

饮食业



香港品牌享誉国际，象征著高品质、丰富多元和无限活力。香港的布局率先由湊湊作为代表，逐步走向国际市场，同时加速哺呷哺国际化转型。



呷哺呷哺
创始人、董事长
贺光启



香港：亚洲美食之都

香港是亚洲著名的美食之都，其蓬勃的餐饮服务业深受本地市民和各地游客的喜爱。2023年，香港有5间餐厅上榜“亚洲50最佳餐厅”，并有78间入选米芝莲星级餐厅，表现卓越。

由餐点和杂货配送、创新营运模式到数码化合作、永续采购及包装，香港饮食业正不断显示其灵活性和抗压性，并持续创新和优化其数码生态系统。香港不仅为饮食行业的新加入者提供大量的创业机会，同时也是企业向蓬勃发展的大湾区市场进军战略据点。

香港饮食业拥有以下多项优势和发展机遇，实在不容错过：

- 种类繁多的餐厅和佳肴
- 简单税制和低税率
- 亚洲领先的旅游胜地
- 物流运输基础设施完善，产品运送低成本高效率
- 训练有素、通晓多国语言的人才

行业现状

餐馆	2022年12月机构单位数量	2022年9月就业人数
整体餐饮的服务	17,575	222,992
中式餐馆	4,509	83,722
非中式餐馆	2,571	30,948
快餐店	1,542	45,263

资料来源：政府统计处2023年3月《就业及空缺按季统计调查报告》

年度	餐饮业总收益（百万港元）	按年增长（%）
2022	86,833	-6.3%
2021	92,690	+16.8%
2020	79,337	-29.4%
2019	112,469	-5.9%

资料来源：政府统计处2023年第二季《食肆总收益》



中华人民共和国香港特别行政区政府

InvestHK 投资推广署

各类营业执照

与食品有关的各类牌照由食物环境卫生署发出，申请一般需时六至八周。

- “普通食肆牌照”准许持牌人烹制及售卖任何种类的食物，供顾客在食肆内食用。
- “小食食肆牌照”只准持牌人烹制及售卖《小食食肆获准烹制及售卖的食物一览表》内所载的其中一类食物，供顾客在食肆内食用。就食物室（即厨房、食物配制室及碗碟洗涤室）的最低限度面积而言，这类食肆的发牌条件不及普通食肆的严格。
- 如经营的食物业涉及制造或配制食物，出售供人在食物业处所以外的地方进食，需申领“食物制造厂牌照”。
- 任何食肆牌照的处所内售卖酒类以供在处所内饮用，必须先申领酒牌。处理申请一般需时二至三个月。
- 食环署由2023年3月1日起引入“专业核证制度”，以“先发牌、后审查”的方式签发正式牌照。措施会率先应用于小食食肆及食物制造厂。

有关详情，欢迎联系：
食物环境卫生署
香港金钟道66号金钟政府合署44楼
电话：(852) 2868 0000
传真：(852) 2869 0169
电邮：enquiries@fehd.gov.hk
fehd.gov.hk

部分在香港设有业务的外地餐饮集团

- 英皇面包店（日本）
- 面包新语（新加坡）
- Chateraise（日本）
- 凑凑火锅·茶憩（中国内地）
- 五兄弟（Five Guys）（美国）
- 福南梅森（Fortnum & Mason）（英国）
- Fuel Espresso（纽西兰）
- Garrett Popcorn（美国）
- 华御结（日本）
- 海底捞（中国内地）
- 一兰（日本）
- Lady M（美国）
- La Maison du Chocolat（法国）
- Paul Lafayet（法国）
- Pret A Manger（英国）
- Shore（加拿大）
- 争鲜（台湾）
- 寿司郎（日本）
- 天天海南鸡饭（新加坡）
- UMA NOTA（巴西）
- Venchi（意大利）
- 和民（日本）
- Woolloomooloo（澳洲）
- 羲和雅苑（中国内地）
- Zensho（日本）

香港餐馆舖位大约月租（以港元为单位，每平方英尺租金）

地区	商场舖（港元每平方英尺租金或营业额 12-15%）	街舖
中环	90 - 100元	130 - 240元
铜锣湾	80 - 90元	130 - 250元
尖沙咀	60 - 70元	200 - 330元
旺角	65 - 75元	120 - 220元
九龙塘	65 - 75元	-
九龙东	60 - 70元	-
将军澳	55 - 65元	-
太古	70 - 80元	-
红磡	45 - 55元	-
新界	60 - 70元	-
沙田	75 - 85元	-

资料来源：仲量联行（JLL）2022年9月数据

餐饮业人员平均月薪（以港元为单位）

职位	经验（年）	月薪
主厨	5+	15,000 - 45,000元
经理	5+	17,000 - 35,000元
厨师	0 - 5	11,500 - 30,000元
主管	3 - 5	15,500 - 31,250元
服务员	0 - 3	10,000 - 22,000元
洗碗工人	0 - 1	13,200 - 19,000元

资料来源：CTgoodjobs 2023年香港薪酬报告

突破传统， 带领饮食潮流

湊湊香港以创新理念融合台式火锅与手摇茶，
为顾客带来与众不同的餐饮体验。



香港为食客提供精彩丰富的美食体验，从本地小食至国际佳肴，应有尽有，是名副其实的美食天堂。湊湊(香港)餐饮管理有限公司(湊湊香港)于2019年在香港成立，属于呷哺呷哺餐饮管理(中国)控股有限公司集团的子公司。湊湊香港以创新引领行业，主要开拓中高端市场，采用台式火锅和手摇茶的组合，为顾客带来一场滋味之旅，充分满足他们的感官。凭借香港发展蓬勃且多元化的餐饮业市场，湊湊旨在扩大香港的业务，为迈向全球市场奠定基础。

香港为亚洲美食之都

呷哺呷哺创始人、董事长贺光启表示，成立湊湊香港是公司加速国际化的重要策略之一。贺光启说：“从宏观经济角度来看，香港拥有稳健的金融体系，营商环境优越且充满活力。加上香港跨境资金流动性高，采用低税率和简单税制，以及拥有具竞争力的资本市场，这有助推动这座城市成为非常重要的投资目的地。”

他续说：“香港是世界上最多元化的餐饮市场之一，拥有热爱各国美食的庞大顾客群。其完善、高效率的物流系统和设施，使饮食业得以蓬勃发展。



“**香港品牌享誉国际，象征著高品质、丰富多元和无限活力。香港的布局率先由湊湊作为代表，逐步走向国际市场，同时加速呷哺呷哺国际化转型。**”

**呷哺呷哺
创始人、董事长
贺光启**

此外，它还为餐厅提供了实践创新餐饮理念和推广品牌的良好机会。”

潮流先驱

湊湊以其吸引“打卡”的菜肴和创新的推广意念，已迅速发展为红遍网络的火锅店。贺光启表示：“湊湊除了融合古今外，还采取结合国际化与本地化的策略，旨在为顾客提供独一无二的火锅体验。”湊湊先后打造了“火锅+茶憩”、“火锅+卡拉OK”和“火锅+小酒馆”等商业模式。此外，湊湊凭借其卓越的研发能力，每年开发约600款新菜式。旗下名菜“台式麻辣锅”广受欢迎，月销量逾40万锅。

贺光启说：“香港品牌享誉国际，象征著高品质、丰富多元和无限活力。香港的布局率先由湊湊作为代表，逐步走向国际市场，同时加速呷哺呷哺国际化转型。湊湊品牌独特的市场定位和营运模式，已成为呷哺呷哺的第二大增长动力。”自2016年在北京推出第一家餐厅，湊湊至今已经在中国覆盖到20余个省份，近40座核心城市，包括北京、上海、广州、深圳和香港等一线城市，合计经营近200家餐厅。于2022年初，湊湊已在新加坡开展业务，并计划加强在香港的据点。其后目标是覆盖海外市场，包括马来西亚、泰国和澳大利亚。

贺光启感谢投资推广署提供一系列度身订造的服务。他总结道：“投资推广署团队协助我们取得工作签证，并帮助我们扩大人脉网络，包括政府部门和商业联系。他们的大力支援使湊湊能够以比预期更快的速度投入营运。”

湊湊香港

- 目前开设11家门店，共有约600名员工，计划于2024年新增至14家门店，聘请约700名员工
- 其母公司呷哺呷哺成立于1998年，在2014年于香港联合交易所上市

 xiabu.com

相关行业机构

食物环境卫生署

香港金钟道66号
金钟政府合署44楼
电话：(852) 2868 0000
传真：(852) 2869 0169
电邮：enquiries@fehd.gov.hk
fehd.gov.hk

香港餐饮联业协会有限公司

观塘励业街46号
天辉工业大厦7楼A室
电话：(852) 2523 6128
传真：(852) 2523 2638
电邮：info@hkfort.org.hk
hkfort.org.hk

香港餐务管理协会

九龙湾宏通街2号
宝康中心2楼13室
电话：(852) 3464 0319
传真：(852) 3171 1283
电邮：admin@hkcsn.com
hkcsn.com

香港餐厅指南及热门博客

人气饮食网	网站
Asia Tatler Dining	hk.asiatatler.com/dining
DiningCity	diningcity.hk
肥美达人 (FeedMe Guru)	feedmeguru.com
香港旅游发展局 (Hong Kong Tourism Board)	discoverhongkong.com/ca/explore/dining.html
Inside Retail	insideretail.asia
Lifestyle Asia	lifestyleasia.com/hk/
开饭喇 (OPENRICE)	openrice.com/zh/hongkong

香港食品饮料行业的大型活动

活动	举办月份	网站
亚洲素食展 (Vegetarian Expo Asia)	每年3月	vegfoodasia.com
亚洲国际食品及饮料、酒店、餐厅及餐饮设备、供应及服务展览会 (HOFEX)	隔年5月	hofex.com
ProWine	隔年5月	prowine-hongkong.com
Vinexpo Asia	隔年5月	vinexpoasia.com
香港美食博览 (Hong Kong Food Expo)	每年8月	hktdc.com/event/hkfoodexpo
香港国际茶展 (Hong Kong International Tea Fair)	每年8月	hktdc.com/event/hkteafair
亚洲国际水果蔬菜展览会 (Asia Fruit Logistica)	每年9月	asiafruitlogistica.com
亚洲天然及有机产品博览 (Natural & Organic Asia)	每年9月	naturalandorganicasia.com
香港餐饮展 (Restaurant & Bar Hong Kong)	每年9月	rbhk-ga.com
香港美酒佳肴巡礼 (Hong Kong Wine and Dine Festival)	每年11月	discoverhongkong.com/eng/what-s-new/events/dhk-highlighted-events/hong-kong-wine-and-dine-festival.html
香港国际美酒展 (Hong Kong International Wine & Spirits Fair)	每年11月	hktdc.com/event/hkwinefair
香港冬日美食节 (Hong Kong Food Festival)	每年12月	food-expo.com.hk/hong-kong-food-festival.html

有关详情 欢迎联系

黄思敏

旅游及款待行业主管
电话：(852) 3107 1067
传真：(852) 3107 9007
电邮：swong@investhk.gov.hk

投资推广署是香港特区政府属下部门，专责为香港促进外来直接投资。本署致力协助海外及内地企业在香港开业和发展业务，与客户建立长远的伙伴关系，在客户来港发展的各个阶段，免费提供专业支持服务。

香港中环红棉路8号东昌大厦24楼
电话：(852) 3107 1000
电邮：enq@investhk.gov.hk

investhk.gov.hk

本出版物包含的资讯仅供参考之用。虽然投资推广署已力求资讯内容正确无误，但本署对该等资料不会就任何错误、遗漏、或错误陈述或失实陈述（不论明示或默示的）承担任何责任。对任何因使用或不当使用有关资料而引致或所涉及的任何损失、毁坏或损害（包括但不限于相应而生的损失、毁坏或损害），投资推广署概不承担任何法律责任、义务或责任。你有责任自行评估此出版物的所有资料，并须加以核实，以及在根据该等资料行事之前徵询独立意见。投资推广署没有对任何内容作出认可，也不表示投资推广署推荐任何公司或供应商。