

「十蚊三份」賣到笑 兩大直銷菜店 密密掃舖擴充

覷準疫下巨額商機



▲家農優質果菜以平價菜作招徠，常有十元三份、十元四份蔬菜吸引街坊客。

時事追擊



疫情下飲食業受限制，市民多了在家煮飯，帶挈街市、超市生意飆升，其中愈開愈多的「直銷菜店」以平價菜招徠，「十蚊三份、四份蔬菜」搶攻市場，蔬菜售價比政府批發市場或菜統處批發價便宜一半。有業界坦言，直銷菜已雄霸香港蔬菜市場六成生意。

雖然賣的貨品只是十元八塊，但薄利多銷下，「直銷菜」可以賣到發大達，其中「家農集團」和「新界仔優質果菜」兩大巨頭資金雄厚，去年起賣菜之餘更密密掃舖，共擲下至少二億元買舖擴充「蔬菜王國」。

大公報記者 郭恩卓(文) 文濤(圖)



▲新界仔優質果菜資金雄厚，去年至今已斥資1.34億元在粉嶺、天水圍及筲箕灣買舖。

北角春秋街、荃灣川龍街等一帶菜檔，每日中午過後，例必人頭湧湧，街坊擠在街上挑選蔬果。賣菜店裝修簡單，但都燈火通明，菜販大叫：「好靚呀，十蚊三份」，時而用咪大叫，時而用播放器重複叫賣促銷。吵耳的叫賣聲和阻街情況，街坊似乎習以為常。「經濟不好，十蚊三份菜，好抵食！平過其他街市檔，我日日都幫襯！」住在北角的方先生說。

大公報記者觀察，售賣平價菜的店舖裝修幾乎一模一樣，店員販賣手法相若。有街坊透露，這些店都是同一集團經營。記者根據街坊報料追查，發現「家農優質果菜」為香港連鎖菜檔，成立於2011年，現時全港坐擁超過50間分店，部分以不同店名註冊，包括家旺、家家、家喜、天天等，老闆是簡利珍；另一間「新界仔優質果菜」亦雄霸香港蔬果市場巨額份額，老闆是李小玲。

平價搶灘 佔市場六成生意

家農老闆簡利珍曾對傳媒說，他們賣的是直銷菜。蔬菜統籌處總經理歐家傑表示，直銷菜一般指進口供菜單位直接將蔬菜運送到零售點，不經香港的批發市場。「直銷菜近十年來才興起，佔市場份額大約60%。」不過，有蔬菜業界人士透露，直銷商與內地農場合作，不理什麼菜款，每天承包農場所有菜，然後大批運送來港，直接送蔬果給零售菜販，而菜販不能



▲食環署人員天天巡街，但執法人員走後，不少商販會將蔬果放置出舖外促銷。

選擇款式，「派到什麼菜，就賣什麼菜。」因此，直銷菜販以量利和快取勝，菜價才甚具競爭力。

在刀仔鋸大樹下，賣菜竟然可以發大達！雖然家農和新界仔主要是賣直銷平價菜為主，但資金雄厚，去年至今，新界仔優質果菜接二連三掃舖，繼去年以「天價」2950萬元購入粉嶺聯安街17號地下A舖後，今年亦分別斥資2380萬元及2420萬元購入天水圍俊宏軒地舖L22及L21號業權。3月時更斥資5700萬元購入筲箕灣金華街23號地下舖。換言之，疫情期間，新界仔已豪擲1.34億元掃舖。

現金交收「賺幾多無人知」

家農亦不遑多讓，今年3月亦購入天水圍俊宏軒地下L19及L20號舖，成交價5000萬元。另外，其老闆簡利珍亦斥資4700萬元，買下北角春秋街91號地下H舖。有業內人士向《大公報》表示，「其實賣菜是幾好賺的，上一代都是靠賣菜養起頭家，買樓買車，甚至可供子女去外國讀書。賣菜收現金，外人不會知道他們真正賺幾多錢。」

簡利珍有「菜檔小天后」之稱，其註冊公司也用上了「小天后農產品」、「皇后農業發展」名字。據報道，她早年獲建華集團董事長、「豬肉大王」文卓培賞識，獲對方平價租出部分舖位，自此建立「蔬菜王國」。至於建華集團為香港最大的豬肉及食品零售商之一，旗下以「香港街市」品牌管理20多個領展商場及街市。建華集團同時發展凍肉、蔬果及熟食等生意，例如包點先生、FRESH新生活、牛丸哥哥、豆腐主義、建華農牧等。

有傳聞指，簡利珍原本與新界仔菜檔老闆李小玲是朋友，曾一同合作賣菜，但後來自立門戶，商場如戰場，如今由門賣直銷菜到門掃地舖，夠晒傳奇！



▲直銷菜檔承包農場所有蔬果，有時貨量太多，甚至會將蔬果放置行人路上出售。

直銷蔬果店有樣睇

第一招：開足射燈

►裝修簡單，但燈火通明，全店開足射燈，吸引街坊駐足。



第二招：先聲奪人

◀菜販會使用播放器或無線咪叫賣，促銷商品。



話你知

何謂直銷菜？

- 進口供菜單位直接將蔬菜運送到零售點，不經香港批發市場或中間人，直接來貨、直接銷售，毋須經批發市場統籌銷售，免卻抽佣。
- 最大賣點：價格便宜。因為直銷商與內地農場合作，每天以定價承包農場所有蔬菜，之後大批運港，直接發給零售菜檔。
- 菜檔獲派什麼菜，就賣什麼菜，沒有選擇。

大公報記者整理

確保食安

香港直銷菜檔愈開愈多，價格便宜，市民當然買得開心，但又能否食得安心？有市民擔心平價菜有食品安全隱患，而事實上直銷菜不經批發市場而直接銷售，在抽檢方面少了一層檢測和監管。有議員認為，政府應加強抽檢直銷菜，並建議成立全新的副食品批發市場來統一檢測蔬菜，加強保障食安。

目前，香港食物安全中心會從進口、批發及零售三個層面抽取食物樣本進行測試，但政府卻沒規定進口供菜單位一定要經香港批發市場才可銷售至零售層面。換言之，一般經批發市場的蔬菜是要抽查檢驗，測檢農藥和重金屬等有沒有超標，但直銷菜不經批發市場，少了一次抽檢。

菜販呼籲把關多下功夫

漁農界立法會議員何俊賢表示，多年來政府抽查和監管不足為人詬病。「經批發市場或菜統處的蔬菜，每個農場和每箱菜都會抽大約一斤菜進行檢測；但直銷菜卻只有在文錦渡作抽檢，而且更是隨機形式抽檢，有可能造成不公平及檢測漏洞。」有荃灣菜販向大公報記者表示，文錦渡檢驗有待改善，輸港菜雖然難以每車每箱菜都作檢測，但也要防止只看一下農場證書便放行，在把關上可以再多下功夫。「文錦渡晚上十點收關，唔知點解，每晚九時半大批運菜車才來到文錦渡等過關，趕收工又大排長龍下，你估會唔會影響抽查效果？」

何俊賢建議，香港可成立全新的、統一的副食品批發市場，任何來源地的蔬菜、冰鮮雞等都作統一檢驗，又或作統一銷售，屆時零售商或食肆可以在同一地方選購食材，資訊公開公平。長遠發展下來，更可融入其他元素，例如本地遊，仿效日本築地，成為旅遊景點，或可因此帶來其他經濟效益。

他補充，如果在副食品批發市場作統一檢驗，有可能會令菜價上升。但他相信，只要愈多菜商參與，檢驗成本便會愈平，又或者可向政府要求一些補貼。「為了食得安心，市民應該不會介意每斤菜貴五毫？點都是利多於弊。」

議員倡設新批發市場 免「無王管」

調查：七成蔬菜有殘餘農藥

損害健康

香港浸會大學香港有機資源中心今年3月公布「全港蔬菜除害劑殘餘調查報告」，不但發現73%蔬菜樣本含殘餘除害劑（農藥），其中更有五個樣本的殘餘量超出本港法定標準，共佔樣本總數約9%。這五個產自本地農場的樣本，有三款自稱為有機蔬菜，而其中一個菜心卻被驗出農藥「毒死蜱」殘餘量超標6.7倍，而另一款羽衣甘藍則驗出「啞蟲脛」超標6.6倍。

該中心在2020年下旬，從全港各處收集56個蔬菜樣本進行測試，包括

三種葉菜類，包括菜心、白菜及羽衣甘藍，結果發現，所有樣本雖不含超標重金屬，但有41個樣本被驗出含不同的除害劑殘餘。

長期食用或致細胞癌變

該中心總監黃煥忠指出，驗出超標量對人體損害不算太大，但若長期每日食用、或大量進食，不但會影響神經系統，更有機會導致細胞癌變，而成人和小童分別食用1.5斤和0.3斤已經會超出每日最大攝取量。

浸泡蔬菜勿逾10分鐘 小心農藥回滲

洗菜貼士

香港浸會大學香港有機資源中心總監黃煥忠提醒市民，要除去農藥，應徹底清洗及煮熟蔬菜，至於食用沙律菜等生食蔬菜，則應至少浸水至少15分鐘，並用軟毛刷刷蔬菜表面除污。

有專家則教路，只需要用大量流動清水來沖洗即可，浸泡亦不宜超過10分鐘，皆因長時間浸

泡會令水溶性維他命流失，而且浸泡過久，蔬果表面的農藥在水中溶解後，反而容易滲回蔬果中。

另外，坊間流傳使用臭氧、小蘇打、醋、鹽等方式來清洗蔬果、去除農藥，但效果並不明顯。有人甚至使用蔬果清潔劑來清洗蔬果，但最後仍要用水沖走化學清潔劑，所以最佳方法還是直接用清水洗菜。



▲專家教路，只要用大量流動清水來沖洗蔬菜，便能徹底除去蔬菜中的殘餘農藥。



掃一掃 睇街坊 點講