

的士擬加至六座 引入車隊營運

【大公報訊】的士業界早前向政府申請加價約20%至26%，並建議徵收保險附加費及燃油附加費。運輸署表示，正重新就的士加價申請進行評估，並建議採取一系列措施，改善的士業界經營環境，包括引入的士車隊營運模式、每輛的士載客量增至最多六人。

市區、新界及大嶼山士（紅的、綠的、藍的）上次加價是2017年，現時落旗收費分別是24元、20.5元與26元。業界於

2018年申請加價，平均加幅分別為20.39%、22.89%及25.71%。運輸署提交立法會文件表示，2019年因應當時社會情況，未有進一步處理申請。

運輸署評估加價申請

運輸署稱，現重新就的士加價申請進行評估。按的士最新營運數據，紅、綠、藍三類的士去年收入較2019年下跌。撇除通脹後，租車司機實質收入跌0.3%至

10%，車主司機跌21%至32.2%，出租車主收入跌59.2%至85.7%。受疫情影響，的士去年每日咪錶收入較2019年水平低約8%至16%。

運輸署又建議，引入的士車隊新規管制度，車隊可申請的士營辦商車隊牌照，在接受監管下提供優質的士服務。新牌照規定下，車隊可透過電子預約程式提供網絡服務、配備全球定位系統、無線上網，以及電子支付裝置。車隊可自行設計車身

及標記，經批准後，可在機場或口岸為經預約的車隊劃定等候區。運輸署建議，車隊的士與普通的士按同一收費表收費，但可額外收取預約費用。

運輸署表示，的士車費應與服務質素掛鈎，並非座位數目，故不建議為6座位的士另訂新收費表。全港現有18163輛的士中，約七成半是4座，其餘5座，部分原可採用6座之的士，因需符合法例要求而減少座位。

疫市狂開 貴價凍肉店陷苦戰

競爭大 客源窄 業界憂八成會執笠

新聞熱話

疫情改變市民生活習慣，晚市禁堂食、食肆縮短營業時間等，令市民多了在家「煮飯仔」。近半年特色凍肉店愈開愈多，主打貴價食材，迎合中產顧客。不過，《大公報》記者近日到多區了解，發現同一商場或地區湧現多間同類店舖，出現惡性競爭；有店員透露，每日生意零星，前景不樂觀。有業界人士分析，市場上同類商店已經飽和，待疫情緩和，或僅餘下當中兩成能繼續經營。

大公報記者 王亞毛、賴振雄（文） 馬丁（圖）



特色急凍食材價格

產品	售價
美國特級穀飼牛小排	248元/1磅
SRF美國和牛西冷	228元/1磅
日本熊本豬梅扒厚切	198元/一件
美國極佳級肉眼	140元至160元/100克
北海道長腳蟹	1988元/一隻
西班牙伊比利亞法式黑毛豬扒	32元/100克
美國安格斯PRIME頂級肉眼牛扒	一包裝508克
美國安格斯PRIME頂級肉眼牛扒	一包裝526克

資料來源：綜合多間凍肉店價格

◀凍肉店有不少特色或外國進口肉類，如美國雪花肥牛、極黑和牛漢堡免治肉等。



▲由於特色凍肉店主打貴價食材，並不是一般市民的首選，所以店內人流並不多。

靚貨每磅過千元 店員：要靠回頭客

【大公報訊】記者王亞毛、賴振雄報道：特色凍肉店的食材，急凍肉扒、海鮮、火鍋食材、調味料等，來自英、美、歐、日、韓等地，部分可賣至每磅250元，甚至過千元。一間凍肉店的店員介紹，店內最有特色，是30天或90天乾式熟成的美國肉眼，「此種加工做法外面較少見，每100克賣140至160元左右。」不過，店員也坦言，貨品的質量雖然高，但畢竟不是市民每日必吃的食材，只靠一些回頭客。

獨家貨利潤可達50%

永富食品老闆陳錦輝表示，經營食材零售有一定技巧，「首先靠的是老實做事，

這樣回頭客也會多，利潤上也要合理控制。」他透露，從事水果銷售20多年，利潤控制在15%至20%，若有自家特色或獨家貨，才會賺取最多50%的利潤。但賣特色獨家貨也有風險，舉例早前引入一款「粉紅菠蘿」，外表雖與普通菠蘿無異，切開卻見粉紅色果肉，但銷售情況一般。

另外，要在疫情下做好生意，更要有耐性，「要有心理準備，一開始不會很旺，守住這段時間。」陳錦輝表示，店舖自疫情以來，生意減少一半，靠的是熟客，「在大家都受到疫情衝擊的情況下，只要自己守得住，過了這個難關就可以了。」

「這間凍肉店的舖位，前身是一間兒童畫室，疫情後頂手，開業幾個月，但售賣的凍肉不便宜，長期很冷清，顧客並不多。」市民謝小姐說的是鑽石山一個商場內凍肉店的情況。記者遊走商場，發現同層已有另一凍肉店，售賣的凍肉款式類似，頂級肉眼扒、西班牙黑毛豬、北海道長腳蟹，也有來自日韓等地的貴價水果。商場同層及樓下另一層，又有另外兩店售賣名貴水果。記者向街坊了解，得悉其中兩間店舖是近半年開業，從產品和價格定位，也是主攻中產路線，但只有其中兩間較受歡迎。

九龍城幾條街開20間

九龍城街市附近幾條街道，也有接近10間類似的特色凍肉店，部分同樣開業不足一年，若連同區內其他走平民路線的凍肉

店，合共有接近20間。以侯王道為例，已有四至五間凍肉店或水果店，旺舖半小時內有20人光顧，相反部分店舖人流稀少，幾間店舖相距僅幾十米，形成強烈反差。

同區一間凍肉店的店員周先生表示，以往從事批發生意，受疫情影響失業，加入凍肉店工作，「店舖開業約一年，其實只能勉強維持，老闆透露，租金、銷售，甚至貨源也有問題，很多貨品因為疫情關係，要等兩、三個月才能到貨，前景並不樂觀。」

特色凍肉店如雨後春筍，總有一間在左近，對老字號的凍肉店亦有影響。開業50年的勝記凍肉店老闆鄧北勝坦言，走平民路線的傳統凍肉店，生意被分薄一至兩成，但由於特色凍肉店的食材較昂貴，客量也相對較少，對傳統店的影響未算太大，「反而食肆縮減營業時間或停業，交貨量減少了，向食

肆供貨跌了接近四成。」

鄧北勝分析，特色凍肉店要生存不容易，開業需要一定成本，名貴食材來貨價不菲，凍肉除非全部真空包裝，否則存放時間久了會變色，賣相會影響銷售情況，加上同類店的競爭太多，要突圍而出有難度。

開業成本最少80萬

經營逾30年的永富食品店，是水果店界的老行尊，該店老闆陳錦輝認為，疫情後市民留家「煮嘢食」，凍肉及水果需求增加，市面突然湧現大量同類型的店舖。而開業成本最少要70至80萬元，「現在又流行網店，大家用手機購物就可送貨上門，對實體店衝擊很大，開店要面對很多變數。我們也擔心疫情過後，可能一半以上（新開店舖）會經營不住，可能只餘兩成的店。」

警破賣淫集團拘嫖客 尋回四名未成年少女

【大公報訊】記者王樺報道：有賣淫集團誘騙入世未深的未成年少女，以名貴禮物博取其信任建立朋友關係，再以不同藉口利誘受害人賣淫。警方西九龍總區重案組在過去三日展開執法行動，瓦解一個賣淫集團，拘捕四名集團骨幹包括女主腦，並尋回四名被操控賣淫的少女，其中三人僅15歲。另外，警方已拘捕一名43歲嫖客，警方強調會繼續追尋曾與未成年少女發生性行為的嫖客，不排除再有人被捕。

該賣淫集團運作逾一年，西九龍總區重案組經深入調查及展開部署，3月30日展開代號「銳劍」的執法行動，成功拘捕女主腦及兩名男子，稍後會落案起訴，今早會上庭應訊。另一名被捕女子則獲准保釋候查。另外，警方再拘捕一名43歲嫖客，涉嫌「與十六歲以下少女非法性交」及「管有兒童色情物品」，他昨日在九龍城裁判法院提堂。

警方行動中尋回四名被操控的少女，三人為15歲，一人為17歲，其中一名15歲少女家人二月初已報稱她失蹤。西九龍總區刑事部(行動)警司鍾雅倫表示，涉案少女在過去數周每日接待嫖客數人，該集團在過去一年涉操控十多名未成年少女賣淫。



▲警方表示，賣淫集團多名代理主要負責招攬少女，與她們建立朋友關係後，再藉口利誘賣淫。

廟街割房大火 夫婦重傷 情侶墮樓



▲起火的「一割五」舊樓單位，火勢猛烈，火舌湧出窗外。

【大公報訊】記者王樺報道：割房空間狹窄，電線縱橫密布，暗藏危機！廟街林立的油麻地廟街，昨晨一間「一割五」的舊樓單位失火，火勢猛烈，黑煙席捲半空，更傳出爆炸聲，多名住客逃生無門，一度在窗邊高呼求救。消防員接報後四分鐘抵達現場，救出一對嚴重燒傷的夫婦，另一對同居情侶則疑爬窗逃生時墮樓受傷。初步相信是次割房失火悲劇，肇因是電動滑板車的電池短路。

疑電動滑板車短路

火警現場為成安大廈六樓一住宅單位。據了解，上址疑為割房，分拆成五房出租。事發於昨晨7時35分，上址單位突然起火冒煙，單位窗戶更有火舌噴出，濃煙直衝半空，一部着了火的冷氣機如火球飛墜街上，附近街坊見狀連忙報警。

多名住客在睡夢中驚醒，其間有住客在窗邊大叫救命，又以毛巾掩鼻揮手求救，有街坊嘗試用水喉救火但不成功。

消防員接報到場，派出一隊煙帽隊及開動一條喉撲救，其間一對同居情侶（陳姓男子及其姓鍾女友），疑從六層爬窗逃生時墮下至一樓平台受傷，二人分別是背部及右手右腳骨折。消防員進入火場後，在肇事分間單位內救出一對燒傷夫婦（姓羅男子及其姓盧妻子）。據悉，兩名男傷者送院後情況危殆。火警期間，大廈約37名住戶自行疏散。重案組探員到場調查，初步相信因電動滑板車電池短路引起火警。

資料顯示，涉事的成安大廈於1965年落成，大廈沒有任何消防設備，但符合當時的消防條例。有住客說大廈內部分單位用作貨倉，其

餘大部分是割房；消防稍後通知相關部門作出跟進。消防亦將會根據572章《消防安全（建築物）條例》對大廈作出跟進。





▲消防初步調查後，相信火警起因是一部電動滑板車電池短路引起。

警推「影住駕」平台 舉報違例司機



掃一掃 有片睇

【大公報訊】記者王樺報道：為確保道路安全，警方昨日在「香港警察」WeChat官方賬號推出小程序「影住駕」，是全港首個警方微信電子舉報平台，市民可利用行車紀錄鏡頭或手機拍攝到的交通違例片段，上載至「影住駕」，向

警方舉報非緊急的交通罪行，包括危險駕駛、不小心駕駛、未有依照交通燈號、沒有遵從交通標誌或道路標誌等違例事件。市民只要進入「影住駕」舉報平台，在主頁面點擊「開始舉報」，輸入簡單的個人資料、違例內容及提供相關影片或相

片。若市民要翻查紀錄或查閱舉報進度，可通過主頁面中的「舉報記錄」輸入舉報後得到的編號進行查詢。如果舉報內容不清楚，系統會在「舉報記錄」內作出提示，市民須於七日內修改並再次提交，否則將無法跟進舉報。