



■謝寧指，曲奇四重奏一開始的定位，就是要把「Home made」的食物帶給別人。

# 低潮期創業 蛻變女強人

# 謝寧

# 女人要走多步

**Profile**

1985年香港小姐冠軍，喜歡鑽研廚藝，於2008年開設曲奇餅店「曲奇四重奏」，亦曾擔任飲食、電台節目主持。

**謝寧**

## 堅持香港手製 拒省錢降質素

以「入屋」為理念的曲奇四重奏，有四個堅持，包括堅持要百分之百香港製造。謝寧指現在生產曲奇餅的廠房雖供不應求，但仍然設於香港，而另一名合夥人Tony更會每天為曲奇餅調味，她自己則每日食用自家曲奇餅來配咖啡。

**若不好食 藝人標籤也無用**  
會否想到把曲奇餅衝出香港嗎？雖然也有不少人問過，但在海外製作很難保證品質，我們只對在自己監管下生產的食物質素放心，暫時沒打算。」靠謝寧的名，相信要衝出香港應該不難，但她對於這一個標籤就另有辦法。「一開始時，藝人這個標籤是有助的，但後來就變成一種壓力。這個標籤開始時會使很多人好奇了解，但這樣也為我帶來了很大壓力，我只許成功，不許失敗。很多人會因我的名氣

來試第一次，但如果不好食，即使是朋友也不會來第二次。」而另外三點的堅持，就是以全手工製作、選用美國有機麵粉以及法國、新西蘭優質牛油。她指出，曲奇餅要好食最重要是牛油質素好，製作出來的成品才會香；採用有機麵粉屬全港首創，這樣做出來的曲奇會結實得多；最後「Home made」當然要用手製。

**小本生意不應只看盈利**  
謝寧認為員工是好重要的資產，願意給他們較好的人工和福利。「我覺得經營小本生意，不要一心提升盈利，更不應為了減成本就降低質素。只要有心做，一定有人欣賞，但客人流失了就不一定會回來。」就曲奇四重奏而言，她表示自己從未賣過廣告，但有不少客人是食過其他人送的，特地來到光顧。

## 不要Hard Sell 待客要似家人

與一般曲奇餅店不同，一進入曲奇四重奏，你就會看見門口每天更換的鮮花，店內黃色牆壁配對紅色地板，並設置試食位置，這是每間餅店的標準裝潢，「入屋」就是其店面形象。謝寧指，自己主要負責餅店的Marketing，而當中之所以設有試食區，也是為客人而設。「我要求員工對每一位客人都要好似家人一樣，我們不要Hard Sell。而我相信這樣的試食設計，也是我們在香港創出的，大家試過喜歡才買，同時又可以聽到客人給我們的意見。」謝寧笑

指這絕對是小朋友最愛。  
**研發糖尿病人食用曲奇**  
另外，因應客人的意見，而她自己也笑指開始老了，所以公司團隊正在研發一種糖尿病人食用的曲奇餅，「這種曲奇不是用代糖，我們所用的糖是不會使血糖指數升高，現在正在收集更多醫學數據，成功之後，我會先親自試食，因為問題可大可小的呢。」聽到這裡，相信已經是不少中年人和老人家的喜訊。

## 30款曲奇 訂貨最難應付

小本生意最大優勢就是靈活多變，謝寧旗下店舖的曲奇餅口味就由一開始時的10款增加至現在的30款，而且每到節日都有新口味。「相較起每個月要6位數字的租金支出，講到最難，我覺得就要數訂貨，因為有近30款口味，你要摸索出客人的口味，而且我們的貨不可以

一次訂太多，否則就不新鮮了。」  
**遊客生意佔三分之一**  
曲奇四重奏目前有4間分店，近三分之一都是遊客生意，可謂已是香港品牌及手信，「在過時過節，我們幾努力供應都不會夠。」面對內地客人，掃貨情



■店舖現場試食勝過Hard Sell產品。  
2008年正值金融海嘯，不少店舖因經濟不景結業之際，謝寧卻準備開始創業，開了第一間曲奇餅店。那年不只是香港經濟的低潮，對於謝寧來說，也是她人生的一個低潮期，婚姻起了變化，得獨立出來生活，而女兒也未能陪伴身邊。然而這種逆境卻成就其餅店事業，「因為我對自己的曲奇餅有信心，不想浪費之前的心血。」曾有女性朋友讚佢叻，有今日成就的她說，「我只是比她們有勇氣行出第一步，我不可以放棄自己。」  
■香港文匯報記者 蔡明暉

謝寧喜歡煮飯，也很喜歡整餅，以前在台灣和加拿大時，一到新年、中秋節和端午節時，便會自製糕點送給親友，個個食完讚不絕口，後來更乾脆發展自己的月餅品牌。惟到要決定在香港開什麼類型的餅店時，她就覺得應該要找一種一年四季都會有人食的食品。

**娛樂圈不作終身事業**  
「雖然曾經進入過娛樂圈，但其實自己不太喜歡。當時我人到中年，要找生財工具，希望可以選一樣自己喜歡的，我自己喜歡飲咖啡，因為配咖啡的曲奇餅就是我每日都愛食的食物。於是我思前想後，最後決定與人合伙，投資7位數字開間曲奇店，而名字就叫曲奇四重奏。」  
食物要好食，色、香、味三種元素當然缺一不可。而「曲奇四重奏」在演奏出美味曲奇樂譜的主調中，健康的元素才是最重要的。謝寧指，這個品牌一開始的定位，就是要把「Home made」的食物帶給別人。  
**成本唔識計數創優勢**  
一般來說，媽媽給家人吃的食物，就是最

## 創業徬徨 不能放棄自己

由2008年開第一間店，曲奇四重奏至今已設有4間分店。對於未來發展，謝寧保持其穩健作風，「我沒有定下一個時間表，但一直有在找心儀的開舖地點，我的目標是想方便到大家買。」  
**努力學廚 成就事業**  
謝寧的成功，相信使不少女性會覺得厲害，而她就覺得其實每個人都可以。「曾經有女性朋友見到我讚我叻，但我其實只是比她們有勇氣行出第一步，因為我不可以放棄自己。」她表示當時的她其實是很徬徨，因為不想餓

死，但幸好之前自己有好努力。「作為一個女人，你絕對要好好學習，要Upgrade自己，我當時作為一位妻子，我好努力學廚藝，我覺得打牌很浪費時間。然後當機會來到的時候，就會有用。」  
**創業投資首重了解**  
一技之長遇上合適機會，造就事業的成功。謝寧笑指自己是個很傳統的女人，就似她創業一樣，只做自己了解的，所以在個人投資亦只懂買磚保價值，主因「覺得樓市在不同時期都有起有跌，但長遠相信只會愈買愈貴。」

## 品嚐曲奇 小貼士

■產品堅持香港及全人手製作，選用美國有機麵粉及法國、新西蘭優質牛油。

■為擴闊客源，曲奇四重奏為結婚等儀式設計產品。

■店舖每到節日都有新口味曲奇餅面世。

曲奇四重奏的曲奇沒有加入防腐劑，須在一個月內食用。  
謝寧提醒，曲奇一接觸到空氣中的水份就會軟化，最好盡快享用，如果想盡量保持鬆化，最好盡多拿幾多。如果真變軟，可以用多士爐烤一烤再享用。

**配中茶：**曲奇不宜太濃味，可選開心果曲奇和高纖五穀籽曲奇  
**配咖啡：**要選較為濃味曲奇，如海鹽朱古力曲奇、咖啡合桃曲奇和奧地利榛子曲奇  
**配西茶：**選擇香味較重的玫瑰曲奇和伯爵茶朱古力曲奇  
**百搭口味：**蝴蝶酥  
**小朋友最愛：**蛋香曲奇  
**老人家最愛：**高纖五穀籽曲奇  
**最多人選擇：**開心果曲奇、海鹽朱古力曲奇、玫瑰曲奇和牛油杏仁片

**升級版網站** 英皇金融證券集團 Emperor Financial Capital Group 提供：金銀、外匯、股票、期貨交易

**縱橫匯海 財經網站** www.MW801.com (英皇金融證券集團全股匯期財經網站)

實時金銀外匯報價  
國際即時新聞  
股市、金銀、外幣每日分析

資訊提供 THOMSON REUTERS

免費贈送 2013年投資大計記事簿、年曆及數據年曆海報。(數量有限，先到先得，送完即止。)

(852) 2574 2229 (86) 135 6070 1133

www.MW801.com

手機 WhatsApp/WeChat: 9262 1888  
Email: GOLD@MW801.com QQ/ 微訊 ID: 268021801