

2009 MANPOWER SURVEY REPORT

CATERING INDUSTRY

飲食業

二〇〇九年度人力調查報告

HOTEL, CATERING AND TOURISM TRAINING BOARD

VOCATIONAL TRAINING COUNCIL

職業訓練局

酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會

目 錄

	<u>段 數</u>	<u>頁 數</u>
報告摘要		1 – 13
<u>章 數</u>		
一． 緒 論	1.1 – 1.15	14 – 18
二． 調查結果摘要	2.1 – 2.25	19 – 46
三． 結 論	3.1 – 3.46	47 – 61
四． 建 議	4.1 – 4.18	62 – 72
<u>附 錄</u>		
1. 酒店業、飲食業及旅遊業 訓練委員會委員名單		73
2. 2009 年度飲食業人力調查工作小組 成員名單		74
3. 酒店業、飲食業及旅遊業 訓練委員會職權範圍		75
4. 整體點算結果分析		76
5. 調查文件及調查表		77 – 136
6. 使用人力市場分析方法推算 2010 至 2012 年的人力數字		137 – 139
7. 統計表		140 – 277

附錄 7 的統計表：

表 1	僱員人數（受訓者／學徒除外） － 飲食業	141
表 2	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 飲食業	142 – 145
表 2.1	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 中式酒樓	146 – 148
表 2.2	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 非中式酒樓	149 – 150
表 2.3	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 快餐店	151
表 2.4	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 提供飲料場所	152 – 153
表 2.5	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 其他飲食場所	154 – 155
表 2.6	空缺數目及受訓者／學徒人數 － 附加樣本	156 – 159
表 3	僱員宜有的教育程度 － 飲食業	160 – 167
表 3.1	僱員宜有的教育程度 － 中式酒樓	168 – 173

	<u>頁 數</u>
表 3.2 僱員宜有的教育程度 － 非中式酒樓	174 – 177
表 3.3 僱員宜有的教育程度 － 快餐店	178 – 179
表 3.4 僱員宜有的教育程度 － 提供飲料場所	180 – 183
表 3.5 僱員宜有的教育程度 － 其他飲食場所	184 – 186
表 3.6 僱員宜有的教育程度 － 附加樣本	187 – 193
表 4 按月入幅度分布的僱員人數 － 飲食業	194 – 199
表 4.1 按月入幅度分布的僱員人數 － 中式酒樓	200 – 203
表 4.2 按月入幅度分布的僱員人數 － 非中式酒樓	204 – 206
表 4.3 按月入幅度分布的僱員人數 － 快餐店	207 – 208
表 4.4 按月入幅度分布的僱員人數 － 提供飲料場所	209 – 211
表 4.5 按月入幅度分布的僱員人數 － 其他飲食場所	212 - 214

	<u>頁 數</u>
表 4.6 按月入幅度分布的僱員人數 — 附加樣本	215 – 219
表 5 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數 — 飲食業	220
表 5.1 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數 — 中式酒樓	221
表 5.2 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數 — 非中式酒樓	222
表 5.3 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數 — 提供飲料場所	223
表 6 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數 — 飲食業	224
表 6.1 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數 — 中式酒樓	225
表 6.2 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數 — 非中式酒樓	226
表 6.3 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數 — 提供飲料場所	227
表 6.4 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數 — 其他飲食場所	228
表 6.5 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數 — 附加樣本	229

	<u>頁 數</u>
表 7 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 － 飲食業	230
表 7.1 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 － 中式酒樓	231
表 7.2 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 － 非中式酒樓	232
表 7.3 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 － 快餐店	233
表 7.4 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 － 提供飲料場所	234
表 7.5 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 － 其他飲食場所	235
表 7.6 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數 － 附加樣本	236
表 8 內部晉升人數	237
表 9 過去十二個月新聘僱員人數	238
表 10 過去十二個月新聘無飲食業經驗的僱員人數	239
表 11 入職前具飲食業經驗的僱員人數 (以平均年數計算)	240 – 241
表 12 過去十二個月內接受訓練的僱員人數 (以平均人日計算)	242 – 243

	<u>頁 數</u>
表 13.1 選擇各種訓練方式的僱員人數 －日間兼讀班的優先次序	244 – 245
表 13.2 選擇各種訓練方式的僱員人數 －夜間兼讀班的優先次序	246 – 247
表 13.3 選擇各種訓練方式的僱員人數 －研討會／研習班的優先次序	248 – 249
表 14 就各技能類別而需作出改善的各級僱員人數 －飲食業	250 – 251
表 14.1 就各技能類別而需作出改善的各級僱員人數 －中式酒樓	252 – 253
表 14.2 就各技能類別而需作出改善的各級僱員人數 －非中式酒樓	254 – 255
表 14.3 就各技能類別而需作出改善的各級僱員人數 －快餐店	256 – 257
表 14.4 就各技能類別而需作出改善的各級僱員人數 －提供飲料場所	258 – 259
表 14.5 就各技能類別而需作出改善的各級僱員人數 －其他飲食場所	260 – 261
表 14.6 就各技能類別而需作出改善的各級僱員人數 －附加樣本	262 – 263

	<u>頁 數</u>
表 15 預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動 — 飲食業	264
表 15.1 預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動 — 中式酒樓	265
表 15.2 預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動 — 非中式酒樓	266
表 15.3 預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動 — 快餐店	267
表 15.4 預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動 — 提供飲料場所	268
表 15.5 預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動 — 其他飲食場所	269
表 15.6 預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動 — 附加樣本	270
表 16 在未來十二個月內從外間培訓機構為僱員引入有關培訓	271
表 17 根據平均年齡的僱員人數 — 飲食業	272
表 18 過去十二個月新招聘的應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生人數	273

	<u>頁 數</u>
表 19 過去十二個月內離職的僱員人數	274
表 20 預測十二個月後僱員人數	275
表 21 按門類劃分全職及兼職僱員人數 － 飲食業	276 – 277

報告摘要

引言

1. 進行飲食業人力調查，目的為蒐集業內目前人力情況的數據，以推算人力及培訓需求。實地調查由 2009 年 10 月 2 日至 11 月 30 日進行，個案跟進工作則於 2010 年 3 月完成。

2. 主體調查採用政府統計處的香港標準行業分類（簡稱「HSIC」）及其他方法，定出抽樣範圍。HSIC 將本港機構按業務性質歸入相關門類，是次調查即據此從以下飲食業六個門類抽取機構作為調查對象：

門類一：中式酒樓；
(HSIC 561109-561111)

門類二：非中式酒樓；
(HSIC 561101, 561103-561108 與 561199)

門類三：快餐店；
(HSIC 561200)

門類四：提供飲料場所；
(HSIC 5631-5639)

門類五：其他飲食場所；
(HSIC 5619, 5620)

門類六：附加樣本。

3. 777 間受訪機構中，有 609 間填交調查表，64 間拒絕作答，其餘 50 間機構或已結業、搬遷、未能聯絡或不再經營本業；有效填覆率為 90.5%。

調查問卷的改進

4. 本會成立飲食業人力調查工作小組，就問卷及相關文件的結構、性質及內容提出一些改善建議：

- i) 方便填寫：容易理解、使用簡單；
- ii) 準確、有效、貼切：要確保問題能應用以上原則，以便能取得有效及有意義的調查結果；
- iii) 資料夠新：按六大門類的業務發展列明職稱/工作說明及相關資料。

經濟影響

5. 由美國次按市場觸發的金融風暴，加劇成為席捲全球金融市場的危機，令自 2008 年 9 月以來本已甚為疲弱的環球經濟受到重創。香港既是細小開放的經濟體系，亦是國際金融中心，其經濟自然也受到損害，特別是 2009 年首季，影響已開始浮現（資料來源：香港特區政府經濟分析部：《二零零八年第三季經濟報告》，2008 年 11 月出版）。

6. 在 2008 年上半年，香港經濟仍然保持堅穩，但在 9 月以後卻急轉直下。全年本地生產總值的增長由 2007 年的 6.4% 下降至 2008 年的 2.5%（資料來源：香港特區政府經濟分析部：《二零零八經濟概況及二零零九年展望》）。本地股市 2008 年大部分時間都在波動，當金融危機在 2008 年 9 月演變為席捲全球的金融海嘯之後的兩個月，股市更是急遽下跌。金融海嘯爆發，徹底打亂了香港經濟自 2003 年以來持續向好的形勢，對本地飲食業亦然。特別是 2008 年 11 月至 2009 年 2 月的「黃金月份」，一般營業收益本來佔全年 50% 以上，打擊尤其嚴重（資料來源：2008 年 11 月 1 日《東方日報》）。

業務展望

7. 金融海嘯餘波所及，2009 年全年的食肆總收益為 799 億元，與 2008 年比較，價值增加 0.6%，以量計則下跌 0.9%。同期，食肆購貨總值為 277 億元，較 2008 年下跌 2.8%（資料來源：政府統計處 2010 年 2 月 1 日新聞稿：《二零零九年第四季的食肆收益及購貨額臨時統計數字發表》）。飲食業務至 2010 年逐漸回升，2010 年首季的食肆總收益價值為 208 億元，較 2009 年首季上升 4.8%，食肆購貨總額為 72 億元，按年上升 4.2%（資料來源：政府統計處 2010 年 5 月 3 日新聞稿：《二零一零年第一季的食肆收益及購貨額臨時統計數字發表》）。

8. 食物環境衛生署發出的本地食物業牌照數目正逐步增加；普通食肆牌照數目由 2005 年的 7 647 個增至 2008 年的 7 845 個，多了 198 個，增幅為 2.6%。小食食肆牌照則由 2005 年的 2 828 個增至 2008 年的 2 957 個，在三年內多了 129 個，增幅為 4.5%。發出的酒牌同樣有所增加，2005 年有 4 742 個，2008 年則有 4 995 個。會社酒牌 2005 年有 466 個，2008 年則有 499 個。在三年內，酒牌增加了 253 個，增幅為 5.3%；會社酒牌增加了 33 個，增幅為 7%（資料來源：2010 年 5 月 31 日搜尋自食物環境衛生署網站）。

9. 受到茶葉、咖啡豆及糖價格上漲的影響，本地飲食業經營愈見艱難。此外，由於租金上漲，食肆的經營成本也相應提高（資料來源：2009年10月27日《明報》）。經營成本上漲勢必轉嫁到顧客身上（資料來源：2009年10月27日《文匯報》）。在此情況下，飲食業於2010年上半年必須面對通脹壓力。

10. 本地飲食業若只靠本地市民消費，實難把營業額推高，主要仍有賴內地的入境旅客支持。引進高速鐵路和興建港珠澳大橋，將有助吸引珠三角區和華北的居民訪港（資料來源：2009年12月10日《香港商報》）。預期會有額外20%的內地居民乘坐高速列車來港，為旅遊業及飲食業帶來200億港元額外收益（資料來源：2010年1月4日《文匯報》）。

11. 有關最低工資的立法程序仍在進行，結果尚未揭曉。以飲食業而言，29%的開支乃用於薪金和工資上。普遍認為，這個議題將引起漣漪式後果，原本薪金已高於最低工資的僱員，亦會期望獲得加薪，以保持兩類僱員之間的薪金差距。通過最低工資，可能會令飲食業經營成本上漲。假如快餐店的最低時薪接近27元，食品售價或會增加5至8%（資料來源：2010年7月9日《明報》）。

12. 2009年全年訪港旅客共有2 959萬人次，較2008年微升0.3%。全球金融危機，加上爆發人類豬型流感，嚴重打擊2009年上半年的旅遊業績。然而，從2009年第三季開始一直至第四季，旅客對豬流感的憂慮逐步減退，經濟環境亦有所改善，訪港旅客人次回升。（資料來源：香港旅遊發展局2010年1月4日新聞稿：《2009訪港旅客人次初步數據》）。

13. 自從 2008 年起豁免葡萄酒稅，香港日受吹捧為葡萄酒貿易中心；更已超越倫敦，成為全球第二大葡萄酒拍賣中心（資料來源：2009 年 12 月 23 日《香港經濟日報》）。香港旅遊發展局[旅發局]於 2009 年以「香港美酒佳餚年」這一主題向全球旅客推廣香港，2009 年 10 月假西九龍海濱舉行的「香港美酒佳餚巡禮」便是其中一項盛事。成功舉辦這些活動，不但能刺激市民及旅客消費，更為本地飲食業開拓商機。長遠而言，這些主題活動有助強化香港的佳餚美酒中心地位。趁「香港美酒佳餚巡禮」成功之勢，旅發局計劃於 2010 年 10 月再次舉辦此項盛事。

對人力的影響

14. 香港特區政府已在推動大型基建工程，如啓德郵輪碼頭、迪士尼樂園擴建工程、海洋公園重建、香港仔旅遊項目、建設尖沙咀露天廣場等。這些工程既能創造就業機會，令經濟受惠；設施落成後，亦有助提高香港經濟的生產力和效益，並且加強我們與內地的融合，長遠而言，將為社會以至飲食業帶來莫大裨益。

15. 香港自 2008 年起豁免葡萄酒稅以來，進口葡萄酒總值達 26 億港元，增幅為 82%（資料來源：香港特區政府《2009 至 2010 年度政府財政預算案》，2009 年 2 月 25 日發表）。香港特區政府已與葡萄酒出產國家或地區簽訂八份合作協議，包括美國、法國、法國波爾多、西班牙、澳洲、意大利、匈牙利和新西蘭（資料來源：香港特區政府新聞處 2010 年 5 月 17 日新聞公報：《香港與美國簽署葡萄酒合作諒解備忘錄標誌更密切雙邊關係》）。隨着葡萄酒在香港開拓銷售服務市場，預期對這方面的幹練人才會有需求。

16. 新高中課程由 2009/10 學年起實施，學生對更高程度的職業訓練學歷有不同需要。本地職業訓練院校應考慮進一步開發具有更高學習成果的普通及高級程度的證書課程，以迎合學生不同的培訓需要。

17. 澳門經濟開始復甦，酒店和娛樂業的大型項目於 2010 年復工。港澳兩地在招攬人才方面的競爭，看來又要恢復。此外，隨著內地興建新酒店和旅遊業相關工程的展開，預期將創造更多就業機會。許多飲食業員工，尤其是具經驗的督導或更高職級的員工，或會選擇到內地探求發展機會。因此，必須確保未來繼續有幹練的優秀人才，支持本港飲食業的發展。

18. 2010 年 2 月至 4 月期間，失業率下降至 4.4%，就業不足率亦從 2.2% 減至 2.1%。(資料來源：2010 年 5 月 18 日香港特區政府新聞處)。由於歐洲的經濟和金融市況尚未明朗，失業率或會受到影響，本港的飲食業更是首當其衝。香港特區政府應藉著支持培訓、再培訓及技能提升課程，全面促進就業。

19. 飲食業市場競爭激烈，降低勞工成本的壓力一直存在，導致人力組合的改變。很多飲食業東主改變了招聘政策，從全職僱員改為招聘兼職僱員，以減低勞工成本。不過，業內如以兼職人手取代全職僱員，仍有需要維持靈活而穩定的兼職人手。此外，不論僱用條款如何，員工仍需接受足夠的訓練，以維持食品製作及服務水平。

20. 放寬深圳居民「個人遊」計劃簽證申請的措施，對本地旅遊業有正面的影響。為了迎合旅客較高的要求，除了要訓練專業廚藝人才，幹練的食肆員工和前線服務員工亦要供應穩定；這些員工必須內外技能兼備，使香港能夠招架區內外日益劇烈的競爭。

21. 所有新興市場如印度(+4.6%)、俄羅斯(+15.7%)及中東(+2.0%)的訪港旅客人次於 2009 年均有增長（資料來源：旅發局 2010 年 1 月 29 日新聞稿：《2009 年全年旅遊業表現數據》）。本地飲食業界或許未有足夠經驗款待這些來自新興市場的訪客。因此，有需要進行更深入的探討及培訓員工，特別是酒店餐飲部的員工，務求掌握這些新興市場的食品製作和服務技巧。

22. 根據旅發局的資料，2010 年 3 月至 2013 年，香港陸續有新酒店落成，為市場額外提供房間。新酒店的開設反映業內對未來訪港人數的預測樂觀，亦顯示未來數年內，食品製作和飲食業的人力需求會急增。此外，新酒店內的各式餐廳亦需人手支援。

23. 香港是「亞洲美食之都」，一向以國際佳餚馳名。除了正統菜式，與許多國際大都市一樣，街頭道地小食在本地居民和外地旅客之間再度掀起熱潮。因此，有必要為從業員提供有系統的訓練，讓他們認識食物衛生及食品製作安全的重要，以及處理街頭小食的正确方法。

24. 根據旅發局的公布數字，2009 年與入境旅遊相關的總消費，並未受環球經濟不景影響，反而較 2008 年增加了 3.2%，總額達 1 628.9 億港元。「過夜旅客」的人均消費亦上升了 6.1%，達 5 770 港元（資料來源：旅發局 2010 年 4 月 27 日新聞稿：《2009 年「與入境旅遊相關總開支」達 1,620 億港元》）。有鑒於此，業界應集中提升服務技巧，迎合世界各地旅客不同的需要和飲食文化取向。

25. 飲食業的前景，十分倚賴是否有足夠的合資格員工，提供優質服務，以維持香港「東方美食之都」的美譽。高水平的語言能力、能適當地同時執行多種工作、擅於應對不同文化背景的顧客，都是員工必備的其中幾項條件；但是，現時的飲食業人手普遍欠缺。鄰近地區對於幹練員工也是求才若渴。因此，未來對於初級和督導級熟練員工的需求定會很大。

調查結果摘要

26. 調查顯示，2009年9月，飲食業合共僱用了164 940名員工，按職級計，其中5 740人(3.5%)屬於經理；29 237人(17.7%)屬於督導員；128 566人(77.9%)屬於技工／操作工；1 397人(0.9%)則屬文員及其他員工。

27. 調查期間，僱主報稱共有2 370個空缺，佔現有164 940個職位的1.4%。空缺最多的職級依次為：技工／操作工(2 146個)、督導員(201個)、經理及專業人員(22個)。

28. 本會研究調查結果後認為，上述數據大致能反映調查期間飲食業的人力概況，亦相信操作工及督導員人數增加的趨勢會持續。

僱主估計人力需求

29. 僱主估計 2010 年 9 月時業內會有職位共 166 557 個，微升 1.0%。本會認為僱主的預測或會較為保守，另採用了人力市場分析法 [LMA]，以統計學模型推算飲食業 2010 至 2012 年的人手需求，見下表：

	<u>實際人手</u>	<u>僱主預測</u>	<u>用 LMA 推算人力(%)</u>
2009	164 940		
2010F		166 557 (1.0%)*	167 991 (1.8%)*
2011F			169 168 (0.7%)**
2012F			170 693 (0.9%)**

* 與 2009 年實際人力比較所推算的人力增／減百分率

** 與前一年實際人力比較所推算的人力增／減百分率

推算增加培訓僱員

30. 本會根據 LMA 所預測的人力增長，以及經理/專業人員及技工/操作工各級人手的 2% 及 5% 流失率，推算 2010 年業內需增加培訓以下人手：

2010 年需增加培訓人數

職級 (在各職級 中所佔%)	僱員人數 (2009)	每年流失 人數 (2% / 5%) (A)	預測增加 人手 (B)	估計每年 增加培訓 人數 (A) + (B)
		(A) = 2%		
經理 / 專業人員 (3.5%)	5 740	115	103	218
督導員 (17.7%)	29 237	585	526	1 111
		(A) = 5%		
技工 / 操作工 (77.9%)	128 566	6 428	2 314	8 742
文員及 其他員工 (0.9%)	1 397	70	25	95
總計	164 940	7 198	2 968	10 166

建議

31. 本會有以下建議：

- (i) 經濟不景時，機構一般都伺機精簡運作，凍結招聘人手。然而，本會建議僱主應維持穩定的幹練人手，以應付經濟好轉時的需求。建議僱主應對員工的發展及技術改進方面有所承擔，這樣，對招聘、挽留人才和機構的整體穩健都會帶來更多好處。
- (ii) 由宏觀的角度看來，人才發展一向都是經濟復甦、創造就業、社會持續進步的關鍵。本會認為香港特區政應繼續擔任主導角色，與專業培訓機構緊密合作，設計和推行教育與再培訓課程，締造合適環境，讓從業員的技術配合社會的生產力和就業需要。
- (iii) 本會認為，業內現時的 164 940 名從業員，都需要接受技能提升和更新的培訓，以便維持競爭力和效率，應付顧客和業務需求，亦能適應一直在變的經濟氣候。
- (iv) 大型的基建項目如郵輪碼頭、高鐵網絡、港珠澳大橋等一旦竣工，國內及世界各地的遊客將會湧至。本會認為有迫切需要提升業內前線員工的英語和普通話以及其他中國方言的水平。
- (v) 政府向全球推廣美酒佳餚取得成功，預期在未來應可借旅遊業增長與多元飲食文化之便，舉辦正式的國際廚藝培訓，包羅意、日及各式亞洲美食。另一方面，地道街頭小食在內地與海外遊客之間亦是「不可不試」，有需要在這方面提供相關的培訓，支持地道美食文化。

- (vi) 本會相信，職業訓練局[VTC]透過中華廚藝學院和旅遊服務業培訓發展中心，推行中西廚藝的技能測驗，將會有助提升從業員的專業資歷和地位。本會鼓勵僱主提供內部培訓，又或津貼僱員考取技能測驗資格，並接受持續專業發展，增進技能知識。
- (vii) 澳門及鄰近地區的酒店與娛樂基建工程正在擴展，未來幾年會特別渴求督導員及經理級人才，對於幹練的操作工級及督導員人手亦會續有需求。本會認會，必須擴大和提升培訓設施以及規模，以應付上升的人手需求。
- (viii) 為應付紅酒、白酒和食品新潮流的轉變，例如慢火烹調、真空烹調及分子美食，業內對幹練的人手需求會有增無已，特別是美酒與食材的配搭。本會認為培訓設施及規模都必須擴充和提升，才能應付最新的發展趨勢和人手需求。香港特區政府應投放更多培訓資源，讓飲食從業員掌握知識基礎，維持服務水平。
- (ix) 香港經濟出現結構性轉型，走向高增值服務與知識型經濟發展，教育增訓需求有所轉變，本會鼓勵課程機構可以提供彈性的入學與結業途徑，供進修人士持續發展並提升技能。
- (x) 本會關注到教育改革所帶來的影響，特別是就業人口以及新世代學生的能力傾向和學習態度都要有變。課程機構應要加強鍛鍊學生的軟實力、解決疑難、分析技巧和管理技巧。

- (xi) 因為街頭小食甚受歡迎，而食品安全與保鮮的課題亦備受關注，本會建議應引入正式的系統化訓練，以支持這種獨特飲食文化的持續發展。

- (xii) 本會會繼續支持為從業員舉辦研討會，以及經驗分享會。

第一章

緒 論

酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會

1.1 酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會隸屬職業訓練局，成員由政府委任。職責包括：評估款接業的人力及訓練需求，並向局方提出發展訓練設施的建議，以配合業界對幹練人才的需求。本會及屬下「2009年飲食業人力調查工作小組」的委員名單及職權範圍載於附錄1至3。

人力調查

1.2 本會根據職權範圍，於2009年10月2日至11月30日在政府統計處協助下進行人力調查，蒐集飲食業各主要職務的最新人力資料。於2010年3月完成實地調查及個案跟進工作，並於2010年9月出版人力調查報告。

1.3 本會進行人力調查，目的是：

- (i) 評估飲食業主要職務的人力及訓練需求；
- (ii) 預測飲食業人力增長；以及
- (iii) 建議措施，配合各職級的人力及訓練需求。

調查方法

1.4 實地調查於 2009 年 10 月 2 日至 11 月 30 日進行，個案跟進工作於 2010 年 3 月完成。

1.5 實地調查工作開始前兩星期，本會將調查文件（連附註）寄予業內選定機構。

調查範圍

1.6 調查採用政府統計處的香港標準行業分類（簡稱「*HSIC*」）及其他方法，定出抽樣範圍。*HSIC* 將本港機構按業務性質歸入不同門類，是次調查即據此從以下飲食業六個門類抽取機構作為調查對象：

門類一 - 中式酒樓；

(*HSIC* 561109-561111)

門類二 - 非中式酒樓；

(*HSIC* 561101, 561103-561108 與 561199)

門類三 - 快餐店；

(*HSIC* 561200)

門類四 - 提供飲料場所；

(*HSIC* 5631-5639)

門類五 - 其他飲食場所；

(*HSIC* 5619, 5620)

門類六 - 附加樣本。

1.7 主要調查包括飲食業全部六個門類，並以分層隨機抽樣法選定調查機構。所得資料以統計方法倍大，以反映其中的人力情況。

1.8 調查所得資料包括：

- (i) 調查期間的僱員人數；
- (ii) 僱主預測 2010 年 9 月時（即調查後十二個月）的僱員總數；
- (iii) 現有空缺數目；
- (iv) 技工／操作工的平均年齡分布；
- (v) 受訓僱員人數；
- (vi) 過去十二個月剛修畢飲食與酒店業課程，且並無業內經驗的新入職僱員人數；
- (vii) 僱員出任現職前宜有的飲食業年資；
- (viii) 僱員的平均月入；以及
- (ix) 僱主對主要職級僱員宜有教育程度、訓練方式及訓練期的意見。

1.9 本會從六個門類共 13 023 間機構中，抽取 777 間進行調查。有關調查結果的分析，請參閱附錄 4。

1.10 此外，本會亦於 2009 年 9 月 26 日（星期六），亦即指定參考日，蒐集以下兼職僱員資料：

- (i) 調查期間的兼職僱員人數；以及
- (ii) 月薪、日薪及時薪兼職僱員的平均收入。

填覆率分析

1.11 777 間受訪機構中，有 609 間填交調查表，64 間拒絕作答，其餘 50 間機構或已結業、搬遷、未能聯絡或不再經營本業；有效填覆率為 90.5%。

人力評估程序

1.12 評估人力的程序如下：

- (i) 蒐集各門類及主要職級的最新人力資料；
- (ii) 分析調查數據；以及
- (iii) 推算飲食業各門類的人力供求。

僱員釋義

1.13 「僱員」指在機構內全職工作的受薪人士，包括為機構全職工作的東主及合夥人。

1.14 「兼職僱員」可按時薪（或按工作）、日薪或月薪聘用。

調查結果

1.15 是次調查結果摘要、本會結論，以及應付需求的建議，載列本報告書第二、三、四章。

第二章

調查結果摘要

僱員總數

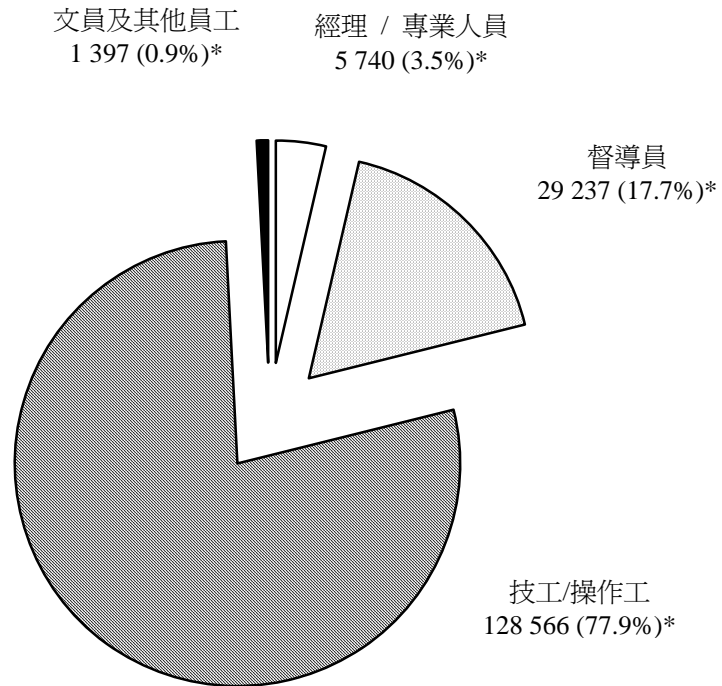
2.1 調查顯示於 2009 年 9 月，本港飲食業合共僱用了 164 940 人，與 2007 年的 161 989 人相比，增加了 2 951 人(1.8%)。業內僱員人數按職級分布如下：

表 2.1：各職級僱員分布情況

<u>職級</u>	<u>僱員人數</u>	<u>佔業內僱員 總數百分率</u>
經理／專業人員	5 740	3.5%
督導員	29 237	17.7%
技工／操作工	128 566	77.9%
文員及其他員工	1 397	0.9%
總數	164 940	100%

圖 2.1: 各職級僱員分布情況

僱員總數 : 164 940

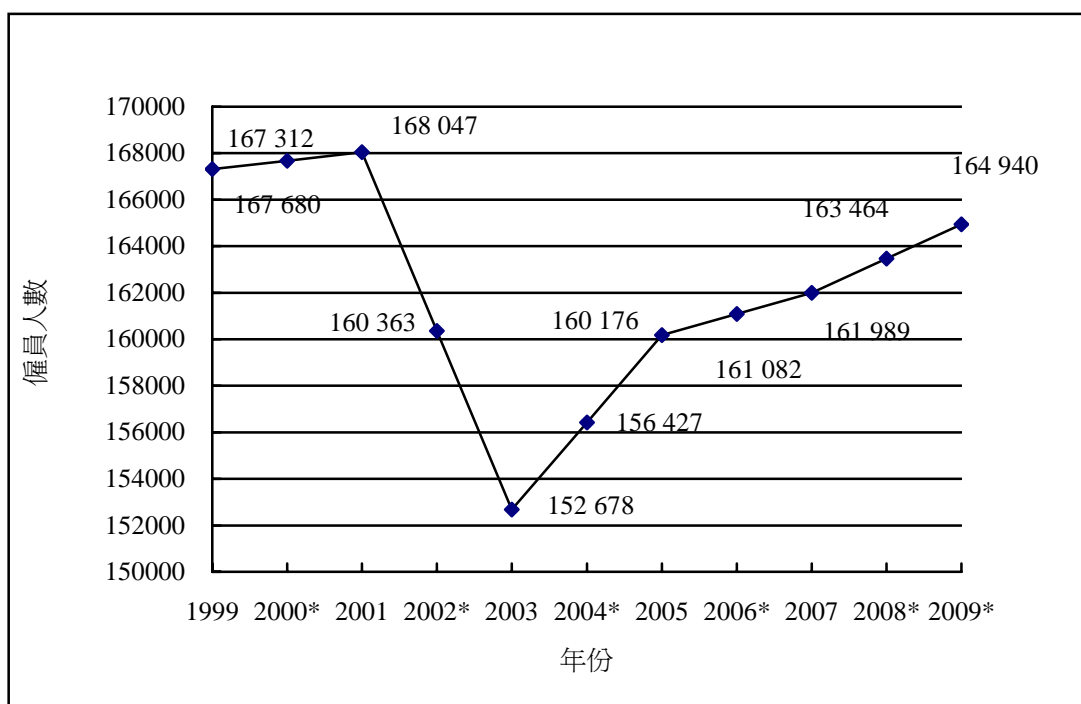


(*) 佔飲食業僱員總數百分率

僱員人數趨勢

2.2 近年僱員人數趨勢的比較見表 2.2(a)及(b)。

圖 2.2 (a): 1999 至 2009 年人力趨勢



資料來源：數據來自1999至2009年飲食業人力調查報告

表 2.2 (b): 各職級僱員人數趨勢(1999至2009年)

年份	經理 / 專業人員	督導	技工 / 操作員	文員及 其他員工	總數
1999	6 901	31 518	118 148	10 745	167 312
2000*	6 402	31 707	119 306	10 266	167 680
2001	5 902	31 895	120 463	9 787	168 047
2002*	5 475	31 494	113 867	9 528	160 363
2003	5 047	31 092	107 270	9 269	152 678
2004*	4 770	27 505	118 332	5 820	156 427
2005	4 492	23 918	129 395	2 371	160 176
2006*	4 566	25 393	128 865	2 259	161 082
2007	4 641	26 868	128 334	2 146	161 989
2008*	5 190	28 052	128 450	1 772	163 464
2009	5 740	29 237	128 566	1 397	164 940

* 以插值法計算

2.3 僱員人數按職級及門類劃分如下：

表 2.3: 各門類及職級的僱員分布情況

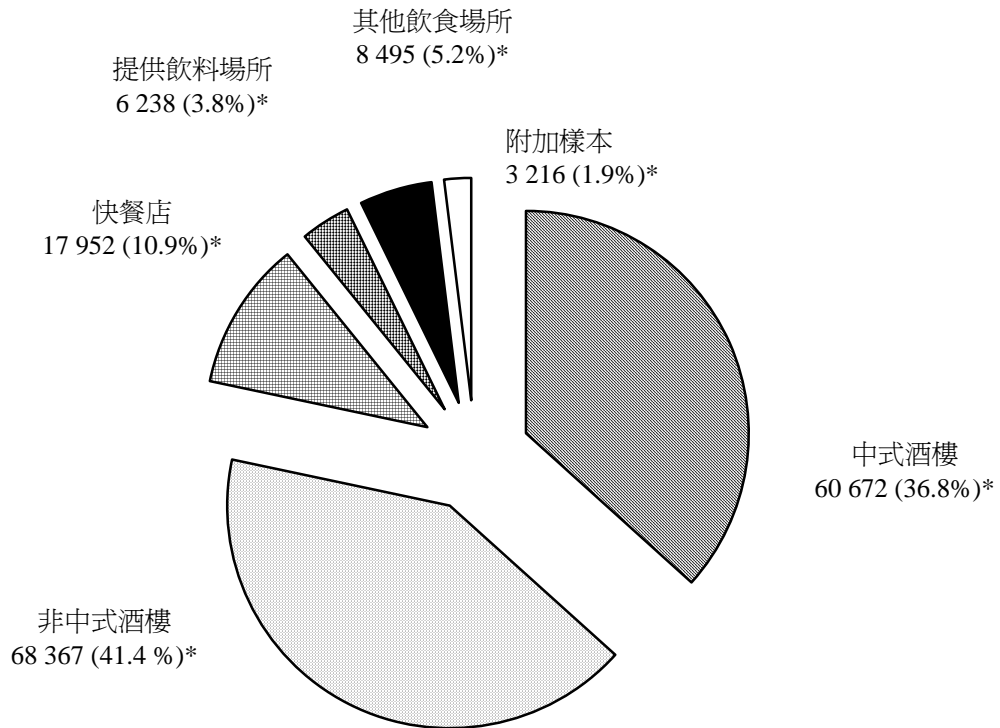
職級	僱員人數						總數
	中式酒樓	非中式酒樓	快餐店	提供 飲料場所	其他飲食場所	附加樣本	
經理／ 專業人員	2 460	2 013	673	175	93	326	5 740 (3.5)*
督導員	15 076	7 579	4 132	1 130	670	650	29 237 (17.7)
技工／操作員	42 237	58 500	13 147	4 870	7 713	2 099	128 566 (77.9)
文員及 其他員工	899	275	-	63	19	141	1 397 (0.9)
總數	60 672	68 367	17 952	6 238	8 495	3 216	164 940 (100.0)
	=====	=====	=====	=====	=====	=====	=====
(%)**	(36.8)	(41.4)	(10.9)	(3.8)	(5.2)	(1.9)	(100.0)

(*) 該職級佔業內僱員總數的百分率

(**) 該門類佔僱員總數的百分率

圖 2.3: 各門類僱員分布情況

僱員總數 : 164 940



(*) 佔飲食業僱員總數百分率

現有空缺數目

2.4 僱主報稱調查期間共有 2 370 個空缺，佔現有職位總數 164 940 人的 1.4%。空缺最多的職級依次為：技工／操作工(2 146 個)、督導員(201 個)、經理／專業人員(22 個)、文員及其他員工(1 個)。按職級及主要職務劃分的空缺數目詳見表 2.4 及圖 2.4。

表 2.4: 各門類及職級現有空缺分布情況

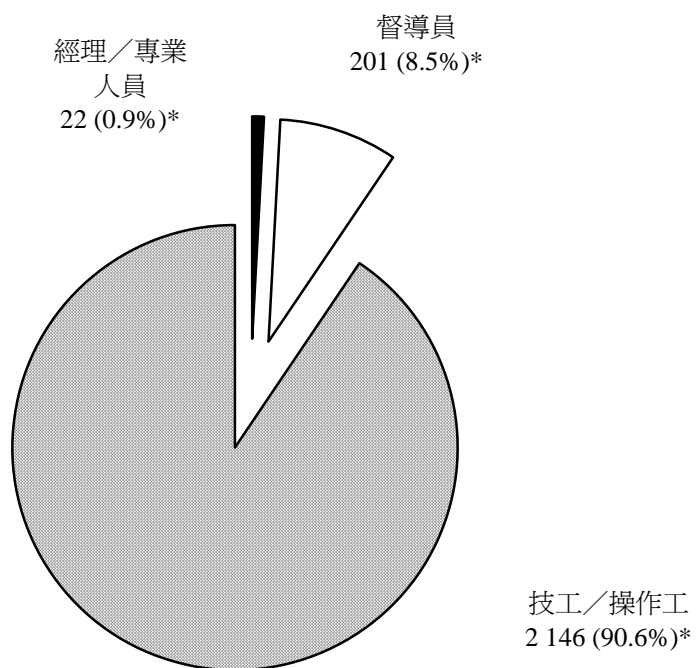
職級	中式酒樓	非中式酒樓	快餐店	提供飲料場所	其他飲食場所	附加樣本	總數	佔相同職級僱員總數百分率	該職級佔空缺總數百分率
經理／專業人員	18	-	-	-	-	4	22	0.4%	0.9%
督導員	152	-	20	7	-	22	201	0.7%	8.5%
技工／操作工	859	991	33	107	100	56	2 146	1.7%	90.6%
文員及其他員工	1	-	-	-	-	-	1	0.1%	0%
總數	1 030	991	53	114	100	82	2 370	(1.4%)*	100.0%
(%)**	(43.5%)	(41.8%)	(2.2%)	(4.8%)	(4.2%)	(3.5%)	(100%)		

(*) 佔業內僱員總數的百分率

(**) 該門類佔空缺總數的百分率

圖 2.4: 各職級現有空缺分布情況

空缺總數： 2 370



(*) 佔空缺總數的百分率

2.5 調查結果顯示，2009年9月飲食業共有193名實習生／學徒，按職級分布如下：

表 2.5：各門類及職級實習生／學徒人數分布情況

門類／職級	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總數(%)*
中式酒樓	-	-	13	-	13 (6.7%)
非中式酒樓	-	-	173	-	173 (89.7%)
快餐店	-	-	-	-	-
提供飲料場所	-	-	-	-	-
其他飲食場所	-	-	-	-	-
附加樣本	-	1	5	1	7 (3.6%)
總數	-	1	191	1	193 (100.0%)
(%)**	(0%)	(0.5%)	(99.0%)	(0.5%)	

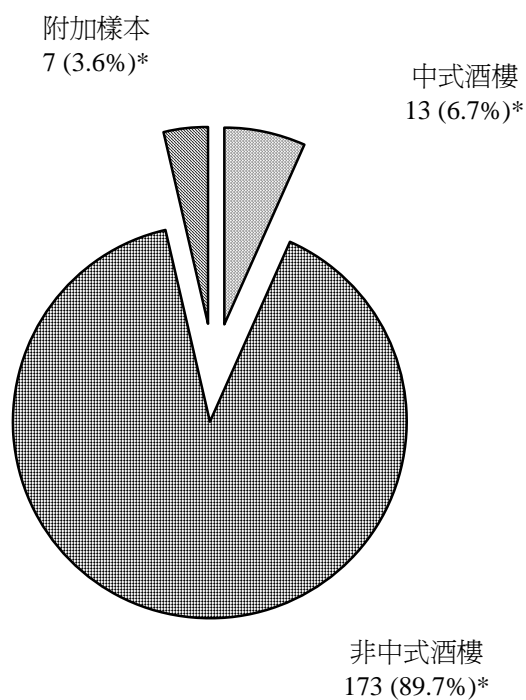
(*) 該門類佔實習生／學徒總數的百分率

(**) 該職級佔實習生／學徒總數的百分率

2.6 飲食業主要門類的實習生／學徒人數分布情況見圖 2.6：

圖 2.6： 各門類的實習生／學徒人數分布情況

實習生／學徒總數： 193



(*) 該門類佔實習生／學徒總數的百分率

僱主預測 2010 年 9 月時的人力需求

2.7 僱主預測，2010 年 9 月時業內會有僱員 166 557 人，比 2009 年 9 月時增加 1.0%。僱主對未來十二個月各門類各職級的人力預測見表 2.7。

表 2.7：僱主預測各門類及職級的僱員人數

職級	2009年9月						預測2010年	僱主預測	
	實際 僱員人數 (A)	中式酒樓	非中式 酒樓	快餐店	提供 飲料場所	其他 飲食場所	附加樣本	9月需增聘 僱員人數 (B)(%)*	2010年9月 的僱員人數 (C)=(A)+(B)
經理／ 專業人員	5 740	18	-78	-8	-	-	4	-64 (-4.0%)	5 676
督導員	29 237	164	-78	20	19	-	22	+147 (+9.1%)	29 384
技工／ 操作工	128 566	798	449	-27	157	100	56	+1 533 (+94.8%)	130 099
文員及 其他員工	1 397	1	-	-	-	-	-	+1 (+0.1%)	1 398
總數	164 940	981	293	-15	176	100	82	1 617 (100%)*	166 557
	(%)**	(60.7)	(18.1)	(-0.9)	(10.9)	(6.2)	(5.0)	(100.0)	

(*) 佔該職級預測增加僱員總數的百分率

(**) 佔該門類預測增加僱員總數的百分率

2.8 下表 2.8 按職級比較預測人力需求與本業的職位總數：

表 2.8: 各職級人力需求預測

職 級	(A)	(B)	(C)=(A)+(B)	(D)	(E)=(D)-(C)	
	2009 年 9 月時 僱員人數	2009 年 9 月時 空缺數目	2009 年 9 月時 職位總數	僱主預測 2010 年 9 月時的 人力數字	增減(%)**	(%)*
經理／ 專業人員	5 740	22	5 762	5 676	-86 (-0.05)	(-1.5)
督導員	29 237	201	29 438	29 384	-54 (-0.03)	(-0.2)
技工／ 操作工	128 566	2 146	130 712	130 099	-613 (-0.37)	(-0.5)
文員及 其他員工	1 397	1	1 398	1 398	0 (0.0)	(0.0)
總 數	164 940	2 370	167 310	166 557	-753 (-0.5)**	

(*) 佔 2009 年 9 月該職級職位數目百分率

(**) 佔 2009 年 9 月業內職位總數百分率

過去十二個月各職級內部晉升情況

2.9 調查顯示，業內共 1 399 名僱員獲內部晉升（佔僱員總數 0.8%），其中 214 人(15.3%) 屬經理及專業人員，督導及技術員有 1 185 人(84.7%)，摘要見表 2.9：

表 2.9：飲食業各門類／職級晉升情況

<u>門類／職級</u>	<u>內部晉升人數</u>	
	<u>從督導員 晉升至 經理／專業人員</u>	<u>從技工／操作工 晉升至 督導員</u>
中式酒樓	91 (42.5%)*	396 (33.4%)*
非中式酒樓	67 (31.3%)	604 (51.0%)
快餐店	37 (17.3%)	24 (2.0%)
提供飲料場所	12 (5.6%)	107 (9.0%)
其他飲食場所	-	20 (1.7%)
附加樣本	7 (3.3%)	34 (2.9%)
合計	214 (15.3%)**	1 185 (84.7%)*

(*) 該職級／門類佔內部晉升總數的百分率

(**) 佔業內內部晉升總數的百分率

2.10 從表 2.9 可見，非中式酒樓有較多內部晉升機會；並以由技工／操作工晉升至督導員較為普遍。

僱員宜有教育程度

2.11 調查表要求僱主填報僱員宜有的教育程度。僱主認為不同職級宜有的兩種學歷為：

表 2.11： 僱員宜有的兩種學歷

<u>職級</u>	<u>宜有的兩種學歷（回覆人數）</u>	<u>佔總數百分率*</u>
經理／專業人員	(1) 中五至中七(3 668)	63.9%
	(2) 專業文憑／文憑或同等學歷 (460)	8.0%
督導員	(1) 中五至中七(10 824)	37.0%
	(2) 中三至中四(9 388)	32.1%
技工／操作工	(1) 中三至中四(52 647)	40.9%
	(2) 其他 (38 656)	30.1%
文員及其他員工	(1) 中五至中七(1 040)	74.4%
	(2) 高級證書／證書或同等學歷 (94)	6.7%

(*) 佔該職級僱員總數的百分率

過去十二個月僱員流動情況

2.12 過去十二個月，僱主報稱有 36 592 人離職，佔業內僱員總數的 22.2%，數字摘要載於表 2.12。技工／操作工的流失情況最為嚴重，有 34 308 人，佔過去十二個月離職僱員總數的 93.8%。

表 2.12: 過去十二個月各門類及職級僱員的離職情況

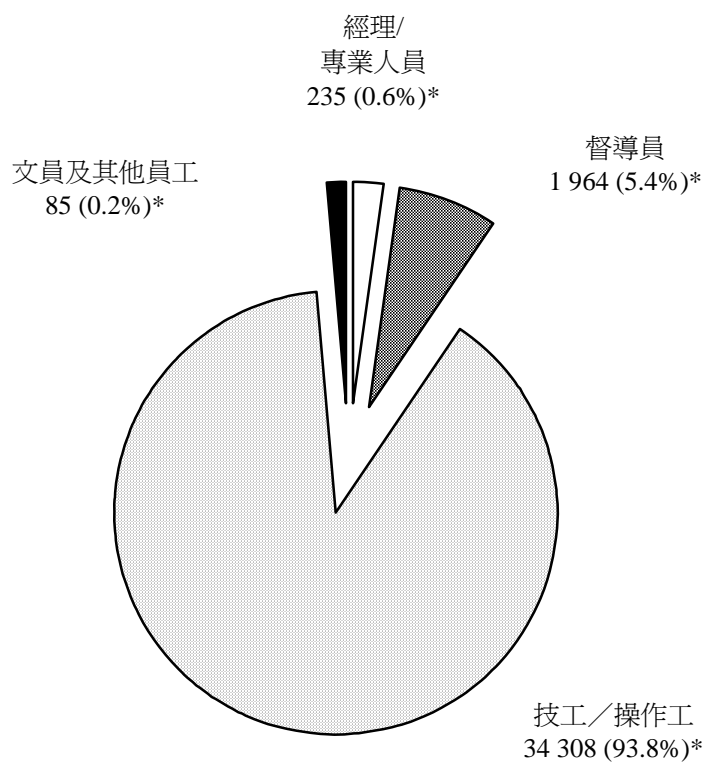
職 級	中式 酒樓	非中式 酒樓	快餐店	提供 飲料 場所	其他 飲食 場所	附加 樣本	總數 (%)*	(%)**
經理／ 專業人員	116	31	24	21	-	43	235 (4.1)	(0.6)
督導員	1 171	468	37	116	111	61	1 964 (6.7)	(5.4)
技工／ 操作工	10 450	19 906	763	974	1 930	285	34 308 (26.7)	(93.8)
文員及 其他員工	25	46	-	-	-	14	85 (6.1)	(0.2)
總數 (%)**	11 762 (32.1)	20 451 (55.9)	824 (2.3)	1 111 (3.0)	2 041 (5.6)	403 (1.1)	36 592 (100.0)**	(100.0)**

(*) 佔該職級僱員總數的百分率

(**) 佔過去十二個月離職僱員總數的百分率

2.13 離職僱員中，技工／操作工佔最多，有 34 308 人，相當於這個職級僱員總數（128 566 人）的 26.7%。

圖 2.13：各職級離職僱員的分布情況



(*) 佔僱員流失總數的百分率

全職僱員的收入分布情況

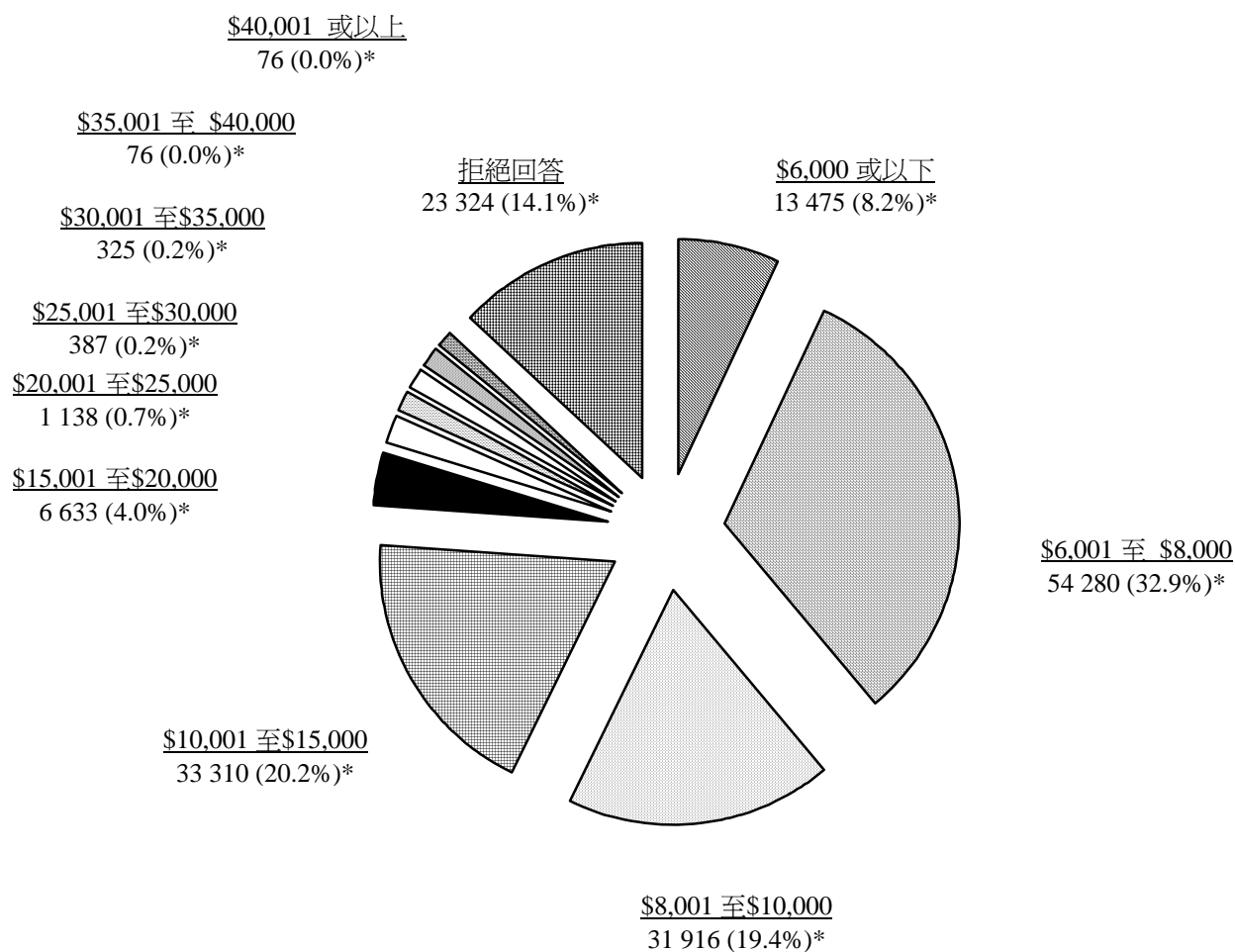
2.14 是次調查要求僱主填報主要職務僱員的每月收入幅度。下表的數字為業內各職級的收入分布概況。

表 2.14: 按月薪幅度劃分的僱員人數

職 級	\$6,000 或以下	\$6,001 至 \$8,000	\$8,001 至 \$10,000	\$10,001 至 \$15,000	\$15,001 至 \$20,000	\$20,001 至 \$25,000	\$25,001 至 \$30,000	\$30,001 至 \$35,000	\$35,001 至 \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總數
經理／ 專業人員	-	-	318	1 416	1 883	547	190	286	76	76	948	5 740
督導員	40	874	5 134	14 094	3 788	591	197	39	-	-	4 480	29 237
技工／ 操作工	13 429	53 145	25 845	17 620	925	-	-	-	-	-	17 602	128 566
文員及 其他員工	6	261	619	180	37	-	-	-	-	-	294	1 397
總 數	13 475	54 280	31 916	33 310	6 633	1 138	387	325	76	76	23 324	164 940
	(8.2)*	(32.9)	(19.4)	(20.2)	(4.0)	(0.7)	(0.2)	(0.2)	(0.0)	(0.0)	(14.1)	(100%)

(*) 佔業內僱員總數百分率。因四捨五入關係，各項數字相加後或與總數稍有出入。

圖 2.14: 全職僱員分布情況 (按月薪幅度)



(*)佔業內僱員總數的百分率

2.15 「每月總收入」包括底薪、逾時工作津貼、生活津貼、膳食津貼、房屋津貼、旅行津貼、佣金及花紅。表 2.14 顯示月薪幅度分布情況。大部分經理／專業人員每月總收入由 15,001 元至 20,000 元不等；督導員由 10,001 元至 15,000 元不等；技工／操作工由 6,001 元至 8,000 元不等，文員及其他員工則由 8,001 元至 10,000 元不等。由於這項並非收入調查，因此所得資料只作參考之用。

兼職僱員收入分布情況

2.16 表 2.16(a)至(c)列出於 2009 年 9 月 26 日(指定參考日)時，兼職僱員的人手需求及其時薪、日薪及月薪分布情況，資料由僱主填報。調查顯示，於 2009 年 9 月 26 日，飲食業聘用了 39 618 名兼職僱員，大部分屬技工／操作工，平均月入 6,000 元或以下(52.1%)，平均日薪為 101 元至 200 元(55.7%)，而平均時薪介乎 21 元至 40 元(51.6%)。

表 2.16 (a): 兼職僱員人數分布 (按月薪幅度)

職級	\$6,000 或以下	\$6,001 至 \$8,000	\$8,001 至 \$10,000	拒絕回答	總數
技工／ 操作工	471	367	45	21	904
文員及 其他員工	66	-	-	-	66
總數(%)*	537 (55.4)	367 (37.8)	45 (4.6)	21 (2.2)	970 (100.0)

(*) 佔兼職僱員總數的百分率 (按月薪幅度)

表 2.16 (b): 兼職僱員人數分布 (按平均日薪幅度)

職級	\$101 至 \$200	\$201 至 \$300	\$301 至 \$400	\$401 至 \$500	\$501 至 \$600	總數
經理／ 專業人員	-	-	-	-	1	1
督導員	-	13	9	-	-	22
技工／ 操作工	1 106	622	69	189	-	1 986
總數	1 106	635	78	189	1	2 009
(%)*	(55.05)	(31.61)	(3.88)	(9.41)	(0.05)	(100.0)

(*) 佔兼職僱員總數的百分率 (按平均日薪幅度)

表 2.16 (c): 兼職僱員人數分布 (按平均時薪幅度)

職級	\$20 或以下	\$21 至\$40	\$41 至\$60	\$61 或以上	拒絕回答	總數
督導員	-	-	397	-	-	397
技工／ 操作工	3 197	18 692	1 812	55	12 486	36 242
總數 (%)*	3 197 (8.7)	18 692 (51.0)	2 209 (6.0)	55 (0.2)	12 486 (34.1)	36 639 (100.0)

(*) 佔兼職僱員總數的百分率 (按平均時薪幅度)

過去十二個月新聘僱員

2.17 僱主報稱，過去十二個月有 37 435 名新僱員，其中技工／操作工最多，有 35 153 名，佔新聘僱員總數的 93.9%。各門類及職級新聘僱員分布情況見表 2.17 及圖 2.17(a)與(b)。

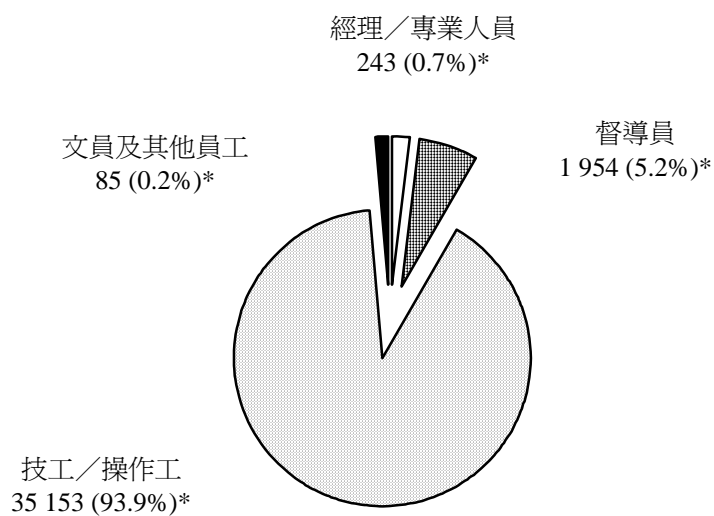
表 2.17: 新聘僱員分布情況

<u>門類</u>	<u>經理／ 專業人員</u>	<u>督導員</u>	<u>技工／ 操作工</u>	<u>文員及 其他員工</u>	<u>總數(%)**</u>
中式酒樓	96	1 259	11 106	25	12 486 (33.4)
非中式酒樓	49	420	20 009	46	20 524 (54.8)
快餐店	-	37	706	-	743 (2.0)
提供飲料場所	49	71	1 400	-	1 520 (4.0)
其他飲食場所	3	115	1 674	-	1 792 (4.8)
附加樣本	46	52	258	14	370 (1.0)
總數 (%)*	243 (0.7)	1 954 (5.2)	35 153 (93.9)	85 (0.2)	37 435 (100)** (100.0)*

(*) 該職級佔業內過去十二個月新聘僱員總數百分率

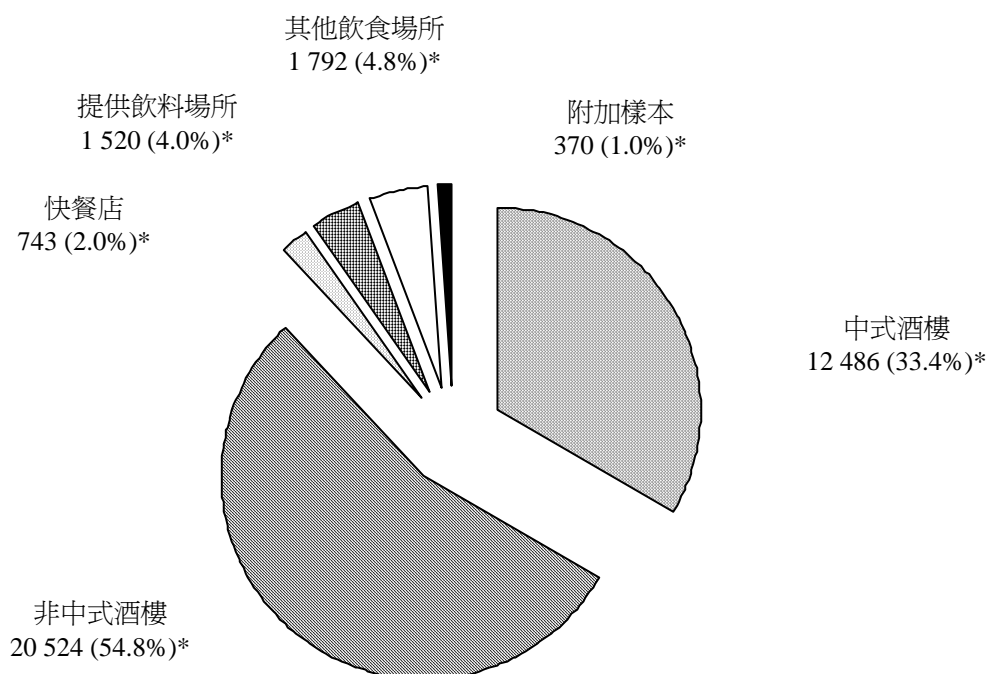
(**) 該門類佔業內過去十二個月新聘僱員總數百分率，因四捨五入關係，各項數字相加後或與總數稍有出入。

圖 2.17(a): 各級新聘僱員分布情況



(*) 該職級佔新僱員人數的百分率

圖 2.17(b): 各門類新聘僱員分布情況



(*) 該門類佔新僱員人數的百分率

未具業內經驗的新聘僱員人數

2.18 僱主報稱，過去十二個月新聘而未具業內經驗的僱員有 6 723 名，其中技工／操作工佔最多，有 6 682 人，當中 3 769 人(56.4%)受僱於非中式酒樓。有關分布情況見表 2.18(a)及(b)。僱主亦填報，過去十二個月，有 236 名新聘技工／操作工是飲食業和酒店業課程的應屆畢業生。這類新入職的員工，大多受僱於非中式酒樓(57.4%)及中式酒樓(26.2%)。過去十二個月新聘相關課程應屆畢業生的分布見圖 2.18(c)。

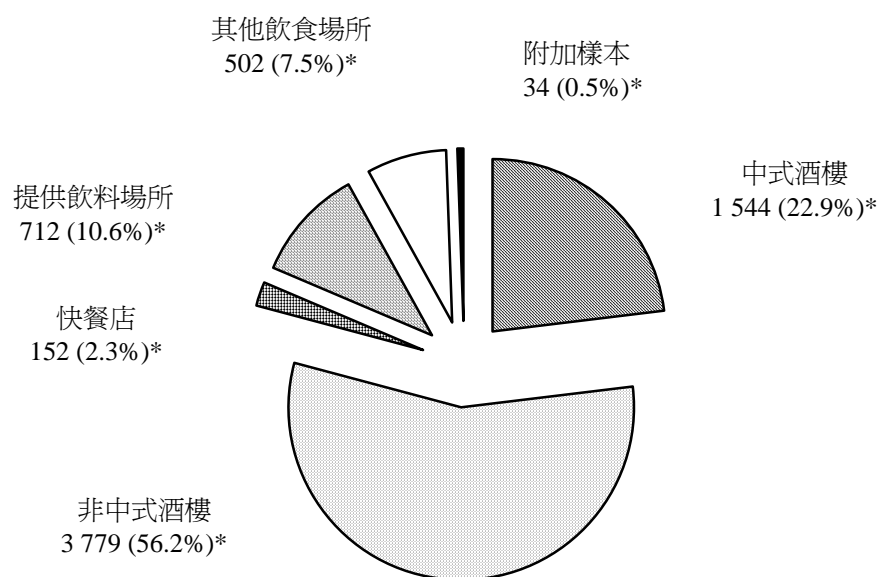
**表 2.18：過去十二個月各門類及職級
未具業內經驗新僱員的分布情況**

門類	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總數 (%)**
中式酒樓	-	13	1 517	14	1 544 (22.9)
非中式酒樓	10	-	3 769	-	3 779 (56.2)
快餐店	-	-	152	-	152 (2.3)
提供飲料場所	-	-	712	-	712 (10.6)
其他飲食場所	-	-	502	-	502 (7.5)
附加樣本(會所)	-	2	30	2	34 (0.5)
總數	10	15	6 682	16	6 723 (100)**
(%)*	(0.2)	(0.2)	(99.4)	(0.2)	(100.0)*

(*) 該職級佔而未具業內經驗新僱員總數的百分率

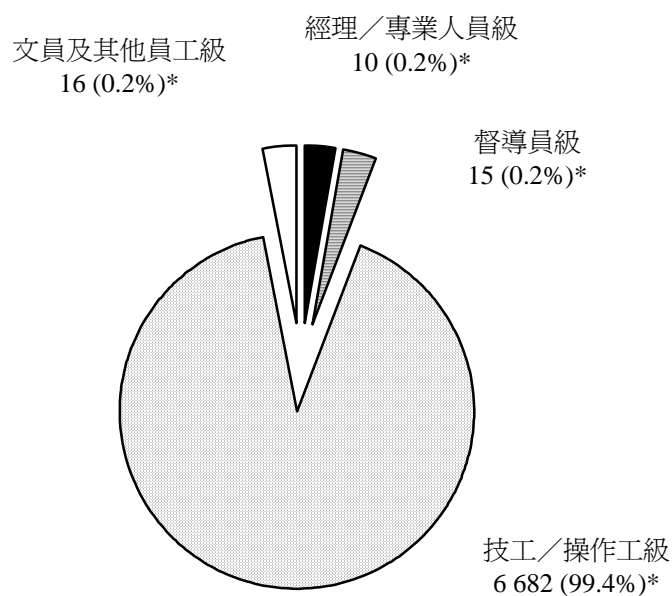
(**) 該門類佔未具業內經驗新僱員總數的百分率

圖 2.18(a): 各門類未具業內經驗新僱員的分布情況



(*) 該門類佔未具業內經驗新僱員的百分率

圖 2.18(b): 各職級未具業內經驗新僱員的分布情況



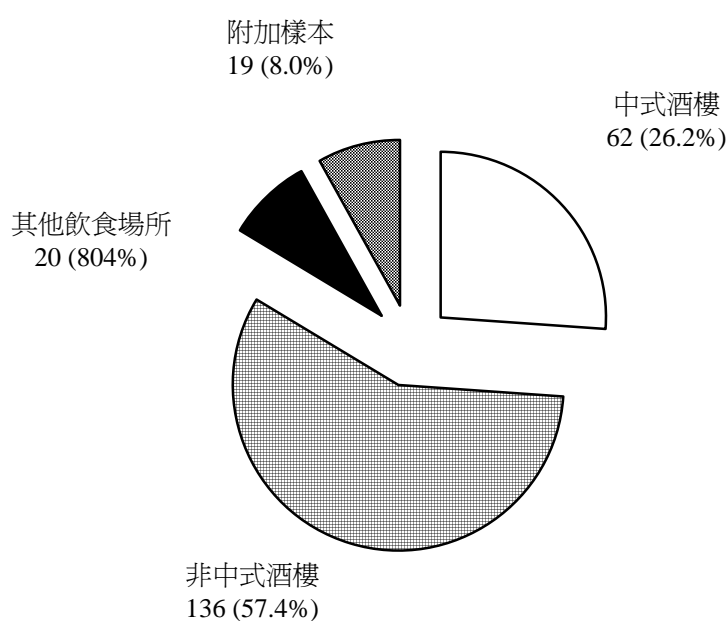
(*) 該職級佔未具業內經驗新僱員的百分率

**表 2.18(c)：過去十二個月新聘飲食／酒店業課程
應屆畢業生人數**

門類	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總數(%)
中式酒樓	62	-	62 (26.2)
非中式酒樓	136	-	136 (57.4)
快餐店	-	-	-
提供飲料場所	-	-	-
其他飲食場所	20	-	20 (8.4)
附加樣本	18	1	19 (8.0)
總數 (%)*	236	1	237 (100)*

(*) 佔過去十二個月新聘飲食業和酒店業課程應屆畢業生的百分率

**圖 2.18(c)：過去十二個月新聘飲食/酒店業課程
應屆畢業生人數**



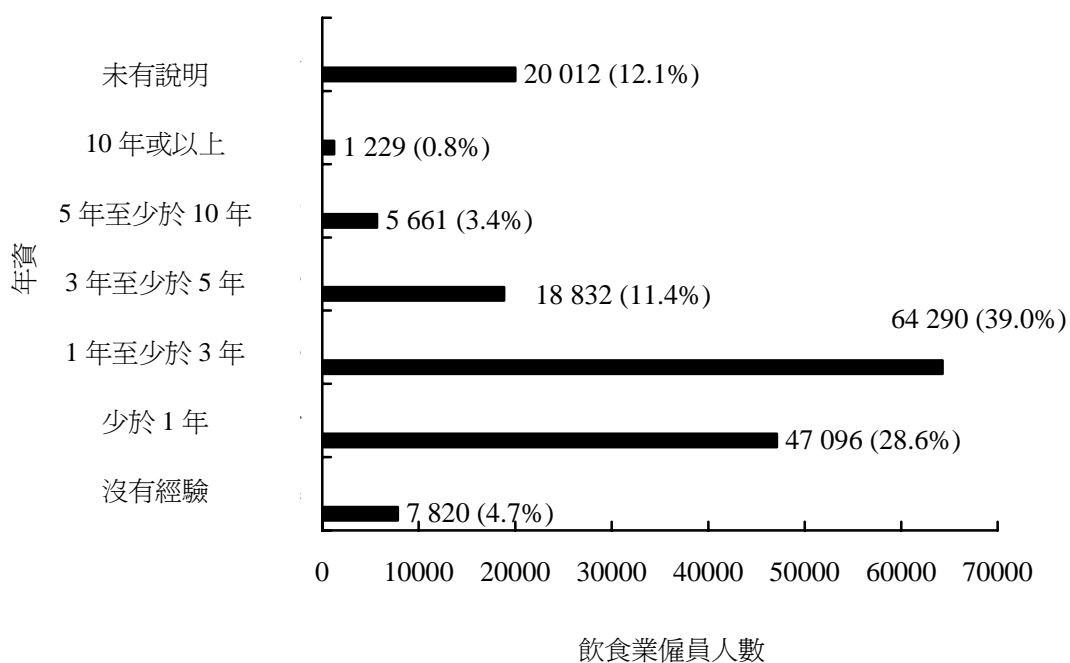
(*) 佔過去十二個月新聘飲食業與酒店業課程應屆畢業生的百分率

相關經驗

2.19 調查顯示，飲食業從業員宜有一至三年(回覆佔 64 290 人，39.0%)，或少於一年(回覆佔 47 096 人，28.6%)業內經驗。各職級僱員入職前年資的分布情況見圖 2.19。

圖 2.19： 僱員宜有年資

總數：164 940



(*) 佔業內僱員總數百分率

僱員的內部訓練

2.20 表 2.20 的資料顯示，54.4%的僱員未獲僱主安排內部訓練，另有 25% 的僱員接受的內部訓練少於 5 日：

**表 2.20： 2009 年曾受內部訓練的僱員人數
(按平均人日劃分)**

人 日	僱員人數 / 佔總數百分率
無	89 684 / 54.4%
少於 5 日	41 268 / 25.0%
5 日至少於 10 日	9 408 / 5.7%
10 日至少於 15 日	5 039 / 3.1%
15 日或以上	1 642 / 0.9%
未有說明	17 899 / 10.9%
總 數	164 940 / 100.0%

2.21 調查結果顯示，未來十二個月，9%僱主屬意請外間機構向僱員提供培訓。詳情請見附錄 7 表 16。

宜有訓練方式的優先次序

2.22 僱主認為最合適的訓練方式是研討會／研習班，而選擇夜間課程的僱主則最少。宜有訓練方式的優先次序，詳見表 2.22。

表 2.22: 僱員宜有訓練方式（按優先次序劃分）

訓練方式	優先次序	回覆人數／佔僱員總數百分率
日間兼讀制	首選	39 138 / 23.7%
	次選	66 393 / 40.3%
	第三選擇	37 238 / 22.6%
	未有說明	22 171 / 13.4%
	總 數	164 940 / 100.0%
夜間制	首選	27 994 / 17.0%
	次選	50 991 / 30.9%
	第三選擇	63 784 / 38.7%
	未有說明	22 171 / 13.4%
	總 數	164 940 / 100.0%
研討會／研習班	首選	75 637 / 45.9%
	次選	25 385 / 15.4%
	第三選擇	41 747 / 25.3%
	未有說明	22 171 / 13.4%
	總 數	164 940 / 100.0%

各門類的全職及兼職員工分布

2.23 僱主填報，2009年合共聘用204 558名從業員，包括164 940名全職僱員及39 618名兼職員工。有關詳情，請參閱附錄7表21。2007年至2009年，整體兼職員工人數增加19.4%，其中，其他飲食場所的僱員增幅顯著，達324%（註1）。

2.24 僱主填報飲食業僱員的培訓需求包括：衛生及食品安全；服務態度、顧客服務；財務及會計。而尤以技工／操作工級的培訓需求最大。有關詳情，請參閱附錄7表14。

2.25 調查亦要求僱主填報技工／操作工的平均年齡分布，結果顯示他們的年齡平均介乎36至40歲(21.8%)。

- 註1 門類5，即「其他飲食場所」的整體兼職員工人數上升，原因在於：
- a. 2009年門類5所包括的機構數目，較2007年上升：
 - 2007年有666間；
 - 2009年有2 255間。
 - b. 2009年的調查中，新增「美食廣場內的食物店」、「外賣店」與「立食食肆」。

第三章

結論

行業前景

3.1 由美國次按市場觸發的金融風暴，加劇成爲席捲全球金融市場的危機，令自2008年9月以來本已甚爲疲弱的環球經濟受到重創。香港既是細小開放的經濟體系，亦是國際金融中心，其經濟自然也受到損害，特別是2009年首季，影響已開始浮現（資料來源：香港特區政府經濟分析部：《二零零八年第三季經濟報告》，2008年11月出版）。

3.2 然而，香港經濟在2009年第二季已迅速反彈，年內續有改善。同時，亞洲其他經濟體系亦漸見復甦，其中內地更在全球經濟復甦過程中領先。本港經濟的復甦勢頭在2009年第四季進一步增強，本地生產總值增長步伐較上季顯著加快，促使按年增長率回復至正數，有2.6%。以2009年全年計，經濟收縮了2.7%，是自1998年以來首次出現年度衰退的情況。2010年的本地生產總值估計會有4至5%的增幅（資料來源：香港特區政府《2009年經濟概況及2010年展望》）。

3.3 金融海嘯餘波所及，2009年全年的食肆總收益爲799億元，與2008年比較，價值增加0.6%，以量計則下跌0.9%。同期，食肆購貨總值爲277億元，較2008年下跌2.8%（資料來源：政府統計處2010年2月1日新聞稿：《二零零九年第四季的食肆收益及購貨額臨時統計數字發表》）。

3.4 食物環境衛生署發出的本地食物業牌照數目正逐步增加；普通食肆牌照數目由 2005 年的 7 647 個增至 2008 年的 7 845 個，多了 198 個，增幅為 2.6%。小食食肆牌照則由 2005 年的 2 828 個增至 2008 年的 2 957 個，在三年內多了 129 個，增幅為 4.5%。發出的酒牌同樣有所增加，2005 年有 4 742 個，2008 年則有 4 995 個。會社酒牌 2005 年有 466 個，2008 年則有 499 個。在三年內，酒牌增加了 253 個，增幅為 5.3%；會社酒牌增加了 33 個，增幅為 7%（資料來源：2010 年 5 月 31 日搜尋自食物環境衛生署網站）。

3.5 受到茶葉、咖啡豆及糖價格上漲的影響，本地飲食業經營愈見艱難。2010 年首四個月內，糖的價格增加了 50%，泰國米的價格則上升了 10%（資料來源：2010 年 4 月 23 日《文匯報》）。2009 年，咖啡和茶葉的價格上漲了 20 至 40%，蛋和罐頭食品的價格亦分別增加了 13%及 8%。此外，由於租金上漲，食肆的經營成本也相應提高（資料來源：2009 年 10 月 27 日《明報》）。經營成本上漲勢必轉嫁到顧客身上（資料來源：2009 年 10 月 27 日《文匯報》）。在此情況下，飲食業於 2010 年上半年必須面對通脹壓力。

3.6 新加坡的賭場、酒店、主題公園及其他娛樂設施陸續開業，將影響到香港的旅遊業及飲食業生意（資料來源：2009 年 12 月 10 日《星島日報》）。本地飲食業若只靠本地市民消費，實難把營業額推高，主要仍有賴內地的入境旅客支持。引進高速鐵路和興建港珠澳大橋，將有助吸引珠三角區和華北的居民訪港（資料來源：2009 年 12 月 10 日《香港商報》）。預期會有額外 20% 的內地居民乘坐高速列車來港，為旅遊業及飲食業帶來 200 億港元額外收益（資料來源：2010 年 1 月 4 日《文匯報》）。

3.7 自從2008年起豁免葡萄酒稅，香港日受吹捧為葡萄酒貿易中心；更已超越倫敦，成為全球第二大葡萄酒拍賣中心（資料來源：2009年12月23日《香港經濟日報》）。預期香港可於2010年超越紐約，成為全球最大葡萄酒拍賣中心（資料來源：2010年5月27日《明報》）。

3.8 國家政府同意為香港輸入內地的葡萄酒提供兩項便利清關措施；該兩項措施有關葡萄酒估價預審，以及縮短在內地港口的清關時間，並會先以深圳口岸作為試點，視乎情況再逐步推展至內地其他主要口岸（資料來源：2009年11月28日香港特區政府新聞處）。有關措施加強了香港與內地在葡萄酒業務上的合作，並有助鞏固香港成為亞洲區葡萄酒貿易和分銷中心的地位。

3.9 香港特區政府於2010年5月就最低工資完成公眾諮詢。勞僱雙方未能就公平的最低工資水平達成協議（資料來源：2010年5月4日《英文虎報》）。有關立法程序仍在進行，結果尚未揭曉。以飲食業而言，29%的開支用於薪金和工資上。假如僱員一律加薪10%，會令總成本增加2.91%（資料來源：2010年5月4日《英文虎報》）。最低工資法例勢必對業界構成財務影響。普遍認為，這個議題將引起漣漪式後果，原本薪金已高於最低工資的僱員，亦會期望獲得加薪，以保持兩類僱員之間的薪金差距。因此，最低工資會令飲食業經營成本上漲。假如快餐店的最低時薪接近27元，食品售價或會增加5至8%（資料來源：2010年7月9日《明報》）。

3.10 2009年全年訪港旅客共有2 959萬人次，較2008年微升0.3%。2008年第三季出現全球金融危機，加上2009年5月爆發人類豬型流感，嚴重打擊2009年上半年的旅遊業績。然而，從2009年第三季開始一直至第四季，旅客對豬流感的憂慮逐步減退，經濟環境亦有所改善，訪港旅客人次回升。（資料來源：香港旅遊發展局2010年1月4日新聞稿：《2009訪港旅客人次初步數據》）。酒店業績於2009年遭受打擊，至2009年底，各類酒店全年平均入住率為78%，較上年下

降了 7%。2009 年各類酒店平均房租收益為 1 023 港元，較 2008 年減少 16.3%(資料來源：香港旅遊發展局 2010 年 1 月 4 日新聞稿：《2009 訪港旅客人次初步數據》)。

3.11 2010 年世界博覽會[世博] 5 月至 10 月在上海舉行，估計共有 7,000 萬名來自內地和世界各地的旅客參觀。對於部分海外旅客，預料香港會在世博行程之列，為酒店業、飲食業、零售業、運輸業和旅行社帶來約 2 億 5,000 萬港元收益(資料來源：2010 年 2 月 18 日《明報》)。

3.12 香港旅遊發展局[旅發局]於 2009 年以「香港美酒佳餚年」這一主題向全球旅客推廣香港，舉辦了多項大型活動。超過 2,000 間大小食肆、著名旅遊景點及美食區，以及超過 25 位本地飲食界名人，均有參與這項盛事(資料來源：旅發局 2009 年 4 月 16 日新聞稿：《旅發局「香港美酒佳餚年」全城效應展現香港精彩美食美酒體驗》)。2009 年 10 月假西九龍海濱舉行的「香港美酒佳餚巡禮」便是其中一項主要活動。這是本港首次在戶外舉行的同類盛會，並獲著名財經雜誌《福布斯》的旅遊網站 Forbes Travellers 列為十大國際美酒佳餚節目之一(資料來源：旅發局 2009 年 10 月 9 日新聞稿：《香港美酒佳餚巡禮》)。在目前的經濟環境下，這些活動不但能刺激市民及旅客消費，更為本地飲食業開拓商機。長遠而言，這些主題活動有助強化香港的佳餚美酒中心地位。鑒於「香港美酒佳餚巡禮」成功，旅發局計劃於 2010 年 10 月再次舉辦此項盛事。

3.13 此外，旅發局主辦的「美食之最大賞」，讓旅客有機會更深入體驗香港獨特的美食文化，鞏固香港的「亞洲美食之都」地位。這項比賽鼓勵本港廚師發揮創意，藉此栽培本地人才，同時提升香港作為亞洲區國際城市的地位，吸引旅客親臨品嚐本地美食。

對人力資源的影響

3.14 2009年12月至2010年2月期間，本港失業率為4.6%；2010年2月至4月期間，失業率下降至4.4%；就業不足率亦從2.2%減至2.1%。（資料來源：2010年5月18日香港特區政府新聞處）。由於歐洲的經濟和金融市況尚未明朗，失業率或會受到影響，本港的飲食業更是首當其衝。香港特區政府應藉著支持培訓、再培訓及技能提升課程，全面促進就業。

3.15 香港特區政府已在推動大型基建工程，如啓德郵輪碼頭、迪士尼樂園擴建工程、海洋公園重建、香港仔旅遊項目、建設尖沙咀露天廣場等。這些工程既能創造就業機會，令經濟受惠；設施落成後，亦有助提高香港經濟的生產力和效益，並且加強我們與內地的融合，長遠而言，為社會帶來莫大裨益。

3.16 由香港特區政府斥資興建的啓德郵輪碼頭，已於2009年12月正式動工。第一個停泊處計劃於2013年中投入服務。這項大型基建工程竣工後，郵輪和相關食肆均會提供更多就業機會，對優秀幹練的飲食業策劃和服務人才尤其需求甚殷。

3.17 香港自2008年起豁免葡萄酒稅以來，進口葡萄酒總值達26億港元，增幅為82%（資料來源：香港特區政府《2009至2010年度政府財政預算案》，2009年2月25日發表）。以首年在亞洲拍賣葡萄酒的成績而論，香港已超越紐約和倫敦兩地。（資料來源：2009年11月20日《英文虎報》）。隨著葡萄酒的銷售市場和服務市場在香港發展，預料未來對曾受專門訓練的人手會有需求。香港成為區內新興葡萄酒集散地後，十分渴求品師師。在過去一年，雖然因經濟危機而須收緊預算，但飲食業對葡萄酒專家的需求卻起碼是舊有的三倍（資料來源：2009年8月20日《英文虎報》）。熟練而精通葡萄酒的本地專家太少，不足以應付食物與葡萄酒搭配的工作，中菜方面尤其缺乏。

葡萄酒業界已促請政府必須加緊人才訓練和教育的工作，葡萄酒業務才可以興盛起來。（資料來源：2009年9月15日《英文虎報》）。

3.18 香港特區政府已採取連串措施，支持香港發展成為亞洲區葡萄酒貿易和分銷中心，包括與葡萄酒貿易伙伴簽訂合作協議。香港與美國簽署的葡萄酒相關業務合作諒解備忘錄，是香港與葡萄酒出產國家或地區簽訂的第八份合作協議，之前已分別與法國、法國波爾多、西班牙、澳洲、意大利、匈牙利和新西蘭簽訂同類合作協議（資料來源：香港特區政府新聞處 2010年5月17日新聞公報：《香港與美國簽署葡萄酒合作諒解備忘錄標誌更密切雙邊關係》）。中、西式菜餚從選材、調味，以至烹煮方法，皆有很大分別。在選取搭配葡萄酒的技巧上，中、西菜式亦大有不同；事實上，這種技巧也不容易掌握（資料來源：2010年5月27日《明報》）。鑒於與葡萄酒有關的活動愈來愈多，也愈見複雜，實宜為僱員提供相關的專業教育和訓練，例如培訓機構之間的專業交流計劃、業內實習等。

3.19 香港經濟處於結構性轉型階段，崇尚高增值和知識為本，未來本地就業人士對培訓和再培訓的需求勢必上升（資料來源：香港特區政府《2009年經濟概況及2010年展望》）。為了達成終身學習、事業發展、自我提升等目標，訓練和教育的需求非常明顯；業內僱員更應接受有系統的訓練，一直進步，在不斷轉變的社會中保持競爭力。

3.20 新高中課程由2009/10學年起實施，學生對更高程度的職業訓練學歷有不同需要。本地職業訓練院校應考慮進一步開發具有更高學習成果的普通及高級程度的證書課程，以迎合學生不同的培訓需要。

3.21 與亞洲鄰近地區一樣，澳門自 2008 年 9 月以來亦受全球金融海嘯影響；一些跨國集團的酒店工程於 2009 年暫緩進行。2010 年，經濟開始復甦，酒店和娛樂業工程復工。港澳兩地在招攬人才方面的競爭，看來又要恢復。由現在至 2011 年之間，最少 20 間賭場酒店會增設餐廳。在 2011 和 2012 兩年內，估計會有數以千計的香港廚師、餐廳經理等轉往澳門工作（資料來源：2010 年 2 月 2 日《新報》）。

3.22 此外，隨著內地興建新酒店和旅遊業相關工程的展開，預期將創造更多就業機會。許多飲食業員工，尤其是具經驗的督導或更高職級的員工，或會選擇到內地探求發展機會。因此，必須確保未來繼續有幹練的優秀人才，支持本港飲食業的發展。

3.23 飲食業市場競爭激烈，降低勞工成本的壓力一直存在，導致人力組合的改變。正如調查結果顯示，門類三-快餐店的僱員減少 4 004 人(-18.2%)。這個現象顯示，很多快餐店東主改變了招聘政策，從全職僱員改為招聘兼職僱員，以減低勞工成本。不過，業內如以兼職人手取代全職僱員，仍有需要維持靈活而穩定的兼職人手。此外，不論僱用條款如何，員工仍需接受足夠的訓練，以維持食品製作及服務水平。

3.24 自 2009 年 4 月起，220 萬廣東籍深圳居民可申請一年多次來港的簽證。自 2009 年 12 月 15 日起，740 萬非廣東籍深圳常住居民亦可根據「個人遊」計劃申請簽證來港。這些措施，對本地旅遊業有正面的影響（資料來源：2009 年 12 月 1 日《明報》）。為了迎合旅客較高的要求，除了要訓練專業廚藝人才，幹練的食肆員工和前線服務員工亦要供應穩定；這些員工必須內外技能兼備，包括行業技術、認識不同旅客的文化及民族背景、合宜的服務態度、語言能力（普通話、英語、中國方言）等，使香港能夠招架區內外日益劇烈的競爭。

3.25 隨著航班增加，加上旅發局加強在當地的推廣，而且自 2009 年 7 月起，香港與俄羅斯實施互免簽證措施，所有新興市場如印度(+4.6%)、俄羅斯(+15.7%)及中東(+2.0%)的訪港旅客人次於 2009 年均有增長（資料來源：旅發局 2010 年 1 月 29 日新聞稿：《2009 年全年旅遊業表現數據》）。本地飲食業界或許未有足夠經驗款待這些來自新興市場的訪客。因此，有需要進行更深入的探討及培訓員工，特別是酒店餐飲部的員工，務求掌握這些新興市場的食品製作和服務技巧。

3.26 2010 年第一季訪港會展旅客錄得超過 280 000 人次，較去年同期上升 30%。大部分地區市場均受惠於經濟好轉，錄得雙位數字的升幅（資料來源：旅發局 2010 年 5 月 12 日新聞稿：《首季訪港會展旅客上升近三成》）。不同工種包括餐飲、娛樂、會議、國際節慶活動等方面的運作、銷售推廣，以至管理級職位，對人力的需求日益殷切。

3.27 由 2010 年 3 月至 2013 年，香港將有 57 間新酒店落成，為市場額外提供逾 9 648 個房間（資料來源：旅發局 2010 年 4 月局《截至二零一零年三月酒店供應情況》）。新酒店的開設反映業內對未來訪港人數的預測樂觀，亦顯示未來數年內，食品製作和飲食業的人力需求會急增。此外，新酒店內的各式餐廳亦需人手支援。

3.28 香港是「亞洲美食之都」，一向以國際佳餚馳名。除了正統菜式，與許多國際大都市一樣，街頭道地小食如咖哩魚蛋、鹼水粽、雞蛋仔等，在本地居民和外地旅客之間再度掀起熱潮。上述食品 and 服務方式已獲公認為本地特色飲食文化的一部分。不過，鑒於全球一體化和國際旅遊的步伐日漸加快，街頭小食的衛生、安全和保鮮，已成為備受關注的公眾健康議題。因此，有必要為從業員提供有系統的訓練，讓他們認識食物衛生及食品製作安全的重要，以及處理街頭小食的正確方法。

3.29 現今飲食文化最注重的，是食得健康。食品需標明所含的營養，又或標明「無添加」（天然不含麩質、不含致敏成分）。香港特區政府正與不同的專業教育和職業訓練機構攜手，積極推廣健康的飲食文化，飲食業和有關管理協會亦有支持和協助。要達成這個目標，有賴本地食肆全面合作（資料來源：2010年5月31日搜尋自<http://restaurant.eatsmart.gov.hk>網站）。餐館和食肆員工應掌握有關食物營養的知識，以及健康煮食的技巧。必須向從業員提供技術提升、持續訓練及發展訓練。

3.30 根據旅發局的公布數字，2009年與入境旅遊相關的總消費，並未受環球經濟不景影響，反而較2008年增加了3.2%，總額達至1,628.9億港元。「過夜旅客」的人均消費亦上升了6.1%，達5,770港元。在所有訪港旅客之中，內地旅客的消費力最強，人均消費達6,620港元（+16.6%），其中10.9%的消費額，即合共1,060億港元，屬於「酒店外膳食」類別（資料來源：旅發局2010年4月27日新聞稿：《2009年「與入境旅遊相關總開支」達1,620億港元》）。有鑒於此，業界應集中提升服務技巧，迎合世界各地旅客不同的需要和飲食文化取向。

3.31 飲食業的前景，十分倚賴是否有足夠的合資格員工，提供優質服務，以維持香港「東方美食之都」的美譽。高水平的語言能力、能適當地同時執行多種工作、擅於應對不同文化背景的顧客，都是員工必備的其中幾項條件；但是，現時的飲食業人手普遍欠缺。鄰近地區對於幹練員工也是求才若渴。因此，未來對於初級和督導級熟練員工的需求定會很大。

調查結果

3.32 調查顯示，2009年9月，飲食業合共僱用了164 940名員工，按職級計，其中5 740人(3.5%) 屬於經理；29 237人(17.7%)屬於督導員；128 566人(77.9%) 屬於技工／操作工；1 397人(0.9%) 則屬文員及其他員工。

3.33 調查期間，僱主報稱共有2 370個空缺，佔現有164 940個職位的1.4%。空缺最多的職級依次為：技工／操作工(2 146個)、督導員 (201個)、經理及專業人員(22個)。

3.34 本會研究調查結果後認為，上述數據大致能反映調查期間飲食業的人力概況。本會亦相信，操作工及督導員人數增加的趨勢會持續。

各職級的人力變化

3.35 2009年9月，飲食業共有164 940名僱員（實習生／學徒不包括在內），與2007年相比，增加了2 951人(1.8%)。各職級的人力變化分析如下：

表 3.35 (a): 各職級僱員人數

<u>職級</u>	<u>2007</u>	<u>2009</u>	<u>增加／減少 (%)*</u>	
經理／專業人員	4 641	5 740	+1 099	(+23.7%)*
督導員	26 868	29 237	+2 369	(+8.8%)
技工／操作工	128 334	128 566	+232	(+0.2%)
文員及其他員工	2 146	1 397	-749	(-34.9%)
總數	161 989	164 940	+2 951	(+1.8%)

* 與2007年相比的各職級僱員人數增／減百分率

表 3.35 (b): 各門類僱員人數

門類	2007	2009	增加／減少 (%)*	
中式酒樓	83 657	60 672	-22 985 (註1)	(-27.5%)*
非中式酒樓	45 805	68 367	+22 562 (註1)	(+49.3%)
快餐店	21 956	17 952	-4 004	(-18.2%)
提供飲料場所	4 431	6 238	+1 807 (註2)	(+40.8%)
其他飲食場所	2 828	8 495	+5 667 (註3)	(+200.4%)
附加樣本	3 312	3 216	-96	(-2.9%)
總數	161 989	164 940	+2 951	(+1.8%)**

(*) 同一門類僱員人數增／減百分率

(**) 與2007年相比的業內僱員總數增長百分率

註1 由於2009年調查的分類有所不同，港式茶餐廳、粥麵店、烤肉店等均列為門類二（非中式酒樓），而非門類一（中式酒樓），僱員人數大致上已轉歸有關門類。

註2 在2009年的調查中，門類四加入了3種新業務：咖啡店、涼茶店及提供飲料場所。

註3 增長原因：

a. 2009年門類五所包括的機構數目，較2007年上升：

-2007年有666間；

-2009年有2 255間。

b. 2009年的調查中，新增「美食廣場中的食物店」、「外賣店」及「立食食肆」。

空缺數目

3.36 調查期間，業內報稱共有2 370個空缺，2007年則有4 836個。年內現有空缺數目佔僱員總數的1.4%，而2007年則佔3.0%。空缺最多的職級是技工／操作工，共有2 146個，佔空缺總數的90.5%。本會認為，面對不穩定的經營環境，大部分僱主對填補空缺仍採審慎態度。他們或不曾大量聘請新人，改為聘請兼職或臨時員工，並且在運作上繼續實行一職多能，以提高成本效益。

晉升途徑

3.37 調查顯示，飲食業僱主願意為僱員提供合理的晉升機會。本會認為，食肆應為員工提供更多訓練，讓他們為事業發展作好準備。

宜有訓練模式

3.38 僱主普遍不願為員工提供內部訓練。受訪僱主中，54.4%均表示於2009年並無提供內部訓練。僱主一般寧取研討會／工作坊的訓練模式。

3.39 調查發現，受僱學徒／實習生人數下降，減幅為52.6%。2007年，受僱實習生／學徒有407人，2009年則減至193人。面對2009年金融海嘯，部分業內僱主把注意力集中在營業額上，而忽略了員工培訓和發展，遂減少招聘學徒／實習生。

僱員學歷要求

3.40 調查結果顯示，僱主認為經理及專業人員、督導員、文員及其他職級僱員須具備中五至中七學歷；至於技工／操作工，則具備中三至中四學歷即可。

僱主預測於2010年9月的人力概況

3.41 本會根據僱主的人力預測、一般經濟發展、消費者出外用膳的趨勢、市民生活方式的轉變等因素，估計2010飲食業各門類的失業人數有限，僱員流動性較低是原因之一。

3.42 雖然僱主預測未來12個月業內僱員人數只會有1.0%的輕微增長，但本會預期，鑒於現時若干工種人手短缺，技工／操作工尤甚，有需要為此類僱員加強實務技能和相關技術訓練，又或提供再培訓，務求為市場提供受過更充足訓練的人力，解決人手短缺的問題。

表 3.42：各職級的人力增長

<u>職級</u>	<u>僱主對未來12個月人力增長預測</u>		
經理 / 專業人員	-64	(-1.1%)*	(-4.0%)#
督導員	+147	(+0.5%)*	(+9.1%)#
技工 / 操作工	+1 533	(+1.2%)*	(+94.8%)#
文員及其他員工	+1	(+0.1%)*	(+0.1%)#
總數	+1 617	(1.0%)**	

* 佔同一職級僱員人數的百分率

** 佔業內僱員總數的百分率

佔預測僱員增長總數的百分率

3.43 僱主預計未來12個月業內僱員人數會增加1.0%，主要在技工／操作工職級。

以人力市場分析方法推算2010至2012年的僱員人數

3.44 本會採用人力市場分析[LMA]方法推算未來三年飲食業僱員人數。有關LMA方法的詳情見附錄6。LMA運用統計學模型測試約51個經濟指標，篩選出直接影響僱員人數的最重要決定因子。飲食業有4個決定因子：(a) 物業價格指數（只限私人住宅）；(b)食肆收益（價值指數）；(c)貸款及墊款總額（百萬港元）；(d)非耐用貨品私人消費總額（數量指數）。結合了LMA推算的結果及市場調查結果後，得出2010至2012年人力需求，見表3.44。

表 3.44 : 2010 至 2012 年的僱員人數推算

	<u>實際僱員人數</u>	<u>僱主預測</u>	以LMA方法	
			<u>推算僱員人數</u>	<u>(百分率) #</u>
2009	164 940			
2010		166 557 (1.0%)	167 991 (+1.8%)*	3 051 (1.8%)
2011			169 168 (+0.7%)**	4 228 (2.6%)
2012			170 693 (+0.9%)**	5 753 (3.5%)

* 僱員人數推算相對於僱主預測的增／減百分率

** 僱員人數推算相對於上年數字的增／減百分率

僱員人數推算相對於2009年數字的增／減百分率

流失率

3.45 「流失率」指因轉行、退休、移民或其他緣故而離開飲食業的人數。本會就2009年的實際流失率諮詢過業內人士的意見，認為把業內經理／專業人員及督導員／技術員的每年流失率定為2%，而其他職級定為5%，應屬適當。

培訓需求預測

3.46 本會根據LMA推算的人力增長和僱員流失率，推算出2010年業內所需的額外人手，詳見表3.46：

表 3.46：2010年推算的額外訓練需求

職級 (佔全部職級 的百分率)	僱員人數 (2009)	每年流失人數 (2% / 5%) (A)	預測 增長人數 (B)	估計每年 需額外培訓人數 (A) + (B)
		<u>(A) = 2%</u>		
經理／ 專業人員 (3.5%)	5 740	115	103	218
督導員 (17.7%)	29 237	585	526	1 111
		<u>(A) = 5%</u>		
技工／ 操作工 (77.9%)	128 566	6 428	2 314	8 742
文員及 其他員工 (0.9%)	1 397	70	25	95
總數	164 940	7 198	2 968	10 166

第四章

建議

建議額外培訓需求

4.1 本會認為，為保持競爭力及效率，應付日漸提高的客戶及業務要求，飲食業內 164 940 名現職僱員均需要技能提升及更新訓練。

4.2 根據人力需求預測及僱員流失率，本會建議飲食業 2010 年各職級培訓更多人手，數目如下：

<u>職 級</u>	2009 年 9 月 <u>僱員人數</u>	每年 <u>流失人數</u>	2010 年	
			<u>9 月預測 增長人數</u>	<u>估計額外 培訓人數</u>
經理／專業人員	5 740	115	103	218
督導員	29 237	585	526	1 111
技工／操作工	128 566	6 428	2 314	8 742
文員及其他員工	1 397	70	25	95
總數：	164 940	7 198	2 968	10 166

經理及專業人員級的建議訓練途徑

4.3 經理及專業人員屬管理團隊，負責制訂公司政策，以及機構內重要事項或部門的日常運作。可利用本地或海外舉辦的兼讀制管理／督導課程、研習班、研討會或會議培訓這類員工。

技術員及督導員級的建議訓練途徑

4.4 技術員或督導員具備一定的學歷、實務訓練及經驗，能夠適當運用工作所需的技術和程序，並能在經理及專業人員的監督下，擔任相關的督導職務，在中層管理方面擔當重要角色。

4.5 技術員及督導員可修讀兼讀制或全日制技能提升／督導技巧課程，再接受在職訓練。

技工／操作工級的訓練

4.6 技工／操作工一般須懂得運用一系列專門技能，擔任流水作業式的職務。僱主及訓練機構必須推行完備並富趣味的訓練計劃，為新僱員提供實務技能及語文訓練，並為現職操作工開辦複修／技能提升課程及再培訓課程，使他們能夠懂得更多技能。此外，亦促請僱主透過正規訓練，給予能力較強的操作工晉升機會。

技術教育及訓練院校

4.7 本會估計，在 2009／2010 學年，全港各院校會提供多個有關酒店款接、飲食業務及旅遊的全日制、日間兼讀制及夜間兼讀制課程學額。這些院校包括：香港中文大學、香港理工大學、香港浸會大學、明愛白英奇專業學校、明愛專業及成人教育中心、香港基督教服務處觀塘職業訓練中心，以及職業訓練局轄下的香港專業教育學院（柴灣及黃克競分校）[IVE（柴灣）、IVE（黃克競）]、旅遊服務業培訓發展中心[HITDC]及中華廚藝學院[CCTI]等等。

4.8 飲食業需要在職業技能、語文能力及工作態度方面均受過合格訓練的年輕人加入，因此本會認為無論是職業培訓或大專教育院校，均需增加收生，投入更多資源擴充設施。

表 4.8(a): 香港中文大學本科生酒店、飲食及旅遊業相關課程

<u>課程名稱</u>	<u>修業期</u>
<u>2009 年度全日制課程</u>	
酒店及旅遊管理工商管理學士課程	3 年

表 4.8(b): 香港理工大學本科生酒店、飲食及旅遊業相關課程

<u>課程名稱</u>	<u>修業期</u>
<u>2009 年度全日制課程</u>	
酒店業管理（榮譽）理學士學位	1 年半／3 年
旅遊業管理（榮譽）理學士學位	1 年半／3 年
會展管理（榮譽）理學士學位	2 - 4 年
酒店業管理高級文憑	2／3 年
旅遊業管理高級文憑	2／3 年

表 4.8(c): 香港專業教育學院 (柴灣及黃克競分校)
酒店、飲食及旅遊業相關課程

香港專業教育學院 (柴灣分校)

<u>課程名稱</u>	<u>修業期</u>
<u>2009 年度全日制課程</u>	
酒店及飲食業務高級文憑*	3 年
旅遊業務高級文憑	3 年
康體文娛業務高級文憑	3 年
娛樂事業營運學高級文憑	4 年
電子旅遊學高級文憑	4 年
可持續發展旅遊學 (生態旅遊、文化及海港旅遊) 高級文憑	4 年
酒店及飲食業務高級文憑*	2 年
酒店管理高級文憑	2 年
旅遊業管理高級文憑	2 年
會議展覽策劃及科技高級文憑	2 年
傳媒關係及活動管理學高級文憑	2 年

* 課程因入學要求有異而有不同修業期

香港專業教育學院（黃克競分校）

<u>課程名稱</u>	<u>修業期</u>
<u>2009 年度全日制課程</u>	
基礎文憑（酒店款接分流）	1 年
基礎文憑（酒店及飲食業務分流）	1 年
基礎文憑（旅遊業務分流）	1 年
基礎文憑（主題公園及康體文娛分流）	1 年
酒店及飲食業務文憑	2 年
旅遊業務文憑	2 年
康體文娛業務文憑	2 年
酒店中式餐飲業務文憑	2 年
酒店管理文憑	2 年
旅遊業管理高級文憑	2 年
康體文娛管理高級文憑	2 年
國際酒店款接管理高級文憑	4 年
旅遊業高級文憑#	4 年
<u>夜間兼讀制課程</u>	
基礎文憑（酒店款接分流）	2 年

於工商資訊學院上課

表 4.8(d)： 旅遊服務業培訓發展中心
酒店、飲食及旅遊業相關課程

	<u>課程名稱</u>	<u>修業期</u>
1.	<u>2009 年度全日制長期課程</u>	
	客務及房務證書	6 個月
	酒店水療身體護理證書	6 個月
	西式廚務證書	1 年
	西式廚務及餐飲證書	1 年
	西式包餅證書	1 年
	西式廚務及西式肉食處理證書	1 年
	酒店及飲食業實務證書	1 年
	旅遊服務業基礎證書	2 年
2.	<u>2009 年度全日制短期課程</u>	
	客務事務證書	4 個月
	導遊及卓越服務文化證書	4 個月
	基本航空票務及旅行社實務證書	4 個月
	酒店水療禮賓培訓證書	4 個月
	郵輪烹飪基礎證書課程	2 個月
	西式糕餅基礎證書課程	4 個月
	麵包製作基礎證書課程	2 個月
	餐飲服務證書	4 個月
	房務事務證書	3 個月
	調酒實務及葡萄酒證書	4 個月
	酒店式住宅房務服務證書	3 個月
	旅遊業英語課程－飲食服務	1 個月

3. 2009 年度兼讀制課程

A. 日間兼讀制課程

餐飲督導證書課程	60 小時
客務督導證書課程	60 小時
房務督導證書課程	60 小時
酒店督導管理高級證書課程	33 小時
— 餐飲單元	33 小時
— 客務單元	33 小時
— 房務單元	20 小時
衛生經理訓練課程	12 小時
衛生經理訓練課程	8 小時
— 衛生督導銜接課程	60 小時
認可西廚師技能測試輔助班	96 小時
認可西廚師技能測試培訓課程（試點課程）	16 小時
訓練級西廚師技能測試培訓課程	24 小時

B. 夜間兼讀制課程

餐廳及調酒服務基礎證書課程	72 小時
客房服務基礎證書課程	72 小時
旅遊業銷售及服務文化基礎證書課程	72 小時
基礎意大利廚藝烹調課程	
— 意式麵類單元一及單元二	60 小時
國際葡萄酒證書課程	72 小時

表 4.8(e)：中華廚藝學院中式飲食課程

	<u>課程名稱</u>	<u>修業期</u>
1.	<u>2009 年度全日制長期課程</u>	
	初級中廚師證書	中五程度－2 年
	初級中廚師證書	中三程度－3 年
2.	<u>2009 年度全日制短期課程</u>	
	酒店中式餐飲服務證書	4 個月
	粵菜烹飪基礎證書課程	4 個月
	粵式燒味基礎證書課程	2 個月
3.	<u>2009 年度兼讀制課程</u>	
A.	<u>日間兼讀制課程</u>	
	初級中廚師證書課程（部分時間制）	3 年
	中華健康美食及營養課程	30 小時
	衛生經理訓練課程	20 小時
	衛生經理訓練課程 － 衛生督導銜接課程	12 小時
	中級中廚師證書課程	1 年
	高級中廚師證書課程	2 年
	大師級中廚師課程	6 個月
	中級中廚師技能測試輔助班	15 小時
	高級中廚師技能測試輔助班	15 小時
	地道小食理論課程	30 小時
	地道小食實務課程	60 小時
B.	<u>夜間兼讀制課程</u>	
	興趣班	3 小時
	遊客興趣班	4 小時
	地道小食理論課程	30 小時
	地道小食實務課程	60 小時

4.9 表 4.8(a)至(e)載有香港中文大學、香港理工大學、職業訓練局屬下 IVE、HITDC 和 CCTI 開辦的相關全日制及兼讀制課程。僱主應充分利用上述院校的訓練設施，資助屬員修讀有關課程。此外，上述院校所舉辦的研討會及研習班，亦有助僱主掌握業內新知及培訓僱員。

4.10 從業員必須終身學習，以配合旅遊服務業的發展需求。僱主應鼓勵員工透過參加技能測驗獲取專業資格。僱主應認同這些發展需求，資助僱員參加增修課程、培訓計劃、研習班或研討會，以汲取服務業最新知識。

職業訓練局屬下旅遊服務業培訓發展中心、 中華廚藝學院及香港專業教育學院

4.11 旅遊服務業培訓發展中心[HITDC]預計，在 2009 年度，全日制及兼讀制課程分別會有畢業生 1 938 人及 935 人。在 2010 年度，中心計劃提供 2 163 個全日制及 1 015 個兼讀制訓練學額。

4.12 中華廚藝學院[CCTI]預計，在 2009 年度，全日制及兼讀制課程分別會有畢業生 259 人及 994 人。在 2010 年度，學院計劃提供 304 個全日制及 990 個兼讀制訓練學額。

4.13 香港專業教育學院（柴灣及黃克競分校）[IVE（柴灣）及 IVE（黃克競）]預計，2009 年度會有全日制課程畢業生 1 318 人，兼讀制課程畢業生 16 人。而 2010 年度則有全日制課程畢業生 1 698 人、兼讀制課程畢業生 76 人。

4.14 本會籲請僱主全力支持職業訓練局[VTC]，包括聘用其轄下中心／學院的學員／學徒，並保送僱員修讀有關的技能提升／複修課程。

僱員培訓

4.15 爲了提高員工質素，本會鼓勵僱主提供內部訓練，或津貼僱員終身學習、持續進修，以增進知識技能。

技能提升課程

4.16 本會支持爲中式飲食業而設的技能提升計劃[SUS]。僱主及僱員應利用持續進修基金及各項政府資助的技能提升計劃以增進技能。表 4.16 列出中式飲食業的 SUS 課程。

表 4.16：中式飲食業技能提升計劃課程

<u>編號</u>	<u>課程名稱</u>	<u>修業期（時數）</u>
1	基本食品安全與衛生	12
2	飲食業之職業安全及健康	12
3	基本電腦培訓	21
4	基本侍應服務培訓	18
5	中菜水吧專業認識及操作	15
6	領導技巧訓練	15
7	優質管理技巧訓練	15
8	茶餐廳基本營運知識	15
9	點心部基本理論與操作	21
10	廚房部基本理論與操作	21
11	燒味部基本認識與製作	21
12	熱盤醬汁的認識與製作	21
13	冷盤醬汁的認識與製作	21
14	潮州菜的基本認識與製作	36
15	素菜的基本認識與製作	21
16	餐飲食品製作	21

<u>編號</u>	<u>課程名稱</u>	<u>修業期（時數）</u>
17	保健及食療營養的基本認識（已於 2010 年 3 月 31 日停辦）	15
18	保健及食療營養的配搭及應用（已於 2010 年 3 月 31 日停辦）	18
19	基本麵塑技術的認識	21
20	坊間素食點心的認識與製作	21
21	節令點心基本認識與製作	24
22	麵包的基本認識與製作[經典包類]	30
23	麵包的基本認識與製作[咸包及酥包類]	30
24	麵包的基本認識與製作[健康包類]	30
25	西餅的基本認識與製作[蛋糕類]	30
26	西餅的基本認識與製作[雜餅類]	30
27	西餅的基本認識與製作[撻及批類]	30
28	電腦培訓進階	21
29	飲食業的採購及倉存管理	21
30	蔬果雕花的基本認識與製作	21
31	像生拼盤的基本認識與製作	21
32	常用烹飪原料加工技術的認識	24
33	燒味部特色美餚的認識與製作	21
34	粵式禮餅的認識及製作	21

4.17 本會認為，飲食業急需提升從業員的英語及普通話水平。如能增加培訓機會，則可進一步提升服務水平及員工質素。

未來人力調查

4.18 本會建議繼續每兩年進行一次人力調查，以便評估飲食業的人力供求情況。

酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會成員名單
(任期由 2009 年 4 月 1 日起至 2011 年 3 月 31 日止)

主席：

朱民康先生 (某國際連鎖酒店集團提名)

副主席：

李漢城先生，BBS, JP (香港酒店業主聯會提名)

委員：

Ananda ARAWWAWELA 先生 (香港酒店業協會提名)

陳張樂怡女士(至 31.3.2010 止) (香港旅遊業議會提名)

梁耀霖先生(由 1.4.2010 起)

陳天佑先生 (某間中小型酒店提名)

陳偉成先生 (本地某連鎖酒店集團提名)

陳德禮先生 (某大主題公園或主要景點營運者提名)

張秉煌先生 (由 27.8.2009 起) (飲食業聯會提名)

香志成博士 (本地教育／訓練機構提名)

甘崇轅先生 (飲食業聯會提名)

郭志傑先生 (香港旅遊發展局提名)

劉顯華先生(由 27.8.2009 起) (旅行代理商提名)

魯廸先生 (香港廚師協會提名)

陶遵平先生 (香港會所管理協會提名)

唐偉邦先生 (航空公司代表協會提名)

黃進達先生 (由 27.8.2009 起) (旅行代理商提名)

黃耀祥先生(由 27.8.2009 起) (會議及展覽(MICE)業提名)

伍威全先生 (某酒樓連鎖集團提名)

馮浩賢先生 (由 27.8.2009 起) (代表旅遊事務專員)

梁麗妍女士(至 28.6.2009 止) } (代表勞工處處長)

鄧美蘭女士(由 29.6.2009 起)

何小華女士 (代表職業訓練局執行幹事)

顧問：

Felix M BIEGER 先生

Rudolf GREINER 先生

呂尙懷先生

Graeme J READING 先生

黃愷瑾女士

列席者：

黃偉中先生 (代表職業訓練局／旅遊服務業培訓發展中心)

顏淑賢女士(由 1.12.2009 起) (代表職業訓練局／香港專業教育學院)

潘玉娟女士 (至 30.11.2009 止) (代表職業訓練局／香港專業教育學院)

秘書：

Ms. Christa KOCH-KESSLER (至 14.7.09 止) } (職業訓練局／旅遊服務業培訓發展中心)

區月文女士(由 15.7.2009 起)

酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會
2009 飲食業人力調查工作小組成員名單

召集人

陶遵平先生

小組成員

甘崇轅先生	鏞記酒家集團有限公司
梁日方先生	旅遊服務業培訓發展中心
潘國亮先生	旅遊服務業培訓發展中心
居鳳欣女士	香港專業教育學院
麥志強工程師	職業訓練局
何仲之女士	職業訓練局

秘書

區月文女士	旅遊服務業培訓發展中心
-------	-------------

酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會

職權範圍

1. 確定業內的人力需求，包括收集、分析相關的人力和學生／學員統計數字，以及關於社會經濟、科技及人力市場發展的資料。
2. 評估及研究本業的人力供求是否平衡。
3. 就發展業內專業教育及訓練設施應付人力需求，向職業訓練局提供意見。
4. 就相關學科的課程發展方向及策略，向香港專業教育學院(IVE)、訓練及發展中心提出建議。
5. 就 IVE、訓練及發展中心的課程策劃、課程發展及質素保證制度提供意見。
6. 擬訂本業主要職務的工作範圍，界定所需的技能、知識及訓練。
7. 建議本業主要職務訓練方案，訂定每種技能所需的訓練期。
8. 對技術評估、技能測驗及證書頒發制度提供意見，以確定從業員、學徒及見習員的技能水平。
9. 就本業主要行業舉辦技能比賽提供意見，以推廣專業教育與訓練和派員參加國際賽事。
10. 就本業專業教育及訓練的發展與推廣事宜，與僱主、僱主聯會、工會、專業團體、訓練及教育機構、政府部門等聯絡。
11. 為本業舉辦有關專業教育及訓練的研討會與會議。
12. 就業內訓練委員會工作、有關職訓局專業教育及訓練課程的宣傳事宜提供意見。
13. 每年向局方呈交訓練委員會工作報告，以及相關學科課程發展策略建議。
14. 根據《職業訓練局條例》第 7 條，負責局方所委派的其他工作。

二〇〇九年度飲食業人力調查

整體點算結果分析

結果	所有門類						總計
	1	2	3	4	5	6	
結束營業	3	1	2	1	2	1	10
與其他公司合併	1	0	0	0	0	3	4
已搬遷、無法找到地址	5	7	2	6	5	0	25
無法聯絡	3	22	1	6	6	5	43
並非從事有關行業	1	0	0	2	1	3	7
並無技術人員	0	0	0	0	0	1	1
部分填覆	22	4	31	1	1	5	64
拒絕作答	2	4	37	12	1	8	64
登記辦事處／郵遞地址	1	0	0	1	0	0	2
填覆	199	118	83	58	69	14	541
暫時停業	10	2	1	2	0	0	15
空置	1	0	0	0	0	0	1
總計	248	158	157	89	85	40	777

第一門類 中式酒樓 (HSIC 561109-561111)

第二門類 非中式酒樓 (HSIC 561101, 561103-561108 及 561199)

第三門類 快餐店 (HSIC 561200)

第四門類 提供飲料場所 (HSIC 5631-5639)

第五門類 其他飲食場所 (HSIC 5619, 5620)

第六門類 附加樣本

145 POKFULAM ROAD, 1/F
POKFULAM TRAINING CENTRE COMPLEX
POKFULAM, HONG KONG
香港薄扶林道 145 號 1 樓
Tel No. 電話：(852) 2538 2247
Fax No. 傳真：(852) 2538 2251

附錄 5a



本局檔號：(26) in HO/1/2 (2009) (C)

致飲食業僱主

敬啓者：

飲食業二〇〇九年人力調查
(中式酒樓)

職業訓練局屬下的酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會將進行飲食業二〇〇九年人力調查，敬請惠予合作。

本會負責監察與款待業有關的人力訓練事宜。為蒐集飲食業最新的人力情況資料，以便提出有關人力訓練的建議，本會將於二〇〇九年十月二日至二〇〇九年十一月二日進行人力調查，蒐集行業內各主要職務的下列資料：

- (i) 現有僱員人數；
- (ii) 現有空缺數目；
- (iii) 二〇一〇年十月的僱員總數預測；和
- (iv) 現正接受訓練的僱員人數。

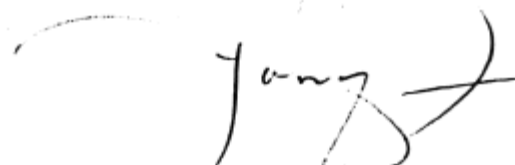
調查所得資料將絕對保密，並只以統計摘要發表，不會提及個別機構資料。

----- 現附上下列文件的中英文本，供貴機構參閱及填寫：

- (i) 調查表乙份（附錄 A）；
- (ii) 有關填寫調查表的附註（附錄 B）；
- (iii) 業內主要職務的工作說明（附錄 C）。

調查期間，政府統計處的職員會到訪貴機構，收集填妥的調查表，如有需要，亦會協助填寫調查表。

如對是次調查有任何疑問，請致電 2116 8324 向政府統計處人力統計組查詢。



朱民康先生
酒店業、飲食業及旅遊業
訓練委員會主席

二〇〇九年九月二十八日

THE 2009 MANPOWER SURVEY OF THE CATERING INDUSTRY

飲食業二〇〇九年人力調查

QUESTIONNAIRE

調查表

(PLEASE READ THE EXPLANATORY NOTES BEFORE COMPLETING THIS QUESTIONNAIRE)

(填表前, 請參閱附註)

For Official Use Only: 此欄毋須填寫								
Rec. Type	Survey Code	Industry Code	Establishment No.	Enumerator's No.	Editor's No.	Check Digit	No. of Employees Covered by the Questionnaire	
1	3 4 2 3	4 5 6 7 8 9	10 11 12 13 14 15	16 17	18 19	20 21 22	23 24 25 26 27	

NAME OF COMPANY: _____
公司名稱

ADDRESS: _____
地址

Total Number of Employees: _____
僱員總數

Principal Line of Business: _____

<input type="checkbox"/> Chinese Restaurant 中式酒樓	<input type="checkbox"/> Restaurant other than Chinese 非中式酒樓	<input type="checkbox"/> Fast Food Shops 快餐店
<input type="checkbox"/> Beverage Serving Places 提供飲料場所	<input type="checkbox"/> Other Eating and Drining Places 其他飲食場所	<input type="checkbox"/> Others Please specify _____ 其他 請註明

NAME OF PERSON TO CONTACT: _____
聯絡人姓名

POSITION: _____
職位

TEL. NO.: _____ - _____
電話

FAX NO.: _____
圖文傳真

E-mail : _____
電郵

Questionnaire - 2009 Manpower Survey of the Catering Industry
飲食業二〇〇九年人力調查

Part I Full Time Staff
第一部份 全職員工

(A) Jobs 職務	Rec. Type	No. 編號			(B) Total Monthly Income 月薪 編號	(C) Number Employed (Excluding trainees/ apprentices) 僱員人數 (實習生/ 學徒除外)	(D) Number of Vacancies at Date of Survey 調查期間 空缺額	(E) Forecast of Number Employed 12 Months from Now 預計十二個月後 僱員人數	(F) Preferred Education of Employees 僱員宜有 教育程度	(G) No. of Trainees/ Apprentices at Date of Survey 調查期間 實習生/ 學徒人數	(H) Average Age Range (for craft/ operative staff only) 僱員平均 年齡 (只適用於 技工/ 操作工)	Column (B) / (B)欄 Please enter in this column the appropriate code number showing the average monthly income range for the employee(s). The monthly income should include basic salary, overtime pay, cost of living allowance, meal allowance, housing allowance, travel allowance, commission, bonus and tips. 請填寫僱員平均每月收入幅度的編 號。「每月收入」包括底薪、逾時工 作津貼、生活津貼、膳食津貼、房屋 津貼、旅行津貼、佣金、花紅及小 費。	
		8-10	11-12	13-16									17-19
1 General Manager / Managing Director 總經理/董事總經理	2	1	0	1								Average Monthly Income 平均每月收入	Code 編號
2 Human Resources Manager/ Personnel Manager/ Training Manager 人力資源部經理/人事部經理/培訓部經理	2	1	0	2								\$6,000 or below 或以下	1
3 Accountant / Chief Accountant / Financial Controller 會計師/總會計主任/財務總監	2	1	0	3								\$6,001 - \$8,000	2
4 Purchasing Manager 採購部經理	2	1	0	4								\$8,001 - \$10,000	3
5 Business Manager / Sales Manager 業務經理/營業部經理	2	1	0	5								\$10,001 - \$15,000	4
6 Executive Chinese Chef / Executive Chinese Sous Chef 中菜行政總廚師/助理中菜行政總廚師	2	1	0	6								\$15,001 - \$20,000	5
7 Restaurant Manager 樓面經理	2	1	0	7								\$20,001 - \$25,000	6
8 Administration Manager 行政經理	2	1	0	8								\$25,001 - \$30,000	7
9 Others (Managerial and Professional Level) 其他(經理及專業人員級)	2	1	1	9								\$30,001 - \$35,000	8
10 Human Resources Officer / Personnel Officer / Training Officer 人力資源部主任/人事部主任/培訓部主任	2	2	0	1								\$35,001 - \$40,000	9
11 Accounts Supervisor (payable/receivable) 會計主管(應付帳/應收帳)	2	2	0	2								\$40,001 or above 或以上	10
12 Store Supervisor 倉務監督	2	2	0	3								University Degree or above 大學學位或以上	1
13 Bar Supervisor 酒吧主管	2	2	0	4								Higher Dip./Associate Degree or equivalent 高級文憑/副學士 或同等學歷	2
14 Barbecue Cook 燒烤廚師	2	2	0	5								Professional Dip./Dip. or equivalent 專業文憑/文憑或同等學歷	3
15 Captain 砵板	2	2	0	6								Advanced Certificate/Certificate or equivalent 高級證書/證書或同等學歷	4
16 Chief Butcher 頭鑊	2	2	0	7								Secondary 5 - 7 中學五年級至七年級	5
17 Chief Cook 點心總廚	2	2	0	8								Secondary 3 - 4 中學三年級至四年級	6
18 Chief Dim Sum Cook 樓面部領班/總管	2	2	1	0								Others 其他	7
19 Head Supervisor / Headwaiter 傳菜部部長	2	2	1	1								Column (H) / (H)欄 Enter in Column (H) the average age range according to the following codes: (for craft/operative staff only) 請將員工平均年齡按下列編號填入(H) 欄內： (只適用於技工/操作工) Average Age Range 平均年齡	Code 編號
20 Pantry Captain 公共關係部/營業部主管	2	2	1	2								18 or below 或以下	1
21 Public Relations / Sales Supervisor 二廚	2	2	1	3								18 - 25	2
22 No. 2 Cooks 二砵	2	2	1	4								26 - 30	3
23 Second Butcher 上什/打荷/普通廚師	2	2	1	5								31 - 35	4
24 Senior Cook / General Cook / Service Cook 保養部主管/技術監督	2	2	1	6								36 - 40	5
25 Maintenance Supervisor / Technical Supervisor 水櫃/魚王	2	2	1	7								41 - 49	6
26 Seafood Butcher 中菜館、酒樓主管	2	2	1	9								50 or above 或以上	7
27 Restaurant Supervisor Restaurant Supervisor	2	2	1	0									
28 Specialty Chef(e.g. Japanese, Thai, Indian) 特色菜總廚師(如:日本、泰國、印度等地菜式)	2	2	2	0									
29 Others (Supervisory and Technician Level) 其他(督導及技術員級)	2	2	2	9									
30 Dim Sum Fryer / Steamer / Dim Sum Cook(e.g. dough handler, content mixer) 煎炸工/蒸籠工/點心廚師(麵糰、辦餡)	2	3	0	1									
31 Vegetable Cook Helper 蔬菜廚師助手	2	3	0	3									
32 Pantry Cook / Vegetable Cook 幫上什/蔬菜廚師	2	3	0	4									
33 Junior Cook / No. 4 Cook and Below 見習廚師/四廚或以下	2	3	0	5									
34 No. 3 Cooks 三廚	2	3	0	6									
35 Engineering Staff 工程人員	2	3	0	7									
36 Specialty Cook 特色菜廚師	2	3	0	8									
37 Others (Craft Level) 其他(技工級)	2	3	1	9									
38 Accounting Clerk / General Cashier 會計部文員/出納員	2	4	0	1									
39 Human Resources Clerk / Personnel Assistant / General Office Clerk 人力資源部文員/人事部助理/寫字樓文員	2	4	0	2									
40 Paymaster 出納主任	2	4	0	3									

If additional lines are necessary, please tick here and enter on supplementary sheet(s).
 如此頁已填滿，請先將(✓)號填入□內，然後附頁繼續填寫。

Questionnaire - 2009 Manpower Survey of the Catering Industry
飲食業二〇〇九年人力調查

Part I Full Time Staff
第一部份 全職員工

(A) Jobs 職務			(B) Total Monthly Income 月薪 編號	(C) Number Employed (Excluding trainees/ apprentices) 僱員人數 (實習生/ 學徒除外)	(D) Number of Vacancies at Date of Survey 調查期間 空缺額	(E) Forecast of Number Employed 12 Months from Now 預計十二個月後 僱員人數	(F) Preferred Education of Employees 僱員宜有 教育程度	(G) No. of Trainees/ Apprentices at Date of Survey 調查期間 實習生/ 學徒人數	(H) Average Age Range (for craft/ operative staff only) 僱員平均 年齡 (只適用於 技工/ 操作工)	Column (B) / (B)欄 Please enter in this column the appropriate code number showing the average monthly income range for the employee(s). The monthly income should include basic salary, overtime pay, cost of living allowance, meal allowance, housing allowance, travel allowance, commission, bonus and tips. 請填寫僱員平均每月收入幅度的編 號。「每月收入」包括底薪、逾時工 作津貼、生活津貼、膳食津貼、房屋 津貼、旅行津貼、佣金、花紅及小 費。		
Title 職稱	Rec. Type	No. 編號	8-10	11-12	13-16	17-19	20-23	24	25-27	28		
41 Store and Receiving Clerk / Purchasing Clerk 貨倉及收貨文員/採購部文員 其他(文員級)	2	4 0 4									Average Monthly Income 平均每月收入	Code 編號
42 Others (Clerical Level)	2	4 1 9									\$6,000 or below 或以下	1
43 Telephone Operator 電話接線生	2	5 0 1									\$6,001 - \$8,000	2
44 Uniform and Linen Attendant 制服及布草服務員	2	5 0 2									\$8,001 - \$10,000	3
45 Kitchen Helper / Steward / Cleaner / Washroom Attendant 廚房/清潔/洗碗碟雜工或傳菜員/洗手間清潔員	2	5 0 3									\$10,001 - \$15,000	4
46 Bartender / Soda Fountain Captain / Bar Helper 調酒員/水吧部長/水吧服務員	2	5 0 4									\$15,001 - \$20,000	5
47 Receptionist / Hostess 接待員/知客	2	5 0 5									\$20,001 - \$25,000	6
48 Busboy / Junior Waiter / Junior Waitress / Dim Sum Sales 見習侍應生/初級侍應生/賣點心員	2	5 0 6									\$25,001 - \$30,000	7
49 Waiter / Waitress 侍應生	2	5 0 7									\$30,001 - \$35,000	8
50 Cashier 出納員	2	5 0 8									\$35,001 - \$40,000	9
51 Security Officer/Uniform Guard/Valet Parking Attendant 保安員/護衛員/代客泊車員	2	5 0 9									\$40,001 or above 或以上	10
52 Delivery Staff / Take-Away Service Staff 外賣服務員工	2	5 1 0									Column (F) / (F)欄 Education 教育程度	Code 編號
53 Food Handler 堂前小食處理員工	2	5 1 1									University Degree or above 大學學位或以上	1
54 Others (Operative Level)	2	5 1 9									Higher Dip./Associate Degree or equivalent 高級文憑/副學士 或同等學歷	2
55 Secretary 秘書	2	6 0 1									Professional Dip./Dip. or equivalent 專業文憑/文憑或同等學歷	3
56 Typist / Office Assistant / Messenger / Runner 打字員/辦公室助理員/信差	2	6 0 2									Advanced Certificate/Certificate or equivalent 高級證書/證書或同等學歷	4
57 Other (Administrative and Others Level)	2	6 1 9									Secondary 5 - 7 中學五年級至七年級	5
58											Secondary 3 - 4 中學三年級至四年級	6
59											Others 其他	7
60											Column (H) / (H)欄 Enter in Column (H) the average age range according to the following codes: (for craft/operative staff only)	
61											請將員工平均年齡按下列編號填入(H) 欄內: (只適用於技工/操作工)	
62											Average Age Range 平均年齡	Code 編號
63											18 or below 或以下	1
64											18 - 25	2
65											26 - 30	3
66											31 - 35	4
67											36 - 40	5
68											41 - 49	6
69											50 or above 或以上	7
70												
71												
72												
73												
74												
75												
76												
77												
78												
79												
80												

If additional lines are necessary, please tick here and enter on supplementary sheet(s).
 如此頁已填滿，請先將(✓)號填入□內，然後附頁繼續填寫。

Part II Part Time Staff

第二部份 兼職員工

(A) Job 工作			(I) Average Monthly	(J) Number Employed (by monthly rate)	(K) Average Daily	(L) Number Employed (by daily rate)	(M) Average Hourly	(N) Number Employed (by hourly rate)	Column (I) / (I) 欄 The part-time employee's average basic salary 兼職僱員每月之平均底薪	Code 編號
Title 職稱	Rec. Type	No. 編號	平均月薪 編號	調查時的月薪 員工人數	平均日薪 編號	調查時的日薪 員工人數	平均時薪 編號	調查時的時薪 員工人數	<u>Average Monthly Income (Basic Salary only)</u> 平均每月收入 (底薪)	
		8-10	11 - 12	13 - 16	17	18 - 21	22	23 - 26		
1	3								\$6,000 or below 或以下	1
									\$6,001 - \$8,000	2
2	3								\$8,001 - \$10,000	3
									\$10,001 - \$15,000	4
3	3								\$15,001 - \$20,000	5
									\$20,001 - \$25,000	6
4	3								\$25,001 - \$30,000	7
									\$30,001 - \$35,000	8
5	3								\$35,001 - \$40,000	9
									\$40,001 or above 或以上	10
6	3								Column (K) / (K) 欄	
									Enter in Column (K) the average daily rate according to the following codes:	
7	3								請將兼職員工的平均日薪按下列編號填入 (K) 欄內:	
									Average Daily Rate	Code
8	3								平均日薪	編號
									\$100 or below 或以下	1
9	3								\$101 - \$200	2
									\$201 - \$300	3
10	3								\$301 - \$400	4
									\$401 - \$500	5
11	3								\$501 - \$600	6
									\$601 or above 或以上	7
12	3								Column (M) / (M) 欄	
									Enter in Column (M) the average hourly rate according to the following codes:	
13	3								請將兼職員工的平均時薪按下列編號填入 (M) 欄內:	
									Average Hourly Rate	Code
14	3								平均時薪	編號
									\$20 or below 或以下	1
15	3								\$21 - \$40	2
									\$41 - \$60	3
16	3								\$61 or above 或以上	4
17	3									
18	3									

If additional lines are necessary, please tick here and enter on supplementary sheet(s).

如此頁已填滿，請先將 (✓) 8 號填入 內，然後附頁繼續填寫。

Part III 第三部份

For Official Use Only
此欄毋須填寫

Q. 1 Internal Promotion.

內部晉升。

Please Fill in the Number of Internal Promotion in the Past 12 Months.

請填寫過去十二個月內，內部晉升的人數。

Est. No. _____

ER No. _____

From Supervisory to Managerial/Professional
由督導員晉升為經理/專業人員

--	--	--	--

8

From Craft/Operative to Supervisory
由技工/操作工晉升為督導員

--	--	--	--

11

--	--	--	--

14

Q. 2 Number of New Recruits in the Past 12 months.

過去十二個月內新招聘的僱員人數

Managerial/
Professional
經理/專業人員

--	--	--	--	--

15

Supervisory
督導員

--	--	--	--	--

19

Craft/Operative
技工/操作工

--	--	--	--	--

23

Administrative and
Others
文員及其他員工

--	--	--	--	--

27

--	--	--	--

31

Q. 3 Number of New Recruits Without Catering Industry Experience in the Past 12 Months.

過去十二個月內新招聘無飲食業經驗的僱員人數

Managerial/
Professional
經理/專業人員

--	--	--	--	--

32

Supervisory
督導員

--	--	--	--	--

36

Craft/Operative
技工/操作工

--	--	--	--	--

40

Administrative and
Others
文員及其他員工

--	--	--	--	--

44

--	--	--	--

48

Q. 4 Number of New Recruits Who are Fresh Graduates of Catering and Hospitality Programmes in the Past 12 Months.

過去十二個月新招聘的應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生人數。

Supervisory
督導員

--	--	--	--

49

Craft/Operative
技工/操作工

--	--	--	--

52

Administrative and
Others
文員及其他員工

--	--	--	--

55

--	--	--	--

58

Q. 5 Did Your Establishment Encounter Any Difficulties in Recruitment of Employees at Various Job Levels in the Past 12 Months?

貴機構在過去十二個月內在招聘僱員方面有否困難？

Yes (Please go to Q6)
59 有 (請答第 6 題)

No (Please go to Q7)
60 沒有 (請答第 7 題)

No recruitment nor tried to recruit (Please go to Q7)
61 未有嘗試招聘 (請答第 7 題)

--	--	--	--

62

Q. 6 The Possible Reasons for Encountering Recruitment Difficulties. You May Wish to Tick More Than 1 Box for Each Job Level.

遇到招聘困難的原因，每職級可選一項或以上。

Reasons 原因	Managerial/ Professional 經理/專業人員	Supervisory 督導員	Craft/ Operative 技工/操作工	Administrative and Others 文員及其他員工
(a) Lack of candidates with relevant experience 缺乏具相關經驗求職者	<input type="checkbox"/> 63	<input type="checkbox"/> 64	<input type="checkbox"/> 65	<input type="checkbox"/> 66
(b) Unsatisfactory terms of employment 聘用條件欠佳	<input type="checkbox"/> 67	<input type="checkbox"/> 68	<input type="checkbox"/> 69	<input type="checkbox"/> 70
(c) Unsatisfactory working environment 工作環境欠佳	<input type="checkbox"/> 71	<input type="checkbox"/> 72	<input type="checkbox"/> 73	<input type="checkbox"/> 74
(d) Limited career prospects 晉升機會有限	<input type="checkbox"/> 75	<input type="checkbox"/> 76	<input type="checkbox"/> 77	<input type="checkbox"/> 78
(e) Insufficient trained/qualified manpower in the related disciplines 缺乏具相關訓練/資歷的人力資源	<input type="checkbox"/> 79	<input type="checkbox"/> 80	<input type="checkbox"/> 81	<input type="checkbox"/> 82
(f) Competition for manpower from Mainland/Macao/other cities 源自內地/澳門/其他城市之人手競爭	<input type="checkbox"/> 83	<input type="checkbox"/> 84	<input type="checkbox"/> 85	<input type="checkbox"/> 86
(g) Others (please specify) 其他 (請說明) _____	<input type="checkbox"/> 87	<input type="checkbox"/> 88	<input type="checkbox"/> 89	<input type="checkbox"/> 90

--	--	--	--	--

91

Q. 7 The Total Number of Employees Who Had Left Your Establishment in the Past 12 Months.

過去十二個月內離職的僱員人數。

Managerial/ Professional 經理/專業人員	Supervisory 督導員	Craft/Operative 技工/操作工	Administrative and Others 文員及其他員工	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
95	99	103	107	111

Q. 8 Preferred Years of Catering Industry Experience Before Occupying the Post (Please tick "ü").

各僱員擔任現職前宜具有從事飲食業工作的年數(請"ü")。

	No experience 無經驗	Less than 1 year 1年以下	1 year - less than 3 years 1年至3年以下	3 years - less than 5 years 3年至5年以下	5 years - 10 years 5年至10年	Over 10 years 10年以上	
Managerial/Professional 經理/專業人員	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Supervisory 督導員	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Craft / Operative 技工/操作工	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Administrative and Others 文員及其他員工	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	112	113	114	115	116	117	118
	119	120	121	122	123	124	125
	126	127	128	129	130	131	132
	133	134	135	136	137	138	139

Q. 9 Average Man-day of Training Per Employee Which Your Organisation Had Offered in the Past 12 Months (Please tick "P").

過去十二個月內貴機構向每名僱員提供訓練的平均日數(請"P")。

	Nil 無	Less than 5 days 5日以下	5 days - less than 10 days 5日至10日以下	10 days - 15 days 10日至15日	Over 15 days 15日以上	
Managerial/Professional 經理/專業人員	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Supervisory 督導員	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Craft / Operative 技工/操作工	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Administrative and Others 文員及其他員工	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
	140	141	142	143	144	145
	146	147	148	149	150	151
	152	153	154	155	156	157
	158	159	160	161	162	163

Q. 10 Priority Accorded to Mode of Training for Employees (Priority 1, 2, 3. 1 is very suitable).

僱主認為僱員宜有訓練方式之優先次序(優先次序1, 2, 3. 1為十分適合)。

	Part-time Day Release 日間兼讀班	Evening 夜間兼讀班	Seminar/Workshop 研討會/研習班
Managerial/Professional 經理/專業人員	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Supervisory 督導員	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Craft / Operative 技工/操作工	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Administrative and Others 文員及其他員工	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	164	165	166
	167	168	169
	170	171	172
	173	174	175

Q.11 Preferred Competency

僱員宜有技能

Please Fill in the Number of Persons Who Had Been Provided With the Following Training as Listed Below in the Past 12 Months:

請填上在過去12個月內獲提供培訓的人數。

Number of Persons Trained
獲提供培訓的人數

	Managerial/ Professional 經理／專業人員	Supervisory 督導員	Craft/Operative 技工／操作工	Administrative and Others 文員及其他員工	
A. Managerial Skills 管理技巧					
101 Business and Financial Strategic Planning, Implementation and Evaluation 業務及財務策略規劃、推行及檢討	176	179	182	185	
102 Human Resources Management 人力資源管理	188	191	194	197	
103 Strategic Planning, Implementation and Evaluation 行銷及市場策略規劃、推行及檢討	200	203	206	209	
104 Supervisory Techniques, Leadership Skills 督導管理、領導技巧	212	215	218	221	
105 Risk Management 風險管理	224	227	230	233	
106 Others (please specify) _____ 其他 (請描述)	236	239	242	245	
B. Trade Skills 行業技能					
201 Sales and Marketing 銷售及市場拓展	248	251	254	257	
202 Finance and Accounting 財務及會計	260	263	266	269	
203 Culinary 烹調	272	275	278	281	
204 Restaurant Service 餐飲服務	284	287	290	293	
205 Wine 葡萄酒	296	299	302	305	
206 Convention and Event Management 會議及宴會管理	308	311	314	317	
207 Hygiene and Food Safety 衛生及食品安全	320	323	326	329	
208 Others (please specify) _____ 其他 (請描述)	332	335	338	341	
C. Generic Skills 通用技巧					
301 Service Attitude, Customer Service 服務態度、顧客服務	344	347	350	353	
302 Communication 溝通	356	359	362	365	
303 Problem Solving 難題解決	368	371	374	377	
304 Others (please specify) _____ 其他 (請描述)	380	383	386	389	
D. Language 語言					
401 Putonghua 普通話	392	395	398	401	
402 English 英語	404	407	410	413	
403 Others (please specify) _____ 其他 (請描述)	416	419	422	425	
For Official Use Only 此欄毋須填寫	428	431	434	437	440

Q. 12 The Expected Overall Changes in the Number of Persons in the Training Plan of Your Establishment for the Coming 12 Months.
貴機構預計在未來十二個月內的訓練計劃之人數改動。

Skills Sets 技能類別	Managerial/ Professional 經理／專業人員		Supervisory 督導員		Craft / Operative 技工／操作工		Administrative and Others 文員及其他員工		
	(+/-)	Persons 人數	(+/-)	Persons 人數	(+/-)	Persons 人數	(+/-)	Persons 人數	
(I) Managerial Skills 管理技巧	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
(II) Trade Skills 行業技能	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
(III) Generic Skills 通用技巧	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
(IV) Language 語言	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Q.13 Are You Intending to Purchase Training in the Areas of Managerial, Trade, Generic or Language Skills from an Outside Training Provider for Your Staff in the Coming 12 Months?

你會否在未來十二個月內從外間培訓機構為僱員引入有關管理、行業、通用或語言技巧的培訓？

Yes
506 會

No
507 不會

508

End of questionnaire
問卷完

The 2009 Manpower Survey of the Catering Industry
飲食業二〇〇九年人力調查

Explanatory Notes
附註

For Part I and Part II
第一及第二部份

Please complete all columns ('A' to 'N') of the questionnaire which are applicable to your business sector and insert a zero (0) in any column which is not.
請填寫表內 (A) 至 (N) 欄。如不適用，請填 (0) 符號。

Part I
第一部份

1. Column 'A' - Titles of Principal Jobs in the Catering Industry
(A) 欄 — 飲食業主要職務名稱

- (a) Some of the job titles may not be the same as those used in your establishment. Please classify an employee according to his/her major duty and supply the required information if the jobs have similar or related functions.
表內部分職稱可能有別於貴機構所採用者。請根據僱員的主要職責分類。若員工職責與表內某職務的職責相近，可視作相同職務，請提供所需資料。
- (b) Please add in column 'A' any jobs not covered by the Job Description but are considered as principal jobs in your company. Please briefly outline their job descriptions and indicate their skill levels.
請在 'A' 欄內填寫貴機構的其他主要職位，並扼要說明其工作內容及所屬技能等級。
- (c) Please enter the information of employees in your company by their skill levels, and provide information as required by Columns 'B' to 'H' of the questionnaire.
請按類別及技能等級，填寫貴機構的人員數目及調查表 (B) 至 (H) 欄所需的資料。
- (d) 'Administrative and others' level staff refers to those employees whose activities are not usually specific to catering industry, such as secretaries and messengers.
「文員及其他員工」是指並非專責餐飲業事務的員工，例如秘書及信差等。

2. Column 'B' – Total Monthly Income Range

(B) 欄 — 每月總收入幅度

Please enter in this column the appropriate code number showing the average monthly income range for the employee(s). The monthly income should include basic salary, overtime pay, cost of living allowance, meal allowance, housing allowance, travel allowance, commission, bonus and tips. (See Note* in the last page)

請填寫僱員平均每月收入幅度的編號。「每月收入」包括底薪、逾時工作津貼、生活津貼、膳食津貼、房屋津貼、旅行津貼、佣金，花紅及小費。（見尾頁備註*）

<u>Average Monthly Income</u>	<u>Code</u>
平均每月收入	編號
\$6,000 or below	1
\$6,000 或以下	
\$6,001 - \$8,000	2
\$8,001 - \$10,000	3
\$10,001 - \$15,000	4
\$15,001 - \$20,000	5
\$20,001 - \$25,000	6
\$25,001 - \$30,000	7
\$30,001 - \$35,000	8
\$35,001 - \$40,000	9
\$40,001 or above	10
\$40,001 或以上	

3. Column 'C' - Number of Employees (Excluding Trainees/Apprentices)

(C) 欄 — 僱員人數（實習生／學徒除外）

'Employees' refer to those working full-time under the payroll of the establishment. These include proprietors and partners working full-time for the establishment. 'Trainees/Apprentices' refer to those employees undergoing training, and includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship. These definitions also apply to 'employee(s)', 'trainee(s)/apprentice(s)' appearing in other parts of the questionnaire.

「僱員」指在貴機構內全職工作的受薪人員，其中包括在機構內全職工作的東主及合夥人。「實習生」／「學徒」指正在接受訓練的僱員，及包括正在接受各種形式訓練的實習生，和根據學徒合約受聘的學徒。調查表內所出現的「僱員」、「實習生」／「學徒」等詞，定義亦同。

4. Column 'D' - Number of Vacancies at Date of Survey

(D) 欄 — 調查期間空缺額

'Existing Vacancies' refer to those unfilled, immediately available job openings for which the establishment is actively trying to recruit personnel at date of survey.

「現有空缺額」指在調查期間該職位仍懸空，需立刻填補而現正積極招聘人員填補。

5. Column 'E' - Forecast of Number Employed 12 Months from Now

(E) 欄 — 預測十二個月後僱員人數

The forecast of number employed means the number of employees you will be employing 12 months from now. The number given could be more / less than that in column 'C' if an expansion / a contraction is expected.

預測僱員人數指貴公司在十二個月後的僱員人數。如估計業務屆時可能擴張／收縮，此欄所填的數字應多於／少於 (C) 欄。

6. Column 'F' - Preferred Education of Employees

(F) 欄 — 僱員宜有教育程度

Please enter in Column (F) the appropriate code number showing the highest education level which an employer prefers his employees to have.

請按下列編號將僱主認為僱員宜有最高教育程度填入 (F) 欄內。

<u>Education</u> 教育程度	<u>Code</u> 編號
University Degree or above 大學學位或以上	1
Higher Diploma / Associate Degree or equivalent 高級文憑／副學士或同等學歷	2
Professional Diploma/Diploma or equivalent 專業文憑／文憑或同等學歷	3
Advanced Certificate/Certificate or equivalent 高級證書／證書或同等學歷	4
Secondary 5 - 7 中學五年級至七年級	5
Secondary 3 - 4 中學三年級至四年級	6
Others 其他	7

7. Column 'G' - No. of Trainees/Apprentices at Date of Survey

(G) 欄 — 調查期間實習生／學徒人數

Please fill in the total number of employees undergoing training. This includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship.

請填寫正在接受訓練的僱員總數，包括正在接受各種形式訓練的實習生，以及根據學徒合約受聘的學徒。

8. Column 'H' – Staff's Average Age Range (for craft/operative staff only)

(H) 欄 — 受僱僱員之平均年齡（只適用於技工／操作工）

Please enter in Column (H) the average age range according to the following codes:

請將僱員平均年齡按下列編號填入（H）欄內：

<u>Code</u>	<u>Average Age Range</u>
編號	平均年齡
1	18 or below 或以下
2	18 – 25
3	26 – 30
4	31 – 35
5	36 - 40
6	41 - 49
7	50 or above 或以上

Part II
第二部份

Part-time Staff / 兼職員工

9. Column 'A' - Titles of Principal Jobs in the Catering Industry

(A) 欄 — 飲食業主要職務名稱

- (a) Some of the job titles may not be the same as those used in your establishment. Please classify an employee according to his/her major duty and supply the required information if the jobs have similar or related functions.

表內部分職稱可能有別於貴機構所採用者。請根據僱員的主要職責分類。若員工職責與表內某職務的職責相近，可視作相同職務，請提供所需資料。

- (b) Please add in column 'A' any jobs not covered by the Job Description but are considered as principal jobs in your company. Please briefly outline their job descriptions and indicate their skill levels.

請在'A'欄內填寫貴機構的其他主要職位，並扼要說明其工作內容及所屬技能等級。

- (c) Please enter the information of employees in your company by their skill levels, and provide information as required by Columns 'I' to 'N' of the questionnaire.

請按類別及技能等級，填寫貴機構的人員數目及調查表(I)至(N)欄所需的資料。

10. Column ‘I’ – Average Monthly Rate Code

(I) 欄 – 平均每月薪幅

Please enter in this column the appropriate code number showing the average monthly income range for part-time staff.

請填寫兼職員工平均每月收入幅度的編號。

<u>Average Monthly Income</u>	<u>Code</u>
平均每月收入	編號
\$6,000 or below	1
\$6,000 或以下	
\$6,001 - \$8,000	2
\$8,001 - \$10,000	3
\$10,001 - \$15,000	4
\$15,001 - \$20,000	5
\$20,001 - \$25,000	6
\$25,001 - \$30,000	7
\$30,001 - \$35,000	8
\$35,001 - \$40,000	9
\$40,001 or above	10
\$40,001 或以上	

11. Column ‘J’ – Number of Part-time Staff Employed (by Monthly Rate) at Date of Survey

(J) 欄 – 調查時的兼職月薪僱員人數

Please enter in this column the number of “Part-time” staff employed who is on a monthly rate at the date of Survey.

請填入貴機構在調查時的兼職月薪僱員人數。

12. Column ‘K’ – Average Daily Rate Code

(K) 欄 – 平均日薪編號

Please enter in Column (K) the average daily rate of part-time staff according to the following codes:

請將兼職員工的平均日薪按下列編號填入 (K) 欄內：

<u>Code</u> 編號	<u>Average Daily Rate</u> 平均日薪
1	\$100 or below \$100 或以下
2	\$101 - \$200
3	\$201 - \$300
4	\$301 - \$400
5	\$401 - \$500
6	\$501 - \$600
7	\$601 or above \$601 或以上

13. Column ‘L’ – Number of Part-time Staff Employed (by Daily Rate) at Date of Survey

(L) 欄 – 調查時的日薪兼職員工人數

Please enter in this column the number of “Part-time” staff employed who is on a daily rate at the date of Survey.

請填入貴機構在調查時的兼職日薪員工人數。

14. Column ‘M’ – Average Hourly Rate Code

(M) 欄 – 平均時薪幅度

<u>Code</u> 編號	<u>Average Hourly Rate</u> 平均時薪
1	\$20 or below \$20 或以下
2	\$21 - \$40
3	\$41 - \$60
4	\$61 or above \$61 或以上

15. Column ‘N’ –Number of Part-time Staff Employed (by Hourly Rate) at Date of Survey

(N) 欄 – 調查時的兼職時薪員工人數

Please enter in this column the number of “Part-time” staff employed who is on a hourly rate at the date of Survey.

請填入貴機構在調查時的兼職時薪員工人數。

*Note: If you have more than one employee concerned doing the same job, please enter the weighted average figure for that job category which is given by:

Total amount for the employees concerned in that category

Total number of the employees concerned in that category

*備註： 若從事同類工作的有關僱員超過一名，請以下列算式取其加權平均數值：

該類工作的有關僱員的總計數值

從事該類工作的有關僱員人數

Part III
第三部份

1. Internal Promotion
內部晉升

An internal promotion is the promotion of an employee to a higher level job by virtue of his performance or abilities. Please fill in the number of internal promotion from “Supervisory to Managerial and Professional”, and from “Craft/Operative to Supervisory” in the past 12 months in the respective columns.

內部晉升是指僱員因工作表現良好或具所需才能而獲提升至較高職位。請於所屬欄內填寫過去十二個月機構內部由督導員級晉升為經理及專業人員級，以及由技工／操作工晉升至督導員級的人數。

2. Number of New Recruits in the Past 12 Months
過去十二個月內新招聘的僱員人數

The number of new recruits in the past 12 months refers to the number of employees you hired in the past 12 months.

請在本部份回答在過去十二個月貴公司新招聘的僱員人數。

3. Number of New Recruits Without Catering Industry Experience in the Past 12 Months
過去十二個月內新招聘無飲食業經驗的僱員人數

Please provide the total number of new employees joining your establishment without previous catering industry experience, such as fresh non-catering programmes school leavers or persons not experienced in catering industry related jobs.

請提供在加入貴機構前並無飲食業經驗的僱員，例如非飲食業培訓課程應屆畢業生或無飲食業工作經驗的人士。

4. Number of New Recruits Who are Fresh Graduates of Catering and Hospitality Programmes in the Past 12 Months
過去十二個月內新招聘的應屆飲食業培及酒店業訓課程畢業生人數

‘New Recruits Who are Fresh Graduates of Catering and Hospitality Programmes in the Past 12 Months’ refers to the employees joining your establishment who are fresh graduates of Catering and Hospitality programmes.

「新招聘飲食業及酒店業培訓課程畢業生」指加入貴機構之應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生。

5. Whether Your Establishment Encounter Any Difficulties in Recruitment of Employees at Various Job Levels in the Past 12 Months
貴機構在過去十二個月內在招聘僱員方面有否困難

Please state whether your establishment encountered any difficulties in recruiting employees at various job levels in the past 12 months. If yes, please go to question 6, if not or no recruitment/nor tried to recruit, please go to question 7.

請填報在過去十二個月內貴機構在招聘各級僱員有否遇到困難。如有，請回答第六題，如沒有困難，或未有／未有嘗試招聘，請回答第七題。

6. The Possible Reasons for Encountering Recruitment Difficulties. You may Wish to Tick More Than 1 Box for Each Job Level
遇到招聘困難的原因，每職級可選一項或以上

Please choose the possible reasons for encountering recruitment difficulties, you may wish to tick more than 1 box for each job level, if appropriate.

請選擇遇到招聘困難的原因，如適當每職級可選一項或以上。

7. The Total Number of Employees Who Had Left your Establishment in the Past 12 Months
過去十二個月內離職的僱員人數

Please fill in the number of different levels of employees who left employment with your establishment in the past 12 months.

請填報過去十二個月內貴機構離職的各級僱員人數。

8. Preferred Years of Catering Industry Experience before Occupying the Post
各僱員擔任現職前宜具有從事飲食業工作的年數

Please enter the preferred number of years of Catering industry experience which your organization prefers the employee(s) to possess before occupying the present post.

請按僱主欲各職級僱員擔任現職前，其宜有從事飲食業工作的年數。

9. Average Man-day of Training Per Employee Which Your Organisation Had Offered in the Past 12 Months
過去十二個月內貴機構向每名僱員提供訓練的平均日數

Please enter the average number of man-day of training per employee which your organisation had offered in the past 12 months.

請按貴機構於過去十二個月內向每名僱員提供訓練的平均日數。

10. Priority Accorded to Mode of Training Courses for Employees

僱主認為僱員宜有訓練方式之優先次序

Please enter the modes of training most suitable to your employees by order of priority

(1: Very Suitable to 3: Least Suitable).

請按優先次序，填寫貴公司認為適合僱員的訓練方式。

(1：十分適合至 3：未盡適合)

11. Preferred Competencies

僱員宜有技能

Please provide the number of different levels of employees who had been provided with the training as listed in the past 12 months.

請提供在過去十二個月內獲提供所列培訓課程的各級僱員人數。

12. The Expected Overall Changes in the Number of Persons in the Training Plan of Your Establishment for the Coming 12 Months

貴機構預計在未來十二個月內的訓練計劃之人數改動

Please input '+' or '-' to indicate whether there will be an increase/decrease in providing the skills sets training for employees at different job levels, and also input the relevant manpower changes figure.

請在適當的格內以 '+' 或 '-' 表示預計貴機構在未來十二個月內向各級僱員提供的技能訓練將會增加或減少，以及提供有關之人數改動數字。

13. Purchase Training in the Areas of 'Managerial, Trade, Generic or Language Skills from an Outside Training Provider for Staff in the Coming 12 Months

你會否在未來十二個月內從外間供應商為僱員引入有關管理、行業、通用或語言技巧的培訓

Please indicate if you would purchase training in the relevant areas from an outside training provider for staff in the coming 12 months by putting a '✓' in the appropriate box.

請在適當格內填上 '✓' 號，回答你會否在未來十二個月內從外間培訓機構為僱員引入有關培訓。

飲食業二〇〇九年人力調查

中式酒樓主要職務工作說明

(部分職稱可能與貴機構所採用者有別，
但若工作性質相近，請視作同一職務，
並在調查表內提供所需資料。)

編號	職稱	工作說明
經理及專業人員級		
101	總經理／ 董事總經理	在直屬下級(通常為其他經理及行政人員)協助下，全權負責機構的管理；推行公司的政策，以達到目標。
102	人力資源部經理／ 人事部經理／ 培訓部經理	制訂及督導推行人事政策、程序及規則；維持良好的員工關係；或需為僱員設計及推行訓練計劃；為各職級人員策劃及推行有效的訓練計劃；管理及協調酒樓內外訓練；就訓練及管理發展趨勢向管理層提供意見；任特別訓練計劃的課程負責人；為職員提供輔導；評定訓練活動的成效。

中式酒樓

編號	職稱	工作說明
103	會計師／ 總會計主任／ 財務總監	監管預算及開支、公司財務政策及程序、合約及牌照、高級行政人員的人事紀錄及附帶福利；管理現金流量、貸款及貨幣兌換；督導信貸帳目、一般會計事務、出納、收入核數事務、成本核算等部門；為公司的採購活動安排信用狀，並與供應商聯繫。
104	採購部經理	根據供求趨勢策劃、組織及控制供銷售或自用食品的採購及存貨；制訂及推行公司政策。
105	業務經理／ 營業部經理	督導酒樓的業務推廣，與客戶維持良好關係；就特別食品及飲品推廣活動與供應商聯絡。
106	中菜行政總廚師／ 助理中菜行政總廚師	督導廚房的運作、食物質量控制及菜牌標準；監理乾貨及鮮貨的採購工作；創新設計每日特色菜牌。 附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或主任一職。
107	樓面經理	管理及協調酒樓的工作及訓練員工，確保員工能迅速及禮貌地為顧客服務；向顧客建議菜牌及菜式。
108	行政經理	確保內部系統及程序順利並有效地運作；保證為各部門提供迅速和有效率的中央統籌辦公服務及輔助服務。
119	其他(經理及專業人員級)	

中式酒樓

編號	職稱	工作說明
督導員級		
201	人力資源部主任／ 人事部主任／ 培訓部主任	為酒樓招募、面見及聘任僱員；根據僱員上級的評核對僱員進行輔導、調職或革職；就人事問題向部門主管提供輔導及意見；訓練新聘或現職僱員；對受訓者進度進行定期檢討，並根據評核結果提出建議；供應訓練材料；就採用新的訓練材料或改良方面參與討論。
202	會計主管 (應付帳／應收帳)	核對及處理機構一切支出；編製支出分析及其他有關供應商發票及月結單的報告；保存應收帳紀錄；處理會計爭議及疑問；編製應收帳報告。
203	倉務監督	管理存貨；向管理層報告貴重物品如魚翅及鮑魚的存貨情況。
204	酒吧主管	確保酒類供應充足及以正確牌子的酒類招待顧客；監督酒吧及服務設備的保養；維持訂定的邊際利潤及監察員工的工作表現。
205	燒烤廚師	準備各種燒烤肉類拼盤；上碟前協助砧板分配肉類的分量；醃製及燒烤各種菜式。 附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或主任一職。
206	樓面部部長	協助樓面領班／總管督導及分派侍應生至各工作崗位；準備及檢查檯面擺設；與顧客聯絡。

中式酒樓

編號	職稱	工作說明
207*	砧板	協助中菜行政總廚師執行廚房行政工作與採購；決定不同用途、製法的肉食、禽類及海鮮的份量標準。
208*	頭鑊	督導調味汁、魚翅湯的製備以及食物的調味和煎炒工作；協助設計菜式。
209*	點心總廚	督導烹製點心、炒糯米飯、糖水及中式小點；及設計菜式。
210	樓面部領班／總管	全面督導酒樓的服務；將顧客的喜好、意見和投訴告知管理階層；分配員工職務；為員工提供持續訓練；與行政總廚師就編製菜牌事宜聯繫。
211	傳菜部部長	督導傳菜員及依據廚房工作量安排其當值表；就每一宴會的帳單與出納員聯絡；督導上菜程序。
212	公共關係部／營業部主管	向團體／宴會／個別人士促銷食物及飲品；查核營業數字、存貨及留意顧客喜好；督導營業部人員。
213*	二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、蔬菜、冷盤）	督導三廚；協助頭鑊及上什執行廚房內某些工作；負責指定的烹調作業。
214*	二砧	負責烹調海鮮；準備蔬菜、禽類及湯底材料。

* = 附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或督導員一職。

中式酒樓

編號	職稱	工作說明
215*	上什／打荷／普通廚師	負責製備調味汁料、魚翅湯、炸子雞及為煎炒菜式加上配菜；負責蒸、烤及煎炒工作；督導上菜次序及時間；分派工作予初級廚師。
216	保養部主管／ 技術監督	視察公司所在樓宇、檢查電氣／機械裝置及設備；就維修或裝修工程與外間承辦商聯絡。
217	水檔／魚王	負責管理海鮮檔、準備及屠宰海鮮、以及為客人提供各種烹調海鮮方法的建議。
219	中菜館、酒樓主管	督導及統籌餐廳員工的工作；負責管理餐廳；監理訓練新員工的工作；處理顧客投訴。
220	特色菜總廚師 (如：日本、泰國、 印度、越南、韓國及 星馬等地菜式)	策劃、設計、督導及／或負責外來菜式及各國特色食品的烹調工作。
229	其他(督導員級)	
技工級		
301*	煎炸工／蒸籠工／ 點心廚師(麵糰、辦餡)	看管點心的煎炸時間及負責上碟；看管蒸點心的時間；準備點心的餡料、麵糰及麵類食品。
303*	蔬菜廚師助手	準備蔬菜雕刻及伴碟；分配適當份量供伴碟用。

* = 附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或督導員一職。

中式酒樓

編號	職稱	工作說明
304*	幫上什／蔬菜廚師	負責廚房總務工作；督導蔬菜菜式烹調及管理添加調味汁料工作；製備蔬菜雕刻及伴碟；督導助手分配適當分量。
305*	見習廚師／四廚或以下 (砧板、燒烤、爐頭、 蔬菜、點心、麵檔、 粥檔、冷盤)	協助廚師執行廚房內各種工作。
306*	三廚(砧板、燒烤、 爐頭、點心、蔬菜、 冷盤)	在上什及二廚督導下進行食物烹調及廚房內不同部分的特定工作；督導四廚或以下廚師。
307	工程人員(如： 機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／ 電工／喉管工)	檢查、視察、維修及保養公共地方及後門的所有照明／空氣調節／電氣／機械裝置及設備；與外間承辦商聯繫。
308	特色菜廚師 (如：日本、泰國、 印度、越南、韓國及 星馬等地菜式)	烹調／協助烹調外來菜式及各國特色食品的工作。
319	其他(技工級)	
文員級		
401	會計部文員／ 出納員	負責會計部各方面的日常計算、過帳、紀錄、編理檔案及打字等工作。

* = 附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或督導員一職。

中式酒樓

編號	職稱	工作說明
402	人力資源部文員／ 人事部文員／ 人事部助理／ 寫字樓文員	協助推行人事政策和活動；處理應徵申請及安排面試；保存職工紀錄；負責一般文職工作，包括抄寫、編纂、編理檔案及紀錄資料等。
403	出納主任	保存所有與薪酬有關的紀錄；編製及提交薪酬報告。
404	貨倉及收貨文員／ 採購部文員	檢查所有運入的貨品及其正式文件；保持貨倉內存有一定分量的貨物；分發購貨訂單及物料需求表並跟進有關工作；確保進貨快捷、核對發票及運費；保存貨品目錄、價格及參考資料。
419	其他(文員級)	
操作工級		
501	電話接線生	負責本港及海外電話接線；維持員工及顧客間密切聯絡；為顧客提供查詢電話服務；依照管理層指示處理緊急事件。
502	制服及布草服務員	管理所有內部布草及員工制服的供應和分配；經常檢查制服及布草供應。
503	廚房雜工／清潔雜工／ 洗碗碟雜工／管事／ 傳菜員／洗手間清潔員	保持廚房清潔；洗濯烹飪器具及餐具；將已備妥菜式由廚房端至餐桌上；認識所有餐桌位置。保持洗手間清潔及補充用品。

中式酒樓

編號	職稱	工作說明
504	調酒員／ 水吧部長／ 水吧服務員	調製並為顧客端奉酒精類及非酒精類飲品，檢查酒類的供應；編製每日物品需求單，以待樓面經理批准。
505	接待員／知客	接待並引領顧客就座；紀錄訂座；將顧客意見轉達樓面經理；紀錄顧客資料。
506	見習侍應生／ 初級侍應生／賣點員	從廚房端出食物；清潔餐桌及更換檯布；認識一般菜牌上菜式；負責點心銷售、點心車及為客人推介不同點心。
507	侍應生	在指定崗位內工作；負責擺設餐具及上菜；熟悉常見菜式的烹製方法及廚師每日推薦菜式。
508	出納員	利用收銀機列算帳單；保存應收及應付帳項紀錄，並將每項現金結餘與紀錄核對。
509	保安員／護衛員／ 代客泊車員	負責保安／護衛工作；巡查餐廳範圍；查察所有出入口及後樓梯；確保所有在餐廳內發現的物件得以正確紀錄及妥為保存；就所發生的事件進行調查。
510	外賣服務員工	負責外賣服務運作流暢；提供外賣服務（包括接單、包妥外賣食物及送外賣）；預備外賣服務之食具及用具。

中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
511	堂前小食處理員工	負責餐廳堂前小食檔；負責烹調及處理不同種類的小食；提供顧客服務；接單及傳送食物給客人。
519	其他(操作工級)	
<u>文員及其他員工級</u>		
601	秘書	紀錄及繕寫信件、報告及便箋；接聽電話、甄別來電及紀錄口訊；答覆一般詢問；編擬每日事務及約會程序表，並接待訪客。
602	打字員／辦公室助理員 ／信差	執行速記及有關的秘書職務；為辦事處處理雜務及差使。
619	其他（文員及其他員工級）	

145 POKFULAM ROAD, 1/F
POKFULAM TRAINING CENTRE COMPLEX
POKFULAM, HONG KONG
香港薄扶林道 145 號 1 樓
Tel No. 電話：(852) 2538 2247
Fax No. 傳真：(852) 2538 2251

附錄 5b



本局檔號：(26) in HO/1/2 (2009) (C)

致飲食業僱主

敬啓者：

飲食業二〇〇九年人力調查
(非中式酒樓)

職業訓練局屬下的酒店業、飲食業及旅遊業訓練委員會將進行飲食業二〇〇九年人力調查，敬請惠予合作。

本會負責監察與款待業有關的人力訓練事宜。為蒐集飲食業最新的人力情況資料，以便提出有關人力訓練的建議，本會將於二〇〇九年十月二日至二〇〇九年十一月二日進行人力調查，蒐集行業內各主要職務的下列資料：

- (i) 現有僱員人數；
- (ii) 現有空缺數目；
- (iii) 二〇一〇年十月的僱員總數預測；和
- (iv) 現正接受訓練的僱員人數。

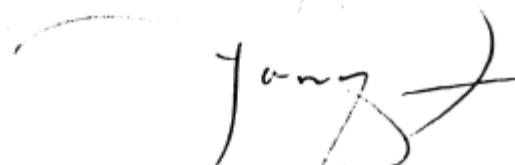
調查所得資料將絕對保密，並只以統計摘要發表，不會提及個別機構資料。

----- 現附上下列文件的中英文本，供貴機構參閱及填寫：

- (i) 調查表乙份（附錄 A）；
- (ii) 有關填寫調查表的附註（附錄 B）；
- (iii) 業內主要職務的工作說明（附錄 C）。

調查期間，政府統計處的職員會到訪貴機構，收集填妥的調查表，如有需要，亦會協助填寫調查表。

如對是次調查有任何疑問，請致電 2116 8324 向政府統計處人力統計組查詢。



朱民康先生
酒店業、飲食業及旅遊業
訓練委員會主席

二〇〇九年九月二十八日

THE 2009 MANPOWER SURVEY OF THE CATERING INDUSTRY

飲 食 業 二 〇 〇 九 年 人 力 調 查

QUESTIONNAIRE

調 查 表

(PLEASE READ THE EXPLANATORY NOTES BEFORE COMPLETING THIS QUESTIONNAIRE)

(填 表 前 , 請 參 閱 附 註)

For Official Use Only:																						
此欄毋須填寫																						
Rec. Type	Survey Code	Industry Code					Establishment No.					Enumerator's No.		Editor's No.		Check Digit			No. of Employees Covered by the Questionnaire			
1	3 4	4 5 6 7 8 9					10 11 12 13 14 15					16 17		18 19		20 21 22			23 24 25 26 27			
1	2 3	4 5 6 7 8 9					10 11 12 13 14 15					16 17		18 19		20 21 22			23 24 25 26 27			

NAME OF COMPANY: _____
公 司 名 稱

ADDRESS: _____
地 址

Total Number of Employees: _____
僱 員 總 數

- Principal Line of Business: 主要業務性質
- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Chinese Restaurant
中式酒樓 | <input type="checkbox"/> Restaurant other than Chinese
非中式酒樓 | <input type="checkbox"/> Fast Food Shops
快餐店 |
| <input type="checkbox"/> Beverage Serving Places
提供飲料場所 | <input type="checkbox"/> Other Eating and Drining Places
其他飲食場所 | <input type="checkbox"/> Others Please specify _____
其他 請註明 |

NAME OF PERSON TO CONTACT: _____
聯 絡 人 姓 名

POSITION: _____
職 位

TEL. NO.: _____ - _____
電 話

FAX NO.: _____
圖 文 傳 真

E-mail : _____
電 郵

Part II Part Time Staff

第二部份 兼職員工

(A) Job 工作			(I) Average Monthly	(J) Number Employed (by monthly rate)	(K) Average Daily	(L) Number Employed (by daily rate)	(M) Average Hourly	(N) Number Employed (by hourly rate)	Column (I) / (I) 欄 The part-time employee's average basic salary 兼職僱員每月之平均底薪	Code 編號
Title 職稱	Rec. Type	No. 編號	平均月薪 編號	調查時的月薪 員工人數	平均日薪 編號	調查時的日薪 員工人數	平均時薪 編號	調查時的時薪 員工人數	<u>Average Monthly Income (Basic Salary only)</u> 平均每月收入 (底薪)	
		8-10	11 - 12	13 - 16	17	18 - 21	22	23 - 26		
1	3								\$6,000 or below 或以下	1
									\$6,001 - \$8,000	2
2	3								\$8,001 - \$10,000	3
									\$10,001 - \$15,000	4
3	3								\$15,001 - \$20,000	5
									\$20,001 - \$25,000	6
4	3								\$25,001 - \$30,000	7
									\$30,001 - \$35,000	8
5	3								\$35,001 - \$40,000	9
									\$40,001 or above 或以上	10
6	3								Column (K) / (K) 欄	
									Enter in Column (K) the average daily rate according to the following codes:	
7	3								請將兼職員工的平均日薪按下列編號填入 (K) 欄內：	
									<u>Average Daily Rate</u>	<u>Code</u>
8	3								平均日薪	編號
									\$100 or below 或以下	1
9	3								\$101 - \$200	2
									\$201 - \$300	3
10	3								\$301 - \$400	4
									\$401 - \$500	5
11	3								\$501 - \$600	6
									\$601 or above 或以上	7
12	3								Column (M) / (M) 欄	
									Enter in Column (M) the average hourly rate according to the following codes:	
13	3								請將兼職員工的平均時薪按下列編號填入 (M) 欄內：	
									<u>Average Hourly Rate</u>	<u>Code</u>
14	3								平均時薪	編號
									\$20 or below 或以下	1
15	3								\$21 - \$40	2
									\$41 - \$60	3
16	3								\$61 or above 或以上	4
17	3									
18	3									

If additional lines are necessary, please tick here and enter on supplementary sheet(s).

如此頁已填滿，請先將 (✓) 號填入 內，然後附頁繼續填寫。

Part III 第三部份

For Official Use Only
此欄毋須填寫

Q. 1 Internal Promotion.

內部晉升。

Please Fill in the Number of Internal Promotion in the Past 12 Months.

請填寫過去十二個月內，內部晉升的人數。

Est. No. _____

ER No. _____

From Supervisory to Managerial/Professional
由督導員晉升為經理/專業人員

--	--	--	--

8

From Craft/Operative to Supervisory
由技工/操作工晉升為督導員

--	--	--	--

11

--	--

14

Q. 2 Number of New Recruits in the Past 12 months.

過去十二個月內新招聘的僱員人數

Managerial/
Professional
經理/專業人員

--	--	--	--

15

Supervisory
督導員

--	--	--	--

19

Craft/Operative
技工/操作工

--	--	--	--

23

Administrative and
Others
文員及其他員工

--	--	--	--

27

--	--

31

Q. 3 Number of New Recruits Without Catering Industry Experience in the Past 12 Months.

過去十二個月內新招聘無飲食業經驗的僱員人數

Managerial/
Professional
經理/專業人員

--	--	--	--

32

Supervisory
督導員

--	--	--	--

36

Craft/Operative
技工/操作工

--	--	--	--

40

Administrative and
Others
文員及其他員工

--	--	--	--

44

--	--

48

Q. 4 Number of New Recruits Who are Fresh Graduates of Catering and Hospitality Programmes in the Past 12 Months.

過去十二個月新招聘的應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生人數。

Supervisory
督導員

--	--	--	--

49

Craft/Operative
技工/操作工

--	--	--	--

52

Administrative and
Others
文員及其他員工

--	--	--	--

55

--	--

58

Q. 5 Did Your Establishment Encounter Any Difficulties in Recruitment of Employees at Various Job Levels in the Past 12 Months?

貴機構在過去十二個月內在招聘僱員方面有否困難？

Yes (Please go to Q6)
59 有 (請答第 6 題)

No (Please go to Q7)
60 沒有 (請答第 7 題)

No recruitment nor tried to recruit (Please go to Q7)
61 未有嘗試招聘 (請答第 7 題)

--	--

62

Q. 6 The Possible Reasons for Encountering Recruitment Difficulties. You May Wish to Tick More Than 1 Box for Each Job Level.

遇到招聘困難的原因，每職級可選一項或以上。

Reasons 原因	Managerial/ Professional 經理/專業人員	Supervisory 督導員	Craft/ Operative 技工/操作工	Administrative and Others 文員及其他員工
(a) Lack of candidates with relevant experience 缺乏具相關經驗求職者	<input type="checkbox"/> 63	<input type="checkbox"/> 64	<input type="checkbox"/> 65	<input type="checkbox"/> 66
(b) Unsatisfactory terms of employment 聘用條件欠佳	<input type="checkbox"/> 67	<input type="checkbox"/> 68	<input type="checkbox"/> 69	<input type="checkbox"/> 70
(c) Unsatisfactory working environment 工作環境欠佳	<input type="checkbox"/> 71	<input type="checkbox"/> 72	<input type="checkbox"/> 73	<input type="checkbox"/> 74
(d) Limited career prospects 晉升機會有限	<input type="checkbox"/> 75	<input type="checkbox"/> 76	<input type="checkbox"/> 77	<input type="checkbox"/> 78
(e) Insufficient trained/qualified manpower in the related disciplines 缺乏具相關訓練/資歷的人力資源	<input type="checkbox"/> 79	<input type="checkbox"/> 80	<input type="checkbox"/> 81	<input type="checkbox"/> 82
(f) Competition for manpower from Mainland/Macao/other cities 源自內地/澳門/其他城市之人手競爭	<input type="checkbox"/> 83	<input type="checkbox"/> 84	<input type="checkbox"/> 85	<input type="checkbox"/> 86
(g) Others (please specify) 其他 (請說明) _____	<input type="checkbox"/> 87	<input type="checkbox"/> 88	<input type="checkbox"/> 89	<input type="checkbox"/> 90

--	--	--	--

91

Q. 7 The Total Number of Employees Who Had Left Your Establishment in the Past 12 Months.

過去十二個月內離職的僱員人數。

Managerial/ Professional 經理/專業人員	Supervisory 督導員	Craft/Operative 技工/操作工	Administrative and Others 文員及其他員工
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
95	99	103	107

111

Q. 8 Preferred Years of Catering Industry Experience Before Occupying the Post (Please tick "ü").

各僱員擔任現職前宜具有從事飲食業工作的年數(請"ü")。

	No experience 無經驗	Less than 1 year 1年以下	1 year - less than 3 years 1年至3年以下	3 years - less than 5 years 3年至5年以下	5 years - 10 years 5年至10年	Over 10 years 10年以上
Managerial/Professional 經理/專業人員	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	112	113	114	115	116	117
Supervisory 督導員	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	119	120	121	122	123	124
Craft / Operative 技工/操作工	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	126	127	128	129	130	131
Administrative and Others 文員及其他員工	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	133	134	135	136	137	138

118

125

132

139

Q. 9 Average Man-day of Training Per Employee Which Your Organisation Had Offered in the Past 12 Months (Please tick "P").

過去十二個月內貴機構向每名僱員提供訓練的平均日數(請"P")。

	Nil 無	Less than 5 days 5日以下	5 days - less than 10 days 5日至10日以下	10 days - 15 days 10日至15日	Over 15 days 15日以上
Managerial/Professional 經理/專業人員	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	140	141	142	143	144
Supervisory 督導員	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	146	147	148	149	150
Craft / Operative 技工/操作工	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	152	153	154	155	156
Administrative and Others 文員及其他員工	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	158	159	160	161	162

145

151

157

163

Q. 10 Priority Accorded to Mode of Training for Employees (Priority 1, 2, 3. 1 is very suitable).

僱主認為僱員宜有訓練方式之優先次序(優先次序1, 2, 3. 1為十分適合)。

	Part-time Day Release 日間兼讀班	Evening 夜間兼讀班	Seminar/Workshop 研討會/研習班
Managerial/Professional 經理/專業人員	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	164	165	166
Supervisory 督導員	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	167	168	169
Craft / Operative 技工/操作工	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	170	171	172
Administrative and Others 文員及其他員工	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	173	174	175

Q.11 Preferred Competency

僱員宜有技能

Please Fill in the Number of Persons Who Had Been Provided With the Following Training as Listed Below in the Past 12 Months:

請填上在過去12個月內獲提供培訓的人數。

Number of Persons Trained
獲提供培訓的人數

	Managerial/ Professional 經理／專業人員	Supervisory 督導員	Craft/Operative 技工／操作工	Administrative and Others 文員及其他員工	
A. Managerial Skills 管理技巧					
101 Business and Financial Strategic Planning, Implementation and Evaluation 業務及財務策略規劃、推行及檢討	176	179	182	185	
102 Human Resources Management 人力資源管理	188	191	194	197	
103 Strategic Planning, Implementation and Evaluation 行銷及市場策略規劃、推行及檢討	200	203	206	209	
104 Supervisory Techniques, Leadership Skills 督導管理、領導技巧	212	215	218	221	
105 Risk Management 風險管理	224	227	230	233	
106 Others (please specify) _____ 其他 (請描述)	236	239	242	245	
B. Trade Skills 行業技能					
201 Sales and Marketing 銷售及市場拓展	248	251	254	257	
202 Finance and Accounting 財務及會計	260	263	266	269	
203 Culinary 烹調	272	275	278	281	
204 Restaurant Service 餐飲服務	284	287	290	293	
205 Wine 葡萄酒	296	299	302	305	
206 Convention and Event Management 會議及宴會管理	308	311	314	317	
207 Hygiene and Food Safety 衛生及食品安全	320	323	326	329	
208 Others (please specify) _____ 其他 (請描述)	332	335	338	341	
C. Generic Skills 通用技巧					
301 Service Attitude, Customer Service 服務態度、顧客服務	344	347	350	353	
302 Communication 溝通	356	359	362	365	
303 Problem Solving 難題解決	368	371	374	377	
304 Others (please specify) _____ 其他 (請描述)	380	383	386	389	
D. Language 語言					
401 Putonghua 普通話	392	395	398	401	
402 English 英語	404	407	410	413	
403 Others (please specify) _____ 其他 (請描述)	416	419	422	425	
For Official Use Only 此欄毋須填寫	428	431	434	437	440

Q. 12 The Expected Overall Changes in the Number of Persons in the Training Plan of Your Establishment for the Coming 12 Months.
貴機構預計在未來十二個月內的訓練計劃之人數改動。

Skills Sets 技能類別	Managerial/ Professional 經理／專業人員		Supervisory 督導員		Craft / Operative 技工／操作工		Administrative and Others 文員及其他員工		
	(+/-)	Persons 人數	(+/-)	Persons 人數	(+/-)	Persons 人數	(+/-)	Persons 人數	
(I) Managerial Skills 管理技巧	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
(II) Trade Skills 行業技能	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
(III) Generic Skills 通用技巧	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
(IV) Language 語言	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Q.13 Are You Intending to Purchase Training in the Areas of Managerial, Trade, Generic or Language Skills from an Outside Training Provider for Your Staff in the Coming 12 Months?

你會否在未來十二個月內從外間培訓機構為僱員引入有關管理、行業、通用或語言技巧的培訓？

Yes
506 會

No
507 不會

508

End of questionnaire
問卷完

The 2009 Manpower Survey of the Catering Industry
飲食業二〇〇九年人力調查

Explanatory Notes
附註

For Part I and Part II
第一及第二部份

Please complete all columns ('A' to 'N') of the questionnaire which are applicable to your business sector and insert a zero (0) in any column which is not.
請填寫表內 (A) 至 (N) 欄。如不適用，請填 (0) 符號。

Part I
第一部份

1. Column 'A' - Titles of Principal Jobs in the Catering Industry
(A) 欄 — 飲食業主要職務名稱

- (a) Some of the job titles may not be the same as those used in your establishment. Please classify an employee according to his/her major duty and supply the required information if the jobs have similar or related functions.
表內部分職稱可能有別於貴機構所採用者。請根據僱員的主要職責分類。若員工職責與表內某職務的職責相近，可視作相同職務，請提供所需資料。
- (b) Please add in column 'A' any jobs not covered by the Job Description but are considered as principal jobs in your company. Please briefly outline their job descriptions and indicate their skill levels.
請在 'A' 欄內填寫貴機構的其他主要職位，並扼要說明其工作內容及所屬技能等級。
- (c) Please enter the information of employees in your company by their skill levels, and provide information as required by Columns 'B' to 'H' of the questionnaire.
請按類別及技能等級，填寫貴機構的人員數目及調查表 (B) 至 (H) 欄所需的資料。
- (d) 'Administrative and others' level staff refers to those employees whose activities are not usually specific to catering industry, such as secretaries and messengers.
「文員及其他員工」是指並非專責餐飲業事務的員工，例如秘書及信差等。

2. Column 'B' – Total Monthly Income Range

(B) 欄 — 每月總收入幅度

Please enter in this column the appropriate code number showing the average monthly income range for the employee(s). The monthly income should include basic salary, overtime pay, cost of living allowance, meal allowance, housing allowance, travel allowance, commission, bonus and tips. (See Note* in the last page)

請填寫僱員平均每月收入幅度的編號。「每月收入」包括底薪、逾時工作津貼、生活津貼、膳食津貼、房屋津貼、旅行津貼、佣金，花紅及小費。（見尾頁備註*）

<u>Average Monthly Income</u>	<u>Code</u>
平均每月收入	編號
\$6,000 or below	1
\$6,000 或以下	
\$6,001 - \$8,000	2
\$8,001 - \$10,000	3
\$10,001 - \$15,000	4
\$15,001 - \$20,000	5
\$20,001 - \$25,000	6
\$25,001 - \$30,000	7
\$30,001 - \$35,000	8
\$35,001 - \$40,000	9
\$40,001 or above	10
\$40,001 或以上	

3. Column 'C' - Number of Employees (Excluding Trainees/Apprentices)

(C) 欄 — 僱員人數（實習生／學徒除外）

'Employees' refer to those working full-time under the payroll of the establishment. These include proprietors and partners working full-time for the establishment. 'Trainees/Apprentices' refer to those employees undergoing training, and includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship. These definitions also apply to 'employee(s)', 'trainee(s)/apprentice(s)' appearing in other parts of the questionnaire.

「僱員」指在貴機構內全職工作的受薪人員，其中包括在機構內全職工作的東主及合夥人。「實習生」／「學徒」指正在接受訓練的僱員，及包括正在接受各種形式訓練的實習生，和根據學徒合約受聘的學徒。調查表內所出現的「僱員」、「實習生」／「學徒」等詞，定義亦同。

4. Column 'D' - Number of Vacancies at Date of Survey

(D) 欄 — 調查期間空缺額

'Existing Vacancies' refer to those unfilled, immediately available job openings for which the establishment is actively trying to recruit personnel at date of survey.

「現有空缺額」指在調查期間該職位仍懸空，需立刻填補而現正積極招聘人員填補。

5. Column 'E' - Forecast of Number Employed 12 Months from Now

(E) 欄 — 預測十二個月後僱員人數

The forecast of number employed means the number of employees you will be employing 12 months from now. The number given could be more / less than that in column 'C' if an expansion / a contraction is expected.

預測僱員人數指貴公司在十二個月後的僱員人數。如估計業務屆時可能擴張／收縮，此欄所填的數字應多於／少於 (C) 欄。

6. Column 'F' - Preferred Education of Employees

(F) 欄 — 僱員宜有教育程度

Please enter in Column (F) the appropriate code number showing the highest education level which an employer prefers his employees to have.

請按下列編號將僱主認為僱員宜有最高教育程度填入 (F) 欄內。

<u>Education</u> 教育程度	<u>Code</u> 編號
University Degree or above 大學學位或以上	1
Higher Diploma / Associate Degree or equivalent 高級文憑／副學士或同等學歷	2
Professional Diploma/Diploma or equivalent 專業文憑／文憑或同等學歷	3
Advanced Certificate/Certificate or equivalent 高級證書／證書或同等學歷	4
Secondary 5 - 7 中學五年級至七年級	5
Secondary 3 - 4 中學三年級至四年級	6
Others 其他	7

7. Column 'G' - No. of Trainees/Apprentices at Date of Survey

(G) 欄 — 調查期間實習生／學徒人數

Please fill in the total number of employees undergoing training. This includes trainees receiving any form of training and apprentices under a contract of apprenticeship.

請填寫正在接受訓練的僱員總數，包括正在接受各種形式訓練的實習生，以及根據學徒合約受聘的學徒。

8. Column 'H' – Staff's Average Age Range (for craft/operative staff only)

(H) 欄 — 受僱僱員之平均年齡（只適用於技工／操作工）

Please enter in Column (H) the average age range according to the following codes:

請將僱員平均年齡按下列編號填入（H）欄內：

<u>Code</u>	<u>Average Age Range</u>
編號	平均年齡
1	18 or below 或以下
2	18 – 25
3	26 – 30
4	31 – 35
5	36 - 40
6	41 - 49
7	50 or above 或以上

Part II
第二部份

Part-time Staff / 兼職員工

9. Column 'A' - Titles of Principal Jobs in the Catering Industry

(A) 欄 — 飲食業主要職務名稱

- (a) Some of the job titles may not be the same as those used in your establishment. Please classify an employee according to his/her major duty and supply the required information if the jobs have similar or related functions.

表內部分職稱可能有別於貴機構所採用者。請根據僱員的主要職責分類。若員工職責與表內某職務的職責相近，可視作相同職務，請提供所需資料。

- (b) Please add in column 'A' any jobs not covered by the Job Description but are considered as principal jobs in your company. Please briefly outline their job descriptions and indicate their skill levels.

請在'A'欄內填寫貴機構的其他主要職位，並扼要說明其工作內容及所屬技能等級。

- (c) Please enter the information of employees in your company by their skill levels, and provide information as required by Columns 'I' to 'N' of the questionnaire.

請按類別及技能等級，填寫貴機構的人員數目及調查表(I)至(N)欄所需的資料。

10. Column ‘I’ – Average Monthly Rate Code

(I) 欄 – 平均每月薪幅

Please enter in this column the appropriate code number showing the average monthly income range for part-time staff.

請填寫兼職員工平均每月收入幅度的編號。

<u>Average Monthly Income</u>	<u>Code</u>
平均每月收入	編號
\$6,000 or below	1
\$6,000 或以下	
\$6,001 - \$8,000	2
\$8,001 - \$10,000	3
\$10,001 - \$15,000	4
\$15,001 - \$20,000	5
\$20,001 - \$25,000	6
\$25,001 - \$30,000	7
\$30,001 - \$35,000	8
\$35,001 - \$40,000	9
\$40,001 or above	10
\$40,001 或以上	

11. Column ‘J’ – Number of Part-time Staff Employed (by Monthly Rate) at Date of Survey

(J) 欄 – 調查時的兼職月薪僱員人數

Please enter in this column the number of “Part-time” staff employed who is on a monthly rate at the date of Survey.

請填入貴機構在調查時的兼職月薪僱員人數。

12. Column ‘K’ – Average Daily Rate Code

(K) 欄 – 平均日薪編號

Please enter in Column (K) the average daily rate of part-time staff according to the following codes:

請將兼職員工的平均日薪按下列編號填入 (K) 欄內：

<u>Code</u>	<u>Average Daily Rate</u>
編號	平均日薪
1	\$100 or below \$100 或以下
2	\$101 - \$200
3	\$201 - \$300
4	\$301 - \$400
5	\$401 - \$500
6	\$501 - \$600
7	\$601 or above \$601 或以上

13. Column ‘L’ – Number of Part-time Staff Employed (by Daily Rate) at Date of Survey

(L) 欄 – 調查時的日薪兼職員工人數

Please enter in this column the number of “Part-time” staff employed who is on a daily rate at the date of Survey.

請填入貴機構在調查時的兼職日薪員工人數。

14. Column ‘M’ – Average Hourly Rate Code

(M) 欄 – 平均時薪幅度

<u>Code</u>	<u>Average Hourly Rate</u>
編號	平均時薪
1	\$20 or below \$20 或以下
2	\$21 - \$40
3	\$41 - \$60
4	\$61 or above \$61 或以上

15. Column ‘N’ –Number of Part-time Staff Employed (by Hourly Rate) at Date of Survey

(N) 欄 – 調查時的兼職時薪員工人數

Please enter in this column the number of “Part-time” staff employed who is on a hourly rate at the date of Survey.

請填入貴機構在調查時的兼職時薪員工人數。

*Note: If you have more than one employee concerned doing the same job, please enter the weighted average figure for that job category which is given by:

Total amount for the employees concerned in that category

Total number of the employees concerned in that category

*備註： 若從事同類工作的有關僱員超過一名，請以下列算式取其加權平均數值：

該類工作的有關僱員的總計數值

從事該類工作的有關僱員人數

Part III
第三部份

1. Internal Promotion
內部晉升

An internal promotion is the promotion of an employee to a higher level job by virtue of his performance or abilities. Please fill in the number of internal promotion from “Supervisory to Managerial and Professional”, and from “Craft/Operative to Supervisory” in the past 12 months in the respective columns.

內部晉升是指僱員因工作表現良好或具所需才能而獲提升至較高職位。請於所屬欄內填寫過去十二個月機構內部由督導員級晉升為經理及專業人員級，以及由技工／操作工晉升至督導員級的人數。

2. Number of New Recruits in the Past 12 Months
過去十二個月內新招聘的僱員人數

The number of new recruits in the past 12 months refers to the number of employees you hired in the past 12 months.

請在本部份回答在過去十二個月貴公司新招聘的僱員人數。

3. Number of New Recruits Without Catering Industry Experience in the Past 12 Months
過去十二個月內新招聘無飲食業經驗的僱員人數

Please provide the total number of new employees joining your establishment without previous catering industry experience, such as fresh non-catering programmes school leavers or persons not experienced in catering industry related jobs.

請提供在加入貴機構前並無飲食業經驗的僱員，例如非飲食業培訓課程應屆畢業生或無飲食業工作經驗的人士。

4. Number of New Recruits Who are Fresh Graduates of Catering and Hospitality Programmes in the Past 12 Months
過去十二個月內新招聘的應屆飲食業培及酒店業訓課程畢業生人數

‘New Recruits Who are Fresh Graduates of Catering and Hospitality Programmes in the Past 12 Months’ refers to the employees joining your establishment who are fresh graduates of Catering and Hospitality programmes.

「新招聘飲食業及酒店業培訓課程畢業生」指加入貴機構之應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生。

5. Whether Your Establishment Encounter Any Difficulties in Recruitment of Employees at Various Job Levels in the Past 12 Months
貴機構在過去十二個月內在招聘僱員方面有否困難

Please state whether your establishment encountered any difficulties in recruiting employees at various job levels in the past 12 months. If yes, please go to question 6, if not or no recruitment/nor tried to recruit, please go to question 7.

請填報在過去十二個月內貴機構在招聘各級僱員有否遇到困難。如有，請回答第六題，如沒有困難，或未有／未有嘗試招聘，請回答第七題。

6. The Possible Reasons for Encountering Recruitment Difficulties. You may Wish to Tick More Than 1 Box for Each Job Level
遇到招聘困難的原因，每職級可選一項或以上

Please choose the possible reasons for encountering recruitment difficulties, you may wish to tick more than 1 box for each job level, if appropriate.

請選擇遇到招聘困難的原因，如適當每職級可選一項或以上。

7. The Total Number of Employees Who Had Left your Establishment in the Past 12 Months
過去十二個月內離職的僱員人數

Please fill in the number of different levels of employees who left employment with your establishment in the past 12 months.

請填報過去十二個月內貴機構離職的各級僱員人數。

8. Preferred Years of Catering Industry Experience before Occupying the Post
各僱員擔任現職前宜具有從事飲食業工作的年數

Please enter the preferred number of years of Catering industry experience which your organization prefers the employee(s) to possess before occupying the present post.

請按僱主欲各職級僱員擔任現職前，其宜有從事飲食業工作的年數。

9. Average Man-day of Training Per Employee Which Your Organisation Had Offered in the Past 12 Months
過去十二個月內貴機構向每名僱員提供訓練的平均日數

Please enter the average number of man-day of training per employee which your organisation had offered in the past 12 months.

請按貴機構於過去十二個月內向每名僱員提供訓練的平均日數。

10. Priority Accorded to Mode of Training Courses for Employees

僱主認為僱員宜有訓練方式之優先次序

Please enter the modes of training most suitable to your employees by order of priority

(1: Very Suitable to 3: Least Suitable).

請按優先次序，填寫貴公司認為適合僱員的訓練方式。

(1：十分適合至 3：未盡適合)

11. Preferred Competencies

僱員宜有技能

Please provide the number of different levels of employees who had been provided with the training as listed in the past 12 months.

請提供在過去十二個月內獲提供所列培訓課程的各級僱員人數。

12. The Expected Overall Changes in the Number of Persons in the Training Plan of Your Establishment for the Coming 12 Months

貴機構預計在未來十二個月內的訓練計劃之人數改動

Please input '+' or '-' to indicate whether there will be an increase/decrease in providing the skills sets training for employees at different job levels, and also input the relevant manpower changes figure.

請在適當的格內以 '+' 或 '-' 表示預計貴機構在未來十二個月內向各級僱員提供的技能訓練將會增加或減少，以及提供有關之人數改動數字。

13. Purchase Training in the Areas of 'Managerial, Trade, Generic or Language Skills from an Outside Training Provider for Staff in the Coming 12 Months

你會否在未來十二個月內從外間供應商為僱員引入有關管理、行業、通用或語言技巧的培訓

Please indicate if you would purchase training in the relevant areas from an outside training provider for staff in the coming 12 months by putting a '✓' in the appropriate box.

請在適當格內填上 '✓' 號，回答你會否在未來十二個月內從外間培訓機構為僱員引入有關培訓。

飲食業二〇〇九年人力調查

非中式酒樓主要職務工作說明

(部分職稱可能與貴機構所採用者有別，
但若工作性質相近，請視作同一職務，
並在調查表內提供所需資料。)

編號	職稱	工作說明
經理及專業人員級		
131	總經理／ 董事總經理	在直屬下級（通常為其他經理／行政人員）協助下，全權負責一間款待服務機構的管理；推行公司政策，以達到目標。
132	行政副經理／ 會所經理	負責款待服務機構整體的日常運作和管理。
133	人力資源部經理／ 人事部經理／ 培訓部經理	制訂及督導推行人事政策、程序及規則；維持良好的員工關係；或需僱員設計及推行訓練計劃；為各職級人員策劃並推行有效的訓練計劃；統籌和管理機構內外的訓練；就訓練及管理發展趨勢向管理層提供意見；擔任特別訓練計劃的課程負責人；為職員提供輔導；評定訓練活動的成效。

非中式酒樓

編號	職稱	工作說明
134	總會計主任／ 總監／財務總監	監管預算及開支、公司財務政策及程序、合約及牌照、高級行政人員的人事紀錄及附帶福利；管理現金流量、貸款及貨幣兌換；督導信貸部、一般會計事務、出納、收入核數事務、成本核算等部門；為公司的採購活動安排信用狀，並與供應商聯繫。
135	採購部經理	根據供求趨勢策劃、組織及控制供銷售或自用食品的採購及存貨。
136	市場拓展部經理	策劃、組織、指導和管理市場拓展活動；檢討市場及營業分析，以確定本地及海外市場需求；統籌與營業推廣有關的公共關係活動。
137	行政總廚師／ 糕餅總廚師	<p>訂立食物品質及製法標準；編訂新餐牌；就食品選購及貯存事宜與其他部門協調；督導廚房員工的表現和紀律；視察及保養廚房設備；編製市場上貨品成本價目表及採購申請表。</p> <p>附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或督導員一職。</p>

非中式酒樓

編號	職稱	工作說明
138	飲食部總監／ 飲食部經理／ 飲食部高級副經理	策劃、組織、指導及控制飲食部設施的運作；分析營業成本及與採購部經理密切聯繫；訂定工資及營業成本，以便擬定食物和飲品的價格；改善服務程序及與顧客關係；負責籌辦特別食品、飲品節及其宣傳活動；就籌備宴會事宜與顧客接觸；與行政總廚師協調，編訂餐牌及分配人手；造訪其他機構以研究市場趨勢。
139	糕餅師	督導糕餅師傅製作所有粉糰、糕點、餅食、西式甜點及糖飾雕；操作糕餅房內所有機器；保持行政總廚師所訂的品質標準。
140	餐廳經理	管理、協調餐廳的工作及訓練員工，確保員工能迅速及禮貌地為顧客服務；向顧客建議餐牌及菜式。
141	總廚師	協助行政總廚師策劃、設計、督導及／或負責烹調食物出品。
142	特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 (如：日本、泰國、印度、越南、韓國及星馬等地菜式)	策劃、設計和督導亞洲及熱帶國家特色食品的烹調工作。
149	其他(經理及專業人員級)	

非中式酒樓

編號	職稱	工作說明
督導員級		
231	人力資源部主任／ 人事部主任／ 培訓部主任	招募、面試及聘任僱員；根據僱員上級的評核負責僱員輔導、調職或解僱；就人事問題向部門主管提供意見；訓練新聘或現職僱員；對受訓者進度進行定期檢討，並根據評核結果提出建議；供應訓練材料；就採用新的訓練方法／教材或改良方面參與討論。
232	會計主管 (應付帳／應收帳)	核對及處理機構一切支出；編製支出分析及其他有關供應商發票及月結單的報告；保存應收帳紀錄；處理會計爭議及疑問；編製應收帳報告。
233	餐廳領班	督導及統籌餐廳員工的工作；負責管理餐廳；監理訓練新員工的工作；處理顧客投訴。
234	核數主管／ 出納主任／出納員	核對及處理機構內一切支出；編製支出分析及其他有關供應商發票及月結單報告；保持所有與薪酬有關的紀錄；編製及發出薪酬報告；編製所有報稅表；收集所有當日單據；供應輔幣予所有出納員；每日到銀行存款及計算每日現金收支；負責供應零用現金。
235	總出納員	訓練所有飲食部出納員；每日發出顧客帳單予飲食部出納員，並追查遺失支票；在每更完結時整理出納員的每日報告；為其他宴會活動安排出納員。

非中式酒樓

編號	職稱	工作說明
236	成本統計總監／主任	督導成本控制及清點存貨工作；審查飲品食品的採購申請；向管理階層提供運作成本的資料；編製所有成本報告的預測及分析；抽查一切供應物料。
237	酒吧經理	確保酒類供應充足及以正確牌子的酒類招待顧客；保持訂定的邊際利潤；監督酒吧及服務設備的保養；編製工作程序及監察員工的工作表現。
238	部長	負責替顧客落單然後交予廚房；或需即席為顧客切削肉類或烹製火焰菜式；在顧客選擇酒類時提供意見並為其服務。
239	冷盤總廚師／高級廚師	督導及／或負責一切食物的製作；負責餐檯及食物裝飾；每日檢查活動表及餐牌，以便分配工作；確保所有飲食部門所需食物均及時備妥；用專業方法保留食譜及烹飪法的紀錄。
240	營業部主管	向團體／宴會／個別人士促銷食物及飲品；查核營業數字、存貨及留意顧客喜好；督導營業人員。
241	公共關係主任	與傳媒聯絡；處理宣傳與攝影工作；編擬中英文新聞稿；與營業員聯繫，並負責管理層分配的其他工作。

非中式酒樓

編號	職稱	工作說明
242	保養部主管／ 技術監督	視察公司所在樓宇；檢查電氣／機械裝置及設備；就維修或裝修工程與外間承辦商聯絡。
243	保安主任	知會各部門主管一切與內部保安有關的程序；與警方聯絡，安排職員進行安全訓練及防火演習；審查新聘僱員背景；調查偷竊及其他事件。
249	其他(督導員級)	
<u>技工級</u>		
331	麵包師傅／糕餅師傅／ 廚師	日間製備餅食、糕點及甜點，晚間則製備麵包及方包；督導糕點廚師學徒的工作；檢查每日及每週餐牌；使用廚房用具及陶製器具；負責不同類型烹調及膳食製備工作；檢查工作崗位的存貨；專長於處理調味汁、湯、燒烤、屠宰、魚類、凍肉或蔬菜。 附註：此職位可同時擔任部門內部衛生經理或主任一職。
332	工程部技工（如： 空氣調節系統技工、 電工、打磨裝配工、 機械工）	維修整個飲食機構的機電工程設備。
333	初級廚師或以下	協助執行廚房內各種工作。（砧板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、麵檔、粥檔）

非中式酒樓

編號	職稱	工作說明
349	其他（技工級）	
文員級		
431	會計部文員／ 飲食部出納員	負責會計部各方面的日常計算、過帳、紀錄、編理檔案及打字等工作；紀錄營業時間內飲品及食品的銷售情況，並準時將單據遞交客務部，以便由大堂出納員列入總帳；編製出納日誌。
432	人事部文員／ 寫字樓文員	協助推行人事政策和活動；處理應徵申請及安排面試；保存職工紀錄；負責一般文職工作，包括抄寫、編纂、編理檔案及紀錄資料等。
433	採購部文員／ 品質控制文員	跟進購買訂單及物料需求表；敦促送貨，核實發票及運費；保存貨品目錄、價格及參考資料；負責多方面的日常計算、過帳及紀錄工作；協助處理成本控制及清點存貨等工作；抽查各飲食部門所用物料。
449	其他(文員級)	
操作工級		
531	保安員	定時巡查所有範圍；就事故進行全面調查；確保拾獲物件均有正確紀錄及妥為保存，查察所有出口及後樓梯。執行護衛職責；巡查各入口及後門通道；根據管理階層指示保護貴賓。

非中式酒樓

編號	職稱	工作說明
532	電話接線生	負責本港及海外電話接線；提供傳呼服務；保持行政人員間密切聯繫；為顧客提供電話查詢服務；依照正確程序處理緊急事件。
533	制服及布草 侍應生／衣帽 間侍應生	管理所有內部布草的供應及分配；檢查制服供應；貯存及管理物品補給；保存最新的存貨紀錄；檢查及修補職員制服及店內布草，在有需要時為顧客提供服務；修補窗簾及布簾。
534	初級侍應生	從廚房端出食物；清潔餐桌及更換檯布；認識餐牌上每一項目。
535	清潔雜工／ 洗碗碟雜工／ 廚房雜工／ 管事／傳菜員／ 洗手間清潔員	用手或機器清洗陶製碗碟；掃地及擦淨廚房內的不銹鋼櫃檯；清除垃圾；清潔爐灶及抽氣扇頂。保持洗手間清潔補充用品。
536	調酒員／ 冷飲櫃領班／ 咖啡師	根據指定飲品或雞尾酒的製法，將各種飲料倒進不同分量的酒器內；根據顧客的要求或指定配方調製咖啡飲料；檢查飲料／酒類的供應；編製每日物品需求單，以待酒吧經理批准。
537	接待員／ 侍應生	在領班督導下，在指定崗位招待顧客、擺設餐具及收拾碗碟；熟知餐牌內每一項目；與顧客保持良好關係並提供殷勤服務。

非中式酒樓

編號	職稱	工作說明
538	酒管事	推動飲料的銷售與進行飲料推廣計劃；管理餐廳內各種酒類存貨；對酒類認識，為顧客在選飲時提供意見；將酒類調校到所需溫度。
539	飲食部管倉員／管倉員／貨倉及收貨文員	檢查並管理凍倉及乾貨倉、酒庫、銀器及玻璃存貨，以及存貨紀錄；檢查所有運進店內的貨品及其正式付運文件；維持倉內存有一定分量的貨物；向管理階層報告貴重物品的存貨情況。
540	送外賣員／外賣服務員工	負責傳送外賣到客人指定地點。負責外賣服務運作流暢；提供外賣服務（包括接單、包妥外賣食物及送外賣）；預備外賣服務之食具及用具。
541	小食處理員／堂前小食處理員工／水吧處理員	負責小食檔、烹調及處理不同種類的小食。負責餐廳堂前小食檔；負責烹調及處理不同種類的小食；提供顧客服務；接單及傳送食物給客人。
542	樓面出納員	利用收銀機列算帳單；保存應收及應付帳項紀錄，並將每項現金結餘與紀錄核對。
549	其他(操作工級)	

非中式酒樓

<u>編號</u>	<u>職稱</u>	<u>工作說明</u>
<u>文員及其他員工級</u>		
631	秘書	紀錄及繕寫信件、報告及便箋；接聽電話、甄別來電及紀錄口訊；答覆一般詢問、編擬每日事務及約會程序表，以及接待訪客。
632	打字員／辦公室助理員 ／信差	執行速記及有關的秘書工作；為辦事處處理雜務及差使。
649	其他（文員及其他員工級）	

使用人力市場分析方法（LMA）
推算 2010 至 2012 年飲食業的人力數字

人力市場分析方法（LMA）

1. LMA 首先檢查一組由可靠獨立機構蒐集、反映本地經濟、人口及人力市場重要轉變的主要統計數據，從中篩選部分數據作為獨立變項，以便建立一個統計學模型，用以推算有關行業的人力需求。換言之，利用相關及可靠的經濟指標，推算短期及中期的人力需求。

2. 自 2003 年起，LMA 分析方法已獲應用於推算飲食業的人力需求。建立統計學模型包括兩個步驟，第一個步驟測試兩組統計數據，以便篩選出決定因素。第一組數據包括本地收支帳戶內九項核心數據（例如本地生產總值(GDP)），這些數據顯示主要經濟狀況。第二組數據共有 42 個經濟指標，提供較詳盡的經濟資料，包括消費、投資、旅遊、物業及有關活動、貿易、人力市場等資料。根據這兩組數據，可找出一些決定因素。然後，為了盡量減少兩組數據的誤差，會以統計方法找出各項決定因素的多重共線關係（多個因素之間的依存關係）。進行這項分析後，可把決定因素分成多組主要因素(PCs)，然後進行第二個步驟，以統計學方式作出人力推算。

飲食業人力推算

3. 本會從 51 項經濟指標中，為飲食業找出 12 個決定因素。將這些決定因素分成多組主要因素(PCs)，便可推算業內的人力需求：

- 1) 家庭住戶平均人數 [HS]；
- 2) 綜合消費物價指數 [CCPI]；
- 3) 本地生產總值的隱藏價格減縮指數 [PDPG]；
- 4) 飲食機構數目 [EST]；
- 5) 家庭住戶數目 [NOHH]；
- 6) 樓宇售價指數（私人住宅）[PPI]；
- 7) 食肆收據價值指數 [RIVA]；
- 8) 食肆收據營業額指數 [RIVOL]；
- 9) 貸款及墊款總額（百萬港元）[LA]；
- 10) 耐用品私人消費總額（銷量指數）[PCED]；
- 11) 非耐用品私人消費總額（銷量指數）[PCEND]；
- 12) 失業率 [UR]。

4. 在第一個步驟，本會運用主要因素分析法（PCA），從兩組經濟指標中找出較主要的決定因素。這些主要因素（PC）可解釋約 99% 的過往變化情況；因此，可作為基礎，預測未來的人力需求。飲食業的主要因素包括「貸款及墊款總額（百萬港元）」、「食肆收據價值指數」、「非耐用品私人消費總額（銷量指數）」及「樓宇售價指數（私人住宅）」。在第二個步驟，本會採用線性迴歸法建立統計模型。這個模型顯示，人力與主要因素之間，有很強的相互關係。得出的 R 二次方為 0.8472，表示各主要因素可解釋 84% 的人力需求變化，可靠率為 95%。

5. 人力推算模型有幾個經驗假設作為支持。從經濟角度分析，增聘人手取決於食肆收據價值指數(RIVA)及非耐用品私人消費總額(銷量指數)(PCEND)。樓宇售價指數(私人住宅)(PPI)會影響出外用膳，而貸款及墊款總額(百萬港元)(LA)顯示經濟信心。

6. 2010 至 2012 年度飲食業人力需求根據人力市場分析方法 (LMA)、調節過濾法 (AFM) 及僱主推算 3 個方法推算。人力推算摘要呈列如下：

年份	實際人力	人力推算 (LMA)	人力推算 (AFM)	僱主推算 (EF)
2009	164,940			
2010F		167,991 (1.8%)*	166,048 (0.7%)*	166,557 (1.0%)*
2011F		169,168 (0.7%)**	167,007 (0.6%)**	
2012F		170,693 (0.9%)**	167,824 (0.5%)**	
*	實際人力相對於 2009 年數字的改變百分率			
**	人力推算相對於往年數字的改變百分率			
LMA	人力市場分析方法			
AFM	調節過濾法			

**APPENDIX 7
STATISTICAL
TABLES
(TABLES 1 - 21)**

**附 錄 7
統 計 表
(表 1 - 21)**

表 1：僱員人數
 (受訓者／學徒除外)
 飲食業

門 類	調查期間僱員人數				
	受訓者／ 學徒除外	按月薪	按日薪	按時薪	總 計
中式酒樓	60672	148	755	1445	63020
非中式酒樓	68367	787	1148	7160	77462
快餐店	17952	-	-	22572	40524
提供飲料場所	6238	35	42	882	7197
其他飲食場所	8495	-	60	2485	11040
附加樣本	3216	-	4	2095	5315
所有門類	164940	970	2009	36639	204558

表 2：空缺數目及受訓者／學徒人數

飲食業

(門類 1-6)

職 稱	僱員人數 (受訓者/ 學徒除外)	調查期間空缺		受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
經理／專業人員級					
總經理／董事總經理	670	-	-	-	-
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	144	-	-	-	-
會計師／總會計主任／ 財務總監／總監	46	-	-	-	-
採購部經理	25	-	-	-	-
業務經理／營業部經理	334	1	0.30%	-	-
中菜行政總廚師／ 助理中菜行政總廚師	309	-	-	-	-
樓面經理／餐廳經理	3289	17	0.52%	-	-
行政經理	99	-	-	-	-
行政副經理／會所經理	18	-	-	-	-
市場拓展部經理	29	-	-	-	-
行政總廚師／糕餅總廚師	51	2	3.92%	-	-
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	45	1	2.22%	-	-
糕餅師	52	-	-	-	-
總廚師	251	-	-	-	-
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 (如：日本、泰國、印度、越南、韓國及 星馬等地菜式)	374	-	-	-	-
其他	4	1	25.00%	-	-
小 計	5740	22	0.38%	-	-
督導員級					
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	71	-	-	-	-
會計主管(應付帳／應收帳)	343	-	-	1	0.29%
倉務監督	77	-	-	-	-

職 稱	僱員人數 (受訓者/ 學徒除外)	調查期間空缺		受訓者/學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
督導員級 (續)					
酒吧主管	67	-	-	-	-
燒烤廚師	928	1	0.11%	-	-
樓面部部長/部長	6624	129	1.95%	-	-
砵板	855	-	-	-	-
頭鑊	1144	2	0.17%	-	-
點心總廚	838	-	-	-	-
樓面部領班/總管	1095	9	0.82%	-	-
傳菜部部長	609	-	-	-	-
公共關係部/營業部主管	204	-	-	-	-
二廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	1933	7	0.36%	-	-
二砵	919	2	0.22%	-	-
上什/打荷/普通廚師	1910	10	0.52%	-	-
保養部主管/技術監督	37	-	-	-	-
水檯/魚王	746	-	-	-	-
中菜館、酒樓主管/餐廳領班	6663	30	0.45%	-	-
特色菜總廚師 (如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式)	1	-	-	-	-
核樓主管/出納主任/出納員	45	-	-	-	-
總出納員	4	-	-	-	-
成本統計總監/主任	12	-	-	-	-
酒吧經理	352	7	1.99%	-	-
冷盤總廚師/高級廚師	3680	4	0.11%	-	-
營業部主管	36	-	-	-	-
公共關係主任	5	-	-	-	-
保安主任	1	-	-	-	-
其他	38	-	-	-	-
小 計	29237	201	0.69%	1	0.00%
技工/操作工級					
煎炸工/蒸籠工/點心廚師 (麵糰、辨餡)	4426	2	0.05%	-	-

職 稱	僱員人數 (受訓者/ 學徒除外)	調查期間空缺		受訓者/學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
技工/操作工級(續)					
蔬菜廚師助手	84	-	-	-	-
幫上什/蔬菜廚師	558	-	-	-	-
初級廚師或以下/見習廚師/ 四廚或以下(砵板、燒烤、爐頭、 蔬菜、點心、麵檔、冷盤)	21586	208	0.96%	189	0.88%
三廚(砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	3199	21	0.66%	-	-
工程人員(如:機械技工/木工/ 空氣調節系統技工/電工/喉管工)	168	3	1.79%	-	-
特色菜廚師(如:日本、泰國、印度、 越南、韓國及星馬等地菜式)	67	-	-	-	-
麵包師傅/糕餅師傅/廚師	6514	69	1.06%	-	-
工程部技工(如:空氣調節系統技工、 電工、打磨裝配工、機械工)	56	-	-	-	-
電話接線生	31	-	-	-	-
制服及布草服務員或侍應生/ 衣帽間侍應生	205	-	-	-	-
廚房雜工/清潔雜工/洗碗碟雜工/ 管事/傳菜員/洗手間清潔員	23092	460	1.99%	-	-
調酒員/冷飲櫃領班/咖啡師/ 水吧部長/水吧服務員	1410	27	1.91%	-	-
接待員/知客/侍應生	27167	932	3.43%	-	-
見習侍應生/初級侍應生/賣點員	4140	47	1.14%	-	-
出納員/樓面出納員	7796	2	0.03%	-	-
保安員/護衛員/代客泊車員	281	-	-	-	-
送外賣員/外賣服務員工	441	-	-	-	-
小食處理員/堂前小食處理員工/ 水吧處理員	14958	178	1.19%	-	-
保安員	36	-	-	-	-
初級侍應生	12225	195	1.60%	2	0.02%
酒管事	7	-	-	-	-

職 稱	僱員人數 (受訓者/ 學徒除外)	調查期間空缺		受訓者/學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
技工/操作工級 (續)					
飲食部管倉員/管倉員/ 貨倉及收貨文員	34	-	-	-	-
其他	85	2	2.35%	-	-
小 計	128566	2146	1.67%	191	0.15%
文員及其他員工級					
會計部文員/出納員/ 飲食部出納員	641	-	-	-	-
人力資源部文員/人事部文員/ 人事部助理/寫字樓文員	49	-	-	-	-
出納主任	51	-	-	-	-
貨倉及收貨文員/採購部文員	419	-	-	-	-
人事部文員/寫字樓文員	154	-	-	-	-
採購部文員/品質控制文員	17	-	-	-	-
秘書	30	1	3.33%	-	-
打字員/辦公室助理員/信差	8	-	-	-	-
其他	28	-	-	1	3.57%
小 計	1397	1	0.07%	1	0.07%
總 計	164940	2370	1.44%	193	0.12%

表 2.1：空缺數目及受訓者／學徒人數

門類 1：中式酒樓

職 稱	僱員人數 (受訓者/ 學徒除外)	調查期間空缺		受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
經理／專業人員級					
總經理／董事總經理	263	-	-	-	-
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	114	-	-	-	-
會計師／總會計主任／ 財務總監	20	-	-	-	-
採購部經理	8	-	-	-	-
業務經理／營業部經理	330	-	-	-	-
中菜行政總廚師／ 助理中菜行政總廚師	297	-	-	-	-
樓面經理／餐廳經理	1319	17	1.29%	-	-
行政經理	96	-	-	-	-
糕餅師	10	-	-	-	-
其他	3	1	33.33%	-	-
小 計	2460	18	0.73%	-	-
督導員級					
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	31	-	-	-	-
會計主管（應付帳／應收帳）	165	-	-	-	-
倉務監督	77	-	-	-	-
酒吧主管	67	-	-	-	-
燒烤廚師	751	1	0.13%	-	-
樓面部部長	3368	118	3.50%	-	-
砵板	835	-	-	-	-
頭鑊	1123	2	0.18%	-	-
點心總廚	788	-	-	-	-
樓面部領班／總管	1079	9	0.83%	-	-
傳菜部部長	603	-	-	-	-
公共關係部／營業部主管	204	-	-	-	-
二廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	1875	-	-	-	-

職 稱	僱員人數 (受訓者/ 學徒除外)	調查期間空缺		受訓者/學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
督導員級 (續)					
二砵	895	2	0.22%	-	-
上什/打荷/普通廚師	1883	10	0.53%	-	-
保養部主管/技術監督	6	-	-	-	-
水檯/魚王	737	-	-	-	-
中茶館、酒樓主管/餐廳領班	561	10	1.78%	-	-
部長	4	-	-	-	-
營業部主管	3	-	-	-	-
其他	21	-	-	-	-
小 計	15076	152	1.01%	-	-
技工/操作工級					
煎炸工/蒸籠工/點心廚師 (麵糰、辦餡)	4394	1	0.02%	-	-
蔬菜廚師助手	74	-	-	-	-
幫上什/蔬菜廚師	552	-	-	-	-
初級廚師或以下/見習廚師/ 四廚或以下(砵板、燒烤、爐頭、 蔬菜、點心、麵檔、冷盤)	2290	22	0.96%	13	0.57%
三廚(砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	3135	20	0.64%	-	-
工程人員(如:機械技工/木工/ 空氣調節系統技工/電工/喉管工)	126	2	1.59%	-	-
特色菜廚師(如:日本、泰國、印度、 越南、韓國及星馬等地菜式)	67	-	-	-	-
麵包師傅/糕餅師傅/廚師	29	-	-	-	-
電話接線生	17	-	-	-	-
制服及布草服務員	166	-	-	-	-
廚房雜工/清潔雜工/洗碗碟雜工/ 管事/傳菜員/洗手間清潔員	10904	291	2.67%	-	-
調酒員/水吧部長/水吧服務員	290	-	-	-	-
接待員/知客/侍應生	12763	470	3.68%	-	-
見習侍應生/初級侍應生/賣點員	4089	47	1.15%	-	-
出納員/樓面出納員	2371	2	0.08%	-	-
保安員/護衛員/代客泊車員	281	-	-	-	-

職 稱	僱員人數 (受訓者/ 學徒除外)	調查期間空缺		受訓者/學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
技工/操作工級 (續)					
外賣服務員工	64	-	-	-	-
小食處理員/堂前小食處理員工/ 水吧處理員	606	2	0.33%	-	-
其他	19	2	10.53%	-	-
小 計	42237	859	2.03%	13	0.03%
文員及其他員工級					
會計部文員/出納員/ 飲食部出納員	387	-	-	-	-
人力資源部文員/人事部文員/ 人事部助理/寫字樓文員	47	-	-	-	-
出納主任	51	-	-	-	-
貨倉及收貨文員/採購部文員	401	-	-	-	-
秘書	3	1	-	-	-
打字員/辦公室助理員/信差	4	-	-	-	-
其他	6	-	-	-	-
小 計	899	1	0.11%	-	-
總 計	60672	1030	1.70%	13	0.02%

表 2.2：空缺數目及受訓者／學徒人數

門類 2：非中式酒樓

職 稱	僱員人數 (受訓者/ 學徒除外)	調查期間空缺		受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
經理／專業人員級					
總經理／董事總經理	357	-	-	-	-
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	3	-	-	-	-
行政總廚師／糕餅總廚師	15	-	-	-	-
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	5	-	-	-	-
糕餅師	22	-	-	-	-
餐廳經理	1082	-	-	-	-
總廚師	184	-	-	-	-
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 (如：日本、泰國、印度、越南、韓國及 星馬等地菜式)	345	-	-	-	-
小 計	2013	-	-	-	-
督導員級					
燒烤廚師	94	-	-	-	-
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	5	-	-	-	-
會計主管(應付帳／應收帳)	131	-	-	-	-
餐廳領班	3111	-	-	-	-
核樓主管／出納主任／出納員	42	-	-	-	-
總出納員	4	-	-	-	-
酒吧經理	51	-	-	-	-
部長	1712	-	-	-	-
冷盤總廚師／高級廚師	2426	-	-	-	-
公共關係主任	3	-	-	-	-
小 計	7579	-	-	-	-
技工／操作工級					
三廚(砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	12	-	-	-	-
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	4882	67	1.37%	-	-

職 稱	僱員人數 (受訓者/ 學徒除外)	調查期間空缺		受訓者/學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
技工/操作工級(續)					
工程部技工(如:空氣調節系統技工、 電工、打磨裝配工、機械工)	3	-	-	-	-
初級廚師或以下	14226	127	0.89%	173	1.22%
保安員	10	-	-	-	-
電話接線生	6	-	-	-	-
制服及布草侍應生/ 衣帽間侍應生	4	-	-	-	-
初級侍應生	10373	164	1.58%	-	-
廚房雜工/清潔雜工/洗碗碟雜工/ 管事/傳菜員/洗手間清潔員	7874	157	1.99%	-	-
調酒員/冷飲櫃領班/咖啡師	453	-	-	-	-
接待員/侍應生	11120	423	3.80%	-	-
酒管事	2	-	-	-	-
飲食部管倉員/管倉員/ 貨倉及收貨文員	5	-	-	-	-
送外賣員/外賣服務員工	190	-	-	-	-
小食處理員/堂前小食處理員工/ 水吧處理員	6300	53	0.84%	-	-
樓面出納員	3015	-	-	-	-
其他	25	-	-	-	-
小 計	58500	991	1.69%	173	0.30%
文員及其他員工級					
會計部文員/飲食部出納員	181	-	-	-	-
人事部文員/寫字樓文員	91	-	-	-	-
秘書	3	-	-	-	-
小 計	275	-	-	-	-
總 計	68367	991	1.45%	173	0.25%

表 2.3 : 空缺數目及受訓者／學徒人數

門類 3 : 快餐店

職 稱	僱員人數 (受訓者/ 學徒除外)	調查期間空缺		受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
經理／專業人員級					
餐廳經理	673	-	-	-	-
小 計	673	-	-	-	-
督導員級					
燒烤廚師	71	-	-	-	-
餐廳領班	2076	20	0.96%	-	-
部長	973	-	-	-	-
冷盤總廚師／高級廚師	1012	-	-	-	-
小 計	4132	20	0.48%	-	-
技工／操作工級					
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	764	-	-	-	-
初級廚師或以下	2892	33	1.14%	-	-
初級侍應生	231	-	-	-	-
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	3082	-	-	-	-
接待員／侍應生	443	-	-	-	-
送外賣員／外賣服務員工	26	-	-	-	-
小食處理員／堂前小食處理員工／ 水吧處理員	4023	-	-	-	-
樓面出納員	1674	-	-	-	-
其他	12	-	-	-	-
小 計	13147	33	0.25%	-	-
總 計	17952	53	0.30%	-	-

表 2.4：空缺數目及受訓者／學徒人數

門類 4：提供飲料場所

職 稱	僱員人數 (受訓者/ 學徒除外)	調查期間空缺		受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
經理／專業人員級					
總經理／董事總經理	21	-	-	-	-
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	9	-	-	-	-
總會計主任／財務總監／總監	2	-	-	-	-
採購部經理	7	-	-	-	-
市場拓展部經理	9	-	-	-	-
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	2	-	-	-	-
餐廳經理	98	-	-	-	-
總廚師	27	-	-	-	-
小 計	175	-	-	-	-
督導員級					
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	17	-	-	-	-
會計主管（應付帳／應收帳）	19	-	-	-	-
餐廳領班	499	-	-	-	-
核樓主管／出納主任／出納員	1	-	-	-	-
酒吧經理	292	7	2.40%	-	-
部長	196	-	-	-	-
冷盤總廚師／高級廚師	82	-	-	-	-
營業部主管	11	-	-	-	-
保養部主管／技術監督	1	-	-	-	-
其他	12	-	-	-	-
小 計	1130	7	0.62%	-	-
技工／操作工級					
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	14	-	-	-	-
工程部技工（如：空氣調節系統技工、 電工、打磨裝配工、機械工）	2	-	-	-	-
初級廚師或以下	323	20	6.19%	-	-

職 稱	僱員人數 (受訓者/ 學徒除外)	調查期間空缺		受訓者/學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
技工/操作工級 (續)					
保安員	7	-	-	-	-
初級侍應生	689	-	-	-	-
廚房雜工/清潔雜工/洗碗碟雜工/ 管事/傳菜員/洗手間清潔員	144	-	-	-	-
調酒員/冷飲櫃領班/咖啡師	585	27	4.62%	-	-
接待員/侍應生	1083	20	1.85%	-	-
飲食部管倉員/管倉員/ 貨倉及收貨文員	6	-	-	-	-
小食處理員/堂前小食處理員工/ 水吧處理員	1676	40	2.39%	-	-
樓面出納員	341	-	-	-	-
小 計	4870	107	2.20%	-	-
文員及其他員工級					
會計部文員/飲食部出納員	12	-	-	-	-
人事部文員/寫字樓文員	25	-	-	-	-
採購部文員/品質控制文員	5	-	-	-	-
秘書	2	-	-	-	-
其他	19	-	-	-	-
小 計	63	-	-	-	-
總 計	6238	114	1.83%	-	-

表 2.5：空缺數目及受訓者／學徒人數

門類 5：其他飲食場所

職 稱	僱員人數 (受訓者/ 學徒除外)	調查期間空缺		受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
經理／專業人員級					
總經理／董事總經理	11	-	-	-	-
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	1	-	-	-	-
總會計主任／財務總監／總監	1	-	-	-	-
採購部經理	1	-	-	-	-
市場拓展部經理	10	-	-	-	-
餐廳經理	49	-	-	-	-
總廚師	20	-	-	-	-
小 計	93	-	-	-	-
督導員級					
點心總廚	40	-	-	-	-
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	1	-	-	-	-
會計主管（應付帳／應收帳）	3	-	-	-	-
餐廳領班	374	-	-	-	-
部長	176	-	-	-	-
冷盤總廚師／高級廚師	64	-	-	-	-
營業部主管	10	-	-	-	-
保養部主管／技術監督	1	-	-	-	-
其他	1	-	-	-	-
小 計	670	-	-	-	-
技工／操作工級					
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 (麵糰、辦餡)	12	-	-	-	-
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	677	-	-	-	-
初級廚師或以下	1556	-	-	-	-
初級侍應生	777	20	2.57%	-	-
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	651	-	-	-	-
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	20	-	-	-	-

職 稱	僱員人數 (受訓者/ 學徒除外)	調查期間空缺		受訓者/學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
技工/操作工級 (續)					
接待員/侍應生	1114	-	-	-	-
送外賣員/外賣服務員工	161	-	-	-	-
小食處理員/堂前小食處理員工/ 水吧處理員	2348	80	3.41%	-	-
樓面出納員	381	-	-	-	-
其他	16	-	-	-	-
小 計	7713	100	1.30%	-	-
文員及其他員工級					
會計部文員/飲食部出納員	8	-	-	-	-
人事部文員/寫字樓文員	11	-	-	-	-
小 計	19	-	-	-	-
總 計	8495	100	1.18%	-	-

表 2.6：空缺數目及受訓者／學徒人數

門類 6：附加樣本

職 稱	僱員人數 (受訓者/ 學徒除外)	調查期間空缺		受訓者／學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
經理／專業人員級					
總經理／董事總經理	18	-	-	-	-
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	17	-	-	-	-
會計師／總會計主任／ 財務總監／總監	23	-	-	-	-
業務經理／營業部經理	4	1	25.00%	-	-
中菜行政總廚師／ 助理中菜行政總廚師	12	-	-	-	-
樓面經理／餐廳經理	68	-	-	-	-
行政經理	3	-	-	-	-
行政副經理／會所經理	18	-	-	-	-
採購部經理	9	-	-	-	-
市場拓展部經理	10	-	-	-	-
行政總廚師／糕餅總廚師	36	2	5.56%	-	-
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	38	1	2.63%	-	-
糕餅師	20	-	-	-	-
總廚師	20	-	-	-	-
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 (如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式)	29	-	-	-	-
其他	1	-	-	-	-
小 計	326	4	1.23%	-	-
督導員級					
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	17	-	-	-	-
會計主管(應付帳／應收帳)	25	-	-	1	4.00%
燒烤廚師	12	-	-	-	-
樓面部部長	47	4	8.51%	-	-
砧板	20	-	-	-	-

職 稱	僱員人數 (受訓者/ 學徒除外)	調查期間空缺		受訓者/學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
督導員級 (續)					
頭鑊	21	-	-	-	-
點心總廚	10	-	-	-	-
樓面部領班/總管	16	-	-	-	-
傳菜部部長	6	-	-	-	-
二廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	58	7	12.07%	-	-
二砵	24	-	-	-	-
上什/打荷/普通廚師	27	-	-	-	-
保養部主管/技術監督	29	-	-	-	-
水檯/魚王	9	-	-	-	-
中菜館、酒樓主管/餐廳領班	42	-	-	-	-
特色菜總廚師 (如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式)	1	-	-	-	-
核樓主管/出納主任/出納員	2	-	-	-	-
成本統計總監/主任	12	-	-	-	-
酒吧經理	9	-	-	-	-
部長	148	7	4.73%	-	-
冷盤總廚師/高級廚師	96	4	4.17%	-	-
營業部主管	12	-	-	-	-
公共關係主任	2	-	-	-	-
保安主任	1	-	-	-	-
其他	4	-	-	-	-
小 計	650	22	3.38%	1	0.15%
技工/操作工級					
煎炸工/蒸籠工/點心廚師 (麵糰、辦餡)	20	1	5.00%	-	-
蔬菜廚師助手	10	-	-	-	-
幫上什/蔬菜廚師	6	-	-	-	-
初級廚師或以下/見習廚師/ 四廚或以下 (砵板、燒烤、爐頭、 蔬菜、點心、麵檔、冷盤)	299	6	2.01%	3	1.00%

職 稱	僱員人數 (受訓者/ 學徒除外)	調查期間空缺		受訓者/學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
技工/操作工級(續)					
三廚(砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	52	1	1.92%	-	-
工程人員(如:機械技工/木工/ 空氣調節系統技工/電工/喉管工)	42	1	2.38%	-	-
麵包師傅/糕餅師傅/廚師	148	2	1.35%	-	-
工程部技工(如:空氣調節系統技工、 電工、打磨裝配工、機械工)	51	-	-	-	-
制服及布草服務員或侍應生/ 衣帽間侍應生	35	-	-	-	-
廚房雜工/清潔雜工/洗碗碟雜工/ 管事/傳菜員/洗手間清潔員	437	12	2.75%	-	-
調酒員/冷飲櫃領班/咖啡師/ 水吧部長/水吧服務員	62	-	-	-	-
接待員/知客/侍應生	644	19	2.95%	-	-
見習侍應生/初級侍應生/賣點員	51	-	-	-	-
出納員	14	-	-	-	-
保安員	19	-	-	-	-
電話接線生	8	-	-	-	-
初級侍應生	155	11	7.10%	2	1.29%
酒管事	5	-	-	-	-
飲食部管倉員/管倉員/ 貨倉及收貨文員	23	-	-	-	-
小食處理員/堂前小食處理員工/ 水吧處理員	5	3	60.00%	-	-
其他	13	-	-	-	-
小 計	2099	56	2.67%	5	0.24%
文員及其他員工級					
會計部文員/出納員/ 飲食部出納員	53	-	-	-	-
人力資源部文員/人事部文員/ 人事部助理/寫字樓文員	2	-	-	-	-
貨倉及收貨文員/採購部文員	18	-	-	-	-

職 稱	僱員人數 (受訓者/ 學徒除外)	調查期間空缺		受訓者/學徒	
		數目	佔僱員人數 百分率	數目	佔僱員人數 百分率
文員及其他員工級 (續)					
人事部文員/寫字樓文員	27	-	-	-	-
採購部文員/品質控制文員	12	-	-	-	-
秘書	22	-	-	-	-
打字員/辦公室助理員/信差	4	-	-	-	-
其他	3	-	-	1	33.33%
小 計	141	-	-	1	0.71%
總 計	3216	82	2.55%	7	0.22%

表 3：僱員宜有的教育程度

(受訓者／學徒除外)

飲食業

(門類 1-6)

職 稱 \ 宜有教育程度	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
經理／專業人員級									
總經理／董事總經理	80	17	19	13	507	-	-	34	670
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	31	19	6	9	66	-	-	13	144
會計師／總會計主任／ 財務總監／總監	17	7	5	3	5	-	-	9	46
採購部經理	9	-	3	-	8	-	-	5	25
業務經理／營業部經理	14	-	22	5	265	5	-	23	334
中菜行政總廚師／ 助理中菜行政總廚師	-	5	21	-	183	21	38	41	309
樓面經理／餐廳經理	120	141	233	117	2264	100	-	314	3289
行政經理	13	-	-	-	67	-	-	19	99

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
經理／專業人員級（續）									
行政副經理／會所經理	7	2	3	1	-	-	-	5	18
市場拓展部經理	11	-	3	-	10	-	-	5	29
行政總廚師／糕餅總廚師	3	1	19	1	13	2	-	12	51
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	12	2	2	-	7	-	-	22	45
糕餅師	2	-	14	13	2	11	-	10	52
總廚師	-	6	16	10	75	131	-	13	251
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 （如：日本、泰國、印度、越南、韓國及 星馬等地菜式）	2	-	92	4	196	69	-	11	374
其他	1	1	2	-	-	-	-	-	4
小 計	322	201	460	176	3668	339	38	536	5740
督導員級									
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	3	13	25	11	13	-	-	6	71
會計主管（應付帳／應收帳）	4	103	45	39	126	10	-	16	343

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
督導員級 (續)									
倉務監督	-	-	-	1	66	2	-	8	77
酒吧主管	-	-	-	-	36	29	2	-	67
燒烤廚師	-	-	7	15	147	410	271	78	928
樓面部部長／部長	10	9	730	199	2711	2176	304	485	6624
砵板	-	-	5	25	218	286	235	86	855
頭鑊	-	-	5	38	276	370	362	93	1144
點心總廚	-	-	5	27	226	353	162	65	838
樓面部領班／總管	-	-	5	3	434	431	104	118	1095
傳菜部部長	-	-	5		170	276	76	82	609
公共關係部／營業部主管	1	-	-	10	119	51	-	23	204
二廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	-	15	13	502	733	463	207	1933
二砵	-	-	5	12	240	374	203	85	919
上什／打荷／普通廚師	-	-	10	15	450	642	607	186	1910
保養部主管／技術監督	-	1	6	9	14	2	2	3	37

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
督導員級 (續)									
水檯/魚王	-	-	5	2	168	311	197	63	746
中菜館、酒樓主管/餐廳領班	-	3	482	667	2872	1563	193	883	6663
特色菜總廚師 (如：日本、泰國、印度、越南、韓國及 星馬等地菜式)	-	-	-	-	-	-	-	1	1
核樓主管/出納主任/出納員	-	1	-	2	42	-	-	-	45
總出納員	-	-	-	3	-	-	-	1	4
成本統計總監/主任	-	1	2	5	-	-	-	4	12
酒吧經理	-	-	21	5	245	60	12	9	352
冷盤總廚師/高級廚師	-	-	6	123	1730	1294	472	55	3680
營業部主管	6	4	15	-	10	-	-	1	36
公共關係主任	-	1	-	1	3	-	-	-	5
保安主任	-	-	1	-	-	-	-	-	1
其他	-	12	2	3	6	15	-	-	38
小 計	24	148	1402	1228	10824	9388	3665	2558	29237

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
技工／操作工級									
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 (麵糰、辨餡)	-	-	-	1	504	2063	1311	547	4426
蔬菜廚師助手	-	-	-	-	13	49	8	14	84
幫上什／蔬菜廚師	-	-	-	-	86	252	160	60	558
初級廚師或以下／見習廚師／四廚或以下 (砵板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、冷盤)	-	-	-	19	4355	10959	5749	504	21586
三廚(砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	-	-	10	506	1346	1059	278	3199
工程人員(如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工)	-	-	40	43	33	31	15	6	168
特色菜廚師(如：日本、泰國、印度、 越南、韓國及星馬等地菜式)	-	-	-	-	4	6	15	42	67
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	13	-	1983	2546	1843	129	6514
工程部技工(如：空氣調節系統技工、 電工、打磨裝配工、機械工)	-	-	-	31	16	4	2	3	56

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
技工／操作工級（續）									
電話接線生	2	-	-	3	24	-	-	2	31
制服及布草服務員或侍應生/ 衣帽間侍應生	-	-	-	-	23	77	85	20	205
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工/ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	-	-	-	1531	5907	14001	1653	23092
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師/ 水吧部長／水吧服務員	-	-	-	11	772	405	157	65	1410
接待員／知客／侍應生	-	-	-	28	7868	12179	5354	1738	27167
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	-	-	-	604	2087	904	545	4140
出納員／樓面出納員	-	-	-	22	2989	3434	1009	342	7796
保安員／護衛員／代客泊車員	-	-	-	-	15	118	128	20	281
送外賣員／外賣服務員工	-	-	-	-	-	146	287	8	441
小食處理員／堂前小食處理員工/ 水吧處理員	-	-	-	-	6353	4936	3533	136	14958
保安員	-	-	-	-	17	14	-	5	36
初級侍應生	-	-	-	5	2893	6076	3017	234	12225

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
技工／操作工級（續）									
酒管事	-	-	3	-	2	-	-	2	7
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	-	-	2	27	-	-	5	34
其他	-	-	-	-	49	12	19	5	85
小 計	2	-	56	175	30667	52647	38656	6363	128566
文員及其他員工級									
會計部文員／出納員／ 飲食部出納員	6	-	9	51	487	20	-	68	641
人力資源部文員／人事部文員／ 人事部助理／寫字樓文員	-	-	-	-	47	-	-	2	49
出納主任	-	-	-	7	31	5	-	8	51
貨倉及收貨文員／採購部文員	6	-	-	11	298	20	45	39	419
人事部文員／寫字樓文員	-	-	6	6	130	-	-	12	154
採購部文員／品質控制文員	-	-	1	5	9	-	-	2	17
秘書	2	1	2	12	7	-	-	6	30
打字員／辦公室助理員／信差	-	-	-	-	7	-	-	1	8

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
文員及其他員工級 (續)									
其他	-	-	-	2	24	-	-	2	28
小 計	14	1	18	94	1040	45	45	140	1397
總 計	362	350	1936	1673	46199	62419	42404	9597	164940

表 3.1：僱員官有的教育程度

(受訓者／學徒除外)

門類 1：中式酒樓

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
經理／專業人員級									
總經理／董事總經理	38	17	17	13	155	-	-	23	263
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	15	18	-	9	66	-	-	6	114
會計師／總會計主任／ 財務總監	5	5	2	3	5	-	-	-	20
採購部經理	-	-	-	-	7	-	-	1	8
業務經理／營業部經理	10	-	22	5	265	5	-	23	330
中菜行政總廚師／ 助理中菜行政總廚師	-	5	16	-	182	20	38	36	297
樓面經理／餐廳經理	5	25	39	47	1083	20	-	100	1319
行政經理	10	-	-	-	67	-	-	19	96

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
經理／專業人員級（續）									
糕餅師	-	-	-	-	-	10	-	-	10
其他	-	1	2	-	-	-	-	-	3
小 計	83	71	98	77	1830	55	38	208	2460
督導員級									
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	1	-	15	2	13	-	-	-	31
會計主管（應付帳／應收帳）	1	7	34	27	77	10	-	9	165
倉務監督	-	-	-	1	66	2	-	8	77
酒吧主管	-	-	-	-	36	29	2	-	67
燒烤廚師	-	-	7	15	138	313	202	76	751
樓面部部長／部長	-	-	25	44	1305	1313	288	397	3372
砧板	-	-	5	25	205	284	234	82	835
頭鑊	-	-	5	37	265	368	362	86	1123
點心總廚	-	-	5	27	179	353	161	63	788
樓面部領班／總管	-	-	5	2	424	431	104	113	1079

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
督導員級 (續)									
傳菜部部長	-	-	5	-	165	276	76	81	603
公共關係部/營業部主管	1	-	-	10	119	51	-	23	204
二廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	-	15	12	457	731	462	198	1875
二砵	-	-	5	12	225	372	202	79	895
上什/打荷/普通廚師	-	-	10	15	437	639	605	177	1883
保養部主管/技術監督	-	-	3	1	-	2	-	-	6
水檯/魚王	-	-	5	2	161	310	196	63	737
中菜館、酒樓主管/餐廳領班	-	-	-	-	312	160	70	19	561
營業部主管	-	-	-	-	3	-	-	-	3
其他	-	-	-	1	5	15	-	-	21
小 計	3	7	144	233	4592	5659	2964	1474	15076

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
技工／操作工級									
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	-	-	-	503	2046	1307	538	4394
蔬菜廚師助手	-	-	-	-	13	48	8	5	74
幫上什／蔬菜廚師	-	-	-	-	86	252	159	55	552
初級廚師或以下／見習廚師／四廚或以下 (砵板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、冷盤)	-	-	-	-	333	1147	477	333	2290
三廚(砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	-	-	-	501	1306	1055	273	3135
工程人員(如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工)	-	-	40	19	15	31	15	6	126
特色菜廚師(如：日本、泰國、印度、 越南、韓國及星馬等地菜式)	-	-	-	-	4	6	15	42	67
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	-	-	16	13	-	-	29
電話接線生	-	-	-	-	16	-	-	1	17

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
技工／操作工級（續）									
制服及布草服務員	-	-	-	-	10	66	79	11	166
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	-	-	-	50	3238	6196	1420	10904
調酒員／水吧部長／水吧服務員	-	-	-	-	74	107	92	17	290
接待員／知客／侍應生	-	-	-	-	2585	5501	3223	1454	12763
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	-	-	-	558	2087	904	540	4089
出納員／樓面出納員	-	-	-	20	876	944	214	317	2371
保安員／護衛員／代客泊車員	-	-	-	-	15	118	128	20	281
外賣服務員工	-	-	-	-	-	7	57	-	64
小食處理員／堂前小食處理員工／ 水吧處理員	-	-	-	-	58	167	282	99	606
其他	-	-	-	-	-	-	19	-	19
小 計	-	-	40	39	5713	17084	14230	5131	42237

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
文員及其他員工級									
會計部文員／出納員／ 飲食部出納員	-	-	7	37	289	20	-	34	387
人力資源部文員／人事部文員／ 人事部助理／寫字樓文員	-	-	-	-	47	-	-	-	47
出納主任	-	-	-	7	31	5	-	8	51
貨倉及收貨文員／採購部文員	-	-	-	5	298	20	45	33	401
秘書	-	-	-	2	-	-	-	1	3
打字員／辦公室助理員／信差	-	-	-	-	4	-	-	-	4
其他	-	-	-	1	5	-	-	-	6
小 計	-	-	7	52	674	45	45	76	899
總 計	86	78	289	401	12809	22843	17277	6889	60672

表 3.2 : 僱員宜有的教育程度

(受訓者/學徒除外)

門類 2 : 非中式酒樓

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
經理/專業人員級									
總經理/董事總經理	3	-	-	-	350	-	-	4	357
人力資源部經理/人事部經理/ 培訓部經理	-	-	3	-	-	-	-	-	3
行政總廚師/糕餅總廚師	-	-	3	-	12	-	-	-	15
飲食部總監/飲食部經理/ 飲食部高級副經理	-	-	-	-	5	-	-	-	5
糕餅師	-	-	6	12	-	-	-	4	22
餐廳經理	107	46	83	-	755	80	-	11	1082
總廚師	-	6	6	-	47	120	-	5	184
特色菜總廚師—亞洲及熱帶國家 (如:日本、泰國、印度、越南、韓國及 星馬等地菜式)	-	-	86	-	187	68	-	4	345
小 計	110	52	187	12	1356	268	-	28	2013

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
督導員級									
燒烤廚師	-	-	-	-	-	26	68	-	94
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	-	-	-	3	-	-	-	2	5
會計主管（應付帳／應收帳）	-	83	-	-	45	-	-	3	131
餐廳領班	-	3	4	89	1833	1108	50	24	3111
核樓主管／出納主任／出納員	-	-	-	-	42	-	-	-	42
總出納員	-	-	-	3	-	-	-	1	4
酒吧經理	-	-	-	3	46	-	-	2	51
部長	-	9	-	98	752	826	10	17	1712
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	-	107	934	909	441	35	2426
公共關係主任	-	-	-	-	3	-	-	-	3
小 計	-	95	4	303	3655	2869	569	84	7579
技工／操作工級									
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	-	-	-	12	-	-	12
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	-	-	1451	2082	1250	99	4882

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
技工／操作工級（續）									
工程部技工（如：空氣調節系統技工、 電工、打磨裝配工、機械工）	-	-	-	-	3	-	-	-	3
初級廚師或以下	-	-	-	-	2214	7895	4045	72	14226
保安員	-	-	-	-	10	-	-	-	10
電話接線生	-	-	-	-	6	-	-	-	6
制服及布草侍應生/ 衣帽間侍應生	-	-	-	-	-	-	-	4	4
初級侍應生	-	-	-	-	2224	5533	2458	158	10373
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工/ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	-	-	-	346	2111	5315	102	7874
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	-	-	-	-	413	24	-	16	453
接待員／侍應生	-	-	-	-	3877	5813	1361	69	11120
酒管事	-	-	-	-	-	-	-	2	2
飲食部管倉員／管倉員/ 貨倉及收貨文員	-	-	-	-	5	-	-	-	5
送外賣員／外賣服務員工	-	-	-	-	-	119	63	8	190

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
技工／操作工級（續）									
小食處理員／堂前小食處理員工／ 水吧處理員	-	-	-	-	2083	2081	2099	37	6300
樓面出納員	-	-	-	-	1173	1244	578	20	3015
其他	-	-	-	-	25	-	-	-	25
小 計	-	-	-	-	13830	26914	17169	587	58500
文員及其他員工級									
會計部文員／飲食部出納員	-	-	-	-	172	-	-	9	181
人事部文員／寫字樓文員	-	-	-	-	91	-	-	-	91
秘書	-	-	-	-	3	-	-	-	3
小 計	-	-	-	-	266	-	-	9	275
總 計	110	147	191	315	19107	30051	17738	708	68367

表 3.3：僱員应有的教育程度

(受訓者／學徒除外)

門類 3：快餐店

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
經理／專業人員級									
餐廳經理	-	-	63	49	385	-	-	176	673
小 計	-	-	63	49	385	-	-	176	673
督導員級									
燒烤廚師	-	-	-	-	-	71	-	-	71
餐廳領班	-	-	457	147	583	73	-	816	2076
部長	-	-	688	-	285	-	-	-	973
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	-	-	688	324	-	-	1012
小 計	-	-	1145	147	1556	468	-	816	4132
技工／操作工級									
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	-	-	267	411	86	-	764
初級廚師或以下	-	-	-	-	1268	1466	158	-	2892

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
技工／操作工級（續）									
初級侍應生	-	-	-	-	96	95	40	-	231
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	-	-	-	1046	296	1740	-	3082
接待員／侍應生	-	-	-	-	364	66	13	-	443
送外賣員／外賣服務員工	-	-	-	-	-	-	26	-	26
小食處理員／堂前小食處理員工／ 水吧處理員	-	-	-	-	2203	1422	398	-	4023
樓面出納員	-	-	-	-	557	1031	86	-	1674
其他	-	-	-	-	-	12	-	-	12
小 計	-	-	-	-	5801	4799	2547	-	13147
總 計	-	-	1208	196	7742	5267	2547	992	17952

表 3.4：僱員官有的教育程度

(受訓者／學徒除外)

門類 4：提供飲料場所

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
經理／專業人員級									
總經理／董事總經理	21	-	-	-	-	-	-	-	21
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	9	-	-	-	-	-	-	-	9
總會計主任／財務總監／總監	2	-	-	-	-	-	-	-	2
採購部經理	7	-	-	-	-	-	-	-	7
市場拓展部經理	9	-	-	-	-	-	-	-	9
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	2	-	-	-	-	-	-	-	2
餐廳經理	6	64	21	-	7	-	-	-	98
總廚師	-	-	7	-	20	-	-	-	27
小 計	56	64	28	-	27	-	-	-	175

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
督導員級									
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	-	11	6	-	-	-	-	-	17
會計主管（應付帳／應收帳）	-	13	6	-	-	-	-	-	19
餐廳領班	-	-	-	419	40	40	-	-	499
核樓主管／出納主任／出納員	-	1	-	-	-	-	-	-	1
酒吧經理	-	-	21	-	199	60	12	-	292
部長	-	-	6	19	137	28	6	-	196
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	-	-	55	27	-	-	82
營業部主管	-	4	-	-	7	-	-	-	11
保養部主管／技術監督	-	1	-	-	-	-	-	-	1
其他	-	12	-	-	-	-	-	-	12
小 計	-	42	39	438	438	155	18	-	1130
技工／操作工級									
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	-	-	14	-	-	-	14

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
技工／操作工級（續）									
工程部技工（如：空氣調節系統技工、 電工、打磨裝配工、機械工）	-	-	-	2	-	-	-	-	2
初級廚師或以下	-	-	-	-	124	77	122	-	323
保安員	-	-	-	-	7	-	-	-	7
初級侍應生	-	-	-	-	501	168	20	-	689
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	-	-	-	28	35	81	-	144
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	-	-	-	-	248	272	45	20	585
接待員／侍應生	-	-	-	-	440	539	84	20	1083
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	-	-	-	6	-	-	-	6
小食處理員／堂前小食處理員工／ 水吧處理員	-	-	-	-	1412	182	82	-	1676
樓面出納員	-	-	-	-	287	35	19	-	341
小 計	-	-	-	2	3067	1308	453	40	4870

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
文員及其他員工級									
會計部文員／飲食部出納員	-	-	-	-	12	-	-	-	12
人事部文員／寫字樓文員	-	-	-	-	25	-	-	-	25
採購部文員／品質控制文員	-	-	-	-	5	-	-	-	5
秘書	-	-	-	-	2	-	-	-	2
其他	-	-	-	-	19	-	-	-	19
小 計	-	-	-	-	63	-	-	-	63
總 計	56	106	67	440	3595	1463	471	40	6238

表 3.5 : 僱員应有的教育程度

(受訓者/學徒除外)

門類 5 : 其他飲食場所

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
經理/專業人員級									
總經理/董事總經理	11	-	-	-	-	-	-	-	11
人力資源部經理/人事部經理/ 培訓部經理	-	1	-	-	-	-	-	-	1
總會計主任/財務總監/總監	1	-	-	-	-	-	-	-	1
採購部經理	-	-	1	-	-	-	-	-	1
市場拓展部經理	-	-	-	-	10	-	-	-	10
餐廳經理	-	-	3	10	26	-	-	10	49
總廚師	-	-	-	10		10	-	-	20
小 計	12	1	4	20	36	10	-	10	93
督導員級									
點心總廚	-	-	-	-	40	-	-	-	40
人力資源部主任/人事部主任/ 培訓部主任	-	-	1	-	-	-	-	-	1

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
督導員級（續）									
會計主管（應付帳／應收帳）	-	-	1	-	2	-	-	-	3
餐廳領班	-	-	17	-	104	180	73	-	374
部長	-	-	10	-	146	-	-	20	176
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	-	-	30	10	24	-	64
營業部主管	-	-	10	-	-	-	-	-	10
保養部主管／技術監督	-	-	-	-	1	-	-	-	1
其他	-	-	-	-	1	-	-	-	1
小 計	-	-	39	-	324	190	97	20	670
技工／操作工級									
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 （麵糰、辦餡）	-	-	-	-	-	12	-	-	12
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	-	-	145	34	498	-	677
初級廚師或以下	-	-	-	-	311	304	941	-	1556
初級侍應生	-	-	-	-	-	278	499	-	777
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	-	-	-	40	50	561	-	651
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	-	-	-	-	-	-	20	-	20

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
技工／操作工級（續）									
接待員／侍應生	-	-	-	-	191	250	673	-	1114
送外賣員／外賣服務員工	-	-	-	-	-	20	141	-	161
小食處理員／堂前小食處理員工／ 水吧處理員	-	-	-	-	595	1081	672	-	2348
樓面出納員	-	-	-	-	89	180	112	-	381
其他	-	-	-	-	16	-	-	-	16
小 計	-	-	-	-	1387	2209	4117	-	7713
文員及其他員工級									
會計部文員／飲食部出納員	-	-	-	-	8	-	-	-	8
人事部文員／寫字樓文員	-	-	-	-	11	-	-	-	11
小 計	-	-	-	-	19	-	-	-	19
總 計	12	1	43	20	1766	2409	4214	30	8495

表 3.6：僱員官有的教育程度

(受訓者／學徒除外)

門類 6：附加樣本

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
經理／專業人員級									
總經理／董事總經理	7	-	2	-	2	-	-	7	18
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	7	-	3	-	-	-	-	7	17
會計師／總會計主任／ 財務總監／總監	9	2	3	-	-	-	-	9	23
業務經理／營業部經理	4	-	-	-	-	-	-	-	4
中菜行政總廚師／ 助理中菜行政總廚師	-	-	5	-	1	1	-	5	12
樓面經理／餐廳經理	2	6	24	11	8	-	-	17	68
行政經理	3	-	-	-	-	-	-	-	3
行政副經理／會所經理	7	2	3	1	-	-	-	5	18

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
經理／專業人員級（續）									
採購部經理	2	-	2	-	1	-	-	4	9
市場拓展部經理	2	-	3	-	-	-	-	5	10
行政總廚師／糕餅總廚師	3	1	16	1	1	2	-	12	36
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	10	2	2	-	2	-	-	22	38
糕餅師	2	-	8	1	2	1	-	6	20
總廚師		-	3	-	8	1	-	8	20
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 （如：日本、泰國、印度、越南、韓國及 星馬等地菜式）	2	-	6	4	9	1	-	7	29
其他	1	-	-	-	-	-	-	-	1
小 計	61	13	80	18	34	6	-	114	326
督導員級									
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	2	2	3	6	-	-	-	4	17

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
督導員級 (續)									
會計主管 (應付帳/應收帳)	3	-	4	12	2	-	-	4	25
燒烤廚師	-	-	-	-	9		1	2	12
樓面部部長	10	-	-	-	33	1	-	3	47
砵板	-	-	-	-	13	2	1	4	20
頭鑊	-	-	-	1	11	2	-	7	21
點心總廚	-	-	-	-	7	-	1	2	10
樓面部領班/總管	-	-	-	1	10	-	-	5	16
傳菜部部長	-	-	-	-	5	-	-	1	6
二廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	-	-	1	45	2	1	9	58
二砵	-	-	-	-	15	2	1	6	24
上什/打荷/普通廚師	-	-	-	-	13	3	2	9	27
保養部主管/技術監督	-	-	3	8	13	-	2	3	29
水檯/魚王	-	-	-	-	7	1	1	-	9
中茶館、酒樓主管/餐廳領班	-	-	4	12	-	2	-	24	42

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
督導員級 (續)									
特色菜總廚師 (如：日本、泰國、印度、越南、韓國及 星馬等地菜式)	-	-	-	-	-	-	-	1	1
核樓主管／出納主任／出納員	-	-	-	2	-	-	-	-	2
成本統計總監／主任	-	1	2	5	-	-	-	4	12
酒吧經理	-	-	-	2	-	-	-	7	9
部長	-	-	1	38	53	8	-	48	148
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	6	16	23	24	7	20	96
營業部主管	6	-	5	-	-	-	-	1	12
公共關係主任	-	1	-	1	-	-	-	-	2
保安主任	-	-	1	-	-	-	-	-	1
其他	-	-	2	2	-	-	-	-	4
小 計	21	4	31	107	259	47	17	164	650

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
技工／操作工級									
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	-	-	1	1	5	4	9	20
蔬菜廚師助手	-	-	-	-	-	1	-	9	10
幫上什／蔬菜廚師	-	-	-	-	-	-	1	5	6
初級廚師或以下／見習廚師／四廚或以下 (砵板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、冷盤)	-	-	-	19	105	70	6	99	299
三廚(砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	-	-	10	5	28	4	5	52
工程人員(如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工)	-	-	-	24	18	-	-	-	42
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	13	-	90	6	9	30	148
工程部技工(如：空氣調節系統技工、 電工、打磨裝配工、機械工)	-	-	-	29	13	4	2	3	51

職 稱	宜有教育程度								
	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
技工／操作工級（續）									
制服及布草服務員或侍應生/ 衣帽間侍應生	-	-	-	-	13	11	6	5	35
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工/ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	-	-	-	21	177	108	131	437
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師/ 水吧部長／水吧服務員	-	-	-	11	37	2	-	12	62
接待員／知客／侍應生	-	-	-	28	411	10	-	195	644
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	-	-	-	46	-	-	5	51
出納員	-	-	-	2	7	-	-	5	14
保安員	-	-	-	-	-	14	-	5	19
電話接線生	2	-	-	3	2	-	-	1	8
初級侍應生	-	-	-	5	72	2	-	76	155
酒管事	-	-	3	-	2	-	-		5
飲食部管倉員／管倉員/ 貨倉及收貨文員	-	-	-	2	16	-	-	5	23

宜有教育程度 職 稱	大學學位 或以上	高級文憑/ 副學士或 同等學歷	專業文憑/ 文憑或 同等學歷	高級證書/ 證書或 同等學歷	中學五年級 至七年級	中學三年級 至四年級	其 他	拒絕回答	總 計
技工／操作工級（續）									
小食處理員／堂前小食處理員工/ 水吧處理員	-	-	-	-	2	3	-	-	5
其他	-	-	-	-	8	-	-	5	13
小 計	2	-	16	134	869	333	140	605	2099
文員及其他員工級									
會計部文員／出納員/ 飲食部出納員	6	-	2	14	6	-	-	25	53
人力資源部文員／人事部文員/ 人事部助理／寫字樓文員	-	-	-	-	-	-	-	2	2
貨倉及收貨文員／採購部文員	6	-	-	6	-	-	-	6	18
人事部文員／寫字樓文員	-	-	6	6	3	-	-	12	27
採購部文員／品質控制文員	-	-	1	5	4	-	-	2	12
秘書	2	1	2	10	2	-	-	5	22
打字員／辦公室助理員／信差	-	-	-	-	3	-	-	1	4
其他	-	-	-	1	-	-	-	2	3
小 計	14	1	11	42	18	-	-	55	141
總 計	98	18	138	301	1180	386	157	938	3216

表 4：按月入幅度分布的僱員人數

(受訓者／學徒除外)

飲食業

(門類 1-6)

職 稱 \ 月 入	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 作答	總 計
經理／專業人員級												
總經理／董事總經理	-	-	-	5	263	43	44	184	26	38	67	670
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	-	-	-	30	65	28	3	2	2	5	9	144
會計師／總會計主任／ 財務總監／總監	-	-	-	7	2	9	5	4	3	3	13	46
採購部經理	-	-	-	1	6	9	-	4	-	-	5	25
業務經理／營業部經理	-	-	-	60	130	64	16	24	4	-	36	334
中菜行政總廚師／ 助理中菜行政總廚師	-	-	-	-	79	140	32	3	5	3	47	309
樓面經理／餐廳經理	-	-	318	1078	1009	211	70	42	8	6	547	3289
行政經理	-	-	-	25	20	18	15	-	-	2	19	99
行政副經理／會所經理	-	-	-	-	1	4	-	2	-	4	7	18
市場拓展部經理	-	-	-	-	16	2	-	-	-	4	7	29
行政總廚師／糕餅總廚師	-	-	-	12	3	-	4	3	13	3	13	51
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	-	-	-	-	-	2	-	12	4	2	25	45

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 作答	
經理／專業人員級（續）												
糕餅師	-	-	-	13	19	8	-	-	3	-	9	52
總廚師	-	-	-	49	172	3	1	6	1	6	13	251
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 （如：日本、泰國、印度、越南、韓國及 星馬等地菜式）	-	-	-	136	98	5	-	-	4	-	131	374
其他	-	-	-	-	-	1	-	-	3	-	-	4
小 計	-	-	318	1416	1883	547	190	286	76	76	948	5740
督導員級												
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	-	-	2	28	28	4	-	-	-	-	9	71
會計主管（應付帳／應收帳）	-	40	28	176	39	4	-	-	-	-	56	343
倉務監督	-	-	14	52	2	-	-	-	-	-	9	77
酒吧主管	-	-	9	50	3	-	-	-	-	-	5	67
燒烤廚師	-	-	-	526	255	52	-	-	-	-	95	928
樓面部部長／部長	-	376	2503	2676	321	68	-	-	-	-	680	6624
砧板	-	-	15	328	329	44	4	-	-	-	135	855
頭鑊	-	-	30	251	518	153	12	13	-	-	167	1144
點心總廚	-	-	23	234	380	95	-	-	-	-	106	838
樓面部領班／總管	-	-	187	719	37	25	-	-	-	-	127	1095
傳菜部部長	-	56	227	219	-	15	-	-	-	-	92	609
公共關係部／營業部主管	-	2	21	120	47	-	-	-	-	-	14	204

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 作答	
督導員級 (續)												
二廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	-	182	888	551	47	-	26	-	-	239	1933
二砵	-	-	44	471	223	14	-	-	-	-	167	919
上什／打荷／普通廚師	-	-	372	1143	80	13	-	-	-	-	302	1910
保養部主管／技術監督	-	-	-	3	22	2	-	-	-	-	10	37
水檯／魚王	-	-	152	491	26	7	-	-	-	-	70	746
中茶館、酒樓主管／餐廳領班	40	397	1146	3103	344	16	40	-	-	-	1577	6663
特色菜總廚師 (如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
核樓主管／出納主任／出納員	-	-	42	1	2	-	-	-	-	-	-	45
總出納員	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	1	4
成本統計總監／主任	-	-	-	-	4	4	-	-	-	-	4	12
酒吧經理	-	-	27	163	58	-	7	-	-	-	97	352
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	100	2407	517	19	134	-	-	-	503	3680
營業部主管	-	-	10	11	-	7	-	-	-	-	8	36
公共關係主任	-	3	-	-	1	1	-	-	-	-	-	5
保安主任	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
其他	-	-	-	31	1	1	-	-	-	-	5	38
小 計	40	874	5134	14094	3788	591	197	39	-	-	4480	29237

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 作答	
技工／操作工級												
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	26	847	2811	122	-	-	-	-	-	620	4426
蔬菜廚師助手	-	17	29	27	-	-	-	-	-	-	11	84
幫上什／蔬菜廚師	-	34	277	164	7	-	-	-	-	-	76	558
初級廚師或以下／見習廚師／四廚或以下 (砵板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、冷盤)	132	5277	6382	6552	212	-	-	-	-	-	3031	21586
三廚(砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	12	207	498	1866	147	-	-	-	-	-	469	3199
工程人員(如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工)	-	5	40	66	29	-	-	-	-	-	28	168
特色菜廚師(如：日本、泰國、印度、 越南、韓國及星馬等地菜式)	-	-	11	4	-	-	-	-	-	-	52	67
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	116	1690	3292	272	-	-	-	-	-	1144	6514
工程部技工(如：空氣調節系統技工、 電工、打磨裝配工、機械工)	-	-	9	44	-	-	-	-	-	-	3	56
電話接線生	2	9	7	13	-	-	-	-	-	-	-	31
制服及布草服務員或侍應生／ 衣帽間侍應生	42	101	30	8	-	-	-	-	-	-	24	205
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	6371	12426	967	96	-	-	-	-	-	-	3232	23092

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 作答	
技工／操作工級（續）												
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師／ 水吧部長／水吧服務員	12	524	448	199	10	-	-	-	-	-	217	1410
接待員／知客／侍應生	537	10730	9699	1456	62	-	-	-	-	-	4683	27167
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	921	2236	518	45	-	-	-	-	-	-	420	4140
出納員／樓面出納員	1383	4928	640	70	-	-	-	-	-	-	775	7796
保安員／護衛員／代客泊車員	93	85	75	-	-	-	-	-	-	-	28	281
送外賣員／外賣服務員工	166	204	60	1	-	-	-	-	-	-	10	441
小食處理員／堂前小食處理員工／ 水吧處理員	2235	7965	3155	810	-	-	-	-	-	-	793	14958
保安員	-	10	-	7	-	-	-	-	-	-	19	36
初級侍應生	1523	8212	419	71	40	-	-	-	-	-	1960	12225
酒管事	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	2	7
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	5	6	17	1	-	-	-	-	-	5	34
其他	-	28	38	1	18	-	-	-	-	-	-	85
小 計	13429	53145	25845	17620	925	-	-	-	-	-	17602	128566
文員及其他員工級												
會計部文員／出納員／ 飲食部出納員	6	85	292	66	7	-	-	-	-	-	185	641
人力資源部文員／人事部文員／ 人事部助理／寫字樓文員	-	10	35	2	-	-	-	-	-	-	2	49

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 作答	
文員及其他員工級 (續)												
出納主任	-	5	17	16	6	-	-	-	-	-	7	51
貨倉及收貨文員／採購部文員	-	148	143	48	6	-	-	-	-	-	74	419
人事部文員／寫字樓文員	-	7	98	34	-	-	-	-	-	-	15	154
採購部文員／品質控制文員	-	-	5	6	4	-	-	-	-	-	2	17
秘書	-	2	5	4	14	-	-	-	-	-	5	30
打字員／辦公室助理員／信差	-	2	4	1	-	-	-	-	-	-	1	8
其他	-	2	20	3	-	-	-	-	-	-	3	28
小 計	6	261	619	180	37	-	-	-	-	-	294	1397
總 計	13475	54280	31916	33310	6633	1138	387	325	76	76	23324	164940

表 4.1 : 按月入幅度分布的僱員人數

(受訓者／學徒除外)

門類 1 : 中式酒樓

職 稱 \ 月 入	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
經理／專業人員級												
總經理／董事總經理	-	-	-	5	47	40	30	40	26	22	53	263
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	-	-	-	30	55	27	2	-	-	-	-	114
會計師／總會計主任／ 財務總監	-	-	-	7	2	8	3	-	-	-	-	20
採購部經理	-	-	-	-	5	1	-	2	-	-	-	8
業務經理／營業部經理	-	-	-	60	130	64	16	24	-	-	36	330
中菜行政總廚師／ 助理中菜行政總廚師	-	-	-	-	79	140	32	1	-	3	42	297
樓面經理／餐廳經理	-	-	13	295	582	195	69	15	-	-	150	1319
行政經理	-	-	-	25	20	18	15	-	-	-	18	96
糕餅師	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10
其他	-	-	-	-	-	1	-	-	2	-	-	3
小 計	-	-	13	422	930	494	167	82	28	25	299	2460

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	
督導員級												
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	-	-	2	9	20	-	-	-	-	-	-	31
會計主管（應付帳／應收帳）	-	-	28	86	5	-	-	-	-	-	46	165
倉務監督	-	-	14	52	2	-	-	-	-	-	9	77
酒吧主管	-	-	9	50	3	-	-	-	-	-	5	67
燒烤廚師	-	-	-	361	253	44	-	-	-	-	93	751
樓面部部長／部長	-	-	702	1981	203	-	-	-	-	-	486	3372
砧板	-	-	15	324	329	35	3	-	-	-	129	835
頭鑊	-	-	30	251	516	145	12	13	-	-	156	1123
點心總廚	-	-	23	194	380	88	-	-	-	-	103	788
樓面部領班／總管	-	-	187	719	36	15	-	-	-	-	122	1079
傳菜部部長	-	56	227	219	-	10	-	-	-	-	91	603
公共關係部／營業部主管	-	2	21	120	47	-	-	-	-	-	14	204
二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	182	886	550	4	-	26	-	-	227	1875
二砧	-	-	44	471	221	1	-	-	-	-	158	895
上什／打荷／普通廚師	-	-	372	1143	75	-	-	-	-	-	293	1883
保養部主管／技術監督	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	4	6
水檯／魚王	-	-	152	490	25	-	-	-	-	-	70	737
中菜館、酒樓主管／餐廳領班	-	26	36	295	146	8	-	-	-	-	50	561
營業部主管	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	
督導員級 (續)												
其他	-	-	-	18	-	-	-	-	-	-	3	21
小 計	-	84	2044	7669	2813	350	15	39	-	-	2062	15076
技工/操作工級												
煎炸工/蒸籠工/點心廚師 (麵糰、餛飩)	-	26	847	2809	103	-	-	-	-	-	609	4394
蔬菜廚師助手	-	17	28	27	-	-	-	-	-	-	2	74
幫上什/蔬菜廚師	-	34	277	163	7	-	-	-	-	-	71	552
初級廚師或以下/見習廚師/四廚或以下 (砵板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、冷盤)	12	283	709	1033	4	-	-	-	-	-	249	2290
三廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	12	207	498	1862	95	-	-	-	-	-	461	3135
工程人員 (如：機械技工/木工/ 空氣調節系統技工/電工/喉管工)	-	5	40	58	5	-	-	-	-	-	18	126
特色菜廚師 (如：日本、泰國、印度、 越南、韓國及星馬等地菜式)	-	-	11	4	-	-	-	-	-	-	52	67
麵包師傅/糕餅師傅/廚師	-	-	-	17	-	-	-	-	-	-	12	29
電話接線生	2	3	5	7	-	-	-	-	-	-	-	17
制服及布草服務員	42	101	8	-	-	-	-	-	-	-	15	166
廚房雜工/清潔雜工/洗碗碟雜工/ 管事/傳菜員/洗手間清潔員	1330	7440	542	-	-	-	-	-	-	-	1592	10904

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	
技工／操作工級（續）												
調酒員／水吧部長／水吧服務員	12	66	87	69	7	-	-	-	-	-	49	290
接待員／知客／侍應生	223	3804	5830	810	10	-	-	-	-	-	2086	12763
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	921	2236	517	-	-	-	-	-	-	-	415	4089
出納員／樓面出納員	264	1332	313	51	-	-	-	-	-	-	411	2371
保安員／護衛員／代客泊車員	93	85	75	-	-	-	-	-	-	-	28	281
外賣服務員工	35	26	-	1	-	-	-	-	-	-	2	64
小食處理員／堂前小食處理員工／ 水吧處理員	148	220	71	-	-	-	-	-	-	-	167	606
其他	-	-	8	1	10	-	-	-	-	-	-	19
小 計	3094	15885	9866	6912	241	-	-	-	-	-	6239	42237
文員及其他員工級												
會計部文員／出納員／ 飲食部出納員	-	65	197	48	-	-	-	-	-	-	77	397
人力資源部文員／人事部文員／ 人事部助理／寫字樓文員	-	10	35	2	-	-	-	-	-	-	-	47
出納主任	-	5	17	16	6	-	-	-	-	-	7	51
貨倉及收貨文員／採購部文員	-	148	143	48	-	-	-	-	-	-	62	401
秘書	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
打字員／辦公室助理員／信差	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	4
其他	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	3	6
小 計	-	232	395	114	9	-	-	-	-	-	149	899
總 計	3094	16201	12318	15117	3993	844	182	121	28	25	8749	60672

表 4.2 : 按月入幅度分布的僱員人數

(受訓者／學徒除外)

門類 2 : 非中式酒樓

職 稱 \ 月 入	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
經理／專業人員級												
總經理／董事總經理	-	-	-	-	216	3	-	134	-	-	4	357
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
行政總廚師／糕餅總廚師	-	-	-	12	3	-	-	-	-	-	-	15
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	5
糕餅師	-	-	-	12	6	-	-	-	-	-	4	22
餐廳經理	-	-	-	613	324	-	-	5	-	6	134	1082
總廚師	-	-	-	39	129	-	-	5	-	6	5	184
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 (如：日本、泰國、印度、越南、韓國及 星馬等地菜式)	-	-	-	136	86	-	-	-	-	-	123	345
小 計	-	-	-	812	767	3	-	149	-	12	270	2013
督導員級												
燒烤廚師	-	-	-	94	-	-	-	-	-	-	-	94
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	2	5
會計主管(應付帳／應收帳)	-	40	-	80	8	-	-	-	-	-	3	131

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	
督導員級 (續)												
餐廳領班	-	120	666	1567	150	-	40	-	-	-	568	3111
核樓主管／出納主任／出納員	-	-	42	-	-	-	-	-	-	-	-	42
總出納員	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	1	4
酒吧經理	-	-	-	49	-	-	-	-	-	-	2	51
部長	-	117	940	471	84	-	-	-	-	-	100	1712
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	80	1349	435	-	134	-	-	-	428	2426
公共關係主任	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
小 計	-	280	1728	3616	677	-	174	-	-	-	1104	7579
技工／操作工級												
三廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-	-	12
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	36	1373	2182	238	-	-	-	-	-	1053	4882
工程部技工 (如：空氣調節系統技工、 電工、打磨裝配工、機械工)	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3
初級廚師或以下	80	2577	4596	4326	140	-	-	-	-	-	2507	14226
保安員	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10
電話接線生	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6
制服及布草侍應生／ 衣帽間侍應生	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	4
初級侍應生	1105	7111	273	-	-	-	-	-	-	-	1884	10373
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	2685	3623	128	-	-	-	-	-	-	-	1438	7874

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	
技工／操作工級（續）												
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	-	364	67	3	-	-	-	-	-	-	19	453
接待員／侍應生	41	5651	3235	187	-	-	-	-	-	-	2006	11120
酒管事	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
送外賣員／外賣服務員工	45	137	-	-	-	-	-	-	-	-	8	190
小食處理員／堂前小食處理員工／ 水吧處理員	316	3766	1122	712	-	-	-	-	-	-	384	6300
樓面出納員	126	2286	246	10	-	-	-	-	-	-	347	3015
其他	-	-	25	-	-	-	-	-	-	-	-	25
小 計	4398	25572	11068	7420	390	-	-	-	-	-	9652	58500
文員及其他員工級												
會計部文員／飲食部出納員	6	13	80	6	-	-	-	-	-	-	76	181
人事部文員／寫字樓文員	-	6	80	5	-	-	-	-	-	-	-	91
秘書	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3
小 計	6	19	163	11	-	-	-	-	-	-	76	275
總 計	4404	25871	12959	11859	1834	3	174	149	-	12	11102	68367

表 4.3 : 按月入幅度分布的僱員人數

(受訓者／學徒除外)

門類 3 : 快餐店

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	
經理／專業人員級												
餐廳經理	-	-	288	158	-	-	-	-	-	-	227	673
小 計	-	-	288	158	-	-	-	-	-	-	227	673
督導員級												
燒烤廚師	-	-	-	71	-	-	-	-	-	-	-	71
餐廳領班	20	140	341	699	-	-	-	-	-	-	876	2076
部長	-	259	714	-	-	-	-	-	-	-	-	973
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	-	992	-	-	-	-	-	-	20	1012
小 計	20	399	1055	1762	-	-	-	-	-	-	896	4132
技工／操作工級												
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	25	274	445	-	-	-	-	-	-	20	764
初級廚師或以下	-	2107	586	139	-	-	-	-	-	-	60	2892
初級侍應生	116	75	-	-	40	-	-	-	-	-	-	231
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	2071	931	80	-	-	-	-	-	-	-	-	3082
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
接待員／侍應生	-	423	-	20	-	-	-	-	-	-	-	443
送外賣員／外賣服務員工	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	26

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	
技工／操作工級（續）												
小食處理員／堂前小食處理員工／ 水吧處理員	1046	1599	1325	33	-	-	-	-	-	-	20	4023
樓面出納員	949	725	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1674
其他	-	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12
小 計	4208	5897	2265	637	40	-	-	-	-	-	100	13147
總 計	4228	6296	3608	2557	40	-	-	-	-	-	1223	17952

表 4.4 : 按月入幅度分布的僱員人數

(受訓者／學徒除外)

門類 4 : 提供飲料場所

職 稱 \ 月 入	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
經理／專業人員級												
總經理／董事總經理	-	-	-	-	-	-	14	-	-	6	1	21
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	3	9
總會計主任／ 財務總監／總監	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
採購部經理	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	1	7
市場拓展部經理	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	3	9
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
餐廳經理	-	-	7	-	85	-	-	-	6	-	-	98
總廚師	-	-	-	-	27	-	-	-	-	-	-	27
小 計	-	-	7	-	124	6	14	-	6	6	12	175
督導員級												
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	-	-	-	11	6	-	-	-	-	-	-	17
會計主管（應付帳／應收帳）	-	-	-	6	13	-	-	-	-	-	-	19
餐廳領班	20	-	-	439	20	-	-	-	-	-	20	499

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	
督導員級 (續)												
核樓主管／出納主任／出納員	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
酒吧經理	-	-	27	114	56	-	7	-	-	-	88	292
部長	-	-	41	135	7	-	-	-	-	-	13	196
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	20	7	28	-	-	-	-	-	27	82
營業部主管	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-	-	11
保養部主管／技術監督	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
其他	-	-	-	12	-	-	-	-	-	-	-	12
小 計	20	-	88	737	130	-	7	-	-	-	148	1130
技工／操作工級												
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	14	-	-	-	-	-	-	-	-	14
工程部技工（如：空氣調節系統技工、 電工、打磨裝配工、機械工）	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2
初級廚師或以下	-	82	35	90	-	-	-	-	-	-	116	323
保安員	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	7
初級侍應生	-	689	-	-	-	-	-	-	-	-	-	689
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	40	69	8	-	-	-	-	-	-	-	27	144
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	-	94	293	61	-	-	-	-	-	-	137	585
接待員／侍應生	-	317	384	70	-	-	-	-	-	-	312	1083
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	6

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	
技工／操作工級（續）												
送外賣員／外賣服務員工	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
小食處理員／堂前小食處理員工／ 水吧處理員	-	1435	140	40	-	-	-	-	-	-	61	1676
樓面出納員	-	322	7	-	-	-	-	-	-	-	12	341
小 計	40	3008	889	268	-	-	-	-	-	-	665	4870
文員及其他員工級												
會計部文員／飲食部出納員	-	-	12	-	-	-	-	-	-	-	-	12
人事部文員／寫字樓文員	-	-	18	7	-	-	-	-	-	-	-	25
採購部文員／品質控制文員	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	5
打字員／辦公室助理員／信差	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2
其他	-	-	19	-	-	-	-	-	-	-	-	19
小 計	-	-	56	7	-	-	-	-	-	-	-	63
總 計	60	3008	1040	1012	254	6	21	-	6	6	825	6238

表 4.5 : 按月入幅度分布的僱員人數

(受訓者/學徒除外)

門類 5 : 其他飲食場所

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	
經理/專業人員級												
總經理/董事總經理	-	-	-	-	-	-	-	10	-	1	-	11
人力資源部經理/人事部經理/ 培訓部經理	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
總會計主任/ 財務總監/總監	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
採購部經理	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
市場拓展部經理	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10
餐廳經理	-	-	10	12	15	1	1	-	-	-	10	49
總廚師	-	-	-	10	10	-	-	-	-	-	-	20
小 計	-	-	10	23	36	1	1	10	-	2	10	93
督導員級												
點心總廚	-	-	-	40	-	-	-	-	-	-	-	40
人力資源部主任/人事部主任/ 培訓部主任	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
會計主管(應付帳/應收帳)	-	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-	3
餐廳領班	-	111	103	102	18	-	-	-	-	-	40	374
部長	-	-	106	50	-	-	-	-	-	-	20	176
冷盤總廚師/高級廚師	-	-	-	40	24	-	-	-	-	-	-	64

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	
督導員級 (續)												
營業部主管	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-	10
保養部主管／技術監督	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
其他	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
小 計	-	111	219	235	44	1	-	-	-	-	60	670
技工／操作工級												
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-	-	12
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	55	20	582	-	-	-	-	-	-	20	677
初級廚師或以下	40	223	445	848	-	-	-	-	-	-	-	1556
初級侍應生	302	335	140	-	-	-	-	-	-	-	-	777
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	245	316	80	-	-	-	-	-	-	-	10	651
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	-	-	-	20	-	-	-	-	-	-	-	20
接待員／侍應生	273	521	230	30	-	-	-	-	-	-	60	1114
送外賣員／外賣服務員工	60	41	60	-	-	-	-	-	-	-	-	161
小食處理員／堂前小食處理員工／ 水吧處理員	725	945	497	20	-	-	-	-	-	-	161	2348
樓面出納員	44	263	74	-	-	-	-	-	-	-	-	381
其他	-	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16
小 計	1689	2715	1546	1500	12	-	-	-	-	-	251	7713

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	
文員及其他員工級												
會計部文員／飲食部出納員	-	7	-	-	1	-	-	-	-	-	-	8
人事部文員／寫字樓文員	-	1	-	10	-	-	-	-	-	-	-	11
小 計	-	8	-	10	1	-	-	-	-	-	-	19
總 計	1689	2834	1775	1768	93	2	1	10	-	2	321	8495

表 4.6 : 按月入幅度分布的僱員人數

(受訓者／學徒除外)

門類 6 : 附加樣本

職 稱 \ 月 入	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	總 計
經理／專業人員級												
總經理／董事總經理	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	9	18
人力資源部經理／人事部經理／ 培訓部經理	-	-	-	-	-	1	1	2	2	5	6	17
會計師／總會計主任／ 財務總監／總監	-	-	-	-	-	1	2	4	3	2	11	23
業務經理／營業部經理	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	4
中菜行政總廚師／ 助理中菜行政總廚師	-	-	-	-	-	-	-	2	5	-	5	12
樓面經理／餐廳經理	-	-	-	-	3	15	-	22	2	-	26	68
行政經理	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	3
行政副經理／會所經理	-	-	-	-	1	4	-	2	-	4	7	18
採購部經理	-	-	-	-	1	2	-	2	-	-	4	9
市場拓展部經理	-	-	-	-	-	2	-	-	-	4	4	10
行政總廚師／糕餅總廚師	-	-	-	-	-	-	4	3	13	3	13	36
飲食部總監／飲食部經理／ 飲食部高級副經理	-	-	-	-	-	2	-	7	4	2	23	38
糕餅師	-	-	-	1	3	8	-	-	3	-	5	20

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	
經理／專業人員級（續）												
總廚師	-	-	-	-	6	3	1	1	1	-	8	20
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 （如：日本、泰國、印度、越南、韓國及 星馬等地菜式）	-	-	-	-	12	5	-	-	4	-	8	29
其他	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
小 計	-	-	-	1	26	43	8	45	42	31	130	326
督導員級												
人力資源部主任／人事部主任／ 培訓部主任	-	-	-	4	2	4	-	-	-	-	7	17
會計主管（應付帳／應收帳）	-	-	-	2	13	3	-	-	-	-	7	25
燒烤廚師	-	-	-	-	2	8	-	-	-	-	2	12
樓面部部長／部長	-	-	-	39	27	68	-	-	-	-	61	195
砧板	-	-	-	4	-	9	1	-	-	-	6	20
頭鑊	-	-	-	-	2	8	-	-	-	-	11	21
點心總廚	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	3	10
樓面部領班／總管	-	-	-	-	1	10	-	-	-	-	5	16
傳菜部部長	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	1	6
二廚（砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	-	2	1	43	-	-	-	-	12	58
二砧	-	-	-	-	2	13	-	-	-	-	9	24
上什／打荷／普通廚師	-	-	-	-	5	13	-	-	-	-	9	27

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	
督導員級 (續)												
保養部主管／技術監督	-	-	-	2	19	2	-	-	-	-	6	29
水檯／魚王	-	-	-	1	1	7	-	-	-	-	-	9
中菜館、酒樓主管／餐廳領班	-	-	-	1	10	8	-	-	-	-	23	42
特色菜總廚師 (如：日本、泰國、印度、越南、 韓國及星馬等地菜式)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
核樓主管／出納主任／出納員	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
成本統計總監／主任	-	-	-	-	4	4	-	-	-	-	4	12
酒吧經理	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	7	9
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	-	19	30	19	-	-	-	-	28	96
營業部主管	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	5	12
公共關係主任	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	2
保安主任	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
其他	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	2	4
小 計	-	-	-	75	124	240	1	-	-	-	210	650
技工／操作工級												
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	-	-	2	7	-	-	-	-	-	11	20
蔬菜廚師助手	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	9	10
幫上什／蔬菜廚師	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	5	6

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	
技工／操作工級（續）												
初級廚師或以下／見習廚師／四廚或以下 （砵板、燒烤、爐頭、蔬菜、點心、 麵檔、冷盤）	-	5	11	116	68	-	-	-	-	-	99	299
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	-	4	40	-	-	-	-	-	8	52
工程人員（如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工）	-	-	-	8	24	-	-	-	-	-	10	42
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	9	66	34	-	-	-	-	-	39	148
工程部技工（如：空氣調節系統技工、 電工、打磨裝配工、機械工）	-	-	4	44	-	-	-	-	-	-	3	51
制服及布草服務員或侍應生／ 衣帽間侍應生	-	-	22	8	-	-	-	-	-	-	5	35
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	47	129	96	-	-	-	-	-	-	165	437
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師／ 水吧部長／水吧服務員	-	-	1	46	3	-	-	-	-	-	12	62
接待員／知客／侍應生	-	14	20	339	52	-	-	-	-	-	219	644
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	-	1	45	-	-	-	-	-	-	5	51
出納員／樓面出納員	-	-	-	9	-	-	-	-	-	-	5	14
保安員	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	19	19
電話接線生	-	-	2	6	-	-	-	-	-	-	-	8

職 稱	月 入											總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	\$10,001 - \$15,000	\$15,001 - \$20,000	\$20,001 - \$25,000	\$25,001 - \$30,000	\$30,001 - \$35,000	\$35,001 - \$40,000	\$40,001 或以上	拒絕 回答	
技工／操作工級（續）												
初級侍應生	-	2	6	71	-	-	-	-	-	-	76	155
酒管事	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5
飲食部管倉員／管倉員／ 貨倉及收貨文員	-	-	-	17	1	-	-	-	-	-	5	23
小食處理員／堂前小食處理員工／ 水吧處理員	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	5
其他	-	-	5	-	8	-	-	-	-	-	-	13
小 計	-	68	211	883	242	-	-	-	-	-	695	2099
文員及其他員工級												
會計部文員／出納員／ 飲食部出納員	-	-	3	12	6	-	-	-	-	-	32	53
人力資源部文員／人事部文員／ 人事部助理／寫字樓文員	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
貨倉及收貨文員／採購部文員	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	12	18
人事部文員／寫字樓文員	-	-	-	12	-	-	-	-	-	-	15	27
採購部文員／品質控制文員	-	-	-	6	4	-	-	-	-	-	2	12
秘書	-	2	-	4	11	-	-	-	-	-	5	22
打字員／辦公室助理員／信差	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	1	4
其他	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	3
小 計	-	2	5	38	27	-	-	-	-	-	69	141
總 計	-	70	216	997	419	283	9	45	42	31	1104	3216

表 5 : 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數

飲食業

(門類 1-6)

職 稱	每月收入幅度				總 計
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	拒絕回答	
技工／操作工級					
工程人員 (如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工)	2	-	-	-	2
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	80	-	-	80
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	86	-	-	-	86
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	5	-	-	-	5
接待員／侍應生	180	-	45	-	225
出納員／樓面出納員	-	100	-	-	100
保安員／護衛員／代客泊車員	14	-	-	-	14
初級侍應生	184	187	-	-	371
小食處理員／堂前小食處理員工／ 水吧處理員	-	-	-	21	21
小 計	471	367	45	21	904
文員及其他員工級					
會計部文員／出納員／ 飲食部出納員	66	-	-	-	66
小 計	66	-	-	-	66
總 計	537	367	45	21	970

表 5.1 : 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數

門類 1 : 中式酒樓

職 稱	每月收入幅度				
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	拒絕回答	總 計
技工／操作工級					
工程人員（如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工）	2	-	-	-	2
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	5	-	-	-	5
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	5	-	-	-	5
侍應生	44	-	45	-	89
出納員	-	20	-	-	20
保安員／護衛員／代客泊車員	14	-	-	-	14
小 計	70	20	45	-	135
文員及其他員工級					
會計部文員／出納員	13	-	-	-	13
小 計	13	-	-	-	13
總 計	83	20	45	-	148

表 5.2 : 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數

門類 2 : 非中式酒樓

職 稱	每月收入幅度				
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	拒絕回答	總 計
技工／操作工級					
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	80	-	-	80
初級侍應生	184	187	-	-	371
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／管事／傳菜員／洗手間清潔員	67	-	-	-	67
接待員／侍應生	136	-	-	-	136
樓面出納員	-	80	-	-	80
小 計	387	347	-	-	734
文員及其他員工級					
會計部文員／飲食部出納員	53	-	-	-	53
小 計	53	-	-	-	53
總 計	440	347	-	-	787

表 5.3 : 根據每月收入幅度分布的兼職僱員人數

門類 4 : 提供飲料場所

職 稱	每月收入幅度				
	\$6,000 或以下	\$6,001 - \$8,000	\$8,001 - \$10,000	拒絕回答	總 計
技工／操作工級					
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／管事／傳菜員／洗手間清潔員	14	-	-	-	14
小食處理員／堂前小食處理員工／水吧處理員	-	-	-	21	21
小 計	14	-	-	21	35
總 計	14	-	-	21	35

表 6：根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數

飲食業

(門類 1-6)

職 稱	日薪幅度					總 計
	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	
經理／專業人員級						
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 (如：日本、泰國、印度、越南、韓國及 星馬等地菜式)	-	-	-	-	1	1
小 計	-	-	-	-	1	1
督導員級						
燒烤廚師	-	-	9	-	-	9
水檯／魚王	-	13	-	-	-	13
小 計	-	13	9	-	-	22
技工／操作工級						
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	-	-	18	-	18
初級廚師或以下／見習廚師／ 四廚或以下(砵板、燒烤、爐頭、 蔬菜、點心、麵檔、冷盤)	-	50	10	68	-	128
三廚(砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	-	-	101	-	101
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	-	1	-	1
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	106	179	13	1	-	299
接待員／知客／侍應生	505	237	18	-	-	760
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	13	-	20	-	-	33
初級侍應生	400	156	-	-	-	556
小食處理員／堂前小食處理員工／ 水吧處理員	82	-	8	-	-	90
小 計	1106	622	69	189	-	1986
總 計	1106	635	78	189	1	2009

表 6.1 : 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 1 : 中式酒樓

職 稱	日薪幅度					總 計
	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	
督導員級						
燒烤廚師	-	-	9	-	-	9
水檯/魚王	-	13	-	-	-	13
小 計	-	13	9	-	-	22
技工/操作工級						
煎炸工/蒸籠工/點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	-	-	18	-	18
見習廚師/四廚或以下(砧板、燒烤、 爐頭、蔬菜、點心、麵檔、冷盤)	-	-	10	-	-	10
三廚(砧板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	-	-	100	-	100
廚房雜工/清潔雜工/洗碗碟雜工/ 管事/傳菜員/洗手間清潔員	38	43	13	-	-	94
接待員/知客/侍應生	223	237	18	-	-	478
見習侍應生/初級侍應生/賣點員	13	-	20	-	-	33
小 計	274	280	61	118	-	733
總 計	274	293	70	118	-	755

表 6.2 : 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 2 : 非中式酒樓

職 稱	日薪幅度					總 計
	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	
技工／操作工級						
初級廚師或以下	-	-	-	68	-	68
初級侍應生	400	156	-	-	-	556
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	68	136	-	-	-	204
接待員／侍應生	272	-	-	-	-	272
小食處理員／堂前小食處理員工／ 水吧處理員	40	-	8	-	-	48
小 計	780	292	8	68	-	1148
總 計	780	292	8	68	-	1148

表 6.3 : 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 4 : 提供飲料場所

職 稱	日薪幅度					總 計
	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	
技工／操作工級						
小食處理員／堂前小食處理員工／ 水吧處理員	42	-	-	-	-	42
總 計	42	-	-	-	-	42

表 6.4 : 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 5 : 其他飲食場所

職 稱	日薪幅度					總 計
	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	
技工／操作工級						
初級廚師或以下	-	50	-	-	-	50
接待員／侍應生	10	-	-	-	-	10
小 計	10	50	-	-	-	60
總 計	10	50	-	-	-	60

表 6.5 : 根據平均日薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 6 : 附加樣本

職 稱	日薪幅度					總 計
	\$101 - \$200	\$201 - \$300	\$301 - \$400	\$401 - \$500	\$501 - \$600	
經理／專業人員級						
特色菜總廚師－亞洲及熱帶國家 (如：日本、泰國、印度、越南、韓國及 星馬等地菜式)	-	-	-	-	1	1
小 計	-	-	-	-	1	1
技工／操作工級						
三廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	-	-	1	-	1
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	-	1	-	1
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	-	-	1	-	1
小 計	-	-	-	3	-	3
總 計	-	-	-	3	1	4

表 7：根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數

飲食業
(門類 1-6)

職 稱 \ 時薪幅度	\$20 或以下	\$21 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以上	拒絕回答	總 計
督導員級						
樓面部部長／部長	-	-	44	-	-	44
上什／打荷／普通廚師	-	-	10	-	-	10
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	343	-	-	343
小 計	-	-	397	-	-	397
技工／操作工級						
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	-	5	-	5	10
三廚 (砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤)	-	-	146	-	-	146
工程人員 (如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工)	-	2	-	-	-	2
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	26	1	-	20	47
初級廚師或以下	-	861	57	20	-	938
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	120	5753	59	-	350	6282
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師／ 水吧部長／水吧服務員	-	119	33	14	284	450
接待員／知客／侍應生	-	3880	1149	14	513	5556
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	186	322	-	25	533
出納員／樓面出納員	-	1120	-	7	5599	6726
送外賣員／外賣服務員工	121	1146	-	-	-	1267
制服及布草侍應生／ 衣帽間侍應生	-	7	-	-	-	7
初級侍應生	40	1698	20	-	30	1788
小食處理員／堂前小食處理員工／ 水吧處理員	2916	3833	20	-	5660	12429
技工／操作工級 (續)						
其他	-	61	-	-	-	61
小 計	3197	18692	1812	55	12486	36242
總 計	3197	18692	2209	55	12486	36639

表 7.1：根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 1：中式酒樓

職 稱	時薪幅度				拒絕回答	總 計
	\$20 或以下	\$21 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以上		
督導員級						
上什／打荷／普通廚師	-	-	10	-	-	10
小 計	-	-	10	-	-	10
技工／操作工級						
煎炸工／蒸籠工／點心廚師 (麵糰、辦餡)	-	-	5	-	5	10
工程人員(如：機械技工／木工／ 空氣調節系統技工／電工／喉管工)	-	2	-	-	-	2
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	220	15	-	38	273
調酒員／水吧部長／水吧服務員	-	12	-	-	-	12
接待員／知客／侍應生	-	718	162	-	24	904
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	186	-	-	25	211
出納員	-	-	-	-	13	13
外賣服務員工	-	10	-	-	-	10
小 計	-	1148	182	-	105	1435
總 計	-	1148	192	-	105	1445

表 7.2 : 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 2 : 非中式酒樓

職 稱	時薪幅度					拒 絕 回 答	總 計
	\$20 或以下	\$21 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以上			
技工／操作工級							
初級廚師或以下	-	691	48	-	-	-	739
初級侍應生	-	1306	20	-	-	-	1326
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／管事／傳菜員／洗手間清潔員	80	837	-	-	40	-	957
接待員／侍應生	-	2675	284	-	70	-	3029
送外賣員／外賣服務員工	51	409	-	-	-	-	460
小食處理員／堂前小食處理員工／水吧處理員	-	361	-	-	-	-	361
樓面出納員	-	249	-	-	-	-	249
其他	-	39	-	-	-	-	39
小 計	131	6567	352	-	110	-	7160
總 計	131	6567	352	-	110	-	7160

表 7.3 : 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 3 : 快餐店

職 稱	時薪幅度					拒 絕 回 答	總 計
	\$20 或以下	\$21 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以上			
技工／操作工級							
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	20	-	-	20	40	
初級廚師或以下	-	80	-	-	-	80	
初級侍應生	-	20	-	-	-	20	
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	3786	-	-	262	4048	
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	-	-	-	-	264	264	
接待員／侍應生	-	52	-	-	351	403	
送外賣員／外賣服務員工	-	365	-	-	-	365	
小食處理員／堂前小食處理員工／水吧處理員	2916	2498	-	-	5600	11014	
樓面出納員	-	762	-	-	5576	6338	
總 計	2916	7583	-	-	12073	22572	

表 7.4 : 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 4 : 提供飲料場所

職 稱	時薪幅度					拒 絕 回 答	總 計
	\$20 或以下	\$21 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以上			
技工／操作工級							
初級廚師或以下	-	-	-	20	-	-	20
初級侍應生	-	28	-	-	-	-	28
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	117	40	-	-	-	157
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師／ 水吧部長／水吧服務員	-	107	14	14	20	-	155
接待員／侍應生	-	75	172	14	60	-	321
送外賣員／外賣服務員工	-	7	-	-	-	-	7
小食處理員／堂前小食處理員工／ 水吧處理員	-	167	20	-	-	-	187
樓面出納員	-	-	-	7	-	-	7
總 計	-	501	246	55	80	-	882

表 7.5 : 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 5 : 其他飲食場所

職 稱	時薪幅度					拒 絕 回 答	總 計
	\$20 或以下	\$21 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以上			
技工／操作工級							
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	6	-	-	-	-	6
初級廚師或以下	-	90	-	-	-	-	90
初級侍應生	40	344	-	-	30	-	414
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／管事／傳菜員／洗手間清潔員	40	250	-	-	10	-	300
接待員／侍應生	-	340	-	-	-	-	340
送外賣員／外賣服務員工	70	355	-	-	-	-	425
小食處理員／堂前小食處理員工／水吧處理員	-	807	-	-	60	-	867
出納員／樓面出納員	-	11	-	-	10	-	21
其他	-	22	-	-	-	-	22
總 計	150	2225	-	-	110	-	2485

表 7.6 : 根據平均時薪幅度分布的兼職僱員人數

門類 6 : 附加樣本

職 稱	時薪幅度					拒絕回答	總 計
	\$20 或以下	\$21 - \$40	\$41 - \$60	\$61 或以上			
督導員級							
樓面部部長／部長	-	-	44	-	-	-	44
冷盤總廚師／高級廚師	-	-	343	-	-	-	343
小 計	-	-	387	-	-	-	387
技工／操作工級							
三廚（砵板、燒烤、爐頭、點心、 蔬菜、冷盤）	-	-	146	-	-	-	146
麵包師傅／糕餅師傅／廚師	-	-	1	-	-	-	1
初級廚師或以下	-	-	9	-	-	-	9
廚房雜工／清潔雜工／洗碗碟雜工／ 管事／傳菜員／洗手間清潔員	-	543	4	-	-	-	547
見習侍應生／初級侍應生／賣點員	-	-	322	-	-	-	322
接待員／侍應生	-	20	531	-	-	8	559
制服及布草侍應生／ 衣帽間侍應生	-	7	-	-	-	-	7
調酒員／冷飲櫃領班／咖啡師	-	-	19	-	-	-	19
樓面出納員	-	98	-	-	-	-	98
小 計	-	668	1032	-	-	8	1708
總 計	-	668	1419	-	-	8	2095

表 8：內部晉升人數

門 類 \ 職 級	由督導員 晉升至 經理／專業人員	由技工／操作工 晉升至 督導員	總 計
中式酒樓	91	396	487
非中式酒樓	67	604	671
快餐店	37	24	61
提供飲料場所	12	107	119
其他飲食場所	-	20	20
附加樣本	7	34	41
所有門類	214	1185	1399

表 9：過去十二個月新聘僱員人數

門 類	職 級				總 計
	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	
中式酒樓	96	1259	11106	25	12486
非中式酒樓	49	420	20009	46	20524
快餐店	-	37	706	-	743
提供飲料場所	49	71	1400	-	1520
其他飲食場所	3	115	1674	-	1792
附加樣本	46	52	258	14	370
所有門類	243	1954	35153	85	37435

表 10：過去十二個月新聘無飲食業經驗的僱員人數

門 類	職 級				總 計
	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	
中式酒樓	-	13	1517	14	1544
非中式酒樓	10	-	3769	-	3779
快餐店	-	-	152	-	152
提供飲料場所	-	-	712	-	712
其他飲食場所	-	-	502	-	502
附加樣本	-	2	30	2	34
所有門類	10	15	6682	16	6723

表 11：入職前具飲食業經驗的僱員人數（以平均年數計算）

門 類	經 驗 職 級	無經驗	一年以下	一年至 三年以下	三年至 五年以下	五年至十年	十年以下	不詳/ 拒絕回答	總 計
		中式酒樓	經理／專業人員	-	1	151	636	1269	225
	督導員	-	409	4784	7120	1022	350	1391	15076
	技工／操作工	1117	13775	19017	2754	637	-	4937	42237
	文員及其他員工	79	367	345	25	9	-	74	899
	總 計	1196	14552	24297	10535	2937	575	6580	60672
非中式酒樓	經理／專業人員	-	78	237	901	626	45	126	2013
	督導員	80	194	3554	2799	282	347	323	7579
	技工／操作工	4220	23232	25268	2534	943	-	2303	58500
	文員及其他員工	-	86	166	-	5	9	9	275
	總 計	4300	23590	29225	6234	1856	401	2761	68367
快餐店	經理／專業人員	-	-	20	138	-	51	464	673
	督導員	-	167	240	273	254	-	3198	4132
	技工／操作工	1599	3266	1999	40	-	-	6243	13147
	文員及其他員工	-	-	-	-	-	-	-	-
	總 計	1599	3433	2259	451	254	51	9905	17952
提供飲料場所	經理／專業人員	-	-	-	74	87	-	14	175
	督導員	-	-	643	364	109	-	14	1130
	技工／操作工	505	2848	1360	80	-	-	77	4870
	文員及其他員工	-	-	63	-	-	-	-	63
	總 計	505	2848	2066	518	196	-	105	6238

門 類	經 驗 職 級	無經驗	一年以下	一年至 三年以下	三年至 五年以下	五年至十年	十年以下	不詳/ 拒絕回答	總 計
		其他飲食場所	經理／專業人員	-	-	-	75	7	1
	督導員	-	-	449	169	32	-	20	670
	技工／操作工	131	2500	4694	348	40	-	-	7713
	文員及其他員工	10	7	2	-	-	-	-	19
	總 計	141	2507	5145	592	79	1	30	8495
附加樣本	經理／專業人員	-	-	-	44	172	25	85	326
	督導員	-	-	20	366	123	27	114	650
	技工／操作工	61	162	1225	84	42	137	388	2099
	文員及其他員工	18	4	53	8	2	12	44	141
	總 計	79	166	1298	502	339	201	631	3216
所有門類	經理／專業人員	-	79	408	1868	2161	347	877	5740
	督導員	80	770	9690	11091	1822	724	5060	29237
	技工／操作工	7633	45783	53563	5840	1662	137	13948	128566
	文員及其他員工	107	464	629	33	16	21	127	1397
	總 計	7820	47096	64290	18832	5661	1229	20012	164940

表 12：過去十二個月內接受訓練的僱員人數（以平均人日計算）

門 類	職 級	人 日						總 計
		無	五日以下	五日至十日以下	十日 至 十五日	十五日 以上	不詳/ 拒絕回答	
中式酒樓	經理／專業人員	1191	855	187	25	53	149	2460
	督導員	7848	4206	1305	215	486	1016	15076
	技工／操作工	24443	9252	4330	127	467	3618	42237
	文員及其他員工	740	53	15	5	12	74	899
	總 計	34222	14366	5837	372	1018	4857	60672
非中式酒樓	經理／專業人員	1179	514	40	270	2	8	2013
	督導員	4316	2406	368	156	-	333	7579
	技工／操作工	35774	17334	1347	2063	151	1831	58500
	文員及其他員工	257	-	-	9	-	9	275
	總 計	41526	20254	1755	2498	153	2181	68367
快餐店	經理／專業人員	50	159	-	-	-	464	673
	督導員	456	430	48	-	-	3198	4132
	技工／操作工	5686	1218	-	-	-	6243	13147
	文員及其他員工	-	-	-	-	-	-	-
	總 計	6192	1807	48	-	-	9905	17952
提供飲料場所	經理／專業人員	98	19	-	-	44	14	175
	督導員	303	265	54	448	46	14	1130
	技工／操作工	1499	1189	581	1302	222	77	4870
	文員及其他員工	63	-	-	-	-	-	63
	總 計	1963	1473	635	1750	312	105	6238

門 類	職 級	人 日						總 計
		無	五日以下	五日至十日以下	十日至十五日	十五日以上	不詳／拒絕回答	
其他飲食場所	經理／專業人員	53	30	-	-	-	10	93
	督導員	257	281	72	40	-	20	670
	技工／操作工	5041	2341	141	190	-	-	7713
	文員及其他員工	19	-	-	-	-	-	19
	總 計	5370	2652	213	230	-	30	8495
附加樣本	經理／專業人員	48	113	25	41	-	99	326
	督導員	53	134	215	64	22	162	650
	技工／操作工	256	451	680	68	137	507	2099
	文員及其他員工	54	18	-	16	-	53	141
	總 計	411	716	920	189	159	821	3216
所有門類	經理／專業人員	2619	1690	252	336	99	744	5740
	督導員	13233	7722	2062	923	554	4743	29237
	技工／操作工	72699	31785	7079	3750	977	12276	128566
	文員及其他員工	1133	71	15	30	12	136	1397
	總 計	89684	41268	9408	5039	1642	17899	164940

表 13.1：選擇各種訓練方式的僱員人數

日間兼讀班的優先次序

門 類	撰 擇 職 級	第 一	第 二	第 三	不詳/ 拒絕回答	總 計
		中式酒樓	經理／專業人員	796	993	437
	督導員	4817	6188	2626	1445	15076
	技工／操作工	13488	17009	6935	4805	42237
	文員及其他員工	205	313	302	79	899
	總 計	19306	24503	10300	6563	60672
非中式酒樓	經理／專業人員	498	789	514	212	2013
	督導員	1803	4085	1142	549	7579
	技工／操作工	13527	29066	12393	3514	58500
	文員及其他員工	86	78	102	9	275
	總 計	15914	34018	14151	4284	68367
快餐店	經理／專業人員	-	49	448	176	673
	督導員	201	303	518	3110	4132
	技工／操作工	685	1562	4685	6215	13147
	文員及其他員工	-	-	-	-	-
	總 計	886	1914	5651	9501	17952

門 類	撰 擇 職 級	第 一	第 二	第 三	不詳/ 拒絕回答	總 計
		提供飲料場所	經理／專業人員	40	95	26
	督導員	181	289	558	102	1130
	技工／操作工	894	1386	2255	335	4870
	文員及其他員工	-	13	50	-	63
	總 計	1115	1783	2889	451	6238
其他飲食場所	經理／專業人員	39	13	31	10	93
	督導員	274	194	142	60	670
	技工／操作工	1242	2931	2869	671	7713
	文員及其他員工	1	7	11	-	19
	總 計	1556	3145	3053	741	8495
附加樣本	經理／專業人員	-	134	107	85	326
	督導員	45	208	283	114	650
	技工／操作工	308	633	770	388	2099
	文員及其他員工	8	55	34	44	141
	總 計	361	1030	1194	631	3216
所有門類	經理／專業人員	1373	2073	1563	731	5740
	督導員	7321	11267	5269	5380	29237
	技工／操作工	30144	52587	29907	15928	128566
	文員及其他員工	300	466	499	132	1397
	總 計	39138	66393	37238	22171	164940

表 13.2：選擇各種訓練方式的僱員人數

夜間兼讀班的優先次序

門 類	撰 擇 職 級	第 一	第 二	第 三	不詳/ 拒絕回答	總 計
		中式酒樓	經理／專業人員	215	940	1071
	督導員	1614	5645	6372	1445	15076
	技工／操作工	4614	13667	19151	4805	42237
	文員及其他員工	244	296	280	79	899
	總 計	6687	20548	26874	6563	60672
非中式酒樓	經理／專業人員	189	844	768	212	2013
	督導員	1307	1968	3755	549	7579
	技工／操作工	14056	17007	23923	3514	58500
	文員及其他員工	89	99	78	9	275
	總 計	15641	19918	28524	4284	68367
快餐店	經理／專業人員	51	397	49	176	673
	督導員	412	255	355	3110	4132
	技工／操作工	1636	3642	1654	6215	13147
	文員及其他員工	-	-	-	-	-
	總 計	2099	4294	2058	9501	17952

門 類	撰 擇 職 級	第 一	第 二	第 三	不詳/ 拒絕回答	總 計
		提供飲料場所	經理／專業人員	30	26	105
	督導員	515	176	337	102	1130
	技工／操作工	342	2132	2061	335	4870
	文員及其他員工	6	50	7	-	63
	總 計	893	2384	2510	451	6238
其他飲食場所	經理／專業人員	31	14	38	10	93
	督導員	112	209	289	60	670
	技工／操作工	2230	2594	2218	671	7713
	文員及其他員工	11	1	7	-	19
	總 計	2384	2818	2552	741	8495
附加樣本	經理／專業人員	29	86	126	85	326
	督導員	71	226	239	114	650
	技工／操作工	171	702	838	388	2099
	文員及其他員工	19	15	63	44	141
	總 計	290	1029	1266	631	3216
所有門類	經理／專業人員	545	2307	2157	731	5740
	督導員	4031	8479	11347	5380	29237
	技工／操作工	23049	39744	49845	15928	128566
	文員及其他員工	369	461	435	132	1397
	總 計	27994	50991	63784	22171	164940

表 13.3：選擇各種訓練方式的僱員人數
研討會／研習班的優先次序

門 類	撰 擇 職 級	第 一	第 二	第 三	不詳／ 拒絕回答	總 計
		中式酒樓	經理／專業人員	1215	293	718
	督導員	7200	1798	4633	1445	15076
	技工／操作工	19330	6756	11346	4805	42237
	文員及其他員工	371	211	238	79	899
	總 計	28116	9058	16935	6563	60672
非中式酒樓	經理／專業人員	1114	168	519	212	2013
	督導員	3920	977	2133	549	7579
	技工／操作工	27403	8913	18670	3514	58500
	文員及其他員工	91	89	86	9	275
	總 計	32528	10147	21408	4284	68367
快餐店	經理／專業人員	446	51	-	176	673
	督導員	409	464	149	3110	4132
	技工／操作工	4611	1728	593	6215	13147
	文員及其他員工	-	-	-	-	-
	總 計	5466	2243	742	9501	17952

門 類	撰 擇 職 級	第 一	第 二	第 三	不詳/ 拒絕回答	總 計
		提供飲料場所	經理／專業人員	91	40	30
	督導員	332	563	133	102	1130
	技工／操作工	3299	1017	219	335	4870
	文員及其他員工	57	-	6	-	63
	總 計	3779	1620	388	451	6238
其他飲食場所	經理／專業人員	13	56	14	10	93
	督導員	224	207	179	60	670
	技工／操作工	3570	1517	1955	671	7713
	文員及其他員工	7	11	1	-	19
	總 計	3814	1791	2149	741	8495
附加樣本	經理／專業人員	212	21	8	85	326
	督導員	420	102	14	114	650
	技工／操作工	1232	376	103	388	2099
	文員及其他員工	70	27	-	44	141
	總 計	1934	526	125	631	3216
所有門類	經理／專業人員	3091	629	1289	731	5740
	督導員	12505	4111	7241	5380	29237
	技工／操作工	59445	20307	32886	15928	128566
	文員及其他員工	596	338	331	132	1397
	總 計	75637	25385	41747	22171	164940

表 14：就各技能類別而需作出改善的各級僱員人數

飲食業
(門類 1 - 6)

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	業務及財務策略規劃、推行及檢討	255	130	-	-	385
	人力資源管理	260	428	-	10	698
	行銷及市場策略規劃、推行及檢討	202	504	40	-	746
	督導管理、領導技巧	507	1444	44	-	1995
	風險管理	141	106	-	-	247
	小 計	1365	2612	84	10	4071
行業技能	銷售及市場拓展	120	143	-	6	269
	財務及會計	28	130	20	18	196
	烹調	81	710	1899	-	2690
	餐飲服務	409	1416	5142	-	6967
	葡萄酒	59	411	725	2	1197
	會議及宴會管理	61	90	44	-	195
	衛生及食品安全	970	3037	6187	12	10206
	其他	48	157	189	3	397
	小 計	1776	6094	14206	41	22117

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
通用技巧	服務態度、顧客服務	680	2495	10904	13	14092
	溝通	313	1647	5757	12	7729
	難題解決	293	1045	2528	12	3878
	其他	-	48	60	5	113
	小 計	1286	5235	19249	42	25812
語言	普通話	22	486	21	1	530
	英語	98	273	466	12	849
	其他	-	16	316	-	332
	小 計	120	759	487	13	1379
不詳／拒絕回答		96	166	715	-	977
總 計		4643	14882	35057	106	54688

表 14.1 : 就各技能類別而需作出改善的各級僱員人數

門類 1 : 中式酒樓

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	業務及財務策略規劃、推行及檢討	71	78	-	-	149
	人力資源管理	73	100	-	10	183
	行銷及市場策略規劃、推行及檢討	98	66	-	-	164
	督導管理、領導技巧	232	355	4	-	591
	風險管理	37	66	-	-	103
	小 計	511	665	4	10	1190
行業技能	銷售及市場拓展	53	90	-	-	143
	財務及會計	25	30	-	12	67
	烹調	-	294	18	-	312
	餐飲服務	127	427	575	-	1129
	葡萄酒	30	290	-	-	320
	會議及宴會管理	41	42	-	-	83
	衛生及食品安全	452	942	904	12	2310
	小 計	728	2115	1497	24	4364

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
通用技巧	服務態度、顧客服務	251	865	2408	-	3524
	溝通	54	502	909	12	1477
	難題解決	64	535	214	12	825
	其他	-	42	12	5	59
	小 計	369	1944	3543	29	5885
語言	普通話	20	446	-	-	466
	英語	16	33	265	-	314
	其他	-	16	-	-	16
	小 計	36	495	265	-	796
不詳／拒絕回答		44	160	700	-	904
總 計		1688	5379	6009	63	13139

表 14.2 : 就各技能類別而需作出改善的各級僱員人數

門類 2 : 非中式酒樓

技能類別	培訓類別	經理/ 專業人員	督導員	技工/ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	業務及財務策略規劃、推行及檢討	80	-	-	-	80
	人力資源管理	80	160	-	-	240
	行銷及市場策略規劃、推行及檢討	-	-	-	-	-
	督導管理、領導技巧	121	368	-	-	489
	風險管理	-	-	-	-	-
	小 計	281	528	-	-	809
行業技能	銷售及市場拓展	-	-	-	6	6
	財務及會計	-	80	-	6	86
	烹調	80	154	1423	-	1657
	餐飲服務	166	292	1893	-	2351
	葡萄酒	6	6	73	-	85
	會議及宴會管理	-	-	-	-	-
	衛生及食品安全	359	1236	3272	-	4867
	其他	39	117	-	-	156
	小 計	650	1885	6661	12	9208

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
通用技巧	服務態度、顧客服務	235	504	4311	-	5050
	溝通	82	176	1318	-	1576
	難題解決	82	4	746	-	832
	其他	-	6	48	-	54
	小 計	399	690	6423	-	7512
語言	普通話	-	-	-	-	-
	英語	54	116	8	-	178
	其他	-	-	316	-	316
	小 計	54	116	324	-	494
不詳／拒絕回答		3	6	15	-	24
總 計		1387	3225	13423	12	18047

表 14.3 : 就各技能類別而需作出改善的各級僱員人數

門類 3 : 快餐店

技能類別	培訓類別	經理/ 專業人員	督導員	技工/ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	業務及財務策略規劃、推行及檢討	59	-	-	-	59
	人力資源管理	59	-	-	-	59
	行銷及市場策略規劃、推行及檢討	59	-	-	-	59
	督導管理、領導技巧	59	146	-	-	205
	風險管理	59	20	-	-	79
	小 計	295	166	-	-	461
行業技能	銷售及市場拓展	20	-	-	-	20
	財務及會計	-	20	20	-	40
	烹調	-	153	224	-	377
	餐飲服務	51	51	306	-	408
	葡萄酒	-	-	-	-	-
	會議及宴會管理	20	33	20	-	73
	衛生及食品安全	90	371	1018	-	1479
	小 計	181	628	1588	-	2397

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
通用技巧	服務態度、顧客服務	51	224	743	-	1018
	溝通	71	224	683	-	978
	難題解決	71	244	683	-	998
	小 計	193	692	2109	-	2994
語言	普通話	-	-	-	-	-
	英語	-	-	-	-	-
	小 計	-	-	-	-	-
不詳／拒絕回答		49	-	-	-	49
總 計		718	1486	3697	-	5901

表 14.4 : 就各技能類別而需作出改善的各級僱員人數

門類 4 : 提供飲料場所

技能類別	培訓類別	經理/ 專業人員	督導員	技工/ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	業務及財務策略規劃、推行及檢討	44	32	-	-	76
	人力資源管理	46	106	-	-	152
	行銷及市場策略規劃、推行及檢討	44	438	40	-	522
	督導管理、領導技巧	46	439	40	-	525
	風險管理	44	-	-	-	44
	小 計	224	1015	80	-	1319
行業技能	銷售及市場拓展	46	52	-	-	98
	財務及會計	-	-	-	-	-
	烹調	-	-	80	-	80
	餐飲服務	44	452	1928	-	2424
	葡萄酒	-	68	599	-	667
	會議及宴會管理	-	-	-	-	-
	衛生及食品安全	24	236	383	-	643
	其他	7	7	63	-	77
	小 計	121	815	3053	-	3989

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
通用技巧	服務態度、顧客服務	51	493	2597	-	3141
	溝通	46	506	2336	-	2888
	難題解決	46	107	499	-	652
	小 計	143	1106	5432	-	6681
語言	普通話	2	20	-	-	22
	英語	2	20	-	-	22
	小 計	4	40	-	-	44
總 計		492	2976	8565	-	12033

表 14.5 : 就各技能類別而需作出改善的各級僱員人數

門類 5 : 其他飲食場所

技能類別	培訓類別	經理/ 專業人員	督導員	技工/ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	業務及財務策略規劃、推行及檢討	-	20	-	-	20
	人力資源管理	-	60	-	-	60
	行銷及市場策略規劃、推行及檢討	-	0	-	-	-
	督導管理、領導技巧	10	110	-	-	120
	風險管理	-	20	-	-	20
	小 計	10	210	-	-	220
行業技能	銷售及市場拓展	-	-	-	-	-
	財務及會計	-	-	-	-	-
	烹調	-	80	120	-	200
	餐飲服務	10	130	340	-	480
	葡萄酒	-	-	-	-	-
	會議及宴會管理	-	-	-	-	-
	衛生及食品安全	10	170	487	-	667
	其他	-	10	-	-	10
	小 計	20	390	947	-	1357

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
通用技巧	服務態度、顧客服務	20	277	632	-	929
	溝通	-	126	381	-	507
	難題解決	-	100	280	-	380
	小 計	20	503	1293	-	1816
語言	普通話	-	20	20	-	40
	英語	-	20	20	-	40
	小 計	-	40	40	-	80
總 計		50	1143	2280	-	3473

表 14.6 : 就各技能類別而需作出改善的各級僱員人數

門類 6 : 附加樣本

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
管理技巧	業務及財務策略規劃、推行及檢討	1	-	-	-	1
	人力資源管理	2	2	-	-	4
	行銷及市場策略規劃、推行及檢討	1	-	-	-	1
	督導管理、領導技巧	39	26	-	-	65
	風險管理	1	-	-	-	1
	小 計	44	28	-	-	72
行業技能	銷售及市場拓展	1	1	-	-	2
	財務及會計	3	-	-	-	3
	烹調	1	29	34	-	64
	餐飲服務	11	64	100	-	175
	葡萄酒	23	47	53	2	125
	會議及宴會管理	-	15	24	-	39
	衛生及食品安全	35	82	123	-	240
	其他	2	23	126	3	154
	小 計	76	261	460	5	802

技能類別	培訓類別	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
通用技巧	服務態度、顧客服務	72	132	213	13	430
	溝通	60	113	130	-	303
	難題解決	30	55	106	-	191
	小 計	162	300	449	13	924
語言	普通話	-	-	1	1	2
	英語	26	84	173	12	295
	小 計	26	84	174	13	297
總 計		308	673	1083	31	2095

表 15：預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動

飲食業
(門類 1-6)

訓練類別	期 間 \ 職 級	經理/ 專業人員	督導員	技工/ 操作工	文員及 其他員工	總 計
	管理技巧	過去十二個月	1365	2612	84	10
未來十二個月		1362	2662	84	10	4118
百分比改動		-0.22%	1.91%	0.00%	0.00%	1.15%
行業技能	過去十二個月	1776	6094	14206	41	22117
	未來十二個月	1669	6226	14168	41	22104
	百分比改動	-6.02%	2.17%	-0.27%	0.00%	-0.06%
通用技巧	過去十二個月	1286	5235	19249	42	25812
	未來十二個月	1289	5306	19379	42	26016
	百分比改動	0.23%	1.36%	0.68%	0.00%	0.79%
語言	過去十二個月	120	775	803	13	1711
	未來十二個月	120	783	965	13	1881
	百分比改動	0.00%	1.03%	20.17%	0.00%	9.94%
總 計	過去十二個月	4547	14716	34342	106	53711
	未來十二個月	4440	14977	34596	106	54119
	百分比改動	-2.35%	1.77%	0.74%	0.00%	0.76%

表 15.1 : 預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動

門類 1 : 中式酒樓

訓練類別	期 間	職 級				總 計
		經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	
管理技巧	過去十二個月	511	665	4	10	1190
	未來十二個月	506	673	4	10	1193
	百分比改動	-0.98%	1.20%	0.00%	0.00%	0.25%
行業技能	過去十二個月	728	2115	1497	24	4364
	未來十二個月	731	2077	1460	24	4292
	百分比改動	0.41%	-1.80%	-2.47%	0.00%	-1.65%
通用技巧	過去十二個月	369	1944	3543	29	5885
	未來十二個月	381	1980	3820	29	6210
	百分比改動	3.25%	1.85%	7.82%	0.00%	5.52%
語言	過去十二個月	36	495	265	0	796
	未來十二個月	36	495	265	0	796
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
總 計	過去十二個月	1644	5219	5309	63	12235
	未來十二個月	1654	5225	5549	63	12491
	百分比改動	0.61%	0.11%	4.52%	0.00%	2.09%

表 15.2 : 預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動

門類 2 : 非中式酒樓

訓練類別	期 間	職 級				總 計
		經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	
管理技巧	過去十二個月	281	528	0	0	809
	未來十二個月	281	582	0	0	863
	百分比改動	0.00%	10.23%	0.00%	0.00%	6.67%
行業技能	過去十二個月	650	1885	6661	12	9208
	未來十二個月	530	1933	6662	12	9137
	百分比改動	-18.46%	2.55%	0.02%	0.00%	-0.77%
通用技巧	過去十二個月	399	690	6423	0	7512
	未來十二個月	399	690	6356	0	7445
	百分比改動	0.00%	0.00%	-1.04%	0.00%	-0.89%
語言	過去十二個月	54	116	324	0	494
	未來十二個月	54	116	484	0	654
	百分比改動	0.00%	0.00%	49.38%	0.00%	32.39%
總 計	過去十二個月	1384	3219	13408	12	18023
	未來十二個月	1264	3321	13502	12	18099
	百分比改動	-8.67%	3.17%	0.70%	0.00%	0.42%

表 15.3 : 預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動

門類 3 : 快餐店

訓練類別	職 級		經理/ 專業人員	督導員	技工/ 操作工	文員及 其他員工	總 計
	期 間						
管理技巧	過去十二個月		295	166	0	0	461
	未來十二個月		295	142	0	0	437
	百分比改動		0.00%	-14.46%	0.00%	0.00%	-5.21%
行業技能	過去十二個月		181	628	1588	0	2397
	未來十二個月		181	628	1568	0	2377
	百分比改動		0.00%	0.00%	-1.26%	0.00%	-0.83%
通用技巧	過去十二個月		193	692	2109	0	2994
	未來十二個月		193	692	2109	0	2994
	百分比改動		0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
語言	過去十二個月		0	0	0	0	0
	未來十二個月		0	0	0	0	0
	百分比改動		0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
總 計	過去十二個月		669	1486	3697	0	5852
	未來十二個月		669	1462	3677	0	5808
	百分比改動		0.00%	-1.62%	-0.54%	0.00%	-0.75%

表 15.4：預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動

門類 4：提供飲料場所

訓練類別	職 級		經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
	期 間						
管理技巧	過去十二個月		224	1015	80	0	1319
	未來十二個月		224	1027	80	0	1331
	百分比改動		0.00%	1.18%	0.00%	0.00%	0.91%
行業技能	過去十二個月		121	815	3053	0	3989
	未來十二個月		121	827	3053	0	4001
	百分比改動		0.00%	1.47%	0.00%	0.00%	0.30%
通用技巧	過去十二個月		143	1106	5432	0	6681
	未來十二個月		143	1118	5468	0	6729
	百分比改動		0.00%	1.08%	0.66%	0.00%	0.72%
語言	過去十二個月		4	40	0	0	44
	未來十二個月		4	40	0	0	44
	百分比改動		0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
總 計	過去十二個月		492	2976	8565	0	12033
	未來十二個月		492	3012	8601	0	12105
	百分比改動		0.00%	1.21%	0.42%	0.00%	0.60%

表 15.5 : 預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動

門類 5 : 其他飲食場所

訓練類別	期 間	職 級				總 計
		經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	
管理技巧	過去十二個月	10	210	0	0	220
	未來十二個月	10	210	0	0	220
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
行業技能	過去十二個月	20	390	947	0	1357
	未來十二個月	30	430	911	0	1371
	百分比改動	50.00%	10.26%	-3.80%	0.00%	1.03%
通用技巧	過去十二個月	20	503	1293	0	1816
	未來十二個月	10	483	1123	0	1616
	百分比改動	-50.00%	-3.98%	-13.15%	0.00%	-11.01%
語言	過去十二個月	0	40	40	0	80
	未來十二個月	0	40	40	0	80
	百分比改動	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
總 計	過去十二個月	50	1143	2280	0	3473
	未來十二個月	50	1163	2074	0	3287
	百分比改動	0.00%	1.75%	-9.04%	0.00%	-5.36%

表 15.6：預計在過去及未來十二個月內的訓練計劃之百分比改動

門類 6：附加樣本

訓練類別	期 間	職 級				總 計
		經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	
管理技巧	過去十二個月	44	28	0	0	72
	未來十二個月	46	28	0	0	74
	百分比改動	4.55%	0.00%	0.00%	0.00%	2.78%
行業技能	過去十二個月	76	261	460	5	802
	未來十二個月	76	331	514	5	926
	百分比改動	0.00%	26.82%	11.74%	0.00%	15.46%
通用技巧	過去十二個月	162	300	449	13	924
	未來十二個月	163	343	503	13	1022
	百分比改動	0.62%	14.33%	12.03%	0.00%	10.61%
語言	過去十二個月	26	84	174	13	297
	未來十二個月	26	92	176	13	307
	百分比改動	0.00%	9.52%	1.15%	0.00%	3.37%
總 計	過去十二個月	308	673	1083	31	2095
	未來十二個月	311	794	1193	31	2329
	百分比改動	0.97%	17.98%	10.16%	0.00%	11.17%

表 16：在未來十二個月內從外間培訓機構為僱員引入有關培訓

門 類	調查回應			總 計
	會	不會	不詳	
中式酒樓	157	1345	71	1573
非中式酒樓	502	5467	169	6138
快餐店	149	667	525	1341
提供飲料場所	158	906	7	1071
其他飲食場所	110	1839	11	1960
附加樣本	7	13	12	32
所有門類	1083	10237	795	12115

表 17：根據平均年齡的僱員人數

(受訓者／學徒除外)

飲食業

門 類		平均年齡							拒絕回應	總 計
		18 - 25	26 - 30	31 - 35	36 - 40	41 - 49	50 或以上			
中式酒樓	技工	157	436	1512	2818	2880	327	2538	10668	
	操作工	514	1385	4346	6070	8843	3743	6668	31569	
	總 計	671	1821	5858	8888	11723	4070	9206	42237	
非中式酒樓	技工	1990	2338	3850	3983	3604	1550	1808	19123	
	操作工	3089	3342	8208	10070	6175	4633	3860	39377	
	總 計	5079	5680	12058	14053	9779	6183	5668	58500	
快餐店	技工	320	1634	669	589	225	139	80	3656	
	操作工	1734	1804	883	2448	1956	618	48	9491	
	總 計	2054	3438	1552	3037	2181	757	128	13147	
提供飲料場所	技工	28	184	91	2	-	34	-	339	
	操作工	717	980	285	203	296	197	1853	4531	
	總 計	745	1164	376	205	296	231	1853	4870	
其他飲食場所	技工	60	262	201	376	854	468	24	2245	
	操作工	330	421	639	1328	1276	1273	201	5468	
	總 計	390	683	840	1704	2130	1741	225	7713	
附加樣本	技工	-	244	112	46	47	1	186	636	
	操作工	8	238	251	87	267	120	492	1463	
	總 計	8	482	363	133	314	121	678	2099	
所有門類	技工	2555	5098	6435	7814	7610	2519	4636	36667	
	操作工	6392	8170	14612	20206	18813	10584	13122	91899	
	總 計	8947	13268	21047	28020	26423	13103	17758	128566	

表 18：過去十二個月新招聘的應屆飲食業及酒店業培訓課程畢業生人數

門 類	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
中式酒樓	-	62	-	62
非中式酒樓	-	136	-	136
快餐店	-	-	-	-
提供飲料場所	-	-	-	-
其他飲食場所	-	20	-	20
附加樣本	-	18	1	19
所有門類	-	236	1	237

表 19：過去十二個月內離職的僱員人數

門 類 \ 職 級	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
中式酒樓	116	1171	10450	25	11762
非中式酒樓	31	468	19906	46	20451
快餐店	24	37	763	-	824
提供飲料場所	21	116	974	-	1111
其他飲食場所	-	111	1930	-	2041
附加樣本	43	61	285	14	403
所有門類	235	1964	34308	85	36592

表 20：預測十二個月後僱員人數

門 類 \ 職 級	經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
中式酒樓	2478	15240	43035	900	61653
非中式酒樓	1935	7501	58949	275	68660
快餐店	665	4152	13120	-	17937
提供飲料場所	175	1149	5027	63	6414
其他飲食場所	93	670	7813	19	8595
附加樣本	330	672	2155	141	3298
所有門類	5676	29384	130099	1398	166557

表 21：按門類劃分全職及兼職僱員人數

飲食業

門 類			經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
中式酒樓	2007	全職	2169	16635	63807	1046	83657
		兼職	0	41	5055	33	5129
		總數	2169	16676	68862	1079	88786
	2009	全職	2460	15076	42237	899	60672
		兼職	0	32	2303	13	2348
		總數	2460	15108	44540	912	63020
	改變之 百分比	全職	13.42%	-9.37%	-33.81%	-14.05%	-27.48%
		兼職	N.A.	-21.95%	-54.44%	-60.61%	-54.22%
		總數	13.42%	-9.40%	-35.32%	-15.48%	-29.02%
非中式酒樓	2007	全職	1694	4905	38368	838	45805
		兼職	0	0	7425	25	7450
		總數	1694	4905	45793	863	53255
	2009	全職	2013	7579	58500	275	68367
		兼職	0	0	9042	53	9095
		總數	2013	7579	67542	328	77462
	改變之 百分比	全職	18.83%	54.52%	52.47%	-67.18%	49.26%
		兼職	N.A.	N.A.	21.78%	112.00%	22.08%
		總數	18.83%	54.52%	47.49%	-61.99%	45.45%
快餐店	2007	全職	429	3911	17511	105	21956
		兼職	0	26	16721	0	16747
		總數	429	3937	34232	105	38703
	2009	全職	673	4132	13147	0	17952
		兼職	0	0	22572	0	22572
		總數	673	4132	35719	0	40524
	改變之 百分比	全職	56.88%	5.65%	-24.92%	-100.00%	-18.24%
		兼職	N.A.	-100.00%	34.99%	N.A.	34.78%
		總數	56.88%	4.95%	4.34%	-100.00%	4.71%

門 類			經理／ 專業人員	督導員	技工／ 操作工	文員及 其他員工	總 計
提供飲料場所	2007	全職	43	568	3780	40	4431
		兼職	0	1	738	5	744
		總數	43	569	4518	45	5175
	2009	全職	175	1130	4870	63	6238
		兼職	0	0	959	0	959
		總數	175	1130	5829	63	7197
	改變之 百分比	全職	306.98%	98.94%	28.84%	57.50%	40.78%
		兼職	N.A.	-100.00%	29.95%	-100.00%	28.90%
		總數	306.98%	98.59%	29.02%	40.00%	39.07%
其他飲食場所	2007	全職	0	181	2641	6	2828
		兼職	0	0	600	0	600
		總數	0	181	3241	6	3428
	2009	全職	93	670	7713	19	8495
		兼職	0	0	2545	0	2545
		總數	93	670	10258	19	11040
	改變之 百分比	全職	N.A.	270.17%	192.05%	216.67%	200.39%
		兼職	N.A.	N.A.	324.17%	N.A.	324.17%
		總數	N.A.	270.17%	216.51%	216.67%	222.05%
附加樣本	2007	全職	306	668	2227	111	3312
		兼職	1	48	2458	0	2507
		總數	307	716	4685	111	5819
	2009	全職	326	650	2099	141	3216
		兼職	1	387	1711	0	2099
		總數	327	1037	3810	141	5315
	改變之 百分比	全職	6.54%	-2.69%	-5.75%	27.03%	-2.90%
		兼職	0.00%	706.25%	-30.39%	N.A.	-16.27%
		總數	6.51%	44.83%	-18.68%	27.03%	-8.66%
所有門類	2007	全職	4641	26868	128334	2146	161989
		兼職	1	116	32997	63	33177
		總數	4642	26984	161331	2209	195166
	2009	全職	5740	29237	128566	1397	164940
		兼職	1	419	39132	66	39618
		總數	5741	29656	167698	1463	204558
	改變之 百分比	全職	23.68%	8.82%	0.18%	-34.90%	1.82%
		兼職	0.00%	261.21%	18.59%	4.76%	19.41%
		總數	23.68%	9.90%	3.95%	-33.77%	4.81%