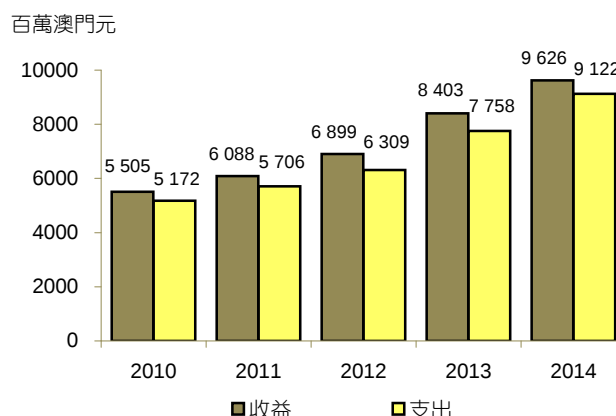


- 隨著入境旅客數目持續增加及居民外出用膳日趨普遍，行業收益按年增加 14.6%至 96.3億元；支出有91.2億元，上升17.6%，其中購貨、員工支出及經營費用的升幅分別為9.7%、21.5%及25.4%。
- 由於收益的增長較支出的為低，致使盈利下跌22.4%至5.2億元。反映行業對經濟貢獻的增加值總額為36.2億元，按年增加12.4%；固定資本形成總額亦上升12.8%，為3.9億元。
- 有營運的飲食業場所共2,112間（包括2,043間飲食店舖及69間街市熟食檔），按年增加194間。在職員工共30,401名，增幅為16.6%。

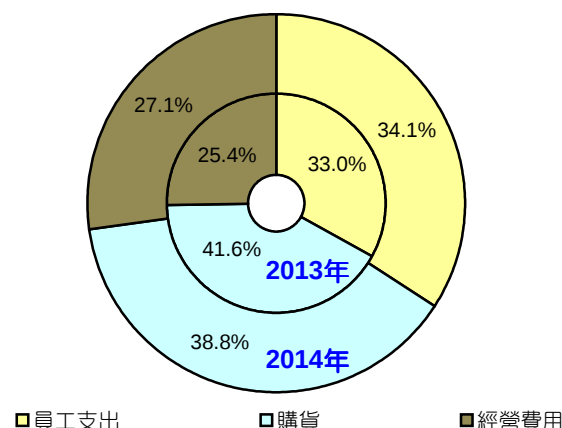
行業主要指標

	2014	2013 ^f	變動
飲食店舖及街市熟食檔(間)	2,112	1,918	194間
在職員工	30,401	26,079	16.6%
僱員	28,765	24,389	17.9%
收益(百萬澳門元)	9,626	8,403	14.6%
支出	9,122	7,758	17.6%
購貨	3,548	3,234	9.7%
員工支出	3,103	2,555	21.5%
經營費用	2,470	1,969	25.4%
增加值總額	3,619	3,220	12.4%
固定資本形成總額	393	348	12.8%
盈利	516	665	-22.4%
盈利比率(%)	5.4	7.9	-2.5百分點

行業收益與支出



飲食店舖支出



飲食店舖

- 飲食店舖按年增加200間至2,043間，在職員工增加16.8%，共30,269名，其中95.0%(28,752名)為僱員。
- 飲食店舖收益為95.9億元，按年錄得14.5%升幅。支出亦增加17.5%至91.0億元，其中用於購貨(35.3億元)、員工支出(31.0億元)及經營費用(24.7億元)分別上升9.6%、21.4%及25.5%。

經營費用

	2014	2013 ^f	變動(%)
總數	2,468	1,967	25.5
其中：			
場所租金	1,026	770	33.4
電費	319	272	17.3
燃料	183	185	-0.9
物料	200	171	16.8

- 在經營費用中，租金佔總數41.6%，按年大幅上升33.4%至10.3億元，電費及物料(如餐具、餐巾等)亦分別增加17.3%及16.8%，燃料則微跌0.9%。
- 飲食店舖增加值總額 (36.0億元) 錄得12.4%按年增幅，而固定資本形成總額上升12.8%，為3.9億元。
- 由於飲食店舖的收益增長較支出的為低，致使盈利按年下跌23.0%至5.0億元。盈利比率為5.2%，按年減少2.6個百分點。

按類別統計的飲食店舖指標

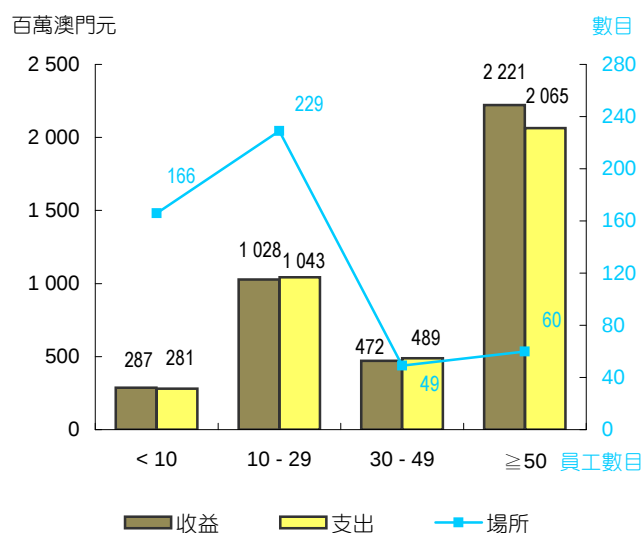
百萬澳門元

	場所數目		在職員工		收益		支出		盈利		盈利比率 (%)	
	2014	差異 (間)	2014	變動 (%)	2014	變動 (%)	2014	變動 (%)	2014	變動 (%)	2014	差異 (百分點)
總數	2,043	200	30,269	16.8	9,591	14.5	9,103	17.5	500	-23.0	5.2	-2.6
中式酒樓飯店	504	61	12,252	22.3	4,008	15.9	3,880	20.0	132	-42.5	3.3	-3.4
茶餐廳及粥麵店	815	21	7,592	8.8	2,008	9.9	1,830	11.5	181	-3.6	9.0	-1.2
西式餐廳	177	24	3,196	6.4	1,183	10.5	1,106	12.7	79	-13.8	6.7	-1.9
日韓餐廳	132	23	2,164	21.9	704	32.4	656	26.7	52	138.0	7.3	3.2
其他亞洲菜式餐廳	114	19	1,415	29.9	403	22.8	398	30.6	6	-77.7	1.5	-6.6
快餐廳	35	1	1,254	-1.1	599	4.6	544	3.2	55	21.5	9.2	1.3
咖啡店	117	45	853	68.9	281	18.0	274	40.6	7	-85.0	2.3	-15.9
酒吧及酒廊	39	-	513	30.2	112	18.2	128	30.8	-16	-451.5	-14.2	-11.2

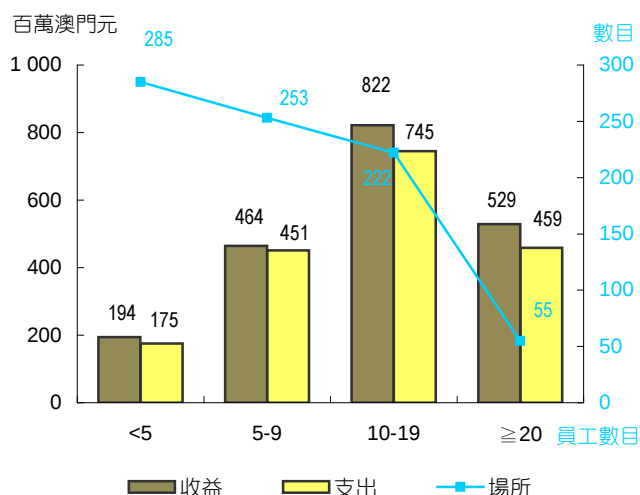
按員工數目劃分的中式酒樓飯店收支

中式酒樓飯店

- 按類別劃分，中式酒樓飯店的在職員工、收益及支出均較其他類別的店舖為高，分別佔飲食店舖的40.5%、41.8%及42.6%。另外，在經營費用中，租金按年大幅增加49.0%至4.0億元。
- 中式酒樓飯店的盈利為1.3億元，按年明顯下跌42.5%；而盈利比率亦減少3.4個百分點至3.3%。
- 根據場所規模統計，有50名及以上員工的大型中式酒樓飯店(60間)佔總數11.9%，但其收益及支出分別佔相關總數的55.4%及53.2%。
- 少於10名員工的場所(166間)之收益按年增加20.3%，惟支出升幅達39.0%，導致盈利錄得88.0%的跌幅。



按員工數目劃分的茶餐廳及粥麵店收支



茶餐廳及粥麵店

- 在各類別的飲食店舖中，茶餐廳及粥麵店的數目最多，有815間，按年增加21間。盈利為各類店舖之最，達1.8億元。
- 少於5名員工的小型茶餐廳及粥麵店最多，有285間(佔35.0%)，按年減少18間。僱員數目(530名)佔在職員工的67.3%，比例較相同規模的其他飲食店舖為低。此外，小型場所數目雖然按年減少(-5.9%)，但其收益及支出則分別上升8.4%及22.8%。
- 有10至19名員工的茶餐廳及粥麵店收益最高，有8.2億元，其盈利及盈利比率升幅亦最為顯著，按年分別上升64.9%及2.9個百分點。

按類別劃分的飲食店舖主要經營費用

百萬澳門元

	總數	場所 租金	電費	燃料	物料
中式酒樓飯店	969	403	133	97	81
茶餐廳及粥麵店	438	197	79	47	39
西式餐廳	326	115	33	17	24
日韓餐廳	175	98	19	7	13
其他亞洲菜式餐廳	106	59	12	7	10
快餐店	241	60	21	1	6
咖啡店	93	38	8	2	8
酒吧及酒廊	38	15	3	0 [#]	9

西式餐廳

- 西式餐廳共177間，按年增加24間；而盈利(7,909萬元)及盈利比率(6.7%)均錄得跌幅，分別下跌13.8%及1.9個百分點。
- 有30名及以上員工的西式餐廳共25間，按年減少1間，其收益(佔47.7%)及支出(佔46.9%)分別錄得14.4%及13.8%的增長，盈利及盈利比率亦較其他規模的同類餐廳為高。

日韓餐廳

- 日韓餐廳的收益有7.0億元，增長率為各類店舖之冠，按年上升32.4%，盈利更按年大幅攀升1.4倍至5,162萬元，其盈利比率亦較2013年上升3.2個百分點，升幅較其他類別的店舖為高。
- 有10至29名員工的日韓餐廳按年增加18間至69間，其收益及支出亦大幅上升58.0%及44.4%。

快餐店

- 快餐店按年增加1間至35間，在職員工則減少1.1%至1,254名，當中僱員數目(1,249名)佔在職員工的99.6%，比例為各類飲食店舖之首。
- 經營費用(2.4億元)按年下跌3.4%，當中物料更錄得46.9%的明顯跌幅。盈利方面則上升21.5%至5,514萬元；其盈利比率及盈利與支出比率均為各類店舖中最高，分別為9.2%及10.1%。

按員工數目劃分的咖啡店和 酒吧及酒廊之指標

百萬澳門元

	場所數目		在職員工		收益		支出	
	2014	差異 (間)	2014	變動 (%)	2014	變動 (%)	2014	變動 (%)

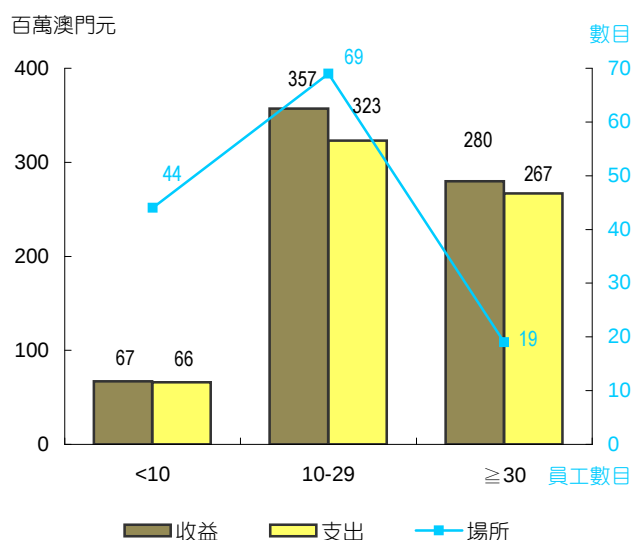
咖啡店

<5人	42	6	114	21.3	24	33.2	28	63.5
5-9人	52	27	356	103.4	142	9.4	124	24.0
≥10人	23	12	383	62.3	115	27.5	122	57.2

酒吧及酒廊

<5人	14	-8	33	-50.0	10	-69.7	12	-63.0
5-9人	13	6	86	83.0	24	152.1	24	151.5
≥10人	12	2	394	40.2	78	51.5	92	64.5

按員工數目劃分的日韓餐廳收支



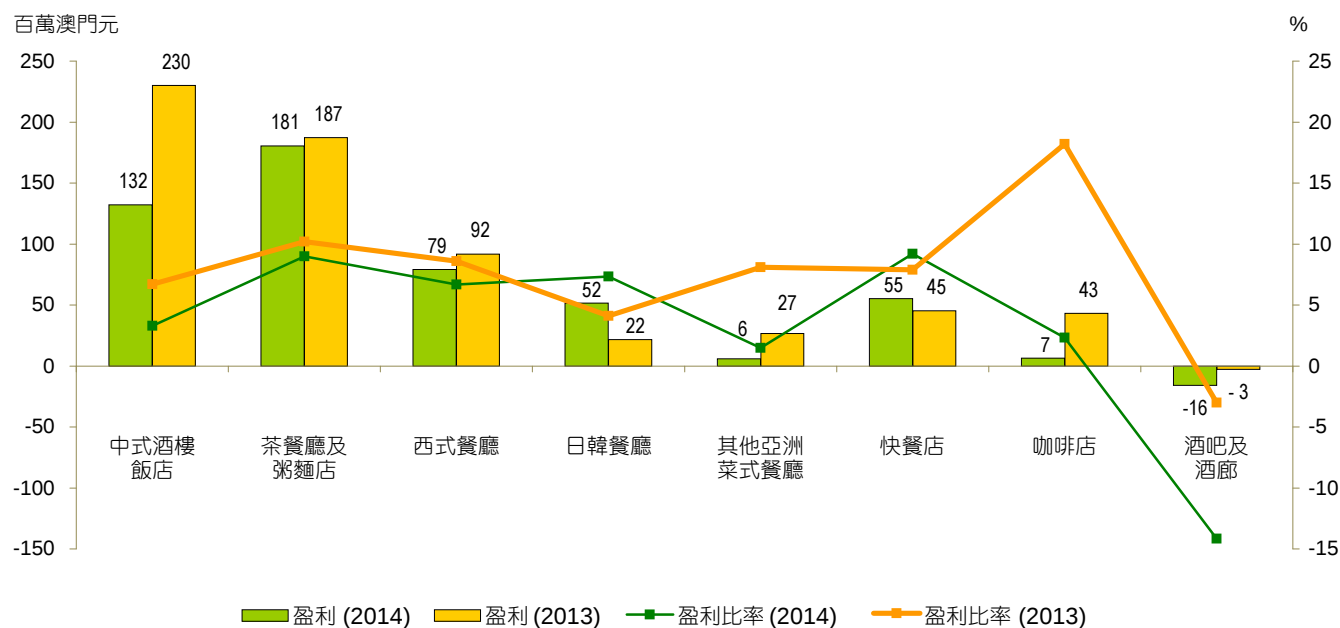
咖啡店

- 咖啡店的場所數目(117間)及在職員工(853名)按年顯著增加62.5%及68.9%。經營費用按年增加43.7%至9,337萬元，其中燃料支出更大幅上升160.8%。
- 盈利比率及盈利與收支比率按年分別下跌15.9及19.8個百分點，跌幅為各類店舖中最大，反映場所的成本效益較2013年下降。
- 有5至9名員工的咖啡店按年增加27間至52間，在職員工數目錄得103.4%的顯著增幅，而收益(1.4億元)僅上升9.4%。

酒吧及酒廊

- 酒吧及酒廊共39間，數目與2013年相同，其收益及支出按年分別上升18.2%及30.8%。由於支出的增長較收益大，致使盈利錄得1,590萬元的虧損。
- 由於少於5名員工的酒吧及酒廊按年減少8間，以致此規模場所的收益及支出錄得顯著跌幅。

按類別統計的飲食店舖盈利及盈利比率

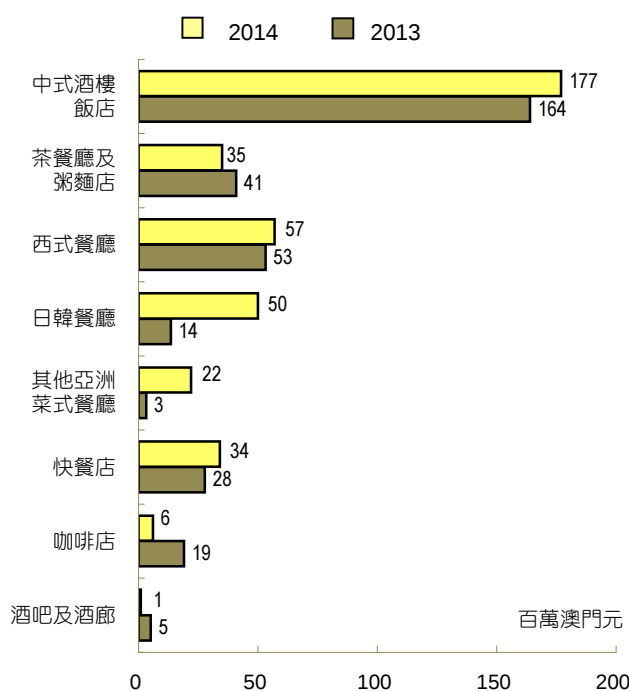


按類別統計的飲食店舖增加值總額

	總數		在職員工平均增加值	
	2014	2013	2014	2013
	百萬澳門元		千澳門元	
中式酒樓飯店	1,403	1,226	115	122
茶餐廳及粥麵店	886	827	117	119
西式餐廳	470	438	147	146
日韓餐廳	281	209	130	117
其他亞洲菜式餐廳	142	128	101	117
快餐店	168	151	134	119
咖啡店	102	103	120	204
酒吧及酒廊	39	31	77	80

- 在各類店舖中，中式酒樓飯店的增加值總額最高(14.0億元)，而增幅則以日韓餐廳最明顯(+34.9%)。
- 除酒吧及酒廊外，其他店舖的在職員工平均增加值均超過10萬元，當中西式餐廳的員工平均增加值最高，達14.7萬元(按年微升0.7%)，而咖啡店的則按年大幅下跌41.3%至12.0萬元。

按類別統計的飲食店舖固定資本形成總額



- 飲食店舖的固定資本形成總額按年上升12.8%至3.9億元，當中日韓餐廳及其他亞洲菜式餐廳分別錄得2.7倍及5.9倍的顯著增長，咖啡店與酒吧及酒廊則大幅下跌69.6%及78.6%。

街市熟食檔指標

	2014	2013 ^r	變動
場所數目(間)	69	75	-6間
在職員工	132	153	-13.7%
收益(千澳門元)	34,726	28,386	22.3%
支出	18,973	13,161	44.2%
購貨	14,641	10,575	38.4%
員工支出	2,035	290	601.7%
經營費用	2,297	2,296	0 [#]
增加值總額	17,788	15,515	14.7%
盈利	15,753	15,225	3.5%
盈利比率(%)	45.4	53.6	-8.2百分點
在職員工平均增加值	135	101	32.9%

街市熟食檔

- 街市熟食檔收益為**3,473萬元**，按年上升**22.3%**。支出增加**44.2%**至**1,897萬元**，其中購貨佔**77.2%**，而經營費用及員工支出分別佔**12.1%**及**10.7%**。
- 有營業的街市熟食檔共**69檔**，按年減少**6檔**，在職員工數目亦減少**21名**至**132名**。
- 街市熟食檔的盈利為**1,575萬元**，按年升幅為**3.5%**。盈利比率達**45.4%**，按年下跌**8.2個百分點**，但仍較各類店舖的為高。
- 熟食檔的增加值總額按年增加**14.7%**至**1,779萬元**，在職員工的平均增加值為**13.5萬元**，較2013年的**10.1萬元**增加**32.9%**。

歷年資料

	2009	2010	2011	2012	2013 ^r
飲食店舖及街市熟食檔(間)	1,615	1,648	1,714	1,678	1,918
在職員工	19,738	22,172	21,213	21,987	26,079
收益(百萬澳門元)	4,790	5,505	6,088	6,899	8,403
支出	4,431	5,172	5,706	6,309	7,758
增加值總額	1,892	2,156	2,360	2,716	3,220
固定資本形成總額	250	217	298	196	348
盈利	366	349	437	591	665
盈利比率(%)	7.6	6.3	7.2	8.6	7.9

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；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，並根據民政總署、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和擁有20名及以上在職員工的場所進行全面調查，而對街市熟食檔和少於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)某飲食場所類別變量 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 = 指某飲食場所類別；對於街市熟食檔， j 只能取值1

h = 指在職員工數目組別；對於街市熟食檔， h 只能取值1

在職員工數目是按5名員工以下、5至9名、10至19名與20名及以上的組別處理。

i = 指某場所

y_{jhi} = 指某飲食場所類別 j 中某場所樣本 i 的變量 y 的值

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

n_{jh} = 某分層的場所樣本數目

N_{jh} = 某分層的場所總數

(2)參數 Y 的方差估計值：

$$\hat{V}(Y_j) = \sum_{h=1}^4 (1 - f_{jh}) * N_{jh}^2 * \frac{s_{jh}^2}{n_{jh}}$$

其中：

f_{jh} = 指抽樣比率

s_{jh} = 變量 y 的標準誤差

主要指標的抽樣誤差								百萬澳門元
	在職員工 (數目)	員工支出	經營費用	購貨	庫存變化	收益	增加值總額	固定資本 形成總額
總數	178	33	35	51	2	108	54	17
中式酒樓飯店	66	9	12	24	0 [#]	42	20	0 [#]
茶餐廳及粥麵店	156	29	31	43	2	93	46	11
西式餐廳	20	4	7	7	0 [#]	20	10	7
日韓餐廳	18	6	8	8	1	23	10	11
其他亞洲菜式餐廳	27	4	2	6	0 [#]	10	5	4
咖啡店	28	6	4	3	1	10	8	0 [#]
酒吧及酒廊	6	1	2	2	0 [#]	7	4	0 [#]
其他飲食店舖	26	8	3	1	0 [#]	12	12	0 [#]
街市熟食檔	11	1	0 [#]	3	-	5	3	-

飲食店舖類別

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

茶餐廳及粥麵店：茶餐廳主要提供具本地特色的中西美食，款式多樣化的餐飲服務。粥麵店則為專門出售粥麵的食肆，有部分只出售粥或麵，也有部分兼營飯類、飲品和糖水。但不包括日式拉麵店。

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、法式等。

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。供應印度、中東等地區特色菜式的場所亦包括在內。

快餐店：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、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：例如素食店、糖水店、涼茶店等。

詞彙解釋

場所：在單一地點單獨地或主要從事一項經濟活動的經濟單位。

在職員工：指參考年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；但不包括已缺勤且復工時間未能確定的人士。

收益：出售食品、飲品及其他收益，但未扣除任何成本，亦不包括利息收益及保險賠償。

支出：包括員工支出、購入作出售的商品及服務、佣金支出及經營費用。

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。

購貨：購入作出售用途的貨物。

經營費用：包括自用物料、水費、燃料、電費、保養及維修、場所租金、機器及設備租金、非勞工保險費及其他經營費用。

增加值總額：相等於收益加庫存變化，再減去購入作出售用途之商品及服務、佣金支付及經營費用後之金額。

固定資本形成總額：指固定資產（包括新、舊及場所自產自用之固定資產）之購置減固定資產銷售後之數值。固定資產包括樓宇、傢具、機器及設備、運輸工具、其他可使用一年或以上之耐用物品，及現存固定資產的大型修復工程、改裝和擴建。

盈利：將收益加上庫存變化，再減去支出所得的金額。

盈利比率：將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。

在職員工平均增加值總額：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。

盈利及支出比率：盈利除以支出再乘以100%。比率越高，反映場所的成本效益越高。

符號註釋

「 修訂數字

- 絕對數值為零

0[#] 數字少於採用單位半數

詳細資料請瀏覽：

<http://www.dsec.gov.mo/c/res.aspx>

