

# 饮食业

“ 香港是我们未来成功的关键所在。 ”

釜谷将史  
AP Company 董事总经理

## 香港：亚洲美食之都

香港是个国际化的大都会，也是亚洲首屈一指旅游城市，中西美食包罗万有、远近驰名。本地市民收入高、喜爱美食，加上香港优秀的服务文化和四通八达的交通网络和设施，实在是引进新颖餐饮概念及展示品牌的理想地点。

香港经济繁荣，本地740万人口消费力强劲，此外，访港旅游业兴旺，都是带动优质食品需求的重要动力。2017年本港生产总值实质增长达3.8%，而2018年全年访港旅客人数达6,515万人次，旅客当中有78%来自中国内地。按2016不变价计算，香港人均餐饮消费预料将于2021年前达到14,987元。

### 在香港开展餐饮业务的优势

- 亚洲美食之都，各类餐厅林立。本港有六家《米芝莲》三星级餐厅，另外有九家餐厅入选英国威廉·瑞德商业传媒评选的2016年度「亚洲50最佳餐厅」
- 全球最自由的经济体系，税率低廉、税制简单
- 运输物流基础设施完善，产品运送成本低、效率高
- 雇佣法规简明，有利商业运作；知识产权保障制度完善，并拥有训练有素、通晓多国语言的人才

### 近期发展机遇

- 各国旅客和大量中国内地访客云集香港，在本地展示品牌可取得最佳橱窗效应
- 为国际餐饮品牌登陆中国内地及亚洲其他地区的最佳据点
- 各大商场积极引进新颖的餐饮概念
- 本地居民喜爱尝试新餐厅新菜式；餐饮行业总收入于2017年录得5%的增长
- 近期店铺租金回落，有利餐厅开展或扩充业务
- 餐饮外送服务市场具增长潜力；餐饮外送服务2016年人均消费达594元，并预计到2021年将增长43%

## 行业现状

餐馆	2017年机构单位数量	2017年就业人数
整体餐饮服务	16,917	243,621
中式餐馆	4,712	105,462
非中式餐馆	2,420	32,140
快餐店	1,600	43,335

资料来源：政府统计处 2018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（%）
2017	112,719	5.0%
2016	107,374	2.9%
2015	104,357	3.9%
2014	100,386	3.5%

资料来源：政府统计处 2018年2月《食肆的收入及购货额按季统计调查报告》



## 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。

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

www.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）
- Caffè Pascucci（意大利）
- 争鲜（台湾）
- Emack & Bolio's（美国）
- Fuel Espresso（纽西兰）
- Garrett Popcorn（美国）
- 華御結（日本）
- 一蘭（日本）
- Jamie's Italian（英国）
- 蘇浙滙（中国内地）
- Lady M（美国）
- La Maison du Chocolat（法国）
- Little Creatures（澳洲）
- Paul Lafayet（法国）
- Pierre Hermé Paris（法国）
- Pret A Manger（英国）
- Shore（加拿大）
- UMA NOTA（巴西）
- 和民（日本）
- Woolloomooloo（澳洲）
- 小南國（中国内地）
- 大阪燒肉（日本）
- 亞坤（新加坡）

## 香港餐馆铺位大约月租（以港元为单位，每平方英尺租金）

地区	商场铺	街铺
中环	40 - 300 元或营业额 12 - 15%	80 - 220 元
铜锣湾	30 - 200 元或营业额 10 - 15%	90 - 300 元
尖沙咀	40 - 160 元或营业额 10 - 15%	70 - 220 元
旺角	40 - 150 元或营业额 10 - 13%	90 - 300 元

资料来源：莱坊 (Knight Frank) 2018 年 8 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
总厨师	8+	43,000+ 元
经理	6+	30,000+ 元
高级厨师	2 - 5	18,000 - 28,000 元
主管	3 - 5	14,000 - 24,000 元
男/ 女侍应生	0 - 2	9,500 - 14,000 元
初级厨师	0 - 2	10,000 - 14,000 元
厨房助理	0 - 1	10,000 - 12,000 元

资料来源：人力资源咨询公司万宝盛华集团 (Manpower Group) 2018年香港薪酬报告



## 凭藉口碑 于香港扩展业务

内地高尚食府苏浙汇于香港开设  
第二间分店

“香港拥有非常成熟和完善的基础设施，商业基础稳固，加上与中国内地关系密切，有利促进两地的业务发展。”

金萌苏浙汇(香港)有限公司  
主席  
刘裕俊

苏浙汇是上海家喻户晓的餐饮品牌，以创意上海本帮菜闻名，品牌隶属于在中国内地拥有多个餐饮品牌的金萌集团。苏浙汇于2010年进驻香港，在湾仔新鸿基中心开设了旗舰店，主要针对商务客群。在开业后短短两年内，餐厅便摘下米芝莲一星殊荣，并获香港旅游发展局主办的2012“美食之最大赏”颁发金奖。

在旗舰店取得空前成功后，集团看到个中商机，因而于2016年12月在香港太古城中心开设第二间香港分店。新分店占地7,000平方呎，提供200个座位，空间比湾仔店还要宽敞。

金萌集团主席刘裕俊表示，湾仔旗舰店主要针对商务客群，太古城中心分店则瞄准家庭及休闲客群。在平常的周末，餐厅一天平均接待约1,000名顾客，这对于一家高档中餐厅而言，入座率可说是很高。

刘裕俊认为餐饮品牌的成功并非视乎分店数目的多少，而是由口碑而定，他表示：“餐饮品牌的经营由口碑主宰，我们甚少进行广告宣传，因为我们相信一个优秀的品牌是靠口耳相传，而信誉亦需要时间来建立。”

刘裕俊的个人及专业背景均非常有趣，他在香港土生土长，曾于1970年代在数间中餐厅工作，其后移居卢森堡，一住便是二十多年，更在当地受到薰陶而成为餐饮创业家。1999年，刘裕俊在上海开设首间苏浙汇。在中国内地打响名堂并在全国开设约20间分店后，他回到出生地香港扩大其业务版图。

对于刘裕俊而言，香港是个很特别的地方，除了因为对这个城市有份情意结外，亦因为当中所遇到的机遇，他表示：“我在香港结交了许多对集团品牌有莫大信任的长期合作伙

伴；此外，香港拥有非常成熟和完善的基础设施，商业基础稳固，加上与中国内地关系密切，有利促进两地的业务发展。”

刘裕俊主张扩展计划顺应机会进行，他总结道：“如果有适当的机会，又或是遇到可靠的工作伙伴，我很乐意开设更多分店，扩展业务，而我目前的首要任务是专注保持食物和服务的素质。若品牌出色，机会自然会来。”



### 苏浙汇

- 于1999年在上海开设第一间餐厅，在上海、杭州、北京、苏州和澳门共有24间分店
- 于2010年在湾仔开设香港旗舰店，并于2016年在太古城中心开设第二间分店
- 目前在香港聘有超过120名员工

[jade388.com](http://jade388.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  
www.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: hkfort@netvigator.com  
www.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 13-14 室  
电话: (852) 3464 0319  
传真: (852) 3171 1283  
电邮: admin@hkcsm.com  
www.hkcsm.com

## 香港餐厅指南及热门博客

人气饮食网	网站
Asia Tatler Dining	www.asiatatlerdining.com/hongkong
DiningCity	www.diningcity.com
Foodie	www.afoodieworld.com
香港旅游发展局 (Hong Kong Tourism Board)	www.discoverhongkong.com/eng/dine-drink/index.jsp
开饭喇 (Openrice)	www.openrice.com
肥美达人 (FeedMe Guru)	www.feedmeguru.com

## 香港食品饮料行业的大型活动

活动	举行月份	网站
Taste 美食节 (Taste of Hong Kong)	三月	www.hongkong.tastefestivals.com
Gourmet Asia	五月	gourmetasia.com
亚洲国际食品及饮料、餐饮设备、供应及科技展览会 (HOFEX)	五月，每两年举行一次	www.hofex.com
香港美食博览 (Hong Kong Food Expo)	八月	www.hktdc.com/fair/hkfoodexpo
亚洲天然及有机产品博览 (Natural & Organic Products Asia)	八月	www.naturalproducts.com.hk
亚洲国际水果蔬菜展览会 (Asia Fruit Logistica)	九月	www.asiafruitlogistica.com
亚洲海鲜展 (Seafood Expo Asia)	九月	www.seafoodexpo.com/asia
香港餐饮展 (Restaurant and Bar Hong Kong)	九月	www.restaurantandbarhk.com
香港美酒佳肴巡礼 (Hong Kong Wine and Dine Festival)	十月	www.discoverhongkong.com
香港冬日美食节 (Hong Kong Food Festival)	十二月	www.food-expo.com.hk

### 有关详情 欢迎联系

旅游及款待行业高级经理 王丽

电话: (852) 3107 1037  
传真: (852) 3107 9007  
电邮: lwang@investhk.gov.hk

香港中环红棉路 8 号东昌大厦 25 楼  
电话: (852) 3107 1000  
电邮: enq@investhk.gov.hk  
www.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扩展业务，与客户建立长远的伙伴关系，在客户来港发展的各个阶段，免费提供专业支援服务。

#### 免责声明

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。对任何因使用或不正确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。