

行業概覽

本節所載資料乃源自Ipsos報告。我們相信該等資料乃來自合適來源，並在摘錄及轉載有關資料時力求合理審慎。我們並無理由相信該等資料存在嚴重錯誤或帶有誤導成分，當中亦無遺漏任何事實致使該等資料存在嚴重錯誤或帶有誤導成分。然而，我們、獨家保薦人、[編纂]、[編纂]、[編纂]、[編纂]、任何各自的董事、高級職員、僱員、顧問、代理或代表或參與[編纂]的任何其他各方並無獨立核證該等資料，且並無就該等資料的準確性作出任何聲明。除另有註明外，本節所有數據及預測均來自Ipsos報告。董事確認，經採取合理審慎措施後，自Ipsos報告日期以來市場資料概無發生可能限制、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

我們委任獨立專業市場研究公司Ipsos評估香港、上海及澳門全服務式粵菜館行業發展趨勢、市場需求及競爭格局，費用為448,000港元，而董事認為相關費用反映市價。Ipsos是獨立市場研究及諮詢公司，對市場狀況、市場規模、份額及板塊分析、分佈及價值分析、競爭對手追蹤及企業情報進行調查，並一直承接多個與在香港進行首次[編纂]相關的市場評估項目。Ipsos SA於一九七五年在法國巴黎創立，自一九九九年起在紐約泛歐交易所公開上市。Ipsos SA於二零一一年十月收購思緯市場資訊有限公司。於是項收購後，Ipsos成為全球最大市場研究及諮詢公司之一，於全球88個國家僱用逾16,500名僱員。

研究目標旨在對香港、上海及澳門全服務式粵菜館行業的行業發展及競爭情況進行獨立評估。

IPSOS報告中使用的假設及參數

編製Ipsos報告時採納以下假設：

- 假設二零一七年至二零二零年期間全球經濟保持穩定增長
- 假設二零一七年至二零二零年期間外部環境無影響香港、上海及澳門全服務式粵菜館行業供需的衝擊，包括金融危機或自然災害

編製Ipsos報告時考慮了以下參數：

- 二零一一年至二零一六年期間香港及上海市以及二零一一年至二零一五年期間澳門的過往國內生產總值及國內生產總值增速以及對二零一七年至二零二零年期間香港及二零一六年至二零二零年期間澳門的國內生產總值及國內生產總值增速的預測值。
- 二零一一年至二零一六年期間香港及上海市以及二零一一年至二零一五年期間澳門的人口及人口增速以及對二零一七年至二零二零年期間香港及二零一六年至二零二零年期間澳門的人口及人口增速的預測值。

行業概覽

- 二零一一年至二零一六年期間香港食品及無酒精飲料的過往私人消費開支。
- 二零一一年至二零一五年期間上海市及二零一一年至二零一六年期間澳門食品的過往私人消費開支。
- 二零一一年至二零一六年期間香港的過往遊客人數。
- 二零一一年至二零一六年期間香港及澳門以及二零一一年至二零一五年期間上海市食材的過往消費者物價指數。
- 二零一一年至二零一六年期間香港及二零一一年至二零一五年期間上海市全服務式粵菜館行業僱員的過往月薪。
- 二零一二年至二零一六年期間澳門餐飲業僱員的過往月薪。
- 二零一一年至二零一六年期間香港及二零一一年至二零一六年期間上海私人零售物業的過往月租金。
- 二零一一年至二零一五年期間澳門餐飲場所的過往月租金。
- 二零一一年至二零一六年期間香港及澳門以及二零一一年至二零一五年期間上海市外出就餐的過往消費者物價指數。

香港

香港的宏觀經濟環境

香港的國內生產總值從二零一一年的19,344億港元增至二零一六年的24,891億港元，複合年增長率為5.2%。於預測期間，預計國內生產總值將從二零一七年的25,892億港元增至二零二零年的29,563億港元，複合年增長率為4.5%，乃主要由於全球經濟恢復，出口價值預期增長所致。

香港食品及無酒精飲料的私人消費開支從二零一一年的1,796億港元增至二零一六年的2,445億港元，複合年增長率約為6.4%。香港食品及無酒精飲料的私人消費開支增長是由於家庭收入增加。例如，香港的月均家庭收入從二零一一年的約20,000港元增至二零一六年的約25,200港元，複合年增長率為4.7%。此外，為改善生活水平，香港居民選擇消費品質較好的食品及飲料。香港的月均家庭收入預計從二零一七年至二零二零年以3.4%的複合年增長率增長。

香港全服務式粵菜館行業概覽

全服務式粵菜館白天提供茶水、點心及簡單菜式，而晚上則提供正餐及宴會或晚餐服務。作為一種全服務式菜館，全服務式粵菜館根據傳統被劃分為主營粵菜的菜館，菜館內的服務人員為客戶提供全套餐桌服務。典型的餐桌服務包括引導客戶落座、下單、

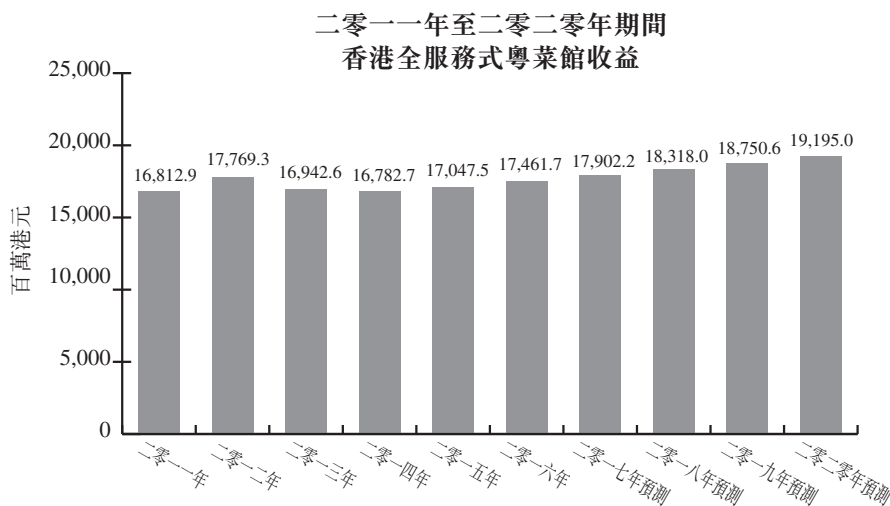
行業概覽

上菜、清理碗碟及結賬。由於提供全套餐桌服務，全服務式粵菜館通常在賬單基礎上收取10%的服務費。然而，根據品牌定位及菜館位置，部分全服務式粵菜館可能僅晚上營業。於二零一六年，香港共有約1,399家全服務式粵菜館。

預計對粵式全方位服務餐廳行業日益增長的需求及租金於二零一六年下調將很有可能為粵式全方位服務餐廳的擴展帶來更多機會。

例如，租金於二零一六年下調導致租金成本下降，因為業主降低了租金以保持租房者，並在相對較弱的需求市場下避免出現空缺。於二零一五年至二零一六年間，香港私人零售租金指數以年百分比約負2.1%下降。租金於二零一六年整體下滑有利於公司在新地點開設新餐廳，其價格優惠(無論租戶的議價能力如何)且允許公司以較低的租金成本延長租賃合同。因此，下調了餐飲業的運營成本可能帶來更多的擴張機會。

香港全服務式粵菜館行業的收入從二零一一年的16,812.9百萬港元增至二零一六年的17,461.7百萬港元，複合年增長率約為0.8%。可以斷定，隨著香港行業增速預期趨於穩定，市場已然成熟。鑒於香港人均生產總值及家庭年平均可支配收入的預期增加以及香港粵式全方位服務餐廳更受本地市民歡迎，節假日期間更偏向外出用餐，家庭慶祝活動及長期工作及學習後，預計於二零一七年至二零二零年的預測期間，粵式餐廳行業的收益將按約2.4%的年複合增長率增長。由於準備三餐時間有限，長時間的工作及學習鼓勵更多的人外出用餐。因此，香港餐飲業的收入預期會增長，同時為全服務式粵菜館帶來增長機會。此外，由於全服務式粵菜館有一個趨勢，即在午餐及晚餐時段提供定制的餐點，以滿足不同的用餐需求，無論是對於特別活動、家庭宴會或與少數朋友的平時用餐，對於顧客而言，選擇全服務式粵菜館更加方便。因此，全服務式粵菜館於當地居民中的普及度相應地提高了便利性。下圖載列二零一一年至二零二零年期間香港粵菜館行業的收入情況：



附註：預計總收入基於(1)中國餐飲收益於香港的歷史趨勢及增長趨勢；(2)全服務式粵菜館於香港的歷史趨勢及增長趨勢；(3)歷史消費物價指數增長率；(4)過往出租價格；(5)過往工資水平；(6)香港國內生產總值增長率增長；及(7)香港消費支出的變動預測。

資料來源：Ipsos研究及分析

行業概覽

主要成本組成

食材

過去六年內，五大主要食品類別的價格錄得增長，二零一一年至二零一六年期間海鮮的複合年增長率最高，而碳酸飲料及無酒精飲料的複合年增長率最低。二零一一年至二零一六年期間，海鮮、肉類、新鮮蔬菜、汽水及酒精飲料的複合年增長率分別為7.5%、5.4%、5.5%、2.6%及2.7%。

員工成本

全服務式粵菜館行業僱員的月薪從二零一一年的10,100.0港元增至二零一六年的13,200.0港元，複合年增長率約為5.5%。工資增長主要由於法定最低工資自二零一一年五月一日起生效。經修訂的法定最低工資自二零一五年五月一日起生效，將最低工資從每小時30.0港元進一步增至每小時32.5港元。

租金成本

二零一一年至二零一六年，香港的私人零售物業的月租金普遍上漲，原因是香港的零售市場興旺，尤其是二零一一年至二零一四年期間。然而，隨著零售業增速放緩，香港的房地產市場於二零一六年開始下調。

香港全服務式粵菜館行業的競爭分析

全服務式粵菜館與行業內多家連鎖餐飲集團的競爭相當激烈。與上海及澳門等地的其他市場相比，香港的市場相對統一。Ipsos已就二零一六年香港的前五大粵菜館運營商編製下表：

排名	公司名稱	總部所在地	收入 (百萬港元)	市場份額 (%)	於香港的 粵菜館數量
1	競爭者A	香港	2,571.9	14.7%	65
2	競爭者B	香港	2,568.9	14.7%	70
3	競爭者C	香港	1,572.6	9.0%	37
4	競爭者D	香港	1,498.4	8.6%	38
5	競爭者E	香港	811.8	4.6%	20
	前五大粵菜館總計		<u>9,023.6</u>	<u>51.6%</u>	

資料來源：Ipsos研究及分析

根據Ipsos報告，本集團於截至二零一六年十二月三十一日止年度約佔香港粵菜館行業收入的1.8%。

行業概覽

主要競爭因素

位置

菜館位置是香港食品服務行業及全服務式粵菜館行業的主要競爭因素。倘菜館經營所在物業人流量大，則其被視為位於黃金地段。位於住宅區的物業、核心商業區或遊客常去的區域可獲得更多客戶。好地段可讓菜館贏得更高關注度及曝光度。

定價

由於香港擁有大量全服務式粵菜館，行業競爭非常激烈。因此，定價成為菜館從眾多競爭者中脫穎而出的其中一項策略。以合理價格提供高品質食品及服務的餐飲集團更容易吸引客戶，也因此能在行業內實現更好發展。

食品及服務質量

於全服務式粵菜館行業內，菜館所提供食品及服務的質量是吸引香港客戶的最基本因素。優質食品能提升客戶的用餐體驗。此外，細心及友好的服務能使菜館有別於其他競爭者，亦能提高客戶忠誠度。高品質食品及服務可贏得客戶口碑營銷，從而進一步提升菜館聲譽。總之，菜館提供高品質食品及服務有助於建立良好品牌聲譽，從而在市場內更具競爭力。

市場動力

食品服務行業得到政府支持

香港貿易發展局堅持舉辦香港美食博覽及香港美食等活動。近年來，更多粵菜館參加該等活動。該等活動有助於提升公眾的粵菜文化意識。世界各地參展商及訪客亦有機會了解全服務式粵菜館及交流文化知識。

全服務式粵菜館在當地居民中的知名度

粵菜館在香港擁有銷售傳統地方菜的悠久歷史。中國人注重傳統及家庭，因此普遍會舉辦傳統節日及慶祝活動。近年來，許多家庭選擇外出前往餐館吃團圓飯，而全服務式粵菜館則深受歡迎。隨著香港年均家庭可支配收入的預期增加及越來越多家庭於節日及家庭慶祝活動期間選擇外出就餐，預期粵菜館行業將實現增長。

行業概覽

主要威脅

旅遊業下滑

自二零一四年起，香港旅遊業緩慢發展，二零一四年至二零一五年的訪港旅客人數下降2.5%至二零一五年的59.3百萬人次並於二零一六年進一步下降4.5%至56.7百萬人次。大部分旅客來自中國內地，佔二零一六年總訪客量的75%。儘管遊客人數較二零一一年的41.9百萬人次仍然較高，但由於中國遊客的需求潛在減少，致使遊客人數下降，給食品服務行業，尤其全服務式粵菜館行業造成了潛在威脅。

缺乏人才及專業知識

為參與競爭，服務員須比過往具備更多如語言及客戶服務技巧等技能。酒家亦需提供多樣化的菜式吸引客戶。對人才及富有經驗廚師的需求極高。然而，人才及有經驗的僱員，尤其大學畢業生因工作時間長、工資較低及工作性質(須站立且體能消耗大)而不願意加入本行業。中國酒家於二零一六年每週工作時間的中位數為57.0小時，高於香港中位數平均水平44.3小時。

進入壁壘

需要較高的啟動及營運成本

香港的租金成本較高。香港差餉物業估價署於二零一六年發佈的報告書指出，香港物業的零售租金指數自二零零二年以來一直呈上升趨勢，而二零一五年的指數為180，相比二零一一年的最高點140，零售租金指數較高。除租金開支外，創辦全服務式粵菜館的成本不限於廚房用具、餐具、裝飾及勞工。自二零一七年五月一日起，最低工資每小時增加2港元至34.5港元。此外，半成品食品的成本可能很高，而並不享有規模效應帶來的好處。

大型餐飲集團主導市場

香港全服務式粵菜館行業主要由五大餐飲集團主導。該等集團享有規模效應、完善的分銷網絡及與供應商的良好關係。其對新入行者設立較高的進入壁壘。為展開競爭，新入行者可能需要在菜式及服務方面的創新及獨特賣點。

上海

上海的宏觀經濟環境

上海的國內生產總值從二零一一年的人民幣19,196億元增至二零一六年的人民幣27,466億元，複合年增長率為7.4%。上海的食品消費支出從二零一一年的人民幣1,783億元增至二零一五年的人民幣2,249億元，複合年增長率約為6.0%。

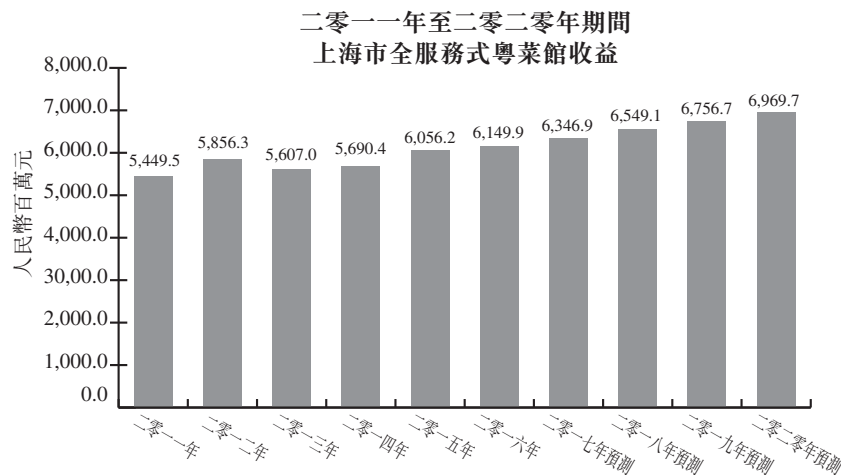
上海的食品消費支出是由於近年來中國的經濟增長強勁。上海經濟的快速增長使上海的年均可支配收入增加。例如，上海的年人均可支配收入從二零一一年的人民幣36,230.5元增至二零一六年的人民幣54,305.0元，複合年增長率約為8.4%。因此，上海居民的購買力普遍提升刺激了食品消費開支。

行業概覽

上海全服務式粵菜館行業概覽

上海全服務式粵菜館的經營及服務與香港及澳門類似。然而，粵菜並非上海的當地傳統菜系，因此，在節日及家庭聚會時，全服務式粵菜館並不是他們的首選。二零一六年，上海擁有約739家全服務式粵菜館。

上海全服務式粵菜館行業的收益由二零一一年的人民幣5,449.5百萬元增長至二零一六年的人民幣6,149.9百萬元，複合年增長率約為2.4%。該市場較分散但成熟，因為該行業收益的增長率保持在穩定水平。於二零一七年至二零二零年的預測期間，估計收益將以約3.2%的複合年增長率快速增長。下圖載列於二零一一年至二零二零年上海粵菜館行業產生的收益：



資料來源：Ipsos研究及分析

主要成本組成

食材

於二零一一年至二零一五年，上海食材居民消費價格指數普遍上升。於二零一一年至二零一五年海鮮、肉類及肉製品、新鮮蔬菜、酒精及非酒精飲料的價格年均增長率分別為3.7%、3.9%、7.7%及2.0%。於二零一一年至二零一五年，新鮮蔬菜在產品類別中增幅最大，主要是由於中國城鎮化提高導致供應減少。

員工成本

上海全服務式粵菜館行業僱員的月薪從二零一一年的人民幣2,237.0元增至二零一五年的人民幣3,196.0元，複合年增長率約為9.3%。工資增長主要由於勞動力短缺，尤其是前台接待員及服務人員等僱員。由於行業相關的看法不甚樂觀，如工資較低及工作時間較長等，業務難以僱用當地人員及外籍人員。

租金成本

自二零一一年至二零一三年，月租金從每平方米人民幣1,188.6元增至每平方米人民幣1,245.0元，原因是服裝、奢侈品、配飾、娛樂、化妝品、電子產品、食品及個人護理以及其他行業的興旺，私人物業的租賃率幾乎達致最高。然而，二零一四年租金費用下跌並於二零一五年保持緩慢增長。由二零一一年至二零一六年整個期間，上海私人零售物業的月租金按約-0.6%的複合年增長率整體下跌。

行業概覽

上海全服務式粵菜館行業的競爭分析

全服務式粵菜館行業競爭激烈，因為在該行業聚集了眾多知名連鎖餐飲集團及許多老字號全服務式粵菜館。與香港類似，上海市場競爭激烈且成熟。Ipsos已就二零一六年上海的前五大粵菜館運營商編製下表：

排名	公司名稱	總部所在地	收入 (人民幣 百萬元)	市場份額 (%)	於香港的 粵菜館數量
1	競爭者F	香港	486.1	7.9%	13
2	競爭者A	香港	269.2	4.4%	8
3	競爭者C	香港	180.0	2.9%	2
4	競爭者G	上海	111.6	1.8%	4
5	競爭者H	上海	104.3	1.7%	4
	前五大粵菜館總計		<u>1,151.2</u>	<u>18.7%</u>	

資料來源：Ipsos研究及分析

根據Ipsos報告，本集團於截至二零一六年十二月三十一日止年度約佔上海全服務式粵菜館行業收入的0.8%。

主要競爭因素

食品及服務質素

食品及服務質素為上海全服務式粵菜館行業吸引客戶的最基本要素。由於全服務式粵菜館可根據生產季節性及食品趨勢靈活定做菜單、客戶的期望較高，因此高質量食品為餐廳競爭力的關鍵因素。細心友好服務能夠與競爭餐廳區分開來，從而提高客戶的忠誠度。

品牌及聲譽

高端客戶對餐廳的品牌及聲譽要求較高。即使現時開立的高端全服務式粵菜連鎖餐館在市場上擁有較高知名度、更易於融資及具有更大的規模經濟效益的先發優勢，但仍需要實施品牌戰略以持續擴大及發展。

市場動力

可支配收入增長

可支配收入增長是上海全服務式粵菜館行業發展的主要驅動力。由於家庭收入增加，生活質量受到更多重視，外出就餐已成為客戶的首要花銷項目。預期可支配收入增長將導致對外出就餐的需求上漲，產生更大的消費者基礎及更大的市場規模。

行業概覽

上海遊客數量增加

上海的入境遊客是食品服務行業市場的驅動力之一，乃由於更多遊客來到上海旅遊，其在餐館花費的也更多。根據上海市旅遊局，二零一六年，上海大約有2.68億遊客，較二零一五年增長6.8%。遊客一般可分為兩類—商務旅客及觀光者。商務旅客為高端餐館貢獻最多，而觀光者是商場及旅遊景點附近的全服務餐館的主要客戶群。預期上海遊客數量的增加將為全服務式粵菜館收入的整體增長做出貢獻。

主要威脅

高運營成本

租金及勞務成本佔酒家運營成本的大部分。業主在租戶續期租約時大幅提高租金率已成為普遍現象。上海租金成本的增加加重了酒家的財務負擔。同時，根據上海統計局，上海全服務式粵菜館行業的僱員月工資按9.3%的複合年增長率，從二零一一年的人人民幣2,237.0元增長至二零一五年的人人民幣3,196.0元。

進入壁壘

初始資本需求高

於上海開設全服務式粵菜館需要較高的初始資本投資。初始成本包括但不限於租金、開設商業廚房、內部裝修及招募員工。由於客戶期望提高，更多重點放在餐館的環境氛圍及食品及服務質量。上海的勞務成本增加令食品服務行業的加入者產生較高的准入成本，成為此行業的重要壁壘。

牌照申請程序繁瑣

在上海開設餐館需要取得政府頒發的牌照。對於全服務式粵菜館，申請經營牌照涉及不同的政府部門，如工商管理局、衛生防疫站、食品和藥物管理局、消防部門(安裝通風系統)及國稅部門。由於申請程序相當複雜、昂貴及費時，牌照程序被視為該行業的一大阻礙。

澳門

澳門的宏觀經濟環境

澳門的國內生產總值從二零一一年的人幣2,943億元增至二零一五年的人幣3,687億元，複合年增長率約為5.8%。澳門的食品消費支出從二零一一年的人幣5,460.0百萬元大幅增至二零一六年的人幣9,129.0百萬元，複合年增長率約為10.8%。

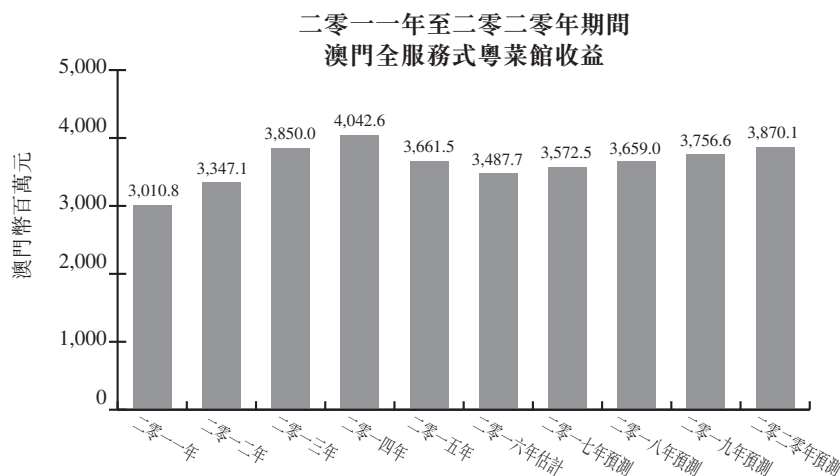
行業概覽

所述期內澳門整體就業收入的增長很大程度上促進了食品私人消費開支的強勁增長。例如，澳門的每月就業收入的中位數由二零一一年的約澳門幣10,000元增長至二零一六年的澳門幣15,000元，複合年增長率約為8.4%。因此，整體就業收入的增長支持澳門居民更高的食品開支。

澳門全服務式粵菜館行業概覽

澳門市場的獨特性在於其發達的博彩行業，吸引了大量到訪旅客。由於時間有限且對當地市場熟悉，遊客傾向於根據品牌聲譽及受歡迎程度或最近的位置來選擇餐館。二零一五年，澳門約有205家全服務式粵菜館。

澳門全服務式粵菜館行業的收入從二零一一年的澳門幣3,010.8百萬元增至二零一五年的澳門幣3,661.5百萬元，複合年增長率約為5.0%。由於行業收益增速在預測期內保持穩定水平，市場高度分散但相對成熟。於二零一六年至二零二零年的預測期內，估計收入將以約2.6%的複合年增長率溫和增長。下圖載列二零一一年至二零二零年期間澳門粵菜館行業的收入情況：



附註：於最後實際可行日期，二零一六年數據不可用。

資料來源：Ipsos研究及分析

主要成本組成

食材

於二零一一年及二零一六年期間，生海鮮及新鮮海鮮、肉及肉製品及蔬菜的消費物價指數上升，複合年增長率分別約為6.2%、5.8%及7.8%。同時，飲品的消費物價指數增幅較小。非酒精飲品的消費物價指數按2.7%的複合年增長率增長而酒類飲品的消費物價指數按3.0%的複合年增長率增長。

員工成本

澳門餐飲業及類似活動僱員的月工資由二零一二年的約澳門幣7,500元增至二零一四年的澳門幣9,000元，但二零一五年則降至澳門幣8,500元，而於二零一六年回升至澳門幣9,000元。二零一二年至二零一六年期間的複合年增長率為4.7%。

行業概覽

租賃成本

於二零一二年及二零一五年，由於旅遊業的收益增長，澳門餐廳總租金由澳門幣569.0百萬元增至澳門幣1,168.0百萬元。

澳門全服務式粵菜館行業的競爭分析

全服務式粵菜館行業競爭激烈且高度分散，因為在該行業擁有少於五家餐飲連鎖集團。大部分餐飲公司合共經營少於兩家餐館。與香港及上海相比，澳門市場高度分散。Ipsos已就二零一五年澳門的前五大粵菜館運營商編製下表：

排名	公司名稱	總部所在地	收入 (澳門幣 百萬元)	市場份額 (%)	於澳門的 粵菜館數量
1	公司I	澳門	293.1	8.0	11
2	公司J	澳門	179.8	4.9	9
3	公司K	澳門	137.8	3.8	7
4	公司L	澳門	101.1	2.8	5
5	公司M	澳門	84.7	2.3	4
	前五大粵菜館總計		<u>796.5</u>	<u>21.8</u>	

附註：於最後實際可行日期，二零一六年數據不可用。

資料來源：Ipsos研究及分析

本集團於二零一六年七月方始經營澳門分店，因此於計算二零一五年佔澳門業內市場份額時，並未計算在內。

主要競爭因素

位置

位置是澳門全服務式粵菜館行業最為關鍵的競爭因素之一。通常而言，中高級餐館大多選擇位於賭場區域或附近，以獲得更多的客戶訪問。

食品及服務質素

與香港及上海類似，食品及服務質素對粵菜館至關重要，亦是從餐館中脫穎而出的關鍵因素。此外，貼心友好的服務可有助於樹立服務形象及提高客戶忠誠度。

市場動力

地理優勢支撐充足客源

在內地開放自由行政策的支持下，大部分內地旅客經珠海進入澳門。澳門亦因其休閒氛圍及便利交通吸引了香港遊客。

行業概覽

提供低稅率及稅費優惠待遇的投資自由港

澳門收取低稅費，並提供特別優惠稅率。政府提供有年度稅費優惠待遇。對於餐飲業，符合要求的餐館免徵旅遊稅。此外，澳門進口商品屬免稅，降低了原材料採購及進口成本。

主要威脅

業務收益高度依賴賭場，缺乏傑出品牌

澳門50%以上的全服務式粵菜館均位於或臨近賭場。於二零一五年，全服務式粵菜館的收益受賭場收益下降的負面影響而下降。該影響表明博彩業與全服務式粵菜館行業之間的密切關係。另一方面，由於高檔全服務式粵菜館均位於賭場大樓，因此大部分屬高檔用餐的地方，但品牌知名度不高。

與鄰近地區爭奪遊客及顧客

澳門全服務式粵菜館行業與澳門毗鄰城市構成競爭。例如，廣東順德為著名的粵菜起源地，被稱為美食創意城。香港為歷史悠久之美食之都，具有相對較好較穩固及發達的全服務式粵菜館行業。然而，由於廣東、香港、澳門政府共同打造綜合經濟區，可預見到該等威脅具有較小的負面影響。

影響全服務式粵菜館行業的博彩業與周邊國家的競爭日益激烈。韓國、澳洲及某些其他東南亞國家(如新加坡)亦經營賭場，此可能導致原本計劃前往澳門的博彩顧客轉向該等國家。

進入壁壘

初始資本需求較高

在澳門開設全服務式餐館需要較高的初始資本投資。初始成本包括但不限於內部裝修及招募員工。租賃成本、內部佈局及員工薪資在綜合消費物價指數增長下整體有所提高。內部佈局成本的影響對於中級以上的餐館尤其明顯，原因是獨立及優越的內部環境對於吸引顧客以及從其他競爭者脫穎而出而言至關重要。因此，高級餐館要求更多的初始招募員工資本，以僱傭高質量熟練員工。

社會關係要求

與經營者及供應商建立良好的個人關係可有助於降低相應成本。由於旅遊城市以賭博行業聞名(其十分依賴於旅遊收入)，餐館之選址偏向設在或靠近大量遊客聚集的商業中心，如賭場及旅遊景點。然而，要求與賭場業主建立強有力的社會關係，原因在於賭場餐館空間的競爭激烈。