

大公報直擊多區食肆 業界：貪心加價只會趕客 酒樓「貼地」經營 新春生意可升一成

港人北上消費熱潮持續，農曆新年公眾假期，本港不少餐廳、食肆和酒樓照常營業。食肆普遍收取加一服務費，加幅較以往溫和。惟大公報記者發現仍有部分食肆收費「離地」，北角有火鍋店湯底索價由200多至500多元不等。

有餐飲業界人士表示，面對內地食肆競爭，連鎖食店普遍維持平日價格，餐廳小店及中式酒樓只休業一或兩天，並避免大幅加價，以留住本地客源。業界預期整體生意額，可望按年上升一成。



▲有餐廳列明新春期間加收15%服務費。

▶一間茶餐廳貼出初二、初三加一收費的告示。



大公報記者昨日兵分多路走訪港九新界多區，了解不同食肆營業狀況，以及新春期間價格變動。位於港島北角一間火鍋店，以宮廷裝修作賣點，走中高檔路線，湯底由200多至500多元不等，其他食材每款由12元至百多元不等，白飯18元一碗，新春期間照常營業，不過昨日所見，未知是否價格偏貴，客人不算多。

豪華火鍋店高消費嚇人

有街坊表示，該火鍋店裝修豪華，但價格對比其他火鍋店偏貴，而且座位空間不算寬敞，若到深圳同級火鍋店，價格只需三分之一。

大公報記者於過去兩日公眾假期，在鑽石山、青衣、紅磡、尖沙咀、北角等多區觀察，發現不少食肆在新春期間照常營業；價格方面，大部分連鎖食店維持不變，一些茶餐廳或餐廳小店在門口貼上告示，列明年初一至初三額外收取加一至加一點五（15%）的服務費；有酒樓調整茶芥收費，由以往的8元加至12元，六位用賀年套餐為例，由2800多元至3000多元不等，另加一服務費。有酒樓的團年套餐，六位收費近3000元，12位收費近6000元。

以紅磡一間茶餐廳下午茶餐炸雞腿為例，收取額外服務費4.5元，有食客認為可以接受。但部分食肆並沒在當眼處列明收取服務費，顧客至結賬時才發現需要額外支付加一服務費。

部分食肆未列明收「加一」

市民劉先生表示，昨日與家人及親戚光顧尖沙咀一間火鍋店，餐牌及門口的推銷板上皆沒有需要收取服務費的告示，但結賬時才知道原本2700元的晚餐，需支付超過270元的服務費。店員解釋，「過年一般都是這樣（額外收費），對於你的意見（沒有在當眼地方貼上告示），我們會向經理反映。」



▲尖沙咀有食肆擺枱擺出街道，食客別有一番「年味」。

香港餐飲聯業協會會長黃家和昨日向《大公報》表示，面對港人北上消費熱潮，今個農曆新年，本港大部分食肆縮短營業日子，一般只休息一至兩日，部分選擇照常營業，連鎖食店價格維持不變，其他餐廳或食肆一般只收取加一服務費，強調以往「加二加三」情況，已經普遍不存在。

「一簽多行」帶旺餐飲業

香港餐飲管理協會會長楊玉醒表示，面對食材包括龍蝦、魚翅等來貨價上升，不少中式酒樓只酌量將部分成本轉嫁食客，套餐只加價200、300元，即約5%至7%，茶芥略為調高幾元，公眾假期也如常營業，「過年返工已經不再雙計，夥計唯有靠做好服務，讓客人滿意以賺取利是！」

黃家和及楊玉醒均指出，上月初深圳恢復「一簽多行」後，內地旅客訪港增多，年初一的花車巡遊及昨晚的煙花匯演，吸引遊客在維港兩岸的食肆用餐，部分旅客到不同地區遊覽，帶動地區餐飲消費，今個農曆年飲食市道不錯，預計整體生意額較去年同期增加一成。

北上港人擠滿深圳灣巴士

年初二大量港人繼續北上消費、旅遊和探親，把深圳灣口岸附近的大巴擠得滿滿，密集的港人客流等候跨境巴士前往中山、廣州等地，許多線路票價較平日加價兩三成。

羅湖食肆大旺 港客佔八成

在羅湖口岸附近的港資知名飲食機構佳寧娜，昨日上午大量顧客擠滿大廳，許多港人北上前來喝茶和點餐。港人黃女士表示：「自己老家在潮州，很喜歡潮州菜，與家人七人前來深圳，感覺這裏物價便宜，美味的菜品又多，喝茶的話可以領取代金券，滿100元可以減14元，300元可以減40多元，感覺挺划算，蝦餃、鳳爪、糕點等口味都很好，一共花了350元，優惠後300元多一點。如果在香港同樣的消費，要貴近一倍。」



服務員透露，昨日上午就迎來100多桌顧客，是平日的三倍，港人佔了近八成。港人在大廳喝茶的比例高。點餐則費用較貴，最便宜的包間最低消費1500元，貴的兩、三千元，點的都是較貴的菜品，其中滷水拼盤近200元、羊肚菌燉參要238元，一家隨便吃要近2000元，港客佔了約三四成。

去年底深圳灣口岸開通的地鐵13號線，港人通過地鐵轉乘可以快捷到達其他地方遊玩和消費，大量港人排長龍乘地鐵出行。一位年輕的港人夫妻帶著兩個女兒，前往福田中心城遊玩和消費，「我們祖籍是順德，此次特意帶孩子去品嚐順德桑拿菜（蒸菜）」

大公報記者在深圳灣口岸大巴停車場看到，許多開往廣州、中山、順德和開平的大巴擠滿香港乘客，以中山線路最為火爆。

跨境大巴中旅有關負責人表示，該公司僅一條中山線路就投入30多架大巴，目前去中山票價是60元，較平時上漲了兩成，因為中山好玩的多，美食又多，加上深中通道縮短了兩地通行時間，很受港人青睞。大公報記者 李昌鴻深圳報道

▲大批港人在深圳灣等候出發往中山的大巴。大公報記者李昌鴻攝

連鎖食肆進貨外地「急凍盆菜」惹爭議

【大公報訊】記者馮錫錕報道：農曆新年期間，不少市民選擇外賣盆菜，近日有市民在社交平台上傳照片，顯示某連鎖快餐店內放有多箱「急凍盆菜」，紙箱上寫明生產商為廣州一食品公司。網民意見兩極，有人驚訝盆菜並非香港廠房製造，也有人覺得很平常；有顧客表示，前夜吃過該連鎖快餐店的盆菜，食物衛生，感覺味道不錯。一名市民在社交網站群組發帖及上傳相片，顯示在一連鎖快餐店內，放有多個紙箱，上面以簡體中文寫明「急凍盆菜」，生產商為廣州一食品公司，發帖者驚嘆，「今日先至知原來……盆菜並非大埔工場做。」

盆菜並非本地工場生產，而且還要急凍，擔心預製菜質欠佳；更多網民揶揄「（你）現在才知道？」「幾百元有盆菜食，人工都不夠」、「根本很多食物，也是上面做（內地製造），可減輕成本，然後運過來（香港），只要有監察品質，就有問題。」網民認為，「食盆菜重點是氣氛，可以提供一個機會，一家人一起吃團年飯。」市民謝小姐表示，年廿九與親友共七人光顧該連鎖快餐店的盆菜套餐，連糯米飯及湯羹共收600多元，形容「性價比」高，食材品質味道符合預期，「是否內地製造根本不重要，最重要夠衛生，味道好，對比去年光顧另一標榜本地製作的盆菜，分量更少，味道又一般，今年算很滿意。」



▲有網民上載照片顯示某連鎖快餐店存放多箱「急凍盆菜」，紙箱列明生產商為廣州一間食品公司。



▲大年初一的花車巡遊在尖沙咀上演，是蛇年香港賀歲「頭炮」盛事，今年演出團體增至55個。

年初一花車巡遊 市民大讚年味濃

【大公報訊】記者陳杰報道：前日大年初一，由旅發局舉辦的「國泰新春國際匯演之夜」大型花車巡遊活動在尖沙咀舉行，吸引到大批市民及旅客夾道觀賞。今年花車巡遊的主題是「如意新春、喜樂連連」，有九架花車及五十五隊來自十四個不同國家及地區的表演團隊，包括來自韓國的女子組合及泰國的男團。

有在廣東道觀看的市民表示，今年專程帶女兒到現場觀看；又表示現場氣氛「好高興」、有濃濃的新年年味，比在電視上看到的更震撼。而有來自四川的旅客表示，今年特意由內地來港觀看花車巡遊，感覺活動十分國際化及多元化；他們一早已計劃好，觀看完花車巡遊後繼續留港，等待周四晚的煙花匯演。



▲文化體育及旅遊局、旅遊發展局、香港海洋公園的「熊貓暢遊香港號」主題花車及表演大受歡迎。

海味老店開年飯 老闆盼生意好轉



▲西營盤老字號海味店昨日按傳統與夥計吃八餸一湯「開年飯」，老闆期望今年生意好轉。

【大公報訊】昨日是年初二，按傳統習俗是「開年」的日子，西營盤老字號海味店裕隆號按傳統與夥計吃「開年飯」，第二代掌舵人秉承八餸一湯傳統，期望今年生意好轉。開業60年的上環海味店「裕隆號」，昨日秉承傳統，與一眾親友、員工夥計吃開年飯。早上7時，店內進行拜神儀式；中午12時左右，店內筵開兩席，大家舉杯起筷吃開年飯，八餸一湯，由老闆吳偉鴻親自下廚，烹煮「發財好市」髮菜蠔豉、「年年有餘」煎魚等，九個菜式寓意長長久久，生意長做

長有。吳偉鴻表示，近十年來，其他海味店已逐漸少在年初二吃開年飯，但他堅持傳承父親留下的傳統，風雨不改。吳偉鴻說，近年客人消費力大減，東南亞客量增加，一般到來購買鮑魚、海參等，但去年整體生意較前年減少約一成，辦年貨和買禮盒的客人均減少。他說，過去員工年年按通脹加薪，惟近兩年生意太差，員工薪金會維持或加幅較少，希望他們「同甘共苦」，新一年最大願望是員工身體健康。