

行業概覽

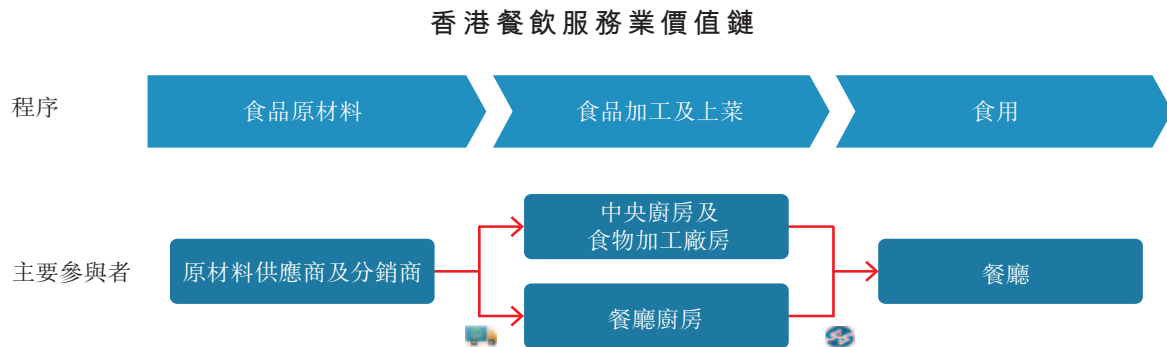
本節所載資料由弗若斯特沙利文編製，反映基於公開可得資料以及貿易意見調查而對市場狀況作出的估計，有關資料主要作為市場研究工具而編製。對弗若斯特沙利文的提述不應被視作弗若斯特沙利文對於任何證券價值或[編纂]於本公司是否可取而發表的意見。董事相信本節所載資料的來源為有關資料的適當來源，且在摘錄及轉載有關資料時已合理審慎行事。董事並無理由相信有關資料屬虛假或具誤導成分，或遺漏任何重要事實導致該等資料屬虛假或具誤導成分。

由弗若斯特沙利文編製並載於本節的資料並未經本集團、[編纂]、[編纂]、[編纂]、[編纂]或其各自的董事、高級職員、僱員、顧問、代理及代表或參與[編纂]的任何其他人士獨立核實，且彼等及弗若斯特沙利文不會對其準確性或正確性發表任何聲明，故作出或避免作出任何[編纂]決定時，不應倚賴有關資料。

香港餐飲業市場概覽

餐飲服務業的價值鏈分析

香港餐飲服務業的價值鏈主要涉及原材料供應商及分銷商、餐廳及顧客。



附註：餐廳包括(i)全服務食肆、休閒餐廳、提供快捷服務的餐廳及其他餐廳。

資料來源：弗若斯特沙利文

行業概覽

定義

餐飲服務指為消費者提供已調製食品、享用場所及設施的商業活動。餐飲服務業普遍分為以下四個類別：

- **全服務食肆**：全服務食肆指由服務生提供全桌式服務，顧客在桌前得到飲食服務且通常於餐後付款的傳統餐廳。相比快速服務式餐廳，全服務食肆特點為餐桌服務周到，食品質量較高，餐桌飲食氛圍通常更為舒適且菜式更為豐富。全服務食肆通常位於高級或高端商場或商業區內，以中高端消費能力的顧客為目標。
- **休閒餐廳**：休閒餐廳指於休閒用餐氛圍供應價格適中食物的餐廳，一般提供若干餐桌服務，包括中式休閒餐廳、西式休閒餐廳、茶室及供應飲品與小食的酒吧。
- **快餐服務餐廳**：快速服務式餐廳指供應快捷一致食品服務的餐廳，不設或僅提供少量餐桌服務，用餐氛圍亦較為簡約。快餐服務餐廳的點餐及烹飪區設計通常著眼於高速高效點餐、烹調及上菜。顧客一般於櫃檯點餐、取餐，到座位區就餐，但無餐桌服務。一般而言，顧客於快餐店的消費金額較低。
- **其他**：其他餐飲建設包括外賣店、小販檔攤、街邊檔攤及於上述分部並無提及的其他建設。此分部亦包括活動餐飲。

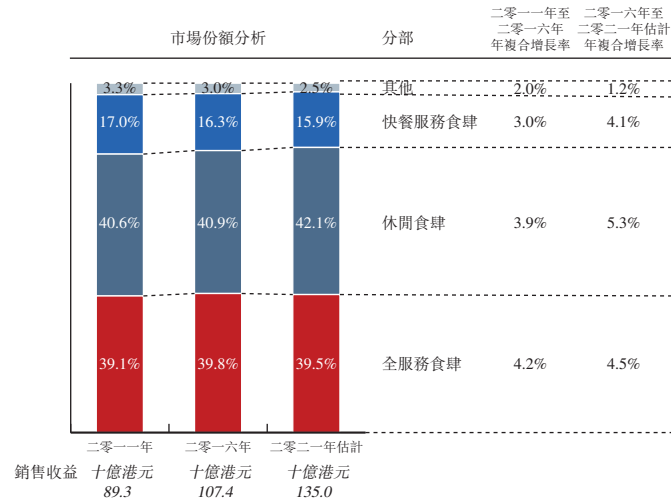
按類別劃分的香港餐飲服務業市場規模

於香港，休閒食肆及全服務食肆是餐飲服務業的主要組成部分，分別佔香港餐飲服務業於二零一六年總收益的40.9%及39.8%，而由於全服務食肆經濟實惠及提供多種不同菜式，故此成為了第二大的客戶基礎。預期此分部將會進一步增長至於二零二一年佔香港餐飲服務業總收益的39.5%。

快餐服務分部是香港其中一個最普遍的市場分部。於二零一六年，快餐服務分部的收益佔餐飲服務業總收益約16.3%。於香港，該分部預期將很可能於二零一六年佔整個餐飲服務業總市場的15.9%。

行業概覽

按類別按收益劃分的香港市場規模 (二零一一年至二零二一年估計)

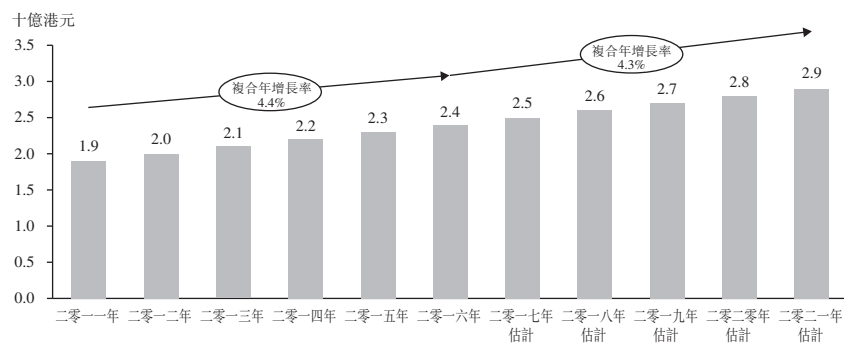


資料來源：弗若斯特沙利文

川菜餐廳於餐飲服務業的市場規模

四川菜餚以其獨特辛辣味道見稱，於芸芸各種不同中菜之中獨樹一幟。目前，全港約有500間川菜餐廳。大部分川菜餐廳以相宜價格吸引顧客。自二零一一年起至二零一六年，川菜的總市場規模由19億港元增長至24億港元，複合年增長率為4.4%。此外，估計於二零二一年的總市場規模將增長至29億港元，複合年增長率為4.3%。市場規模增長，原因是在香港，川菜因多項市場推廣效益而較其他中菜日益受歡迎。

按收益劃分的香港川菜餐廳行業的市場規模 (二零一一年至二零二一年估計)



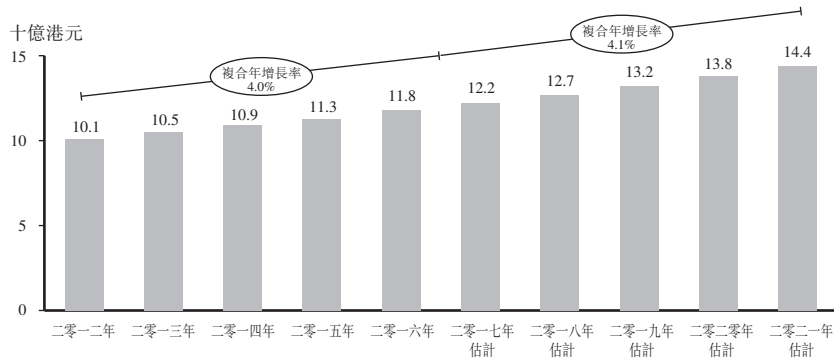
資料來源：香港特別行政區政府統計處、弗若斯特沙利文

粵菜餐廳於餐飲服務業的市場規模

自二零一二年起至二零一六年，粵菜餐廳佔餐飲服務業的市場規模由101億港元增長至118億港元，複合年增長率為4.0%。預期市場規模將進一步穩定增長，複合年增長率為4.1%，於二零二一年將達144億港元。

行業概覽

按收益劃分的香港粵菜餐廳市場規模
(二零一一年至二零二一年估計)

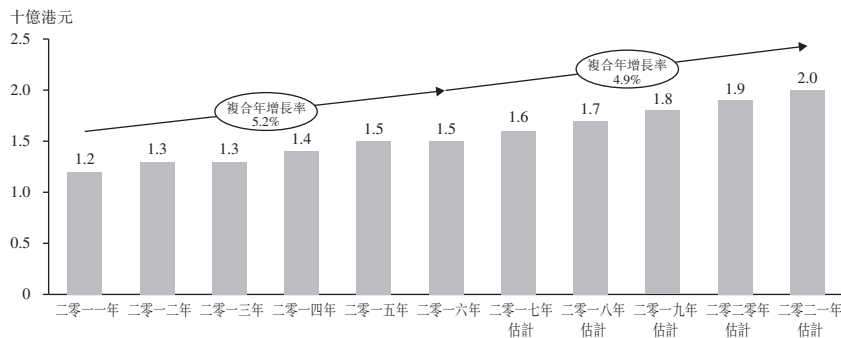


資料來源：弗若斯特沙利文

素食餐廳於餐飲服務業的市場規模

隨著香港人愈來愈關注個人健康狀況，素食餐廳日益受歡迎。由於對高血壓、糖尿病及高膽固醇等的健康風險因素感憂慮而改食素菜的人數不斷上升。於二零一一年，素食餐廳市場規模合計為12億港元，而於二零一六年，素食餐廳市場規模合計則為15億港元，年複合增長率為5.2%。於二零一六年至二零二一年預測期間，估計素食餐廳規模將以複合年增長率4.9%增長，主要由於對素菜所帶來的健康益處的意識日益提高。

按收益劃分的香港素食餐廳行業市場規模
(二零一一年至二零二一年估計)



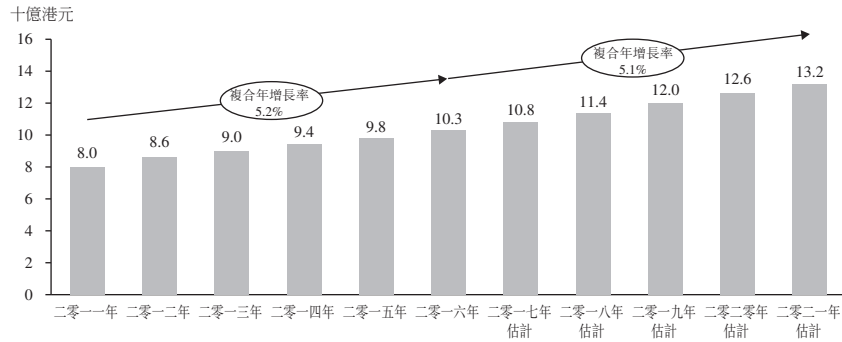
資料來源：香港特別行政區政府統計處、弗若斯特沙利文

日式餐廳於餐飲服務業的市場規模

日本料理漸受香港消費者歡迎，此乃由於菜餚味道清淡、精緻美觀且食材新鮮。目前，全香港各區有超過2,500間日式餐廳，該等餐廳聘用約20,000名員工。日本料理相對較健康，吸引追求健康飲食的人士。此外，在日式餐廳的平均消費遠高於香港其他餐廳的平均消費。於二零一一年，日式餐廳收入合計為80億港元，於二零一六年為103億港元，複合年增長率為5.2%。於二零一六年至二零二一年預測期間，估計日式餐廳收入的複合年增長率為5.1%，原因是香港市民當中喜歡日本料理的人口增加。

行業概覽

按收益劃分的香港日式餐廳行業市場規模 (二零一一年至二零二一年估計)



資料來源：香港特別行政區政府統計處、弗若斯特沙利文

餐飲服務業成本分析

勞工成本

餐飲業僱員的平均月薪由二零一一年10,100港元增長至二零一六年14,000港元，二零一一年至二零一六年的複合年增長率為6.7%。有關增幅乃由於最低工資上升以及生活成本急升所致。

單位	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	二零一六年	複合年增長率 (二零一一年至二零一六年)	
餐飲業僱員 平均月薪	千港元	10.1	11.1	11.7	12.5	13.2	14.0	6.7%

資料來源：香港特別行政區政府統計處、弗若斯特沙利文

原材料成本

餐飲業主要原材料包括牛肉、豬肉、海鮮以及蔬菜。於二零一一年至二零一六年期間，四種食材價格全部錄得上升，當中以海鮮升幅最為明顯，由二零一一年每公斤33.3港元上升至二零一六年每公斤79.9港元，複合年增長率為19.1%。與此同時，豬肉及蔬菜價格升幅相對穩定，複合年增長率分別為1.2%及5.5%。原材料成本上升，主要由於進口價格隨通脹大幅增加。

單位	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	二零一六年	複合年增長率 (二零一一年至二零一六年)	
牛肉	每公斤港元	42.1	52.6	69.4	70.0	70.0	70.0	10.7%
豬肉	每公斤港元	24.5	22.0	22.3	20.8	22.6	26.1	1.2%
海鮮	每公斤港元	33.3	37.3	45.9	69.6	74.7	79.9	19.1%
蔬菜	每公斤港元	6.3	7.1	7.8	7.5	7.6	8.3	5.5%

資料來源：香港特別行政區政府統計處、弗若斯特沙利文

行業概覽

租金成本

根據差餉物業估價署的資料，私營零售店的每月租金成本自二零一一年的每平方米1,192.0港元，上升至二零一六年的每平方米1,379.0港元，複合年增長率為3.0%。香港租金價格上升，主要由於物業價格急升。

	單位	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	二零一六年	複合年 增長率 (二零一一年至 二零一六年)
私營零售店的租金成本	港元/平方米 (每月)	1,192.0	1,356.0	1,402.0	1,471.0	1,472.0	1,379.0	3.0%

資料來源：香港特別行政區差餉物業估價署、弗若斯特沙利文

市場機遇及挑戰

機遇

- 對飲食要求及自訂菜式倍加重視

由於經濟發展及生活水平提高，故香港市民對健康狀況更為重視，並透過定期運動及調節飲食採取更健康的生活方式。例如，於二零一零年實行的營養資料標籤制度成為了教育普羅大眾有關營養及熱量攝取知識的重要工具，並進一步提升了對個別食品安全問題(例如食品敏感)的認知。此外，鑑於不同的顧客要求以及政府的各項宣傳活動(例如「惜食香港」運動下的「有營食肆」活動及「咪嚟嘢食店」嘉許計劃)，部分食肆亦提供推出自訂菜式，例如調整上碟份量、剔除帶有致敏原的食材、少油少糖、提供素食菜式等的特別菜式甚或提供菜餚材料的營養資料詳情。因此，可提供自訂的健康菜式的食肆通常更備受顧客青睞。

- 日本菜受歡迎程度不斷上升

根據日本國家旅遊局，遊日的香港訪客由二零一一年的364,865人次大幅攀升至二零一六年的1,839,189人次，顯示日本文化愈來愈受香港市民歡迎，亦支持了日本菜在香港的持續增長。因此，日本菜在香港的流行為餐飲服務業相關分部提供發展良機，而近年提供日本菜的食肆數目不斷增加，亦成為了近年的常見趨勢。

- 網上營銷渠道不斷擴張

近年來，在香港可上網的智能手機數目顯著增加。根據政府統計處，年齡十歲及以上人士擁有智能手機的百分比由二零一二年約54%上升至二零一五年約83%。與此同時，於二零一五年，年齡十歲及以上人士曾以智能手機使用互聯網服務的百分比達約98%。智能手機及互聯網的高滲透率為食肆營運商提供潛在機會，在傳統營銷工具

行業概覽

以外進一步發展業務。例如，提供飲食資料的手機應用程式、網站(如Trip Advisor、Openrice)及社交媒體(如Facebook)愈來愈流行，為食肆營運商提供了新途徑，透過網上彈出式廣告、分享顧客用膳意見、忠誠顧客計劃、提供新菜式的最新消息以及其他營銷活動等方式宣傳餐廳。

挑戰

- 顧客對菜式喜好及用膳模式的轉變

預期香港的餐飲服務供應商將面對顧客對菜餚及用膳的要求不斷提高的挑戰，當中主因為顧客的經濟及社交活動不斷趨升，生活節奏急速以及工作時間及工作模式有所轉變。例如，顧客可能對菜餚、用膳環境、主題佈置、服務範圍以及用膳時間有特別喜好。儘管食肆獲得更多機會成為顧客所認同可舉辦社交活動的地點(包括朋友敘餐、慶祝特別事項及節日等)，食肆營運商仍須採取各種不同策略(例如宣傳活動、轉換裝飾、改變設計以及提供特別菜式等)，以在激烈競爭的市場當中從眾多競爭對手中脫穎而出。

- 有關勞工及原材料的經營成本不斷上升

食肆營運商於近年一直受到經營成本上升帶來的財務壓力，其主因為法定最低工資因自二零一一年起每兩年檢討一次而上升，而肉類及蔬菜等原材料成本亦隨通脹上升。預計最低工資或會有所提高，原因為最低工資委員會及不同工會均曾提出較高的最低工資建議，而有關工資可能會於二零一七年生效。作為勞工密集行業，餐飲服務供應商有可能須面對更高的勞工成本及營運成本。

餐飲服務業的進入門檻分析

- 牌照規定複雜

營運商在香港開展餐廳業務前，必須向食物環境衛生署領取多個牌照，包括普通食肆牌照、小食食肆牌照、烘製麵包餅食店牌照及食物製造廠牌照，甚至須向酒牌局領取酒牌。因此，新市場加入者將須就符合監管規定進行額外工作，以及通過牌照申請程序，可能需時數月才能開設新餐廳。

- 初步投資及營運開支高昂

一間餐廳的初期佈置成本當中大部分由室內設計、裝飾、採購設備以及安裝裝置組成。視乎規模、經營模式及主題佈置，開設一間餐廳的單一開設成本由約500,000港

行業概覽

元至1,500,000港元不等。此外，有關租金、勞工、電力、用水及原材料的營運開支或會對新加入的競爭對手造成財務負擔，特別是於營運初期低營業額的情況下。因此，新加入的競爭對手必須具備一定財務能力，方可於餐飲服務業開展業務並持續發展。

- 質素、品牌及顧客偏好

食品及服務質素被視為顧客的其中一項挑選準則。一般情況下，已於行內經營多年的餐廳除能夠提供高質素服務(例如迅速及禮貌地回應查詢)外，亦能夠提供多種不同種類而且質量一致的食品，以符合不同顧客需要。因此，顧客可能因食品質素有保證、過往的用膳經驗、品牌效應以及社交媒體及其顧客的推薦建議而對該等經營多年的餐廳有所偏好，而新加入市場的競爭對手在短時間內可能無法滿足有關偏好。

- 經驗及人脈

與經營多年的餐廳比較，新餐廳很可能面對傳菜速度緩慢以及欠缺相關經驗而導致經營效率降低的營運及管理問題。此外，現有餐廳一般與來自不同地點的原材料供應商保持良好關係，因此可獲得穩定的原材料資源。因此，缺乏有關經驗及人脈的新加入競爭對手可能在經營過程中遇上困難。

- 具備技能勞工人數有限

經驗豐富及具備技能勞工(特別是廚師)短缺，被視為新餐廳營運商所面對的其中一個主要問題。根據政府統計處，住宿及食品服務業的職位空缺數目為13,037個，有關數字相當於二零一六年六月從事該行業總人數的4.6%。因此，新加入競爭對手需就具備經驗及技能的員工與現有餐廳競爭。

餐飲服務業的競爭格局

競爭格局概覽

香港餐飲服務業分散，業內有眾多參與者經營各種不同飲食業務。根據政府統計處，於二零一六年有超過15,000間食肆(不論本地擁有的餐廳或國際連鎖式餐廳)。約90%食肆為聘請員工人數少於50人的中小型食肆。全服務食肆行業的競爭劇烈。餐飲業的成功因素包括品牌聲譽、食肆地點、食品質素、服務質素等。

根據政府統計處，中菜食肆例如粵菜及川菜佔食肆總數超過30%，日本菜餐廳則約佔食肆總數的15%。餘下市場份額則包括韓國菜餐廳、越南菜餐廳、意大利菜餐廳以及其他多種不同類型的餐廳。於二零一六年，本集團於香港餐飲業收益的市場份額為0.07%，而於香港川菜餐廳按收益計算的市場份額則為2.33%。

行業概覽

五大行業參與者的簡介

- 行業參考者A — 以香港為基地的公司，於香港擁有超過140間全服務食肆。該集團提供各類菜式，由中菜、越南菜、至西餐。於二零一六年，該公司的總收益為45億港元，估計佔香港市場份額的10.5%。
- 行業參考者B — 以香港為基地的上市公司，於香港擁有超過80間全服務食肆。該集團以不同品牌提供中菜、粵菜及韓國菜。於二零一六年，該公司的總收益為27.8億港元，估計佔香港市場份額的6.5%。
- 行業參考者C — 以香港為基地的上市公司，於香港擁有超過60間全服務食肆。該集團提供粵菜、潮州菜、上海菜、客家菜及日本料理。於二零一六年，該公司的總收益為25.4億港元，估計佔香港市場份額的5.9%。
- 行業參考者D — 該集團於香港擁有17間提供粵菜菜式的食肆。於二零一六年，該集團的總收益為8億港元，估計佔香港市場份額的1.9%。
- 行業參考者E — 以香港為基地的公司，於香港擁有19間提供粵菜菜式的食肆。於二零一六年，該公司的總收益為7.8億港元，估計佔香港市場份額的1.8%。

本集團的競爭優勢

本集團專門於香港經營餐廳，以中至高端客戶為目標。

- 品牌深受認同 — 「三希樓」及「心齋」品牌乃以高質素食品及服務，獲得廣泛認同的川菜餐廳及新派素食餐廳，而報章雜誌亦時有報道該兩個品牌。「心齋」的名稱，向食客傳達清晰的素食本質精髓及環保素食的理念訊息。
- 多品牌組合 — 本集團能有效管理由川菜、粵菜、素菜至日本料理多品牌組合。鑑於香港餐飲業競爭激烈，餐廳組合多元化可讓經營商分散風險及迎合各種類型食客。
- 不同菜式應有盡有 — 本集團會密切留意及分析食客的口味及喜好，並經常更新菜單，推出新穎菜式。管理團隊定期與廚師會面，構思新穎菜式，並不斷推出創意十足的精美佳餚。

行業概覽

資料來源

本集團委託弗若斯特沙利文提供有關香港飲食服務行業的行業資料。本集團就此報告同意向弗若斯特沙利文支付費用500,000港元。董事認為，有關款項不會影響弗若斯特沙利文報告中所呈列觀點及結論的公平性。

在編撰及編制研究報告時，弗若斯特沙利文進行第一手研究，包括與行業參與者進行電話訪問及面談。同時，本集團亦進行第二手研究，當中涉及審閱行業刊物、年報及根據本身數據庫得出的數據。弗若斯特沙利文對不同市場規模的預測數字乃根據歷史數據分析(參考宏觀經濟數據進行)以及有關行業推動因素的數據及綜合專家意見而呈列。弗若斯特沙利文假設(i)社會、經濟及政治環境預期維持穩定；及(ii)行業主要的推動因素很可能於二零一七年至二零二一年預測期間持續影響市場。

有關弗若斯特沙利文

弗若斯特沙利文為獨立全球顧問公司，於一九六一年成立。該公司提供行業研究、市場策略，並提供發展諮詢及企業培訓。涵蓋的行業包括汽車及運輸、化學、物料及食品、商業航運、消費品、能源及電力系統、環境及建築技術、健康護理、工業自動化及電子、工業及機械以及技術、傳媒及電訊。弗若斯特沙利文報告包括有關香港餐飲服務行業數據的資料。

董事確認

董事合理審慎地確認，自弗若斯特沙利文報告日期起，市場資料並無不利變動而可能導致於本節披露的資料帶有保留意見、互相抵觸或受到影響。