



香港餐飲聯業協會（餐飲聯）

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades (HK FORT)

辦公室地址：九龍 觀塘 勵業街 46 號 天輝工業大廈 7 樓 A 室

Office Address: Flat A, 7/F, Draco Industrial Building, 46 Lai Yip Street, Kwun Tong, Kowloon

Tel: 852-2523 6128

Email: hkfort@netvigator.com

Fax: 852-2523 2638

Homepage: <http://www.hkfort.org.hk>

新聞稿 – 即時發布

致：港聞 / 文化 / 副刊編輯部主任

剖析餐飲 17 年挑戰與機遇分享講座及記者招待會

在 2016 年香港餐飲業營運挑戰重重，營商環境急劇變化，無論大集團、中小企、微企及聯業都難以獨善其身受到影響，業界人手短缺問題每況愈下，營運成本上升、各種政府收費和政策、訪港旅客人數持續下跌、經濟放緩、與及營商環境不明朗等因素，令餐飲業面對巨大壓力，未來經營環境充滿艱鉅挑戰，經營者應如何自處？或可利用餐飲協會可行資源紓危解困，提升企業競爭力。

香港餐飲聯業協會每年一度，於 2016 年 11 月 29 日下午 4:00 - 5:00 假九龍灣國際展貿中心 3 樓(宴會廳 Rotunda Hall)舉行，「香港餐飲聯業展暨剖析餐飲 17 年挑戰與機遇分享講座及記者招待會」，由香港餐飲聯業協會黃家和會長及駱國安會長，公佈最新有關餐飲業的營運數據，及分別剖析餐飲業營運挑戰與機遇，並預期 2017 年餐飲業概況。

剖析香港餐飲業營運挑戰：

消費連年下跌 艱難營商環境

根據政府統計處數字 2015 年全年食肆總收益為 1,044 億，與 2014 年相比較，以價值計上升 3.9%，但以數量計下跌 0.3%，已是連續 4 年數量下跌，累積跌幅為 2.5%。而 2016 年首三季食肆總收益為 797 億與 2015 年同期比較，食肆總收益的臨時估計以價值計上升 2.5%，但以數量計則下跌 0.6%，反映食肆消費數量連年下跌，對餐飲業造成壓力。過去餐飲企業已經營困難，利潤只有收益的 2%，面對現時艱難的營商環境，多家企業已是虧本經營甚至結業。

長期缺乏人手工作 餐飲自動化解困局

根據政府統計處數字，持飲食相關牌照超過 21,000 間，餐飲從業員超過 240,000 人，職位空缺約 12,000 個，但據業內人士估計現時餐飲空缺職位須招聘約 30,000 人，方可補充人手空缺，餐飲企業長期缺乏人手工作，已影響日常運作及服務水平。因招工困難和最低工資上調等因素，現時人工開支比重佔生意額 30%-40%之多，令餐飲企業承受沉重壓力。

業界必須尋求方法紓解困局，在內地餐飲業已使用自動化科技於日常運作，例如送餐機械人及電子落單系統等，除可減少依賴人手外，長遠而言亦能節省人力資源成本開支，反觀香港遠較內地落後，餐飲自動化是解決勞工短缺其中之一方案。



香港餐飲聯業協會（餐飲聯）

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades (HK FORT)

辦公室地址：九龍 觀塘 勵業街 46 號 天輝工業大廈 7 樓 A 室

Office Address: Flat A, 7/F, Draco Industrial Building, 46 Lai Yip Street, Kwun Tong, Kowloon

Tel: 852-2523 6128

Email: hkfort@netvigator.com

Fax: 852-2523 2638

Homepage: <http://www.hkfort.org.hk>

環球經濟不振 添不明朗因素

環球經濟表現長期不振，影響本地經濟，而中國經濟將呈 L 型走勢，陷入不止一年至兩年的較長期衰退，需要一段長時間調整，中國經濟表現對香港亦起着重要影響，綜合環球及國內經濟等因素，預期香港經濟備受環球和中國經濟長期調整所困擾，亦令香港餐飲業增添不明朗因素。

消費意慾減弱 生意繼續下滑

預期 2017 年美國息率調升機會大增，促使美元持續強勢，環球經濟亦受強美元所影響，特別影響海外旅客訪港及消費。再加上國內經濟持續沉底，亦大大影響內地旅客來港旅遊和消費意慾，據業界人士估算現時到港旅客個人消費金額平均每人減少 15%，若國內外經濟進一步弱勢，旅客消費力亦將隨之減弱，對餐飲業界有極大影響。與此同時，受到經濟放緩影響本地消費意慾趨於謹慎，令餐飲企業更加憂慮生意額繼續下滑，對前景並不樂觀。

改善公佈問題食品方式 避免無辜商戶蒙受損失

香港餐飲食材主要來自國內，除特別食材外，本年食材價格上漲穩定，參考中國消費物價指數，食材價格每月上升 2% - 3% 水平，較以往食材漲價增速稍為緩和。而近期本會非常關注食物安全中心的多宗處理問題食品公佈方式，由先前劣質豬油事件、哮喘豬肉事件，至最近大閘蟹食品及鋁含量的馬拉糕/雞蛋仔等食品事件。客觀而言，公佈問題食品本是無可厚非，但本會建議食物安全中心於公佈前，較可取方法是必須清楚確定貨源和入貨商戶資料才作公佈，絕不應在未明來龍去脈情況下倉卒公佈問題食品及公開所有入貨商戶名單。前車可鑑，此舉令公開名單內並不相關的無辜商戶被誤認使用/出售問題食品，引致商譽受損和營業額大跌，甚至血本無歸。本會認為食物安全中心現行處理公佈問題食品方式有進步改善空間，要在公眾知情權和商戶權益之間取得平衡，避免類似事件再次發生，而令商戶蒙受不必要損失。

餐飲企業在管理日常繁忙運作之外，並需面對各種挑戰，對資源貧乏的餐飲中小企及微企而言，可說是難以應付。如懂得利用餐飲協會可用資源，可協助企業應對各項挑戰和增強競爭力。

利用協會網絡 增加招聘機會

根據政府統計數字，香港失業率為 3.4%，已長期徘徊於低水平並接近全民就業，反映勞動市場供應緊張。餐飲業較其他行業吸納人才困難，致令餐飲企業經常欠缺人手，而各企業用不同招聘方式亦難以聘請足夠人手，嚴重影響業務運作及發展。除傳統招聘方式外，餐飲企業可利用協會與政府部門的招聘網絡及營辦課程之畢業學員轉介計劃，以增加招聘人才渠道和機會。協會與相關政府部門合作招聘網絡包括：勞工處招聘活動、轉介再培訓局課程學員入職餐飲工作、營辦資歷架構課程轉介學員工作計劃等。



香港餐飲聯業協會（餐飲聯）

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades (HK FORT)

辦公室地址：九龍 觀塘 勵業街 46 號 天輝工業大廈 7 樓 A 室

Office Address: Flat A, 7/F, Draco Industrial Building, 46 Lai Yip Street, Kwun Tong, Kowloon

Tel: 852-2523 6128

Email: hkfort@netvigator.com

Fax: 852-2523 2638

Homepage: <http://www.hkfort.org.hk>

運用餐飲科技 紓緩缺人壓力

餐飲業工序繁多屬人手密集行業，據業內人士估計，現時餐飲職位空缺達 30,000，嚴重人才荒影響營運效率及服務質素，因人手短缺迫使經理/老闆洗碗或縮短營業時間經常發生，令餐飲企業加添更大壓力，已無暇及精力謀求解決方法。

現今科技日新月異，餐飲業可運用科技以紓緩人手短缺壓力，並提升營運效率及服務質素。

餐飲企業及個別經營者可參考餐飲聯之「餐飲業自動化提升計劃」指引(政府基金項目)，以了解各項餐飲自動化設備，從中考慮切合本身需要的選擇，指引內涵蓋廚房、樓面及客戶服務等設備/軟件，例如：自動炒鑊設備、自動洗碗碟機、自助點單系統、路軌/機械人送餐設備、流動支付系統、遙距訂座及客戶數據分析軟件。並可參加多場餐飲科技研討會和技術探訪活動，深入了解各種技術的實際應用，有助營運者制定可行解決方案。

使用資訊渠道 提升競爭能力

在資訊科技及大數據時代，餐飲企業必須透過不同媒體作宣傳推廣，以加強競爭力，但礙於資源所限餐飲中小企無力於不同媒體作宣傳推廣。而中小企及個別經營者可使用協會所建構的不同資訊交流平台，作宣傳推廣用途及接收最新市場資訊。舉例透過香港餐飲聯業展展銷產品/服務和接收市場最新產品資訊、協會網頁和 APP 作為宣傳渠道向會員介紹公司產品/服務/品牌、協會研討會分享公司經驗/產品技術以提高企業知名度。

善用協會渠道 表達返映意見

餐飲業營運涉及多個政府部門，每個相關部門的條例和新政策對業界起着直接影響，例如環保收費政策和規管廢置食用油措施，有餐飲企業和個別經營者往往未能全面了解政府部門草擬新政策內容，與及未能掌握適當渠道向部門反映有關意見，致令新措施或成為擾民政策。

而協會參加多個與業界相關的政府委員會/會議，例如降低食物中鹽和糖委員會、飲食業三方小組座談會、飲食業職安健督導委員會、食安中心業界諮詢論壇等，從而接收與業界相關的最新資訊，令餐飲企業可從協會渠道掌握政府的最新訊息和政策方向。

還有，餐飲經營者亦可就各項政策議題，透過協會於政府不同諮詢架構的代表，例如：環境諮詢委員會、食物安全專家委員會和食物及環境衛生諮詢委員會等，反映表達有關意見讓政府更能了解業界情況，推行有利營商政策。



香港餐飲聯業協會（餐飲聯）

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades (HK FORT)

辦公室地址：九龍 觀塘 勵業街 46 號 天輝工業大廈 7 樓 A 室

Office Address: Flat A, 7/F, Draco Industrial Building, 46 Lai Yip Street, Kwun Tong, Kowloon

Tel: 852-2523 6128

Email: hkfort@netvigator.com

Fax: 852-2523 2638

Homepage: <http://www.hkfort.org.hk>

環保餐飲管理 減少政策衝擊

近年社會對環保訴求日益增加，現時政府亦積極推行「污者自付」政策，不同徵費條例陸續實施，如飲品玻璃樽徵費及都市固體廢物徵費等，為餐飲業帶來成本上升壓力。餐飲企業可使用餐飲聯之政府基金項目內，為業界制定的不同餐飲環保管理/指引/技術，按個別企業能力做好環保管理工作，以減少政策所帶來的衝擊，環保管理項目包括：

上游環保管理—香港餐飲業環保採購指引（可持續發展基金）

中游環保管理—優質餐飲業環保管理計劃（環保及自然保育基金）

下游環保管理—制定及推廣餐飲業的廚餘優良管理作業方法（工貿署—中小企業發展支援基金）

餐飲環保技術—餐飲業臭氧技術計劃（環保及自然保育基金）

多項政策措施 必須審慎思考

香港餐飲業營運已越見困難，若加上多項政策陸續實施，必定令業界營運更為艱辛。本會認為政府在考慮推行各項政策時必須審慎思考，以確保對業界影響減至最低，例如：都市固體廢物徵費，必須先解決和完善回收鏈配套措施後，才再考慮相關徵費，如強行推出，將會造成相關業界混亂和營運成本大增。

在撤銷強積金對沖方面不能急進，須知道此計劃任何變動對各持份者起着深遠影響，在缺乏充足資料數據下便考慮撤銷強積金對沖安排，是絕不適宜，對各持份者亦不公平，本會絕不贊成。

而在標準工時方面，現時餐飲企業的員工薪金支出已佔總開支四成，如以勞方倡議標準工時訂於每周 44 小時和超時補水為 1.5 倍，根據政府委託顧問公司就標準工時進行研究分析 27 個不同超時補水模式，有關薪酬成本料增加約 104 億元，近 7,000 間企業轉盈為虧，涉及僱員約 18.7 萬名，影響非常巨大。本會建議政府必須深入了解及慎重考慮標準工時對企業的嚴重影響，不能操之過急。

「補充勞工計劃」自 1966 年實施至今已 20 年，隨着時間及社會改變，本港勞動市場亦有很大變動，相較以往招聘員工，無論任何職位，現時餐飲業面對一員難求的困局，長此下去實令本港餐飲業難以持續發展。政府政策措施亦不應僵化而應與時並進，因應社會變化和需求作適當調整，以方便營商。故此，本會建議政府應隨社會需要改變現時「補充勞工計劃」，在不影響香港本地勞工就業的前題下，放寬輸入外勞政策，回應業界實際訴求。



香港餐飲聯業協會（餐飲聯）

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades (HK FORT)

辦公室地址：九龍 觀塘 勵業街 46 號 天輝工業大廈 7 樓 A 室

Office Address: Flat A, 7/F, Draco Industrial Building, 46 Lai Yip Street, Kwun Tong, Kowloon

Tel: 852-2523 6128

Email: hkfort@netvigator.com

Fax: 852-2523 2638

Homepage: <http://www.hkfort.org.hk>

總結

香港餐飲業面對不同挑戰，本港失業率長期處於 3.4% 的低水平，餐飲業人才荒擴大，嚴重影響業務運作及服務質素難以維持；經濟放緩、訪港旅客減少、本地消費意慾下降，令餐飲業存在不明朗因素；多項政策措施亦為業界帶來營運成本增加壓力；種種因素影響來年業界營運和收益，預期 2017 年餐飲業整年收益無增長，如能保持 2016 年收益已算托賴。

餐飲企業面對嚴峻挑戰，經營者在採取各項策略的同時，亦可利用協會可行資源協助迎難而上，如應用自動化技術提升效率、透過協會網絡增加招聘人才機會、實行環保管理降低徵費開支、善用溝通渠道向政府反映業界意見、使用交流平台增加企業/產品認知度等。從而提高企業效率、營運能力、服務水平和減少政策所帶來的衝擊，以加強企業競爭力，衝破難關。

「香港餐飲聯業協會」簡介：

香港餐飲聯業協會(簡稱餐飲聯)是一個由餐飲業及有關聯業管理人士聯合組成的政治中立及非牟利團體。自 1999 年創會至今，均致力以團結業界、凝聚力量及推廣餐飲業務發展為宗旨，會員遍及中式酒樓、西式及特色餐廳、連鎖式食肆、茶餐廳及飲食聯業的公司、經營者、管理層等，現時會員機構逾 1,000 多間，代表餐飲企業超過 6,000 間。

傳媒查詢： 香港餐飲聯業協會總幹事譚俠聲

Tel: 852-2523 6128

Fax: 852-2523 2638

Email: hkfort@netvigator.com

Homepage: <http://www.hkfort.org.hk>

29/11/2016