

- 有營運的飲食店舖及街市熟食檔合共有2,419間場所，按年增加76間；在職員工有34,034人，增加411名。
- 行業全年收益同比增加4.1%至122.4億元，支出亦上升3.4%至118.8億元，當中員工支出錄得6.7%較高升幅，購貨及經營費用亦分別增加1.3%及2.0%。
- 盈利達3.8億元，按年增加37.3%。反映行業對經濟貢獻的增加值總額有46.7億元，上升8.7%；行業固定資本形成總額增加9.8%至3.3億元。

飲食店舖

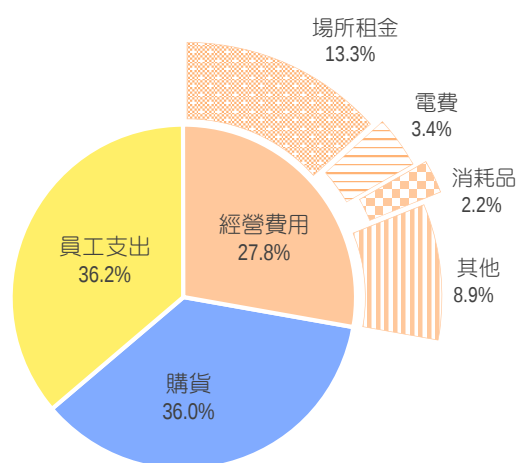
主要指標

	2019	2018 ^r	變動(%)
飲食店舖(間)	2 341	2 265	76 間
在職員工(名)	33 885	33 473	1.2
僱員	33 056	32 056	3.1
收益(百萬澳門元)	12 198	11 718	4.1
支出	11 860	11 466	3.4
購貨	4 274	4 216	1.4
員工支出	4 295	4 024	6.8
經營費用	3 291	3 226	2.0
增加值總額	4 655	4 280	8.8
固定資本形成總額	329	300	9.8
盈利	360	256	40.3
盈利比率(%)	2.9	2.2	0.7 p.p.
盈利與支出比率(%)	3.0	2.2	0.8 p.p.
在職員工平均增加值(千澳門元)	137	128	7.4

- 飲食店舖合共有2,341個場所，同比增加76間；在職員工增加412名至33,885人，當中97.6%為僱員。收益及支出為122.0億元及118.6億元，同比分別上升4.1%及3.4%。
- 在支出方面，以員工支出（佔36.2%）及購貨（佔36.0%）較高，分別為43.0億元及42.7億元。經營費用（佔27.8%）為32.9億元，主要是場所租金（15.8億元）及電費（4.0億元）。

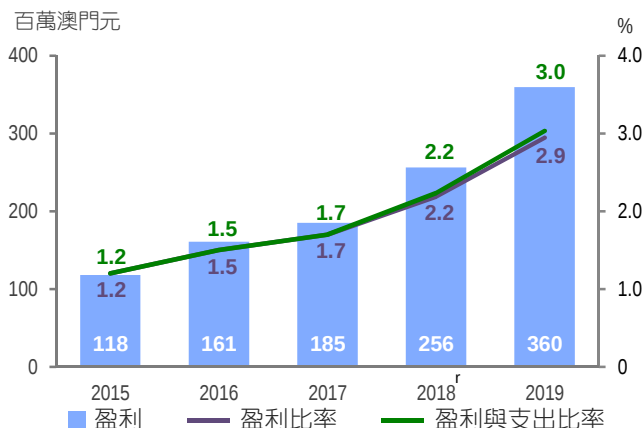
- 由於收益的增長較支出的高，帶動飲食店舖盈利按年顯著上升40.3%至3.6億元。盈利比率（2.9%）及盈利與支出比率（3.0%）分別增加0.7個百分點及0.8個百分點，反映場所將其收益轉化為盈利的能力及成本效益均較2018年稍有提升。

支出結構



- 飲食店舖增加值總額為46.5億元，按年增加8.8%；在職員工平均增加值上升7.4%至13.7萬元。因場所裝修及翻新工程增加，以及添置機器設備等資產，令全年固定資本形成總額同比上升9.8%至3.3億元。

盈利、盈利比率及盈利與支出比率



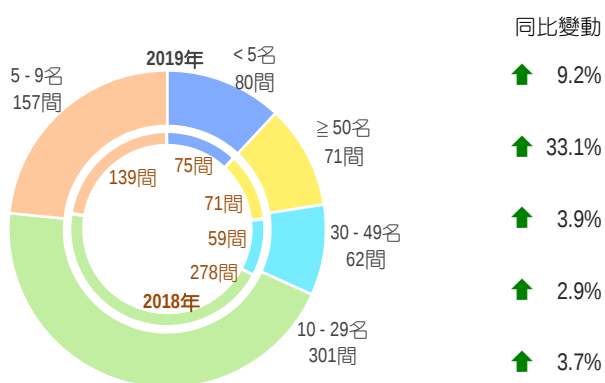
中式酒樓飯店

主要指標

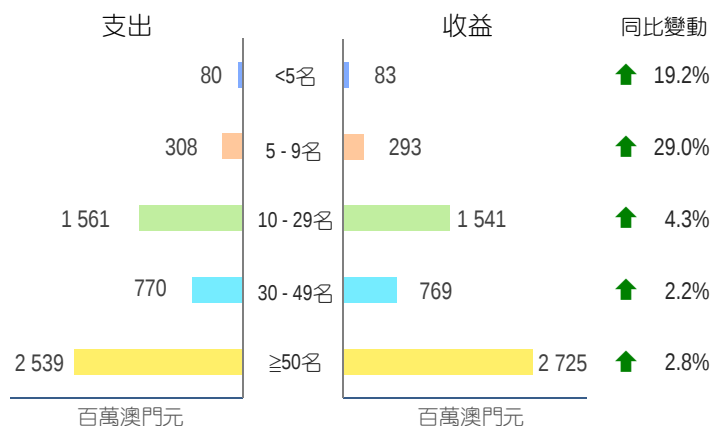
	2019	2018 ^f	變動(%)
中式酒樓飯店(間)	671	622	49 間
在職員工(名)	14 325	13 599	5.3
僱員	14 082	13 283	6.0
收益(百萬澳門元)	5 411	5 179	4.5
支出	5 257	5 004	5.1
購貨	2 102	2 052	2.4
員工支出	1 748	1 636	6.8
經營費用	1 406	1 315	6.9
增加值總額	1 915	1 808	5.9
固定資本形成總額	131	82	59.6
盈利	167	172	-3.2
盈利比率(%)	3.1	3.3	-0.2 p.p.
盈利與支出比率(%)	3.2	3.4	-0.2 p.p.

- 中式酒樓飯店共有671個場所，按年增加49間；在職員工增加726名至14,325人。收益有54.1億元，同比上升4.5%，支出亦增加5.1%至52.6億元。因收益增長略低於支出，令盈利同比減少3.2%至1.7億元；盈利比率（3.1%）及盈利與支出比率（3.2%）均微跌0.2個百分點。增加值總額有19.1億元，錄得5.9%增幅；固定資本形成總額大幅上升59.6%至1.3億元，主要是此類場所進行翻新工程及購置機器所致。
- 支出中有40.0%用於購貨，為21.0億元，同比上升2.4%；員工支出增加6.8%至17.5億元。經營費用上升6.9%至14.1億元，其中6.8億元（佔經營費用48.3%）為場所租金，上升11.9%。
- 按規模分析，擁有50名或以上在職員工的中式酒樓飯店共71間，與2018年持平；其營運狀況主導了中式酒樓飯店的整體表現。此規模場所的收益按年上升2.8%至27.2億元，支出增加3.7%至25.4億元，分別佔中式酒樓飯店相關總數的50.4%及48.3%；盈利則減少1.3%至2.0億元。

按在職員工統計之中式酒樓飯店數目



按在職員工數目統計之中式酒樓飯店收益及支出



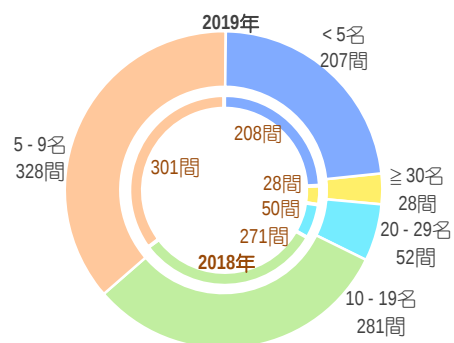
茶餐廳及粥麵店

- 茶餐廳及粥麵店共有896個場所，在職員工共9,124人，同比分別增加38間及418人。收益按年上升9.6%至27.0億元，支出亦增加9.1%至26.3億元。全年盈利增加31.5%至7,049萬元；盈利比率（2.6%）及盈利與支出比率（2.7%）分別上升0.4個百分點及0.5個百分點。增加值總額為11.8億元，上升13.3%；場所裝修工程增加，令固定資本形成總額上升22.8%至7,047萬元。
- 茶餐廳及粥麵店的員工支出（11.1億元）及購貨（8.6億元）按年分別增加12.3%及4.3%。經營費用亦上升10.5%至6.6億元，當中場所租金（3.3億元）及電費（1.0億元）分別增加15.1%及7.0%。
- 有30名或以上在職員工的茶餐廳及粥麵店維持28間。其收益及支出為4.4億元及3.9億元，分別錄得3.4%及4.1%減幅；盈利共5,653萬元，同比增加1.4%。

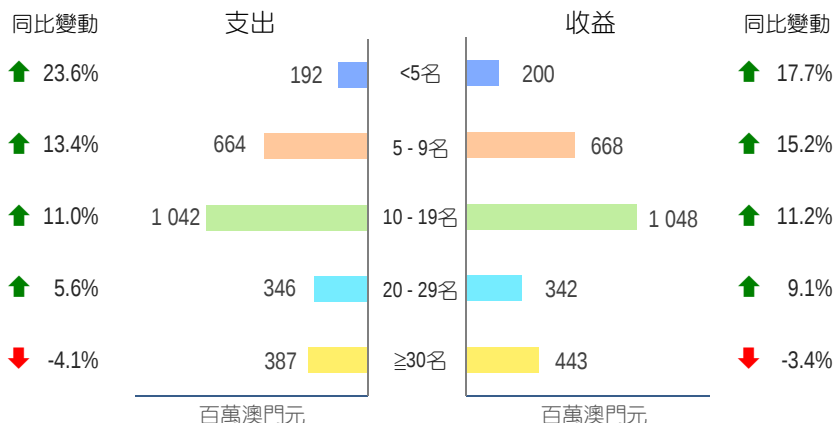
主要指標

	2019	2018 ^f	變動(%)
茶餐廳及粥麵店(間)	896	858	38 間
在職員工(名)	9 124	8 706	4.8
僱員	8 791	8 158	7.8
收益(百萬澳門元)	2 699	2 463	9.6
支出	2 630	2 409	9.1
購貨	858	822	4.3
員工支出	1 114	992	12.3
經營費用	657	595	10.5
增加值總額	1 185	1 045	13.3
固定資本形成總額	70	57	22.8
盈利	70	54	31.5
盈利比率(%)	2.6	2.2	0.4 p.p.
盈利與支出比率(%)	2.7	2.2	0.5 p.p.

按在職員工統計之茶餐廳及粥麵店數目



按在職員工數目統計之茶餐廳及粥麵店收益及支出



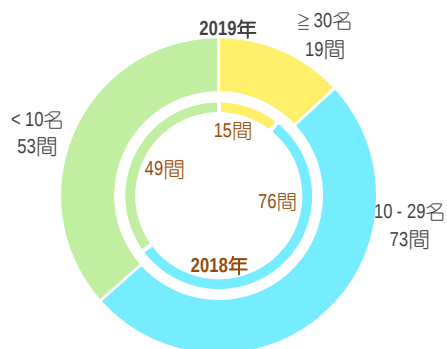
日韓餐廳

主要指標

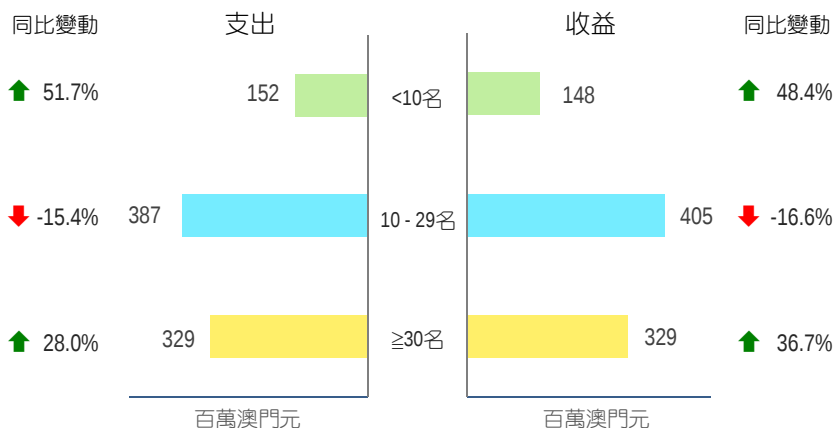
	2019	2018 ^f	變動(%)
日韓餐廳(間)	145	140	5 間
在職員工(名)	2 364	2 202	7.4
僱員	2 338	2 173	7.6
收益(百萬澳門元)	882	827	6.7
支出	869	815	6.6
購貨	334	304	9.7
員工支出	311	282	10.5
經營費用	223	229	-2.5
增加值總額	325	293	10.8
固定資本形成總額	2	6	-64.6
盈利	14	12	17.7
盈利比率(%)	1.6	1.4	0.2 p.p.
盈利與支出比率(%)	1.6	1.4	0.2 p.p.

- 日韓餐廳共有145個場所，按年增加5間，然而在職員工則增加162名至2,364人。收益按年上升6.7%至8.8億元，支出亦增加6.6%至8.7億元。盈利有1,369萬元，增加17.7%；盈利比率（1.6%）及盈利與支出比率（1.6%）皆微升0.2個百分點。增加值總額錄得3.3億元，上升10.8%；由於大型裝修工程減少，令全年固定資本形成總額顯著下跌64.6%至197萬元。
- 支出主要為購貨（3.3億元）及員工支出（3.1億元），同比分別增加9.7%及10.5%。經營費用中的場所租金（1.3億元）及電費（2,714萬元）分別上升4.8%及3.2%，但因消耗品（1,563萬元）及第三者提供服務（1,182萬元；包括清潔服務）明顯下跌33.9%及29.5%，令整體經營費用同比減少2.5%至2.2億元。
- 擁有10至29名在職員工的日韓餐廳按年減少3間至73間，其收益及支出分別下降16.6%至4.0億元及下跌15.4%至3.9億元；盈利亦錄得38.4%減幅，為1,770萬元。

按在職員工統計之日韓餐廳數目



按在職員工數目統計之日韓餐廳收益及支出



其他亞洲菜式餐廳

主要指標

	2019	2018 ^f	變動(%)
其他亞洲菜式餐廳(間)	110	106	4 間
在職員工(名)	1 196	1 261	-5.2
僱員	1 147	1 191	-3.7
收益(百萬澳門元)	362	364	-0.6
支出	372	382	-2.4
購貨	126	128	-1.5
員工支出	137	135	1.0
經營費用	109	118	-7.2
增加值總額	127	118	7.0
固定資本形成總額	6	6	8.8
盈利	-10	-17	..
盈利比率(%)	-2.8	-4.7	..
盈利與支出比率(%)	-2.7	-4.5	..

- 其他亞洲菜式的餐廳共有110個場所，同比增加4間，在職員工則減少65名至1,196人。收益微減0.6%至3.6億元，支出亦下跌2.4%至3.7億元。由於支出略高於收益，此類場所虧損1,005萬元，盈利比率（-2.8%）及盈利與支出比率（-2.7%）亦錄得負值。增加值總額有1.3億元，上升7.0%；固定資本形成總額增加8.8%至615萬元。
- 在支出方面，除員工支出按年上升1.0%至1.4億元外，購貨（1.3億元）及經營費用（1.1億元）分別錄得1.5%及7.2%的減幅。經營費用中場所租金佔57.1%，為6,240萬元，減少7.7%，電費（1,108萬元）則上升10.1%。

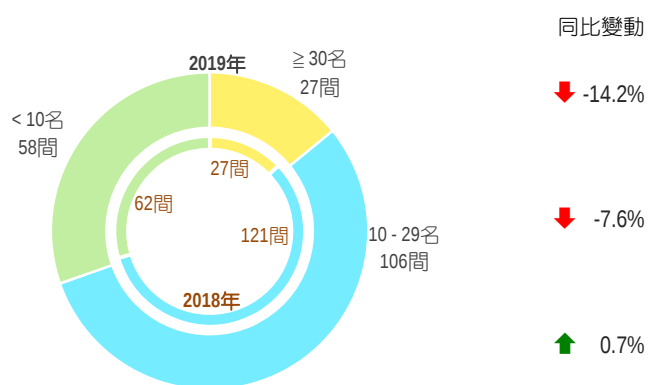
西式餐廳

- 西式餐廳的場所數目同比減少19間至191間，在職員工亦減少362名至3,353人。收益及支出均為12.3億元，分別下跌2.8%及4.5%。西式餐廳全年共虧損51萬元，幅度較2018年明顯收窄；增加值總額則上升8.2%至4.9億元。由於場所減少購置機器等設備，令固定資本形成總額下跌25.7%至3,523萬元。
- 西式餐廳的在職員工減少，而員工支出則上升2.8%至4.9億元；購貨（4.0億元）及經營費用（3.4億元）分別下跌8.5%及9.3%。在各項經營費用中，場所租金（1.4億元）減少7.6%，保養/維修（1,078萬元）亦下跌34.0%。
- 有10至29名在職員工的西式餐廳共106間，較2018年減少15間。其收益同比微升0.4%至6.1億元，支出則下跌7.6%至5.7億元；在收益增加及支出減少的情況下，此規模場所的表現轉虧為盈，由2018年虧損1,442萬元，轉為2019年錄得3,528萬元盈利。

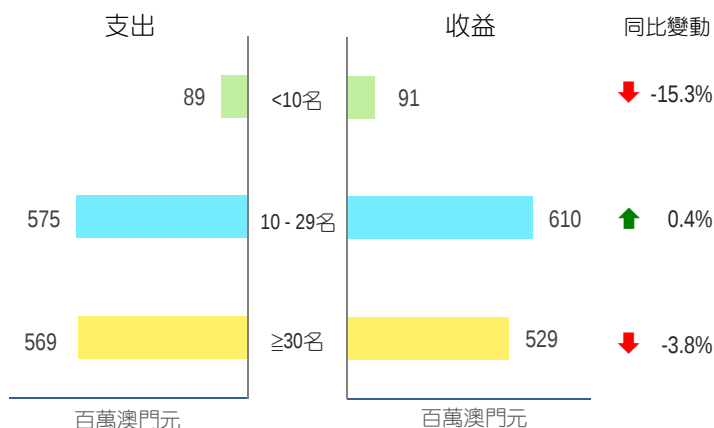
主要指標

	2019	2018 ^f	變動(%)
西式餐廳(間)	191	210	-19 間
在職員工(名)	3 353	3 715	-9.7
僱員	3 273	3 422	-4.4
收益(百萬澳門元)	1 230	1 265	-2.8
支出	1 232	1 290	-4.5
購貨	398	435	-8.5
員工支出	494	480	2.8
經營費用	340	375	-9.3
增加值總額	493	456	8.2
固定資本形成總額	35	47	-25.7
盈利	-1	-24	..
盈利比率(%)	0 [#]	-1.9	..
盈利與支出比率(%)	0 [#]	-1.9	..

按在職員工統計之西式餐廳數目



按在職員工數目統計之西式餐廳收益及支出



快餐店

主要指標

	2019	2018 ^f	變動(%)
快餐店(間)	47	45	2 間
在職員工(名)	1 100	1 471	-25.2
僱員	1 095	1 469	-25.5
兼職員工	806	231	248.9
收益(百萬澳門元)	827	839	-1.5
支出	694	749	-7.4
購貨	216	221	-2.6
員工支出	187	197	-5.1
經營費用	291	331	-11.9
增加值總額	320	289	10.6
固定資本形成總額	50	47	6.5
盈利	133	93	44.1
盈利比率(%)	16.1	11.0	5.1 p.p.
盈利與支出比率(%)	19.2	12.4	6.8 p.p.

- 快餐店共有47個場所，較2018年增加2間。在職員工按年減少371名至1,100人，當中99.5%為僱員，由於經營模式的特性，此類場所在年底共聘有806名兼職員工，同比顯著增加2.5倍。快餐店收益為8.3億元，下跌1.5%；支出減少7.4%至6.9億元。收益的跌幅較支出的少，令全年盈利明顯上升44.1%至1.3億元，盈利比率（16.1%）及盈利與支出比率（19.2%）大幅增加5.1個百分點及6.8個百分點。增加值總額上升10.6%至3.2億元。由於進行裝修工程及購入機器設備，固定資本形成總額按年上升6.5%至5,043萬元。
- 快餐店支出中經營費用有2.9億元（佔該費用42.0%），按年減少11.9%；購貨（佔31.1%）及員工支出（佔26.9%）分別下跌2.6%及5.1%至2.2億元及1.9億元。

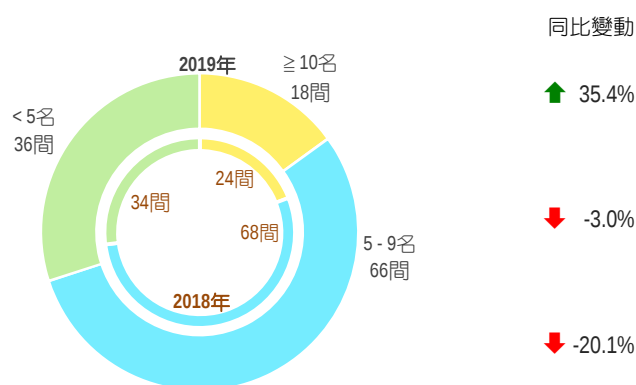
咖啡店

- 有營運的咖啡店合共有120個場所，同比減少6間；在職員工亦減少92名至830人。咖啡店數目減少，其收益及支出亦分別下跌4.4%及5.9%至3.2億元及3.0億元，盈利則增加21.0%至2,469萬元，盈利比率（7.7%）及盈利與支出比率（8.3%）分別增加1.6個百分點及1.8個百分點；增加值總額上升8.6%至1.3億元。由於場所的翻新工程減少，令其固定資本形成總額下跌39.4%至2,514萬元。
- 咖啡店的經營費用下跌2.5%至1.2億元，當中場所租金為6,190萬元（佔53.6%），減少7.6%。員工支出則上升6.2%至1.1億元，購貨減少22.8%至7,391萬元。
- 按規模分析，66間有5至9名在職員工的場所主導了咖啡店的整體營運表現。此規模咖啡店的收益同比上升4.2%至1.8億元，支出則下跌3.0%至1.6億元，分別佔咖啡店相關總數的57.6%及55.5%。盈利有2,024萬元，躍升1.7倍。

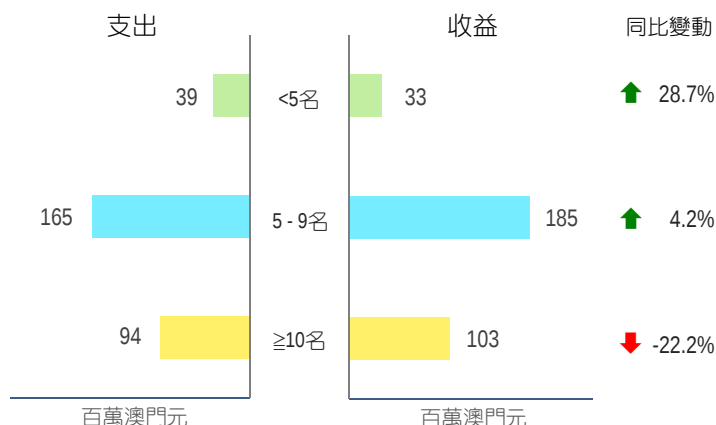
主要指標

	2019	2018 ^f	變動(%)
咖啡店(間)	120	126	-6 間
在職員工(名)	830	922	-10.0
僱員	795	859	-7.5
收益(百萬澳門元)	321	336	-4.4
支出	297	316	-5.9
購貨	74	96	-22.8
員工支出	108	102	6.2
經營費用	115	118	-2.5
增加值總額	132	122	8.6
固定資本形成總額	25	42	-39.4
盈利	25	20	21.0
盈利比率(%)	7.7	6.1	1.6 p.p.
盈利與支出比率(%)	8.3	6.5	1.8 p.p.

按在職員工統計之咖啡店數目



按在職員工數目統計之咖啡店收益及支出



酒吧及酒廊

- 酒吧及酒廊共有34個場所，按年增加2間；在職員工增加30名至319人。收益減少3.3%至7,332萬元，支出則上升10.6%至1.1億元。在收益持續下跌，但支出有所增長的情況下，酒吧及酒廊的虧損較2018年進一步擴大至3,849萬元；盈利比率（-52.5%）及盈利與支出比率（-33.8%）皆錄得負值。增加值總額有989萬元，下跌42.1%。
- 場所的支出主要為員工支出（佔42.5%），與前一年比較上升12.8%至4,837萬元，經營費用（3,575萬元）及購貨（2,976萬元）亦分別增加2.2%及18.7%。在經營費用中，場所租金同比微減0.9%至1,857萬元，第三者提供服務（如管理等服務）則增加18.5%至536萬元。

主要指標

	2019	2018 ^f	變動(%)
酒吧及酒廊(間)	34	32	2 間
在職員工(名)	319	289	10.4
僱員	302	279	8.2
收益(百萬澳門元)	73	76	-3.3
支出	114	103	10.6
購貨	30	25	18.7
員工支出	48	43	12.8
經營費用	36	35	2.2
增加值總額	10	17	-42.1
固定資本形成總額	1	0 [#]	29.4
盈利	-38	-26	..
盈利比率(%)	-52.5	-34.0	..
盈利與支出比率(%)	-33.8	-25.1	..

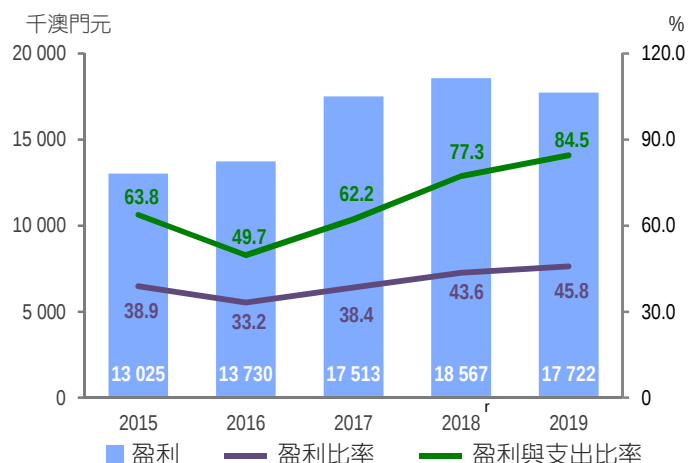
街市熟食檔

主要指標

	2019	2018 ^f	變動(%)
街市熟食檔(間)	78	78	-
在職員工(名)	149	150	-0.7
僱員	6	8	-25.0
收益(千澳門元)	38 700	42 583	-9.1
支出	20 978	24 016	-12.7
購貨	16 803	19 841	-15.3
員工支出	1 347	1 502	-10.3
經營費用	2 828	2 673	5.8
增加值總額	19 069	20 069	-5.0
盈利	17 722	18 567	-4.6
盈利比率(%)	45.8	43.6	2.2 p.p.
盈利與支出比率(%)	84.5	77.3	7.2 p.p.
在職員工平均增加值(千澳門元)	128	134	-4.3

- 2019年有營運的街市熟食檔維持78檔；在職員工按年減少1名至149人，當中僅6人為僱員。
- 街市熟食檔全年收益為3,870萬元，同比減少9.1%。支出下跌12.7%至2,098萬元，當中購貨有1,680萬元（佔80.1%），減少15.3%，員工支出亦減少10.3%至135萬元，而經營費用則上升5.8%至283萬元。

盈利、盈利比率及盈利與支出比率



- 盈利按年減少4.6%至1,772萬元；盈利比率（45.8%）及盈利與支出比率（84.5%）則分別增加2.2個百分點及7.2個百分點。
- 熟食檔的增加值總額有1,907萬元，減幅為5.0%；令在職員工平均增加值亦下跌4.3%至12.8萬元。

歷年資料

	2014	2015	2016	2017	2018 ^f
場所(間)	2 112	2 284	2 265	2 306	2 343
在職員工(名)	30 360	32 313	32 551	32 678	33 623
收益(百萬澳門元)	9 602	10 039	10 633	11 053	11 760
支出	9 111	9 944	10 484	10 858	11 490
增加值總額	3 612	3 568	3 928	3 991	4 300
固定資本形成總額	393	604	346	320	300
盈利	507	131	174	203	275
盈利比率(%)	5.3	1.3	1.6	1.8	2.3
盈利與支出比率(%)	5.6	1.3	1.7	1.9	2.4

統計範圍

包括在參考年領有營業准照的飲食店舖及街市熟食檔；但不包括由酒店及博彩場所直接經營的餐飲場所和設施，以及街邊攤檔。場所名單源自統計暨普查局經濟單位檔案，並根據市政署、旅遊局及財政局的資料補充而成。

抽樣方法及結果推算

飲食業調查中對快餐店、其他飲食店舖中的飲品店和擁有20名或以上在職員工的場所進行全面調查；自2019年起，調查對街市熟食檔同樣採取全面調查。對少於20名在職員工的飲食場所，則以“飲食場所類別”及“在職員工數目”為分層準則，採用分層隨機抽樣方法選取樣本。

推算方法是按抽樣方法訂定，公式如下：

(1) 某類別飲食場所變量 y 總值的估計：

$$\hat{Y}_j = \sum_{h=1}^4 \sum_{i=1}^{n_{jh}} w_{jh} * y_{jhi}$$

其中：

j = 飲食場所類別 h = 在職員工數目組別，按5名員工以下、5至9名、10至19名與20名或以上的組別處理
 i = 場所 y_{jhi} = 分層中場所 i 的變量 y

$$w_{jh} = \frac{N_{jh}}{n_{jh}} \quad (\text{對於全面調查的分層，} w_{jh} = 1)$$

N_{jh} = 分層的場所總數 n_{jh} = 分層的樣本數目

(2) 參數 Y 的方差估計值：

$$\hat{V}(\hat{Y}_j) = \sum_{h=1}^4 (1 - f_{jh}) \times w_{jh}^2 \times n_{jh} \times s_{jh}^2$$

其中：

f_{jh} = 分層的抽樣比率 s_{jh} = 分層 jh 中變量 y 的標準差

主要指標的標準誤差

百萬澳門元

	在職員工 (名)		收益		購貨		員工支出		經營費用		庫存變化		增加值總額		固定資本 形成總額	
	2019	2018 ^f	2019	2018 ^f	2019	2018 ^f	2019	2018 ^f	2019	2018 ^f	2019	2018 ^f	2019	2018 ^f	2019	2018 ^f
總數	163	127	119	109	50	57	35	32	38	50	1	2	58	48	12	27
中式酒樓飯店	113	75	100	72	41	33	27	19	33	30	0 [#]	2	41	25	9	19
茶餐廳及粥麵店	106	75	54	53	23	23	20	19	16	16	1	1	35	31	5	18
日韓餐廳	18	23	13	13	6	5	4	4	4	5	0 [#]	0 [#]	6	6	1	1
其他亞洲菜式餐廳	12	15	7	10	3	4	2	3	2	3	0 [#]	0 [#]	4	5	2	0 [#]
西式餐廳	28	48	24	55	13	39	5	14	7	36	0 [#]	0 [#]	18	23	6	3
咖啡店	24	23	11	15	4	7	6	6	3	6	0 [#]	0 [#]	9	7	1	4
酒吧及酒廊	4	3	3	3	2	1	1	2	3	2	1	1	3	0 [#]	0 [#]	0 [#]
其他飲食店舖	28	37	12	17	7	7	5	7	3	4	0 [#]	1	8	10	3	5
街市熟食檔	-	7	-	4	-	2	-	1	-	0 [#]	-	..	-	2	-	..

飲食店舖類別

中式酒樓飯店：提供中式菜（如：粵菜、川菜、滬菜、台灣菜等）的食肆，包括火鍋店、茶樓、飯店、餃子店等。

茶餐廳及粥麵店：茶餐廳主要提供多樣化、具本地特色的中西食品。粥麵店則為專門出售粥麵的食肆，也有部份兼營飯類、飲品和糖水。但不包括日式拉麵店。

日韓餐廳：以日本或韓國菜為主要經營項目的餐廳，包括日式拉麵店。

其他亞洲菜式餐廳：供應泰國、緬甸、越南、印尼等亞洲地區食物的餐廳。亦包括印度、中東等地區特色菜式的餐廳。

西式餐廳：以西式菜為主要經營項目的餐廳，如葡式、意大利式、法式餐廳等。

快餐店：食物品種有限但快速烹調及供應的餐廳，顧客一般在進食前付賬。

咖啡店：主要供應咖啡等各式飲料及小食，例如三明治、沙律、甜品等。

酒吧及酒廊：主要供應酒精飲品及小食。

其他飲食店舖：例如素食店、糖水店、涼茶店、甜品店等。

詞彙解釋

場所：在單一點位單獨地或主要從事一項經濟活動的經濟單位。

在職員工：指截至參考年的最後一個工作日在場所內工作之所有人士，包括僱員及無薪酬員工；但不包括當日缺勤且復工時間未能確定的人士。

收益：出售食品、飲品及其他貨品所得的收益，但未扣除任何成本，亦不包括利息收益及保險賠償等非營運收益。

支出：包括員工支出、購貨及經營費用等營運支出，但不包括折舊及利息等非營運支出。

購貨：購入作出售用途的食品、飲品及其他貨品，包括需經烹調等加工處理的食物原材料。

員工支出：支付予員工之現金報酬、實物報酬及其他福利支出總和。

經營費用：包括消耗品、水費、燃料、電費、保養/維修、場所租金、機器及設備租金、非勞工保險費、專業及諮詢服務（包括法律、核數及顧問服務等）、管理服務/第三者提供服務（包括清潔、滅蟲及洗衣服務等）支出及其他經營費用。

增加值總額：收益加庫存變化，再減去購貨及經營費用後的金額。

固定資本形成總額：指固定資產之添置減出售後之數值。固定資產包括樓宇、機器、運輸及其他設備、電腦軟件、其他可使用一年或以上之耐用物品，以及在現有的固定資產上所作之重大修葺、改建及擴建工程。

盈利：收益加上庫存變化，再減去支出所得的金額。

盈利比率：盈利除以收益再乘以100%。比率愈高，反映其將收益轉化為盈利的能力愈高。

盈利與支出比率：盈利除以支出再乘以100%。比率愈高，反映場所的成本效益愈高。

在職員工平均增加值：增加值總額除以在職員工數目。指標反映每名員工為行業帶來的經濟貢獻。

符號註釋

「	修訂數字	%	百分率	p.p.	百分點	<	少於
-	絕對數值為零	..	不適用	0 [#]	數字少於採用單位半數	≥	大於或等於
↑	上升	↓	下跌				

