



餐飲業推自動化 省人力增效率

與零售業相比，餐飲業一向較為勞力密集。因此部分餐飲業僱主對最低工資立法心存恐懼。但事實上，行內已出現了不少自動化或自助化方案，提高效率，將人力用於較高增值的工序。部分設備供應商亦因此而營業額三級跳，尤以商用洗碗碟機供應商為甚！

《餐飲業》系列之節流篇

撰文：薛偉傑

攝影：張智超

用洗碗碟機 半個人抵兩個人

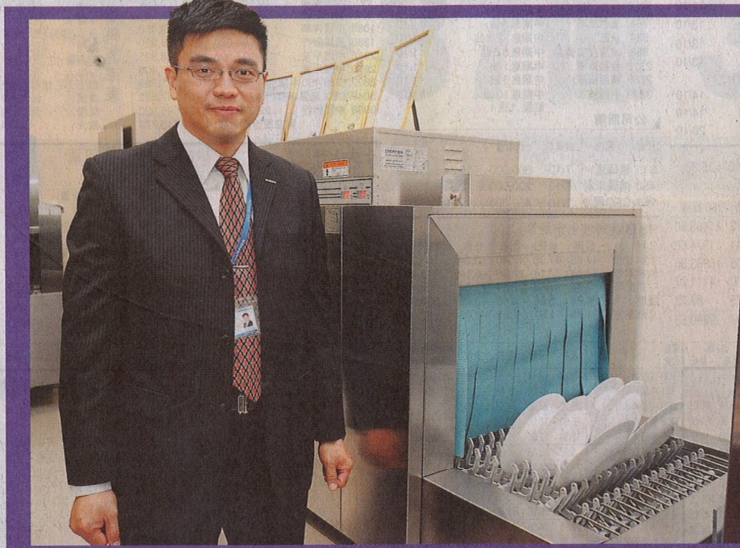
「這部洗碗碟機一分鐘就可以洗完一節碟（約25隻），包括清洗和消毒，每節只用水3公升。其中，最初50秒是用60度的熱水清洗，最後10秒則是以82度的熱水作高溫消毒。」

「由於高溫消毒時加了快乾劑，洗出來的碟大約30秒就會風乾，連抹碟的工作也可省掉！」本地商用洗碗碟機品牌Champion（卓卓匯化工有限公司）業務發展經理孫祈康表示，食肆若採用這種商用洗碗碟機，半個人已可應付兩個員工的洗碗工作。有些食肆甚至會在水吧也放一部，讓水吧員工間中兼任洗杯的工作（洗碗碟則仍由廚房負責）。

租機全包宴 月費2000多元

至於售價，每部2.5萬元至3萬元（視購買數量而定）。若採用「租機全包宴」服務，月費亦只是2000多元（確實數字視食肆座位數目而定），已包括租機、清潔劑、保養維修及更換零件等。與人手洗碗相比，其成本效益實在吸引得多！這個型號已經足夠幾十個至二百個座位的食肆使用。若是更大的食肆，該公司還有更高速的型號，洗一節碟只需17秒，包括清洗和消毒。

據卓卓匯化工有限公司董事總經理孫力雄和孫祈康透露，2007年時該公司在香港的新裝機量為200多部，但今年估計將會超過400部，因為近期每日都安裝1至2部機。至於整個香港市場的新裝機量（所有品牌的商用洗碗碟機合計），去年估計約為800部，今年則相信會超過1000部。孫力雄指出，近幾年，部分連鎖食肆已將洗碗碟的工作集中到中央廚房進行，以



卓卓匯化工董事總經理孫力雄指出，近幾年，有些連鎖食肆已將大部分的洗碗碟工作集中到中央廚房進行，以提高成本效益。



洗碗碟機由於在高溫消毒時加了快乾劑，出來的碟大約30秒就會風乾，連抹碟的工作也可省掉！

提高成本效益（因為可以用較少人力和洗碗碟機發揮較高的效率）。至於分店，則可能只留下一部細機，用來洗刀叉和筷子等。

依照廚房環境 度身訂做

因為連鎖食肆不時都需要將半製成食物由中央廚房運至分店，所以可以順道運送碗碟。以他所知，不單只是大型快餐集團和酒樓才這樣做，就是有些只有8、9間分店的連鎖食肆亦有這樣做。

Champion是香港設計品牌、上海生產，所以售價可較歐美的同級產品低大約20%至30%。而該公司更可提供有限度的「度身訂做」服務。例如，有些食肆可能因廚房環境擠迫，而想更改碗碟出入的方向，或者洗碗碟機的高度。有些高檔食肆則可能會要求加裝一個水缸，再過多一次水；或者加裝一個風乾的組件。有些餐家的則可能會要求加裝一個廢水箱，將洗碗碟後的水收集用來洗地（因那些水已加入清潔劑），務求物盡其用！

人手洗碗難請人 新舊交替促使機器化