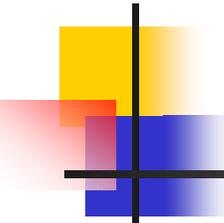


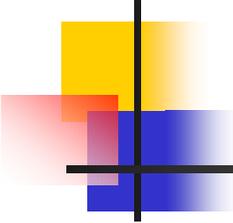
香港飲食業聯合總會
Hong Kong Catering Industry Association

香港飲食業最低工資調查報告



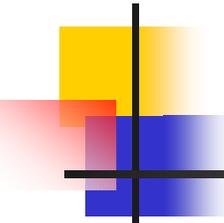
調查目的

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



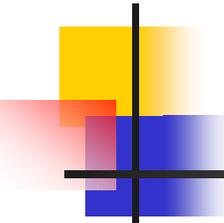
調查方向

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



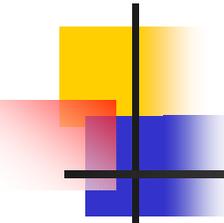
調查背景

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



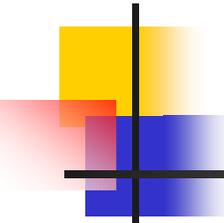
調查限制及解決方法

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



搜集樣本方法

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



樣本結果

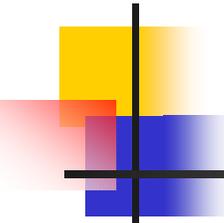
有8間或以上食肆	公司 (間)	食肆 (間)	僱員 (人)
去信邀請	67	--	--
接受邀請	49	1867	>75,000
回應率	73%		

食肆分類數字

每種食肆
類別填一份問卷，
故一間公司可能填
多一份問卷。樣本如下：

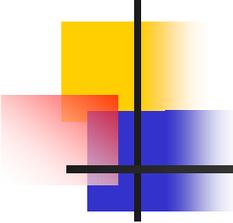
分類(註1)	公司(間)	食肆(間)
1. 快餐店	8	790
2. 中式食肆	15	301
3. 茶餐廳	6	103
4. 非中式食肆	19	602
5. 食堂/小型食肆	5	71
問卷總數	53	1867

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



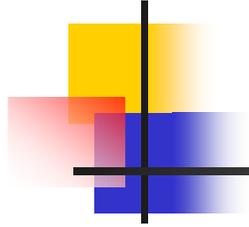
最低工資計算方法

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



報告大綱

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



第一部分：工資水平

受訪公司最低工資 (\$時薪)(註1)

除了中式食肆，
本調查樣本最低工資數字
一般較統計處數字
略高。

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

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

註1:按每間公司最低薪員工的工資所得結果。

註2:統計處 《工時報告》。

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

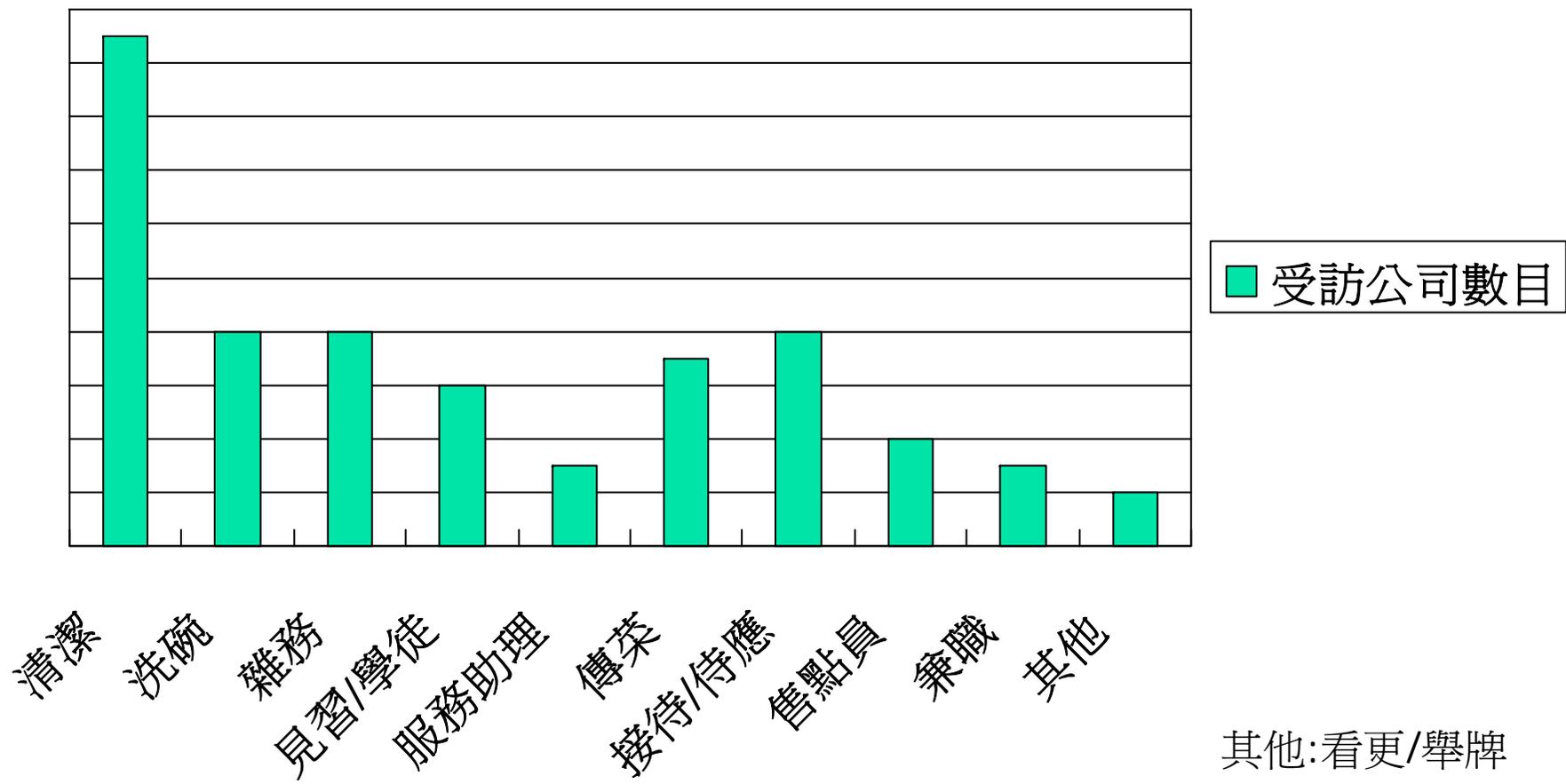
分區最低工資(\$時薪)

最低工資水平：
香港 > 九龍 > 新界

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

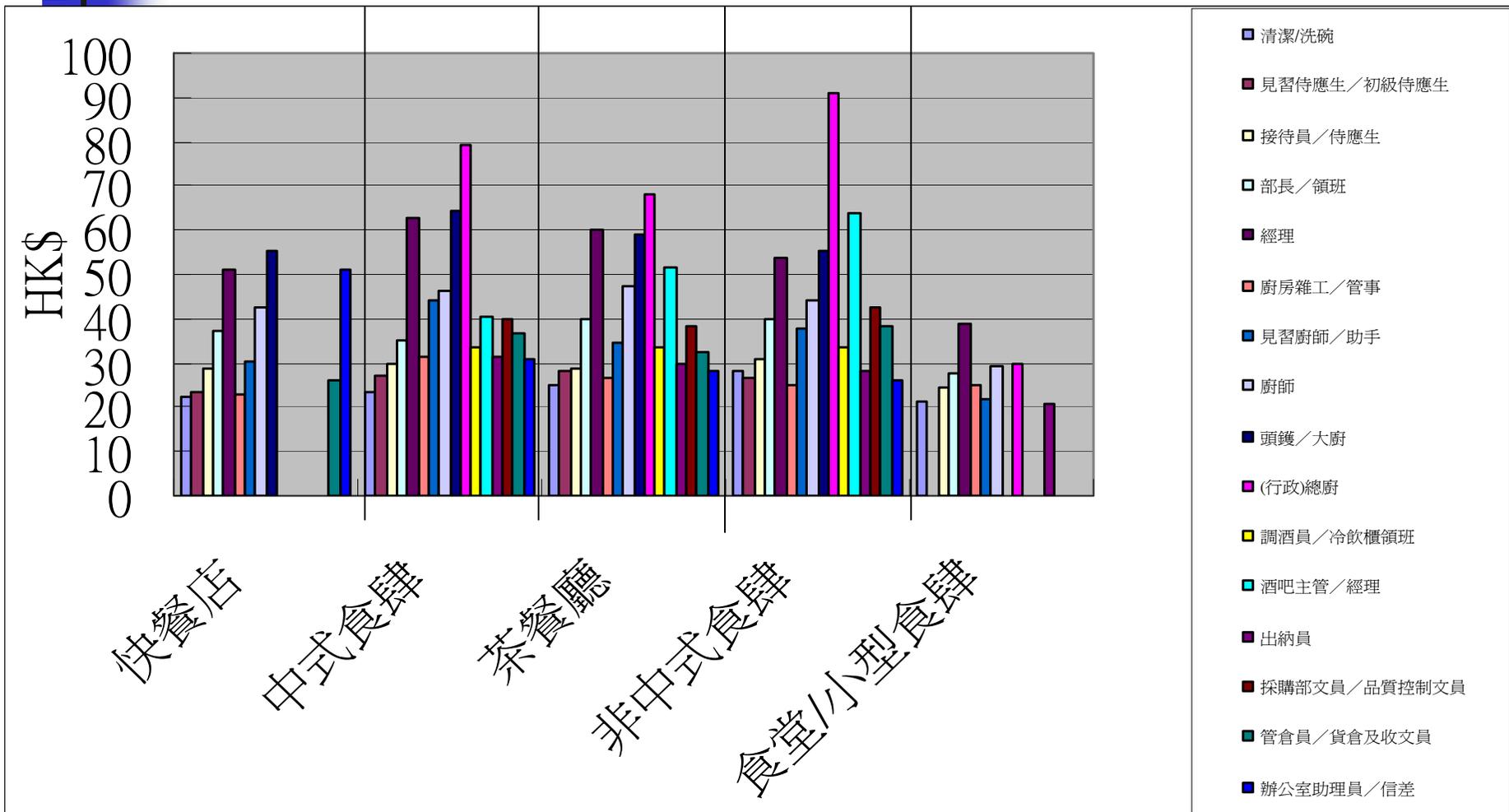
如按區域統計最低工資，一如所料，最低工資水平於新界區最低，但本調查部分受訪公司指薪級標準於各區分店劃一，不會按區域而有分別，故本調查結果可能與整體飲食業的情況有些距離。

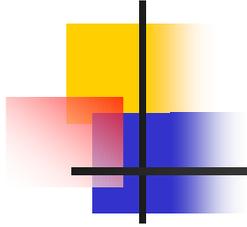
公司最低薪職位工種



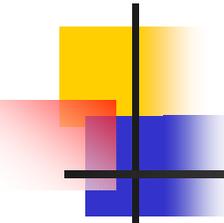
主要職級平均工資(時薪\$)

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





不用加薪點



於問題加入漣漪效應的考慮因素

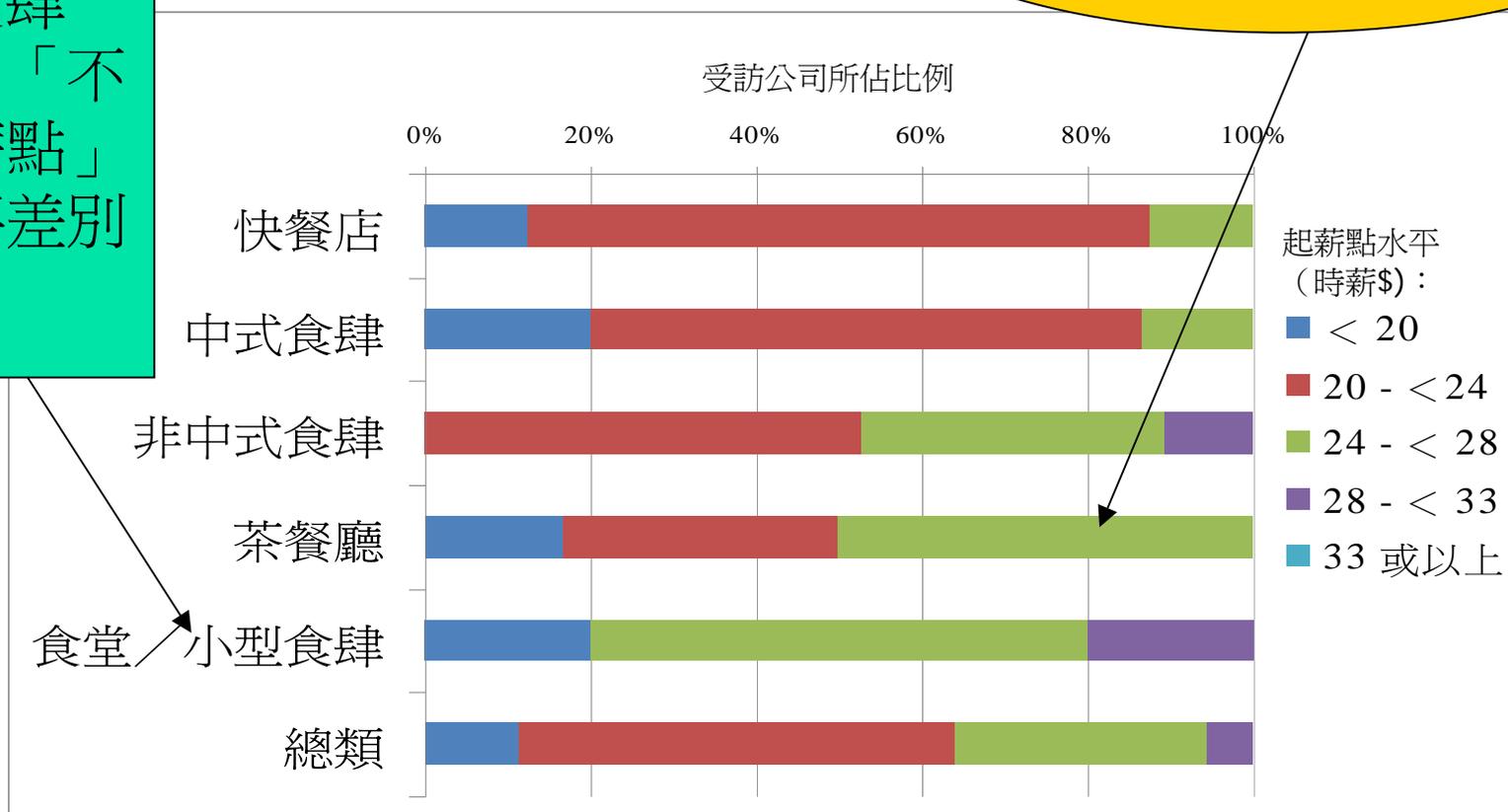
在探討加薪問題部分，本調查先了解(I)各公司在法定最低工資訂於哪個水平或以下，不用調高任何員工的薪酬（不用加薪點），以及(II)假若法定最低工資剛訂於所指的「不用加薪點」時，預測需要加薪的僱員比例，並強調受訪者「可能需要同時考慮調高在最低工資水平以下職級的薪酬，以及須連鎖地提升其他超過最低工資水平的職級的薪酬」。統計結果如下：

I: 於哪個最低工資水平或以下 (時薪\$), 公司不須調高任何員工的薪酬?

本調查樣本小型食肆組別, 「不用加薪點」的水平差別較大。

統計結果:

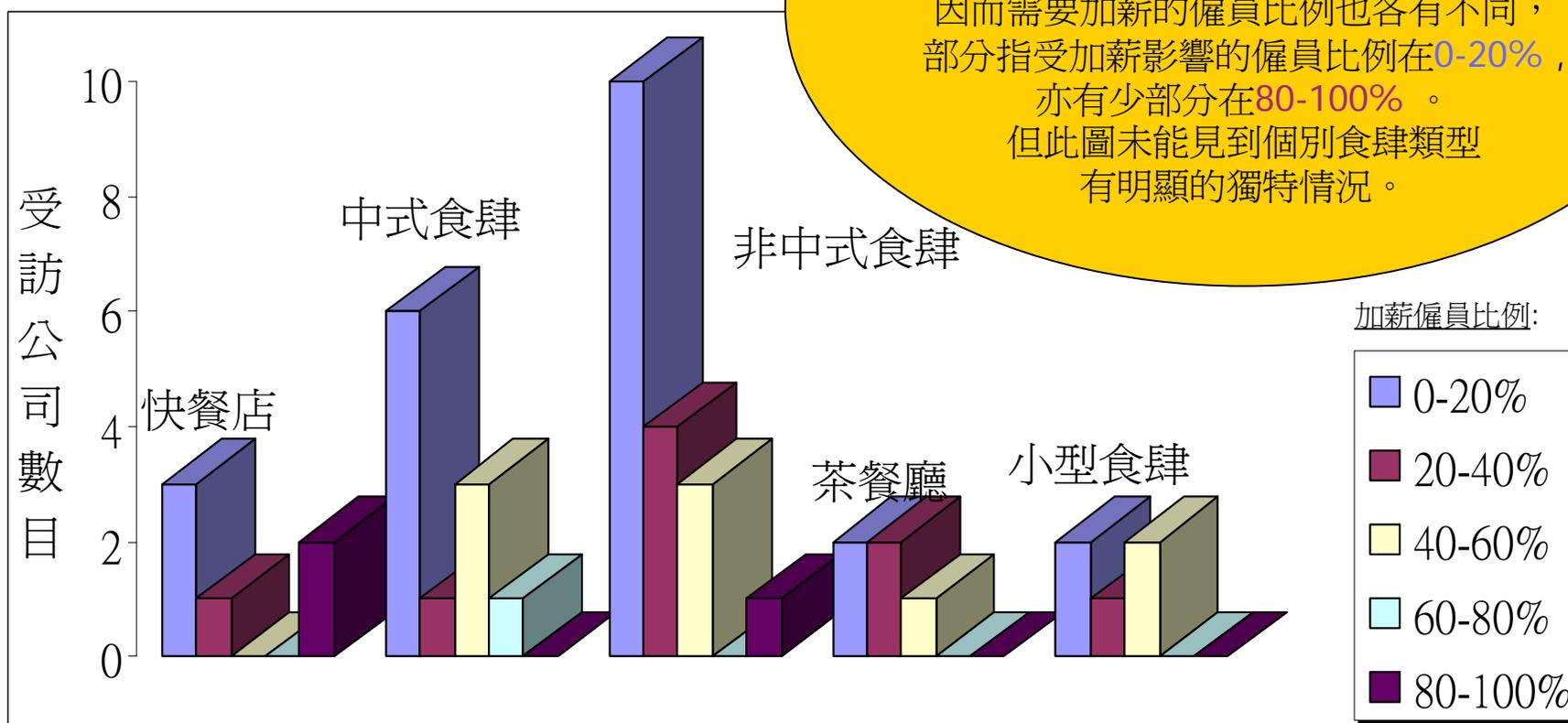
本調查茶餐廳樣本, 「不用加薪點」有相當大部分在較高水平。

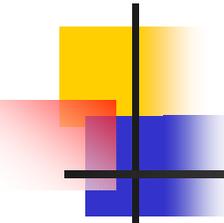


II: 如最低工資高過公司不須調高任何員工薪酬的水平，將獲加薪僱員的比例如何？

統計結果：

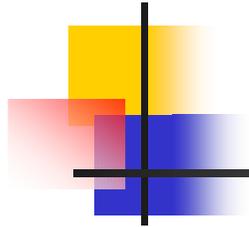
結果顯示，最低工資對每間公司的加薪影響，按個別公司薪酬架構及工資水平而不同，即使最低工資水平剛剛高過個別公司的「不用加薪點」，個別公司因而需要加薪的僱員比例也各有不同，部分指受加薪影響的僱員比例在0-20%，亦有少部分在80-100%。但此圖未能見到個別食肆類型有明顯的獨特情況。



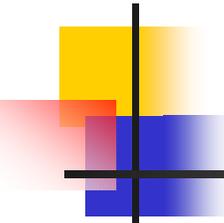


參考資料： 影響加薪僱員比例的因素

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

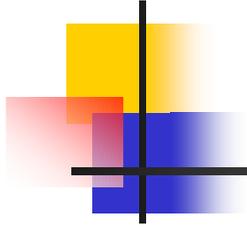


第二部分：個案分析



原則

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



快餐店

個案分析——某快餐集團, >8間分店

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

開支資料:

薪酬佔總營業額比例: 25.6%

租金佔總營業額比例: 12.7%

折舊佔總營業額比例: 3.7%

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

假設寫字樓員工薪酬沒有影響。

某快餐集團, >8間分店

—— 假設法定最低時薪\$24

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

某快餐集團, >8間分店

—— 假設法定最低時薪\$28

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

個案分析——一間屋邨快餐店

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

背景資料:	最低工資時薪\$24	薪酬開支增加幅度	獲加薪人數比例	獲加薪最頂的工種	獲加薪最頂工種時薪
	薪酬佔總營業額比例: 約35%	定位快拍數字	1.53%	25%	清潔工
租金佔總營業額比例: 約10%	加入漣漪效應考慮結果	1.74%	25%	清潔工	~\$24.5
折舊佔總營業額比例: 0.08%	最低工資時薪\$28	薪酬開支增加幅度	獲加薪人數比例	獲加薪最頂的工種	獲加薪最頂工種時薪
	定位快拍數字	6.27%	37.5%	收銀	~\$28
	加入漣漪效應考慮結果	6.81%	37.5%	收銀	~\$28.7

一間屋邨快餐店

—— 假設法定最低時薪\$24

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

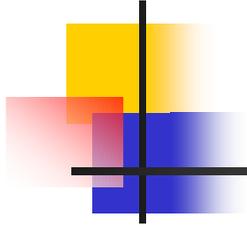
假設於法定最低時薪邊緣以上員工,對薪酬差距沒有異議,並願意以原有時薪留下任職。

一間屋邨快餐店

—— 假設法定最低時薪\$28

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

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



中式食肆

個案分析－某中式食肆集團, 分店8間

背景資料:

薪酬佔總營業額
比例: 30.9%

租金及管理費
佔總營業額
比例: 14.92%

折舊佔總營業額
比例: 4.55%

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

某中式食肆集團, 分店8間

— 假設法定最低時薪\$24

由於每間分店工種分布及平均時薪各有不同，以下有關數字只可反映整體大約情況。

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

某中式食肆集團, 分店8間

— 假設法定最低時薪\$28

由於每間分店工種分布及平均時薪各有不同，以下有關數字只可反映整體大約情況。

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

某中式食肆集團, 分店8間 — 假設法定最低時薪\$33

由於每間分店工種分布及平均時薪各有不同，以下有關數字只可反映整體大約情況。

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

個案分析——一間屋邨酒家

假設不採取任何措施,以及保留現有僱員的估算結果:

背景資料:

薪酬開支佔總收入比例: 約41%

租金開支佔總收入比例: 約13%

折舊率: 3%

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

一間屋邨酒家

— 假設法定最低時薪\$24

由於職級分類多,只列出主要受影響部分。

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

一間屋邨酒家

— 假設法定最低時薪\$28

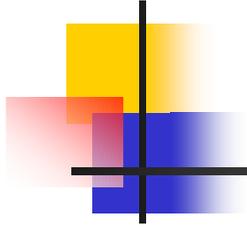
工種分佈	原本平均時薪 (~\$)	估計薪酬調整後結果(~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度
售點員	17.5	28	57.14%	12.96% (定位快拍數字)
傳菜	18.5	28.5		
洗碗、潔淨	21	29		
雜務	21	29		
廚房雜工	24	30		
雜務主管/售點主管/侍應	24	30		
收銀	24.8	30.8		
夜間收銀	25	31		
侍應	26	31.5		
看更	26	31.5		
部長	27	32		
貨倉	28	32	42.86%	17.98% (計入漣漪效應)
點心部助理	29	32		
高級部長	29	32		
會計	33.33	36.5		
公關	34.5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

一間屋邨酒家

—— 假設法定最低時薪\$28

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

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



非中式食肆

個案分析——一間位於市區的日式餐廳

假設不採取任何措施、保留現有僱員，以及對盈利影響最少的推算結果：

背景資料：

薪酬開支佔總收入比例：約18.2%

租金開支佔總收入比例：約22%

折舊率：1.093%

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

一間位於市區的日式餐廳

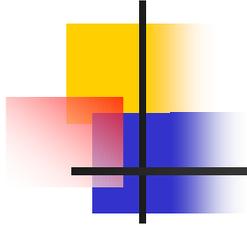
—— 假設法定最低時薪\$24

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

一間位於市區的日式餐廳

—— 假設法定最低時薪\$28

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



茶餐廳

個案分析——某茶餐廳集團,分店>8間

受訪公司強調

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

背景資料:

薪酬開支佔總收入
比例: 約33%

租金開支佔總收入
比例: 約17.5%

折舊率: 平均約3.5%

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

某茶餐廳集團,分店>8間

— 假設法定最低時薪\$24

第一次加薪潮
計算結果:

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

某茶餐廳集團,分店>8間

— 假設法定最低時薪\$28

第一次加薪潮
計算結果:

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

茶餐廳集團,分店>8間

— 假設法定最低時薪\$33

第一次加薪潮
計算結果:

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

個案分析——一間茶餐廳

以較保守方法,假設水吧、
廚房等職級完全不受影響
而計算的結果：

背景資料:

薪酬佔總營業額
比例: 30%

租金及管理費佔總
營業額比例: 11%

折舊佔總營業額
比例: 4.3%

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

一間茶餐廳

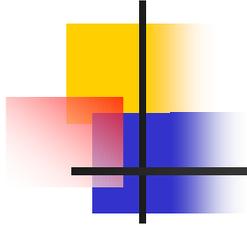
— 假設法定最低時薪\$24

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

一間茶餐廳

—— 假設法定最低時薪\$28

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



小型食肆

個案分析

——某小型燒味餐廳, 分店3間

假設不採取
任何措施,以及保留現有僱員,並
以最保守情況估計結果:

背景資料:

薪酬佔總營業額
比例: 約30%

租金佔總營業額
比例: 約10%

折舊佔總營業額
比例: 4%

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

某小型燒味餐廳, 分店3間

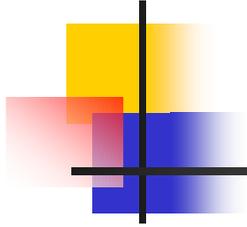
—— 假設法定最低時薪\$24

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

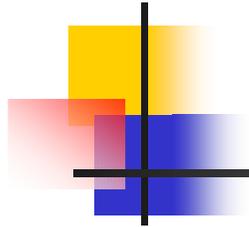
某小型燒味餐廳, 分店3間

—— 假設法定最低時薪\$28

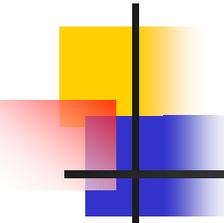
工種分佈	原本平均時薪 (~\$)	估計薪酬調整後結果 (~\$)	僱員比例	薪酬開支增加幅度	
洗碗	20.63	28	55.54%	11.5% (定位快拍數字)	13.45% (計入漣漪效應)
外賣/樓面	21.43	28.6			
收銀	22.22	29.17			
店長	26.98	30.22			
廚房學徒	28.57	32	~5.55%		
水吧	38.09	38.09			
廚房師傅	41.27	41.27			



第三部分：預測盈利影響



A : 薪酬開支增加幅度



按四個不同的最低工資水平預測薪酬開支增加幅度

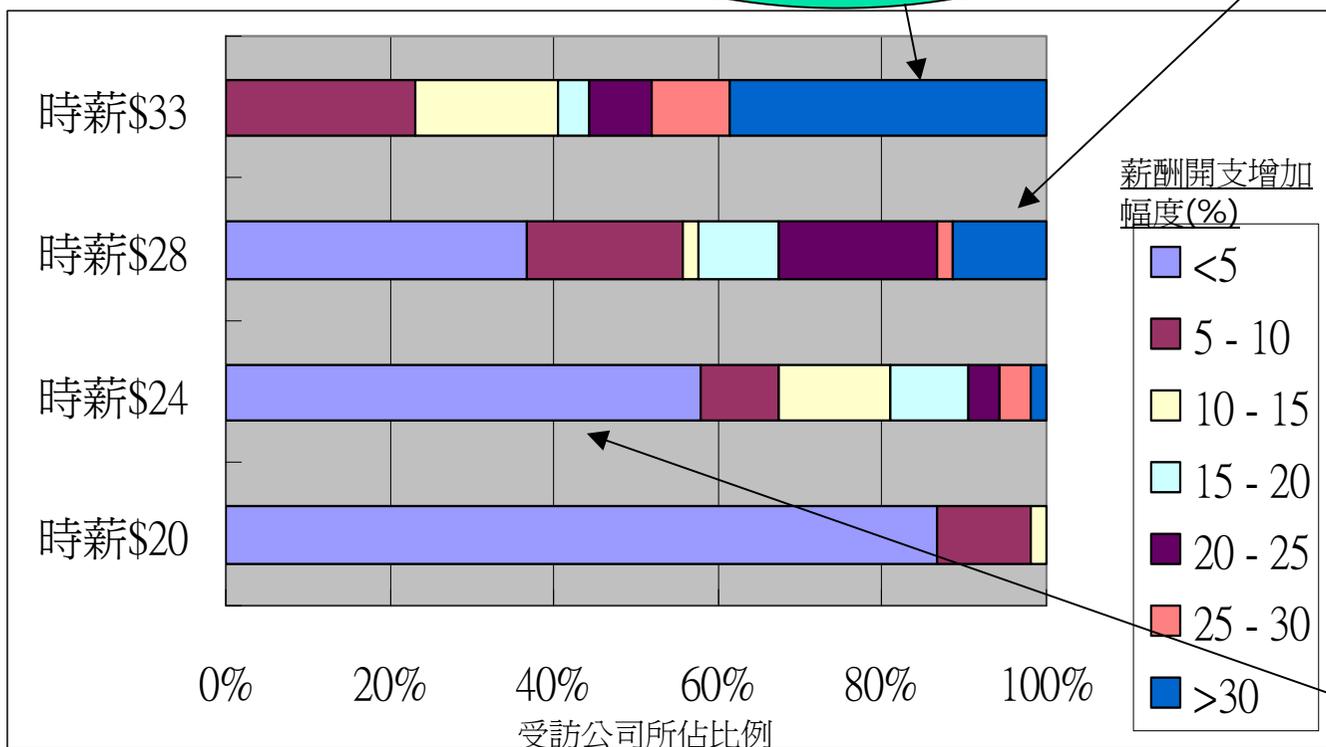
鑑於最低工資對飲食業的盈利影響，關鍵在於按個別公司薪酬架構及薪酬水平等因素後，所帶來的薪酬開支增幅，故調查問受訪者，按四個不同的最低工資水平（時薪\$20, \$24, \$28, \$33），預測薪酬開支增加幅度。統計結果如下：

按四個不同的最低工資水平預測 薪酬開支增加幅度

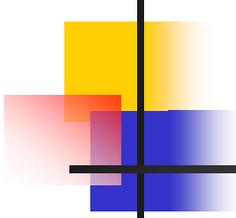
統計結果:

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

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



如果最低工資訂於時薪\$24，57.7%受訪公司，薪酬開支增加不多於5%。



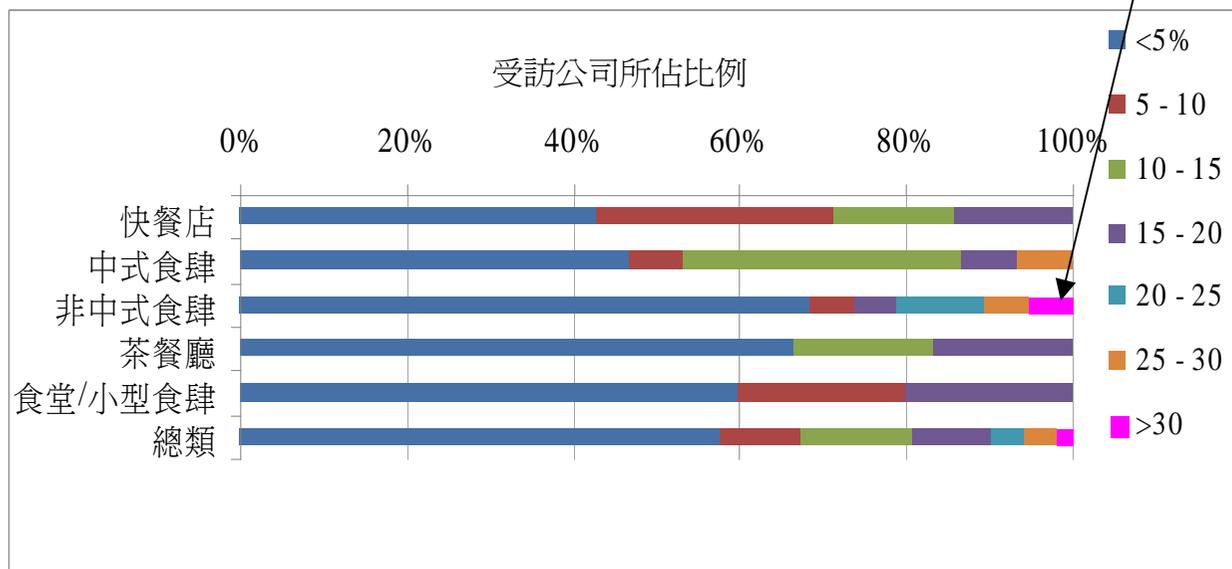
各類別薪酬開支增加幅度結果(平均數)

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

最低工資\$24 ——非中式食肆

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

於最低時薪\$24薪酬開支增加幅度(%):

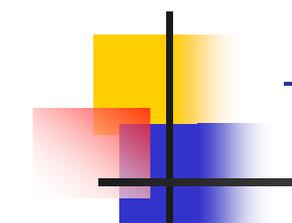


薪酬開支增加幅度(平均數):

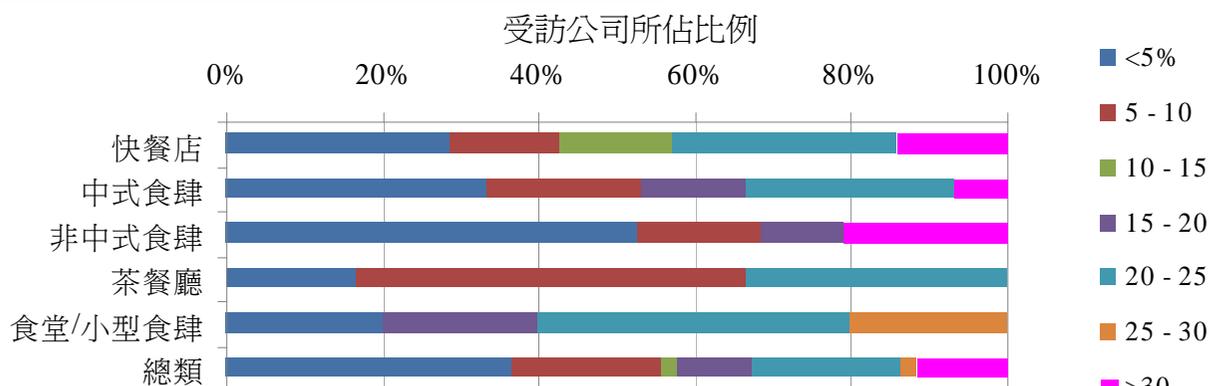
	最低時薪\$24
總類	8.7%
快餐店	7.5%
中式食肆	8.8%
港式茶餐廳	6.7%
非中式食肆	10.3%
食堂/小型食肆	6.5%

最低時薪\$28及\$33

——小型食肆及茶餐廳



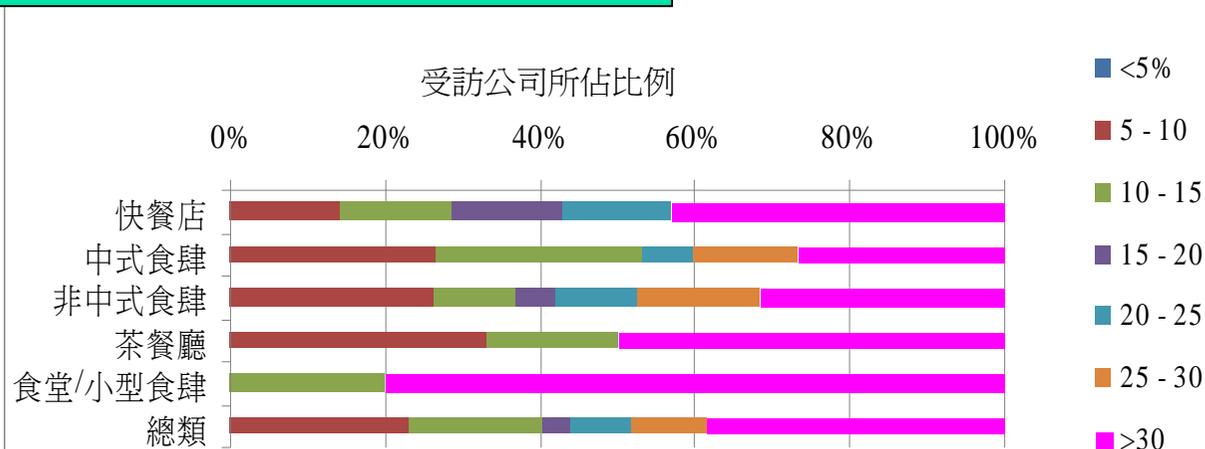
於最低時薪\$28薪酬開支增加幅度(%):



薪酬開支增加幅度(平均數):

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

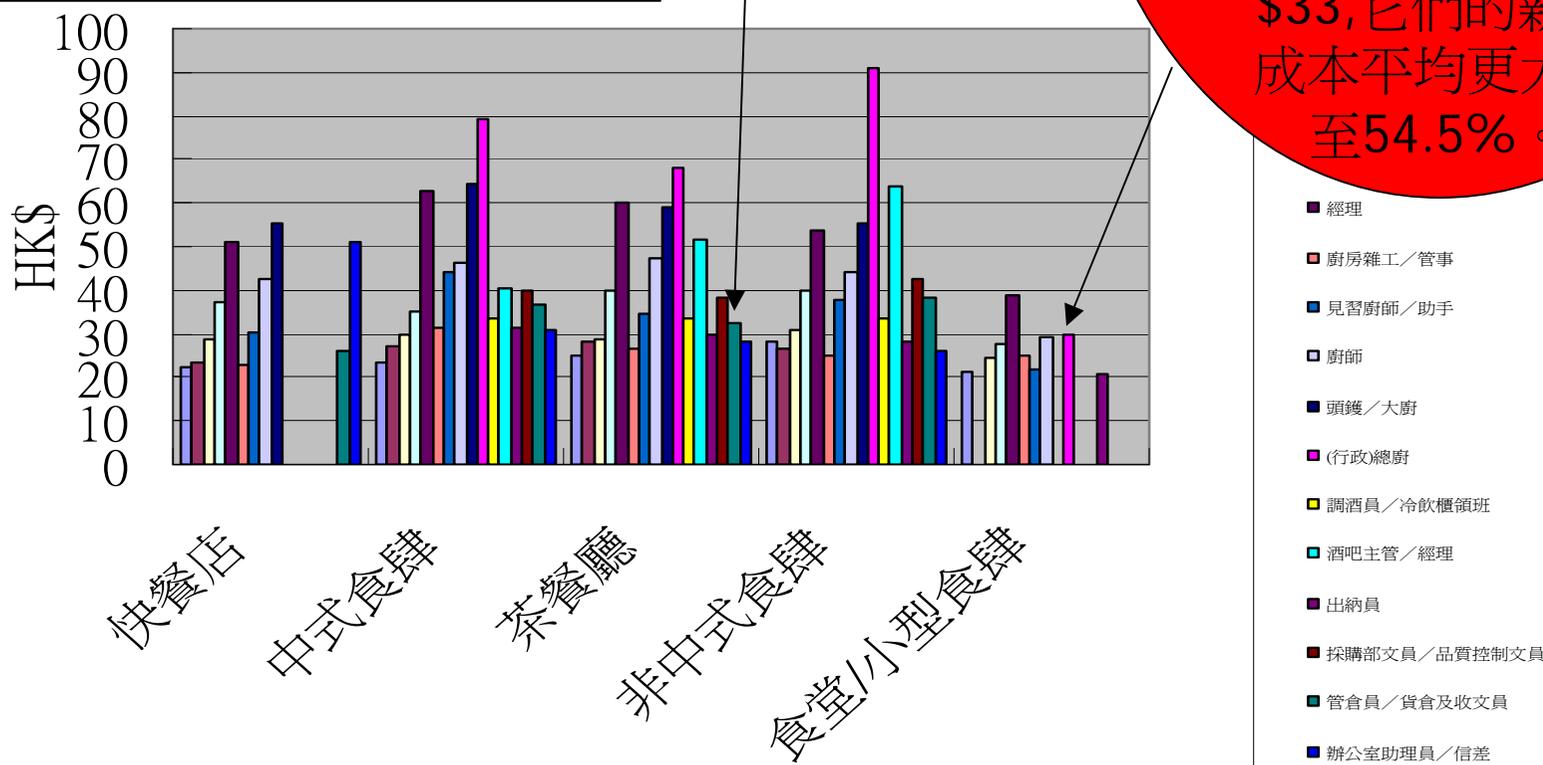
於最低時薪\$33薪酬開支增加幅度(%):

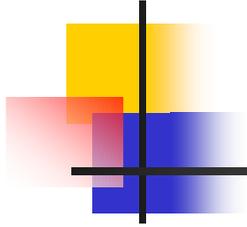


另外,於最低時薪\$33,茶餐廳的加幅亦開始較其他組別高,這亦是因為該組樣本較大部分主要職級平均工資在時薪\$33以下。

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

主要職級平均工資





B: 薪酬開支佔收入比例

薪酬開支佔收入比例

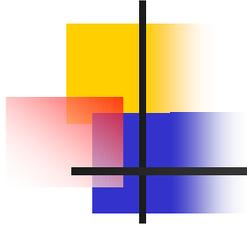
統計結果

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

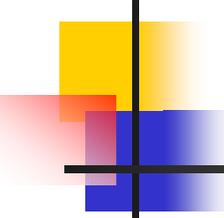
分類*	薪酬開支佔收入比例			
	調查結果 (平均數)	調查結果 (中位數)	所有公司 (統計處數字)	中小型公司 (統計處數字)
總類	27.0%	25.6%	28.40%	28.00%
1. 快餐店	21.8%	22%	22.90%	20.30%
2. 中式食肆	31.1%	31.8%	32.00%	32.10%
3. 茶餐廳	31.0%	30%	30.30%	30.30%
4. 非中式食肆	24.9%	25%	26.30%	26.40%
5. 食堂/小型食肆	23.6%	25%	—	—

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

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



C : 盈利耗損

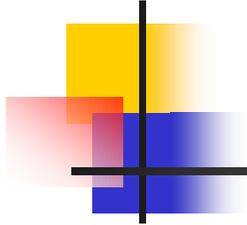


計算方法

$$\begin{aligned} & \text{薪酬開支佔收入比例(A) } \times \\ & \text{時薪對薪酬開支增加幅度(B)} \\ & \hline & = \text{盈利耗損(C)} \end{aligned}$$

盈利耗損比率結果(平均數)

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



D: 飲食業盈利率 (統計處數字)

統計處數字－所有公司盈利率*

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

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

*2008年稅前及折舊前盈利率

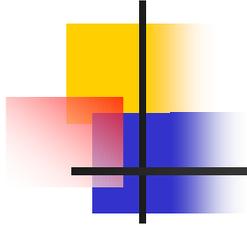
統計處數字－中小型公司盈利率*

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

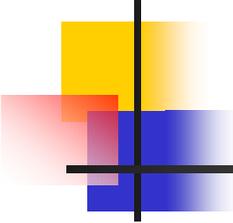
中小型食肆盈利情況更差,尤其是中式食肆,逾半數已經是在蝕本經營。

*2008年稅前及折舊前盈利率

註一：介乎-0.05至0.05%



盈利率抵銷薪酬增幅



計算方法

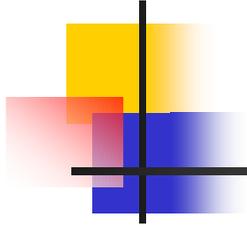
假設以盈利率抵銷因最低工資增加的薪酬
開支：

最低工資立法後盈利率 =

D 盈利率(統計處2008年數字) - C(最低工資
盈利率耗損比率)

扣減結果

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



影響較顯著部分

最低時薪\$24 —盈利率(中位數)*

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

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

*數值為稅前及折舊前盈利率

最低時薪\$24 — 盈利率(整體)*

不過,整體盈利率水平尚且可以接受,但茶餐廳數字較低,需要小心。

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

*數值為稅前及折舊前盈利率

最低時薪\$28 —盈利率(整體)*

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

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

*數值為稅前及折舊前盈利率

最低時薪\$28 —盈利率(中位數)*

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

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

*數值為稅前及折舊前盈利率

最低時薪\$28

— 中小企盈利率(整體)*

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

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

*數值為稅前及折舊前盈利率

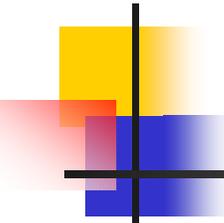
最低時薪\$33 —盈利率(整體)*

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

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

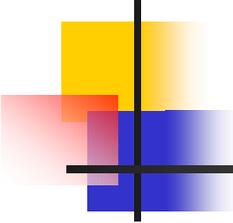
*數值為稅前及折舊前盈利率

註一：2008年統計處數字：飲食業盈利率在9.2%以下約共5420間企業。



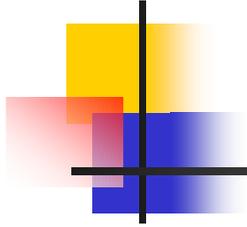
較保守的推算結果

- 雖然本調查與統計處數字，訪問時間與抽樣方法均不同，對比必然存在偏差，但有理由相信大部分食肆的盈利，在最低工資影響下，比本調查所得結果跌得更低，原因有三個：
 1. 不論本調查或統計處有關盈利的數字，均未計折舊及稅後情況，對飲食業來說，一般折舊率在3%-8%之間，以中式食肆折舊情況最為嚴重；
 2. 調查只計算薪酬增加後盈利下跌的情況，還未計因最低工資連帶其他成本上漲的連鎖效應，包括強積金、管理費、洗熨費、修理／保養費、保險費、以及供應商加價等；
 3. 本調查只訪問有八間或以上食肆的公司，它們多設有中央工場，而且管理比較完善，較有經濟效益，受最低工資的盈利影響，應比其他較細規模的公司少，故最低工資對它們的盈利耗損其實比大部分食肆少。



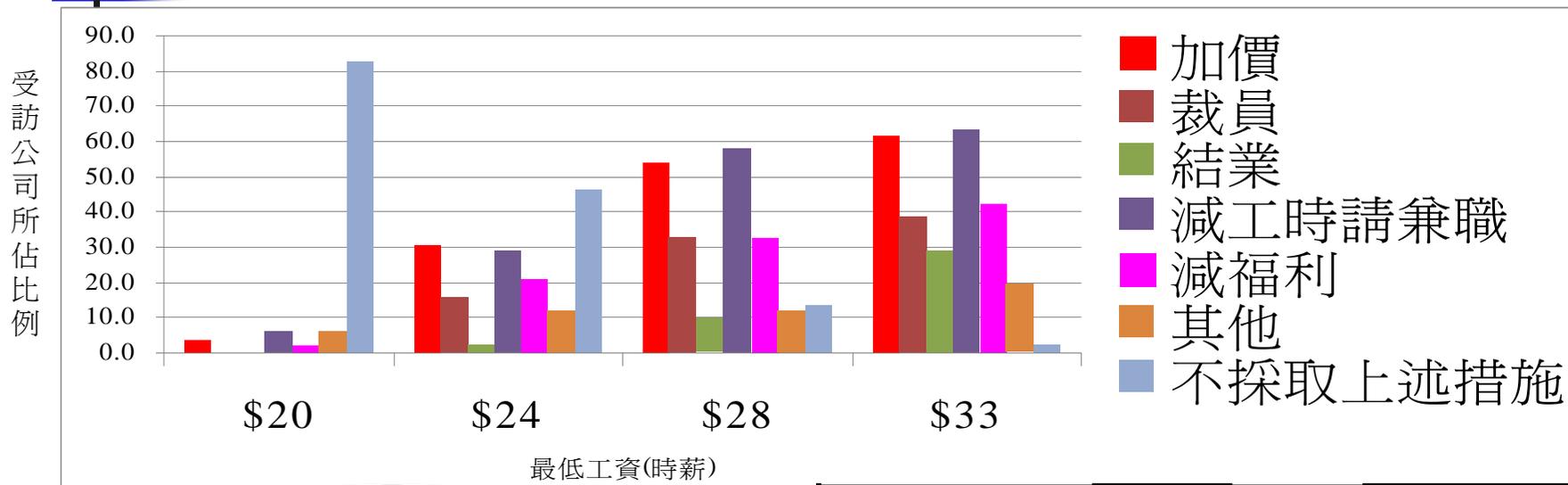
結果重點：

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



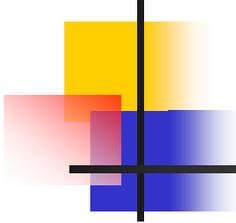
緩衝措施

如果最低工資訂於以下時薪，公司會採取甚麼措施？



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

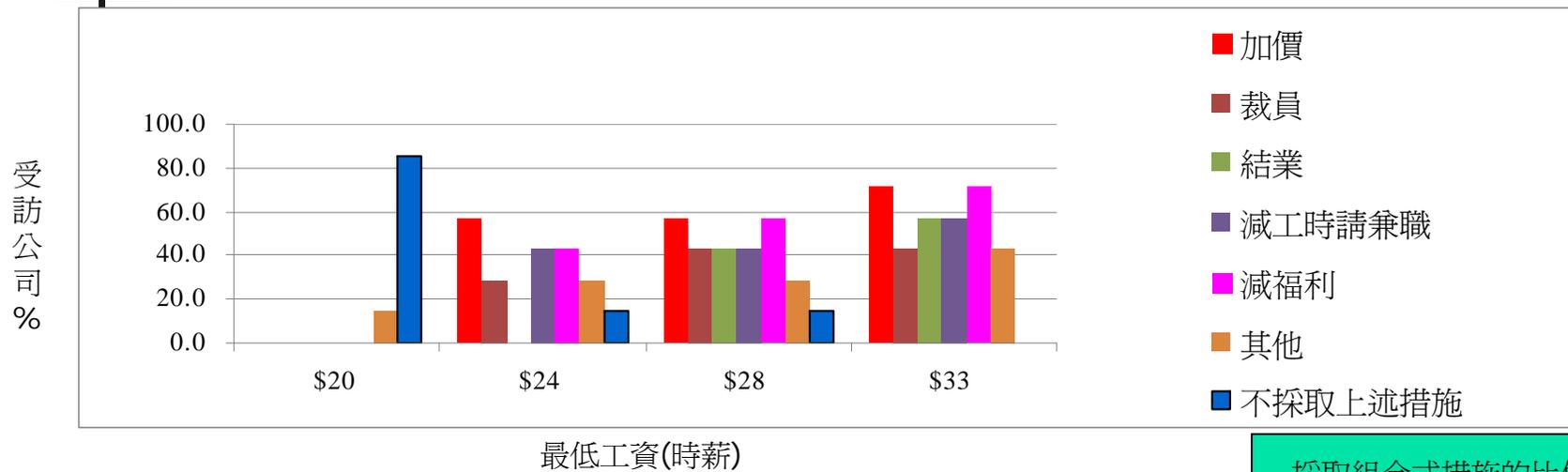
最低時薪	\$20	\$24	\$28	\$33
加價	3.8 %	30.8%	53.8 %	61.5%
裁員	0	15.4%	32.7%	38.5%
結業	0	1.9%	9.6%	28.8%
減工時請兼職	5.8%	28.8%	57.7%	63.5%
減福利	1.9%	21.2%	32.7%	42.3%
其他	5.8%	11.5%	11.5%	19.2%
不採取上述措施	82.7%	46.2%	13.5%	1.9%



受訪公司採取組合式措施的比例統計

最低時薪	\$20	\$24	\$28	\$33
採取0項措施	86.5%	46.2%	15.4%	1.9%
採取1項措施	11.5%	21.2%	23.1%	28.8%
採取2項措施	0.0%	15.4%	32.7%	23.1%
採取3項措施	1.9%	11.5%	9.6%	17.3%
採取4項措施	0.0%	5.8%	15.4%	17.3%
採取5項措施	0.0%	0.0%	3.8%	11.6%

採取緩衝措施比例統計 —— 快餐店

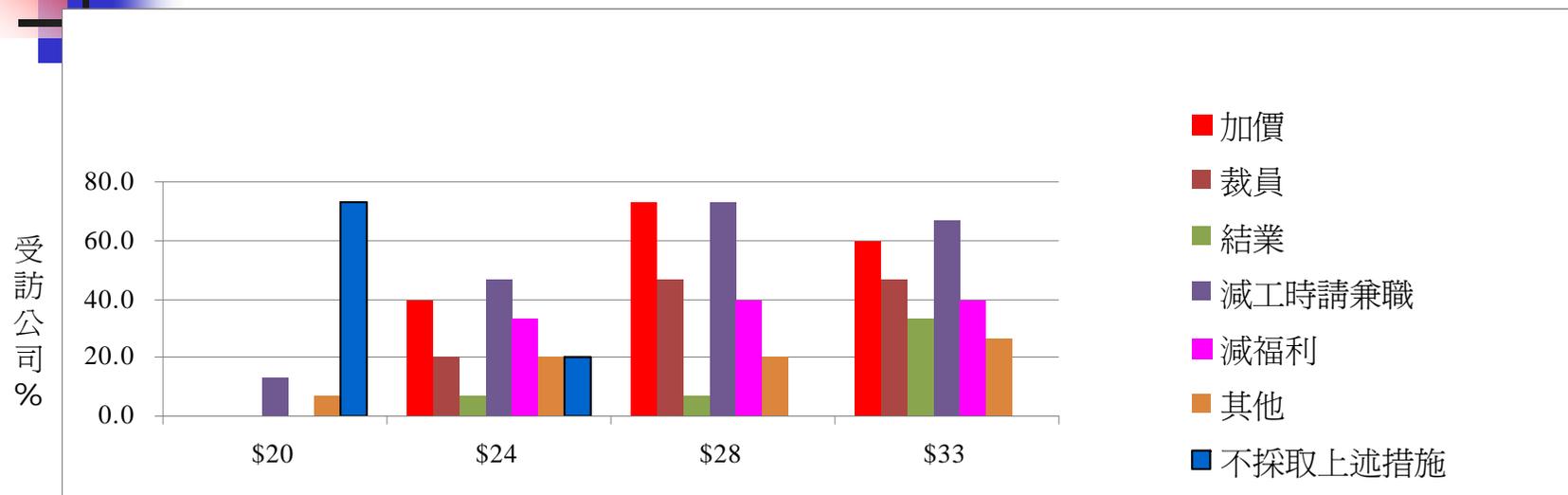


採取組合式措施的比例統計:

此組別較多選擇加價及減福利的措施。

最低時薪	\$20	\$24	\$28	\$33
採取0項措施	85.7%	14.3%	14.3%	0.0%
採取1項措施	14.3%	28.6%	28.6%	28.6%
採取2項措施	0.0%	14.3%	0.0%	0.0%
採取3項措施	0.0%	28.6%	14.3%	0.0%
採取4項措施	0.0%	14.3%	14.3%	42.9%
採取5項措施	0.0%	0.0%	28.6%	28.6%

受訪者採取緩衝措施比例—— 中式食肆



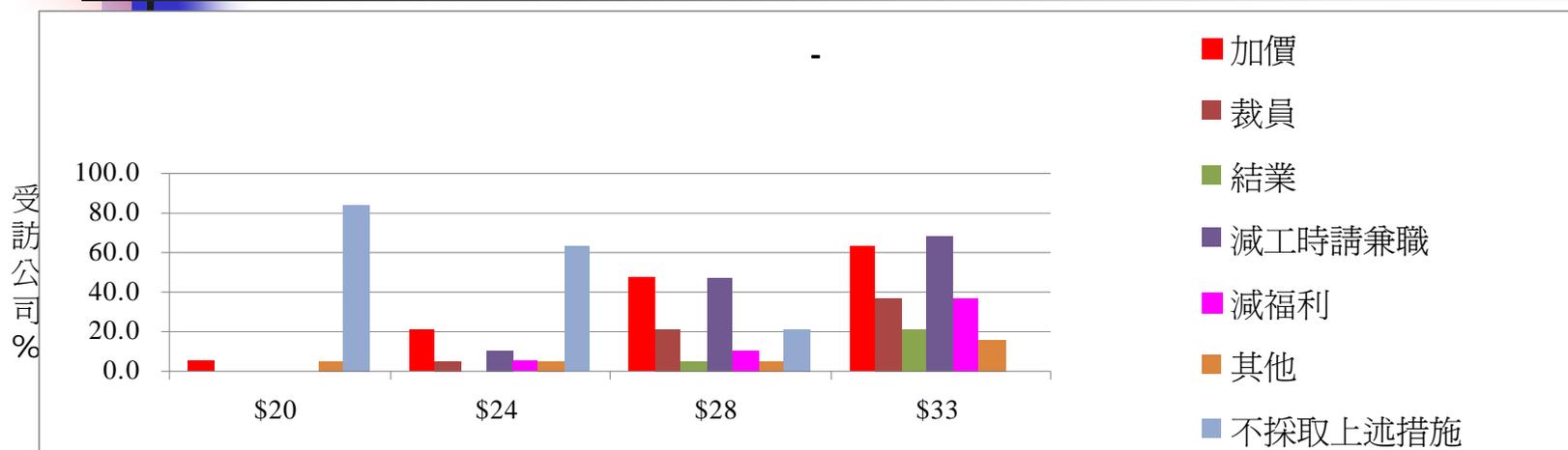
最低工資(時薪)

採取組合式措施的比例統計:

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

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

受訪者採取緩衝措施比例—— 非中式食肆



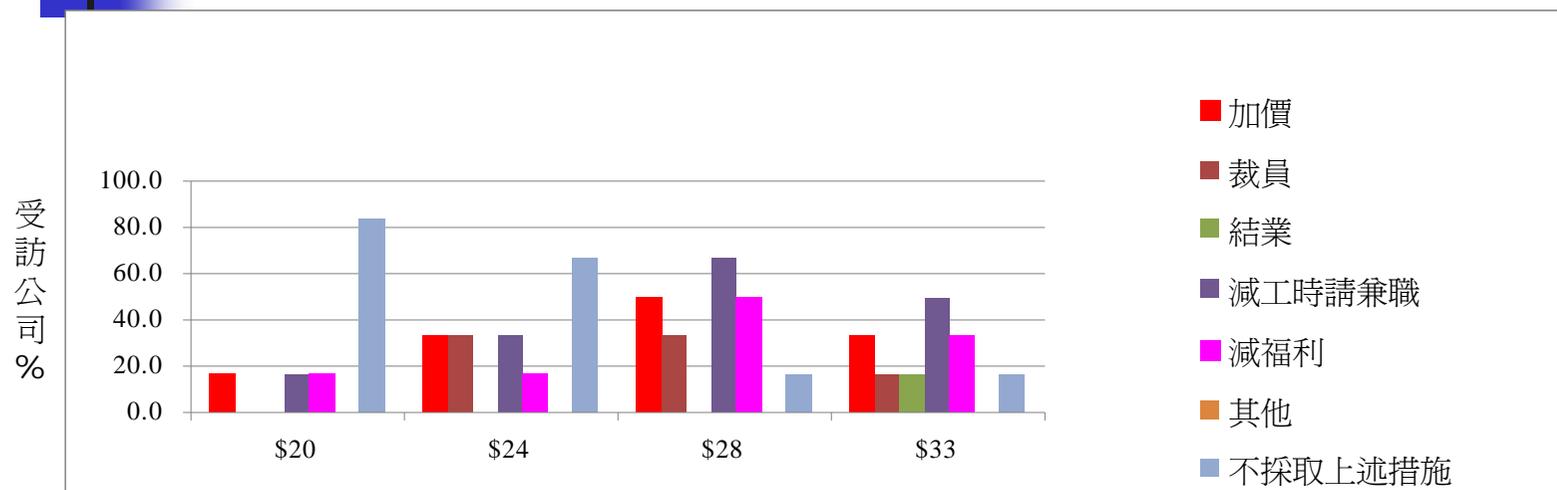
最低工資(時薪)

採取組合式措施的比例統計:

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

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

受訪者採取緩衝措施比例—— 茶餐廳



最低工資(時薪)

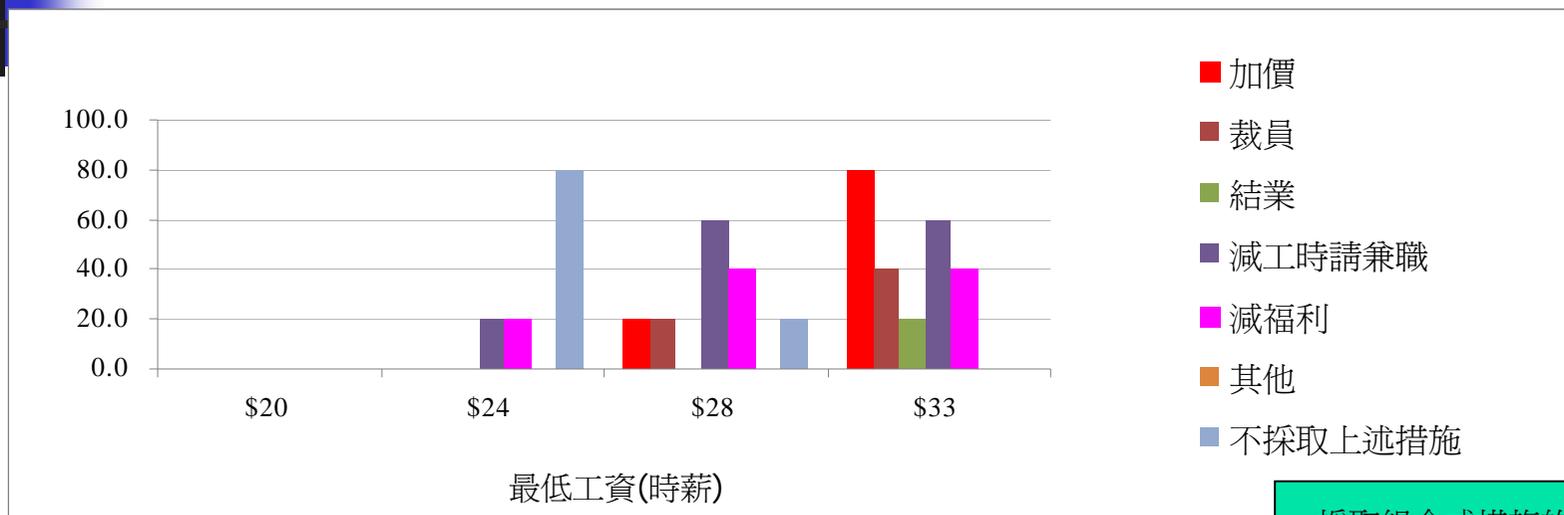
採取組合式措施的比例統計:

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

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

受訪者採取緩衝措施比例—— 食堂／小型食肆

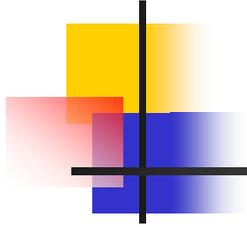
受訪公司%



採取組合式措施的比例統計：

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

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



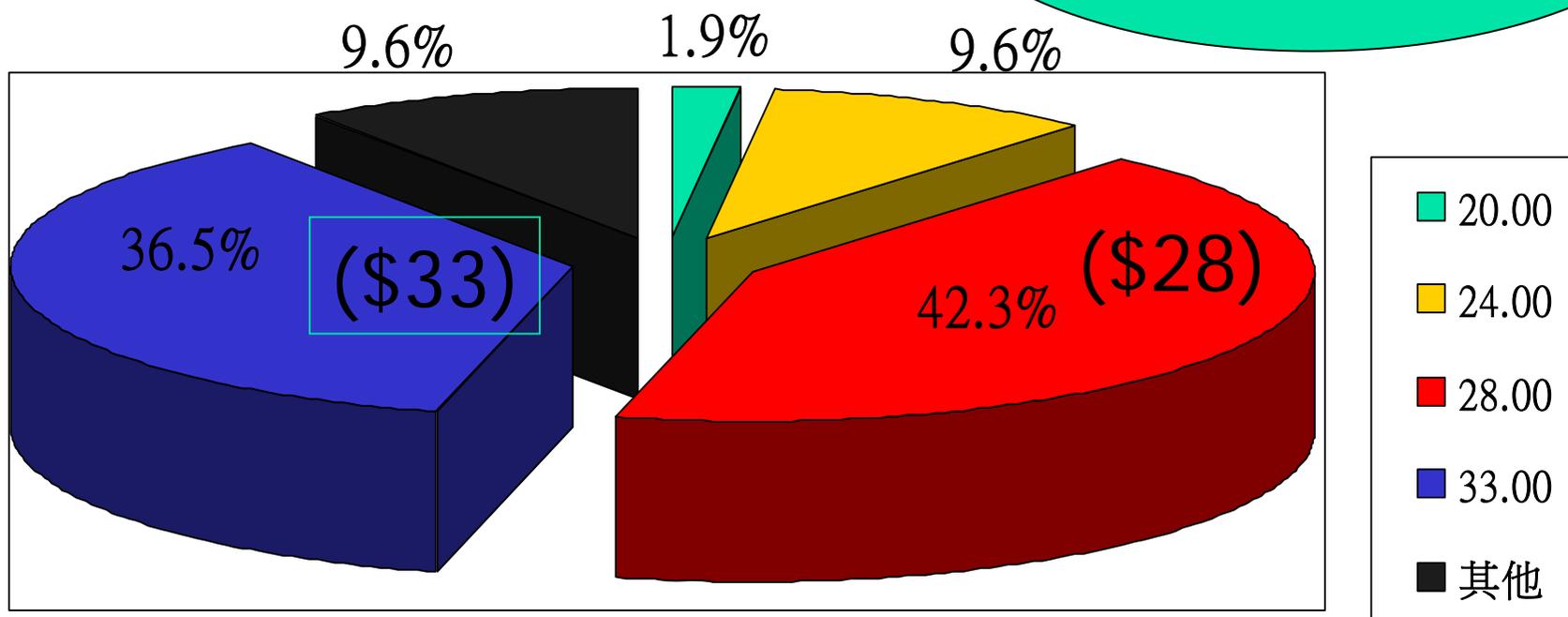
對最低工資水平意見

如最低工資立法，假設其他經營成本及經濟環境不變，最低時薪訂

於哪一個水平，將對貴公司可能造成無法接受的影響？

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

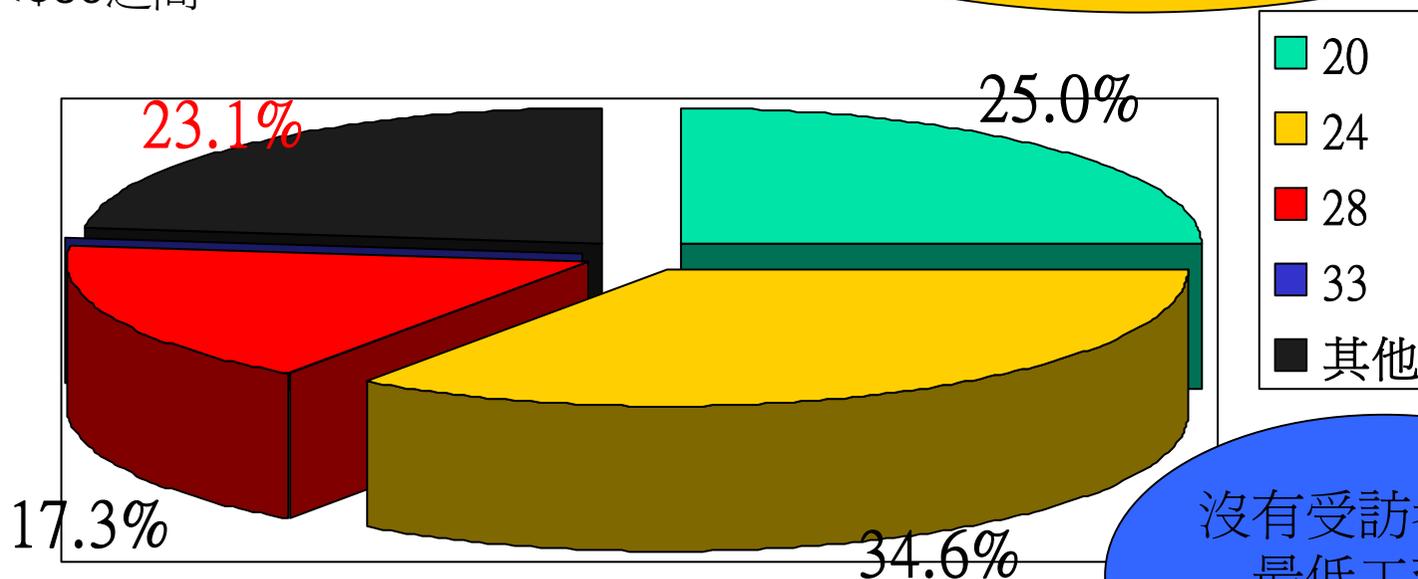
有相當部分受訪者
不能接受\$28/\$33



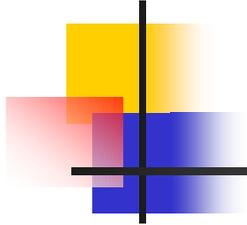
如最低工資立法，貴公司認為最低時薪訂於甚麼水平才可以接受？

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

較多數人支持最低工資訂於時薪\$24



沒有受訪者同意最低工資訂於時薪\$33。



釐訂最低工資水平 考慮因素

立法前於最低工資以下的僱員人數

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

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

加薪漣漪效應

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

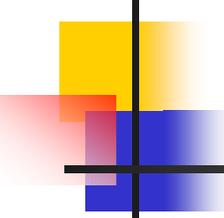
與香港飲食業 數字比較

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

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

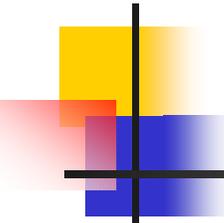
註一:英國低薪委員會2003年報告

*資料來源:統計處



回應與統計處數字的差距

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

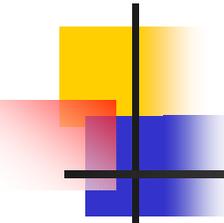


飲食業盈利情況

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

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

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



對飲食業持續發展的影響

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

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

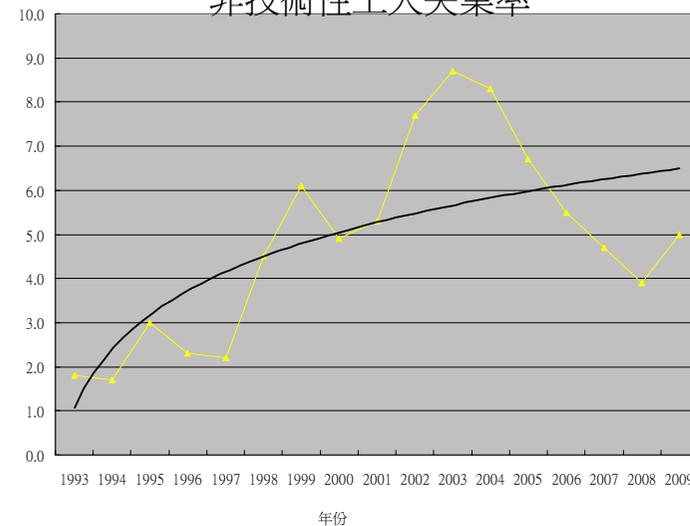
對非技術性工種的影響

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

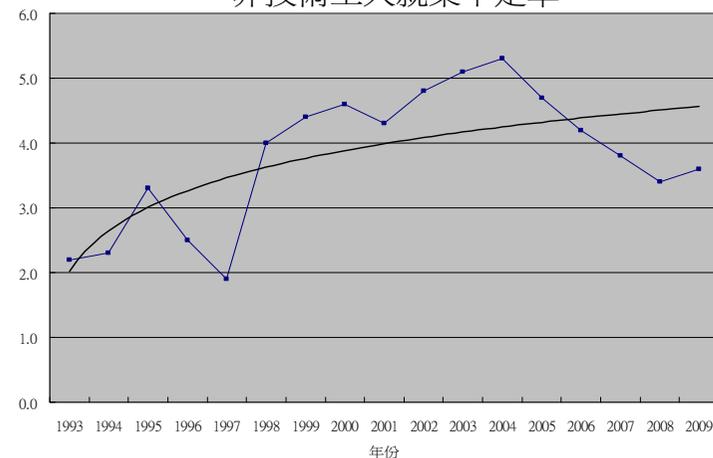
從右圖可見(資料來源:統計處)，過去十多年香港非技術性工人失業率及就業不足率都有上升趨勢，雖然在沙士後有回落的情況，但於金融風暴後又再向上調。

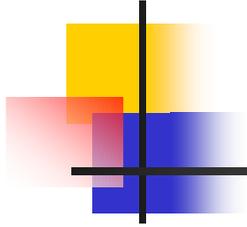
因此，訂立最低工資初期應以保守水平開始，避免對飲食業造成過分衝擊，引發倒閉及裁員潮，令更多非技術性工種大量流失，對整體社會造成更大的損害。

非技術性工人失業率

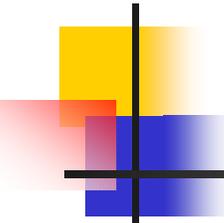


非技術工人就業不足率





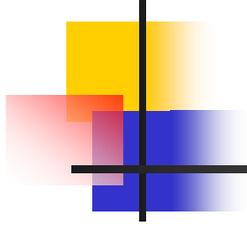
給臨時最低工資委員會意見：



訂定最低工資的水平 必須能夠平衡以下的訴求:

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

結論：建議最低工資不超過時薪\$24



完