

工商業通訊

低碳能源 建設可持續發展 業界參與 共商互助拓商機

受惠於四年一度的世界盃熾熱浪潮及過去兩季訪港旅客持續上升，加上首兩季消費物價通脹保持溫和，營造了良好營商環境，有利餐飲業及酒店業的發展，煤氣公司繼續與業界共同把握時機，藉一片向好的市場環境，共同開創創新機遇。

為促進燃氣行業的持續發展，煤氣公司和職業訓練局聯合籌辦本港首個「燃氣工程專業文憑課程」，課程涵蓋燃氣工程的各個範疇，煤氣公司派出資深且經驗豐富的工程師或經理出任導師，提供結合理論和實踐的兼讀課程予在職人士，學員更有機會獲安排到「中華煤氣工程學院」實習，參觀煤氣公司的環保項目，旨在為業界培養人材。

煤氣公司向來重視與各界緊密合作，為推廣明火煮食，與八位星級名廚合作拍攝了一系列全新明火煮食示範短片「煤氣公司呈獻：名廚盛宴」，片中各名廚親身示範明火烹飪要訣及教授箇中技巧，並透過電子平台的宣傳和雜誌專訪，呈現不同的美食資訊，相信能帶動新一輪明火煮食潮流。而為促進業界交流，煤氣公司年初與四大飲食業商會協辦「飲食業足球賀歲盃賽」，比賽獲各商會鼎力支持，切磋球技之餘亦增進合作交流。

環保創新為煤氣公司的願景，公司在推動環保方面上不遺餘力，於不同範疇上實施環保措施。為推廣健康低碳生活理念及加強業界交流，本年曾邀請不同餐飲商會到農莊體驗有機農耕，並安排參觀使用燃氣作燃料的食品工場，讓參加者走進田園體驗綠色有機減碳生活和促進相互了解及合作交流。同時，煤氣公司亦全力贊助由綠惜地球統籌、為期五年的「植林優化計劃」，為紓緩全球暖化作出貢獻，且與綠惜地球攜手舉行植樹日，召集同事和客戶一同栽種樹苗，身體力行支持環保。

煤氣公司過去多年來致力為顧客提供優質服務的努力亦再一次被受肯定，獲頒「香港服務大獎2018」 - 公共能源的獎項，而在追求卓越服務的同時，煤氣公司亦承擔企業責任，參與《有能者·聘之約章》及共融機構嘉許計劃，增聘殘疾人士，進一步創建共融社會。而本年更獲頒「友善聘用獎」和「傑出共融團隊獎」兩項殊榮。

展望下半年，香港的經濟環境維持溫和增長，煤氣公司將繼續秉持為客戶供應安全可靠能源的使命，與業界並肩前行。



黃維義

香港中華煤氣有限公司
執行董事暨公用業務營運總裁

長線計劃 為業界爭三贏 專訪餐飲聯主席謝寶達

俗語說「民以食為天」，飲食既與民生息息相關，也與社會及經濟發展不無關係。「只要餐飲業團結、多跟政府溝通，就能達致『三贏』，政府贏、業界贏，顧客贏。」作為香港餐飲聯業協會（餐飲聯）新任主席，謝寶達致力秉承協會宗旨，一心造福餐飲業，既對行內發展了然於胸，對餐飲業界的未來，更是審慎樂觀、睇高一線。



特設基金培訓 為業界添新血

餐飲聯於1999年成立，至今已有過千會員，18年來不遺餘力連繫餐飲界與社會各界，謝寶達相信只要業界能進一步團結起來，即可在業內及社會產生更大的影響力，為同行發聲、爭取合理利益。



謝寶達跟我們分享說：「我們不但跟政府合作，餐飲聯本身亦設有基金，致力為餐飲從業員及新人提供培訓，支援、提升業界的專業水平，實踐回饋社會的使命。」雖然近年受強積金對沖、最低工資、最高工時及廚餘監控等因素所影響，業界面對的挑戰愈來愈多，人手短缺更是重中之重，謝寶達著眼於人才培訓，善用餐飲聯基金之餘，更積極連結政府及其他組織，包括其他飲食業商會及中華廚藝學院等，彼此合作，為業界注入更多人才和活力。

大眾都覺得餐飲業前景不明朗，但謝寶達依然相信，連結個人、業界及政府三大層面。「努力成為社會大眾與政

府之間的溝通橋樑，改善營商環境、培訓業界人才，令餐飲業得以更蓬勃發展。」

常與政府溝通 促進改善政策

「本地餐飲業一方面推動旅遊業、一方面帶動香港經濟。」香港旅遊業發展蓬勃，多得本地豐富的歷史故事與文化資源之餘，匯聚世界各地特色與傳統的美食，吸引遊客舌尖，對不少香港人來說，也是別處無法取代的「鄉愁」。餐飲聯邁向第20個年頭，謝寶達期待協會能進一步發揮橋樑的作用。「多年來，我們跟政府保持合作及諮詢關係，希望政府明白餐飲業在營運上面對的問題，促使政府制定政策改善情況。」

香港寸金尺土、樓價高企，餐飲業發展一直受高昂租金所礙，大大減低了營運上的靈活性；人手短缺、原料漲價，營運成本上升亦令餐飲業發展受到很大限制。謝寶達指出，餐飲聯會定期舉辦研討會及培訓課程，幫助年輕一代，協會亦常與政府就不同的餐飲業議題進行討論，以了解業界所面對的問題，有助政府制定條例或政策，從而令餐飲業受惠。

「餐飲業的環保議題漸為社會大眾關注，我們亦試行了一系列減廢及環保項目，例如『星星相惜』餐飲伙伴計劃，與不同的餐飲業者分享經驗、宣傳及

活動等，商討解決廚餘的方案，建立惜食文化，回應大眾的關注。」此外，餐飲聯亦夥同其他企業提倡有機減廢的生活，如早前與香港中華煤氣有限公司合辦「有機農耕樂」，親嘗有機低碳的農耕樂趣。

香港能夠成為國際知名的「美食天堂」，全賴餐飲業從業員多年來努力的付出，相信在謝寶達主席的領導下，餐飲聯將順利邁向20周年之餘，餐飲業也會成為港人引以為傲的行業。



謝寶達簡介

- 鴻福堂集團有限公司主席兼執行董事
- 香港餐飲聯業協會有限公司主席
- 香港工業總會執行委員會-第8分組：食品、飲品及煙草之成員
- 香港品牌發展局理事會選任理事及推廣與宣傳委員會委員
- 香港貿發局內地商貿諮詢委員會委員
- 僱員再培訓局行業諮詢網絡委員會委員
- 2016年榮獲「香港工業專業評審局」頒授「2016年度榮譽院士」

2018全港青年廚師中餐烹飪比賽



▲ 中華廚藝學院訓練委員會顧問陳榮燦先生(右九)、中華廚藝學院訓練委員會副主席楊位醒先生(右十)、煤氣公司助理總經理－工商市務及營業鄭曉光先生(左五)與主辦機構顧問及贊助商代表主持決賽啟動儀式。

兩年一度的「全港青年廚師中餐烹飪比賽」由煤氣公司全力贊助、中華廚藝學院主辦，青少年組和公開組初賽分別於5月9及10日假中華廚藝學院圓滿結束，經過激烈比拼，各組冠軍亦於5月30日進行之總決賽順利誕生。是次比賽匯聚一眾有志投身飲食行業的年青人，讓青年廚師交流廚藝，提高技巧，鼓勵他們創作新菜式，推動餐飲業發展。



▲ 主辦機構、顧問及贊助商代表與得獎中華廚藝學院學員及畢業生合照留念。

粵港澳專業廚藝大賽2018



▲ 香港工會聯合會理事長黃國先生(左五)、飲食業職工總會主席郭宏興先生(右五)及煤氣公司助理總經理－工商市務及營業鄭曉光先生(右三)及其他嘉賓。

由飲食業職工總會主辦、煤氣公司贊助的「第十三屆粵港澳專業廚藝大賽」於6月26日順利完成，廣邀粵、港、澳不同地區的廚師參賽，讓各地實力非凡的廚師一展身手，切磋廚藝，設計的菜式盡顯心思及獨特創意，發揮無限創意。透過比賽交流觀摩，以凝聚飲食業界力量，提升中菜的水準及推動粵港飲食文化。



資歷架構夥伴嘉許典禮 煤氣公司嘉許為「QF星級之友」



▲「QF星級之友」大合照

「資歷架構夥伴嘉許典禮」是由教育局及資歷架構秘書處聯合舉辦，目的是感謝各行業持分者對落實推行資歷架構的支持和參與。兩年一度的嘉許典禮已踏入第三屆，本屆嘉許典禮將於2018年5月14日假政府總部西翼二樓會議廳舉行，共有23個行業超過二百間機構獲得嘉許獎狀，煤氣公司獲邀嘉許為「QF星級之友」（公營機構及政府部門）以感謝過去兩年對資歷架構的支持和參與。

國際金茶王大賽 2018 (港式奶茶) – 十周年盃

煤氣公司再度鼎力贊助由香港咖啡紅茶協會主辦的「金茶王大賽」，此項一年一度的國際性賽事以「香濃幼滑邁向國際，情懷不變穩步往前」為主題，不經不覺今年正值是金茶王的第十年，特設「十周年盃」，初賽於7月15日假荷里活廣場展開，並於8月16日及8月18日雲集各地區比賽勝出的代表在會展美食博覽內的「香港國際茶展」施展沖泡奶茶的超群技巧，於決賽中爭奪「國際金茶王」的殊榮，讓更多中外人士認識港式奶茶文化，推廣至世界各地。



▲香港咖啡紅茶協會主席黃家和先生(右七)、前行政長官夫人兼齊惜福發起人梁唐青儀女士(左六)、香港貿易發展局助理總裁張淑芬女士(左五)、署理商務及經濟發展局局長陳百里博士(左一)、煤氣公司總經理一市務及營業黃維安先生(左四)及眾嘉賓為比賽揭開序幕。



《金漆招牌4》新書發佈會

香港立法會飲食界議員張宇人先生於7月18日舉行《金漆招牌IV》新書發佈會，邀請了煤氣公司香港公用業務商務總監黃霖生先生及多位飲食界代表出席。書中輯錄多篇由張宇人先生主持、煤氣公司贊助之電台節目《金漆招牌》的訪問，分享多個餐廳及飲食集團的創業心得及管理理念。

▲煤氣公司香港公用業務商務總監黃霖生先生(中)、總經理一市務及營業黃維安先生(左一)和助理總經理一工商市務及營業鄭曉光先生(右二)與香港立法會飲食界議員張宇人先生(左二)合照。



專訪中西共融食府

翠亨邨

雅緻粵菜 回憶中的經典味道

翠亨邨，一家自1974年開業以來，以承傳粵菜傳統為己任的食府，近年因應時代的轉變，將西方的食材和技術結合變化多端的粵菜制作出多種令人讚歎的美食。由2013至2018年，翠亨邨連續六年獲「香港澳門米芝蓮指南」選為推介食肆，皆令人佩服。

從古到今 歷久常新

翠亨邨，是引用國父孫中山先生的故鄉為名，從開業到現在，已不覺邁向45周年，為了能使顧客享有更優質出品和賓至如歸的服務。它的轉變由最初提供家鄉名菜名火靚湯等，到現在融合世界各地的食材，並努力完善餐廳環境和提高員工的服務水平，其敬業樂業和與時並進的專業精神，可見一斑。



當年·今日與傳統·現代

為慶祝邁向45周年，翠亨邨於3月至5月推出「當年·今日」一系列的經典名菜，融合了傳統和現代的元素，將翠亨邨歷年的得緻名菜，懷舊粵菜，當代美食呈現給一眾食客。從這一系列的名菜中，可品嚐到粵菜的發展進程與面貌。

「當年·今日」一系列的經典名菜之中，當中一些菜式仍然能夠隨時在翠亨邨品嚐，如「焗釀響螺」和「黑魚子香



▲ 45年來翠亨邨製作了不少佳餚，煤氣公司助理總經理一工商市務及營業鄭曉光先生細聽翠亨邨行政總廚莫名師傅娓娓道來，一起緬懷經典粵菜的味道。

芒貴妃蝦球」將粵菜的精華表現得淋漓盡致，前者是懷舊名菜，用新鮮甜響螺混合半肥瘦豬肉、雞肝及椰汁，再配以黃薑粉及椰奶等釀入響螺中焗至香熟；而後者是翠亨邨當代名菜，先以明火高溫將大虎蝦炸至金黃，以新鮮芒果為醬汁，口感一流。

明火烹調 控制得宜

莫師傅在翠亨邨工作三十多年，看盡了香港的飲食潮流的變化，但他一直堅持以明火烹調粵菜，不但因火侯易於控制和調節，而且他認為明火可應付不同菜式的烹調技術。

「醬燒牛肋排」

連續6年榮獲米芝蓮指南推介的菜式。牛肋排以秘製醬汁及蔬菜同煮，再以文火燜上2小時，令肉質鬆化入口即溶，味道豐腴馥郁，然後再以盡吸精華的原煲湯汁煮至濃稠再淋上肉排之上，令香味更加出眾。

說穿了，明火用於西式食材烹調上，也可體現到如粵菜的滋味。如「當年·今日」中的其中一道菜式「醬燒牛肋排」，就是以明火文火慢炆牛肋排，致其臉滑入味，中式炆法顯然較西式燒法更勝一籌。配以洋蔥及青紅椒等，再澆上秘製的甜酸的醬汁，簡直是西式食法的另一種突破。



面對發展迅速的新派中菜市場，翠亨邨不但積極制定業務發展策略，而且堅持以粵菜為本的精神進行改變及創新。這次特別推出「當年·今日」經典名菜系列，絕對值得我們用心細膩品嘗。



中華廚藝學院大師級畢業生－『名氣菜式示範』



Member of VTC Group
VTC 機構成員

中華廚藝學院 大師級中廚師課程畢業生 賴正成師傅及翁萬海師傅 「雙『成』記」廚藝示範

2018年5月25日



▲ 中華廚藝學院舉行大師級畢業生香港賽馬會凱旋廳主廚翁萬海師傅(右)及城市花園酒店中菜部行政總廚賴正成師傅(左)正在示範。



▲ 中華廚藝學院、國際廚藝學院、酒店及旅遊學院副院長梁文傑博士(左四)、煤氣公司高級業務發展及推廣經理譚家良先生(右四)、香港賽馬會凱旋廳主廚翁萬海師傅(右一)、城市花園酒店中菜部行政總廚賴正成師傅(左一)及四大商會代表合照留念。

► 中華廚藝學院、國際廚藝學院、酒店及旅遊學院副院長梁文傑博士(前排右五)、煤氣公司高級業務發展及推廣經理譚家良先生(前排左二)、兩位大師級畢業生、一眾賓客及中華廚藝學院學員合照留念。

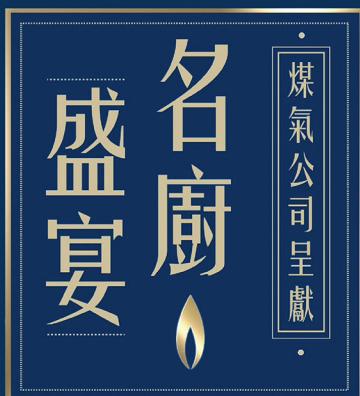
煤氣公司於2018年5月25日假中華廚藝學院七樓「名氣堂」舉行名氣菜式示範，邀請了中華廚藝學院大師級畢業生-香港賽馬會凱旋廳主廚翁萬海師傅及城市花園酒店中菜部行政總廚賴正成師傅為20多位嘉賓示範表演，除了廚藝示範，兩位師傅更分享了自己多年入廚的心得及廚藝秘訣，與一眾中華廚藝學院學員分享寶貴經驗，加深大師班畢業生與嘉賓相互交流及了解明火烹調的好處。



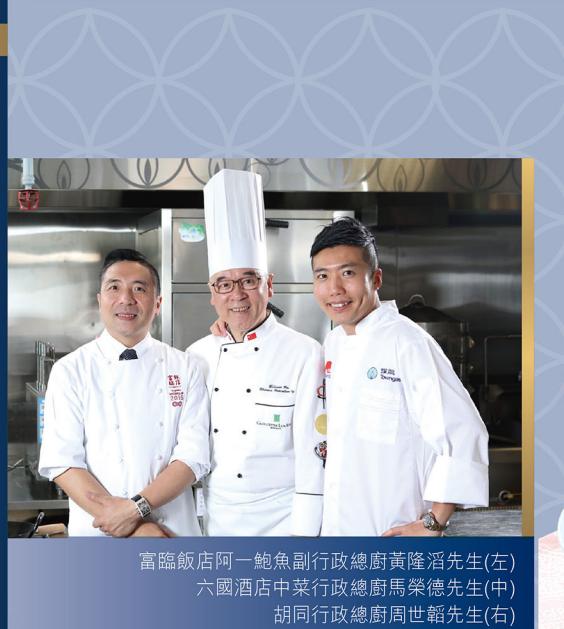
◀ 中華廚藝學院、國際廚藝學院、酒店及旅遊學院副院長梁文傑博士(左)致送感謝狀予煤氣公司高級業務發展及推廣經理譚家良先生(右)參與是次活動。



煤氣公司呈獻



煤氣公司拍攝一系列全新明火煮食示範短片「煤氣公司呈獻：名廚盛宴」，共邀請了8位星級名廚參與拍攝，透過電子平台的宣傳及雜誌專訪中，讓觀眾從星級名廚豐富的廚藝經驗及示範中輕易掌握烹飪要訣，了解如何從食材搭配與醬料選用，火候的控制去炮製出一道道色香味俱全的中菜佳餚。



麗新餐飲管理有限公司集團
中菜行政總廚歐國強先生



彩福婚宴集團董事長
何志強先生



煤氣公司助理總經理－工商市務及營業鄭曉光先生(左)
卅二公館集團中菜行政總廚李文星先生(右)



百樂潮州酒家行政總廚
許美德先生



香港怡東酒店中菜行政總廚
黃永強先生

煤氣

您的首選環保能源



更安全

更經濟

更強勁

更潔淨

更環保

煤氣公司不單是能源供應商，更是您的最佳業務伙伴，提供一站式能源顧問服務。我們一直致力為餐飲、酒店業及娛樂設施、醫院及公共設備、食品加工或工業生產等各行各業的客戶，提供更安全、更經濟、更強勁以及更潔淨的環保能源。使用煤氣能提高競爭力的同時，亦為環保出一分力。讓我們與您攜手，共創無限商機！



煤氣
Towngas

工商市務及營業部
香港中華煤氣有限公司
工商業客戶熱線：2963 3300
網址：www.towngas.com

無限商機
為您燃起