

行業概覽

除另有指明外，本節所載資料來自多種政府官方刊物及其他刊物以及本集團委託獨立第三方Ipsos編製的市場研究報告。本公司相信本資料來自適當來源，並且在摘錄及轉載有關資料時已合理審慎行事。本公司並無理由相信有關資料在任何重大方面失實或存在誤導成分，或者當中遺漏任何事實致使其在任何重大方面失實或存在誤導成分。我們、[編纂]、獨家保薦人、[編纂]、[編纂]、[編纂]或彼等各自的任何聯屬人士、顧問、董事、高級職員、代表或任何參與[編纂]的其他人士並無對有關資料進行獨立核實，且彼等概不會對有關資料的準確性、完整性或公平性發表任何聲明。

摘錄自Ipsos報告的資料反映出根據抽樣估計的市況，並主要作為市場調查工具而編製。凡提及Ipsos不應視為Ipsos就任何證券價值或投資於本集團是否可取而發表的意見。

資料來源

本公司已委託Ipsos (一家獨立市場調查公司) 分析 (其中包括) 二零一零年至二零一七年間的餐飲業趨勢並提交報告，總費用為471,000港元，且董事認為，有關費用反映市場收費。為對上述市場進行分析，Ipsos主要採用全方位資料收集方法，結合使用以下數據及情報搜集方法：(a)進行客戶顧問以協助研究，包括客戶自身的背景資料，例如本公司的業務；(b)進行案頭研究以採集背景資料及取得行業相關資料及統計數字；及(c)深入訪問香港的主要利益相關者及業內專家，包括面談及電話訪問。本節所載的資料及統計數字摘錄自Ipsos報告。

Ipsos SA於一九七五年在法國巴黎創辦，並在一九九九年於紐約巴黎泛歐交易所上市，繼而於二零一一年十月收購思緯市場資訊有限公司。合併後，Ipsos成為世界第三大研究公司，在全球85個國家僱用約16,000名人員。Ipsos就市況、市場規模、份額及市場細分分析、分銷及價值分析、競爭對手追蹤及企業情報進行研究。部分摘錄自Ipsos報告的資料亦在本文件「概要」、「風險因素」、「業務」及「財務資料」等節提述。董事經採取合理審慎的措施後確認，自Ipsos報告日期起，市場資料概無出現可能使本節資料會有保留意見、相抵觸或影響本節資料的不利變動。

除另有註明外，本節所載全部數據及預測均來自Ipsos報告、各種政府官方刊物及其他刊物。

IPSOS報告採用的假設及參數

Ipsos報告基於下列假設進行分析：

- 假設於預測期內全球市場的全方位服務西餐廳及西式休閒餐廳行業提供的產品與服務供需將保持穩定，且不會出現短缺；及
- 假設於預測期內並無外部衝擊，如全球市場中將影響香港全方位服務西餐廳及西式休閒餐廳行業所提供產品及服務供需的金融危機或自然災害。

行業概覽

Ipsos報告內的市場規模計算已計及下列參數：

- 二零一零年至二零一五年香港的GDP增長率(包括二零一五年香港經濟放緩)及二零一六年至二零一七年的預測；
- 二零一零年至二零一五年香港的平均年度家庭可支配收入及消費支出及二零一六年至二零一七年的預測；
- 二零一零年至二零一五年香港的遊客人數(包括二零一五年遊客人數減少)及二零一六年至二零一七年的預測；及
- 二零一零年至二零一四年香港遊客在食物和飲料上的開支。

IPSOS報告所載資料的可靠性

董事認為，本節採用的資料來源可靠，因資料乃摘錄自Ipsos報告。董事認為，Ipsos報告可靠且不具誤導成分，因為Ipsos乃一間獨立的專業研究機構，在其專業領域內擁有豐富經驗。

市場定義

西方美食統指起源於西方地區及國家的美食。西方美食有七個子類別，分別為美國美食、澳大利亞美食、加拿大美食、歐洲美食、拉丁美洲美食、新西蘭美食及北美洲美食。

全方位服務西餐廳為傳統的堂食餐廳，服務生提供全面的餐桌服務。一般而言，該等餐廳的特點是餐桌服務更周到且菜品更昂貴。相比之下，西式休閒餐廳提供基本的餐桌服務，且菜品更便宜。大多數西式休閒餐廳旨在為進餐顧客營造放鬆且友好的氣氛。除美食類型及所提供的服務範圍外，用餐價格亦是影響客戶喜好及彼等在餐廳消費意願的因素之一。下表載列西式全方位服務及休閒餐廳的主要特點。

行業	行業具體特點	提供的食物類型	價格範圍
(1) 全方位服務西餐廳	<p>提供全面的餐桌服務，包括就座安排、點餐、送食物上桌及付款處理。</p> <p>餐廳的餐牌上提供多種食物選擇，通常具有相對更多的菜品。例如，開胃菜可分為熱菜和冷菜，主菜亦會按使用的肉類進行分類。</p> <p>他們旨在提供帶有全方位餐桌服務的用餐體驗。</p>	<p>顧客可享用多道菜餚，從開胃菜和湯到主菜和甜點。</p> <p>他們提供全面的酒水單，囊括酒精及非酒精飲料。</p>	<p>早餐：<small>(附註)</small></p> <p>午餐：每人250港元或以上</p> <p>晚餐：每人450港元或以上</p>

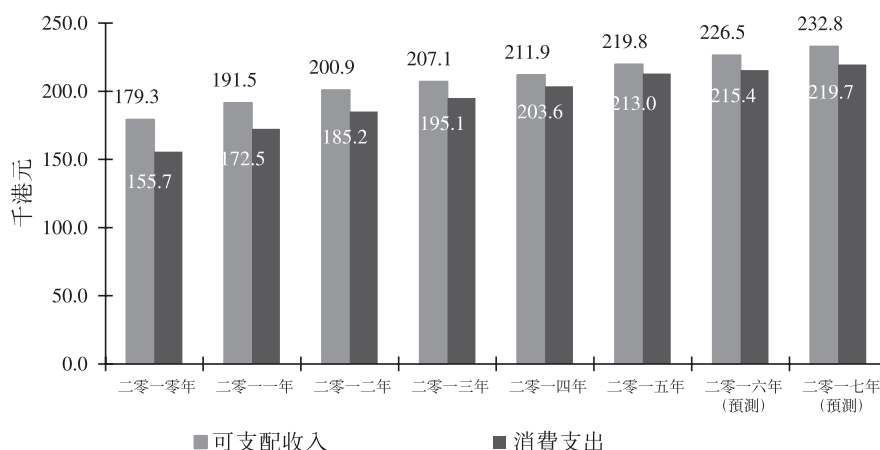
行業概覽

行業	行業具體特點	提供的食物類型	價格範圍
(2) 西式休閒餐廳	<p>提供基本的餐桌服務。他們提供的餐桌服務範圍按顧客喜好、經營環境及餐廳總體的營運預算而定。</p> <p>與全方位服務西餐廳相比，他們的餐牌更簡單，價格更低。</p> <p>他們旨在提供更休閒、更放鬆的氛圍。</p>	<p>除麵包及甜點外，亦提供熱菜，例如意大利麵食、漢堡及湯。</p> <p>典型的飲料選擇包括軟飲料、酒精飲料、精品咖啡、混合茶等。</p>	<p>早餐：<i>(附註)</i></p> <p>午餐：每人50港元－300港元</p> <p>晚餐：每人150港元－450港元</p>

附註：僅部分西式休閒餐廳提供早餐。西式休閒餐廳所提供的標準早餐的平均成本低於其提供的午餐約20%。

宏觀經濟環境

香港平均年度人均可支配收入及消費支出



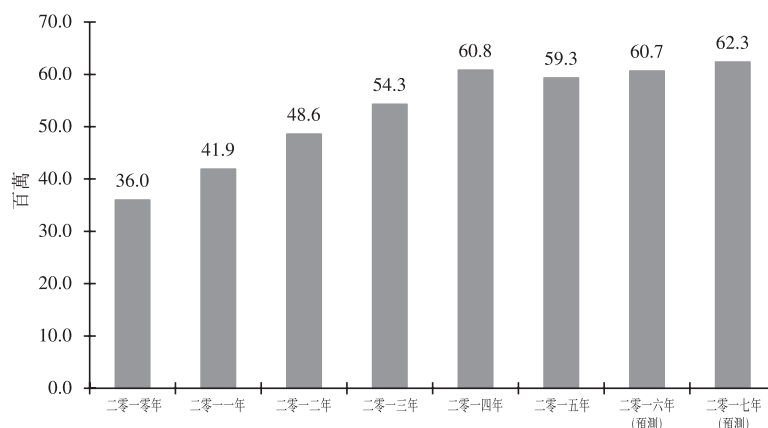
資料來源：香港特別行政區政府統計處；香港旅遊發展局；Ipsos研究及分析機構

香港的年度人均可支配收入從二零一零年的179,300港元增至二零一五年的219,800港元，複合年增長率約為4.1%。同期，年度人均消費支出從二零一零年的155,700港元增至二零一五年的213,000港元，複合年增長率約為6.5%。預測未來香港的年度人均可支配收入及消費支出會繼續增加。

受香港經濟增長及其與中國內地的密切經濟紐帶的驅動，預計香港的年度人均可支配收入及人均消費支出將於預測期間適度增長。年度人均可支配收入將由二零一六年的226,500港元增長至二零一七年約232,800港元，複合年增長率約為2.8%。同時，年度人均消費支出將由二零一六年的215,400港元增長至二零一七年的219,700港元，複合年增長率約為2.0%。

行業概覽

到訪香港的遊客人數



資料來源：香港特別行政區政府統計處；香港旅遊發展局；Ipsos研究及分析機構

附註：預測遊客人數乃基於(1)香港遊客人數的歷史趨勢及增長動力；(2)香港五大遊客客源市場的歷史趨勢；(3)中國、台灣、南韓、美國及日本的歷史及預測GDP增長率；(4)港元兌人民幣匯率的歷史趨勢及預測；及(5)香港歷史CPI增長率(旅遊團及其他娛樂度假開支)。

二零一零年至二零一四年，香港的遊客人數總數由二零一零年約36.0百萬增至二零一四年約60.8百萬，複合年增長率約為14.0%。遊客人數由二零一四年約60.8百萬略減2.5%至二零一五年約59.3百萬。

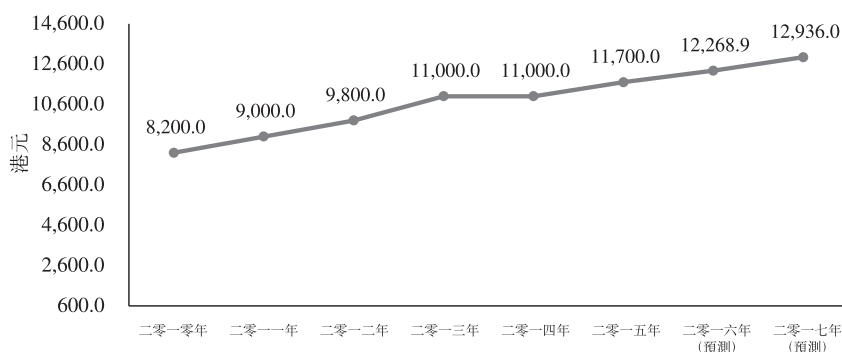
二零一零年至二零一四年，香港的遊客人數總數的主要增長是由於香港的內地遊客人數增加。這是由於內地經濟的持續增長及個人遊計劃的便利措施。

二零一五年，遊客人數小幅減少2.5%，及有關減少是由於全球經濟前景不確定、港元持續升值及其他流行旅遊目的地(如日本及韓國)簽證政策放鬆等多項原因所致。此外，政治及反平行貿易抗議增加可能影響遊客(尤其是中國內地遊客)到香港旅遊的欲望。儘管遊客總數目前呈現下行趨勢，但該減少主要是由於中國內地遊客減少。經比較二零一五年一月至二零一六年一月的每月遊客人數，來自中國內地的遊客人數減少10%，而來自其他地區(澳洲、新西蘭及南太平洋除外)的遊客人數適度增長。儘管香港遊客人數減少可能對整個餐飲行業產生不利影響，但由於中國遊客並非主要目標客戶群體，故對西式全方位服務及西式休閒餐廳市場的影響相對較小。

繼二零一五年小幅減少2.5%後，二零一六年香港的遊客人數預計將回升至二零一四年相若水平，達到60.7百萬。二零一六年至二零一七年，香港的遊客人數預計將由60.7百萬增至62.3百萬，複合年增長率約為2.8%。

行業概覽

香港西餐廳行業工人平均月工資



資料來源：香港特別行政區政府統計處；Ipsos研究及分析機構

附註：

1. 月平均工資摘錄自政府統計處，指按50分位值計算的非中餐廳所有僱員的月工資。
2. 上述預測乃基於來自二次來源的月工資估計增長率計算。

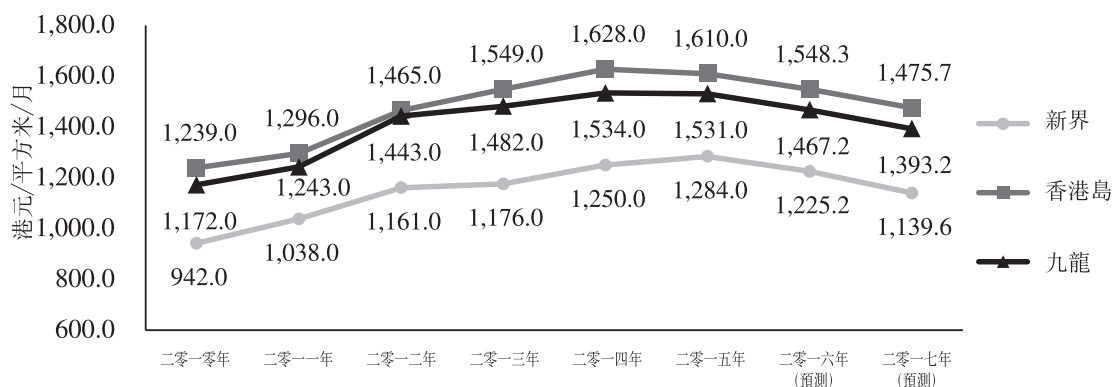
西餐廳行業的工人平均月工資於過去六年經歷增長。二零一零年至二零一五年，平均月工資由二零一零年的8,200港元增加至二零一五年的11,700港元，複合年增長率約為7.4%。預測期間內，預期平均月工資將小幅增長。

平均月工資增加是由於香港通脹壓力增加。簡而言之，香港的通脹率於相應期間介乎2.4%至5.3%。為挽留現有員工及吸引新員工，餐飲行業及西餐廳行業的僱員須提高工資水平。

二零一一年五月一日推出法定最低工資（「法定最低工資」）及二零一五年五月一日修訂法定最低工資亦解釋了平均月工資呈上漲趨勢的原因。鑒於最低工資由每小時30港元增至每小時32.5港元，為維持相同僱員挽留率，業內僱員的工資水平增加。

由於預期香港於預測期間經濟增長放緩，故預期平均工資的增長率將緩慢增加。例如，二零一六年至二零一七年的估計同比增長率分別為4.9%及5.4%。

香港零售物業的平均月租金



資料來源：香港特別行政區政府統計處；Ipsos研究及分析機構

附註：上述預測乃基於來自二次來源的月租金估計增長率計算。

行業概覽

二零一零年至二零一五年香港零售物業平均月租金強勁增長。二零一零年至二零一五年，在香港的三個地區中，新界零售物業的月租金價格複合年增長率最高，約為6.4%。同時，香港島的租金按複合年增長率約5.4%增長，而九龍的租金按複合年增長率約5.5%增長。然而，預測期內，香港房地產市場估計將經歷下行調整。

平均月租金增加是由於香港零售市場繁榮，零售空間的需求增加，並因此推動私人零售物業租金上漲。

隨著預期不久將來經濟放緩，估計香港房地產市場將經歷向下調整。加上零售行業的放緩，二零一五年的租金價格開始減少，並預計二零一六年至二零一七年香港平均月租金將下降。

儘管新界零售物業的租金價格於過往期間的複合年增長率最高，但香港島的零售物業的租金價格在該等地區中最高。此外，由於客流量增加，位於街道、商業區及商場的零售物業的租金價格總體上漲。

餐飲行業的趨勢及發展

食物交付服務的使用不斷增加

據觀察，全球網絡送餐服務一直在增長。香港也一樣，網絡送餐服務盛行。Foodpanda及delivery.com是提供此類服務的兩大公司。香港網絡送餐服務需求不斷增長。例如，根據Foodpanda的資料，二零一五年，該公司於香港的訂單錄得500%增長。此外，經觀察香港過去幾年進行的多項收購活動，表明香港的網絡送餐服務市場正在不斷增長及發展。

隨著網絡送餐服務的出現，因便利而在網絡送餐平台下達訂單的客戶人數增加。儘管食品質量仍是問題，使用送餐服務的出現及增加趨勢可能對香港餐飲行業整體具有積極影響。就餐廳而言，由於他們可迎合不願外出就餐的客戶，故商機增加。此外，廚房可充分利用，不受餐廳空間(餐桌數目)及餐桌流動率的限制。

鑒於以上優勢，為維持競爭力，預期未來與網絡送餐服務公司合作的香港餐廳數目會增加。目前，我們認為不會對餐廳業務模式造成具體影響，因為網絡送餐服務公司的出現僅幫助餐廳開設另一「服務」渠道向客戶提供食物。未來可能越來越多的餐廳將積極與送餐公司合作，並更加關注網絡業務的發展。然而，亦可能存在餐廳將以現場提供食物來維持傳統業務模式的情況。對業務模式的影響因各餐廳而異，取決於餐廳的成本結構、營銷方向及主要客戶群。

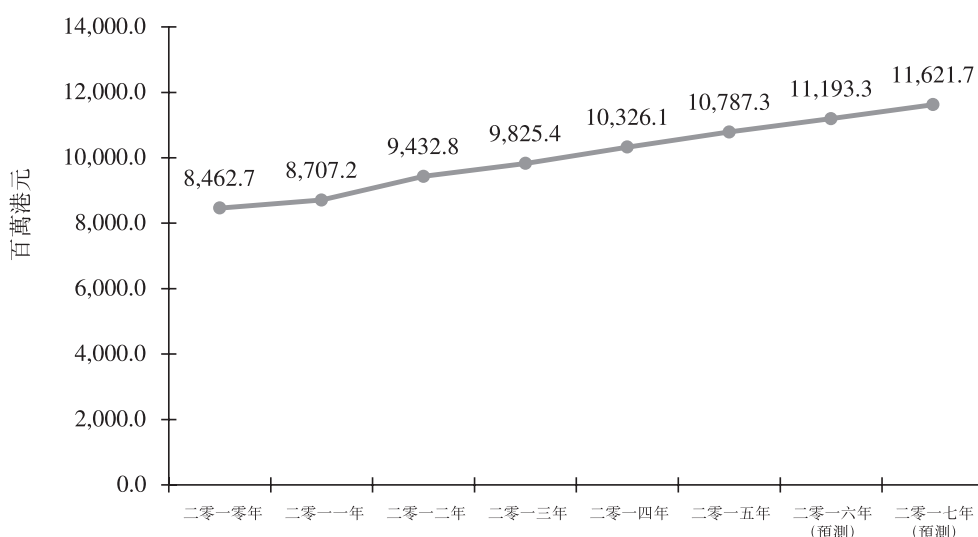
行業概覽

全方位服務西餐廳概覽

全方位服務西餐廳傳統上被列為服務生提供全方位餐桌服務的餐廳。典型的餐桌服務包括安排顧客就座、點餐、遞送食物、在顧客結束用餐時清理盤子，以及處理付款。顧客亦期待質素更高及更精緻的美食，以及更正式的服務，例如，餐廳內有侍酒師推薦與精緻菜餚完美搭配的酒類。此外，餐牌通常由知名廚師或經驗豐富的外聘烹飪顧問設計及開發，成為此等餐廳的招牌菜式，並吸引居住在餐廳所在位置附近以外的美食家。顧客在全方位服務西餐廳用餐時，會有服務生在桌邊提供全程餐桌服務，顧客只需坐在座位上盡情享用即可。

下圖載列香港全方位服務西餐廳於二零一零年至二零一七年的收益總額。

香港全方位服務西餐廳的收益總額



資料來源：Ipsos研究及分析機構

附註：預測總收益乃基於(i)總收益的歷史趨勢及增長動力；(ii)香港全方位服務西餐廳的歷史趨勢及增長動力；(iii)香港預期GDP增長率；(iv)香港消費支出的預期變動；(v)歷史CPI增長率；(vi)歷史租金及(vii)歷史工資水平。

香港全方位服務西餐廳的收益總額由二零一零年約8,462.7百萬港元增至二零一五年約10,787.3百萬港元，複合年增長率約為5.0%。其中一部分增長可歸因於西方電視烹飪節目在香港備受歡迎。例如，英國名廚Jamie Oliver (傑米的廚房(Jamie's Kitchen)及其他多檔電視節目的主持人)及Gordon Ramsay (主持的節目包括地獄廚房(Hell's Kitchen)及廚房噩夢(Kitchen Nightmares))最近在香港開設了他們的特色餐廳。該等烹飪節目大受歡迎讓人們重新燃起了對全方位服務西式用餐體驗的興趣，全方位服務西餐廳由此得益。該行業的收益增長歸因於該趨勢。

二零一零年至二零一四年，遊客人數大幅增長，複合年增長率約為14.0%。儘管二零一五年遊客人數略減2.5%，二零一零年至二零一五年的遊客人數總體增加，由二零一零年的

行業概覽

36.0百萬增至二零一五年的59.3百萬。香港遊客人數總體增加亦是香港全方位西餐廳的收益總額增長的因素之一。遊客的興趣在於探索這座城市的美食，因此推動了二零一零年至二零一五年期間香港全方位服務西餐廳行業收益總額的增長。

於二零一六年至二零一七年期間，香港全方位服務西餐廳的收益總額預計將由二零一六年約11,193.3百萬港元增至二零一七年約11,621.7百萬港元，複合年增長率約為3.8%。

由於香港市民通常工作時間長，故出外就餐已成為他們的生活必需（鑒於其繁忙的工作日程）及最喜愛的放鬆消遣方式。此外，隨著香港市民的可支配收入繼續增加，可能將會有更多人光顧全方位服務西餐廳。因此可以預計，香港全方位服務西餐廳行業的收益將會繼續增長。

全方位服務西餐廳的市場推動力

商務餐飲刺激餐廳收益增長

由於在香港舉辦的貿易展、展覽、大會、企業會議及拍賣越來越多，企業界對全方位服務西餐廳的需求隨之增加，這是收益增長的重要推動力之一。據觀察，會展業是香港經濟的重要貢獻者，是獲取其他行業經濟利益的敲門磚。根據香港貿易發展局發佈的一篇文章，會展業的開支和創造的就業機會不僅對會場運營商及展覽主辦機構等行業參與者有利，亦對酒店、零售、餐飲行業有利。香港會展活動的主要會場為香港會議展覽中心(HKCEC)、亞洲國際博覽館(AWE)及香港國際展貿中心。具體而言，香港會議展覽中心是最受歡迎的展覽及會議活動舉辦場所，佔一年舉辦活動總數約60%。有見於此，貿易展及展覽數目增長可能是食品服務行業的增長動力之一，特別是位於港島或展覽會場附近的其他地點的全方位服務西餐廳。除此之外，由於香港屬於區域運輸樞紐及國際商業中心，因此經常有來自全世界的商務旅客出入，使得這座城市的全方位服務西餐廳亦從中受益。商務食客的用餐時間通常比普通食客多兩至三倍。從企業的角度看，商務餐飲不單單是一頓飯—它起著與重要客戶建立信任感或建立僱員忠誠度的作用。因此，香港的國際商業中心及展覽兼會議中心之地位是該行業發展的另一重要推動力。

家庭收入增長促使對餐飲行業產生更大的需求，尤其是全方位服務西餐廳

二零一零年至二零一五年期間，香港的年度人均消費支出以約6.5%的複合年增長率增長，原因是香港市民繼續追求更高品質的生活，包括改善用餐體驗。家庭規模縮小、人口老齡化及單身人士或無子女多名成人居家的家庭比例不斷提高等其他人口趨勢亦被認為是該行業增長的推動力之一。

西式休閒餐廳概覽

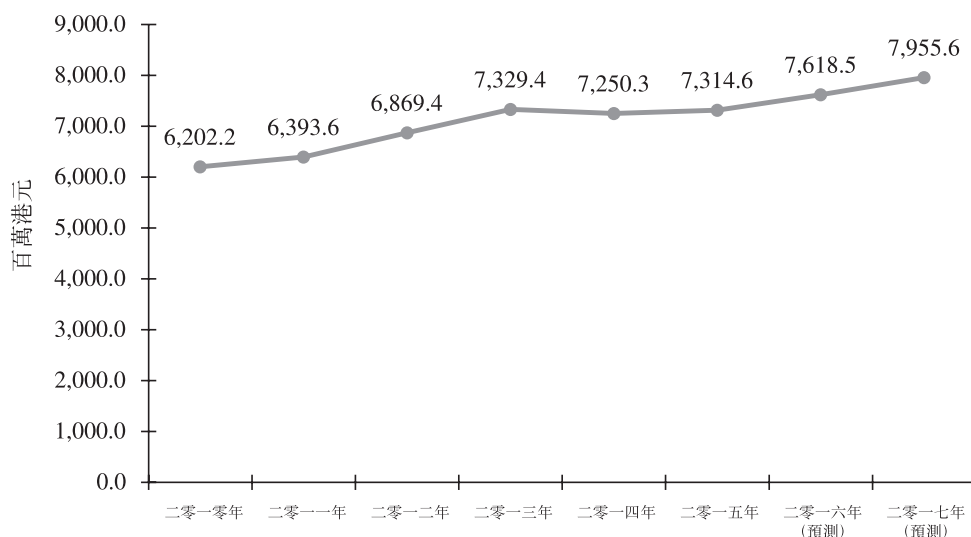
與全方位服務西餐廳相比，西式休閒餐廳在香港屬於一個相對新穎且正快速成長的概念。西式休閒餐飲業的定位介乎快餐業與全方位服務西餐廳行業之間。更確切地說，西式休閒餐廳所供應餐飲的準備時間更短，價格更便宜。與在全方位服務西餐廳用餐相比，預計食客在該等餐廳的用餐時間會更短。

行業概覽

與快餐廳相比，西式休閒餐廳所供應的飲食均為新鮮烹製，價格更為昂貴，用餐時間更長；此外，視每家餐廳的定位、成本、人力及空間不同，各餐廳會提供不同級別的餐桌服務。基本的餐桌服務一般指將所點食物遞送至餐桌。

下圖載列香港西式休閒餐廳於二零一零年至二零一七年的收益總額。

香港西式休閒餐廳的收益總額



資料來源：Ipsos研究及分析機構

附註：預測總收益乃基於(i)總收益的歷史趨勢及增長動力；(ii)香港西式休閒餐廳的歷史趨勢及增長動力；(iii)香港預測GDP增長率；(iv)香港預測消費支出變動；(v)歷史CPI增長率；(vi)歷史租金及(vii)歷史工資水平。

香港西式休閒餐廳的收益總額由二零一零年約6,202.2百萬港元增加至二零一五年約7,314.6百萬港元，複合年增長率約為3.4%。

到香港的遊客人數以複合年增長率約14.0%增加，由二零一零年約36,000,000人增加至二零一四年約60,800,000人。餐飲展覽會及博覽會以及遊客人數增多促進了二零一零年至二零一四年間西式休閒餐飲行業的收益增長。

預計二零一六年至二零一七年期間香港西式休閒餐廳的收益總額將繼續增長。西式休閒餐廳收益總額預計由二零一六年約7,618.5百萬港元增至二零一七年約7,955.6百萬港元，複合年增長率約4.4%。

港鐵全線的延長可能給西式休閒餐廳創造商機。例如，西港島線(在現有的港鐵全線從上環延伸至堅尼地城的地下延長線)於二零一五年通車以及南港島線(東段)(港鐵全線由金鐘延伸至海怡半島的延長線)及沙田至中環線(全線穿過幾個區的延長線，為新界、九龍及港島服務)等持續延長項目使得前往港島更為便利，尤其是對住在港島以外的市民及遊客而言。根據香港新聞媒體的觀察，西港島線的通車會為業內帶來積極影響，使在西營盤及堅尼地城開設的西式休閒餐廳數目增加。因此，預計港鐵線延長項目會促進香港西式休閒餐廳的發展，尤其是位於港島的餐廳的發展。

行業概覽

西式休閒餐廳的市場推動力

工作時間更長且職業女性更多促使家庭／夫婦外出用餐

工作時間長及職業女性更多是令小家庭不願在家烹飪及用餐的部分因素，在經過一天的工作後，他們更願意外出用餐。因此，整個餐飲行業總體將受益於更多的人外出就餐的現象。尤其是，此現象亦令西式休閒餐廳受益。西式休閒餐廳的相對優勢是，它們提供的食物選擇比快餐店更健康且並非標準化，且價格比提供日式、韓式或中式食物的其他全方位服務餐廳更便宜。因此，西式休閒餐廳合理定位為替代快餐的健康美味選擇，以捕捉渴望尋找放鬆用餐體驗的顧客群體之部分需求。

成立主題西式休閒餐廳

鑒於提供不同類型的菜肴及就餐體驗的餐廳之間存在激烈的競爭，餐廳擁有者需要將自身與其他餐廳區分開來。其中一種方式是經營主題餐廳。因此，越來越多主題餐廳已在香港經營。例如，可使用著名的卡通形象、動物或自然環境（例如熱帶雨林）作為餐廳的裝修主題。就西式休閒餐廳而言，他們亦嘗試透過在餐廳裝飾、食物及服務中嵌入主題元素與其他餐廳區分開來。總之，部分西式休閒餐廳可透過專門供應某些種類的食物，以使自身脫穎而出，其中提供自己種植的或有機咖啡豆作為噱頭，或成立一個帶濕度控制的奶酪室，在裡面儲存各類芝士，以吸引芝士愛好者。由於香港顧客樂意在餐廳嘗試新理念，因此西式主題休閒餐廳更可能以其獨特性吸引顧客，從而保持餐廳競爭力，同時保持行業發展。

公眾對優質健康食物的需求在上漲

據觀察，在香港，對優質健康食物的需求上升，尤其是年齡在20至35歲之間的客戶，偏愛在放鬆且舒適的環境內就餐。整個餐飲行業（包括快餐廳）正努力使其餐牌多樣化，並提供健康食物，以吸引該日益增長的市場領域。有鑒於此，西式休閒餐廳亦努力提供更加健康的食物選擇，以抓住不斷上升的需求。例如，他們正在新菜品中加入新鮮且低熱量的食物，提供更多食物選擇。另外，為了迎合不同的飲食需求，越來越多的西式休閒餐廳亦可提供素菜或不含麩質的菜餚，這在傳統亞洲餐廳中並不常見。增加菜品種類可提升顧客滿意度，從而可能為餐廳創造更多收益，令西式休閒餐廳行業整體受益。

市場推廣及促銷渠道增多

社交媒體（即臉書、推特、Instagram）在香港越來越受歡迎，為餐廳老闆創造了大量機會，以較便宜及更直接的市場推廣渠道宣傳其餐廳。此乃由於許多人在上述網站上分享照片及經歷。此外，餐廳老闆亦可利用不同網絡平台及美食網站（如Groupon、開飯喇、團購家及Couppie）提升知名度及提供社會促銷吸引新顧客。是項策略常常為新餐廳所用，餐廳顧客受特別促銷活動或折扣價的鼓勵而嘗試新餐廳。新的及現有餐廳均能通過數目不斷增加的市場推廣及促銷渠道獲得更多顧客。實際上，網絡營銷渠道亦有助於西式休閒餐廳更具成本效益的推廣及吸引客戶。社交媒體越來越受歡迎、網絡平台及美食網站的崛起因此增加了整個餐飲行業的市場推廣渠道選擇。儘管營銷渠道選擇增加將增加提供不同菜肴的餐廳之間的競爭，其仍為西式休閒餐廳行業的增長提供支持機會。

行業概覽

二零一零年至二零一五年，香港西餐廳使用的主要原料的消費物價指數（「CPI」）呈上升趨勢。下圖載列二零一零年至二零一五年主要原料的CPI變動。

西餐廳所用的主要原料之消費物價指數

	二零一零年	二零一一年	二零一二年	二零一三年	二零一四年	二零一五年	二零一零年至 二零一五年 複合年 增長率
肉類(豬肉、牛肉、 禽肉、凍肉及 其他肉類)	100.9	112.8	122.3	130.9	134.4	140.8	6.9%
新鮮蔬菜	102.5	104.2	109.8	121.8	123.5	123.4	3.8%
海鮮	102.5	122.3	141.0	149.4	159.1	169.4	10.6%
酒類(啤酒、國外口味 的葡萄酒)	100.4	103.1	104.4	109.1	110.8	112.2	2.2%
麵包、蛋糕、 餅乾及布丁	101.0	107.6	112.4	116.1	120.9	125.9	4.5%
碳酸飲料及非酒精飲料	99.6	103.2	109.8	112.5	116.3	117.3	3.3%
乳製品	101.6	108.2	115.6	119.1	124.0	124.6	4.2%

資料來源：香港特別行政區政府統計處；Ipsos研究及分析機構

二零一零年至二零一五年期間，上述所有食物價格指數出現持續上升。二零一零年至二零一四年期間，肉類價格指數由100.9上升至134.4，複合年增長率約為7.4%。新鮮蔬菜價格指數由102.5上升至123.5，複合年增長率約為4.8%。海鮮價格指數以較快速度由102.5上升至159.1，複合年增長率約為11.6%。麵包、蛋糕、餅乾及布丁的價格指數由約101.0上升至約120.9，複合年增長率約為4.6%。碳酸飲料及非酒精飲料的價格指數由約99.6上升至約116.3，複合年增長率約為4.0%。奶製品的價格指數由約101.6上升至約124.0，複合年增長率約為5.1%，而酒類的價格指數則由約100.4上升至約110.8，複合年增長率約為2.5%。

這些食材CPI上升的原因是香港嚴重依賴進口。主要食材的CPI上升很可能增加餐飲經營者的經營成本。因此，餐飲經營者主要成功因素之一是調整食品價格或餐牌項目時能否將不斷增加的食品成本轉嫁予顧客。

競爭格局

二零一五年，香港約有764間全方位服務西餐廳及1,430間西式休閒餐廳。全方位服務西餐廳市場及西式休閒餐廳市場皆競爭激烈且高度分散。就收益而言，二零一五年，全方位服務西餐廳及西式休閒餐廳的前五名經營者僅約佔其各自市場份額的9.0%及23.4%。西式休閒餐廳二零一零年至二零一五年的複合年增長率約為3.4%，而二零一六年至二零一七年期間的收益預計將以約4.4%的複合年增長率增長。聲譽更好、食物更優質且服務更周到的餐廳在其營運所在市場將更具競爭力。

根據Ipsos報告，二零一五年，按營業額計算，西式全方位服務市場的估計市場份額約為0.7%，而西式休閒餐廳市場的估計市場份額約為1.3%。

行業概覽

下表載列香港前五名全方位服務西餐廳集團及前五名西式休閒餐廳集團。

香港前五名全方位服務西餐廳集團

排名	公司名稱	總部位置	二零一五年 收益 (百萬港元)	在整個行業 所佔份額 (%)	主要美食
1	品牌A	香港	312.5	2.9	意大利美食、美國美食、英國美食等
2	品牌B	香港	191.6	1.8	希臘美食、西班牙美食、秘魯美食及比利時美食
3	品牌C	香港	179.6	1.7	意大利美食
4	品牌D	香港	161.7	1.5	西班牙美食及跨國西方美食
5	品牌E	香港	128.3	1.2	法國美食
	其他		9,813.6	91.0	
		總計	10,787.3	100.0	

資料來源：Ipsos研究及分析機構

附註：

- 由於約整，百分比相加未必等於100%。
- 由於約整，部分總計數字未必等於單項數字相加之和。

香港前五名西式休閒餐廳集團

排名	公司名稱	總部位置	二零一五年 收益 (百萬港元)	在整個行業 所佔份額 (%)	主要美食
1	品牌F	美國	540.5	7.4	跨國西方美食
2	品牌G	香港	470.5	6.4	跨國西方美食
3	品牌H	日本	304.6	4.2	意大利美食
4	品牌I	香港	234.8	3.2	德國美食、英國美食、美國美食等
5	品牌J	中國	162.5	2.2	意大利美食
	其他		5,601.7	76.6	
		總計	7,314.6	100.0	

資料來源：Ipsos研究及分析機構

附註：

- 由於約整，百分比相加未必等於100%。
- 由於約整，部分總計數字未必等於單項數字相加之和。

競爭因素

食品及服務質素

不論對於全方位服務西餐廳行業或西式休閒餐廳行業而言，食品及服務的質素都是吸引顧客的關鍵競爭要素。供應高質素食物可提升顧客的用餐體驗。此外，更具吸引力、反應迅速及靈活應變的服務亦會有助於提高顧客的忠誠度。

行業概覽

地點

不論對於全方位服務西餐廳或西式休閒餐廳行業而言，地點都是另一個至關重要的競爭因素。地理位置優越的餐廳通常位於商業區或遊客常去之地，包括中環、上環、金鐘、銅鑼灣、尖沙咀、赤柱等。位於人流量大的街道上的餐廳被視為位於黃金地段。除食品及服務外，餐廳亦在很大程度上依賴優越的位置幫助提升知名度及曝光率。

聲譽

業內競爭激烈乃由於香港出現大量西餐廳。因此，聲譽是顧客區分不同餐廳的主要因素之一。適當餐廳市場推廣以及食品及餐牌方面的高創新能力將有助餐廳吸引更多顧客，並在市場上形成良好聲譽。總之，品牌知名度更高或品牌聲譽更好的餐廳更具競爭力。

市場風險因素

勞動力短缺

為了服務外國人、當地僑民及遊客，並營造充滿生氣與活力的用餐環境，西式休閒餐廳擁有着者偏愛僱傭年輕人，會說流利的英文更好。但是，餐廳擁有着者卻常常很難招到合資格僱員，部分原因是這份工作的工資相對其他行業而言更低，還有一部分原因是，年輕大學畢業生不願從事餐飲行業擔任服務生。英語流利的香港年輕人偏愛從事於其他行業。此外，與其他行業相比，餐廳的工作時間比較長。約68.7%的全職餐廳僱員每週工作約54小時或以上。一般而言，做服務生意意味著需要長時間站立且收入更低，這就是餐廳擁有着者越來越難以招到僱員的原因。

租金飆升及勞工成本增加

香港的餐廳老板正面臨著勞工及租金成本增加的問題。根據香港政府統計處的資料，餐廳(中餐廳除外)支付的月薪中位數由二零一零年約8,200港元增至二零一四年約11,000港元，複合年增長率約為7.6%。香港西餐廳行業工資的強勁增長不可避免地限制了餐廳的利潤率。其次，租金成本高亦降低了行業的利潤率。租金成本通常在餐廳營運成本中約佔30%至40%。但由於商業上具吸引力位置供應有限及許多零售商(例如奢華鐘錶及珠寶店)願意為好位置支付高額租金，因此越來越多餐廳正被逐出原有位置。過去幾年，每當房東與租戶續訂租約時都會上漲40%至100%的租金，這是十分普遍的現象。儘管估計香港房地產市場以及零售場所的租金趨勢可能稍微下調，但香港的高額租金仍可能影響全方位服務西餐廳及西式休閒餐廳行業的發展。因此，由於自身的業務性質，在維持相同盈利的同時，支付高昂租金對餐廳較為不利。

法定最低工資及提議的都市固體廢物收費上漲

經修訂的法定最低工資(「法定最低工資」)從二零一三年五月一日起初步生效。勞工處宣佈，法定最低工資從每小時28港元上調至每小時30港元，增幅約為7.1%。此外，法定最低工資再次修訂，從二零一五年五月一日開始生效。最新經修訂的法定最低工資從每小時30港元上調至每小時32.5港元，增幅約為8.3%。鑒於餐廳的營運時間相同，法定最低工資的上漲將增加餐廳行業的勞工成本。

行業概覽

於二零一四年施政報告中提議的都市固體廢物收費計劃將進一步增加營運成本（若該法例獲通過及實施）。該政策建議就都市固體廢物的處置推行按量收費。按照基於廢物數量的收費方法，產生的固體廢物數量越多，政府收費越多。若該政策獲通過及實施，餐廳的處置成本將增加。例如，餐廳處置一噸固體廢物可能需要花費約400港元。由於可能實施對處置固體廢物進行額外收費的規定，預計全方位服務西餐廳及西式休閒餐廳的營運成本均會進一步增加。

市場進入壁壘

初始資本需求高

全方位服務西餐廳及西式休閒餐廳均需要較高的初始資本投資。初始成本包括但不限於租金、商業廚房及餐廳設備、餐具及內部裝修或翻新（在租期開始及結束時，租戶通常須恢復租賃物業的原狀）。在香港，零售物業的租期通常為三年（租金按預先協定的固定租金繳納），外加兩年的續租期（租金可予調整）。租戶預期需向房東支付按金（通常相當於兩個月的租金）。高質素的烹飪設備及餐具是開設餐廳的另一項主要初始投資。另外，新餐廳的內部設計及裝修費用可能較為昂貴，可能在總啟動成本中佔多達30%的比例。

牌照申請程序繁瑣

若想開設餐廳或食物製造廠，所有人須自食環署取得幾種牌照。視乎所提供食品的類型及經營模式，經營者可能須就將開展的有關食品業務申請及取得普通食肆牌照、小食食肆牌照、食物製造廠牌照或冰凍甜點製造廠牌照。此外，若供應酒精飲料，須向酒牌局取得酒牌。但是，該等牌照的申請流程十分複雜，且涉及不同政府部門。例如，對於申請普通食肆牌照，申請流程需經多個不同的政府部門（包括食環署、消防處及屋宇署）展開調查及批准。就酒牌而言，告示及徵詢期屬於申請流程的必要組成部分。複雜且耗時的牌照發放流程涉及多個不同的政府部門，並被視為在香港開設餐廳的另一障礙。相關牌照規定的詳情，請參閱本文件「監管概覽」一節。

本集團競爭優勢

我們的董事認為，我們的競爭優勢令我們取得了成功，並幫助我們在香港餐飲行業中有效競爭。部分競爭優勢包括餐廳的戰略位置、經驗豐富的主廚及管理團隊以及餐廳周到的空間設計提升就餐體驗。

有關本集團競爭優勢的進一步資料，請參閱本文件「業務—本集團的競爭優勢」一節。