

# 美食車全超支 開檔逾百萬

## 「菠蘿包」自己包辦設計採購 都要花約80萬

香港文匯報訊（記者 楊佩韻）美食車年初七人日開始營業，明日會有美食車到兩個營運地點進行電力測試，準備工作進入最後直路。本報記者訪問多間首輪營業的美食車代表，發現大多都耗資逾100萬元，較原先預料的60萬元為多，主要是用於後期設計及廚具配備等。至於營運地點方面，起動九龍東引起的迴響不是最大，反而是中環海濱活動空間，因為地點在跑道及洗手間附近，營運者直言「你跑跑吓步應該唔會想食嘢」，期望特區政府改善（見另稿）。

各界都引頸以待的美食車將在雞年年初七人日與大眾見面，8架美食車大多每架耗資逾100萬元，包括「魔廚撈麵」羅慕蓮、主打「美式叉包」的大西洋未來（香港）及「黯然銷魂漢堡」的樺得園等。他們都正準備最後工作，包括車身設計、內部廚具擺設及測試電力等，有營運者曾到起動九龍東試電，形容電力安排良好，未來也會到其他景點進行電力測試。

### 獲政府協助 牌照不難撈

首架獲得港府發齊5個牌照的天誠冰室，以「鮮忌廉菠蘿包」作為主打，一個售20元，內裡真的有菠蘿，車身形則以可愛版「菠蘿包先生」做主題，期望吸引小朋友，料日售300至800個。負責人林小姐表示，美食車合共花了約80萬元，較其他的逾100



■「公主廚房」黃潔儀示範售賣「火龍果沙冰水果撈」。

莫雪芝 攝

萬元稍為便宜，因為她與弟弟一起包攬車身設計、廚具採購及食品包裝等，「我哋親自去咗廣州至少3次，去尋找合適的廚具。」被問到5個部門發牌的程序，林小姐稱，大約1個月可以獲齊5個部門的牌照，加上有港府專責小組的協助，認為難度不太高。她續說，因為今次是首次在港推行美食車，港府及營運者都是摸着石頭過河，認為港府5個部門都有難處，「要求太嚴苛又好遲先發到牌，太鬆又擔心安全問題」，認同仍要時間拿捏。不過她稱，其間需要密切留意當局的通知，形容「都係

半職咁做」。

### 倡鐘樓山頂增泊點

她續稱，今次車種是較台灣、韓國、歐美等地保守，除了本港未有相關技術外，地型複雜及道路狹窄也是其中一個原因，不過認為現時5噸重的美食車，足以應付不同景點需求，「去到迪士尼要考慮食物補給的問題，5噸重的美食車都好夠。」如美食很受歡迎要補貨的話，會準備小型貨車從冰室取貨，再運送至當地。她建議，港府可以將美食車

停泊地點增至尖沙咀鐘樓對開、山頂公園等地，以增加客源。

多個營運者都直言較難請人，既要聘請懂得駕駛5噸重美食車的人，也要聘請廚師及員工。

林小姐稱，幸而家族內有十多年駕駛大型貨車經驗的親人，也懂得廚房內部運作，但得知其他美食車營運者難以找到相關人才，直言「其實都幾頭痕吓」。不過她認為，此是一個很好的經驗，期望日後可以再發展計劃，推動本港美食予世界各地的旅客。

## 位置僻只有跑步客 中環海濱恐淪死角

香港文匯報訊（記者 楊佩韻）本港合共有8個停泊地點予美食車營業，原本營運者擔心觀塘起動九龍東一號場人流疏落，但發現中環海濱活動空間的問題更大，因為位於中環摩天輪至金鐘添馬公園的中間，多跑步人士經過，難以留客。而迪士尼樂園門外及海洋公園門外兩個則被認為是「靚位」，有信心取得不錯的效果。

早前在觀塘起動九龍東一號場試電的大西洋未來（香港）負責人Remond Wong指出，場地電力比想像好。他解釋，因為車內有不少器材，擔心會跳線，「但嗰日我將所有器材開到最強，開埋冷氣，當作是夏天運行狀況，都可以正常運作」，感到安心。他續稱，試場當日的確很少人流，場地很靜，但知道當地附近有很多辦公室，打算發展外賣服務，相信有一定優勢。

Remond Wong續稱，灣仔金紫荊廣場是電掣位置與美食車停泊位置較遠，要特意購買30呎長的電線應對，

雖然人流不及兩個主題樂園，但相信展覽高峰期間，會有不少人流到場。

不過他對中環海濱活動空間有點看法。他表示，因為該地在電工房及洗手間旁邊，美食車停泊後幾乎看不到，加上在海濱中後段，多跑步人士經過，直言「跑跑吓步唔會過來食包嘅？」擔心該地會變成「死位」。

### 尖沙咀大仙旁位置不錯

天誠冰室美食車代表林小姐稱，迪士尼那個點「冇得輸」，原本打算在下午6時停止營業，但在出入樂園的必經之處迎樂路，打算在煙花匯演過後，離開遊客也會在旁購買美食，故會延長營業時間至9時。

她續稱，尖沙咀梳士巴利公園及藝術廣場、黃大仙祠旁黃大仙廣場也會有不錯的反應，又同意中環海濱活動空間的停泊位置不太理想，各營運者也向局方反映意見。

商務及經濟發展局發言人回覆本報查詢時指出，會密切和場地及營運者

### 首8架美食車停泊點

- 灣仔金紫荊廣場
- 中環海濱活動空間
- 海洋公園的門外位置
- 迪士尼樂園迎樂路
- 尖沙咀梳士巴利公園
- 尖沙咀藝術廣場
- 觀塘起動九龍東一號場
- 黃大仙祠旁黃大仙廣場

資料來源：商經局

製表：楊佩韻

溝通，並對美食車營運情況作出檢討。發言人續稱，明白營運場地對經營美食車來說是相當重要的一環，包括營運場地需要管理者、有足夠空間擺放車輛及讓顧客排隊購買食物、不會造成交通阻塞、人流充足及容易到達、與現有食肆有一定距離等，才選定現時先導計劃的八個營運場地。



■天誠冰室美食車代表林小姐(左)稱，迪士尼那個點「冇得輸」。

梁祖彝 攝



■大西洋未來（香港）負責人Remond Wong說，起動九龍東一號場電力比想像好。

受訪者供圖

## 尖沙咀黃大仙噪音空污夾擊

香港文匯報訊（記者 鄭慧敏）本報記者本周二下午到多個美食車營運地點觀察，發現多個地點未有增設指示牌及基本配套設施，難以尋找美食車的位置。以尖沙咀梳士巴利公園及藝術廣場為例，兩架美食車均位於藝術廣場及太空館附近，惟現場沒有指示牌，也未有劃定美食車停泊位置。記者走遍文化中心一帶仍未找到具體位置，亦未見垃圾桶、電力供應等設施。藝術中心現正進行大型工程，恐怕美食車會受噪音及空氣污染影響。

在黃大仙祠旁邊的黃大仙廣場，記者於港鐵站A出口一出，便看到美食車指示牌，惟廣場現正進行改善工程，美食車停泊位置的工程則剛剛完成，當日現場工作人員正清理場地及處理建築廢料，故現場

未有垃圾桶等設施。不過，廣場其餘部分工程仍未完成，後方更有大型露天停車場、港鐵工程等，美食車同樣面對噪音及空氣污染等問題。

### 起動九龍東半小時10人途經

起動九龍東1號場的配套較完善，現場已劃定兩架美食車地點，及設有指示牌及電箱。不過，當地人流疏落，記者下午兩時許於該處逗留約半小時，其間只有約10人途經，反而海濱長廊近海旁一帶，便有較多市民逗留於該處。

於創業街上班的王小姐說，平日午膳期間有較多人於該處休息，附近亦食肆林立，估計未必有太多人光顧。不過，她說美食車很特別，自己亦有興趣到場「睇



■藝術廣場現正進行大型工程，相信美食車停泊位置會受噪音及空氣污染影響。

鄭慧敏 攝

吓」。同樣於觀塘工作的林小姐說，平日人流稀少，「呢度應該做唔到生意」，會視乎價錢考慮會否光顧美食車。

商務及經濟發展局發言人表示，當局特別推出流動應用程式，方便市民和遊客追蹤美食車的位置和瀏覽各美食車的資料。



■黃大仙廣場附近已增設美食車指示牌。

鄭慧敏 攝

營運地點周邊有指示牌及鄰近地鐵站亦會增設美食車標示，吸引市民到訪。

發言人續說，未來會與旅遊業界積極合作，開展一連串的推廣項目，包括於旅遊發展局的網頁作介紹、於酒店和旅遊點派發宣傳單張等。



■美食車進行最後準備工作，工作人員也忙個不停。

梁祖彝 攝

### 美食車準備工夫

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 遞交申請文件 | 約60頁，談及企業理念、管理及物流安排      |
| 美食準備   | 考慮色香味，要表達香港精神，以美食宣傳香港    |
| 費用     | 80萬至逾100萬元，包括內部廚房準備及外部設計 |
| 時間     | 難以預計，營運者需不定期會面及進行測試      |
| 場地     | 8個場地的電力、污水、垃圾及停泊準備       |

資料來源：綜合受訪者說法

製表：楊佩韻



■黃潔儀花了很多時間親自為美食車設計車身圖案及上色。

### 特寫

美食車 首次在港推行，車

## 水果西施悉心妝扮「公主」

車身內外設計非常重要。除了內部要符合消防處及機電署的要求外，外觀也要悉心設計，冀吸引途人、遊人的眼球。有營運者選擇委聘設計師，有承包車身美容的車行代表向本報記者稱，車身需要考慮不同天氣、地點及耐用性等情況，也要符合防火、通風等條例，「架車唔可以三尖八角，也不可以有立體飾物，只好以貼紙方式呈現」。不過有營運者決定自家設計及上色，將自身概念以畫筆呈現。

主打「火龍果沙冰水果撈」的公主廚房負責人黃潔儀稱，車身是由自己設計及上色，有多個不同人物的臉孔，當中是以身邊朋友做藍本，花了很長時間設計。她表示，港人對「公主」一字有較為負面的印象，但認為「每個人都係公主，男仔、小朋友都可以係公主」，在她而言，公主是代表「開心」、「健康」，期望以車身及食物讓大家重新定義「公主」二字。

### 人日未必畫完

她續稱，原先設計是將人物臉孔先印好再上色，但認為先上色會較好，料需要多一點時間方能完成上色工作，料年初七開業當天未必會完成。

黃潔儀表示，因為她出售的食品不需要用太多大型廚具，故貨櫃內部是自己設計，合共花了近2個月的時間便全取港府5個部門的牌照，認為不是太難申請。不過早前因為美食車的重量疑似超重，需要予相關部門磅重，幸而最後通過。

黃潔儀稱，之前做過不少的練習，有信心在短時間內可以搞掂一個「火龍果沙冰水果撈」，未來也會加入新菜式，如三文魚吐司等，價格仍有待日後確定。

■記者 楊佩韻