

瑞兔迎春添喜氣 節能減碳樂家園

新年伊始，瑞兔迎春！我謹代表煤氣公司全仁向各位工商客戶拜年，祝願各位在辛卯年敏慧靈巧有若金兔，穩握無盡商機，生意猶勝去年。

展望新一年，我們將採取前瞻性的策略應對環境問題，繼續努力節省能源、提高效率、減少排放二氧化碳，從而減輕全球溫室效應，為下一代締造低碳清新的生活環境。

煤氣公司注重環保，採用較潔淨的天然氣為製造煤氣的主要原料，生產過程中二氧化碳排放量較低。綜合計算原材料、生產、運輸以及爐具的效益，煤氣在煮食及熱水供應上的最終效益遠優於電力的最終能源效益，可見煤氣兼備環保及高效能的優點。

近年工商業界身體力行積極支持環保，煤氣公司了解業界需要，推出一系列商用高效能及環保爐具，協助業界打造環保食肆及快涼廚。與此同時，煤氣公司非常重視燃氣安全，定期派員到訪各協會和合作伙伴，舉辦商業氣體設施安全講座，旨在幫助食肆員工提高廚房工作安全知識，並提供爐具安全檢查服務，講解操作指南、日常保養步驟等。

作為重視節能減碳的企業公民，煤氣公司積極推動低碳生活，於二零零九年底展開一系列「低碳Action!」環保活動，透過網站和Facebook等各種互動媒體，鼓勵市民實踐低碳生活。煤氣公司也贊助了「校園低碳大行動—學生低碳生活大賽」、推出「能源與環保」教材和「低碳新世代」網上學習遊戲，並舉辦「低碳好生活」攝影比賽，喚起學生及大眾關注環保減碳。

此外，煤氣公司大力推廣電子賬單服務，以減少耗用紙張。每一用戶登記使用電子帳單服務，煤氣公司便捐出六元支持香港地球之友的植樹計畫，目標是至二零一一年植樹一萬株。

在新一年開始之際，我們為業務發展定下新目標，並可參考業內人士的成功經驗，令生意更上一層樓。今期《煤氣工商業通訊》訪問了港式餐廳的代表人物—太興飲食集團主席兼董事總經理陳永安先生。我相信從太興的故事，各位可以體會港人不斷創新求變的奮鬥精神。

最後，祝大家新春大吉，萬事如意！

香港中華煤氣有限公司
執行董事暨營運總裁
關育材 太平紳士





突破傳統建立品牌

「燒味大王」陳永安專訪

提起港式燒味，太興的名字街知巷聞，創辦人陳永安先生更有「燒味大王」之稱。由少年時代從事肉食生意，到一九八九年創立太興，從一家十多個座位的小型燒味飯店，發展成為全港最大的連鎖港式餐廳集團，太興環球發展有限公司主席兼董事總經理陳永安的故事叫人津津樂道。

提起入行經過，陳永安竟說與良心有關。「當時肉食公司是一門『良心生意』，財政全憑店舖員工操守，難於管理，加上有感肉食生意已停步不前，同時洞悉燒味市場的發展潛力，於是招攬燒味師傅，創立第一間太興燒味快餐店。」

創新變革

燒味是香港的傳統美食，要在芸芸經營者中打出名堂絕不容易。陳永安成功之道在於革新求變，配合時代，把握時機。

九十年代後期，太興業務面對沉重衝擊，先有超級市場加入售賣燒味，後有金融風暴和禽流感，這時候他想到要轉型。他說：「太興不能單靠售賣燒味，要增加菜式和服務，將燒味快餐店轉變成走中高檔優質茶餐廳路線。」這個中西合璧、結合傳統與時代的經營方向為太興開創新天地。時至今日，太興不但走出傳統，更走出香港，集團已有50多家分店遍佈香港及中國主要城市。



口味品質兼備

近年，太興大膽嘗試多元化菜式和食品，例如盆菜、火鍋、月餅、臘腸、端午粽，甚至零售罐裝咖喱牛腩、咖喱雞、肉醬、羅宋湯及奶茶等方便罐裝產品。太興在內地更拓展宴會市場，店舖裝修豪華時尚，並設有特色貴賓房，方便顧客設宴。

陳永安亦非常重視食物品質。他說：「做飲食業，食物的品質就是命脈，就是生命。」為統一全線分店的食品水平，太興在香港和內地設有中央產製部，為分店提供食材和醬料，再由中高層監察，保持品質穩定。品質之外，他也將店舖的服務標準化。

自家管理哲學—先賞、後教、再罰

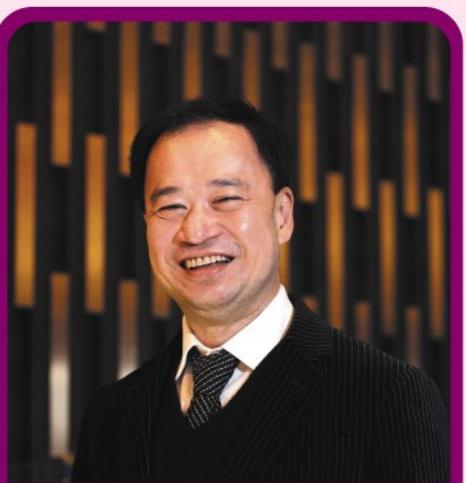
為提高競爭能力，陳永安引入「五常法」管理，加強內審，保障食物安全及員工健康。對於管理員工方面，陳永安認為提高士氣十分重要。他說：「太興的管理文化是先賞、後教、再罰，要給予員工足夠的改進機會。」

陳永安亦著重為員工提供清晰的晉升前景，每開一間分店，會把有經驗的人員遷往新店，方便管理新業務。新員工則被安排在舊店工作，讓他們感受太興的工作文化，同時向舊人學習。他又說：「太興員工能自薦參加升職培訓，增取進升機會。」

煤氣爐具環保高效

經營餐飲業須設法控制成本，他表示煤氣公司既為集團贊助爐具，亦提供特別優惠，使新店的開業成本節省不少，加上高效節能的煤氣爐具，幫助太興提高營運效益。事實上，始於陳永安任香港餐飲聯業協會主席期間，雙方已合作無間，亦會主動溝通，如十多年前陳永安從瑞典引進麵包爐，即與煤氣公司合作改良成為現在為集團主打的「旋轉式燒豬爐」。近年更成功研發「多功能燒考爐」，以自動燒烤功能，以控制出品質素，並能減少油煙，有助環保。

陳永安近年與業界推行「快涼廚」，他認為煤氣公司最新研發的蒸櫃及新型低音炒爐俱減少排放熱氣、降低廚房溫度及噪音，避免食物在高溫下滋生細菌，是「快涼廚」的好幫手。



陳永安

太興環球發展有限公司主席兼
董事總經理

社會公職簡介：

機構	職位	由	至
行政長官社區服務獎	東區服務	2003	2003
香港餐飲聯業協會	主席 會長	1999 2009	2009 現任
漁農自然護理處蔬菜統營顧問	顧問	2008	2010
勞工處飲食業三方小組	成員	2005	2010
香港優質旅遊服務協會	執行委員	2009	現任
強制性公積金計劃委員會	成員	2010	2012



新禧賀詞及展望

新春佳節，喜氣盈盈；煤氣公司特地借《工商業通訊》一角，專誠邀請餐飲業界的幾位代表和前輩向讀者們拜年，祝願工商百業在辛卯兔年事事順境、生意興隆。



現代管理(飲食)專業協會主席
盧浩宏先生

新禧賀詞

「新春福兔送吉祥，銀兔進家富
新運，人逢泰世隨兔躍」
謹祝各位同業大旺兔年、鴻運當

願景、展望

新的一年，眼見耳聽物價飛升，工資、食物、舖租都好似兔仔上跳升；要對抗要征服，雖然苦不堪言，但相信我地飲食業嘅而且必定有勇有謀，顯示業界嘅實力。展望今年同業仍然繼續不斷地跨越障礙！



香港餐務管理協會主席
楊位醒先生

新禧賀詞

「虎」盡甘來，「兔」氣揚眉，但願香江歡騰春回有意；管理得法，金匙在握，有望前程廣闊日進無疆。

願景、展望

辛卯兔年展望，營商環境變數仍多，香江經濟雖有增長動力，但通脹壓力揮之不去，業界經營成本難免大增，唯有實行知識管理，工作上精益求精，愛護和提拔人才，善動腦筋，開源節流，亦要對環保低碳等世界新潮流有所關注，方能在風雲激變環境下屹然挺立，在大時代中譜寫飲食之創意詩篇。



飲食業職工總會主席
袁福和先生

新禧賀詞

玉兔迎新。踏入兔年，香港定必
國家經濟蓬勃發展，泛珠江三角
強，必定使香港旅遊服務業更加

願景、展望

展望來年，政府能重視我們相關行業的情況及從業員的訴求，社會和諧，關注及探討飲食業現存的問題，同心協力面對有員的合理權益，並向有關部門提出建設性意見，以促進香港飲



富堂；風和兔躍開

、宏兔大展。

一樣咁跳躍，不斷向前向
精英絕對唔會苦無對策，
穩步向前、永不停步」，



香港餐飲聯業協會主席
駱國安先生

新禧賀詞

「虎去威猶在，兔來運更昌！」兔年將至，餐飲聯
祝願業界承接虎年暢旺，在兔年繼續大展拳腳，
生意興隆；全港市民新年進步，吉祥興旺。

願景、展望

「兔」象徵了靈活、靈敏，而且生命力旺盛，縱使來年業界將面對更大的挑戰，但相信業界
定能靈活變通，化危為機。經過二零一零年穩步復甦，展望業界在兔年充分做好準備迎接
每項挑戰，並且團結一致，繼續將「美食天堂」的美譽發揚光大。



稻苗學會

稻苗學會主席
黃傑龍先生

新禧賀詞

「二零一一年辛卯兔年，五行屬木。五行易理，木能
生火，可見辛卯兔年定是提供明火之煤氣公司吉祥大
吉之盛年！我在此代表稻苗學會，祝廣大市民及商戶
新春大利，心情美好得像可愛小白兔！」

願景、展望

二零一一年面對成本上漲及物價通脹壓力，稻苗學會將會與時並進，緊貼社會脈搏，與
煤氣公司合辦各類型餐飲業培訓和活動，為業界增值，攜手應付各種新挑戰。



兔氣揚眉。隨著
洲的合作不斷加
興旺。

業界可以團結起來，共同努力建設
獨行業的轉變和挑戰，積極維護從業
食業全面得到持續健康的發展。



港九新界屋邨酒樓業商會有限公司會長
陳祥佐先生

新禧賀詞

祖國繁榮 暖流香江 春風得意洋紫荊
百業興旺 吐氣揚眉 兔年順境信可期

願景、展望

隨著內地進一步開放自由行，酒店、零售、飲食業一片好景，但屋邨酒樓業
商會展望新的一年，審慎樂觀。屋邨非繁華鬧市，住著基層市民，面對通脹
壓力，加上租金、薪金、食物來貨價的攀升，屋邨酒樓經營者的膊頭百上加
斤，將要迎接多重考驗、挑戰！



東華三院賽馬會復康中心 大型中央廚房全賴高效煤氣爐具

位於香港仔的東華三院賽馬會復康中心是全港最大規模的復康中心，於一九九七年投入服務，為智障、嚴重弱能成人、精神病康復者及視障長者提供一千八百多個服務名額及提供相關訓練、照顧及復康服務，協助他們融入社會，發揮個人潛能。

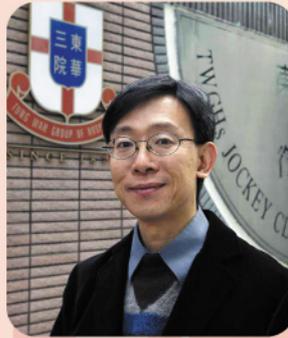
高效能爐具 為院友煮足三餐

中心行政主任張世銘稱，復康中心的院友眾多，而且有不同的膳食需要，例如部份要進食低油低鹽餐、糖尿餐及糊餐等，所以中心的中央廚房每天都花很長時間準備及烹調食物。「復康中心的廚房是香港少數的大型廚房，光午餐便要預備一千五百份。」他說。

要為千多人煮食是一大挑戰，而張羅爐具也毫不簡單，幸得煤氣公司贊助多款爐具，包括新型靜音炒爐、高效能蒸櫃以及平底爐，中心才能有效率地處理煮食的運作需求。

煤氣公司開發的高效能爐具特性是傳熱快、環保節能及操作容易，其中新型靜音炒爐於煮食時產生的噪音比傳統爐頭低十分貝，附有延長煙囪，能迅速排走熱氣，而平底爐則利用保溫罩及耐火石技術以提升效能。

至於高效能蒸爐，設有熱量回收系統，廢氣熱能被大量吸收，有助降低室內溫度，減少能源耗用量多達三成，加上採用改良靜音設計，操作寧靜。



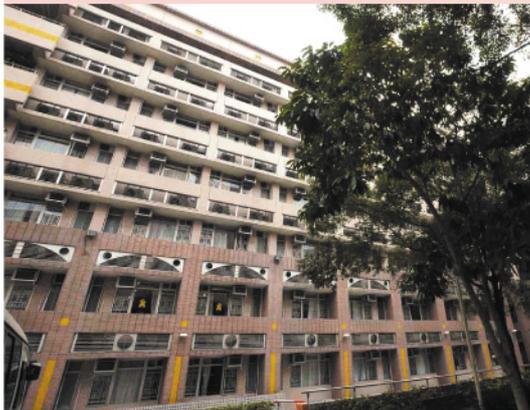
張世銘表示：「我們的廚師對爐具讚不絕口，形容產品便於操作，易於控制火力，而且為廚房提供較以往清涼寧靜的環境。」

此外，煤氣公司為客戶提供全方位一站式專業服務。張世銘說：「煤氣公司收到維修要求會即日上門，並快速完成工作，我們十分滿意。」

積極開辦社企 融入社會

職業復康服務是幫助殘疾人士融入社會的重要一環。因此，復康中心成立各種不同社會企業，適合不同能力的殘疾人士，讓他們參與工作，從中建立自信，融入社群，其一例子便是與煤氣公司合作成立的「煮餸易」餸菜包送遞服務 (CookEasy)。

復康中心表示感激煤氣公司在產品服務及對社企方面的支持，張世銘說：「中心視煤氣公司為長期合作伙伴，除會向其他社福機構推介外，日後策劃新服務項目亦會向煤氣公司尋求協助。」



頂級中式菜餚列陣 — 「2010美食之最大賞」



煤氣公司與香港旅遊發展局合作舉辦的「美食之最大賞」已邁進第十年。這項活動的目的是表揚本港最具代表性的中式菜餚，並對外推廣這些佳作，以鞏固香港作為「亞洲美食之都」的地位。

去年十月舉行的「2010美食之最大賞」分為烹調雞類和海鮮菜式兩個組別，參賽者均為廚藝高手，在比賽中施展渾身解數，炮製重色重味的菜餚，競逐「至高榮譽金獎」、「金獎」、「銀獎」等殊榮。

煤氣公司執行董事暨營運總裁關育材表示：「期望業界本著『美食之最大賞』的创新精神，盡情發揮明火煮食的優勢，繼續為香港市民及旅客提供色香味俱全的美食。」



- ▲ 旅發局主席田北俊及執行董事暨營運總裁關育材揭曉今屆兩個主要比賽材料。
- ▲ 嘉賓、評判靜心等待出爐明火參賽美食。

探討能源效益 邁向綠色旅程

由機電工程署舉辦、煤氣公司聯同本港多家公共事業機構贊助的「機電安全及能源效益研討會」於一月二十四至二十五日舉行。研討會的目的是探討電力、燃氣、機械及鐵路安全和能源效益等課題，從而探索如何構建一個更安全及低碳的環境。



▲ 執行董事暨營運總裁關育材（左一）親自主持氣體環節的座談會。

▲ 總經理-煤氣生產岑文輝代表煤氣公司分享煤氣資產管理的綠色旅程。

煤氣公司執行董事暨營運總裁關育材太平紳士出任燃氣討論環節的主席，而煤氣公司總經理—生產岑文輝則以「煤氣公司資產管理邁向綠色旅程」為題，介紹煤氣公司的環保減碳工作。

來自本港、內地、海外的專家、學者、政府官員、顧問、工商業團體和環保組織代表，於研討會上交流心得及進行熱烈討論。



努力求進—全港學界「最佳進步獎」



▲ 執行董事暨營運總裁關育材太平紳士與其中三位得獎同學合照留念。

煤氣公司積極參與社區發展，去年繼續全力支持全港學界「最佳進步獎」，鼓勵青少年在品格和學業上不斷求進。來自三百九十多間中學的逾三十萬名學生參加了二零一零年全港學界「最佳進步獎」，其中十位表現尤其優秀，獲頒「中華煤氣最佳進步獎學金」各三千元，以作鼓勵。

這些學生來自不同背景，包括曾經誤入歧途、身患殘疾、或出身於新移民家庭，但他們均在品德或學業上有顯著進步，因此獲得表揚。

頒獎典禮於去年十一月舉行，煤氣公司執行董事暨營運總裁關育材太平紳士在儀式中表示，煤氣公司除負責任地營商外，不忘企業責任和回饋社會的義務；他勉勵獲獎同學們再接再厲，努力求進，在學業有成後要回饋社群。

明火廚神·國際挑戰賽2010



煤氣公司贊助、《現飲Gourmet》雜誌主辦的餐飲界盛事「明火廚神 - 國際挑戰賽2010」已圓滿結束，並於去年十一月一日舉行盛大頒獎典禮，為一眾得獎廚神正式加冕，及介紹來自內地、香港、澳門、日本、新加坡等地三十五款中華及亞洲得獎名菜。

這項比賽的宗旨是考驗廚師們的功架和技巧，鼓勵他們發揮創意。初賽於七月舉行，匯聚了一百四十位來自香港、內地及亞洲各地名廚競逐廚神寶座，選出「中華美食組」及「亞洲美食組」。出線隊伍最後與日本、新加坡及澳門的廚師們競逐「中華廚神」和「亞洲廚神」最高榮譽。



▲ 高級工商事務經理黃維安（左二）及其他頒獎嘉賓與得獎者在慶祝宴上合照。

基督教家庭服務中心明薈閣 明火煮食為社群



煤氣公司和社會福利署攜手扶弱基金最近贊助了將軍澳「成龍全人發展中心」改善工程的部份經費，使中心內家政室的爐具設備和裝置得以全面提升。

全新的家政室定名為「明薈閣」，意謂明火煮食及美食薈萃之地。家政室已準備就緒，將為社區推出更貼心及多元化的烹飪課程及活動。一項「鼓動創業士氣 煤氣燃亮我共您」計劃的啟動禮暨「明薈閣」開幕禮已於一月二十二日舉行，由煤氣公司高級工商事務經理黃維安和企業傳訊總監黃秀英主禮。

「成龍全人發展中心」是基督教家庭服務中心轄下一所提供全方位培育課程及服務的學習中心，服務對象由幼兒至成人，課程全面照顧個人成長及發展需要。



▲ 高級工商事務經理黃維安（中）、企業傳訊總監黃秀英（右二）、基督教家庭服務中心總幹事郭烈東（右一）及嘉賓在全新「明薈閣」前輕鬆合照。

煤氣快涼廚 高效節能源 業界心聲



聘珍樓高級副總裁兼執行董事 張秉煌

「鍾情明火煮食，對食物有要求的食肆，更加講究火力的控制。」荷里活廣場的分店，能源成本輕易節省近20%。



聯邦酒樓集團董事總經理 譚兆成

「揀選新爐具，不單看環保，經濟效益亦重要。」鑽石山荷里活廣場的聯邦皇宮，應邀試用新高效爐具，能源用量較去年減省超過20%。



敘福樓集團執行董事 黃傑龍

「讀工程、做工程讓我對環保有觸覺，一聽新爐設計原理就知可行。」龍翔中心的御苑酒家，整體煤氣使用量即時減少近20%，其中新一代煤氣蒸爐的效能更大提升超過30%。



裕滿人家飲食集團主席 朱漢強

「集團標誌表達了我們為顧客、為員工的理念。新爐回收廢氣，使廚房溫度下降，員工在較舒適的環境工作，做出來的菜餚更出色，客人更感滿意。」荃灣悅來酒店的分店的能源成本節省近20%。



怡苑海鮮酒家集團主席 李林

「新爐具與舊爐具價錢相若，使用後不但省錢又可為員工提供較舒適的環境，無理由拒絕。」大圍隆亨分店，每月的能源開支平均節省二萬多元，能源用量減少近30%。



全方位高效爐具 即時減省能源成本

煤氣公司一向關注飲食業界需要，供應高效能兼具環保效益的氣體爐具。我們最新研發的一系列嶄新高效能煤氣爐具，讓業界即時降低能源成本及感受涼廚效果，完全無需額外開支，自然可在競爭日益激烈的市場脫穎而出。

優質爐具獎賞計劃 用家及供應商雙贏

為不斷提升爐具質素，煤氣公司推出「優質爐具獎賞計劃」，藉此鼓勵爐具生產商保持專業水準，提供優質爐具產品。供應商製造的煤氣爐具必須通過效能、物料、外形、品質等測試，才獲發「高效能煤氣蒸爐認證」，確保所有爐具均符合嚴格的質量要求。

另外，煤氣公司亦為食肆經營者提供一站式的服務如下：

免費 專業估價

免費 提供爐具環保節能改善方案

免費 資助更新或提供全新高效爐具*

免費 首年維修及零件保養優惠

*煤氣公司將根據實際情況，保留最終爐具資助條款及細則的權利。

香港中華煤氣有限公司 工商事務部

工商業查詢熱線：2963 3300

www.towngas.com