

- 有營運的飲食業場所共2,345間，按年增加39間；在職員工增加3.2%至33,737名。
- 行業全年收益有118.3億元，同比增加7.0%；支出亦上升6.6%至115.7億元，當中購貨、員工支出及經營費用分別增加5.1%、6.8%及8.3%。
- 盈利為2.6億元，按年上升28.1%。反映行業對經濟貢獻的增加值總額有43.1億元，錄得7.9%升幅；行業固定資本形成總額則減少5.5%至3.0億元。

飲食店舖

主要指標

	2018	2017 ^r	變動(%)
場所(間)	2 267	2 234	33 間
在職員工(名)	33 583	32 523	3.3
僱員	32 166	31 359	2.6
收益(百萬澳門元)	11 779	11 007	7.0
支出	11 545	10 830	6.6
購貨	4 256	4 049	5.1
員工支出	4 044	3 786	6.8
經營費用	3 245	2 995	8.3
增加值總額	4 282	3 972	7.8
固定資本形成總額	302	320	-5.5
盈利	238	185	28.4
盈利比率(%)	2.0	1.7	0.3 p.p.
盈利與支出比率(%)	2.1	1.7	0.4 p.p.
在職員工平均增加值(千澳門元)	128	122	4.4

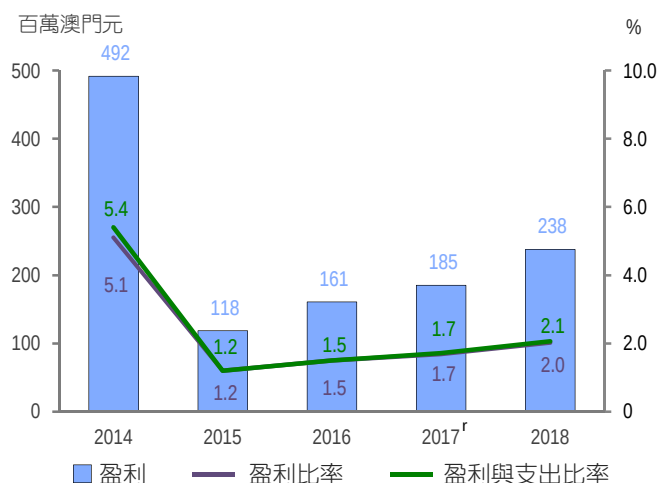
- 飲食店舖有2,267間，按年增加33間；在職員工上升3.3%至33,583名，當中僱員佔95.8%。收益及支出為117.8億元及115.4億元，同比分別上升7.0%及6.6%。
- 支出中購貨增加5.1%至42.6億元（佔店舖支出36.9%），員工支出有40.4億元（佔35.0%），升幅為6.8%。經營費用按年上升8.3%至32.4億元（佔28.1%）；其中57.8%用於場所租金（14.8億元）及電費（3.9億元），此兩項支出分別上升12.0%及4.8%。

- 中式酒樓飯店及快餐店的盈利增長，拉動飲食店舖整體的盈利大幅上升28.4%至2.4億元。盈利比率（2.0%）及盈利與支出比率（2.1%）分別增加0.3個百分點及0.4個百分點，反映自2015年起，店舖將其收益轉化為盈利的能力及成本效益逐年有所提升。

經營費用

	2018	2017 ^r	變動(%)
總數	3 245	2 995	8.3
其中：場所租金	1 480	1 322	12.0
電費	395	377	4.8
第三者提供服務	291	238	22.5
消耗品	251	239	4.8
燃料	175	179	-2.1

盈利、盈利比率及盈利與支出比率



- 增加值總額達42.8億元，按年上升7.8%；在職員工平均增加值有12.8萬元，增幅為4.4%。
- 在店舖減少購置機器設備下，其固定資本形成總額下跌5.5%至3.0億元。

中式酒樓飯店

主要指標

	2018	2017 ^r	變動(%)
場所(間)	622	615	7 間
在職員工(名)	13 599	13 123	3.6
收益(百萬澳門元)	5 179	4 781	8.3
支出	5 005	4 637	7.9
購貨	2 052	1 920	6.9
員工支出	1 636	1 521	7.6
經營費用	1 316	1 195	10.1
增加值總額	1 807	1 667	8.4
固定資本形成總額	82	83	-1.4
盈利	171	146	17.0
盈利比率(%)	3.3	3.1	0.2 p.p.
盈利與支出比率(%)	3.4	3.1	0.3 p.p.

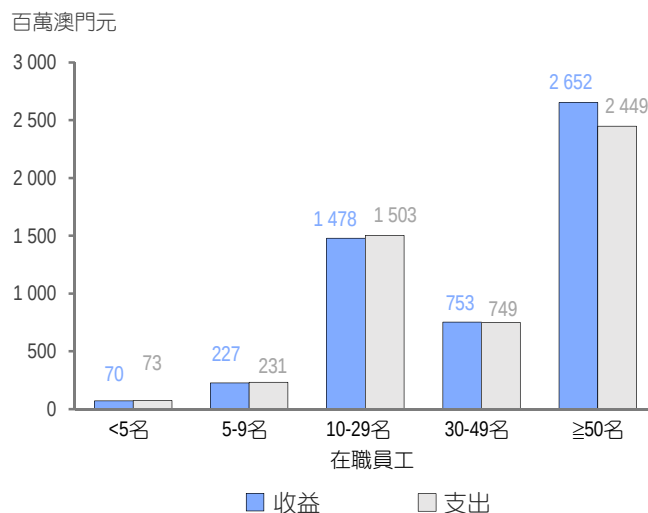
- 按規模分析，有50名或以上在職員工的場所只有71間，同比增加7間；此規模的場所之營運狀況主導了中式酒樓飯店的整體表現。其收益上升7.8%至26.5億元，佔中式酒樓飯店收益51.2%，支出為24.5億元（佔該類店舖48.9%），增加7.7%；盈利較2017年上升4.7%至2.0億元，帶動中式酒樓飯店的整體盈利錄得升幅。

有10至29名員工的場所增加6間至278間，佔此類店舖總數44.7%。收益（14.8億元）及支出（15.0億元）分別增加10.7%及10.9%；收益略低於支出，該規模場所在2018年再次錄得虧損，為2,440萬元。

少於5名員工的場所有75間，按年減少2間。收益及支出為6,983萬元及7,310萬元，分別下跌12.1%及10.2%；全年錄得295萬元的虧損。

- 經營中式酒樓飯店的場所共622間，按年增加7間，在職員工亦增加3.6%至13,599名。收益上升8.3%至51.8億元，支出增加7.9%至50.1億元，分別佔飲食店舖的相關總數44.0%及43.4%。因收益增長稍高於支出，盈利上升17.0%至1.7億元；盈利比率（3.3%）增加0.2個百分點。增加值總額有18.1億元，升幅為8.4%。
- 各項支出中購貨（20.5億元）及員工支出（16.4億元）同比分別增加6.9%及7.6%。經營費用上升10.1%至13.2億元，當中6.1億元（佔46.2%）為租金，同比上升14.8%。

收益及支出



茶餐廳及粥麵店

主要指標

	2018	2017 ^r	變動(%)
場所(間)	858	839	19 間
在職員工(名)	8 706	8 488	2.6
收益(百萬澳門元)	2 463	2 409	2.3
支出	2 415	2 335	3.4
購貨	828	857	-3.4
員工支出	992	906	9.5
經營費用	595	572	4.0
增加值總額	1 039	984	5.6
固定資本形成總額	57	80	-28.0
盈利	48	78	-39.1
盈利比率(%)	1.9	3.2	-1.3 p.p.
盈利與支出比率(%)	2.0	3.3	-1.3 p.p.

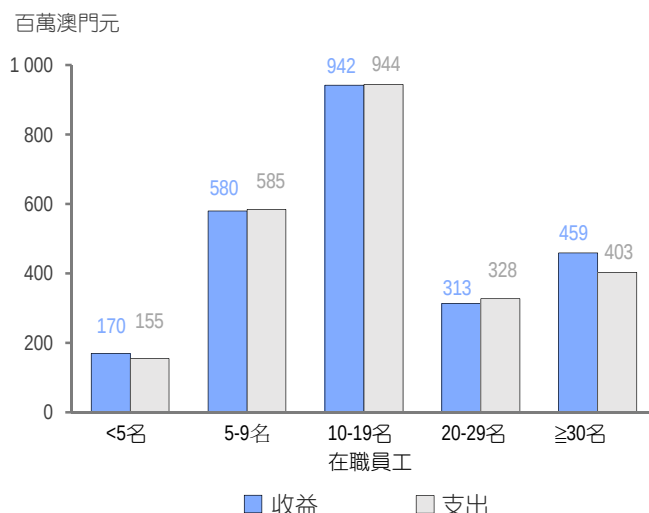
- 茶餐廳及粥麵店有858間（佔飲食店舖37.8%），按年增加19間；在職員工增加2.6%至8,706名。收益為24.6億元，增加2.3%，支出亦上升3.4%至24.2億元。由於收益的升幅低於支出，致使該類店舖的盈利同比減少39.1%至4,754萬元；盈利比率下降1.3個百分點至1.9%。增加值總額有10.4億元，上升5.6%。
- 在支出方面，員工支出同比增加9.5%至9.9億元，購貨則下跌3.4%至8.3億元。經營費用有6.0億元，上升4.0%；當中租金（2.9億元）及電費（9,514萬元）分別增加8.4%及7.6%，兩項支出共佔64.5%。

- 擁有30名或以上員工的茶餐廳及粥麵店共28間，按年增加2間。收益及支出為4.6億元及4.0億元，分別上升7.6%及5.5%。盈利增加25.8%至5,574萬元，高於該類場所整體的盈利。

有10至19名員工的場所減少3間至271間，在職員工有3,503名，微升0.1%。其收益及支出均約為9.4億元，分別上升2.9%及2.7%；因支出略高於收益，該規模場所錄得244萬元虧損。

少於5名員工的場所增加10間至208間，其僱員佔比（75.1%）是此類店舖中最低。收益（1.7億元）及支出（1.6億元）分別錄得5.1%及3.7%增幅；在收益的升幅高於支出的情況下，盈利有1,418萬元，增加20.6%。

收益及支出



西式餐廳

主要指標

	2018	2017 [†]	變動(%)
場所(間)	210	207	3 間
在職員工(名)	3 715	3 517	5.6
收益(百萬澳門元)	1 265	1 227	3.1
支出	1 290	1 258	2.6
購貨	435	419	3.8
員工支出	480	488	-1.5
經營費用	375	352	6.7
增加值總額	456	458	-0.3
固定資本形成總額	47	42	13.4
盈利	-24	-30	..
盈利比率(%)	-1.9	-2.5	..
盈利與支出比率(%)	-1.9	-2.4	..

- 西式餐廳同比增加3間至210間，在職員工有3,715名，升幅為5.6%，然而僱員增幅僅為0.4%。收益上升3.1%至12.6億元，支出亦增加2.6%至12.9億元。由於支出高於收益，西式餐廳全年虧損2,415萬元，其盈利比率亦錄得1.9%的負值，惟兩項指標已較2017年有所改善。另外，增加值總額微減0.3%至4.6億元。

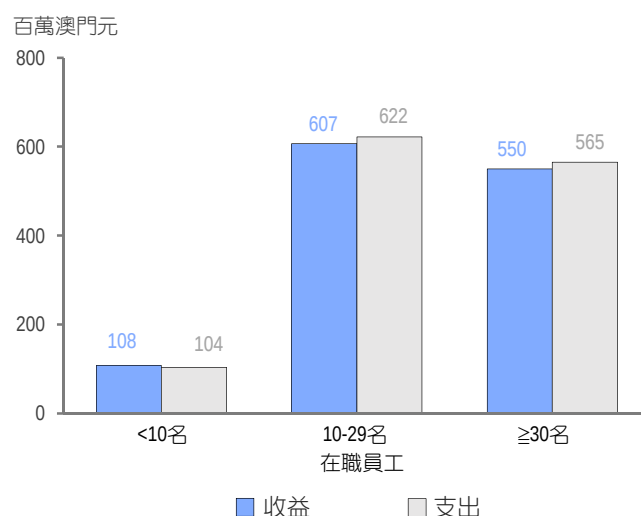
- 在支出方面，員工支出減少1.5%至4.8億元，購貨（4.3億元）及經營費用（3.8億元）則分別上升3.8%及6.7%。經營費用中56.9%為租金（1.5億元）及第三者提供服務（6,043萬元），兩項支出按年分別增加15.8%及0.8%。

- 按場所規模分析，有30名員工或以上的西式餐廳共27間，同比增加2間；其收益（5.5億元）及支出（5.6億元）分別上升2.3%及5.2%。該規模場所錄得1,388萬元虧損，與2017年的153萬元盈利比較，營運表現欠佳。

有10至29名員工的場所增加9間至121間；其收益及支出為6.1億元及6.2億元，分別上升5.7%及4.9%；該規模場所亦錄得1,449萬元虧損。

少於10名員工的場所減少8間，共62間，收益（1.1億元）及支出（1.0億元）分別下跌6.3%及19.2%。在支出大幅減少的情況下，該規模場所轉虧為盈，錄得422萬元的盈利。

收益及支出



日韓餐廳

主要指標

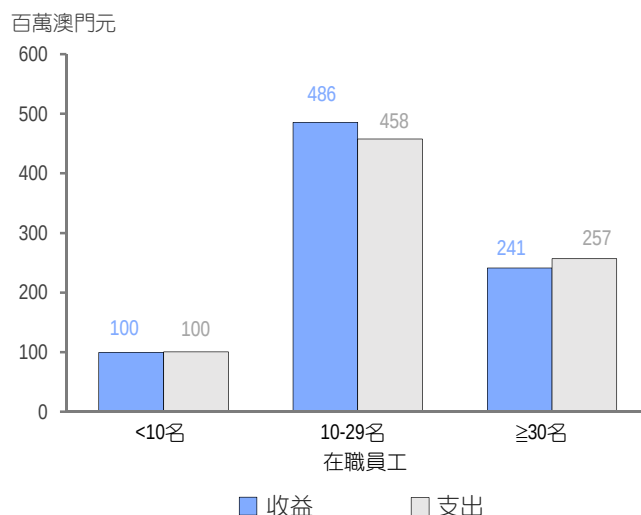
	2018	2017 ^f	變動(%)
場所(間)	140	132	8 間
在職員工(名)	2 202	2 295	- 4.1
收益(百萬澳門元)	827	767	7.8
支出	815	785	3.8
購貨	304	299	1.7
員工支出	282	270	4.3
經營費用	229	216	6.0
增加值總額	293	253	15.8
固定資本形成總額	6	9	- 39.1
盈利	11	- 17	..
盈利比率(%)	1.4	- 2.2	..
盈利與支出比率(%)	1.4	- 2.2	..

- 有30名員工或以上的日韓餐廳按年減少1間至15間；其收益（2.4億元）及支出（2.6億元）分別下跌4.7%及3.1%。該規模場所錄得1,645萬元虧損。

有10至29名員工的場所共76間，減少1間；其收益上升18.1%至4.9億元，支出亦增加7.4%至4.6億元，分別佔日韓餐廳相關總數的58.8%及56.2%。該規模場所在2018年轉虧為盈，全年盈利達2,838萬元，帶動整體日韓餐廳錄得盈利。

- 日韓餐廳有140間，按年增加8間，在職員工則減少4.1%至2,202名。收益上升7.8%至8.3億元，支出亦增加3.8%至8.2億元；其經營情況較2017年有明顯改善，錄得1,128萬元盈利。另外，餐廳的盈利比率由前一年的負值改善為2018年的1.4%；增加值總額上升15.8%至2.9億元。
- 支出中購貨（3.0億元）及員工支出（2.8億元）按年增加1.7%及4.3%，經營費用更上升6.0%至2.3億元；當中有1.2億元用於租金（佔54.0%），增加5.3%，電費（2,630萬元）及消耗品（2,365萬元）分別上升0.9%及21.0%。

收益及支出



其他亞洲菜式餐廳

主要指標

	2018	2017 ^f	變動(%)
場所(間)	106	116	-10 間
在職員工(名)	1 261	1 324	- 4.8
收益(百萬澳門元)	364	321	13.6
支出	382	346	10.4
購貨	128	114	12.2
員工支出	135	138	- 1.8
經營費用	118	93	26.1
增加值總額	118	113	4.7
固定資本形成總額	6	10	- 44.9
盈利	- 17	- 25	..
盈利比率(%)	- 4.7	- 7.8	..
盈利與支出比率(%)	- 4.5	- 7.2	..

- 經營其他亞洲菜式的餐廳同比減少10間至106間，在職員工亦下跌4.8%至1,261名。場所數目雖減少，其收益（3.6億元）及支出（3.8億元）則分別錄得13.6%及10.4%的增幅。在支出高於收益的情況下，該類餐廳出現1,716萬元虧損；盈利比率亦錄得4.7%的負值。增加值總額有1.2億元，上升4.7%。
- 各類支出中，員工支出下跌1.8%至1.4億元，購貨（1.3億元）及經營費用（1.2億元）則分別增加12.2%及26.1%。有57.4%的經營費用為租金，達6,760萬元，上升24.9%；電費則下跌3.2%至1,007萬元。

快餐店

主要指標

	2018	2017	變動(%)
場所(間)	45	42	3 間
在職員工(名)	1 471	1 452	1.3
收益(百萬澳門元)	839	762	10.1
支出	755	694	8.8
購貨	221	201	10.2
員工支出	197	191	3.1
經營費用	337	302	11.5
增加值總額	283	259	9.2
固定資本形成總額	47	33	43.8
盈利	86	69	26.1
盈利率(%)	10.3	9.0	1.3 p.p.
盈利與支出比率(%)	11.5	9.9	1.6 p.p.

- 快餐店有45間，按年增加3間；在職員工上升1.3%至1,471名，僱員比例達99.9%（1,469名）。收益上升10.1%至8.4億元，支出亦增加8.8%至7.5億元。全年盈利有8,645萬元，明顯增加26.1%；盈利率（10.3%）上升1.3個百分點。增加值總額有2.8億元，增幅為9.2%。
- 經營費用佔支出44.6%，按年上升11.5%至3.4億元，其佔比較其他類型的飲食店舖為高。與此同時，購貨（2.2億元）及員工支出（2.0億元）分別增加10.2%及3.1%。

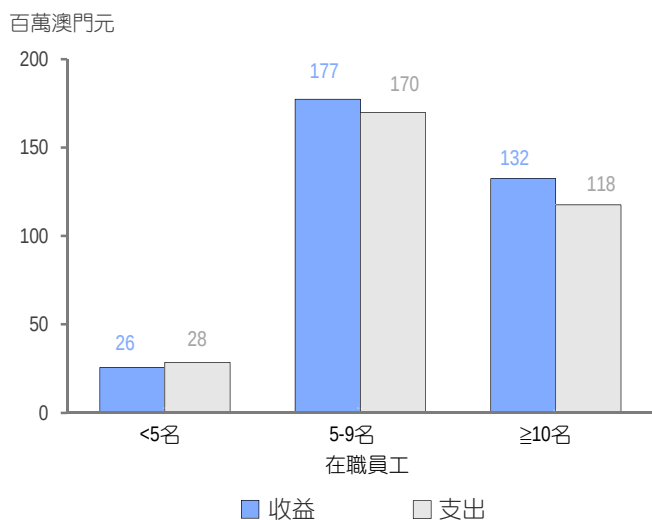
咖啡店

- 咖啡店有126間，在職員工為922名，同比分別增加3間及9.8%；收益有3.4億元，上升11.8%；支出亦增加13.2%至3.2億元。收益增長低於支出，盈利減少8.6%至1,987萬元；盈利率亦下跌1.3個百分點至5.9%。增加值總額為1.2億元，增加1.5%。
- 經營費用（1.2億元）及員工支出（1.0億元）分別上升6.7%及3.7%；購貨（9,581萬元）增幅更達36.9%。經營費用中租金佔56.5%，共6,700萬元，同比增加9.6%。

主要指標

	2018	2017 ^r	變動(%)
場所(間)	126	123	3 間
在職員工(名)	922	840	9.8
收益(百萬澳門元)	336	300	11.8
支出	316	279	13.2
購貨	96	70	36.9
員工支出	102	98	3.7
經營費用	119	111	6.7
增加值總額	121	120	1.5
固定資本形成總額	42	47	- 11.5
盈利	20	22	- 8.6
盈利率(%)	5.9	7.2	- 1.3 p.p.
盈利與支出比率(%)	6.3	7.8	- 1.5 p.p.

收益及支出



- 按店舖規模分析，有10名員工或以上的咖啡店維持在24間。其收益增加13.6%至1.3億元，支出亦上升14.1%至1.2億元；盈利有1,518萬元，同比增加8.4%。

少於5名員工的場所增加1間至34間。收益（2,572萬元）增加4.4%，支出（2,849萬元）升幅達31.8%；該規模場所因而錄得279萬元虧損，營運表現較2017年欠佳。

酒吧及酒廊

- 酒吧及酒廊按年減少7間至34間，在職員工亦減少8.6%至339名。收益有8,002萬元，微升0.9%，支出增加7.0%至1.2億元。支出升幅較高，令該類型店舖的虧損較2017進一步擴大至3,764萬元。盈利比率錄得47.0%負值，增加價值總額為1,622萬元，下跌10.3%。
- 支出主要為員工支出，上升8.2%至5,386萬元；經營費用（3,580萬元）亦增加14.9%，購貨（2,930萬元）則減少3.0%。經營費用中租金有1,874萬元，上升11.8%；第三者提供服務（489萬元）更躍升2.1倍。

街市熟食檔

主要指標

	2018	2017	變動(%)
場所(間)	78	72	6 間
在職員工(名)	154	155	- 0.6
僱員	8	12	- 33.3
收益(千澳門元)	50 017	45 655	9.6
支出	28 160	28 142	0.1
購貨	23 732	22 905	3.6
員工支出	1 557	1 409	10.5
經營費用	2 871	3 828	- 25.0
增加價值總額	23 414	18 922	23.7
盈利	21 857	17 513	24.8
盈利比率(%)	43.7	38.4	5.3 p.p.
盈利與支出比率(%)	77.6	62.2	15.4 p.p.
在職員工平均增加值	152	122	24.6

- 由於收益的升幅遠高於支出，全年盈利同比增加24.8%至2,186萬元。盈利比率亦上升5.3個百分點至43.7%，反映熟食檔將收益轉化為盈利的能力進一步提升；此外，盈利與支出比率更顯著增加15.4個百分點至77.6%，表示成本效益較2017年更理想。
- 另一方面，熟食檔的增加價值總額為2,341萬元，升幅為23.7%，在增加價值總額大幅上升的帶動下，在職員工平均增加值錄得24.6%增幅，為15.2萬元。

歷年資料

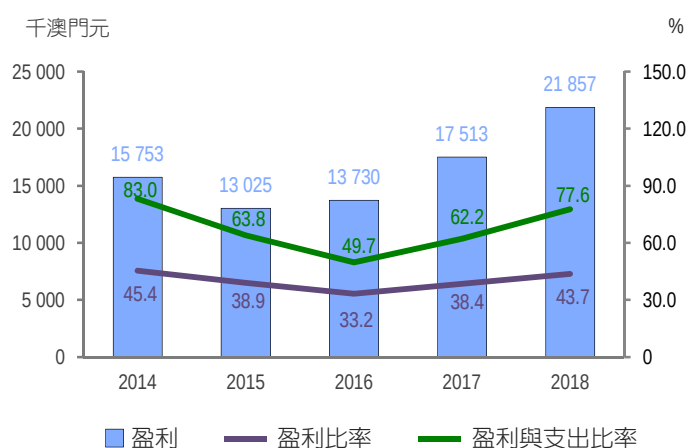
	2013	2014	2015	2016	2017 ^r
場所(間)	1 918	2 112	2 284	2 265	2 306
在職員工(名)	26 079	30 360	32 313	32 551	32 678
收益(百萬澳門元)	8 403	9 602	10 039	10 633	11 053
支出	7 758	9 111	9 944	10 484	10 858
增加價值總額	3 220	3 612	3 568	3 928	3 991
固定資本形成總額	348	393	604	346	320
盈利	665	507	131	174	203
盈利比率(%)	7.9	5.3	1.3	1.6	1.8
盈利與支出比率(%)	8.6	5.6	1.3	1.7	1.9

主要指標

	2018	2017	變動(%)
場所(間)	34	41	- 7 間
在職員工(名)	339	371	- 8.6
收益(百萬澳門元)	80	79	0.9
支出	119	111	7.0
購貨	29	30	- 3.0
員工支出	54	50	8.2
經營費用	36	31	14.9
增加價值總額	16	18	- 10.3
固定資本形成總額	0 [#]	2	- 72.6
盈利	- 38	- 32	..
盈利比率(%)	- 47.0	- 39.9	..
盈利與支出比率(%)	- 31.6	- 28.5	..

- 2018年有營業的街市熟食檔共78檔，按年增加6檔；在職員工則減少1名至154名，僅8人為僱員。
- 收益為5,002萬元，增加9.6%。支出微升0.1%至2,816萬元，當中有84.3%為購貨，有2,373萬元，增加3.6%。員工支出有156萬元，上升10.5%；經營費用則減少25.0%至287萬元。

盈利、盈利比率及盈利與支出比率



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，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 = 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名或以上的組別處理。
- 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：

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

其中：

- f_{jh} = 指抽樣比率
- s_{jh} = 變量 y 的標準差

主要指標的抽樣誤差															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	
	2018	2017 ^f	2018	2017 ^f	2018	2017 ^f	2018	2017 ^f	2018	2017 ^f	2018	2017 ^f	2018	2017 ^f	2018	2017 ^f
總數	127	186	109	122	57	64	32	35	50	38	2	4	47	66	27	30
中式酒樓飯店	75	128	72	77	33	47	19	19	30	22	2	0 [#]	25	43	19	9
茶餐廳及粥麵店	75	106	53	82	23	37	19	26	16	25	1	4	29	41	18	17
西式餐廳	48	45	55	33	39	18	14	10	36	12	0 [#]	1	23	20	3	11
日韓餐廳	23	26	13	15	5	7	4	5	5	4	0 [#]	0 [#]	5	9	1	4
其他亞洲菜式餐廳	15	16	10	12	4	6	3	3	3	2	0 [#]	0 [#]	5	8	0 [#]	1
咖啡店	23	27	15	17	7	5	6	5	6	11	0 [#]	0 [#]	8	11	4	20
酒吧及酒廊	3	33	3	3	1	2	2	1	2	2	1	0 [#]	0 [#]	2	0 [#]	0 [#]
其他飲食店舖	37	47	17	17	7	7	7	5	4	7	1	0 [#]	10	13	5	6
街市熟食檔	7	5	7	5	4	3	1	1	0 [#]	0 [#]	..	..	4	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。

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。

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。

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：例如素食店、糖水店、涼茶店等。

詞彙解釋

場所：在單一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、飲品及其他貨品所得的收益，但未扣除任何成本，亦不包括利息及保險賠償之非營運收益。

支出：包括員工支出、購貨及經營費用。

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）、第三者提供服務（包括清潔、滅蟲及洗衣服務等）及其他經營費用。

增加值總額：相等於收益加庫存變化，再減去購貨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、機動車、其他可使用一年或以上之耐用物品，以及在現有固定資產上所作的重大修葺、改建及擴建工程。

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。

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	p.p.	百分點
-	絕對數值為零	%	百分率
..	不適用	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>

