

# 工商業通訊

## 瑞犬迎春報豐年 環保 創新 與業界共建雙贏

金鳳辭歲，瑞犬迎春，春意盎然之時，祝願香港五谷豐登，繁榮昌盛，業界伙伴萬事如意，生意興旺，步步高昇。

回顧過去一年，環球經濟持續復甦，旅遊業保持增長，消費物價指數整體上升，市場一片大好。煤氣公司貫徹與業界保持緊密合作，並肩邁步向前。去年，公司參與不同業界活動如國際餐飲設備展覽會HOFEX，分享及展示多款先進及高效節能的煤氣爐具及設備，亦贊助「2017世界粵菜廚皇大賽」、「飲食業足球四角盃賽」等大型活動推動交流；更積極參與公益慈善活動，如贊助社企「開心頻道」，透過拍攝《家有好餸 II 簡約煮意》節目提供就業機會予弱勢社群，促進社會共融，並邀得多位名廚以明火示範多款粵菜佳餚。

為進一步實踐及推動「轉廢為能」的環保概念，煤氣公司在各層面推行環保項目，公司的工程團隊積極探討利用新界東北堆填區的沼氣作為能源的可行性，成功建立熱電聯供系統，以提供沼氣到雅麗氏何妙齡那打素醫院作為推動發電機的能源，生產蒸氣及熱水，供醫院作消毒、洗衣等用途。這項目更榮獲由團結香港基金策動的第一屆「商社共生」傑出大獎中「商社共生大獎」，肯定煤氣公司在環保上的貢獻。另一個沼氣應用項目亦於2017年11月在將軍澳的新界東南堆填區正式啟用，此為全亞洲最大的沼氣轉化生產廠房。廠房運作後，預計每年可減少56,000噸二氧化碳，相等於240萬棵樹的每年吸碳量，有助減少溫室氣體，是本港大型環保項目之一。

憑著煤氣公司多方面的貢獻及成就，常務董事陳永堅先生於2017年第三次榮登《哈佛商業評論》全球最佳CEO榜，同時榮獲由中國新聞社旗下《中國新聞週刊》評選的“影響中國”2017年度CEO，陳先生獲得此項殊榮，成就有目共睹，我們深信在陳先生的帶領下集團將會繼續蓬勃發展。

在新的一年，煤氣公司將貫徹一向對專業及優越服務的堅持，確保安全可靠的能源供應予全香港，同時致力創建綠色社會，為香港建設更健康舒適的生活環境為目標，與業界共同迎向機遇。本人謹代表煤氣公司恭祝各位新年大展鴻圖，業務蒸蒸日上。

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





# 顏淑賢院長專訪 為業界培育專才

香港素有「美食之都」之美譽，環球美饌薈萃。香港餐飲業得以發光發亮，全賴一班優秀的業界精英。但餐飲業一向求才若渴，如何為行業增添生力軍及提升專業水平，都是重要課題。中華廚藝學院(CCI)及國際廚藝學院(ICI)顏淑賢院長分享透過系統化的職業專才教育，如何為業界培育新一代優秀人才，鞏固香港餐飲業在國際上的領先地位。



## 弘揚中華廚藝飲食文化

「於2000年成立的中華廚藝學院(CCI)，一直肩負起為中廚業界培育優秀人才，弘揚中華廚藝飲食文化的使命。」顏院長將學院宗旨娓娓道出。「CCI提供不同廚藝課程，讓有志投身行業的人士能打好基礎，裝備自己。此外，亦為在職廚師提供進修及考核的機會，以進一步提升業界的水平及地位。」



學院現時提供多個專為業內人士而設的兼讀制課程，例如中式廚藝專業證書、中式廚藝文憑、高級及大師級中廚師課程等。此外亦透過「一試兩證」技能試，與國內資歷接軌。



▲香港煤氣公司所贊助的CCI示範廚房「名氣堂」，為學院及業界提供專業的培訓設施及大型比賽場地，包括「全港青年廚師中餐烹飪比賽」。

## 培育國際廚藝及葡萄酒業專才

在中菜以外，ICI亦積極為香港培育優秀的國際廚藝、餐飲業及項目管理人才。學院除開辦多元專業廚藝課程，亦提供關於葡萄酒、廚藝科學和主題樂園及項目管理課程。而一系列的兼讀制課程，如國際廚藝及廚務管理專業文憑、西式糕餅及麵包證書和技能測試培訓課程等，更為在職廚師開拓進修之路。正如顏院長所說：「國際廚藝學院以成為世界級的卓越培訓中心為目標，為香港的旅遊及餐飲業發展提供人力支援。」

## 合力推動培訓工作

「學院的培訓工作，一直有賴香港煤氣公司的大力支持。」當中包括：贊助兩年一度「全港青年廚師中餐烹飪比賽」扶育新苗、CCI示範廚房「名氣堂」為學院及業界提供專業的培訓設施及大型比賽場地，更提供獎學金予大師級中廚師課程提升技能及管理技

巧，以及支持ICI新校舍設施及煤氣燈裝置等。「隨著今年ICI新校舍分階段投入服務，學院期盼與香港煤氣公司保持緊密合作，繼續攜手為本地業界培育優秀專才。」



▲中華廚藝學院(CCI)及國際廚藝學院(ICI)院長顏淑賢女士(後排左一)於香港煤氣公司支票頒贈儀式。(前排左起：職訓局執行幹事尤曾家麗女士，GBS, JP、職訓局主席陳鎮仁博士、煤氣公司常務董事陳永堅先生、煤氣公司執行董事暨公用業務營運總裁黃維義先生)

中華廚藝學院(CCI)及國際廚藝學院(ICI)為VTC機構成員。CCI旨在提供系統化的中廚培訓學習階梯，提升中廚的專業水平及地位，並透過「一試兩證」技能測試，銳意使香港成為區內卓越的中廚資歷評審中心。而ICI致力為香港培育優秀的國際廚藝、餐飲業及項目管理人才，鞏固香港作為亞洲美酒佳餚之都的地位。

中華廚藝學院: [www.cci.edu.hk](http://www.cci.edu.hk)  
國際廚藝學院: [www.ici.edu.hk](http://www.ici.edu.hk)



▲ICI新校舍將於2018年分階段投入服務。



# 新禧賀詞及展望



香港餐飲聯業協會主席  
李遠康先生

## 新禧賀詞

辭舊靈雞歌日麗，迎新瑞犬報年豐，  
餐飲聯恭祝各位同業友好萬事順意、百業興旺！

## 願景、展望

新年新喜象，餐飲聯新一年將進一步推動本地餐飲業形象更專業化，以提升社會各界對餐飲業的重視和形象。本會亦會繼續舉辦更多多元化的活動，為環保出一份力，以促進業界環保意識和團結餐飲業界的發展。在此祝願餐飲業財源廣進、百花齊放！

瑞犬迎春，吉祥如意；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戊戌狗年「駿業興隆、百事亨通」！



現代管理(飲食)專業協會主席  
梁志偉先生

## 新禧賀詞

春回大地，送鶴迎狗，  
祝願大家身心康健，萬事如意。

## 願景、展望

展望未來，我們將會繼續積極推廣中華飲食文化活動，為香港飲食業發展作出努力，一同建設更美好的香港。



稻苗學會主席  
邱金榮先生

## 新禧賀詞

來年是戊戌狗年。我謹代表稻苗學會祝大家狗年一帆風順，萬事如意，心想事成！

## 願景、展望

2017香港鋪價及租金持續高企不下，勞動力又沒有新增補，飲食業在三高(貴租、貴貨價、貴人工)的經濟氛圍下，發展只能持平。相信飲食業在2018將面對更嚴峻挑戰。

稻苗學會繼續努力不懈推動及提升業界專業化，透過提供多種教育及培訓平台，為業界增值，使其在艱難的經營環境中仍能保持競爭力。本會亦有幸得到煤氣公司在這方面的大力支持，贊助獎學金給稻苗學院傑出學生。

稻苗學會在2017亦舉辦多項慈善活動帶領餐飲業回饋社會，例如與煤氣公司及聖公會合作的We Can Cook計劃。本人謹代表稻苗學會感謝煤氣公司的支持及協助。

在此，再祝餐飲同業，歲歲祝福萬事順，狗年兆豐五穀香。



香港餐務管理協會主席  
梁振華先生

## 新禧賀詞

戊戌狗年經已來臨。在此祝福全體業界朋友心想事成、  
狗年萬事亨通、生意興隆、身體健康！

## 願景、展望

2017年香港經濟之四大支柱產業表現穩中見升。來年展望亦能平穩增長，加上中央政策支持粵港澳大灣區全速構建，料為本地注入更多動力。餐飲服務方面，雖仍受人力、舖租高企等諸多不利因素約制，但相信在有關人士的聰明才智創新下，定必能將困難迎刃而解，而人工智能、區塊鏈等新科技亦會有一定助力。



港九新界屋邨酒樓業商會會長  
陳祥佐先生

## 新禧賀詞

屋邨商場 百花齊放 欣欣向榮春來早  
送舊迎新 狗年運轉 旺旺來福迎新禧

## 願景、展望

今時今日的屋邨商場，大部份已經裝修翻新，迎來了許多新商戶，尤其是飲食業，大江南北美饌、異國風味佳餚、道地小食、港式茶餐，林林總總，百花齊放，一派繁榮景象。同時引起飲食業的激烈競爭，加上屋邨的老化，勞工市場的人手短缺，租金薪金的攀升，雖然樓股不斷創新高，卻深感高處不勝寒。狗年展望，審慎樂觀，謹祝本會會員及香港市民新年行好運。



飲食業職工總會主席  
郭宏興先生

## 新禧賀詞

靈犬臨門迎吉祥，中華佳餚顯光輝！  
飲食業職工總會祝願飲食界從業員——  
旺犬招財、豐衣足食！

## 願景、展望

春回大地，「祥祥狗狗」興旺迎新歲！本會祝願各位在新的一年工作順利，心想事成！在新的一年，積極重視職業安全健康！本會將繼續鞏固職工權益，促進勞資和睦，冀求國富民強，香港飲食業團結一致！恭喜恭喜！



◀十位香港星級名廚與煤氣公司執行董事暨公用業務營運總裁黃維義先生(中)、香港共用業務商務總監黃霖生先生(右七)及煤氣公司代表合照。

## 2017世界粵菜廚皇大賽

由世界中餐業聯合會與世界粵菜廚皇協會聯合主辦、香港餐務管理協會承辦的「2017世界粵菜廚皇大賽」，於2017年9月5日至7日在香港隆重舉行，大賽以「味在香港」為題，匯聚40個國家和地區超過300位精英廚師及代表，推動世界粵菜廚藝的發展和交流。當中煤氣公司冠名贊助的「明火小炒王大師演藝交流」活動更邀請了10位香港星級名廚，以明火烹調多款特色小炒，為參賽隊伍打氣。

## 飲食業足球四角盃賽



▲四大商會代表頒發紀念獎予煤氣公司執行董事暨公用業務營運總裁黃維義先生(中)。

煤氣公司贊助的「飲食業足球四角盃賽」於2017年10月14日假沙田賽馬會傑志中心舉行。活動獲香港餐務管理協會、現代管理(飲食)專業協會、香港餐飲聯業協會及稻苗學會支持，四大商會踴躍派出隊伍參賽，氣氛熱鬧。

四角盃賽由煤氣公司隊對飲食業商會代表組成的聯隊的一場表演賽正式揭幕，賽事戰況激烈，精彩緊湊，各隊更有啦啦隊到場支持，一同感受足球運動的樂趣。

## 《國際金茶王大賽 2017 (港式奶茶) — 回歸盃》 香港區決賽及國際總決賽

煤氣公司多年來一直贊助由香港咖啡紅茶協會主辦的「金茶王大賽」，支持此項對香港旅遊業及餐飲業的發展均起著積極作用的活動。比賽項目—港式奶茶更於2017年8月14日被列入香港非物質文化遺產代表作名錄之一，足見其文化價值。香港區及國際總決賽分別於2017年8月17日及19日假「香港國際茶展」進行，總決賽當天更是雲集了七地的冠軍代表於現場各自施展沖泡港式奶茶的技藝，競奪「國際金茶王」的殊榮。



▲煤氣公司香港共用業務商務總監黃霖生先生(前排左二)出席國際金茶王大賽 2017 — 回歸盃的總決賽的啟動儀式。



▲香港咖啡紅茶協會主席黃家和先生(右)頒贈感謝狀予煤氣公司執行董事暨公用業務營運總裁黃維義先生(左)。



▲(左二起)福利協會助理總幹事岑家雄先生、安老事務委員會主席林正財醫生, BBS, JP、稻苗學會主席邱金榮先生、煤氣公司香港共用業務商務總監黃霖生先生(右二)與兩位長者代表主持儀式。

## 「We Can Cook」謝師晚宴

煤氣公司與香港聖公會福利協會及稻苗學會合作，於2016年舉辦全港首個集商界、大廚、社福界的Young Old烹飪課程—「We Can Cook」，由12位星級大廚教授一眾長者烹飪12道環球美饌。透過活動，學員可擴大社交圈子，廚師可走進社區，企業可回饋大眾。實行以美食凝聚親情，以美食回饋社會的雙贏效益。大會更於2017年6月14日舉辦謝師晚宴，超過200位長者、頂級廚師及機構代表，一起分享「有型」入廚樂和煮食心得。



## 煤氣公司榮獲 「商社共生大獎」

由團結香港基金策動的第一屆「商社共生」傑出大獎，是一項發掘本地成功結合營商策略、社會關懷與環境保護，達至「商社共贏」例子的獎項。煤氣公司於2017年11月7日獲頒「商社共生大獎」，這絕對是對煤氣公司營商模式的一種肯定。

煤氣公司早於1999年已率先利用大埔船灣堆填區沼氣作為生產煤氣的燃料；2006年引進天然氣，與石腦油並用作生產原料，進一步減低溫室氣體排放；2016年利用新界東北堆填區的沼氣

作為發電機能源，並成功建立熱電聯供系統，應用於雅麗氏何妙齡那打素醫院，為醫院節省能源開支的同時，亦減少溫室氣體的排放；2017年沼氣應用計劃更擴展至將軍澳新界東南堆填區，貫徹實踐「轉廢為能」的環保概念。

煤氣公司於未來將繼續探索更多「商社共生」的項目，期望新的營商模式在滿足市場需要的同時，能為社會創造價值，達至企業與社會可持續發展的願景。

▲ 環境局局長黃錦星先生, GBS, JP(左五)、醫院管理局行政總裁梁柏賢醫生, JP(左六)、雅麗氏何妙齡那打素醫院及大埔醫院醫院行政總監文志賢醫生(右五)、煤氣公司常務董事陳永堅先生(左二)與眾主禮嘉賓於那打素醫院熱電聯供系統廠房前合照留念。

► 香港特別行政區行政長官林鄭月娥女士, GBM, GBS頒發「商社共生大獎」予煤氣公司常務董事陳永堅先生。



## 新界東南堆填區 沼氣應用項目啟用儀式

煤氣公司位於將軍澳的新界東南堆填區沼氣應用項目於2017年11月24日正式啟用。此項目包括興建全亞洲同類型最大沼氣轉化生產廠房，總投資額約3.5億港元，預計每年可減少56,000噸二氧化碳，環保效果相等於240萬棵樹的每年吸碳量，有助減少溫室氣體，進一步實踐煤氣公司「轉廢為能」的環保概念。將軍澳沼氣轉化生產廠房採用針對性設施及尖端技術，成功將收集得來的沼氣轉化為能源，使煤氣生產燃料組合中，可再生能源的應用比例將提高至約5%，是香港在轉廢為能方面的另一個里程碑。



► 環境局局長黃錦星先生, GBS, JP(中)、煤氣公司常務董事陳永堅先生(左)及威立雅集團(香港)總裁宋頌賢先生，參觀全亞洲同類型最大沼氣轉化生產廠房的設施及技術。

► 煤氣公司位於將軍澳堆填區的全亞洲同類型最大沼氣轉化生產廠房啟用禮。環境局局長黃錦星先生, GBS, JP(中)、煤氣公司常務董事陳永堅先生(左)及威立雅集團(香港)總裁宋頌賢先生主持開幕儀式。

# 專訪百年老字號 公和荳品廠

## 慢功細活 充滿濃濃的人情味

擁有超過一個世紀歷史的公和荳品廠，扎根於深水埗傳統街市內，經歷了無數的年代變遷，其傳統懷舊的店舖設計風格依然貫徹始終，成為區內難得一見的歷史建築，見證著一代又一代香港人對飲食文化的堅持與追求！其招牌豆腐花和豆漿，經過歲月洗禮依然豆香濃郁、幼滑細膩，更入選成為米芝蓮推介的街頭小吃。

北河街公和店面不大，但其捧場客總是絡繹不絕，有人喜歡駐足店外選購像素鴨、山根及響鈴等火鍋配料，也有人樂於等上一陣子，只為了於店內品嘗一碗熱辣辣的豆腐花或是一杯香噴噴的豆漿。現已是第四代掌舵人的蘇意霞直言相比做生意，她更希望公和這老字號能夠伴著更多代香港人成長下去。

### 從油渣到煤氣 環保、高效、創新

公和荳品廠於1893年由創辦人駱邦於廣東道開店，後來搬到深水埗現址，至今已有57年歷史，裝修後的公和仍堅持保留60年代的高樓底綠色騎樓設計，加上古舊吊扇、撥輪電話、白瓷

方磚鋪牆及隸書紅色大字招牌，全部都充滿人情味及歷史洗滌的痕跡，懷舊而復古的裝修風格使店舖成為深水埗的地標。



▲ 公和荳品廠第四代掌舵人兼董事蘇意霞小姐與煤氣公司業務發展及推廣經理譚家良先生合照留念。

從油渣爐轉用煤氣爐就是一例，廚房溫度大為降低，為員工提供一個更舒適的工作環境予他們繼續發揚製作豆品的手藝。現時傳統食店買少見少，蘇意霞不無感慨：「我們做的是傳統食品，面對市場挑戰及時代轉變，很多東西都要重新取得平衡才能一邊保存傳統風貌、一邊符合現代社會要求。」



### 明火煲出原味 古法製作豆品

有別於現今大多是以機器製成的豆腐花，公和至今仍堅持用傳統石磨磨出豆漿



後再製成豆花及豆腐等產品，以保持黃豆的原味和豆香，慢功細活是公和讓自家豆品好吃的重要因素之一。古法精緻的豆花在質地上更顯細緻軟嫩，口感更是柔軟綿密的細膩！蘇意霞堅持選用加拿大非基因改造黃豆製作豆腐以保持其滑度及彈性，她更指出明火是製作優質豆製品的關鍵。「煲滾豆漿是最重要的製作步驟，用明火煲出來的豆漿更香更濃，加上銅鑊受熱均勻、不易黏底，煲出來的豆漿保留黃豆的原汁原味。」可見公和對傳統味道和質量的執著。



**嫩滑關鍵！**  
煮豆漿是製作嫩滑豆腐與豆腐花的關鍵，公和以銅鑊配合明火，受熱均勻、不黏底，更能逼出黃豆香氣，一舉多得。



# 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](http://www.towngas.com)

無限商機  
為您燃起