

飲食業

香港是我們未來成功的關鍵所在。

釜谷將史
AP Company 董事總經理

香港：亞洲美食之都

香港是個國際化的大都會，也是亞洲首屈一指的旅遊城市，中西美食包羅萬有、遠近馳名。本地市民收入高、喜愛美食，加上香港優秀的服務文化和四通八達的交通網絡和設施，實在是引進新穎餐飲概念及展示品牌的理想地點。

香港經濟繁榮，本地740萬人口消費力強勁，此外，訪港旅遊業興旺，都是帶動優質食品需求的重要動力。2017年本港生產總值實質增長達3.8%，而2018年全年訪港旅客人數達6,515萬人次，旅客當中有78%來自中國內地。按2016不變價計算，香港人均餐飲消費預料將於2021年前達到14,987元。

在香港開展餐飲業務的優勢

- 亞洲美食之都，各類餐廳林立。本港有六家《米芝蓮》三星級餐廳，另外有九家餐廳入選英國威廉•瑞德商業傳媒評選的2016年度「亞洲50最佳餐廳」
- 全球最自由的經濟體系，稅率低廉、稅制簡單
- 運輸物流基礎設施完善，產品運送成本低、效率高
- 僱傭法規簡明，有利商業運作；知識產權保障制度完善，並擁有訓練有素、通曉多國語言的人才

近期發展機遇

- 各國旅客和大量中國內地訪客雲集香港，在本地展示品牌可取得最佳櫥窗效應
- 為國際餐飲品牌登陸中國內地及亞洲其他地區的最佳據點
- 各大商場積極引進新穎的餐飲概念
- 本地居民喜愛嘗試新餐廳新菜式；餐飲行業總收入於2017年錄得5%的增長
- 近期店舖租金回落，有利餐廳開展或擴充業務
- 餐飲外送服務市場具增長潛力；餐飲外送服務2016年人均消費達594元，並預計到2021年將增長43%

行業現狀

餐館	2017年機構單位數量	2017年就業人數
整體餐飲服務	16,917	243,621
中式餐館	4,712	105,462
非中式餐館	2,420	32,140
快餐店	1,600	43,335

資料來源：政府統計處 2018年3月《就業及空缺按季統計調查報告》

年度	餐飲業總收益（百萬港元）	按年增長（%）
2017	112,719	5.0%
2016	107,374	2.9%
2015	104,357	3.9%
2014	100,386	3.5%

資料來源：政府統計處 2018年2月《食肆的收入及購貨額按季統計調查報告》



香港特別行政區政府

InvestHK 投資推廣署

各類營業執照

與食品有關的各類牌照由食物環境衛生署發出，申請一般需時六至八周。

- 「普通食肆牌照」准許持牌人烹製及售賣任何種類的食物，供顧客在食肆內食用。
- 「小食食肆牌照」只准持牌人烹製及售賣《小食食肆獲准烹製及售賣的食物一覽表》內所載的其中一類食物，供顧客在食肆內食用。就食物室（即廚房、食物配製室及碗碟洗滌室）的最低限度面積而言，這類食肆的發牌條件不及普通食肆的嚴格。
- 如經營的食物業涉及製造或配製食物，出售供人在食物業處所以外的地方進食，需申領「食物製造廠牌照」。
- 任何食肆牌照的處所內售賣酒類以供在處所內飲用，必須先申領酒牌。處理申請一般需時二至三個月。

有關詳情，歡迎聯繫：

食物環境衛生署

香港金鐘道66號金鐘政府合署44樓

電話：(852) 2868 0000

傳真：(852) 2869 0169

電郵：enquiries@fehd.gov.hk

www.fehd.gov.hk

部分在香港設有業務的外地餐飲集團

- 英皇麵包店（日本）
- 麵包新語（新加坡）
- Caffè Pascucci（意大利）
- 爭鮮（台灣）
- Emack & Bolio's（美國）
- Fuel Espresso（紐西蘭）
- Garrett Popcorn（美國）
- 華御結（日本）
- 一蘭（日本）
- Jamie's Italian（英國）
- 蘇浙滙（中國內地）
- Lady M（美國）
- La Maison du Chocolat（法國）
- Little Creatures（澳洲）
- Paul Lafayet（法國）
- Pierre Hermé Paris（法國）
- Pret A Manger（英國）
- Shore（加拿大）
- UMA NOTA（巴西）
- 和民（日本）
- Wooloomooloo（澳洲）
- 小南國（中國內地）
- 大阪燒肉（日本）
- 亞坤（新加坡）

香港餐館鋪位大約月租（以港元為單位，每平方英尺租金）

地區	商場鋪	街鋪
中環	40 - 300 元或營業額 12 - 15%	80 - 220 元
銅鑼灣	30 - 200 元或營業額 10 - 15%	90 - 300 元
尖沙咀	40 - 160 元或營業額 10 - 15%	70 - 220 元
旺角	40 - 150 元或營業額 10 - 13%	90 - 300 元

資料來源：萊坊 (Knight Frank) 2018 年 8 月數據

餐飲業人員平均月薪（以港元為單位）

職位	經驗 (年)	月薪
總廚師	8+	43,000+ 元
經理	6+	30,000+ 元
高級廚師	2 - 5	18,000 - 28,000 元
主管	3 - 5	14,000 - 24,000 元
男/女侍應生	0 - 2	9,500 - 14,000 元
初級廚師	0 - 2	10,000 - 14,000 元
廚房助理	0 - 1	10,000 - 12,000 元

資料來源：人力資源諮詢公司萬寶盛華集團 (Manpower Group) 2018 年香港薪酬報告



憑藉口碑 於香港擴展業務

內地高尚食府蘇浙滙於香港開設
第二間分店

“香港擁有非常成熟和完善的基礎設施，商業基礎穩固，加上與中國內地關係密切，有利促進兩地的業務發展。”

金萌蘇浙滙(香港)有限公司
主席
劉裕俊

蘇浙滙是上海家喻戶曉的餐飲品牌，以創意上海本幫菜聞名，品牌隸屬於在中國內地擁有多個餐飲品牌的金萌集團。蘇浙滙於2010年進駐香港，在灣仔新鴻基中心開設了旗艦店，主要針對商務客群。在開業後短短兩年內，餐廳便摘下米芝蓮一星殊榮，並獲香港旅遊發展局主辦的2012「美食之最大賞」頒發金獎。

在旗艦店取得空前成功後，集團看到箇中商機，因而於2016年12月在香港太古城中心開設第二間香港分店。新分店佔地7,000平方呎，提供200個座位，空間比灣仔店還要寬敞。

金萌集團主席劉裕俊表示，灣仔旗艦店主要針對商務客群，太古城中心分店則瞄準家庭及休閒客群。在平常的周末，餐廳一天平均接待約1,000名顧客，這對於一家高檔中餐廳而言，入座率可說是很高。

劉裕俊認為餐飲品牌的成功並非視乎分店數目的多少，而是由口碑而定，他表示：「餐飲品牌的經營由口碑主宰，我們甚少進行廣告宣傳，因為我們相信一個優秀的品牌是靠口耳相傳，而信譽亦需要時間來建立。」

劉裕俊的個人及專業背景均非常有趣，他在香港土生土長，曾於1970年代在數間中餐廳工作，其後移居盧森堡，一住便是二十多年，更在當地受到薰陶而成為餐飲創業家。1999年，劉裕俊在上海開設首間蘇浙滙。在中國內地打響名堂並在全國開設約20間分店後，他回到出生地香港擴大其業務版圖。

對於劉裕俊而言，香港是個很特別的地方，除了因為對這個城市有份情意結外，亦因為當中所遇到的機遇，他表示：「我在香港結交了許多對集團品牌有莫大信任的長期合作夥

伴；此外，香港擁有非常成熟和完善的基礎設施，商業基礎穩固，加上與中國內地關係密切，有利促進兩地的業務發展。」

劉裕俊主張擴展計劃順應機會進行，他總結道：「如果有適當的機會，又或是遇到可靠的工作夥伴，我很樂意開設更多分店，擴展業務，而我目前的首要任務是專注保持食物和服務的質素。若品牌出色，機會自然會來。」



蘇浙滙

- 於1999年在上海開設第一間餐廳，在上海、杭州、北京、蘇州和澳門共有24間分店
- 於2010年在灣仔開設香港旗艦店，並於2016年在太古城中心開設第二間分店
- 目前在香港聘有超過120名員工

jade388.com

相關行業機構

食物環境衛生署

香港金鐘道 66 號金鐘政府合署 44 樓
電話：(852) 2868 0000
傳真：(852) 2869 0169
電郵：enquiries@fehd.gov.hk
www.fehd.gov.hk

香港餐飲聯業協會有限公司

觀塘勵業街 46 號天輝工業大廈 7 樓 A 室
電話：(852) 2523 6128
傳真：(852) 2523 2638
電郵：hkfort@netvigator.com
www.hkfort.org.hk

香港餐務管理協會

九龍灣宏通街 2 號寶康中心 2 樓 13-14 室
電話：(852) 3464 0319
傳真：(852) 3171 1283
電郵：admin@hkcsm.com
www.hkcsm.com

香港餐廳指南及熱門博客

人氣飲食網	網站
Asia Tatler Dining	www.asiatatlerdining.com/hongkong
DiningCity	www.diningcity.com
Foodie	www.afoodieworld.com
香港旅遊發展局 (Hong Kong Tourism Board)	www.discoverhongkong.com/eng/dine-drink/index.jsp
開飯喇 (Openrice)	www.openrice.com
肥美達人 (FeedMe Guru)	www.feedmeguru.com

香港食品飲料行業的大型活動

活動	舉行月份	網站
Taste 美食節 (Taste of Hong Kong)	三月	www.hongkong.tastefestivals.com
Gourmet Asia	五月	gourmetasia.com
亞洲國際食品及飲料、餐飲設備、供應及科技展覽會 (HOFEX)	五月，每兩年舉行一次	www.hofex.com
香港美食博覽 (Hong Kong Food Expo)	八月	www.hktdc.com/fair/hkfoodexpo
亞洲天然及有機產品博覽 (Natural & Organic Products Asia)	八月	www.naturalproducts.com.hk
亞洲國際水果蔬菜展覽會 (Asia Fruit Logistica)	九月	www.asiafruitlogistica.com
亞洲海鮮展 (Seafood Expo Asia)	九月	www.seafoodexpo.com/asia
香港餐飲展 (Restaurant and Bar Hong Kong)	九月	www.restaurantandbarhk.com
香港美酒佳餚巡禮 (Hong Kong Wine and Dine Festival)	十月	www.discoverhongkong.com
香港冬日美食節 (Hong Kong Food Festival)	十二月	www.food-expo.com.hk

有關詳情 歡迎聯繫

旅遊及款待行業高級經理 王麗

電話：(852) 3107 1037
傳真：(852) 3107 9007
電郵：lwang@investhk.gov.hk

香港中環紅棉路 8 號東昌大廈 25 樓
電話：(852) 3107 1000
電郵：enq@investhk.gov.hk
www.investhk.gov.hk

投資推廣署是香港特區政府屬下部門，專責為香港促進外來直接投資。本署致力協助海外及內地企業在香港開業和擴展業務，與客戶建立長遠的伙伴關係，在客戶來港發展的各個階段，免費提供專業支援服務。

免責聲明

本出版物包含的資訊僅供參考之用。雖然投資推廣署已力求資訊內容正確無誤，但本署對該等資料不會就任何錯誤、遺漏、或錯誤陳述或失實陳述（不論明示或默示的）承擔任何責任。對任何因使用或不當使用有關資料而引致或所涉及的任何損失、毀壞或損害（包括但不限於相應而生的損失、毀壞或損害），投資推廣署概不承擔任何法律責任、義務或責任。你有責任自行評估此出版物的所有資料，並須加以核實，以及在根據該等資料行事之前徵詢獨立意見。投資推廣署沒有對任何內容作出認可，也不表示投資推廣署推薦任何公司或供應商。