

國慶日九巴城巴小童免費
酒店零售增人手接待

全城準備就緒 迎黃金周旅客

內地國慶黃金周明日展開，入境處估計7天黃金周假期合共約129萬內地旅客人次訪港，香港各界已做好準備，包括加強公共運輸服務；酒店、零售、飲食等行業亦增加人手接待旅客，並推出一系列消費優惠。由政務司司長陳國基領導的節慶安排跨部門工作小組昨指，黃金周各陸路口岸人流及車流顯著增加，尤其下周日（10月4日）下午至傍晚時段預期是回港高峰，運輸署緊急事故交通協調中心會適時採取應對措施。市民和旅客可「香港出行易」或「口岸通」取得口岸最新資訊。



■店舖推出黃金周消費優惠。

立法會批發及零售界議員邵家輝昨於電台節目表示，自中秋節假期起已有不少內地旅客訪港，本港多間食肆及商場均推出優惠，相信在國慶煙花匯演及維園中秋綵燈匯等活動帶動下，會有更多內地旅客在黃金周訪港，料零售市道較去年同期更理想。他指內地旅客近年受經濟環境、匯率、跨境網購等因素影響下，在港消費金額有所下跌，但認為香港的珠寶、黃金及藥妝等產品仍能憑質量吸引旅客購買，期望特區政府繼續向中央爭取，讓個人遊簽註「一周一行」安排擴至整個粵港澳大灣區。

中式食肆訂枱情況理想

立法會飲食界議員梁進表示，剛過去的中秋餐飲市道表現較往年有改善，期望與國慶假期產生協同效應。他透露中式食肆訂枱情況理想，茶餐廳或冰室、網紅食店、特色餐廳或米芝蓮餐廳較受內地客歡迎，而不少內地旅客已知悉本港數千間食肆今年繼續推出國慶優惠，有本地食肆亦反映近年國慶期間的生意有所好轉。

香港一直弘揚好客之道，除餐飲服務外，交通服務同樣重要。運輸署署長暨的士服務質素委員會主席謝詠誼昨日率領委員會成員，以及多個的士業團體代表，呼籲的士司機秉持以禮待客，提供優質服務。她指，新一份施政報告提出拓展「+旅遊」聯動項目，旅客增長將為的士業帶來更多商機，希望業界抓緊機遇，按規定提供電子繳費媒介，同心擦亮香港公交「世一」和最佳旅遊目的地的金漆招牌。

九巴和城巴於明日（10月1日）國慶正日推出小童免費乘車優惠，涵蓋約170條日間巴士路線。城巴亦於黃金周期間加強多條城巴機場快線、口岸路線及旅遊路線服務，合共提供逾400個額外班次，以便利旅客穿梭本港各大景點；城巴則推出預約式開篷巴士路線，途經中環核心商業區、灣仔海濱及西九文化區等熱門打卡景點。

此外，食環署會根據旅監局資料，巡查全港多區為旅行團提供服務的食物業處所，以提升膳食服務商的食物安全和衛生意識。



■尖沙咀海旁經常擠滿旅客。

資料圖片

立法會批發及零售界議員邵家輝昨於電台節目表示，自中秋節假期起已有不少內地旅客訪港，本港多間食肆及商場均推出優惠，相信在國慶煙花匯演及維園中秋綵燈匯等活動帶動下，會有更多內地旅客在黃金周訪港，料零售市道較去年同期更理想。他指內地旅客近年受經濟環境、匯率、跨境網購等因素影響下，在港消費金額有所下跌，但認為香港的珠寶、黃金及藥妝等產品仍能憑質量吸引旅客購買，期望特區政府繼續向中央爭取，讓個人遊簽註「一周一行」安排擴至整個粵港澳大灣區。



■李家超與一眾嘉賓合照。

香港新聞界共賀國慶 特首冀傳媒激濁揚清

香港新聞界慶祝中華人民共和國成立77周年活動昨日隆重舉行。行政長官李家超致辭表示，中華人民共和國成立以來，經濟實力、科技實力、國防實力、綜合國力持續提升，創下舉世矚目的發展成就。今年是國家「十五五」規劃開局之年，他約兩周前公布香港第一個五年規劃，推動香港在「十五五」時期與國家發展同頻共振，以「香港所能」服務和對接「國家所需」。李家超對香港新聞界提出兩點期望：第一，守護真相，激濁揚清，堅守報道事實的職業道德，秉持客觀、公正、持平的精神，通過客觀和公正的報道，推動社會向前邁進；第二，擔當國家好故事和香港好故事的發聲人，特區政府支持香港媒體持續提升國際傳播力和競爭力。

昨日活動，行政長官李家超，中央政府駐港聯絡辦副主任孫尚武，中央駐港維護國家安全公署副署長陳楓，外交部駐港特派員公署副特派員花有，解放軍駐香港部隊副司令員譚志偉，以及政務司司長陳國基，全國人大常委會委員、立法會主席李慧琼，香港新聞界國慶籌委會主任委員、香港新聞工作

者聯會主席、香港大公文匯傳媒集團董事長李大宏等出席主禮。近500位社會各界賢達與新聞界同仁齊聚一堂。

李大宏提四點倡議

李大宏致辭時向新聞界提出四點倡議：一是做增強信心的「加油者」，把國家戰略、香港規劃和市民關切連接起來，有效傳遞規劃有利於發展經濟、惠及民生的確定性；二是做社會共識的「凝聚者」，以通俗易懂的語言解讀規劃為產業、民生、就業等帶來的機遇；三是做香港轉型發展的「推動者」，深入北部都會區、河套深港科技創新合作區、高校實驗室及產業前線，推動人工智能等新質生產力由技術、科研轉化為產品、產業和實際生產力；四是做連接中國與世界的「傳播者」，把握五年規劃和施政報告支持媒體提升國際傳播能力的政策機遇，講好「一國兩制」下香港的制度、法治、市場、金融及專業服務優勢。

此外，香港資深傳媒人員聯誼會昨日舉辦午宴，嘉賓及會員約360人聚首同慶，新聞處處長謝振中出席主禮。

漁護署培植新品種水耕青瓜微菜苗

漁農自然護理署及蔬菜統營處合作設立的全環控水耕研發中心，成功栽種兩款荷蘭新品種的小青瓜及四款微菜苗。當中兩款新作物分別是荷蘭品種青瓜Fadia及Retro，口感汁多清甜、皮薄肉脆，由播種至採收約45天至50天，採收期則長達三四個月。即日起市民可經蔬菜統營處或「優鮮港品」平台購買。

漁護署農業主任（種植科技）李耀耀介紹，4款新微菜苗，包括西蘭花、苜蓿、芝麻菜以及紅莧菜，營養價值比成熟蔬菜高，體積小且風味獨特，常用於高級餐廳，而菜苗的栽培周期短，只需種植9天至16天便可採收。

至今推介逾10款新品種

他指出，全環控水耕技術使農作物不受天氣影響，能全年穩定生產，不用農藥，可以即摘即食。中心運用「可移動水耕栽培系

統」，可盡量利用有限工作空間，從而提高樓面種植面積及產量，利用種植架的遙控系統遠端監控及管理各類環境參數，減少農場的操作人手；而「自動化水耕種植系統」則可代替人手，精準地進行重複性的生產步驟，有效節省人力資源。中心至今已向業界推介逾10款新品種，並正測試多款新品種，包括車厘茄、蜜瓜及甜椒等。



■中心成功栽種微菜苗和青瓜新品種。