煤氣 Towngas

無限商機 為您燃起

2015年 秋

工商業通訊

與業界同行

與時並進 開拓商機

炎熱的夏季剛過，隨著「一周一行」政策的實施，影響到自由行來港人數，早前香港旅遊發展局公布訪港旅客數字比往年明顯下跌。同時，正值暑假期間，受匯率影響，港人外遊增加，這種種情況對本地餐飲業造成一定影響，更為工商界的經營帶來不少壓力。

為了減輕餐飲業客戶的負擔，煤氣公司提供了不同的優惠及方案，協助客戶降低營運成本，減輕人手不足的情況。我們亦十分重視與餐飲業界的溝通，了解各行各業的經營特點和不斷轉變的營商環境，以便作出相應的配合，提供切合業界需要的產品及服務。煤氣公司今年5月再度與多個參展商於第十六屆國際食品及飲料、酒店、餐廳及餐飲設備、供應及服務展覽會(HOFEX 2015) 合作，就智能自動操控、節約能源及明火烹調三大方面，展示了多款具備自動化功能的煤氣工商業爐具和設備，率先為業界介紹嶄新的煤氣爐具及技術。

一向重視本港餐飲業發展的煤氣公司，深明持續創新是致勝的關鍵，一如既往，公司今年繼續贊助及支持由旅發局主辦的「美食之最大賞」，為一眾廚師提供互相交流和切磋的平台，展示實力之餘，又可以盡情發揮創意，本人喜見今年參賽款式全都別出心裁，在食材配搭和賣相上充滿驚喜，可見「美食之最大賞」既有利推動餐飲及旅遊業的長遠發展，更有助將明火煮食推廣至世界各地。

作為公用事業機構，煤氣公司先後於1999年和2006年兩度獲得「最佳燃氣公司獎」。煤氣公司常務董事陳永堅先生更於今年憑藉出類拔萃的領導才能，榮獲英國燃氣專業學會及英國能源及公用事業聯盟聯合頒發的「2015年燃氣行業獎」之「最佳領袖」獎，是首位獲此殊榮的華人商界精英。

煤氣公司在促進本港工商業發展的同時，也致力提昇客戶服務質素，堅守貫徹「以客為尊」的服務精神。繼早前榮獲「星鑽服務品牌選舉」之最佳「售後服務」大獎、公司最近再度得到工商業界支持，榮獲「香港服務大獎—公共能源」及「星級公用事業大獎」，成績令人鼓舞。

我們深明業務的運作與社區息息相關，業界和大眾對我們的肯定，是我們持續進步的最大推動力。在未來的日子，煤氣公司會繼續為各行各業和市民大眾提供穩定的環保能源，亦為香港經濟發展及社會的繁榮出一分力。

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

百樂潮州總廚許美德
宏揚傳統潮菜

中國著名八大菜系之中，潮州菜在粵菜中佔有重要的位置，加上潮菜一向以「鮮」見稱，特別適合香港人口味。今次走訪有四十多年歷史的百樂潮州酒家，屬少數打正潮州菜旗號的食肆，行政總廚許美德會與我們分享如何以獨到的鑊氣功架及明火烹調，令潮州菜既保留傳統風味，又能堅持高質素的出品，延續別具一格的潮州飲食文化。

名廚明火　烹正宗潮菜

許美德從事餐飲業界二十多載，經驗豐富不在話下，對烹調正宗潮州菜的技巧更瞭如指掌，店內的菜式無一不以傳統方法烹調，配上新鮮潮州進口食材，以傳統方法烹調以凸顯潮州菜中的「鮮」，追求正宗「潮」味。他舉例說：「潮州菜特別講究食材的新鮮原味，重視味道的搭配，烹調時不但食材精挑細選，必須慢工細作。我們一直堅持正宗的美味傳承，讓菜式呈現出新鮮美味。百樂潮州大受歡迎的菜式如杏汁白肺湯一定要用新鮮生磨南北杏，香煎蠔仔烙及糖醋麵都要火喉控制得宜才能煎至金黃香脆，當然少不了用秘製鹵水汁所煮成的鹵水鵝片，全都是用料十足。」從中可見他對使用食材、調味醬料及烹飪方法的堅持和執著，用心炮製每一道佳餚，讓本地的饕客們吃到最原汁原味的潮式菜肴。

涼廚添舒適　創出新菜式

要在眾多酒家突圍，許美德深信品質是關鍵因素。火喉與鑊氣是烹調潮州菜的重要一環，許美德認為煤氣公司的高效節能爐具能做到「鑊氣夠、火喉猛」，對火喉掌控更得心應手，相比傳統爐具好得多，效能提昇不少，節省營運成本，最重要是為廚房降溫，營造清涼效果。

「以往在廚房工作環境較差，年青人自然不願入行。不過改用煤氣公司的高效節能爐具後，減少煮食時的熱能散失，使廚房溫度降低，工作環境較以往舒適，少噪音，油煙大減，使廚師更投入工作，樂意花時間鑽研新款菜式。」參觀過百樂潮州的清涼廚房，光猛潔淨而且一塵不染，難怪許美德有感改善食肆的工作環境有助吸納新人，以解決現時飲食業人手不足的問題。

潮菜變革　時尚創新

百樂潮州深明傳統潮菜得以延續，除了與時並進，不斷提升設備及改善環境，分店百樂小館改革創新，主打年輕人市場。店舖設計以傳統捉魚蝦蟹的竹籬為靈感，設計出如燈罩的圓型包廂，空間感十足，增添時尚摩登感覺。許美德表示，百樂不間斷地提供琳瑯滿目的潮州菜，將傳統潮州菜結合現代元素，從而煮出別樹一幟、新舊兼容的特色傳統潮州菜。每道佳餚均色香味俱全，味道不變，份量精緻，最適合三五知己或小家庭，不止以質素與創意贏得大眾支持，更將最正宗最美味的潮州菜肴發揚光大。

老字號重視人情味

百樂潮州能於眾多酒家突圍，確立老字號地位，不單是因為其正宗潮州菜深受食客的喜愛，更源於店內的人情味。許美德補充，店內的員工都是潮州同鄉，烹調家鄉菜時特別用心，講求味道正宗。他亦透露百樂潮州十分重視客人的需要，不時因應他們的喜好及習慣而建議不同的菜式，以殷切誠懇的服務留住熟客，把每一位客人都當成「自己人」看待，令人有賓至如歸之感，充滿著濃濃的人情味。

許美德簡介

- 資深飲食導師
- 現擔任百樂潮州酒家的行政總廚
- 「群生飲食技術人員協會」理事長
- 香港學術及職業歷評審局行業/學科專家
- 中式飲食業資歷架構諮詢委員會委員

無限商機 為您燃起

第十六屆國際食品及飲料、酒店、餐廳及餐飲設備、供應及服務展覽會 (HOFEX 2015)

兩年一度的國際餐飲及酒店設備展「HOFEX 2015」於今年5月假香港會議展覽中心盛大舉行，世界各地之供應商及廠家雲集香港，為酒店及餐飲業人士締造一個切磋交流的平台，以了解市場最新動向，迎接更多新機遇，為社會創造更多商機。

煤氣公司一向重視與工商業客戶的夥伴關係，匯集業界意見，緊貼市場需求，掌握市場脈搏，並於展覽會夥同多個參展商，分別是CHAMPION (卓滙化工有限公司)，PRO-FIT(寶發實業有限公司)及 YIU KEE (耀記鋼鐵工程有限公司) 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，讓業界實地觀摩多款先進、環保及自動化煤氣爐具和設備，助業界長遠減低成本，提高生產力，改善營商環境。

▲ 煤氣公司常務董事陳永堅先生(中)、市務及營業總經理黃維安先生(右一)及業務發展及推廣經理譚家良先生(左一)與卓滙化工有限公司主席孫力雄先生(左二)合照留念。

▲ 煤氣公司執行董事暨公用業務營運總裁黃維義先生(右二)、香港公用業務商務總監黃霖生先生(中)及市務及營業總經理黃維安先生(左三)與寶發實業有限公司董事孫楚強博士(右三)合照留念。

▲ 煤氣公司常務董事陳永堅先生(右二)及市務及營業總經理黃維安先生(左二)與耀記鋼鐵工程有限公司黃國超先生(右一)研討新款爐具。

港澳專業廚藝大賽2015

「第十屆港澳專業廚藝大賽」由飲食業職工總會主辦、煤氣公司贊助，比賽於6月2及3日圓滿舉行，廣邀粵、港、澳不同地區派隊參賽大展身手，為各地實力非凡之廚師提供廚藝切磋的平台，促進廚師間相互學習和觀摩交流，提昇質素及專業水平。

頒獎禮於8月20日假飲食業職工總會45周年會慶晚宴舉行，煤氣公司作為頒獎嘉賓，與一眾餐飲業界夥伴一同鼓勵得獎的廚師們，攜手推動中華廚藝之傳承及發展，進一步宏揚粵港飲食文化的精神。

▲ 飲食業職工總會主席郭宏興先生(右六)、煤氣公司業務發展及推廣經理譚家良先生(右三)與眾嘉賓主持比賽揭幕儀式。

煤氣公司常務董事陳永堅獲頒「2015年燃氣行業獎」之「最佳領袖」獎

由英國燃氣專業學會（IGEM）和能源及公用事業聯盟（EUA）合辦的「2015年燃氣行業獎」頒獎典禮在英國倫敦舉行，表揚對推動燃氣行業發展作出傑出貢獻的企業和個人。煤氣公司常務董事陳永堅先生獲頒「2015年燃氣行業獎」之「最佳領袖」獎，是首位獲此殊榮的華人商界精英。而煤氣公司亦分別於1999年、2006年及旗下的港華燃氣於2014年共三次獲頒「最佳燃氣公司獎」，彰顯其卓越的管理及營運水準。

▲ 煤氣公司常務董事陳永堅先生(中)獲頒「2015年燃氣行業獎」之「最佳領袖」獎。

▲ 香港旅遊發展局主席林建岳博士 GBS(前排中)與煤氣公司執行董事暨公用業務營運總裁黃維義先生(前排左五)、香港公用業務商務總監黃霖生先生(前排右二)及市務及營業總經理黃維安先生(前排右一)與眾嘉賓大合照。

2015美食之最大賞

由香港旅遊發展局主辦、煤氣公司連續多年贊助的香港餐飲業界年度盛事「美食之最大賞」，決賽於今年6月23及24日順利舉行，積極鼓勵餐飲業界人士持續創新，為傳統中菜注入新元素，創作更多特色佳餚美食。

比賽當日匯聚香港頂級廚師展示精湛廚藝，發揮他們的無限創意，烹調出一道道精巧美味、別出心裁的美饌佳餚，明火煮食文化得以推廣，亦有效地宣揚香港具代表性美食至世界各地。

脱穎而出的得獎菜式可奪得「美食之最」殊榮，其餐廳資料將輯錄於《美食之最大賞》飲食指南之內，成為旅客及老饕尋找香港精緻中菜的嚮導，體驗中菜美食的好滋味，從而推動旅遊及飲食業的長遠發展。

香港區及國際金茶王大賽2015

香港中華煤氣有限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」於7月14日展開初賽，活動更於8月5日至9日期間，以流動奶茶車走訪香港各區，由歷屆金茶王即席沖泡港式奶茶，派發給香港市民，將奶茶融入社區，宣揚本地奶茶文化。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冠軍，於8月15日舉辦的「國際金茶王大賽」中一決高下，施展渾身解數，沖泡富有本地特色、味道濃厚香滑的港式奶茶，以爭奪「國際金茶王」的殊榮。

▲ 香港發展局局長陳茂波先生MH, JP (後排左七)、香港咖啡紅茶協會主席黃家和先生 JP (後排左五)及煤氣公司香港公用業務商務總監黃霖生先生(後排右七)與眾支持機構代表及得獎者合照留念。

仁濟醫院
郭玉章夫人護理安老院
老有所依 助長者融入社區

位於葵青區的仁濟醫院郭玉章夫人護理安老院，於一九八九年起投入服務，為年滿六十五歲或以上而需要護理服務的長者提供二百四十多個服務名額及宿位，以貼心可靠的安老服務，盡心盡責，秉承「老有所依、老有所為」的精神，為院友提供舒適安全的院舍環境，讓他們安享晚年。

專業護理 培訓人才

社會人口持續老化，近日坊間安老院良莠不齊的現象備受關注，仁濟醫院郭玉章夫人護理安老院院長鍾錦鸞認為要維持優良的服務質素，當中要應付的難題可不少，她坦言：「現時安老護理行業不但面對人手不足的問題，同時亦面臨人手老化的隱憂，因此我們與相關院校或機構合辦職業先導計劃，為年輕人創造不同的就業機會，多了解實際運作，培訓新一代護理人才。」

鍾院長表示院舍設有嚴謹的護理指引，定期考核護理員表現，同時提供適當培訓，以確保長者得到全面的照料。有專業服務亦要配合適當設備，鍾院長指，幸得煤氣公司一直為院舍的營運提供適切的方案，協助員工應付繁重的工作，如建議安老院採用煤氣即熱式恆溫熱水爐，讓院友享用源源不絕、水溫穩定的熱水，不會忽冷忽熱，讓院友沐浴時更安全、更舒適。院舍的廚房亦將全面改用高效能涼廚系列煤氣爐具，以應付龐大膳食供應，鍾院長滿意地說：「新款煤氣爐具噪音少、節能環保，減少熱能散播，廚房環境更清涼、整潔和舒適，既提昇工作效率，亦舒緩人手緊張的壓力，一眾員工亦能輕鬆工作。」

環保大使 融入社區

為院友提供更綠化、環保的住宿環境，仁濟醫院郭玉章夫人護理安老院把院舍的停車場騰空一角，以設立綠色有機種植園，院友能嘗試種植有機蔬果，並親嚐自己親手打理的食物。另外，安老院同時推行「親親大自然廚餘再造計劃」，回收院舍廚餘，製成有機肥料，亦透過不同形式的小組活動，向院友推廣環保訊息，從而在日常生活中實踐「環保生活」，院友能為環保盡一分力，亦感到十分開心及滿足，同時使院舍生活增添生氣及活力。

鍾院長續稱，院舍還有舉辦「環保大使計劃」，帶領院友到社區回收咖啡渣作天然滅蟲劑，將環保資源回收觀念融入生活，加強年長院友的環保意識，實踐「老有所為，積極人生，共享金色年華」的精神。

敬業樂群 打造豐盛晚年

為了令長者融入社區，安老院每月均會帶院友外出飲早茶，鍾院長笑說：「對於行動不便的長者亦十分體貼，我們會在院內辦起茶樓，讓他們在院舍也能享用一盅兩件。」至於膳食方面，鍾院長亦著重營養及多元化：「由營養師設計適合長者的餐單及膳食需要，為院友提供三餐以及甜品小吃，例如部份要進食低糖低油低鹽飯餐、糖尿餐及糊餐等，亦會因應院友的喜好及選取時令食材入饌。」護理人員長時間和長者近距離相處，在日常生活中主動照顧及關心他們的需要，同理心和耐性缺一不可。鍾院長說：「在繁瑣而忙碌工作中，看到他們露出燦爛和滿足的笑容，是我們積極投入工作的動力！」

仁濟醫院郭玉章夫人護理安老院簡介

院舍於1989年正式投入護理安老服務，樓高6層，共設246個宿位，包括4個緊急宿位、1個暫住宿位及40個療養宿位，提供護理療養等服務。

無限商機 為您燃起

綠廚會客室
將綠色廚房帶到現實生活中

翠華集團管理層李遠康先生(左五)及何庭枝先生(右七)、煤氣公司市務及營業總經理黃維安先生(左六)及工商市務及營業經理鄭曉光先生(右六)與飲食集團代表合照留念。

「綠廚會客室」展示多款具備自動功能的煤氣工商業爐具，為客戶提供專業講解及示範。

客戶即席體驗一系列自動化爐具的烹調效果，品嚐噴射熱風煤氣焗爐出品的明火美食。

煤氣公司業務發展及推廣經理譚家良先生向客戶介紹公司的環保理念及煤氣爐具的創新發展及應用。

綠廚會客室
地址：北角渣華道363號地下　查詢電話：2963 3300

煤氣公司一向積極開拓更多溝通平台，與業界保持緊密聯繫，聆聽用家的寶貴意見，互相交流切磋，了解並針對業界所需，不斷推陳出新，以協助工商業夥伴應對瞬息萬變的營商環境。

位於北角煤氣展覽館的「綠廚會客室」，展示了多款高效節能煤氣爐具及設備，透過參觀及產品展示，為業界建立一個互動交流平台，提供技術支援及合適的環保營運方案，締造清涼綠色商用廚房。自去年為「綠廚會客室」進行優化工程後，我們添置多款具備自動功能的煤氣工商業爐具，助業界節省能源，減低企業的經營成本，提高營運效益，更可以保障員工職安健及改善工作環境，可謂一舉多得。

煤氣公司至今已為不同集團及商會舉辦多次參觀活動，以專業的講解及產品示範，讓業內人士親身體驗商用涼廚及自動化爐具，加強業界對產品的認識，更能深入了解明火烹調的好處，提高生產力，提昇競爭優勢。

煤氣公司會繼續努力不懈，提供環保潔淨的能源，在服務與產品研發注入更多新意念，加強與各行各業交流的機會，並秉承「以客為尊」的服務精神，朝著目標進發，與客戶攜手合作，為營商環境及業務營造最佳優勢。

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：

- 屯門富臨漁港
- 鯽魚涌玉桃軒海鮮酒家
- 新蒲崗厚福火鍋海鮮專門店
- 藍田百好酒家
- 火炭名人燒味食品公司
- 香港迪士尼公園
- 香港海洋公園樹熊館及鯊魚館
- 香港警察學院
- 鴨脷洲公園
- 賽馬會屯門蝴蝶灣體育館
- 何文田保良局壬午年耆樂居
- 藍田頌恩護理院
- 柴灣瑞安環翠院舍
- 柴灣三美洗衣店
- 西營盤清深洗衣專門店

與稻苗學會合辦
商用廚房消防安全課程

煤氣公司市務及營業總經理黃維安先生(前排右六)、銅鑼灣消防局局長兼港島東區消防安全大使名譽會長會秘書張德華先生(前排左六)與眾講者及學員合照留念。

煤氣公司市務及營業總經理黃維安先生(右一)與銅鑼灣消防局局長兼港島東區消防安全大使名譽會長會秘書張德華先生(中)接受稻苗學會致送的感謝狀。

煤氣公司與餐飲業界多年來一直合作無間，積極支持及推動各類型的業界活動。由稻苗學會與煤氣公司合辦、香港消防處協辦的「稻苗 • 煤氣—商用廚房消防及安全應用訓練課程2015」於6月4日假煤氣公司大樓舉行，業界反應十分踴躍。

課程由煤氣公司市務及營業總經理黃維安先生致歡迎辭揭開序幕，透過消防安全講座及專業的防火訓練，讓餐飲業從業員及管理人員了解防火安全的重要；煤氣公司、消防處及稻苗學會的代表分別就商用廚房的實際需要，與學員講解餐飲業相關的防火安全的措施，分享及探討餐飲業界的消防個案，增強業內人士對職安健的意識和警覺性，從而減低工傷意外。

30名學員完成當日課程，獲銅鑼灣消防局局長兼港島東區消防安全大使名譽會長會秘書張德華先生頒發「消防安全大使」證書予合格的學員，鼓勵業內人士積極學習，精益求精，不斷求進，提昇專業水平。

香港消防處高級消防隊長李灼榮先生(左一)應邀出席主持消防安全講座。

一眾學員到煤氣展覽館的「綠廚會客室」參觀，了解一系列高效節能的煤氣工商業爐具。

餐飲業環保研討會2015：慳成本 救地球

香港環境局局長黃錦星先生 JP (前排左七)、香港綠色建築議會綠色食肆專責小組主席黃傑龍先生 JP (前排右七)及煤氣公司市務及營業總經理黃維安先生 (後排右一) 於會上與主禮嘉賓、講者、綠色食肆專責小組成員及支持機構代表合照。

「餐飲業環保研討會2015：慳成本 救地球」由香港綠色建築議會主辦、煤氣公司與多間能源供應商及其他支持機構贊助，於2015年4月30日假九龍塘創新中心圓滿結束，共同探討香港餐飲業的環保新方案，如何在節省成本之餘，發展綠色餐飲，將香港建設為低碳宜居的可持續發展城市。

煤氣公司工商市務及營業經理鄭曉光先生於會上與業界分享煤氣高效能及自動化爐具的創新發展及應用，煤氣公司亦以宣傳攤位與業界互動交流，介紹餐飲業環保節能的新技術。是次研討會中所推介的新科技，不僅可保障員工職安健和改善工作環境，更有助節省能源及營運成本，為餐飲業締造清涼綠色食肆。

明火烹調

發揮更高廚藝
出品更勝一籌

煤氣專業廚房顧問服務
餐飲業的最佳商業伙伴

廚藝能否充份發揮，與掌握火候有密切關係。唯有明火令廚師烹調更加得心應手，出品自然更勝一籌。煤氣公司現更為餐飲業提供一站式專業廚房顧問服務，為客戶策劃廚房內一切有關煮食爐具的大小工程，讓餐飲業同儕能專注提供火候十足的明火美食，生意自然更上一層！

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