



# 品质管理，

# 大众化路线， 学习提升



谢文乐12岁开始帮助爸爸卖鸭饭，那段日子是谢文乐最艰苦的时刻，也是他最怀念的时光。他记得30多年前，当时，煮鸭饭所用的水要向商店买，提水十分辛苦，早期的饭也是用碳火煮，每天推着三轮车式鸭饭摊到街边卖，晚上还用汽车照明，收市后把摊位推倒巷子里摆放。现在新时代做法，出售传统的鸭饭，有五兄弟卖鸭饭，全部放友记鸭饭的招牌，早年进入小贩中心，后来进军邻里组屋区咖啡店，食阁，如今朝专卖店的方向发展，如今已经发展到25个摊位，2000年公司设立中央厨房，有效地控制鸭饭的品质，在中央厨房卤好的鸭，分两轮送到各分销处。

品质管理五招术，确保鸭饭具有高水准

- 在中央厨房卤鸭，制作辣椒，卤汁，送到连锁摊位。
  - 营业经理到各连锁摊位巡视，确保产品的素质。
  - 老板亲自巡视，掌握个连锁摊位的情况。
  - 用上等香米煮卤饭，水份，配料都明确规定。
  - 尽可能培训工友，确保所提供的食物品质，味道具有水准。
- 定价策略大众化。

薄利多销，食物品种多样化，坚持健康饮食的烹饪原则，是目前的经营策略，公司经营的品种包括：鸭饭，鸭粥，鸭面，裸汁。公司将走向专卖店的路线，进军冷气食阁，灵活应变，可能朝特许经营的方式，会扩充低潮生意。从波折中学习。

在扩展业务过程中，谢文乐常向做生意的朋友学习，聆听经商讲座，管理录音带，不断学习。

友記鴨飯

YU KEE MANAGEMENT  
PTE LTD

创业日期：1960年  
创办人：谢文乐的爸爸谢德友  
企业主：谢文乐  
行业：饮食业

愿景

迈向现代化，标准化的经营道路，  
今朝专卖店的方向发展。

info@yukeeduck.com