



鍾偉平, BBS, MH, JP

稻香集團  
主席



人才濟濟克服逆境

# 培訓是企業的根源

**能**夠經歷風雨是實力的真正表現。稻香集團自 1991 年成立以來，一向以創新見稱，旗下多個品牌，分店遍佈香港及華南地區，在風高浪急的環境下渡過了艱難的 2020 年，即使 2021 年經營環境仍然困難，集團主席鍾偉平仍堅持內部培訓支出不可以削減，因培訓是企業的根源，人才團隊的支持，餐飲業方可渡過難關。

## 成立稻苗學院 創培訓先河

稻香集團一向支持行業培訓，自 2000 年起集團與職業訓練局（VTC）推出「稻苗培植計劃」，並於 2012 年成立 VTC 稻苗學院，為整個業界培育生力軍。與此同時，稻香也是資歷架構（QF）的長期夥伴，將《能力標準說明》應用到人才發展的各個層面，率先參考《能力標準說明》整合內部培訓，並成功開發首批 QF 認可的餐飲業「能力為本課程」；同時在招聘廣告中註明，優先考慮持相關 QF 資歷的應徵者，領導同業先河。

入行逾 40 年的集團主席鍾偉平，認定培訓餐飲業人才為終身使命和目標。「時代發展、科技進步，餐飲業必須與時並進，例如稻香引入手機落單、安裝銀離子空氣淨化系統等，都是針對科技和衛生要求而設，跟時代接軌的人才培訓，就能帶領集團前進，是突破逆境及挑戰的重要基石。」

為鼓勵員工力爭上游，確保人才與集團的品質，稻香集團設內部晉升考試，根據員工崗位所需，提供逾 25 個培訓課程。當中，該集團現有三個達 QF 第三級的內部培訓課程，包括「顧客服務及溝通技巧證書」、「出品教



練法證書」及「中式餐飲營業管理證書」課程。另外，在 2013 至 2020 年間，集團安排超過 474 名員工申請「過往資歷認可」（RPL），成功獲取資歷認可，當中超過 150 項達 QF 第四級資歷。

## 東莞廚藝學院 弘揚粵菜文化

「我相信教育是國家的根本，培訓是企業的根源。在 2020 年，我們再下一城，於東莞設立「稻香中菜廚藝職業培訓學院」，配合國家的『粵菜師傅工程』項目，為餐飲業培養具有國際管理及技術的人才，弘揚粵菜飲食文化，推動國內粵菜製作標準與國際接軌。」

事實上，集團支持的「稻苗培植計劃」，在香港業界已享負盛名，建立本地餐飲業的專業管理文化，吸引業界有志者爭相報讀。此外，集團又設立「稻鄉飲食文化教育基金」，提供每年港幣 100 萬元資助，供餐飲從業員修讀指定專業培訓課程，預計每年資助人數約 150 位，成功申請者將於完成課程後，可憑取得的學歷證明申請獎學金，有機會獲發回全數課程費用。

## 酒店轉戰醫院

# 用廚藝關顧病人

**現**職北區醫院一級醫院廚師的梁偉明（Terry），從五星級酒店西廚轉戰醫院廚房；昔日主理精緻的高級餐飲，今日帶領九十人團隊，為病人設計營養餐單及烹煮健康食物，崗位改變但初心不變，Terry 一直以廚藝服務人群。為了提升管理及出品質素，他除了追求精進廚藝，同時報讀了 VTC 稻苗學院的「飲食業管理專業證書」課程（QF 第四級），提升技術、管理、食物安全等知識，以及個人的資歷均一同提升，更能符合大型機構的入職要求，為未來發展鋪路。

除了提供該院的病人膳食服務外，北區醫院更設有中央廚房，現時為十一間公立醫院供應食物，包括七間新界東聯網轄下的醫院、葛量洪醫院、廣華醫院、黃大仙醫院及仁濟醫院，每日生產 3.7 公噸食物。跟酒店西餐相比，醫院膳食學問大不同。Terry 說：「酒店西餐講究色香味俱全，菜單隨節慶及市場口味修改；至於醫院的



菜單設計過程則較繁複，初步定案後，我要跟營養師一起分析營養、調節配料比例、研究最佳烹調方法，要以健康飲食為原則。由於病人餐種類眾多，如供吞嚥困難病人吃的『碎餐』、『糊餐』、因病情需要的『糖尿餐』、『低普林餐』以及因病人飲食習慣的素食餐等，因此我跟團隊及營養師要定期檢視及改良餐單。此外，食物安全、儲存運送時的衛生風險等，都要全面兼顧。」

## 廚藝資歷齊提升 鑽研飲食業管理

中五畢業後，Terry 輾轉修讀西廚課程，曾到酒店實習，勤懇的表現令他在畢業後即獲五星級酒店羅致，一做就是十三年，熱廚房、凍房、甜品等崗位都擔任過，累積了豐富的經驗後，希望尋找上班時間較穩定的工作。2013 年他加入醫管局擔當醫院廚師，為病人貢獻所長。

「早年修讀的中廚課程並未有資歷認證，主要憑經驗轉職。現時投身公營機構，管理龐大的團隊，我認為有必要提升學歷，也要增強管理上的實務知識，因此報讀了 VTC 稻苗學院的『飲食業管理專業證書』。」他認為課程專為飲食業從業員而設，理論與實踐並重，貼近實務所需，內容涵蓋跨領域的知識，包括人力資源管理、

財務管理、業務和營運管理以及客戶服務管理等，有助他整合過去的經驗，於公營崗位中建立新的管理技巧；而來自不同餐廳機構的同學交流討論，是擴闊視野及思考能力的好機會。

## 拓進修階梯 迎公營膳食高速擴展

「最重要的是，課程達 QF 第四級，完成後我可以朝更高級別的職位進發，不必重頭起步。隨著香港政府的『十年醫院發展計劃』逐步推行，許多醫院現正或即將重建或擴建，包括威爾斯親王醫院、北區醫院等十一間醫院，整體醫療系統不斷改善和擴充，對病人膳食的需要將有增無減，因此公營機構的膳食服務，將有更大發展。」

對於有志入行的年輕人，Terry 建議不妨先投身餐廳、酒店等汲取經驗，嘗試不同的崗位，累積多方面的烹飪技巧。「做廚師要有心理準備，當別人下班享受美味晚餐時，正是廚師最忙碌的時間。另一方面，體能魄力不可或缺，因為在廚房工作需長時間站立，熱廚、凍房各有挑戰，不能怕熱畏冷，勤勞多磨練是基本功。當建立了一定能力及資歷後，如需兼顧家庭或學習需要，想工作時間較穩定，可轉至公營機構服務。」

