

# **2013 MANPOWER SURVEY REPORT**

## **CATERING INDUSTRY**

飲食業

二〇一三年度人力調查報告

**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 – 22
<u>章 數</u>		
一．緒論	1.1 – 1.15	23 – 26
二．調查結果摘要	2.1 – 2.24	27 – 54
三．結論	3.1 – 3.55	55 – 74
四．建議	4.1 – 4.22	75 – 85
<u>附 錄</u>		
1．酒店業、飲食業及旅遊業 訓練委員會委員名單		86 – 87
2．2013 年度飲食業人力調查工作小組 成員名單		88
3．酒店業、飲食業及旅遊業 訓練委員會職權範圍		89
4．整體點算結果分析		90
5．調查文件及調查表		91 – 153
6．使用人力市場分析方法推算 2014 至 2016 年飲食業的人力數字		154 – 156
7．統計表		157 – 320

附錄 7 的統計表：

表 1	僱員人數（受訓者／學徒除外） － 飲食業	158
表 2	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 飲食業	159 – 162
表 2.1	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 中式酒樓	163 – 165
表 2.2	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 非中式酒樓	166 – 167
表 2.3	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 快餐店	168 – 169
表 2.4	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 提供飲料場所	170
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	171 – 172
表 2.6	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 附加樣本	173 – 176
表 3	僱員宜有的教育程度 － 飲食業	177 – 186
表 3.1	僱員宜有的教育程度 － 中式酒樓	187 – 193

	<u>頁 數</u>
表 3.2 僱員宜有的教育程度 — 非中式酒樓	194 – 199
表 3.3 僱員宜有的教育程度 — 快餐店	200 – 203
表 3.4 僱員宜有的教育程度 — 提供飲料場所	204 – 206
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	207 – 211
表 3.6 僱員宜有的教育程度 — 附加樣本	212 – 220
表 4 按月入幅度分布的僱員人數 — 飲食業	221 – 228
表 4.1 按月入幅度分布的僱員人數 — 中式酒樓	229 – 233
表 4.2 按月入幅度分布的僱員人數 — 非中式酒樓	234 – 238
表 4.3 按月入幅度分布的僱員人數 — 快餐店	239 – 241
表 4.4 按月入幅度分布的僱員人數 — 提供飲料場所	242 – 244
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	245 – 248

	<u>頁 數</u>
表 4.6 按月入幅度分布的僱員人數 — 附加樣本	249 – 255
表 5 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數 — 飲食業	256 – 258
表 5.1 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數 — 中式酒樓	259 – 261
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	262
表 5.3 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數 — 快餐店	263
表 5.4 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數 — 提供飲料場所	264
表 5.5 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	265
表 5.6 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數 — 附加樣本	266
表 6 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數 — 飲食業	267
表 6.1 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數 — 中式酒樓	268
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	269

	<u>頁 數</u>
表 6.3 根據平均日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	270
表 6.4 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數 －附加樣本	271
表 7 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 －飲食業	272 – 273
表 7.1 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 －中式酒樓	274
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	275
表 7.3 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 －快餐店	276
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	277
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	278
表 7.6 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 －附加樣本	279
表 8 內部晉升人數	280
表 9 過去十二個月新聘僱員人數	281
表 10 過去十二個月新聘無飲食業經驗的僱員人數	282

	<u>頁 數</u>
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	283
表 12 入職前具飲食業經驗的僱員人數 (以平均年數計算)	284 – 285
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)	286 – 287
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	288 – 289
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	290 – 291
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	292 – 293
表 15 過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數 — 飲食業	294 – 295
表 15.1 過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數 — 中式酒樓	296 – 297
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	298 – 299
表 15.3 過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數 — 快餐店	300 – 301
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	302 – 303

	<u>頁 數</u>
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	304 – 305
表 15.6 過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數 －附加樣本	306 – 307
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	308
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	309
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	310
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	311
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	312
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	313
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	314



	<u>頁 數</u>
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	315
表 18 根據平均年齡的僱員人數 － 飲食業	316
表 19 過去十二個月內離職的僱員人數	317
表 20 預測十二個月後僱員人數	318
表 21 按門類劃分全職及兼職僱員人數 － 飲食業	319 – 320

## 報告摘要

### 引言

1. 酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會（下稱「本會」）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 2013 年 10 月 15 日至 11 月 15 日期間進行，而個案跟進工作則於 2014 年 2 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，以確定抽樣範圍。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)  
220 間機構

門類二 – 非中式酒樓  
(HSIC 561101、561103 – 561108、561199)  
165 間機構

門類三 – 快餐店  
(HSIC 561200)  
133 間機構

門類四 – 提供飲料場所  
(HSIC 563100 – 563900)  
78 間機構

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

門類六 – 附加樣本  
36 間機構

3. 714 間選定機構中，有 585 間填交調查表，12 間拒絕作覆，其餘 58 間機構或已結業、搬遷或暫停營業；有效填覆率為 98%。

### 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、便於使用；
- ii) 準確、有效、適切：要確保問題能符合這些原則，以便能取得有效及具意義的調查結果；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. 全球經濟雖正逐步改善，但依然脆弱，預期未來一年左右經濟會有增長，不過，仍存在若干不明朗因素。正如 2013 年 10 月《世界經濟展望》所預測，全球經濟活動於 2013 年下半年有所增強，而在主要先進經濟體復甦帶動下，預料經濟於 2014-15 年將進一步改善。預期全球增長率於 2014 年微升，約達 3.6%，2015 年則為 3.9%。然而，歐洲及北美地區的就業情況仍會帶來挑戰，還有歐元區金融體系及實質經濟脆弱等主要不明朗因素及風險。除了經濟風險，西亞及其他地方等地緣政治緊張局勢亦是重大危機（資料來源：紐約聯合國：《2014 世界經濟形勢與展望》，2014 年 1 月 24 日發表；國際貨幣基金組織：《世界經濟展望》最新預測：「潮漲了嗎？」2014 年 1 月發表）。

6. 在亞洲，中國內地仍會是主要經濟增長的火車頭，在可見的未來持續增長。內地的增長於 2013 年下半年強勁反彈，主因是投資加快。預料這種大幅增長屬暫時性；這一預期，某程度上是基於內地正實施旨在放慢信貸增長和提高資本成本的政策措施。因此，估計內地的增長於 2014-2015 年將略為放緩至

7.5%左右。至於區內其他國家，預測 2014 年日本的增長有 1.2%，印度的增長頗為乏力，印尼的增長也緩慢，而其他大部分東盟國家的增長則正在好轉(資料來源：國際貨幣基金組織：《世界經濟展望》，2014 年 1 月 21 日及 4 月 14 日發表；國際貨幣基金組織：《亞太地區經濟展望》，2013 年 10 月發表)。

7. 2013 年，香港整體經濟改善，實質本地生產總值輕微上升 2.9%；然而，受到美國不均衡的復甦，以及歐洲仍然疲弱的經濟所影響，主要先進經濟體的入口需求整體仍然呆滯。美國聯邦儲備局早前暗示會減買資產，加上美國債務上限的爭議，令環球金融市場波動加劇，全球經濟前景更趨不明朗。另一方面，內地經濟仍較為強韌，對香港有一定緩衝作用。本港 2013 年的失業率維持不變，仍處低位的 3.4%，幾近全民就業；中期經濟前景依然看好，即使外圍不明朗情況極可能加劇。預測 2014 年經濟會增長 3-4%。本地消費需求與旅客購買力將保持強勁，但從長期經濟增長來看，若干危險訊號值得關注，如人口老化、缺乏熟練勞工等可能是日後的難題。淨遷入的人口，可視作本港未來人口增長的重要來源，亦能局部舒緩人口老化的問題(資料來源：香港特區政府：《第三季經濟報告》，2013 年 11 月發表；香港特區政府：《第一季經濟報告》，2014 年 5 月發表；香港特區政府：《半年經濟報告》，2014 年 8 月發表；香港貿易發展局：《香港經貿概況》，2014 年 3 月 26 日發表)。

8. 旅遊業是香港另一經濟支柱，聘用超過 25 萬人，佔本地生產總值 4.7%。2013 年的訪港旅客有 5 430 萬人，較 2012 年增加 11.7%。即使環球經濟前景暗淡，與入境旅遊相關的總消費仍有 15.7%的增幅，達 3 430 億港元。強勁的中國內地經濟是推動區內增長的源頭，亦支撐着本港經濟。2013 年訪港旅客主要來自內地，佔總人次的 75%，上升 16.7%；入境旅遊應會維持相當顯著的升幅，某程度上有助穩定本港經濟，保障就業(資料來源：香港特區政府商務及經濟發展局旅遊事務署：《旅遊業表現》，2014 年 4 月 10 日發表；香港特區政府：《2013 年經濟概況及 2014 年經濟展望》，2014 年 2 月發表；香港特區政府：《2014 至 2015 年度政府財政預算案演辭》，2014 年 2 月 26 日發表；香港貿易發展局：《香港經貿概況》，2014 年 3 月 26 日發表)。

9. 特區政府與相關旅遊機構正攜手擴闊入境旅客的成分，尤其會針對高消費群；有關安排會令消費市場受惠。此外，盛事基金贊助舉辦「香港龍舟嘉年華」、「香港高爾夫球公開賽」等多項國際大型活動。政府會繼續透過盛事基金，贊助更多國際盛事在港舉行，並利用現有機制，資助本地非牟利團體主辦大型活動，使香港成為更富趣味的旅遊點。由於就業和收入情況向好，本地消費意欲大體上仍得到支持。最新的「業務展望按季統計調查」亦顯示，大型企業的短期業務展望大致正面；再加上大量基建計劃，以及 2013 至 2014 年度財政預算案一系列措施的助力，本地經濟得到強而有力的支持(資料來源：2013 年 11 月 15 日新聞稿：《2013 年第三季經濟情況及 2013 年本地生產總值和物價最新預測》；香港特區政府：《2013 至 2014 年度政府財政預算案演辭》與《2014 至 2015 年度政府財政預算案演辭》，分別於 2013 年 2 月 27 日及 2014 年 2 月 26 日發表；《2014 年第一季經濟情況》，2014 年 5 月 16 日發表)。

10. 能源和原料價格穩定，食品入口價值升幅亦大致溫和，但本地產品和服務的價格壓力則較為顯著。隨着 2013 年初新訂租金升幅收窄，通脹有所回落。2013 年全年平均整體通脹率為 4.3%，基本通脹率為 4%。由於預料環球經濟增長和通脹保持溫和，食品價格將大致平穩。本地生產要素成本升幅亦放緩，加上去年新訂住宅和商舖租金升幅顯著減慢，有助降低今年的通脹壓力。2014 年全年平均整體通脹預測為 4.6%，基本通脹則為 3.7%(資料來源：香港特區政府：《2014 至 2015 年度政府財政預算案演辭》，2014 年 2 月 26 日發表)。

## **行業前景**

11. 2013 年全年的食肆總收益價值臨時估計為 970 億港元，與 2012 年比較，以價值計上升 3.5%，以數量計則下跌 0.8%。同一期間，食肆購貨總額臨時估計為 337 億港元，上升 1.6%。按食肆類別分析，將 2013 與 2012 全年作比較，中式酒樓的總收益以價值計下跌 0.1%，以數量計下跌 4.2%；非中式酒樓以價值計上升 7.8%，以數量計上升 3.9%；快餐店以價值計上升 4.3%，以數

量計下跌 0.3%；雜類飲食場所以價值計上升 12.5%，以數量計上升 6.2%。至於酒吧的總收益，以價值計上升 1.4%，但以數量計則下跌 3.0% (資料來源：香港特區政府政府統計處[統計處]：《食肆的收入及購貨額按季統計調查報告》，2014 年 2 月 4 日發表)。

12. 業內人士指出，中式酒樓去年總收入下降，其中的原因包括內地政府推行反貪腐措施，以及去年屬中國傳統不宜嫁娶的年份。雖然 2013 年飲食業的整體消費平穩，但食肆須平均加價 5%，以抵銷租金及勞工成本增幅 (資料來源：2014 年 2 月 5 日大公報 A03 頁)。

13. 食物環境衛生署發出的本地食物業牌照數目持續增加；普通食肆牌照由 2010 年的 8 354 個增至 2013 年的 8 926 個，多了 572 個，增幅為 6.4%。小食食肆牌照則由 2010 年的 3 053 個增至 2013 年的 3 155 個，在四年內多了 102 個，增幅為 3.2%。發出的酒牌同樣增多，2010 年有 5 291 個，2013 年增至 5 975 個。會社酒牌 2010 年為 491 個，2013 年有 449 個。四年內，酒牌增加了 684 個，增幅為 11.4%；會社酒牌則減少 42 個，跌幅為 9.3%(資料來源：食物環境衛生署 2014 年 2 月 19 日的網頁內容，[http://www.fehd.gov.hk/english/statistics/pleasant\\_environment/statistienh\\_2010\\_2013.html](http://www.fehd.gov.hk/english/statistics/pleasant_environment/statistienh_2010_2013.html))。

14. 餐飲業三大支出一工資、租金及食材，平均佔食肆開銷的九成，於 2013 年上升 12%；預料 2014 年增幅會穩定下來，大約為 5%。單是租金一項，2013 年平均上升兩至三成，之前升幅更高達五成。2013 年的食品平均售價已調高 10%，但仍不足以抵銷上述三項開支的增幅。2013 年餐飲業的全年營業額為 950 億港元，雖較 2012 年增加 50 億港元，但扣除成本後，平均增幅僅得 8%。預料 2014 年食品的售價會上升 10%(資料來源：2013 年 12 月 31 日文匯報)。

15. 香港自 2008 年 2 月起撤銷所有與葡萄酒稅有關的清關及行政管制措施，並進一步發展成為區內的葡萄酒貿易及分銷中心，尤其對中國內地而言。2013 年，葡萄酒入口總值達 80 億港元，較 2007 年上升了四倍；以量計，2013 年，本港共輸入逾 5 000 萬公升葡萄酒，比 2012 年輕微下跌 0.8%。2014 年首 3 個月，葡萄酒入口總量則比去年同期稍稍上升 1.8%。中國內地已成為增長最快的葡萄酒市場，現時是全球第五大的葡萄酒消耗國。香港與內地政府簽訂協議，葡萄酒可按《內地與香港關於建立更緊密經貿關係的安排》[CEPA] 條款和特別便利清關措施輸入內地。由於香港是唯一與內地達成有關安排的地方，此項安排令香港具備無可比擬的優勢，成為葡萄酒進入中國內地的門戶，吸引世界各地經營葡萄酒相關生意的公司前來開展業務。此外，香港是個葡萄酒免稅港，空運交通網絡便捷，儲存設施完善，獲亞洲投資者視為最具成本效益、最方便的集散中心，故紛紛在港儲存其投資級別的葡萄酒，待收到訂單時始運往市場。數以百計經營葡萄酒相關業務的公司在香港開業或擴充，包括葡萄酒零售商、貿易商、分銷商、拍賣行、儲存商及酒莊。隨着消費者對葡萄酒的興趣增加，以及對口味更講究，更多酒莊及分銷商將來港尋找商機。預測 2013 至 2017 年間，葡萄酒業務以價值計每年會有 9% 增長，以量計會有 4% 增長。2012 年，酒吧、食肆及會所等佔葡萄酒整體銷售額的 54%，佔銷售量的 36% (資料來源：香港貿易發展局：《香港葡萄酒業概況》，2014 年 5 月 27 日發表；香港貿易發展局：《商務及經濟發展局常任秘書長在香港國際美酒展 2013 招待晚宴演辭》，2013 年 11 月 7 日發表；2013 年 10 月 24 日星島日報 A18 頁)。特區政府一直與多間機構協調策略，以推廣葡萄酒貿易及分銷。2013 年順利舉辦的葡萄酒相關主要推廣活動，以及 2014-15 年度將會舉辦的活動包括：

- a) 2013 年 5 月的 HOFEX 2013「第十五屆國際食品及飲料、酒店、餐廳及餐飲設備、供應及服務展覽會」—逾 37 817 個專業買家、1 900 個各地供應商與分銷商參加(資料來源：HOFEX 網頁內容，<http://www.hofex.com>)。

- b) 2013 年 11 月的「香港美酒佳餚巡禮」－為期四日的盛大活動，設有 299 個攤位，為 14 萬參觀者締造難忘的經歷；場內提供世界各地的美酒、國際與本地創新菜式、葡萄酒文化節目，以及一流的現場娛樂表演。下次巡禮會於 2014 年 10 月 30 日舉行（資料來源：香港旅遊發展局 Discover Hong Kong 網頁內容，<http://www.discoverhongkong.com/eng/see-do/events-festivals/highlight-events/wine-dine-festival.jsp#ixzz2tNxSSN8c>）。
- c) 2013 年 11 月的貿發局「第 6 屆香港國際美酒展」－是次活動的參展商增至 1 005 個，超過 20 452 名參加者到場。第 7 屆美酒展將於 2014 年 11 月 6 至 8 日舉行（資料來源：香港貿易發展局網頁內容，[http://www.hktdc.com/fair/hkwinefairen/s/2715General\\_Information/HKTDC-Hong-Kong-International-Wine-and-Spirits-Fair/Fair-Details.html](http://www.hktdc.com/fair/hkwinefairen/s/2715General_Information/HKTDC-Hong-Kong-International-Wine-and-Spirits-Fair/Fair-Details.html)）。
- d) 2014 年 5 月的「亞太區國際葡萄酒及烈酒博覽會」（Vinexpo Asia-Pacific）－在港舉行的第 6 屆活動盛況空前，打破大會所有紀錄；來自 34 個國家共 1 300 名參展商參加了這個大型博覽，還成功吸引 18 000 名業內人士到場參觀（資料來源：VINEXPO 網頁內容，<http://asiapacific.vinexpo.com/en/press/press-releases/vinexpo-asia-pacific-2014-hong-kong-set-new-exhibitor-trade-visitor-records/>）。

16. 同類的美酒佳餚盛事及活動將繼續舉辦，以助保持本港作為區內葡萄酒中心的地位。

17. 2012 年 5 月，香港與德國簽署葡萄酒相關業務合作意向聲明，以鞏固本港的世界級葡萄酒貿易中心的地位。這亦是香港與其他地區簽訂的多個協議備忘錄之一，有關安排旨在推動本地酒業進一步國際化及專業化(資料來源：香



港 特 區 政 府 網 頁 所 載 新 聞 稿 ， <http://www.info.gov.hk/gia/general/201205/29/P201205290495.htm>，2012 年 5 月發表)。

18. 特區政府致力發展香港為主要的區內郵輪樞紐。啟德郵輪碼頭位於舊啟德機場跑道，首個泊位已於 2013 年 6 月開始投入服務，第二個泊位將於 2014 年竣工。碼頭可接待全球最大的郵輪，預計碼頭內的零售商店及食肆，會於 2014 年年中起分階段開業(資料來源：香港特區政府商務及經濟發展局局長於 2014 年 4 月 2 日立法會財務委員會特別會議上有關工商及旅遊業狀況的發言講稿)。

19. 為進一步提升遊樂設施，海洋公園會在大樹灣興建全天候水上樂園。迪士尼樂園亦會在未來數年推出新穎的夜間大巡遊，並落實興建全球首個以「漫威」(Marvel)漫畫英雄為主題的新園區。與此同時，兩個主題樂園均積極籌備興建酒店，為旅客提供更佳配套服務(資料來源：香港特區政府：《2013 至 2014 年度政府財政預算案演辭》，2013 年 2 月 27 日發表)。

20. 港珠澳大橋的本地工程預期在 2016 年完工，以配合主橋通車；屆時，珠三角西部會納入香港三小時車程可達的範圍內。廣深港高速鐵路香港段建成後，會成為全國高速鐵路網的一部分。由於來往香港與內地的交通時間將會縮短，兩地的經濟聯繫將更為緊密；預料會有更多旅客來港(資料來源：香港特區政府：《2013 至 2014 年度政府財政預算案演辭》，2013 年 2 月 27 日發表)。

21. 機場管理局已為香港國際機場開展三跑道系統的環境影響評估，以及其他相關的規劃，預計該系統可以應付最少至 2030 年的航空交通需求。現估計機場會於 2019 至 2022 年間達至最高容量。機場在三跑道系統運作下，可滿足預測至 2030 年的需求，即每年處理 62 萬飛機升降架次。待相關資料齊備後，特區政府會就落實發展三跑道系統作出決定(資料來源：香港特區政府：《2013 至 2014 年度政府財政預算案演辭》，2013 年 2 月 27 日發表；香港機場管理局「三跑道系統」網頁內容，<http://www.threerunwaysystem.com/en>)。

22. 預期入境的國際遊客和商務旅客會增加，所需幹練人手亦會相應增多，為留港旅客提供餐飲服務。

23. 預先包裝食物營養資料標籤的新增法規已在本港實施，目的是加強保障消費者，避免他們進食後出現不必要的敏感徵狀，因為某些食物成分可能引起致命的過敏性反應。由於每天有大量本地人及外國旅客光顧，飲食業定會更加重視致敏原知識和防止食品摻雜致敏成分的做法；可以預見，有關訓練需求必然會增加(資料來源：香港特區政府食物安全中心網頁內容：《香港售賣的預先包裝食物的營養標籤可閱性》，[http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme\\_rafs/programme\\_rafs\\_n\\_01\\_16.html](http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/programme_rafs_n_01_16.html)；南華早報 2013 年 1 月 29 日網頁內容：《港童患食物敏感者眾》，<http://www.scmp.com/news/hong-kong/article/1138176/food-allergies-take-high-toll-hong-kong-children>；Bamboo Compass 2011 年 11 月 1 日網頁內容：《食物敏感旅客遊中國》，<http://blog.chinatravel.net/eating-drinking/food-allergies-in-china.html>)。本港每天製造的食物垃圾超過 3 200 噸，最後會送往容量有限的堆填區處理；對地區環境造成沉重負擔。做好食物管理控制，不單能在採購、預備、烹調及食用過程中節省成本，亦有助保護環境。

24. 當市場邁向更專業、更國際化時，飲食業會受到科技發展影響。飲食業界須熟悉海外及本地業內相關的最新資訊科技工具發展及趨勢；如業界認為有助業務管理，可計劃日後引進本港。較新的技術有網絡餐牌分析工具、食品與葡萄酒分析程式，以及顧客資料庫管理程式。

25. 自動點菜系統現已在歐洲及北美廣泛使用，但在本港的應用仍然有限；但隨着時間過去，這個系統或會更為普及。數碼菜單顯示板，以及手持式或櫃檯裝設式菜單顯示裝置，現時在本港餐廳及食肆已較為常見。專為智能電話及同類裝置設計的應用程式，在飲食業愈來愈多見。此舉可令產品的曝光率增加，並為顧客提供更細緻的體驗；如客戶介面方便易用，大眾會樂於接受。飲

食業前線員工逐漸需要更多有關使用裝置的訓練，以提供產品銷售、推廣及客戶服務。

26. 本地飲食業使用數碼廣告及推廣裝置的情況日見普遍。食肆更常使用點菜屏幕，以推動顧客消費意欲和宣傳品牌的特色。當飲食業更廣泛採用這些科技時，管理及督導層員工便須掌握有關知識技能。

27. 網上社交媒體的評論對公眾選擇餐廳及食肆的影響力愈來愈大。管理層有需要加強監察及回應平台上的評論，確保這些日益重要的宣傳途徑得到重視，並從中收集顧客的意見和評論，以改進業務。未來幾年，公眾會更多在網上消費，因此，與「美食博客」及提供團購的公司的互動相信會增加。本地飲食業市場亦會積極掌握社交媒體的互動技巧，故日後對相關訓練有一定需求。

28. 在多個海外市場，為有閱讀困難的人士提供特製餐牌的做法已頗常見，如用盲人點字或以大字體製作等，目的是方便視障人士自行用餐。由於本港飲食業市場進一步邁向國際化，同時深知反歧視措施的重要，可考慮日後在業內推出這些附加服務。

29. 為了解全球各地的優良做法和發展，本地飲食業有必要進一步面向國際。2013 年 9 月，職業訓練局[VTC]與香港賽馬會簽訂合作協議，邀請國際名廚或「米芝蓮星級大廚」來港，為業界及公眾作廚藝示範。VTC 希望藉此協助香港鞏固「美食天堂」的地位，並加強本港在區內的競爭優勢。根據協議，兩間機構會邀請世界名廚作烹飪示範，並分別參觀旅遊服務業培訓發展中心和賽馬會。參觀期間，名廚會舉行主題宴會，向本地飲食業及公眾展示特色菜餚(資料來源：2013 年 9 月 27 日大公報 B21 頁)。

30. 2013 年 11 月，本港兩隊廚師精英分別在兩項殿堂級大賽贏得總冠軍，包括瑞士巴素爾「世界廚藝大師大賽」(Salon Culinaire Mondial)和韓國「國際青年廚師挑戰賽」(International Young Chef Challenge)；這亦是本港歷來在國際廚藝比賽取得的最佳成績。勝出隊伍的成員，幾乎全都曾修讀職

業訓練局的廚藝課程。同年 11 月中，香港廚師組隊參加「杜拜世界酒店業冠軍大賽」(Dubai World Hospitality Championship)，亦奪得兩面銀牌(資料來源：香港廚師協會：《會長的話》，2014 年 2 月發表；香港特區政府 2014 年 2 月 23 日網頁內容：《港產西廚揚威國際》，[www.news.gov.hk](http://www.news.gov.hk))。本地飲食業已踏上新旅程，為協助香港成為亞洲廚藝之都作出貢獻。

31. 近年，全球經濟出現明顯轉變，其一是各個經濟環節都非常重視知識。知識體現於人才與科技中，現已視為經濟長期增長重要泉源之一(資料來源：香港特區政府政府統計處：《香港－知識型經濟 統計透視》，2013 年版)。香港必須致力為業內提供專業的餐飲及烹飪能手，滿足世界各地食客的不同口味，以鞏固「美食天堂」的聲譽。專業教育培訓提供廣獲認可的資歷、靈活的銜接途徑，以及多入學點和結業點安排；除了能支持本地經濟發展外，亦讓年輕一代選擇與志趣相符的職業及終身發展。

32. 為配合香港人力發展需要，同時為飲食業充分發揮本地人才的潛能，特區政府已聯同本港專業教育培訓翹楚－職業訓練局，推出多項旗艦計劃。在 2000 年成立之後的一段短時間內，中華廚藝學院已晉身為提供中式廚藝培訓及教育的卓越中心，贏得區內及國際間的認同。藉着這次成功，職業訓練局再推出新的旗艦計劃－國際廚藝學院。學院的對象為本地學生及業內人士，目的是培訓他們成為專業廚藝及餐飲人員，能掌握國際菜式烹調、食品及葡萄酒搭配、品酒技巧等；有關訓練會由 2014 年起，分階段推出。成立國際廚藝學院，將有助提升本港的競爭力和長期發展(資料來源：香港特區政府：《政務司司長林鄭月娥在國際廚藝學院動土儀式的講辭》，2014 年 2 月 25 日發表)。此外，亦會吸引世界各地名廚及廚藝界人才來港，推動旅遊、飲食及葡萄酒貿易等相關行業的發展。

## 對人力的影響

33. 2013 年，本港勞工市場處於全民就業狀態，整體就業人數有明顯的 2.3% 增長，空缺數目屢創新高。整體失業率為 3.4%，就業不足率為 1.4%。在內部經濟堅穩和入境旅遊業蓬勃的支持下，勞工需求殷切，有助吸納 2013 年第三季(適值是次人力調查進行期間)七成的新增勞工供應。新增勞工主要來自在夏季加入勞工市場的應屆畢業生和離校生，以及因就業及收入前景整體理想而重投勞工市場的求職者。食肆方面，據最低工資委員會的資料，2013 年第三季的失業率微跌 0.1%，至 3.1%，稍稍低於 2011 年 5 月實施法定最低工資及 2013 年 5 月上調有關工資之前的比率，反映業內人力情況緊拙。經季節性調整的 2013 年第四季失業率微降至 3.2%，就業不足率亦跌至 1.4%。由於人手緊絀，年內多個行業的工資及收入均進一步上升，最低十等分組別錄得可觀升幅。這或多或少基於較低技術階層的人力資源供求情況，以及 2013 年 5 月法定最低工資上調的額外推動力(資料來源：香港特區政府：《第三季經濟報告》，2013 年 11 月發表；香港特區政府：《2014 年第一季經濟報告》，2014 年 5 月發表；香港特區政府：《半年經濟報告》，2014 年 8 月發表；香港特區政府政府統計處：《香港統計月刊》，2014 年 5 月發表)。

34. 特區政府接納最低工資委員會的建議，將法定最低工資由每小時 28 港元調高至 30 港元，於 2013 年 5 月 1 日生效；加上過去一年商業租金上升，本地經營成本將進一步攀升。即使這樣，由於經濟增長較弱，高通脹重臨的風險並不高。2013 年消費物價指數的全年升幅維持於大約 4%。鑑於預期輸入通脹仍屬輕微，同時本地租金成本壓力也有望減退，2014 年通脹壓力應會受控。然而，由於充裕的環球流動資金持續，國際食品及商品價格可能出現波動的風險依然存在。作為參考來看，2014 年全年基本消費物價指數預測升幅為 3.7%，較 2013 年平均 4.0% 稍低(資料來源：香港特區政府：《2013 年半年經濟報告》，2013 年 8 月發表；香港特區政府：《2013 年經濟概況及 2014 年經濟展望》，2014 年 2 月發表；香港特區政府：《香港經濟近況及短期展望》—CB(1)290/13-13(03)，2013 年 11 月 25 日發表)。

35. 隨著本港經濟日漸好轉，飲食業亦逐步復蘇，食肆的數目亦因而穩步回升。但與此同時，租金急升及副食品加價等因素，亦對食肆造成相當壓力，並須面對人手不足，員工流失等問題。長遠而言，要促進飲食業的發展，提升從業員的質素及專業地位，必須為業內引入一套完善的培訓制度。為應付人手短缺，僱主轉而聘用沒有飲食業經驗或未曾受過正規業內培訓的員工，故從業員質素較為參差。飲食業須提供全面的專業知識技能培訓和教育，大幅度提高從業員的質素，才可以使行業的發展前景更為理想(資料來源：資歷架構《中式飲食業》網頁內容，[http://www.hkqf.gov.hk/guie/SCS\\_ind\\_ccater.asp](http://www.hkqf.gov.hk/guie/SCS_ind_ccater.asp))。

36. 留港旅客數目與飲食業息息相關，有必要簡述酒店業的情況。2013 年年底，本港有 225 間酒店，提供超過 7 萬個房間。與 2012 年年底比較，房間供應增加了 2 606 個，增幅為 3.8%。2013 年的平均入住率維持在 89%，過夜旅客平均入住時間為 3.4 晚。特區政府已推出一系列措施，鼓勵興建更多不同類型的酒店以滿足旅客的需要。這些措施包括在多區推出「只作酒店發展」的用地，以及活化歷史建築和工業大廈作酒店用途(資料來源：香港特區政府：《香港便覽－旅遊業》，2013 年 9 月發表；香港旅遊發展局：截至 2013 年 12 月的《酒店入住率報告及酒店供應情況》；香港特區政府旅遊事務署：《2013 年旅遊業表現》，2014 年 4 月發表)。

37. 旅遊發展局估計，2014 至 2019 年間，本港大約會有 40 間新酒店落成，可額外提供 7 777 個房間。開設新酒店，反映業內對未來訪港人數的預測樂觀，亦顯示可能需要大量食品製作、服務及管理的幹練人手，以支援新酒店內各式餐廳營運(資料來源：香港旅遊發展局：《酒店供應情況》，2014 年 3 月發表)。

38. 推廣和宣傳香港的工作，會影響來港遊客的市場構成和觀光地點。旅發局自 2011 年開始，以「亞洲國際都會」作為全球推廣主題，於多個不同市場進行宣傳活動，展現香港的國際特色和大都會氣息(資料來源：香港特區政府：《香港便覽－旅遊業》，2013 年 9 月發表)。此外，香港號稱「美食天堂」，

國際美食多不勝數，由街頭小食檔，以至米芝蓮星級食肆都有；這亦是宣傳重點。

39. 2008 年，香港成為首個豁免葡萄酒稅的主要經濟體。此外，香港食肆列入米芝蓮指南內，亦有助本港穩佔環球美食榜一席位。旅發局自 2009 年在西九龍海濱長廊舉辦「香港美酒佳餚巡禮」，並聯同本港主要美食區推出多項美酒佳餚推廣活動，進一步營造香港成為享用美酒美食的首選目的地。2013 年的美酒佳餚巡禮將首次於中環新海濱舉行(資料來源：香港特區政府：《香港便覽－旅遊業》，2013 年 9 月發表)。

40. 香港於 2013 年獲亞洲商業活動雜誌權威 CEI Asia 評選為「最佳商業活動舉辦城市」，連續三年奪得該項殊榮。此外，香港會議展覽中心及亞洲國際博覽館亦分別在「最佳會議展覽中心」(Best Convention Centre)類別取得第一、二名。特區政府致力加強香港作為國際會展及旅遊之都的吸引力，已額外預留撥款，提升香港的會展旅遊[MICE]形象，並積極支援將在本港舉行的會展旅遊活動。為此，旅發局已於 2008 年 11 月成立「香港會議及展覽拓展部」，加強推廣工作。2013 年，訪港過夜 MICE 旅客錄得約 160 萬人次，較去年微增 1.8%；來港參加會議展覽旅客的總消費達 163 億港元，較其他過夜旅客多 2.1%(資料來源：香港特區政府：《香港便覽－旅遊業》，2013 年 9 月發表；香港特區政府：《2014 至 2015 年度政府財政預算案演辭》，2014 年 2 月 26 日發表)。

41. 除了特區政府及相關公共機構的宣傳努力外，本港需有穩定供應的幹練人手，來滿足各國旅客對飲食質素、菜式種類及服務水平的期望，始能展現飲食業的良好形象。

42. 面對區內激烈競爭，香港飲食業的未來十分依賴充足的幹練人手，才能提供優質產品和服務，開創新里程，令本港成為葡萄酒中心、受歡迎的旅遊地方和 MICE 的理想選擇。要維持香港在國際上的正面形象，應對區內競爭，實有必要繼續為本地飲食業培訓具備技術才能和專業知識的人才。除了技術才能

外，員工要有良好職業操守、解難能力，並善於與顧客溝通。管理及督導人員亦特別要了解飲食與廚藝趨勢和發展、掌握與業內有關的資訊科技，並對社交媒體的互動有良好觸覺。最後兩項技能更迅速成為飲食業管理層日後取得成功的必要條件。由於受到鄰近地區爭奪幹練人手的額外壓力，而飲食業是本港四大支柱行業之一，因此未來對於初級、督導級和管理級人才的需求，仍會十分殷切。

43. 在旅發局加大宣傳力度下，訪港國際旅客的層面亦得以擴闊，為飲食業帶來機遇與挑戰。提供不同的菜式選擇和配合不同文化色彩的服務，有助維持香港作為理想旅遊點的稱譽。2013 年 9 月，中東過夜訪港旅客上升至約 116 890 人次，按年升幅為 7.8%；南亞及東南亞過夜訪港旅客亦較去年上升 3.6% (資料來源：香港旅遊發展局：《訪港旅客統計》，2014 年 1 月發表)。隨着這些市場不斷壯大，因不同種族及宗教背景，旅客自然要有特定的飲食餐單配合，如清真食品或特別製作的素食菜式。本港一向缺乏針對這類潛在旅客的食肆，亦意味着日後這方面有增長潛力。因此，業內對國際菜餚烹調訓練有一定需求。

44. 飲食業前線員工須與顧客溝通，協助他們使用自動點菜系統。當業內更廣泛採用這種操作方式，管理及督導級人員便須掌握有關技術及市場推廣的知識技巧。本地飲食業對社交媒體互動亦愈加重視，故日後這方面的應用訓練會有一定需求。隨着社交網絡及時尚群組較多採用「主題式社交網絡活動」，推出「特色美食宴」、「烹飪示範」及其他以飲食為主的活動亦見增多。食肆可借助社交網絡推廣產品和餐飲業務，但應嚴加監察和評估，確保所用資源取得正面回報。



## 調查結果摘要

45. 調查顯示，2013 年 9 月，飲食業合共僱用了 182 425 名員工。按職級計，其中 8 815 (4.8%) 為經理級；36 169 (19.8%) 為督導員級；135 304 (74.2%) 屬技工／操作工；2 137 (1.2%) 則屬文員及其他員工。

46. 調查期間，僱主報稱共有 8 387 個空缺，佔現有 182 425 個職位的 4.6%。空缺最多的職級依次為：技工／操作工（7 810 個）、督導員（478 個）、經理及專業人員（91 個）。

47. 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

48. 僱主估計 2014 年 9 月時業內會有職位共 190 678 個，增加 4.5%。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 2014 至 2016 年的人手需求，見下表：

	<u>實際人力</u>	<u>僱主預測</u>	<u>以人力市場分析法 推算人力 (%)</u>	<u>(%)#</u>
2013	182 425			
2014		190 678 (4.5%)*	202 655 (+11.1%)*	20 230 (+11.1%)
2015			207 417 (+2.3%)**	24 992 (+13.7%)
2016			213 344 (+2.9%)**	30 919 (+16.9%)

\* 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 2013 年推算人力的增／減百分率

## 額外培訓人數推算

49. 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 7%，推算 2014 年業內需增加培訓人數如下：

### 2014 年需增加培訓人數

職級 (在全部職級 所佔%)	僱員人數 (2013)	每年流失人數 (2%／7%) (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 (4.8%)	8 815	177	979	1 156
督導員 (19.8%)	36 169	724	4 015	4 739
<u>(A) = 7%</u>				
技工／操作工 (74.2%)	135 304	9 471	15 019	24 490
文員及 其他員工 (1.2%)	2 137	150	237	387
	-----	-----	-----	-----
<b>總計</b>	<b>182 425</b>	<b>10 522</b>	<b>20 250</b>	<b>30 772</b>

## 建議

50. 本會有以下建議：

- a) 由於澳門及鄰近地區繼續擴展酒店及娛樂基建項目，未來幾年爭奪合資格人手的情況會加劇，當中以督導及管理級員工為甚。此外，本地對幹練操作工及督導級人手的需求亦持續增加。因此，本會認為必須增加撥款，擴充和提升訓練設施及規模，才能配合業內最新發展，滿足長期人力需求。特區政府應繼續為專業教育投入更多資源，協助現職員工及新入行人士掌握新技術和知識，以提高服務水平。從宏觀的角度看來，人才發展一直是經濟持續發展的一項先決條件。本會認為政府應繼續擔當主導角色，與專業培訓機構緊密合作，資助、設計、宣傳和推行教育、訓練與再培訓課程，締造合適環境，讓從業員持續發展。
- b) 由於本港教育制度及人口結構轉變，本會預計飲食業會繼續面對人才荒，缺少具行業技能、語言能力和適當性向與心態的合資格員工；因此，飲食業教育與培訓機構有必要增加收生名額。特區政府要繼續提供適當資源，加強接觸目標學生，確保本業獲持續供應足夠受過訓練的人手。本會相信，除進行推廣及宣傳工作外，亦要加強專業培訓課程的寬廣度，滿足飲食業需要，同時要符合公眾及新一代對獲取更高教育資歷的期望，才能吸引一批新血入行。
- c) 本會認為，飲食業受環球影響，轉變迅速。業內管理層須了解行業知識的最新發展和趨勢，以便進行策略規劃，領導機構邁步向前。管理級及專業人員不可因本身學歷、經驗而自滿，反而要作終身發展，不斷增值及接受培訓，包括參加本地或海外知名培訓教育機構的兼讀制管理／督導訓練、增修課程、相關技術示範、研習班、研討會或會議。其他有效獲取實用及最新知識技能的途

徑包括：公司內部舉辦的教育培訓課程、工作輪換、機構實習、參加有重大學習價值的國際教育考察等。為更新和加強員工認識本地和海外同業最新的優良做法，僱主可鼓勵員工參加技能比賽、技能測試，及／或具信譽教育培訓機構舉辦的業內專家講座。

- d) 為裝備飲食業下一代管理及督導人員，本會認為應鼓勵並支持現有操作及督導級員工，讓他們參加更多培訓及教育活動，提升本身的技術、督導及管理技巧。此舉不單有助員工的職業發展，提高食肆的服務質素；宏觀而言，亦能推動飲食業內終身學習及發展的風氣，以應付行業的迅速轉變和激烈競爭。
- e) 本會相信，即使目前飲食業工作繁重，又缺乏操作級員工，但本業要持續及健康發展，仍十分倚重業內各級員工的專業精神。技工及操作工一般從事日常操作，僱主應為這類新入行及現職員工提供培訓及複修訓練，確保他們具備所需綜合技能。尤其目前業內聘用兼職操作級人手愈來愈多的情況下，督導及管理人員應充分掌握領導及團隊合作技巧，以便有效激勵這些員工，提供優質產品和服務。僱主要因應日常的人手安排，靈活提供完備而富趣味的不同操作技巧訓練；有關訓練應針對機構內不足之技巧知識、衛生知識，以及進階語文和客戶關係技巧，以應付本港飲食市場顧客組成的預期變化。訓練的目標是逐步培養整個工作團隊掌握多方面技能，能隨時適應瞬息萬變的環境。
- f) 本會建議，僱主在研究技術短缺與人力培訓發展時，可考慮培養員工的歸屬感；這有助推動機構內員工的事業發展及繼任計劃，提高團隊士氣。在人手短缺的環境下，與員工溝通、聆聽需要，可紓緩他們的工作壓力，亦讓管理層認識到前線操作級員工所遇見的問題。

- g) 本會認為，近年，同住家庭成員的結構改變、傾向使用社交媒體而致疏於與人直接溝通的孤立行為，以及教育改革所帶來的衝擊，均可能影響本港年輕一代的整體特質與能力；因此，有需要培養他們以樂於服務、殷勤積極的心態，面對飲食業充滿挑戰的環境。課程機構應繼續加強培訓內容，發展學生的軟技巧，包括人際關係技巧、解難能力、分析和管理思維等。本會鼓勵課程機構在培訓課程內加入足夠的實況訓練，提供面對面處理顧客事宜的機會，讓新入行者具備業內所需的綜合技能。
- h) 考慮到本港人口結構的變化，以及預期出現的老化問題，本會建議在職業訓練院校增辦成人再培訓課程，以應付預測的未來人力需求。
- i) 由於多項大型基建項目如郵輪碼頭、高鐵西九龍站、港珠澳大橋正進行或接近完成，加上籌備中的香港國際機場跑道系統擴建計劃，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從事客戶工作人員的語言的水平，包括普通話、英語、其他中國方言，以及愈來愈多訪港旅客所使用的語言。如能了解旅客不同文化及宗教背景，對製作、推廣及銷售餐飲服務均有幫助，並能優化整個用餐體驗。
- j) 旅發局正向更多國家推廣香港，宣傳時所用的語言亦比前多，預料訪港旅客會更多元化；因此，有必要為這些顧客提供符合要求及適當種類的菜餚。本會支持特區政府設立國際廚藝學院及相關高等專業教育課程，為香港培養更多廚藝人才。本會亦鼓勵飲食業致力掌握國際廚藝及餐飲知識；同時，亦要重視不同菜系的飲食要求、膳食禁忌與食物過敏、健康意識與素食、長者飲食等範疇的培訓和教育。本會鼓勵新入行人士及現職員工可於國際廚藝學院報讀相關課程，預料未來發展前景理想。

- k) 由於社會對食物來源及相關健康問題日益關注，訓練課程應加強商業道德、環保意識、社會及全球責任和相關食品科學、安全與營養等內容，並繼續將訊息向業界推廣。這些課程能推動業內正面和健康的發展風氣，滿足現時和日後的國際標準與要求。
- l) 本會留意到近年傳媒有關本業發展蓬勃的報導增加，並有各式各樣與飲食、烹飪、廚師和食肆有關的電視節目，當中有些甚受歡迎。本會明白善用社交媒體網絡，可以開拓商機；因此建議院校把運用社交媒體互動元素納入課程內，藉此加強飲食業的專業形象，吸引年輕人入行。
- m) 隨着資訊科技在飲食業的使用日漸普遍，本會鼓勵擴展與科技應用有關的教育和培訓，如使用平板電腦餐牌、電子化葡萄酒清單、數碼顯示板、二維碼（快速回應矩陣碼）、網上購物、其他流動電話應用程式，以及便利的手機操控系統。若能與國際飲食業的趨勢及發展同步，本地業界的整體專業水平將有所提升。本會建議在現有和新開設的入門、督導及管理級課程，繼續提供這方面的訓練。
- n) 因應本港葡萄酒的消耗增加，以及酒類配搭菜餚的趨勢，本會建議為新入行及現職員工提供更多相關訓練。全面的葡萄酒教育、食物與酒類搭配、專業品酒師訓練及調酒技巧培訓可提升餐飲業人員的技能，應付未來人力需求。此外，本會亦鼓勵從業員認識咖啡與茗茶文化，接受咖啡師訓練，透過加強專業服務，提升顧客的餐飲體驗。
- o) 考慮到本港會展旅遊[MICE]及郵輪業的未來增長，本會建議繼續支持與美食活動相關的專業培訓、MICE 與郵輪餐飲管理及郵輪廚藝訓練等，以應付業界對這方面專業人才的增長需求。

- p) 本會支持飲食業的「新技能提升課程」。此外，僱主及僱員亦可透過「持續進修基金」及政府資助的其他訓練課程，協助進一步加強技能。
- q) 本會會繼續支持為從業員舉辦研討會及經驗分享會，亦鼓勵本地機構多加主辦這類活動。

# 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「2013 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 2013 年 10 月 15 日至 11 月 15 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 2014 年 2 月完成，人力調查報告於 2014 年 9 月發布。

1.3 本會進行是次人力調查，旨在：

- (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 2013 年 10 月 15 日至 11 月 15 日進行，個案跟進工作於 2014 年 2 月完成。

1.5 實地調查工作開始前兩星期，本會將調查文件（連附註及職務說明）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)  
220 間機構

門類二 – 非中式酒樓  
(*HSIC* 561101、561103-561108、561199)  
165 間機構

門類三 – 快餐店  
(*HSIC* 561200)  
133 間機構

門類四 – 提供飲料場所  
(*HSIC* 563100 – 563900)  
78 間機構

門類五 – 聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動；  
(*HSIC* 561901-561903、562000)  
82 間機構

門類六 – 附加樣本  
36 間機構

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 2014 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 15 588 間機構中，抽取 714 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

1.11 714 間選定機構中，有 585 間填交調查表，12 間拒絕作覆，其餘 58 間機構或已結業、搬遷或暫停營業；有效填覆率為 98%。

## 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 是次調查結果摘要載於本報告書第二章；本會的結論和有關應付需求的建議，分別載於第三、四章。

## 第二章

### 調查結果摘要

#### 僱員總數

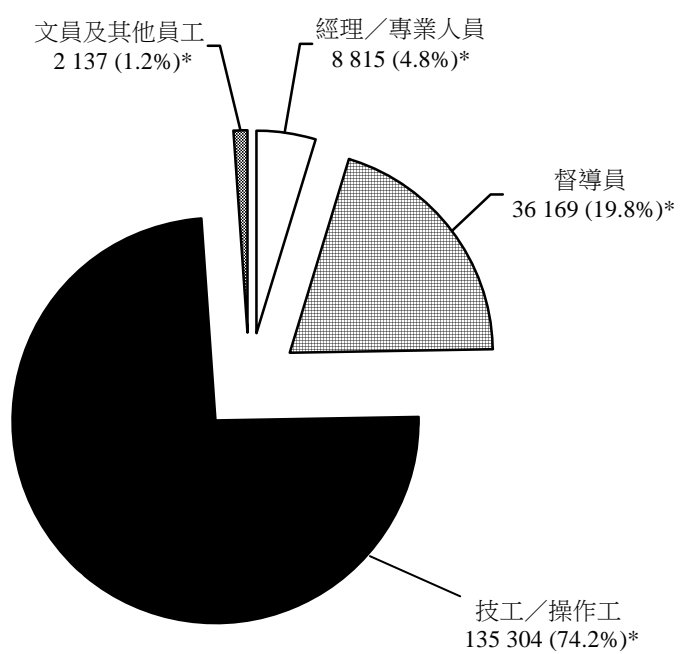
2.1 調查顯示於 2013 年 9 月，本港飲食業合共僱用了 182 425 人，與 2011 年的 182 721 人相比，輕微減少 296 人(0.2%)。業內僱員人數按職級分布如下：

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	8 815	4.8%
督導員	36 169	19.8%
技工／操作工	135 304	74.2%
文員及其他員工	2 137	1.2%
總計	<b>182 425</b>	<b>100%</b>

圖 2.1: 各職級僱員分布情況

僱員總數: 182 425

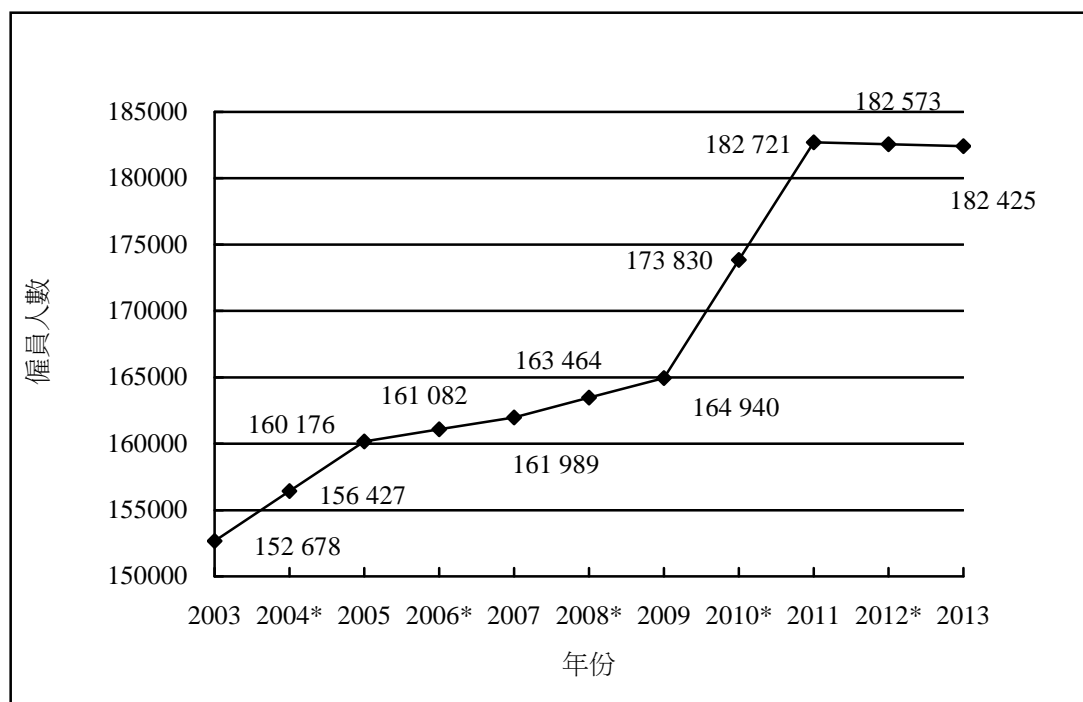


(\*) 佔飲食業僱員總數百分率

## 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): 2003 至 2013 年人力趨勢



資料來源：數據來自2003至2013年飲食業人力調查報告

表2.2 (b) : 各職級僱員人數趨勢(2003至2013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
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
2012*	8 056	34 970	137 525	2 022	182 573
2013	8 815	36 169	135 304	2 137	182 425

\* 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

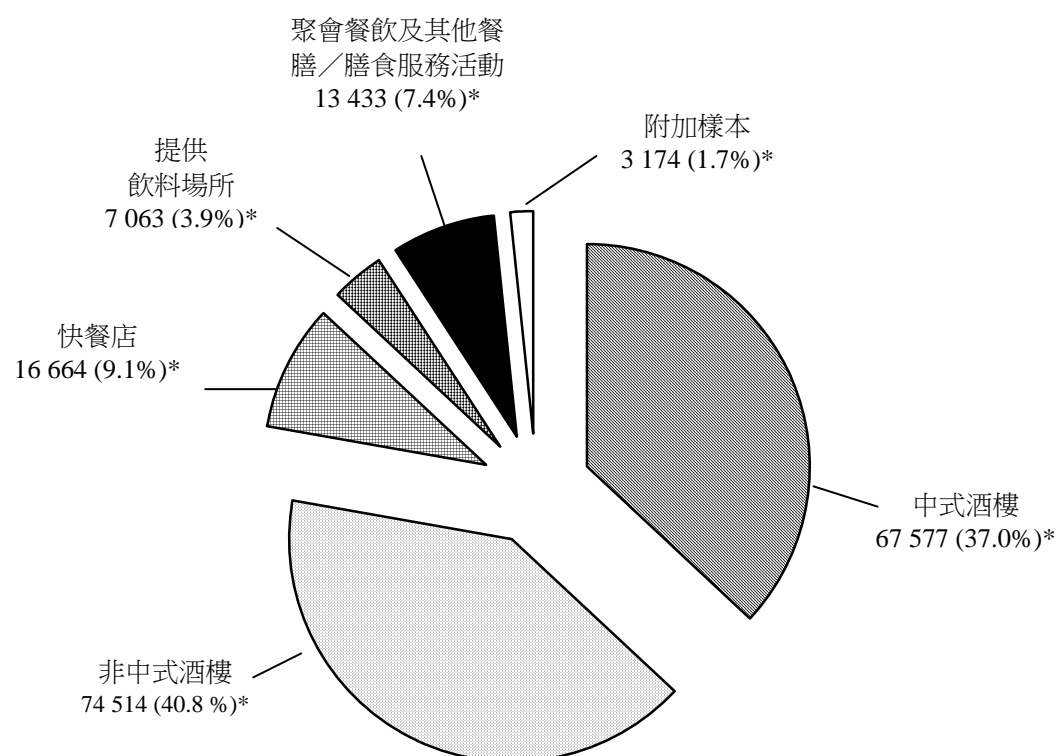
<u>僱員人數</u>							
<u>職級</u>	<u>中式酒樓</u>	<u>非中式酒樓</u>	<u>快餐店</u>	<u>提供 飲料場所</u>	<u>聚會餐飲及 其他餐膳／ 膳食服務活動</u>	<u>附加樣本</u>	<u>總計</u>
經理／ 專業人員	3 382	2 751	1 196	382	798	306	<b>8 815 (4.8)*</b>
督導員	19 724	9 251	3 748	1 401	1 039	1 006	<b>36 169 (19.8)</b>
技工／操作工	43 145	62 134	11 684	5 271	11 309	1 761	<b>135 304 (74.2)</b>
文員及其他員工	1 326	378	36	9	287	101	<b>2 137 (1.2)</b>
<b>總計</b>	<b>67 577</b>	<b>74 514</b>	<b>16 664</b>	<b>7 063</b>	<b>13 433</b>	<b>3 174</b>	<b>182 425 (100.0)</b>
(%)**	<b>(37.0)</b>	<b>(40.8)</b>	<b>(9.1)</b>	<b>(3.9)</b>	<b>(7.4)</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: 182 425



(\*) 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 8 387 個空缺，佔現有職位總數 182 425 個的 4.6%。空缺最多的職級依次為：技工／操作工(7 810 個)、督導員(478 個)、經理／專業人員(91 個)、文員及其他員工(8 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**

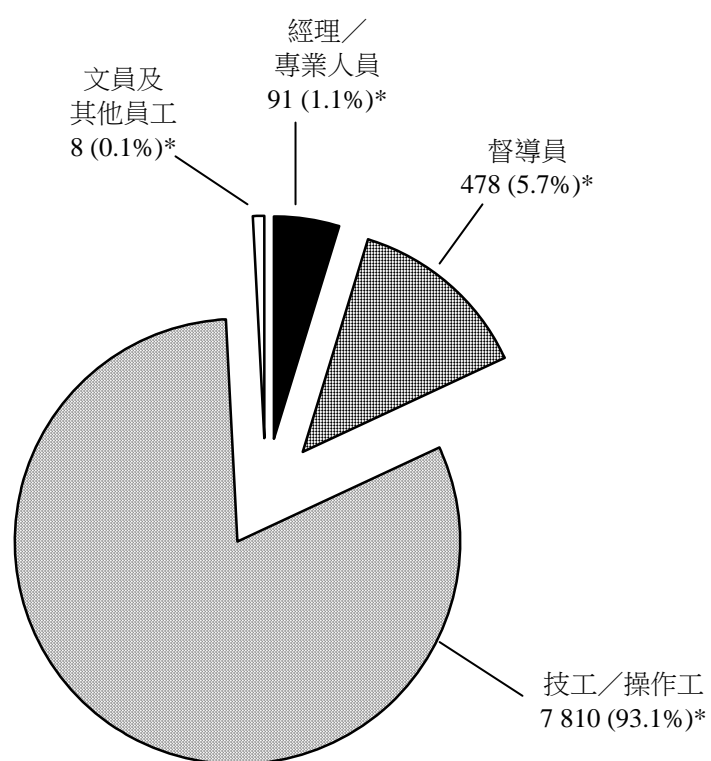
職級	中式酒樓	非中式 酒樓	快餐店	提供 飲料 場所	聚會餐飲及 其他餐膳／ 膳食服務 活動	附加樣本	總計	佔相同職級 僱員總數 百分率	該職級佔 空缺總數 百分率
經理／ 專業人員	-	55	-	-	36	-	91	1%	1.1%
督導員	308	23	-	67	74	6	478	1.3%	5.7%
技工／ 操作工	2 525	3 764	188	452	829	52	7 810	5.8%	93.1%
文員及 其他員工	2	5	-	-	-	1	8	0.4%	0.1%
<b>總計</b>	<b>2 835</b>	<b>3 847</b>	<b>188</b>	<b>519</b>	<b>939</b>	<b>59</b>	<b>8 387</b>	<b>(4.6%)*</b>	<b>100.0%</b>
(%)**	(33.8%)	(45.9%)	(2.2%)	(6.2%)	(11.2%)	(0.7%)	(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: 8 387



(\*) 佔空缺總數的百分率

2.5 調查結果顯示，2013 年 9 月飲食業共有 140 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**

門類／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 (％)*
中式酒樓	-	-	-	-	-
非中式酒樓	-	-	34	-	<b>34 (24.3%)</b>
快餐店	-	106	-	-	<b>106 (75.7%)</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	-	-	-	-	-
<b>總計</b>	<b>-</b>	<b>106</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>140 (100.0%)</b>
<b>(％)**</b>	<b>(0%)</b>	<b>(75.7%)</b>	<b>(24.3%)</b>	<b>(0%)</b>	

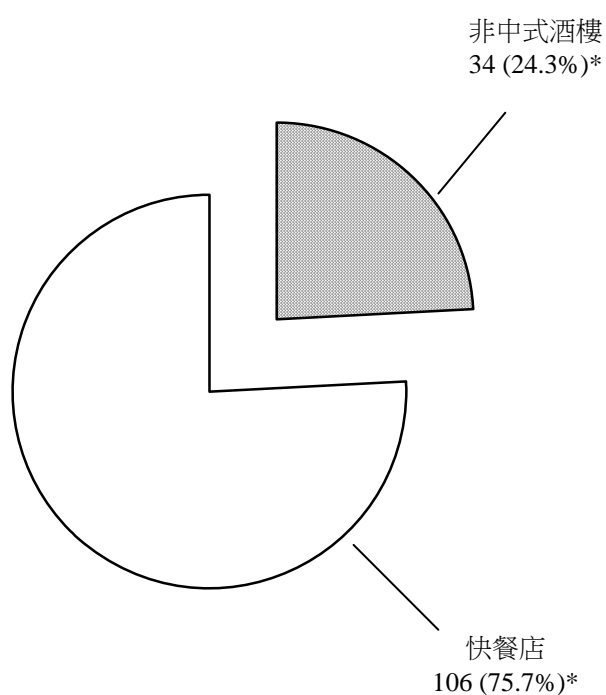
(\*) 該門類佔實習生／學徒總數的百分率

(\*\*) 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：140



(\*) 該門類佔實習生／學徒總數的百分率

### 僱主預測 2014 年 9 月時的人力需求

2.7 僱主預測，2014 年 9 月時業內會有僱員 190 678 人，比 2013 年 9 月時增加 4.5%。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	2013 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 2014 年 9 月需增聘 僱員人數 (B)(%)*	僱主預測 2014 年 9 月 的僱員人數 (C)=(A)+(B)
經理／ 專業人員	8 815	0	55	0	0	36	0	+91 (+1.1%)	8 906
督導員	36 169	308	28	21	67	74	6	+504 (+6.1%)	36 673
技工／ 操作工	135 304	2 511	3 614	188	452	829	52	+7 646 (+92.6%)	142 950
文員及 其他員工	2 137	2	9	-	-	-	1	+12 (+0.1%)	2 149
總計	<b>182 425</b>	<b>2 821</b>	<b>3 706</b>	<b>209</b>	<b>519</b>	<b>939</b>	<b>59</b>	<b>8 253 (100%)*</b>	<b>190 678</b>
	<b>(%)**</b>	<b>(34.2)</b>	<b>(44.9)</b>	<b>(2.5)</b>	<b>(6.3)</b>	<b>(11.4)</b>	<b>(0.7)</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) 2013 年 9 月時 僱員人數	(B) 2013 年 9 月時 空缺數目	(C)= (A) + (B) 2013 年 9 月時 職位總數	(D) 僱主預測 2014 年 9 月時的 人力數字	(E)= (D)-(C) 增減(%)** (%)*
經理／ 專業人員	8 815	91	8 906	8 906	0 (0.0) (0.0)
督導員	36 169	478	36 647	36 673	+26 (+0.01) (+0.07)
技工／ 操作工	135 304	7 810	143 114	142 950	-164 (-0.09) (-0.11)
文員及 其他員工	2 137	8	2 145	2 149	+4 (+0.002) (+0.19)
<b>總計</b>	<b>182 425</b>	<b>8 387</b>	<b>190 812</b>	<b>190 678</b>	<b>-134</b> <b>(-0.07)**</b>

(\*) 佔 2013 年 9 月該職級職位數目百分率

(\*\*) 佔 2013 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 953 名僱員獲內部晉升(佔僱員總數 0.5%)，其中 292 人(30.6%) 屬經理及專業人員，督導及技術員有 661 人( 69.3%)，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	25 (8.6%)*	172 (26%)*
非中式酒樓	100 (34.2%)	280 (42.3%)
快餐店	32 (11%)	32 (4.8%)
提供 飲料場所	126 (43.2%)	158 (23.9%)
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	-	-
附加樣本	9 (3%)	19 (2.9%)
<b>總計</b>	<b>292 (30.6%)**</b>	<b>661 (69.4%)**</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，非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 (4 850)	55.0%
	(2) 專業文憑／文憑或同等學歷 (761)	8.6%
督導員	(1) 中五至中七 (11 971)	33.1%
	(2) 中三至中四 (11 224)	31.0%
技工／操作工	(1) 中三至中四 (52 833)	39.0%
	(2) 中五至中七 (22 746)	16.8%
文員及其他員工	(1) 中五至中七 (1 425)	66.7%
	(2) 高級證書／證書或同等學歷(158)	7.4%

(\*) 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 40 826 人離職，佔業內僱員總數的 22.4%，數字摘要載於表 2.12。技工／操作工的流失情況最為嚴重，有 37 310 人，佔過去十二個月離職僱員總數的 91.4%。

**表 2.12：過去十二個月各門類及職級僱員的離職情況**

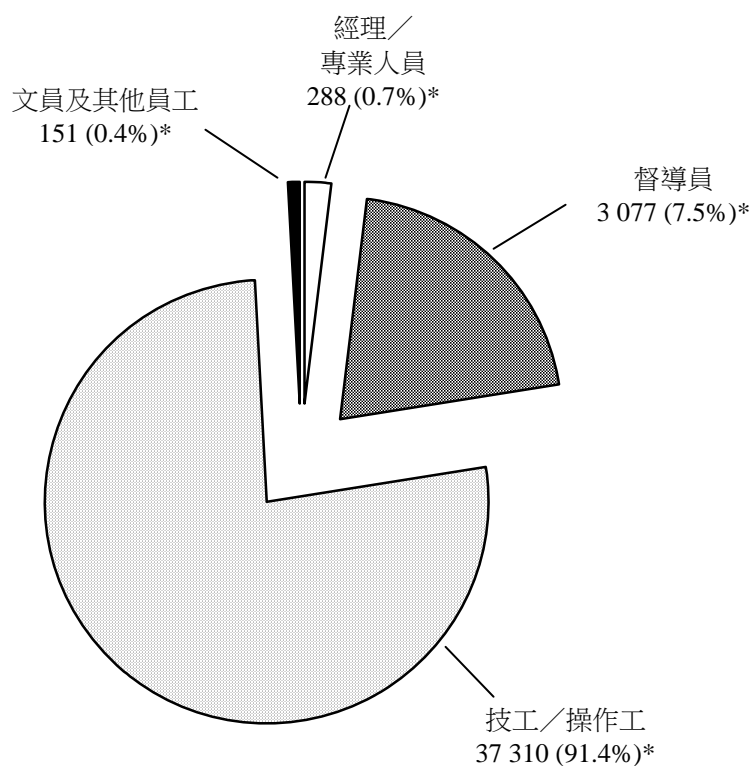
職級	中式 酒樓	非中式 酒樓	快餐店	提供 飲料 場所	聚會餐飲及 其他餐膳／ 膳食服務 活動	附加 樣本	總計 (%)*	(%)**
經理／ 專業人員	81	53	87	16	36	15	<b>288</b> <b>(3.3)</b>	<b>(0.7)</b>
督導員	1 373	1 193	370	51	50	40	<b>3 077</b> <b>(8.5)</b>	<b>(7.5)</b>
技工／ 操作工	11 478	19 440	2 293	1 120	2 804	175	<b>37 310</b> <b>(27.6)</b>	<b>(91.4)</b>
文員及 其他員工	55	-	-	-	91	5	<b>151</b> <b>(7.1)</b>	<b>(0.4)</b>
<b>總計</b> <b>(%)**</b>	<b>12 987</b> <b>(31.8)</b>	<b>20 686</b> <b>(50.7)</b>	<b>2 750</b> <b>(6.7)</b>	<b>1 187</b> <b>(2.9)</b>	<b>2 981</b> <b>(7.3)</b>	<b>235</b> <b>(0.6)</b>	<b>40 826</b> <b>(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 37 310 人，相當於這個職級僱員總數（135 304 人）的 27.6%。

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

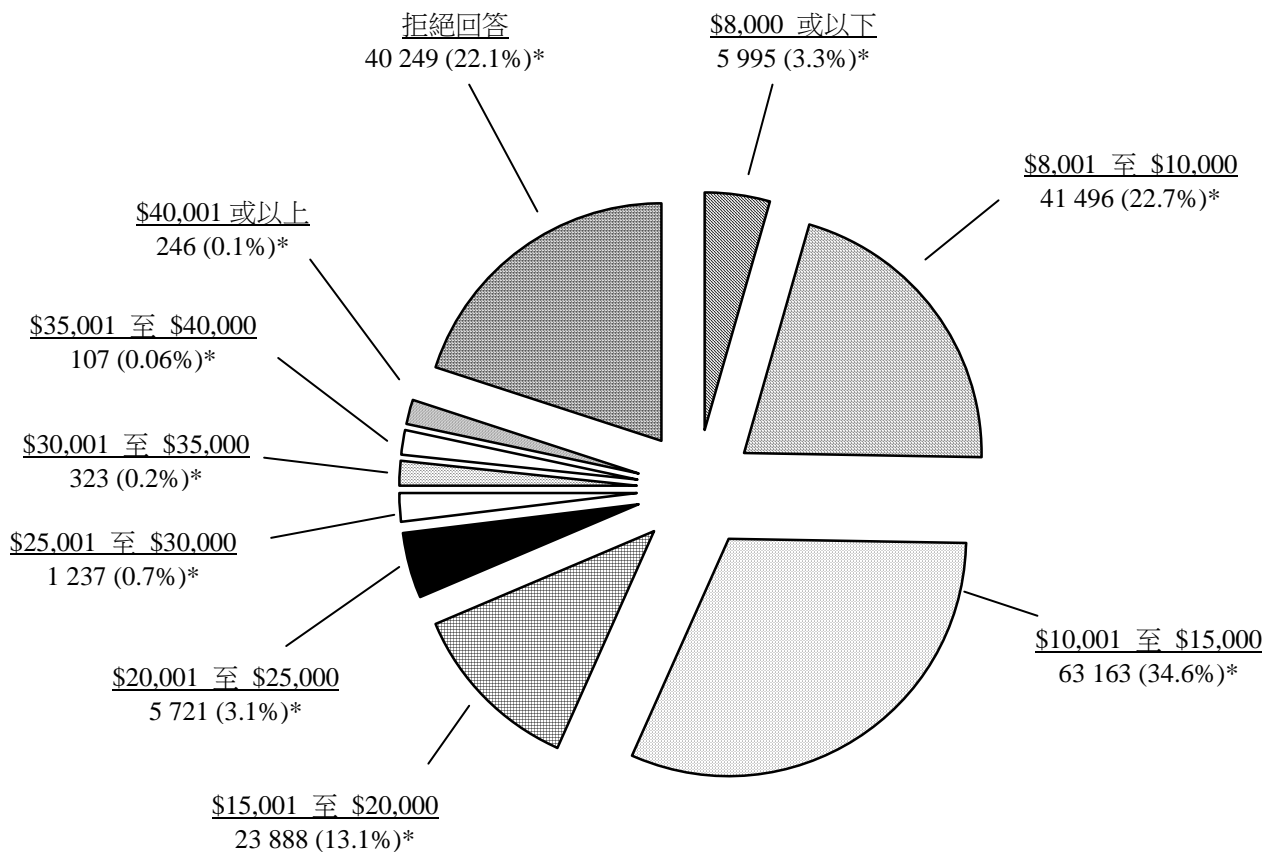
2.14 是次調查要求僱主填報業內主要職務僱員的每月收入幅度。下表按職級列出收入分布概況。

表 2.14: 按月薪幅度劃分的僱員人數

職 級	\$8,000 或 以下	\$8,001 至 \$10,000	\$10,001 至 \$15,000	\$15,001 至 \$20,000	\$20,001 至 \$25,000	\$25,001 至 \$30,000	\$30,001 至 \$35,000	\$35,001 至 \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總計
經理／ 專業人員	-	-	582	2 995	1 687	767	285	105	246	2 148	8 815
督導員	6	568	12 425	10 030	3 355	469	38	2	-	9 276	36 169
技工／ 操作工	5 971	40 381	49 223	10 722	660	1	-	-	-	28 346	135 304
文員及 其他員工	18	547	933	141	19	-	-	-	-	479	2 137
總 計	<b>5 995</b> <b>(3.3)*</b>	<b>41 496</b> <b>(22.7)</b>	<b>63 163</b> <b>(34.6)</b>	<b>23 888</b> <b>(13.1)</b>	<b>5 721</b> <b>(3.1)</b>	<b>1 237</b> <b>(0.7)</b>	<b>323</b> <b>(0.2)</b>	<b>107</b> <b>(0.06)</b>	<b>246</b> <b>(0.1)</b>	<b>40 249</b> <b>(22.1)</b>	<b>182 425</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、旅遊津貼、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、技工／操作工和文員及其他員工的收入，則由 10,001 元至 15,000 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 2013 年 9 月時，兼職僱員的人手需求及其月薪、日薪及時薪分布情況，資料由僱主填報。調查顯示，於 2013 年 9 月，飲食業聘用了 57 413 名兼職僱員，大部分平均月入 6,000 元或以下(54.5%)，平均日薪為 501 元至 600 元(32.6%)，而平均時薪介乎 30 元至 40 元(79.8%)。

**表 2.16 (a): 兼職僱員人數分布（按月薪幅度）**

職級	<u>\$6,000 或以下</u>	<u>\$6,001 至 \$8,000</u>	<u>\$8,001 至 \$10,000</u>	<u>\$10,001 至 \$15,000</u>	<u>\$20,001 至 \$25,000</u>	<u>總計</u>
經理／ 專業人員	-	-	-	-	5	<b>5</b>
督導員	44	-	-	8	-	<b>52</b>
技工／ 操作工	498	399	51	20	-	<b>968</b>
文員及 其他員工	59	18	-	-	-	<b>77</b>
<b>總計 (%)*</b>	<b>601 (54.5)</b>	<b>417 (37.8)</b>	<b>51 (4.6)</b>	<b>28 (2.5)</b>	<b>5 (0.5)</b>	<b>1 102 (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）**

職級	<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	-	-	-	-	44	<b>44</b>
技工／ 操作工	17	416	614	246	582	<b>1 875</b>
<b>總計 (%)*</b>	<b>17 (0.9)</b>	<b>416 (21.7)</b>	<b>614 (32.0)</b>	<b>246 (12.8)</b>	<b>626 (32.6)</b>	<b>1 919 (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>\$30 至 \$40</u>	<u>\$41 至 \$60</u>	<u>\$61 或以上</u>	<u>總計</u>
督導員	17	28	642	<b>687</b>
技工／ 操作工	39 883	8 669	751	<b>49 303</b>
<b>總計</b> <b>(%)*</b>	<b>39 900</b> <b>(79.8)</b>	<b>8 697</b> <b>(17.4)</b>	<b>1 393</b> <b>(2.8)</b>	<b>49 990</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 42 511 名新僱員，以技工／操作工最多，有 38 203 名，佔新聘僱員總數的 89.9%。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)。

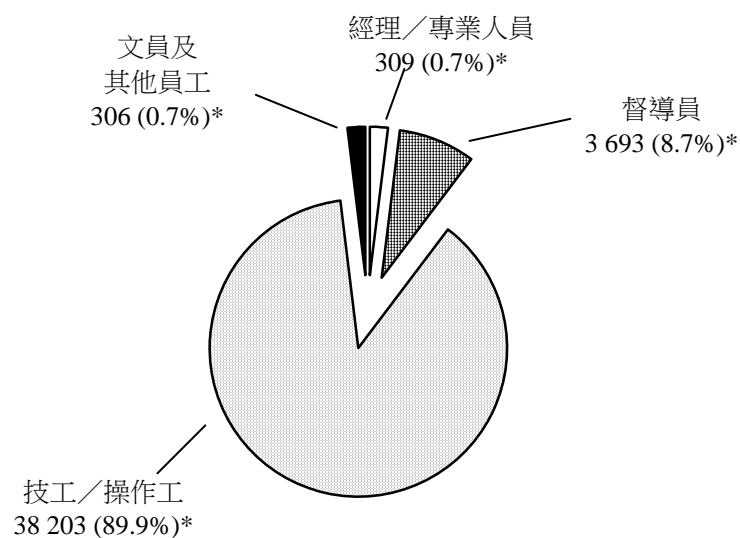
表 2.17: 新聘僱員分布情況

<u>門類</u>	<u>經理／ 專業人員</u>	<u>督導員</u>	<u>技工／ 操作工</u>	<u>文員及 其他員工</u>	<u>總計(%)**</u>
中式酒樓	185	1 748	11 354	82	<b>13 369 (31.4)</b>
非中式酒樓	6	1 319	20 443	150	<b>21 918 (51.6)</b>
快餐店	73	492	3 263	-	<b>3 828 (9)</b>
提供 飲料場所	8	77	1 213	-	<b>1 298 (3.1)</b>
聚會餐飲及其他餐膳 ／膳食服務活動	12	-	1 745	65	<b>1 822 (4.3)</b>
附加樣本	25	57	185	9	<b>276 (0.6)</b>
<b>總計</b>	<b>309</b>	<b>3 693</b>	<b>38 203</b>	<b>306</b>	<b>42 511 (100)**</b>
<b>(%)*</b>	<b>(0.7)</b>	<b>(8.7)</b>	<b>(89.9)</b>	<b>(0.7)</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

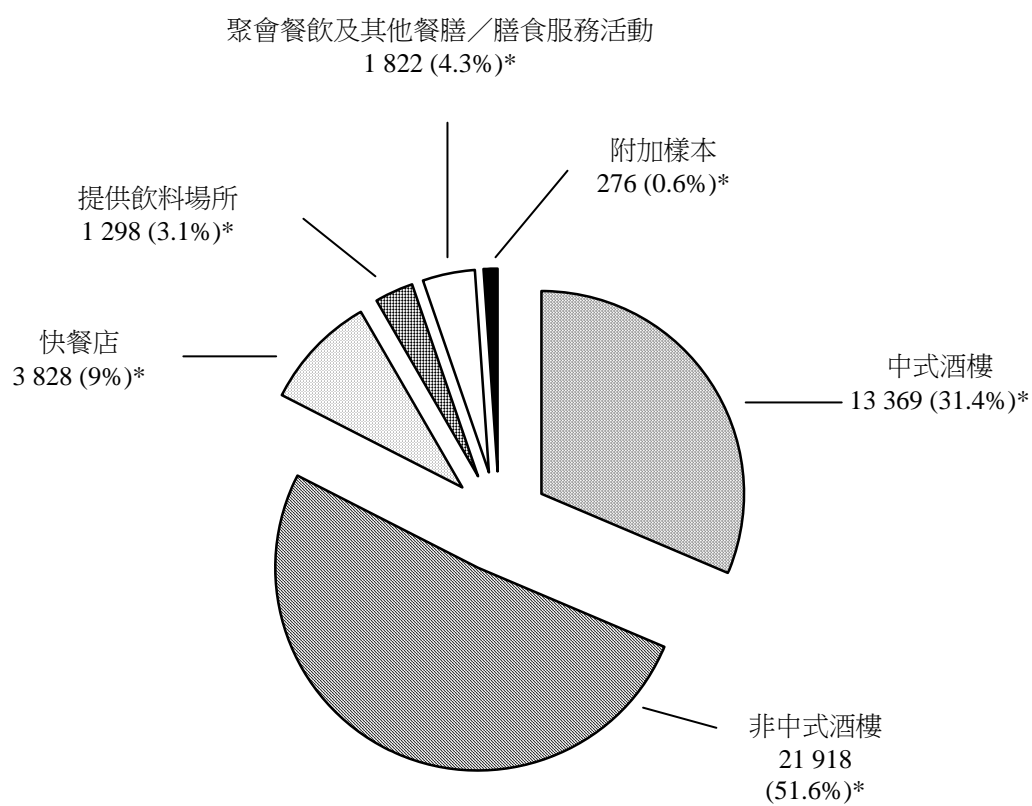
(\*\*) 該門類佔業內過去十二個月新聘僱員總數百分率

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 9 783 名，其中技工／操作工佔最多，有 9 610 人，當中 6 005 人(61.9%)受僱於非中式酒樓。有關分布情況見圖 2.18(a)及(b)。僱主亦填報，過去十二個月，有 187 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，大多受僱於非中式酒樓(89%)。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)。

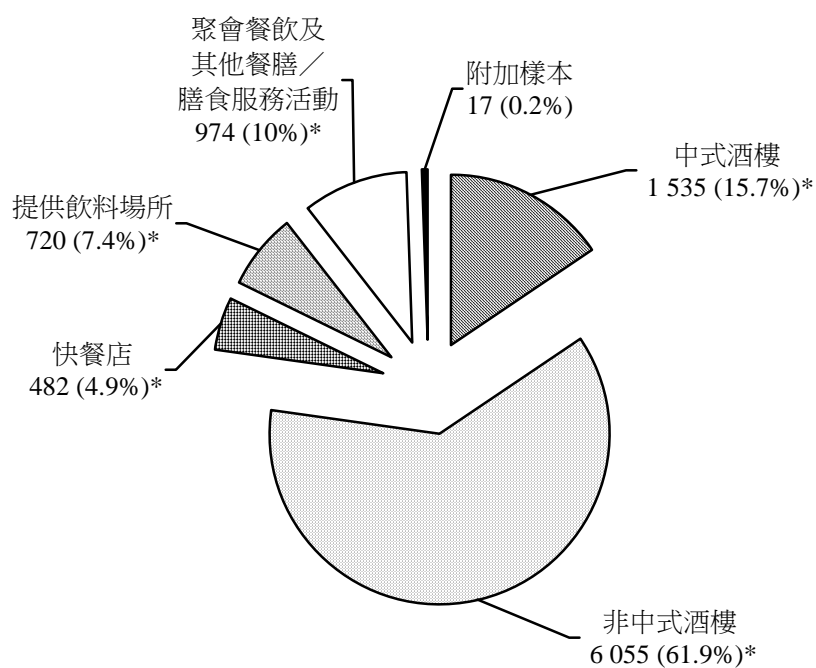
**表 2.18：** 過去十二個月各門類及職級  
未具業內經驗新僱員的分布情況

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	5	42	1 483	5	<b>1 535 (15.7)</b>
非中式酒樓	-	-	6 005	50	<b>6 055 (61.9)</b>
快餐店	-	-	482	-	<b>482 (4.9)</b>
提供飲料場所	-	-	720	-	<b>720 (7.4)</b>
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	-	-	909	65	<b>974 (10)</b>
附加樣本	-	-	11	6	<b>17 (0.2)</b>
<b>總計</b>	<b>5</b>	<b>42</b>	<b>9 610</b>	<b>126</b>	<b>9 783 (100)**</b>
<b>(%)*</b>	<b>(0.05)</b>	<b>(0.4)</b>	<b>(98.2)</b>	<b>(1.3)</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

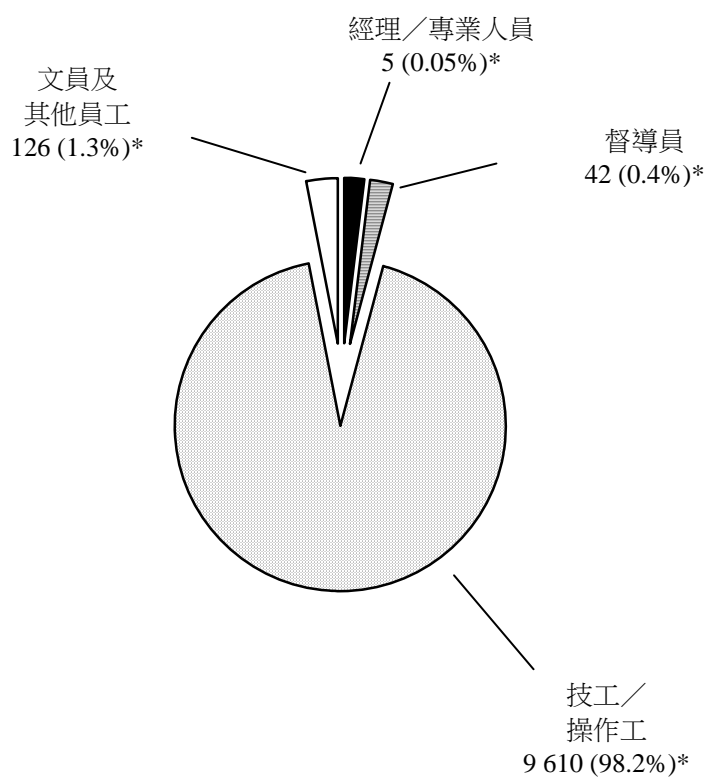
(\*\*) 該門類佔未具業內經驗新僱員總數的百分率，數字經四捨五入

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總數的百分率

圖 2.18(b)： 各職級未具業內經驗新僱員的分布情況



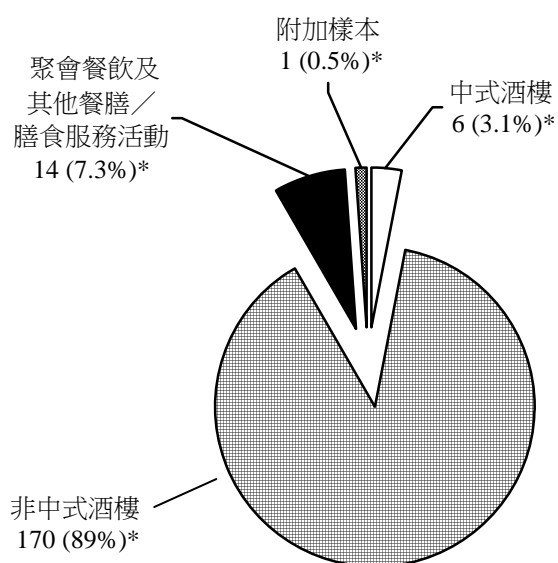
(\*) 該職級佔未具業內經驗新僱員的百分率

**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	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總計(%)
中式酒樓	2	4	<b>6 (3.1)</b>
非中式酒樓	170	-	<b>170 (89)</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	14	-	<b>14 (7.3)</b>
附加樣本	1	-	<b>1 (0.5)</b>
<b>總計 (%)*</b>	<b>187</b>	<b>4</b>	<b>191 (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



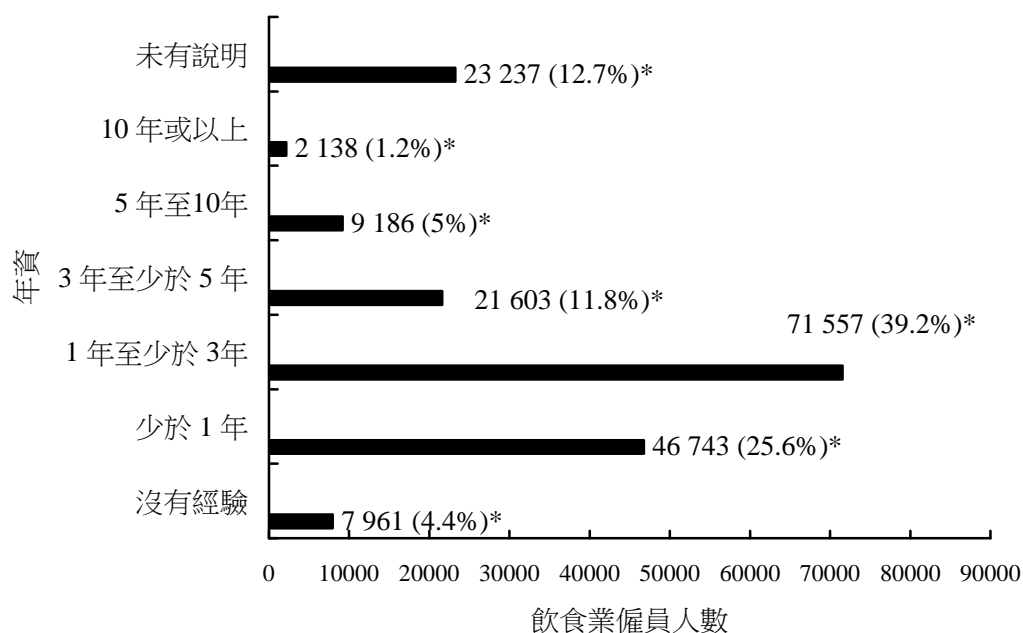
(\*) 佔過去十二個月新聘飲食業與款接業課程應屆畢業生的百分率

## 相關經驗

2.19 調查顯示，僱主屬意飲食業從業員具備一至三年業內經驗(回覆佔 71 557 人，39.2%)，或少於一年業內經驗(回覆佔 46 743 人，25.6%)。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：182 425



(\*) 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，74.3%的僱員未獲僱主安排內部訓練，另有 10.5% 的僱員接受的內部訓練少於 5 日：

**表 2.20： 2013 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	135 632 / 74.3%
少於 5 日	19 126 / 10.5%
5 日至少於 10 日	666 / 0.4%
10 日至少於 15 日	271 / 0.1%
15 日或以上	1 077 / 0.6%
未有說明	25 653 / 14.1%
<b>總 計</b>	<b>182 425 / 100.0%</b>

(\*) 數字經四捨五入

2.21 調查結果顯示，未來十二個月，2.9%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，而選擇夜間制的僱主則最少。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	40 252 / 22.1%
	次選	48 079 / 26.4%
	第三選擇	33 098 / 18.1%
	未有說明	60 996 / 33.4%
	<b>總 計</b>	<b>182 425 / 100.0%</b>
夜間制	首選	15 887 / 8.7%
	次選	45 060 / 24.7%
	第三選擇	60 482 / 33.2%
	未有說明	60 996 / 33.4%
	<b>總 計</b>	<b>182 425 / 100.0%</b>
研討會／研習班	首選	65 290 / 35.8%
	次選	28 290 / 15.5%
	第三選擇	27 849 / 15.3%
	未有說明	60 996 / 33.4%
	<b>總 計</b>	<b>182 425 / 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，2013 年合共聘用 239 838 名從業員，包括 182 425 名全職僱員及 57 413 名兼職員工。有關詳情，請參閱附錄 7 表 21。2011 年至 2013 年，整體兼職員工人數增加 7.9%，其中，其他樣本機構的僱員增幅最顯著，達 134%。

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(25%)。

## 第三章

### 結論

#### 行業前景

3.1 全球經濟雖正逐步改善，但依然脆弱，預期未來一年左右經濟會有增長，不過，仍存在若干不明朗因素。正如 2013 年 10 月《世界經濟展望》所預測，全球經濟活動於 2013 年下半年有所增強，而在主要先進經濟體復甦帶動下，預料經濟於 2014-15 年將進一步改善。預期全球增長率於 2014 年微升，約達 3.6%，2015 年則為 3.9%。然而，歐洲及北美地區的就業情況仍會帶來挑戰，還有歐元區金融體系及實質經濟脆弱等主要不明朗因素及風險。除了經濟風險，西亞及其他地方等地緣政治緊張局勢亦是重大危機（資料來源：紐約聯合國：《2014 世界經濟形勢與展望》，2014 年 1 月 24 日發表；國際貨幣基金組織：《世界經濟展望》最新預測：「潮漲了嗎？」2014 年 1 月發表）。

3.2 在亞洲，中國內地仍會是主要經濟增長的火車頭，在可見的未來持續增長。內地的增長於 2013 年下半年強勁反彈，主因是投資加快。預料這種大幅增長屬暫時性；這一預期，某程度上是基於內地正實施旨在放慢信貸增長和提高資本成本的政策措施。因此，估計內地的增長於 2014-2015 年將略為放緩至 7.5% 左右。至於區內其他國家，預測 2014 年日本的增長有 1.2%，印度的增長頗為乏力，印尼的增長也緩慢，而其他大部分東盟國家的增長則正在好轉（資料來源：國際貨幣基金組織：《世界經濟展望》，2014 年 1 月 21 日及 4 月 14 日發表；國際貨幣基金組織：《亞太地區經濟展望》，2013 年 10 月發表）。



3.3 2013 年，香港整體經濟改善，實質本地生產總值輕微上升 2.9%；然而，受到美國不均衡的復甦，以及歐洲仍然疲弱的經濟所影響，主要先進經濟體的人口需求整體仍然呆滯。美國聯邦儲備局早前暗示會減買資產，加上美國債務上限的爭議，令環球金融市場波動加劇，全球經濟前景更趨不明朗。另一方面，內地經濟仍較為強韌，對香港有一定緩衝作用。本港 2013 年的失業率維持不變，仍處低位的 3.4%，幾近全民就業；中期經濟前景依然看好，即使外圍不明朗情況極可能加劇。預測 2014 年經濟會增長 3-4%。本地消費需求與旅客購買力將保持強勁，但從長期經濟增長來看，若干危險訊號值得關注，如人口老化、缺乏熟練勞工等可能是日後的難題。淨遷入的人口，可視作本港未來人口增長的重要來源，亦能局部紓緩人口老化的問題(資料來源：香港特區政府：《第三季經濟報告》，2013 年 11 月發表；香港特區政府：《第一季經濟報告》，2014 年 5 月發表；香港特區政府：《半年經濟報告》，2014 年 8 月發表；香港貿易發展局：《香港經貿概況》，2014 年 3 月 26 日發表)。

3.4 旅遊業是香港另一經濟支柱，聘用超過 25 萬人，佔本地生產總值 4.7%。2013 年的訪港旅客有 5 430 萬人，較 2012 年增加 11.7%。即使環球經濟前景暗淡，與入境旅遊相關的總消費仍有 15.7%的增幅，達 3 430 億港元。強勁的中國內地經濟是推動區內增長的源頭，亦支撐着本港經濟。2013 年訪港旅客主要來自內地，佔總人次的 75%，上升 16.7%；入境旅遊應會維持相當顯著的升幅，某程度上有助穩定本港經濟，保障就業(資料來源：香港特區政府商務及經濟發展局旅遊事務署：《旅遊業表現》，2014 年 4 月 10 日發表；香港特區政府：《2013 年經濟概況及 2014 年經濟展望》，2014 年 2 月發表；香港特區政府：《2014 至 2015 年度政府財政預算案演辭》，2014 年 2 月 26 日發表；香港貿易發展局：《香港經貿概況》，2014 年 3 月 26 日發表)。

3.5 特區政府與相關旅遊機構正攜手擴闊入境旅客的成分，尤其會針對高消費群；有關安排會令消費市場受惠。此外，盛事基金贊助舉辦「香港龍舟嘉年華」、「香港高爾夫球公開賽」等多項國際大型活動。政府會繼續

透過盛事基金，贊助更多國際盛事在港舉行，並利用現有機制，資助本地非牟利團體主辦大型活動，使香港成為更富趣味的旅遊點。由於就業和收入情況向好，本地消費意欲大體上仍得到支持。最新的「業務展望按季統計調查」亦顯示，大型企業的短期業務展望大致正面；再加上大量基建計劃，以及 2013 至 14 年度財政預算案一系列措施的助力，本地經濟得到強而有力的支持(資料來源：2013 年 11 月 15 日新聞稿：《2013 年第三季經濟情況及 2013 年本地生產總值和物價最新預測》；香港特區政府：《2013 至 2014 年度政府財政預算案演辭》與《2014 至 2015 年度政府財政預算案演辭》，分別於 2013 年 2 月 27 日及 2014 年 2 月 26 日發表；《2014 年第一季經濟情況》，2014 年 5 月 16 日發表)。

3.6 能源和原料價格穩定，食品入口價值升幅亦大致溫和，但本地產品和服務的價格壓力則較為顯著。隨着 2013 年初新訂租金升幅收窄，通脹有所回落。2013 年全年平均整體通脹率為 4.3%，基本通脹率為 4%。由於預料環球經濟增長和通脹保持溫和，食品價格將大致平穩。本地生產要素成本升幅亦放緩，加上去年新訂住宅和商舖租金升幅顯著減慢，有助降低今年的通脹壓力。2014 年全年平均整體通脹預測為 4.6%，基本通脹則為 3.7%(資料來源：香港特區政府：《2014 至 2015 年度政府財政預算案演辭》，2014 年 2 月 26 日發表)。

3.7 2013 年全年的食肆總收益價值臨時估計為 970 億港元，與 2012 年比較，以價值計上升 3.5%，以數量計則下跌 0.8%。同一期間，食肆購貨總額臨時估計為 337 億港元，上升 1.6%。按食肆類別分析，將 2013 與 2012 全年作比較，中式酒樓的總收益以價值計下跌 0.1%，以數量計下跌 4.2%；非中式酒樓以價值計上升 7.8%，以數量計上升 3.9%；快餐店以價值計上升 4.3%，以數量計下跌 0.3%；雜類飲食場所以價值計上升 12.5%，以數量計上升 6.2%。至於酒吧的總收益，以價值計上升 1.4%，但以數量計則下跌 3.0% (資料來源：香港特區政府政府統計處[統計處]：《食肆的收入及購貨額按季統計調查報告》，2014 年 2 月 4 日發表)。

3.8 業內人士指出，中式酒樓去年總收入下降，其中的原因包括內地政府推行反貪腐措施，以及去年屬中國傳統不宜嫁娶的年份。雖然 2013 年飲食業的整體消費平穩，但食肆須平均加價 5%，以抵銷租金及勞工成本增幅(資料來源：2014 年 2 月 5 日大公報 A03 頁)。

3.9 食物環境衛生署發出的本地食物業牌照數目持續增加；普通食肆牌照由 2010 年的 8 354 個增至 2013 年的 8 926 個，多了 572 個，增幅為 6.4%。小食食肆牌照則由 2010 年的 3 053 個增至 2013 年的 3 155 個，在四年內多了 102 個，增幅為 3.2%。發出的酒牌同樣增多，2010 年有 5 291 個，2013 年增至 5 975 個。會社酒牌 2010 年為 491 個，2013 年有 449 個。四年內，酒牌增加了 684 個，增幅為 11.4%；會社酒牌則減少 42 個，跌幅為 9.3%(資料來源：食物環境衛生署 2014 年 2 月 19 日的網頁內容，[http://www.fehd.gov.hk/english/statistics/pleasant\\_environment/statistienh\\_2010\\_2013.html](http://www.fehd.gov.hk/english/statistics/pleasant_environment/statistienh_2010_2013.html))。

3.10 餐飲業三大支出—工資、租金及食材，平均佔食肆開銷的九成，於 2013 年上升 12%；預料 2014 年增幅會穩定下來，大約為 5%。單是租金一項，2013 年平均上升兩至三成，之前升幅更高達五成。2013 年的食品平均售價已調高 10%，但仍不足以抵銷上述三項開支的增幅。2013 年餐飲業的全年營業額為 950 億港元，雖較 2012 年增加 50 億港元，但扣除成本後，平均增幅僅得 8%。預料 2014 年食品的售價會上升 10%(資料來源：2013 年 12 月 31 日文匯報)。

3.11 香港自 2008 年 2 月起撤銷所有與葡萄酒稅有關的清關及行政管制措施，並進一步發展成為區內的葡萄酒貿易及分銷中心，尤其對中國內地而言。2013 年，葡萄酒入口總值達 80 億港元，較 2007 年上升了四倍；以量計，2013 年，本港共輸入逾 5 000 萬公升葡萄酒，比 2012 年輕微下跌 0.8%。2014 年首 3 個月，葡萄酒入口總量則比去年同期稍稍上升 1.8%。中國內地已成為增長最快的葡萄酒市場，現時是全球第五大的葡萄酒消耗國。香港與內地政府簽訂協議，葡萄酒可按《內地與香港關於建立更緊密

經貿關係的安排》[CEPA] 條款和特別便利清關措施輸入內地。由於香港是唯一與內地達成有關安排的地方，此項安排令香港具備無可比擬的優勢，成為葡萄酒進入中國內地的門戶，吸引世界各地經營葡萄酒相關生意的公司前來開展業務。此外，香港是個葡萄酒免稅港，空運交通網絡便捷，儲存設施完善，獲亞洲投資者視為最具成本效益、最方便的集散中心，故紛紛在港儲存其投資級別的葡萄酒，待收到訂單時始運往市場。數以百計經營葡萄酒相關業務的公司在香港開業或擴充，包括葡萄酒零售商、貿易商、分銷商、拍賣行、儲存商及酒莊。隨着消費者對葡萄酒的興趣增加，以及對口味更講究，更多酒莊及分銷商將來港尋找商機。預測 2013 至 2017 年間，葡萄酒業務以價值計每年會有 9%增長，以量計會有 4%增長。2012 年，酒吧、食肆及會所等佔葡萄酒整體銷售額的 54%，佔銷售量的 36% (資料來源：香港貿易發展局：《香港葡萄酒業概況》，2014 年 5 月 27 日發表；香港貿易發展局：《商務及經濟發展局常任秘書長在香港國際美酒展 2013 招待晚宴演辭》，2013 年 11 月 7 日發表；2013 年 10 月 24 日星島日報 A18 頁)。特區政府一直與多間機構協調策略，以推廣葡萄酒貿易及分銷。2013 年順利舉辦的葡萄酒相關主要推廣活動，以及 2014-15 年度將會舉辦的活動包括：

- a) 2013 年 5 月的 HOFEX 2013「第十五屆國際食品及飲料、酒店、餐廳及餐飲設備、供應及服務展覽會」一逾 37 817 個專業買家、1 900 個各地供應商與分銷商參加。下屆 HOFEX 將於 2015 年 5 月 6 至 9 日於香港舉行(資料來源：HOFEX 網頁內容，<http://www.hofex.com>)。
- b) 2013 年 11 月的「香港美酒佳餚巡禮」—為期四日的盛大活動，設有 299 個攤位，為 14 萬參觀者締造難忘的經歷；場內提供世界各地的美酒、國際與本地創新菜式、葡萄酒文化節目，以及一流的現場娛樂表演。下次巡禮會於 2014 年 10 月 30 日至 11 月 2 日舉行(資料來源：香港旅遊發展局 Discover Hong Kong 網頁內容，<http://www.discoverhongkong.com/eng/see-do/>)。

events-festivals/highlight-events/wine-dine-festival.jsp#ixzz2tNxSSN8c)。

- c) 2013 年 11 月的貿發局「第 6 屆香港國際美酒展」—是次活動的參展商增至 1 005 個，超過 20 452 名參加者到場。第 7 屆美酒展將於 2014 年 11 月 6 至 8 日舉行（資料來源：香港貿易發展局網頁內容，[http://www.hktdc.com/fair/hkwinefair-en/s/2715-General\\_Information/HKTDC-Hong-Kong-International-Wine-and-Spirits-Fair/Fair-Details.html](http://www.hktdc.com/fair/hkwinefair-en/s/2715-General_Information/HKTDC-Hong-Kong-International-Wine-and-Spirits-Fair/Fair-Details.html)）。
- d) 2014 年 5 月的「亞太區國際葡萄酒及烈酒博覽會」（Vinexpo Asia-Pacific）—在港舉行的第 6 屆活動盛況空前，打破大會所有紀錄；來自 34 個國家共 1 300 名參展商參加了這個大型博覽，還成功吸引 18 000 名業內人士到場參觀（資料來源：VINEXPO 網頁內容，<http://asiapacific.vinexpo.com/en/press/press-releases/vinexpo-asia-pacific-2014-hong-kong-set-new-exhibitor-trade-visitor-records/>）。

3.12 同類的美酒佳餚盛事及活動將繼續舉辦，以助保持本港作為區內葡萄酒中心的地位。

3.13 2012 年 5 月，香港與德國簽署葡萄酒相關業務合作意向聲明，以鞏固本港的世界級葡萄酒貿易中心的地位。這亦是香港與其他地區簽訂的多個協議備忘錄之一，有關安排旨在推動本地酒業進一步國際化及專業化（資料來源：香港特區政府網頁所載新聞稿，<http://www.info.gov.hk/gia/general/201205/29/P201205290495.htm>，2012 年 5 月發表）。

3.14 特區政府致力發展香港為主要的區內郵輪樞紐。啟德郵輪碼頭位於舊啟德機場跑道，首個泊位已於 2013 年 6 月開始投入服務，第二個泊位將於 2014 年竣工。碼頭可接待全球最大的郵輪，預計碼頭內的零售商店及食肆，會於 2014 年年中起分階段開業（資料來源：香港特區政府商務及經濟

發展局局長於 2014 年 4 月 2 日立法會財務委員會特別會議上有關工商及旅遊業狀況的發言講稿)。

3.15 為進一步提升遊樂設施，海洋公園會在大樹灣興建全天候水上樂園。迪士尼樂園亦會在未來數年推出新穎的夜間大巡遊，並落實興建全球首個以「漫威」(Marvel)漫畫英雄為主題的新園區。與此同時，兩個主題樂園均積極籌備興建酒店，為旅客提供更佳配套服務(資料來源：香港特區政府：《2013 至 2014 年度政府財政預算案演辭》，2013 年 2 月 27 日發表)。

3.16 港珠澳大橋的本地工程預期在 2016 年完工，以配合主橋通車；屆時，珠三角西部會納入香港三小時車程可達的範圍內。廣深港高速鐵路香港段建成後，會成為全國高速鐵路網的一部分。由於來往香港與內地的交通時間將會縮短，兩地的經濟聯繫將更為緊密；預料會有更多旅客來港(資料來源：香港特區政府：《2013 至 2014 年度政府財政預算案演辭》，2013 年 2 月 27 日發表)。

3.17 機場管理局已為香港國際機場開展三跑道系統的環境影響評估，以及其他相關的規劃，預計該系統可以應付最少至 2030 年的航空交通需求。現估計機場會於 2019 至 2022 年間達至最高容量。機場在三跑道系統運作下，可滿足預測至 2030 年的需求，即每年處理 62 萬飛機升降架次。待相關資料齊備後，特區政府會就落實發展三跑道系統作出決定(資料來源：香港特區政府：《2013 至 2014 年度政府財政預算案演辭》，2013 年 2 月 27 日發表；香港機場管理局「三跑道系統」網頁內容，<http://www.threerunwaysystem.com/en>)。

3.18 預期入境的國際遊客和商務旅客會增加，所需幹練人手亦會相應增多，為留港旅客提供餐飲服務。

3.19 預先包裝食物營養資料標籤的新增法規已在本港實施，目的是加強保障消費者，避免他們進食後出現不必要的敏感徵狀，因為某些食物成分

可能引起致命的過敏性反應。由於每天有大量本地人及外國旅客光顧，飲食業定會更加重視致敏原知識和防止食品摻雜致敏成分的做法；可以預見，有關訓練需求必然會增加(資料來源：香港特區政府食物安全中心網頁內容：《香港售賣的預先包裝食物的營養標籤可閱性》，[http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme\\_rafs/programme\\_rafs\\_n\\_01\\_16.html](http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/programme_rafs_n_01_16.html)；南華早報 2013 年 1 月 29 日網頁內容：《港童患食物敏感者眾》，<http://www.scmp.com/news/hong-kong/article/1138176/food-allergies-take-high-toll-hong-kong-children>；Bamboo Compass 2011 年 11 月 1 日網頁內容：《食物敏感旅客遊中國》，<http://blog.chinatravel.net/eating-drinking/food-allergies-in-china.html>)。本港每天製造的食物垃圾超過 3 200 噸，最後會送往容量有限的堆填區處理；對地區環境造成沉重負擔。做好食物管理控制，不單能在採購、預備、烹調及食用過程中節省成本，亦有助保護環境。

3.20 當市場邁向更專業、更國際化時，飲食業會受到科技發展影響。飲食業界須熟悉海外及本地業內相關的最新資訊科技工具發展及趨勢；如業界認為有助業務管理，可計劃日後引進本港。較新的技術有網絡餐牌分析工具、食品與葡萄酒分析程式，以及顧客資料庫管理程式。

3.21 自動點菜系統現已在歐洲及北美廣泛使用，但在本港的應用仍然有限；但隨着時間過去，這個系統或會更為普及。數碼菜單顯示板，以及手持式或櫃檯裝設式菜單顯示裝置，現時在本港餐廳及食肆已較為常見。專為智能電話及同類裝置設計的應用程式，在飲食業愈來愈多見。此舉可令產品的曝光率增加，並為顧客提供更細緻的體驗；如客戶介面方便易用，大眾會樂於接受。飲食業前線員工逐漸需要更多有關使用裝置的訓練，以提供產品銷售、推廣及客戶服務。

3.22 本地飲食業使用數碼廣告及推廣裝置的情況日見普遍。食肆更常使用點菜屏幕，以推動顧客消費意欲和宣傳品牌的特色。當飲食業更廣泛採用這些科技時，管理及督導層員工便須掌握有關知識技能。

3.23 網上社交媒體的評論對公眾選擇餐廳及食肆的影響力愈來愈大。管理層有需要加強監察及回應平台上的評論，確保這些日益重要的宣傳途徑得到重視，並從中收集顧客的意見和評論，以改進業務。未來幾年，公眾會更多在網上消費，因此，與「美食博客」及提供團購的公司的互動相信會增加。本地飲食業市場亦會積極掌握社交媒體的互動技巧，故日後對相關訓練有一定需求。

3.24 在多個海外市場，為有閱讀困難的人士提供特製餐牌的做法已頗常見，如用盲人點字或以大字體製作等，目的是方便視障人士自行用餐。由於本港飲食業市場進一步邁向國際化，同時深知反歧視措施的重要，可考慮日後在業內推出這些附加服務。

3.25 為了解全球各地的優良做法和發展，本地飲食業有必要進一步面向國際。2013 年 9 月，職業訓練局[VTC]與香港賽馬會簽訂合作協議，邀請國際名廚或「米芝蓮星級大廚」來港，為業界及公眾作廚藝示範。VTC 希望藉此協助香港鞏固「美食天堂」的地位，並加強本港在區內的競爭優勢。根據協議，兩間機構會邀請世界名廚作烹飪示範，並分別參觀旅遊服務業培訓發展中心和賽馬會。參觀期間，名廚會舉行主題宴會，向本地飲食業及公眾展示特色菜餚(資料來源：2013 年 9 月 27 日大公報 B21 頁)。

3.26 2013 年 11 月，本港兩隊廚師精英分別在兩項殿堂級大賽贏得總冠軍，包括瑞士巴素爾「世界廚藝大師大賽」(Salon Culinaire Mondial)和韓國「國際青年廚師挑戰賽」(International Young Chef Challenge)；這亦是本港歷來在國際廚藝比賽取得的最佳成績。勝出隊伍的成員，幾乎全都曾修讀職業訓練局的廚藝課程。同年 11 月中，香港廚師組隊參加「杜拜世界酒店業冠軍大賽」(Dubai World Hospitality Championship)，亦奪得兩面銀牌(資料來源：香港廚師協會：《會長的話》，2014 年 2 月發表；香港特區政府 2014 年 2 月 23 日網頁內容：《港產西廚揚威國際》，



www.news.gov.hk)。本地飲食業已踏上新里程，為協助香港成為亞洲廚藝之都作出貢獻。

3.27 近年，全球經濟出現明顯轉變，其一是各個經濟環節都非常重視知識。知識體現於人才與科技中，現已視為經濟長期增長重要泉源之一（資料來源：香港特區政府政府統計處：《香港－知識型經濟統計透視》，2013年版）。香港必須致力為業內提供專業的餐飲及烹飪能手，滿足世界各地食客的不同口味，以鞏固「美食天堂」的聲譽。專業教育培訓提供廣獲認可的資歷、靈活的銜接途徑，以及多入學點和結業點安排；除了能支持本地經濟發展外，亦讓年輕一代選擇與志趣相符的職業及終身發展。

3.28 為配合香港人力發展需要，同時為飲食業充分發揮本地人才的潛能，特區政府已聯同本港專業教育培訓翹楚－職業訓練局，推出多項旗艦計劃。在2000年成立之後的一段短時間內，中華廚藝學院已晉身為提供中式廚藝培訓及教育的卓越中心，贏得區內及國際間的認同。吸取這次成功經驗，職業訓練局再推出新的旗艦計劃－國際廚藝學院。學院的對象為本地學生及業內人士，目的是培訓他們成為專業廚藝及餐飲人員，能掌握國際菜式烹調、食品及葡萄酒搭配、品酒技巧等；有關訓練會由2014年起分階段推出。成立國際廚藝學院，將有助提升本港的競爭力和長期發展(資料來源：香港特區政府：《政務司司長林鄭月娥在國際廚藝學院動土儀式的講辭》，2014年2月25日發表)。此外，亦會吸引世界各地名廚及廚藝界人才來港，推動旅遊、飲食及葡萄酒貿易等相關行業的發展。

## 對人力的影響

3.29 2013 年，本港勞工市場處於全民就業狀態，整體就業人數有明顯的 2.3% 增長，空缺數目屢創新高。整體失業率為 3.4%，就業不足率為 1.4%。在內部經濟堅穩和入境旅遊業蓬勃的支持下，勞工需求殷切，有助吸納 2013 年第三季七成的新增勞工供應。新增勞工主要來自在夏季加入勞工市場的應屆畢業生和離校生，以及因就業及收入前景整體理想而重投勞工市場的求職者。食肆方面，據最低工資委員會的資料，2013 年第三季的失業率微跌 0.1%，至 3.1%，稍稍低於 2011 年 5 月實施法定最低工資及 2013 年 5 月上調有關工資之前的比率，反映業內人力情況緊絀。經季節性調整的 2013 年第四季失業率微降至 3.2%，就業不足率亦跌至 1.4%。由於人手緊絀，年內多個行業的工資及收入均進一步上升，最低十等分組別錄得可觀升幅。這或多或少基於較低技術階層的人力資源供求情況，以及 2013 年 5 月法定最低工資上調的額外推動力(資料來源：香港特區政府：《第三季經濟報告》，2013 年 11 月發表；香港特區政府：《2014 年第一季經濟報告》，2014 年 5 月發表；香港特區政府：《半年經濟報告》，2014 年 8 月發表；香港特區政府政府統計處：《香港統計月刊》，2014 年 5 月發表)。

3.30 特區政府接納最低工資委員會的建議，將法定最低工資由每小時 28 港元調高至 30 港元，於 2013 年 5 月 1 日生效；加上過去一年商業租金上升，本地經營成本將進一步攀升。即使這樣，由於經濟增長較弱，高通脹重臨的風險並不高。2013 年消費物價指數的全年升幅維持於大約 4%。鑑於預期輸入通脹仍屬輕微，同時本地租金成本壓力也有望減退，2014 年通脹壓力應會受控。然而，由於充裕的環球流動資金持續，國際食品及商品價格可能出現波動的風險依然存在。作為參考來看，2014 年全年基本消費物價指數預測升幅為 3.7%，較 2013 年平均 4.0% 稍低(資料來源：香港特區政府：《2013 年半年經濟報告》，2013 年 8 月發表；香港特區政府：《2013 年經濟概況及 2014 年經濟展望》，2014 年 2 月發表；香港特區政府：《香港經濟近況及短期展望》—CB(1)290/13-13(03)，2013 年 11 月 25 日發表)。

3.31 隨著本港經濟日漸好轉，飲食業亦逐步復蘇，食肆的數目亦因而穩步回升。但與此同時，租金急升及副食品加價等因素，亦對食肆造成相當壓力，並須面對人手不足，員工流失等問題。長遠而言，要促進飲食業的發展，提升從業員的質素及專業地位，必須為業內引入一套完善的培訓制度。為應付人手短缺，僱主轉而聘用沒有飲食業經驗或未曾受過正規業內培訓的員工，故從業員質素較為參差。飲食業須提供全面的專業知識技能培訓和教育，大幅度提高從業員的質素，才可以使行業的發展前景更為理想（資料來源：資歷架構《中式飲食業》網頁內容，[http://www.hkqf.gov.hk/guie/SCS\\_ind\\_ccater.asp](http://www.hkqf.gov.hk/guie/SCS_ind_ccater.asp)）。

3.32 留港旅客數目與飲食業息息相關，有必要簡述酒店業的情況。2013年年底，本港有 225 間酒店，提供超過 7 萬個房間。與 2012 年年底比較，房間供應增加了 2 606 個，增幅為 3.8%。2013 年的平均入住率維持在 89%，過夜旅客平均入住時間為 3.4 晚。特區政府已推出一系列措施，鼓勵興建更多不同類型的酒店以滿足旅客的需要。這些措施包括在多區推出「只作酒店發展」的用地，以及活化歷史建築和工業大廈作酒店用途(資料來源：香港特區政府：《香港便覽－旅遊業》，2013 年 9 月發表；香港旅遊發展局：截至 2013 年 12 月的《酒店入住率報告及酒店供應情況》；香港特區政府旅遊事務署：《2013 年旅遊業表現》，2014 年 4 月發表)。

3.33 旅遊發展局估計，2014 至 2019 年間，本港大約會有 40 間新酒店落成，可額外提供 7 777 個房間。開設新酒店，反映業內對未來訪港人數的預測樂觀，亦顯示可能需要大量食品製作、服務及管理的幹練人手，以支援新酒店內各式餐廳營運(資料來源：香港旅遊發展局：《酒店供應情況》，2014 年 3 月發表)。

3.34 推廣和宣傳香港的工作，會影響來港遊客的市場構成和觀光地點。旅發局自 2011 年開始，以「亞洲國際都會」作為全球推廣主題，於多個不同市場進行宣傳活動，展現香港的國際特色和大都會氣息(資料來源：香港特區政府：《香港便覽－旅遊業》，2013 年 9 月發表)。此外，香港號稱「美

食天堂」，國際美食多不勝數，由街頭小食檔，以至米芝蓮星級食肆都有；這亦是宣傳重點。

3.35 2008 年，香港成為首個豁免葡萄酒稅的主要經濟體。此外，香港食肆列入米芝蓮指南內，亦有助本港穩佔環球美食榜一席位。旅發局自 2009 年在西九龍海濱長廊舉辦「香港美酒佳餚巡禮」，並聯同本港主要美食區推出多項美酒佳餚推廣活動，進一步營造香港成為享用美酒美食的首選目的地。2013 年的美酒佳餚巡禮將首次於中環新海濱舉行(資料來源：香港特區政府：《香港便覽－旅遊業》，2013 年 9 月發表)。

3.36 香港於 2013 年獲亞洲商業活動雜誌權威 CEI Asia 評選為「最佳商業活動舉辦城市」，連續三年奪得該項殊榮。此外，香港會議展覽中心及亞洲國際博覽館亦分別在「最佳會議展覽中心」(Best Convention Centre)類別取得第一、二名。特區政府致力加強香港作為國際會展及旅遊之都的吸引力，已額外預留撥款，提升香港的會展旅遊[MICE]形象，並積極支援將在本港舉行的會展旅遊活動。為此，旅發局已於 2008 年 11 月成立「香港會議及展覽拓展部」，加強推廣工作。2013 年，訪港過夜 MICE 旅客錄得約 160 萬人次，較去年微增 1.8%；來港參加會議展覽旅客的總消費達 163 億港元，較其他過夜旅客多 2.1%(資料來源：香港特區政府：《香港便覽－旅遊業》，2013 年 9 月發表；香港特區政府：《2014 至 2015 年度政府財政預算案演辭》，2014 年 2 月 26 日發表)。

3.37 除了特區政府及相關公共機構的宣傳努力外，本港需有穩定供應的幹練人手，來滿足各國旅客對飲食質素、菜式種類及服務水平的期望，始能展現飲食業的良好形象。

3.38 面對區內激烈競爭，香港飲食業的未來十分依賴充足的幹練人手，才能提供優質產品和服務，開創新里程，令本港成為葡萄酒中心、受歡迎的旅遊地方和 MICE 的理想選擇。要維持香港在國際上的正面形象，應對區內競爭，實有必要繼續為本地飲食業培訓具備技術才能和專業知識的人

才。除了技術才能外，員工要有良好職業操守、解難能力，並善於與顧客溝通。管理及督導人員亦特別要了解飲食與廚藝趨勢和發展、掌握與業內有關的資訊科技，並對社交媒體的互動有良好觸覺。最後兩項技能更迅速成為飲食業管理層日後取得成功的必要條件。由於受到鄰近地區爭奪幹練人手的額外壓力，而飲食業是本港四大支柱行業之一，因此未來對於初級、督導級和管理級人才的需求，仍會十分殷切。

3.39 在旅發局加大宣傳力度下，訪港國際旅客的層面亦得以擴闊，為飲食業帶來機遇與挑戰。提供不同的菜式選擇和配合不同文化色彩的服務，有助維持香港作為理想旅遊點的稱譽。2013年9月，中東過夜訪港旅客上升至約116 890人次，按年升幅為7.8%；南亞及東南亞過夜訪港旅客亦較去年上升3.6% (資料來源：香港旅遊發展局：《訪港旅客統計》，2014年1月發表)。隨着這些市場不斷壯大，因不同種族及宗教背景，旅客自然要有特定的飲食餐單配合，如清真食品或特別製作的素食菜式。本港一向缺乏針對這類潛在旅客的食肆，亦意味着日後這方面有增長潛力。因此，業內對國際菜餚烹調訓練有一定需求。

3.40 飲食業前線員工須與顧客溝通，協助他們使用自動點菜系統。當業內更廣泛採用這種操作方式，管理及督導級人員便須掌握有關技術及市場推廣的知識技巧。本地飲食業對社交媒體互動亦愈加重視，故日後這方面的應用訓練會有一定需求。隨着社交網絡及時尚群組較多採用「主題式社交網絡活動」，推出「特色美食宴」、「烹飪示範」及其他以飲食為主的活動亦見增多。食肆可借助社交網絡推廣產品和餐飲業務，但應嚴加監察和評估，確保所用資源取得正面回報。

## 調查結果

3.41 調查顯示，2013 年 9 月，飲食業合共僱用了 182 425 名員工。按職級計，其中 8 815 (4.8%)為經理級；36 169 (19.8%)為督導員級；135 304 (74.2%)屬技工／操作工；2 137 (1.2%)為文員及其他員工。

3.42 調查期間，僱主報稱共有 8 387 個空缺，佔現有 182 425 個職位的 4.6%。空缺最多的職級依次為：技工／操作工（7 810 個）、督導員（478 個）、經理及專業人員（91 個）。

3.43 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

3.44 2013年9月，飲食業共有182 425名僱員（實習生／學徒除外），較2011年減少了296人(-0.2%)。各職級的人力變化分析如下：

表 3.44 (a): 各職級僱員人數

<u>職級</u>	<u>2011</u>	<u>2013</u>	<u>增加／減少 (%)*</u>	
經理／專業人員	7 297	8 815	+1 518	(+20.8%)*
督導員	33 771	36 169	+2 398	(+7.1%)
技工／操作工	139 746	135 304	-4 442	(-3.2%)
文員及其他員工	1 907	2 137	+230	(+12.1%)
總計	<u>182 721</u>	<u>182 425</u>	<u>-296</u>	<u>(-0.2%)</u>

\* 相對於 2011 年各職級僱員人數的增／減百分率

表 3.44 (b): 各門類僱員人數

<u>門類</u>	<u>2011</u>	<u>2013</u>	<u>增加／減少(%)*</u>	
中式酒樓	67 570	67 577	+7	(+0.01%)*
非中式酒樓	73 414	74 514	+1 100	(+1.5%)
快餐店	17 681	16 664	-1 017	(-5.8%)
提供飲料場所	7 510	7 063	-447	(-6.0%)
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	13 366	13 433	+67	(+0.5)
附加樣本	3 180	3 174	-6	(-0.2%)
<b>總計</b>	<b>182 721</b>	<b>182 425</b>	<b>-296</b>	<b>(-0.2%)**</b>

(\*) 佔該門類僱員人數的增／減百分率

(\*\*) 相對於2011年業內僱員總數的增／減百分率

### 空缺額

3.45 據僱主報稱，調查期間，業內共有8 387個空缺，佔僱員總數4.6%，2011年則有5 672個空缺，佔僱員總數3.1%。空缺最多的職級為技工／操作工，共有7 810個，佔空缺總數的93.1%。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，可繼續聘請兼職或臨時員工，並在運作上實行一職多能，以提高成本效益。

## 晉升途徑

3.46 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

3.47 受訪僱主中，74.3%表示於2013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。本會相信，由於行業競爭激烈，加上前線操作人手不足，飲食業僱主較為專注於提高生意額，因而忽略員工發展及培訓。此外，僱主一般傾向選擇研討會／研習班等訓練方式。

3.48 是次調查顯示，受僱學徒／實習生的人數由2011年的152人，減至2013年的140人，減幅為7.9%。本會相信，自334學制於2012年推行後，加入本業擔任學徒／實習生的中學離校生人數隨之而減少。

## 僱員學歷要求

3.49 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2014年9月的人力情況

3.50 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2014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。



3.51 雖然僱主預測未來十二個月業內僱員人數只有4.5%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／操作工的情況較為嚴重，政府、業界及培訓機構需攜手合作，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 3.51：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	+91	(+1.0%)*	(+1.1%)#
督導員	+504	(+1.4%)*	(+6.1%)#
技工／操作工	+7 646	(+5.7%)*	(+92.6%)#
文員及其他員工	+12	(+0.6%)*	(+0.1%)#
<b>總計</b>	<b>+8 253</b>	<b>(+4.5%)**</b>	

\* 佔該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

3.52 僱主預測未來十二個月，業內僱員人數會增加 4.5%，主要在技工／操作工職級。

## 採用人力市場分析法

### 推算2014至2016年的僱員人數

3.53 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）。本會綜合LMA的推算結果及市場調查結果後，推算2014至2016年飲食業的人力需求，詳見表3.53。

表 3.53：2014至2016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>
2013	182 425			
2014		190 678 (4.5%)	202 655 (+11.1%)*	20 230 (+11.1%)
2015			207 417 (+2.3%)**	24 992 (+13.7%)
2016			213 344 (+2.9%)**	30 919 (+16.9%)

\* 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2013年推算人力的增／減百分率

## 流失率

3.54 「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7%，應屬恰當。

## 培訓需求預測

3.55 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2014年本業所需的額外人手，詳見表3.55：

**表 3.55：2014年需增加培訓人數**

職級 (在全部職 級所佔%)	僱員人數 (2013)	每年流失人數 (2% / 7%) (A)	預測增加人手 (11.1%) (B)	估計每年需增 加培訓人數 (A) + (B)
		(A) = 2%		
經理／ 專業人員 (4.8%)	8 815	177	979	1 156
督導員 (19.8%)	36 169	724	4 015	4 739
		(A) = 7%		
技工／操作工 (74.2%)	135 304	9 471	15 019	24 490
文員及 其他員工 (1.2%)	2 137	150	237	387
總計	182 425	10 522	20 250	30 772

## 第四章

### 建議

#### 建議增加培訓人數

4.1 本會認為，業內 182 425 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 2014 年各職級培訓更多人手，數目如下：

<u>職級</u>	<u>2013 年 9 月 僱員人數</u>	<u>每年 流失人數</u>	<u>2014 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	8 815	177	979	1 156
督導員	36 169	724	4 015	4 739
技工／操作工	135 304	9 471	15 019	24 490
文員及其他員工	2 137	150	237	387
<b>總計</b>	<b>182 425</b>	<b>10 522</b>	<b>20 250</b>	<b>30 772</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，以應付行業日新月異的需求。僱主可利用本地或海外舉辦的兼讀制管理／督導課程，或資助僱員參加研習班、研討會或會議。此外，亦可安排員工到不同地點輪換工作或到其他機構實習，與其他從業員交流心得。僱主亦應鼓勵這類員工參加業界活動，如具信譽培訓教育機構舉辦的名廚示範、葡萄酒工作坊等，從而了解最新的國際廚藝及餐飲趨勢，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／操作工級的建議訓練

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為此類員工推行完備而富趣味的訓練計劃，配合員工工作情況靈活安排；另亦應為新僱員提供實務技能、語文及衛生常識訓練，並為現職操作工開辦複修／技能提升及再培訓課程，使他們能夠掌握更多技能。此外，本會亦促請僱主透過適當訓練，給予能力較強的操作級僱員晉升機會。

## 技術教育及訓練院校

4.7 2014/15 學年，本地不同院校會開辦有關酒店款接、飲食業務及旅遊的全日制、日間兼讀制及夜間兼讀制課程，提供多個學額。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]、中華廚藝學院[CCTI]、國際廚藝學院[ICI]及香港高等科技教育學院[THEi]等。表 4.9(a)至(c)載有 VTC 屬下院校於 2014/15 學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，資助僱員修讀有關課程。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 由於香港學生和家長普遍追求較高學歷，故本會鼓勵更多學生選擇職業教育培訓，循另一出路取得與傳統教育途徑相等的資歷。本會建議培訓機構拓闊及優化職業教育培訓課程內容，配合業界需要，同時滿足社會對高等學歷的需求。

4.9 受人口轉變影響，估計未來二十年香港的中學畢業生人數會減少；而隨著政府推行新學制改革，預期本港學生的學歷亦會愈來愈高。本會促請職業教育培訓機構加強與學校和市民聯繫，加深他們對職業課程的認識，並大力推廣餐飲及款接業的美好前景。

4.10 職業訓練局成立國際廚藝學院，為香港餐飲業培育精通國際烹飪技藝的人才，切合行業需要，本會深感鼓舞。這所新院校會為新入行廚師及現職餐飲業人員提供多元進修途徑，開辦不同程度的廚藝及餐飲專業培訓課程。國際廚藝學院預計會使用職業訓練局轄下旅遊服務業培訓發展中心和中華廚藝學院的設施，於 2014/15 學年逐步取錄首批學生。

4.11 為了鼓勵開設不同菜式的食肆，令新經營者得以站穩陣腳，本會建議培訓機構為經營獨立餐飲業務的東主度身制訂培訓課程，協助裝備他們開店及迎接行業挑戰；培訓範疇包括餐廳預算、基本會計知識、發牌細則、食物衛生管理及市場推廣等。

4.12 本會相信，香港具備專業及有系統的廚藝訓練課程，讓廚師學習行業所需的烹飪知識和技巧；然而，據本會觀察，在現今的營商環境中，廚師需要學習更多知識技能，包括資訊科技、公共關係及客戶關係技巧等，以助日後晉升。為了擴闊廚師的潛力，促進其個人發展，以及推動整個行業的發展，本會鼓勵開辦上述課程的培訓機構考慮於各級廚師培訓課程中，加入行業相關資訊科技及提升專業形象培訓單元。這將會正面提升餐飲業的專業形象和公眾觀感，有助吸引和挽留人手。

**表 4.9(a): 2014/15 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>	
酒店及餐飲業管理高級文憑	2 年
國際款待業管理（酒店、旅遊及康樂）高級文憑	2 年
旅遊及會議展覽高級文憑	2 年
康體文娛管理高級文憑	2 年
運動行政學高級文憑	2 年
運動教練學高級文憑	2 年
基礎文憑（級別三）- 酒店款接	1 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>	
酒店及餐飲業管理高級文憑	2 年
國際款待業管理（酒店、旅遊及康樂）高級文憑	2 年
旅遊及會議展覽高級文憑	2 年
康體文娛管理高級文憑	2 年
機場營運管理高級文憑	2 年
基礎文憑（級別三）- 酒店款接	1 年

香港專業教育學院 – 在職培訓

有關在職培訓課程的最新資訊，請瀏覽下列網址：  
<http://www.vtc.edu.hk/hosts/ivesite/html/en/inservicetraining.html>



**表 4.9(b): 2014/15 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>	
餐飲營運文憑	1 年
餐飲與項目管理文憑	1 年
酒店營運文憑	1 年
旅遊服務及旅行社營運文憑	1 年
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
酒店營運證書	2 年
2. <u>全日制短期課程</u>	
粵菜烹飪證書	4 個月
粵式燒味證書	2 個月
餐飲營運證書	4 個月
客務營運證書	4 個月
房務營運證書	4 個月
航空票務及外遊領隊證書	4 個月
旅遊顧問證書	4 個月
餐飲服務證書	4 個月

	課程名稱	修業期
3.	<u>兼讀制課程</u>	
A.	<u>日間兼讀制課程</u>	
	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
	餐飲業管理高級證書	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
	衛生經理訓練證書	20小時
	衛生經理訓練證書（衛生督導銜接課程）	12小時
	初級品酒師證書	8 小時
	中級品酒師證書	16 小時
	高級品酒師證書	24 小時
	酒店水療美容護理證書	1 年
	酒店水療整全性按摩證書	5 個月
	酒店水療護理高級證書	4 個月
	導遊持續專業進修計劃 - 香港知識工作坊	6 小時
B.	<u>夜間兼讀制課程</u>	
	餐廳及調酒服務基礎證書	72 小時
	客房服務基礎證書	72 小時
	旅遊業銷售及服務文化基礎證書	72 小時
	國際餐酒知識證書	72 小時

**表 4.9(c): 2014/15 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>	
	初級中廚文憑	2 年
	初級中廚文憑（中三或以上程度）	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
	粵菜烹飪證書	4 個月
	粵式燒味證書	2 個月
3.	<u>兼讀制課程</u>	
	中式廚藝文憑（日間兼讀制）	2 年
	中華健康美食及營養	4 星期
	衛生經理訓練證書	20 小時
	衛生經理訓練證書（衛生督導銜接課程）	12 小時
	中級中廚師證書	1 年
	高級中廚師證書	2 年
	遊客興趣班	1 日

**表 4.9(d): 2014/15 學年國際廚藝學院及中華廚藝學院  
合辦的中式飲食課程**

	<u>課程名稱</u>	<u>修業期</u>
1.	<u>全日制長期課程</u>	
	廚藝高級文憑	2 年

表 4.9(e): 2014/15 學年國際廚藝學院飲食課程

	<u>課程名稱</u>	<u>修業期</u>
1.	<u>全日制長期課程</u>	
	歐陸廚藝文憑	2 年
	西式包餅及糖藝文憑	2 年
2.	<u>全日制短期課程</u>	
	壽司製作證書	2 個月
	鐵板燒烹飪證書	2 個月
	郵輪烹飪證書	2 個月
	西式糕餅證書	4 個月
	麵包製作證書	2 個月
	日本菜烹飪證書	2 個月
	亞洲美食證書	2 個月
3.	<u>兼讀制課程</u>	
A.	<u>日間兼讀制課程</u>	
	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	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
	法國菜烹調課程	96 小時
	意大利菜烹調課程	96 小時
	ISO22000 食物安全管理系統實踐執行工作坊	30 小時

**表 4.9(f): 2014/15 學年香港高等科技教育學院飲食課程**

	<u>課程名稱</u>	<u>修業期</u>
1.	<u>全日制長期課程</u>	
	廚藝及管理（榮譽）文學士	4 年
	酒店營運管理（榮譽）文學士	4 年

4.13 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，以配合款接業的發展需求。終身學習對在職從業員而言十分重要。僱主應認同員工此項需要，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。

**職業訓練局轄下的旅遊服務業培訓發展中心、中華廚藝學院、  
國際廚藝學院及香港專業教育學院**

4.14 旅遊服務業培訓發展中心預計，2014年全日制及兼讀制課程分別會有畢業生964人及1 170人。2015年，中心計劃提供963個全日制及1 470個兼讀制訓練學額。

4.15 中華廚藝學院預計，2014年全日制及兼讀制課程分別會有畢業生402人及929人。2015年，學院計劃提供444個全日制及893個兼讀制訓練學額。

4.16 國際廚藝學院預計，2014 年全日制及兼讀制課程分別會有畢業生725 人及 245 人。2015 年，學院計劃提供 813 個全日制及 455 個兼讀制訓練學額。

4.17 香港專業教育學院（柴灣及黃克競分校）預計，2013 年將有全日制課程畢業生 1 450 人，兼讀制課程畢業生 20 人，而 2014 年則預計有 2 430 名全日制課程畢業生，而兼讀制課程畢業生則為 0 人。

4.18 本會籲請僱主大力支持職業訓練局，包括聘用其轄下中心／學院的畢業生擔任實習生和學徒，並保送在職僱員修讀有關的技能提升／複修課程。

### **僱員培訓**

4.19 為了提高從業員質素，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**

4.20 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。

4.21 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**

4.22 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 2013 年 4 月 1 日起至 2015 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：**

Urs Viktor BESMER 先生	(香港廚師協會提名)
Darlene BRADY 女士 (至 31.3.14 止)	} (主題公園或主要景點營運者提名)
何慧思女士(由 1.4.14 起)	
范殿夫先生(至 20.4.14 止)	} (香港會所管理協會提名)
李展鴻先生 (5.6.14 至 31.7.14 列席)	
(由 1.8.14 起)	
萬凱華先生	(香港酒店業協會提名)
甘崇軒先生	(飲食業聯會提名)
古建業先生	(飲食業聯會提名)
關淑華女士	(中小型酒店提名)
郭志傑先生(至 8.5.13 止)	} (香港旅遊發展局提名)
李豐碩先生 (由 1.8.13 至 15.10.13 止)	
董沛銓先生(由 1.4.14 起)	
劉凱詩女士	(航空公司代表協會提名)
李淑芳女士(至 8.5.13 止)	} (旅行代理商提名)
陳天恩先生 (由 1.8.13 至 31.10.13 止)	
陳財永先生(由 1.4.14 起)	
梁耀霖先生	(香港旅遊業議會提名)
Bob MCKERCHER 教授	(本地教育／訓練機構提名)
彭銘東先生	(旅行代理商提名)
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)
容世斌先生	(本地連鎖酒店集團提名)
馮浩賢先生(至 9.5.13 止)	} (代表旅遊事務專員)
巫菀菁女士(由 10.5.13 起)	
鄧美蘭女士	(代表勞工處處長)

何小華女士(至 1.12.13 止)  
顏淑賢女士(由 1.3.14 起)

} (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(至 24.8.13 止)  
顏淑賢女士  
(由 2.10.13 至 28.2.14 止)  
崔永賢先生(由 1.3.14 起)

} (代表職業訓練局／旅遊服務業培訓發展中心／  
中華廚藝學院／國際廚藝學院)

顏淑賢女士(至 1.10.13 止) (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)



酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會

2013 飲食業人力調查工作小組成員名單

召集人

甘崇軒先生

香港餐務管理協會

小組成員

范殿夫先生(至 20.4.2014 止)

清水灣鄉村俱樂部

古建業先生

香港飲食業東主協會

李展鴻先生(由 24.6.2014 起)

香港賽馬會

居鳳欣女士

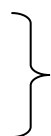
職業訓練局／香港專業教育學院

彭振海先生

職業訓練局／香港高等科技教育學院

RUTLEDGE Scott Leonard 先生  
(至 10.6.2014 止)

梁日方先生(由 11.6.2014 起)



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

## 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。

## 二〇一三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	3	1	1	1	1	0	<b>7</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	13	3	1	2	4	0	<b>23</b>
無法聯絡	20	6	2	9	6	7	<b>50</b>
尚未啟業	2	0	0	1	0	0	<b>3</b>
部分填覆	16	4	69	4	1	3	<b>97</b>
拒絕作答	3	2	4	1	0	2	<b>12</b>
登記辦事處／郵遞地址	1	2	1	0	2	0	<b>6</b>
填覆	156	138	55	51	64	21	<b>485</b>
暫時停業	6	9	0	9	4	0	<b>28</b>
總計	<b>220</b>	<b>165</b>	<b>133</b>	<b>78</b>	<b>82</b>	<b>36</b>	<b>714</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：( 15 ) in HO/1/2 (2013) (C)

致飲食業僱主

敬啟者：

飲食業二〇一三年人力調查  
( 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二〇一三年人力調查，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，本會將於二〇一三年十月十五日至十一月十五日進行人力調查。調查參考日期將定為二〇一三年九月二十七日，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) 二〇一四年九月的僱員總數預測；和
- (iv) 現正接受訓練的僱員人數。

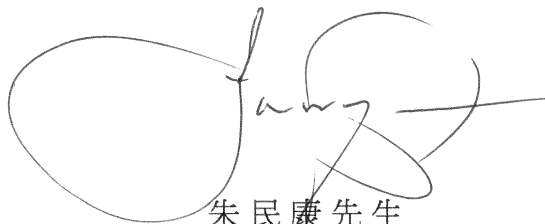
調查所得資料將絕對保密，並只以統計摘要發表，不會提及個別機構資料。

---- 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）；和
- (iii) 業內主要職務的工作說明（附錄 C）。

調查期間，政府統計處的職員會聯絡 貴機構，收集填妥的調查表，如有需要，亦會協助填寫調查表。

如對是次調查有任何疑問，請致電 2116 8436 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

二〇一三年十月八日

CONFIDENTIAL  
WHEN ENTERED WITH DATA

填入數據後即成  
機密文件

Appendix A

附錄 A

THE 2013 MANPOWER SURVEY OF THE CATERING INDUSTRY

飲食業二〇一三年人力調查

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
1	3 4						
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 - 2013 Manpower Survey of the Catering Industry**

**飲 食 業 二 〇 一 三 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 as at 9/2013	(C) Number Employed (Excluding trainees/ apprentices) as at 27.9.2013	(D) Number of Vacancies as at 27.9.2013	(E) Forecast Number Employees in 12 Months' Time	(F) Preferred Education of Employees	(G) No. of Trainees/ Apprentices as at 27.9.2013	(H) Average Age Range as at 9/2013 (for craft/ operative staff only)	Column (B) / (B)欄		
Title 職稱					Rec. Type	No. 編號	在2013年9月 之 平均每月 收入編號	在2013年9月27日 之僱員人數 (實習生/ 學徒除外)	在2013年9月27日 之空缺額	預計十二個月後 之僱員人數	僱員宜有 教育程度	在2013年9月27日 之 實習生/學徒人數	在2013年9月 之僱員平均 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	12 - 15	16 - 18	19 - 22	23	24 - 26	27	
總經理/董事總經理														
1 General Manager / Managing Director					2	1   0   1								
2 人力資源部經理/人事部經理/培訓部經理					2	1   0   2								
Human Resources Manager/ Personnel Manager/ Training Manager					2	1   0   2								
3 會計師/總會計主任/財務總監					2	1   0   3								
Accountant / Chief Accountant / Financial Controller					2	1   0   3								
4 採購部經理					2	1   0   4								
Purchasing Manager					2	1   0   4								
5 業務經理/營業部經理					2	1   0   5								
Business Manager / Sales Manager					2	1   0   5								
6 餐廳經理					2	1   0   6								
Restaurant Manager					2	1   0   6								
7 行政經理					2	1   0   7								
Administration Manager					2	1   0   7								
8 中菜行政總廚/助理中菜行政總廚					2	1   0   8								
Executive Chinese Chef / Executive Chinese Sous Chef					2	1   0   8								
9 其他(經理及專業人員級)					2	1   1   9								
Others ( Managerial and Professional Level )					2	1   1   9								
10 人力資源部主任/人事部主任/培訓部主任					2	2   0   1								
Human Resources Officer / Personnel Officer / Training Officer					2	2   0   1								
11 公共關係部主管/營業部主管					2	2   0   2								
Public Relations Supervisor / Sales Supervisor					2	2   0   2								
12 會計主管(應付帳/應收帳)					2	2   0   3								
Accounts Supervisor (payable/receivable)					2	2   0   3								
13 倉務監督					2	2   0   4								
Store Supervisor					2	2   0   4								
14 保養部主管/技術監督					2	2   0   5								
Maintenance Supervisor / Technical Supervisor					2	2   0   5								
15 中菜館、酒樓主管/副經理					2	2   0   6								
Restaurant Head Supervisor / Assistant Manager					2	2   0   6								
16 樓面部領班/總管					2	2   0   7								
Head Supervisor					2	2   0   7								

[illegible]



**Questionnaire - 2013 Manpower Survey of the Catering Industry**

**飲食業二〇一三年人力調查**

**Part I Full Time Staff**

**第一部份 全職員工**

(A) Jobs 職務				(B) Average Monthly Income Code as at 9/2013	(C) Number Employed (Excluding trainees/ apprentices) as at 27.9.2013	(D) Number of Vacancies as at 27.9.2013	(E) Forecast Number Employees in 12 Months' Time	(F) Preferred Education of Employees	(G) No. of Trainees/ Apprentices as at 27.9.2013	(H) Average Age Range as at 9/2013 (for craft/ operative staff only)	Column (B) / (B)欄
Title 職稱	Rec. Type	No. 編號		在2013年9月 之 平均每月 收入編號	在2013年9月27日 之僱員人數 (實習生/ 學徒除外)	在2013年9月27日 之空缺額	預計十二個月後 之僱員人數	僱員宜有 教育程度	在2013年9月27日 之 實習生/學徒人數	在2013年9月 之僱員平均 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	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								<b>Average Monthly Income</b> <b>平均每月收入</b> \$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
其他(文員級) 42 Others (Clerical Level)	2	4	1   9								
電話接線生 43 Telephone Operator	2	5	0   1								
制服及布草服務員 44 Uniform and Linen Attendant	2	5	0   2								
廚房/清潔/洗碗碟雜工/管事/傳菜員/洗手間清潔員 45 Kitchen Helper / Cleaner / Dishwasher / Steward / Pantry Helper / Washroom Attendant	2	5	0   3								
調酒員/水吧部長/水吧服務員 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								

[illegible]

Part II Part Time Staff  
第二部份 兼職員工

(A) Jobs 職務			(I) Average Monthly Wage Code as at 9.2013  在2013年9月 之 平均月薪編號	(J) Number Employed (by monthly rate) as at 9.2013  在2013年9月 的月薪 員工人數	(K) Average Daily Wage Code as at 27.9.2013  在2013年9月27日 之 平均日薪編號	(L) Number Employed (by daily rate) as at 27.9.2013  在2013年9月27日 的日薪 員工人數	(M) Average Hourly Wage Code as at 27.9.2013  在2013年9月27日 之 平均時薪編號	(N) Number Employed (by hourly rate) as at 27.9.2013  在2013年9月27日 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 (Basic Salary only)</u> 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
\$30 - \$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 (27.9.2012 to 26.9.2013).

請填寫過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013).

過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013).

過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013).

過去十二個月 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013)?

貴機構在過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 recruitment 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 (27.9.2012 to 26.9.2013).**

**過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013)**

**(Please tick "✓").**

**過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 貴機構向每名僱員提供訓練的平均日數 (請"P")。**

	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 (27.9.2012 to 26.9.2013).

請填上在過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 176	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 179	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 182	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 185
102 Human Resources Management 人力資源管理	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 188	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 191	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 194	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 197
103 Sales and Marketing Strategic Planning, Implementation and Evaluation 銷售及市場策略規劃、推行及檢討	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 200	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 203	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 206	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 209
104 Supervisory Techniques, Leadership Skills 督導管理、領導技巧	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 212	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 215	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 218	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 221
105 Risk Management 風險管理	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 224	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 227	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 230	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 233
106 Others (please specify) _____ 其他（請描述）	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 236	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 239	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 242	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 245

**B. Trade Skills 行業技能**

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

**C. Generic Skills 通用技巧**

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

**D. Language 語言**

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

For Official Use Only  
此欄毋須填寫

<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 428	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 431	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 434	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 437	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 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 2013 Manpower Survey of the Catering Industry  
飲食業二〇一三年人力調查

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。

Time Reference of Data  
調查參考日

All the data entered should refer to the position as at 27th September 2013 when completing the questionnaire.

請在填寫問卷時，以二〇一三年九月二十七日作為調查參考日。

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) as at 27.9.2013

(C) 欄 — 在 2013 年 9 月 27 日之僱員人數（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 as at 27.9.2013

(D) 欄 — 在 2013 年 9 月 27 日之空缺額

'Existing Vacancies' refer to those unfilled, immediately available job openings for which the establishment is actively trying to recruit personnel as at 27.9.2013.

「現有空缺額」指在 2013 年 9 月 27 日該職位仍懸空，需立刻填補而現正積極招聘人員填補。

5. Column 'E' - Forecast Number of Employees in 12 Months' Time

(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 in the next 12 months. 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 as at 27.9.2013  
(G) 欄 — 在 2013 年 9 月 27 日之實習生／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 ‘T’ – 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) as at 9.2013

(J) 欄 – 在 2013 年 9 月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 as at 9.2013.

請填入貴機構在 2013 年 9 月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> 編號	<u>Average Daily Wage</u> 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) as at 27.9.2013

(L) 欄 – 在 2013 年 9 月 27 日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 as at 27.9.2013.

請填入貴機構在 2013 年 9 月 27 日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> 編號	<u>Average Hourly Wage</u> 平均時薪
1	\$30 - \$40
2	\$41 - \$60
3	\$61 or above 或以上

15. Column 'N' –Number of Part-time Staff Employed (by Hourly Rate) as at 27.9.2013  
(N) 欄 – 在 2013 年 9 月 27 日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 2013 年 9 月 27 日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 (27.9.2012 to 26.9.2013) 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 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013)  
過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013).

請在本部份回答在過去十二個月 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013)  
過去十二個月 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013)  
過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013)’ refers to the employees joining your establishment who are fresh graduates of Catering and Hospitality programmes.

「過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013)  
貴機構在過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013). 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 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013)  
過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013).

請填報過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013)  
過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013).

請按貴機構於過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013).

請提供在過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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。

飲食業二〇一三年人力調查

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><u>督導員級</u></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	水檯／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）	
<b><u>技工級</u></b>		
301*	煎炸工／熟籠工／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

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
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）	
<b><u>操作工級</u></b>		
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）	
<b><u>文員及其他員工級</u></b>		
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：( 15 ) in HO/1/2 (2013) (C)

致飲食業僱主

敬啟者：

飲食業二〇一三年人力調查  
( 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二〇一三年人力調查，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，本會將於二〇一三年十月十五日至十一月十五日進行人力調查。調查參考日期將定為二〇一三年九月二十七日，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) 二〇一四年九月的僱員總數預測；和
- (iv) 現正接受訓練的僱員人數。

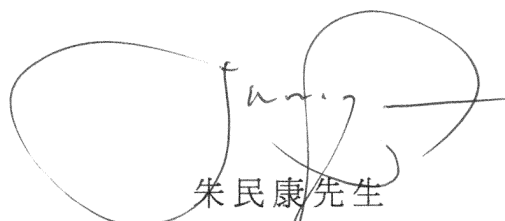
調查所得資料將絕對保密，並只以統計摘要發表，不會提及個別機構資料。

---- 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）；和
- (iii) 業內主要職務的工作說明（附錄 C）。

調查期間，政府統計處的職員會聯絡 貴機構，收集填妥的調查表，如有需要，亦會協助填寫調查表。

如對是次調查有任何疑問，請致電 2116 8436 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

二〇一三年十月八日

CONFIDENTIAL  
WHEN ENTERED WITH DATA

填入數據後即成  
機密文件

Appendix A

附錄 A

THE 2013 MANPOWER SURVEY OF THE CATERING INDUSTRY

飲食業二〇一三年人力調查

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
1	3 4	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 - 2013 Manpower Survey of the Catering Industry**

**飲 食 業 二 〇 一 三 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 as at 9/2013  在2013年9月 之 平均每月 收入編號	(C) Number Employed (Excluding trainees/ apprentices) as at 27.9.2013  在2013年9月27日 之僱員人數 (實習生/ 學徒除外)	(D) Number of Vacancies as at 27.9.2013  在2013年9月27日 之空缺額	(E) Forecast Number Employees in 12 Months' Time  預計十二個月後 之僱員人數	(F) Preferred Education of Employees  僱員宜有 教育程度	(G) No. of Trainees/ Apprentices as at 27.9.2013  在2013年9月27日 之 實習生/學徒人數	(H) Average Age Range as at 9/2013 (for craft/ operative staff only)  在2013年9月 之僱員平均 年齡(只適 用於技工/ 操作工)	<b>Column (B) / (B)欄</b> 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	11	12 - 15	16 - 18	19 - 22	23	24 - 26	27	
		8-10								
1	2									<b>Average Monthly Income</b> <b>平均每月收入</b> \$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
2	2									
3	2									
4	2									
5	2									
6	2									
7	2									
8	2									
9	2									
10	2									
11	2									
12	2									
13	2									
14	2									
15	2									
16	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 as at 9.2013	(J) Number Employed (by monthly rate) as at 9.2013	(K) Average Daily Wage Code as at 27.9.2013	(L) Number Employed (by daily rate) as at 27.9.2013	(M) Average Hourly Wage Code as at 27.9.2013	(N) Number Employed (by hourly rate) as at 27.9.2013
Title 職稱	Rec. Type	No. 編號	在2013年9月 之 平均月薪編號	在2013年9月 之月薪 員工人數	在2013年9月27日 之 平均日薪編號	在2013年9月27日 之日薪 員工人數	在2013年9月27日 之 平均時薪編號	在2013年9月27日 之時薪 員工人數
		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> <u>(Basic Salary only)</u> 平均每月收入（底薪）	<u>Code</u> <u>編號</u>
\$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> <u>編號</u>
\$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> <u>編號</u>
\$30 - \$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 (27.9.2012 to 26.9.2013).

請填寫過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013).

過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013).

過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013).

過去十二個月 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013)?

貴機構在過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 recruitment 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 (27.9.2012 to 26.9.2013).**

**過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013)**

**(Please tick "✓").**

**過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 貴機構向每名僱員提供訓練的平均日數 (請"P")。**

	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 (27.9.2012 to 26.9.2013).

請填上在過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 176	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 179	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 182	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 185
102 Human Resources Management 人力資源管理	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 188	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 191	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 194	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 197
103 Sales and Marketing Strategic Planning, Implementation and Evaluation 銷售及市場策略規劃、推行及檢討	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 200	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 203	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 206	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 209
104 Supervisory Techniques, Leadership Skills 督導管理、領導技巧	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 212	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 215	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 218	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 221
105 Risk Management 風險管理	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 224	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 227	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 230	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 233
106 Others (please specify) _____ 其他（請描述）	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 236	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 239	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 242	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 245

**B. Trade Skills 行業技能**

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

**C. Generic Skills 通用技巧**

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

**D. Language 語言**

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

For Official Use Only  
此欄毋須填寫

<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 428	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 431	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 434	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 437	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> 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 2013 Manpower Survey of the Catering Industry  
飲食業二〇一三年人力調查

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。

Time Reference of Data  
調查參考日

All the data entered should refer to the position as at 27th September 2013 when completing the questionnaire.

請在填寫問卷時，以二〇一三年九月二十七日作為調查參考日。

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) as at 27.9.2013

(C) 欄 — 在 2013 年 9 月 27 日之僱員人數（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 as at 27.9.2013

(D) 欄 — 在 2013 年 9 月 27 日之空缺額

'Existing Vacancies' refer to those unfilled, immediately available job openings for which the establishment is actively trying to recruit personnel as at 27.9.2013.

「現有空缺額」指在 2013 年 9 月 27 日該職位仍懸空，需立刻填補而現正積極招聘人員填補。

5. Column 'E' - Forecast Number of Employees in 12 Months' Time

(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 in the next 12 months. 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 as at 27.9.2013  
(G) 欄 — 在 2013 年 9 月 27 日之實習生／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) as at 9.2013

(J) 欄 – 在 2013 年 9 月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 as at 9.2013.

請填入貴機構在 2013 年 9 月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> 編號	<u>Average Daily Wage</u> 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) as at 27.9.2013

(L) 欄 – 在 2013 年 9 月 27 日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 as at 27.9.2013.

請填入貴機構在 2013 年 9 月 27 日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> 編號	<u>Average Hourly Wage</u> 平均時薪
1	\$30 - \$40
2	\$41 - \$60
3	\$61 or above 或以上

15. Column ‘N’ –Number of Part-time Staff Employed (by Hourly Rate) as at 27.9.2013  
(N) 欄 – 在 2013 年 9 月 27 日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 2013 年 9 月 27 日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 (27.9.2012 to 26.9.2013) 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 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013)  
過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013).

請在本部份回答在過去十二個月 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013)  
過去十二個月 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013)  
過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013)’ refers to the employees joining your establishment who are fresh graduates of Catering and Hospitality programmes.

「過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013)  
貴機構在過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013). 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 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013)  
過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013).

請填報過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013)  
過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013).

請按貴機構於過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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 (27.9.2012 to 26.9.2013).

請提供在過去十二個月內 (27.9.2012 至 26.9.2013) 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。



## 飲食業二〇一三年人力調查

## 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／ 集團董事／ 副董事	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	負責機構整體的日常運作和管理。
133	人力資源部總監／ 人力資源部經理／ 人事部經理／ 培訓部經理／ 培訓及發展經理	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／ 市場拓展及傳訊部總監 ／數字媒體經理	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／宴會經理	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／ 餐務營運總監	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

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
<b>督導員級</b>		
231	人力資源部主任／ 人事部主任／ 培訓部主任／ 培訓及發展主任／ 學習及發展主任	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；管理及協調酒店內外訓練；就訓練及管理發展趨勢向管理階層提供意見；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。
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／ 數字媒體主任	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。

## 非中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
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。
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	餐廳主管	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	品酒師	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／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）	

## 推算2014至2016年飲食業的人力數字

### 使用人力市場分析法

#### 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98%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0.617，顯示這些主成分可以解釋約62%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）」高企會有更多人外出用膳，而「貸款及墊款總額（百萬港元）」則可顯示經濟信心。

### 採用調節過濾法推算人力

6. 若歷史數據不足，往往只能採用較簡單的人力推算方法，惟限制甚大。例如，幾何推算法會得出預測期內增長率不斷上升，是其一大短處。

7. 若有超過三組資料時，則可將數值調整，畫出最適合的曲線，使絕對誤差或平均平方誤差降至最低（最小值），使預測更為精確。

8. 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2014至2016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>2013</b>	<b>182,425</b>			
<b>2014F</b>		<b>202,655</b> (11.1%)*	<b>183,279</b> (0.4%)*	<b>190,678</b> (4.5%)*
<b>2015F</b>		<b>207,417</b> (2.3%)**	<b>183,848</b> (0.2%)**	
<b>2016F</b>		<b>213,344</b> (2.9%)**	<b>184,321</b> (0.2%)**	
*	相對於2013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	67577	772	562	4514	<b>73425</b>
非中式酒樓	74514	292	1275	15087	<b>91168</b>
快餐店	16664	116	-	24841	<b>41621</b>
提供飲料場所	7063	81	-	2790	<b>9934</b>
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	13433	79	97	4581	<b>18190</b>
附加樣本	3174	1	4	2321	<b>5500</b>
所有門類	<b>182425</b>	<b>1341</b>	<b>1938</b>	<b>54134</b>	<b>239838</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／ 集團董事／副董事	626	-	-	-	-
人力資源部總監／人力資源部經理／ 人事部經理／培訓部經理／ 培訓及發展經理	177	-	-	-	-
會計師／總會計主任／ 總監／財務總監	93	-	-	-	-
採購部經理	72	-	-	-	-
業務經理／營業部經理	481	-	-	-	-
餐廳經理／宴會經理	5738	91	1.59%	-	-
行政經理	154	-	-	-	-
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	517	-	-	-	-
行政副經理／會所經理	98	-	-	-	-
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部副經理	155	-	-	-	-
市場拓展部經理／ 市場拓展及傳訊總監／ 數字媒體經理	15	-	-	-	-
行政總廚師／糕餅總廚師／ 餐務營運總監	92	-	-	-	-
總廚師	244	-	-	-	-
糕餅師	88	-	-	-	-
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）	84	-	-	-	-
其他	181	-	-	-	-
小 計	8815	91	1.03%	-	-
督導員級					
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任／培訓發展主任	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）					
公共關係部主管／營業部主管	122	-	-	-	-
會計主管（應付帳／應收帳）	377	-	-	-	-
倉務監督	99	-	-	-	-
保養部主管／技術監督	69	1	1.45%	-	-
中菜館、酒樓主管／副經理	870	6	0.69%	-	-
樓面部領班／總管	1220	10	0.82%	-	-
酒吧主管	105	-	-	-	-
樓面部部長	4284	99	2.31%	-	-
砧板	1153	22	1.91%	-	-
水檯／魚王	740	14	1.89%	-	-
二砧	928	8	0.86%	-	-
頭鑊	1358	-	-	-	-
點心總廚	903	-	-	-	-
二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	3249	53	1.63%	-	-
上什／打荷／普通廚師	3118	83	2.66%	-	-
燒烤廚師	1417	6	0.42%	-	-
特色菜總廚師 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	36	-	-	-	-
傳菜部部長	632	6	0.95%	-	-
核數主管／出納主任／出納員	153	-	-	-	-
公共關係主任／數字媒體主任	288	-	-	-	-
保安主任	2	-	-	-	-
酒吧經理	307	-	-	-	-
餐廳主管	8439	154	1.82%	74	0.88%
成本統計總監／主任	55	-	-	-	-
部長	2213	-	-	32	1.45%
營業部主管	287	-	-	-	-
總出納員	126	-	-	-	-
冷盤總廚師／高級廚師	3475	14	0.40%	-	-
其他	78	2	2.56%	-	-
小 計	36169	478	1.32%	106	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
技工／操作工級					
煎炸工／熟籠工／點心廚師 (麵糰、辦餡)	3631	53	1.46%	-	-
幫上什／蔬菜廚師	400	-	-	-	-
蔬菜廚師助手	120	-	-	-	-
特色菜廚師 (如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式)	86	-	-	-	-
三廚(砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	5019	105	2.09%	-	-
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)	15458	628	4.06%	3	0.02%
工程人員(如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工)	193	3	1.55%	-	-
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	18335	443	2.42%	3	0.02%
工程部技工 (如：空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工)	92	-	-	-	-
電話接線生	96	-	-	-	-
制服及布草服務員／ 制服及布草侍應生／衣帽間侍應生	324	-	-	-	-
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	26376	1799	6.82%	-	-
調酒員／水吧部長／水吧服務員	389	-	-	-	-
接待員／知客／侍應生	36321	3156	8.69%	4	0.01%
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	1998	123	6.16%	-	-
出納員／樓面出納員	7760	187	2.41%	-	-
保安員／護衛員／代客泊車員	246	-	-	-	-
送外賣員／外賣服務員	1625	169	10.40%	-	-
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	11366	357	3.14%	24	0.21%
保安員	57	10	17.54%	-	-
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	57	1	1.75%	-	-

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）					
品酒師	6	-	-	-	-
調酒員／咖啡師	2047	99	4.84%	-	-
初級侍應生	3162	677	21.41%	-	-
其他	140	-	-	-	-
小 計	135304	7810	5.77%	34	0.03%
文員及其他員工級					
會計部文員／出納員／ 飲食部出納員	963	5	0.52%	-	-
人力資源部文員／人事部文員／ 人事部助理／寫字樓文員	372	-	-	-	-
出納主任	139	-	-	-	-
貨倉及收貨文員／採購部文員	400	2	0.50%	-	-
採購部文員／品質控制文員	178	1	0.56%	-	-
秘書	56	-	-	-	-
打字員／辦公室助理員／信差	12	-	-	-	-
其他	17	-	-	-	-
小 計	2137	8	0.37%	-	-
總 計	182425	8387	4.60%	140	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	443	-	-	-	-
人力資源部經理／ 人事部經理／培訓部經理	103	-	-	-	-
會計師／總會計主任／財務總監	14	-	-	-	-
採購部經理	49	-	-	-	-
業務經理／營業部經理	479	-	-	-	-
餐廳經理	1633	-	-	-	-
行政經理	153	-	-	-	-
中菜行政總廚／助理中菜行政總廚	496	-	-	-	-
其他	12	-	-	-	-
小 計	3382	-	-	-	-
督導員級					
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	44	-	-	-	-
公共關係部主管／營業部主管	112	-	-	-	-
會計主管（應付帳／應收帳）	246	-	-	-	-
倉務監督	98	-	-	-	-
保養部主管／技術監督	2	-	-	-	-
中菜館、酒樓主管／副經理	863	6	0.70%	-	
樓面部領班／總管	1212	10	0.83%	-	-
酒吧主管	105	-	-	-	-
樓面部部長	4210	99	2.35%	-	-
砧板	1119	22	1.97%	-	-
水檯／魚王	724	14	1.93%	-	-
二砧	906	8	0.88%	-	-
頭鑊	1315	-	-	-	-
點心總廚	891	-	-	-	-
二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	3095	53	1.71%	-	-
上什／打荷／普通廚師	3082	82	2.66%	-	-
燒烤廚師	1005	6	0.60%	-	-

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）	34	-	-	-	-
傳菜部部長	631	6	0.95%	-	-
其他	30	2	6.67%	-	-
小 計	19724	308	1.56%	-	-
技工／操作工級					
煎炸工／熟籠工／點心廚師 （麵糰、辦餡）	3606	53	1.47%	-	-
幫上什／蔬菜廚師	392	-	-	-	-
蔬菜廚師助手	118	-	-	-	-
特色菜廚師 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	86	-	-	-	-
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	4843	102	2.11%	-	-
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）	2614	204	7.80%	-	-
工程人員（如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工）	164	-	-	-	-
電話接線生	35	-	-	-	-
制服及布草服務員	273	-	-	-	-
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	12512	852	6.81%	-	-
調酒員／水吧部長／水吧服務員	386	-	-	-	-
接待員／知客／侍應生	12948	1165	9.00%	-	-
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	1978	123	6.22%	-	-
出納員／樓面出納員	2583	18	0.70%	-	-
保安員／護衛員／代客泊車員	246	-	-	-	-
外賣服務員	29	-	-	-	-
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	273	8	2.93%	-	-
其他	59	-	-	-	-
小 計	43145	2525	5.85%	-	-

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	667	-	-	-	-
人力資源部文員／人事部文員／ 人事部助理／寫字樓文員	114	-	-	-	-
出納主任	139	-	-	-	-
貨倉及收貨文員／採購部文員	392	2	0.51%	-	-
秘書	4	-	-	-	-
其他	10	-	-	-	-
小 計	1326	2	0.15%	-	-
總 計	67577	2835	4.20%	-	-

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／ 集團董事／副董事	56	-	-	-	-
行政副經理／會所經理	1	-	-	-	-
人力資源部總監／人力資源部經理／ 人事部經理／培訓部經理／ 培訓及發展經理	51	-	-	-	-
總會計主任／總監／財務總監	51	-	-	-	-
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部副經理	100	-	-	-	-
市場拓展部經理／ 市場拓展及傳訊總監／ 數字媒體經理	1	-	-	-	-
餐廳經理／宴會經理	2152	55	2.56%	-	-
行政總廚師／糕餅總廚師／ 餐務營運總監	56	-	-	-	-
總廚師	167	-	-	-	-
糕餅師	56	-	-	-	-
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）	60	-	-	-	-
小 計	2751	55	2.00%	-	-
督導員級					
燒烤廚師	262	-	-	-	-
會計主管（應付帳／應收帳）	101	-	-	-	-
核數主管／出納主任／出納員	152	-	-	-	-
公共關係主任／數字媒體主任	50	-	-	-	-
保養部主管／技術監督	50	-	-	-	-
酒吧經理	11	-	-	-	-
餐廳主管	4122	13	0.32%	-	-
成本統計總監／主任	50	-	-	-	-
部長	1608	-	-	-	-
總出納員	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
督導員級（續）					
冷盤總廚師／高級廚師	2806	10	0.36%	-	-
其他	38	-	-	-	-
小 計	9251	23	-	-	-
技工／操作工級					
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	50	-	-	-	-
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	13119	288	2.20%	3	0.02%
初級廚師或以下	8012	279	3.48%	3	0.04%
工程部技工 （如：空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工）	51	-	-	-	-
保安員	5	10	200.00%	-	-
電話接線生	20	-	-	-	-
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	15	-	-	-	-
樓面出納員	3330	8	0.24%	-	-
調酒員／咖啡師	269	2	0.74%	-	-
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	6219	252	4.05%	24	0.39%
送外賣員／外賣服務員	406	19	4.68%	-	-
接待員／侍應生	19187	1716	8.94%	4	0.02%
初級侍應生	2497	606	24.27%	-	-
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	8954	584	6.52%	-	-
小 計	62134	3764	6.06%	34	0.05%
文員及其他員工級					
會計部文員／飲食部出納員	122	5	4.10%	-	-
人事部文員／寫字樓文員	153	-	-	-	-
採購部文員／品質控制文員	103	-	-	-	-
小 計	378	5	1.32%	-	-
總 計	74514	3847	5.16%	34	0.05%



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					
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部副經理	10	-	-	-	-
餐廳經理／宴會經理	1156	-	-	-	-
總廚師	5	-	-	-	-
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	10	-	-	-	-
小 計	1196	-	-	-	-
督導員級					
燒烤廚師	132	-	-	-	-
會計主管(應付帳／應收帳)	5	-	-	-	-
公共關係主任／數字媒體主任	238	-	-	-	-
餐廳主管	2881	-	-	74	2.57%
部長	92	-	-	32	34.78%
營業部主管	5	-	-	-	-
總出納員	122	-	-	-	-
冷盤總廚師／高級廚師	273	-	-	-	-
小 計	3748	-	-	106	2.83%
技工／操作工級					
三廚(砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	30	-	-	-	-
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	2243	-	-	-	-
初級廚師或以下	2705	113	4.18%	-	-
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	15	-	-	-	-
樓面出納員	1034	-	-	-	-
調酒員／咖啡師	75	-	-	-	-
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	2424	-	-	-	-
送外賣員／外賣服務員	32	-	-	-	-

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）					
接待員／侍應生	441	-	-	-	-
初級侍應生	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	2669	75	2.81%	-	-
小 計	11684	188	1.61%	-	-
文員及其他員工級					
採購部文員／品質控制文員	21	-	-	-	-
秘書	10	-	-	-	-
打字員／辦公室助理員／信差	5	-	-	-	-
小 計	36	-	-	-	-
總 計	16664	188	1.13%	106	-

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／ 集團董事／副董事	22	-	-	-	-
行政副經理／會所經理	77	-	-	-	-
餐廳經理／宴會經理	261	-	-	-	-
總廚師	22	-	-	-	-
小 計	382	-	-	-	-
督導員級					
酒吧經理	285	-	-	-	-
餐廳主管	936	67	7.16%	-	-
部長	92	-	-	-	-
營業部主管	9	-	-	-	-
冷盤總廚師／高級廚師	79	-	-	-	-
小 計	1401	67	4.78%	-	-
技工／操作工級					
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	454	-	-	-	-
初級廚師或以下	552	27	4.89%	-	-
保安員	44	-	-	-	-
樓面出納員	38	-	-	-	-
調酒員／咖啡師	1594	89	5.58%	-	-
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	758	97	12.80%	-	-
送外賣員／外賣服務員	166	-	-	-	-
接待員／侍應生	1228	167	13.60%	-	-
初級侍應生	169	63	37.28%	-	-
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	192	9	4.69%	-	-
其他	76	-	-	-	-
小 計	5271	452	8.58%	-	-
文員及其他員工級					
會計部文員／飲食部出納員	9	-	-	-	-
小 計	9	-	-	-	-
總 計	7063	519	7.35%	-	-

**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					
總經理／董事總經理／ 集團董事／副董事	94	-	-	-	-
行政副經理／會所經理	13	-	-	-	-
人力資源部總監／人力資源部經理／ 人事部經理／培訓部經理／ 培訓及發展經理	15	-	-	-	-
總會計主任／總監／財務總監	15	-	-	-	-
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部副經理	15	-	-	-	-
採購部經理	13	-	-	-	-
市場拓展部經理／ 市場拓展及傳訊總監／ 數字媒體經理	13	-	-	-	-
餐廳經理／宴會經理	463	36	7.78%	-	-
行政總廚師／糕餅總廚師／ 餐務營運總監	1	-	-	-	-
其他	156	-	-	-	-
小 計	798	36	4.51%	-	-
督導員級					
樓面部部長	26	-	-	-	-
砧板	13	-	-	-	-
頭鑊	13	-	-	-	-
二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	13	-	-	-	-
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任／培訓發展主任	14	-	-	-	-
會計主管（應付帳／應收帳）	14	-	-	-	-
核數主管／出納主任／出納員	1	-	-	-	-
餐廳主管	422	74	17.54%	-	-
部長	160	-	-	-	-
營業部主管	268	-	-	-	-
冷盤總廚師／高級廚師	90	-	-	-	-
其他	5	-	-	-	-
小 計	1039	74	7.12%	-	-

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					
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	2335	154	6.60%	-	-
初級廚師或以下	1458	-	-	-	-
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	1605	269	16.76%	-	-
電話接線生	36	-	-	-	-
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	8	-	-	-	-
樓面出納員	757	161	21.27%	-	-
調酒員／咖啡師	70	5	7.14%	-	-
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	1676	-	-	-	-
送外賣員／外賣服務員	992	150	15.12%	-	-
接待員／侍應生	1993	90	4.52%	-	-
初級侍應生	370	-	-	-	-
制服及布草侍應生／衣帽間侍應生	4	-	-	-	-
其他	5	-	-	-	-
小 計	11309	829	7.33%	-	-
文員及其他員工級					
會計部文員／飲食部出納員	135	-	-	-	-
人事部文員／寫字樓文員	84	-	-	-	-
採購部文員／品質控制文員	42	-	-	-	-
秘書	26	-	-	-	-
小 計	287	-	-	-	-
總 計	13433	939	6.99%	-	-

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／ 集團董事／副董事	11	-	-	-	-
人力資源部總監／人力資源部經理／ 人事部經理／培訓部經理／ 培訓及發展經理	8	-	-	-	-
會計師／總會計主任／ 總監／財務總監	13	-	-	-	-
採購部經理	10	-	-	-	-
業務經理／營業部經理	2	-	-	-	-
餐廳經理／宴會經理	73	-	-	-	-
行政經理	1	-	-	-	-
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	21	-	-	-	-
行政副經理／會所經理	7	-	-	-	-
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部副經理	30	-	-	-	-
市場拓展部經理／ 市場拓展及傳訊總監／ 數字媒體經理	1	-	-	-	-
行政總廚師／糕餅總廚師／ 餐務營運總監	35	-	-	-	-
總廚師	50	-	-	-	-
糕餅師	22	-	-	-	-
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）	19	-	-	-	-
其他	3	-	-	-	-
小 計	306	-	-	-	-
督導員級					
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任／培訓發展主任	8	-	-	-	-
公共關係部主管／營業部主管	10	-	-	-	-

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）					
會計主管（應付帳／應收帳）	11	-	-	-	-
倉務監督	1	-	-	-	-
保養部主管／技術監督	17	1	5.88%	-	-
中菜館、酒樓主管／副經理	7	-	-	-	-
樓面部領班／總管	8	-	-	-	-
樓面部部長	48	-	-	-	-
砵板	21	-	-	-	-
水檯／魚王	16	-	-	-	-
二砵	22	-	-	-	-
頭鑊	30	-	-	-	-
點心總廚	12	-	-	-	-
二廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	141	-	-	-	-
上什／打荷／普通廚師	36	1	2.78%	-	-
燒烤廚師	18	-	-	-	-
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	1	-	-	-	-
保安主任	2	-	-	-	-
酒吧經理	11	-	-	-	-
餐廳主管	78	-	-	-	-
成本統計總監／主任	5	-	-	-	-
部長	261	-	-	-	-
營業部主管	5	-	-	-	-
總出納員	3	-	-	-	-
冷盤總廚師／高級廚師	227	4	1.76%	-	-
其他	5	-	-	-	-
小 計	1006	6	0.60%	-	-
技工／操作工級					
煎炸工／熟籠工／點心廚師 （麵糰、辦餡）	25	-	-	-	-
幫上什／蔬菜廚師	8	-	-	-	-
蔬菜廚師助手	2	-	-	-	-

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）	96	3	3.13%	-	-
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）	117	5	4.27%	-	-
工程人員（如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工）	29	3	10.34%	-	-
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	184	1	0.54%	-	-
工程部技工 （如：空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工）	41	-	-	-	-
制服及布草服務員／ 制服及布草侍應生／衣帽間侍應生	47	-	-	-	-
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	444	10	2.25%	-	-
調酒員／水吧部長／水吧服務員	3	-	-	-	-
接待員／知客／侍應生	524	18	3.44%	-	-
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	20	-	-	-	-
出納員／樓面出納員	18	-	-	-	-
保安員	8	-	-	-	-
電話接線生	5	-	-	-	-
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	19	1	5.26%	-	-
品酒師	6	-	-	-	-
調酒員／咖啡師	39	3	7.69%	-	-
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	16	-	-	-	-
初級侍應生	110	8	7.27%	-	-
小 計	1761	52	2.95%	-	-
文員及其他員工級					
會計部文員／出納員／ 飲食部出納員	30	-	-	-	-
貨倉及收貨文員／採購部文員	8	-	-	-	-
人事部文員／寫字樓文員	21	-	-	-	-
採購部文員／品質控制文員	12	1	8.33%	-	-



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）					
秘書	16	-	-	-	-
打字員／辦公室助理員／信差	7	-	-	-	-
其他	7	-	-	-	-
小 計	101	1	0.99%	-	-
總 計	3174	59	1.86%	-	-

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)

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>									
總經理／董事總經理／ 集團董事／副董事	267	43	24	22	216	18	-	36	<b>626</b>
人力資源部總監／人力資源部經理／ 人事部經理／培訓部經理／ 培訓及發展經理	30	90	6	2	40	-	-	9	<b>177</b>
會計師／總會計主任／ 總監／財務總監	32	56	-	-	-	-	-	5	<b>93</b>
採購部經理	18	5	-	14	32	-	-	3	<b>72</b>
業務經理／營業部經理	12	41	16	55	246	18	30	63	<b>481</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
經理／專業人員級（續）									
餐廳經理／宴會經理	41	140	594	137	3645	139	11	1031	<b>5738</b>
行政經理	4	32	4	-	93	-	-	21	<b>154</b>
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	7	35	8	10	336	70	41	10	<b>517</b>
行政副經理／會所經理	19	1	1	-	-	-	-	77	<b>98</b>
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部副經理	11	116	11	-	14	-	-	3	<b>155</b>
市場拓展部經理／ 市場拓展及傳訊總監／ 數字媒體經理	14	-	1	-	-	-	-	-	<b>15</b>
行政總廚師／糕餅總廚師／ 餐務營運總監	3	7	1	4	70	1	-	6	<b>92</b>
總廚師	-	3	59	9	82	55	1	35	<b>244</b>
糕餅師	-	-	17	7	10	50	1	3	<b>88</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>經理／專業人員級（續）</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）	-	1	9	12	62	-	-	-	<b>84</b>
其他	158	-	10	-	4	-	-	9	<b>181</b>
<b>小 計</b>	<b>616</b>	<b>570</b>	<b>761</b>	<b>272</b>	<b>4850</b>	<b>351</b>	<b>84</b>	<b>1311</b>	<b>8815</b>
<b>督導員級</b>									
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任／培訓發展主任	4	2	4	14	40	-	-	2	<b>66</b>
公共關係部主管／營業部主管	-	14	20	16	37	30	-	5	<b>122</b>
會計主管（應付帳／應收帳）	51	55	41	41	152	6	-	31	<b>377</b>
倉務監督	-	-	8	19	60	2	-	10	<b>99</b>
保養部主管／技術監督	51	-	4	3	11	-	-	-	<b>69</b>
中菜館、酒樓主管／副經理	-	-	17	14	316	135	41	347	<b>870</b>

<div>宜有教育程度</div> <div>職 稱</div>	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
督導員級（續）									
樓面部領班／總管	-	-	16	140	461	197	58	348	<b>1220</b>
酒吧主管	-	-	-	76	6	16	-	7	<b>105</b>
樓面部部長	-	-	46	97	1952	1125	102	962	<b>4284</b>
砧板	-	-	9	27	96	683	271	67	<b>1153</b>
水檯／魚王	-	-	7	2	49	342	243	97	<b>740</b>
二砧	-	-	9	19	72	434	238	156	<b>928</b>
頭鑊	-	-	7	20	107	848	300	76	<b>1358</b>
點心總廚	-	-	8	25	83	473	222	92	<b>903</b>
二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	33	-	231	1752	815	418	<b>3249</b>
上什／打荷／普通廚師	-	-	24	18	195	1636	833	412	<b>3118</b>
燒烤廚師	-	-	7	-	131	720	204	355	<b>1417</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>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）	-	-	-	-	30	2	-	4	<b>36</b>
傳菜部部長	-	-	4	-	159	368	45	56	<b>632</b>
核數主管／出納主任／出納員	50	1	-	-	102	-	-	-	<b>153</b>
公共關係主任／數字媒體主任	50	-	-	-	-	238	-	-	<b>288</b>
保安主任	-	1	1	-	-	-	-	-	<b>2</b>
酒吧經理	1	-	43	7	212	-	-	44	<b>307</b>
餐廳主管	2	27	297	681	4354	1369	301	1408	<b>8439</b>
成本統計總監／主任	-	52	-	3	-	-	-	-	<b>55</b>
部長	-	-	50	129	1651	34	74	275	<b>2213</b>
營業部主管	-	134	5	11	134	-	-	3	<b>287</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>									
總出納員	-	-	4	-	-	-	-	122	<b>126</b>
冷盤總廚師／高級廚師	-	5	72	175	1294	808	661	460	<b>3475</b>
其他	5	-	12	1	36	6	-	18	<b>78</b>
小 計	<b>214</b>	<b>291</b>	<b>748</b>	<b>1538</b>	<b>11971</b>	<b>11224</b>	<b>4408</b>	<b>5775</b>	<b>36169</b>
<b>技工／操作工級</b>									
煎炸工／熟籠工／點心廚師 （麵糰、辦餡）	-	-	-	3	119	1640	1248	621	<b>3631</b>
幫上什／蔬菜廚師	-	-	-	-	29	162	145	64	<b>400</b>
蔬菜廚師助手	-	-	-	-	-	84	34	2	<b>120</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	70	8	-	<b>86</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
技工／操作工級（續）									
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	-	12	154	2281	1421	1151	<b>5019</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）	-	-	5	5	1718	5867	4060	3803	<b>15458</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）	-	-	-	27	63	30	-	73	<b>193</b>
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	1	311	2866	8831	3935	2391	<b>18335</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）	-	-	2	-	57	25	8	-	<b>92</b>
電話接線生	-	-	-	-	73	2	-	21	<b>96</b>
制服及布草服務員／ 制服及布草侍應生／衣帽間侍應生	-	-	-	-	-	166	65	93	<b>324</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
技工／操作工級（續）									
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	-	-	-	449	5211	16515	4201	<b>26376</b>
調酒員／水吧部長／水吧服務員	-	-	-	3	47	147	134	58	<b>389</b>
接待員／知客／侍應生	-	-	44	204	10692	15296	7664	2421	<b>36321</b>
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	-	-	9	234	790	274	691	<b>1998</b>
出納員／樓面出納員	-	-	-	85	3022	2876	665	1112	<b>7760</b>
保安員／護衛員／代客泊車員	-	-	-	-	-	106	102	38	<b>246</b>
送外賣員／外賣服務員	-	-	-	-	165	1002	308	150	<b>1625</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	-	-	-	-	922	5874	2518	2052	<b>11366</b>
保安員	-	-	-	-	3	44	10	-	<b>57</b>
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	-	-	2	36	14	5	-	<b>57</b>

<div>宜有教育程度</div> <div>職 稱</div>	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
技工／操作工級（續）									
品酒師	-	3	1	-	-	-	-	2	6
調酒員／咖啡師	-	-	-	11	1162	774	1	99	2047
初級侍應生	-	-	5	-	844	1537	539	237	3162
其他	-	-	-	-	83	4	5	48	140
小 計	-	3	58	672	22746	52833	39664	19328	135304
文員及其他員工級									
會計部文員／出納員／ 飲食部出納員	50	-	35	97	582	56	-	143	963
人力資源部文員／人事部文員／ 人事部助理／寫字樓文員	-	1	19	10	293	12	-	37	372
出納主任	-	-	-	32	87	2	-	18	139
貨倉及收貨文員／採購部文員	-	-	-	7	246	51	6	90	400

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）									
採購部文員／品質控制文員	-	-	4	-	155	-	-	19	178
秘書	5	3	-	11	37	-	-	-	56
打字員／辦公室助理員／信差	-	-	-	-	11	-	1	-	12
其他	2	-	-	1	14	-	-	-	17
小 計	57	4	58	158	1425	121	7	307	2137
總 計	887	868	1625	2640	40992	64529	44163	26721	182425

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
經理／專業人員級									
總經理／董事總經理	112	43	24	22	210	18	-	14	<b>443</b>
人力資源部總監／人事部經理／ 培訓部經理	9	39	5	2	40	-	-	8	<b>103</b>
會計師／總會計主任／財務總監	4	6	-	-	-	-	-	4	<b>14</b>
採購部經理	-	2	-	13	32	-	-	2	<b>49</b>
業務經理／營業部經理	12	40	16	55	246	18	30	62	<b>479</b>
餐廳經理	21	34	50	63	1281	23	11	150	<b>1633</b>
行政經理	3	32	4	-	93	-	-	21	<b>153</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>經理／專業人員級（續）</b>									
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	7	23	7	7	334	69	41	8	<b>496</b>
其他	-	-	-	-	4	-	-	8	<b>12</b>
小 計	<b>168</b>	<b>219</b>	<b>106</b>	<b>162</b>	<b>2240</b>	<b>128</b>	<b>82</b>	<b>277</b>	<b>3382</b>
<b>督導員級</b>									
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	-	-	3	-	39	-	-	2	<b>44</b>
公共關係部主管／營業部主管	-	5	20	16	37	30	-	4	<b>112</b>
會計主管（應付帳／應收帳）	-	-	38	23	148	6	-	31	<b>246</b>
倉務監督	-	-	7	19	60	2	-	10	<b>98</b>
保養部主管／技術監督	-	-	-	-	2	-	-	-	<b>2</b>
中菜館、酒樓主管／副經理	-	-	14	14	313	135	41	346	<b>863</b>

<div>宜有教育程度</div> <div>職 稱</div>	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
督導員級（續）									
樓面部領班／總管	-	-	10	140	459	197	58	348	<b>1212</b>
酒吧主管	-	-	-	76	6	16	-	7	<b>105</b>
樓面部部長	-	-	22	92	1917	1125	102	952	<b>4210</b>
砧板	-	-	6	27	83	667	270	66	<b>1119</b>
水檔／魚王	-	-	4	2	49	339	235	95	<b>724</b>
二砧	-	-	6	19	62	430	237	152	<b>906</b>
頭鑊	-	-	4	19	89	832	300	71	<b>1315</b>
點心總廚	-	-	5	24	79	471	221	91	<b>891</b>
二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	18	-	229	1734	706	408	<b>3095</b>
上什／打荷／普通廚師	-	-	12	18	192	1633	821	406	<b>3082</b>
燒烤廚師	-	-	4	-	117	513	203	168	<b>1005</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>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）	-	-	-	-	30	2	-	2	<b>34</b>
傳菜部部長	-	-	4	-	159	368	44	56	<b>631</b>
其他	-	-	6	-	-	6	-	18	<b>30</b>
小 計	-	<b>5</b>	<b>183</b>	<b>489</b>	<b>4070</b>	<b>8506</b>	<b>3238</b>	<b>3233</b>	<b>19724</b>
<b>技工／操作工級</b>									
煎炸工／熟籠工／點心廚師 （麵糰、辦餡）	-	-	-	-	114	1631	1247	614	<b>3606</b>
幫上什／蔬菜廚師	-	-	-	-	29	158	145	60	<b>392</b>
蔬菜廚師助手	-	-	-	-	-	84	32	2	<b>118</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	70	8	-	<b>86</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
技工／操作工級（續）									
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	-	-	153	2221	1367	1102	<b>4843</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）	-	-	-	-	242	1066	654	652	<b>2614</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）	-	-	-	-	63	28	-	73	<b>164</b>
電話接線生	-	-	-	-	12	2	-	21	<b>35</b>
制服及布草服務員	-	-	-	-	-	151	30	92	<b>273</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	-	-	-	-	112	2808	7660	1932	<b>12512</b>
調酒員／水吧部長／水吧服務員	-	-	-	-	47	147	134	58	<b>386</b>
接待員／知客／侍應生	-	-	-	-	3211	5237	3313	1187	<b>12948</b>
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	-	-	-	231	786	270	691	<b>1978</b>



<div>宜有教育程度</div> <div>職 稱</div>	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
技工／操作工級（續）									
出納員	-	-	-	18	1093	791	356	325	<b>2583</b>
保安員／護衛員／代客泊車員	-	-	-	-	-	106	102	38	<b>246</b>
外賣服務員	-	-	-	-	-	24	5	-	<b>29</b>
堂前小食處理員	-	-	-	-	4	113	120	36	<b>273</b>
其他	-	-	-	-	2	4	5	48	<b>59</b>
小 計	-	-	-	<b>18</b>	<b>5321</b>	<b>15427</b>	<b>15448</b>	<b>6931</b>	<b>43145</b>
文員及其他員工級									
會計部文員／出納員	-	-	16	85	418	56	-	92	<b>667</b>
人力資源部文員／人事部文員／ 人事部助理／寫字樓文員	-	-	6	10	58	12	-	28	<b>114</b>
出納主任	-	-	-	32	87	2	-	18	<b>139</b>
貨倉及收貨文員／採購部文員	-	-	-	-	246	51	6	89	<b>392</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	-	-	-	4	-	-	-	-	4
其他	-	-	-	-	10	-	-	-	10
小 計	-	-	22	131	819	121	6	227	1326
總 計	168	224	311	800	12450	24182	18774	10668	67577

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>									
總經理／董事總經理／ 集團董事／副董事	51	-	-	-	5	-	-	-	<b>56</b>
行政副經理／會所經理	-	-	1	-	-	-	-	-	<b>1</b>
人力資源部總監／人力資源部經理／ 人事部經理／培訓部經理／ 培訓及發展經理	-	50	1	-	-	-	-	-	<b>51</b>
總會計主任／總監／財務總監	1	50	-	-	-	-	-	-	<b>51</b>
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部副經理	-	100	-	-	-	-	-	-	<b>100</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
經理／專業人員級（續）									
市場拓展部經理／ 市場拓展及傳訊總監／ 數字媒體經理	-	-	1	-	-	-	-	-	1
餐廳經理／宴會經理	12	82	248	70	1424	101	-	215	2152
行政總廚師／糕餅總廚師／ 餐務營運總監	1	-	-	-	55	-	-	-	56
總廚師	-	-	51	-	61	55	-	-	167
糕餅師	-	-	1	-	5	50	-	-	56
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	-	59	-	-	-	60
小 計	65	282	304	70	1609	206	-	215	2751

<div>宜有教育程度</div> <div>職 稱</div>	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>									
燒烤廚師	-	-	-	-	5	204	-	53	<b>262</b>
會計主管（應付帳／應收帳）	51	50	-	-	-	-	-	-	<b>101</b>
核數主管／出納主任／出納員	50	-	-	-	102	-	-	-	<b>152</b>
公共關係主任／數字媒體主任	50	-	-	-	-	-	-	-	<b>50</b>
保養部主管／技術監督	50	-	-	-	-	-	-	-	<b>50</b>
酒吧經理	1	-	-	-	10	-	-	-	<b>11</b>
餐廳主管	2	25	201	377	2747	201	301	268	<b>4122</b>
成本統計總監／主任	-	50	-	-	-	-	-	-	<b>50</b>
部長	-	-	-	50	1359	31	-	168	<b>1608</b>
總出納員	-	-	1	-	-	-	-	-	<b>1</b>
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	50	103	1137	769	579	168	<b>2806</b>

<div>宜有教育程度</div> <div>職 稱</div>	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
督導員級（續）									
其他	2	-	-	-	36	-	-	-	38
小 計	206	125	252	530	5396	1205	880	657	9251
技工／操作工級									
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	-	-	-	50	-	-	50
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	-	296	2594	6790	3070	369	13119
初級廚師或以下	-	-	-	-	1149	3193	2643	1027	8012
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	-	50	-	-	-	51
保安員	-	-	-	-	-	-	5	-	5
電話接線生	-	-	-	-	20	-	-	-	20

<div>宜有教育程度</div> <div>職 稱</div>	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
技工／操作工級（續）									
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	-	-	-	1	14	-	-	15
樓面出納員	-	-	-	67	1377	1473	292	121	3330
調酒員／咖啡師	-	-	-	6	111	152	-	-	269
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	-	-	-	-	536	3400	1783	500	6219
送外賣員／外賣服務員	-	-	-	-	15	241	-	150	406
接待員／侍應生	-	-	-	-	6215	8578	3644	750	19187
初級侍應生	-	-	-	-	483	1263	530	221	2497
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	-	-	-	100	1644	6795	415	8954
小 計	-	-	1	369	12651	26798	18762	3553	62134

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									
會計部文員／飲食部出納員	50	-	-	5	17	-	-	50	122
人事部文員／寫字樓文員	-	-	-	-	150	-	-	3	153
採購部文員／品質控制文員	-	-	-	-	100	-	-	3	103
小 計	50	-	-	5	267	-	-	56	378
總 計	321	407	557	974	19923	28209	19642	4481	74514



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
經理／專業人員級									
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部副經理	-	-	10	-	-	-	-	-	10
餐廳經理／宴會經理	-	-	27	-	515	-	-	614	1156
總廚師	-	-		-	-	-	-	5	5
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	-	-	-	-	-	10
小 計	-	-	62	-	515	-	-	619	1196

<div>宜有教育程度</div> <div>職 稱</div>	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>									
燒烤廚師	-	-	-	-	-	-	-	132	<b>132</b>
會計主管（應付帳／應收帳）	-	-	-	5	-	-	-	-	<b>5</b>
公共關係主任／數字媒體主任	-	-	-	-	-	238	-	-	<b>238</b>
餐廳主管	-	-	32	-	643	1123	-	1083	<b>2881</b>
部長	-	-	10	-	-	-	-	82	<b>92</b>
營業部主管	-	-	5	-	-	-	-	-	<b>5</b>
總出納員	-	-	-	-	-	-	-	122	<b>122</b>
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	-	-	76	-	-	197	<b>273</b>
小 計	-	-	<b>47</b>	<b>5</b>	<b>719</b>	<b>1361</b>	-	<b>1616</b>	<b>3748</b>
<b>技工／操作工級</b>									
三廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	-	-	-	-	-	30	<b>30</b>

<div>宜有教育程度</div> <div>職 稱</div>	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
技工／操作工級（續）									
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	-	-	10	298	-	1935	<b>2243</b>
初級廚師或以下	-	-	-	-	158	503	261	1783	<b>2705</b>
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	-	-	-	10	-	5	-	<b>15</b>
樓面出納員	-	-	-	-	142	267	17	608	<b>1034</b>
調酒員／咖啡師	-	-	-	-	75	-	-	-	<b>75</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	-	-	-	-	59	732	242	1391	<b>2424</b>
送外賣員／外賣服務員	-	-	-	-	15	-	17	-	<b>32</b>
接待員／侍應生	-	-	-	-	132	266	-	43	<b>441</b>
初級侍應生	-	-	-	-	-	-	-	16	<b>16</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	-	-	-	-	235	75	695	1664	<b>2669</b>
小 計	-	-	-	-	<b>836</b>	<b>2141</b>	<b>1237</b>	<b>7470</b>	<b>11684</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									
採購部文員／品質控制文員	-	-	-	-	5	-	-	16	21
秘書	-	-	-	-	10	-	-	-	10
打字員／辦公室助理員／信差	-	-	-	-	5	-	-	-	5
小 計	-	-	-	-	20	-	-	16	36
總 計	-	-	109	5	2090	3502	1237	9721	16664

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／ 集團董事／副董事	-	-	-	-	-	-	-	22	<b>22</b>
行政副經理／會所經理	-	-	-	-	-	-	-	77	<b>77</b>
餐廳經理／宴會經理	-	-	-	-	228	-	-	33	<b>261</b>
總廚師	-	-	-	-	-	-	-	22	<b>22</b>
小 計	-	-	-	-	<b>228</b>	-	-	<b>154</b>	<b>382</b>
<b>督導員級</b>									
酒吧經理	-	-	42	-	199	-	-	44	<b>285</b>
餐廳主管	-	-	-	143	719	33	-	41	<b>936</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>									
部長	-	-	-	9	83	-	-	-	<b>92</b>
營業部主管	-	-	-	9	-	-	-	-	<b>9</b>
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	-	-	-	35	-	44	<b>79</b>
小 計	-	-	<b>42</b>	<b>161</b>	<b>1001</b>	<b>68</b>	-	<b>129</b>	<b>1401</b>
<b>技工／操作工級</b>									
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	-	-	77	343	34	-	<b>454</b>
初級廚師或以下	-	-	-	-	121	189	66	176	<b>552</b>
保安員	-	-	-	-	-	44	-	-	<b>44</b>
樓面出納員	-	-	-	-	38	-	-	-	<b>38</b>
調酒員／咖啡師	-	-	-	-	916	579	-	99	<b>1594</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	-	-	-	-	252	299	167	40	<b>758</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
技工／操作工級（續）									
送外賣員／外賣服務員	-	-	-	-	-	166	-	-	<b>166</b>
接待員／侍應生	-	-	-	-	472	250	198	308	<b>1228</b>
初級侍應生	-	-	-	-	142	27	-	-	<b>169</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	-	-	-	-	-	-	104	88	<b>192</b>
其他	-	-	-	-	76	-	-	-	<b>76</b>
小 計	-	-	-	-	<b>2094</b>	<b>1897</b>	<b>569</b>	<b>711</b>	<b>5271</b>
文員及其他員工級									
會計部文員／飲食部出納員	-	-	-	-	9	-	-	-	<b>9</b>
小 計	-	-	-	-	<b>9</b>	-	-	-	<b>9</b>
總 計	-	-	<b>42</b>	<b>161</b>	<b>3332</b>	<b>1965</b>	<b>569</b>	<b>994</b>	<b>7063</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>									
總經理／董事總經理／ 集團董事／副董事	94	-	-	-	-	-	-	-	<b>94</b>
行政副經理／會所經理	13	-	-	-	-	-	-	-	<b>13</b>
人力資源部總監／人力資源部經理／ 人事部經理／培訓部經理／ 培訓及發展經理	15	-	-	-	-	-	-	-	<b>15</b>
總會計主任／總監／財務總監	15	-	-	-	-	-	-	-	<b>15</b>
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部副經理	2	-	-	-	13	-	-	-	<b>15</b>
採購部經理	13	-	-	-	-	-	-	-	<b>13</b>



<div>宜有教育程度</div> <div>職 稱</div>	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
經理／專業人員級（續）									
市場拓展部經理／ 市場拓展及傳訊總監／ 數字媒體經理	13	-	-	-	-	-	-	-	13
餐廳經理／宴會經理	1	6	266	-	190	-	-	-	463
行政總廚師／糕餅總廚師／ 餐務營運總監	1	-	-	-	-	-	-	-	1
其他	156	-	-	-	-	-	-	-	156
小 計	323	6	266	-	203	-	-	-	798
督導員級									
樓面部部長	-	-	-	-	26	-	-	-	26
砧板	-	-	-	-	-	13	-	-	13
頭鑊	-	-	-	-	-	13	-	-	13

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>督導員級（續）</b>									
二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	-	-	-	13	-	-	<b>13</b>
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任／培訓發展主任	-	1	-	13	-	-	-	-	<b>14</b>
會計主管（應付帳／應收帳）	-	1	-	13	-	-	-	-	<b>14</b>
核數主管／出納主任／出納員	-	1	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>
餐廳主管	-	-	31	147	232	12	-	-	<b>422</b>
部長	-	-	-	-	93	-	67	-	<b>160</b>
營業部主管	-	134	-	-	134	-	-	-	<b>268</b>
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	10	-	-	-	80	-	<b>90</b>
其他	-	-	4	1	-	-	-	-	<b>5</b>
小 計	-	<b>137</b>	<b>45</b>	<b>174</b>	<b>485</b>	<b>51</b>	<b>147</b>	-	<b>1039</b>

<div>宜有教育程度</div> <div>職 稱</div>	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
技工／操作工級									
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	-	-	121	1376	813	25	<b>2335</b>
初級廚師或以下	-	-	-	-	14	904	390	150	<b>1458</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	-	-	-	-	-	606	999	-	<b>1605</b>
電話接線生	-	-	-	-	36	-	-	-	<b>36</b>
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	-	-	-	8	-	-	-	<b>8</b>
樓面出納員	-	-	-	-	362	345	-	50	<b>757</b>
調酒員／咖啡師	-	-	-	-	31	39	-	-	<b>70</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	-	-	-	-	65	1330	206	75	<b>1676</b>
送外賣員／外賣服務員	-	-	-	-	135	571	286	-	<b>992</b>
接待員／侍應生	-	-	-	125	431	944	493	-	<b>1993</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
技工／操作工級（續）									
初級侍應生	-	-	-	-	125	245	-	-	370
制服及布草侍應生／衣帽間侍應生	-	-	-	-	-	-	4	-	4
其他	-	-	-	-	5	-	-	-	5
小 計	-	-	-	125	1333	6360	3191	300	11309
文員及其他員工級									
會計部文員／飲食部出納員	-	-	4	-	131	-	-	-	135
人事部文員／寫字樓文員	-	-	5	-	79	-	-	-	84
採購部文員／品質控制文員	-	-	3	-	39	-	-	-	42
秘書	-	-	-	-	26	-	-	-	26
小 計	-	-	12	-	275	-	-	-	287
總 計	323	143	323	299	2296	6411	3338	300	13433

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／ 集團董事／副董事	10	-	-	-	1	-	-	-	<b>11</b>
人力資源部總監／人力資源部經理／ 人事部經理／培訓部經理／ 培訓及發展經理	6	1	-	-	-	-	-	1	<b>8</b>
會計師／總會計主任／ 總監／財務總監	12	-	-	-	-	-	-	1	<b>13</b>
採購部經理	5	3	-	1	-	-	-	1	<b>10</b>
業務經理／營業部經理	-	1	-	-	-	-	-	1	<b>2</b>
餐廳經理／宴會經理	7	18	3	4	7	15	-	19	<b>73</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
經理／專業人員級（續）									
行政經理	1	-	-	-	-	-	-	-	1
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	-	12	1	3	2	1	-	2	21
行政副經理／會所經理	6	1	-	-	-	-	-	-	7
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部副經理	9	16	1	-	1	-	-	3	30
市場拓展部經理／ 市場拓展及傳訊總監／ 數字媒體經理	1	-	-	-	-	-	-	-	1
行政總廚師／糕餅總廚師／ 餐務營運總監	1	7	1	4	15	1	-	6	35
總廚師	-	3	8	9	21	-	1	8	50
糕餅師	-	-	6	7	5	-	1	3	22

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（續）</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）	-	1	3	12	3	-	-	-	<b>19</b>
其他	2	-	-	-	-	-	-	1	<b>3</b>
<b>小 計</b>	<b>60</b>	<b>63</b>	<b>23</b>	<b>40</b>	<b>55</b>	<b>17</b>	<b>2</b>	<b>46</b>	<b>306</b>
<b>督導員級</b>									
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任／培訓發展主任	4	1	1	1	1	-	-	-	<b>8</b>
公共關係部主管／營業部主管	-	9	-	-	-	-	-	1	<b>10</b>
會計主管（應付帳／應收帳）	-	4	3	-	4	-	-	-	<b>11</b>
倉務監督	-	-	1	-	-	-	-	-	<b>1</b>
保養部主管／技術監督	1	-	4	3	9	-	-	-	<b>17</b>
中菜館、酒樓主管／副經理	-	-	3	-	3	-	-	1	<b>7</b>

<div>宜有教育程度</div> <div>職 稱</div>	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
督導員級（續）									
樓面部領班／總管	-	-	6	-	2	-	-	-	8
樓面部部長	-	-	24	5	9	-	-	10	48
砧板	-	-	3	-	13	3	1	1	21
水檯／魚王	-	-	3	-	-	3	8	2	16
二砧	-	-	3	-	10	4	1	4	22
頭鑊	-	-	3	1	18	3	-	5	30
點心總廚	-	-	3	1	4	2	1	1	12
二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	15	-	2	5	109	10	141
上什／打荷／普通廚師	-	-	12	-	3	3	12	6	36
燒烤廚師	-	-	3	-	9	3	1	2	18



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>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	<b>2</b>
傳菜部部長	-	-	-	-	-	-	1	-	<b>1</b>
保安主任	-	1	1	-	-	-	-	-	<b>2</b>
酒吧經理	-	-	1	7	3	-	-	-	<b>11</b>
餐廳主管	-	2	33	14	13	-	-	16	<b>78</b>
成本統計總監／主任	-	2	-	3	-	-	-	-	<b>5</b>
部長	-	-	40	70	116	3	7	25	<b>261</b>
營業部主管	-	-	-	2	-	-	-	3	<b>5</b>
總出納員	-	-	3	-	-	-	-	-	<b>3</b>
冷盤總廚師／高級廚師	-	5	12	72	81	4	2	51	<b>227</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>督導員級（續）</b>									
其他	3	-	2	-	-	-	-	-	5
小 計	8	24	179	179	300	33	143	140	1006
<b>技工／操作工級</b>									
煎炸工／熟籠工／點心廚師 （麵糰、辦餡）	-	-	-	3	5	9	1	7	25
幫上什／蔬菜廚師	-	-	-	-	-	4	-	4	8
蔬菜廚師助手	-	-	-	-	-	-	2	-	2
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	-	12	1	10	54	19	96
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）	-	-	5	5	34	12	46	15	117
工程人員（如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工）	-	-	-	27	-	2	-	-	29

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
技工／操作工級（續）									
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	1	15	64	24	18	62	<b>184</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	-	7	25	8	-	<b>41</b>
制服及布草服務員／ 制服及布草侍應生／衣帽間侍應生	-	-	-	-	-	15	31	1	<b>47</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	-	-	-	-	2	78	262	102	<b>444</b>
調酒員／水吧部長／水吧服務員	-	-	-	3	-	-	-	-	<b>3</b>
接待員／知客／侍應生	-	-	44	79	231	21	16	133	<b>524</b>
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	-	-	9	3	4	4	-	<b>20</b>
出納員／樓面出納員	-	-	-	-	10	-	-	8	<b>18</b>
保安員	-	-	-	-	3	-	5	-	<b>8</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
技工／操作工級（續）									
電話接線生	-	-	-	-	5	-	-	-	5
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	-	-	2	17	-	-	-	19
品酒師	-	3	1	-	-	-	-	2	6
調酒員／咖啡師	-	-	-	5	29	4	1	-	39
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	-	-	-	-	6	-	-	10	16
初級侍應生	-	-	5	-	94	2	9	-	110
小 計	-	3	57	160	511	210	457	363	1761
文員及其他員工級									
會計部文員／出納員／ 飲食部出納員	-	-	15	7	7	-	-	1	30
貨倉及收貨文員／採購部文員	-	-	-	7	-	-	-	1	8

<div>宜有教育程度</div> <div>職 稱</div>	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）									
人事部文員／寫字樓文員	-	1	8	-	6	-	-	6	21
採購部文員／品質控制文員	-	-	1	-	11	-	-	-	12
秘書	5	3	-	7	1	-	-	-	16
打字員／辦公室助理員／信差	-	-	-	-	6	-	1	-	7
其他	2	-	-	1	4	-	-	-	7
小 計	7	4	24	22	35	-	1	8	101
總 計	75	94	283	401	901	260	603	557	3174

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)

<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
經理／專業人員級											
總經理／董事總經理／ 集團董事／副董事	-	-	16	135	84	70	100	52	77	92	<b>626</b>
人力資源部總監／人力資源部經理／ 人事部經理／培訓部經理／ 培訓及發展經理	-	-	-	11	15	77	40	1	3	30	<b>177</b>
會計師／總會計主任／ 總監／財務總監	-	-	-	-	-	71	1	4	5	12	<b>93</b>
採購部經理	-	-	-	8	17	13	1	1	-	32	<b>72</b>
業務經理／營業部經理	-	-	-	112	154	67	11	-	-	137	<b>481</b>
餐廳經理／宴會經理	-	-	564	2298	1000	272	28	19	-	1557	<b>5738</b>
行政經理	-	-	-	35	37	44	10	-	1	27	<b>154</b>
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	-	-	2	68	196	114	13	3	14	107	<b>517</b>

<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（續）</b>											
行政副經理／會所經理	-	-	-	-	-	13	1	-	6	78	<b>98</b>
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部副經理	-	-	-	23	100	5	4	2	16	5	<b>155</b>
市場拓展部經理／ 市場拓展及傳訊總監／ 數字媒體經理	-	-	-	-	13	-	-	1	-	1	<b>15</b>
行政總廚師／糕餅總廚師／ 餐務營運總監	-	-	-	1	1	4	1	7	67	11	<b>92</b>
總廚師	-	-	-	56	59	11	58	15	4	41	<b>244</b>
糕餅師	-	-	-	61	10	3	4	-	3	7	<b>88</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）	-	-	-	21	1	3	7	-	50	2	<b>84</b>
其他	-	-	-	166	-	-	6	-	-	9	<b>181</b>
<b>小 計</b>	-	-	<b>582</b>	<b>2995</b>	<b>1687</b>	<b>767</b>	<b>285</b>	<b>105</b>	<b>246</b>	<b>2148</b>	<b>8815</b>
<b>督導員級</b>											
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任／培訓發展主任	-	-	42	14	5	-	-	-	-	5	<b>66</b>

<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>											
公共關係部主管／營業部主管	-	-	38	30	34	-	-	-	-	20	<b>122</b>
會計主管（應付帳／應收帳）	-	-	72	122	68	2	-	-	-	113	<b>377</b>
倉務監督	-	-	85	5	5	-	-	-	-	4	<b>99</b>
保養部主管／技術監督	-	-	-	64	1	1	-	-	-	3	<b>69</b>
中菜館、酒樓主管／副經理	-	-	121	272	82	2	-	-	-	393	<b>870</b>
樓面部領班／總管	-	-	280	350	99	-	-	-	-	491	<b>1220</b>
酒吧主管	-	-	87	5	6	-	-	-	-	7	<b>105</b>
樓面部部長	-	77	1708	861	99	-	-	-	-	1539	<b>4284</b>
砵板	-	-	124	579	162	43	-	-	-	245	<b>1153</b>
水檯／魚王	6	-	366	132	43	-	-	-	-	193	<b>740</b>
二砵	-	-	219	336	59	-	-	-	-	314	<b>928</b>
頭鑊	-	-	97	679	198	29	28	2	-	325	<b>1358</b>
點心總廚	-	6	50	304	266	20	9	-	-	248	<b>903</b>
二廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	22	1035	1269	116	-	-	-	-	807	<b>3249</b>



<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>											
上什／打荷／普通廚師	-	20	1196	938	90	21	-	-	-	853	<b>3118</b>
燒烤廚師	-	6	264	480	127	8	-	-	-	532	<b>1417</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	10	20	-	-	-	-	4	<b>36</b>
傳菜部部長	-	21	404	115	10	-	-	-	-	82	<b>632</b>
核數主管／出納主任／出納員	-	-	152	1	-	-	-	-	-	-	<b>153</b>
公共關係主任／數字媒體主任	-	-	238	-	-	50	-	-	-	-	<b>288</b>
保安主任	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	<b>2</b>
酒吧經理	-	-	43	43	111	9	-	-	-	101	<b>307</b>
餐廳主管	-	351	4215	1767	677	83	-	-	-	1346	<b>8439</b>
成本統計總監／主任	-	-	-	-	55	-	-	-	-	-	<b>55</b>
部長	-	65	821	469	141	151	-	-	-	566	<b>2213</b>
營業部主管	-	-	268	14	1	-	-	-	-	4	<b>287</b>
總出納員	-	-	-	-	3	-	-	-	-	123	<b>126</b>

<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>											
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	491	1126	876	50	-	-	-	932	<b>3475</b>
其他	-	-	7	45	-	-	-	-	-	26	<b>78</b>
小 計	<b>6</b>	<b>568</b>	<b>12425</b>	<b>10030</b>	<b>3355</b>	<b>469</b>	<b>38</b>	<b>2</b>	-	<b>9276</b>	<b>36169</b>
<b>技工／操作工級</b>											
煎炸工／熟籠工／點心廚師 （麵糰、辦餡）	-	19	1516	977	138	-	-	-	-	981	<b>3631</b>
幫上什／蔬菜廚師	-	-	259	40	-	-	-	-	-	101	<b>400</b>
蔬菜廚師助手	-	4	79	29	-	-	-	-	-	8	<b>120</b>
特色菜廚師 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	-	-	30	18	38	-	-	-	-	-	<b>86</b>
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	82	2534	680	40	-	-	-	-	1683	<b>5019</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）	85	2987	7637	1164	-	-	-	-	-	3585	<b>15458</b>

<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>技工／操作工級（續）</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	15	69	20	-	-	-	-	-	87	<b>193</b>
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	67	222	9379	5621	426	-	-	-	-	2620	<b>18335</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）	-	-	12	79	-	-	-	-	-	1	<b>92</b>
電話接線生	2	8	64	1	-	-	-	-	-	21	<b>96</b>
制服及布草服務員／ 制服及布草侍應生／衣帽間侍應生	89	98	36	2	-	-	-	-	-	99	<b>324</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	2473	11433	5746	152	-	-	-	-	-	6572	<b>26376</b>
調酒員／水吧部長／水吧服務員	-	108	126	35	-	-	-	-	-	120	<b>389</b>
接待員／知客／侍應生	1407	13359	13988	594	18	-	-	-	-	6955	<b>36321</b>
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	281	576	291	-	-	-	-	-	-	850	<b>1998</b>
出納員／樓面出納員	741	3176	1843	216	-	-	-	-	-	1784	<b>7760</b>
保安員／護衛員／代客泊車員	54	106	25	-	-	-	-	-	-	61	<b>246</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>											
送外賣員／外賣服務員	72	633	267	13	-	-	-	-	-	640	<b>1625</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	562	5044	3120	935	-	-	-	-	-	1705	<b>11366</b>
保安員	-	3	10	-	-	-	-	-	-	44	<b>57</b>
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	1	5	37	14	-	-	-	-	-	-	<b>57</b>
品酒師	-	-	-	-	-	1	-	-	-	5	<b>6</b>
調酒員／咖啡師	-	422	1328	127	-	-	-	-	-	170	<b>2047</b>
初級侍應生	130	1998	823	5	-	-	-	-	-	206	<b>3162</b>
其他	5	83	4	-	-	-	-	-	-	48	<b>140</b>
小 計	<b>5971</b>	<b>40381</b>	<b>49223</b>	<b>10722</b>	<b>660</b>	<b>1</b>	-	-	-	<b>28346</b>	<b>135304</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	18	239	442	37	-	-	-	-	-	227	<b>963</b>
人力資源部文員／人事部文員／ 人事部助理／寫字樓文員	-	135	165	3	-	-	-	-	-	69	<b>372</b>

<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）											
出納主任	-	2	90	5	-	-	-	-	-	42	139
貨倉及收貨文員／採購部文員	-	125	143	18	-	-	-	-	-	114	400
採購部文員／品質控制文員	-	41	68	50	-	-	-	-	-	19	178
秘書	-	-	12	22	19	-	-	-	-	3	56
打字員／辦公室助理員／信差	-	5	7	-	-	-	-	-	-	-	12
其他	-	-	6	6	-	-	-	-	-	5	17
小 計	18	547	933	141	19	-	-	-	-	479	2137
總 計	5995	41496	63163	23888	5721	1237	323	107	246	40249	182425

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	-	-	16	135	84	48	22	52	22	64	<b>443</b>
人力資源部經理／ 人事部經理／培訓部經理	-	-	-	11	15	12	40	-	-	25	<b>103</b>
會計師／總會計主任／財務總監	-	-	-	-	-	6	-	4	-	4	<b>14</b>
採購部經理	-	-	-	8	-	13	-	-	-	28	<b>49</b>
業務經理／營業部經理	-	-	-	112	154	67	11	-	-	135	<b>479</b>
餐廳經理	-	-	77	498	499	159	21	-	-	379	<b>1633</b>
行政經理	-	-	-	35	37	44	10	-	-	27	<b>153</b>
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	-	-	2	68	195	113	13	-	13	92	<b>496</b>
其他	-	-	-	-	-	-	4	-	-	8	<b>12</b>
小 計	-	-	<b>95</b>	<b>867</b>	<b>984</b>	<b>462</b>	<b>121</b>	<b>56</b>	<b>35</b>	<b>762</b>	<b>3382</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	-	-	28	12	2	-	-	-	-	2	<b>44</b>
公共關係部主管／營業部主管	-	-	38	30	34	-	-	-	-	10	<b>112</b>
會計主管（應付帳／應收帳）	-	-	59	65	13	-	-	-	-	109	<b>246</b>
倉務監督	-	-	85	4	5	-	-	-	-	4	<b>98</b>
保養部主管／技術監督	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	<b>2</b>
中菜館、酒樓主管／副經理	-	-	121	270	81	2	-	-	-	389	<b>863</b>
樓面部領班／總管	-	-	280	350	97	-	-	-	-	485	<b>1212</b>
酒吧主管	-	-	87	5	6	-	-	-	-	7	<b>105</b>
樓面部部長	-	77	1680	856	95	-	-	-	-	1502	<b>4210</b>
砵板	-	-	110	577	160	32	-	-	-	240	<b>1119</b>
水檯／魚王	6	-	366	132	32	-	-	-	-	188	<b>724</b>
二砵	-	-	218	333	49	-	-	-	-	306	<b>906</b>
頭鑊	-	-	97	664	195	29	12	2	-	316	<b>1315</b>
點心總廚	-	6	50	304	263	20	5	-	-	243	<b>891</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（續）</b>											
二廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	22	1035	1143	114	-	-	-	-	781	<b>3095</b>
上什／打荷／普通廚師	-	20	1196	935	76	21	-	-	-	834	<b>3082</b>
燒烤廚師	-	6	259	326	124	-	-	-	-	290	<b>1005</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	10	20	-	-	-	-	2	<b>34</b>
傳菜部部長	-	21	404	114	10	-	-	-	-	82	<b>631</b>
其他	-	-	6	-	-	-	-	-	-	24	<b>30</b>
<b>小 計</b>	<b>6</b>	<b>152</b>	<b>6121</b>	<b>6132</b>	<b>1376</b>	<b>104</b>	<b>17</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>5814</b>	<b>19724</b>
<b>技工／操作工級</b>											
煎炸工／熟籠工／點心廚師 （麵糰、辦餡）	-	19	1515	968	133	-	-	-	-	971	<b>3606</b>
幫上什／蔬菜廚師	-	-	255	40	-	-	-	-	-	97	<b>392</b>
蔬菜廚師助手	-	4	77	29	-	-	-	-	-	8	<b>118</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>											
特色菜廚師 （如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式）	-	-	30	18	38	-	-	-	-	-	<b>86</b>
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	52	2475	625	40	-	-	-	-	1651	<b>4843</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）	18	245	1261	181	-	-	-	-	-	909	<b>2614</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	15	67	2	-	-	-	-	-	78	<b>164</b>
電話接線生	2	2	10	-	-	-	-	-	-	21	<b>35</b>
制服及布草服務員	88	70	17	-	-	-	-	-	-	98	<b>273</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	850	5802	2369	146	-	-	-	-	-	3345	<b>12512</b>
調酒員／水吧部長／水吧服務員	-	108	126	35	-	-	-	-	-	117	<b>386</b>
接待員／知客／侍應生	-	4685	5535	24	-	-	-	-	-	2704	<b>12948</b>
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	281	572	284	-	-	-	-	-	-	841	<b>1978</b>
出納員／樓面出納員	285	992	766	22	-	-	-	-	-	518	<b>2583</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>											
保安員／護衛員／代客泊車員	54	106	25	-	-	-	-	-	-	61	<b>246</b>
外賣服務員	-	29	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>29</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	8	167	56	-	-	-	-	-	-	42	<b>273</b>
其他	5	2	4	-	-	-	-	-	-	48	<b>59</b>
小 計	<b>1593</b>	<b>12870</b>	<b>14872</b>	<b>2090</b>	<b>211</b>	-	-	-	-	<b>11509</b>	<b>43145</b>
<b>文員及其他員工級</b>											
會計部文員／出納員	18	109	371	5	-	-	-	-	-	164	<b>667</b>
人力資源部文員／人事部文員／ 人事部助理／寫字樓文員	-	-	52	2	-	-	-	-	-	60	<b>114</b>
出納主任	-	2	90	5	-	-	-	-	-	42	<b>139</b>
貨倉及收貨文員／採購部文員	-	125	142	18	-	-	-	-	-	107	<b>392</b>
秘書	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	<b>4</b>
其他	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5	<b>10</b>
小 計	<b>18</b>	<b>236</b>	<b>660</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	-	-	-	-	<b>378</b>	<b>1326</b>
總 計	<b>1617</b>	<b>13258</b>	<b>21748</b>	<b>9119</b>	<b>2575</b>	<b>566</b>	<b>138</b>	<b>58</b>	<b>35</b>	<b>18463</b>	<b>67577</b>

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>											
總經理／董事總經理／ 集團董事／副董事	-	-	-	-	-	5	-	-	50	1	<b>56</b>
行政副經理／會所經理	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	<b>1</b>
人力資源部總監／人力資源部經理／ 人事部經理／培訓部經理／ 培訓及發展經理	-	-	-	-	-	50	-	-	-	1	<b>51</b>
總會計主任／總監／財務總監	-	-	-	-	-	50	-	-	-	1	<b>51</b>
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部副經理	-	-	-	-	100	-	-	-	-	-	<b>100</b>
市場拓展部經理／ 市場拓展及傳訊總監／ 數字媒體經理	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	<b>1</b>
餐廳經理／宴會經理	-	-	175	894	482	100	3	-	-	498	<b>2152</b>
行政總廚師／糕餅總廚師／ 餐務營運總監	-	-	-	-	-	-	-	5	50	1	<b>56</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>											
總廚師	-	-	-	53	55	5	53	-	-	1	<b>167</b>
糕餅師	-	-	-	50	5	-	-	-	-	1	<b>56</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）	-	-	-	9	-	-	-	-	50	1	<b>60</b>
小 計	-	-	<b>175</b>	<b>1006</b>	<b>642</b>	<b>210</b>	<b>56</b>	<b>5</b>	<b>150</b>	<b>507</b>	<b>2751</b>
<b>督導員級</b>											
燒烤廚師	-	-	5	153	-	-	-	-	-	104	<b>262</b>
會計主管（應付帳／應收帳）	-	-	-	50	50	-	-	-	-	1	<b>101</b>
核數主管／出納主任／出納員	-	-	152	-	-	-	-	-	-	-	<b>152</b>
公共關係主任／數字媒體主任	-	-	-	-	-	50	-	-	-	-	<b>50</b>
保養部主管／技術監督	-	-	-	50	-	-	-	-	-	-	<b>50</b>
酒吧經理	-	-	-	10	-	-	-	-	-	1	<b>11</b>
餐廳主管	-	117	1262	1531	554	51	-	-	-	607	<b>4122</b>
成本統計總監／主任	-	-	-	-	50	-	-	-	-	-	<b>50</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（續）</b>											
部長	-	65	682	314	50	151	-	-	-	346	<b>1608</b>
總出納員	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	<b>1</b>
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	488	969	765	50	-	-	-	534	<b>2806</b>
其他	-	-	-	36	-	-	-	-	-	2	<b>38</b>
小 計	-	<b>182</b>	<b>2589</b>	<b>3113</b>	<b>1469</b>	<b>302</b>	-	-	-	<b>1596</b>	<b>9251</b>
<b>技工／操作工級</b>											
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	50	-	-	-	-	-	-	-	<b>50</b>
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	25	7161	4383	424	-	-	-	-	1126	<b>13119</b>
初級廚師或以下	-	1430	4348	901	-	-	-	-	-	1333	<b>8012</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）	-	-	-	50	-	-	-	-	-	1	<b>51</b>
保安員	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	<b>5</b>
電話接線生	-	6	14	-	-	-	-	-	-	-	<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>技工／操作工級（續）</b>											
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	1	5	9	-	-	-	-	-	-	-	<b>15</b>
樓面出納員	336	1376	725	185	-	-	-	-	-	708	<b>3330</b>
調酒員／咖啡師	-	-	263	-	-	-	-	-	-	6	<b>269</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	67	1639	2499	842	-	-	-	-	-	1172	<b>6219</b>
送外賣員／外賣服務員	-	220	-	-	-	-	-	-	-	186	<b>406</b>
接待員／侍應生	1069	7060	7937	371	-	-	-	-	-	2750	<b>19187</b>
初級侍應生	-	1775	550	-	-	-	-	-	-	172	<b>2497</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	976	4016	2606	-	-	-	-	-	-	1356	<b>8954</b>
<b>小 計</b>	<b>2449</b>	<b>17552</b>	<b>26167</b>	<b>6732</b>	<b>424</b>	-	-	-	-	<b>8810</b>	<b>62134</b>
<b>文員及其他員工級</b>											
會計部文員／飲食部出納員	-	-	57	15	-	-	-	-	-	50	<b>122</b>
人事部文員／寫字樓文員	-	50	100	-	-	-	-	-	-	3	<b>153</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
文員及其他員工級（續）											
採購部文員／品質控制文員	-	-	50	50	-	-	-	-	-	3	103
小 計	-	50	207	65	-	-	-	-	-	56	378
總 計	2449	17784	29138	10916	2535	512	56	5	150	10969	74514

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>											
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部副經理	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	<b>10</b>
餐廳經理／宴會經理	-	-	247	620	5	-	-	-	-	284	<b>1156</b>
總廚師	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	<b>5</b>
糕餅師	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	<b>10</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)	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	<b>5</b>
其他	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	<b>10</b>
<b>小 計</b>	-	-	<b>247</b>	<b>655</b>	<b>5</b>	-	-	-	-	<b>289</b>	<b>1196</b>
<b>督導員級</b>											
燒烤廚師	-	-	-	-	-	-	-	-	-	132	<b>132</b>
會計主管(應付帳／應收帳)	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	<b>5</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（續）</b>											
公共關係主任／數字媒體主任	-	-	238	-	-	-	-	-	-	-	<b>238</b>
餐廳主管	-	234	2049	151	-	-	-	-	-	447	<b>2881</b>
部長	-	-	32	10	-	-	-	-	-	50	<b>92</b>
營業部主管	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	<b>5</b>
總出納員	-	-	-	-	-	-	-	-	-	122	<b>122</b>
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	-	76	-	-	-	-	-	197	<b>273</b>
小 計	-	<b>234</b>	<b>2319</b>	<b>247</b>	-	-	-	-	-	<b>948</b>	<b>3748</b>
<b>技工／操作工級</b>											
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>30</b>
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	1119	269	-	-	-	-	-	855	<b>2243</b>
初級廚師或以下	-	925	1247	-	-	-	-	-	-	533	<b>2705</b>
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	-	15	-	-	-	-	-	-	-	<b>15</b>
樓面出納員	68	634	117	-	-	-	-	-	-	215	<b>1034</b>
調酒員／咖啡師	-	-	75	-	-	-	-	-	-	-	<b>75</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>											
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	59	2213	152	-	-	-	-	-	-	-	<b>2424</b>
送外賣員／外賣服務員	-	15	-	-	-	-	-	-	-	17	<b>32</b>
接待員／侍應生	100	331	-	-	-	-	-	-	-	10	<b>441</b>
初級侍應生	-	16	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>16</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	459	1006	295	-	-	-	-	-	-	909	<b>2669</b>
<b>小 計</b>	<b>686</b>	<b>5170</b>	<b>3020</b>	<b>269</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2539</b>	<b>11684</b>
<b>文員及其他員工級</b>											
採購部文員／品質控制文員	-	-	5	-	-	-	-	-	-	16	<b>21</b>
秘書	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	<b>10</b>
打字員／辦公室助理員／信差	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>5</b>
<b>小 計</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	<b>36</b>
<b>總 計</b>	<b>686</b>	<b>5409</b>	<b>5601</b>	<b>1171</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>3792</b>	<b>16664</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／ 集團董事／副董事	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22	<b>22</b>
行政副經理／會所經理	-	-	-	-	-	-	-	-	-	77	<b>77</b>
餐廳經理／宴會經理	-	-	-	210	-	-	-	-	-	51	<b>261</b>
總廚師	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22	<b>22</b>
小 計	-	-	-	<b>210</b>	-	-	-	-	-	<b>172</b>	<b>382</b>
<b>督導員級</b>											
酒吧經理	-	-	43	33	100	9	-	-	-	100	<b>285</b>
餐廳主管	-	-	734	34	109	-	-	-	-	59	<b>936</b>
部長	-	-	76	16	-	-	-	-	-	-	<b>92</b>
營業部主管	-	-	-	9	-	-	-	-	-	-	<b>9</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（續）</b>											
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	-	-	8	-	-	-	-	71	<b>79</b>
小 計	-	-	<b>853</b>	<b>92</b>	<b>217</b>	<b>9</b>	-	-	-	<b>230</b>	<b>1401</b>
<b>技工／操作工級</b>											
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	68	386	-	-	-	-	-	-	<b>454</b>
初級廚師或以下	-	34	204	9	-	-	-	-	-	305	<b>552</b>
保安員	-	-	-	-	-	-	-	-	-	44	<b>44</b>
樓面出納員	-	18	-	9	-	-	-	-	-	11	<b>38</b>
調酒員／咖啡師	-	383	937	110	-	-	-	-	-	164	<b>1594</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	168	244	141	-	-	-	-	-	-	205	<b>758</b>
送外賣員／外賣服務員	-	34	132	-	-	-	-	-	-	-	<b>166</b>
接待員／侍應生	-	478	143	-	18	-	-	-	-	589	<b>1228</b>
初級侍應生	-	27	108	-	-	-	-	-	-	34	<b>169</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	-	25	16	-	-	-	-	-	-	151	<b>192</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
技工／操作工級（續）											
其他	-	76	-	-	-	-	-	-	-	-	76
小 計	168	1319	1749	514	18	-	-	-	-	1503	5271
文員及其他員工級											
會計部文員／飲食部出納員	-	-	-	9	-	-	-	-	-	-	9
小 計	-	-	-	9	-	-	-	-	-	-	9
總 計	168	1319	2602	825	235	9	-	-	-	1905	7063

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>											
總經理／董事總經理／ 集團董事／副董事	-	-	-	-	-	15	78	-	1	-	<b>94</b>
行政副經理／會所經理	-	-	-	-	-	13	-	-	-	-	<b>13</b>
人力資源部總監／人力資源部經理／ 人事部經理／培訓部經理／ 培訓及發展經理	-	-	-	-	-	13	-	-	2	-	<b>15</b>
總會計主任／總監／財務總監	-	-	-	-	-	13	-	-	2	-	<b>15</b>
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部副經理	-	-	-	13	-	-	-	-	2	-	<b>15</b>
採購部經理	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	<b>13</b>
市場拓展部經理／ 市場拓展及傳訊總監／ 數字媒體經理	-	-	-	-	13	-	-	-	-	-	<b>13</b>
餐廳經理／宴會經理	-	-	65	75	7	-	-	-	-	316	<b>463</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>											
行政總廚師／糕餅總廚師／ 餐務營運總監	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	<b>1</b>
其他	-	-	-	156	-	-	-	-	-	-	<b>156</b>
小 計	-	-	<b>65</b>	<b>244</b>	<b>33</b>	<b>54</b>	<b>78</b>	-	<b>8</b>	<b>316</b>	<b>798</b>
<b>督導員級</b>											
樓面部部長	-	-	26	-	-	-	-	-	-	-	<b>26</b>
砵板	-	-	13	-	-	-	-	-	-	-	<b>13</b>
頭鑊	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	<b>13</b>
二廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	<b>13</b>
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任／培訓發展主任	-	-	14	-	-	-	-	-	-	-	<b>14</b>
會計主管（應付帳／應收帳）	-	-	13	1	-	-	-	-	-	-	<b>14</b>
核數主管／出納主任／出納員	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>
餐廳主管	-	-	165	43	-	-	-	-	-	214	<b>422</b>
部長	-	-	26	-	-	-	-	-	-	134	<b>160</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（續）</b>											
營業部主管	-	-	268	-	-	-	-	-	-	-	<b>268</b>
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	-	13	10	-	-	-	-	67	<b>90</b>
其他	-	-	1	4	-	-	-	-	-	-	<b>5</b>
小 計	-	-	<b>526</b>	<b>88</b>	<b>10</b>	-	-	-	-	<b>415</b>	<b>1039</b>
<b>技工／操作工級</b>											
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	67	197	993	508	-	-	-	-	-	570	<b>2335</b>
初級廚師或以下	67	346	493	67	-	-	-	-	-	485	<b>1458</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	159	507	262	-	-	-	-	-	-	677	<b>1605</b>
電話接線生	-	-	36	-	-	-	-	-	-	-	<b>36</b>
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	<b>8</b>
樓面出納員	52	156	225	-	-	-	-	-	-	324	<b>757</b>
調酒員／咖啡師	-	39	31	-	-	-	-	-	-	-	<b>70</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	260	781	266	93	-	-	-	-	-	276	<b>1676</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>											
送外賣員／外賣服務員	72	335	135	13	-	-	-	-	-	437	<b>992</b>
接待員／侍應生	238	797	154	67	-	-	-	-	-	737	<b>1993</b>
初級侍應生	130	173	67	-	-	-	-	-	-	-	<b>370</b>
制服及布草侍應生／衣帽間侍應生	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>4</b>
其他	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>5</b>
小 計	<b>1045</b>	<b>3340</b>	<b>2670</b>	<b>748</b>	-	-	-	-	-	<b>3506</b>	<b>11309</b>
<b>文員及其他員工級</b>											
會計部文員／飲食部出納員	-	130	5	-	-	-	-	-	-	-	<b>135</b>
人事部文員／寫字樓文員	-	78	6	-	-	-	-	-	-	-	<b>84</b>
採購部文員／品質控制文員	-	39	3	-	-	-	-	-	-	-	<b>42</b>
秘書	-	-	-	13	13	-	-	-	-	-	<b>26</b>
小 計	-	<b>247</b>	<b>14</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	-	-	-	-	-	<b>287</b>
總 計	<b>1045</b>	<b>3587</b>	<b>3275</b>	<b>1093</b>	<b>56</b>	<b>54</b>	<b>78</b>	-	<b>8</b>	<b>4237</b>	<b>13433</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／ 集團董事／副董事	-	-	-	-	-	2	-	-	4	5	<b>11</b>
人力資源部總監／人力資源部經理／ 人事部經理／培訓部經理／ 培訓及發展經理	-	-	-	-	-	2	-	1	1	4	<b>8</b>
會計師／總會計主任／ 總監／財務總監	-	-	-	-	-	2	1	-	3	7	<b>13</b>
採購部經理	-	-	-	-	4	-	1	1	-	4	<b>10</b>
業務經理／營業部經理	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	<b>2</b>
餐廳經理／宴會經理	-	-	-	1	7	13	4	19	-	29	<b>73</b>
行政經理	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	<b>1</b>
中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	-	-	-	-	1	1	-	3	1	15	<b>21</b>
行政副經理／會所經理	-	-	-	-	-	-	1	-	6	-	<b>7</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／ 飲食部副經理	-	-	-	-	-	5	4	2	14	5	<b>30</b>
市場拓展部經理／ 市場拓展及傳訊總監／ 數字媒體經理	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	<b>1</b>
行政總廚師／糕餅總廚師／ 餐務營運總監	-	-	-	1	1	4	1	2	16	10	<b>35</b>
總廚師	-	-	-	3	4	6	5	15	4	13	<b>50</b>
糕餅師	-	-	-	1	5	3	4	-	3	6	<b>22</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）	-	-	-	7	1	3	7	-	-	1	<b>19</b>
其他	-	-	-	-	-	-	2	-	-	1	<b>3</b>
<b>小 計</b>	-	-	-	<b>13</b>	<b>23</b>	<b>41</b>	<b>30</b>	<b>44</b>	<b>53</b>	<b>102</b>	<b>306</b>
<b>督導員級</b>											
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任／培訓發展主任	-	-	-	2	3	-	-	-	-	3	<b>8</b>
公共關係部主管／營業部主管	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	<b>10</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（續）</b>											
會計主管（應付帳／應收帳）	-	-	-	1	5	2	-	-	-	3	<b>11</b>
倉務監督	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>
保養部主管／技術監督	-	-	-	12	1	1	-	-	-	3	<b>17</b>
中菜館、酒樓主管／副經理	-	-	-	2	1	-	-	-	-	4	<b>7</b>
樓面部領班／總管	-	-	-	-	2	-	-	-	-	6	<b>8</b>
樓面部部長	-	-	2	5	4	-	-	-	-	37	<b>48</b>
砵板	-	-	1	2	2	11	-	-	-	5	<b>21</b>
水檯／魚王	-	-	-	-	11	-	-	-	-	5	<b>16</b>
二砵	-	-	1	3	10	-	-	-	-	8	<b>22</b>
頭鑊	-	-	-	2	3	-	16	-	-	9	<b>30</b>
點心總廚	-	-	-	-	3	-	4	-	-	5	<b>12</b>
二廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	-	113	2	-	-	-	-	26	<b>141</b>
上什／打荷／普通廚師	-	-	-	3	14	-	-	-	-	19	<b>36</b>
燒烤廚師	-	-	-	1	3	8	-	-	-	6	<b>18</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（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	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
保安主任	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	2
酒吧經理	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-	11
餐廳主管	-	-	5	8	14	32	-	-	-	19	78
成本統計總監／主任	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	5
部長	-	-	5	129	91	-	-	-	-	36	261
營業部主管	-	-	-	-	1	-	-	-	-	4	5
總出納員	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	3
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	3	68	93	-	-	-	-	63	227
其他	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5
小 計	-	-	17	358	283	54	21	-	-	273	1006

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／熟籠工／點心廚師 (麵糰、辨餡)	-	-	1	9	5	-	-	-	-	10	<b>25</b>
幫上什／蔬菜廚師	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4	<b>8</b>
蔬菜廚師助手	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	<b>2</b>
三廚(砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	-	9	55	-	-	-	-	-	32	<b>96</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)	-	7	84	6	-	-	-	-	-	20	<b>117</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	18	-	-	-	-	-	9	<b>29</b>
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	38	75	2	-	-	-	-	69	<b>184</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)	-	-	12	29	-	-	-	-	-	-	<b>41</b>
制服及布草服務員／ 制服及布草侍應生／衣帽間侍應生	1	24	19	2	-	-	-	-	-	1	<b>47</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	29	77	198	6	-	-	-	-	-	134	<b>444</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
技工／操作工級（續）											
調酒員／水吧部長／水吧服務員	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3
接待員／知客／侍應生	-	8	219	132	-	-	-	-	-	165	524
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	4	7	-	-	-	-	-	-	9	20
出納員／樓面出納員	-	-	10	-	-	-	-	-	-	8	18
保安員	-	3	5	-	-	-	-	-	-	-	8
電話接線生	-	-	4	1	-	-	-	-	-	-	5
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	-	5	14	-	-	-	-	-	-	19
品酒師	-	-	-	-	-	1	-	-	-	5	6
調酒員／咖啡師	-	-	22	17	-	-	-	-	-	-	39
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	-	-	6	-	-	-	-	-	-	10	16
初級侍應生	-	7	98	5	-	-	-	-	-	-	110
小 計	30	130	745	369	7	1	-	-	-	479	1761

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											
會計部文員／出納員／ 飲食部出納員	-	-	9	8	-	-	-	-	-	13	30
貨倉及收貨文員／採購部文員	-	-	1	-	-	-	-	-	-	7	8
人事部文員／寫字樓文員	-	7	7	1	-	-	-	-	-	6	21
採購部文員／品質控制文員	-	2	10	-	-	-	-	-	-	-	12
秘書	-	-	2	9	2	-	-	-	-	3	16
打字員／辦公室助理員／信差	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	7
其他	-	-	1	6	-	-	-	-	-	-	7
小 計	-	9	37	24	2	-	-	-	-	29	101
總 計	30	139	799	764	315	96	51	44	53	883	3174



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	\$10,001 - \$15,000	\$20,001 - \$25,000	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	-	-	-	-	5	-	<b>5</b>
小 計	-	-	-	-	<b>5</b>	-	<b>5</b>
<b>督導員級</b>							
樓面部部長	15	-	-	6	-	39	<b>60</b>
二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤）	20	-	-	-	-	-	<b>20</b>
傳菜部部長	-	-	-	2	-	-	<b>2</b>
會計主管（應付帳／應收帳）	9	-	-	-	-	-	<b>9</b>
餐廳主管	-	-	-	-	-	38	<b>38</b>
小 計	<b>44</b>	-	-	<b>8</b>	-	<b>77</b>	<b>129</b>

職 稱 \ 每月收入幅度	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$20,001 - \$25,000	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）	-	-	5	-	-	-	<b>5</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）	-	57	-	-	-	-	<b>57</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）	10	-	-	-	-	-	<b>10</b>
制服及布草服務員	-	-	-	-	-	5	<b>5</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	90	97	-	10	-	66	<b>263</b>
接待員／知客／侍應生	196	42	46	10	-	35	<b>329</b>
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	76	-	-	-	18	<b>94</b>
出納員／樓面出納員	41	6	-	-	-	38	<b>85</b>
小食處理員／堂前小食處理員／水吧處理員	12	-	-	-	-	-	<b>12</b>
送外賣員／外賣服務員	100	67	-	-	-	-	<b>167</b>

職 稱 \ 每月收入幅度	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$20,001 - \$25,000	拒絕 回答	總 計
技工／操作工級（續）							
初級侍應生	11	-	-	-	-	-	11
其他	38	54	-	-	-	-	92
小 計	498	399	51	20	-	162	1130
文員及其他員工級							
貨倉及收貨文員／採購部文員	-	18	-	-	-	-	18
會計部文員／飲食部出納員	59	-	-	-	-	-	59
小 計	59	18	-	-	-	-	77
總 計	601	417	51	28	5	239	1341

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	\$10,001 - \$15,000	\$20,001 - \$25,000	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	-	-	-	-	5	-	5
小 計	-	-	-	-	5	-	5
<b>督導員級</b>							
樓面部部長	15	-	-	6	-	39	60
二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤）	20	-	-	-	-	-	20
傳菜部部長	-	-	-	2	-	-	2
小 計	35	-	-	8	-	39	82
<b>技工／操作工級</b>							
三廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤）	-	-	5	-	-	-	5

職 稱 \ 每月收入幅度	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$20,001 - \$25,000	拒絕 回答	總 計
<b>技工／操作工級（續）</b>							
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）	-	57	-	-	-	-	<b>57</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）	10	-	-	-	-	-	<b>10</b>
制服及布草服務員	-	-	-	-	-	5	<b>5</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	81	97	-	-	-	5	<b>183</b>
接待員／知客／侍應生	84	42	46	-	-	35	<b>207</b>
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	76	-	-	-	18	<b>94</b>
出納員	41	6	-	-	-	21	<b>68</b>
其他	38	-	-	-	-	-	<b>38</b>
<b>小 計</b>	<b>254</b>	<b>278</b>	<b>51</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>84</b>	<b>667</b>

職 稱 \ 每月收入幅度	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$20,001 - \$25,000	拒絕 回答	總 計
文員及其他員工級							
貨倉及收貨文員／採購部文員	-	18	-	-	-	-	18
小 計	-	18	-	-	-	-	18
總 計	289	296	51	8	5	123	772

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	\$10,001 - \$15,000	\$20,001 - \$25,000	拒絕 回答	總 計
<b>技工／操作工級</b>							
送外賣員／外賣服務員	100	-	-	-	-	-	<b>100</b>
接待員／侍應生	112	-	-	10	-	-	<b>122</b>
初級侍應生	10	-	-	-	-	-	<b>10</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	-	-	-	10	-	-	<b>10</b>
小 計	<b>222</b>	-	-	<b>20</b>	-	-	<b>242</b>
<b>文員及其他員工級</b>							
會計部文員／飲食部出納員	50	-	-	-	-	-	<b>50</b>
小 計	<b>50</b>	-	-	-	-	-	<b>50</b>
總 計	<b>272</b>	-	-	<b>20</b>	-	-	<b>292</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	\$10,001 - \$15,000	\$20,001 - \$25,000	拒絕 回答	總 計
<b>督導員級</b>							
餐廳主管	-	-	-	-	-	38	<b>38</b>
小 計	-	-	-	-	-	<b>38</b>	<b>38</b>
<b>技工／操作工級</b>							
樓面出納員	-	-	-	-	-	17	<b>17</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	-	-	-	-	-	61	<b>61</b>
小 計	-	-	-	-	-	<b>78</b>	<b>78</b>
總 計	-	-	-	-	-	<b>116</b>	<b>116</b>



表 5.4：根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數

門類 4：提供飲料場所

職 稱 \ 每月收入幅度	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$20,001 - \$25,000	拒絕 回答	總 計
<b>督導員級</b>							
會計主管（應付帳／應收帳）	9	-	-	-	-	-	9
小 計	9	-	-	-	-	-	9
<b>技工／操作工級</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	9	-	-	-	-	-	9
其他	-	54	-	-	-	-	54
小 計	9	54	-	-	-	-	63
<b>文員及其他員工級</b>							
會計部文員／飲食部出納員	9	-	-	-	-	-	9
小 計	9	-	-	-	-	-	9
總 計	27	54	-	-	-	-	81

表 5.5 : 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	\$10,001 - \$15,000	\$20,001 - \$25,000	拒絕 回答	總 計
技工／操作工級							
小食處理員／堂前小食處理員／水吧處理員	12	-	-	-	-	-	12
送外賣員／外賣服務員	-	67	-	-	-	-	67
小 計	12	67	-	-	-	-	79
總 計	12	67	-	-	-	-	79

表 5.6 : 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	\$10,001 - \$15,000	\$20,001 - \$25,000	拒絕 回答	總 計
技工／操作工級							
初級侍應生	1	-	-	-	-	-	1
小 計	1	-	-	-	-	-	1
總 計	1	-	-	-	-	-	1

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	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	拒絕回答	總 計
<b>督導員級</b>							
樓面部部長	-	-	-	-	22	-	22
二廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	-	-	-	20	-	20
上什／打荷／普通廚師	-	-	-	-	2	-	2
小 計	-	-	-	-	44	-	44
<b>技工／操作工級</b>							
三廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	-	108	38	18	-	164
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)	-	-	-	93	70	19	182
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	67	-	3	494	-	564
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	149	-	-	-	217
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	36	-	-	-	-	36
接待員／侍應生	-	145	353	10	-	-	508
小食處理員／堂前小食處理員／水吧處理員	-	-	4	102	-	-	106
送外賣員／外賣服務員	17	-	-	-	-	-	17
初級侍應生	-	100	-	-	-	-	100
小 計	17	416	614	246	582	19	1894
總 計	17	416	614	246	626	19	1938

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

日薪幅度 職 稱	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	拒絕回答	總 計
<b>督導員級</b>							
樓面部部長	-	-	-	-	22	-	22
二廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	-	-	-	20	-	20
上什／打荷／普通廚師	-	-	-	-	2	-	2
小 計	-	-	-	-	44	-	44
<b>技工／操作工級</b>							
三廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	-	108	38	18	-	164
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)	-	-	-	22	-	19	41
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	32	-	-	-	100
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	36	-	-	-	-	36
接待員／侍應生	-	145	18	10	-	-	173
堂前小食處理員	-	-	4	-	-	-	4
小 計	-	249	162	70	18	19	518
總 計	-	249	162	70	62	19	562

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

日薪幅度 職 稱	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級</b>							
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	-	3	481	-	<b>484</b>
初級廚師或以下	-	-	-	67	70	-	<b>137</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	-	-	-	102	-	-	<b>102</b>
接待員／侍應生	-	-	335	-	-	-	<b>335</b>
初級侍應生	-	100	-	-	-	-	<b>100</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	-	-	117	-	-	-	<b>117</b>
<b>小 計</b>	-	100	452	172	551	-	<b>1275</b>
<b>總 計</b>	-	100	452	172	551	-	<b>1275</b>

表 6.3 : 根據平均日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

<div>日薪幅度</div> <div>職 稱</div>	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	拒絕回答	總 計
技工／操作工級							
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	67	-	-	13	-	80
送外賣員／外賣服務員	17	-	-	-	-	-	17
小 計	17	67	-	-	13	-	97
總 計	17	67	-	-	13	-	97

表 6.4 : 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 6 : 附加樣本

職 稱 \ 日薪幅度	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	拒絕回答	總 計
技工／操作工級							
初級廚師或以下	-	-	-	4	-	-	4
小 計	-	-	-	4	-	-	4
總 計	-	-	-	4	-	-	4



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)

職 稱 \ 時薪幅度	\$30 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以	拒絕回答	總 計
<b>督導員級</b>					
上什／打荷／普通廚師	-	18	-	-	<b>18</b>
餐廳主管	17	8	-	90	<b>115</b>
部長	-	-	76	-	<b>76</b>
冷盤總廚師／高級廚師	-	2	566	-	<b>568</b>
小 計	<b>17</b>	<b>28</b>	<b>642</b>	<b>90</b>	<b>777</b>
<b>技工／操作工級</b>					
煎炸工／熟籠工／點心廚師 (麵糰、辨餡)	-	3	-	-	<b>3</b>
三廚(砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	116	-	12	<b>128</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)	1021	500	-	23	<b>1544</b>
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	377	234	7	570	<b>1188</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	5476	1526	5	997	<b>8004</b>
接待員／知客／侍應生	7696	4513	739	583	<b>13531</b>
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	84	54	-	-	<b>138</b>
出納員／樓面出納員	9385	53	-	187	<b>9625</b>
送外賣員／外賣服務員	1807	201	-	459	<b>2467</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	11209	38	-	174	<b>11421</b>
調酒員／咖啡師	1351	42	-	99	<b>1492</b>

職 稱 \ 時薪幅度	\$30 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以	拒絕回答	總 計
技工／操作工級（續）					
初級侍應生	1373	1380	-	950	<b>3703</b>
制服及布草侍應生／衣帽間侍應生	-	9	-	-	<b>9</b>
其他	104	-	-	-	<b>104</b>
小 計	<b>39883</b>	<b>8669</b>	<b>751</b>	<b>4054</b>	<b>53357</b>
總 計	<b>39900</b>	<b>8697</b>	<b>1393</b>	<b>4144</b>	<b>54134</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

職 稱 \ 時薪幅度	\$30 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以	拒絕回答	總 計
<b>督導員級</b>					
上什／打荷／普通廚師	-	18	-	-	18
小 計	-	18	-	-	18
<b>技工／操作工級</b>					
煎炸工／熟籠工／點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	2	-	-	2
三廚(砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	116	-	-	116
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)	37	21	-	-	58
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	796	412	-	96	1304
接待員／知客／侍應生	1249	1280	-	243	2772
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	84	54	-	-	138
出納員	18	-	-	-	18
外賣服務員	12	20	-	-	32
堂前小食處理員	56	-	-	-	56
小 計	2252	1905	-	339	4496
總 計	2252	1923	-	339	4514

表 7.2：根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 2：非中式酒樓

職 稱 \ 時薪幅度	\$30 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級</b>					
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	342	121	-	201	<b>664</b>
初級廚師或以下	300	453	-	6	<b>759</b>
樓面出納員	252	7	-	6	<b>265</b>
調酒員／咖啡師	-	1	-	-	<b>1</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	708	38	-	-	<b>746</b>
送外賣員／外賣服務員	214	78	-	17	<b>309</b>
接待員／侍應生	4649	2609	-	196	<b>7454</b>
初級侍應生	1169	438	-	915	<b>2522</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	1437	824	-	56	<b>2317</b>
其他	50	-	-	-	<b>50</b>
<b>小 計</b>	<b>9121</b>	<b>4569</b>	<b>-</b>	<b>1397</b>	<b>15087</b>
<b>總 計</b>	<b>9121</b>	<b>4569</b>	<b>-</b>	<b>1397</b>	<b>15087</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

職 稱 \ 時薪幅度	\$30 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以	拒絕回答	總 計
<b>督導員級</b>					
餐廳主管	17	-	-	90	<b>107</b>
小 計	<b>17</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>90</b>	<b>107</b>
<b>技工／操作工級</b>					
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	17	17	-	51	<b>85</b>
初級廚師或以下	648	10	-	17	<b>675</b>
樓面出納員	9078	-	-	78	<b>9156</b>
調酒員／咖啡師	387	-	-	-	<b>387</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	9857	-	-	-	<b>9857</b>
送外賣員／外賣服務員	450	-	-	-	<b>450</b>
接待員／侍應生	578	-	-	-	<b>578</b>
初級侍應生	16	-	-	35	<b>51</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	2891	85	-	519	<b>3495</b>
小 計	<b>23922</b>	<b>112</b>	<b>-</b>	<b>700</b>	<b>24734</b>
總 計	<b>23939</b>	<b>112</b>	<b>-</b>	<b>790</b>	<b>24841</b>

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

職 稱 \ 時薪幅度	\$30 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以	拒絕回答	總 計
<b>督導員級</b>					
餐廳主管	-	8	-	-	8
小 計	-	8	-	-	8
<b>技工／操作工級</b>					
調酒員／咖啡師	964	16	-	99	1079
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	381	-	-	40	421
送外賣員／外賣服務員	68	-	-	-	68
接待員／侍應生	415	362	-	99	876
初級侍應生	54	33	-	-	87
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	34	195	-	22	251
小 計	1916	606	-	260	2782
總 計	1916	614	-	260	2790

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

職 稱 \ 時薪幅度	\$30 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以	拒絕回答	總 計
<b>技工／操作工級</b>					
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	18	96	5	318	<b>437</b>
初級廚師或以下	36	-	-	-	<b>36</b>
接待員／侍應生	805	170	235	-	<b>1210</b>
樓面出納員	37	-	-	103	<b>140</b>
小食處理員／堂前小食處理員／ 水吧處理員	207	-	-	134	<b>341</b>
送外賣員／外賣服務員	1063	103	-	442	<b>1608</b>
初級侍應生	134	-	-	-	<b>134</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	312	-	5	304	<b>621</b>
其他	54	-	-	-	<b>54</b>
<b>小 計</b>	<b>2666</b>	<b>369</b>	<b>245</b>	<b>1301</b>	<b>4581</b>
<b>總 計</b>	<b>2666</b>	<b>369</b>	<b>245</b>	<b>1301</b>	<b>4581</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

職 稱 \ 時薪幅度	\$30 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以	拒絕回答	總 計
<b>督導員級</b>					
部長	-	-	76	-	<b>76</b>
冷盤總廚師／高級廚師	-	2	566	-	<b>568</b>
小 計	-	<b>2</b>	<b>642</b>	-	<b>644</b>
<b>技工／操作工級</b>					
煎炸工／熟籠工／點心廚師 (麵糰、辨餡)	-	1	-	-	<b>1</b>
三廚 (砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	-	-	12	<b>12</b>
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	2	-	<b>2</b>
初級廚師或以下	-	16	-	-	<b>16</b>
接待員／侍應生	-	92	504	45	<b>641</b>
樓面出納員	-	46	-	-	<b>46</b>
調酒員／咖啡師	-	25	-	-	<b>25</b>
初級侍應生	-	909	-	-	<b>909</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	6	10	-	-	<b>16</b>
制服及布草侍應生／衣帽間侍應生	-	9	-	-	<b>9</b>
小 計	<b>6</b>	<b>1108</b>	<b>506</b>	<b>57</b>	<b>1677</b>
總 計	<b>6</b>	<b>1110</b>	<b>1148</b>	<b>57</b>	<b>2321</b>



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	25	172	<b>197</b>
非中式酒樓	100	280	<b>380</b>
快餐店	32	32	<b>64</b>
提供飲料場所	126	158	<b>284</b>
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	-	-	-
附加樣本	9	19	<b>28</b>
所有門類	<b>292</b>	<b>661</b>	<b>953</b>

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	185	1748	11354	82	<b>13369</b>
非中式酒樓	6	1319	20443	150	<b>21918</b>
快餐店	73	492	3263	-	<b>3828</b>
提供飲料場所	8	77	1213	-	<b>1298</b>
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	12	-	1745	65	<b>1822</b>
附加樣本	25	57	185	9	<b>276</b>
所有門類	<b>309</b>	<b>3693</b>	<b>38203</b>	<b>306</b>	<b>42511</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	5	42	1483	5	<b>1535</b>
非中式酒樓	-	-	6005	50	<b>6055</b>
快餐店	-	-	482	-	<b>482</b>
提供飲料場所	-	-	720	-	<b>720</b>
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	-	-	909	65	<b>974</b>
附加樣本	-	-	11	6	<b>17</b>
所有門類	<b>5</b>	<b>42</b>	<b>9610</b>	<b>126</b>	<b>9783</b>

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	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
中式酒樓	2	4	6
非中式酒樓	170	-	170
快餐店	-	-	-
提供飲料場所	-	-	-
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	14	-	14
附加樣本	1	-	1
所有門類	187	4	191

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	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								
中式酒樓	經理／專業人員	24	-	144	1051	1440	600	123	3382
	督導員	180	-	5645	8753	2781	125	2240	19724
	技工／操作工	1379	15174	19431	1390	1017	255	4499	43145
	文員及其他員工	26	488	639	41	6	41	85	1326
	總 計	1609	15662	25859	11235	5244	1021	6947	67577
非中式酒樓	經理／專業人員	-	-	200	1079	1184	73	215	2751
	督導員	-	673	2627	3944	780	570	657	9251
	技工／操作工	3066	21680	30500	1998	935	402	3553	62134
	文員及其他員工	150	115	50	7	-	-	56	378
	總 計	3216	22468	33377	7028	2899	1045	4481	74514
快餐店	經理／專業人員	-	-	49	249	262	-	636	1196
	督導員	-	119	1712	182	68	-	1667	3748
	技工／操作工	510	2776	853	75	-	-	7470	11684
	文員及其他員工	-	20	-	-	-	-	16	36
	總 計	510	2915	2614	506	330	-	9789	16664
提供飲料場所	經理／專業人員	-	-	18	202	8	-	154	382
	督導員	-	43	939	171	33	-	215	1401
	技工／操作工	1239	2087	673	303	-	-	969	5271
	文員及其他員工	-	-	9	-	-	-	-	9
	總 計	1239	2130	1639	676	41	-	1338	7063

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	-	-	255	496	47	-	-	798
	督導員	-	-	669	217	153	-	-	1039
	技工／操作工	669	3232	6062	1046	-	-	300	11309
	文員及其他員工	221	52	14	-	-	-	-	287
	總 計	890	3284	7000	1759	200	-	300	13433
附加樣本	經理／專業人員	-	-	-	13	203	56	34	306
	督導員	-	-	424	349	134	12	87	1006
	技工／操作工	491	246	602	37	126	-	259	1761
	文員及其他員工	6	38	42	-	9	4	2	101
	總 計	497	284	1068	399	472	72	382	3174
所有門類	經理／專業人員	24	-	666	3090	3144	729	1162	8815
	督導員	180	835	12016	13616	3949	707	4866	36169
	技工／操作工	7354	45195	58121	4849	2078	657	17050	135304
	文員及其他員工	403	713	754	48	15	45	159	2137
	總 計	7961	46743	71557	21603	9186	2138	23237	182425

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	2685	536	20	-	-	141	3382
	督導員	14166	3008	172	-	-	2378	19724
	技工／操作工	31595	6805	-	-	-	4745	43145
	文員及其他員工	1215	14	-	-	-	97	1326
	總 計	49661	10363	192	-	-	7361	67577
非中式酒樓	經理／專業人員	2131	305	-	-	-	315	2751
	督導員	7240	972	-	-	182	857	9251
	技工／操作工	53348	4678	-	205	-	3903	62134
	文員及其他員工	307	-	-	-	15	56	378
	總 計	63026	5955	-	205	197	5131	74514
快餐店	經理／專業人員	99	154	68	-	-	875	1196
	督導員	353	214	170	-	-	3011	3748
	技工／操作工	4214	-	-	-	-	7470	11684
	文員及其他員工	20	-	-	-	-	16	36
	總 計	4686	368	238	-	-	11372	16664
提供飲料場所	經理／專業人員	88	26	-	-	202	66	382
	督導員	801	176	33	-	264	127	1401
	技工／操作工	3773	357	132	66	414	529	5271
	文員及其他員工	9	-	-	-	-	-	9
	總 計	4671	559	165	66	880	722	7063

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	589	209	-	-	-	-	798
	督導員	864	175	-	-	-	-	1039
	技工／操作工	10097	912	-	-	-	300	11309
	文員及其他員工	275	12	-	-	-	-	287
	總 計	11825	1308	-	-	-	300	13433
附加樣本	經理／專業人員	186	53	7	-	-	60	306
	督導員	659	147	19	-	-	181	1006
	技工／操作工	854	365	45	-	-	497	1761
	文員及其他員工	64	8	-	-	-	29	101
	總 計	1763	573	71	-	-	767	3174
所有門類	經理／專業人員	5778	1283	95	-	202	1457	8815
	督導員	24083	4692	394	-	446	6554	36169
	技工／操作工	103881	13117	177	271	414	17444	135304
	文員及其他員工	1890	34	-	-	15	198	2137
	總 計	135632	19126	666	271	1077	25653	182425



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	881	782	775	944	3382
	督導員	5016	4690	3303	6715	19724
	技工／操作工	9722	11300	8172	13951	43145
	文員及其他員工	355	218	331	422	1326
	總 計	15974	16990	12581	22032	67577
非中式酒樓	經理／專業人員	1215	841	102	593	2751
	督導員	2337	3164	1475	2275	9251
	技工／操作工	13966	19810	10865	17493	62134
	文員及其他員工	55	250	15	58	378
	總 計	17573	24065	12457	20419	74514
快餐店	經理／專業人員	90	10	428	668	1196
	督導員	222	195	1526	1805	3748
	技工／操作工	319	762	1332	9271	11684
	文員及其他員工	-	-	20	16	36
	總 計	631	967	3306	11760	16664

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	228	-	-	154	382
	督導員	774	217	153	257	1401
	技工／操作工	2415	1044	376	1436	5271
	文員及其他員工	-	-	9	-	9
	總 計	3417	1261	538	1847	7063
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	經理／專業人員	142	471	16	169	798
	督導員	226	329	350	134	1039
	技工／操作工	2153	2917	3062	3177	11309
	文員及其他員工	12	221	2	52	287
	總 計	2533	3938	3430	3532	13433
附加樣本	經理／專業人員	13	66	120	107	306
	督導員	33	244	252	477	1006
	技工／操作工	65	530	365	801	1761
	文員及其他員工	13	18	49	21	101
	總 計	124	858	786	1406	3174
所有門類	經理／專業人員	2569	2170	1441	2635	8815
	督導員	8608	8839	7059	11663	36169
	技工／操作工	28640	36363	24172	46129	135304
	文員及其他員工	435	707	426	569	2137
	總 計	40252	48079	33098	60996	182425

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	388	1140	910	944	3382
	督導員	2165	5610	5234	6715	19724
	技工／操作工	5496	12096	11602	13951	43145
	文員及其他員工	101	529	274	422	1326
	總 計	8150	19375	18020	22032	67577
非中式酒樓	經理／專業人員	204	282	1672	593	2751
	督導員	280	2185	4511	2275	9251
	技工／操作工	4993	13994	25654	17493	62134
	文員及其他員工	-	65	255	58	378
	總 計	5477	16526	32092	20419	74514
快餐店	經理／專業人員	-	433	95	668	1196
	督導員	-	1561	382	1805	3748
	技工／操作工	250	1367	796	9271	11684
	文員及其他員工	-	20	-	16	36
	總 計	250	3381	1273	11760	16664

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	-	-	228	154	382
	督導員	-	153	991	257	1401
	技工／操作工	418	1022	2395	1436	5271
	文員及其他員工	-	9	-	-	9
	總 計	418	1184	3614	1847	7063
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	經理／專業人員	26	92	511	169	798
	督導員	153	375	377	134	1039
	技工／操作工	1104	3403	3625	3177	11309
	文員及其他員工	-	2	233	52	287
	總 計	1283	3872	4746	3532	13433
附加樣本	經理／專業人員	-	126	73	107	306
	督導員	104	227	198	477	1006
	技工／操作工	186	324	450	801	1761
	文員及其他員工	19	45	16	21	101
	總 計	309	722	737	1406	3174
所有門類	經理／專業人員	618	2073	3489	2635	8815
	督導員	2702	10111	11693	11663	36169
	技工／操作工	12447	32206	44522	46129	135304
	文員及其他員工	120	670	778	569	2137
	總 計	15887	45060	60482	60996	182425

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	1169	516	753	944	3382
	督導員	5828	2709	4472	6715	19724
	技工／操作工	13976	5798	9420	13951	43145
	文員及其他員工	448	157	299	422	1326
	總 計	21421	9180	14944	22032	67577
非中式酒樓	經理／專業人員	739	1035	384	593	2751
	督導員	4359	1627	990	2275	9251
	技工／操作工	25682	10837	8122	17493	62134
	文員及其他員工	265	5	50	58	378
	總 計	31045	13504	9546	20419	74514
快餐店	經理／專業人員	438	85	5	668	1196
	督導員	1721	187	35	1805	3748
	技工／操作工	1844	284	285	9271	11684
	文員及其他員工	20	-	-	16	36
	總 計	4023	556	325	11760	16664

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	-	228	-	154	382
	督導員	370	774	-	257	1401
	技工／操作工	1002	1769	1064	1436	5271
	文員及其他員工	9	-	-	-	9
	總 計	1381	2771	1064	1847	7063
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	經理／專業人員	461	66	102	169	798
	督導員	526	201	178	134	1039
	技工／操作工	4875	1812	1445	3177	11309
	文員及其他員工	223	12	-	52	287
	總 計	6085	2091	1725	3532	13433
附加樣本	經理／專業人員	186	7	6	107	306
	督導員	392	58	79	477	1006
	技工／操作工	709	106	145	801	1761
	文員及其他員工	48	17	15	21	101
	總 計	1335	188	245	1406	3174
所有門類	經理／專業人員	2993	1937	1250	2635	8815
	督導員	13196	5556	5754	11663	36169
	技工／操作工	48088	20606	20481	46129	135304
	文員及其他員工	1013	191	364	569	2137
	總 計	65290	28290	27849	60996	182425

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	4	1	-	-	5
	人力資源管理	258	34	-	-	292
	銷售及市場策略規劃、推行及檢討	75	6	-	-	81
	督導管理、領導技巧	406	660	-	-	1066
	風險管理	256	116	-	-	372
	其他	1	-	-	-	1
	小 計	1000	817	-	-	1817
行業技能	銷售及市場拓展	84	-	-	-	84
	財務及會計	-	-	-	8	8
	烹調	1	67	415	-	483
	餐飲服務	256	484	741	4	1485
	酒精飲料及葡萄酒	9	82	146	10	247
	會議及宴會／項目管理	13	13	-	-	26
	衛生及食品安全	649	1554	2888	19	5110
	其他	-	85	533	-	618
	小 計	1012	2285	4723	41	8061

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	489	1420	3064	31	<b>5004</b>
	溝通	22	190	849	35	<b>1096</b>
	難題解決	5	118	490	25	<b>638</b>
	其他	3	10	20	2	<b>35</b>
	小 計	<b>519</b>	<b>1738</b>	<b>4423</b>	<b>93</b>	<b>6773</b>
語 言	普通話	13	32	197	-	<b>242</b>
	英語	132	185	99	1	<b>417</b>
	其他	-	-	-	-	<b>-</b>
	小 計	<b>145</b>	<b>217</b>	<b>296</b>	<b>1</b>	<b>659</b>
總 計		<b>2676</b>	<b>5057</b>	<b>9442</b>	<b>135</b>	<b>17310</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	4	-	-	-	4
	人力資源管理	-	-	-	-	-
	銷售及市場策略規劃、推行及檢討	10	6	-	-	16
	督導管理、領導技巧	10	12	-	-	22
	風險管理	49	101	-	-	150
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	73	119	-	-	192
行業技能	銷售及市場拓展	19	-	-	-	19
	財務及會計	-	-	-	5	5
	烹調	-	-	-	-	-
	餐飲服務	139	218	365	4	726
	酒精飲料及葡萄酒	5	16	50	10	81
	會議及宴會／項目管理	-	-	-	-	-
	衛生及食品安全	343	787	1455	4	2589
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	506	1021	1870	23	3420

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	258	781	1772	14	<b>2825</b>
	溝通	4	40	115	14	<b>173</b>
	難題解決	-	-	35	10	<b>45</b>
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	<b>262</b>	<b>821</b>	<b>1922</b>	<b>38</b>	<b>3043</b>
語 言	普通話	-	6	-	-	<b>6</b>
	英語	-	-	-	-	-
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	-	<b>6</b>	-	-	<b>6</b>
總 計		<b>841</b>	<b>1967</b>	<b>3792</b>	<b>61</b>	<b>6661</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	-	-	-	-	-
	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	-	66	-	-	<b>66</b>
	風險管理	-	-	-	-	-
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	-	<b>66</b>	-	-	<b>66</b>
行業技能	銷售及市場拓展	-	-	-	-	-
	財務及會計	-	-	-	-	-
	烹調	-	66	348	-	<b>414</b>
	餐飲服務	100	166	250	-	<b>516</b>
	酒精飲料及葡萄酒	-	50	-	-	<b>50</b>
	會議及宴會／項目管理	-	-	-	-	-
	衛生及食品安全	205	488	934	15	<b>1642</b>
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	<b>305</b>	<b>770</b>	<b>1532</b>	<b>15</b>	<b>2622</b>

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	452	15	<b>533</b>
	溝通	-	-	50	15	<b>65</b>
	難題解決	-	-	50	15	<b>65</b>
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	-	<b>66</b>	<b>552</b>	<b>45</b>	<b>663</b>
語 言	普通話	-	-	-	-	-
	英語	-	-	-	-	-
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	-	-	-	-	-
總 計		<b>305</b>	<b>902</b>	<b>2084</b>	<b>60</b>	<b>3351</b>

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	-	-	-	-	-
	人力資源管理	22	32	-	-	54
	銷售及市場策略規劃、推行及檢討	-	-	-	-	-
	督導管理、領導技巧	217	369	-	-	586
	風險管理	5	15	-	-	20
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	244	416	-	-	660
行業技能	銷售及市場拓展	-	-	-	-	-
	財務及會計	-	-	-	-	-
	烹調	-	-	-	-	-
	餐飲服務	5	15	-	-	20
	酒精飲料及葡萄酒	-	-	-	-	-
	會議及宴會／項目管理	-	-	-	-	-
	衛生及食品安全	73	185	-	-	258
	其他	-	17	-	-	17
	小 計	78	217	-	-	295

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	205	367	-	-	572
	溝通	5	15	-	-	20
	難題解決	5	15	-	-	20
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	215	397	-	-	612
語 言	普通話	-	-	-	-	-
	英語	132	182	-	-	314
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	132	182	-	-	314
總 計		669	1212	-	-	1881

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	236	-	-	-	236
	銷售及市場策略規劃、推行及檢討	-	-	-	-	-
	督導管理、領導技巧	135	152	-	-	287
	風險管理	202	-	-	-	202
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	573	152	-	-	725
行業技能	銷售及市場拓展	-	-	-	-	-
	財務及會計	-	-	-	-	-
	烹調	-	-	-	-	-
	餐飲服務	-	26	18	-	44
	酒精飲料及葡萄酒	-	9	66	-	75
	會議及宴會／項目管理	-	-	-	-	-
	衛生及食品安全	9	-	-	-	9
	其他	-	68	533	-	601
	小 計	9	103	617	-	729

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	-	103	511	-	<b>614</b>
	溝通	-	103	529	-	<b>632</b>
	難題解決	-	103	401	-	<b>504</b>
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	-	<b>309</b>	<b>1441</b>	-	<b>1750</b>
語 言	普通話	-	-	-	-	-
	英語	-	-	18	-	<b>18</b>
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	-	-	<b>18</b>	-	<b>18</b>
總 計		<b>582</b>	<b>564</b>	<b>2076</b>	-	<b>3222</b>



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	65	-	-	-	65
	督導管理、領導技巧	32	54	-	-	86
	風險管理	-	-	-	-	-
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	97	54	-	-	151
行業技能	銷售及市場拓展	65	-	-	-	65
	財務及會計	-	-	-	3	3
	烹調	-	-	67	-	67
	餐飲服務	-	-	-	-	-
	酒精飲料及葡萄酒	4	6	30	-	40
	會議及宴會／項目管理	13	13	-	-	26
	衛生及食品安全	-	22	350	-	372
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	82	41	447	3	573

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	13	39	177	-	229
	溝通	13	26	117	-	156
	難題解決	-	-	-	-	-
	其他	-	-	-	2	2
	小 計	26	65	294	2	387
語 言	普通話	13	26	197	-	236
	英語	-	-	80	1	81
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	13	26	277	1	317
總 計		218	186	1018	6	1428

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	-	-	1
	人力資源管理	-	2	-	-	2
	銷售及市場策略規劃、推行及檢討	-	-	-	-	-
	督導管理、領導技巧	12	7	-	-	19
	風險管理	-	-	-	-	-
	其他	1	-	-	-	1
	小 計	13	10	-	-	23
行業技能	銷售及市場拓展	-	-	-	-	-
	財務及會計	-	-	-	-	-
	烹調	1	1	-	-	2
	餐飲服務	12	59	108	-	179
	酒精飲料及葡萄酒	-	1	-	-	1
	會議及宴會／項目管理	-	-	-	-	-
	衛生及食品安全	19	72	149	-	240
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	32	133	257	-	422

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	13	64	152	2	231
	溝通	-	6	38	6	50
	難題解決	-	-	4	-	4
	其他	3	10	20	-	33
	小 計	16	80	214	8	318
語 言	普通話	-	-	-	-	-
	英語	-	3	1	-	4
	其他	-	-	-	-	-
	小 計	-	3	1	-	4
總 計		61	226	472	8	767

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	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	<b>6671</b>
	未來十二個月		688	2395	3576	40	<b>6699</b>
	百分比改動		1.62%	0.46%	0.17%	0.00%	<b>0.42%</b>
行業技能	過去十二個月		663	4356	10194	104	<b>15317</b>
	未來十二個月		663	4272	9534	104	<b>14573</b>
	百分比改動		0.00%	-1.93%	-6.47%	0.00%	<b>-4.86%</b>
通用技巧	過去十二個月		255	1926	6406	24	<b>8611</b>
	未來十二個月		255	1932	5768	24	<b>7979</b>
	百分比改動		0.00%	0.31%	-9.96%	0.00%	<b>-7.34%</b>
語言	過去十二個月		0	72	180	0	<b>252</b>
	未來十二個月		0	72	216	0	<b>288</b>
	百分比改動		0.00%	0.00%	20.00%	0.00%	<b>14.29%</b>
總 計	過去十二個月		1595	8738	20350	168	<b>30851</b>
	未來十二個月		1606	8671	19094	168	<b>29539</b>
	百分比改動		0.69%	-0.77%	-6.17%	0.00%	<b>-4.25%</b>

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
	期 間					
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	85	1819	85	<b>1989</b>
非中式酒樓	150	6466	153	<b>6769</b>
快餐店	156	733	508	<b>1397</b>
提供飲料場所	-	1392	84	<b>1476</b>
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	13	2568	25	<b>2606</b>
附加樣本	5	22	6	<b>33</b>
所有門類	<b>409</b>	<b>13000</b>	<b>861</b>	<b>14270</b>

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		17 或以下	18 - 25	26 - 30	31 - 35	36 - 40	41 - 49	50 或以上	拒絕回答	總 計
門 類	技工	19	174	701	1698	2151	3111	592	3379	11825
	操作工	-	116	1054	3198	6517	9473	4810	6152	31320
中式酒樓	總 計	19	290	1755	4896	8668	12584	5402	9531	43145
	技工	-	378	2712	5818	3676	5125	1270	2253	21232
	操作工	-	4197	4836	4894	7805	10639	3988	4543	40902
非中式酒樓	總 計	-	4575	7548	10712	11481	15764	5258	6796	62134
	技工	-	235	75	200	278	160	148	3882	4978
	操作工	-	225	48	443	1120	591	557	3722	6706
快餐店	總 計	-	460	123	643	1398	751	705	7604	11684
	技工	-	123	50	9	361	42	136	285	1006
	操作工	-	1044	962	289	430	540	52	948	4265
提供飲料場所	總 計	-	1167	1012	298	791	582	188	1233	5271
	技工	-	-	315	385	758	1360	800	175	3793
	操作工	-	175	301	1988	1358	2515	1054	125	7516
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	總 計	-	175	616	2373	2116	3875	1854	300	11309
	技工	-		39	102	154	56	5	146	502
	操作工	-	17	106	154	260	224	167	331	1259
附加樣本	總 計	-	17	145	256	414	280	172	477	1761
	技工	19	910	3892	8212	7378	9854	2951	10120	43336
	操作工	-	5774	7307	10966	17490	23982	10628	15821	91968
所有門類	總 計	19	6684	11199	19178	24868	33836	13579	25941	135304

表 19：過去十二個月內離職的僱員人數

職 級 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	81	1373	11478	55	<b>12987</b>
非中式酒樓	53	1193	19440	-	<b>20686</b>
快餐店	87	370	2293	-	<b>2750</b>
提供飲料場所	16	51	1120	-	<b>1187</b>
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	36	50	2804	91	<b>2981</b>
附加樣本	15	40	175	5	<b>235</b>
所有門類	<b>288</b>	<b>3077</b>	<b>37310</b>	<b>151</b>	<b>40826</b>

表 20：預測十二個月後僱員人數

門 類 \ 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
中式酒樓	3382	20032	45656	1328	<b>70398</b>
非中式酒樓	2806	9279	65748	387	<b>78220</b>
快餐店	1196	3769	11872	36	<b>16873</b>
提供飲料場所	382	1468	5723	9	<b>7582</b>
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	834	1113	12138	287	<b>14372</b>
附加樣本	306	1012	1813	102	<b>3233</b>
所有門類	<b>8906</b>	<b>36673</b>	<b>142950</b>	<b>2149</b>	<b>190678</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	2011	全職	2535	18742	45248	1045	<b>67570</b>
		兼職	0	71	5249	74	<b>5394</b>
		總計	2535	18813	50497	1119	<b>72964</b>
	2013	全職	3382	19724	43145	1326	<b>67577</b>
		兼職	5	144	5681	18	<b>5848</b>
		總計	3387	19868	48826	1344	<b>73425</b>
	改變之 百分比	全職	33.41%	5.24%	-4.65%	26.89%	<b>0.01%</b>
		兼職	N.A.	102.82%	8.23%	-75.68%	<b>8.42%</b>
		總計	33.61%	5.61%	-3.31%	20.11%	<b>0.63%</b>
非中式酒樓	2011	全職	2847	8187	61997	383	<b>73414</b>
		兼職	0	0	15405	51	<b>15456</b>
		總計	2847	8187	77402	434	<b>88870</b>
	2013	全職	2751	9251	62134	378	<b>74514</b>
		兼職	0	0	16604	50	<b>16654</b>
		總計	2751	9251	78738	428	<b>91168</b>
	改變之 百分比	全職	-3.37%	13.00%	0.22%	-1.31%	<b>1.50%</b>
		兼職	N.A.	N.A.	7.78%	-1.96%	<b>7.75%</b>
		總計	-3.37%	13.00%	1.73%	-1.38%	<b>2.59%</b>
快餐店	2011	全職	1345	3254	12728	354	<b>17681</b>
		兼職	0	7	25087	0	<b>25094</b>
		總計	1345	3261	37815	354	<b>42775</b>
	2013	全職	1196	3748	11684	36	<b>16664</b>
		兼職	0	145	24812	0	<b>24957</b>
		總計	1196	3893	36496	36	<b>41621</b>
	改變之 百分比	全職	-11.08%	15.18%	-8.20%	-89.83%	<b>-5.75%</b>
		兼職	N.A.	1971.43%	-1.10%	N.A.	<b>-0.55%</b>
		總計	-11.08%	19.38%	-3.49%	-89.83%	<b>-2.70%</b>
提供飲料場所	2011	全職	164	1834	5512	0	<b>7510</b>
		兼職	0	0	1911	0	<b>1911</b>
		總計	164	1834	7423	0	<b>9421</b>
	2013	全職	382	1401	5271	9	<b>7063</b>
		兼職	0	17	2845	9	<b>2871</b>
		總計	382	1418	8116	18	<b>9934</b>
	改變之 百分比	全職	132.93%	-23.61%	-4.37%	N.A.	<b>-5.95%</b>
		兼職	N.A.	N.A.	48.87%	N.A.	<b>50.24%</b>
		總計	132.93%	-22.68%	9.34%	N.A.	<b>5.45%</b>



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	2011	全職	94	899	12348	25	<b>13366</b>
		兼職	0	0	4342	0	<b>4342</b>
		總計	94	899	16690	25	<b>17708</b>
	2013	全職	798	1039	11309	287	<b>13433</b>
		兼職	0	0	4757	0	<b>4757</b>
		總計	798	1039	16066	287	<b>18190</b>
	改變之 百分比	全職	748.94%	15.57%	-8.41%	1048.00%	<b>0.50%</b>
		兼職	N.A.	N.A.	9.56%	N.A.	<b>9.56%</b>
		總計	748.94%	15.57%	-3.74%	1048.00%	<b>2.72%</b>
附加樣本	2011	全職	312	855	1913	100	<b>3180</b>
		兼職	0	163	831	0	<b>994</b>
		總計	312	1018	2744	100	<b>4174</b>
	2013	全職	306	1006	1761	101	<b>3174</b>
		兼職	0	644	1682	0	<b>2326</b>
		總計	306	1650	3443	101	<b>5500</b>
	改變之 百分比	全職	-1.92%	17.66%	-7.95%	1.00%	<b>-0.19%</b>
		兼職	N.A.	295.09%	102.41%	N.A.	<b>134.00%</b>
		總計	-1.92%	62.08%	25.47%	1.00%	<b>31.77%</b>
所有門類	2011	全職	7297	33771	139746	1907	<b>182721</b>
		兼職	0	241	52825	125	<b>53191</b>
		總計	7297	34012	192571	2032	<b>235912</b>
	2013	全職	8815	36169	135304	2137	<b>182425</b>
		兼職	5	950	56381	77	<b>57413</b>
		總計	8820	37119	191685	2214	<b>239838</b>
	改變之 百分比	全職	20.80%	7.10%	-3.18%	12.06%	<b>-0.16%</b>
		兼職	N.A.	294.19%	6.73%	-38.40%	<b>7.94%</b>
		總計	20.87%	9.14%	-0.46%	8.96%	<b>1.66%</b>