



本港舖租貴，飲食業都要千方百計慳成本，大量功能新穎的機械被推出市場，取代部分人手，如港式奶茶機，就可以拉出媲美拉茶師傅的奶茶，又如西式萬用蒸爐，可做燒鴨、叉燒，又可做煲仔飯，一個清潔姐姐都可以輕鬆看火。

日前舉辦的餐飲業展覽會 HOFEX 2013，展出了飲食業有趣又新奇的新科技，既可幫助業界勁慳成本，亦可令工作環境更整潔，熱廚房唔再熱，吸引新血加入。

■香港文匯報記者 蔡明暉

傳統的中式廚房，相信大家一聽到就已經有熱、嘈、地滑、油煙滾滾的印象，在這個環境之下，加上體力消耗大，要吸引年輕人入行，談何容易！為了解決傳統廚界的形象，同時向綠色方向出發，港燈今年在HOFEX推出了一系列的新設備。雖然「智能廚房」這四個字，給人很有成本很貴和投資很大的感覺，在4年前就開始全面使用所有商電廚房設備的添好運點心專門店，老板兼掌廚麥桂培表示：「其實投資額和一般廚房的成本差不多。」

### 電能廚房慳柴火環境佳

麥桂培指，在ifc開店時，業主要求用溫度較低的電能廚房設備，他發現原來投入成本與傳統廚房差不多，同時使用之後發覺燃料費慳到約有生意額的2%至3%，而且更可以為伙計提供舒適的工作環境。

東園海鮮酒家的店長李華安指，在舊舖轉用的採用餘熱回收系統及電子蒸櫃已經有10年，其中轉用的原因，是由於很多年青人對廚房的工作都很抗拒，覺得好熱好嘈，很多人做幾日就不做了。加上有最低工資之後，就更加難請人。他表示在轉用了之後，員工的工作環境有了明顯的改善，同時成為請人時的優勢。

### 記錄拋鏟次數錫住健康

港燈在會上推介由城市大學研發的智能廚房監測系統

智能廚房並非只是可以優化流程、省能源和改善環境就足夠，同時也要協助提升職安健的表現。智能廚房監測系統為一年前成功研發，雖未有正式在酒樓食肆使用，但江耀光表示已經有人查詢。該系統可監察廚房溫度、濕度及噪音，以評估廚房工作的開心指數，並可以記錄廚師的拋鏟次數，提出警告，不但有效控制能源應用，也可保障員工健康。

他指，「聽聲、看火或是拋鏟都是以前訓練的習慣，在今年已經不需要用，而且高溫、嘈吵和拋鏟更有可能會影響到廚師的身體。」



智能廚房監測系統可記錄廚師的拋鏟次數，提出警告，可保障員工健康。 蔡明暉 攝



麥桂培指，電能廚房設備投入成本與傳統廚房差不多。 蔡明暉 攝



李華安指，員工的工作環境改善，成為請人的優勢。 蔡明暉 攝

# 廚房不再熱 餐飲業留人有法

## 活用新科技 慳人手增效率

### 內地買手最愛香港製造

主辦機構香港展覽服務有限公司總經理張偉雄指，根據經驗，HOFEX的內地買家一向佔近40%，他們主要是大型的採購團隊，目的是洽談代理權。因為隨着內地的中產階層的冒起，他們愈來愈喜歡購買進口貨品，並更加注重食品的安全。

澳洲維多利亞政府大中華區及蒙古特派專員Patrick Stringer指出，由於國際多次傳出食品醜聞，發現零售商和消費者對食品的來源地也愈來愈重視。

桔揚（香港）有限公司在HOFEX的前線員工說，「有不少內地客人對貨品有興趣，但進來時的第一句，大部分都是問是否香港設廠製造，可見他們很重視產地和產源。」而有售賣高級奶類製品的蘇格蘭展商，第一奶品公司海外業務發展經理Andrew Menham，在展會頭一天便已表示，雖然第一次參加，但已有不少香港和內地的大公司對產品有興趣並諮詢價錢，認為有品質和高規格的产品正符合亞洲市場需求。

### 節能之餘「有鑊氣」

當每一行都在講環保講科技的時候，飲食業亦不例外，港燈集團銷售及市場高級經理江耀光表示：「煮食模式和科技一樣都要與時並進，現今的商電廚房在節能上已經做得很好，既可以做出『有鑊氣』的食物，同時是無廢氣、低噪音和少廢熱。」

港燈攤位展示的新產品主要有三項，分別是以特強纖維物料製成的電磁矮湯爐，可避免不必要的表面損毀，以減省維修成本；蒸爐除水垢系統，可免卻每天清潔時間，加快營運效率；最後餘熱回收系統就可把蒸餾過程中80%的廢蒸氣回收再用。

### 每月耗電兩至三成

東園海鮮酒家的新舖，繼舊舖之後，上年亦開始轉用餘熱回收系統及電子蒸櫃。店長李華安表示，每個月大概可以慳兩至三成的電費。江耀光補充，其實用電比傳統燃氣，可以節省三分二的能源，並相信未來商電廚房會成為行業的新趨勢。



珍珠奶茶創意行銷公司執行董事王俊峰推銷新產品，有味珍珠和水果爆珠。 蔡明暉 攝



港燈集團銷售及市場高級經理江耀光介紹餘熱回收系統，機器可把蒸餾過程中80%的廢蒸氣回收再用。 蔡明暉 攝

飲食業人手緊張，加上港人生活節奏急速，什麼都要快，餐廳要滿足客人要求，以前可能要靠增加人手，但現在已有不少機械協助生產，當中已經在香港應用的有壽司機，可用機械取代人手擺出壽司，還可自定鬆緊程度，十分人性化。至於香港的代表怎得奶茶，捷榮集團展出了首部新研發的「全自動港式奶茶機」。

捷榮咖啡助理銷售經理楊葆華說，「這部奶茶機只需11分鐘，就可以製出2.5公升的奶茶，比傳統人手25分鐘才得2.2公升的效率要快得多。」

### 熱水焗奶茶一樣幼滑

楊葆華指，奶茶機最大的賣點是出來的效果不但可與拉茶師傅的手藝媲美，同時還標準化了每杯奶茶的質量，不會時好時壞。此外，還有港商推出茶包裝的港式奶茶，桔揚（香港）有限公司經理何美愛指出，這杯用熱水焗出來的奶茶，不但價錢便宜，而且奶茶滑度與拉出來的比也毫不輸。

### 萬用蒸爐添好運讚好

香港出名的不止是港式奶茶，點心亦十分受

人愛戴，今年港燈集團就推出了「西式萬用蒸爐」，港燈高級經理江耀光介紹，這個蒸爐不單可以做燒鴨，還可以做叉燒、煲仔飯和不同的中式點心等。已經使用這部機械的添好運點心專門店老闆兼掌廚麥桂培表示，現在做點心就可以準確地控制溫度，更笑指現在即使是清潔姐姐都可以睇火。

應用到科技的不單是餐飲的設備，在食物方面同樣都要應用科技再改革，才可以創出商機。台灣出名的珍珠奶茶大家飲得多，但不同水果口味的珍珠就可能未嚐過。是次台灣帶來了歷屆最大的參展團，當中的珍珠奶茶創意行銷公司，就帶來了兩款加入了新科技元素的珍珠，分別是有味珍珠和水果爆珠。執行董事王俊峰指，「做珍珠奶茶做了那麼多年，沒有創意就不能生存。」

### 水果爆珠即食都得

他指公司運用了新科技做了這兩款產品，不但有創意和方便，而且健康和無添加，以迎合市場需求。改良後的珍珠不單有不同口味，而且煮食時間更快，只需5分鐘；另外水果爆珠除可以即食，更可做甜品。王俊峰說，公司下一步就是要走進家庭，因為產品亦很適合個人使用。

其他台灣展商的創意更包括100種口味的爆米花、巨型火龍果和創新口味的雪糕及不同口味的火鍋湯料等。台灣貿易中心鄭凱岳指，這類產品在HOFEX很受中小企喜愛。



港燈推出可燒鴨、製作叉燒、煲仔飯的「西式萬用蒸爐」。 蔡明暉 攝

### 美聯觀點

## 投險會「一個仙都攞唔返」?



筆者早前在一份大眾化口味的日報上看到一篇有關投資相連保險（下稱「投險」）的文章。讀後心有不安，因那位作者似乎對投險的了解並不全面，會令讀者產生誤解。筆者在此為投險澄清及解釋一下。

### 選擇投險為創富

該作者指出投險的保障成分較少，它一般的身故賠償最多只有1%。所以坊間稱之為「101計劃」。但各位請弄清楚選擇投險的目的是創富，為資產增值及保存財富的購買力。絕對不是為身故後有保險公司為你作出身故賠償，對嗎？如果大家真的希望離世後得到合理的身故賠償的話，應該購買一份人壽保險。

### 少有提早退保罰款

另外，該作者提及投險的保單收費項目較多。筆者也同意有一小部分不太主流的投險收費真的複雜。但大部分主流的收費均非常清楚，簡單及易明。例如，在最初供款期部分（首18至36個月所買入的基金），每月收0.33%至0.5%。及於累積期部分（最初供款期之後），每月收0至0.06%。再加上每月60元的行政費。這又怎會像該作者所說的收費高得令人吃不消呢？而且，大部分的投險於最初供款期會有extra bonus送錢給你投資！那筆者可是

看小了！還有，他還提及如供款期未滿而提早退保的罰款很高，他甚至說「一個仙都攞唔返」。他可能不太了解投險的結構。大家請注意，那些提早退保罰款只是適用於最初供款期部分。以一個25年的投險為例，這最初供款期只佔全投連險的6%。換句話說，只有絕小部分會受這「提早退保罰款」所影響。

而且，大多數的投險在累積期部分，都可在沒有罰款的情況下提取現金，或減少每月投放的金額，甚至完全停止投入金額，停一停。所以，當投資者有資金需要時，累積期部分已提供了周全的靈活性。根本不需以退保來提取現金來應付現金需要！再者，如真的不幸到連最初供款期部分也要套現而退保的話。因最初供款期只佔全投險的很小部分，加上累積期部分是沒有提早退保罰款的。哪有「一個仙都攞唔返」的道理呢？

### 善用策略控制風險

該作者還提及投險是「回報並非保證」。但是，想請問一聲，股票也並非保證的，為甚麼你又去買呢？正因為在投資上沒有回報保證這回事，所以才更應利用投險，配合平均成本法、組合理論、時間複式增長等策略去控制風險及回報！因投險是基於以上的策略而設計出來的理財工具。 ■美聯金融高級經理 曾少雄

### 財技解碼

## 大折讓供股不一定壞事



中國財險（2328）上公布擬以「10供1.1」比例進行供股，每股H股供股價5.38元，較公布前交易日收市價10.2元折讓47.3%，連同內資供股所得淨集資約57.6億元人民幣。

### 較能獲現有股東支持

對於財險選擇供股而非透過其他融資方式籌集資金，屬市場意料之外，但供股並非一定負面。

首先，財險供股集資主要用作補充公司資本，以改善償付能力。當公司的償付能力提高後，在中保監逐步放寬監管下，在商業車險保費定價上更具靈活性，所以集資早已在市場預期之內。市場估計這次供股集資可提高公司償付能力充足率約20%。其次，供股令所有現有股東均可選擇參與，首先照顧了現有股東的利益，尤其是持股比例相對較高的機構投資者，因而較能得到現有股東的支持。

不過，供股將攤薄今年每股盈利約

5%，以及令股東回報率下降。供股價折讓幅度較市場預期大，但供股價較每股帳面值4.65港元溢價約15.7%，對每股帳面值影響不大。

### 每股帳面值影響不大

財險宣佈供股方案後股價持續下跌，表現遠遜大市，相信與供股集資無太大的關係。估計主要原因是今年內地產險市場經營環境面臨挑戰。中保監擬放寬車險保費定價，令保費有下調趨勢，但同時經紀佣金有上升壓力等等因素，均影響財險股價的表現。

■太平金控、太平證券（香港）研究部主管 陳義明

### 職場心戰室

## 創業者怕官僚作風



香港在傳統上被視為亞洲商業環境最寬鬆的地區之一，也一直被標榜自己是「冒險家的樂園」。最新研究似乎也證實了香港作為創業樂園的地位：當地有80%的受訪企業家不後悔創業，甚至對創業的熱情依然絲毫不減。有其他調查結果也質疑在香港創業是否有如宣傳所指的那麼美好。香港準創業者面臨的最大障礙是信貸困難（78%）、大企業壟斷市場（68%）和官僚作風（61%）。最後這一點可能更會讓人感到驚訝。

考慮到有33%的本地企業家是因為失業

而非通過事先計劃而走上自主創業之路，80%這一數字更加使人感到意外。該次調查研究對象為90個國家及地區約26,000家企業經營者和決策者，結果顯示香港的創業者天堂地位受到挑戰：有83%的中國內地企業家和85%的全球企業家也表示他們的創業熱情依然不減。

### 74%內地人：缺乏政府扶持

儘管有57%的本土企業認為缺乏政府扶持是創業的障礙，香港似乎在這方面做得比其他市場要好，本土商務人士將它排在五大障礙中的第四位。相比之下，有74%的內地受訪者和97%的台灣受訪者

認為缺乏政府扶持是主要障礙。有60%的本地受訪者和55%全球受訪者認為當前經濟形勢是創業的阻力。這說明他們認為從對創業的影響程度來說，官僚作風或信貸困難等因素要更甚於目前的全球經濟前景。

雷格斯亞太區首席財務總監John Henderson指出：「我們對整個商界和企業家的調查結果顯示，本土企業家具有堅強不屈的性格，他們願意冒險並克服通往成功道路上的一切困難。在香港，中小企業佔企業總數的98%以上（註），他們對香港經濟的貢獻可謂有目共睹，因此他們完全有理由要求當地政府摒棄官僚作風和提供更多的政府扶持，以便掃清所有創業的障礙。」 ■雷格斯（註：政府統計處，2012年12月）