

首選環保能源 氣價穩定

識飲識食有要求 明火煮食夠火候

香港十大傑青兼株式會社有限公司董事總經理黃傑龍先生，從管理層走到基層，最近接受港台節目《窮富翁大作戰》邀請，親自上陣體驗在職貧窮，其後他為協助基層，並身體力行決定在集團內力推「待用飯」文化，希望藉此游說其他飲食業老闆加以支持，冀望於香港建立「待用飯」文化，為基層出一分力，回饋社會。

事實上，黃先生不單要日理萬機，將家族企業開創嶄新路線，旗下飲食業務品牌亦趨多元化，近年更積極擔任多項公職，為業界發聲，成為飲食業界的新增發言人。

香港已有八間分店的日本燒肉專門店 - 「牛角」在黃先生的精明管理及帶領下，對於明火烹調，穩定營運成本和環保節約上，究竟有什麼獨有的心得和見解呢？我們請來他分享一下箇中的點點滴滴。

氣價穩定有利蓬勃發展

飲食業面對人手短缺及成本上漲等挑戰，黃先生曾任職工程師多年，現在投身於飲食業，懂得把環保概念應用在經營當中，著重如何控制成本，樂於選用煤氣公司涼廚系列的環保爐具，又主張採用能源價格穩定的燃氣，都有助控制成本和策劃未來發展藍圖。黃先生表示，「現今食材價格急升，穩定的燃料費，可以減輕食肆經營的壓力，生意人要精打細算，做到收支平衡，不然，最終增加的成本都會轉嫁到消費者身上。」近來開始在旗下不同的店舖推出多項慳水及減少廚餘措施，希望推動環保之餘，也可紓緩人手壓力。



黃先生提倡環保節能、減少廚餘、主張健康飲食及選用涼廚系列爐具，為在「牛角」用餐的顧客提供一個優質服務，環境舒適的用餐體驗。

黃先生滿意地說：「自從推出各項環保措施，例如添置涼廚系列的爐具，達到開源節流的效果，兼具環保和節能的優點，一舉兩得！既可節省一筆過的大額投資，亦有助拓展新業務及其長遠的發展。」

務實營商 改革飲食文化

日式燒肉在香港掀起新食潮，日本擁有逾600多間分店的「牛角」進駐香港，其第一間華南地區的分店便選擇在香港。

論營商之道，黃先生自有一套精明的方法掌管飲食王國，善用他工作背景及機遇，創意多多推動整個行業的革新，他致力提倡環境保育、節約能源、減少廚餘及選用涼廚系列的爐具等。旗下集團都選用較潔淨的燃氣，減低對環境的污染，更想不到是「牛角」也加入Green Monday週一的素食計劃，為響應環保的綠色飲食潮流，鼓勵大家在享用一流的明火燒烤的同時，也多吃一點蔬菜，達至均衡飲食。日本燒肉專門店加入支持素食，打破常規的出位決定，可見黃先生的一片用心。

燃起日本飲食文化

「牛角」以網燒牛肉，明火烹調的好處在於利用高溫火力鎖緊新鮮肉汁的味道，配合適當的烹調時間，帶出食物的精髓，烹煮成色、香、味俱全的菜餚，一直迷住嘴刁的香港人。



株式会社有限公司董事總經理
黃傑龍先生



「牛角」在香港各分店樂於選用煤氣公司所提供的燃氣作明火烹調，有助控制成本和保持食材的質素。



香港「牛角」承傳日本燒肉傳統口味，在明火燒烤下，火力均勻，帶出食材的原汁原味。



用明火網燒能帶出燒肉天然的鮮味，肉汁香濃，口感豐富，承傳日本燒肉的飲食熱潮。

更能增進大家的感情。」獨樹一幟的經營方法，將管理新思維引入飲食業，不單為客人帶來貼心的服務，且又有額外的驚喜。

環保小貼士

煤氣以天然氣與石腦油並用作原料，生產更潔淨的燃氣，較其他能源的生產更有效減低排放二氧化氮、氮氧化物及氧化硫，其中煤氣燃燒過程中只生產水蒸氣以及少量二氧化碳，幫助改善香港的空氣質素。

煤氣公司作為低碳能源供應商，竭力確保生產過程潔淨及高效益，位於大埔的煤氣廠更榮獲ISO14001證書，環保管理達國際級水平。更為客戶提供高效能煤氣爐具系列，由於回收餘熱，每個月可節省平均三成燃料成本，減低燃料費的開支，效益顯著。



煤氣
Towngas

香港中華煤氣有限公司 工商市務及營業部
工商業查詢熱線: 2963 3300
www.towngas.com