



“在饮食质量管理方面我们会更上一层楼，希望给食客更不一样的餐饮体验！”
—— Elven Tan, 28岁

“旬香就像我们的宝宝，看着它日渐长大，心里感觉特别欣慰。”
—— Edisson Eing, 27岁

“2013年将是旬香展翅高飞的一年，旬香将成为大马第一品牌。”
—— TK Teoh, 27岁

SHUNKA JAPANESE & FUSION FOOD

打造理想，梦想起飞

梦想，只会让你很想成功；行动，一定让你接近成功；坚持，肯定带领你向成功。群策群力创造成功，这句话真实地反映在“Shunka 旬香”三位创办人身上——平均年龄仅27岁的Elven、Edisson及TK在创业初期曾面对不少惊涛骇浪，不过三人咬紧牙关，终于在2012年突破了百万业绩大关。如今迈向连锁经营方式的“Shunka 旬香”，将会以浩大声势进军中马及南马，势必让“Shunka 旬香”在2013年成为大马知名日式餐饮品牌！

Text & Photo: 周董



正式进军槟城1st Avenue广场的“Shunka 旬香”屋台料理连锁加盟，为热爱日式料理的食客们带来全新的风味体验。



北海拉惹乌达“Shunka 旬香”的餐厅设计典雅高贵，别有一番风味，让餐饮氛围更有层次感。

宝贵一课，彻底改变

27岁，有些人仍在摸索着未来的方向；可是，对于Elven、Edisson及TK这三位充满魄力的年青人而言，他们已经在追梦的过程中上了一堂又一堂宝贵且精彩的课，如今三人的心血“Shunka 旬香”更已上了轨道。

2010年，第一家“Shunka 旬香”在大山脚正式成立，主攻家庭式日本料理，也提供韩式及西式特色美食。三人之中，曾留学日本的Elven精通日餐，在日本曾当厨师，回流檳城后便开设自家的餐厅。后来，他巧遇Edisson及TK，投契的三人坐下来讨论了创业理念，哪知一拍即合，旋即在短短一个月内创造了“Shunka 旬香”的诞生。

接着，他们开始计划在巴里文打区开设分店。一家原需要30万令吉投资额的日式餐厅，他们仅用了有限的10万令吉去打造；这20万令吉的差额虽然让他们尝尽苦头，但却彻底地改变了他们，更成为他们人生中宝贵的一堂课。

积极闯关，顺畅经营

“那时刚开张，每天客似云来，忙得不可开交。我们三人必须各自轮流分工与打理，甚至还出动家人到店帮忙。由于缺乏中央厨房，加上人手不足，即使高朋满座，却因服务不周而招惹出许多问题，如出菜慢、下错单、食物品质不一等。这些都是餐厅的致命伤，外界更有冷言冷语，许多人都在看餐厅几时倒闭。”Edisson回忆感叹道。

那是一个难关，也是一个考验。三人沉着了一口气，虽然已筋疲力尽，可是每一天结束餐厅营业后，他们都积极地检讨、想办法，一直到三更半夜。那时他们必须先着手解决餐厅环境的问题，结果导致周转出现问题，供应商更差点停止供应饮食原料；此外，银行方面亦不断来电催款额度不足。

“老实说，我们也曾想过放弃，但却真的不甘心！因此我们决定重整策略，重新分配人手，进行管理行政改革，更系统化并向企业化看齐！”TK表示。

与此同时，三人更积极地参与许多课程，参阅管理书籍，更到处参考各类连锁加盟式的企业发展之经营与管理。Edisson透露，那时他彻底地领悟了“经营是剑，管理是柄”的道理，两者皆密不可分，若善于结合运用可以产生微妙的力量，让公司更顺畅地经营。

全新理念，擦亮品牌

几经艰辛，Elven研制出一套餐饮料理的标准法则，而中央厨房终于正式成立。饮食质量管理的问题迎刃而解之后，餐厅的经营与管理也开始获得改善而顺畅起来。在摸索了经营与管理方式后，他们终于成功刷新了“Shunka 旬香”的招牌——找到了全新定位，不止让三人大感欣慰，也颇有成就感。

但是，年轻的三人，梦想不仅于此。当生意渐上轨道之后，他们开始计划把餐厅企业化，并决定让“Shunka 旬香”走向连锁加盟之路。由于对连锁加盟一无所知，三人从零开始学习，积极参与由马来西亚特许经营协会(MFA)所主办的展览，才发现连锁加盟模式仍有很大的发展空间。“我们相信通过连锁加盟，肯定可以把“Shunka 旬香”推向另一个高峰，为更多有理想的人打造一个发展空间！”凭着努力，他们也成功在2011年加入了MFA。

2011年6月，第一家“Shunka 旬香”连锁加盟正式在霹靂金宝投入营业，更获得热烈回响。2012年2月，第二家“Shunka 旬香屋台料理”连锁加盟正式进军檳城1st Avenue广场，以日本知名的关东煮作为主打料理。2012年7月，第三家“Shunka 旬香”连锁加盟设立于北海拉惹乌达，设计精致典雅，充满日式风味。此外，接下来“Shunka 旬香”除了会进军双溪大年、檳城丹戎道光等，今年更计划进军吉隆坡巴生谷河流域及南马市场。

TK表示，“Shunka 旬香”在创业的第三个年头，即创下了百万业绩大关；而在2012年更创下300万业绩，他们已设定下一个目标——600万业绩，并期望2013年可以把“Shunka 旬香”连锁加盟增加到十家——吉隆坡地区已经确定在Publika, Solaris Dutamas, Mont Kiara, 陆续更会在巴生谷一带设店。此外，檳城和双溪大年的连锁分店也将在农历新年后进行装修粉饰。他们三人对各大企业奖项也拥有期盼，期望可以夺得亚太国际世纪企业家、亚太国际诚信企业家等奖项，以让“Shunka 旬香”走入一个全新的里程碑。

对于未来，三人均充满自信地表示：“接下来我们会专注于品牌的开发，并提升“Shunka 旬香”在市场的占有率及竞争能力，让加盟商更安心地投资！”随着“Shunka 旬香”规模日渐扩大，我们相信“Shunka 旬香”将成为大马家喻户晓的饮食品牌！”



- 芝士玉子烧 RM8.90**
厨师出身的Elven对饮食质量的要求严谨，坚持道地的日式风味，所以餐厅的原料有90%从日本进口，调味料也自行调配，为的就是给予食客们不一样的日式料理新体验。此芝士玉子烧看似平凡，背后却有看繁多的工序——一层层半熟的蛋皮，裹上芝士、美乃滋，趁热一口咬下，满嘴都是幸福的蛋香、芝士香。
- 广岛煎饼 RM16.90**
结合了各种食材，如猪肉、虾、菜、蛋等，再加上稍微炒过的面条，共有三层，风味别致且层次丰富，可说是日式风味的披萨。
- 迷你泡菜火锅 RM13.90**
这迷你锅充满了惊喜——墨鱼、虾、白菜、金针菇、泡菜等新鲜食材在高汤熬煮，真是越嚼越爽快、越起劲！
- 香脆寿司卷 RM9.90**
简单鲜美的鲷鱼寿司，却创意地把外层炸一炸，成了酥脆的小吃，成了大人小孩都爱的寿司料理。

旬香 SHUNKA JAPANESE & FUSION FOOD

专营厅地点:

- 1st Avenue Mall, Penang
- Bukit Mertajam, Penang
- Parit Buntar, Perak
- Kampar, Perak
- Raja Uda, Butterworth, Penang

Coming Soon:

- Aman Jaya, Sungai Petani
- Tanjung Tokong, Penang
- Publika, Mont Kiara

营业时间: 11.30am - 11.30pm

有兴趣加盟成为合作伙伴者，请联络:
Email: info@shunka.com.my
Tel: 04 - 5088 510 (8.30am - 6pm)
Website: www.shunka.com.my