

把握現在 同心協力展望將來

在本港及全球經濟的大環境帶動下，餐飲業面對著前所未有的機遇和挑戰。回顧自由行的政策已在香港推行十年，縱使出現中港文化問題的衝擊，同時也為香港整體經濟帶來積極發展，其中餐飲業絕對是受惠群之一。煤氣公司一直致力與餐飲業緊密合作，理解對我們產品的要求，不斷提升產品效能，務求滿足客戶需求，成為值得信賴的合作伙伴。

近日，我們留意到網上及手機均熱傳一段影片，內容是一位廚師示範拋鑊煤氣炒爐如何輕鬆操作，不消幾分鐘，一碟精緻的小菜便完成，深得網民熱烈的回響。不為人知的，這是煤氣公司新推出的自動拋鑊煤氣炒爐。

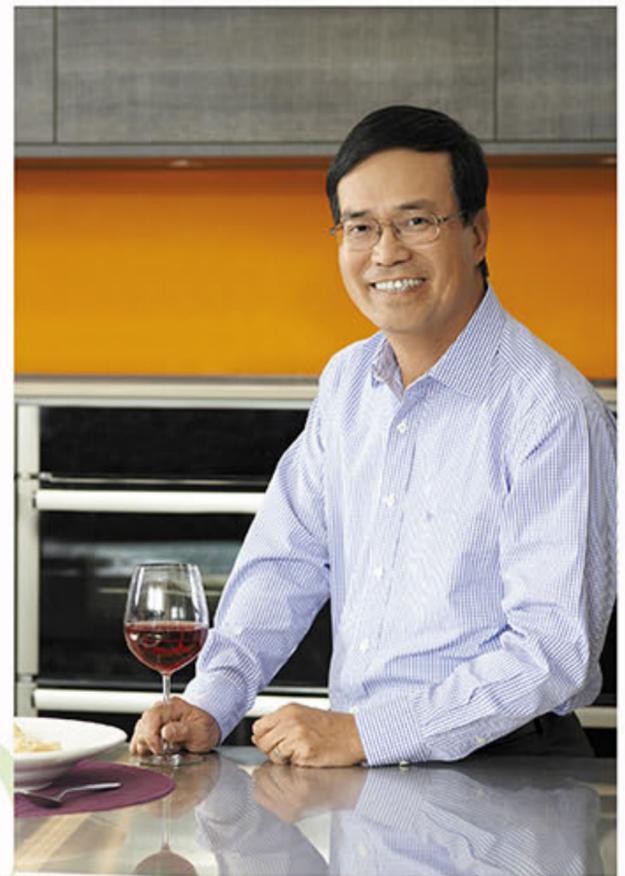
餐飲業界近年皆為人手緊拙的問題而煩惱，帶有自動化元素的產品能協助改善運作效率，也能提升經濟效益，愈來愈受到各行各業所重視。故此，煤氣公司不斷作出適時配合，在產品研發方面加入自動化元素，讓產品達至「舒適」、「節能」、「環保」、「安全」及「自動化」五大效能。今年，煤氣公司推出一系列自動化爐具，令烹調過程變得輕鬆又不失食物的原汁原味，保持高水準要求，絕對滿足客戶需要。新推出的自動拋鑊煤氣炒爐好處多不勝數，不但操作簡易，而且可減輕廚師在拋鑊時帶來的勞損。

作為工商界的合作伙伴，除了提供穩定及可靠的煤氣供應。我們深明在環境保育及職業安全最為重要，煤氣公司憑著多年來對環保作出的貢獻，第三年榮獲「U Magazine傑出綠色貢獻大獎 - 公共企業」，更被定為「卓越組別」，以表揚公司過去多年積極推動環保之決心。另外，我們亦獲得職安局及勞工處所頒的「第六屆全港傑出職安健員工獎」，這個獎項肯定了煤氣公司在營運安全訓練上作出的努力。各個獎項不單肯定了煤氣公司的種種貢獻，更對我們是一種鼓舞及認同。

煤氣公司亦積極為業界開拓更多溝通平台，聆聽更多用家的寶貴意見，將服務與時並進，務求做到精益求精，推陳出新。我們透過今年新推出的「綠廚•環保分享會」活動以及為「綠廚會客室」進行優化工程，藉此增添更多最新的產品資訊以加強業界對煤氣公司及其產品之認識，互相交流切磋，建立彼此互信，達至雙贏的局面。

煤氣公司衷誠與商業伙伴邁步向前，朝著更高目標進發。「無限商機 為您燃起」是我們對大家的承諾。

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





自動化炒出 「快」「樂」滋味

味道，是一種記憶，帶著食客尋找那失去了的光景；尤其是老字號食肆，當中背負著的，除了是一種集體回憶之外，更包含著獨一無二的人情味。上海榮華川菜館是見證觀塘發展的其中一員，由1975年起，每日風雨不改為街坊鄰里炒出風味小菜。在美酒佳餚背後，它的故事亦為人津津樂道。



老店自動化 一機走天下

與上海榮華川菜館第四任掌舵人楊崑江言談之間，發現原來要將一門老手藝保持水準，除了師傅的用心製作之外，亦要講求「科學化」。「一碟小炒，要具備新鮮食材、靚火候、最恰當調味、最佳烹調時間，缺一不可。但對於一間小店舖，不能追求大型食肆般有具規模的廚房及器具。」楊崑江靈機一觸，尋求煤氣公司專業指導，引入了全港首部自動拋鑊煤氣炒爐，為烹調工序注入新元素。

楊崑江稱，這台自動拋鑊煤氣炒爐源自日本製造，當中他遇到前所未有的困難，包括與日本在言語溝通上，以及機器制式上等等問題，令他措手不及。「幸好在我面對各種難關之際，煤氣公司職員主動作出協助，為我解決疑難，他們絕對是我的最佳伙伴。」



單做到高火力、猛火候，幫助我們保持出品質素，更重要是將每道菜式的製作時間縮短至1分30秒，提升效能。此外，炒爐設計亦有效節能，從而減低營運成本，實在兩全其美。」楊崑江說。「店舖不同的招牌菜都能採用這台炒爐炒出來，把食材有步驟地放進炒爐，加上師傅的經驗，就能輕輕鬆鬆烹調出高水準的菜餚。」

除了食物品質外，飲食健康也不容忽視，少油少糖正大行其道，但上海菜出名多油多糖。面對這個新趨勢與自己菜館背道而馳，楊崑江運用了自動煤氣炒爐的優勢，令原本的缺點成為了優點：「『自動』的精髓之處，除了可以加快炒菜速度外，更可令每道菜式配合不同烹調手法，煮得更健康、食得更滋味。」

崑江更稱，中式餐飲業一直被視為難入行、難以有好出路的工種，令整個行業有青黃不接的情況。他希望藉著自動煤氣炒爐的優點，能令一班有志入行的年輕人更有信心及滿足感。

重才愛才的楊崑江，已與他的同事成為好兄弟，一起為菜館打拼。人情味不單在廚房內可找到，亦遍佈整間菜館。

接近40年的老菜館，自然滲出無聲無息的濃厚人情味，很多舊街坊已當菜館是他們第二個家。他笑言：「老店傳承下來的人情味，不是隨處可見，我希望這種簡單美味的小菜能給客人帶來快樂及滿滿的回憶。」



入圍米芝蓮 堅持快靚正

菜館已榮獲兩屆米芝蓮入圍食肆之譽，吸引了更多慕名而來的顧客，令工作量大增，時間不足令菜館出現一大難題。「自動煤氣炒爐真的是功不可沒，它不

重視員工 減少勞損

一位珍惜及重視員工的老闆，自然深得人心。楊崑江說：「我們一班員工，每烹調一道菜，用上約12次重覆『拋鑊』動作；每天平均炒100道菜，便要不斷重覆拋鑊1200次！那麼一年內他們的手腕會受到多少勞損呢？員工是重要的資產，我希望菜館能加強食肆的安全措施，減少危險及優化廚房工作環境。」楊



綠廚會客室

— 加強與業界溝通

煤氣公司一向重視與各行各業的客戶相互溝通，因此我們透過不同的溝通渠道，增加彼此交流的機會，共同達致互助、互信、雙贏的最佳營商環境。

舒適

煤氣公司設於北角總部的「綠廚會客室」，正是其中一個拉近客戶與我們之間距離的互動平台。「綠廚會客室」提供一個清涼舒適的環境，讓我們了解業內人士在日常業務上遇到之不同需要，分享不同的烹調經驗及市場所需。煤氣公司聆聽及採納不同意見後，在產品研發上讓產品達至「舒適」、「節能」、「環保」、「安全」及「自動化」之五大提升範疇，做到精益求精，與時並進。

透過舉辦多次「綠廚會客室」及「綠廚·環保之旅分享會」的參觀活動，為業內人士提供最新資訊。當中包括不同優質商用爐具的示範以及各種最新研發爐具的介紹及講解；透過嶄新的技術，為業界在日常運作及業務上帶來更好的成效，亦為廚師帶來各種便利，提升烹調技術。因此，我們積極舉辦以上各種活動，協助及支持業內人士，了解大家的需要。

節能



優化工程：綠廚會客室
地址：北角渣華道363號地下
查詢電話：2963 3300



煤氣公司高級工程師黎耀輝先生向客戶講解最新推出的自動化爐具產品，包括：煤氣程式溫控燒爐及噴射熱風煤氣焗爐的操作及示範。

客戶帶備自選食材並親身試用自動拋鑊煤氣炒爐。

共同理念 一起締造更佳營商環境

煤氣公司歡迎新加盟的合作伙伴，得到你們的支持，與煤氣公司一起進步，一起做得更好：

- 上海榮華川菜館
- 金御海鮮酒家
- 長發海鮮酒家
- 新光酒樓
- 百匯軒
- 香港諾富特世紀酒店
- 海洋公園亞陳麵檔
- 海洋公園冰極餐廳
- 香港會議展覽中心
- 上水警署
- 深灣洗衣工場
- 英王麵包(香港)有限公司
- 至尊洗中央洗碗服務有限公司
- 陽明山莊
- 漢基國際學校

AS-3 (Advance) 揭門式洗碗碟機



Towngas Heater
BRSW520BFE
即熱式
煤氣熱水爐

煤氣供應高溫熱水
- 確保穩定消毒溫度

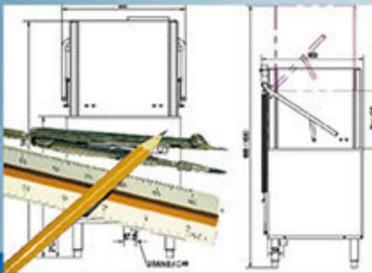
HACCP 認證
- 符合國際衛生安全標準

機頂式顯示控制
- 方便操作及顯示溫度

全不銹鋼設計
- 堅固耐用

雙水泵
- 確保穩定過水水壓

* 安裝後享有原廠上門保養服務
詳情請與本公司職員查詢



顧問服務



客戶培訓



定期服務性檢查



緊急維修服務

卓滙化工有限公司
Champion Chemicals Ltd.

香港新界元朗喜業街16號駿佳廣場地下3號舖

Shop 3, G/F., Denker Plaza, No. 16, Hi Yip Street, Yuen Long, Hong Kong

Tel: 852 - 2475 9875

Fax: 852 - 2443 1096

E-mail: sales@champion-chem.com

Website: www.champion-chem.com

當千里馬遇上 兩位伯樂



這是一個三贏的故事：一位是生產商，另一位是創業者，還有是煤氣公司；大家來自不同背景，做的也是各不相同的工種或服務。不過，他們都本著同一個信念，就是如何解決最令老闆們大傷腦筋的洗碗問題。一直以來，煤氣公司肩負著聯繫各大小企業之使命，作為他們之間的一道橋樑。在生產商及創業者之間，煤氣公司與他們協力並肩，令彼此間的合作迅速發展，協助業界更上一層樓。



注重專業國際標準

卓滙有限公司董事總經理孫力雄表示，其公司已有25年歷史，由2005年開始自家於內地設有大型廠房生產洗碗碟機。孫力雄說：「我們最希望的是大家能夠更注重餐具衛生，近年為了解決人手不足問題，不少洗碗工場相繼開業。不要以為設立工場是一件簡單的事情，其實在整個清洗流程、工場規模、設立之地區、運送物流管理、機器種類等等，均要做到一絲不苟，絕對是一門大學問。」卓滙有限公司是一間港資清潔消毒用品公司及洗碗碟機生產商，已獲得HACCP認可、能提供符合國際衛生標準的洗碗碟機全方位服務，並獲得「ISO22000 食品安全管理系統」，是行內之信心保證。

遇上兩位伯樂

鍾偉基，至尊洗中央洗碗服務有限公司董事，他是一位創業者。在創業路上，遇到第一位伯樂便是孫力雄。「遇

到很多做餐飲業的朋友對我大吐苦水，異口同聲說聘請洗碗工很困難。他覺得這行業正切合現時飲食業大環境之需求，加上及後認識了孫力雄，得到他的協助，分析以及提供詳盡的行內資訊、營運利弊等。在他專業的知識及協助下，鍾偉業打開了他與生意拍檔的創業之門。

卓滙提供一站式全方位服務，由設計、生產、顧問、安裝、維修到保養也一一顧及。鍾偉基笑說：「最初，孫力雄與我一同檢視工場，更提出多個適時建議，包括隨著市場的需求增加而靈活地增設生產線，為我們揀選合適的洗碗碟機類型以達至國際級水平的高溫消毒標準等等，為我們創業打了一支強心針。」

除了孫力雄這位伯樂之外，在工場營運上，與鍾偉基並肩作戰的伯樂，就是煤氣公司。「能源不足是我們遇上一個最重要的難題，我們立刻聯絡及查詢煤氣公司。得到煤氣公司的全力支持，本身這單位是沒有鋪設煤氣管道的，他們亦一一解決所有困難，為我們提供了經濟及高成本效益的方案，大大提昇了生產線處理洗碗工作的效率。」他更稱，選用煤氣除了節省時間外，能源更足夠不同生產線的需要，在營運上更具彈性。

與煤氣公司合作無間

在餐飲業上，煤氣公司作為他們的最佳合作夥伴，協助業界在工場營運上的大小問題，絕對是業界的好拍檔！「煤氣提供了最有效的設施，令溫度提升效率更有保證。要符合國際消毒溫度標準，只有與我合作已有八年時間的煤氣公司才能提供，其穩定性毋庸置疑。」孫力雄高興地說。

三家公司，各有定位，但他們亦有一個共通點，就是對客戶及合作伙伴提供專業全面的支援及最合適他們的經濟方案。



香港味之年賞2014

全港首屆「香港味之年賞2014」由新城財經台主辦，香港餐飲聯業協會、稻苗學會、現代管理(飲食)專業協會、香港餐務管理協會、香港飲食業聯合總會等聯手製作，為本地飲食界及食肆創立嚴謹評級標準。啟動禮已於本年3月8日在九龍香格里拉酒店圓滿舉行，而龍門宴亦於4月16日假在火炭「稻香訓練酒樓」順利進行。

活動顧問團由香港多個界別聯手組成，當中包括飲食業、專業食評人、本港市民。專業食評人先提名食肆名單，再由市民擔任神秘食客；經過兩輪評選之後，他們便正式加入專業食評人之行列，並於7月前往「心水優質食府」進行試食。被獲嘉許食肆之資料，將收錄於《香港味之年賞》一書之中，藉以推廣本港飲食文化，推動飲食業界發展。



煤氣公司市務及營業總經理黃維安先生(左二)與顧問團成員及嘉賓進行切餅儀式。



眾嘉賓與成功入圍的140名神秘食客出席龍門宴並與神秘試食團合照。



食物及衛生局局長高永文醫生、扶貧委員會社會參與專責小組主席紀文鳳女士、香港咖啡紅茶協會主席黃家和太平紳士及煤氣公司業務發展及安裝服務經理潘偉傑先生與青年金茶王及參賽者一同合照。

青年金茶王比賽

由煤氣公司冠名贊助、香港咖啡紅茶協會主辦的「青年金茶王大賽」，其比賽響應政府「築福香港」主題活動，將本年4月定為「青年月」，並於4月18日在荷里活廣場舉行比賽，讓「港式奶茶」文化得以傳承和宣揚；大會希望藉著舉行比賽，提供更多機會給青年接觸餐飲業，帶出「行行出狀元」正面信息。基層青年於參賽前被邀參加研習班，向歷屆「金茶王」大師傅學習沖調奶茶技巧，從中發掘基層青年成為下一代新茶王。

全港青年廚師中餐烹飪比賽

煤氣公司一向鼓勵年青廚師在中式餐飲業界積極發展，尋找更多機遇，提高對中菜烹調與技巧的認識；有見及此，煤氣公司全力贊助由中華廚藝學院主辦，兩年一度的「全港青年廚師中餐烹飪比賽」。青少年組和個人公開組初賽分別於5月21及22日假在中華廚藝學院順利完成，而總決賽亦於5月29日進行了一番激烈競爭。香港中華煤氣有限公司工商市務及營業經理鄭曉光先生親身到場為年青廚師打氣之外，並為比賽擔任大會評判。



香港中華煤氣有限公司工商市務及營業經理鄭曉光先生(右三)與一眾嘉賓出席啟動儀式。

港澳專業廚藝大賽2014

煤氣公司鼎力贊助由飲食業職工總會主辦的「港澳專業廚藝大賽」，實力非凡之廚師透過此平台切磋廚藝，亦讓本地飲食界從業員觀摩交流，共同推動香港飲食業，提升質素及專業水平。比賽更突破地域界限，廣邀粵、港、澳不同地區派隊出賽，參賽者來自兩岸四地的廚師，包括香港、澳門、內地、以及今年新加入台灣參賽者，一同在廚藝上來個文化及技術比拚。

熱菜組及麵點組的比賽，分別於5月27及28日兩天假在香港工會聯合會工人俱樂部順利舉行。大會剪綵嘉賓包括：飲食業職工總會主席郭宏興先生、香港工會聯合會理事長吳秋北先生及香港中華煤氣有限公司工商市務及營業經理鄭曉光先生，令活動生色不少。



煤氣公司工商市務及營業經理鄭曉光先生(前排左四)與嘉賓參與剪綵儀式後與一眾比賽廚師大合照。

築福香港

「築福香港」主題活動由特區政府扶貧委員會轄下的社會參與專責小組舉辦，獲商界及四大飲食商會全力支持；它以「扶貧互助」為題，宣揚「能夠幫人，你的福氣」此互助精神訊息。煤氣公司贊助由香港餐務管理協會所舉辦，總共八次的「築福香港·飲食派對」活動，於各區酒樓食肆招待基層家庭和弱勢社群，包括長者、傷健和有特殊教育需要之人士。他們可免費於食肆品嚐點心、玩遊戲、領取福袋等，透過關懷和愛心溫暖每個香港人的心。其中由嘉年華酒家集團主辦、香港餐務管理協會協辦的「飲食派對」，並由南葵涌服務中心及路德會新翠長者中心之安排下，在5月15日招待近120位長者享用美食；當日更榮邀扶貧委員會社會參與專責小組主席紀文鳳女士出席，與大家一同分享愛。



煤氣公司業務發展及推廣經理譚家良先生(左三)、扶貧委員會社會參與專責小組主席紀文鳳女士(左十)和眾會董及嘉賓在「築福香港·飲食派對」活動大合照。

2014港澳穗餐飲業界赴台灣考察團

為推動兩岸四地的飲食文化交流，煤氣公司贊助是次由香港餐務管理協會舉辦的「2014港澳穗餐飲業界赴台灣考察團」。考察團於6月到台灣進行四天考察，成員包括香港、澳門和廣州等著名餐飲業人士，短短四天，兩岸四地的餐飲業界共聚一堂，互相切磋交流，加深了解對當地現時的營商環境與發展前景及潛力。

考察團先後與台灣中國生產力中心、中華美食交流協會、台灣廚藝美食協會、台灣國際年輕廚師協會等進行座談及研討會，及參觀多間著名食肆以品嚐當地美食，互相分享不同烹調心得及飲食文化，獲益良多。



煤氣公司業務發展及推廣經理譚家良先生(前排右一)，與香港餐務管理協會主席楊位醒先生及一眾餐飲業專業人士在台灣著名糕餅店「維格餅家」門前拍照留念。



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！



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

