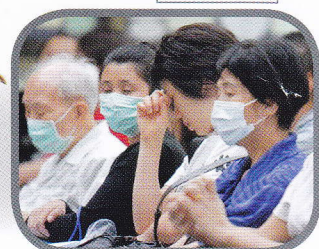




食安商機

環球肉食 成功搶灘

P.028



私院隔離病房 收費比拼

For health
永達產品令你稱心
更令

◀ 港移民吳堅和2008年從加拿大回港後，即推行品牌改革四部曲，小店的貨品由最初的幾十款，增至現時超過300款。



加拿大篇

加國走地雞「回流」元朗突圍

元朗牡丹街，當區人稱之為「街市街」。街上一間平平無奇的凍肉店，近幾星期突然變得車水馬龍，究竟所為何事？原來受H7N9影響，市民都改吃外地進口家禽，令改唐名、賣加拿大洋貨的永達肉食專門店生意額突升兩三成，加拿大走地雞、竹絲雞及鶴鶉等日賣近百隻。這天到訪該店與經理吳堅和 (Johnny) 談疫症下的商機，卻發現遠在彼邦的永達農場，過去20年來每個發展里程，都與香港息息相關。

九十年代港掀移民潮，永達農場的創辦人吳崇達、吳崇立加入移民大軍，落戶加拿大卑詩省。港人兄弟人在異地，首先勾起思鄉病的是一味白切雞。同是當代移民的Johnny說：「加拿大一直用水冷式處理雞隻，即是屠宰打毛後浸在冰水中降溫，弄得雞肉又酶又無味，饞嘴的港人吃過餐館裏的白切雞都噁之以鼻。」

結果，吳氏兄弟看準商機，斥資過百萬元在加國開設中央屠宰場，並引進了風冷技術，以吹凍風代替浸冰水，使雞隻肉質和味道都保存得更好。及後再將屠宰、批發業務擴充至自購農場養殖家禽，又專程為華人引入走地雞及黃油雞等品種，逐漸在當地的唐人世界闖出名堂。

專營屠宰泡湯轉戰凍肉

1997年後，香港發生過多次禽流感，累殺雞隻超過340萬隻，引起社會對中央屠宰的討論。彼邦的永達集團有意將經驗引到本港，遂撰寫計劃書自薦營運屠宰場，港府又曾派員到當地視察取經。計劃談得如火如荼，吳氏兄弟在2005年率先租下元朗地舖打造全港首個風冷房Showroom，摩拳擦掌推廣一

黃油雞
\$85

水鴨
\$120

站式家禽屠宰、風冷及零售。豈料政府「有頭威無尾陣」，一直歎慢板，最終新政策更胎死腹中。Johnny無奈說：「舖都租埋，惟有轉型賣加拿大凍肉做住先。」

本以為小店落戶人口密集區域，生意差極有限度，後來卻發現當區長者及傳統主婦居多，「她們一聽到雪藏就耍手擰頭。」如是者，小店在開業頭幾年一直賠本，舖租、人工連滯銷丟棄的家禽凍肉，每月最少蝕10萬元，四五年來合共損失超過500萬元。「當時我在多倫多分店負責批發，老闆（吳崇達）問我願唔願意返香港幫手，我返就繼續做，唔返就關門大吉！」

2008年，Johnny隻身回港，心裏千萬個改革念頭想為小店重整旗鼓。誰知改革大計未出籠，就遇上內地黑心食物湧港問題，激素雞、三聚氰胺奶粉及地溝油等醜聞日日見報，令港人意識到禽流感天災可能一時，但造假的人禍卻無日無之，「以前我們吃東西要新鮮有益；但現在呢，無害已經謝天謝地了！」

孕婦BB病人撑起生意

因此，市民對雪藏食品的戒心慢慢放下，而標榜天然有機兼無激素的加拿大食品（見另文）更頓成搶手貨，先有孕婦和餵哺



供港食物統計

新鮮或急凍豬肉(公斤)

國家	2012年進口量	2007年進口量	變幅(%)
1.中國	11,287,539	9,988,456	+13
2.澳洲	145,579	158,530	-8.2
3.美國	75,136	90,686	-17.1
4.加拿大	72,637	1,579	+4500
5.泰國	62,178	1,873,617	-96.7
**非配種用中國活豬(頭)	1,543,206	1,487,987	+3.7

冷藏家禽(公斤)

國家	2012年進口量	2007年進口量	升幅(%)
1.中國	26,231,712	22,536,279	+16.4
2.巴西	1,999,490	2,952,517	-32.3
3.美國	879,329	615,474	+42.9
4.阿根廷	213,998	—	—
5.法國	180,632	89,097	+102.7
**中國活家禽(隻)	7,215,574	2,527,540	+185.5

資料來源：政府統計處



▶ 南瓜炒加拿大豬腩肉

母乳的太太買竹絲雞煲湯補身；再有老婆婆買鵝鶉和有機雞肉給孫仔煮爛飯，及後還有癌症病人，甚至住在老遠的年輕夫婦也前來購買走地雞。小小社區裏一傳十，十傳百，結果雪藏家禽成了永遠的招牌貨，小店終在2010年首次錄得盈餘，及後再開大埔及西環分店。

▼永達農場是加拿大第二個符合HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point System) 標準的農場。此標準是美國太空總署用於控制太空人於升空時所需的食物，確保不會造成因食品病原所引致的污染。

縱然一次黑心食物風潮已令賠本多年的小店翻身，但Johnny還是不敢怠慢，密密使出改革招數。當年，店內擺賣的就只寥寥幾款家禽加少量豬肉，凍櫃顯得疏疏落落，如今卻被打造成一間小型肉食超市。除了門前兩旁的招牌家禽外，他近年還從加國引進了

不同種類的豬肉、牛扒、有機水果及海鮮，還有當地熱賣的蛋糕及即食點心，貨品較改革前增加了超過300種。

「香港人喜歡試新嘢，策略是保持招牌貨供應穩定之餘，每次船期都帶些新產品回來。客人慣了來尋寶，每次都會問：今次又有乜新嘢呀？證明新鮮感是需要的。經驗所得，雖然不是樣樣都好賣，但我們勝在可以逐樣慢慢試，而又可以帶給客人驚喜。」

重新包裝豬肉攻小家庭

他又笑言，以前老闆總抱着外國人心態，買甚麼都要「大大包」，但他發覺這法則



永達農場在加拿大及香港發展歷程

1989年
港移民在卑詩省楓樹嶺成立，主理家禽屠宰及批發，及後遷往素里市的Port Kells

1990年
於卑詩省購入農場，開展家禽飼養業務

1992年
家禽產品打入多倫多、滿地可市場，專攻大型超市及食肆，同年在北美多個國家推售產品。

1991年
多款冰鮮家禽產品在溫哥華大型超市上架

1995年
獲卑詩省新加人企業家頒發的「製造(加工)商業管理傑出表現」獎

2005年
於元朗牡丹街成立全港首間分店

2010年
開設大埔分店

2012年
開設西環分店



在香港完全行不通。「一次過叫人花七八十蚊買包豬肉來試，好多人都會覺得太貴。即使願意花錢，一家兩三口一大包食到幾時？」因此Johnny特意着工場更改原有包裝，將每包豬肉限在十多二十元之間，豬扒每包不得多於三塊。包裝一改，立即就吸引了從沒光顧過的客人來試食，令銷量顯著上升。

最近黃埔江死豬事件後，又為小店創造打一個生意上的小高峰，銷量增加逾兩成。

即使食物安全問題是大家所在意的，但價錢同樣是着眼點。內地食品一般較外國貨便宜，例如內地竹絲雞售價為32元，而加拿大貨則需65元，所以如非內地食品頻頻出事，相信大眾亦未必會轉投「來佬貨」。而經過記者格價後，則發現加拿大貨雖較內地出產的昂貴，但部分價錢卻低於其他歐美國家，加上在這「風頭火勢」，若果付廿多元能買個安心的話，相信港人也不會吝嗇。

Johnny解釋，公司部分貨品較其他國家便宜，在於家禽由屠宰、風冷、包裝至運輸均一條龍，入口成本最多可節省三成，有利減低價錢吸引顧客。

港人對商戶座地起價「發災難財」特別敏感，故即使過去遇上多次大型事故，令家禽食材需求增加，他們都沒有臨時加價：「只是兩年前因應運輸成本上漲而加了一次價，就係咁多！」除以價錢吸客，小店每隔數月亦會聯同食肆及超市百貨等舉行美食及產品推廣活動，以提升知名度，擴大客群。

談及未來發展，Johnny表示今年會積極籌備網購服務，又會以「街坊手作仔」方式進行試食、換購優惠等推廣。「畢竟我們在社區裏幹出成績，不如就作風一貫地，用最地道和踏實的方式繼續吧！」



▲加拿大有機春雞 嫩象拔蚌

Why Canada?

- 加拿大食品檢疫署 (CFIA) 負責辦理註冊及登記工作，確保各單位的產品都可追查來源
- 政府檢查部門長期派品質檢定員駐守各大農場，並根據聯邦法律對環境、製作流程及產品進行檢查及認證
- 法例禁止農場不可以化學飼養及激素催谷雞隻
- 永達農場符合HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point System) 標準。此標準是目前全球食物安全控制最佳的預防系統，旨在透過「重點分析」控制所有加工步驟，確保食品安全。

家禽肉食格價比拼



資料來源：本港超市