



香港飲食業聯合總會  
Hong Kong Catering Industry Association

# 香港飲食業最低工資調查報告



## 調查目的

---

- 探討飲食業可接受的最低工資水平
- 評估四個最低工資不同水平(時薪\$20、\$24、\$28、\$33)對飲食業影響



# 調查方向

---

- 探討飲食業本身的盈利情況能否抵銷薪酬開支的上漲（盈利損耗）。
- 薪酬開支預測方法，嘗試加入漣漪效應（Ripple-effect）的考慮因素，了解與統計處定位快拍數字(snapshot)的分別。
- 按食肆類型分開五個不同類別，以了解最低工資對每個類別的影響有何不同。



# 調查背景

- 雖然統計處亦有提供數據，評估飲食業為最低工資需要增加薪酬開支的幅度，但只能採取定位快拍的數字（snapshot），即是計算薪酬在最低工資以下的僱員，劃一加薪至最低工資後，薪酬開支增加的幅度。聯會相信，這未能全面反映日後最低工資，對業界實際成本上漲的影響。
- 英國低薪委員會2009年報告研究指出，有證據顯示最低工資引發加薪漣漪效應（ripple effects/ spill-over effects），並集中影響薪級排在前頭約三成的僱員。
- 聯會《調查》問卷設計針對上述情況，嘗試加入漣漪效應的考慮因素，了解業界於四個不同的最低工資水平，薪酬開支增加的幅度及相關工資數據，並將計算出來的盈利耗損與統計處飲食業盈利數據作比較，從而評估最低工資對業界的盈利影響，以助業界決定可承受的最低工資水平。



# 調查限制及解決方法

- 鑑於調查時間只有數個月，而且經費有限，故調查樣本收窄至有八間或以上食肆分店的公司。
- 雖然預期調查結果可能會出現保守的推斷，但該類公司有較強的人事管理，掌握薪酬開支增加預算及盈利影響的情況，有助提供充份資料，作較深入的評估。
- 盈利影響的調查部分，主要根據業界管理層按公司情況，作出客觀分析及理性推斷，雖然屬於預測及展望性質，但為飲食業提供參考數據，就最低工資引起的經營風險制定預防措施。
- 這亦為飲食業提供較貼近市場實況的預測數據，突破統計處只能以最低工資立法前薪酬數據歸納結果的限制，而且，調查設有另一部分，了解受訪公司最低工資及主要工種的平均工資，與預測數據作為對照，有助調查作較準確的分析。
- 另調查亦為回應臨時最低工資委員會的問題，加入個案分析部分，以具體了解最低工資對飲食業的漣漪效應。



# 搜集樣本方法

---

- 聯會於今年初透過多個飲食業商會協助，鎖定有8間或以上食肆的公司為調查目標，並出信邀請67間合乎資格的公司做訪問。
- 最後共49間公司參與，回應率為73%，涉及食肆1867間，僱員約逾75000人，佔全港飲食業僱員人數約四成。
- 聯會於2010年2月1日至3月31日期間，派出訪問員以面談或電話方式解釋問卷內容，並由公司主管級或人事部代表填寫。



# 樣本結果

有8間或以上食肆	公司 (間)	食肆 (間)	僱員 (人)
去信邀請	67	--	--
接受邀請	49	1867	>75,000
回應率	73%		

# 食肆分類數字

每種食肆  
類別填一份問卷，  
故一間公司可能填  
多一份問卷。樣本如下：

分類(註1)	公司(間)	食肆(間)
1. 快餐店	8	790
2. 中式食肆	15	301
3. 茶餐廳	6	103
4. 非中式食肆	19	602
5. 食堂/小型食肆	5	71
問卷總數	53	1867

註1:類別4及5與統計處《2009年收入及工時按年統計調查報告》(《工時報告》)分類有些不同，類別4”包括亞洲美食、西餐館、酒吧及有食物提供的Karaoke”，統計處則將酒吧及Karaoke歸膳食服務；類別5包括工廠食堂、粥店及甜品店等小型食肆，但統計處《工時報告》，則把甜品屋歸快餐店類別。





# 最低工資計算方法

---

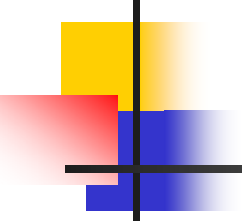
- 調查期間或過去一年每月平均工資(避免數據受部分食肆二月旺季影響)
- 按現行《最低工資條例草案》的定義計算工資及工時



# 報告大綱

---

- 第一部分：工資水平(P.1)
  - 受訪公司最低工資
  - 分區最低工資
  - 低薪職位工種
  - 主要職級平均工資
  - 不用加薪點
- 第二部分：個案分析(P.11)
  - 某快餐集團
  - 一間屋邨快餐店
  - 某中式食肆集團
  - 一間屋邨酒家
  - 一間日式餐廳
  - 某茶餐廳集團
  - 一間茶餐廳
  - 某小型燒味餐廳
- 第三部分：預測盈利影響(P.45)
  - A. 薪酬開支增加幅度
  - B. 薪酬開支佔收入比例
  - C. 盈利耗損
  - D. 飲食業盈利率
  - 盈利率抵銷薪酬增幅
- 緩衝措施(P.73)
- 對最低工資水平意見(P.81)
- 釐訂最低工資水平考慮因素(P.84)
- 給臨時最低工資委員會意見(P.92)



---

# 第一部分：工資水平

# 受訪公司最低工資

(\$時薪)(註1)

除了中式食肆，  
本調查樣本最低工資數字  
一般較統計處數字  
略高。

分類	結果 (平均數)	結果 (中位數)	統計處數字： 僱員第5個百分 位數(註2)
總類	22.3	22.7	21.0
1. 快餐店	21.4	21	19.5
2. 中式食肆*	22.1	22.7	23.5
3. 茶餐廳	22.9	25	22.0
4. 非中式食肆	24.5	25	23.1
5. 食堂/小型食肆	22.6	25	

就茶餐廳及食堂/  
小型食肆兩個組別,從中位數及平  
均數可見,組別樣本在工資  
水平有較大的差異。

註1:按每間公司最低薪員工的工資所得結果。

註2:統計處《工時報告》。

\*調查數字比統計處數字低可能因為中式食肆工種分類較多，最低時薪與第5個百分位仍有距離。

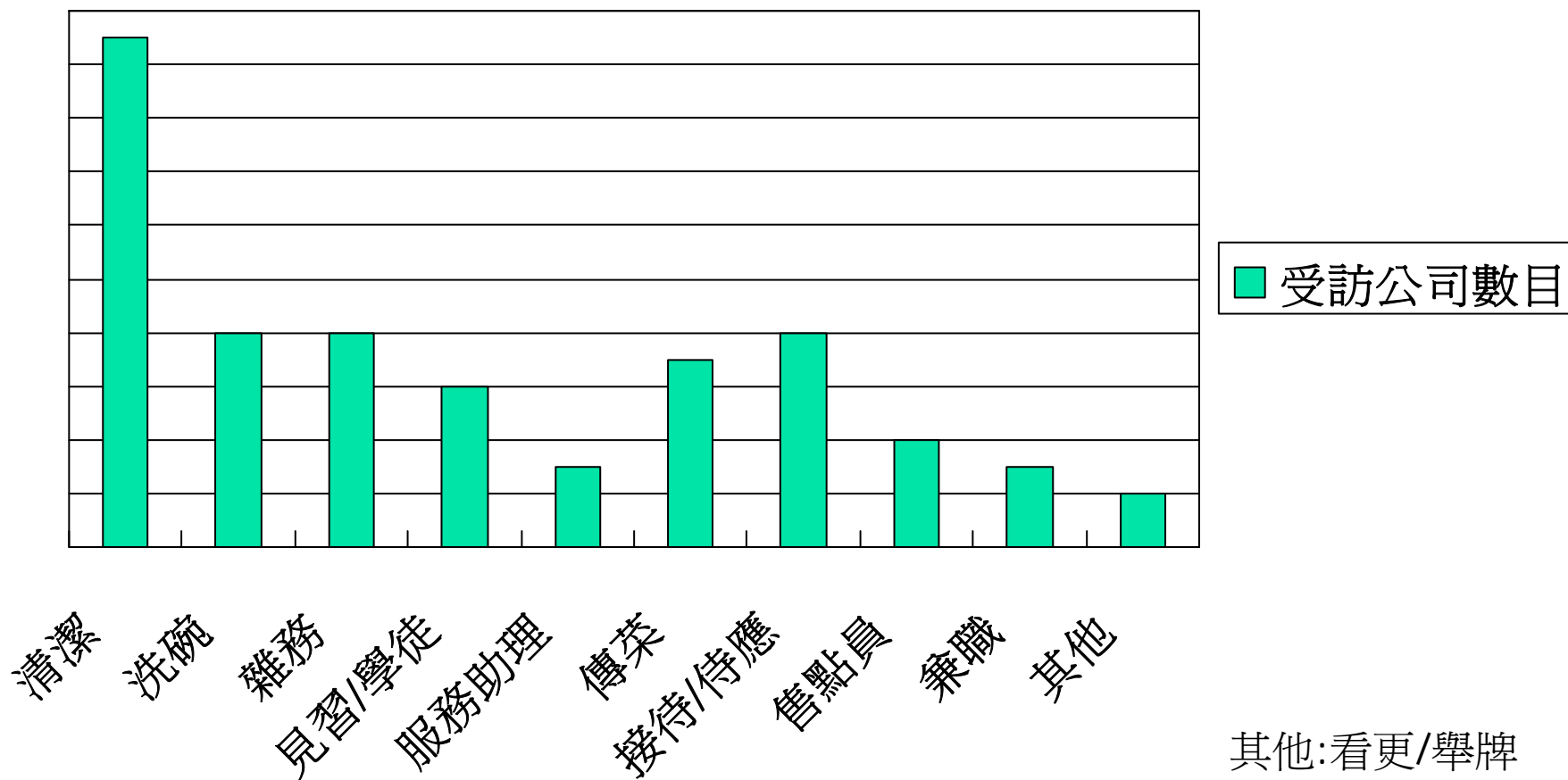
# 分區最低工資(\$時薪)

最低工資水平：  
香港 > 九龍 > 新界

香港島		九龍		新界	
結果 (平均數)	結果 (中位數)	結果 (平均數)	結果 (中位數)	結果 (平均數)	結果 (中位數)
22.8	23	22.1	22.7	21.4	21

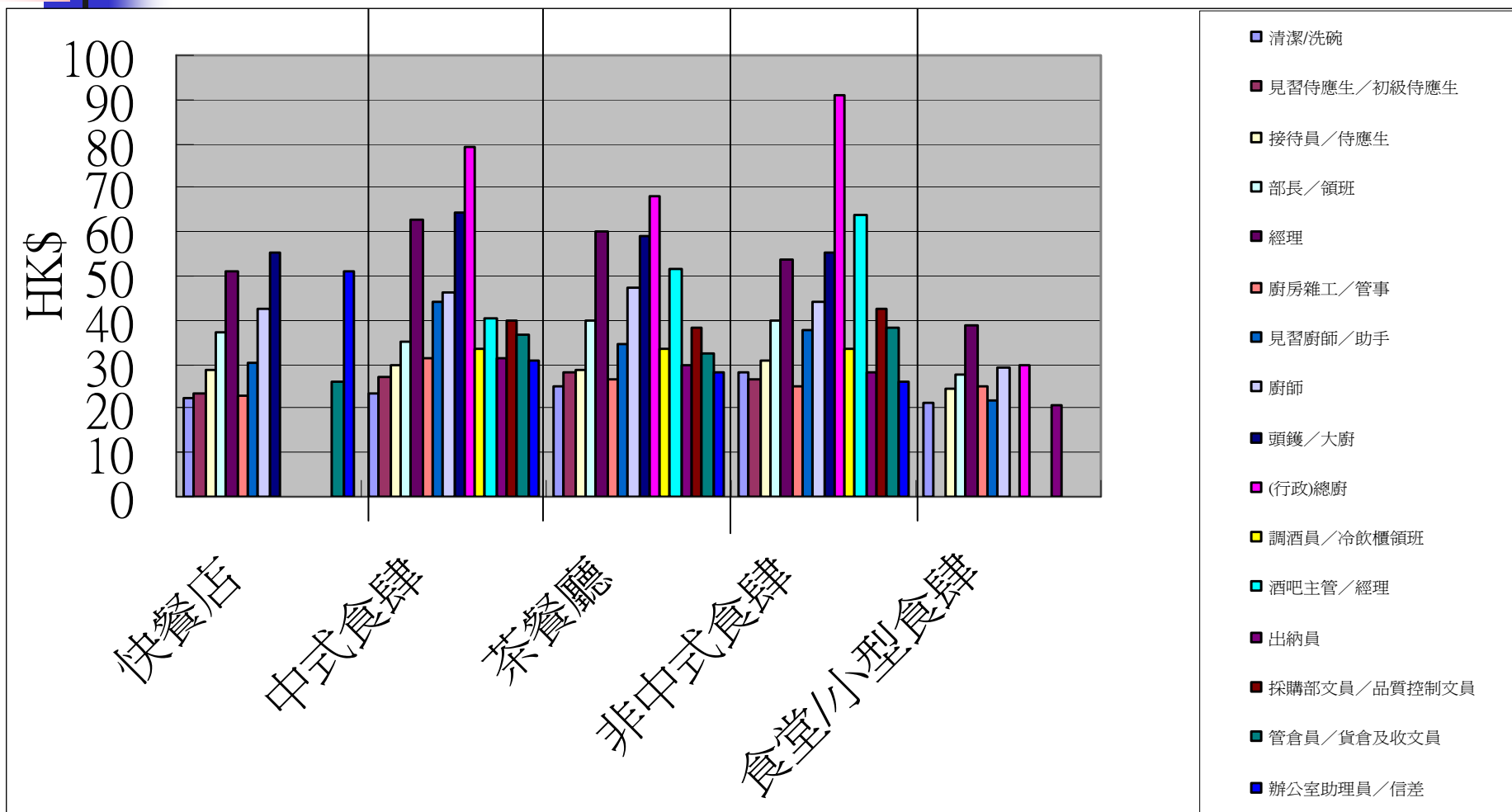
如按區域統計最低工資，一如所料，最低工資水平於新界區最低，但本調查部分受訪公司指薪級標準於各區分店劃一，不會按區域而有分別，故本調查結果可能與整體飲食業的情況有些距離。

# 公司最低薪職位工種



# 主要職級平均工資(時薪\$)

如圖所見，飲食業大部分職級集中在中低級別，大部分薪酬平均在時薪\$40以下。





---

不用加薪點





## 於問題加入漣漪效應的考慮因素

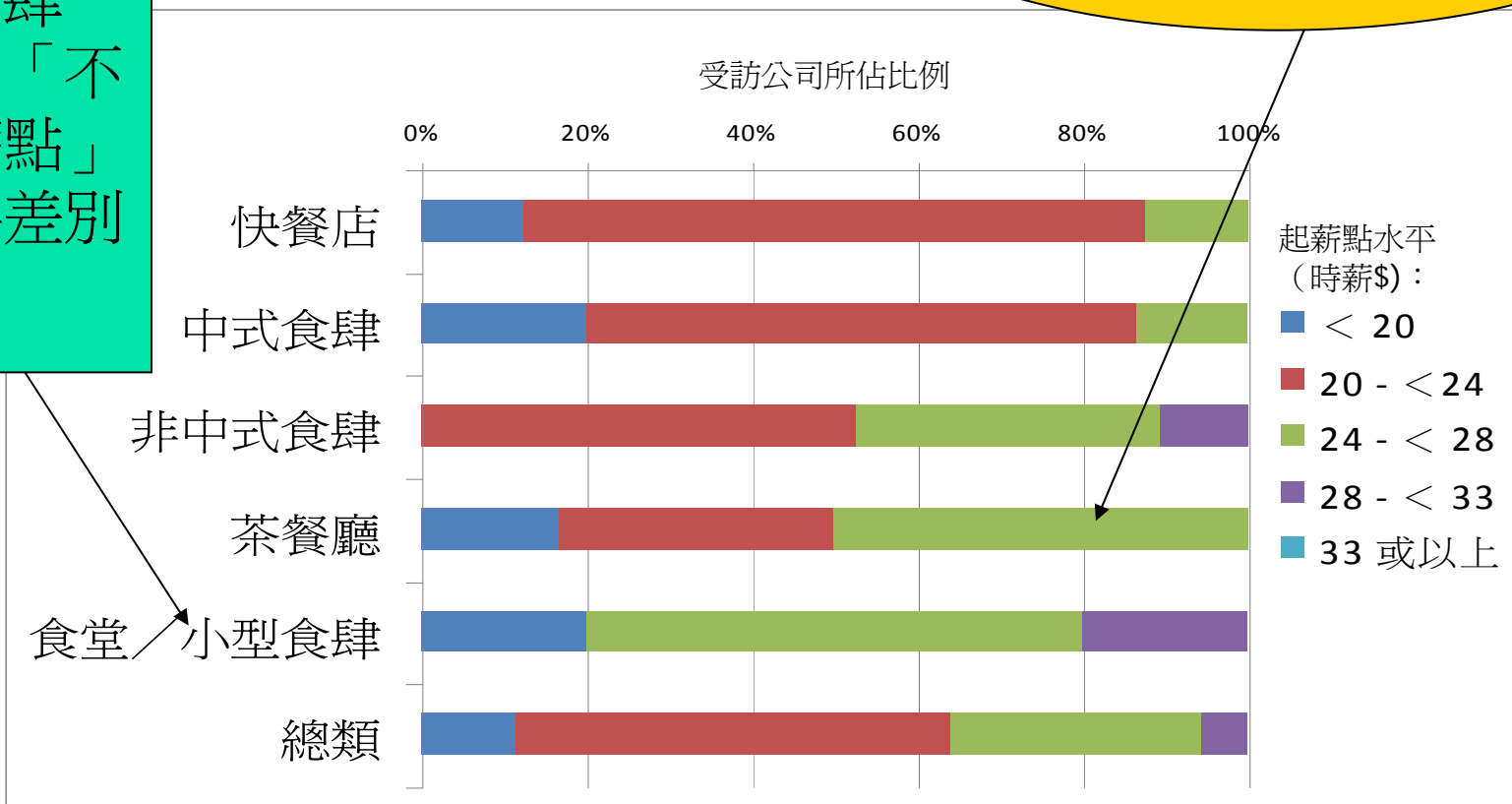
在探討加薪問題部分，本調查先了解(I)各公司在法定最低工資訂於哪個水平或以下，不用調高任何員工的薪酬（不用加薪點），以及(II)假若法定最低工資剛訂於所指的「不用加薪點」時，預測需要加薪的僱員比例，並強調受訪者「可能需要同時考慮調高在最低工資水平以下職級的薪酬，以及須連鎖地提升其他超過最低工資水平的職級的薪酬」。統計結果如下：

# I:於哪個最低工資水平或以下（時薪\$),公司不須調高任何員工的薪酬？

本調查樣本小型食肆組別，「不用加薪點」的水平差別較大。

## 統計結果：

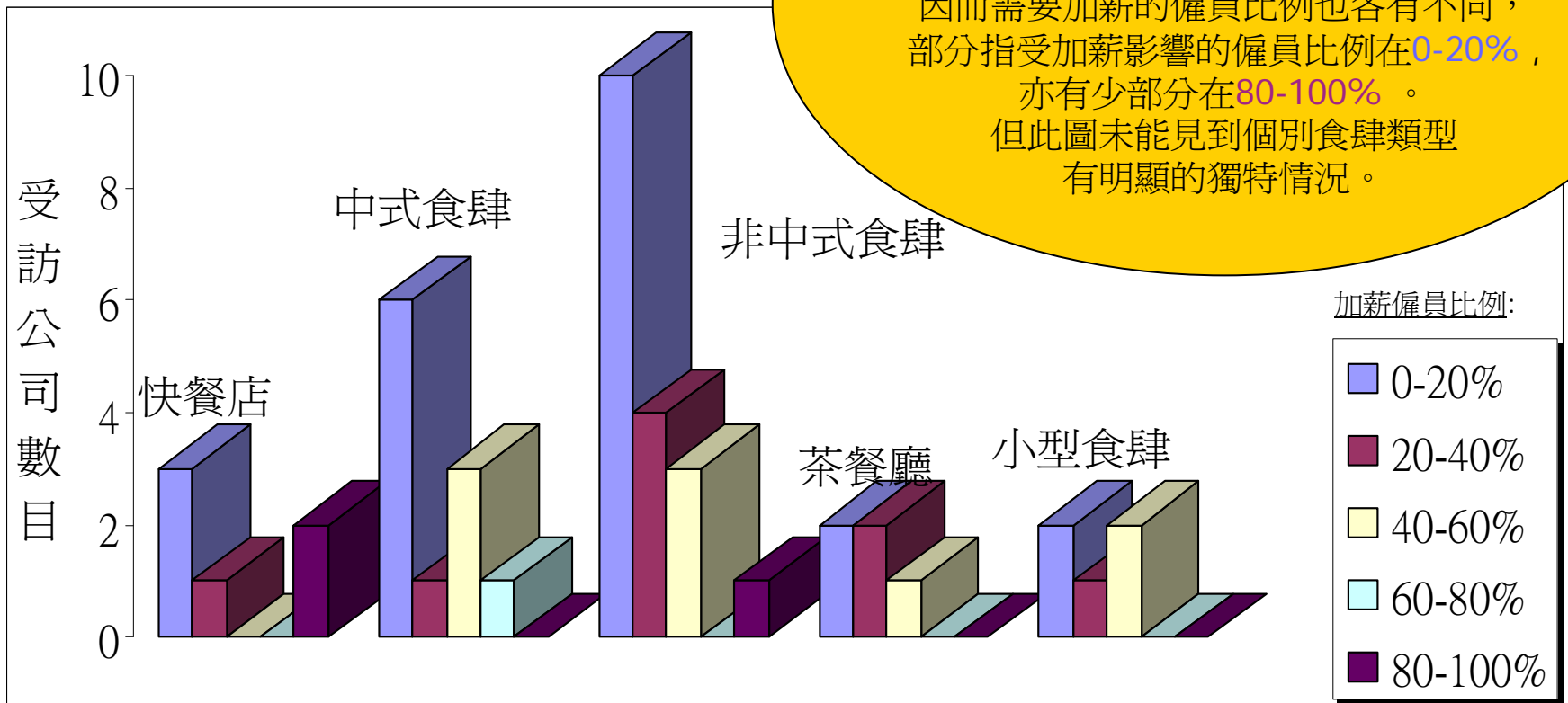
本調查茶餐廳樣本，「不用加薪點」有相當大部分在較高水平。



# II: 如最低工資高過公司不須調高任何員工薪酬的水平，將獲加薪僱員的比例如何？

## 統計結果：

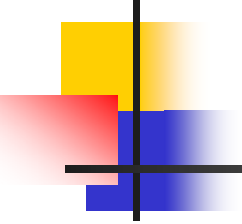
結果顯示，最低工資對每間公司的加薪影響，按個別公司薪酬架構及工資水平而不同，即使最低工資水平剛剛高過個別公司的「不用加薪點」，個別公司因而需要加薪的僱員比例也各有不同，部分指受加薪影響的僱員比例在0-20%，亦有少部分在80-100%。但此圖未能見到個別食肆類型有明顯的獨特情況。



# 參考資料：

## 影響加薪僱員比例的因素

	該項數值 變化	加薪僱員比 例
下級人手比例	↑	↑
工種之間薪酬差距	↓	↑
法定最低工資減公司原 本的最低工資後的數值	↑	↑



---

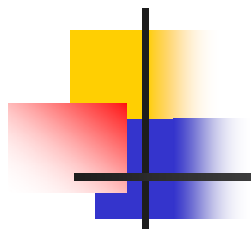
## 第二部分：個案分析



# 原則

---

- 找不同類別的食肆作個案分析。
- 由食肆主管級按自己公司情況，預測在某個最低工資法定水平後薪酬開支變動。
- 須假設不採取任何緩衝措施，保留現有所有職位，以及純以盈利抵銷薪酬開支增幅而作出的推算結果。



---

# 快餐店

# 個案分析——某快餐集團,>8間分店

假設不採取任何措施,以及保留現有僱員,並以對盈利影響最少的情況,估計薪酬開支增加幅度結果:

## 開支資料:

薪酬佔總營業額比例: 25.6%

租金佔總營業額比例: 12.7%

折舊佔總營業額比例: 3.7%

最低工資時薪\$24	薪酬開支增加幅度	獲加薪人數比例	獲加薪最頂的工種	獲加薪最頂工種時薪
定位快拍數字	4.83%	48.39%	高級學徒	~\$24
加入漣漪效應考慮結果	6.39%	71.43%	副經理	~\$28.5
最低工資時薪\$28	薪酬開支增加幅度	獲加薪人數比例	獲加薪最頂的工種	獲加薪最頂工種時薪
定位快拍數字	13.14%	68.2%	主任	~\$28
加入漣漪效應考慮結果	15.62%	84.5%	初級廚師	~\$34

假設寫字樓員工薪酬沒有影響。



# 某快餐集團, >8間分店

## — 假設法定最低時薪\$24

工種分佈	原本平均時薪 (~\$)	估計薪酬調整後結果(~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度	
學徒	20	24	48.39%	4.83%(定位快拍數字)	6.39%(計入漣漪效應)
收銀	22	25			
高級學徒	23	25.5			
廚務助理	25	26	23.04%		
副主任	26	26.5			
主任	27	27.5			
副經理	28	28.5			
經理	30	30			
初級廚師	32	32			
一級廚師	36	36			
副主任廚師	40	40			
主任廚師	45	45			
分區經理	50	50			

# 某快餐集團, >8間分店

## — 假設法定最低時薪\$28

工種分佈	原本平均時薪 (~\$)	估計薪酬調整後結果(~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度		
學徒	20	28	68.2%	13.14% (定位快拍數字)	15.62%(計入漣漪效應)	
收銀	22	28.5				
高級學徒	23	29				
廚務助理	25	28.5				
副主任	26	30				
主任	27	30.5	16.3%			
副經理	28	31				
經理	30	31.5				
初級廚師	32	34				
一級廚師	36	36				
副主任廚師	40	40				
主任廚師	45	45				
分區經理	50	50				

# 個案分析——一間屋邨快餐店

假設不採取任何措施,以及保留現有僱員,並以對盈利影響最少的情況,估計薪酬開支增加幅度結果:

## 背景資料:

薪酬佔總營業額比例: 約35%

租金佔總營業額比例: 約10%

折舊佔總營業額比例: 0.08%

最低工資時薪\$24	薪酬開支增加幅度	獲加薪人數比例	獲加薪最頂的工種	獲加薪最頂工種時薪
定位快拍數字	1.53%	25%	清潔工	~\$24
加入漣漪效應考慮結果	1.74%	25%	清潔工	~\$24.5
最低工資時薪\$28	薪酬開支增加幅度	獲加薪人數比例	獲加薪最頂的工種	獲加薪最頂工種時薪
定位快拍數字	6.27%	37.5%	收銀	~\$28
加入漣漪效應考慮結果	6.81%	37.5%	收銀	~\$28.7

# 一間屋邨快餐店

## —— 假設法定最低時薪\$24

工種分佈	原本平均時薪 (~\$)	估計薪酬調整後結果(~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度	
送外賣	22	24	25%	1.53% (定位快拍數字)	1.74 % (計入漣漪效應)
清潔工	22.3	24.5			
收銀員	24.6	24.6			
店長	30.3	30.3			
水吧	31.8	31.8			
廚師	38.7	38.7			
廚師領班	39.3	39.3			

假設於法定最低時薪邊緣以上員工,對薪酬差距沒有異議,並願意以原有時薪留下任職。

# 一間屋邨快餐店

## — 假設法定最低時薪\$28

工種分佈	原本平均時薪 (~\$)	估計薪酬調整後結果(~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度	
送外賣	22	28	37.5%	6.27%(定位快拍數字)	6.81%(計入漣漪效應)
清潔工	22.3	28.6			
收銀員	24.6	28.7			
店長	30.3	30.3			
水吧	31.8	31.8			
廚師	38.7	38.7			
廚師領班	39.3	39.3			

假設於法定最低時薪邊緣以上員工,對薪酬差距沒有異議,並願意以原有時薪留下任職。



---

# 中式食肆

# 個案分析－某中式食肆集團, 分店8間

## 背景資料:

薪酬佔總營業額  
比例: 30.9%

租金及管理費  
佔總營業額  
比例: 14.92%

折舊佔總營業額  
比例: 4.55%

最低工資時薪\$24	薪酬開支增加 幅度	獲加薪人數比 例	調整後薪酬佔營業額比例
定位快拍數字	1.96%	26.81%	31.51%
加入漣漪效應考慮結果	3.37%	41.32%	31.94%
最低工資時薪\$28	薪酬開支增加 幅度	獲加薪人數比 例	調整後薪酬佔營業額比例
定位快拍數字	5.42%	38.45%	32.57%
加入漣漪效應考慮結果	9.15%	65.09%	33.73%
最低工資時薪\$33	薪酬開支增加 幅度	獲加薪人數比 例	調整後薪酬佔營業額比例
定位快拍數字	11.44%	50.59%	34.43%
加入漣漪效應考慮結果	19.05%	76.56%	36.79%

# 某中式食肆集團, 分店8間

## — 假設法定最低時薪\$24

由於每間分店工種分布及平均時薪各有不同，以下有關數字只可反映整體大約情況。

工種分佈	原本平均時薪	估計薪酬調整後結果(~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度	
售點員	20	24	26.81%	1.96% (定位快拍數字)	3.37% (計入漣漪效應)
布草	21	24.51			
清潔	22	24.93			
傳菜	23	25.79			
見習侍應	23	26			
廚什	27	28.82	14.51%		
貨倉	30	31.78			
酒吧	30	32.15			
侍應	32	33.14			
廚師助理	35	35.09			
出納	37	37			
部長	39	39			
主任	43	43			
廚師	47	47			
酒吧主管	52	52			
大廚	60	60			
經理	69	69			



# 某中式食肆集團, 分店8間

## — 假設法定最低時薪\$28

由於每間分店工種分布及平均時薪各有不同，以下有關數字只可反映整體大約情況。

工種分佈	原本平均時薪	估計薪酬調整後結果(~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度	
售點員	20	28	38.45%	5.42% (定位快拍 數字)	9.15% (計入漣漪效 應)
布草	21	28.5			
清潔	22	28.63			
傳菜	23	29.49			
見習侍應	23	30			
廚什	27	32	26.64%		
貨倉	30	35			
酒吧	30	36.17			
侍應	32	36.8			
廚師助理	35	37.37			
出納	37	38.2			
部長	39	39.87			
主任	43	43			
廚師	47	47			
酒吧主管	52	52			
大廚	60	60			
經理	69	69			

# 某中式食肆集團, 分店8間 — 假設法定最低時薪\$33

由於每間分店工種分布及平均時薪各有不同，以下有關數字只可反映整體大約情況。

工種分佈	原本平均時薪	估計薪酬調整後結果(~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度	
售點員	20	33	50.59%	11.44% (定位快拍數字)	19.05% (計入漣漪效應)
布草	21	33.5			
清潔	22	33.63			
傳菜	23	34.49			
見習侍應	23	35			
廚什	27	37			
貨倉	30	40			
酒吧	30	41.17			
侍應	32	42.59			
廚師助理	35	43	25.97%		
出納	37	43.2			
部長	39	44.45			
主任	43	47			
廚師	47	48.56			
酒吧主管	52	52			
大廚	60	60			
經理	69	69			

# 個案分析——一間屋邨酒家

假設不採取任何措施,以及保留現有僱員的估算結果:

## 背景資料:

薪酬開支佔總收入  
比例: 約41%

租金開支佔總收入  
比例: 約13%

折舊率: 3%

最低工資時薪\$24	薪酬開支增加 幅度	獲加薪人 數比例	獲加薪最頂 的工種	獲加薪最頂 工種時薪
定位快拍數字	5.08%	31.43%	雜務	~\$24
加入漣漪效應考慮結果	8.02%	58.57%	貨倉	~\$29
最低工資時薪\$28	薪酬開支增加 幅度	獲加薪人 數比例	獲加薪最頂 的工種	獲加薪最頂 工種時薪
定位快拍數字	12.96%	57.14%	部長	~\$28
加入漣漪效應考慮結果	17.98%	100%	廚房主管	~\$65

# 一間屋邨酒家

## — 假設法定最低時薪\$24

由於職級分類多,只列出主要受影響部分。

工種分佈	原本平均時薪	估計薪酬調整後結果(~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度	
售點員	17.5	24	31.43%	5.08%(定位快拍數字)	8.02%(計入漣漪效應)
傳菜	18.5	24.5			
洗碗、潔淨	21	25			
雜務	21	25			
廚房雜工	24	27	27.14%		
雜務主管/售點主管/侍應	24	27			
收銀	24.8	27.8			
夜間收銀	25	28			
侍應	26	28.5			
看更	26	28.5			
部長	27	29			
貨倉	28	29			
點心部助理	29	29			
高級部長	29	29			
會計	33.33	33.33			
公關	34.5	34.5			
主任	38	38			

# 一間屋邨酒家

## —— 假設法定最低時薪\$28

工種分佈	原本平均時薪	估計薪酬調整後結果(~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度	
售點員	17.5	28	57.14%	12.96% (定位快拍數字)	17.98% (計入漣漪效應)
傳菜	18.5	28.5			
洗碗、潔淨	21	29			
雜務	21	29			
廚房雜工	24	30			
雜務主管/售點主管/侍應	24	30			
收銀	24.8	30.8			
夜間收銀	25	31			
侍應	26	31.5			
看更	26	31.5			
部長	27	32			
貨倉	28	32	42.86%		
點心部助理	29	32			
高級部長	29	32			
會計	33.33	36.5			
公關	34.5	37			

# 一間屋邨酒家

— 假設法定最低時薪\$28

工種分佈	原本平均時薪 (~\$)	估計薪酬調整後結果(~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度
主任	38	40		
廚房助理	39.4	41.5		
點心部師傅	40.9	43		
廚師	43.9	46		
點心部師傅	43.9	46		
燒味部師傅	45	47.5		
經理	55	58		
點心部主管	60.6	63		
廚房主管	63.64	65		

受訪者指於最低時薪\$28，  
中下級員工加薪幅度大增，其他僱員  
受連鎖影響也須略為加薪，  
否則會影響士氣。



---

# 非中式食肆

# 個案分析——一間位於市區的日式餐廳

假設不採取任何措施、保留現有僱員，以及對盈利影響最少的推算結果：

最低工資時薪\$24	薪酬開支增加幅度	獲加薪人數比例	獲加薪最頂的工種	獲加薪最頂工種時薪
定位快拍數字	9.75%	65.63%	高級侍應	~\$24
加入漣漪效應考慮結果	12.94%	87.51%	廚房副主任	~\$29.2
最低工資時薪\$28	薪酬開支增加幅度	獲加薪人數比例	獲加薪最頂的工種	獲加薪最頂工種時薪
定位快拍數字	22.27%	78.14%	見習主任	~\$28
加入漣漪效應考慮結果	28.76%	96.87%	廚房大工	~\$36

## 背景資料：

薪酬開支佔總收入比例：約18.2%

租金開支佔總收入比例：約22%

折舊率：1.093%



# 一間位於市區的日式餐廳

## ——假設法定最低時薪\$24

工種分佈	原本平均時薪 (~\$)	估計薪酬調整後結果(~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度	
學徒	19.2	24.0	65.63%	9.75% (定位快拍 數字)	12.94% (計入漣漪效應)
侍應	20.6	25.0			
收銀	20.6	25.0			
清潔	21.0	25.0			
出品中工	21.4	25.5			
高級侍應	22.5	25.5			
壽司部中工	25.0	27.0	21.88%		
見習主任	27.0	28.5			
壽司部大工	28.6	29.2			
廚房副主任	28.6	29.2			
主任	31.1	31.1			
出品主管	31.7	31.7			
廚房大工	31.7	31.7			
壽司部主管	38.1	38.1			

# 一間位於市區的日式餐廳

## ——假設法定最低時薪\$28

工種分佈	原本平均時薪 (~\$)	估計薪酬調整後 結果(~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度	
學徒	19.2	28	78.14%	22.27% (定 位快拍數 字)	28.76% (計入漣漪效應)
侍應	20.6	28.5			
收銀	20.6	28.5			
清潔	21.0	28.5			
出品中工	21.4	29			
高級侍應	22.5	29			
壽司部中工	25.0	30			
見習主任	27.0	32			
壽司部大工	28.6	34	18.73%		
廚房副主任	28.6	34			
主任	31.1	36			
出品主管	31.7	36			
廚房大工	31.7	36			
壽司部主管	38.1	38.1			



---

# 茶餐廳

# 個案分析——某茶餐廳集團,分店>8間

受訪公司強調

以下只屬第一次加薪潮的推算結果,  
預期薪酬市場整體調高後將有第二  
次加薪潮:

最低工資時薪\$24	薪酬開支 增加幅度	獲加薪人 數比例	獲加薪最頂的工 種	獲加薪最頂 工種時薪
定位快拍數字	1.2%	20.3%	洗碗工/清潔	~\$24
加入漣漪效應考慮結果	4.09%	55.2%	收銀	~\$30
最低工資時薪\$28	薪酬開支 增加幅度	獲加薪人 數比例	獲加薪最頂的工 種	獲加薪最頂 工種時薪
定位快拍數字	5.4%	47.9%	接待員/侍應生	~\$28
加入漣漪效應考慮結果	9.16%	62.7%	主任	~\$38
最低工資時薪\$33	薪酬開支 增加幅度	獲加薪人 數比例	獲加薪最頂的工 種	獲加薪最頂 工種時薪
定位快拍數字	13.5%	55.2%	收銀	~\$33
加入漣漪效應考慮結果	22.32%	99.3%	經理	~\$50

## 背景資料:

薪酬開支佔總收入  
比例: 約33%

租金開支佔總收入  
比例: 約17.5%

折舊率: 平均約3.5%

# 某茶餐廳集團,分店>8間

## — 假設法定最低時薪\$24

第一次加薪潮  
計算結果:

工種分佈	原本平均時薪 (~\$)	估計薪酬調整後 結果(~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度	
外賣(雜務)	21	24	20.3%	~1.2% (定位快拍數字)	4.09% (計入漣漪效應)
洗碗碟/清潔	23	25.5			
接待員/侍應生	26	28.5	34.9%		
收銀	29	30			
主任	36	36			
冷飲櫃領班	40	40			
麵檔廚師	42	42			
廚師	47	47			
經理	48	49			
總廚	75	75			

# 某茶餐廳集團,分店>8間

## — 假設法定最低時薪\$28

第一次加薪潮  
計算結果:

工種分佈	原本平均時薪 (~\$)	估計薪酬調整後結果(~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度	
外賣(雜務)	21	28	47.9%	5.4% (定位快拍數字)	9.16% (計入漣漪效應)
洗碗碟/清潔	23	28.5			
接待員/侍應生	26	31			
收銀	29	32	14.8%		
主任	36	38			
冷飲櫃領班	40	40			
麵檔廚師	42	42			
廚師	47	47			
經理	48	48			
總廚	75	75			

# 茶餐廳集團,分店>8間

## — 假設法定最低時薪\$33

第一次加薪潮  
計算結果:

工種分佈	原本平均時薪 (~\$)	估計薪酬調整後結果(~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度	
外賣(雜務)	21	33	55.2%	13.5% (定位快拍數字)	22.32% (計入漣漪效應)
洗碗碟/清潔	23	33.5			
接待員/侍應生	26	36			
收銀	29	37.5			
主任	36	43	44.1%		
冷飲櫃領班	40	44			
麵檔廚師	42	47			
廚師	47	49			
經理	48	50			
總廚	75	75			

# 個案分析——一間茶餐廳

以較保守方法,假設水吧、  
廚房等職級完全不受影響  
而計算的結果：

## 背景資料:

薪酬佔總營業額  
比例: 30%

租金及管理費佔總  
營業額比例: 11%

折舊佔總營業額  
比例: 4.3%

最低工資時薪\$24	薪酬開支增加 幅度	獲加薪人 數比例	獲加薪最頂 的工種	獲加薪最頂 工種時薪
定位快拍數字	0.57%	10.4%	初級樓面	~\$24
加入漣漪效應考慮結果	1.06%	44.8%	洗碗	~\$27
最低工資時薪\$28	薪酬開支增加 幅度	獲加薪人 數比例	獲加薪最頂 的工種	獲加薪最頂 工種時薪
定位快拍數字	4.39%	48%	高年資樓面	~\$28
加入漣漪效應考慮結果	8.94%	62%	高級副店長	~\$34.5



# 一間茶餐廳

— 假設法定最低時薪\$24

工種分佈	原本平均時薪 (~\$)	估計薪酬調整 後結果(~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度	
雜工	21.7	24	10.4%	0.57%(定位 快拍數字)	1.06% (計入漣漪效 應)
初級樓面	22.4	24			
樓面	24.7	25.2	34.4%		
洗碗	26.5	27			
高年資樓面	27	27			
副店長	31.1	31.1			
高級副店長	33.3	33.3			
水吧	41.7	41.7			
正店長	42	42			
廚師	45	45			
大廚	59.5	59.5			

# 一間茶餐廳

— 假設法定最低時薪\$28

工種分佈	原本平均時薪 (~\$)	估計薪酬調整後結果(~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度	
雜工	21.7	28	48%	4.39%(定位快拍數字)	8.94%(計入連漪效應)
初級樓面	22.4	28			
樓面	24.7	30.9			
洗碗	26.5	31			
高年資樓面	27	33			
副店長	31.1	34	14%		
高級副店長	33.3	34.5			
水吧	41.7	41.7			
正店長	42	42			
廚師	45	45			
大廚	59.5	59.5			



---

# 小型食肆

# 個案分析

## —— 某小型燒味餐廳, 分店3間

假設不採取  
任何措施,以及保留現有僱員,並  
以最保守情況估計結果:

### 背景資料:

薪酬佔總營業額  
比例: 約30%

租金佔總營業額  
比例: 約10%

折舊佔總營業額  
比例: 4%

最低工資時薪\$24	薪酬開支增加 幅度	獲加薪人 數比例	獲加薪最頂 的工種	獲加薪最頂 工種時薪
定位快拍數字	4.5%	50%	收銀	~\$24
加入漣漪效應考慮結果	5.27%	50%	收銀	~\$25
最低工資時薪\$28	薪酬開支增加 幅度	獲加薪人 數比例	獲加薪最頂 的工種	獲加薪最頂 工種時薪
定位快拍數字	11.5%	55.54%	店長	~\$28
加入漣漪效應考慮結果	13.45%	61.09%	廚房學徒	~\$32

# 某小型燒味餐廳, 分店3間

## —— 假設法定最低時薪\$24

工種分佈	原本平均時薪 (~\$)	估計薪酬調整後結果(~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度	
洗碗	20.63	24	50%	4.5% (定位快拍數字)	5.27%(計入漣漪效應)
外賣/樓面	21.43	24.5			
收銀	22.22	25			
店長	26.98	26.98			
廚房學徒	28.57	28.57			
水吧	38.09	38.09			
廚房師傅	41.27	41.27			

# 某小型燒味餐廳, 分店3間

## —— 假設法定最低時薪\$28

工種分佈	原本平均時薪 (~\$)	估計薪酬調整後結果 (~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度	
洗碗	20.63	28	55.54%	11.5% (定位快拍數字)	13.45% (計入漣漪效應)
外賣/樓面	21.43	28.6			
收銀	22.22	29.17			
店長	26.98	30.22			
廚房學徒	28.57	32	~5.55%		
水吧	38.09	38.09			
廚房師傅	41.27	41.27			



---

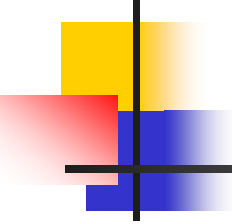
## 第三部分：預測盈利影響



---

A : 薪酬開支增加幅度





# 按四個不同的最低工資水平預測薪酬開支增加幅度

---

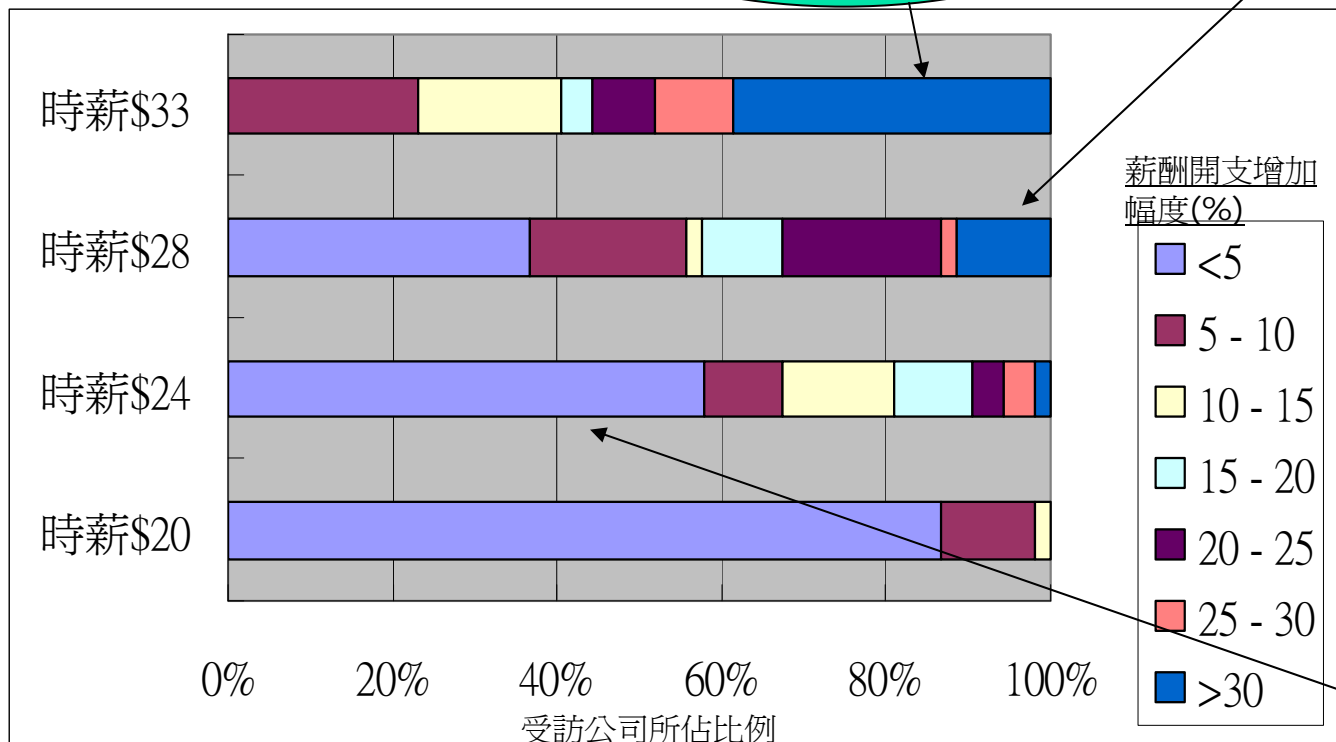
鑑於最低工資對飲食業的盈利影響，關鍵在於按個別公司薪酬架構及薪酬水平等因素後，所帶來的薪酬開支增幅，故調查問受訪者，按四個不同的最低工資水平（時薪\$20, \$24, \$28, \$33），預測薪酬開支增加幅度。統計結果如下：

# 按四個不同的最低工資水平預測 薪酬開支增加幅度

統計結果:

如果最低工資訂於時薪\$33，薪酬開支大幅增加，38.5%受訪公司增幅超過30%。

於最低工資時薪\$28，63.5%需加薪酬開支5%或以上，11.5%薪酬開支加幅亦超過30%。



如果最低工資訂於時薪\$24，57.7%受訪公司，薪酬開支增加不多於5%。



## 各類別薪酬開支增加幅度結果(平均數)

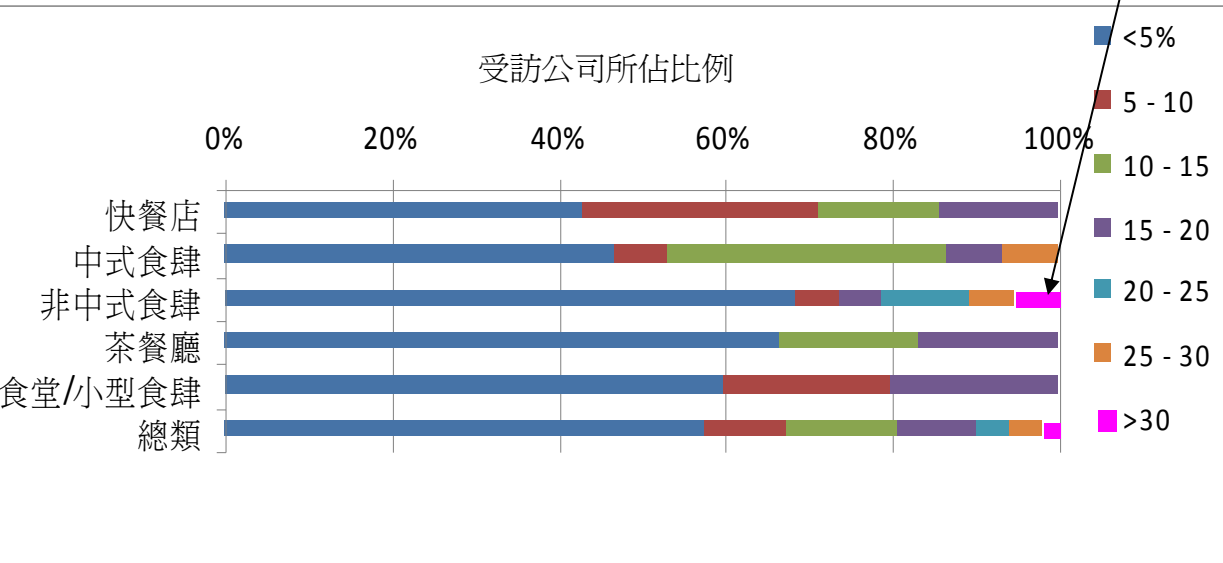
飲食業	最低時薪\$20	最低時薪\$24	最低時薪\$28	最低時薪\$33
總類	<b>3.3%</b>	<b>8.7%</b>	<b>16.6%</b>	<b>33.9%</b>
快餐店	<b>3.2%</b>	<b>7.5%</b>	<b>19.3%</b>	<b>36.4%</b>
中式食肆	<b>3.5%</b>	<b>8.8%</b>	<b>15%</b>	<b>27.8%</b>
港式茶餐廳	<b>3.3%</b>	<b>6.7%</b>	<b>11.7%</b>	<b>37.1%</b>
非中式食肆	<b>2.8%</b>	<b>10.3%</b>	<b>18%</b>	<b>31.4%</b>
食堂/小型食肆	<b>4.5%</b>	<b>6.5%</b>	<b>18.5%</b>	<b>54.5%</b>

# 最低工資\$24 ——非中式食肆

於最低時薪\$24  
薪酬開支增加幅度平均數,以  
非中式食肆組別為最高,相信因為  
有較大比例的非中式食肆樣本, 薪酬開  
支增加幅度較為明顯,部分更  
超過30%。

於最低時薪\$24薪酬開支增加幅度(%):

受訪公司所佔比例



薪酬開支增加幅度(平均數):

	最低時薪\$24
總類	8.7%
快餐店	7.5%
中式食肆	8.8%
港式茶餐廳	6.7%
非中式食肆	10.3%
食堂/小型食肆	6.5%

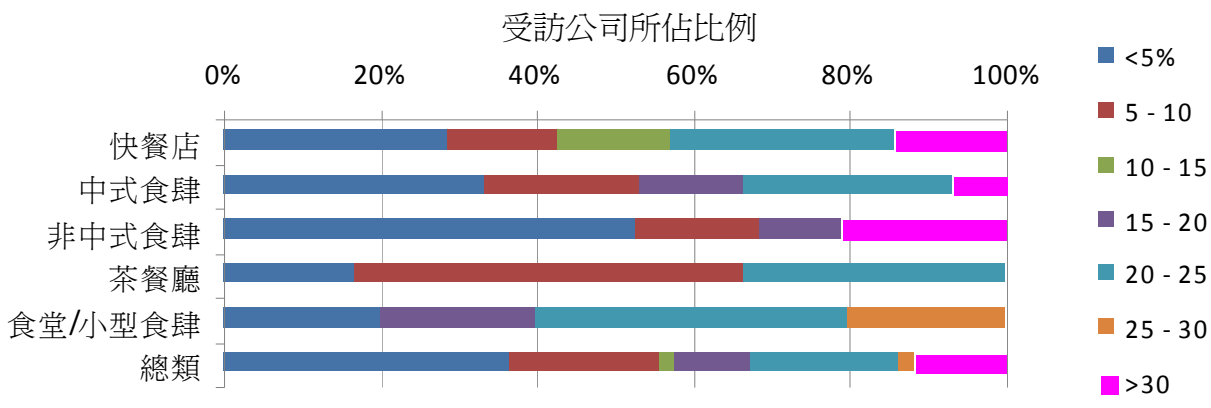
# 最低時薪\$28及\$33

## ——小型食肆及茶餐廳

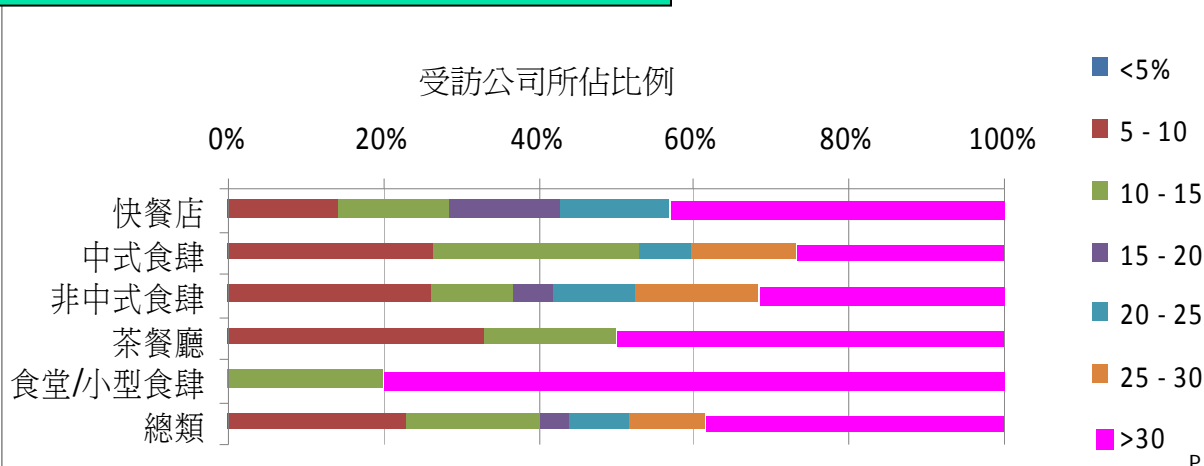
薪酬開支增加幅度(平均數):

	最低時薪 \$28	最低時薪 \$33
總類	16.6%	33.9%
快餐店	19.3%	36.4%
中式食肆	15%	27.8%
港式茶餐廳	11.7%	37.1%
非中式食肆	18%	31.4%
食堂/小型食肆	18.5%	54.5%

於最低時薪\$28薪酬開支增加幅度(%):



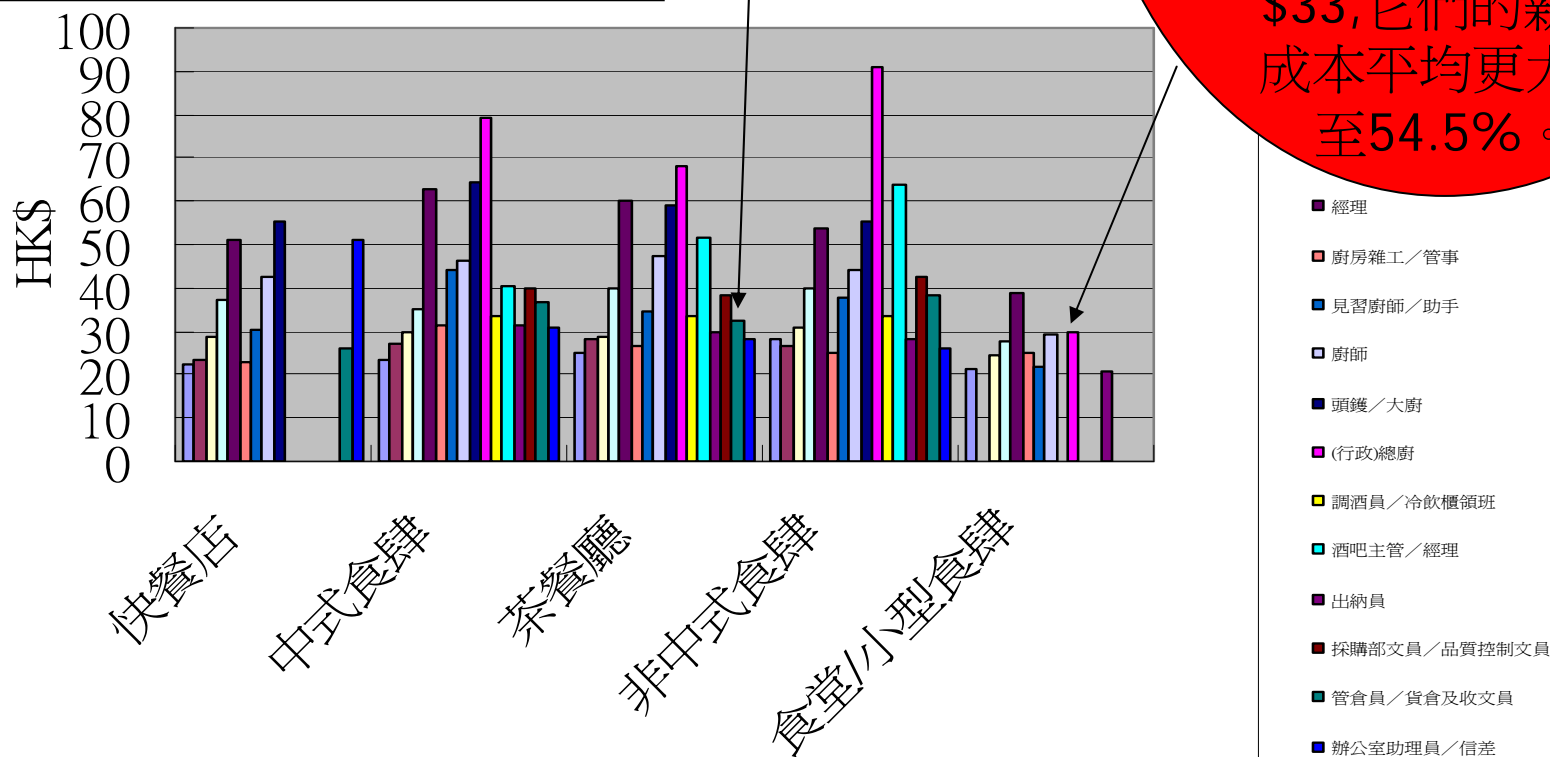
於最低時薪\$33薪酬開支增加幅度(%):



另外,於最低時薪\$33,茶餐廳的加幅亦開始較其他組別高,這亦是因為該組樣本較大部分主要職級平均工資在時薪\$33以下。

雖然小型食肆在本調查樣本中,最低工資水平較其他食肆組別高,但該組樣本差不多所有主要職級平均工資在時薪\$30以下,故當最低時薪訂於較高水平,薪酬開支明顯增加,於\$33,它們的薪酬成本平均更大增至54.5%。

## 主要職級平均工資





---

**B: 薪酬開支佔收入比例**

# 薪酬開支佔收入比例

## 統計結果

除了茶餐廳，  
一般較統計處數字略低，這反映本調查樣本的薪酬壓力  
普遍較同業少。

分類*	薪酬開支佔收入比例			
	調查結果 (平均數)	調查結果 (中位數)	所有公司 (統計處數字)	中小型公司 (統計處數字)
總類	27.0%	25.6%	28.40%	28.00%
1. 快餐店	21.8%	22%	22.90%	20.30%
2. 中式食肆	31.1%	31.8%	32.00%	32.10%
3. 茶餐廳	31.0%	30%	30.30%	30.30%
4. 非中式食肆	24.9%	25%	26.30%	26.40%
5. 食堂/小型食肆	23.6%	25%	—	—

不過，即使本調查受訪者主要是大公司，薪酬開支佔收入比例也徘徊在兩成至三成之間，尤其是中式食肆及茶餐廳，數字超過三成，遠高於其他行業，反映飲食業受工資影響最大。

\*類別4”包括亞洲美食、西餐館、酒吧及有膳食服務Karaoke”，類別5包括工廠食堂、粥店及甜品店。統計處於此項數字把酒吧、Karaoke及甜品屋歸膳食服務。





---

C : 盈利耗損



# 計算方法

---

薪酬開支佔收入比例(A) x

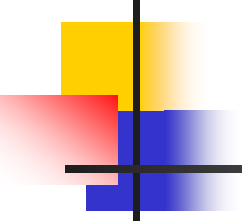
時薪對薪酬開支增加幅度(B)

---

= 盈利耗損(C)

## 盈利耗損比率結果(平均數)

最低工資(時薪)	\$20	\$24	\$28	\$33
總類	0.9%	2.3%	4.5%	9.2%
1. 快餐店	0.7%	1.6%	4.2%	7.9%
2. 中式食肆	1.1%	2.7%	4.7%	8.6%
3. 茶餐廳	1.0%	2.1%	3.6%	11.5%
4. 非中式食肆	0.7%	2.6%	4.5%	7.8%
5. 食堂/小型食肆	1.1%	1.5%	4.4%	12.9%



---

D: 飲食業盈利率  
(統計處數字)

# 統計處數字－所有公司盈利率\*

	整體	中位數	第一個四分位數
飲食業	9.0%	6.6%	-3.9%
中式酒樓 菜館	8.9%	1.7%	-4.8%
非中式酒 樓菜館	10.0 %	7.1%	-4.0%
快餐店	9.7%	13.0%	6.9%
港式茶餐 廳	5.8%	3.7%	-7.1%

根據統計處數字，飲食業本身盈利已經很少，大都限於單位數字，至少兩成食肆長期虧蝕。部分茶餐廳虧損情況亦非常嚴重。

\*2008年稅前及折舊前盈利率

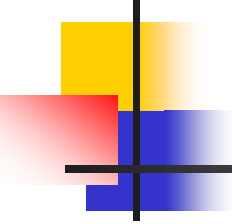
# 統計處數字－中小型公司盈利率\*

	整體	中位數	第一個四分位數
飲食業	7.2%	6.4%	-4.5%
中式酒樓菜館	3.9%	-0(註一)	-4.8%
非中式酒樓菜館	9.4%	6.6%	-4.0%
快餐店	10.7%	13.0%	7.1%
港式茶餐廳	5.1%	3.6%	-7.1%

中小型食肆盈利情況更差,尤其是中式食肆,逾半數已經是在蝕本經營。

\*2008年稅前及折舊前盈利率

註一：介乎-0.05至0.05%



---

# 盈利率抵銷薪酬增幅



# 計算方法

---

假設以盈利率抵銷因最低工資增加的薪酬  
開支：

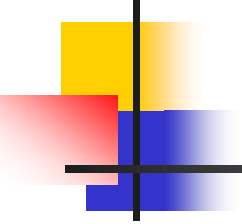
最低工資立法後盈利率 =

D 盈利率(統計處2008年數字) - C(最低工資  
盈利率耗損比率)



# 扣減結果

		整體盈利率(統計處)	整體盈利率	所有企業 中位數盈利率(統計處)	中位數盈利率	第一個四分位數盈利率(統計處)	第一個四分位數盈利率		整體盈利率(統計處)	整體盈利率	中小企 中位數盈利率(統計處)	中位數盈利率	第一個四分位數盈利率(統計處)	第一個四分位數盈利率
HK\$24	對盈利影響*													
飲食業/總類	2.30%	9.00%	6.70%	6.60%	4.30%	-3.90%	-6.20%	飲食業/總類	7.20%	4.90%	6.40%	4.10%	-4.50%	-6.80%
快餐店	1.60%	9.70%	8.10%	13.00%	11.40%	6.90%	5.30%	快餐店	10.70%	9.10%	13.00%	11.40%	7.10%	5.50%
中式酒樓茶館/中式食肆	2.70%	8.90%	6.20%	1.70%	-1.00%	-4.80%	-7.50%	中式酒樓茶館/中式食肆	3.90%	1.20%	0.00%	-2.70%	-4.80%	-7.50%
港式茶餐廳	2.10%	5.80%	3.70%	3.70%	1.60%	-7.10%	-9.20%	港式茶餐廳	5.10%	3.00%	3.60%	1.50%	-7.10%	-9.20%
非中式酒樓茶館/非中式食肆	2.60%	10.00%	7.40%	7.10%	4.50%	-4.00%	-6.60%	非中式酒樓茶館/非中式食肆	9.40%	6.80%	6.60%	4.00%	-4.00%	-6.60%
HK\$28														
飲食業/總類	4.50%	9.00%	4.50%	6.60%	2.10%	-3.90%	-8.40%	飲食業/總類	7.20%	2.70%	6.40%	1.90%	-4.50%	-9.00%
快餐店	4.20%	9.70%	5.50%	13.00%	8.80%	6.90%	2.70%	快餐店	10.70%	6.50%	13.00%	8.80%	7.10%	2.90%
中式酒樓茶館/中式食肆	4.70%	8.90%	4.20%	1.70%	-3.00%	-4.80%	-9.50%	中式酒樓茶館/中式食肆	3.90%	-0.80%	0.00%	-4.70%	-4.80%	-9.50%
港式茶餐廳	3.60%	5.80%	2.20%	3.70%	0.10%	-7.10%	-10.70%	港式茶餐廳	5.10%	1.50%	3.60%	0.00%	-7.10%	-10.70%
非中式酒樓茶館/非中式食肆	4.50%	10.00%	5.50%	7.10%	2.60%	-4.00%	-8.50%	非中式酒樓茶館/非中式食肆	9.40%	4.90%	6.60%	2.10%	-4.00%	-8.50%
HK\$33														
飲食業/總類	9.20%	9.00%	-0.20%	6.60%	-2.60%	-3.90%	-13.10%	飲食業/總類	7.20%	-2.00%	6.40%	-2.80%	-4.50%	-13.70%
快餐店	7.90%	9.70%	1.80%	13.00%	5.10%	6.90%	-1.00%	快餐店	10.70%	2.80%	13.00%	5.10%	7.10%	-0.80%
中式酒樓茶館/中式食肆	8.60%	8.90%	0.30%	1.70%	-6.90%	-4.80%	-13.40%	中式酒樓茶館/中式食肆	3.90%	-4.70%	0.00%	-8.60%	-4.80%	-13.40%
港式茶餐廳	11.50%	5.80%	-5.70%	3.70%	-7.80%	-7.10%	-18.60%	港式茶餐廳	5.10%	-6.40%	3.60%	-7.90%	-7.10%	-18.60%
非中式酒樓茶館/非中式食肆	7.80%	10.00%	2.20%	7.10%	-0.70%	-4.00%	-11.80%	非中式酒樓茶館/非中式食肆	9.40%	1.60%	6.60%	-1.20%	-4.00%	-11.80%



---

# 影響較顯著部分

# 最低時薪\$24 —盈利率(中位數)\*

如最低工資訂於時薪\$24，半數中式食肆的盈利率已經見紅，半數茶餐廳亦在不賺錢的邊緣。

	盈利率中位數(統計處2008年數字)	在加入漣漪效應的考慮因素後，若以盈利抵銷薪酬的上漲，盈利率中位數可能跌至以下水平* (按調查盈利損耗平均數計算)
總類	6.60%	4.30%
快餐店	13%	11.40%
中式食肆	1.70%	-1.00%
茶餐廳	3.70%	1.60%
非中式食肆	7.1%	4.50%

\*數值為稅前及折舊前盈利率

# 最低時薪\$24 —盈利率(整體)\*

不過,整體盈利率水平尚  
且可以接受,但茶餐廳數字較低,  
需要小心。

	整體盈利率 (統計處 2008年數字)	在加入漣漪效應的考慮因素後, 若以盈利抵銷薪酬的上漲, 整體 盈利率可能跌至以下水平* (按調查盈利影響平均數計算)
總類	9%	6.7%
快餐店	9.7%	8.1%
中式食肆	8.9%	6.2%
茶餐廳	5.8%	3.7%
非中式食肆	10%	7.4%

\*數值為稅前及折舊前盈利率

# 最低時薪\$28 — 盈利率(整體)\*

茶餐廳整體數據，  
還未計算折舊及稅後情況，以及其他連鎖增加的成本，相信在實際情況，茶餐廳整體都承受不住時薪\$28，合共盈利接近零。

	整體盈利率(統計處2008年數字)	在加入漣漪效應的考慮因素後，若以盈利抵銷薪酬的上漲，整體盈利率可能跌至以下水平* (按調查盈利影響平均數計算)
總類	9%	4.50%
快餐店	9.7%	5.50%
中式食肆	8.9%	4.20%
茶餐廳	5.8%	2.20%
非中式食肆	10%	5.50%

\*數值為稅前及折舊前盈利率

# 最低時薪\$28 —盈利率(中位數)\*

當最低時薪\$24  
升至\$28,中式食肆盈利中位數  
跌至-3%,除了反映更多食肆要蝕錢,  
亦反映食肆蝕錢程度進一步加深。  
同樣情況亦會在茶餐廳出現。

	盈利率中位數(統計處 2008年數字)	在加入漣漪效應的考慮因素後,若以 盈利抵銷薪酬的上漲,盈利率中位數 可能跌至以下水平* (按調查盈利影響平均數計算)
總類	6.60%	2.10%
快餐店	13%	8.80%
中式食肆	1.70%	-3.00%
茶餐廳	3.70%	0.10%
非中式食肆	7.1%	2.60%

\*數值為稅前及折舊前盈利率

# 最低時薪\$28

## — 中小企盈利率(整體)\*

中式食肆整體盈利率見紅，即是所有五十人以下的中式食肆企業，整體來說是蝕本經營。另外，所有中小型茶餐廳在扣減折舊後，也要蝕錢。

	整體盈利率(統計處2008年數字)	在加入漣漪效應的考慮因素後，若以盈利抵銷薪酬的上漲，中小企整體盈利率可能跌至以下水平* (按調查盈利影響平均數計算)
總類	7.2%	2.70%
快餐店	10.7%	6.50%
中式食肆	3.9%	-0.80%
茶餐廳	5.1%	1.50%
非中式食肆	9.4%	4.90%

\*數值為稅前及折舊前盈利率

# 最低時薪\$33 — 盈利率(整體)\*

於最低時薪\$33，  
整體食肆盈利率為負，約全港  
59%食肆企業，即5420間(註一)  
在蝕錢經營，其他可能  
只得極少毛利。

	整體盈利率(統計處2008年數字)	在加入漣漪效應的考慮因素後，若以盈利抵銷薪酬的上漲，整體盈利率可能跌至以下水平*(按調查盈利影響平均數計算)
總類	9.00%	-0.20%
快餐店	9.70%	1.80%
中式食肆	8.90%	0.30%
茶餐廳	5.80%	-5.70%
非中式食肆	10.00%	2.20%

\*數值為稅前及折舊前盈利率

註一：2008年統計處數字：飲食業盈利率在9.2%以下約共5420間企業。



# 較保守的推算結果

- 雖然本調查與統計處數字，訪問時間與抽樣方法均不同，對比必然存在偏差，但有理由相信大部分食肆的盈利，在最低工資影響下，比本調查所得結果跌得更低，原因有三個：

1. 不論本調查或統計處有關盈利的數字，均未計折舊及稅後情況，對飲食業來說，一般折舊率在3%-8%之間，以中式食肆折舊情況最為嚴重；

2. 調查只計算薪酬增加後盈利下跌的情況，還未計因最低工資連帶其他成本上漲的連鎖效應，包括強積金、管理費、洗熨費、修理／保養費、保險費、以及供應商加價等；

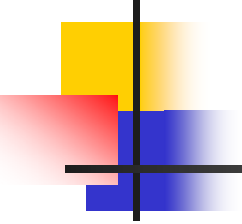
3. 本調查只訪問有八間或以上食肆的公司，它們多設有中央工場，而且管理比較完善，較有經濟效益，受最低工資的盈利影響，應比其他較細規模的公司少，故最低工資對它們的盈利耗損其實比大部分食肆少。



# 結果重點：

---

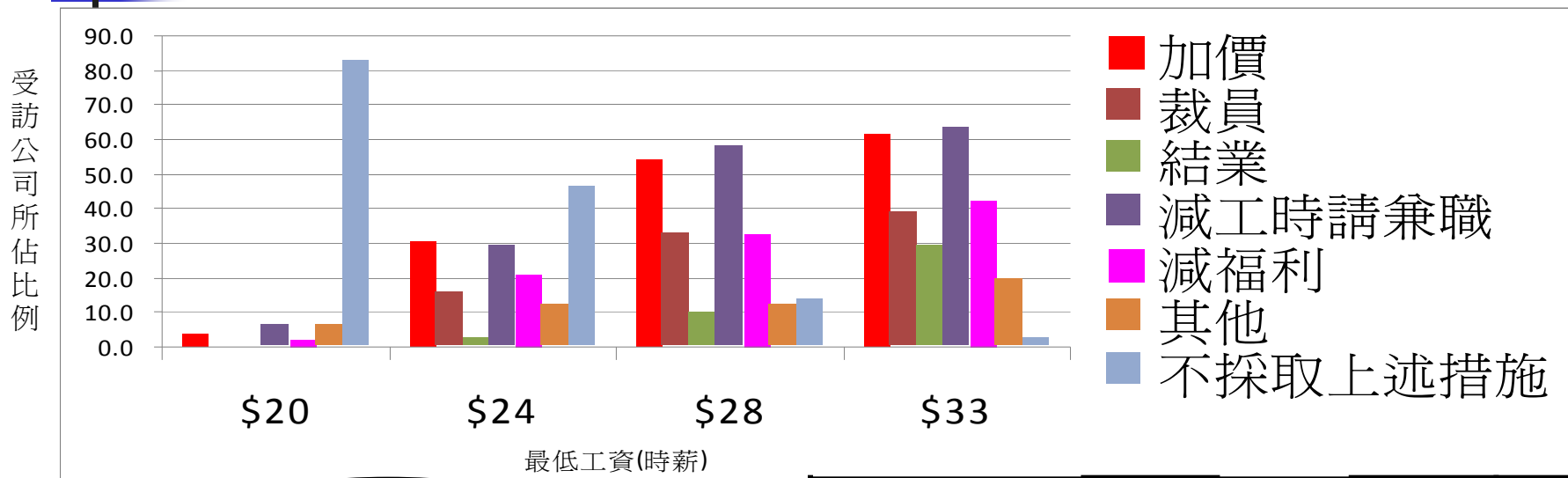
- 飲食業中下級人手比例高、工種分類多，最低工資的漣漪效應必然較大，薪酬開支增加幅度一定大。
- 不論是本調查或統計處數字均顯示，飲食業在薪酬開支佔收入比例，徘徊在兩成至三成之間，尤其是中式食肆及茶餐廳，數字超過三成，反映飲食業受工資影響最大；
- 飲食業本身盈利已經很少，大都限於單位數字，至少兩成食肆長期虧蝕，五成是和果。最低工資對業界造成的盈利損耗，令食肆蝕錢的情況更深，是難以承受的；
- 尤其是中式食肆及茶餐廳，以及中小企食肆，未必承受得到最低工資引發的盈利跌幅。



---

# 緩衝措施

# 如果最低工資訂於以下時薪，公司會採取甚麼措施？



加價及減工時請兼職為受訪者主要緩衝措施。但須留意,受訪者以大公司為主,他們加價能力較大,中小型食肆較難跟他們競爭,加價空間有限。

最低時薪	\$20	\$24	\$28	\$33
加價	3.8 %	30.8%	53.8 %	61.5%
裁員	0	15.4%	32.7%	38.5%
結業	0	1.9%	9.6%	28.8%
減工時請兼職	5.8%	28.8%	57.7%	63.5%
減福利	1.9%	21.2%	32.7%	42.3%
其他	5.8%	11.5%	11.5%	19.2%
不採取上述措施	82.7%	46.2%	13.5%	1.9%

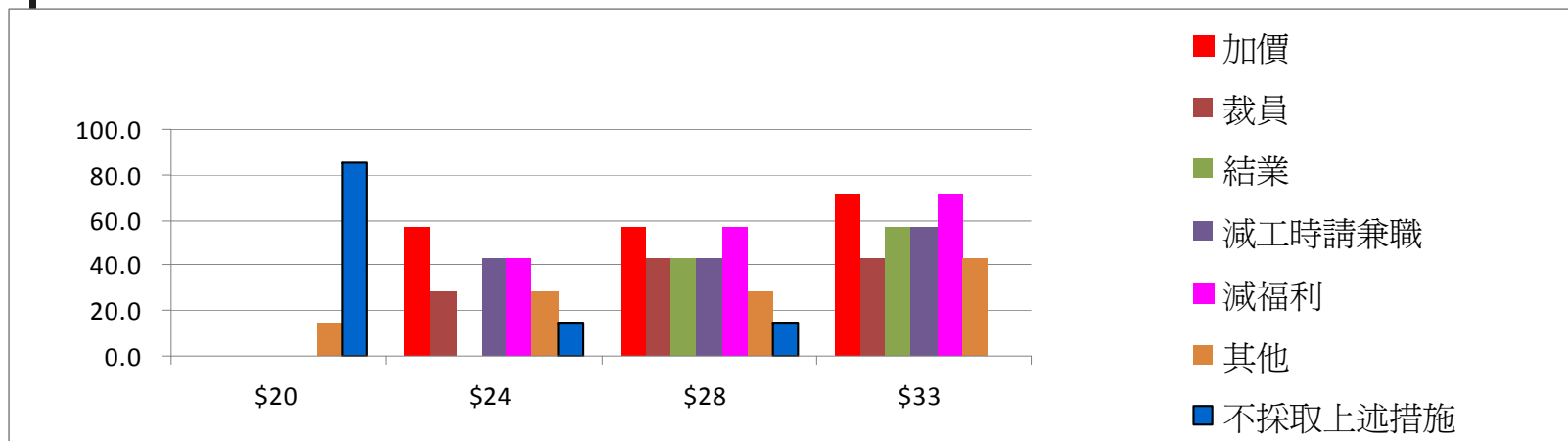


# 受訪公司採取組合式措施的比例統計

最低時薪	\$20	\$24	\$28	\$33
採取0項措施	86.5%	46.2%	15.4%	1.9%
採取1項措施	11.5%	21.2%	23.1%	28.8%
採取2項措施	0.0%	15.4%	32.7%	23.1%
採取3項措施	1.9%	11.5%	9.6%	17.3%
採取4項措施	0.0%	5.8%	15.4%	17.3%

# 採取緩衝措施比例統計—— 快餐店

受訪公司%



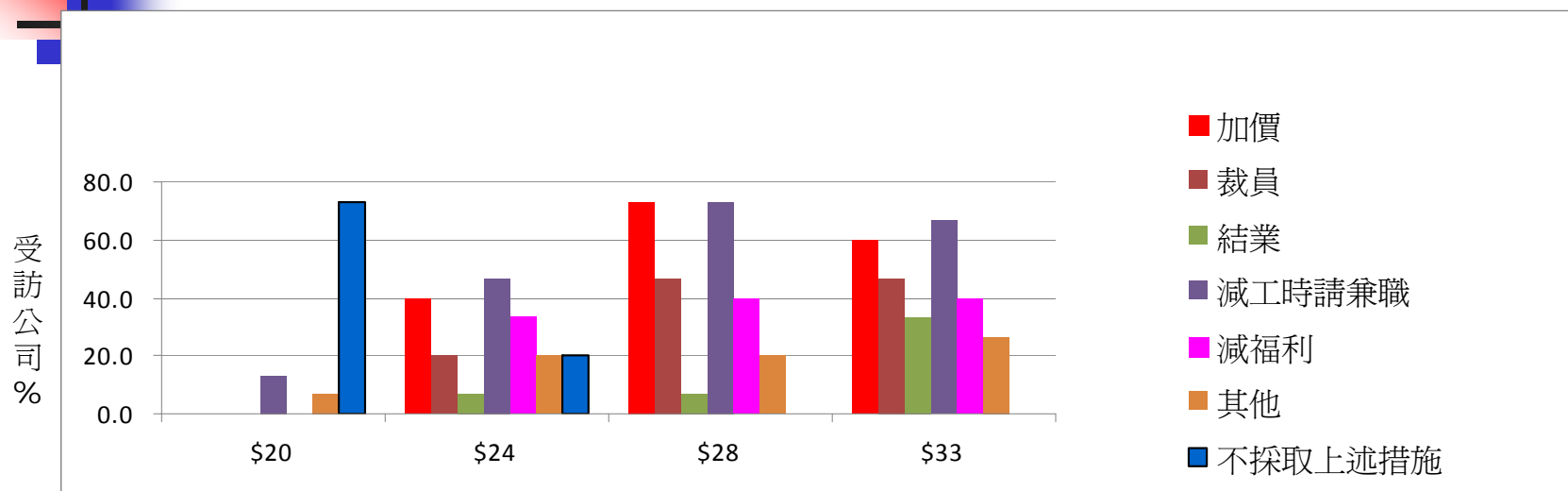
最低工資(時薪)

採取組合式措施的比例統計:

此組別較多選擇  
加價及減福利  
的措施。

最低時薪	\$20	\$24	\$28	\$33
採取0項措施	85.7%	14.3%	14.3%	0.0%
採取1項措施	14.3%	28.6%	28.6%	28.6%
採取2項措施	0.0%	14.3%	0.0%	0.0%
採取3項措施	0.0%	28.6%	14.3%	0.0%
採取4項措施	0.0%	14.3%	14.3%	42.9%

# 受訪者採取緩衝措施比例—— 中式食肆



最低工資(時薪)

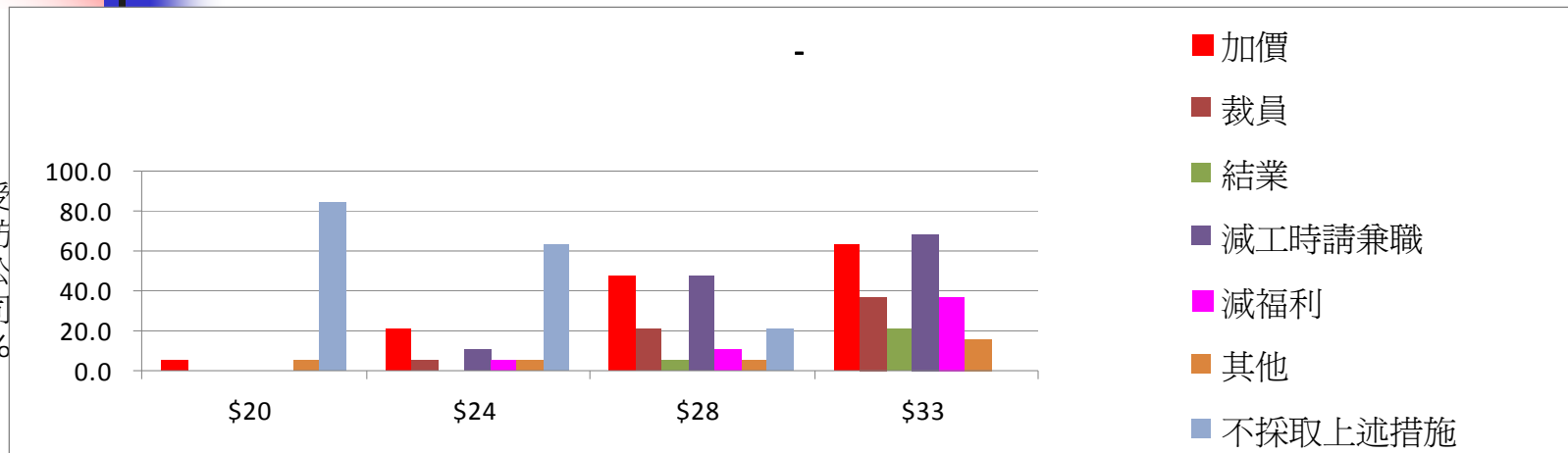
採取組合式措施的比例統計:

此組別於  
最低工資\$24,已有較多  
食肆採取緩衝措施,並  
較多選擇加價及減工時  
請兼職。

最低時薪	\$20	\$24	\$28	\$33
採取0項措施	80.0%	20.0%	0.0%	0.0%
採取1項措施	20.0%	26.7%	13.3%	20.0%
採取2項措施	0.0%	26.7%	46.7%	33.3%
採取3項措施	0.0%	20.0%	6.7%	13.3%
採取4項措施	0.0%	6.7%	33.3%	20.0%
採取5項措施	0.0%	0.0%	0.0%	13.3%

# 受訪者採取緩衝措施比例—— 非中式食肆

受訪公司%



最低工資(時薪)

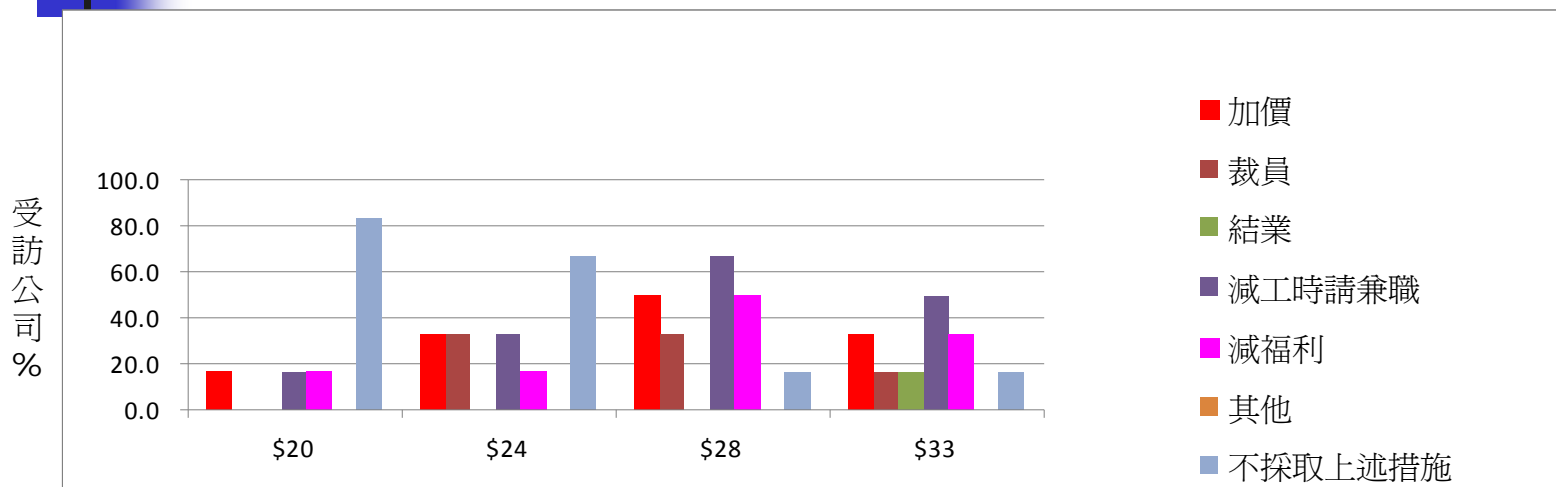
採取組合式措施的比例統計:

最低時薪	\$20	\$24	\$28	\$33
採取0項措施	89.5%	63.2%	21.1%	0.0%
採取1項措施	10.5%	26.3%	26.3%	31.6%
採取2項措施	0.0%	10.5%	42.1%	21.1%
採取3項措施	0.0%	0.0%	10.5%	31.6%
採取4項措施	0.0%	0.0%	0.0%	5.3%
採取5項措施	0.0%	0.0%	0.0%	10.5%

雖然此組別於最低工資\$24，薪酬開支加幅最為明顯，但同時採取緩衝措施者較少，於最低工資\$28,才較多食肆採取措施。



# 受訪者採取緩衝措施比例—— 茶餐廳



最低工資(時薪)

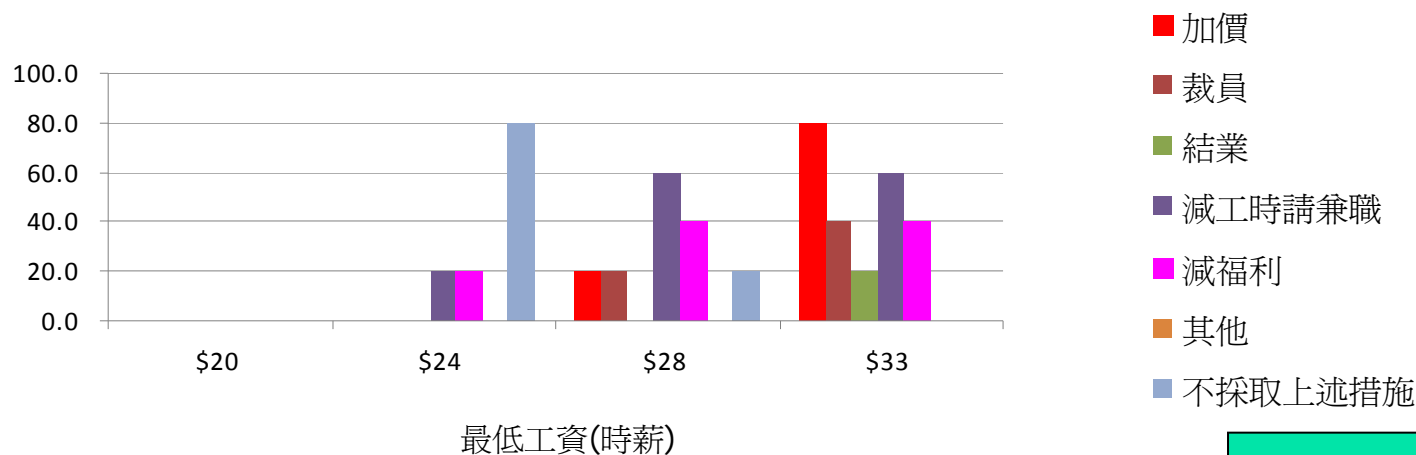
採取組合式措施的比例統計:

部分茶餐廳樣本，  
在最低時薪\$20已經需要採取  
措施，但同時部分在最低時薪\$33，  
也未需要行動，再次反映本調查  
部分茶餐廳，工資水平差別較大。

最低時薪	\$20	\$24	\$28	\$33
採取0項措施	83.3%	66.7%	16.7%	16.7%
採取1項措施	0.0%	0.0%	33.3%	50.0%
採取2項措施	0.0%	0.0%	16.7%	16.7%
採取3項措施	16.7%	16.7%	0.0%	0.0%
採取4項措施	0.0%	16.7%	33.3%	16.7%
採取5項措施	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%

# 受訪者採取緩衝措施比例—— 食堂／小型食肆

受訪公司%



採取組合式措施的比例統計:

於前部分已指出,本調查食堂/小型食肆,雖然最低工資水平較高,但大部分職級於平均工資\$30以下,故當最低工資訂於較高水平時,便需要採取緩衝措施。

	\$20	\$24	\$28	\$33
採取0項措施	100.0%	80.0%	20.0%	0.0%
採取1項措施	0.0%	0.0%	40.0%	20.0%
採取2項措施	0.0%	20.0%	20.0%	40.0%
採取3項措施	0.0%	0.0%	20.0%	20.0%
採取4項措施	0.0%	0.0%	0.0%	20.0%
採取5項措施	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%



---

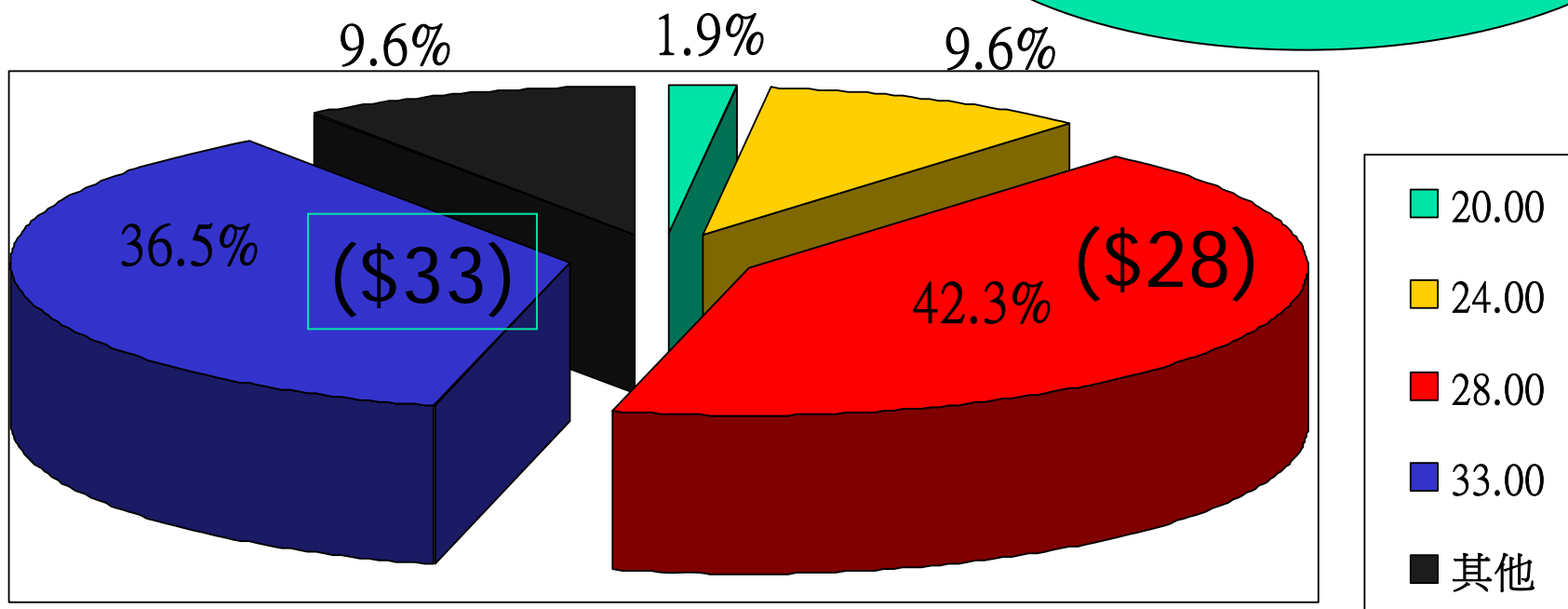
# 對最低工資水平意見

如最低工資立法，假設其他經營成本及經濟環境不變，最低時薪訂

於哪一個水平，將對貴公司可能造成無法接受的影響？

註：部分公司於「其他」填寫水平時，提供了某個範圍而不是單一數字，包括\$23, >\$24及>\$33

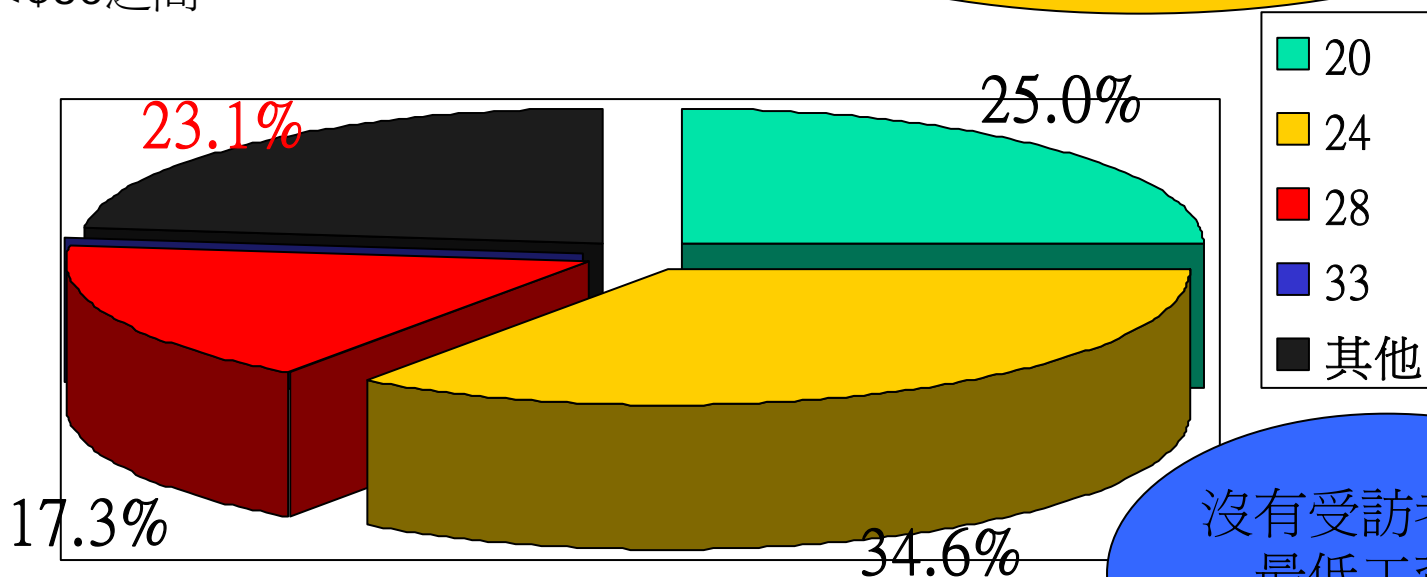
有相當部分受訪者  
不能接受\$28/\$33



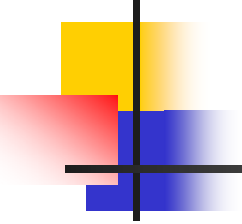
# 如最低工資立法，貴公司認為最低時薪訂於甚麼水平才可以接受？

註：部分公司於「其他」填寫水平時，提供了某個範圍而不是單一數字，介乎\$18- <\$30之間。

較多數人支持最低工資訂於時薪\$24



沒有受訪者同意最低工資訂於時薪\$33。



---

# 釐訂最低工資水平 考慮因素

## 立法前於最低工資以下的僱員人數

	3.6磅	最低工資時薪\$20		最低工資時薪\$24		最低工資時薪\$28		最低工資時薪\$33	
	英國	香港飲食業	全港	香港飲食業	全港	香港飲食業	全港	香港飲食業	全港
定位快拍數字	4.9% (資料來源：英國低薪委員會2003年報告)	3% 約5 900人	1% 約3萬人	15% 約3萬人	5% 約14萬人	32% 逾6萬人	11% 逾30萬人	50% 約10萬人	17% 約47萬人

飲食業最受薪酬成本影響,釐訂最低工資時應多加考慮飲食業數字。  
 \$32.7為飲食業時薪中位數,若最低工資訂於\$33,即是要業界一刻間增加50%僱員薪酬,但還未計入漣漪效應下的薪酬加幅,這對業界來說實在難以承受。訂立最低工資初期,應以較保守水平為起點,減少最低工資的負面影響。

# 加薪漣漪效應

- 根據英國低薪委員會2009年報告，載述了當地三段時間的薪酬數據，分別是未引入最低工資前的時段、引入最低工資後的時段，以及曾經調高最低工資水平的時段，經比較分析後發現有證據顯示，最低工資引發加薪漣漪效應，約止於第三十個百分位數的僱員。
- 以上數字是所有行業整體情況，但飲食業一般需要較大量中下級的人手，尤其是香港的飲食業，大部分人手集中在中下級，而且有很多不同的工種，中下職級的薪酬結構，是逐級而上，與英國低薪行業薪級簡單的情況截然不同。
- 因此，不論比較英國或其他行業，香港飲食業加薪漣漪效應該更大。



# 與香港飲食業 數字比較

最低工資訂於時薪\$24,保守估計於飲食業所引發的漣漪效應,將影響五成僱員,已令行業構成極大的加薪壓力,如果訂高於此水平,對飲食業一定造成難以承受的衝擊。

	受最低工資影響而加薪的僱員比例	
	英國	香港飲食業 (假設最低工資時薪\$24)
定格快拍數字(引入最低工資初期獲加薪提高至最低工資水平的僱員比例)	4.9% (註一)	15%(約三萬人)*
漣漪效應數字(實際因最低工資而獲得加薪的僱員比例)	30%	>30%(約六萬人)* (保守估計~50%,近十萬人)

註一:英國低薪委員會2003年報告

\*資料來源:統計處



# 回應與統計處數字的差距

- 本調查有關薪酬的統計數字，與統計處相關的數字非常吻合，反映本調查的可信性。
- 不過，就薪酬開支及盈利影響的部分，由於屬於預測性質，與統計處只能以舊有的薪酬數據所作的分析，必然存在差異。
- 統計處以既有數據為依歸的分析，特別是採用定位快拍（snapshot）數字，必然存在限制，意思是如果法定最低時薪\$24，只計算現時薪酬於\$24以下的僱員（約佔飲食業僱員15.4%）劃一加薪至時薪\$24，即是連原本時薪\$23左右那一批員工（約佔飲食業僱員5.7%），也只加\$1至\$24，這完全有別於市場實況。
- 而且，對於原來在\$24或以上附近的職級，因漣漪效應影響而需要加薪的情況，亦未能計算在內。
- 兩者均大大拉低薪酬開支增加幅度的預測數字，這亦解釋了為何統計處與本調查有關數字的差別。
- 另外，統計處按食肆市場各人手比例均衡取樣，包括只有一、兩名員工的食肆，故統計處的數字是反映整體飲食業，以定位快拍情況下面對的開支壓力，但如本調查所說，最低工資對人手較多的食肆影響較大，這難從整體性的數字深入了解。



# 飲食業盈利情況

從統計處數字可見，飲食業的盈利很少，即使未扣除折舊前，約兩成食肆長期虧蝕，它們所以繼續營運，其中一個主要原因是受長期租約束縛，中途退租需要向業主賠償大筆款項，由於無錢賠，故一般不願壯士斷臂，僅靠現金流支撐下去，期間尋覓有資金的買家，希望有幸成功出售業務，止血離場。部分食肆則以集團式經營，以有盈利的分店補貼蝕錢的分店，希望有機會改善積弱分店的業務，轉虧為盈。

因此，如果最低工資來得過急及過高，對飲食業將構成極大的威脅，不單進一步減低食肆的盈利，亦令本已蝕本的食肆蝕得更深，倒閉潮隨時一觸即發。

值得關注的是，對於一些食肆位於人流不多及消費力不高的地區，本可以較低的薪酬水平聘請附近居民為僱員，以低盈利模式經營，但最低工資劃一後，即是要它們脫離市場自動調節機制，大幅增加薪酬。問題是它們受制於處身的個別市場環境，欠缺加價能力，如果盈利抵銷不到薪酬加幅，就會大大增加它們的經營危機。



# 對飲食業持續發展的影響

當然，面對最低工資，以只得微利的食肆，尤其是中小型食肆，根本沒有能力逐級增加員工薪酬，食肆必須以不同方式抵銷人工的上漲。英國經驗告訴我們，當地服務性行業會壓縮工種。至於香港，則有以下情況需要留意：

- 食肆會否爲了減省人工成本，而簡化菜單及精簡人手，如外國般由連鎖式菜單統一的食肆集團主導市場？
- 有較多菜色選擇的食肆，會否因爲人力需求高，難繼續以低檔次模式經營，轉爲中高檔次的食肆模式發展？
- 最低工資對我們傳統飲食文化，以人手密集經營的中式食肆及茶餐廳，將會帶來甚麼衝擊？該兩類食肆是否還可以平民化價錢、低利潤模式經營？
- 香港飲食業會否出現兩極化發展？擁有中央工場、工序機械化的大集團式食肆，以及人工開支較低、以夫妻檔等家庭式經營的食肆，於市場相對佔有優勢，這會否令中小型食肆因競爭力大減，長遠不敵成本上漲而不斷萎縮？
- 如果最低工資來得過急及過高，飲食業未能及時消化及抵禦，會否激化上述情況，加劇中小型食肆急速萎縮？
- 最低工資對飲食業所帶來的薪酬架構變動，會否引致更多低技術工種流失？

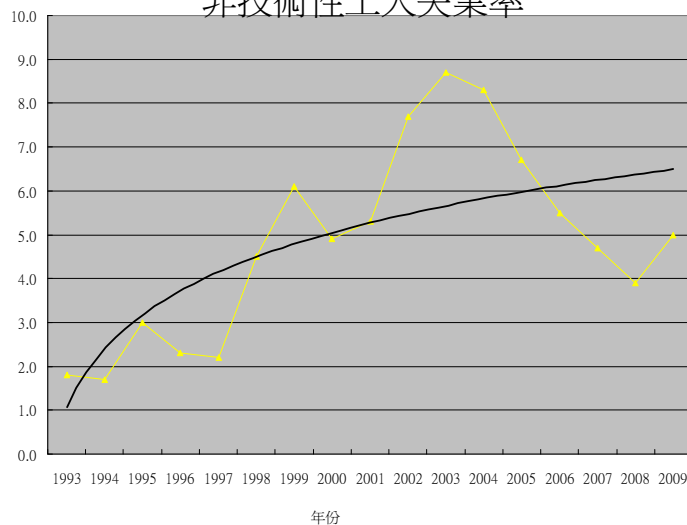
# 對非技術性工種的影響

雖然飲食業是單一行業，但此行業約有二十萬僱員，提供了大量非技術性工種職位，對整體勞動市場起著舉足輕重的作用，最低工資對飲食業引發的影響，絕不是此行業單一的問題。

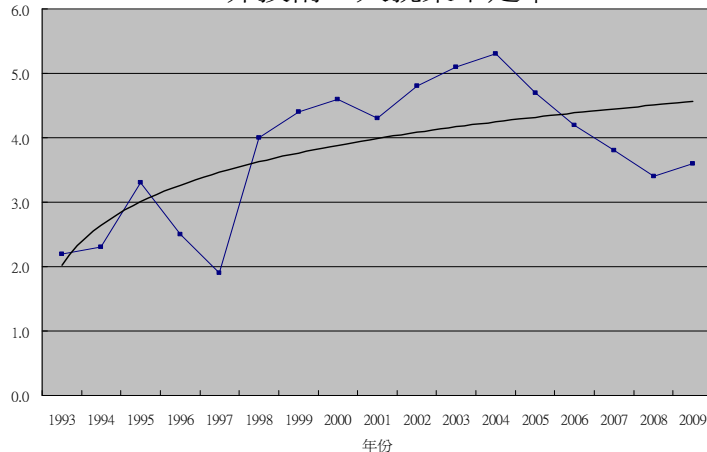
從右圖可見(資料來源:統計處)，過去十多年香港非技術性工人失業率及就業不足率都有上升趨勢，雖然在沙士後有回落的情況，但於金融風暴後又再向上調。

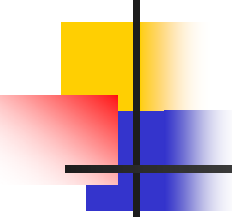
因此，訂立最低工資初期應以保守水平開始，避免對飲食業造成過分衝擊，引發倒閉及裁員潮，令更多非技術性工種大量流失，對整體社會造成更大的損害。

非技術性工人失業率



非技術工人就業不足率





---

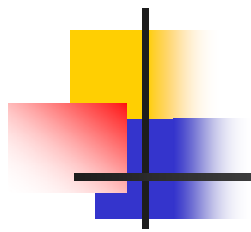
給臨時最低工資委員會意見：



# 訂定最低工資的水平 必須能夠平衡以下的訴求:

- 避免非技術性職位流失，確保低技術、低學歷及中年或以上的人士有工作機會；
- 避免飲食業競爭力受損，確保可以持續發展；
- 避免觸發食肆倒閉潮，尤其是中小企，不要令它們倒閉。

**結論：建議最低工資不超過時薪\$24**



---

完