

產業鏈變局之食鏈重啟

聯合國一份報告顯示，受新冠病毒疫情影響，人類有可能出現歷史上罕見的大饑荒。同一時間，農畜業界卻面臨產品無法銷售的問題，被迫丟棄新鮮的蔬果等農產品。國際500強企業麥德龍（Metro）集團屬下的跨國高級食物進口和分銷公司 Classic Fine Foods（CFF）行政總裁 Christophe Barret 接受本報獨家訪問，他表示全球食物供應鏈這次在疫情下猶如遭遇巨大海嘯，世界面對的問題並不是糧食短缺，而是市場供求失衡的威脅。他坦言：「人類現時面臨的困難前所未見，從未如此殘酷。」他認為要避免全球食物供應鏈再次陷入失衡狀況，必須推動採購在地化，又預計未來業界將會投放更多資源發展植物性食品，形成新的食品潮流趨勢。

香港商報記者：Ruth Chung 攝影：崔俊良



國際500強企業麥德龍（Metro）集團屬下的跨國高級食物進口和分銷公司 Classic Fine Foods 行政總裁 Christophe Barret 接受本報獨家專訪，剖析疫情如何影響香港乃至全球食物供應鏈的運作。（馮瀚文攝）



▲掃描二維碼，觀看採訪視頻。

專訪 Classic Fine Foods 行政總裁 Christophe Barret

全球食物供應鏈重新洗牌

疫情爆發初期，香港曾出現糧食搶購潮，超級市場擺放白米、即食麵的貨架空空如也，可見人們對危機的恐慌。Christophe 不諱言：「誰會想過在香港買不到米？這是多麼瘋狂的事情！」

當香港人人搶米，囤積糧食和生活用品時，在世界其他角落，農作物卻不得不如垃圾般被扔掉。歐美各國的「封城」政策，令原本運進城內的糧食進不去，在美國威斯康辛州及俄亥俄州，有奶農忍痛將數千加侖滯銷的牛奶倒入下水道；非洲肯尼亞的奈瓦沙（Naivasha），因為歐洲鎖國，花農找不到飛機運送鮮花到荷蘭拍賣，無奈把100萬株玫瑰丟棄；在法國，CFF 也為如何把食物運送到香港、新加坡和阿聯會等地而頭痛，該公司已有心理準備承擔比過往高數倍的運費，但前提是要找得到飛機。一場疫情，打亂了全球食物供應鏈的正常運作模式。

食物供應鏈斷層

全球食物供應鏈從農業牧畜生產，到物流、批發、零售環環相扣，其中一環出錯，足以造成糧食供應短缺。Christophe 指出，超市貨架缺貨，並非因為全球糧食短缺，而是食物供應鏈斷裂及恐慌性搶購造成，而物流因素更是當中的「痛點」，貨物受阻的時間和規模遠超平時想像。聯合國糧農組織警告，由於新興市場貨幣貶值，多國轉向貿易保護主義，以至民眾恐慌囤貨，不單估計將令米價上漲17%，還會出現「供應斷層」，聯合國秘書長古特雷斯更揚言，新冠肺炎是二次世界大戰以來最大的危機。Christophe 形容，疫情下的運輸程序是一場噩夢：「在中國政府實施封閉舉措的高峰期，內地封鎖港口及採取旅遊限制，令貨輪航運大受影響。」由於各國的港口規定不同，令船公司難以制定路線，影響食物供應。即使現時中國港口已重啟運輸工序，貨物成功「抵壘」，但進出碼頭的貨物運輸尚未恢復正常，如無數個路障及檢查站，運送途中須經過漫長的查驗。

除了貨輪航運，倚賴空運的蔬果、凍肉及其他貴價新鮮食品，亦因航班大減而導致空運成本急增，Christophe 指：「CFF 共有12個不同地區的市場，每天依賴飛機由歐洲運貨至亞洲，尤其是進出口新鮮食材。現時各國航班大減，超過90%的航線受影響，極難找到飛機運貨。原本是直航的航班，也須另謀其他轉折的航運路線，令空運成本暴漲兩倍。」Christophe 坦言，目前營商環境艱難，且全球各行各業都要共同面對，所有人都在裝備自己應對這場挑戰，包括 CFF 也在預備疫情過後重新出發的政策。

減少「食物里程」

在糧食生產全球化之下，長期依賴跨地域的食物生產方式、糧食供應，並非如想像般穩定，今次疫情就凸顯了這項缺點。Christophe 期望日後應加強採購及分銷當地當季食品，減少「食物里程」，即減少食物生產與銷售的距離，以及運輸所消耗的能源

及時間。要在香港做到這點比較困難，須與內地加強合作，但在 CFF 的其他市場，如歐美等大城市，能夠實行的機會就比較高。Christophe 續指，目前食物庫存出現過剩和短缺兩個極端，因而影響食品價格，同時亦反映了市場的變化。當大米、麵食被搶購一空之時，肉類存量卻出現過剩的情況。「這是由於歐美國家餐廳關閉，肉類、魚肉的需求大幅下降。以馬鈴薯為例，正常情況下是歐美國家餐廳的高需求食品，近乎每一個套餐都會有薯條。但現時，餐廳關閉，馬鈴薯需求大幅度下降，價格亦降低了近七成。」Christophe 估計，短期而言，食品價格會出現不同程度的波幅，何時能穩定下來仍是疑問。由於成本將有5%至10%的升幅，未來食品售價會上升，無可避免會轉嫁至消費者身上，他期望能從中找一個合理的平衡。高盛的大宗商品分析師 Jeff Currie 則預期，肉類價格走勢在2021年之前，會呈現較高的波動性。

毋須憂慮糧食短缺

自去年底以來，全球連連爆發非洲和印巴蝗災、澳洲森林大火和新冠肺炎疫情，民眾擔心或會出現大饑荒，部分地區因而出現囤積食品現象。被問到是否需要儲存半年糧食時，Christophe 直指完全沒有這個必要，目前的囤積行為純粹是人們對危機的恐懼及不確定性而引致，他看不見有任何食物短缺的危機。短期而言，他認為更迫切的是調整生產和重新適應食物供應鏈，但預計持續時間和嚴重程度不太可能對全球糧食市場造成重大影響。外界亦有評論建議，為確保食物供應鏈如常運作，各國之間應避免出口禁令，相反應該考慮如何進一步增強區域合作，以及構建一個糧食出口的國際協調機制。

宜增加糧食自給比例

聯合國糧食及農業組織5月初發表報告，對今年全球小麥產量的預測值約為7.6億噸，如能實現將成為史上第二高產量，充足的供應有助於保護糧食市場。而中國本身也是糧食生產最大國，糧食儲備充足。按內地傳媒統計，在完全沒有任何產量的情況下，目前庫存都可滿足全中國人口9個月的需求，毫無糧食短缺之憂。但對於倚賴進口糧食的香港，超過九成蔬菜由內地供應，本地蔬菜自給率只有1.7%，糧食在港自給自足猶如癡人說夢。香港食物供應多元化，想吃什麼國家的時令食物，靠空運便可。但這一切都是在社會風平浪靜的情況才發生。有評論認為，政府須重新考慮復耕政策，增加糧食自給比例，作為糧食的最後一道「防線」。

一場疫情令全球面臨一次全面的「大洗牌」，也讓各國公司重新審視未來發展方向。Christophe 認為是次疫情令人們更加看重食品的安全、健

康及可持續性問題，未來業界也會發展更多植物性食品，如人造肉、植物素肉等，甚至是外國已醞釀一段時間的「以昆蟲作為糧食」風氣。根據 In-nova 數據顯示，2014年至2018年間宣稱帶有「植物基」（Plant-based）的食品飲料新品發布數量的年均複合增長達68%。Christophe 指出，疫情加速了新興食品潮流的趨勢，也成為未來食物發展的方向，植物性食品很可能就是環球糧食市場的新商機。

住家經濟模式新常态

疫情令營商手法改變，CFF 也主動開拓不同市場，除了過去酒店及餐飲業兩大主要客戶，近期也增加了零售的比重，從B2B（企業對企業）到B2C（企業對消費者），重新定位推廣至大眾的超市，以消費者能承擔的價格出售食品。「疫情下人人人在家煮食，超市食材需求大增，這是一個商機，很多超市都希望我們增加供應。」Christophe 表示一份名為「消費者在新冠肺炎疫情下何去何從？」的研究報告，就顯示消費者於疫情期間行為有明顯轉變，在11個亞洲市場中，大多數消費者都重新審視在家用餐的重要性，香港77%受訪消費者指出會更常在家用餐，或成為疫後的新常态，而這種「住家經濟模式」也帶動刺激包裝食品的銷售。

CFF 同時針對零售市場作出改變，「以往每塊約5公斤的巨型斧頭扒，很難直接賣給家庭客，所以要將斧頭扒切細至每件1公斤，大眾才有興趣購買。我們會逐步嘗試新方法，以提供符合市場定位的優質食品。」Christophe 說疫情給予食品市場很多困難，但同時亦提供機遇，在社交隔離下，越來越多消費者傾向網上購物，CFF 亦在其全球市場開設更多網上商店，供消費者直接購買食材。他並認為當前亦須確保公司的現金流，預備在市場復蘇時重新大展鴻圖。

直擊葵涌貨倉疫下實況



▲早上約十一時，進口食品由機場運到CFF的葵涌貨倉。



▲▼工人密鑼緊鼓地拆貨，並核對訂單內容。



▲部分貨品上架存倉。



◀工人按顧客訂單出貨。



小心防疫 齊心抗逆

曾幾何時，葵青貨櫃碼頭為全球最繁忙的貨櫃港口，今時今日，被疫情肆虐的葵青貨櫃碼頭難復當年光輝，貨櫃吞吐量自2018年7月開始，經已連跌22個月。記者走訪CFF位於葵涌的貨倉，一探疫情下貨倉的日常運作情況。

CFF 香港區董事總經理 Jacques Boissier 在接受本報訪問時，不禁感嘆這是非常艱難的時刻，公司要想方設法「求生」。今年1月，疫情初爆發時，CFF 已採取在家辦公政策及碼頭職員輪班工作，現時疫情稍為緩和了，依然繼續每日替員工量體溫、戴口罩及消毒，防疫措施一絲不苟。記者甫進貨倉，亦需要填寫健康申報表及量體溫，可見該公司對防疫十分重視。

採訪當日早上，公司非常熱鬧，一大清早員工已精神抖擻地在預備工作，毫不受疫情陰霾影響，一問之下，原來那時正值「開倉優惠」活動期間，貨倉經理李敬初對記者表示，這是公司有史以來第二次開倉，早前顧客已透過網上落單，當日則是開始安排客人分流取貨。疫情期間，市道不好，除酒店及高級餐廳這些「常客」外，CFF 亦須開拓其他生意，例如是次向公司所在工廈的職員開倉，可以用「逆市價」購買靚貨，難怪辦公室內人人都笑着進出。

貨倉每日早上8時營運至晚上8時，前一天由寫字樓同事開單，翌日貨倉同事按單出貨，李敬初說，每個月出單的數量多達3萬至4萬張，疫情下市況慘淡，每個月只有約2萬張訂單，大減近半。早上一架架貨車載着剛從機場清關回來的鮮食食材駛入大樓，按照貨運單有序接收物資，由工人逐箱拆貨、點貨、補貨，然後下午多架貨車駛出到各大酒店、餐廳送貨，李敬初表示：「由飛機運送到貨倉，再送貨到顧客手上期間，都會因應各種食品而設置適當保存溫度，確保食物在最佳狀態。」相信讀者在餐廳進餐時，並沒有想過一件小小的進口牛扒，能夠成功運送到餐廳，背後原來藏着不少人的努力。

美酒佳餚情意結

Christophe 會長駐12個國家及地區工作，他坦言周遊列國工作的最難之處，是每次要重新融入當地的文化。以往經常公幹，疫情期間，反而令他可以「抖一抖」。「過去數月不用公幹，是我從未試過的，卻令我學會善用網上會議，相信未來會逐漸減少公幹次數，多運用網上會議。」他笑說每一個危機都是一段學習過程，是次亦令他多了時間與妻子相處。

提到妻子，Christophe 感恩又愧疚。感恩在於他有一位願意放下護士專業、廿多年來跟隨他在異國飄泊打拚的妻子；愧疚在於他以前常公幹，難以平衡工作與家庭的時間。近幾月的「偷閒」，成為兩夫妻寶貴的相處時間，他亦大讚香港郊區環境，十分享受週末與妻子行山，只是苦了在歐洲讀書的孩子，要待疫情緩和後才能相見。作為從事食品行業的專家，他笑稱家中的煮食重任交給喜歡烹調的太太，自己則負責挑選食材：「我是法國人，酒與美食是我們的文化，亦是一種生活態度，所以我非常喜歡搭配酒食，更喜歡發掘美食。」



喜歡美食的 Christophe，疫情期間愛上了行山，他大讚香港的郊區景色怡人。