

# 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

「美酒佳餚來眼前，千英萬豪聚此軒。」金庸為「萬豪軒」揮墨題詞，也是一直沿用至今的品牌宣言。家喻戶曉的「萬豪軒」，在競籌交錯、精緻佳餚間，見證了澳門社會變遷；無論是政商名流活動還是新人婚宴、學生謝師宴，都不約而同的選擇在這裡，故此，「萬豪軒」便在坊間有了「澳門的人民大會堂」之美譽。

# 萬豪軒

## 品牌宣言

美酒佳餚來眼前，  
千英萬豪聚此軒。  
——金庸

## 品牌之光

- 2002年 榮獲第四屆世界中國烹飪大賽中式菜「金、銀大獎」
- 2003年 公司行政總廚黃永鉅榮獲「中國烹飪大師」、「粵港澳十佳名廚金獎」殊榮
- 2005年 公司總經理李汝榮被評選為「粵港澳餐飲業十大風雲人物」
- 2006年 公司行政副總廚張煥文獲國務院國資委授予2006年企業知識型先進職工稱號
- 2008年 獲世界中國烹飪聯合會頒授「國際中餐名店」殊榮
- 2009年 獲澳門旅遊學院年度職業技能標準金襟針大獎殊榮
- 2009年 獲澳門知慳惜電比賽2009，餐廳/酒樓B組玫瑰園餐廳亞軍
- 2010年 公司行政副總廚張煥文獲烹壇大觀世界金廚獎金獎殊榮
- 2011年 獲中國「最佳商務宴請國際餐飲名店」殊榮
- 2011年 獲澳門知慳惜電比賽2011，餐廳/酒樓B組亞軍
- 2013年 由澳門餐飲聯合會主辦《第十二屆澳門美食節》攤位佈置比賽，玫瑰園 萬豪軒第一名

## 品牌標識



■ 萬豪軒餐飲集團總經理李汝榮

## 品牌傳奇

「萬豪軒」見證着澳門的滄桑巨變，澳門特區政府與民間的交流、宴請以及商務活動多數會選擇這裡舉辦。可開宴近百席的多功能宴會大廳，曾舉辦過各種大型規模的宴會酒會，「萬豪軒」見證過1999年澳門回歸祖國的歷史時刻，多次接待過各國領導人及外國政要人士，包括前國家副主席錢其琛、國家副總理錢其琛、葡國總統蘇亞雷斯、桑柏若、葡國總理斯華高·古特雷斯等，出品及服務受到了前來就餐各國領導人的肯定和讚賞。被譽為「澳門的人民大會堂」。

### 家喻戶曉 萬客盈門

對此殊榮，「萬豪軒」集團總經理李汝榮自豪的說道：「當年可以宴開百圍，現在的『萬豪軒』可以擺120圍酒席，而設計在當時也可以說是澳門最豪華的，所以當年澳門不少大型活動都在這裡舉行。」

「萬豪軒」開業於1993年10月1日國慶節，前身為「萬豪軒酒家」，李汝榮表示說：「1993年那時候，經濟並不是很好，我們經營都比較困難。而我們的裝修很豪華，都是走中上的路線。因此不少社團、新人的婚宴都在我們這裡舉行。後來有了政府和大型社團的光顧，慢慢學校、私人機構都來捧場。我們的出品、服務可以說是最好的，所以很快就打出了名氣。」當年的新華通訊社澳門分社以及回歸後的中央駐澳聯絡辦舉行的國慶酒會和新春酒會以及政府或社團的隆重宴會都在此舉行。

■ 百分百澳門製造的「萬豪軒月餅」



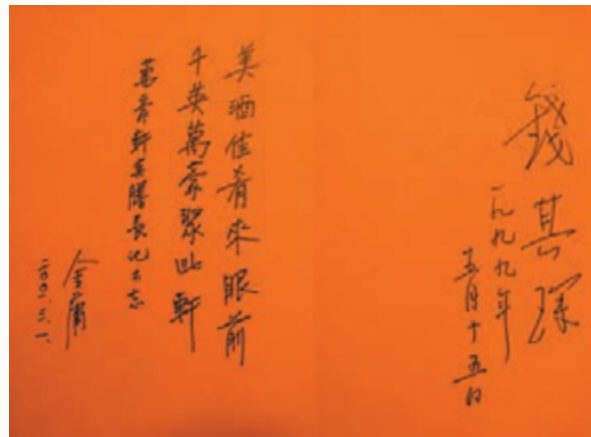
■ 「萬豪軒」大廳每日茶市上座率可達到95%以上。

李汝榮笑着說道：「曾經有過這麼一個笑話，當時有位重要的領導來到澳門，三天的活動，到訪了幾大社團，社團們都熱情邀請她吃飯，大家都想安排比較好的酒家，事先彼此又沒有溝通，於是不約而同的將每餐都定在了『萬豪軒』。到了第三餐，她終於忍不住問：『是不是澳門只有這間酒樓？』雖然我們都知道三餐都會有這位貴賓，但是菜色上我們都做了不同的安排。」

由於「萬豪軒」經常接待高規格的貴賓，所以在接待不同的客戶時，「萬豪軒」也是做足功課。李汝榮介紹說：「一方面我們要搜集有關資料，另一方面跟客人緊密的溝通，一路都有跟進，修改菜單，例如有些嘉賓是回教，不吃豬肉，我們都會留意這些細節。」

在採訪的過程中，李汝榮翻開「萬豪軒」的名人簽名冊，如數家珍的為我們介紹曾經接待過的重量級「VIP」，從國家領導人到奧運金牌運動員；從著名書畫藝術家以及社會名流。而令他印象最深的還是金庸先生的到來，他回憶說：「當年金庸先生來食飯，我們請他題兩句，他立刻拿起筆，想都不想就寫了兩句，這兩句我們一直用到現在，『美酒佳餚來眼前，千英萬豪聚此軒』，最重要是後一句，非常貼切我們的『萬豪軒』。」豪情萬丈的「金大俠」果然有「神思妙筆」，這句題詞，從此成為「萬豪軒」的「金招牌」和經典不變的品牌宣言！

■ 前國家副總理錢其琛宴請剛當選第一任特首的何厚樸的簽名以及著名作家金庸的題詞。



翰墨雅集 軒舞飛揚

「萬豪軒」在鞏固自身優勢的基礎上，還拓寬經營渠道，打造了100%澳門製造的「萬豪軒月餅」、「萬豪軒曲奇」以及2010年推出「萬豪火鍋」新業務。

「萬豪軒月餅」，能夠冠以百分百澳門製造，源自經營者對於其月餅品質保證的自信。李汝榮說：「我們出品的月餅，由蓮子入口到製作蓮蓉，都是我們自己親自製作的。蓮蓉作為月餅最為重要的一環，絕沒有勾兌其他的雜質。今天能夠講得出百分百澳門製造的只有我們『萬豪軒』一間，其他地方他們的蓮蓉是買回來的，那就不能算是百分百澳門製造了。」

周永騰介紹說，「萬豪軒月餅」美名曰：「宮廷月餅」，圖案由牡丹花和金龍組成，龍代表富貴，牡丹寓意吉祥。他說，這條龍雖然有五爪，但不覺得他是兇猛，而是微笑的，在外面的市面是找不到這樣的一條龍的，因為這是他家的傳家寶，一件明代古董上的龍，整個包裝都是由愛好藝術的李汝榮親自操刀設計的。

在「萬豪軒」的二樓有着一個「萬豪藝廊」，據周永騰介紹，這裡每隔兩三周就會有新的展覽，均為海內外的藝術家，將自己的書畫作品，亦或是攝影作品拿出來進行展覽。

總經理李汝榮先生自身也是一位攝影發燒友，出過攝影作品集，現為澳門沙龍攝影會的監事長。正是如此，這種藝術文化的氣息也是滲透在「萬豪軒」的發展中。

在李汝榮看來，一個企業能長盛不衰，最主要是有一個好的團隊，他說：「『萬豪軒』一直保持穩定的員工團隊，包括幾個副總、行政總廚，我們都合作了廿幾年，都沒有改變過。一間公司可以打造自己的夢想，創造自己的理念出來，一定要有一個穩定的團隊。現在澳門出現問題就是，要能夠有一支穩定的團隊是很困難，有一支有水準的團隊就是難上加難了。現在的人力資源那麼缺乏，流動性大。我們上層基本穩定，雖然下層流動性大，但有上層帶領，有很多新人很快能夠進入角色。即使一些勞工申請過來之後，做了一段時間，因為種種原因又離開，都不會影響到我們的服務水準。」

## 美酒佳餚 豪傑雲集

近年來，面對外資酒店大舉入澳，「萬豪軒」堅持在日趨國際化的環境下保持自我的競爭力。萬豪軒集團副總經理周永騰說：「在特別困難的時候，譬如人力資源的先不足、經營成本高速膨脹的時候，我們會多吸收多一點意見，才可以做到知難而上。我們就是這樣堅持下來了！」

一個廚房是一間酒樓的心臟地帶。走進「萬豪軒」的廚房，首先見到的是廚房牆上貼的一張「菜品八不上」員工守則。周永騰說：「國家宣傳八菜八恥，我們有菜品八不上原則。」

相比起一般酒家廚房油膩的地磚，「萬豪軒」的廚房地面則非常乾淨，別說是油膩，就連水跡都沒有，廚房內保持乾燥。原來是內有玄機的，據周永騰介紹：「以前我們的廚房有4度，現在則保持在28度，在我們的廚房裡，你是見不到廚師用明火快炒的。這裡一律採用無火煮食，原來一般大火的爐都已被電磁爐所取代了，以及靜電除油煙機。這樣對員工來說沒有噪音，不怕熱，比較安全。員工的工作環境能夠得到大大改善，環保而且又做到節能。一般煮食師傅用2至3檔就可以了。我們在2009年開始已經使用無火煮食，據我所知應該是澳門第一家。」

作為一間傳統的酒樓，「萬豪軒」在保持過硬出品的同時，積極創新求進，將傳統專業不斷注入新元素，即中菜西烹，中餐西擺，中菜西食，西點中製，菜餚融會南北、貫通中西，不少出品的菜餚，除了精緻的擺盤，更多的會注重營養的搭配。



■ 極具澳門特色的「萬豪軒曲奇」

## 品牌秘笈

### 秘笈一：政商社團 宴客首選

澳門特區的大型酒會以及政府、社團宴會多在此舉行，是政府與民間交流、宴請、商務活動的首選。

### 秘笈二：名廚雲集 屢獲殊榮

「萬豪軒」成立至今注重同業界的交流，汲取精華，堅持對菜餚創新，保持

出品品質，在國際國內烹飪比賽及業界人物評選中屢獲殊榮。

### 秘笈三：品牌拓展 多元經營

「萬豪軒」在鞏固自身優勢的基礎上，還拓寬經營渠道，打造了100%澳門製造的「萬豪軒月餅」、「萬豪軒曲奇」以及2010年推出「萬豪火鍋」新業務。



■ 由西紅柿包裹五穀而成的菜式：「濠江之春」。

