

國家奧運健兒月底訪港 表演門票明早開售

香港文匯報訊 2024年巴黎奧運會內地奧運健兒代表團於8月30日(星期五)出席「奧運健兒大匯演」，並於翌日上午進行兩場「內地奧運健兒展風采」運動項目示範。活動門票將於明日(22日)上午10時起公開發售。

有關大匯演及兩個運動示範項目舉行的時間和地點如下：

◆奧運健兒大匯演

日期:8月30日(星期五)
時間:晚上8時至9時30分
地點:灣仔愛群道18號伊利沙伯體育館

◆羽毛球、體操及乒乓球運動項目示範

日期:8月31日(星期六)

時間:上午9時30分至11時30分
地點:灣仔愛群道18號伊利沙伯體育館

◆跳水及游泳運動項目示範

日期:8月31日(星期六)
時間:上午9時30分至11時30分
地點:銅鑼灣興發街1號維多利亞公園游泳池

網上或電話購票 每人每次限兩張

康樂及文化事務署昨日表示，門票於明日(22日星期四)上午10時起在城市售票網以網上、流動應用程式或電話購票方式公開發售，每張20元(已包括網上購票手續費)，不設優惠票，每人每次限購兩張。

購票途徑詳列如下：

- 城市售票網網頁 (www.urbtix.hk)
- 流動應用程式 URB TIX (Android、HarmonyOS 及 iPhone/iPad 版)
- 電話購票：3166 1288 (每日上午10時至晚上8時，包括公眾假期)

大匯演及兩個運動示範項目在城市售票網上將會分流售票，購票人士可選擇其中一個節目進行購票。在節目開售時，購票人士可點擊相應節目分流的「前往購票」鍵，進入購票頁面，系統將會為購票人士分配座位，不設自行選擇座位，購票人士須在10分鐘內完成交易。

實名登記 入場須身份證明

由於門票以實名登記方式出售，每張門票將

印有購票人士提供每位持票人士的英文姓名，購票人士請預先準備資料，方便進行購票流程。持票人入場時須出示與門票所示姓名相同且附有相片的身分證明文件，以便核對身份。如有違者，將被拒入場，而所繳款項將不獲退還。持票人不得擅改門票資料或轉讓門票予他人使用。

康文署發言人表示，從未授權任何人在城市售票網以外售票。公眾人士購買或取得未經授權的門票，可能會遭受詐騙，不但不能入場，亦會招致損失。發言人亦提醒公眾人士應妥善管理個人資料，不應隨意向他人透露，以免遭他人盜用作不法用途，引致嚴重後果。

活動最新資訊可瀏覽專題網頁 (www.lcsd.gov.hk/tc/paris2024/index.html) 的公布。

香港是美食之都，許多地道美食既吸引港人，更吸引了不少內地及各地旅客慕名而來。內地知名生活信息評論、分享及交易平台「大眾點評」昨日根據食客點評，首次選出港澳及海外13個城市的「2024必吃榜」推介，共232間餐廳上榜，香港有39間佔最多，大部分屬茶餐廳、冰室及粉麵店等地道平民食肆。多名上榜食肆的負責人昨日在接受香港文匯報訪問時表示，食物質素及服務態度是取勝之道。有食肆為做出濃郁湯底，店員熬足兩小時湯，從內地採購最上乘食材，「用心」炮製客人必然「食得出」；有食肆秉持「顧客至上」服務態度，每朝簡報提醒員工，甚至因應需求延長服務時間。即使面對港人北上消費的激烈競爭，有食肆認為香港美食始終百花齊放，「只要做得好，客人自然會回來。」 ◆文：香港文匯報記者 聶曉輝 圖：香港文匯報記者 郭木又

大眾點評「必吃榜」自2017年大來，每年會根據平台用戶評價，評選出「好吃不貴體驗佳」的優質餐廳。今年「必吃榜」的39間上榜香港餐廳中，有28間為新上榜，天后、北角及西貢等區更首次有餐廳榜上有名。初次上榜的「六福菜館(西貢店)」經理馮先生表示，其店的菜式以海鮮為主，着重原味及鮮味，不含添加物，同時亦炮製多款講求鮮、香、濃的客家菜。

「用心做，客人食得出」

於2010年開業的「華嫂冰室」，現時在港澳共有4家分店，其尖沙咀分店於去年首登「大眾點評必吃榜」，今年觀塘皇廷廣場分店新上榜。創辦人華嫂表示，成功秘訣在於食品質素及服務態度，「芝士鹹牛肉蛋通粉為其中一款招牌美食，我們的湯底是以細蕃茄煲兩小時再打蓉而製成，客人

食得出是用心去做。」每天早上開舖前，她都會為員工進行簡報，提點服務要求，「將心比己，作為一名消費者都是想有良好服務，不少客人都大讚我們的店員有禮貌。」她的經營理念是「做好自己，客人自然會回來，希望香港飲食業百花齊放。」

主要客源從本地轉內地

華嫂透露，自從去年有分店初上榜後，生意大增30%，現時不同地區分店的客源都不同，例如尖沙咀80%為內地客，灣仔則本地客、旅客約佔一半。每逢會展有活動，灣仔分店生意明顯增加，希望有更多活動舉行，帶旺消費氣氛。

另一間同樣新上榜的「隨變燒烤麻辣雞煲(佐敦店)」創辦人黃子淳表示，每天堅持從惠州進貨新鮮三黃雞，並選用港式傳統砂鍋作為容器，又因應港人口味捨棄了川渝湯底裏的牛油，換成較為清淡的豬骨湯底，「就算是辣度都會因應食客口味作加減，夏天時又研發了酸菜豬肚雞煲，最重要是用心去做，生意亦看得到是有上升。」

她說，其店的客源由從前七成是本地人至現時內地客佔七成，開門營業時間亦因應客人要求，由從前傍晚6時半提早至下午5時，「口碑好才有回頭客！」

39港店登必吃榜

用心定有回頭客

茶記粉麵店等平民食肆居多 主打食物質素顧客至上



2024年必吃榜 部分港店名單

香港熱搜品類 Top5
◆茶餐廳 ◆咖啡 ◆冰室 ◆早茶 ◆甜品

- 六福菜館—西貢店
- 裕記燒臘大飯店—深康路
- 添好運—深水埗店
- 佳佳甜品—白加士街
- 德食街風味煲仔飯—香港佐敦店
- 隨變燒烤麻辣雞煲—佐敦店
- 利源記北角雞蟹仔—彌敦道店
- 得閒飲茶—太子店
- 逸軒—佐敦店
- 永牛香火燻鴨
- 定食 Doraya—尖沙咀店
- 華嫂冰室—皇廷廣場店
- 華姐清湯腩—天后電氣道店
- 泰麵—灣仔
- 甘牌燒臘—寶華商業中心店

口味	服務	環境
菜品豐富 114.4%	服務周到 168.8%	人氣旺 124.5%
主食/飲品讚 122.3%	服務熱情 119.5%	溫馨浪漫 107.6%
現做現賣 70.2%	上菜快 92.6%	

2024年上半年餐廳異地消費者評價增速比例最高詞彙

資料來源：美團、大眾點評 整理：香港文匯報記者 聶曉輝

三大客源滬京深 重性價比亦講人氣

香港文匯報訊(記者 聶曉輝)「招牌果然好正，都是地道口味」、「食材新鮮，蝦餃裏有大粒蝦」、「店小卻有好味道，顧客都是附近本地街坊」等，統統都是「大眾點評」用戶過去一年嘗過香港食肆出品後的真實評價，而「菜品豐富」、「服務周到」及「人氣旺」等都是旅客對香港食肆的常見反饋。根據「大眾點評」數據，上海、北京及深圳為今年上半年訪港旅客餐飲消費的三大來源，但按年增長率則以河北石家莊(3.3倍)、山東濟南市(2.1倍)及安徽省合肥市(1.8倍)最高，反映香港餐飲業的口碑正不斷拓展至內地不同省市。

美團行業合作中心首席分析師柴銳昨日在大眾點評「必吃榜」發布會暨

頒獎禮上指出，茶餐廳、咖啡、冰室、早茶及甜品為「大眾點評」用戶有關香港食肆品類的熱搜榜首5位。同時調查發現，到港嘗美食的內地客中，以年齡介乎35歲至44歲、有家庭及高學歷的客源增長最快，而消費者在理性消費外，亦重視情緒消費，「即是既要平價，亦要高質。」

她認為，飲食業必須透過創新思維的產品與市場策略以進一步擴展。

美團高級副總裁張川指出，美食本身就是一種無須翻譯、跨越地域的語言，全球人民都會為美食而感動。美食都是在文化交流中產生，而香港不單有中華美食傳統，亦包含西方文化，希望香港飲食業界也可用美食影響全球人類。



◆馮經理



◆華嫂



◆黃子淳

港機場客運量續升 上月達480萬人次

香港文匯報訊 香港機場管理局昨日(20日)公布香港國際機場今年7月份航空交通統計數字。

月內，機場的客運量約480萬人次，貨運量為41.4萬公噸，較去年7月分別上升24.7%及14.6%。飛機起降量同比上升29.3%至3.11萬架次。

單日接待量17.3萬人次創疫後新高

香港機場局表示，7月份的客運量保持增長動力，於高峰期的單日客運量超越17萬人次。

7月28日，機場接待了17.3萬人次旅客，創疫情後新高。所有類別旅客包括香港居民、訪客、以及轉機/過境旅客量，均較去年同期明顯上升，尤以往來東南亞、中國內地及日本的客運量於月內錄得最顯著升幅。

香港機場貨運量自年初起持續錄得雙位數同比升幅。出口貨運量繼續為主要增長動力，與去年同期相比增加16.8%。

來往歐洲、東南亞及中東等主要貿易地區的貨運量於月內出現最龐大增幅。

今年首7個月，客運量上升至逾3,000萬人次，飛機起降量增至逾20.58萬架次，分別較2023年同期上升47.5%及44.1%。貨運量則按年錄得17.4%雙位數增幅，達到約280萬公噸。

過去12個月，機場客運量增加一倍至4,920萬人次，飛機起降量上升63.1%至33.91萬架次，而貨運量上揚15.7%至470萬公噸。

香港文匯報訊 香港海洋公園昨日再在社交平台發布4張大熊貓龍鳳胎的最新照片。



園方還在每幅相片中標註「家姐」「細佬」方便大家分辨。照片可見，這對大熊貓寶寶身上長有細小絨毛，粉粉嫩嫩，相當可愛、萌爆。

