

都市盛事 metreBOX



都市盛事
優秀社責大獎
嘉許典禮盛況

盛世喜宴
談創意 講創業

專題剖析
拆解貨幣戰
尋投資良機

Bulgari
Daniel Roth
Carillon Tourbillon
不易為而為之

CEO Travel
鄧予立 人生嘉年華

麥卓華

踏上夢想創業路

中國社科院、北大商業評論、香港青年聯會、鴻福養生
高根銘、唐安麒、陳勤業、蘇桂荃、謝輝祥

免費贈閱・九廣通專刊 Complimentary Copy

目錄
contents

022

- 010 編者話
012 都市盛事
014 政界、商界短打、真心話

INTERVIEW 專訪

- 022 麥卓華 踏上夢想創業路
034 鎮金店鄒鉅明 用心專注 創非凡
036 廖漢輝 凝聚業界力量 帶動兩地商機
038 宋以朗 細說張愛玲

FEATURE 專題

- 029 拆解貨幣戰 寻投資良機

AWARD 典禮

- 040 都市盛事優秀社責大獎嘉許典禮盛況

PRESTIGE 尊尚

- 048 張駿躍 • 陳季堯 • 葉蕙蘭 談創意 講創業
054 Daniel Roth Carillon Tourbillon 不易為而為之
058 Volkswagen New Golf 些微獨有 DNA
062 Club Monaco 2013 夏日街頭活力
064 Pomellato 珍藏浪漫珠寶
066 銀礦灣「心呼吸」之旅
068 鄧予立 一期一會的世紀嘉年華
070 用音樂寫信 • 談情

COLUMN 專欄

- 072 唐安麒 茶與健康
073 關陳麗麗 漫談濕疹護理
074 謝輝祥 西西里島 Nero d'Avola
075 葉根聰 誓言
076 蘇桂荃 黃金皇向下三角形
1,525美元不容有失
香港民主不能失去中國
文化融合的思考
調整公屋入息機制的含意
「六招」打救中小企
081 梁家傑 中央蘇選壹等同普選
陳克勤 讓市民吸一口清新空氣
中國社科院 美金融政策 各國風向標
082 北大商業評論
稻盛和夫：經營為甚麼需要哲學？



034



036



038



圖文：陳正裕 攝影：陳瑞麟 場地及圖片提供：...

“人有一命二運三風水，公司亦都一樣。”

“就算男人有錢都喜歡女人有錢，因為不會為了錢才和他一起。”

“香港現在租金高昂，創業比華難上加難。”

“退休後做小販也好，可以更便宜價錢將中國茶藝推廣出去。”



談創意 講創業 張駿曜・陳秀琼・麥蕙蘭

黃浩

Kenny，本港最年輕食評家，1999年以26歲之齡於多份報章雜誌撰寫飲食專欄，曾居於澳洲、新加坡、台北及東京等地。2007年邀請日本壽司之父久兵衛大厨今田洋輔來港授技，是香港「鮓」潮領頭人。2010年引入台灣人氣食店，在港開設「台灣一品花雕雞」，深受食客歡迎。

路都是由人開發出來，社會上行業百花齊放，要重新開拓一條與別不同的道路絕不容易。不想走前人舊路，在苦苦思索往那裡發掘的同時，又有沒有想過其實走舊路也可走出創意？今期名人飯局三位嘉賓與嘉賓主持黃浩大談如何以創意「搵食」，與大家分享超越前人、跳出框框之道。



以西西里紅蝦薄片包裹黑松露魚子醬，放入口令人齒頰留香。

麥蕙蘭

Vivian，中國茶專家，香港著名品牌《明茶房》創辦人，2012年度創意創業大賞得獎者之一。一直醉心於推廣中國茶藝，期望人人都可以喝茶。



張駿曜

Albert，創意創業會會長，大力推動香港的「創意創業」精神及活動。在推廣中國文化方面亦不遺餘力，將中國文化的精萃利用嶄新表達形式推廣給中外人士。



陳秀琼

Coralyn，《緣來這麼近》創辦人，婚戀約會服務專家，配對成功率稱冠，致力為單身男女找到合適伴侶。與 Vivian 同為2012年度創意創業大賞得獎者。





表面燒得焦脆的法國鵝肝沙律伴鵝蛋配以芥末汁。

黃=黃浩 麥=麥蕙蘭 張=張駿堯 陳=陳秀琼

黃：我知道你們都以「創意」成功地令自己的事業大受歡迎，可否分享一下你們如何以創意令事業更上層樓？

張：其實我自己有接觸出版行業，大多都是關於一些中國傳統文化。相信所有一人聽到「傳統中國文化」，都會認為是沉悶、沒趣的，而且風水等理念也很複雜。有見及此，我希望可以簡化和令這些資訊變得有趣，例如我以易經為內容做出一副塔羅牌、又將《孫子兵法》印在卡牌上，凡此種種，都令這些中國文化得以推廣出去，變得更普及。

麥：與這些中國文化一樣，中國茶很多時也被認為是一種傳統、不夠新潮的飲品。但我大膽嘗試，自己不停作不同的試驗，以西式的食品配上中國茶，其實效果也十分之好。我現在也有和西餐廳合作，舉辦不同的茶會，亦很受歡迎。

陳：我的公司是亞洲第一間獲得 ISO9001:2008 的同類型公司，成功配對的機率很高。重點在於我們會嚴格執行我們對客戶的要求，例如客戶要求太過超現實，我們會希望他們降低要求到合理水平，若果他們不願意，我們會直言不可能達到他的要求。

黃：你們如何看待香港人的創意？

張：創意創業會一直支持香港創意方面的發展。其實香港亦有不少有創意的人才，尤其是在角色平面設計方面，出名的便有嚙嚙和小海白。因此，我們近年有舉辦展覽予有潛力的設計人才免費參與，亦會邀請中小企參觀，希望那些人才的作品能獲得青睞。



法國鴨子味道濃郁，配以朝鮮薑、柿子及捲心菜，口感豐富。

麥：一直都有不少人才，他們需要的是一個機會。

張：其實香港人的創意一點也不比其他地方差，雖然現在很多產品都是由中國「製造」，但其實他們大多都是由香港「構思」。

黃：除了「創意」，你們覺得包裝是否重要？

麥：當然重要！尤其是在約會的行業，我時常告訴客戶包裝的重要性，若果兩個人的條件大致相同，懂得包裝的一方一定較得異性歡心。推展到公司層面，單單是公司名稱亦很重要，曾有客戶稱我的公司(So-Klose.com)名字吸引了他們。相比之下，同行大多直接以約會等字眼命名，感覺不高檔。其實若果顧客可以從公司名稱意會出其服務性質，便算成功。

張：十分同意，其實包裝亦是創意的一種，例如我剛才所說的易經塔羅便是將他們重新包裝，之後便廣受歡迎。

麥：我也認同包裝的重要性，我一直醉心藝術，因此十分講究商品的包裝。有些茶以包袱的形式包裝便是由我自己親手操刀，顏色等的運用全部都一絲不苟。我認為只有不好的東西才需要更改，根本沒有需要更換好的東西。

黃：你們所在的行業顧客群有沒有年輕化？

麥：其實沒有太大的分別。在本地來說，中國茶始終較受年長一輩所喜好，而且太多都是本身有消費能力的一群。但其實在國外而言，亦受年輕人所喜愛，因為他們多對中國文化抱有好奇心。我認為中國茶始終會打入年輕人的市場，需要的只是時間。

黃：我以前住在台灣時也見到當地的飲茶文化的確較香港盛行。

麥：是的，希望香港可以跟上台灣的步伐，最重要是茶的質素。

張：我的顧客由20多歲到50多歲都有。因為我們本身對顧客有一定的要求，因此他們不會太年輕或太年長。當然近年擔心自己感情事的人有年輕化的跡象，尤其是女多男少的情況漸轉嚴重，年輕女性的需要也愈來愈多。M

大廚檔案

Alba 行政總廚 Bryan Nagao 帥氣十足，然而他主理的美食卻比他的俊朗外貌更得人歡心。Bryan 是出生於夏威夷的日裔，也許是因為這個背景，不難在他的菜色中找到一些亞洲風味。他曾於1996-2001年出任半島酒店餐廳 Felix 總廚，連續六年獲國際知名雜誌(Tatler Magazine)評為「香港最佳餐廳」。及後2003年，他回到美國並開設 Mao Asian bistro，菜色糅合東西文化，被譽為「東西美饌結合的最佳演繹」。加入 Alba 後，受到飲食界的廣泛注目，他亦不停地研新菜色，希望可繼續將不同的中西味道結合，Alba 的菜餚正反映他對東西方異國的喜愛。



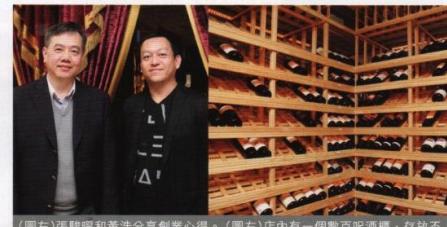
墨魚汁烏冬配西班牙紅蝦、海膽及北海道帶子，墨汁味道濃而不膩，烏冬自打製，爽滑彈牙。



特色燒乳豬配以蜆肉味增湯，湯的鹹度將肉的鮮味帶上更高層次。



餐廳設於銅鑼灣 CUBUS 高層，裝潢簡潔舒適。



(圖左)張駿堯和黃浩分享創業心得。(圖右)店內有一個數百呎酒櫃，存放不少美酒。