

香港飲食業推陳出新，隨着內地多元化的餐飲體驗及服務漸受香港市民歡迎，接連有內地餐飲品牌欲進軍香港市場。粗略估計，去年至今最少20個內地餐飲品牌已經或即將首次進駐香港，冀透過香港這個國際大都會衝向世界。有為內地品牌作「盲公竹」的飲食業人士向本報表示，只要服務追得上現今港人的需求，香港餐飲業仍大有可為，惟最大挑戰是本地人手質與量參差，而且薪酬偏高，縱然特區政府早前放寬讓餐飲業輸入勞工，但審批緩慢，至今僅近一成申請獲批（見另稿）。

香港作為旅遊城市，美食是旅客最期待的旅遊體驗，餐飲業本身有一定需求量及客源，香港也是內地品牌走向世界的跳板，故疫後復常吸引大批內地餐飲品牌，趁香港租金未完全反彈，陸續進駐香港市場。根據商標註冊處的資料，過去一年，至少有40間內地餐飲企業來港申請或已完成註冊商標，當中最少20個品牌已進駐香港，包括內地平價手搖飲品蜜雪冰城、探魚、和府撈麵等。

潮蒼軒董事總經理黃重勤早前獲內地餐飲品牌邀請，作為開拓香港市場的顧問，他拒絕透露該內地品牌名稱，只透露：「對方想在香港開設首間旗艦店，打算請40名前線員工。」籌備在港大展拳腳之際，卻發現人手是香港最大「硬傷」，黃重勤表示，疫情期間香港飲食業流失不少人才，部分食肆目前聘用的中層「未夠班」，影響服務及食品質量，「夠班」的人才身價自然更水漲船高，「部分做開食肆經理的，一來就叫價3萬元起跳，有些富有會所餐飲經驗的，叫價更達4萬元以上。」

黃重勤透露，該內地品牌原本預算40萬元聘用所有樓面人員，但了解到香港行情後，決定要加碼，單是樓面人員人工開支便佔80萬元。至於，靈魂人物——大廚，香港實在無法物色合適人才，「經歷疫情後，有經驗的大廚不是去了內地或澳門發展，就是轉到人工較高的建造業，加上沒有新人入行，廚藝了得的名廚買少見少，當中以做法講究的粵菜最明顯，食肆老闆招聘不到大將坐鎮。」故該內地品牌只好從內地重金禮聘約15位名廚來港，連同出品部的大廚開支，每月工資花費不菲。

內地激勵士氣 花紅多勞多得

黃重勤解釋，內地餐飲業的薪酬結構有別於香港，內地更重視獎勵制度，大多以不同方式的獎金激勵士氣，如營業額超過某個金額後，不同職級的員工會獲得分成。故員工底薪不高，例如經理的工資普遍約1.5萬元，另加花紅及獎勵，多勞多得。但香港不管員工表現好壞、業績多少，工資是固定，令食肆老闆倍感壓力。他分析，香港餐飲業薪酬結構較少賞罰制度，以致前線掙扎「少做少錯，唔做唔錯」的心態，不會刻意花心思討客人。

輸外勞住宿成本不菲

從境外輸入勞工，是業界期待已久的甘露，但黃重勤透露成本同樣不菲，「因為僱主需要包食宿，香港地最難是搵住，租個劏房都要幾千蚊，所以只有大型連鎖餐飲集團先請得起外勞，一般中小企食肆係好難請人。」他建議政府可研究為飲食界老闆提供較便宜的外勞住宿安排，減低營運成本。

本港食肆服務質素被指大倒退，從事飲食業三十多年的「名人館」店長林庭慨嘆在缺乏新人入行下，有心服務的員工買少見少。林庭庭分享待客之道：「要時刻保持笑容，客人見到你笑咪咪，就算明明想開口罵人都會閉少幾句！」

另外，投資推廣署近來引入多個內地餐飲品牌，其中內地串燒連鎖店木屋燒烤上周在該署協助下，在旺角首間燒烤店正式開業，並計劃下月在西環開設第二間燒烤店。木屋燒烤的香港市場負責人陳慧君表示，在港開店有助吸引更多香港顧客和來自世界各地的遊客，她讚揚香港擁有簡單透明的稅制和低稅率，營商環境優越，且充滿活力，能吸引到世界各地人才，是木屋燒烤走向國際的第一步，也是公司實現「千城萬店」願景的重要跳板。

調查 報告

薪缺賞罰前線欠動力 攻頭港浪

已在港開店的內地飲食品牌

1. 木屋燒烤 (已在旺角開店，下月在石塘咀開店)
2. 太二老壇酸菜魚 (已在沙田新城市廣場、九龍塘又一城、尖沙咀K11、啟德AIRSIDE設四間分店)
3. 呷哺呷哺 (已在尖沙咀、荃灣開店)
4. 西塔老太太 (已在尖沙咀開店)
5. 新京燕 (已在中環開店)
6. 農耕記 (已在佐敦、黃埔、黃大仙開店)
7. 探魚 (已在沙田開業)
8. COTTI COFFEE 庫迪咖啡 (已在上環開店)
9. 三津湯包 (已在新蒲崗開店)
10. 和府撈麵 (已在銅鑼灣開店)
11. 陳鵬鵬潮汕菜 (已在沙田開店)

傳有意攻港的內地飲食品牌

1. 鮑師傅糕點
2. 貴仕甲魚火鍋
3. 西部馬華 (已在港申請商標註冊)
4. 霸王茶姬
5. 巴奴毛肚火鍋
6. 金稻園樂記 (已在港申請商標註冊)
7. KUDDO COFFEE
8. CHIC 1699 遠洋私廚
9. 八合里牛肉火鍋 (已有小巴車身廣告)

資料來源：相關食肆之前受訪報道

和獲批外勞人數*

餐飲業	2022年	去年1月1日至9月3日	去年9月4日至今年3月31日
申請輸入外勞人數**	724	756	17,438
獲批輸入外勞人數**	232	181	1,696

*包括透過「補充勞工計劃」及「補充勞工優化計劃」申請的勞工。
**去年9月4日起推行「補充勞工優化計劃」。上述期間接獲的申請或於相關期間之後完成審理，因此獲批輸入的勞工人數只反映同期部分申請的結果。

香港餐飲業從樓面到廚房及管理層都爆「人才荒」，特區政府早前設立「補充勞工優化計劃」，容許輸入侍應、初級廚師及食品加工工人等工種人手，惟業界慨嘆申請審批程序非常緩慢。勞工處向本報提供的資料顯示，該計劃自去年9月推出以來，截至今年3月31日的申請人數為17,438人，獲批人數卻不足一成，僅1,696人，進度似乎差強人意。

申請非一站式 遞表要跑多區

一名不願透露身份的食肆老闆向本報大吐苦水說：「在食肆老闆圈子中傾起，好少聽到有申請已獲批。」他慨嘆，雖然有關計劃已出爐，惟申請方式卻並非一站式中央處理，食肆老闆需向各分區勞工處遞交表格，「你請外勞在旺角做嘢，就要去旺角所屬的分區勞工處辦理申請，如果你十八區分店都要請外勞，唔該你跑勻十八區。」他又指，有時遇上分區職員對該計劃有不同理解，面對同一個問題，不同區職員都有不同答案，令老闆們感到無所適從。他好不容易向所屬勞工處分區辦事處遞交申請，結果卻是石沉大海。「我於農曆新年前已遞表申請，至今三四個月，仍然音信全無。」

針對引入飲食界外勞問題，勞工處回覆表示，為應對人力短缺帶來的挑戰，在保障本地勞工優先就業的前提下，政府已加強輸入勞工的機制。根據該處的最新數字顯示，未有該計劃前，即去年1月1日至9月3日為止，有關餐飲服務業申請輸入的勞工人數達756人，當中有181人已獲批，推出計劃後，截至今年3月31日為止，申請人數急升至17,438人，但僅1,696人獲批。

除了輸入勞工，勞工處設於長沙灣的飲食業招聘中心，專責為飲食業的僱主及本地求職者提供「一站式」的免費招聘及就業服務。針對飲食業在經濟活動復甦後的招聘需要，該中心於每個工作天均舉辦招聘會，供飲食業僱主即場面見求職人士，促進就業配對的效率。

輸外勞進度慢 獲批不足一成



大廚是餐館的靈魂人物。

