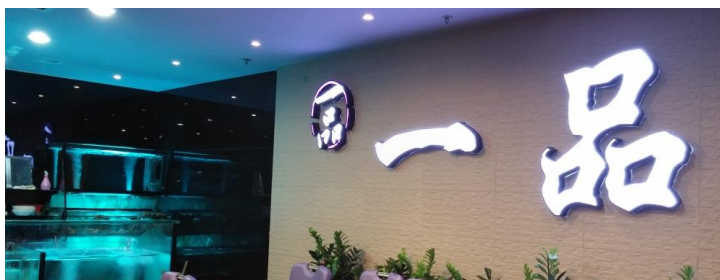


近年，雞煲火鍋盛行，不同品牌的雞煲食肆隨著雞煲熱潮應運而生。其中，一品雞煲火鍋可以說是冠絕同行。短短開業3年，已開設了5間分店。

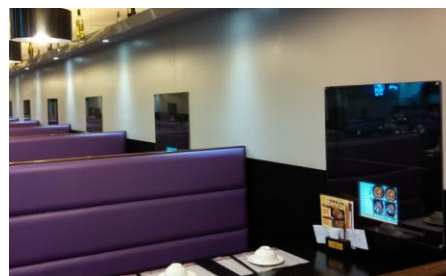


首次聽到「一品」這個名字，都會以為有什麼特別的含意，但事實卻非如此。「當初改名為『一品』可說是很隨意，只覺得一品總比叫二品、三品好。名字沒什麼好不好聽的，旁人聽熟了，餐廳有了一點名氣了，名字就會變得順耳好聽。其實成功不是任何一個人能夠創造出來的，是有賴客人的支持，外界對一品雞煲的反應也出乎我的意料之外。」低調務實的店主羅生貫先生道出一品雞煲火鍋的成功故事。



內地的雞煲味道太濃太麻辣，完全掩蓋了雞的鮮味。開業前，羅先生花了不少心機做資料搜集，親自走遍各省份，嚐試過各式各樣的雞煲，最後調較出最適合香港人的口味。「很難說什麼是正宗的雞煲，辣的味道沒有特定的標準，口味要配合大眾，顧客喜歡的便是好的味道。」羅先生說。

今年，一品的分店使用了**世通 iPad e-Menu 點菜系統**，顧客可以透過 iPad 自助點菜。羅先生表示，使用了 iPad e-Menu 點菜系統後，成功簡化了落單的程序，顧客可自行完成大部份的點菜動作，例如點取火鍋配料和飲品等，令整體的運作如點菜、查單更快捷，減少了客人舉手要求服務員幫助的情況。這不僅提升公司的形象，亦帶給客人參與的喜悅感。的確，iPad e-Menu 點菜系統為顧客提供每款菜式的資料及相片，讓他們清楚知道所選菜式的詳細內容，吸引顧客之餘，亦可減少人力成本，提升運作效率及收益。



除了用心的經營、高質素的食材、大眾化口味之外，相信謙虛、凡事親力親為的處事態度，加上卓越的餐飲管理系統，創造了一品雞煲火鍋這個雞煲傳奇。