

行業概覽

本節所呈列資料摘錄自灼識報告，而灼識報告所依據資料則取自灼識數據庫、公開資料、行業報告以及從訪問及其他來源取得的數據。我們相信，該等資料的來源恰當，且我們在摘錄及轉載該等資料時採取合理審慎態度。我們並無理由相信該等資料屬虛假或存在誤導成分，或當中遺漏任何事實致使該等資料屬虛假或存在誤導成分。我們、獨家保薦人、[編纂]、[編纂]、[編纂]、其各自任何董事、高級職員、代表、僱員、代理或專業顧問或參與[編纂]的任何其他人士(灼識除外)並無獨立核實該等資料，亦無就該等資料的完整性、準確性或公平性發表任何聲明。因此，該等資料不應被過分依賴。

資料來源

我們委託獨立市場研究諮詢公司灼識對二零一二年至二零二一年間香港簡約西餐廳市場進行詳細分析，並就此編製最終報告。我們同意向灼識支付費用合共360,000港元，並相信此收費符合類似服務的市場水平。灼識為於香港成立的投資諮詢公司，所提供服務包括行業諮詢、商業盡職審查及策略顧問，其專業顧問團隊時刻關注各行各業的最新市場趨勢，對上述行業具備豐富經驗及深厚市場知識。

灼識運用各種資源進行一手及二手研究。一手研究涉及訪問香港西式餐廳市場的主要行業專家及領先行業參與者，而二手研究則涉及分析來自不同公開數據源的數據，包括政府所發佈資料、公司報告、獨立研究報告及灼識內部數據庫。

假設

灼識於編製報告時採納以下假設：(i)香港整體社會、經濟及政治環境預計於預測期內維持穩定；(ii)相關主要行業推動力可望於整段預測期繼續帶動香港餐廳業增長，包括香港消費者的外出用餐開支隨收入水平上升而增加、香港新發展區造就業務拓展機遇及美食種類日增有助刺激消費者加大外出用餐開支；及(iii)概無出現嚴重或根本影響市場的極端不可抗力事件或新訂行業法規。

灼識報告主要針對香港簡約西餐廳市場，而香港為我們經營業務的主要司法權區。董事經合理審慎處理後確認，本節所包含市場資料在灼識報告所載相關數據公佈日期後並無出現重大不利變動而可能對本節所呈列資料構成限制、矛盾或影響。除另有指明者外，本節所載一切數據及預測均取自灼識報告。「預測期」指二零一七年至二零二一年期間。

行業概覽

香港餐廳業概覽

作為國際重要城市，香港服務數以千萬計旅客。香港餐廳業在行業監管、專業服務及優質美食種類方面成熟發達。

香港餐廳業的主要分部

根據香港政府統計處及灼識分析的分類標準，香港餐廳業可細分為以下主要分部：

分部	概述
中式餐廳	<ul style="list-style-type: none">中式餐廳指主要供應各式中菜的餐廳，包括但不限於粵菜、京菜、川菜、滬菜、魯菜、閩菜、蘇菜、浙菜、湘菜及皖菜。
亞洲餐廳	<ul style="list-style-type: none">亞洲餐廳指供應各種非中式亞洲美食的餐廳，包括但不限於日式、韓式及泰式美食。
西式餐廳	<ul style="list-style-type: none">西式餐廳指主要供應西餐的餐廳，包括但不限於法式、意式、英式、美式及墨西哥式美食。
快餐店	<ul style="list-style-type: none">快餐店指亞洲及西式餐廳，顧客須自行取餐及入座。此分部亦包括食堂、小食店及美食廣場內食品攤檔。
酒吧	<ul style="list-style-type: none">酒吧指專門供應酒精飲料及少量精選預製菜餚或小食的場所。此分部包括俱樂部及酒廊。
其他餐飲場所	<ul style="list-style-type: none">其他餐飲場所包括咖啡室、飲品店、涼茶店、提供聚餐服務的場所及上述章節未有提及的場所。

資料來源：灼識報告

行業概覽

於上述分部中，中式、亞洲及西式餐廳可細分為高級餐飲及簡約餐飲分部。截至最後實際可行日期，本集團主要於香港經營11間簡約西餐廳。

香港高級西餐廳與簡約西餐廳的比較

	高級餐廳	簡約餐廳
菜餚	<ul style="list-style-type: none">顧客可享用多道菜餚，包括前菜、湯品、主菜及甜點。全面供應酒精及非酒精飲料等飲品。	<ul style="list-style-type: none">以實惠價格供應簡餐。簡約西餐廳最常見的熱葷包括意大利麵、漢堡及湯品。於午市、下午茶及晚市時段供應標準套餐。
服務	<ul style="list-style-type: none">提供全套餐桌服務，包括座位安排、點菜、傳菜及付款。	<ul style="list-style-type: none">提供基本餐桌服務。所提供餐桌服務的範圍取決於目標顧客群及餐廳整體經營預算。
每人平均消費	<ul style="list-style-type: none">晚市每人每餐消費一般不低於400港元至1,000港元以上。	<ul style="list-style-type: none">晚市每人每餐消費一般介乎100港元至400港元。標準午餐的每人每餐消費通常低於150港元。
其他特點	<ul style="list-style-type: none">高級西餐廳以追求尊尚服務的顧客為主要對象。部分顧客選擇於周年紀念日或生日聚會等特殊場合光顧高級西餐廳。典型用餐時間超過1.5小時。通常需要預約。翻座率低於大多數簡約西餐廳。高級西餐廳大多位於市中心的高檔購物中心及五星級酒店。	<ul style="list-style-type: none">簡約西餐廳的主要顧客為25至40歲偏好簡約輕鬆環境的年輕消費者。典型用餐時間介乎1至1.5小時，故簡約西餐廳的翻座率相對高於高級西餐廳。簡約西餐廳大多位於人流暢旺的熱門購物中心。

資料來源：灼識報告

行業概覽

香港餐廳業的近期發展

香港餐廳業整體發展相當成熟及飽和，行業增長主要受當地經濟整體增長帶動。下表呈列二零一二年至二零一六年間香港餐廳業的整體發展資料及數據：

	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 (二零一二年 至 二零一六年)
總收益 ^(附註1) (十億港元)	93.7	97.0	100.4	104.4	107.4	3.5%
總採購 ^(附註2) (十億港元)	33.2	33.7	34.4	35.2	35.6	1.8%
食肆數目	14,174	13,855	13,904	13,555	13,383	-1.4%
僱員補償(十億港元)	34.5	34.6	36.9	38.4	不適用	不適用
經營開支 ^(附註3) (十億港元)	34.5	37.7	40.1	41.6	不適用	不適用
佔總收益百分比	<u>36.8%</u>	<u>38.9%</u>	<u>39.9%</u>	<u>39.8%</u>	<u>不適用</u>	<u>不適用</u>

附註：

1. 總收益指經營餐廳產生的銷售額。
2. 總採購指採購食品、飲品及其他待售商品的價值。
3. 經營開支包括租賃開支、勞工開支、利息開支、原材料及食材採購開支以及經營餐廳的其他主要開支。

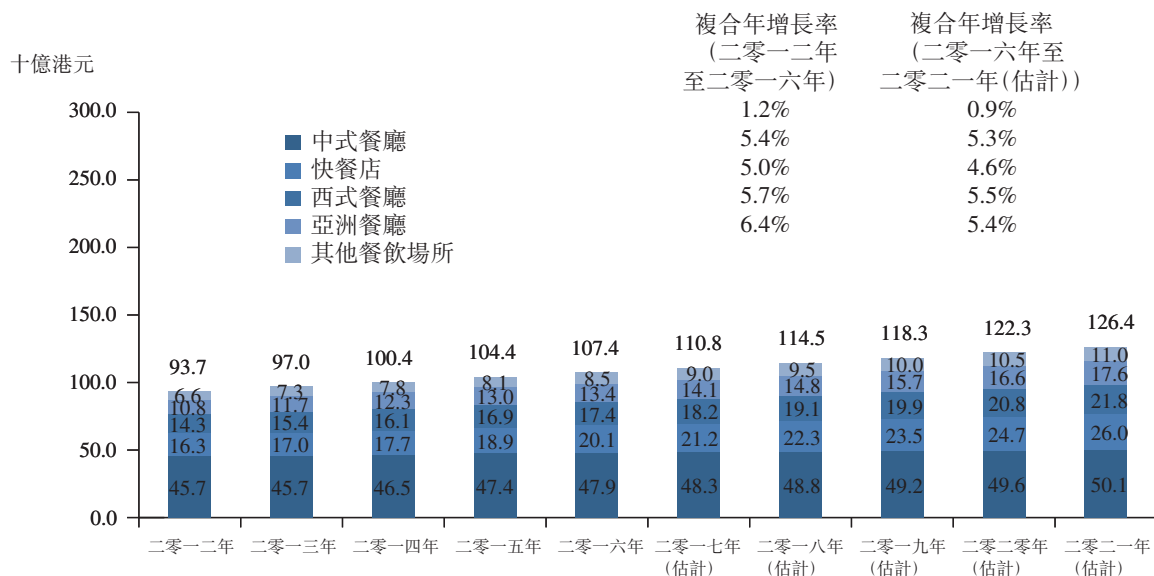
資料來源：香港政府統計處(二零一二年至二零一六年)

隨著香港整體經濟發展，預期勞工成本及租金日後亦會不斷上升。此外，與其他發展成熟地區相比，新界區物業的租金上升步伐可能較快。

受惠於香港經濟相對穩定增長，餐廳業市場規模以總收益計算由二零一二年約937億港元擴大至二零一六年約1,074億港元，複合年增長率為3.5%。據灼識報告表示，市場規模可望於二零二一年進一步增至約1,264億港元，即二零一六年至二零二一年的複合年增長率為3.3%。

行業概覽

二零一二年至二零二一年(估計) 香港餐廳業以總收益計算的分部市場規模及預測



資料來源：灼識報告

於主要餐廳分部中，西式餐廳分部屬第三大，由二零一二年約143億港元增至二零一六年約174億港元，複合年增長率為5.0%。此分部可望於二零二一年前達到約218億港元，即二零一六年至二零二一年的複合年增長率為4.6%。上述快速增長主要源於消費者飲食習慣轉變及趨向多元化，加上香港西式餐廳數目增加。

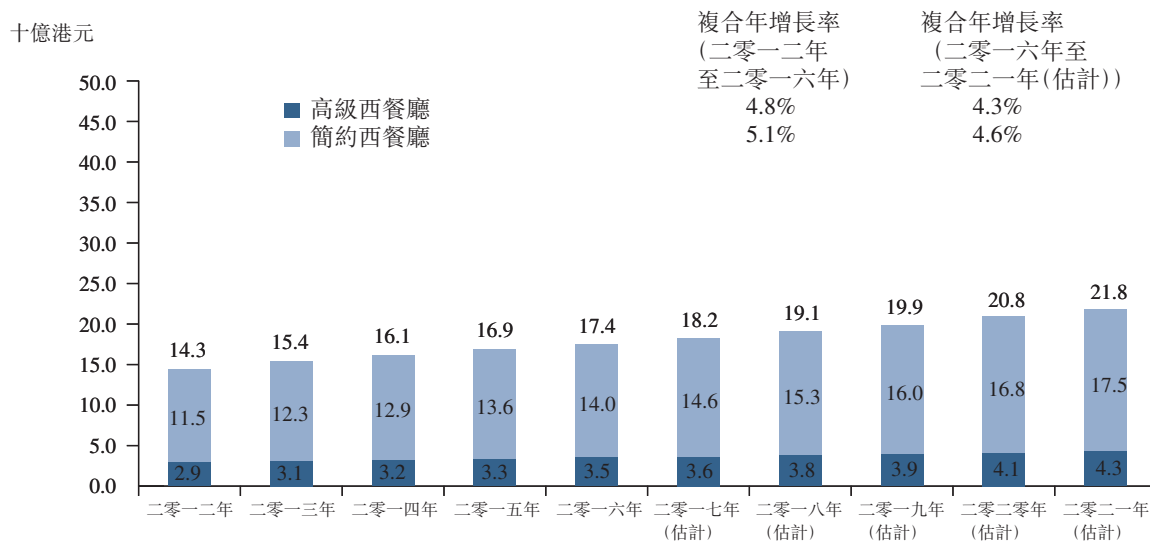
香港簡約西餐廳市場概覽

香港簡約餐飲活動日益盛行

由於工時較長及家庭成員不多，加上適合簡約餐廳的社交活動日增，香港消費者愈發傾向於簡約餐廳用餐。簡約餐飲日益普及令簡約西餐廳獲益匪淺。據灼識表示，簡約西餐廳整體市場規模以總收益計算由二零一二年約143億港元擴大至二零一六年約174億港元，複合年增長率為5.1%。此增長勢頭亦有望於不久將來延續，預期市場規模將於二零二一年擴大至約218億港元，即二零一六年至二零二一年的複合年增長率為4.6%。

行業概覽

二零一二年至二零二一年(估計) 香港西式餐廳市場以總收益計算的分部市場規模及預測



資料來源：灼識報告

香港簡約西餐廳市場的推動力

我們相信以下因素將推動香港簡約西餐廳市場持續增長：

- **人均外出用餐開支增加。**隨著全球經濟復甦及香港經濟重拾消費信心，消費水平可望於不久將來繼續增強。預期食品開支將跟隨顧客收入增長不斷穩步上揚。香港居民人均外出用餐開支由二零一二年約17,700港元增至二零一六年約21,900港元，即期內複合年增長率為5.5%。人均開支可望於二零二一年前續增至26,500港元，即二零一六年至二零二一年的複合年增長率為4.3%。
- **國際旅客人數回升。**受全球經濟前景不明朗及反水貨示威導致個人遊計劃項下中國內地旅客人數減少等因素影響，二零一五年及二零一六年訪港旅客人數均見下跌。隨著香港政府為吸引更多國際旅客而採取有效措施重新打造香港作為好客旅遊城市的正面形象，預期旅客人數將於二零二一年前回升至約6,840萬。
- **新發展區(「新發展區」)造就新機遇。**根據二零一六年香港施政報告，為解決房屋短缺問題，多個發展項目正如期進行，包括[古洞北]及粉嶺北新發展區、東涌新市鎮發展、洪水橋新發展區及元朗南發展計劃，預期可提供超過780萬平方米的新建築面積作工商用途。隨著不斷投資發展商用物業，特別是位於北區及大嶼山的項目，區內常客業務量及餐飲服務整體需求可望相應增加。

行業概覽

- 公眾對健康優質美食的需求不斷上升。香港消費者日益傾向支持健康飲食，而此類型食品一般定價較高。新式健康優質美食通常由一眾簡約餐廳營運商引入香港餐廳業，例如牛肉及海鮮相對豬肉含有較低脂肪及較高蛋白質，香港消費者普遍視之為更健康的肉類選擇。因此，以此等較健康食材炮製的簡約西式菜於過去十年漸受香港消費者擁戴。

香港餐廳業的重要趨勢

香港餐廳業出現以下顯著趨勢：

- 定位多元化。香港餐廳集團傾向發展及建立多元化的餐飲服務品牌，從而拓展業務及擴大市場份額。就目標顧客而言，餐廳集團推出不同品牌，務求將高端及大眾市場顧客一網打盡。至於菜式方面，餐廳集團愈發選擇開設供應非粵式中菜、亞洲菜及西式菜的餐廳。
- 整合供應鏈管理。隨著小型餐廳營運商被逐出市場，大型企業佔據較高市場份額，消費餐飲服務供應鏈亦得以更為集中及專業化。日益整合的餐飲服務集團供應鏈將有助簡化管理及提高溝通與交付效率，從而降低採購成本。
- 數碼營銷日益重要。為吸引消費者關注及提高餐廳業務量，餐飲服務供應商必須充分利用互聯網傳播媒體及技術，例如網絡廣告、移動設備應用廣告(如OpenRice)及社交媒體廣告。社交媒體及手機應用程式儼然成為搜尋餐廳及瀏覽其資訊的主要渠道之一，尤其對年輕一代而言。

香港簡約西餐廳市場發展所面臨挑戰

香港簡約餐廳業正面發展所面臨主要挑戰包括以下各項：

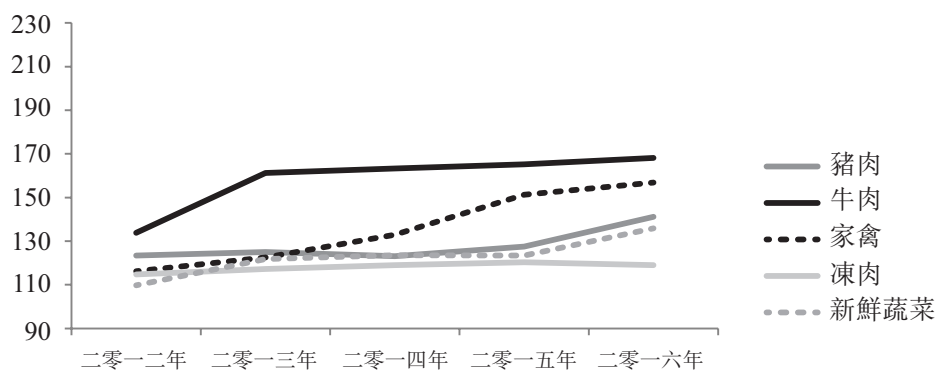
- 勞工短缺。香港年輕一輩鮮少願意投身餐廳服務業，原此為此工種工作量大而工資相對較低。每周工時中位數合計超過54小時，而時薪中位數則為44.7港元，後者低於香港大部分其他行業。
- 主要食材的穩定供應。由於香港絕大部分食材需要進口，突發食品安全事故可能驟然影響市場上主要食材的供應。例如，二零一七年揭發巴西牛肉質量問題，導致當年進口香港的巴西牛肉統統銷毀。香港餐廳營運商須向可靠供應商及進口商爭取穩定的優質食材供應。

行業概覽

香港消費物價指數

香港西式餐廳所用重要食材的消費物價指數(「消費物價指數」)一般與綜合消費物價指數同步增長，詳情請參閱下圖：

二零一二年至二零一六年香港主要食材消費價格指數



	豬肉	牛肉	家禽	凍肉	新鮮蔬菜
複合年增長率 (二零一二年至二零一六年)	3.4%	5.9%	7.8%	0.9%	5.5%

資料來源：香港政府統計處(二零一二年至二零一六年)

上述所有指標均於二零一二年至二零一六年間穩步上升，主要由於高度依賴進口食材。若食材價格升幅未能有效轉嫁至消費者，則主要食材漲價將為餐廳集團帶來壓力。

香港餐廳業的勞工及租金成本

下表載列香港勞工成本及租金開支概況：

	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 (二零一二年 至 二零一六年)
僱員人數	237,494	245,217	243,731	246,072	242,584	0.5%
餐廳業時薪中位數 (每小時港元)	35.2	37.2	39.9	42.3	44.7	6.2%
私人零售物業租金指數 (一九九九年=100)	151.3	165.5	173.1	182.5	178.6	4.2%

資料來源：香港政府統計處(二零一二年至二零一六年)

行業概覽

入行門檻

香港西式簡約餐飲市場的主要入行門檻包括(但不限於)以下各項：

- **龐大初始投資。**由於需要龐大初始資本投資以確保餐廳能夠受惠於持續業務擴張，籌集充足資金對新入者而言實屬重大挑戰。開設簡約西餐廳需要在場地租金、裝修、設施、電器及招聘人手等方面作出投資。一旦財政實力不足，新入者可能難以按所需規模經營簡約西餐廳。
- **資深合格員工。**廚師可謂一間餐廳的核心競爭元素之一，對香港簡約西餐廳亦然。香港高級牛扒餐廳的主廚大多經驗豐富，且大部分來自西方國家，對西式菜餚的烹調方法瞭如指掌。因此，新入者可能難以供應質素足以媲美業內當前龍頭餐廳的美食。
- **繁複牌照申請程序。**於香港開設新餐廳須符合多項法律及行政要求，其中包括普通食肆牌照、酒牌及水污染管制牌照。此外，新入者於開業前亦須符合衛生及環境要求。申請程序牽涉多個政府部門，包括香港食物環境衛生署、酒牌局、環境保護署及其他部門。因此，繁複且耗時的申請程序為餐飲業新入者增添另一入行門檻。

關鍵成功因素

香港西式簡約餐飲市場的關鍵成功因素包括(但不限於)以下各項：

- **創新美食種類。**為於激烈商業競爭中脫穎而出，香港餐廳集團日益注重供應創新及招牌菜，將不常見的嶄新食材、口味及烹調方法融為一體。此類型創意美食對顧客有極大吸引力，足以勾起興趣並促進消費。
- **地點。**由於地點與潛在客流規模息息相關，故選址是餐廳賴以成功的最重要因素之一。位於中央商用物業、交通樞紐及旅遊區的餐廳將享有穩定客流優勢。
- **資深管理團隊。**經驗豐富的專責管理團隊實屬餐廳集團的核心資產，有助其與主要供應商及客戶建立密切關係，同時可借助彼等的深厚行業知識緊貼業界動態及市場趨勢。

行業概覽

香港簡約西餐廳市場的競爭格局

香港簡約西餐廳市場競爭激烈且分散。儘管獨立簡約西餐廳在總數方面佔據主導地位，業內領先餐廳集團通常經營多品牌或連鎖餐廳，分店眾多。按二零一七財政年度所產生收入計算，香港五大簡約西餐廳集團佔整體市場份額約10.7%。於二零一七財政年度，本集團在香港整體簡約西餐廳市場排名第四，按餐廳(不包括「Hana」日式餐廳)總收入計算的市場份額為1.6%。

二零一七財政年度簡約西餐廳集團排名(以收入計)

排名	公司名稱	總部所在地	二零一六年 簡約西餐廳 收入 (百萬港元)	整體 市場份額 (%)	詳情
1	競爭對手A	香港	440.6	3.1	綜合簡約西餐廳，包括普通西式餐廳及酒吧
2	競爭對手B	香港	398.4	2.8	綜合簡約西餐廳，包括但 不限於意式、英式、美式及 墨西哥式餐廳及酒吧
3	競爭對手C	美國	250.7	1.8	特色牛扒餐廳
4	本集團	香港	224.2	1.6	綜合簡約西餐廳，包括特色 牛扒餐廳、酒吧及普通西式 餐廳
5	競爭對手D	香港	193.4	1.4	美式西餐廳
	其他		12,638.5	89.3	
	總計		14,145.9	100.0	

資料來源：灼識報告