

# 工商業通訊

## 玉猴騰祥賀新春 業界齊心享成果

寒冬過後，春日萬象更新，靈猴獻瑞，祝願香港猴年百業興旺，業界伙伴能靈敏過人，把握商機，大展鴻圖。

面對新一年香港經濟環境漸具挑戰，整體經濟放緩，零售業自去年步入寒冬，各行各業在經營上受到不少壓力，引起社會關注。煤氣公司為業界早著先機，一直致力保持氣價穩定，2015年的平均煤氣費較2013年低11%，對於餐飲業營運有一定的紓緩，為業界帶來經濟及環境效益。

過去幾年經營成本不斷上漲，包括食材、薪金及租金等。我們會與客戶繼續攜手合作，維持安全可靠的供氣，為業界營造最佳營商優勢。我們一如既往，對安全、環境保護及客戶服務質素各方面都會不斷求進，針對業界所需，我們會以精益求精的進取精神，進一步研發及改良煤氣爐具及燃氣設備，務求與時並進。

同時，煤氣公司積極開拓與客戶的互動平台，與業界保持緊密溝通，於2016年製作一系列工商業專訪影片，走訪不同客戶，讓他們親身分享寶貴經驗，透過多間食肆及工程項目的專題訪問，展示業界採用的煤氣爐具、燃氣設備及相關應用系統，讓大家參考業內人士的成功經驗，認識到業界新趨勢，分享其業務成果，了解市場動態。

去年煤氣公司在業務發展上亦力求進步，屢次獲得獎項，常務董事陳永堅先生繼2015年5月獲頒「2015年燃氣行業獎」之「最佳領袖」獎後，再下一城，獲得全球最權威管理雜誌之一的《哈佛商業評論》選為「全球百大最佳行政總裁」，是香港唯一入選的商界領袖，同時亦獲香港工程師學會頒發「香港工程界翹楚」之榮譽以表揚他的領導才能及卓越貢獻。而煤氣公司在各方面皆得到多個機構認可，如「Total Kitchen Solution」及「Cook for Love」兩個市場推廣項目首次同時贏得由香港管理專業協會頒發2015年「HKMA/TVB傑出市場策劃獎」，得到專業市場從業員及大眾的肯定。在職業安全方面亦獲得職業安全健康局頒發的「安全管理大獎（其他行業組）」金獎，可見公司廣受政府及商界的認同。

獲得業界嘉許與社會肯定，成為推動煤氣公司持續前進的動力，新一年定必繼續秉承香港人引以為傲的「獅子山精神」，與業界攜手創新求變。

本人謹代表煤氣公司恭祝各位新年進步，事事順利，萬事如意，業務蒸蒸日上！

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

# 專訪潘權輝

## 安記海味 萬變不離其宗

新春期間的飯桌上，食材離不開鮑參翅肚。農曆年前一向是傳統消費旺季，家家戶戶都忙著辦年貨，參茸海味是不可缺少的。由上環的一間街坊小店到現在成為香港人熟悉的老字號，安記海味當中經過不斷努力同創新改進，有賴顧客多年來的支持。現時安記已設有四間門市，網上已有超過十萬個會員。今次我們邀請了安記海味的第三代掌舵人潘權輝與我們分享一下他的成功之道及對經營一門生意有何心得。

### 餐飲經營 質素帶來機遇

身兼香港餐務管理協會會長的潘權輝，經營海味行業多年，與餐飲業有密切的關係，他總結業界去年面臨不少挑戰，其中之一便是租金高企：「儘管最近租金有所回落，不過仍需視乎個別租約期，食肆未必能即時受惠。」



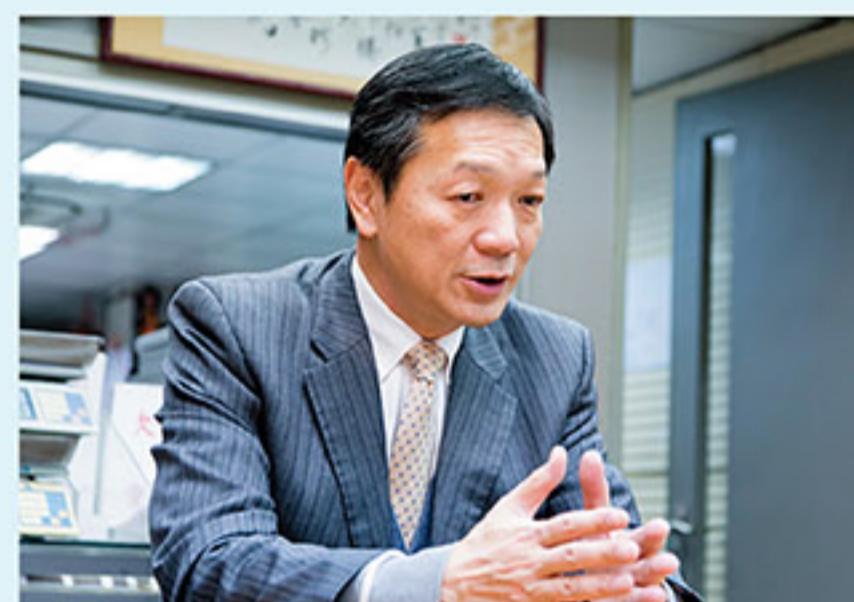
其次，對於「自由行」遊客減少，他認為以本地居民為對象的酒樓食肆，普遍則不受影響；但處於遊客區的酒樓食肆，營業額則有下降。他認為2016年餐飲業將會面臨一場「淘汰賽」：「香港是一個競爭激烈的商業社會，在出品、服務等方面具質素的食肆，才會有機會突圍而出。」他更預測業界未來將更善用人力資源以對付人手不足的問題：「現在不少酒樓食肆會鼓勵食客自行到櫃面結帳；得悉煤氣公司最近引入一系列自動化爐具，員工烹調的同時可處理廚房其他的工作，以提昇員工職安健及保持出品統一，令餐廳的營運更具彈性。」

### 明火烹調 海味更為「入味」

縱然社會對猴年經濟前景議論紛紛，不過潘權輝卻對今年的營業額充滿信心。一貫本著「貨真價實、薄利多銷」安記經營之

宗旨及優勢，並暢談未來一年的大計，他透露來年安記會積極擴充現有門市業務、進軍內地市場。

相信不少人會被海味的烹調方法所難倒，他與我們分享箇中秘訣：「以鮑魚為例，以明火烹調，依次大火及中火各煲三十分鐘，最後以慢火煨製七、八小時，讓鮑魚吸收食材精華，然後配合不同方法烹調，炮製出滋味菜式。」要訣之一，便是懂得控制火候，明火容易掌握火候，爐火亦更均勻，以明火烹調，更能突顯海味的色香味。



### 行業轉變 多元化發展

傳統行業的老字號，難免予人守舊感覺。不過安記海味卻是例外，安記積極透過不同的市場推廣手法，讓更多人認識安記迄



今超過60年的香港品牌。他們是首家在報章明碼實價刊登廣告的海味店，最近安記更贊助電視處境喜劇，故事圍繞著海味店發生，成為劇集的主場景之一。原來早於接掌家業之初，潘權輝已積極改革：「貨真價實使安記多年來深得顧客信任及愛戴，起初安記集中為酒樓食肆供應海味食材，但當海味批發業務市場接近飽和時，我決定開拓零售市場，增加市場競爭力。」

事實上，潘權輝多年來亦見證港人飲食習慣的改變：「現今生活節奏急速，港人喜歡選擇簡易方便的即開即食產品，帶動即食產品大受歡迎。」他笑說為了迎合市場需求，安記最近亦研發出即食花膠及海參，更推出盆菜、鮑魚佛跳牆等新產品，讓送禮變得更簡單，方便又得體。

潘權輝一再強調萬變不離其宗的重要性：「要秉承祖輩數十年的營商經驗及留下的商譽，殷實營商，延續安記傳統。」

### 後記

平日大眾熟悉的潘權輝一向予人的感覺，是穩重、有魄力、有朝氣，想法創新。想像不到他亦有鮮為人知的一面，原來他工餘時十分熱衷足球，他為此特地找教練進行訓練，事事認真：「從基本功學起，會發現每個動作也大有學問。」他更支持基層兒童進行足球訓練，冀他們培養球技的同時，更學會如何做人處世。



# 新禧賀詞及展望



現代管理(飲食)專業協會主席  
黃永幾先生

## 新禧賀詞

金猴獻歲，爐火紅旺；  
生機處處，百業興旺！

## 願景、展望

新的一年希望同業先進繼續迎難而上，「現飲」亦將協會精神「創新管理・團結互助・同業交流」繼續發揚光大，並透過與政府有關部門緊密聯繫及良好溝通，反映業界的意見，為同業爭取應有的權益。  
在此祝願餐飲業猴年暢旺，萬事如意，大家都心想事成！



香港餐飲聯業協會主席  
李遠康先生

## 新禧賀詞

餐飲聯恭祝各位同業友好  
猴年順景！

## 願景、展望

一年伊始、萬象更新，謹祝香港餐飲業百花齊放，  
各界暢業興旺，同業生意興隆，人人身體健康，家庭  
幸福！



香港餐務管理協會主席  
楊位醒先生

## 新禧賀詞

光陰如白駒過隙，轉瞬又到猴年。餐協全人謹在此祝各  
位同業猴年順景，靈活應變；玉猴獻瑞，好運齊來！

## 願景、展望

縱觀猴年，無論從環球角度或香港本土，都是充滿着變  
化與不確定因素的一年，我們必須付出加倍努力，才  
有望取得較理想的成績。故此必須兢兢業業，小心謹慎，  
加強管理，認真面對眼前的大小事務；同時要抓緊機遇，  
放眼未來，不能墨守成規。但願經過業界的共同努力，  
2016能創出餐飲業界的佳績。



飲食業職工總會主席  
郭宏興先生

## 新禧賀詞

靈猴獻瑞賀新禧、創意佳餚迎丙申  
飲食業職工總會祝願飲食界從業員—  
精神奕奕，豐衣足食！

## 願景、展望

丙申猴年到！本會祝願各位在2016年如靈猴般的敢拼  
敢闖、聰敏好動；神彩飛揚、創意無限，繼續促進飲  
食行業蓬勃發展。從業員要注重工作安全，身心健康；  
鞏固自身權益，爭取合理待遇；以正能量、環保的意  
識推動有實力、和諧的香港。



稻苗學會主席  
邱金榮先生

## 新禧賀詞

來年是丙申猴年。我在此謹代表稻苗學會祝大家猴年  
一帆風順，萬事如意，心想事成！

## 願景、展望

2016香港將面臨經濟下行的挑戰，政府亦有不少對商界  
不利的政策出爐。餐飲業的管理者一向有如猴子般機警敏捷，  
靈活變通，面對如此困境，必能逆境中迎難而上。稻  
苗學會會繼續提升業界培訓，推動專業化，為業界增值，  
使其在艱難的經營環境中仍能保持競爭力。本會亦有幸得  
到煤氣公司在這方面的大力支持，贊助獎學金給稻苗學院  
傑出學生，及協助推廣稻苗學院課程給業界。在此，謹代  
表本會感謝煤氣公司。



港九新界屋邨酒樓業商會會長  
陳祥佐先生

## 新禧賀詞

紫氣送靈羊 香江滿園春色  
金猴澄玉宇 屋邨桃花盛開

## 願景、展望

年下半年，本港經濟持續下滑，飲食業營商環境步入  
調整期。舊時屋邨商場，有規劃地招租，幾間食肆、幾間  
雜貨，全面照顧居民飲食起居。現今屋邨新商場，一有  
吉舖，就誕生一間新食肆，攤薄了原有食肆的生意，加上  
全城人手荒，屋邨酒樓的生存特別艱難。但願大聖駕到，  
桃花開後，樣樣順景。



## 明火烹調 相得益彰

集團創立至今已備受肯定，獲獎無數。黃傑龍直言集團一向積極鼓勵廚師發揮無限創意，設計創新的美食以迎合不同食客的口味。御苑皇宴是結合酒店式豪華場地及中式佳餚的宴會廳，每間都定位清晰，風格不同，各具特色，深得客人歡迎。他笑說：「我們集團一直有參與香港旅遊發展局舉辦的「美食之最大賞」，單計2014年便勇奪兩個至高榮譽金獎、一個金獎及一個銀獎。致勝之道在於廚師團隊的努力和精心製作，發揮無限創意，配以明火烹調炮製菜式，更能相得益彰！」



御苑皇宴嶄新將中式酒樓結合酒店式的管理，每間分店各具特色，大受客人歡迎。

## 善待員工 注重舒適健康

現今經營環境充滿挑戰，競爭劇烈、各項經營成本高漲、租金、原材料成本上升、人手不足等問題都令老闆們頭痛不已。他坦言：「我們這幾年也有適量調

# 優質婚宴食府

## 御苑皇宴

# 品嚐明火美饌 婚宴品牌新路向

近年租金上漲、市場人手短缺，對餐飲業經營頗為影響。有傳統酒樓在經營管理上進行改革，開拓新品牌之餘，更積極引入嶄新技術及思維，務求於業界中突圍而出。

叙福樓對港人而言可謂家喻戶曉的品牌，至今已有四十多年歷史。叙福樓集團執行董事黃傑龍接手家族生意後，立即全面革新，為集團打造全新宴會品牌—「御苑皇宴」。

整員工的薪酬，於3年前開始實行5天的男士侍產假，此外更有生日假、員工籃球比賽、旅行等活動，讓員工參予，增加歸屬感。」

他補充，其集團一向有為員工提供培訓課程，亦重視員工的工作環境，得悉煤氣公司最近推出多款高效節能爐具，包括煤氣高效靜音炒爐及煤氣高效涼廚平底爐，他二話不說便立即引入試用。使用至今，廚師們一致認為效果理想。他補充：「相比傳統爐具，這款煤氣靜音炒爐大幅減低噪音，鑊氣夠又火力強勁，安全性提高了不少；而新款高效涼廚平底爐的設計火力更集中，餘熱不會散發四周，效能更高，又可降低廚房溫度，令廚師的工作環境更舒適，打造清涼綠色廚房。」

## 氣價下調 紓緩經營壓力

面對營商環境困難，煤氣公司在2015年的平均煤氣費亦較2013年低11%，為業界帶來經濟及環境效益，他表示，確實是一大驚喜，就叙福樓集團來說，每個月可節省大約十多萬元開支減低成本，對食肆的整體營運狀況都有紓緩作用。縱然近年訪港旅客人數減少，他透露集團積極引入多個海外知名餐飲品牌，令旗下飲食集團品牌更多元化，如源自日本「牛角」、「MouMouClub牛涮鍋」、「壽司大」等，在2015年，集團更成功引



黃傑龍對煤氣高效靜音炒爐的效果十分滿意。

入日本Shabu Shabu品牌「溫野菜」，以及韓國No.1鐵板雞專門店「柳氏家」。

他更力讚煤氣公司非常支持業界「因為我是工程師出身，較為留意爐具的技術細節及功能。煤氣公司不時與集團合作，研發及改良爐具的功能，以迎合市場需要。而且新一代煤氣爐具的效果、壽命等均不遜傳統爐具，以我們集團為例，新爐具平均可節省近三成燃料，大大節省營運開支。」他滿意地說。

「一間歷史悠久的公司要在今時今日的經營環境中生存，要有一定的競爭力，多元化的發展是必須的。」黃傑龍總結道。回想當初的傳統酒樓模式，發展至今，無疑叙福樓集團已擴展業務至一個飲食王國，誓要在本地餐飲市場中佔一席位。

## 2015美食之最大賞 頒獎禮

煤氣公司連續多年贊助由香港旅遊發展局主辦的「美食之最大賞」，決賽於2015年6月23及24日假中華廚藝學院順利進行，頒獎禮亦於同年11月17日假現代管理(飲食)專業協會30週年晚會中圓滿結束。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廚師。至於脫穎而出的得獎菜式，將會收錄於《美食之最大賞》飲食指南內，讓香港美食推廣至世界各地，助香港旅遊及飲食業發展更蓬勃。

▲香港旅遊發展局主席林建岳博士GBS(右一)與煤氣公司執行董事暨公用業務營運總裁黃維義先生(左一)頒發獎項予得獎食肆。

## 業務伙伴專訪及影片製作

煤氣公司竭誠為工商業客戶提供安全可靠的優質服務，近年積極開拓更多互動平台，與業界保持緊密溝通及聯繫，了解市場動態。工商市務及營業部業務發展及推廣組於2016年將拍攝一系列工商業專訪影片，走訪不同客戶，讓他們分享自己的寶貴經驗及煤氣產品應用方案，同時訪問他們的成功之道、經營理念及營商心得，並展示業界採用的煤氣工商業爐具，燃氣設備及相關應用系統。透過多間食肆及工程項目的專題訪問，不僅讓大家分享他們的業務成就，更認識到煤氣公司提供的服務與大眾的生活息息相關。

自去年12月起，我們有幸邀請到叙福樓集團執行董事黃傑龍先生、金仔米線執行董事邱金榮先生、飲食新世代集團市場推廣經理王秀婷女士作為嘉賓，講述並分享他們的營商管理之道，亦就最近新引入的煤氣爐具提供寶貴意見。專訪拍攝不單令煤氣公司與業界關係更為密切，推廣明火烹調火力猛及鎧氣夠的好處之餘，又可以匯集業界意見，緊貼及掌握市場需求，從而制訂度身訂造的方案，達致雙贏之效。



▲叙福樓集團執行董事黃傑龍先生



▲金仔米線執行董事邱金榮先生  
◀飲食新世代集團市場推廣經理王秀婷女士

## 全港首間公立醫院的電熱聯供系統工程



▲煤氣公司市務及營業總經理黃維安先生(右五)、工商市務及營業經理鄭曉光先生(左五)及業務發展經理巫志強先生(右二)與醫院管理局代表、雅麗氏何妙齡那打素醫院代表及項目承辦商代表主持能源中心啟動儀式。

煤氣公司一直致力提倡可持續發展，將環保理念注入各業務範疇，在商界社群中推廣環保及可持續發展的概念，共同建設美好的環境。煤氣公司與醫院管理局及雅麗氏何妙齡那打素醫院合作，建立本港首個為公立醫院度身訂做的電熱聯供系統，各機構及單位代表於2015年10月下旬一起主持位於大埔的能源中心啟動儀式。

電熱聯供系統主要利用垃圾堆填區產生的沼氣為能源，供給內燃機發電，透過餘熱回收制取蒸汽和衛生熱水，產電之餘同時提供蒸汽和熱水予醫院使用。利用電熱聯供系統，可降低能源成本，提昇能源效益，減少燃料燃燒產生的碳排放，還能將餘熱轉化為蒸汽和熱水，轉廢為能。能源中心預計於2016年7月完成及投入生產使用。

# 煤氣公司常務董事陳永堅 獲選為「全球百大最佳行政總裁」



▲ 煤氣公司常務董事陳永堅先生鼓勵同事不斷創新並保持執行力，令集團的業務得以增長，帶領公司再創高峰。

繼2015年5月獲頒「2015年燃氣行業獎」之「最佳領袖」獎後，煤氣公司常務董事陳永堅先生再獲《哈佛商業評論》(Harvard Business Review) 選為全球百大最佳行政總裁。

全球最權威管理雜誌之一的美國商業週刊《哈佛商業評論》公布2015年全球最佳行政總裁的排名，陳永堅先生名列全球百大最佳行政總裁之一，排名第77位，成為全球唯一入選的公用事業機構行政總裁。陳永堅先生是香港唯一入選的商界領袖，足證他具備卓越的領導才能，而公司在他的管理下，於業務發展、企業管理、環境保護及社會責任各方面均有出色的表現及貢獻。

# 煤氣公司常務董事陳永堅 獲頒「香港工程界翹楚」榮譽

香港工程師學會今年正好成立40周年，學會於今年頒發「香港工程界翹楚」榮譽予多位傑出工程師，以表揚他們對學會、工程界及社會的卓越貢獻。煤氣公司常務董事陳永堅先生憑著多方面的貢獻及成就，獲選為「香港工程界翹楚」。

陳先生現為英國機械工程師學會、英國燃氣專業學會、英國能源學會及香港工程師學會的資深會員。繼獲《哈佛商業評論》選為全球百大最佳行政總裁後，陳先生今次獲頒「香港工程界翹楚」榮譽，足證他無論在工程或行政管理上，皆有卓越成就。



▲ 煤氣公司常務董事陳永堅先生(左)在頒獎典禮上接受獎項。



▲ 香港綠色建築議會綠色食肆專責小組主席黃傑龍先生JP(左二)及煤氣公司業務發展及推廣經理譚家良先生(右一)與其他支持機構代表合照。

# 傳媒分享會暨節能廚房 導賞團

由香港綠色建築議會主辦的「傳媒分享會暨節能廚房導賞團」，已於2015年8月25日假九龍灣「御苑皇宴」順利舉行，煤氣公司有幸獲邀出席，並與其他能源供應商和食肆代表，以及傳媒朋友，共同探討綠色餐飲新動向。透過參觀活動，煤氣公司為餐飲業界介紹了環保節能的靜音爐具及高效涼廚設備，助業界節省成本之餘，同時改善廚房工作環境，締造清涼綠色食肆。

# 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！



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](http://www.towngas.com)

無限商機  
為您燃起