

打工仔明年料加薪2.8% 資訊科技等起薪點升

香港浸會大學工商管理學院人力資源策略及發展研究中心等機構，昨日公布「2025 粵港澳大灣區薪酬及福利調查」結果，今年大灣區各城市的企業加薪幅度均有所放緩，其中香港僱員的平均加幅為2.5%，低於去年的3.5%，但平均加幅仍較其他廣

東省城市和澳門為高。調查發現，今年香港的大學本科畢業生平均起薪點維持19,500元，不少行業均呈下調趨勢，而資訊科技及財務會計行業則錄得輕微升幅。展望明年，三分之一受訪香港企業預測來年平均加薪幅度為2.8%。

是次調查由浸會大學工商管理學院人力資源策略及發展研究中心、華南理工大學工商管理學院人力資源管理研究中心、香港人才管理協會，以及廣東省人才開發與管理研究會主辦，澳門大學工商管理學院及

澳門大灣區人力資源協會合辦，並於今年7月至9月訪問258間大灣區內的企業，涵蓋逾24萬名僱員。參與企業透過網上問卷提供去年7月至今年6月期間的僱員薪酬資料，並對明年的薪酬趨勢作預測。

調查亦顯示，今年香港的大學本科畢業生平均起薪點未有增長，維持19,500元，終止了連續5年的升勢。平均起薪點較高的行業包括工程（21,500元）、資訊科技（20,500元）、財務會計和研發及發展（20,000元）。



■不少企業希望以較高薪酬吸引人才。

資料圖片

香港仔

LION ROCK DAILY
2025年10月24日 星期五



www.lionrockdaily.com

由香港旅遊發展局主辦的「香港美酒佳餚巡禮」，昨晚起一連四天於中環海濱舉行，活動首次延長至午夜12時。場內設有逾300個攤位，其中七成為美酒，三成為美食。闊別7年的「尊尚名酒區」今年再度登場，展示近500款頂級美酒，包括法國波爾多五大一級酒莊及來自內地等的名酒。「美食街」則匯聚12間榮獲《米芝蓮指南》及《黑珍珠餐廳指南》殊榮的食府。市民及旅客可參與味覺配對、萬聖節派對及抽獎等活動，預計吸引15萬人次參與。有參展酒商對銷情持樂觀態度，亦有美食參展商推出特色產品，冀吸引更多旅客訪港。

巡禮匯聚來自全球31個國家及地區的美酒與美食。法國波爾多、英國、西班牙、中國內地及日本等設有國家展館，讓市民品嘗葡萄酒及清酒，亦新增意大利、捷克、比利時、挪威、奧地利、墨西哥及波蘭等多個展館。

今年巡禮新增「味覺配對體驗」，以梅洛、莎當妮、西拉、赤霞珠及長相思五種葡萄品種，搭配香甜、酸爽、辛辣、鹹香及鮮美五種風味，讓參加者按口味自由選擇配搭。

適逢1855年列級酒莊170周年，巡禮將於本周六下午6時在主舞台舉辦黃昏美酒薈派對，市民可即場登記免費試飲1855列級酒莊佳釀。周末期間，活動亦設「周末鬼馬派對」，每日首300名穿着萬聖節主題造型入場並於詢問處登記的參加者，可獲贈兩張「品味券」，獲參加抽獎的機會，贏取波爾多酒莊之旅住宿及來回機票。會場亦設有波爾多葡萄酒學校，訪客可學習領略波爾多葡萄酒的品鑒藝術。

政務司司長陳國基昨日於巡禮開幕式致辭表示，活動預計吸引來自香港、內地、亞洲及全球約15萬人次參與，是政府推廣香港國際美食樞紐地位的重要舉措。

香港旅遊發展局主席林建岳致辭表示，特區政府2019年推出創新政策，推動香港成為亞洲及全球葡萄酒貿易樞紐，葡萄酒文化逐漸成為香港生活方式的一部分。他指出，今年活動旨在推動香港葡萄酒文化與美食業的融合，並提升本地居民及全球遊客的體驗。

參展商負責人Peter直言，香港市場充滿活力，延長開放時間有助推動夜市。被問及下調烈酒稅的影響，Peter坦言，主打烈酒的同行均表示歡迎，以往稅收較同區的內地及澳門高昂，減稅後有助為本港打造烈酒市場。

有展商推「菠蘿油咖啡雞尾酒」

米芝蓮星級餐廳「富臨飯店」行政總廚黃隆滔表示，感到近期留港消費市民增加，活動亦吸引不少旅客，特別準備數千隻鮑魚供入場人士品嘗，預計銷售額將較去年增加五成。

主打創意粵菜的米芝蓮星級餐廳「廚魔」，推出經典分子料理「分子小籠包」，並提供腸粉、叉燒包等本地特色小食。

有展商以茶餐廳風格擺檔，並嘗試推出「菠蘿油咖啡雞尾酒」，希望讓入場遊客深入了解香港文化。適逢今年是香港迪士尼20周年，迪士尼相隔7年再度參與美酒佳餚巡禮，並提前推出園區全新聖誕節美食「米奇原隻鮑魚雞粒撻」。

「尊尚區」闊別7年重來
米芝蓮黑珍珠12食府匯聚
米芝蓮黑珍珠12食府匯聚

頂級風味美酒佳餚杯碟醇香



活動詳情

日期：即日至26日
時間：中午12時至午夜12時
(最後入場時間為晚上11時30分)
地點：中環海濱活動空間
門票：40元(65歲或以上長者、3至12歲兒童、全日制學生及殘疾人士可享半價優惠；3歲以下兒童免費)



今日天氣 大致多雲 一兩陣雨 21-25°C 濕度55-80%

爆料專線：(852)6066 8769

