



香港餐飲聯業協會有限公司（餐飲聯）

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades Limited (HK FORT)

辦公室地址：九龍觀塘勵業街46號天輝工業大廈7樓A室

Office Address: Flat A, 7/F, Draco Industrial Building, 46 Lai Yip Street, Kwun Tong, Kowloon

Tel: 852-2523 6128

Fax: 852-2523 2638

Homepage: <http://www.hkfort.org.hk>

立法會CB(2)1049/15-16(02)號文件

立法會

研究標準工時相關事宜小組委員會

「工時政策方向」意見書

香港餐飲聯業協會歸納各會員意見後，一致反對設立標準工時和立法規管工時，就有關議題的意見如下。

餐飲行業人手短缺 沒有足夠勞工補充

香港餐飲是人手密集的行業，現時業內人手短缺情況已非常嚴重，餐飲企業以時薪高達港幣45元-50元招聘員工，除加重營運成本外，亦未能有效填補人手，每間店舖缺人工作情況達15%-20%之多。由於長期人手不足，為應付日常運作，出現前線員工、中高層甚至東主亦須分擔懸空工作，人手緊絀令服務水平和出品品質也難以維持。餐飲業相較其他行業吸納人才困難，以現時餐飲業經營艱難，利潤只有收益2%的情況下，業界擔憂如標準工時實施，除服務和品質水平每況愈下外，必令人手荒更為加劇，勞工成本勢必大增，餐飲企業實在難以營運。

根據政府資料，失業率多季處於3.2%-3.3%低位，香港已屬全民就業，而事實上餐飲業人手短缺問題較之前更為惡劣，其他行業亦出現相同情況，充分反映香港未有足夠人手補充工時實情。若勞工短缺的根本問題未解決，標準工時一旦立法，業界欲實行分班工作也無人可用，迫使餐飲企業增加加班費的高昂成本以保持業務運作。

經營環境困難 餐飲無利可圖

餐飲業面對租金、食材、工資及政策等各項挑戰，經已艱苦經營，利潤僅得2%收益。再加上招聘困難，必須增加福利及獎金等額外成本吸引/挽留人才，導致營運和管理成本急劇上升，企業已是無利可圖。若然標準工時實行，令本已人手嚴重短缺的餐飲企業，因行業特性令加班費大幅提升，而員工的飯鐘、休息時數甚至出外公幹計算也受到影響。本會建議委員會在標準工時議題上，亦應顧及業界有關成本上升所造成的壓力。



香港餐飲聯業協會有限公司（餐飲聯）

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades Limited (HK FORT)

辦公室地址：九龍 觀塘 勵業街 46 號 天輝工業大廈 7 樓 A 室

Office Address: Flat A, 7/F, Draco Industrial Building, 46 Lai Yip Street, Kwun Tong, Kowloon

Tel: 852-2523 6128

Fax: 852-2523 2638

Homepage: <http://www.hkfort.org.hk>

行業工種複雜 工時不可分開

餐飲工種複雜繁多，大多是必須即日完成所有工作的工種，與其他固定工作的行業有別，舉例廳面、潔淨及洗碗等，都必須在宴會完畢才能繼續完成有關工作。如現時婚宴趨勢多達至凌晨 12 時甚至 1 時方才完結，因此工時長短實難於掌控，企業在提供餐飲服務時，亦不可分開計算員工工作時數。倘若標準工時實施，業界憂慮，令行業操作失去彈性和僵化，未能靈活處理突發事情。而此等額外加班費也未能全數轉嫁消費者，定大大加重餐飲企業營運成本；同時業界擔心員工以此拒絕完成手頭工作或拒絕加班要求。另外，物流、維修和滅蟲等餐飲後勤工作亦屬類同。

工資成本大增 企業無法承受

餐飲業人手荒嚴峻，已須由員工分擔部份空缺工作才可勉強應付日常運作，而許多團體倡議在標準工時制定後，加班費為時薪 1.3 至 1.5 倍，現時工資成本已佔餐飲企業整體成本 35%，按推算有關成本將大幅增加至 40% 以上，此仍未計算標準工時所產生的其他間接成本，致令餐飲企業雪上加霜，無法承受，委員會必須認真考慮。

種種法例規管 行業經營困難

除面對三高營運外，亦要應付多項政策收費，已令餐飲業營運百上加斤。還有接踵而來的徵費和政策，如飲品玻璃樽收費、都市固體廢物徵費、發電燃料組合的費用增加、撤銷強積金對沖安排、法定假期與及標準工時等，都會為業界帶來極大衝擊，在幾近無利可圖的經營環境下，相信不少中小型食肆經營更加無以為計，本會建議委員會也應慎重考慮此點。

雙重工資政策夾擊 中小企業難以生存

自最低工資實施後，導致員工薪金不斷攀升，同時產生「漣漪效應」令工資成本大幅調高，對於利潤微薄的餐飲中小企業，在經營上已經十分艱難。若再制定標準工時政策，餐飲業將受到雙重夾擊而帶來更沉重負擔，由於成本增加，預期部分中小企業或微小企業將進一步收縮，甚至無奈結業，故委員會應更多考慮到中小餐飲企業成本增加的壓力和承受能力。

應當同時考慮 行政及其他成本

如標準工時實施，業界因此而需要工時分拆和增聘人手，須處理大量僱傭合約及新增合約，令人力資源成本大增。除此之外，企業亦需要額外增加資源於招聘、培訓、行政、管理、強積金、醫療、保險、福利與及津貼等，導致業界各項成本飆升，使本已爭扎求存的餐飲企業難以經營。本會建議委員會應同時考慮標準工時所引發的行政及其他成本。



香港餐飲聯業協會有限公司（餐飲聯）

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades Limited (HK FORT)

辦公室地址：九龍 觀塘 勵業街 46 號 天輝工業大廈 7 樓 A 室

Office Address: Flat A, 7/F, Draco Industrial Building, 46 Lai Yip Street, Kwun Tong, Kowloon

Tel: 852-2523 6128

Fax: 852-2523 2638

Homepage: <http://www.hkfort.org.hk>

釐訂清楚關係 整體政策處理

在政策執行方面，本會認為委員會必須釐訂清楚標準工時於工時/飯鐘/休息時間的計算，與及所有合約/法律問題都必須清晰理解。亦必須考慮清楚釐訂標準工時與最低工資內，工時/飯鐘/休息時間的關係，以致構成複雜和混亂。另外，政府對標準工時有何政策措施改變，如何制定和處理的整體方案，也需要作詳細全盤考慮。

環球經濟低迷 影響本地經濟

環球經濟環境持續低迷；中國經濟放緩，而香港是外向型經濟體，難獨善其身。種種不明朗因素，影響本地經濟及市民消費意慾，亦對餐飲業帶來隱憂。

在本地經濟方面，訪港旅客人數持續下跌、經濟增長放緩、競爭力下降與及營商環境不明朗等因素，亦對行業構成巨大壓力。業界非常擔心，經濟前景持續惡化企業將難以承受，餐飲業前景暗淡無光。

環境因素影響 絕非適當時間

受惠內地自由行旅客消費，過去香港經濟尚能保持，隨著國內自由行旅客訪港人數減少，大大打擊餐飲企業生意，餐飲會員表示位於遊客區的餐飲店舖，因旅客人數下降導致營業額大受影響，令生意大跌 20%，對此感到非常無奈。

根據政府資料數字，2015 年全年的食肆總收益價值臨時為 1,044 億元，與 2014 年全年比較，以數量計下跌 0.3%，而有關跌勢預期持續，影響業界收入。加上，政治爭拗和社會動盪，亦令業界非常憂慮將進一步打擊營商環境和不利本港經濟發展。本會認為現階段考慮標準工時議題，絕不是適當時間。

競爭力續下降 評估營商環境

香港競爭力正在下降，直接影響香港營商環境和令業界擔憂。故委員會在標準工時議題上，亦應考慮業界及整體社會所受到的影響，本會建議須進行「營商環境評估」以了解標準工時可能帶來直接及間接影響，以避免進一步削弱香港競爭力和不利營商環境。



香港餐飲聯業協會有限公司（餐飲聯）

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades Limited (HK FORT)

辦公室地址：九龍 觀塘 勵業街 46 號 天輝工業大廈 7 樓 A 室

Office Address: Flat A, 7/F, Draco Industrial Building, 46 Lai Yip Street, Kwun Tong, Kowloon

Tel: 852-2523 6128

Fax: 852-2523 2638

Homepage: <http://www.hkfort.org.hk>

勞資不斷爭拗 形成長期對立

隨著最低工資出現，勞資關係越趨緊張，為薪酬、補償和政策檢討不斷爭拗，無日無之。假若標準工時立例，必定令勞資關係更加惡化，只會形成雙方長期對立，造成更大的社會分化，難有和諧社會。另一方面，業界更因長期人手短缺而要其他員工分擔工作量，除對員工士氣出現打擊外，亦影響員工關係。而行業間互相出高價、增加福利請人，亦引起行業間之衝突，令香港逐漸成為不和諧城市。

還有，標準工時亦將衍生定期檢討，每次檢討除令勞資關係火上加油外，也虛耗社會資源而適得其反，每一次的檢討，越加劇雙方角力，減低生產效率，拖垮香港經濟，勞資關係損害越深。

餐飲企業對從業員的身心健康、平衡工作和家庭生活十分支持，本會建議政府透過資助，教育業界和從業員平衡工作的訊息，於行業內推廣平衡工作的重要性。政府亦可進行影響評估報告，以提高業界對有關之水平，待業界水平提升後才考慮標準工時議題。

「香港餐飲聯業協會」簡介：

香港餐飲聯業協會(簡稱餐飲聯)是一個由餐飲業及有關聯業管理人士聯合組成的政治中立及非牟利團體。自 1999 年創會至今，均致力以團結業界、凝聚力量及推廣餐飲業務發展為宗旨，會員遍及中式酒樓、西式及特色餐廳、連鎖式食肆、茶餐廳及飲食聯業的公司、經營者、管理層等，現時會員機構逾 960 多間，代表餐飲企業超過 6,000 間。

查詢： 香港餐飲聯業協會

電話：	852-2523 6128	(總幹事-譚俠聲)	傳真：	852-2523 2638
電郵：	hkfort@netvigator.com		網頁：	http://www.hkfort.org.hk

04/03/2016