

突破傳統， 帶領飲食潮流

湊湊香港以創新理念融合台式火鍋與手搖茶，為顧客帶來與眾不同的餐飲體驗。



香港為食客提供精彩豐富的美食體驗，從本地小食至國際佳餚，應有盡有，是名副其實的美食天堂。湊湊（香港）餐飲管理有限公司（湊湊香港）於2019年在香港成立，屬於呷哺呷哺餐飲管理（中國）控股有限公司集團的子公司。湊湊香港以創新引領行業，主要開拓中高端市場，採用台式火鍋和手搖茶的組合，為顧客帶來一場滋味之旅，充分滿足他們的感官。憑藉香港發展蓬勃且多元化的餐飲業市場，湊湊旨在擴大香港的業務，為邁向全球市場奠定基礎。

香港為亞洲美食之都

呷哺呷哺創始人、董事長賀光啟表示，成立湊湊香港是公司加速國際化的重要策略之一。賀光啟說：「從宏觀經濟角度來看，香港擁有穩健的金融體系，營商環境優越且充滿活力。加上香港跨境資金流動性高，採用低稅率和簡單稅制，以及擁有具競爭力的資本市場，這有助推動這座城市成為非常重要的投資目的地。」

他續說：「香港是世界上最多元化的餐飲市場之一，擁有熱愛各國美食的龐大顧客群。其完善、高效率的物流系統和設施，使飲食業得以蓬勃發展。」



“香港品牌享譽國際，象徵著高品質、豐富多元和無限活力。香港的佈局率先由湊湊作為代表，逐步走向國際市場，同時加速呷哺呷哺的國際化轉型。湊湊品牌獨特的市場定位和營運模式，已成為呷哺呷哺的第二大增長動力。」自2016年在北京推出第一家餐廳，湊湊至今已經在中國覆蓋到20餘個省份，近40座核心城市，包括北京、上海、廣州、深圳和香港等一線城市，合計經營近200家餐廳。於2022年初，湊湊已在新加坡開展業務，並計劃加強在香港的據點。其後目標是覆蓋海外市場，包括馬來西亞、泰國和澳洲。

呷哺呷哺
創始人、董事長
賀光啟

此外，它還為餐廳提供了實踐創新餐飲理念和推廣品牌的良好機會。」

潮流先驅

湊湊以其吸引「打卡」的菜餚和創新的推廣意念，已迅速發展為紅遍網絡的火鍋店。賀光啟表示：「湊湊除了融合古今外，還採取結合國際化與本地化的策略，旨在為顧客提供獨一無二的火鍋體驗。」湊湊先後打造了「火鍋 + 茶憩」、「火鍋 + 卡拉OK」和「火鍋 + 小酒館」等商業模式。此外，湊湊憑藉其卓越的研發能力，每年開發約600款新菜式。旗下名菜「台式麻辣鍋」廣受歡迎，月銷量逾40萬鍋。

賀光啟說：「香港品牌享譽國際，象徵著高品質、豐富多元和無限活力。香港的佈局率先由湊湊作為代表，逐步走向國際市場，同時加速呷哺呷哺的國際化轉型。湊湊品牌獨特的市場定位和營運模式，已成為呷哺呷哺的第二大增長動力。」自2016年在北京推出第一家餐廳，湊湊至今已經在中國覆蓋到20餘個省份，近40座核心城市，包括北京、上海、廣州、深圳和香港等一線城市，合計經營近200家餐廳。於2022年初，湊湊已在新加坡開展業務，並計劃加強在香港的據點。其後目標是覆蓋海外市場，包括馬來西亞、泰國和澳洲。

賀光啟感謝投資推廣署提供一系列度身訂造的服務。他總結道：「投資推廣署團隊協助我們取得工作簽證，並幫助我們擴大人脈網絡，包括政府部門和商業聯繫。他們的大力支援使湊湊能夠以比預期更快的速度投入營運。」

湊湊香港

- 目前開設11家門店，共有約600名員工，計劃於2024年新增至14家門店，聘請約700名員工
- 其母公司呷哺呷哺成立於1998年，在2014年於香港聯合交易所上市

 xiabu.com