

## 餐飲業現況和市場趨勢（初稿）

### 香港餐飲業的背景

香港餐飲業在全球享有盛譽，不僅薈萃粵菜、川菜、潮州菜等中式傳統菜系，亦廣泛提供日式、東南亞及歐美料理，營造多元且具特色的美食生態，成功吸引大量本地及國際顧客，是本地經濟的重要支柱。

面對消費者對餐飲體驗要求的持續提升，香港餐飲業積極融合多元飲食文化，致力開發獨具個性的產品與服務，並持續高度重視食品安全和服務品質，開拓獨特的競爭優勢。在 2025 年，香港共有六家餐廳入選「亞洲 50 最佳餐廳」，另有七十六家餐廳榮獲米芝蓮評鑑，包括七家三星、十一家二星及五十八家一星餐廳，成績充分展現香港餐飲業的卓越實力及多層次、豐富的市場結構。

### 行業現狀、挑戰及人才培訓需求趨勢

經歷新冠疫情衝擊後，餐飲業經營者積極重振旗鼓，檢討經營策略以迎合消費者需求，融入數碼轉型新時代，尋求新出路和新機遇。

隨著社會對健康飲食的關注持續升溫及人口老化，本地餐飲業加速變革。消費者選擇餐廳時，從過往側重味道、價格及體驗等，轉為重視食品透明度（包括食材來源、成分、營養資訊、環境足跡與社會責任等）。餐飲企業需強化員工對相關資訊的掌握能力，回應顧客對健康飲食的需求。由於顧客對健康飲食理解各異，加強員工在顧客服務、產品認識及溝通技巧的培訓尤為關鍵，例如協助顧客根據個人需求訂製餐單（如素食、清真或特定致敏原管理）。此舉可提升餐廳知名度與客群忠誠度，同時優化顧客的整體用餐體驗，提供貼心且安心的飲食服務。

為持續發展香港的旅遊經濟產業，特區政府於 2024 年 12 月公佈《香港旅遊業發展藍圖 2.0》<sup>1</sup>，指出餐飲業將配合「旅遊+」和「+旅遊」的發展策略，與旅行社、文化創意、體育等行業合作推出更多結合餐飲的旅遊產品和服務，為旅客帶來新體驗。配合特區政府近年積極向東盟及中東國家推廣香港，餐飲企業除強化員工掌握現代廚藝、餐飲管理、食品安全及顧客服務外，更需積極參與跨文化與創新菜式研習（如清真飲食），鼓勵廚師和管理人員吸收海外飲食理念，啟發創作靈感，拓展匯聚中西飲食文化的多元菜單，以保留香港餐飲業文化多樣性的特色。

環保意識與可持續發展已成為全球的重要議題。餐飲企業營運需著重有效的廢物管理、減少浪費、提升能源效率和實施節能措施，例如；有效的水資源管理有助降低營運成本和減少對環境的影響。供應鏈方面，積極開拓本地食材貨源有助穩定食材的供應和減低價格波動、減低碳足跡及對環境的影響。因此，餐飲企業為員工提供環保和可持續發展意識的培訓，例如推廣有機食材、環保餐飲選擇、鼓勵顧客使用可降解餐具或自帶餐具、參與環保認證計劃等，強化他們對可持續發展的認知及支持，並提升企業形象。

### 行業蛻變與《能力標準說明》優化

香港餐飲業以「美食天堂」享譽國際，其多元飲食文化與卓越服務廣受推崇。香港的獨特地理位置與歷史背景，促成東西方飲食文化交流融合，餐飲業從傳統粵菜發展至現代多元融合料理，深受本地居民及海外旅客青睞，塑造備受肯定的品牌形象。

人才發展方面，香港建立了完善的培訓體系，許多大學及專業院校均設有餐飲管理與烹飪藝術課程，餐飲機構亦提供不同種類及程度的培訓，全面涵蓋行業知識、管理能力及創新素養，支援餐飲業可持續發展，並鞏固其競爭優勢。

餐飲業《能力標準說明》由行業培訓諮詢委員會（諮委會）開發，載明從業員於不同職能範疇內所需要之技能和知識，並顯示能勝任有關工作的成效標準。為因應行業蛻變及市場需求，諮委會於 2015 年啟動《能力標準說明》的修訂工作，優化了傳統中菜的相關內容、同時加入西式和東南亞菜系的能力單元。

為回應行業對人力資源和培訓的長遠發展所需，踏入 2025 年，檢視與優化《能力標準說明》內容，同時為行業編制「職業資歷階梯」。「職業資歷階梯」列出行業內各範疇下的主要工作崗位及勾畫進階路線圖，旨在提高業界對各級崗位的能力要求的透明度，方便有意入職及在職人士規劃個人進修及事業發展。諮委會首先為中式和西式菜系的出品部及樓面部勾畫清晰的「職業資歷階梯」，聚焦階梯上的主要職位、其相關職責、晉升路徑、資歷等級及能力要求。「職業資歷階梯」將適度涵蓋與西式糕餅及侍酒的崗位及相關能力單元。同時，因應行業的最新發展及能力要求，更新《能力標準說明》內相關的能力單元。

另一方面，香港擁有眾多專業廚師及餐飲從業人員。他們除不斷追求創新與卓越服務外，亦肩負傳承中國傳統餐飲文化的責任。為推動餐飲業界對文化傳承，此修訂版將依據康樂及文化事務署於2024年12月6日公佈的非物質文化遺產清單，納入10個本港具代表性的食品或飲品，以及傳統節慶食品相關項目於《能力標準說明》內，包括月餅製、糰、水餃、蛋撻、菠蘿包、雲吞、港式奶茶、鴛鴦、炒米餅、及炒米通等製作技藝。（確實數目和項目待定）

未來的餐飲業將出現更多創新科技與傳統技能的結合，為餐飲業提供的一種輔助方案。近年餐飲業積極轉型採用節能爐具，例如綠燃爐具或電爐具，以助減少碳排放。另外，科技應用於樓面服務也為顧客帶來新鮮感與便利性，進一步提升用餐體驗。例如；餐廳樓面過往是以侍應為客人落單為主，現在不少餐廳都紛紛增設了自動售賣機或點餐手機應用程式，既減少因手寫訂單而產生的錯誤，也令服務流程更為順暢。

科技的應用不僅有助於降低營運成本，亦可優化工作環境，吸引更多年輕人才投身餐飲業。在這場充滿挑戰與契機的產業升級過程中，如何有效結合科技與人本服務，將成為推動行業永續發展的關鍵。因此，本項目特別將科技應用能力納入《能力標準說明》，致力提升出品部及樓面員工操作常用科技設備的能力，並培養正向接受新技術及科技的態度。

## **總結**

綜觀當前發展，香港餐飲業正處於經濟、社會、技術、環境及法律等多方面因素交織影響之下，面臨挑戰與機遇。展望未來，行業預期將積極推動精益管理（Lean Management）及精益生產模式（Lean Production），從而有效降低營運成本、提升產品品質、加快作業流程及優化資本配置。為回應這些挑戰及把握新機遇，餐廳及相關企業可建立多功能員工培訓計劃，促進多元技能及跨崗位發展。相關培訓除強化團隊跨崗位協作能力外，更能使員工於高峰時段或人手短缺情況下靈活調配，確保營運流暢。同時，針對管理層及具晉升潛力之員工，可提供領導力、溝通技巧、危機處理及變革管理等進階課程，以打造具備前瞻思維及凝聚力的專業管理團隊。此類培訓有助餐飲企業建立兼具多元知識及技能、具備多功能及跨崗位能力之操作、廚房及前線服務團隊，進一步提升競爭力，因應不斷變化的市場需求，並共同推動行業可持續發展。

- 1 立法會經濟發展事務委員會(2025年2月)。《香港旅遊業發展藍圖 2.0》。立法會CB(3)110/2025(02)號文件。旅遊事務署。