

不再單單開酒樓 美食廣場亦涉足

# 楊振年掌舵富臨

## 多元發展拓生機

### 楊振年小檔案

- 年齡：39歲
- 父親：楊潤全（富臨集團創辦人之一）
- 學歷：英國諾定咸大學工商管理學士
- 現職：富臨集團執行董事  
陶源酒家業務董事
- 公職：香港餐飲聯業協會主席



掃碼睇片



「璞」可舉辦各式大型私人聚會。

開業33年的富臨集團（1443）近年已由第二代開始接班，惟公司執行董事楊振年形容自己由低層做起，卻因為是「老闆仔」身份曾遭遇不少白眼，捱過不少苦頭。經歷16年的歷練，楊振年總體得出一個結論是做酒樓投資龐大，樣樣都要識計數，所以今日的富臨已不再單單是酒樓，轉型作多元化發展，開拓亞洲餐飲線，由韓式燒烤、日式餐廳、休閒Cafe、中式茶飲以至美食廣場都有涉足，務求開拓生機。

圖 / 文：康志強

傳統酒樓好似一艘航空母艦，一旦發生問題，船仔可以好快轉身，但航母就有得轉。

在2008年金融風暴後學成回港，楊振年翌年就正式加入富臨集團。他形容自己目標很清晰，就是為了公司轉型。然而，面對刻下酒樓業前路茫茫，楊振年慨嘆道，疫情後的今日，市民北上消費外，生活習慣也改變，晚間少出外食晚飯及消遣。他並指，市民少了光顧酒樓，晚飯轉食自助餐，又或者日本菜、韓國菜和泰國菜等等。所以說，酒樓生意前景不及以前，營運也愈來愈困難。

近期陸續有老字號中式酒樓宣布結業，楊振年對此表示，酒樓早茶生意其實無錢賺，主要是為了茶客們有一個固定場所相聚才經營下去。酒樓的存亡反而是依靠宴會酒席及節日食品生意，對營運收益相當重要，「好似端午節嘅糉券，中秋節月餅券等節日食品生意，收入好穩定，一間酒樓做到20萬生意嘅話，所有分店加埋就係好可觀嘅收入。相反酒樓打開門也未必能保證做到幾多生意添！」

他承認，傳統酒樓屬於高成本的營運模式，但營業額未必很高，於是在本港經歷2003年沙士爆發及2021年新冠疫情後，「富臨」系列酒樓最新縮至現時12間和5間「陶源」系列酒家。

### 傳統酒樓似航母難轉身

「傳統酒樓面積達2萬平方呎，就好像一艘航空母艦，一旦發生問題，船仔可以好快轉身，但航母就有得轉。大家都唔知道未來本港還會有幾次疫情。」於是，楊振年致力將富臨業務多元化，現時富臨旗下包括集團繼續以「富臨」系列及「陶源」系列為顧客提供傳統中式餐飲體驗，並積極發展亞洲餐飲線，如Cafe



■富臨集團旗下共有6個美食廣場。

Foodeli、韓烤品牌「焯八」、以特許經營形式開設的中式茶飲店「喜茶」，多個民生區開設共6個美食廣場等。

### 年輕人消費撐起飲食業未來

未來的本港飲食業，年輕人將是主要的消費對象。楊振年表示，所以富臨進軍年輕人為消費對象的Cafe和美食廣場，「我哋一定要轉型，例如於大埔嘅Choubo Kissaten就係一間專攻年輕人嘅Cafe，供應流心蛋包飯。」

至於富臨開拓美食廣場業務，楊振年笑言，「富臨需要不斷去創新，開展唔同嘅營運模式，美食廣場我哋就好似一個二房東咁，承包咗一個大概場地，再分租俾其他小型食店。因為食店開一間大舖投資好大，現在大舖變晒細舖，投資風險自然降低。」

另外，楊振年透露，之所以開拓美食廣場皆因早已察覺到香港本土市場再不能依靠個人遊消費，而是轉移到年輕人的內需消費。那麼，傳統的富臨酒樓未來又將迎來哪樣的變革？楊振年指出，富臨酒樓



■「璞」的近門口處放置大型貴重食材展覽櫃。

的金漆招牌自然會繼續傳承下去，但面對一些租約期滿的酒樓，裝修已經沿用多年，是否值得花費巨資去重新裝修就要審慎考慮，「因為一間面積2,000平方呎嘅酒樓，若要重新裝修嘅話也要200至300萬，我哋唔起呢！」

### 新派中菜館璞創新嘗試

傳統的富臨酒樓以外，楊振年亦嘗試發展一些新派中式酒樓，如位處西九文化區M+博物館內的「璞」就是去年開業的新派酒樓，無論在名稱和內外裝修上都與傳統的富臨酒樓有很大分別。楊振年形容，「璞沒有用富臨個名，係想畀消費者一啲新嘅感覺，我哋唔係話消費者嚟到璞要消費幾多錢。反而係璞係一間新派中餐館，可以畀到消費者一邊用膳、一邊欣賞維港美景，呢度仲有咖啡和雞尾酒供應添！」楊振年續指，位於M+博物館內的璞提供企業聚餐及雞尾酒會、婚禮、會議、團隊活動、私人聚會如歌星的fans發布會和畢業活動等，創造傳統酒樓以外的更多創新商業模式。

## 怕做得不好 面對長輩戰戰兢兢

作為富臨集團第二代，集團執行董事楊振年自然要堅守家族生意，他笑言，自己加入富臨至今最深刻體會到的是，父親和叔叔上一輩面對集團發展，當中有順境也有逆境，但多年來仍能團結齊心，集團才有今日的成績。而他透露，每當和長輩開會交代集團最新發展時都難免戰戰兢兢，尤其是面對兩位叔叔楊潤基及楊維，今時今日都仍有些害怕，怕自己有什麼做得不好。

### 年輕人入酒樓業滿機會

不過，對於年輕人加入酒樓這個行業，楊振年認為是充滿機會的。以富臨為例，就期望可以招聘多些年輕人，因為飲食業需要新思維。而且酒樓業晉升機會眾多，由傳菜、領班、店長、分區經理，可以逐步向上發展。不過，他提醒年輕人，如旗下的璞就招聘多一些年輕人，他們都是有願景的年輕人，但最重要還是要抵得住辛苦工作。



■富臨集團設於M+博物館的新派中菜館「璞」。