

## 行業概覽

本節所載資料乃摘錄自或來自委託一名獨立第三方Ipsos編製的報告。儘管我們的董事已採取一切的合理審慎措施確保本節的資料準確轉載自該等來源，惟本節資料既未經本集團、[編纂]或其任何各自的聯屬人士或顧問，亦未經獨家保薦人、[編纂]、[編纂]、[編纂]或其任何聯屬人士或顧問或任何參與[編纂]的其他人士獨立核實。彼等並無對該等資料的準確性作出任何聲明，且該等資料不應作為作出或不作出任何投資決定的依據。我們相信，此等資料來源為該等資料的適當來源，且我們合理地審慎摘錄及轉載該等資料。我們無理由相信，本節資料屬虛假或誤導或有任何事實遺漏致使該等事實、統計數字及數據虛假或誤導。我們的董事確認，經採取合理審慎措施後，自Ipsos報告日期以來，市場資料並無出現不利變動而可能使本節資料須加上保留意見、與本節資料相抵觸或對本節資料造成影響。

### 資料來源

#### 來自Ipsos的行業報告

就[編纂]而言，我們已委託一間獨立專業市場研究公司Ipsos評估2010年至2020年期間香港獨立全服務式餐廳行業的行業發展趨勢、市場需求及競爭格局。我們已就編製Ipsos報告產生總費用及開支746,800港元。該等款項付款並非以本集團成功[編纂]或Ipsos報告的結果為條件。

### Ipsos簡介

Ipsos由Ipsos SA全資擁有。Ipsos SA於1975年在法國巴黎創辦，並於1999年於紐約證券交易所Euronext巴黎上市，以及於2011年10月收購Synovate Ltd. (思緯市場資訊有限公司)，並成為世界最大研究公司之一，在全球88個國家僱用約16,000名人員。Ipsos就市況、市場規模、佔有率及分部分析、分銷及價值分析、競爭對手追蹤及企業信息進行研究。

### 方法

Ipsos報告包括香港獨立全服務式餐廳行業的資料。Ipsos報告所載資料乃透過：(i)初步研究，包括訪問主要知識領袖；及(ii)支持事實及識別趨勢的二手案頭調研，收集各種數據及情報的方法取得。Ipsos收集的資料乃運用Ipsos的內部分析模型及技術進行分析、評估及驗證。根據Ipsos的資料，此方法利用全面及多層面的信息搜尋過程，搜集的信息可以互相參照以確保其準確性。

## 行業概覽

### 假設及參數

Ipsos報告按照以下假設進行分析：(i)於預測期間並無發生可影響獨立全服務式餐廳行業供需的外在衝擊(如金融危機或自然災害)；及(ii)於預測期間香港獨立全服務式餐廳行業的供需穩定。Ipsos報告內的市場規模及預測模式已計及以下參數：(i) 2010年至2020年香港本地生產總值及本地生產總值增長率；(ii) 2010年至2020年香港私人消費支出總額；(iii) 2010年至2020年香港人口及人口增長率；(iv) 2010年至2016年香港旅客人次；(v) 2010年至2016年香港旅客餐飲消費；及(vi) 2010年至2016年香港居民餐飲消費。

### 未來預測

為確保預測的準確性，Ipsos採納對市場規模及增長趨勢(基於對市場過往及預計未來表現的全面深入審核)進行定性及定量分析的標準慣例。

董事確認，據彼等經合理審慎考慮後所知，自Ipsos報告日期起，市場資料並無出現任何可能限定、與之衝突或影響本節所載資料的不利變動。

2010年至2020年香港零售物業每月平均租金  
(2010年至2016年歷史數值及2017年至2020年預測數據)



附註：上述預測乃根據第二來源的每月租金估計增長率。

資料來源：香港特區差餉物業估價署；Ipsos研究與分析

## 行業概覽

香港零售物業的平均月租於2010年至2015年經歷強勁增長，但於2015年至2016年下跌。於2010年至2016年期間，在香港三大地區之中，新界的零售物業月租價格於上文所提及期間的複合年增長率為最高，約為5.5%。同時，香港島租金按複合年增長率約3.2%增長而九龍的租金則按複合年增長率約2.2%增長。於2017年至2020年預測期間，鑒於香港零售市場的緩慢復蘇，預期零售物業的月租將開始逐步上升。

平均月租增加可解釋為香港零售市場興旺、零售空間需求上升，從而推高私人零售物業的租金價格。

於2016年及2017年零售物業的月租整體下跌乃由於零售業放緩所致，導致香港房地產市場經歷向下調整。預計房地產市場隨後於2017年復甦，預測2018年至2020年香港平均月租將會逐步上升。

### 全服務式餐廳

全服務式餐廳指傳統設有座位的餐廳，由侍應生提供全套桌邊服務。顧客由始至終在桌位受到款待。典型桌邊服務包括安排座位、點菜、上菜及付款。全服務式餐廳的普遍特色是，相比快餐店或休閒餐廳，桌邊服務較佳和菜餚相對較昂貴。根據Ipsos報告，全服務式餐廳可分類為包括(i)獨立全服務式餐廳，即獨立經營，一般擁有少於10間(但最少一間)與任何其他業務無關連的食品服務門店，由於選擇較多、對地方或地區菜式的了解以及製備方法較傳統，一般被消費者視為能夠提供勝過連鎖餐廳的品質；及(ii)連鎖全服務式餐廳，即擁有超過10間與其他業務有關連的食品服務門店，而其任何一間餐廳也被視為供應統一的菜式、食品質素、服務水平及環境。

### 香港的獨立全服務式餐廳

#### 概覽

自二十一世紀起，香港的食品服務業以獨立經營的餐廳為主。於2010年至2016年，在香港供應亞洲及歐洲菜餚的獨立經營餐廳應佔收益比例約為88.2%，而連鎖餐廳約為11.8%。亞洲菜包括中亞、東亞、東南亞及中東地區的菜式。歐洲菜指歐洲國家的菜式，而法國及意大利菜是香港最常見的歐洲菜。本地人明顯傾向選擇亞洲菜。於2016年，獨立全服務式餐廳約80.3%供應亞洲食品，6.8%供應歐洲食品，12.8%供應其他種類的菜式。由於

## 行業概覽

本地人接觸到各種不同的美食，口味日趨講究，消費者不斷尋求更多元化和獨特的菜式，混合菜餚應運而生。由於混合菜餚一般由主廚親自設計，故此，這類美食在獨立經營的餐廳甚受歡迎。主廚結合不同菜式的烹調技巧風格和材料，研創嶄新的菜式。

獨立全服務式餐廳佔據香港全服務式亞洲及歐洲餐廳市場的主流，與連鎖全服務式餐廳相比維持高收益比例。自2010年至2016年，獨立全服務式亞洲及歐洲餐廳佔收益比例介乎約88.0%至88.6%。獨立全服務式亞洲及歐洲餐廳於2020年的市場佔有率約為88.2%，估計將繼續主導市場。

下圖載列香港獨立全服務式餐廳行業的收益。

2010年至2020年香港獨立全服務式餐廳行業的收益  
(2010年至2016年的過往收益及2017年至2020年的預測數字)



附註：上述預測乃基於(i)行業收益總額的過往趨勢及增長勢頭；(ii)餐廳數目的過往趨勢及增長勢頭；(iii)業內從業人員的過往趨勢及增長勢頭；(iv)過往消費物價指數增長率、租金及工資增幅；及(v)香港本地生產總值增長率的預測而作出。

資料來源：Ipsos報告

香港獨立全服務式餐廳行業的收益總額由2010年約512億港元增加至2016年約655億港元，複合年增長率約為4.2%。展望未來，預期獨立全服務式餐廳行業的收益總額將以較慢的步伐增長，2017年至2020年的複合年增長率約為3.2%。

## 行業概覽

獨立全服務式亞洲餐廳佔據香港獨立全服務式餐廳行業的主流。於2010年至2016年，觀察到獨立全服務式亞洲餐廳攤佔收益比例高於歐洲餐廳，保持在91.8%至92.4%之間。預期亞洲餐廳於2020年的主流市場佔有率維持約為92.2%。2010年至2016年，獨立全服務式亞洲餐廳的收益由2010年約420億港元增加至2016年約526億港元，複合年增長率約為3.8%，預計將於2017年至2020年按複合年增長率約3.3%由2017年約540億港元增長至2020年約595億港元。獨立全服務式亞洲餐廳相比歐洲餐廳的高收益比例乃由於香港的主要種族是中國人，其對亞洲菜式(特別是中國菜)的需求和消費也較高。

與此同時，獨立全服務式歐洲餐廳的收益由2010年約34億港元增加至2016年約45億港元，複合年增長率約為4.6%，預測該收益將由2017年約46億港元繼續增加至2020年約50億港元，複合年增長率約為3.0%。

### 中高端市場顧客人均消費

下表載列中高端分部顧客人均消費概要及競爭格局概覽：

市場分部	價格範圍	顧客人均消費	競爭格局概覽
大眾市場	低於200港元	144.6港元	於大眾市場，約40%的餐廳為獨立餐廳，及約40%的餐廳向顧客提供全服務。大眾市場逾50%的餐廳供應亞洲美食。
中端	201港元至400港元	286.4港元	在中端市場，獨立餐廳的數目佔約一半市場份額，而逾50%的餐廳向顧客提供全服務。該市場分部的大多數餐廳供應亞洲美食及位於九龍。

## 行業概覽

市場分部	價格範圍	顧客人均消費	競爭格局概覽
高端	大於401港元	781.2港元	與中端市場相比，高端市場的獨立餐廳數目佔較低份額。約70%的餐廳向顧客提供全服務。就菜式而言，高端市場內亞洲美食及歐洲美食的市場份額類似。該市場分部的大多數餐廳位於香港島。

附註：

1. 大眾市場指顧客每餐消費等於或低於200港元的市場。中端市場指顧客每餐消費介乎201港元至400港元的市場。高端市場指顧客每餐消費等於或高於401港元的市場。
2. 顧客人均消費指一名顧客在各市場分部就一頓晚餐消費的平均金額。價格範圍僅指晚餐（因中餐服務一般定價較低）。一般而言，顧客對中餐及晚餐有不同的偏好，及與中餐相比，其更願意就晚餐消費較高金額。
3. 各市場分部的價格範圍根據Ipsos研究與分析界定。平均消費乃基於透過隨機抽樣建立各分部餐廳的數據庫及計算各抽樣餐廳每名顧客每頓晚餐的平均消費得出。競爭格局資料乃基於收集多個參數（包括：連鎖／非連鎖、經營模式（全服務式、非全服務式）、所供應菜式及位置）數據得出。

資料來源：Ipsos研究與分析

### 香港獨立全服務式餐廳行業競爭分析

香港獨立全服務式餐廳行業競爭的主要因素為(i)餐廳提供的食品及服務質量；(ii)其價格；及(iii)地點。

- 食品及服務質量為香港獨立全服務式餐廳行業吸引客戶的最基本因素。由於獨立全服務式餐廳可按農產品季節性及食品趨勢靈活設定餐牌，消費者期望高，因此高質量的食品對一間餐廳的競爭力至關重要。根據神秘顧客服務協會於2015年在

## 行業概覽

香港進行的調查，香港服務人員的款待水平於41個受訪國家中排名為第39名。因此，貼心周到及友善的服務可讓一間餐廳在其他餐廳當中突圍而出，並提升顧客的忠誠度。總括而言，高品質食品及服務對一間餐廳的受歡迎程度至關重要。

- 香港有大量獨立全服務式餐廳，因此業內競爭十分激烈。定價是餐廳脫穎而出的策略之一。由於用餐顧客的選擇眾多，因此會尋找以合理價格提供高質量食品及服務的餐廳。
- 用餐顧客傾向到他們附近的餐廳，因此地點是香港獨立全服務式餐廳行業的另一個關鍵競爭因素。若一間餐廳位於人流高的街道上，該餐廳則被視為位於黃金地段。除以上因素外，餐廳亦依賴良好地點取得更高曝光度，從而吸引潛在客戶。

### 香港食品服務業的市場推動因素

推動香港食品服務業增長的主要因素是(i)家庭可支配收入增加；(ii)工作時數增加；及(iii)政府支持。

- 可支配收入增加和家庭規模較少是香港全服務式餐廳行業增長的兩大動力。由於家庭收入增加，人們更重視生活質量，外出用餐已成為消費者的首要消費項目。因此，可支配收入增加導致消費者的餐飲消費能力上升，繼而支持香港食品服務業的增長。
- 香港以長工時見稱，超時工作甚為普遍。根據政府統計處進行的「綜合住戶統計調查」及「收入及工時按年統計調查」，估計2015年香港全體僱員的平均每週總工作時數為45小時，普遍高於其他國家的標準工作時數。長工時使外出就餐成為許多家庭的習慣。

## 行業概覽

- 香港貿易發展局(香港貿發局)不斷組織活動，包括香港美食博覽和香港味道。近年來，參展商及參觀者人數出現增長趨勢。該等活動有助於提高香港的公眾飲食文化意識。來自世界各地的參展商及參觀者亦有機會瞭解不同類型的餐廳及交流文化知識。

### 香港食品服務業的進入門檻

香港食品服務業的主要門檻包括(i)開業成本高昂；(ii)申請過程複雜；及(iii)市場競爭激烈。

- 在香港開設全服務式餐廳需要高昂的開業資本投資。開業成本包括但不限於租金、建立商用廚房、室內裝修及招聘員工。隨著消費者的期望不斷上升，餐廳環境氣氛和食品與服務質素愈來愈受到重視。然而，主要門檻卻是香港高昂的租金成本。根據香港差餉物業估價署的資料，香港物業的零售租金指數自2002年起持續上升，於2016年指數達到178.4。香港的零售場所一般租期為三年，按預先協定的固定租金計算，租約可續期兩年，期間租金可予調整。租戶預期向業主支付一般相等於兩個月租金的抵押按金。由此可見，開辦餐廳業務涉及高昂的開業資本，這也構成香港食品服務業新經營者的主要進入門檻。
- 在香港開設餐廳必須取得政府發出的牌照。全服務式餐廳需要取得普通食肆牌照，如餐廳供應酒精飲料則需要取得政府額外發出的酒牌。普通食肆牌照的申請涉及不同的政府部門，例如食環署及消防處(由於要安裝通風系統)。酒牌的部分申請程序涉及通知及諮詢期。由於申請程序相對較複雜及費時，故發牌程序被視為本行業的門檻之一。
- 香港的大型餐廳集團透過收購黃金地段及小型餐廳擴充業務。這些集團往往以較低的經營成本把新參與者排擠在外。因此，新參與者必須研創獨特的用餐體驗和創新菜式，藉以在其他競爭對手當中突圍而出，收回開業成本。

## 行業概覽

### 香港食品服務行業的機會

香港食品服務行業的主要機會包括(i)社交媒體渠道日益普及以及(ii)政府實施的支持政策。

- 香港的食品服務行業內使用手機應用程式及網絡日漸普遍。線上平台載有用餐顧客貼出的相片及評價。有負面用餐體驗的顧客可將其評價上載，相反，有正面用餐體驗的顧客也可以，行業的透明度因此增加。差劣評價可破壞餐廳的聲譽，因此推動餐廳維持水準。餐廳可透過自身的網站或其他零售網站，上載特別推廣優惠。社交媒體渠道出現有助增加餐廳行業的透明度及改善口碑營銷的效率。
- 政府不同部門已實施支持政策，以促進食品服務行業發展。作為一個受世界各地旅客歡迎的地方，香港旅遊發展局已將餐飲推廣為香港主要吸引點之一。香港旅遊發展局推出了旅客電子指南、手機及平板應用程式如「地道美食」。此外，僱員再培訓局於2013年4月開始提供培訓機會，提升僱員技能，以減輕行業勞工短缺問題。預期政府勞工處在未來將繼續提供全面就業支援服務。

### 香港食品服務行業的威脅

香港食品服務行業的主要威脅為(i)高營運成本；及(ii)缺乏合資格勞工。

- 租金及勞工成本佔餐廳的大部分營運成本。與租戶重續租約時，業主顯著提高租金已成為常見現象。租金通常佔總營運成本約30%至40%，香港租金成本飆升增加餐廳的財政負擔。根據政府勞工處的資料，法定最低工資由2013年每小時30港元提升至2017年5月1日每小時34.5港元。香港食品服務行業的工資普遍低，餐廳東主可能面對勞工開支直接增加。維修商用廚房及各種餐具亦需要大量資金。

---

## 行業概覽

---

- 由於消費者預期提升，用餐顧客更加強調餐廳的服務質量。行業在香港的激烈競爭令消費者的議價能力高，導致餐廳需要維持優質食品及服務以從競爭對手中突圍而出。香港食品服務行業工資一般較低，故難以吸引高技術僱員。此外，行業的工時相對其他行業較長。例如，於2016年，在中式餐廳工作的僱員平均每週工作時數為57小時，為香港所有行業中的最高者。基於這些原因，香港餐廳東主愈來愈難僱用合資格員工。

### 香港食品服務業的未來趨勢及發展

提供健康餐選擇和採用先進技術是香港食品服務業的未來趨勢。隨著消費者愈來愈注重健康，對營養豐富的健康食品需求持續增加。為了迎合這項喜好，餐廳現時紛紛透過推出更多有機、新鮮、較少加工和低脂食品提供更多元化的菜式。

消費者可利用移動排隊系統，在餐廳門面的候位亭取得候位票，並將於餐桌差不多準備好時收到提醒，令彼等可將等候時間用在其他事情上。此外，愈來愈多餐廳推出軟件系統，讓顧客使用平板電腦在桌位點菜。顧客可透過平板電腦或其他移動設備瀏覽餐牌，按需要點菜，將餐牌直接傳送至廚房。這項技術需要較少的員工，簡化點菜程序，長遠看來可減少營運成本。

### 香港全服務式餐廳的競爭格局

香港的獨立全服務式亞洲及歐洲餐廳十分分散，且並無主導經營者。

## 行業概覽

### 全服務式亞洲餐廳

於2016年，香港約有2,908間獨立全服務式亞洲餐廳。就香港的整體亞洲餐廳行業而言，獨立全服務式亞洲餐廳佔2016年行業收益約64.3%，而亞洲餐廳收益總額份額約35.7%乃來自連鎖全服務餐廳和門店的其他營運模式(即休閒用餐、快餐店等)。然而，亞洲餐廳行業的所有領先經營商都是亞洲菜連鎖餐廳，其中五大亞洲餐廳集團分佔2016年行業收益約16.7%。2016年香港五大亞洲餐廳集團所佔市場佔有率百分比載列如下：

排名	餐廳集團	佔亞洲餐廳 <sup>(2)</sup>		主要菜式
		2016年收益 (百萬港元)	收益總額份額 (%)	
1	公司A	4,873.3	6.0%	中國、日本、泰國及越南
2	公司B	2,610.2	3.2%	中國及日本
3	公司C	2,547.3	3.1%	中國及韓國
4	公司D	2,104.7	2.6%	中國、台灣及日本
5	公司E	1,518.7	1.9%	中國
	其他	68,177.9	83.3%	
	合共	<u>81,832.2</u>	<u>100.0%</u>	

附註：

1. 基於四捨五入，百分比的總數未必是100%。
2. 上述分析的範疇涵蓋連鎖及獨立食品服務公司和門店的每一種營運模式(即全服務式、休閒用餐、快餐店等)。
3. 「2016年收益」指每間個別公司於2016年從其亞洲食品服務門店所得的收益。
4. 提供混合菜式(如歐亞菜式、歐美菜式)的食品服務門店並不包括在此排名表內。

資料來源：Ipsos研究與分析

截至2016年，本集團在香港擁有11間餐廳，其中四間供應亞洲美食。就本集團四間獨立全服務式亞洲餐廳而言，本集團錄得收益約110.0百萬港元，佔亞洲獨立全服務式餐廳行業的行業收益總額約0.2%。

## 行業概覽

### 全服務式歐洲餐廳

於2016年，香港約有305間獨立全服務式歐洲餐廳。一如亞洲餐廳行業，獨立全服務式歐洲餐廳於整體歐洲餐廳行業中分佔最大的行業收益比例。於2016年，約67.2%收益來自獨立全服務式歐洲餐廳，而歐洲餐廳收益總額份額約32.8%乃來自連鎖全服務餐廳和門店的其他營運模式(即休閒用餐、快餐店等)。然而，五大歐洲餐廳集團全部都是連鎖餐廳，分佔2016年行業收益總額約34.1%。2016年香港五大歐洲餐廳集團所佔市場佔有率百分比載列如下：

排名	餐廳集團	佔歐洲餐廳 <sup>(2)</sup>		主要菜式
		2016年收益 (百萬港元)	收益總額份額 (%)	
1	公司F	860.3	12.8%	意大利
2	公司G	498.3	7.4%	意大利及歐洲多國
3	公司H	335.3	5.0%	意大利
4	公司I	322.3	4.8%	意大利
5	公司J	270.8	4.0%	法國
	其他	4,429.5	65.9%	
	<b>總計</b>	<b>6,716.4</b>	<b>100.0%</b>	

附註：

1. 基於四捨五入，百分比的總數未必是100%。
2. 上述分析的範疇涵蓋連鎖及獨立食品服務公司和門店的每一種營運模式(即全服務式、休閒用餐、快餐店等)。
3. 「2016年收益」指每間個別公司於2016年從其歐洲食品服務門店所得的收益。
4. 提供混合菜式(如歐亞菜式、歐美菜式)的食品服務門店並不包括在此排名表內。

資料來源：Ipsos 研究與分析

截至2016年，本公司在香港擁有11間餐廳，其中七間供應歐洲美食。本公司透過經營七間獨立全服務式歐洲餐廳，錄得收益約122.4百萬港元，佔獨立全服務式歐洲餐廳行業的行業收益總額約2.7%。

## 行業概覽

### 香港全服務式餐廳所用主要食材的市場趨勢

下圖載列四大類食品（即海鮮、肉類（豬肉、牛肉及家禽）、新鮮蔬菜及酒精飲品）由2010年至2016年的消費物價指數（「消費物價指數」）。

由2010年至2016年香港消費物價指數（2010年 = 100）



資料來源：聯合國糧食及農業組織；香港特區政府統計處；Ipsos研究與分析

四大類食品的價格於過往七年增長，於2010年至2016年，海鮮的複合年增長率最高，而酒精飲品的複合年增長率則最低。肉類、新鮮蔬菜、海鮮及酒精飲品於2010年至2016年的複合年增長率分別為6.6%、5.0%、9.1%及4.7%。

香港肉類供應超過60%來自巴西及美國。美國於香港的牛肉供應市場佔有率由2012年約15%增加至2015年約28%。其他亞洲國家（如韓國）對牛肉的需求愈來愈大，令整體需求以致牛肉價格飆升。至於新鮮蔬菜，香港於2015年約76%的供應乃由中國進口。中國同期出產成本（如化肥、勞工及物流服務成本）上升推高香港新鮮蔬菜價格。中國亦為香港海鮮的主要供應來源，佔2014年進口總額約29%。根據聯合國糧食及農業組織的全球魚類物價指數（基數為2002-2004 = 100），全球物價於2014年3月升至高峰164。該全球價格無可避免影響中國及香港的海鮮價格。法國為香港葡萄酒的主要供應來源，於2015年佔進口總額約60%。政府於2008年2月廢除葡萄酒稅吸引更多葡萄酒進口至香港。與其他食品類別相比，葡萄酒消費者物價指數於期內錄得溫和增長。

---

## 行業概覽

---

於2017年至2020年，香港主要食品類別的消費物價指數預期會以緩和速度持續增長，同期香港綜合消費物價指數及經濟發展的樂觀前景可提供支持。

據報導，2017年上半年的消費物價指數維持穩定，而第一季度及第二季度的綜合消費物價指數分別較上年同期增長1.5%及2.0%。根據國際貨幣基金組織的資料，於2017年至2020年，香港本地生產總值預計按2.7%的複合年增長率增長，同比通貨膨脹率變化將介乎2.6%至2.9%。鑒於香港本地生產總值及通貨膨脹預期保持穩定，於預測期間當地費用的增加亦可能維持穩定。

由於2016年最後幾個月天氣狀況的不利影響，2017年第一季度的食品價格大幅上漲，隨後於第二季度轉為符合香港整體適中價格壓力的水平。食品及飲料價格(包括肉類、新鮮蔬菜、海鮮及酒精飲品的價格)受進口來源國家的天氣、通貨膨脹及匯率變動、顧客消費偏好變化及其他不可預測因素的廣泛影響。因此，作為綜合消費物價指數的一部分，詳細預測主要食品類別消費物價指數的資料來源有限。然而，於預測期間主要食品類別的消費物價指數可能按綜合消費物價指數的增長率增長。