



●煤氣公司總經理——工商事務及營業江紹權指，煤氣公司提供多元化支援措施予不同食肆，幫助食肆更換高效節能設備，不但環保節能，更可提升競爭力，助其走得更遠。

力抗結業潮 高效節能燃氣爐具助食肆升級轉型

受經濟環境不穩、北上消費熱潮持續等因素影響，本港餐飲業近期出現一股結業潮，包括老字號、大型連鎖餐廳、過江龍餐廳等。然而，據政府統計，截至2024年底，本港食肆牌照總數目仍較疫情前增加超過4,000個，其中最大增長為小食食肆、外賣店、兩餸飯店等小店，2025年首季的食肆總收益亦只輕微下跌0.6%，經營環境並非如外界想象般差。有業界人士指本地飲食生態正在轉變，汰弱留強，食肆必須轉型，以質素及獨特性吸引食客，高效節能燃氣爐具有助食肆靈活轉換菜色，並節省能源成本。

日式小店求變突圍

——間於2022年開業、位於西營盤的日式小店，雖店面小小，但午飯時人流不絕，更於結業潮中擴展，將開設分店。餐廳負責人Angel指，逆市突圍，全憑一個字——「變」。「我們沒有投放資源做市場推廣，全賴熟客口耳相傳及於其社交媒體推薦予朋友，所以食物質素要保持水準，亦要有新鮮感，我們每兩個月就會變換餐牌，希望留住客人。」除了菜色，Angel還會留意市場變

化，制定新策略，「北上消費帶走不少家庭客戶，於是我們推出一些切合留港客群的餐單，如吸引單身人士的一人餐，加推寵物友善措施及寵物餐，讓主人可攜帶寵物一起用膳，擴闊客源。」

因時制宜讓Angel逆市反勝，她指有賴有好的團隊，加上高效節能煤氣爐具配合才可保持競爭力，「廚師要不斷設計新菜色，幸好當初開業時，煤氣公司提供了很多專業意見，為狹小廚房度身訂造合適的燃氣爐具，包括四頭平頭爐、拉爐（抽拉式烤爐）及煤氣飯煲等，提供足夠的配套讓廚師有更大空間構思及烹調不同菜色。」Angel補充，日式料理也講求「鑊氣」，「明火煮食爐效率較高，可快速加熱，火力亦較均勻，讓廚師更容易掌握火候，煮出『鑊氣』的菜色，如烹調壽喜燒鍋更易入味。其中，四頭平頭爐可同時煮四道菜，讓廚師更輕鬆應付繁忙時段，而拉爐令食物均勻受熱，可做出千變萬化的菜色，如西京燒、烤蠔等。」

智創綠燃爐具設計比賽 推動行業進步

食肆要升級轉型，降低經營成本，節能爐具設備是關鍵因素之一。近日，煤氣公司舉辦首屆「智創綠燃爐具設計比賽——蒸櫃篇」，一方面鼓勵爐具供應商研發高效能產品，另一方面幫助飲食業減碳及降成本。其中，盈新科技環保節能爐具有限公司以「重力感應節能功能」奪得最佳表現大獎，為蒸櫃加設該功能後，當感應到頂倉沒有食物放置時，頂倉的蒸氣入口會自動關上，自動降低火力，減低耗能，約可節省10-15%燃氣費用。盈新科技環保節能爐具有限公司總經理鄭偉榮認為，比賽可推動行業進步，「我們花了不少時間做研發，比賽得獎不僅帶來獎金，亦是很大的鼓舞。希望煤氣公司繼續舉行更多此類比賽，有競爭才有進步，而且節能減碳是大趨勢，尤其是現時飲食業經營環境困難，盡量幫助業界在能源上節省開支，共渡時艱。」

煤氣公司總經理——工商事務及營業江紹權表示：「餐飲業是消耗能源較高的行業，比賽可以鼓勵代理商設計高效能和節能的爐具，並推動飲食業界採用，既減輕營運成本，又可提升廚房效率，達致雙贏。公司將持續舉辦綠色爐具創新的系列比賽，助食肆升級轉型。」



●位於西營盤的日式小店2022年開業時，煤氣公司提供了很多專業意見，為狹小的廚房度身訂造最合適的燃氣爐具。

煤氣公司投放千萬港元 支援中小型食肆

煤氣公司提供多元化支援措施予不同食肆，以支援業界，2024年贊助中小型食肆升級節能及環保設備達5千萬港元。煤氣公司總經理——工商事務及營業江紹權指，中小型食肆的流動資金未必很充裕，尤其是創業階段，「贊助計劃希望減輕創業者的負擔，紓緩資金周轉困難。因應本地飲食生態轉變，公司計劃為新型民生食店推出支援措施，降低其創業成本。公司亦會持續贊助食肆更換高效節能設備，不但環保節能，更可提升競爭力，希望幫助業界走得更遠，一起戰勝逆境。」



●拉爐熱力均勻，可做出千變萬化的菜色，如烤魚。



●日式料理也講求「鑊氣」，明火煮食爐效率較高，可快速加熱，火力亦較均勻，讓廚師更容易掌握火候，煮出「鑊氣」的菜色。



●盈新科技環保節能爐具有限公司總經理鄭偉榮認為，比賽可以推動行業進步，希望煤氣公司繼續舉行更多此類比賽。



●盈新科技環保節能爐具有限公司奪得「智創綠燃爐具設計比賽——蒸櫃篇」最佳表現大獎，為蒸櫃加入重力感應節能環保功能，當感應到頂倉沒有食物放置時，頂倉的蒸氣入口（上圖紅箭咀示）會自動關上，能自動降低火力，減低耗能。