

工商業通訊

疫情衝擊各行各業 煤氣公司助業界跨越困境

新型冠狀病毒疫情嚴峻衝擊全球及本地經濟，各行各業面對前所未有的挑戰，為應對本港疫情，政府推出一系列對餐飲業務處所設規定及限制。為協助業界面對困難的營商環境，煤氣公司期望能透過不同項目計劃，紓緩業界負擔，與業界共渡難關。

在今年5月疫情稍為緩和時，煤氣公司即時推出「撐飲食・振經濟」計劃，並於5月18日舉行啟動禮，為支援餐飲業界儘快復甦而提供三項舉措，以助餐飲業界度過困境。有關計劃包括特別為中小型食肆推出「廚房設備租購計劃」，同時推出會員積分計劃、網上換購平台「好氣Fun」及提供餐飲券等，藉此刺激外出用膳消費，帶動經濟復甦；而參與計劃的食肆負責人，在眾安銀行開設戶口可獲抗疫保障金的保障。

受疫情影響，市民卻步於外出用膳，嚴重影響餐飲業的生意，公司為了令市民食得安心，於3月聯合六大餐飲業商會派發噴劑予食肆，並免費為食肆噴塗納米光觸媒長效消毒劑，希望有助業界面對疫情的挑戰。另一方面，煤氣公司贊助由多個飲食業商會聯合主辦的飲食連環賞「7月7折8月8折」優惠活動，鼓勵市民於本地消費，望有助振興飲食業。

煤氣公司一向盡心履行企業社會責任，除了積極協助餐飲業度過難關外，也關懷社群，踴躍參與公益活動。今年榮獲義務工作發展局頒發「第八屆香港傑出義工獎—企業獎」，表揚公司多年來在推動員工參與義工服務的努力和成就。

此外，公司致力保護及改善環境，引入先進技術以利用廢棄物，「轉廢為寶」及節能減排，獲頒「香港環境卓越大獎」公共及社區服務界別的金獎；公司在可持續發展範疇連奪兩項殊榮，在首屆「大灣區企業可持續發展指數」及第五屆「香港企業可持續發展指數」均榮登榜首，證明公司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。

展望下半年疫情儘快受控，經濟活動回復正常，營商環境得以改善，煤氣公司將繼續與業界共同面對挑戰，共渡時艱。



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

全力抗疫消毒大行動 為全港食肆免費噴塗納米光觸媒長效消毒劑

在2020年3月份，煤氣公司為全港食肆免費噴塗納米光觸媒長效消毒劑，希望一方面使市民對食肆的衛生情況更有信心，同時支持香港的餐飲業界，助業界面對疫情的挑戰。公司招募和培訓員工及義工協助進行計劃，已累計數千間食肆完成納米光觸媒消毒。已噴塗納米光觸媒的食肆，會於店前張貼煤氣公司特別設計的標貼，上面寫有噴塗日期，方便市民識辨。



▲ 行政會議成員兼立法會議員張宇人先生(前排左四)、煤氣公司常務董事陳永堅先生(前排右四)及管理層與多位本地主要餐飲業協會的主席一同合照。

◀ 煤氣公司常務董事陳永堅先生(中)及管理層到場為義工打氣。



「煤氣公司全力抗疫消毒大行動」儀式已於3月27日舉行，行政會議成員兼立法會議員張宇人先生和多個本地主要餐飲業協會的代表皆有出席。有關計劃獲得張宇人議員及各大餐飲業商會支持，餐飲業商會包括香港飲食業聯合總會、現代管理（飲食）專業協會、香港餐飲聯業協會、香港餐務管理協會、稻苗學會和香港日本食品及料理業協會。透過他們的管道，把煤氣公司免費提供的6,000支納米光觸媒噴劑分發予各大小食肆，以便食肆可以自行完成噴塗的消毒程式，同心抗疫。



▲ 行政會議成員兼立法會議員張宇人先生(左四)、香港餐務管理協會主席梁振華先生(左一)、現代管理（飲食）專業協會主席梁志偉先生(左二)、香港日本食品及料理業協會主席黃傑龍先生(右三)、香港餐飲聯業協會主席謝寶達先生(右二)、稻苗學會主席徐汝緯先生(右一)、煤氣公司常務董事陳永堅先生(右四)及管理層於「煤氣公司全力抗疫消毒大行動」儀式合照留念。

「撐飲食・振經濟」計劃 為中小型食肆提供廚房設備租購計劃

受新冠肺炎疫情影響，香港經濟面對嚴峻挑戰，煤氣公司推出「撐飲食・振經濟」計劃，為支援餐飲業復甦提供三項舉措，以助業界度過困境。

公司於2020年5月18日舉行「撐飲食・振經濟」計劃啟動禮，同時公布廚房設備租購計劃及換領餐飲現金券的詳情。行政會議成員兼立法會議員張宇人先生、多個餐飲業商會代表均有出席，包括現代管理（飲食）專業協會、香港餐飲聯業協會、香港餐務管理協會、稻苗學會、香港飲食業聯合總會、以及香港日本食品及料理業協會，以示支持有關計劃。



▲ 煤氣公司常務董事陳永堅先生(右四)、執行董事暨公用業務營運總裁黃維義先生(右一)、行政會議成員兼立法會議員張宇人先生(左四)、與多個餐飲業商會代表一同主持「撐飲食・振經濟」啟動禮。

◀ 煤氣公司常務董事陳永堅先生(前排右六)、執行董事暨公用業務營運總裁黃維義先生(前排左六)與贊助商及支持機構的代表合照。



請掃描二維碼了
解計劃詳情。



有關計劃特別為中小型食肆推出廚房設備租購計劃，降低創業入場門檻和紓緩資金周轉困難，合資格申請者可享18個月免息分期優惠，以購置廚房設備及設施，以便有意投身餐飲業的人士和團體開業。

租購計劃已於6月1日開始接受申請，凡全新開業而面積小於2,000平方呎的食肆，並同時申請「尊貴客戶」優惠計劃，需透過煤氣公司特許承辦商、經銷商及合作伙伴遞交申請及相關證明文件。租購廚房設備金額最高批

核上限為50萬，實際金額則視乎食肆規模大小及由煤氣公司審批而定。

此外，公司推出結合網上換購平台的「好氣Fun」會員計劃，客戶登記即可獲贈港幣50元餐飲現金券一張，可於逾千間食肆使用，希望帶動外出用膳消費，支援餐飲業。

而參與計劃的食肆負責人，在眾安銀行開設戶口，若其食肆不幸因疫情影響而要暫時休業，則可獲ZA餐飲業抗疫保障金的保障。

明珠海景 維港美景配精緻粵菜

位於北角匯的明珠海景，坐擁180度維港景觀，讓食客一邊品嚐由經驗豐富之大廚炮製的精緻粵菜，一邊觀賞香港迷人景色。除了是午市、茶市及晚飯的理想選擇外，明珠海景更是不少人鍾情的宴會及商務宴客場地。明珠海景提供的廣東粵菜，既保留傳統懷舊菜，又推出健康新派菜，新舊菜式應有盡有。



選料考究 做工精細

粵菜菜式選料嚴格，有多種烹調方式，可變化出各款佳餚，包括有家常菜、晚飯小炒、茶敍點心、珍饈美饌及燒味等。

明珠叉燒皇是明珠海景的招牌菜。由行政主廚楊志宏師傅率領的廚師團隊，每日嚴選肉質上乘的半肥瘦梅頭肉，憑多年經驗烤出美味無窮的叉燒皇。「要做正宗廣東燒味，原材料及技巧十分重要，我們的師傅會將叉燒排位及不斷轉位，利用明火力做出特有的焦香，時間拿捏準確，出爐之半肥瘦叉燒才能爽口而不韌。」楊師傅指，除了明珠叉燒外，燒鵝及片皮鴨都是頗受食客歡迎的廣東燒味菜式。



不加味精 突顯食材原味

粵菜特色是本味先行，著重食物原本的味道。楊師傅明言，這裡炮製

的菜式都不加味精，注重健康及食材的原味。他們會搜羅來自世界各地的優質食材，例如日本、台灣、歐洲及澳洲等地的肉類及海鮮。推介菜式之蒜片安格斯牛柳粒，就不會在醃製時加入鬆肉粉，破壞牛肉原有味道。為了使肉質香軟，準備

時間較長、工夫也較繁複，但能讓食客品嘗到安格斯牛的真味道，楊師傅謂再花功夫都值得。

另一推介菜式就是日本南瓜炒黑毛豬，日



本南瓜本身甜度高，可以連皮吃，令這道菜變得清新爽口，配以來自西班牙的黑毛豬，肉味濃厚。推出菜式之前，楊師傅曾經多番嘗試、轉換過不同材料，最後才選用黑毛豬肉及日本南瓜入饌。「坊間粵菜館較少採用南瓜為食材，我設計時則以家庭菜為藍本，試用不同的肉來炒，最後發覺以西班牙黑毛豬炒南瓜最匹配。」

明火烹調 變化無窮美食



廚師要懂得善用不同火候才能烹調出不同風味的菜式。明珠海景廚師團隊都是使用明火烹調各款粵菜，「菜式如欖角香蔥炒明蝦球，先把欖角炸脆後鋪底，增加香味和口感，而烹調明珠小炒皇採用芽菜及時令蔬菜，需控制火候得宜，火力夠大才能炒得夠香夠乾身，火力不足則會出水，炒過度又會變軟身，很考功力。」楊師傅說。



置身於裝潢時尚又寬敞的空間，飽覽醉人維港海景，在這種氣氛之下，品嘗大廚精心設計及烹調的中式美饌，就是完美的餐飲體驗。

明珠海景

地址：北角維港凱悅尚萃酒店北角匯一期5樓502號舖

稻苗學會「齊心撐飲食。一起再出發」團結聚餐



▲ 行政會議成員兼立法會議員張宇人先生(左十)、稻苗學會主席徐汶緯先生(左十二)與一眾稻苗學會代表合照留念。

由香港餐務管理協會主辦的「飲食業足球友誼賽」已於2020年7月2日假香港仔室內運動場仿真草足球場圓滿結束。是次比賽香港餐務管理協會邀請其他飲食業商會參加，各會踴躍派出代表組成聯隊，反應非常熱烈。煤氣公司隊由執行董事暨公用業務營運總裁黃維義先生帶領，對陣一眾商會代表組成的聯隊。是次活動讓參加者切磋球技及享受運動樂趣，更有助加強商會間的聯繫和團結。

贊助飲食業 「7月7折 8月8折」推廣活動



▲ 飲食業多名代表出席記者會介紹優惠活動。

由稻苗學會主辦、煤氣公司贊助的「齊心撐飲食。一起再出發」團結聚餐於2020年6月29日假尖沙咀南洋中心金百樂宴會廳舉行。稻苗學會執行委員會成員、會員、會友及餐飲同業出席聚餐，一同齊心支持餐飲業、為餐飲業加油、共同渡過難關。是次活動提供平台讓業界聚首一堂，互相鼓勵，也為餐飲業失業的工友籌款，此活動之收入扣除支出後，捐贈予餐飲業工會以幫助他們，集腋成裘，與餐飲業界一同面對疫境。

支持飲食業足球友誼賽



▲ 煤氣公司執行董事暨公用業務營運總裁黃維義先生(後排右八)、總經理一市務及營業黃維安先生(後排右七)、工商市務及營業部高級業務發展及推廣經理譚家良先生(後排右四)、香港餐務管理協會永遠會長潘權輝先生(後排左八)與足球隊代表大合照。

由煤氣公司贊助，香港飲食業聯合總會、現代管理(飲食)專業協會、香港餐務管理協會、香港餐飲聯業協會、稻苗學會、香港日本食品及料理業協會及香港日本料理店協會聯合主辦的飲食連環賞「7月7折、8月8折」優惠活動於2020年7月及8月舉行，鼓勵市民於本地消費，振興經濟。優惠活動有逾千間食肆參與，7月15日開始推出晚市優惠，7月提供七折優惠，8月則提供八折優惠，不設最低消費，食肆可彈性制定單一菜式或套餐優惠。



▲ 參與活動的食肆於門外櫥窗貼上活動貼紙，讓消費者輕鬆認出店鋪。

浸會醫院安裝全港第一部用於 醫院病房的綜合抽濕鮮風櫃

病人的舒適度為醫院實踐濕度控制的首要考慮因素。煤氣公司最近為香港浸信會醫院在天台安裝綜合抽濕鮮風櫃，以加強七樓護士站及病房區域的濕度控制。有別於過往設計，團隊是次將抽濕輪嵌入鮮風櫃，並利用煤氣熱水爐取代傳統用燃氣直接烘乾抽濕輪以還原其抽濕能力。

項目於2020年2月快速完成，浸會醫院對煤氣公司專業團隊的工作效率留下深刻印象，並對抽濕系統感到非常滿意。綜合抽濕鮮風櫃令病房不再需要依靠製冷系統來調節濕度，大大減低鮮風櫃負荷，為醫院節省了空調能源開支。而室內保持濕度適中的空氣流通不僅可提高病房的舒適度，同時有助抑制細菌滋生，確保病人在衛生舒適的環境下接受治療。

► 香港浸信會醫院



▲ 綜合抽濕鮮風櫃

壁屋監獄置換柴油鍋爐為煤氣蒸氣鍋爐



► 壁屋監獄



► 第一台煤氣蒸氣
鍋爐已投入運作

位於西貢的壁屋監獄內設有洗衣工場，每月處理超過100萬件來自東九龍聯網醫院的一般病人被服。為提升洗衣質素，並確保洗衣水溫足夠殺菌，煤氣公司為壁屋監獄分階段將原有已使用超過20年的柴油鍋爐拆卸並置換成三台蒸氣鍋爐，生產蒸氣供洗衣工場內的洗衣機及乾衣機等洗熨機械。

煤氣作為潔淨能源，有效減少因燃燒柴油於鍋爐產生的煙垢，並避免以往在定期添加燃油時有大型貨車進出監獄所構成的保安問題，為洗衣工場締造一個更清潔、更環保的環境。

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