

突破传统， 带领饮食潮流

湊湊香港以创新理念融合台式火锅与手摇茶，
为顾客带来与众不同的餐饮体验。



香港为食客提供精彩丰富的美食体验，从本地小食至国际佳肴，应有尽有，是名副其实的美食天堂。湊湊(香港)餐饮管理有限公司(湊湊香港)于2019年在香港成立，属于呷哺呷哺餐饮管理(中国)控股有限公司集团的子公司。湊湊香港以创新引领行业，主要开拓中高端市场，采用台式火锅和手摇茶的组合，为顾客带来一场滋味之旅，充分满足他们的感官。凭借香港发展蓬勃且多元化的餐饮业市场，湊湊旨在扩大香港的业务，为迈向全球市场奠定基础。

香港为亚洲美食之都

呷哺呷哺创始人、董事长贺光启表示，成立湊湊香港是公司加速国际化的重要策略之一。贺光启说：“从宏观经济角度来看，香港拥有稳健的金融体系，营商环境优越且充满活力。加上香港跨境资金流动性高，采用低税率和简单税制，以及拥有具竞争力的资本市场，这有助推动这座城市成为非常重要的投资目的地。”

他续说：“香港是世界上最多元化的餐饮市场之一，拥有热爱各国美食的庞大顾客群。其完善、高效率的物流系统和设施，使饮食业得以蓬勃发展。



“香港品牌享誉国际，象徵著高品质、丰富多元和无限活力。香港的布局率先由湊湊作为代表，逐步走向国际市场，同时加速呷哺呷哺的第二大增长动力。”自2016年在北京推出第一家餐厅，湊湊至今已经在中国覆盖到20余个省份，近40座核心城市，包括北京、上海、广州、深圳和香港等一线城市，合计经营近200家餐厅。于2022年初，湊湊已在新加坡开展业务，并计划加强在香港的据点。其后目标是覆盖海外市场，包括马来西亚、泰国和澳大利亚。

呷哺呷哺
创始人、董事长
贺光启

此外，它还为餐厅提供了实践创新餐饮理念和推广品牌的良好机会。”

潮流先驱

湊湊以其吸引“打卡”的菜肴和创新的推广意念，已迅速发展为红遍网络的火锅店。贺光启表示：“湊湊除了融合古今外，还采取结合国际化与本地化的策略，旨在为顾客提供独一无二的火锅体验。”湊湊先后打造了“火锅+茶憩”、“火锅+卡拉OK”和“火锅+小酒馆”等商业模式。此外，湊湊凭借其卓越的研发能力，每年开发约600款新菜式。旗下名菜“台式麻辣锅”广受欢迎，月销量逾40万锅。

湊湊香港

- 目前开设11家门店，共有约600名员工，计划于2024年新增至14家门店，聘请约700名员工
- 其母公司呷哺呷哺成立于1998年，在2014年于香港联合交易所上市

 xiabu.com