

3日前於歐聯八強戰次回合與皇馬激戰，踢到互射12碼飲恨出局的曼城，今仗帶着疲乏身軀前赴溫布萊。面對仍受傷兵問題困擾的車路士，早段未能佔得優勢，反而被體能佔優，搶拚積極的車路士搶得更多攻門。只可惜前線一眾鋒將把握能力欠佳，尤其中鋒尼高拉斯積遜繼續連環失機，瘋狂「敗家」。上半場不止一次射門欠準，更有單刀遲疑錯過射門機會被迫回傳；下半場亦出現單刀被救及近門3碼頭槌乏力頂中門將，成為車仔輸波頭號罪人。年屆39歲的中堅堤亞高施華多得尼高拉斯積遜唔少，因為這是他效力車路士的最後一個球季，未能圓捧盃夢悲從中來。

雙方主帥賽後皆不滿

曼城大部分比賽時間受壓，領隊哥迪奧拿在場邊一直非常焦慮，直至84分鐘，才由貝拿度施華門前補射為曼城奠勝。賽後哥迪奧拿狠批英超聯賽會，認為拒絕將今仗延遲一天是收買人命：「我不明白，在我們於歐聯為英超努力拚搏，與皇馬鬥足120分鐘兼射12碼之後，為何要堅持這場英足盃於賽後3日舉行，這對我們很不公平，我也為球員的健康感到擔憂。」車路士主帥普捷天奴則炮轟球證及VAR視像裁判發雞盲：「所有人都看到，比賽進行至55分鐘時，當我們中場

經過歐聯悲情出局後，英超班霸曼城迅速收拾心情，周日凌晨英格蘭足總盃決賽，在「神鋒」夏蘭特缺陣下，經苦戰以1:0擊退車路士，率先殺入決賽，踏出衛冕重要一步！

尼高拉斯積遜瘋狂敗家 曼城缺夏蘭特 照拆車



車路士尼高拉斯積遜(右三)屢誤戎機。

高爾彭馬主射罰球，皮球省中曼城人牆基亞利殊手部，而且他的手部明顯有動作，亦阻擋了皮球攻門路線，我們絕對應得12碼！」不過普捷天奴亦承認，車路士的攻門效率有待提高。



哥迪奧拿(右)錫晒奠定勝局的貝拿度施華。法新社

最後一季效力車仔的堤亞高施華，賽後黯然路透社

曼城奇雲迪布尼(右)與車路士摩西斯卡些度鬥法。美聯社

連場爆冷

世界桌球公開賽首天即連場爆冷！去屆冠軍、目前世界排名第4的比利時球手比素爾(左)抱恙上陣，在一度領先9:6優勢下連輸最後4局，被世界排名31的英格蘭球手基拔(右)淘汰；同樣出戰揭幕戰，世界排名11的中國球手張安達，在全場逆境下以4:10不敵排名僅44的查克鍾斯。至於世界排名第5的沙比，經過首節後暫以2:7落後於排名30位的奧干拿。

龍門客棧



「不論結局如何，至少，我能夠在球場講再見。」西班牙殿堂級網球手拿度，早前參加巴塞羅那公開賽，次圈止步，回應的字裏行間，彷彿流露着最後一次在這個地方打職業賽。「對我來說意義重大，因為一星期之前，我甚至認為自己無法參賽，那會很痛苦，至少我參加了，也享受過程。」37歲的拿度，曾經12度稱霸巴

講再見的藝術

塞羅那，贏過22項大滿貫男單錦標，四大滿貫全也染指過，包括奧運金牌。不過，巔峰總有過去時，如今的「泥地王」，就是享受着職業黃昏期的每一分每一秒。「我真的希望並相信自己能保持競爭力，如果我的身體，允許我按照自己需要的方式前進。」各式各樣的傷患，一直纏擾着拿度，也令他在這段日子未能多練習，影響了戰績。然而，曾經14次揚威法國公開賽的拿度，還是希

郭子龍 資深體育人

望今年衝一次，看看奇跡會否降臨。

下月法網最後探戈

「但願我能夠具備競爭力，讓我有機會至少為法網作好準備。」本屆的法國公開賽主賽圈將於下月26日展開，男單決賽為6月9日，拿度對上一次在這項大滿貫稱霸已是2022年，當時擊敗挪威的魯德，也是他至今最後一項大滿貫錦標，而今屆的法網，也極可能是他退休前的最後探戈。

美斯發威

球王美斯再做救世主，昨晨美職國際邁亞密在主場落後劣勢下，美斯交出兩個入球及一次助攻，率領球隊3:1反勝拿舒維爾，取得聯賽兩連勝。美斯上半場先接應蘇亞雷斯助攻扳平，然後於39分鐘開角球交布斯基斯頂入，再於末段射入12碼，令他在近8次上陣共入9球。

真言摯語



上周，屯門一間刀削麵店事件及內地飲食品牌擴張在港業務成為網絡熱門話題。前者是那句「今時今日咁嘅服務態度唔夠嚟」的廣告金句再次被網民提起，揶揄刀削麵店家的服務態度欠佳；後者則是許多網民期盼更多內地網紅飲食品牌能在港開店，省下跨境交通的時間。筆者認為，從上周這兩個網絡熱議話題可以看出，在面對新競爭者時，本地飲食業似乎陷入了裹足不前的「死循環」，若不能及時改革轉型，未來恐陷入被淘汰的命運。

飲食業須改革轉型

錢的學生優惠與顧客爭執，這本來是一件小事，若店主情商高或有較好的公關技巧，應能妥善解決事件。惟店主態度不佳，這才引發網民不滿，也間接地演變成針對香港飲食業劣跡的網絡聲討。事實上，本港飲食業服務質素有所下降已久被詬病，網民列出如限時用餐、對顧客如仇人般呼喝、不讓顧客選座、光速收盤、催促顧客用膳及收費不合理等多宗罪，形容現在香港的用餐體驗是「貼錢買難受」。

疫情期間，本港飲食業一直在艱苦經營，全面通關後經濟復甦不似預期，令部分前線員工產生壓力，或因此影響到服務質素。惟將這些壓力轉移到顧客

郭靈 資深傳媒人

身上，只會變相「趕客」，不但令生意越來越差，還會給遊客留下不好觀感，衝擊到整體經濟復甦。若想走出這樣的「死循環」，本港飲食業就需要作出結構性的轉型，一方面積極提升服務質素，虛心聽取顧客的意見。另一方面要專注做好食物質素，找回過去「快、靚、正」的核心競爭力。

要知道，沒有比較就沒有傷害，在越來越多內地餐飲品牌來港設店，以及擴充在港業務的前提下，若本港飲食業再不積極改革轉型，那就怨不得本地消費者及遊客用腳投票，選擇服務更好、食物質素和性價比更高的內地品牌。

其實，屯門刀削麵店店主因兩塊