

# **2011 MANPOWER SURVEY REPORT**

## **CATERING INDUSTRY**

### **飲食業**

### **二〇一一年度人力調查報告**

**HOTEL, CATERING AND TOURISM TRAINING BOARD**

**VOCATIONAL TRAINING COUNCIL**

**職業訓練局**

**酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會**

## 目 錄

	<u>段 數</u>	<u>頁 數</u>
報告摘要		1 – 12
<u>章 數</u>		
一．緒論	1.1 – 1.15	13 - 16
二．調查結果摘要	2.1 – 2.24	17 – 44
三．結論	3.1 – 3.32	45 – 56
四．建議	4.1 – 4.18	57 – 66
<u>附 錄</u>		
1. 酒店業、飲食業及旅遊業 訓練委員會委員名單		67
2. 2011 年度飲食業人力調查工作小組 成員名單		68
3. 酒店業、飲食業及旅遊業 訓練委員會職權範圍		69
4. 整體點算結果分析		70
5. 調查文件及調查表		71 – 130
6. 使用人力市場分析方法推算 2012 至 2014 年飲食業的人力數字		131 – 133
7. 統計表		134 – 285

附錄 7 的統計表：

表 1	僱員人數（受訓者／學徒除外） － 飲食業	135
表 2	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 飲食業	136 – 139
表 2.1	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 中式酒樓	140 – 142
表 2.2	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 非中式酒樓	143 – 145
表 2.3	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 快餐店	146 – 147
表 2.4	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 提供飲料場所	148
表 2.5	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	149
表 2.6	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 附加樣本	150 – 152
表 3	僱員宜有的教育程度 － 飲食業	153 – 161
表 3.1	僱員宜有的教育程度 － 中式酒樓	162 – 167

	<u>頁 數</u>
表 3.2 僱員宜有的教育程度 — 非中式酒樓	168 – 174
表 3.3 僱員宜有的教育程度 — 快餐店	175 – 179
表 3.4 僱員宜有的教育程度 — 提供飲料場所	180 – 181
表 3.5 僱員宜有的教育程度 — 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	182 – 184
表 3.6 僱員宜有的教育程度 — 附加樣本	185 – 192
表 4 按月入幅度分布的僱員人數 — 飲食業	193 – 199
表 4.1 按月入幅度分布的僱員人數 — 中式酒樓	200 – 204
表 4.2 按月入幅度分布的僱員人數 — 非中式酒樓	205 – 210
表 4.3 按月入幅度分布的僱員人數 — 快餐店	211 – 214
表 4.4 按月入幅度分布的僱員人數 — 提供飲料場所	215 – 216
表 4.5 按月入幅度分布的僱員人數 — 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	217 – 219

	<u>頁 數</u>
表 4.6 按月入幅度分布的僱員人數 — 附加樣本	220 – 226
表 5 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數 — 飲食業	227
表 5.1 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數 — 中式酒樓	228
表 5.2 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數 — 非中式酒樓	229
表 5.3 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數 — 快餐店	230
表 5.4 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數 — 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	231
表 5.5 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數 — 附加樣本	232
表 6 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數 — 飲食業	233
表 6.1 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數 — 中式酒樓	234
表 6.2 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數 — 非中式酒樓	235
表 6.3 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數 — 附加樣本	236

	<u>頁 數</u>
表 7 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 － 飲食業	237 – 238
表 7.1 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 － 中式酒樓	239
表 7.2 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 － 非中式酒樓	240
表 7.3 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 － 快餐店	241
表 7.4 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 － 提供飲料場所	242
表 7.5 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 － 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	243
表 7.6 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 － 附加樣本	244
表 8 內部晉升人數	245
表 9 過去十二個月新聘僱員人數	246
表 10 過去十二個月新聘無飲食業經驗的僱員人數	247
表 11 過去十二個月新招聘的應屆飲食業及酒店業 培訓課程畢業生人數	248
表 12 入職前具飲食業經驗的僱員人數 (以平均年數計算)	249 – 250

	<u>頁 數</u>
表 13 過去十二個月內接受訓練的僱員人數 (以平均人日計算)	251 – 252
表 14.1 選擇各種訓練方式的僱員人數 －日間兼讀班的優先次序	253 – 254
表 14.2 選擇各種訓練方式的僱員人數 －夜間兼讀班的優先次序	255 – 256
表 14.3 選擇各種訓練方式的僱員人數 －研討會／研習班的優先次序	257 – 258
表 15 過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數 －飲食業	259 – 260
表 15.1 過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數 －中式酒樓	261 – 262
表 15.2 過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數 －非中式酒樓	263 – 264
表 15.3 過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數 －快餐店	265 – 266
表 15.4 過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數 －提供飲料場所	267 – 268
表 15.5 過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數 －聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	269 – 270
表 15.6 過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數 －附加樣本	271 – 272

	<u>頁 數</u>
表 16 預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動 — 飲食業	273
表 16.1 預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動 — 中式酒樓	274
表 16.2 預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動 — 非中式酒樓	275
表 16.3 預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動 — 快餐店	276
表 16.4 預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動 — 提供飲料場所	277
表 16.5 預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動 — 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	278
表 16.6 預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動 — 附加樣本	279
表 17 在未來十二個月內從外間培訓機構為僱員引入有關培訓	280
表 18 根據平均年齡的僱員人數 — 飲食業	281
表 19 過去十二個月內離職的僱員人數	282



	<u>頁 數</u>
表 20      預測十二個月後僱員人數	283
表 21      按門類劃分全職及兼職僱員人數 － 飲食業	284 – 285

## 報告摘要

### 引言

1. 進行飲食業人力調查，目的是蒐集業內現有人力情況的數據，以推算未來的人力及訓練需求。實地調查於 2011 年 10 月 17 日至 11 月 18 日期間進行，而個案跟進工作則於 2012 年 5 月完成。

2. 調查採用政府統計處的香港標準行業分類[HSIC]及其他方法，確定抽樣範圍。HSIC 將本港機構按業務性質歸入特定門類，是次調查即據此從以下飲食業六個門類抽取機構作為調查對象：

門類一：中式酒樓  
(HSIC 561109 – 561111)

門類二：非中式酒樓  
(HSIC 561101、561103 – 561108、561199)

門類三：快餐店  
(HSIC 561200)

門類四：提供飲料場所  
(HSIC 563100 – 563900)

門類五：聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動  
(HSIC 561901 – 561903、562000)

門類六：附加樣本

3. 721 間選定機構中，有 555 間填交調查表，36 間拒絕作覆，其餘 85 間機構或已結業、搬遷或暫停營業；有效填覆率為 93.9%。

## **調查問卷的改進**

4. 本會屬下飲食業人力調查工作小組，就問卷及相關文件的結構、性質及內容提出改善建議；原則如下：

- i) 方便填寫：容易理解、使用簡單；
- ii) 準確、有效、適切：要確保問題能符合這些原則，以便能取得有效及有意義的調查結果；以及
- iii) 資料夠新：按六大門類的業務發展更新職稱／工作說明及相關資料。

## **經濟狀況**

5. 2011 年歐元區出現債務危機，全球經濟明顯轉壞，因此，預期整個先進經濟體於 2012 年充其量只見有限度增長，甚至會出現顯著下行風險，最終要視乎歐債危機的發展而定。鑑於基調不穩，相信先進經濟體的復甦之路會相當漫長（資料來源：香港特區政府：《經濟報告》，2012 年出版）。

6. 在亞洲，中國內地仍會是主要的經濟增長火車頭，預料 2012 年的增長為 8.4%。若亞洲新興經濟整體上能展現 2008 年全球金融危機時相類的反彈力，則可減少先進經濟體表現呆滯所帶來的部分負面影響（資料來源：香港特區政府：《經濟報告》，2012 年出版）。

7. 即使外圍環境將持續不明朗，香港經濟的中期前景仍然樂觀。本港會繼續借助區內不斷擴張的經濟實力，進一步與內地融合，並朝着知識型及高增值經濟的方向發展，亦會探討開發新市場及增長領域；長遠而言，投放資源於人才及基建有助提高生產力，確保經濟持續增長。預測 2013 至 2016 年間，本地生產總值實質趨勢增長按年為 4%，而基本消費物價通脹的趨勢升幅則為每年 3.5%（資料來源：香港特區政府：《經濟報告》，2012 年出版）。

## **行業前景**

8. 2012 年第二季的食肆總收益價值為 221 億元，較 2011 年第二季上升 4.2%。同時，食肆購貨總額為 78 億元，按年上升 0.9%。2012 年第二季，中式酒樓的總收益以價值計上升 3.2%，但以數量計則下跌 3%；快餐店的總收益以價值計上升 8.3%，以數量計上升 3.9%。至於酒吧的總收益，以價值計上升 2.3%，但以數量計則下跌 2.7%。（資料來源：政府統計處 2012 年第二季的食肆收益及購貨額臨時統計數字）。

9. 食物環境衛生署發出的本地食物業牌照數目穩步增加；普通食肆牌照數目由 2008 年的 7 845 個增至 2010 年的 8 354 個，多了 509 個，增幅為 6.5%。小食食肆牌照則由 2008 年的 2 957 個增至 2010 年的 3 053 個，在三年內多了 96 個，增幅為 3.2%。發出的酒牌同樣增多，2008 年有 4 995 個，2010 年有 5 291 個。會社酒牌 2008 年為 499 個，2010 年有 491 個。在三年內，酒牌增加了 296 個，增幅為 5.9%；會社酒牌數目則變動不大（資料來源：食物環境衛生署網頁 2012 年 3 月 9 日的資料）。

10. 2011 年通脹壓力益發明顯，反映本地成本壓力的影響浮現，這是由於經歷六季（至第二季方止）高於趨勢的經濟增長，以及國際食品及商品價格高企而令輸入通脹上升所致。實施法定最低工資一次過推高工資成本，亦是導致年內通脹壓力的原因（資料來源：香港特區政府：《經濟報告》，2012 年出版）。例如本地一個快餐連鎖集團已於 2011 年 7 月將食品價格上調 2%至 4%，而為應付通脹及配合最低工資法例，預料未來六個月還會再加價（資料來源：2011 年 7 月 25 日《英文虎報》）。考慮到這些情況，飲食業於 2012 年勢將面對通脹壓力。

11. 本港首個法定最低工資定為時薪 28 港元，並於 2011 年 5 月 1 日實施（資料來源：2011 年 1 月 24 日《英文虎報》）。最低工資令就業市場出現轉變，部分僱主對僱員的技能和生產力有較高期望（資料來源：2011 年 9 月 2 日《英文虎報》）。扣除消費物價通脹後，工資的實質升幅仍然可觀，較上年增加 4.4 %。以 2011 年頭九個月計算，工資升幅更顯著，以金額計比上年升 7.6%，以實質計升 2.3%（資料來源：香港特區政府：《經濟報告》，2012 年出版）。

12. 國際拍賣行多次在本港進行葡萄酒拍賣，2011 年的總值達 2 億 2 960 萬美元，升幅為 39%（資料來源：Wine Spectator 雜誌，2012 年 1 月 10 日出版）。2011 年，三項大型的葡萄酒推廣活動在本港成功舉行：(a) 法國勃艮第[Burgundy]於 10 月 29 日完結的一星期，舉辦首個官方葡萄酒推介活動；(b) 香港旅遊發展局[旅發局]於 10 月 27 至 30 日舉行第三屆「香港美酒佳餚巡禮」；(c) 香港貿易發展局[貿發局]於 11 月 3 至 5 日舉行第四屆「香港國際美酒展」（資料來源：《2011 年經濟概況及 2012 年經濟展望》）。長遠來說，這些主題活動將有助鞏固香港的佳餚美酒中心地位。鑑於「香港美酒佳餚巡禮」十分成功，旅發局將於 2012 年 10 月底再次舉辦此項盛事。

13. 2011 年 6 月，旅發局邀請本港著名中廚參加巴黎及柏林的廚藝之旅。在這兩個歐洲的歷史名城，本港代表與當地的米芝蓮星級大廚合作創作新食譜，以中西融合菜式搭配佳釀。同月，旅發局亦參加了在波爾多舉行的「河畔節」及「葡萄酒展覽會」[River Festival and Vinexpo]（資料來源：旅發局 Updates@HKTb 電子通訊 2011 年第 3 期）。2012 年 6 月，香港以「榮譽城市」的身份參加「波爾多葡萄酒節」。在此項結合美酒、佳餚與文化欣賞的國際盛事，「香港展區」於四日展期內宣傳本港特色（資料來源：旅發局 2012 年 6 月 30 日新聞稿）。活動不單讓參加者親嘗香港美食，亦擴闊他們對香港的眼界，同時強化本港「亞洲美食之都」的地位。2012 年會繼續舉辦「美食之最大賞」，以展示香港美食天堂及葡萄酒中心的優勢，亦提供機會，鼓勵本地廚藝界發揮創意。

## **對人力的影響**

14. 2011 年，勞工市場連續第二年出現全面顯著改善。隨着勞工需求持續暢旺，年內失業率跌至 13 年新低，職位空缺急增，對工資及收入構成強大上升壓力。由於一定程度受到 2011 年 5 月實施法定最低工資的推動，較低技能階層員工的加薪明顯高於平均水平，特別是其他非生產級工人（升 13.8%）和服務人員（升 13.3%）（資料來源：香港特區政府：《經濟報告》，2012 年出版）。未來幾年，飲食業機構須應付員工薪酬可能上調 10%至 15% 的情況，以及業內持續爭奪人才的挑戰（資料來源：2012 年 1 月 12 日《文匯報》）。培訓課程的修業期及時間安排、課程綱要及內容須配合業內特定需要來設計，並且要具彈性、迅速回應社會轉變。除要應付租金及食品價格飆升外，本地飲食業亦正面對人手不足的問題（資料來源：2011 年 9 月《南華早報》：員工離開熱廚房，尋找較輕鬆差事）。職業訓練可持續供應優秀人才，對飲食業未來增長及本港整體發展有關鍵影響。

15. 專上教育方面，特區政府估計，至 2014/15 學年，超過三分之二的適齡青年有機會接受專上教育（資料來源：香港特區政府《2012 至 2013 年度政府財政預算案》，2012 年 2 月 1 日發表）。隨着新高中及四年制大學課程的推行，更多高中畢業生會考慮繼續升學而非就業。雖然這個發展可為社會培育更成熟兼學歷較佳的青年人，但亦會影響人力供應，適值本業處於增長及擴展期，對入門操作工級人手的需求尤為殷切。提供飲食及款接相關訓練的教育機構，可考慮開辦具靈活入學及結業安排的課程，協助從業員作持續專業發展。預計 2012 年會有超過 75 000 個專上課程學額，加上 35 000 個持續進修和職業教育及訓練課程學額，足夠滿足新舊學制共 100 000 名畢業生繼續進修所需（資料來源：香港特區政府《2012 至 2013 年度政府財政預算案》，2012 年 2 月 1 日發表）。

16. 截至 2011 年年底，香港有 190 間酒店，提供 62 830 個房間。各類別酒店 2011 年的平均入住率為 89%，較 2010 年上升 2%；各類別酒店 2011 年平均房租為 1 356 港元，較 2010 年的 1 165 港元升 16.4%。本港的酒店數目將由 2011 年的 190 間，增至 2015 年的 243 間，房間會由 62 830 個增至 72 508 個，增加 9 678 個（資料來源：旅發局《酒店問卷調查》，2012 年 1 月發表；旅發局《酒店供應情況》，2012 年 2 月發表）。開設新酒店，反映業內對未來訪港人數的預測樂觀，亦顯示未來數年內，食品製作和飲食行業的人力需求可能急增。此外，新酒店內的各式餐廳亦需人手支援。

17. 為保持對旅客的吸引力，香港一直大力投資於提升旅遊基建，如耗資 55 億元的海洋公園擴展計劃將於 2012 年完成，迪士尼樂園的「灰熊山谷」及「迷離莊園」則分別會於 2012 及 2013 年落成（資料來源：香港特區政府《2012 至 2013 年度政府財政預算案》，2012 年 2 月 1 日發表）。啓德新郵輪碼頭的工程進展十分理想，預計碼頭大樓及首個泊位可於 2013 年年中啓用。此外，政府亦會提升關口的硬件設施，為旅客提供更便捷的過關服務。預期在新增及改良的基建設施投入服務後，會有更多旅客來港進行商務及休閒活動。郵輪及相關旅遊行業會開設更多職位，而旅遊基建設施不斷擴展，勢必使幹練人才的需求增加。

18. 在旅發局大力宣傳下，預料會議、展覽及獎勵旅遊[MICE]業會繼續發展。香港於著名 MICE 雜誌《亞洲會議展覽及獎勵旅遊》[CEI Asia magazine]所舉辦的「2012 年業界大獎」[Industry Awards 2012]中，獲選為「舉辦 MICE 活動最佳城市」[The Best City for MICE Events]。本港在其他兩個獎項類別亦名列前茅：香港會議展覽中心及亞洲國際博覽館在「亞洲最佳會議展覽中心」[Best Convention/Exhibition Centre in Asia]類別分別奪得第一及第三名；旅發局香港會議及展覽拓展部則在「籌辦會議活動最佳機構」[Best Convention Bureau]一項取得第二（資料來源：旅發局 MEHK 電子通訊 2012 年 1 月號）。2011 年，MICE 業為本港帶來 3 580 億港元的收入，相當於本地生產總值的 2.1%，同時提供了 69 150 個職位（資料來源：2012 年 1 月 14 日《大公報》）。為了受惠於這個利潤豐厚的行業，本港繼

續需要多種幹練人才，包括從事與飲食、娛樂、會議、國際盛事及節慶有關業務的營運、銷售、推廣及管理的員工。

19. 自 2007 年起，「香港國際美酒展」已經成為亞洲最大型的國際美酒盛事，並繼續在推廣本港作為區內葡萄酒貿易中心方面，發揮重要作用。2011 年，來自世界各地約 930 個參展商及超過 19 000 名買家參與這個展覽，買家數目更較 2010 年增加 37%。2011 年 11 月，WineFuture Hong Kong 亦在亞洲國際博覽館舉行葡萄酒峰會。WineFuture 選擇於香港舉辦第二次峰會，表示認同本港乃亞洲最具影響力的葡萄酒貿易中心，以及全球其中一個最國際化、最有活力及多姿多采的城市。世界各地逾 1 000 名參加者、約 200 個參展商及 40 個葡萄酒產區的 300 多個酒莊出席了峰會（資料來源：旅發局 MEHK 電子通訊 2011 年 11 月號）。為了善用這些獲利商機，有必要進一步支持職業訓練，以培育酒類貿易、投資、品酒及美酒佳餚搭配的專業人才。

20. 機構傾向透過發展員工不同工作層面的潛能來強化人力資源；同時，亦須維持幹練、表現卓越的工作團隊，確保機構能在不同經濟環境下持續發展（資料來源：香港人力資源管理學會 2011 年 10 月 17 日新聞稿：《企業繼續樂意承擔僱員培訓》）。顯而易見，本港對終身學習、持續發展及技能提升方面的訓練及教育有所需求。

21. 飲食業的前景，十分倚賴是否有足夠的合資格員工去提供優質產品與服務，以維持香港「美食天堂」的稱譽。除了技術才能外，員工須具備良好職業操守、解難能力、善於與顧客溝通，以及處事主動等條件；這些都是本業締造日後成功的重要元素。鄰近地區對於幹練員工也是求才若渴。因此，未來對於初級和督導級熟練員工的需求將會很大。



## **調查結果摘要**

22. 調查顯示，2011 年 9 月，飲食業合共僱用了 182 721 名員工。按職級計，其中 7 297 人（4.0%）為經理級；33 771 人（18.5%）為督導員級；139 746 人（76.5%）屬技工／操作工；1 907（1.0%）則屬文員及其他員工。

23. 調查期間，僱主報稱共有 5 672 個空缺，佔現有 182 721 個職位的 3.1%。空缺最多的職級依次為：技工／操作工（5 258 個）、督導員（352 個）、經理及專業人員（58 個）。

24. 本會審視調查結果後認為，上述數據大致能反映調查期間飲食業的人力概況，亦相信操作工及督導員人數增加的趨勢會持續。

## **僱主的人力需求預測**

25. 僱主估計 2012 年 9 月時業內會有職位共 187 689 個，微升 2.7%。本會認為僱主的預測或會較為保守，因此另行採用了人力市場分析法，以統計學模型推算飲食業 2012 至 2014 年的人手需求，見下表：

	<u>實際人力</u>	<u>僱主預測</u>	以人力市場分析法 <u>推算人力（%）</u>
2011	182 721		
2012		187 689 ( 2.7% ) *	192 109 ( +5.1% ) *
2013			197 176 ( +2.6% ) **
2014			202 216 ( +2.6% ) **

\* 與實際人力比較所推算的人力增／減百分率

\*\* 與前一年數字比較所推算的人力增／減百分率

## 額外培訓人數推算

26. 本會根據人力市場分析法所預測的人力增長，以及假設經理／專業人員和技工／操作工各級人手的流失率分別為 2% 及 5%，推算 2012 年業內需增加培訓人數如下：

### 2012 年需增加培訓人數

職級 (在全部職級 所佔%)	僱員人數 (2011)	每年流失 人數 (2% / 5%) (A)	預測增加 人手 (B)	估計每年需增 加培訓 人數 (A) + (B)
		<u>(A) = 2%</u>		
經理／專業人員 (4.0%)	7 297	146	372	518
督導員 (18.5%)	33 771	675	1 722	2 397
		<u>(A) = 5%</u>		
技工／操作工 (76.5%)	139 746	6 987	7 127	14 114
文員及其他員工 (1.0%)	1 907	95	97	192
<b>總計</b>	<b>182 721</b>	<b>7 903</b>	<b>9 318</b>	<b>17 221</b>

## **建議**

27. 本會有以下建議：

- (i) 經理及專業人員屬管理團隊，負責制訂公司政策和管理機構內的專責部門，他們應掌握新知識和技能，以應付行業所需。僱主可利用本地或海外舉辦的兼讀制管理／督導課程、研習班、研討會或會議培訓這類員工。此外，可安排員工到不同地點輪換工作或到其他機構實習，讓其觀摩業內最佳做法。這類員工亦應參加業界活動，如著名培訓教育機構舉辦的名廚示範，從而了解最新的食品資訊和飲食潮流，擴闊個人視野。
- (ii) 僱主應鼓勵督導員接受訓練，以助工作晉升及持續發展；方式包括參加研討會／研習班，以及修讀具信譽培訓機構的兼讀制或全日制技能提升／督導課程等。
- (iii) 技工／操作工一般須懂得運用專門技能，以執行操作職務。僱主及培訓機構需要推行完備並富趣味的訓練計劃，為新僱員提供實務技能、語文及衛生訓練，並為現職操作工開辦複修／技能提升課程及再培訓課程，使他們能夠掌握更多技能。此外，亦促請僱主透過適當訓練，給予能力較強的操作工晉升機會。
- (iv) 由於飲食業缺少具行業技能、語言能力和適當學習態度的合資格青年入行，本會認為，開辦職業及專上程度課程的飲食業教育與培訓機構必須增加收生名額，並提供額外資源，擴充設施。考慮到社會上對更高程度職業教育學歷的需求，本會相信加強飲食業職業訓練課程的寬廣度，應能滿足需要，同時促進行業未來增長。

- (v) 經濟反彈時，機構通常會招攬人才，協助營運。加薪可能是吸引新血的其中一個方法；然而，本會建議僱主考慮投放資源於教育與培訓，以發展和提升僱員能力與質素，培養他們的歸屬感。在人手短缺的環境下，與員工溝通、聆聽需要，有助紓緩他們的工作壓力，亦能提高士氣，加強合作。
- (vi) 本會關注到教育改革所帶來的影響，特別是現有就業人口及新世代學生的能力傾向和學習態度有所轉變。課程機構應加強鍛鍊學生的待人處事技巧、解難能力、分析和技巧。訓練新世代學生，要培養他們以積極心態面對飲食業既刺激又充滿挑戰的環境。如受過足夠的真實工作環境訓練，新人入行時便已準備就緒。本會認為必須增加撥款，擴充和提升培訓設施及規模，才能應付最新的發展趨勢和人力需求。政府應投放更多培訓資源，讓飲食業從業員掌握知識基礎，維持服務水平。從宏觀的角度看來，人才培育一向都是經濟持續發展的關鍵。本會認為政府應繼續擔任主導角色，與專業培訓機構緊密合作，設計和推行教育、訓練與再培訓課程，締造合適環境，讓從業員持續發展。
- (vii) 大型的基建項目如郵輪碼頭、高鐵網絡、港珠澳大橋、香港國際機場跑道擴建工程等一旦竣工，國內及世界各地的遊客將會大增。本會認為有需要繼續提升業內前線員工的英語、普通話以及其他中國方言的水平。
- (viii) 為迎合世界各地享受美酒佳餚的潮流，本會認為，香港應發展和加強從業員的國際菜餚烹調技巧知識，維持「美食天堂」的稱譽。此外，本地學府亦應仿效海外同業，提供頒授高學歷的相關培訓及教育課程，讓新入行的人才得以發展。

- (ix) 本會相信，職業訓練局透過中華廚藝學院和旅遊服務業培訓發展中心舉辦中西廚藝的技能測驗，將會有助提升從業員的專業資歷和地位。本會鼓勵僱主提供內部培訓，又或資助僱員考取技能測試資格，並接受持續專業發展，增進技能知識。
- (x) 澳門及鄰近地區的酒店與娛樂基建工程正在擴展，未來幾年會特別渴求督導員及經理級人才，對於幹練的操作工及督導員職級人手亦會續有需求。本會認為，必須擴大和提升培訓設施與規模，以應付人力需求上升。
- (xi) 隨着葡萄酒的消耗增加，確有需要提升從業員對品酒及相關範疇的知識和技巧。本會相信，全面的葡萄酒教育、專業品酒師訓練及調酒技巧教授可加強飲食業餐飲員工有關技能。了解食物與酒類搭配，屬餐飲業務優化整個用餐體驗的重點之一，故應重視這項訓練。
- (xii) 由於健康飲食及食物安全與質素繼續成為社會焦點，本會建議引入正式的系統化訓練，或強化現有訓練，以提倡和延續這種風氣。因此，訓練及教育課程應包括商業道德、環保意識、社會及全球責任和相關食品科學等內容，以推動飲食業正面和健康發展。
- (xiii) 考慮到本港 MICE 業前景樂觀，本會會繼續支持與行業相關的專業培訓，如美食活動的運作與管理，以應付業界對專業人才的殷切需求。
- (xiv) 本會會繼續支持為從業員舉辦研討會，以及經驗分享會。

# 第一章

## 緒 論

### 酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會

1.1 酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會隸屬職業訓練局（下稱「VTC」），成員由政府委任。職責包括：評估款接業的人力及訓練需求，並向局方提出發展訓練設施的建議，以配合業界對幹練人才的需求。本會及屬下「2011 年飲食業人力調查工作小組」的委員名單及職權範圍載於附錄 1 至 3。

### 人力調查

1.2 本會根據職權範圍，於 2011 年 10 月 17 日至 11 月 18 日在政府統計處協助下進行人力調查，蒐集飲食業各主要職務的最新人力資料。實地調查及個案跟進工作於 2011 年 5 月完成，人力調查報告於 2012 年 9 月發布。

1.3 本會進行人力調查，目的是：

- (i) 評估飲食業主要職務的人力及訓練需求；
- (ii) 預測飲食業人力增長；以及
- (iii) 建議措施，配合各職級的人力及訓練需求。

## **調查方法**

1.4 實地調查於 2011 年 10 月 17 日至 11 月 18 日進行，個案跟進工作於 2012 年 5 月完成。

1.5 實地調查工作開始前兩星期，本會將調查文件（連附註）寄予業內選定機構。

## **調查範圍**

1.6 調查採用政府統計處的香港標準行業分類（簡稱「HSIC」）及其他方法，定出抽樣範圍。HSIC 將本港機構按業務性質歸入不同門類，是次調查即據此從以下飲食業六個門類抽取機構作為調查對象：

門類一 – 中式酒樓

(HSIC 561109-561111)

門類二 – 非中式酒樓

(HSIC 561101、561103-561108、561199)

門類三 – 快餐店

(HSIC 561200)

門類四 – 提供飲料場所

(HSIC 563100 – 563900)

門類五 – 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動；

(HSIC 561901-561903、562000)

門類六 – 附加樣本

1.7 調查包括飲食業全部六個門類，並以分層隨機抽樣法選定調查機構。所得資料隨後以統計方法倍大，以反映業內的人力情況。

1.8 調查所得資料包括：

- (i) 調查期間的僱員人數；
- (ii) 僱主預測 2012 年 9 月時（即調查後十二個月）的僱員總數；
- (iii) 現有空缺數目；
- (iv) 技工／操作工的平均年齡分布；
- (v) 受訓僱員人數；
- (vi) 過去十二個月剛修畢飲食與款接業課程，且並無業內經驗的新入職僱員人數；
- (vii) 僱員出任現職前宜有的飲食業年資；
- (viii) 僱員的平均月入；以及
- (ix) 僱主對主要職級僱員宜有教育程度、訓練方式及訓練期的意見。

1.9 本會從六個門類共 15 344 間機構中，抽取 721 間進行調查。有關調查結果的分析，請參閱附錄 4。

1.10 此外，本會亦蒐集以下兼職僱員資料：

- (i) 調查期間的兼職僱員人數；以及
- (ii) 月薪、日薪及時薪兼職僱員的平均收入。

### **填覆率分析**

1.11 721 間選定機構中，有 555 間填交調查表，36 間拒絕作答，其餘 85 間機構或已結業、搬遷或暫停營業；有效填覆率為 93.9%。



## **人力評估程序**

1.12 評估人力的程序如下：

- (i) 蒐集各門類及主要職級的最新人力資料；
- (ii) 分析調查數據；以及
- (iii) 推算飲食業各門類的人力供求。

## **僱員釋義**

1.13 「僱員」指在機構內全職工作的受薪人士，包括為機構全職工作的東主及合夥人。

1.14 「兼職僱員」可按時薪（或按工作）、日薪或月薪聘用。

## **調查結果**

1.15 是次調查結果摘要、本會結論，以及應付需求的建議，分別載於本報告書第二、三、四章。

## 第二章

### 調查結果摘要

#### 僱員總數

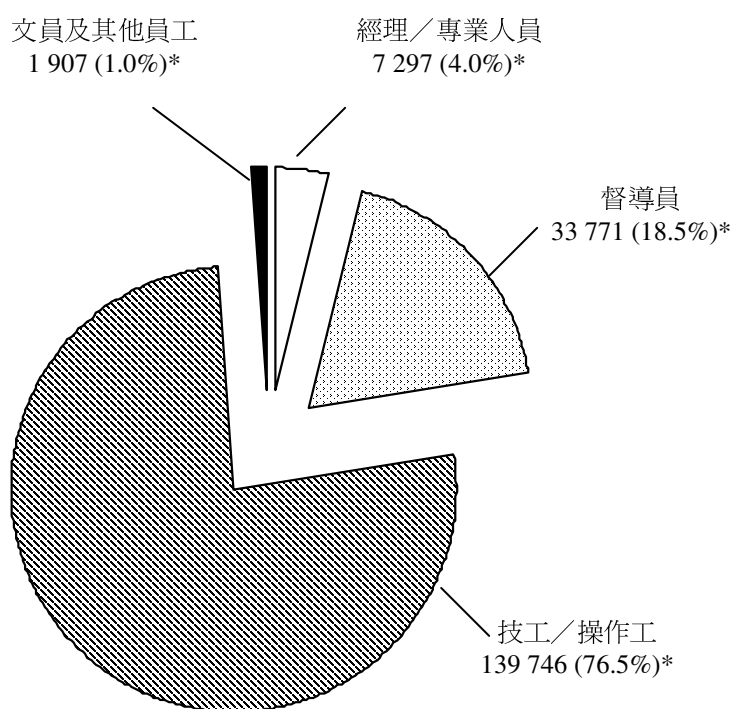
2.1 調查顯示於 2011 年 9 月，本港飲食業合共僱用了 182 721 人，與 2009 年的 164 940 人相比，增加了 17 781 人 (10.8%)。業內僱員人數按職級分布如下：

表 2.1： 各職級僱員分布情況

<u>職級</u>	<u>僱員人數</u>	<u>佔業內僱員 總數百分率</u>
經理／專業人員	7 297	4.0%
督導員	33 771	18.5%
技工／操作工	139 746	76.5%
文員及其他員工	1 907	1.0%
<b>總計</b>	<b>182 721</b>	<b>100 %</b>

圖 2.1: 各職級僱員分布情況

僱員總數: 182 721

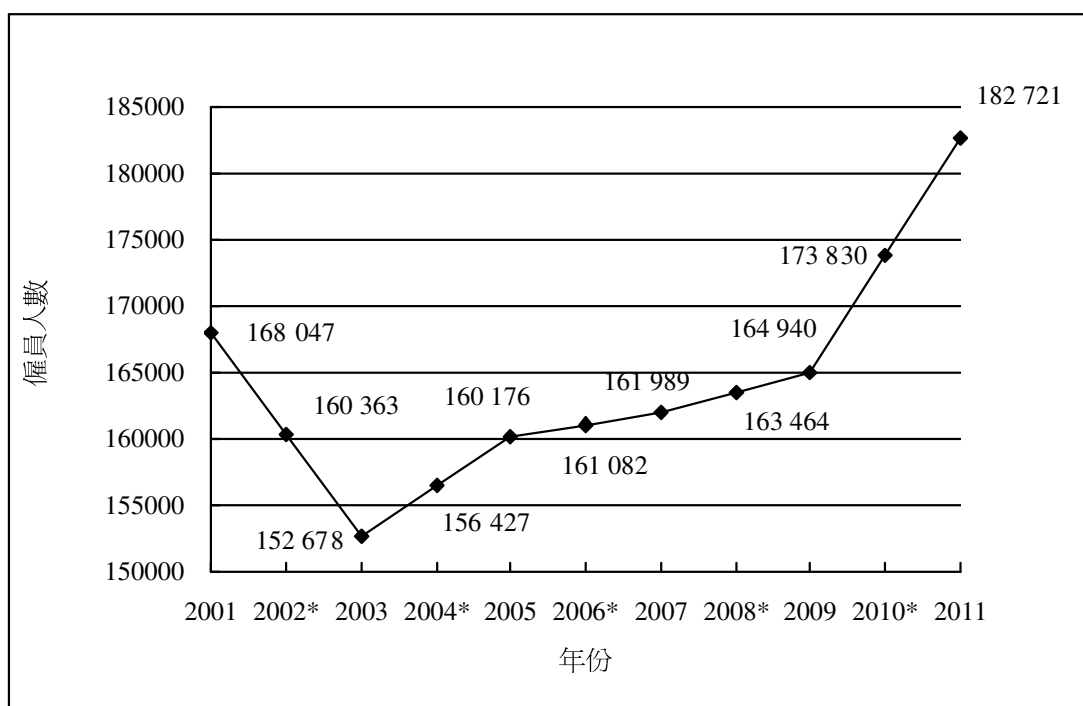


(\*) 佔飲食業僱員總數百分率

## 僱員人數趨勢

2.2 近年僱員人數趨勢的比較見表 2.2 (a) 及 2.2 (b) 。

表 2.2(a): 2001 至 2011 年人力趨勢



資料來源：數據來自2001至2011年飲食業人力調查報告

表 2.2 (b): 各職級僱員人數趨勢 (2001至2011年)

年份	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總計
2001	5 902	31 895	120 463	9 787	168 047
2002*	5 475	31 494	113 867	9 528	160 363
2003	5 047	31 092	107 270	9 269	152 678
2004*	4 770	27 505	118 332	5 820	156 427
2005	4 492	23 918	129 395	2 371	160 176
2006*	4 566	25 393	128 865	2 259	161 082
2007	4 641	26 868	128 334	2 146	161 989
2008*	5 190	28 052	128 450	1 772	163 464
2009	5 740	29 237	128 566	1 397	164 940
2010*	6 518	31 504	134 156	1 652	173 830
2011	7 297	33 771	139 746	1 907	182 721

\* 以插值法計算

2.3 僱員人數按職級及門類劃分如下：

**表 2.3: 各門類及職級的僱員分布情況**

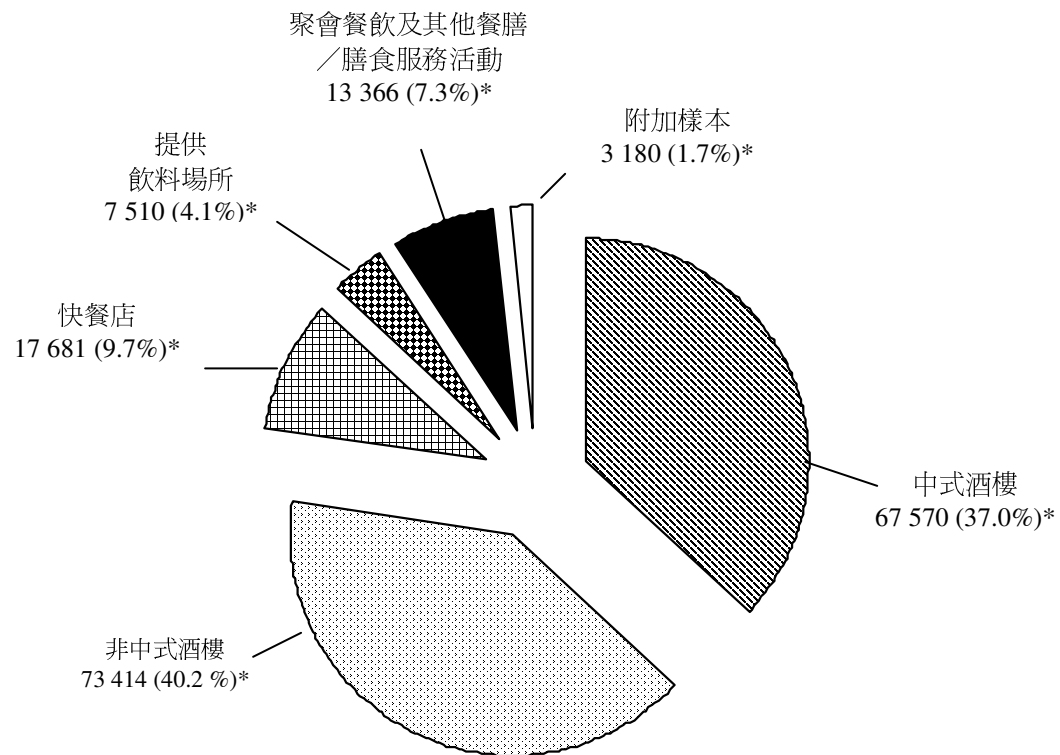
<u>僱員人數</u>							
<u>職級</u>	<u>中式酒樓</u>	<u>非中式酒樓</u>	<u>快餐店</u>	<u>提供 飲料場所</u>	<u>聚會餐飲及 其他餐膳／ 膳食服務活動</u>	<u>附加樣本</u>	<u>總計</u>
經理／ 專業人員	2 535	2 847	1 345	164	94	312	<b>7 297 (4.0)*</b>
督導員	18 742	8 187	3 254	1 834	899	855	<b>33 771 (18.5)</b>
技工／操作工	45 248	61 997	12 728	5 512	12 348	1 913	<b>139 746 (76.5)</b>
文員及其他員工	1 045	383	354	-	25	100	<b>1 907 (1.0)</b>
<b>總計</b>	<u>67 570</u>	<u>73 414</u>	<u>17 681</u>	<u>7 510</u>	<u>13 366</u>	<u>3 180</u>	<u><b>182 721 (100.0)</b></u>
(%)**	<b>(37.0)</b>	<b>(40.2)</b>	<b>(9.7)</b>	<b>(4.1)</b>	<b>(7.3)</b>	<b>(1.7)</b>	<b>(100.0)</b>

(\*) 該職級佔業內僱員總數的百分率

(\*\*) 該門類佔僱員總數的百分率

圖 2.3: 各門類僱員分布情況

僱員總數: 182 721



(\*) 佔飲食業僱員總數百分率

## 現有空缺數目

2.4 僱主報稱調查期間共有 5 672 個空缺，佔現有職位總數 182 721 個的 3.1%。空缺最多的職級依次為：技工／操作工(5 258 個)、督導員(352 個)、經理／專業人員(58 個)、文員及其他員工(4 個)。按職級及主要職務劃分的空缺數目詳見表 2.4 及圖 2.4。

**表 2.4：各門類及職級現有空缺分布情況**

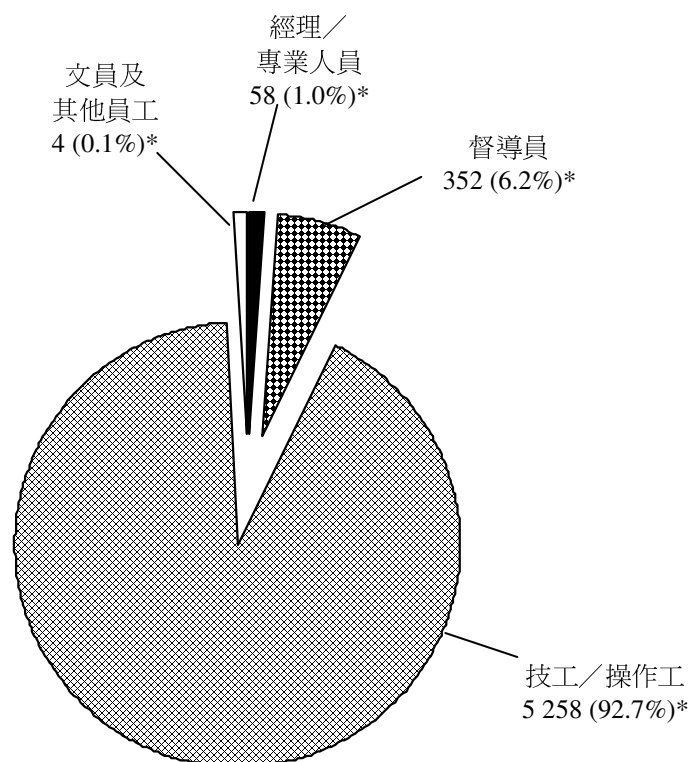
職級	中式酒樓	非中式 酒樓	快餐店	提供 飲料 場所	聚會餐飲及 其他餐膳／ 膳食服務 活動	附加樣本	總計	佔相同職級 僱員總數 百分率	該職級佔 空缺總數 百分率
經理／ 專業人員	3	53	-	-	-	2	58	0.8%	1.0%
督導員	161	150	6	8	-	27	352	1.0%	6.2%
技工／ 操作工	1 515	2 667	63	249	679	85	5 258	3.8%	92.7%
文員及 其他員工	4	-	-	-	-	-	4	0.2%	0.1%
<b>總計</b>	<b>1 683</b>	<b>2 870</b>	<b>69</b>	<b>257</b>	<b>679</b>	<b>114</b>	<b>5 672</b>	<b>(3.1%)*</b>	<b>100.0%</b>
(%)**	(29.7%)	(50.6%)	(1.2%)	(4.5%)	(12.0%)	(2.0%)	(100%)		

(\*) 佔業內僱員總數的百分率

(\*\*) 該門類佔空缺總數的百分率

圖 2.4: 各職級現有空缺分布情況

空缺總數: 5 672



(\*) 佔空缺總數的百分率



2.5 調查結果顯示，2011 年 9 月飲食業共有 152 名實習生／學徒，按職級分布如下：

**表 2.5：各門類及職級實習生／學徒人數分布情況**

<u>門類／職級</u>	<u>經理／ 專業人員</u>	<u>督導員</u>	<u>技工／ 操作工</u>	<u>文員及 其他員工</u>	<u>總計 (％)*</u>
中式酒樓	-	-	-	-	-
非中式酒樓	-	-	150	-	<b>150 (98.7%)</b>
快餐店	-	-	-	-	-
提供飲料場所	-	-	-	-	-
聚會餐飲及 其他餐膳／ 膳食服務活動	-	-	-	-	-
附加樣本	-	-	2	-	<b>2 (1.3%)</b>
<b>總計</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>152</b>	<b>-</b>	<b>152 (100.0%)</b>
<b>(％)**</b>	<b>(0%)</b>	<b>(0%)</b>	<b>(100.0%)</b>	<b>(0%)</b>	

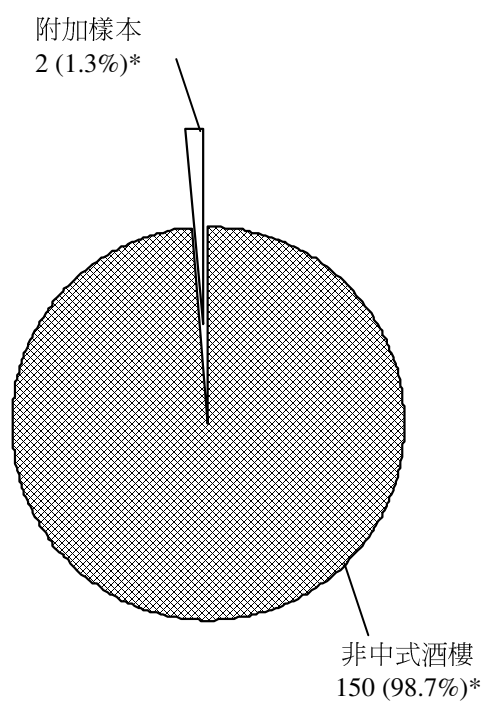
(\*) 該門類佔實習生／學徒總數的百分率

(\*\*) 該職級佔實習生／學徒總數的百分率

2.6 飲食業主要門類的實習生／學徒人數分布情況見圖 2.6：

**圖 2.6: 各門類的實習生／學徒人數分布情況**

實習生／學徒總數：152



(\*) 該門類佔實習生／學徒總數的百分率

### **僱主預測 2012 年 9 月時的人力需求**

2.7 僱主預測，2012 年 9 月時業內會有僱員 187 689 人，比 2011 年 9 月時增加 2.7%。僱主對未來十二個月各門類各職級的人力預測見表 2.7。

表 2.7：僱主預測各門類及職級的僱員人數

職級	2011 年 9 月 實際 僱員人數 (A)	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	附加樣本	預測 2012 年 9 月需增聘 僱員人數 (B)(%)*	僱主預測 2012 年 9 月 的僱員人數 (C)=(A)+(B)
經理／ 專業人員	7 297	14	2	33	-	-	1	+50 (+1.0%)	7 347
督導員	33 771	191	137	-20	8	-	27	+343 (+6.9%)	34 114
技工／ 操作工	139 746	1 345	2 177	-30	315	679	85	+4 571 (+92.0%)	144 317
文員及 其他員工	1 907	4	-	-	-	-	-	+4 (+0.1%)	1 911
<b>總計</b>	<b>182 721</b>	<b>1 554</b>	<b>2 316</b>	<b>-17</b>	<b>323</b>	<b>679</b>	<b>113</b>	<b>4 968 (100%)*</b>	<b>187 689</b>
	<b>(%)**</b>	<b>(31.3)</b>	<b>(46.6)</b>	<b>(-0.3)</b>	<b>(6.5)</b>	<b>(13.7)</b>	<b>(2.3)</b>	<b>(100.0)</b>	

(\*) 佔該職級預測增加僱員總數的百分率

(\*\*) 佔該門類預測增加僱員總數的百分率，數字經四捨五入

2.8 表 2.8 按職級比較預測人力需求與本業的職位總數：

**表 2.8: 各職級人力需求預測**

職 級	(A) 2011 年 9 月時 僱員人數	(B) 2011 年 9 月時 空缺數目	(C)=(A) + (B) 2011 年 9 月時 職位總數	(D) 僱主預測 2012 年 9 月時的 人力數字	(E)=(D)-(C) 增減 (%)**	(%)*
經理／ 專業人員	7 297	58	7 355	7 347	-8 (-0.004)	(-0.11)
督導員	33 771	352	34 123	34 114	-9 (-0.005)	(-0.03)
技工／ 操作工	139 746	5 258	145 004	144 317	-687 (-0.365)	(-0.47)
文員及 其他員工	1 907 _____	4 _____	1 911 _____	1 911 _____	0 (0.0)	(0.0)
<b>總計</b>	<b>182 721</b>	<b>5 672</b>	<b>188 393</b>	<b>187 689</b>	<b>-704</b> <b>(-0.374)**</b>	

(\*) 佔 2011 年 9 月該職級職位數目百分率

(\*\*) 佔 2011 年 9 月業內職位總數百分率

## 過去十二個月各職級內部晉升情況

2.9 調查顯示，業內共 1 452 名僱員獲內部晉升(佔僱員總數 0.8%)，其中 168 人(11.6%) 屬經理及專業人員，督導及技術員有 1 284 人(88.4%)，摘要見表 2.9：

**表 2.9： 飲食業各門類／職級晉升情況**

<u>門類／職級</u>	<u>內部晉升人數</u>	
	<u>從督導員 晉升至 經理／專業人員</u>	<u>從技工／操作工 晉升至 督導員</u>
中式酒樓	36 (21.4%)*	677 (52.7%)*
非中式酒樓	6 (3.6%)	217 (16.9%)
快餐店	111 (66.1%)	223 (17.4%)
提供飲料場所	-	42 (3.3%)
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	-	78 (6.1%)
附加樣本	15 (8.9%)	47 (3.7%)
<b>總計</b>	<b>168 (11.6%)**</b>	<b>1 284 (88.4%)**</b>

(\*) 該職級／門類佔內部晉升總數的百分率

(\*\*) 佔業內內部晉升總數的百分率，數字經四捨五入

2.10 從表 2.9 可見，中式酒樓有較多內部晉升機會；並以由技工／操作工晉升至督導員較為普遍。

## **僱員宜有教育程度**

2.11 調查表要求僱主填報僱員宜有的教育程度。僱主認為不同職級宜有的兩種學歷為：

**表 2.11：僱員宜有的兩種學歷**

<u>職級</u>	<u>宜有的兩種學歷（回覆人數）</u>	<u>佔總數 百分率*</u>
經理／專業人員	(1) 中五至中七 (4 861)	66.6%
	(2) 專業文憑／文憑或同等學歷(715)	9.8%
督導員	(1) 中五至中七 (16 658)	49.3%
	(2) 中三至中四 (9 492)	28.1%
技工／操作工	(1) 中三至中四 (74 171)	53.1%
	(2) 中五至中七 (37 531)	26.9%
文員及其他員工	(1) 中五至中七 (1 374)	72.1%
	(2) 專業文憑／文憑或同等學歷 (200)	10.5%

(\*) 佔該職級僱員總數的百分率

## 過去十二個月僱員流動情況

2.12 過去十二個月，僱主報稱有 45 149 人離職，佔業內僱員總數的 24.7%，數字摘要載於表 2.12。技工／操作工的流失情況最為嚴重，有 42 202 人，佔過去十二個月離職僱員總數的 93.5%。

**表 2.12: 過去十二個月各門類及職級僱員的離職情況**

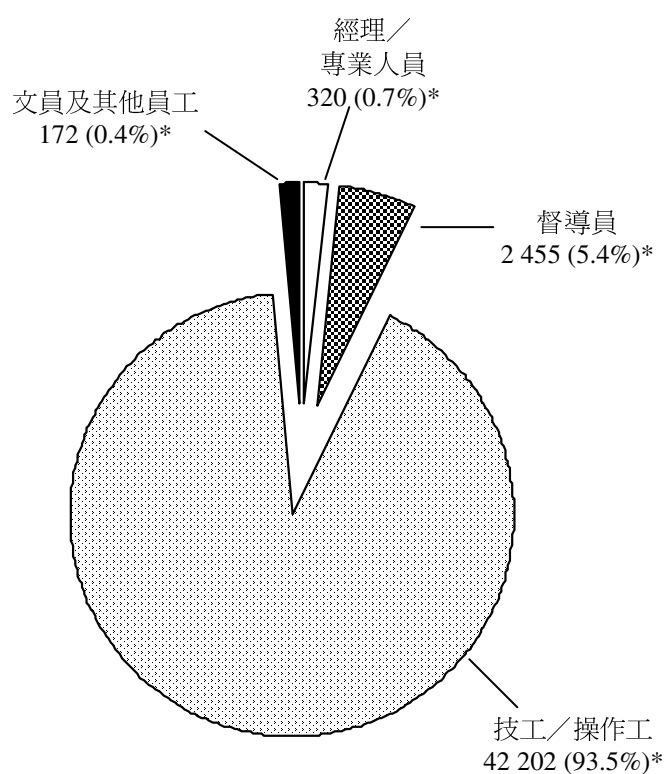
職級	中式 酒樓	非中式 酒樓	快餐店	提供 飲料 場所	聚會餐飲及 其他餐膳／ 膳食服務 活動	附加樣本	總計 (%)*	(%)**
經理／ 專業人員	97	102	81	-	13	27	320 (4.4)	(0.7)
督導員	1 179	523	632	8	13	100	2 455 (7.3)	(5.4)
技工／ 操作工	11 457	17 768	8 416	1 810	2 489	262	42 202 (30.2)	(93.5)
文員及 其他員工	46	77	30	-	-	19	172 (9.0)	(0.4)
<b>總計 (%)**</b>	<b>12 779 (28.3)</b>	<b>18 470 (40.9)</b>	<b>9 159 (20.3)</b>	<b>1 818 (4.0)</b>	<b>2 515 (5.6)</b>	<b>408 (0.9)</b>	<b>45 149 (100.0)**</b>	<b>(100.0)**</b>

(\*) 佔該職級僱員總數的百分率

(\*\*) 佔過去十二個月離職僱員總數的百分率

2.13 離職僱員中，技工／操作工佔最多，有 42 202 人，相當於這個職級僱員總數（139 746 人）的 30.2%。

**圖 2.13： 各職級離職僱員的分布情況**



(\*) 佔僱員流失總數的百分率

### **全職僱員的收入分布情況**

2.14 是次調查要求僱主填報主要職務僱員的每月收入幅度。下表的數字為業內各職級的收入分布概況。

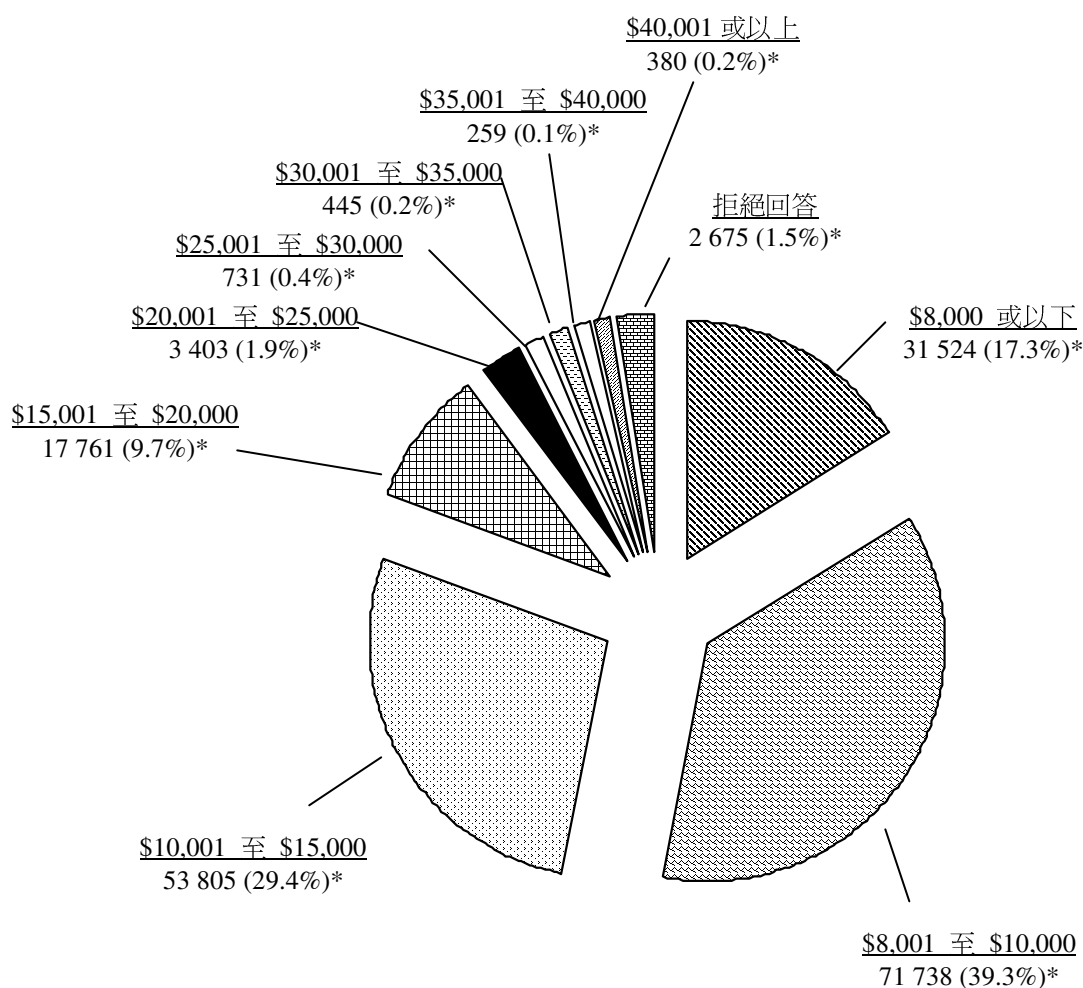


**表 2.14: 按月薪幅度劃分的僱員人數**

<u>職 級</u>	<u>\$8,000 或 以下</u>	<u>\$8,001 至 \$10,000</u>	<u>\$10,001 至 \$15,000</u>	<u>\$15,001 至 \$20,000</u>	<u>\$20,001 至 \$25,000</u>	<u>\$25,001 至 \$30,000</u>	<u>\$30,001 至 \$35,000</u>	<u>\$35,001 至 \$40,000</u>	<u>\$40,001 或 以上</u>	<u>拒絕 回答</u>	<u>總計</u>
經理／ 專業人員	-	-	1 600	2 647	1 353	414	404	239	374	266	<b>7 297</b>
督 導 員	-	2 992	19 010	8 937	1 936	261	41	20	6	568	<b>33 771</b>
技工／ 操作工	31 364	67 907	32 652	6 124	112	56	-	-	-	1 531	<b>139 746</b>
文員及 其他員工	160	839	543	53	2	-	-	-	-	310	<b>1 907</b>
<b>總 計</b>	<b>31 524</b>	<b>71 738</b>	<b>53 805</b>	<b>17 761</b>	<b>3 403</b>	<b>731</b>	<b>445</b>	<b>259</b>	<b>380</b>	<b>2 675</b>	<b>182 721</b>
	<b>(17.3)*</b>	<b>(39.3)</b>	<b>(29.4)</b>	<b>(9.7)</b>	<b>(1.9)</b>	<b>(0.4)</b>	<b>(0.2)</b>	<b>(0.1)</b>	<b>(0.2)</b>	<b>(1.5)</b>	<b>(100%)</b>

(\*) 佔業內僱員總數百分率。

**圖 2.14: 全職僱員分布情況（按月薪幅度）**



(\*) 佔業內僱員總數的百分率

2.15 「每月總收入」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。圖 2.14 顯示月薪幅度分布情況。大部分經理／專業人員每月總收入由 15,001 元至 20,000 元不等；督導員由 10,001 元至 15,000 元不等；技工／操作工及文員及其他員工由 8,001 元至 10,000 元不等。由於這項並非收入調查，因此所得資料只作參考之用。

## 兼職僱員收入分布情況

2.16 表 2.16(a)至(c)列出於 2011 年 9 月時，兼職僱員的人手需求及其時薪、日薪及月薪分布情況，資料由僱主填報。調查顯示，於 2011 年 9 月，飲食業聘用了 53 191 名兼職僱員，大部分屬技工／操作工，平均月入 6,000 元或以下(52.8%)，平均日薪為 201 元至 300 元(39.7%)，而平均時薪介乎 28 元至 40 元(92.3%)。

**表 2.16 (a): 兼職僱員人數分布（按月薪幅度）**

<u>職級</u>	<u>\$6,000 或以下</u>	<u>\$6,001 至 \$8,000</u>	<u>\$8,001 至 \$10,000</u>	<u>總計</u>
督導員	-	6	-	6
技工／操作工	772	569	145	1 486
文員及其他員工	55	19	-	74
<b>總計 (%)*</b>	<b>827 (52.8)</b>	<b>594 (37.9)</b>	<b>145 (9.3)</b>	<b>1 566 (100.0)</b>

(\*) 佔兼職僱員總數的百分率（按月薪幅度）

**表 2.16 (b): 兼職僱員人數分布（按平均日薪幅度）**

<u>職級</u>	<u>\$100 或 以下</u>	<u>\$101 至 \$200</u>	<u>\$201 至 \$300</u>	<u>\$301 至 \$400</u>	<u>\$401 至 \$500</u>	<u>\$501 至 \$600</u>	<u>總計</u>
督導員	-	-	-	-	65	8	73
技工／操作工	353	265	692	280	81	-	1 671
<b>總計 (%)*</b>	<b>353 (20.2)</b>	<b>265 (15.2)</b>	<b>692 (39.7)</b>	<b>280 (16.0)</b>	<b>146 (8.4)</b>	<b>8 (0.5)</b>	<b>1 744 (100.0)</b>

(\*) 佔兼職僱員總數的百分率（按平均日薪幅度）

**表 2.16 (c): 兼職僱員人數分布（按平均時薪幅度）**

<u>職 級</u>	<u>\$28 至 \$40</u>	<u>\$41 至 \$60</u>	<u>拒絕回答</u>	<u>總計</u>
督 導 員	-	162	-	<b>162</b>
技工／操作工	45 978	3 590	100	<b>49 668</b>
文員及其他員工	51	-	-	<b>51</b>
<b>總計 (%)*</b>	<b>46 029</b> <b>(92.3)</b>	<b>3 752</b> <b>(7.5)</b>	<b>100</b> <b>(0.2)</b>	<b>49 881</b> <b>(100.0)</b>

(\*) 佔兼職僱員總數的百分率（按平均時薪幅度）

### **過去十二個月新聘僱員**

2.17 僱主報稱，過去十二個月有 41 957 名新僱員，其中技工／操作工最多，有 39 029 名，佔新聘僱員總數的 93.0%。各門類及職級新聘僱員分布情況見表 2.17 及圖 2.17(a)與 2.17 (b)。

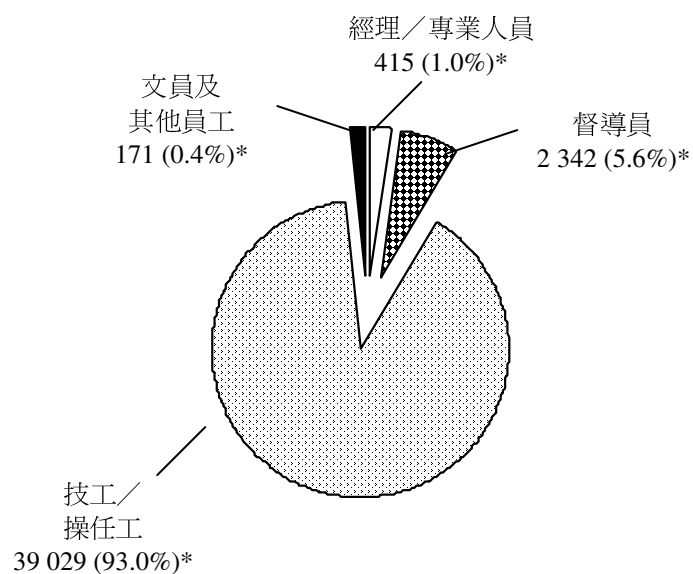
**表 2.17: 新聘僱員分布情況**

<u>門類</u>	<u>經理／ 專業人員</u>	<u>督導員</u>	<u>技工／ 操任工</u>	<u>文員及 其他員工</u>	<u>總計 (%)**</u>
中式酒樓	239	1 360	10 817	52	<b>12 468 (29.7)</b>
非中式酒樓	104	437	15 743	77	<b>16 361 (39.0)</b>
快餐店	37	460	8 363	35	<b>8 895 (21.2)</b>
提供 飲料場所	-	-	1 544	-	<b>1 544 (3.7)</b>
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	13	-	2 301	-	<b>2 314 (5.5)</b>
附加樣本	22	85	261	7	<b>375 (0.9)</b>
<b>總計</b>	<b>415</b>	<b>2 342</b>	<b>39 029</b>	<b>171</b>	<b>41 957 (100)**</b>
<b>(%)*</b>	<b>(1.0)</b>	<b>(5.6)</b>	<b>(93.0)</b>	<b>(0.4)</b>	<b>(100.0)*</b>

(\*) 該職級佔業內過去十二個月新聘僱員總數百分率

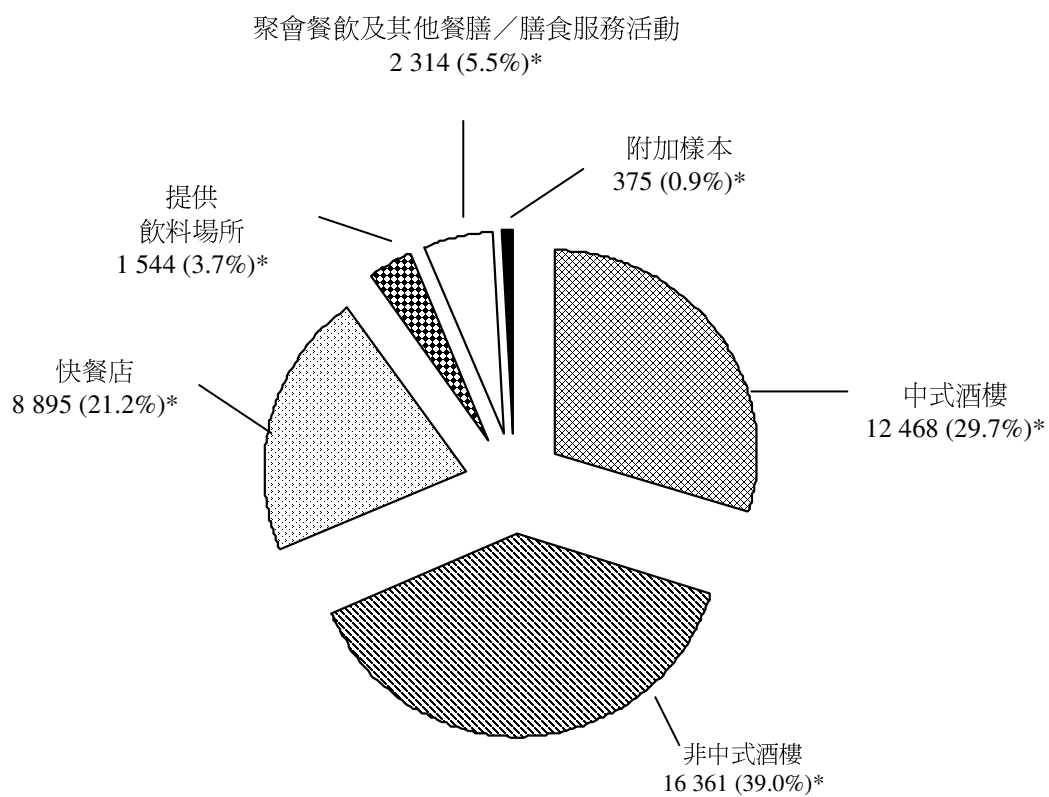
(\*\*) 該門類佔業內過去十二個月新聘僱員總數百分率

**圖 2.17(a): 各職級新聘僱員分布情況**



(\*) 該職級佔新僱員人數的百分率

**圖 2.17(b): 各門類新聘僱員分布情況**



(\*) 該門類佔新僱員人數的百分率

## 未具業內經驗的新聘僱員人數

2.18 僱主報稱，過去十二個月新聘而未具業內經驗的僱員有 9 011 名，其中技工／操作工佔最多，有 8 963 人，當中 3 145 人(34.9%)受僱於快餐店。有關分布情況見表 2.18(a)及(b)。僱主亦填報，過去十二個月，有 1 104 名新聘技工／操作工是飲食業和款接業課程的應屆畢業生。這類新入職的員工，大多受僱於快餐店(97.8%)。過去十二個月新聘相關課程應屆畢業生的分布見圖 2.18(c)。

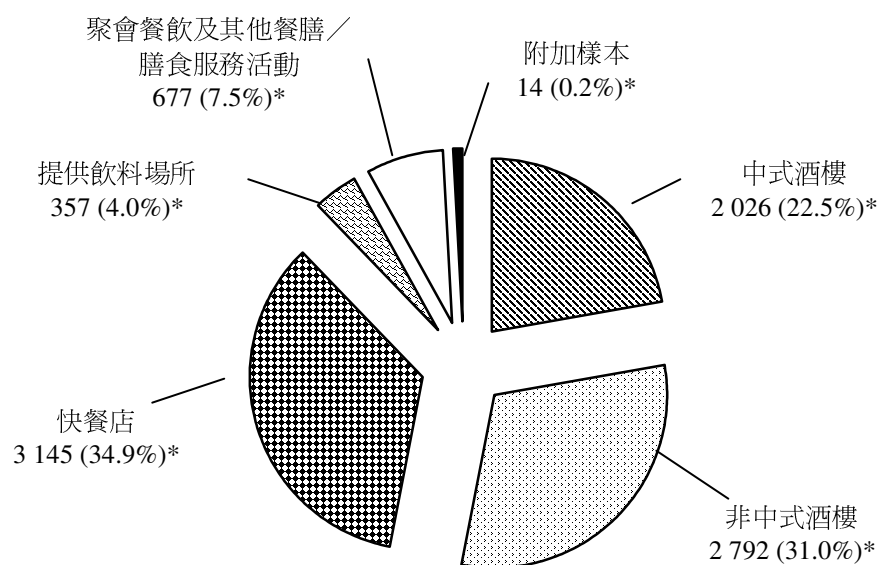
**表 2.18：** 過去十二個月各門類及職級  
未具業內經驗新僱員的分布情況

門類	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總計 (%)**
中式酒樓	6	24	1 980	16	2 026 (22.5)
非中式酒樓	2	-	2 790	-	2 792 (31.0)
快餐店	-	-	3 145	-	3 145 (34.9)
提供飲料場所	-	-	357	-	357 (4.0)
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	-	-	677	-	677 (7.5)
附加樣本	-	-	14	-	14 (0.2)
<b>總計</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>8 963</b>	<b>16</b>	<b>9 011 (100)**</b>
<b>(%)*</b>	<b>(0.1)</b>	<b>(0.3)</b>	<b>(99.5)</b>	<b>(0.2)</b>	<b>(100.0)*</b>

(\*) 該職級佔未具業內經驗新僱員總數的百分率，數字經四捨五入

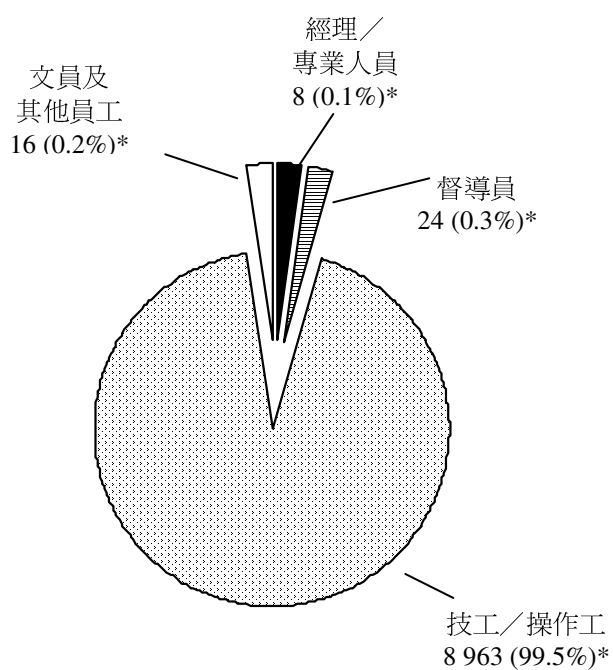
(\*\*) 該門類佔未具業內經驗新僱員總數的百分率，數字經四捨五入

圖 2.18(a)： 各門類未具業內經驗新僱員的分布情況



(\*) 該門類佔未具業內經驗新僱員的百分率

圖 2.18(b)： 各職級未具業內經驗新僱員的分布情況



(\*) 該職級佔未具業內經驗新僱員的百分率

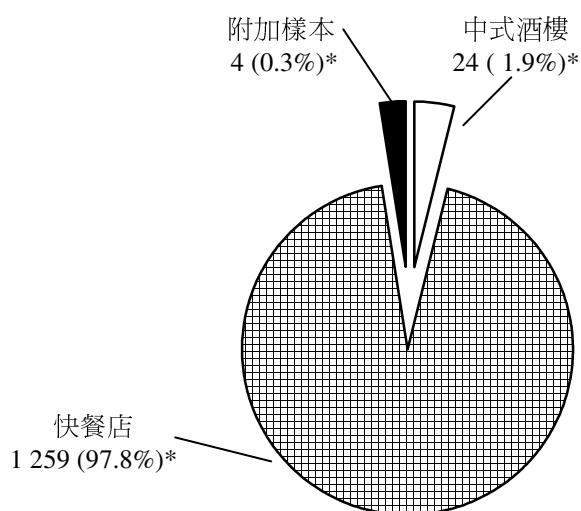


**表 2.18(c)：過去十二個月新聘飲食/款接業課程  
應屆畢業生人數**

門類	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總計 (%)
中式酒樓	-	20	4	<b>24 (1.9)</b>
非中式酒樓	-	-	-	-
快餐店	145	1 104	10	<b>1 259 (97.8)</b>
提供飲料場所		-	-	-
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動		-	-	-
附加樣本	2	2	-	<b>4 (0.3)</b>
<b>總計 (%)*</b>	<b>147</b>	<b>1 126</b>	<b>14</b>	<b>1 287 (100)*</b>

(\*) 佔過去十二個月新聘飲食業與款接業課程應屆畢業生的百分率

**圖 2.18(c)：過去十二個月新聘飲食／款接業課程  
應屆畢業生人數**



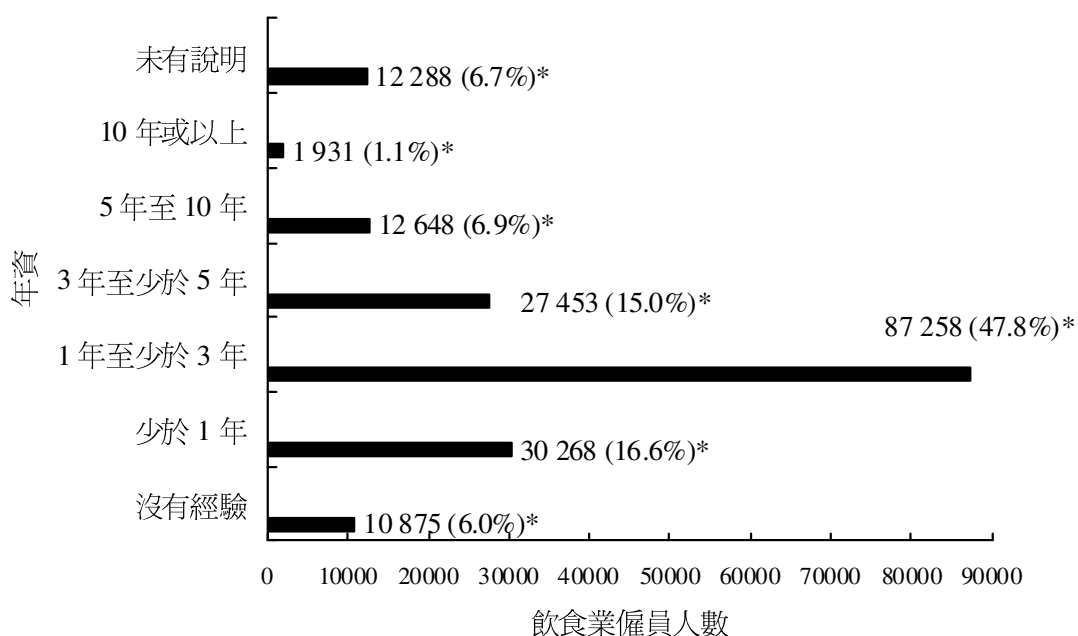
(\*) 佔過去十二個月新聘飲食業與款接業課程應屆畢業生的百分率

## 相關經驗

2.19 調查顯示，飲食業從業員宜有一至三年業內經驗(回覆佔 87 258 人，47.8%)，或少於一年業內經驗(回覆佔 30 268 人，16.6%)。各職級僱員入職前年資的分布情況見圖 2.19。

圖 2.19： 僱員宜有年資

總數：182 721



(\*) 佔業內僱員總數百分率，數字經四捨五入

## 僱員的內部訓練

2.20 表 2.20 的資料顯示，68.6% 的僱員未獲僱主安排內部訓練，另有 9.8% 的僱員接受的內部訓練少於 5 日：

**表 2.20：2011 年曾受內部訓練的僱員人數**  
**（按平均人日劃分）**

人 日	僱員人數 / 佔總數百分率*
無	125 256 / 68.6%
少於 5 日	17 922 / 9.8%
5 日 至少於 10 日	11 659 / 6.4%
10 日 至少於 15 日	9 865 / 5.4%
15 日或以上	6 133 / 3.4%
未有說明	11 886 / 6.5%
<b>總 計</b>	<b>182 721 / 100.0%</b>

(\*) 數字經四捨五入

2.21 調查結果顯示，未來十二個月，3.8%僱主屬意請外間機構向僱員提供培訓。詳情見附錄 7 表 17。

## 宜有訓練方式的優先次序

2.22 僱主認為最合適的訓練方式是研討會／研習班，而選擇日間兼讀的僱主則最少。宜有訓練方式的優先次序，詳見表 2.22。

**表 2.22: 僱員宜有訓練方式（按優先次序劃分）**

訓練方式	優先次序	回覆人數／佔僱員總數百分率*
日間兼讀制	首選	26 249 / 14.4%
	次選	64 956 / 35.5%
	第三選擇	63 758 / 34.9%
	未有說明	27 758 / 15.2%
	<b>總 計</b>	<b>182 721 / 100.0%</b>
夜間制	首選	29 519 / 16.2%
	次選	54 987 / 30.1%
	第三選擇	70 457 / 38.6%
	未有說明	27 758 / 15.2%
	<b>總 計</b>	<b>182 721 / 100.0%</b>
研討會／研習班	首選	99 195 / 54.3%
	次選	35 020 / 19.2%
	第三選擇	20 748 / 11.4%
	未有說明	27 758 / 15.2%
	<b>總 計</b>	<b>182 721 / 100.0%</b>

(\*) 數字經四捨五入

## 各門類的全職及兼職員工分布

2.23 僱主填報，2011 年合共聘用 235 912 名從業員，包括 182 721 名全職僱員及 53 191 名兼職員工。有關詳情，請參閱附錄 7 表 21。2009 年至 2011 年，整體兼職員工人數增加 34.3%，其中，聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動的僱員增幅顯著，達 60.4%。

2.24 調查亦要求僱主填報技工／操作工的平均年齡分布，結果顯示他們的年齡平均介乎 41 至 49 歲(33.9%)。

## 第三章

### 結論

#### 行業前景

3.1 2011年歐元區出現債務危機，全球經濟明顯轉壞，因此，預期整個先進經濟體於2012年充其量只見有限度增長，甚至會出現顯著下行風險，最終要視乎歐債危機的發展而定。鑑於基調不穩，相信先進經濟體的復甦之路會相當漫長（資料來源：香港特區政府：《經濟報告》，2012年出版）。

3.2 在亞洲，中國內地仍會是主要的經濟增長火車頭，預料2012年的增長為8.4%。若亞洲新興經濟整體上能展現2008年全球金融危機時相類的反彈力，則可減少先進經濟體表現呆滯所帶來的部分負面影響（資料來源：香港特區政府：《經濟報告》，2012年出版）。

3.3 即使外圍環境將持續不明朗，香港經濟的中期前景仍然樂觀。本港會繼續借助區內不斷擴張的經濟實力，進一步與內地融合，並朝着知識型及高增值經濟的方向發展，亦會探討開發新市場及增長領域；長遠而言，投放資源於人才及基建有助提高生產力，確保經濟持續增長。預測2013至2016年間，本地生產總值實質趨勢增長按年為4%，而基本消費物價通脹的趨勢升幅則為每年3.5%（資料來源：香港特區政府：《經濟報告》，2012年出版）。

3.4 2012年第二季的食肆總收益價值為221億元，較2011年第二季上升4.2%。同時，食肆購貨總額為78億元，按年上升0.9%。2012年第二季，中式酒樓的總收益以價值計上升3.2%，但以數量計則下跌3%；快餐店的總收益以價值計上升8.3%，以數量計上升3.9%。至於酒吧的總收益，以價值計上升2.3%，但以數量計則下跌2.7%。（資料來源：政府統計處2012年第二季的食肆收益及購貨額臨時統計數字）。

3.5 食物環境衛生署發出的本地食物業牌照數目穩步增加；普通食肆牌照數目由2008年的7 845個增至2010年的8 354個，多了509個，增幅為6.5%。小食食肆牌照則由2008年的2 957個增至2010年的3 053個，在三年內多了96個，增幅為3.2%。發出的酒牌同樣增多，2008年有4 995個，2010年有5 291個。會社酒牌2008年為499個，2010年有491個。在三年內，酒牌增加了296個，增幅為5.9%；會社酒牌數目則變動不大（資料來源：食物環境衛生署網頁2012年3月9日的資料）。

3.6 2011年通脹壓力益發明顯，反映本地成本壓力的影響浮現，這是由於經歷六季（至第二季方止）高於趨勢的經濟增長，以及國際食品及商品價格高企而令輸入通脹上升所致。實施法定最低工資一次過推高工資成本，亦是導致年內通脹壓力的原因（資料來源：香港特區政府：《經濟報告》，2012年出版）。例如本地一個快餐連鎖集團已於2011年7月將食品價格上調2%至4%，而為應付通脹及配合最低工資法例，預料未來六個月還會再加價（資料來源：2011年7月25日《英文虎報》）。考慮到這些情況，飲食業於2012年勢將面對通脹壓力。

3.7 本港首個法定最低工資定為時薪28港元，並於2011年5月1日實施（資料來源：2011年1月24日《英文虎報》）。最低工資令就業市場出現轉變，部分僱主對僱員的技能和生產力有較高期望（資料來源：2011年9月2日《英文虎報》）。扣除消費物價通脹後，工資的實質升幅仍然可觀，較上年增加4.4%。以2011年頭九個月計算，工資升幅更顯著，以金額計比上年升7.6%，以實質計升2.3%（資料來源：香港特區政府：《經濟報告》，2012年出版）。

3.8 國際拍賣行多次在本港進行葡萄酒拍賣，2011年的總值達2億2 960萬美元，升幅為39%(資料來源：Wine Spectator雜誌，2012年1月10日出版)。2011年，三項大型的葡萄酒推廣活動在本港成功舉行：(a)法國勃艮第[Burgundy]於10月29日完結的一星期，舉辦首個官方葡萄酒推介活動；(b)香港旅遊發展局[旅發局]於10月27至30日舉行第三屆「香港美酒佳餚巡禮」；(c)香港貿易發展局[貿發局]於11月3至5日舉行第四屆「香港國際美酒展」(資料來源：《2011年經濟概況及2012年經濟展望》)。長遠來說，這些主題活動將有助鞏固香港的佳餚美酒中心地位。鑑於「香港美酒佳餚巡禮」十分成功，旅發局將於2012年10月底再次舉辦此項盛事。

3.9 2011年6月，旅發局邀請本港著名中廚參加巴黎及柏林的廚藝之旅。在這兩個歐洲的歷史名城，本港代表與當地的米芝蓮星級大廚合作創作新食譜，以中西融合菜式搭配佳釀。同月，旅發局亦參加了在波爾多舉行的「河畔節」及「葡萄酒展覽會」[River Festival and Vinexpo](資料來源：旅發局Updates@HKTb電子通訊2011年第3期)。2012年6月，香港以「榮譽城市」的身份參加「波爾多葡萄酒節」。在此項結合美酒、佳餚與文化欣賞的國際盛事，「香港展區」於四日展期內宣傳本港特色(資料來源：旅發局2012年6月30日新聞稿)。活動不單讓參加者親嘗香港美食，亦擴闊他們對香港的眼界，同時強化本港「亞洲美食之都」的地位。2012年會繼續舉辦「美食之最大賞」，以展示香港美食天堂及葡萄酒中心的優勢，亦提供機會，鼓勵本地廚藝界發揮創意。



## **對人力的影響**

3.10 2011年，勞工市場連續第二年出現全面顯著改善。隨着勞工需求持續暢旺，年內失業率跌至13年新低，職位空缺急增，對工資及收入構成強大上升壓力。由於一定程度受到2011年5月實施法定最低工資的推動，較低技能階層員工的加薪明顯高於平均水平，特別是其他非生產級工人（升13.8%）和服務人員（升13.3%）（資料來源：香港特區政府：《經濟報告》，2012年出版）。未來幾年，飲食業機構須應付員工薪酬可能上調10%至15%的情況，以及業內持續爭奪人才的挑戰（資料來源：2012年1月12日《文匯報》）。培訓課程的修業期及時間安排、課程綱要及內容須配合業內特定需要來設計，並且要具彈性、迅速回應社會轉變。除要應付租金及食品價格飆升外，本地飲食業亦正面對人手不足的問題（資料來源：2011年9月《南華早報》：員工離開熱廚房，尋找較輕鬆差事）。職業訓練可持續供應優秀人才，對飲食業未來增長及本港整體發展有關鍵影響。

3.11 專上教育方面，特區政府估計，至2014/15學年，超過三分之二的適齡青年有機會接受專上教育（資料來源：香港特區政府《2012至2013年度政府財政預算案》，2012年2月1日發表）。隨着新高中及四年制大學課程的推行，更多高中畢業生會考慮繼續升學而非就業。雖然這個發展可為社會培育更成熟兼學歷較佳的青年人，但亦會影響人力供應，適值本業處於增長及擴展期，對入門操作工級人手的需求尤為殷切。提供飲食及款接相關訓練的教育機構，可考慮開辦具靈活入學及結業安排的課程，協助從業員作持續專業發展。預計2012年會有超過75 000個專上課程學額，加上35 000個持續進修和職業教育及訓練課程學額，足夠滿足新舊學制共100 000名畢業生繼續進修所需（資料來源：香港特區政府《2012至2013年度政府財政預算案》，2012年2月1日發表）。

3.12 截至2011年年底，香港有190間酒店，提供62 830個房間。各類別酒店2011年的平均入住率為89%，較2010年上升2%；各類別酒店2011年平均房租為1,356港元，較2010年的1,165港元升16.4%。本港的酒店數目將由2011

年的190間，增至2015年的243間，房間會由62 830個增至72 508個，增加9 678個（資料來源：旅發局《酒店問卷調查》，2012年1月發表；旅發局《酒店供應情況》，2012年2月發表）。開設新酒店，反映業內對未來訪港人數的預測樂觀，亦顯示未來數年內，食品製作和飲食行業的人力需求可能急增。此外，新酒店內的各式餐廳亦需人手支援。

3.13 為保持對旅客的吸引力，香港一直大力投資於提升旅遊基建，如耗資55億元的海洋公園擴展計劃將於2012年完成，迪士尼樂園的「灰熊山谷」及「迷離莊園」則分別會於2012及2013年落成（資料來源：香港特區政府《2012至2013年度政府財政預算案》，2012年2月1日發表）。啓德新郵輪碼頭的工程進展十分理想，預計碼頭大樓及首個泊位可於2013年年中啓用。此外，政府亦會提升關口的硬件設施，為旅客提供更便捷的過關服務。預期在新增及改良的基建設施投入服務後，會有更多旅客來港進行商務及休閒活動。郵輪及相關旅遊行業會開設更多職位，而旅遊基建設施不斷擴展，勢必使幹練人才的需求增加。

3.14 在旅發局大力宣傳下，預料會議、展覽及獎勵旅遊[MICE]業會繼續發展。香港於著名MICE雜誌《亞洲會議展覽及獎勵旅遊》[CEI Asia magazine]所舉辦的「2012年業界大獎」[Industry Awards 2012]中，獲選為「舉辦MICE活動最佳城市」[The Best City for MICE Events]。本港在其他兩個獎項類別亦名列前茅：香港會議展覽中心及亞洲國際博覽館在「亞洲最佳會議展覽中心」[Best Convention/Exhibition Centre in Asia]類別分別奪得第一及第三名；旅發局香港會議及展覽拓展部則在「籌辦會議活動最佳機構」[Best Convention Bureau]一項取得第二（資料來源：旅發局MEHK電子通訊 2012年1月號）。2011年，MICE業為本港帶來3,580億元的收入，相當於本地生產總值的2.1%，同時提供了69 150個職位（資料來源：2012年1月14日《大公報》）。為了受惠於這個利潤豐厚的行業，本港繼續需要多種幹練人才，包括從事與飲食、娛樂、會議、國際盛事及節慶有關業務的營運、銷售、推廣及管理的員工。

3.15 自2007年起，「香港國際美酒展」已經成為亞洲最大型的國際美酒盛事，並繼續在推廣本港作為區內葡萄酒貿易中心方面，發揮重要作用。2011年，來自世界各地約930個參展商及超過19 000名買家參與這個展覽，買家數目更較2010年增加37%。2011年11月，WineFuture Hong Kong亦在亞洲國際博覽館舉行葡萄酒峰會。WineFuture選擇於香港舉辦第二次峰會，表示認同本港乃亞洲最具影響力的葡萄酒貿易中心，以及全球其中一個最國際化、最有活力及多姿多采的城市。世界各地逾1 000名參加者、約200個參展商及40個葡萄酒產區的300多個酒莊出席了峰會（資料來源：旅發局MEHK電子通訊2011年11月號）。為了善用這些獲利商機，有必要進一步支持職業訓練，以培育酒類貿易、投資、品酒及美酒佳餚搭配的專業人才。

3.16 機構傾向透過發展員工不同工作層面的潛能來強化人力資源；同時，亦須維持幹練、表現卓越的工作團隊，確保機構能在不同經濟環境下持續發展（資料來源：香港人力資源管理學會2011年10月17日新聞稿：《企業繼續樂意承擔僱員培訓》）。顯而易見，本港對終身學習、持續發展及技能提升方面的訓練及教育有所需求。

3.17 飲食業的前景，十分倚賴是否有足夠的合資格員工去提供優質產品與服務，以維持香港「美食天堂」的稱譽。除了技術才能外，員工須具備良好職業操守、解難能力、善於與顧客溝通，以及處事主動等條件；這些都是本業締造日後成功的重要元素。鄰近地區對於幹練員工也是求才若渴。因此，未來對於初級和督導級熟練員工的需求將會很大。

### **調查結果摘要**

3.18 調查顯示，2011年9月，飲食業合共僱用了182 721名員工。按職級計，其中7 297人（4.0%）為經理級；33 771人（18.5%）為督導員級；139 746人（76.5%）屬技工／操作工；1 907（1.0%）則屬文員及其他員工。

3.19 調查期間，僱主報稱共有5 672個空缺，佔現有182 721個職位的3.1%。空缺最多的職級依次為：技工／操作工（5 258個）、督導員（352個）、經理及專業人員（58個）。

3.20 本會審視調查結果後認為，上述數據大致能反映調查期間飲食業的人力概況，亦相信操作工及督導員人數增加的趨勢會持續。

### **各職級的人力變化**

3.21 2011年9月，飲食業共有182 721名僱員（實習生／學徒除外），較2009年增加了17 781人，增幅為10.8%。各職級的人力變化分析如下：

**表 3.21 (a): 各職級僱員人數**

<u>職級</u>	<u>2009</u>	<u>2011</u>	<u>增加／減少 (%)*</u>	
經理／專業人員	5 740	7 297	+1 557	(+27.1%)*
督導員	29 237	33 771	+4 534	(+15.5%)
技工／操作工	128 566	139 746	+11 180	(+8.7%)
文員及其他員工	1 397	1 907	+510	(+36.5%)
<b>總計</b>	<b>164 940</b>	<b>182 721</b>	<b>+17 781</b>	<b>(+10.8%)</b>

\* 相對於2009年各職級僱員人數的增／減百分率

**表 3.21 (b): 各門類僱員人數**

<u>門類</u>	<u>2009</u>	<u>2011</u>	<u>增加／減少 (%)</u> *	
中式酒樓	60 672	67 570	+6 898	(+11.4%)*
非中式酒樓	68 367	73 414	+5 047	(+7.4%)
快餐店	17 952	17 681	-271	(-1.5%)
提供飲料場所	6 238	7 510	+1 272	(+20.4%)
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	8 495	13 366	+4 871	(+57.3%)
附加樣本	3 216	3 180	-36	(-1.1%)
<b>總計</b>	<b>164 940</b>	<b>182 721</b>	<b>+17 781</b>	<b>(+10.8%)**</b>

(\*) 同一門類僱員人數的增／減百分率

(\*\*) 相對於2009年業內僱員總數的增長百分率

### **空缺額**

3.22 據僱主報稱，調查期間，業內共有5 672個空缺，佔僱員總數3.1%，2009年則有2 370個空缺，佔僱員總數1.4%。空缺最多的職級為技工／操作工人，共有5 258個，佔空缺總數的92.7%。本會認為，大部分僱主或未能單靠加薪來填補業內所有空缺，他們應重新考慮員工的整體薪酬福利條件和晉升途徑。此外，亦應繼續聘請兼職或臨時員工，以及在運作上實行一職多能，以提高成本效益。

## **晉升途徑**

3.23 是次調查顯示，飲食業僱主願意為僱員提供合理的晉升機會。本會認為，業內機構應為員工提供更多訓練，讓他們為事業發展作好準備，並可透過職位輪換，加強內部溝通協調。

## **宜有訓練方式**

3.24 受訪僱主中，68.6%表示於2011年並無提供內部訓練，可見僱主普遍不願為員工提供內部訓練。此外，僱主一般傾向選擇研討會／研習班等訓練方式。

3.25 是次調查顯示，受僱學徒／實習生的人數由2009年的193人，減至2011年的152人，減幅為21.2%。本會相信，在2009年金融海嘯後，部分業內僱主專注於維持營業額而忽略了員工培訓及發展，因而減少了招聘學徒／實習生。

## **僱員學歷要求**

3.26 調查結果顯示，僱主認為經理及專業人員、督導員、文員及其他職級僱員須具備中五至中七學歷；至於技工／操作工，則宜具備中三至中四學歷。

## **僱主預測2012年9月的人力情況**

3.27 本會根據僱主所作的人力預測、一般經濟發展情況、消費者出外用膳的趨勢、市民生活方式轉變等因素，估計2012年飲食業各門類的失業人數有限，各門類之間的僱員流動性較低亦是原因之一。

3.28 雖然僱主預測未來十二個月業內僱員人數只有2.7%的輕微增長，但本會預期，由於現時若干工種均出現人手短缺的情況，其中以技工／操作工的情況最為嚴峻，本業將需要為此類僱員加強實務技能及相關技術訓練，又或提供再培訓，務求為市場提供受過更充足訓練的人力，以解決人手短缺的問題。

**表 3.28：各職級的人力增長**

<u>職級</u>	<u>僱主對未來十二個月人力增長的預測</u>		
經理／專業人員	+50	(+1.0%)*	(+1.0%)#
督導員	+343	(+6.9%)*	(+6.9%)#
技工／操作工	+4 571	(+92.0%)*	(+92.0%)#
文員及其他員工	+4	(+0.1%)*	(+0.1%)#
<b>總計</b>	<b>+4 968</b>	<b>(2.7%)**</b>	

\* 佔同一職級僱員人數的百分率

\*\* 佔業內僱員總數的百分率

# 佔預測僱員增長總數的百分率

3.29 僱主預測未來十二個月，業內僱員人數會增加2.7%，主要在技工／操作工職級。

## 採用人力市場分析法

### 推算2012至2014年的僱員人數

3.30 本會採用人力市場分析法[LMA]，推算未來三年飲食業的人力情況。有關LMA的詳細說明見附錄6。LMA運用統計學模型，測試約51項經濟指標，從而挑選出可直接影響僱員人數的幾個最重要的決定因子。飲食業共有四個適用的決定因子，包括：（a）貸款及墊款總額（百萬港元）；（b）食肆收益價值指數；（c）非耐用品私人消費總額（銷量指數），以及（d）物業價格指數（私人住宅）。本會結合LMA的推算結果及市場調查結果後，推算2012至2014年飲食業的人力需求，詳見表3.30。

**表 3.30：2012至2014年人力推算**

	<u>實際人力</u>	<u>僱主預測</u>	<u>以LMA推算的人力</u>	<u>(%)#</u>
2011	182 721			
2012		187 689 (2.7%)	192 109 (+5.1%)*	9 388 (+5.1%)
2013			197 176 (+2.6%)**	14 455 (+7.9%)
2014			202 216 (+2.6%)**	19 495 (+10.7%)

\* 與實際人力比較所推算的人力增／減百分率

\*\* 與前一年數字比較所推算的人力增／減百分率

# 相對於2011年推算人力的增／減百分率



## 流失率

3.31 「流失率」指因轉行、退休、移民或其他原因離開飲食業的人數。本會徵詢過業內人士的意見後，認為將業內經理／專業人員及督導員／技術員的每年流失率定為2%，而其他職級定為5%，應屬恰當。

## 培訓需求預測

3.32 本會根據LMA推算所得的人力增長數字及業內的僱員流失率，推算出2012年本業所需的額外人手，詳見表3.32：

**表 3.32：2012年需增加培訓人數**

職級 (在全部職級 所佔%)	僱員人數 (2011)	每年流失人數 (2% / 5%) (A)	預測增加人手 (5.1%) (B)	估計每年需增 加培訓人數 (A) + (B)
		<u>(A) = 2%</u>		
經理／ 專業人員 (4.0%)	7 297	146	372	518
督導員 (18.5%)	33 771	675	1 722	2 397
		<u>(A) = 5%</u>		
技工／ 操作工 (76.5%)	139 746	6 987	7 127	14 114
文員及 其他員工 (1.0%)	1 907	95	97	192
<b>總計</b>	<b>182 721</b>	<b>7 903</b>	<b>9 318</b>	<b>17 221</b>

## 第四章

### 建議

#### 建議增加培訓人數

4.1 本會認為，業內 182 721 名現職僱員均需技能提升及更新訓練，以保持競爭力及效率，應付日益增多的客戶及業務需求。

4.2 根據人力需求預測及僱員流失率，本會建議飲食業2012年各職級培訓更多人手，數目如下：

<u>職級</u>	<u>2011 年 9 月 僱員人數</u>	<u>每年 流失人數</u>	<u>2012 年 9 月預測 增加人手</u>	<u>估計需增加的 培訓人數</u>
經理／專業人員	7 297	146	372	518
督導員	33 771	675	1 722	2 397
技工／操作工	139 746	6 987	7 127	14 114
文員及其他員工	1 907	95	97	192
<b>總計：</b>	<b>182 721</b>	<b>7 903</b>	<b>9 318</b>	<b>17 221</b>

### **經理及專業人員級的建議訓練途徑**

4.3 經理及專業人員屬管理團隊，負責制訂公司政策和管理機構內的專責部門，他們應掌握新知識和技能，以應付行業所需。僱主可利用本地或海外舉辦的兼讀制管理／督導課程、研習班、研討會或會議培訓這類員工。此外，可安排員工到不同地點輪換工作或到其他機構實習，讓其觀摩業內最佳做法。這類員工亦應參加業界活動，如著名培訓教育機構舉辦的名廚示範，從而了解最新的食品資訊和飲食潮流，擴闊個人視野。

### **技術員及督導員級的建議訓練途徑**

4.4 督導員具備一定的學歷、實務訓練及經驗，能夠適當運用工作所需的技術，而且熟悉程序，並能在經理／專業人員的監督下，擔任相關的督導職務，在中層管理方面扮演着重要的角色。

4.5 僱主應鼓勵督導員接受訓練，以助工作晉升及持續發展；方式包括參加研討會／研習班，以及修讀具信譽培訓機構的兼讀制或全日制技能提升／督導課程等。

### **技工／操作工級的訓練**

4.6 技工／操作工一般須懂得運用專門技能，以執行操作職務。僱主及培訓機構需要推行完備並富趣味的訓練計劃，為新僱員提供實務技能、語文及衛生訓練，並為現職操作工開辦複修／技能提升課程及再培訓課程，使他們能夠掌握更多技能。此外，亦促請僱主透過適當訓練，給予能力較強的操作工晉升機會。

## **技術教育及訓練院校**

4.7 2011/12學年，全港各院校會提供多個有關酒店款接、飲食業務及旅遊的全日制、日間兼讀制及夜間兼讀制課程學額。這些院校包括：香港中文大學、香港理工大學、香港浸會大學、明愛白英奇專業學校、明愛專業及成人教育中心、香港基督教服務處觀塘職業訓練中心、僱員再培訓局，以及職業訓練局[VTC]轄下的香港專業教育學院[IVE]（柴灣及黃克競分校）、旅遊服務業培訓發展中心[HITDC]及中華廚藝學院[CCTI]等。表4.9(a)至(c)載有VTC屬下院校於2011年開辦的相關全日制及兼讀制課程。僱主應充分利用上述院校的訓練設施，資助屬員修讀有關課程。此外，上述院校所舉辦的研討會及研習班，亦有助僱主掌握業內的新知識及培訓員工。

4.8 由於飲食業缺少具行業技能、語言能力和適當學習態度的合資格青年入行，本會認為，開辦職業及專上程度課程的飲食業教育與培訓機構必須增加收生名額，並提供額外資源，擴充設施。考慮到社會上對更高程度職業教育學歷的需求，本會相信加強飲食業職業訓練課程的寬廣度，應能滿足需要，同時促進行業未來增長。

4.9 VTC 新成立的院校「香港高等科技教育學院」[THEi]，計劃於 2013 年開辦涵蓋中華廚藝管理、設計及食物科學元素的學位課程，以培育新一代中華廚藝及飲食管理方面的專才。行政長官於《施政報告》內提及，VTC 將成立一所國際廚藝學院[International Cuisine College, ICC]，為有志成為國際專業廚師的人士提供訓練。除了為致力於國際飲食界發展事業的人士提供職業訓練外，學院亦為青少年提供多元升學途徑。預計 ICC 將於 2014/15 學年起逐步招收首批學生，並會使用 HITDC 及 CCTI 的設施授課。ICC 的全套課程將於 2015 年待新校舍落成後推出。

**表 4.9(a): 2011/12 學年香港專業教育學院（柴灣及黃克競分校）  
酒店、飲食及旅遊業相關課程**

香港專業教育學院（柴灣分校）

<u>課程名稱</u>	<u>修業期</u>
<u>全日制課程</u>	
酒店及飲食業務高級文憑	3 年
酒店管理高級文憑	2 年
旅遊業務高級文憑	3 年
會議展覽策劃及管理高級文憑	2 年
電子旅遊學高級文憑	4 年
康體文娛業務高級文憑	3 年
運動管理及訓練學高級文憑	3 年
運動科技及設施高級文憑	3 年
娛樂事業營運學高級文憑	4 年

香港專業教育學院（黃克競分校）

<u>課程名稱</u>	<u>修業期</u>
<u>全日制課程</u>	
酒店管理高級文憑	2 年
國際酒店款接管理高級文憑	4 年
酒店及飲食業務文憑	2 年
酒店中式餐飲業務文憑	2 年
基礎文憑（酒店款接分流）	1 年
旅遊業管理高級文憑	2 年
旅遊業高級文憑	4 年
旅遊業務文憑	2 年
康體文娛管理高級文憑	2 年
康體文娛業務文憑	2 年
<u>夜間兼讀制課程</u>	
基礎文憑（酒店款接分流）	2 年

**表 4.9(b): 2011/12 學年旅遊服務業培訓發展中心  
酒店、飲食及旅遊業相關課程**

<u>課程名稱</u>	<u>修業期</u>
1. <u>全日制長期課程</u>	
酒店水療身體護理證書	6 個月
酒店水療美容護理證書	6 個月
西式廚務證書	1 年
西式廚務及餐飲證書	1 年
西式包餅證書	1 年
西式廚務及西式肉食處理證書	1 年
酒店及飲食業實務證書	1 年
旅遊服務業基礎證書	2 年
2. <u>全日制短期課程</u>	
客務事務證書	4 個月
導遊及卓越服務文化證書	4 個月
基本航空票務及旅行社實務證書	4 個月
客務事務高級證書	4 個月
導遊及卓越服務文化高級證書	4 個月
酒店水療禮賓培訓證書	4 個月
郵輪烹飪基礎證書課程	2 個月
西式糕餅基礎證書課程	4 個月
麵包製作基礎證書課程	2 個月
日本菜烹飪基礎證書課程	2 個月
壽司製作基礎證書課程	2 個月
鐵板燒基礎證書課程	2 個月
亞洲美食基礎證書課程	2 個月
餐飲服務證書	4 個月
房務事務證書	3 個月
酒店式住宅房務服務證書	3 個月
調酒實務及葡萄酒高級證書	4 個月
旅遊業英語課程－飲食服務	1 個月

### 3. 兼讀課程

#### A. 日間兼讀課程

餐飲督導管理證書	60 小時
客務督導管理證書	60 小時
房務督導管理證書	60 小時
餐飲管理及經營高級證書	60 小時
客務管理高級證書	60 小時
房務管理高級證書	60 小時
衛生經理訓練課程	20 小時
衛生經理訓練課程 — 衛生督導銜接課程	12 小時
衛生督導員訓練課程	7 小時
認可西廚師技能測試輔助班	8 小時
認可西廚師技能測試培訓課程（試點課程）	60 小時
訓練級西廚師技能測試培訓課程	96 小時
大師級西廚師技能測試培訓課程	396 小時
基本麵包製作單元證書課程	30 小時
麵包卷製作單元證書課程	30 小時
特色麵包製作單元證書課程	30 小時
歐陸麵包製作單元證書課程	30 小時
工匠麵包製作單元證書課程	30 小時
一個芳香的下午：環境和諧	2 小時
一個芳香的下午：個人護理	2 小時
酒店行業兩小時	2 小時
酒店行業三小時	3 小時
酒店及廚房體驗四小時	4 小時

#### B. 夜間兼讀課程

餐廳及調酒服務基礎證書課程	72 小時
客房服務基礎證書課程	72 小時
旅遊業銷售及服務文化基礎證書課程	72 小時



**表 4.9(c): 2011/12 學年中華廚藝學院中式飲食課程**

	<u>課程名稱</u>	<u>修業期</u>
1.	<u>全日制長期課程</u>	
	初級中廚師證書	中五程度 — 2 年
	初級中廚師證書	中三程度 — 3 年
2.	<u>全日制短期課程</u>	
	酒店中式餐飲服務證書	4 個月
	粵菜烹飪基礎證書課程	4 個月
	粵式燒味基礎證書課程	2 個月
3.	<u>兼讀課程</u>	
A.	<u>日間兼讀課程</u>	
	初級中廚師證書課程（部分時間制）	3 年
	中華健康美食及營養課程	30 小時
	衛生經理訓練課程	20 小時
	衛生經理訓練課程 — 衛生督導銜接課程	12 小時
	中級中廚師證書課程	1 年
	高級中廚師證書課程	2 年
	大師級中廚師課程	6 個月
	中級中廚師技能測試輔助班	15 小時
	高級中廚師技能測試輔助班	15 小時
	光鹽學園交流計劃	67.5 小時
	地道小食實務課程	60 小時
B.	<u>夜間兼讀課程</u>	
	興趣班	3 小時
	遊客興趣班	4 小時
	地道小食理論課程	30 小時
	地道小食實務課程	60 小時

4.10 從業員必須終身學習，以配合款接業的發展需求。僱主應鼓勵員工透過參加飲食業的技能測驗獲取專業資格。僱主亦須認同員工終身學習的需要，並資助他們參加增修課程、培訓計劃、研習班或研討會，以汲取服務業最新知識。

#### **職業訓練局屬下旅遊服務業培訓發展中心、 中華廚藝學院及香港專業教育學院**

4.11 旅遊服務業培訓發展中心[HITDC]預計，2011年全日制及兼讀制課程分別會有畢業生1 366人及1 603人。2012年，中心計劃提供1 718個全日制及1 015個兼讀制訓練學額。

4.12 中華廚藝學院[CCTI]預計，2011年全日制及兼讀制課程分別會有畢業生204人及1 446人。2012年，學院計劃提供284個全日制及994個兼讀制訓練學額。

4.13 香港專業教育學院[IVE]（柴灣及黃克競分校）預計，2011年將有全日制課程畢業生1 320人，兼讀制課程畢業生20人，而2012年則預計有1 580名全日制課程畢業生及30名兼讀制課程畢業生。

4.14 本會籲請僱主全力支持VTC，包括聘用其轄下中心／學院的畢業生擔任實習生和學徒，並保送僱員修讀有關的技能提升／複修課程。

#### **僱員培訓**

4.15 爲了提高員工質素，本會鼓勵僱主提供內部訓練，或資助僱員終身學習及持續進修，以增進知識技能。

### **新技能提升計劃課程**

4.16 本會支持為中式飲食業而設的新技能提升[SUS Plus]計劃。僱主及僱員應利用持續進修基金及各項政府資助的技能提升計劃，進一步增進技能。

4.17 本會認為，本業急需提升從業員的英語及普通話水平。如能增加教育及培訓機會，則可進一步提升服務水平及員工質素。

### **未來人力調查**

4.18 本會建議繼續每兩年進行一次人力調查，以評估飲食業的人力供求情況。

**酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會成員名單**  
(任期由 2011 年 4 月 1 日起至 2013 年 3 月 31 日止)

**主席：**

朱民康先生 (國際連鎖酒店集團提名)

**副主席：**

李漢城先生 KSJ, BBS, JP (香港酒店業主聯會提名)

**委員：**

邱關靄雯女士(至 19.6.12 止)	(旅行代理商提名)
陳天佑先生	(中小型酒店提名)
陳偉成先生	(本地連鎖酒店集團提名)
陳德禮先生(至 4.9.11 止)	} (主題公園或主要景點營運者提名)
Darlene BRADY 女士(由 15.4.12 起)	
香志成博士(至 31.8.12 止)	(本地教育／訓練機構提名)
萬凱華先生	(香港酒店業協會提名)
甘崇轅先生(至 31.3.12 止)	} (飲食業聯會提名)
古建業先生(由 15.4.12 起)	
郭志傑先生	(香港旅遊發展局提名)
李淑芳女士	(旅行代理商提名)
梁耀霖先生	(香港旅遊業議會提名)
孫凱兒女士	(飲食業聯會提名)
唐偉邦先生	(航空公司代表協會提名)
徐艷馨女士(至 29.2.12 止)	} (香港會所管理協會提名)
范殿夫先生(由 15.4.12 起)	
韋寧先生	(香港廚師協會提名)
黃耀祥先生	(會議及展覽(MICE)業提名)
伍威全先生	(酒樓連鎖集團提名)
馮浩賢先生	(代表旅遊事務專員)
鄧美蘭女士	(代表勞工處處長)
何小華女士	(代表職業訓練局執行幹事)

**顧問：**

Felix M BIEGER 先生  
簡禮能先生  
呂尚懷先生  
Graeme J READING 先生  
黃愷瑾女士

**列席者：**

黃偉中先生	(代表職業訓練局／旅遊服務業培訓發展中心)
顏淑賢女士	(代表職業訓練局／香港專業教育學院)
張楚香博士	(代表職業訓練局／香港專業教育學院)

**秘書：**

區月文女士 (職業訓練局／旅遊服務業培訓發展中心)

酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會

2011 飲食業人力調查工作小組成員名單

**召集人**

孫凱兒女士（由 15.5.12 起）	香港餐務管理協會
甘崇轅先生（至 31.3.12 止）	鏞記酒家集團有限公司

**小組成員**

居鳳欣女士	職業訓練局／香港專業教育學院
梁日方先生	職業訓練局／旅遊服務業培訓發展中心

**秘書**

區月文女士	職業訓練局／旅遊服務業培訓發展中心
-------	-------------------

## 酒店業、飲食業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. 就發展業內專業教育及訓練設施應付人力需求，向職業訓練局提供意見。
4. 就相關學科的課程發展方向及策略，向香港專業教育學院(IVE)、卓越培訓發展中心提出建議。
5. 就 IVE、卓越培訓發展中心的課程策劃、課程發展及質素保證制度提供意見。
6. 擬訂本業主要職務的工作範圍，界定所需的技能、知識及訓練。
7. 建議本業主要職務訓練方案，訂定每種技能所需的訓練期。
8. 對技術評估、技能測驗及證書頒發制度提供意見，以確定從業員、學徒及見習員的技能水平。
9. 就本業主要行業舉辦技能比賽提供意見，以推廣專業教育與訓練和派員參加國際賽事。
10. 就本業專業教育及訓練的發展與推廣事宜，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。
11. 為本業舉辦有關專業教育及訓練的研討會與會議。
12. 就業內訓練委員會工作、有關職訓局專業教育及訓練課程的宣傳事宜提供意見。
13. 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。
14. 根據《職業訓練局條例》第 7 條，負責局方所委派的其他工作。

## 二〇一一年度飲食業人力調查

### 整體點算結果分析

結果	所有門類						總計
	1	2	3	4	5	6	
結束營業	2	5	1	2	2	0	<b>12</b>
與其他公司合併	0	0	0	0	0	3	<b>3</b>
已搬遷、無法找到地址	16	6	4	3	7	1	<b>37</b>
無法聯絡	13	3	1	3	2	5	<b>27</b>
並非從事有關行業	0	0	1	1	1	1	<b>4</b>
尚未啓業	0	0	0	1	0	0	<b>1</b>
部分填覆	3	1	12	2	0	2	<b>20</b>
拒絕作答	9	3	8	9	0	7	<b>36</b>
登記辦事處／郵遞地址	7	3	1	2	0	0	<b>13</b>
填覆	165	131	104	49	64	19	<b>532</b>
暫時停業	17	6	4	6	3	0	<b>36</b>
總計	<b>232</b>	<b>158</b>	<b>136</b>	<b>78</b>	<b>79</b>	<b>38</b>	<b>721</b>

第一門類 中式酒樓 (HSIC 561109-561111)

第二門類 非中式酒樓 (HSIC 561101, 561103-561108 及 561199)

第三門類 快餐店 (HSIC 561200)

第四門類 提供飲料場所 (HSIC 563100-563900)

第五門類 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動  
(HSIC 561901-561903 及 562000)

第六門類 附加樣本

1/F VTC POKFULAM COMPLEX  
145 POKFULAM ROAD, HONG KONG  
香港薄扶林道 145 號  
職業訓練局薄扶林大樓 1 樓  
Tel No. 電話：(852) 2538 2247  
Fax No. 傳真：(852) 2538 2251

附錄 5a



本局檔號：(9) in HO/1/2 (2011) (C)

執事先生／女士：

飲食業二〇一一年人力調查  
(中式酒樓)

職業訓練局屬下的酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會將進行飲食業二〇一一年人力調查，敬請惠予合作。

本會負責監察與款待業有關的人力訓練事宜。為蒐集飲食業最新的人力情況資料，以便提出有關人力訓練的建議，本會將於二〇一一年十月十七日至十一月十八日進行人力調查，蒐集行業內各主要職務的下列資料：

- (i) 現有僱員人數；
- (ii) 現有空缺數目；
- (iii) 二〇一二年十月的僱員總數預測；和
- (iv) 現正接受訓練的僱員人數。

調查所得資料將絕對保密，並只以統計摘要發表，不會提及個別機構資料。




---- 現附上下列文件的中英文本，供貴機構參閱及填寫：

- (i) 調查表乙份（附錄 A）；
- (ii) 有關填寫調查表的附註（附錄 B）；
- (iii) 業內主要職務的工作說明（附錄 C）。

政府統計處職員會於調查期間聯絡貴機構，如有需要，將造訪貴機構協助填寫並收回填妥問卷。

如對是次調查有任何疑問，請致電 2116 8172 向政府統計處人力統計組查詢。



朱民康先生  
酒店業、飲食業及旅遊業  
訓練委員會主席

二〇一一年十月十日

**CONFIDENTIAL**  
WHEN ENTERED WITH DATA

填入數據後即成  
機密文件

Appendix A

附錄 A

**THE 2011 MANPOWER SURVEY OF THE CATERING INDUSTRY**

飲食業二〇一一年人力調查

**QUESTIONNAIRE**

調查表

(PLEASE READ THE EXPLANATORY NOTES BEFORE COMPLETING THIS QUESTIONNAIRE)

(填表前, 請參閱附註)

**For Official Use Only:**

此欄毋須填寫

Rec. Type	Survey Code	Industry Code	Establishment No.	Enumerator's No.	Editor's No.	Check Digit	No. of Employees Covered by the Questionnaire
<div>1</div>	<div>34</div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>
1	2 3	4 5 6 7 8 9	10 11 12 13 14 15	16 17	18 19	20 21 22	23 24 25 26 27

NAME OF COMPANY: \_\_\_\_\_  
公 司 名 稱 \_\_\_\_\_

ADDRESS: \_\_\_\_\_  
地 址 \_\_\_\_\_

Total Number of Employees: \_\_\_\_\_  
僱 員 總 數 \_\_\_\_\_

Principal Line of Business: 主要業務性質	<input type="checkbox"/>	Chinese Restaurant 中式酒樓	<input type="checkbox"/>	Restaurant other than Chinese 非中式酒樓	<input type="checkbox"/>	Fast Food Shops 快餐店
	<input type="checkbox"/>	Beverage Serving Places 提供飲料場所	<input type="checkbox"/>	Other Eating and Drinking Places 其他飲食場所	<input type="checkbox"/>	Others Please specify _____ 其他 請註明 _____

NAME OF PERSON TO CONTACT: \_\_\_\_\_  
聯 絡 人 姓 名 \_\_\_\_\_  
28 47

POSITION: \_\_\_\_\_  
職 位 \_\_\_\_\_

TEL. NO.: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
電 話 \_\_\_\_\_ 48 55 56 63

FAX NO.: \_\_\_\_\_  
圖文傳真 \_\_\_\_\_

E-mail : \_\_\_\_\_  
電 郵 \_\_\_\_\_  
64 98

Questionnaire - 2011 Manpower Survey of the Catering Industry  
飲 食 業 二 〇 一 一 年 人 力 調 查

Part I Full Time Staff  
第一部份 全職員工

(A) Jobs 職務				(B) Average Monthly Income Code	(C) Number Employed (Excluding trainees/ apprentices)	(D) Number of Vacancies at Date of Survey	(E) Forecast of Number Employed 12 Months from Now	(F) Preferred Education of Employees	(G) No. of Trainees/ Apprentices at Date of Survey	(H) Average Age Range (for craft/ operative staff only)	Column (B) / (B)欄	
Title 職稱		Rec. Type	No. 編號	平均 每月 收入 編號	僱員人數 (實習生／ 學徒除外)	調查期間 空缺額	預計十二個月後 僱員人數	僱員宜有 教育程度	調查期間 實習生／ 學徒人數	僱員平均 年齡 (只適用於技工／ 操作工)	Please enter in this column the appropriate code number showing the average monthly income range for the employee(s). The monthly income should include basic salary, overtime pay, cost of living allowance, meal allowance, housing allowance, travel allowance, commission, bonus and tips. 請填寫僱員平均每月收入幅度的編號。 「每月收入」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、花紅及小 費。	
			8-10									11
總經理／董事總經理												
1 General Manager / Managing Director		2	1   0   1								Average Monthly Income	Code
人力资源部經理／人事部經理／培訓部經理											平均每月收入	編號
2 Human Resources Manager/ Personnel Manager/ Training Manager		2	1   0   2								\$8,000 or below 或以下	1
會計師／總會計主任／財務總監											\$8,001 - \$10,000	2
3 Accountant / Chief Accountant / Financial Controller		2	1   0   3								\$10,001 - \$15,000	3
採購部經理											\$15,001 - \$20,000	4
4 Purchasing Manager		2	1   0   4								\$20,001 - \$25,000	5
業務經理／營業部經理											\$25,001 - \$30,000	6
5 Business Manager / Sales Manager		2	1   0   5								\$30,001 - \$35,000	7
餐廳經理											\$35,001 - \$40,000	8
6 Restaurant Manager		2	1   0   6								\$40,001 or above 或以上	9
行政經理												
7 Administration Manager		2	1   0   7									
中菜行政總廚／助理中菜行政總廚												
8 Executive Chinese Chef / Executive Chinese Sous Chef		2	1   0   8									
其他（經理及專業人員級）												
9 Others (Managerial and Professional Level )		2	1   1   9									
人力资源部主任／人事部主任／培訓部主任												
10 Human Resources Officer / Personnel Officer / Training Officer		2	2   0   1								Column (F) / (F)欄	Code
公共關係部主管／營業部主管											Education	編號
11 Public Relations Supervisor / Sales Supervisor		2	2   0   2								University Degree or above	1
會計主管（應付帳／應收帳）											大學學位或以上	
12 Accounts Supervisor (payable/receivable)		2	2   0   3								Higher Dip./Associate Degree or equivalent	2
倉務監督											高級文憑／副學士或同等學歷	
13 Store Supervisor		2	2   0   4									
保養部主管／技術監督												
14 Maintenance Supervisor / Technical Supervisor		2	2   0   5								Professional Dip./Dip. or equivalent	3
中菜館、酒樓主管／副經理											專業文憑／文憑或同等學歷	
15 Restaurant Head Supervisor / Assistant Manager		2	2   0   6									
樓面部領班／總管												
16 Head Supervisor		2	2   0   7								Advanced Certificate/Certificate or equivalent	4
酒吧主管											高級證書／證書或同等學歷	
17 Bar Supervisor		2	2   0   8									
樓面部部長												
18 Captain / Supervisor		2	2   0   9									
砵板												
19 Chief Butcher		2	2   1   0								Secondary 5 - 7	5
水檔／魚王											中學五年級至七年級	
20 Seafood Butcher		2	2   1   1								Secondary 3 - 4	6
二砵											中學三年級至四年級	
21 Second Butcher		2	2   1   2									
頭鑊												
22 Chief Cook		2	2   1   3								Others	7
點心總廚											其他	
23 Chief Dim Sum Cook		2	2   1   4									
二廚												
24 No. 2 Cook		2	2   1   5									
上什／打荷／普通廚師												
25 Senior Cook /General Cook / Service Cook		2	2   1   6								Column (H) / (H)欄	Code
燒烤廚師											Enter in Column (H) the average age range according to the following codes: (for craft/operative staff only)	
26 Barbecue Cook		2	2   1   7									
特色菜總廚師（如：日本、泰國、印度、越南、韓國及星馬等地菜式）												
27 Specialty Chef (e.g. Japanese, Thai, Indian, Vietnamese, Korean, Singaporean & Malaysian cuisine)		2	2   1   8								請將員工平均年齡按下列編號填入(H)欄內：	
傳菜部部長											（只適用於技工／操作工）	
28 Pantry Captain		2	2   1   9								Average Age Range	Code
其他（督導員級）											平均年齡	編號
29 Others (Supervisory Level )		2	2   2   9								17 or below 或以下	1
煎炸工／蒸籠工／點心廚師（麵糰、辦餡）											18 - 25	2
30 Dim Sum Fryer / Steamer / Dim Sum Cook (e.g. dough handler, content mixer)		2	3   0   1								26 - 30	3
幫上什／蔬菜廚師											31 - 35	4
31 Pantry Cook / Vegetable Cook		2	3   0   2								36 - 40	5
蔬菜廚師助手											41 - 49	6
32 Vegetable Cook Helper		2	3   0   3								50 or above 或以上	7
特色菜廚師												
33 Specialty Cook		2	3   0   4									
三廚												
34 No. 3 Cook		2	3   0   5									
見習廚師／四廚或以下												
35 Junior Cook / No. 4 Cook and Below		2	3   0   6									
工程人員												
36 Engineering Staff		2	3   0   7									
其他（技工級）												
37 Others ( Craft Level )		2	3   1   9									
會計部文員／出納員												
38 Accounting Clerk / General Cashier		2	4   0   1									
人力資源部文員／人事部文員／人事部助理／寫字樓文員												
39 Human Resources Clerk / Personnel Clerk / Personnel Assistant / General Office Clerk		2	4   0   2									
出納主任												
40 Paymaster		2	4   0   3									

If additional lines are necessary, please tick here ☐ and enter on supplementary sheet(s).  
如此頁已填滿，請先將（✓）號填入☐內，然後附頁繼續填寫。

Questionnaire - 2011 Manpower Survey of the Catering Industry  
飲 食 業 二 〇 一 一 年 人 力 調 查

Part I Full Time Staff  
第一部份 全職員工

(A) Jobs 職務				(B) Average Monthly Income Code	(C) Number Employed (Excluding trainees/ apprentices)	(D) Number of Vacancies at Date of Survey	(E) Forecast of Number Employed 12 Months from Now	(F) Preferred Education of Employees	(G) No. of Trainees/ Apprentices at Date of Survey	(H) Average Age Range (for craft/ operative staff only)	Column (B) / (B)欄		
Title 職稱				Rec. Type	No. 編號						Please enter in this column the appropriate code number showing the average monthly income range for the employee(s). The monthly income should include basic salary, overtime pay, cost of living allowance, meal allowance, housing allowance, travel allowance, commission, bonus and tips. 請填寫僱員平均每月收入幅度的編號。「每月收入」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、花紅及小費。		
					8-10	11	12 - 15	16 - 18	19 - 22	23	24 - 26	27	
貨倉及收貨文員／採購部文員													
41	Store and Receiving Clerk / Purchasing Clerk			2	4   0   4							Average Monthly Income 平均每月收入	Code 編號
其他（文員級）												\$8,000 or below 或以下	1
42	Others ( Clerical Level )			2	4   1   9							\$8,001 - \$10,000	2
電話接線生												\$10,001 - \$15,000	3
43	Telephone Operator			2	5   0   1							\$15,001 - \$20,000	4
制服及布草服務員												\$20,001 - \$25,000	5
44	Uniform and Linen Attendant			2	5   0   2							\$25,001 - \$30,000	6
廚房／清潔／洗碗碟雜工／管事／傳菜員／洗手間清潔員												\$30,001 - \$35,000	7
45	Kitchen Helper / Cleaner / Dishwasher / Steward / Pantry Helper / Washroom Attendant			2	5   0   3							\$35,001 - \$40,000	8
調酒員／水吧部長／水吧服務員												\$40,001 or above 或以上	9
46	Bartender / Soda Fountain Captain / Bar Helper			2	5   0   4								
接待員／知客													
47	Receptionist / Hostess			2	5   0   5								
見習侍應生／初級侍應生／賣點員													
48	Busboy / Busgirl / Junior Waiter / Junior Waitress / Dim Sum Sales			2	5   0   6								
侍應生													
49	Waiter / Waitress			2	5   0   7								
出納員													
50	Cashier			2	5   0   8								
保安員／護衛員／代客泊車員													
51	Security Officer/Guard House/Uniform Guard/Valet Parking Attendant			2	5   0   9								
外賣服務員工													
52	Delivery Staff / Take-Away Service Staff			2	5   1   0								
堂前小食處理員工													
53	Food Handler			2	5   1   1								
其他（操作工級）													
54	Others ( Operative Level )			2	5   1   9								
秘書													
55	Secretary			2	6   0   1								
打字員／辦公室助理員／信差													
56	Typist / Office Assistant / Messenger / Runner			2	6   0   2								
其他（文員及其他員工級）													
57	Others ( Administrative and Others Level )			2	6   1   9								
58													
59													
60													
61													
62													
63													
64													
65													
66													
67													
68													
69													
70													
71													
72													
73													
74													
75													
76													
77													
78													
79													
80													

If additional lines are necessary, please tick here ☐ and enter on supplementary sheet(s).  
如此頁已填滿，請先將（✓）號填入☐內，然後附頁繼續填寫。

**Part II Part Time Staff**  
**第二部份 兼職員工**

(A) Jobs 職務			(I) Average Monthly Wage Code 平均月薪 編號	(J) Number Employed (by monthly rate) at Date of Survey 調查時的月薪 員工人數	(K) Average Daily Wage Code 平均日薪 編號	(L) Number Employed (by daily rate) at Date of Survey 調查時的日薪 員工人數	(M) Average Hourly Wage Code 平均時薪 編號	(N) Number Employed (by hourly rate) at Date of Survey 調查時的時薪 員工人數
Title 職稱	Rec. Type	No. 編號	11 - 12	13 - 16	17	18 - 21	22	23 - 26
		8-10						
1	3							
2	3							
3	3							
4	3							
5	3							
6	3							
7	3							
8	3							
9	3							
10	3							
11	3							
12	3							
13	3							
14	3							
15	3							
16	3							
17	3							
18	3							

**Column (I)/ (I)欄**  
The part-time employee's average basic salary  
兼職員工每月之平均底薪

<u>Average Monthly Wage</u> (Basic Salary only) 平均每月收入（底薪）	<u>Code</u> 編號
\$6,000 or below 或以下	1
\$6,001 - \$8,000	2
\$8,001 - \$10,000	3
\$10,001 - \$15,000	4
\$15,001 - \$20,000	5
\$20,001 - \$25,000	6
\$25,001 - \$30,000	7
\$30,001 - \$35,000	8
\$35,001 - \$40,000	9
\$40,001 or above 或以上	10

**Column (K) / (K)欄**  
Enter in Column (K) the average daily rate according to the following codes:  
請將兼職員工的平均日薪按下列編號填入（K）欄內：

<u>Average Daily Wage</u> 平均日薪	<u>Code</u> 編號
\$100 or below 或以下	1
\$101 - \$200	2
\$201 - \$300	3
\$301 - \$400	4
\$401 - \$500	5
\$501 - \$600	6
\$601 or above 或以上	7

**Column (M) / (M)欄**  
Enter in Column (M) the average hourly rate according to the following codes:  
請將兼職員工的平均時薪按下列編號填入（M）欄內：

<u>Average Hourly Wage</u> 平均時薪	<u>Code</u> 編號
\$28 - \$40	1
\$41 - \$60	2
\$61 or above 或以上	3

If additional lines are necessary, please tick here ☐ and enter on supplementary sheet(s).

如此頁已填滿，請先將（✓）號填入 ☐ 內，然後附頁繼續填寫。

## Q. 1 Internal Promotion

## 內部晉升

Please Fill in the Number of Internal Promotion in the Past 12 Months.

請填寫過去十二個月內，內部晉升的人數。

Est. No. \_\_\_\_\_

ER No. \_\_\_\_\_

From Supervisory to Managerial/Professional  
由督導員晉升為經理／專業人員

--	--	--	--

8

From Craft/Operative to Supervisory  
由技工／操作工晉升為督導員

--	--	--	--

11

--	--	--	--

14

## Q. 2 Number of New Recruits in the Past 12 Months.

過去十二個月內新招聘的僱員人數。

Managerial/  
Professional  
經理／專業人員

--	--	--	--	--

15

Supervisory  
督導員

--	--	--	--	--

19

Craft/Operative  
技工／操作工

--	--	--	--	--

23

Administrative and  
Others  
文員及其他員工

--	--	--	--	--

27

--	--	--	--

31

## Q. 3 Number of New Recruits Without Catering Industry Experience in the Past 12 Months.

過去十二個月內新招聘無飲食業經驗的僱員人數。

Managerial/  
Professional  
經理／專業人員

--	--	--	--	--

32

Supervisory  
督導員

--	--	--	--	--

36

Craft/Operative  
技工／操作工

--	--	--	--	--

40

Administrative and  
Others  
文員及其他員工

--	--	--	--	--

44

--	--	--	--

48

## Q. 4 Number of New Recruits Who are Fresh Graduates of Catering and Hospitality Programmes in the Past 12 Months.

過去十二個月新招聘的應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生人數。

Supervisory  
督導員

--	--	--	--

49

Craft/Operative  
技工／操作工

--	--	--	--

52

Administrative and  
Others  
文員及其他員工

--	--	--	--

55

--	--	--	--

58

## Q. 5 Did Your Establishment Encounter Any Difficulties in Recruitment of Employees at Various Job Levels in the Past 12 Months?

貴機構在過去十二個月內在招聘僱員方面有否遇到困難？

☐ Yes (Please go to Q6)  
59 有（請答第 6 題）

☐ No (Please go to Q7)  
60 沒有（請答第 7 題）

☐ No recruit nor tried to recruit (Please go to Q7)  
61 未有嘗試招聘（請答第 7 題）

--	--	--	--

62

## Q. 6 The Possible Reasons for Encountering Recruitment Difficulties. You May Wish to Tick More Than 1 Box for Each Job Level.

遇到招聘困難的原因，每職級可選一項或以上。

Reasons 原因	Managerial/ Professional 經理／專業人員	Supervisory 督導員	Craft/ Operative 技工／操作工	Administrative and Others 文員及其他員工
(a) Lack of candidates with relevant experience 缺乏具相關經驗求職者	<input type="checkbox"/> 63	<input type="checkbox"/> 64	<input type="checkbox"/> 65	<input type="checkbox"/> 66
(b) Unsatisfactory terms of employment 聘用條件欠佳	<input type="checkbox"/> 67	<input type="checkbox"/> 68	<input type="checkbox"/> 69	<input type="checkbox"/> 70
(c) Unsatisfactory working environment 工作環境欠佳	<input type="checkbox"/> 71	<input type="checkbox"/> 72	<input type="checkbox"/> 73	<input type="checkbox"/> 74
(d) Limited career prospects 晉升機會有限	<input type="checkbox"/> 75	<input type="checkbox"/> 76	<input type="checkbox"/> 77	<input type="checkbox"/> 78
(e) 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"/> 79	<input type="checkbox"/> 80	<input type="checkbox"/> 81	<input type="checkbox"/> 82
(f) 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"/> 83	<input type="checkbox"/> 84	<input type="checkbox"/> 85	<input type="checkbox"/> 86
(g) Others (please specify) 其他（請說明）	<input type="checkbox"/> 87	<input type="checkbox"/> 88	<input type="checkbox"/> 89	<input type="checkbox"/> 90

--	--	--	--	--

91

**Q. 7 The Total Number of Employees Who Had Left Your Establishment in the Past 12 Months.**

過去十二個月內離職的僱員人數。

Managerial/ Professional 經理／專業人員	Supervisory 督導員	Craft/Operative 技工／操作工	Administrative and Others 文員及其他員工	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
95	99	103	107	111

**Q. 8 Preferred Years of Catering Industry Experience Before Occupying the Post (Please tick "✓").**

各僱員擔任現職前宜具有從事飲食業工作的年數（請"✓"）。

	No experience 無經驗	Less than 1 year 1年以下	1 year - less than 3 years 1年至3年以下	3 years - less than 5 years 3年至5年以下	5 years - 10 years 5年至10年	Over 10 years 10年以上	
Managerial/Professional 經理／專業人員	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	112	113	114	115	116	117	118
Supervisory 督導員	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	119	120	121	122	123	124	125
Craft / Operative 技工／操作工	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	126	127	128	129	130	131	132
Administrative and Others 文員及 其他員工	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	133	134	135	136	137	138	139

**Q. 9 Average Man-day of Training Per Employee Which Your Organisation Had Offered in the Past 12 Months (Please tick "✓").**

過去十二個月內貴機構向每名僱員提供訓練的平均日數（請"✓"）。

	Nil 無	Less than 5 days 5 日以下	5 days - less than 10 days 5 日至 10 日以下	10 days - 15 days 10 日至 15 日	Over 15 days 15 日以上	
Managerial/Professional 經理／專業人員	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	140	141	142	143	144	145
Supervisory 督導員	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	146	147	148	149	150	151
Craft / Operative 技工／操作工	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	152	153	154	155	156	157
Administrative and Others 文員及 其他員工	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	158	159	160	161	162	163

**Q. 10 Priority Accorded to Mode of Training for Employees (Priority 1, 2, 3. 1 is very suitable).**

僱主認為僱員宜有訓練方式之優先次序（優先次序1, 2, 3. 1為十分適合）。

	Part-time Day Release 日間兼讀班	Evening 夜間兼讀班	Seminar/Workshop 研討會／研習班
Managerial/Professional 經理／專業人員	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	164	165	166
Supervisory 督導員	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	167	168	169
Craft / Operative 技工／操作工	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	170	171	172
Administrative and Others 文員及 其他員工	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	173	174	175

**Q.11 Preferred Competency**

**僱員宜有技能**

Please Fill in the Number of Persons Who Had Been Provided With the Training as Listed Below in the Past 12 Months.

請填上在過去十二個月內獲提供培訓的人數。

Number of Persons Trained  
獲提供培訓的人數

Managerial/ Professional 經理／專業人員	Supervisory 督導員	Craft/Operative 技工／操作工	Administrative and Others 文員及其他員工
--	--------------------	---------------------------	---

**A. Managerial Skills 管理技巧**

101 Business and Financial Strategic Planning, Implementation and Evaluation 業務及財務策略規劃、推行及檢討	<input type="text"/> 176	<input type="text"/> 179	<input type="text"/> 182	<input type="text"/> 185
102 Human Resources Management 人力資源管理	<input type="text"/> 188	<input type="text"/> 191	<input type="text"/> 194	<input type="text"/> 197
103 Sales and Marketing Strategic Planning, Implementation and Evaluation 銷售及市場策略規劃、推行及檢討	<input type="text"/> 200	<input type="text"/> 203	<input type="text"/> 206	<input type="text"/> 209
104 Supervisory Techniques, Leadership Skills 督導管理、領導技巧	<input type="text"/> 212	<input type="text"/> 215	<input type="text"/> 218	<input type="text"/> 221
105 Risk Management 風險管理	<input type="text"/> 224	<input type="text"/> 227	<input type="text"/> 230	<input type="text"/> 233
106 Others (please specify) _____ 其他（請描述）	<input type="text"/> 236	<input type="text"/> 239	<input type="text"/> 242	<input type="text"/> 245

**B. Trade Skills 行業技能**

201 Sales and Marketing 銷售及市場拓展	<input type="text"/> 248	<input type="text"/> 251	<input type="text"/> 254	<input type="text"/> 257
202 Finance and Accounting 財務及會計	<input type="text"/> 260	<input type="text"/> 263	<input type="text"/> 266	<input type="text"/> 269
203 Culinary 烹調	<input type="text"/> 272	<input type="text"/> 275	<input type="text"/> 278	<input type="text"/> 281
204 Restaurant Service 餐飲服務	<input type="text"/> 284	<input type="text"/> 287	<input type="text"/> 290	<input type="text"/> 293
205 Alcoholic Beverage and Wine 酒精飲料及葡萄酒	<input type="text"/> 296	<input type="text"/> 299	<input type="text"/> 302	<input type="text"/> 305
206 Convention and Banquet / Event Management 會議及宴會／項目管理	<input type="text"/> 308	<input type="text"/> 311	<input type="text"/> 314	<input type="text"/> 317
207 Hygiene and Food Safety 衛生及食品安全	<input type="text"/> 320	<input type="text"/> 323	<input type="text"/> 326	<input type="text"/> 329
208 Others (please specify) _____ 其他（請描述）	<input type="text"/> 332	<input type="text"/> 335	<input type="text"/> 338	<input type="text"/> 341

**C. Generic Skills 通用技巧**

301 Service Attitude, Customer Service 服務態度、顧客服務	<input type="text"/> 344	<input type="text"/> 347	<input type="text"/> 350	<input type="text"/> 353
302 Communication 溝通	<input type="text"/> 356	<input type="text"/> 359	<input type="text"/> 362	<input type="text"/> 365
303 Problem Solving 難題解決	<input type="text"/> 368	<input type="text"/> 371	<input type="text"/> 374	<input type="text"/> 377
304 Others (please specify) _____ 其他（請描述）	<input type="text"/> 380	<input type="text"/> 383	<input type="text"/> 386	<input type="text"/> 389

**D. Language 語言**

401 Putonghua 普通話	<input type="text"/> 392	<input type="text"/> 395	<input type="text"/> 398	<input type="text"/> 401
402 English 英語	<input type="text"/> 404	<input type="text"/> 407	<input type="text"/> 410	<input type="text"/> 413
403 Others (please specify) _____ 其他（請描述）	<input type="text"/> 416	<input type="text"/> 419	<input type="text"/> 422	<input type="text"/> 425

For Official Use Only  
此欄毋須填寫

<input type="text"/> 428	<input type="text"/> 431	<input type="text"/> 434	<input type="text"/> 437	<input type="text"/> 440
-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------



**Q. 12 The Expected Overall Changes in the Number of Persons in the Training Plan of Your Establishment for the Coming 12 Months.**  
**貴機構預計在未來十二個月內的訓練計劃之人數改動。**

Skills Sets 技能類別	Managerial/ Professional 經理／專業人員		Supervisory 督導員		Craft / Operative 技工／操作工		Administrative and Others 文員及其他員工		
	(+ / -)	Persons 人數	(+ / -)	Persons 人數	(+ / -)	Persons 人數	(+ / -)	Persons 人數	
(I) Managerial Skills 管理技巧	<input type="text"/> 441	<input type="text"/> 442	<input type="text"/> 445	<input type="text"/> 446	<input type="text"/> 449	<input type="text"/> 450	<input type="text"/> 453	<input type="text"/> 454	
(II) Trade Skills 行業技能	<input type="text"/> 457	<input type="text"/> 458	<input type="text"/> 461	<input type="text"/> 462	<input type="text"/> 465	<input type="text"/> 466	<input type="text"/> 469	<input type="text"/> 470	
(III) Generic Skills 通用技巧	<input type="text"/> 473	<input type="text"/> 474	<input type="text"/> 477	<input type="text"/> 478	<input type="text"/> 481	<input type="text"/> 482	<input type="text"/> 485	<input type="text"/> 486	
(IV) Language 語言	<input type="text"/> 489	<input type="text"/> 490	<input type="text"/> 493	<input type="text"/> 494	<input type="text"/> 497	<input type="text"/> 498	<input type="text"/> 501	<input type="text"/> 502	<input type="text"/> 505

**Q.13 Are You Intending to Purchase Training in the Areas of Managerial, Trade, Generic or Language Skills from an Outside Training Provider for Your Staff in the Coming 12 Months?**

你會否在未來十二個月內從外間培訓機構為僱員引入有關管理、行業、通用或語言技巧的培訓？

☐ Yes  
506 會

☐ No  
507 不會

508

End of questionnaire  
問卷完

The 2011 Manpower Survey of the Catering Industry  
飲食業二〇一一年人力調查

Explanatory Notes  
附註

For Part I and Part II  
第一及第二部份

Please complete all columns ('A' to 'N') of the questionnaire which are applicable to your business sector and insert a zero (0) in any column which is not.  
請填寫表內（A）至（N）欄。如不適用，請填（0）符號。

Part I  
第一部份

1. Column 'A' - Titles of Principal Jobs in the Catering Industry  
（A）欄 — 飲食業主要職務名稱

- (a) 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.  
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。
- (b) Please add in column 'A' any jobs not covered by the Job Description but are considered as principal jobs in your company. Please briefly outline their job descriptions and indicate their skill levels.  
請在‘A’欄內填寫貴機構的其他主要職位，並扼要說明其工作內容及所屬技能等級。
- (c) Please enter the information of employees in your company by their skill levels, and provide information as required by Columns 'B' to 'H' of the questionnaire.  
請按類別及技能等級，填寫貴機構的人員數目及調查表（B）至（H）欄所需的資料。
- (d) 'Administrative and others' level staff refers to those employees whose activities are not usually specific to catering industry, such as secretaries and messengers.  
「文員及其他員工」是指並非專責餐飲業事務的員工，例如秘書及信差等。

## 2. Column 'B' – Average Monthly Income Code

(B) 欄 — 平均每月收入編號

Please enter in this column the appropriate code number showing the average monthly income range for the employee(s). The monthly income should include basic salary, overtime pay, cost of living allowance, meal allowance, housing allowance, travel allowance, commission, bonus and tips. (See Note\* in the last page)

請填寫僱員平均每月收入幅度的編號。「每月收入」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，花紅及小費。（見尾頁備註\*）

<u>Average Monthly Income</u>	<u>Code</u>
平均每月收入	編號
\$8,000 or below 或以下	1
\$8,001 - \$10,000	2
\$10,001 - \$15,000	3
\$15,001 - \$20,000	4
\$20,001 - \$25,000	5
\$25,001 - \$30,000	6
\$30,001 - \$35,000	7
\$35,001 - \$40,000	8
\$40,001 or above 或以上	9

## 3. Column 'C' - Number of Employees (Excluding Trainees/Apprentices)

(C) 欄 — 僱員人數（實習生／學徒除外）

'Employees' refer to those working full-time under the payroll of the establishment. These include proprietors and partners working full-time for the establishment. 'Trainees/Apprentices' refer to those employees undergoing training, and includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship. These definitions also apply to 'employee(s)', 'trainee(s)/apprentice(s)' appearing in other parts of the questionnaire.

「僱員」指在貴機構內全職工作的受薪人員，其中包括在機構內全職工作的東主及合夥人。「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。調查表內所出現的「僱員」、「實習生」／「學徒」等詞，定義亦同。

4. Column 'D' - Number of Vacancies at Date of Survey

(D) 欄 — 調查期間空缺額

'Existing Vacancies' refer to those unfilled, immediately available job openings for which the establishment is actively trying to recruit personnel at date of survey.

「現有空缺額」指在調查期間該職位仍懸空，需立刻填補而現正積極招聘人員填補。

5. Column 'E' - Forecast of Number Employed 12 Months from Now

(E) 欄 — 預測十二個月後僱員人數

The forecast of number employed means the number of employees you will be employing 12 months from now. The number given could be more / less than that in column 'C' if an expansion / a contraction is expected.

預測僱員人數指貴機構在十二個月後的僱員人數。如估計業務屆時可能擴張／收縮，此欄所填的數字應多於／少於（C）欄。

6. Column 'F' - Preferred Education of Employees

(F) 欄 — 僱員宜有教育程度

Please enter in Column (F) the appropriate code number showing the education level which an employer prefers his employees to have.

請按下列編號將僱主認為僱員宜有教育程度填入（F）欄內。

<u>Education</u> 教育程度	<u>Code</u> 編號
University Degree or above 大學學位或以上	1
Higher Diploma/Associate Degree or equivalent 高級文憑／副學士或同等學歷	2
Professional Diploma/Diploma or equivalent 專業文憑／文憑或同等學歷	3
Advanced Certificate/Certificate or equivalent 高級證書／證書或同等學歷	4
Secondary 5 - 7 中學五年級至七年級	5
Secondary 3 - 4 中學三年級至四年級	6
Others 其他	7

7. Column 'G' - No. of Trainees/Apprentices at Date of Survey

(G) 欄 — 調查期間實習生／學徒人數

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

請填寫正在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。

8. Column 'H' – Staff's Average Age Range (for craft/operative staff only)

(H) 欄 — 受僱僱員之平均年齡（只適用於技工／操作工）

Please enter in Column (H) the average age range according to the following codes:

請將僱員平均年齡按下列編號填入（H）欄內：

<u>Code</u>	<u>Average Age Range</u>
編號	平均年齡
1	17 or below 或以下
2	18 – 25
3	26 – 30
4	31 – 35
5	36 - 40
6	41 - 49
7	50 or above 或以上

Part II  
第二部份

Part-time Staff / 兼職員工

9. Column ‘A’ - Titles of Principal Jobs in the Catering Industry

(A) 欄 — 飲食業主要職務名稱

- (a) 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.  
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。
- (b) Please add in column ‘A’ any jobs not covered by the Job Description but are considered as principal jobs in your company. Please briefly outline their job descriptions and indicate their skill levels.  
請在‘A’欄內填寫貴機構的其他主要職位，並扼要說明其工作內容及所屬技能等級。
- (c) Please enter the information of employees in your company by their skill levels, and provide information as required by Columns ‘I’ to ‘N’ of the questionnaire.  
請按類別及技能等級，填寫貴機構的人員數目及調查表（I）至（N）欄所需的資料。

10. Column 'I' – Average Monthly Wage Code

(I) 欄 – 平均月薪編號

Please enter in this column the appropriate code number showing the average monthly income range for part-time staff.

請填寫兼職員工平均每月收入幅度的編號。

<u>Average Monthly Wage</u>	<u>Code</u>
平均月薪	編號
\$6,000 or below 或以下	1
\$6,001 - \$8,000	2
\$8,001 - \$10,000	3
\$10,001 - \$15,000	4
\$15,001 - \$20,000	5
\$20,001 - \$25,000	6
\$25,001 - \$30,000	7
\$30,001 - \$35,000	8
\$35,001 - \$40,000	9
\$40,001 or above 或以上	10

11. Column 'J' – Number of Part-time Staff Employed (by Monthly Rate) at Date of Survey

(J) 欄 – 調查時的兼職月薪僱員人數

Please enter in this column the number of “Part-time” staff employed who is on a monthly rate at the date of Survey.

請填入貴機構在調查時的兼職月薪僱員人數。

12. Column ‘K’ – Average Daily Wage Code

(K) 欄 – 平均日薪編號

Please enter in Column (K) the average daily wage of part-time staff according to the following codes:

請將兼職員工的平均日薪按下列編號填入 (K) 欄內：

<u>Code</u>	<u>Average Daily Wage</u>
編號	平均日薪
1	\$100 or below 或以下
2	\$101 - \$200
3	\$201 - \$300
4	\$301 - \$400
5	\$401 - \$500
6	\$501 - \$600
7	\$601 or above 或以上

13. Column ‘L’ – Number of Part-time Staff Employed (by Daily Rate) at Date of Survey

(L) 欄 – 調查時的日薪兼職員工人數

Please enter in this column the number of “Part-time” staff employed who is on a daily rate at the date of Survey.

請填入貴機構在調查時的兼職日薪員工人數。

14. Column ‘M’ – Average Hourly Wage Code

(M) 欄 – 平均時薪編號

<u>Code</u>	<u>Average Hourly Wage</u>
編號	平均時薪
1	\$28 - \$40
2	\$41 - \$60
3	\$61 or above 或以上



15. Column ‘N’ –Number of Part-time Staff Employed (by Hourly Rate) at Date of Survey  
(N) 欄－調查時的兼職時薪員工人數

Please enter in this column the number of “Part-time” staff employed who is on an hourly rate at the date of Survey.

請填入貴機構在調查時的兼職時薪員工人數。

\*Note: If you have more than one employee concerned doing the same job, please enter the average figure for that job category which is given by:

Total amount of the income received by the employees concerned in that category

Total number of the employees concerned in that category

\*備註： 若從事同類工作的有關僱員超過一名，請以下列算式取其平均數值：

從事該類工作的有關僱員收入總計

從事該類工作的有關僱員人數

Part III  
第三部份

1. Internal Promotion  
內部晉升

An internal promotion is the promotion of an employee to a higher level job by virtue of his performance or abilities. Please fill in the number of internal promotion from “Supervisory to Managerial and Professional”, and from “Craft/Operative to Supervisory” in the past 12 months in the respective columns.

內部晉升是指僱員因工作表現良好或具所需才能而獲提升至較高職位。請於所屬欄內填寫過去十二個月機構內部由督導員級晉升為經理及專業人員級，以及由技工／操作工晉升至督導員級的人數。

2. Number of New Recruits in the Past 12 Months  
過去十二個月內新招聘的僱員人數

The number of new recruits in the past 12 months refers to the number of employees you hired in the past 12 months.

請在本部份回答在過去十二個月貴機構新招聘的僱員人數。

3. Number of New Recruits Without Catering Industry Experience in the Past 12 Months  
過去十二個月內新招聘無飲食業經驗的僱員人數

Please provide the total number of new employees joining your establishment without previous catering industry experience, such as fresh non-catering programmes school leavers or persons not experienced in catering industry related jobs.

請提供在加入貴機構前並無飲食業經驗的僱員（例如非飲食業培訓課程應屆畢業生或無飲食業工作經驗的人士）人數。

4. Number of New Recruits Who are Fresh Graduates of Catering and Hospitality Programmes in the Past 12 Months  
過去十二個月內新招聘的應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生人數

‘New Recruits Who are Fresh Graduates of Catering and Hospitality Programmes in the Past 12 Months’ refers to the employees joining your establishment who are fresh graduates of Catering and Hospitality programmes.

「過去十二個月內新招聘的應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生」指加入貴機構之應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生。

5. Whether Your Establishment Encounter Any Difficulties in the Recruitment of Employees at Various Job Levels in the Past 12 Months  
貴機構在過去十二個月內在招聘僱員方面有否遇到困難

Please state whether your establishment encountered any difficulties in recruiting employees at various job levels in the past 12 months. If yes, please go to question 6, if not or no recruitment/nor tried to recruit, please go to question 7.

請填報在過去十二個月內貴機構在招聘各級僱員有否遇到困難。如有，請回答第六題，如沒有困難，或未有／未有嘗試招聘，請回答第七題。

6. The Possible Reasons for Encountering Recruitment Difficulties. You may Wish to Tick More Than 1 Box for Each Job Level  
遇到招聘困難的原因，每職級可選一項或以上

Please choose the possible reasons for encountering recruitment difficulties. You may wish to tick more than 1 box for each job level, if appropriate.

請選擇遇到招聘困難的原因，如適當每職級可選一項或以上。

7. The Total Number of Employees Who Had Left your Establishment in the Past 12 Months  
過去十二個月內離職的僱員人數

Please fill in the number of different levels of employees who left employment with your establishment in the past 12 months.

請填報過去十二個月內貴機構離職的各級僱員人數。

8. Preferred Years of Catering Industry Experience before Occupying the Post  
各僱員擔任現職前宜具有從事飲食業工作的年數

Please enter the preferred number of years of catering industry experience which your organisation prefers the employee(s) to possess before occupying the present post.

請按僱主欲各職級僱員擔任現職前，其宜有從事飲食業工作的年數。

9. Average Man-day of Training Per Employee Which Your Organisation Had Offered in the Past 12 Months  
過去十二個月內貴機構向每名僱員提供訓練的平均日數

Please enter the average number of man-day of training per employee which your organisation had offered in the past 12 months.

請按貴機構於過去十二個月內向每名僱員提供訓練的平均日數。

10. Priority Accorded to Mode of Training Courses for Employees

僱主認為僱員宜有訓練方式之優先次序

Please enter the modes of training most suitable to your employees by order of priority

(1: Very Suitable to 3: Least Suitable).

請按優先次序，填寫貴機構認為適合僱員的訓練方式。

(1：十分適合至 3：未盡適合)

11. Preferred Competencies

僱員宜有技能

Please provide the number of different levels of employees who had been provided with the training as listed in the past 12 months.

請提供在過去十二個月內獲提供所列培訓課程的各級僱員人數。

12. The Expected Overall Changes in the Number of Persons in the Training Plan of Your Establishment for the Coming 12 Months

貴機構預計在未來十二個月內的訓練計劃之人數改動

Please input '+' or '-' to indicate whether there will be an increase/a decrease in providing the skills sets training for employees at different job levels, and also input the relevant manpower changes figure.

請在適當的格內以 '+' 或 '-' 表示預計貴機構在未來十二個月內向各級僱員提供的技能訓練將會增加或減少，以及提供有關之人數改動數字。

13. Purchase Training in the Areas of Managerial, Trade, Generic or Language Skills from an Outside Training Provider for Staff in the Coming 12 Months

你會否在未來十二個月內從外間供應商為僱員引入有關管理、行業、通用或語言技巧的培訓

Please indicate if you would purchase training in the relevant areas from an outside training provider for staff in the coming 12 months by putting a '✓' in the appropriate box.

請在適當格內填上 '✓' 號，回答你會否在未來十二個月內從外間培訓機構為僱員引入有關培訓。

飲食業二〇一一年人力調查

中式酒樓主要職務工作說明

( 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。 )

編號	職稱	工作說明
<b>經理及專業人員級</b>		
101	總經理／ 董事總經理	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；推行公司的政策，以達到目標。
102	人力資源部經理／ 人事部經理／ 培訓部經理	制訂及督導推行人事政策、程序及規則；維持良好的員工關係；或需為僱員設計及推行訓練計劃；為各職級人員策劃及推行有效的訓練計劃；管理及協調酒樓內外訓練；就訓練及管理發展趨勢向管理層提供意見；任特別訓練計劃的課程負責人；為職員提供輔導；評定訓練活動的成效。

## 中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
103	會計師／ 總會計主任／ 財務總監	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；管理現金流量、貸款及貨幣兌換；督導信貸帳目、一般會計事務、出納、收入核數事務、成本核算等部門；為公司的採購活動安排信用狀，並與供應商聯繫。
104	採購部經理	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；制訂及推行公司政策。
105	業務經理／ 營業部經理	督導酒樓的業務推廣，與客戶維持良好關係；就特別食品及飲品推廣活動與供應商聯絡。
106*	餐廳經理	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；向顧客建議菜牌及菜式；控制成本以維持訂定的邊際利潤；確保顧客滿意度。
107	行政經理	確保內部系統及程序順利並有效地運作；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。
108 *	中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	督導廚房的運作、食物質量控制、控制食物成本及菜牌標準；監理乾貨及鮮貨的採購工作；創新設計每日特色菜牌及與客戶維持良好關係。

\* 附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或督導員一職。

## 中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
119	其他(經理及專業人員級)	
<b>督導員級</b>		
201	人力資源部主任／ 人事部主任／ 培訓部主任	為酒樓招募、面見及聘任僱員；根據僱員上級的評核對僱員進行輔導、調職或革職；就人事問題向部門主管提供輔導及意見；訓練新聘或現職僱員；對受訓者進度進行定期檢討，並根據評核結果提出建議；供應訓練材料；就採用新的訓練材料或改良方面參與討論。
202	公共關係部主管／ 營業部主管	向團體／宴會／個別人士促銷食物及飲品；查核營業數字、存貨及留意顧客喜好；督導營業部人員。
203	會計主管 (應付帳／應收帳)	核對及處理機構一切支出；編製支出分析及其他有關供應商發票及月結單的報告；保存應收帳記錄；處理會計爭議及疑問；編製應收帳報告。
204	倉務監督	管理存貨；向管理層報告貴重物品如魚翅及鮑魚的存貨情況。
205	保養部主管／ 技術監督	視察公司所在樓宇、檢查電氣／機械裝置及設備；就維修或裝修工程與外間承辦商聯絡。

## 中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
206 *	中菜館、酒樓主管／副經理	督導及統籌餐廳員工的工作；負責管理餐廳；監理訓練新員工的工作；處理顧客投訴。確保客人滿意服務。
207	樓面部領班／總管	全面督導酒樓的服務；將顧客的喜好、意見和投訴告知管理階層；處理投訴；分配員工職務；為員工提供持續訓練。
208	酒吧主管	確保酒類供應充足及以正確牌子的酒類招待顧客；監督酒吧及服務設備的保養；維持訂定的邊際利潤及監察員工的工作表現及保持酒吧衛生。
209 *	樓面部部長	協助樓面領班／總管督導及分派侍應生至各工作崗位；準備及檢查檯面擺設；與顧客聯絡及賬單準備。
210*	砧板	協助中菜行政總廚師執行廚房行政工作與採購；決定不同用途、製法的肉食、禽類及海鮮的份量標準。
211	水檔／魚王	負責管理海鮮檔、準備及屠宰海鮮、以及為客人提供各種烹調海鮮方法的建議。
212*	二砧	負責烹調海鮮及肉類；準備蔬菜、禽類及湯底材料。
213*	頭鑊	督導調味汁、魚翅湯的製備以及食物的調味和煎炒工作；協助設計菜式。

\* 附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或督導員一職。



## 中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
214*	點心總廚	督導烹製點心、炒糯米飯、糖水及中式小點；及設計菜式。
215*	二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤）	督導三廚；協助頭鑊執行廚房內某些工作；負責指定的烹調作業。
216*	上什／打荷／普通廚師	負責製備調味汁料、魚翅湯、炸子雞及為煎炒菜式加上配菜；負責蒸、烤及煎炒工作；督導上菜次序及時間；分派工作予初級廚師。
217 *	燒烤廚師	準備各種燒烤肉類拼盤；上碟前協助砧板分配肉類的分量；醃製及燒烤各種菜式。
218	特色菜總廚師 （如：日本、泰國、印度、越南、韓國及星馬等地菜式）	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。
219	傳菜部部長	督導傳菜員及依據廚房工作量安排其當值表；就每一宴會的帳單與出納員聯絡；督導上菜程序及保持各類餐廳用品存放得宜。
229	其他(督導員級)	
<u>技工級</u>		
301*	煎炸工／蒸籠工／點心廚師(麵糰、辦餡)	看管點心的煎炸時間及負責上碟；看管蒸點心的時間；準備點心的餡料、麵糰及麵類食品。

\* 附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或督導員一職。

## 中式酒樓

編號	職稱	工作說明
302*	幫上什／蔬菜廚師	負責廚房總務工作；督導蔬菜菜式烹調及管理添加調味汁料工作；製備蔬菜雕刻及伴碟；督導助手分配適當分量。
303*	蔬菜廚師助手	準備蔬菜雕刻及伴碟；分配適當份量供伴碟用。
304	特色菜廚師 (如：日本、泰國、 印度、越南、韓國及 星馬等地菜式)	烹調／協助烹調外來菜式及各國特色食品的工作。
305*	三廚(砧板、燒烤、 爐頭、點心、蔬菜、 冷盤)	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；督導四廚或以下廚師。
306*	見習廚師／四廚或以下 (砧板、燒烤、爐頭、 蔬菜、點心、麵檔、 粥檔、冷盤)	協助廚師執行廚房內各種工作。
307	工程人員(如： 機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／ 電工／喉管工)	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；與外間承辦商聯繫。
319	其他(技工級)	
<b>文員級</b>		
401	會計部文員／ 出納員	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。

\* 附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或督導員一職。

## 中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
402	人力資源部文員／ 人事部文員／ 人事部助理／ 寫字樓文員	協助推行人事政策和活動；處理應徵申請及安排面試；保存職工記錄；負責一般文職工作，包括抄寫、編纂、編理檔案及記錄資料等。
403	出納主任	保存所有與薪酬有關的記錄；編製及提交薪酬報告。
404	貨倉及收貨文員／ 採購部文員	檢查所有運入的貨品及其正式文件；保持貨倉內存有一定分量的貨物；分發購貨訂單及物料需求表並跟進有關工作；確保進貨快捷、核對發票及運費；保存貨品目錄、價格及參考資料。
419	其他(文員級)	
<u>操作工級</u>		
501	電話接線生	負責本港及海外電話接線；維持員工及顧客間密切聯絡；為顧客提供查詢電話服務；依照管理層指示處理緊急事件。
502	制服及布草服務員	管理所有內部布草及員工制服的供應和分配；經常檢查制服及布草供應。
503	廚房雜工／清潔雜工／ 洗碗碟雜工／管事／ 傳菜員／洗手間清潔員	保持廚房清潔；洗濯烹飪器具及餐具；將已備妥菜式由廚房端至餐桌上；認識所有餐桌位置。保持洗手間清潔及補充用品。

## 中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
504	調酒員／ 水吧部長／ 水吧服務員	調製並為顧客端奉酒精類及非酒精類飲品，檢查酒類的供應；編製每日物品需求單，以待餐廳經理批准。
505	接待員／知客	接待並引領顧客就座；記錄訂座；將顧客意見轉達樓面經理；記錄顧客資料，與客人維持良好關係。
506	見習侍應生／ 初級侍應生／賣點員	從廚房端出食物；清潔餐桌、自助餐桌及更換檯布；認識一般菜牌上菜式；負責點心銷售、點心車及為客人推介不同點心。
507	侍應生	在指定崗位內工作；負責擺設餐具及上菜；熟悉常見菜式的烹製方法及廚師每日推薦菜式。
508	出納員	利用收銀機列算帳單；保存應收及應付帳項記錄，並將每項現金結餘與記錄核對。
509	保安員／護衛員／ 代客泊車員	負責保安／護衛工作；巡查餐廳範圍；查察所有出入口及後樓梯；確保所有在餐廳內發現的物件得以正確記錄及妥為保存；就所發生的事件進行調查。
510	外賣服務員工	負責外賣服務運作流暢；提供外賣服務（包括接單、包妥外賣食物及送外賣）；預備外賣服務之食具及用具。

## 中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
511	堂前小食處理員工	負責餐廳堂前小食檔；負責烹調及處理不同種類的小食；提供顧客服務；接單及傳送食物給客人。
519	其他(操作工級)	
<u>文員及其他員工級</u>		
601	秘書	記錄及繕寫信件、報告及便箋；接聽電話、甄別來電及記錄口訊；答覆一般詢問；編擬每日事務及約會程序表，並接待訪客。
602	打字員／辦公室助理員／信差	執行速記及有關的秘書職務；為辦事處處理雜務及差使。
619	其他（文員及其他員工級）	

1/F VTC POKFULAM COMPLEX  
145 POKFULAM ROAD, HONG KONG  
香港薄扶林道 145 號  
職業訓練局薄扶林大樓 1 樓  
Tel No. 電話：(852) 2538 2247  
Fax No. 傳真：(852) 2538 2251

附錄 5b



本局檔號：(9) in HO/1/2 (2011) (C)

敬啟者：

飲食業二〇一一年人力調查  
(非中式酒樓)

職業訓練局屬下的酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會將進行飲食業二〇一一年人力調查，敬請惠予合作。

本會負責監察與款待業有關的人力訓練事宜。為蒐集飲食業最新的人力情況資料，以便提出有關人力訓練的建議，本會將於二〇一一年十月十七日至十一月十八日進行人力調查，蒐集行業內各主要職務的下列資料：

- (i) 現有僱員人數；
- (ii) 現有空缺數目；
- (iii) 二〇一二年十月的僱員總數預測；和
- (iv) 現正接受訓練的僱員人數。


調查所得資料將絕對保密，並只以統計摘要發表，不會提及個別機構資料。

---- 現附上下列文件的中英文本，供貴機構參閱及填寫：

- (i) 調查表乙份（附錄 A）；
- (ii) 有關填寫調查表的附註（附錄 B）；
- (iii) 業內主要職務的工作說明（附錄 C）。

政府統計處職員會於調查期間聯絡貴機構，如有需要，將造訪貴機構協助填寫並收回填妥問卷。

如對是次調查有任何疑問，請致電 2116 8172 向政府統計處人力統計組查詢。



朱民康先生  
酒店業、飲食業及旅遊業  
訓練委員會主席

二〇一一年十月十日

**CONFIDENTIAL**  
WHEN ENTERED WITH DATA

填入數據後即成  
機密文件

Appendix A

附錄 A

**THE 2011 MANPOWER SURVEY OF THE CATERING INDUSTRY**

飲食業二〇一一年人力調查

**QUESTIONNAIRE**

調查表

(PLEASE READ THE EXPLANATORY NOTES BEFORE COMPLETING THIS QUESTIONNAIRE)

(填表前，請參閱附註)

For Official Use Only: 此欄毋須填寫							
Rec. Type	Survey Code	Industry Code	Establishment No.	Enumerator's No.	Editor's No.	Check Digit	No. of Employees Covered by the Questionnaire
<div>1</div>	<div>34</div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>	<div></div>
1	2 3	4 5 6 7 8 9	10 11 12 13 14 15	16 17	18 19	20 21 22	23 24 25 26 27

NAME OF COMPANY: \_\_\_\_\_  
公 司 名 稱 \_\_\_\_\_

ADDRESS: \_\_\_\_\_  
地 址 \_\_\_\_\_

Total Number of Employees: \_\_\_\_\_  
僱 員 總 數 \_\_\_\_\_

Principal Line of Business: 主要業務性質	<input type="checkbox"/>	Chinese Restaurant 中式酒樓	<input type="checkbox"/>	Restaurant other than Chinese 非中式酒樓	<input type="checkbox"/>	Fast Food Shops 快餐店
	<input type="checkbox"/>	Beverage Serving Places 提供飲料場所	<input type="checkbox"/>	Other Eating and Drinking Places 其他飲食場所	<input type="checkbox"/>	Others Please specify _____ 其他 請註明 _____

NAME OF PERSON TO CONTACT: \_\_\_\_\_  
聯 絡 人 姓 名 \_\_\_\_\_  
28 47

POSITION: \_\_\_\_\_  
職 位 \_\_\_\_\_

TEL. NO.: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
電 話 \_\_\_\_\_  
48 55 56 63

FAX NO.: \_\_\_\_\_  
圖文傳真 \_\_\_\_\_

E-mail : \_\_\_\_\_  
電 郵 \_\_\_\_\_  
64 98



Questionnaire - 2011 Manpower Survey of the Catering Industry

飲 食 業 二 〇 一 一 年 人 力 調 查

Part I Full Time Staff  
第一部份 全職員工

(A) Jobs 職務			(B) Average Monthly Income Code	(C) Number Employed (Excluding trainees/ apprentices)	(D) Number of Vacancies at Date of Survey	(E) Forecast of Number Employed 12 Months from Now	(F) Preferred Education of Employees	(G) No. of Trainees/ Apprentices at Date of Survey	(H) Average Age Range (for craft/ operative staff only)	Column (B) / (B)欄  Please enter in this column the appropriate code number showing the average monthly income range for the employee(s). The monthly income should include basic salary, overtime pay, cost of living allowance, meal allowance, housing allowance, travel allowance, commission, bonus and tips. 請填寫僱員平均每月收入幅度的編號。「每月收入」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、花紅及小費。	
Title 職稱	Rec. Type	No. 編號	平均 每月 收入 編號	僱員人數 (實習生／ 學徒除外)	調查期間 空缺額	預計十二個月後 僱員人數	僱員宜有 教育程度	調查期間 實習生／ 學徒人數	僱員平均 年齡 (只適用於技工／ 操作工)		
		8-10									11
	2									Average Monthly Income 平均每月收入	Code 編號
1	2									\$8,000 or below 或以下	1
2	2									\$8,001 - \$10,000	2
3	2									\$10,001 - \$15,000	3
	2									\$15,001 - \$20,000	4
	2									\$20,001 - \$25,000	5
	2									\$25,001 - \$30,000	6
	2									\$30,001 - \$35,000	7
	2									\$35,001 - \$40,000	8
	2									\$40,001 or above 或以上	9
6	2										
7	2										
8	2										
	2									Column (F) / (F)欄	
9	2									Education 教育程度	Code 編號
10	2									University Degree or above 大學學位或以上	1
11	2									Higher Dip./Associate Degree or equivalent	2
12	2									高級文憑／副學士 或同等學歷	
13	2										
14	2									Professional Dip./Dip.or equivalent 專業文憑／文憑或同等學歷	3
15	2										
16	2									Advanced Certificate/Certificate or equivalent	4
	2									高級證書／證書或同等學歷	
17	2										
	2									Secondary 5 - 7 中學五年級至七年級	5
18	2										
	2									Secondary 3 - 4 中學三年級至四年級	6
19	2										
	2									Others 其他	7
20	2										
21	2										
22	2										
	2										
23	2									Column (H) / (H)欄	
24	2									Enter in Column (H) the average age range according to the following codes: (for craft/operative staff only)	
25	2									請將員工平均年齡按下列編號填入(H)欄內：	
26	2									(只適用於技工／操作工)	
	2									Average Age Range 平均年齡	Code 編號
27	2									17 or below 或以下	1
28	2									18 - 25	2
	2									26 - 30	3
29	2									31 - 35	4
	2									36 - 40	5
30	2									41 - 49	6
	2									50 or above 或以上	7
31	2										
32	2										
	2										
33	2										
	2										
34	2										
	2										
35	2										
	2										
36	2										
	2										
37	2										
	2										
38	2										
	2										
39	2										
	2										
40	2										

If additional lines are necessary, please tick here ☐ and enter on supplementary sheet(s).  
如此頁已填滿，請先將（✓）號填入☐內，然後附頁繼續填寫。

**Part II Part Time Staff**  
**第二部份 兼職員工**

(A) Jobs 職務			(I) Average Monthly Wage Code 平均月薪 編號	(J) Number Employed (by monthly rate) at Date of Survey 調查時的月薪 員工人數	(K) Average Daily Wage Code 平均日薪 編號	(L) Number Employed (by daily rate) at Date of Survey 調查時的日薪 員工人數	(M) Average Hourly Wage Code 平均時薪 編號	(N) Number Employed (by hourly rate) at Date of Survey 調查時的時薪 員工人數
Title 職稱	Rec. Type	No. 編號						
		8-10	11 - 12	13 - 16	17	18 - 21	22	23 - 26
1	3							
2	3							
3	3							
4	3							
5	3							
6	3							
7	3							
8	3							
9	3							
10	3							
11	3							
12	3							
13	3							
14	3							
15	3							
16	3							
17	3							
18	3							

**Column (I)/ (I)欄**  
 The part-time employee's average basic salary  
 兼職員工每月之平均底薪

<u>Average Monthly Wage</u> (Basic Salary only) 平均每月收入（底薪）	<u>Code</u> 編號
\$6,000 or below 或以下	1
\$6,001 - \$8,000	2
\$8,001 - \$10,000	3
\$10,001 - \$15,000	4
\$15,001 - \$20,000	5
\$20,001 - \$25,000	6
\$25,001 - \$30,000	7
\$30,001 - \$35,000	8
\$35,001 - \$40,000	9
\$40,001 or above 或以上	10

**Column (K) / (K)欄**  
 Enter in Column (K) the average daily rate according to the following codes:  
 請將兼職員工的平均日薪按下列編號填入（K）欄內：

<u>Average Daily Wage</u> 平均日薪	<u>Code</u> 編號
\$100 or below 或以下	1
\$101 - \$200	2
\$201 - \$300	3
\$301 - \$400	4
\$401 - \$500	5
\$501 - \$600	6
\$601 or above 或以上	7

**Column (M) / (M)欄**  
 Enter in Column (M) the average hourly rate according to the following codes:  
 請將兼職員工的平均時薪按下列編號填入（M）欄內：

<u>Average Hourly Wage</u> 平均時薪	<u>Code</u> 編號
\$28- \$40	1
\$41 - \$60	2
\$61 or above 或以上	3

If additional lines are necessary, please tick here ☐ and enter on supplementary sheet(s).

如此頁已填滿，請先將（✓）號填入 ☐ 內，然後附頁繼續填寫。

## Q. 1 Internal Promotion

## 內部晉升

Please Fill in the Number of Internal Promotion in the Past 12 Months.

請填寫過去十二個月內，內部晉升的人數。

From Supervisory to Managerial/Professional  
由督導員晉升為經理／專業人員

--	--	--	--

8

From Craft/Operative to Supervisory  
由技工／操作工晉升為督導員

--	--	--	--

11

Est. No. \_\_\_\_\_

ER No. \_\_\_\_\_

--	--	--	--

14

## Q. 2 Number of New Recruits in the Past 12 Months.

過去十二個月內新招聘的僱員人數。

Managerial/  
Professional  
經理／專業人員

--	--	--	--

15

Supervisory  
督導員

--	--	--	--

19

Craft/Operative  
技工／操作工

--	--	--	--

23

Administrative and  
Others  
文員及其他員工

--	--	--	--

27

--	--	--	--

31

## Q. 3 Number of New Recruits Without Catering Industry Experience in the Past 12 Months.

過去十二個月內新招聘無飲食業經驗的僱員人數。

Managerial/  
Professional  
經理／專業人員

--	--	--	--

32

Supervisory  
督導員

--	--	--	--

36

Craft/Operative  
技工／操作工

--	--	--	--

40

Administrative and  
Others  
文員及其他員工

--	--	--	--

44

--	--	--	--

48

## Q. 4 Number of New Recruits Who are Fresh Graduates of Catering and Hospitality Programmes in the Past 12 Months.

過去十二個月新招聘的應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生人數。

Supervisory  
督導員

--	--	--	--

49

Craft/Operative  
技工／操作工

--	--	--	--

52

Administrative and  
Others  
文員及其他員工

--	--	--	--

55

--	--	--	--

58

## Q. 5 Did Your Establishment Encounter Any Difficulties in Recruitment of Employees at Various Job Levels in the Past 12 Months?

貴機構在過去十二個月內在招聘僱員方面有否遇到困難？

☐ Yes (Please go to Q6)  
59 有（請答第 6 題）

☐ No (Please go to Q7)  
60 沒有（請答第 7 題）

☐ No recruit nor tried to recruit (Please go to Q7)  
61 未有嘗試招聘（請答第 7 題）

--	--	--	--

62

## Q. 6 The Possible Reasons for Encountering Recruitment Difficulties. You May Wish to Tick More Than 1 Box for Each Job Level.

遇到招聘困難的原因，每職級可選一項或以上。

Reasons 原因	Managerial/ Professional 經理／專業人員	Supervisory 督導員	Craft/ Operative 技工／操作工	Administrative and Others 文員及其他員工
(a) Lack of candidates with relevant experience 缺乏具相關經驗求職者	<input type="checkbox"/> 63	<input type="checkbox"/> 64	<input type="checkbox"/> 65	<input type="checkbox"/> 66
(b) Unsatisfactory terms of employment 聘用條件欠佳	<input type="checkbox"/> 67	<input type="checkbox"/> 68	<input type="checkbox"/> 69	<input type="checkbox"/> 70
(c) Unsatisfactory working environment 工作環境欠佳	<input type="checkbox"/> 71	<input type="checkbox"/> 72	<input type="checkbox"/> 73	<input type="checkbox"/> 74
(d) Limited career prospects 晉升機會有限	<input type="checkbox"/> 75	<input type="checkbox"/> 76	<input type="checkbox"/> 77	<input type="checkbox"/> 78
(e) 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"/> 79	<input type="checkbox"/> 80	<input type="checkbox"/> 81	<input type="checkbox"/> 82
(f) 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"/> 83	<input type="checkbox"/> 84	<input type="checkbox"/> 85	<input type="checkbox"/> 86
(g) Others (please specify) 其他（請說明）	<input type="checkbox"/> 87	<input type="checkbox"/> 88	<input type="checkbox"/> 89	<input type="checkbox"/> 90

--	--	--	--

91

**Q. 7 The Total Number of Employees Who Had Left Your Establishment in the Past 12 Months.**

過去十二個月內離職的僱員人數。

Managerial/ Professional 經理／專業人員	Supervisory 督導員	Craft/Operative 技工／操作工	Administrative and Others 文員及其他員工	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
95	99	103	107	111

**Q. 8 Preferred Years of Catering Industry Experience Before Occupying the Post (Please tick "✓").**

各僱員擔任現職前宜具有從事飲食業工作的年數（請"✓"）。

	No experience 無經驗	Less than 1 year 1年以下	1 year - less than 3 years 1年至3年以下	3 years - less than 5 years 3年至5年以下	5 years - 10 years 5年至10年	Over 10 years 10年以上	
Managerial/Professional 經理／專業人員	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	112	113	114	115	116	117	118
Supervisory 督導員	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	119	120	121	122	123	124	125
Craft / Operative 技工／操作工	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	126	127	128	129	130	131	132
Administrative and Others 文員及 其他員工	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	133	134	135	136	137	138	139

**Q. 9 Average Man-day of Training Per Employee Which Your Organisation Had Offered in the Past 12 Months (Please tick "✓").**

過去十二個月內貴機構向每名僱員提供訓練的平均日數（請"✓"）。

	Nil 無	Less than 5 days 5 日以下	5 days - less than 10 days 5 日至 10 日以下	10 days - 15 days 10 日至 15 日	Over 15 days 15 日以上	
Managerial/Professional 經理／專業人員	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	140	141	142	143	144	145
Supervisory 督導員	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	146	147	148	149	150	151
Craft / Operative 技工／操作工	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	152	153	154	155	156	157
Administrative and Others 文員及 其他員工	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	158	159	160	161	162	163

**Q. 10 Priority Accorded to Mode of Training for Employees (Priority 1, 2, 3. 1 is very suitable).**

僱主認為僱員宜有訓練方式之優先次序（優先次序1, 2, 3. 1為十分適合）。

	Part-time Day Release 日間兼讀班	Evening 夜間兼讀班	Seminar/Workshop 研討會／研習班
Managerial/Professional 經理／專業人員	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	164	165	166
Supervisory 督導員	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	167	168	169
Craft / Operative 技工／操作工	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	170	171	172
Administrative and Others 文員及 其他員工	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	173	174	175

**Q.11 Preferred Competency**

**僱員宜有技能**

Please Fill in the Number of Persons Who Had Been Provided With the Training as Listed Below in the Past 12 Months.

請填上在過去十二個月內獲提供培訓的人數。

Number of Persons Trained  
獲提供培訓的人數

Managerial/ Professional 經理／專業人員	Supervisory 督導員	Craft/Operative 技工／操作工	Administrative and Others 文員及其他員工
--	--------------------	---------------------------	---

**A. Managerial Skills 管理技巧**

101 Business and Financial Strategic Planning, Implementation and Evaluation 業務及財務策略規劃、推行及檢討	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 176	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 179	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 182	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 185
102 Human Resources Management 人力資源管理	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 188	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 191	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 194	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 197
103 Sales and Marketing Strategic Planning, Implementation and Evaluation 銷售及市場策略規劃、推行及檢討	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 200	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 203	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 206	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 209
104 Supervisory Techniques, Leadership Skills 督導管理、領導技巧	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 212	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 215	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 218	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 221
105 Risk Management 風險管理	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 224	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 227	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 230	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 233
106 Others (please specify) _____ 其他（請描述）	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 236	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 239	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 242	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 245

**B. Trade Skills 行業技能**

201 Sales and Marketing 銷售及市場拓展	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 248	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 251	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 254	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 257
202 Finance and Accounting 財務及會計	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 260	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 263	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 266	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 269
203 Culinary 烹調	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 272	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 275	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 278	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 281
204 Restaurant Service 餐飲服務	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 284	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 287	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 290	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 293
205 Alcoholic Beverage and Wine 酒精飲料及葡萄酒	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 296	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 299	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 302	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 305
206 Convention and Banquet / Event Management 會議及宴會／項目管理	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 308	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 311	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 314	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 317
207 Hygiene and Food Safety 衛生及食品安全	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 320	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 323	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 326	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 329
208 Others (please specify) _____ 其他（請描述）	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 332	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 335	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 338	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 341

**C. Generic Skills 通用技巧**

301 Service Attitude, Customer Service 服務態度、顧客服務	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 344	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 347	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 350	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 353
302 Communication 溝通	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 356	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 359	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 362	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 365
303 Problem Solving 難題解決	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 368	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 371	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 374	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 377
304 Others (please specify) _____ 其他（請描述）	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 380	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 383	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 386	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 389

**D. Language 語言**

401 Putonghua 普通話	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 392	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 395	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 398	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 401
402 English 英語	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 404	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 407	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 410	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 413
403 Others (please specify) _____ 其他（請描述）	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 416	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 419	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 422	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 425

For Official Use Only  
此欄毋須填寫

<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 428	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 431	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 434	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 437	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 440
--	--	--	--	--

**Q. 12 The Expected Overall Changes in the Number of Persons in the Training Plan of Your Establishment for the Coming 12 Months.**  
**貴機構預計在未來十二個月內的訓練計劃之人數改動。**

Skills Sets 技能類別	Managerial/ Professional 經理／專業人員		Supervisory 督導員		Craft / Operative 技工／操作工		Administrative and Others 文員及其他員工		
	(+ / -)	Persons 人數	(+ / -)	Persons 人數	(+ / -)	Persons 人數	(+ / -)	Persons 人數	
(I) Managerial Skills 管理技巧	<input type="text"/> 441	<input type="text"/> 442	<input type="text"/> 445	<input type="text"/> 446	<input type="text"/> 449	<input type="text"/> 450	<input type="text"/> 453	<input type="text"/> 454	
(II) Trade Skills 行業技能	<input type="text"/> 457	<input type="text"/> 458	<input type="text"/> 461	<input type="text"/> 462	<input type="text"/> 465	<input type="text"/> 466	<input type="text"/> 469	<input type="text"/> 470	
(III) Generic Skills 通用技巧	<input type="text"/> 473	<input type="text"/> 474	<input type="text"/> 477	<input type="text"/> 478	<input type="text"/> 481	<input type="text"/> 482	<input type="text"/> 485	<input type="text"/> 486	
(IV) Language 語言	<input type="text"/> 489	<input type="text"/> 490	<input type="text"/> 493	<input type="text"/> 494	<input type="text"/> 497	<input type="text"/> 498	<input type="text"/> 501	<input type="text"/> 502	<input type="text"/> 505

**Q.13 Are You Intending to Purchase Training in the Areas of Managerial, Trade, Generic or Language Skills from an Outside Training Provider for Your Staff in the Coming 12 Months?**

你會否在未來十二個月內從外間培訓機構為僱員引入有關管理、行業、通用或語言技巧的培訓？

☐ Yes  
506 會

☐ No  
507 不會

508

End of questionnaire  
問卷完

The 2011 Manpower Survey of the Catering Industry  
飲食業二〇一一年人力調查

Explanatory Notes  
附註

For Part I and Part II  
第一及第二部份

Please complete all columns ('A' to 'N') of the questionnaire which are applicable to your business sector and insert a zero (0) in any column which is not.  
請填寫表內（A）至（N）欄。如不適用，請填（0）符號。

Part I  
第一部份

1. Column 'A' - Titles of Principal Jobs in the Catering Industry  
（A）欄 — 飲食業主要職務名稱

- (a) 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.  
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。
- (b) Please add in column 'A' any jobs not covered by the Job Description but are considered as principal jobs in your company. Please briefly outline their job descriptions and indicate their skill levels.  
請在‘A’欄內填寫貴機構的其他主要職位，並扼要說明其工作內容及所屬技能等級。
- (c) Please enter the information of employees in your company by their skill levels, and provide information as required by Columns 'B' to 'H' of the questionnaire.  
請按類別及技能等級，填寫貴機構的人員數目及調查表（B）至（H）欄所需的資料。
- (d) 'Administrative and others' level staff refers to those employees whose activities are not usually specific to catering industry, such as secretaries and messengers.  
「文員及其他員工」是指並非專責餐飲業事務的員工，例如秘書及信差等。

2. Column 'B' – Average Monthly Income Code

(B) 欄 — 平均每月收入編號

Please enter in this column the appropriate code number showing the average monthly income range for the employee(s). The monthly income should include basic salary, overtime pay, cost of living allowance, meal allowance, housing allowance, travel allowance, commission, bonus and tips. (See Note\* in the last page)

請填寫僱員平均每月收入幅度的編號。「每月收入」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，花紅及小費。（見尾頁備註\*）

<u>Average Monthly Income</u>	<u>Code</u>
平均每月收入	編號
\$8,000 or below 或以下	1
\$8,001 - \$10,000	2
\$10,001 - \$15,000	3
\$15,001 - \$20,000	4
\$20,001 - \$25,000	5
\$25,001 - \$30,000	6
\$30,001 - \$35,000	7
\$35,001 - \$40,000	8
\$40,001 or above 或以上	9

3. Column 'C' - Number of Employees (Excluding Trainees/Apprentices)

(C) 欄 — 僱員人數（實習生／學徒除外）

'Employees' refer to those working full-time under the payroll of the establishment. These include proprietors and partners working full-time for the establishment. 'Trainees/Apprentices' refer to those employees undergoing training, and includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship. These definitions also apply to 'employee(s)', 'trainee(s)/apprentice(s)' appearing in other parts of the questionnaire.

「僱員」指在貴機構內全職工作的受薪人員，其中包括在機構內全職工作的東主及合夥人。「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。調查表內所出現的「僱員」、「實習生」／「學徒」等詞，定義亦同。



4. Column 'D' - Number of Vacancies at Date of Survey

(D) 欄 — 調查期間空缺額

'Existing Vacancies' refer to those unfilled, immediately available job openings for which the establishment is actively trying to recruit personnel at date of survey.

「現有空缺額」指在調查期間該職位仍懸空，需立刻填補而現正積極招聘人員填補。

5. Column 'E' - Forecast of Number Employed 12 Months from Now

(E) 欄 — 預測十二個月後僱員人數

The forecast of number employed means the number of employees you will be employing 12 months from now. The number given could be more / less than that in column 'C' if an expansion / a contraction is expected.

預測僱員人數指貴機構在十二個月後的僱員人數。如估計業務屆時可能擴張／收縮，此欄所填的數字應多於／少於（C）欄。

6. Column 'F' - Preferred Education of Employees

(F) 欄 — 僱員宜有教育程度

Please enter in Column (F) the appropriate code number showing the education level which an employer prefers his employees to have.

請按下列編號將僱主認為僱員宜有教育程度填入（F）欄內。

<u>Education</u> 教育程度	<u>Code</u> 編號
University Degree or above 大學學位或以上	1
Higher Diploma/Associate Degree or equivalent 高級文憑／副學士或同等學歷	2
Professional Diploma/Diploma or equivalent 專業文憑／文憑或同等學歷	3
Advanced Certificate/Certificate or equivalent 高級證書／證書或同等學歷	4
Secondary 5 - 7 中學五年級至七年級	5
Secondary 3 - 4 中學三年級至四年級	6
Others 其他	7

7. Column 'G' - No. of Trainees/Apprentices at Date of Survey

(G) 欄 — 調查期間實習生／學徒人數

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

請填寫正在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。

8. Column 'H' – Staff's Average Age Range (for craft/operative staff only)

(H) 欄 — 受僱僱員之平均年齡（只適用於技工／操作工）

Please enter in Column (H) the average age range according to the following codes:

請將僱員平均年齡按下列編號填入（H）欄內：

<u>Code</u>	<u>Average Age Range</u>
編號	平均年齡
1	17 or below 或以下
2	18 – 25
3	26 – 30
4	31 – 35
5	36 - 40
6	41 - 49
7	50 or above 或以上

Part II  
第二部份

Part-time Staff / 兼職員工

9. Column 'A' - Titles of Principal Jobs in the Catering Industry

(A) 欄 — 飲食業主要職務名稱

- (a) 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.  
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。
- (b) Please add in column 'A' any jobs not covered by the Job Description but are considered as principal jobs in your company. Please briefly outline their job descriptions and indicate their skill levels.  
請在'A'欄內填寫貴機構的其他主要職位，並扼要說明其工作內容及所屬技能等級。
- (c) Please enter the information of employees in your company by their skill levels, and provide information as required by Columns 'I' to 'N' of the questionnaire.  
請按類別及技能等級，填寫貴機構的人員數目及調查表(I)至(N)欄所需的資料。

10. Column 'I' – Average Monthly Wage Code

(I) 欄 – 平均月薪編號

Please enter in this column the appropriate code number showing the average monthly income range for part-time staff.

請填寫兼職員工平均每月收入幅度的編號。

<u>Average Monthly Wage</u>	<u>Code</u>
平均月薪	編號
\$6,000 or below 或以下	1
\$6,001 - \$8,000	2
\$8,001 - \$10,000	3
\$10,001 - \$15,000	4
\$15,001 - \$20,000	5
\$20,001 - \$25,000	6
\$25,001 - \$30,000	7
\$30,001 - \$35,000	8
\$35,001 - \$40,000	9
\$40,001 or above 或以上	10

11. Column 'J' – Number of Part-time Staff Employed (by Monthly Rate) at Date of Survey

(J) 欄 – 調查時的兼職月薪僱員人數

Please enter in this column the number of “Part-time” staff employed who is on a monthly rate at the date of Survey.

請填入貴機構在調查時的兼職月薪僱員人數。

12. Column ‘K’ – Average Daily Wage Code

(K) 欄 – 平均日薪編號

Please enter in Column (K) the average daily wage of part-time staff according to the following codes:

請將兼職員工的平均日薪按下列編號填入 (K) 欄內：

<u>Code</u>	<u>Average Daily Wage</u>
編號	平均日薪
1	\$100 or below 或以下
2	\$101 - \$200
3	\$201 - \$300
4	\$301 - \$400
5	\$401 - \$500
6	\$501 - \$600
7	\$601 or above 或以上

13. Column ‘L’ – Number of Part-time Staff Employed (by Daily Rate) at Date of Survey

(L) 欄 – 調查時的日薪兼職員工人數

Please enter in this column the number of “Part-time” staff employed who is on a daily rate at the date of Survey.

請填入貴機構在調查時的兼職日薪員工人數。

14. Column ‘M’ – Average Hourly Wage Code

(M) 欄 – 平均時薪編號

<u>Code</u>	<u>Average Hourly Wage</u>
編號	平均時薪
1	\$28 - \$40
2	\$41 - \$60
3	\$61 or above 或以上

15. Column ‘N’ –Number of Part-time Staff Employed (by Hourly Rate) at Date of Survey  
(N) 欄－調查時的兼職時薪員工人數

Please enter in this column the number of “Part-time” staff employed who is on an hourly rate at the date of Survey.

請填入貴機構在調查時的兼職時薪員工人數。

\*Note: If you have more than one employee concerned doing the same job, please enter the average figure for that job category which is given by:

Total amount of the income received by the employees concerned in that category

Total number of the employees concerned in that category

\*備註： 若從事同類工作的有關僱員超過一名，請以下列算式取其平均數值：

從事該類工作的有關僱員收入總計

從事該類工作的有關僱員人數

Part III  
第三部份

1. Internal Promotion  
內部晉升

An internal promotion is the promotion of an employee to a higher level job by virtue of his performance or abilities. Please fill in the number of internal promotion from “Supervisory to Managerial and Professional”, and from “Craft/Operative to Supervisory” in the past 12 months in the respective columns.

內部晉升是指僱員因工作表現良好或具所需才能而獲提升至較高職位。請於所屬欄內填寫過去十二個月機構內部由督導員級晉升為經理及專業人員級，以及由技工／操作工晉升至督導員級的人數。

2. Number of New Recruits in the Past 12 Months  
過去十二個月內新招聘的僱員人數

The number of new recruits in the past 12 months refers to the number of employees you hired in the past 12 months.

請在本部份回答在過去十二個月貴機構新招聘的僱員人數。

3. Number of New Recruits Without Catering Industry Experience in the Past 12 Months  
過去十二個月內新招聘無飲食業經驗的僱員人數

Please provide the total number of new employees joining your establishment without previous catering industry experience, such as fresh non-catering programmes school leavers or persons not experienced in catering industry related jobs.

請提供在加入貴機構前並無飲食業經驗的僱員（例如非飲食業培訓課程應屆畢業生或無飲食業工作經驗的人士）人數。

4. Number of New Recruits Who are Fresh Graduates of Catering and Hospitality Programmes in the Past 12 Months  
過去十二個月內新招聘的應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生人數

‘New Recruits Who are Fresh Graduates of Catering and Hospitality Programmes in the Past 12 Months’ refers to the employees joining your establishment who are fresh graduates of Catering and Hospitality programmes.

「過去十二個月內新招聘的應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生」指加入貴機構之應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生。

5. Whether Your Establishment Encounter Any Difficulties in the Recruitment of Employees at Various Job Levels in the Past 12 Months  
貴機構在過去十二個月內在招聘僱員方面有否遇到困難

Please state whether your establishment encountered any difficulties in recruiting employees at various job levels in the past 12 months. If yes, please go to question 6, if not or no recruitment/nor tried to recruit, please go to question 7.

請填報在過去十二個月內貴機構在招聘各級僱員有否遇到困難。如有，請回答第六題，如沒有困難，或未有／未有嘗試招聘，請回答第七題。

6. The Possible Reasons for Encountering Recruitment Difficulties. You may Wish to Tick More Than 1 Box for Each Job Level  
遇到招聘困難的原因，每職級可選一項或以上

Please choose the possible reasons for encountering recruitment difficulties. You may wish to tick more than 1 box for each job level, if appropriate.

請選擇遇到招聘困難的原因，如適當每職級可選一項或以上。

7. The Total Number of Employees Who Had Left your Establishment in the Past 12 Months  
過去十二個月內離職的僱員人數

Please fill in the number of different levels of employees who left employment with your establishment in the past 12 months.

請填報過去十二個月內貴機構離職的各級僱員人數。

8. Preferred Years of Catering Industry Experience before Occupying the Post  
各僱員擔任現職前宜具有從事飲食業工作的年數

Please enter the preferred number of years of catering industry experience which your organisation prefers the employee(s) to possess before occupying the present post.

請按僱主欲各職級僱員擔任現職前，其宜有從事飲食業工作的年數。

9. Average Man-day of Training Per Employee Which Your Organisation Had Offered in the Past 12 Months  
過去十二個月內貴機構向每名僱員提供訓練的平均日數

Please enter the average number of man-day of training per employee which your organisation had offered in the past 12 months.

請按貴機構於過去十二個月內向每名僱員提供訓練的平均日數。



10. Priority Accorded to Mode of Training Courses for Employees

僱主認為僱員宜有訓練方式之優先次序

Please enter the modes of training most suitable to your employees by order of priority (1: Very Suitable to 3: Least Suitable).

請按優先次序，填寫貴機構認為適合僱員的訓練方式。

(1：十分適合至 3：未盡適合)

11. Preferred Competencies

僱員宜有技能

Please provide the number of different levels of employees who had been provided with the training as listed in the past 12 months.

請提供在過去十二個月內獲提供所列培訓課程的各級僱員人數。

12. The Expected Overall Changes in the Number of Persons in the Training Plan of Your Establishment for the Coming 12 Months

貴機構預計在未來十二個月內的訓練計劃之人數改動

Please input '+' or '-' to indicate whether there will be an increase/a decrease in providing the skills sets training for employees at different job levels, and also input the relevant manpower changes figure.

請在適當的格內以 '+' 或 '-' 表示預計貴機構在未來十二個月內向各級僱員提供的技能訓練將會增加或減少，以及提供有關之人數改動數字。

13. Purchase Training in the Areas of Managerial, Trade, Generic or Language Skills from an Outside Training Provider for Staff in the Coming 12 Months

你會否在未來十二個月內從外間供應商為僱員引入有關管理、行業、通用或語言技巧的培訓

Please indicate if you would purchase training in the relevant areas from an outside training provider for staff in the coming 12 months by putting a '✓' in the appropriate box.

請在適當格內填上 '✓' 號，回答你會否在未來十二個月內從外間培訓機構為僱員引入有關培訓。

飲食業二〇一一年人力調查

非中式酒樓主要職務工作說明

( 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。 )

編號	職稱	工作說明
<b>經理及專業人員級</b>		
131	總經理／ 董事總經理	在直屬下級（通常為其他經理／行政人員）協助下，全權負責一間款待服務機構的管理；推行公司政策，以達到目標。
132	行政副經理／ 會所經理	負責款待服務機構整體的日常運作和管理。
133	人力資源部經理／ 人事部經理／ 培訓部經理	制訂及督導推行人事政策、程序及規則；維持良好的員工關係；或需僱員設計及推行訓練計劃；為各職級人員策劃並推行有效的訓練計劃；統籌和管理機構內外的訓練；就訓練及管理發展趨勢向管理層提供意見；擔任特別訓練計劃的課程負責人；為職員提供輔導；評定訓練活動的成效。

## 非中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
134	總會計主任／ 總監／財務總監	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；管理現金流量、貸款及貨幣兌換；督導信貸部、一般會計事務、出納、收入核數事務、成本核算等部門；為公司的採購活動安排信用狀，並與供應商聯繫。
135	飲食部總監／ 飲食部經理／ 飲食部高級副經理	策劃、組織、指導及控制飲食部設施的以達有效率的運作；分析營業成本及與採購部經理密切聯繫；訂定工資及營業成本，以便擬定食物和飲品的價格；改善服務程序及與顧客關係；負責籌辦特別食品、飲品節及其宣傳活動；就籌備宴會事宜與顧客接觸；與行政總廚師協調，編訂餐牌及分配人手；造訪其他機構以研究市場趨勢。積極推行與食物衛生有關的系統。
136	採購部經理	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。
137	市場拓展部經理	策劃、組織、指導和管理市場拓展活動；檢討市場及營業分析，以確定本地及海外市場需求；統籌與營業推廣有關的公共關係活動。

## 非中式酒樓

編號	職稱	工作說明
138 *	餐廳經理	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；向顧客建議菜牌及菜式；控制成本以維持訂定的邊際利潤；確保顧客滿意度。努力達到公司對業績及成本的要求，提供工業安全培訓給下屬。
139 *	行政總廚師／糕餅總廚師	訂立食物品質及製法標準；編訂新餐牌；就食品選購及貯存事宜與其他部門協調；督導廚房員工的表現和紀律；視察及保養廚房設備；編製市場上貨品成本價目表及採購申請表。積極與衛生經理推行定期食物衛生／廚房清潔巡查。
140	總廚師	協助行政總廚師策劃、設計、督導及／或負責烹調食物出品。嚴控食物成本。
141	糕餅師	督導糕餅師傅製作所有粉糰、糕點、餅食、西式甜點及糖飾雕；操作糕餅房內所有機器；保持行政總廚師所訂的品質標準。
142	特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 (如：日本、泰國、印度、越南、韓國及星馬等地菜式)	策劃、設計和督導亞洲及熱帶國家特色食品的烹調工作。
149	其他(經理及專業人員級)	

\* 附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或督導員一職。

## 非中式酒樓

編號	職稱	工作說明
<b>督導員級</b>		
231	人力資源部主任／ 人事部主任／ 培訓部主任	招募、面試及聘任僱員；根據僱員上級的評核負責僱員輔導、調職或解僱；就人事問題向部門主管提供意見；訓練新聘或現職僱員；對受訓者進度進行定期檢討，並根據評核結果提出建議；供應訓練材料；就採用新的訓練方法／教材或改良方面參與討論。
232	會計主管 （應付帳／應收帳）	核對及處理機構一切支出；編製支出分析及其他有關供應商發票及月結單的報告；保存應收帳記錄；處理會計爭議及疑問；編製應收帳報告。
233	核數主管／ 出納主任／出納員	核對及處理機構內一切支出；編製支出分析及其他有關供應商發票及月結單報告；保持所有與薪酬有關的記錄；編製及發出薪酬報告；編製所有報稅表；收集所有當日單據；供應輔幣予所有出納員；每日到銀行存款及計算每日現金收支；負責供應零用現金。
234	公共關係主任	與傳媒聯絡；處理宣傳與攝影工作；編擬中英文新聞稿；與營業員聯繫，並負責管理層分配的其他工作。
235	保養部主管／ 技術監督	視察公司所在樓宇；檢查電氣／機械裝置及設備；就維修或裝修工程與外間承辦商聯絡。

## 非中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
236	保安主任	知會各部門主管一切與內部保安有關的程序；與警方聯絡，安排職員進行安全訓練及防火演習；審查新聘僱員背景；調查偷竊及其他事件。
237	酒吧經理	確保酒類供應充足及以正確牌子的酒類招待顧客；保持訂定的邊際利潤；監督酒吧及服務設備的保養；編製工作程序及監察員工的工作表現。保持酒吧清潔及食物衛生。
238	餐廳領班	督導及統籌餐廳員工的工作；負責管理餐廳；監理訓練新員工的工作；處理顧客投訴。
239	成本統計總監／主任	督導成本控制及清點存貨工作；審查飲品食品的採購申請；向管理階層提供運作成本的資料；編製所有成本報告的預測及分析；抽查一切供應物料。
240	部長	負責替顧客落單然後交予廚房；或需即席為顧客切削肉類或烹製火焰菜式；在顧客選擇酒類時提供意見並為其服務。
241	營業部主管	向團體／宴會／個別人士促銷食物及飲品；查核營業數字、存貨及留意顧客喜好；督導營業人員。

## 非中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
242	總出納員	訓練所有飲食部出納員；每日發出顧客帳單予飲食部出納員，並追查遺失支票；在每更完結時整理出納員的每日報告；為其他宴會活動安排出納員。
243	冷盤總廚師／ 高級廚師	督導及／或負責一切食物的製作；負責餐檯及食物裝飾；每日檢查活動表及餐牌，以便分配工作；確保所有飲食部門所需食物均及時備妥；用專業方法保留食譜及烹飪法的記錄。
249	其他(督導員級)	
<u>技工級</u>		
331 *	麵包師傅／糕餅師傅／ 廚師	日間製備餅食、糕點及甜點，晚間則製備麵包及方包；督導糕點廚師學徒的工作；檢查每日及每週餐牌；使用廚房用具及陶製器具；負責不同類型烹調及膳食製備工作；檢查工作崗位的存貨；專長於處理調味汁、湯、燒烤、屠宰、魚類、凍肉或蔬菜。
332	初級廚師或以下	協助執行廚房內各種工作。（砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、麵檔、粥檔）
333	工程部技工（如： 空氣調節系統技工、 電工、打磨裝配工、 機械工）	維修整個飲食機構的機電工程設備。

\* 附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或督導員一職。

## 非中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
349	其他（技工級）	
<b><u>文員級</u></b>		
431	會計部文員／ 飲食部出納員	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；記錄營業時間內飲品及食品的銷售情況，並準時將單據遞交客務部，以便由大堂出納員列入總帳；編製出納日誌。
432	人事部文員／ 寫字樓文員	協助推行人事政策和活動；處理應徵申請及安排面試；保存職工記錄；負責一般文職工作，包括抄寫、編纂、編理檔案及記錄資料等。
433	採購部文員／ 品質控制文員	跟進購買訂單及物料需求表；敦促送貨，核實發票及運費；保存貨品目錄、價格及參考資料；負責多方面的日常計算、過帳及記錄工作；協助處理成本控制及清點存貨等工作；抽查各飲食部門所用物料。
449	其他(文員級)	
<b><u>操作工級</u></b>		
531	保安員	定時巡查所有範圍；就事故進行全面調查；確保拾獲物件均有正確記錄及妥為保存，查察所有出口及後樓梯。執行護衛職責；巡查各入口及後門通道；根據管理階層指示保護貴賓。



## 非中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
532	電話接線生	負責本港及海外電話接線；提供傳呼服務；保持行政人員間密切聯繫；為顧客提供電話查詢服務；依照正確程序處理緊急事件。
533	飲食部管倉員／管倉員／貨倉及收貨文員	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；檢查所有運進店內的貨品及其正式付運文件；維持倉內存有一定分量的貨物；向管理階層報告貴重物品的存貨情況。
534	樓面出納員	利用收銀機列算帳單；保存應收及應付帳項記錄，並將每項現金結餘與記錄核對。
535	酒管事	推動飲料的銷售與進行飲料推廣計劃；管理餐廳內各種酒類存貨；對酒類認識，為顧客在選飲時提供意見；將酒類調校到所需溫度。
536	調酒員／ 冷飲櫃領班／ 咖啡師	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；根據顧客的要求或指定配方調製咖啡飲料；檢查飲料／酒類的供應；編製每日物品需求單，以待酒吧經理批准。
537	小食處理員／ 堂前小食處理員工／ 水吧處理員	負責小食檔、烹調及處理不同種類的小食。負責餐廳堂前小食檔；負責烹調及處理不同種類的小食；提供顧客服務；接單及傳送食物給客人。

非中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
538	送外賣員／ 外賣服務員工	負責傳送外賣到客人指定地點。負責外賣服務運作流暢；提供外賣服務（包括接單、包妥外賣食物及送外賣）；預備外賣服務之食具及用具。
539	接待員／ 侍應生	在領班督導下，在指定崗位招待顧客、擺設餐具及收拾碗碟；熟知餐牌內每一項目；與顧客保持良好關係並提供殷勤服務。認識用電腦埋單。
540	初級侍應生	從廚房端出食物；清潔餐桌及更換檯布；認識餐牌上每一項目。認識用電腦入單。
541	清潔雜工／ 洗碗碟雜工／ 廚房雜工／ 管事／傳菜員／ 洗手間清潔員	用手或機器清洗陶製碗碟；掃地及擦淨廚房內的不銹鋼櫃檯；清除垃圾；清潔爐灶及抽氣扇頂。保持洗手間清潔補充用品。
542	制服及布草 侍應生／衣帽 間侍應生	管理所有內部布草的供應及分配；檢查制服供應；貯存及管理物品補給；保存最新的存貨記錄；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；修補窗簾及布簾。
549	其他(操作工級)	

非中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
<u>文員及其他員工級</u>		
631	秘書	記錄及繕寫信件、報告及便箋；接聽電話、甄別來電及記錄口訊；答覆一般詢問、編擬每日事務及約會程序表，以及接待訪客。
632	打字員／辦公室助理員／信差	執行速記及有關的秘書工作；為辦事處處理雜務及差使。
649	其他（文員及其他員工級）	

## 使用人力市場分析法 推算2012至2014年飲食業的人力數字

### 推算方法

人力市場分析法[Labour Market Analysis, LMA]的首步是研究由可靠的獨立機構所蒐集、能反映本地經濟、人口及勞動市場重要轉變的一組主要統計數據；然後，從中挑選部分數據作為獨立變數，建立統計模型，以推算有關經濟界別的人力需求。換言之，統計模型運用某些相關及可靠的經濟指標，推算中短期的人力需求。

2. 本會自2003年起採用LMA推算飲食業的人力需求。建立統計模型包括兩大步驟。第一個步驟稱為「審斷」，透過測試兩組統計數據，挑選出決定因子。第一組數據包括本港國民經濟核算內九個核心統計數字，例如本地生產總值及其組成部分，提供有關香港主要經濟活動的資料；第二組數據包括42個經濟指標，提供消費、投資、貿易、旅遊、物業及有關活動，以及勞動市場情況等較為廣泛的經濟資料。從這兩組數據中，可以找出一些決定因子。為了減少第一、二型誤差，這些決定因子會經過統計測試，找出它們的多共線性（各個因子之間的相關性），再歸類為不同的「主成分」[Principal Components]。第二個步驟稱為「預斷」，即利用第一個步驟找出的主成分建立統計模型，以推算人力。

## 飲食業人力推算

3. 本會從51項經濟指標中，找出以下12個決定因子，並將它們歸類為不同的主成分，以推算飲食業的人力需求：

- 1) 家庭住戶平均人數[HS]；
- 2) 綜合消費物價指數[CCPI]；
- 3) 本地生產總值內含平減物價指數[PDPG]；
- 4) 飲食機構數目[EST]；
- 5) 家庭住戶數目[NOHH]；
- 6) 物業價格指數（私人住宅）[PPI]；
- 7) 食肆收益價值指數[RIVA]；
- 8) 食肆收益數量指數[RIVOL]；
- 9) 貸款及墊款總額（百萬港元）[LA]；
- 10) 耐用品私人消費總額（銷量指數）[PCED]；
- 11) 非耐用品私人消費總額（銷量指數）[PCEND]；
- 12) 失業率[UR]

4. 在「審斷」階段，本會採用「主成分分析法」[Principal Component Analysis]，從兩組經濟指標中找出合適的決定因子，再歸類為不同的主成分。分析發現，這些主成分可解釋約99%的人力需求變化，故適用於推算本業未來數年的人力需求。影響飲食業人力的主成分包括「貸款及墊款總額（百萬港元）」、「食肆收益價值指數」、「非耐用品私人消費總額（銷量指數）」及「物業價格指數（私人住宅）」。「預斷」階段，本會運用線性迴歸法建立統計模型。結果顯示，人力與主成分之間存在明顯的「正相關」關係。調整後的判定係數[R-Square]是0.7362，顯示這些主成分可以解釋約74%的人力需求變化，可信度為95%。

5. 上述人力推算模型有幾個經實踐驗證的假設作支持。從經濟角度分析，是否增聘人手取決於「食肆收益價值指數」及「非耐用品私人消費總額（銷量指數）」。如果「物業價格指數（私人住宅）」高企會有更多人出外用膳，而「貸款及墊款總額（百萬港元）」則可顯示經濟信心。

6 本會分別採用LMA、調節過濾法[Adaptive Filtering Method, AFM]及僱主預測[EF]三個方法，推算飲食業2012至2014年的人力需求，有關結果摘錄如下：

年份	實際人力	推算人力 (LMA)	推算人力 (AFM)	僱主預測 (EF)
<b>2011</b>	<b>182,721</b>			
<b>2012F</b>		<b>192,109</b> (5.1%)*	<b>189,547</b> (3.7%)*	<b>187,689</b> (2.7%)*
<b>2013F</b>		<b>197,176</b> (2.6%)**	<b>195,709</b> (3.3%)**	
<b>2014F</b>		<b>202,216</b> (2.6%)**	<b>201,129</b> (2.8%)**	
*	相對於2011年實際人力的百分率轉變			
**	相對於前一年推算人力的百分率轉變			
LMA：	人力市場分析法			
AFM：	調節過濾法			

**APPENDIX 7  
STATISTICAL  
TABLES  
(TABLES 1 - 21)**

**附 錄 7  
統 計 表  
(表 1 – 21)**

**表 1：僱員人數**  
**（受訓者／學徒除外）**  
**飲食業**

門 類	調查期間僱員人數				
	受訓者／學徒除外	按月薪	按日薪	按時薪	總 計
中式酒樓	67570	503	793	4098	<b>72964</b>
非中式酒樓	73414	600	904	13952	<b>88870</b>
快餐店	17681	325	-	24769	<b>42775</b>
提供飲料場所	7510	-	-	1911	<b>9421</b>
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	13366	134	-	4208	<b>17708</b>
附加樣本	3180	4	47	943	<b>4174</b>
<b>所有門類</b>	<b>182721</b>	<b>1566</b>	<b>1744</b>	<b>49881</b>	<b>235912</b>



表 2：空缺數目及受訓者／學徒人數

**飲食業**  
**(門類 1-6)**

職 稱	僱員人數 (受訓者／ 學徒除外)	調查期間空缺		調查期間 受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
經理／專業人員級					
總經理／董事總經理	532	-	-	-	-
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	159	-	-	-	-
會計師／總會計主任／ 財務總監／總監	39	-	-	-	-
採購部經理	79	-	-	-	-
業務經理／營業部經理	472	-	-	-	-
餐廳經理	4334	55	1.27%	-	-
行政經理	60	-	-	-	-
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	353	1	0.28%	-	-
行政副經理／會所經理	20	-	-	-	-
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	124	1	0.81%	-	-
市場拓展部經理	33	-	-	-	-
行政總廚師／糕餅總廚師	188	-	-	-	-
總廚師	543	-	-	-	-
糕餅師	102	-	-	-	-
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	130	-	-	-	-
其他	129	1	0.78%	-	-
小 計	7297	58	0.79%	-	-
督導員級					
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	115	2	1.74%	-	-
公共關係部主管／營業部主管	220	-	-	-	-
會計主管（應付帳／應收帳）	362	1	0.28%	-	-
倉務監督	35	-	-	-	-
保養部主管／技術監督	21	-	-	-	-
中菜館、酒樓主管／副經理	763	5	0.66%	-	-

職 稱	僱員人數 （受訓者／ 學徒除外）	調查期間空缺		調查期間 受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
督導員級（續）					
樓面部領班／總管	1344	5	0.37%	-	-
酒吧主管	91	-	-	-	-
樓面部部長／部長	6196	114	1.84%	-	-
砵板	1040	17	1.63%	-	-
水檯／魚王	950	18	1.89%	-	-
二砵	1154	7	0.61%	-	-
頭鑊	1279	-	-	-	-
點心總廚	884	-	-	-	-
二廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	2567	15	0.58%	-	-
上什／打荷／普通廚師	2540	34	1.34%	-	-
燒烤廚師	1444	4	0.28%	-	-
特色菜總廚師 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	2	-	-	-	-
傳菜部部長	673	5	0.74%	-	-
公共關係主任	225	6	2.67%	-	-
保安主任	4	-	-	-	-
酒吧經理	747	-	-	-	-
餐廳領班	7235	60	0.83%	-	-
成本統計總監／主任	68	-	-	-	-
營業部主管	22	-	-	-	-
總出納員	4	-	-	-	-
冷盤總廚師／高級廚師	3379	57	1.69%	-	-
其他	407	2	0.49%	-	-
小 計	33771	352	1.04%	-	-
技工／操作工級					
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 （麵糰、辦餡）	4339	26	0.60%	-	-
幫上什／蔬菜廚師	773	14	1.81%	-	-
蔬菜廚師助手	251	-	-	-	-
特色菜廚師 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	123	-	-	-	-

職 稱	僱員人數 （受訓者／ 學徒除外）	調查期間空缺		調查期間 受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
技工／操作工級（續）					
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	3573	23	0.64%	-	-
見習廚師／四廚／初級廚師或以下 （砵板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤）	20548	626	3.05%	102	0.50%
工程人員（如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工）	114	4	3.51%	-	-
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	14820	375	2.53%	-	-
工程部技工 （如：空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工）	38	1	2.63%	-	-
電話接線生	72	-	-	-	-
制服及布草服務員／侍應生／ 衣帽間侍應生	256	-	-	-	-
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	25890	981	3.79%	-	-
調酒員／水吧部長／水吧服務員／ 冷飲櫃領班／咖啡師	1844	10	0.54%	-	-
接待員／知客／侍應生	39984	2813	7.04%	50	0.13%
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	3697	147	3.98%	-	-
出納員／樓面出納員	8194	7	0.09%	-	-
保安員／護衛員／代客泊車員	358	-	-	-	-
送外賣員／外賣服務員	1286	3	0.23%	-	-
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	13090	223	1.70%	-	-
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	74	-	-	-	-
酒管事	104	-	-	-	-
其他	318	5	1.57%	-	-
小 計	139746	5258	3.76%	152	0.11%
文員及其他員工級					
會計部文員／出納員／ 飲食部出納員	848	-	-	-	-
人力資源部文員／人事部文員／ 人事部助理／寫字樓文員	178	-	-	-	-

職 稱	僱員人數 （受訓者／ 學徒除外）	調查期間空缺		調查期間 受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
文員及其他員工級（續）					
出納主任	83	-	-	-	-
貨倉及收貨文員／採購部文員／ 品質控制文員	365	-	-	-	-
秘書	37	-	-	-	-
打字員／辦公室助理員／信差	10	-	-	-	-
其他	386	4	1.04%	-	-
小 計	1907	4	0.21%	-	-
總 計	182721	5672	3.10%	152	0.08%

表 2.1：空缺數目及受訓者／學徒人數

門類 1：中式酒樓

職 稱	僱員人數 （受訓者／ 學徒除外）	調查期間空缺		調查期間 受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
經理／專業人員級					
總經理／董事總經理	280	-	-	-	-
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	99	-	-	-	-
會計師／總會計主任／ 財務總監	23	-	-	-	-
採購部經理	45	-	-	-	-
業務經理／營業部經理	470	-	-	-	-
餐廳經理	1213	2	0.16%	-	-
行政經理	60	-	-	-	-
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	328	-	-	-	-
其他	17	1	5.88%	-	-
小 計	2535	3	0.12%	-	-
督導員級					
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	16	-	-	-	-
公共關係部主管／營業部主管	218	-	-	-	-
會計主管（應付帳／應收帳）	155	-	-	-	-
倉務監督	35	-	-	-	-
中菜館、酒樓主管／副經理	759	5	0.66%	-	-
樓面部領班／總管	1327	5	0.38%	-	-
酒吧主管	91	-	-	-	-
樓面部部長	3810	59	1.55%	-	-
砧板	1016	13	1.28%	-	-
水檯／魚王	936	18	1.92%	-	-
二砧	1126	5	0.44%	-	-
頭鑊	1260	-	-	-	-
點心總廚	873	-	-	-	-
二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	2489	15	0.60%	-	-
上什／打荷／普通廚師	2497	31	1.24%	-	-
燒烤廚師	1359	4	0.29%	-	-

職 稱	僱員人數 (受訓者／ 學徒除外)	調查期間空缺		調查期間 受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
督導員級（續）					
特色菜總廚師 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	1	-	-	-	-
傳菜部部長	666	5	0.75%	-	-
其他	108	1	0.93%	-	-
小 計	18742	161	0.86%	-	-
技工／操作工級					
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 （麵糰、辦餡）	4311	24	0.56%	-	-
幫上什／蔬菜廚師	767	14	1.83%	-	-
蔬菜廚師助手	245	-	-	-	-
特色菜廚師 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	123	-	-	-	-
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	3494	23	0.66%	-	-
見習廚師／四廚／初級廚師或以下 （砵板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤）	2595	67	2.58%	-	-
工程人員（如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工）	80	-	-	-	-
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	4	-	-	-	-
電話接線生	11	-	-	-	-
制服及布草服務員	204	-	-	-	-
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	12235	594	4.85%	-	-
調酒員／水吧部長／水吧服務員	504	-	-	-	-
接待員／知客／侍應生	14819	729	4.92%	-	-
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	2118	44	2.08%	-	-
出納員／樓面出納員	2744	7	0.26%	-	-
保安員／護衛員／代客泊車員	272	-	-	-	-
外賣服務員	64	-	-	-	-
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	559	8	1.43%	-	-
其他	99	5	5.05%	-	-
小 計	45248	1515	3.35%	-	-

職 稱	僱員人數 （受訓者／ 學徒除外）	調查期間空缺		調查期間 受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
文員及其他員工級					
會計部文員／出納員	499	-	-	-	-
人力資源部文員／人事部文員／ 人事部助理／寫字樓文員	112	-	-	-	-
出納主任	83	-	-	-	-
貨倉及收貨文員／採購部文員	335	-	-	-	-
秘書	8	-	-	-	-
其他	8	4	50.00%	-	-
小 計	1045	4	0.38%	-	-
總 計	67570	1683	2.49%	-	-

表 2.2 : 空缺數目及受訓者／學徒人數

門類 2 : 非中式酒樓

職 稱	僱員人數 (受訓者／ 學徒除外)	調查期間空缺		調查期間 受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
經理／專業人員級					
總經理／董事總經理	206	-	-	-	-
行政副經理／會所經理	9	-	-	-	-
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	52	-	-	-	-
總會計主任／財務總監／總監	2	-	-	-	-
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	74	-	-	-	-
市場拓展部經理	2	-	-	-	-
餐廳經理	1739	53	3.05%	-	-
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	2	-	-	-	-
行政總廚師／糕餅總廚師	159	-	-	-	-
總廚師	428	-	-	-	-
糕餅師	66	-	-	-	-
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	103	-	-	-	-
其他	5	-	-	-	-
小 計	2847	53	1.86%	-	-
督導員級					
樓面部領班／總管	2	-	-	-	-
砧板	2	-	-	-	-
水檯／魚王	2	-	-	-	-
二砧	2	-	-	-	-
點心總廚	2	-	-	-	-
二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	2	-	-	-	-
上什／打荷／普通廚師	6	-	-	-	-
燒烤廚師	69	-	-	-	-
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	51	-	-	-	-
會計主管（應付帳／應收帳）	165	-	-	-	-



職 稱	僱員人數 （受訓者／ 學徒除外）	調查期間空缺		調查期間 受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
督導員級（續）					
公共關係主任	50	-	-	-	-
保養部主管／技術監督	2	-	-	-	-
酒吧經理	8	-	-	-	-
餐廳領班	3616	50	1.38%	-	-
成本統計總監／主任	4	-	-	-	-
部長	1639	50	3.05%	-	-
營業部主管	2	-	-	-	-
冷盤總廚師／高級廚師	2513	50	1.99%	-	-
其他	50	-	-	-	-
小 計	8187	150	1.83%	-	-
技工／操作工級					
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 （麵糰、辦餡）	2	-	-	-	-
蔬菜廚師助手	2	-	-	-	-
三廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	4	-	-	-	-
見習廚師／四廚／初級廚師或以下 （砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤）	11791	464	3.94%	100	0.85%
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	11288	291	2.58%	-	-
工程部技工 （如：空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工）	6	-	-	-	-
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	9130	346	3.79%	-	-
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	1066	-	-	-	-
接待員／侍應生	19379	1429	7.37%	50	0.26%
保安員	6	-	-	-	-
電話接線生	49	-	-	-	-
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	58	-	-	-	-
樓面出納員	2642	-	-	-	-
酒管事	101	-	-	-	-
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	447	-	-	-	-

職 稱	僱員人數 （受訓者／ 學徒除外）	調查期間空缺		調查期間 受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
技工／操作工級（續）					
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	5448	134	2.46%	-	-
送外 賣員／外賣服務員	559	3	0.54%	-	-
制服及布草侍應生／ 衣帽間侍應生	4	-	-	-	-
其他	15	-	-	-	-
小 計	61997	2667	4.30%	150	0.24%
文員及其他員工級					
會計部文員／飲食部出納員	274	-	-	-	-
人事部文員／寫字樓文員	3	-	-	-	-
採購部文員／品質控制文員	2	-	-	-	-
秘書	2	-	-	-	-
打字員／辦公室助理員／信差	2	-	-	-	-
其他	100	-	-	-	-
小 計	383	-	-	-	-
總 計	73414	2870	3.91%	150	0.20%

表 2.3 : 空缺數目及受訓者／學徒人數

## 門類 3 : 快餐店

職 稱	僱員人數 (受訓者／ 學徒除外)	調查期間空缺		調查期間 受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
經理／專業人員級					
總經理／董事總經理	16	-	-	-	-
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	27	-	-	-	-
採購部經理	25	-	-	-	-
市場拓展部經理	16	-	-	-	-
餐廳經理	1145	-	-	-	-
糕餅師	10	-	-	-	-
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	5	-	-	-	-
其他	101	-	-	-	-
小 計	1345	-	-	-	-
督導員級					
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	34	-	-	-	-
會計主管（應付帳／應收帳）	25	-	-	-	-
公共關係主任	173	6	3.47%	-	-
餐廳領班	2172	-	-	-	-
成本統計總監／主任	32	-	-	-	-
部長	35	-	-	-	-
營業部主管	5	-	-	-	-
總出納員	2	-	-	-	-
冷盤總廚師／高級廚師	565	-	-	-	-
其他	211	-	-	-	-
小 計	3254	6	0.18%	-	-
技工／操作工級					
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	1802	-	-	-	-
初級廚師或以下	2519	22	0.87%	-	-
工程部技工 （如：空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工）	1	-	-	-	-

職 稱	僱員人數 （受訓者／ 學徒除外）	調查期間空缺		調查期間 受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
技工／操作工級（續）					
調酒員／水吧部長／水吧服務員／ 冷飲櫃領班／咖啡師	32	-	-	-	-
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	12	-	-	-	-
樓面出納員	1587	-	-	-	-
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	3833	-	-	-	-
送外賣員／外賣服務員	73	-	-	-	-
接待員／侍應生	379	15	3.96%	-	-
初級侍應生	71	-	-	-	-
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	2215	26	1.17%	-	-
制服及布草侍應生／ 衣帽間侍應生	2	-	-	-	-
其他	202	-	-	-	-
小 計	12728	63	0.49%	-	-
文員及其他員工級					
會計部文員／飲食部出納員	41	-	-	-	-
人事部文員／寫字樓文員	17	-	-	-	-
採購部文員／品質控制文員	5	-	-	-	-
秘書	10	-	-	-	-
打字員／辦公室助理員／信差	5	-	-	-	-
其他	276	-	-	-	-
小 計	354	-	-	-	-
總 計	17681	69	0.39%	-	-

表 2.4 : 空缺數目及受訓者／學徒人數

## 門類 4 : 提供飲料場所

職 稱	僱員人數 （受訓者／ 學徒除外）	調查期間空缺		調查期間 受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
經理／專業人員級					
總經理／董事總經理	16	-	-	-	-
餐廳經理	82	-	-	-	-
總廚師	66	-	-	-	-
小 計	164	-	-	-	-
督導員級					
酒吧經理	724	-	-	-	-
餐廳領班	890	8	0.90%	-	-
部長	187	-	-	-	-
其他	33	-	-	-	-
小 計	1834	8	0.44%	-	-
技工／操作工級					
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	181	66	36.46%	-	-
初級廚師或以下	274	-	-	-	-
保安員	42	-	-	-	-
樓面出納員	303	-	-	-	-
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	821	8	0.97%	-	-
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	1311	-	-	-	-
送外賣員／外賣服務員	33	-	-	-	-
接待員／侍應生	2155	74	3.43%	-	-
初級侍應生	166	101	60.84%	-	-
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	226	-	-	-	-
小 計	5512	249	4.52%	-	-
總 計	7510	257	3.42%	-	-

**表 2.5 : 空缺數目及受訓者／學徒人數**  
**門類 5 : 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動**

職 稱	僱員人數 （受訓者／ 學徒除外）	調查期間空缺		調查期間 受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
經理／專業人員級					
採購部經理	1	-	-	-	-
市場拓展部經理	13	-	-	-	-
餐廳經理	80	-	-	-	-
小 計	94	-	-	-	-
督導員級					
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	1	-	-	-	-
會計主管（應付帳／應收帳）	1	-	-	-	-
餐廳領班	511	-	-	-	-
成本統計總監／主任	26	-	-	-	-
部長	247	-	-	-	-
冷盤總廚師／高級廚師	112	-	-	-	-
其他	1	-	-	-	-
小 計	899	-	-	-	-
技工／操作工級					
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	1373	13	0.95%	-	-
初級廚師或以下	3151	67	2.13%	-	-
樓面出納員	914	-	-	-	-
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	1929	81	4.20%	-	-
送外賣員／外賣服務員	557	-	-	-	-
接待員／侍應生	2576	517	20.07%	-	-
初級侍應生	230	-	-	-	-
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	1616	1	0.06%	-	-
其他	2	-	-	-	-
小 計	12348	679	5.50%	-	-
文員及其他員工級					
人事部文員／寫字樓文員	25	-	-	-	-
小 計	25	-	-	-	-
總 計	13366	679	5.08%	-	-

表 2.6 : 空缺數目及受訓者／學徒人數

## 門類 6 : 附加樣本

職 稱	僱員人數 (受訓者／ 學徒除外)	調查期間空缺		調查期間 受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
經理／專業人員級					
總經理／董事總經理	14	-	-	-	-
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	8	-	-	-	-
會計師／總會計主任／ 財務總監／總監	14	-	-	-	-
業務經理／營業部經理	2	-	-	-	-
餐廳經理	75	-	-	-	-
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	23	1	4.35%	-	-
行政副經理／會所經理	11	-	-	-	-
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	23	1	4.35%	-	-
採購部經理	8	-	-	-	-
市場拓展部經理	2	-	-	-	-
行政總廚師／糕餅總廚師	29	-	-	-	-
總廚師	49	-	-	-	-
糕餅師	26	-	-	-	-
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	22	-	-	-	-
其他	6	-	-	-	-
小 計	312	2	0.64%	-	-
督導員級					
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	13	2	15.38%	-	-
公共關係部主管／營業部主管	2	-	-	-	-
會計主管（應付帳／應收帳）	16	1	6.25%	-	-
保養部主管／技術監督	19	-	-	-	-
中菜館、酒樓主管／副經理	4	-	-	-	-
樓面部領班／總管	15	-	-	-	-
樓面部部長／部長	278	5	1.80%	-	-
砧板	22	4	18.18%	-	-

職 稱	僱員人數 （受訓者／ 學徒除外）	調查期間空缺		調查期間 受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
督導員級（續）					
水檯／魚王	12	-	-	-	-
二砧	26	2	7.69%	-	-
頭鑊	19	-	-	-	-
點心總廚	9	-	-	-	-
二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	76	-	-	-	-
上什／打荷／普通廚師	37	3	8.11%	-	-
燒烤廚師	16	-	-	-	-
特色菜總廚師 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	1	-	-	-	-
傳菜部部長	7	-	-	-	-
公共關係主任	2	-	-	-	-
保安主任	4	-	-	-	-
酒吧經理	15	-	-	-	-
餐廳領班	46	2	4.35%	-	-
成本統計總監／主任	6	-	-	-	-
營業部主管	15	-	-	-	-
總出納員	2	-	-	-	-
冷盤總廚師／高級廚師	189	7	3.70%	-	-
其他	4	1	25.00%	-	-
小 計	855	27	3.16%	-	-
技工／操作工級					
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 （麵糰、辦餡）	26	2	7.69%	-	-
幫上什／蔬菜廚師	6	-	-	-	-
蔬菜廚師助手	4	-	-	-	-
三廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	75	-	-	-	-
見習廚師／四廚／初級廚師或以下 （砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤）	218	6	2.75%	2	0.92%
工程人員（如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工）	34	4	11.76%	-	-
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	172	5	2.91%	-	-



職 稱	僱員人數 （受訓者／ 學徒除外）	調查期間空缺		調查期間 受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
技工／操作工級（續）					
工程部技工 （如：空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工）	31	1	3.23%	-	-
電話接線生	12	-	-	-	-
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	468	14	2.99%	-	-
調酒員／水吧部長／水吧服務員／ 冷飲櫃領班／咖啡師	40	2	5.00%	-	-
接待員／知客／侍應生	676	49	7.25%	-	-
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	46	2	4.35%	-	-
出納員／樓面出納員	4	-	-	-	-
保安員／護衛員／代客泊車員	38	-	-	-	-
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	4	-	-	-	-
酒管事	3	-	-	-	-
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	10	-	-	-	-
制服及布草侍應生／ 衣帽間侍應生	46	-	-	-	-
小 計	1913	85	4.44%	2	0.10%
文員及其他員工級					
會計部文員／出納員／ 飲食部出納員	34	-	-	-	-
貨倉及收貨文員／採購部文員／ 品質控制文員	23	-	-	-	-
人事部文員／寫字樓文員	21	-	-	-	-
秘書	17	-	-	-	-
打字員／辦公室助理員／信差	3	-	-	-	-
其他	2	-	-	-	-
小 計	100	-	-	-	-
總 計	3180	114	3.58%	2	0.06%

表 3：僱員宜有的教育程度

(受訓者／學徒除外)

飲食業

(門類 1-6)

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>經理／專業人員級</b>									
總經理／董事總經理	202	-	94	4	223	-	-	9	<b>532</b>
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	28	60	1	4	65	-	-	1	<b>159</b>
會計師／總會計主任／ 財務總監／總監	15	4	9	-	11	-	-	-	<b>39</b>
採購部經理	10	-	28	4	36	-	-	1	<b>79</b>
業務經理／營業部經理	62	82	14	8	298	7	-	1	<b>472</b>
餐廳經理	144	178	489	80	3252	93	18	80	<b>4334</b>
行政經理	2	11	6	-	40	-	-	1	<b>60</b>

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>經理／專業人員級（續）</b>									
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	1	6	11	6	194	30	42	63	<b>353</b>
行政副經理／會所經理	12	1	5	2	-	-	-	-	<b>20</b>
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	63	5	26	-	20	-	-	10	<b>124</b>
市場拓展部經理	30	-	1	2	-	-	-	-	<b>33</b>
行政總廚師／糕餅總廚師	5	6	8	5	158	2	-	4	<b>188</b>
總廚師	1	8	10	15	381	117	-	11	<b>543</b>
糕餅師	-	14	2	9	64	2		11	<b>102</b>
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	-	6	3	9	106	2	-	4	<b>130</b>
其他	22	86	8	-	13	-	-	-	<b>129</b>
<b>小 計</b>	<b>597</b>	<b>467</b>	<b>715</b>	<b>148</b>	<b>4861</b>	<b>253</b>	<b>60</b>	<b>196</b>	<b>7297</b>

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>督導員級</b>									
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	18	2	58	2	34	-	-	1	<b>115</b>
公共關係部主管／營業部主管	-	1	41	8	98	42	24	6	<b>220</b>
會計主管（應付帳／應收帳）	2	3	178	75	103	-	-	1	<b>362</b>
倉務監督	1	-	2	-	18	13	-	1	<b>35</b>
保養部主管／技術監督	-	-	6	12	1	-	2	-	<b>21</b>
中菜館、酒樓主管／副經理	-	1	28	90	539	19	30	56	<b>763</b>
樓面部領班／總管	4	19	74	74	823	120	146	84	<b>1344</b>
酒吧主管	-	1	-	36	34	2	-	18	<b>91</b>
樓面部部長／部長	117	13	168	710	4098	499	214	377	<b>6196</b>
砧板	-	-	8	22	353	523	125	9	<b>1040</b>
水檯／魚王	-	-	3	18	277	510	118	24	<b>950</b>
二砧	-	-	10	41	242	653	163	45	<b>1154</b>

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>督導員級（續）</b>									
頭鑊	-	-	8	25	406	564	230	46	<b>1279</b>
點心總廚	-	-	7	24	224	415	156	58	<b>884</b>
二廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	2	6	23	779	1166	459	132	<b>2567</b>
上什／打荷／普通廚師	-	7	-	75	681	1306	374	97	<b>2540</b>
燒烤廚師	-	-	9	24	230	937	181	63	<b>1444</b>
特色菜總廚師 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	-	-	1	1	-	-	-	-	<b>2</b>
傳菜部部長	-	-	-	28	291	189	102	63	<b>673</b>
公共關係主任	1	1	-	-	223	-	-	-	<b>225</b>
保安主任	-	-	3	1	-	-	-	-	<b>4</b>
酒吧經理	33	35	101	68	368	-	134	8	<b>747</b>

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>督導員級（續）</b>									
餐廳領班	50	100	58	828	4597	1589	-	13	<b>7235</b>
成本統計總監／主任	-	-	8	1	58	-	-	1	<b>68</b>
營業部主管	-	-	15	2	4	-	-	1	<b>22</b>
總出納員	-	-	2	-	2	-	-	-	<b>4</b>
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	29	6	2084	921	274	65	<b>3379</b>
其他	96	2	32	140	91	24	22	-	<b>407</b>
<b>小 計</b>	<b>322</b>	<b>187</b>	<b>855</b>	<b>2334</b>	<b>16658</b>	<b>9492</b>	<b>2754</b>	<b>1169</b>	<b>33771</b>
<b>技工／操作工級</b>									
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 （麵糰、辦餡）	-	-	68	20	718	2683	682	168	<b>4339</b>
幫上什／蔬菜廚師	-	-	-	-	128	419	214	12	<b>773</b>
蔬菜廚師助手	-	-	-	-	16	132	97	6	<b>251</b>

職 稱 \ 宜有教育程度	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>									
特色菜廚師 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	-	-	-	-	8	94	21	-	<b>123</b>
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	32	4	563	2263	456	255	<b>3573</b>
見習廚師／四廚／初級廚師或以下 （砵板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤）	-	-	106	5	3463	14017	2800	157	<b>20548</b>
工程人員（如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工）	-	-	13	30	20	22	28	1	<b>114</b>
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	-	7	5790	7600	1351	72	<b>14820</b>
工程部技工 （如：空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工）	-	-	-	7	22	7	2	-	<b>38</b>
電話接線生	2	-	-	-	18	51	-	1	<b>72</b>

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>									
制服及布草服務員／侍應生／ 衣帽間侍應生	-	-	-	2	-	95	100	59	<b>256</b>
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	-	-	-	845	12625	11759	661	<b>25890</b>
調酒員／水吧部長／水吧服務員／ 冷飲櫃領班／咖啡師	-	-	132	8	1184	304	188	28	<b>1844</b>
接待員／知客／侍應生	-	-	-	56	15633	19125	4644	526	<b>39984</b>
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	-	-	-	989	2450	46	212	<b>3697</b>
出納員／樓面出納員	-	-	-	-	4049	3446	628	71	<b>8194</b>
保安員／護衛員／代客泊車員	-	-	-	-	29	195	123	11	<b>358</b>
送外賣員／外賣服務員	-	-	-	-	-	856	430	-	<b>1286</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	-	-	-	200	3944	7522	1415	9	<b>13090</b>
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	-	-	10	8	56	-	-	<b>74</b>



職 稱 \ 宜有教育程度	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>									
酒管事	-	-	50	-	53	-	-	1	<b>104</b>
其他	-	-	-	18	51	209	40	-	<b>318</b>
<b>小 計</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>401</b>	<b>367</b>	<b>37531</b>	<b>74171</b>	<b>25024</b>	<b>2250</b>	<b>139746</b>
<b>文員及其他員工級</b>									
會計部文員／出納員／ 飲食部出納員	-	-	179	82	553	32	-	2	<b>848</b>
人力資源部文員／人事部文員／ 人事部助理／寫字樓文員	-	6	13	28	96	17	-	18	<b>178</b>
出納主任	-	3	-	8	65	-	6	1	<b>83</b>
貨倉及收貨文員／採購部文員／ 品質控制文員	-	-	1	32	263	12	20	37	<b>365</b>
秘書	2	-	5	17	13	-	-	-	<b>37</b>
打字員／辦公室助理員／信差	-	-	-	1	-	7	2	-	<b>10</b>
其他	-	-	2	-	384	-	-	-	<b>386</b>

職 稱 \ 宜有教育程度	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
文員及其他員工級（續）									
小 計	2	9	200	168	1374	68	28	58	1907
總 計	923	663	2171	3017	60424	83984	27866	3673	182721

表 3.1：僱員宜有的教育程度

(受訓者／學徒除外)

門類 1：中式酒樓

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>經理／專業人員級</b>									
總經理／董事總經理	75	-	27	4	173	-	-	1	<b>280</b>
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	23	8	-	4	63	-	-	1	<b>99</b>
會計師／總會計主任／ 財務總監	12	-	-	-	11	-	-	-	<b>23</b>
採購部經理	7	-	2	4	31	-	-	1	<b>45</b>
業務經理／營業部經理	62	80	14	8	298	7	-	1	<b>470</b>
餐廳經理	23	62	109	14	915	26	18	46	<b>1213</b>
行政經理	2	11	6	-	40	-	-	1	<b>60</b>
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	1	-	8	4	185	30	42	58	<b>328</b>

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>經理／專業人員級（續）</b>									
其他	5	-	4	-	8	-	-	-	17
小 計	210	161	170	38	1724	63	60	109	2535
<b>督導員級</b>									
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	-	1	-	-	15	-	-	-	16
公共關係部主管／營業部主管	-	1	41	6	98	42	24	6	218
會計主管（應付帳／應收帳）	-	1	41	22	90	-	-	1	155
倉務監督	1	-	2	-	18	13	-	1	35
中菜館、酒樓主管／副經理	-	1	26	90	539	19	30	54	759
樓面部領班／總管	4	19	74	74	810	116	146	84	1327
酒吧主管	-	1	-	36	34	2		18	91
樓面部部長	-	13	78	358	2535	307	214	305	3810
砵板	-	-	8	20	338	518	125	7	1016

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>督導員級（續）</b>									
水檯／魚王	-	-	3	18	267	506	118	24	<b>936</b>
二砵	-	-	10	39	226	648	163	40	<b>1126</b>
頭鑊	-	-	8	22	396	563	230	41	<b>1260</b>
點心總廚	-	-	7	24	217	411	156	58	<b>873</b>
二廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	2	6	20	727	1152	459	123	<b>2489</b>
上什／打荷／普通廚師	-	7	-	72	659	1294	374	91	<b>2497</b>
燒烤廚師	-	-	9	24	219	866	181	60	<b>1359</b>
特色菜總廚師 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	-	-	1	-	-	-	-	-	<b>1</b>
傳菜部部長	-	-	-	28	286	189	102	61	<b>666</b>
其他	-	-	22	40	-	24	22	-	<b>108</b>
<b>小 計</b>	<b>5</b>	<b>46</b>	<b>336</b>	<b>893</b>	<b>7474</b>	<b>6670</b>	<b>2344</b>	<b>974</b>	<b>18742</b>

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級</b>									
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 （麵糰、辦餡）	-	-	68	18	718	2664	682	161	<b>4311</b>
幫上什／蔬菜廚師	-	-	-	-	124	417	214	12	<b>767</b>
蔬菜廚師助手	-	-	-	-	14	132	97	2	<b>245</b>
特色菜廚師 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	-	-	-	-	8	94	21	-	<b>123</b>
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	32	-	560	2208	456	238	<b>3494</b>
見習廚師／四廚／初級廚師或以下 （砵板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤）	-	-	6	3	355	1883	297	51	<b>2595</b>
工程人員（如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工）	-	-	13	2	20	16	28	1	<b>80</b>
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	-	-	4	-	-	-	<b>4</b>

職 稱 \ 宜有教育程度	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>									
電話接線生	-	-	-	-	8	2	-	1	<b>11</b>
制服及布草服務員	-	-	-	2		80	85	37	<b>204</b>
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	-	-	-	296	6256	5176	507	<b>12235</b>
調酒員／水吧部長／水吧服務員	-	-	-	7	157	233	88	19	<b>504</b>
接待員／知客／侍應生	-	-	-	10	6299	6374	1836	300	<b>14819</b>
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	-	-	-	214	1695	46	163	<b>2118</b>
出納員／樓面出納員	-	-	-	-	1383	1072	218	71	<b>2744</b>
保安員／護衛員／代客泊車員	-	-	-	-	20	169	81	2	<b>272</b>
外賣服務員	-	-	-	-	-	38	26	-	<b>64</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	-	-	-	-	-	436	123	-	<b>559</b>
其他	-	-	-	18	33	8	40	-	<b>99</b>

職 稱 \ 宜有教育程度	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>									
小 計	-	-	119	60	10213	23777	9514	1565	45248
<b>文員及其他員工級</b>									
會計部文員／出納員	-	-	63	45	357	32	-	2	499
人力資源部文員／人事部文員／ 人事部助理／寫字樓文員	-	6	-	28	78	-	-	-	112
出納主任	-	3	-	8	65	-	6	1	83
貨倉及收貨文員／採購部文員	-	-	1	20	247	10	20	37	335
秘書	-	-	-	6	2	-	-	-	8
其他	-	-	-	-	8	-	-	-	8
小 計	-	9	64	107	757	42	26	40	1045
總 計	215	216	689	1098	20168	30552	11944	2688	67570



表 3.2 : 僱員宜有的教育程度

(受訓者／學徒除外)

門類 2 : 非中式酒樓

職 稱 \ 宜有教育程度	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>經理／專業人員級</b>									
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	-	-	-	2	-	-	-	-	2
總經理／董事總經理	100	-	50	-	50	-	-	6	206
行政副經理／會所經理	3	-	4	2	-	-	-	-	9
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	2	50	-	-	-	-	-	-	52
總會計主任／財務總監／總監	-	-	2	-	-	-	-	-	2
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	50	-	21	-	3	-	-	-	74
市場拓展部經理	-	-	-	2	-	-	-	-	2
餐廳經理	103	100	102	64	1301	67	-	2	1739

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>經理／專業人員級（續）</b>									
行政總廚師／糕餅總廚師	3	-	2	-	154	-	-	-	<b>159</b>
總廚師	-	-	-	2	309	115	-	2	<b>428</b>
糕餅師	-	-	-	2	62	-	-	2	<b>66</b>
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	-	-	-	-	101	-	-	2	<b>103</b>
其他	-	-	-	-	5	-	-	-	<b>5</b>
<b>小 計</b>	<b>261</b>	<b>150</b>	<b>181</b>	<b>74</b>	<b>1985</b>	<b>182</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>2847</b>
<b>督導員級</b>									
樓面部領班／總管	-	-	-	-	-	2	-	-	<b>2</b>
砧板	-	-	-	-	-	2	-	-	<b>2</b>
水檯／魚王	-	-	-	-	-	2	-	-	<b>2</b>
二砧	-	-	-	-	-	2	-	-	<b>2</b>

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>督導員級（續）</b>									
點心總廚	-	-	-	-	-	2	-	-	2
二廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	-	-	-	2	-	-	2
上什／打荷／普通廚師	-	-	-	-	-	6	-	-	6
燒烤廚師	-	-	-	-	-	69	-	-	69
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	-	-	50	-	-	-	-	1	51
會計主管（應付帳／應收帳）	-	-	109	50	6	-	-	-	165
公共關係主任	-	-	-	-	50	-	-	-	50
保養部主管／技術監督	-	-	-	2	-	-	-	-	2
酒吧經理	-	2	5	-	-	-	-	1	8
餐廳領班	50	100	50	310	1901	1205	-	-	3616
成本統計總監／主任	-	-	4	-	-	-	-	-	4

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>督導員級（續）</b>									
部長	50	-	-	317	1178	90	-	4	<b>1639</b>
營業部主管	-	-	-	2	-	-	-	-	<b>2</b>
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	-	-	1856	396	250	11	<b>2513</b>
其他	-	-	-	-	50	-	-	-	<b>50</b>
小 計	<b>100</b>	<b>102</b>	<b>218</b>	<b>681</b>	<b>5041</b>	<b>1778</b>	<b>250</b>	<b>17</b>	<b>8187</b>
<b>技工／操作工級</b>									
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 （麵糰、辦餡）	-	-	-	-	-	2	-	-	<b>2</b>
蔬菜廚師助手	-	-	-	-	2	-	-	-	<b>2</b>
三廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	-	-	-	4	-	-	<b>4</b>
見習廚師／四廚／初級廚師或以下 （砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤）	-	-	100	-	2399	7705	1580	7	<b>11791</b>

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>									
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	-	-	4747	5346	1183	12	<b>11288</b>
工程部技工 （如：空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工）	-	-	-	6	-	-	-	-	<b>6</b>
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	-	-	-	321	4126	4657	26	<b>9130</b>
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	-	-	-	422	624	-	20	<b>1066</b>
接待員／知客／侍應生	-	-	-	-	7057	10462	1856	4	<b>19379</b>
保安員	-	-	-	-	3	3	-	-	<b>6</b>
電話接線生	-	-	-	-	-	49	-	-	<b>49</b>
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	-	-	-	2	56	-	-	<b>58</b>
樓面出納員	-	-	-	-	949	1492	201	-	<b>2642</b>
酒管事	-	-	50	-	50	-	-	1	<b>101</b>

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>									
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	-	-	64	-	314	67	-	2	<b>447</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	-	-	-	200	1307	3130	808	3	<b>5448</b>
送外賣員／外賣服務員	-	-	-	-	-	544	15	-	<b>559</b>
制服及布草侍應生／ 衣帽間侍應生	-	-	-	-	-	2	-	2	<b>4</b>
其他	-	-	-	-	-	15	-	-	<b>15</b>
<b>小 計</b>	-	-	<b>214</b>	<b>206</b>	<b>17573</b>	<b>33627</b>	<b>10300</b>	<b>77</b>	<b>61997</b>
<b>文員及其他員工級</b>									
會計部文員／飲食部出納員	-	-	114	4	156	-	-	-	<b>274</b>
人事部文員／寫字樓文員	-	-	-	-	3	-	-	-	<b>3</b>
採購部文員／品質控制文員	-	-	-	2	-	-	-	-	<b>2</b>
秘書	-	-	2	-	-	-	-	-	<b>2</b>

職 稱 \ 宜有教育程度	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
文員及其他員工級（續）									
打字員／辦公室助理員／信差	-	-	-	-	-	2	-	-	2
其他	-	-	-	-	100	-	-	-	100
小 計	-	-	116	6	159	2	-	-	283
總 計	361	252	729	967	24858	35589	10550	108	73414

表 3.3：僱員宜有的教育程度

(受訓者／學徒除外)

門類 3：快餐店

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>經理／專業人員級</b>									
總經理／董事總經理	16	-	-	-	-	-	-	-	16
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	10	-	-	-	17	-	-	-	27
採購部經理	-	-	25	-	-	-	-	-	25
市場拓展部經理	16	-	-	-	-	-	-	-	16
餐廳經理	10	-	252	-	882	-	-	1	1145
糕餅師	-	10	-	-	-	-	-	-	10
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 (如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式)	-	5	-	-	-	-	-	-	5



宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>經理／專業人員級（續）</b>									
其他	16	85	-	-	-	-	-	-	101
小 計	68	100	277	-	899	-	-	1	1345
<b>督導員級</b>									
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	16	-	-	-	18	-	-	-	34
會計主管（應付帳／應收帳）	-	-	25	-	-	-	-	-	25
公共關係主任	-	-	-	-	173	-	-	-	173
餐廳領班	-	-	5	17	2037	109	-	4	2172
成本統計總監／主任	-	-	-	-	32	-	-	-	32
部長	-	-	10	-	-	25	-	-	35
營業部主管	-	-	5	-	-	-	-	-	5
總出納員	-	-	-	-	2	-	-	-	2
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	-	-	83	465	17	-	565

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>督導員級（續）</b>									
其他	96	-	10	100	5	-	-	-	211
小 計	112	-	55	117	2350	599	17	4	3254
<b>技工／操作工級</b>									
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	-	-	273	1454	75	-	1802
初級廚師或以下	-	-	-	-	158	2244	117	-	2519
工程部技工 （如：空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工）	-	-	-	-	-	1	-	-	1
調酒員／水吧部長／水吧服務員／ 冷飲櫃領班／咖啡師	-	-	-	-	32	-	-	-	32
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	-	-	10	2	-	-	-	12
樓面出納員	-	-	-	-	1298	214	75	-	1587
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	-	-	-	-	1627	2156	50	-	3833

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>									
送外賣員／外賣服務員	-	-	-	-	-	73	-	-	<b>73</b>
接待員／侍應生	-	-	-	-	229	-	150	-	<b>379</b>
初級侍應生	-	-	-	-	71	-	-	-	<b>71</b>
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	-	-	-	215	1233	767	-	<b>2215</b>
制服及布草侍應生／ 衣帽間侍應生	-	-	-	-	-	2	-	-	<b>2</b>
其他	-	-	-	-	16	186	-	-	<b>202</b>
<b>小 計</b>	-	-	-	<b>10</b>	<b>3921</b>	<b>7563</b>	<b>1234</b>	-	<b>12728</b>
<b>文員及其他員工級</b>									
會計部文員／飲食部出納員	-	-	-	25	16	-	-	-	<b>41</b>
人事部文員／寫字樓文員	-	-	-	-	-	17	-	-	<b>17</b>
採購部文員／品質控制文員	-	-	-	5	-	-	-	-	<b>5</b>

職 稱 \ 宜有教育程度	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
文員及其他員工級（續）									
秘書	-	-	-	-	10	-	-	-	10
打字員／辦公室助理員／信差	-	-	-	-	-	5	-	-	5
其他	-	-	-	-	276	-	-	-	276
小 計	-	-	-	30	302	22	-	-	354
總 計	180	100	332	157	7472	8184	1251	5	17681

表 3.4：僱員宜有的教育程度

(受訓者／學徒除外)

門類 4：提供飲料場所

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>經理／專業人員級</b>									
總經理／董事總經理	-	-	16	-	-	-	-	-	16
餐廳經理	-	-	16	-	66	-	-	-	82
總廚師	-	-	-	-	66	-	-	-	66
小 計	-	-	32	-	132	-	-	-	164
<b>督導員級</b>									
酒吧經理	33	33	96	66	362	-	134	-	724
餐廳領班	-	-	-	488	368	34	-	-	890
部長	-	-	47	33	107	-	-	-	187
其他	-	-	-	-	33	-	-	-	33
小 計	33	33	143	587	870	34	134	-	1834

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級</b>									
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	-	-	115	-	66	-	<b>181</b>
初級廚師或以下	-	-	-	-	166	41	67	-	<b>274</b>
保安員	-	-	-	-		-	42	-	<b>42</b>
樓面出納員	-	-	-	-	203	100	-	-	<b>303</b>
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	-	-	68	-	653	-	100	-	<b>821</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	-	-	-	-	743	403	165	-	<b>1311</b>
送外賣員／外賣服務員	-	-	-	-	-	-	33	-	<b>33</b>
接待員／侍應生	-	-	-	-	1191	299	665	-	<b>2155</b>
初級侍應生	-	-	-	-	166	-	-	-	<b>166</b>
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	-	-	-	-	32	194	-	<b>226</b>
<b>小 計</b>	-	-	<b>68</b>	-	<b>3237</b>	<b>875</b>	<b>1332</b>	-	<b>5512</b>
<b>總 計</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>243</b>	<b>587</b>	<b>4239</b>	<b>909</b>	<b>1466</b>	-	<b>7510</b>

表 3.5：僱員宜有的教育程度

（受訓者／學徒除外）

門類 5：聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動

職 稱 \ 宜有教育程度	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>經理／專業人員級</b>									
採購部經理	-	-	-	-	1	-	-	-	1
市場拓展部經理	13	-	-	-	-	-	-	-	13
餐廳經理	-	-	-	-	80	-	-	-	80
小 計	13	-	-	-	81	-	-	-	94
<b>督導員級</b>									
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	-	-	-	-	1	-	-	-	1
會計主管（應付帳／應收帳）	-	-	-	-	1	-	-	-	1
餐廳領班	-	-	-	-	274	237	-	-	511
成本統計總監／主任	-	-	-	-	26	-	-	-	26

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>督導員級（續）</b>									
部長	67	-	-	-	113	67	-	-	247
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	-	-	67	45	-	-	112
其他	-	-	-	-	1	-	-	-	1
小 計	67	-	-	-	483	349	-	-	899
<b>技工／操作工級</b>									
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	-	-	603	757	13	-	1373
初級廚師或以下	-	-	-	-	335	2080	736	-	3151
樓面出納員	-	-	-	-	212	568	134	-	914
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	-	-	-	-	266	1394	269	-	1929
送外賣員／外賣服務員	-	-	-	-	-	201	356	-	557
接待員／侍應生	-	-	-	-	506	1938	132	-	2576
初級侍應生	-	-	-	-	100	130	-	-	230



宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>									
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	-	-	-	-	840	776	-	<b>1616</b>
其他	-	-	-	-	2	-	-	-	<b>2</b>
<b>小 計</b>	-	-	-	-	<b>2024</b>	<b>7908</b>	<b>2416</b>	-	<b>12348</b>
<b>文員及其他員工級</b>									
人事部文員／寫字樓文員	-	-	13	-	12	-	-	-	<b>25</b>
<b>小 計</b>	-	-	<b>13</b>	-	<b>12</b>	-	-	-	<b>25</b>
<b>總 計</b>	<b>80</b>	-	<b>13</b>	-	<b>2600</b>	<b>8257</b>	<b>2416</b>	-	<b>13366</b>

表 3.6 : 僱員宜有的教育程度

(受訓者／學徒除外)

門類 6 : 附加樣本

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>經理／專業人員級</b>									
總經理／董事總經理	11	-	1	-	-	-	-	2	14
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	3	2	1	-	2	-	-	-	8
會計師／總會計主任／ 財務總監／總監	3	4	7	-	-	-	-	-	14
業務經理／營業部經理	-	2	-	-	-	-	-	-	2
餐廳經理	8	16	10	2	8	-	-	31	75
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	-	6	3	-	9	-	-	5	23
行政副經理／會所經理	9	1	1	-	-	-	-	-	11

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>經理／專業人員級（續）</b>									
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	3	5	5	-	-	-	-	10	23
採購部經理	3	-	1	-	4	-	-	-	8
市場拓展部經理	1	-	1	-	-	-	-	-	2
行政總廚師／糕餅總廚師	2	6	6	5	4	2	-	4	29
總廚師	1	8	10	13	6	2	-	9	49
糕餅師	-	4	2	7	2	2	-	9	26
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	-	1	3	9	5	2	-	2	22
其他	1	1	4	-	-	-	-	-	6
<b>小 計</b>	<b>45</b>	<b>56</b>	<b>55</b>	<b>36</b>	<b>40</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>312</b>

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>督導員級</b>									
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	2	1	8	2	-	-	-	-	13
公共關係部主管／營業部主管	-	-	-	2	-	-	-	-	2
會計主管（應付帳／應收帳）	2	2	3	3	6	-	-	-	16
保養部主管／技術監督	-	-	6	10	1	-	2	-	19
中菜館、酒樓主管／副經理	-	-	2	-	-	-	-	2	4
樓面部領班／總管	-	-	-	-	13	2	-	-	15
樓面部部長／部長	-	-	33	2	165	10	-	68	278
砧板	-	-	-	2	15	3	-	2	22
水檯／魚王	-	-	-	-	10	2	-	-	12
二砧	-	-	-	2	16	3	-	5	26
頭鑊	-	-	-	3	10	1	-	5	19
點心總廚	-	-	-	-	7	2	-	-	9

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>督導員級（續）</b>									
二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	-	3	52	12	-	9	<b>76</b>
上什／打荷／普通廚師	-	-	-	3	22	6	-	6	<b>37</b>
燒烤廚師	-	-	-	-	11	2	-	3	<b>16</b>
特色菜總廚師 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	-	-	-	1	-	-	-	-	<b>1</b>
傳菜部部長	-	-	-	-	5	-	-	2	<b>7</b>
公共關係主任	1	1	-	-	-	-	-	-	<b>2</b>
保安主任	-	-	3	1	-	-	-	-	<b>4</b>
酒吧經理	-	-	-	2	6	-	-	7	<b>15</b>
餐廳領班	-	-	3	13	17	4	-	9	<b>46</b>
成本統計總監／主任	-	-	4	1	-	-	-	1	<b>6</b>

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>督導員級（續）</b>									
營業部主管	-	-	10	-	4	-	-	1	15
總出納員	-	-	2	-	-	-	-	-	2
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	29	6	78	15	7	54	189
其他	-	2	-	-	2	-	-	-	4
小 計	5	6	103	56	440	62	9	174	855
<b>技工／操作工級</b>									
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 （麵糰、辦餡）	-	-	-	2	-	17	-	7	26
幫上什／蔬菜廚師	-	-	-	-	4	2	-	-	6
蔬菜廚師助手	-	-	-	-	-	-	-	4	4
三廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	-	4	3	51	-	17	75

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>									
見習廚師／四廚／初級廚師或以下 （砵板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤）	-	-	-	2	50	64	3	99	<b>218</b>
工程人員（如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工）	-	-	-	28	-	6	-	-	<b>34</b>
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	-	7	48	43	14	60	<b>172</b>
工程部技工 （如：空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工）	-	-	-	1	22	6	2	-	<b>31</b>
電話接線生	2	-	-	-	10	-	-	-	<b>12</b>
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	-	-	-	13	138	189	128	<b>468</b>
調酒員／水吧部長／水吧服務員／ 冷飲櫃領班／咖啡師	-	-	-	1	28	4	-	7	<b>40</b>
接待員／知客／侍應生	-	-	-	46	351	52	5	222	<b>676</b>

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>									
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	-	-	-	16	1	-	29	<b>46</b>
出納員／樓面出納員	-	-	-	-	4	-	-	-	<b>4</b>
保安員／護衛員／代客泊車員	-	-	-	-	6	23	-	9	<b>38</b>
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	-	-	-	4	-	-	-	<b>4</b>
酒管事	-	-	-	-	3	-	-	-	<b>3</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	-	-	-	-	1	3	-	6	<b>10</b>
制服及布草侍應生／衣帽間侍應生	-	-	-	-	-	11	15	20	<b>46</b>
<b>小 計</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>91</b>	<b>563</b>	<b>421</b>	<b>228</b>	<b>608</b>	<b>1913</b>
<b>文員及其他員工級</b>									
會計部文員／出納員／ 飲食部出納員	-	-	2	8	24	-	-	-	<b>34</b>



職 稱 \ 宜有教育程度	大學學位 或以上	高級文憑／ 副學士或 同等學歷	專業文憑／ 文憑或 同等學歷	高級證書／ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
<b>文員及其他員工級（續）</b>									
貨倉及收貨文員／採購部文員／ 品質控制文員	-	-	-	5	16	2	-	-	<b>23</b>
人事部文員／寫字樓文員	-	-	-	-	3	-	-	18	<b>21</b>
秘書	2	-	3	11	1	-	-	-	<b>17</b>
打字員／辦公室助理員／信差	-	-	-	1	-	-	2	-	<b>3</b>
其他	-	-	2	-	-	-	-	-	<b>2</b>
<b>小 計</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>7</b>	<b>25</b>	<b>44</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>100</b>
<b>總 計</b>	<b>54</b>	<b>62</b>	<b>165</b>	<b>208</b>	<b>1087</b>	<b>493</b>	<b>239</b>	<b>872</b>	<b>3180</b>

表 4：按月入幅度分布的僱員人數

(受訓者／學徒除外)

飲食業

(門類 1-6)

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>經理／專業人員級</b>											
總經理／董事總經理	-	-	50	70	55	7	134	32	165	19	<b>532</b>
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	-	-	-	71	72	-	10	2	1	3	<b>159</b>
會計師／總會計主任／ 財務總監／總監	-	-	-	11	-	4	10	1	7	6	<b>39</b>
採購部經理	-	-	17	10	38	2	9	2	-	1	<b>79</b>
業務經理／營業部經理	-	-	2	226	159	25	-	54	6	-	<b>472</b>
餐廳經理	-	-	1406	1913	472	260	92	79	20	92	<b>4334</b>
行政經理	-	-	2	8	50	-	-	-	-	-	<b>60</b>
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	-	-	-	78	167	39	9	16	32	12	<b>353</b>
行政副經理／會所經理	-	-	-	-	5	2	3	-	7	3	<b>20</b>

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>經理／專業人員級（續）</b>											
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	-	-	-	17	-	10	-	9	77	11	124
市場拓展部經理	-	-	-	13	19	-	-	-	1	-	33
行政總廚師／糕餅總廚師	-	-	-	51	4	52	53	12	8	8	188
總廚師	-	-	67	103	278	5	18	7	50	15	543
糕餅師	-	-		20	11	3	54	1	-	13	102
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	-	-	51	56	7	-	8	-	-	8	130
其他	-	-	5	-	16	5	4	24	-	75	129
<b>小 計</b>	-	-	1600	2647	1353	414	404	239	374	266	7297
<b>督導員級</b>											
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	-	18	32	58	3	-	-	-	-	4	115
公共關係部主管／營業部主管	-	-	176	32	12	-	-	-	-	-	220
會計主管（應付帳／應收帳）	-	30	112	206	6	-	7	-	-	1	362

<div>月 入</div> <div>職 稱</div>	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>督導員級（續）</b>											
倉務監督	-	-	32	3	-	-	-	-	-	-	35
保養部主管／技術監督	-	-	-	15	3	-	-	-	-	3	21
中菜館、酒樓主管／副經理	-	12	280	391	28	38	12	-	-	2	763
樓面部領班／總管	-	26	851	394	53	20	-	-	-	-	1344
酒吧主管	-	-	89	2	-	-	-	-	-	-	91
樓面部部長／部長	-	764	4370	752	159	-	-	-	-	151	6196
砵板	-	-	209	651	146	13	12	6	-	3	1040
水檯／魚王	-	19	651	272	8	-	-	-	-		950
二砵	-	6	628	482	26	6	-	-	-	6	1154
頭鑊	-	-	169	668	403	23	4	-	6	6	1279
點心總廚	-	-	109	519	245	5	6	-	-	-	884
二廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	28	1124	1348	52	6	-	-	-	9	2567
上什／打荷／普通廚師	-	455	1616	371	90	-	-	-	-	8	2540
燒烤廚師	-	-	720	617	104	-	-	-	-	3	1444

<div>月 入</div> <div>職 稱</div>	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>督導員級（續）</b>											
特色菜總廚師 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
傳菜部部長	-	151	507	11	2	-	-	-	-	2	673
公共關係主任	-	173	52	-	-	-	-	-	-	-	225
保安主任	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	4
酒吧經理	-	33	287	330	41	-	-	14	-	42	747
餐廳領班	-	1095	5205	640	222	-	-	-	-	73	7235
成本統計總監／主任	-	58	-	7	1	-	-	-	-	2	68
營業部主管	-	-	8	2	10	-	-	-	-	2	22
總出納員	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	4
冷盤總廚師／高級廚師	-	67	1585	1108	320	150	-	-	-	149	3379
其他	-	55	198	54	-	-	-	-	-	100	407
<b>小 計</b>	-	<b>2992</b>	<b>19010</b>	<b>8937</b>	<b>1936</b>	<b>261</b>	<b>41</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>568</b>	<b>33771</b>

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>技工／操作工級</b>											
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 (麵糰、餛飩)	-	263	3385	684	-	-	-	-	-	7	<b>4339</b>
幫上什／蔬菜廚師	-	281	480	12	-	-	-	-	-	-	<b>773</b>
蔬菜廚師助手	76	117	52	2	-	-	-	-	-	4	<b>251</b>
特色菜廚師 (如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式)	-	-	83	40	-	-	-	-	-	-	<b>123</b>
三廚(砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	24	681	2095	747	-	6	-	-	-	20	<b>3573</b>
見習廚師／四廚／初級廚師或以下 (砵板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤)	1107	10784	7356	1021	-	-	-	-	-	280	<b>20548</b>
工程人員(如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工)	2	28	78	6	-	-	-	-	-	-	<b>114</b>
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	456	3121	8056	3045	10	-	-	-	-	132	<b>14820</b>
工程部技工 (如：空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工)	-	-	21	12	-	-	-	-	-	5	<b>38</b>

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>											
電話接線生	59	11	-	2	-	-	-	-	-	-	72
制服及布草服務員／侍應生／ 衣帽間侍應生	112	99	18	-	-	-	-	-	-	27	256
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	11965	13139	517	-	-	-	-	-	-	269	25890
調酒員／水吧部長／水吧服務員／ 冷飲櫃領班／咖啡師	237	1085	371	92	14	-	-	-	-	45	1844
接待員／知客／侍應生	9199	22988	6998	252	-	-	-	-	-	547	39984
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	1633	1900	76	2	-	-	-	-	-	86	3697
出納員／樓面出納員	2723	4909	395	79	88	-	-	-	-	-	8194
保安員／護衛員／代客泊車員	213	117	-	-	-	-	-	-	-	28	358
送外賣員／外賣服務員	586	700	-	-	-	-	-	-	-	-	1286
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	2948	7562	2382	121	-	-	-	-	-	77	13090
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	68	5	-	-	-	-	-	-	1	74
酒管事	-	-	50	1	-	50	-	-	-	3	104

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>											
其他	24	54	234	6	-	-	-	-	-	-	318
<b>小 計</b>	<b>31364</b>	<b>67907</b>	<b>32652</b>	<b>6124</b>	<b>112</b>	<b>56</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1531</b>	<b>139746</b>
<b>文員及其他員工級</b>											
會計部文員／出納員／ 飲食部出納員	90	382	347	24	-	-	-	-	-	5	848
人力資源部文員／人事部文員／ 人事部助理／寫字樓文員	4	93	60	-	-	-	-	-	-	21	178
出納主任	44	16	14	9	-	-	-	-	-	-	83
貨倉及收貨文員／採購部文員／ 品質控制文員	14	236	105	7	-	-	-	-	-	3	365
秘書	2	-	15	13	2	-	-	-	-	5	37
打字員／辦公室助理員／信差	5	4	-	-	-	-	-	-	-	1	10
其他	1	108	2	-	-	-	-	-	-	275	386
<b>小 計</b>	<b>160</b>	<b>839</b>	<b>543</b>	<b>53</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>310</b>	<b>1907</b>
<b>總 計</b>	<b>31524</b>	<b>71738</b>	<b>53805</b>	<b>17761</b>	<b>3403</b>	<b>731</b>	<b>445</b>	<b>259</b>	<b>380</b>	<b>2675</b>	<b>182721</b>



表 4.1：按月入幅度分布的僱員人數

(受訓者／學徒除外)

門類 1：中式酒樓

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>經理／專業人員級</b>											
總經理／董事總經理	-	-	-	70	39	7	80	32	40	12	<b>280</b>
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	-	-	-	71	20	-	8	-	-	-	<b>99</b>
會計師／總會計主任／ 財務總監	-	-	-	11	-	-	6	-	6	-	<b>23</b>
採購部經理	-	-	17	7	11	2	8	-	-	-	<b>45</b>
業務經理／營業部經理	-	-	2	226	159	23	-	54	6	-	<b>470</b>
餐廳經理	-	-	95	612	319	133	18	18	18	-	<b>1213</b>
行政經理	-	-	2	8	50	-	-	-	-	-	<b>60</b>
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	-	-	-	78	167	38	7	6	32	-	<b>328</b>
其他	-	-	-	-	-	5	4	8	-	-	<b>17</b>
<b>小 計</b>	-	-	<b>116</b>	<b>1083</b>	<b>765</b>	<b>208</b>	<b>131</b>	<b>118</b>	<b>102</b>	<b>12</b>	<b>2535</b>

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>督導員級</b>											
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	-	-	11	5	-	-	-	-	-	-	16
公共關係部主管／營業部主管	-	-	174	32	12	-	-	-	-	-	218
會計主管（應付帳／應收帳）	-	30	101	24	-	-	-	-	-	-	155
倉務監督	-	-	32	3	-	-	-	-	-	-	35
中菜館、酒樓主管／副經理	-	12	280	389	28	38	12	-	-	-	759
樓面部領班／總管	-	26	849	388	44	20	-	-	-	-	1327
酒吧主管	-	-	89	2	-	-	-	-	-	-	91
樓面部部長	-	212	3136	460	2	-	-	-	-	-	3810
砵板	-	-	209	649	140	-	12	6	-	-	1016
水檯／魚王	-	19	649	268	-	-	-	-	-	-	936
二砵	-	6	628	474	12	6	-	-	-	-	1126
頭鑊	-	-	169	667	399	15	4	-	6	-	1260
點心總廚	-	-	107	517	241	2	6	-	-	-	873
二廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	28	1114	1291	50	6	-	-	-	-	2489

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>督導員級（續）</b>											
上什／打荷／普通廚師	-	455	1602	362	78	-	-	-	-	-	2497
燒烤廚師	-	-	653	609	97	-	-	-	-	-	1359
特色菜總廚師 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
傳菜部部長	-	151	507	6	2	-	-	-	-	-	666
其他	-	17	37	54	-	-	-	-	-	-	108
<b>小 計</b>	-	<b>956</b>	<b>10347</b>	<b>6201</b>	<b>1105</b>	<b>87</b>	<b>34</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	-	<b>18742</b>
<b>技工／操作工級</b>											
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 （麵糰、辦餡）	-	263	3377	671	-	-	-	-	-	-	4311
幫上什／蔬菜廚師	-	281	474	12	-	-	-	-	-	-	767
蔬菜廚師助手	76	117	52	-	-	-	-	-	-	-	245
特色菜廚師 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	-	-	83	40	-	-	-	-	-	-	123
三廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	24	681	2080	703	-	6	-	-	-	-	3494

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>											
見習廚師／四廚／初級廚師或以下 （砵板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤）	72	1014	1466	43	-	-	-	-	-	-	2595
工程人員（如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工）	2	28	44	6	-	-	-	-	-	-	80
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	4
電話接線生	10	1	-	-	-	-	-	-	-	-	11
制服及布草服務員	108	90	6	-	-	-	-	-	-	-	204
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	4913	7016	306	-	-	-	-	-	-	-	12235
調酒員／水吧部長／水吧服務員	170	232	102	-	-	-	-	-	-	-	504
接待員／知客／侍應生	1510	10809	2490	10	-	-	-	-	-	-	14819
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	944	1108	66	-	-	-	-	-	-	-	2118
出納員	1473	1116	105	12	38	-	-	-	-	-	2744
保安員／護衛員／代客泊車員	164	108	-	-	-	-	-	-	-	-	272
外賣服務員	56	8	-	-	-	-	-	-	-	-	64

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>											
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	216	337	6	-	-	-	-	-	-	-	559
其他	6	39	48	6	-	-	-	-	-	-	99
小 計	9744	23248	10709	1503	38	6	-	-	-	-	45248
<b>文員及其他員工級</b>											
會計部文員／出納員	74	257	144	24	-	-	-	-	-	-	499
人力資源部文員／人事部文員／ 人事部助理／寫字樓文員	4	76	32	-	-	-	-	-	-	-	112
出納主任	44	16	14	9	-	-	-	-	-	-	83
貨倉及收貨文員／採購部文員	14	230	87	4	-	-	-	-	-	-	335
秘書	2	-	-	6	-	-	-	-	-	-	8
其他	-	8	-	-	-	-	-	-	-	-	8
小 計	138	587	277	43	-	-	-	-	-	-	1045
總 計	9882	24791	21449	8830	1908	301	165	124	108	12	67570

表 4.2：按月入幅度分布的僱員人數

(受訓者／學徒除外)

門類 2：非中式酒樓

<div>月 入</div> <div>職 稱</div>	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>經理／專業人員級</b>											
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
總經理／董事總經理	-	-	50	-	-	-	54	-	100	2	206
行政副經理／會所經理	-	-	-	-	4	-	3	-	2	-	9
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	-	-	-	-	52	-	-	-	-	-	52
總會計主任／財務總監／總監	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	-	-	-	-	-	-	-	3	71	-	74
市場拓展部經理	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2
餐廳經理	-	-	571	769	108	117	70	50	2	52	1739
行政總廚師／糕餅總廚師	-	-	-	51	3	50	50	-	5	-	159
總廚師	-	-	67	59	243	4	3	-	50	2	428

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>經理／專業人員級（續）</b>											
糕餅師	-	-	-	14	-	-	50	-		2	66
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	-	-	51	50	-	-	-	-	-	2	103
其他	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	5
<b>小 計</b>	-	-	744	943	412	171	232	55	230	60	2847
<b>督導員級</b>											
樓面部領班／總管	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2
砵板	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2
水檯／魚王	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
二砵	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
點心總廚	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2
二廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
上什／打荷／普通廚師	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	6
燒烤廚師	-	-	67	2	-	-	-	-	-	-	69

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>督導員級（續）</b>											
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	-	-	-	50	-	-	-	-	-	1	51
會計主管（應付帳／應收帳）	-	-	6	152	-	-	7	-	-	-	165
公共關係主任	-	-	50	-	-	-	-	-	-	-	50
保養部主管／技術監督	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2
酒吧經理	-	-	-	2	5	-	-	-	-	1	8
餐廳領班	-	415	2349	595	207	-	-	-	-	50	3616
成本統計總監／主任	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4
部長	-	251	1042	175	117	-	-	-	-	54	1639
營業部主管	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2
冷盤總廚師／高級廚師	-	67	1036	937	262	150	-	-	-	61	2513
其他	-	-	50	-	-	-	-	-	-	-	50
小 計	-	733	4610	1923	597	150	7	-	-	167	8187
<b>技工／操作工級</b>											
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 （麵糰、辦餡）	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2



職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>											
蔬菜廚師助手	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤）	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4
見習廚師／四廚／初級廚師或以下 （砵板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、麵檔、粥檔、冷盤）	644	5832	4402	756	-	-	-	-	-	157	11791
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	286	2317	5925	2698	-	-	-	-	-	62	11288
工程部技工 （如：空氣調節系統技工、電工、打磨裝配工、機械工）	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	6
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／管事／傳菜員／洗手間清潔員	4804	4061	189	-	-	-	-	-	-	76	9130
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	558	482	4	2	-	-	-	-	-	20	1066
接待員／侍應生	4610	10326	4012	209	-	-	-	-	-	222	19379
保安員	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	6
電話接線生	49	-	-	-	-	-	-	-	-	-	49
飲食部管倉員／管倉員／貨倉及收貨文員	-	56	2	-	-	-	-	-	-	-	58

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>											
樓面出納員	683	1581	261	67	50	-	-	-	-	-	2642
酒管事	-	-	50	-	-	50	-	-	-	1	101
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	67	250	64	50	14	-	-	-	-	2	447
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	873	2288	2137	79	-	-	-	-	-	71	5448
送外賣員／外賣服務員	298	261	-	-	-	-	-	-	-	-	559
制服及布草侍應生／衣帽間侍應生	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2	4
其他	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-	15
<b>小 計</b>	<b>12875</b>	<b>27474</b>	<b>17052</b>	<b>3869</b>	<b>64</b>	<b>50</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>613</b>	<b>61997</b>
<b>文員及其他員工級</b>											
會計部文員／飲食部出納員	-	100	174	-	-	-	-	-	-	-	274
人事部文員／寫字樓文員	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	3
採購部文員／品質控制文員	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
秘書	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
打字員／辦公室助理員／信差	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2

<div>月 入</div> <div>職 稱</div>	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
文員及其他員工級（續）											
其他	-	100	-	-	-	-	-	-	-	-	100
小 計	-	202	177	4	-	-	-	-	-	-	383
總 計	12875	28409	22583	6739	1073	371	239	55	230	840	73414

表 4.3 : 按月入幅度分布的僱員人數

(受訓者／學徒除外)

門類 3 : 快餐店

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>經理／專業人員級</b>											
總經理／董事總經理	-	-	-	-	-	-	-	-	16	-	16
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	-	-	-	17	-	10	-	-	-	-	27
採購部經理	-	-	-	-	25	-	-	-	-	-	25
市場拓展部經理	-	-	-	-	16	-	-	-	-	-	16
餐廳經理	-	-	596	520	28	-	-	-	-	1	1145
糕餅師	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	10
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 (如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式)	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	5
其他	-	-	-	-	10	-	-	16	-	75	101
<b>小 計</b>	-	-	596	537	94	10	-	16	16	76	1345

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>督導員級</b>											
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	-	18	16	-	-	-	-	-	-	-	34
會計主管（應付帳／應收帳）	-	-	-	25	-	-	-	-	-	-	25
公共關係主任	-	173	-	-	-	-	-	-	-	-	173
餐廳領班	-	272	1866	25	5	-	-	-	-	4	2172
成本統計總監／主任	-	32	-	-	-	-	-	-	-	-	32
部長	-	-	25	-	10	-	-	-	-	-	35
營業部主管	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	5
總出納員	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	450	115	-	-	-	-	-	-	565
其他	-	5	106	-	-	-	-	-	-	100	211
小 計	-	502	2463	165	20	-	-	-	-	104	3254
<b>技工／操作工級</b>											
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	170	76	1536	10	10	-	-	-	-	-	1802
初級廚師或以下	25	2085	342	67	-	-	-	-	-	-	2519

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>											
工程部技工 （如：空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工）	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
調酒員／水吧部長／水吧服務員／ 冷飲櫃領班／咖啡師	-	32	-	-	-	-	-	-	-	-	32
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	12	-	-	-	-	-	-	-	-	12
樓面出納員	248	1314	25	-	-	-	-	-	-	-	1587
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	349	3315	169	-	-	-	-	-	-	-	3833
送外賣員／外賣服務員	41	32		-	-	-	-	-	-	-	73
接待員／侍應生	100	259	20	-	-	-	-	-	-	-	379
初級侍應生	-	71	-	-	-	-	-	-	-	-	71
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	718	1497	-	-	-	-	-	-	-	-	2215
制服及布草侍應生／衣帽間侍應生	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
其他	16	-	186	-	-	-	-	-	-	-	202
<b>小 計</b>	<b>1669</b>	<b>8693</b>	<b>2279</b>	<b>77</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>12728</b>

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>文員及其他員工級</b>											
會計部文員／飲食部出納員	16	25	-	-	-	-	-	-	-	-	41
人事部文員／寫字樓文員	-	17	-	-	-	-	-	-	-	-	17
採購部文員／品質控制文員	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	5
秘書	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	10
打字員／辦公室助理員／信差	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
其他	1	-	-	-	-	-	-	-	-	275	276
<b>小 計</b>	<b>22</b>	<b>42</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>275</b>	<b>354</b>
<b>總 計</b>	<b>1691</b>	<b>9237</b>	<b>5353</b>	<b>779</b>	<b>124</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>455</b>	<b>17681</b>

表 4.4 : 按月入幅度分布的僱員人數

(受訓者／學徒除外)

門類 4 : 提供飲料場所

<div>月 入</div> <div>職 稱</div>	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>經理／專業人員級</b>											
總經理／董事總經理	-	-	-	-	16	-	-	-	-	-	16
餐廳經理	-	-	66	-	16	-	-	-	-	-	82
總廚師	-	-	-	33	33	-	-	-	-	-	66
小 計	-	-	66	33	65	-	-	-	-	-	164
<b>督導員級</b>											
酒吧經理	-	33	287	323	34	-	-	14	-	33	724
餐廳領班	-	166	724	-	-	-	-	-	-	-	890
部長	-	67	106	-	14	-	-	-	-	-	187
其他	-	33	-	-	-	-	-	-	-	-	33
小 計	-	299	1117	323	48	-	-	14	-	33	1834
<b>技工／操作工級</b>											
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	115	66	-	-	-	-	-	-	-	181



職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>											
初級廚師或以下	33	100	108	33	-	-	-	-	-	-	274
保安員	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	42
樓面出納員	67	236	-	-	-	-	-	-	-	-	303
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	-	570	176	42	-	-	-	-	-	33	821
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	469	734	66	42	-	-	-	-	-	-	1311
送外賣員／外賣服務員	33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	33
接待員／侍應生	1268	692	129	33	-	-	-	-	-	33	2155
初級侍應生	-	133	-	-	-	-	-	-	-	33	166
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	165	61	-	-	-	-	-	-	-	-	226
<b>小 計</b>	<b>2077</b>	<b>2641</b>	<b>545</b>	<b>150</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>99</b>	<b>5512</b>
<b>總 計</b>	<b>2077</b>	<b>2940</b>	<b>1728</b>	<b>506</b>	<b>113</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>132</b>	<b>7510</b>

表 4.5 : 按月入幅度分布的僱員人數

(受訓者／學徒除外)

門類 5 : 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動

<div>月 入</div> <div>職 稱</div>	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>經理／專業人員級</b>											
採購部經理	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
市場拓展部經理	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	13
餐廳經理	-	-	78	2	-	-	-	-	-	-	80
<b>小 計</b>	-	-	<b>78</b>	<b>16</b>	-	-	-	-	-	-	<b>94</b>
<b>督導員級</b>											
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
會計主管（應付帳／應收帳）	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
餐廳領班	-	238	261	12	-	-	-	-	-	-	511
成本統計總監／主任	-	26	-	-	-	-	-	-	-	-	26
部長	-	234	13	-	-	-	-	-	-	-	247
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	79	33	-	-	-	-	-	-	112

<div>月 入</div> <div>職 稱</div>	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>督導員級（續）</b>											
其他	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
<b>小 計</b>	-	<b>498</b>	<b>356</b>	<b>45</b>	-	-	-	-	-	-	<b>899</b>
<b>技工／操作工級</b>											
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	610	464	299	-	-	-	-	-	-	1373
初級廚師或以下	333	1712	986	120	-	-	-	-	-	-	3151
樓面出納員	252	662	-	-	-	-	-	-	-	-	914
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	1041	888	-	-	-	-	-	-	-	-	1929
送外賣員／外賣服務員	158	399	-	-	-	-	-	-	-	-	557
接待員／侍應生	1711	865	-	-	-	-	-	-	-	-	2576
初級侍應生	130	100	-	-	-	-	-	-	-	-	230
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	1294	322	-	-	-	-	-	-	-	-	1616
其他	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
<b>小 計</b>	<b>4921</b>	<b>5558</b>	<b>1450</b>	<b>419</b>	-	-	-	-	-	-	<b>12348</b>

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>文員及其他員工級</b>											
人事部文員／寫字樓文員	-	-	25	-	-	-	-	-	-	-	25
<b>小 計</b>	-	-	<b>25</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>25</b>
<b>總 計</b>	<b>4921</b>	<b>6056</b>	<b>1909</b>	<b>480</b>	-	-	-	-	-	-	<b>13366</b>

表 4.6：按月入幅度分布的僱員人數

(受訓者／學徒除外)

門類 6：附加樣本

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>經理／專業人員級</b>											
總經理／董事總經理	-	-	-	-	-	-	-	-	9	5	14
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	-	-	-	-	-	-	2	2	1	3	8
會計師／總會計主任／ 財務總監／總監	-	-	-	-	-	4	2	1	1	6	14
業務經理／營業部經理	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2
餐廳經理	-	-	-	10	1	10	4	11	-	39	75
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	-	-	-	-	-	1	2	8	-	12	23
行政副經理／會所經理	-	-	-	-	1	2	-	-	5	3	11
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	-	-	-	-	-	-	-	6	6	11	23
採購部經理	-	-	-	2	2	-	1	2	-	1	8
市場拓展部經理	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	2

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>經理／專業人員級（續）</b>											
行政總廚師／糕餅總廚師	-	-	-	-	1	2	3	12	3	8	29
總廚師	-	-	-	11	2	1	15	7	-	13	49
糕餅師	-	-	-	6	1	3	4	1	-	11	26
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	-	-	-	6	2	-	8	-	-	6	22
其他	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	6
<b>小 計</b>	-	-	-	<b>35</b>	<b>17</b>	<b>25</b>	<b>41</b>	<b>50</b>	<b>26</b>	<b>118</b>	<b>312</b>
<b>督導員級</b>											
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	-	-	4	3	3	-	-	-	-	3	13
公共關係部主管／營業部主管	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2
會計主管（應付帳／應收帳）	-	-	4	5	6	-	-	-	-	1	16
保養部主管／技術監督	-	-	-	15	1	-	-	-	-	3	19
中菜館、酒樓主管／副經理	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	4
樓面部領班／總管	-	-	-	6	9	-	-	-	-	-	15

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>督導員級（續）</b>											
樓面部部長／部長	-	-	48	117	16	-	-	-	-	97	278
砵板	-	-	-	2	4	13	-	-	-	3	22
水檯／魚王	-	-	2	2	8	-	-	-	-	-	12
二砵	-	-	-	6	14	-	-	-	-	6	26
頭鑊	-	-	-	1	4	8	-	-	-	6	19
點心總廚	-	-	2	2	2	3	-	-	-	-	9
二廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	10	55	2	-	-	-	-	9	76
上什／打荷／普通廚師	-	-	8	9	12	-	-	-	-	8	37
燒烤廚師	-	-	-	6	7	-	-	-	-	3	16
特色菜總廚師 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
傳菜部部長	-	-	-	5	-	-	-	-	-	2	7
公共關係主任	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2
保安主任	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	4

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>督導員級（續）</b>											
酒吧經理	-	-	-	5	2	-	-	-	-	8	15
餐廳領班	-	4	5	8	10	-	-	-	-	19	46
成本統計總監／主任	-	-	-	3	1	-	-	-	-	2	6
營業部主管	-	-	6	2	5	-	-	-	-	2	15
總出納員	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	20	23	58	-	-	-	-	88	189
其他	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	4
<b>小 計</b>	-	<b>4</b>	<b>117</b>	<b>280</b>	<b>166</b>	<b>24</b>	-	-	-	<b>264</b>	<b>855</b>
<b>技工／操作工級</b>											
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 （麵糰、辦餡）	-	-	8	11	-	-	-	-	-	7	26
幫上什／蔬菜廚師	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	6
蔬菜廚師助手	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	4
三廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	15	40	-	-	-	-	-	20	75



職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>											
見習廚師／四廚／初級廚師或以下 （砵板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤）	-	41	52	2	-	-	-	-	-	123	218
工程人員（如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工）	-	-	34	-	-	-	-	-	-	-	34
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	3	61	38	-	-	-	-	-	70	172
工程部技工 （如：空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工）	-	-	14	12	-	-	-	-	-	5	31
電話接線生	-	10	-	2	-	-	-	-	-	-	12
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	71	182	22	-	-	-	-	-	-	193	468
調酒員／水吧部長／水吧服務員／ 冷飲櫃領班／咖啡師	-	1	29	-	-	-	-	-	-	10	40
接待員／知客／侍應生	-	37	347	-	-	-	-	-	-	292	676
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	1	6	6	-	-	-	-	-	-	33	46
出納員／樓面出納員	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	4
保安員／護衛員／代客泊車員	4	6	-	-	-	-	-	-	-	28	38

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>											
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	-	3	-	-	-	-	-	-	1	4
酒管事	-	-	-	1	-	-	-	-	-	2	3
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	-	-	4	-	-	-	-	-	-	6	10
制服及布草服務員／侍應生／ 衣帽間侍應生	2	7	12	-	-	-	-	-	-	25	46
<b>小 計</b>	<b>78</b>	<b>293</b>	<b>617</b>	<b>106</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>819</b>	<b>1913</b>
<b>文員及其他員工級</b>											
會計部文員／出納員／ 飲食部出納員	-	-	29	-	-	-	-	-	-	5	34
貨倉及收貨文員／採購部文員／ 品質控制文員	-	6	13	1	-	-	-	-	-	3	23
人事部文員／寫字樓文員	-	-	-	-	-	-	-	-	-	21	21
秘書	-	-	5	5	2	-	-	-	-	5	17
打字員／辦公室助理員／信差	-	2	-	-	-	-	-	-	-	1	3
其他	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2

職 稱 \ 月 入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
文員及其他員工級（續）											
小 計	-	8	49	6	2	-	-	-	-	35	100
總 計	78	305	783	427	185	49	41	50	26	1236	3180

表 5：根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數

飲食業  
(門類 1-6)

職 稱 \ 每月收入幅度	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	總 計
<b>督導員級</b>				
樓面部部長／部長	-	6	-	6
小 計	-	6	-	6
<b>技工／操作工級</b>				
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	2	-	2
見習廚師／四廚／初級廚師或以下 (砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤)	195	10	6	211
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	194	234	6	434
接待員／侍應生	272	215	54	541
出納員／樓面出納員	17	6	12	35
保安員／護衛員／代客泊車員	6	-	-	6
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	67	-	67	134
送外賣員／外賣服務員	-	100	-	100
初級侍應生	15	-	-	15
制服及布草侍應生／衣帽間侍應生	-	2	-	2
其他	6	-	-	6
小 計	772	569	145	1486
<b>文員及其他員工級</b>				
會計部文員／出納員	55	19	-	74
小 計	55	19	-	74
總 計	827	594	145	1566

表 5.1 : 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數

門類 1 : 中式酒樓

職 稱 \ 每月收入幅度	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	總 計
<b>督導員級</b>				
樓面部部長	-	4	-	4
小 計	-	4	-	4
<b>技工／操作工級</b>				
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	2	-	2
見習廚師／四廚／初級廚師或以下 (砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤)	-	10	6	16
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	59	-	6	65
侍應生	58	200	54	312
出納員	-	6	12	18
保安員／護衛員／代客泊車員	6	-	-	6
其他	6	-	-	6
小 計	129	218	78	425
<b>文員及其他員工級</b>				
會計部文員／出納員	55	19	-	74
小 計	55	19	-	74
總 計	184	241	78	503

表 5.2 : 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數

門類 2 : 非中式酒樓

職 稱 \ 每月收入幅度	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	總 計
<b>技工／操作工級</b>				
初級廚師或以下	67	-	-	<b>67</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	67	-	-	<b>67</b>
送外賣員／外賣服務員	-	100	-	<b>100</b>
接待員／侍應生	102	15	-	<b>117</b>
初級侍應生	15	-	-	<b>15</b>
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	67	167	-	<b>234</b>
<b>小 計</b>	<b>318</b>	<b>282</b>	<b>-</b>	<b>600</b>
<b>總 計</b>	<b>318</b>	<b>282</b>	<b>-</b>	<b>600</b>

表 5.3 : 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數

門類 3 : 快餐店

職 稱 \ 每月收入幅度	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	總 計
<b>技工／操作工級</b>				
初級廚師或以下	128	-	-	128
樓面出納員	17	-	-	17
接待員／侍應生	112	-	-	112
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	68	-	-	68
<b>小 計</b>	<b>325</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>325</b>
<b>總 計</b>	<b>325</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>325</b>

表 5.4 : 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數

門類 5 : 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動

職 稱 \ 每月收入幅度	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	總 計
<b>技工／操作工級</b>				
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	-	-	67	67
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	67	-	67
小 計	-	67	67	134
總 計	-	67	67	134



表 5.5 : 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數

門類 6 : 附加樣本

職 稱 \ 每月收入幅度	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	總 計
<b>督導員級</b>				
部長	-	2	-	2
小 計	-	2	-	2
<b>技工／操作工級</b>				
制服及布草侍應生／衣帽間侍應生	-	2	-	2
小 計	-	2	-	2
總 計	-	4	-	4

表 6：根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數

飲食業  
(門類 1-6)

職 稱 \ 日薪幅度	\$100 或以下	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	總 計
<b>督導員級</b>							
樓面部部長	-	-	-	-		4	4
二砵	-	-	-	-	18	-	18
二廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	-	-	-	38	2	40
上什／打荷／普通廚師	-	-	-	-	4	2	6
燒烤廚師	-	-	-	-	5	-	5
<b>小 計</b>	-	-	-	-	65	8	73
<b>技工／操作工級</b>							
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 (麵糰、餡餡)	-	-	-	-	1	-	1
幫上什／蔬菜廚師	-	-	-	-	12	-	12
蔬菜廚師助手	-	-	6	-		-	6
三廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	-	-	-	18	-	18
見習廚師／四廚／初級廚師或以下 (砵板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、麵檔、粥檔、冷盤)	68	150	8	-	40	-	266
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	10	121	174	-	-	305
接待員／侍應生	285	105	557	102	10	-	1059
堂前小食處理員	-	-	-	4	-	-	4
<b>小 計</b>	353	265	692	280	81	-	1671
<b>總 計</b>	353	265	692	280	146	8	1744

表 6.1 : 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 1 : 中式酒樓

職 稱 \ 日薪幅度	\$100 或以下	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	Total
<b>督導員級</b>							
樓面部部長	-	-	-	-	-	4	4
二砵	-	-	-	-	18	-	18
二廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	-	-	-	36	2	38
上什／打荷／普通廚師	-	-	-	-	-	2	2
燒烤廚師	-	-	-	-	5	-	5
<b>小 計</b>	-	-	-	-	59	8	67
<b>技工／操作工級</b>							
幫上什／蔬菜廚師	-	-	-	-	12	-	12
蔬菜廚師助手	-	-	6	-	-	-	6
三廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	-	-	-	12	-	12
見習廚師／四廚或以下 (砵板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、麵檔、粥檔、冷盤)	-	-	6	-	40	-	46
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	10	54	22	-	-	86
侍應生	-	38	436	76	10	-	560
堂前小食處理員	-	-	-	4	-	-	4
<b>小 計</b>	-	48	502	102	74	-	726
<b>總 計</b>	-	48	502	102	133	8	793

表 6.2 : 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 2 : 非中式酒樓

職 稱 \ 日薪幅度	\$100 或以下	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	總 計
<b>技工／操作工級</b>							
初級廚師或以下	68	150	-	-		-	218
接待員／侍應生	285	67	117	-	-	-	469
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	-	67	150	-	-	217
<b>小 計</b>	<b>353</b>	<b>217</b>	<b>184</b>	<b>150</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>904</b>
<b>總 計</b>	<b>353</b>	<b>217</b>	<b>184</b>	<b>150</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>904</b>

表 6.3 : 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 6 : 附加樣本

日薪幅度 職 稱	\$100 或以下	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	總 計
<b>督導員級</b>							
二廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	-	-	-	2	-	2
上什／打荷／普通廚師	-	-	-	-	4	-	4
<b>小 計</b>	-	-	-	-	6	-	6
<b>技工／操作工級</b>							
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	-	-	-	1	-	1
三廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	-	-	-	6	-	6
初級廚師或以下	-	-	2	-	-	-	2
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	-	-	2	-	-	2
接待員／侍應生	-	-	4	26	-	-	30
<b>小 計</b>	-	-	6	28	7	-	41
<b>總 計</b>	-	-	6	28	13	-	47

表 7：根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數

飲食業

(門類 1-6)

時薪幅度 職 稱	\$28 - \$40	\$41 - \$60	拒絕回答	總 計
<b>督導員級</b>				
樓面部部長／部長	-	17	-	17
公共關係主任	-	7	-	7
冷盤總廚師／高級廚師	-	138	-	138
小 計	-	162	-	162
<b>技工／操作工級</b>				
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤）	18	58	-	76
見習廚師／四廚／初級廚師或以下（砵板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、麵檔、粥檔、冷盤）	2176	246	-	2422
工程人員（如：機械技工／木工／空氣調節系統技工／電工／喉管工）	-	18	-	18
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	871	60	-	931
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／管事／傳菜員／洗手間清潔員	11227	138	5	11370
接待員／知客／侍應生	10541	2661	4	13206
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	767	133	-	900
出納員／樓面出納員	6488	-	44	6532

<div>時薪幅度</div> <div>職 稱</div>	\$28 - \$40	\$41 - \$60	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>				
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	10980	130	43	<b>11153</b>
電話接線生	11	-	-	<b>11</b>
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	605	110	4	<b>719</b>
送外賣員／外賣服務員	2222	36	-	<b>2258</b>
制服及布草侍應生／衣帽間侍應生	4	-	-	<b>4</b>
其他	68	-	-	<b>68</b>
<b>小 計</b>	<b>45978</b>	<b>3590</b>	<b>100</b>	<b>49668</b>
<b>文員及其他員工級</b>				
會計部文員／飲食部出納員	51	-	-	<b>51</b>
<b>小 計</b>	<b>51</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>51</b>
<b>總 計</b>	<b>46029</b>	<b>3752</b>	<b>100</b>	<b>49881</b>

表 7.1：根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 1：中式酒樓

時薪幅度 職 稱	\$28 - \$40	\$41 - \$60	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級</b>				
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤）	18	-	-	<b>18</b>
見習廚師／四廚或以下 （砵板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、麵檔、粥檔、冷盤）	24	20	-	<b>44</b>
工程人員（如：機械技工／木工／空氣調節系統技工／電工／喉管工）	-	18	-	<b>18</b>
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／管事／傳菜員／洗手間清潔員	809	80	-	<b>889</b>
接待員／知客／侍應生	1920	987	-	<b>2907</b>
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	160	-	-	<b>160</b>
出納員	58	-	-	<b>58</b>
堂前小食處理員	4	-	-	<b>4</b>
<b>小 計</b>	<b>2993</b>	<b>1105</b>	-	<b>4098</b>
<b>總 計</b>	<b>2993</b>	<b>1105</b>	-	<b>4098</b>



表 7.2 : 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數

表 2 : 非中式酒樓

時薪幅度 職 稱	\$28 - \$40	\$41 - \$60	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級</b>				
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	704	50	-	<b>754</b>
初級廚師或以下	1836	139	-	<b>1975</b>
電話接線生	11	-	-	<b>11</b>
樓面出納員	378	-	-	<b>378</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	172	-	-	<b>172</b>
送外賣員／外賣服務員	476	-	-	<b>476</b>
接待員／侍應生	6597	712	-	<b>7309</b>
初級侍應生	607	13	-	<b>620</b>
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	2206	-	-	<b>2206</b>
<b>小 計</b>	<b>12987</b>	<b>914</b>	<b>-</b>	<b>13901</b>
<b>文員及其他員工級</b>				
會計部文員／飲食部出納員	51	-	-	<b>51</b>
<b>小 計</b>	<b>51</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>51</b>
<b>總 計</b>	<b>13038</b>	<b>914</b>	<b>-</b>	<b>13952</b>

表 7.3 : 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 3 : 快餐店

時薪幅度 職 稱	\$28 - \$40	\$41 - \$60	拒絕回答	總 計
<b>督導員級</b>				
公共關係主任	-	7	-	7
小 計	-	7	-	7
<b>技工／操作工級</b>				
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	33	-	-	33
初級廚師或以下	279	39	-	318
樓面出納員	5947	-	44	5991
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	405	-	4	409
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	9540	-	43	9583
送外賣員／外賣服務員	328	-	-	328
接待員／侍應生	649	15	4	668
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	7427	-	5	7432
小 計	24608	54	100	24762
總 計	24608	61	100	24769

表 7.4：根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 4：提供飲料場所

時薪幅度 職 稱	\$28 - \$40	\$41 - \$60	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級</b>				
初級廚師或以下	-	34	-	<b>34</b>
樓面出納員	66	-	-	<b>66</b>
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	200	102	-	<b>302</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	316	-	-	<b>316</b>
接待員／侍應生	369	533	-	<b>902</b>
初級侍應生	-	99	-	<b>99</b>
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	134	58	-	<b>192</b>
<b>小 計</b>	<b>1085</b>	<b>826</b>	-	<b>1911</b>
<b>總 計</b>	<b>1085</b>	<b>826</b>	-	<b>1911</b>

表 7.5 : 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 5 : 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動

時薪幅度 職 稱	\$28 - \$40	\$41 - \$60	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級</b>				
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	134	-	-	<b>134</b>
初級廚師或以下	37	-	-	<b>37</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	948	130	-	<b>1078</b>
送外賣員／外賣服務員	1418	36	-	<b>1454</b>
接待員／侍應生	1006	12	-	<b>1018</b>
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	419	-	-	<b>419</b>
其他	68	-	-	<b>68</b>
<b>小 計</b>	<b>4030</b>	<b>178</b>	-	<b>4208</b>
<b>總 計</b>	<b>4030</b>	<b>178</b>	-	<b>4208</b>

表 7.6 : 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 6 : 附加樣本

時薪幅度 職 稱	\$28 - \$40	\$41 - \$60	拒絕回答	總 計
<b>督導員級</b>				
樓面部部長／部長	-	17	-	17
冷盤總廚師／高級廚師	-	138	-	138
小 計	-	155	-	155
<b>技工／操作工級</b>				
三廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤）	-	58	-	58
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	10	-	10
初級廚師或以下	-	14	-	14
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／管事／傳菜員／洗手間清潔員	232	-	-	232
接待員／侍應生	-	402	-	402
出納員／樓面出納員	39	-	-	39
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	-	8	-	8
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	21	-	21
制服及布草侍應生／衣帽間侍應生	4	-	-	4
小 計	275	513	-	788
總 計	275	668	-	943

表 8：內部晉升人數

<div>職 級</div> <div>門 類</div>	由督導員 晉升至 經理／專業人員	由技工／操作工 晉升至 督導員	總 計
中式酒樓	36	677	713
非中式酒樓	6	217	223
快餐店	111	223	334
提供飲料場所	-	42	42
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	-	78	78
附加樣本	15	47	62
所有門類	168	1284	1452

表 9：過去十二個月新聘僱員人數

<div>職 級</div> <div>門 類</div>	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
中式酒樓	239	1360	10817	52	<b>12468</b>
非中式酒樓	104	437	15743	77	<b>16361</b>
快餐店	37	460	8363	35	<b>8895</b>
提供飲料場所	-	-	1544	-	<b>1544</b>
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	13	-	2301	-	<b>2314</b>
附加樣本	22	85	261	7	<b>375</b>
<b>所有門類</b>	<b>415</b>	<b>2342</b>	<b>39029</b>	<b>171</b>	<b>41957</b>

表 10：過去十二個月新聘無飲食業經驗的僱員人數

<div>職 級</div> <div>門 類</div>	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
中式酒樓	6	24	1980	16	2026
非中式酒樓	2	-	2790	-	2792
快餐店	-	-	3145	-	3145
提供飲料場所	-	-	357	-	357
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	-	-	677	-	677
附加樣本	-	-	14	-	14
所有門類	8	24	8963	16	9011



表 11：過去十二個月新招聘的應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生人數

門 類	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
中式酒樓	-	20	4	24
非中式酒樓	-	-	-	-
快餐店	145	1104	10	1259
提供飲料場所	-	-	-	-
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	-	-	-	-
附加樣本	2	2	-	4
<b>所有門類</b>	<b>147</b>	<b>1126</b>	<b>14</b>	<b>1287</b>

表 12：入職前具飲食業經驗的僱員人數（以平均年數計算）

門 類	經 驗 職 級	無經驗	一年以下	一年至 三年以下	三年至 五年以下	五年至十年	十年以上	不詳／ 拒絕回答	總 計
中式酒樓	經理／專業人員	-	-	72	603	1392	416	52	2535
	督導員	-	-	5580	8053	4458	117	534	18742
	技工／操作工	3679	8644	24991	4940	1205	-	1789	45248
	文員及其他員工	152	208	535	122	18	-	10	1045
	總 計	3831	8852	31178	13718	7073	533	2385	67570
非中式酒樓	經理／專業人員	-	-	132	1041	906	600	168	2847
	督導員	-	94	3089	3516	1171	50	267	8187
	技工／操作工	3805	13273	36645	4374	1435	406	2059	61997
	文員及其他員工	-	100	283	-	-	-	-	383
	總 計	3805	13467	40149	8931	3512	1056	2494	73414
快餐店	經理／專業人員	-	-	-	338	385	229	393	1345
	督導員	-	68	745	1574	196	-	671	3254
	技工／操作工	339	1011	5874	343	-	-	5161	12728
	文員及其他員工	17	320	16	1	-	-	-	354
	總 計	356	1399	6635	2256	581	229	6225	17681
提供飲料場所	經理／專業人員	-	-	99	-	32	33	-	164
	督導員	-	-	1332	223	159	-	120	1834
	技工／操作工	499	2857	1167	537	132	-	320	5512
	文員及其他員工	-	-	-	-	-	-	-	-
	總 計	499	2857	2598	760	323	33	440	7510

門 類	經 驗	無經驗	一年以下	一年至 三年以下	三年至 五年以下	五年至十年	十年以上	不詳／ 拒絕回答	總 計
	職 級								
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	經理／專業人員	-	-	38	16	-	-	40	94
	督導員	52	199	397	127	104	-	20	899
	技工／操作工	1940	3343	5105	924	536	-	500	12348
	文員及其他員工	-	13	12	-	-	-	-	25
	總 計	1992	3555	5552	1067	640	-	560	13366
附加樣本	經理／專業人員	-	-	-	36	204	58	14	312
	督導員	-	-	159	535	99	22	40	855
	技工／操作工	372	122	947	142	200	-	130	1913
	文員及其他員工	20	16	40	8	16	-	-	100
	總 計	392	138	1146	721	519	80	184	3180
所有門類	經理／專業人員	-	-	341	2034	2919	1336	667	7297
	督導員	52	361	11302	14028	6187	189	1652	33771
	技工／操作工	10634	29250	74729	11260	3508	406	9959	139746
	文員及其他員工	189	657	886	131	34	-	-	1907
	總 計	10875	30268	87258	27453	12648	1931	12288	182721

表 13：過去十二個月內接受訓練的僱員人數（以平均人日計算）

門 類	人 日	無	五日以下	五日至 十日以下	十日至 十五日	十五日 以上	不詳／ 拒絕回答	總 計
	職 級							
中式酒樓	經理／專業人員	1861	216	171	212	34	41	2535
	督導員	13617	1712	1593	868	532	420	18742
	技工／操作工	31774	4750	1525	3162	2720	1317	45248
	文員及其他員工	943	56	30	6	-	10	1045
	總 計	48195	6734	3319	4248	3286	1788	67570
非中式酒樓	經理／專業人員	1920	361	76	322	-	168	2847
	督導員	5781	1178	680	281	-	267	8187
	技工／操作工	45373	4802	4133	3929	1701	2059	61997
	文員及其他員工	359	14	10	-	-	-	383
	總 計	53433	6355	4899	4532	1701	2494	73414
快餐店	經理／專業人員	137	131	206	297	181	393	1345
	督導員	564	295	1682	17	25	671	3254
	技工／操作工	6310	217	-	425	615	5161	12728
	文員及其他員工	354	-	-	-	-	-	354
	總 計	7365	643	1888	739	821	6225	17681
提供飲料場所	經理／專業人員	66	98	-	-	-	-	164
	督導員	1029	652	-	-	33	120	1834
	技工／操作工	3402	1226	234	198	132	320	5512
	文員及其他員工	-	-	-	-	-	-	-
	總 計	4497	1976	234	198	165	440	7510

門 類	人 日	無	五日以下	五日至 十日以下	十日至 十五日	十五日 以上	不詳／ 拒絕回答	總 計
	職 級							
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	經理／專業人員	41	13	-	-	-	40	94
	督導員	628	118	67	-	66	20	899
	技工／操作工	10401	1064	383	-	-	500	12348
	文員及其他員工	12	13	-	-	-	-	25
	總 計	11082	1208	450	-	66	560	13366
附加樣本	經理／專業人員	139	124	21	14	-	14	312
	督導員	128	234	343	46	-	104	855
	技工／操作工	366	628	490	86	82	261	1913
	文員及其他員工	51	20	15	2	12	-	100
	總 計	684	1006	869	148	94	379	3180
所有門類	經理／專業人員	4164	943	474	845	215	656	7297
	督導員	21747	4189	4365	1212	656	1602	33771
	技工／操作工	97626	12687	6765	7800	5250	9618	139746
	文員及其他員工	1719	103	55	8	12	10	1907
	總 計	125256	17922	11659	9865	6133	11886	182721

**表 14.1：選擇各種訓練方式的僱員人數**  
**日間兼讀班的優先次序**

門 類	選 擇	第 一	第 二	第 三	不詳／ 拒絕回答	總 計
	職 級					
中式酒樓	經理／專業人員	590	966	770	209	2535
	督導員	3320	7189	5755	2478	18742
	技工／操作工	8393	17640	14124	5091	45248
	文員及其他員工	220	393	326	106	1045
	總 計	12523	26188	20975	7884	67570
非中式酒樓	經理／專業人員	486	1178	752	431	2847
	督導員	1396	2769	3023	999	8187
	技工／操作工	7367	20037	27422	7171	61997
	文員及其他員工	56	217	110	-	383
	總 計	9305	24201	31307	8601	73414
快餐店	經理／專業人員	49	632	271	393	1345
	督導員	1412	717	386	739	3254
	技工／操作工	434	5188	1467	5639	12728
	文員及其他員工	17	275	62	-	354
	總 計	1912	6812	2186	6771	17681

門 類	選 擇	第 一	第 二	第 三	不詳／ 拒絕回答	總 計
	職 級					
提供飲料場所	經理／專業人員	-	98	66	-	164
	督導員	348	786	414	286	1834
	技工／操作工	598	2633	1527	754	5512
	文員及其他員工	-	-	-	-	-
	總 計	946	3517	2007	1040	7510
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	經理／專業人員	-	16	26	52	94
	督導員	279	228	286	106	899
	技工／操作工	1067	3067	5128	3086	12348
	文員及其他員工	-	-	13	12	25
	總 計	1346	3311	5453	3256	13366
附加樣本	經理／專業人員	17	106	174	15	312
	督導員	120	161	529	45	855
	技工／操作工	78	626	1063	146	1913
	文員及其他員工	2	34	64	-	100
	總 計	217	927	1830	206	3180
所有門類	經理／專業人員	1142	2996	2059	1100	7297
	督導員	6875	11850	10393	4653	33771
	技工／操作工	17937	49191	50731	21887	139746
	文員及其他員工	295	919	575	118	1907
	總 計	26249	64956	63758	27758	182721

**表 14.2：選擇各種訓練方式的僱員人數**  
**夜間兼讀班的優先次序**

門 類	選 擇	第 一	第 二	第 三	不詳／ 拒絕回答	總 計
	職 級					
中式酒樓	經理／專業人員	251	829	1246	209	<b>2535</b>
	督導員	2314	5636	8314	2478	<b>18742</b>
	技工／操作工	3794	14817	21546	5091	<b>45248</b>
	文員及其他員工	110	327	502	106	<b>1045</b>
	<b>總 計</b>	<b>6469</b>	<b>21609</b>	<b>31608</b>	<b>7884</b>	<b>67570</b>
非中式酒樓	經理／專業人員	-	1100	1316	431	<b>2847</b>
	督導員	1641	2674	2873	999	<b>8187</b>
	技工／操作工	15683	19486	19657	7171	<b>61997</b>
	文員及其他員工	-	166	217	-	<b>383</b>
	<b>總 計</b>	<b>17324</b>	<b>23426</b>	<b>24063</b>	<b>8601</b>	<b>73414</b>
快餐店	經理／專業人員	25	246	681	393	<b>1345</b>
	督導員	143	1550	822	739	<b>3254</b>
	技工／操作工	788	1512	4789	5639	<b>12728</b>
	文員及其他員工	25	37	292	-	<b>354</b>
	<b>總 計</b>	<b>981</b>	<b>3345</b>	<b>6584</b>	<b>6771</b>	<b>17681</b>



門 類	選 擇	第 一	第 二	第 三	不詳／ 拒絕回答	總 計
	職 級					
提供飲料場所	經理／專業人員	-	66	98	-	164
	督導員	200	315	1033	286	1834
	技工／操作工	1365	798	2595	754	5512
	文員及其他員工	-	-	-	-	-
	總 計	1565	1179	3726	1040	7510
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	經理／專業人員	13	13	16	52	94
	督導員	51	435	307	106	899
	技工／操作工	2614	3495	3153	3086	12348
	文員及其他員工	-	13	-	12	25
	總 計	2678	3956	3476	3256	13366
附加樣本	經理／專業人員	2	178	117	15	312
	督導員	113	425	272	45	855
	技工／操作工	357	835	575	146	1913
	文員及其他員工	30	34	36	-	100
	Total	502	1472	1000	206	3180
所有門類	經理／專業人員	291	2432	3474	1100	7297
	督導員	4462	11035	13621	4653	33771
	技工／操作工	24601	40943	52315	21887	139746
	文員及其他員工	165	577	1047	118	1907
	總 計	29519	54987	70457	27758	182721

**表 14.3：選擇各種訓練方式的僱員人數**  
**研討會／研習班的優先次序**

門 類	選 擇	第 一	第 二	第 三	不詳／ 拒絕回答	總 計
	職 級					
中式酒樓	經理／專業人員	1485	531	310	209	<b>2535</b>
	督導員	10630	3439	2195	2478	<b>18742</b>
	技工／操作工	27970	7700	4487	5091	<b>45248</b>
	文員及其他員工	609	219	111	106	<b>1045</b>
	<b>總 計</b>	<b>40694</b>	<b>11889</b>	<b>7103</b>	<b>7884</b>	<b>67570</b>
非中式酒樓	經理／專業人員	1930	138	348	431	<b>2847</b>
	督導員	4151	1745	1292	999	<b>8187</b>
	技工／操作工	31776	15303	7747	7171	<b>61997</b>
	文員及其他員工	327	-	56	-	<b>383</b>
	<b>總 計</b>	<b>38184</b>	<b>17186</b>	<b>9443</b>	<b>8601</b>	<b>73414</b>
快餐店	經理／專業人員	878	74	-	393	<b>1345</b>
	督導員	960	248	1307	739	<b>3254</b>
	技工／操作工	5867	389	833	5639	<b>12728</b>
	文員及其他員工	312	42	-	-	<b>354</b>
	<b>總 計</b>	<b>8017</b>	<b>753</b>	<b>2140</b>	<b>6771</b>	<b>17681</b>

門 類	選 擇	第 一	第 二	第 三	不詳／ 拒絕回答	總 計
	職 級					
提供飲料場所	經理／專業人員	164	-	-	-	164
	督導員	1000	447	101	286	1834
	技工／操作工	2795	1327	636	754	5512
	文員及其他員工	-	-	-	-	-
	總 計	3959	1774	737	1040	7510
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	經理／專業人員	29	13	-	52	94
	督導員	463	130	200	106	899
	技工／操作工	5581	2700	981	3086	12348
	文員及其他員工	13	-	-	12	25
	總 計	6086	2843	1181	3256	13366
附加樣本	經理／專業人員	278	13	6	15	312
	督導員	577	224	9	45	855
	技工／操作工	1332	306	129	146	1913
	文員及其他員工	68	32	-	-	100
	總 計	2255	575	144	206	3180
所有門類	經理／專業人員	4764	769	664	1100	7297
	督導員	17781	6233	5104	4653	33771
	技工／操作工	75321	27725	14813	21887	139746
	文員及其他員工	1329	293	167	118	1907
	總 計	99195	35020	20748	27758	182721

表 15：過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數

飲食業  
(門類 1-6)

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	業務及財務策略規劃、推行及檢討	495	768	956	8	2227
	人力資源管理	915	2097	957	8	3977
	銷售及市場策略規劃、推行及檢討	577	448	906	8	1939
	督導管理、領導技巧	980	2271	956	8	4215
	風險管理	497	778	906	8	2189
	其他	18	24	-	-	42
	小 計	3482	6386	4681	40	14589
行業技能	銷售及市場拓展	432	563	1314	8	2317
	財務及會計	198	448	922	45	1613
	烹調	151	1215	5056	8	6430
	餐飲服務	523	2069	7391	27	10010
	酒精飲料及葡萄酒	125	511	1493	9	2138
	會議及宴會／項目管理	146	676	1261	14	2097
	衛生及食品安全	612	2912	8256	14	11794
	其他	-	54	15	-	69
	小 計	2187	8448	25708	125	36468

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
通用技巧	服務態度、顧客服務	852	3164	11381	28	<b>15425</b>
	溝通	346	1640	5722	33	<b>7741</b>
	難題解決	482	1247	1592	9	<b>3330</b>
	其他	-	-	4	-	<b>4</b>
	小 計	<b>1680</b>	<b>6051</b>	<b>18699</b>	<b>70</b>	<b>26500</b>
語 言	普通話	4	34	682	6	<b>726</b>
	英語	6	109	1053	27	<b>1195</b>
	其他	-	-	-	-	<b>-</b>
	小 計	<b>10</b>	<b>143</b>	<b>1735</b>	<b>33</b>	<b>1921</b>
總 計		<b>7359</b>	<b>21028</b>	<b>50823</b>	<b>268</b>	<b>79478</b>

表 15.1 : 過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數

門類 1 : 中式酒樓

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	業務及財務策略規劃、推行及檢討	131	430	714	8	1283
	人力資源管理	135	436	714	8	1293
	銷售及市場策略規劃、推行及檢討	113	430	714	8	1265
	督導管理、領導技巧	200	624	714	8	1546
	風險管理	80	440	714	8	1242
	其他	18	24	-	-	42
	小 計	677	2384	3570	40	6671
行業技能	銷售及市場拓展	135	470	984	8	1597
	財務及會計	73	430	714	38	1255
	烹調	88	837	1879	8	2812
	餐飲服務	111	683	2491	14	3299
	酒精飲料及葡萄酒	76	440	984	8	1508
	會議及宴會／項目管理	78	502	1056	14	1650
	衛生及食品安全	102	940	2086	14	3142
	其他	-	54	-	-	54
	小 計	663	4356	10194	104	15317

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
通用技巧	服務態度、顧客服務	175	1036	3430	8	<b>4649</b>
	溝通	40	460	1992	8	<b>2500</b>
	難題解決	40	430	984	8	<b>1462</b>
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	<b>255</b>	<b>1926</b>	<b>6406</b>	<b>24</b>	<b>8611</b>
語 言	普通話	-	30	30	-	<b>60</b>
	英語	-	42	150	-	<b>192</b>
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	-	<b>72</b>	<b>180</b>	-	<b>252</b>
總 計		<b>1595</b>	<b>8738</b>	<b>20350</b>	<b>168</b>	<b>30851</b>

表 15.2 : 過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數

門類 2 : 非中式酒樓

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	業務及財務策略規劃、推行及檢討	162	15	242	-	419
	人力資源管理	244	68	242	-	554
	銷售及市場策略規劃、推行及檢討	262	15	192	-	469
	督導管理、領導技巧	224	163	242	-	629
	風險管理	122	78	192	-	392
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	1014	339	1110	-	2463
行業技能	銷售及市場拓展	112	65	192	-	369
	財務及會計	112	15	192	-	319
	烹調	62	265	1909	-	2236
	餐飲服務	129	803	2412	-	3344
	酒精飲料及葡萄酒	15	21	204	-	240
	會議及宴會／項目管理	62	165	192	-	419
	衛生及食品安全	220	1139	3943	-	5302
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	712	2473	9044	-	12229



技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
通用技巧	服務態度、顧客服務	279	1015	4168	7	5469
	溝通	173	403	2239	7	2822
	難題解決	118	165	592	-	875
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	570	1583	6999	14	9166
語 言	普通話	-	-	438	-	438
	英語	-	54	568	6	628
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	-	54	1006	6	1066
總 計		2296	4449	18159	20	24924

表 15.3 : 過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數

門類 3 : 快餐店

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	業務及財務策略規劃、推行及檢討	201	317	-	-	518
	人力資源管理	535	1589	-	-	2124
	銷售及市場策略規劃、推行及檢討	201	-	-	-	201
	督導管理、領導技巧	491	1382	-	-	1873
	風險管理	289	257	-	-	546
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	1717	3545	-	-	5262
行業技能	銷售及市場拓展	184	25	125	-	334
	財務及會計	10	-	-	-	10
	烹調	-	25	261	-	286
	餐飲服務	240	203	427	-	870
	酒精飲料及葡萄酒	-	-	150	-	150
	會議及宴會／項目管理	-	-	-	-	-
	衛生及食品安全	235	529	580	-	1344
	其他	-	-	15	-	15
	小 計	669	782	1558	-	3009

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
通用技巧	服務態度、顧客服務	291	203	512	-	1006
	溝通	56	161	67	-	284
	難題解決	257	161	-	-	418
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	604	525	579	-	1708
語 言	普通話	-	-	-	-	-
	英語	-	-	-	-	-
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	-	-	-	-	-
總 計		2990	4852	2137	-	9979

表 15.4 : 過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數

門類 4 : 提供飲料場所

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	業務及財務策略規劃、推行及檢討	-	-	-	-	-
	人力資源管理	-	-	-	-	-
	銷售及市場策略規劃、推行及檢討	-	-	-	-	-
	督導管理、領導技巧	-	-	-	-	-
	風險管理	-	-	-	-	-
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	-	-	-	-	-
行業技能	銷售及市場拓展	-	-	8	-	8
	財務及會計	-	-	8	-	8
	烹調	-	66	371	-	437
	餐飲服務	-	33	575	-	608
	酒精飲料及葡萄酒	32	32	122	-	186
	會議及宴會／項目管理	-	-	8	-	8
	衛生及食品安全	-	-	206	-	206
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	32	131	1298	-	1461

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
通用技巧	服務態度、顧客服務	66	587	1277	-	1930
	溝通	66	554	978	-	1598
	難題解決	66	486	8	-	560
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	198	1627	2263	-	4088
語 言	普通話	-	-	198	-	198
	英語	-	-	265	-	265
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	-	-	463	-	463
總 計		230	1758	4024	-	6012

表 15.5 : 過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數

門類 5 : 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	業務及財務策略規劃、推行及檢討	-	-	-	-	-
	人力資源管理	-	-	-	-	-
	銷售及市場策略規劃、推行及檢討	-	-	-	-	-
	督導管理、領導技巧	13	67	-	-	80
	風險管理	-	-	-	-	-
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	13	67	-	-	80
行業技能	銷售及市場拓展	-	-	-	-	-
	財務及會計	-	-	-	-	-
	烹調	-	-	614	-	614
	餐飲服務	-	106	908	13	1027
	酒精飲料及葡萄酒	-	-	-	-	-
	會議及宴會／項目管理	-	-	-	-	-
	衛生及食品安全	-	78	871	-	949
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	-	184	2393	13	2590

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
通用技巧	服務態度、顧客服務	-	106	1414	13	1533
	溝通	-	-	335	-	335
	難題解決	-	-	-	-	-
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	-	106	1749	13	1868
語 言	普通話	-	-	-	-	-
	英語	-	-	26	13	39
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	-	-	26	13	39
總 計		13	357	4168	39	4577

表 15.6 : 過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數

門類 6 : 附加樣本

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	業務及財務策略規劃、推行及檢討	1	6	-	-	7
	人力資源管理	1	4	1	-	6
	銷售及市場策略規劃、推行及檢討	1	3	-	-	4
	督導管理、領導技巧	52	35	-	-	87
	風險管理	6	3	-	-	9
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	61	51	1	-	113
行業技能	銷售及市場拓展	1	3	5	-	9
	財務及會計	3	3	8	7	21
	烹調	1	22	22	-	45
	餐飲服務	43	241	578	-	862
	酒精飲料及葡萄酒	2	18	33	1	54
	會議及宴會／項目管理	6	9	5	-	20
	衛生及食品安全	55	226	570	-	851
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	111	522	1221	8	1862



技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
通用技巧	服務態度、顧客服務	41	217	580	-	838
	溝通	11	62	111	18	202
	難題解決	1	5	8	1	15
	其他	-	-	4	-	4
	小 計	53	284	703	19	1059
語 言	普通話	4	4	16	6	30
	英語	6	13	44	8	71
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	10	17	60	14	101
總 計		235	874	1985	41	3135

表 16：預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動

飲食業  
(門類 1-6)

訓練類別	期 間 \ 職 級	經 理／ 專業人員	督 導 員	技 工／ 操作工	文 員 及 其他員工	總 計
	期 間					
管理技巧	過去十二個月	3482	6386	4681	40	14589
	未來十二個月	3500	6411	4687	40	14638
	百分比改動	0.52%	0.39%	0.13%	0.00%	0.34%
行業技能	過去十二個月	2187	8448	25708	125	36468
	未來十二個月	2126	8360	24523	127	35136
	百分比改動	-2.79%	-1.04%	-4.61%	1.60%	-3.65%
通用技巧	過去十二個月	1680	6051	18699	70	26500
	未來十二個月	1630	6075	16694	80	24479
	百分比改動	-2.98%	0.40%	-10.72%	14.29%	-7.63%
語言	過去十二個月	10	143	1735	33	1921
	未來十二個月	11	150	1801	33	1995
	百分比改動	10.00%	4.90%	3.80%	0.00%	3.85%
總 計	過去十二個月	7359	21028	50823	268	79478
	未來十二個月	7267	20996	47705	280	76248
	百分比改動	-1.25%	-0.15%	-6.14%	4.48%	-4.06%

表 16.1：預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動

門類 1：中式酒樓

訓練類別	期 間 \ 職 級	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	過去十二個月	677	2384	3570	40	6671
	未來十二個月	688	2395	3576	40	6699
	百分比改動	1.62%	0.46%	0.17%	0.00%	0.42%
行業技能	過去十二個月	663	4356	10194	104	15317
	未來十二個月	663	4272	9534	104	14573
	百分比改動	0.00%	-1.93%	-6.47%	0.00%	-4.86%
通用技巧	過去十二個月	255	1926	6406	24	8611
	未來十二個月	255	1932	5768	24	7979
	百分比改動	0.00%	0.31%	-9.96%	0.00%	-7.34%
語言	過去十二個月	0	72	180	0	252
	未來十二個月	0	72	216	0	288
	百分比改動	0.00%	0.00%	20.00%	0.00%	14.29%
總 計	過去十二個月	1595	8738	20350	168	30851
	未來十二個月	1606	8671	19094	168	29539
	百分比改動	0.69%	-0.77%	-6.17%	0.00%	-4.25%

表 16.2：預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動

門類 2：非中式酒樓

訓練類別	期 間 \ 職 級	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	過去十二個月	1014	339	1110	0	2463
	未來十二個月	1014	339	1110	0	2463
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
行業技能	過去十二個月	712	2473	9044	0	12229
	未來十二個月	661	2422	8714	0	11797
	百分比改動	-7.16%	-2.06%	-3.65%	0.00%	-3.53%
通用技巧	過去十二個月	570	1583	6999	14	9166
	未來十二個月	520	1583	6469	14	8586
	百分比改動	-8.77%	0.00%	-7.57%	0.00%	-6.33%
語言	過去十二個月	0	54	1006	6	1066
	未來十二個月	0	54	1015	6	1075
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.89%	0.00%	0.84%
總 計	過去十二個月	2296	4449	18159	20	24924
	未來十二個月	2195	4398	17308	20	23921
	百分比改動	-4.40%	-1.15%	-4.69%	0.00%	-4.02%

表 16.3：預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動

門類 3：快餐店

訓練類別	期 間 \ 職 級		經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	過去十二個月		1717	3545	0	0	5262
	未來十二個月		1707	3545	0	0	5252
	百分比改動		-0.58%	0.00%	0.00%	0.00%	-0.19%
行業技能	過去十二個月		669	782	1558	0	3009
	未來十二個月		659	782	1361	0	2802
	百分比改動		-1.49%	0.00%	-12.64%	0.00%	-6.88%
通用技巧	過去十二個月		604	525	579	0	1708
	未來十二個月		604	525	382	0	1511
	百分比改動		0.00%	0.00%	-34.02%	0.00%	-11.53%
語言	過去十二個月		0	0	0	0	0
	未來十二個月		0	0	0	0	0
	百分比改動		0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
總 計	過去十二個月		2990	4852	2137	0	9979
	未來十二個月		2970	4852	1743	0	9565
	百分比改動		-0.67%	0.00%	-18.44%	0.00%	-4.15%

表 16.4：預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動

門類 4：提供飲料場所

訓練類別	期 間 \ 職 級		經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	過去十二個月		0	0	0	0	0
	未來十二個月		0	0	0	0	0
	百分比改動		0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
行業技能	過去十二個月		32	131	1298	0	1461
	未來十二個月		32	131	998	0	1161
	百分比改動		0.00%	0.00%	-23.11%	0.00%	-20.53%
通用技巧	過去十二個月		198	1627	2263	0	4088
	未來十二個月		198	1627	1963	0	3788
	百分比改動		0.00%	0.00%	-13.26%	0.00%	-7.34%
語言	過去十二個月		0	0	463	0	463
	未來十二個月		0	0	397	0	397
	百分比改動		0.00%	0.00%	-14.25%	0.00%	-14.25%
總 計	過去十二個月		230	1758	4024	0	6012
	未來十二個月		230	1758	3358	0	5346
	百分比改動		0.00%	0.00%	-16.55%	0.00%	-11.08%

表 16.5：預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動

表 5：聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動

訓練類別	期 間 \ 職 級		經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	過去十二個月		13	67	0	0	80
	未來十二個月		13	67	0	0	80
	百分比改動		0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
行業技能	過去十二個月		0	184	2393	13	2590
	未來十二個月		0	184	2590	13	2787
	百分比改動		0.00%	0.00%	8.23%	0.00%	7.61%
通用技巧	過去十二個月		0	106	1749	13	1868
	未來十二個月		0	106	1615	13	1734
	百分比改動		0.00%	0.00%	-7.66%	0.00%	-7.17%
語言	過去十二個月		0	0	26	13	39
	未來十二個月		0	0	26	13	39
	百分比改動		0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
總 計	過去十二個月		13	357	4168	39	4577
	未來十二個月		13	357	4231	39	4640
	百分比改動		0.00%	0.00%	1.51%	0.00%	1.38%

表 16.6：預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動

門類 6：附加樣本

訓練類別	期 間 \ 職 級	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	過去十二個月	61	51	1	0	113
	未來十二個月	78	65	1	0	144
	百分比改動	27.87%	27.45%	0.00%	0.00%	27.43%
行業技能	過去十二個月	111	522	1221	8	1862
	未來十二個月	111	569	1326	10	2016
	百分比改動	0.00%	9.00%	8.60%	25.00%	8.27%
通用技巧	過去十二個月	53	284	703	19	1059
	未來十二個月	53	302	797	29	1181
	百分比改動	0.00%	6.34%	13.37%	52.63%	11.52%
語言	過去十二個月	10	17	60	14	101
	未來十二個月	11	24	147	14	196
	百分比改動	10.00%	41.18%	145.00%	0.00%	94.06%
總 計	過去十二個月	235	874	1985	41	3135
	未來十二個月	253	960	2271	53	3537
	百分比改動	7.66%	9.84%	14.41%	29.27%	12.82%



表 17：在未來十二個月內從外間培訓機構為僱員引入有關培訓

門 類	調查回應			總 計
	會	不會	不詳／ 拒絕回答	
中式酒樓	140	1730	17	1887
非中式酒樓	209	6307	107	6623
快餐店	42	1062	415	1519
提供飲料場所	24	1530	40	1594
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	133	2885	20	3038
附加樣本	12	19	2	33
所有門類	560	13533	601	14694

表 18：根據平均年齡的僱員人數

(受訓者／學徒除外)

飲食業

平均年齡 門 類		17 或以下	18 - 25	26 - 30	31 - 35	36 - 40	41 - 49	50 或以上	拒絕回答	總 計
中式酒樓	技工	-	540	704	1851	2699	4675	1053	141	11663
	操作工	-	875	1792	3758	6387	13229	6480	1064	33585
	總 計	-	1415	2496	5609	9086	17904	7533	1205	45248
非中式酒樓	技工	-	3075	2620	5620	3580	6054	2125	19	23093
	操作工	3	3897	5167	5046	5530	11859	7344	58	38904
	總 計	3	6972	7787	10666	9110	17913	9469	77	61997
快餐店	技工	-	115	44	362	2391	1188	408	-	4508
	操作工	-	280	417	1113	1601	3556	1253	-	8220
	總 計	-	395	461	1475	3992	4744	1661	-	12728
提供飲料場所	技工	-	149	66	100	66	33	41	-	455
	操作工	-	1806	813	353	622	959	504	-	5057
	總 計	-	1955	879	453	688	992	545	-	5512
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	技工	-	-	201	426	1019	2235	643	-	4524
	操作工	-	768	285	1069	1009	3194	1499	-	7824
	總 計	-	768	486	1495	2028	5429	2142	-	12348
附加樣本	技工	-	25	47	192	191	66	-	45	566
	操作工	-	57	57	334	265	317	216	101	1347
	總 計	-	82	104	526	456	383	216	146	1913
所有門類	技工	-	3904	3682	8551	9946	14251	4270	205	44809
	操作工	3	7683	8531	11673	15414	33114	17296	1223	94937
	總 計	3	11587	12213	20224	25360	47365	21566	1428	139746

表 19：過去十二個月內離職的僱員人數

<div>職 級</div> <div>門 類</div>	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
中式酒樓	97	1179	11457	46	<b>12779</b>
非中式酒樓	102	523	17768	77	<b>18470</b>
快餐店	81	632	8416	30	<b>9159</b>
提供飲料場所	-	8	1810	-	<b>1818</b>
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	13	13	2489	-	<b>2515</b>
附加樣本	27	100	262	19	<b>408</b>
<b>所有門類</b>	<b>320</b>	<b>2455</b>	<b>42202</b>	<b>172</b>	<b>45149</b>

表 20：預測十二個月後僱員人數

<div>職 級</div> <div>門 類</div>	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
中式酒樓	2549	18933	46593	1049	<b>69124</b>
非中式酒樓	2849	8324	64174	383	<b>75730</b>
快餐店	1378	3234	12698	354	<b>17664</b>
提供飲料場所	164	1842	5827	-	<b>7833</b>
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	94	899	13027	25	<b>14045</b>
附加樣本	313	882	1998	100	<b>3293</b>
<b>所有門類</b>	<b>7347</b>	<b>34114</b>	<b>144317</b>	<b>1911</b>	<b>187689</b>

表 21: 按門類劃分全職及兼職僱員人數

飲食業

門 類			經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
中式酒樓	2009	全職	2460	15076	42237	899	60672
		兼職	0	32	2303	13	2348
		總計	2460	15108	44540	912	63020
	2011	全職	2535	18742	45248	1045	67570
		兼職	0	71	5249	74	5394
		總計	2535	18813	50497	1119	72964
	改變之 百分比	全職	3.05%	24.32%	7.13%	16.24%	11.37%
		兼職	N.A.	121.88%	127.92%	469.23%	129.73%
		總計	3.05%	24.52%	13.37%	22.70%	15.78%
非中式酒樓	2009	全職	2013	7579	58500	275	68367
		兼職	0	0	9042	53	9095
		總計	2013	7579	67542	328	77462
	2011	全職	2847	8187	61997	383	73414
		兼職	0	0	15405	51	15456
		總計	2847	8187	77402	434	88870
	改變之 百分比	全職	41.43%	8.02%	5.98%	39.27%	7.38%
		兼職	N.A.	N.A.	70.37%	-3.77%	69.94%
		總計	41.43%	8.02%	14.60%	32.32%	14.73%
快餐店	2009	全職	673	4132	13147	0	17952
		兼職	0	0	22572	0	22572
		總計	673	4132	35719	0	40524
	2011	全職	1345	3254	12728	354	17681
		兼職	0	7	25087	0	25094
		總計	1345	3261	37815	354	42775
	改變之 百分比	全職	99.85%	-21.25%	-3.19%	0.00%	-1.51%
		兼職	N.A.	0.00%	11.14%	N.A.	11.17%
		總計	99.85%	-21.08%	5.87%	0.00%	5.55%
提供飲料場所	2009	全職	175	1130	4870	63	6238
		兼職	0	0	959	0	959
		總計	175	1130	5829	63	7197
	2011	全職	164	1834	5512	0	7510
		兼職	0	0	1911	0	1911
		總計	164	1834	7423	0	9421
	改變之 百分比	全職	-6.29%	62.30%	13.18%	-100.00%	20.39%
		兼職	N.A.	N.A.	99.27%	N.A.	99.27%
		總計	-6.29%	62.30%	27.35%	-100.00%	30.90%

門 類			經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
聚會餐飲及 其他餐膳／ 膳食服務活動	2009	全職	93	670	7713	19	8495
		兼職	0	0	2545	0	2545
		總計	93	670	10258	19	11040
	2011	全職	94	899	12348	25	13366
		兼職	0	0	4342	0	4342
		總計	94	899	16690	25	17708
	改變之 百分比	全職	1.08%	34.18%	60.09%	31.58%	57.34%
		兼職	N.A.	N.A.	70.61%	N.A.	70.61%
		總計	1.08%	34.18%	62.70%	31.58%	60.40%
附加樣本	2009	全職	326	650	2099	141	3216
		兼職	1	387	1711	0	2099
		總計	327	1037	3810	141	5315
	2011	全職	312	855	1913	100	3180
		兼職	0	163	831	0	994
		總計	312	1018	2744	100	4174
	改變之 百分比	全職	-4.29%	31.54%	-8.86%	-29.08%	-1.12%
		兼職	-100.00%	-57.88%	-51.43%	N.A.	-52.64%
		總計	-4.59%	-1.83%	-27.98%	-29.08%	-21.47%
所有門類	2009	全職	5740	29237	128566	1397	164940
		兼職	1	419	39132	66	39618
		總計	5741	29656	167698	1463	204558
	2011	全職	7297	33771	139746	1907	182721
		兼職	0	241	52825	125	53191
		總計	7297	34012	192571	2032	235912
	改變之 百分比	全職	27.13%	15.51%	8.70%	36.51%	10.78%
		兼職	-100.00%	-42.48%	34.99%	89.39%	34.26%
		總計	27.10%	14.69%	14.83%	38.89%	15.33%