「推動穆斯林友好體驗」

16. 12. 2024



講者簡介

HAN!hala!

· your halal paradise ·

梁雪花(Sharifa Leung)作為香港的第三代穆斯林,她致力於為穆斯林社區服務。她曾擔任香港伊斯蘭青年協會主席,並曾在多個伊斯蘭組織擔任義工。

身為三亨事務所有限公司、和社企清真協作社的創辦人,她在企業管理方面擁有豐富的經驗。 Sharifa擁有諮商學位及曾擁有公司秘書資歷,並在香港和加拿大經營統籌公司,成功統籌多場展覽。

作為推動香港成為一個清真和穆斯林友好的倡導者, Sharifa主辦了香港首個清真展覽「清真館」(Halal Pavilion HK)。她還在與穆斯林服務和文化相關的話題上擔任演講嘉賓。

她最喜歡的《古蘭經》經文是:「安拉(真主)不會給靈魂帶來超出其所能承受的負擔。」(《古蘭經》2:286)





背景

- ▶ 提升文化敏感度和尊重文化差異及民族多樣性
- ▶ 了解來自不同國家的穆斯林客人的需求、偏好和優先事項
- ▶ 明白穆斯林的生活方式、文化和他們宗教實踐的重要性
- 關注多元文化的發展,具備服務多元文化背景人士的技能, 以積極心態參與並推展日益增長的清真市場



2024年6月調查結果

主要發現

受訪穆斯林旅客的願望:

探索香港的清真美食是 體驗香港的一部分!

78% 清真粤菜/港式食品

66% 清真亞洲菜

45% 清真快餐

crescent



他們選擇的餐廳類型

81%	擁有正式清真認證的餐廳			
65%	穆斯林經營的餐廳			
64%	在地穆斯林朋友推薦的餐廳			
53%	明確標示清真選項的餐廳			
20%	提供素食/ 純素食選項的餐廳			



2024年6月調查結果

綜合調查結果

香港旅遊業界對探索 穆斯林市場

很感興趣



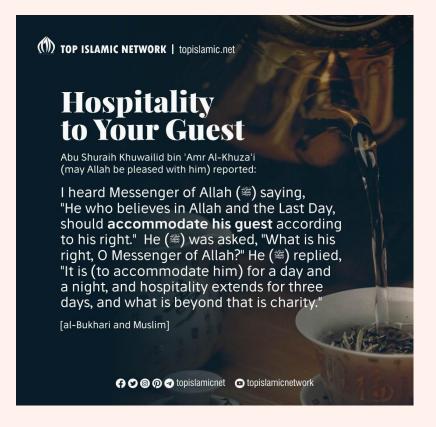
- 更了解穆斯林旅客的需求。
- 識別執行時會遇到的問題 並尋找解決方法,以確保 服務到位。





伊斯蘭文化 - 好客之道

伊斯蘭教非常強調熱情好客。 尊重客人是伊斯蘭文化的 基本價值觀,象徵著 優秀的禮儀。





關於伊斯蘭教

對伊斯蘭教的基本理解,包括其核心信仰和實踐

誰是真主(Allah)? 以及「伊斯蘭」意味著什麼?



《古蘭經》的重要性



誰是聖人穆罕默德? 回教徒和穆斯林有分別嗎?





穆斯林的生活方式

穆斯林的生活方式都與信仰有密切的關係,伊斯蘭教的**五大支柱**包括誦念<u>作證言、禮拜、</u> <u>繳納天課、齋戒和朝覲</u>。當中有**六大基本信條**共同塑造了穆斯林的身份,指導他們的道 德生活、建立人生價值觀和社會責任。

這是伊斯蘭教信仰體系中最重要、最核心的内容。但文化和實踐在各地區之間存在差異。



照片: @Unsplash + by Getty Images, Matin Firouzabadi, Curated Lifestyle



穆斯林的生活方式



伊斯蘭曆法是陰曆,平均每年只有354天 8小時48分。每年比公曆少11天,因此 **封齋和朝覲日期在西曆中 年年都不同。**

穆斯林的封齋和朝覲日期,在伊斯蘭教曆9月及12月。

穆斯林的生活安排就因著封齋和朝覲而作考慮。



禮拜



每天穆斯林必須做五次禮拜,分別為晨禮、晌禮、晡禮、昏禮和宵禮。

在旅行中會併禮拜功,將晌禮和晡禮併禮,昏禮和宵禮併禮。





關於禮拜

禮拜室



洗小淨 (Wudu)

身體局部的清潔





流動小淨設施和附有小水龍頭 的座廁



朝覲

(經濟和身體條件允許的)

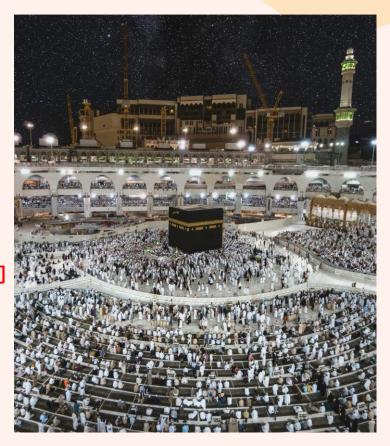
穆斯林一生人必須實踐的事項

前往沙地阿拉伯麥加朝覲,參與為期數天的特定儀式

- 它是伊斯蘭教的第一聖地/伊斯蘭的心臟
- 麥加是先知穆罕默德的出生地
- 穆斯林認為這是最神聖的地方
- 禮拜時,穆斯林必須朝向麥加天房(Kaaba 克爾白) 的方向



麥加的天房就在**香港的西面**



照片: Izuddin Helmi Adnan @Unsplash+



齋戒

穆斯林為什麼要在齋戒月Ramadan禁食?

齋戒

在齋月期間,穆斯林每天從黎明到日落不吃不喝。

「開齋飯」Iftar

在齋月每天黃昏、第四次禮拜(昏禮)後所吃的飯菜,亦是 **日落後的第一餐**,傳統上為集體享用。

通常用以椰棗和清水開齋 (break fast), 之後享用豐富的晚餐。



照片: AhmetKurt@Unsplash+





穆斯林重要的節日

開齋節 Eid ul Fitr

在齋戒月結束時慶祝,標誌著一個月禁食的結束。 穆斯林會聚集進行集體禮拜,分享節慶餐點,捐獻贈施善款 (zakat al-fitr),並參加社交聚會。這是一個充滿喜悅的時刻, 如中國人慶祝新年, 常常會互贈禮物。

可以向穆斯林說聲「開齋節快樂 」'Eid Mubarak'

宰牲節 Eid al-Adha

這是伊斯蘭教另外一個重要大節日,又稱「古爾邦節」,意思為「獻牲」是朝覲功課的主要儀式之一。宰牲節會進行神聖的宰牲儀式,並將所得的肉食與家人及較窮困者分享。

在馬來西亞、印尼和新加坡,這一天被稱為開齋節 (Hari Raya Aidilfitri) 和宰牲節 (Hari Raya Aidiladha)。

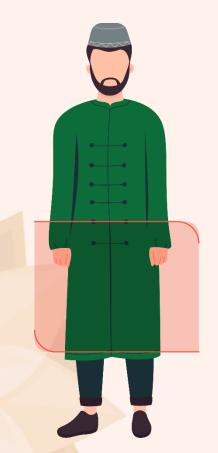


照片: Curated Lifestyle@Unsplash+



穆斯林的穿著

穆斯林男性 衣擺長及膝蓋之下



穆斯林女性

與非親屬男性互動時遮蔽全身, 僅可露出手、腳和臉。







各地穆斯林衣著文化的不同

在巴基斯坦·Shalwar Kameez 是 男女穿著的傳統服裝



在阿拉伯·男性穿的傳統服裝和 女性穿的Abaya 服裝





照片: Noman Khan, Nikhil Uttam,Rumman Amin, Abdul Raheem Kannath @Unsplash+



穆斯林在各地區的禮儀

	馬來西亞	巴基斯坦	阿拉伯	土耳其
問候	穆斯林之間常見的問候語是As-salamu alaikum(願你平安)。	穆斯林之間常見的 salamu alaikum 後通常是握手或新	(願你平安) , 隨	穆斯林之間常見的問候語是 As-salamu alaikum (願你平安)。 Merhaba的意思是「你好」, 可以隨時使用。
用餐禮儀	通常使用餐具	通常使用餐具,作用有手吃飯	旦亦會於恰當地方	通常使用餐具



關於「清真」

「清真」HALAL是阿拉伯術語, 意思是「允許的」

在伊斯蘭信仰中具有深遠的意義

清真食品與生活方式

清真食品是指符合伊斯蘭 教規的食物和飲料,穆斯 林允許食用

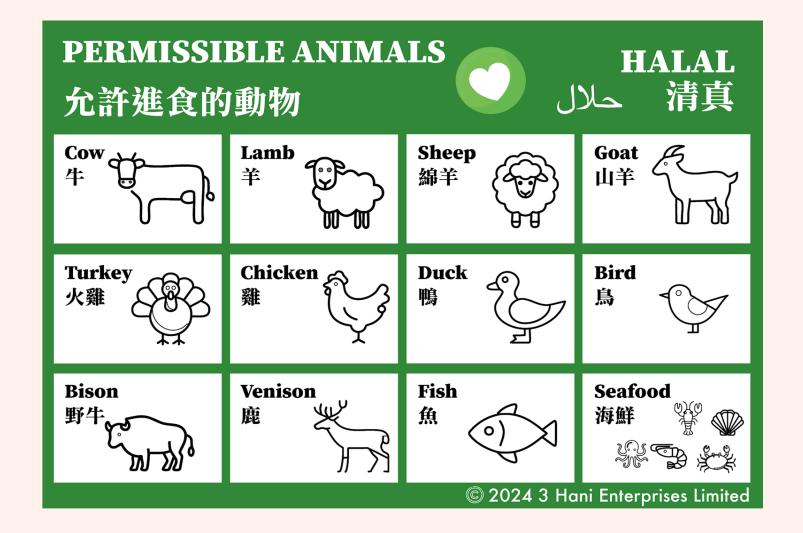
清真生活方式可以包括旅行、金融、服裝、媒體、 娛樂、化妝品 清真食品是現代穆斯林文化的重要組成部分。

「吃地球上合法且有益健康的食物。」 《古蘭經》2:168





「清真」HALAL





關於「非清真」

Haram (非清真) 是被禁止的或非法的

非清真行為

它可以適用於生活的各個方面, 非法行為包括飲酒、吸煙、紋身、通姦、整容手術、賭博和色情

非清真食品

- 豬、狗
- 猛禽,猛獸
- 有毒的魚類和動物的腐肉或仍含有血液的肉塊
- 兩棲類(如青蛙、蟾蜍)
- 不潔淨的昆蟲
- 酒精

即使是允許的動物,但以下情況也不允許食用

沒有遵照伊斯蘭法規屠宰的動物

未放血即死亡的肉品非清真食品 (老死、病死)

咬死、毒死、砸打死、勒死、摔死、 爭鬥死、撞死的牲畜為禁食品



「非清真」HARAM





穆斯林友善評級和清真餐廳認證

新月評等

crescent rating

酒店







景點/會議展覽設施













香港回教信託基金總會 (BOT)

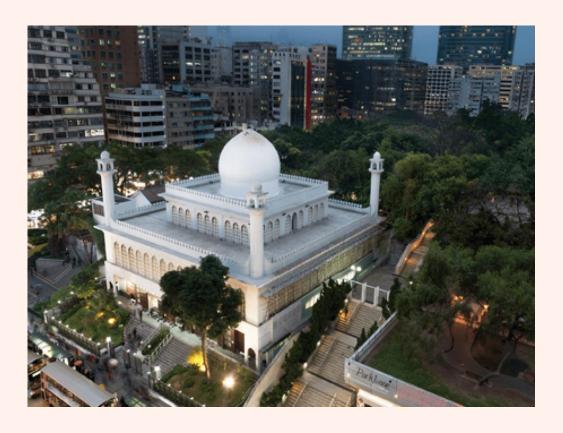


餐廳





香港清真認證機構



香港回教信託基金總會簽發清真餐廳/食品證書





MANAGEMENT OFFICE:

THE INCORPORATED TRUSTEES OF THE ISLAMIC COMMUNITY FUND OF HONG KONG 8/F, MASJID AMMAR & ORS ISLAMIC CENTRE, 40 OI KWAN ROAD, WAN CHAI, HONG KONG

Tel: (+852) 2893 1051 & 2838 9417

Fax: (+852) 2891 9559

Email: bot@biznetvigator.com & trustees@netvigator.com

http://www.islamictrusthk.org/halal-certification/



香港的清真餐廳認證

按申請區域分三類

- 清真餐廳
- 清真廚房餐廳
- 清真友善餐廳



清真餐廳



該廚房或備餐區及用膳區均完全合乎清真規條

- 所有原料成份符合清真
- 只提供清真食品





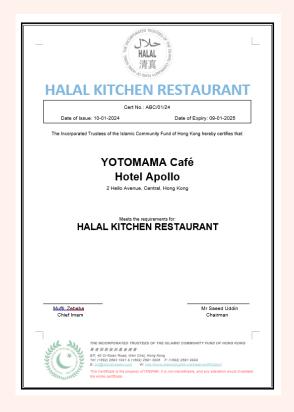


清真廚房餐廳



該廚房或備餐區完全合乎清真規條

• 但用膳區可提供酒精飲品







清真友善餐廳



餐廳廚房會同時烹調清真和非清真菜,但會分開並清楚標記:

- 清真肉類及製作清真食品的原料與非清真食品分開儲存。
- 用於清真食品的切割工具及設備
- 清真食品與非清真食品的烹飪區/備餐區

準備清真食品的過程中不能與 非清真材料或酒精交叉污染。



認證餐廳的指定菜式





清真友善餐廳-要求

儲存 工具及設備 烹飪區/備餐區 監督及培訓

- 清真肉類及製作清真 食品的原料與非清真 食品分開儲存
- 用於清真食品的切割 工具及設備不會用於 準備非清真食品
- 清真食品的烹飪區/ 備餐區與非清真食品 的烹飪區/備餐區是分 開的,並需清楚標記
- 建議指派一位負責人 受訓及監督清真程序

















潛在商機







可考慮善用穆斯林的消費特色 開拓新商機

- 齋戒月 -健康餐飲預製菜(IFTAR & SUHOOR)
- 開齋節展開行銷活動如開齋限定餐飲優惠, 禮品
- 宴會如婚禮、節慶
- 手信如包含本地伊斯蘭建築及藝術特色圖案
- 與不同穆斯林品牌合作提供更多合宜選擇
- 安排貼心服務增加客人忠誠度



客人的衣著 -應該怎樣處理客人衣著的文化差異?



照片: Kybun shoes

1. 是否可以讓穿 涼鞋的男士進 入高級餐廳?



照片: Mostafa Meraji @Unsplash+

2. 如何安排坐椅 及餐桌用具給 蒙著面紗的穆 斯林女性?



3. 你所屬餐廳已獲回教信託基金總會(BOT)認證 為「清真友善餐廳」,有一天你接到一位客人打 電話查詢

客: 你好,請問你們是否已獲清真認證?

你會如何回答呢?

- A. 係,我們係清真認證餐廳
- B. 我們餐廳係清真友善餐廳,我給你我們的清真菜單參考,想訂那天的座位?

為客人提供全面資訊,可提高客人的滿意度。





4. 你所屬餐廳<u>未完成</u>回教信託基金總會(BOT)的清真審核, 有一天一位客人查詢:

客: 我想問一下你們有沒有清真食物供應?

你會如何回答呢?

- A. 我們不是清真認證餐廳
- B. 我們餐廳未獲清真認證,但我們的菜餚並沒有豬肉或豬肉副產品,你會接受嗎?
- C. 我們的肉類是已獲清真認證,而且廚師在烹調中並無選用酒精

每個穆斯林客人會按個人的需要,選擇清真食品。 認識清真,為客人提供全面資訊,可提高客人的滿意度。



- 5. 你所屬的景點已備有祈禱室,在園區內有穆斯林旅客正在一花園角落祈禱……
- Q. 你應該立刻暫停他, 並要求他去禮拜室祈禱嗎?
- A. 需要
- B. 不用

每個穆斯林客人會按實際環境、個人的需要,選擇在他認為清潔的地方祈禱。但未有用祈禱室此情況也可能是他未能預先獲得相關資訊,景點可考慮進一步加強穆斯林友善設施的資訊分享(如官網、園內指示牌),提高使用率。



6. 你所屬酒店有部份房間設有穆斯林禮拜方向指示,酒店早餐時段有清真 食品供應。

若果你是接待員- **有什麼方法能得知查詢酒店房間的客人是穆斯林?**

- A. 留意國藉、觀察外表, 自己衡量
- B. 詢問客人在飲食方面是否需要提供清真食物
- C. 介紹酒店是穆斯林友善酒店, 可安排特定房間和清真餐膳

加強向客人分享穆斯林友善設施的資訊 (如透過公司官網)。 各相關部門獲悉酒店內穆斯林友善設施的資訊, 讓員工能為穆斯林旅客提供貼心的服務。



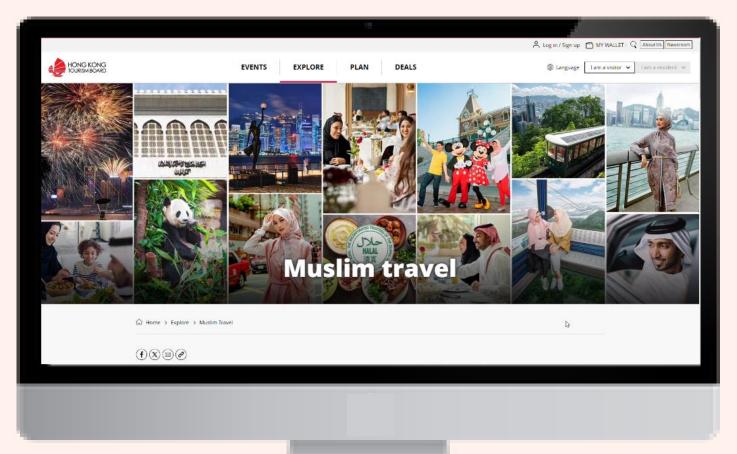
- 7 當得知入住的客人是穆斯林,你會安排一間有禮拜方向指示的房間,**還有什麼** 可以讓穆斯林旅客感受到貼心的服務?
- 8. 有女穆斯林旅客入住的房間,住客查詢負責清潔房間的人員性別,應如何回應?

讓前線員工明白穆斯林的需要, 能為旅客提供貼心的服務。



香港旅遊發展局DiscoverHongKong.com

一站式專頁搜羅香港穆斯林友善旅遊設施和配套





 有關清真食材:每樣材料、醬料都要清真認證的嗎?如否,那我怎知道一直 用的醬料是否清真?又,有那些種類嘅食材要特別注意?

答:特別需要注意的有酒精。例如,一般人可能不會留意到醋中含有酒精,香草油(Vanilla oil)也可能含酒精。此外,麵包中的添加劑、紅色色素和沙爹醬、醬油、耗油等調料都必須有清真認證。魚膠和明膠也需要特別留意,因為它們可能來自豬皮、驢皮或魚皮。市場上有些醬料的確未有清真認證,但你可以在申請時向回教信託基金提交醬料的成份表,他們會作出回饋。



2. 雞蛋、蔬菜及魚類需要清真認證嗎?

答:不需要。

3. 清真食品不可用酒精,但在清潔消毒過程中又可否?比如廚房的檯面、餐檯有用含酒精消毒?

答:酒精有兩個含義:乙醇(Ethanol)和飲用酒(Alcohol),這兩者的濃度和用途不同。乙醇濃度較高,主要用於消毒和清潔,穆斯林可以在生活中使用。而飲用酒則是穆斯林禁止食用的。



4. 我們已經是清真認證的餐廳,如果想更換菜單,是否要重新向回教信託基金 總會申請?需要多付一次認證費嗎?

答: 視乎更改的程度而定。

5. 粤菜多用花雕、紹興去提色去腥,是否要刪去類似菜單才能獲得認證?

答:餐廳去腥味一定有餐廳的辦法,例如雞精 mushroom essence,許多佐料選擇都可以代替酒精去腥。避免使用酒精不僅是穆斯林的宗教要求,全世界很多人也對此非常敏感,比如印度的一些宗教信仰者和懷孕的女士。因此,餐廳需要尋找替代品來去腥。



6. 有關負責監察清真程序的員工:有人說餐廳一定要有老闆/廚師/職員是穆斯林,是否屬實?

答:負責監察清真程序的員工不需要是穆斯林。但同時,回教信託基金總會也希望為餐廳提供適當的培訓,教導員工有關清真服務的知識,以及保持清真背後的原因。

7. 清潔房間的最好是和客人同性別的員工,那在餐廳嘅侍應呢?

答:沒有相關要求。



8. 穆斯林客人懂得分香港清真認證三級制?

答:在回教信託基金總會和香港旅遊發展局的官方網站上,可以找到三種不同清真級別的餐廳。香港旅遊發展局的官網上也可以了解個別餐廳屬於清真餐廳、清真廚房餐廳或是清真友善餐廳。

9. 需要劃分男客人食用區,女客人食用區呢?

答: 香港沒有這個要求。



10. 請問有甚麼方法更隱晦地問對方是否穆斯林?

答:

- 1. 觀察客人是否佩戴頭巾或面紗(veil/hijab)?並以謙遜的態度對待他們。
- 2. 可以問客人"你有沒有特別的飲食要求";穆斯林客人可能會回答"我不希望有酒精及豬肉"。舉例來說,買蛋撻的時候穆斯林客人會詢問是用豬油還是牛油製作的撻皮。
- 11. 關於祈禱墊, 上面的花紋或圖案有否特定要求?非穆斯林能夠進入禮拜室嗎?
- 答:在禮拜室和禱告墊上不應有動物或人像的圖案,因為真主是無色無相。非穆斯林能夠進入禮拜室,清真寺也歡迎所有人參觀,但在禮拜時拍攝是不合適的。

謝謝

