



# 香港餐飲聯業協會有限公司（餐飲聯）

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades Ltd. (HK FORT)

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

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

Fax: 852-2523 2638

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

## 《電力市場未來發展公眾諮詢》意見書

香港政府正就電力市場的未來發展進行諮詢。電力供應是日常生活不可或缺的一部分，作為國際大都會的香港，經濟活動亦以服務性行業為主。因此電力市場結構和規管架構的任何改變，對香港整體經濟發展影響重大，亦對香港餐飲業的營運起著重要影響。本會認為，政府應確保香港有可靠安全的供電服務，同時亦要顧及業界、市民和持份者的負擔能力，締造可持續發展的營商環境，促進經濟發展。茲將本會意見重點概述如下：

### **確保可靠供電維持香港競爭力**

香港作為世界美食都會，除了旅客外，本地居民也喜愛出外用膳。現時香港餐飲業超過 90% 以上為中小企業，從業員數目超過 26 萬。本地餐飲企業營運的其中一個挑戰，是每天需長時間運作，並需要提供優質而快捷的服務，滿足客戶的要求。因此電力的供應必須安全可靠，假如發生停電而影響企業的運作，所招致損失難以計算，現時餐飲企業只得 2% 微利，生意損失將令餐飲中小企虧本經營。

香港電力服務的供電安全和可靠度一直達世界級水準。兩家電力公司一直維持高水平的安全記錄，電力供應甚少出現大型意外。供電可靠度更達 99.9997%，每年平均的意外停電時間亦少於 3 分鐘，遠低於其他國際城市如倫敦、紐約及悉尼商業中心區。安全可靠的電力服務，不但支撐餐飲業的營運，更是維持香港競爭力的重要一環。

有建議指可考慮犧牲供電可靠度而換取較便宜的電費，例如將目前供電的可靠度由 99.9997% 稍為降低，舉例降低至 99.99%，這建議恕本會不能同意。現時，包括電費在內的能源開支佔食肆營運費用約 5%，即使較便宜的電費可減輕營運成本，但看似輕微下降的供電可靠度，可能意味著換來數以十倍的停電時間，反而對餐飲企業的損失更大，得不償失，也不利營商環境。從社會成本來說，降低供電可靠度會進一步削弱香港的競爭力，也影響旅客對香港的良好印象，相信並不是香港人樂見的結果。



# 香港餐飲聯業協會有限公司（餐飲聯）

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades Ltd. (HK FORT)

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

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

Fax: 852-2523 2638

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

## 開放市場前應評估持份者負擔風險能力

在面對租金高、人工高、食材高的三高營運，餐飲業過去已經經營艱難。再加上人手短缺、其他各項徵費和新措施等等，餐飲業承受空前沉重壓力，未來經營環境充滿重重挑戰。電力供應既是維持香港競爭力重要元素，亦是餐飲業日常業務運作的主要能源之一，建議政府規劃未來電力市場的發展時，應慎重考慮這關乎經濟、民生和營運者的議題，以免令經營環境更添複雜，增加成本，甚至令投資者承受不必要的風險。

諮詢文件表示開放電力市場可供用戶有更多選擇，亦留意到社會上有些聲音表示開放市場能引入競爭，可改善目前的電力服務，有機會藉此減低電費。不過，正如諮詢文件所述，海外市場的經驗沒有提供任何確切證據，以證明引入市場競爭必然會降低電費、提高用戶滿意度及可靠度或營運效率。還有，為了提供更多選擇而引入競爭，必須考慮到加強電力聯網和引入新供電商過程漫長，亦涉及數百億元基建投資，成本效益存疑。本會認為在考慮改變現時的電力市場規管模式前，應審慎評估香港的情況，特別是要考慮商戶和市民承受風險的能力，與及對香港整體競爭力的影響風險，同時平衡電力市場長遠發展，不應為改變而改變。

## 准許回報率適當平衡

在商業角度而言，業務有合理回報才能吸引投資者進行投資，而營運者亦深明一分錢一分貨的道理，要確保電力安全、穩定、合理價格和達致環保表現，無可避免須要付出。諮詢文件內提及「從過往數十年採用〈管制協議〉的經驗可見，現行合約安排大體上有效，讓我們達致能源政策目標」，反映現行監管機制有效，平衡了政府、用戶和投資者的利益。在電力公司准許回報率方面，本會認為應全盤考慮業界、市民及投資者等，各持份者可承受能力及風險而作出適當平衡。

## 修訂燃料組合安排及配套

### 1) 降低天然氣燃料成本安排及增加配套設施

對政府接受本會建議修訂了未來發電燃料組合，特別是當中將天然氣的比例由原來建議佔整體 60%調整至約 50%與及增加核電的比重，表示欣賞。這反映政府鼓勵環保的同時，亦仔細考慮到天然氣的燃料價格可能對電費帶來影響。

香港政府數年前與國家能源局簽訂協議，從西氣東輸二線管道輸入天然氣，令香港現時可以使用天然氣發電。不過，西氣東輸天然氣價格高昂和缺乏彈性，依賴單一燃料來源亦降低能源供應可靠性。要令天然氣採購更有彈性及更有效率，才能確保電費處於合理水平，本會建議應考慮在本地設置液化天然氣接收站，該設施將有助電力公司從國際市場購買價格更具競爭力的天然氣。除提供穩定電力供應和價格外，亦有利締造良好營商環境與業界持續發展。



# 香港餐飲聯業協會有限公司 (餐飲聯)

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades Ltd. (HK FORT)

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

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

Fax: 852-2523 2638

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

## 2) 善用核能設備 穩定電力及電價

核能發電是國家能源既定政策，無論贊成與否，廣東省內亦已有多座核電廠房興建，例如嶺澳核電廠、台山核電廠及陽江核電廠等。明白有本地團體反對購買核電以避免助長興建更多核電廠房，此只是掩耳盜鈴，姑勿論向國內購買核電與否，內地核電廠也會相繼落成供電。

在達至成本效益、安全穩定供電、減碳強度和穩定電價等多方目標而言，何不考慮善加使用國內核電設施，經大亞灣輸電網供電予本港使用，此舉亦可減省部份本地發電裝置的投資，有助電價穩定。

為釋除市民對核能發電的憂慮，在增加核電使用之餘，政府也應加強對核電設備的安全監察和監管角色、提高輸港核電透明度、制訂妥善周全的緊急應變措施，以回應市民對核電安全的擔憂。

本會建議規劃燃料組合中核電比重，可考慮進一步由 25% 增加至 35%，而使用煤和可再生能源則由 25% 比例下調至 15%。

## 推廣環保節能 鼓勵業界減排

就諮詢文件問及香港應要進一步推廣可再生能源？有鑑於地理環境和高樓大廈林立，香港發展可再生能源似是非常局限。在餐飲業界佔大部份以租約形式營運店舖，並多位處於大廈地舖、地庫或大廈樓層內，由於種種限制和環境因素，在室外加裝再生能源設施絕非易事。再者，在實務方面，店舖租約多以 3 年(死約)加 2 年(生約)簽訂，以現時最有效的太陽能光伏板投資回報期計算，亦要 30 年以上才回本，也非業界實務營運的選擇考慮。因此，本會認為政府應多加考慮餐飲業界在環境、位置及營運等種種使用可再生能源的局限，並應鼓勵發展具商業規模和經濟效益的可再生能源系統。

反之，業界持開放態度接受使用新技術的節能設施以減低營運成本及碳排放，例如 LED 燈和餘熱回收系統等，已為餐飲企業所採用。故此，本會建議有關部門加強宣傳教育推廣環保節能知識，並定期提供節能新科技訊息予業界。亦可考慮設立資助計劃，以鼓勵餐飲企業(尤其是中小企業)，於營運中採用更多的新節能設備技術，例如熱交換器、磁浮摩打和高壓儲存食物技術等，以達到保護環境目的。

節能減排有助減輕餐飲業的營運成本，本會要求政府和電力公司採取更多措施和誘因，提高能源效益，並協助商戶節約能源及廣泛推廣電力需求管理。這不但能改善環境，更可透過降低電力需求，減少發電容量的投資需要，長遠而言有助紓緩增加電費的壓力。



# 香港餐飲聯業協會有限公司 (餐飲聯)

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades Ltd. (HK FORT)

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

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

Fax: 852-2523 2638

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

## 反對累進制電費

近期有意見提出應效法住宅用戶，為商業用戶電費引入累進制以鼓勵節能，本會認為提出有關建議的人士/團體，完全不了解餐飲業運作。餐飲業毛利微薄，面對困難的營商環境，業界無時無刻不在設法節省用電以減低成本，若非必要，餐飲企業絕不會浪費電力以增加成本，外界所謂的大量用電，只是餐飲業維持日常營運的必須電量。若引入這項方式只會令餐飲企業營運雪上加霜，但卻未必能收到理想效果，而增加的成本最終亦未能全數轉嫁消費者，使餐飲營運更加艱難。

## 總結

香港電力市場結構和規管架構的任何改變，對香港和餐飲業的營運起著重要影響。本會認為，政府應確保香港有可靠安全的供電服務，同時亦要顧及業界及市民的負擔能力，締造可持續發展的營商環境，促進經濟發展，不要只為改變而改變。

香港電力服務的供電安全和可靠度一直達世界級水準。本會不能同意犧牲供電可靠度而換取較便宜的電費，下降的供電可靠度，也可能為業界換來數以十倍的停電時間，反而令餐飲企業的損失更大。在電力公司准許回報率方面，應全盤考慮各持份者可承受能力及風險而作出適當平衡。

香港使用西氣東輸天然氣發電，價格高昂和缺乏彈性，依賴單一燃料來源降低能源供應可靠性。建議應考慮在本地設置液化天然氣接收站，有助電力公司從國際市場採購價格更具競爭力的天然氣，除提供穩定電力供應和價格外，亦有利締造良好營商環境與業界持續發展。核能發電是國家能源既定政策，廣東省內亦已有多座核電廠房興建，何不考慮善加使用國內核電設施，可減省部份本地發電裝置的投資及有助電價穩定。為回應市民對核電安全的擔憂，政府應加強對核電設備的安全監察及監管角色、輸港核電透明度及妥善周全的緊急應變措施。

本會建議規劃燃料組合中核電比重，可考慮進一步由 25% 增加至 35%，而使用煤和可再生能源則由 25% 比例下調至 15%。

本會認為政府應多加考慮香港地理位置和餐飲業界在環境、位置及營運等種種使用可再生能源的局限。建議有關部門加強宣傳教育推廣環保節能知識，定期提供節能新科技訊息予業界。可考慮設立資助計劃，以鼓勵餐飲企業(尤其是中小企業)，於營運中採用更多的新節能設備技術，以達保護環境目的。節能減排有助減輕餐飲業的營運成本，本會亦要求政府和電力公司採取更多措施及誘因，提高能源效益，及協助商戶節約能源。這不但能改善環境，更可透過降低電力需求，減少發電容量的投資需要，長遠而言有助紓緩增加電費的壓力。



# 香港餐飲聯業協會有限公司 (餐飲聯)

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades Ltd. (HK FORT)

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

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

Fax: 852-2523 2638

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

有意見提出應效法住宅用戶，為商業用戶電費引入累進制以鼓勵節能。餐飲業毛利微薄，面對困難的營商環境，業界無時無刻不在設法節省用電以減低成本，外界所謂的大量用電，只是餐飲業維持日常營運的必須電量。若引入這項方式只會令餐飲企業營運雪上加霜，但卻未必能收到理想效果，最終使餐飲營運更加艱難。

「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 900 多間，而會員代表食肆約 6,000 間。

查詢： 香港餐飲聯業協會

Tel : 852-2523 6128 (譚俠聲總幹事)

Fax: 852-2523 2638

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

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

25/06/2015