

喜盡在Dublin歐化中心

1, CA 94568
勿商場，匯聚30
良驚喜和滿足。
開生活的精華！



鯉魚門東主 吳德文、吳少朗

撰文：蒲韜衡 攝影：黃皓尹

在灣區享負盛名的大型海鮮酒家「鯉魚門海鮮茶寮」經已在都柏林歐化中心開設第三及第四間分店。共同創業的吳氏兩兄弟接受本報訪問時，說起經營中餐館的經歷，兄弟情及與夥計間的關係，更談到美金貶值和物價高漲為中餐館帶來的經濟衝擊。



吳氏兄弟合作多年，平常碰面均談公事多，一同接受訪問可是難得的事。

兄弟同心 飲啖茶

不經不覺，位於帝利市的鯉魚門海鮮茶寮已經有十一年歷史。一直給灣區市民帶來各種優質美食的鯉魚門，是來自香港的吳德民和吳少朗兩兄弟合力打出來的江山。

兄主內 弟對外

原來對飲食業充滿興趣和好奇的兩兄弟年少時已在香港從事食品供應行業。吳少朗表示，當年的經驗對日後經營餐館特別有用，讓他們清楚食品供應與餐館之間的關係，同時對食品品質加倍熟識，懂得辨別食物的優劣，不易被騙，並知道在某種食物短缺時用什麼同等級食品代替。來到美國後，這項知識更顯重要，因為食物來源和以前大大不同。勇於作出嘗試的吳德民更多次親身試驗，找來最合適的材料，如來自墨西哥的鮮貝。

其後，弟吳少朗離港前往三藩市求學，並從金門大學取得會計學學士。兄吳德民繼續拜師學藝，一完當廚師的夢想，並在美國多間餐館任廚師。直至後來，他與吳少朗相聚於三藩市，兩人便產生創業念頭。懂得下廚並對食物敏感的吳德民當起廚房管理、採購和設計菜式等內務工作，而較熟悉市場推廣、室內設計和價格商議的吳少朗便擔當外務工作，二人雙劍合璧，造就了鯉魚門誕生。

看準時機 十年後開分店

吳德民表示，其家族一直喜愛擁有自己生意，因此二人先後在三藩市開設「快活谷」三間屬中型餐館的火鍋店。直至九六年，因美國經濟仍未復甦，二人在機緣巧合下遇上租金便宜的帝利市鋪位，便決定挺而走險開設大型酒家。吳德民當時想，灣區近海，應是魚香之地，為何沒有華人開設海鮮餐館呢？於是便隨著自己心意開了鯉魚門。可是，他們亦在剛開張時經營了一段艱難時期，原因是當時資金不足，加上二人當時比較年輕，業內人士對他們信心不足，要籌集員工亦不容易，幸好得到上天眷顧，加上後天努力和在經營快活谷時立下的

全新落成的都柏林歐化中心，是東灣三谷地區的嶄新大型購物中心，集多家國際佳餚、時尚購物和生活享受於一身，時刻帶給您無限驚喜。今天就邀約您的親朋好友光臨都柏林歐化中心，一同體驗優閒愜意。



▲哥哥吳德民對食物非常敏感，更是一名專業廚師，說到新計劃的素食時態度非常認真。

兄弟如手足 凡事有商量

正所謂「講錢傷感情」，營商拍檔經常遇到金錢和權力鬥爭，但吳氏兄弟

不少人也好奇，為何鯉魚門在經營十年以來，才在零七零八至零九年內一口氣在發達谷和都柏林歐化中心開設兩間分店呢？吳德民表示，開分店需要有經驗人手和資金兩項重要基礎，否則只會「一店不如一店」，難以保證餐館食物的優質水平。加上現時開店得到高科技支援，容許二人作遙距離操控，又可以進行網上會議和管理，他們認為時機成熟，便嘗試創立事業第二高峰。

良好營商信譽，不少供應商願意給他們除賒。結果，營業額非常理想，竟在三個月時間內做到收支平衡。
經營了十一年並不是一件容易的事。他們認為守業的首要條件是懂得不斷提高餐館質素，而不是單單貪圖盈餘。因此，他們在有能力時盡量為餐館增值，包括進行裝修和優待員工。吳德民表示，鯉魚門是首間中餐館為員工提供醫療保險，希望透過實質的關心留住優質員工。他們同時間為餐館進行擴充工程，繼續改善其餐飲環境和食物，才能保證客人繼續光顧。

如何還能相安無事地合作呢？兩兄弟原來對此各有智慧，哥哥吳德民說：「最重要是凡事不要硬碰硬，得重和彼此包容，退一步海闊天空。」吳少朗則表示，在權力重疊時，少不免有摩擦，但最重要的是「大家的心都是為餐館好。」其實，合作多年來，兄弟早有默契，誰想到新點子便

試行，保證失敗了不會取笑對方。兩兄弟亦笑說：「真的遇上難題，便拋給對方處理算了。」

吳少朗形容餐館是人事之地，從廚房、樓面、至客人面對的全是人，想運作得好必須把人事處理妥當。尤其是在都柏林歐化中心開設分店後，雖然二人會輪流到訪，但畢竟需要設有長駐的管理層，因此決定放手權力予下屬。

他們表示，放手給下屬管理並不容易，問題是下屬還是不適應運用權力，因此他特別鼓勵下屬拋開華人社區常有的不敢言陋習，遇上不滿之事和有意見時大膽提出，大家一同商議和尋求解決方法。

近年來汽油價格急升、美元疲弱等原因導致食物價格上漲，吳氏兄弟亦承認中餐館不易經營。即使這樣，一向有要求的吳德民仍然以「以質為本、以客為先」作為營業宗旨，不想因餐館利潤減少而降低食物品質，寧可作為老闆的他收入減少，也堅決不會選擇較次的海鮮或其他食品。他自言食物採購支出與食物價格上漲同步上揚。吳少朗亦認為人客消費力減弱是接受挑戰的時候，因為他們會更懂得選擇，笑稱。

逆市而行維持質素



▲弟弟吳少朗自稱是挑剔之人，但也是憑著這一絲不苟的精神才能在競爭激烈的中餐館業中闖出奇跡。

因此近年他積極改善餐館的員工服務態度，除了在餐館門口設置投訴信箱外，亦對個別員工進行跟進，在服務態度方面進行大革新。

此外，吳德民亦努力尋求新菜式，眼見時興簡約和天然，近日便醉心研究菌類菜式，包括與種植菇類農場接洽，務求為餐館注入新鮮好味的素食菜餚。

都柏林歐化中心歡慶三月八日隆重開幕 舉行萬元大抽獎及多項優惠推廣活動

令人期待已久的都柏林歐化中心開幕典禮將於本年三月八日隆重舉行。自落成以來，歐化中心人潮一直絡繹不絕，主辦單位決定在典禮中推出多項優惠和推廣活動，與眾同樂。典禮於三月八日（星期六）下午一時舉行，除了剪綵儀式及精彩的醒獅表演外，所有來賓將獲贈精美禮品，市民萬勿錯過。

此外，都柏林歐化中心自去年推出每月一次的500元禮卷大抽獎。為答謝市民支持，歐化中心將於三月份舉辦一個更大規模的開幕大抽獎，獎品異常豐富，包括大獎：都柏林歐化中心送出的2,500元購物美食禮卷，三獎：鯉魚門御膳茶寮送出總值2,000元的至尊美食禮卷，和三獎：總值1,000元的歐化傢俬購物禮券等等，超過萬元的獎品禮卷。任何年滿十八歲人士只需親臨中心現場填寫抽獎表格，然後放進抽獎箱中即可參與。要知道更多有關折扣優惠的詳情，請瀏覽歐化中心網址：www.ulferts.com。

柏林市歐化中心亦積極參與當地的社區活動，包括將於三月十五及十六日舉行的週年 St. Patrick's Day 花車遊行慶典，屆時誠邀市民到歐化中心攤位參加遊戲，一同享受歡樂氣氛。

都柏林歐化中心是東灣三谷地區 (Tri-Valley Area) 內最新最大型的購物及美食商場，提供共30多家優質商舖，包括鯉魚門御膳茶寮、奇華餅家、昌興珠寶、高登眼鏡、天使纖體美容、蟲草城藥店、快可立、人人傳訊、歐化傢俬，以及十多家高水準的餐廳，真正做到應有盡有。

柏林市歐化中心交通便利，鄰近580與680公路及都柏林BART站。沿580公路東行，可在Tassajara路出口往北行，在Dublin Blvd左轉便到。

中心地址為4288 Dublin Blvd., Dublin, CA 94568。

聯絡電話：925-828-6688。網址：www.ulferts.com。