

獨特及經典 - 一蘭拉麵



一蘭拉麵於 1960 年在日本福岡市博多區成立，現今在日本經營超過 50 間餐廳。為了堅持食物的質素，一蘭的菜單沒有提供大量不同種類食品，只將精髓投入豚骨拉麵之中。此外，他們的經典日式拉麵採用安全而優質的食材，而每一碗拉麵的味道更是四十多位專家的成果。

隨著日本本土的成功，一蘭於 2013 年在香港銅鑼灣開設首間海外分店。創新的餐廳體驗及獨特的用餐區設計，令一蘭銅鑼灣店的業務表現極之出色。顧客絡繹不絕，就算在非繁忙時間，店外亦經常有長長的人龍。於一蘭拉麵專門店內一人一格形式的座位坐下之後，顧客需要填寫表格定制自己的拉麵，然後按掣召喚工作人員。一蘭解釋，獨特的一人一格形式的「味集中座位」是讓客人專注於自己的味覺享受而設計的。



於 2015 年，一蘭在尖沙咀開設第二間分店。新店面積比銅鑼灣店大，共有 182 個座位。座位分為兩種形式，一種是「大排檔」形式的開放式座位，模仿 60 年代經典的日本熟食檔的設計；另一種就是一人一格形式的「味集中座位」。此外，所有香港分店都是 24 小時營業。無論如何，相比起第一間店，尖沙咀店受歡迎程度絲毫不減，顧客有增無減。



保持品質和味道是成功的關鍵。其實，食品及服務的質素同樣重要。所以，一蘭採用了**世通餐飲管理系統**去協助業務運作。世通 8.1 版本提供多元化功能應對運作需要。尖沙咀店更添置 40 部專業無線點菜終端機給予員工工作點菜之用。有了**世通無線點菜系統**，

員工便能在顧客面前作出更快捷更準確的點菜程序，服務質素自然大大提升。

