

行業概覽

本節所載資料由弗若斯特沙利文編製，反映根據公開可得資料及貿易意見調查對市況作出的估計，且主要作為市場研究工具而編製。董事相信，本節所載資料來源適合作為有關資料來源，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，亦無理由相信曾遺漏任何重要事實導致該等資料屬虛假或具誤導成分。

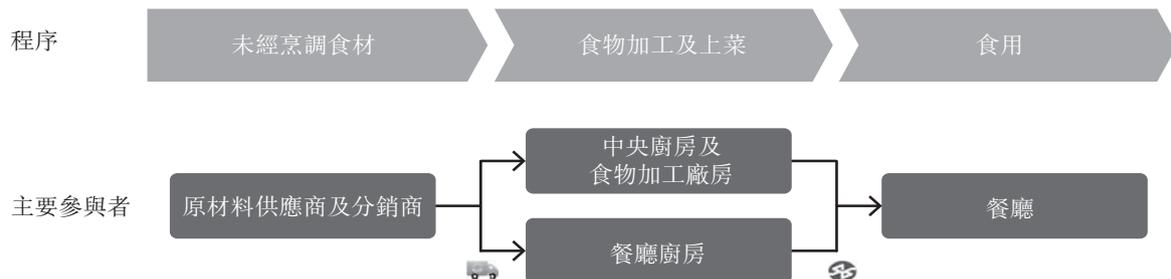
有關資料由弗若斯特沙利文編製並載於本節，惟未經本集團、保薦人、[編纂]、[編纂]、[編纂]或其各自的董事、高級職員、僱員、顧問、代理或代表或參與[編纂]的任何其他人士(弗若斯特沙利文除外)獨立核實，故彼等不會對其準確性或正確性發表任何聲明，因此，作出或避免作出任何投資決定時，不應倚賴有關資料。

香港餐飲服務市場概覽

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。

香港餐飲服務業價值鏈



附註：餐廳包括全套服務餐廳、休閒餐廳、快餐服務的餐廳及其他餐廳。

資料來源：弗若斯特沙利文

定義

餐飲服務指為消費者提供已烹調食品、用膳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。

- **全套服務餐廳**：全套服務餐廳指由侍應提供全套餐桌服務的傳統餐廳，餐廳會將餐點送到顧客餐桌，而顧客通常於用餐後付款。相比快餐服務餐廳，全套

行業概覽

服務餐廳特點為餐桌服務周到，食物質素較高，用膳環境一般較舒適，且菜式選擇眾多。全套服務餐廳通常位於高級或高檔商場或商業區內，目標顧客消費力達中高水平。

- **休閒餐廳：**休閒餐廳指供應中等價格食物且用膳環境輕鬆的餐廳。一般而言，休閒餐廳提供部分餐桌服務。例子為中菜餐廳、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：**快餐服務餐廳指提供快捷公式化餐飲服務的餐廳，不設或僅會提供少量餐桌服務，用膳環境簡約。快餐服務餐廳一般設有點餐及烹調區，專為高速高效點餐、烹調及上菜而設。一般而言，顧客會於櫃檯點餐及取餐，然後將食物帶到座位區享用，而不設餐桌服務。整體而言，顧客於快餐服務餐廳用膳時消費金額較少。
- **其他：**其他食肆包括外賣店、小販攤檔、街邊攤檔及上述已分類分部本身未有描述的其他場所。此分部亦包括活動餐飲。

根據政府統計資料，中高端顧客來自中高檔市場分部，每餐平均消費超過78.2港元的顧客。

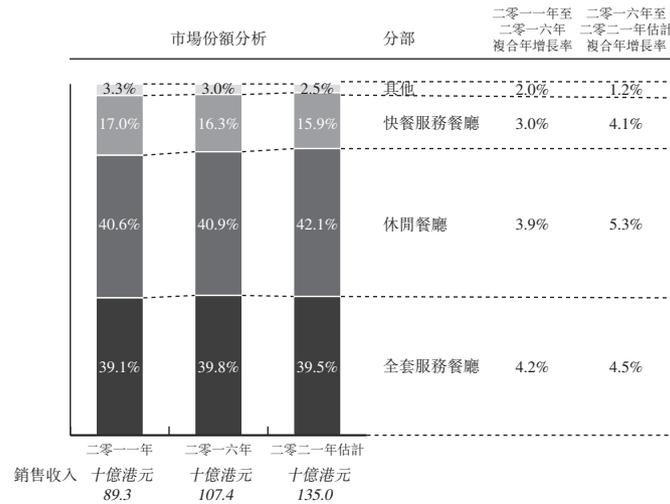
按類別劃分的香港餐飲服務業市場規模

休閒餐廳及全套服務餐廳為香港餐飲服務業的主要市場分部，分別佔香港餐飲服務業於二零一六年總收入40.9%及39.8%，當中，考慮到菜餚價格及菜式種類，全套服務餐廳分部客源規模排行第二。估計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入的39.5%。

行業概覽

快餐服務餐廳分部是香港其中一個最常見的市場分部。於二零一六年，快餐服務餐廳的收入佔餐飲服務業總收入約16.3%。於香港，該分部於二零二一年可能佔整個餐飲服務市場份額的15.9%。

按收入及類別劃分的香港市場規模明細
(二零一一年至二零二一年估計)

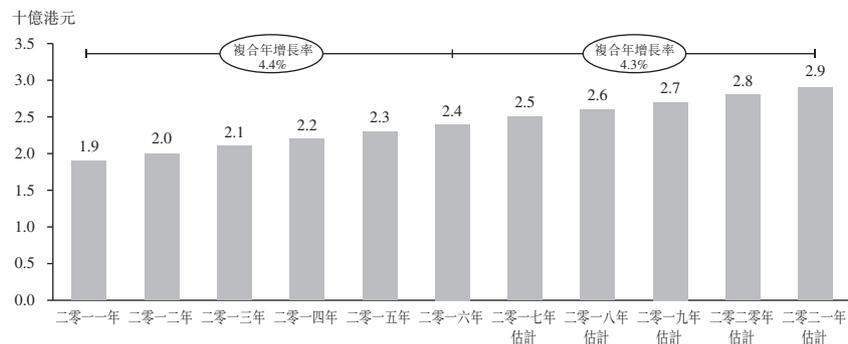


資料來源：弗若斯特沙利文

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。自二零一一年至二零一六年，川菜的總市場規模由1,900,000,000港元增長至2,400,000,000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2,900,000,000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。

按收入劃分的香港川菜餐廳行業市場規模
(二零一一年至二零二一年估計)



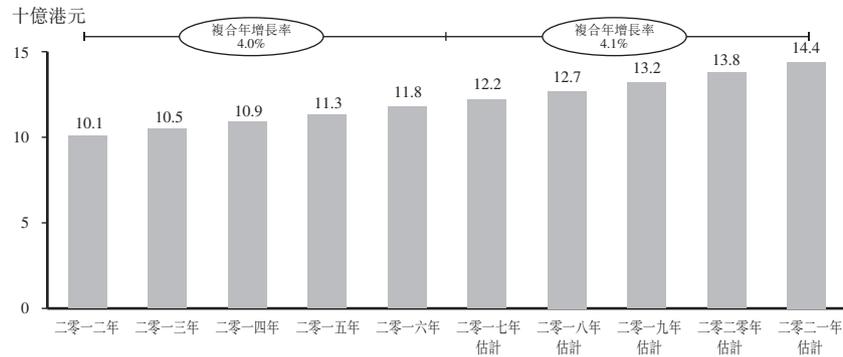
資料來源：香港特別行政區政府統計處；弗若斯特沙利文

行業概覽

粵菜餐廳於餐飲服務業的市場規模

粵菜餐廳佔餐飲服務業的市場規模由二零一二年的10,100,000,000港元增長至二零一六年的11,800,000,000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14,400,000,000港元。

按收入劃分的香港粵菜餐廳行業市場規模
(二零一一年至二零二一年估計)

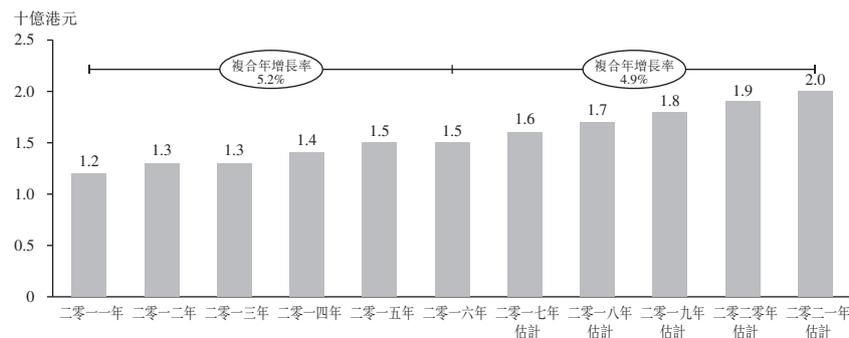


資料來源：弗若斯特沙利文

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，故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1,200,000,000港元，而於二零一六年，素食餐廳市場規模達1,500,000,000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意識日益提高。

按收入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)



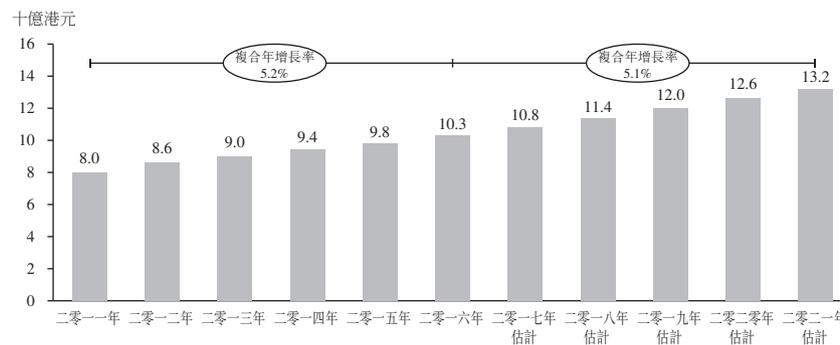
資料來源：香港特別行政區政府統計處；弗若斯特沙利文

行業概覽

日式餐廳於餐飲服務業的市場規模

日本料理受香港消費者歡迎，程度有增無減，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8,000,000,000港元，於二零一六年為10,300,000,000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。

按收入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%

行業概覽

預期香港餐飲業僱員的平均月薪將繼續上調，並於二零二一年達18,600元，由二零一六年至二零二一年期間的複合年增長率為5.9%。

		複合年增長率 (二零一六年至 二零二一年)						
單位	二零一六年	二零一七年 估計	二零一八年 估計	二零一九年 估計	二零二零年 估計	二零二一年 估計		
餐飲業僱員								
平均月薪	千港元	14.0	14.8	15.7	16.6	17.6	18.6	5.9%

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

餐飲服務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升幅，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。

		複合年 增長率 (二零一一年至 二零一六年)						
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	
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%

由於對食品需求增加，預期不久將來所有原材料價格將上升。牛肉及海鮮價格預期穩定增長，且於二零二一年分別達每公斤95.7港元及每公斤110.4港元。與此同時，豬肉及蔬菜價格預期於二零二一年分別上升至每公斤27.4港元及每公斤10.1港元。

		複合年 增長率 (二零一六年至 二零二一年)						
單位		二零一六年	二零一七年 估計	二零一八年 估計	二零一九年 估計	二零二零年 估計	二零二一年 估計	
牛肉	每公斤港元	70.0	69.2	75.3	81.6	88.4	95.7	6.5%
豬肉	每公斤港元	26.1	23.7	25.3	26.2	26.8	27.4	1.0%
海鮮	每公斤港元	79.9	83.5	89.5	96.9	104.2	110.4	6.7%
蔬菜	每公斤港元	8.0	8.4	8.8	9.3	9.7	10.1	4.8%

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

隨著香港旅遊及零售業復甦，香港零售店物業平均租金有可能於不久將來回升，且於二零二一年上升至每平方米1,540.4港元，二零一六年至二零二一年期間的複合年增長率為2.3%。

單位	複合年 增長率 (二零一六年至 二零二一年)						
	二零一六年	二零一七年 估計	二零一八年 估計	二零一九年 估計	二零二零年 估計	二零二一年 估計	二零二一年 估計
私營零售店 的租金成本 (每月)	1,379.0	1,389.0	1,405.7	1,438.0	1,482.6	1,540.4	2.3%

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

隨着經濟發展及生活水平提高，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，並進一步讓大眾意識到對個別食物安全問題，例如食物敏感。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至為菜餚材料提供詳細的營養資料。因此，可提供自訂健康菜式的食肆通常更備受顧客青睞。

行業概覽

- 日本料理受歡迎程度不斷上升

根據日本國家旅遊局資料，遊日香港旅客由二零一一年的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，使香港市民對日本料理的需求能持續增長。因此，日本食品在香港流行，為餐飲服務業相關分部提供發展良機，而近年提供日本料理的食肆數目不斷增加亦很常見。

- 網上營銷渠道擴大

近年來，在香港可上網的智能手機數目顯著增加。根據政府統計處資料，年滿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，年滿十歲及以上人士曾以智能手機使用互聯網服務的百分比約達98%。智能手機及互聯網的高滲透率為餐廳營運商提供潛在機會，除以傳統方式進行市場推廣外，亦可進一步發展業務。例如，提供飲食資訊的手機應用程式、網站(如Trip Advisor、開飯喇)及社交媒體(如Facebook)愈來愈普遍，為餐廳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、提供新菜式及餐牌的最新消息以及其他市場推廣活動宣傳餐廳。

社交媒體在香港愈趨普及(即Facebook、Twitter及Instagram)，為餐廳提供大量機會，以較低成本及更直接的市場推廣渠道去宣傳餐廳。很多人會於此等網站分享照片及用膳經歷。於社交媒體分享該等文章雷同免費市場推廣，可向用膳習慣及／或消費習慣類似的親友推廣，增加該等親友光顧相關餐廳的機會率。為進一步向該等親友推廣，各餐廳可憑藉提供折扣或免費菜式，鼓勵食客分享照片及用膳經歷。另外，餐廳亦可利用不同的網上平台及飲食網站(如Groupon、開飯喇、團購家及Couppie等)去提升知名度及提供社交平台優惠，以吸引新顧客(例如無法經常接觸傳統本地推廣渠道的外籍旅客及偏向透過網絡渠道獲取資訊的年輕一代)，繼而為餐廳營運商帶來可能產生的收入。新餐廳經常使用此策略，藉特別宣傳優惠或折扣鼓勵顧客光臨新餐廳。總括而言，網絡渠道可用以降低餐廳營運商的市場推廣成本，透過增加市場推廣及宣傳渠道數目，可讓全新及現有餐廳接觸更多顧客。事實上，此舉亦有助現有餐廳營運商更有效分配市場推廣開支餘額至其他業務需要，例如，整體而言，研究及增加菜式，僱用廚藝較精湛的廚師，繼而進軍香港餐飲業。

行業概覽

挑戰

- 顧客喜愛的菜式及用膳習慣改變

預期香港的餐飲服務供應商將面對挑戰，顧客對菜餚及飲食的要求不斷提高，當中主要原因是愈來愈多經濟及社交活動，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)，餐廳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)，以在競爭激烈的市場當中脫穎而出。

- 有關勞工及原材料的經營成本不斷上升

餐廳營運商近年一直受到經營成本上升帶來的財政壓力，主要原因是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。二零一七年最低工資已由每小時30港元上升至34.5港元。作為勞工密集行業，餐飲服務供應商有可能因勞工成本及原材料成本增加而須面對營運成本上升。

餐飲服務業門檻分析

- 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，當中包括普通食肆牌照、小食食肆牌照、烘製麵包餅食店牌照及／或食物製造廠牌照，甚至須向酒牌局領取酒牌。因此，新進業者將須就符合監管規定進行額外的工作，並須通過牌照申請程序，故可能需時數月才能開設新餐廳。

- 初步投資及營運開支高昂

開設餐廳的初期成本大部分由室內設計、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，開設一間餐廳的成本介乎約500,000港元至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進業者造成財務負擔，特別是於營運初期營業額較低時。因此，新進業者必須具備一定財政能力，方可於餐飲服務業開展業務並持續發展。

行業概覽

- 質素、品牌及顧客喜好

食品及服務質素被視為顧客選擇餐廳的其中一項準則。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，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他顧客的推薦建議而喜歡選擇該等經營多年的餐廳，而新進業者在短期內似乎無法投其所好。

- 經驗及人脈

與經營多年的餐廳比較，新餐廳很可能因欠缺相關經驗而面對傳菜速度緩慢以及經營效率較低等營運及管理問題。另一方面，現有餐廳一般與來自不同地方的原材料供應商已建立良好關係，因此獲得穩定的原材料來源，並可推出口味獨特的優質菜式。因此，缺乏有關經驗及人脈的新進業者可能在經營過程中遇上困難。

- 具備技能的勞工人數有限

經驗豐富及具備技能的勞工(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。根據政府統計處資料，住宿及食品服務業的職位空缺數目達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，新進業者須就經驗豐富及具備技能的員工與現有餐廳競爭。

餐飲服務業的競爭局面

競爭局面概覽

香港餐飲服務業百花齊放，眾多參與者各自經營涉及各種美食的業務。根據政府統計處資料，於二零一六年有超過15,000間本地或國際連鎖式食肆。約九成食肆為中小型食肆，所聘請員工人數少於50人。全套服務餐廳行業競爭劇烈。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。

根據政府統計處資料，粵菜及川菜等中菜食肆佔食肆總數超過30%，日式餐廳則約佔食肆總數約15%。餘下市場份額由韓式餐廳、越南餐廳、意式餐廳以及其他各種不同類型餐廳瓜分。於二零一六年，按香港餐飲業收入計算，本集團佔市場份額0.07%，而按香港川菜餐廳行業收入計算，本集團則佔市場份額2.33%。

行業概覽

五大市場參與者的簡介

- 參與者A — 以香港為基地的公司，於香港擁有超過140間全套服務餐廳。該集團提供各類菜式，由中菜、越南菜至西餐不等。於二零一六年，該集團的總收入為4,500,000,000港元，估計佔香港市場份額的10.5%。
- 參與者B — 以香港為基地的上市公司，於香港擁有超過80間全套服務餐廳。該集團以不同品牌提供中菜、粵菜及韓國菜。於二零一六年，該集團的總收入為2,800,000,000港元，估計佔香港市場份額的6.5%。
- 參與者C — 以香港為基地的上市公司，於香港擁有超過60間全套服務餐廳。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，該集團的總收入為2,500,000,000港元，估計佔香港市場份額的5.9%。
- 參與者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，該集團的總收入為800,000,000港元，估計佔香港市場份額的1.9%。
- 參與者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，該公司的總收入為800,000,000港元，估計佔香港市場份額的1.8%。

資料來源

本集團委託弗若斯特沙利文提供有關香港餐飲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500,000港元的費用。董事認為，有關款項不會影響弗若斯特沙利文報告中呈列的觀點及結論的公平性。

在編撰及編製研究報告時，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，弗若斯特沙利文亦進行第二手研究，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。弗若斯特沙利文透過參考宏觀經濟數據所得出的歷史數據分析以及相關行業推動因素的數據，並綜合專家意見，呈列不同市場規模預測的數字。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)推動行業發展的主要因素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

弗若斯特沙利文為於一九六一年成立的獨立全球顧問公司。該公司提供行業研究、市場策略，亦提供發展諮詢及企業培訓服務。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。

行業概覽

董事確認

董事經採取合理審慎措施後確認，自弗若斯特沙利文報告日期起，市場資料並無出現可能導致於本節資料受到限制、互相抵觸或受到影響的不利變動。