

工商業通訊

環保顯優勢 創新求變 精益求精

今年上半年，環球經濟仍然面對嚴峻挑戰，本港的經濟增長亦有所放緩，零售市道疲弱，加上訪港旅客減少，為工商界的營商環境帶來不少壓力。在此艱難時期，煤氣公司定會支持餐飲業界，保持氣價穩定，積極研發更多高效節能的爐具設備，紓緩食肆的經營壓力，攜手迎難而上，建立更緊密的合作夥伴關係。

煤氣公司作為公共事業機構，深明可持續發展對於企業以至整個社會的發展都極為重要，一直竭力推行環保煤氣生產過程。公司早於1999年應用堆填區沼氣作為燃料，不但減少排放二氧化碳，也可善用沼氣這種天然資源。我們更於2015年將計劃擴展至新界東南堆填區，現正進行有關設施的建造工程，將會是本港大型節能減排的環保項目之一。

除了供應潔淨環保的能源，公司也不斷引入及優化各種煤氣設備，提高能源效益，助業界夥伴節省能源，降低成本。當中，我們推出的直燃型吸收式冷熱水機組使用煤氣或再生能源作為燃料，既可減廢，且高效節能，於今年年初更獲得香港綠色建築議會「綠材環評」銀評級，本港的主題樂園及不少大型工程項目皆有採用。

煤氣公司貫徹可持續發展的方針，在日常運作中也積極推行環保措施，今年我們榮獲「中銀香港企業環保領先大獎」製造業金獎、U Magazine「傑出綠色貢獻大獎」，而公司總部大樓亦獲選為「我最喜愛的香港綠色建築」，更成為本港首座獲「綠建環評」最終鉑金級別認證的非住宅建築物，見證煤氣公司和一眾員工為社區綠化的努力。

在社會責任方面，煤氣公司時刻關懷社群，克盡企業社會責任，今年更榮獲JobMarket求職廣場「卓越社會責任企業大獎」和香港工業總會「工業獻愛心—卓越關懷大獎」；同時我們在企業管理及服務方面追求卓越，廣為各界認同，屢獲殊榮，包括香港管理專業協會「優質管理獎大獎」；第八度榮獲星島日報「星鑽服務品牌選舉」最佳售後服務大獎及第六度榮獲東周刊「香港服務大獎—公共能源」。這些獎項和榮譽鼓勵我們繼續努力不懈，再創佳績。

展望下半年隨著訪港旅客有所回升，旅遊發展局舉辦及推廣多個大型活動，吸引更多遊客到港消費，有利推動旅遊業及工商業發展，煤氣公司會全力配合業界，提供切合需要的服務，與業界共同應對當前的挑戰，營造最佳的營商優勢，燃起無限商機。

 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

餐協主席梁振華專訪 為業界塑造專業

香港餐務管理協會(餐協)自1988年成立至今，一直不遺餘力推動業界交流與技術提升，近年更積極舉辦各種課程、講座、研討會和交流團等，為身處業內不同崗位的會員提供增值機會。隨着會董會換屆，剛於7月上任的主席梁振華已滿腹大計，除兼顧現有會員的專業發展，亦希望吸納更多中小企成為會員，凝聚力量，一同延續香港作為美食天堂的優勢。

設主題委員會 兼顧多元發展

換屆才兩個多月，餐協已密鑼緊鼓舉辦各種活動如專業課程、研討會及交流團等，落實廚師委員會和環保委員會的工作方針，前者以中華廚藝學院的畢業生為骨幹成員，透過相關活動，促進技術及資訊等多方面的分享與交流，達到互相支持跟學習的效果；後者則以環保管理為前題，希望透過不同的措施與科技，協助會員減少浪費資源及降低經營成本，配合去年成立的青年委員會所舉辦的球類及公益活動，全面兼顧會員生活與工作的平衡。

推動資歷架構 提高專業認受

談及當前經營環境，主席梁振華認為，租金昂貴、食材價格高企、人手短缺、工資上漲等多方面問題，都令業界大傷腦筋，當中人才青黃不接尤其嚴重，因此，餐協將於來年致力推動會員參加資歷架構認可，提升餐飲業界的專業形象。「年輕一輩多誤以為餐飲業只是讀書不成的出路，社會認受性低，前途有限，唯有透過資歷架構，提升從業員的競爭力，加強專業形象，才有機會吸引高學歷的年輕人入行，為業界培育更多新力軍。」

慈善基金發功 關顧社會弱勢

作為非牟利團體，餐協在慈善方面亦十分出力。去年成立的香港餐務管理協會慈善基金，每年撥款予中華廚藝學院作楊維湘老師紀念獎，資助有經濟困難的優異學員，秉承永遠會長楊維湘「培育後進，薪火永傳」的遺願；另外，基金亦經常於節日向低收入家庭及長者派贈福袋，在煤氣公司及其他供應商的贊助下，今年中秋將舉辦「花好月圓賀中秋」活動，與弱勢社群共渡佳節，推廣敬老扶弱的美德。



煤氣惺惺相惜 推動業界進步

提起合作夥伴，華哥特別欣賞煤氣公司在新技術及產品方面的研發，身為高效涼廚爐具的用家，華哥分享道：「一般商用廚房溫度較高及悶熱，高效涼廚爐具火力更集中，減低熱能散播，可降低廚房溫度，不但令工作環境變得更舒適，亦有助食材保質，穩定出



菜質素！」至於在發布會親身試用自動拋鑊煤氣炒爐，華哥體會到自動化爐具將拋鑊等辛勞而重複的動作機械化，既能減低員工勞損的機會，又可將烹調過程標準化，有助提高效率，是業界發展不可多得的新科技。



鍾情街坊生意 細味社區人情

華哥自13歲入行由低做起，2002年創業，是典型白手興家的故事，作為數間食肆的老闆，華哥跟一般酒樓老闆不同，他鍾情街坊生意，其中於10年前接手的彩龍皇宮大酒店，是華哥曾經工作20年的地方，不少茶客早已由顧客變成朋友，每當巡鋪時看到昔日的小女孩如今已為人母並帶着自己的女兒前往光顧，那份濃濃的人情味，都為華哥帶來無法取代的滿足感，亦為這次訪問添上最燦爛的笑容。



香港餐務管理協會簡介

香港餐務管理協會是飲食業行內人士的專業組織，於1988年成立至今28週年，一直致力提高飲食業經營管理水準，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，餐協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。

飲食業足球四角盃賽

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支持的「飲食業足球四角盃賽」於5月26日假跑馬地足球場舉行，餐飲同業反應熱烈，踴躍派隊參賽。

開球儀式後，球賽隨即開始。煤氣公司與一眾商會代表組成的聯隊首先進行表演賽，雙方切磋球技，增進友誼，一場精彩的比賽在既愉快又熱鬧的氣氛下完成。其後，四角盃賽正式開始，各隊勢均力敵，難分高下。

是次足球四角盃賽讓餐飲同業發揮團隊精神，加強溝通交流，更可藉此機會享受足球運動帶來的樂趣，在繁忙的工作中舒展身心，減輕生活壓力。



▲ 煤氣公司執行董事暨公用業務營運總裁黃維義先生(後排右五)及香港公用業務商務總監黃霖生先生(後排右四)與煤氣足球隊代表大合照。



▲ 香港立法會飲食界議員張宇人先生, GBS, JP(右四)、煤氣公司執行董事暨公用業務營運總裁黃維義先生(右三)及香港公用業務商務總監黃霖生先生(左四)與眾商會代表主持開球禮。



▲ 賽後舉行頒獎晚宴，香港公用業務商務總監黃霖生先生代表頒獎予各參賽隊伍。



▲ 中華廚藝學院院長顏淑賢女士(右六)、煤氣公司業務發展經理陳達成先生(右三)與主辦機構顧問及贊助商代表主持啟動儀式。

2016全港青年廚師中餐烹飪比賽

兩年一度的「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，青少年組和公開組初賽分別於5月18及19日假中華廚藝學院完成，各組冠軍亦於6月2日進行的總決賽順利誕生。是次比賽匯聚一眾有志投身飲食行業的年輕人，盡情展現廚藝及創意，互相交流，擴闊視野，從而鼓勵有潛質的青年入行，為飲食業吸納新力軍，繼續宏揚中華飲食文化。

港澳專業廚藝大賽

由飲食業職工總會主辦、煤氣公司贊助的「第十一屆港澳專業廚藝大賽」已於6月21及22日圓滿結束。是項比賽廣邀粵、港、澳不同地區派隊參加，讓各地實力非凡的廚師一展身手比拚廚藝，角逐冠軍殊榮。他們設計的菜式各具特色，盡顯心思及創意。透過比賽讓各地同業交流觀摩，提升餐飲業的專業地位，也藉此推動粵港飲食文化，帶領香港飲食潮流。



▲ 香港工會聯合會理事長吳秋北先生(前排左十)、飲食業職工總會主席郭宏興先生(前排左十一)及香港餐務管理協會會長楊位醒先生, MH(前排右十一)、煤氣公司工商市務及營業經理鄭曉光先生(前排左七)與眾嘉賓主持比賽揭幕儀式。

「綠建環評」鉑金級別認證頒發典禮

煤氣公司總部大樓於今年榮獲香港綠色建築議會頒發「綠建環評既有建築1.2版」的最終鉑金級別認證，為本港首座獲得此級別認證的非住宅建築物，亦是此認證計劃內暫獲最高評級的綠色建築物。香港特別行政區政府環境局局長黃錦星先生、香港綠色建築議會主席張孝威先生，以及煤氣公司常務董事陳永堅先生於8月9日出席是項認證的頒發典禮，見證煤氣公司及其員工於社區綠化的努力。

煤氣公司總部大樓是次榮獲「綠建環評既有建築1.2版」的最終鉑金級別認證，主要有賴綜合四環管理(包括：節約用電和優化環境、水資源保護、提升室內空氣質素、廢物管理)；進行員工教育和執行環保措施；在大樓綠化翻新過程中推行綠色採購及管理，並把綠色建築設備的效能和概念擴展至社區，足證舊式商用物業亦可透過善用科技和鼓勵持份者執行環保措施而成為「環境共生建築」。



▲ 香港特別行政區政府環境局局長黃錦星先生, GBS, JP(左五)、機電工程署副署長薛永恆先生, JP(左三)、香港綠色建築議會主席張孝威先生, SBS(左四)、香港綠色建築議會執行董事陳永康工程師(左二)及煤氣公司常務董事陳永堅先生(中)與一眾嘉賓合照。



▲ 煤氣公司業務發展經理巫志強先生作為演講嘉賓之一，介紹利用沼氣推動的「電熱聯供系統」環保項目。



▲ 煤氣公司助理業務發展經理黎耀輝先生(左)為起動九龍東專員區潔英女士(中)及參觀人士介紹一系列環保節能及自動化爐具。



▲ 香港咖啡紅茶協會主席黃家和先生, JP(右三)、商務及經濟發展局副局長梁敬國先生(左四)與煤氣公司市務及營業總經理黃維安先生(右二)頒獎予國際金茶王得主。



▲ 煤氣公司市務及營業總經理黃維安先生(中)與香港餐飲聯業協會主席李遠康先生(左)於嘉賓互動環節攜手合作沖泡香滑奶茶。

香港區及國際 金茶王大賽 2016

煤氣公司多年來贊助由香港咖啡紅茶協會主辦的「金茶王大賽」。此項一年一度的盛事於7月9日假荷里活廣場進行初賽，各地區比賽勝出的代表於8月12至13日在會展美食博覽內的「香港國際茶展」中聚首，施展沖泡奶茶的超群技巧，於決賽中爭奪「國際金茶王」的殊榮。「金茶王大賽」不但可提升港式奶茶的文化價值和茶餐廳的形象及競爭力，更可將列入聯合國「非物質文化遺產」的港式奶茶推廣至世界各地，讓更多中外人士認識港式奶茶文化。



▲ 香港旅遊發展局主席林建岳博士, GBS(前排左六)與煤氣公司執行董事暨公用業務營運總裁黃維義先生(前排中)及香港公用業務商務總監黃霖生先生(前排右三)與眾嘉賓合照。

2016 美食之最大賞

煤氣公司一向不遺餘力推動香港飲食業發展，多年來鼎力支持並贊助由香港旅遊發展局主辦的「美食之最大賞」。此項餐飲界年度盛事於6月27至30日假中華廚藝學院進行初賽，決賽已於7月19至20日舉行，多位廚藝精湛的廚師展示烹飪才華，炮製多款別出心裁的明火美食，為旅客和市民帶來更多創新獨特、色香味俱全的中菜佳餚，提升本港餐飲業的競爭力，進一步確立香港作為「亞洲美食之都」的優勢。



明火美饌 承傳圍村風味 梁文韜 大榮華圍村菜

近年愈來愈多人關心香港的歷史點滴，由「廚神」梁文韜擔任董事經理的大榮華酒樓，正好以明火美饌，將傳統「圍村菜」的味道承傳下來，更獲《米芝蓮指南》推薦，將本地的圍村菜發揚海外。烹調出來的不僅是傳統滋味，更是啖啖昔日圍村情懷。不妨由味蕾開始，細嘗這一段新界圍村的故事。

不少人都熟悉梁文韜的「廚神」身份，由他主理的三間大榮華酒樓深受食客歡迎，其門如市，所主打的「圍村菜」更是遠近馳名，他介紹說：「以往農家種田捕魚，時令甚麼便吃甚麼，所以圍村菜最重要是不時不吃、不鮮不吃。」他續解釋，「很多人會混淆圍村菜及客家菜，客家菜是山區的農家菜，食材多取自山區；圍村菜則較近海，有魚、蝦，烹調上除了重視火候，更重視醬料。」

元朗生活 切身學習圍村菜

想必以為梁文韜是個圍村人，原來他是個澳門人，認識圍村菜是後來的事：「畢業後在灣仔榮華酒樓兼職當學徒，前後差不多學了兩年。」他續稱，「真正認識圍村菜是1975年搬進元朗，開始豐富對菜系的知識，豈料一做便是四十年！」多年來鑽研廚藝，更為他帶來法國廚皇會名譽主席、法國藍帶美食會金章會員及多個國家美食協會頒發勳章。



▲煤氣公司工商市務及營業經理鄭曉光先生(右)與業界合作無間，日前便與韜哥(左)暢談飲食心得，交流意見。

傳統圍村菜 煮出故事細味

大榮華承傳的不僅是滋味，更是段段圍村情：「有一道圍村菜叫『炒長遠』，即炒粉絲。當時不少圍村人離鄉別井，他們便在天水圍拾蜆，再撈些銀蝦，與粉絲一起炒。」粉絲不僅吸收蜆湯鮮味，背後更有深遠寓意，「蜆非遇上洪水也不會離開，寓意留守家園；銀蝦即使游出鹹水仍可生存，寓意遊子。」蝦、蜆天各一方，便由粉絲串連一起。現在大榮華改用蟹肉入饌，加上師傅熟練的拋鑊手法，以煤氣明火的鑊氣，炒出更滋味的絲絲鄉情。



▲廚師以煤氣爐具烹調圍頭五味雞，火候掌控來得更得心應手。

大榮華的另一道「招牌菜」圍頭五味雞，以往會用花椒、八角、桔皮、桂皮及草果五味浸熟雞隻，現在額外加入月桂葉，取其清香，讓傳統滋味得以更上一層樓。食材以外，煮法亦相當考究：「浸圍頭五味雞，火候掌握非常關鍵。師傅要在『大滾』後，馬上降低溫度慢浸，始能保持雞肉嫩滑，且味道濃郁。」韜哥續稱。大榮華的師傅會用上煤氣高效涼廚平底爐浸雞，掌控火候來得更得心應手。



▲廚師利用煤氣蒸爐的強勁蒸氣，炮製出精美點心，香氣四溢，令人食指大動。

美味方程式 承傳傳統滋味

現今的圍村菜烹調方法，梁文韜坦言變的實際並不多：「一道菜要好食，當中四成取決於食材、三成是醬料的運用及香料的配合；餘下三成便是廚師功架。」可以想像，人火合一、鑊氣火候絕對是廚師功架的要素之一。在他眼中這道「美味方程式」可謂萬變不離其宗，難怪他對大榮華出品充滿信心：「現在我們這裏吃到的圍村菜，味道可以說跟傳統的一模一樣。不過我們確實與時並進，在傳統中帶出不平凡。」

其實改變的不僅是烹調方法，工商爐具的優化更能夠節省燃料，減少餘熱及噪音散播，改善廚房工作環境。種種改變，是要把傳統風味保存下來，更要將圍村菜的味道傳承下來。每道傳統圍村菜背後故事或甘之滋味、或值得細味，但肯定都充滿明火鑊氣。



►大榮華酒樓至今仍保留豬油撈飯，堅持用砵仔以明火蒸飯，配以頭抽及豬油，風味十足。

香港綠色建築議會認證計劃頒獎典禮暨 「和綠共進」發布儀式



▲環境局副局長陸恭蕙女士, JP(前排左四)、香港綠色建築議會主席張孝威先生, SBS(前排左三)與煤氣公司工商市務及營業經理鄭曉光先生(後排右四)、主辦機構代表及其他得獎企業代表合照留念。

由香港綠色建築議會主辦的「香港綠色建築議會認證計劃頒獎典禮暨『和綠共進』發布儀式」於2月17日舉行。議會於頒獎典禮上向煤氣公司以及其他獲得「綠材環評」標籤的公司頒發感謝狀，以表揚各機構對推動綠色建築的貢獻，而煤氣公司以遠大直燃型吸收式冷熱水機組更獲評為「綠材環評」認證中冷水機組「銀評級」。

香港綠色建築議會致力推動和提升香港在可持續建築方面的發展和水平，同時向香港市民推廣低碳生活。該會的「綠材環評」認證為業界及市民提供實用與認受性兼備的準則，讓他們可比較各種建材產品的綠色程度，從而挑選更安全、高效率及具可持續性的建築產品。此認證計劃共分「鉑金級」、「金級」、「銀級」、「銅級」、「綠級」五個級別，首階段涵蓋十五類建築產品。

煤氣公司一向關注環境，除了供應潔淨環保的能源，也提供高效節能的產品，以達到減碳及保護環境之效，是次獲「綠材環評」認證「銀評級」的直燃型吸收式冷熱水機組使用煤氣或再生能源作為燃料，為商業大廈或中央空調系統提供冷水、暖熱水與衛生熱水，並利用餘熱大幅提高製冷與製熱效率，從而提升效能。在本港主題樂園及不少工程項目也引入此機組，有助提高效率和節省成本，既可減廢，亦能創造綠色商機。



▲煤氣公司工商市務及營業經理鄭曉光先生(右二)與其他贊助機構代表主持「和綠共進」發布儀式。



►煤氣公司工商市務及營業經理鄭曉光先生(右)接受香港綠色建築議會主席張孝威先生, SBS(左)頒發認證獎項。

煤氣公司與海洋公園攜手推動環保



▲【尋鯊探秘】採用高效直燃型吸收式冷熱水機組供應冷熱水作池水恆溫用途，節能又環保。



◀【冰極餐廳】採用煤氣抽濕機配合其鮮風系統直接控制室內濕度和溫度，更可節省能源。



▲【澳洲歷奇】引入了直燃型吸收式冷熱水機組製造冷氣，有效減少環境污染。



◀煤氣公司到訪海洋公園拍攝園內的展館和設施。

煤氣公司在環境保護上擔當帶領角色，並致力投放資源於減低溫室氣體排放，為香港提供潔淨又安全可靠的能源，並在2016年榮獲香港綠色建築議會頒發的「綠材環評」的認證。煤氣公司與海洋公園是長期的商業夥伴，藉著一致的保育理念，共同致力推動環保節能，共創更清新的未來。

2016年3月，煤氣公司到訪海洋公園並拍攝影片，展示園內多個展館及燃氣設備，包括：於2015年新落成的景點【澳洲歷奇】樹熊館已引入了由遠大提供的煤氣直燃型吸收式冷熱水機組，以水代替化學雪種製造冷氣，有效減少環境污染；【尋鯊探秘】亦以此機組供應冷熱水保持池水恆溫，高效節能又環保；位於【冰極天地】內，以企鵝為主題的【冰極餐廳】採用煤氣抽濕機配合其鮮風系統直接控制室內濕度和溫度，更可節省能源，讓遊人能在一個舒適的環境中用膳和欣賞企鵠成群嬉戲的壯觀場面，增添樂趣。園內多個展館裝置的燃氣設備，不但減少環境污染，節能又環保，促進可持續發展，保育生態環境。

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