

Att: 立法會食物安全及環境衛生事務委員會會議
From: Shin (Rocky Pang) 彭泰華先生
Tel:

敬啟者:

關於私房菜規管問題個人意見書

1. 關於營業方面: 每星期工作六天以訂位制, 因擔心客人遲到所以每日 4.5 小時祇限於晚市, 不可翻檯做第二輪及不可做廣告, 全以實力作營業方式, 這樣可對於真正菜館都算公平交代及保持私房菜文化。
2. 關於位置方面: 在一大廈內祇可一間私房菜, 這樣對於消防及住客在一定程度上, 以作安全及不必要影響。
3. 關於人數方面: 每店最多 40 人, 這樣對菜館可算公平及私房菜文化。
4. 關於牌照方面: 絕對讚成政府今次的做法及服從, 但以個人辦法必需符合衛生、消防及保險的最低要求。
5. 關於私房菜文化及經濟: 因全球經濟不景包括香港, 失業人數高企, 由其飲食業大大增加失業人數, 私房菜正好幫助一些對於飲食業有熟成的廚師可作另類飲食文化及不需要做失業大軍。至於本人最近易接到一些外地遊客的訂位, 例如: 中國大陸、台灣、日本、韓國等等。以上星期為例本人更加覺得出奇及興奮, 因本店接了一枱外國人的訂位, 但到最後才知道這枱客人是紐約時報的記者, 正和他談天說地中我問他為甚麼知道香港有上樓食飯的地方, 他說以在紐約已知香港有私房菜。所以我本人覺得香港私房菜文化易可對於香港經濟、旅遊事業及飲食文化方面都會有利。
6. 美食文化方面: 在我本人來看所有私房菜從業人員, 所做的菜餚不差於大酒店及大酒樓的廚師, 因所有私房菜都以 booking 關係以及每晚都祇是做十數款美食, 在加上所有菜餚都是總廚一人或二人處理, 事關私房菜的經營模式同傳統飲食業不同, 所以每道菜式都會用盡心機來烹調來吸引顧客。

祝各議員及行政長官
工作順利