

工商業通訊

疫後新氣象 凝聚社會力量 重啟業界發展

隨著新冠肺炎疫情緩和，截至今年5月至7月本港失業率回落至5%，而餐飲業界失業率亦降至8.6%。香港社會能夠「疫」境自強，全賴政府積極推行疫苗接種計劃，市民亦踴躍參與，接種率逾六成。為鼓勵消費，政府亦陸續向大眾發放電子消費券，餐飲業預期可吸納逾百億港元消費額，對疫後的業界恢復來說無疑是有力支持。

為協助業界進一步跨越困境，煤氣公司全力支持由八個飲食業商會聯同旅遊發展局舉行的「7月7折」優惠活動，吸引市民消費以振興經濟。我們亦全力贊助「全港青年廚師中餐烹飪比賽」及「餐飲業明火籃球明星賽」，藉著多元有益的交流活動，鼓勵從業員在工作與生活間取得平衡，於疫情下保持身心健康。

公司為香港各間醫院供氣及提供燃氣設備，供應更潔淨的能源及優質服務；最近更與香港浸信會醫院合作，於電腦掃描室安裝最新的綜合抽濕鮮風櫃，以達到良好的濕度控制。另外，在2021年新啟用的香港中文大學醫院內，我們亦為醫院安裝煤氣熱水鍋爐，為病人供應熱水洗澡和醫院室內採暖，幫助醫院提升整體舒適度，為醫護及病人帶來安全及健康的環境。

作為公營機構，公司在疫情下繼續履行企業責任、凝聚社會力量，並藉著增設工作崗位、應用沼氣供應熱電，以及為急需幫扶的基層家庭贈送新鮮餸菜包，獲《Job Market》頒發「卓越僱主大獎」、「卓越社會責任企業大獎」及「卓越企業可持續發展大獎」殊榮。公司亦積極推行職安健措施，更於「第十九屆香港職業安全健康大獎」上榮獲「安全管理制度大獎—金獎」、「5S工作場所整理最佳實踐獎—金獎」及「職安健年報大獎—金獎」等八大獎項。

展望未來，可持續發展是各行各業勢在必行的方向和致力達成的目標，煤氣公司在此範疇成績斐然，近期更於首屆「大中華企業可持續發展指數」評選中，從區內200家企業中脫穎而出、位列榜首，足見公司以先進營商模式實現商業可持續發展之理念，在本港以至大中華區均有目共睹、備受認可。

疫情下各行各業百廢待舉，煤氣公司願與業界共同面對，繼續拼搏向前，闖出新氣象。中秋佳節之際，本人謹代表煤氣公司祝願各位事事順利、身心康泰！



黃維義 香港中華煤氣有限公司
副常務董事

2020/21全港青年廚師中餐烹飪比賽

由煤氣公司全力贊助、中華廚藝學院主辦的「2020/21全港青年廚師中餐烹飪比賽」於2021年6月22日圓滿結束。決賽分別設有「青少年組」、「青年刀神組」及「公開組」，讓有志投身中菜行業的年青人及在職廚師擴闊視野及提升自信，於各個組別施展精湛廚藝。「青少年組」賽事以牛肉作為指定創作題材；「青年刀神組」則以甘荀比試切片及擺盤，各參賽者盡顯刀工，力爭刀神寶座。而「公開組」比賽以本地飼養的寶石魚為主要食材，讓參賽者自由創作菜式，爭奪多個獎項，過程緊張刺激。各組冠軍早前已順利誕生，而是次比賽為青年廚師切磋交流、提升烹調水平提供了良好平台，亦可藉此發掘有潛質的人才。

▶ 主辦機構中華廚藝學院及贊助商代表主持決賽啟動儀式。

▼ 中華廚藝學院副院長賀愛德先生(左)與煤氣公司總經理—工商事務及營業鄭曉光先生(右)頒發最佳專業表現獎給得獎者。



◀ 頒獎禮上，青少年組、公開組及青年刀神組得獎者，與大會評審團及嘉賓們合照。

全力支持「7月7折」飲食業大優惠活動

為協助餐飲業界面對疫情的挑戰，煤氣公司全力支持由八個飲食業商會，聯同旅遊發展局舉行的「7月7折」優惠活動，希望吸引市民消費，振興飲食業。優惠計劃為期一個半月，由7月15日至8月31日期間，每枱四名或以上食客凡惠顧參與計劃的指定食肆，並已接種疫苗，即可享有七折優惠。



請掃描二維碼了解活動詳情。



▲ 煤氣公司常務董事陳永堅先生(右四)、立法會飲食界代表張宇人議員(左五)、香港旅遊發展局主席彭耀佳博士(左四)及各飲食業商會代表出席活動簡報會。

◀ 飲食連環賞「7月7折」優惠活動刺激消費。

餐飲業明火籃球明星賽

由煤氣公司贊助，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聯合舉辦的「餐飲業明火籃球明星賽」，於2021年7月5日至16日圓滿舉辦。賽事期間，各隊支持者到場為加油打氣，氣氛熱烈。壓軸的友誼賽於7月16日假彩虹道體育館順利進行，由煤氣公司隊對陣一眾商會代表組成的聯隊，為活動劃上完美句號。

球員切磋球技，賽事場面緊湊；是次活動既增進商會間的溝通，也有助推廣運動樂趣及健康生活。



▲ 煤氣公司副常務董事黃維義先生(左六)頒發冠軍獎盃給香港餐飲聯業協會代表。



▲ 煤氣公司與眾商會的參賽球員合照留念

▶ 現代管理(飲食)專業協會主席梁志偉先生(左)、煤氣公司策略及創新總監暨商務總監—香港公用業務馮文傑先生(中)、總經理—工商事務及營業鄭曉光先生(右)主持開球禮。



香港中文大學醫院正式投入服務 開拓醫護新領域



▲ 香港中文大學醫院的熱水鍋爐



◀ 香港中文大學醫院的外觀

香港中文大學醫院(中大醫院)在2021年1月6日正式投入服務，於首階段提供門診及日間醫療服務，並將逐步開放16個專科醫療中心及516張住院病床。在是次項目中，煤氣公司為中大醫院接駁煤氣系統，供應給三台1000千瓦的熱水鍋爐，以煤氣生產熱水供病人洗澡及提供採暖功能。

中大醫院為香港中文大學全資擁有的私營教學醫院，所有盈餘將投放於醫院及香港中文大學醫學院，以支持醫院的長遠發展及醫學院的科研和教學工作。中大醫院致力為市民提供優質可靠及高透明度的醫療服務，並貫徹醫院非牟利的宗旨為市民帶來全新的私營醫院體驗。煤氣公司有幸參與是次醫療發展，為醫院提供燃氣設備及穩定供氣，為醫護及病人提供安全及健康的環境。

香港浸信會醫院於電腦掃描室 安裝綜合抽濕鮮風櫃系統

煤氣公司於2019年成功於香港浸信會醫院安裝綜合抽濕鮮風櫃後，加強了七樓護士站及病房區域的濕度控制，醫院對該系統感到非常滿意。

醫療設備非常昂貴，金屬材料和電子設備容易受濕氣影響而腐蝕，故此精準的濕度控制非常重要。有鑑於七樓護士站及病房區域的成功經驗，醫院亦決定於電腦掃描室安裝綜合抽濕鮮風櫃系統，以達到良好的濕度控制。

綜合抽濕鮮風櫃的原理是把抽濕輪嵌入鮮風櫃，並利用N-pack煤氣熱水爐所產生的熱水透過熱交換器將空氣加熱，取代傳統用燃氣直接烘乾抽濕輪以還原其抽濕能力。此方法不但可避免廢氣與處理風混合的可能性；同時因不用安裝獨立抽濕機及連接相關風管而大大節省安裝空間，從而降低設備及工程成本。

▶ 電腦掃描室



▲ 綜合抽濕鮮風櫃系統

煤氣公司與香港城市大學獲香港工程師學會 (環境分部)頒發環保學術論文大獎



▲ 香港工程師學會（環境分部）會長馬耀華博士（左一）及香港工程師學會持續專業進修委員會代表陳家龍博士（右二）頒發獎項予得獎隊伍。煤氣公司總經理—工商事務及營業鄭曉光先生（左四）及高級業務發展經理江紹權先生（右一）與香港城市大學能源與環境學院團隊代表領獎並合照。

▶ 香港工程師學會（環境分部）— 2020/2021 環保學術論文大獎 - 優異證書

煤氣公司於2019年與香港城市大學能源與環境學院展開合作研究，就乾燥劑抽濕機應用於辦公室及酒店的成果進行交流與分析，並於2021年初發表論文《濕度對室內空氣質素的影響——對比空調系統冷凝抽濕與乾燥劑抽濕於香港的應用》。

早前，該論文獲得香港工程師學會（環境分部）頒發的環保學術論文大獎 - 優異證書。該獎旨在表彰工程師在環境研究方面的努力，並鼓勵更多環保項目的誕生。



乾燥劑抽濕機與傳統空調系統相比，更有效改善室內濕度的同時減少碳足跡，其環保效益亦因是次獲獎而備受關注。

英國機械工程師學會香港分部 — 2020-2021年度最佳項目 (防疫新設計)



▲ 英國機械工程師學會(香港分部)會長莊偉泉先生(右一)與英國機械工程師學會(香港分部)前任會長梁廣灝先生(左一)頒發獎項予煤氣公司總經理—工商市務及營業部鄭曉光先生(左二)及高級業務發展經理巫志強先生(右二)



煤氣公司研發的綜合抽濕鮮風櫃獲英國機械工程師學會香港分部頒發「2020-2021年度最佳項目大獎 — 季軍」。這獎項的目的為表彰對推動香港機械工程有重大貢獻的項目。因應疫情，大會今年新增設「防疫新設計」組別，而煤氣公司為新組別下第一個得獎者。

作為燃氣抽濕節能方案的先驅，綜合抽濕鮮風櫃率先應用於H ZENTRE，把抽濕輪放入鮮風櫃的同時，以煤氣熱水爐配合太陽能集熱器系統將水加熱，烘乾抽濕輪以還原其抽濕能力。作為全港首個以健康生活為主題的創新綜合項目，H ZENTRE採用醫療級的鮮風處理程序，並於綜合抽濕鮮風櫃裝有紫外線燈組件以消滅通風系統內的致病原，增強抗疫成效。

「愛心糰有您」送糰活動

每年端午節，香港餐務管理協會慈善基金都會舉辦「愛心糰有您」送糰活動，今年活動已於6月9日及11日舉行，為長者送上愛心糰子，受惠人數超過250人。煤氣公司特別贊助活動，支持協會為長者添溫馨、送歡樂，共度佳節。



▲ 香港餐務管理協會慈善基金義工為長者送上端午糰。

▲ 受惠機構代表頒發感謝狀予香港餐務管理協會慈善基金。

工商市務及營業部領英專頁正式啟用

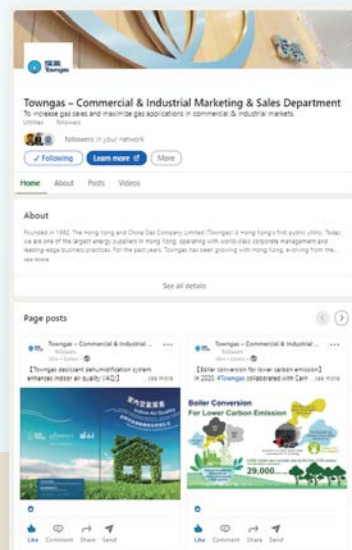


請掃描二維碼追蹤工商市務及營業部的最新動態

煤氣公司作為全港最具規模的能源供應商之一，積極致力為逾190萬客戶供應煤氣與多元化的煤氣爐具產品。其中，工商市務及營業部主要為餐廳食肆、酒店、醫院、主題樂園及政府等大型基建的工廠與商業客戶，提供高效節能的煤氣爐具和熱水、抽濕等應用方案，客戶服務群甚廣。

為推動與有關商會及公司客戶的直接互動，工商市務及營業部已於全球最大的職場社交平台LinkedIn（領英）開設專頁，以建立溝通並分享最新煤氣產品、客戶案例與市場新聞等資訊，以便工商業客戶更了解煤氣公司文化，掌握最新行業科技，以提升客戶競爭力。歡迎掃描下列QR Code追蹤工商市務及營業部的最新動態！

► 專頁分享了最新煤氣產品、客戶案例與市場新聞等資訊



「滋味人生」短片系列 星級名廚強勢登場

煤氣公司工商市務及營業部策劃與製作「滋味人生」短片系列，邀請重量級名廚參與拍攝短片，以工商業爐具示範烹調健康菜式，分享明火烹調的要訣和心得，介紹菜式的創作靈感，細談他們的烹飪哲學及「滋味人生」。



▲ 名廚嘉賓應邀拍攝「滋味人生」短片。



請掃描二維碼觀看宣傳短片。



請掃描二維碼觀看各集短片。

部營運及廚藝總監—中式菜系周世韜先生。

同時，亦邀請到國際中醫中藥總會藥膳會長徐欣榮先生參與拍攝，介紹菜式中食材的營養價值及食療功效，為不同年齡人士提供飲食建議。

► 國際中醫中藥總會藥膳會長徐欣榮先生介紹食材營養價值及食療功效。



黃亞保師傅

黃亞保師傅，人稱保哥或陳皮達人。保哥是越南華僑，8歲已立志當廚師，中學畢業後，保哥隨即入讀香港中華廚藝學院。離開學院後，在工餘時不斷進修，用了12年完成初級、中級、高級及大師級課程，成為該校第一位修畢四個課程的學生。他憑著努力當上大廚兼及擁有自己的餐廳，更擔任電視烹飪節目主持，人氣急升。

陳皮淮山百合炒海參

黃亞保師傅精心設計的養生菜式，用上九年陳皮，清香的味道與本身食味不太濃的淮山、百合及海參等甚為匹配。先用大火起鑊，爆香蒜頭、薑及乾蔥等配料，將淮山、百合及已汆水及銀味的海參回鑊，再配合拋鑊技巧，整道菜有鑊氣，所有食材能均勻受火，色澤更美。



▲ 煤氣公司總經理—工商市務及營業鄭曉光先生送上感謝狀

鄧浩宏師傅

米芝蓮推介高級粵菜食府國金軒The Mira主廚鄧浩宏師傅，憑著逾20年廚藝經驗及對烹飪的熱情，以新鮮時令食材入饌，以嶄新的手法及獨特風格演繹傳統粵菜，為美食愛好者締造昇華極至的饗宴體驗。鄧師傅特別為母親設計出一道養生菜式，分享親情與健康的滋味。

脆脆杞子仙翁米浸雪鳳凰

以大火將三黃雞煮熟成濃滑雞湯，加入仙翁米、茨實、蜜豆及將過油後的烏雞片浸熟，加上脆脆杞子，口感層次豐富，無骨又易咀嚼，是一道適合長者的養生菜式。





鄧家濠師傅

鄧家濠師傅掌勺米芝蓮一星餐廳萬豪金殿，擅長以經典的烹調手藝配合當代本地飲食文化，為饕客匠心打造獨特的餐膳體驗。鄧師傅示範以五行

五色入饌，烹調素食菜式「柿紅翠綠」，營養豐富，具有食療功效。



▲ 柿紅翠綠

這是一道養肝的菜式，採用了蘆筍、菠菜等煮成醬汁，配上以明火炒香的雞頭米、蜜豆、雲耳、百合等素菜。鄧師傅烹調時特別加入雞湯，再用密隔隔渣，使醬汁香濃滑溜。



Oliver Li師傅

才華橫溢的主廚Oliver Li，憑藉20年烹飪經驗，為The Mira型格時尚米芝蓮推薦食府WHISK締造薈萃法日創意精髓的饗宴體驗。

Oliver示範了「甘鯛魚配法式清湯及芥末蘋果雪葩」這道特色料理。



▲ 甘鯛魚配法式清湯及芥末蘋果雪葩

以明火將米糠油煮至沸騰，淋在甘鯛魚鱗上，魚鱗香脆，魚肉幼嫩，Oliver建議吃時直接用匙將魚肉連湯一同舀起，入口魚肉外脆肉嫩、湯頭濃郁，再以芥末蘋果雪葩作結，為味道帶來清新感。



姜若男師傅

TABLE行政總廚姜若男(Sandy)因為熱愛下廚，又喜歡與朋友分享美食，放棄金融業高薪厚職，轉行開餐廳。餐廳主打海鮮，是全港唯一設有海鮮淨化魚缸的餐廳，從外地空運到港的海鮮，經過三到五日淨化後，保持新鮮，又乾淨衛生。Sandy設計出「油封慢煮鮑魚」這道健康菜式，結合法國菜與中式煮法。

▲ 煤氣公司總經理—工商事務及營業鄭曉光先生送上感謝狀

▶ 油封慢煮鮑魚

低溫慢焗九小時至腍身的鮑魚，以明火煎至脆邊後，再配上預先用一至兩天煮好的燒乳鴿海藻汁醬，既腍又香口，層次複雜有趣。



周世韜師傅

入廚已超過20年，對餐飲事業充滿熱忱的周師傅，對中菜情有獨鍾，專注鑽研中菜廚藝，注入新穎的食材及元素，創造出絢麗多變的風格。周師傅示範了一道菜式松茸魚湯浸花膠，適合產後婦女補身。



▲ 松茸魚湯浸花膠

先將花膠放入蒸櫃蒸30分鐘，用冰水浸一晚；以明火煎香鯪魚肉，再加熱水，煲滾後加入腐竹熬煮，連同松茸、萵筍、鮮腐竹炆煮，並配以已煎香的花膠及魚子醬，令整個菜式更加豐富。

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