

工商業通訊

金豬獻瑞迎新歲 推動環保 創造共享價值

靈犬辭歲，金豬報喜。春回大地之際，祝願香港百業興旺、經濟蓬勃發展，業界伙伴豬年亨通、諸事吉祥、業務蒸蒸日上。

過去一年，香港及內地經濟平穩發展，世界盃浪潮刺激本港消費，上半年生產總值錄得升幅；港珠澳大橋及高鐵香港段的相繼落成亦帶動內地訪港旅客持續上升，推動經濟發展。

在穩定的經濟氣氛下，煤氣公司與業界繼續保持緊密合作及積極支持不同活動及本地餐飲業發展，如李錦記青年廚師中餐國際大賽2018及粵港澳大灣區首屆中式廚藝專業技能大賽等大型賽事開拓「以技會友」平台；亦參與香港迪士尼跑步盛事、第十一屆正斗盃高爾夫慈善賽等，讓業界同仁藉著活動增進友誼。煤氣公司一向致力開拓各式交流平台，透過報章雜誌及電視等大眾傳媒的宣傳和訪問，介紹多款明火烹調的美食佳餚及採用煤氣爐具的心得，加深大眾對業界的認識同時了解業界新趨勢。

煤氣公司在推動環保、履行社會企業責任及可持續發展等方面的努力，備受各方的肯定及認同。煤氣公司於2016年起舉辦全港首個集商界、大廚、社福界的 Young Old 烹飪課程－「We Can Cook」，是全港首個為新一代退休人士而設的烹飪課程，由一班專業廚師擔任「星級導師」，教授年輕長者學員烹飪秘訣。過去兩年，已凝聚二十多間食肆及商戶的專業廚師擔任導師，共舉辦24節烹飪課程，服務超過500位年輕長者。

煤氣公司於兩年前在雅麗氏何妙齡那打素醫院成功建立了由沼氣推動的熱電聯供發電系統，實現「轉廢為能」的環保理念。這項目更在美國北卡羅萊納州夏洛特榮獲2018年度美國能源工程師協會(AEE)頒發亞太區「區域能源項目獎」；煤氣公司在香港中文大學商學院商業可持續發展中心(CBS)發佈的第四屆「香港企業可持續發展指數」中，於50家恒生指數成分股公司當中排行第一，更是指數設立以來，首家被評為「典範者」級別的公司，代表可持續發展表現已達國際水平，足證集團高度重視業務可持續性和企業社會責任，並積極回應持分者的期望和訴求，致力實踐企業以至社會的可持續發展。

新年伊始，煤氣公司將繼續承擔企業社會責任，以環保及創新為本，為環境及持分者創造共享價值。本人謹代表煤氣公司恭祝各位新年新氣象，開春大吉、事事順心、生意興隆！

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



專訪徐汶緯 引領業界 智慧餐飲革命

政府落力打造智慧城市，對香港飲食業來說，智慧餐飲更是不可或缺的一大發展潮流。「智慧工具是不同行業都會用到的東西，如果飲食業不循此方向走，很快會變得落後，甚至失去『美食天堂』的商譽。」稻苗學會主席徐汶緯指出，利用智慧餐飲重振本地飲食業，就是學會的使命與責任。

推行智慧餐飲 紓緩人手短缺

政府近年大力發展創新科技，各行各業紛紛響應，煤氣公司今年亦以智慧科技為發展主題，像成立了15年的稻苗學會，囊括飲食業三分一成員、領導業界，自然要與時並進。飲食業一直面對人手短缺，智慧餐飲不但有助紓緩問題，透過大數據及人工智能等元素，方便餐飲業計算及控制營運成本，藉著創新、科學、環保及前瞻思維，稻苗學會帶領餐飲業邁向專業化，讓本地餐飲業躋身國際位置。



「不止餐飲業，香港的勞動人口愈來愈緊張，如何利用有限人手達到最大效益呢？引入智慧功能會是一大辦法。」稻苗學會主席徐汶緯，去年上任不久即聯同香港科技園合作，在園區內多

間公司進行產品展示，向業界介紹智慧餐飲的可行性；而為了推廣智慧餐飲，稻苗學會更成立全新部門，以身作則展示智慧餐飲的意義與價值。

打造專業形象 提升業界地位

大廚地位日益提升，多得業界孜孜不倦地努力，並有稻苗學會開辦專業管理課程，在智慧餐飲之外，還以「專業」和「學術」為支柱。「很多人都覺得醫生、律師很專業，其實大廚都可以。我們希望提升飲食業的專業地位，只要行業愈專業，就愈容易被社會認同、愈容易吸引新血入行。」因此，稻苗學會不但聯同煤氣公司及香港聖公會福利協會彩齡學院合辦「We Can Cook」烹飪課程，為長者提供餐飲培訓，更與職業訓練局合辦「飲食業管理專業證書」，煤氣公司贊助並設立獎學金，藉此鼓勵餐飲業界從業員積極進修，報讀在職培訓課程，自我增值，推動本地飲食業發展。

據徐汶緯透露，學會正與不同的廚藝學院協商合作，希望從業員的廚藝技

巧和管理技術能互相補足；此外，稻苗學會的「稻苗培育計劃」在業界一直享負盛名，為業界培育專才，建立本地餐飲業的專業管理文化。學會早前



獲鍾偉平先生捐款，贊助了300位學員免費報讀此課程。「這個課程只限業界從業員報讀，希望為他們提供不斷進修及自我增值的機會。」徐汶緯不但關顧基層員工，更關心不同階層的人，他表示學會正在申請慈善基金之餘，今年還會繼續舉辦「We Can Cook」及參與迪士尼慈善跑等活動，既可關懷有需要的人，亦可推廣飲食業的專業正面形象。

徐汶緯簡介

- 金記控股有限公司主席
- 稻苗學會主席
- 香港政協青年聯會會員
- 2015年榮獲「香港中小型企業總商會」頒發「中小企業青年創業獎」
- 2015年榮獲「中國飯店」頒發「中華英才五星勳章」

新禧賀詞及展望

金豬獻瑞，喜氣洋洋；煤氣公司誠邀各餐飲業前輩及同業友好與大家拜年，祝願各工商界朋友於己亥豬年「鴻圖大展、生意興隆」！



香港餐飲業協會主席
謝寶達先生

新禧賀詞

一年伊始，藉此新春佳節，
我祝願各位己亥豬年事事順景，和氣吉祥！

願景、展望

回顧2018年，本人有幸擔任餐飲聯主席一職。在大家的努力下，餐飲聯發展愈見壯大，實在令人鼓舞。

展望新的一年，本會充分發揮團結一致的精神，堅毅不屈，與時並進，並積極推動本港餐飲業專業地位之外和吸納人才，使香港「美食之都」繼續發光發亮。



現代管理(飲食)專業協會主席
梁志偉先生

新禧賀詞

一元復始，萬象更新，現代管理(飲食)專業協會全人
祝願大家事事順利，福運齊來。

願景、展望

香港的經濟在2018年絕非是輕鬆的一年，中美貿易戰帶來的影響，香港經濟增長放緩；所以在新年，我們要繼續努力，積極面對困難，發揮我們香港人的拼搏精神，把迎面而來的挑戰化為機遇；而我們協會亦會秉承一貫的宗旨，致力提升業界的專業知識和技術水平，冀能吸引顧客增加消費意欲，對實體經濟帶來支持。

讓我們香港人一起奮鬥、跨越未來。



稻苗學會主席
徐汶緯先生

新禧賀詞

「豬」予人飽滿和祥的象徵。豬年將至，意味來年豐衣足食，祝全港市民「家肥屋潤，豬籠入水」！

願景、展望

飲食業是香港重要行業之一，僱員數目達25萬多人，也是香港經濟支柱。稻苗學會未來發展以促進飲食業更上一層樓，去年2018年學會就職典禮以「智慧餐飲」為題，帶出人工智能將為飲食業推進新紀元，交易模式亦不斷轉變，要保持優勢，飲食業必需與時並進。學會將努力不懈籌辦各類型的講座與活動，提升餐飲業營運及效率，繼續提升「香港美食天堂」地位。



飲食業職工總會主席
郭宏興先生

新禧賀詞

金豬迎祥賀新歲，中華珍饈弘四海！
飲食業職工總會祝願飲食界從業員一
諸事順利、如意吉祥！

願景、展望

迎春接福，金豬臨門！本會祝願各位在新一年家肥屋潤，生活愉快！在新的一年，著重職業安全健康！本會將繼續鞏固職工權益，推動勞資一心，冀求國泰民安，香港飲食業團結一致，齊心向上！恭喜恭喜！



香港餐務管理協會主席
梁振華先生

新禧賀詞

和衷共濟 共創未來

願景、展望

新春吉祥！2019年有兩大經濟利好因素，其一是粵港澳大灣區方案在年初正式出台，各大城市實質分工開展，以加快大灣區的融合；其二是10月1日，是國家成立70週年的大慶，慶祝活動接踵而來。香港餐飲業，只要把握商機，保持優良服務，大家和衷共濟、共同奮鬥，就一定能夠有所作為，共創美好未來！

順祝各界生意興隆，豬年好運來。



港九新界屋邨酒樓業商會會長
陳祥佐先生

新禧賀詞

天蓬報喜春至 屋邨裡鳥語花香
香江暖流福來 泰運開景象昇平

願景、展望

目前市道趨勢下調，市面鋪租亦相應下調。但屋邨商場租金不跌反升，屋邨的基層大眾審慎消費，屋邨的飲食行業種類多了，生意競爭越來越大。加上工資的上漲調整，令不少中小企轉盈為虧。屋邨酒樓要生存下去，極具挑戰。

展望新的一年，願春風吹散貿易戰的硝煙，期望祖國好，香港就會更好。

在這裡恭祝全港市民，新的一年諸事順利，香港飲食業客似雲來，生意興隆。



艱辛童年 成就大師

黃亞保小時候跟家人從內地來港，曾在越南船民和難民營居住，生活艱苦，入學讀書也成問題。自問不是讀書的材料，加上父親曾在內地開設餐廳，耳濡目染之下，他早就決心長大後要成為廚師；好不容易找到學校，在迦密唐賓南紀念中學面試時，他向賀穎校長坦述了自己的理想，賀校長被他的真誠感動，取錄了他。因黃亞保知道進修十分重要，便到中華廚藝學院學藝，花了十多年時間修畢初級、中級、高級及大師級課程，兼具廚德、廚藝、廚政，成就今天的廚藝大師。



▲ 各款菜色均由黃亞保師傅親自設計並選材，每一口盡見師傅的心思與功架。

2012年，黃亞保開設雲來軒並出任行政總廚，以出品高級新穎的中菜成名。雲來軒除獲選為法國藍帶指定食肆，又在有「港版米芝蓮」之稱的「香港味之年賞2015」中，問鼎「中餐全港最高2星級16

宣揚陳皮 功不可沒 雲來軒

日常飲食以陳皮入饌，有助止咳化痰、健脾開胃，非常有益。雲來軒董事兼行政總廚黃亞保，去年出版了個人著作《細味陳皮》，讓大家知道陳皮是寶之餘，亦分享了不少入廚心得。

招牌菜式：
三十年新會陳皮紅豆沙



席位」；而黃亞保也在電視節目擔任嘉賓廚師，大廚形象深入民心。

陳皮入饌 明火烹調

黃亞保是首位，目前唯一一位修畢中華廚藝學院各級課程的大廚，也是首位獲准加入新會陳皮行業協會的香港人兼大廚。黃亞保認為明火煮食，最能發揮陳皮的功效。陳皮有年份之分，而明火的溫度和火力易於控制。

黃亞保身為越南華僑，自然受到越南飲食文化影響，他擅長發揮創意製作出多種獨家的汁醬。像雲來軒的「新會陳皮香酥骨」，將陳皮磨成粉，花一晚時間以陳皮粉醃製排骨，更想到以陳皮粉、陳皮絲、及青檸皮等，調製出開胃滋味的自家陳皮醬。排骨蘸上清新的陳皮醬來吃，可中和排骨的油膩感。黃亞保認為烹調不同的菜式，需要配合不同年份



▲ 雲來軒董事兼行政總廚黃亞保師傅(左)與煤氣公司高級業務發展及推廣經理譚家良先生(右)互相分享陳皮入饌的飲食心得。

的陳皮來用。年份近的陳皮，可以用來烹煮酥炸或香口菜式；年份遠的陳皮適合用來烹調味道清淡的菜式。

雲來軒的「三十年新會陳皮紅豆沙」選用了30年老陳皮來炮製，紅豆沙做法繁複，用滾水經明火煮熟之後，經過「打沙」的程序，確保紅豆沙幼滑清香；最後加上老陳皮稍煮，溫潤清甜，令人齒頰留香。



招牌菜式：
新會陳皮香酥骨



招牌菜式：
黑松露西施窩耙帶子

煤氣公司首個「轉廢為能」項目 榮獲國際能源大獎

煤氣公司於2018年10月17日在美國北卡羅萊納州夏洛特榮獲2018年度美國能源工程師協會(AEE)頒發亞太區「區域能源項目獎」。今次獲獎項目是由煤氣公司及醫院管理局合作建立，並由機電署提供支援，是本港首個在醫院應用的熱電聯供發電項目，項目利用堆填區產生的沼氣為大埔雅麗氏何妙齡那打素醫院發電，實踐轉廢為能，同時幫助那打素醫院節約能源成本。

熱電聯供發電在過去幾年得到不同專業機構及大眾的認同，煤氣公司將繼續探索新機遇，為公司帶來利潤，同時提升其經營所在社區的社會價值。



▲ 煤氣公司總經理－市務及營業黃維安(中)介紹獲獎項目及致感謝辭。



◀ 煤氣公司總經理－市務及營業黃維安(右五)、總經理－工商市務及營業鄭曉光(左四)、機電工程署署長薛永恒(右三)、以及醫院管理局高級經理－源柏樑(左五)與美國能源工程師協會(AEE)主席Clint Christenson合照留念。



▲「第十一屆正斗盃高爾夫邀請賽2018」參加者大合照

第十一屆正斗盃 高爾夫邀請賽2018

由煤氣公司贊助之「第十一屆正斗盃高爾夫邀請賽」於2018年11月9日假深圳西麗高爾夫球會圓滿結束。煤氣公司更邀請了工商市務部的客戶及合作伙伴參與，並組成煤氣公司隊參賽。是次球賽提供極佳平台，讓一眾飲食界同業切磋球技，更有助促進商會間的交流，參加者亦可藉此機會全心享受運動樂趣，同時增進友誼。



與餐飲業代表參與 香港迪士尼樂園跑步盛事

一年一度的迪士尼跑步活動「香港迪士尼樂園10K Weekend 2018」於2018年11月3及4日一連兩天於香港迪士尼樂園度假區內舉行，煤氣公司邀請多位星級名廚及其家人參加「反斗奇兵3公里跑」，以及來自餐飲業商會的代表參加「超人特工隊10公里跑」，得到眾人鼎力支持賽事，非常熱鬧。透過是次跑步活動，煤氣公司希望藉此機會讓業界同仁共聚一堂，亦可在樂園的歡樂氛圍下，盡情享受健康運動的樂趣。



▲ 稻苗學會會長邱金榮先生(前排左三)、香港餐飲聯業協會副主席林國亮先生(前排右四)、煤氣公司高級業務發展及推廣經理譚家良先生(後排右八)與一眾賓客、煤氣公司同事及親友合照留念。

◀ 一眾星級名廚，包括：許美德師傅(左四)、歐國強師傅(右四)、李文星師傅(右二)、周世韜師傅(右一)及親友與煤氣公司高級業務發展及推廣經理譚家良先生(左二)合照留念。



▲ 香港工會聯合會會長吳秋北先生(左六)、香港工會聯合會理事長黃國先生(左三)、政制及內地事務局副局長陳帥夫先生(左五)、飲食業職工總會主席郭宏興先生(右一)、及煤氣公司高級業務發展及推廣經理譚家良先生(左二)眾嘉賓主持揭幕儀式。

粵港澳大灣區 首屆中式廚藝專業技能大賽

由飲食業職工總會主辦、煤氣公司贊助的「粵港澳大灣區首屆中式廚藝專業技能大賽」於2018年11月28日順利完成，廣邀粵、港、澳不同地區的廚師參賽，為大灣區的廚藝精英提供一個一展所長、「以技會友」的平台，既可以各自發揮廚藝領域中的「工匠精神」，又能提升大灣區內整體飲食業的水平及實力，讓社會各界認識到中式飲食業的發展前景，從而開拓更多的發展機遇。

僱主感謝禮2018暨協作交流

由救世軍舉辦之「僱主感謝禮2018暨協作交流」於2018年11月29日舉行，感謝過去一年支持救世軍就業及培訓工作近300位商界和機構合作夥伴，為有需要的人士提供就業及相關訓練機會，以互助協作模式助他們立足社會，建立自信。

煤氣公司獲邀參與是次活動，藉以支持救世軍多年來的服務範圍不斷擴展，成功協助年青人、殘疾人士、中高齡人士等克服各種限制，強化自身能力，與此同時亦為僱主注入人力資源，創造雙贏。活動設有協作交流環節，讓參與的商界代表互相交流並凝聚企業內的關顧文化，促進社會和諧。



◀ 救世軍與多間機構及合作夥伴於「僱主感謝禮2018暨協作交流」大合照。

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