

# Sphere

第三十期

和 記 黃 埔 集 團 刊 物



## 和黃環球美食匯



# 目錄

第三十期 二〇一一年十二月號



06



14



18



22

儘管我們在不同地方工作和生活，很多基本需要還是共通的，例如食物、穩定的供電、清潔衛生的家居，還有為世界貫注源源動力的愛心等，今期《Sphere》為你一一細說。

《Sphere》進行問卷調查，找出世界各地和黃員工喜歡的種種風味佳餚。此外，我們剖析電能實業如何在香港電燈的成功基礎上，邁向國際舞台。另一方面，我們探討和黃中國怎樣重振白貓品牌的聲威，為內地家居護理產品業開創一番新氣象。最後，我們看看李嘉誠基金會「Love Ideas, Love HK 集思公益計劃」第一回合參加者怎樣發揚愛心，完成他們的活動項目。

希望你會喜歡今期的內容。如有任何意見，歡迎電郵至SphereE@hwl.com.hk。

02 集團消息  
和記黃埔集團最新動態

06 能源專題  
本地電廠的全球發展與  
蛻變

隨著電能實業不斷開拓全球能源市場，海外業務的收益已首次超越本港業務。雖然電能實業昂步國際市場，但仍然心繫香港，對於這個港燈在一百二十多年前已開始供電的城市，始終不離不棄。

14 社會公益  
人人樂助 處處關懷

要造福社群，光有好主意並不足夠，更要有切實執行的能力。在李嘉誠基金會「Love Ideas, Love HK 集思公益計劃」的資助下，多位善心人順利完成了他們的項目。他們接受《Sphere》訪問，暢談行善助人的美好體驗。

18 零售小品  
白貓活力再現  
和黃中國正在內地開拓一系列產品組合，希望有朝一日成為「中國的強生」《Johnson & Johnson》。作為公司的重要發展項目之一的家喻戶曉洗衣品牌——白貓，現已面目一新，活力煥發。

22 封面故事  
立足全球 吃在本地  
「你們午餐會吃甚麼？」這條簡單的問題，帶出了全球各地和黃員工所喜愛的各種美食。《Sphere》發現，員工各式各樣的午餐體現了多元文化的豐富姿采，而本土特色佳餚則是許多同事喜歡烹調的菜式。

出版：和記黃埔有限公司 香港中環夏愨道10號和記大廈22字樓 網址：www.hutchison-whampoa.com 集團編輯委員會：張景如、劉偉清、梁瀚思、劉靄欣、黃慧貞、陸詠琴 編務：Executive Counsel Limited 聯同特約編輯孟莎娜 設計及製作：Asia City Media Group Greg Crandall、蕭愷語、何紹敏、梁新、黃少琴、張婉儀 電話：2850 5500 分色及印刷：bigboXX.com Limited ©2011和記黃埔有限公司擁有版權，未經書面授權，不得翻印或轉載。本刊文章內容純屬作者的意見，並不代表和記黃埔有限公司立場。所有貨幣的兌換率只是約數。



## 數碼農莊

**英國** 3英國已在全國各地的鄉郊地區推出高速寬頻服務，農民現在可以隨時上網查看商品價格和天氣報告，個個歡天喜地。**T**

- C** 企業
- P** 港口及相關服務
- H** 地產及酒店
- R** 零售
- T** 電訊
- I** 能源、基建、投資及其他



## 齊「踏」車 展愛心

**加拿大** 赫斯基能源的員工在午飯時間，踏著一輛三十座的單車，穿過阿爾伯達卡爾加里市中心，為加拿大心臟及中風基金會籌款。這項活動獲得公司捐款支持，合共籌得超過四萬七千加元（四萬五千八百美元），用於支持基金會的研究和教育活動。**I**

## 美睫明眸看世界

**英國** 為配合推出新系列的手製眼睫毛，Superdrug在位於一百二十二米（四百呎）高空的旅遊景點倫敦眼（London Eye）舉行美容派對，邀請美容博客、記者與贏得在Facebook和Twitter抽獎的一百五十名幸運兒參加。隨著摩天輪冉冉轉動，Superdrug的專業美容師為興高采烈的參加者戴上假眼睫毛，以更美麗的明眸瀏覽四周美景。**R**





恩菲特多式聯運  
物流中心 (悉尼)



## 實至名歸！

海逸國際酒店連續第二年  
榮獲TTG年度旅遊大獎  
「最佳本地連鎖酒店」。



## 再下兩城

澳洲 新南威爾斯省已委任和記黃埔港口為  
恩菲特 (Enfield) 多式聯運物流中心的營運商，同時  
授予悉尼博塔尼港第三個貨櫃碼頭的營運權，該碼頭  
預計於二〇一三年啟用。P

## 傷健同心齊創藝

香港 和記黃埔與香港傷健協會  
合作，舉行剪紙和陶瓷工作坊，  
為本港傷殘人士帶來更豐富的生活  
體驗。這些工作坊目的為幫助

參加者發掘藝術  
才華和加強社交  
信心。C



## 可喜可賀！

北角海逸酒店總廚劉智傑師傅，在香港  
旅遊發展局舉辦的「二〇一一美食之最大  
賞」中，勇奪點心組銀獎。



## 數碼新世紀

香港 和黃旗下新城廣播今年踏入在香港經營廣播服務的第三個十年。電台最近獲發二十四小時數碼聲音廣播牌照，並計劃於短期內啟播三條數碼頻道。①



## 魔法學堂

香港 魔術大師甄澤權最近在「黃埔新天地」船景街開班授徒，向三百多名兒童揭示奇幻魔法的奧秘。②

- ① 企業
- ② 港口及相關服務
- ③ 地產及酒店
- ④ 零售
- ⑤ 電訊
- ⑥ 能源、基建、投資及其他



## 好生之德

加拿大 赫斯基能源最近公佈其旗艦保育項目的詳情。赫斯基能源瀕危物種計劃將投入一百二十五萬加元（一百二十四萬美元），資助保育研究中心（Centre for Conservation Research）在卡爾加里動物園進行保育和放歸活動，以拯救加拿大西部一些極度瀕危的物種，包括穴鴉、黑腳雪貂、敏狐、北部豹紋蛙等。①

## 實至名歸！

8度海逸酒店在「亞洲酒店論壇」上，榮獲「最佳中檔酒店獎」。



## 任「重」道遠

**中國** 由和記黃埔與中國南方航空公司（「南方航空」）合營的廣州飛機維修工程有限公司，繼續擴大規模，以配合南方航空的高速發展和內地航空服務的增長。在廣州白雲國際機場，新機庫及工場正在施工，落成後將能容納南方航空即將投入服務的波音787 Dreamliner夢幻客機。❶



## 綠色海洋

**香港** 香港電燈支持使用環保能源，最近贊助漁船及其他船隻安裝五百套微型太陽能板，為船上電力裝置供電，從而減少使用柴油。這些太陽能板估計每年可生產三萬度綠色電力。❶



## 寬頻速遞上門

**香港** 在上網成風的香港，3香港最近推出「3家居寬頻」服務，透過覆蓋全港一百五十萬戶家庭的全光纖網絡，提供更快捷的寬頻體驗。「3家居寬頻」同時設立了3 Home-Runner專業顧問團隊，為客戶提供安裝及其他服務。❶



## 慈善馬拉松

**荷蘭** 為了替癌症病人籌款，歐洲貨櫃碼頭（ECT）派出一支二十五人的員工隊伍參加「Roparun」慈善長跑，由鹿特丹直奔巴黎，全程長達五百三十公里（三百三十哩），結果共同籌得逾二萬歐羅（約二萬七千一百美元）善款。❶

# 本地電廠的 全球發展 與蛻變

## 逾一百二十年的發展概要



1890

1889

香港電燈有限公司註冊成立，並向公眾發售股份。



1890

公司開始營運，透過在灣仔新建發電廠內的兩台英國進口五十千瓦蒸汽發電機，點亮香港首批電街燈。

1898

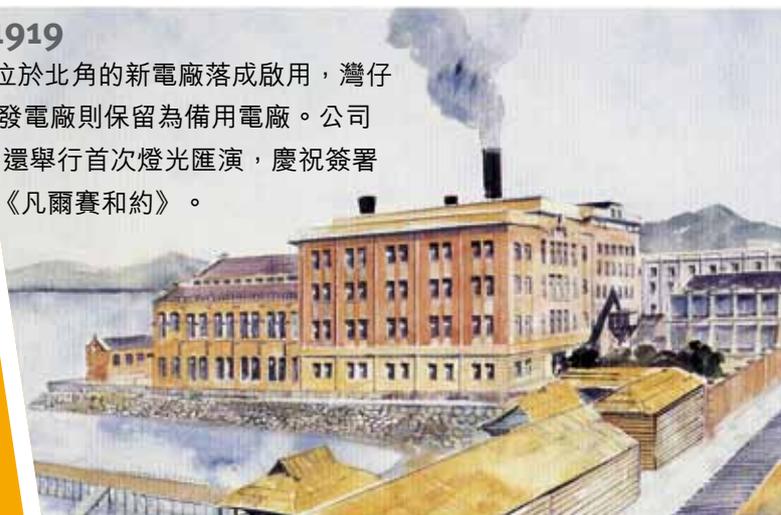
香港最早的升降機安裝於皇后行，採用由公司首座變電站供應的直流電。

1905

儘管經常存在被白蟻侵蝕電纜保護層的风险，公司仍然堅持鋪設地底電纜。

1919

位於北角的新電廠落成啟用，灣仔發電廠則保留為備用電廠。公司還舉行首次燈光匯演，慶祝簽署《凡爾賽和約》。



1968

公司在鴨脷洲的新建電廠落成，啟用一台六十兆瓦機組來應付電力需求的增長。

1972

公司於鴨脷洲發電廠安裝首台三菱一百二十五兆瓦發電機，並將輸電網絡的電壓提升至一百三十二千伏。



1972

1981

港燈與中華電力的九龍電網首次聯網，可輸送最高達四百八十兆瓦的電力。



1982

電能實業有限公司十年前開始投資海外的策略，現已在全球能源市場上奠定了根基。按盈利貢獻計算，香港以外業務已超越本港業務，相信趨勢會持續並進一步擴大。

作為電能實業前身的香港電燈集團有限公司（於今年二月中旬易名），自成立以來主要經營本地電力業務。香港這個城市在不同年代經歷高速增長，為公司帶來巨大的發展空間。

然而，香港經濟於大約三十年前開始轉型，當時本港製造業開始移入華南珠江三角洲，而作為港燈的大本營，港島的土地供應長期短缺，限制了市區進一步擴展及人口增長的潛力。

電能實業集團董事總經理曹焯森憶述道：「在一九七〇年代，本港電力需求每年增長百分之十至十二。但近年來，隨著環境轉變，特別是社會各界致力節約能源，電力需求增長率已回落至每年約百分之一至二。」由於本地市場已發展成熟、增長放緩，公司決定調整策略。曹先生說：「為了股東，電能實業必須邁向國際。」

目前，公司在香港以外地區持有股權的電力資產，包括六千七百九十兆瓦的發電設施，以及超過四十萬公里的供電及燃氣網絡，為一千二百萬用戶提供電力服務。

公司落實新的經營方針，因而面對全球電力市場的種種挑戰，例如投資者需要十分雄厚的財力，而投資期也漫長。由於門檻較高，電能實業需採取審慎而周密的投資策略，重視長線投資，並專注那些規管制度清晰明確的市場，以尋求穩定而合理的回報。

曹先生指出，電能實業能夠夥拍和黃及長江基建集團有限公司（長建）等重量級夥伴，除了享有昭著商譽外，還可匯聚強大財力，提升公司在國際能源市場上的優越地位。在電能實業投資的海外能源公司工作的高級管理人員，均認同這個看法。

1945

經歷三年零八個月的日軍佔領後，公司的北角發電廠恢復運作。



1945

1955

公司於北角發電廠安裝一台二十兆瓦機組，為該電廠歷來最大的發電機。



1976

香港電燈集團有限公司成立，成為港燈及其他附屬公司的控股公司，並在香港上市。



1977

出版精印的公司歷史刊物《A Mountain of Light, The Story of The Hongkong Electric Company》，由香港名作家 Austin Coates 執筆。

1982

公司位於新建南丫發電廠的首台二百五十兆瓦機組啟用。由施工至投產，只花了四十個月，締造一項世界紀錄。同時，輸電網絡的電壓也提升至二百七十五千伏。



1985

和記黃埔以港幣二十九億元，向置地購入港燈的股權。



南澳洲ETSA Utilities（電能實業佔股百分之二十七點九三）行政總裁Robert Stobbe說：「電能實業的財政支持，大大加強了我們業務的穩定性，而且有利我們在市場上集資。電力是一門資本密集行業，股東有此實力無疑是經營上的一大優勢。」

除了要有財力承擔高昂的投資成本外，電能實業還須深入研究每個市場上複雜的規管條款。美國顧問公司Energy and Environmental Economics, Inc (E3) 高級合夥人胡志強表示：「除了具備財力和專業技術外，電力公司還需要充分了解及妥善應對在監管和法律方面的挑戰，這樣才能進軍市場。此外，能否取得許可證和接入輸電網絡，也是另一項不容忽視的巨大挑戰。」由於種種因素的限制，胡先生估計有條件活躍於全球能源市場的公司少之又少：「大概不足五十家。」

自一九九七年起，電能實業在香港的供電可靠性一直維持在百分之九十九點九九九以上，表現超卓，故能憑藉昭著商譽和豐富經驗，把握海外能源市場開放所帶來的更多投資機會。

隨著全球經濟轉弱，越來越多公用事業公司正尋求資金來履行財務責任。曹先生說：「當前歐洲國家面對財政困境，當地市場預料會有資產推出求售。電能實業特別有條件把握這方面的投資機會。」

電能實業憑藉累積數十年的技術專長，精心挑選投資目

標。「電能實業從沒有在收購上遇過不愉快的意外。」曹先生將此歸功於公司一群優秀的工程師，他們在收購前做好仔細的盡職審查工作。

此外，公司在作出投資後，仍繼續貫徹親力親為的方針。電能實業恪守國際最佳實務，特別是在安全和環境方面，包括為每項購入的新資產提供技術支援，並運用湛深的技術專長，確保維持長遠的安全水平和盈利能力。

## 「電能實業的財政支持，大大加強了我們業務的穩定性。」

Stobbe先生表示：「在不少技術領域上，電能實業的專長十分管用。他們的員工及經驗對各種技術研究項目發揮了強大助力。多年來，我們不少員工參觀了電能實業的電力設施，並向他們的員工學習。」

在收購時，電能實業的優先目標是回報期長達二、三十年或以上且質素優良的長線項目。曹先生表示：「我們除了

考慮資產所在地點，更重要的是考慮資產本身的條件，所以我們會先研究資產的質素，然後才考慮資產所在地。」

目前，電能實業的投資項目分佈於四大洲六個國家，包括近期重點投資的英國公用事業公司。去年六月，公司購入發電公司Seabank Power Limited的百分之二十五股權。四個月後，公司又收購現稱為UK Power Networks Holdings Limited的配電公司，其供電網絡服務約七百八十萬用戶，是電能實業在港用戶數目的十三倍以上。

1986

在南丫發電廠，一台新的三百五十兆瓦燃煤機組投產，發電量為公司建於灣仔的首座發電廠之三千五百倍。

1989

全年每月最高用電需求量首次達至一千兆瓦，公司將所有運作遷往南丫發電廠，而鴨洲洲的燃油發電廠宣告退役。

1990



2000

公司收購澳洲ETSA Utilities及Powercor的百分之五十股權，其後於二〇〇二年七月收購澳洲Citipower的一半權益。



ETSA Utilities



2000



電能實業憑藉在港的昭著商譽和豐富經驗，把握海外能源市場的投資機會。

在公司今年公佈的二〇一一年中期業績中，尤其可以看到這些收購項目帶來的利好影響。香港以外業務的上半年溢利為港幣二十二億七千萬元，創下新高，更較二〇一〇年上半年高出一點三三倍。電能實業香港業務的溢利則為港幣十七億八千萬元，維持穩定。

對一家以香港為基地的能源公司來說，蓬勃發展的中國內地市場自然是一個理想的投資目標。電能實業希望擴展在內地的傳統火電及可再生能源發電組合，特別是在鄰近的廣東省。公司現在擁有雲南和河北風力發電場的權益，以及珠海與吉林的電廠資產，並將尋求進一步的投資機會。

雖然公司將繼續貫徹國際投資策略，增強其盈利增長基礎，但香港仍然是重要的收入來源，並會繼續發展項目，尤其是可再生能源方面的投資。

電能實業未來的重點項目，是位於南丫島西南四公里外的一個離岸風場，其發電容量達一百兆瓦。該項目的環境許可證已於去年六月發出，現正處於發展和風力監測的初步階段，預計可於四年內落成投產。在電能實業繼續擴展全球市場之時，這項目將為公司在本港的發電業務開拓新領域，並進一步見證公司卓越的環保往績與「綠色」視野。 



### 1990

公司發行名為「香港電力一百年」的特別紀念郵票，慶祝公司開業百周年，同時成立港燈百周年紀念基金及南丫基金，以支持慈善及社會服務。其他慶祝活動包括於愛丁堡廣場舉行永久街燈展覽，以及一個璀璨奪目、照亮中環的電燈展。

### 2005

公司收購英國Northern Gas Networks的百分之十九點九股份，並於二〇〇九年將持股量增至逾百分之四十。

### 2005



# 照亮 幻變之都

香港電燈有限公司（港燈）可說是全球歷史最悠久的電力公司。港燈是電能實業的主要營運公司，為香港島提供電力服務，其發展充分體現了百年以來香港人的創業精神。

港燈成立於維多利亞時代，創辦人是在當時英殖香港的商界精英。在他們領導下，香港成功由一條漁村變身為遠東地區的現代化國際商業中心。

港燈得以成立，遮打爵士可說居功至偉。這位商界先驅、城市規劃師兼政府顧問於一八九九年創辦置地，並積極推動在香港興建發電廠，其後更一直擔任港燈董事達三十七年之久。

港燈於一八九〇年十二月一日開始運作，首次為香港市民燃亮當年俗稱「白熾光」的電街燈。燈光雖然昏黃，但市民認同電街燈比當時流行的煤氣燈優勝。

當港燈逐漸鞏固在香港的角色之時，亦間接為市民的生活

帶來不少驚喜。一九三〇年代，公司借出位於北角的運煤碼頭，供來自澳洲的馬匹登岸，為馬圈帶來連串精彩賽事。多年後，公司更借出碼頭讓馬戲團的大象登陸，途人可看到大象以吊索繫牢，再用起重機從船上徐徐吊下的奇景。

一九四一年日軍佔領香港，帶來三年零八個月的黑暗歲月，但這也是公司其中一段最光輝的時刻。日軍登陸香港島後，一支由電廠工程師及老兵組成的志願軍駐守北角發電廠，並與日軍展開激烈戰鬥，遏制了日軍的攻勢。

當年電廠經理Vincent Sorby英勇抗敵，最後不幸罹難，而許多僱員也在戰爭期間遭囚禁。但值得一提的是，雖然日軍為奪取燃料而四處搜掠，幸而當時一位帳務文員把公司記錄偷偷運出，並藏於自己家中，這些記錄才得以完好保存。

戰事結束後，港燈的發電機組恢復運作，帶動香港以後幾十年的急劇變化和高速發展。

## 2006

香港首座具商業規模風力發電站於南丫島大嶺啟用，發電量達八百千瓦。公司也引入液化天然氣作為發電燃料。

## 2007

公司收購加拿大Stanley Power的一半權益。Stanley Power持有加拿大六座發電廠的股權。

## 2008

公司參與發展位於中國內地大理及樂亭兩個風場，各風場分別持百分之四十五股權，其後於二〇〇九年收購內地三座發電廠。

當時中國內地局勢動盪，人民紛紛逃難至香港，使本港人口激增。由於許多人視香港島為最安全的安身之地，這個小島的人口到一九五〇年已增至一百多萬，再加上戰後本港工業急劇發展，令電力需求空前殷切。

為分散電廠的負荷，港島的工廠於每晚六點至十點期間暫停供電。在晚間用電高峰期，住宅的燈光不會像深夜般明亮。然而在公司工程師的努力下，至少不會有人擔心停電。

在新抵港的移民中，時髦的上海富人對現代化的舒適生活和設備有較高的期望，他們使用越來越多高電量產品，因而刺激電力需求，就如同夏季轉以輕便西服為時尚潮流一樣。這些推高用電量的因素包括：設有升降機的高樓大廈不斷增加，而電視機也日益普及，當時人人都愛看經典綜藝節目《歡樂今宵》。

港燈員工積極面對挑戰，而且往往要額外努力，維持對港島工廠及住宅供電暢順。在公司服務了三十多年的電能實業集團董事總經理曹榮森，憶述他在一九六六年面對的一項挑戰：當時，公司要求他在兩年內於港島西南的鴨脷洲籌建一座發電廠，這在當時是一項世界紀錄。

其後，公司因供電網不敷應用，需要鋪設架空和海底電纜把電力輸往北角，全程需約九公里。曹先生的團隊僅僅用了九個月便大功告成，這實有賴曹先生日以繼夜留在工地監督工程，否則根本無法在短促的時間內完成任務。這些複雜的

技術挑戰與公司早期的工程師所面對的挑戰截然不同，當時即使只是一群小魚游入北角發電廠的冷卻水入口，也足以導致大範圍停電。

到了一九七〇年代，本港大批「媽姐」脫離家庭傭工行列，投身工廠以獲取較佳待遇，因而使各種家用電器快速普及，電飯煲尤其大行其道，成為香港幾乎家家必備的電器。

在一九五〇至七〇年間，香港島的人口增長不到一倍，但公司的發電量卻激增了十倍，足以見證日常生活電氣化的急速步伐。在這種生活方式的變革中，港燈發揮了舉足輕重的作用。

在一九八〇年代中期港燈慶祝開業百周年之前，公司股權出現變動。當時房地產市道不振，陷入財困的置地希望出售非核心資產，而和記黃埔正好有意收購其所持的港燈股份。

這項交易為港燈這家本屬殖民地企業的传统公司，帶來了重要的發展契機。曹先生表示：「和記黃埔的參與，幫助港燈進入房地產開發領域，把公司在鴨脷洲的電廠舊址發展成深受歡迎的住宅項目海怡半島，並取得回報。和記黃埔也因此成為我們的長遠合作夥伴，雙方的關係穩定發展。」

港燈歷史悠久，仍不斷展望未來。正如曹先生所說：「我們時刻在思考如何承先啟後，這對公司非常重要。我們不能固步自封。」

港燈去年啟用一項太陽能發電系統，並計劃在南丫島附

## 「我們時刻都在思考 如何承先啟後， 不能固步自封。」



2008

公司佔股百分之二十五的泰國叻丕府燃氣電廠投產，還收購新西蘭威靈頓一個電力網絡的五成股權。





(左) 主禮嘉賓及南丫島居民一起推出由電能實業及長春社支持發展的「共創『綠』南丫」環保計劃發展路線圖。  
 (右) 參與「第三齡學苑」計劃的本地退休人士到南丫發電廠參觀，度過了輕鬆的一天。

## 「最重要的是，電能實業 是一家為市民服務的公用事業公司。」

近興建海上風力發電場，足以證明公司高瞻遠矚，在關注可持續發展之餘，也努力履行企業社會責任。曹先生說：「最重要的是，電能實業是一家為市民服務的公用事業公司。」

他還介紹了公司推行的多項社區計劃，其中為期三年的「共創『綠』南丫」著眼促進南丫島的生態資源，而「第三齡學苑」計劃則向香港退休人士推廣終身學習的理念。這些努力取得了成果，港燈最近榮獲商界展關懷計劃下的「全面關懷大獎」，以表揚公司在履行企業社會責任方面的成就。

雖然經歷一百二十年滄海桑田的變化，但港燈的服務理念始終如一。累積數十年服務經驗的曹先生有感而發：

「電能實業積極服務社群，並提升供電可靠性。我們投資電廠的方式、保持可靠供電及善待客戶的精神，恆久不變。電能實業力臻完美，這個信念由以往一直延伸至今，成為公司一套獨特而重要的服務文化。」

這項承諾同樣適用於員工。曹先生透露，在近二千名僱員中，約有三百名已服務公司三十年或以上。

港燈的最新發展，是其控股公司的名稱改為電能實業，以更好地反映公司業務遍及全球以及開創未來的抱負。

然而，在本地市場，公司決定沿用「港燈」的名稱，使公司服務港人的悠久傳統繼續深入民心，流芳百世。<sup>(44)</sup>

**2010** 公司於二〇一〇年六月收購位於英國布里斯托市附近的Seabank Power的百分之二十五股權。四個月後，再收購擁有三個地區電網的UK Power Networks的百分之四十權益。

**2010** 位於南丫發電廠的全港最大太陽能發電項目於七月啟用，發電量達五百五十千瓦。公司又宣佈在南丫島附近興建一個一百兆瓦海上風場，預計於二〇一五年落成。

**2011** 港燈的控股公司名稱改為電能實業，但保留「港燈」作為本地業務的名稱。



# 黃金創意

## 綠色心靈



為推廣綠色辦公室，和黃集團最近舉辦全球電腦桌布設計比賽，自學平面設計的3意大利同事蒙妮，所提交的參賽作品，令眾評判大感驚艷！蒙妮說，她的基本意念是要表達整體中的和諧，以一棵有螺旋形樹葉的大樹（上圖中央）作為其設計的主體，創作靈感來自十三世紀意大利數學天才費波那契（Leonardo Fibonacci）的費氏數列（Fibonacci sequence，亦稱為黃金分割數列）。這個赫赫有名的數列體現於大自然生物的生長規律，十分奧妙。[MML]

# 人人樂助 處處關懷





自李嘉誠基金會（「基金會」）一年多前推出「Love Ideas, Love HK集思公益計劃」以來，香港人發揚強大的愛心，為社區及不少人帶來了福祉。今期《Sphere》訪問部分已完成第一回合資助項目的參加者，並向社區服務專業顧問了解他們如何協助參加者將精彩意念化為行動。



「愛心車頭相」項目為長者拍攝遺照，留給家人。

「Love Ideas, Love HK集思公益計劃」的目標，是鼓勵香港市民發揚愛心，造福社群。這項計劃是基金會撥款港幣三億元（約三千八百五十萬美元）進行的「香港仁愛香港」公益行動的一部分，引起了熱心人的共鳴，齊齊建立美好社區。

為方便全港市民參與，「Love Ideas, Love HK集思公益計劃」設立了一個網上平台。參加者可透過網站www.loveideas.hk提交建議書，而全港市民可在網上投票，選出他們心目中認為值得基金會資助的活動項目。「Love Ideas, Love HK集思公益計劃」第一回合收到超過一千份建議書，並有七萬四千人投票，選出了一百七十七個他們認為值得資助的活動項目。第二回合更新增電話投票服務，令總投票人數大增至五倍，達到三十七萬票之多，最終選出二百三十個在不同層面造福社群的項目。

第一回合的活動項目合共獲得港幣二千八百萬元撥款，而第二回合則再獲得港幣三千六百七十五萬元資助。項目內容多采多姿，包括為邊緣青年送上愛心老火湯、在醫院向病人表演「棟篤笑」、幫助有寵物離世的寵物主人等。以下介紹第一回合其中兩個備受讚賞的項目，包括關顧貧困長者和保留具有地方特色的小商店。

#### 光影留念

在舊日社會，香港市民流行上影樓為家中長者拍攝照片，以待長者百年歸老時，可擺放在靈堂靈

車上和供奉於家祠或神龕內。然而，隨著近年照相機日益普及，上影樓的傳統已經消失，而提供這種攝影服務的行業也式微。

然而，當二十三歲的余頌昇和二十四歲的洪建豪提交他們的活動項目時，為這種式微的攝影服務帶來改變。兩人苦苦思量如何給予長者一些實質的關懷，最後決定運用攝影專長，推行這個他們稱為「愛心車頭相」的項目，為長者拍攝一幀漂亮的遺照，留給家人。

這個項目得以落實，有賴基金會撥款港幣二萬五千元資助。有了這筆撥款，他們才有能力購買本來負擔不起的專業攝影器材。洪建豪解釋道：「我們需要在日本購買新的攝影器材，但當地今年三月發生海嘯，使攝影器材價格急升。」

至今已兩家本地老人院聯絡他們，希望定期獲得免費的人像攝影服務。不過，在三百多位請他們拍照的長者中，大部分都需要個別登門造訪拍攝。余頌昇解釋道：「不少長者都沒有能力自行出門，所以我們特地購買了便攜式攝影器材，提供上門服務，這樣對他們來說最方便，也最舒適。」

余、洪二人希望透過這項計劃，向世人展示本港的年輕人同樣關心本地社群的福祉。余頌昇說：「身為八十後的一群，我們不希望其他年代的人認為我們思想偏激，目光短淺。我們希望讓人知道，與其他年代的人一樣，八十後也懂得關心別人，目光也一樣遠大。」



香港的小商店蘊含一種獨有鄰舍文化。

## 「我們想到要設法幫助他們繼續經營。」

### 小店溫情

義工何婉雯和梁敏菁是社會工作者，也是社福機構生命工場的創辦人，兩人現致力保存本地小商店所蘊含的獨有鄰里文化。

兩人孕生這個構思，原因是她們見到環球商店紛紛進駐香港社區，加上市民轉為鍾情購買國際品牌產品，令她們擔心區內小商店有倒閉之虞。

何婉雯說：「當我們第一次與九龍大角嘴的小商戶交談，便發現他們的經營十分困難，因此我們想到要設法幫助他們繼續經營、廣拓同業網絡，並加強市民，尤其是年輕人對他們的關注。」

有見及此，成立於二〇〇四年的生命工場遂改變扶助對象，由原來扶助弱勢社群，變成靠捐助來協助小商店繼續經營，讓小商店得以維持作為文化寶藏和社區資產的傳統角色。

在基金會撥款港幣三十萬元的支持下，何婉雯和梁敏菁聯同其他社工及約百名青年義工，定期帶領一班年輕人尋訪各區的小商店。他們舉辦賣物會介紹這些小商店，並經常為店主舉辦交流會，建立互相扶持的地區網絡。

由於獲得「Love Ideas, Love HK集思公益計劃」的撥款，讓生命工場可服務二百多家小商店，提供交通安排予一萬多名市民參與他們舉辦的活動，並擴大服務區域範圍。

何婉雯解釋道：「我們正努力求取平衡，希望三全其美；除了讓高級品牌可以持續擴展外，亦可保存街坊商店的生存空間，使傳統的營商技巧傳承無間。隨著城市在各方面不斷發展，我們有需要保存和發揚我們獨有的社區文化。」

### 鼓舞人心

由項目構思到執行，香港社會服務聯會（「社聯」）及聖雅各福群會一直為基金會和「Love Ideas, Love HK集思公益計劃」參加者提供寶貴意見。兩家機構均認同基金會的願景，鼓勵市民對社區服務作出無私奉獻。

在提交活動項目的階段，兩家機構協助參加者撰寫和潤飾項目建議書。在獲選項目名單公佈後，他們會提供執行項目的指導，並幫助參加者作好準備面對困難，直至項目完成。最近，兩家機構更教導參加者評估項目的影響，確保項目的成效能清晰傳達。

聖雅各福群會協作高級經理李玉芝指出，如何落實意念，是不少參加者經常需要協助的地方。李女士解釋道：「我們希望參加者借助我們的經驗和專長，讓他們能夠全面發揮活動項目的潛力。」

參加者的非凡創意、堅毅意志和無私精神，令聖雅各福群會和社聯感動不已。社聯業務總監（業務及協作）蔡劍華說：「由學生執行的活動項目，令我刮目相看。由項目的決策至執行過程，他們一手包辦，盡心盡責。」蔡先生認為，同學們願意向弱勢社群施予援手，反映年輕一代正加強參與社會事務。他補充道：「他們的精神，值得各年齡層的人學習。」

李女士對「Love Ideas, Love HK集思公益計劃」鼎力支持個人和大型機構讚不絕口。她說：「其實香港仍有不少熱心人，只要多一點點的扶助和鼓勵，他們便能落實寶貴的服務意念，造福社群。」

### 影響深遠

本港市民一般認為，「Love Ideas, Love HK集思公益計劃」已開始重燃香港人對社區服務的熱誠。

李女士說：「儘管香港市民生活忙碌，但他們仍然願意參與這項計劃，共同努力推動社區服務。這項計劃喚起了全港七百萬市民對社區服務的關注。我們希望『Love Ideas, Love HK集思公益計劃』所播下的種子可以茁壯成長，開花結果。」

「愛心車頭相」項目的洪建豪表示，市民提交的不少項目引起了社會上的廣泛討論及巨大迴響。「現在，參選項目所針對的種種問題已引起更廣泛的關注，我有信心這些項目將越做越大，並一直延續下去。」

### 關愛不絕

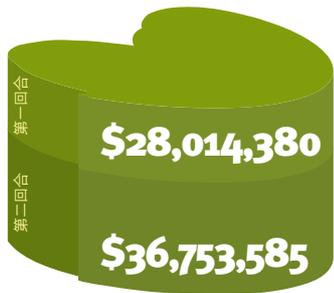
今年夏天，「Love Ideas, Love HK集思公益計劃」進入第二回合，誠邀香港人參與「香港仁 再愛香港」行動，結果收到一千多份項目建議書，吸引逾百萬市民參與投票。為方便更多市民投票，基金會除了接受網上投票外，還設立互動語音系統，讓市民進行電話投票。在這個回合中，共有二百五十個項目獲得了總額港幣三千六百七十五萬元的資助，包括由李嘉誠先生親自挑選的二十個參選項目。



社區服務專業顧問協助參加者將意念化為行動。  
 (上) 社聯業務總監蔡劍華  
 (下) 聖雅各福群會李玉芝

## Love Ideas ♥ HK 集思公益計劃一覽

撥款總數 (港幣)



撥款總數  
**\$64,767,965**

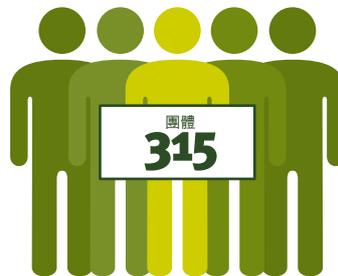
總票數



申請項目



獲選項目總計





# 白貓 活力再現

經過和記黃埔的一番改造，這個在中國家喻戶曉的洗衣粉及洗潔精品牌現已重振活力，開創「綠色」家居護理產品潮流的先河。和記黃埔希望藉此在中國內地龐大的家庭日用品市場上佔據更重要的席位，並有朝一日引領這個本土品牌走向世界。



已故中國領導人鄧小平有句名言：不管黑貓白貓，能捉老鼠的就是好貓。對建基上海的白貓品牌來說，好貓一定要欺霜勝雪，更要光潔生輝呢！和記黃埔（中國）有限公司（「和黃中國」）革新了著名白貓品牌的形象後，白貓已比以前更潔白，更有活力。

以全新形象示人的白貓，現在以內地二十五至三十歲的高品味「黃金一代」城市人為目標。這個老牌子努力振作，務求重奪在內地家庭清潔用品市場的盟主寶座。獨立市場研究機構Datamonitor的調查資料顯示，這個市場今年的營業額估計為八十三億美元（港幣六百五十億元）。

大約五十年前，白貓率先在中國內地推出濃縮洗衣粉。後來，公司又成為生產洗衣液和洗潔精的先驅。二〇〇六年，和黃中國收購持有白貓的國有企業八成股權，成立上海和記黃埔白貓有限公司（「和黃白貓」）。

白貓品牌在中國內地曾經家喻戶曉，即使在偏遠農村的辨識程度也高達百分之九十。白貓以卓越的品牌和銷量屢獲殊榮，可惜後來未能跟上時代的發展步伐。和黃白貓總經理蔣友威說：「面對張牙舞爪的競爭對手，白貓曾一度淪為一頭暮氣沉沉的老貓。」

據市場調查顯示，到二〇〇八年，縱使業務每年的市值仍然有七十七億元人民幣（當時約八億七千萬美元），白貓在內地家庭清潔用品市場的佔有率已下降至不足百分之十五。蔣先生說：「白貓的市場聲威幾已喪失殆盡，我們的第一項挑戰是革新品牌形象，使白貓脫胎換骨。」

這項改造工程，當然絕非表面的修修補補那麼簡單。

身兼和黃白貓合資公司董事長的和黃中國董事總經理杜志強憶述，和黃注資白貓後，他的團隊必須從零開始展開工作。「我們需要調整全線產品、整個管理架構、生產方式，乃至研發部門組織及整個銷售隊伍。」

一九八八年，美國消費品業巨擘寶潔公司希望和記黃埔能助其打入中國市場，這為和黃帶來了收購白貓的契機。

杜先生說：「我們與寶潔合作開拓中國高流量消費品市場，結果取得美滿成績，寶潔亦因而成為內地最大的消費品企業。」

二〇〇四年，寶潔決定以港幣一百六十億元，向和黃購回其全部股份。杜先生說：「和黃從高流量消費品業務中獲得豐厚利潤後，我想看看和黃能否自己收購一個中國品牌，以重演與寶潔合作的成功經驗。後來，我們碰到了收購白貓的機會。」

在九十年代，當中國內地進一步向跨國公司開放市場，白貓像不少國有企業一樣深受打擊。跨國企業投入巨額廣告費來建立品牌，使白貓對本身品牌形象和分銷網絡的投資相形見绌。此外，本地私營企業不斷崛起，積極推出自家產品，也進一步蠶食白貓的市場份額。

杜先生表示，企業改造需要不少時間，而且成本高昂，有時更要作出艱難的決定。有關的改造措施包括關閉效率低下的工廠、解僱約四千名員工，其中不少是在白貓服務了數十年的老臣子。此外，改造工程並無路線圖可以依循，因為海外投資者收購及改造中國國有企業成功的先例，可說絕無僅有。

杜先生說：「然而，企業改造一直是和黃中國的強項。我們一向重視創新，勇於開拓。」他補充道，他很幸運得到一支忠心耿耿、敬業樂業的行政團隊協助，他們都已在中國內地工作了二、三十年，經驗豐富。在杜先生的調動下，這些行政人員進出白貓的上海總部，努力完成艱苦任務。「同事們懷著共同信念，深信只要竭盡全力應對挑戰，將白貓視為自己的業務，那一切問題定能迎刃而解。」





改變形象前的白貓產品。

和黃中國還獲得香港和黃集團的強大財政支持，北京的國有資產監管部門也給予協助，並歡迎和黃參與改造白貓公司的品牌和業務。

據蔣先生稱，白貓品牌的一大優勢是擁有深厚的傳統。「中國家庭幾代人都使用白貓。白貓是值得信賴的本土品牌，每個人的祖父母輩到今天還在使用白貓產品。令白貓品牌繼續傳承下去，幾乎已成為保存民族自尊的一件大事。此外，白貓與先進的上海密不可分，無論是時裝、品質或生活水平，上海都居於領先地位。」

和黃中國禮聘國際設計公司，為白貓創造全新的品牌形象和企業標誌，集團旗下零售公司屈臣氏也採用他們的服務。除了革新標誌設計外，該公司還設計出極為可愛的貓形瓶身產品容器。杜先生說：「這使白貓產品在貨架上脫穎而出。要在飽和的市場上營銷實用性和商品化的產品，便必須在芸芸對手中獨樹一幟，才能突圍而出。」

與和黃集團公司的協同效益也惠及白貓。和黃中國商貿是內地規模最大且最具影響力的高流量消費品分銷商之一，現負責白貓產品組合的銷售、分銷及物流運作。

白貓的產品組合涵蓋衣物、餐具和家居各方面的清潔產品，而且還在不斷擴展。

白貓重振聲威，即強勢出擊，成為中國二〇一〇年上海世博會清潔洗滌用品行業項目贊助商，奪得世博園區內洗手間、餐廳和場館公共區域清潔產品供應權後，近期在中國清潔用品協會的評選活動中，面目一新的白貓更入選為「中國十大新銳品牌」。

眾員工的努力已經獲得回報，白貓的銷售額較去年同期增長了大約六成。杜先生說：「我們有望最終扭轉這個經典品牌的形勢，現在也許已經完成了目標的三分之一。」

隨著白貓品牌在中國頂級洗滌品牌排行榜上穩步回升，和黃中國向遠大的發展目標邁進了一步。杜先生說：「我們長期的心願是發揮和黃集團全球零售網絡的優勢，把中國消費品推向海外。」

他指出，和黃中國正在不斷開拓由家居用品至個人護理用品的業務領域，並可能在不久將來崛起成為「中國的強生」。除了白貓的家居護理產品外，和黃中國還成立製藥及醫療集團和黃中國醫藥科技，藉此與紐約漢優集團成立合資項目，銷售天然、有機的健康產品。

杜先生說：「如果我們能將白貓與和黃中國商貿發展成舉足輕重的高流量消費品企業，加上和黃中國醫藥科技的醫療產品業務配合，我們將會具備開拓全球市場的一切條件。」

「只要建立起符合經濟效益的經營規模，一切皆有可能。沒有恢宏的理想，便注定一事無成。我們必須訂立遠大目標，努力不懈。」

「我們長期的心願  
是把中國消費品  
推向海外。」



# 領導清潔產品革命 工程的科學家

上海和黃白貓有限公司研發主管張蕾，負責白貓的產品研發工作。她領導四十二位化學工程師，在寬敞的實驗室內埋頭苦幹，不斷改進洗衣液及其他清潔用品，同時讓產品更加環保。

在上海的研發中心，洗衣機和洗碗碟機日夜不停地運轉，研究人員用沾染各種污漬的布料及碟子，對新配方進行測試。雖然大部分消費者認為價格低廉的清潔用品十分平常，不需要先進技術，但要使清潔產品盡善盡美，嚴謹的研究工作不可或缺。何況背負著公司六十多年的輝煌歷史，科研人員的態度必須加倍認真。

白貓公司的前身是成立於一九四八年的上海永興化工產品有限公司，是中國首家生產洗衣粉的工廠。這家國有企業除了開創內地濃縮洗衣粉的先河外，還率先推出衣領清潔噴霧劑、適合絲綢和羊毛的洗衣液，以及家居與紡織品漂白劑。

二〇〇一年，張女士掌管的科研部門被中國政府列為國家重點研發中心。該中心擁有十六項洗滌和清潔產品配方的全國專利，還有更多的包裝設計專利。

今天，張女士與她的團隊正投入技術競賽，開發衣物清潔劑的更多功能，包括把衣物變成抗菌保護罩，使效力持久的芳香劑滲入布質纖維內，以及在布料表面不斷塗上具除污功能的納米微粒。



在中國，白貓率先推出抗菌洗潔精，和功效持久、氣味芳香的衣物柔順劑。納米微粒塗層技術現已應用於生產白貓窗戶清潔產品。

為研發新型的衣物柔順劑，白貓成為內地第一個與國際香料香精公司(IFF)合作的清潔品牌。IFF以紐約為基地，是全球柔順劑製造商翹楚。

張女士說：「新型柔順劑在衣服留下的特別香味，經過幾個月仍不會消散。」白貓還與IFF合作，在洗潔精中添加食品級芳香劑。「消費者信賴我們的品牌，認為我們開發的餐具洗滌產品安全可靠。我們的洗衣液性質溫和，不損皮膚，連有過敏症的人也一樣適用。」

白貓更特別注重產品的「環保」功能。張女士說：「我們所有原材料不得含有磷酸鹽，並可讓生物自行降解，以防止污染水源和湖泊。幾十年前，所有洗衣粉都含有磷質，但現在白貓洗衣粉與其他家庭清潔用品全部不含磷質，且具有生物降解特性。」白貓的高濃度洗滌劑還採用特殊配方，可減少用水量，尤其適合水源緊張的地區。

張女士又說：「我們的品牌重視創新，並得到強大的研發團隊支援。」她一臉自豪地補充道：「我們的科研人員及工程師均畢業於內地一流大學，現正努力加強所有產品的清潔能力，同時保護環境。」



和黃員工餐膳巡禮

# 立足全球 吃在本地

有人說，食物最能反映一個地方的文化特色。雖然全球日趨一體化，但各地的美食，有幸仍能保持其獨有風味。和黃業務遍佈全球，各地員工日常餐膳的菜式繽紛多采，反映了集團遼闊的業務版圖。



Smakelijk eten! Eet Smakelijk!

Guten Appetit! Mahlzeit!  
En Guete!

Smaklig måltid!

食飯！

Buon  
appetito!

請慢用！

Enjoy your meal!

在世界各地，和黃員工不論是在飯堂或外出用膳，或者自備愛心飯盒在公司進食，他們的餐膳通常反映當地獨特的飲食文化，而且員工還常常善用午飯時間聯絡感情。

為搜集與本文相關的資料，《Sphere》向和黃在世界各地的員工進行問卷調查，結果獲得熱烈回應。如果現在距離午飯的時間還早，請稍後才繼續細閱……

#### 飯堂美食

集團有數以千計的員工，每日的午膳都由員工飯堂主理。和黃旗下的港口全年三百六十五日、每日二十四小時不停運作，而且遠離市中心，為應付碼頭員工膳食的龐大需要，所以其員工餐廳也最大。

在巴基斯坦，卡拉奇國際貨櫃碼頭的員工飯堂每日平均招待二百五十人用膳。該公司的企業事務及人力資源主任法克說：「在繁忙時間應付員工的用膳需要，實在是一項吃力的工作。我們希望讓用膳的員工盡快取得食物，而且任何時候都以友善態度，為他們提供優質服務。」在中國華南的鹽田

國際集裝箱碼頭，員工飯堂平均每日要為三千人服務，營運員工飯堂的挑戰之大，不難想見。

和黃集團旗下公司的大部分飯堂都是由內部餐飲服務部門負責營運，但在某些地區，員工餐膳是由承辦商提供。菜式主要選擇合時食材，並考慮當地人的飲食口味，以至員工喜愛的菜式。因此，即使工作地點附近有餐廳食肆，不少員工也喜歡選擇在員工飯堂用膳。

以香港國際貨櫃碼頭來說，員工飯堂的營運商平均每日要為六百至八百名員工服務。儘管員工幾乎清一色是中國人，但順應部分員工的要求，餐單上卻有大約三分一的菜式是西式食品。貨櫃碼頭的飯堂出名每星期都推出主題美食，而且往往是西式美食，例如最近便舉行了意大利粉美食周。

和記韓國碼頭方面，員工組成的飯堂營運委員會每月開會一次，評估飯堂的營運情況，並討論個別員工提出的改善建議。此外，委員會每年會進行兩次員工滿意度調查，搜集員工對膳食的意見。和記韓國碼頭企業策略及傳訊經理李圭根說：「我們的目標是確保全體員工每天都得到高質素而又營



養豐富的膳食。」每餐一般包括飯、湯和四碟韓式配菜，當中最受歡迎的是辣煙肉配生菜。這道菜式在韓國稱為豬肉泡菜（Jaeyook-bokeum），而且伴以用紅椒膏、胡椒粉、大蒜和薑製成的惹味醬料。

和記韓國碼頭平均每日約為二百五十人服務，每月提供六百五十公斤魚及高達二千公斤白飯，相等於一輛四門房車的重量。在太平洋彼岸的巴爾博亞港，巴拿馬港口公司的飯堂每日為大約一千五百名員工炮製多達七百公斤肉及二百二十五公斤蔬菜。

要採購、烹調及供應這麼多食材，加上用餐後又有那麼多清潔工作要做，很多人都以為和黃集團公司最大的飯堂需要僱用數以百計的員工。但事實並非如此，巴拿馬港口公司企業事務及公共關係主管蘇克爾說：「我們的飯堂有一位大廚，日班有十四名員工，夜班和通宵班則各有九名員工，另外還有六名外聘的合約清潔員工幫手。」換言之，該飯堂只需三十九名員工，便可為五百人服務。在和記港口集團位於荷蘭鹿特丹的歐洲貨櫃碼頭，七個員工飯堂的情況也大同小異。在午飯時間，每個飯堂為大約四百人提供膳食，但無論任何時間飯堂只需三名員工當值。

和黃集團公司營運的員工飯堂，均提供豐富的菜式以供選擇。和記港口集團位於墨西哥恩塞納達的碼頭，其飯堂在每頓飯餐中提供低熱量的雞蛋、蔬菜及雞肉。香港電燈有限公司在三個不同地點的員工飯堂（包括位於南丫島的發電廠），會在每張「食譜卡」上面印上有「營」資

... (續 26 頁)

## 和黃世界 美食大搜索

無論在巴基斯坦、印度、愛爾蘭、奧地利或香港，和黃大家庭不少成員都熱愛廚藝。儘管同事們遠隔重洋，難以同桌共餐，但要討論家常菜式卻是輕而易舉。今期《Sphere》廣邀各地員工講述他們鍾愛的美食，以下是最受歡迎的「六大菜式」。請告訴我們你對食譜的意見，並聯同你親自下廚的菜式照片，以電郵傳送至 [SphereE@hutchison-whampoa.com](mailto:SphereE@hutchison-whampoa.com)！

### 巴基斯坦美食展新意

卡拉奇國際貨櫃碼頭商務主任阿巴斯最喜愛的菜式，是她改良自巴基斯坦傳統菜式的雞肉飯。這道青青綠綠的菜式容易烹調、色香味美，所以是阿巴斯的至愛。

她說：「這道菜式完全是自創的，我絕對想不到它會如此美味可口。」儘管巴基斯坦烹飪的風味和技巧因地而異，但是也有全國共同的用料，如穀物、豆及扁麵包等。阿巴斯說：「巴基斯坦人很喜歡吃，因此具有民族特色的美食種類繁多，不勝枚舉。」

阿巴斯說，她盡可能抽時間下廚，甚至會花多達十五個小時來烹調美食招呼客人。「我十一歲時，就向母親學習廚藝。現在，我很喜歡為親朋好友下廚。當聽到他們喜歡我特別炮製的菜式，我就覺得很滿足。」

她補充道：「我的女同事和我一樣也很喜歡嘗試新菜式，所以我們會交流烹飪心得。我很高興能與和黃集團在各地的同事介紹這道菜式的食譜。」





碧綠雞肉飯



古吉拉特色羊角豆

👤 用餐人數 🕒 準備時間 🕒 烹飪時間

### 碧綠雞肉飯

👤 5-6人 🕒 2小時 🕒 45分鐘

食譜由阿巴斯提供

#### 材料

雞肉：

全雞1隻，切成4大塊，並在雞肉表面切花紋

全隻紅辣椒6隻（非必要）

丁香6粒

芫荽（全隻）3湯匙（45毫升）

黑胡椒（搗碎）1湯匙（15毫升）

紅辣椒粉（非必要）

鹽（按口味）

薑黃粉1湯匙（15毫升）

肉桂棒1根（2吋）

白色小茴香籽1茶匙（5克）

乳酪2杯（480克）

薑蓉1湯匙（15克）

蒜蓉2湯匙（30克）

芥末醬1湯匙（15克）

醋1/4杯（60毫升）

豉油2湯匙（30毫升）

食油1湯匙（15毫升）

蜂蜜2湯匙（30毫升）

檸檬汁6湯匙（90毫升）

烱蛋（裝飾用）

胡蘿蔔（裝飾用）

米：

印度香米5杯（950克）

清水4杯（960毫升）

薑蓉1湯匙（15克）

蒜蓉、薄荷醬、芫荽醬、青辣椒醬（非必要）各2湯匙（30克）

白色小茴香籽1茶匙（5克）

#### 做法

雞肉：

將乾香料混合和磨碎，加入乳酪、薑、蒜、芥末、醋、豉油、食油、蜂蜜、檸檬汁及鹽，攪拌均勻成為醬料。

將醬料均勻塗抹在雞肉上，醃製兩小時。

用煎鍋煎30—45分鐘，小心翻動，兩面煎熟。

米：

在兩夸脫容量的平底鍋內倒入食油，加熱。加入小茴香籽用慢火炒，偶而攪拌幾下至呈淡褐色。加入蒜、薑和檸檬汁，攪拌均勻，煮兩分鐘。加入白米、四杯水和鹽，煮沸後加入薄荷醬和芫荽醬。蓋上鍋蓋，用慢火燜煮約25—30分鐘，至白飯變軟及米水收乾為止。

## 印度佳餚

在孟買，Hutchison Global Services品牌與市場推廣傳訊部高級主任巴塔卡雅希望介紹一道她家人和朋友都很喜愛的菜式：「古吉拉特色羊角豆」。她選用了秘製的惹味香料，為美食錦上添花。

對巴塔卡雅來說，周末在家下廚是一種減壓良方。「我將傳統的印度香料與西方的醬料和調味品混和，東西合璧。瞧！這道菜的味道真是不錯，別有一番風味。」

她向母親學習廚藝後，即不斷嘗試烹調印度乃至世界各地的菜式。她珍藏了果阿、孟加拉、古吉拉特、信德、東印度、門格洛爾、中國、泰國和意大利等地的食譜，還有多不勝數的甜品食譜。最近，她愛上了研究美酒佳釀，包括學習在家釀造薑汁酒。

### 古吉拉特色羊角豆

👤 4-5人 🕒 45分鐘 🕒 15分鐘

食譜由巴塔卡雅提供

材料

羊角豆（秋葵）1磅（約1/2千克）

辣椒粉2湯匙（30克）

薑黃粉2湯匙（30克）

芫荽粉2湯匙（30克）

小茴香粉2湯匙（30克）

Garam什香粉1湯匙（15克）

食油（煎炸用）

鹽、糖（按口味）

乾芒果粉或chaat什香粉（按口味，作裝飾用）

做法

洗淨羊角豆，擦乾，細細切成三角形或圓形的小塊，加入香料、鹽和糖，攪拌均勻。按口味加入鹽和糖，讓羊角豆醃泡20至30分鐘。

在深底鍋倒油加熱，放入羊角豆，炸至金黃鬆脆為止。撈出，移至鋪上紙巾的碟子，瀝出多餘的油。用乾芒果粉或chaat什香粉裝飾。

料，以詩意十足的「金銀伴翠」（滑蛋牛肉碎配菠菜飯）為例，其食譜便列出此菜式含有豐富的鐵質、維他命B12及葉酸，可增強血液循環。

香港國際貨櫃碼頭位於九龍葵涌的員工飯堂更與香港政府衛生署合作，除了供應一般飯菜外，還特設營養豐富的「有營食肆」菜式。這些「有營」餐膳均由註冊營養師設計，提供多款低脂、低膽固醇的菜式，既美味又實惠。

### 外出用膳

對於公司沒設員工飯堂的和黃同事而言，他們大部分都會到附近的食肆用膳，既可暫時放下緊張的工作，又可與同事聯絡感情。

在墨西哥維拉克魯斯，和記港口集團公共關係主管宮莎拉斯說：「不少員工喜歡到公司附近的食肆共進午餐。他們通常只需等候五分鐘便可找到座位，而且食物價格相當合理，平均每餐只是三十五至四十披索（二點九至三點三美元）。」

在和黃旗下的3奧地利，每名員工每月均獲派二十張每張價值四點四歐羅（六點二八美元）的午餐券。這些餐券適用於公司附近的餐廳，員工可隨時享用希臘式、意式、中式乃至傳統奧地利食品。

至於3愛爾蘭員工，則最喜歡「餐湯三文治」套餐，包括一碗美味餐湯及一份三文治，售價介乎七至十二歐羅；而3瑞典的員工只需大約一百瑞典克朗（十五點六美元），便可在他們喜愛的食肆享用如漢堡包、意大利

... (續 28 頁)



健力士牛肉餡餅

## 愛爾蘭之最—健力士與牛肉

健力士牛肉餡餅揉合了愛爾蘭最出名的兩種出口產品，從中可以窺見愛爾蘭的美食風味。3愛爾蘭的營業主任鍾斯說，這道菜餚用文火烹製，令牛肉「柔嫩細膩」，同時讓健力士黑啤的獨特口味融入其他食材之中，從而烹製出一道香醇美味的愛爾蘭特色佳餚。

鍾斯對烹飪情有獨鍾，儘管生活繁忙，他每晚都會一手一腳，為自己準備晚餐。「我平日忙於工作，只做些簡單快捷的菜式，但每逢周末，我就會花很多時間下廚，經常一餐做兩三道菜。」

愛爾蘭最傳統的菜式還包括焗煙肉椰菜，以及用羊肉、馬鈴薯、洋蔥、蔥及胡蘿蔔燜煮的愛爾蘭燴羊肉。鍾斯說：「小時候，我常在廚房裏幫母親做菜，從她身上學習到這些傳統菜餚的烹調方法。」



### 健力士牛肉餡餅 食譜由鍾斯提供

5-6人 1小時 35分鐘

#### 材料

##### 酥皮：

中筋麵粉/ 麵粉1 1/2杯 (200克)  
鹽少許  
切塊牛油1/2杯 (110克)，或以等量牛油與豬油混合使用  
冷水2-3湯匙 (30-45毫升)  
雞蛋1隻 (打散塗在酥皮表面以增光澤)

##### 餡料：

中筋麵粉/ 麵粉1/4杯 (25克)  
鹽及胡椒粉 (按口味)  
牛肩排2磅 (900克)，切成1吋/ 2.5厘米的小方塊  
牛油1 1/2湯匙 (20克)  
菜油1湯匙 (15毫升)  
大洋蔥2個，切成薄片  
胡蘿蔔2個，切成2.5厘米的小方塊  
伍斯特郡辣醬油 (噏汁) 2茶匙 (10毫升)  
番茄泥2茶匙 (10毫升)  
健力士啤酒或黑啤2杯 (500毫升)  
熱牛肉清湯1 1/4杯 (300毫升)  
糖2茶匙 (10克)

#### 做法

##### 酥皮：

將焗爐預熱至400度華氏 (200度攝氏/ Gas 6)。

將麵粉、牛油及鹽揉搓，打開鋪平至1/10吋 (3毫米) 厚。從鋪平的麵團切下一條3/4吋 (2厘米) 的長條。將清水掃在餡餅碟的邊緣，再將長條沿邊緣放好壓平。將剩餘的麵團切成比碟子約大1吋 (2.5厘米) 的圓餅狀。將一個餡餅漏斗放在餡料的中間，以支撐餅皮，防止其陷入餡料中和變得濕漉漉。

將圓形餅皮放於餡餅漏斗頂部，壓平邊緣封好。去掉任何多餘的餅皮，用叉子或拇指和食指在邊緣壓出小褶。在頂部掃上蛋液，並在中間弄一個孔，讓餡餅漏斗顯露出來。烘焙30-35分鐘，直至餅皮變得金黃鬆脆。

##### 餡料：

將麵粉放進一個大碗，按口味加入鹽及黑胡椒粉調味。放入肉塊與麵粉攪拌，直至肉塊均勻沾上麵粉。

將牛油及食油放在一個大型厚底砂鍋中加熱，直至牛油融化。將肉塊分幾次加入食油及牛油，快煮一兩分鐘至變成褐色，用漏勺取出，備用。

將洋蔥及胡蘿蔔加入平底鍋，以小火煎炒約兩分鐘。將肉放入平底鍋，並加入其餘餡料。放入鹽及胡椒粉調味，攪拌均勻，然後煮沸。蓋上鍋蓋，用文火燜煮大約兩小時，或直至牛肉變軟且醬汁變得黏稠光亮。將牛肉餡料離火，從平底鍋倒入一個1.5夸脫 (1.5升) 的餡餅碟內，待其完全冷卻。



薑蔥炒蟹

## 至愛港式海鮮

和黃地產集團學習與發展助理經理方浩賢說，講到粵菜，炒蟹無疑是最簡單、最容易烹調的菜式之一。「我喜歡這道菜，因為它做起來簡單又不費時，而且用上螃蟹這種我最喜愛的美食。」

炒蟹是華南沿海地區的一道特色小菜，方女士很喜歡為家人烹調這道佳餚。方女士說：「做菜的整個過程我都樂在其中，由在喧嘩嘈雜的菜市場買材料，到與家人吃完每一道菜，實在其樂無窮。」

### 薑蔥炒蟹

4-5人 30分鐘 15分鐘

食譜由方浩賢提供

#### 材料

螃蟹 (全隻) 2隻  
粟粉數湯匙  
薑10-12片  
蒜瓣5粒  
蔥1根，切成一吋長 (2 1/2厘米) 的蔥段  
紹興米酒1/4杯 (50毫升)  
清水1 1/3杯 (300毫升)  
蠔油1湯匙 (15毫升)  
豉油1茶匙 (5毫升)  
糖1湯匙 (15克)

#### 做法

將螃蟹洗淨，除去內臟，切成塊狀。確保蟹鉗的水收乾。在蟹塊上撒粟粉，備用。

將鑊燒熱至中高溫度，放油。加入薑片，快炒1-2分鐘後，加入蒜瓣同炒，直至蒜呈金黃色為止，然後加入蟹鉗煎炒，直至蟹鉗呈橘紅色為止，跟著加入蟹塊同炒，頻頻攪拌，直至蟹殼呈橘紅色。加入蔥和米酒，炒至蔥熟透。加入水和糖，然後用文火慢煮至一半的汁液收乾為止。再加入蠔油和豉油，攪拌均勻。若水份過多，加入少許粟粉打獻，攪拌至濃稠。

千層粉等美食。3英國員工的膳食選擇同樣多姿多采，包括當地酒吧的食品，他們喜愛的食物包括連皮烤馬鈴薯配吞拿魚及煙肉沙律、軟芝士、小紅莓法國長麵包等。

和黃員工也經常光顧一些糅合不同國家和文化特色的餐廳，在巴哈馬群島大巴哈馬島，和記港口集團的自由港貨櫃碼頭附近，有一家希臘自助餐廳除了供應希臘烤肉外，還有醃雞、酥炸海螺等巴哈馬人喜愛的美食。

國際快餐連鎖店也深受各地和黃員工歡迎，不少快餐店供應本地化的食品，例如巴基斯坦的「雞肉薯片」。在香港，屈臣氏集團公共關係部助理企業傳訊經理陳安盈解釋道：「這些餐廳服務快捷、價格相宜，的確十分方便。我們都喜歡光顧這些餐廳，快快地填飽肚子，以爭取時間休息一會，再開始下午的工作。」

### 自攜午餐

雖然意大利是薄餅和意粉的家鄉，但當地員工卻喜歡留在辦公室吃午飯。塔蘭托貨櫃碼頭的商務經理麥科米克解釋道：「我們有較多員工選擇在員工飯堂吃飯，或者自攜午餐。」

只要看看全球各地和黃員工自攜的午餐，不難發現他們偏愛傳統的地道食物。

3瑞典員工最喜愛的午餐是瑞典肉丸，而在內地，和記黃埔地產員工的午餐菜式包括中式炒肉、蔬菜、白飯和麵。在印度，Hutchison Global Services員工最喜愛傳統印式麵包（如烤餅或油酥餅），還有扁豆菜式（例如daal）及咖哩蔬菜。在巴爾博亞港的巴拿馬港口公司，員工則喜歡把前天家中的剩菜，包括豆、大蕉等，帶回公司作午餐。

「吃在本地」也許正反映「立足全球」的和黃集團重用本地員工的成功企業文化。 



## 奧地利傳統炸肉排

在世界各地，炸肉排的做法不勝枚舉，但是沒有一種能比奧地利傳統的維也納炸肉排更加地道。據3奧地利企業傳訊部助理維克娜表示，維也納炸肉排無疑是最馳名且最具代表性的奧地利美食。

維克娜說：「維也納炸肉排是我小時候最喜愛的一道菜，每一次吃維也納炸肉排，腦海中便會浮現童年的時光及祖母的廚房。當年每逢周日，祖母都會為全家做維也納炸肉排。」

正是由於這些美好回憶，維克娜一有餘暇便會大展廚藝，尤其喜歡與朋友一起入廚。她解釋道：「我平時工作很忙，通常只在周末才會下廚。與他人一起做菜絕對是一件樂事，因為你可以在烹飪過程中了解一個人的個性。」

談到與好友交換烹飪心得和食譜，維克娜深信親身示範比口頭講解更有效。「我不太喜歡談論烹飪，寧可動手去做。」

### 維也納炸肉排

 4人  35分鐘  20分鐘

食譜由維克娜提供

#### 材料

小牛肉、火雞肉或豬肉4片（每片120克）  
麵粉2杯（240克）  
雞蛋2枚（打散）  
麵包糠2杯（200克）  
鹽及胡椒粉（按口味）  
食油或豬油（煎炸用）

#### 做法

敲擊肉片至大約四分之一吋（0.6厘米）的厚度，然後按口味加入鹽及胡椒粉調味。

準備三隻淺口碗，一隻裝麵粉，一隻裝蛋液，另一隻裝麵包糠。

先將肉片兩側依次沾上麵粉和蛋液，再裹上一層麵包糠，然後將整塊肉片完全裹上麵包糠。

將肉片放入加熱了的油鍋內，鍋內須有足夠的油，使肉片在油炸時能浮於油面。每面肉片的油炸時間不宜超過四分鐘。

炸好後伴以新鮮檸檬、雜錦沙律及馬鈴薯上桌。

## 中式甜品 芒果布甸

如果要選舉香港人最喜愛的中式甜品，相信「芒果布甸」會大熱勝出！芒果布甸是一道具有香港特色的甜品，比英式布甸來得清淡，據說時常有人從台灣或其他地方遠道而來，專程品嚐這道美食。

芒果布甸也是和黃旗下8度海逸酒店糕餅總廚黃利忠的個人至愛。為進一步迎合中國人的口味，他更改芒果布甸的標準做法，但想不到效果奇佳，大受許多不同種族人士的歡迎。

黃先生出道時在一家小酒店擔任學徒，現在是一位專業廚師，一星期有六天時間可以將烹飪熱情投入糕餅製作之中。他說：「我喜歡發明新式甜品，把快樂帶給每位懂得品嚐甜品的同道中人。我珍藏了不少我個人創作而又很喜愛的甜品食譜，也許有一天我會自己出一本甜品烹飪書，與大家分甘同味。」

黃先生選擇介紹他自製的芒果布甸，因為這道甜品所需材料在雜貨店和市場都可買到。「這款甜品完全不需要任何大型烹飪設備，在家製作也很容易。」

### 芒果布甸

5-6人 30分鐘 4小時

食譜由糕餅總廚黃利忠提供

#### 材料

牛奶1杯（220克）  
椰奶3/5杯（150克）  
糖3 1/4茶匙（15克）  
魚膠粉2 3/4茶匙（8.5克）  
芒果雪糕1 3/4杯（400克）  
新鮮芒果3個（切成薄片作裝飾用）

#### 做法

敲將牛奶和椰奶倒入平底鍋煮沸。另取一隻碗用於混合糖和魚膠粉，然後將混合物加入牛奶和椰奶，攪勻後，繼續煮至沸騰，然後一邊攪拌一邊將芒果雪糕倒入鍋裏，至完全融化後離火。

用麵粉篩將混合物倒入布甸杯，冷藏四小時。用幾片新鮮芒果裝飾杯面，即可享用。



芒果布甸

承蒙多位8度海逸酒店廚師親手烹製各款菜式以供《Sphere》拍攝，謹致衷心謝意。有勞各位大廚！