

24

餐飲業的議題

想一想

香港向有「飲食天堂」的美譽。餐廳種類林林總總。世界各地的美食差不多都可以在香港找到，而且水準之高有時更勝當地食品。世界不少遊客正是為了一嚐口福而到香港旅遊。到底是甚麼因素造就香港成為美食之都？

本章目標

完成本章後，學生能夠

1. 說明人口改變、生活方式和社群結構對餐飲業趨勢的影響；
2. 分析基因改造食物與發展生物科技相關的社會議題；
3. 認識如何增加使用科技來強化顧客服務及監控成本；
4. 認識科技轉變對餐飲業的消費模式的影響；
5. 明白全球化現象對餐飲業發展的影響；
6. 分析法例和規例對塑造餐飲業發展的影響；
7. 列舉影響人們進食的生理及心理因素。

24.1 生活方式對餐飲業趨勢的影響

本港的人口一直穩步增長，人們對餐飲服務的需求亦隨之增加。隨著生活水平、家庭結構、人口結構、生活方式和消費能力等因素的變遷，香港人對餐飲服務的要求亦不斷在改變。香港從六十年代以工業生產為主的城市，發展至今以金融及服務業為主的世界級金融及旅遊都會，餐飲業的顧客不再單純是本地居民，不少餐廳的顧客是來自世界各地擁有不同背景的人士，餐飲業必須小心分析社會的種種變化，積極改革本身的餐飲服務，方可成功在龐大的餐飲服務市場捕捉發展的機遇。

24.1.1 人口改變

香港人口由七十年代約400萬急速增長至現時逾700萬。人口增長意味著餐飲服務的需求亦隨之增加。以下的香港人口及飲食業機構數目統計圖顯示人口增長和餐飲業發展的關係。香港飲食業機構的數目由1980年約4800間急增至2008年超過11000間，同期的全年食肆總收益亦由100億增至935億元。當中增長涉及香港的家庭結構、生活水平、生活模式和社會經濟轉型等因素，然而，人口增長仍是其中最關鍵原因，支持餐飲業在過去三十年強勁發展。

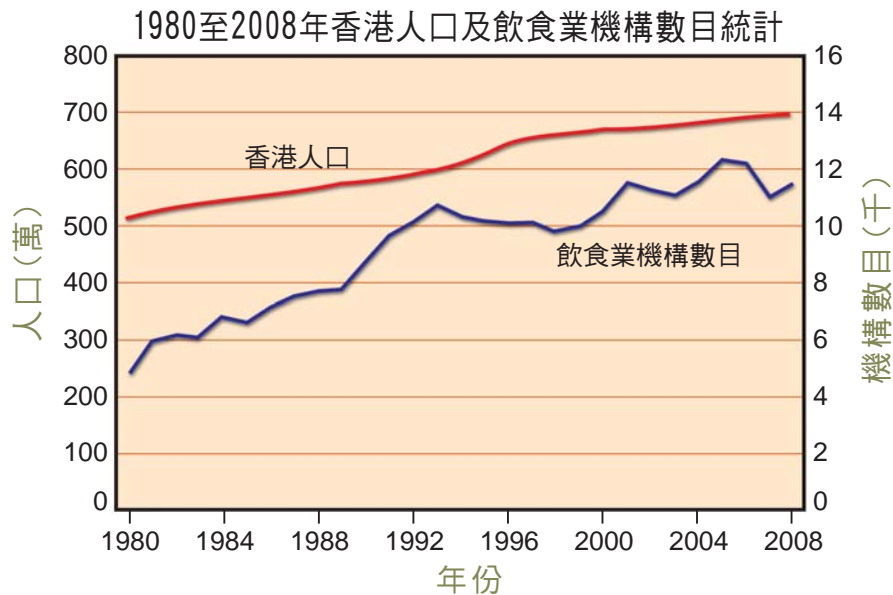


圖24.1 香港人口及飲食業機構數目比較

此外，本港人口大幅增長令土地供應緊張，故形成高地價和高租金的營商環境。商鋪租金往往是經營餐廳最大的固定成本，高昂的租金令餐飲業經營困難，尤其是佔用樓面面積較大的食肆如中式酒樓的情況更加嚴峻。每逢經濟衰退，很多大型的酒樓、火鍋店和餐廳都有結業的危機。

小提示

食物環境衛生署在2008年及2009年分別發出20040及20757個食物業牌照。

本
樓

樣本

在這充滿機遇和危機的環境裡，香港食肆須不停轉變經營模式，保持市場的競爭力。就著上述的問題，近年本港餐飲業較普遍的發展趨勢有：

- 開設食肆於商業大廈各樓層之內，例如住家菜館，以減低租金成本；
- 以特色餐廳招徠更多顧客和提高消費金額；
- 縮小餐廳的規模，以減低固定成本的開支；
- 簡化廚房工序，採購預製的食品，以減少廚房空間和設備的需求；
- 以特許專營權方式擴展分店，增加餐廳知名度，並可減低採購成本；
- 延長營業時間，在不同時段提供不同的餐單，爭取更大的顧客量和收入，以抵銷高昂的固定成本；
- 增設外賣速遞服務。



圖24.2 提供外賣服務的薄餅店



圖24.3 開設食肆於商業大廈樓層的食肆

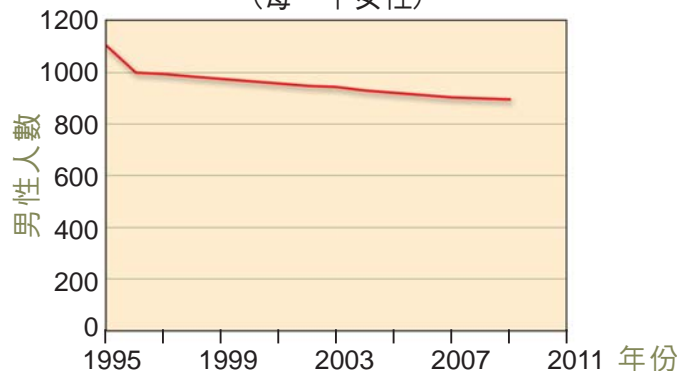


圖24.4 通宵營業的飯店

例題

本港人口的性別比率(男性數目相對每一千名女性的比率)近年來持續下跌，由1995的1104下降至2009年的890。這改變對餐飲業存在著甚麼影響？餐廳可以作出甚麼應變？

1995至2009年香港男女比例
(每一千女性)



答：女性和男性的飲食習慣不盡相同。女性傾向健康飲食、素食和精緻輕巧的飲食選擇。當女性人口比例上升，餐廳需要更改其餐單，以配合女性人口比例持續提高的現象。餐廳可提供較多符合女性口味的菜餚，例如沙律、低油高纖的菜色，份量亦應減少，並以精緻的菜色外觀，吸引女性顧客光顧。

活動

1. 以下的餐廳近年在經營服務上曾作出明顯的轉變。試選擇其中一間餐廳，指出該餐廳經營服務的轉變，並估計實施有關轉變的原因。

- (a) 麥當勞餐廳
- (b) 太興燒味餐廳
- (c) 滿記甜品

所選的餐廳：

經營服務上的轉變：

估計該餐廳實施有關轉變的原因：

2. 估計以上的轉變對餐廳目標顧客群的結構造成甚麼影響。

24.1.2 生活方式

在過去的半個世紀，香港人的生活方式出現重大的變化。餐廳不再局限為喜慶宴會和交際應酬的場所。現代的餐廳是普羅大眾每天用餐的地方，人們對餐飲服務的需求變得更大和更多元化。

影響香港人生活方式的主要因素有：

家庭結構

隨著經濟水平和個人對生活的要求不斷提升，香港家庭由戰後的三十多年的大家庭模式逐漸趨向小家庭化。較多成年女性由家庭主婦轉變為工作女性。

經濟狀況

香港過去三十年經濟發展迅速，國民生產總值(GDP)由1979年的1125億上升至2009年的16290億，反映香港人的經濟能力大幅提升，對生活的要求也相應提高。

教育及文化程度

香港人的平均教育水平在過去的三十年間不斷提升，由七十年代的初中程度提升至現在的高中程度。人們接觸知識和資訊的途徑亦越來越多，中外文化交融的現象十分普遍。

在眾多改變香港人生活方式的因素中，「小家庭化」對餐飲業的發展趨勢影響最大。下文就「小家庭化」的形成及其對餐飲業的發展進行詳細的分析。

形成「小家庭化」的原因

由於家庭經濟和奉承傳統家庭觀念等因素，香港在戰後的三十多年都以大家庭為主，三代同堂的情況十分普遍。

隨著經濟水平和個人對生活的要求不斷提升，香港住戶近年趨向小家庭化，青年夫婦傾向脫離原本的住處，自組小家庭，導致香港家庭住戶的平均人數漸漸下降。五人或以上的家庭住戶數目由1996年佔全港家庭住戶人數的21.7%下降至2007年的14.0%，並預測在2016年將減至9.7%。二人家庭住戶數目則由1996年的19.2%上升至2007年的24.9%，並預測在2016年超越27%。

在過去的30年，香港家庭住戶平均人數由1981年的4.2人下跌至2010年的2.9人，並預測2036年的香港平均每戶人數會下降至2.7人。隨著出生率日漸下降，家庭住戶平均人數將會持續下跌。