

05/07/2002

Skylark contohi pengurusan Jepun

Norzilawati Abdul Halim

SEWAKTU berkunjung ke Jepun tidak lama dulu, Perdana Menteri, Datuk Seri Dr Mahathir Mohamad begitu kagum dengan cara pengurusan perniagaan makanan berorientasikan teknologi moden.

Sehubungan itu, sekembalinya ke tanah air, beliau mengesyorkan supaya Bumiputera mencontohi konsep perniagaan sedemikian jika mahu bersaing dalam industri perniagaan makanan.

Berikutan sambutan menggalakkan masyarakat tempatan terhadap masakan Jepun dan Barat, Perbadanan Nasional Berhad (PNS) menerusi anak syarikatnya Sky Luck Restaurant Sdn Bhd menubuhkan Restoran Skylark yang mula beroperasi di Bangsar pada Oktober 2000.

Pengurus Restoran Skylark, Azam Maamor, berkata konsep restoran ini berasal dari syarikat Skylark Co Ltd yang begitu dikenali di Jepun. Ia mempunyai 2,500 cawangan seluruh Jepun dan konsep seumpama ini berkembang di Korea, Thailand, Taiwan dan Amerika Syarikat.

"Sejajar perkembangannya yang begitu pesat terhadap sajian makanan Jepun, Skylark membuka kiosk di Suria KLCC dan terbaru restoran ala jamu tamu di Jalan Bukit Bintang Kuala Lumpur yang dibuka Mei lalu. Restoran ini boleh memuatkan 200 pelanggan dan sentiasa bersedia memberikan perkhidmatan terbaik.

"Konsep restoran ini ditubuhkan untuk meningkatkan kemajuan teknologi perindustrian makanan tempatan dan sedang dalam proses persiapan untuk menyediakan khidmat francais.

"Pelbagai jenis menu makanan disediakan untuk memenuhi kepuasan cita rasa pelanggan seperti tom yam udon, ayam panggang cajun, tempura makanan laut, nasi belut, sushi, ayam teriyaki dan stik.

"Harga yang ditawarkan di Restoran Skylark berpatutan, iaitu dari RM3.20 hingga RM31.50. Selain itu, Skylark turut menyediakan perkhidmatan katering untuk sebarang majlis seperti jamuan makan malam, korporat, sambutan hari keluarga dan sebagainya.

"Restoran di Jalan Bukit Bintang dibuka seawal 7 pagi hingga 12 tengah malam yang dibuka setiap hari, manakala Sabtu dan Ahad dibuka 7 pagi hingga 1 pagi," katanya.