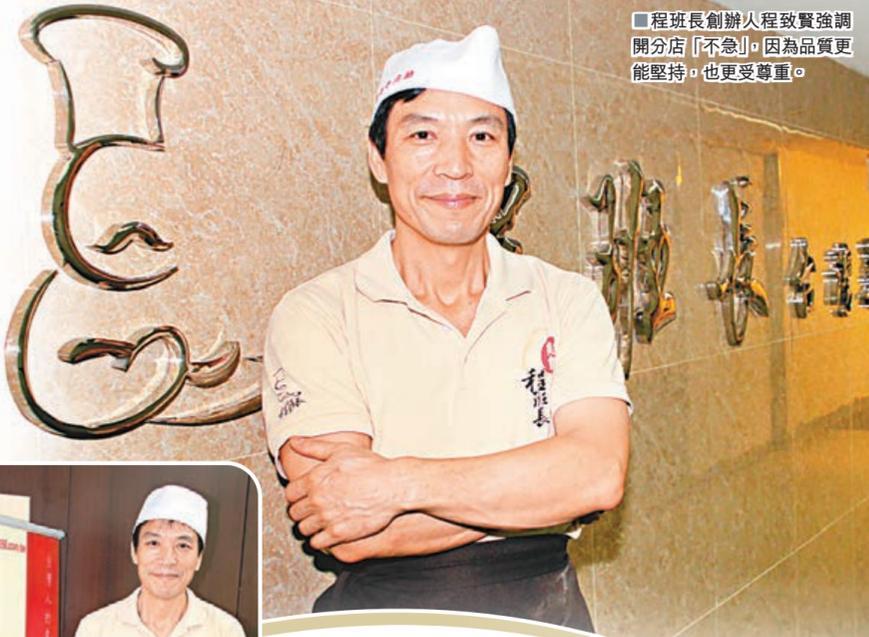


# 砍掉重練 廠區圖翻身

**創業故事**

民以食為天，香港人對吃很執着，皆因「辛苦搵來自在食」，不論吃什麼都習慣上互聯網搜尋，餐廳經得起風雨，留得下來的，是好吃，有口碑。然而，壞了的招牌如何補回來？「砍掉重練」也許是最好的方法，但也成為台灣牛肉麵專家程班長創辦人程致賢的最痛心決定。

■記者 方楚茵、攝影記者 張偉民



■程班長創辦人程致賢強調開分店「不急」，因為品質更能堅持，也更受尊重。

# 闖港遭白眼 熱情未曾減

香港「台風」歷久不衰，售賣台式食物、小吃的餐廳、小店林立開市街道之上。然而，程致賢9月開張的食堂反其道而行之，改在工廠區開始，接受尋常食客指教。

## 購舖出事 落戶工廠區

為何在工廠區重新出發，原來又是另一段故事。程致賢原想於尖沙咀設店，去年12月更看中一間價值約6,000萬元的店舖，並大手筆支付500多萬訂金，卻在成交時才發現賣方是整棟分割出售，而合約也訂明前租戶有優先租用權，與自己本身買舖開店的目標不符之餘，單位呎數亦不合，最後花了8個月卻連分割契約也出不來，訂金終被沒收，只能向地產代理監管局投訴，現在仍未解決。

程氏坦言來港闖蕩，「有些人認為你不是香港人，說話難聽就算了……」自己也不會廣東話，被罵也不會還口，遇到不少挫折，但個人未有灰心，因相信善良的人

始終佔多數，更於本港置下房產，決心留下來。現時店面相連自家工廠，連簡單裝潢花費1,900多萬元，店面設置約90個座位，工廠客駱驛不絕，翻枱率很快，「近地鐵站嘛，也有很多同鄉來吃飯」。

## 堅持品質 拒盲目開店

小小的店面，盛載他對食物的堅持，訪問過程中，程氏經常跑來跑去，一會去工廠監工，一會進廚房幫忙，一會和同鄉食客聊天，這位處於冷靜與熱情之間的台灣人，只希望大家吃得開心。問及會否趁勢加開分店時，他卻再三強調「不急」，皆因台灣人和香港人的不同，「香港人以多少分店論成敗，很喜歡開連鎖店，可台灣人不同，如果我們聽到一家店是『別無分號』、『只此一家』就知道是好東西，因為品質更能堅持，也更受尊重，連鎖的都做不來」。而且，人手亦難訓練，不想亂做而放棄開分店。

# 程班長

# 再

# 創

# 業



■程班長創辦人程致賢強調「客人吃得滿意，我們就開心。」

在台灣吃立廿多年的程班長牛肉麵，在2010年進軍香港，和本地飯店簽署合約，在銅鑼灣開店推廣台灣地道美食，負責提供湯頭及訓練等。惜所託非人，對方一心只想搶攻本地市場，不專心賣牛肉麵，兼賣甜品之餘，更慘是「沒有堅持質素」，店舖服務跟不上，牛肉麵按港味一改再改，湯頭除油，牛肉不嫩，好端端的一碗麵成為四不像。「恨是自己沒有管理權，卻跟人家簽了三年合約」，直至今年才完結長達三年的噩夢。

## 捲土重來「使我更強」

尼采有句說話是「那殺不死我的，使我更強」，恰恰可套在程致賢身上。曾想「不玩了！」就此打道回台的他，身旁親友比他更不甘心，因他們知道程致賢是個「很老實、很會煮、很努力的人。」故把他勸下來，一起再戰香江。這次「老實人」不敢也不願再與人合作，也不挑熱門區域，改在長沙灣的工廠大廈東山再起，告訴客人甚麼叫一碗麵的誠意。

## 食材從台輸入保風味

能吃得出來的誠意，如何體現？「我們的麵很Q（彈牙），沒有鹼水在內，只有純麵粉，加水加鹽巴，麵泡久了會軟掉！」程致賢又從倉庫及廚房抬出一瓶瓶的醬

油、一包包的調料，台灣萬家香醬油、台糖砂糖、台鹽高級精鹽及大成沙拉油等擺滿一桌，因為「香港的鹽鹹度和台灣的不一樣」。見微知著，寧願運費貴成本高都要由台灣運來，只為保持台灣真風味。

至於最重要的牛肉呢？程致賢講起故事來，原來著名食家蔡瀾亦曾問他，為何不用台灣最有名的黃牛？原因並非成本貴，而是入口需要檢疫，運抵香港已不新鮮，而且台灣黃牛在台灣本地經已供不應求，何來有貨源及需要供港。故此，現時店裡的牛肉是哪個國好，就用那個。

## 急凍食品獲超市青睞

要求高，品質好，毛利難免比同業低。現時除店舖食品外，更出產急凍食品，銷售反應很好，甚至多間百貨超市都想引入，但程班長帶點不好意思道，「上架費抽成高，又要物流人手等，左右把利潤都抽光」，原本毛利30%的貨品慘變賠本賣。程氏承認想打好品牌，但不致於要虧本宣傳，故最近再推掉一間超市的邀請。

不過，免費宣傳機會一直不缺，許多展覽都向程氏招手，由5月至今已參加大小共五次的美食展，但他指自己「真的不急」，因為這次捲土重來只為讓人家了解真正的程班長牛肉麵，也讓香港人不用飛到台灣，就吃到台灣的人情味和好滋味，「客人吃得滿意，我們就開心。」有麝自然香，何必當風颺。

湯頭，全是用牛大骨長時間熬煮，好用心熬出的骨髓油是精華，呈現出的自然香濃味是我們想保留住的台灣牛肉麵特色（請攪拌後食用）

\*\*\*若您想放棄這美味，請點餐時告知，我們在舀湯時會盡量避開這層油

\*\*\*紅燒會稍微辣，實在吃不了辣，請改點清燉牛肉麵

■牆上告示說明店裡的麵強調台灣口味。



■醬油、砂糖及鹽等調味料悉數由台灣運來。



■因上架費抽成高等因素，程班長推掉多間超市對其急凍食品的上架邀請。

# 一碗麵慰鄉情

台灣除牛肉麵，還有一種叫牛肉湯麵，香港人可能和小記一樣不知牛肉麵和牛肉湯麵的分別，店裡台灣員工幫忙解釋指：「以前有一些比較窮的學生想吃牛肉麵，又沒錢，就吃只有牛肉湯的白麵，但程班長卻偷偷把肉藏在麵下讓他們吃。」

## 不主動迎合港人口味

小記一聽，只覺程致賢賠錢事可幹下不少，或許就是這樣的小故事滋養着台灣人的濃情厚意。店裡的麵亦堅持不迎合港人口味，牆上貼了一張紙，寫着「湯頭全是用牛大骨長時間熬煮，好用心熬出的骨髓油是精華，呈現出的自然香濃味是我們想保留住的台灣牛肉麵特色」。不過，但程氏承認，由於港客經常不滿油多，唯有再加一句「若您想放棄這美味，請點餐時告知，我們在舀湯

時盡量避開這層油。」店內唯一配合港客的，大概是為方便他們點餐而聘請的一名香港店員，店內其餘十多個正職及兼職員工俱為台灣人，程氏亦需落手落腳，讓客人真正感受台灣情味。聘請同鄉還有一個主因，「很多同鄉會來吃飯」，程氏念的是大家漂泊在外，有時候想家，就可以來吃碗麵，講台語，一慰鄉情。

## 年底工展會籌備登場

事實上，程氏除不放心把店面假手於人外，連早前參與在港的美食博覽也是一人直踩全場，員工取笑老闆「連尿尿都不過去」。據他透露，年底將會在工展會登場，「本來參加無門，又想專心搞好新店，卻突獲主辦方邀請」，現時正養精蓄銳準備，而因骨折受傷回台養病的台灣大廚亦可望於工展會重回戰線。



**Sell Buy**

自由買賣 無須授權

[www.MW801.com](http://www.MW801.com)

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](http://www.MW801.com)  
(英皇金融證券集團金銀期貨財經網站)

縱橫匯海財經網站乃英皇金融證券集團業務部投資顧問之網站

**24**小時 無須授權  
手機 / 網上買賣

**0**佣金

電話：2474 2229, 9262 1888, (86) 135 6070 1133

歡迎業內業外人士直接聯繫合作條件

英皇尊貴理財中心  
EMPEROR VIP CENTRE

香港灣仔軒尼詩道288號英皇集團中心8樓801室  
Rm. 801, 8/F., Emperor Group Centre, 288 Hennessy Road, Wan Chai, Hong Kong

手機 WhatsApp/WeChat: +852 9262 1888  
Email: GOLD@MW801.com  
QQ/ 微訊 ID: 268021801

風險聲明：投資產品保證全交易涉及高風險，未必適合所有投資者。高度的價格可為閣下帶來負面或正面的影響。閣下在進行買賣投資產品前，應仔細考慮自己的投資目標、交易經驗及風險承受能力。可能出現的情況包括受部分或全部初始投資額的損失。閣下不應將無法承受損失的資金用於投資。有關詳細投資產品保證全交易有關的一切風險，若有疑問，請向閣下專職顧問查詢。