

研推網約小巴 佐敦荃灣線先試

初擬安排數輛紅Van營運 經手機App自訂上落點



■若試行「網約小巴」計劃，料有助提升服務。 資料圖片

運輸及物流局日前公布《運輸策略藍圖》，建議為提升公共交通服務靈活性，包括研推「預約公交」的可行性，並將於今年中在一條公共小巴線測試技術可行性。有消息指政府初步計劃安排數輛紅色小巴以網約形式營運，並研究先在荃灣至佐敦線試行，乘客可通過專用手機App預約上落車地點。有小巴業界代表認同預約公交模式值得嘗試，認為在部分路線場景下採用，既方便市民乘搭，亦有助小巴公司更靈活調配車輛，但相信「網約小巴」車費定價將較一般小巴為高，以分攤相關成本。

據了解，這類新型「網約小巴」會由手機應用程式主導路線，相關手機App平台會根據收集得來的乘客上落車地點，整合成行駛路線後發給司機。「這是一個全新的概念，以往乘客唔知部車幾時嚟，部車又唔知一程會有幾多客，大家啱街盲摸摸。呢種(網約小巴)就會知道街上有幾多客載車，令成件事更有預算。」立法會交通事務委員會主席陳恒鑞接受本報訪問時指，在新模式下乘客可確保自己有位，「唔再擔心被小巴『飛站』」，令公交服務進入新紀元。

通宵班次較疏 料最發揮效用

被問到「網約小巴」在哪類場景最能發揮效用，陳恒鑞舉例如通宵時段，因小巴班次相對疏落，若能通過手機應用程式預約，並可指定在就近地點上車，出行體驗會大大改善，「同時小巴公司亦會更清楚應該開幾多班次，減少不必要浪費。」

由於目前仍在商討試驗，陳恒鑞預計參與小巴數目不會太多，「紅色小巴相對彈性，行唔同路都得，但其實(網約小巴)對綠色小巴都會有幫助，最大幫助是上下游情況，即繁忙時間，好多時上游已經坐滿客人，下游乘客等極都等唔到車，公司就可因應客流多開幾班」，從而進一步提升服務質素。

綠色專線小巴總商會執委陳志輝亦指，即使今次消息提到安排紅色小巴參與試驗，但認為綠色小巴亦會相當期望未來可參與嘗試「網約小巴」模式。「我本身都想過有啲路線係適合做(網約小巴)，例如係醫院到港鐵站嘅路線，如有網約專車，區內市民就無須特登再去港鐵站，而係可以在指定位置上車。」而在更掌握客流的情況下，公司亦可靈活調配車輛，一批網約小巴照顧區內市民，另一批則按原有路線到港鐵站接區外客人。惟他亦預料，「網約小巴」車費普遍會較一般小巴高，但實際情況需留待參與小巴公司「計數」。

逾5.8萬人報考DSE 增近5%

2026年中學文憑試(DSE)筆試於4月8日開考，考評局昨公布今年DSE共有58,576人報考，較去年同期增近5%，當中包括46,390名學校考生及12,186名自修生，後者較去年多1,883人。除筆試外，DSE體育與音樂科的實習考試，會率先於2月底及3月初展開，考評局早前已向相關考生發出准考證，學校考生經學校派發，自修生則經郵遞寄出。

五成二學校考生報考「4+2」

以報考科目組合計，今年情況與2025年

相若，近52%學校考生報考「4+2」，即在4個核心科以外，報考2個選修科，另有約40%考生報考「4+3」(3個選修科)。今年DSE的4個核心科與大部分選修科報考人數均有增加，選修科以化學、生物及經濟最多人報考，前兩者均逾1.6萬人，後者亦有逾1.4萬人。

至於乙類應用學習，今年共有7,836名考生報考59個科目；而丙類其他語言科目則設6個科目共946人報考，較去年增逾兩成創歷屆新高。

西營盤社區客廳開幕 惠及230個家庭

西營盤社區客廳昨舉行開幕典禮，政務司司長陳國基致辭表示，這是第10間社區客廳，亦是今年首間全新啟用的社區客廳。客廳面積約2,000平方呎，預計可服務約230個家庭，全年可接待約3.7萬人次。他指該社區客廳選址非常便利，真正做到融入街坊的日常生活。

陳國基預告今年多開5間

陳國基指每次去新的社區客廳，都發現有些新的服務，而這一間給他很大驚喜，「我覺得現在不應叫『社區客廳』，而是一間『會所』，因為又有咖啡又有樂器，我家裏的客廳也沒有那麼多東西。」他透露今年將陸續開設多5間社區客廳，希望每間都能成為洋溢歡笑、充滿希望與正能量的地方，更能成為街坊們另一個家。

香港明愛總裁閻德龍透露，2021年中西區有3,600多個劏房戶，平均月付8,000多元租金。針對他們面臨「無空間、無時間、無連結」困境，明愛力圖將「無」轉化為「有」，包括為他們打造這個舒適且多功能的空間

供休息使用；西營盤社區客廳全天候開放，從年初到年尾，從清晨到夜晚，沒有固定的服務時段限制；並設眾多小組與互助平台，助住戶建立聯繫。



■社區客廳可供家庭製作小食。 政府新聞處



■陳國基(右)與用戶交流。 政府新聞處

吉品 鮑魚花膠盆菜

每盆附送水記獨門秘方 熬製吉品乾鮑魚盆菜汁

細盆 4-6人	\$ 1188
中盆 6-8人	\$ 1488
大盆 8-10人	\$ 1788
特大盆 12-15人	\$ 2088

水記盆菜 尊貴食材

- 古法熬製吉品乾鮑魚
- 鮑汁煨AA級厚花膠筒
- 香煎炮製大虎蝦
- 北海道谷宗原粒瑤柱
- 慢煮鮑汁鴨掌
- 瑤柱炆日本花菇
- 蠔油炆發財發菜
- 秘製客家鹹鮮雞
- 手打深海魚丸
- 手打免治鮮肉丸
- 紅燒冬坡腩肉
- 古法炆豬手
- 醬汁炆豬皮
- 綠碧時蔬
- 畔塘拉絲蓮藕
- 黃金炸枝竹
- 金華火腿浸糖心蘿蔔
- 香酥炸荔芋脯

+加蠔皇沙井大金蠔
一份4隻+\$100

+加日本海參
一份5條+\$100

+加原隻炮製大龍蝦
一隻\$298

電話
92356707