

酒樓食肆爭吸客 新春服務費不加價

冀營造消費氛圍 燒鵝店撤「加一」錄兩成增長

一連9天的內地新春長假期，疊加香港本地豐富熱鬧的農曆新年節慶活動，吸引大批旅客來港消費，為餐飲業帶來可觀生意。香港文匯報記者昨日在旺角彌敦道一帶直擊，不少食肆客似雲來，多數受訪食肆表示，生意額按年增長兩三成，部分食肆按農曆新年慣例收取加一甚至加二服務費，但亦有食肆不收服務費，冀吸引旅客光顧和令市民留港消費。香港餐飲聯業協會副主席林國亮表示，今年愈來愈多中式酒樓取消新春附加費，更有連鎖酒樓集團於大年初一向食客派發10元現金利是，只求市民留港消費，以及力求提升服務質素，在逆境中求存。

●香港文匯報記者 李芷珊、鍾靜雯

香港文匯報記者昨日在彌敦道觀察，其中油麻地一家港式燒鵝店取消加一(10%)服務費，該店經理李先生直言，此舉是為了支持香港市面復甦，優先照顧客人的消費體驗，助力營造濃厚的新春消費氛圍。他指出，新春期間每日客流量



●油麻地一家酒樓昨午有不少顧客光顧，店長指營業額較平日增加兩三成。

香港文匯報記者涂穴 攝



維持在200人至300人，生意穩步增長，較以往農曆新年營業額錄得20%增長。

區內另一家粵菜酒樓店長梁先生則表示，新春維持收取加一服務費，「加二(服務費)是多年來的慣例，但結合市場行情，今年不再收取加二，要兼顧成本與消費者體驗。」他透露，以年初二客流最多，約有300人光顧，生意較平日增逾兩成，客群以本地食客為主。此外，稻香、海港酒家及美心三間連鎖酒樓集團新春期間不加收茶錢，其中稻香酒樓於大年初一向食客派發10元現金利是，只如常收取加一服務費。

煙花帶動人流 麵店「加二」照爆滿

部分食肆則於新春期間加費，其中油麻地一家港式粉麵小食店的店長周小姐向香港文匯報記者表示，大年初一至初四期間收取20%服務費，但無損市道，「年廿九開始已出現爆滿情況，初一達客流高峰，每日高達千多人。」她表示客群以

家庭客為主，亦有不少情侶、長者光顧，很多旅客於初二晚觀賞煙花前到該店用餐，店方要臨時於店外加位應市，並把營業時間延長至凌晨3時，生意額較平日增長約六七成，單日較平日多賺約1.5萬元。

廟街另一間粉麵店負責人羅小姐亦表示，大年初一至初三期間堂食加二、外賣加一，今日初四取消，「本地顧客對我們收費規則較熟悉，內地客則會主動詢問收費細節，我們都會耐心解答。」她表示年初二晚煙花匯演吸引大批市民遊客聚集，受此帶動，客流較平日增加三四成，生意則提升一兩成，客群以內地旅客為主。

對於新年期間有食肆慣常收取加二服務費，林國亮對香港文匯報表示，今年主要是茶餐廳會收取加一或加二新春附加費，酒樓等則相對克制，「基本不會加二(即兩成附加費)，部分最多加收一成已是極限，現在只求留住顧客，所以很少會再額外加價。」

林國亮續說，不少食肆在農曆新年假期休息，令仍有營業的食肆生意增加，整體市道較往年興旺，大年初一晚花車巡遊及初二晚煙花匯演等連串賀歲活動，是帶動市面消費關鍵因素之一，「昨日(前晚)煙花匯演結束後，尖沙咀一帶依然人頭湧湧，現場亦有不少遊客，相信這確實是吸引客流的原因。」

對於有酒樓集團向顧客派利是，新春期間推出優惠吸客，他直言，節日期間大部分食肆要支付額外的員工成本，因此較少會在此等節日打折，「平日會給顧客一些優惠，節假就較少這樣做。」他表示食材、人工、租金成本高昂，難以低價競爭，唯一出路是做好菜品及提升服務質素，而特區政府輸入外勞的政策，有助緩解勞工短缺問題，讓僱主能對服務水準和廚房出品的穩定性提出更高要求。此外，不少消費者喜歡打卡，業界也需在菜品擺盤和賣相上花更多心思，以吸引顧客光顧。



▲有食肆維持初一至初三收取加一服務費，但仍吸引不少人排隊光顧。

香港文匯報記者涂穴 攝

▲食肆客似雲來，要在店外加椅。

香港文匯報記者涂穴 攝

北上度歲港人趕回家 迫爆西九龍站

香港文匯報訊(記者 鍾靜雯)春節期間，粵港澳大灣區旅遊往來愈來愈頻繁，不少市民趁假期前往內地遊玩，昨日假期最後一天迎來回流入境高峰期。香港文匯報昨日在高鐵西九龍站直擊，站內擠滿回港市民，多數到大灣區內地城市探親及旅遊，短途兩天遊、多城聯動遊成為主流，亦有內地旅客錯峰出行，避開農曆新年頭兩天的入境高峰期，昨日年初三才來港旅遊，旅客消費偏好於香港美食、文創產品、美妝用品等，文旅消費市場呈現雙向繁榮的趨勢。

回港市民王先生昨日由東莞搭乘高鐵返港，他對香港文匯報表示是在農曆新年北上探親，停留了4天，消費約1,000至2,000元人民幣，另一名同樣到東莞探親的市民陳小姐則在昨天即日來回，並未有遊玩安排，共消費約1,000元人民幣。

至於搭乘高鐵返港的盧小姐表示，到廣州探親4天，約1,000元人民幣的消費主要花在飲食方面。而市民林小姐則趁新春假期到順德遊玩2天，昨日在香港公眾假期最後一天回港，在當地花費了約2,000元人民幣。

珠海客赴港玩3天 預花6000元人民幣

內地新春假期由本月15日至23日共9天，故昨日仍有不少旅客來港，他們多以大灣區內地居民為主，熱門打卡地集中在迪士尼樂園、中環、尖

沙咀及維多利亞港沿岸，部分遊客還會專程造訪水晶店選購文創與玄學相關產品。

其中佛山旅客郭先生已多次赴港，他表示與家人來港，將停留四五天，「4人住宿要近3,000元人民幣，預計整體消費6,000元人民幣已足夠，會到昂坪360、迪士尼樂園、海洋公園，以及銅鑼灣、尖沙咀等商圈，並前往蘭桂坊喝酒。」

珠海旅客丁小姐則計劃停留兩三日，預計花費4,000元到6,000元人民幣，用於購物和飲食，「主要來港品嚐雲吞麵、光顧茶餐廳、肥姐小食店、沾仔記等特色美食；購物則以化妝品、護膚品為主，香港該類商品價格比內地略低，順便過來消費。」



●昨日是本港新春假期最後一天，不少北上度歲的市民趕乘高鐵返港。

香港文匯報記者涂穴 攝

旅客蜂擁遊西貢 營地增垃圾桶保美景

香港文匯報訊(記者 文森)香港郊野自然景色近年成為不少旅客的旅遊熱點，市民及旅客紛紛趁新春期間到西貢的東壩、破邊洲及麥理浩徑郊遊，根據香港旅遊發展局新設的農曆新年特別資訊網頁，東壩一帶昨日中午時人流達500人至999人，屬於「繁忙」狀況，直至下午3時人流才回落至「中等」，約200人至499人。警方及漁護署人員已加強人手於東壩維持秩序。漁護署表示，已於該處營地增設垃圾收集設施及運送垃圾，鹹田灣及西灣整體情況可控，會繼續密切監察情況。

有來港3天的內地旅客表示，除前晚觀賞煙花外，透過社交媒體得知東壩風景優美，故特意到東壩觀光，亦有內地旅客昨晨到東壩遊覽，表示當地風景優美，並不覺得人流太多。

漁護署：營地未見垃圾堆積

麥理浩徑第二段的西灣及鹹田灣更是熱門的露營地點，對於有環保團體指鹹田灣及西灣營地年初二(18日)當晚分別錄得450個及135個帳篷，遠超有關郊野營地的預期承載力，聲稱見到非法生火與亂拋垃圾等多項違規行為。漁護署昨日在社交平台貼出最新的照片，顯示西灣、鹹田灣及浪茄灣營地只有極少量帳篷，亦未見有垃圾堆積。

漁護署表示，自本月14日農曆新年黃金假期開始，署方已於西貢東熱門露營地點，

包括浪茄、西灣、鹹田灣增加巡邏及派員宣傳教育，並增設垃圾收集設施和運送垃圾，食物環境衛生署亦在鹹田灣公廁安排廁所事務員每日值勤。

另外，漁護署人員先後於年初二黃昏前及昨晨到場觀察，鹹田灣及西灣帳篷數目雖較平日增多，但整體情況可控，營方亦在指定露營地點內紮營，營地秩序、設施及衛生狀況未有出現問題，營方配合部門人員工作，未見有嚴重破壞環境行為。



▲漁護署人員向露營人士進行宣傳教育。

漁護署Fb圖片



▲郊野公園人員收集及處理西灣營地垃圾。

漁護署Fb圖片

逾4萬人次赴車公廟祈福 善信轉風車「運轉乾坤」



●市民及旅客進入車公廟祈福，轉動風車「除衰運」。

香港文匯報記者曾興偉 攝

香港文匯報訊(記者 李千尋)昨日是大年初三「赤口」，傳統上不宜登門拜年，不少市民改赴廟宇祈福。沙田車公廟昨日香火鼎盛，從早上起廟外已見人龍，到中午前後更要輪候約一小時才可入廟參拜。善信魚貫而入，擊鼓、轉風車、求籤解籤，他們都在參拜車公後轉動風車，寓意「運轉乾坤」，祈求新一年風調雨順、諸事順遂。有市民形容人流旺、氣氛好；亦有小朋友祈求學業進步、身體健康。華人廟宇委員會秘書處表示，車公廟昨日全日有逾4萬人次進廟。

昨晨約10時，車公廟外排隊人龍由入口一直延伸，途經車公廟路地下隧道至城門河沿岸一帶，隊列長近200米，需排隊約30分鐘方可入場。到中午約12時，到場參拜的市民愈來愈多，有善信指需排隊約一小時才能入廟。民安隊及工作人員

在場協助分流，提醒市民沿指定路線前行，維持秩序。

踏入廟內，香火繚繞，不少人甫入廟便迫不及待到鼓前敲響幾下，再走到風車架前轉動風車，祈求轉走「衰氣」。通往大殿的通道亦排起人龍，善信手持大中小不同型號風車，有的風車上印着「四方貴人」與「心想事成」等祝福語；亦有市民帶來高過人頭的大香燭，誠心參拜。主殿內更是人頭湧湧，拜神上香者一排接一排，有人合十祈願、有人低聲禱告。求籤者在籤筒前搖出籤枝後，再到一旁等候解籤，神情專注。

有到車公廟祈福的市民表示，按傳統在「赤口」到場參拜，覺得人流多、氣氛熱鬧。有家長帶同女兒到場，希望孩子親身感受車公廟文化。有市民笑言，不太在意「赤口」的忌諱，認為心態最重要，「你對人好、他人就對你好。」



檔販：市民買風車不計較花費

場內風車檔的生意不俗，不少市民購買風車轉運，有人花約300元購買，認為價錢尚算合理。近中午時分，車公廟外人潮持續，需實施單向人流管制。有風車檔商販指，市

民每年一次拜車公，「不會計較花費多少。」

警務處副處長陳俊榮昨日到場視察警方位於車公廟外的宣傳攤檔，並與市民交流及派發賀年揮春。他期望香港經濟愈來愈旺、社會安全，市民喜迎馬年。

●大年初三，不少市民按傳統到沙田車公廟祈福。

香港文匯報記者曾興偉 攝