



## 香港餐飲聯業協會（餐飲聯）

**Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades (HKFORT)**

辦公室地址：九龍觀塘勵業街46號天輝工業大廈7樓A室

Office Address: Flat A, 7/F, Draco Industrial Building, 46 Lai Yip Street, Kwun Tong, Kowloon

Tel: 852-2523 6128

Fax: 852-2523 2638

Homepage: <http://www.hkfort.org.hk>

致：立法會經濟發展事務委員會

### 香港餐飲聯業協會就檢討電力行業之《管制計劃協議》發表意見

香港向有國際美食天堂的稱譽，2012年全港食肆的總收益價值為937億元，為本地提供20萬以上就業職位。除了照顧本地市民日常生活的需要外，香港卓越的餐飲服務也同樣蜚聲國際，是吸引世界各地旅客前來遊覽香港的一個賣點。

餐飲同業跟香港很多服務行業一樣，營運上備受眾多外在環境因素影響，食肆舖租劇增，食材價格飛升，最低工資上調等已為業界不斷增添壓力，很多食肆要在維持合理價格、良好的食物質素和優質服務之間爭取機遇求存，而電力服務對於食肆的基本營運和維持服務質素方面佔着重要的一環。本會希望就檢討電力行業之《管制計劃協議》提出意見。

目前很多食肆在日常運作均需要利用電力處理食材，烹調食物，除此之外電力供應更名為食客提供舒適優越的飲食環境，是餐飲業維持食物質素和客戶服務不可或缺的元素。電力公司最近已預警電費將於未來數年會逐步遞增，餐飲業界面對成本不斷上升的趨勢，一直已費盡思量去尋找節約成本的方法，而電能是餐飲業營運的必需品，日常業務運作對電力需求亦高，故本會也十分支持推行節能。

可是近日社會上有意見提出向商業客戶以一刀切引入累進式的電費架構，以避免商界浪費電力，並指望透過類似懲罰式的收費，改變業界浪費能源的習慣，鼓勵節能，改善環境。事實上，很多同業在過去已投資巨額，安裝先進的節能裝置，亦透過教育員工，改變用電的行為，不但在節能和改善環境方面已見明顯成效，最終亦有助業界減低成本。

若在目前競爭激烈和日益艱巨的營商環境下，引入累進式收費，不但有違目前公平、簡單的電費結構，反而為飲食業的發展增添不明朗因素和成本壓力，很大機會只會促使食肆把成本轉嫁消費者，甚或要犧牲食物素質和服務水平，敢說這對香港餐飲業、零售以至服務業只會百害而無一利。

此外，若把一刀切的累進式收費引入一些本質是需要耗用高電量的行業，或是服務市民大眾的公共服務，致令它們因耗用必須的電量，而要承受高昂的懲罰性收費，最終更影響民生，這又是否公平呢，對香港的發展又是否帶來裨益？

本會重申支持實踐能源效益，但這要達到理想的節能效果，則需社會上各階層共同努力，並建議政府和電力公司提供更多務實的方案和資訊，協助餐飲業界和社會各界身體力行，達至全民節能。

本會認為，若要把現行的電價結構推行任何變革，均應以公平為原則，慎重考慮有關改變對中小型商業、消費者以及大眾市民的影響，並須在商界及整體社會作充分討論，以為香港工商業發展和整體利益為前提。

香港餐飲聯業協會  
二零一三年二月廿二日

---

#### 「香港餐飲聯業協會」簡介：

香港餐飲聯業協會(簡稱餐飲聯)是一個由餐飲業及有關聯業管理人士聯合組成的政治中立及非牟利團體。自 1999 年創會至今，均致力以團結業界、凝聚力量及推廣餐飲業務發展為宗旨，會員遍及中式酒樓、西式及特色餐廳、連鎖式食肆、茶餐廳及飲食聯業的公司、經營者、管理層等，現時會員機構逾 750 多間。

**查詢：** 香港餐飲聯業協會

TEL:852-2523 6128 (總幹事-譚俠聲先生)

Fax: 852-2523 2638

Email: [hkfort@netvigator.com](mailto:hkfort@netvigator.com)

Homepage: <http://www.hkfort.org.hk>