

## 行業概覽

除另有指明外，本節所列資料及數據源自我們委託灼識諮詢編製的市場調研報告。我們相信該等資料取自適當來源，並已合理審慎地摘錄及轉載該等資料及數據。我們並無理由相信該等資料或數據於任何重大方面失實或具誤導成份，或已遺漏任何事實使有關資料於任何重大方面失實或具誤導成份。該等資料及數據並無經我們、[編纂]、保薦人、[編纂]、[編纂]、包銷商或我們或彼等各自的任何聯屬人士、顧問、董事、高級人員或代表或參與[編纂]的任何其他人士獨立核實，且並無就該等資料的準確性、完整性或公平性作出任何聲明。董事經採取合理查詢後確認，自灼識諮詢報告日期以來，市場資料概無出現任何可能會限定、否定本節所披露的資料或對其造成影響的不利變動。

### 資料來源

我們已委託獨立市場調查公司灼識諮詢就香港加工肉類市場進行分析及編製報告。灼識諮詢就編製及使用灼識諮詢報告合共收取費用400,000港元，董事認為該金額反映市場費率。灼識諮詢報告乃由灼識諮詢在不受本集團影響的情況下編製。

灼識諮詢報告中所載的資料乃源自數據及情報收集，包括：(i)第一手資料研究，包括與主要行業專家及牽先行業參與者面談；及(ii)第二手資料研究，包括分析來自不同公開數據來源的數據，例如國際貨幣基金、香港政府統計處、行業聯會等。

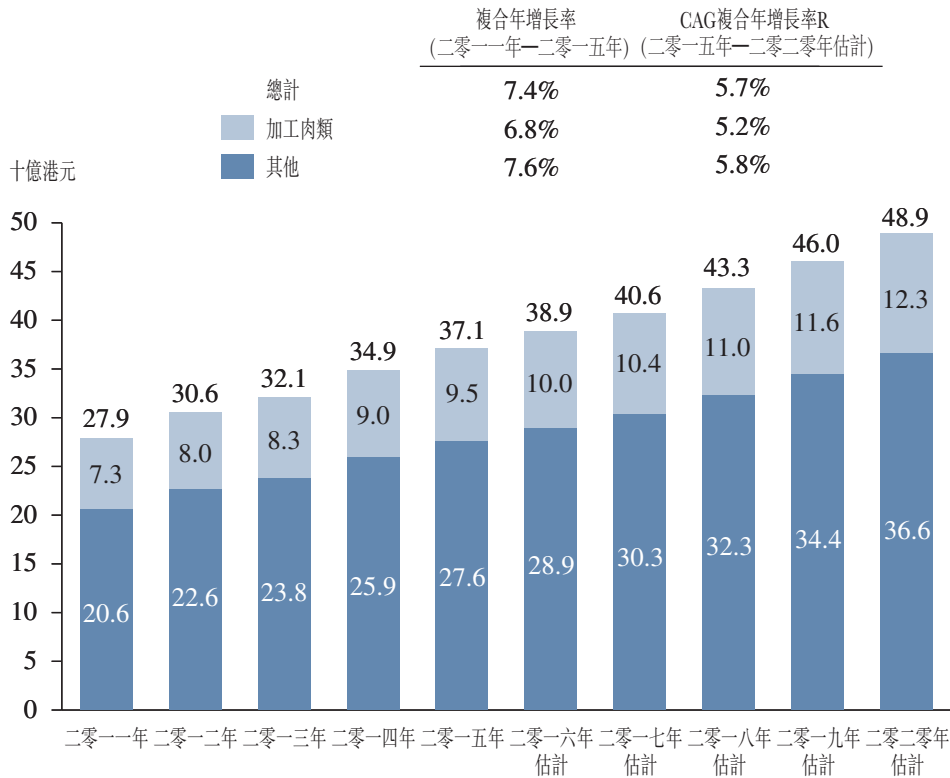
委託報告中的市場預測乃以下列主要假設為基礎：(i)未來十年香港的經濟及工業發展可能維持穩定增長態勢；(ii)於預測期內，相關主要行業動力可能推動香港加工肉類市場增長，該等動力因素包括每戶香港家庭在肉類產品方面的開支日益增加，加上餐廳、航空配餐服務市場、其他飲食服務供應商及加工食品行業等下游市場分部的需求不斷攀升；及(iii)概無極端不可抗力因素或行業規例可能導致市場遭受嚴重影響或震動其根基。

## 行業概覽

### 香港加工肉類市場

二零一五年，加工肉類產品的銷售收益佔整個加工食品市場約25.7%，由二零一一年的約73億港元增加至二零一五年的約95億港元，複合年增長率約為6.8%。按銷售收益計算，加工肉類市場的市場規模預計於二零一五年至二零二零年期間將呈現上揚態勢，收益估計按複合年增長率約5.2%增長，由二零一五年的約95億港元攀升至二零二零年的約123億港元。

#### 按銷售收益計算香港加工食品市場的市場規模， 二零一一年至二零二零年估計



附註1：市場規模指加工食品供應商的總銷售收益。

附註2：加工肉類產品主要包括以豬肉、牛肉、羊肉及禽肉製成的產品。其他加工食品包括水果及蔬菜產品、海鮮產品、乳製品、穀類產品及其他產品。

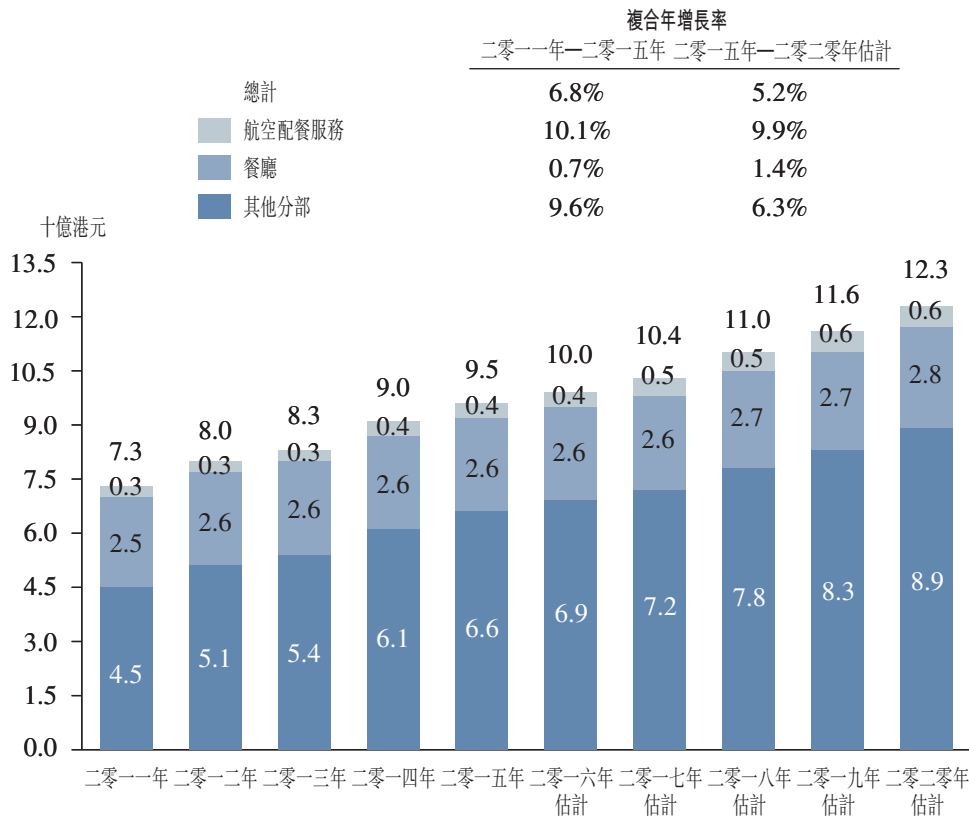
附註3：「估計」指估計數字。

資料來源：灼識諮詢報告

## 行業概覽

根據灼識諮詢報告，香港的加工肉類市場大致可分為三個下游分部，包括(i)航空配餐服務；(ii)餐廳；及(iii)其他分部。航空配餐服務指為商用航機的乘客準備、烹調及配發餐飲服務，而餐廳則指於用膳的地方為客人準備及提供食品及飲料業務，其他分部則包括便利店、超級市場及其他餐飲服務供應商。

按收益計算香港加工肉類市場按下游分部劃分的市場規模，  
二零一一年至二零二零年估計



附註1：其他分部包括超級市場、便利店及其他餐飲服務供應商。

附註2：市場規模指香港加工肉類供應商的總收益。

附註3：「估計」指估計數字。

資料來源：灼識諮詢報告

在三個下游分部中，航空配餐服務市場的增長率最高，於二零一一年至二零一五年間按複合年增長率約10.1%增長，由二零一一年的約3億港元擴大至二零一五年的約4億港元，且預計於二零二零年將漲至約6億港元，二零一五年至二零二零年間的複合年增長率為9.9%。航空配餐服務市場高速增長乃主要由於香港飛機乘客數目增加，這有賴旅遊業吸引力日漸提升及亞太地區商旅市場發展繁榮。

## 行業概覽

餐廳分部於二零一一年至二零一五年間按複合年增長率約0.7%增長，由二零一一年的約25億港元略微擴大至二零一五年的約26億港元。鑑於香港租金成本持續上漲，餐飲服務供應商現寧願購買經外判廠房加工的即烹或即食食品，務求加快流轉率及節省空間。因此，市場上中小型餐廳的佔比預計會進一步擴闊，有望積極促進來年加工肉類市場的發展。餐廳分部估計會繼續成長，於二零二零年將達致約28億港元，於二零一五年至二零二零年間的複合年增長率約為1.4%。

其他分部包括便利店、超級市場及其他餐飲服務供應商，合共佔二零一五年市場規模的最大比重。於二零一一年至二零一五年間，該等分部彙總而言按複合年增長率約9.6%增長，由二零一一年的約45億港元增加至二零一五年的約66億港元，估計至二零二零年將擴大至約89億港元，二零一五年至二零二零年間的複合年增長率約為6.3%，乃由於在食品及肉類方面的家庭開支穩定上揚所致。

### 市場動力

#### 香港國際機場(「香港國際機場」)的飛機乘客數目增加

香港國際機場的飛機乘客總數於二零一一年至二零一五年間按複合年增長率約6.9%增長，由二零一一年的約35.5百萬人增至二零一五年的約46.3百萬人。隨著香港經濟穩定增長，居民可支配收入亦不斷增加，代表負擔得起乘坐飛機外遊的居民數目越來越多。

香港旅遊業吸引力日漸提升，商旅市場發展繁榮，會繼續推高來自世界各地的訪港旅客數字。因此，香港國際機場的飛機乘客總數估計會保持增長，於二零二零年將高達約64.6百萬人，二零一五年至二零二零年間的複合年增長率約為6.9%。有見及香港國際機場展示的擴展計劃、商旅市場發展繁榮，加上香港居民在境外旅遊方面的整體消費增加，預估香港國際機場的飛機乘客數目勢將刺激航空餐飲需求增加，從而加強香港加工肉類市場的發展。

## 行業概覽

### 來自餐飲業的需求增加

香港社交及商業活動日益頻繁，加上外出用餐的開支不斷增加，均刺激餐飲市場。另外，香港的名勝景點、可口的本地小食及大量的購物地點造就香港成為旅遊勝地。於二零一一年至二零一五年間，每年訪港旅客總數由約41.9百萬人增加至約59.3百萬人，估計於二零二零年旅客數字將超逾約80.0百萬人。

餐飲業的市場規模於二零一一年至二零一五年間按複合年增長率約4.0%穩定增長，由二零一一年的約893億港元擴大至二零一五年的約1,044億港元。預計於二零二零年餐飲業的市場規模將達致約1,281億港元，於二零一五年至二零二零年間按複合年增長率約4.2%增長。為提高其流轉率，餐廳亦日漸依賴加工肉類產品。透過外判加工及備製肉類產品，餐廳可縮減營運及勞工相關成本，繼而預測該趨勢會惠及香港的加工肉類市場發展。

### 每戶家庭在加工肉類方面的消費增加

於二零一一年至二零一五年間，香港每戶家庭在加工肉類方面的開支由約7,100港元增加至約8,100港元，複合年增長率約為3.2%。鑑於居民可支配收入增加，預計居民對優質加工肉類產品的消費會因而放鬆。因此，隨著居民的食品開支增加，彼等未來在加工肉類方面的開支將會穩定增長。預測於二零二零年香港家庭每年就加工肉類的開支將達約9,400港元，即二零一五年至二零二零年間的複合年增長率為3.2%。家庭就加工肉類的開支繼續乘勢上升，因此，加工肉類供應商會繼續竭力擴展產能，開拓新分銷渠道，催谷銷售。

### 來自勞動人口的需求增加

香港勞工數目由二零一一年的約3.6百萬人增加至二零一五年的約3.8百萬人，二零一一年至二零一五年間的複合年增長率約為1.5%。眾所周知，香港勞動人口營營役役，生活壓力沉重，二零一五年的平均工作時間約為每週50.1小時，超逾其他多個世界主要城市。該等本地居民為自身準備膳食時，一般沒有機會悠閒地享受烹飪的樂趣，反而通常會選擇便利且易於烹調的加工食品。因此，對該等便利替代食品的需求隨著香港居民可支配收入提升而與日俱增，此關連性如今成為香港加工肉類市場背後的關鍵動力之一。

## 行業概覽

### 競爭格局及入行門檻

#### 香港五大加工肉類供應商

根據灼識諮詢報告，二零一五年按市場份額計算香港加工肉類市場的香港五大加工肉類供應商及彼等各自的背景資料如下：

排名	公司	主要業務	市場份額
1	公司A	提供從世界各地採購所得的急凍海鮮、肉類、禽肉、海味及基本雜貨。	15.7%
2	公司B	集合生豬養殖、生豬屠宰及加工及分銷包裝肉類及新鮮豬肉。	11.5%
3	公司C	切合各類產品規定的恆溫冷藏庫，包括冷凍、冷藏、空調及風乾產品。為不同的飲食門市提供食品服務銷售，包括酒店、餐廳、會所、航空配餐公司、公共機構餐飲公司及其他。	10.5%
4	公司D	為零售雜貨店、各行各業的食品服務分銷商及國際快餐食品 and 一站式服務餐廳連鎖加工及營銷雞肉、牛肉及豬肉。	7.3%
5	公司E	進口及分銷急凍及冷藏和牛及牛肉、牛仔肉、羊肉、豬肉及禽肉。	6.3%
			<hr/> <hr/> <b>51.3%</b>

#### 本集團的市場份額

根據灼識諮詢報告，於二零一五年曆年，香港加工肉類市場的總收益約為95億港元。本集團截至二零一五年十二月三十一日止年度自銷售加工肉類的總收益約為112.9百萬港元，估計本集團於香港加工肉類市場的市場份額約為1.19%。

## 行業概覽

### 香港加工肉類市場的入行門檻

#### 1. 加工肉類供應商牌照

香港食物安全條例規定從事食品分銷業務的公司須向食物環境衛生署署長登記為食物分銷商。此外，由於香港大多數肉類產品乃進口自其他國家，加工肉類供應商須向食物環境衛生署登記，藉此就急凍肉類、冷藏肉類、急凍禽肉及冷藏禽肉取得必要的進口牌照，然後方才從事任何進口業務活動。因此，牌照為新入行者進軍市場的門檻。

#### 2. 大量開業資金投資

成立肉類加工廠房前需要大量開業資金投資，這對新入行者而言負擔沉重。開業支出包括對租金、設施、電器、人力招聘等方面的投資。倘新入行者在財政上不夠穩健，則彼等或難以營運自家的肉類加工廠房。

#### 3. 人手及相關成本管理

人手及其相關成本的管理為於香港經營肉類加工工廠的重要因素。勞工成本高昂、員工隊伍老化、勞工短缺，及原料成本上升，導致肉類加工行業的整體營運成本高昂，此乃新經營者的准入門檻。

### 市場限制

#### 1. 下游行業的低增長

由於大部分的肉類產品乃出售至餐廳及超級市場等其他下游行業，該等行業為相對成熟及正經歷低增長。因此，下游行業發展放緩將抑制加工肉類市場的增長。

#### 2. 材料供應不穩定

原料的質量及安全奠定加工肉類的質量及安全。就有效管理原料供應風險而言，加工肉類供應商面對嚴峻挑戰。爆發動物傳染病可能對肉類加工行業的原料供應量及質量造成負面影響。

#### 3. 低溢利及競爭激烈

加工肉類市場的競爭激烈。現有的市場參與者通常會競價。有關行為不僅加劇加工肉類行業的競爭，更降低整個行業的溢利，其將進一步壓抑現有公司的增長。

## 行業概覽

### 潛在挑戰

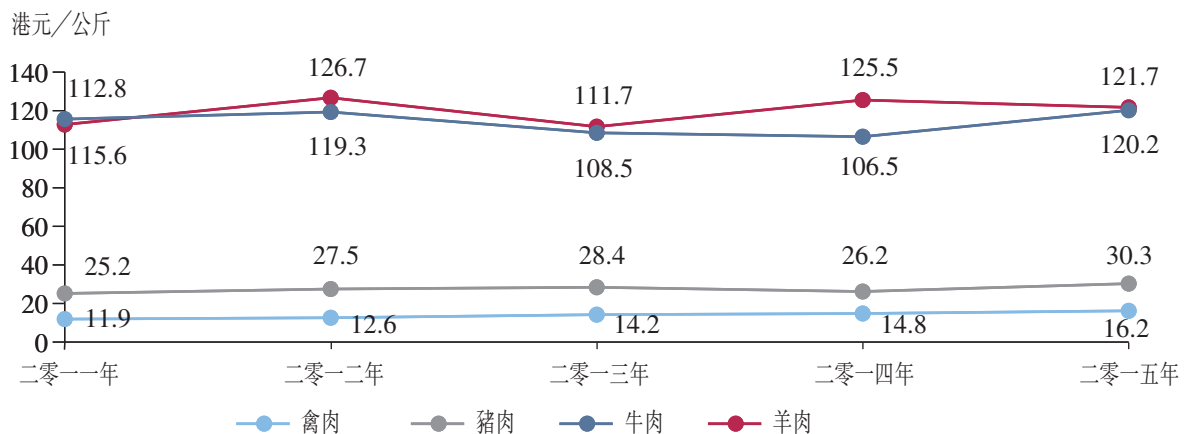
#### 1. 食品安全及質量的嚴格政策及規例

多項新政策及條例已由香港政府修訂並更新，以監管加工肉類市場。此外，有關政策及條例變得更加嚴格，繼而提高加工肉類供應商規定的生產標準。這對加工肉類供應商的運作形成極大挑戰，因為彼等需要投放更大精力保證肉類產品的安全，及在肉類產品質素、口味及定價方面提升自身競爭力。

#### 2. 原料價格浮動

香港消費的食物超過90%由其他國家進口，包括中國、菲律賓、泰國及美國。原料的價格穩定性受到外界市場的供應能力影響。加工肉類的主要原料為牛肉、羊肉、豬肉及禽肉。自二零一一年至二零一五年，進口豬肉及禽肉價格出現上升趨勢，分別由二零一一年的11.9港元／公斤及25.2港元／公斤上升至二零一五年的16.2港元／公斤及30.3港元／公斤，年複合增長率分別為約4.7%及約8.0%。本期間內，牛肉及羊肉的進口價格相對波動，於二零一一年至二零一五年之間，分別以約1.6%及1.3%的年複合增長率攀升。在這情況下，加工肉類供應商必須面對原料價格上升的直接威脅，及抵受任何有關材料供應動盪的影響。

過往香港主要原料的進口價格，二零一一年至二零一五年



資料來源：灼識諮詢報告

#### 3. 生產過程中的食品安全風險

越來越多自動化技術及程序現正投入生產過程中，包括切割、醃製及烹製。因此，若干食品安全問題(尤其是金屬污染)應在整個生產過程中受到監督及提早預防，這給加工肉類工廠的營運及管理方面帶來額外的挑戰。



## 行業概覽

### 未來趨勢

#### 加工及包裝的創新技術

採納加工及包裝的創新技術將允許加工肉類供應商在產能方面更具靈活性及競爭力。此外，採納該等創新技術將有助加工肉類供應商削減加工成本及優化其使用率。因此，加工肉類供應商將致力進一步研發加工肉類產品的加工及包裝技術，藉此提升整體效率及盈利能力。

#### 改善及擴充生產設施

下游顧客(如航空配餐公司)偏向於向單個大型加工肉類供應商採購足量的加工肉類產品，原因是這些供應商確保供應能力穩定，食品的安全及質素亦有保障。因此，加工肉類供應商正改善其生產設施及擴充生產線，以提升整體產能，為與下游顧客建立長期合作關係尋找新機。

#### 市場進一步整合

最近的政策及條例對食品安全的要求更高，提高了加工肉類市場的生產標準水平。為求遵守有關嚴格條例，加工肉類供應商必須實行全面的食品安全監督制度。因此，小型加工肉類供應商以其相對缺乏系統化的管理形態，更難以有效益地在行業內競爭。

此外，下游顧客(如航空配餐公司)偏向於向可靠的加工肉類供應商採購肉類產品，以確保肉類產品的數量穩定及質素如一。出品高質、業務表現出色及系統化管理的加工肉類供應商繼續是對下游顧客而言最合資格的供應商。在這情況下，加工肉類產品市場預期將愈加整合。

#### 本集團的競爭優勢

董事認為我們的競爭優勢是我們的致勝因素，讓我們得以在香港加工肉類市場有效競爭。我們的若干競爭優勢包括：本集團擁有多元化的產品組合、我們準時為客戶送上優質訂制產品、我們擁有完善的自家食品加工工場及相關設施及我們已與客戶建立長期穩定的關係。有關本集團競爭優勢的詳情，請參閱本文件「業務 — 競爭優勢」一節。