

香港第一人！女飛魚何詩蓓破世界紀錄

香港文匯報訊（記者 郭正謙）繼東京奧運獨攬兩銀後，女飛魚何詩蓓再次為香港體壇創造歷史，於阿聯酋舉行的游泳短池錦賽女子200米自由泳項目勇奪金牌，不僅是香港首位世界冠軍泳手，更以1分50秒31打破世界紀錄，成為香港泳壇史上首位世界紀錄保持者，在一年之間三級跳成為世界第一。

何詩蓓早前出戰國際游泳聯賽（ISL）200米自由泳項目未嘗一敗，更多次刷新亞洲紀錄。到世錦賽舞台，她在初賽1分52秒

86輕鬆以首名晉身決賽。決賽排在第五線的何詩蓓起步反應時間在8人中排第二，經過首50米後已經領先，到進入最後50米時更與第二名拉開超過1秒的優勢，最終游出1分50秒31的成績率先觸池，勇奪第一，更以0.12秒之差打破瑞典泳手絲祖唐1分50秒43的舊世界紀錄，成為香港泳壇史上首位世界冠軍兼世界紀錄保持者。

何詩蓓賽後接受訪問時表示能夠成為香港游泳史上「第一人」的興奮非言語可以形容：「我不知怎樣說，真的很開

心，沒有什麼言語可以形容此刻的感覺，之前一直和世界紀錄很接近，我很興奮終於成為香港首個世界冠軍以及打破世界紀錄。」

接下來，何詩蓓還會出戰100米及400米自由泳項目。

香港特區行政長官林鄭月娥昨日在facebook上發帖，祝賀何詩蓓再為香港泳壇寫下光輝一頁，令全港市民都感到振奮。特區政府定會繼續全力支持香港運動員，推動體育全方位發展。



●女飛魚何詩蓓（中）於世錦賽女子200米自由泳奪金，並打破世界紀錄。 香港游泳總會圖片

月薪回復疫前 食肆銀彈挖角 人工谷底彈五成 洗碗萬五廚師三萬

自從「安心出行」擴展至所有食肆強制使用後，不少食肆索性升級為D類，每枱最多可坐12人高朋滿座，故下周二的冬至已湧現「訂枱潮」，加上去年底向來是婚宴、年終聚餐旺季，食肆酒樓生意火爆，本月營業額勢將回復疫前高達160億元的水平。食肆老闆不愁生意，卻憂慮「人手荒」，導致有生意也做不成。食肆負責人及業界工會向香港文匯報記者表示，行業出現高薪「挖角潮」，人工已從低谷反彈近五成，資深廚師月薪高見3萬元，洗碗清潔員月入1.5萬元大有人在，但從業員經歷疫情嚴峻時的「停業令」後，對行業信心大失，已改行無意重操故業，加上俗稱「單程證」的港澳通行證簽發量大減，缺乏「新血」填補，人手問題雪上加霜。

●香港文匯報記者 文森



◀食肆生意好轉，估計聖誕及新年期間生意回復疫情前水平。
香港文匯報記者 攝



蘇萬誠

香港文匯報記者日前在午市時段到旺角倫敦大酒樓，發現相當爆場，樓面員工忙得團團轉，有時也到廚房幫手。酒樓副總經理蘇萬誠接受香港文匯報訪問時承認，飲食業已復甦，加上該酒樓已成為D類，堂食最多12人一枱，不少市民希望下周二冬至熱鬧一下，上周已陸續訂枱「做冬」，「至少已有40枱被預約，大部分是大枱。」

但他感慨人手短缺，有生意也接不到，「我們未算重災區，因為疫情最艱難時無裁員，但始終仍有自然流失，現時我們有180人，比原有編制少咗一成。」



李卓榮

引入半製成品 加熱上碟

他續說，由廚房至樓面、洗碗等各工種也出現空缺，「真正的廚師師傅月薪逾百元，但有時不是人工高就易請人，因為飲食業工作辛苦，若不夠人，工作量就更大。」據他了解，不少食肆因為無法填補職位，基於人手及成本的考慮，食肆便引入半製成品，「即是入貨回來，加熱就能上碟那種製成品。」

這情況並非該酒樓獨有。香港餐飲聯業協會會長黃家和接受香港文匯報訪問時表示，全港食肆酒樓的宴會生意，如公司年終聚餐、婚宴等生意十分火爆，即將臨近的冬至，部分酒樓做到兩輪生意。他相信，今年聖誕、團年飯及春茗等生意額有望回復疫情前水平，單是12月營業額普遍達110億元至160億元。

然而人手緊絀，百億生意也可能吃不消。黃家和表示，近期餐飲業的新酬反彈不少，有食肆不惜工本請人，惟人手短缺情況仍嚴重，他曾與轉行當保安員的前餐飲業員工了解過，對方直言當保安員的工時10至12小時，與飲食業相若，但工作卻較飲食業「他條」，「尤其年紀較大的員工也不想那麼辛苦。」

失信心已轉行 無意回流

港九飲食業職工會聯合會總幹事李卓榮接受香港文匯報訪問時指出，餐飲從業員的新酬明顯回升，部分工種新酬按年增五成，以樓面為例，去年疫情期間日薪低至400元，現在已升至600元，年資深廚師月薪更達2萬至3萬元。但行業缺人情況嚴重，再高薪也乏人問津，李卓榮曾與不少已轉行的工友了解原因，「他們最多轉行做保安員，較年輕的則有更多選擇，包括做銷售工作或送餐服務等。」

他解釋，有些工友無意重返飲食業，是因為對行業喪失信心，「部分食肆僱主在第一波及第二波疫情時要員工長時間放無薪假，變相迫員工辭職，那些工友已轉行，又覺得行業不穩定，怕市道逆轉時再要放無薪假，無保障。」

他續說，食肆僱主寧願高薪填補骨幹職位，也不願增大人手編制，「僱主對市道的信心薄弱，擔心第五波爆發，不敢大幅加人手，只請兼職，但以往五個人的工作量現要三個人做，工作環境好差，令工友卻步。」同時，疫下內地來港單程證簽發量減少，也令行業缺乏「新血」，要與其他行業搶人。

憂疫情反覆 燒味哥拒跳槽

「疫情嚴重時減了四分之一人工，更放了一年多的無薪假，現已轉到大嶼山中菜館工作。」燒味師傅昌哥入行24年，近兩年來的疫情令他猶如坐過山車：由疫情初期行情慘淡、前景不明，到最近十分搶手，行內挖角潮不絕，但他坦言，在安頓後就不想跳槽到其他食肆，免得要再適應新的工作環境。

41歲的昌哥憶述，疫症初期面對極大壓力，「老闆減完人工再要我放無薪假，其間雖然曾經有工返，但試過一個月最多返得10日，無開工只能夠食老本，但儲蓄一日一日減少。我仲有三個仔讀緊小學至大學，又要供養父母，家庭經濟壓力好大，最後頂不住要辭職轉工。」

盼了又盼，飲食業的春天在今年來臨，昌哥得悉亞博館有食肆的主管職位懸空7個月，他即毛遂自薦應徵，結果獲聘，且薪酬更回復以往水平，惟上下班車程長，「每朝6點半起身，轉幾程車，小巴轉港鐵再搭機場快線，車費每日都要60元。」

雖然車程及車費較以往多，但他無意趁現時業內人手短缺而跳槽返回市區工作，「現在工作的食肆穩定，亞博館展覽增多，所以食客亦多，始終有家庭壓力，再轉工不知日後環境如何。」

昌哥說，現在業內薪酬較疫情前升了，但部分已轉行工友無意重返飲食業，「以往老闆請5個長工，現時則請4個長工、1個替



▲燒味主管昌哥曾被放無薪假，市道好轉已改到亞博館任職。
香港文匯報記者 攝

▶將軍澳食肆貼出招聘告示，列出薪酬招聘廚房及樓面等員工。
香港文匯報記者 攝



食肆招聘員工薪酬摘錄

廚房(月薪)	
大角咀冰室炒鑊廚師	25,000元
元朗酒家三鑊廚師	24,000元
粉嶺菜館「砵板」崗位	22,000元
佐敦火鍋店「砵板」崗位	21,000元
將軍澳酒家吧廚組長	20,000元
將軍澳酒家見習吧廚	15,500元(時薪58元)
鰂魚涌食肆「廚房替工」(日薪900元)	
樓面(月薪)	
將軍澳酒家樓面主任	20,000元
將軍澳酒家高級侍應	17,000元(時薪65元)
將軍澳酒家見習侍應	14,500元(時薪55元)
下四門(月薪)	
將軍澳酒家雜工	16,500元(時薪63元)
灣仔私房菜洗碗女工	15,000元
太古城飯堂女工(時薪65元)	
資料來源：綜合多間食肆招聘情況整理；香港文匯報記者 文森	

▼點心師傅謝先生曾遭挖角，但不為所動。 香港文匯報記者 攝

