

MEDIA CLIPPING

Title: 华兴牛肉粉 租金涨无人接棒 18 档口关剩 1 摊

Date: 3 September 2017

Publication: Shin Min Daily News, Page 8

华兴牛肉粉

**租金涨无人接棒
18档口关剩1摊**

潘勇全 报道
ycphua@sph.com.sg
吴承运 摄影

从鼎盛时期的18摊档口，如今关剩一摊，老板选择老来集中业务，以控制食物味道，更好地服务顾客。

1948年，华兴牛肉粉在小坡猛街（Bain Street）开始营业，1975年从路边摊搬到隔壁街的奥迪安大厦（Odeon Towers）的一个咖啡店，接着在80年代于乌节路一带开设首家分店，地点是本地第一个冷气食阁Scotts Picnic（诗阁广场Scotts Square现址）。

老板龚建南（78岁）是华兴牛肉粉的第二代传人，他受访时说，八九十年代行情好，生意赚钱，工人又容易请，所以档口开了一家又一家。

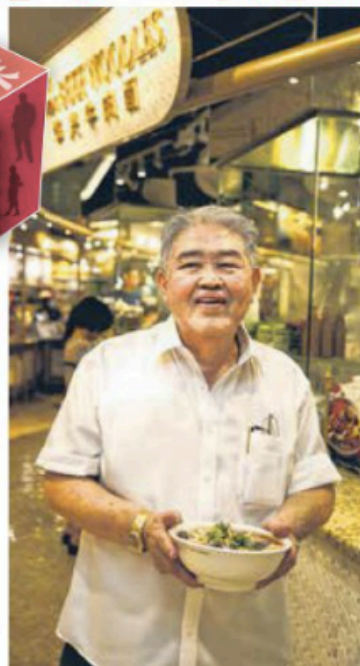
他透露，能够快速发展业务，多亏了面包物语（BreadTalk）集团创办人

兼主席郭明志的帮助和牵线，因为老友过去也在发展食阁业务，须要本地传统美食进驻，所以华兴也就借机扩展自己的业务。

可是，过去10年来，租金不断上涨，愿意当小贩的人减少，龚建南因此无奈把档口一家家关掉了。

2006年鼎盛时期，华兴牛肉粉有18摊档口，龚建南在两年前关了宏茂桥购物坊食阁里的摊位后，目前就仅存乌节ION商场食代馆食阁里唯一一个摊位。

他说：“我现在还不时碰到以前光顾Scotts Picnic的老顾客。关店不会舍不得，因为是迫于无奈，况且我也老了，现在集中业务，更好地控制食物味道和服务顾客。”



▲华兴牛肉粉拥有70年历史，第二代传人龚建南至今仍亲力亲为，每天到档口帮忙。

盼手下接手生意

老板盼跟了20多年的手下接手生意，延续传统美食。华兴牛肉粉档目前有六名员工，包括厨师和前台人员。龚建南说，他们从宏茂桥购物坊过来这里，当中有人从Scotts Picnic跟到今天，已经20多年了。

“弟弟已经有自己的档口，四个妹妹也过世了，我不想让下一代接手，但也不希望传统美食失传。”

他表示，如果手下愿意的话，我会让他们继续经营华兴牛肉粉。

此外，食代馆也曾与龚建南接洽，商讨有关接手发扬牛肉粉的可能性。

老板亲力亲为

老板坦言对做生意野心不大，即使身为老板也应该亲力亲为。

虽然已经退居幕后，但龚建南仍每天早上8点到档口帮忙，中午12点才离开。

他说，每天上午和员工一起准备材料，熬煮高汤，打打辣椒，要亲自参与备餐过程才放心。

“我对做生意其实野心不大，当年只是因为年轻有憧憬，也算讨个经历。”

他认为，做生意的原则是必须亲力亲为，因为食客眼睛是雪亮的，一看见老板出面，即使员工有小差错，也会见谅。