機管局「改道限速」護白海豚

高速船航行影響改善 4億元基金加強保育

香港文匯報訊（記者 馮健文）機場展開三跑道系統工程，或對中華白海豚生態造成影響。香港機場管理局早已制訂海上交通緩解措施，以減低對牠們造成的聲音干擾及受傷或死亡風險，其中將海天客運碼頭高速船改道及作出船速限制已於去年底實施。機管局昨日承認，措施實行初期，船隻減速位置或路線有輕微偏差，但目前情況已大大改善，會用半年時間觀察措施實際效果。另外，機管局將注資合共4億元成立兩個基金，加強保育措施。

■李仲騰（左）與梁景然

■機管局進行「深層水泥拌合法」第二次測試。機管局供圖

機管局曾承諾在進行三跑工程時，會對海洋生態和中華白海豚的保育採取緩解和改善措施，機管局三跑道項目環境事務總經理李仲騰昨日出席傳媒工作坊，介紹有關措施的最新進度。

會向船公司提供補貼

他指出，在環評研究中，已曾探討當三跑施工及營運時，海上交通可能對中華白海豚造成的影響，並制訂緩解措施，主要針對海天客運碼頭的高速船交通，包括往來該碼頭與珠海及澳門的高速船，將改道至沙洲及龍鼓洲海岸公園北面航行，並限制船隻駛經中華白海豚經常出沒範圍的船速不得超過15海里。機管局亦承諾在完成海岸公園前，將碼頭高速船的交通量限制於年均每日99班，最高只能有125班。

他表示，有關措施已於去年12月28日起實施，所有有關高速船均配備自動識別系統轉發器，可追蹤船隻路線及船速，以便進行監察。而船程會因此增加10至20分鐘，用油亦會增加，機管局將按實報實銷方式，向船公司提供補貼。

半年搜數據了解效果

被問及措施實行個多月來效果如何？李仲騰承認，措施實行首星期，船長或對有關要求不熟悉，對船隻需減速位置或路線等有輕微偏差，但現時情況已大大改善。他們又派員進行陸上監測，了解中華白海豚出現的範圍及密度，惟因目前只實行個多月，仍未有結論，但公司會用半年時間搜集數據及讓海豚專家分析，以了解措施實際效果。

為進一步保育，李仲騰指機管局將分別各自注資1.5億元，成立改善海洋生態基金及漁業提升基金。前者目標為賺取每年600萬元收入，以支持進行改善海洋生態的措施，若年度回報不足600萬，差額則由1億元的「增補基金」補足。

至於漁業提升基金，李仲騰指是因應三跑工程向漁業提供支援，機管局會先從注資的1.5億元中撥出5,000萬元資助相關措施。餘下1億元留在基金內，賺取每年約400萬元收入，若不足同樣從「增補基金」補足。預期兩基金的管理委員會於今年第二季成立，第三季接受資助申請。

填海方法未污染水質

填海方法有否污染水質，對海洋生態和中華白海豚均有重要影響。機管局三跑道項目建築工程總經理梁景然表示，繼2011年就「深層水泥拌合法」的填海方法進行首次測試，確定海洋生態不會受影響後，他們於前年底至上月剛完成第二次測試，分別從日本、韓國及德國，運來單頭、多頭及低淨空高度鑽機各一部，以進一步了解技術成效。

測試顯示，三部不同鑽機以在不同深度、不同水泥分量等進行鑽挖測試所得出的12萬項水質檢測結果，水質混濁度均遠離超標標準，水質含氧量亦遠高於法定標準，即未對水質造成污染。他估計未來高峰期時將有30部鑽機同時動工，但對工程的影響仍低；至於日後採用那幾種鑽機組合進行工程，則要視乎招標結果而定。

勞工處責成亞視準時出糧

香港文匯報訊（記者 文森）亞洲電視欠薪問題仍未解決，有消息指亞視會於今天發薪。勞工及福利局局長張建宗昨日表示，密切留意亞視欠薪問題，勞工處昨日已派員到亞視搜證及接觸員工，強調「出糧」是僱主的法定責任，絕對不能推卸。另外，勞工處昨日再次去信亞視董事及營運總裁，警告並責成他們必須準時向僱員清付工資，以及重申違反《僱傭條例》的後果。

張建宗昨日出席一個活動時表示，勞工處上月曾兩次巡查亞視，並向員工了解情況及敦促亞視管理層一定要履行責任，盡快清付工資。他續說，據了解亞視管理層承諾今天發支票予員工，希望亞視管理層履行承諾，「年關在即仍拖欠員工薪酬是絕對說不過去的。」

張建宗：如有證據會檢控

他又強調，「出糧」是僱主的法定責任，絕對不能推卸，而「公司的發展較員工工資重要」的說法是絕對不能接受及不合理。他又透露，有個別僱員願意成為控方證人，當局正等候法律意見，如有證據證實亞視管理層在沒有合理辯解及有意拖延「出糧」，當局必會作出檢控及依法辦事。

對於外界批評政府對此事不關心，張建宗認為有關說法並不公允，因勞工處已曾控告亞視董事，而一連串的檢控行動也沒有停過。他又解釋，一定要有員工舉證及願意作證人才能進行檢控，不如檢控違例泊車、違例超速般簡單，強調局方從沒鬆懈。

230相關職位助員工就業

他又表示，有亞視員工向勞工處要求啟動《僱傭條例》10A有關變相解僱的條文，但實際人數不多，當局會協助該批人士追討。他補充指出，勞工處已為亞視員工設立專線，讓他們查詢勞工權益的問題，而局方已找了230個廣播界、影視界的相關職位，如亞視員工有需要可為他們提供就業服務。

另外，勞工處昨日再次去信亞視董事及營運總裁，警告並責成他們必須準時向僱員清付工資，以及重申違反《僱傭條例》的後果。勞工處發言人表示，勞工處先後向亞視及其有關董事提出4輪檢控，合共發出204張傳票，亞視已被判罰款合共107萬元，而有關董事則被判罰款合共15萬元。

逾9成港企感人才難求

香港文匯報訊（記者 聶曉輝）勞動力市場人才難求，香港人力資源管理學會於去年7月至10月期間進行的一項調查顯示，逾90%受訪企業對物色合適的人才填補空缺感到相當困難。調查又顯示，88%受訪僱主反映人才短缺增加員工的工作量及壓力；59%認為此舉會影響員工士氣及工作投入感；同樣地有59%認為會增加員工流失率；42%認為會增加營運成本。

小型公司遇困難比率高

調查指出，93%受訪企業指公司有職位空缺需要填補；66%受訪企業認為要找到合適的人選填補空缺相當困難。而所有接受調查的企業當中，小型公司在招聘人才方面遇到困難的比率高於中型企業及大型企業。眾多行業中，面對人才短缺的行業為物流/運輸/運輸服務(64%)，其次為資訊科技(50%)、商業/專業服務(佔39%)、批發/進口及出口/貿易/分銷(佔36%及，餐廳/餐飲(佔33%)。

62%的僱主表示，招聘一般/支援職位的員工遇到的難度最高，而只有17%的僱主在填補高級管理層職位的時候遇到困難。輪班工作(35%)及惡劣的工作環境（36%）是僱主在招聘及填補一般/支援職位的員工時面對的最主要原因。

僱主最喜報章網站招聘

69%受訪企業認為未來12個月物色合適的人才填補空缺將相當困難，更有62%受訪企業預期困難情況在未來三年會維持不變。調查顯示，報章及招聘網站（88%）仍是僱主最喜歡使用的招聘渠道，只有33%公司會利用社交媒體平台作招聘渠道。70%受訪企業同意政府應制定長遠的人力資源策略為作為解決人才短缺問題的措施；62%受訪者認為當局應檢視教育機構的課程內容，以符合僱主及勞動市場的實際需要。

香港人力資源管理學會副會長暨薪酬調查委員會聯席主席黃雅麗昨日表示，香港人口老化與勞動市場上的人才和技能短缺，對香港眾多企業帶來招聘及挽留員工方面的挑戰，會對機構的營運構成嚴重影響。黃雅麗認為僱主應發掘創新方法及擴大招聘渠道，以吸引潛在人才；港府則應制定更長遠的人力資源策略及檢視香港院校的課程內容，以符合僱主及勞動市場的實際需要。

■由四洲集團引進的Blue Brick Bistro by YOKU MOKU高級西餐廳舉辦盛大的開幕剪綵儀式。

由四洲集團引進的Blue Brick Bistro by YOKU MOKU高級西餐廳，是YOKU MOKU於日本海外的第一間餐廳分店，日前正式登陸灣仔利東街（人稱：囍帖街）並舉行盛大開幕儀式。香港各界友好以及遠道而來的日本YOKU MOKU代表團等逾200名嘉賓與四洲集團負責人戴德豐伉儷、戴凱欣及戴進傑，見證了這隆重時刻。

■香港文匯報記者 馮雪婷

■位於灣仔利東街的Blue Brick Bistro by YOKU MOKU高級西餐廳。

四洲集團Blue Brick Bistro by YOKU MOKU 隆重開幕

YOKU MOKU 日本海外首間高級西餐廳正式登陸灣仔利東街

應邀出席的主禮嘉賓有：全國政協常委、四洲集團主席戴德豐，株式會社YOKU MOKU Holdings會長藤繩利康及夫人藤繩洋子，日本駐港總領事夫人松田直子，四洲集團董事總經理戴胡美蓉，株式會社YOKU MOKU Holdings代表取締役社長藤繩武士，世界著名魔術大師Cyril Takayama及四洲集團中國零售部董事總經理戴進傑共同主持剪綵儀式。

戴德豐：餐廳生意興隆 未來加強兩集團長期合作

■全國政協常委、四洲集團主席戴德豐致辭。

■株式會社YOKU MOKU Holdings代表取締役社長藤繩武士致辭。

開幕典禮首先由全國政協常委、四洲集團主席戴德豐致辭揭開序幕，他在致辭中對藤繩利康伉儷和藤繩武士從日本專程趕來致以感謝，並表示因YOKU MOKU選擇香港作為開設第一間海外餐廳的地點感到驕傲。他相信，在YOKU MOKU和四洲集團的緊密合作之下，Blue Brick Bistro by YOKU MOKU一定能夠取得成功。兩家集團的合作始於2013年，至今已經在香港和澳門開設7間YOKU MOKU商店。戴德豐認為，香港、澳門和內地的發展機遇很多，兩家集團未來合作的前景十分光明。最後，戴德豐還對藤繩武士榮升社長表示祝賀。

藤繩武士：餐廳扎根香港 業務蒸蒸日上

株式會社YOKU MOKU Holdings代表取締役社長藤繩武士致辭時表示，非常感謝四洲集團數年前將YOKU MOKU品牌引進香港，向香港、內地及海外強力推介YOKU MOKU，助品牌進一步拓展亞洲市場。承蒙各界的鼎力支持，相信Blue Brick Bistro by YOKU MOKU的業務一定蒸蒸日上。他同時希望未來加強與四洲集團的合作，推出更多、更好的餐廳以饗食客。

是晚四洲集團還請來世界著名魔術大師Cyril共同主持開幕儀式，並為四洲集團主席戴德豐太平紳士即席表演魔術，歡笑滿座。其後，還有醒獅表演助興，戴德豐、藤繩利康、藤繩武士、戴進傑為醒獅點睛，醒獅展示彩帶「生意興隆」、「步步高陞」，賓主共慶，場面熱鬧。

餐廳主打日本食材西式烹調 格調雅致

Blue Brick Bistro樓高兩層，下層是酒吧，上層是餐廳，以雲石灰為主調，其中一邊是品牌招牌的藍磚牆，又巧妙地配上數量不少富藝術色彩的吊燈。餐廳負責人表示，餐廳籌備了1年以上，首先相中利東街這個富含特色文化風情的灣仔新地標，再逐步籌備，精益求精。餐廳為了維持集團一向的高水準，還特別聘請了整個專業團隊負責，務求以最專業的服務和食品招待四方來賓。

餐廳主打Bistro fine dining，供應不同精緻菜式，是品牌的日本海外第一間。菜式全由日本總公司與本地廚師團隊合作研製，烹調方法主要西式為主，同時也融入不少日本食材，又用上不少日本的食用花卉做裝飾，賣相精緻，味道有水準。例如Risotto會配上日本馬糞海膽及日本舞茸菇、雞肝醬加入日本清酒等。此外，餐廳也可吃到Yoku Moku的招牌甜品如人氣的原味及皇室奶茶味「南青山蛋糕卷」、士多啤梨夾心忌廉蛋糕等。

■(左起）戴進傑、戴德豐、藤繩利康、藤繩武士為醒獅點睛。

日本高級曲奇品牌YOKU MOKU

YOKU MOKU由四洲集團於2013年引進香港的日本高級曲奇品牌，其歷史超過四十年是身分和尊貴的象徵。至今在日本有超過150個銷售點，並在全球5個區域設有分店。

YOKU MOKU一直以來用心製作豐富美味、口感細緻的曲奇，是到旅客日本旅遊時定必購買的手信之一。經典熱賣產品「Cigare」雪茄蛋卷以北海道牛油為主要材料，配合完美比例的蛋白、砂糖和麵粉，在鐵板上烤製後，捲成雪茄型卷狀，成為真正美味可口的甜點。

■世界著名魔術大師Cyril應邀出席開幕儀式，並為四洲集團主席戴德豐即席表演魔術。