

壟斷+貴租 合奏小店悲歌

教區「出手」 籲衣食住行抵制財團



在銅鑼灣經營逾60年的傳統雜貨店，見證不少老舖被大財團加租迫至倒閉，慨歎舊物難留，促港府實施租金管制。(張永康攝)

這城市急速發展，華麗的商場熙來攘往，但風光背後卻是連鎖店壟斷市場、業主瘋狂加租迫走小店的悲歌。

銅鑼灣老舖，40年來以不含防腐劑的自家製腐乳留住街坊，卻惶恐每月16萬的租金旋即再攀升而捱不住。深水埗小餐廳用每公升750元的貴價牛油，焗出連鎖店沒有的美味麵包，老闆只盼微中取利求存。還有天水圍的小販，聲淚俱下控訴想租個領匯舖位也被拒絕，只能繼續過着像「走鬼」被捕的生活。

香港愈來愈容不下小商戶，天主教香港教區憤怒了，昨發動市民於本月22日至4月1日、紀念耶穌對抗魔鬼的「四旬期」期間，衣食住行都抵制大財團，齊心力撐小店，挽留老香港記憶、小商戶生計，還有小市民的選擇權。

抵制商業壟斷及撐小店方法

- 打破街市並不衛生觀念，踏出超市，選擇逛街市
- 拒搭巴士，選擇港鐵或踏單車
- 隨身攜帶水瓶，避免光顧便利店及超市購買樽裝水
- 不光顧大型服裝連鎖零售商，選擇於小型家庭商店購物
- 不介意多付數元，支持小店
- 優先選擇為弱勢社群創造就業及培訓機會的社企

資料來源：龐一鳴、香港天主教勞工事務委員會



九龍餐室不時有客人排隊等候入內進食，門外新鮮出爐的麵包，也吸引不少途人購買，即場掰開來吃。(蔡瑤攝)

60年老店：昔日香江更美

個案 1 銅鑼灣大型商場林立，連鎖名店隨處可見，昔日沿街全是老舖小店的光景，已不復再。有逾60年歷史、堅持自家醃製醬油及腐乳的傳統雜貨店，正面臨加租壓力，恐要覓舖搬遷或結業。

小店感歎舊物難留：「殖民地時期的香港，比現在更美！」冀港府實施租金管制，遏止大財團無止境肆意加租。

自家醃製醬油 不添加贏口碑

與時代廣場僅一街之隔、在鵝頸橋對面的登龍街，昔日有不少小店經營，惟在時代巨輪下，現已日漸式微。逾60年歷史的有利腐乳店，售賣腐乳、醬油、香料及涼果等，8成貨品是自家醃製，堅持不添加防腐劑，多年來靠口碑相傳。

數十年來見證時代變遷，店舖負責人邵小姐歎聲道，昔日有不少老店在附近經營，街坊味濃厚。她認為，社會發展的同時，也應保留舊物及街坊情，直言近年老舖遭大財團加租趕殺，已相繼結業：「英國殖民地統治期間，實施租金管制政策保障租戶，當年有很多老舖如舊式藥材舖、缸瓦舖等，環境比現時美麗得多！」

事實上，該店正面臨加租壓力。邵小姐坦言，地舖連閣樓約200多呎，現時月租高達16萬元，佔日常營運開支55%。她續說，2年前業主已加租約3成，現正洽談年底續租事宜，不諱言若再加租逾2萬元就無力負擔，須在同區另覓舖位，否則恐要被迫結業。

邵小姐指，2年以來黃豆漲價逾3成，但也不願大幅加價，只求薄利多銷。這正是小店的人情味所在。

■本報記者 陳美雲

天水圍小販：擺街無得揀

個案 2 天水圍小店要生存，必須捱貴租。區內小販廖潮森直言「擺街無得揀」，提到被食環署發告票即聲淚俱下：「就像恐怖分子被拉，我們只想自力更生……領匯租檔要不影響商場生意（的位置）才租，小商戶根本無立足之地！」

沒錢給貴租，廖潮森惟有繼續做小販，哭訴「政府劫貧濟富，保護大財團」。事實上，他的街坊馬先生，原於區內商場有數間雜貨小店，自從領匯空降，租金不斷飆升，最終只淨領商場一間分店，慨歎生意難做：「領匯寧願丟空舖位，也不願減租予小販及小店！」

天主教勞工事務委員會指，本港經濟表面風光，小店卻承受財團壟斷的經營之苦，天水圍北面商場及街市由領匯操控，南面的則為長實物業，小商戶生存空間有限。教區遂發起「撐小店大行動」，呼籲教徒與市民於四旬節，從「衣食住行」方面抵制財團壟斷。

欲吞重建賠償 舊區轉短租約

曾發動「唔幫樓地產商的聖誕」的良心消費聯盟發起人龐一鳴指，領匯以陰招迫走小商戶，加租逾倍，但最終都不肯續租予小商戶，目的是將商場升格，換來承租能力較高的財團連鎖店。

廖潮森無力承擔貴租而要繼續擺街，哭訴猶如恐怖分子被食環署職員發傳票。(馮漢柱攝)



他又指出，觀塘等舊區小店亦面對嚴重壓力，重建在即，大業主為吞併賠償金，將合約轉為「短期租約」，每3個月加租一次，最少3至4成，以迫走小商戶。

龐又表示，青少年受消費主義影響，喜歡逛財團大商場，「小店文化」因而式微，希望新一代改變觀念。

■本報記者 吳淑珊

九龍餐室：靚料平價捲客

個案 3 小店總是靠口碑站穩，網上流傳深水埗有一間小餐廳，令人「食過番尋味」，老闆解說，致勝之道是真材實料：用2公升賣1,500元的貴價牛油製作麵包、新鮮椰漿調製咖啡汁。

不像連鎖店要宣傳，他們都將成本花在食物上，實行「高成本、平民價」捲客，與大財團鬥一番。

做好質素 破壟斷靠自己

對於有團體發起抵制大集團，老闆坦言：「沒用的，兩個字，壟斷！」小店要對抗大財團，還是一句：「靠自己，做好質素！」

深水埗汝州街的九龍餐室，雖然面對一條馬路之隔，西九龍中心內多間連鎖食肆競爭，但仍客似雲來，動輒7、8人站在門外輪候，一位女途人買了紅豆菠蘿包，急不及待掰開來吃，邊吃邊道：「好食啲！」

「我們用的牛油，2公升來貨價要1,500元，新西蘭的，連鎖店不會用！但我們一個菠蘿包只賣4元，放半個小時，如果下雨預計賣不出就會扔掉。」老闆王先生說，連鎖店花在宣傳上的錢，他花在食物上。

九龍餐室每周7天都轉餐牌，保持新鮮感，售價則略低於連鎖快餐店，王稱：「我們要微中取利。」

然而，過去大半年食材來貨價飆升3、4成，去年5月實施最低工資後，亦由洗碗工開始逐層加薪：「漣漪效應，廚師以前月薪1.4萬元，現在要1.7萬元。」王坦言，利潤在過去大半年跌逾2成：「希望社會適應了再慢慢加價。」

■本報記者 蔡瑤