



神州餐飲赴香江 最大難題是招才

香港行家：本地人才質量參差 輸入外援進度太慢

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傳聞將首次進軍香港，冀透過香港這個國際大都會衝向世界。香港一間酒樓負責人黃重勤正為內地一個餐飲品牌擔任「盲公竹」，該品牌擬在上環投資逾3,000萬元開設飲食王國。黃重勤日前向香港文匯報表示，只要服務追得上現今港人的需求，進軍香港餐飲業仍大有可為，更能在世界打響名堂，惟最大挑戰是本地人手質與量參差，而且人工成本偏高，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）。

◆香港文匯報記者 文禮願

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個品牌已進軍或傳聞有意來港發展，包括內地平價手搖飲品店蜜雪冰城、探魚、和府撈麵等。

潮薈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，首階段投資3,000萬元在上環經營食府，將會聘請40名員工。」

大廚更難招聘

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。」

他透露，該內地品牌原本預算每月樓面人員薪金總成本40萬港元，但了解到香港行情後，決定要加碼，單是樓面人員每月開支便佔80萬元。至於靈魂人物大廚，香港實在無法物色合適人才，黃重勤說：「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，廚藝了得名廚買少



◆潮薈軒董事總經理黃重勤表示，不少內地餐飲集團正摩拳擦掌進軍香港插旗。香港文匯報記者文禮願攝

業界冀加快輸入勞工審批流程

從境外輸入勞工，是業界期待已久的靈丹妙藥，但黃重勤透露成本同樣不菲，「因為僱主需要包食宿，香港地最難是搵住宿，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，同時加快輸入外勞的審批流程。



▲尖沙咀與佐敦一帶商場已有不少內地飲食品牌開業。香港文匯報記者黃艾力攝



傳有意來港開店的內地飲食品牌

1. 鮑師傅糕點
2. 霸王茶姬
3. KUDDO COFFEE
4. 巴奴毛肚火鍋
5. 貴仕甲魚火鍋
6. CHIC 1699 遠洋私廚
7. 金稻園樂記
8. 和府撈麵
9. 西部馬華
10. 八合里牛肉火鍋
11. 陳鵬鵬潮汕菜

經已在港開店或租舖的內地飲食品牌

1. 木屋燒烤
2. 新京烹
3. 太二老壇酸菜魚
4. 農耕記
5. 探魚
6. 呷哺呷哺
7. 西塔老太太
8. COTTI COFFEE 庫迪咖啡
9. 三津湯包
10. 四季椰林海南椰子雞

◆資料來源：相關食肆之前受訪報道



◆市民在佐敦道的內地品牌食肆用餐。香港文匯報記者黃艾力攝

在港吸各地人才 燒烤店冀走向國際

特區政府投資推廣署近來引入多個內地餐飲品牌，其中內地申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。

餐飲業新舊交替，刺激香港租務市場，戴德梁行早前公布的數據指出，今年首季，香港整體一線街舖市況平穩，租金微升1%或以內，內地品牌持續來港擴張，舖位空置率下跌。戴德梁行執行董事及香港商舖代理及管理服務主管林應威表示，港

島區舖位租賃較活躍，中環空置率按季跌1.5個百分點至7%，銅鑼灣維持2.6%，由於部分節日限定店遷出，旺角和尖沙咀空置率微升至11.1%和11.8%。

內地品牌來港擴張的情況，除了出現在餐飲行業，消費、生活品味和運動休閒的內地品牌也持續進軍香港，預計今年上半年零售店舖租金將維持個位數增長。

業界：內地重視多勞多得 港員工「少做少錯」

香港文匯報訊 香港餐飲業服務問題備受關注，潮薈軒董事總經理黃重勤認為，與香港員工薪酬結構也有一定關係。他解釋，內地餐飲業的薪酬結構有別於香港，內地更重視獎勵制度，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，他說：「內地餐飲業大多以不同方式的獎金激勵士氣，例如營業額超過某個金額後，不同職級的員工會獲得分成，此外若經理手頭上有一批貴客，只要客人每月消費達

一定金額，經理都會獲得分成，變相鼓勵前線努力湊客，更能確保服務質量。」

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。「香港之前都有老闆嘗試以獎金激勵士氣，惟經歷疫情一役後，老闆邊際利潤大減，邊度有錢再捨出來獎勵員工？」他分析，香港餐飲業薪酬結構較少賞罰制度，以致前線抱住「少做少錯，唔做唔錯」的心態，不會刻意花心思迎合客人。

從事飲食業三十多年的「名人館」店長林苡庭慨嘆在缺乏新人入行下，有心在餐飲業發展的員工買少見少：「不少樓面員工現時更喜歡『炒散』，即是A食店返幾日（工），然後又去B食店，試點點會有投入感同服務熱誠呢？」她坦言服務質素的高低關乎員工的心態：「這一行最易捱罵，如果不是抱住服務客人的心態，倒不如趁早轉行。」林苡庭分享待客之道：「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罵少幾句。」

餐飲服務業申請及獲批輸入勞工人數*

| 餐飲服務業 | 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 |
|-------------|-------|-------------|----------------|
| 申請輸入的勞工人數** | 724 | 756 | 17,438 |
| 獲批輸入的勞工人數** | 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」。上述時期接獲的申請或於相關時期之後完成審理，因此獲批輸入的勞工人數只反映同期部分申請的結果。

◆資料來源：勞工處 ◆圖表整理：香港文匯報記者 文禮願

「補充勞工」獲批不足一成 業界冀一站式處理

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員，惟業界慨嘆申請審批程序非常緩慢。勞工處日前向香港文匯報提供的資料顯示，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。

一名不願透露身份的食肆老闆近日向香港文匯報表示：「在食肆老闆圈子中傾起，好少聽到有申請已獲批。」他慨嘆，雖然有關計劃已出台，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，「申請外勞無一站式處理，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。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。」

有老闆稱遞表四個月無音訊

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，仍然音訊全無。」

針對引入飲食界外勞問題，勞工處日前回覆香港文匯報查詢時表示，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。去年9月4日起推行「補充勞工優化計劃」，優化過往「補充勞工計劃」的涵蓋範圍及運作，包括暫停執行26個職位類別及非技術或低技術職位一般不得輸入勞工的規定，為期兩年。

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；去年9月推出計劃後至今年3月31日，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常後的招聘需要，該中心於每個工作日均舉辦招聘會，供飲食業僱主即場面見求職人士，促進就業配對的效率。