



蛋撻王

品牌發展締造 1993 - 2009

香港第一  嘜蛋撻

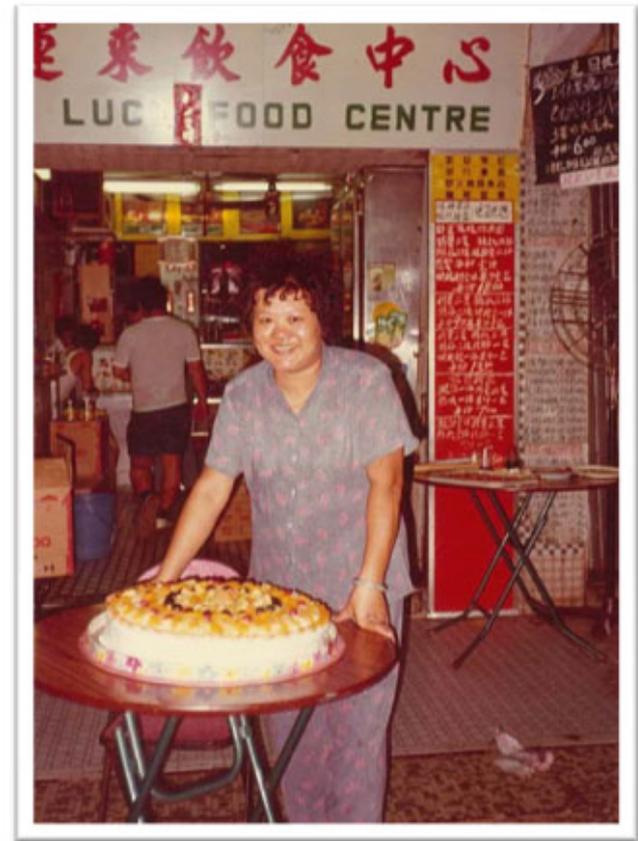
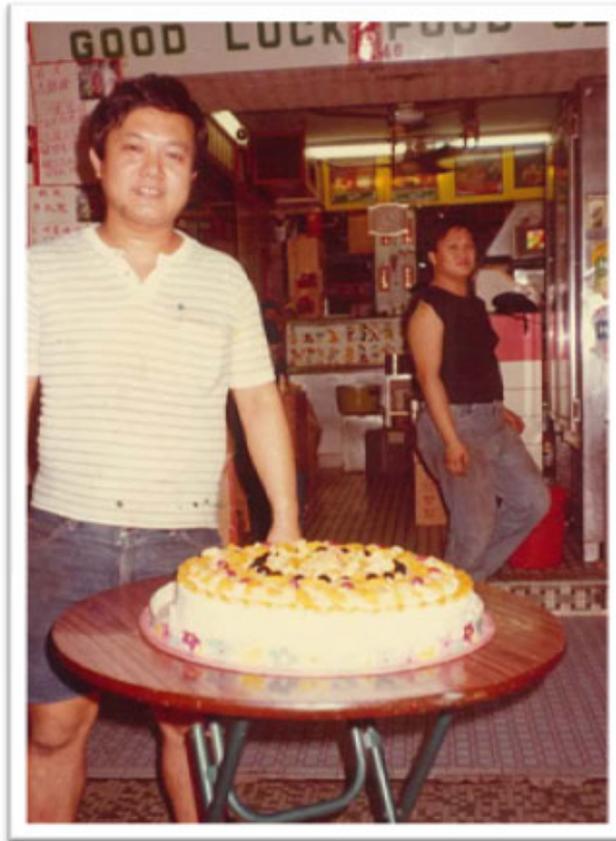
歷史背景 「根的起源」



莊任明先生父親於觀塘
開設第一間「源香冰室」

歷史背景

莊任明先生於**1983**年創辦第一間食肆「好運來飲食中心」



成長過程

「蛋撻王」的誕生

「1993年於觀塘鴻圖道開設第一間分店」

1. 出售各類蛋撻、麵包、茶水、午餐及車仔麵等
2. 迎合工廠區及寫字樓的密集人流



— 扎根於工業區

— 以平均每年新增**2**間分店為目標

— 擴大經營路線，增設茶餐廳及工廠飯堂

— 仍以工業區為根據地

發展至今蛋撻王已有**20**間分店

—分店偏佈香港，九龍，新界

—成爲全港分店最多的蛋撻零售集團

「品牌及路線發展」



蛋撻王

- 混合型，餅店



慧霖快餐

- 工廠，食堂



2 Plus Cafe

- 寫字樓



飲食德

- 餐廳，麵包



John King

- 懷舊食品：如杏仁餅，老婆餅，合桃酥

2003-2009

革命之路

- 面對工業區轉形，工廠北移
- 工業區逐漸變成寫字樓大廈商場
- 地政署逐步收緊土地用途
- 對營運造成極大威脅

「意識到舊有形式制度
不能再支持公司長遠發展」

「總結」

「第一個五年計劃」

「改革」

—改善經營路線，逐步走出工業區，轉變為餅店

—發現品牌的重要性

—從人治 » 改為法治

我們的第一次

— **2003**年引入五常法於舊廠試行

初期：井井有條

半年後：打回原形

檢討原因：

- 高層雖全力支持
- 中層及基層仍未準備好
- 未有全整計劃

總結：汲取經驗，尚未成功

直至一個轉捩點

2005年新廠投產(佔地15000呎)



所以再無藉口，便...

立下決心
洗心革面
非做不可

總工場 寫字樓 所有門市
全線進行五常法認證

2006年

成爲：
全球及全港首間以包
餅快餐店形式獲
「五常法」認證集
團

但回顧歷史，
爲免重滔覆轍



不斷地參加公開比賽

幸運地

- 於**2006**年參加由「職業安全健康局」舉辦之「良好工作場所整理計劃」比賽獲優異獎
- 亦是蛋撻王首個參加公開賽的獎項



繼續鞏固現有基礎

再下一城

- **2006**年全線分店及中央工場及寫字樓成功考獲「香港品質保證局」之「衛生監控認證系統(HCS)」



透過參加公開比賽及開放工場

—於**2007**年參加由「勞工處與職業安全健康局」合辦「飲食業安全獎勵計劃」比賽，獲優異獎



—2008年於「第七屆香港職安健大獎」中勇奪金、銀、銅及兩個優異獎



—2008至2009年「飲食業安全獎勵計劃」

- 茶餐廳組別—**金獎**
- 集團安全表現獎—**銀獎**
- 集團小型食肆及食堂—**銀獎**
- 集團安全表現獎—**優異獎**



2008年於

「**PABE**品牌」大
獎中榮獲「卓越
港式飲食連鎖店
品牌」



「**ERB**人才發展計
劃」頒發**ERB**顧
主優異獎



踏進2009年3月

成爲香港唯一及...

香港第一  嘜蛋撻



香港 Q 嘜 優質產品計劃

2009年4月

全線分店及中央工場寫
字樓考獲HAQAA香港
品質保證局5S認證



香港第一  嘜蛋撻

- 透過不斷參加比賽，令現況得以保持，變成習慣
- 不停地推出新產品增強市場競爭力及鞏固現有領導地位
- 創新意念
- 推陳出新
- 與時並進

King Bakery 蛋撻王

香港第一蛋撻
每日新鮮出品

皇牌推介



香港第一  嘜蛋撻



蜜瓜 凍的撻
Melon Cold Tart



士多啤梨 凍的撻
Strawberry Cold Tart



燉蛋 凍的撻
Egg Cold Tart



朱古力 凍的撻
Dark Chocolate Cold Tart



椰汁 凍的撻
Coconut Cold Tart



楊枝甘露 凍的撻
Mango & Pomelo Cold Tart



札幌純黑糖 凍的撻
Sapporo Brown Sugar Cold Tart



芒果 凍的撻
Mango Cold Tart

「2009年與香港惠康合作  於2009年6月正式開始」

「7-11便利店 – 2009年9月開始」 

「吉之島 – 2009年9月開始」 

「2009年10月店舖銷售點達90個」

本地及海外發展前景

海外業務發展

- 於**2008**正式登陸馬來西亞，新加坡
- 目標於4年內在東南亞地區開設**100**間分店
- 現時分店數目為**12**間



展望未來

繼續為品牌努力