

# 飲食界候選人盼重塑「美食之都」美譽 倡議拆牆鬆綁 加強培育人才



第八屆立法會選舉功能界別飲食界共有兩位候選人競逐一個議席，他們分別是 CA1 號江志恒及 CA2 號梁進，該界別已登記的選民團體共有 136 個。香港飲食業界近年面臨港人北上消費，導致食肆客流量減少，加上人口老齡化加劇了前線人手不足等挑戰。兩位候選人分別以「堅毅·創新 為香港重塑新食力」、「百味融合創『食』代，齊心攜手開新路」為參選理念，提出重塑香港「美食之都」美譽、便利營商環境、放寬食肆規管、加強培育人才等政綱，期望能夠解決業界的困境，讓香港美食百花齊放。

● 香港文匯報記者 嚴錯華

## 辦廚藝賽增宣傳 向聯合國申請「美食之都」



飲食界 CA1 號候選人江志恒有超過 30 年餐飲管理經驗，他從前線崗位做起，一步一腳印做到管理層，之後一直在大集團擔任要職，多年來見證飲食行業的輝煌，更深切體會到業界現時面臨的困境。今次參選他以「堅毅·創新」為信念，為香港重塑新食力。他相信現時是業界必須團結起來，尋求改變的關鍵時刻，願以專業與熱誠，為餐飲業發聲，推動、實踐、創新與人才培育。他提出 4 項重點政綱，包括合力打造美食之都，提升城市軟實力；推動創新變革，讓香港美食百花齊放；推動放寬食肆規管，鼓勵留港消費；以及支持加強人才培育，為業界注入新活力。

### 廣用本地食材打造香港味道

江志恒表示，近年食肆面對客流不足的嚴峻挑戰，他將聯同業界及特區政府，推動香港申請成為聯合國教科文組織的「美食之都」，透過推動業界及旅遊發展局舉辦大型廚藝餐飲比賽，發掘宣

揚本地餐廳手工藝的創意，向國際展示香港的飲食魅力，以增加市民和旅客本港餐飲消費，為業界帶來新景象。

推動創新變革方面，江志恒認為香港飲食業的活力和創意，來自無數中小企與特色小店。他將爭取特區政府推出創新支援計劃，鼓勵業界研發新菜式，與具代表性的本地小店及特色手信，積極推廣以本地食材入饌的創意料理，打造獨有的香港味道。同時善用他與不同商會、大專院校與科技界的網絡，協助中小企透過新科技拓展線上宣傳與銷售，讓香港美食「走出去」，並配合香港及國家的經濟發展需要，包括「一帶一路」的長遠發展，增加清真友善認證餐廳，強化香港作為國際多元城市的形象，把握餐飲新機遇。

### 食肆狗牌推動簡化申請流程

江志恒倡議推動放寬食肆規管，配合今年施政報告提出的「容許狗隻進入食肆牌照」新措施，推動特區政府簡化申請流程，擴大寵物友善餐飲市場，吸引中產及愛寵人士留港消費。他又指，食肆部分過時規管亦有需要檢討及放寬，他將積極推動擴大戶外及半戶外餐飲空間、靈活劃分專區，結合舉辦專題餐飲、市集等特色活動，吸引市民及旅客體驗本港多元飲食文化。

江志恒強調應加強人才培育，提出推動業界與學界協作，例如加強與職業訓練局合作的在職培訓及與都會大學合辦的碩士課程，帶動行業專業化和年輕化。同時發揮香港「背靠祖國、聯通世界」的優勢，促進業界與大灣區城市及海外夥伴的跨界別合作，開拓更多區域營商與飲食文化交流機遇，帶領香港餐飲業再創高峰。

## 業界期待政策顧及營商環境

受到疫情和消費模式轉變的影響，香港飲食界正面臨嚴峻挑戰。有飲食界人士接受香港文匯報訪問時，分別就業界面臨的困境提出建議，希望議員當選後能夠為業界爭取更多支援，幫助他們「開源節流」，開拓更多客源，與業主協商爭取減租，以及根據香港實際情況，維持對業界有利的政策。他們期望特區政府制定政策時應充分顧及營商環境，並給予業界更充裕的適應期及配套支援，避免「一刀切」政策增加營運負擔。

「疫情之後飲食業界其實正面臨困難時期，現階段正受港人外遊及內地遊客消費模式轉變的影響，加上國際遊客數量仍未恢復到以往水平，業界經營仍然困難。」香港餐飲聯業協會主席楊振年表示，現時業界面臨的壓力主要在人工、租金和食材成本方面有所增加，但業主在生意、經濟不佳時，仍有加租的情況，業界希望能夠爭取減租，並期望特區政府提供協助。

至於業界的痛點，他認為最主要是環保政策，現時第一階段「走塑」已全面實施，第二階段「走塑」仍尚未推行，這些都會增加業界的成本。此外，還有垃圾徵費，雖然獲特區政府暫緩，不過一旦實施將會對餐飲業造成很大的成本壓力，以廚餘為例，即使廚房已盡量善用食材，但客人吃剩產生的廚餘，責任仍屬於餐廳，業界擔心這些環保措施會增加成本。

### 冀當選人爭取更多資助

談及對議員當選後的期望，楊振年表示，飲食界是一個獨特的行業，僱用很多基層員工，營運需要大量人手，加上現時競爭激烈及消費模式轉變，希望議員能夠向特區政府反映業界實際情況，爭取更多資助。至於政策方面，以垃圾徵費為例，他希望逐步推行，而非一步到位，否則業界將會大幅增加成本。其次是如何擴大客源，例如推動盛事經濟、銀髮經濟，吸引更多市民留港消費；積極開拓穆斯林市場，推廣清真食品，希望特區政府加強推廣旅遊，讓更多遊客來港；發展寵物經濟，允許寵物入店或能增加客群和收入。

敘福樓集團主席及行政總裁黃傑龍亦指，香港飲食界現時正處於結構性轉型的關鍵時期，由於消費需求的快速轉變以及宏觀經濟的劇烈競爭，加上大灣區一小時生活圈的成功落實導致北上消費常態化，人口老齡化亦加劇前線人手長期短缺、租金雖有所下調但依然高企，多重夾擊下令經營利潤大幅受壓。但他認為這是飲食界汰弱留強的必經過程，特區政府推動盛事經濟帶來的旅客，以及香港獨有的國際飲食文化優勢將會是飲食界的新機遇，建議業界應藉此契機加速數碼化轉型，優化管理並提升出品品質。

黃傑龍深信議員當選後將會成為飲食界與特區政府之間的有效橋樑，充分了解業界所需，協助特區政府制定有效的政策，並具備接受新事物及新經濟的特質。他期盼議員能夠推動優化補充勞工計劃，以解決燃眉之急的人手荒、爭取更多資源培訓從業員以提升整體服務水平，以及密切關注租金走勢，避免過高租金扼殺飲食界復甦苗頭。

展望未來，他希望特區政府與立法會能推出更多針對中小企的升級轉型資助，例如資助引入智能廚房或自動化系統以科技緩解人手壓力，並結合旅發局大力推廣「盛事經濟」以吸引更多高增值過夜旅客。

## 推動品牌認證 擦亮金字招牌



飲食界 CA2 號候選人梁進自 2020 年起擔任南區區議員，同時兼任現代管理（飲食）專業協會副主席及香港飲食業聯合總會發言人。梁進的競選口號為「百味融合創『食』代，齊心攜手開新路」，他還提出 6 項政綱，包括推動擦亮香港「美食之都」金字招牌、加強專業人才培育、推動便利營商環境、支持業界轉型升級、配合融入北部都會區發展、開拓清真市場。他認為飲食界需要多元發展，未來將會向特區政府反映業界需要，爭取更多政策及資源，與業界共同打造更有利的營商環境，為市民帶來更安全、更優質、更具特色的食品選擇。

梁進提出推動擦亮香港「美食之都」金字招牌，配合特區政府旅遊及經濟政策，推動飲食業品牌認證、專業教育及對外宣傳，帶動行業形象升級，向世界展示香港飲食業的創意與質素，重塑香港「美食之都」的國際地位，吸引更多旅客來港體驗多元而獨特的飲食文化。

梁進希望加強專業人才培育，推動本地人才培訓體系，強化飲食業的人力支援與專業水平。他認為飲食業的持續發展，離不開穩定而優質的人才，業界須加強本地專業培訓及在職進修，提升員工的技能與管理能力，為行業注入源源不絕的新動力。

### 籲簡化各類牌照程序

推動便利營商環境方面，梁進提出將積極與特區政府溝通，簡化各類飲食業牌照的申請及續牌程序，優化現有制度，建立更快捷透明的服務平台。他希望透過與特區政府部門的緊密合作，爭取各項政策及資源配合，營造更高效、更具競爭力的營商環境，讓創業與經營更便利。

他亦支持業界轉型升級，強調科技創新是飲食業轉型升級的關鍵，鼓勵行業積極引入智慧餐飲、電子支付、智能管理系統及數據分析應用，提升經營效率與顧客體驗，並透過推動業界的數碼培訓，幫助中小企掌握新科技，讓業界在經濟轉型中保持活力與競爭力，從而提升營運效益。

### 推動多元餐飲設施落戶北部

梁進亦關注業界配合融入北部都會區發展，強調北都區是香港未來的發展焦點，飲食業將積極參與北部區規劃與配套建設，推動多元餐飲設施落戶北都區，為居民及遊客提供更多選擇。他認為應把握北都區發展的紅利，為業界開拓更廣闊的發展空間，打造北都區的生活與美食新地標。

他又指，應把握「一帶一路」戰略機遇，推動香港作為區內清真認證及餐飲服務樞紐，透過積極推廣業內清真認證與標準建設，協助業界開拓中東及東南亞旅客的清真新市場。

## 飲食業面臨「三座大山」挑戰

香港飲食界競爭向來激烈，然而在後疫情時代，業界面臨着前所未有的結構性衝擊。儘管遊客回流為市場注入動力，但整體消費意願趨向謹慎，加上租金與食材成本居高不下、人手持續短缺，以及港人北上消費成風，多重壓力使餐廳盈利空間不斷縮窄。根據政府統計處 11 月公布的數據顯示，今年第三季食肆總收益價值的臨時估計為 267 億元，按年微跌 0.3%；食肆購貨總額的臨時估計為 86 億元，按年下跌 1.0%，反映行業整體需求疲軟。

按食肆類別計，第三季較去年同期中式餐館總收益以價值計及數量計分別下跌 3.5% 及 4.8%。非中式餐館總收益以價值計及數量計分別上升 3.7% 及 3.2%。快餐店總收益以價值計上升 0.3%，但以數量計則下跌 1%。酒吧總收益以價值計及數量計分別上升 2.4% 及 1%。至於雜類飲食場所，其總收益以價值計及數量計分別下跌 4.0% 及 5.6%。不同類別的食肆表現呈明顯差異，這種現象反映了餐飲市場的深層轉變：消費者不再滿足於傳統餐飲模式，轉而追求更具特色與體驗感的用餐選擇。

香港飲食界正面臨三重結構性挑戰。首先，營運成本持續高企，商舖租金雖較疫情高峰期為回落，但仍處於全球前列水平，而食材價格受全球通脹與供應鏈波動影響，進一步壓縮利潤空間。其次，行業長期受人手短缺困擾，從廚師到服務人員均面臨青黃不接的窘境，部分餐廳甚至因未能聘足員工而被迫縮短營業時間。

### 北上消費成常態 外送業務利潤微

最關鍵的轉變在於消費模式的演化。北上消費已轉變為常態習慣，深圳等大灣區城市的餐飲選擇多、價格相宜，且服務體驗不斷提升，對香港本地餐飲需求造成分流。此外，外賣平台的普及亦改變了市民的用餐習慣，堂食市場增長乏力，而外送業務的利潤率卻因平台抽成而難以提升。

面對飲食界的困局，2025 年施政報告中提出多項針對性措施，為飲食業創造更有利的經營環境，當中包括簡化食肆發牌制度，容許新經營者邊開業邊申請牌照，有助降低創業門檻；推出容許狗隻進入的食肆牌照與加快審批露天座位申請，則能拓展餐廳的服務與吸引力。

此外，延長「中小企融資擔保計劃」、「還息不還本」安排、減收工商業污水附加費 50% 等政策支援，亦能緩解業界的營運壓力。

不過特區政府政策扶持僅能治標，業界自身的創新與轉型才是長遠之道。從數據可見，即使整體市場受壓，部分類別食肆仍能實現增長，關鍵在於能否精準捕捉消費者需求的變化。展望飲食業的未來，將取決於業界能否在挑戰中找到新定位，其中「差異化」將成為生存關鍵。不同餐廳應深耕特定客群，例如發展健康飲食、文化主題餐飲，或結合本地元素的創新料理；此外，業界需學會運用科技提升運營效率，從智能點餐系統到廚房自動化，均可緩解人力壓力並優化成本結構。

現時香港飲食界正處於一個十字路口，傳統經營模式漸露疲態，但危機中亦蘊含轉型契機，只要業界能擁抱創新、聚焦體驗，並善用政策資源，便有機會在逆勢中開創新局。

