

工商業通訊

與香港共同成長 追求卓越 把握機遇

隨著環球經濟氣氛好轉，香港旅遊業亦續見相對改善，在2017年的首兩季除外部需求持續轉強，內部需求亦大致維持穩定，營商氣氛良好。在此時機，煤氣公司將與業界保持緊密合作、共同擁抱機遇。

過去兩年，煤氣公司一直努力維持煤氣價格穩定，與業界共同面對經濟增長放緩及經營成本上漲的大環境；而現時香港經濟漸趨向好，公司亦因積累的經營成本壓力而需落實調整收費。在決定調整收費的過程，煤氣公司慎重考慮市場氣氛和客戶的承受能力，冀以溫和加幅平衡業界及自身的經營成本。煤氣向來佔業界主要經營成本比重不高，加上煤氣公司將繼續優化煤氣設備助業界節省能源，相信是次價格調整終能達致雙贏。剛過去的五月，煤氣公司就在兩年一度的國際餐飲設備展覽會(HOFEX 2017)展示多款先進及高效節能的煤氣爐具及設備，並通過交流平台與業界分享市場趨勢及動向，共同拓展營商優勢，致力與業界並肩前行。

作為香港歷史最悠久的能源供應商，煤氣公司重視香港文化。粵菜，既在中菜中佔重要席位，亦為香港飲食文化不可或缺的部份。「世界粵菜廚皇大賽」並其系列活動於本年9月舉行，煤氣公司作為贊助商之一，希望能夠藉此弦揚粵菜文化；「世界粵菜廚皇大賽」是國際廚藝交流的一個平台，預計有40個國家和地區、逾300位選手和嘉賓來港出席，將有助進一步推動粵菜國際化。是次活動既為慶祝香港回歸祖國20周年獻禮活動，同時響應國家「一帶一路」的發展戰略與國務院僑辦推動的中餐繁榮計劃，大賽能在香港舉行實在別具重要意義，而作為植根香港、與香港一起成長的公用事業機構，能夠參與其中亦饒富深意。

煤氣公司於本年榮獲亞洲地區最權威的企業管理獎項之一——「亞洲最佳企業僱主獎」，足證公司在工作環境、員工管理、員工敬業度及工作滿意度等各個範疇的優越表現；煤氣公司亦再度獲香港工業總會和中國銀行(香港)頒發「中銀香港企業環保領先大獎」製造業金獎及首次獲頒「一帶一路環保領先嘉許獎」，可見研發立管修復技術「聰明立管外套」和構建環保節能數據中心的成果備受肯定之餘，結合「一帶一路」國家經濟發展策略的全方位應對氣候變化的方向亦被各界認同。

展望下半年，預期外部環境持續向好，在日趨理想的營商氛圍中，煤氣公司將一如既往貫徹優質卓越的服務，亦寄語業界加強注意職業安全，定期為廚房設備進行安全檢查及保養，確保時刻維持在最佳狀態，迎向每一個機遇。



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



專訪現飲主席梁志偉 團結業界 同心同步 共創共贏

經營食肆多年、在飲食業界擁有豐富經驗的梁志偉剛接任現代管理(飲食)專業協會(下簡稱協會)的主席。協會自1986年成立而來，已有30年多歷史，一直致力提升飲食業界專業知識及技術水平，不斷積極發展會務、為業界爭取合理權益，同時建立交流平台以互相切磋日新月異的知識及技術，成績有目共睹。憑藉過去在飲食界的經驗，梁志偉對協會未來方向及業界展望亦另有一番深刻的見解。

秉承傳統 加強政府溝通

在飲食業經驗豐富，深明業界經營環境的梁志偉分享說：「協會要秉承過往的優良傳統，貫徹協會致力與政府溝通的作風，積極反映業界意見，為同業爭取更優越的營商環境，讓飲食業界蓬勃發展。」目前香港營商環境日益困難，而都市固體廢物收費、取消強積金對沖、最低工時及增加酒牌費等政府政策亦為業界營運帶來進一步的挑戰，協會將繼續扮演業界與政府間的橋樑角色，通過加強與政府溝通期望簡化出牌政策、獲得更多資助舉辦多元化的培訓予前線員工以提高業界質素並爭取輸入外勞，令業界即使在困難的環境下依然保持足夠的競爭力、能夠迎難而上。

矢志創新 促進團結交流

作為新任主席，梁志偉表示：「協會銳意為業界帶來新氣象，近年積極參與社會服務及推廣中華飲食文化，未來亦將致力推

動飲食業界參與公益事務，克盡社會責任、回饋社會。」同時，協會更會積極爭取機會與內地或國外的飲食業協會切磋交流，推廣不同範疇的工作坊，提供各方面的課程予前線員工，提升業界的專業水平，培育優質飲食從業員，以促進飲食業的整體發展。協會的方向正與煤氣公司努力履行企業社會責任及與業界共同締造理想營商環境的理念不謀而合，多年來協會與煤氣公司保持良好的夥伴關係、合作無間，煤氣公司一直大力支持協會舉辦的活動。展望未來幾年，協會亦會與煤氣公司保持緊密的合作關係，希望共同團結業界，促進交流合作，創造機遇，攜手共建理想的營商環境。

推動科技 改善營商環境

近年「自動化廚房爐具」日漸成熟且越趨普及，煤氣公司推廣一系列自動化煤氣爐具，邀請協會會員參觀煤氣公司的綠廚會

客室，梁志偉認為使用「自動化廚房爐具」可改善廚房工作環境，令工作環境更通爽舒適，同時能夠加強職業安全、提高業界生產力，藉此減輕成本及吸引新人加入，舒緩業界人手不足的問題。協會亦將善用本身角色，推廣及宣傳有助餐飲營運的爐具及系統予業界，力求創新之餘亦響應環保，以回饋社會為己任。



團結同心 共創美好將來

近年大眾對香港經濟前景保持審慎態度，過去兩年的數據顯示飲食業的發展處於瓶頸狀況，不少大型節日如農曆新年、母親節、五一黃金週等，亦未見生意額顯著上升，加上長期的人手不足，令經營環境雪上加霜，主席梁志偉認為業界要不斷創新求變，增加競爭力，提高食物及服務質素，才能突破現時的經濟環境。香港飲食業界一定要集合各界的力量，團結一致，同心同步，共同面對眼前的挑戰，攜手為香港開拓新景象，才可共創共贏的局面，迎接美好的將來。



贊助社企「開心頻道」拍攝 促進社會共融

煤氣公司一向積極參與各項社會服務及公益慈善活動，於2017年3月，煤氣公司贊助社企「開心頻道」(香港政府註冊非牟利慈善機構，註冊編號:91/11838)製作及拍攝「家有好餸II 簡約煮意」節目，透過拍攝活動提供就業機會予殘障人士及基層青少年，協助他們一展所長，促進社會共融。一連16集節目於4月11日起於網上平台播放，每集都邀請名廚示範以明火烹調的家常菜式，鼓勵大眾享受下廚的樂趣，推廣明火烹調的煮食文化。



▲煤氣公司市務及營業總經理黃維安先生(左)頒發感謝狀予富臨飯店副總廚黃隆滔先生(中)。



▲煤氣公司支持「開心頻道」提供就業機會予殘障人士及基層青少年，參與節目製作及拍攝。



▲煤氣公司工商市務及營業經理鄭曉光先生(右)與老巴剎廚房負責人鍾樹棠先生(中)於節目中展示明火烹調的好處。

▲煤氣公司工商市務及營業經理鄭曉光先生(左)頒發感謝狀予老巴剎廚房負責人鍾樹棠先生(中)。

《金漆招牌III》新書發佈會

香港立法會飲食界議員張宇人先生於7月19日舉行《金漆招牌III》新書發佈會，邀請了煤氣公司執行董事暨公用業務營運總裁黃維義先生及多位飲食界代表出席。書中輯錄多篇由張宇人先生主持、煤氣公司贊助之電台節目《金漆招牌》的訪問，分享多個餐廳及飲食集團的創業心得及管理理念，並講述煤氣公司於過去150多年如何支持及推動香港飲食業的發展。



▲煤氣公司執行董事暨公用業務營運總裁黃維義先生(右)及市務及營業總經理黃維安先生(左)與香港立法會飲食界議員張宇人先生(中)合照。

《國際金茶王大賽 2017 (港式奶茶) 一回歸盃》

煤氣公司再度鼎力贊助支持由香港咖啡紅茶協會主辦的「金茶王大賽」，今年適逢香港回歸20年，特設「回歸盃」，而比賽更列入為其中一項慶祝回歸20周年的認可活動。此項一年一度的國際性賽事以「香港回歸二十年·奶茶伴你一百載」為主題，於7月15日假荷里活廣場展開初賽，並於8月17日及8月19日雲集各地區比賽勝出的代表在會展美食博覽內的「香港國際茶展」進行決賽，一較高下，爭奪「國際金茶王」的殊榮。活動更於7月1日起在香港及國內多個城市派發共100萬杯奶茶，讓更多中外人士認識港式奶茶文化，推動香港旅遊業及餐飲業的發展。



▲香港咖啡紅茶協會主席黃家和先生(中)、香港貿易發展局刊物及電子商貿總監尹淑貞女士(右九)、煤氣公司業務發展及推廣經理譚家良先生(左八)與眾支持機構代表主持開幕儀式。



▲香港咖啡紅茶協會副主席黃浩鈞先生(右四)致送感謝狀予煤氣公司業務發展及推廣經理譚家良先生(左三)及其他嘉賓。

2017世界粵菜廚皇大獎新聞發佈會

由世界中餐業聯合會與世界粵菜廚皇協會聯合主辦、香港餐務管理協會承辦的「2017世界粵菜廚皇大獎」於5月4日舉行新聞發佈會，煤氣公司與多位飲食界代表及贊助商獲邀出席，共同見證這個國際餐飲盛事於香港展開。香港是粵菜的傳承之地，本次活動適逢香港回歸祖國二十周年之際，已獲得政府批准成為慶祝「香港特別行政區成立二十周年」的認可活動之一，令比賽更顯得別具意義。

比賽將會於2017年9月5日至7日在香港隆重舉行，屆時會雲集超過100隊參賽隊伍，共40個國家和地區300名選手和代表出席，讓世界各地的廚師一展所長，加強與世界粵菜從業者的交流與合作，推動世界粵菜廚藝發展、弘揚中華優秀飲食文化。



▲世界粵菜廚皇協會主席梁日東先生(前排右六)、2017世界粵菜廚皇大獎組委會主席楊位醒先生(前排中)及煤氣公司執行董事暨公用業務營運總裁黃維義先生(前排左四)與眾贊助機會及支持機會代表主持比賽啟動儀式。

粵港澳專業廚藝大賽

由飲食業職工總會主辦、煤氣公司贊助的「第十二屆粵港澳專業廚藝大賽」於6月20及21日順利完成，廣邀粵、港、澳不同地區的廚師參賽，一較高下，展現實力超群的廚藝技巧，發揮無限創意。藉著是次比賽更可凝聚飲食業界力量，互相交流及切磋，以提升中菜的水準及餐飲業的專業地位。



▲香港工會聯合會秘書長黃國先生(前排左十一)、飲食業職工總會主席郭宏興先生(中)及煤氣公司業務發展及推廣經理譚家良先生(前排左八)與眾嘉賓主持揭幕儀式。

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 2017

兩年一度的國際餐飲設備展覽會HOFEX於今年5月8至11日假香港會議展覽中心盛大舉行，煤氣公司於是次展覽會與卓匯化工有限公司、寶發實業有限公司及太平洋餐飲設備有限公司合作，向業內人士展示多款先進及高效節能的煤氣爐具及設備。



▲ 煤氣公司管理層與太平洋餐飲設備有限公司代表於展覽會上合照。



▲ 煤氣公司管理層與卓匯化工有限公司代表合照留念。



▲ 煤氣公司管理層與寶發實業有限公司代表合照留念。

煤氣公司今屆展覽會透過二維碼推廣及分享會場內的產品資訊，將資訊電子化，更率先於展覽會介紹煤氣工商業務全新網頁，務求多方面打造互動交流平台，讓業內人士可以全方位了解最新資訊，煤氣公司更可與業界分享市場新趨勢，為其締造最佳營商優勢。



▲ 煤氣公司工商業務網站，全新登場！



▲ 煤氣公司執行董事暨公用業務營運總裁黃維義先生表示，為節省用紙及支持環保，我們可使用智能手機輕輕掃瞄一下煤氣二維碼(QR code)，將瀏覽過程變得更快更簡便，可以一目了然掌握更多相關資訊。



▲ 煤氣公司於展覽會上使用二維碼(QR Code)，為業內人士介紹會場內的產品資訊。



尋·明火美饌

雜誌專訪多位餐飲界名人

譽稱為「美食天堂」的香港，當然是食肆林立、種類繁多，公司一直推廣明火烹調的概念及煮食文化。有見及此，工商市務及營業部策劃及製作雜誌專題「尋·明火美饌」系列，與大眾介紹多間著名食肆及飲食集團，請來殿堂級的嘉賓分享明火烹調的經驗與心得，訪問他們的成功之道及經營理念，與讀者展示業界採用的煤氣工商業爐具及分享多款明火美饌。



麗新集團行政總廚歐國強師傅(左)與煤氣公司工商市務及營業經理鄭曉光先生(右)。



鼎泰豐主廚賴維鋒(右一)和鄧景麟(左一)及來自台灣的外場主任陳惠君(左二)與煤氣公司工商市務及營業經理鄭曉光(右二)合照。



Alto Bar & Grill 主廚Mike Boyle(左)與煤氣公司業務發展及推廣經理譚家良先生(右)。



煌府婚宴專門店集團主席陳首銘博士(左)與煤氣公司業務發展及推廣經理譚家良先生(右)。



富臨集團業務總監胡潮先生(左)與煤氣公司工商市務及營業經理鄭曉光先生(右)。



(左起)The Cheesecake Factory 廚房行政經理柳烈輝、全球高級廚房營運總監Khalid Elyamani、煤氣公司高級工程師黎耀輝、煤氣公司業務發展及推廣經理譚家良、與餐廳總經理Anthony Herold、高級廚房行政經理Bernardo Gomez。



Aqua餐飲集團Dim Sum Library行政主廚周世韜師傅(右)及點心大廚梁國華師傅(左)與煤氣公司業務發展及推廣經理譚家良先生(中)。

專訪富臨集團 品牌發展經理楊浩宏

焯八韓烤 韓式地道美食的追求

韓式燒烤在香港一直大行其道、深受不少食客歡迎，主要經營中菜業務且獲獎無數的富臨集團亦為滿足不同食客的需要，緊貼市場需求，創立「富臨概念」系列餐館，以供應韓國菜和京菜等特色菜系，焯八韓烤就是其中品牌之一。



明火燒烤 地道美食體驗

富臨集團品牌發展經理楊浩宏娓娓道來集團的新嘗試。焯八韓烤中「焯八」一詞韓文發音為「meokbang」，寫法為「먹방」。「먹방」是韓國流行俚語，意指「吃貨」，即一群對美食有獨特嚮往和追求的人，以此命名背後正正反映焯八經營的概念，希望透過提供各種最新及大熱的地道韓食滿足顧客對美食的追求，營造一個把酒言歡、愉快聚餐的好地方，讓顧客來到焯八如置身於韓國地道烤肉店般，感受韓國風味，

一起歡聚暢飲、享受快樂時光，更為每位顧客帶來「真誠·真味」的菜餚。

焯八韓烤能夠在芸芸韓式燒烤中



突圍而出，品牌自2014年6月成立以來，開業短短幾年間已擴展到十多間分店，成績當然絕非僥倖而來。楊浩宏強調，焯八作為韓烤店，明火烤爐是一重要關鍵，因為烤爐火候足夠與否，會直接影響食物質素。焯八引入韓國大熱的石燒，利用明火高溫加熱爐板，再將食材放在上面燒烤，就能有效迫出食材鮮味，而且火力亦更平均，以燒出食材最佳味道。

嚴選食材 極致韓烤真味

焯八嚴選優質新鮮食材，更是全港第一家直接入口韓牛的餐廳，採用直接從韓國入口的短角金毛韓牛，全部均屬最頂級的1+及1++，入口韓牛部位包括西冷及肉眼等，味道鮮甜甘香，油脂分布均勻。焯八亦精心選用濟洲島著名的黑毛豬，味道比普通豬肉更香，由於在自然環境下生長，肉肥富口感，美味而不羶。兩種食材配搭明火燒烤，把食材的鮮味推到極致，讓顧客一試難忘、回味無窮。



另一招牌菜醬油蟹是每天由韓國直送，以秘製醬油生醃而成，肉質黏糯，極致鹹鮮，更可將白飯加進蟹蓋內與蟹黃一起伴吃，倍添滋味。加上焯八一直堅持提供無限任添爐邊芝士泡菜蛋、自家製特色前菜和各款韓國風味冰沫，配合以上各款美食，為顧客帶來難忘的韓烤體驗。

出色業務 源自優質理念

近年飲食業界面對食材成本高企等挑戰，楊浩宏表示，焯八以致整個富臨集團一直堅持源頭取貨，在確保食材質素的同時保持成本相對穩定，焯八韓烤與所屬的富臨集團一樣，秉持「三優理念：優質環境、優質服務、優質出品」的方針，堅持質素，因應時代變遷而持續進步，繼續在飲食業界領導潮流，積極發揮飲食家的創業精神。



富臨集團
品牌發展經理楊浩宏

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！



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

