



▲茶餐廳受惠於內地旅客人潮，店員們忙個不停。 大公報記者蔡文豪攝



▲狗仔粉是香港經典小吃，食店亦提供各種本地小吃，旅客在細心挑選。 大公報記者蔡文豪攝



▲香港雲集各地美食，泰式茶飲店吸引不少旅客嘗味。 大公報記者蔡文豪攝



### 黃金周啟示 餐飲篇

五一黃金周過去三日，香港迎來共約79.3萬旅客，當中八成是內地旅客，共約67.6萬人次。餐飲市場尤其火爆，茶餐廳、港式小食攤生意滔滔，有小紅書網紅推介的餐廳在非繁忙時段都排起人龍，有推車仔點心的中式酒樓指黃金周內地客增近三成。

獲內地旅客青睞的餐廳普遍是提供港式特色美食，他們善用小紅書、大眾點評等應用程式，挑選網紅餐廳，追求港味，不計較價錢平貴。有餐廳提早在社交平台推廣，成功吸客，將人氣變財氣。有餐飲業人士表示，雖然港式美食受內地旅客追捧，但認為不同食肆應該各自發揮優勢及強項，發揮香港多元美食文化的特色。

大公報記者 易曉彤 劉碩源

黃金周開展三日以來，累計共約79.3萬旅客訪港，較去年同期增加約23%。內地旅客入境人次於首兩日分別按年上升22%及39%，海外旅客升幅更顯著，分別按年升56%及44%。

大公報記者昨日走訪旺角和尖沙咀，大街小巷的餐廳人潮湧動，有不少旅客光顧，部分網紅餐廳在非繁忙時間，食客亦絡繹不絕。茶餐廳、冰室及香港街頭小吃，備受旅客歡迎。

#### 網紅餐廳受內地客追捧

來自深圳的吳小姐已是第三次訪港，她說，經常在小紅書搜索網紅美食，冰室和街頭小吃是她的心頭好。「深圳也有冰室，但香港的更有特色」，她說，如果有想去的熱門網紅餐廳，即使位置偏僻，都會願意前往。她預計一天的餐飲人均消費約為500元，在選擇餐廳時，她認為好吃、有港味是首要因素，「餐廳最好能保留港式傳統風味，不過創新的也可以嘗試。」

來自上海的程先生此次來香港遊玩兩天，把握機會打卡地道美食，他說，主要通過大眾點評選擇餐廳，偏愛燒鵝、叉燒等港味美食，還打算光顧茶餐廳和冰室。「上海也有米芝蓮餐廳，來香港就沒必要去了，還是體驗本地特色更有意思」，他預計每日的飲食消費為200至300元。他說服務態度最重要，「服務態度好，食物哪怕一般，我也會吃得開心。」

即使不是網紅餐廳，港式茶餐廳在這個黃金周也受惠於澎湃的內地旅客人潮。杭州旅客李小姐，在香港的美食探索之旅中，打卡了中式酒樓和冰室，「我一般先在小紅書上做攻略，看到感興趣的食物就去打卡。要是排隊太長，就選附近人氣旺、有當地人在吃的店。」她說，在香港的餐飲人均消費每餐約100至200元。

來自上海的侯小姐在香港的飲食選擇也以本地特色為主，像菠蘿包、咖喱牛腩都是她的心頭好。她說，「找餐廳主要參考網上推薦，如小紅書、OpenRice等，看到大家拍的照片和大量評價，心裏就有底

了。」她說不局限於光顧港式餐廳，像一蘭拉麵這種外來知名品牌，由於在內地未有分店，她打算趁這次來港旅遊時去嘗試。她表示，此次來港三天，飲食方面的人均總花費約1000元，「好吃是最重要的」。

綜合多位內地旅客意見，在網上獲推介、有港味特色是他們選擇光顧餐廳的兩大考慮因素。位於旺角的旺記冰室，晚市期間食客絡繹不絕。負責人張小姐向《大公報》表示，餐廳平時在小紅書等社交平台做推廣，因此吸引不少遊客光顧，佔八成以上。今個黃金周生意較平時升約一成。她說，現時餐廳內的菜品比較固定，未來都會考慮增加更多港式餐品，將人氣變財氣。

旺角倫敦大酒樓副總經理蘇萬誠向《大公報》表示，店內仍有手推點心車，這種傳統中式酒樓的特色，廣受市民及旅客歡迎，旅客多為到場到店而非訂位。今個黃金周旅客較平時增近三成，周六的生意較上周同期增一成。

#### 業界：食物要多元化有特色

敘福樓集團主席、優質旅遊服務協會主席黃傑龍向《大公報》表示，五一假期餐飲業的生意遠勝剛過去的復活節假期，市面重現熱鬧氣氛，旺角尖沙咀等旅遊區尤其暢旺。近年「香港特色」餐飲成內地社交平台熱詞，對於是否應追逐這一潮流，他認為顧客的需求有潮流變化，但是不能全香港做同一件事，不同食肆應該各自發揮優勢及強項，發揮香港多元美食文化的特色。

黃傑龍說，基於現時的全球經濟環境消費相對疲弱，大部分旅客會選擇性價比高的本地特色小食、餐廳，但優質的高端餐廳仍有市場。他認為，米芝蓮餐廳只是其中一種品牌建立的方式，類似方法不只一種，例如內地近年非常流行的大眾點評及黑珍珠等，也有類似的效果，另外有些餐廳注重口碑，關鍵是要提高服務及出品水平。

## 三日共67萬內地客湧至

# 善用網上平台宣傳 港式美食大受歡迎



▲香港特色小食眾多，旅客來港時亦愛體驗在街頭品嚐魚蛋燒賣的滋味。 大公報記者 蔡文豪攝

▶天氣炎熱，買一杯富豪雪糕，既可打卡，亦能消暑。 大公報記者 何嘉駿攝



#### 旅客有Say

##### 嘗平日吃不到的

台灣旅客陳小姐經朋友推薦選擇香港地道餐廳，想品嚐平時吃不到的食物，比如燒臘等，也會在小紅書找餐廳，有港式傳統風味的餐廳更有吸引力。

##### 餐廳性價比重要

深圳旅客龐小姐我不會特意按攻略找吃的，走到哪吃到哪，但選擇餐廳時看重性價比、環境和食物好吃程度和服務態度，一餐人均幾十到一百元。

##### 具本地特色更好

上海旅客Jessica主要選擇茶餐廳和大牌檔，吃了燒鵝等，來香港就要吃港式風味，越有本地特色越好。我會參考網上推薦，也會選擇人多排隊的餐廳，餐廳越是高朋滿座會越吸引遊客。

大公報記者 易曉彤

### 五一黃金周旅客入境數字

	5月1日	5月2日	5月3日*
內地旅客人次	221,758 (+22.25%)	267,062 (+39.34%)	186,819 (-1.19%)
其他旅客人次	42,746 (+55.97%)	36,362 (+43.62%)	38,198 (+19.87%)
旅客總人次	264,504 (+26.67%)	303,424 (+39.85%)	225,017 (+1.85%)

( ) 內為與去年同期同日全日數字比較變幅 \*截至晚上9時

資料來源：入境處



## 落馬洲站「網絡塞車」 議員促港鐵做好流量準備

【大公報訊】記者伍軒沛、劉碩源報導：落馬洲支線口岸於前日（2日）被入境人潮迫爆，港鐵一度需間歇性讓乘客不用拍卡出關，以疏導人流，運輸及物流局局長陳美寶昨日表示十分關注事件。翻查入境處數字，落馬洲支線口岸前日非常繁忙，有11.3萬入境人次，其中約6.6萬為內地旅客，較前一日大增56%。有資訊科技專家表示，內地遊客主要用二維碼支付入關，若大量人同時使用車站Wi-Fi生成二維碼，容易引發「網絡塞車」，導致大量乘客無法入關。有立法會議員促港鐵做好網絡流量準備。

#### 口岸入境人次激增56%

入境處數據顯示，前日各口岸共有近54萬入境人次，落馬洲支線口岸的入境人數最多，達11.3萬人次，當中6.6萬是內地旅客，較前一日（1日）的4.2萬人次，大增56%。翻查去年五一、十一黃金周數據，該口岸的內地旅客入境人次，一般維持於2萬多至4萬多人次。

資訊科技專家梁秉雄博士表示，內地遊客普



▲前日大批旅客因網絡問題未能生成二維碼入關，致落馬洲站大擠塞。

遍使用二維碼支付，當中需使用網絡，如果他們來港前已購買香港電話卡，所提供的5G網絡能夠支援一平方公里內100萬人次的使用需求，一般不會出現網絡崩潰的情況。不過，當大部分遊客同時利用車站內Wi-Fi生成二維碼，基站無法承載巨大的網絡流量，就會引發「網絡塞車」，導致大批遊客未能取得二維碼入關。

「因為過往一般最多人過關的都是羅湖，而

且羅湖的開機也較多，擠塞情況便不會如此嚴重。但今次是落馬洲站，站內網絡容量及開口數量都承受了前所未有的壓力，所以發生網絡崩潰。」梁秉雄認為，港鐵昨日將Wi-Fi容量加大一倍，短期內能夠解決問題，但長遠仍需研究如何解決，例如是否需增加開機，甚至擴大車站。

立法會科技創新界議員邱達根表示，要實時取得二維碼，數據需求較高，他認為在使用二維碼驗證或出入關的地方，需要提升網絡容量，甚至預留更多空間，以做好網絡流量準備。

立法會鐵路事宜小組委員田北辰表示，事件或影響內地旅客來港意欲。他說據港鐵說法，前日人潮主要是首次來港旅客，沒有八達通，不少人即時上網購票。他認為，港鐵需確保免費Wi-Fi網絡容量，足夠應付需求。

運輸及物流局局長陳美寶表示，已即時要求港鐵加強各方面的服務，以確保旅客出行順暢、安全。局方將持續監察落馬洲站及各口岸情況，並與交通營辦商緊密聯繫，以在旅客抵港及離港高峰期適時調整應對方案。

## 避免「網絡塞車」



#### 透視鏡

蔡樹文

五一黃金周數

以萬計內地旅客來

港，不少是使用手

機內載的二維碼車

票乘搭本港公共交

通工具，港鐵是迎

接他們的第一站。前日，港

鐵落馬洲站大批乘

客因網絡訊號問題，未

能以二維碼車票入

關，導致入境人潮

堵塞在車站大堂，更

因扶手電梯暫停運

作，入境旅客要從

車站大堂步行上車

站入口，狼狽不堪，幸

未有釀成不愉快事

件，但對旅客來說

已留下不太好的第

一印象。

港鐵解釋，事件因較多乘客同一

時間用手機二維碼

車票，令車站流動

數據及免費Wi-Fi

未能應付。港鐵已

聯絡電訊網絡供

應商，在落馬洲站

大堂加裝多個路

由器，提升流動網

絡處理能力。

復活節以港人為

主的出入境高峰

期內，落馬洲站

並未出現網絡訊

號問題，但黃金

周假期。有關方

面要從落馬洲站

「網絡塞車」事

件汲取教訓，從

客量與二維碼車

票使用量作深入

分析，檢討車站

流動網絡處理

能力，同時，亦

要檢視其他高流

量車站網絡容

量，避免再出現

類似事件。