

品牌故事@澳門

策劃：蘇添平、郝雨凡、王海濤、李自松
 主辦：香港文匯報、澳門蓮花衛視
 支持：澳門特區政府經濟局、澳門消費者委員會、澳門大學
 贊助：工商業發展基金
 主編：王海濤
 採編、攝影：香港文匯報澳門新聞中心

特刊 ■ 責任編輯：羅榮韻 版面設計：歐鳳仙

國記粉麵廠

粉麵，至今已有一千四百多年的製作食用歷史，是中國人生活中不可或缺的主食之一。正是看到了這個市場需求，官保山辭掉了大廚的工作，出來創辦了國記粉麵廠，幾十年來一直堅持以「本地生產，新鮮製作」為服務的宗旨，為澳門各大酒店及商家提供優質的粉麵產品。

品牌宣言

「無論如何競爭，我們做飲食業的一定要有一良心，如果吃到別人有問題的話，自己也不會安樂，也失去了做這行的意義。」

—官保山

品牌之光

國記粉麵廠是澳門歷史最悠久的粉麵廠之一，已經陪伴澳門走過30多年的歲月，多年來一直竭誠為澳門市民服務，並自己研發出多款口味獨特的粉麵，包括：蛋白伊麵、蝦子麵等。

品牌標識



■ 國記粉麵廠品牌標識



■ 國記創始人官保山和他的兒子官國榮(左)

品牌傳奇

大廚創業 從零開始

「國記粉麵廠」創辦於1980年，至今已擁有30多年的歷史了。現在的「國記」由兩代人經營，父親官保山負責食品生產、質量把關事宜，兒子官國榮則負責對外的接洽及銷售的事項。

官保山以前是個大廚，為了維持生活，他曾經一個人身兼數職，雖然辛苦，但是從不抱怨，他勤勞認真的態度贏得了當時老闆的讚譽，並鼓勵、幫助他出來自己創業。得到了老闆的支持，官保山也覺得自己出來創業是個不錯的選擇，於是就出來創辦了國記粉麵廠，這個和自己工作相關的行業，一做就是30幾年。

談起官保山以前的老闆，他的兒子官國榮言語中滿是感恩，他表示，當年的創業環境是很艱辛的，父親創業的同時還要維持家庭的生計，但很幸運的是他得到了當時老闆的支持，然後才有機會一步一步的創辦了麵粉廠。雖然一半是幸運，但粉麵廠從一開始的家庭式、平民化生產到現在的工廠化大規模生產，離不開父親官保山的辛勤創業。

創業初期的粉麵廠，基本上一切都是從零開始，官保山對於市場各方面的了解都屬於摸索階段，當時能找的客源不多，主要就是集中在咖啡室和街邊檔。許多的商戶已有自己固定的供應商，作為一個新的供貨商，要取得別人的信任並不是那麼容易的。於是，官保山每天起早食黑，自己一個人幾乎包辦了所有的事情，一路做，一路慢慢累積了固定的客源，從最初零星的客戶到現在每個月固定的生產量，每一個客戶、每一張訂單都是靠他的真誠與努力贏得的。

回想當初，官國榮記憶猶新，他笑言：「小的時候經常跟著父親的車一起去送貨，那時的自己看見父親每

日那麼辛苦的工作，還偷偷暗下決定長大後一定不會入這行。」畢業後的官國榮曾經在外面工作了一段時間，他認為，現在澳門的環境，在外面當個打工族其實更舒服，回來家裡幫忙是完全另外一回事，但是父親年紀大了，始終要有人幫忙，而自己也樂於嘗試另一種發展，責任使然之下，便回到了家裡幫忙，現在的工作每天對於他來說都是一個新的挑戰。

兩種思維 互相學習

父親官保山是一個傳統的人，而兒子官國榮則是一個有自己的思維的新世代。他表示，每當自己有一個新的想法都會和父親探討，而父親都會以自己的經驗給予他回饋和分析，而自己也經常會把一些新式的知識與父親分享，父子倆相互學習，與父親在工作過程中所產生的交流與衝擊是最令官國榮欣喜雀躍的。

現在的國記粉麵廠已達到規模化的生產，每個月都有固定的客源，有時候一天的生產量最高可以達到2000公斤。雖然現在粉麵廠的發展很平順，但還是遇到不少困難，比如原材料方面和人手問題。官國榮表示，澳門的環境比較特殊，一般材料是很少能在澳門找到的，加上麵粉方面不能由其他地方輸入，最多是靠內地，所以有時候質量方面都是由他人控制，由不得他們選擇，而他們能做的就是最大程度的保證生產過程的質量。

時代變遷 品質堅持

澳門博彩業開放後，對飲食業帶來了很多的幫助，隨着越來越多的大型娛樂場所落戶澳門，人流和市場不斷增加，也為他們帶來了更多的客源。但是同時也帶來了很多衝擊，隨着澳門經濟的快速發展，舖租和人手問題成了一個考驗。現在的「國記」在澳門已經有着不錯的口碑，越來越多的新客戶主動尋來，因為訂單量的增多，相應的也需要更多的人力來支撐。「現在已經是一個機械化的時代，很多的程序是機器可以完成的，但是依然需要一個過渡期去慢慢交接。」官國榮表示，機器生產雖然穩定，但始終還是死板的，要保住那份「味道」，目前很多程序是機器無法代替的。人手不足又大量生產可能會造成惡性循環的現象，不停地趕貨，員工也會很辛苦，這樣反而會降低「質」，得不償失，所以「國記」亦不敢貿然地接太多的訂單。對於飲食業及

客戶，「國記」依然堅持着自己有一份責任在。談到自己的產品，官國榮眼裡充滿自信，現在「國記」的粉麵依舊按照以前傳統的方法來生產。比如「國記」自己研發的幾款招牌產品：蝦子麵、蛋白伊麵等，材料和做法基本上都不同於其他生產商，按照傳統的製作方法，比較費時，也比較繁複，一個產品的製作基本上都要用一整天的時間來完成，但是卻可以保證粉麵的口感，這不是現在這種一次性大量生產可以比擬的。

展望未來，企業要進步，就不能停滯不前，配合現在的發展，「國記」也不斷地在機器及技術層面添加、改良。

官國榮表示，「國記」在澳門本地已經有足夠的客源了，正在積極的擴充海外市場，所幸本地中小企得到政府的支持，「國記」也開始做一些海外的展覽，並嘗試研發一些新的產品配合發展。

他說：「未來會再多投入一些新的機器，因為有些方面是人手可以做得更好，但是有些程序卻是只有機器才能完成的，比如真空包裝。」

官國榮表示，因為是新鮮製造，保質期並不是太久，暫時還不能提供給非澳門地區，只有做出真空包裝的產品，才能將保質期延長，配合海外市場的發展。但是無論如何，「國記」始終會將澳門這一種「傳統的味道」繼續保留下去。



■ 國記的員工將洗好的大米先浸泡一些時日，磨碎後，再用來製作河粉。



■ 勤勞的官保山幾乎全年無休地在粉麵廠忙碌工作

品牌秘笈

秘笈一：本地生產 新鮮製作

國記粉麵廠經營三十幾年來，一直本着「本地生產，新鮮製作」為經營理念。除了麵粉必須依靠國內提供之外，整個生產過程都是在澳門這邊的廠房進行。由官保山和一班老師傅配合機器一起完成，層層把關，確保食物的品質和安全，每日如是。粉麵這類食物擺放的時間不長，尤其是

■ 國記粉麵廠從最初的家庭式生產到現在已成規模的廠房



粉類產品不能放隔夜，所以每到固定的時間「國記」都會把剩餘的粉麵處理掉，確保食客們吃到的都是最新鮮的。

秘笈二：良心生產 誠信經營

「國記」幾十年來一直得到新老客戶的支援，皆是因為粉麵廠一直堅持着「重質不重量」。飲食業這個行業比較特殊，並不同於其他行業，馬上就能見優劣，這個行業靠的是時間的考驗以及口碑，要長久經營下去，必須得靠「質」取勝，「國記」從來不會為了競爭而降低成本，靠價錢取勝。「無論如何競爭，我們做飲食業的一定要有一良心，如果吃到別人有問題的話，自己也不會安樂，也失去了做這行的意義。」這是官保山幾十年一直掛在口邊的一句話，父子兩正是秉承着這樣一個原則，「國記」才一路走到了今天。

秘笈三：因應市場 不斷創新

現在的人對飲食越來越有要求，有的人喜歡傳統的味道，但是有的人會喜歡創新的口味。「國

記」這幾年來也在保持原來傳統風味的基础上，繼續改良、研發其他產品，同時也會因應客戶的需求，而研究生產個別的口味。力求做到保持傳統，又不斷創新。

秘笈四：珍視員工 同舟共濟

國記粉麵廠從最初的家庭式生產到現在已成規模的廠房，現在有20幾個員工，而最老的員工也已經服務20幾年了。官國榮表示，父親平時做事情都是親力親為，從來不分老闆和員工，有些老師傅都是和父親一起打拚上來的，是「國記」寶貴的資產，大家彼此的關係就像一家人，相互尊重。