

**2015 MANPOWER SURVEY REPORT**  
**CATERING INDUSTRY**

飲食業  
二〇一五年度人力調查報告

**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 – 20
<u>章 數</u>		
一. 緒論	1.1 – 1.15	21 – 24
二. 調查結果摘要	2.1 – 2.24	25 – 52
三. 結論	3.1 – 3.55	53 – 71
四. 建議	4.1 – 4.22	72 – 80

## 附 錄

1. 酒店業、飲食業及旅遊業 訓練委員會委員名單	81 – 82
2. 2015 年度飲食業人力調查工作小組 成員名單	83
3. 酒店業、飲食業及旅遊業 訓練委員會職權範圍	84
4. 整體點算結果分析	85
5. 調查文件及調查表	86 – 171
6. 使用人力市場分析方法推算 2015 至 2017 年飲食業的人力數字	172 – 174
7. 統計表	175 – 334

附錄 7 的統計表：

表 1	僱員人數（受訓者／學徒除外） －飲食業	175
表 2	空缺數目及受訓者／學徒人數 －飲食業	176 – 180
表 2.1	空缺數目及受訓者／學徒人數 －中式酒樓	181 – 183
表 2.2	空缺數目及受訓者／學徒人數 －非中式酒樓	184 – 185
表 2.3	空缺數目及受訓者／學徒人數 －快餐店	186
表 2.4	空缺數目及受訓者／學徒人數 －提供飲料場所	187 – 188
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	189 – 191
表 2.6	空缺數目及受訓者／學徒人數 －附加樣本	192 – 195
表 3	僱員宜有的教育程度 －飲食業	196 – 205
表 3.1	僱員宜有的教育程度 －中式酒樓	206 – 212

	<u>頁 數</u>
表 3.2 僱員宜有的教育程度 － 非中式酒樓	213 – 217
表 3.3 僱員宜有的教育程度 － 快餐店	218 – 220
表 3.4 僱員宜有的教育程度 － 提供飲料場所	221 – 223
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	224 – 229
表 3.6 僱員宜有的教育程度 － 附加樣本	230 – 238
表 4 按月入幅度分布的僱員人數 － 飲食業	239 – 246
表 4.1 按月入幅度分布的僱員人數 － 中式酒樓	247 – 252
表 4.2 按月入幅度分布的僱員人數 － 非中式酒樓	253 – 256
表 4.3 按月入幅度分布的僱員人數 － 快餐店	257 – 258
表 4.4 按月入幅度分布的僱員人數 － 提供飲料場所	259 – 260
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	261 – 265

	<u>頁 數</u>
表 4.6 按月入幅度分布的僱員人數 －附加樣本	266 – 272
表 5 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數 －飲食業	273
表 5.1 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數 －中式酒樓	274
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	275
表 5.3 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數 －快餐店	276
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	277
表 6 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數 －飲食業	278
表 6.1 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數 －中式酒樓	279
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	280
表 6.3 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數 －快餐店	281
表 6.4 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	282

頁 數

表 6.5	根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數 －附加樣本	283
表 7	根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 －飲食業	284 – 286
表 7.1	根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 －中式酒樓	287
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	288
表 7.3	根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 －快餐店	289
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	290
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	291 - 292
表 7.6	根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 －附加樣本	293
表 8	內部晉升人數	294
表 9	過去十二個月新聘僱員人數	295
表 10	過去十二個月新聘無飲食業經驗的僱員人數	296

頁 數

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	297
表 12	入職前具飲食業經驗的僱員人數 (以平均年數計算)	298 – 299
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)	300 – 301
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	302 – 303
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	304 – 305
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	306 – 307
表 15	過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數 – 飲食業	308 – 309
表 15.1	過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數 – 中式酒樓	310 – 311
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	312 – 313
表 15.3	過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數 – 快餐店	314 – 315
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	316 – 317

	<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	318 – 319
表 15.6 過去十二個月內獲提供培訓的僱員人數 －附加樣本	320 – 321
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	322
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	323
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	324
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	325
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	326
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	327
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	328

	<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	329
表 18 根據平均年齡的僱員人數 —飲食業	330
表 19 過去十二個月內離職的僱員人數	331
表 20 預測十二個月後僱員人數	332
表 21 按門類劃分全職及兼職僱員人數 —飲食業	333 – 334

## 報告摘要

### 引言

1. 是次飲食業人力調查旨在蒐集業內人力現況數據，以便推算未來的人力需求和培訓需要。調查工作於 2015 年 10 月 13 日至 11 月 13 日期間進行，個案跟進工作則於 2016 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)  
224 間機構

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

門類三 – 快餐店  
(HSIC 561200)  
139 間機構

門類四 – 提供飲料場所  
(HSIC 563100 – 563900)  
81 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)  
84 間機構

門類六 – 附加樣本  
38 間機構

3. 所調查的 729 間機構中，有 542 間填覆問卷，41 間不予回覆，其餘 146 間機構已結業、搬遷或暫停營業；有效填覆率為 93%。

## 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) 提供最新資料：按六大门類的業務發展更新職稱／工作說明及相關資料。

## 經濟影響

5. 受到多個周期和結構性逆轉因素持續影響，2015 年全球經濟不景，預期 2016/17 年只會略見好轉。各國普遍對緊縮的財政已略為放寬，並繼續推行寬鬆貨幣政策，因此，預期 2016 及 2017 年全球經濟增長分別為 3.4% 及 3.6%。（資料來源：紐約聯合國：《2016 世界經濟形勢與展望：全球經濟展望》，2016 年 1 月發表；國際貨幣基金組織：《世界經濟展望》最新預測：「世界經濟展望關鍵預測更新」，2016 年 1 月 19 日發表。）預計發達經濟體 2016 年的經濟增長將上升 0.2 個百分點，達至 2.1%，2017 年料維持穩定增長。（資料來源：國際貨幣基金組織：《世界經濟展望》最新預測：「需求疲軟，前景減弱」，2016 年 1 月發表。）

6. 亞太地區經濟前景仍然樂觀，預計該區中期仍繼續引領全球經濟增長。（資料來源：國際貨幣基金組織：《亞太地區經濟展望概要》，2015 年 4 月發表。）新興亞洲國家（即東盟十國加上中國和印度）的實際國內生產總值在 2016 至 2020 年間估計下跌至 6.2%；中國同期年均增長料放緩至 6%；而印度的年均增長則預期升至 7.3%，表現屬區內最佳。（資料來源：經濟合作與發展組織：「東南亞、中國和印度經濟展望 2016」，2016 年 1 月 22 日發表；國際貨幣基金組織：《世界經濟展望》最新預測：「需求疲軟，前景減弱」，2016 年 1 月。）

7. 2015 年第 3 季，訪港旅遊業持續下行，加上貿易及貨運往來不振，拖累香港服務輸出再度下滑。零售和飲食業數據依然疲弱，反映訪港旅遊業持續收縮，全年訪港旅客人次下跌 2.5%。（資料來源：香港特區政府，財政司司長

辦公室：《第 3 季經濟報告》，2015 年 11 月發表；香港特區政府，財政司司長辦公室：《2015 年經濟概況及 2016 年展望》，2016 年 2 月發表。) 勞工市場大致穩健，2015 年失業率處於 3.3% 的低水平。法定最低工資水平自 2015 年 5 月起上調，帶動低薪工人的工資有較可觀增幅。(資料來源：香港特區政府，財政司司長辦公室：《2015 年經濟概況及 2016 年展望》，2016 年 2 月發表。)

8. 受到全球經濟不穩，加上宏觀經濟及本地因素影響，2015 年訪港旅客按年下跌 2.5%，共錄得近 5 931 萬人次。然而，旅遊業仍是香港經濟支柱之一，僱用從業員超過 270 000 人（數據摘自政府統計處四個主要行業的就業人數，包括：(甲) 入境旅遊，包括零售業、住宿服務、餐飲服務、過境旅客服務及其他；和 (乙) 外訪旅遊，包括旅行代理、代訂服務及相關活動、過境客運服務），佔本地生產總值超過 5%。(資料來源：香港特區政府，商務及經濟發展局新聞公報：《立法會五題：旅遊推廣項目及計劃》，2016 年 1 月 27 日。) 2015 年，與入境旅遊相關的總消費較 2014 年減少 7.5%，有 3,323 億港元。[備註：根據香港旅遊發展局[旅發局]的統計數字，2015 年過夜內地旅客花在「酒店外膳食」的總消費較 2014 年微升 0.9% 至 159 億港元，而 2015 年該類別的人均消費增至 885 港元，上升 7.0%。去年整體過夜旅客花在該類別的消費亦見增長。] (資料來源：立法會經濟發展事務委員會文件，香港特區政府，商務及經濟發展局旅遊事務署提交—《香港旅遊發展局 2016-17 年度工作計劃》[CB(4)590/15-16(04)]，2016 年 2 月發表。文匯報：「業界指春節香港餐飲業生意跌 10%」，2016 年 2 月 18 日；香港特區政府，旅遊事務署：《2015 年旅遊業表現》，2016 年 8 月 29 日發表；旅發局：《2015 年與入境旅遊相關的總消費》，2016 年 4 月發表。)

9. 旅遊業如今已進入調整期，因應訪港旅客結構和消費模式有所改變，我們需要檢視香港旅遊業的發展策略。最重要的是突顯香港獨特和多元化的體驗，並展示香港的美食文化。這方面的推廣工作包括：邀請國際傳媒及海外名人來港體驗本地不同類型的美食，藉此向海外消費者宣傳本地的飲食文化。旅發局還會邀請本地名廚參與海外的推廣工作，展示我們博大精深的廚藝。另外，政府會透過不同措施支援業界擴大客源，包括提供旅遊景點海外推廣宣傳配對資助、推廣購物和消費、會展旅遊[MICE]和「飛航郵輪」旅遊，並繼續向旅客推介香港的自然景致和獨特歷史文化。政府和業界伙伴合作，有望吸引更多高消費旅客訪港，使飲食業得益。(資料來源：香港特區政府，財政司司長辦公室，《2015 年經濟概況及 2016 年展望》，2016 年 2 月；香港特區政府：《2016 至 17 財政年度政府財政預算案—預算案演詞》，2016 年 2 月 24 日發表；立法會經濟發展事務委員會文件，香港特區政府，商務及經濟發展局旅遊事務署提交—《香港旅遊發展局 2016-17 年度工作計劃》[CB(4)590/15-16(04)]，2016 年 2 月發表。)

10. 至於 2015 年的香港經濟狀況，基本通脹率平均為 2.5%，低於 2014 年的 3.5%，連續第四年回落。(資料來源：香港特區政府，政府統計處新聞稿：《2015 年 12 月份消費物價指數公布》，2016 年 1 月 16 日發表。) 2015 年，綜合消費物價指數內錄得按年升幅的類別指數包括電力、燃氣及水(8.5%)、住屋(5.1%)、食品(4.0%)、煙酒(1.3%)、雜項服務(1.1%)及雜項物品(1.0%)。其中對價格升幅貢獻最大的五個食品組別為鹹水魚(7.7%)、家禽(13.7%)、鮮果(6.1%)、豬肉(3.6%)和其他新鮮海產(7.5%)。(資料來源：香港特區政府，政府統計處：《2015 年消費物價指數年報》，2016 年 2 月 25 日發表。) 2016 年基本綜合消費物價指數預測平均升幅為 2%，低於 2015 年的 2.5%，代表通脹將會連續第五年緩和。香港在 2017 年至 2020 年期間基本綜合消費物價指數的趨勢增減率，預測為每年 2.5%。(資料來源：香港特區政府，財政司司長辦公室：《2015 年經濟概況及 2016 年展望》，2016 年 2 月 24 日發表。)

## 行業前景

11. 2015 年全年的食肆總收益價值臨時估計為 1,044 億港元。與 2014 年全年比較，以價值計上升 3.9%，但以數量計則下跌 0.3%。2016 年同期，食肆購貨總額臨時估計為 352 億港元，按年上升 2.2%。按食肆類別分析，2015 年全年與 2014 年全年比較，中式餐館的總收益以價值計上升 1.9%，但以數量計則下跌 2.4%。非中式餐館的總收益以價值計及數量計分別上升 5.4% 及 1.1%。快餐店的總收益以價值計及數量計分別上升 6.8% 及 2.7%。雜類飲食場所的總收益以價值計及數量計分別上升 5.3% 及 0.5%。酒吧的總收益以價值計大致維持不變，但以數量計則下跌 3.5%。(資料來源：香港特區政府，政府統計處：《食肆的收入及購貨額按季統計調查報告 (2015 年第 4 季)》，2016 年 2 月 2 日發表。)

12. 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 2012 年的 8 713 個增至 2015 年的 9 718 個，增加 1 005 個，增幅為 11.5%。小食食肆牌照則由 2012 年的 3 116 個增至 2015 年的 3 420 個，四年內增加 304 個，增幅為 9.8%。發出的酒牌亦增多，2012 年有 5 735 個，2015 年增至 6 901 個，增幅為 20%。會所酒牌 2012 年為 482 個，2015 年有 436 個，減少 46 個，跌幅為 9.5%。(資料來源：香港特區政府，食物環境衛生署 2016 年 3 月 7 日網頁內容，[http://www.fehd.gov.hk/tc\\_chi/statistics/pleasant\\_environment/statistienh\\_2012\\_2015.html](http://www.fehd.gov.hk/tc_chi/statistics/pleasant_environment/statistienh_2012_2015.html)。)

13. 業內人士表示，過去十年營收的年均增長約為 8% 至 10%。影響食肆收益的因素包括：訪港旅客減少、港元升值等。(資料來源：香港商報：《2015 年飲食業回顧》，2015 年 12 月 1 日刊載。) 為減輕業界經營成本，同時加強香港

的吸引力和競爭力，政府豁免食肆和小販牌照費用，以及受限制食物售賣許可證費用，為期一年，有 27 000 間食肆和商戶受惠。( 資料來源：香港特區政府：《2016 至 17 財政年度政府財政預算案－預算案演詞》，2016 年 2 月 24 日發表。 )

14. 2015 年，葡萄酒入口總值達 107.6 億港元，較 2014 年上升 27.6% ；以量計，2015 年本港共輸入逾 6 300 萬公升葡萄酒，比 2014 年增加 23% 。( 資料來源：香港特區政府， [www.wine.gov.hk](http://www.wine.gov.hk) ，《進口及轉口》，2015 年 12 月發表。 ) 香港特區政府積極為葡萄酒業提供支援。要鞏固香港作為葡萄酒集散中心的地位，除了提供足夠人手，維持葡萄酒從業員的質素也同樣重要。僱主應鼓勵員工適時接受培訓，考取葡萄酒相關的專業及職業資格；亦可贊助學費或靈活安排工作，支持員工進修。( 資料來源：香港特區政府， [www.wine.gov.hk](http://www.wine.gov.hk) ；《葡萄酒業人力調查報告》，2014 年 8 月發表。 )

15. 香港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。 2015/16 年舉辦與葡萄酒相關的主要推廣活動包括：

- a) 2015 年 5 月－ HOFEX 2015 「第十六屆國際食品及飲料、酒店、餐廳及餐飲設備、供應及服務展覽會」。逾 38 053 個專業買家、 2 418 個國際供應商與分銷商參加。下屆 HOFEX 將於 2017 年 5 月 8 日至 11 日在香港舉行。( 資料來源： HOFEX ， <http://hofex.com/zh-hant/about/> ，《什麼是 HOFEX ？》。 )
- b) 2015 年 10 月－「香港美酒佳餚巡禮」。為期四日的盛大活動設有 300 個攤位，吸引約 144 000 人到場品嚐 23 國的美酒佳餚。為了彰顯香港的飲食文化，政府將擴大 2016 年 10 月舉行的美酒佳餚巡禮的規模。( 資料來源：旅發局網站， <http://www.discoverhongkong.com/tc/see-do/events-festivals/highlight-events/wine-dine-festival.jsp> 。 )
- c) 2015 年 11 月－香港貿易發展局「第八屆香港國際美酒展」。參展商增至 1 065 個，超過 20 394 人到場。第九屆美酒展於 2016 年 11 月 10 至 12 日舉行。( 資料來源：香港貿易發展局，「香港國際美酒展」， [http://www.hktdc.com/fair/hkwinefair-tc/s/2715-General\\_Information/%E9%A6%99%E6%B8%AF%E8%B2%BF%E7%99%BC%E5%B1%80%E9%A6%99%E6%B8%AF%E5%9C%8B%E9%9A%9B%E7%BE%8E%E9%85%92%E5%B1%95%E7%B0%A1%E4%BB%8B.html](http://www.hktdc.com/fair/hkwinefair-tc/s/2715-General_Information/%E9%A6%99%E6%B8%AF%E8%B2%BF%E7%99%BC%E5%B1%80%E9%A6%99%E6%B8%AF%E5%9C%8B%E9%9A%9B%E7%BE%8E%E9%85%92%E5%B1%95%E7%B0%A1%E4%BB%8B.html) 。 )

d) 2016 年 5 月 – 「2016 年香港國際葡萄酒及烈酒博覽展」(Vinexpo Hong Kong 2016) (前稱亞太區國際葡萄酒及烈酒博覽展)。博覽展是第七屆於香港舉行，為期三天，吸引來自世界各地約 1 300 名參展商及約 17 000 名業內人士參加。(資料來源：2016 年香港國際葡萄酒及烈酒博覽展，<http://www.vineexpohongkong.com/wp-content/uploads/sites/2/2016/05/DP-Anglais-final.pdf>。)

16. 香港將繼續舉辦同類的美酒佳餚盛事及活動，以助保持本港作為區內葡萄酒和美食中心的地位。2016/17 年，旅發局會繼續推行「新旅遊產品發展計劃」，資助業界部分推廣經費，當中涵蓋美酒佳餚業務推廣。

17. 為重塑香港的旅遊形象，旅發局會透過市場推廣、公關宣傳及舉辦大型活動，宣傳本地的美食文化優勢。旅遊事務署將於 2016 年底或 2017 年初推行一項為期兩年的先導計劃。16 輛美食車將輪流在八個指定旅遊景點營運。美食車作為旅遊項目，旨在豐富提升香港的餐飲選擇，為旅客及市民帶來更多特色美食。(資料來源：香港特區政府，立法會經濟發展事務委員會，《將美食車引進香港》，2015 年 12 月 15 日發表；香港特區政府：《2016 至 17 財政年度政府財政預算案－預算案演詞》，2016 年 2 月 24 日發表；香港特區政府，旅遊事務署：《美食車先導計劃》，2016 年 8 月 29 日發表。)

18. 啟德郵輪碼頭自 2013 年 6 月啟用後，更多國際郵輪航線安排旗下的大型郵輪以本港為母港或中轉港。2015 年，本港各碼頭設施（包括啟德郵輪碼頭）共錄得 142 次郵輪停泊。旅遊事務署預期來年停泊次數料會增加，帶動郵輪乘客的總流量進一步增長。旅遊事務署會與旅發局和碼頭營辦商緊密合作，發展香港的郵輪旅遊業。旅發局亦會加強推廣「飛航郵輪」計劃，希望進一步擴大本地及華南地區以外的客源，增加在港停留過夜的郵輪旅客人次，從而惠及香港各相關行業，如酒店及零售業等。(資料來源：香港特區政府，新聞公報：《商務及經濟發展局局長提交予立法會財務委員會特別會議介紹工商及旅遊事務的書面發言稿件全文》，2015 年 3 月 30 日發表；旅發局：《郵輪乘客統計（按國籍／地區計）》，2016 年 1 月發表；啟德郵輪碼頭官方網站：《最新發展》<http://www.kaitakcruiseterminal.com.hk/%e9%87%8d%e8%a6%81%e4%bf%a1%e6%81%af/?lang=zh-hant>，2016 年 1 月發表；立法會經濟發展事務委員會文件，香港特區政府，商務及經濟發展局旅遊事務署提交－《香港旅遊發展局 2016-17 年度工作計劃》[CB(4)590/15-16(04)]，2016 年 2 月發表；香港特區政府，商務及經濟發展局：《財務委員會審核 2016 至 17 年度開支預算管制人員的答覆》，2016 年 4 月 2 日發表。)

19. 長遠的大型旅遊發展項目，除了能推廣休閒及旅遊活動，亦能帶動飲食業發展。極富潛力的飛躍啟德項目正全速推展，透過不同措施，期望把該處發展成為世界級的旅遊、娛樂及休閒樞紐，成為城中另一矚目地標。（資料來源：香港特區政府，啟德發展計劃：《啟德新里程第 24 期：「飛躍啟德」全速起航》，2016 年 3 月發表。）該處適合引入戶外餐飲服務、活動及表演場地，以及小型零售攤檔，定能為啟德發展項目的海旁增添活力。有建議提出把該區約六成的准許商用面積定為設有露天飲食區的「食肆」劃地。（資料來源：香港特區政府，海濱事務委員會第 20 次會議，會議文件：《擬議在毗鄰啟德跑道區酒店用地的海濱長廊發展「食肆」與「商店及服務業」用途》[TFKT/03/2016]，2016 年 3 月 1 日發表。）

大嶼山計劃發展多元化消閒及旅遊設施，塑造成為多采多姿的康樂及旅遊目的地。港珠澳大橋啟用後，大嶼山會成為三地的匯點，為商業和旅遊帶來龐大商機。（資料來源：香港特區政府，發展局，大嶼山發展諮詢委員會，《第一屆大嶼山發展諮詢委員會工作報告》，2016 年 1 月發表；立法會經濟發展事務委員會文件，香港特區政府，商務及經濟發展局旅遊事務署提交—《香港旅遊發展局 2016-17 年度工作計劃》[CB(4)590/15-16(04)]，2016 年 2 月發表。）

20. 海洋公園首間酒店及大樹灣全天候戶內外水上樂園，分別計劃在 2017 年及 2018 年下半年竣工，為旅客提供更佳的配套服務。第二間酒店預期於 2017 年動工，並於 2020 年落成。（資料來源：香港特區政府：《香港便覽—旅遊業》，2016 年 5 月發表。）此外，香港迪士尼樂園度假區的新酒店定於 2017 年開業，提供 750 間客房。（資料來源：香港迪士尼新聞稿：《香港迪士尼樂園度假區十周年慶祝活動展開，嶄新遊樂設施及娛樂項目慶祝在港十年奇妙里程》，2016 年 9 月 11 日發表。）上述新設施所提供的住宿更方便逗留多天的旅客，並吸引更多人光顧新娛樂設施和酒店內的餐飲服務。

21. 港珠澳大橋的跨境交通安排展開磋商。有關安排將切合三地居民、旅客和業界的需要，發揮大橋最大的經濟和運輸效益。（資料來源：香港特區政府，新聞公報：《交諮詢會聽取政府簡介港珠澳大橋交通安排的最新進展》，2016 年 2 月 23 日發表。）預計內地和海外商務旅客將有所增加。

廣深港高鐵系統連接香港與內地 18 個城市，有助加強本地作為內地南大門的策略地位。高鐵預計在 2018 年第 3 季竣工，惠及香港不同服務行業，並促進旅遊業發展，直接創造超過 10 000 個就業機會。（資料來源：香港特區政府，香港政府新聞網臉書專頁 2016 年 1 月 12 日網頁內容，<http://www.facebook.com/govnews.hk/photos/pb.1714658898756826/1714658756840/?type=3&theater>）

22. 香港機場管理局正全力落實三跑道系統計劃，整項工程預計需時八年。三跑道系統全面運作後，到 2030 年機場每年可處理一億人次的客運量和 900 萬

公噸的貨量。（資料來源：香港特區政府，香港政府新聞網：《落實建第三跑道造價 1,415 億》，2015 年 3 月 17 日發表。）

23. 受惠業界伙伴上述各項計劃，未來數年的旅遊和商務訪客人數可望樂觀。香港需要穩定供應優秀的業界人才，方可捍衛「亞洲美食之都」的美譽。

24. 在全球化的營商環境中，本地飲食業需要保持警覺，留意行業最新發展及本地和海外趨勢，才能保持競爭力，並為香港確立名聲。

25. 經營獨立製作廚房面對人手不足及營運成本高昂等問題，因此中央製作廚房在飲食業界日益風行。為降低商業成本、令食物質素管理專業化並加強效率，飲食集團／連鎖餐館應考慮設立中央廚房（或製作廚房）。這類廚房就如規模較細的食物製造廠，以大量製造和大批採購來降低成本。（資料來源：香港餐務管理協會新聞稿，「飲食業的未來健康元素」。）

26. 大眾越來越注重健康，特別是飲食方面。消費者委員會積極響應此全球運動，聯同 35 個消費者組織，要求三大國際連鎖餐飲集團和六間本地大型連鎖餐飲集團，承諾逐步停止採購和使用濫用抗生素的食材。跨國餐飲連鎖集團可以運用其全球採購食材的影響力，要求供應商或農業生產商減少甚至停止在飼養過程中濫用抗生素。（資料來源：消費者委員會：《全球響應停用抗生素食材》，2016 年 3 月 15 日發表。）

27. 降低食物中鹽和糖委員會於 2015 年 3 月成立，負責向食物及衛生局局長提供建議，以便制定政策方向及工作計劃，減低香港市民的鹽和糖攝入量及食物中的鹽和糖含量。（資料來源：香港特區政府，新聞公報：《政府成立委員會推動降低食物中鹽和糖工作》，2015 年 3 月 13 日發表。）為減少食物中鹽糖份量，在推行措施時必須循序漸進、加強教育，並提供誘因，讓飲食業界和市民逐漸適應，持之以恆，方能成功。（資料來源：香港特區政府，新聞公報：《降低食物中鹽和糖委員會討論減鹽減糖措施》，2016 年 1 月 8 日發表。）

28. 針對 2015 年多宗食品醜聞，政府於 2015 年 12 月公布新指引，規定網上食品商店須於網站展示牌照，確保食品在運送途中處於適當溫度。上述措施已於 2016 年首季生效，並公開接受「受限制食物售賣許可證」申請（網上售賣或要約出售預先包裝的受限制食物，而不涉及在業務處所內處理及貯存售賣食物）。（資料來源：南華早報：“Online food trade in Hong Kong set for new guidelines following food scandals”，2016 年 12 月 3 日刊載；香港特區政府，食物環境衛生署：《網上銷售限制出售食物許可證》，2016 年 2 月 22 日發表。）

29. 流動裝置和雲端運算興起，為飲食業帶來前所未有的影響。為提高競爭力，香港特區政府推行「中小企雲端應用推廣計劃」，鼓勵中小企善用資訊及通訊科技提高盈利。業界透過商會舉辦的培訓課程，深入了解如何把雲端運算科技應用到業務之上。（資料來源：香港特區政府，政府資訊科技總監辦公室：《副政府資訊科技總監（政策及數碼社會）林錦平女士 JP，於「餐飲業中小企雲端應用推廣計劃－成果發佈會暨閉幕儀式」之致辭全文》，2015 年 4 月 30 日發表。）

30. 近年，愈來愈多港人在智能手機使用食物相關應用程式。部分食肆開發程式，以吸引顧客和加強客戶服務。使用菜單程式可令客戶互動、食物調製和其他過程更為快捷、簡單和靈活。只要一個程式，便能管理忠實客戶計劃、飲食優惠、存貨管理、廚房人手管理、後台管理和外送上門服務等大小事項。對於顧客、僱員和食肆也是三贏局面。（資料來源：蘋果公司，iPad 商務應用，“Pairing taste and technology”。）

31. 社交媒體崛起，改變了顧客對食物品牌的看法，以及食物品牌與顧客的互動方式。即使網上的餐廳食評公正度存疑，香港人也會閱覽，以作參考。（資料來源：都市日報：「Openrice 食評公正性屢受質疑 網民力撐被屈食肆」，2015 年 11 月 9 日刊載。）因此，能掌握社交媒體平台的脈搏，並且管理有道，是飲食業經營者的重要技能。

32. 稻苗學會與香港失明人協進會關注視障人士在點菜時遇到的困難，合作編製點字餐牌，視障食客能從餐牌得知菜式食材等詳細資料，便於使用。再者，食肆無需安排人手讀出和說明菜式，因此點字餐牌值得大力推廣。（資料來源：蘋果日報：「餐廳老闆做盲人領跑員食肆推「點字餐牌」」，2015 年 11 月 10 日刊載。）

33. 香港有「美食天堂」的美譽，實至名歸。2016 年香港米芝蓮指南精選介紹城中不同類型的優質美食，包羅高級佳餚以至街頭小吃。2016 年本地共有六間食肆獲得三星榮譽，另有 50 多家榮登榜上，印證本地多姿多采的飲食魅力。（資料來源：旅發局：《米其林指南》，2016 年 2 月發表。）近年，香港廚師協會帶領香港廚師隊贏得多項世界廚藝的頂級殊榮。本地廚師與學員在國際廚藝舞台的傑出成就，正正反映出本地飲食業的超卓實力和人才鼎盛，進一步鞏固香港作為國際美食天堂的地位。（資料來源：中華廚藝學院[CCI]，新聞公布：《VTC 廚藝餐飲精英代表香港勇奪四大國際獎項》，2015 年 12 月 14 日發表。）CCI 獲業界專才協助，出版《老港滋味》，記錄近百年來香港地道飲食文化及歷史進程。該書在 2014 年 4 月獲「世界美食家圖書獎」選為「香港最佳廚藝歷史圖書」。及後，更代表香港與超過 200 個國家城市競逐，在 2015 年

6 月獲得「最佳廚藝歷史圖書大獎－全球冠軍」的殊榮。（資料來源：CCI，新聞公布：《中華廚藝學院書刊《老港滋味》榮膺「最佳廚藝歷史圖書大獎－全球冠軍」》，2015 年 6 月 30 日發表。）

34. 旅發局集中資源吸納消費較高的過夜旅客，為飲食業帶來機遇與挑戰。業界明白，許多訪港旅客曾在世界各國品嘗地道菜式，了解國際水平。因此，業界必須提高培訓標準。要保持飲食業得來不易的名聲，業界伙伴必須在香港特區政府的相關支援下，協力提高業內人才質素。

### **對人力的影響**

35. 雖然旅遊相關及貿易行業出現放緩跡象，本港勞工市場大致穩定，2015 年整體就業人數微升 1.3%，失業率維持在 3.3% 的低水平。受惠法定最低工資自 2015 年 5 月由每小時 30 港元上調至 32.5 港元，低收入僱員享受到的工資增長較為可觀。（資料來源：香港特區政府，財政司司長辦公室：《2015 年經濟概況及 2016 年展望》，2016 年 2 月 24 日發表。）餐飲服務界的失業率下跌 0.2%。整體而言，低收入行業的失業率由 2014 年的 3.1%，微升至 2015 年的 3.2%，水平仍相對較低。餐飲從業員 2015 年第 4 季的平均薪金，較 2014 年同期上升 4.4%；2016 年第 1 季的平均薪金，則較 2015 年同期上升 2.4%（資料來源：香港特區政府，政府統計處：《工資及薪金總額按季統計報告》（2015 年第 4 季）及《工資及薪金總額按季統計報告》（2016 年第 1 季），分別於 2016 年 3 月 29 日及 6 月 24 日發表。）

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。2015 年年底，本港有 253 間酒店，提供超過 73 846 個房間。（資料來源：旅發局：截至 2015 年 12 月《酒店供應情況》，2016 年 2 月發表。）旅發局估計，2016 至 2019 年間，本港大約會有 53 間新酒店落成，可額外提供 10 000 個房間。（資料來源：旅發局：《酒店供應情況》報告，2015 年 12 月發表。）各項新酒店計劃反映業界對未來訪港人數的預測樂觀，亦預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。

37. 2016-17 年度，旅發局會透過客源市場推廣，籌劃大型盛事及宣傳各項旅遊相關活動，積極吸引更多旅客來港。宣傳重點會由以往購物為主軸轉向更多元化的旅遊體驗，當中包括本港美食文化。（資料來源：立法會經濟發展事務委員會文件，香港特區政府，商務及經濟發展局旅遊事務署提交—《香港旅遊發展局 2016-17 年度工作計劃》[CB(4)590/15-16(04)]，2016 年 2 月發表。香港特區政府，旅遊事務署新聞稿：《經濟發展委員會舉行第十次會議》，2016 年 3 月 16 日發表。）

38. 與 2014 年比較，2015 年整體商務／會議過夜旅客錄得 4.3% 增幅，整體 MICE 過夜旅客則下跌 5.2%。（資料來源：旅發局：《旅客的訪港目的》（按各大主要市場劃分），2016 年 1 月發表。）特區政府將繼續支持旅發局，設法吸引更多 MICE 旅客訪港。

39. 除了特區政府及相關公共機構努力宣傳外，本港亦需有穩定供應的幹練人才，才能滿足各國美食愛好者對我們獨特飲食文化的期望。

40. 2015 年，北亞（日本和韓國）過夜訪港旅客上升至超過 150 萬人次，較 2014 年增加 2.3%。美洲過夜訪港旅客亦上升 3%，其中美國旅客增加 4.7%。截至 2016 年 4 月，南亞及東南亞過夜訪港旅客上升至約 873 740 人次，按年升幅為 12.7%；歐洲、非洲及中東過夜訪港旅客亦上升 5.2%，而美洲過夜訪港旅客按年上升 3.2%。（資料來源：旅發局：截至 2016 年 4 月《訪港旅客統計》，2016 年 5 月發表。）

41. 飲食業涉及的僱員及機構數目十分龐大，有必要好好裝備，提升行業的人力質素，以維持本港「亞洲廚藝之都」的稱譽。香港特區政府教育局協助飲食業推行資歷架構，藉著鼓勵進修與終身學習，推動行業專業發展，提高從業員的競爭力。院校與業內機構合作，利用資歷架構這個平台，為年輕人及從業員提供更多培訓與進修途徑。此外，又設立中式飲食業「過往資歷認可」機制，讓不同背景從業員所具備的知識、技能和經驗，能在資歷架構下獲得正式確認，從而推動持續進修和終身學習。這個安排有助訂立個人適切的進修起點，避免重複受訓。

42. 在推動行業專業化和提升從業員水平，本地飲食業一向不遺餘力，但業內仍缺乏優秀人才，尤其奉客及後勤崗位的人手嚴重不足。隨著飲食業持續發展，加上區內競爭激烈，各級職位均需要更多人手。年輕人及業內員工對學位、高級文憑及其他程度的優質專業教育培訓課程，均有所需求。VTC 一直積極培養烹飪及餐飲人才，提供包括證書、文憑、高級文憑以至學位廚藝課程的進修途徑。國際廚藝學院[ICI] 正在薄扶林興建新的校舍，加強培育本地的國際菜式烹飪人才及葡萄酒專家。新校舍採用度身訂造的設計，備有各種先進設施，日後會與 CCI、酒店及旅遊學院 [HTI] 結合為港島南區一個充滿校園特色的訓練大樓。ICI 會開辦國際菜系、葡萄酒、美酒佳餚搭配、餐飲活動、食品開發等各種單元及課程，程度由證書、文憑、高級文憑，以至專業文憑。在今日的知識型經濟，伙伴協作及廣建國際網絡是成功的要訣。ICI 新地標可望成為匯聚點，透過舉辦多元化活動，大大促進各參與國家和地區廚藝界和款接業的發展。

## 調查結果摘要

43. 調查顯示，2015年9月，飲食業合共僱用了182 526名員工。按職級計，其中8 560 (4.7%)為經理級；38 556 (21.1%)為督導員級；133 383 (73.1%)屬技工／操作工；2 027 (1.1%)為文員及其他員工。

44. 調查期間，僱主報稱共有7 971個空缺，佔現有182 526個職位的4.4%。空缺最多的職級依次為：技工／操作工 (7 607個)、督導員 (320個)、經理及專業人員 (42個)。

45. 本會已審視調查結果，認為上述數據大致能反映調查期間飲食業的人力概況，亦相信業界需聘用更多操作工及督導員的趨勢會持續。

## 僱主的人力需求預測

46. 僱主估計2016年9月時業內會有職位共190 597個，增加4.4%。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 [LMA]，以統計學模型推算飲食業2016至2018年的人力需求，見下表：

	<u>實際人力</u>	<u>僱主預測</u>	<u>以 LMA 推算的人力</u>	<u>(%)#</u>
2015	182 526			
2016		190 597 (4.4%)*	189 458 (+3.8%)*	6 932 (+3.8%)
2017			191 819 (+1.2%) **	9 293 (+5.1%)
2018			188 236 (-1.9%) **	5 710 (+3.1%)

\* 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2015年推算人力的增／減百分率

## 額外培訓人數推算

47. 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 2016 年業內需增加培訓人數如下：

### 2016 年需增加培訓人數

職級 (在全部職級所佔%)	僱員人數 (2015)	每年流失人數 (2% / 7%)	預測增加人手 (3.8%)	估計每年需增加培訓人數 (A) + (B)
<u>(A) = 2%</u>				
經理／專業人員 (4.7%)	8 560	171	325	496
督導員 (21.1%)	38 556	771	1 465	2 236
<u>(A) = 7%</u>				
技工／操作工 (73.1%)	133 383	9337	5 069	14 406
文員及其他員工 (1.1%)	2 027	142	77	219
——	——	——	——	——
<b>總計</b>	<b>182 526</b>	<b>10 421</b>	<b>6 936</b>	<b>17 357</b>

## 建議

48. 本會有以下建議：

- (1) 特區政府於 2016 年施政報告指出，推廣旅遊業有效措施之一，是突顯本港多元化旅遊特色與美食文化。就此，旅發局亦會透過不同平台，積極向海外潛在旅客宣傳本港的飲食文化。本港「亞洲廚藝之都」的稱譽得來不易，飲食業須有穩定供應的廚藝及餐飲人才，展現烹調技藝和高水平服務，始能維持聲望。是次調查顯示，飲食業有 7 971 個職位空缺(相當於業內僱員總數的 4.4%)，主要見於技工／操作工級。本會認為，飲食業對可即時投入工作的專才十分渴求，而著重業內專門知識和實用技能的教育和培訓可為業界持續培育此類人手。要吸引年輕人入行，政府有必要向公眾說明職業專才教育的價值不亞於傳統的學術課程。因此，本會支持政府的政策，將「專業教育培訓」重塑為「職業專才教育」。
- (2) 更多酒店及娛樂項目將於本地及鄰近地區落成，未來幾年，不同的餐飲及廚藝機構仍會激烈爭聘操作、督導及管理各級人員。如能加強飲食業及相關專業課程的形象和質素，將有助吸引人才，挽留員工。同時，課程亦要採用先進培訓設施，與業內發展同步。本會認為，政府有必要向知名的職業專才教育院校增加撥款，供進一步擴充和提升訓練設施與規模。
- (3) 本會促請香港特區政府廣作宣傳，讓更多社會人士認識飲食業的專業特質和理想前景。行業已提供清晰的銜接途徑及職業發展規劃，滿足公眾對獲取更高專業教育資歷及向上流動的需要。通過評審的專業教育培訓院校開辦了優質的「一條龍式」廚藝及餐飲相關課程；課程獲本地及國際認可，並設有多元學習途徑。具信譽的職業專才教育院校是培養廚藝及餐飲專才的理想地點，能助行業健康發展，本會建議調撥資源，鼓勵新一代升讀有關課程。
- (4) 本會認為，現有的 182 526 名業內僱員須接受提升及更新訓練，以保持在區內的競爭力。根據調查結果，60.4%的飲食業僱員在受訪前十二個月內未有接受任何訓練(經理／專業人員：2.5%；督導人員：11.9%；技工／操作工：45.1%；文員及其他員工：0.8%)。另有約 20.9% 僱員曾接受訓練，時間由少於 5 日，至兩星期或以上不等。特別要指出，技工／操作工有 133 383 人，佔整體人力的大部分，因此，這個級別未來幾年對訓練的需求應會最大。僱主報稱，調查之前十二個月內共新聘 43 641 名員工，其中 12 021 人未具業內工作經驗，技工／操作工級佔最多，有

11 938 人 (99.3%)。新聘員工中，修讀飲食及款接相關學科的應屆畢業生佔 0.8%。商業機構通常會先考慮營業額，而把培訓放在較次要位置，這種做法在較困難時期更為明顯。雖然如此，本會相信為企業長遠穩定起見，管理及督導級人員須掌握商業世界的迅速變化與發展，學習最新知識、技能、優良做法，以及行業專門科技，從而提高效率。僱主應為管理及督導級人員提供各種持續發展的機會，包括參加會議、論壇、研討會、技能提升研習班、廚藝示範，以及修讀由認可本地或海外訓練機構舉辦的專業教育培訓課程。

- (5) 從計劃於 2016 年為僱員提供訓練與 2015 年實際提供訓練的調查結果比較，大致可知悉支持員工受訓的飲食業僱主數目會增加 2.3%。其中，管理技巧的增幅最大(+8.6%)，行業技能居次(+3.8%)；語言技巧培訓排第三(+2.1%)，而通用技巧的增幅輕微(+0.9%)。僱主認為最合適的培訓方式是研討會／研習班，其次是日間兼讀制。投放資源於培訓員工的積極意義，在於培育和挽留人才，有助維持本港「美食天堂」的地位，令餐飲及相關行業受惠。本會提醒培訓機構，像英語及普通話等語言訓練，宜以工作應用為本，使參加者掌握語言和溝通技巧後，能在職場上運用自如。
- (6) 為協助香港推廣好客形象和卓越服務文化，本會認為業界要繼續加強服務態度、客戶服務、溝通能力，以及包括英語方面的語言技巧。此外，客戶服務人員要養成樂於服務和寬厚體諒的心態，以接待不同來源地的食客，因此，須接受良好的待客訓練，懂得應付不同文化、種族、社會和宗教背景的顧客，並要持開放態度，接受文化上的差異。
- (7) 有關方面應向公眾、中學生及其家長介紹飲食業的最新情況，說明業內的工作環境、條件及發展機會已大為改善，強調這個行業是值得作為終身職業的選擇。與其他行業相同，飲食業亦提供持續進修機會，從業員入行後，可繼續考取專業資歷，配合終身發展的需要。隨著飲食業高層管理職位陸續由新一代廚藝人員擔任，現代管理制度正取代傳統模式，推行資歷架構可說是行業邁步向前的正面訊息。本會認為，飲食企業應與認可專業教育培訓院校合作，聯手招募新血，支持畢業生入行，並指導他們發展事業。雙方合作有助與訓練有素的專才保持聯繫，推動培訓工作。業界專才跟有意入行人士及從業員分享工作經驗、行業網絡、晉升機會與專業發展心得，有助展現業界培育繼任人的努力，提升飲食業的正面形象。
- (8) 本會認為，飲食業的前景理想，如愈來愈多廚藝名人在本地及國際場合亮相正好說明此點。提供工作機會的機構亦多不勝數，像食肆、大型餐

飲連鎖集團、酒店及私人會所。從業員要有熱忱、做事專注，抱持樂於學習和精益求精的態度，方能在事業上有所成就。本會建議物色業內可作楷模的適當人物，以大廚及企業家為佳，並廣作宣傳，讓年輕一代以至公眾認識行業的美好前景。此外，僱主可提供誘因，如協助新入行人士實現創業夢想，提高青年人入行的意欲。

- (9) 本會留意到新世代對工作與生活的看法，或與上幾代的有所不同；而職場上不同世代的員工在期望方面亦有分歧。一般而言，新世代員工可能不願輪班及長時間工作，抗拒不理想的工作環境，亦無意在同一機構服務多年。他們寧可頻頻轉工，體驗不同事物。要發掘有意入行者，本會建議飲食機構、專業教育培訓院校與中學攜手合作，安排參觀以便熟習工作環境、舉辦研習班及工作實習等，讓學生親身了解飲食業現時的工作環境，已遠較上幾代優勝。
- (10) 中學生透過職業及生涯規劃，可了解本身志向及興趣，從而在較早階段選擇合適的專業教育，而非繼續接受未能有助充分發揮本身潛能的傳統課程。實際工作經驗有助學生掌握專業或一般技能，畢業後能更快適應工作環境。本會認為要有適當的監督和輔導，協助年青人面對陌生的工作世界。在挽留員工方面，除了提供較理想的工作環境，如引入自動化工序以減輕工作量，亦要採取其他措施，包括重新安排工作時間表，靈活配合員工需要；貼心關懷員工；容許以新思維執行職務；支持下屬透過持續受訓發展事業等；均能協助改善員工關係，減少人手流失。
- (11) 要鞏固本港葡萄酒集散中心的地位，本會認為保持葡萄酒從業員的質素與充足人手同樣重要。面對其他地方的潛在競爭，本港應繼續吸引葡萄酒貿易商進駐，讓酒商利用本地的優勢拓展區內增長中的市場，同時為港人及旅客提供葡萄酒銷售及其他方面的優質服務。另一方面，葡萄酒業僱主可鼓勵員工接受培訓，取得與葡萄酒相關的專業及工作資歷；支持的方式可以是資助學費，或在工作上作適當安排，方便員工進修。
- (12) 由於全球化及資訊科技普及，飲食業的發展步伐較十年前更快。要跟上國際節奏，本地從業員須持開放態度，留意行業趨勢及最新發展。為了進一步應對競爭和嚴格的業內要求，新一代的專業餐飲人員不單要有運用自如的實務技能，亦要養成追求創意、具遠見及全球視野的思維。本會鼓勵學生及從業員參加由本地或海外知名機構舉辦的活動，例如學術與專業培訓交流、考察、會議、展覽等，從中應大有得益，亦可引入從活動中認識的優良做法，令飲食業受惠。

- (13) 近幾年，由香港廚師協會率領的香港廚師隊在多個世界廚藝大賽奪獎，包括在歐洲及中國登上世界冠軍寶座。香港廚師及學生在國際廚藝賽事上屢獲殊榮，充分反映本地飲食業人才濟濟，技藝精湛，亦進一步鞏固本港國際美食天堂的地位。本會籲請政府、飲食企業及教育／培訓院校攜手，支持和推廣技能比賽，吸引學生及從業員參與，促進業內知識技能發展，推動創意和提升行業專業形象。透過這些歷練，從業員和學生可一睹國際水平的技能，擴闊本身眼界。
- (14) 經理及專業人員屬管理層成員，負責制定政策，管理機構內各專責部門；這些員工亦須配合行業的迅速轉變，掌握最新知識和技能。培訓方面，經理及專業人員可進修兼讀制管理／督導課程，或參加本地及海外舉辦的相關研習班、研討會及會議；僱主亦可安排多地點工作輪換及機構實習，讓員工認識業內最新發展和優良做法。此外，還應鼓勵這些員工參與業內相關活動，如由具信譽行業機構及教育培訓院校舉辦的廚藝示範、行業資訊科技新知研習班及新產品推介會。另一方面，專業教育院校培訓人員可透過同業交流／機構實習，了解行業的最新需求和從業員的期望。
- (15) 因應職業發展、繼任計劃及終身學習的需要，應鼓勵督導級人員接受以下方式訓練：研討會／研習班、公司內部或卓越培訓機構開辦的兼讀制或全日制增修／督導課程。鑑於業內有大量兼職人手及未具經驗的操作工，服務質素難免受到影響。要提高服務水平，督導級員工宜接受有效激勵下屬的技巧、領導技巧、團隊合作及指導下屬等訓練。
- (16) 技工／操作工的工作一般需要多種特定技能。操作工訓練宜妥善規劃，富趣味性，並要靈活配合目前人手不足的情況。考慮到運作需要，遷就工作時間表極不容易，僱主須以高度靈活的方式安排培訓活動。隨著愈來愈多臨時及兼職員工擔任前線崗位，僱主應提供重點實務技巧、衛生、食物安全、客戶服務、溝通及語言技巧等複修訓練。本會認為，未受過訓練或未具經驗的員工，可能令服務及食物質素持續下降；由於全球訊息快速互通，負面訊息可在短時間內損害本港飲食業的聲譽。本會理解到食肆人手緊絀，培訓未必是較優先處理的項目；但須提醒業內人士，要提升效能和運作效率，務必訓練及指導未具業內經驗或未掌握主要範疇操作技能的新血。僱主亦應調整工作安排，讓有發展潛力的操作級員工接受培訓。
- (17) 預期廣深港高速鐵路（香港段）、港珠澳大橋及三跑道系統等多個大型基建項目竣工後，本港與內地的交通聯繫將更為便捷。旅發局亦會繼

續與珠三角省市及鄰近地區加強合作，推廣包括香港的「一程多站」行程及旅遊產品。此外，「一帶一路」將帶來不少機遇，預料國內及世界各地來港的旅客將會大增。飲食業應抓緊機會，為具餐飲消費實力的遊客服務，提高營運收益。

- (18) 本會支持廚藝專才認證制度，因為有助提升行業水平和從業員地位；亦建議業內僱主鼓勵／資助員工參加具信譽機構推行的中、西廚藝技能測試，考取有關資格。此外，政府推行的資歷架構設有「過往資歷認可」機制，讓不同背景的從業員所具備的知識、技能和經驗獲得正式確認。現時每年約有 200 至 300 名中式飲食業人員申請認可。中式飲食業僱主應協助員工取得「過往資歷認可」。
- (19) 飲食業人手短缺，本會認為可考慮聘用剛退休人士和仍適合工作的長者。這個年齡群的人士有豐富工作經驗和寶貴人生閱歷，正好應用於講求服務待人的飲食業。只要提供行業技能和語言技巧等重點及短期訓練，這批人手將能輕鬆融入飲食業。
- (20) 旅發局會主力吸引外地過夜旅客來港，並以本港美食文化為其中一個重點宣傳項目，因此，飲食業須提供優質服務與產品，方能保住行業名聲。除了熟習旅客喜愛的傳統中菜外，新手及現役員工亦要吸收更全面的國際廚藝與餐飲知識，迎合各地訪客的口味；故業界應開辦多種國際廚藝課程，包括亞洲、歐洲和地中海菜式、清真食品、符合猶太教規的飲食、素食，以及特別飲食要求。
- (21) 面對多個難題與挑戰，如營運成本高昂，以及公眾要求食物安全、良心採購、健康飲食、保護環境的呼聲日高，企業如採取履行社會責任的策略，不單可造福當地環境及促進經濟可持續發展，亦能建立正面的品牌效應。據本會觀察，Airbnb 民宿及私房菜日漸為人受落，有關營運者在本港商住地區分別提供住宿及現場烹調服務。然而，如未有按相關法定要求及行業規例經營，則會構成潛在危險，影響顧客及公眾安全、健康與衛生。飲食業要健康發展，員工須有職業操守，設法識別隱患，故需要加強這方面的培訓。本會強調，培訓內容須繼續加入最新的行業規定，並堅持業界的道德操守。
- (22) 管理社交媒體平台並非行政任務，而是食肆宣傳的重要途徑；並且在預測、策劃及執行方面，可以更為準確。機構東主通常會指派擅長社交媒體操作的 Y 世代員工負責該等操作，不過，這些操作人員應具備推廣所需的多種技能，懂得分析數據，並在符合規章制度之餘，開拓和激活目

標市場。僱主可制定策略計劃，提供相關訓練，並密切監察各社交媒體平台，作為有用的推廣業務工具。

- (23) 為紓緩人手短缺的情況，特別是烹飪人員，本會留意到食肆廚房已逐漸引入自動化設備，如自動炒煮中式鑊、刮除魚鱗器具、機械人服務員等；這除了可減少因重複動作或使用笨重煮食器具所引致的身體勞損和受傷外，或會有利於挽留員工和吸引女性入行。部分食肆亦採用平板電腦點菜，亦減輕了前線員工不足的問題。本會促請政府支持飲食業工序自動化和精簡工作流程，改善人手不足的情況。此外，資訊科技極具發展潛力，如應用在食品設計，功能強大的 3D 打印便是一例；有關技術將會成為廚師的有用工具。至於雲端 (iCloud) 技術等管理工具，仍有許多空間供業內發揮和優化。預期業界會更廣泛應用工序自動化和資訊科技，有關研發工作將會增加。
- (24) 在本港以至世界各地的用餐場合，飲用葡萄酒、茗茶及咖啡已非常普遍，而精製啤酒及雞尾酒亦日漸受到千禧世代人士歡迎。隨著發出的酒牌及會社酒牌增加(由 2014 年年底的 6 879 個增至 2015 年年底的 7 337 個)，預料業內對專業調酒師及葡萄酒專家會有一定需求。為應付未來的人力需求，業界將要提供以下範疇的訓練：品酒師訓練、葡萄酒採購與貯存、葡萄酒知識與享用、葡萄酒搭配與推廣策略、調酒技巧、咖啡師與茶藝師訓練、創意啤酒與雞尾酒調製。
- (25) 為了維持本港世界級旅遊城市的形象，旅發局將繼續籌辦多項盛事，而且規模會更大。旅發局會與海外行業伙伴加強合作，提供訪港休閒及 MICE；此外，亦會與郵輪旅遊業聯手，在多個客源市場特別宣傳包括香港在內的郵輪旅遊行程，並鼓勵在行程開始前或結束後加添本地遊，藉此吸引更多郵輪旅客來港或延長留港時間。本業需要人手，為來自各地愛好美食的人士提供服務，以及支持營辦不同規模與主題的餐飲活動。
- (26) 用膳方面，消費者喜用可靠的食材。有見及此，食材生產商現時強調出品屬天然提取、最少加工、有機，以及非基因改造。下一代專業廚藝及餐飲人員應重視全球飲食業這個趨勢，在食品製作與服務加入科技、革新及創意等元素，為香港獨特而多元的飲食文化與傳統增添新意。除了專注行業技能外，年輕廚師亦要學習下列知識：減少食物浪費的優良做法、可持續的農業發展、良心食材供應、訂購與發貨途徑的健康風險管理、食物與生物多樣性、未來的食物系統等。

- (27) 本會認為不可忽視本地人對待旅客的態度，因為這會影響旅客是否選擇香港作為休閒或商務旅遊的理想地點。因此，政府有必要教育公眾，說明旅遊業務是飲食業的命脈，對本港十分重要。
- (28) 僱主及僱員應透過「持續進修基金」及政府資助的其他訓練課程，協助進一步加強知識技能。本會亦支持「新技能提升課程」、「僱員再培訓基金」，以及由 VTC 推行的「資助訓練課程計劃」和「新科技培訓計劃」。本會建議在認可的培訓機構接受訓練，原因是有關課程及設施能配合業內最新發展。
- (29) 本會會繼續支持為從業員舉辦研討會及經驗分享會／研習班。

## 第一章

### 緒論

#### 酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會

1.1 本會隸屬職業訓練局[VTC]，成員由香港特別行政區政府委任，委員會其中一項職責是評估款待業的人力及訓練需求，並因應業界對幹練人才的需求，向局方提供發展訓練服務及設施的建議。委員會成員名單、轄下2015年飲食業人力調查工作小組成員名單及委員會的職權範圍，分別載於附錄1至3。

#### 人力調查

1.2 本會按照職權範圍，於2015年10月13日至11月13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。調查及個案跟進工作於2016年2月完成。

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 調查工作於2015年10月13日至11月13日進行，個案跟進工作於2016年2月完成。

1.5 調查表、附註及工作說明於調查開始前兩星期寄予所有業內選定機構。

## **調查範圍**

1.6 調查採用政府統計處的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)  
224 間機構

門類二 - 非中式酒樓  
(HSIC 561101, 561103 – 561108 and 561199)  
163 間機構

門類三 - 快餐店  
(HSIC 561200)  
139 間機構

門類四 - 提供飲料場所  
(HSIC 563100 – 563900)  
81 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)  
84 間機構

門類六 - 附加樣本  
38 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) 僱主預測調查後十二個月（即2016年9月時）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待業課程，且並無業內經驗的新入職僱員人數；
- (vii) 僱員出任現職前宣有的飲食業年資；
- (viii) 僱員的平均月入；以及
- (ix) 僱主對主要職級僱員宣有教育程度、訓練方式及訓練期的意見。

1.9 本會從六個門類共16 575間機構中，抽取729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

1.11 729間選定機構中，有542間填交完整的調查表／只填寫部分內容，41間不予回覆；其餘146間機構或已結業、搬遷或暫停營業；有效填覆率為93%。

### 人力評估程序

1.12 本會評估人力的程序如下：

- (i) 蒉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2015年9月，本港飲食業合共僱用了182 526人，與2013年的182 425人相比，輕微增加101人(0.06%)。業內僱員人數按職級分布如下：

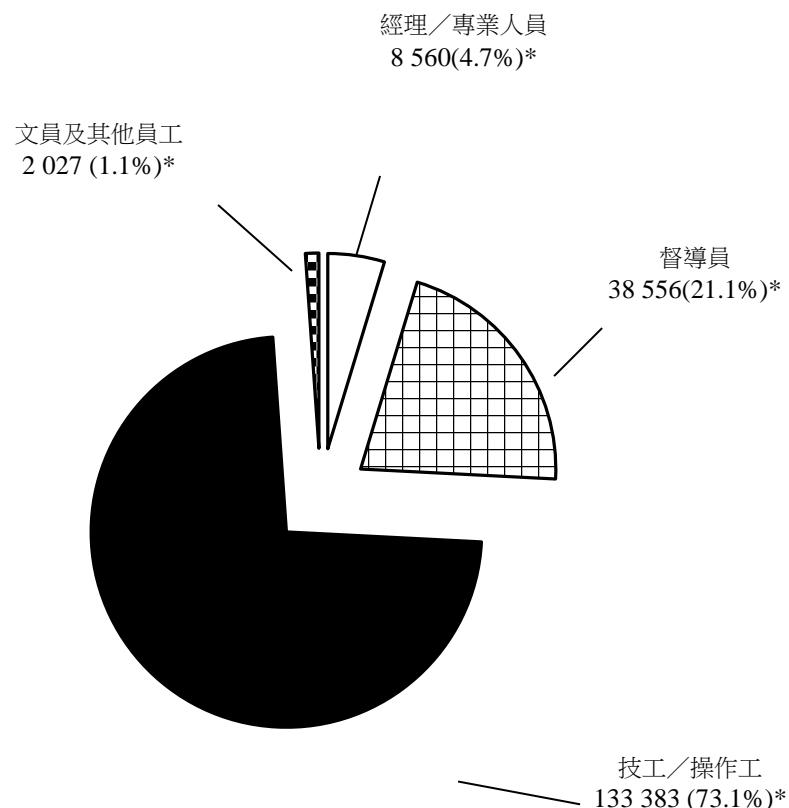
表 2.1：各職級僱員分布情況

<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	8 560	4.7%
督導員	38 556	21.1%
技工／操作工	133 383	73.1%
文員及其他員工	2 027	1.1%
<b>總計</b>	<b>182 526</b>	<b>100%</b>

圖 2.1 :

各職級僱員分布情況

僱員總數 : 182 526

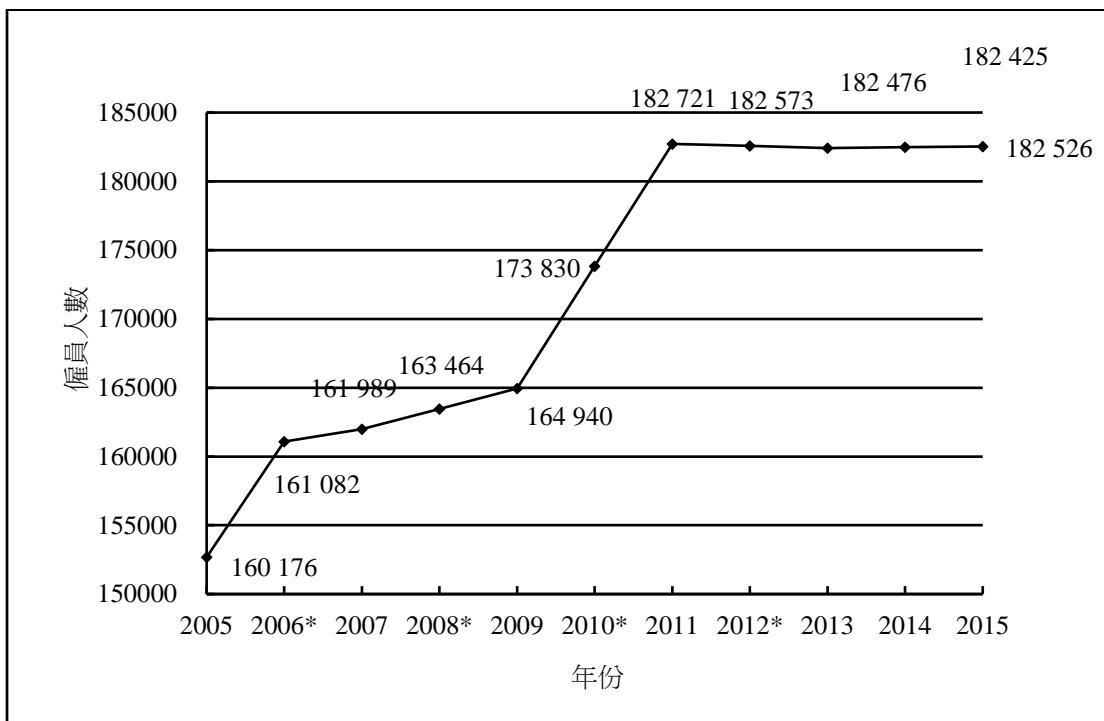


(\*) 佔飲食業僱員總數百分率

## 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)： 2005 至 2015 年人力趨勢



資料來源：數據來自2005至2015年飲食業人力調查報告

表 2.2 (b)：各職級僱員人數趨勢（2005至2015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
2005	4 492	23 918	129 395	2 371	<b>160 176</b>
2006*	4 566	25 393	128 865	2 259	<b>161 082</b>
2007	4 641	26 868	128 334	2 146	<b>161 989</b>
2008*	5 190	28 052	128 450	1 772	<b>163 464</b>
2009	5 740	29 237	128 566	1 397	<b>164 940</b>
2010*	6 518	31 504	134 156	1 652	<b>173 830</b>
2011	7 297	33 771	139 746	1 907	<b>182 721</b>
2012*	8 056	34 970	137 525	2 022	<b>182 573</b>
2013	8 815	36 169	135 304	2 137	<b>182 425</b>
2014*	8 688	37 363	134 344	2 082	<b>182 476</b>
2015	8 560	38 556	133 383	2 027	<b>182 526</b>

\* 以插值法計算

2.3 僱員人數按職級及門類劃分如下：

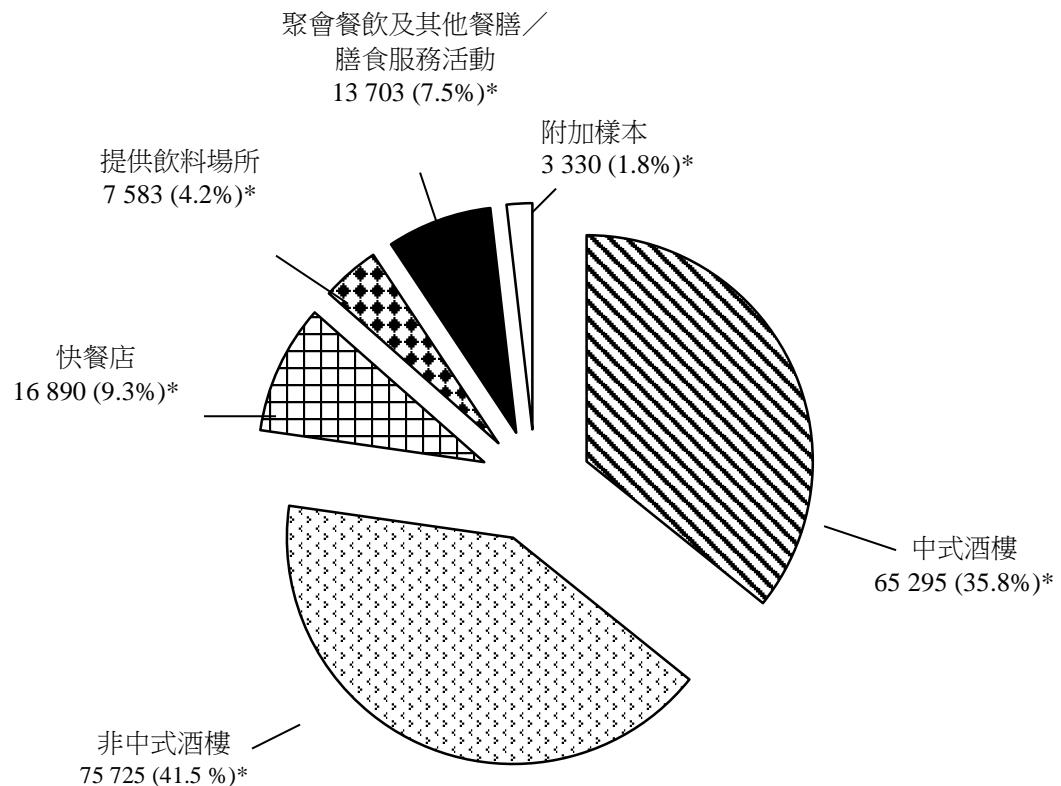
表 2.3：各門類及職級的僱員分布情況

<u>職級</u>	<u>僱員人數</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	3 307	2 974	948	273	701	357	<b>8 560 (4.8)*</b>
督導員	19 645	10 742	4 201	1 316	1 635	1 017	<b>38 556 (21.1)</b>
技工／操作工	41 319	61 801	11 716	5 994	10 700	1 853	<b>133 383 (73.1)</b>
文員及其他員工	1 024	208	25	-	667	103	<b>2 027 (1.1)</b>
<b>總計</b>	<b>65 295</b>	<b>75 725</b>	<b>16 890</b>	<b>7 583</b>	<b>13 703</b>	<b>3 330</b>	<b>182 526 (100.0)</b>
(%)**	<b>(35.8)</b>	<b>(41.5)</b>	<b>(9.3)</b>	<b>(4.2)</b>	<b>(7.5)</b>	<b>(1.8)</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：182 526



(\*) 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7 971個空缺，佔現有職位總數182 526個的4.4%。空缺最多的職級依次為：技工／操作工（7 607個）、督導員（320個）、經理／專業人員（42個）、文員及其他員工（2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。

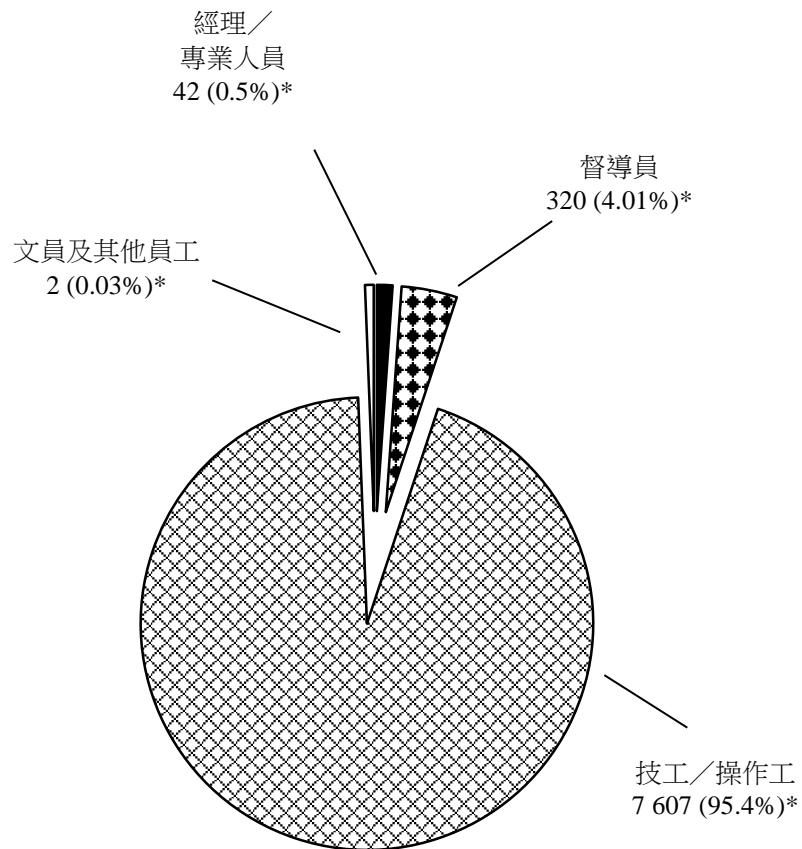
表 2.4：各門類及職級現有空缺分布情況

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	-	4	-	-	36	2	42	0.5%	<b>0.5%</b>
督導員	287	10	-	-	14	9	320	0.8%	<b>4.01%</b>
技工／操作工	2 017	4 739	152	112	521	66	7 607	5.7%	<b>95.4%</b>
文員及其他員工	-	-	-	-	-	2	2	0.1%	<b>0.03%</b>
總計	<b>2 304</b>	<b>4 753</b>	<b>152</b>	<b>112</b>	<b>571</b>	<b>79</b>	<b>7 971</b>	<b>(4.4%)*</b>	<b>100.0%</b>
(%)**	<b>(28.9%)</b>	<b>(59.6%)</b>	<b>(1.9%)</b>	<b>(1.4%)</b>	<b>(7.2%)</b>	<b>(1.0%)</b>	<b>(100%)</b>		

(\*) 該職級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：7 971



(\*) 該職級佔空缺總數的百分率

2.5 調查結果顯示，2015年9月飲食業共有311名實習生／學徒，按職級分布如下：

表 2.5：各門類及職級實習生／學徒人數分布情況

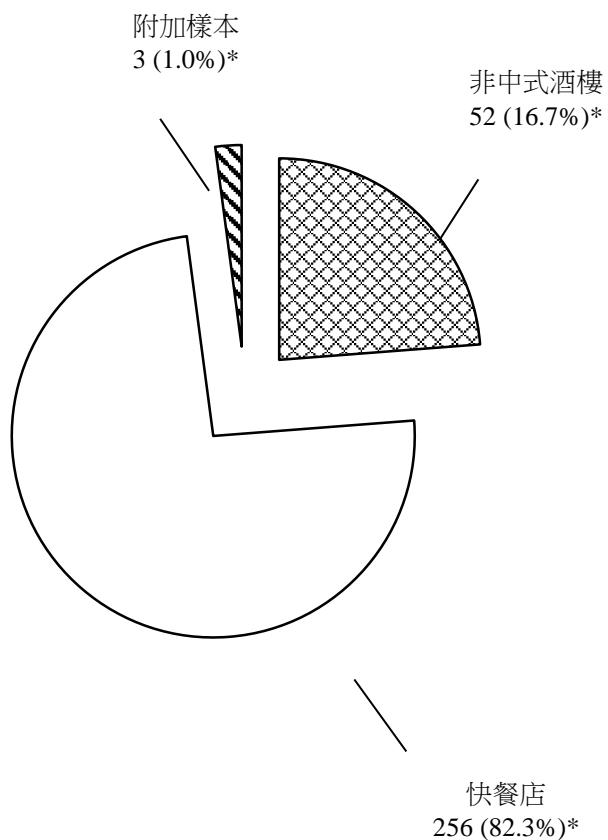
<u>門類／職級</u>	<u>經理／專業人員</u>	<u>督導員</u>	<u>技工／操作工</u>	<u>文員及其他員工</u>	<u>總計(%)*</u>
中式酒樓	-	-	-	-	-
非中式酒樓	2	-	50	-	<b>52 (16.7%)</b>
快餐店	-	-	256	-	<b>256 (82.3%)</b>
提供飲料場所	-	-	-	-	-
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	-	-	-	-	-
附加樣本	-	-	3	-	<b>3 (1.0%)</b>
<b>總計</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>309</b>	<b>-</b>	<b>311 (100.0%)</b>
<b>(%)**</b>	<b>(0.6%)</b>	<b>(0%)</b>	<b>(99.4%)</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：311



(\*) 該門類佔實習生／學徒總數的百分率

#### 僱主預測 2016 年 9 月時的人力需求

2.7 僱主預測，2016年9月時業內會有僱員190 597人，比2015年9月時增加4.4%。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	2015年 9月實際 僱員人數 (A)	聚會餐飲 及其他餐 膳／膳食 提供 服務活動					預測2016年 9月需增聘 僱員人數 (B) (%)*	僱主預測 2016年9月 的僱員人數 (C)=(A)+(B)
		中式酒樓	非中式酒樓	快餐店	飲料場所	附加樣本		
經理／ 專業人員	8 560	-	5	-	-	36	2	+43 (+0.5%)
督導員	38 556	299	9	-	-	14	9	+331 (+4.1%)
技工／ 操作工	133 383	2 017	4 655	312	112	533	66	+7 695 (+95.3%)
文員及 其他員工	2 027	-	-	-	-	-	2	+2 (+0.02%)
總計	<b>182 526</b>	<b>2 316</b>	<b>4 669</b>	<b>312</b>	<b>112</b>	<b>583</b>	<b>79</b>	<b>8 071 (100%)*</b>
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
	(%)**	(28.7)	(57.8)	(3.9)	(1.4)	(7.2)	(1.0)	(100.0)

(\*) 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) 2015年 9月時 僱員人數	(B) 2015年 9月時 空缺數目	(C)=(A)+(B) 2015年 9月時 職位總數	(D)	
				僱主預測	(E)=(D)-(C)
				人力數字	增／減 (%)**
經理／ 專業人員	8 560	42	8 602	8 603	+1 (+0.0005) (+0.01)
督導員	38 556	320	38 876	38 887	+11 (+0.006) (+0.03)
技工／ 操作工	133 383	7 607	140 990	141 078	+88 (+0.05) (+0.0007)
文員及 其他員工	2 027	2	2 029	2 029	- (+0.0) (+0.0)
總計	<b>182 526</b>	<b>7 971</b>	<b>190 497</b>	<b>190 597</b>	<b>+100</b> <b>(+0.05)**</b>

(\*) 佔 2015 年 9 月該職級職位數目百分率

(\*\*) 佔 2015 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766名僱員獲內部晉升（佔僱員總數0.4%），其中176人(23%)屬經理及專業人員，督導員有590人(77%)，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	6 (3.4%)*	209 (35.4%)*
非中式酒樓	152 (86.4%)	259 (43.9%)
快餐店	- (0.0%)	48 (8.1%)
提供飲料場所	8 (4.5%)	33 (5.6%)
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	1 (0.6%)	1 (0.2%)
附加樣本	9 (5.1%)	40 (6.8%)
總計	<b>176 (23%)**</b>	<b>590 (77%)**</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。

## 僱員宣有教育程度

2.11 調查表要求僱主填報僱員宣有的教育程度。僱主認為不同職級宣有的兩種學歷如下。

表 2.11：僱員宣有的兩種學歷

<u>職級</u>	<u>宣有的兩種學歷 (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／ 香港中學文憑(4 450)	52%
	(2) 大學學位或以上(687)	8.03%
督導員	(1) 中五至中七／ 香港中學文憑(12 660)	32.8%
	(2) 中三至中四(9 462)	24.5%
技工／操作工	(1) 其他(61 034)	45.8%
	(2) 中三至中四(32 252)	24.2%
文員及其他員工	(1) 中五至中七／ 香港中學文憑(1 163)	57.4%
	(2) 其他(194)	9.6%

(\*) 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44 249人離職，佔業內僱員總數的24.2%，數字摘要載於表2.12。技工／操作工的流動情況最為嚴重，有42 468人，佔過去十二個月離職僱員總數的96%。

表 2.12：過去十二個月各門類及職級僱員的離職情況

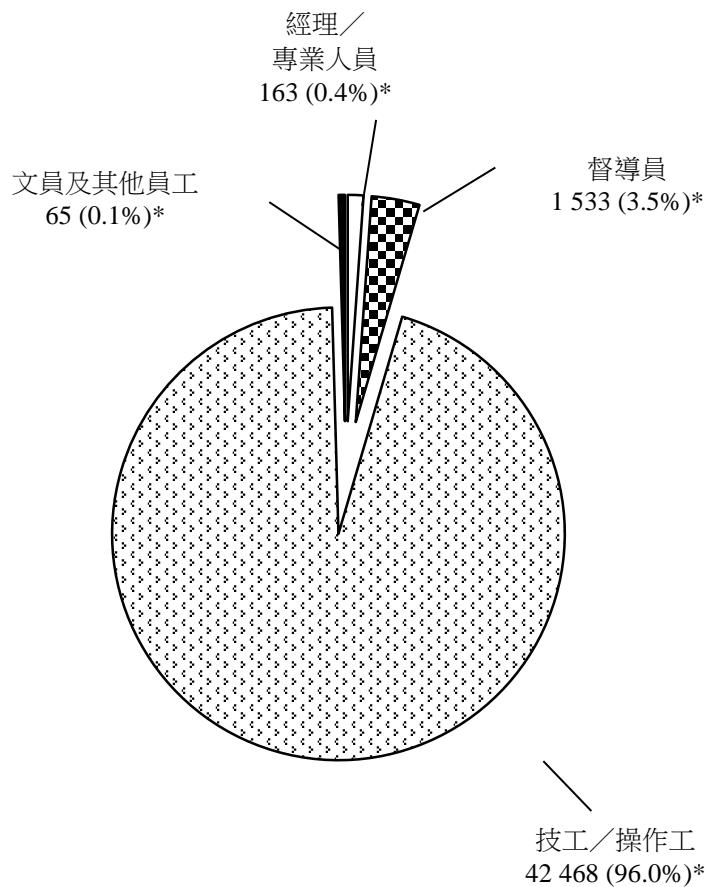
職級	中式酒樓	酒樓	非中式 快餐店	場所	聚會餐飲		附加 樣本	總計 (%)*	總計 (%)**
					提供 飲料	及其他餐 膳／膳食 服務活動			
經理／專業人員	42	106	-	-	1	14	14	<b>163</b> (0.4)	<b>(1.9)</b>
督導員	774	409	-	59	235	76	76	<b>1 533</b> (4.0)	<b>(3.5)</b>
技工／操作工	10 944	25 266	1 500	1 889	2 706	163	163	<b>42 468</b> (31.8)	<b>(96.0)</b>
文員及其他員工	51	-	-	12	12	2	2	<b>65</b> (3.2)	<b>(0.1)</b>
總計	<b>11 811</b>	<b>25 781</b>	<b>1 500</b>	<b>1 948</b>	<b>2 954</b>	<b>255</b>	<b>255</b>	<b>44 249</b> (100.0)**	<b>(100.0)**</b>
(%)**	<b>(26.7)</b>	<b>(58.3)</b>	<b>(3.4)</b>	<b>(4.4)</b>	<b>(6.7)</b>	<b>(0.6)</b>			

(\*) 佔該職級僱員總數的百分率

(\*\*) 佔過去十二個月離職僱員總數的百分率

2.13 離職僱員中，技工／操作工佔最多，有42 468人，相當於這個職級僱員總數（133 383人）的31.8%。

圖 2.13：各職級流動僱員分布情況



(\*) 佔流動僱員總數的百分率

#### 全職僱員的收入分布情況

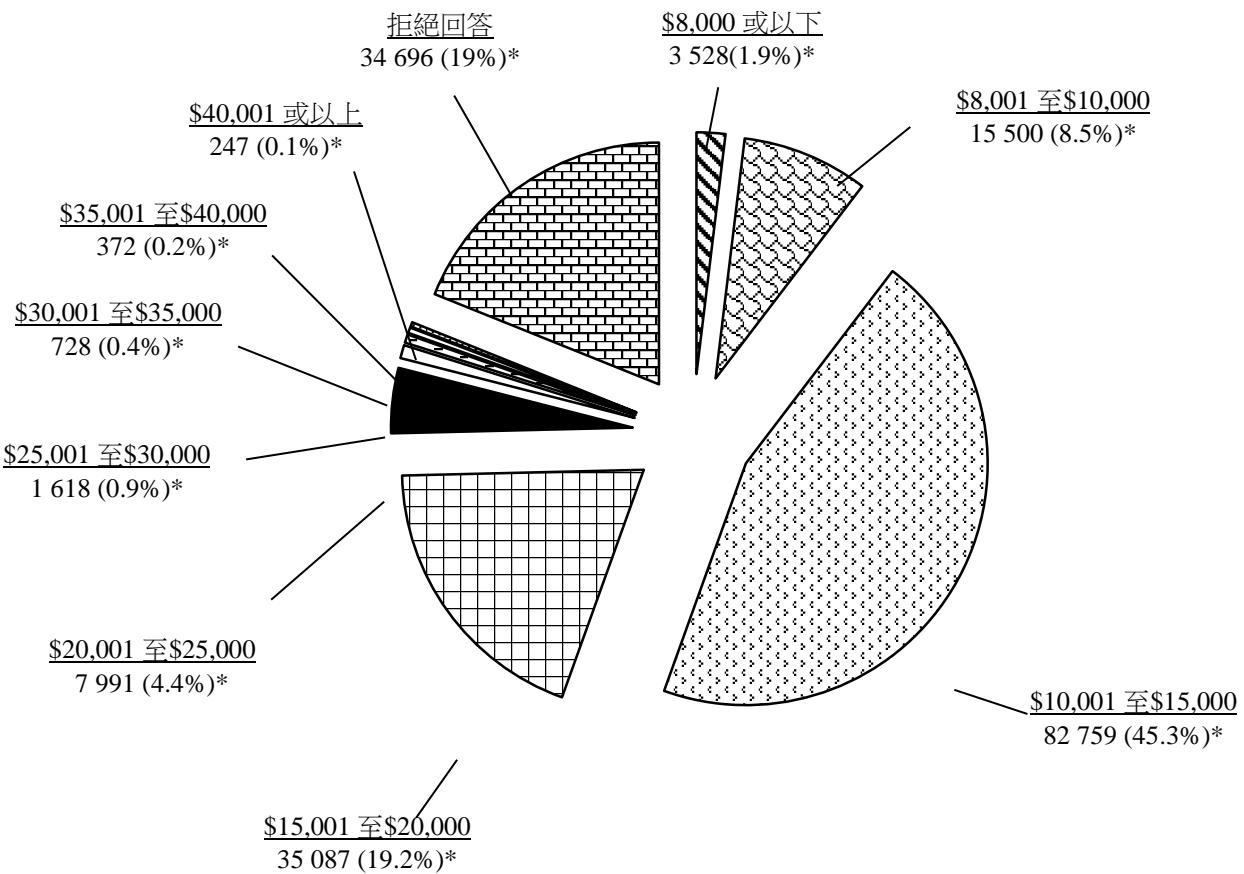
2.14 是次調查要求僱主填報業內主要職務僱員的每月收入幅度。下表按職級列出收入分布概況。

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	或 以上	拒絕 回答	總計
經理／專業人員	-	-	217	2 330	2 038	993	588	364	241	1 789	<b>8 560</b>
督導員	-	99	9 113	15 370	5 314	618	139	8	6	7 889	<b>38 556</b>
技工／操作工	3 503	15 145	72 267	17 306	635	1	-	-	-	24 526	<b>133 383</b>
文員及 其他員工	25	256	1 162	81	4	6	1	0	-	492	<b>2 027</b>
	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
總計	<b>3 528</b>	<b>15 500</b>	<b>82 759</b>	<b>35 087</b>	<b>7 991</b>	<b>1 618</b>	<b>728</b>	<b>372</b>	<b>247</b>	<b>34 696</b>	<b>182 526</b>
	(1.9)*	(8.5)	(45.3)	(19.2)	(4.4)	(0.9)	(0.4)	(0.2)	(0.1)	(19)	(100%)

(\*) 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／專業人員和督導員每月總收入由15,001元至20,000元不等；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2015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2015年9月，飲食業聘用了61 541名兼職僱員，大部分平均月入8,000元至10,000元(40.3%)，平均日薪為501元至600元(35%)，而平均時薪介乎32.5元至40元(64.6%)。

**表 2.16 (a)： 兼職僱員人數分布（按月薪幅度）**

職級	\$6,000 或 以下	\$6,001 至 \$8,000	\$8,001 至 \$10,000	\$10,001 至 \$15,000	\$20,001 至 \$25,000	<b>總計</b>
經理／專業人員	-	-	-	-	-	-
督導員	12	50	-	-	-	<b>62</b>
技工／操作工	186	247	342	12	-	<b>787</b>
文員及其他員工	-	-	-	-	-	-
<b>總計 (%)*</b>	<b>198</b> (23.3)	<b>297</b> (35)	<b>342</b> (40.3)	<b>12</b> (1.4)	<b>-</b> (0.0)	<b>849</b> (100.0)

(\*) 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	\$101 至 \$200	\$201 至 \$300	\$301 至 \$400	\$401 至 \$500	\$501 至 \$600	\$601 或 以上	<b>總計</b>
經理／專業人員	-	-	-	-	-	-	-
督導員	-	-	43	-	-	27	<b>70</b>
技工／操作工	12	107	87	330	362	67	<b>965</b>

文員及其他員工

總計	<u>12</u>	<u>107</u>	<u>130</u>	<u>330</u>	<u>362</u>	<u>94</u>	<u>1 035</u>
(%)*	(1.2)	(10.3)	(12.6)	(31.9)	(35)	(9.1)	(100.0)

(\*) 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）

職級	<u>\$32.5 至 \$40</u>	<u>\$41 至 \$60</u>	<u>\$61 或以上</u>	<u>總計</u>
經理／專業人員	-	-	-	-
督導員	125	57	869	<b>1051</b>
技工／操作工	36 694	17 319	1 965	<b>55 978</b>
文員及其他員工	-	4	-	<b>4</b>
總計	<u>36 819</u>	<u>17 380</u>	<u>2 834</u>	<u>57 033</u>
(%)*	(64.6)	(30.5)	(5.0)	(100.0)

(\*) 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43 641名新僱員，以技工／操作工最多，有41 648名，佔新聘僱員總數的95.4%。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

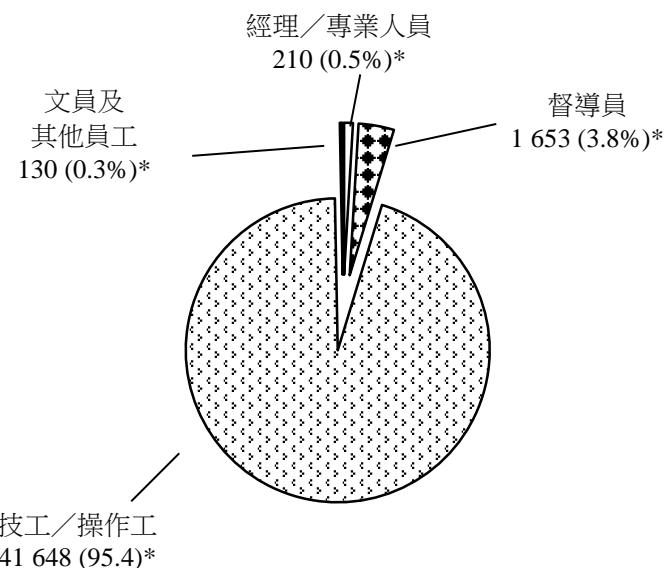
<u>門類</u>	<u>經理／專業人員</u>	<u>督導員</u>	<u>技工／操作工</u>	<u>文員及其他員工</u>	<u>總計(%)**</u>
中式酒樓	75	836	10 357	80	<b>11 348 (26.0)</b>
非中式酒樓	107	507	25 276	-	<b>25 890 (59.3)</b>
快餐店	-	-	1 498	-	<b>1 498 (3.4)</b>
提供飲料場所	-	26	1 900	-	<b>1 926 (4.4)</b>
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	13	235	2 408	48	<b>2 704 (6.2)</b>
附加樣本	15	49	209	2	<b>275 (0.6)</b>
<b>總計</b>	<b>210</b>	<b>1 653</b>	<b>41 648</b>	<b>130</b>	<b>43 641 (100)**</b>
<b>(%)*</b>	<b>(0.5)</b>	<b>(3.8)</b>	<b>(95.4)</b>	<b>(0.3)</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) :

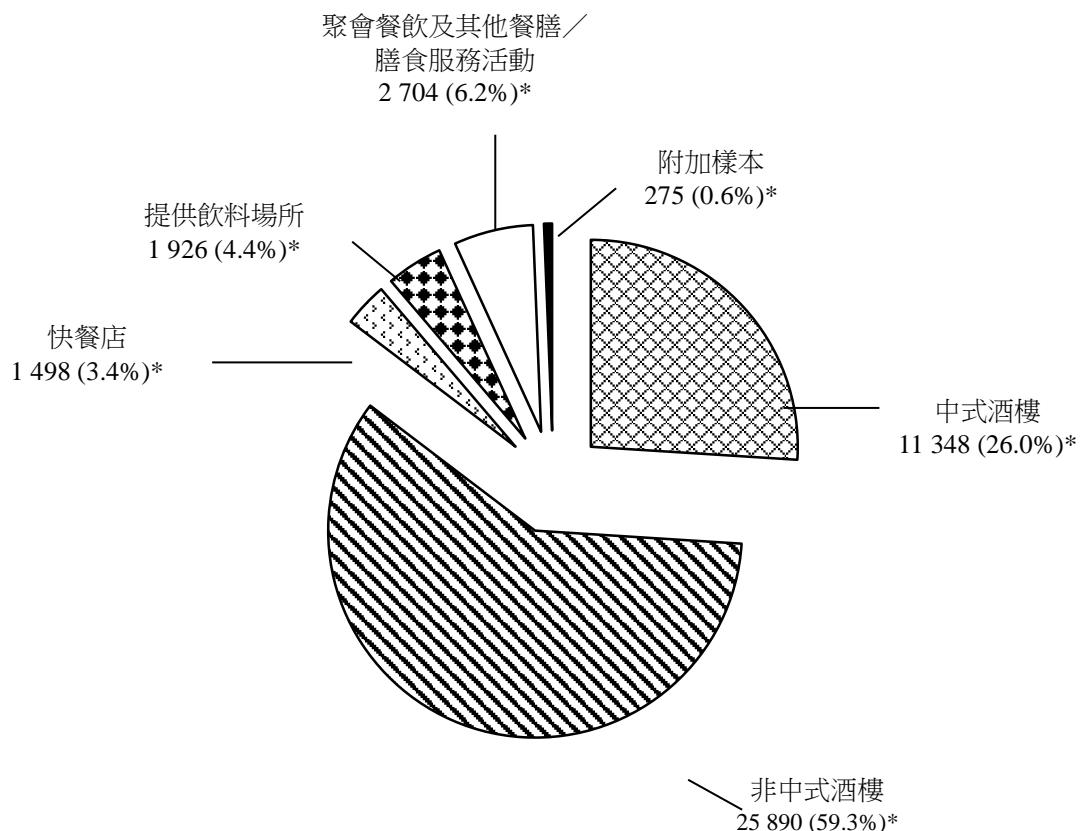
各職級新聘僱員分布情況



(\*) 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12 021名，其中技工／操作工佔最多，有11 938人，當中7 266人(60.4%)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340名新聘技工／操作工是飲食業和款待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(77.6%)。過去十二個月新聘相關課程應屆畢業生的分布見表2.18(c)及圖2.18(c)。

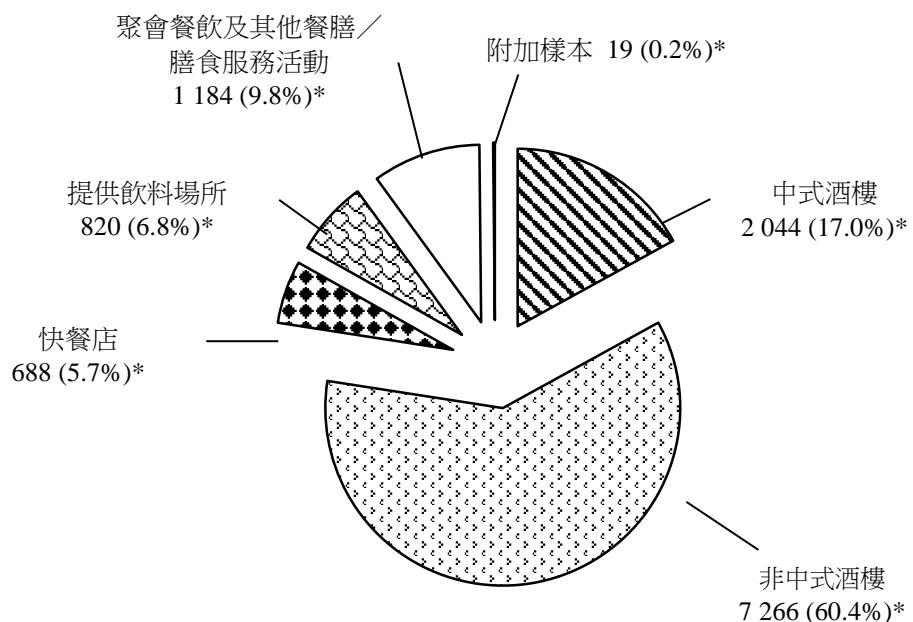
表 2.18：過去十二個月各門類及職級未具業內經驗新僱員的分布情況

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	-	36	1 994	14	<b>2 044 (17)</b>
非中式酒樓	-	-	7 266	-	<b>7 266 (60.4)</b>
快餐店	-	-	688	-	<b>688 (5.7)</b>
提供飲料場所	-	-	820	-	<b>820 (6.8)</b>
聚會餐飲及其他餐膳／膳食服務活動	-	-	1 160	24	<b>1 184 (9.8)</b>
附加樣本（會所）	1	7	10	1	<b>19 (0.2)</b>
<hr/>					
總計	1	43	11 938	39	<b>12 021 (100)**</b>
(%)*	(0.008)	(0.4)	(99.3)	(0.3)	<b>(100.0)*</b>

(\*) 該職級佔未具業內經驗新僱員總數的百分率，數字經四捨五入

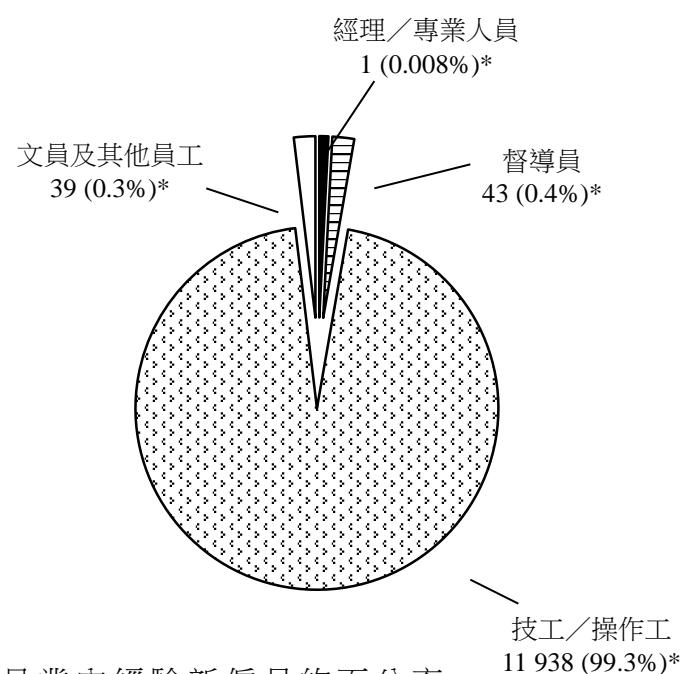
(\*\*) 該門類佔未具業內經驗新僱員總數的百分率，數字經四捨五入

圖 2.18(a)：各門類未具業內經驗新僱員的分布情況



(\*) 該門類佔未具業內經驗新僱員的百分率

圖 2.18(b)：各職級未具業內經驗新僱員的分布情況



(\*) 該職級佔未具業內經驗新僱員的百分率

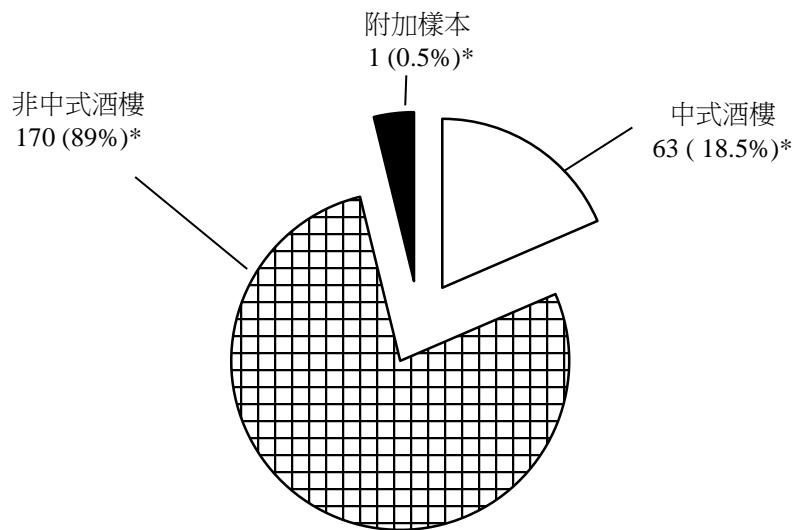
表 2.18(c)：過去十二個月新聘飲食／款待業課程  
應屆畢業生人數

門類	技工／操作工	總計(%)
中式酒樓	63	<b>63 (18.5)</b>
非中式酒樓	264	<b>264 (77.6)</b>
快餐店	-	-
提供飲料場所	-	-
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	-	-
附加樣本	13	<b>13 (3.8)</b>
<hr/>		<hr/>
<b>總計 (%)*</b>	<b>340</b>	<b>340 (100)*</b>

(\*) 佔過去十二個月新聘飲食業與款待業課程應屆畢業生的百分率

(#) 結果顯示，過去十二個月飲食業擔任經理／專業人員、督導員、文員及其他員工的新聘僱員當中，沒有飲食／款待業課程應屆畢業生

圖 2.18(c)：過去十二個月新聘飲食／款待業課程  
應屆畢業生人數

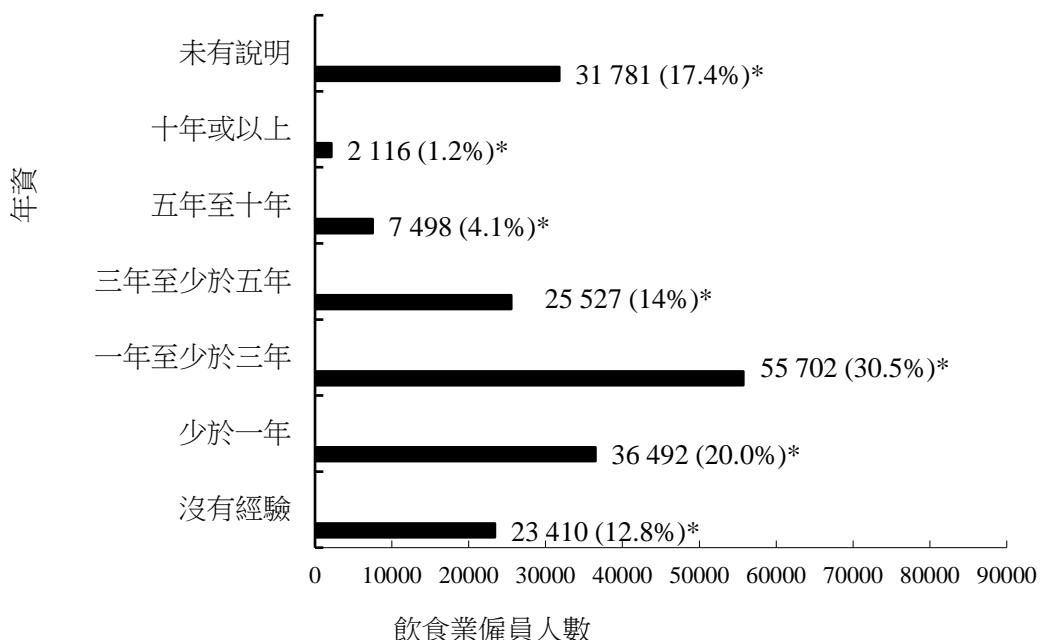


(\*) 佔過去十二個月新聘飲食業與款待業課程應屆畢業生的百分率

## 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55 702人，30.5%），或少於一年業內經驗（回覆佔36 492人，20%）。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：182 526



(\*) 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，60.4%的僱員未獲僱主安排內部訓練，另有15.7%的僱員接受的內部訓練少於5日：

**表 2.20： 2015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	110 220 /60.4%
少於 5 日	28 583 /15.7%
5 日至少於 10 日	6 833 /3.7%
10 日至 15 日	397 /0.2%
15 日以上	2 392 /1.3%
未有說明	34 101 /18.7%
<b>總計</b>	<b>182 526 /100.0%</b>

(\*) 數字經四捨五入

2.21 調查結果顯示，未來十二個月，2.2%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	19 593 / 10.7%
	次選	37 914 / 20.8%
	第三選擇	54 194 / 29.7%
	未有說明	70 825 / 38.9%
	總計	<b>182 526 / 100.0%</b>
夜間制	首選	8 362 / 4.6%
	次選	61 919 / 33.9%
	第三選擇	41 420 / 22.7%
	未有說明	70 825 / 38.9%
	總計	<b>182 526 / 100.0%</b>
研討會／研習班	首選	83 779 / 45.9%
	次選	11 868 / 6.5%
	第三選擇	16 087 / 8.8%
	未有說明	70 792 / 38.8%
	總計	<b>182 526 / 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，2015年合共聘用244 067名從業員，包括182 526名全職僱員及61 541名兼職員工。有關詳情，請參閱附錄7表21。2013年至2015年，整體兼職員工人數增加7.2%，其中，快餐店的兼職僱員增幅最顯著，達14.2%。

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(24.3%)。

## 第三章

### 結論

#### 行業前景

3.1 受到多個周期和結構性逆轉因素持續影響，2015 年全球經濟不景，預期 2016/17 年只會略見好轉。商品價格下跌、資金大量外流、金融市場波動加劇，拖累發展中和正在轉型的經濟體增長放緩，步伐為 2008/2009 年全球金融危機以來最慢。各國普遍對緊縮的財政已略為放寬，並繼續推行寬鬆貨幣政策，因此，預期 2016 及 2017 年全球經濟增長分別為 3.4% 及 3.6%。（資料來源：紐約聯合國：《2016 世界經濟形勢與展望：全球經濟展望》，2016 年 1 月發表；國際貨幣基金組織：《世界經濟展望》最新預測：「世界經濟展望關鍵預測更新」，2016 年 1 月 19 日發表。）預計發達經濟體 2016 年的經濟增長將上升 0.2 個百分點，達至 2.1%，2017 年料維持穩定增長；而新興市場和發展中經濟體的增長預計由 2015 年的 4%（2008/2009 年金融危機以來最低），升至 2016 年的 4.3% 和 2017 年的 4.7%。（資料來源：國際貨幣基金組織：《世界經濟展望》最新預測：「需求疲軟，前景減弱」，2016 年 1 月發表。）

3.2 亞太地區經濟前景仍然樂觀，預計該區中期仍繼續引領全球經濟增長。中國經濟正放緩至更可持續的增長步伐；日本經濟有望在停滯一年後回升。這兩個國家的經濟規模龐大，貿易和金融聯繫緊密，若然經濟增長遠不及預期，將影響區內其他地方甚至整個世界。（資料來源：國際貨幣基金組織：《亞太地區經濟展望概要》，2015 年 4 月發表。）新興亞洲國家（即東盟十國加上中國和印度）的實際國內生產總值在 2016 至 2020 年間估計下跌至 6.2%；中國同期年均增長料放緩至 6%；而印度的年均增長則預期升至 7.3%，表現屬區內最佳。中國步伐放緩，主要由於經濟正在恢復平衡，導致投資增長疲弱，是經濟增長的最大隱憂。（資料來源：經濟合作與發展組織：「東南亞、中國和印度經濟展望 2016」，2016 年 1 月 22 日發表；國際貨幣基金組織：《世界經濟展望》最新預測：「需求疲軟，前景減弱」，2016 年 1 月發表。）

3.3 2015 年第 3 季，訪港旅遊業持續下行，加上貿易及貨運往來不振，拖累香港服務輸出再度下滑。訪港旅客人次明顯減少，令旅遊服務輸出的跌幅擴大。零售和飲食業數據依然疲弱，反映訪港旅遊業持續收縮。第 4 季的訪港旅客人次下跌 8%，全年跌幅為 2.5%。（資料來源：香港特區政府，財

政司司長辦公室：《第 3 季經濟報告》，2015 年 11 月發表；香港特區政府，財政司司長辦公室：《2015 年經濟概況及 2016 年展望》，2016 年 2 月發表。)香港經濟在 2015 年溫和增長 2.4%，略低於 2014 年 2.6% 的增幅；訪港旅遊業放緩亦增添下行壓力。內部需求仍然是經濟增長的主要動力，令勞工市場在全年得以維持全民就業。勞工市場大致穩健，2015 年失業率處於 3.3% 的低水平。工資及收入亦有實質改善。法定最低工資水平自 2015 年 5 月起上調，帶動低薪工人的工資有較可觀增幅。內部需求在 2015 年續見增長，是推動整體經濟增長的主要動力。(資料來源：香港特區政府，財政司司長辦公室：《2015 年經濟概況及 2016 年展望》，2016 年 2 月發表。)

3.4 受到全球經濟不穩，加上各項宏觀經濟因素影響，2015 年訪港旅客按年下跌 2.5%，共錄得近 5 931 萬人次。然而，旅遊業仍是香港經濟支柱之一，僱用從業員超過 270 000 人(數據摘自政府統計處四個主要行業的就業人數，包括：(甲) 入境旅遊，包括零售業、住宿服務、餐飲服務、過境旅客服務及其他；和(乙) 外訪旅遊，包括旅行代理、代訂服務及相關活動、過境客運服務)，佔本地生產總值超過 5%。(資料來源：香港特區政府，商務及經濟發展局新聞公報：《立法會五題：旅遊推廣項目及計劃》，2016 年 1 月 27 日發表。)中國內地仍然是香港最大的客源市場。不過，多個國家特別是日本、韓國，以至歐元區的貨幣年內都有貶值，相對提高了內地旅客前往這些地區旅遊的意欲。此外，近年不少國家及地區放寬入境旅客的簽證措施，以至推出專為內地市場而設的宣傳推廣活動，積極吸引內地旅客。加上 2015 年，香港曾出現反水貨客行動及有關內地旅客的個別不幸事件，影響部分內地消費者對香港的觀感。內地經濟增長放緩亦影響內地旅客的消費模式及出遊意欲。另外，中央政府自 2015 年 4 月開始，將深圳戶籍居民「一簽多行」來港措施調整為「一周一行」，新措施所帶來的效應於 2015 年內逐步浮現。在上述各種因素影響下，內地旅客整體數字按年減少約 3%。2015 年，與入境旅遊相關的總消費較 2014 年減少 7.5%，只有 3,323 億港元。[備註：根據旅發局的統計數字，2015 年過夜內地旅客花在「酒店外膳食」的總消費較 2014 年微升 0.9% 至 159 億港元，而 2015 年該類別的人均消費增至 885 港元，上升 7.0%。去年整體過夜旅客花在該類別的消費亦見增長。](資料來源：立法會經濟發展事務委員會文件，香港特區政府，商務及經濟發展局旅遊事務署提交—《香港旅遊發展局 2016-17 年度工作計劃》[CB(4)590/15-16(04)]，2016 年 2 月發表。文匯報：「業界指春節香港餐飲業跌 10%」，2016 年 2 月 18 日刊載之網頁內容；香港特區政府，旅遊事務署，《2015 年旅遊業表現》，2016 年 8 月 29 日發表；旅發局：《2015 年與入境旅遊相關的總消費》，2016 年 4 月發表。)

3.5 旅遊業如今已進入調整期，因應訪港旅客結構和消費模式有所改變，我們需要檢視香港旅遊業的發展策略，香港特區政府的旅遊政策不應

只追求旅客人數的增長，而應向產品多元化及高增值方向邁進，吸引更多高消費的過夜旅客來港，以達至長遠健康平衡的發展。最重要的是突顯香港獨特和多元化的體驗，並展示香港的美食文化。這方面的推廣工作包括：邀請國際傳媒及海外名人來港體驗本地不同類型的美食，藉此向海外消費者宣傳本地的飲食文化。旅發局還會邀請本地名廚參與海外的推廣工作，展示我們博大精深的廚藝。

3.6 此外，特區政府將重塑香港的旅遊形象，針對短途市場推出新一輪宣傳攻勢，同時加強在內地宣傳優質誠信旅遊。另外，政府會透過不同措施支援業界擴大客源，包括提供旅遊景點海外推廣宣傳配對資助、推廣購物和消費、MICE 和「飛航郵輪」旅遊，並繼續向旅客推介香港的自然景致和獨特歷史文化。政府亦會擴充盛事的規模，包括：首度舉辦「電動方程式賽車錦標賽」；擴大「美酒佳餚巡禮」的場地並加入更多特色主題；延長「香港單車節」的賽程至 50 公里，吸引更多海外好手參賽；在香港文化中心加推「閃耀維港」3D 光雕匯演；加強宣傳在香港舉行的國際體育賽事，如七人欖球賽、網球公開賽和高爾夫球公開賽等。政府和業界伙伴合作，有望吸引更多高消費旅客訪港，使飲食業得益。(資料來源：香港特區政府，財政司司長辦公室：《2015 年經濟概況及 2016 年展望》，2016 年 2 月發表；香港特區政府：《2016 至 17 財政年度政府財政預算案－預算案演詞》，2016 年 2 月 24 日發表；立法會經濟發展事務委員會文件，香港特區政府，商務及經濟發展局旅遊事務署提交－《香港旅遊發展局 2016-17 年度工作計劃》[CB(4)590/15-16(04)]，2016 年 2 月發表。)

3.7 至於 2015 年的香港經濟狀況，基本通脹率平均為 2.5%，低於 2014 年的 3.5%，連續第四年回落。由於環球通脹低企以及國際商品價格偏軟，外圍價格壓力應該不大，而欲振乏力的經濟形勢料抑制本地成本上升，因此，通脹的上行風險在短期內應會繼續受控。(資料來源：香港特區政府，政府統計處新聞稿：《2015 年 12 月份消費物價指數公布》，2016 年 1 月 16 日發表。)因應經濟增長放緩和樓市調整令加租壓力相對減輕，預料 2016 年整體通脹率為 2.3%，基本通脹率 2%。(資料來源：香港特區政府，香港政府新聞網：《財經－提振經濟支援企業》，2016 年 2 月 24 日發表。)

2015 年，綜合消費物價指數內錄得按年升幅的類別指數包括電力、燃氣及水(8.5%)、住屋(5.1%)、食品(4.0%)、煙酒(1.3%)、雜項服務(1.1%)及雜項物品(1.0%)。其中對價格升幅貢獻最大的五個食品組別為鹹水魚(7.7%)、家禽(13.7%)、鮮果(6.1%)、豬肉(3.6%)和其他新鮮海產(7.5%)。(資料來源：香港特區政府，政府統計處：《2015 年消費物價指數年報》，2016 年 2 月 25 日發表。)2016 年基本綜合消費物價指數預測平均升幅為 2%，低於 2015 年的 2.5%，代表通脹將會連續第五年緩和。香港在 2017 年至 2020 年期間基本綜合消費物價指數的趨勢增減率，預測為每年 2.5%。(資

料來源：香港特區政府，財政司司長辦公室：《2015年經濟概況及2016年展望》，2016年2月24日發表。）

3.8 2015年全年的食肆總收益價值臨時估計為1,044億港元。與2014年全年比較，以價值計上升3.9%，但以數量計則下跌0.3%。2016年同期，食肆購貨總額臨時估計為352億港元，按年上升2.2%。按食肆類別分析，2015年全年與2014年全年比較，中式餐館的總收益以價值計上升1.9%，但以數量計則下跌2.4%。非中式餐館的總收益以價值計及數量計分別上升5.4%及1.1%。快餐店的總收益以價值計及數量計分別上升6.8%及2.7%。雜類飲食場所的總收益以價值計及數量計分別上升5.3%及0.5%。酒吧的總收益以價值計大致維持不變，但以數量計則下跌3.5%。（資料來源：香港特區政府，政府統計處：《食肆的收入及購貨額按季統計調查報告（2015年第4季）》，2016年2月2日。）

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2012年的8 713個增至2015年的9 718個，增加1 005個，增幅為11.5%。小食食肆牌照則由2012年的3 116個增至2015年的3 420個，四年内增加304個，增幅為9.8%。發出的酒牌亦增多，2012年有5 735個，2015年增至6 901個，增幅為20%。會所酒牌2012年為482個，2015年有436個，減少46個，跌幅為9.5%。（資料來源：香港特區政府，食物環境衛生署2016年3月7日網頁內容，[http://www.fehd.gov.hk/tc\\_chi/statistics/pleasant\\_environment/statistienh\\_2012\\_2015.html](http://www.fehd.gov.hk/tc_chi/statistics/pleasant_environment/statistienh_2012_2015.html)。）

3.10 業內人士表示，過去十年營收的年均增長約為8%至10%。影響食肆收益的因素包括：訪港旅客減少、港元升值等。面對工資和租金等營業成本普遍上升，加上通脹壓力，食肆收益亦出現負增長。與2003年相比，租金增加一倍甚至兩倍，而原材料成本亦上升50%至80%。（資料來源：香港商報：《2015年飲食業回顧》，2015年12月1日刊載。）為減輕業界經營成本，同時加強香港的吸引力和競爭力，政府豁免食肆和小販牌照費用，以及受限制食物售賣許可證費用，為期一年，有27 000間食肆和商戶受惠。（資料來源：香港特區政府：《2016至17財政年度政府財政預算案－預算案演詞》，2016年2月24日發表。）

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（尤其對中國內地）的葡萄酒貿易及分銷中心。2015年，葡萄酒入口總值達107.6億港元，較2014年上升27.6%；以量計，2015年本港共輸入逾6 300萬公升葡萄酒，比2014年增加23%。（資料來源：香港特區政府，[www.wine.gov.hk](http://www.wine.gov.hk)，《進口及轉口》，2015年12

月發表。)香港特區政府積極為葡萄酒商提供支援，措施包括：方便葡萄酒轉口內地，付運前的葡萄酒可預先評稅，縮短在內地口岸的通關時間；資助發展品牌、升級轉型和拓展內地銷售市場；舉辦葡萄酒旗艦盛事；與主要葡萄酒出產國及地區簽訂合作協議，合力推廣相關的貿易、投資及旅遊等業務；防止偽冒品流入境內，確保香港流通的葡萄酒皆屬正貨並可安全飲用。香港自 2008 年起，與澳洲、智利、法國（以及其波爾多和勃根地地區）、德國、匈牙利、意大利、新西蘭、葡萄牙、羅馬尼亞、西班牙及美國簽署葡萄酒合作協議。簽署有關備忘錄能擴大葡萄酒合作網絡，促進各地在葡萄酒相關貿易和投資推廣、教育培訓、旅遊等方面加強合作。要鞏固香港作為葡萄酒集散中心的地位，除了提供足夠人手，維持葡萄酒從業員的質素也同樣重要。僱主應鼓勵員工適時接受培訓，考取葡萄酒相關的專業及職業資格；亦可贊助學費或靈活安排工作，支持員工進修。（資料來源：香港特區政府，[wine.gov.hk](http://wine.gov.hk)：《葡萄酒業人力調查報告》，2014 年 8 月發表。）

3.12 香港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。2015/16 年舉辦與葡萄酒相關的主要推廣活動包括：

- a) 2015 年 5 月 – HOFEX 2015「第十六屆國際食品及飲料、酒店、餐廳及餐飲設備、供應及服務展覽會」。逾 38 053 個專業買家、2 418 個國際供應商與分銷商參加。下屆 HOFEX 將於 2017 年 5 月 8 日至 11 日在香港舉行。（資料來源：HOFEX，<http://hofex.com/zh-hant/about/>，《什麼是 HOFEX？》。）
- b) 2015 年 10 月 – 「香港美酒佳餚巡禮」。為期四日的盛大活動設有 300 個攤位，吸引約 144 000 人到場品嚐 23 國的美酒佳餚。為了彰顯香港的飲食文化，政府將擴大 2016 年 10 月舉行的美酒佳餚巡禮的規模。（資料來源：旅發局網站，<http://www.discoverhongkong.com/tc/see-do/events-festivals/highlight-events/wine-dine-festival.jsp>。）
- c) 2015 年 11 月 – 貿發局「第八屆香港國際美酒展」。參展商增至 1 065 個，超過 20 394 人到場。第九屆美酒展於 2016 年 11 月 10 至 12 日舉行。（資料來源：香港貿易發展局，「香港國際美酒展」，[http://www.hktdc.com/fair/hkwinefair-tc/s/2715-General\\_Information/%E9%A6%99%E6%B8%AF%E8%B2%BF%E7%99%BC%E5%B1%80%E9%A6%99%E6%B8%AF%E5%9C%8B%E9%9A%9B%E7%BE%8E%E9%85%92%E5%B1%95/%E7%B0%A1%E4%BB%8B.html](http://www.hktdc.com/fair/hkwinefair-tc/s/2715-General_Information/%E9%A6%99%E6%B8%AF%E8%B2%BF%E7%99%BC%E5%B1%80%E9%A6%99%E6%B8%AF%E5%9C%8B%E9%9A%9B%E7%BE%8E%E9%85%92%E5%B1%95/%E7%B0%A1%E4%BB%8B.html)。）

d) 2016 年 5 月 – 「2016 年香港國際葡萄酒及烈酒博覽展」(Vinexpo Hong Kong 2016) (前稱亞太區國際葡萄酒及烈酒博覽展)。博覽展是第七屆於香港舉行，為期三天，料將吸引來自世界各地約 1 300 名參展商及約 17 000 名業內人士參加。  
( 資料來源：2016 年香港國際葡萄酒及烈酒博覽展，<http://vinexpohongkong.com/wp-content/uploads/sites/2/2016/05/DP-Anglais-final.pdf>。 )

香港將繼續舉辦同類的美酒佳餚盛事及活動，以助保持本港作為區內葡萄酒和美食中心的地位。此外，香港特區政府自 2012/13 年起，致力支援本地旅遊業發展新的旅遊產品，豐富旅客在城中的體驗。2016/17 年，旅發局會繼續推行「新旅遊產品發展計劃」，資助業界部分推廣經費，當中涵蓋美酒佳餚業務推廣。

3.13 為重塑香港的旅遊形象，旅發局會透過市場推廣、公關宣傳及舉辦大型活動，宣傳本地的美食文化優勢。旅遊事務署將於 2016 年底或 2017 年初推行一項為期兩年的先導計劃，為美食盛事和旅遊景點（包括中區和尖沙咀海旁）增添樂趣、新鮮感和姿采。16 輛美食車將輪流在八個指定旅遊景點營運。美食車作為旅遊項目，旨在豐富提升香港的餐飲選擇，為旅客及市民帶來更多特色美食。( 資料來源：香港特區政府，立法會經濟發展事務委員會：《將美食車引進香港》，2015 年 12 月 15 日發表；香港特區政府：《2016 至 17 財政年度政府財政預算案－預算案演詞》，2016 年 2 月 24 日發表；香港特區政府，旅遊事務署：《美食車先導計劃》，2016 年 8 月 29 日發表。 )

3.14 啟德郵輪碼頭自 2013 年 6 月啟用後，更多國際郵輪航線安排旗下的大型郵輪以本港為母港或中轉港。2015 年，本港各碼頭設施（包括啟德郵輪碼頭）共錄得 142 次郵輪停泊。預期停泊次數在未來數年會繼續增長。2015 年，行程途經香港的傳統郵輪之乘客總流量為 452 768 人次，較 2014 年的 366 981 人次增加 23.3%。未來數年停泊次數料會增加，帶動郵輪乘客的總流量進一步增長。

旅遊事務署會與旅發局和碼頭營辦商緊密合作，推廣香港的地區郵輪樞紐地位，以及發展香港的郵輪旅遊業，包括推動與鄰近港口的區域合作，提升整個區域對郵輪公司的吸引力。旅發局會聯同郵輪業界在多個客源市場，促銷包括香港在內的郵輪旅遊產品，並鼓勵業界於產品中加入登船前或離船後的訪港行程或酒店住宿，以吸引更多郵輪旅客訪港，並延長郵輪旅客的留港時間。旅發局亦會加強推廣「飛航郵輪」計劃，希望進一步擴大本地及華南地區以外的客源，增加在港停留過夜的郵輪旅客人次，從而惠及香港各相關行業，如酒店及零售業等。( 資料來源：香港特區政府，

新聞公報：《商務及經濟發展局局長提交予立法會財務委員會特別會議介紹工商及旅遊事務的書面發言稿件全文》，2015年3月30日發表；香港特區政府，政府新聞處，新聞公報：《政務司司長到訪機電工程署、啟德郵輪碼頭及起動九龍東辦事處》，2015年7月2日發表；英文虎報：“Tourism chiefs eye big spenders”，2015年12月14日刊載；旅發局：《郵輪乘客統計（按國籍／地區計）》，2016年1月發表；啟德郵輪碼頭官方網站：《最新發展 <http://www.kaitakcruiseterminal.com.hk/%e9%87%8d%e8%a6%81%e4%bf%a1%e6%81%af/?lang=zh-hant>》，2016年1月發表；立法會經濟發展事務委員會文件，香港特區政府，商務及經濟發展局旅遊事務署提交—《香港旅遊發展局2016-17年度工作計劃》[CB(4)590/15-16(04)]，2016年2月發表。香港特區政府，商務及經濟發展局：《財務委員會審核2016至17年度開支預算管制人員的答覆》，2016年4月2日發表。）

3.15 長遠的大型旅遊發展項目，除了能推廣休閒及旅遊活動，亦能帶動飲食業發展。過去幾年，極富潛力的飛躍啟德項目正全速推展，透過不同措施，期望把該處發展成為世界級的旅遊、娛樂及休閒樞紐，成為城中另一矚目地標。（資料來源：香港特區政府，啟德發展計劃：《啟德新里程第24期：「飛躍啟德」全速起航》，2016年3月發表。）該處的海濱長廊四通八達，毗鄰酒店用地、郵輪碼頭，以及未來的啟德旅遊中樞和都會公園，環境適合引入戶外餐飲服務、活動及表演場地，以及小型零售攤檔，定能為啟德發展項目的海旁增添活力。有建議提出把該區約六成的准許商用面積定為設有露天飲食區的「食肆」劃地。（資料來源：香港特區政府，海濱事務委員會第20次會議，會議文件：《擬議在毗鄰啟德跑道區酒店用地的海濱長廊發展「食肆」與「商店及服務業」用途》[TFKT/03/2016]，2016年3月1日發表。）

大嶼山的古蹟村落及宗教氛圍是香港多元化生活的重要一環。這個自然及文化資產可與島上其他多樣化的旅遊設施產生協同效應，為遊人提供綜合自然生態、文化、文物、娛樂和旅遊的旅程體驗。港珠澳大橋啟用後，大嶼山會成為三地的匯點，為商業和旅遊帶來龐大商機。（資料來源：香港特區政府，發展局，大嶼山發展諮詢委員會：《第一屆大嶼山發展諮詢委員會工作報告》，2016年1月發表；立法會經濟發展事務委員會文件，香港特區政府，商務及經濟發展局旅遊事務署提交—《香港旅遊發展局2016-17年度工作計劃》[CB(4)590/15-16(04)]，2016年2月發表。）

3.16 海洋公園首間酒店及大樹灣全天候戶內外水上樂園，分別計劃在2017年及2018年下半年竣工，為旅客提供更佳的配套服務。第二間酒店預期於2017年動工，並於2020年落成。（資料來源：香港特區政府：《香港便覽—旅遊業》，2016年5月發表。）此外，香港迪士尼樂園度假區的新酒

店定於 2017 年開業，提供 750 間客房。酒店將以探索為主題，並設有新的餐廳。（資料來源：香港迪士尼新聞稿：《香港迪士尼樂園度假區十周年慶祝活動展開，嶄新遊樂設施及娛樂項目慶祝在港十年奇妙里程》，2016 年 9 月 11 日發表。）上述新設施所提供的住宿更方便逗留多天的旅客，並吸引更多人光顧新娛樂設施和酒店內的餐飲服務。

3.17 港珠澳三地政府正就大橋的跨境交通安排展開磋商。有關安排將切合三地居民、旅客和業界的需要，發揮大橋最大的經濟和運輸效益。（資料來源：香港特區政府，新聞公報：《交諮詢會聽取政府簡介港珠澳大橋交通安排的最新進展》，2016 年 2 月 23 日發表。）預計內地和海外商務旅客將有所增加。

廣深港高鐵系統連接香港與內地 18 個城市，有助加強本地作為內地南大門的策略地位。高鐵預計在 2018 年第 3 季竣工，惠及香港不同服務行業，並促進旅遊業發展，直接創造超過 10 000 個就業機會。（資料來源：香港特區政府，香港政府新聞網臉書專頁 2016 年 1 月 12 日網頁內容，<https://www.facebook.com/govnews.hk/photos/pcb.1714658898756826/1714658756840/?type=3&theatre>。）

3.18 為應付長遠航空交通需求，維持香港作為航空樞紐的競爭力，香港機場管理局正全力落實三跑道系統計劃，整項工程預計需時八年。三跑道系統全面運作後，到 2030 年機場每年可處理一億人次的客運量和 900 萬公噸的貨量。（資料來源：香港特區政府，香港政府新聞網：《落實建第三跑道造價 1,415 億》，2015 年 3 月 17 日發表。）

3.19 受惠業界伙伴上述各項計劃，未來數年的旅遊和商務訪客人數可望樂觀。香港需要穩定供應優秀的業界人才，方可捍衛「亞洲美食之都」的美譽。

3.20 在全球化的營商環境中，本地飲食業需要保持警覺，留意行業最新發展及本地和海外趨勢，才能保持競爭力，並為香港確立名聲。

3.21 經營獨立製作廚房面對人手不足及營運成本高昂等問題，因此中央製作廚房在飲食業界日益風行。為降低商業成本、令食物質素管理專業化並加強效率，飲食集團／連鎖餐館應考慮設立中央廚房（或製作廚房）。製作廚房具運作效率和規模效應，因此大型的飲食相關機構通常設有這類廚房。它們就如規模較細的食物製造廠，以大量製造和大批採購來降低成本。中央製作廚房處理的主要工作包括解凍、切割和醃製肉類；對蔬菜和肉類進行殺菌處理；製備醃料和醬料；包裝和運送食材到各食店。（資料來源：香港餐務管理協會新聞稿，「飲食業的未來健康元素」。）

3.22 大眾越來越注重健康，特別是飲食方面。面對全球抗生素耐藥性危機，國際消費者聯會把 2016 年「全球消費者權益日」的主題定為「向餐牌上抗生素食材說不」。消費者委員會積極響應此全球運動，聯同 35 個消費者組織，要求三大國際連鎖餐飲集團和六間本地大型連鎖餐飲集團，承諾逐步停止採購和使用濫用抗生素的食材。消委會及國際消聯認為，跨國餐飲連鎖集團可以運用其全球採購食材的影響力，要求供應商或農業生產商減少甚至停止在飼養過程中濫用抗生素。(資料來源：消費者委員會：《全球響應停用抗生素食材》，2016 年 3 月 15 日發表。)

3.23 降低食物中鹽和糖委員會於 2015 年 3 月成立，負責向食物及衛生局局長提供建議，以便制定政策方向及工作計劃，減低香港市民的鹽和糖攝入量及食物中的鹽和糖含量。(資料來源：香港特區政府，新聞公報：《政府成立委員會推動降低食物中鹽和糖工作》，2015 年 3 月 13 日發表。)政府應該配合整體社會關注健康飲食的大氣候及消費者對健康食品的需求，鼓勵業界盡量以試點及先導計劃的模式，逐步推進減鹽減糖的工作，從而促進良性互動。為減少食物中鹽糖份量，在推行措施時必須循序漸進、加強教育，並提供誘因，讓飲食業界和市民逐漸適應，持之以恆，方能成功。(資料來源：香港特區政府，新聞公報：《降低食物中鹽和糖委員會討論減鹽減糖措施》，2016 年 1 月 8 日發表。)

3.24 針對 2015 年多宗食品醜聞，政府於 2015 年 12 月公布新指引，規定網上食品商店須於網站展示牌照，確保食品在運送途中處於適當溫度。上述措施已於 2016 年首季生效，並公開接受「受限制食物售賣許可證」申請（網上售賣或要約出售預先包裝的受限制食物，而不涉及在業務處所內處理及貯存售賣食物）。(資料來源：南華早報：“Online food trade in Hong Kong set for new guidelines following food scandals”，2016 年 12 月 3 日刊載；香港特區政府，食物環境衛生署：《網上銷售限制出售食物許可證》，2016 年 2 月 22 日發表。)

3.25 流動裝置和雲端運算興起，為飲食業帶來前所未有的影響。為提高競爭力，香港特區政府推行「中小企雲端應用推廣計劃」，鼓勵中小企善用資訊及通訊科技提高盈利。業界透過商會舉辦的培訓課程，深入了解如何把雲端運算科技應用到業務之上。(資料來源：香港特區政府，政府資訊科技總監辦公室：《副政府資訊科技總監（政策及數碼社會）林錦平女士 JP，於「餐飲業中小企雲端應用推廣計劃－成果發佈會暨閉幕儀式」之致辭全文》，2015 年 4 月 30 日發表。)

3.26 近年，愈來愈多港人在智能手機使用食物相關應用程式。部分食肆開發程式，以吸引顧客和加強客戶服務，藉此接觸顧客，根據顧客過往的落單紀錄，向他們推銷優惠菜式和菜單。顧客只需使用相關應用程式掃描單據上的二維條碼，便能儲存積分。如此一來，食肆無需再花錢印刷優惠券或會員證。菜單程式令客戶互動、食物調製和其他過程更為快捷、簡單和靈活。選擇餐飲的體驗也變得有趣吸引。客人只需瀏覽解像度高的菜單食物相片，選擇份量再輕按落單，餐飲選擇便會直接傳到廚房或吧檯，加快上菜時間，落單過程出錯機會減低。另外有派籌輪候功能，能在餐桌準備好之後，以文字訊息通知食客，讓他們妥善安排時間。對食肆而言，使用菜單程式能節省成本，即使更改菜單亦無需重印；侍應可以專注提升客戶服務水平。只要一個程式，便能管理忠實客戶計劃、飲食優惠、存貨管理、廚房人手管理、後台管理和外送上門服務等大小事項。對於顧客、僱員和食肆也是三贏局面。（資料來源：蘋果公司，iPad 商務應用，“Pairing taste and technology”。）由於更多飲食業者會引入上述模式陸續被廣泛應用，相關技術和傳銷知識將成為熱門技能。

3.27 社交媒體崛起，改變了顧客對食物品牌的看法，以及食物品牌與顧客的互動方式。大眾要掌握食物資訊，通常不再願意只聽取食品公司或政府所提供的訊息。（資料來源：Food Navigator.com，“How has social media changed food marketing?”，2015年4月8日刊載。）即使網上的餐廳食評公正度存疑，香港人也會閱覽，以作參考。（資料來源：都市日報：「Openrice 食評公正性屢受質疑 網民力撐被屈食肆」，2015年11月9日網頁。）因此，能掌握社交媒體平台的脈搏，並且管理有道，是飲食業經營者的重要技能。

3.28 稻苗學會與香港失明人協進會關注視障人士在點菜時遇到的困難，合作編製點字餐牌，視障食客能從餐牌得知菜式食材等詳細資料，便於使用。再者，食肆無需安排人手讀出和說明菜式，因此點字餐牌值得大力推廣。（資料來源：蘋果日報：「餐廳老闆做盲人領跑員 食肆推「點字餐牌」」，2015年11月10日刊載。）

3.29 香港有「美食天堂」的美譽，實至名歸。米芝蓮指南享譽國際，從2009年推出香港版。2016年版精選介紹城中不同類型的優質美食，包羅高級佳餚以至街頭小吃。2016年本地共有六間食肆獲得三星榮譽，另有50多家榮登榜上，印證本地多姿多采的飲食魅力。（資料來源：旅發局：《米其林指南》，2016年2月發表。）近年，香港廚師協會帶領香港廚師隊贏得多項世界廚藝的頂級殊榮。團隊在巴塞爾舉辦的「2013世界廚藝大師大賽」摘冠後，繼續過關斬將，於2015年在北京贏得「第八屆中國烹飪世界大賽」冠軍。乘著這股氣勢，CCI的學員團隊在2015年「桂港台職業院校學生烹

飪技能大賽」勇奪「最佳團隊獎」。本地廚師與學員在國際廚藝舞台的傑出成就，正正反映出本地飲食業的超卓實力和人才鼎盛，進一步鞏固香港作為國際美食天堂的地位。（資料來源：CCI，新聞公布：《VTC 廚藝餐飲精英代表香港勇奪四大國際獎項》，2015 年 12 月 14 日發表。）CCI 獲業界專才協助，出版《老港滋味》，記錄近百年來香港地道飲食文化及歷史進程。該書在 2014 年 4 月獲「世界美食家圖書獎」選為「香港最佳廚藝歷史圖書」。及後，更代表香港與超過 200 個國家城市競逐，在 2015 年 6 月獲得「最佳廚藝歷史圖書大獎－全球冠軍」的殊榮。（資料來源：CCI，新聞公布：《中華廚藝學院書刊《老港滋味》榮膺「最佳廚藝歷史圖書大獎－全球冠軍」》，2015 年 6 月 30 日發表。）

3.30 旅發局集中資源吸納消費較高的過夜旅客，為飲食業帶來機遇與挑戰。業界明白，許多訪港旅客曾在世界各國品嘗地道菜式，了解國際水平。因此，業界必須提高培訓標準。要保持飲食業得來不易的名聲，業界伙伴必須在香港特區政府的相關支援下，協力提高業內人才質素。

### **對人力的影響**

3.31 本港勞工市場在 2015 年大致穩定，失業率維持在低位的 3.3%。即使旅遊相關及貿易行業出現放緩跡象，內部需求仍然是經濟增長的主要動力，令勞工市場在全年得以維持全民就業，整體就業人數微升 1.3%。工資及收入亦有實質增加。受惠法定最低工資自 2015 年 5 月由每小時 30 港元上調至 32.5 港元，低收入僱員享受到的工資增長較為可觀。餐飲服務界受入境旅遊業持續疲弱的影響似乎較少，失業率僅下跌 0.2%。整體而言，低收入行業的失業率由 2014 年的 3.1%，微升至 2015 年的 3.2%，水平仍相對較低。2016 年第 1 季的失業率，較 2015 年同期下降 0.4%。（資料來源：香港特區政府，財政司司長辦公室：《2015 年經濟概況及 2016 年展望》，2016 年 2 月 24 日發表。）餐飲從業員 2015 年第 4 季的平均薪金，較 2014 年同期上升 4.4%；2016 年第 1 季的平均薪金，則較 2015 年同期上升 2.4%。（資料來源：香港特區政府，政府統計處：《工資及薪金總額按季統計報告》（2015 年第 4 季）及《工資及薪金總額按季統計報告》（2016 年第 1 季），分別於 2016 年 3 月 29 日及 6 月 24 日發表。）

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。2015 年年底，本港有 253 間酒店，提供超過 73 846 個房間。與 2014 年年底比較，整體房間供應增加了 1 125 個，增幅為 1.5%。2015 年的平均入住率高於 80%，惟較之前一年為低。（資料來源：旅發局：截至 2015 年 12 月《酒店供應情況》；截至 2015 年 1 月《酒店入住率報告》及截至 2016 年 1 月

《酒店入住率報告》，分別於 2016 年 2 月、2015 年 3 月及 2016 年 3 月發表。) 2015 年整體過夜旅客的平均留港時間維持於 3.3 晚，與 2014 年相若。其中，內地旅客的平均留港時間由 2014 年的 3.3 晚，減少至 2015 年的 3.2 晚。來自長途市場的過夜旅客平均留港約 4 晚。至於短途市場（不包括內地）的過夜旅客，平均留港時間則維持 2.9 晚，與 2014 年相若。( 資料來源：立法會經濟發展事務委員會文件，香港特區政府，商務及經濟發展局旅遊事務署提交—《香港旅遊發展局 2016-17 年度工作計劃》[CB(4)590/15-16(04)]，2016 年 2 月發表。)

旅發局估計，2016 至 2019 年間，本港大約會有 53 間新酒店落成，可額外提供 10 000 個房間。( 資料來源：旅發局：截至 2016 年 4 月《酒店供應情況》，2015 年 5 月發表。) 各項新酒店計劃反映業界對未來訪港人數的預測樂觀，亦預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。

3.33 2016-17 年度，旅發局會透過客源市場推廣，籌劃大型盛事及宣傳各項旅遊相關活動，積極吸引更多旅客來港。旅發局亦會致力保持旅客對香港的滿意度，並推動旅客於留港期間消費，讓旅遊業進一步為本港經濟及社會作出貢獻。2016 年，旅發局會把宣傳重點，由以往購物為主軸轉向更多元化的旅遊體驗，當中包括本港美食文化。此外，又會借助電子工具、社交媒體及創新思維，進一步提高香港的知名度。( 資料來源：立法會經濟發展事務委員會文件，香港特區政府，商務及經濟發展局旅遊事務署提交—《香港旅遊發展局 2016-17 年度工作計劃》[CB(4)590/15-16(04)]，2016 年 2 月發表。香港特區政府，旅遊事務署新聞) 稿：《經濟發展委員會舉行第十次會議》，2016 年 3 月 16 日發表。)

3.34 與 2014 年比較，2015 年整體商務／會議過夜旅客錄得 4.3% 增幅，整體 MICE 過夜旅客則下跌 5.2%。( 資料來源：旅發局：《旅客的訪港目的》(按各大主要市場劃分)，2016 年 1 月發表。) 特區政府將繼續支持旅發局，設法吸引更多 MICE 旅客訪港。

3.35 除了特區政府及相關公共機構努力宣傳外，本港亦需有穩定供應的幹練人才，才能滿足各國美食愛好者對我們獨特飲食文化的期望。

3.36 多元菜式選擇和配合不同文化特色的服務，有助保持香港作為理想旅遊點的美譽。2015 年，北亞（日本和韓國）過夜訪港旅客上升至超過 150 萬人次，較 2014 年增加 2.3%。美洲過夜訪港旅客亦上升 3%，其中美國旅客增加 4.7%。截至 2016 年 4 月，南亞及東南亞過夜訪港旅客上升至約 873 740 人次，按年升幅為 12.7%；歐洲、非洲及中東過夜訪港旅客亦上升 5.2%，

而美洲過夜訪港旅客按年上升 3.2%。（資料來源：旅發局：截至 2016 年 4 月《訪港旅客統計》，2016 年 5 月發表。）

3.37 飲食業涉及的僱員及機構數目十分龐大，有必要好好裝備，提升行業的人力質素，以維持本港「亞洲廚藝之都」的稱譽。香港特區政府教育局協助飲食業推行資歷架構，藉著鼓勵進修與終身學習，推動行業專業發展，提高從業員的競爭力。院校與業內機構合作，利用資歷架構這個平台，為年輕人及從業員提供更多培訓與進修途徑。此外，又設立中式飲食業「過往資歷認可」機制，讓不同背景從業員所具備的知識、技能和經驗，能在資歷架構下獲得正式確認，從而推動持續進修和終身學習。這個安排有助訂立個人適切的進修起點，避免重複受訓。

3.38 在推動行業專業化和提升從業員水平，本地飲食業一向不遺餘力，但業內仍缺乏優秀人才，尤其奉客及後勤崗位的人手嚴重不足。隨著飲食業持續發展，加上區內競爭激烈，各級職位均需要更多人手。年輕人及業內員工對學位、高級文憑及其他程度的優質專業教育培訓課程，均有所需求。VTC 一直積極培養烹飪及餐飲人才，提供包括證書、文憑、高級文憑以至學位廚藝課程的進修途徑。ICI 正在薄扶林興建新校舍，加強培育本地的國際菜式烹飪人才及葡萄酒專家。新校舍採用度身訂造的設計，備有各種先進設施，日後會與 CCI、HTI 結合為港島南區一個充滿校園特色的訓練大樓。ICI 會開辦國際菜系、葡萄酒、美酒佳餚搭配、餐飲活動、食品開發等各種單元及課程，程度由證書、文憑、高級文憑，以至專業文憑。在今日的知識型經濟，伙伴協作及廣建國際網絡是成功的要訣。ICI 新地標可望成為匯聚點，透過舉辦多元化活動，大大促進各參與國家和地區廚藝界和款接業的發展。

## 調查結果

3.39 調查顯示，2015 年 9 月，飲食業合共僱用了 182 526 名員工。按職級計，其中 8 560 (4.7%)為經理級；38 556 (21.1%)為督導員級；133 383 (73.1%)屬技工／操作工；2 027 (1.1%)為文員及其他員工。

3.40 調查期間，僱主報稱共有 7 971 個空缺，佔現有 182 526 個職位的 4.4%。空缺最多的職級依次為：技工／操作工 (7 607 個)、督導員 (320 個)、經理及專業人員 (42 個)。

3.41 本會已審視調查結果，認為上述數據大致能反映調查期間飲食業的人力概況，亦相信業界需聘用更多操作工及督導員的趨勢會持續。

## 各職級的人力變化

3.42 2015 年 9 月，飲食業共有 182 526 名僱員（實習生／學徒除外），較 2013 年增加了 101 人(0.06%)。各職級的人力變化分析如下：

表 3.42 (a)：各職級僱員人數

<u>職級</u>	<u>2013</u>	<u>2015</u>	<u>增加／減少 (%)</u> *
經理／專業人員	8 815	8 560	-255 (-2.9%)*
督導員	36 169	38 556	+2 387 (+6.6%)
技工／操作工	135 304	133 383	-1 921 (-1.4%)
文員及其他員工	2 137	2 027	-110 (-5.1%)
<b>總計</b>	<b>182 425</b>	<b>182 526</b>	<b>+101 (+0.06%)</b>

\* 相對於 2013 年各職級僱員人數的增／減百分率

表 3.42 (b) : 各門類僱員人數

門類	2013	2015	增加／減少 (%)*
中式酒樓	67 577	65 295	-2 282 (-3.4%)*
非中式酒樓	74 514	75 725	+1 211 (+1.6%)
快餐店	16 664	16 890	+226 (+1.4%)
提供飲料場所	7 063	7 583	+520 (+7.4%)
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	13 433	13 703	+270 (+2.01%)
附加樣本	3 174	3 330	+156 (+4.9%)
<b>總計</b>	<b>182 425</b>	<b>182 526</b>	<b>+101 (+0.06%)**</b>

(\*) 佔該門類僱員人數的增／減百分率

(\*\*) 相對於 2013 年業內僱員總數增加的百分率

### 空缺額

3.43 據僱主報稱，調查期間，業內共有 7 971 個空缺，佔僱員總數 4.4%，2013 年則有 8 387 個空缺，佔僱員總數 4.6%。空缺最多的職級為技工／操作工，共有 7 607 個，佔空缺總數的 95.4%。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階梯。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。

### 晉升情況

3.44 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，讓他們勝任不同工作並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。

## 宣有訓練方式

3.45 受訪僱主中，60.4%表示於2015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。

3.46 是次調查顯示，受僱學徒／實習生的人數由2013年的140人，增至2015年的311人，增幅為122%。

## 僱員學歷要求

3.47 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／香港中學文憑學歷；至於技工／操作工，僱主屬意他們具備「其他」學歷。

## 僱主預測2016年9月的人力情況

3.48 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2016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。

3.49 雖然僱主預測未來十二個月業內僱員人數只有4.4%的輕微增長，但本會預期，由於現時某些工種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 3.49：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	+43 (+0.5%)*	(+0.5%)#
督導員	+331 (+0.9%)*	(+4.1%)#
技工／操作工	+7 695 (+5.8%)*	(+95.3%)#
文員及其他員工	+2 (+0.1%)*	(+0.02%)#
<b>總計</b>	<b>+8 071 (+4.4%)**</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

3.50 僱主預測未來十二個月，業內僱員人數會增加 4.4%，主要在技工／操作工職級。

### 採用人力市場分析法 推算 2016 至 2018 年的僱員人數

3.51 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 2016 至 2018 年飲食業的人力需求，詳見表 3.51。

表 3.51 : 2016 至 2018 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>
2015	182 526			
2016		190 597 (4.4%)	189 458 (3.8%)*	6 932 (+3.8%)
2017			191 819 (1.2%)**	9 293 (+5.1%)
2018			188 236 (-1.9%)**	5 710 (+3.1%)

\* 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 2015 年推算人力的增／減百分率

## 流失率

3.52 「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

3.53 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 2016 年本業所需的額外人手，詳見表 3.53：

表 3.53 : 2016 年需增加培訓人數

職級 (在全部職級 所佔 %)	僱員人數 (2015)	每年流失人數 (2% / 7%)	預測增加人手 (3.8%)	估計每年需增加 培訓人數 (A) + (B)
經理／ 專業人員 (4.7%)	8 560	<u>(A)</u> <u>(A) = 2%</u>	<u>(B)</u>	
督導員 (21.1%)	38 556	771	1 465	2 236
技工／ 操作工 (73.1%)	133 383	<u>(A) = 7%</u> 9337	5 069	14 406
文員及 其他員工 (1.1%)	2 027	142	77	219
<b>總計</b>	<b>182 526</b>	<b>10 421</b>	<b>6 936</b>	<b>17 357</b>

## 第四章

### 建議

#### 建議增加培訓人數

4.1 本會認為，業內182 526名現職僱員需接受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2016年各職級培訓更多人手，數目如下：

<u>職級</u>	<u>2015年9月 僱員人數</u>	<u>每年 流失人數</u>	<u>預測 增加人數</u>	<u>估計 需增加的 培訓人數</u>
經理／專業人員	8 560	171	325	496
督導員	38 556	771	1 465	2 236
技工／操作工	133 383	9 337	5 069	14 406
文員及其他員工	2 027	142	77	219
	—	—	—	—
<b>總計</b>	<b>182 526</b>	<b>10421</b>	<b>6 936</b>	<b>17 357</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，或鼓勵僱員參加研習班、研討會及會議。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，與不同業界從業員交流心得。僱主亦應鼓勵經理及專業人員參加業界活動，如具信譽的行業組織及培訓教育機構舉辦的廚藝示範、業內資訊科技新知工作坊、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。由於業內兼職員工及並無經驗的操作工級員工甚多，服務水平難免會受影響。為提升服務質素，督導員級員工應接受訓練，掌握激勵、領導、建立團隊和指導下屬的技巧。

## 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善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，培養他們掌握更多技能。此外，本會亦促請僱主彈性安排工作時間，並透過適當訓練，給予能力較強的操作工級僱員晉升機會。

## 技術教育及訓練院校

4.7 2016/17學年，本地不同院校會開辦有關酒店、飲食及旅遊業的全日制、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、香港大學專業進修學院、香港浸會大學、香港城市大學專業進修學院、香港公開大學、明愛白英奇專業學校、明愛專業及成人教育中心、僱員再培訓局，以及VTC轄下的香港高等教育科技學院[THEi]、香港專業教育學院[IVE]（柴灣及黃克競分校）、酒店及旅遊學院、CCI及ICI等。表4.10(a)至(g)載有VTC屬下院校於2016/17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新知和培訓員工。

4.8 在全球化時代，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專才教育，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專才教育課程內容，配合環球和本地業界的需要，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；而隨著政府推行教育改革，預期本港學生的學歷亦會愈來愈高。本會促請職業專才教育機構加強與學校和市民聯繫，加深他們對職業專才教育課程的認識，並大力推廣投身餐飲及款待業的事業前景。

4.10 本會支持VTC成立ICI，為香港餐飲業培育精通國際廚藝及葡萄酒的人才，切合行業需要。ICI為現職及新入行餐飲從業員提供多元職業進修途徑，開辦不同程度的廚藝及餐飲專業培訓課程。這所新院校融合實用的實習訓練，推動個人與專業發展，重視文化交流；課程選擇多元化，例如有高級文憑課程涵蓋歐陸、地中海、美洲及亞洲菜系。首批學生已於2014/15學年入讀為期兩年的廚藝高級文憑課程，學習實用技能，為日後就業及專業發展作準備。ICI新院校獲業界伙伴廣泛支持，將對業界持續發展發揮重大貢獻。

**表 4.10(a)： 2016/17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**

<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
機場營運管理高級文憑	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

## 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/tc/inservicetraining.html>

**表 4.10(b) : 2016/17 學年酒店及旅遊學院  
酒店業相關課程**

<u>課程名稱</u>	<u>修業期</u>
<b>1. 全日制課程</b>	
酒店營運證書 (QF 級別 2)	2 年
酒店營運文憑 (QF 級別 3)	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
房務營運證書 (QF 級別 3)	4 個月
客務營運證書 (QF 級別 3)	4 個月
房務事務證書 (QF 級別 2)	4 個月
酒店水療服務證書 (QF 級別 2)	4 個月
客務事務證書 (QF 級別 2)	4 個月
<b>2. 兼讀制課程</b>	
酒店業青苗發展先導計劃	18 個月
客務督導管理證書	20 星期
房務督導管理證書	20 星期
客務管理高級證書	20 星期
房務管理高級證書	20 星期
客房服務基礎證書	8 星期

表 4.10 (c) :

**2016/17 學年酒店及旅遊學院**  
**飲食業相關課程**

	<u>課程名稱</u>	<u>修業期</u>
<b>1. 全日制課程</b>		
餐飲與項目管理文憑 (QF 級別 3)	1 年	
餐飲營運文憑 (QF 級別 3)	1 年	
餐飲與項目營運證書 (QF 級別 2)	4 個月	
餐飲營運證書 (QF 級別 3)	4 個月	
餐飲服務證書 (QF 級別 2)	4 個月	
<b>2. 兼讀制課程</b>		
餐飲業管理高級證書	20 星期	
餐飲督導管理證書	20 星期	
餐廳及調酒服務基礎證書	8 星期	
衛生經理訓練證書	7 星期	
衛生經理訓練證書 (衛生督導銜接課程)	4 星期	

表 4.10 (d) : 2016/17 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>全日制課程</u>		
	中華廚藝文憑 ( QF 級別 3 )	2 年
	中式烹飪證書 ( QF 級別 2 )	2 年
	酒店中式餐飲服務證書 ( QF 級別 2 )	2 年
	京川滬菜烹飪證書 ( QF 級別 2 )	4 個月
	粵菜烹飪證書 ( QF 級別 2 )	4 個月
	粵式燒味證書 ( QF 級別 2 )	2 個月
2. <u>兼讀制課程</u>		
	中式廚藝文憑 ( QF 級別 3 )	2 年
	高級中廚師證書	2 年
	中級中廚師證書	1 年
	衛生經理訓練證書	7 星期
	衛生經理訓練證書 ( 衛生督導銜接課程 )	4 星期
	中華健康美食及營養課程	4 星期
	遊客興趣班	1 日

**表 4.10 (e) : 2016/17 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>全日制課程</u>		
	廚藝高級文憑	2 年

**表 4.10 (f) : 2016/17 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>全日制課程</u>		
	歐陸廚藝文憑 (QF 級別 3)	2 年
	西式包餅及糖藝文憑 (QF 級別 3)	2 年
	西式食品製作文憑 (QF 級別 3)	2 年
	西式烹飪證書 (QF 級別 2)	4 個月
	西式糕餅證書 (QF 級別 2)	4 個月
	壽司製作證書 (QF 級別 2)	2 個月
	鐵板燒烹飪證書 (QF 級別 2)	2 個月
	郵輪烹飪證書 (QF 級別 2)	2 個月
	麵包製作證書 (QF 級別 2)	2 個月
	日本菜烹飪證書 (QF 級別 2)	2 個月
	亞洲美食證書 (QF 級別 2)	2 個月
2. <u>兼讀制課程</u>		
	大師級西廚師技能測試輔助班	396 小時
	意大利菜烹飪證書 (QF 級別 2)	96 小時
	法國菜烹飪證書 (QF 級別 2)	96 小時
	傳統日本菜烹飪證書 (QF 級別 2)	96 小時

西式糕餅及麵包證書 ( QF 級別 2 )	96 小時
訓練級西廚師技能測試輔助課程	96 小時
認可西廚師技能測試培訓課程	60 小時
認可西廚師技能測試輔助班	8 小時
認可包餅師技能測試輔助班	8 小時

**表 4.10 (g) : 2016/17 學年香港高等教育科技學院飲食課程**

	<u>課程名稱</u>	<u>修業期</u>
1. <u>全日制課程</u>		
	廚藝及管理（榮譽）文學士	4 年（一年級入學） ／2 年（三年級入學）
	酒店營運管理（榮譽）文學士	4 年（一年級入學） ／2 年（三年級入學）

4.11 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，以配合款待業的發展需求。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，並支持他們參加增修課程、培訓計劃、研習班或研討會，以汲取服務業最新知識。

**職業訓練局轄下的酒店及旅遊學院、  
中華廚藝學院、國際廚藝學院及香港專業教育學院**

4.12 HTI預計，2015/16學年全日制及兼讀制課程分別會有畢業生1 006人及920人。2016/17學年，學院計劃提供732個全日制及1 000個兼讀制訓練學額。

4.13 CCI預計，2015/16學年全日制及兼讀制課程分別會有畢業生338人及765人。2016/17學年，學院計劃提供315個全日制及866個兼讀制訓練學額。

4.14 ICI預計，2015/16學年全日制及兼讀制課程分別會有畢業生583人及

1 095人。2016/17學年，學院計劃提供573個全日制及1 075個兼讀制訓練學額。

4.15 IVE（柴灣及黃克競分校）預計，2015/16學年將有全日制課程畢業生1 870人，而2016/17學年則預計有1 725名全日制課程畢業生。

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

### **僱員培訓**

4.17 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**

4.18 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。

4.19 本會認為，業界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**

4.20 本會建議每四年進行一次全面人力調查，另定期進行定質研究，蒐集業內人力供需情況的最新資料。

**酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會成員名單**  
(任期由 2015 年 4 月 1 日起至 2017 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 SBS, BBS, JP, KSJ (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)

陳財永先生(至 31.3.2016 止)  
呂鳳娟女士(由 1.4.2016 起) } (旅行代理商提名)

陳覺威先生 (香港酒店業協會提名)

張志輝先生 (飲食業聯會提名)

何慧思女士 (主題公園或主要景點營運者提名)

古建業先生 (飲食業聯會提名)

關淑華女士 (中小型酒店提名)

劉凱詩女士(至 31.8.2015 止)  
鄭家駒先生 (由 1.4.2016 至 31.7.2016) } (航空公司代表協會提名)

梁耀霖先生(至 31.3.16 止) (香港旅遊業議會提名)

李展鴻先生 (香港會所管理協會提名)

Bob MCKERCHER 教授 (本地教育／訓練機構提名)

董沛銓先生(至 31.3.2016 止)  
陳蕊昕女士(由 1.4.2016 起) } (香港旅遊發展局提名)

黃耀祥先生 (會議及展覽(MICE)業提名)

伍威全先生(至 31.3.16 止)  
莫明德先生(由 1.4.2016 起) } (酒樓連鎖集團提名)

容世斌先生 (本地連鎖酒店集團提名)

Marco PELLIZZER(由 1.4.2016 起) (旅行代理商提名)

巫菀菁女士 (代表旅遊事務專員)

鄧美蘭女士(至 24.1.2016 止)  
黃國樂先生 (由 25.1.2016 至 22.1.2017)  
陳嘉詠女士(由 23.1.2017 起) } (代表勞工處處長)

顏淑賢女士 (代表職業訓練局執行幹事)

**顧問：**

Felix M BIEGER 先生

簡禮能先生

呂尚懷先生

Graeme J READING 先生

黃愷瑾女士

**列席者：**

馬煜文先生(由 1.4.2016 起)

(香港旅遊業議會提名)

吳秀蘭女士(由 1.8.2016 起)

(航空公司代表協會提名)

崔永賢先生

(代表職業訓練局／酒店及旅遊學院／中華廚藝學院／國際廚藝學院)

Mr Adrian Peter ORT (由 18.2.2016 起)

(代表職業訓練局／酒店及旅遊學院／中華廚藝學院／國際廚藝學院)

張楚香博士

(代表職業訓練局／香港專業教育學院)

彭振海先生(由 1.4.16 起)

(代表職業訓練局／香港高等教育科技學院)

杜劉仁愛女士(由 12.11.15 起)

(代表職業訓練局／總辦事處(行業合作))

**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

## 2015 飲食業人力調查工作小組成員名單

## 召集人

張志輝先生 香港餐務管理協會

## 小組成員

古建業先生	香港飲食業東主協會
李展鴻先生	香港賽馬會
彭振海先生	職業訓練局／香港高等科技教育學院
居鳳欣女士	職業訓練局／香港專業教育學院
周國明先生	職業訓練局／酒店及旅遊學院／中華廚藝學院／國際廚藝學院

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

### 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。

## 二〇一五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	2	2	0	1	2	<b>10</b>
並非屬於該行業	0	0	0	2	0	0	<b>2</b>
沒有聘請相關職位人士	0	1	0	0	0	0	<b>1</b>
已搬遷、無法找到地址	11	14	4	4	7	0	<b>40</b>
無法聯絡	14	4	13	19	3	2	<b>55</b>
尚未啟業	0	0	0	0	1	0	<b>1</b>
部分填覆	28	19	15	2	11	7	<b>82</b>
拒絕作答	14	2	13	1	1	10	<b>41</b>
登記辦事處／郵遞地址	2	1	2	5	1	1	<b>12</b>
填覆	142	115	89	42	56	16	<b>460</b>
暫時停業	10	5	1	6	3	0	<b>25</b>
總計	<b>224</b>	<b>163</b>	<b>139</b>	<b>81</b>	<b>84</b>	<b>38</b>	<b>729</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

Headquarters (Industry Partnership) 總辦事處(行業合作)  
6F, 20A Tsing Yi Road, Tsing Yi Island, New Territories, Hong Kong  
香港新界青衣島青衣路20A號6樓  
www.vtc.edu.hk

Telephone No 電話

Facsimile No 傳真

Our Reference 本局檔號

Your Reference 來函檔號



6<sup>th</sup> October 2015

Dear Sir/Madam,

**The 2015 Manpower Survey of the Catering Industry**  
(Chinese Restaurants)

I am writing to ask for your cooperation in the 2015 Manpower Survey of the Catering Industry to be conducted by the Hotel, Catering and Tourism Training Board of the Vocational Training Council.

The Training Board is responsible for matters pertaining to manpower training in the hospitality industry. In order to formulate meaningful recommendations on manpower training for the catering industry, the Training Board will conduct the captioned survey from 13<sup>th</sup> October to 13<sup>th</sup> November 2015. A reference day is given as 25<sup>th</sup> September 2015, to collect the following information on the principal jobs:

- (i) the number of existing employees,
- (ii) the number of existing vacancies,
- (iii) forecast total number of employees in September 2016, and
- (iv) the number of employees under training at present.

The information collected will be handled in strict confidence and will be published in the form of statistical summaries without reference to any individual establishment.

----  
I am enclosing for your reference and completion the following documents in both English and Chinese:

- (i) a copy of the questionnaire (Appendix A),
- (ii) explanatory notes (Appendix B), and
- (iii) descriptions of principal jobs (Appendix C).

During the survey period, an officer of the Census and Statistics Department will contact your office. The officer will assist in the completion of the questionnaire, if necessary, and collect the completed questionnaire for processing.

Should you have any queries in connection with the survey, please contact the Manpower Statistics Section of the Census and Statistics Department by telephoning 2116 8534.

Yours faithfully,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Larry Tchou Ming-Kong".

(Mr. Larry Tchou Ming-Kong)  
Chairman

Hotel, Catering and Tourism Training Board

Headquarters (Industry Partnership) 總辦事處(行業合作)  
6F, 20A Tsing Yi Road, Tsing Yi Island, New Territories, Hong Kong  
香港新界青衣島青衣路20A號6樓  
www.vtc.edu.hk

Telephone No 電話

Facsimile No 傳真

Our Reference 本局檔號

Your Reference 來函檔號

致飲食業僱主



敬啟者：

飲食業二〇一五年人力調查  
(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二〇一五年人力調查，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，本會將於二〇一五年十月十三日至十一月十三日進行人力調查。調查參考日期將定為二〇一五年九月二十五日，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) 二〇一六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 8534 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

二〇一五年十月六日



Questionnaire - 2015 Manpower Survey of the Catering Industry

# 飲食業二〇一五年人力調查

## Part I Full Time Staff

第一部份 全職員工

(A) Jobs 職務				(B) Average Monthly Income Code as at 9/2015	(C) Number Employed (Excluding trainees/ apprentices) as at 25.9.2015	(D) Number of Vacancies as at 25.9.2015	(E) Forecast Number Employees in 12 Months' Time	(F) Preferred Education of Employees	(G) No. of Trainees/ Apprentices as at 25.9.2015	(H) Average Age Range as at 9/2015 (for craft/ operative staff only)	Column (B) / (B)欄 Please enter in this column the appropriate code number showing the average monthly income range for the employee(s). The monthly income should include basic salary, overtime pay, cost of living allowance, meal allowance, housing allowance, travel allowance, commission, bonus and tips. 請填寫僱員平均每月收入幅度的編 號。「每月收入」包括底薪、逾時工 作津貼、生活津貼、膳食津貼、房屋 津貼、旅行津貼、佣金、花紅及小 費。
Title 職稱	Rec. Type	No. 編號	在2015年9月 之 平均每月 收入編號	在2015年9月25日 之僱員人數 (實習生/ 學徒除外)	在2015年9月25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2015年9月25日 之 實習生/ 學徒人數	在2015年9月 之僱員平均 年齡 (只適 用於技工/ 操作工)	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									
人力資源部經理／人事部經理／培訓部經理											
2 Human Resources Manager/ Personnel Manager/ Training Manager	2	1   0   2									
會計師／總會計主任／財務總監											
3 Accountant / Chief Accountant / Financial Controller	2	1   0   3									
採購部經理											
4 Purchasing Manager	2	1   0   4									
業務經理／營業部經理											
5 Business Manager / Sales Manager	2	1   0   5									
餐廳經理											
6 Restaurant Manager	2	1   0   6									
行政經理											
7 Administration Manager	2	1   0   7									
中菜行政總廚／助理中菜行政總廚											
8 Executive Chinese Chef / Executive Chinese Sous Chef	2	1   0   8									
其他 ( 經理及專業人員級 )											
9 Others ( Managerial and Professional Level )	2	1   1   9									
人力資源部主任／人事部主任／培訓部主任											
0 Human Resources Officer / Personnel Officer / Training Officer	2	2   0   1									
公共關係部主管／營業部主管											
1 Public Relations Supervisor / Sales Supervisor	2	2   0   2									
會計主管 ( 應付帳 / 應收帳 )											
2 Accounts Supervisor (payable/receivable)	2	2   0   3									
倉務監督											
3 Store Supervisor	2	2   0   4									
保養部主管／技術監督											
4 Maintenance Supervisor / Technical Supervisor	2	2   0   5									
中菜館／酒樓主管／副經理／樓面部領班／總管											
5 Restaurant Head Supervisor / Assistant Manager / Head Supervisor	2	2   0   6									
酒吧主管											
6 Bar Supervisor	2	2   0   8									

Column (F) / (F)欄		Code 編號
Education 教育程度	University Degree or above 大學學位或以上	
17 Captain / Supervisor	2 2   0   9	
18 Chief Butcher	2 2   1   0	
19 Seafood Butcher	2 2   1   1	
20 Second Butcher	2 2   1   2	
21 Chief Cook (Wok)	2 2   1   3	
22 Chief Dim Sum Cook	2 2   1   4	
23 No. 2 Cook	2 2   1   5	
24 Senior Cook/Aboyeur (Production Control Cook)/General Cook	2 2   1   6	
25 Barbecue Cook	2 2   1   7	
26 Specialty Chef (e.g. Japanese, Thai, Indian, Vietnamese, Korean, Singaporean & Malaysian cuisine)	2 2   1   8	
27 Pantry Supervisor	2 2   1   9	
28 Others (Supervisory Level)	2 2   2   9	
29 Dim Sum Fryer / Steamer / Dim Sum Cook (e.g. dough handler, content mixer)	2 3   0   1	
30 Pantry Cook / Vegetable Cook	2 3   0   2	
31 Vegetable Cook Helper	2 3   0   3	
32 Specialty Cook	2 3   0   4	
33 No. 3 Cook	2 3   0   5	
34 Junior Cook / No. 4 Cook and Below	2 3   0   6	
35 Engineering Staff	2 3   0   7	
36 Others (Craft Level)	2 3   1   9	
37 Accounting Clerk / General Cashier	2 4   0   1	
38 Human Resources Clerk / Personnel Clerk / Personnel Assistant / General Office Clerk	2 4   0   2	
39 Paymaster	2 4   0   3	
40 Store and Receiving Clerk / Purchasing Clerk	2 4   0   4	
Column (H) / (H)欄		Code 編號
Enter in Column (H) the average age range according to the following codes: (for craft/operative staff only)	請將員工平均年齡按下列編號填入(H)欄內： (只適用於技工/操作工)	
17 or below 或以下	17 or below 或以下	1
18 - 25	18 - 25	2
26 - 30	26 - 30	3
31 - 35	31 - 35	4
36 - 40	36 - 40	5
41 - 49	41 - 49	6
50 or above 或以上	50 or above 或以上	7
Average Age Range		Code 編號
平均年齡		

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

如此頁已填滿，請先將(✓)號填入□內，然後附頁繼續填寫。

**Questionnaire - 2015 Manpower Survey of the Catering Industry**

**飲食業二〇一五年人力調查**

**Part I Full Time Staff**

第一部份 全職員工

(A) Jobs 職務			(B) Average Monthly Income Code as at 9/2015  在2015年9月 之 平均每月 收入編號	(C) Number Employed (Excluding trainees/ apprentices) as at 25.9.2015  在2015年9月25日 之僱員人數 (實習生/ 學徒除外)	(D) Number of Vacancies as at 25.9.2015  在2015年9月25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 25.9.2015  在2015年9月25日 之 實習生／學徒人數	(H) Average Age Range as at 9/2015 (for craft/ operative staff only)  在2015年9月 之 僱員平均 年齡 (只適用 於技工/ 操作工)	Column (B) / (B)欄  Please enter in this column the appropriate code number showing the average monthly income range for the employee(s). The monthly income should include basic salary, overtime pay, cost of living allowance, meal allowance, housing allowance, travel allowance, commission, bonus and tips. 請填寫僱員平均每月收入幅度的編 號。「每月收入」包括底薪、逾時工 作津貼、生活津貼、膳食津貼、房屋 津貼、旅行津貼、佣金、花紅及小 費。	
Title 職稱	Rec. Type	No. 編號	8-10	11	12 - 15	16 - 18	19 - 22	23	24 - 26	27	
其他 (文員級)											
41 Others ( Clerical Level )	2	4   1   9									
42 Telephone Operator	2	5   0   1									
43 Uniform and Linen Attendant	2	5   0   2									
44 Kitchen Helper / Cleaner / Dishwasher / Steward / Pantry Server / Washroom Attendant	2	5   0   3									
45 Bartender / Soda Fountain Captain / Bar Helper	2	5   0   4									
接待員／知客											
46 Receptionist / Hostess	2	5   0   5									
見習侍應生／初級侍應生／賣點員											
47 Busboy / Busgirl / Junior Waiter / Junior Waitress / Dim Sum Sales	2	5   0   6									
侍應生											
48 Waiter / Waitress	2	5   0   7									
出納員											
49 Cashier	2	5   0   8									
保安員／護衛員／代客泊車員											
50 Security Officer/Guard House/Uniform Guard/Valet Parking Attendant	2	5   0   9									
外賣服務員工											
51 Delivery Staff / Take-Away Service Staff	2	5   1   0									
堂前小食處理員工											
52 Food Station Handler	2	5   1   1									
其他 (操作工級)											
53 Others ( Operative Level )	2	5   1   9									
秘書											
54 Secretary	2	6   0   1									
打字員／辦公室助理員／信差											
55 Typist / Office Assistant / Messenger / Runner	2	6   0   2									
其他 (文員及其他員工級)											
56 Others ( Administrative and Others Level )	2	6   1   9									

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 9.2015 在2015年9月 之 平均月薪編號	(J) Number Employed (by monthly rate) as at 9.2015 在2015年9月 的 月薪員工人數	(K) Average Daily Wage Code as at 25.9.2015 在2015年9月25日 之 平均日薪編號	(L) Number Employed (by daily rate) as at 25.9.2015 在2015年9月25日 的 日薪員工人數	(M) Average Hourly Wage Code as at 25.9.2015 在2015年9月25日 之 平均時薪編號	(N) Number Employed (by hourly rate) as at 25.9.2015 在2015年9月25日 的 時薪員工人數	
Title 職稱	Rec. Type	No. 編號	8-10	11 - 12	13 - 16	17	18 - 21	22	23 - 26
1		3							
2		3							
3		3							
4		3							
5		3							
6		3							
7		3							
8		3							
9		3							
10		3							
11		3							
12		3							
13		3							
14		3							
15		3							
16		3							
17		3							
18		3							

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

<u>Average Monthly Wage</u> (Basic Salary only)	<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) / (L)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>	<u>Code</u> 編號
平均日薪	
\$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) / (N)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>	<u>Code</u> 編號
平均時薪	
\$32.5 - \$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。

### Part III 第三部份

#### Q. 1 Internal Promotion

##### 內部晉升

Please Fill in the Number of Internal Promotion in the Past 12 Months (26.9.2014 to 25.9.2015).

請填寫過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) ，內部晉升的人數。

For Official Use Only  
此欄毋須填寫

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

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

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



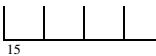
From Craft/Operative to Supervisory  
由技工／操作工晉升為督導員



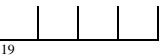
#### Q. 2 Number of New Recruits in the Past 12 Months (26.9.2014 to 25.9.2015).

過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 新招聘的僱員人數。

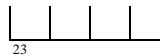
Managerial/  
Professional  
經理／專業人員



Supervisory  
督導員



Craft/Operative  
技工／操作工



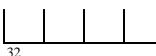
Administrative and  
Others  
文員及其他員工



#### Q. 3 Number of New Recruits Without Catering Industry Experience in the Past 12 Months (26.9.2014 to 25.9.2015).

過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 新招聘無飲食業經驗的僱員人數。

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



#### Q. 4 Number of New Recruits Who are Fresh Graduates of Catering and Hospitality Programmes in the Past 12 Months (26.9.2014 to 25.9.2015).

過去十二個月 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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



Craft/Operative  
技工／操作工



Administrative and  
Others  
文員及其他員工



#### Q. 5 Did Your Establishment Encounter Any Difficulties in Recruitment of Employees at Various Job Levels in the Past 12 Months (26.9.2014 to 25.9.2015)?

貴機構在過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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)



#### 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。

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

##### Reasons 原因

(a) Lack of candidates with relevant experience  
缺乏具相關經驗求職者



(b) Unsatisfactory terms of employment  
聘用條件欠佳



(c) Unsatisfactory working environment  
工作環境欠佳



(d) Limited career prospects  
晉升機會有限



(e) Insufficient trained/qualified manpower in the related disciplines  
缺乏具相關訓練／資歷的人力資源



(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



(g) Others (please specify)  
其他 (請說明)

\_\_\_\_\_



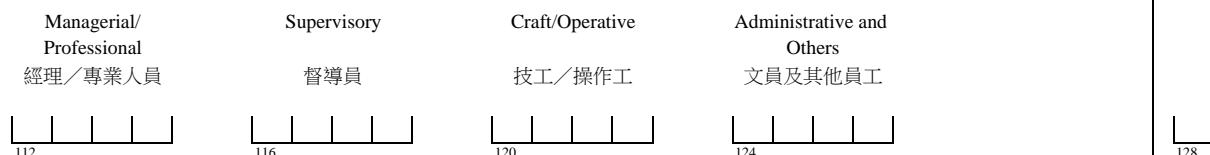
**Q. 7 The Total Number of Employees Who Had Left Your Establishment in the Past 12 Months (26.9.2014 to 25.9.2015).**

過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 離職的僱員人數。



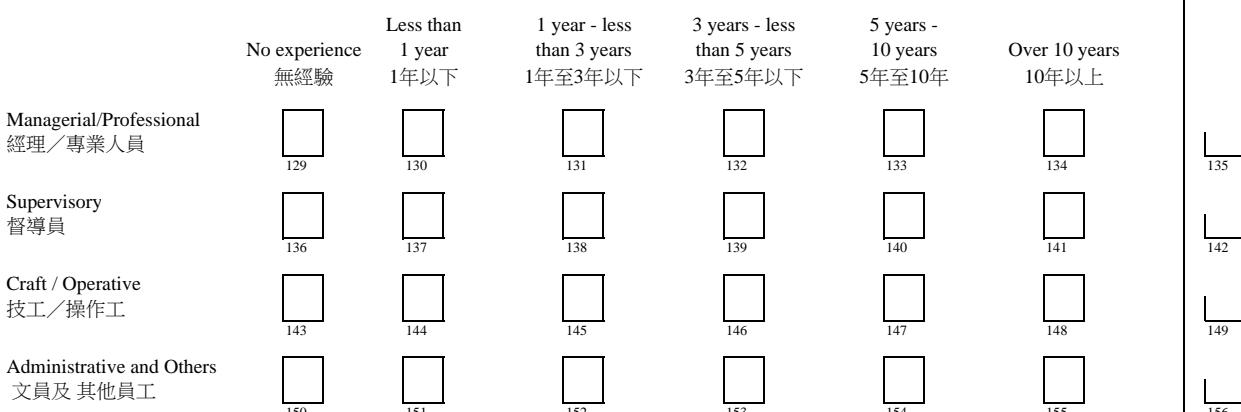
**Q. 8 The Expected Number of Employees Who will be Retiring from Your Establishment in coming 12 Months.**

貴機構預計在未來十二個月內退休的僱員人數。



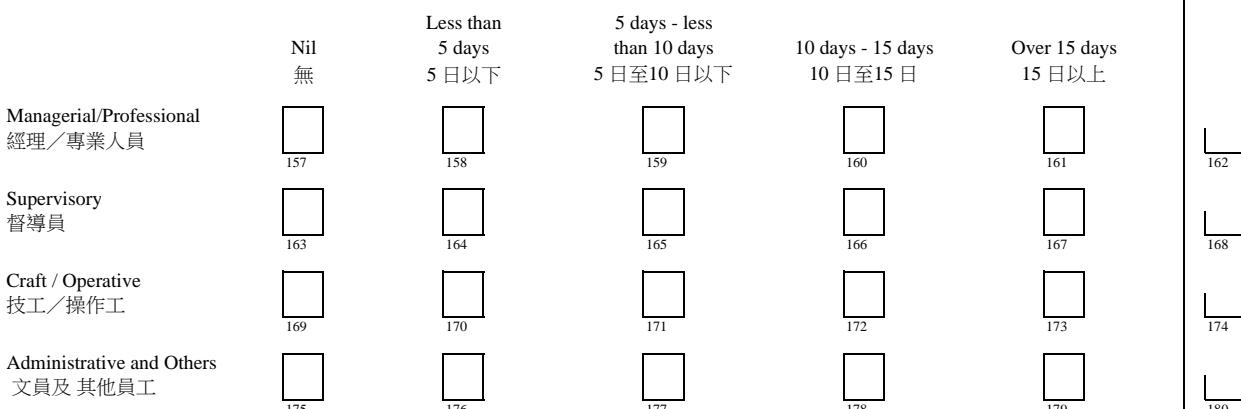
**Q. 9 Preferred Years of Catering Industry Experience Before Occupying the Post (Please tick "✓").**

各僱員擔任現職前宜具有從事飲食業工作的年數 (請"✓")。



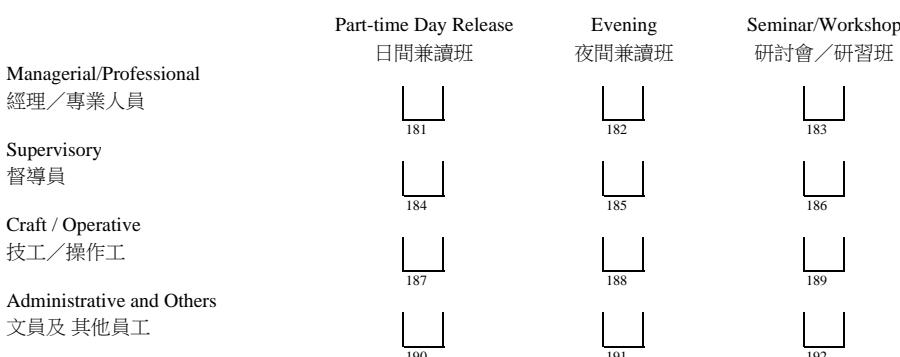
**Q. 10 Average Man-day of Training Per Employee Which Your Organisation Had Offered in the Past 12 Months (26.9.2014 to 25.9.2015)  
(Please tick "✓").**

過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 貴機構向每名僱員提供訓練的平均日數 (請"✓")。



**Q. 11 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)。



## Q.12 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 (26.9.2014 to 25.9.2015).

請填上在過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 獲提供培訓的人數。

Number of Persons Trained  
獲提供培訓的人數

### 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

Managerial/ Professional  
經理／專業人員

193

Supervisory

督導員

Craft/Operative

技工／操作工

Administrative and Others

文員及其他員工

202

102 Human Resources Management  
人力資源管理

205

208

196

199

211

214

214

103 Sales and Marketing Strategic Planning, Implementation and Evaluation  
銷售及市場策略規劃、推行及檢討

217

220

220

223

223

226

226

104 Supervisory Techniques, Leadership Skills  
督導管理、領導技巧

229

232

232

235

235

238

238

105 Risk Management  
風險管理

241

244

244

247

247

250

250

106 Others (please specify) \_\_\_\_\_  
其他（請描述）

253

256

256

259

259

262

262

### B. Trade Skills 行業技能

201 Sales and Marketing  
銷售及市場拓展

265

268

271

274

274

202 Finance and Accounting  
財務及會計

277

280

283

286

286

203 Culinary  
烹調

289

292

295

298

298

204 Restaurant Service  
餐飲服務

301

304

307

310

310

205 Alcoholic Beverage and Wine  
酒精飲料及葡萄酒

313

316

319

322

322

206 Convention and Banquet / Event Management  
會議及宴會／項目管理

325

328

331

334

334

207 Hygiene and Food Safety  
衛生及食品安全

337

340

343

346

346

208 Information Technology  
資訊科技

349

352

355

358

358

209 Others (please specify) \_\_\_\_\_  
其他（請描述）

361

364

367

370

370

### C. Generic Skills 通用技巧

301 Service Attitude, Customer Service  
服務態度、顧客服務

373

376

379

382

382

302 Communication  
溝通

385

388

391

394

394

303 Problem Solving  
難題解決

397

400

403

406

406

304 Others (please specify) \_\_\_\_\_  
其他（請描述）

409

412

415

418

418

### D. Language 語言

401 Putonghua  
普通話

421

424

427

430

430

402 English  
英語

433

436

439

442

442

403 Others (please specify) \_\_\_\_\_  
其他（請描述）

445

448

451

454

454

**Q.13 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"/> 470	<input type="text"/> 471	<input type="text"/> 474	<input type="text"/> 475	<input type="text"/> 478	<input type="text"/> 479	<input type="text"/> 482	<input type="text"/> 483
(II) Trade Skills 行業技能	<input type="text"/> 486	<input type="text"/> 487	<input type="text"/> 490	<input type="text"/> 491	<input type="text"/> 494	<input type="text"/> 495	<input type="text"/> 498	<input type="text"/> 499
(III) Generic Skills 通用技巧	<input type="text"/> 502	<input type="text"/> 503	<input type="text"/> 506	<input type="text"/> 507	<input type="text"/> 510	<input type="text"/> 511	<input type="text"/> 514	<input type="text"/> 515
(IV) Language 語言	<input type="text"/> 518	<input type="text"/> 519	<input type="text"/> 522	<input type="text"/> 523	<input type="text"/> 526	<input type="text"/> 527	<input type="text"/> 530	<input type="text"/> 531
								<input type="text"/> 534

**Q.14 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  
535 會

No  
536 不會

537

End of questionnaire  
問卷完

The 2015 Manpower Survey of the Catering Industry  
飲食業二〇一五年人力調查

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 25<sup>th</sup> September 2015 when completing the questionnaire.

請在填寫問卷時，以二〇一五年九月二十五日作為調查參考日。

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 25.9.2015

(C) 欄 — 在 2015 年 9 月 25 日之僱員人數（實習生／學徒除外）

‘Employees’ refer to those working full-time (i.e. at least 4 weeks a month, and not less than 18 hours in each week) under the payroll of the establishment. These include proprietors and partners working full-time for the establishment. ‘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(即每月最少四週、每週不少於十八小時)的受薪人員，其中包括在機構內全職工作的東主及合夥人。「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 25.9.2015

(D) 欄 — 在 2015 年 9 月 25 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 25.9.2015.

「現有空缺額」指在 2015 年 9 月 25 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/ Hong Kong Diploma of Secondary Education Examination (HKDSE) 中學五年級至七年級／香港中學文憑	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 25.9.2015  
(G) 欄 — 在 2015 年 9 月 25 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 as at 25.9.2015 (for craft/operative staff only)  
(H) 欄 — 在 2015 年 9 月 25 日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> 編號	<u>Average Age Range</u> 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 9.2015

(J) 欄－在 2015 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 9.2015.

請填入貴機構在 2015 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 25.9.2015  
(L) 欄 – 在 2015 年 9 月 25 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 25.9.2015.

請填入貴機構在 2015 年 9 月 25 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	\$32.5 - \$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 25.9.2015  
(N) 欄—在 2015 年 9 月 25 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 as at 25.9.2015.

請填入貴機構在 2015 年 9 月 25 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 (26.9.2014 to 25.9.2015) 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 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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 (26.9.2014 to 25.9.2015) 過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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 (26.9.2014 to 25.9.2015).

請在本部份回答在過去十二個月 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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 (26.9.2014 to 25.9.2015) 過去十二個月 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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 (26.9.2014 to 25.9.2015) 過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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 (26.9.2014 to 25.9.2015)’ refers to the employees joining your establishment who are fresh graduates of Catering and Hospitality programmes.

「過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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 (26.9.2014 to 25.9.2015)

貴機構在過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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 (26.9.2014 to 25.9.2015). 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 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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

遇到招聘困難的原因

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 (26.9.2014 to 25.9.2015)

過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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 (26.9.2014 to 25.9.2015).

請填報過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 貴機構離職的各級僱員人數。

8. The Expected Number of Employees Who will be Retiring from the Establishment in the Coming 12 Months

貴機構預計在未來十二個月內退休的僱員人數

Please provide the estimated number of different levels of employees who will be retiring in coming 12 months.

請提供預計未來十二個月內貴機構退休的各級僱員人數。

9. 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。

10. Average Man-day of Training Per Employee Which Your Organisation Had Offered in the Past 12 Months (26.9.2014 to 25.9.2015)

過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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 (26.9.2014 to 25.9.2015).

請按貴機構於過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 向每名僱員提供訓練的平均日數。

Total No. of Man-Days Spent 總訓練日數

Total number of the Employees concerned in that category

有關級別的總僱員人數

11. 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)

12. 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 (26.9.2014 to 25.9.2015).

請提供在過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 獲提供所列培訓課程的各級僱員人數。

13. 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。

14. 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。

2015 Manpower Survey of the Catering Industry

Job Descriptions for Principal Jobs  
in the Catering Industry - Chinese Restaurants

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

Code No.	Job Title	Job Description
<b>MANAGERIAL AND PROFESSIONAL LEVEL</b>		
101	General Manager/ Managing Director	Assumes the total responsibility of managing an establishment, usually with other managers and executives as direct subordinates; implements the company's policies with a view to achieving their objectives.
102	Human Resources Manager/ Personnel Manager/ Training Manager	Formulates and supervises the implementation of personnel policies, procedures and regulations; maintains amicable staff relations; may design and carry out training programme for employees of an establishment; plans and implements effective training programmes for all levels of staff; co-ordinates and controls internal and external training; advises management on training and management development trends; acts as course leader in specific training programmes; provides counselling for employees; determines the effectiveness of training activities.
103	Accountant/ Chief Accountant/ Financial Controller	Controls budgets and expenditure, company financial policies and procedures, contracts and licenses, senior executive personnel records and fringe benefits; manages cash flow, loan and money changes; supervises the credit accounts, general accounting, cashier, income audit, costings; arranges Letters of Credit (LCs) for the company's purchases and liaises with suppliers.

Code No.	Job Title	Job Description
104	Purchasing Manager	Plans, organises and controls purchase and stock of food commodities for sale or internal consumption according to supply and demand trends; formulates and implements the company's policies.
105	Business Manager/ Sales Manager	Supervises sales promotion of the restaurant and maintains good relationship with clients; liaises with suppliers on special food and beverage promotions.
106 *	Restaurant Manager	Manages and co-ordinates the activities of the restaurant and trains staff to ensure prompt and courteous services; recommends menu items and wines to clients. Achieves revenue target; ensures guest satisfaction.
107	Administration Manager	Ensures smooth and efficient running of the internal systems and procedures and the provision of prompt and efficient centralised office and supporting services for all departments.
108 *	Executive Chinese Chef/ Executive Chinese Sous Chef	Supervises the kitchens operation, controls food cost, quality and portion control of food; oversees purchase of dry goods and fresh products; be innovative and creative on daily special menus and maintain good relationship with customers.
119	Others (Managerial and Professional Level)	

#### **SUPERVISORY LEVEL**

201	Human Resources Officer/ Personnel Officer/ Training Officer	Recruits, interviews and hires employees for the restaurants; counsels, transfers and dismisses employees based on appraisal of supervisors. Counsels and advises department heads regarding personnel problems; trains new or existing employees; performs periodic reviews on trainees' progress and recommends actions based on appraisals; maintains supplies of training materials; participates in discussions regarding the adoption of new or improved training methods and/or materials.
-----	--	---

\* Remark: These posts may also be the designated certified hygiene managers/supervisor for their respective organisations.

Code No.	Job Title	Job Description
202	Public Relations Supervisor/ Sales Supervisor	Promotes sale of food and beverage items for groups/parties/individuals; checks sales figures, stock and customer preferences; supervises sales persons.
203	Accounts Supervisor (payable/receivable)	Audits and processes the payments of all the establishments' disbursements, prepares expense analysis and other reports on suppliers' invoices and monthly statements. Keeps a record system of all amounts due to the establishment from guest/patrons; responds to account disputes and queries; prepares accounts receivable report.
204	Store Supervisor	Keeps store; informs management of the storage situation for expensive items such as sharks' fins and abalone.
205	Maintenance Supervisor/ Technical Supervisor	Conducts inspection of the establishment's premises; checks on the electrical/mechanical plant and equipment; contacts with outside contractors regarding repair and maintenance works or renovations.
206 *	Restaurant Head Supervisor/ Assistant Manager/ Head Supervisor	Supervises and co-ordinates the work of the restaurant's staff; assumes the management responsibility of the establishment; oversees the training of new staff; ensures guest satisfaction and handles guest complaints. Provides overall supervision of the restaurant/operation and service; advises management on guests' preference; handles complaints; schedules staff duties; gives continuous training to staff.
208	Bar Supervisor	Ensures proper bar set up which is equipped with the necessary beverages and supplies; achieves hygiene standard; supervises maintenance of bar and service equipments; maintains prescribed revenue; monitors staff performance.
209 *	Captain/Supervisor	Assists Manager/Assistant Manager in supervising and assigning waiters/waitresses to their work station; prepares and checks table set-up; up selling menu and beverage items; liaises with clients and cashiering.

\* Remark: These posts may also be the designated certified hygiene managers/supervisor for their respective organisations.

Code No.	Job Title	Job Description
210 *	Chief Butcher	Assists the Executive Chef in kitchen administration and purchasing; prepares portion standards of meat, poultry and seafood for various usages and cookery.
211	Seafood Butcher	Handles the preparation of fresh seafood; monitors fish tank for direct seafood sales; makes recommendations on different cooking styles to customers.
212 *	Second Butcher	Handles the preparation of fresh seafood and meat; prepares vegetables, poultry and ingredients for soup base.
213 *	Chief Cook (Wok)	Supervises the preparation of sauces, sharks' fins soup and the seasoning of food; and in pan-fry duties; assists in designing dishes.
214 *	Chief Dim Sum Cook	Supervises the preparation of dim sum, pan-fried glutinous rice, sweetened soup and Chinese petit fours; designs dishes.
215 *	No. 2 Cook (e.g. butchery, barbecue, wok, stove, dim sum, vegetable, cold food)	Supervises No. 3 cook, assists the No. 1 cook in carrying out specific duties of the kitchen; performs assignments in food preparation.
216 *	Senior Cook/ Aboyeur (Production Control Cook)/ General Cook	Handles the preparation of sauces, sharks' fins soup, fried crispy chicken and trimming of pan-fried dishes; be responsible for steaming, broiling and frying; co-ordinates actions between kitchen and wait staff and supervises the sequence and timing of serving, assigns duties to junior cooks.
217 *	Barbecue Cook	Prepares assorted barbecue meat platter; assists butchers in the portioning of meat before serving; preserves and roasts barbecue dishes.
218	Specialty Chef (e.g. Japanese, Thai, Indian, Vietnamese, Korean, Singaporean and Malaysian cuisine)	Plans, designs, supervises and/or prepares exotic cuisines and different national food specialities.

\* Remark: These posts may also be the designated certified hygiene managers/supervisor for their respective organisations.

Code No.	Job Title	Job Description
219	Pantry Captain/Supervisor	Supervises pantry helpers and arranges their duty rosters according to workload of the kitchen; supervises serving schedule of the ordered dishes. Ensures proper handling and storage of all food accompaniments and condiments.
229	Others (Supervisory Level)	
<b>CRAFT LEVEL</b>		
301 *	Dim Sum Fryer/Steamer/ Dim Sum Cook (e.g. dough handler, content mixer)	Attends to the timing of frying dim sum and its presentation; attends to the timing of steaming dim sum; prepares the stuffings and dough of dim sum and noodle products.
302 *	Pantry Cook/ Vegetable Cook	Be responsible for the stewarding duties of the kitchen; supervises the preparation of vegetable dishes and administers sauces serving; prepares vegetable carving and garnishes; supervises vegetable cook helpers in assembling the proper portions.
303 *	Vegetable Cook Helper	Prepares vegetable carving and garnishes; in assemble the proper portions for garnishes.
304	Specialty Cook (e.g. Japanese, Thai, Indian, Vietnamese, Korean, Singaporean and Malaysian cuisine)	Prepares/assists in preparing exotic cuisines and different national food specialities.
305 *	No. 3 Cook (e.g. butchery, barbecue, stove, dim sum, vegetable, cold food)	Works under the supervision of the senior and No. 2 cook in food preparation and specific duties of different sections of the kitchen; supervises No. 4 cook or below.
306 *	Junior Cook/ No. 4 Cook and Below (e.g. butchery, barbecue, stove, vegetable, dim sum, congee, noodle, cold food)	Assists the cooks in performing different varieties of duties of the kitchen.

\* Remark: These posts may also be the designated certified hygiene managers/supervisor for their respective organisations.

Code No.	Job Title	Job Description
307	Engineering Staff (e.g. mechanic/ carpenter/ air-conditioning/ electrician/plumber)	Checks, inspects, maintains and repairs all lighting/ air-conditioning/electrical/mechanical installations and equipment in the guest areas, public areas and back-of the house; liaises with outside contractors.
319	Others (Craft Level)	
<b>CLERICAL LEVEL</b>		
401	Accounting Clerk/ General Cashier	Performs a variety of routine calculating, posting, recording, filing and typing duties in accounts department.
402	Human Resources Clerk/ Personnel Clerk/ Personnel Assistant/ General Office Clerk	Assists in implementing personnel policies and functions; processes applications from prospective employees and arranges interviews; keeps staff records; performs clerical duties of a general nature such as copying, compiling, filing and recording information.
403	Paymaster	Keeps all records relating to payroll, prepares and submits payroll reports.
404	Store and Receiving Clerk/ Purchasing Clerk	Checks all merchandise entering the establishment and their proper documentation; maintains par stocks in stockroom; distributes and follows up on purchase orders and requisition requests; expedites delivery, verification of invoices and freight charges; maintains a library of catalogues, price and reference data.
419	Others (Clerical Level)	
<b>OPERATIVE LEVEL</b>		
501	Telephone Operator	Processes local and overseas calls; keeps close communication between staffs and customers; provides directory service for guests, follows management instructions for handling emergencies.
502	Uniform and Linen Attendant	Controls supply and distribution of all house-use linen and staff uniforms; maintains constant checking on uniform and linen supply.

Code No.	Job Title	Job Description
503	Kitchen Helper/ Cleaner/Dishwasher/ Steward/Pantry Server / Washroom Attendant	Maintains cleanliness of the kitchen, cooking utensils and storage of all food accompaniments and condiments. Delivers prepared dishes from the kitchen to the tables; knows the location of tables. Maintains cleanliness of the washrooms and replenishes items.
504	Bartender/ Soda Fountain Captain/ Bar Helper	Serves and mixes alcoholic and non-alcoholic beverage; checks on supplies of wines and spirits; prepares daily supply requisition for restaurant manager's approval. Creates different cocktail for management consideration.
505	Receptionist/ Hostess	Welcomes and greets guests to their seats; takes reservations; reports guest comments to restaurant manager; maintains positive relationship with guests; keeps guest history.
506	Busboy/Busgirl/ Junior Waiter/ Junior Waitress/ Dim Sum Sales	Collects food from kitchen; cleans up tables, buffet tables and changes linen; knows and identifies all common menu items; responsible for dim sum sales; looks after dim sum cart; recommends different types of dim sum to customers.
507	Waiter/Waitress	Works in an assigned station; responsible for the table-setting and dishing-up jobs; knows the preparation of common menu items and chef's daily recommendation. Cashiering job if necessary.
508	Cashier	Tabulates bills using cash register; keeps records of amount receivable and payable and reconciles each cash balance with records.
509	Security Officer/ Guard House/ Uniform Guard/ Valet Parking Attendant	Carries out guard duty; patrols premises; checks all entrances/exits/back staircases; ensures all items found in the premises are properly recorded and kept; conducts enquiry on incidents occurred.
510	Delivery Staff/ Take-Away Service Staff	Responsible for the smooth operation of the take-away/delivery service; provides take-away/delivery food service (including taking, packaging and delivery orders); prepares take-away/delivery services utensils/items.

Code No.	Job Title	Job Description
511	Food Station Handler	Monitors snack/food station counters in the restaurant; handles simple cooking or re-heating for a variety of snacks; provides customer service; takes and delivers food orders.
519	Others (Operative Level)	
<b>ADMINISTRATIVE AND OTHERS LEVEL</b>		
601	Secretary	Takes dictation and transcribes letters, reports and memos; answers telephone, screens calls and takes messages; prepares replies to routine enquiries; maintains daily calendar and appointment schedules.
602	Typist/ Office Assistant/ Messenger/ Runner	Performs secretarial duties; handles odd jobs and run errands for the general office.
619	Others (Administrative and Others Level)	

飲食業二〇一五年人力調查

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。)

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

## 中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
103	會計師／ 總會計主任／ 財務總監	監管預算及開支、公司財務政策及程序、合約及牌照、高級行政人員的人事記錄及附帶福利；管理現金流量、貸款及貨幣兌換；督導信貸帳目、一般會計事務、出納、收入核數事務、成本核算等部門；為公司的採購活動安排信用狀，並與供應商聯繫。
104	採購部經理	根據供求趨勢策劃、組織及控制供銷售或自用食品的採購及存貨；制訂及推行公司政策。
105	業務經理／ 營業部經理	督導酒樓的業務推廣，與客戶維持良好關係；就特別食品及飲品推廣活動與供應商聯絡。
106*	餐廳經理	管理及協調酒樓的工作及訓練員工，確保員工能迅速及禮貌地為顧客服務；向顧客建議菜牌及菜式；控制成本以維持訂定的邊際利潤；確保顧客滿意度。
107	行政經理	確保內部系統及程序順利並有效地運作；保證為各部門提供迅速和有效率的中央統籌辦公服務及輔助服務。
108*	中菜行政總廚／ 助理中菜行政總廚	督導廚房的運作、食物質量控制、控制食物成本及菜牌標準；監理乾貨及鮮貨的採購工作；創新設計每日特色菜牌及與客戶維持良好關係。

\* 附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或督導員一職。

## 中式酒樓

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

## 中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
206*	中菜館、酒樓主管／副經理／樓面部領班／總管	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。確保客人滿意服務。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><u>文員級</u></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）	

### 操作工級

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；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，處理及翻熱不同種類的小食；提供顧客服務；接單及傳送食物給客人。
519	其他（操作工級）	

## 文員及其他員工級

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）	

Headquarters (Industry Partnership) 總辦事處(行業合作)  
6F, 20A Tsing Yi Road, Tsing Yi Island, New Territories, Hong Kong  
香港新界青衣島青衣路20A號6樓  
www.vtc.edu.hk

Telephone No 電話

Facsimile No 傳真

Our Reference 本局檔號

Your Reference 來函檔號



6<sup>th</sup> October 2015

Dear Sir/Madam,

**The 2015 Manpower Survey of the Catering Industry**  
(Restaurants other than Chinese)

I am writing to ask for your cooperation in the 2015 Manpower Survey of the Catering Industry to be conducted by the Hotel, Catering and Tourism Training Board of the Vocational Training Council.

The Training Board is responsible for matters pertaining to manpower training in the hospitality industry. In order to formulate meaningful recommendations on manpower training for the catering industry, the Training Board will conduct the captioned survey from 13<sup>th</sup> October to 13<sup>th</sup> November 2015. A reference day is given as 25<sup>th</sup> September 2015, to collect the following information on the principal jobs:

- (i) the number of existing employees,
- (ii) the number of existing vacancies,
- (iii) forecast total number of employees in September 2016, and
- (iv) the number of employees under training at present.

The information collected will be handled in strict confidence and will be published in the form of statistical summaries without reference to any individual establishment.

----  
I am enclosing for your reference and completion the following documents in both English and Chinese:

- (i) a copy of the questionnaire (Appendix A),
- (ii) explanatory notes (Appendix B), and
- (iii) descriptions of principal jobs (Appendix C).

During the survey period, an officer of the Census and Statistics Department will contact your office. The officer will assist in the completion of the questionnaire, if necessary, and collect the completed questionnaire for processing.

Should you have any queries in connection with the survey, please contact the Manpower Statistics Section of the Census and Statistics Department by telephoning 2116 8534.

Yours faithfully,



(Mr. Larry Tchou Ming-Kong)  
Chairman

Hotel, Catering and Tourism Training Board

Headquarters (Industry Partnership) 總辦事處(行業合作)  
6F, 20A Tsing Yi Road, Tsing Yi Island, New Territories, Hong Kong  
香港新界青衣島青衣路20A號6樓  
www.vtc.edu.hk

Telephone No 電話

Facsimile No 傳真

Our Reference 本局檔號

Your Reference 來函檔號

致飲食業僱主



敬啟者：

飲食業二〇一五年人力調查  
(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二〇一五年人力調查，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，本會將於二〇一五年十月十三日至十一月十三日進行人力調查。調查參考日期將定為二〇一五年九月二十五日，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) 二〇一六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 8534 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

二〇一五年十月六日

**THE 2015 MANPOWER SURVEY OF THE CATERING INDUSTRY**

飲食業二〇一五年人力調查

**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
<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>	<input type="text" value="4"/> <input type="text" value="5"/> <input type="text" value="6"/> <input type="text" value="7"/> <input type="text" value="8"/> <input type="text" value="9"/>	<input type="text" value="10"/> <input type="text" value="11"/> <input type="text" value="12"/> <input type="text" value="13"/> <input type="text" value="14"/> <input type="text" value="15"/>	<input type="text" value="16"/> <input type="text" value="17"/>	<input type="text" value="18"/> <input type="text" value="19"/>	<input type="text" value="20"/> <input type="text" value="21"/> <input type="text" value="22"/>	<input type="text" value="23"/> <input type="text" value="24"/> <input type="text" value="25"/> <input type="text" value="26"/> <input type="text" value="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 \_\_\_\_\_

POSITION: \_\_\_\_\_  
職位 \_\_\_\_\_

TEL. NO.: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
電話 48 55 56 63

FAX NO.: \_\_\_\_\_  
圖文傳真

E-mail : \_\_\_\_\_  
電郵 64

98

**Questionnaire - 2015 Manpower Survey of the Catering Industry**

**飲食業二〇一五年人力調查**

**Part I Full Time Staff**

**第一部份 全職員工**

(A) Jobs 職務			(B) Average Monthly Income Code as at 9/2015	(C) Number Employed (Excluding trainees/ apprentices) as at 25.9.2015	(D) Number of Vacancies as at 25.9.2015	(E) Forecast Number Employees in 12 Months' Time	(F) Preferred Education of Employees	(G) No. of Trainees/ Apprentices as at 25.9.2015	(H) Average Age Range as at 9/2015 (for craft/ operative staff only)	Column (B) / (B)欄 Please enter in this column the appropriate code number showing the average monthly income range for the employee(s). The monthly income should include basic salary, overtime pay, cost of living allowance, meal allowance, housing allowance, travel allowance, commission, bonus and tips. 請填寫僱員平均每月收入幅度的編號。 「每月收入」包括底薪、逾時工作津 貼、生活津貼、膳食津貼、房屋津貼、 旅行津貼、佣金、花紅及小費。	
Title 職稱	Rec. Type	No. 編號	在2015年9月 之 平均每月 收入編號	在2015年9月25日 之僱員人數 (實習生/ 學徒除外)	在2015年9月25日 之空缺額	預計十二個月後 之僱員人數	僱員宣有 教育程度	在2015年9月25日 之 實習生／學徒人數	在2015年9月 之僱員平均 年齡 (只適 用於技工/ 操作工)	Average Monthly Income	Code 編號
			8-10	11	12 - 15	16 - 18	19 - 22	23	24 - 26	27	
1	2								\$8,000 or below 或以下	1	
2	2							\$8,001 - \$10,000	2		
3	2							\$10,001 - \$15,000	3		
4	2							\$15,001 - \$20,000	4		
5	2							\$20,001 - \$25,000	5		
6	2							\$25,001 - \$30,000	6		
7	2							\$30,001 - \$35,000	7		
8	2							\$35,001 - \$40,000	8		
9	2							\$40,001 or above 或以上	9		
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 9.2015	(J) Number Employed (by monthly rate) as at 9.2015	(K) Average Daily Wage Code as at 25.9.2015	(L) Number Employed (by daily rate) as at 25.9.2015	(M) Average Hourly Wage Code as at 25.9.2015	(N) Number Employed (by hourly rate) as at 25.9.2015	Column (I) / (I)欄		
									The part-time employee's average basic salary 兼職員工每月之平均底薪		
Title 職稱	Rec. Type	No. 編號	8-10	11 - 12	13 - 16	17	18 - 21	22	23 - 26	Average Monthly Wage (Basic Salary only)	Code 編號
1		3								\$6,000 or below 或以下	1
2		3								\$6,001 - \$8,000	2
3		3								\$8,001 - \$10,000	3
4		3								\$10,001 - \$15,000	4
5		3								\$15,001 - \$20,000	5
6		3								\$20,001 - \$25,000	6
7		3								\$25,001 - \$30,000	7
8		3								\$30,001 - \$35,000	8
9		3								\$35,001 - \$40,000	9
10		3								\$40,001 or above 或以上	10
11		3								Column (K) / (K)欄	
12		3								Enter in Column (K) the average daily rate according to the following codes:	
13		3								請將兼職員工的平均日薪按下列編號填入 (K) 欄內：	
14		3								Average Daily Wage	Code 編號
15		3								平均日薪	
16		3								\$100 or below 或以下	1
17		3								\$101 - \$200	2
18		3								\$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：	
										Average Hourly Wage	Code 編號
										平均時薪	
										\$32.5 - \$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。

### Part III 第三部份

#### Q. 1 Internal Promotion

內部晉升

Please Fill in the Number of Internal Promotion in the Past 12 Months (26.9.2014 to 25.9.2015).

請填寫過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) ，內部晉升的人數。

For Official Use Only  
此欄毋須填寫

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



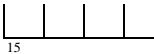
From Craft/Operative to Supervisory  
由技工／操作工晉升為督導員



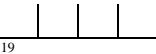
#### Q. 2 Number of New Recruits in the Past 12 Months (26.9.2014 to 25.9.2015).

過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 新招聘的僱員人數。

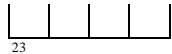
Managerial/  
Professional  
經理／專業人員



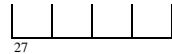
Supervisory  
督導員



Craft/Operative  
技工／操作工



Administrative and  
Others  
文員及其他員工



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

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



#### Q. 3 Number of New Recruits Without Catering Industry Experience in the Past 12 Months (26.9.2014 to 25.9.2015).

過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 新招聘無飲食業經驗的僱員人數。

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



48

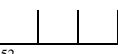
#### Q. 4 Number of New Recruits Who are Fresh Graduates of Catering and Hospitality Programmes in the Past 12 Months (26.9.2014 to 25.9.2015).

過去十二個月 (26.9.2014 至 25.9.2015) 新招聘的應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生人數。

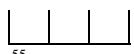
Supervisory  
督導員



Craft/Operative  
技工／操作工



Administrative and  
Others  
文員及其他員工



58

#### Q. 5 Did Your Establishment Encounter Any Difficulties in Recruitment of Employees at Various Job Levels in the Past 12 Months (26.9.2014 to 25.9.2015)?

貴機構在過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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。

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
--	--------------------	-------------------------------	---

##### Reasons 原因

(a) Lack of candidates with relevant experience  
缺乏具相關經驗求職者



(b) Unsatisfactory terms of employment  
聘用條件欠佳



(c) Unsatisfactory working environment  
工作環境欠佳



(d) Limited career prospects  
晉升機會有限



(e) Insufficient trained/qualified manpower in the related disciplines  
缺乏具相關訓練／資歷的人力資源



(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



(g) Others (please specify)  
其他 (請說明)

\_\_\_\_\_



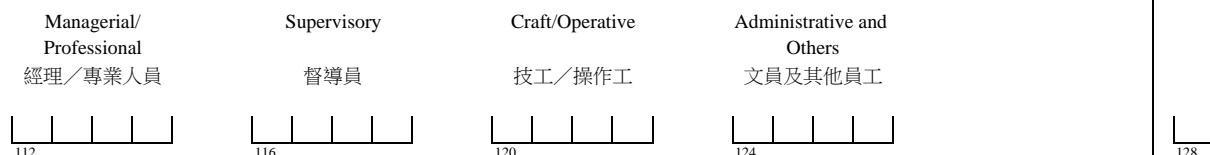
**Q. 7 The Total Number of Employees Who Had Left Your Establishment in the Past 12 Months (26.9.2014 to 25.9.2015).**

過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 離職的僱員人數。



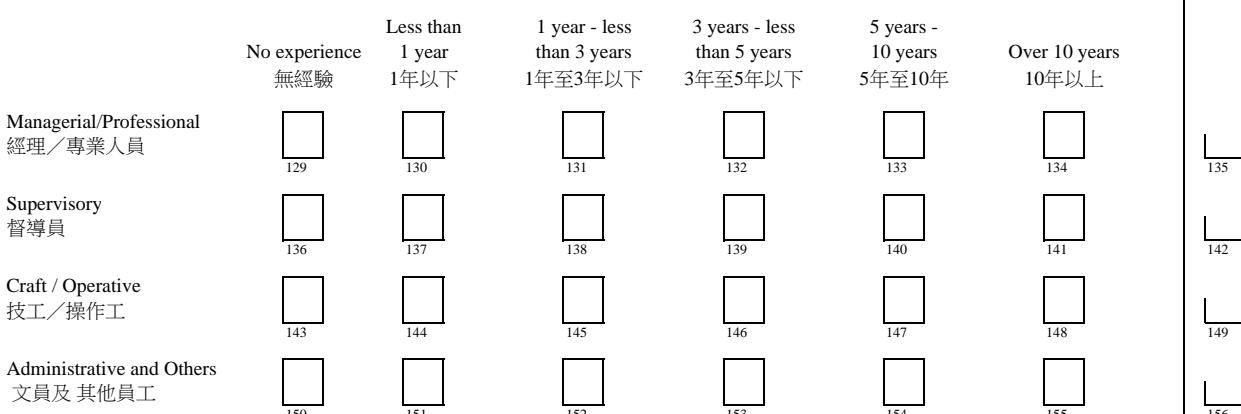
**Q. 8 The Expected Number of Employees Who will be Retiring from Your Establishment in coming 12 Months.**

貴機構預計在未來十二個月內退休的僱員人數。



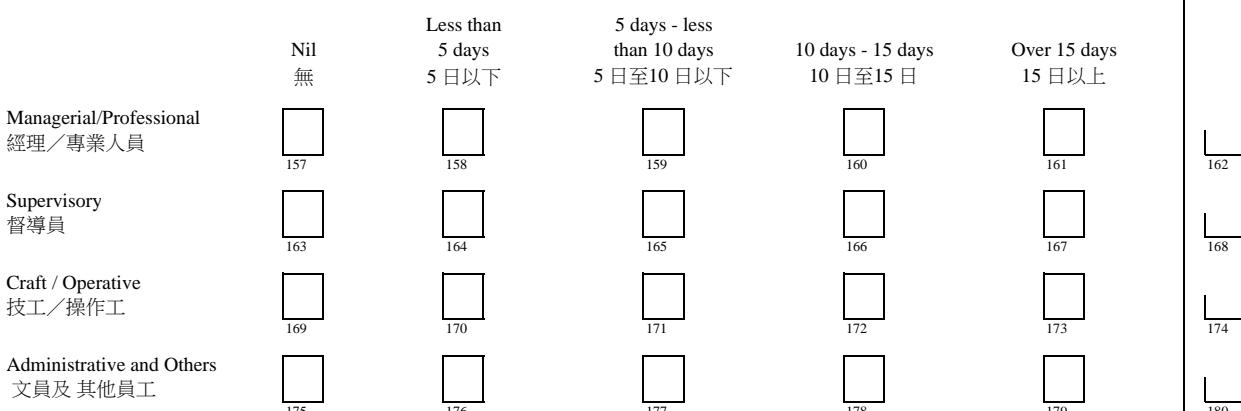
**Q. 9 Preferred Years of Catering Industry Experience Before Occupying the Post (Please tick "✓").**

各僱員擔任現職前宜具有從事飲食業工作的年數 (請"✓")。



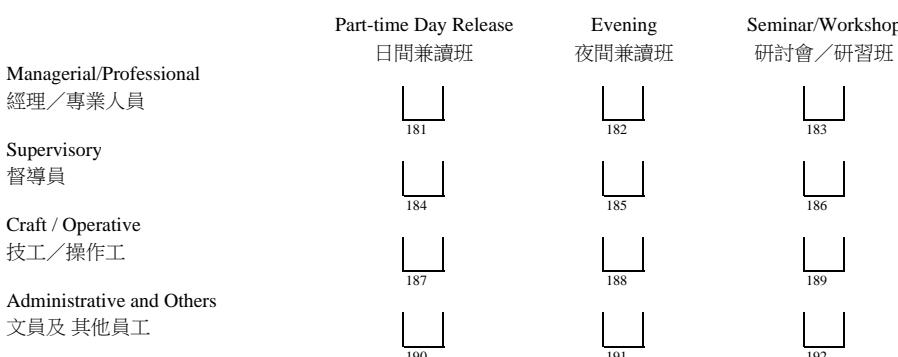
**Q. 10 Average Man-day of Training Per Employee Which Your Organisation Had Offered in the Past 12 Months (26.9.2014 to 25.9.2015)  
(Please tick "✓").**

過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 貴機構向每名僱員提供訓練的平均日數 (請"✓")。



**Q. 11 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)。



## Q.12 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 (26.9.2014 to 25.9.2015).

請填上在過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 獲提供培訓的人數。

Number of Persons Trained  
獲提供培訓的人數

### 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

193

Supervisory

督導員

Craft/Operative

技工／操作工

Administrative and Others

文員及其他員工

202

102 Human Resources Management  
人力資源管理

205

208

211

214

103 Sales and Marketing Strategic Planning, Implementation and Evaluation  
銷售及市場策略規劃、推行及檢討

217

220

223

226

104 Supervisory Techniques, Leadership Skills  
督導管理、領導技巧

229

232

235

238

105 Risk Management  
風險管理

241

244

247

250

106 Others (please specify) \_\_\_\_\_  
其他 (請描述)

253

256

259

262

### B. Trade Skills 行業技能

201 Sales and Marketing  
銷售及市場拓展

265

268

271

274

202 Finance and Accounting  
財務及會計

277

280

283

286

203 Culinary  
烹調

289

292

295

298

204 Restaurant Service  
餐飲服務

301

304

307

310

205 Alcoholic Beverage and Wine  
酒精飲料及葡萄酒

313

316

319

322

206 Convention and Banquet / Event Management  
會議及宴會／項目管理

325

328

331

334

207 Hygiene and Food Safety  
衛生及食品安全

337

340

343

346

208 Information Technology  
資訊科技

349

352

355

358

209 Others (please specify) \_\_\_\_\_  
其他 (請描述)

361

364

367

370

### C. Generic Skills 通用技巧

301 Service Attitude, Customer Service  
服務態度、顧客服務

373

376

379

382

302 Communication  
溝通

385

388

391

394

303 Problem Solving  
難題解決

397

400

403

406

304 Others (please specify) \_\_\_\_\_  
其他 (請描述)

409

412

415

418

### D. Language 語言

401 Putonghua  
普通話

421

424

427

430

402 English  
英語

433

436

439

442

403 Others (please specify) \_\_\_\_\_  
其他 (請描述)

445

448

451

454

**Q.13 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"/> 470	<input type="text"/> 471	<input type="text"/> 474	<input type="text"/> 475	<input type="text"/> 478	<input type="text"/> 479	<input type="text"/> 482	<input type="text"/> 483
(II) Trade Skills 行業技能	<input type="text"/> 486	<input type="text"/> 487	<input type="text"/> 490	<input type="text"/> 491	<input type="text"/> 494	<input type="text"/> 495	<input type="text"/> 498	<input type="text"/> 499
(III) Generic Skills 通用技巧	<input type="text"/> 502	<input type="text"/> 503	<input type="text"/> 506	<input type="text"/> 507	<input type="text"/> 510	<input type="text"/> 511	<input type="text"/> 514	<input type="text"/> 515
(IV) Language 語言	<input type="text"/> 518	<input type="text"/> 519	<input type="text"/> 522	<input type="text"/> 523	<input type="text"/> 526	<input type="text"/> 527	<input type="text"/> 530	<input type="text"/> 531
								<input type="text"/> 534

**Q.14 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  
535 會

No  
536 不會

537

End of questionnaire  
問卷完

The 2015 Manpower Survey of the Catering Industry  
飲食業二〇一五年人力調查

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 25<sup>th</sup> September 2015 when completing the questionnaire.

請在填寫問卷時，以二〇一五年九月二十五日作為調查參考日。

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 25.9.2015

(C) 欄 — 在 2015 年 9 月 25 日之僱員人數（實習生／學徒除外）

‘Employees’ refer to those working full-time (i.e. at least 4 weeks a month, and not less than 18 hours in each week) under the payroll of the establishment. These include proprietors and partners working full-time for the establishment. ‘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(即每月最少四週、每週不少於十八小時)的受薪人員，其中包括在機構內全職工作的東主及合夥人。「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 25.9.2015

(D) 欄 — 在 2015 年 9 月 25 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 25.9.2015.

「現有空缺額」指在 2015 年 9 月 25 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/ Hong Kong Diploma of Secondary Education Examination (HKDSE) 中學五年級至七年級／香港中學文憑	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 25.9.2015  
(G) 欄 — 在 2015 年 9 月 25 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 as at 25.9.2015 (for craft/operative staff only)  
(H) 欄 — 在 2015 年 9 月 25 日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> 編號	<u>Average Age Range</u> 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 9.2015

(J) 欄－在 2015 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 9.2015.

請填入貴機構在 2015 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 25.9.2015  
(L) 欄 – 在 2015 年 9 月 25 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 25.9.2015.

請填入貴機構在 2015 年 9 月 25 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	\$32.5 - \$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 25.9.2015  
(N) 欄—在 2015 年 9 月 25 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 as at 25.9.2015.

請填入貴機構在 2015 年 9 月 25 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 (26.9.2014 to 25.9.2015) 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 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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 (26.9.2014 to 25.9.2015) 過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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 (26.9.2014 to 25.9.2015).

請在本部份回答在過去十二個月 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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 (26.9.2014 to 25.9.2015) 過去十二個月 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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 (26.9.2014 to 25.9.2015) 過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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 (26.9.2014 to 25.9.2015)’ refers to the employees joining your establishment who are fresh graduates of Catering and Hospitality programmes.

「過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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 (26.9.2014 to 25.9.2015)  
貴機構在過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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 (26.9.2014 to 25.9.2015). 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 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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  
遇到招聘困難的原因

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 (26.9.2014 to 25.9.2015)  
過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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 (26.9.2014 to 25.9.2015).

請填報過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 貴機構離職的各級僱員人數。

8. The Expected Number of Employees Who will be Retiring from the Establishment in the Coming 12 Months  
貴機構預計在未來十二個月內退休的僱員人數

Please provide the estimated number of different levels of employees who will be retiring in coming 12 months.

請提供預計未來十二個月內貴機構退休的各級僱員人數。

9. 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。

10. Average Man-day of Training Per Employee Which Your Organisation Had Offered in the Past 12 Months (26.9.2014 to 25.9.2015)  
過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 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 (26.9.2014 to 25.9.2015).

請按貴機構於過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 向每名僱員提供訓練的平均日數。

Total No. of Man-Days Spent 總訓練日數

Total number of the Employees concerned in that category  
有關級別的總僱員人數

11. 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)

12. 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 (26.9.2014 to 25.9.2015).

請提供在過去十二個月內 (26.9.2014 至 25.9.2015) 獲提供所列培訓課程的各級僱員人數。

13. 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。

14. 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。

2015 Manpower Survey of the Catering Industry

**Job Descriptions for Principal Jobs  
in the Catering Industry - Restaurants other than Chinese**

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

Code No.	Job Title	Job Description
<b>MANAGERIAL AND PROFESSIONAL LEVEL</b>		
131	General Manager/ Managing Director/ Group Director/ Deputy Director	Assumes the total responsibility of managing an establishment, usually with other managers/ executives as direct subordinates; implements the company's policies and their objectives with a view to achieving them.
132	Executive Assistant Manager/Club Manager/ Director of Operations	Takes charge of the overall daily operations and management of the establishment.
133	Director of Human Resources/ Human Resources Manager/ Personnel Manager/ Training Manager/ Learning and Development Manager	Formulates and supervises the implementation of personnel policies, procedures and regulations; maintains amicable staff relations, may design and carry out training programme for employees of an establishment; plans and implements effective training programmes for all levels of staff; co-ordinates and controls internal and external training; advises management on training and management development trends; acts as course leader in specific training programmes; provides counselling for employees; determines the effectiveness of training activities.

Code No.	Job Title	Job Description
134	Chief Accountant/ Controller/ Financial Controller/ Finance Director	Controls budgets and expenditure, company financial policies and procedures, contracts and licenses, senior executive personnel records and fringe benefits; manages cash flow, loan and money changer; supervises the credit department, general accounting, cashier, income audit, costings sections; arranges Letters of Credit (LCs) for the company's purchases and liaises with suppliers.
135	Food and Beverage Director/Food and Beverage Manager/ Assistant Food and Beverage Manager	Plans, organises, directs and controls operation of food and beverage facilities in an effective way; analyses operation costs and closely liaises with purchasing manager; determines payroll and operating costs so as to establish food and beverage prices; makes improvements in service procedures and guest relations; organises special food and beverage promotions and festivals; makes contacts with clients regarding functions; co-ordinates with executive chef in menu planning and staffing, studies market trends by visiting other establishments. Carries out food hygiene programme in the restaurant operation.
136	Purchasing Manager	Plans, organises and controls purchase and stock of food commodities for sale or internal consumption according to supply and demand trends.
137	Marketing Manager/ Director of Marketing and Communications/ Digital Media Manager	Plans, organises, directs and controls the marketing functions; reviews market and sales analysis to determine local and overseas market requirements; co-ordinates public relations activities relating to sales promotion.
138 *	Restaurant Manager/ Banquet Manager	Manages and co-ordinates the activities of the restaurant and trains staff to ensure prompt and courteous services; recommends menu items and wines to clients. Achieves revenue target; ensures guest satisfaction. Achieves the preset revenue target and cost involved. Provides work safety training to the team.

\* Remark: These posts may also be the designated certified hygiene managers/supervisor for their respective organisations.

Code No.	Job Title	Job Description
139 *	Executive Chef/ Executive Pastry Chef/ Director – Culinary Operations	Establishes standards of food quality and preparation; develops new menus; co-ordinates with other departments on food selection and storage; supervises performance and discipline of kitchen staff; carries out inspection and maintenance of the kitchen set-up; prepares cost lists and requisitions on market items. Carries out hygiene inspection with hygiene manager on a regular basis.
140	Sous Chef	To assist the Executive Chef to plan, design, supervise and/or prepare food production. Effective control of food cost without damage the guest satisfaction level.
141	Pastry Chef	Supervises the pastry cooks in the preparation of all doughs, pastries, cakes, sweets, petit fours and sugar decorations; able to operate all machinery in pastry and bakery room; maintains quality and hygiene standard set by executive chef.
142	Specialty Chef/Cook for Asian/Exotic cuisine. (e.g. Japanese, Thai, Indian, Vietnamese, Korean, Singaporean and Malaysian cuisine)	Plans, designs, supervises and/or prepares Asian and exotic cuisines and food specialities.
149	Others (Managerial and Professional Level)	

#### **SUPERVISORY LEVEL**

231	Human Resources Officer/ Personnel Officer/ Training Officer/ Learning and Development Officer	Recruits, interviews and hires employees for the restaurants; counsels, transfers and dismisses employees based on appraisal of supervisors. Counsels and advises department heads regarding personnel problems; trains new or existing employees; performs periodic reviews on trainees' progress and recommends actions based on appraisals; maintains supplies of training materials; participates in discussions regarding the adoption of new or improved training methods and/or materials.
-----	---	---

\* Remark: These posts may also be the designated certified hygiene managers/supervisor for their respective organisations.

Code No.	Job Title	Job Description
232	Accounts Supervisor (e.g. payable/receivable)	Audits and processes the payments of all the establishment's disbursements; prepares expense analysis and other reports on suppliers' invoices and monthly statements; keeps a record system of all amounts due to the establishment from guest/patrons; responds to accounts disputes and queries; prepares accounts receivable report.
233	Audit Supervisor/ Paymaster/General Cashier	Audits and processes the payments of the company's disbursements; prepares expense analysis and other reports on suppliers' invoices and monthly statements; keeps all records relating to payroll; prepares and remits payroll reports; compiles all tax returns; makes daily bank deposits and prepares a daily accounting of cash; acts as a petty cash disbursing agent; oversees the preparation of the cashier report and daily receipts.
234	Public Relations Officer/ Digital Media Officer	Liaises with media; handles publicity and photographic assignments; prepares press releases in both English and Chinese; liaises with sales executives and cover other duties assigned by the management.
235	Maintenance Supervisor/ Technical Supervisor	Inspects the establishment's premises; checks on the electrical/mechanical plant and equipment; contacts outside contractors regarding repair and maintenance works or renovations.
236	Security Manager	Informs department heads concerned of any necessary procedures on internal security matters; liaison with police department, arranges staff safety training and fire drill tests; security screening of new employees; investigates all incidents and thefts within the premises.
237	Beverage/Bar Manager	Ensures bar is equipped with supplies and correct liquor brands are served; maintains prescribed profit margin; supervises maintenance of bar and service equipments; prepares work schedules and checks on staff performance. Maintains bar cleanliness.

Code No.	Job Title	Job Description
238	Restaurant Supervisor	Supervises and co-ordinates the work of the restaurant's staff; assumes the management responsibility of the establishment; oversees the training of new staff; handles guest complaints.
239	Food and Beverage Controller/Cost Controller	Supervises cost control and inventory taking; reviews purchase requests for food and beverage; provides management with information regarding operational costs; prepares forecasts and analysis on all cost reports; makes random inspections on all supplies to the hotel.
240	Captain/Service Supervisor	Takes orders from guests and delivers orders to kitchen; may carve meats and prepare flambe dishes at table; advises on the selection of wines and serves them.
241	Sales Supervisor	Promotes the sale of food and beverage items for groups/parties/individuals; checks sales figures, stock and customer preferences; supervises sales persons.
242	Head Cashier	Trains all food and beverage cashiers; issues guest checks daily to all F & B cashiers and follows-up on missing checks; picks up cashiers' daily reports at the close of each shift; arranges cashiers for other banquet functions.
243	Garde Manger/Senior Cook	Supervises and/or prepares all dishes; responsible for table and food decorations; checks function sheets and menus daily for distribution of work loads to helpers; ensures that all required food item for each outlets are ready in time; keeps professional records of recipes and working methods.
249	Others (Supervisory Level)	

Code No.	Job Title	Job Description
<b>CRAFT LEVEL</b>		
331 *	Baker/Pastry Cook/ Cook	Prepares cakes, pastry and desserts for during the day time and bread and loaf during night time; supervises work of apprentice pastry cooks; checks daily and weekly menus; operates utensils and crockery used in kitchen; performs different types of cookery and meal preparation; checks stocks in his location in kitchen area; may specialise in sauce, soup, roast, butchery, fish, cold cut and vegetable.
332	Junior Cook or Below	Assists in performing different varieties of duties of the kitchen. (e.g. butchery, barbecue, store, vegetable, dim sum, congee, noodle)
333	Engineering Craftsman (e.g. air-conditioning mechanic, electrician, fitter, general mechanic)	Maintains and repairs all necessary mechanical and electrical engineering works of a catering establishment.
349	Others (Craft Level)	
<b>CLERICAL LEVEL</b>		
431	Accounting Clerk/Food and Beverage Cashier	Performs a variety of routine calculating, posting, recording, filing and typing duties in an accounts department; records all food and beverage sales at the time of meal; prepares cashier's daily report; corrects all daily receipts; provides changes for all cashier.
432	Personnel Clerk/ General Office Clerk	Assists in implementing personnel policies and functions; processes application forms from prospective employees and arranges interviews; keeps staff records; performs clerical duties of a general nature such as copying, compiling, filing and recording information.

\* Remark: These posts may also be the designated certified hygiene managers/supervisor for their respective organisations.

Code No.	Job Title	Job Description
433	Purchasing Clerk/ Quality Control Clerk	Follows up purchase orders and requisition requests; helps expedite delivery; verifies of invoices and freight charges; maintains a library of catalogues, price and reference data; performs a variety of routine calculations, posting and recording; assists in cost control and inventory taking; makes random inspections on all supplies for the outlet.
449	Others (Clerical Level)	
<b>OPERATIVE LEVEL</b>		
531	Security Officer	Regular patrol in premises; conducts full enquiry on incidents occurred; ensures all items found in the premises are properly recorded and kept safety; checks all exists and back staircases. Carries out guard duty; patrols the premises entrances and passageway in the rear service area; provides protection to VIP guests on management's instruction.
532	Telephone Operator	Processes local and overseas calls; provides wake-up call service; keeps close communication between executives; provides directory service for guests; follows proper procedures for handling emergencies.
533	Food and Beverage Storekeeper/ General Storekeeper/Store and Receiving Clerk	Checks and maintains cold and dry store, wine cellar, silverware and glasses inventories and store records; checks all merchandise entering the premises and their proper documentation; maintains par stocks in storeroom; informs management of the storage situation for expensive items.
534	Cashier	Tabulates bills using cash register; keeps records of amount receivable and payable and reconciles each cash balance with records.
535	Sommelier	Conducts up-selling of beverage items; takes care of the wine and liquor stocks in the restaurant; has good knowledge of wine and advises guests on selection; serves wine at the required temperatures; conducts marketing and promotion plans for beverages.

Code No.	Job Title	Job Description
536	Bartender/Barman/Barista	Follows specified drinks and cocktail recipes by free pouring jigger quantities; prepares coffee according to prescribed formulas or guests requests; checks on supplies of drinks/wine/spirits; prepares daily supply requisition for bar manager's approval.
537	Food Handler/Beverage Handler	Monitors snack counter; responsible for simple cookings or re-heating for a variety of snacks. Monitors snack/food station counters in the restaurant; handles simple cookings or re-heating for a variety of snacks; provides customer service; takes and delivers food orders.
538	Delivery Staff/Take-Away Service Staff	Handles food delivery to the designated locations as per customers' orders. Responsible for the smooth operation of the take-away/delivery service; provides take-away/ delivery food service (including taking, packaging and delivery orders); prepares take-away/delivery services utensils/items.
539	Receptionist/Hostess/Waiter/Waitress	Welcomes and greets guests to their seats; takes reservations; reports guest comments to restaurant manager; keeps guest history; serves guests in assigned station under supervision of a captain; prepares table setting and removes dishes; knows all menu items; keeps good guest relations and extends personalised service. Understands the usage of Point of Sale (POS) to settle bill.
540	Junior Waiter/Junior Waitress	Collects food from kitchen; cleans up table and changes linen; knows all items on menu. Punches in food order in Point of Sale (POS) system.
541	Cleaner/Dishwasher/Kitchen Helper/Steward/Pantry Helper/Washroom Attendant	Washes crockeries by hand and by machine; sweeps the floor and wipes clean stainless steel counters in kitchen; disposes garbage; cleans stove and top of exhaust fans. Maintains cleanliness of the washrooms and replenish items.
542	Uniform and Linen Attendant/Cloakroom Attendant	Controls supply and distribution of all house linen; checks on inform supply; stores and controls replacement of household supplies; keeps up-to-date stock records; checks and repairs staff uniform/house linen; provides service to guests when required; repairs curtains and drapes.

Code No.	Job Title	Job Description
549	Others (Operative Level)	
<b>ADMINISTRATIVE AND OTHERS LEVEL</b>		
631	Secretary	Takes dictation and transcribes letters, reports and memos; answers telephone, screens calls and takes messages; prepares replies to routine enquiries; maintains daily calendar and appointment schedules.
632	Typist/ Office Assistant/ Messenger/ Runner	Performs secretarial duties; handles odd jobs and run errands for the general office.
649	Others (Administrative and Others Level)	

飲食業二〇一五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。)

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
<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／營運總監	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

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

## 非中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
236	保安主任	知會各部門主管一切與內部保安有關的程序；與警方聯絡，安排職員進行安全訓練及防火演習；審查新聘僱員背景；調查偷竊及其他事件。
237	酒吧經理	確保酒類供應充足及以正確牌子的酒類招待顧客；保持訂定的邊際利潤；監督酒吧及服務設備的保養；編製工作程序及監察員工的工作表現。保持酒吧清潔及食物衛生。
238	餐廳主管	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)	

### 技工級

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>
<b>文員及其他員工級</b>		
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2015至2017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）」。在「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 )
2015	<b>182,526</b>			
2016F		<b>189,458</b> (3.8%)*	<b>182,619</b> (0.05%)*	<b>190,597</b> (4.4%)*
2017F		<b>191,819</b> (1.2%)**	<b>182,685</b> (0.04%)**	
2018F		<b>188,236</b> (-1.9%)**	<b>182,741</b> (0.03%)**	
*	相對於2015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			

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	65295	111	405	4616	<b>70427</b>
非中式酒樓	75725	378	627	17756	<b>94486</b>
快餐店	16890	99	25	28375	<b>45389</b>
提供飲料場所	7583	-	-	2377	<b>9960</b>
聚會餐飲及其他餐膳／ 膳食服務活動	13703	278	12	4492	<b>18485</b>
附加樣本	3330	-	5	1985	<b>5320</b>
<b>所有門類</b>	<b>182526</b>	<b>866</b>	<b>1074</b>	<b>59601</b>	<b>244067</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
<b>經理 / 專業人員級</b>					
總經理 / 董事總經理 / 集團董事 / 副董事	779	-	-	-	-
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	203	-	-	-	-
會計師 / 總會計主任 / 總監 / 財務總監	72	1	1.39%	-	-
採購部經理	89	-	-	-	-
業務經理 / 營業部經理	423	-	-	-	-
餐廳經理 / 宴會經理	5259	40	0.76%	2	0.04%
行政經理	127	-	-	-	-
中菜行政總廚 / 助理中菜行政總廚	427	-	-	-	-
行政副經理 / 會所經理	80	-	-	-	-
飲食部總監 / 飲食部經理 / 飲食部副經理	124	-	-	-	-
市場拓展部經理 / 市場拓展及傳訊總監 / 數字媒體經理	44	-	-	-	-
行政總廚師 / 糕餅總廚師 / 餐務營運總監	161	-	-	-	-
總廚師	501	1	0.20%	-	-
糕餅廚師	78	-	-	-	-
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)	150	-	-	-	-

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
<b>經理 / 專業人員級 (續)</b>					
其他	43	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>8560</b>	<b>42</b>	<b>0.49%</b>	<b>2</b>	<b>0.02%</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	130	-	-	-	-
公共關係主管 / 營業部主管	132	-	-	-	-
會計主管(應付帳 / 應收帳)	359	-	-	-	-
倉務監督	84	-	-	-	-
保養部主管 / 技術監督	26	-	-	-	-
中菜館、酒樓主管 / 副經理	1787	2	0.11%	-	-
酒吧主管	82	-	-	-	-
樓面部部長 / 部長	6462	74	1.15%	-	-
砧板	1093	4	0.37%	-	-
水檻 / 魚王	952	-	-	-	-
二砧	948	-	-	-	-
頭鑊	1378	6	0.44%	-	-
點心總廚	920	28	3.04%	-	-
二廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	3015	111	3.68%	-	-
上什 / 打荷 / 普通廚師	3177	56	1.76%	-	-
燒烤廚師	1640	-	-	-	-
特色菜總廚師 (如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式)	32	-	-	-	-
傳菜部部長	643	12	1.87%	-	-

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
<b>督導員級(續)</b>					
核數主管 / 出納主任 / 出納員	1	-	-	-	-
公共關係主任 / 數字媒體主任	343	-	-	-	-
保安主任	2	-	-	-	-
酒吧經理	649	-	-	-	-
餐廳主管	9749	22	0.23%	-	-
成本統計總監 / 主任	8	-	-	-	-
營業部主管	350	-	-	-	-
冷盤總廚師 / 高級廚師	4537	5	0.11%	-	-
其他	57	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>38556</b>	<b>320</b>	<b>0.83%</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>技工 / 操作工級</b>					
煎炸工 / 熟籠工 / 點心廚師 (麵糰、辦餡)	4172	24	0.58%	-	-
幫上什 / 蔬菜廚師	553	-	-	-	-
蔬菜廚師助手	117	-	-	-	-
特色菜總廚師 (如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式)	81	-	-	-	-
三廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	4799	166	3.46%	-	-
見習廚師 / 四廚 / 初級廚師或以下 (砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤)	15828	320	2.02%	165	1.04%
工程人員(如：機械技工 / 木工 / 空氣調節系統技工 / 電工 / 喉管工)	158	-	-	-	-
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	18573	1024	5.51%	-	-

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
<b>技工 / 操作工級(續)</b>					
工程部技工 (如:空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工)	54	-	-	-	-
電話接線生	12	-	-	-	-
制服及布草服務員 / 制服及布草侍應生 / 衣帽間侍應生	253	14	5.53%	-	-
廚房雜工 / 清潔雜工 / 洗碗碟雜工 / 管事 / 傳菜員 / 洗手間清潔員	24396	984	4.03%	-	-
調酒員 / 水吧部長 / 水吧服務員	346	15	4.34%	-	-
接待員 / 知客 / 侍應生	34772	3555	10.22%	-	-
見習侍應生 / 初級侍應生 / 賣點員	3826	711	18.58%	144	3.76%
出納員	7731	179	2.32%	-	-
保安員 / 護衛員 / 代客泊車員	178	-	-	-	-
送外賣員 / 外賣服務員	1296	88	6.79%	-	-
堂前小食處理員	228	10	4.39%	-	-
飲食部管倉員 / 管倉員 / 貨倉及收貨文員	110	-	-	-	-
品酒師	9	-	-	-	-
調酒員 / 咖啡師	1761	11	0.62%	-	-
小食處理員 / 堂前小食處理員 / 水吧處理員	14097	506	3.59%	-	-
其他	33	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>133383</b>	<b>7607</b>	<b>5.70%</b>	<b>309</b>	<b>0.23%</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	937	-	-	-	-

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
<b>文員及其他員工級(續)</b>					
人力資源部文員 / 人事部文員 / 人事部助理 / 寫字樓文員	508	-	-	-	-
出納主任	6	-	-	-	-
貨倉及收貨文員 / 採購部文員 / 品質控制文員	482	2	0.41%	-	-
秘書	41	-	-	-	-
打字員 / 辦公室助理員 / 信差	35	-	-	-	-
其他	18	-	-	-	-
<b>小 計</b>	<b>2027</b>	<b>2</b>	<b>0.10%</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>總 計</b>	<b>182526</b>	<b>7971</b>	<b>4.37%</b>	<b>311</b>	<b>0.17%</b>

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
<b>經理 / 專業人員級</b>					
總經理 / 董事總經理	414	-	-	-	-
人力資源部經理 / 人事部經理 / 培訓部經理	136	-	-	-	-
會計師 / 總會計主任 / 財務總監	27	-	-	-	-
採購部經理	51	-	-	-	-
業務經理 / 營業部經理	415	-	-	-	-
餐廳經理	1688	-	-	-	-
行政經理	126	-	-	-	-
中菜行政總廚 / 助理中菜行政總廚	414	-	-	-	-
其他	36	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>3307</b>	-	-	-	-
<b>督導員級</b>					
人力資源部主任 / 人事部主任 / 培訓部主任	40	-	-	-	-
公共關係主管 / 營業部主管	127	-	-	-	-
會計主管(應付帳 / 應收帳)	196	-	-	-	-
倉務監督	83	-	-	-	-
保養部主管 / 技術監督	12	-	-	-	-
中菜館、酒樓主管 / 副經理	1777	2	0.11%	-	-
酒吧主管	82	-	-	-	-
樓面部部長	4261	69	1.62%	-	-
砧板	1069	4	0.37%	-	-

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
<b>督導員級(續)</b>					
水檻 / 魚王	939	-	-	-	-
二砧	924	-	-	-	-
頭鑊	1344	6	0.45%	-	-
點心總廚	905	28	3.09%	-	-
二廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	2883	110	3.82%	-	-
上什 / 打荷 / 普通廚師	3139	56	1.78%	-	-
燒烤廚師	1180	-	-	-	-
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	-	-	-	-
傳菜部部長	642	12	1.87%	-	-
其他	12	-	-	-	-
<b>小 計</b>	<b>19645</b>	<b>287</b>	<b>1.46%</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>技工 / 操作工級</b>					
煎炸工 / 熟籠工 / 點心廚師 (麵糰、辦餡)	4143	24	0.58%	-	-
幫上什 / 蔬菜廚師	544	-	-	-	-
蔬菜廚師助手	116	-	-	-	-
特色菜總廚師 (如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式)	81	-	-	-	-
三廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	4697	166	3.53%	-	-
見習廚師 / 四廚 / 初級廚師或以下 (砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤)	2416	58	2.40%	-	-
工程人員(如：機械技工 / 木工 / 空氣調節系統技工 / 電工 / 喉管工)	129	-	-	-	-

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
<b>技工 / 操作工級(續)</b>					
電話接線生	2	-	-	-	-
制服及布草服務員 / 制服及布草侍應生 / 衣帽間侍應生	215	14	6.51%	-	-
廚房雜工 / 清潔雜工 / 洗碗碟雜工 / 管事 / 傳菜員 / 洗手間清潔員	11283	323	2.86%	-	-
調酒員 / 水吧部長 / 水吧服務員	345	15	4.35%	-	-
接待員 / 知客 / 侍應生	13095	1202	9.18%	-	-
見習侍應生 / 初級侍應生 / 賣點員	1212	144	11.88%	-	-
出納員	2622	61	2.33%	-	-
保安員 / 護衛員 / 代客泊車員	136	-	-	-	-
送外賣員 / 外賣服務員工	22	-	-	-	-
堂前小食處理員工	228	10	4.39%	-	-
其他	33	-	-	-	-
<b>小 計</b>	<b>41319</b>	<b>2017</b>	<b>4.88%</b>	-	-
<b>文員及其他員工級</b>					
會計部文員 / 出納員	490	-	-	-	-
人力資源部文員 / 人事部文員 / 人事部助理 / 寫字樓文員	118	-	-	-	-
出納主任	6	-	-	-	-
貨倉及收貨文員 / 採購部文員 / 品質控制文員	398	-	-	-	-
秘書	6	-	-	-	-
其他	6	-	-	-	-
<b>小 計</b>	<b>1024</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	-	-
<b>總 計</b>	<b>65295</b>	<b>2304</b>	<b>3.53%</b>	-	-

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
<b>經理 / 專業人員級</b>					
總經理 / 董事總經理 / 集團董事 / 副董事	270	-	-	-	-
行政副經理 / 會所經理 / 營運總監	1	-	-	-	-
飲食部總監 / 飲食部經理 / 飲食部副經理	76	-	-	-	-
餐廳經理 / 宴會經理	1934	4	0.21%	2	0.10%
行政總廚師 / 糕餅總廚師 / 餐務營運總監	117	-	-	-	-
總廚師	398	-	-	-	-
糕餅廚師	54	-	-	-	-
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)	122	-	-	-	-
其他	2	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>2974</b>	<b>4</b>	<b>0.13%</b>	<b>2</b>	<b>0.07%</b>
<b>督導員級</b>					
燒烤廚師	313	-	-	-	-
會計主管(應付帳 / 應收帳)	100	-	-	-	-
公共關係主任 / 數字媒體主任	45	-	-	-	-
酒吧經理	245	-	-	-	-
餐廳主管	4640	8	0.17%	-	-
部長	1637	2	0.12%	-	-
冷盤總廚師 / 高級廚師	3761	-	-	-	-
其他	1	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>10742</b>	<b>10</b>	<b>0.09%</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

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
<b>技工 / 操作工級</b>					
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	14145	896	6.33%	-	-
初級廚師或以下	9284	243	2.62%	50	0.54%
電話接線生	3	-	-	-	-
飲食部管倉員 / 管倉員 / 貨倉及收貨文員	73	-	-	-	-
出納員	2930	50	1.71%	-	-
品酒師	4	-	-	-	-
調酒員 / 咖啡師	491	-	-	-	-
小食處理員 / 堂前小食處理員 / 水吧處理員	5704	101	1.77%	-	-
送外賣員 / 外賣服務員	540	56	10.37%	-	-
接待員 / 知客 / 侍應生	18653	2263	12.13%	-	-
初級侍應生	2009	552	27.48%	-	-
廚房雜工 / 清潔雜工 / 洗碗碟雜工 / 管事 / 傳菜員 / 洗手間清潔員	7965	578	7.26%	-	-
<b>小計</b>	<b>61801</b>	<b>4739</b>	<b>7.67%</b>	<b>50</b>	<b>0.08%</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	147	-	-	-	-
人事部文員 / 寫字樓文員	59	-	-	-	-
秘書	2	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>208</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>總計</b>	<b>75725</b>	<b>4753</b>	<b>6.28%</b>	<b>52</b>	<b>0.07%</b>

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
<b>經理 / 專業人員級</b>					
行政副經理 / 會所經理 / 營運總監	34	-	-	-	-
餐廳經理 / 宴會經理	914	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>948</b>	-	-	-	-
<b>督導員級</b>					
燒烤廚師	128	-	-	-	-
公共關係主任 / 數字媒體主任	289	-	-	-	-
餐廳主管	3398	-	-	-	-
冷盤總廚師 / 高級廚師	386	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>4201</b>	-	-	-	-
<b>技工 / 操作工級</b>					
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	2265	17	0.75%	-	-
初級廚師或以下	2219	17	0.77%	112	5.05%
出納員	1014	17	1.68%	-	-
小食處理員 / 堂前小食處理員 / 水吧處理員	2708	67	2.47%	-	-
送外賣員 / 外賣服務員	27	-	-	-	-
接待員 / 知客 / 侍應生	405	-	-	-	-
初級侍應生	96	-	-	144	150.00%
廚房雜工 / 清潔雜工 / 洗碗碟雜工 / 管事 / 傳菜員 / 洗手間清潔員	2982	34	1.14%	-	-
<b>小計</b>	<b>11716</b>	<b>152</b>	<b>1.30%</b>	<b>256</b>	<b>2.19%</b>
<b>文員及其他員工級</b>					
人事部文員 / 寫字樓文員	25	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>25</b>	-	-	-	-
<b>總計</b>	<b>16890</b>	<b>152</b>	<b>0.90%</b>	<b>256</b>	<b>1.52%</b>

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
<b>經理 / 專業人員級</b>					
餐廳經理 / 宴會經理	273	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>273</b>	-	-	-	-
<b>督導員級</b>					
酒吧經理	323	-	-	-	-
餐廳主管	749	-	-	-	-
部長	83	-	-	-	-
營業部主管	99	-	-	-	-
冷盤總廚師 / 高級廚師	62	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>1316</b>	-	-	-	-
<b>技工 / 操作工級</b>					
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	452	-	-	-	-
初級廚師或以下	446	-	-	-	-
工程部技工 (如:空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工)	18	-	-	-	-
保安主任	36	-	-	-	-
飲食部管倉員 / 管倉員 / 貨倉及收貨文員	9	-	-	-	-
出納員	472	-	-	-	-
調酒員 / 咖啡師	1169	8	0.68%	-	-
小食處理員 / 堂前小食處理員 / 水吧處理員	1800	34	1.89%	-	-
送外賣員 / 外賣服務員	128	18	14.06%	-	-
接待員 / 知客 / 倚應生	972	52	5.35%	-	-
初級待應生	129	-	-	-	-

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
<b>技工 / 操作工級(續)</b>					
廚房雜工 / 清潔雜工 / 洗碗碟雜工 / 管事 / 傳菜員 / 洗手間清潔員	363	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>5994</b>	<b>112</b>	<b>1.87%</b>	-	-
<b>總計</b>	<b>7583</b>	<b>112</b>	<b>1.48%</b>	-	-

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
<b>經理 / 專業人員級</b>					
總經理 / 董事總經理 / 集團董事 / 副董事	81	-	-	-	-
行政副經理 / 會所經理 / 營運總監	37	-	-	-	-
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	59	-	-	-	-
會計師 / 總會計主任 / 總監 / 財務總監	32	-	-	-	-
飲食部總監 / 飲食部經理 / 飲食部副經理	14	-	-	-	-
採購部經理	30	-	-	-	-
市場拓展部經理 / 市場拓展及傳訊總監 / 數字媒體經理	42	-	-	-	-
餐廳經理 / 宴會經理	355	36	10.14%	-	-
行政總廚師 / 糕餅總廚師 / 餐務營運總監	5	-	-	-	-
總廚師	36	-	-	-	-
糕餅廚師	4	-	-	-	-
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	1	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>701</b>	<b>36</b>	<b>5.14%</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

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
<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	84	-	-	-	-
會計主管(應付帳 / 應收帳)	54	-	-	-	-
核數主管 / 出納主任 / 出納員	1	-	-	-	-
公共關係主任 / 數字媒體主任	8	-	-	-	-
保養部主管 / 技術監督	1	-	-	-	-
酒吧經理	68	-	-	-	-
餐廳主管	869	14	1.61%	-	-
成本統計總監 / 主任	1	-	-	-	-
部長	148	-	-	-	-
營業部主管	245	-	-	-	-
冷盤總廚師 / 高級廚師	115	-	-	-	-
其他	41	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>1635</b>	<b>14</b>	<b>0.86%</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>技工 / 操作工級</b>					
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	1416	104	7.34%	-	-
初級廚師或以下	1343	-	-	-	-
飲食部管倉員 / 管倉員 / 貨倉及收貨文員	13	-	-	-	-
出納員	679	51	7.51%	-	-
調酒員 / 咖啡師	62	-	-	-	-
小食處理員 / 堂前小食處理員 / 水吧處理員	3866	304	7.86%	-	-
送外賣員 / 外賣服務員	579	14	2.42%	-	-
接待員 / 知客 / 倚應生	1081	-	-	-	-

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
<b>技工 / 操作工級(續)</b>					
初級待應生	306	12	3.92%	-	-
廚房雜工 / 清潔雜工 / 洗碗碟雜工 / 管事 / 傳菜員 / 洗手間清潔員	1353	36	2.66%	-	-
制服及布草侍應生 / 衣帽間侍應生	2	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>10700</b>	<b>521</b>	<b>4.87%</b>	-	-
<b>文員及其他員工級</b>					
會計部文員 / 飲食部出納員	281	-	-	-	-
人事部文員 / 寫字樓文員	283	-	-	-	-
採購部文員 / 品質控制文員	65	-	-	-	-
秘書	12	-	-	-	-
打字員 / 辦公室助理員 / 信差	26	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>667</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	-	-
<b>總計</b>	<b>13703</b>	<b>571</b>	<b>4.17%</b>	-	-

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
<b>經理 / 專業人員級</b>					
總經理 / 董事總經理 / 集團董事 / 副董事	14	-	-	-	-
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	1	7.69%	-	-
採購部經理	8	-	-	-	-
業務經理 / 營業部經理	8	-	-	-	-
餐廳經理 / 宴會經理	95	-	-	-	-
行政經理	1	-	-	-	-
中菜行政總廚 / 助理中菜行政總廚	13	-	-	-	-
行政副經理 / 會所經理 / 營運總監	8	-	-	-	-
飲食部總監 / 飲食部經理 / 飲食部副經理	34	-	-	-	-
市場拓展部經理 / 市場拓展及傳訊總監 / 數字媒體經理	2	-	-	-	-
行政總廚師 / 糕餅總廚師 / 餐務營運總監	39	-	-	-	-
總廚師	67	1	1.49%	-	-
糕餅廚師	20	-	-	-	-
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)	23	-	-	-	-
其他	4	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>357</b>	<b>2</b>	<b>0.56%</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

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
<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	6	-	-	-	-
公共關係主管 / 營業部主管	5	-	-	-	-
會計主管(應付帳 / 應收帳)	9	-	-	-	-
倉務監督	1	-	-	-	-
保養部主管 / 技術監督	13	-	-	-	-
中菜館、酒樓主管 / 副經理	10	-	-	-	-
部長	333	3	0.90%	-	-
砧板	24	-	-	-	-
水檯 / 魚王	13	-	-	-	-
二砧	24	-	-	-	-
頭鑊	34	-	-	-	-
點心總廚	15	-	-	-	-
二廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、 冷盤)	132	1	0.76%	-	-
上什 / 打荷 / 普通廚師	38	-	-	-	-
燒烤廚師	19	-	-	-	-
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	-	-	-	-
公共關係主任 / 數字媒體主任	1	-	-	-	-
保安主任	2	-	-	-	-
酒吧經理	13	-	-	-	-
餐廳主管	93	-	-	-	-

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
<b>督導員級(續)</b>					
成本統計總監 / 主任	7	-	-	-	-
營業部主管	6	-	-	-	-
冷盤總廚師 / 高級廚師	213	5	2.35%	-	-
其他	3	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>1017</b>	<b>9</b>	<b>0.88%</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>技工 / 操作工級</b>					
煎炸工 / 熟籠工 / 點心廚師 (麵糰、辦餡)	29	-	-	-	-
幫上什 / 蔬菜廚師	9	-	-	-	-
蔬菜廚師助手	1	-	-	-	-
三廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	102	-	-	-	-
見習廚師 / 四廚 / 初級廚師或以下 (砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤)	120	2	1.67%	3	2.50%
工程人員(如: 機械技工 / 木工 / 空氣調節系統技工 / 電工 / 喉管工)	29	-	-	-	-
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	295	7	2.37%	-	-
工程部技工 (如:空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工)	36	-	-	-	-
制服及布草侍應生 / 衣帽間侍應生	36	-	-	-	-
廚房雜工 / 清潔雜工 / 洗碗碟雜工 / 管事 / 傳菜員 / 洗手間清潔員	450	13	2.89%	-	-
調酒員 / 水吧部長 / 水吧服務員	1	-	-	-	-
接待員 / 知客 / 侍應生	566	38	6.71%	-	-

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
<b>技工 / 操作工級(續)</b>					
見習待應生 / 初級待應生 / 賣點員	74	3	4.05%	-	-
出納員	14	-	-	-	-
保安員	6	-	-	-	-
電話接線生	7	-	-	-	-
飲食部管倉員 / 管倉員 / 貨倉及收貨文員	15	-	-	-	-
品酒師	5	-	-	-	-
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	19	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>1853</b>	<b>66</b>	<b>3.56%</b>	<b>3</b>	<b>0.16%</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	19	-	-	-	-
人力資源部文員 / 人事部文員 / 人事部助理 / 寫字樓文員	23	-	-	-	-
貨倉及收貨文員 / 採購部文員 / 品質控制文員	19	2	10.53%	-	-
秘書	21	-	-	-	-
打字員 / 辦公室助理員 / 信差	9	-	-	-	-
其他	12	-	-	-	-
<b>小計</b>	<b>103</b>	<b>2</b>	<b>1.94%</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>總計</b>	<b>3330</b>	<b>79</b>	<b>2.37%</b>	<b>3</b>	<b>0.09%</b>

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 / 香港中學 文憑	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	126	-	29	18	482	35	6	83		<b>779</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	45	-	15	-	64	14	-	65		<b>203</b>
會計師 / 總會計主任 / 總監 / 財務總監	53	-	3	-	-	-	-	16		<b>72</b>
採購部經理	32	1	6	-	6	2	15	27		<b>89</b>
業務經理 / 營業部經理	16	1	34	60	171	16	-	125		<b>423</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 / 香港中學 文憑	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>										
餐廳經理 / 宴會經理	294	211	128	91	2991	150	504	890		<b>5259</b>
行政經理	7	-	6	-	94	10	-	10		<b>127</b>
中菜行政總廚 / 助理中菜行政總廚	7	-	20	41	133	55	81	90		<b>427</b>
行政副經理 / 會所經理 / 營運總監	62	1	-	-	-	-	-	17		<b>80</b>
飲食部總監 / 飲食部經理 / 飲食部副經理	6	13	10	-	2	-	-	93		<b>124</b>
市場拓展部經理 / 市場拓展及傳訊總監 / 數字媒體經理	38	-	-	-	-	-	-	6		<b>44</b>
行政總廚師 / 糕餅總廚師 / 餐務營運總監	1	4	4	-	128	1	2	21		<b>161</b>

職 称	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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
	高級文憑 / 副學士或 同等學歷	專業文憑 / 文憑或 同等學歷									
<b>經理 / 專業人員級(續)</b>											
總廚師	-	53	9	5	267	105	5	57			<b>501</b>
糕餅廚師	-	-	1	1	5	1	4	66			<b>78</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	77	2	55	12			<b>150</b>
其他	-	2	-	-	30	-	-	11			<b>43</b>
<b>小計</b>	<b>687</b>	<b>287</b>	<b>265</b>	<b>219</b>	<b>4450</b>	<b>391</b>	<b>672</b>	<b>1589</b>			<b>8560</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	53	25	-	13	6	-	31			<b>130</b>
公共關係主管 / 營業部主管	-	-	-	6	74	18	15	19			<b>132</b>

職 称	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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
	高級文憑 / 副學士或 同等學歷	專業文憑 / 文憑或 同等學歷									
<b>督導員級(續)</b>											
會計主管(應付帳 / 應收帳)	13	41	21	79	84	14	-	107			<b>359</b>
倉務監督	-	-	-	-	6	15	17	46			<b>84</b>
保養部主管 / 技術監督	1	-	1	6	14	-	1	3			<b>26</b>
中菜館、酒樓主管 / 副經理	-	-	1	34	521	334	115	782			<b>1787</b>
酒吧主管	-	-	-	-	12	6	6	58			<b>82</b>
樓面部部長	-	-	19	153	2922	1209	1150	1009			<b>6462</b>
砧板	-	-	-	2	182	399	283	227			<b>1093</b>
水檻 / 魚王	-	-	-	-	71	360	315	206			<b>952</b>
二砧	-	-	-	-	140	322	301	185			<b>948</b>
頭鑊	-	-	-	19	206	512	446	195			<b>1378</b>

職 称	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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
	高級文憑 / 副學士或 同等學歷	專業文憑 / 文憑或 同等學歷									
<b>督導員級(續)</b>											
點心總廚	-	-	-	-	13	94	345	339	129		<b>920</b>
二廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	-	-	-	-	497	1130	814	574		<b>3015</b>
上什 / 打荷 / 普通廚師	-	-	-	-	25	317	1127	1175	533		<b>3177</b>
燒烤廚師	-	-	-	-	-	150	791	443	256		<b>1640</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)	-	-	-	-	-	-	-	12	20		<b>32</b>
傳菜部部長	-	-	-	-	-	98	218	193	134		<b>643</b>
核數主管 / 出納主任 / 出納員	1	-	-	-	-	-	-	-	-		<b>1</b>
公共關係主任 / 數字媒體主任	-	1	-	-	-	289	-	-	53		<b>343</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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其他	拒絕回答	總計
<b>督導員級(續)</b>										
保安主任	-	1	1	-	-	-	-	-	-	2
酒吧經理	-	-	36	1	342	53	195	22		<b>649</b>
餐廳主管	-	224	260	43	5419	947	1208	1648		<b>9749</b>
成本統計總監 / 主任	-	1	2	-	4	-	-	1		8
營業部主管	1	130	1	1	136	-	-	81		<b>350</b>
冷盤總廚師 / 高級廚師	-	1	-	46	1069	1656	1334	431		<b>4537</b>
其他	-	26	1	-	-	-	-	30		57
<b>小計</b>	<b>18</b>	<b>478</b>	<b>368</b>	<b>428</b>	<b>12660</b>	<b>9462</b>	<b>8362</b>	<b>6780</b>		<b>38556</b>
<b>技工 / 操作工級</b>										
煎炸工 / 熟籠工 / 點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	-	-	-	511	1645	1466	550		<b>4172</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 / 香港中學 文憑		中學三年級 至四年級		其他	拒絕回答	總計		
<b>技工 / 操作工級(續)</b>																
幫上什 / 蔬菜廚師	-	-	-	-	-	119	159	211	64						<b>553</b>	
蔬菜廚師助手	-	-	-	-	-	-	6	78	33						<b>117</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)	-	-	-	-	-	12	24	18	27						<b>81</b>	
三廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	-	-	-	-	270	1704	1997	828						<b>4799</b>	
見習廚師 / 四廚 / 初級廚師或以下 (砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤)	-	-	-	-	104	2512	2998	7364	2850						<b>15828</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)	-	-	-	-	12	24	47	45	30						<b>158</b>	
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	-	-	354	203	2317	6242	7687	1770							<b>18573</b>	

職 称	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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
	高級文憑 / 副學士或 同等學歷	專業文憑 / 文憑或 同等學歷									
<b>技工 / 操作工級(續)</b>											
工程部技工 (如:空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工)	-	-	-	-	6	18	-	18	12		<b>54</b>
電話接線生	-	-	-	-	-	1	-	8	3		<b>12</b>
制服及布草服務員 / 制服及布草侍應生 / 衣帽間侍應生	-	-	-	-	-	9	6	61	177		<b>253</b>
廚房雜工 / 清潔雜工 / 洗碗碟雜工 / 管事 / 傳菜員 / 洗手間清潔員	-	-	-	-	-	296	4570	15953	3577		<b>24396</b>
調酒員 / 水吧部長 / 水吧服務員	-	-	-	-	-	100	50	183	13		<b>346</b>
接待員 / 知客 / 侍應生	-	-	353	-	9304	8628	13405	3082			<b>34772</b>
見習侍應生 / 初級侍應生 / 賣點員	-	-	5	-	284	414	1342	1781			<b>3826</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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其他	拒絕回答	總計
<b>技工 / 操作工級(續)</b>										
出納員	-	-	-	-	-	1873	1239	3017	1602	<b>7731</b>
保安員 / 護衛員 / 代客泊車員	-	-	-	-	-	27	22	102	27	<b>178</b>
送外賣員 / 外賣服務員	-	-	-	-	-	13	414	785	84	<b>1296</b>
堂前小食處理員工	-	-	-	-	-	-	8	80	140	<b>228</b>
飲食部管倉員 / 管倉員 / 貨倉及收貨文員	-	-	-	-	2	69	12	-	27	<b>110</b>
品酒師	-	-	2	-	2	-	-	-	5	<b>9</b>
調酒員 / 咖啡師	-	-	7	-	657	35	615	447		<b>1761</b>
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	-	-	-	100	2004	4029	6566	1398		<b>14097</b>
其他	-	-	-	-	-	-	33	-		<b>33</b>
<b>小計</b>	-	-	<b>721</b>	<b>427</b>	<b>20422</b>	<b>32252</b>	<b>61034</b>	<b>18527</b>		<b>133383</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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其他	拒絕回答	總計
<b>文員及其他員工級</b>										
會計部文員 / 出納員 / 飲食部出納員	-	105	99	56	508	30	49	90		<b>937</b>
人力資源部文員 / 人事部文員 / 人事部助理 / 寫字樓文員	2	16	-	-	371	27	62	30		<b>508</b>
出納主任	-	-	-	-	6	-	-	-		<b>6</b>
貨倉及收貨文員 / 採購部文員 / 品質控制文員	-	39	0	2	224	54	82	81		<b>482</b>
秘書	7	4	1	6	17	-	-	6		<b>41</b>
打字員 / 辦公室助理員 / 信差	-	-	-	1	24	-	1	9		<b>35</b>
其他	2	-	-	1	13	-	-	2		<b>18</b>
<b>小計</b>	<b>11</b>	<b>164</b>	<b>100</b>	<b>66</b>	<b>1163</b>	<b>111</b>	<b>194</b>	<b>218</b>		<b>2027</b>
<b>總計</b>	<b>716</b>	<b>929</b>	<b>1454</b>	<b>1140</b>	<b>38695</b>	<b>42216</b>	<b>70262</b>	<b>27114</b>		<b>182526</b>

表 3.1: 僱員宣有的教育程度

(受訓者 / 學徒除外)

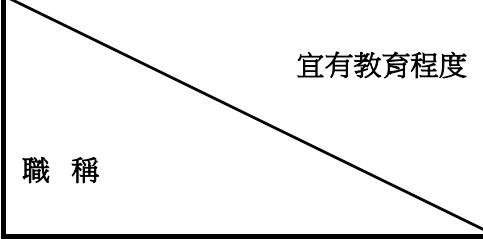
門類 1: 中式酒樓

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 / 香港中學文憑	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	41	-	26	18	266	35	6	22		<b>414</b>
人力資源部主任 / 人事部主任 / 培訓部主任	5	-	-	-	64	14	-	53		<b>136</b>
會計師 / 總會計主任 / 財務總監	21	-	-	-	-	-	-	6		<b>27</b>
採購部經理	5	-	2	-	6	2	15	21		<b>51</b>
業務經理 / 營業部經理	16	-	34	60	171	16	-	118		<b>415</b>
餐廳經理	37	-	50	81	985	87	169	279		<b>1688</b>
行政經理	6	-	6	-	94	10	-	10		<b>126</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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其 他	拒 紹 回 答	總 計
	大學生 或以上	中學生 或以上									
<b>經理 / 專業人員級(續)</b>											
中菜行政總廚 / 助理中菜行政總廚	6	-	16	40	132	55	81	84			<b>414</b>
其他	-	-	-	-	30	-	-	6			<b>36</b>
<b>小計</b>	<b>137</b>	-	<b>134</b>	<b>199</b>	<b>1748</b>	<b>219</b>	<b>271</b>	<b>599</b>			<b>3307</b>
<b>督導員級</b>											
人力資源部主任 / 人事部主任 / 培訓部主任	-	-	-	-	12	6	-	22			<b>40</b>
公共關係主管 / 營業部主管	-	-	-	6	74	18	15	14			<b>127</b>
會計主管(應付帳 / 應收帳)	-	-	20	29	80	14	-	53			<b>196</b>
倉務監督	-	-	-	-	6	15	17	45			<b>83</b>
保養部主管 / 技術監督	-	-	-	6	6	-	-	-			<b>12</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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其 他	拒 紹 回 答	總 計
	督導員級(續)										
中菜館、酒樓主管 / 副經理	-	-	-	34	520	334	115	774			<b>1777</b>
酒吧主管	-	-	-	-	12	6	6	58			<b>82</b>
樓面部部長	-	-	-	113	1539	947	920	742			<b>4261</b>
砧板	-	-	-	2	169	399	278	221			<b>1069</b>
水檻 / 魚王	-	-	-	-	71	359	310	199			<b>939</b>
二砧	-	-	-	-	129	321	296	178			<b>924</b>
頭鑊	-	-	-	18	187	510	445	184			<b>1344</b>
點心總廚	-	-	-	12	90	345	335	123			<b>905</b>
二廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	-	-	-	421	1128	805	529			<b>2883</b>
上什 / 打荷 / 普通廚師	-	-	-	25	301	1126	1173	514			<b>3139</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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其 他	拒 累 回 答	總 計
	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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其 他	拒 累 回 答	總 計			
<b>督導員級(續)</b>											
燒烤廚師	-	-	-	-	141	469	434	136	<b>1180</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)	-	-	-	-	-	-	12	18	<b>30</b>		
傳菜部部長	-	-	-	-	98	218	193	133	<b>642</b>		
其他	-	-	-	-	-	-	-	12	<b>12</b>		
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>245</b>	<b>3856</b>	<b>6215</b>	<b>5354</b>	<b>3955</b>	<b>19645</b>		
<b>技工 / 操作工級</b>											
煎炸工 / 熟籠工 / 點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	-	-	-	511	1642	1455	535	<b>4143</b>		
幫上什 / 蔬菜廚師	-	-	-	-	117	159	208	60	<b>544</b>		
蔬菜廚師助手	-	-	-	-	-	6	78	32	<b>116</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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其 他	拒 紹 回 答	總 計
	高級文憑 /副學士 或 同等 學歷	專業文憑 /文憑或 同等學歷									
<b>技工 / 操作工級(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)	-	-	-	-	-	12	24	18	27		<b>81</b>
三廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	-	-	-	-	269	1700	1937	791		<b>4697</b>
見習廚師 / 四廚 / 初級廚師或以下 (砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、麵檔、粥檔、冷盤)	-	-	-	-	-	301	678	930	507		<b>2416</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)	-	-	-	12	6	47	45	19			<b>129</b>
電話接線生	-	-	-	-	-	-	-	2	-		<b>2</b>
制服及布草服務員	-	-	-	-	-	6	6	37	166		<b>215</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	-	-	-	-	-	135	2205	7165	1778		<b>11283</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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其 他	拒 累 答	總 計
	技工 / 操作工級(續)										
調酒員 / 水吧部長 / 水吧服務員	-	-	-	-	-	100	50	183	12		<b>345</b>
接待員 / 知客 / 侍應生	-	-	-	-	-	3496	2256	5440	1903		<b>13095</b>
見習侍應生 / 初級侍應生 / 賣點員	-	-	-	-	-	158	106	680	268		<b>1212</b>
出納員	-	-	-	-	-	724	525	924	449		<b>2622</b>
保安員 / 護衛員 / 代客泊車員	-	-	-	-	-	-	22	96	18		<b>136</b>
送外賣員 / 外賣服務員	-	-	-	-	-	-	-	4	18		<b>22</b>
堂前小食處理員工	-	-	-	-	-	-	8	80	140		<b>228</b>
其他	-	-	-	-	-	-	-	33	-		<b>33</b>
<b>小計</b>	-	-	-	-	<b>12</b>	<b>5835</b>	<b>9434</b>	<b>19315</b>	<b>6723</b>		<b>41319</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 / 香港中學 文憑	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 / 出納員	-	-	-	48	303	18	49	72		<b>490</b>
人力資源部文員 / 人事部文員 / 人事部助理 / 寫字樓文員	-	-	-	-	90	2	12	14		<b>118</b>
出納主任	-	-	-	-	6	-	-	-		<b>6</b>
貨倉及收貨文員 / 採購部文員	-	-	-	-	194	54	82	68		<b>398</b>
秘書	-	-	-	6	-	-	-	-		<b>6</b>
其他	-	-	-	-	6	-	-	-		<b>6</b>
小計	-	-	-	54	599	74	143	154		<b>1024</b>
總計	137	-	154	510	12038	15942	25083	11431		<b>65295</b>

表 3.2：僱員宣有的教育程度

(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 / 香港中學文憑	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	-	-	-	-	-	215	-	-	55	<b>270</b>
行政副經理 / 會所經理 / 營運總監	-	-	-	-	-	-	-	-	1	<b>1</b>
飲食部總監 / 飲食部經理 / 飲食部副經理	2	-	-	-	-	-	-	-	74	<b>76</b>
餐廳經理 / 宴會經理	50	141	66	-	1170	50	335	122		<b>1934</b>
行政總廚師 / 糕餅總廚師 / 餐務營運總監	-	-	1	-	109	-	-	-	7	<b>117</b>
總廚師	-	50	9	-	234	100	-	-	5	<b>398</b>

職稱	宜有教育程度		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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其他	拒絕回答	總計
	大學學位或 以上	高級文憑 / 副學士或 同等學歷								
<b>經理 / 專業人員級(續)</b>										
糕餅廚師	-	-	-	-	-	-	-	-	54	<b>54</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)	-	-	-	-	65	-	50	7	122	
其他	-	2	-	-	-	-	-	-	2	
<b>小計</b>	<b>52</b>	<b>193</b>	<b>76</b>	-	<b>1793</b>	<b>150</b>	<b>385</b>	<b>325</b>	<b>2974</b>	
<b>督導員級</b>										
燒烤廚師	-	-	-	-	-	304	6	3	313	
會計主管(應付帳 / 應收帳)	-	-	-	50	-	-	-	50	100	
公共關係主管 / 營業部主管	-	-	-	-	-	-	-	45	45	
酒吧經理	-	-	-	-	84	53	100	8	245	
餐廳主管	-	127	50	-	2596	722	997	148	4640	

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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其他	拒絕回答	總計
		督導員級(續)							
部長	-	-	-	19	1164	258	150	46	<b>1637</b>
冷盤總廚師 / 高級廚師	-	-	-	-	864	1567	1223	107	<b>3761</b>
其他	-	-	1	-	-	-	-	-	<b>1</b>
小計	-	127	51	69	4708	2904	2476	407	<b>10742</b>
技工 / 操作工級(續)									
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	-	-	252	-	1941	5557	6191	204	<b>14145</b>
初級廚師或以下	-	-	-	-	1709	1851	5257	467	<b>9284</b>
電話接線生	-	-	-	-	-	-	-	3	<b>3</b>
飲食部管倉員 / 管倉員 / 貨倉及收貨文員	-	-	-	-	58	12	-	3	<b>73</b>
出納員	-	-	-	-	521	461	1533	415	<b>2930</b>

職稱	宜有教育程度		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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其他	拒絕回答	總計
	大學學位或 以上									
<b>技工 / 操作工級(續)</b>										
品酒師	-	-	1	-	-	-	-	-	3	<b>4</b>
調酒員 / 咖啡師	-	-	7	-	200	-	256	28		<b>491</b>
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	-	-	-	-	801	2287	2610	6		<b>5704</b>
送外賣員 / 外賣服務員	-	-	-	-	-	278	262	-		<b>540</b>
接待員 / 知客 / 侍應生	-	-	105	-	4796	5898	7510	344		<b>18653</b>
初級侍應生	-	-	-	-	-	308	500	1201		<b>2009</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	-	-	-	-	84	1141	6355	385		<b>7965</b>
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>365</b>	<b>-</b>	<b>10110</b>	<b>17793</b>	<b>30474</b>	<b>3059</b>		<b>61801</b>
<b>文員及其他員工級</b>										
會計部文員 / 飲食部出納員	-	-	84	3	55	-	-	5		<b>147</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 / 香港中學文憑	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	-	-	-	-	9	-	50	-		<b>59</b>
秘書	-	2	-	-	-	-	-	-		<b>2</b>
小計	-	2	84	3	64	-	50	5		<b>208</b>
總計	<b>52</b>	<b>322</b>	<b>576</b>	<b>72</b>	<b>16675</b>	<b>20847</b>	<b>33385</b>	<b>3796</b>		<b>75725</b>

表 3.3：僱員宣有的教育程度

(受訓者 / 學徒除外)

## 門類 3：快餐店

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 / 香港中學文憑	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>										
行政副經理 / 會所經理 / 營運總監	34	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>34</b>
餐廳經理 / 宴會經理	-	16	-	-	486	-	-	412		<b>914</b>
<b>小計</b>	<b>34</b>	<b>16</b>	-	-	<b>486</b>	-	-	<b>412</b>		<b>948</b>
<b>督導員級</b>										
燒烤廚師	-	-	-	-	-	17	-	111		<b>128</b>
公共關係主任 / 數字媒體主任	-	-	-	-	289	-	-	-		<b>289</b>
餐廳主管	-	-	17	32	1907	-	50	1392		<b>3398</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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
	督導員級(續)										
冷盤總廚師 / 高級廚師	-	-	-	-	-	81	68	33	204	386	
小計	-	-	17	32	2277	85	83	1707	4201		
技工 / 操作工級											
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	-	-	-	-	230	99	740	1196	2265		
初級廚師或以下	-	-	-	-	182	102	150	1785	2219		
出納員	-	-	-	-	118	142	56	698	1014		
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	-	-	-	-	166	456	870	1216	2708		
送外賣員 / 外賣服務員	-	-	-	-	-	-	17	10	27		
接待員 / 知客 / 侍應生	-	-	-	-	48	-	34	323	405		
初級侍應生	-	-	-	-	96	-	-	-	96		

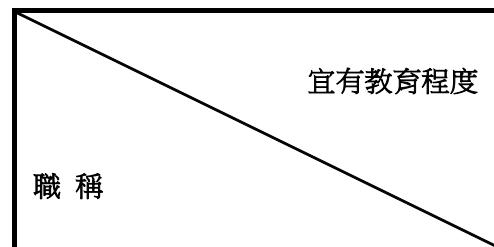
職稱	宜有教育程度		大學學位 或以上	高級文憑 /副學士 或 同等學 歷	專業文憑 /文憑或 同等學歷	高級證書 /證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其 他	拒 絝回答	總 計
	技工 / 操作工級(續)										
廚房雜工 / 清潔雜工 / 洗碗碟雜工 / 管事 / 傳菜員 / 洗手間清潔員	-	-	-	-	-	-	648	1222	1112	2982	
小計	-	-	-	-	840	1447	3089	6340	11716		
文員及其他員工級											
人事部文員 / 寫字樓文員	-	-	-	-	-	-	25	-	-	25	
小計	-	-	-	-	-	-	25	-	-	25	
總計	34	16	17	32	3603	1557	3172	8459	16890		

表 3.4: 僱員宣有的教育程度

(受訓者 / 學徒除外)

門類 4: 提供飲料場所

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 / 香港中學 文憑	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>										
餐廳經理 / 宴會經理	-	-	-	-	-	273	-	-	-	<b>273</b>
<b>小計</b>	-	-	-	-	-	<b>273</b>	-	-	-	<b>273</b>
<b>督導員級</b>										
酒吧經理	-	-	36	-	184	-	95	8		<b>323</b>
餐廳主管	-	-	102	9	537	67	34	-		<b>749</b>
部長	-	-	-	-	27	-	-	56		<b>83</b>
營業部主管	-	-	-	-	99	-	-	-		<b>99</b>
冷盤總廚師 / 高級廚師	-	-	-	-	-	-	54	8		<b>62</b>
<b>小計</b>	-	-	<b>138</b>	<b>9</b>	<b>847</b>	<b>67</b>	<b>183</b>	<b>72</b>		<b>1316</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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其 他	拒 累 答 案	總 計
<b>技工 / 操作工級</b>											
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	-	-		102	-	27	235	70	18		<b>452</b>
初級廚師或以下	-	-		-	102	68	-	276	-		<b>446</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)	-	-		-	-	18	-	-	-		<b>18</b>
保安主任	-	-		-	-	27	-	-	9		<b>36</b>
飲食部管倉員 / 管倉員 / 貨倉及收貨文員	-	-		-	-	9	-	-	-		<b>9</b>
出納員	-	-		-	-	199	99	174	-		<b>472</b>
調酒員 / 咖啡師	-	-		-	-	433	33	332	371		<b>1169</b>
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	-	-		-	34	757	409	600	-		<b>1800</b>
送外賣員 / 外賣服務員	-	-		-	-	-	-	72	56		<b>128</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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其 他	拒 絝回 答	總 計
	技工 / 操作工級(續)										
接待員 / 知客 / 倚應生	-	-		204	-	437	69	196	66		<b>972</b>
初級倚應生	-	-		-	-	18	-	-	111		<b>129</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	-	-		-	-	68	95	200	-		<b>363</b>
小計	-	-		<b>306</b>	<b>136</b>	<b>2061</b>	<b>940</b>	<b>1920</b>	<b>631</b>		<b>5994</b>
總計	-	-		<b>444</b>	<b>145</b>	<b>3181</b>	<b>1007</b>	<b>2103</b>	<b>703</b>		<b>7583</b>

表 3.5 : 僱員宣有的教育程度  
(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	宣有教育程度		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 / 香港中學文憑	中學三年級至四年級	其他	拒絕回答	總計
	大學生	副學士	中學生	中學生	中學生	中學生	中學生	中學生	中學生	中學生	中學生
<b>經理 / 專業人員級</b>											
總經理 / 董事總經理 / 集團董事 / 副董事	78	-	-	-	-	-	-	-	-	3	<b>81</b>
行政副經理 / 會所經理 / 營運總監	25	-	-	-	-	-	-	-	-	12	<b>37</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	38	-	12	-	-	-	-	-	-	9	<b>59</b>
會計師 / 總會計主任 / 總監 / 財務總監	26	-	-	-	-	-	-	-	-	6	<b>32</b>
飲食部總監 / 飲食部經理 / 飲食部副經理	1	-	-	-	-	-	-	-	-	13	<b>14</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 / 香港中學文憑	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>										
採購部經理	26	-	-	-	-	-	-	-	4	<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	37	-	-	-	-	-	-	-	5	<b>42</b>
餐廳經理 / 宴會經理	199	50	-	-	62	-	-	44		<b>355</b>
行政總廚師 / 糕餅總廚師 / 餐務營運總監	-	-	-	-	-	-	-	5		<b>5</b>
總廚師	-	-	-	-	-	-	-	36		<b>36</b>
糕餅廚師	-	-	-	-	-	-	-	4		<b>4</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	-	-	-	-	-	-	-	1		<b>1</b>
<b>小計</b>	<b>430</b>	<b>50</b>	<b>12</b>	-	<b>62</b>	-	-	<b>147</b>		<b>701</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 / 香港中學文憑	中學三年級至四年級	其他	拒絕回答	總計
	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	1	52	24	-	-	-	-	-	7	84	
會計主管(應付帳 / 應收帳)	13	39	-	-	-	-	-	-	2	54	
核數主管 / 出納主任 / 出納員	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	
公共關係主任 / 數字媒體主任	-	-	-	-	-	-	-	-	8	8	
保養部主管 / 技術監督	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	
酒吧經理	-	-	-	-	67	-	-	-	1	68	
餐廳主管	-	97	66	-	349	158	127	72	869		
成本統計總監 / 主任	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	
部長	-	-	-	-	13	-	66	69	148		

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 / 香港中學文憑	中學三年級至四年級	其他	拒絕回答	總計
<b>督導員級(續)</b>										
營業部主管	1	130	-	-	36	-	-	78	245	
冷盤總廚師 / 高級廚師	-	-	-	-	12	13	12	78	115	
其他	-	26	-	-	-	-	-	15	41	
<b>小計</b>	<b>16</b>	<b>344</b>	<b>90</b>	<b>-</b>	<b>477</b>	<b>171</b>	<b>205</b>	<b>332</b>	<b>1635</b>	
<b>技工 / 操作工級</b>										
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	-	-	-	199	66	322	598	231	1416	
初級廚師或以下	-	-	-	-	235	358	699	51	1343	
飲食部管倉員 / 管倉員 / 貨倉及收貨文員	-	-	-	-	-	-	-	13	13	
出納員	-	-	-	-	307	12	330	30	679	
調酒員 / 咖啡師	-	-	-	-	-	-	24	38	62	
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	-	-	-	66	266	877	2486	171	3866	

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 / 香港中學文憑	中學三年級至四年級	其他	拒絕回答	總計
<b>技工 / 操作工級(續)</b>										
送外賣員 / 外賣服務員	-	-	-	-	-	13	136	430	-	<b>579</b>
接待員 / 知客 / 侍應生	-	-	-	-	-	212	391	204	274	<b>1081</b>
初級侍應生	-	-	-	-	-	-	-	156	150	<b>306</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	-	-	-	-	-	-	423	793	137	<b>1353</b>
制服及布草服務員 / 制服及布草侍應生 / 衣帽間侍應生	-	-	-	-	-	-	-	-	2	<b>2</b>
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>265</b>	<b>1099</b>	<b>2519</b>	<b>5720</b>	<b>1097</b>	<b>10700</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	-	105	12	-	144	12	-	8		<b>281</b>
人事部文員 / 寫字樓文員	-	14	-	-	264	-	-	5		<b>283</b>
採購部文員 / 品質控制文員	-	39	-	-	24	-	-	2		<b>65</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 / 香港中學文憑	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	-	-	-	-	-	12	-	-	-	<b>12</b>
打字員 / 辦公室助理員 / 信差	-	-	-	-	-	24	-	-	2	<b>26</b>
小計	-	158	12	-	468	12	-	17		<b>667</b>
總計	446	552	114	265	2106	2702	5925	1593		<b>13703</b>

表 3.6 : 僱員宣有的教育程度

(受訓者 / 學徒除外)

門類 6 : 附加樣本

職稱	宣有教育程度		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 / 香港中學文憑	中學三年級至四年級	其他	拒絕回答	總計
	大學生以上	副學士或同等學歷	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 / 香港中學文憑	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	7	-	3	-	1	-	-	-	3	14	
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	-	3	-	-	-	-	-	3	8	
會計師 / 總會計主任 / 總監 / 財務總監	6	-	3	-	-	-	-	-	4	13	
採購部經理	1	1	4	-	-	-	-	-	2	8	
業務經理 / 營業部經理	-	1	-	-	-	-	-	-	7	8	
餐廳經理 / 宴會經理	8	4	12	10	15	13	-	-	33	95	

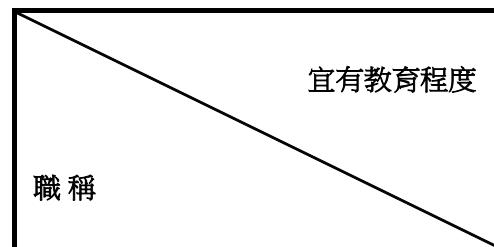
職稱	宜有教育程度	大學學位或以上	高級文憑 / 副學士或同等學歷	專業文憑 / 文憑或同等學歷	高級證書 / 證書或同等學歷	中學五年級至七年級 / 香港中學文憑	中學三年級至四年級	其他	拒絕回答	總計
<b>經理 / 專業人員級(續)</b>										
行政經理	1	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>
中菜行政總廚 / 助理中菜行政總廚	1	-	4	1	1	-	-	6		<b>13</b>
行政副經理 / 會所經理 / 營運總監	3	1	-	-	-	-	-	4		<b>8</b>
飲食部總監 / 飲食部經理 / 飲食部副經理	3	13	10	-	2	-	-	6		<b>34</b>
市場拓展部經理 / 市場拓展及傳訊總監 / 數字媒體經理	1	-	-	-	-	-	-	1		<b>2</b>
行政總廚師 / 糕餅總廚師 / 餐務營運總監	1	4	3	-	19	1	2	9		<b>39</b>
總廚師	-	3	-	5	33	5	5	16		<b>67</b>
糕餅廚師	-	-	1	1	5	1	4	8		<b>20</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 / 香港中學文憑	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	2	5	-		<b>23</b>
其他	-	-	-	-	-	-	-	4		<b>4</b>
<b>小計</b>	<b>34</b>	<b>28</b>	<b>43</b>	<b>20</b>	<b>88</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>106</b>		<b>357</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	1	1	1	-	1	-	-	2		<b>6</b>
公共關係主管 / 營業部主管	-	-	-	-	-	-	-	5		<b>5</b>
會計主管(應付帳 / 應收帳)	-	2	1	-	4	-	-	2		<b>9</b>
倉務監督	-	-	-	-	-	-	-	1		<b>1</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 / 香港中學文憑	中學三年級至四年級	其他	拒絕回答	總計
<b>督導員級(續)</b>										
保養部主管 / 技術監督	1	-	1	-	8	-	1	2		<b>13</b>
中菜館、酒樓主管 / 副經理	-	-	1	-	1	-	-	8		<b>10</b>
部長	-	-	19	21	179	4	14	96		<b>333</b>
砧板	-	-	-	-	13	-	5	6		<b>24</b>
水檻 / 魚王	-	-	-	-	-	1	5	7		<b>13</b>
二砧	-	-	-	-	11	1	5	7		<b>24</b>
頭鑊	-	-	-	1	19	2	1	11		<b>34</b>
點心總廚	-	-	-	1	4	-	4	6		<b>15</b>
二廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	-	-	-	76	2	9	45		<b>132</b>
上什 / 打荷 / 普通廚師	-	-	-	-	16	1	2	19		<b>38</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 / 香港中學文憑	中學三年級至四年級	其他	拒絕回答	總計
<b>督導員級(續)</b>										
燒烤廚師	-	-	-	-	-	9	1	3	6	<b>19</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)	-	-	-	-	-	-	-	-	2	<b>2</b>
傳菜部部長	-	-	-	-	-	-	-	-	1	<b>1</b>
公共關係主任 / 數字媒體主任	-	1	-	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>
保安主任	-	1	1	-	-	-	-	-	-	<b>2</b>
酒吧經理	-	-	-	1	7	-	-	-	5	<b>13</b>
餐廳主管	-	-	25	2	30	-	-	-	36	<b>93</b>
成本統計總監 / 主任	-	1	2	-	4	-	-	-	-	<b>7</b>
營業部主管	-	-	1	1	1	-	-	-	3	<b>6</b>
冷盤總廚師 / 高級廚師	-	1	-	46	112	8	12	34		<b>213</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 / 香港中學文憑	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	<b>3</b>
<b>小計</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>52</b>	<b>73</b>	<b>495</b>	<b>20</b>	<b>61</b>	<b>307</b>		<b>1017</b>
<b>技工 / 操作工級</b>										
煎炸工 / 熟籠工 / 點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	-	-	-	-	3	11	15		<b>29</b>
幫上什 / 蔬菜廚師	-	-	-	-	2	-	3	4		<b>9</b>
蔬菜廚師助手	-	-	-	-	-	-	-	1		<b>1</b>
三廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	-	-	-	1	4	60	37		<b>102</b>
見習廚師 / 四廚 / 初級廚師或以下 (砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、麵檔、粥檔、冷盤)	-	-	-	2	17	9	52	40		<b>120</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 / 香港中學 文憑	中學三年級 至四年級	其他	拒絕回答	總計
	技工 / 操作工級(續)									
工程人員(如: 機械技工 / 木工 / 空氣調節系統技工 / 電工 / 喉管工)	-	-	-	-	-	18	-	-	11	<b>29</b>
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	-	-	-	4	53	29	88	121		<b>295</b>
工程部技工 (如:空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工)	-	-	-	6	-	-	18	12		<b>36</b>
制服及布草服務員 / 制服及布草侍應生 / 衣帽間侍應生	-	-	-	-	3	-	24	9		<b>36</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	58	218	165		<b>450</b>
調酒員 / 水吧部長 / 水吧服務員	-	-	-	-	-	-	-	1		<b>1</b>
接待員 / 知客 / 侍應生	-	-	44	-	315	14	21	172		<b>566</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 / 香港中學文憑	中學三年級至四年級	其他	拒絕回答	總計
<b>技工 / 操作工級(續)</b>										
見習待應生 / 初級待應生 / 賣點員	-	-	5	-	12	-	6	51		<b>74</b>
出納員	-	-	-	-	4	-	-	10		<b>14</b>
保安主任	-	-	-	-	-	-	6	-		<b>6</b>
電話接線生	-	-	-	-	1	-	6	-		<b>7</b>
飲食部管倉員 / 管倉員 / 貨倉及收貨文員	-	-	-	2	2	-	-	11		<b>15</b>
品酒師	-	-	1	-	2	-	-	2		<b>5</b>
調酒員 / 咖啡師	-	-	-	-	24	2	3	10		<b>39</b>
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	-	-	-	-	14	-	-	5		<b>19</b>
<b>小計</b>	-	-	<b>50</b>	<b>14</b>	<b>477</b>	<b>119</b>	<b>516</b>	<b>677</b>		<b>1853</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 / 香港中學文憑	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 / 出納員 / 飲食部出納員	-	-	3	5	6	-	-	5		<b>19</b>
人力資源部文員 / 人事部文員 / 人事部助理 / 寫字樓文員	2	2	-	-	8	-	-	11		<b>23</b>
貨倉及收貨文員 / 採購部文員 / 品質控制文員	-	-	-	2	6	-	-	11		<b>19</b>
秘書	7	2	1	-	5	-	-	6		<b>21</b>
打字員 / 辦公室助理員 / 信差	-	-	-	1	-	-	1	7		<b>9</b>
其他	2	-	-	1	7	-	-	2		<b>12</b>
小計	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>32</b>	-	<b>1</b>	<b>42</b>		<b>103</b>
總計	<b>47</b>	<b>39</b>	<b>149</b>	<b>116</b>	<b>1092</b>	<b>161</b>	<b>594</b>	<b>1132</b>		<b>3330</b>

表 4 : 按月入幅度分布的僱員人數

(受訓者 / 學徒除外)

## 飲食業

(門類 1-6)

職稱	月入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕回答	總計
<b>經理 / 專業人員級</b>												
總經理 / 董事總經理 / 集團董事 / 副董事	-	-	-	6	273	68	161	61	115	95		<b>779</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	62	25	7	12	1	66		<b>203</b>
會計師 / 總會計主任 / 總監 / 財務總監	-	-	-	-	-	-	19	13	13	27		<b>72</b>
採購部經理	-	-	-	1	7	11	19	12	-	39		<b>89</b>
業務經理 / 營業部經理	-	-	-	21	206	79	4	-	-	113		<b>423</b>
餐廳經理 / 宴會經理	-	-	217	2115	1208	384	281	171	48	835		<b>5259</b>
行政經理	-	-	-	21	32	43	-	-	1	30		<b>127</b>
中菜行政總廚 / 助理中菜行政總廚	-	-	-	20	90	120	60	2	18	117		<b>427</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>											
行政副經理 / 會所經理 / 營運總監	-	-	-	-	-	35	12	13	3	17	<b>80</b>
飲食部總監 / 飲食部經理 / 飲食部副經理	-	-	-	-	11	1	-	2	16	94	<b>124</b>
市場拓展部經理 / 市場拓展及傳訊總監 / 數字媒體經理	-	-	-	-	24	-	7	-	-	13	<b>44</b>
行政總廚師 / 糕餅總廚師 / 餐務營運總監	-	-	-	2	-	58	5	1	21	74	<b>161</b>
總廚師	-	-	-	86	41	156	9	74	5	130	<b>501</b>
糕餅廚師	-	-	-	6	3	4	3	1	-	61	<b>78</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	65	3	1	-	-	74	<b>150</b>
其他	-	-	-	15	16	6	-	2	-	4	<b>43</b>
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>217</b>	<b>2330</b>	<b>2038</b>	<b>993</b>	<b>588</b>	<b>364</b>	<b>241</b>	<b>1789</b>	<b>8560</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 / 培訓發展主任	-	-	-	47	3	-	-	-	-	80	<b>130</b>
公共關係主管 / 營業部主管	-	-	6	74	24	15	-	-	-	13	<b>132</b>
會計主管(應付帳 / 應收帳)	-	-	50	77	65	1	1	-	-	165	<b>359</b>
倉務監督	-	-	2	-	21	-	-	-	-	61	<b>84</b>
保養部主管 / 技術監督	-	-	7	8	-	9	-	-	-	2	<b>26</b>
中菜館、酒樓主管 / 副經理	-	-	63	517	233	78	-	-	-	896	<b>1787</b>
酒吧主管	-	-	-	18	6	-	-	-	-	58	<b>82</b>
樓面部部長	-	-	1711	2954	263	4	-	-	-	1530	<b>6462</b>
砧板	-	-	31	429	275	37	23	-	6	292	<b>1093</b>
水檻 / 魚王	-	-	92	537	39	-	-	-	-	284	<b>952</b>
二砧	-	-	63	486	116	9	-	-	-	274	<b>948</b>
頭鑊	-	-	25	368	534	88	59	8	-	296	<b>1378</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>											
點心總廚	-	-	6	274	356	80	4	-	-	200	<b>920</b>
二廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	-	176	1433	652	36	-	-	-	718	<b>3015</b>
上什 / 打荷 / 普通廚師	-	50	682	1422	197	-	-	-	-	826	<b>3177</b>
燒烤廚師	-	-	110	923	201	53	-	-	-	353	<b>1640</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)	-	-	-	6	-	-	-	-	-	26	<b>32</b>
傳菜部部長	-	-	254	233	6	-	-	-	-	150	<b>643</b>
核數主管 / 出納主任 / 出納員	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	<b>1</b>
公共關係主任 / 數字媒體主任	-	-	284	13	2	-	-	-	-	44	<b>343</b>
保安主任	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	<b>2</b>
酒吧經理	-	-	68	252	239	9	-	-	-	81	<b>649</b>
餐廳主管	-	49	4987	2723	1007	93	50	-	-	840	<b>9749</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>											
成本統計總監 / 主任	-	-	1	-	1	1	-	-	-	5	<b>8</b>
營業部主管	-	-	99	37	13	-	-	-	-	201	<b>350</b>
冷盤總廚師 / 高級廚師	-	-	384	2528	1058	104	2	-	-	461	<b>4537</b>
其他	-	-	12	11	1	-	-	-	-	33	<b>57</b>
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>99</b>	<b>9113</b>	<b>15370</b>	<b>5314</b>	<b>618</b>	<b>139</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>7889</b>	<b>38556</b>
<b>技工 / 操作工級</b>											
煎炸工 / 熟籠工 / 點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	-	1323	1830	66	-	-	-	-	953	<b>4172</b>
幫上什 / 蔬菜廚師	-	-	384	73	15	-	-	-	-	81	<b>553</b>
蔬菜廚師助手	-	-	20	62	-	-	-	-	-	35	<b>117</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)	-	-	6	12	24	-	-	-	-	39	<b>81</b>
三廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	50	-	2044	1590	91	-	-	-	-	1024	<b>4799</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>											
見習廚師 / 四廚 / 初級廚師或以下 (砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤)	139	894	9129	3476	17	-	-	-	-	2173	<b>15828</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)	-	6	41	75	-	-	-	-	-	36	<b>158</b>
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	-	104	7883	6647	410	-	-	-	-	3529	<b>18573</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)	-	-	19	14	-	-	-	-	-	21	<b>54</b>
電話接線生	2	-	3	1	-	-	-	-	-	6	<b>12</b>
制服及布草服務員 / 制服及布草侍應生 / 衣帽間侍應生	15	26	30	-	-	-	-	-	-	182	<b>253</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	1090	4652	13633	457	-	-	-	-	-	4564	<b>24396</b>
調酒員 / 水吧部長 / 水吧服務員	-	5	223	44	-	-	-	-	-	74	<b>346</b>
接待員 / 知客 / 侍應生	120	3910	23961	844	-	-	-	-	-	5937	<b>34772</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>											
見習待應生 / 初級待應生 / 賣點員	222	601	1101	75	-	-	-	-	-	1827	<b>3826</b>
出納員	336	2285	3249	188	6	-	-	-	-	1667	<b>7731</b>
保安員 / 護衛員 / 代客泊車員	-	99	50	-	-	-	-	-	-	29	<b>178</b>
送外賣員 / 外賣服務員	67	330	815	-	-	-	-	-	-	84	<b>1296</b>
堂前小食處理員工	-	54	28	-	-	-	-	-	-	146	<b>228</b>
飲食部管倉員 / 管倉員 / 貨倉及收貨文員	-	12	71	9	-	-	-	-	-	18	<b>110</b>
品酒師	-	-	-	-	6	1	-	-	-	2	<b>9</b>
調酒員 / 咖啡師	-	152	673	142	-	-	-	-	-	794	<b>1761</b>
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	1447	2015	7563	1767	-	-	-	-	-	1305	<b>14097</b>
其他	15	-	18	-	-	-	-	-	-	-	<b>33</b>
<b>小計</b>	<b>3503</b>	<b>15145</b>	<b>72267</b>	<b>17306</b>	<b>635</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>24526</b>	<b>133383</b>

職稱	月入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕回答	總計
<b>文員及其他員工級</b>												
會計部文員 / 出納員 / 飲食部出納員	-	96	480	58	1	-	-	-	-	-	302	<b>937</b>
人力資源部文員 / 人事部文員 / 人事部助理 / 寫字樓文員	25	74	363	1	-	-	-	-	-	-	45	<b>508</b>
出納主任	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	<b>6</b>
貨倉及收貨文員 / 採購部文員 / 品質控制文員	-	62	294	12	-	-	-	-	-	-	114	<b>482</b>
秘書	-	12	1	8	2	6	1	-	-	-	11	<b>41</b>
打字員 / 辦公室助理員 / 信差	-	12	14	-	-	-	-	-	-	-	9	<b>35</b>
其他	-	-	10	2	1	-	-	-	-	-	5	<b>18</b>
<b>小計</b>	<b>25</b>	<b>256</b>	<b>1162</b>	<b>81</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>492</b>	<b>2027</b>	
<b>總計</b>	<b>3528</b>	<b>15500</b>	<b>82759</b>	<b>35087</b>	<b>7991</b>	<b>1618</b>	<b>728</b>	<b>372</b>	<b>247</b>	<b>34696</b>	<b>182526</b>	

表 4.1 : 按月入幅度分布的僱員人數

(受訓者 / 學徒除外)

門類 1 : 中式酒樓

職稱 月入	\$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕回答	總計
<b>經理 / 專業人員級</b>											
總經理 / 董事總經理	-	-	-	6	73	65	149	35	54	32	<b>414</b>
人力資源部主任 / 人事部主任 / 培訓部主任	-	-	-	30	49	18	7	-	-	32	<b>136</b>
會計師 / 總會計主任 / 財務總監	-	-	-	-	-	-	15	-	6	6	<b>27</b>
採購部經理	-	-	-	-	6	7	17	-	-	21	<b>51</b>
業務經理 / 營業部經理	-	-	-	21	206	79	4	-	-	105	<b>415</b>
餐廳經理	-	-	70	243	574	205	53	64	48	431	<b>1688</b>
行政經理	-	-	-	21	32	43	-	-	-	30	<b>126</b>
中菜行政總廚 / 助理中菜行政總廚	-	-	-	20	90	120	58	-	18	108	<b>414</b>
其他	-	-	-	15	15	6	-	-	-	-	<b>36</b>
<b>小計</b>	-	-	70	356	1045	543	303	99	126	765	<b>3307</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	-	-	-	18	-	-	-	-	-	22	<b>40</b>
公共關係主管 / 營業部主管	-	-	6	74	24	15	-	-	-	8	<b>127</b>
會計主管(應付帳 / 應收帳)	-	-	48	64	14	-	-	-	-	70	<b>196</b>
倉務監督	-	-	2	-	21	-	-	-	-	60	<b>83</b>
保養部主管 / 技術監督	-	-	6	6	-	-	-	-	-	-	<b>12</b>
中菜館、酒樓主管 / 副經理	-	-	63	516	233	78	-	-	-	887	<b>1777</b>
酒吧主管	-	-	-	18	6	-	-	-	-	58	<b>82</b>
樓面部部長	-	-	1192	1935	57	-	-	-	-	1077	<b>4261</b>
砧板	-	-	31	427	273	37	12	0	6	283	<b>1069</b>
水檯 / 魚王	-	-	92	536	38	-	-	-	-	273	<b>939</b>
二砧	-	-	63	482	115	-	-	-	-	264	<b>924</b>
頭鑊	-	-	25	365	532	87	42	8	-	285	<b>1344</b>
點心總廚	-	-	6	273	355	80	-	-	-	191	<b>905</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(砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	-	176	1430	575	36	-	-	-	666	<b>2883</b>
上什 / 打荷 / 普通廚師	-	50	682	1415	183	-	-	-	-	809	<b>3139</b>
燒烤廚師	-	-	104	615	184	45	-	-	-	232	<b>1180</b>
特色菜總廚師—亞洲及熱帶國家 (如:日本、泰國、印度、越南、韓國及星馬等地菜式)	-	-	-	6	-	-	-	-	-	24	<b>30</b>
傳菜部部長	-	-	254	232	6	-	-	-	-	150	<b>642</b>
其他	-	-	12	-	-	-	-	-	-	-	<b>12</b>
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>50</b>	<b>2762</b>	<b>8412</b>	<b>2616</b>	<b>378</b>	<b>54</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>5359</b>	<b>19645</b>
<b>技工 / 操作工級</b>											
煎炸工 / 熟籠工 / 點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	-	1320	1819	66	-	-	-	-	938	<b>4143</b>
幫上什 / 蔬菜廚師	-	-	384	73	15	-	-	-	-	72	<b>544</b>
蔬菜廚師助手	-	-	20	62	-	-	-	-	-	34	<b>116</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>											
特色菜總廚師 (如：日本、泰國、印度、越南、韓國及星馬等地菜式)	-	-	6	12	24	-	-	-	-	39	<b>81</b>
三廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	50	-	2039	1536	90	-	-	-	-	982	<b>4697</b>
見習廚師 / 四廚 / 初級廚師或以下 (砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、麵檔、粥檔、冷盤)	56	168	1007	469	-	-	-	-	-	716	<b>2416</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)	-	6	41	57	-	-	-	-	-	25	<b>129</b>
電話接線生	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>2</b>
制服及布草服務員	15	26	12	-	-	-	-	-	-	162	<b>215</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	1705	6776	135	-	-	-	-	-	2642	<b>11283</b>
調酒員 / 水吧部長 / 水吧服務員	-	5	223	44	-	-	-	-	-	73	<b>345</b>
接待員 / 知客 / 侍應生	37	1810	8358	245	-	-	-	-	-	2645	<b>13095</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>											
見習待應生 / 初級待應生 / 賣點員	222	516	70	70	-	-	-	-	-	334	<b>1212</b>
出納員	231	820	959	6	6	-	-	-	-	600	<b>2622</b>
保安員 / 護衛員 / 代客泊車員	-	99	17	-	-	-	-	-	-	20	<b>136</b>
送外賣員 / 外賣服務員	-	-	4	-	-	-	-	-	-	18	<b>22</b>
堂前小食處理員工	-	54	28	-	-	-	-	-	-	146	<b>228</b>
其他	15	-	18	-	-	-	-	-	-	-	<b>33</b>
<b>小計</b>	<b>653</b>	<b>5209</b>	<b>21282</b>	<b>4528</b>	<b>201</b>	-	-	-	-	<b>9446</b>	<b>41319</b>
<b>文員及其他員工級</b>											
會計部文員 / 出納員	-	96	242	38	-	-	-	-	-	114	<b>490</b>
人力資源部文員 / 人事部文員 / 人事部助理 / 寫字樓文員	-	74	30	-	-	-	-	-	-	14	<b>118</b>
出納主任	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	<b>6</b>
貨倉及收貨文員 / 採購部文員	-	60	268	12	-	-	-	-	-	58	<b>398</b>
秘書	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	<b>6</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)											
其他	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	6
小計	-	230	546	50	-	6	-	-	-	192	1024
總計	653	5489	24660	13346	3862	927	357	107	132	15762	65295

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

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	-	-	-	-	200	3	12	-	52	3	<b>270</b>
行政副經理 / 會所經理 / 營運總監	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	<b>1</b>
飲食部總監 / 飲食部經理 / 飲食部副經理	-	-	-	-	-	-	-	-	2	74	<b>76</b>
餐廳經理 / 宴會經理	-	-	50	794	349	152	218	84	-	287	<b>1934</b>
行政總廚師 / 糕餅總廚師 / 餐務營運總監	-	-	-	-	-	56	-	-	2	59	<b>117</b>
總廚師	-	-	-	84	-	156	6	52	-	100	<b>398</b>
糕餅廚師	-	-	-	-	-	3	-	1	-	50	<b>54</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)	-	-	-	-	51	3	-	-	-	68	<b>122</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>											
其他	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>50</b>	<b>878</b>	<b>600</b>	<b>373</b>	<b>236</b>	<b>140</b>	<b>56</b>	<b>641</b>	<b>2974</b>
<b>督導員級</b>											
燒烤廚師	-	-	6	307	-	-	-	-	-	-	313
會計主管(應付帳 / 應收帳)	-	-	-	-	50	-	-	-	-	50	100
公共關係主管 / 營業部主管	-	-	-	-	1	-	-	-	-	44	45
酒吧經理	-	-	-	150	95	-	-	-	-	-	245
餐廳主管	-	-	970	2153	777	-	50	-	-	690	4640
部長	-	-	414	963	84	-	-	-	-	176	1637
冷盤總廚師 / 高級廚師	-	-	268	2181	924	50	-	-	-	338	3761
其他	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1658</b>	<b>5754</b>	<b>1932</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1298</b>	<b>10742</b>
<b>技工 / 操作工級</b>											
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	-	-	5430	5612	100	-	-	-	-	3003	14145

職稱	月入 \$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕回答	總計
<b>技工 / 操作工級(續)</b>											
初級廚師或以下	83	522	4995	2802	-	-	-	-	-	882	<b>9284</b>
電話接線生	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	<b>3</b>
飲食部管倉員 / 管倉員 / 貨倉及收貨文員	-	3	61	9	-	-	-	-	-	-	<b>73</b>
出納員	-	678	1494	135	-	-	-	-	-	623	<b>2930</b>
品酒師	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	<b>4</b>
調酒員 / 咖啡師	-	-	207	16	-	-	-	-	-	268	<b>491</b>
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	83	57	3421	1607	-	-	-	-	-	536	<b>5704</b>
送外賣員 / 外賣服務員	-	162	378	-	-	-	-	-	-	-	<b>540</b>
接待員 / 知客 / 侍應生	83	1922	14037	384	-	-	-	-	-	2227	<b>18653</b>
初級侍應生	-	-	813	-	-	-	-	-	-	1196	<b>2009</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	83	1035	5191	301	-	-	-	-	-	1355	<b>7965</b>
<b>小計</b>	<b>332</b>	<b>4379</b>	<b>36030</b>	<b>10866</b>	<b>104</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>10090</b>	<b>61801</b>

職稱	月入 \$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕回答	總計
<b>文員及其他員工級</b>											
會計部文員 / 飲食部出納員	-	-	90	-	-	-	-	-	-	57	<b>147</b>
人事部文員 / 寫字樓文員	-	-	59	-	-	-	-	-	-	-	<b>59</b>
秘書	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	<b>2</b>
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>149</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>57</b>	<b>208</b>
<b>總計</b>	<b>332</b>	<b>4379</b>	<b>37887</b>	<b>17498</b>	<b>2638</b>	<b>423</b>	<b>286</b>	<b>140</b>	<b>56</b>	<b>12086</b>	<b>75725</b>

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>												
行政副經理 / 會所經理 / 營運總監	-	-	-	-	-	34	-	-	-	-	-	<b>34</b>
餐廳經理 / 宴會經理	-	-	97	721	37	-	-	-	-	59	<b>914</b>	
<b>小計</b>	-	-	<b>97</b>	<b>721</b>	<b>37</b>	<b>34</b>	-	-	-	<b>59</b>	<b>948</b>	
<b>督導員級</b>												
燒烤廚師	-	-	-	-	17	-	-	-	-	111	<b>128</b>	
公共關係主任 / 數字媒體主任	-	-	284	5	-	-	-	-	-	-	<b>289</b>	
餐廳主管	-	25	3115	183	34	-	-	-	-	41	<b>3398</b>	
冷盤總廚師 / 高級廚師	-	-	114	188	33	-	-	-	-	51	<b>386</b>	
<b>小計</b>	-	<b>25</b>	<b>3513</b>	<b>376</b>	<b>84</b>	-	-	-	-	<b>203</b>	<b>4201</b>	
<b>技工 / 操作工級</b>												
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	-	25	1953	262	25	-	-	-	-	-	<b>2265</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>											
初級廚師或以下	-	68	1998	-	17	-	-	-	-	136	<b>2219</b>
出納員	93	592	74	17	-	-	-	-	-	238	<b>1014</b>
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	504	962	1047	25	-	-	-	-	-	170	<b>2708</b>
送外賣員 / 外賣服務員	-	-	17	-	-	-	-	-	-	10	<b>27</b>
接待員 / 知客 / 侍應生	-	-	82	-	-	-	-	-	-	323	<b>405</b>
初級侍應生	-	-	96	-	-	-	-	-	-	-	<b>96</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	948	1488	444	-	-	-	-	-	-	102	<b>2982</b>
<b>小計</b>	<b>1545</b>	<b>3135</b>	<b>5711</b>	<b>304</b>	<b>42</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>979</b>	<b>11716</b>
<b>文員及其他員工級</b>											
人事部文員 / 寫字樓文員	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>25</b>
<b>小計</b>	<b>25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>25</b>
<b>總計</b>	<b>1570</b>	<b>3160</b>	<b>9321</b>	<b>1401</b>	<b>163</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1241</b>	<b>16890</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

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>												
餐廳經理 / 宴會經理	-	-	-	246	9	18	-	-	-	-	-	273
小計	-	-	-	246	9	18	-	-	-	-	-	273
<b>督導員級</b>												
酒吧經理	-	-	68	33	144	9	-	-	-	69	323	
餐廳主管	-	-	500	104	111	-	-	-	-	34	749	
部長	-	-	27	-	-	-	-	-	-	56	83	
營業部主管	-	-	99	-	-	-	-	-	-	-	99	
冷盤總廚師 / 高級廚師	-	-	-	-	54	-	-	-	-	8	62	
小計	-	-	694	137	309	9	-	-	-	167	1316	
<b>技工 / 操作工級</b>												
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	-	-	262	138	-	-	-	-	-	52	452	
初級廚師或以下	-	-	260	102	-	-	-	-	-	84	446	

職稱	月入 \$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕回答	總計
<b>技工 / 操作工級(續)</b>											
工程部技工 (如:空氣調節系統技工、電工、 打磨裝配工、機械工)	-	-	18	-	-	-	-	-	-	-	<b>18</b>
保安主任	-	-	27	-	-	-	-	-	-	9	<b>36</b>
飲食部管倉員 / 管倉員 / 貨倉及收貨文員	-	9	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>9</b>
出納員	-	135	319	18	-	-	-	-	-	-	<b>472</b>
調酒員 / 咖啡師	-	113	460	117	-	-	-	-	-	479	<b>1169</b>
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	333	357	934	-	-	-	-	-	-	176	<b>1800</b>
送外賣員 / 外賣服務員	-	72	-	-	-	-	-	-	-	56	<b>128</b>
接待員 / 知客 / 倚應生	-	36	870	-	-	-	-	-	-	66	<b>972</b>
初級倚應生	-	-	18	-	-	-	-	-	-	111	<b>129</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	34	139	190	-	-	-	-	-	-	-	<b>363</b>
<b>小計</b>	<b>367</b>	<b>861</b>	<b>3358</b>	<b>375</b>	-	-	-	-	-	<b>1033</b>	<b>5994</b>
<b>總計</b>	<b>367</b>	<b>861</b>	<b>4052</b>	<b>758</b>	<b>318</b>	<b>27</b>	-	-	-	<b>1200</b>	<b>7583</b>

表 4.5 : 按月入幅度分布的僱員人數

(受訓者 / 學徒除外)

門類 5 : 聚會餐飲及其他餐膳 / 膳食服務活動

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	-	-	-	-	-	-	-	26	2	53	<b>81</b>
行政副經理 / 會所經理 / 營運總監	-	-	-	-	-	-	12	12	-	13	<b>37</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	-	-	-	-	12	7	-	12	-	28	<b>59</b>
會計師 / 總會計主任 / 總監 / 財務總監	-	-	-	-	-	-	4	12	1	15	<b>32</b>
飲食部總監 / 飲食部經理 / 飲食部副經理	-	-	-	-	11	1	-	-	-	2	<b>14</b>
採購部經理	-	-	-	-	-	4	1	12	-	13	<b>30</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>											
市場拓展部經理 / 市場拓展及傳訊總監 / 數字媒體經理	-	-	-	-	24	-	5	-	-	13	<b>42</b>
餐廳經理 / 宴會經理	-	-	-	111	234	1	-	-	-	9	<b>355</b>
行政總廚師 / 糕餅總廚師 / 餐務營運總監	-	-	-	-	-	-	4	-	-	1	<b>5</b>
總廚師	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	<b>36</b>
糕餅廚師	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	<b>4</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	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	<b>1</b>
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>115</b>	<b>323</b>	<b>13</b>	<b>26</b>	<b>74</b>	<b>3</b>	<b>147</b>	<b>701</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	-	-	-	29	-	-	-	-	-	55	<b>84</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)	-	-	2	12	-	-	1	-	-	39	<b>54</b>	
核數主管 / 出納主任 / 出納員	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	<b>1</b>	
公共關係主任 / 數字媒體主任	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	<b>8</b>	
保養部主管 / 技術監督	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>	
酒吧經理	-	-	-	68	-	-	-	-	-	-	<b>68</b>	
餐廳主管	-	24	401	272	81	67	-	-	-	24	<b>869</b>	
成本統計總監 / 主任	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>	
部長	-	-	66	1	2	-	-	-	-	79	<b>148</b>	
營業部主管	-	-	-	36	13	-	-	-	-	196	<b>245</b>	
冷盤總廚師 / 高級廚師	-	-	-	92	12	1	-	-	-	10	<b>115</b>	
其他	-	-	-	11	-	-	-	-	-	30	<b>41</b>	
<b>小計</b>	-	<b>24</b>	<b>471</b>	<b>529</b>	<b>108</b>	<b>69</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>433</b>	<b>1635</b>	

職稱	月入 \$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕回答	總計
<b>技工 / 操作工級</b>											
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	-	79	219	607	199	-	-	-	-	312	<b>1416</b>
初級廚師或以下	-	134	804	103	-	-	-	-	-	302	<b>1343</b>
飲食部管倉員 / 管倉員 / 貨倉及收貨文員	-	-	7	-	-	-	-	-	-	6	<b>13</b>
出納員	12	60	397	12	-	-	-	-	-	198	<b>679</b>
調酒員 / 咖啡師	-	39	-	-	-	-	-	-	-	23	<b>62</b>
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	527	639	2155	135	-	-	-	-	-	410	<b>3866</b>
送外賣員 / 外賣服務員	67	96	416	-	-	-	-	-	-	-	<b>579</b>
接待員 / 知客 / 侍應生	-	132	481	-	-	-	-	-	-	468	<b>1081</b>
初級侍應生	-	83	96	-	-	-	-	-	-	127	<b>306</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	-	278	810	15	-	-	-	-	-	250	<b>1353</b>
制服及布草服務員 / 制服及布草侍應生 / 衣帽間侍應生	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	<b>2</b>
<b>小計</b>	<b>606</b>	<b>1540</b>	<b>5385</b>	<b>872</b>	<b>199</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2098</b>	<b>10700</b>

職稱	月入 \$8,000 或以下	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕回答	總計
<b>文員及其他員工級</b>											
會計部文員 / 出納員 / 飲食部出納員	-	-	148	12	1	-	-	-	-	120	<b>281</b>
人事部文員 / 寫字樓文員	-	-	269	-	-	-	-	-	-	14	<b>283</b>
採購部文員 / 品質控制文員	-	-	24	-	-	-	-	-	-	41	<b>65</b>
秘書	-	12	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>12</b>
打字員 / 辦公室助理員 / 信差	-	12	12	-	-	-	-	-	-	2	<b>26</b>
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	<b>453</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>177</b>	<b>667</b>
<b>總計</b>	<b>606</b>	<b>1588</b>	<b>6309</b>	<b>1528</b>	<b>631</b>	<b>82</b>	<b>27</b>	<b>74</b>	<b>3</b>	<b>2855</b>	<b>13703</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	-	-	-	-	-	-	-	-	7	7	<b>14</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	-	-	-	-	1	-	-	-	1	6	<b>8</b>
會計師 / 總會計主任 / 總監 / 財務總監	-	-	-	-	-	-	-	1	6	6	<b>13</b>
採購部經理	-	-	-	1	1	-	1	-	-	5	<b>8</b>
業務經理 / 營業部經理	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	<b>8</b>
餐廳經理 / 宴會經理	-	-	-	-	5	8	10	23	-	49	<b>95</b>
行政經理	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	<b>1</b>
中菜行政總廚 / 助理中菜行政總廚	-	-	-	-	-	-	2	2	-	9	<b>13</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>											
行政副經理 / 會所經理 / 營運總監	-	-	-	-	-	1	-	-	3	4	<b>8</b>
飲食部總監 / 飲食部經理 / 飲食部副經理	-	-	-	-	-	-	-	2	14	18	<b>34</b>
市場拓展部經理 / 市場拓展及傳訊總監 / 數字媒體經理	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	<b>2</b>
行政總廚師 / 糕餅總廚師 / 餐務營運總監	-	-	-	2	-	2	1	1	19	14	<b>39</b>
總廚師	-	-	-	2	5	-	3	22	5	30	<b>67</b>
糕餅廚師	-	-	-	2	3	1	3	-	-	11	<b>20</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	9	-	1	-	-	6	<b>23</b>
其他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	<b>4</b>
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>23</b>	<b>51</b>	<b>56</b>	<b>177</b>	<b>357</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 / 培訓發展主任	-	-	-	-	3	-	-	-	-	3	<b>6</b>
公共關係主管 / 營業部主管	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	<b>5</b>
會計主管(應付帳 / 應收帳)	-	-	-	1	1	1	-	-	-	6	<b>9</b>
倉務監督	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	<b>1</b>
保養部主管 / 技術監督	-	-	-	2	-	9	-	-	-	2	<b>13</b>
中菜館、酒樓主管 / 副經理	-	-	-	1	-	-	-	-	-	9	<b>10</b>
部長	-	-	12	55	120	4	-	-	-	142	<b>333</b>
砧板	-	-	-	2	2	-	11	-	-	9	<b>24</b>
水檻 / 魚王	-	-	-	1	1	-	-	-	-	11	<b>13</b>
二砧	-	-	-	4	1	9	-	-	-	10	<b>24</b>
頭鑊	-	-	-	3	2	1	17	-	-	11	<b>34</b>
點心總廚	-	-	-	1	1	-	4	-	-	9	<b>15</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(砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	-	-	-	3	77	-	-	-	-	52	<b>132</b>
上什 / 打荷 / 普通廚師	-	-	-	-	7	14	-	-	-	-	17	<b>38</b>
燒烤廚師	-	-	-	-	1	-	8	-	-	-	10	<b>19</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)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	<b>2</b>
傳菜部部長	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>
公共關係主任 / 數字媒體主任	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	<b>1</b>
保安主任	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	<b>2</b>
酒吧經理	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	12	<b>13</b>
餐廳主管	-	-	1	11	4	26	-	-	-	-	51	<b>93</b>
成本統計總監 / 主任	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	5	<b>7</b>
營業部主管	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	5	<b>6</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	-	-	2	67	35	53	2	-	-	54	<b>213</b>
其他	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	<b>3</b>
<b>小計</b>	-	-	<b>15</b>	<b>162</b>	<b>265</b>	<b>112</b>	<b>34</b>	-	-	<b>429</b>	<b>1017</b>
<b>技工 / 操作工級</b>											
煎炸工 / 熟籠工 / 點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	-	3	11	-	-	-	-	-	15	<b>29</b>
幫上什 / 蔬菜廚師	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	<b>9</b>
蔬菜廚師助手	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	<b>1</b>
三廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	-	5	54	1	-	-	-	-	42	<b>102</b>
見習廚師 / 四廚 / 初級廚師或以下 (砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤)	-	2	65	-	-	-	-	-	-	53	<b>120</b>
工程人員(如: 機械技工 / 木工 / 空氣調節系統技工 / 電工 / 喉管工	-	-	-	18	-	-	-	-	-	11	<b>29</b>
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	-	-	19	28	86	-	-	-	-	162	<b>295</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>											
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	14	-	-	-	-	-	21	<b>36</b>
制服及布草服務員 / 制服及布草侍應生 / 衣帽間侍應生	-	-	18	-	-	-	-	-	-	18	<b>36</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	-	7	222	6	-	-	-	-	-	215	<b>450</b>
調酒員 / 水吧部長 / 水吧服務員	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	<b>1</b>
接待員 / 知客 / 侍應生	-	10	133	215	-	-	-	-	-	208	<b>566</b>
見習侍應生 / 初級侍應生 / 賣點員	-	2	8	5	-	-	-	-	-	59	<b>74</b>
出納員	-	-	6	-	-	-	-	-	-	8	<b>14</b>
保安主任	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	<b>6</b>
電話接線生	-	-	-	1	-	-	-	-	-	6	<b>7</b>
飲食部管倉員 / 管倉員 / 貨倉及收貨文員	-	-	3	-	-	-	-	-	-	12	<b>15</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>											
品酒師	-	-	-	0	2	1	-	-	-	2	<b>5</b>
調酒員 / 咖啡師	-	-	6	9	-	-	-	-	-	24	<b>39</b>
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	-	-	6	-	-	-	-	-	-	13	<b>19</b>
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>21</b>	<b>501</b>	<b>361</b>	<b>89</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>880</b>	<b>1853</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	-	-	-	8	-	-	-	-	-	11	<b>19</b>
人力資源部文員 / 人事部文員 / 人事部助理 / 寫字樓文員	-	-	5	1	-	-	-	-	-	17	<b>23</b>
貨倉及收貨文員 / 採購部文員 / 品質控制文員	-	2	2	-	-	-	-	-	-	15	<b>19</b>
秘書	-	-	1	8	-	-	1	-	-	11	<b>21</b>
打字員 / 辦公室助理員 / 信差	-	-	2	-	-	-	-	-	-	7	<b>9</b>
其他	-	-	4	2	1	-	-	-	-	5	<b>12</b>
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>66</b>	<b>103</b>
<b>總計</b>	<b>-</b>	<b>23</b>	<b>530</b>	<b>556</b>	<b>379</b>	<b>125</b>	<b>58</b>	<b>51</b>	<b>56</b>	<b>1552</b>	<b>3330</b>

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	拒絕回答	總計
<b>督導員級</b>							
中菜館、酒樓主管 / 副經理	12	-	-	-	-	-	12
樓面部部長	-	50	-	-	2	2	52
小計	12	50	-	-	2	2	64
<b>技工 / 操作工級</b>							
見習廚師 / 四廚 / 初級廚師或以下 (砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤)	-	4	79	-	-	-	83
工程人員(如: 機械技工 / 木工 / 空氣調節系統技工 / 電工 / 喘管工)	6	-	-	-	-	-	6
<b>技工 / 操作工級(續)</b>							
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	100	-	48	-	-	-	148
接待員 / 知客 / 侍應生	60	174	182	12	6	6	434
見習侍應生 / 初級侍應生 / 賣點員	-	-	-	-	5	5	5
出納員	6	-	-	-	4	4	10
保安員 / 護衛員 / 代客泊車員	12	-	-	-	-	-	12
送外賣員 / 外賣服務員	1	-	33	-	-	-	34
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	-	69	-	-	-	-	69
送外賣員 / 外賣服務員	1	-	-	-	-	-	1
小計	186	247	342	12	15	15	802
總計	198	297	342	12	17	17	866

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	拒絕回答	總計
<b>督導員級</b>							
中菜館、酒樓主管 / 副經理	12	-	-	-	-	-	<b>12</b>
樓面部部長	-	-	-	-	-	2	<b>2</b>
<b>小計</b>	<b>12</b>	-	-	-	-	<b>2</b>	<b>14</b>
<b>技工 / 操作工級</b>							
見習廚師 / 四廚 / 初級廚師或以下 (砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、粥檔、冷盤)	-	4	12	-	-	-	<b>16</b>
工程人員(如: 機械技工 / 木工 / 空氣調節系統技工 / 電工 / 喘管工)	6	-	-	-	-	-	<b>6</b>
接待員 / 知客 / 侍應生	-	6	24	12	6	<b>48</b>	
<b>技工 / 操作工級(續)</b>							
見習待應生 / 初級待應生 / 賣點員	-	-	-	-	-	5	<b>5</b>
出納員	6	-	-	-	-	4	<b>10</b>
保安員 / 護衛員 / 代客泊車員	12	-	-	-	-	-	<b>12</b>
<b>小計</b>	<b>24</b>	<b>10</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>15</b>		<b>97</b>
<b>總計</b>	<b>36</b>	<b>10</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>17</b>		<b>111</b>

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	拒絕回答	總計
<b>督導員級</b>							
部長	-	50	-	-	-	-	<b>50</b>
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>50</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>50</b>
<b>技工 / 操作工級</b>							
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	100	-	-	-	-	-	<b>100</b>
接待員 / 知客 / 侍應生	60	168	-	-	-	-	<b>228</b>
<b>小計</b>	<b>160</b>	<b>168</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>328</b>
<b>總計</b>	<b>160</b>	<b>218</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>378</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	拒絕回答	總計
<b>技工 / 操作工級</b>							
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	-	-	48	-	-	-	<b>48</b>
調酒員 / 咖啡師	1	-	33	-	-	-	<b>34</b>
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	-	17	-	-	-	-	<b>17</b>
<b>小計</b>	<b>1</b>	<b>17</b>	<b>81</b>	-	-	-	<b>99</b>
<b>總計</b>	<b>1</b>	<b>17</b>	<b>81</b>	-	-	-	<b>99</b>

表 5.4 : 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數

門類 5 : 聚會餐飲及其他餐膳 / 餐食服務活動

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	拒絕回答	總計
<b>技工 / 操作工級</b>							
初級廚師或以下	-	-	67	-	-	-	<b>67</b>
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	-	52	-	-	-	-	<b>52</b>
送外賣員 / 外賣服務員	1	-	-	-	-	-	<b>1</b>
接待員 / 知客 / 侍應生	-	-	158	-	-	-	<b>158</b>
<b>小計</b>	<b>1</b>	<b>52</b>	<b>225</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>278</b>
<b>總計</b>	<b>1</b>	<b>52</b>	<b>225</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>278</b>

表 6：根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數

## 飲食業

(門類 1-5)

職稱 日薪幅度	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	\$601 或以上	拒絕回答	總計
<b>督導員級</b>								
樓面部部長	-	-	43	-	-	-	-	43
二廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	-	-	-	-	12	-	12
燒烤廚師	-	-	-	-	-	15	-	15
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>43</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>27</b>	<b>-</b>	<b>70</b>
<b>技工 / 操作工級</b>								
煎炸工 / 熟籠工 / 點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	-	-	-	-	18	-	18
三廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	6	-	-	-	12	12	30
見習廚師 / 四廚 / 初級廚師或以下 (砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、麵檔、粥檔、冷盤)	-	-	-	10	12	37	-	59
麵包師傅 / 蛋糕師傅 / 廚師	-	-	-	-	250	-	12	262
工程部技工 (如:空氣調節系統技工、電工、打磨裝配工、機械工)	-	-	-	-	-	-	3	3
廚房雜工 / 清潔雜工 / 洗碗碟雜工 / 管事 / 傳菜員 / 洗手間清潔員	-	50	57	200	-	-	-	307
接待員 / 知客 / 侍應生	12	51	-	120	-	-	-	183
出納員	-	-	5	-	-	-	-	5
調酒員 / 咖啡師	-	-	-	-	-	-	12	12
小食處理員 / 堂前小食處理員 / 水吧處理員	-	-	25	-	100	-	-	125
<b>小計</b>	<b>12</b>	<b>107</b>	<b>87</b>	<b>330</b>	<b>362</b>	<b>67</b>	<b>39</b>	<b>1004</b>
<b>總計</b>	<b>12</b>	<b>107</b>	<b>130</b>	<b>330</b>	<b>362</b>	<b>94</b>	<b>39</b>	<b>1074</b>

表 6.1：根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數

## 門類 1：中式酒樓

職稱	日薪幅度	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	\$601 或以上	拒絕回答	總計
<b>督導員級</b>									
樓面部部長	-	-	43	-	-	-	-	-	43
二廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	-	-	-	-	12	-	-	12
燒烤廚師	-	-	-	-	-	15	-	-	15
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>43</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>27</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>70</b>
<b>技工 / 操作工級</b>									
煎炸工 / 熟籠工 / 點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	-	-	-	-	18	-	-	18
三廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	6	-	-	-	12	12	-	30
見習廚師 / 四廚 / 初級廚師或以下 (砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、麵檔、粥檔、冷盤)	-	-	-	6	12	37	-	-	55
廚房雜工 / 清潔雜工 / 洗碗碟雜工 / 管事 / 傳菜員 / 洗手間清潔員	-	50	57	-	-	-	-	-	107
侍應生	-	50	-	70	-	-	-	-	120
出納員	-	-	5	-	-	-	-	-	5
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>106</b>	<b>62</b>	<b>76</b>	<b>12</b>	<b>67</b>	<b>12</b>	<b>335</b>	
<b>總計</b>	<b>-</b>	<b>106</b>	<b>105</b>	<b>76</b>	<b>12</b>	<b>94</b>	<b>12</b>	<b>405</b>	

表 6.2 : 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數

## 門類 2 : 非中式酒樓

職稱	日薪幅度	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	\$601 或以上	拒絕回答	總計
<b>技工 / 操作工級</b>									
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	-	-	-	-	250	-	12	262	
工程部技工 (如:空氣調節系統技工、電工、打磨裝配工、機械工)	-	-	-	-	-	-	3	3	
調酒員 / 咖啡師	-	-	-	-	-	-	12	12	
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	-	-	-	-	100	-	-	100	
接待員 / 知客 / 侍應生	-	-	-	50	-	-	-	50	
廚房雜工 / 清潔雜工 / 洗碗碟雜工 / 管事 / 傳菜員 / 洗手間清潔員	-	-	-	200	-	-	-	200	
<b>小計</b>	-	-	-	<b>250</b>	<b>350</b>	-	<b>27</b>	<b>627</b>	
<b>總計</b>	-	-	-	<b>250</b>	<b>350</b>	-	<b>27</b>	<b>627</b>	

表 6.3 : 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數

## 門類 3 : 快餐店

職稱	日薪幅度	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	\$601 或以上	拒絕回答	總計
<b>技工 / 操作工級</b>									
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	-	-	25	-	-	-	-	-	25
<b>小計</b>	-	-	<b>25</b>	-	-	-	-	-	<b>25</b>
<b>總計</b>	-	-	<b>25</b>	-	-	-	-	-	<b>25</b>

表 6.4 : 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 / 餵食服務活動

職稱	日薪幅度	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	\$601 或以上	拒絕回答	總計
<b>技工 / 操作工級</b>									
接待員 / 知客 / 侍應生	12	-	-	-	-	-	-	-	12
<b>小計</b>	<b>12</b>	-	-	-	-	-	-	-	12
<b>總計</b>	<b>12</b>	-	-	-	-	-	-	-	12

表 6.5 : 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	\$601 或以上	拒絕回答	總計
<b>技工 / 操作工級</b>									
初級廚師或以下	-	-	-	4	-	-	-	-	4
待應生	-	1	-	-	-	-	-	-	1
<b>小計</b>	-	<b>1</b>	-	<b>4</b>	-	-	-	-	<b>5</b>
<b>總計</b>	-	<b>1</b>	-	<b>4</b>	-	-	-	-	<b>5</b>

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	\$32.5 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以上	拒絕回答	總計
<b>督導員級</b>						
水檻 / 魚王	15	-	-	-	-	<b>15</b>
上什 / 打荷 / 普通廚師	-	-	50	-	-	<b>50</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)	-	-	-	24	-	<b>24</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	-	-	<b>1</b>
公共關係主管 / 營業部主管	-	-	1	-	-	<b>1</b>
餐廳主管	110	33	-	-	-	<b>143</b>
樓面部部長	-	-	81	-	-	<b>81</b>
營業部主管	-	24	-	-	-	<b>24</b>
冷盤總廚師 / 高級廚師	-	-	736	-	-	<b>736</b>
<b>小計</b>	<b>125</b>	<b>57</b>	<b>869</b>	<b>24</b>	<b>1075</b>	
<b>技工 / 操作工級</b>						
煎炸工 / 熟籠工 / 點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	3	-	-	-	<b>3</b>
幫上什 / 蔬菜廚師	-	14	4	-	-	<b>18</b>
三廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	12	-	18	-	<b>30</b>

職稱	時薪幅度	\$32.5 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以上	拒絕回答	總計
見習廚師 / 四廚 / 初級廚師或以下 (砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、麵檔、粥檔、冷盤)	1221	2192	102	100		<b>3615</b>
<b>技工 / 操作工級(續)</b>						
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	428	681	51	-		<b>1160</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)	-	-	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	7247	2254	64	147		<b>9712</b>
調酒員 / 水吧部長 / 水吧服務員	-	30	-	-		<b>30</b>
見習侍應生 / 初級侍應生 / 賣點員	567	873	2	1185		<b>2627</b>
接待員 / 知客 / 侍應生	4040	9155	1539	883		<b>15617</b>
保安主任	-	-	17	-		<b>17</b>
飲食部管倉員 / 管倉員 / 貨倉及收貨文員	-	-	-	12		<b>12</b>
出納員	9427	300	17	50		<b>9794</b>
調酒員 / 咖啡師	579	37	152	75		<b>843</b>
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	10912	744	-	-		<b>11656</b>
送外賣員 / 外賣服務員	2219	1017	-	74		<b>3310</b>
制服及布草服務員 / 制服及布草侍應生 / 衣帽間侍應生	-	7	-	-		<b>7</b>
其他	54	-	-	-		<b>54</b>
<b>小計</b>	<b>36694</b>	<b>17319</b>	<b>1965</b>	<b>2544</b>		<b>58522</b>
<b>文員及其他員工級</b>						

職稱	時薪幅度	\$32.5 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以上	拒絕回答	總計
會計部文員 / 出納員 / 飲食部出納員	-	1	-	-	-	1
採購文員 / 品質控制文員	-	2	-	-	-	2
<b>文員及其他員工級(續)</b>						
打字員 / 辦公室助理員 / 信差	-	1	-	-	-	1
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
<b>總計</b>	<b>36819</b>	<b>17380</b>	<b>2834</b>	<b>2568</b>	<b>59601</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	\$32.5 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以上	拒絕回答	總計
<b>督導員級</b>						
水檻 / 魚王	15	-	-	-	-	<b>15</b>
上什 / 打荷 / 普通廚師	-	-	50	-	-	<b>50</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)	-	-	-	24	-	<b>24</b>
<b>小計</b>	<b>15</b>	-	<b>50</b>	<b>24</b>	-	<b>89</b>
<b>技工 / 操作工級</b>						
煎炸工 / 熟籠工 / 點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	2	-	-	-	2
幫上什 / 蔬菜廚師	-	14	4	-	-	18
三廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤)	-	12	-	18	-	30
見習廚師 / 四廚 / 初級廚師或以下 (砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、麵檔、粥檔、冷盤)	42	20	-	-	-	62
廚房雜工 / 清潔雜工 / 洗碗碟雜工 / 管事 / 傳菜員 / 洗手間清潔員	327	539	14	144	-	1024
調酒員 / 水吧部長 / 水吧服務員	-	30	-	-	-	30
見習待應生 / 初級待應生 / 賣點員	94	116	-	285	-	495
接待員 / 知客 / 侍應生	663	1711	30	462	-	2866
<b>小計</b>	<b>1126</b>	<b>2444</b>	<b>48</b>	<b>909</b>	-	<b>4527</b>
<b>總計</b>	<b>1141</b>	<b>2444</b>	<b>98</b>	<b>933</b>	-	<b>4616</b>

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	\$32.5 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以上	拒絕回答	總計
<b>督導員級</b>						
餐廳主管	-	33	-	-	-	<b>33</b>
冷盤總廚師 / 高級廚師	-	-	102	-	-	<b>102</b>
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>33</b>	<b>102</b>	-	-	<b>135</b>
<b>技工 / 操作工級</b>						
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	175	599	50	-	-	<b>824</b>
初級廚師或以下	200	604	102	100	-	<b>1006</b>
出納員	134	100	-	50	-	<b>284</b>
調酒員 / 咖啡師	-	-	100	-	-	<b>100</b>
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	186	2	-	-	-	<b>188</b>
送外賣員 / 外賣服務員	386	454	-	50	-	<b>890</b>
接待員 / 知客 / 侍應生	2864	6825	102	315	-	<b>10106</b>
初級侍應生	377	578	-	900	-	<b>1855</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	1113	1202	50	3	-	<b>2368</b>
<b>小計</b>	<b>5435</b>	<b>10364</b>	<b>404</b>	<b>1418</b>	-	<b>17621</b>
<b>總計</b>	<b>5435</b>	<b>10397</b>	<b>506</b>	<b>1418</b>	-	<b>17756</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	\$32.5 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以上	拒絕回答	總計
<b>督導員級</b>						
餐廳主管	110	-	-	-	-	<b>110</b>
<b>小計</b>	<b>110</b>	-	-	-	-	<b>110</b>
<b>技工 / 操作工級</b>						
初級廚師或以下	979	1538	-	-	-	<b>2517</b>
出納員	9194	137	-	-	-	<b>9331</b>
調酒員 / 咖啡師	530	-	-	-	-	<b>530</b>
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	9630	50	-	-	-	<b>9680</b>
送外賣員 / 外賣服務員	339	-	-	-	-	<b>339</b>
接待員 / 知客 / 侍應生	318	-	-	-	-	<b>318</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	5216	334	-	-	-	<b>5550</b>
<b>小計</b>	<b>26206</b>	<b>2059</b>	-	-	-	<b>28265</b>
<b>總計</b>	<b>26316</b>	<b>2059</b>	-	-	-	<b>28375</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	\$32.5 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以上	拒絕回答	總計
<b>督導員級</b>						
初級廚師或以下	-	18	-	-	-	<b>18</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)	-	-	17	-	-	<b>17</b>
保安主任	-	-	17	-	-	<b>17</b>
出納員	33	-	17	-	-	<b>50</b>
調酒員 / 咖啡師	48	32	34	75	-	<b>189</b>
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	647	76	-	-	-	<b>723</b>
送外賣員 / 外賣服務員	45	-	-	24	-	<b>69</b>
接待員 / 知客 / 侍應生	63	489	313	68	-	<b>933</b>
初級侍應生	-	101	-	-	-	<b>101</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	190	16	-	-	-	<b>206</b>
其他	54	-	-	-	-	<b>54</b>
<b>小計</b>	<b>1080</b>	<b>732</b>	<b>398</b>	<b>167</b>	-	<b>2377</b>
<b>總計</b>	<b>1080</b>	<b>732</b>	<b>398</b>	<b>167</b>	-	<b>2377</b>

表 7.5 : 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 5 : 聚會餐飲及其他餐膳 / 膳食服務活動

時薪幅度 職稱	\$32.5 - \$40	\$41 - \$60	\$61 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 / 培訓發展主任	-	-	1	-	1
公共關係主管 / 營業部主管	-	-	1	-	1
業務經理 / 營業部經理	-	24	-	-	24
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>26</b>
<b>技工 / 操作工級</b>					
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	253	82	-	-	335
初級廚師或以下	-	3	-	-	3
出納員	66	16	-	-	82
調酒員 / 咖啡師	1	-	-	-	1
小食處理員 / 堂前小食處理員工 / 水吧處理員	449	616	-	-	1065
送外賣員 / 外賣服務員	1449	563	-	-	2012
接待員 / 知客 / 侍應生	132	80	-	32	244
初級侍應生	96	66	-	-	162
廚房雜工 / 清潔雜工 / 洗碗碟雜工 / 管事 / 傳菜員 / 洗手間清潔員	401	157	-	-	558
<b>小計</b>	<b>2847</b>	<b>1583</b>	<b>-</b>	<b>32</b>	<b>4462</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	-	1	-	-	1

職稱	時薪幅度	\$32.5 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以上	拒絕回答	總計
採購部文員 / 品質控制文員	-	2	-	-	-	2
文員及其他員工級(續)						
打字員 / 辦公室助理員 / 信差	-	1	-	-	-	1
小計	-	4	-	-	-	4
總計	2847	1611	2	32	4492	

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	\$32.5 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以上	拒絕回答	總計
<b>督導員級</b>						
部長	-	-	81	-	-	<b>81</b>
冷盤總廚師 / 高級廚師	-	-	634	-	-	<b>634</b>
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>715</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>715</b>
<b>技工 / 操作工級</b>						
煎炸工 / 熟籠工 / 點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	1	-	-	-	<b>1</b>
麵包師傅 / 糕餅師傅 / 廚師	-	-	1	-	-	<b>1</b>
初級廚師或以下	-	9	-	-	-	<b>9</b>
接待員 / 知客 / 侍應生	-	50	1094	6	-	<b>1150</b>
飲食部管倉員 / 管倉員 / 貨倉及收貨文員	-	-	-	12	-	<b>12</b>
出納員	-	47	-	-	-	<b>47</b>
調酒員 / 咖啡師	-	5	18	-	-	<b>23</b>
初級侍應生	-	12	2	-	-	<b>14</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	-	-	-	<b>6</b>
制服及布草服務員 / 制服及布草侍應生 / 衣帽間侍應生	-	7	-	-	-	<b>7</b>
<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>137</b>	<b>1115</b>	<b>18</b>	<b>1270</b>	
<b>總計</b>	<b>-</b>	<b>137</b>	<b>1830</b>	<b>18</b>	<b>1985</b>	

表 8：內部晉升人數

門類 職級	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	6	209	<b>215</b>
非中式酒樓	152	259	<b>411</b>
快餐店	-	48	<b>48</b>
提供飲料場所	8	33	<b>41</b>
聚會餐飲及其他餐膳 / 膳食服務活動	1	1	<b>2</b>
附加樣本	9	40	<b>49</b>
<b>所有門類</b>	<b>176</b>	<b>590</b>	<b>766</b>

表 9：過去十二個月新聘僱員人數

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	75	836	10357	80	<b>11348</b>
非中式酒樓	107	507	25276	-	<b>25890</b>
快餐店	-	-	1498	-	<b>1498</b>
提供飲料場所	-	26	1900	-	<b>1926</b>
聚會餐飲及其他餐膳 / 膳食服務活動	13	235	2408	48	<b>2704</b>
附加樣本	15	49	209	2	<b>275</b>
<b>所有門類</b>	<b>210</b>	<b>1653</b>	<b>41648</b>	<b>130</b>	<b>43641</b>

表 10：過去十二個月新聘無飲食業經驗的僱員人數

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	-	36	1994	14	<b>2044</b>
非中式酒樓	-	-	7266	-	<b>7266</b>
快餐店	-	-	688	-	<b>688</b>
提供飲料場所	-	-	820	-	<b>820</b>
聚會餐飲及其他餐膳 / 膳食服務活動	-	-	1160	24	<b>1184</b>
附加樣本	1	7	10	1	<b>19</b>
所有門類	1	43	11938	39	<b>12021</b>

表 11：過去十二個月新招聘的應屆飲食及酒店業培訓課程畢業人數

門類	技工 / 操作工	文員及 其他員工	總計
中式酒樓	63	-	63
非中式酒樓	264	-	264
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	13	-	13
<b>所有門類</b>	<b>340</b>	-	<b>340</b>

表 12：入職前具飲食業經驗的僱員人數 (以平均年數計算)

門類	經驗 職級	無經驗	一年以下	一年至 三年以下	三年至 五年以下	五年至十年	十年以上	不詳 / 拒絕回答	總計
		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	
中式酒樓	經理 / 專業人員	-	-	79	448	1805	413	562	<b>3307</b>
	督導員	98	132	3559	10213	1558	96	3989	<b>19645</b>
	技工 / 操作工	5214	13820	12895	1157	-	-	8233	<b>41319</b>
	文員及其他員工	151	250	389	36	25	-	173	<b>1024</b>
	總計	<b>5463</b>	<b>14202</b>	<b>16922</b>	<b>11854</b>	<b>3388</b>	<b>509</b>	<b>12957</b>	<b>65295</b>
非中式酒樓	經理 / 專業人員	-	-	300	343	1258	567	506	<b>2974</b>
	督導員	-	-	1672	5376	2019	752	923	<b>10742</b>
	技工 / 操作工	11355	13980	27950	4409	-	-	4107	<b>61801</b>
	文員及其他員工	2	-	204	-	-	-	2	<b>208</b>
	總計	<b>11357</b>	<b>13980</b>	<b>30126</b>	<b>10128</b>	<b>3277</b>	<b>1319</b>	<b>5538</b>	<b>75725</b>
快餐店	經理 / 專業人員	-	-	168	59	82	-	639	<b>948</b>
	督導員	-	51	815	276	51	-	3008	<b>4201</b>
	技工 / 操作工	1181	2661	1519	150	-	-	6205	<b>11716</b>
	文員及其他員工	-	25	-	-	-	-	-	<b>25</b>
	總計	<b>1181</b>	<b>2737</b>	<b>2502</b>	<b>485</b>	<b>133</b>	-	<b>9852</b>	<b>16890</b>
提供飲料場所	經理 / 專業人員	-	-	-	264	9	-	-	<b>273</b>
	督導員	-	133	484	452	213	-	34	<b>1316</b>
	技工 / 操作工	2061	2319	603	741	-	-	270	<b>5994</b>
	文員及其他員工	-	-	-	-	-	-	-	-
	總計	<b>2061</b>	<b>2452</b>	<b>1087</b>	<b>1457</b>	<b>222</b>	-	<b>304</b>	<b>7583</b>

門類	職級	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
聚會餐飲及其他餐膳 / 膳食服務活動	經理 / 專業人員	-	-	211	25	101	166	198	<b>701</b>	
	督導員	24	67	526	591	48	79	300	<b>1635</b>	
	技工 / 操作工	3203	2758	2909	218	-	-	1612	<b>10700</b>	
	文員及其他員工	24	-	470	156	-	-	17	<b>667</b>	
	<b>總計</b>	<b>3251</b>	<b>2825</b>	<b>4116</b>	<b>990</b>	<b>149</b>	<b>245</b>	<b>2127</b>	<b>13703</b>	
附加樣本	經理 / 專業人員	-	11	-	20	182	43	101	<b>357</b>	
	督導員	-	-	28	556	147	-	286	<b>1017</b>	
	技工 / 操作工	83	284	885	37	-	-	564	<b>1853</b>	
	文員及其他員工	14	1	36	-	-	-	52	<b>103</b>	
	<b>總計</b>	<b>97</b>	<b>296</b>	<b>949</b>	<b>613</b>	<b>329</b>	<b>43</b>	<b>1003</b>	<b>3330</b>	
所有門類	經理 / 專業人員	-	11	758	1159	3437	1189	2006	<b>8560</b>	
	督導員	122	383	7084	17464	4036	927	8540	<b>38556</b>	
	技工 / 操作工	23097	35822	46761	6712	-	-	20991	<b>133383</b>	
	文員及其他員工	191	276	1099	192	25	-	244	<b>2027</b>	
	<b>總計</b>	<b>23410</b>	<b>36492</b>	<b>55702</b>	<b>25527</b>	<b>7498</b>	<b>2116</b>	<b>31781</b>	<b>182526</b>	

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 職級	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
中式酒樓	經理 / 專業人員	2441	214	112	-	48	492	<b>3307</b>
	督導員	12610	2138	518	42	642	3695	<b>19645</b>
	技工 / 操作工	25289	5286	972	210	1236	8326	<b>41319</b>
	文員及其他員工	739	52	-	-	18	215	<b>1024</b>
	總計	<b>41079</b>	<b>7690</b>	<b>1602</b>	<b>252</b>	<b>1944</b>	<b>12728</b>	<b>65295</b>
非中式酒樓	經理 / 專業人員	1566	634	18	-	-	756	<b>2974</b>
	督導員	6785	2048	486	-	-	1423	<b>10742</b>
	技工 / 操作工	43170	9480	3560	-	-	5591	<b>61801</b>
	文員及其他員工	206	-	-	-	-	2	<b>208</b>
	總計	<b>51727</b>	<b>12162</b>	<b>4064</b>	-	-	<b>7772</b>	<b>75725</b>
快餐店	經理 / 專業人員	107	186	16	-	-	639	<b>948</b>
	督導員	275	870	48	-	-	3008	<b>4201</b>
	技工 / 操作工	1981	3418	232	-	-	6085	<b>11716</b>
	文員及其他員工	25	-	-	-	-	-	<b>25</b>
	總計	<b>2388</b>	<b>4474</b>	<b>296</b>	-	-	<b>9732</b>	<b>16890</b>
提供飲料場所	經理 / 專業人員	256	-	-	-	8	9	<b>273</b>
	督導員	1280	9	-	-	-	27	<b>1316</b>
	技工 / 操作工	4996	264	297	132	32	273	<b>5994</b>
	文員及其他員工	-	-	-	-	-	-	-
	總計	<b>6532</b>	<b>273</b>	<b>297</b>	<b>132</b>	<b>40</b>	<b>309</b>	<b>7583</b>

門類	人日 職級	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
聚會餐飲及其他餐膳 / 膳食服務活動	經理 / 專業人員	125	354	-	-	-	222	<b>701</b>
	督導員	652	522	78	-	-	383	<b>1635</b>
	技工 / 操作工	6567	1833	402	-	198	1700	<b>10700</b>
	文員及其他員工	494	156	-	-	-	17	<b>667</b>
	<b>總計</b>	<b>7838</b>	<b>2865</b>	<b>480</b>	<b>-</b>	<b>198</b>	<b>2322</b>	<b>13703</b>
附加樣本	經理 / 專業人員	79	88	7	13	39	131	<b>357</b>
	督導員	180	374	50	-	57	356	<b>1017</b>
	技工 / 操作工	383	645	37	-	102	686	<b>1853</b>
	文員及其他員工	14	12	-	-	12	65	<b>103</b>
	<b>總計</b>	<b>656</b>	<b>1119</b>	<b>94</b>	<b>13</b>	<b>210</b>	<b>1238</b>	<b>3330</b>
所有門類	經理 / 專業人員	4574	1476	153	13	95	2249	<b>8560</b>
	督導員	21782	5961	1180	42	699	8892	<b>38556</b>
	技工 / 操作工	82386	20926	5500	342	1568	22661	<b>133383</b>
	文員及其他員工	1478	220	-	-	30	299	<b>2027</b>
	<b>總計</b>	<b>110220</b>	<b>28583</b>	<b>6833</b>	<b>397</b>	<b>2392</b>	<b>34101</b>	<b>182526</b>

表 14.1：選擇各種訓練方式的僱員人數

日間兼職班的優先次序

門類	選擇 職級	第一	第二	第三	不詳 / 絕回答	拒 回答	總計
		第一	第二	第三			
中式酒樓	經理 / 專業人員	581	787	637	1302		<b>3307</b>
	督導員	2729	3370	5012	8534		<b>19645</b>
	技工 / 操作工	6572	6677	11332	16738		<b>41319</b>
	文員及其他員工	183	185	242	414		<b>1024</b>
	總計	<b>10065</b>	<b>11019</b>	<b>17223</b>	<b>26988</b>		<b>65295</b>
非中式酒樓	經理 / 專業人員	190	863	928	993		<b>2974</b>
	督導員	1562	2967	3083	3130		<b>10742</b>
	技工 / 操作工	4446	17861	18483	21011		<b>61801</b>
	文員及其他員工	-	2	151	55		<b>208</b>
	總計	<b>6198</b>	<b>21693</b>	<b>22645</b>	<b>25189</b>		<b>75725</b>
快餐店	經理 / 專業人員	-	66	209	673		<b>948</b>
	督導員	-	257	868	3076		<b>4201</b>
	技工 / 操作工	120	1185	3766	6645		<b>11716</b>
	文員及其他員工	-	-	25	-		<b>25</b>
	總計	<b>120</b>	<b>1508</b>	<b>4868</b>	<b>10394</b>		<b>16890</b>
提供飲料場所	經理 / 專業人員	8	9	256	-		<b>273</b>
	督導員	270	309	581	156		<b>1316</b>

門類	選擇 職級	第一	第二	第三	不詳 / 絕回答	拒 答	總計
		第一	第二	第三			
社會服務 / 社會工作	技工 / 操作工	1158	1858	2038	940		<b>5994</b>
	文員及其他員工	-	-	-	-		-
	總計	<b>1436</b>	<b>2176</b>	<b>2875</b>	<b>1096</b>		<b>7583</b>
社會服務 / 社會工作	經理 / 專業人員	72	48	358	223		<b>701</b>
	督導員	145	151	771	568		<b>1635</b>
	技工 / 操作工	843	920	3947	4990		<b>10700</b>
	文員及其他員工	444	24	158	41		<b>667</b>
	總計	<b>1504</b>	<b>1143</b>	<b>5234</b>	<b>5822</b>		<b>13703</b>
附加樣本	經理 / 專業人員	15	32	169	141		<b>357</b>
	督導員	62	128	465	362		<b>1017</b>
	技工 / 操作工	176	211	693	773		<b>1853</b>
	文員及其他員工	17	4	22	60		<b>103</b>
	總計	<b>270</b>	<b>375</b>	<b>1349</b>	<b>1336</b>		<b>3330</b>
所有門類	經理 / 專業人員	866	1805	2557	3332		<b>8560</b>
	督導員	4768	7182	10780	15826		<b>38556</b>
	技工 / 操作工	13315	28712	40259	51097		<b>133383</b>
	文員及其他員工	644	215	598	570		<b>2027</b>
	總計	<b>19593</b>	<b>37914</b>	<b>54194</b>	<b>70825</b>		<b>182526</b>

表 14.2：選擇各種訓練方式的僱員人數

夜間兼職班的優先次序

門類	選擇 職級	第一	第二	第三	不詳 / 絕回答	拒 答	總計
		第一	第二	第三			
中式酒樓	經理 / 專業人員	44	994	967	1302		<b>3307</b>
	督導員	873	5727	4511	8534		<b>19645</b>
	技工 / 操作工	2191	13999	8391	16738		<b>41319</b>
	文員及其他員工	79	283	248	414		<b>1024</b>
	總計	<b>3187</b>	<b>21003</b>	<b>14117</b>	<b>26988</b>		<b>65295</b>
非中式酒樓	經理 / 專業人員	53	1015	913	993		<b>2974</b>
	督導員	343	3968	3301	3130		<b>10742</b>
	技工 / 操作工	2999	20462	17329	21011		<b>61801</b>
	文員及其他員工	90	61	2	55		<b>208</b>
	總計	<b>3485</b>	<b>25506</b>	<b>21545</b>	<b>25189</b>		<b>75725</b>
快餐店	經理 / 專業人員	-	209	66	673		<b>948</b>
	督導員	67	851	207	3076		<b>4201</b>
	技工 / 操作工	444	3617	1010	6645		<b>11716</b>
	文員及其他員工	-	25	-	-		<b>25</b>
	總計	<b>511</b>	<b>4702</b>	<b>1283</b>	<b>10394</b>		<b>16890</b>
提供飲料場所	經理 / 專業人員	9	256	8	-		<b>273</b>
	督導員	61	581	518	156		<b>1316</b>

門類	選擇 職級	第一	第二	第三	不詳 / 絕回答	拒 答	總計
		第一	第二	第三			
社會服務 / 社會工作	技工 / 操作工	339	2305	2410	940		<b>5994</b>
	文員及其他員工	-	-	-	-		-
	總計	<b>409</b>	<b>3142</b>	<b>2936</b>	<b>1096</b>		<b>7583</b>
聚會餐飲及其他餐膳 / 膳食服務活動	經理 / 專業人員	36	430	12	223		<b>701</b>
	督導員	107	834	126	568		<b>1635</b>
	技工 / 操作工	200	4484	1026	4990		<b>10700</b>
	文員及其他員工	26	600	-	41		<b>667</b>
	總計	<b>369</b>	<b>6348</b>	<b>1164</b>	<b>5822</b>		<b>13703</b>
附加樣本	經理 / 專業人員	16	153	47	141		<b>357</b>
	督導員	112	423	120	362		<b>1017</b>
	技工 / 操作工	264	610	206	773		<b>1853</b>
	文員及其他員工	9	32	2	60		<b>103</b>
	總計	<b>401</b>	<b>1218</b>	<b>375</b>	<b>1336</b>		<b>3330</b>
所有門類	經理 / 專業人員	158	3057	2013	3332		<b>8560</b>
	督導員	1563	12384	8783	15826		<b>38556</b>
	技工 / 操作工	6437	45477	30372	51097		<b>133383</b>
	文員及其他員工	204	1001	252	570		<b>2027</b>
	總計	<b>8362</b>	<b>61919</b>	<b>41420</b>	<b>70825</b>		<b>182526</b>

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 職級	第一	第二	第三	不詳 / 絕回答	拒 回答	總計
		第一	第二	第三			
中式酒樓	經理 / 專業人員	1380	224	401	1302		<b>3307</b>
	督導員	7509	2014	1588	8534		<b>19645</b>
	技工 / 操作工	15818	3905	4858	16738		<b>41319</b>
	文員及其他員工	348	142	120	414		<b>1024</b>
	總計	<b>25055</b>	<b>6285</b>	<b>6967</b>	<b>26988</b>		<b>65295</b>
非中式酒樓	經理 / 專業人員	1738	103	140	993		<b>2974</b>
	督導員	5707	677	1228	3130		<b>10742</b>
	技工 / 操作工	33345	2467	4978	21011		<b>61801</b>
	文員及其他員工	63	90	-	55		<b>208</b>
	總計	<b>40853</b>	<b>3337</b>	<b>6346</b>	<b>25189</b>		<b>75725</b>
快餐店	經理 / 專業人員	275	-	-	673		<b>948</b>
	督導員	1058	17	50	3076		<b>4201</b>
	技工 / 操作工	4507	269	295	6645		<b>11716</b>
	文員及其他員工	25	-	-	-		<b>25</b>
	總計	<b>5865</b>	<b>286</b>	<b>345</b>	<b>10394</b>		<b>16890</b>
提供飲料場所	經理 / 專業人員	256	8	9	-		<b>273</b>
	督導員	829	270	61	156		<b>1316</b>

門類	選擇 職級	第一	第二	第三	不詳 / 絕回答	拒 總計
		第一	第二	第三		
聚會餐飲及其他餐膳 / 膳食服務活動	技工 / 操作工	3557	891	606	940	<b>5994</b>
	文員及其他員工	-	-	-	-	-
	總計	<b>4642</b>	<b>1169</b>	<b>676</b>	<b>1096</b>	<b>7583</b>
附加樣本	經理 / 專業人員	370	-	108	223	<b>701</b>
	督導員	815	82	170	568	<b>1635</b>
	技工 / 操作工	4667	306	737	4990	<b>10700</b>
	文員及其他員工	156	2	468	41	<b>667</b>
	總計	<b>6008</b>	<b>390</b>	<b>1483</b>	<b>5822</b>	<b>13703</b>
所有門類	經理 / 專業人員	190	31	-	136	<b>357</b>
	督導員	488	104	70	355	<b>1017</b>
	技工 / 操作工	658	259	181	755	<b>1853</b>
	文員及其他員工	20	7	19	57	<b>103</b>
	總計	<b>1356</b>	<b>401</b>	<b>270</b>	<b>1303</b>	<b>3330</b>
	經理 / 專業人員	4209	366	658	3327	<b>8560</b>
	督導員	16406	3164	3167	15819	<b>38556</b>
	技工 / 操作工	62552	8097	11655	51079	<b>133383</b>
	文員及其他員工	612	241	607	567	<b>2027</b>
	總計	<b>83779</b>	<b>11868</b>	<b>16087</b>	<b>70792</b>	<b>182526</b>

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	6	2	-	-	8
	人力資源管理	104	79	-	-	183
	銷售及市場策略規劃、推行及檢討	5	-	-	-	5
	督導管理、領導技巧	103	318	4	-	425
	風險管理	20	84	-	-	104
	其他	-	-	-	-	-
	<b>小計</b>	<b>238</b>	<b>483</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>725</b>
行業技能	銷售及市場拓展	15	77	36	-	128
	財務及會計	15	1	-	1	17
	烹調	-	559	4433	-	4992
	餐飲服務	99	537	3654	6	4296
	酒精飲料及葡萄酒	51	152	195	-	398
	會議及宴會 / 項目管理	4	108	118	-	230
	衛生及食品安全	641	2804	12098	-	15543
	資訊科技	132	281	88	175	676
	其他	6	15	473	8	502
	<b>小計</b>	<b>963</b>	<b>4534</b>	<b>21095</b>	<b>190</b>	<b>26782</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	467	2700	12089	1	15257
	溝通	225	1060	6887	20	8192
	難題解決	97	673	3451	19	4240
	其他	134	385	3127	2	3648
	小計	<b>923</b>	<b>4818</b>	<b>25554</b>	<b>42</b>	<b>31337</b>
語言	普通話	-	96	366	2	464
	英語	18	182	551	2	753
	其他	16	48	406	-	470
	小計	<b>34</b>	<b>326</b>	<b>1323</b>	<b>4</b>	<b>1687</b>
未有說明 / 拒絕作答		237	629	1521	14	2401
總計		<b>2395</b>	<b>10790</b>	<b>49497</b>	<b>250</b>	<b>62932</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	-	-	-	-	-
	人力資源管理	30	78	-	-	<b>108</b>
	銷售及市場策略規劃、推行及檢討	4	-	-	-	<b>4</b>
	督導管理、領導技巧	67	194	-	-	<b>261</b>
	風險管理	12	84	-	-	<b>96</b>
	其他	-	-	-	-	<b>0</b>
	<b>小計</b>	<b>113</b>	<b>356</b>	-	-	<b>469</b>
行業技能	銷售及市場拓展	15	76	36	-	<b>127</b>
	財務及會計	15	-	-	-	<b>15</b>
	烹調	-	214	530	-	<b>744</b>
	餐飲服務	48	223	780	6	<b>1057</b>
	酒精飲料及葡萄酒	-	48	-	-	<b>48</b>
	會議及宴會 / 項目管理	4	108	114	-	<b>226</b>
	衛生及食品安全	139	725	1456	-	<b>2320</b>
	資訊科技	-	28	64	18	<b>110</b>
	其他	-	-	-	-	-
	<b>小計</b>	<b>221</b>	<b>1422</b>	<b>2980</b>	<b>24</b>	<b>4647</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	90	697	1354	-	<b>2141</b>
	溝通	22	222	560	18	<b>822</b>
	難題解決	12	178	358	18	<b>566</b>
	其他	-	-	-	-	-
	<b>小計</b>	<b>124</b>	<b>1097</b>	<b>2272</b>	<b>36</b>	<b>3529</b>
語言	普通話	-	28	28	-	<b>56</b>
	英語	-	103	178	-	<b>281</b>
	其他	-	-	-	-	<b>0</b>
	<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>131</b>	<b>206</b>	<b>-</b>	<b>337</b>
未有說明 / 拒絕作答		38	430	924	14	<b>1406</b>
<b>總計</b>		<b>496</b>	<b>3436</b>	<b>6382</b>	<b>74</b>	<b>10388</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	6	-	-	-	<b>6</b>
	人力資源管理	29	-	-	-	<b>29</b>
	銷售及市場策略規劃、推行及檢討	-	-	-	-	-
	督導管理、領導技巧	5	111	-	-	<b>116</b>
	風險管理	-	-	-	-	-
	其他	-	-	-	-	-
小計		<b>40</b>	<b>111</b>	-	-	<b>151</b>
行業技能	銷售及市場拓展	-	-	-	-	-
	財務及會計	-	-	-	-	-
	烹調	-	285	3246	-	<b>3531</b>
	餐飲服務	50	299	1870	-	<b>2219</b>
	酒精飲料及葡萄酒	50	100	120	-	<b>270</b>
	會議及宴會 / 項目管理	-	-	-	-	-
	衛生及食品安全	362	1174	5858	-	<b>7394</b>
	資訊科技	-	-	-	-	-
	其他	-	-	-	-	-
	小計	<b>462</b>	<b>1858</b>	<b>11094</b>	-	<b>13414</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	212	1056	5337	-	<b>6605</b>
	溝通	50	403	3014	-	<b>3467</b>
	難題解決	50	403	2614	-	<b>3067</b>
	其他	-	-	-	-	-
	<b>小計</b>	<b>312</b>	<b>1862</b>	<b>10965</b>	-	<b>13139</b>
語言	普通話	-	-	-	-	-
	英語	15	-	15	-	<b>30</b>
	其他	-	-	-	-	-
	<b>小計</b>	<b>15</b>	-	<b>15</b>	-	<b>30</b>
未有說明 / 拒絕作答		-	-	-	-	-
<b>總計</b>		<b>829</b>	<b>3831</b>	<b>22074</b>	-	<b>26734</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	16	-	-	-	<b>16</b>
	銷售及市場策略規劃、推行及檢討	-	-	-	-	-
	督導管理、領導技巧	16	-	-	-	<b>16</b>
	風險管理	-	-	-	-	-
	其他	-	-	-	-	-
	<b>小計</b>	<b>32</b>	-	-	-	<b>32</b>
行業技能	銷售及市場拓展	-	-	-	-	-
	財務及會計	-	-	-	-	-
	烹調	-	48	417	-	<b>465</b>
	餐飲服務	-	-	529	-	<b>529</b>
	酒精飲料及葡萄酒	-	-	-	-	-
	會議及宴會 / 項目管理	-	-	-	-	-
	衛生及食品安全	118	741	2961	-	<b>3820</b>
	資訊科技	-	-	-	-	-
	其他	-	-	-	-	-
	<b>小計</b>	<b>118</b>	<b>789</b>	<b>3907</b>	-	<b>4814</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	152	802	3219	-	<b>4173</b>
	溝通	152	389	2538	-	<b>3079</b>
	難題解決	34	85	170	-	<b>289</b>
	其他	118	304	2368	-	<b>2790</b>
	小計	<b>456</b>	<b>1580</b>	<b>8295</b>	-	<b>10331</b>
語言	普通話	-	-	-	-	-
	英語	-	-	-	-	-
	其他	16	48	208	-	<b>272</b>
	小計	<b>16</b>	<b>48</b>	<b>208</b>	-	<b>272</b>
未有說明 / 拒絕作答		-	-	-	-	-
總計		<b>622</b>	<b>2417</b>	<b>12410</b>	-	<b>15449</b>

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	16	-	-	-	16
	銷售及市場策略規劃、推行及檢討	-	-	-	-	-
	督導管理、領導技巧	8	9	-	-	17
	風險管理	8	-	-	-	8
	其他	-	-	-	-	-
	小計	32	9	-	-	41
行業技能	銷售及市場拓展	-	-	-	-	-
	財務及會計	-	-	-	-	-
	烹調	-	-	-	-	-
	餐飲服務	-	9	201	-	210
	酒精飲料及葡萄酒	-	-	66	-	66
	會議及宴會 / 項目管理	-	-	-	-	-
	衛生及食品安全	9	36	306	-	351
	資訊科技	-	-	-	-	-
	其他	-	-	148	-	148
	小計	9	45	721	-	775

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	-	9	646	-	<b>655</b>
	溝通	-	-	82	-	<b>82</b>
	難題解決	-	-	82	-	<b>82</b>
	其他	-	-	297	-	<b>297</b>
	<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>9</b>	<b>1107</b>	<b>-</b>	<b>1116</b>
語言	普通話	-	-	-	-	-
	英語	-	-	-	-	-
	其他	-	-	-	-	-
	<b>小計</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
未有說明 / 拒絕作答		-	-	-	-	-
<b>總計</b>		<b>41</b>	<b>63</b>	<b>1828</b>	<b>-</b>	<b>1932</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	12	-	-	-	12
	銷售及市場策略規劃、推行及檢討	-	-	-	-	-
	督導管理、領導技巧	-	-	-	-	-
	風險管理	-	-	-	-	-
	其他	-	-	-	-	-
	小計	12	-	-	-	12
行業技能	銷售及市場拓展	-	-	-	-	-
	財務及會計	-	-	-	-	-
	烹調	-	12	240	-	252
	餐飲服務	-	-	246	-	246
	酒精飲料及葡萄酒	-	-	-	-	-
	會議及宴會 / 項目管理	-	-	-	-	-
	衛生及食品安全	12	126	1488	-	1626
	資訊科技	130	247	12	156	545
	其他	-	-	282	-	282
	小計	142	385	2268	156	2951

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	12	126	1486	-	1624
	溝通	-	36	676	-	712
	難題解決	-	-	202	-	202
	其他	-	36	408	-	444
	小計	<b>12</b>	<b>198</b>	<b>2772</b>	-	<b>2982</b>
語言	普通話	-	66	330	-	396
	英語	-	66	330	-	396
	其他	-	-	198	-	198
	小計	-	<b>132</b>	<b>858</b>	-	<b>990</b>
未有說明 / 拒絕作答		199	199	597	-	995
總計		<b>365</b>	<b>914</b>	<b>6495</b>	<b>156</b>	<b>7930</b>

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	-	2	-	-	2
	人力資源管理	1	1	-	-	2
	銷售及市場策略規劃、推行及檢討	1	-	-	-	1
	督導管理、領導技巧	7	4	4	-	15
	風險管理	-	-	-	-	-
	其他	-	-	-	-	-
小計		9	7	4	-	20
行業技能	銷售及市場拓展	-	1	-	-	1
	財務及會計	-	1	-	1	2
	烹調	-	-	-	-	-
	餐飲服務	1	6	28	-	35
	酒精飲料及葡萄酒	1	4	9	-	14
	會議及宴會 / 項目管理	-	-	4	-	4
	衛生及食品安全	1	2	29	-	32
	資訊科技	2	6	12	1	21
	其他	6	15	43	8	72
	小計	11	35	125	10	181

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	1	10	47	1	<b>59</b>
	溝通	1	10	17	2	<b>30</b>
	難題解決	1	7	25	1	<b>34</b>
	其他	16	45	54	2	<b>117</b>
	小計	<b>19</b>	<b>72</b>	<b>143</b>	<b>6</b>	<b>240</b>
語言	普通話	-	2	8	2	<b>12</b>
	英語	3	13	28	2	<b>46</b>
	其他	-	-	-	-	-
	小計	<b>3</b>	<b>15</b>	<b>36</b>	<b>4</b>	<b>58</b>
未有說明 / 拒絕作答		-	-	-	-	-
總計		<b>42</b>	<b>129</b>	<b>308</b>	<b>20</b>	<b>499</b>

表 16 : 預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動

飲食業

(門類 1-6)

訓練類別	期 間	職 級	經理 / 專業人員	督導員	技工 / 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	過去十二個月	238	483	4	0		<b>725</b>
	未來十二個月	241	542	4	0		<b>787</b>
	百分比改動	1.26%	12.22%	0.00%	0.00%		<b>8.55%</b>
行業技能	過去十二個月	963	4534	21095	190		<b>26782</b>
	未來十二個月	967	4584	22048	190		<b>27789</b>
	百分比改動	0.42%	1.10%	4.52%	0.00%		<b>3.76%</b>
通用技巧	過去十二個月	923	4818	25554	42		<b>31337</b>
	未來十二個月	889	4663	26016	42		<b>31610</b>
	百分比改動	-3.68%	-3.22%	1.81%	0.00%		<b>0.87%</b>
語言	過去十二個月	34	326	1323	4		<b>1687</b>
	未來十二個月	34	357	1327	4		<b>1722</b>
	百分比改動	0.00%	9.51%	0.30%	0.00%		<b>2.07%</b>
總 計	過去十二個月	2158	10161	47976	236		<b>60531</b>
	未來十二個月	2131	10146	49395	236		<b>61908</b>
	百分比改動	-1.25%	-0.15%	2.96%	0.00%		<b>2.27%</b>

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	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
訓練類別	期 間					
管理技巧	過去十二個月	113	356	0	0	<b>469</b>
	未來十二個月	119	404	0	0	<b>523</b>
	百分比改動	5.31%	13.48%	0.00%	0.00%	<b>11.51%</b>
行業技能	過去十二個月	221	1422	2980	24	<b>4647</b>
	未來十二個月	227	1470	3254	24	<b>4975</b>
	百分比改動	2.71%	3.38%	9.19%	0.00%	<b>7.06%</b>
通用技巧	過去十二個月	124	1097	2272	36	<b>3529</b>
	未來十二個月	124	1127	2474	36	<b>3761</b>
	百分比改動	0.00%	2.73%	8.89%	0.00%	<b>6.57%</b>
語言	過去十二個月	0	131	206	0	<b>337</b>
	未來十二個月	0	159	206	0	<b>365</b>
	百分比改動	0.00%	21.37%	0.00%	0.00%	<b>8.31%</b>
總 計	過去十二個月	458	3006	5458	60	<b>8982</b>
	未來十二個月	470	3160	5934	60	<b>9624</b>
	百分比改動	2.62%	5.12%	8.72%	0.00%	<b>7.15%</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	40	111	0	0	0	<b>151</b>
	未來十二個月	40	111	0	0	0	<b>151</b>
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	<b>0.00%</b>
行業技能	過去十二個月	462	1858	11094	0	0	<b>13414</b>
	未來十二個月	462	1860	11782	0	0	<b>14104</b>
	百分比改動	0.00%	0.11%	6.20%	0.00%	0.00%	<b>5.14%</b>
通用技巧	過去十二個月	312	1862	10965	0	0	<b>13139</b>
	未來十二個月	312	1762	11394	0	0	<b>13468</b>
	百分比改動	0.00%	-5.37%	3.91%	0.00%	0.00%	<b>2.50%</b>
語言	過去十二個月	15	0	15	0	0	<b>30</b>
	未來十二個月	15	2	20	0	0	<b>37</b>
	百分比改動	0.00%	N.A.	0.00%	0.00%	0.00%	<b>23.33%</b>
總 計	過去十二個月	829	3831	22074	0	0	<b>26734</b>
	未來十二個月	829	3735	23196	0	0	<b>27760</b>
	百分比改動	0.00%	-2.51%	5.08%	0.00%	0.00%	<b>3.84%</b>

表 16.3：預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動

## 門類 3：快餐店

訓練類別	期 間	職 級	經理 / 專業人員	督導員	技工 / 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	過去十二個月	32	0	0	0	0	<b>32</b>
	未來十二個月	32	0	0	0	0	<b>32</b>
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	<b>0.00%</b>
行業技能	過去十二個月	118	789	3907	0	0	<b>4814</b>
	未來十二個月	118	789	3907	0	0	<b>4814</b>
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	<b>0.00%</b>
通用技巧	過去十二個月	456	1580	8295	0	0	<b>10331</b>
	未來十二個月	422	1495	8125	0	0	<b>10042</b>
	百分比改動	-7.46%	-5.38%	-2.05%	0.00%	0.00%	<b>-2.80%</b>
語言	過去十二個月	16	48	208	0	0	<b>272</b>
	未來十二個月	16	48	208	0	0	<b>272</b>
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	<b>0.00%</b>
總 計	過去十二個月	622	2417	12410	0	0	<b>15449</b>
	未來十二個月	588	2332	12240	0	0	<b>15160</b>
	百分比改動	-5.47%	-3.52%	-1.37%	0.00%	0.00%	<b>-1.87%</b>

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				總 計
		經理 / 專業人員	督導員	技工 / 操作工	文員及 其他員工	
管理技巧	過去十二個月	32	9	0	0	<b>41</b>
	未來十二個月	32	9	0	0	<b>41</b>
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	<b>0.00%</b>
行業技能	過去十二個月	9	45	721	0	<b>775</b>
	未來十二個月	9	45	721	0	<b>775</b>
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	<b>0.00%</b>
通用技巧	過去十二個月	0	9	1107	0	<b>1116</b>
	未來十二個月	0	9	1107	0	<b>1116</b>
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	<b>0.00%</b>
語言	過去十二個月	0	0	0	0	<b>0</b>
	未來十二個月	0	0	0	0	<b>0</b>
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	<b>0.00%</b>
總 計	過去十二個月	41	63	1828	0	<b>1932</b>
	未來十二個月	41	63	1828	0	<b>1932</b>
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	<b>0.00%</b>

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

## 門類 5：聚會餐飲及其他餐膳 / 餐食服務活動

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	12	0	0	0	0	<b>12</b>
	未來十二個月	12	0	0	0	0	<b>12</b>
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	<b>0.00%</b>
行業技能	過去十二個月	142	385	2268	156		<b>2951</b>
	未來十二個月	142	385	2268	156		<b>2951</b>
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	<b>0.00%</b>
通用技巧	過去十二個月	12	198	2772	0		<b>2982</b>
	未來十二個月	12	198	2772	0		<b>2982</b>
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	<b>0.00%</b>
語言	過去十二個月	0	132	858	0		<b>990</b>
	未來十二個月	0	132	858	0		<b>990</b>
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	<b>0.00%</b>
總 計	過去十二個月	166	715	5898	156		<b>6935</b>
	未來十二個月	166	715	5898	156		<b>6935</b>
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	<b>0.00%</b>

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	9	7	4	0	0	<b>20</b>
	未來十二個月	6	18	4	0	0	<b>28</b>
	百分比改動	-33.33%	157.14%	0.00%	0.00%	0.00%	<b>40.00%</b>
行業技能	過去十二個月	11	35	125	10	0	<b>181</b>
	未來十二個月	9	35	116	10	0	<b>170</b>
	百分比改動	-18.18%	0.00%	-7.20%	0.00%	0.00%	<b>-6.08%</b>
通用技巧	過去十二個月	19	72	143	6	0	<b>240</b>
	未來十二個月	19	72	144	6	0	<b>241</b>
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.70%	0.00%	0.00%	<b>0.42%</b>
語言	過去十二個月	3	15	36	4	0	<b>58</b>
	未來十二個月	3	16	35	4	0	<b>58</b>
	百分比改動	0.00%	6.67%	-2.78%	0.00%	0.00%	<b>0.00%</b>
總 計	過去十二個月	42	129	308	20	0	<b>499</b>
	未來十二個月	37	141	299	20	0	<b>497</b>
	百分比改動	-11.90%	9.30%	-2.92%	0.00%	0.00%	<b>-0.40%</b>

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	18	1828	274	<b>2120</b>
非中式酒樓	252	6227	474	<b>6953</b>
快餐店	16	701	639	<b>1356</b>
提供飲料場所	-	1382	34	<b>1416</b>
聚會餐飲及其他餐膳 / 膳食服務活動	25	2416	142	<b>2583</b>
附加樣本	5	22	10	<b>37</b>
<b>所有門類</b>	<b>316</b>	<b>12576</b>	<b>1573</b>	<b>14465</b>

表 18：跟據平均年齡的僱員人數

(受訓者 / 學徒除外)

飲食業

門類	平均年齡	18 - 25	26 - 30	31 - 35	36 - 40	41 - 49	50 或以上	拒絕回答	總計
中式酒樓	技工	632	462	1332	2907	3506	723	2564	12126
	操作工	66	277	2889	5085	8417	6241	6218	29193
	總計	698	739	4221	7992	11923	6964	8782	41319
非中式酒樓	技工	1441	2979	4910	2965	4934	2145	4055	23429
	操作工	2692	3508	5944	3157	10377	5239	7455	38372
	總計	4133	6487	10854	6122	15311	7384	11510	61801
快餐店	技工	32	57	50	89	273	917	3066	4484
	操作工	331	40	168	439	1297	1292	3665	7232
	總計	363	97	218	528	1570	2209	6731	11716
提供飲料場所	技工	135	272	61	0	201	127	120	916
	操作工	1179	1044	674	420	734	181	846	5078
	總計	1314	1316	735	420	935	308	966	5994
聚會餐飲及其他餐膳 / 膳食服務活動	技工	66	331	297	572	620	342	531	2759
	操作工	246	405	170	2297	1862	1232	1729	7941
	總計	312	736	467	2869	2482	1574	2260	10700
附加樣本	技工	6	30	15	96	128	5	341	621
	操作工	2	57	176	33	95	173	696	1232
	總計	8	87	191	129	223	178	1037	1853
所有門類	技工	2312	4131	6665	6629	9662	4259	10677	44335
	操作工	4516	5331	10021	11431	22782	14358	20609	89048
	總計	6828	9462	16686	18060	32444	18617	31286	133383

表 19：過去十二個月內離職僱員人數

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	42	774	10944	51	<b>11811</b>
非中式酒樓	106	409	25266	-	<b>25781</b>
快餐店	-	-	1500	-	<b>1500</b>
提供飲料場所	-	59	1889	-	<b>1948</b>
聚會餐飲及其他餐膳 / 膳食服務活動	1	235	2706	12	<b>2954</b>
附加樣本	14	76	163	2	<b>255</b>
所有門類	<b>163</b>	<b>1553</b>	<b>42468</b>	<b>65</b>	<b>44249</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		3307	19944	43336	1024	<b>67611</b>
非中式酒樓		2979	10751	66456	208	<b>80394</b>
快餐店		948	4201	12028	25	<b>17202</b>
提供飲料場所		273	1316	6106	-	<b>7695</b>
聚會餐飲及其他餐膳 / 膳食服務活動		737	1649	11233	667	<b>14286</b>
附加樣本		359	1026	1919	105	<b>3409</b>
<b>所有門類</b>		<b>8603</b>	<b>38887</b>	<b>141078</b>	<b>2029</b>	<b>190597</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	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>
	2015	全職	3307	19645	41319	1024	<b>65295</b>
		兼職	0	173	4959	0	<b>5132</b>
		總計	3307	19818	46278	1024	70427
	改變之 百分比	全職	-2.22%	-0.40%	-4.23%	-22.78%	<b>-3.38%</b>
		兼職	-100.00%	20.14%	-12.71%	-100.00%	<b>-12.24%</b>
		總計	-2.36%	-0.25%	-5.22%	-23.81%	<b>-4.08%</b>
非中式酒樓	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>
	2015	全職	2974	10742	61801	208	<b>75725</b>
		兼職	0	185	18576	0	<b>18761</b>
		總計	2974	10927	80377	208	94486
	改變之 百分比	全職	8.11%	16.12%	-0.54%	-44.97%	<b>1.63%</b>
		兼職	N.A.	N.A.	11.88%	-100.00%	<b>12.65%</b>
		總計	8.11%	18.12%	2.08%	-51.40%	<b>3.64%</b>
快餐店	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>
	2015	全職	948	4201	11716	25	<b>16890</b>
		兼職	0	110	28389	0	<b>28499</b>
		總計	948	4311	40105	25	<b>45389</b>
	改變之 百分比	全職	-20.74%	12.09%	0.27%	-30.56%	<b>1.36%</b>
		兼職	N.A.	-24.14%	14.42%	N.A.	<b>14.19%</b>
		總計	-20.74%	10.74%	9.89%	-30.56%	<b>9.05%</b>
提供飲料場所	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>
	2015	全職	273	1316	5994	0	<b>7583</b>
		兼職	0	0	2377	0	<b>2377</b>
		總計	273	1316	8371	0	<b>9960</b>
	改變之 百分比	全職	-28.53%	-6.07%	13.72%	-100.00%	<b>7.36%</b>
		兼職	N.A.	-100.00%	-16.45%	-100.00%	<b>-17.21%</b>
		總計	-28.53%	-7.19%	3.14%	-100.00%	<b>0.26%</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	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>
	2015	全職	701	1635	10700	667	<b>13703</b>
		兼職	0	26	4752	4	<b>4782</b>
		總計	701	1661	15452	671	<b>18485</b>
	改變之 百分比	全職	-12.16%	57.36%	-5.39%	132.40%	<b>2.01%</b>
		兼職	N.A.	N.A.	-0.11%	N.A.	<b>0.53%</b>
		總計	-12.16%	59.87%	-3.82%	133.80%	<b>1.62%</b>
附加樣本	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>
	2015	全職	357	1017	1853	103	<b>3330</b>
		兼職	0	715	1275	0	<b>1990</b>
		總計	357	1732	3128	103	<b>5320</b>
	改變之 百分比	全職	16.67%	1.09%	5.22%	1.98%	<b>4.91%</b>
		兼職	N.A.	11.02%	-24.20%	N.A.	<b>-14.45%</b>
		總計	16.67%	4.97%	-9.15%	1.98%	<b>-3.27%</b>
所有門類	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>
	2015	全職	8560	38556	133383	2027	<b>182526</b>
		兼職	0	1209	60328	4	<b>61541</b>
		總計	8560	39765	193711	2031	<b>244067</b>
	改變之 百分比	全職	-2.89%	6.60%	-1.42%	-5.15%	<b>0.06%</b>
		兼職	-100.00%	27.26%	7.00%	-94.81%	<b>7.19%</b>
		總計	-2.95%	7.13%	1.06%	-8.27%	<b>1.76%</b>