

A5 高官論壇

陳茂波為大公報撰文 金融創新更好服務經濟創新

A2 專訪

金冬雁：新冠已成風土病 通關不會增風險

「同事們同舟共濟，不在意能分多少錢，甚至願意將保就業基金平均攤分所有同事，同事的互助關懷很感動。」

酒樓員工阿香

「不少夥計做了幾十年，他們在沒有晚市的時候，寧可縮短工時，都不願意離開，我又怎能夠炒了他們。」

酒樓副總經理蘇萬成

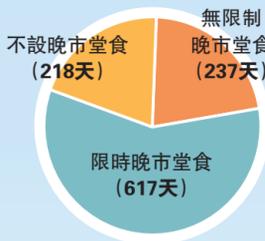
酒樓蝕足三年 通關振奮人心

捱過寒冬 迎接暖春

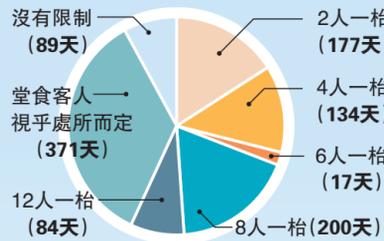
2021 生意冷清

餐飲處所受防疫措施影響情況

晚市堂食防疫規定



食肆每枱人數限制



計算方法：由2020年1月23日至2022年12月29日，共1072天 資料來源：政府新聞處



走過疫情 1

「2023年的第一個春節，將是第一道曙光！」倫敦大酒樓副總經理蘇萬成滿懷希望地說。新冠疫情三年，本港各行各業都被困寒冬，不少屹立逾半世紀的老店相繼倒下。疫情下，餐飲業防疫措施每次調整時，傳媒都蜂擁上門採訪首日情況的倫敦大酒樓，屹立旺角彌敦道43年，疫下兩度暫停營業，但隨着社會逐步復常，總算捱過最困難時期。

蘇萬成透露，三年來酒樓虧損逾6000萬元，確曾想過結業，但縱使營運艱難，酒樓始終沒解僱過一個員工。香港與內地通關在即，迎來新希望，這三年的堅守，沒有白費。



掃一掃 有片睇

大公報記者伍軒沛

疫情期間餐飲業收益變化



現在 熱鬧再現



防疫措施解禁，社會逐步復常，酒樓再現疫情前熱鬧的場面。 大公報記者伍軒沛攝

中式酒樓的收入很大部分來自酒席和婚宴，2020年7月，食肆禁晚市堂食，酒樓生意大受衝擊。與此同時，社會確診個案每日近百，酒樓的員工擔憂中招，甚至擔心確診會致命，於是在投票後，倫敦大酒樓決定停業一個月。

兩度「拉關」蝕6000萬

「那時候的100宗確診是非常可怕的，大家說那個是沙士2.0，很緊張，現在當然不會了。」蘇萬成說，疫下經歷了至少四次禁堂食，而「二人一枱」、「四人一枱」的防疫措施在收緊與放鬆之間「無限輪迴」，他憶述，「初時以為疫情最多三個月就過去了，豈料等足了三年。」

蘇萬成記得，在第一波至第三波疫情期間，心情忐忑，就算開門營業，「二人一枱」限制下，酒樓的收入連電費都交不起，若是停業，光是租金就已經夠虧得恐怖。還有很多防疫要求，對食肆造成很大壓力，他最記得是「安心出行」初推出時容許寫紙仔，店員承受巨大壓力。

「很多人的資料根本是亂寫的，例如姓名寫『X+Y』，電話號碼有9

個數字。」他說店員要金睛火眼檢查，還往往成為防疫措施與市民之間的「磨心」，當要求客人重寫正確資料，部分客人的態度惡劣。

蘇萬成認為，第四波疫情「花得最多冤枉錢」。去年4月，政府宣布食肆的通風系統必須達到指定的換氣率，並發出淨化器產品名單，「光是買這些淨化機，就買了50部，花了25萬元，算上其他檢查費用，又是十多二十萬元。」

第五波疫情大爆發，全香港經歷驚濤駭浪，倫敦大酒樓二度暫時停業。晚堂生意連續兩年只有以往的3%至5%，去年二月，酒樓虧損已超過6000萬元，當政府宣布再次晚市禁堂食，蘇萬成內心很掙扎，「不少老牌食肆都倒閉了，說實話，有想過結束營業。」

「倫敦大酒樓開業43年，是從上一代人的手上接過來，不少夥計做了幾十年，他們在沒有晚市的時候，寧可縮短工時，都不願意離開，我又怎能夠炒了他們。」

第五波疫下的死亡潮觸目驚心，倫敦大酒樓有不少老顧客，部分人在這波疫情下離開了，「老客人都走了

幾十個，不少是幫襯了幾十年的，甚至連喪禮見上最後一面都辦不到……」蘇萬成說，有些老茶客，前一天還在酒樓內精神地嘆「一盅兩件」，第二天就不見了，再不久後，兒女告知原來已經離世了。

98歲老茶客 不敵疫情走了

「最印象深刻的是一位98歲老伯，酒樓開業時就來光顧，近些年，談笑間常說很期待自己的百歲宴，不料沒熬過第五波，他的喪禮，我有去，怎麼說呢，就是很傷感，平時都是迎接來酒樓的老客，今天卻送他走最後一程。」

三年寒冬熬過了，回暖的消息近日陸續傳來，各地防疫措施相繼放開，香港與內地最快可望於1月8日通關。蘇萬成說，熬過這三年，靠的不單單是酒樓的堅守，還有不離不棄的員工，和那些硬要塞紅包給員工希望幫助他們的老客人，「這次通關在即應該是真的了，我感覺疫情已經是尾聲，曙光將會降臨。」

第一道曙光，他盯準了2023年的春節，加上解除社交距離措施及遊客的到來，宴會能夠進一步恢復，預期生意可增加30%。

員工忙得開心「有得做有飯開」

同舟共濟

在倫敦大酒樓從事「樓面」工作的阿香，從事餐飲行業基層工作超過20年，三年疫情期間，每次收緊食肆防疫措施，她就進入半失業狀態，晚市禁堂食期間，她就連劃房租金也幾乎無力支付。

疫下一度縮減工時，收入減少，阿香想過轉行，更已考了保安牌，但最終決定留下來，因為難捨酒樓同事的情誼。當時有政府的保就業基金，每位員工能獲得一萬元資助，但年逾65歲的老員工，不少人



▲員工在疫情期間對酒樓不離不棄，守得雲開終於迎來通關的曙光。

沒有供儲積金，不獲資助。同事們同舟共濟，不在意能分多少錢，甚至願意將這筆基金平均攤分所有同事，阿香雖然因而分少了錢，但對同事的互助關懷很感動。

酒樓現在回復熱鬧，忙得不可開交的阿香，一邊擦着額上的汗，一邊跟記者細說過往，臉上的笑容是無比真實的。「有得做有飯開，無得做無飯開」。

防疫從「嚴」員工鮮有確診

疫情三年來，食肆確診群組接連出現，但倫敦大酒樓「力保不失」，就連強制檢測名單也從未榜上有名。有何秘訣？蘇萬成說，一個字：「嚴！」

他說三年來，只要是政府制定的防疫措施，倫敦大酒樓必定嚴格遵守，對進入酒樓的客人，一定檢查得仔仔細細。對員工的要求，也是同樣嚴格。所有員工都遵守兩點一線的工作原則，會按時檢測，確保客人和員工都在安全狀態，「這就是我們的致勝之道。」酒樓內的180名員工，幾乎沒有出現確診病例。

大公報記者伍軒沛

責任編輯：呂俊明 美術編輯：麥兆聰

