

記者實測「大眾點評」訂餐折扣吸引 深圳酒樓免「加一」 港可借鑒

酒樓求生透視 ③



「飲食探店」成為很多港人北上消費的樂趣，口岸附近的港式酒樓、茶樓、新派點心店越開越多，侍應會主動幫顧客洗茶沖茶，加上免收「加一」服務費、「港幣兌人民幣1:1」等優惠，吸引大批港人光顧。多間口岸附近食肆的負責人表示，香港顧客佔比超過一半，部分更多達八成。

香港餐飲聯業協會認為，本港業界普遍收取服務費，惟服務質素未能跟上內地同業，客人在比較之下難免選擇北上，建議本地中式酒樓要順應市場轉型和創新，提升服務及食物質素之餘，可借力旅遊相關機構，向外地遊客宣傳飲茶文化。

大公報記者 王亞毛、賴振雄（文）
黃洋港（圖、視頻）



掃一掃有片聯
製作：融媒組

新冠疫情後大批港人熱衷北上消費，大公報記者近日通過內地訂餐平台「大眾點評」搜索，定位以羅湖口岸為中心，發現周邊附近一至兩公里內的港式餐廳數目超過20間，當中包括港式酒樓、茶樓、新派點心店及港式茶餐廳等各類食店。

侍應主動洗茶沖茶 上菜快

大公報記者一行兩人在上周一個工作日北上親身體驗深圳的食肆。記者先體驗羅湖區其中一間較多港人光顧的茶樓，該店以「港幣兌人民幣1:1」為賣點，吸引不少港人光顧。入座後服務員提醒，可在「大眾點評」平台上選擇更優惠的套餐，也可手機掃碼散叫。記者兩人選擇134元雙人餐，已包含茶位費和一盒紙巾，另散叫一份創意菜式，六款點心共花費174元。等候期間，侍應會主動為顧客洗茶沖茶，上菜速度亦較快，落單後17分鐘已上齊所有菜品。食肆負責人表示，有關優惠相當於打9.15折，透露目前港客佔六至七成。

記者其後到另一間較多港人光顧的新派粵式連鎖茶樓觀察，下午近3時仍有不少港客飲茶。在羅湖口岸附近，另一間連鎖粵菜館經理向記者表示，香港顧客約佔八成，工作日與周末均以港客及深圳本地老顧客為主，不少港客都是回頭客，「不少港客發現這裏沒有『加一』服務費，感到特別驚喜。」

很多港人食客大讚深圳酒樓食肆服務一流、性價比高。「就四個字：性價比高。」港人陳先生每月都到深圳飲茶，訪問當日他與朋友共四人到深圳飲茶，結賬270多元，「（深圳）這裏一籠燒賣有五粒，香港通常只有四粒，這裏不貴，味道和環境都很好。」

港資深點心師傅嚴重不足

「地方寬敞，招呼又好，我們最初不懂用手機落單，服務員很有耐心地教，服務態度一流。」港人賴先生每周北上並順道飲茶，他形容香港與深圳茶樓體驗「無得比」，三人點選七款點心，僅花人民幣276元，即約304港元，「若是這個價錢，香港茶樓與這裏差好

遠，如果100分滿分，香港可能只有40分。」

本港今年已有超過10間酒樓結業，香港餐飲聯業協會會長黃家和認為，香港的傳統酒樓面對成本與人手雙重壓力，價格難以降低，故不少香港人寧願北上消費，因為那裏性價比更高。

他認為，更嚴峻的是人手短缺問題，「很難找到資深點心師傅，很多人不願意凌晨4點起身工作，即使引入外地勞工，仍然難以填補缺口。」這問題導致部分中小型酒樓改用預製菜，食物品質穩定性大不如前，只有少數堅持手工製作的酒樓能夠保持水準。

業界能否參考深圳模式，例如「免加一」？黃家和分析，香港酒樓普遍收取10%，甚至15%服務費，但人手短缺導致服務質量下降，「客人付了服務費，卻享受不到對應服務自然不滿，不少人因此減少光顧次數」業界對於是否取消服務費存在嚴重分歧，



▲深圳一間著名酒樓獨創藍蝶花餃帶子餃，頗受港客歡迎。

內地點心創意多 大受港客歡迎

實地
體驗

深圳酒樓以價格平、擺盤靚、味道佳等優勢吸引不少港客，大公報記者到深圳多間酒樓或點心店綜合對比發現，深圳每款點心價格一般較香港便宜一至兩成，而且分量通常較香港多，而茶芥較香港平超過一半，加上不設「加一」服務費，整體價格較便宜，性價比更高。

以幾款常見點心為例，一份陳皮牛肉球、燒賣在深圳較高檔次酒樓的價格約32至33元人民幣，蝦餃、豉汁鳳爪約35至36元人民幣，有茶樓提供套餐優惠，雙人套餐含五款點心、茶芥及紙巾收費138元人民幣；在香港，視乎所在地區及檔次，一些

屋邨酒樓提供優惠價，小點至大點由25至35元不等，若屬集團式經營的中等檔次酒樓，同樣的點心價格約25至52港元，當中25元屬於早茶優惠時段的小點，款式較少，中點至大點平均34至52元，每位茶芥費15元左右，加上10%服務費，二人消費額一般較內地更高。

點心質素方面，兩地口味相近，而深圳酒樓點心造型較精緻，分量更多，部分酒樓的燒賣一籠有五件。深圳近年有不少新派食肆，推出創意點心，包括抹茶柚子包、藍蝶花椒帶子餃、網紅水牛奶包、金沙海蝦紅米腸等，大受港人歡迎。

大公報記者
王亞毛

有人擔心

取消服務費會增加成本壓力，也有人憂慮繼續收取會進一步「趕客」。

面對困境，業界已開始探索轉型之路。黃家和建議，酒樓可調整經營模式，「大型酒樓可收縮規模，專注婚宴、社團宴會等宴會業務，依靠長期客群穩住生意」；同時從裝修、菜品設計上創新，吸引年輕客群，並借力香港旅遊發展局等機構向外地遊客宣傳飲茶文化，彌補本地散客流失的影響，讓香港傳統酒樓文化得以延續。



▲部分深圳食肆提供「港幣兌人民幣一兌一」優惠，變相接近九折。

港深兩地粵式酒樓比較

類別	深圳	香港
食物品質	造型精緻、味道與港式相近	擺盤等較傳統，傳統港式風格
服務	侍應主動沖茶、耐心指導下單方式	可能因繁忙而未必幫手
價錢	視乎檔次，中高價檔次與香港相近	平均略高於深圳，部分推「一折」或「一蚊」優惠
環境	較寬敞、新店裝潢佳	略擁擠、裝修較傳統
其他	免加一、茶芥不超過10元，部分允許自攜食品	大部分要「加一」，茶芥10至15元，不允許自攜食品

資料來源：綜合顧客意見，包括本地及北上茶客



▲清朝出現的二厘館是茶樓的前身。

從二厘館到酒樓 飲茶文化在港生根



▲一八四六年於上環水坑口開業的杏花樓，是香港最早的茶樓。

飲茶文化源遠流長，茶樓早於清代同治、光緒年間出現，當時在菜市場內已有簡陋的茶館，因茶價只需二厘錢而被稱為「二厘館」，吸引大眾光顧。後來飲茶文化由廣東傳入香港，1846年於上環水坑口開業的杏花樓，是香港最早的茶樓。食客叫上「一盅兩件」，即一盅茶搭配兩件點心，帶一份報紙，就可在茶樓享受半天悠閒時光。

到上世紀20、30年代，茶樓業迅速擴張，港島的茶樓集中在中環、上環和灣仔，裝修較雅緻，九龍區主要在深水埗和油麻地、旺角一帶，較平民化。

最初茶樓和酒樓分開經營，茶樓只設早市、午市，由凌晨4時至下午4時營業，酒樓主要做晚市，經營時間由下午5時至凌晨。後來二者互相融合，茶樓兼營晚市，酒樓亦做早、午茶市。

昔日的粵式茶樓點餐的方式主要有兩種，一種是侍應把點心放在掛於胸前的大托盤或推點心車，讓顧客選擇；一種是茶客拿着單，到擺賣各種點心或蒸籠的窗口，看上哪款點心，就讓服務員在單子上蓋個章就可取點心，這種自助式的點餐方式是粵式茶樓的特色之一；現時大多是顧客在座位下單，服務員上點心，跟一般餐館點餐無異，茶樓會把點心按價格分為超點、頂點、特點、大點、中點、小點等。

大公報記者 王亞毛



▲昔日的茶樓侍應會把點心放在掛於胸前的大托盤或推點心車，讓顧客選擇。

港酒樓推出特價快閃放題 成功引起關注

奇招
百出

為在激烈競爭下尋求出路，不少傳統酒樓和酒店推出點心放題、一折或一元指定菜式等優惠，甚至與網上預訂平台合作推出限時限量快閃優惠，旨在吸引網民關注及宣傳。

有酒店的中菜廳上周在網上推出低至「150分鐘任食點心放題」的限時快閃優惠。食肆未有透露有多少優惠名額，但已經成功引起網上熱話。

適者生存「不是放假就有客」

另有主打精緻粵菜酒家，早前推出一折大開蟹放題套餐，折後人均只需53元可以任食兩小時，同樣以限量快閃形式推出。據預訂平台介紹，食客除品嚐最基本的清蒸魚外，亦有太雕蒸及油鹽焗兩種食法，放題還可追加北京片皮鴨等美食。

旺角有中式酒樓，變身成為「中式放題



店」，提供自助雞煲和魚煲，任選多款肉類、丸類、蔬菜、麵食，以及各式醬料，還

麵食、自助雞煲和魚煲，任選各式肉類、丸類、蔬菜、麵食，還有冷盤小菜等，飲品、雪糕任飲任食。

提供冷盤小菜、牛腩和烤雞等熱菜，飲品、雪糕任飲任食。市民鄭小姐和朋友日前曾光顧，兩小時的用餐時間，人均138元加一。她說，食法和上菜方式與內地同類自助餐形式相似，食客入席後，先會提供幾碟主食材雞肉，之後可以自行掃碼點餐加食材。同行友人表示，休假亦會相約朋友北上飲食，但本地食肆只要「食品好、價錢合理」，仍然具有吸引力。

現代管理（飲食）專業協會副主席梁進表示，業界明白市場已經改變，各食肆都「奇招百出」，紛紛推出不同套餐優惠，甚至有食肆不計成本推任食放題，「大家都要適應新的環境，不是放假就有客。」他指出，充滿危機感的環境下，部分酒樓會選擇主動出擊聯絡熟客，了解他們是否需要在平時大節留給訂位等。

大公報記者 王亞毛