

勞處空缺年減2萬個 僱主慳薪津強積金 機械摩打手取代洗碗工



■楊潤表示洗碗工場可減輕餐廳70%至80%的洗碗工作量。

為減少疫情下人與人的接觸，許多酒店、店舖引入機械人，負責清潔以至送餐。香港勞工處最新職位空缺35,489個，按年減少了近2萬個，疫後能回復多少實為未知之數。目前基層職位如保安、清潔等，已被部分機械或外判工場機械取代。受訪洗碗工場、美容院、餐館等，通通都在引入機械取代員工，一來為減少員工薪津、強積金等開支，二來可以令銷售程序更精準、高效。隨着工作崗位的消失，低技術員工的失業恐會長期化。



■洗碗工場的服務講求質素和效率。



■相比人手(右圖)，洗碗工場清潔出來的碗碟乾淨程度較有穩定性。



飲食業屬於勞動密集行業，無論樓面、廚房以至清潔都要人手，其中洗碗工由於工時長，工作辛苦，加上職位低微，故在業內一向都十分搶手，早年月薪2萬元也請不到人做。市場的巨大需求亦催生了洗碗工場這個新興行業，每晚專門接收餐廳、食肆的碗碟到工場以機械清洗乾淨，早上再送回食店。加上疫情及限聚令下食肆生意大減，人手洗碗工的風光日子一去不返。

爐具廚具難用機械清洗

創天洗碗工場總經理楊潤接受訪問時表示，「洗碗工場可減輕餐廳70%至80%的洗碗工作量，但不可能完全取代洗碗工，因為廚房內的爐具和廚具，以及部分難以利用機械清洗的食具如韓式石頭鍋，或者容易耗損的陶瓷碟

等，餐廳都需要預留人手在店內清潔，這些工作可由類似廚房助理的人來兼顧。」

楊潤進一步解釋，以小型餐廳為例，以往由一位洗碗工負責全日的洗碗工作，工時10至11小時，使用洗碗工場的服務後，會將全職洗碗工轉為兼職，如中型餐廳會有2至3個全職洗碗工，使用服務後只留1個即可，變相節省1至2個人手。可以預見未來洗碗工的崗位會越來越少。

不會請假疲累 質素較穩定

創天洗碗工場由2014年開始營運，楊潤坦言使用洗碗工場的服務不是講划不划算，而是講質素和效率，食肆用洗碗工人與用洗碗工場的分別，在於光顧洗碗工場的餐廳可以節省

員工福利、膳食、強積金以及勞工保險等支出。老闆也不再需要從旁監督，皆因用洗碗工場清潔出來的碗碟乾淨程度有穩定性，「洗碗工有機會請假，或者臨收工感到疲累，洗出來的碗碟會無咁乾淨，洗碗工場用機械洗就不會有此問題。」

洗碗工風光不再，飲食業職工總會名譽會長郭宏興談及現時洗碗工待遇，坦言疫情下全職洗碗工月薪約12,000至14,000元，每天工作約10小時，待遇較以往旺市時差很多。同時，目前食肆生意不及以前，人手減少卻令工作量不減反增。他又稱工會接到不少較年長的工友求助個案，因為市道差僧多粥少，僱主傾向請40至50歲的中年人，年長工友(如65歲以上)一旦失業，就難再搵工。

消費意慾跌 美容業流失三成人手

美容院重開至今逾1個月，仍未見起色，無工開的繼續無工開。教育局資歷架構美容及美髮業行業培訓諮詢委員會主席楊慧君表示，重開初期客人的確踴躍地預約做美容服務，畢竟停業已有一段長時間，對美容服務有需求，惟熱情過後持續使用服務的需求踴躍不再，因客人的消費意慾均受到疫情影響，估計自疫情爆發以來美容業已流失三成人手，並估計今年行業萎縮三成。

楊慧君續稱，截至去年美容業從業員已流失逾10%人手，加上今年前景不明朗，預期今年行業進一步萎縮達三成。部分從業員除被裁員外，有部分因為擔心疫情影响健康而轉行，例如從事文職工作，「雖然文職工作薪金較美容業略低，但有些從業員擔心做美容業有感染風險，所以薪金較少都決定轉行。」

客憂停業不敢預購套票

楊慧君指由於客人擔心不知何時又停業，故不敢預先購買套票服務，改為單次購買服務，做開減肥修身的客人雖會定期往美容院，但消費意慾始終不及以前。

即使美容院重開逾1個月，業界卻未有額外增人手，因預約的客人不算特別多。惟她指疫情下反而多了從業員租用工作室做熟客生意，但相信數量不足以彌補美容院結業的數目。她坦言對今年美容業前景看法保守，因市民接受打疫苗的數目比原先估計少，且停業期間不少美容院都在無收入下照交租，部分為保留實力只好裁員，及將分店規模收縮。



■飲食業職工總會名譽會長郭宏興。

全職變兼職 打工仔收入減

飲食業受到疫情嚴重打擊，餐廳需要的人手自然比以往為少。蘭姐在一間燒味小菜餐廳工作近4年，過往一直是長工，月薪14,000元，每天做11小時連1個小時休息，惟她稱自去年中開始被轉做兼職，時薪65元，每天做6至9小時，通常星期五或六因為較多人外出用膳而工時較長。「老闆覺得我過去幾年都好幫得手，所以時薪叫做出面少少，不過收入始終唔夠全職多，所以要節衣縮食同靠儲蓄生活，希望盡快捱過這個時間，餐廳得一個洗碗工，所以老闆暫時唔會裁員。」

何先生因今年65歲，去年底被所任職的餐廳解僱，只留下約55歲的女洗碗工。

65歲何先生 被裁逼轉行

「年紀大，加上又不是在這間餐廳做咗好耐，所以被老闆裁走，雖然有跟足勞工法例補足畀我，但只可以支撐到一段短時間，啱家我周圍搵其他兼職希望可以幫補下，同埋報讀咗僱員再培訓局課程，希望可以考番個保安牌轉行之餘，又無洗碗咁辛苦。」

飲食業職工總會名譽會長郭宏興表示，近



■不少餐飲業也朝着QR CODE落單的方向發展。

年不少連鎖餐廳轉用手机QR CODE讓客人自行落單，但人手不會因此減少太多，因為始終要人手傳菜和執枱。QR CODE可提高落單的準確度和提高出餐效率，他相信未來餐飲業也會朝着QR CODE落單的方向發展。