

以人為本、以客為先 – 利苑集團



1973年，第一間利苑酒家開始經營，由於對開舖選址，營業方針，出品等都一竅不通，對著一班紅褲子出身的廚師和經理，更是秀才遇著兵，有理說不清。由是開業六年，共虧損二百多萬……。

2005年初，利苑集團已發展到有18間分店，橫跨香港、新加坡及中國廣州三地，擁有過千員工的飲食王國……集團創辦人及主席**陳樹杰先生**堅毅過人以及敢於創新的精神，是成功的關鍵。

利苑精神主張以人為本、以客為先，深信對顧客照顧周到即等於對自己的生意好。對食物的新鮮度和衛生非常重視，食肆的環境和食品亦保持非常衛生。此外，集團亦著重食品的質素，配搭要著重均衡營養，訂價要物有所值，客人食得稱心滿意，自然高朋滿座，先利人而後利己。

集團著重不斷創新以迎合客人的需求及時代的轉變，陳主席與大廚及經理每天下午散市後必定試菜，一方面要保持現有菜式的水準並按客人反應加以改良，另一方面更要求每一位廚師鑽研新菜，三十年來創出上千款菜式。1981年在香港首創的XO醬及1987年在星加坡推出的楊枝金露已成為家喻戶曉的美饌。近年集團更不斷將中國及世界各地食物的精華，融入傳統粵菜之中，菜式千變萬化，成為新派粵菜的佼佼者。

多年來獲取無數的大小獎項，包括香港最佳食府、新加坡最佳食府、中國全國十佳酒家、新加坡亞裔最優秀服務大獎及香港美食至尊金獎等，正正反映了集團在顧客心目中的形象。



除了在食品及食肆環境的堅持外，陳主席亦以科學化思維邏輯及現代化管理模式去管理，令集團有今天的成就。集團深明餐飲管理電腦系統對食肆管理及營運非常重要，故在多年前已於店舖採用。但由於早期所採用的系統未如理想，所以沒有在全線使用。與此同時，集團亦繼續積極找尋合適的餐飲管理系統。直至1999年，集團正式與世通系統有限公司結緣。



事實上，世通跟利苑一樣，除了堅持產品的質素外，更注重專業及可靠的售後支援，目標為顧客提供最優良的產品及服務。對重視長遠合作關係的公司來說，不斷改良產品及服務質素是重要一環。經過長時間的開發及測試，**世通®無線點菜系統**正式推出。利苑集團旗下新分店亦安裝了世通®無線點菜系統去配合**世通®餐飲管理系統**使用。落單點菜及結賬等運作的效率大為提升之餘，更令顧客服務水平更上一層樓。