◆香港仔街市多個檔位無人營業，空空如也。

◆5月重開的香港仔街市仍有數個攤檔無人承租。

◆香港仔街市個別肉檔無人營業。

香港文匯報記者 廣濟

◆翻新重開的香港仔街市。 香港文匯報記者廣濟 攝

硬件差軟件更差 公營街市趕客

香港仔街市爆退租潮 人潮愈少貨愈貴

街市競爭調查 之三

香港私營街市的競爭環境除了有賴競爭法維繫，也通過公營街市的抗衡，利用市場力量令私營街市所售貨品的價格具有競爭力，惟香港文匯報記者實地了解後發現，不少公眾街市沒有設置冷氣，環境悶熱，地面濕滑，令市民窒步，人流疏落，有部分更淪為「死場」。有商販坦言，公眾街市的「死因」並不在硬件，而是食環署不懂營銷策略。記者到剛翻新的香港仔街市，縱然硬件設施已完備，但管理仍有不足之處，例如升降機經常故障，檔位設計未迎合販商需要等，令該街市重新開業兩個月至今，已經有逾一成檔戶退租，更陷入人流愈少、貨品價格愈高的惡性循環中。

◆文/圖：香港文匯報專題組

香港文匯報記者早前到觀塘、沙田及香港仔的公私營街市，發現雖然公眾街市比私營街市平租，但貨品售價並不一定低。以可比性較高的鮮肉為例，公眾街市肉價不低於私營街市，如觀塘瑞和街的公眾街市，內地瘦梅頭鮮豬肉每斤售68元， 附近路邊私營街市最低售58元。

有檔販解釋，公眾街市的檔戶以個體戶為主，入貨量少，無法分攤運輸成本，「一架貨車最多可以載十隻八隻生豬，細檔只入一兩隻生豬，要分攤的運送費不低，每隻豬約300元至400元。唔似得大財團有完整的自家採購、運輸、零售供應鏈，算埋舖租、水電及人工等，成本效益比個體戶高。」

他認為，若公眾街市人流足夠，商戶就算將貨品降價仍能靠薄利多銷「維皮」，但不少公眾街市冷清，貨品價格高企不下。

無冷氣 滿地水 腥餿味

記者又發現，不少公眾街市均沒有裝設冷氣，夏天入內如同進入蒸籠，加上地面滿布積水，瀰漫着魚腥、肉餿味，購物體驗並不理想，加上售價不怎吸引，不少市民寧願幫襯超市，令公眾街市陷入惡性循環的死胡同裏，人流愈低，貨品售價愈難回落，愈欠競爭優勢。

不過，硬件提升，就一定能夠吸引人流嗎？記者帶着這個疑問到經翻新後重新開業兩個月的香港仔街市，未到坡遠遠已看到這座新簇簇的地標建築，甫步入街市發現煥然一新、冷氣開放、乾淨企理，惟人流並不多，產品售價也不低，內地瘦梅頭鮮肉每斤約售70元，比街邊檔還要貴。

升降機全壞 一周未修

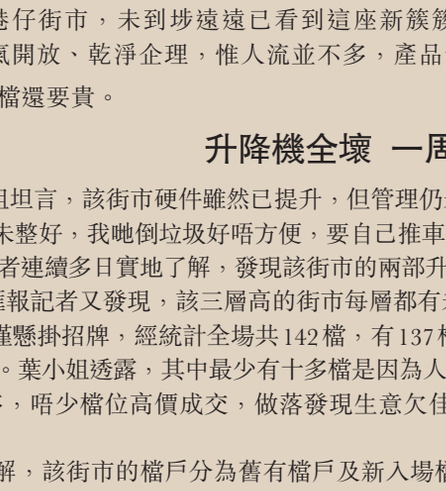
菜販葉小姐坦言，該街市硬件雖然已提升，但管理仍未到位，「兩部升降機一齊壞咗近一個禮拜，全部都未整好，我哋倒垃圾好唔方便，要自己推車仔兜路；這區多為長者街坊，都唔嚟（買餸）。」記者連續多日實地了解，發現該街市的兩部升降機一直未修理完成。

香港文匯報記者又發現，該三層高的街市每層都有未營業的檔口，有的堆積着雜物，有的空空如也，僅懸掛招牌，經統計全場共142檔，有137檔已出租，其中超過兩成、31檔已出租但無人營業。葉小姐透露，其中最少有十多檔是因為人流不足有意退租，「唔出奇喇，翻新後租金貴好多，唔少檔位高價成交，做落發現生意欠佳，於是退場；有啲就係請唔到人被迫休業。」

據了解，該街市的檔戶分為舊有檔戶及新入場檔戶，舊有檔戶是由香港仔舊街市過渡而來。他們每檔租金由過去幾百元至兩三千元，加到近一萬元，部分檔戶享有免租期或短期免冷氣費優惠；新入場檔戶則透過公開競投爭取檔位，每個檔戶估計月租2萬元起跳。租金水平大幅提升，若生意不足，退場止蝕也無可厚非。

吉舖愈久 人流漸少 惡性循環

不少檔戶分析，新街市提升硬件配套，但食環署管理未有同步提升，「設施壞咗未有即時跟進都是其次，最致命是食環署不懂得營商之道。」場地一旦出現空置，客人就有感貨品不夠多樣化，久而久之放棄入場購物，「死場」便愈來愈死，「街市一出現吉舖，檔位無營業，甚至退租，食環署就馬上招租，但目前的競投制度係集齊全港公營街市吉舖，分批競投，等到有新檔戶補返個吉位時，個場可能已經『死咗』，就只會愈來愈冷清。」



食環署在回覆香港文匯報查詢時表示，截至本月18日，共接獲15份香港仔街市租戶的終止租約通知書。署方會密切留意各公眾街市的人流情況及出租率變化，以評估街市改善工程及推廣活動的成效。

◀香港仔街市升降機故障多日仍未完成維修，商戶棄置廢物、長者買餸十分不便。

田灣街市拍烏蠅淪貨倉

◆田灣街市空置的攤檔門前堆滿了雜物。

十多年來，私營街市不斷外判及翻新，主打位置便利及環境優良；街邊街市不斷擴張版圖，雖然租金高，但人流多，靠薄利多銷吸客；惟公眾街市人流量則每況愈下，檔位空置率連連攀升，截至今年年中，全港公眾街市檔位總空置率高達13%。

香港文匯報記者日前到與香港仔街市僅15分鐘步行路程的田灣街市，發現這裏無疑是一片死寂，連同高層的熟食中心，全場不足三成檔位有營業，其餘檔位不少被用作貨倉。

在田灣街市經營海味攤檔超過二十年的福哥告訴記者，這些用作貨倉的攤檔，不少是無力經營而閒置的，也有不少是故意租來當貨倉的。「因為每個檔月租幾百蚊，平過迷你倉。」

福哥表示，該街市連最基本的肉檔都欠奉，「無乜嘢買到，人哋唔會嚟行。老人家去香港仔飲茶順便喺香港仔街舖買餸，後生放工就順路喺第二區買。」

立法會批發及零售界議員邵家輝接受香港文匯報訪問時表示，舊式公營街市已陷入一個惡性循環，「環境差、管理差等問題令人流不斷減少，租戶生意下降，留低的租戶為了生計，不得不提高售價，又令公營街市逐步失去價格競爭力，進一步減少了人流。在此惡性循環下，試問哪個舊租戶願意承擔更貴的租和冷氣費去競投新街市檔位或支持街市翻新呢？」

九龍城街市商販事務委員會主席雷國威坦言，現時公眾街市不同往日，要在市場上競爭就要宣傳，廣告要震撼，平平靜靜如何吸引客人，「呢一點政府真係要同領展學下！」

他表示，公眾街市現在的競爭對手眾多，包括私營街市、街檔、超市及網購等，各有出色的宣傳手段，食環署不善於市場推廣「好輸蝕」，「譬如全港某個日子在公眾街市消費者，憑收據抽獎，大獎為一輛汽車才有轟動效應。」

區議員促設社區廚房

家人經營街市檔位的西貢區區議員方國珊自小在街市長大，她直言，現今的公營街市失去市場定位，「私營街市環境好、街檔價格低、超市貨品齊全，他們走不同的檔次路線，那麼公營街市有什麼定位呢？」

她強調，公營街市最大優勢就是空間，政府應當好好利用，多層樓空間可以發揮不同用途，社區廚房就是一個有多重效益的方案。「街市菜檔、肉檔每日都會有賣不出的食材，可以在街市設立社區廚房，將每日賣剩食材製成免費飯盒派給長者。」

財團搵人頭 入場易退場也易

為讓小商戶有公平競投檔位的機會，食環署公眾街市會透過公開競投的方法出租檔位，其間只允許個人競投，且每人最多投得兩檔，以避免街市被財雄勢大的財團壟斷。不過，香港文匯報記者近日巡視香港仔街市後發現，多個檔位招牌同屬一個連鎖蔬菜集團，懷疑有財團利用競投機制的漏洞入侵公眾街市。有檔戶更指，公眾街市檔戶的退租罰款額，對財團而言是九牛一毛，但其惡意退租會令街市變得冷清，令街市瀕臨「死場」困局。

三連菜檔招牌相同

根據食環署規定，公眾街市攤檔的公開競投制度只許個人參與，且有人如在第一輪競投中已經投得一個攤檔，就只能在第二輪再參與競投無人競爭的檔位，換言之，一個人最多有機會投得兩檔。然而，香港文匯報記者在香港仔街市1樓發現，有13個菜檔雖然已掛上招牌，但部分用布鋪蓋，部分則堆放雜物或空置，記者多次到場採訪也未見營業，其中3檔的招牌相同，疑是連鎖經營，而在目前檔位競投機制下，必須兩人參與才能投得3個檔位。

數檔招聘廣告一致

另有4個菜檔的招牌相同，且檔內張貼一張招聘廣告，聯絡人及電話與另一間荳品攤檔的招聘廣告完全一致，令人懷疑這些檔位同屬一個財團。記者佯裝求職致電，表示有意應聘香港仔街市攤檔職位，對方卻稱「暫時不請人」。

在公眾街市經營多年的福哥指出，財團通常派出多名代表參與公眾街市競投，以資本力量抬高攤檔租金，令小商戶難以入場，「我都參與過香港仔街市競投，原本有個攤檔心水價位萬幾蚊，點知一下子被人抬到兩萬多元。當日見菜檔、豆腐檔大多是兩萬多元成交，這種價位小商戶怎麼經營得起？要知道舊街市租金最便宜幾百蚊，貴的也只幾千蚊。」

然而，這些攤檔後來長期無人營業，有附近檔主表示財團投得的檔位，不少已退租。食環署發言人表示，一般而言，根據競投條件或條款，任何人在公開競投中成功投得公眾街市攤檔，在租約生效首3個月內，承租人不得終止租約。如承租人在承租期首3個月內終止其租約，須向署方繳付一筆額外款項，相等於3個月的租金、冷氣費和差餉（如須繳付），減去承租人根據該租約已繳付的租金、冷氣費和差餉（按金除外）。一般須提前至少一個月以書面通知食環署。

過低的退場成本，導致多個檔位無人經營，食環署再推吉舖競投需時，整個街市已變得冷清，甚至成為「死場」。全港公共街市販商大聯盟主席黃齊偉認為，大量檔位閒置數月無疑是浪費公帑，故政府不應在集合全港公營街市吉舖後才集體進行公開競投，而是應主動出擊，「新街市仍未出租或退租的檔位，可考慮主動邀請舊商販或過去承租過街市攤檔的優質商戶承租。」

◆香港仔街市三菜檔招牌相同，疑是連鎖經營。

議員倡競投改抽籤

立法會漁農界議員何俊賢向香港文匯報表示，現有的投標機制出發點本來是公平的，令人人可以參與，但價高者得的方式，令財團有機可乘，「一場競投百幾人，財團可以派幾十人排隊，競投多個檔位，並不斷抬價逼走小商戶。」

他認為街市公開競投的起拍價是政府根據市值擬訂的，且屬可接受水平，「何不以起拍價作為招租租金？以抽籤方式決定檔位歸屬，至少小商戶還有機會以低價抽中攤檔。」

魚檔電掣太矮 全配魚缸多餘

檔位空間狹窄是公眾街市的通病，這一點在翻新後的香港仔街市成為檔戶吐槽的重點，不少商販反映檔位設計未符合營運需要。九龍城街市商販事務委員會主席雷國威在參觀該街市後，更發現檔位有些設計是多餘的，例如每個魚檔都有魚缸，惟有些檔戶出售冰鮮魚，魚缸只會浪費位置，且電掣位置過低更增加漏電風險。

雷國威在香港仔街市開幕後前來參觀，發現問題多多，除檔位尺寸外，許多細節設計未實際考慮檔戶需求。他舉例說：「我自己經營海產，對此算有經驗。香港仔街市的每個魚檔都配備了魚缸，但售賣冰鮮魚是不需要魚缸的，這不是浪費空間嗎？同時，魚檔內的電掣安裝離地面僅約1米高，太矮，對經常潑水的魚檔來說非常危險。」

全港公共街市販商大聯盟主席黃齊偉則認為，該街市將售賣同類貨品的檔戶歸一分布在同區域，「如果能打散一啲，例如市民原本想買肉，肉檔與魚檔放埋一齊，可能順便幫襯埋買魚，但如果該區域只有肉檔，買完一檔就走人。所以街市布局要考慮如何引流，帶動全個場人流。」