

新聞追蹤



政府為控制疫情，要求食肆禁晚市堂食至年初三，飲食業界生意大跌近七成，紛紛變招自救。有大型連鎖酒樓近日加推30多款外賣自取菜式，共33款餸菜，價錢38元起，期望開拓家庭外賣客市場，幫補停晚市帶來的損失。適逢農曆新年將至，各大小餐廳也加入外賣盆菜市場爭奪戰，推出不同款式口味特色盆菜，同樣為求在疫境中求存。

大公報記者 關秀英（文、圖）



▼有大型連鎖酒樓近日推出30多款外賣自取菜式，期望開拓家庭外賣客市場，幫補停晚市帶來的損失。

食肆變招 疫境自救

農曆新年將至，在食肆禁晚市堂食下，市民連續兩年無法到酒樓或餐廳食團年飯，不少餐廳紛紛推出新招自救，例如提早營業、加推下午茶時段及推出晚市外賣自取折扣。

下午三時開始已有售

大型連鎖酒樓稻香酒樓近日加推外賣自取菜式，更早在下午三時便開始售賣。大公報記者昨日到青衣城分店了解，下午三時開賣時，已經吸引大批市民蜂擁而至，外賣自取由38元至298元不等，最受歡迎是乳鴿、乳春雞和叉燒等菜式。

街坊陳小姐表示，因為返工沒時間煮食，酒樓的外賣自取餸菜，價格並非市面最便宜，但以酒樓級數來說，已屬「抵食夾大件」，「今日我剛好休息，所以過來看看，買了乳鴿、叉燒和其他菜式，好大盒好抵。」

王小姐與何小姐相約一起購買，她們表示，款式夠多可供選擇，較街市買菜化算，「好過自己煮，我們買了將近300元，估計可以食幾日。」酒樓店員向記者坦言，因為晚市禁堂食嚴重影響生意，為求疫境生存推出特價菜式。

麻辣日式海鮮樣樣有

除了酒樓外，也有餐廳變身自救，就算不是專做傳統盆菜的餐廳，推出不同種類，不同特色的盆菜，彌補因禁堂食。



酒樓三十多款外賣菜式，由三十八元至二百九十八元不等，吸引不少家庭主婦排隊購買。



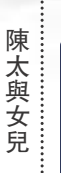
少了內地客

雖然本地客有所增加，但因為疫情少了大批內地客，整體生意仍是有影響。



疫下多煮兩餐

已購買賀年食品，晚市禁堂食對我們一家人影響不大，平日也是在家煮飯，疫情下只是煮多兩餐。



買海味自己煮

一早到海味舖辦年貨，因為不能拜年，團年飯也因疫情而取消，所以買了一些鮑魚、冬菇與家人食餐飯應節。



酒樓外賣抵食

酒樓的外賣菜式，抵食分量夠，買了乳鴿和叉燒，還有西蘭花炒什丸，滿滿的一盒，覺得好滿足。

陳小姐



鄧健鵬表示，因為受到疫情影響，預訂今年盆菜的客人較去年略為減少。

盆菜傳人：疫下限聚生意減

【大公報訊】記者關秀英報道：盆菜款式五花八門，新界的屏山盆菜向來為不少城中名人喜愛，包括影星周潤發都慕名光顧，盆菜選用不少特色食材，包括屏山神仙雞、手打梅花鰻魚丸、炸鮮明鱔等，但受疫情影響，今年預訂較去年略為減少，預期至年廿六前後，銷量才會明朗。

年廿六前後銷情才明朗

已逾百年歷史的元朗屏山盆菜，堅持新界圍村傳統風味，盡量不加入鮑魚等名貴食材。屏山盆菜第四代傳人鄧健鵬表示，每日清晨七時製作，保證新鮮，由於人手有限，不提供送貨服務，要食客自取，去年除了初一及初六休息外，平均每日賣出逾200盆盆菜。

第五波疫情忽然殺到，影響各行各業。鄧健鵬表示，疫情反覆無常，增加採購食材的難度，難以預計購買的數目，盆菜生意暫時輕微受影響，訂購與上年相比略為減少，也有部分客人取消預訂，「因為疫情，很多客人持觀望狀態，想了解清楚疫情發展，再決定是否要預訂，因怕疫情一旦爆發，就放棄聚在一起吃盆菜。」

他表示，根據往年經驗，估計要到年廿六，預訂盆菜的數目才會增多，年廿九左右是高峰期，一般預訂六個人分量佔較多，年初二開始，12人分量的盆菜就較受歡迎。

海味店：一日得兩單生意

【大公報訊】記者關秀英報道：臨近農曆新年，往年旺市的上環海味街在疫下銷情慘淡，店方表示，受疫情影響，生意難做，最近一日最多只有一兩單生意，只能期望第五波疫情盡快過去。

供應酒樓生意大減七成

記者周日到上環德輔道西至永樂街、有「香港海味街」之稱的行業集中地，了解市民購買年貨的情況，受到變種病毒Omicron影響，街道由以往經常塞車，行人摩肩接踵，變得相當冷清，與往年過年前的熱鬧氣氛，形成強烈的對比。記者下午走過多間海味店，老闆普遍表示，暫時「仍然未發市」，慨嘆疫情之下生意難做。



連鎖集團安記海味，公司董事長潘權輝認為，海味街氣氛靜下來，但部分小菜館、茶餐廳等非傳統經營盆菜或賀年食品的餐廳，疫市尋求生存，轉營售賣盆菜，因而多了一批購買食材的新客，旗下分店門市銷售仍可維持。

潘權輝指出，食肆禁晚市堂食，原本供應酒樓的生意，明顯大減七成，疫情來勢洶洶，業界被殺個措手不及，唯有彼此互相體諒，齊心對抗疫情。

有海味店表示，受禁堂食的影響，原本供應酒樓的生意額大減七成。

餐枱隔板拆或留？ 飲食業：無所適從

【大公報訊】記者馮錫雄報道：食肆在政府防疫要求下，兩張枱之間若少於1.5米距離，必須加裝隔板。政府專家顧問、香港大學醫學院院長梁卓偉日前建議，食肆拆除隔板，以免阻礙空氣流通，不過呼吸系統專科醫生梁子超認為，隔板能夠有效阻隔病毒傳播到另一張枱，應該予以保留。有餐飲業界表示，食肆對專家的建議，感到無所適從。

梁卓偉早前解釋，Omicron變種病毒很大機會透過空氣傳播，建議食肆拆下原本用於防飛沫的隔板，並確保枱與枱之間有足夠距離，可以重開晚市部分時間。

難再拉開枱與枱距離

呼吸系統專科醫生梁子超昨日在一個電台節目表示，不太同意梁卓偉提出的結論，認為餐廳隔板對整體空氣流通影響不

大，反而能有效阻隔病毒傳播到另一張枱，食客只要不「搭枱」，便不會增加空氣傳播的風險，呼籲市民毋須太緊張。

稻苗學會榮譽會長黃傑龍認為，市民已接受餐廳設有隔板，很多食肆地方很小，若再要求拉開枱與枱之間的距離，實際執行存在困難，希望專家再商討適合做法，如果再收緊防疫安排，業界和市民也會對抗疫感到疲倦。



對於是否拆除餐枱隔板，多名專家有不同意見。