

Hotel, Catering and Tourism Training Board

酒店、飲食及旅遊業訓練委員會



Catering Industry  
Manpower Survey Report  
飲食業 • 人力調查報告書

2022



飲食業

2022 年人力調查報告

職業訓練局

酒店、飲食及旅遊業訓練委員會

# 目錄

---

鳴謝	3
1 報告摘要	4
2 緒論	23
背景	23
目的	23
調查範圍	23
3 調查方法	24
抽樣方式	24
問卷設計	24
數據蒐集	24
資料分析	25
人力推算方法	25
4 調查結果	26
4.1 人力情況概覽	26
4.2 當前人力情況概覽	27
4.3 全職僱員人數	29
4.4 兼職僱員人數	32
4.5 臨時僱員人數	33
4.6 職位空缺概覽	34
4.7 全職空缺數目	36
4.8 兼職空缺數目	38
4.9 臨時職位空缺數目	39
4.10 全職僱員之平均每月收入	40
4.11 兼職僱員之平均時薪	40
4.12 僱員宜有教育程度	41
4.13 僱員宜有相關年資	41
4.14 僱員年齡分布	42
4.15 過去十二個月離職及新聘僱員	43
4.16 過去十二個月遇到的招聘困難	44
4.17 未來十二個月業務額的預期變化	45
4.18 僱員宜有訓練模式	46
4.19 未來十二個月僱員訓練及發展預算的預期變化	47
4.20 為配合行業新興趨勢所需的僱員培訓範疇	48
5 人力分析	49
5.1 2022 年與 2018 年的人力變化	49
5.1.1 人力變化概覽	49
5.1.2 全職僱員人數變化	51
5.1.3 兼職僱員人數變化	53
5.1.4 全職空缺數目變化	54

5.1.5 僱員平均每月收入變化 .....	55
5.1.6 僱員宜有教育程度變化 .....	56
5.1.7 僱員宜有相關年資變化 .....	57
5.2 行業展望 .....	58
5.3 人力推算及每年新增人力需求 .....	58
<b>6 建議.....</b>	<b>60</b>
6.1 政府 .....	60
6.2 培訓機構 .....	60
6.3 僱主 .....	61
6.4 僱員 .....	61
<b>附錄 1 酒店、飲食及旅遊業訓練委員會成員名單.....</b>	<b>62</b>
<b>附錄 2 酒店、飲食及旅遊業訓練委員會職權範圍.....</b>	<b>66</b>
<b>附錄 3 飲食業人力調查工作小組成員名單.....</b>	<b>67</b>
<b>附錄 4 詞彙釋義.....</b>	<b>70</b>
<b>附錄 5 調查文件 .....</b>	<b>72</b>
<b>附錄 6 質素保證措施.....</b>	<b>73</b>
<b>附錄 7 機構回應概況.....</b>	<b>74</b>
<b>附錄 8 人力推算方法.....</b>	<b>75</b>
<b>附錄 9 統計表.....</b>	<b>76</b>

## 鳴謝

酒店、飲食及旅遊業訓練委員會特此向飲食業樣本機構的所有填報人員致意，感謝他們配合，為分析飲食業人力情況及培訓需求提供所需資料，協助完成是次人力調查。

# 1 報告摘要

## 背景

1.1 職業訓練局 (VTC) 屬下酒店、飲食及旅遊業訓練委員會(下稱「本會」)於 2022 年 10 月至 12 月進行飲食業人力調查，調查統計日期為 2022 年 10 月 1 日。本報告書載有飲食業最新人力情況調查結果，並結合行業前景，向業界持份者，包括政府、培訓機構、僱主及僱員，提供與人力及培訓需求相關的建議。

## 調查範圍與方法

1.2 是次調查覆蓋飲食業各門類約 18 464 間機構，共有 704 間機構獲邀填寫問卷，其中部分是以分層隨機抽樣方法，從政府統計處機構單位記錄庫選出，部分是由本會建議納入的附加調查機構。

1.3 本會將整套調查文件送予每間樣本機構，並籲請獲邀機構填寫調查問卷。問卷分為兩部分，第一部分按職級及主要職務蒐集量化人力資料，第二部分蒐集行業人力情況相關補充資料。本會編製了一份「主要職務工作說明」，詳述每個職務的工作，並籲請受訪機構據此填報人力資料。

1.4 於 2022 年 10 月至 12 月調查期間，統計員透過致電或造訪機構，協助相關人員填妥問卷。本會密切監察數據蒐集及統計過程，並核實數據，確保調查質素及準確性。在 465 間有效的樣本機構中，順利集得 452 間機構的統計資料，有效回應率為 97.2%<sup>註</sup>。

## 人力推算方法

1.5 本會採用可反映本地經濟、人口分布和人力市場重大變化的相關經濟指標，建立統計模型，推算飲食業 2023 年至 2026 年間的人力需求。推算方法的詳細說明載於附錄 8。

## 調查結果

### 人力情況概覽

1.6 調查顯示，截至 2022 年 10 月 1 日(即調查統計日期)，共有 150 762 名全職僱員、69 232 名兼職僱員、1 154 名臨時僱員及 22 名實習生／學徒從事飲食業。此外，本行業有 8 381 個全職空缺、10 313 個兼職空缺及 231 個臨時職位空缺。

---

<sup>註</sup> 樣本機構如已停止經營、未僱用飲食業員工等，則視為無效樣本。

圖 1a 人力情況概覽



註：「空缺」是指截至統計日期仍懸空，須立刻填補，且現正積極招聘人員填補的職位。

#### 當前人力情況概覽

1.7 截至 2022 年 10 月 1 日，全職、兼職及臨時僱員總數約為 221 148 人。其中全職僱員佔最大比重 (68.2%)。按門類分析，快餐店的兼職僱員比例 (64.7%) 高於同行 (低於 38%)。

表 1a 各類僱員的分布情況 – 按門類劃分

	整體		中式酒樓	非中式 酒樓	快餐店	提供飲料 場所	聚會餐飲及 其他餐膳／ 膳食服務 活動	會所食肆
	人數	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
全職僱員	150 762	68.2%	85.0%	75.9%	35.3%	62.2%	65.8%	58.9%
兼職僱員	69 232	31.3%	14.2%	23.5%	64.7%	37.7%	34.2%	37.7%
臨時僱員	1 154	0.5%	0.8%	0.6%	0%	<0.1%	0%	3.4%
僱員總數：	221 148	100.0%	56 597	86 436	44 513	10 264	17 941	5 397

1.8 技工／操作工級兼職僱員的比例 (38.4%) 遠高於其他職級 (低於 4%)。綜觀全職、兼職及臨時僱員，侍應生或服務員是第一大主要職務，其次是廚師、清潔工或洗碗工、堂前小食／小食檔處理員及飲品調配員／水吧服務員。廚師大多 (81.7%) 是全職僱員；而堂前小食／小食檔處理員則大多 (69.3%) 是兼職僱員。

表 1b 各類僱員的分布情況 – 按職級劃分

	經理及 專業人員級	督導員級	技工／操作工級	文員及其他員工
全職僱員	100.0%	96.2%	60.9%	99.8%
兼職僱員	0%	3.8%	38.4%	0.2%
臨時僱員	0%	0%	0.7%	0%
僱員總數：	6 909	35 792	176 561	1 886

表 1c 各類僱員的分布情況 – 按五大主要職務劃分

	侍應生／服務員	廚師	清潔工；洗碗工	堂前小食／ 小食檔處理員	飲品調配員／ 水吧服務員
全職僱員	57.2%	81.7%	52.7%	30.7%	56.2%
兼職僱員	41.0%	18.2%	46.7%	69.3%	43.8%
臨時僱員	1.7%	0.2%	0.6%	0%	0%
僱員總數：	49 880	22 234	20 357	16 584	12 726

## 職位空缺概覽

1.9 截至 2022 年 10 月 1 日，全職、兼職及臨時職位空缺總數為 18 925 個。兼職空缺數目 (10 313 個；54.5%) 比全職空缺數目多 (8 381 個；44.3%)。

1.10 按門類分析，提供飲料場所 (84.6%)、快餐店 (76.3%) 以及聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動 (67.1%) 的兼職空缺比例高於其他同行 (低於 41%)。

**表 1d 各類職位空缺的分布情況 – 按門類劃分**

	整體		中式酒樓	非中式酒樓	快餐店	提供飲料場所	聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	會所食肆
	數目	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
全職空缺	8 381	44.3%	67.3%	58.2%	23.6%	15.4%	32.9%	91.8%
兼職空缺	10 313	54.5%	29.2%	40.3%	76.3%	84.6%	67.1%	5.2%
臨時職位空缺	231	1.2%	3.6%	1.5%	0.2%	0%	0%	3.0%
<b>職位空缺總數：</b>	<b>18 925</b>	<b>100.0%</b>	<b>2 727</b>	<b>7 846</b>	<b>5 825</b>	<b>1 721</b>	<b>672</b>	<b>134</b>

1.11 一半以上技工／操作工級的空缺為兼職 (56.0%);而大部分督導員級的空缺 (80.8%) 為全職。全職、兼職及臨時職位空缺相加，空缺數目最多的五個主要職務正是當前僱員人數最多的五個主要職務。與當前僱員人數情況相似，大部分廚師空缺 (67.6%) 是全職，而大部分堂前小食／小食檔處理員的空缺 (81.7%) 是兼職。

**表 1e 各類職位空缺的分布情況 – 按職級劃分**

	經理及專業人員級	督導員級	技工／操作工級	文員及其他員工
全職空缺	100.0%	80.8%	42.7%	100.0%
兼職空缺	0%	19.2%	56.0%	0%
臨時職位空缺	0%	0%	1.3%	0%
<b>職位空缺總數：</b>	<b>6</b>	<b>776</b>	<b>18 142</b>	<b>1</b>

表 1f 各類空缺的分布情況 – 按前五大空缺職務劃分

	侍應生／服務員	堂前小食／小食檔處理員	飲品調配員／水吧服務員	廚師	清潔工；洗碗工
全職空缺	46.2%	18.3%	27.9%	67.6%	49.5%
兼職空缺	50.8%	81.7%	71.6%	32.4%	50.4%
臨時職位空缺	3.0%	0%	0.5%	0%	0.1%
職位空缺總數：	7 351	1 985	1 870	1 851	1 811

全職僱員人數

1.12 在 150 762 名全職僱員中，幾乎半數於非中式酒樓工作 (43.5%；65 582 人) 工作，其次分別於中式酒樓 (31.9%；48 092 人) 及快餐店 (10.4%；15 717 人) 工作。

1.13 按職級分析，佔最大比重的全職僱員屬技工／操作工級 (71.3%；107 528 人)，超過五分之一的全職僱員屬督導員級 (22.8%；34 442 人)，小部分為經理及專業人員級 (4.6%；6 909 人) 以及文員及其他員工 (1.2%；1 883 人)。

表 1g 全職僱員人數 – 按門類和職級劃分

	整體		中式酒樓	非中式酒樓	快餐店	提供飲料場所	聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	會所食肆
	人數	(%)	(%)	(%)	(%)			
經理及專業人員級	6 909	4.6%	5.8%	3.9%	5.3%	0.4%	3.1%	10.2%
督導員級	34 442	22.8%	33.1%	15.2%	26.4%	29.5%	13.0%	31.6%
技工／操作工級	107 528	71.3%	59.6%	80.6%	68.3%	67.5%	77.9%	56.3%
文員及其他員工	1 883	1.2%	1.5%	0.3%	0%	2.6%	6.0%	1.9%
全職僱員總數：	150 762	100.0%	48 092	65 582	15 717	6 387	11 807	3 177
在所有門類全職僱員總數中所佔百分比		100.0%	31.9%	43.5%	10.4%	4.2%	7.8%	2.1%

1.14 在所有門類中，非中式酒樓 (80.6%) 以及聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動 (77.9%) 的技工／操作工級全職僱員比例相對高於其他門類 (低於 69%)。

1.15 整體而言，全職僱員人數最多的職務是侍應生或服務員 (28 554 人)，其次是廚師 (18 162 人) 及中菜館／酒樓／餐廳主管 (11 139 人)。

### 兼職僱員人數

1.16 在 69 232 名兼職僱員中，較高百分比於快餐店工作 (41.6%；28 796 人)，其次分別於非中式酒樓 (29.4%；20 334 人) 及中式酒樓 (11.6%；8 060 人) 工作。幾乎所有兼職僱員均屬技工／操作工級 (98.0%)。

**表 1h 兼職僱員人數 – 按門類和職級劃分**

	兼職僱員人數	(%)
<b>按門類劃分</b>		
中式酒樓	8 060	11.6%
非中式酒樓	20 334	29.4%
快餐店	28 796	41.6%
提供飲料場所	3 874	5.6%
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	6 134	8.9%
會所食肆	2 034	2.9%
<b>按職級劃分</b>		
經理及專業人員	0	0%
督導員	1 350	1.9%
技工／操作工	67 879	98.0%
文員及其他員工	3	< 0.1%
<b>整體：</b>	<b>69 232</b>	<b>100.0%</b>

1.17 兼職僱員人數最多的職務是侍應生或服務員 (20 475 人)，其次是堂前小食／小食檔處理員 (11 497 人) 及清潔工或洗碗工 (9 511 人)。

## 臨時僱員人數

1.18 在 1 154 名臨時僱員中，大部分受僱於非中式酒樓 (45.1%；520 人)，其次是中式酒樓 (38.6%；445 人) 及會所食肆 (16.1%；186 人)。所有臨時僱員均屬技工／操作工級，其中 73.7% (851 人) 為侍應生或服務員。

表 1i 臨時僱員人數 – 按門類劃分

	臨時僱員人數	(%)
中式酒樓	445	38.6%
非中式酒樓	520	45.1%
快餐店	0	0%
提供飲料場所	3	0.3%
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	0	0%
會所食肆	186	16.1%
<b>整體：</b>	<b>1 154</b>	<b>100.0%</b>

## 全職空缺數目

1.19 截至 2022 年 10 月 1 日，全職空缺總數為 8 381 個，空缺率 (即全職空缺數目佔全職僱員及空缺總數的百分比) 為 5.3%，而快餐店的空缺率略高 (8.0%)。

表 1j 全職空缺數目 – 按門類和職級劃分

	全職空缺數目	空缺率
<b>按門類劃分</b>		
中式酒樓	1 835	[3.7%]
非中式酒樓	4 564	[6.5%]
快餐店	1 373	[8.0%]
提供飲料場所	265	[4.0%]
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	221	[1.8%]
會所食肆	123	[3.7%]
<b>按職級劃分</b>		
經理及專業人員	6	[0.1%]
督導員	627	[1.8%]
技工／操作工	7 747	[6.7%]
文員及其他員工	1	[0.1%]
<b>整體：</b>	<b>8 381</b>	<b>[5.3%]</b>

$$\text{空缺率} = \frac{\text{全職空缺數目}}{\text{職位總數} (\text{全職僱員人數} + \text{全職空缺數目})} \quad (\text{各門類及職級})$$

1.20 技工／操作工級錄得較多全職空缺 (7 747 個)，其中空缺最多的職務是侍應生或服務員 (3 398 個)，其次是廚師 (1 251 個) 及清潔工或洗碗工 (896 個)。

### 兼職空缺數目

1.21 截至 2022 年 10 月 1 日，兼職空缺有 10 313 個。快餐店的兼職空缺相對較多 (4 442 個)，其次是非中式酒樓 (3 162 個) 及提供飲料場所 (1 456 個)。

1.22 絝多數兼職空缺屬技工／操作工級 (10 164 個)，餘下部分屬督導員級 (149 個)。兼職空缺最多的職務是侍應生或服務員 (3 734 個)，其次是堂前小食／小食檔處理員 (1 622 個) 及飲品調配員／水吧服務員 (1 339 個)。

### 臨時職位空缺數目

1.23 截至 2022 年 10 月 1 日，臨時職位空缺有 231 個。大部分臨時職位空缺分布在非中式酒樓 (120 個) 及中式酒樓 (97 個)。所有臨時職位空缺均屬技工／操作工級，其中 219 個為侍應生或服務員職務。

### 全職僱員平均每月收入

1.24 經理及專業人員級全職僱員的平均每月收入一般為 \$20,001 至 \$30,000 (65.3%)，其次是督導員級僱員 (71.6%) 以及文員及其他員工 (93.4%)，平均每月收入範圍為 \$15,001 至 \$25,000。技工／操作工級僱員的平均每月收入範圍為 \$20,000 或以下 (77.5%)。

**表 1k 全職僱員之平均每月收入 – 按職級劃分**

	主要平均每月收入範圍
經理及專業人員級	\$20,001 - \$25,000 (26.9%) ; \$25,001 - \$30,000 (38.4%)
督導員級	\$15,001 - \$20,000 (26.2%) ; \$20,001 - \$25,000 (45.4%)
技工／操作工級	\$15,000 或以下 (28.5%) ; \$15,001 - \$20,000 (49.0%)
文員及其他員工	\$15,001 - \$20,000 (34.6%) ; \$20,001 - \$25,000 (58.8%)

### 兼職僱員平均時薪

1.25 約 50.7% 的技工／操作工級兼職僱員的平均時薪為 \$37.5 至 \$50，另外 47.2% 的平均時薪較高，為 \$51 至 \$80。大部分 (72.8%) 督導員級兼職僱員的平均時薪為 \$51 至 \$80。

### 僱員宜有教育程度

1.26 僱主期望大多數經理及專業人員級全職僱員擁有中四至中六／中七學歷 (57.8%)，要求相當部分僱員獲得文憑／證書學歷 (20.2%)。對於督導員級僱員，僱主最屬意的學歷是中四至中六／中七 (80.2%)，而對大多數技工／操作工級僱員的學歷要求為中三或以下 (64.1%)。

**表 1l 全職僱員宜有教育程度 – 按職級劃分**

主要宜有教育程度	
經理及專業人員級	中四至中六／中七 (57.8%)；文憑／證書 (20.2%)
督導員級	中四至中六／中七 (80.2%)
技工／操作工級	中三或以下 (64.1%)

### 僱員宜有相關年資

1.27 僱主往往要求經理及專業人員級全職僱員擁有三年至十年以下相關年資 (68.8%)。對於督導員級僱員，僱主最屬意的相關年資為一年至六年以下 (84.7%)，而對大多數技工／操作工級僱員的相關年資要求則為一年以下 (66.4%)。

**表 1m 全職僱員宜有相關年資 – 按職級劃分**

主要宜有相關年資	
經理及專業人員級	三年至六年以下 (23.5%)；六年至十年以下 (45.3%)
督導員級	一年至三年以下 (42.0%)；三年至六年以下 (42.7%)
技工／操作工級	無須經驗 (35.5%)；一年以下 (30.9%)

### 僱員年齡分布

1.28 經理及專業人員級全職僱員的年齡往往大於較低職級的僱員，前者大多 (80.8%) 在 36 至 55 歲之間。至於督導員級及技工／操作工級僱員，雖然他們大多數在 36 至 55 歲之間 (分別為 68.6% 和 60.4%)，但年齡介乎 26 至 35 歲的年輕人亦佔相當大比例 (分別為 23.8% 和 23.3%)。

**圖 1n 全職僱員的年齡分布 – 按職級劃分**

	56 歲或以上	36 至 55 歲	26 至 35 歲	25 歲或以下
經理及專業人員級	5.2%	80.8%	13.9%	0.1%
督導員級	7.0%	68.6%	23.8%	0.6%
技工／操作工級	10.6%	60.4%	23.3%	5.7%

**過去十二個月離職及新聘僱員**

1.29 於統計前十二個月內，共有 33 346 名全職僱員離職，流動率（即離職全職僱員人數佔全職職位總數百分比）為 21.0%。文員及其他員工的流動率較高（32.1%），其次是技工／操作工級僱員（26.3%）。

1.30 此外，新聘 33 744 名全職僱員，大多數新聘僱員（70.9%）具有相關工作經驗，督導員級新聘僱員中具有相關工作經驗的佔比較高（91.6%），其次是經理及專業人員級（81.5%）。

**表 1o 過去十二個月離職及新聘全職僱員 – 按職級劃分**

	離職 全職僱員人數	流動率	新聘僱員人數	具相關經驗的 新聘僱員佔比
經理及專業人員級	178	[2.6%]	233	81.5%
督導員級	2 302	[6.6%]	2 039	91.6%
技工／操作工級	30 261	[26.3%]	31 087	69.6%
文員及其他員工	605	[32.1%]	385	57.1%
<b>整體：</b>	<b>33 346</b>	<b>[21.0%]</b>	<b>33 744</b>	<b>70.9%</b>

$$\text{流動率} = \frac{\text{離職全職僱員人數}}{\text{職位總數} (\text{全職僱員人數} + \text{全職空缺數目})} \quad (\text{各職級})$$

**過去十二個月遇到的招聘困難**

1.31 對於在統計前十二個月進行各職級全職僱員招聘工作的機構，招聘技工／操作工級僱員（71.3%）及督導員級僱員（70.6%）的機構遇到招聘困難的比例相對高於招聘經理及專業人員級僱員（45.5%）的機構。

1.32 招聘技工／操作工級僱員（65.1%）最常遇到的困難是「工作條件（如工時長、輪班工作）」，招聘督導員級（40.1%）以及經理及專業人員級僱員（80.0%）最常遇到的困難是「缺乏具相關經驗求職者」。

表 1p 統計前十二個月遇到的招聘困難 – 按職級劃分

	經理及 專業人員級	督導員級	技工／ 操作工級
<b>遇到招聘困難</b>	<b>45.5%</b>	<b>70.6%</b>	<b>71.3%</b>
<b>首五大困難（在遇到招聘困難的機構中）：</b>			
• 工作條件（如工作時長、輪班工作）	8.0%	30.5%	65.1%
• 源自其他行業之人手競爭	18.0%	15.1%	43.8%
• 聘用條件（如薪酬福利）	24.0%	35.7%	35.6%
• 缺乏具相關經驗求職者	80.0%	40.1%	21.7%
• 工作環境	4.0%	32.3%	14.3%
<b>開展招聘工作的機構數目 (開展相應職級全職僱員招聘工作的機構所佔百分比)</b>	<b>110 (0.7%)</b>	<b>544 (3.5%)</b>	<b>9 303 (59.7%)</b>

表示各職級僱員招聘中的主要困難。

註： 填報人員可能提及多於一個招聘困難。

### 未來十二個月業務額的預期變化

1.33 大多數機構 (58.7%) 預期未來十二個月的業務額將保持穩定，僅 5.9% 的機構預期較佳，13.3% 的機構預期較差。

### 僱員宜有訓練模式

1.34 僱主普遍認為全職僱員宜有的訓練模式是在職培訓，包括對經理／專業人員及督導員級僱員 (81.3%) 以及對技工／操作工級僱員 (88.1%) 的培訓。

### 未來十二個月僱員訓練及發展預算的預期變化

1.35 與去年比較，超過一半的機構 (55.1%) 預期未來十二個月的僱員訓練及發展預算將維持不變。此外，不少機構 (42.8%) 聲稱過去一年或未來十二個月沒有安排培訓。

### 為配合行業新興趨勢所需的僱員培訓範疇

1.36 為配合行業新興趨勢，所有職級的全職僱員均有必要接受某些方面的培訓，包括：

- 「顧客服務」；
- 「食品衛生及安全」；及
- 「溝通」。

**表 1q 全職僱員為配合行業新興趨勢所需的五大培訓範疇 – 按職級劃分**

	經理及專業人員級	督導員級	技工／操作工級
• 第一	督導管理、領導技巧	食品衛生及安全	
	76.4%	78.4%	85.8%
• 第二	顧客服務		
	67.3%	72.4%	78.4%
• 第三	食品衛生及安全	督導管理、領導技巧	溝通
	66.9%	63.0%	61.8%
• 第四	溝通		餐飲服務
	59.6%	56.3%	54.1%
• 第五	成本控制	難題解決	
	57.5%	53.3%	42.7%

註： (i) 在有相應職級全職僱員的機構中所佔百分比。

(ii) 填報人員可能提及多於一個培訓範疇。

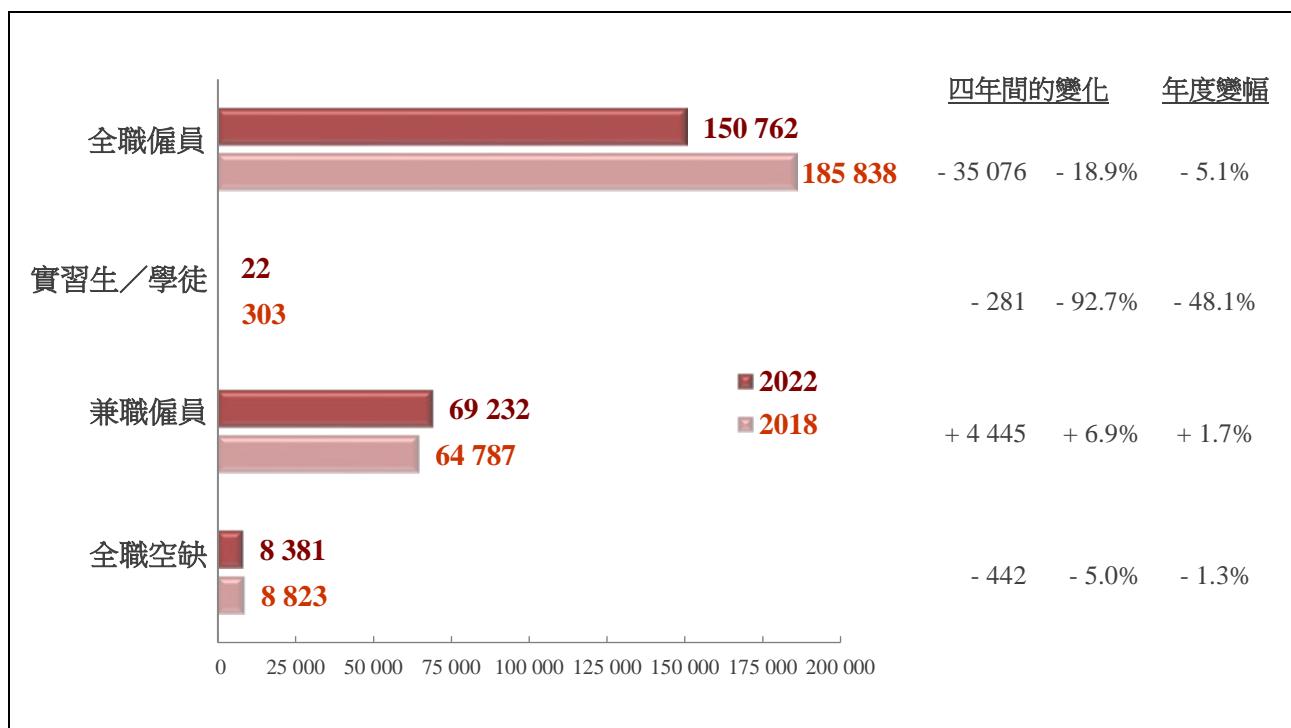
## 人力分析

### 2022 年與 2018 年的人力變化

#### 人力變化概覽

1.37 整體而言，2022 年全職人數減少，包括全職僱員 (-35 076 人)、實習生／學徒 (-281 人) 及全職空缺 (-442 個)；另一方面，兼職僱員人數增加 (+4 445 人)。最大可能是因為於過去幾年，2019 冠狀病毒病疫情反覆，僱用兼職員工可以就多變的營業時間作出更加靈活的安排。

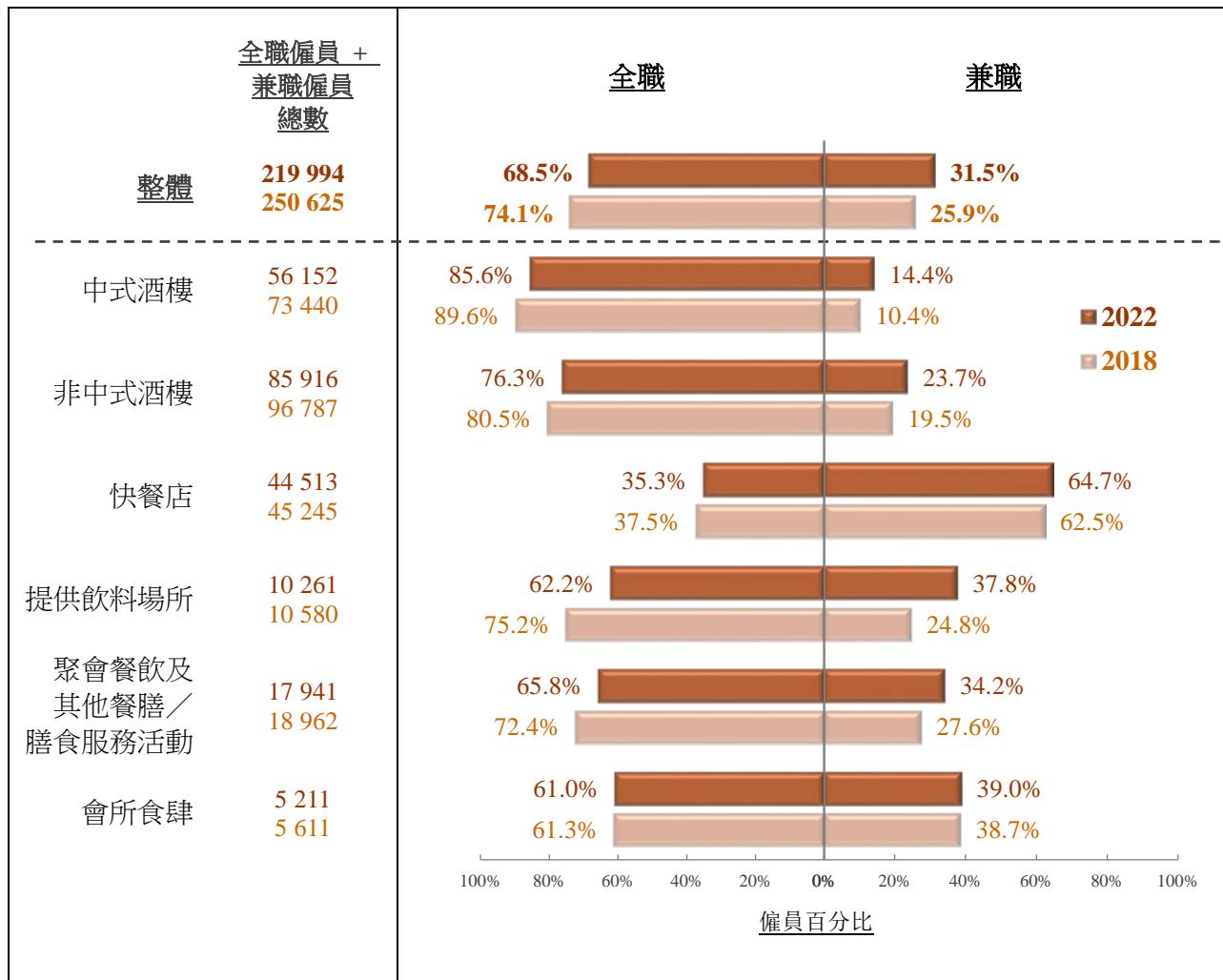
**圖 1b 人力變化概覽**



註： 在 2018 年的調查中，沒有收集臨時僱員、兼職空缺及臨時職位空缺的數據。

1.38 整體而言，兼職僱員比例從 2018 年的 25.9% 增至 2022 年的 31.5%，增幅為 5.6%。兼職僱員比例增加見於所有門類，其中增幅最大的是提供飲料場所 (+13.0%)，其次是聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動 (+6.6%)。

圖 1c 全職及兼職僱員比例變化 – 按門類劃分



## 全職僱員人數變化

1.39 全職僱員總數從 2018 年的 185 838 人降至 2022 年的 150 762 人，跌幅為 18.9% (-35 076 人)。所有門類的僱員人數均錄得下調，中式酒樓的僱員人數減少最多 (-17 742 人)，其次是非中式酒樓 (-12 341 人)。此外，跌幅最大的亦是中式酒樓 (-26.9%)，其次是提供飲料場所 (-19.7%)。

1.40 全職僱員人數減少亦見於所有職級，其中技工／操作工級僱員人數跌幅較多 (-27 958 人)。

**表 1r 全職僱員人數變化 – 按門類和職級劃分**

	全職僱員人數		四年間的變化	年度變幅
	2022	2018		
<b>按門類劃分</b>				
中式酒樓	48 092	65 834	- 17 742	- 26.9%
非中式酒樓	65 582	77 923	- 12 341	- 15.8%
快餐店	15 717	16 952	- 1 235	- 7.3%
提供飲料場所	6 387	7 957	- 1 570	- 19.7%
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	11 807	13 733	- 1 926	- 14.0%
會所食肆	3 177	3 439	- 262	- 7.6%
<b>按職級劃分</b>				
經理及專業人員	6 909	8 742	- 1 833	- 21.0%
督導員	34 442	39 179	- 4 737	- 12.1%
技工／操作工	107 528	135 486	- 27 958	- 20.6%
文員及其他員工	1 883	2 431	- 548	- 22.5%
<b>整體：</b>	<b>150 762</b>	<b>185 838</b>	<b>- 35 076</b>	<b>- 18.9%</b>
				- 5.1%

## 兼職僱員人數變化

1.41 兼職僱員總數從 2018 年的 64 787 人增至 2022 年的 69 232 人，增幅為 6.9% (+4 445 人)。除會所食肆外，其他門類的兼職僱員人數皆有所增長，其中人數增長最多的是非中式酒樓 (+1 470 人)，而增幅最大的是提供飲料場所 (+47.7%)。

1.42 從職級來看，兼職僱員人數整體增加主要是因為技工／操作工級的兼職僱員人數增加 (+4 741 人)；相反，督導員級的兼職僱員人數減少 (-297 人)。

表 1s 兼職僱員人數變化 – 按門類和職級劃分

	兼職僱員人數		四年間的變化	年度變幅
	2022	2018		
<b>按門類劃分</b>				
中式酒樓	8 060	7 606	+ 454	+ 6.0%
非中式酒樓	20 334	18 864	+ 1 470	+ 7.8%
快餐店	28 796	28 293	+ 503	+ 1.8%
提供飲料場所	3 874	2 623	+ 1 251	+ 47.7%
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	6 134	5 229	+ 905	+ 17.3%
會所食肆	2 034	2 172	- 138	- 6.4%
<b>按職級劃分</b>				
經理及專業人員	0	0	0	-
督導員	1 350	1 647	- 297	- 18.0%
技工／操作工	67 879	63 138	+ 4 741	+ 7.5%
文員及其他員工	3	2	+ 1	+ 50.0%
<b>整體：</b>	<b>69 232</b>	<b>64 787</b>	<b>+ 4 445</b>	<b>+ 6.9%</b>
				<b>+ 1.7%</b>

### 全職空缺數目變化

1.43 全職空缺總數從 2018 年的 8 823 個減少至 2022 年的 8 381 個，跌幅為 5.0% (-442 個)。技工／操作工級的全職空缺數目減少最多 (-618 個)，而督導員級的全職空缺數目錄得增長 (+201 個)。

表 1t 全職空缺數目變化 – 按職級劃分

	全職空缺數目		四年間的變化	年度變幅	空缺率	
	2022	2018			2022	2018
經理及專業人員級	6	28	- 22	- 78.6%	- 32.0%	[0.1%]
督導員級	627	426	+ 201	+ 47.2%	+ 10.1%	[1.8%]
技工／操作工級	7 747	8 365	- 618	- 7.4%	- 1.9%	[6.7%]
文員及其他員工	1	4	- 3	- 75.0%	- 29.3%	[0.1%]
<b>整體：</b>	<b>8 381</b>	<b>8 823</b>	<b>- 442</b>	<b>- 5.0%</b>	<b>- 1.3%</b>	<b>[5.3%]</b>
						<b>[4.5%]</b>

$$\text{空缺率} = \frac{\text{全職空缺數目}}{\text{職位總數} (\text{全職僱員人數} + \text{全職空缺數目})} \quad (\text{各職級})$$

### 僱員平均每月收入變化

1.44 與 2018 年的調查結果相比，2022 年所有職級僱員的平均每月收入均呈上升趨勢。

**表 1u 僱員平均每月收入變化 – 按職級劃分**

	主要每月薪酬範圍	
	2022	2018
經理及專業人員級	\$20,001 - \$25,000 (26.9%) ; \$25,001 - \$30,000 (38.4%)	\$20,001 - \$25,000 (30.7%) ; \$25,001 - \$30,000 (31.4%)
督導員級	\$15,001 - \$20,000 (26.2%) ; \$20,001 - \$25,000 (45.4%)	\$15,001 - \$20,000 (37.4%) ; \$20,001 - \$25,000 (37.2%)
技工／操作工級	\$15,000 或以下 (28.5%) ; \$15,001 - \$20,000 (49.0%)	\$15,000 或以下 (39.2%) ; \$15,001 - \$20,000 (45.2%)
文員及其他員工	\$15,001 - \$20,000 (34.6%) ; \$20,001 - \$25,000 (58.8%)	\$15,000 或以下 (23.3%) ; \$15,001 - \$20,000 (60.1%)

### 僱員宜有教育程度變化

1.45 與 2018 年的調查結果比較，僱主傾向降低對技工／操作工級僱員以及經理及專業人員級僱員的教育程度要求。

**表 1v 僱員宜有教育程度變化 – 按職級劃分**

	主要宜有教育程度	
	2022	2018
經理及專業人員級	中四至中六／中七 (57.8%) ; 文憑／證書 (20.2%)	中四至中六／中七 (47.1%) ; 學士學位或以上 (23.9%)
督導員級	中四至中六／中七 (80.2%)	中四至中六／中七 (74.4%)
技工／操作工級	中三或以下 (64.1%)	中三或以下 (49.4%) ; 中四至中六／中七 (45.6%)

### 僱員宜有相關年資變化

1.46 與 2018 年的調查結果相比，僱主傾向提高對中高級職務的相關年資要求，及降低對低級職務的年資要求。

**表 1w 僱員宜有相關年資變化 – 按職級劃分**

	主要宜有相關年資	
	2022	2018
經理及專業人員級	三年至六年以下 (23.5%)； 六年至十年以下 (45.3%)	三年至五年以下 (55.7%)； 五年至十年以下 (19.0%)
督導員級	一年至三年以下 (42.0%)； 三年至六年以下 (42.7%)	一年至三年以下 (61.0%)
技工／操作工級	無須經驗 (35.5%)； 一年以下 (30.9%)	無須經驗 (29.4%)； 一年以下 (44.0%)

**人力推算及每年新增人力需求**

1.47 每年新增人力需求已考慮人力趨勢推算及行業人力流失率（即每年轉行僱員所佔百分比）。下方表 1x 列出預計 2023 年至 2026 年每年新增人力需求摘要。

**表 1x 預計 2023 年至 2026 年每年新增人力需求**

職級	預計每年新增人力需求
經理／專業人員	93
督導員	1,021
技工／操作工	17,829
文員及其他員工	427

**建議****政府**

1.48 考慮到人手短缺問題，政府可向業界推廣多元就業計劃，鼓勵僱主招募不同類型的僱員，包括婦女、年輕離校生以及對就業市場仍然充滿活力及熱忱的中高齡市民。政府還可向僱主及僱員推廣終身學習及人力培訓的資助計劃。此外，政府亦可進一步推動有關廚餘回收及科技應用的資助計劃，以便業界匯聚人力資源。

**培訓機構**

1.49 因應業界人手需求，培訓機構應緊貼行業的最新技能及知識，留意行業最新趨勢及發展，適時更新培訓內容，尤其須關注食品安全及衛生、優質顧客服務、數碼技能與環境、社會及管治 (ESG) 知識。隨著社會回復常態，各界恢復舉辦各類大型活動。有見及此，培訓機構應把大型活動中與飲食服務相關的知識及實務訓練納入培訓課程內容。同時，亦要進一步向學生、家長、教師、職涯規劃導師及其他持份者，推廣與飲食相關的職業訓練課程。

## **僱主**

1.50 僱主可善用各種就業計劃，聘請多元人力資源，紓緩人手不足問題。與此同時，僱主應檢視及完善工作條件，以提升員工對工作的滿意度及挽留優秀員工。僱主也應鼓勵員工接受培訓，以助員工重塑及提升技能，掌握業界最新發展。

## **僱員**

1.51 面對日新月異的工作環境，從業員應裝備自己，從容應對變化。建議僱員善用持續進修基金，參與持續進修與培訓，致力終身學習、重塑及提升技能，為就業做好充分準備。

## 2 緒論

### 背景

2.1 酒店、飲食及旅遊業訓練委員會（本會）隸屬職業訓練局（VTC），由香港特別行政區政府委任，負責分析飲食業人力情況及培訓需求。本會成員由各大行業商會、職工會、專業團體、教育與培訓機構及政府部門提名出任。人力調查工作小組由本會選定成員組成。本會成員名單及職權範圍以及工作小組成員名單分別載於附錄 1、附錄 2 及附錄 3。

2.2 飲食業的人力調查每四年進行一次，期間輔以兩份人力更新報告，透過聚焦小組及桌面研究蒐集的資料，更好地反映不斷變化的人力情況。是次人力調查著重分析技術人力，即預期會應用所需行業知識及技術技能完成指定工作的員工。

2.3 是次調查的人力數據於 2022 年 10 月至 12 月期間蒐集，統計日期為 2022 年 10 月 1 日。本報告書載有飲食業最新的人力情況調查結果及分析，並結合行業前景，向政府、培訓機構、僱主及僱員等業界持份者提供人力及培訓而求的相關建議。

### 目的

2.4 是次人力調查的目的：

- (a) 蒐集飲食業各主要職務、職級及門類的最新人力資料；
- (b) 評估技術人力架構；
- (c) 預測未來短期的培訓需求；以及
- (d) 向 VTC 及相關持份者提出人才培訓策略及建議，以配合人力需求。

### 調查範圍

2.5 調查覆蓋飲食業的以下門類：

- 中式酒樓
- 非中式酒樓（如港式茶餐廳；混合菜系餐廳；西餐、日韓料理等外國菜餐廳）
- 快餐店
- 提供飲料場所（如酒吧、咖啡店及茶室）
- 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動（如甜品店、美食廣場及外賣店）
- 會所食肆

### 3 調查方法

#### 抽樣方式

3.1 調查以香港特區政府統計處發布的《香港標準行業分類》為基礎，覆蓋飲食業不同門類下的 18 464 間機構。共有 704 間機構獲邀參與調查，包括 167 間中式酒樓、206 間非中式酒樓、107 間快餐店、97 個提供飲料場所、90 個聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動營運商、37 間會所食肆，部分採用分層隨機抽樣法，自政府統計處機構單位記錄庫選出，部分是本會建議納入的補充樣本。

#### 問卷設計

3.2 為調查設計的問卷分為兩部分。第一部分按職級及主要職務蒐集量化人力資料，第二部分蒐集人力情況相關補充資料。本會編製了一份「主要職務工作說明」，詳述每個職務的工作，並將主要職務分為以下四個部門及四個職級：

##### 部門

- (a) 營業及行政部
- (b) 樓面部
- (c) 出品部
- (d) 飲品部

##### 職級

- (a) 經理及專業人員級
- (b) 督導員級
- (c) 技工／操作工級
- (d) 文員及其他員工

3.3 由於各機構採用的職稱與主要職務的內容未盡相同，僱主需參考主要職務工作說明及技能等級填報人力資料。本報告書載有詞彙釋義及調查文件（包括調查問卷樣本、附註及主要職務工作說明），見附錄 4 及附錄 5。

#### 數據蒐集

3.4 是次人力調查於 2022 年 10 月至 12 月期間蒐集數據。本會將整套調查文件送予每間樣本機構，並籲請機構提供調查時的人力資料，統計日期定為 2022 年 10 月 1 日。調查期間，統計員透過致電或造訪機構，協助相關人員填妥問卷。

3.5 本會採取各種措施確保數據蒐集過程的質素，包括調查前的準備、為調查人員提供充足培訓、監察調查的進行情況、採取措施提高回應率、核對填妥的問卷、雙重輸入資料以求準確、核實所蒐集的數據等。各項質素管理措施載於**附錄 6**。

## 資料分析

3.6 在 465 間有效樣本機構中，順利集得 452 間的統計資料，有效回應率為 97.2%<sup>註</sup>。依照本會觀察，各門類的回應率令人滿意、公眾熟識和具規模的機構大多回應了調查，及從樣本機構調查所得的結果可運用統計學方法倍大，本會總結本報告書所載的調查結果足以反映飲食業的人力情況，而個別門類所得的回應率亦能夠提供有意義的細項分析。回應概況見**附錄 7**。

## 人力推算方法

3.7 本會採用可反映本地經濟、人口分布和人力市場重大變化的相關經濟指標，建立統計模型，推算飲食業 2023 年至 2026 年間的人力需求。推算方法的詳細說明載於**附錄 8**。

---

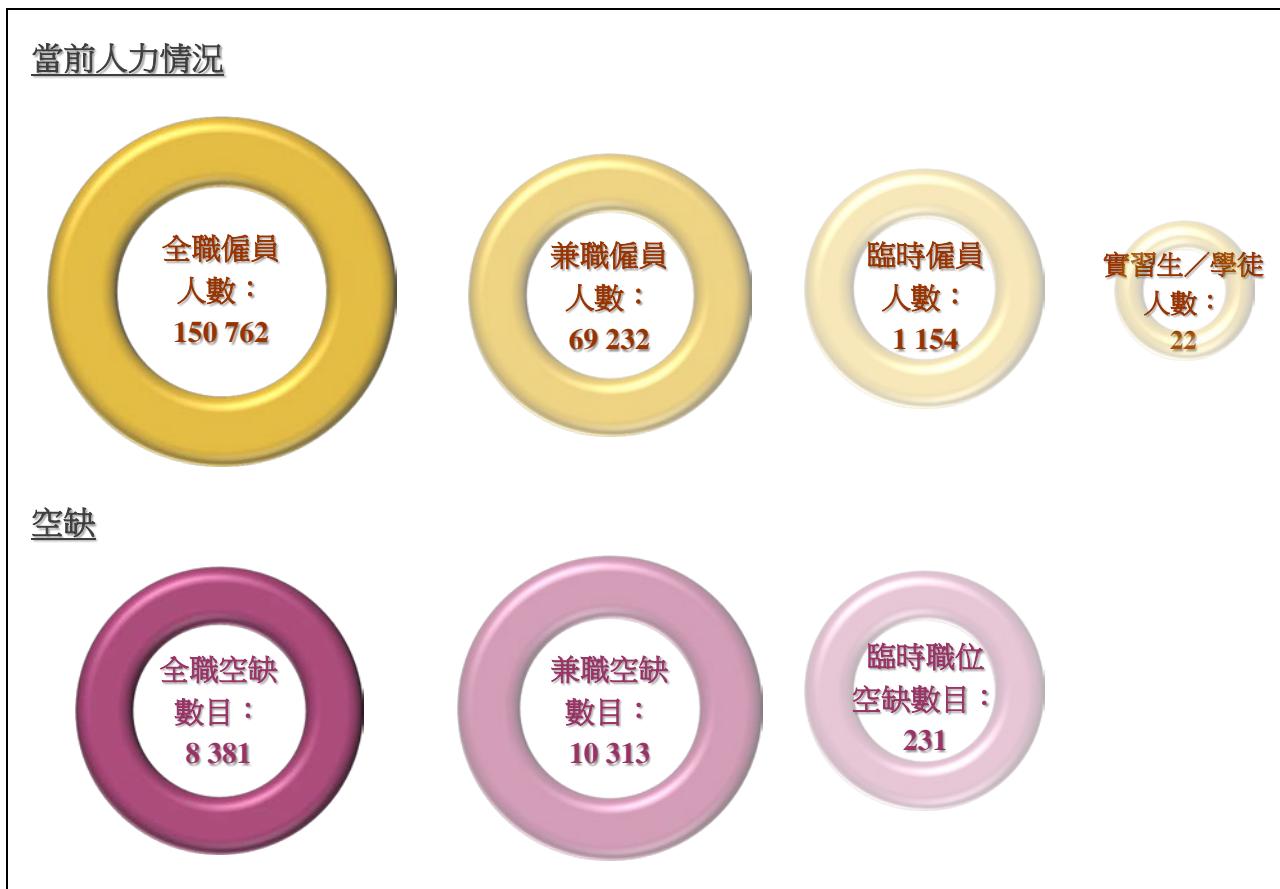
<sup>註</sup> 樣本機構如已停止經營、未僱用飲食業員工等，則視為無效樣本。

## 4 調查結果

### 4.1 人力情況概覽

4.1.1 調查顯示，截至 2022 年 10 月 1 日（即調查統計日期），共有 150 762 名全職僱員、69 232 名兼職僱員、1 154 名臨時僱員及 22 名實習生／學徒從事飲食業。此外，本業有 8 381 個全職空缺、10 313 個兼職空缺及 231 個臨時職位空缺。

圖 4.1 人力情況概覽



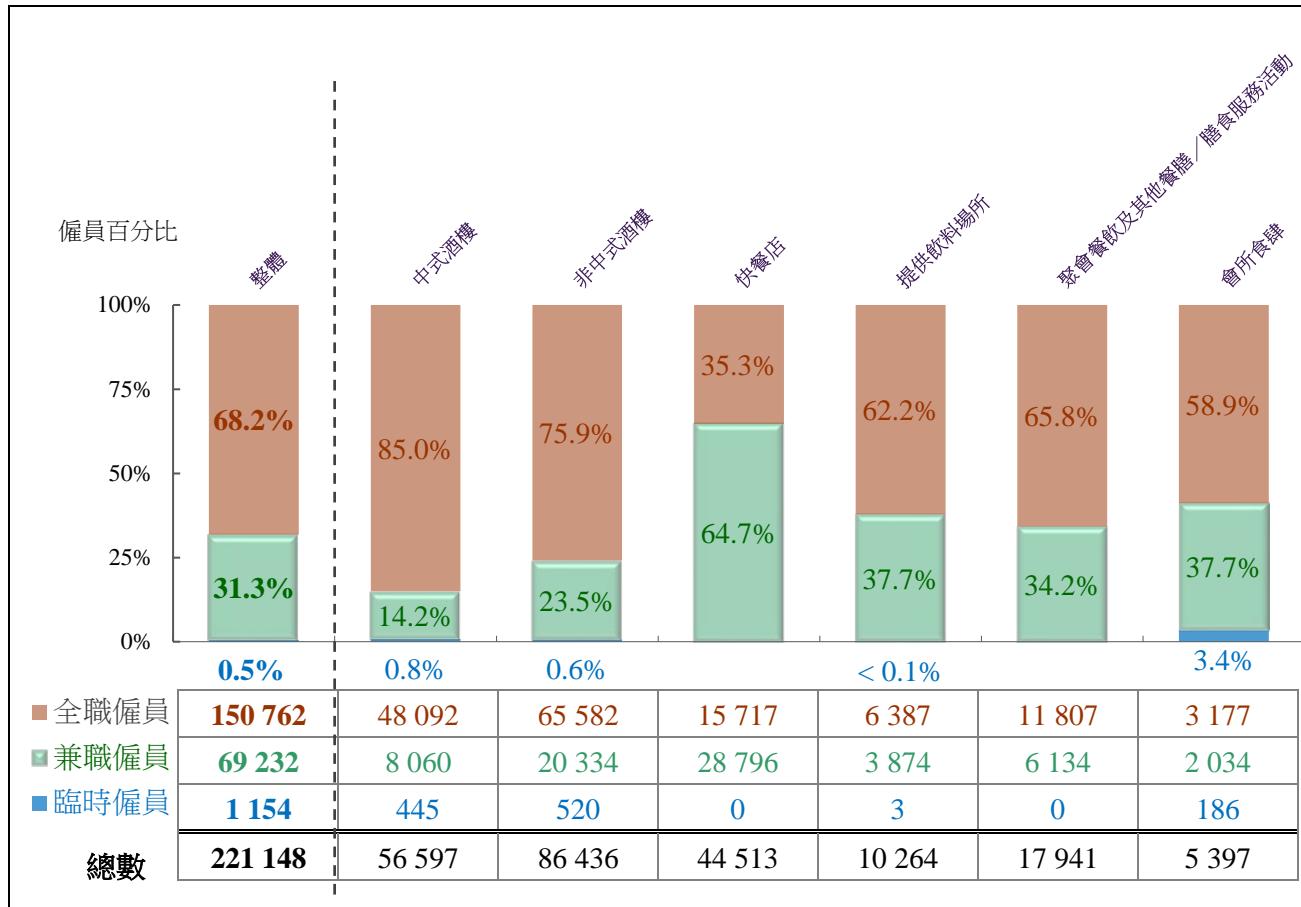
註：「空缺」指於統計日期仍懸空，須立刻填補，且現正積極招聘人員填補的職位。

## 4.2 當前人力情況概覽

4.2.1 截至 2022 年 10 月 1 日，全職、兼職及臨時僱員總數約為 221 148 人。全職僱員佔比最大 (68.2%)，臨時僱員僅佔很小比例 (0.5%)。

4.2.2 按門類分析，調查顯示，快餐店的兼職僱員的比例 (64.7%) 高於同行 (低於 38%)。

圖 4.2 各類僱員的分佈情況 – 按門類劃分



4.2.3 按職級分析，技工／操作工級兼職僱員的比例 (38.4%) 遠高於其他職級 (低於 4%)。此外，所有臨時僱員均屬技工／操作工級。

表 4.2a 各類僱員的分布情況 – 按職級劃分

	整體		經理及專業人員級		督導員級		技工／操作工級		文員及其他員工	
	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)
全職僱員	150 762	68.2%	6 909	100.0%	34 442	96.2%	107 528	60.9%	1 883	99.8%
兼職僱員	69 232	31.3%	0	0%	1 350	3.8%	67 879	38.4%	3	0.2%
臨時僱員	1 154	0.5%	0	0%	0	0%	1 154	0.7%	0	0%
整體：	221 148	100.0%	6 909	100.0%	35 792	100.0%	176 561	100.0%	1 886	100.0%

4.2.4 綜觀全職、兼職及臨時僱員，侍應生或服務員 (49 880 人) 是飲食業的第一大主要職務，其次是廚師 (22 234 人)、清潔工或洗碗工 (20 357 人)、堂前小食／小食檔處理員工 (16 584 人) 及飲品調配員／水吧服務員 (12 726 人)。調查顯示，廚師大多 (81.7%) 是全職僱員；而堂前小食／小食檔處理員則大多 (69.3%) 是兼職僱員。

表 4.2b 各類僱員的分布情況 – 按五大主要職務劃分

	侍應生或服務員		廚師		清潔雜工；洗碗碟雜工		堂前小食檔處理員工		飲料製作員工	
	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)
全職僱員	28 554	57.2%	18 162	81.7%	10 733	52.7%	5 087	30.7%	7 156	56.2%
兼職僱員	20 475	41.0%	4 038	18.2%	9 511	46.7%	11 497	69.3%	5 570	43.8%
臨時僱員	851	1.7%	34	0.2%	113	0.6%	0	0%	0	0%
整體：	49 880	100.0%	22 234	100.0%	20 357	100.0%	16 584	100.0%	12 726	100.0%

### 4.3 全職僱員人數

#### 按門類劃分

4.3.1 在 150 762 名全職僱員中，於非中式酒樓工作（43.5%；65 582 人）佔多數，其次分別於中式酒樓（31.9%；48 092 人）及快餐店（10.4%；15 717 人）工作。

**表 4.3a 全職僱員人數 – 按門類劃分**

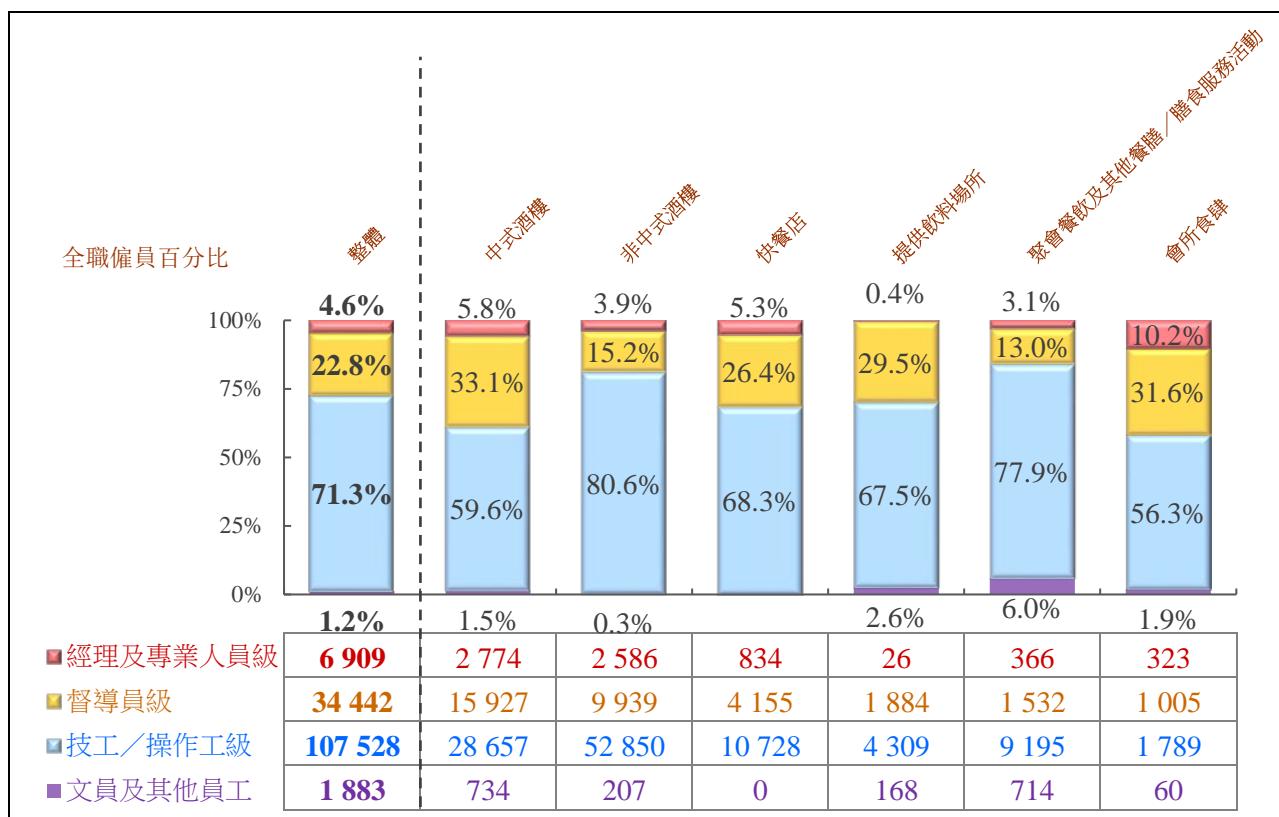
	全職僱員人數	(%)
中式酒樓	48 092	31.9%
非中式酒樓	65 582	43.5%
快餐店	15 717	10.4%
提供飲料場所	6 387	4.2%
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	11 807	7.8%
會所食肆	3 177	2.1%
<b>整體：</b>	<b>150 762</b>	<b>100.0%</b>

### 按門類和職級劃分

4.3.2 按職級分析，佔比最大的全職僱員屬技工／操作工級 (71.3%；107 528 人)，超過五分之一的全職僱員屬督導員級 (22.8%；34 442 人)，小部分為經理及專業人員級 (4.6%；6 909 人) 以及文員及其他員工 (1.2%；1 883 人)。

4.3.3 在各門類中，非中式酒樓 (80.6%) 以及聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動 (77.9%) 的技工／操作工級全職僱員比例相對高於其他門類 (低於 69%)。此外，中式酒樓 (33.1%)、會所食肆 (31.6%)、提供飲料場所 (29.5%) 及快餐店 (26.4%) 的督導員級全職僱員比例相對高於其他門類 (低於 16%)。

圖 4.3 全職僱員人數 – 按門類和職級劃分



## 主要職務

4.3.4 整體而言，全職僱員人數最多的職務是侍應生或服務員（28 554 人），其次是廚師（18 162 人）及中菜館、酒樓主管（11 139 人）。在經理及專業人員級職務中，餐廳／宴會經理（5 364 人）是第一大主要職務。

表 4.3b 全職僱員的三大主要職務 – 按職級劃分

職級	主要職務	全職僱員人數	佔相應職級全職僱員總數百分比
經理及專業人員 (總數：6 909 名全職僱員)	餐廳／宴會經理	5 364	77.6%
	中菜行政總廚／助理中菜行政總廚	359	5.2%
	廚師長／總廚師	330	4.8%
督導員 (總數：34 442 名全職僱員)	中菜館／酒樓／餐廳主管 <b>3</b>	11 139	32.3%
	部長／領班	4 691	13.6%
	高級廚師	3 774	11.0%
技工／操作工 (總數：107 528 名全職僱員)	侍應生或服務員 <b>1</b>	28 554	26.6%
	廚師 <b>2</b>	18 162	16.9%
	清潔工；洗碗工	10 733	10.0%
文員及其他員工 (總數：1 883 名全職僱員)	會計部文員	877	46.6%
	人力資源部文員／寫字樓文員	528	28.0%
	管倉員／貨倉及收貨文員／採購部文員／品質控制文員	353	18.7%

## 4.4 兼職僱員人數

4.4.1 在 69 232 名兼職僱員中，於快餐店工作 (41.6%；28 796 人) 的佔多數，其次分別於非中式酒樓 (29.4%；20 334 人) 及中式酒樓 (11.6%；8 060 人) 工作。

4.4.2 從職級來看，幾乎所有兼職僱員均屬技工／操作工級 (98.0%)。

**表 4.4a 兼職僱員人數 – 按門類和職級劃分**

	兼職僱員人數	(%)
<b>按門類劃分</b>		
中式酒樓	8 060	11.6%
非中式酒樓	20 334	29.4%
快餐店	28 796	41.6%
提供飲料場所	3 874	5.6%
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	6 134	8.9%
會所食肆	2 034	2.9%
<b>按職級劃分</b>		
經理及專業人員	0	0%
督導員	1 350	1.9%
技工／操作工	67 879	98.0%
文員及其他員工	3	< 0.1%
<b>整體：</b>	<b>69 232</b>	<b>100.0%</b>

4.4.3 兼職僱員人數最多的職務是侍應生或服務員 (20 475 人)，其次是堂前小食／小食檔處理員 (11 497 人) 及清潔工或洗碗工 (9 511 人)。

**表 4.4b 兼職僱員的五大主要職務**

主要職務	兼職僱員人數	佔兼職僱員 總數百分比
侍應生或服務員	20 475	29.6%
堂前小食／小食檔處理員	11 497	16.6%
清潔工；洗碗工	9 511	13.7%
收銀員	6 366	9.2%
飲品調配員／水吧服務員	5 570	8.0%

## 4.5 臨時僱員人數

4.5.1 在 1 154 名臨時僱員中，受僱於非中式酒樓 (45.1%；520 人) 的佔多數，其次是中式酒樓 (38.6%；445 人) 及會所食肆 (16.1%；186 人)。

4.5.2 所有臨時僱員均屬技工／操作工級，其中近四分之三 (73.7%；851 人) 是侍應生或服務員。

表 4.5a 臨時僱員人數 – 按門類和職級劃分

	臨時僱員人數	(%)
<b>按門類劃分</b>		
中式酒樓	445	38.6%
非中式酒樓	520	45.1%
快餐店	0	0%
提供飲料場所	3	0.3%
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	0	0%
會所食肆	186	16.1%
<b>按職級劃分</b>		
經理及專業人員	0	0%
督導員	0	0%
技工／操作工	1 154	100.0%
文員及其他員工	0	0%
<b>整體：</b>	<b>1 154</b>	<b>100.0%</b>

表 4.5b 臨時僱員的三大主要職務

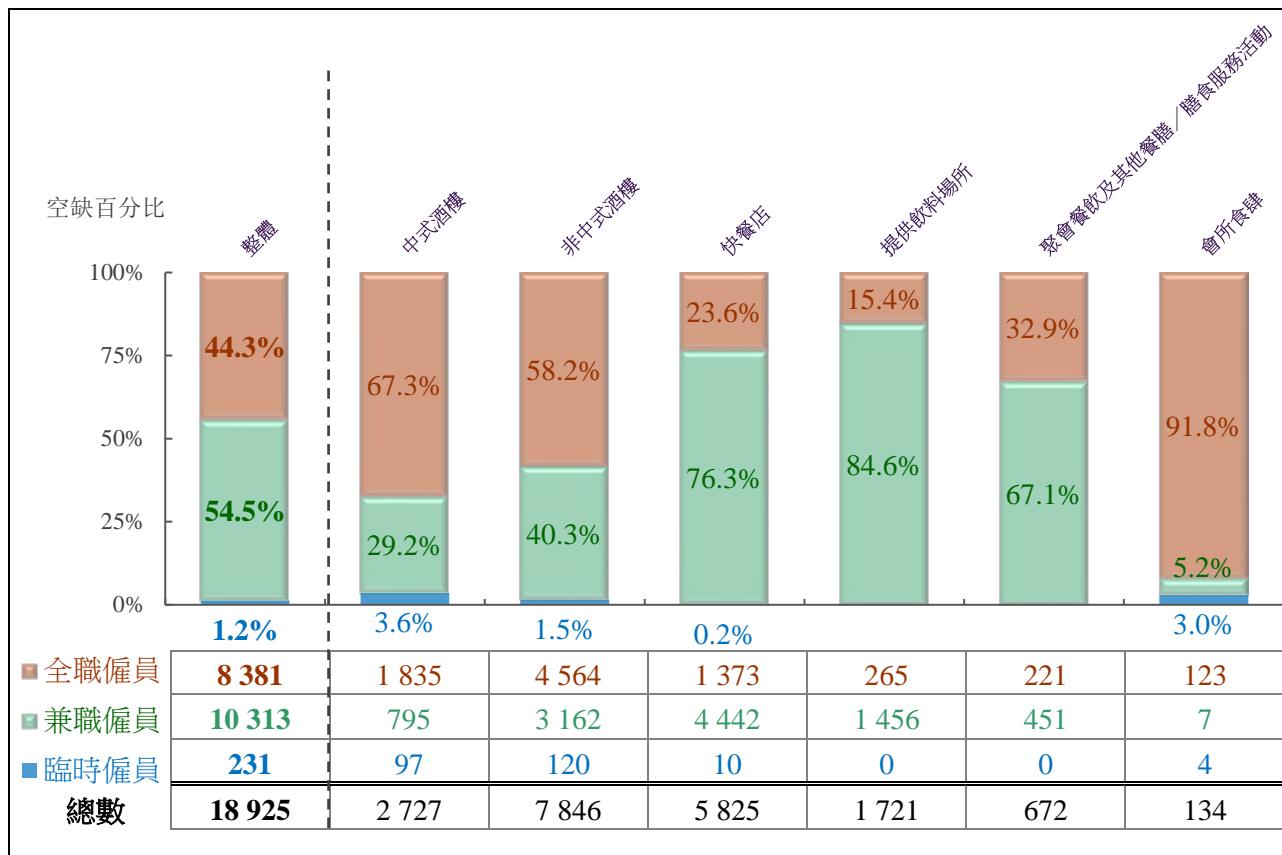
主要職務	臨時僱員人數	佔臨時僱員 總數百分比
侍應生或服務員	851	73.7%
四廚	129	11.2%
清潔工；洗碗工	113	9.8%

## 4.6 職位空缺概覽

4.6.1 截至 2022 年 10 月 1 日，全職、兼職及臨時職位空缺總數約為 18 925 個。調查顯示，兼職空缺數目（10 313 個；54.5%）高於全職空缺數目（8 381 個；44.3%）。

4.6.2 按門類分析，調查顯示，提供飲料場所（84.6%）、快餐店（76.3%）以及聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動（67.1%）的兼職空缺比例高於其他同行（低於 41%）。

圖 4.6 各類職位空缺的分佈情況 – 按門類劃分



4.6.3 按職級分析，一半以上的技工／操作工級空缺為兼職 (56.0%)；而大部分督導員級空缺 (80.8%) 為全職。

表 4.6a 各類職位空缺的分布情況 – 按職級劃分

	整體		經理及專業人員級		督導員級		技工／操作工級		文員及其他員工	
	數目	(%)	數目	(%)	數目	(%)	數目	(%)	數目	(%)
全職空缺	8 381	44.3%	6	100.0%	627	80.8%	7 747	42.7%	1	100.0%
兼職空缺	10 313	54.5%	0	0%	149	19.2%	10 164	56.0%	0	0%
臨時職位空缺	231	1.2%	0	0%	0	0%	231	1.3%	0	0%
整體：	<b>18 925</b>	<b>100.0%</b>	<b>6</b>	<b>100.0%</b>	<b>776</b>	<b>100.0%</b>	<b>18 142</b>	<b>100.0%</b>	<b>1</b>	<b>100.0%</b>

4.6.4 綜觀全職、兼職及臨時職位空缺，侍應生或服務員 (7 351 個) 是飲食業空缺數目最多的主要職務，其次是堂前小食／小食檔處理員 (1 985 個)、飲品調配員／水吧服務員 (1 870 個)、廚師 (1 851 個) 及清潔工或洗碗工 (1 811 個)。與當前僱員人數情況相似，大部分廚師空缺 (67.6%) 是全職，而大部分堂前小食檔／小食處理員空缺 (81.7%) 是兼職。

表 4.6b 各類空缺的分布情況 – 按前五大空缺職務劃分

	侍應生或服務員		堂前小食／小食檔處理員		飲品調配員／水吧服務員		廚師		清潔工；洗碗工	
	數目	(%)								
全職空缺	3 398	46.2%	363	18.3%	521	27.9%	1 251	67.6%	896	49.5%
兼職空缺	3 734	50.8%	1 622	81.7%	1 339	71.6%	600	32.4%	913	50.4%
臨時職位空缺	219	3.0%	0	0%	10	0.5%	0	0%	2	0.1%
整體：	<b>7 351</b>	<b>100.0%</b>	<b>1 985</b>	<b>100.0%</b>	<b>1 870</b>	<b>100.0%</b>	<b>1 851</b>	<b>100.0%</b>	<b>1 811</b>	<b>100.0%</b>

## 4.7 全職空缺數目

4.7.1 截至 2022 年 10 月 1 日，全職空缺總數為 8 381 個，空缺率（即全職空缺數目佔全職僱員及空缺總數的百分比）為 5.3%。

4.7.2 與全職僱員的分布情況類似，非中式酒樓的全職空缺相對較多（4 564 個）。在六個門類中，快餐店的空缺率略高（8.0%），其次是非中式酒樓（6.5%）。

4.7.3 技工／操作工級全職空缺較多（7 747 個），空缺率亦較高（6.7%）。

表 4.7a 全職空缺數目 – 按門類和職級劃分

	全職空缺數目	空缺率
<b>按門類劃分</b>		
中式酒樓	1 835	[3.7%]
非中式酒樓	4 564	[6.5%]
快餐店	1 373	[8.0%]
提供飲料場所	265	[4.0%]
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	221	[1.8%]
會所食肆	123	[3.7%]
<b>按職級劃分</b>		
經理及專業人員級	6	[0.1%]
督導員級	627	[1.8%]
技工／操作工級	7 747	[6.7%]
文員及其他員工	1	[0.1%]
<b>整體：</b>	<b>8 381</b>	<b>[5.3%]</b>

$$\text{空缺率} = \frac{\text{全職空缺數目}}{\text{職位總數} (\text{全職僱員人數} + \text{全職空缺數目})} \quad (\text{各門類及職級})$$

4.7.4 全職空缺最多的職務是侍應生或服務員（3 398 個），其次是廚師（1 251 個）及清潔工或洗碗工（896 個）。

**表 4.7b 全職空缺最多的五大主要職務**

主要職務	全職空缺數目	空缺率
侍應生或服務員	3 398	[10.6%]
廚師	1 251	[6.4%]
清潔工；洗碗工	896	[7.7%]
飲品調配員／水吧服務員	521	[6.8%]
見習廚師	375	[3.8%]

$$\text{空缺率} = \frac{\text{全職空缺數目}}{\text{職位總數} (\text{全職僱員人數} + \text{全職空缺數目})} \quad (\text{各主要職務})$$

## 4.8 兼職空缺數目

4.8.1 截至 2022 年 10 月 1 日，兼職空缺有 10 313 個。與兼職僱員的分布情況類似，快餐店的兼職空缺相對較多 (4 442 個)。在六個門類中，提供飲料場所的空缺率 (27.3%) 明顯高於其他門類。

4.8.2 絶大多數兼職空缺屬技工／操作工級 (10 164 個)，餘下部分屬督導員級 (149 個)。

表 4.8a 兼職空缺數目 – 按門類和職級劃分

	兼職空缺數目
<b>按門類劃分</b>	
中式酒樓	795
非中式酒樓	3 162
快餐店	4 442
提供飲料場所	1 456
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	451
會所食肆	7
<b>按職級劃分</b>	
經理及專業人員	0
督導員	149
技工／操作工	10 164
文員及其他員工	0
<b>整體：</b>	<b>10 313</b>

4.8.3 兼職空缺最多的職務是侍應生或服務員 (3 734 個)，其次是堂前小食／小食檔處理員 (1 622 個) 及飲品調配／水吧服務員 (1 339 個)。

表 4.8b 兼職空缺最多的五大主要職務

主要職務	兼職空缺數目
侍應生／服務員	3 734
堂前小食／小食檔處理員	1 622
飲品調配員／水吧服務員	1 339
清潔工；洗碗工	913
見習廚師	873

## 4.9 臨時職位空缺數目

4.9.1 截至 2022 年 10 月 1 日，臨時職位空缺有 231 個。大部分臨時職位空缺分布在非中式酒樓（120 個）及中式酒樓（97 個）。就職級而言，所有臨時職位空缺均屬技工／操作工級。

4.9.2 在 231 個臨時職位空缺中，有 219 個為侍應生或服務員職務。

**表 4.9 臨時職位空缺數目 – 按門類和職級劃分**

	臨時職位空缺數目
<b>按門類劃分</b>	
中式酒樓	97
非中式酒樓	120
快餐店	10
提供飲料場所	0
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	0
會所食肆	4
<b>按職級劃分</b>	
經理及專業人員	0
督導員	0
技工／操作工	231
文員及其他員工	0
<b>整體：</b>	<b>231</b>

## 4.10 全職僱員之平均每月收入

4.10.1 經理及專業人員級僱員的平均每月收入一般為 \$20,001 至 \$30,000 (65.3%)，其次是督導員級僱員 (71.6%) 以及文員及其他員工 (93.4%)，平均每月收入範圍為 \$15,001 至 \$25,000。技工／操作工級僱員的收入範圍通常為 \$20,000 或以下 (77.5%)。

表 4.10 全職僱員之平均每月收入 – 按職級劃分

職級	\$40,000 以上	\$30,001 - \$40,000	\$25,001 - \$30,000	\$20,001 - \$25,000	\$15,001 - \$20,000	\$15,000 或以下	全職僱員人數
經理及專業人員	16.1%	17.5%	38.4%	26.9%	1.0%	0%	6 909
督導員	2.3%	5.5%	19.2%	45.4%	26.2%	1.4%	34 442
技工／操作工	0%	0.1%	4.5%	17.9%	49.0%	28.5%	107 528
文員及其他員工	0%	0.1%	0%	58.8%	34.6%	6.5%	1 883

表示各職級的主要薪酬範圍。

## 4.11 兼職僱員之平均時薪

4.11.1 約半數 (50.7%) 技工／操作工級兼職僱員的平均時薪為 \$37.5 至 \$50，另有接近半數 (47.2%) 有較高時薪，為 \$51 至 \$80。大部分 (72.8%) 督導員級兼職僱員的時薪為 \$51 至 \$80。

表 4.11 兼職僱員之平均時薪 – 按職級劃分

職級	\$80 以上	\$51 - \$80	\$37.5 - \$50	兼職僱員人數
經理及專業人員	-	-	-	0
督導員	25.1%	72.8%	2.1%	1 350
技工／操作工	2.1%	47.2%	50.7%	67 879
文員及其他員工	33.3%	66.7%	0%	3*

表示各職級的主要時薪範圍。

\*注意：小基數。

## 4.12 僱員宜有教育程度

4.12.1 僱主期望大多數經理及專業人員級全職僱員擁有中四至中六／中七學歷 (57.8%)，要求相當一部分僱員獲得文憑／證書學歷 (20.2%)。對於督導員級僱員，僱主最屬意的學歷是中四至中六／中七 (80.2%)，而對大多數技工／操作工級僱員的學歷要求僅為中三或以下 (64.1%)。

表 4.12 全職僱員宜有教育程度 – 按職級劃分

職級	學士學位 或以上	副學位	文憑／ 證書	中四至 中六／中七	中三 或以下	全職僱員 人數
經理及專業人員	13.2%	8.9%	20.2%	57.8%	0%	6 909
督導員	1.1%	3.9%	11.1%	80.2%	3.6%	34 442
技工／操作工	0%	0.2%	1.1%	34.6%	64.1%	107 528

表示各職級的主要宜有教育程度。

## 4.13 僱員宜有相關年資

4.13.1 宜有相關年資與職級相關。僱主往往要求經理及專業人員級全職僱員擁有三年至十年以下相關工作經驗 (68.8%)。對於督導員級僱員，僱主最屬意的相關年資為一年至六年以下 (84.7%)，而對大多數技工／操作工級僱員的相關年資要求僅為一年以下 (66.4%)。

表 4.13 全職僱員宜有相關年資 – 按職級劃分

職級	十年 或以上	六年至 十年以下	三年至 六年以下	一年至 三年以下	一年以下	無須經驗	全職僱員 人數
經理及專業人員	17.5%	45.3%	23.5%	11.6%	2.1%	< 0.1%	6 909
督導員	0.9%	9.2%	42.7%	42.0%	5.0%	0.3%	34 442
技工／操作工	< 0.1%	1.0%	5.7%	26.9%	30.9%	35.5%	107 528

表示各職級的主要宜有相關年資。

## 4.14 僱員年齡分布

4.14.1 經理及專業人員級全職僱員的年齡往往大於較低職級的僱員，前者大多為 36 至 55 歲 (80.8%)。至於督導員級及技工／操作工級僱員，雖然他們大多數在 36 至 55 歲之間 (分別為 68.6% 和 60.4%)，但年齡介乎 26 至 35 歲的年輕人亦佔相當大比例 (分別為 23.8% 和 23.3%)。

**表 4.14 全職僱員的年齡分布 – 按職級劃分**

職級	56 歲或以上	36 至 55 歲	26 至 35 歲	25 歲或以下	全職僱員人數
經理及專業人員	5.2%	80.8%	13.9%	0.1%	6 909
督導員	7.0%	68.6%	23.8%	0.6%	34 442
技工／操作工	10.6%	60.4%	23.3%	5.7%	107 528

表示各職級僱員的主要年齡範圍。

## 4.15 過去十二個月離職及新聘僱員

### 離職僱員

4.15.1 於統計前十二個月內，共有 33 346 名全職僱員離職，流動率（即離職全職僱員人數佔全職職位總數百分比）為 21.0%。文員及其他員工的流動率較高（32.1%），其次是技工／操作工級僱員（26.3%）。

### 新聘僱員

4.15.2 於統計前十二個月內，共新聘 33 744 名全職僱員。離職全職僱員人數與新聘僱員人數大致持平。

4.15.3 大多數新聘僱員（70.9%）具有相關工作經驗，督導員級新聘僱員中具有相關工作經驗的佔比較高（91.6%），其次是經理及專業人員級（81.5%）。

**表 4.15 過去十二個月離職及新聘全職僱員 – 按職級劃分**

職級	離職全職 僱員人數	流動率	新聘僱員 人數	具相關經驗的 新聘僱員佔比	飲食業 應屆畢業生 佔比
經理及專業人員	178	[2.6%]	233	81.5%	0%
督導員	2 302	[6.6%]	2 039	91.6%	0%
技工／操作工	30 261	[26.3%]	31 087	69.6%	0.5%
文員及其他員工	605	[32.1%]	385	57.1%	0.3%
<b>整體：</b>	<b>33 346</b>	<b>[21.0%]</b>	<b>33 744</b>	<b>70.9%</b>	<b>0.4%</b>

$$\text{流動率} = \frac{\text{離職全職僱員人數}}{\text{職位總數} (\text{全職僱員人數} + \text{全職空缺數目})} \quad (\text{各職級})$$

## 4.16 過去十二個月遇到的招聘困難

4.16.1 對於在統計前十二個月進行各職級全職僱員招聘工作的機構，招聘技工／操作工級僱員 (71.3%) 及督導員級僱員 (70.6%) 的機構遇到招聘困難的比例相對高於招聘經理及專業人員級僱員 (45.5%) 的機構。

4.16.2 「工作條件（如工時長、輪班工作）」及「聘用條件（如薪酬福利）」是招聘技工／操作工級僱員（分別為 65.1% 和 35.6%）及督導員級僱員（分別為 30.5% 和 35.7%）最常遇到的困難。

4.16.3 此外，不少僱主表示，「源自其他行業之人手競爭」導致難以招到技工／操作工級僱員 (43.8%)。在招聘督導員級僱員方面，面臨的主要招聘困難還有「缺乏具相關經驗求職者」(40.1%) 及「工作環境」(32.3%)。在招聘經理及專業人員級僱員方面，「缺乏具相關經驗求職者」(80.0%) 是最常提及的困難。

**表 4.16 統計前十二個月遇到的招聘困難 – 按職級劃分**

	經理及 專業人員級	督導員級	技工／ 操作工級
<b>遇到招聘困難</b>	<b>45.5%</b>	<b>70.6%</b>	<b>71.3%</b>
<u>在遇到招聘困難的機構中：</u>			
• 工作條件（如工作時長、輪班工作）	8.0%	30.5%	65.1%
• 源自其他行業之人手競爭	18.0%	15.1%	43.8%
• 聘用條件（如薪酬福利）	24.0%	35.7%	35.6%
• 缺乏具相關經驗求職者	80.0%	40.1%	21.7%
• 工作環境	4.0%	32.3%	14.3%
• 缺乏具相關訓練／資歷的人力資源	10.0%	5.7%	0.8%
• 職升機會	0%	1.6%	0.8%
• 源自內地／澳門／其他城市之人手競爭	0%	0.3%	0%
• 其他（如業內人力競爭、行業缺少新人加入等）	4.0%	1.8%	1.5%
<b>沒有招聘困難</b>	<b>54.5%</b>	<b>29.4%</b>	<b>28.7%</b>
<b>開展招聘工作的機構數目</b> (開展相應職級全職僱員招聘工作的機構所佔百分比)	<b>110</b> (0.7%)	<b>544</b> (3.5%)	<b>9 303</b> (59.7%)

表示各職級僱員招聘中的主要困難。

註： 填報人員可能提及多於一個招聘困難。

## 4.17 未來十二個月業務額的預期變化

4.17.1 大多數機構 (58.7%) 預計其未來十二個月的業務額將保持穩定，僅小部分 (5.9%) 機構預期較佳，較高比例 (13.3%) 的機構預期會較差。

圖 4.17 未來十二個月業務額的預期變化

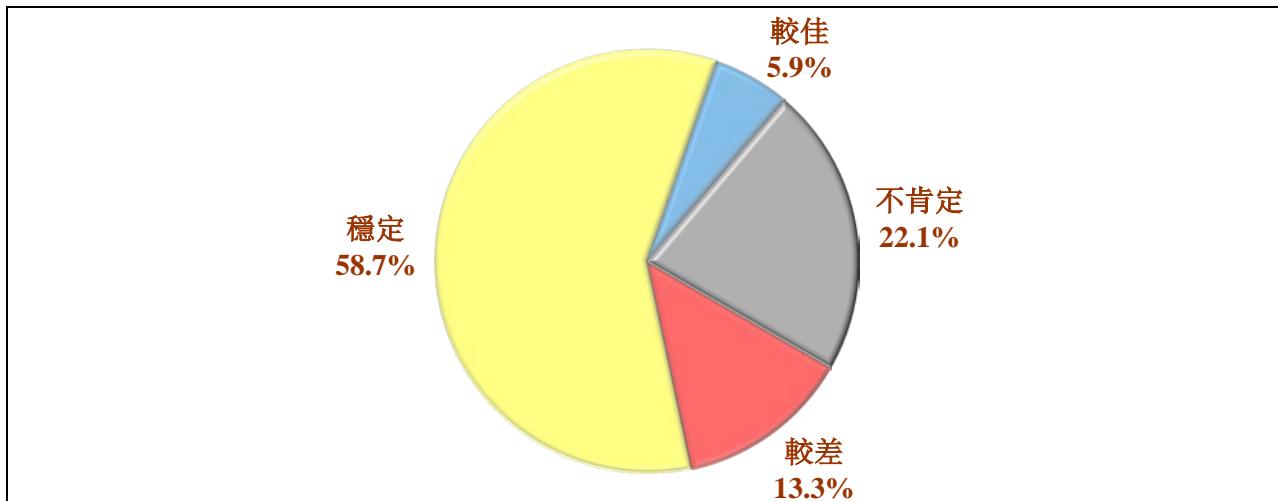


表 4.17 未來十二個月業務額的預期變化幅度

預計業務額增減幅度	在預期較佳的機構中所佔百分比	在預期較差的機構中所佔百分比
$\leq 10\%$	26.6%	28.4%
11% - 15%	6.2%	3.2%
16% - 20%	41.0%	17.4%
21% - 25%	0%	32.5%
26% - 50%	26.0%	15.4%
> 50%	0.2%	3.2%

4.17.2 預期業務額較佳的主要原因有：

- 認為 2019 冠狀病毒病疫情將有所緩解，防疫措施將逐步放鬆；
- 預期恢復經濟狀況將；及
- 預期遊客數量增加。

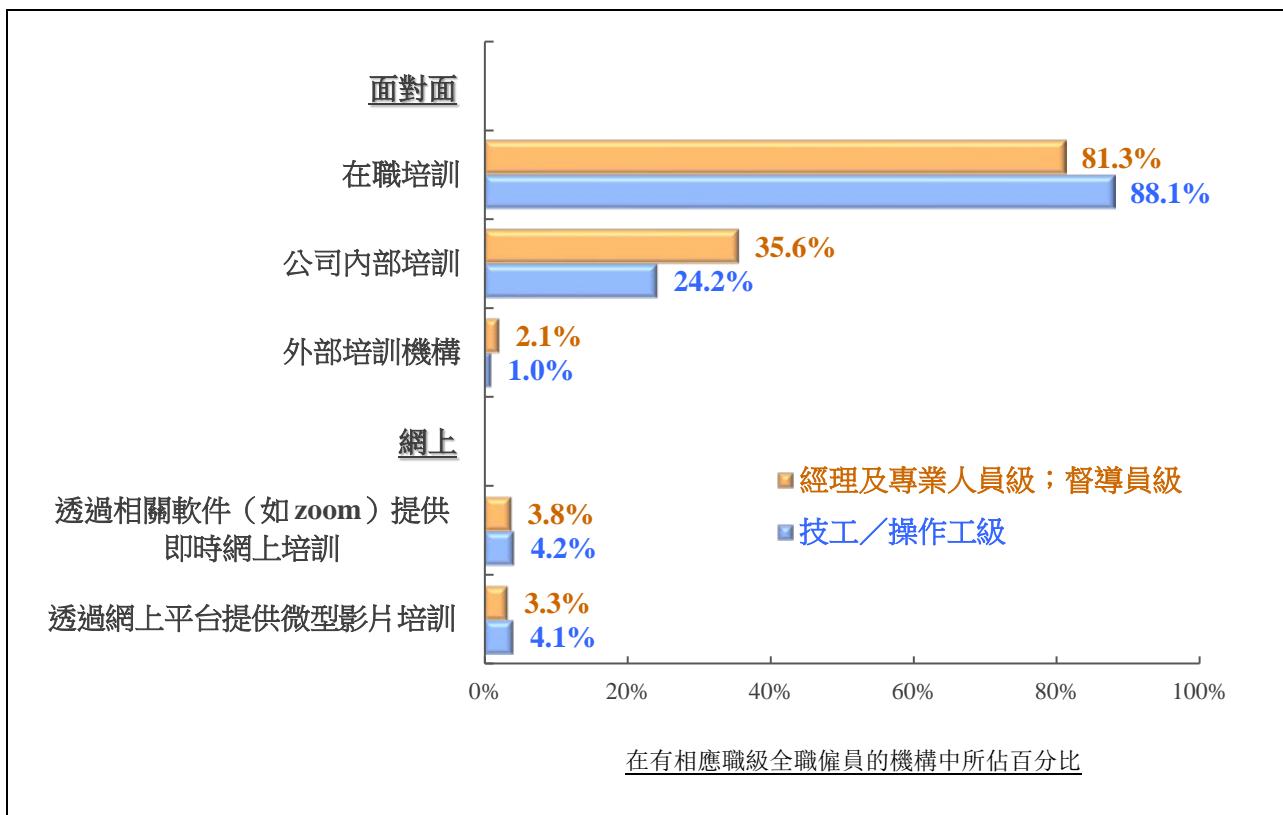
4.17.3 預期業務額較差的主要原因有：

- 擔心 2019 冠狀病毒病疫情仍不穩定；
- 擔心成本上漲；及
- 放寬跨境限制的時間仍不確定。

## 4.18 僱員宜有訓練模式

4.18.1 僱主普遍認為全職僱員宜有的訓練模式是在職培訓，包括對經理／專業人員及督導員級僱員 (81.3%) 以及對技工／操作工級僱員 (88.1%) 的培訓。僅小部分僱主選擇網上培訓模式（分別低於 5%）。

圖 4.18 全職僱員宜有的訓練模式 – 按職級劃分

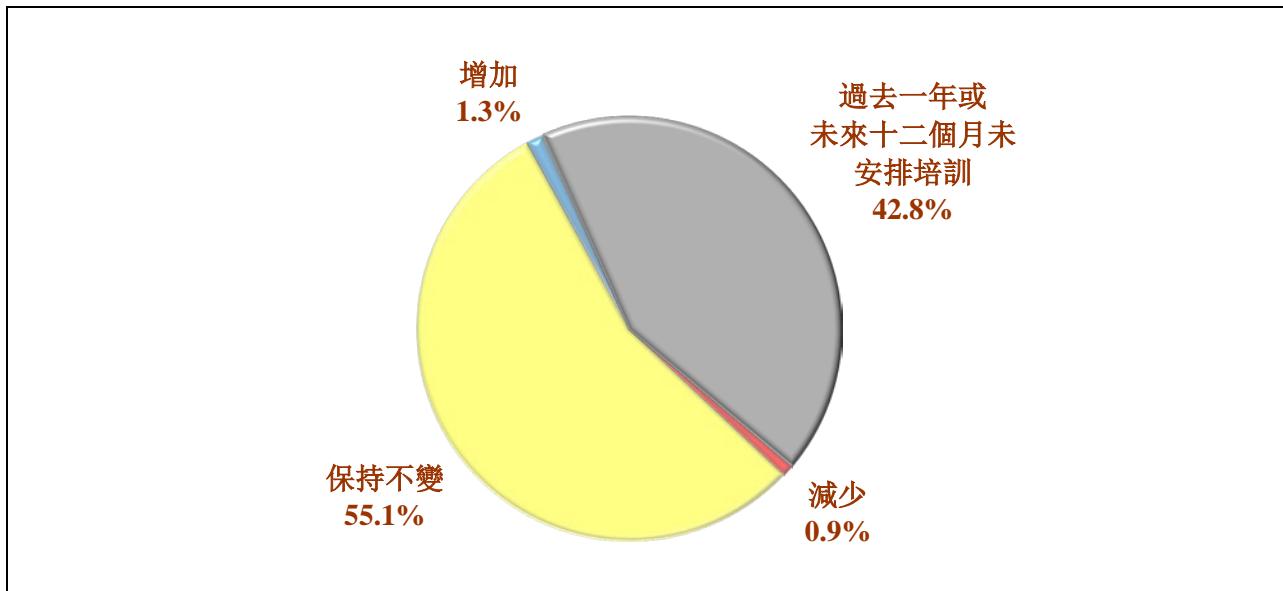


註： 填報人員可能提及多個培訓範疇。

## 4.19 未來十二個月僱員訓練及發展預算的預期變化

4.19.1 與去年比較，超過一半的機構 (55.1%) 預計未來十二個月的僱員訓練及發展預算將維持不變。此外，不少機構 (42.8%) 聲稱過去一年或未來十二個月未有安排培訓。

圖 4.19 未來十二個月僱員訓練及發展預算的預期變化



## 4.20 為配合行業新興趨勢所需的僱員培訓範疇

4.20.1 是次調查籲請填覆機構列出全職僱員為配合行業新興趨勢需要的培訓範疇，結果顯示，部分培訓範疇是各職級僱員均需要的。

4.20.2 所有職級普遍需要的培訓範疇有：

- 「顧客服務」；
- 「食品衛生及安全」；及
- 「溝通」。

4.20.3 此外，部分培訓範疇是特定職級普遍需要的：

- 經理及專業人員級以及督導員級：「督導管理、領導技巧」；及
- 督導員級及技工／操作工級：「難題解決」。

4.20.4 關於僱員所需培訓範疇的詳細情況載於**附錄 9**。

**表 4.20 為配合行業新興趨勢所需的五大僱員培訓範疇 – 按職級劃分**

	經理及專業人員級	督導員級	技工／操作工級
• 第一	督導管理、領導技巧	食品衛生及安全	
	76.4%	78.4%	85.8%
• 第二	顧客服務		
	67.3%	72.4%	78.4%
• 第三	食品衛生及安全	督導管理、領導技巧	溝通
	66.9%	63.0%	61.8%
• 第四	溝通		餐飲服務
	59.6%	56.3%	54.1%
• 第五	成本控制	難題解決	
	57.5%	53.3%	42.7%

註： (i) 在有相應職級全職僱員的機構中所佔百分比。  
(ii) 填報人員可能提及多於一個培訓範疇。

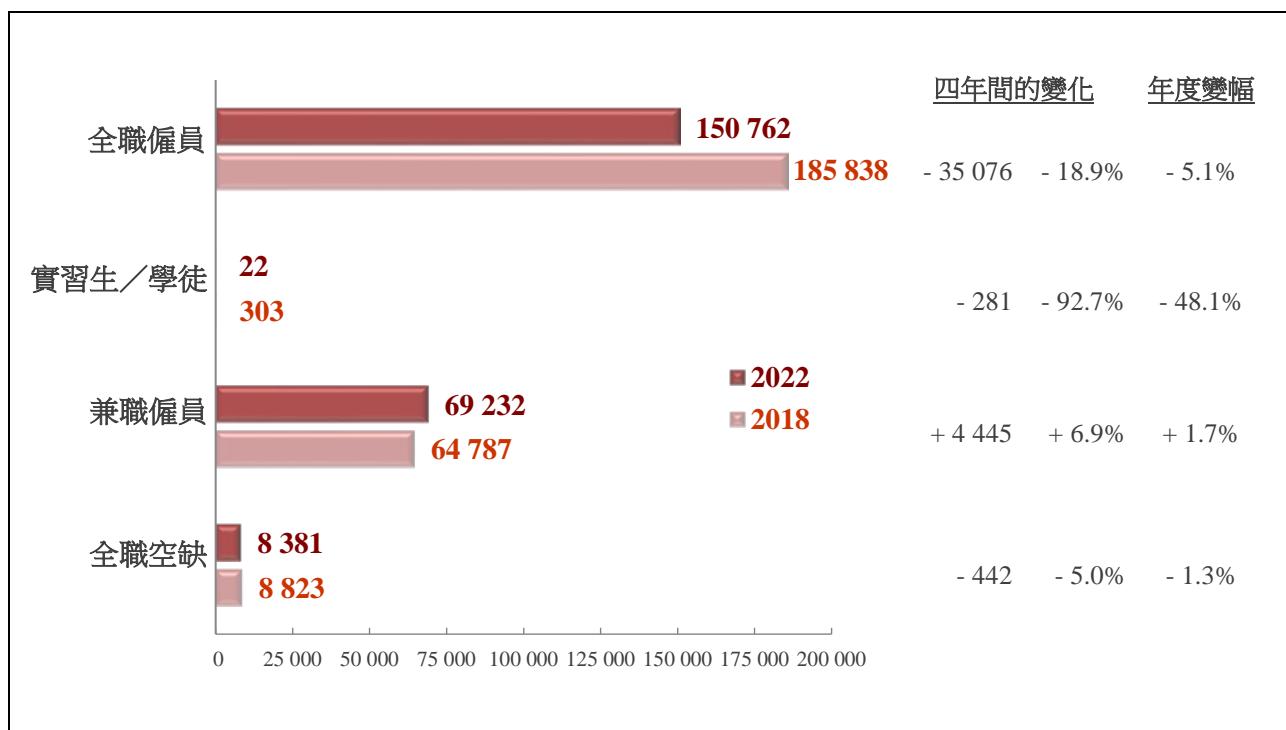
## 5 人力分析

### 5.1 2022 年與 2018 年的人力變化

#### 5.1.1 人力變化概覽

5.1.1.1 整體而言，2022 年全職人數減少，包括全職僱員 (-35 076 人)、實習生／學徒 (-281 人) 及全職空缺 (-442 個)；另一方面，兼職僱員人數增加 (+4 445 人)。很可能是由於在過去幾年，2019 冠狀病毒病疫情反覆，僱用兼職員工可以為多變的營業時間作出更加靈活的安排。

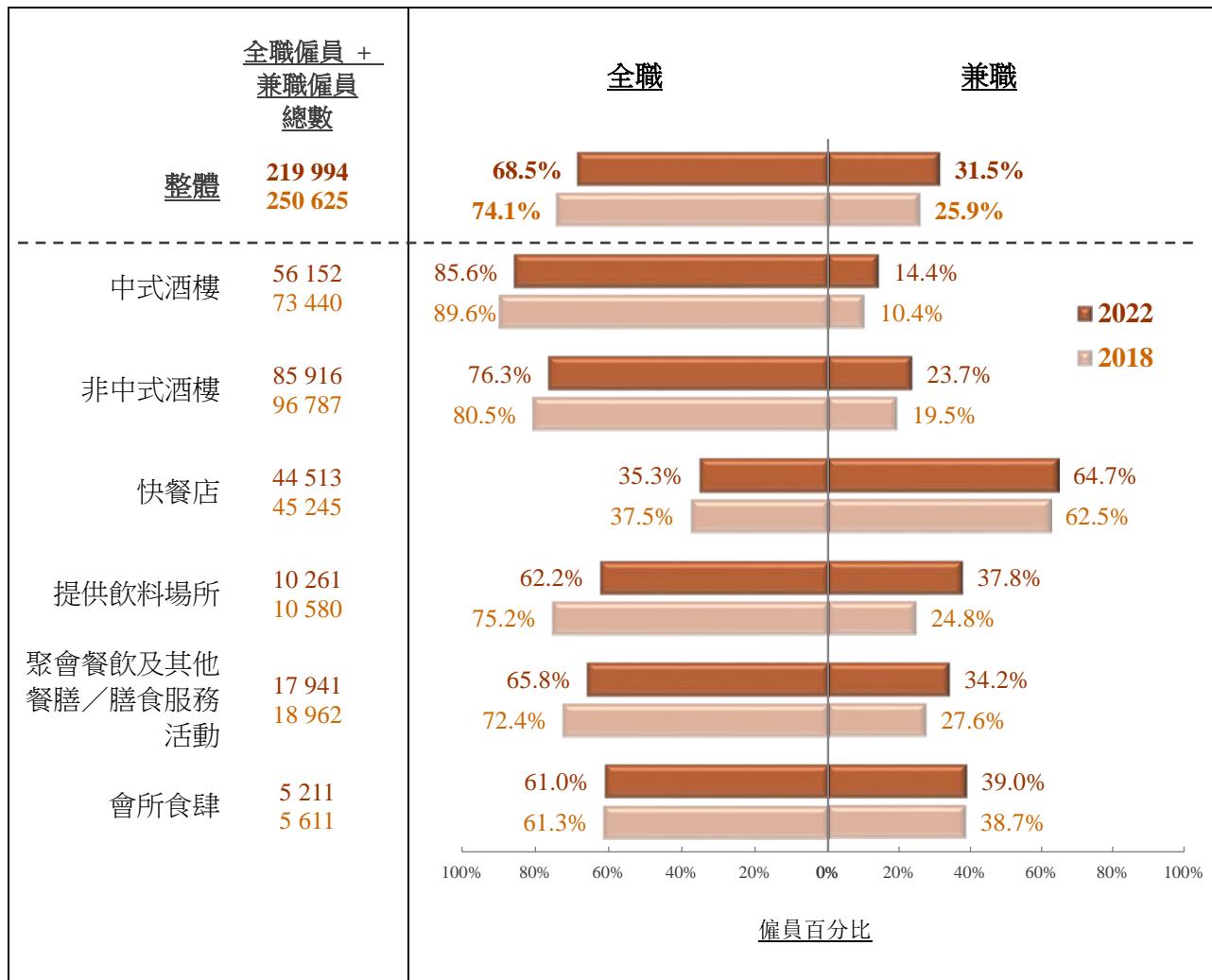
圖 5.1.1a 人力變化概覽



註： 在 2018 年的調查中，沒有收集臨時僱員、兼職空缺及臨時職位空缺數據。

5.1.1.2 整體而言，兼職僱員比例從 2018 年的 25.9% 增至 2022 年的 31.5%，增幅為 5.6%。兼職僱員比例增加見於所有門類，其中增幅最大的是提供飲料場所 (+13.0%)，其次是聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動 (+6.6%)。

圖 5.1.1b 全職及兼職僱員比例變化 – 按門類劃分

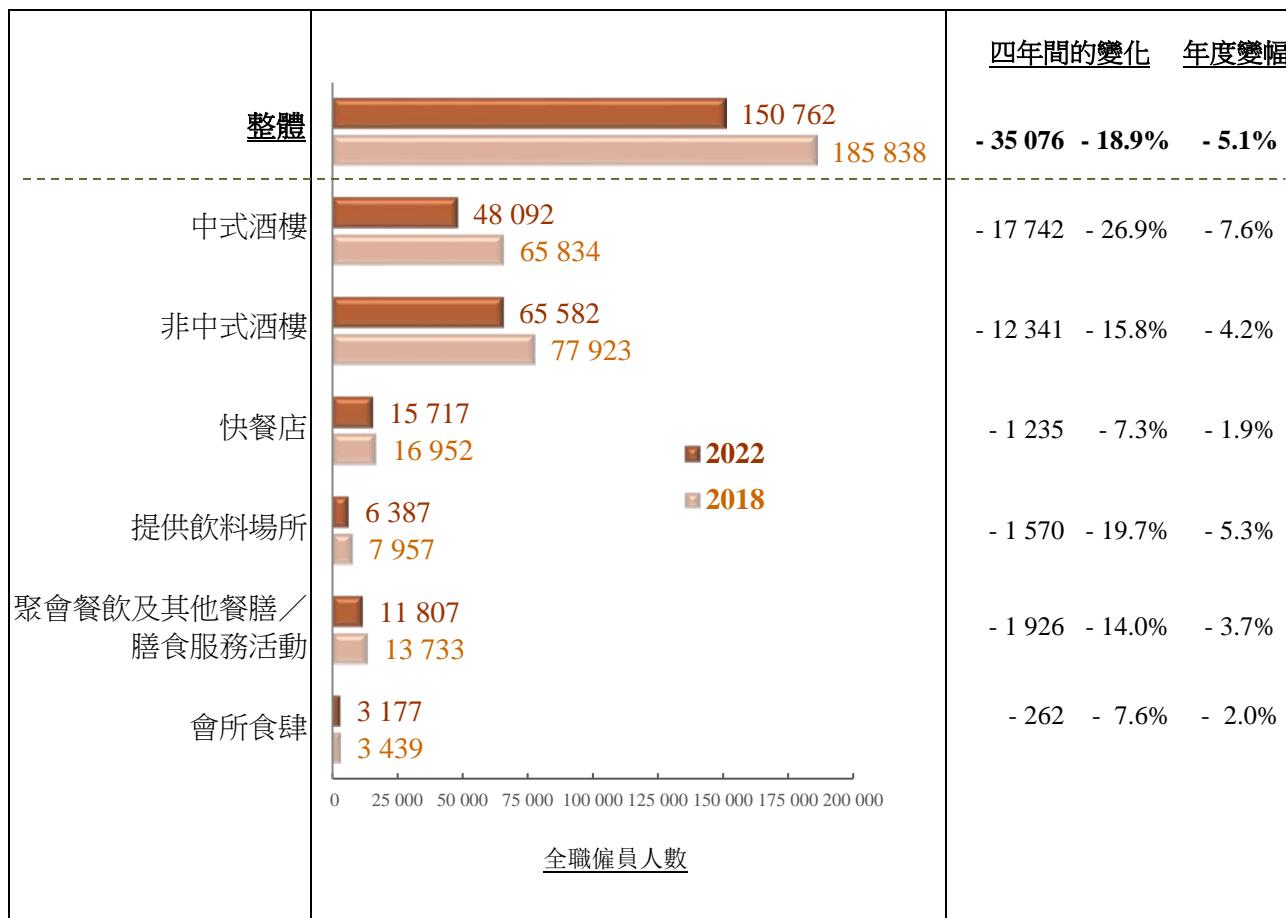


## 5.1.2 全職僱員人數變化

### 按門類劃分

5.1.2.1 全職僱員總數從 2018 年的 185 838 人降至 2022 年的 150 762 人，跌幅為 18.9% (-35 076 人)。全職僱員人數減少見於所有門類，中式酒樓的人數跌幅為最多 (-17 742 人)，其次是非中式酒樓 (-12 341 人)。此外，跌幅最大的亦是中式酒樓 (-26.9%)，其次是提供飲料場所 (-19.7%)。

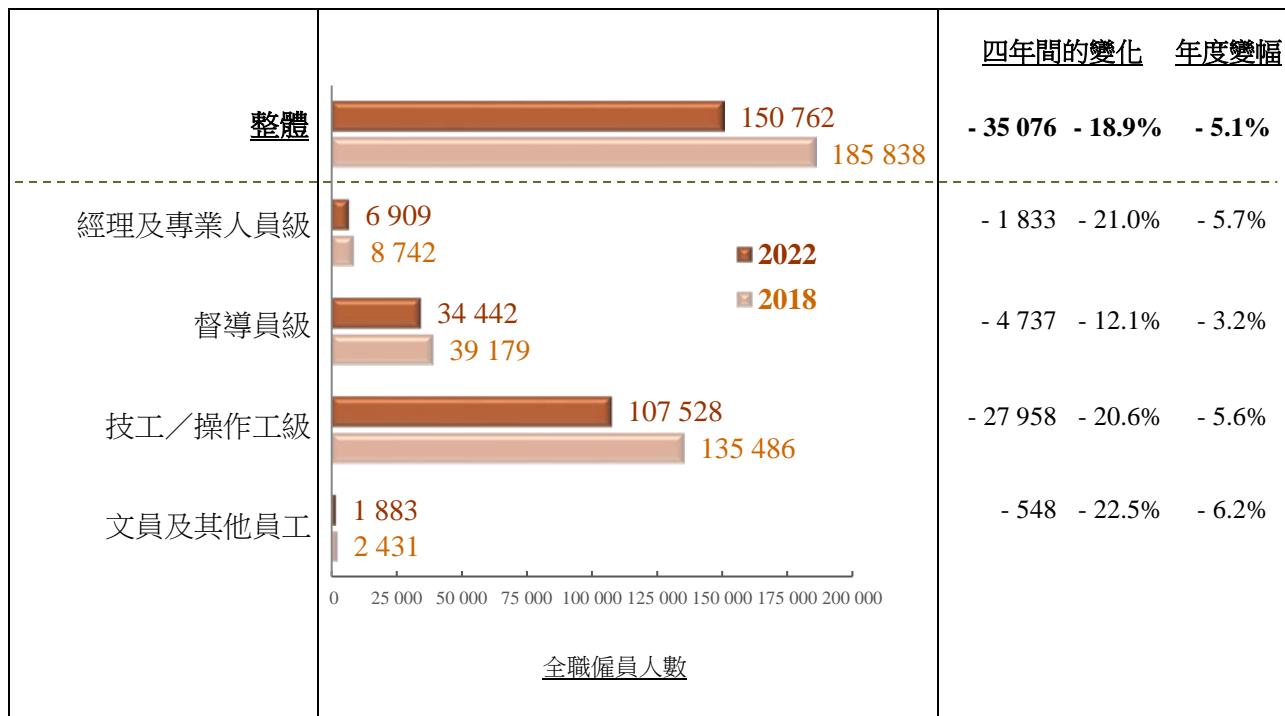
圖 5.1.2a 全職僱員人數變化 – 按門類劃分



## 按職級劃分

5.1.2.2 全職僱員人數減少亦見於所有職級，其中技工／操作工級僱員人數跌幅較多 (-27 958 人)。

圖 5.1.2b 全職僱員人數變化 – 按職級劃分



### 5.1.3 兼職僱員人數變化

5.1.3.1 兼職僱員總數從 2018 年的 64 787 人增至 2022 年的 69 232 人，增幅為 6.9% (+4 445 人)。除會所食肆外，其他門類的兼職僱員人數皆有所增長，其中人數增長最多的是非中式酒樓 (+1 470 人)，而增幅最大的是提供飲料場所 (+47.7%)。

5.1.3.2 從職級來看，兼職僱員人數整體增加主要是因為技工／操作工級的兼職僱員人數增加 (+4 741 人)；相反，督導員級的兼職僱員人數減少 (-297 人)。

表 5.1.3 兼職僱員人數變化 – 按門類及職級劃分

	兼職僱員人數		四年間的變化		年度變幅
	2022	2018			
<b>按門類劃分</b>					
中式酒樓	8 060	7 606	+ 454	+ 6.0%	+ 1.5%
非中式酒樓	20 334	18 864	+ 1 470	+ 7.8%	+ 1.9%
快餐店	28 796	28 293	+ 503	+ 1.8%	+ 0.4%
提供飲料場所	3 874	2 623	+ 1 251	+ 47.7%	+ 10.2%
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	6 134	5 229	+ 905	+ 17.3%	+ 4.1%
會所食肆	2 034	2 172	- 138	- 6.4%	- 1.6%
<b>按職級劃分</b>					
經理及專業人員	0	0	0	-	-
督導員	1 350	1 647	- 297	- 18.0%	- 4.8%
技工／操作工	67 879	63 138	+ 4 741	+ 7.5%	+ 1.8%
文員及其他員工	3	2	+ 1	+ 50.0%	+ 10.7%
<b>整體：</b>	<b>69 232</b>	<b>64 787</b>	<b>+ 4 445</b>	<b>+ 6.9%</b>	<b>+ 1.7%</b>

### 5.1.4 全職空缺數目變化

5.1.4.1 全職空缺總數從 2018 年 8 823 個減少至 2022 年的 8 381 個，跌幅為 5.0% (-442 個)。技工／操作工級全職空缺數目減少最多 (-618 個)，督導員級全職空缺數目增加 (+201 個)。

表 5.1.4 全職空缺數目變化 – 按職級劃分

	全職空缺數目		四年間的變化	年度變幅	空缺率	
	2022	2018			2022	2018
經理及專業人員級	6	28	- 22	- 78.6%	- 32.0%	[0.1%]
督導員級	627	426	+ 201	+ 47.2%	+ 10.1%	[1.8%]
技工／操作工級	7 747	8 365	- 618	- 7.4%	- 1.9%	[6.7%]
文員及其他員工	1	4	- 3	- 75.0%	- 29.3%	[0.1%]
整體：	<b>8 381</b>	<b>8 823</b>	<b>- 442</b>	<b>- 5.0%</b>	<b>- 1.3%</b>	<b>[5.3%]</b>
						[4.5%]

$$\text{空缺率} = \frac{\text{全職空缺數目}}{\text{職位總數} (\text{全職僱員人數} + \text{全職空缺數目})} \quad (\text{各職級})$$

## 5.1.5 僱員平均每月收入變化

5.1.5.1 與 2018 年的調查結果相比，2022 年所有職級僱員的平均每月收入均呈上升趨勢。

5.1.5.2 文員及其他員工的主要薪酬範圍從 2018 年 \$20,000 或以下 (83.5%) 變為 2022 年的 \$15,001 至 \$25,000 (93.4%)。

5.1.5.3 至於技工／操作工級，薪酬範圍為 \$15,000 或以下的僱員比例降低（從 2018 年的 39.2% 降至 2022 年的 28.5%），而薪酬範圍為 \$15,001 至 \$20,000 的僱員比例略有增加（從 45.2% 增至 49.0%）。

5.1.5.4 督導員級僱員的情況類似，薪酬範圍為 \$15,001 至 \$20,000 的僱員比例降低（從 2018 年的 37.4% 降至 2022 年的 26.2%），而薪酬範圍為 \$20,001 至 \$25,000 的僱員比例增加（從 37.2% 增至 45.4%）。

**表 5.1.5 每月平均薪酬變化 – 按職級劃分**

職級	\$40,000 以上	\$30,001 - \$40,000	\$25,001 - \$30,000	\$20,001 - \$25,000	\$15,001 - \$20,000	\$15,000 或以下	全職僱員人數
<b>2022</b>							
經理及專業人員	16.1%	17.5%	38.4%	26.9%	1.0%	0%	6 909
督導員	2.3%	5.5%	19.2%	45.4%	26.2%	1.4%	34 442
技工／操作工	0%	0.1%	4.5%	17.9%	49.0%	28.5%	107 528
文員及其他員工	0%	0.1%	0%	58.8%	34.6%	6.5%	1 883
<b>2018</b>							
經理及專業人員	6.7%	26.8%	31.4%	30.7%	4.4%	0%	8 742
督導員	0%	11.1%	11.8%	37.2%	37.4%	2.6%	39 179
技工／操作工	0%	0%	0.2%	15.5%	45.2%	39.2%	135 486
文員及其他員工	0%	0%	0%	16.5%	60.1%	23.3%	2 431

表示各職級的主要薪酬範圍。

### 5.1.6 僱員宜有教育程度變化

5.1.6.1 與 2018 年的調查結果相比，僱主傾向降低對技工／操作工級僱員以及經理及專業人員級僱員的教育程度要求。接受前者具有中三或以下學歷的僱主增加(從 2018 年的 49.4% 增至 2022 年的 64.1%)。接受後者具有中四至中六／中七學歷的僱主增加(從 47.1% 增至 57.8%)。

表 5.1.6 宜有教育程度變化 – 按職級劃分

職級	學士學位 或以上	副學位	文憑／ 證書	中四至 中六／中七	中三 或以下	全職僱員 人數
<b>2022</b>						
經理及專業人員	13.2%	8.9%	20.2%	57.8%	0%	6 909
督導員	1.1%	3.9%	11.1%	80.2%	3.6%	34 442
技工／操作工	0%	0.2%	1.1%	34.6%	64.1%	107 528
<b>2018</b>						
經理及專業人員	23.9%	9.9%	19.2%	47.1%	0%	8 742
督導員	2.1%	8.2%	10.3%	74.4%	5.0%	39 179
技工／操作工	0%	0.6%	4.4%	45.6%	49.4%	135 486

表示各職級的主要宜有教育程度。

### 5.1.7 僱員宜有相關年資變化

5.1.7.1 與 2018 年的調查結果相比，僱主傾向提高對中高級職務的相關年資要求，降低對低級職務的年資要求。

5.1.7.2 對於經理及專業人員級僱員，儘管主要工作年資範圍仍是三年至十年以下（2018 年為 74.7%，2022 年為 68.8%），但屬意十年或以上工作年資的僱主比例有所提高（從 7.1% 升至 17.5%）。

5.1.7.3 對於督導員級僱員，接受一年至三年以下相關年資的僱主比例下降（從 2018 年的 61.0% 降至 2022 年的 42.0%），而要求具有三年至十年以下相關年資的僱主比例錄得增長（從 29.7% 升至 51.9%）。

5.1.7.4 反之，對於技工／操作工級僱員，屬意一年以下工作年資的僱主比例降低（從 2018 年的 44.0% 降至 2022 年的 30.9%），而接受沒有經驗的僱主比例則升高（從 29.4% 升至 35.5%）。

表 5.1.7 宜有相關年資變化 – 按職級劃分

職級	十年 或以上	六年至 十年以下	三年至 六年以下	一年至 三年以下	一年以下	無須經驗	全職僱員 人數
<b>2022</b>							
經理及專業人員級	17.5%	45.3%	23.5%	11.6%	2.1%	< 0.1%	6 909
督導員級	0.9%	9.2%	42.7%	42.0%	5.0%	0.3%	34 442
技工／操作工級	< 0.1%	1.0%	5.7%	26.9%	30.9%	35.5%	107 528

職級	十年 或以上	五年至 十年以下	三年至 五年以下	一年至 三年以下	一年以下	無須經驗	全職僱員 人數
<b>2018</b>							
經理及專業人員級	7.1%	19.0%	55.7%	15.5%	2.6%	0.1%	8 742
督導員級	1.0%	3.7%	26.0%	61.0%	7.1%	1.2%	39 179
技工／操作工級	0%	0.8%	5.4%	20.3%	44.0%	29.4%	135 486

表示各職級的主要宜有工作年資。

## 5.2 行業展望

### 營商環境鼓舞人心

經歷長逾三年的挑戰，香港在 2019 冠狀病毒病後疫情時代回歸常態。現時，香港已恢復與內地及世界各地連接，出入境都方便快捷，各行各業也正在逐步復蘇。政府推出「開心香港」活動，為香港市民帶來各式各樣的精彩活動，共享歡樂時刻。此舉將有助於刺激本地消費，振興香港經濟。

為盡快鞏固經濟復蘇，《2023-24 年度財政預算案》宣布推行 2023 年消費券計劃，向合資格人士分期發放消費券。計劃鼓勵市民盡情享用美食，利好本地飲食業，呈現令人鼓舞的欣榮趨勢。

根據《2023-24 年度財政預算案》，香港特區政府已採取措施支援快速復蘇，包括吸引遊客及使香港帶來更多生氣。大型盛會、國際會議、獎勵遊、展覽會等將在本港陸續舉行。政府亦已為入境遊客提供購物與餐飲優惠，同時採取各種措施以加強香港宣傳、打造香港品牌。多種宣傳渠道並行，有望吸引遊客來港，利好本地飲食業的發展。

## 5.3 人力推算及每年新增人力需求

### 人力推算

5.3.1 本會參考可反映本地經濟、人口分布和人力市場重要變化的相關經濟指標，於下文表 5.3.1 中列出 2023 年至 2026 年的人力趨勢。人力推算方法的詳細說明見附錄 8。

**表 5.3.1 2023 年至 2026 年人力需求趨勢**

年份	預估人力需求
2022	238,688
2023	246,761 (+3.4%)
2024	249,287 (+1.0%)
2025	251,392 (+0.8%)
2026	253,156 (+0.7%)

註：括號中的百分比指較上年變化之百分比。

每年新增人力需求

5.3.2 考慮到人力趨勢推算及行業人力流失率（即每年轉行僱員所佔百分比），於下文表 5.3.2 中列出預計 2023 至 2026 年每年新增人力需求。

**表 5.3.2 預計 2023 年至 2026 年每年新增人力需求**

職級	行業人力流失率	每年新增人力需求		
		人力趨勢 (a)	行業人力流失 (b)	總數 (a) + (b)
經理／專業人員	-0.2%	105	-12	<b>93</b>
督導員	1.2%	554	467	<b>1,021</b>
技工／操作工	7.5%	2,930	14,899	<b>17,829</b>
文員及其他員工	20.4%	29	398	<b>427</b>

## 6 建議

本會研究過調查結果，觀察行業的情況後，對招聘、培訓及挽留人才方面提出以下建議，供業界持份者參考。

### 6.1 政府

6.1.1 面對人手緊張困境，政府可進一步推廣多元就業計劃，鼓勵僱主聘請不同類型的僱員，包括婦女、年輕離校生以及對就業市場仍然充滿活力及熱忱的中高齡市民。就業計劃包括「婦女再就業計劃」、「展翅青見計劃」及「中高齡就業計劃」。

6.1.2 為培訓各類員工，尤其是行業新血，政府可資助僱主提供在職培訓，鼓勵僱員善用持續進修基金 (CEF)，追求終身學習、為工作做好準備。

6.1.3 政府可鼓勵業界參與環境保護署推行的「廚餘收集計劃」及資助業界因處理大量廚餘而產生的高昂成本。

6.1.4 此外，政府還可進一步推廣各項資助計劃，以支援本地企業／組織運用技術服務及解決方案，提高生產力，及升級或改造業務流程。現時，資助計劃包括創新科技署的「科技券」計劃。

### 6.2 培訓機構

6.2.1 培訓機構須與時並進，緊貼行業最新技能及知識，留意行業最新趨勢及發展，適時更新培訓內容，尤其是與食品安全及衛生、優質顧客服務、數碼技能與環境、社會及管治 (ESG) 的相關知識。

6.2.2 隨著社會回復常態，各界紛紛舉辦各類大型活動，培訓機構應趁勢提升學員的相關知識及技能，提供更多學習機會讓學員參與大型活動的飲食服務，接受相關的實務訓練。

6.2.3 為紓解嚴峻的人力短缺問題，擴大本地人力市場至為重要。為吸納年輕人報讀與飲食業相關的職業訓練課程，培訓機構須透過不同渠道及推廣活動，加強向學生、家長、教師及職涯規劃導師宣傳飲食業。此外，更可向持份者介紹及推廣職業訓練院校的最先進教學設施，讓他們認識香港飲食業的發展，從而激發他們投身與飲食相關行業的興趣。

## 6.3 僱主

6.3.1 透過各種就業計劃，僱主可獲得多元人力資源，包括新移民、少數族裔、家庭主婦、年輕畢業生及提早退休人士。根據僱員的長處及興趣，靈活安排不同類型的僱員合作，有助緩解人手緊張困境，挽留更多員工。

6.3.2 僱主亦須檢視及完善工作條件，包括工作環境、工時、輪班、薪酬待遇，以便招聘及挽留員工。工作環境對工作滿意度的影響已久經證實，在挽留員工方面亦尤其重要。

6.3.3 僱主應鼓勵員工參與培訓活動，裝備自己，學習最新技能及知識，緊隨行業發展步伐，為發展事業做好準備。

6.3.4 僱主亦可鼓勵僱員報讀與行業最新發展趨勢相關的課程，獲取更高學歷、提升及重塑技能，或透過過往資歷認可來實現職業抱負。僱主可安排部門內和/或跨部門的崗位輪調，以助員工獲得新技能及相關在職經驗。

## 6.4 僱員

6.4.1 在不斷改變的工作環境下，如欲裝備自己從容應對職業發展，業內從業員應提升技能及持續進修，以磨煉自身技能並緊隨行業發展步伐。不同資歷的業內從業員可善用現有的各類計劃及課程，例如高級證書課程、銜接學位課程及基礎證書課程。

6.4.2 自 2022 年 8 月 1 日起，持續進修基金 (CEF) 的最高資助額增至 25,000 港元（原為 20,000 港元）。僱員可善用 CEF，接受持續進修及培訓，致力終身學習、重塑技能，為就業做好充分準備。飲食業當前極需要新血，實在有大量機會可投身飲食業並發展事業。

參考資料：

1. 持續進修基金 (CEF)：<https://www.wfsfaa.gov.hk/tc/ce/cef/overview.php>
2. 勞工處「展翅青見計劃」(YETP)：<https://www.yes.labour.gov.hk/aboutus/Objective>
3. 婦女再就業計劃：<https://womencentre.org.hk/Zh/Erb/>
4. 中高齡就業計劃 (EPEM)：<https://www2.jobs.gov.hk/0/tc/information/Epem/>
5. 創新科技署「科技券」計劃 (TVP)：<https://bee.hkpc.org/tc/funding-schemes/tvp/>
6. 工業貿易署「發展品牌、升級轉型及拓展內銷市場的專項基金」：  
<https://www.bud.hkpc.org/>
7. 環境保護署「廚餘收集先導計劃」：  
[https://www.epd.gov.hk/epd/english/environmentinhk/waste/prob\\_solutions/food\\_waste\\_challenge.html#:~:text=The%20EPD%20launched%20a%20larger%20scale%20Pilot%20Scheme,energy%2C%20and%20compost%20as%20a%20by-product%20at%20O%C2%B7PARK1.](https://www.epd.gov.hk/epd/english/environmentinhk/waste/prob_solutions/food_waste_challenge.html#:~:text=The%20EPD%20launched%20a%20larger%20scale%20Pilot%20Scheme,energy%2C%20and%20compost%20as%20a%20by-product%20at%20O%C2%B7PARK1.)

## 附錄 1

### 酒店、飲食及旅遊業訓練委員會成員名單 2021 – 2023

#### 主席：

于德勵先生 (大型國際連鎖酒店集團推薦代表)

#### 副主席：

李漢城先生, SBS, BBS, JP (香港酒店業主聯會推薦代表)  
(2022 年 10 月止)

#### 委員：

Mr Robert Andrew BLYTHE (香港會所管理協會推薦代表)

鄭家濂先生 (大型主題公園或主要景點營運商推薦代表)

鄭瑋青女士 (香港廚師協會推薦代表)

莊偉祺先生 (航空公司代表協會推薦代表)  
(2022 年 10 月 2 日止)

周國明先生 (葡萄酒業協會推薦代表)

郭志傑先生 (香港酒店業協會推薦代表)

林和忠拿督, KSJ (旅行代理商推薦代表)

李翠莎博士, JD, SBS, BBS (體育／康樂機構推薦代表)

李寶臨先生 (著重採用科技的款待業／行業機構推薦代表)

梁建恒博士 (本地教育／訓練機構推薦代表)

梁耀霖先生, MH (香港旅遊業議會推薦代表)

盧淑婷女士 (香港旅遊發展局推薦代表)

委員（續）：

吳子文博士 (飲食業聯會推薦代表)

黃金湖先生 (中小型酒店推薦代表)

胡瑞麟先生 (本地連鎖酒店集團推薦代表)

伍威全先生 (大型酒樓連鎖集團推薦代表)

游淑德女士 (香港展覽會議業協會推薦代表)

游迪威先生 (旅行代理商推薦代表)

呂妙玲女士 (勞工處處長代表)

(2022 年 4 月 6 日起)

熊佩玲女士 (旅遊事務專員代表)

余國柱先生 (職業訓練局執行幹事代表)

顧問：

Mr Felix M BIEGER

Mr Rudolf GREINER

Mr Graeme J READING

朱民康先生

## 酒店、飲食及旅遊業訓練委員會成員名單 2023 – 2025

主席：

俞小俊先生

(大型國際連鎖酒店集團推薦代表)

委員：

李劍彬先生

(香港展覽會議業協會推薦代表)

畢傑思先生

(航空公司代表協會推薦代表)

Mr Robert Andrew BLYTHE

(香港會所管理協會推薦代表)

陳永雄先生

(香港烘焙專業協會推薦代表)

陳媛妍女士

(香港酒店業主聯會推薦代表)

鄭家濂先生

(大型主題公園或主要景點營運商推薦代表)

周國明先生

(葡萄酒業協會推薦代表)

蔡惟真博士

(本地教育／訓練機構推薦代表)

葉華信博士

(獨立人士)

郭詩慧女士

(香港旅遊發展局推薦代表)

郭志傑先生

(香港酒店業協會推薦代表)

林和忠拿督, KSJ

(旅行代理商推薦代表)

李寶臨先生

(著重採用科技的款待業／行業機構推薦代表)

梁耀霖先生, MH

(香港旅遊業議會推薦代表)

吳子文博士

(飲食業聯會推薦代表)

黃金湖先生

(中小型酒店推薦代表)

委員（續）：

黃文輝先生 (大型酒樓連鎖集團推薦代表)

胡瑞麟先生 (本地連鎖酒店集團推薦代表)

游迪威先生 (旅行代理商推薦代表)

鄧美蘭女士 (勞工處處長代表)

熊佩玲女士 (旅遊事務專員代表)

余國柱先生 (職業訓練局執行幹事代表)

顧問：

Mr Felix M BIEGER

Mr Rudolf GREINER

Mr Graeme J READING

朱民康先生

## 附錄 2

### 酒店、飲食及旅遊業訓練委員會職權範圍

1. 確定業內的人力需求，包括收集、分析相關的人力和學生／學員統計數字，以及關於社會經濟、科技及人力市場發展的資料。
2. 評估及研究本業的人力供求是否平衡。
3. 就發展業內職業專才教育及訓練設施應付人力需求，向職業訓練局(下稱「局方」)提供意見。
4. 就相關學科的課程發展策略及質素保證，向局方提出建議。
5. 擬訂本業主要職務的工作範圍，界定所需的技能及知識；審議訓練方案，包括訂定每種技能所需的訓練期。
6. 對技術評估、技能測驗及認證制度提供意見，以確定從業員、學徒及見習員的技能水平。
7. 就本業主要行業舉辦技能比賽提供意見，以推廣職業專才教育和派員參加國際賽事。
8. 與僱主、僱主聯會、工會、專業團體、訓練及教育機構、政府部門等聯絡，共商本業職業專才教育的發展與推廣事宜。
9. 為本業舉辦有關職業專才教育的研討會和會議。
10. 就訓練委員會工作和相關職業專才教育課程之推廣宣傳，向局方提供意見。
11. 每年向局方呈交訓練委員會工作報告，以及相關學科課程發展策略建議。
12. 根據《職業訓練局條例》第 7 條，負責局方所委派的其他工作。

## 附錄 3

### 飲食業人力調查工作小組成員名單 **2021 – 2023**

#### 召集人：

鄭瑋青女士 香港廚師協會  
(2021 年 6 月 11 日起)

#### 成員：

Mr Robert Andrew BLYTHE 香港會所管理協會

周國明先生 香港專業品酒師協會大中華全區

李翠莎博士, JD, SBS, BBS 香港體育學院

吳子文博士 香港餐務管理協會

崔智明先生 酒店及旅遊學院／中華廚藝學院／國際廚藝學院

顧國明先生 香港專業教育學院  
(2022 年 6 月 9 日起)

## 飲食業人力調查工作小組成員名單

### 2023 – 2025

召集人：

吳子文博士

香港餐務管理協會

成員：

陳永雄先生

香港四季酒店

周國明先生

香港專業品酒師協會大中華全區

蔡惟真博士

香港高等教育科技學院

黃文輝先生

麗新餐飲

崔智明先生

酒店及旅遊學院／中華廚藝學院／國際廚藝學院

顧國明先生

香港專業教育學院

## 酒店、飲食及旅遊業人力調查工作小組職權範圍

- (1) 判斷行業的人力需求，包括收集和分析有關人力統計數據以及社會經濟，業界和勞動力市場發展的資料；
- (2) 評估及檢討各行業的人手供應及需求，並規劃培訓，以迎合最新的市場發展。

## 附錄 4

### 詞彙釋義

僱員	「僱員」指在樣本機構／公司受薪從事某項工作的人員，無論是否派駐其他地方（包括內地）工作。
全職僱員	「全職僱員」指所有由機構直接支付薪金而全職工作的人（即每月最少4星期，每星期不少於18小時），包括為機構全職工作的東主和合夥人。
實習生／學徒	「實習生／學徒」指正在接受訓練的僱員，並包括正在接受各種形式訓練的實習生，以及根據學徒合約受聘的學徒。
兼職僱員	「兼職僱員」指根據僱傭合約受僱及每週工作時間少於 30 小時的員工。
臨時員工	「臨時員工」指按當時需要而聘請的員工。
空缺	「空缺」指在調查之時，機構內已懸空、須立刻填補且正積極招募人手填補的職位。
空缺率	「空缺率」指全職空缺數目佔全職僱員及空缺總數的百分比。
平均每月收入	「平均每月收入」指蒐集數據前12個月期間的平均每月報酬，包括底薪、逾時工作津貼、生活津貼、膳食津貼、房屋津貼、旅遊津貼、佣金及花紅，是從事相同主要職務僱員收入的平均數字。
流動率	「流動率」指離職全職僱員人數佔全職職位總數百分比。
研究生學位	「研究生學位」是指本地或非本地教育機構提供的高等學位（如碩士學位），或同等教育程度。
學士學位	「學士學位」是指本地或非本地教育機構提供的學士學位，或同等教育程度。
副學位	「副學位」是指本地或非本地教育機構提供的副學士、高級文憑、專業文憑、高級證書、增修證書、院士銜或同等課程。

文憑／證書

「文憑／證書」是指技術及職業教育課程之文憑／證書、基礎課程文憑、職專文憑及技工程度的課程，或同等教育程度。

中四至中六／七

「中四至中六／七」是指香港中學會考、香港中學文憑考試、毅進文憑下的教育課程，或同等教育程度。

中三或以下

「中三或以下」指中三或以下程度，或同等教育程度。

## 附錄 5 調查文件

**CONFIDENTIAL**  
WHEN ENTERED WITH DATA

填入數據後即成  
**機密文件**



**VOCATIONAL TRAINING COUNCIL**  
職業訓練局

**THE 2022 MANPOWER SURVEY OF THE CATERING INDUSTRY**  
飲食業 2022 年人力調查

The 2022 Manpower Survey of the Catering Industry (CA) aims at collecting manpower information of the industry concerned for formulating recommendations on future manpower training. Please kindly provide the information of your establishment as at 1<sup>st</sup> October 2022 by answering the questionnaire. Thank you.

飲食業2022年人力調查旨在蒐集業內人力情況的最新資料，並按此為未來人力訓練制訂適當建議。懇請 貴機構根據2022年10月1日的人力情況填寫此問卷。多謝合作。

**Establishment Information**

**機構資料**

TOTAL NO. OF PERSONS ENGAGED: \_\_\_\_\_  
僱員總人數

(For official use)  
Industry Code \_\_\_\_\_

Category of the restaurant in your establishment:

貴機構的餐廳類別:

- |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Restaurant in Club<br>會所餐廳                                                                                                          | <input type="checkbox"/> Fast food shop<br>快餐店                                                                                                 |
| <input type="checkbox"/> Chinese restaurant<br>中式酒樓 / 中菜館                                                                                                    | <input type="checkbox"/> Beverage serving place<br>(incl. Bars, Coffee shops, Herb tea shops, etc.)<br>飲品供應場所 (包括酒吧、咖啡店、涼茶鋪等)                  |
| <input type="checkbox"/> Hong Kong style restaurant<br>(incl. Hong Kong style tea cafes, etc.)<br>港式餐廳 (包括港式茶餐廳等)                                            | <input type="checkbox"/> Other meal / food service<br>(incl. Desserts houses, Food court, Takeaway shops, etc.)<br>其他餐膳服務 (包括甜品/糖水店、美食廣場、外賣店等) |
| <input type="checkbox"/> Other than Chinese restaurant (Fusion, Countries Cuisines, incl.<br>Western, Japanese, Korean, etc.)<br>非中式餐廳 (融合或多國菜式，包括西式、日式、韓式等) | <input type="checkbox"/> Event caterer<br>聚會餐飲服務商                                                                                              |

**Details of Contact Person\***

**聯絡人資料\***

NAME OF PERSON TO CONTACT: \_\_\_\_\_  
聯絡人姓名

POSITION: \_\_\_\_\_  
職位

TEL. NO. : \_\_\_\_\_  
電話

FAX NO. : \_\_\_\_\_  
圖文傳真

E-MAIL : \_\_\_\_\_  
電郵

\* The information provided will be used for the purpose of this and subsequent manpower surveys.  
所提供的資料將用作是次及日後人力調查之用。

CO

## Part I — Manpower Information

### 第一部份 – 人力情況

Please complete columns 'B' to 'E' of the questionnaire according to the list of principal jobs by referring to Appendix B for job description of individual job.

請根據列表中的主要職務，並參考附錄B有關各種職務的工作說明來填寫表內各欄 'B' 至 'E'。

#### Principal Jobs (Full Time employees) 主要職務 (全職僱員)

Please refer to Appendix A for column explanations. 請參考附錄A內各欄的說明。					
Job Code 職位 編號	(A) Principal Job 主要職務  (See Appendix B) (參閱附錄 B)	(B) No. of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices <sup>#</sup> )	(C) No. of Full Time Trainees/ Apprentices <sup>#</sup> as at Survey Reference Date	(D) No. of Full Time Vacancies as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices <sup>#</sup> )	
		在統計日期的 全職僱員人數 (實習生／學 徒 <sup>#</sup> 除外)	在統計日期的 全職實習生／ 學徒 <sup>#</sup> 人數	在統計日期的 全職空缺額 (實習生／學 徒 <sup>#</sup> 除外)	
e.g. 例子:	Job Title A (3 employees, 1 Apprentice and 2 vacancies) 職位甲 (3名僱員, 1名學徒及2個空缺)	3	1	2	6
<b>Sales and Management Section 營業及行政部</b>					
<b>Managerial and Professional Level 經理及專業人員級</b>					
101	Executive Director ; General Manager 執行董事 ; 總經理				
102	Director / Manager of Human Resources 人力資源部總監／經理				
103	Chief Accountant ; Financial Director 總會計師 ; 財務總監				
104	Purchasing Manager 採購部經理				
105	Business Manager ; Sales Manager 業務經理 ; 營業部經理				
107	Administration Manager ; Executive Manager ; Executive Assistant Manager 行政經理 ; 行政副經理				
108	Club Manager ; Director of Operations 會所經理 ; 營運總監				
109	Director / Manager of Marketing ; Digital Media Manager ; Corporate Communications Manager 市場部總監／經理 ; 數字媒體經理 ; 企業傳訊經理				
110	Food and Beverage Director / Manager 餐飲部總監／經理				
<b>Supervisory Level 督導員級</b>					
202	Human Resources Officer 人力資源部主任				
203	Accounting / Supervisor ; Cost Control / Supervisor (Food and Beverage) 會計／主管 ; 飲食成本會計／主管				
205	Sales Supervisor 營業部主管				
207	Administration Officer ; Culinary Operations Officer 行政主任 ; 飲食營運主任				
209	Public Relations Officer ; Digital Media Officer 公共關係主任 ; 數字媒體主任				
211	Maintenance Supervisor ; Technical Supervisor 保養部主管 ; 技術監督				
212	Store Supervisor 倉務主管				
213	Security Supervisor ; Head of Security 保安主任 / 主管				
<b>Craft/Operative Level &amp; Administrative and Others 技工／操作工級 和 文員及其他員工</b>					
311	Engineering Craftsman 工程部技工				
313	Security Officer ; Valet Parking Attendant 保安員 ; 代客泊車員				
402	Human Resources Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員 ; 寫字樓文員				
403	Accounting Clerk 會計部文員				
412	General Storekeeper ; Store and Receiving Clerk ; Purchasing Clerk ; Quality Control Clerk 管倉員 ; 貨倉及收貨文員 ; 採購部文員 ; 品質控制文員				
414	Secretary ; Office Assistant ; Driver 秘書 ; 辦公室助理 ; 司機				

# "Trainees/Apprentices" refer to those employees undergoing training and includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship.  
「實習生」／「學徒」指正在接受訓練的僱員，及包括正在接受各種形式訓練的實習生，和根據學徒合約受聘的學徒。

Job Code 職位 編號	(A) Principal Job 主要職務  (See Appendix B) (參閱附錄 B)	(B) No. of <b>Full Time</b> <b>Employees</b> as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices <sup>#</sup> )	(C) No. of <b>Full Time</b> Trainees/ Apprentices <sup>#</sup> as at Survey Reference Date	(D) No. of <b>Full Time</b> Vacancies as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices <sup>#</sup> )	(E) Average Monthly Remuneration Package of <b>Full Time Employees</b> (Excl. trainees/ apprentices <sup>#</sup> )
	在統計日期的 <b>全職僱員</b> 人數 (實習生／學 徒 <sup>#</sup> 除外)	在統計日期的 <b>全職實習生／</b> <b>學徒</b> 人數 ( <sup>#</sup> 除外)	在統計日期的 <b>全職</b> 空缺額 (實習生／學 徒 <sup>#</sup> 除外)	全職僱員之每月 平均薪酬 (實習生／學徒 <sup>#</sup> 除外)	
	Please enter a zero '0' in the box if no employee /trainees/apprentices/vacancy. 如沒有僱員／實習生／學徒／空缺，請在方 格內 填入 '0'。				

### Table Service Section 櫃面部

Managerial and Professional Level 經理及專業人員級					
131	Restaurant Manager ; Banquet Manager 餐廳經理；宴會經理				
Supervisory Level 督導員級					
231	Restaurant Head Supervisor 中菜館／酒樓／餐廳主管				
232	Captain ; Restaurant Supervisor 樓面部部長／領班				
234	Pantry Supervisor 傳菜部主管				
Craft/Operative Level 技工／操作工級					
331	Waiter/Waitress ; Server 侍應生；服務員				
332	Receptionist ; Hostess 接待員；知客				
333	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生				
334	Pantry Server / Assistant ; Food-runner 傳菜員				
335	Cashier 樓面出納員（收銀員）				
336	Food Station / Counter Handler 堂前小食處理員；小食檔處理員				
337	Delivery Staff / Take-Away Service Staff 送外賣員／外賣服務員工				

### Production Section 出品部

Managerial and Professional Level 經理及專業人員級					
151	Executive Chef ; Executive Sous Chef 行政總廚；副／助理行政總廚				
152	Head Chef ; Sous Chef 總廚師				
153	Executive Pastry Chef ; Head Chef (Pastry) 糕餅總廚師				
155	Head Chef (Specialty Cuisine) / Cook for Asian / Exotic cuisine 特色菜總廚師（亞洲及熱帶國家）				
Supervisory Level 督導員級					
252	Senior Cook 高級廚師				
253	Pastry Chef 糕餅廚師				
255	Barbecue Cook 燒味廚師／燒烤廚師				
256	Garde Manger 冷盤總廚師				
Craft/Operative Level 技工／操作工級					
352	Cook 廚師				
353	Baker ; Pastry Cook 麵包師傅；糕餅師傅				
357	Junior Cook 見習／初級廚師				
358	Kitchen Assistant 廚師助手				
359	Cleaner ; Dishwasher 清潔工；洗碗工				

# "Trainees/Apprentices" refer to those employees undergoing training and includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship.  
「實習生」／「學徒」指正在接受訓練的僱員，及包括正在接受各種形式訓練的實習生，和根據學徒合約受聘的學徒。

Job Code 職位 編號	(A) Principal Job 主要職務  (See Appendix B) (參閱附錄 B)	(B) No. of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices <sup>#</sup> )  在統計日期的 全職僱員人數 (實習生／學 徒 <sup>#</sup> 除外)	(C) No. of Full Time Trainees/ Apprentices <sup>#</sup> as at Survey Reference Date  在統計日期的 全職實習生／ 學徒 <sup>#</sup> 人數	(D) No. of Full Time Vacancies as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices <sup>#</sup> )  在統計日期的 全職空缺額 (實習生／學 徒 <sup>#</sup> 除外)	(E) Average Monthly Remuneration Package of Full Time Employees (Excl. trainees/ apprentices <sup>#</sup> )  全職僱員之每月 平均薪酬 (實習生／學徒 <sup>#</sup> 除外)
	Code 編號				

### Production Section (Continued) 出品部 (續)

#### Principal jobs related to Chinese cuisine (if applicable) 與中菜相關職位 (如適用)

##### Managerial and Professional Level 經理及專業人員級

161 Executive Chinese Chef ; Executive Chinese Sous Chef  
中菜行政總廚；副／助理中菜行政總廚

##### Supervisory Level 督導員級

261 Dim Sum Head Cook  
點心主廚

262 No. 1 Cook / Head Stove  
頭鑊

263 No. 2 Cook  
二廚

264 Senior Cook  
上什

265 Chef (Specialty Cuisine)  
特色菜主廚 (亞洲及熱帶國家)

266 No. 1 Chopper  
砧板

267 No. 2 Chopper  
二砧

268 Butcher  
水檻

269 Aboyeur (Production Control Cook)  
打荷

##### Craft/Operative Level 技工／操作工級

361 Dim Sum Cook  
點心廚師

362 No. 3 Cook  
三廚

363 No. 4 Cook  
四廚

364 Pantry Cook ; Vegetable Cook  
幫上什；蔬菜廚師

365 Specialty Cuisine Cook  
特色菜廚師 (亞洲及熱帶國家)

### Beverage Section 飲品部

##### Managerial and Professional Level 經理及專業人員級

171 Chief Sommelier / Head Sommelier  
總品酒師

##### Supervisory Level 督導級

271 Sommelier  
品酒師

272 Beverage Manager ; Bar Manager  
水吧經理；飲品店經理；酒吧經理

273 Tea Master ; Barista  
茶藝師；咖啡師

##### Craft/Operative Level 技工／操作工級

371 Bartender ; Barman ; Mixologist  
調酒員；調酒師

372 Beverage Assistant  
飲品調配員；水吧服務員

### Other Related Catering Industry Staff 其他相關飲食業的員工

# "Trainees/Apprentices" refer to those employees undergoing training and includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship.  
「實習生」／「學徒」指正在接受訓練的僱員，及包括正在接受各種形式訓練的實習生，和根據學徒合約受聘的學徒。

## Part II

## 第二部份

### **Part Time employees and Casuals**

## 兼職僱員及臨時員工

1. Please indicate the post and the following manpower information of **Part Time** employees<sup>^</sup> and **Casuals**<sup>#</sup> **as at Survey Reference Date**.  
請填寫**在統計日期** **貴機構的兼職僱員**<sup>^</sup>及**臨時員工**<sup>#</sup>**的職位及下列人力資訊**。

## Age distribution of Employees

## 僱員年齡分佈

2. Please indicate the percentage of age range distribution of **Full Time employees** of the following job levels.  
請指出 貴機構在下列職級的**全職僱員**的年齡分佈。

	25 or below 25 歲或以下	26 – 35 26 至 35 歲	36 – 55 36 至 55 歲	56 or above 56 歲或以上	No such level of staff 沒有相關職級員工
(a) Managerial/Professional Level 經理／專業人員級	%	%	%	%	<input type="checkbox"/>
(b) Supervisory Level 督導員級	%	%	%	%	<input type="checkbox"/>
(c) Craft/Operative Level 技工／操作工級	%	%	%	%	<input type="checkbox"/>

## **New Recruitment**

## 新聘僱員

3. Please state the number of Full Time employees who were newly recruited in the past 12 months.  
請列出 貴機構在過去十二個月內新招聘的全職僱員人數。

	Managerial/ Professional Level 經理／專業人員級	Supervisory Level 督導員級	Craft/ Operative Level 技工／操作工級	Administrative and Others 文員及其他員工
(a) Total 總人數				
(b) Number of new recruits <u>with</u> catering industry experience 新招聘中具飲食業經驗的僱員人數				
(c) Number of new recruits who are <b>Fresh Graduates</b> of Catering Programmes 新招聘的應屆飲食業培訓課程 <b>畢業生</b> 人數				

4. For those new recruits **without** catering industry experience, please indicate the industry that they worked in before.  
請指出無相關飲食業經驗的新入職僱員在入職前從事的行業。

### Employees who had left the Establishment

已離職僱員

5. Please state the number of Full Time employees who had left in the past 12 months.

請列出 貴機構在過去十二個月內全職僱員的離職人數。

(a) Managerial/Professional Level  
經理／專業人員級

(b) Supervisory Level  
督導員級

(c) Craft/Operative Level  
技工／操作工級

(d) Administrative and Others  
文員及其他員工

### Business Environment

行業概況

6. Please indicate your view on the expected change in business volume of your establishment in the next 12 months.

(Please tick in the box as appropriate) and indicate the reasons leading to the better or worse.

請指出 貴機構預計在未來十二個月業務額的變化 (請在適當的格內填上“✓”號)及引起較佳或較差的原因。

Better  
較佳      +      % (Please state reasons)  
(請說明原因)

Stable  
穩定

Worsen  
較差      -      % (Please state reasons)  
(請說明原因)

Uncertain  
不肯定

### Major Difficulties Encountered in Recruitment

主要招聘困難

7. Please indicate the difficulties encountered in recruitment of Full Time employees of your establishment in past 12 months.

請指出 貴機構在過去十二個月招聘全職僱員時所遇到的困難。

Reasons 原因	Managerial/ Professional 經理／ 專業人員	Supervisory 督導員	Craft/ Operative 技工／操作工
(a) No recruitment was taken place 沒有招聘	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(b) Recruitment was taken place and <u>did not encounter difficulties</u> 有招聘，並 <u>沒有</u> 遇到招聘困難	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(c) Recruitment was taken place and the difficulties encountered were: (You may tick “ <u>✓</u> ” one or more options.) 有招聘，所遇到的困難是： (可剔“ <u>✓</u> ”選多於一項。)			
(i) Lack of candidates with relevant experience 缺乏具相關經驗求職者	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) Insufficient trained/qualified manpower in the related disciplines 缺乏具相關訓練／資歷的人力資源	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Terms of employment (e.g. compensation and benefits) 聘用條件 (例如：薪酬及福利)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) Working conditions (e.g. working hours, shift work) 工作條件 (例如：工作時間，輪班工作)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(v) Working environment 工作環境	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vi) Career prospects 晉升機會	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vii) Competition for manpower from other industries 源自其他行業之人手競爭	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(viii) Competition for manpower from the Mainland/Macao/other cities 源自內地／澳門／其他城市之人手競爭	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ix) Others (please specify) 其他 (請說明)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Preferred Education Level and Years of Experience of Employees

#### 僱員宜有的教育程度及相關年資

8. Please choose preferred education level and years of experience of Full Time employees.

請選擇全職僱員宜有的教育程度及相關年資。

Job level 職級	Managerial/ Professional 經理／專業人員	Supervisory 督導員	Craft/ Operative 技工／操作工
<b>(a) Education Level</b> (Please tick “√” <u>1 box</u> for each job level) <b>教育程度</b> (每職級請剔“√”選一項)			
(i) Postgraduate Degree 研究生學位	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) First Degree 學士學位	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Sub-degree (e.g. Higher Diploma) 副學位 (例如高級文憑)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) Diploma/Certificate 文憑／證書	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(v) Secondary 4 to 6/7 中四至中六／七	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vi) Secondary 3 or below 中三或以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>(b) Years of Experience</b> (Please tick “√” <u>1 box</u> for each job level) <b>相關年資</b> (每職級請剔“√”選一項)			
(i) 10 years or more 十年或以上	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) 6 years to less than 10 years 六年至十年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) 3 years to less than 6 years 三年至六年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) 1 year to less than 3 years 一年至三年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(v) Less than 1 year 一年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vi) No experience 無經驗	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>No such level of staff 沒有相關職級員工</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Training

#### 培訓

9. Please choose the preferred mode of training for Full Time employees (You may tick “√” one or more options.).

請選擇全職僱員宜有的訓練模式 (可剔“√”選多於一項)。

Managerial/ Professional and  
Supervisory  
經理／專業人員 及 督導員

Craft/Operative  
技工／操作工

#### Face-to-face 實體：

- (a) Company's in-house training  
公司內部培訓
- (b) Outside training provider  
外間培訓機構
- (c) On-the-job training  
在職培訓

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

#### Online 網上：

- (d) Real-time online training via relevant software (e.g. zoom)  
實時透過相關軟體進行網上培訓 (例如：zoom)
- (e) Bite-size video training via online platform  
在網上平台瀏覽培訓短片

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*No such level of staff  
沒有相關職級員工*

10. When compared with last year, the training and staff development budget of your establishment in the next 12 months will:  
 貴機構於未來十二個月的訓練及員工發展預算經費與過去一年比較是：

Increase 增加  
 Remain unchanged 維持不變

Decrease 減少  
 No training arranged in last year or in the next 12 months  
 過去一年或未來十二個月沒有安排培訓

11. To meet the emerging trends of the industry, please indicate the future training areas required for Full Time employees.

(You may wish to tick “√” more than 1 training area for each job level)

為配合行業的新興趨勢，請指出全職僱員在未來所需要的培訓範疇。（每職級可剔“√”選多個培訓範疇）

<u>Training</u> 培訓	<u>Managerial/ Professional</u> 經理／專業人員	<u>Supervisory</u> 督導員	<u>Craft/ Operative</u> 技工／操作工
<b>A. Managerial Skills 管理技巧</b>			
(i) Business and Financial Strategic Planning, Implementation and Evaluation 業務及財務策略規劃、推行及檢討	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(ii) Human Resources Management 人力資源管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(iii) Sales and Marketing Strategic Planning, Implementation and Evaluation 銷售及市場策略規劃、推行及檢討	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(iv) Supervisory Techniques, Leadership Skills 督導管理、領導技巧	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(v) Risk Management 風險管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(vi) Smart Technology Development 智能科技發展	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(vii) Food Chain 食物供應鏈	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>B. Trade Skills 行業技能</b>			
(i) Suggestive Selling 建議推銷	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) Cost Control 成本控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Contemporary & Presentation Art 當代擺盤藝術	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) Food Trends & Sustainability 食物趨勢及可持續性	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(v) Diets & Nutrition 飲食與營養	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vi) Restaurant Service 餐飲服務	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vii) Beverages (Alcoholic and Non-alcoholic) 飲料(酒精及非酒精)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(viii) Banquet / Catering Event Management 宴會／飲食項目管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ix) Food Hygiene and Safety 食品衛生及安全	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(x) Industry System Application 業界系統運用	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>C. Generic Skills 通用技巧</b>			
(i) Customer Service 顧客服務	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) Communication 溝通	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Problem Solving 難題解決	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) Interpersonal Skills 人際關係	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>D. Language 語言</b>			
(i) Putonghua 普通話	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) English 英語	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>E. Others 其他</b>			
Others (please specify) 其他（請說明）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>No such level of staff 沒有相關職級員工</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**End of questionnaire. Thank you for your co-operation.**

問卷完，多謝合作。



**VOCATIONAL TRAINING COUNCIL**  
職業訓練局

**THE 2022 MANPOWER SURVEY OF THE CATERING INDUSTRY**  
飲食業 2022 年人力調查

The 2022 Manpower Survey of the Catering Industry (CA) aims at collecting manpower information of the industry concerned for formulating recommendations on future manpower training. Please kindly provide the information of your establishment as at **1<sup>st</sup> October 2022** by answering the questionnaire. Thank you.

飲食業2022年人力調查旨在蒐集業內人力情況的最新資料，並按此為未來人力訓練制訂適當建議。懇請 貴機構根據**2022年10月1日**的人力情況填寫此問卷。多謝合作。

Establishment Information

**機構資料**

TOTAL NO. OF PERSONS ENGAGED: \_\_\_\_\_  
僱員總人數

(For official use)  
Industry Code \_\_\_\_\_

Category of the restaurant in your establishment:  
貴機構的餐廳類別:

- |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Chinese restaurant<br>中式酒樓 / 中菜館                                                                                                    | <input type="checkbox"/> Beverage serving place<br>(incl. Bars, Coffee shops, Herb tea shops, etc.)<br>飲品供應場所 (包括酒吧、咖啡店、涼茶鋪等)                  |
| <input type="checkbox"/> Hong Kong style restaurant<br>(incl. Hong Kong style tea cafes, etc.)<br>港式餐廳 (包括港式茶餐廳等)                                            | <input type="checkbox"/> Other meal / food service<br>(incl. Desserts houses, Food court, Takeaway shops, etc.)<br>其他餐膳服務 (包括甜品/糖水店、美食廣場、外賣店等) |
| <input type="checkbox"/> Other than Chinese restaurant (Fusion, Countries Cuisines, incl.<br>Western, Japanese, Korean, etc.)<br>非中式餐廳 (融合或多國菜式，包括西式、日式、韓式等) | <input type="checkbox"/> Event caterer<br>聚會餐飲服務商                                                                                              |
| <input type="checkbox"/> Fast food shop<br>快餐店                                                                                                               | <input type="checkbox"/> Restaurant in Club<br>會所餐廳                                                                                            |

Details of Contact Person\*

**聯絡人資料\***

NAME OF PERSON TO CONTACT: \_\_\_\_\_  
聯絡人姓名

POSITION: \_\_\_\_\_  
職位

TEL. NO. : \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
電話

FAX NO. : \_\_\_\_\_  
圖文傳真

E-MAIL : \_\_\_\_\_  
電郵

\* The information provided will be used for the purpose of this and subsequent manpower surveys.  
所提供的資料將用作是次及日後人力調查之用。

## Part I — Manpower Information

### 第一部份 — 人力情況

Please complete columns 'B' to 'E' of the questionnaire according to the list of principal jobs by referring to Appendix B for job description of individual job.

請根據列表中的主要職務，並參考附錄B有關各種職務的工作說明來填寫表內各欄 'B' 至 'E'。

#### Principal Jobs (Full Time employees) 主要職務 (全職僱員)

Please refer to Appendix A for column explanations. 請參考附錄A內各欄的說明。					
Job Code 職位 編號	(A) Principal Job 主要職務  (See Appendix B) (參閱附錄 B)	(B) No. of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices <sup>#</sup> )	(C) No. of Full Time Trainees/ Apprentices <sup>#</sup> as at Survey Reference Date	(D) No. of Full Time Vacancies as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices <sup>#</sup> )	
		在統計日期的 全職僱員人數 (實習生／學 徒 <sup>#</sup> 除外)	在統計日期的 全職實習生／ 學徒 <sup>#</sup> 人數	在統計日期的 全職空缺額 (實習生／學 徒 <sup>#</sup> 除外)	
e.g: 例子:	Job Title A (3 employees, 1 Apprentice and 2 vacancies) 職位甲 (3名僱員, 1名學徒及2個空缺)	3	1	2	6
<b>Sales and Management Section 營業及行政部</b>					
<b>Managerial and Professional Level 經理及專業人員級</b>					
101	Executive Director ; General Manager 執行董事；總經理				
102	Director / Manager of Human Resources 人力資源部總監／經理				
103	Chief Accountant ; Financial Director 總會計師；財務總監				
104	Purchasing Manager 採購部經理				
105	Business Manager ; Sales Manager 業務經理；營業部經理				
107	Administration Manager ; Executive Manager ; Executive Assistant Manager 行政經理；行政副經理				
108	Club Manager ; Director of Operations 會所經理；營運總監				
109	Director / Manager of Marketing ; Digital Media Manager ; Corporate Communications Manager 市場部總監／經理；數字媒體經理；企業傳訊經理				
<b>Supervisory Level 督導員級</b>					
202	Human Resources Officer 人力資源部主任				
203	Accounting / Supervisor ; Cost Control / Supervisor (Food and Beverage) 會計／主管；飲食成本會計／主管				
205	Sales Supervisor 營業部主管				
207	Administration Officer ; Culinary Operations Officer 行政主任；餐務營運主任				
209	Public Relations Officer ; Digital Media Officer 公共關係主任；數字媒體主任				
211	Maintenance Supervisor ; Technical Supervisor 保養部主管；技術監督				
212	Store Supervisor 倉務主管				
213	Security Supervisor ; Head of Security 保安主任／主管				
<b>Craft/Operative Level &amp; Administrative and Others 技工／操作工級 和 文員及其他員工</b>					
311	Engineering Craftsman 工程部技工				
313	Security Officer ; Valet Parking Attendant 保安員；代客泊車員				
402	Human Resources Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；寫字樓文員				
403	Accounting Clerk 會計部文員				
412	General Storekeeper ; Store and Receiving Clerk ; Purchasing Clerk ; Quality Control Clerk 管倉員；貨倉及收貨文員；採購部文員；品質控制文員				
414	Secretary ; Office Assistant ; Driver 秘書；辦公室助理；司機				

# "Trainees/Apprentices" refer to those employees undergoing training and includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship.  
「實習生」／「學徒」指正在接受訓練的僱員，及包括正在接受各種形式訓練的實習生，和根據學徒合約受聘的學徒。

Job Code 職位 編號	(A) Principal Job 主要職務  (See Appendix B) (參閱附錄 B)	(B) No. of <b>Full Time</b> <b>Employees</b> as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices <sup>#</sup> )	(C) No. of <b>Full Time</b> Trainees/ Apprentices <sup>#</sup> as at Survey Reference Date	(D) No. of <b>Full Time</b> Vacancies as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices <sup>#</sup> )	(E) Average Monthly Remuneration Package of <b>Full Time Employees</b> (Excl. trainees/ apprentices <sup>#</sup> )
	在統計日期的 <b>全職僱員</b> 人數 (實習生／學 徒 <sup>#</sup> 除外)	在統計日期的 <b>全職實習生／</b> <b>學徒</b> 人數 ( <sup>#</sup> 除外)	在統計日期的 <b>全職</b> 空缺額 (實習生／學 徒 <sup>#</sup> 除外)	全職僱員之每月 平均薪酬 (實習生／學徒 <sup>#</sup> 除外)	
Please enter a zero '0' in the box if no employee /trainees/apprentices/vacancy. 如沒有僱員／實習生／學徒／空缺，請在方 格內 填入 '0'。					

### Table Service Section 樓面部

Managerial and Professional Level 經理及專業人員級					
131	Restaurant Manager ; Banquet Manager 餐廳經理；宴會經理				
Supervisory Level 督導員級					
231	Restaurant Head Supervisor 中菜館／酒樓／餐廳主管				
232	Captain ; Restaurant Supervisor 樓面部部長／領班				
234	Pantry Supervisor 傳菜部主管				
Craft/Operative Level 技工／操作工級					
331	Waiter/Waitress ; Server 侍應生；服務員				
332	Receptionist ; Hostess 接待員；知客				
333	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生				
334	Pantry Server / Assistant ; Food-runner 傳菜員				
335	Cashier 樓面出納員（收銀員）				
336	Food Station / Counter Handler 堂前小食處理員；小食檔處理員				
337	Delivery Staff / Take-Away Service Staff 送外賣員／外賣服務員工				

### Production Section 出品部

Managerial and Professional Level 經理及專業人員級					
161	Executive Chinese Chef ; Executive Chinese Sous Chef 中菜行政總廚；副／助理中菜行政總廚				
Supervisory Level 督導員級					
261	Dim Sum Head Cook 點心主廚				
262	No. 1 Cook / Head Stove 頭鑊				
263	No. 2 Cook 二廚				
264	Senior Cook 上什				
265	Chef (Specialty Cuisine) 特色菜主廚（亞洲及熱帶國家）				
266	No. 1 Chopper 砧板				
267	No. 2 Chopper 二砧				
268	Butcher 水檯				
269	Aboyeur (Production Control Cook) 打荷				
255	Barbecue Cook 燒味廚師／燒烤廚師				
Craft/Operative Level 技工／操作工級					
361	Dim Sum Cook 點心廚師				
362	No. 3 Cook 三廚				
363	No. 4 Cook 四廚				
364	Pantry Cook ; Vegetable Cook 幫上什；蔬菜廚師				
365	Specialty Cuisine Cook 特色菜廚師（亞洲及熱帶國家）				
358	Kitchen Assistant 廚師助手				
359	Cleaner ; Dishwasher 清潔工；洗碗工				

# “Trainees/Apprentices” refer to those employees undergoing training and includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship.  
「實習生」／「學徒」指正在接受訓練的僱員，及包括正在接受各種形式訓練的實習生，和根據學徒合約受聘的學徒。

# “Trainees/Apprentices” refer to those employees undergoing training and includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship. 「實習生」／「學徒」指正在接受訓練的僱員，及包括正在接受各種形式訓練的實習生，和根據學徒合約受聘的學徒。

## Part II

## 第二部份

## **Part Time employees and Casuals**

## 兼職僱員及臨時員工

1. Please indicate the post and the following manpower information of **Part Time** employees<sup>^</sup> and **Casuals<sup>#</sup>** **as at Survey Reference Date**.  
請填寫**在統計日期** 貴機構的**兼職僱員<sup>^</sup>**及**臨時員工<sup>#</sup>**的職位及下列人力資訊。

## Age distribution of Employees

## 僱員年齡分佈

2. Please indicate the percentage of age range distribution of **Full Time employees** of the following job levels.  
請指出 貴機構在下列職級的**全職僱員**的年齡分佈。

	25 or below 25 歲或以下	26 – 35 26 至 35 歲	36 – 55 36 至 55 歲	56 or above 56 歲或以上	No such level of staff 沒有相關職級員工
(a) Managerial/Professional Level 經理／專業人員級	%	%	%	%	<input type="checkbox"/>
(b) Supervisory Level 督導員級	%	%	%	%	<input type="checkbox"/>
(c) Craft/Operative Level 技工／操作工級	%	%	%	%	<input type="checkbox"/>

## **New Recruitment**

## 新聘僱員

3. Please state the number of Full Time employees who were newly recruited in the past 12 months.  
請列出 貴機構在過去十二個月內新招聘的全職僱員人數。

	Managerial/ Professional Level 經理／專業人員級	Supervisory Level 督導員級	Craft/ Operative Level 技工／操作工級	Administrative and Others 文員及其他員工
(a) Total 總人數				
(b) Number of new recruits <u>with</u> catering industry experience 新招聘中具飲食業經驗的僱員人數				
(c) Number of new recruits who are <u>Fresh Graduates</u> of Catering Programmes 新招聘的應屆飲食業培訓課程畢業生人數				

4. For those new recruits **without** catering industry experience, please indicate the industry that they worked in before.  
請指出**無**相關飲食業經驗的新入職僱員在入職前從事的行業。

## Employees who had left the Establishment

### 已離職僱員

5. Please state the number of Full Time employees who had left in the past 12 months.

請列出 貴機構在過去十二個月內全職僱員的離職人數。

(a) Managerial/Professional Level  
經理／專業人員級

(b) Supervisory Level  
督導員級

(c) Craft/Operative Level  
技工／操作工級

(d) Administrative and Others  
文員及其他員工

## Business Environment

### 行業概況

6. Please indicate your view on the expected change in business volume of your establishment in the next 12 months.

(Please tick in the box as appropriate) and indicate the reasons leading to the better or worse.

請指出 貴機構預計在未來十二個月業務額的變化(請在適當的格內填上“✓”號)及引起較佳或較差的原因。

Better  
較佳      +      % (Please state reasons)  
(請說明原因 )

Stable  
穩定

Worsen  
較差      -      % (Please state reasons)  
(請說明原因 )

Uncertain  
不肯定

---

---

---

## Major Difficulties Encountered in Recruitment

### 主要招聘困難

7. Please indicate the difficulties encountered in recruitment of Full Time employees of your establishment in past 12 months.

請指出 貴機構在過去十二個月招聘全職僱員時所遇到的困難。

<u>Reasons</u> 原因	<u>Managerial/ Professional</u> 經理／ 專業人員	<u>Supervisory</u> 督導員	<u>Craft/ Operative</u> 技工／操作工
(a) No recruitment was taken place 沒有招聘	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(b) Recruitment was taken place and <u>did not encounter difficulties</u> 有招聘，並 <u>沒有</u> 遇到招聘困難	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(c) Recruitment was taken place and the difficulties encountered were: (You may tick “ <u>✓</u> ” one or more options.) 有招聘，所遇到的困難是：(可剔“ <u>✓</u> ”選多於一項。)			
(i) Lack of candidates with relevant experience 缺乏具相關經驗求職者	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) Insufficient trained/qualified manpower in the related disciplines 缺乏具相關訓練／資歷的人力資源	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Terms of employment (e.g. compensation and benefits) 聘用條件 (例如：薪酬及福利)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) Working conditions (e.g. working hours, shift work) 工作條件 (例如：工作時間，輪班工作)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(v) Working environment 工作環境	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vi) Career prospects 晉升機會	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vii) Competition for manpower from other industries 源自其他行業之人手競爭	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(viii) Competition for manpower from the Mainland/Macao/other cities 源自內地／澳門／其他城市之人手競爭	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ix) Others (please specify) 其他 (請說明)	<hr/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Preferred Education Level and Years of Experience of Employees

### 僱員宜有的教育程度及相關年資

8. Please choose preferred education level and years of experience of Full Time employees.

請選擇全職僱員宜有的教育程度及相關年資。

Job level 職級	Managerial/ Professional 經理／專業人員	Supervisory 督導員	Craft/ Operative 技工／操作工
<b>(a) Education Level (Please tick “√” 1 box for each job level)</b> <b>教育程度 (每職級請剔“√”選一項)</b>			
(i) Postgraduate Degree 研究生學位	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) First Degree 學士學位	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Sub-degree (e.g. Higher Diploma) 副學位 (例如高級文憑)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) Diploma/Certificate 文憑／證書	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(v) Secondary 4 to 6/7 中四至中六／七	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vi) Secondary 3 or below 中三或以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>(b) Years of Experience (Please tick “√” 1 box for each job level)</b> <b>相關年資 (每職級請剔“√”選一項)</b>			
(i) 10 years or more 十年或以上	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) 6 years to less than 10 years 六年至十年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) 3 years to less than 6 years 三年至六年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) 1 year to less than 3 years 一年至三年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(v) Less than 1 year 一年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vi) No experience 無經驗	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>No such level of staff 沒有相關職級員工</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Training

### 培訓

9. Please choose the preferred mode of training for Full Time employees (You may tick “√” one or more options.).

請選擇全職僱員宜有的訓練模式 (可剔“√”選多於一項)。

Managerial/ Professional and  
Supervisory  
經理／專業人員 及 督導員

Craft/Operative  
技工／操作工

#### Face-to-face 實體：

- (a) Company's in-house training  
公司內部培訓
- (b) Outside training provider  
外間培訓機構
- (c) On-the-job training  
在職培訓

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

#### Online 網上：

- (d) Real-time online training via relevant software (e.g. zoom)  
實時透過相關軟體進行網上培訓 (例如：zoom)
- (e) Bite-size video training via online platform  
在網上平台瀏覽培訓短片

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*No such level of staff  
沒有相關職級員工*

10. When compared with last year, the training and staff development budget of your establishment in the next 12 months will:  
 貴機構於未來十二個月的訓練及員工發展預算經費與過去一年比較是：

Increase 增加  
 Remain unchanged 維持不變

Decrease 減少  
 No training arranged in last year or in the next 12 months  
 過去一年或未來十二個月沒有安排培訓

11. To meet the emerging trends of the industry, please indicate the future training areas required for Full Time employees.  
 (You may wish to tick “√” more than 1 training area for each job level)  
 為配合行業的新興趨勢，請指出全職僱員在未來所需要的培訓範疇。（每職級可剔“√”選多個培訓範疇）

<u>Training</u> 培訓	<u>Managerial/ Professional</u> 經理／專業人員	<u>Supervisory</u> 督導員	<u>Craft/ Operative</u> 技工／操作工
<b>A. Managerial Skills 管理技巧</b>			
(i) Business and Financial Strategic Planning, Implementation and Evaluation 業務及財務策略規劃、推行及檢討	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(ii) Human Resources Management 人力資源管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(iii) Sales and Marketing Strategic Planning, Implementation and Evaluation 銷售及市場策略規劃、推行及檢討	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(iv) Supervisory Techniques, Leadership Skills 督導管理、領導技巧	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(v) Risk Management 風險管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(vi) Smart Technology Development 智能科技發展	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(vii) Food Chain 食物供應鏈	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>B. Trade Skills 行業技能</b>			
(i) Suggestive Selling 建議推銷	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) Cost Control 成本控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Contemporary & Presentation Art 當代擺盤藝術	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) Food Trends & Sustainability 食物趨勢及可持續性	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(v) Diets & Nutrition 飲食與營養	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vi) Restaurant Service 餐飲服務	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vii) Beverages (Alcoholic and Non-alcoholic) 飲料(酒精及非酒精)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(viii) Banquet / Catering Event Management 宴會／飲食項目管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ix) Food Hygiene and Safety 食品衛生及安全	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(x) Industry System Application 業界系統運用	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>C. Generic Skills 通用技巧</b>			
(i) Customer Service 顧客服務	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) Communication 溝通	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Problem Solving 難題解決	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) Interpersonal Skills 人際關係	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>D. Language 語言</b>			
(i) Putonghua 普通話	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) English 英語	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>E. Others 其他</b>			
Others (please specify) 其他（請說明）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>No such level of staff 沒有相關職級員工</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**End of Questionnaire. Thank You for Your Co-operation.**  
 問卷完，多謝合作。



**VOCATIONAL TRAINING COUNCIL**  
**職業訓練局**

**THE 2022 MANPOWER SURVEY OF THE CATERING INDUSTRY**  
**飲食業2022年人力調查**

The 2022 Manpower Survey of the Catering Industry (CA) aims at collecting manpower information of the industry concerned for formulating recommendations on future manpower training. Please kindly provide the information of your establishment as at 1<sup>st</sup> October 2022 by answering the questionnaire. Thank you.

飲食業2022年人力調查旨在蒐集業內人力情況的最新資料，並按此為未來人力訓練制訂適當建議。懇請 貴機構根據2022年10月1日的人力情況填寫此問卷。多謝合作。

Establishment Information

**機構資料**

TOTAL NO. OF PERSONS ENGAGED: \_\_\_\_\_  
僱員總人數

(For official use)  
Industry Code \_\_\_\_\_

Category of the restaurant in your establishment:  
貴機構的餐廳類別:

- |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Hong Kong style restaurant<br>(incl. Hong Kong style tea cafes, etc.)<br>港式餐廳 (包括港式茶餐廳等)                                         | <input type="checkbox"/> Other meal / food service<br>(incl. Desserts houses, Food court, Takeaway shops, etc.)<br>其他餐膳服務 (包括甜品/糖水店、美食廣場、外賣店等) |
| <input type="checkbox"/> Other than Chinese restaurant (Fusion, Countries Cuisines, incl. Western, Japanese, Korean, etc.)<br>非中式餐廳 (融合或多國菜式，包括西式、日式、韓式等) | <input type="checkbox"/> Event caterer<br>聚會餐飲服務商                                                                                              |
| <input type="checkbox"/> Fast food shop<br>快餐店                                                                                                            | <input type="checkbox"/> Restaurant in Club<br>會所餐廳                                                                                            |
| <input type="checkbox"/> Beverage serving place<br>(incl. Bars, Coffee shops, Herb tea shops, etc.)<br>飲品供應場所 (包括酒吧、咖啡店、涼茶鋪等)                             | <input type="checkbox"/> Chinese restaurant<br>中式酒樓 / 中菜館                                                                                      |

Details of Contact Person\*

**聯絡人資料\***

NAME OF PERSON TO CONTACT: \_\_\_\_\_  
聯絡人姓名

POSITION: \_\_\_\_\_  
職位

TEL. NO. : \_\_\_\_\_  
電話

FAX NO. : \_\_\_\_\_  
圖文傳真

E-MAIL : \_\_\_\_\_  
電郵

\* The information provided will be used for the purpose of this and subsequent manpower surveys.  
所提供的資料將用作是次及日後人力調查之用。

## Part I – Manpower Information

### 第一部份 – 人力情況

Please complete columns 'B' to 'E' of the questionnaire according to the list of principal jobs by referring to Appendix B for job description of individual job.

請根據列表中的主要職務，並參考附錄B有關各種職務的工作說明來填寫表內各欄 'B' 至 'E'。

#### Principal Jobs (Full Time employees) 主要職務 (全職僱員)

Please refer to Appendix A for column explanations. 請參考附錄A內各欄的說明。				
Job Code 職位 編號	(A) Principal Job 主要職務  (See Appendix B) (參閱附錄 B)	(B) No. of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices <sup>#</sup> )  在統計日期的 全職僱員人數 (實習生／學 徒 <sup>#</sup> 除外)	(C) No. of Full Time Trainees/ Apprentices <sup>#</sup> as at Survey Reference Date  在統計日期的 全職實習生／ 學徒 <sup>#</sup> 人數	(D) No. of Full Time Vacancies as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices <sup>#</sup> )  在統計日期的 全職空缺額 (實習生／學 徒 <sup>#</sup> 除外)
e.g: 例子:	Job Title A (3 employees, 1 Apprentice and 2 vacancies) 職位甲 (3名僱員, 1名學徒及2個空缺)	3	1	2
		Please enter a zero '0' in the box if no employee /trainees/apprentices/vacancy. 如沒有僱員／實習生／學徒／空缺，請在方 格內 填入 '0'。		6
<b>Sales and Management Section 營業及行政部</b>				
<b>Managerial and Professional Level 經理及專業人員級</b>				
101	Executive Director ; General Manager 執行董事；總經理			
102	Director / Manager of Human Resources 人力資源部總監／經理			
103	Chief Accountant ; Financial Director 總會計師；財務總監			
104	Purchasing Manager 採購部經理			
105	Business Manager ; Sales Manager 業務經理；營業部經理			
107	Administration Manager ; Executive Manager ; Executive Assistant Manager 行政經理；行政副經理			
108	Club Manager ; Director of Operations 會所經理；營運總監			
109	Director / Manager of Marketing ; Digital Media Manager ; Corporate Communications Manager 市場部總監／經理；數字媒體經理；企業傳訊經理			
110	Food and Beverage Director / Manager 飲食部總監／經理			
<b>Supervisory Level 督導員級</b>				
202	Human Resources Officer 人力資源部主任			
203	Accounting / Supervisor ; Cost Control / Supervisor (Food and Beverage) 會計／主管；飲食成本會計／主管			
205	Sales Supervisor 營業部主管			
207	Administration Officer ; Culinary Operations Officer 行政主任；餐務營運主任			
209	Public Relations Officer ; Digital Media Officer 公共關係主任；數字媒體主任			
211	Maintenance Supervisor ; Technical Supervisor 保養部主管；技術監督			
212	Store Supervisor 倉務主管			
213	Security Supervisor ; Head of Security 保安主任／主管			
<b>Craft/Operative Level &amp; Administrative and Others 技工／操作工級 和 文員及其他員工</b>				
311	Engineering Craftsman 工程部技工			
313	Security Officer ; Valet Parking Attendant 保安員；代客泊車員			
402	Human Resources Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；寫字樓文員			
403	Accounting Clerk 會計部文員			
412	General Storekeeper ; Store and Receiving Clerk ; Purchasing Clerk ; Quality Control Clerk 管倉員；貨倉及收貨文員；採購部文員；品質控制文員			
414	Secretary ; Office Assistant ; Driver 秘書；辦公室助理；司機			

# "Trainees/Apprentices" refer to those employees undergoing training and includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship.  
「實習生」／「學徒」指正在接受訓練的僱員，及包括正在接受各種形式訓練的實習生，和根據學徒合約受聘的學徒。

Job Code 職位 編號	(A) Principal Job 主要職務  (See Appendix B) (參閱附錄 B)	(B) No. of <b>Full Time</b> <b>Employees</b> as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices <sup>#</sup> )	(C) No. of <b>Full Time</b> Trainees/ Apprentices <sup>#</sup> as at Survey Reference Date	(D) No. of <b>Full Time</b> Vacancies as at Survey Reference Date (Excl. trainees/ apprentices <sup>#</sup> )	(E) Average Monthly Remuneration Package of <b>Full Time Employees</b> (Excl. trainees/ apprentices <sup>#</sup> )
	在統計日期的 <b>全職僱員</b> 人數 (實習生／學 徒 <sup>#</sup> 除外)	在統計日期的 <b>全職實習生／</b> <b>學徒</b> 人數 ( <sup>#</sup> 除外)	在統計日期的 <b>全職</b> 空缺額 (實習生／學 徒 <sup>#</sup> 除外)	全職僱員之每月 平均薪酬 (實習生／學徒 <sup>#</sup> 除外)	
	Please enter a zero '0' in the box if no employee /trainees/apprentices/vacancy. 如沒有僱員／實習生／學徒／空缺，請在方 格內 填入 '0'。				

### Table Service Section 樓面部

Managerial and Professional Level 經理及專業人員級					
131	Restaurant Manager ; Banquet Manager 餐廳經理；宴會經理				
Supervisory Level 督導員級					
231	Restaurant Head Supervisor 中菜館／酒樓／餐廳主管				
232	Captain ; Restaurant Supervisor 樓面部部長／領班				
234	Pantry Supervisor 傳菜部主管				
Craft/Operative Level 技工／操作工級					
331	Waiter/Waitress ; Server 侍應生；服務員				
332	Receptionist ; Hostess 接待員；知客				
333	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生				
334	Pantry Server / Assistant ; Food-runner 傳菜員				
335	Cashier 樓面出納員（收銀員）				
336	Food Station / Counter Handler 堂前小食處理員；小食檔處理員				
337	Delivery Staff / Take-Away Service Staff 送外賣員／外賣服務員				
Production Section 出品部					
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級					
151	Executive Chef ; Executive Sous Chef 行政總廚；副／助理行政總廚				
152	Head Chef ; Sous Chef 總廚師				
153	Executive Pastry Chef ; Head Chef (Pastry) 糕餅總廚師				
155	Head Chef (Specialty Cuisine) / Cook for Asian / Exotic cuisine 特色菜總廚師（亞洲及熱帶國家）				
Supervisory Level 督導員級					
252	Senior Cook 高級廚師				
253	Pastry Chef 糕餅廚師				
255	Barbecue Cook 燒味廚師／燒烤廚師				
256	Garde Manger 冷盤總廚師				
Craft/Operative Level 技工／操作工級					
352	Cook 廚師				
353	Baker ; Pastry Cook 麵包師傅；糕餅師傅				
357	Junior Cook 見習／初級廚師				
358	Kitchen Assistant 廚師助手				
359	Cleaner ; Dishwasher 清潔工；洗碗工				

# "Trainees/Apprentices" refer to those employees undergoing training and includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship.  
「實習生」／「學徒」指正在接受訓練的僱員，及包括正在接受各種形式訓練的實習生，和根據學徒合約受聘的學徒。

# “Trainees/Apprentices” refer to those employees undergoing training and includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship. 「實習生」／「學徒」指正在接受訓練的僱員，及包括正在接受各種形式訓練的實習生，和根據學徒合約受聘的學徒。

## Part II

## 第二部份

### **Part Time employees and Casuals**

## 兼職僱員及臨時員工

1. Please indicate the post and the following manpower information of **Part Time** employees<sup>^</sup> and **Casuals<sup>#</sup>** **as at Survey Reference Date**.  
請填寫**在統計日期** **貴機構的兼職僱員<sup>^</sup>及**臨時員工<sup>#</sup>**的職位及下列人材資訊。**

### Age distribution of Employees

## 僱員年齡分佈

2. Please indicate the percentage of age range distribution of **Full Time employees** of the following job levels.  
請指出 貴機構在下列職級的**全職僱員**的年齡分佈。

	25 or below 25 歲或以下	26 – 35 26 至 35 歲	36 – 55 36 至 55 歲	56 or above 56 歲或以上	No such level of staff 沒有相關職級員工
(a) Managerial/Professional Level 經理／專業人員級	%	%	%	%	<input type="checkbox"/>
(b) Supervisory Level 督導員級	%	%	%	%	<input type="checkbox"/>
(c) Craft/Operative Level 技工／操作工級	%	%	%	%	<input type="checkbox"/>

## **New Recruitment**

## 新聘僱員

3. Please state the number of Full Time employees who were newly recruited in the past 12 months.  
請列出 貴機構在過去十二個月內新招聘的全職僱員人數。

	Managerial/ Professional Level 經理／專業人員級	Supervisory Level 督導員級	Craft/ Operative Level 技工／操作工級	Administrative and Others 文員及其他員工
(a) Total 總人數				
(b) Number of new recruits <u>with</u> catering industry experience 新招聘中具飲食業經驗的僱員人數				
(c) Number of new recruits who are <u>Fresh Graduates</u> of Catering Programmes 新招聘的應屆飲食業培訓課程畢業生人數				

4. For those new recruits **without** catering industry experience, please indicate the industry that they worked in before.  
請指出**無**相關飲食業經驗的新入職僱員在入職前從事的行業。

## Employees who had left the Establishment

### 已離職僱員

5. Please state the number of Full Time employees who had left in the past 12 months.

請列出 貴機構在過去十二個月內全職僱員的離職人數。

(a) Managerial/Professional Level  
經理／專業人員級

(b) Supervisory Level  
督導員級

(c) Craft/Operative Level  
技工／操作工級

(d) Administrative and Others  
文員及其他員工

## Business Environment

### 行業概況

6. Please indicate your view on the expected change in business volume of your establishment in the next 12 months.

(Please tick in the box as appropriate) and indicate the reasons leading to the better or worse.

請指出 貴機構預計在未來十二個月業務額的變化(請在適當的格內填上“✓”號)及引起較佳或較差的原因。

Better  
較佳       +       % (Please state reasons)  
(請說明原因)

Stable  
穩定       -       % (Please state reasons)  
(請說明原因)

Worsen  
較差       -       % (Please state reasons)  
(請說明原因)

Uncertain  
不肯定

---

---

---

## Major Difficulties Encountered in Recruitment

### 主要招聘困難

7. Please indicate the difficulties encountered in recruitment of Full Time employees of your establishment in past 12 months.

請指出 貴機構在過去十二個月招聘全職僱員時所遇到的困難。

<u>Reasons</u> 原因	<u>Managerial/ Professional</u> 經理／ 專業人員	<u>Supervisory</u> 督導員	<u>Craft/ Operative</u> 技工／操作工
(a) No recruitment was taken place 沒有招聘	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(b) Recruitment was taken place and <u>did not encounter difficulties</u> 有招聘，並 <u>沒有</u> 遇到招聘困難	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(c) Recruitment was taken place and the difficulties encountered were: (You may tick “ <u>✓</u> ” one or more options.) 有招聘，所遇到的困難是：(可剔“ <u>✓</u> ”選多於一項。)			
(i) Lack of candidates with relevant experience 缺乏具相關經驗求職者	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) Insufficient trained/qualified manpower in the related disciplines 缺乏具相關訓練／資歷的人力資源	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Terms of employment (e.g. compensation and benefits) 聘用條件 (例如：薪酬及福利)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) Working conditions (e.g. working hours, shift work) 工作條件 (例如：工作時間，輪班工作)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(v) Working environment 工作環境	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vi) Career prospects 晉升機會	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vii) Competition for manpower from other industries 源自其他行業之人手競爭	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(viii) Competition for manpower from the Mainland/Macao/other cities 源自內地／澳門／其他城市之人手競爭	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ix) Others (please specify) 其他 (請說明)	<hr/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Preferred Education Level and Years of Experience of Employees

#### 僱員宜有的教育程度及相關年資

8. Please choose preferred education level and years of experience of Full Time employees.

請選擇全職僱員宜有的教育程度及相關年資。

Job level 職級	Managerial/ Professional 經理／專業人員	Supervisory 督導員	Craft/ Operative 技工／操作工
<b>(a) Education Level (Please tick “√” 1 box for each job level)</b> <b>教育程度 (每職級請剔“√”選一項)</b>			
(i) Postgraduate Degree 研究生學位	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) First Degree 學士學位	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Sub-degree (e.g. Higher Diploma) 副學位 (例如高級文憑)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) Diploma/Certificate 文憑／證書	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(v) Secondary 4 to 6/7 中四至中六／七	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vi) Secondary 3 or below 中三或以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>(b) Years of Experience (Please tick “√” 1 box for each job level)</b> <b>相關年資 (每職級請剔“√”選一項)</b>			
(i) 10 years or more 十年或以上	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) 6 years to less than 10 years 六年至十年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) 3 years to less than 6 years 三年至六年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) 1 year to less than 3 years 一年至三年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(v) Less than 1 year 一年以下	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vi) No experience 無經驗	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>No such level of staff 沒有相關職級員工</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Training

#### 培訓

9. Please choose the preferred mode of training for Full Time employees (You may tick “√” one or more options.).

請選擇全職僱員宜有的訓練模式 (可剔“√”選多於一項)。

Managerial/ Professional and  
Supervisory  
經理／專業人員 及 督導員

Craft/Operative  
技工／操作工

#### Face-to-face 實體：

- (a) Company's in-house training  
公司內部培訓
- (b) Outside training provider  
外間培訓機構
- (c) On-the-job training  
在職培訓

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

#### Online 網上：

- (d) Real-time online training via relevant software (e.g. zoom)  
實時透過相關軟體進行網上培訓 (例如：zoom)
- (e) Bite-size video training via online platform  
在網上平台瀏覽培訓短片

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*No such level of staff  
沒有相關職級員工*

10. When compared with last year, the training and staff development budget of your establishment in the next 12 months will:  
 貴機構於未來十二個月的訓練及員工發展預算經費與過去一年比較是：

Increase 增加  
 Remain unchanged 維持不變

Decrease 減少  
 No training arranged in last year or in the next 12 months  
 過去一年或未來十二個月沒有安排培訓

11. To meet the emerging trends of the industry, please indicate the future training areas required for Full Time employees.  
 (You may wish to tick “√” more than 1 training area for each job level)  
 為配合行業的新興趨勢，請指出全職僱員在未來所需要的培訓範疇。（每職級可剔“√”選多個培訓範疇）

<u>Training</u> 培訓	<u>Managerial/ Professional</u> 經理／專業人員	<u>Supervisory</u> 督導員	<u>Craft/ Operative</u> 技工／操作工
<b>A. Managerial Skills 管理技巧</b>			
(i) Business and Financial Strategic Planning, Implementation and Evaluation 業務及財務策略規劃、推行及檢討	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(ii) Human Resources Management 人力資源管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(iii) Sales and Marketing Strategic Planning, Implementation and Evaluation 銷售及市場策略規劃、推行及檢討	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(iv) Supervisory Techniques, Leadership Skills 督導管理、領導技巧	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(v) Risk Management 風險管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(vi) Smart Technology Development 智能科技發展	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
(vii) Food Chain 食物供應鏈	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>B. Trade Skills 行業技能</b>			
(i) Suggestive Selling 建議推銷	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) Cost Control 成本控制	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Contemporary & Presentation Art 當代擺盤藝術	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) Food Trends & Sustainability 食物趨勢及可持續性	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(v) Diets & Nutrition 飲食與營養	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vi) Restaurant Service 餐飲服務	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(vii) Beverages (Alcoholic and Non-alcoholic) 飲料(酒精及非酒精)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(viii) Banquet / Catering Event Management 宴會／飲食項目管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ix) Food Hygiene and Safety 食品衛生及安全	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(x) Industry System Application 業界系統運用	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>C. Generic Skills 通用技巧</b>			
(i) Customer Service 顧客服務	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) Communication 溝通	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iii) Problem Solving 難題解決	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(iv) Interpersonal Skills 人際關係	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>D. Language 語言</b>			
(i) Putonghua 普通話	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(ii) English 英語	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>E. Others 其他</b>			
Others (please specify) 其他（請說明）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>No such level of staff 沒有相關職級員工</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**End of Questionnaire. Thank You for Your Co-operation.**  
 問卷完，多謝合作。

The 2022 Manpower Survey of the Catering Industry  
飲食業2022年人力調查

Explanatory Notes  
附註

**Part I**

第一部份

1. Principal Jobs – Column ‘A’

主要職務——‘A’欄

- (a) Please go through column ‘A’ and mark those principal jobs applicable to your establishment. For detailed job descriptions for principal jobs, please refer to Appendix B.  
請瀏覽‘A’欄，選取適用於貴機構的主要職務。有關詳細的工作說明，請參閱附錄B。
- (b) Please note that some of the job titles may not be the same as those used in your establishment. Please classify an employee according to his/her major duty and supply the required information if the jobs have similar or related functions.  
調查表內部分職稱可能有別於貴機構所採用者。請根據僱員的主要職責分類。若員工職責與表內某職務的職責相近，可視作相同職務，請提供所需資料。
- (c) In the event where an employee’s duties in your establishment are split between two or more job titles, please use the job title that best describes his/her principal responsibility.  
如貴機構有員工身兼多項職責，請選用最能反映其主要職責的職稱。
- (d) Please add in column ‘A’ titles of any principal jobs not mentioned in job descriptions (Appendix B); briefly describe them in respect of the appropriate job categories.  
如貴機構另有飲食的主要職務未載於工作說明（附錄B），請一併填入‘A’欄內，並簡述其所屬的職務類別及等級。

2. Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. Trainees/Apprentices) – Column ‘B’

在統計日期的全職僱員人數（實習生／學徒除外）——‘B’欄

For each principal job, please fill in the total number of Full Time employees (excluding trainees/apprentices) as at survey reference date.

“Full Time Employees” refer to those working Full Time (i.e. at least 4 weeks a month, and not less than 18 hours in each week) under the payroll of the establishment. These include proprietors and partners working full-time for the establishment. These definitions also apply to ‘employee(s)’ appearing in other parts of the questionnaire.

請填寫貴機構於統計日期僱用的每個主要職務的全職僱員總數（實習生／學徒除外）。

「全職僱員」指在貴機構內全職工作（即每月最少四週、每週不少於十八小時）的受薪人員，其中包括在機構內全職工作的東主及合夥人。調查表內所出現的「僱員」等詞，定義亦同。

3. Number of Full Time Trainees/Apprentices as at Survey Reference Date – Column ‘C’

在統計日期的全職實習生／學徒人數——‘C’欄

Please fill in the total number of Full Time employees undergoing training. This includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship.

請填寫正在全職接受訓練的僱員總數，包括正在接受各種形式訓練的實習生，以及根據學徒合約受聘的學徒。

4. Number of Full Time Vacancies as at Survey Reference Date (Excl. Trainees/Apprentices) – Column ‘D’

在統計日期的全職空缺額（實習生／學徒除外）——‘D’欄

Please fill in the total number of existing Full Time vacancies as at survey reference date. ‘Existing Vacancies’ refer to those unfilled, immediately available job openings for which the establishment is actively trying to recruit personnel as at survey reference date.

請填上在統計日期每一主要職務的全職空缺額。「現有空缺額」指在統計日期的該職位仍懸空，需立刻填補而現正積極招聘人員填補。

5. Average Monthly Remuneration Package of Full Time Employees (Excl. trainees/Apprentices) – Column ‘E’  
全職僱員之每月平均薪酬（實習生／學徒除外）—— ‘E’ 欄

Please enter the code of average monthly remuneration package during the past 12 months for each principal job of Full Time employee(s). This should include basic salary, overtime pay, cost of living allowance, meal allowance, housing allowance, travel allowance, commission and bonus. If you have more than one employee doing the same job, please enter the average range.

請在 ‘E’ 欄填入每個主要職務的全職僱員過去12個月每月平均薪酬的編號。這包括底薪、逾時工作津貼、生活津貼、膳食津貼、房屋津貼、旅行津貼、佣金及花紅。如 貴公司有多於一名僱員擔任同一主要職務，則請取平均收入。

**Part II**  
第二部份

6. Question 1 – Manpower information of Part Time employees and Casuals  
問題1 — 兼職僱員及臨時員工的人力資訊

Please indicate the manpower figures below of Part Time employees<sup>^</sup> and Casuals<sup>#</sup> as at Survey Reference Date by post.

請按職位填寫在統計日期 貴機構的兼職僱員<sup>^</sup>及臨時員工<sup>#</sup>的下列人力數據

- Part Time employees: Number of employees reported duty, Hourly Wage and Vacancies  
兼職僱員的值勤人數、時薪及空缺數目
- Casuals: Number of individuals reported duty and Vacancies  
臨時員工的值勤人數及空缺數目

Note:  
註：

<sup>^</sup> “Part Time employees” refers to employees who are employed under a “contract of employment” and their working hours per week is less than 30.  
“兼職員工”是指根據僱傭合約受僱及每週工作時間少於30小時的員工。

<sup>#</sup> “Casuals” refers to individuals who are hired on an ad-hoc basis.  
“臨時員工”是指按當時需要而聘請的員工。

7. Question 2 – Age distribution of Employees  
問題2 — 僱員年齡分佈

Please indicate the age distribution of Full Time employees.

請指出 貴機構的全職僱員的年齡分佈。

8. Question 3 - New Recruitment  
問題3 — 新聘僱員

- ◆ Please fill in the total number of Full Time employees who were newly recruited in the past 12 months.  
請填入 貴機構在過去十二個月內新招聘的全職僱員總人數。
- ◆ Please fill in the number of new recruits with the experience in Catering Industry.  
請填入 貴機構的新招聘中，具飲食業相關經驗的人數。
- ◆ Please fill in the number of new recruits who are fresh graduates of catering programmes.  
請填入 貴機構的新招聘中，應屆飲食業課程之畢業生人數。

9. Question 4  
問題4

For those new recruits without catering industry experience, please indicate the industry that they worked in before.  
請指出無相關飲食業經驗的新入職僱員在入職前從事的行業。

10. Question 5 – Employees who had left the Establishment  
問題5 — 已離職僱員

Please fill in the number of Full Time employees who had left in the past 12 months.  
請填上 貴機構過去十二個月內，全職僱員的離職人數。

11. Question 6 – Business Environment

問題6 – 行業概況

Please indicate the view on the expected change in business volume of your establishment in the next 12 months and indicate the reasons leading to the better or worse.

請指出 貴機構預計在未來十二個月之業務額變化及引起較佳或較差的原因。

12. Question 7 - Major Difficulties Encountered in Recruitment

問題7 – 主要招聘困難

Please indicate the difficulties encountered in recruitment of Full Time employees of your establishment in the past 12 months.

請指出 貴機構在過去十二個月招聘全職僱員時所遇到的困難。

13. Question 8 – Preferred Education Level and Years of Experience of Employees

問題8 – 僱員宜有的教育程度及相關年資

Please indicate the preferred education level and years of experience of Full Time employees.

請選擇全職僱員宜有的教育程度及相關年資。

14. Question 9 – Training mode

問題9 – 訓練模式

Please indicate the preferred mode of training for Full Time employees.

請指出全職僱員宜有的訓練模式。

15. Question 10 – Comparison with last year's staff development budget

問題10 – 與過去一年的員工發展預算經費比較

When compared with last year, please indicate the training and staff development budget of your establishment in the next 12 months.

請指出 貴機構於未來十二個月的訓練及員工發展預算經費與過去一年比較。

16. Question 11 – Training areas

問題11 – 培訓範疇

To meet the emerging trends of the industry, please indicate the future training areas required for Full Time employees.

為配合行業的新興趨勢，請指出全職僱員在未來所需要的培訓範疇。

2022 Manpower Survey of the Catering Industry  
飲食業2022年人力調查

Job Descriptions for Principal Jobs  
主要職務工作說明

(Some of the job titles may not be identical to those used in your establishment. But if the jobs have similar or related functions, please treat them as the same and supply the required information in the questionnaire.)

(部分職稱可能與貴機構所採用者有別，但若工作性質相近，請視作同一職務，並在調查表內提供所需資料。)

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
<b>Sales and Management Section 營業及行政部</b>		
<b>Managerial and Professional Level 經理及專業人員級</b>		
101	Executive Director ; General Manager 執行董事；總經理	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assumes the total responsibility of managing an establishment, usually with other managers and executives as direct subordinates;</li> <li>Implements the company's policies with a view to achieving their objectives.</li> <li>在直屬下級（通常為其他經理及行政人員）協助下，全權負責機構的管理；</li> <li>推行公司的政策，以達到目標。</li> </ul>
102	Director / Manager of Human Resources 人力資源部總監／經理	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formulates and supervises the implementation of personnel policies, procedures and regulations;</li> <li>Maintains amicable staff relations;</li> <li>May design and carry out training programme for employees of an establishment;</li> <li>Plans and implements effective training programmes for all levels of staff;</li> <li>Co-ordinates and controls internal and external training;</li> <li>Advises management on training and management development trends;</li> <li>Acts as course leader in specific training programmes;</li> <li>Provides counselling for employees;</li> <li>Determines the effectiveness of training activities.</li> <li>制訂及督導推行人事政策、程序及規則；</li> <li>維持良好的員工關係；</li> <li>或需為僱員設計及推行訓練計劃；</li> <li>為各職級人員策劃及推行有效的訓練計劃；</li> <li>管理及協調酒樓內外訓練；</li> <li>就訓練及管理發展趨勢向管理層提供意見；</li> <li>任特別訓練計劃的課程負責人；</li> <li>為職員提供輔導；</li> <li>評定訓練活動的成效。</li> </ul>
103	Chief Accountant ; Financial Director 總會計師；財務總監	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controls budgets and expenditure, company financial policies and procedures, contracts and licenses, senior executive personnel records and fringe benefits;</li> <li>Manages cash flow, loan and money changes;</li> <li>Supervises the Credit Department, credit accounts, general accounting, cashier, income audit, costings;</li> <li>Arranges Letters of Credit (lcs) for the company's purchases and liaises with suppliers.</li> <li>監管預算及開支、公司財務政策及程序、合約及牌照、高級行政人員的人事記錄及附帶福利；</li> <li>管理現金流量、貸款及貨幣兌換；</li> <li>督導信貸部、信貸帳目、一般會計事務、出納、收入核數事務、成本核算等部門；</li> <li>為公司的採購活動安排信用狀，並與供應商聯繫。</li> </ul>
104	Purchasing Manager 採購部經理	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plans, organises and controls purchase and stock of food commodities for sale or internal consumption according to supply and demand trends;</li> <li>Formulates and implements the company's policies.</li> <li>根據供求趨勢策劃、組織及控制供銷售或自用食品的採購及存貨；</li> <li>制訂及推行公司政策。</li> </ul>
105	Business Manager ; Sales Manager 業務經理；營業部經理	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supervises sales promotion of the restaurant and maintains good relationship with clients;</li> <li>Liaises with suppliers on special food and beverage promotions.</li> <li>督導餐廳的業務推廣，與客戶維持良好關係；</li> <li>就特別食品及飲品推廣活動與供應商聯絡。</li> </ul>

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
<b>Sales and Management Section 營業及行政部</b>		
107	Administration Manager ; Executive Manager ; Executive Assistant Manager 行政經理；行政副經理	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ensures smooth and efficient running of the internal systems and procedures;</li> <li>● Ensures prompt and efficient centralised office and supporting services for all departments.</li> <li>● 確保內部系統及程序順利並有效地運作；</li> <li>● 保證為各部門提供迅速和有效率的中央統籌辦公服務及輔助服務。</li> </ul>
108	Club Manager ; Director of Operations 會所經理；營運總監	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Takes charge of the overall daily operations and management of the establishment.</li> <li>● Ensures smooth and efficient running of the internal systems and procedures;</li> <li>● Ensures prompt and efficient centralised office and supporting services for all departments.</li> <li>● 負責機構整體的日常運作和管理。</li> <li>● 確保內部系統及程序順利並有效地運作；</li> <li>● 保證為各部門提供迅速和有效率的中央統籌辦公服務及輔助服務。</li> </ul>
109	Director / Manager of Marketing ; Digital Media Manager ; Corporate Communications Manager 市場部總監／經理；數字媒體經理；企業傳訊經理	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Plans, organises, directs and controls the marketing functions;</li> <li>● Reviews market and sales analysis to determine local and overseas market requirements;</li> <li>● Co-ordinates public relations activities relating to sales promotion.</li> <li>● 策劃、組織、指導和管理市場拓展活動；</li> <li>● 檢討市場及營業分析，以確定本地及海外市場需求；</li> <li>● 統籌與營業推廣有關的公共關係活動。</li> </ul>
110	Food and Beverage Director / Manager 餐飲部總監／經理	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Plans, organises, directs and controls operation of food and beverage facilities in an effective way;</li> <li>● Analyses operation costs and closely liaises with purchasing manager;</li> <li>● Determines payroll and operating costs so as to establish food and beverage prices;</li> <li>● Makes improvements in service procedures and guest relations;</li> <li>● Organises special food and beverage promotions and festivals;</li> <li>● Makes contacts with clients regarding functions;</li> <li>● Co-ordinates with Executive Chef in menu planning and staffing;</li> <li>● Studies market trends by visiting other establishments.</li> <li>● 策劃、組織、指導及控制飲食部設施的以達有效率的運作；</li> <li>● 分析營業成本及與採購部經理密切聯繫；</li> <li>● 訂完工資及營業成本，以便擬定食物和飲品的價格；</li> <li>● 改善服務程序及與顧客關係；</li> <li>● 負責籌辦特別食品、飲品節及其宣傳活動；</li> <li>● 就籌備宴會事宜與顧客接觸；</li> <li>● 與行政總廚師協調，編訂餐牌及分配人手；</li> <li>● 造訪其他機構以研究市場趨勢；</li> <li>● 積極推行與食物衛生有關的系統。</li> </ul>
<b>Supervisory Level 督導員級</b>		
202	Human Resources Officer 人力資源部主任	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Recruits, interviews and hires employees for the restaurants;</li> <li>● Counsels, transfers and dismisses employees based on appraisal of supervisors.</li> <li>● Counsels and advises department heads regarding personnel problems;</li> <li>● Trains new or existing employees;</li> <li>● Performs periodic reviews on trainees' progress and recommends actions based on appraisals;</li> <li>● Maintains supplies of training materials;</li> <li>● Participates in discussions regarding the adoption of new or improved training methods and/or materials.</li> <li>● 招募、面見及聘任僱員；</li> <li>● 根據僱員上級的評核對僱員進行輔導、調職或解僱；</li> <li>● 就人事問題向部門主管提供輔導及意見；</li> <li>● 訓練新聘或現職僱員；</li> <li>● 對受訓者進度進行定期檢討，並根據評核結果提出建議；</li> <li>● 供應訓練材料；</li> <li>● 就採用新的訓練材料或改良方面參與討論。</li> </ul>

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
<b>Sales and Management Section 營業及行政部</b>		
203	Accounting / Supervisor ; Cost Control / Supervisor (Food and Beverage)  會計／主管；飲食成本會計／主管	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Recruits, interviews and hires employees for the restaurants;</li> <li>● Counsels, transfers and dismisses employees based on appraisal of supervisors.</li> <li>● Counsels and advises department heads regarding personnel problems;</li> <li>● Trains new or existing employees;</li> <li>● Performs periodic reviews on trainees' progress and recommends actions based on appraisals;</li> <li>● Maintains supplies of training materials;</li> <li>● Participates in discussions regarding the adoption of new or improved training methods and/or materials.</li> <li>● 招募、面見及聘任僱員；</li> <li>● 根據僱員上級的評核對僱員進行輔導、調職或解僱；</li> <li>● 就人事問題向部門主管提供輔導及意見；</li> <li>● 訓練新聘或現職僱員；</li> <li>● 對受訓者進度進行定期檢討，並根據評核結果提出建議；</li> <li>● 供應訓練材料；</li> <li>● 就採用新的訓練材料或改良方面參與討論。</li> </ul>
205	Sales Supervisor 營業部主管	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Promotes the sale of food and beverage items for groups/parties/individuals;</li> <li>● Checks sales figures, stock and customer preferences;</li> <li>● Supervises sales persons.</li> <li>● 向團體／宴會／個別人士促銷食物及飲品；</li> <li>● 查核營業數字、存貨及留意顧客喜好；</li> <li>● 督導營業人員。</li> </ul>
207	Administration Officer ; Culinary Operations Officer 行政主任；餐務營運主任	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Supports the overall daily operations and management of the establishment;</li> <li>● Operates internal systems and procedures;</li> <li>● Provides office supporting services for all departments.</li> <li>● 支援機構整體的日常運作和管理。</li> <li>● 執行內部系統及程序；</li> <li>● 為各部門提供有效率的統籌辦公服務及輔助服務。</li> </ul>
209	Public Relations Officer ; Digital Media Officer  公共關係主任；數字媒體主任	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Liaises with media;</li> <li>● Handles publicity and photographic assignments;</li> <li>● Prepares press releases in both English and Chinese;</li> <li>● Liaises with Sales Executives and covers other duties assigned by the management.</li> <li>● 與傳媒聯絡；</li> <li>● 處理宣傳與攝影工作；</li> <li>● 編擬中英文新聞稿；</li> <li>● 與營業員聯繫，並負責管理層分配的其他工作。</li> </ul>
211	Maintenance Supervisor ; Technical Supervisor 保養部主管；技術監督	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Inspects the establishment's premises;</li> <li>● Checks on the electrical/mechanical plant and equipment;</li> <li>● Contacts outside contractors regarding repair and maintenance works or renovations.</li> <li>● 視察公司所在樓宇；</li> <li>● 檢查電氣／機械裝置及設備；</li> <li>● 就維修或裝修工程與外間承辦商聯絡。</li> </ul>
212	Store Supervisor 倉務主管	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Keeps store;</li> <li>● Informs management of the storage situation for expensive items such as sharks' fins and abalone.</li> <li>● 管理存貨；</li> <li>● 向管理層報告貴重物品如魚翅及鮑魚的存貨情況。</li> </ul>
213	Security Supervisor ; Head of Security 保安主任 / 主管	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Informs department heads concerned of any necessary procedures on internal security matters;</li> <li>● Liaises with police department, arranges staff safety training and fire drill tests;</li> <li>● Security screening of new employees;</li> <li>● Investigates all incidents and thefts within the premises.</li> <li>● 知會各部門主管一切與內部保安有關的程序；</li> <li>● 與警方聯絡，安排職員進行安全訓練及防火演習；</li> <li>● 審查新聘僱員背景；</li> <li>● 調查偷竊及其他事件。</li> </ul>

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
<b>Sales and Management Section 營業及行政部</b>		
<b>Craft/Operative Level 技工／操作工級</b>		
311	Engineering Craftsman 工程部技工  (incl. Mechanic, Carpenter, air-conditioning, electrician, plumber 包括：機械技工／木工／空氣調節 系統技工／電工／喉管工)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Checks, inspects, maintains and repairs all lighting/ air-conditioning/electrical/mechanical installations and equipment in the guest areas, public areas and back-of the house;</li> <li>Liaises with outside contractors.</li> <li>檢查、視察、維修及保養公共地方及後門的所有照明／空氣調節／電氣／機械裝置及設備；</li> <li>與外間承辦商聯繫。</li> </ul>
313	Security Officer ; Valet Parking Attendant 保安員；代客泊車員	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carries out guard duty;</li> <li>Regular patrol in premises;</li> <li>Checks all entrances/exits/back staircases;</li> <li>Ensures all items found in the premises are properly recorded and kept;</li> <li>Conducts enquiry on incidents occurred;</li> <li>Provides protection to VIP guests on management's instruction.</li> <li>負責保安／護衛工作；</li> <li>定時巡查所有範圍；</li> <li>查察所有出入口及後樓梯；</li> <li>確保所有在餐廳內發現的物件得以正確記錄及妥為保存；</li> <li>就所發生的事件進行調查；</li> <li>根據管理階層指示保護貴賓。</li> </ul>
<b>Administrative and Others 文員及其他員工</b>		
402	Human Resources Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；寫字樓文員	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assists in implementing personnel policies and functions;</li> <li>Processes application forms from prospective employees and arranges interviews;</li> <li>Keeps staff records;</li> <li>Performs clerical duties of a general nature such as copying, compiling, filing and recording information.</li> <li>協助推行人事政策和活動；</li> <li>處理應徵申請及安排面試；</li> <li>保存職工記錄；</li> <li>負責一般文職工作，包括抄寫、編纂、編理檔案及記錄資料等</li> </ul>
403	Accounting Clerk 會計部文員	<ul style="list-style-type: none"> <li>Performs a variety of routine calculating, posting, recording, filing and typing duties in accounts department;</li> <li>Records all food and beverage sales at the time of meal, and submits receipts for Cashier's general records;</li> <li>Prepares cashier's daily report;</li> <li>Corrects all daily receipts;</li> <li>Provides changes for all cashier.</li> <li>負責會計部各方面的日常計算、過帳、記錄、編理檔案及打字等工作；</li> <li>記錄營業時間內飲品及食品的銷售情況，並準時將單據遞交予大堂出納員列入總帳；</li> <li>編製出納日誌；</li> <li>更正日常帳單；</li> <li>為所有出納員提供兌換。</li> </ul>

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
<b>Sales and Management Section 營業及行政部</b>		
412	General Storekeeper ; Store and Receiving Clerk ; Purchasing Clerk ; Quality Control Clerk 管倉員；貨倉及收貨文員；採購部文員；品質控制文員	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Checks and maintains cold and dry store, wine cellar, silverware and glasses inventories and store records;</li> <li>● Informs management of the storage situation for expensive items;</li> <li>● Checks all merchandise entering the establishment and their proper documentation;</li> <li>● Follows up purchase orders and requisition requests;</li> <li>● Maintains par stocks in stockroom;</li> <li>● Distributes and follows up on purchase orders and requisition requests;</li> <li>● Expedites delivery, verification of invoices and freight charges;</li> <li>● Maintains a library of catalogues, price and reference data;</li> <li>● Performs a variety of routine calculations, posting and recording;</li> <li>● Assists in cost control and inventory taking;</li> <li>● Makes random inspections on all supplies for the outlet.</li> <li>● 檢查並管理凍倉及乾貨倉、酒庫、銀器及玻璃存貨，以及存貨記錄；</li> <li>● 向管理階層報告貴重物品的存貨情況；</li> <li>● 跟進購買訂單及物料需求表；</li> <li>● 保持貨倉內存有一定分量的貨物；</li> <li>● 分發購貨訂單及物料需求表並跟進有關工作；</li> <li>● 確保進貨快捷、核對發票及運費；</li> <li>● 保存貨品目錄、價格及參考資料；</li> <li>● 負責多方面的日常計算、過帳及記錄工作；</li> <li>● 協助處理成本控制及清點存貨等工作；</li> <li>● 抽查各飲食部門所用物料。</li> </ul>
414	Secretary ; Office Assistant ; Driver 秘書；辦公室助理；司機	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Takes dictation and transcribes letters, reports and memos;</li> <li>● Answers telephone, screens calls and takes messages;</li> <li>● Prepares replies to routine enquiries;</li> <li>● Maintains daily calendar and appointment schedules.</li> <li>● Performs secretarial duties;</li> <li>● Handles odd jobs and run errands for the General Office.</li> <li>● 記錄及繕寫信件、報告及便箋；</li> <li>● 接聽電話、甄別來電及記錄口訊；</li> <li>● 答覆一般詢問；</li> <li>● 編擬每日事務及約會程序表，並接待訪客；</li> <li>● 執行速記及有關的秘書工作；</li> <li>● 為辦事處處理雜務及差使。</li> </ul>

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
<b>Table Service Section 樓面部</b>		
<b>Managerial and Professional Level 經理及專業人員級</b>		
131	Restaurant Manager ; Banquet Manager 餐廳經理；宴會經理	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Manages and co-ordinates the activities of the restaurant and trains staff to ensure prompt and courteous services;</li> <li>● Recommends menu items and wines to clients;</li> <li>● Achieves revenue target;</li> <li>● Ensures guest satisfaction;</li> <li>● Achieves the preset revenue target and cost involved;</li> <li>● Provides work safety training to the team.</li> <li>● 管理及協調酒樓的工作及訓練員工，確保員工能迅速及禮貌地為顧客服務；</li> <li>● 向顧客建議菜牌及菜式；</li> <li>● 控制成本以維持訂定的邊際利潤；</li> <li>● 確保顧客滿意度；</li> <li>● 努力達到公司對業績及成本的要求；</li> <li>● 提供工業安全培訓給下屬。</li> </ul>
<b>Supervisory Level 督導員級</b>		
231	Restaurant Head Supervisor 中菜館／酒樓／餐廳主管	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Supervises and co-ordinates the work of the restaurant's staff;</li> <li>● Assumes the management responsibility of the establishment;</li> <li>● Ensures guest satisfaction and handles guest complaints.</li> <li>● Provides overall supervision of the restaurant/operation and service;</li> <li>● Advises management on guests' preference, opinions and complaints;</li> <li>● Schedules staff duties;</li> <li>● Gives continuous training to staff.</li> <li>● 督導及統籌餐廳員工的工作；</li> <li>● 負責管理餐廳；</li> <li>● 確保客人滿意服務及處理顧客投訴；</li> <li>● 全面督導酒樓的服務；</li> <li>● 將顧客的喜好、意見和投訴告知管理階層；</li> <li>● 分配員工職務；</li> <li>● 為員工提供持續訓練。</li> </ul>
232	Captain ; Restaurant Supervisor 樓面部部長／領班	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Assists Manager/Assistant Manager in supervising and assigning waiters/waitresses to their work station;</li> <li>● Prepares and checks table set-up;</li> <li>● Upselling menu and beverage items;</li> <li>● Liaises with clients and cashiering;</li> <li>● Takes orders from guests and delivers orders to kitchen;</li> <li>● May carve meats and prepare flambe dishes at table;</li> <li>● Advises on the selection of wines and serves them.</li> <li>● 協助樓面領班／總管督導及分派侍應生至各工作崗位；</li> <li>● 準備及檢查檯面擺設；</li> <li>● 推薦及銷售額外餐飲；</li> <li>● 與顧客聯絡及賬單準備；</li> <li>● 負責替顧客落單然後交予廚房；</li> <li>● 或需即席為顧客切削肉類或烹製火焰菜式；</li> <li>● 在顧客選擇酒類時提供意見並為其服務。</li> </ul>
234	Pantry Supervisor 傳菜部主管	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Supervises pantry helpers and arranges their duty rosters according to workload of the kitchen;</li> <li>● Supervises serving schedule of the ordered dishes;</li> <li>● Ensures proper handling and storage of all food accompaniments and condiments.</li> <li>● 督導傳菜員及依據廚房工作量安排其當值表；</li> <li>● 督導上菜程序；</li> <li>● 保持各類餐廳用品存放得宜。</li> </ul>

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
<b>Table Service Section 櫃面部</b>		
<b>Craft/Operative Level 技工／操作工級</b>		
331	Waiter/Waitress ; Server 侍應生；服務員	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Collects food from kitchen;</li> <li>● Cleans up tables, buffet tables and changes linen;</li> <li>● Prepares table setting and removes dishes;</li> <li>● Knows all menu items;</li> <li>● Knows the preparation of common menu items and chef's daily recommendation;</li> <li>● Punches in food order in Point of Sale (POS) system.</li> <li>● 從廚房端出食物；</li> <li>● 清潔餐桌、自助餐桌及更換檯布；</li> <li>● 擺設餐具及收拾碗碟；</li> <li>● 熟知餐牌內每一項目；</li> <li>● 熟悉常見菜式的烹製方法及廚師每日推薦菜式；</li> <li>● 認識用電腦入單。</li> </ul>
332	Receptionist ; Hostess 接待員；知客	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Welcomes and greets guests to their seats;</li> <li>● Takes reservations;</li> <li>● Reports guest comments to restaurant manager;</li> <li>● Keeps guest history and maintains positive relationship with guests;</li> <li>● Serves guests in assigned station under supervision of a captain.</li> <li>● 接待並引領顧客就座；</li> <li>● 記錄訂座；</li> <li>● 將顧客意見轉達樓面經理；</li> <li>● 記錄顧客資料，與客人維持良好關係；</li> <li>● 在領班督導下，在指定崗位招待顧客。</li> </ul>
333	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Controls supply and distribution of all house-use linen and staff uniforms;</li> <li>● Maintains constant checking on uniform and linen supply;</li> <li>● Stores and controls replacement of household supplies;</li> <li>● Keeps up-to-date stock records;</li> <li>● Checks and repairs staff uniform/house linen and Provides service to guests when required;</li> <li>● Repairs curtains and drapes.</li> <li>● 管理所有內部布草及員工制服的供應和分配；</li> <li>● 經常檢查制服及布草供應；</li> <li>● 貯存及管理物品補給；</li> <li>● 保存最新的存貨記錄；</li> <li>● 檢查及修補職員制服及店內布草，在有需要時為顧客提供服務；</li> <li>● 修補窗簾及布簾。</li> </ul>
334	Pantry Server / Assistant ; Food-runner 傳菜員	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Delivers prepared dishes from the kitchen to the tables;</li> <li>● Knows the location of tables.</li> <li>● 將已備妥菜式由廚房端至餐桌上；</li> <li>● 認識所有餐桌位置。</li> </ul>
335	Cashier 櫃面收銀員（收銀員）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tabulates bills using cash register;</li> <li>● Keeps records of amount receivable and payable and reconciles each cash balance with records.</li> <li>● 利用收銀機列算帳單；</li> <li>● 保存應收及應付帳項記錄，並將每項現金結餘與記錄核對。</li> </ul>
336	Food Station / Counter Handler 堂前小食處理員；小食檔處理員	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Monitors snack/food station counters in the restaurant;</li> <li>● Handles simple cookings or re-heating for a variety of snacks;</li> <li>● Provides customer service;</li> <li>● Takes and delivers food orders.</li> <li>● 負責餐廳堂前小食檔；</li> <li>● 負責烹調及處理不同種類的小食；</li> <li>● 提供顧客服務；</li> <li>● 接單及傳送食物給客人。</li> </ul>
337	Delivery Staff ; Take-Away Service Staff 送外賣員；外賣服務員工	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Handles food delivery to the designated locations as per customers' orders;</li> <li>● Responsible for the smooth operation of the take-away/delivery service;</li> <li>● Provides take-away/ delivery food service (including taking, packaging and delivery orders);</li> <li>● Prepares take-away/delivery services utensils/items.</li> <li>● 負責傳送外賣到客人指定地點；</li> <li>● 負責外賣服務運作流暢；</li> <li>● 提供外賣服務（包括接單、包妥外賣食物及送外賣）；</li> <li>● 預備外賣服務之食具及用具。</li> </ul>

Code 編號	Job Title 職稱	Job Description 工作說明
<b>Production Section 出品部</b>		
<b>Managerial and Professional Level 經理及專業人員級</b>		
151	Executive Chef ; Executive Sous Chef 行政總廚；副／助理行政總廚	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Establishes standards of food quality and preparation;</li> <li>● Develops new menus;</li> <li>● Co-ordinates with other departments on food selection and storage;</li> <li>● Supervises performance and discipline of kitchen staff;</li> <li>● Carries out inspection and maintenance of the kitchen set-up;</li> <li>● Prepares cost lists and requisitions on market items.</li> <li>● Carries out hygiene inspection with hygiene manager on a regular basis.</li> <li>● 訂立食物品質及製法標準；</li> <li>● 編訂新餐牌；</li> <li>● 就食品選購及貯存事宜與其他部門協調；</li> <li>● 督導廚房員工的表現和紀律；</li> <li>● 視察及保養廚房設備；</li> <li>● 編製市場上貨品成本價目表及採購申請表；</li> <li>● 積極與衛生經理推行定期食物衛生／廚房清潔巡查。</li> </ul>
152	Head Chef ; Sous Chef 總廚師	<ul style="list-style-type: none"> <li>● To assist the Executive Chef to plan, design, supervise and/or prepare food production.</li> <li>● Effective control of food cost without damage the guest satisfaction level.</li> <li>● 協助行政總廚師策劃、設計、督導及／或負責烹調食物出品。</li> <li>● 嚴控食物成本。</li> </ul>
153	Executive Pastry Chef ; Head Chef (Pastry) 糕餅總廚師	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Establishes standards of food quality and preparation;</li> <li>● Develops new menus;</li> <li>● Co-ordinates with other departments on food selection and storage;</li> <li>● Supervises the pastry chefs in the preparation of all doughs, pastries, cakes, sweets, petit fours and sugar decorations;</li> <li>● Carries out inspection and maintenance of all machinery in pastry and bakery room;</li> <li>● Prepares cost lists and requisitions on market items.</li> <li>● Maintains quality and hygiene standard set by Executive Chef.</li> <li>● 訂立食物品質及製法標準；</li> <li>● 編訂新餐牌；</li> <li>● 就食品選購及貯存事宜與其他部門協調；</li> <li>● 督導糕餅廚師傅製作所有粉糰、糕點、餅食、西式甜點及糖飾雕；</li> <li>● 視察糕餅房內所有機器；</li> <li>● 編製市場上貨品成本價目表及採購申請表；</li> <li>● 保持行政總廚師所訂的品質及衛生標準。</li> </ul>
155	Head Chef (Specialty Cuisine) / Cook for Asian / Exotic cuisine 特色菜總廚師（亞洲及熱帶國家）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Plans, designs, supervises and/or prepares Asian and exotic cuisines and food specialities.</li> <li>● 策劃、設計和督導亞洲及熱帶國家特色食品的烹調工作。</li> </ul>
<b>Supervisory Level 督導員級</b>		
252	Senior Cook 高級廚師	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Supervises and/or prepares all dishes;</li> <li>● Responsible for table and food decorations;</li> <li>● Checks function sheets and menus daily for distribution of work loads to helpers;</li> <li>● Ensures that all required food item for each outlets are ready in time;</li> <li>● Keeps professional records of recipes and working methods.</li> <li>● 督導及／或負責一切食物的製作；</li> <li>● 負責餐檯及食物裝飾；</li> <li>● 每日檢查活動表及餐牌，以便分配工作；</li> <li>● 確保所有飲食部門所需食物均及時備妥；</li> <li>● 用專業方法保留食譜及烹飪法的記錄。</li> </ul>
253	Pastry Chef 糕餅廚師	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Supervises the pastry cooks in the preparation of all doughs, pastries, cakes, sweets, petit fours and sugar decorations;</li> <li>● Able to operate all machinery in pastry and bakery room;</li> <li>● 督導糕餅廚師傅製作所有粉糰、糕點、餅食、西式甜點及糖飾雕；</li> <li>● 操作糕餅房內所有機器。</li> </ul>

Code 編號	Job Title 職稱	Job Description 工作說明
<b>Production Section 出品部</b>		
255	Barbecue Cook 燒味廚師 / 燒烤廚師	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Prepares assorted barbecue meat platter;</li> <li>● Assists butchers in the portioning of meat before serving;</li> <li>● Preserves and roasts barbecue dishes.</li> <li>● 準備各種燒烤肉類拼盤；</li> <li>● 上碟前協助砧板分配肉類的分量；</li> <li>● 醃製及燒烤各種菜式。</li> </ul>
256	Garde Manger 冷盤總廚師	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Supervises and/or prepares all dishes;</li> <li>● Checks function sheets and menus daily for distribution of work loads to helpers;</li> <li>● Keeps professional records of recipes and working methods.</li> <li>● 督導及／或負責一切食物的製作；</li> <li>● 每日檢查活動表及餐牌，以便分配工作；</li> <li>● 用專業方法保留食譜及烹飪法的記錄。</li> </ul>
<b>Craft/Operative Level 技工／操作工級</b>		
352	Cook 廚師	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Checks daily and weekly menus; operates utensils and crockery used in kitchen;</li> <li>● Performs different types of cookery and meal preparation;</li> <li>● Checks stocks in his location in kitchen area;</li> <li>● May specialise in sauce, soup, roast, butchery, fish, cold cut and vegetable.</li> <li>● 檢查每日及每週餐牌；</li> <li>● 使用廚房用具及陶製器具；</li> <li>● 負責不同類型烹調及膳食製備工作；</li> <li>● 檢查工作崗位的存貨；</li> <li>● 專長於處理調味汁、湯、燒烤、屠宰、魚類、凍肉或蔬菜。</li> </ul>
353	Baker ; Pastry Cook 麵包師傅；糕餅師傅	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Prepares cakes, pastry and desserts for during the day time and bread and loaf during night time;</li> <li>● Supervises work of apprentice pastry cooks;</li> <li>● 日間製備餅食、糕點及甜點，晚間則製備麵包及方包；</li> <li>● 督導糕點廚師學徒的工作。</li> </ul>
357	Junior Cook 見習／初級廚師	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Assists the cooks in performing different varieties of duties of the kitchen.</li> <li>● 協助廚師執行廚房內各種工作。</li> </ul>
358	Kitchen Assistant 廚師助手	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Prepares ingredients, supports the kitchen team and handles basic food preparation;</li> <li>● Ensures the food quality is up to required standard;</li> <li>● In assemble the proper portions for garnishes.</li> <li>● 準備食物材料，支援廚房團隊，處理簡易食品製作；</li> <li>● 確保食品質量達到要求及標準；</li> <li>● 分配適當份量供伴碟用。</li> </ul>
359	Cleaner ; Dishwasher 清潔工；洗碗工	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Maintains cleanliness of the kitchen, cooking utensils and storage of all food accompaniments and condiments;</li> <li>● Sweeps the floor and wipes clean stainless steel counters in kitchen;</li> <li>● Disposes garbage and cleans stove and top of exhaust fans;</li> <li>● Maintains cleanliness of the washrooms and replenishes items.</li> <li>● 保持廚房清潔及洗濯烹飪器具及餐具；</li> <li>● 掃地及擦淨廚房內的不銹鋼櫃檯；</li> <li>● 清除垃圾、清潔爐灶及抽氣扇頂；</li> <li>● 保持洗手間清潔及補充用品。</li> </ul>
<b>Principal jobs related to Chinese cuisine (if applicable) 與中菜相關職位（如適用）</b>		
<b>Managerial and Professional Level 經理及專業人員級</b>		
161	Executive Chinese Chef ; Executive Chinese Sous Chef 中菜行政總廚；副／助理中菜 行政總廚	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Supervises the kitchens operation, controls food cost, quality and portion control of food;</li> <li>● Oversees purchase of dried goods and fresh products;</li> <li>● Be innovative and creative on daily special menus and maintain good relationship with customers.</li> <li>● 督導廚房的運作、食物質量控制、控制食物成本及菜牌標準；</li> <li>● 監理乾貨及鮮貨的採購工作；</li> <li>● 創新設計每日特色菜牌及與客戶維持良好關係。</li> </ul>

Code 編號	Job Title 職稱	Job Description 工作說明
<b>Production Section 出品部</b>		
<b>Principal jobs related to Chinese cuisine (if applicable) 與中菜相關職位 (如適用)</b>		
<b>Supervisory Level 督導員級</b>		
261	Dim Sum Head Cook 點心主廚	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Supervises the preparation of dim sum, pan-fried glutinous rice, sweetened soup and Chinese petit fours;</li> <li>● Designs dishes.</li> <li>● 督導烹製點心、炒糯米飯、糖水及中式小點；</li> <li>● 及設計菜式。</li> </ul>
262	No. 1 Cook / Head Stove 頭鑊	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Supervises the preparation of sauces, sharks' fins soup and the seasoning of food and in pan-fry duties;</li> <li>● Assists in designing dishes.</li> <li>● 督導調味汁、魚翅湯的製備以及食物的調味和煎炒工作；</li> <li>● 協助設計菜式。</li> </ul>
263	No. 2 Cook 二廚	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Supervises No. 3 cook;</li> <li>● Assists the No. 1 cook in carrying out specific duties of the kitchen;</li> <li>● Performs assignments in food preparation.</li> <li>● 督導三廚；</li> <li>● 協助頭鑊執行廚房內某些工作；</li> <li>● 負責指定的烹調作業。</li> </ul>
264	Senior Cook 上什	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Handles the preparation of sauces, sharks' fins soup, fried crispy chicken and trimming of pan-fried dishes;</li> <li>● Be responsible for steaming, broiling and frying;</li> <li>● Assigns duties to junior cooks.</li> <li>● 負責製備調味汁料、魚翅湯、炸子雞及為煎炒菜式加上配菜；</li> <li>● 負責蒸、烤及煎炒工作；</li> <li>● 分派工作予初級廚師。</li> </ul>
265	Chef (Specialty Cuisine) 特色菜主廚 (亞洲及熱帶國家)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Plans, designs, supervises and/or prepares exotic cuisines and different national food specialities.</li> <li>● 策劃、設計、督導及／或負責外來菜式及各國特色食品的烹調工作。</li> </ul>
266	No. 1 Chopper 砧板	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Assists the Executive Chef in kitchen administration and purchasing;</li> <li>● Prepares portion standards of meat, poultry and seafood for various usages and cookery.</li> <li>● 協助中菜行政總廚師執行廚房行政工作與採購；</li> <li>● 決定不同用途、製法的肉食、禽類及海鮮的份量標準。</li> </ul>
267	No. 2 Chopper 二砧	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Handles the preparation of fresh seafood and meat;</li> <li>● Prepares vegetables, poultry and ingredients for soup base.</li> <li>● 負責烹調海鮮及肉類；</li> <li>● 準備蔬菜、禽類及湯底材料。</li> </ul>
268	Butcher 水檯	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Handles the preparation of fresh seafood and poultry;</li> <li>● Monitors fish tank for direct seafood sales;</li> <li>● Makes recommendations on different cooking styles of seafood and poultry to customers.</li> <li>● 準備和屠宰海鮮及家禽；</li> <li>● 負責管理海鮮檔；</li> <li>● 為客人提供各種烹調海鮮和家禽方法的建議。</li> </ul>
269	Aboyeur (Production Control Cook) 打荷	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Relays the orders from the dining rooms to the appropriate stations of the kitchen;</li> <li>● Co-ordinates actions between kitchen and wait staff and supervises the sequence and timing of serving;</li> <li>● Prepares accurate and appropriate amount of ingredients for Senior Cooks.</li> <li>● 分配樓面訂單到廚房相應運作單位；</li> <li>● 督導上菜次序及時間；</li> <li>● 為上什製備準確份量的食材。</li> </ul>

<u>Code</u> 編號	<u>Job Title</u> 職稱	<u>Job Description</u> 工作說明
<b>Production Section</b> 出品部		
<b>Principal jobs related to Chinese cuisine</b> 與中菜相關職位		
<b>Craft/Operative Level</b> 技工／操作工級		
361	Dim Sum Cook 點心廚師	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Attends to the timing of frying dim sum and its presentation;</li> <li>● Attends to the timing of steaming dim sum;</li> <li>● Prepares the stuffings and dough of dim sum and noodle products.</li> <li>● 看管點心的煎炸時間及負責上碟；</li> <li>● 看管蒸點心的時間；</li> <li>● 準備點心的餡料、麵糰及麵類食品。</li> </ul>
362	No. 3 Cook 三廚	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Works under the supervision of the senior and No. 2 cook in food preparation and specific duties of different sections of the kitchen;</li> <li>● Supervises No. 4 cook.</li> <li>● 在上什及二廚督導下進行食物烹調及廚房內不同部分的特定工作；</li> <li>● 督導四廚廚師。</li> </ul>
363	No. 4 Cook 四廚	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Assists the cooks in performing different varieties of duties of the kitchen.</li> <li>● 協助廚師執行廚房內各種工作。</li> </ul>
364	Pantry Cook ; Vegetable Cook 幫上什；蔬菜廚師	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Be responsible for the stewarding duties of the kitchen;</li> <li>● Supervises the preparation of vegetable dishes and administers sauces serving;</li> <li>● Prepares vegetable carving and garnishes;</li> <li>● Supervises vegetable cook helpers in assembling the proper portions.</li> <li>● 負責廚房總務工作；</li> <li>● 督導蔬菜菜式烹調及管理添加調味汁料工作；</li> <li>● 製備蔬菜雕刻及伴碟；</li> <li>● 督導助手分配適當分量。</li> </ul>
365	Specialty Cuisine Cook 特色菜廚師（亞洲及熱帶國家）	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Prepares/assists in preparing exotic cuisines and different national food specialities.</li> <li>● 烹調／協助烹調外來菜式及各國特色食品的工作。</li> </ul>

Code 編號	Job Title 職稱	Job Description 工作說明
<b>Beverage Section 飲品部</b>		
<b>Managerial and Professional Level 經理及專業人員級</b>		
171	Chief Sommelier / Head Sommelier 總品酒師	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oversees the restaurant's wine operations;</li> <li>Supervises the performance and training of the subordinates in wine and spirit operations;</li> <li>Ensures customer satisfaction and organises wine tasting;</li> <li>Monitors wine costs and performs inventory control.</li> <li>總領餐廳的葡萄酒業務；</li> <li>監督下屬在品酒業務中的表現和培訓；</li> <li>保證客戶滿意度並組織品酒活動；</li> <li>監控酒類成本並執行庫存控制。</li> </ul>
<b>Supervisory Level 督導員級</b>		
271	Sommelier 品酒師	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conducts upselling of beverage items;</li> <li>Conducts marketing and promotion plans for beverages;</li> <li>Takes care of the wine and liquor stocks in the restaurant;</li> <li>Has good knowledge of wine and advises guests on selection;</li> <li>Serves wine at the required temperatures.</li> <li>推薦及銷售額外飲料；</li> <li>推動飲料的銷售與進行飲料推廣計劃；</li> <li>管理餐廳內各種酒類存貨；</li> <li>對酒類認識，為顧客在選飲時提供意見；</li> <li>將酒類調校到所需溫度。</li> </ul>
272	Beverage Manager ; Bar Manager 水吧經理；飲品店經理；酒吧經理	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ensures bar is equipped with supplies and correct brands are served;</li> <li>Maintains prescribed profit margin;</li> <li>Supervises maintenance of bar and service equipment;</li> <li>Prepares work schedules and checks on staff performance.</li> <li>Maintains bar cleanliness.</li> <li>確保酒類／水吧供應充足及以正確牌子招待顧客；</li> <li>保持訂定的邊際利潤；</li> <li>監督酒吧／水吧及服務設備的保養；</li> <li>編製工作程序及監察員工的工作表現。</li> <li>保持酒吧／水吧清潔及食物衛生。</li> </ul>
273	Tea Master ; Barista 茶藝師；咖啡師	<ul style="list-style-type: none"> <li>Responsible for the entire tea / coffee programme, including sales, training, inventory;</li> <li>Prepares tea / coffee according to guests' preference and provides professional tea service to guests;</li> <li>Provides tea / coffee training to restaurant team;</li> <li>Maintains high cleanliness level in the restaurant and ensures the tableware are correctly placed</li> <li>負責食肆內整個茗茶/咖啡項目，包括銷售、培訓、庫存；</li> <li>根據客人的喜好準備茗茶/咖啡，為客人提供專業品茗的服務；</li> <li>為餐廳團隊提供茗茶/咖啡服務培訓；</li> <li>保持餐廳高潔度，確保餐具擺放正確。</li> </ul>
<b>Craft/Operative Level 技工／操作工級</b>		
371	Bartender ; Barman ; Mixologist 調酒員；調酒師	<ul style="list-style-type: none"> <li>Serves and mixes alcoholic and non-alcoholic beverage;</li> <li>Follows specified drinks and cocktail recipes by free pouring jigger quantities;</li> <li>Checks on supplies of drinks/wine/spirits;</li> <li>Prepares daily supply requisition for bar manager's approval;</li> <li>Creates different cocktail for management consideration.</li> <li>調製並為顧客端奉酒精類飲品；</li> <li>根據指定飲品或雞尾酒的製法，將各種飲料倒進不同分量的酒器內；</li> <li>檢查飲料／酒類的供應；</li> <li>編製每日物品需求單，以待酒吧經理批准；</li> <li>創作不同款式之雞尾酒讓管理層考慮推出。</li> </ul>
372	Beverage Assistant 飲品調配員；水吧服務員	<ul style="list-style-type: none"> <li>Serves and mixes non-alcoholic beverage;</li> <li>Prepares daily supply requisition for manager/supervisor's approval.</li> <li>調製並為顧客端奉非酒精類飲品；</li> <li>編製每日物品需求單，以待餐廳／主管經理批准。</li> </ul>

## 附錄 6

### 質素保證措施

#### 調查前之準備工作

- 取得樣本機構的聯絡方式
- 將同一業務體系的樣本機構歸為一組

#### 培訓實地調查人員

- 職業訓練局（VTC）舉辦工作坊，簡介行業情況
- 米嘉道資訊策略有限公司與 VTC 碰商後開展密集的簡介和培訓

#### 監察調查工作

- 調查員訓練有素，具備為機構進行調查的經驗
- 密切監察調查進度及調查員的工作情況
- 每週舉行兩次檢討會議

#### 提升回應比率

- VTC 作出策略性指示
- 訓練委員會和行業商會等提供協助

#### 核對填覆的問卷

- 獨立質素管理核對員小組抽樣查核填覆問卷
- VTC 審閱全部填覆問卷

#### 雙重數據輸入並核實數據

- 雙重數據輸入系統
- 藉助電腦程式及系統核證蒐集的數據

#### VTC 進行數據分析

- 對比上輪調查結果
- 以相關人力資料為基準（如認為合適）進行分析

## 附錄 7

## 機構回應概況

	(a) 有效個案數目*	(b) 集得統計資料 的機構數目	(b) / (a) 有效回應率
中式酒樓／中菜館	108	106	98.1%
非中式酒樓／中菜館	128	124	96.9%
快餐店	83	80	96.4%
飲品供應場所	63	62	98.4%
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	64	63	98.4%
會所餐廳	19	17	89.5%
<b>總數：</b>	<b>465</b>	<b>452</b>	<b>97.2%</b>

註： \* 無效個案指已停止經營、關停、在調查期間未僱用飲食業員工、未回應調查的機構等。

## 附錄 8

### 人力推算方法

#### 人力市場分析

1. 「人力市場分析法」研究一組可反映本地經濟、人口分佈和人力市場重要變化的  
主要經濟指標，從中選取部份指標或統計數據，建立統計模型，用於推算所研究行業的人力趨勢。
2. 在推算飲食業的人力趨勢時，選取以下指數或統計數據為指標。
  - 餐飲機構單位數量
  - 食肆收益價值指數
  - 食肆收益數量指數
  - 耐用品的私人消費總值
  - 非耐用品的私人消費總值
  - 失業率

## 附錄 9 統計表

Table 9.1 Manpower Statistics by Job Level

表 9.1 人力統計 (按職級劃分)

Job Code 職務編號	Job Title 職稱	Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees / apprentices) 在統計日期的 全職僱員人數 (實習生／學徒除外)	Number of Full Time Trainees / Apprentices as at Survey Reference Date 在統計日期的 全職實習生／ 學徒人數	Number of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期的 兼職僱員人數	Number of Casuals as at Survey Reference Date 在統計日期的 臨時員工人數
<b>Sales and Management Section 營業及行政部</b>					
Managerial and Professional Level					
經理及專業人員級					
101	Executive Director ; General Manager 執行董事；總經理	175	0	0	0
102	Director / Manager of Human Resources 人力資源部總監／經理	97	0	0	0
103	Chief Accountant ; Financial Director 總會計師；財務總監	34	0	0	0
104	Purchasing Manager 採購部經理	48	0	0	0
105	Business Manager ; Sales Manager 業務經理；營業部經理	81	0	0	0
107	Administration Manager ; Executive Manager ; Executive Assistant Manager 行政經理；行政副經理	111	0	0	0
108	Club Manager ; Director of Operations 會所經理；營運總監	12	0	0	0
109	Director / Manager of Marketing ; Digital Media Manager ; Corporate Communications Manager 市場部總監／經理；數字媒體經理；企業傳訊經理	32	0	0	0
110	Food and Beverage Director / Manager 餐飲部總監／經理	88	0	0	0
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>678</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Supervisory Level					
督導員級					
202	Human Resources Officer 人力資源部主任	233	0	0	0
203	Accounting / Supervisor ; Cost Control / Supervisor (Food and Beverage) 會計／主管；飲食成本會計／主管	284	0	0	0
205	Sales Supervisor 營業部主管	210	0	0	0
207	Administration Officer ; Culinary Operations Officer 行政主任；餐務營運主任	81	0	0	0
209	Public Relations Officer ; Digital Media Officer 公共關係主任；數字媒體主任	287	0	0	0
211	Maintenance Supervisor ; Technical Supervisor 保養部主管；技術監督	7	0	0	0
212	Store Supervisor 倉務主管	9	0	0	0
213	Security Supervisor ; Head of Security 保安主任／主管	3	0	0	0
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>1 114</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Craft / Operative Level					
技工／操作工級					
311	Engineering Craftsman 工程部技工	79	0	0	0
313	Security Officer ; Valet Parking Attendant 保安員；代客泊車員	18	0	0	0
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>97</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Job Code 職務 編號	Job Title 職稱	Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees / apprentices) 在統計日期的 全職僱員人數 (實習生／學徒除外)	Number of Full Time Trainees / Apprentices as at Survey Reference Date 在統計日期的 全職實習生／ 學徒人數	Number of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期的 兼職僱員人數	Number of Casuals as at Survey Reference Date 在統計日期的 臨時員工人數
Administrative and Others 文員及其他員工					
402 Human Resources Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；寫字樓文員					
402	Human Resources Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；寫字樓文員	528	0	2	0
403	Accounting Clerk 會計部文員	877	0	0	0
412	General Storekeeper ; Store and Receiving Clerk ; Purchasing Clerk ; Quality Control Clerk 管倉員；貨倉及收貨文員；採購部文員；品質控制文員	353	0	0	0
414	Secretary ; Office Assistant ; Driver 秘書；辦公室助理；司機	91	0	1	0
499	Others (Administrative and Others) 其他(文員及其他員工)	34	0	0	0
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>1 883</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>
<b>Table Service Section 樓面部</b>					
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級					
131	Restaurant Manager ; Banquet Manager 餐廳經理；宴會經理	5 364	0	0	0
139	Chief Steward 首席管家	1	0	0	0
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>5 365</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Supervisory Level 督導員級					
231	Restaurant Head Supervisor 中菜館／酒樓／餐廳主管	11 139	0	126	0
232	Captain ; Restaurant Supervisor 樓面部部長／領班	4 691	0	99	0
234	Pantry Supervisor 傳菜部主管	206	0	0	0
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>16 036</b>	<b>0</b>	<b>225</b>	<b>0</b>
Craft / Operative Level 技工 / 操作工級					
331	Waiter/Waitress ; Server 侍應生；服務員	28 554	1	20 475	851
332	Receptionist ; Hostess 接待員；知客	1 848	0	718	0
333	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生	121	0	9	0
334	Pantry Server / Assistant ; Food-runner 傳菜員	4 050	0	1 298	0
335	Cashier 樓面出納員(收銀員)	6 342	0	6 366	0
336	Food Station / Counter Handler 堂前小食處理員；小食檔處理員	5 087	0	11 497	0
337	Delivery Staff / Take-Away Service Staff 送外賣員；外賣服務員工	600	0	2 822	0
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>46 602</b>	<b>1</b>	<b>43 185</b>	<b>851</b>

Job Code 職務 編號	Job Title 職稱	Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees / apprentices) 在統計日期的 全職僱員人數 (實習生／學徒除外)	Number of Full Time Trainees / Apprentices as at Survey Reference Date 在統計日期的 全職實習生／ 學徒人數	Number of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期的 兼職僱員人數	Number of Casuals as at Survey Reference Date 在統計日期的 臨時員工人數
----------------------	-----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------

### Production Section 出品部

Managerial and Professional Level

經理及專業人員級

151	Executive Chef ; Executive Sous Chef 行政總廚；副／助理行政總廚	93	0	0	0
152	Head Chef ; Sous Chef 總廚師	330	0	0	0
153	Executive Pastry Chef ; Head Chef (Pastry) 糕餅總廚師	35	0	0	0
155	Head Chef (Specialty Cuisine) / Cook for Asian / Exotic cuisine 特色菜總廚師（亞洲及熱帶國家）	47	0	0	0
161	Executive Chinese Chef ; Executive Chinese Sous Chef 中菜行政總廚；副／助理中菜行政總廚	359	0	0	0
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>864</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Supervisory Level

督導員級

252	Senior Cook 高級廚師	3 774	0	634	0
253	Pastry Chef 糕餅廚師	20	0	0	0
255	Barbecue Cook 燒味廚師 / 燒烤廚師	1 842	0	6	0
256	Garde Manger 冷盤總廚師	15	0	0	0
261	Dim Sum Head Cook 點心主廚	846	0	15	0
262	No. 1 Cook / Head Stove 頭鑊	1 162	0	0	0
263	No. 2 Cook 二廚	2 482	0	95	0
264	Senior Cook 上什	1 287	0	18	0
265	Chef (Specialty Cuisine) 特色菜主廚（亞洲及熱帶國家）	40	0	0	0
266	No. 1 Chopper 砧板	998	0	0	0
267	No. 2 Chopper 二砧	972	0	0	0
268	Butcher 水檯	721	0	0	0
269	Aboyeur (Production Control Cook) 打荷	926	0	0	0
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>15 085</b>	<b>0</b>	<b>768</b>	<b>0</b>

Job Code 職務編號	Job Title 職稱	Number of Full Time Employees as at Survey Reference Date (Excl. trainees / apprentices) 在統計日期的全職僱員人數 (實習生／學徒除外)	Number of Full Time Trainees / Apprentices as at Survey Reference Date 在統計日期的全職實習生／學徒人數	Number of Part Time Employees as at Survey Reference Date 在統計日期的兼職僱員人數	Number of Casuals as at Survey Reference Date 在統計日期的臨時員工人數
Craft / Operative Level 技工 / 操作工級					
352	Cook 廚師	18 162	1	4 038	34
353	Baker ; Pastry Cook 麵包師傅；糕餅師傅	402	0	139	12
357	Junior Cook 見習／初級廚師	9 600	6	2 752	0
358	Kitchen Assistant 廚師助手	5 607	0	2 283	0
359	Cleaner ; Dishwasher 清潔工；洗碗工	10 733	14	9 511	113
361	Dim Sum Cook 點心廚師	3 111	0	0	3
362	No. 3 Cook 三廚	3 396	0	167	0
363	No. 4 Cook 四廚	1 202	0	0	129
364	Pantry Cook ; Vegetable Cook 幫上什；蔬菜廚師	470	0	30	0
365	Specialty Cuisine Cook 特色菜廚師（亞洲及熱帶國家）	79	0	0	12
Sub-Total 小計		52 762	21	18 920	303
Beverage Section 飲品部					
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級					
171	Chief Sommelier / Head Sommelier 總品酒師	2	0	0	0
Sub-Total 小計		2	0	0	0
Supervisory Level 督導員級					
271	Sommelier 品酒師	27	0	0	0
272	Beverage Manager ; Bar Manager 水吧經理；飲品店經理；酒吧經理	1 333	0	0	0
273	Tea Master ; Barista 茶藝師；咖啡師	847	0	357	0
Sub-Total 小計		2 207	0	357	0
Craft / Operative Level 技工 / 操作工級					
371	Bartender ; Barman ; Mixologist 調酒員；調酒師	911	0	204	0
372	Beverage Assistant 飲品調配員；水吧服務員	7 156	0	5 570	0
Sub-Total 小計		8 067	0	5 774	0
Total 總數		150 762	22	69 232	1 154

**Table 9.2 Number of Vacancies as at Survey Reference Date by Principal Job****表 9.2 在統計日期的空缺額 (按主要職務劃分)****Appendix 9****附錄 9**

Job Code 職務編號	Job Title 職稱	Number of Full Time Vacancies as at Survey Reference Date 在統計日期的全職空缺額	Number of Part Time Vacancies as at Survey Reference Date 在統計日期的兼職空缺額	Number of Casual Vacancies as at Survey Reference Date 在統計日期的臨時員工空缺額
<b>Sales and Management Section 營業及行政部</b>				
Supervisory Level 督導員級				
209	Public Relations Officer ; Digital Media Officer 公共關係主任；數字媒體主任	1	0	0
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Craft / Operative Level 技工 / 操作工級				
311	Engineering Craftsman 工程部技工	3	0	0
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Administrative and Others 文員及其他員工				
402	Human Resources Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；寫字樓文員	1	0	0
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Table Service Section 樓面部</b>				
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級				
131	Restaurant Manager ; Banquet Manager 餐廳經理；宴會經理	6	0	0
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Supervisory Level 督導員級				
231	Restaurant Head Supervisor 中菜館／酒樓／餐廳主管	371	41	0
232	Captain ; Restaurant Supervisor 樓面部部長／領班	42	0	0
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>413</b>	<b>41</b>	<b>0</b>
Craft / Operative Level 技工 / 操作工級				
331	Waiter/Waitress ; Server 侍應生；服務員	3 398	3 734	219
332	Receptionist ; Hostess 接待員；知客	72	4	0
333	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生	4	0	0
334	Pantry Server / Assistant ; Food-runner 傳菜員	255	45	0
335	Cashier 樓面出納員（收銀員）	220	427	0
336	Food Station / Counter Handler 堂前小食處理員；小食檔處理員	363	1 622	0
337	Delivery Staff / Take-Away Service Staff 送外賣員；外賣服務員工	75	482	0
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>4 387</b>	<b>6 314</b>	<b>219</b>

Job Code 職務編號	Job Title 職稱	Number of Full Time Vacancies as at Survey Reference Date 在統計日期的全職空缺額	Number of Part Time Vacancies as at Survey Reference Date 在統計日期的兼職空缺額	Number of Casual Vacancies as at Survey Reference Date 在統計日期的臨時員工空缺額
<b>Production Section 出品部</b>				
Supervisory Level 督導員級				
252 Senior Cook 高級廚師	8	0	0	
255 Barbecue Cook 燒味廚師 / 燒烤廚師	1	0	0	
262 No. 1 Cook / Head Stove 頭鑊	21	0	0	
263 No. 2 Cook 二廚	64	0	0	
264 Senior Cook 上什	14	0	0	
266 No. 1 Chopper 砧板	5	0	0	
267 No. 2 Chopper 二砧	4	0	0	
268 Butcher 水檯	18	0	0	
269 Aboyeur (Production Control Cook) 打荷	53	0	0	
<b>Sub-Total 小計</b>	<b>188</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
Craft / Operative Level 技工 / 操作工級				
352 Cook 廚師	1 251	600	0	
353 Baker ; Pastry Cook 麵包師傅 ; 糕餅師傅	12	12	0	
357 Junior Cook 見習／初級廚師	375	873	0	
358 Kitchen Assistant 廚師助手	177	98	0	
359 Cleaner ; Dishwasher 清潔工 ; 洗碗工	896	913	2	
361 Dim Sum Cook 點心廚師	2	0	0	
362 No. 3 Cook 三廚	104	0	0	
364 Pantry Cook ; Vegetable Cook 幫上什 ; 蔬菜廚師	0	15	0	
<b>Sub-Total 小計</b>	<b>2 817</b>	<b>2 511</b>	<b>2</b>	
<b>Beverage Section 飲品部</b>				
Supervisory Level 督導員級				
272 Beverage Manager ; Bar Manager 水吧經理 ; 飲品店經理 ; 酒吧經理	19	0	0	
273 Tea Master ; Barista 茶藝師 ; 咖啡師	6	108	0	
<b>Sub-Total 小計</b>	<b>25</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	
Craft / Operative Level 技工 / 操作工級				
371 Bartender ; Barman ; Mixologist 調酒員 ; 調酒師	19	0	0	
372 Beverage Assistant 飲品調配員 ; 水吧服務員	521	1 339	10	
<b>Sub-Total 小計</b>	<b>540</b>	<b>1 339</b>	<b>10</b>	
<b>Total 總數</b>	<b>8 381</b>	<b>10 313</b>	<b>231</b>	

Table 9.3 Number of Full-time Employees as at Survey Reference Date

表 9.3 by Branch by Principal Job

在統計日期的全職僱員人數 (按門類及主要職務劃分)

Appendix 9

附錄 9

Job Code 職務 編號	Job Title 職稱	Branch 門類						Overall 總計		
		Chinese Restaurants 中式酒樓 (Branch 門類 1)	Restaurants, other than Chinese Restaurants 非中式酒樓 (Branch 門類 2)	Fast Food Shops 快餐店 (Branch 門類 3)	Beverage Serving Places 提供飲料場所 (Branch 門類 4)	Event Catering and Other Meal / Food Service Activities 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動 (Branch 門類 5)	Restaurants in Clubs 會所餐廳 (Branch 門類 6)			
<b>Sales and Management Section 營業及行政部</b>										
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級										
101	Executive Director ; General Manager 執行董事；總經理	58	84	0	1	24	8	175		
102	Director / Manager of Human Resources 人力資源部總監／經理	43	22	0	1	24	7	97		
103	Chief Accountant ; Financial Director 總會計師；財務總監	0	22	0	3	0	9	34		
104	Purchasing Manager 採購部經理	36	2	0	5	0	5	48		
105	Business Manager ; Sales Manager 業務經理；營業部經理	54	0	0	1	24	2	81		
107	Administration Manager ; Executive Manager ; Executive Assistant Manager 行政經理；行政副經理	37	66	0	2	0	6	111		
108	Club Manager ; Director of Operations 會所經理；營運總監	0	0	0	0	3	9	12		
109	Director / Manager of Marketing ; Digital Media Manager ; Corporate Communications Manager 市場部總監／經理；數字媒體經理；企業傳訊經理	1	22	0	4	1	4	32		
110	Food and Beverage Director / Manager 餐飲部總監／經理		46	0	9	1	32	88		
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>229</b>	<b>264</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>77</b>	<b>82</b>	<b>678</b>		
Supervisory Level 督導員級										
202	Human Resources Officer 人力資源部主任	136	22	0	6	63	6	233		
203	Accounting / Supervisor ; Cost Control / Supervisor (Food and Beverage) 會計／主管；飲食成本會計／主管	150	83	0	3	31	17	284		
205	Sales Supervisor 營業部主管	0	40	0	1	164	5	210		
207	Administration Officer ; Culinary Operations Officer 行政主任；餐務營運主任	74	0	0	0	3	4	81		
209	Public Relations Officer ; Digital Media Officer 公共關係主任；數字媒體主任	73	24	182	1	0	7	287		
211	Maintenance Supervisor ; Technical Supervisor 保養部主管；技術監督	0	2	0	0	0	5	7		
212	Store Supervisor 倉務主管	8	0	0	0	0	1	9		
213	Security Supervisor ; Head of Security 保安主任／主管	0	0	0	0	0	3	3		
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>441</b>	<b>171</b>	<b>182</b>	<b>11</b>	<b>261</b>	<b>48</b>	<b>1 114</b>		
Craft / Operative Level 技工／操作工級										
311	Engineering Craftsman 工程部技工	27	4	0	0	0	48	79		
313	Security Officer ; Valet Parking Attendant 保安員；代客泊車員	0	0	0	0	0	18	18		
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>27</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>66</b>	<b>97</b>		

Job Code 職務編號	Job Title 職稱	Branch 門類						Overall 總計
		Chinese Restaurants 中式酒樓 (Branch 門類 1)	Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓 (Branch 門類 2)	Fast Food Shops 快餐店 (Branch 門類 3)	Beverage Serving Places 提供飲料場所 (Branch 門類 4)	Event Catering and Other Meal / Food Service Activities 聚會飲食及其他餐膳／膳食服務活動 (Branch 門類 5)	Restaurants in Clubs 會所餐廳 (Branch 門類 6)	

#### Administrative and Others

##### 文員及其他員工

402	Human Resources Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；寫字樓文員	91	60	0	54	314	9	528
403	Accounting Clerk 會計部文員	432	105	0	40	290	10	877
412	General Storekeeper ; Store and Receiving Clerk ; Purchasing Clerk ; Quality Control Clerk 管倉員；貨倉及收貨文員；採購部文員；品質控制文員	136	40	0	40	110	27	353
414	Secretary ; Office Assistant ; Driver 秘書；辦公室助理；司機	75	2	0	0	0	14	91
499	Others (Administrative and Others) 其他(文員及其他員工)	0	0	0	34	0	0	34
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>734</b>	<b>207</b>	<b>0</b>	<b>168</b>	<b>714</b>	<b>60</b>	<b>1 883</b>

#### Table Service Section 樓面部

##### Managerial and Professional Level

##### 經理及專業人員級

131	Restaurant Manager ; Banquet Manager 餐廳經理；宴會經理	2 205	1 963	833	0	289	74	5 364
139	Chief Steward 首席管家	0	0	0	0	0	1	1
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>2 205</b>	<b>1 963</b>	<b>833</b>	<b>0</b>	<b>289</b>	<b>75</b>	<b>5 365</b>

##### Supervisory Level

##### 督導員級

231	Restaurant Head Supervisor 中菜館／酒樓／餐廳主管	1 739	4 863	3 378	2	1 072	85	11 139
232	Captain ; Restaurant Supervisor 樓面部部長／領班	3 060	1 060	74	89	76	332	4 691
234	Pantry Supervisor 傳菜部主管	165	30	0	0	0	11	206
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>4 964</b>	<b>5 953</b>	<b>3 452</b>	<b>91</b>	<b>1 148</b>	<b>428</b>	<b>16 036</b>

##### Craft / Operative Level

##### 技工 / 操作工級

331	Waiter/Waitress ; Server 侍應生；服務員	8 435	17 661	294	478	1 096	590	28 554
332	Receptionist ; Hostess 接待員；知客	1 440	207	125	0	0	76	1 848
333	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生	100	0	0	0	0	21	121
334	Pantry Server / Assistant ; Food-runner 傳菜員	3 661	158	1	0	48	182	4 050
335	Cashier 樓面出納員(收銀員)	2 125	2 325	905	322	655	10	6 342
336	Food Station / Counter Handler 堂前小食處理員；小食檔處理員	125	238	1 738	98	2 870	18	5 087
337	Delivery Staff / Take-Away Service Staff 送外賣員；外賣服務員工	134	28	180	0	258	0	600
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>16 020</b>	<b>20 617</b>	<b>3 243</b>	<b>898</b>	<b>4 927</b>	<b>897</b>	<b>46 602</b>

Job Code 職務編號	Job Title 職稱	Branch 門類						Overall 總計
		Chinese Restaurants 中式酒樓 (Branch 門類 1)	Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓 (Branch 門類 2)	Fast Food Shops 快餐店 (Branch 門類 3)	Beverage Serving Places 提供飲料場所 (Branch 門類 4)	Event Catering and Other Meal / Food Service Activities 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動 (Branch 門類 5)	Restaurants in Clubs 會所餐廳 (Branch 門類 6)	

### Production Section 出品部

Managerial and Professional Level

經理及專業人員級

151	Executive Chef ; Executive Sous Chef 行政總廚；副／助理行政總廚		56	0	0	0	37	93
152	Head Chef ; Sous Chef 總廚師		271	1	0	0	58	330
153	Executive Pastry Chef ; Head Chef (Pastry) 糕餅總廚師		14	0	0	0	21	35
155	Head Chef (Specialty Cuisine) / Cook for Asian / Exotic cuisine 特色菜總廚師（亞洲及熱帶國家）		16	0	0	0	31	47
161	Executive Chinese Chef ; Executive Chinese Sous Chef 中菜行政總廚；副／助理中菜行政總廚	340					19	359
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>340</b>	<b>357</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>166</b>	<b>864</b>

Supervisory Level

督導員級

252	Senior Cook 高級廚師		3 204	248	0	97	225	3 774
253	Pastry Chef 糕餅廚師		12	0	0	0	8	20
255	Barbecue Cook 燒味廚師 / 燒烤廚師	1 320	315	146	0	26	35	1 842
256	Garde Manger 冷盤總廚師		10	0	0	0	5	15
261	Dim Sum Head Cook 點心主廚	836					10	846
262	No. 1 Cook / Head Stove 頭鑊	1 129					33	1 162
263	No. 2 Cook 二廚	2 340					142	2 482
264	Senior Cook 上什	1 278					9	1 287
265	Chef (Specialty Cuisine) 特色菜主廚（亞洲及熱帶國家）	23					17	40
266	No. 1 Chopper 砧板	991					7	998
267	No. 2 Chopper 二砧	967					5	972
268	Butcher 水檯	716					5	721
269	Aboyeur (Production Control Cook) 打荷	922					4	926
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>10 522</b>	<b>3 541</b>	<b>394</b>	<b>0</b>	<b>123</b>	<b>505</b>	<b>15 085</b>

Job Code 職務編號	Job Title 職稱	Branch 門類						Overall 總計		
		Chinese Restaurants 中式酒樓 (Branch 門類 1)	Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓 (Branch 門類 2)	Fast Food Shops 快餐店 (Branch 門類 3)	Beverage Serving Places 提供飲料場所 (Branch 門類 4)	Event Catering and Other Meal / Food Service Activities 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動 (Branch 門類 5)	Restaurants in Clubs 會所餐廳 (Branch 門類 6)			
Craft / Operative Level										
技工 / 操作工級										
352	Cook 廚師		13 473	2 498	379	1 524	288	18 162		
353	Baker ; Pastry Cook 麵包師傅；糕餅師傅		156	136	54	26	30	402		
357	Junior Cook 見習／初級廚師		7 140	1 409	0	942	109	9 600		
358	Kitchen Assistant 廚師助手	1 538	2 132	1 033	0	840	64	5 607		
359	Cleaner ; Dishwasher 清潔工；洗碗工	2 793	5 329	1 375	476	636	124	10 733		
361	Dim Sum Cook 點心廚師	3 046				13	52	3 111		
362	No. 3 Cook 三廚	3 351					45	3 396		
363	No. 4 Cook 四廚	1 170					32	1 202		
364	Pantry Cook ; Vegetable Cook 幫上什；蔬菜廚師	470					0	470		
365	Specialty Cuisine Cook 特色菜廚師（亞洲及熱帶國家）	60					19	79		
Sub-Total 小計		12 428	28 230	6 451	909	3 981	763	52 762		
Beverage Section 飲品部										
Managerial and Professional Level										
經理及專業人員級										
171	Chief Sommelier / Head Sommelier 總品酒師	0	2	0	0	0	0	2		
Sub-Total 小計		0	2	0	0	0	0	2		
Supervisory Level										
督導員級										
271	Sommelier 品酒師	0	6	0	17	0	4	27		
272	Beverage Manager ; Bar Manager 水吧經理；飲品店經理；酒吧經理	0	56	0	1 257	0	20	1 333		
273	Tea Master ; Barista 茶藝師；咖啡師	0	212	127	508	0	0	847		
Sub-Total 小計		0	274	127	1 782	0	24	2 207		
Craft / Operative Level										
技工 / 操作工級										
371	Bartender ; Barman ; Mixologist 調酒員；調酒師	0	220	0	646	0	45	911		
372	Beverage Assistant 飲品調配員；水吧服務員	182	3 779	1 034	1 856	287	18	7 156		
Sub-Total 小計		182	3 999	1 034	2 502	287	63	8 067		
Total 總數		48 092	65 582	15 717	6 387	11 807	3 177	150 762		

Table 9.4 Number of Part-time Employees as at Survey Reference Date

表 9.4 by Branch by Principal Job

在統計日期的兼職僱員人數 (按門類及主要職務劃分)

Appendix 9

附錄 9

Job Code 職務 編號	Job Title 職稱	Branch 門類						Overall 總計		
		Chinese Restaurants 中式酒樓 (Branch 門類 1)	Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓 (Branch 門類 2)	Fast Food Shops 快餐店 (Branch 門類 3)	Beverage Serving Places 提供飲料場所 (Branch 門類 4)	Event Catering and Other Meal / Food Service Activities 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動 (Branch 門類 5)	Restaurants in Clubs 會所餐廳 (Branch 門類 6)			
<b>Sales and Management Section 營業及行政部</b>										
Administrative and Others 文員及其他員工										
402	Human Resources Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；寫字樓文員	0	0	0	2	0	0	2		
414	Secretary ; Office Assistant ; Driver 秘書；辦公室助理；司機	0	0	0	0	0	1	1		
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>		
<b>Table Service Section 樓面部</b>										
Supervisory Level 督導員級										
231	Restaurant Head Supervisor 中菜館／酒樓／餐廳主管	0	0	126	0	0	0	126		
232	Captain ; Restaurant Supervisor 樓面部部長／領班	18	2	0	0	0	79	99		
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>18</b>	<b>2</b>	<b>126</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>79</b>	<b>225</b>		
Craft / Operative Level 技工 / 操作工級										
331	Waiter/Waitress ; Server 侍應生；服務員	5 093	13 050	876	443	674	339	20 475		
332	Receptionist ; Hostess 接待員；知客	2	70	248	9	0	389	718		
333	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生	0	0	0	0	0	9	9		
334	Pantry Server / Assistant ; Food-runner 傳菜員	836	36	0	0	0	426	1 298		
335	Cashier 樓面出納員（收銀員）	651	278	4 954	69	289	125	6 366		
336	Food Station / Counter Handler 堂前小食處理員；小食檔處理員	0	0	8 817	16	2 664	0	11 497		
337	Delivery Staff / Take-Away Service Staff 送外賣員／外賣服務員工	20	368	1 343	0	1 091	0	2 822		
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>6 602</b>	<b>13 802</b>	<b>16 238</b>	<b>537</b>	<b>4 718</b>	<b>1 288</b>	<b>43 185</b>		

Job Code 職務編號	Job Title 職稱	Branch 門類						Overall 總計
		Chinese Restaurants 中式酒樓 (Branch 門類 1)	Restaurants, other than Chinese 非中式酒樓 (Branch 門類 2)	Fast Food Shops 快餐店 (Branch 門類 3)	Beverage Serving Places 提供飲料場所 (Branch 門類 4)	Event Catering and Other Meal / Food Service Activities 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動 (Branch 門類 5)	Restaurants in Clubs 會所餐廳 (Branch 門類 6)	

### Production Section 出品部

Supervisory Level

督導員級

252	Senior Cook 高級廚師		0	0	0	0	634	634
255	Barbecue Cook 燒味廚師 / 燒烤廚師	0	6	0	0	0	0	6
261	Dim Sum Head Cook 點心主廚	15						15
263	No. 2 Cook 二廚	95						95
264	Senior Cook 上什	18						18

**Sub-Total 小計**

<b>128</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>634</b>	<b>768</b>
------------	----------	----------	----------	----------	------------	------------

Craft / Operative Level

技工 / 操作工級

352	Cook 廚師		1 637	2 265	2	133	1	4 038
353	Baker ; Pastry Cook 麵包師傅 ; 糕餅師傅		79	24	36	0	0	139
357	Junior Cook 見習／初級廚師		878	1 724	0	149	1	2 752
358	Kitchen Assistant 廚師助手	282	298	1 695	0	8	0	2 283
359	Cleaner ; Dishwasher 清潔工 ; 洗碗工	831	3 310	4 030	261	1 074	5	9 511
362	No. 3 Cook 三廚	167						167
364	Pantry Cook ; Vegetable Cook 幫上什 ; 蔬菜廚師	30						30

**Sub-Total 小計**

<b>1 310</b>	<b>6 202</b>	<b>9 738</b>	<b>299</b>	<b>1 364</b>	<b>7</b>	<b>18 920</b>
--------------	--------------	--------------	------------	--------------	----------	---------------

### Beverage Section 飲品部

Supervisory Level

督導員級

273	Tea Master ; Barista 茶藝師 ; 咖啡師	0	48	124	185	0	0	357
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>0</b>	<b>48</b>	<b>124</b>	<b>185</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>357</b>

Craft / Operative Level

技工 / 操作工級

371	Bartender ; Barman ; Mixologist 調酒員 ; 調酒師	0	0	0	179	0	25	204
372	Beverage Assistant 飲品調配員 ; 水吧服務員	2	274	2 570	2 672	52	0	5 570
<b>Sub-Total 小計</b>		<b>2</b>	<b>274</b>	<b>2 570</b>	<b>2 851</b>	<b>52</b>	<b>25</b>	<b>5 774</b>

**Total 總數**

<b>8 060</b>	<b>20 334</b>	<b>28 796</b>	<b>3 874</b>	<b>6 134</b>	<b>2 034</b>	<b>69 232</b>
--------------	---------------	---------------	--------------	--------------	--------------	---------------

**Table 9.5 Percentage Distribution of Average Monthly Remuneration Package****表 9.5****of Full-time Employees by Principal Job****全職僱員的每月平均薪酬百分比分佈 (按主要職務劃分)****Appendix 9****附錄 9**

Job Code 職務編號	Job Title 職稱	\$60,001 or above 或以上	\$40,001 - \$60,000 \$40,000 - \$60,000	\$30,001 - \$40,000 \$30,000 - \$40,000	\$25,001 - \$30,000 \$25,000 - \$30,000	\$20,001 - \$25,000 \$20,000 - \$25,000	\$15,001 - \$20,000 \$15,000 - \$20,000	\$15,000 or below 或以下	Total number of full-time employees 全職僱員人數
<b>Sales and Management Section 營業及行政部</b>									
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級									
101	Executive Director ; General Manager 執行董事；總經理	3.5%	82.7%	0.6%	13.3%	0.0%	0.0%	0.0%	175
102	Director / Manager of Human Resources 人力資源部總監／經理	4.2%	42.7%	27.1%	20.8%	5.2%	0.0%	0.0%	97
103	Chief Accountant ; Financial Director 總會計師；財務總監	75.0%	15.6%	6.3%	3.1%	0.0%	0.0%	0.0%	34
104	Purchasing Manager 採購部經理	4.3%	53.2%	2.1%	40.4%	0.0%	0.0%	0.0%	48
105	Business Manager ; Sales Manager 業務經理；營業部經理	16.0%	7.4%	32.1%	44.4%	0.0%	0.0%	0.0%	81
107	Administration Manager ; Executive Manager ; Executive Assistant Manager 行政經理；行政副經理	1.8%	0.9%	61.5%	33.9%	1.8%	0.0%	0.0%	111
108	Club Manager ; Director of Operations 會所經理；營運總監	44.4%	0.0%	55.6%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	12
109	Director / Manager of Marketing ; Digital Media Manager ; Corporate Communications Manager 市場部總監／經理；數字媒體經理；企業傳訊經理	6.3%	81.3%	3.1%	9.4%	0.0%	0.0%	0.0%	32
110	Food and Beverage Director / Manager 餐飲部總監／經理	0.0%	76.8%	8.5%	9.8%	4.9%	0.0%	0.0%	88
Supervisory Level 督導員級									
202	Human Resources Officer 人力資源部主任	0.0%	0.0%	5.2%	67.4%	25.8%	1.7%	0.0%	233
203	Accounting / Supervisor ; Cost Control / Supervisor (Food and Beverage) 會計／主管；飲食成本會計／主管	0.0%	0.0%	1.8%	49.3%	33.1%	15.8%	0.0%	284
205	Sales Supervisor 營業部主管	0.0%	0.0%	0.0%	98.1%	1.4%	0.5%	0.0%	210
207	Administration Officer ; Culinary Operations Officer 行政主任；餐務營運主任	0.0%	0.0%	0.0%	94.9%	5.1%	0.0%	0.0%	81
209	Public Relations Officer ; Digital Media Officer 公共關係主任；數字媒體主任	0.0%	0.0%	1.4%	33.8%	5.2%	59.6%	0.0%	287
211	Maintenance Supervisor ; Technical Supervisor 保養部主管；技術監督	0.0%	0.0%	40.0%	40.0%	0.0%	20.0%	0.0%	7
212	Store Supervisor 倉務主管	0.0%	0.0%	55.6%	0.0%	0.0%	44.4%	0.0%	9
213	Security Supervisor ; Head of Security 保安主任／主管	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	66.7%	33.3%	0.0%	3
Craft / Operative Level 技工／操作工級									
311	Engineering Craftsman 工程部技工	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	89.6%	10.4%	0.0%	79
313	Security Officer ; Valet Parking Attendant 保安員；代客泊車員	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%	18

Job Code 職務編號	Job Title 職稱	\$60,001 or above 或以上	\$40,001 - \$60,000 \$40,000 - \$60,000	\$30,001 - \$40,000 \$30,000 - \$40,000	\$25,001 - \$30,000 \$25,000 - \$30,000	\$20,001 - \$25,000 \$20,000 - \$25,000	\$15,001 - \$20,000 \$15,000 - \$20,000	\$15,000 or below 或以下	Total number of full-time employees 全職僱員人數
Administrative and Others 文員及其他員工									
402	Human Resources Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；寫字樓文員	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	71.4%	21.8%	6.9%	528
403	Accounting Clerk 會計部文員	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	68.5%	23.0%	8.6%	877
412	General Storekeeper ; Store and Receiving Clerk ; Purchasing Clerk ; Quality Control Clerk 管倉員；貨倉及收貨文員；採購部文員；品質控制文員	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	35.4%	61.7%	2.9%	353
414	Secretary ; Office Assistant ; Driver 秘書；辦公室助理；司機	0.0%	0.0%	2.4%	0.0%	1.2%	96.4%	0.0%	91
499	Others (Administrative and Others) 其他 (文員及其他員工)	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%	34
Table Service Section 樓面部									
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級									
131	Restaurant Manager ; Banquet Manager 餐廳經理；宴會經理	0.0%	11.2%	13.7%	40.6%	33.2%	1.3%	0.0%	5 364
139	Chief Steward 首席管家	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	1
Supervisory Level 督導員級									
231	Restaurant Head Supervisor 中菜館／酒樓／餐廳主管	0.0%	1.2%	3.5%	11.2%	61.3%	22.9%	0.0%	11 139
232	Captain ; Restaurant Supervisor 樓面部部長／領班	0.0%	6.7%	8.5%	14.8%	39.5%	27.3%	3.1%	4 691
234	Pantry Supervisor 傳菜部主管	0.0%	0.0%	34.0%	2.5%	35.5%	27.9%	0.0%	206
Craft / Operative Level 技工 / 操作工級									
331	Waiter/Waitress ; Server 侍應生；服務員	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	3.5%	69.8%	26.7%	28 554
332	Receptionist ; Hostess 接待員；知客	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	1.7%	65.5%	32.8%	1 848
333	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	81.0%	19.0%	121
334	Pantry Server / Assistant ; Food-runner 傳菜員	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	3.9%	53.1%	43.0%	4 050
335	Cashier 樓面出納員(收銀員)	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	5.1%	57.2%	37.7%	6 342
336	Food Station / Counter Handler 堂前小食處理員；小食檔處理員	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	1.2%	39.0%	59.8%	5 087
337	Delivery Staff / Take-Away Service Staff 送外賣員；外賣服務員工	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	13.2%	35.2%	51.7%	600

Job Code 職務編號	Job Title 職稱	\$60,001 or above 或以上	\$40,001 - \$60,000 \$40,000 - \$60,000	\$30,001 - \$40,000 \$30,000 - \$40,000	\$25,001 - \$30,000 \$25,000 - \$30,000	\$20,001 - \$25,000 \$20,000 - \$25,000	\$15,001 - \$20,000 \$15,000 - \$20,000	\$15,000 or below 或以下	Total number of full-time employees 全職僱員人數
<b>Production Section 出品部</b>									
Managerial and Professional Level									
經理及專業人員級									
151	Executive Chef ; Executive Sous Chef 行政總廚；副／助理行政總廚	61.8%	2.6%	19.7%	15.8%	0.0%	0.0%	0.0%	93
152	Head Chef ; Sous Chef 總廚師	0.0%	11.1%	31.0%	54.7%	3.2%	0.0%	0.0%	330
153	Executive Pastry Chef ; Head Chef (Pastry) 糕餅總廚師	0.0%	47.8%	4.3%	47.8%	0.0%	0.0%	0.0%	35
155	Head Chef (Specialty Cuisine) / Cook for Asian / Exotic cuisine 特色菜總廚師（亞洲及熱帶國家）	0.0%	0.0%	25.0%	37.5%	37.5%	0.0%	0.0%	47
161	Executive Chinese Chef ; Executive Chinese Sous Chef 中菜行政總廚；副／助理中菜行政總廚	3.7%	6.5%	56.8%	25.3%	7.7%	0.0%	0.0%	359
Supervisory Level									
督導員級									
252	Senior Cook 高級廚師	0.0%	3.3%	1.0%	44.8%	47.7%	3.2%	0.0%	3 774
253	Pastry Chef 糕餅廚師	0.0%	0.0%	22.2%	33.3%	44.4%	0.0%	0.0%	20
255	Barbecue Cook 燒味廚師 / 燒烤廚師	0.0%	1.0%	20.1%	13.0%	38.7%	24.2%	2.9%	1 842
256	Garde Manger 冷盤總廚師	0.0%	0.0%	0.0%	50.0%	50.0%	0.0%	0.0%	15
261	Dim Sum Head Cook 點心主廚	0.0%	2.1%	20.0%	64.8%	12.9%	0.1%	0.0%	846
262	No. 1 Cook / Head Stove 頭鑊	0.0%	3.8%	6.9%	43.9%	45.2%	0.2%	0.0%	1 162
263	No. 2 Cook 二廚	0.0%	4.6%	4.8%	20.9%	60.0%	9.7%	0.0%	2 482
264	Senior Cook 上什	0.0%	0.0%	9.2%	1.6%	53.5%	35.7%	0.0%	1 287
265	Chef (Specialty Cuisine) 特色菜主廚（亞洲及熱帶國家）	0.0%	0.0%	0.0%	29.6%	18.5%	51.9%	0.0%	40
266	No. 1 Chopper 砧板	0.0%	0.5%	9.1%	2.0%	35.5%	52.9%	0.0%	998
267	No. 2 Chopper 二砧	0.0%	0.0%	1.4%	8.6%	13.8%	70.6%	5.6%	972
268	Butcher 水檯	0.0%	0.0%	1.4%	5.8%	27.4%	65.4%	0.0%	721
269	Aboyeur (Production Control Cook) 打荷	0.0%	0.0%	0.1%	13.1%	23.7%	63.1%	0.0%	926
Craft / Operative Level									
技工 / 操作工級									
352	Cook 廚師	0.0%	0.0%	0.3%	19.4%	48.1%	30.4%	1.8%	18 162
353	Baker ; Pastry Cook 麵包師傅；糕餅師傅	0.0%	0.0%	0.5%	1.0%	53.0%	45.4%	0.0%	402
357	Junior Cook 見習／初級廚師	0.0%	0.0%	0.0%	0.8%	23.7%	67.1%	8.5%	9 600
358	Kitchen Assistant 廚師助手	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	12.3%	44.0%	43.8%	5 607
359	Cleaner ; Dishwasher 清潔工；洗碗工	0.0%	0.0%	0.0%	0.3%	1.7%	21.5%	76.5%	10 733
361	Dim Sum Cook 點心廚師	0.0%	0.0%	0.1%	19.3%	36.4%	44.3%	0.0%	3 111
362	No. 3 Cook 三廚	0.0%	0.0%	0.0%	10.3%	58.4%	27.0%	4.4%	3 396
363	No. 4 Cook 四廚	0.0%	0.0%	0.0%	10.5%	54.8%	33.4%	1.3%	1 202
364	Pantry Cook ; Vegetable Cook 幫上什；蔬菜廚師	0.0%	0.0%	0.0%	22.1%	7.7%	70.0%	0.2%	470
365	Specialty Cuisine Cook 特色菜廚師（亞洲及熱帶國家）	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%	79

Job Code 職務編號	Job Title 職稱	\$60,001 or above 或以上	\$40,001 - \$60,000 \$40,000 - \$60,000	\$30,001 - \$40,000 \$30,000 - \$40,000	\$25,001 - \$30,000 \$25,000 - \$30,000	\$20,001 - \$25,000 \$20,000 - \$25,000	\$15,001 - \$20,000 \$15,000 - \$20,000	\$15,000 or below 或以下	Total number of full-time employees 全職僱員人數
<b>Beverage Section 飲品部</b>									
Managerial and Professional Level 經理及專業人員級									
171	Chief Sommelier / Head Sommelier 總品酒師	0.0%	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	2
Supervisory Level 督導員級									
271	Sommelier 品酒師	0.0%	70.4%	0.0%	29.6%	0.0%	0.0%	0.0%	27
272	Beverage Manager ; Bar Manager 水吧經理；飲品店經理；酒吧經理	0.0%	0.0%	0.5%	12.3%	27.7%	54.5%	4.9%	1 333
273	Tea Master ; Barista 茶藝師；咖啡師	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	11.3%	70.1%	18.6%	847
Craft / Operative Level 技工 / 操作工級									
371	Bartender ; Barman ; Mixologist 調酒員；調酒師	0.0%	0.0%	0.0%	4.1%	57.8%	28.4%	9.7%	911
372	Beverage Assistant 飲品調配員；水吧服務員	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	14.1%	44.5%	41.4%	7 156

**Table 9.6 Percentage Distribution of Average Hourly Wage of Part-time Employees****表 9.6 by Principal Job**

兼職僱員的平均時薪百分比分佈 (按主要職務劃分)

**Appendix 9****附錄 9**

Job Code 職務 編號	Job Title 職稱	\$81 or above 或以上	\$51 - \$80	\$37.5 - \$50	Total number of part-time employees 兼職僱員人數
<b>Sales and Management Section 營業及行政部</b>					
Administrative and Others 文員及其他員工					
402	Human Resources Clerk ; General Office Clerk 人力資源部文員；寫字樓文員	0.0%	100.0%	0.0%	2
414	Secretary ; Office Assistant ; Driver 秘書；辦公室助理；司機	100.0%	0.0%	0.0%	1
<b>Table Service Section 樓面部</b>					
Supervisory Level 督導員級					
231	Restaurant Head Supervisor 中菜館／酒樓／餐廳主管	0.0%	100.0%	0.0%	126
232	Captain ; Restaurant Supervisor 樓面部部長／領班	98.0%	2.0%	0.0%	99
Craft / Operative Level 技工 / 操作工級					
331	Waiter/Waitress ; Server 侍應生；服務員	1.6%	71.8%	26.5%	20 475
332	Receptionist ; Hostess 接待員；知客	0.0%	25.1%	74.9%	718
333	Uniform and Linen Attendant ; Cloakroom Attendant 制服及布草侍應生；衣帽間侍應生	-	-	-	9
334	Pantry Server / Assistant ; Food-runner 傳菜員	17.4%	66.4%	16.2%	1 298
335	Cashier 樓面出納員（收銀員）	1.6%	37.3%	61.1%	6 366
336	Food Station / Counter Handler 堂前小食處理員；小食檔處理員	0.0%	18.5%	81.5%	11 497
337	Delivery Staff / Take-Away Service Staff 送外賣員／外賣服務員工	0.0%	31.1%	68.9%	2 822
<b>Production Section 出品部</b>					
Supervisory Level 督導員級					
252	Senior Cook 高級廚師	-	-	-	634
255	Barbecue Cook 燒味廚師／燒烤廚師	0.0%	100.0%	0.0%	6
261	Dim Sum Head Cook 點心主廚	100.0%	0.0%	0.0%	15
263	No. 2 Cook 二廚	18.9%	81.1%	0.0%	95
264	Senior Cook 上什	100.0%	0.0%	0.0%	18

Job Code 職務編號	Job Title 職稱	\$81 or above 或以上	\$51 - \$80	\$37.5 - \$50	Total number of part-time employees 兼職僱員人數
Craft / Operative Level 技工 / 操作工級					
352	Cook 廚師	9.8%	63.0%	27.2%	4 038
353	Baker ; Pastry Cook 麵包師傅；糕餅師傅	56.8%	1.4%	41.7%	139
357	Junior Cook 見習／初級廚師	5.7%	13.1%	81.2%	2 752
358	Kitchen Assistant 廚師助手	0.4%	45.4%	54.2%	2 283
359	Cleaner ; Dishwasher 清潔工；洗碗工	0.0%	38.5%	61.5%	9 511
362	No. 3 Cook 三廚	43.7%	56.3%	0.0%	167
364	Pantry Cook ; Vegetable Cook 幫上什；蔬菜廚師	0.0%	33.3%	66.7%	30
Beverage Section 飲品部					
Supervisory Level 督導員級					
273	Tea Master ; Barista 茶藝師；咖啡師	9.0%	86.8%	4.2%	357
Craft / Operative Level 技工 / 操作工級					
371	Bartender ; Barman ; Mixologist 調酒員；調酒師	10.8%	89.2%	0.0%	204
372	Beverage Assistant 飲品調配員；水吧服務員	0.0%	55.7%	44.3%	5 570

**Table 9.7 Percentage Distribution and Ranking of Future Training Areas Required for Full-time Employees by Job Level**

**Appendix 9**

**附錄 9**

全職僱員未來需要的培訓範疇百分比分佈及排序 (按職級劃分)

Type of Areas 培練種類	Percentage 百分比			Ranking 排名		
	Managerial/ Professional 經理／ 專業人員	Supervisory 督導員	Craft/ Operative 技工／操作工	Managerial/ Professional 經理／ 專業人員	Supervisory 督導員	Craft/ Operative 技工／操作工
<b>A. Managerial Skills 管理技巧</b>						
(i) Business and Financial Strategic Planning, Implementation and Evaluation 業務及財務策略規劃、推行及檢討	37.5%	7.9%		12	18	
(ii) Human Resources Management 人力資源管理	50.2%	20.3%		9	13	
(iii) Sales and Marketing Strategic Planning, Implementation and Evaluation 銷售及市場策略規劃、推行及檢討	39.6%	12.6%		11	15	
(iv) Supervisory Techniques, Leadership Skills 督導管理、領導技巧	76.4%	63.0%		1	3	
(v) Risk Management 風險管理	23.1%	9.0%		19	17	
(vi) Smart Technology Development 智能科技發展	18.0%	3.8%		20	22	
(vii) Food Chain 食物供應鏈	55.9%	34.0%		6	9	
<b>B. Trade Skills 行業技能</b>						
(i) Suggestive Selling 建議推銷	44.5%	28.7%	14.8%	10	12	7
(ii) Cost Control 成本控制	57.5%	53.1%	13.9%	5	6	8
(iii) Contemporary & Presentation Art 當代擺盤藝術	6.8%	5.6%	3.8%	23	20	13
(iv) Food Trends & Sustainability 食物趨勢及可持續性	34.7%	30.0%	10.3%	13	11	11
(v) Diets & Nutrition 飲食與營養	30.0%	31.9%	13.2%	15	10	10
(vi) Restaurant Service 餐飲服務	55.4%	51.1%	54.1%	7	7	4
(vii) Beverages (Alcoholic & Non-alcoholic) 飲料(酒精及非酒精)	24.5%	16.7%	13.7%	18	14	9
(viii) Banquet / Catering Event Management 宴會／飲食項目管理	25.0%	9.8%	2.5%	16	16	15
(ix) Food Hygiene and Safety 食品衛生及安全	66.9%	78.4%	85.8%	3	1	1
(x) Industry System Application 業界系統運用	25.0%	6.6%	0.8%	16	19	16
<b>C. Generic Skills 通用技巧</b>						
(i) Customer Service 顧客服務	67.3%	72.4%	78.4%	2	2	2
(ii) Communication 溝通	59.6%	56.3%	61.8%	4	4	3
(iii) Problem Solving 難題解決	51.4%	53.3%	42.7%	8	5	5
(iv) Interpersonal Skills 人際關係	31.4%	41.2%	41.6%	14	8	6
<b>D. Language 語言</b>						
(i) Putonghua 普通話	10.9%	3.8%	4.5%	21	23	12
(ii) English 英語	8.1%	4.0%	2.5%	22	21	14

Type of Areas <u>培練種類</u>	Percentage 百分比			Ranking 排名		
	Managerial/ Professional 經理／ 專業人員	Supervisory 督導員	Craft/ Operative 技工／操作工	Managerial/ Professional 經理／ 專業人員	Supervisory 督導員	Craft/ Operative 技工／操作工
<b>E. Others 其他</b>						
(i) Others 其他	0.0%	0.0%	0.1%	24	24	17
<i>No training areas required</i> 沒有需要	0.0%	0.5%	1.2%			
<b>No. of establishments with the respective level of full-time employees</b> 有相應職級全職僱員的公司數目	<b>3 194</b>	<b>10 693</b>	<b>14 639</b>			

Note: 1) Percentages are calculated on the basis of total number of establishments with the respective level of full-time employees.

2) Respondents are allowed to select more than one training area.

註： 1) 按有相應職級全職僱員的公司數量計算百分比。

2) 受訪者可選擇多於一項培訓範疇。