

觀塘「M Boxing」突停業 工聯促介入徹查

香港文匯報訊(記者 尹妮)觀塘健身中心「M Boxing Fitness」日前貼出通告,稱公司因流動資金問題而停業,有預繳近10萬元的會員大吐苦水。工聯會勞工界立法會議員何啟明及工聯會新界東辦事處總幹事鄧家彪今日會與多名苦主舉行記者會,要求港府例訂立交易冷靜期、設立中央註冊制度,並要求海關、警方及消費者委員會盡快介入

及徹查事件有否涉及不良銷售手法經營。「M Boxing Fitness」於今年初被投訴有男職員擅自取去客戶信用卡,並過數2.4萬元。該公司前日突然貼出通告,稱公司因流動資金問題而停業,即日終止與員工的僱傭合約並停止中心服務。會員傅先生表示,初入會時職員向他

推銷超過3萬元的3年會籍,及後再推銷一對一訓練,故他再預繳6萬多元,前後支付了近10萬元。但他指出,一直無收過任何結業消息,只在前日到中心時才得悉,期望能盡快取回預繳款項。何啟明:10人求助 有人追5萬 何啟明表示,至今收到近10人查詢

及協助,包括職員及會員,部分求助者向公司追討近5萬元的款項。同時,有剛在California FITNESS轉至「M Boxing Fitness」工作的員工,由於合約剛開始,故受影響程度不太大,直言「如果不欠代通知金的話,佢(她)都去搵工」。他呼籲有需要協助的苦主與工聯會聯絡。預繳式消費弊端愈來愈明顯,不少政

黨或組織多次要求港府例訂立交易冷靜期。何啟明擔心經濟若下行,相關倒閉情況會愈來愈多,期望經過California FITNESS及今次M Boxing Fitness的情況後,港府可下定決心就冷靜期立法。他續說,預繳式消費十分普遍,「有好多人以為俾咗錢就好方便,但如果公司真的倒閉就『凍過水』」,建議消費者使用相關服務前要多三思。

零售市淡見底 反彈露曙光

今年或微跌3% 跌幅較去年8.1%收窄

香港文匯報訊(記者 楊佩韻)香港零售業寒冬吹足逾兩年,到底2017年能否從低位反彈?香港零售管理協會主席鄭偉雄形容,香港零售業「已去到隧道末段,相信會見到曙光」,料今年整年零售數字會微跌3%至4%,較2016年的8.1%跌幅收窄。不過,他指由於外圍經濟仍未明朗,而中美貿易關係或會為香港帶來刺激,仍需觀察2月至3月份的零售業淡季表現,才能作較準確預測。

鄭偉雄昨日與傳媒茶敘時表示,去年12月零售銷額值跌2.9%,與同月份的旅客按年上升5.4%存在落差,對有關數字下跌感到失望。不過,在今年1月與會員進行簡單訪問後,逾半數會員指農曆新年的零售銷額值有增加,較去年同期的80%會員稱銷售下跌為好,料1月份零售銷額值不會太差,又稱「今年零售業唔會太辛苦」。



鄭偉雄預計,本港零售市道最遲可於2018年真正走出谷底。 楊佩韻攝

性價比高 輕奢品可「搶灘」

他相信今年仍維持輕微跌幅,難有正增長的走勢,有關跌勢已持續4年,料最遲於2018年可真正走出谷底,「至於走出來之後是呈『L』、『V』或『U』型反彈就不知道。」鄭偉雄解釋,因為本港是開放型的小型經濟體,今年美國步入加息周期,中美關係未明朗,加上港元隨美元走強及人民幣貶值等因素影響,仍會削弱內地旅客來港消費意慾,高級奢侈品及男士服裝等仍面對挑戰。不過,他指出,輕奢品則有機會在今年「搶灘」,因內地消費者以往來港到商店是購買最貴的貨品,認為「貴等於好」,但現時認識多了則會關注質素及價格,即「性價比高」,

故多專注在輕奢品市場。他建議港府未來要增加旅遊配套,刺激內需及增加退稅等,也可減低對業界的監管政策,包括反競爭法、標準工資及最低工資等。

鄭偉雄指出,O2O營銷模式(Online To Offline)是時代趨勢,加上內地消費者對本港貨品有較大的信心,若發展電子商貿會有一定優勢。

內地客愛港貨 電子商貿有優勢

他續稱,協會於去年12月推出「優質網店認證計劃」,認證優質的網上購物商店,助業界發展網上零售業務,至今有6間網店獲發認證。但他指出,本港商戶線下服務良好,惟對電子商貿的認知相對其他地區為少,需要時間發展,笑稱「目前是好時機去做。」



觀塘apm商場「香港百年古董×創意婚嫁珍藏展」,展出逾百件百年古董婚嫁珍藏品。 apm供圖

apm 去年人流1億 生意額40億升10%

香港文匯報訊(記者 楊佩韻)零售業經過逾兩年的寒冬「洗禮」,不少企業均出盡方法突圍。新鴻基地產旗下apm商場調整店舖網絡、貨品、價格及服務等,並回歸本地消費市場,令去年人流突破1億,帶動生意額40億元,按年升10%。新鴻基地產董事馮秀炎預料,本月11日至14日的中西情人節檔期,商場人流可達100萬人次,按年升10%至15%,4天營業額可達3.8億元,較去年同期上升10%。馮秀炎表示,去年聖誕市道暢旺帶旺農曆新年,當中以潮流時裝、餐飲及娛樂生意表現理想,單是apm在年廿八至年初七的新春檔期,整體人流約330萬人次,按年升

12%;商場整體營業額約1.3億元,按年升10%。

展望今年零售市道,馮稱集團以「穩住陣腳、共贏求變」為策略,期望發揮場內企業優勢互補,設法將餅做大。

230萬辦「婚嫁珍藏展」

她續說,今年中西情人節鄰近,故投放約230萬元作推廣,包括「香港百年古董×創意婚嫁珍藏展」,內有逾百件由清代民初以至上世紀50年代至70年代的百年古董婚嫁珍藏品,有本地設計師以傳統裙褂升級再造的時尚手袋、大電視求愛站、情人節禮品獎賞及元宵晚會等,期望吸引人流及刺激生意。



兩有機菜樣本 鎳含量偏高

香港文匯報訊(記者 何寶儀)有機產品日益普及,惟魚目混珠冒濫的情況卻屢見不鮮。有研究抽查市面上的蔬菜,3年來首次並無發現有樣本的重金屬含量超標。不過,有兩個樣本重金屬含量偏高,分別是本地自稱的有機菜心及內地常規的白菜樣本鎳的含量,分別為每公斤0.07毫克及1.2毫克。香港浸會大學有機資源中心總監黃煥忠指出,小童每日進食1碗(約4兩)鎳含量偏高菜心,連續15年,其攝入量可能超衛生標準,有存在的健康風險。

香港浸會大學有機資源中心於去年10月至今年1月,從市面上抽取共59個菜心、白菜及小棠菜樣本,檢驗其重金屬含量。結果顯示,一個來自油塘鯉魚門廣場街市、自稱有機的菜心鎳含量為每公斤0.07毫克;而士美非路街市的內地常規白菜則有0.05毫克。

攝取鎳多 可傷腎損生殖力

黃煥忠表示,鎳會積聚於肝臟及腎臟,難以排出體外,會影響腎功能、破壞骨骼及生殖能力,甚至致痛,雖然兩個樣本的鎳含量未有超出香港每公斤0.1毫克的標準,成人要每日吃832.9克(8碗),其鎳攝入量才會超出衛生標準。不過,若小童每日吃178.6克(1碗),連續進食15年,其鎳攝入量即超出衛生標準,有潛在風險。黃煥忠續說,港人愛吃菜心及白菜,但兩者屬於十字花科的蔬菜,更易吸收重金屬,建議育有小朋友的家庭切勿進食單一蔬菜,應多種瓜果一同進食,減低重金屬的攝入量。他提醒市民於烹調前先用清水清洗蔬菜,並將其泡15分鐘,能有效把蔬菜葉面上的重金屬鎳及鉛的含量減低40%。黃煥忠指出,現時香港並無法例認證有機產品,濕街市的來源龍蛇混雜,認為鎳含量高的菜心樣本可能以內地常規菜裝作有機蔬菜出售。他建議市民購買自稱有機產品時,可多查詢蔬菜來源地及種植方法,並促請政府參考外國立法規管有機產品的認證。

料政府盈餘850億 德勤倡研銷售稅

香港文匯報訊(記者 岑志剛)特區政府本月底將發表財政預算案,會計師行德勤財政預算案小組估計,政府本年度會破天荒錄得巨額850億元盈餘,較2015/16年度僅144億元,大增超過700億元,主要受惠於實地收入較政府預期增加超過300億元,令政府的財政儲備由現時8,429億元增至9,279億元,並預測2017/18年度盈餘將下跌至550億元。德勤預測,政府未來公共開支增加,稅收和實地收入減少,建議應重新探討開徵銷售稅,以確保政府面對結構性赤字問題維持穩定稅收。

德勤認為,政府應審視財政政策和更新法規,建議成立稅務政策小組作定期審視並實施稅收優惠,推動飛機租賃業務、高新科技產業發展,推廣香港作為國際貿易中心和企業地區總部。

德勤同時建議增強香港競爭力,包括向聘請80%香港員工、開支達500萬元的高新科技業務公司,在獲利後首5年提供10%利得稅率優惠,以及給予高新科技項目開支200%利得稅扣除,涵蓋第三方研究費用等。

倡首置居民印花稅減半

為減少中產負擔,德勤建議政府為首

次置業的香港居民提供印花稅減半,並建議新增雙職夫婦免稅額和家傭薪金免稅額,鼓勵更多家庭主婦工作。

德勤又建議將累進稅計算的新薪稅階由4萬元增至5萬元,並調高各項免稅額5%至10%。

德勤中國稅務合夥人殷國輝指出,港府對上一次研究開徵銷售稅已是10年前,現時是適當時機再作檢討,待訂定出稅率等細節後再適時推出。

德勤認為,預算案「派糖」並非唯一方法,而派現金亦可能只是在短期內收到刺激消費的效果,建議港府在醫療、教育方面作長遠投資。



德勤財政預算案小組估計,政府本年度可破天荒錄得850億盈餘。 岑志剛攝

寒風續吹 打鼓嶺今見7度

香港文匯報訊(記者 文森)香港天氣明顯轉冷。天文台表示,一股強烈冬季季候風為華南帶來寒冷及乾燥的天氣,預計今日市區氣溫介乎攝氏11度至16度,吹和緩至清勁偏北風,其中打鼓嶺最低僅7度,大埔及上水最低亦只有9度。民政事務總署會繼續開放17間臨時避寒中心,供有需要的市民避寒。天文台昨日表示,一股強烈冬季季候風會在未來數天為華南帶來寒冷天氣,由於天晴乾燥,日夜溫差較大,預計今日市區氣溫介乎11度至16度。天文台的電腦預報顯示,清晨時分市區部分地方只有約11度,新界多個地區更跌至9度,打鼓嶺更只有7度。民政事務總署已在各區開放共17間臨時避寒中心,供有需要的市民避寒,中心會於今日日間寒冷天氣警告仍然生效期間繼續開放。

周日渣馬溫差較大

展望未來,天文台預計氣溫逐步回升,周末期間天晴乾燥,早上天氣寒冷,日夜溫差較大。明日(周六)最低氣溫12度,最高氣溫18度;後日(12日)適逢渣打香港馬拉松比賽,氣溫將介乎13度至19度,相對濕度為45%至75%。天文台表示,隨著季候風被一股偏東氣流取代,下周華南沿岸氣溫將逐漸回升,本港氣溫將回升至介乎14度至22度。

食品源頭追蹤 助餐飲業入貨



香港貨品編碼協會昨日啟動「優質食品源頭追蹤計劃2017」。 岑志剛攝

香港文匯報訊(記者 岑志剛)去年本港屢爆食物安全問題。由香港貨品編碼協會舉辦的「優質食品源頭追蹤計劃2017」昨日啟動,協助本地食品及餐飲服務企業食品供應的可追溯性,為消費者提供優質安全食品。計劃將於4月底截止報名,6月公佈審計及評估報告,7月頒獎。香港貨品編碼協會表示,計劃有助食品相關企業提升形象,希望能吸引更多公司自願參與計劃,在未來五六年內可有3倍增長。

「優質食品源頭追蹤計劃」今年將與英國標準協會(BSI)和香港品質保

證局(HKQAA)合作,利用全球追溯標準及應用系統提升食品相關企業的食品追溯能力和供應鏈管理。

香港貨品編碼協會總裁林潔怡表示,近年港人與內地人愈來愈關心食品安全問題,內地旅客來港購物是基於對香港的产品有信心,不少消費者會按相關認證購買產品,中央政府更強調食安是民生大議題。

增食安信心 減投訴索償

她指出,食品追溯是食安管理的重要課題,可協助企業追蹤到食品的生產與物流狀況,作出環扣的監控,減少客人的投訴和索償、仲裁的機會。香港品質保證局技術發展高級經理楊煥忠稱,本港90%食品屬進口,特

區政府現時有機制把關,相信企業參加計劃後,可促進追蹤效果,大大提升市民對食物安全的信心。

「優質食品源頭追蹤計劃」於去年共有18間公司獲得嘉獎,較2015年增加4間。獲得金獎的峰景餐廳集團業務拓展及供應鏈總監麥景祺表示,公司設立的內部採購系統,提供平台讓各分店廚師向認可供應商進貨,若食物出現問題,可快速知道食材來源等資訊。

他舉例稱,過去曾試過有客人在旗下餐廳進食生蠔後出問題,公司按系統追蹤後並無發現問題,估計是投訴人進食太多生蠔所致,認為提升追蹤能力有助核實食品安全和妥善處理索償問題。