

## 穩中求變 迎接新機遇

我們植根香港，一直關懷這個住了七百多萬人的家。回顧這十個月，煤氣公司與香港市民一同印證著一個又一個大型社區及基建項目，當中最令市民留下深刻印象的，莫過於服務長達56年的維多利亞公園泳池於九月光榮退役；不少市民在泳池最後啟用的那一天，與家人或當年泳友相約在水深五米的主池拍照留念。煤氣公司很榮幸可為剛接棒的全新維園泳池安裝大型煤氣鍋爐系統，讓新泳池提升至全天候室內恆溫暖水池，為市民及各類型國際級賽事如游泳、跳水、水球或韻律泳比賽等，加添無限暖意。新設計包含三個不同泳池，設有活動池底和浮橋，無論溫度、水深或泳池長度均可靈活調節，為用家帶來最先進的游泳體驗。

今年九月，煤氣公司致力投入新市鎮發展項目，為首間位於東涌的北大嶼山醫院配置高效能煤氣熱水鍋爐系統，為醫護人員及病者提供熱水作日常清潔、消毒等用途。醫院在九月底已分階段投入服務，明年將進一步開放，並預計2016年全面投入運作。

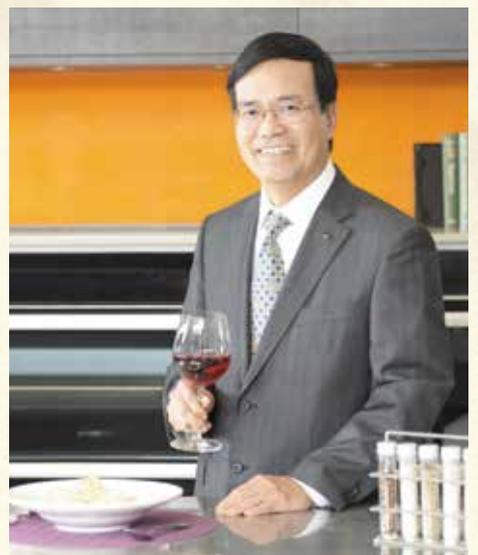
此外，在煮食設備方面，煤氣公司不斷推陳出新，成功研製出HFID(又稱「混合式火敏離子檢測」)的技術；為煮食爐設置即時感應火種功能，也額外加裝獨立保護裝置，令煮食設備可在更高效和安全的情況下運作。新技術已於本年四月在Blueflame炒爐系列進行安裝並投入市場。HFID技術更獲得設計專利，分別可以在香港和國內通行。

我們不單照顧家庭用戶，煤氣公司亦深受企業客戶的青睞，與各類型飲食企業合作，一同推出更有效率商務解決方案，不斷創新求進，努力不懈地研發更多具經濟效益的環保能源以及更多高效減排優質產品。與此同時，我們致力把銷售網絡拓展至內地，務求讓更多用戶可以在中國、香港和澳門等地，享受到我們引以為傲的革新性產品和設備。多年來，優質的服務除了為公司贏取了客戶的信任外，亦為公司奪獎無數。今年我們就榮獲「星鑽服務品牌選舉」之「最貼心售後服務」大獎和「香港服務大獎2013 - 公共能源」兩大獎項。在十月舉行的「CAPITAL CEO 非凡服務大賞2013」頒獎禮，憑著一貫「以客為尊」的精神，我們又獲頒「非凡公用事務服務大獎」，優質服務再次獲得肯定。另外，在「2013香港工商業獎」頒獎典禮中，我們自主研發，用以清除舊金屬管網內障礙物的管內多功能機械人Laparobot，更獲頒「創意大獎」。一直致力環保的我們，最近亦榮獲《資本企業家》頒發「綠色企業大賞2013」，以表揚公司對環境所作出的貢獻；而在職業安全健康方面，我們更連續四年榮獲「職安健年報大獎」金獎和連續兩年獲得「安全表現大獎」。

政府實施最低工資後，我們發現一些較基層的勞動力工作出現不少空缺，特別在餐飲、清潔及零售業，業內人士均反映出人手荒。有見及此，在這一期《煤氣工商業通訊》，我們邀請到香港餐務管理協會主席楊位醒先生與我們分享餐務業管理理念；而一度成為城中熱話的「碗然一新」碗具中央清洗服務公司，與我們分享如何減輕餐飲業基層勞動工作的壓力，其創業之道和經營心得。

香港中華煤氣有限公司  
執行董事暨公用業務營運總裁

黃維義





## 團結餐飲業 走向管理專業化 楊位醒

「幾十年前，做廚房的被人叫『廚房佬』、做樓面的被人叫『伙記』，可能是一種本土文化的集體回憶吧；但現今從餐務管理上，一個專業的稱謂，絕對是邁向成功的第一步！」香港餐務管理協會主席楊位醒訪問開場白是這樣說的。

### 自強不息 邁向專業

從一個簡單稱呼看得出，楊位醒入行幾十年有他成功而獨具慧眼的一套理論：「俗語說『食在廣州，味在香港』，香港的飲食業是做得非常出色，達至國際水準，尤其在餐務管理上更得到內地及海外之餐飲業認同。要做好香港飲食業這個一哥品牌，必定要從基礎做起，即是培訓專業餐務管理人才。」

### 業界先驅 求同存異

由眾多公職職銜大概可以知道，楊位醒這位香港飲食業前輩，為香港培訓餐飲業後輩不遺餘力，還有先見之明，更是25年前已開始有著培訓人才這個念頭。「香港餐務管理協會成立初期，由舉辦小型廚師訓練班開始，一直到今天為整個香港飲食業界發聲，團結一致，才能做出好事來。」楊位醒致力改善各同行營商環境，與不同政府部門作出適當的配合、協調，達至雙贏的局面。

### 發掘專才 開拓商機

業界當務之急，便是擔心「青黃不接」，楊位醒百感交集：「有工冇人做，我們業界需要人才，從基層至管理層，均出現斷層危機，我們上一代是時候要交棒給下一代，如何吸引學生報讀餐務管理及廚藝課程，是協會及政府需一同努力的事。」有競爭才有進步，他希望發掘更多專才，開拓更多商機，飲食業的路才能變得更廣更闊。「香港社會不斷在變，現今願意晉身飲食行業的人買少見少，我期望新

一代入行的年青人，具備國際視野之外，更不能缺乏『實戰』經驗。例如協會大力推動各項國際性烹飪比賽，就是為了讓各新丁有參賽機會，比賽贏獎項只不過是一件小事，從比賽中汲取廚藝竅門、精益求精，才是真正的『獎項。』楊位醒希望廚師面對種種挑戰仍能處變不驚，發揮所長。

### 感激煤氣 合作無間

「除了政府之外，各夥伴機構與我們飲食業是唇齒相依，互相扶持，尤其是煤氣公司對我們協會及業界的心思及鼓勵，我衷心感激他們多年來的無限量支持。」楊位醒認為環保、節能、減排、持續性發展等方面，煤氣公司均能配合飲食業當前所需，以最人性化及貼心的方案，與業界一同迎接新的挑戰。「例如煤氣公司大力推動廢熱回收，減少熱能釋出空氣中，令運作上更有效率；同時，亦令我們廚房的工作環境之噪音減少，絕對是一舉兩得。」楊位醒感受到無論大小事，煤氣公司對業界的關心是無微不至，令本港餐飲業有了一個強大後盾，讓他們繼續努力面前。



千帆並舉，才是香港飲食業致勝之道，煤氣公司與協會並肩作戰，為培訓人才及提高飲食業環境繼續出心出力。



楊位醒 (榮譽勳章 M.H.)

公職簡介：

- 東區區議會委任議員
- 教育局中式飲食業資歷架構諮詢委員會主席
- 職安局飲食業旅遊安全及健康委員會主席
- 職訓局中華廚藝學院訓練委員會副主席
- 職訓局國際廚藝學院督導委員會委員
- 東區撲滅罪行委員會副主席
- 香港飲食業聯合總會副會長
- 方便營商諮詢會食物及相關服務小組成員
- 香港專業及資深行政人員協會理事
- 香港中華出入口商會常務會董
- 香港廣東社團總會常務會董
- 香港東區各界協會常務副會長
- 香港島各界聯合會常務理事
- 中國香港健美總會副會長
- 香港足球裁判會名譽會長
- 香港東區體育會主席
- 公民體育會副主席
- 民建聯監委會委員

### 香港餐務管理協會簡介

香港餐務管理協會是飲食業內人士的專業組織，成立至今已有25年。協會致力提高飲食業經營管理水平，培訓飲食業人才，提倡飲食文化交流，爭取業界應有權益。同時，為促進業界友誼和聯繫，協會亦經常為會員組織研討會、聚餐、訪問、參觀、旅遊等增廣見聞的學術及文康活動。

# 食肆的無名英雄 碗然一新

近年來，餐飲業界面對各種挑戰，上至租金續升、下至人手短缺，當老闆的可謂出盡法寶，令自己的一盆生意可以持續發展。不講不知，食肆行業最基層的工序，反而真正令老闆們感到頭痛，那就是「清洗餐具」；原來最基本的一件事，才是生意成敗的關鍵。

從事中央餐具清洗服務「碗然一新」負責人廖家寶接受訪問，憶述了一些餐飲業界老闆的二三事：「我有位客戶在深井開飯店，生意滔滔，老闆應該高興才對，但是他告訴我已經幾年沒有放假，家人埋怨，反而令他感到無形壓力。自從他找了我幫手之後，他終於有空閒時間旅行，家人感情增進了不少呢。我真的沒想過我開創的一門生意，不單為僱主解決不少生意上的難題，更為生活增添更多色彩。」

## 創業源自為業界解困

香港有很多中小型食肆老闆都是「一腳踢」，現在市道難聘請洗碗員工，當店舖關門後，眼見一大堆未清潔的碗筷，心裡不禁一寒，惟有二話不說擔當洗碗員工至深夜，務求翌日有足夠清潔的碗筷做生意。碗然一新就是看準這個時機及商機，再加上廖家寶與他拍檔歐允傑本身也是日本餐廳、火鍋店及馬來西亞餐廳老闆，身同感受不只是他一個人的難題，而是整個香港業界急須解決的，他與拍檔認為是時候開創一門新服務，這項香港極為嶄新的服務性行業便由此誕生。

## 把握機遇 發展迅速

碗然一新引進行內最先進全自動化機械設備，具備清洗、高溫消毒等多項功能，比人手洗碗更加規範、安全可靠。「原來香港真的有這個需要，創業一年多我們已有40多個客戶，包括連鎖式餐廳、酒樓、美食廣場、學校、非牟利機構等，各餐飲業類別均有他們的要求和潛在問題，碗然一新希望令業界無後顧之憂。」因此，廖家寶將餐廳中央碗



具清洗廠房，由柴灣、小西灣，再加開至新界區葵涌，務求服務不同地區及更多餐廳。

## 小幫助 大改善

創業總有一些鮮為人知的難題，碗然一新亦一樣，廖家寶告訴我們答案是「溫度」：「清洗餐具最重要元素是熱水，需要源源不絕，保持在符合食環署要求的至少攝氏82度以上進行高溫消毒，水溫的持續性、穩定性是缺一不可。」他初時發覺水溫要維持同一溫度需較複雜的人力物力，其後接觸了煤氣公司研究解決辦法，加裝煤氣，以即熱式熱水爐配合洗碗碟機一并使用，不但溫度符合水平，他更高興地說生產線速度也因即熱式熱水爐可快速令水溫達標，員工工作效率也因而提升。

雖然碗然一新在業界扮演一個不起眼的角色，但卻能推動整個業界可持續發展；正如煤氣公司一樣，為碗然一新加裝一個小裝置，就能大大提升清洗餐具過程的安全標準及工序效率，都稱得上是無名英雄。



## 碗然一新小檔案

- 倡導「中央洗碗模式」，將資源集中管理，環保節能，提升成本效益。以規範化管理，幫助客戶減輕經營壓力。
- 嚴格監控清潔、消毒、裝箱及運輸的每一個環節。系統化透明管理，為客戶帶來可靠、優質的服務。

# HOFEX 2013

煤氣公司一直支持餐飲業各大小活動。於5月7至10日舉行的「第十五屆國際食品及飲料、酒店、餐廳及餐飲設備、供應及服務展覽會 - HOFEX 2013」，為兩年一度餐飲業盛事。煤氣公司於是次展覽中，分別與CHAMPION (卓滙化工有限公司) 及PRO-FIT (寶發實業) 合作，配合他們所設計的新產品，提供高效能的環保燃氣之外，並於展覽會向業內人士推廣宣傳。

由卓滙化工有限公司新設計的「迷你長龍式洗碗碟機」，特別針對中式酒樓，解決了他們對洗碗工人需求大的問題，令酒樓雖然面對人手不足，仍可有足夠清潔的碗碟使用。煤氣公司的即熱式煤氣爐配合「迷你長龍式洗碗碟機」，為其提供源源不絕的熱水，令洗碗碟機溫度更穩定之餘，亦確保其清潔及消毒效果，更令清洗碗碟時間節省近一倍，大大提升產品效能。

由寶發實業自行研發的「雄勁」爐具，一直與煤氣公司合作無間；煤氣公司的環保燃氣與「雄勁」爐具兩者互相配合，所生產的高效能煤氣爐具在節能及效能上發揮出最大的效率，兩者相輔相成，為業界開拓更佳營商環境。



煤氣公司工商事務及營業經理鄭曉光先生(左一)，總經理-市務及營業黃維安先生(左二)，執行董事暨公用業務營運總裁黃維義先生(左三)，商務總監-香港公用業務黃霖生先生(左五)以及業務發展經理譚家良先生(右二)與卓滙化工有限公司管理層合照。



煤氣公司管理層及寶發實業管理層於展覽會合照。

## 第八屆「2013港澳專業廚藝比賽」

煤氣公司一向秉力支持餐飲業所舉辦的各項交流活動，為業界出力。由煤氣公司贊助，飲食業職工總會主辦的「2013港澳專業廚藝比賽」已於6月18至19日一連兩日在工聯會工人俱樂部圓滿結束。比賽共設四個組別，分別為高級組，普通組，團體組及個人組；而獎項分別設有高級組團體獎、高級組個人獎及普通組個人獎。經過一輪激烈比拼，由陳偉庭廚師獲得熱菜組個人冠軍、李衛昌廚師與司徒國志廚師分別為亞、季軍，他們兩位同時與古志華廚師組成團隊包辦了熱菜高級隊制的特金獎；而麵點組則由馮耀波廚師獲得冠軍。



一眾嘉賓與得獎廚師一同大合照。

主辦機構希望透過是次活動可以給與飲食從業員一個寬敞空間切磋廚藝，互相觀摩與交流，共同提升香港飲食業的質素。比賽提供了更佳交流空間，透過比賽加強兩地廚師技術交流相互切磋溝通，亦增進彼此間的友誼。此舉除令各地菜式相互學習外，更能藉此促進香港飲食業發展，並延續香港「美食天堂」這個美譽。

## 太興主席陳永安分享成功之道

煤氣公司作為與餐飲業的緊密合作夥伴，一直與業界保持相互交流。為求與時並進，精益求精，煤氣公司於7月5日榮邀香港太興飲食集團主席陳永安先生，擔任講座嘉賓分享其創業與管理之道。太興作為一間口碑出眾並深得市民認同的連鎖式飲食集團，由一間香港速食店蛻變成聞名全國的大型餐飲連鎖集團，成功背後必定殊不簡單。太興秉持著「愛心・傳承・創新」理念，透過培訓員工正面心態來提高他們對工作的熱誠和尊重；同時培訓未來管理團隊人才，傳承香港地道美食兼開創新菜式，實行內外兼備提高公司競爭力。

陳永安先生亦向大家分享個人管理經驗，使太興成為全球首家考獲「五常法」認證之茶餐廳，奉行「五常法」管理文化，令集團更上一層樓。煤氣公司深明成功之路需堅持信念、追求卓越，亦會秉承「以客為尊」精神，不斷提升服務質素，令客戶獲得更專業、高效率 and 親切的服務。



▲工程總監-香港公用業務敖少興先生頒贈紀念品予主講嘉賓陳永安先生。

◀工商事務及營業部代表於講座後與陳永安先生聚餐。



## 香港首位雙冠金茶后

煤氣公司再度鼎力贊助支持，由香港咖啡紅茶協會主辦一年一度的「金茶王大賽」，藉以推動香港獨特港式奶茶文化；而舉辦「國際金茶王大賽」更是希望將港式飲食文化地位推廣至世界各地。

此屆「金茶王大賽」主題為「港人港味，沖出未來」，已於8月16及17日隨著首位香港區及國際賽的雙料金茶后誕生而圓滿落幕。是次大賽在會展美食博覽內的「香港國際茶展」中進行，經過各地區決賽所產生的6位地區冠軍，於8月17日舉辦的「第四屆國際金茶王大賽」中一決高下，爭奪「國際金茶王」美譽。最終由香港區冠軍莫佩玲女士擊倒來自世界各地高手，勇奪冠軍成為了首位香港區及國際賽的雙料金茶后，亦同時被大會委任為「金茶王大使」，莫佩玲女士於得知獲獎一刻激動得不禁落淚。



▲工商事務及營業經理鄭曉光先生(左一)頒授金茶王香港區決賽季軍何冠祖先生。

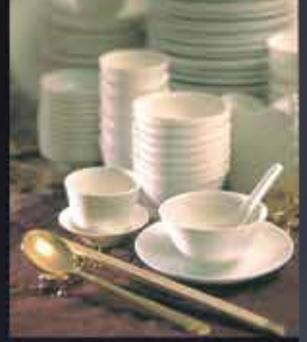
◀工商事務及營業經理鄭曉光先生(左一)頒授金茶王國際總決賽季軍談耀耀先生。



港式奶茶亦稱為「絲襪奶茶」，為香港茶餐廳及大排檔主要飲品。從撈茶、沖茶、焗茶、撞茶及撞奶均有其獨特製作技巧，能掌握箇中竅門才可沖出一杯香濃潤滑的港式奶茶，而港式奶茶的沖製技藝更屬「世代相傳」的知識。因此，咖啡紅茶協會已於早前向特區政府申請將「港式奶茶」列入非物質文化遺產，申請已通過了第一階段審核，預計在年底前「港式奶茶」將會正式成為本港的非物質文化遺產，得以確立存在的獨特價值。



工商事務及營業經理鄭曉光先生(右五)與眾嘉賓及評判合照。



高  
溫  
高  
效



- 高溫消毒
- 快速高效
- 節省人手
- 操作簡易

### 煤氣洗碗碟機組合

機身纖巧設計，靈活安裝，配合煤氣熱水器，既節省能源又能輕易達到高溫消毒的效果。煤氣公司專業團隊提供一站式服務，定能為業界製訂最合適的方案，協助提升營運效益。



煤氣  
Towngas

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