

以人为本、以客为先 – 利苑集团



1973年，第一间利苑酒家开始经营，由于对开铺选址，营业方针，出品等都一窍不通，对着一班红裤子出身的厨师和经理，更是秀才遇着兵，有理说不清。由是开业六年，共亏损二百多万……。

2005年初，利苑集团已发展到有18间分店，横跨香港、新加坡及中国广州三地，拥有过千员工的饮食王国……集团创办人及主席**陈树杰先生**坚毅过人以及勇于创新的精神，是成功的关键。

利苑精神主张以人为本、以客为先，深信对顾客照顾周到即等于对自己的生意好。对食物的新鲜度和卫生非常重视，食肆的环境和食品亦保持非常卫生。此外，集团亦着重食品的品质，配搭要着重均衡营养，订价要物有所值，客人食得称心满意，自然高朋满座，先利人而后利己。

集团着重不断创新以迎合客人的需求及时代的转变，陈主席与大厨及经理每天下午散市后必定试菜，一方面要保持现有菜式的水准并按客人反应加以改良，另一方面更要求每一位厨师钻研新菜，三十年来创出上千款菜式。1981年在香港首创的XO酱及1987年在星加坡推出的杨枝金露已成为家喻户晓的美馐。近年集团更不断将中国及世界各地食物的精华，融入传统粤菜之中，菜式千变万化，成为新派粤菜的佼佼者。多年来获取无数的大小奖项，包括香港最佳食府、新加坡最佳食府、中国全国十佳酒家、新加坡亚裔最优秀服务大奖及香港美食至尊金奖等，正正反映了集团在顾客心目中的形象。



除了在食品及食肆环境的坚持外，陈主席亦以科学化思维逻辑及现代化管理模式去管理，令集团有今天的成就。集团深明餐饮管理电脑系统对食肆管理及营运非常重要，故在多年前已于店铺采用。但由于早期所采用的系统未如理想，所以没有在全线使用。与此同时，集团亦继续积极找寻合适的餐饮管理系统。直至1999年，集团正式与世通系统有限公司结缘。



事实上，世通跟利苑一样，除了坚持产品的品质外，更注重专业及可靠的售后支援，目标为顾客提供最优良的产品及服务。对重视长远合作关系的公司来说，不断改良产品及服务质量是重要一环。经过长时间的开发及测试，**世通®无线点菜系统**正式推出。利苑集团旗下新分店亦安装了世通®无线点菜系统去配合**世通®餐饮管理系统**使用。落单点菜及结账等运作的效率大为提升之余，更令顾客服务水平更上一层楼。