

肥仔荣二代接班人 新管理 味传承



周自蕙 报道

chchew@sph.com.sg

洪璐华 摄影

肥仔荣酒家由第二代接班人管理，在新店面以新管理方式营运，唯食物仍尽量做到风味不变。

肥仔荣创办人黎富荣（74岁）从小贩、大排档做起，一步步建立起今天的生意，至今已有48年历史。他的儿子黎少威（35岁）原在物流公司工作，但从小在酒家帮忙的他，对饮食业一直有浓厚的兴趣，于是在2011年回到家族企业，并在2013年底正式接手餐馆，让辛劳了大半辈子的父亲能享享清福。

装修10个月 老员工不离不弃

黎少威指出，虽然有近半世纪的历史，但2013年牛车水美食街大规模装修，迁到那里营业的肥仔荣等了10个月才能营业，不少员工都已离开，因此正式营业时，他所接手的肥仔荣在很多方面都等于重新开始。

“我们虽然有资源，但在菜肴设计和人手方面仍得从头来，幸好也有老员工愿意等我们10个月再回来帮忙。”

“在食物方面，我们尽量保持传统味道，但其实与数十年前相比，不少材料已经不同，但我们会尽量配合材料保持水准，也会特地要求合作多年的供应商一定要以同样的方式，为我们供应同样的食材，如蚝油等，否则客人是吃得出分别的。”



▲ 肥仔荣酒家第二代接班人黎少威，原本是从物流行业。

老父把关 讲究细节

父亲连葱丝粗细都讲究，至今仍为肥仔荣严格把关。

黎少威从小就在厨房学习，培养兴趣，至今仍偶尔动手下厨。

“父亲的教诲是‘先看，不要问’和‘我讲你听’，其实回头看这是很有用的学习

方式，先累积掌握了实力再开口。父亲现在是我们的顾问，为大小细节把关。他白手起家，也教我们要稳扎稳打，有盈利就先存起来好周转，所以我们现在希望打好基础，两三年后再谨慎考虑是否开分行。”

积极让职员上课进修

黎少威尽量让职员上课进修，对管理90后的职员也自有一套。

接手酒家一年半来，黎少威在人事方面做出改革。积极让员工上课培训，让他们掌握服务客人、应对突发状况及回答客人问题等技巧。

“如果是年长一些的员工，就让他们上英语课，这类提升的机会能让他们明白我们重视员工。上课后，他们有些会回来问我公司的方向是什么，作为老板，我也必须为此装备好自己，相互成长。上课后员工学以致

用，都更有信心面对顾客。”

不少在90年代后出世的员工踏入社会，面对这些年轻员工，黎少威认为，与他们的相处模式不能像过去一样，员工一出错就责骂，而是必须以鼓励的方式，不能让他们感觉受挫，平时他也以同事，而非老板和下属相称。

“过去我有七成的时间在外招生意，但现在七成的时间是留在公司了解员工，也希望确保他们达到要求。”