

碌卡出糧畀員工 累計蝕逾百萬元

古語有云「窮則變，變則通」，一場世紀疫症重挫飲食業，在中環經營法國餐廳 Chef Studio by Eddy 的名廚梁偉富（Eddy），3月中就推出「14天自我隔離防疫外送套餐」，炮製由頭盤湯品主菜連甜品的4道菜套餐，還親身去送餐。Eddy 直言是受到海外留學生回港避疫啟發，「海外留學生回港需要隔離14天令我靈機一觸不如做一個14天的餐單，滿足佢哋飲食需要，因為佢哋要隔離屋企人都唔方便煮飯畀佢哋食，推出後效果又work㗎！」笑言逆境波都有逆境波的踢法。

■ 香港文匯報記者 殷考玲

受到疫情影響食肆堂食無生意是鐵一般的事實，Eddy 坦言，目前做飲食業可謂見不到前景，「由去年下半年黑暴開始，中環經常封路客人來不到食飯，由6月至12月基本上無乜點做生意，這段期間生意大跌了九成，好不容易捱了半年，到去年12月初市道略為回復起色，客人慢慢返來，但到臨近聖誕節大部分客戶又出國旅遊，聖誕節生意都不是預期中理想。」

30年來最艱難時刻

Eddy 入行超過30年，曾做過五星級酒店的行政總廚，20年前自立門戶，在銅鑼灣開設私房菜，但因沙士結業，又回到酒店做大廚，後來再出來開餐廳。Eddy 原本打算農曆新年餐廳生意會再有起色，誰不知1月底一場世紀疫症來襲，令他大失預算，慨嘆這場疫情是做廚三十年以來最艱難的時刻。

「聖誕過後客人陸續外遊回港，生意其實由1月初旺到年三十，正當我以為生意見到曙光之際，年初三、四香港就有確診個案出現，之後陸續有客人打電話來取消2月份的預約，在家工作的措施簡直令到中環猶如死城，過往還可以做到會、私人宴會的生意，如今一單都無，生意可以話直插，今次疫情對我們來說是原本已在谷底，現在再跌落一個深崖，現在的市道簡直比03年沙士時期更差。」

8萬元津貼杯水車薪

生意大跌，但仍然要交租、出糧，Eddy 無奈要碌卡出糧給員工，員工由過往十多人，現已減少至5人。對於政府推出防疫抗疫基金支援飲食業，Eddy 有申請，但8萬元津貼一定不夠應付日常開支。他坦言由黑暴到疫情，從事飲食業可以說是見不到明天，而他的餐廳已經累計虧損逾百萬元。

受到留學生回港避疫啟發，Eddy 設計了14天抗疫餐單，希望可以在疫情之下殺出一條出路，「推出14天抗疫餐單當然是想做多些生意，老實說訂足14天的客人只有數個，其餘多數是訂兩至三天，其實14天抗疫餐單是一個噱頭，最主要目的是想留住熟客，與熟客保持聯絡和交流，每張訂單我都盡可能親自送去，客人見到連大廚都出動送外賣也感到好驚訝，我只希望待日後疫情退去時他們會回來餐廳幫襯。」

全行都做外賣 競爭大

Eddy 都坦言14天抗疫餐單噱頭一定有，但也彌補不到餐廳的生意額，「好似3月份，外賣訂單也只是做了二十幾三十多張，因為全香港的餐廳都做外賣生意，競爭很大。」不過，Eddy 相信以食物質素取勝，14天抗疫餐單之中，最受歡迎的菜式是寶貴海南雞飯、龍蝦喇沙，每份套餐480元包頭盤、主菜、湯品和甜品，1人份量，讓隔離在家的人士都可以享受到美食。」

問及對香港飲食業有何寄望，Eddy 表示自己做廚三十多年，當然不想放棄這行，面對現時市況都感到很無奈，惟有想盡辦法經營下去，「其實我心態上很矛盾，經常在結業和繼續經營之間掙扎，但自己都想撐下去，我有信心疫情一過，客人會回來。」

外賣法國菜



名廚梁偉富：又work㗎！

兩款最受歡迎一人套餐



藍帶廚神 香港有得學

香港文匯報訊（記者 殷考玲）疫境之下，學多一樣技能傍身不是壞事，想做藍帶廚神？有辦法。如想投入飲食行業不難，香港地也有廚藝學校修讀相關課程，當中不乏國際知名學府。新世界旗下商場 K11 MUSEA 去年11月宣佈，與國際知名廚藝學府藍帶國際學院（Le Cordon Bleu）展開為期三年合作，為 K11 MUSEA 而策劃的「MUSE」獨家短期課程首次引進香港。

兩類課程 小班授課

藍帶國際學院更會派出廚藝大師親自教授，為香港度身訂做的獨家課程主要分為「西式烹飪」與「糕點甜品」兩大類，適合各年齡和程度。同時，也有半天及三至五天的密集課程提供小班授課，以培育香港食藝文化，所有課程均是8至16人的小班授課形式，學員均會獲得藍帶國際學院所頒發的獨家證書。

藍帶國際學院於1895年成立於巴黎，

在全球有多間分校，單計亞洲區就有9間，大部分分校均鄰近香港，例如上海、台灣、新加坡、東京、首爾和曼谷。以上海分校為例，提供4類課程，分別為料理課程、甜點和巧克力課程、麵包與丹麥麵包及工匠麵包課程，以及廚藝及商業課程。

滬法菜課程學費16萬

其中，據上海分校官網介紹的「料理課程」，是藍帶料理提供經典的法式烹飪技術。學員將學習到所有專業的料理技術，課程末期還要學習自主創新研發食譜。料理證書包含初級、中級和高級料理證書。課程結構分三個階段，為期九個月，學費16.78萬元人民幣，入學要求，需完成高中二年級或等同於海外11年級教育，需要中文流利，課程以法語或英語教授為主，並配有中文同步翻譯。課程又介紹畢業後的職業方向，可從事行政總廚、餐廳經營者、美食作家和記者等。

本地大廚月薪逾3萬元

香港文匯報訊（記者 殷考玲）如果不想出國學廚，香港亦有選擇，例如是中華廚藝學院、國際廚藝學院，如果純粹想入行做廚師，中華廚藝學院的課程相對精簡；而國際廚藝學院除了可以修讀廚藝相關課程外，還提供葡萄酒及飲品商業管理、國際主題樂

廚師晉升階梯

職級	大約月薪（元）
初級廚師	12,000至13,000
廚師	14,000至16,000
中級廚師	15,000至18,000
主管	18,000至20,000
副廚師長	22,000至26,000
廚師長	27,000至30,000

製表：記者 殷考玲

梁偉富 Eddy Leung 小檔案

- ◆現年50歲，從事飲食業逾30年
- ◆目前為法國高級餐廳 Chef Studio by Eddy 老闆兼總廚

曾任職餐廳：

- ◆半島酒店高級法國菜餐廳 Gaddi's 學藝
- ◆Ritz-Carlton 酒店副行政總廚

曾經營餐廳：

- ◆西餐私房菜餐廳 Poison Ivy
- ◆高級法國餐廳 Chez Ed
- ◆G7 意大利餐廳

曾任香港廚師協會主席

製表：記者 殷考玲

「每張訂單我都盡可能親自送去，客人見到連大廚都出動送外賣也感到好驚訝，希望待日後疫情退去時他們會回來餐廳幫襯。」



Chef Studio by Eddy
老闆梁偉富
香港文匯報記者 攝

44%港企料本季業務轉差

香港文匯報訊（記者 蔡競文）政府統計處昨發表今年第二季業務展望調查結果，預期第二季的業務狀況較第一季為差的受訪者的比例上升至44%，第一季的相應比例為31%；預期業務狀況不變或較佳的佔比分別為49%及7%，第一季則分別為60%及9%。

各行業招聘意慾弱

相關調查涵蓋香港十個主要行業，約560間大規模的機構單位的高級管理人員對短期業務表現的意見，調查時間由

3月3日至4月17日。政府發言人表示，新冠疫情大流行嚴重影響經濟，亦沉重打擊香港大型企業的營商氣氛。最新調查顯示整體業務狀況預期變動的淨差額為自2009年第一季以來最低，而各行業的招聘意慾疲弱。

為保經濟元氣，政府已推出歷來最大規模的紓困措施，當中包括「防疫抗疫基金」下的兩輪措施，以及2020/21年度《財政預算案》中的一次性措施，總額為2,875億元（約相當於本地生產總值10%）。發言人指，政府會全速落實

相關紓困措施，達到保就業、撐企業的效果，並會密切留意經濟及就業情況。

住宿膳食服務業最當災

按行業分析，在所有涵蓋行業中，受訪者總體而言預期今年第二季的業務狀況較第一季為差。尤其在住宿及膳食服務業；運輸、倉庫及速遞服務業；進出口貿易及批發業；零售業；專業及商用服務業；金融及保險業和地產業中，預期第二季其業務狀況較第一季為差的受訪者比預期業務狀況較佳者

顯著為多。

在所有涵蓋行業中，受訪者總體而言預期第二季的就業人數較第一季大致維持不變或下降。尤其在住宿及膳食服務業和零售業中，有顯著較多的受訪者預期第二季其就業人數較第一季下降。

此外，所有涵蓋行業中，受訪者總體而言預期第二季的貨品售價/服務收費較第一季大致維持不變或下降。尤其在建造業和住宿及膳食服務業中，有顯著較多的受訪者預期第二季其投標價格/貨品售價/服務收費較第一季下降。

企業對本季業務預測

