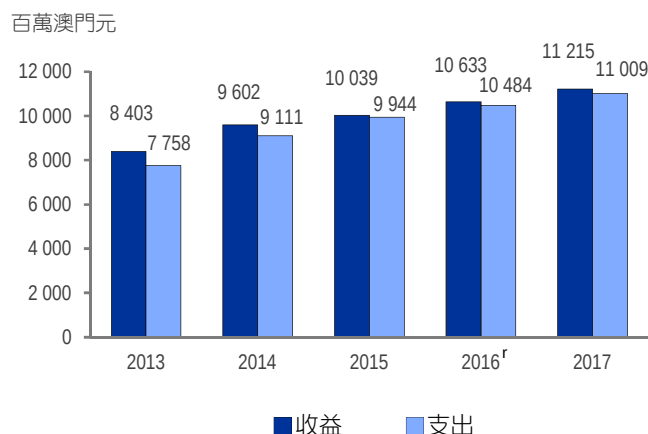


- 行業全年收益為112.2億元，按年增加5.5%；支出上升5.0%至110.1億元，當中購貨、員工支出及經營費用均錄得升幅。
- 行業盈利有2.1億元，同比上升23.2%。反映行業對經濟貢獻的增加值總額為40.6億元，增加3.4%；固定資本形成總額則減少8.0%至3.2億元。
- 有營運的飲食業場所按年增加44間至2,309間，包括2,237間飲食店舖及72個街市熟食檔；在職員工增加198名至32,749名。

行業主要指標

	2017	2016 ^r	變動(%)
場所(間)	2 309	2 265	44間
在職員工(名)	32 749	32 551	0.6
僱員	31 456	30 949	1.6
收益(百萬澳門元)	11 215	10 633	5.5
支出	11 009	10 484	5.0
購貨	4 119	3 835	7.4
員工支出	3 847	3 754	2.5
經營費用	3 043	2 895	5.1
增加值總額	4 062	3 928	3.4
固定資本形成總額	318	346	-8.0
盈利	215	174	23.2
盈利比率(%)	1.9	1.6	0.3 p.p.
盈利與支出比率(%)	2.0	1.7	0.3 p.p.
在職員工平均增加值(千澳門元)	124	121	2.5

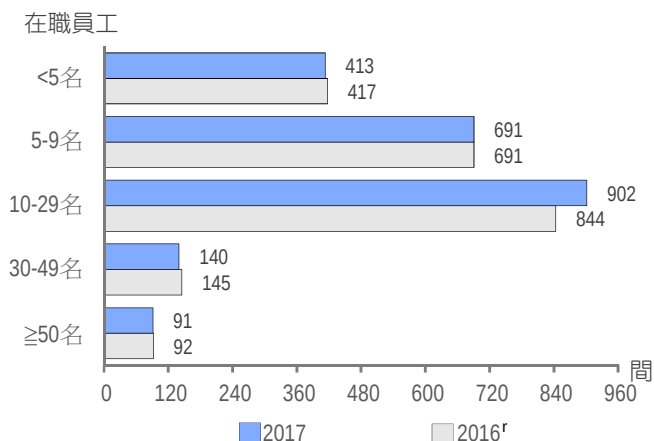
行業收益與支出



飲食店舖

- 飲食店舖共2,237間，按年增加48間；在職員工增加181名至32,594名(僱員佔96.5%)。10至29名員工的店舖最多，有902間(佔40.3%)；其在職員工數目共13,841名(佔42.5%)。
- 飲食店舖收益有111.7億元，同比上升5.5%；支出亦增加5.0%至109.8億元，當中購貨(41.0億元)及員工支出(38.5億元)分別佔支出37.3%及35.0%。

按在職員工數目統計之飲食店舖



飲食店舖支出

	2017	2016 ^r	變動(%)
總數	10 981	10 457	5.0
購貨	4 096	3 813	7.4
員工支出	3 846	3 751	2.5
經營費用	3 039	2 892	5.1
其中：			
場所租金	1 350	1 216	11.1
電費	377	363	4.1
物料	242	256	-5.5
燃料	185	186	-0.8

- 在經營費用方面，有13.5億元為場所租金，按年增加11.1%；電費(3.8億元)亦上升4.1%；物料(2.4億元)及燃料支出(1.8億元)則減少5.5%及0.8%。

- 飲食店舖盈利(2.0億元)按年上升22.9%；盈利比率及盈利與支出比率皆為1.8%，兩項指標均微增0.3個百分點，顯示營運情況較2016年略有改善。

飲食店舖主要指標

百萬澳門元

	場所數目		在職員工		收益		支出		盈利		盈利率率 (%)	
	2017	同比 差異(間)	2017	同比 變動(%)	2017	同比 變動(%)	2017	同比 變動(%)	2017	同比 變動(%)	2017	同比差異 (百分點)
總數	2 237	48	32 594	0.6	11 170	5.5	10 981	5.0	197	22.9	1.8	0.3
中式酒樓飯店	621	23	13 241	1.7	4 858	7.4	4 735	5.8	125	95.7	2.6	1.2
茶餐廳及粥麵店	840	16	8 520	-3.8	2 425	0 [#]	2 356	2.6	74	-43.6	3.1	-2.3
西式餐廳	208	16	3 557	23.0	1 293	9.8	1 312	16.7	- 17	..	-1.3	..
日韓餐廳	129	- 23	2 268	-12.2	787	9.2	779	-3.1	9	..	1.2	..
其他亞洲菜式餐廳	115	-	1 268	-3.3	315	-1.2	337	-0.5	- 21	..	-6.8	..
快餐店	42	4	1 452	9.6	762	6.2	694	5.5	69	14.1	9.0	0.6
咖啡店	123	- 2	810	-2.4	290	6.9	275	3.3	16	126.9	5.5	2.9
酒吧及酒廊	41	6	371	-11.9	79	-30.7	111	-15.2	- 32	..	-39.9	..

飲食店舖主要經營費用

百萬澳門元

	總數		場所租金		電費		物料		燃料	
	2017	同比 變動(%)	2017	同比 變動(%)	2017	同比 變動(%)	2017	同比 變動(%)	2017	同比 變動(%)
總數	3 039	5.1	1 350	11.1	377	4.1	242	-5.5	185	-0.8
中式酒樓飯店	1 235	3.8	562	12.5	168	0.1	94	4.4	94	0.1
茶餐廳及粥麵店	575	4.1	266	-1.4	89	8.5	50	25.0	53	-3.4
西式餐廳	357	12.6	132	20.1	39	23.7	24	-2.4	15	11.8
日韓餐廳	214	-3.7	116	0.9	26	5.9	19	-39.3	9	-1.3
其他亞洲菜式餐廳	90	3.3	52	7.5	10	-7.1	7	-31.9	7	6.1
快餐店	302	7.2	75	27.8	21	-1.2	24	-15.2	0 [#]	-7.1
咖啡店	113	17.6	62	28.6	7	12.9	6	-2.8	0 [#]	-81.1
酒吧及酒廊	31	-12.1	17	25.6	2	-26.5	2	-77.4	0 [#]	-42.8

飲食店舖增加值總額

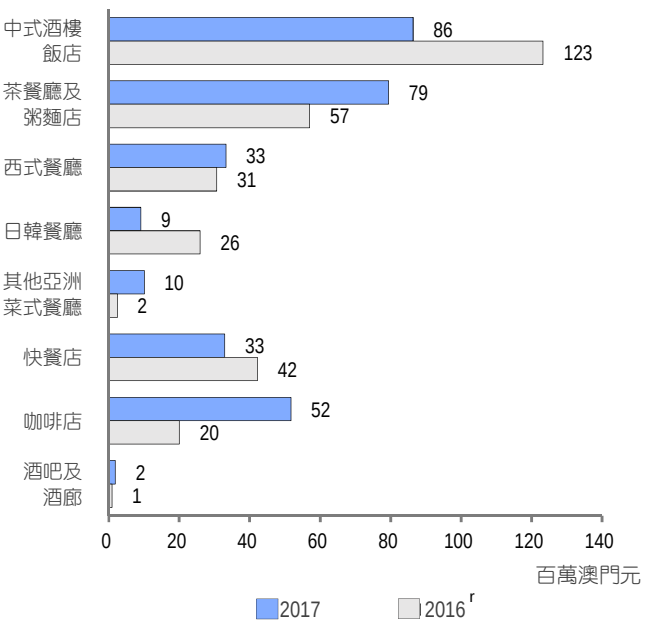
	總數		在職員工平均增加值	
	2017	2016 ^f	2017	2016 ^f
	百萬澳門元		千澳門元	
總數	4 043	3 912	124	121
中式酒樓飯店	1 683	1 601	127	123
茶餐廳及粥麵店	992	1 042	116	118
西式餐廳	496	475	139	164
日韓餐廳	277	224	122	87
其他亞洲菜式餐廳	112	110	88	84
快餐店	259	232	179	175
咖啡店	109	101	134	122
酒吧及酒廊	18	42	49	100

- 飲食店舖的固定資本形成總額按年下跌8.0%至3.2億元，主要是店舖減少購置機器、設備及商舖等固定資產所致。

各主要類別的飲食店舖中，中式酒樓飯店(8,639萬元)及快餐店(3,292萬元)的固定資本形成總額分別錄得29.9%及21.9%按年減幅。另一方面，茶餐廳及粥麵店(7,938萬元)和咖啡店(5,168萬元)的固定資本形成總額則顯著增加39.3%及158.3%。

- 飲食店舖全年的增加值總額為40.4億元，按年上升3.3%；其中中式酒樓飯店有16.8億元(佔總數41.6%)，增加5.1%。在職員工平均增加值同比上升2.5%至12.4萬元；以快餐店(17.9萬元)最高，增幅為2.1%。

飲食店舖固定資本形成總額



中式酒樓飯店

- 中式酒樓飯店(621間)按年增加23間，在職員工(13,241名)、收益(48.6億元)及支出(47.4億元)分別上升1.7%、7.4%及5.8%。因收益增長高於支出，令盈利大幅上升95.7%至1.3億元；盈利比率上升1.2個百分點至2.6%。

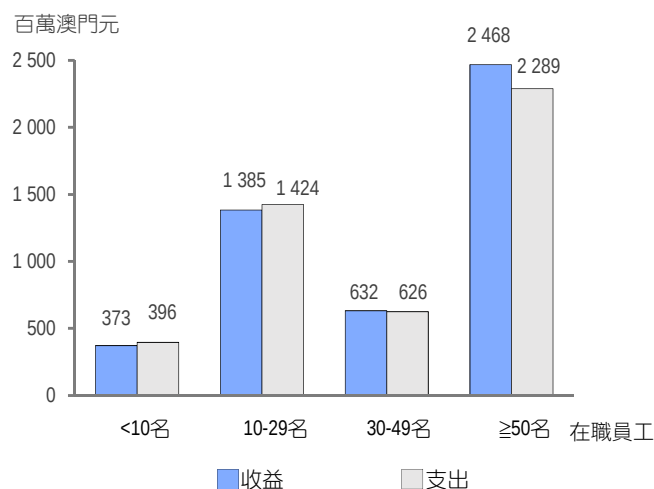
- 按飯店規模分析，有50名或以上在職員工的中式酒樓飯店同比增加5間至65間。收益有24.7億元(佔50.8%)，支出為22.9億元(佔48.3%)，分別上升15.3%及11.8%。全年盈利亦明顯增加81.0%至1.8億元。

有10至29名在職員工的中式酒樓飯店按年減少6間至276間(佔44.4%)，收益(13.8億元)及支出(14.2億元)則分別上升5.5%及7.4%。由於支出高於收益，導致該規模的中式酒樓飯店錄得3,937萬元虧損，較2016年的688萬元虧損明顯擴大。

在職員工少於10名的中式酒樓飯店(228間)按年增加30間，其收益(3.7億元)及支出(4.0億元)分別上升12.1%及27.6%。該規模的酒樓飯店錄得2,283萬元虧損，與2016年的2,250萬元盈利比較，其營運表現轉差。

- 各項支出均有所上升，當中購貨(19.4億元)及員工支出(15.6億元)同比分別增加11.2%及1.3%。經營費用亦上升3.8%至12.4億元，主要為場所租金(5.6億元)及電費(1.7億元)，分別上升12.5%及0.1%。

中式酒樓飯店收支

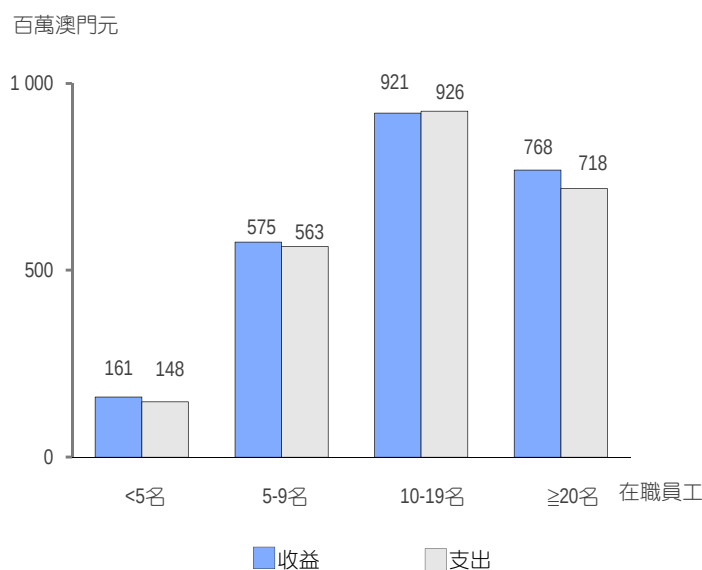


茶餐廳及粥麵店

- 各類飲食店舖中以茶餐廳及粥麵店數目最多，共840間，按年增加16間；在職員工則減少338名至8,520名。收益(24.3億元)與2016年相若；支出(23.6億元)上升2.6%。

- 在支出方面，該類店舖的員工支出(9.2億元)、購貨(8.6億元)及經營費用(5.8億元)分別增加0.7%、3.8%及4.1%。經營費用中場所租金下跌1.4%至2.7億元，電費(8,879萬元)則上升8.5%。由於支出增長高於收益，導致盈利下跌43.6%至7,398萬元，盈利比率亦減少2.3個百分點至3.1%。

茶餐廳及粥麵店收支



- 有20名或以上員工的茶餐廳及粥麵店維持在76間；在職員工(2,450名)減少123名；收益(7.7億元)及支出(7.2億元)則分別錄得11.5%及10.9%升幅，盈利亦上升19.5%至4,976萬元。

擁有10至19名員工的該類店舖增加4間至274間，但收益(9.2億元)及支出(9.3億元)分別下跌8.7%及5.0%。在收益少於支出的情況下，錄得481萬元虧損。

197間少於5名員工的茶餐廳及粥麵店按年減少1間；在職員工有490名(-113名)，當中僱員佔比在各規模店舖中最低，僅佔74.5%。收益及支出分別為1.6億元及1.5億元，由於收益的減幅(-19.2%)大於支出(-11.5%)，致使盈利大幅下跌59.8%至1,272萬元。

西式餐廳

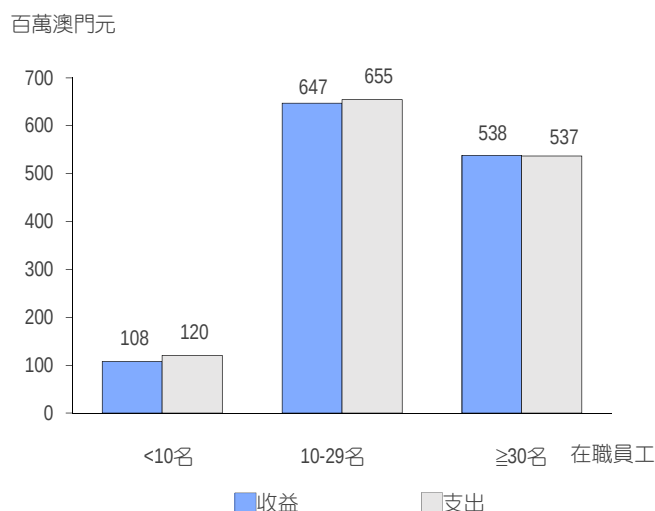
- 西式餐廳有208間，同比增加16間，在職員工增加23.0%至3,557名。收益(12.9億元)及支出(13.1億元)分別上升9.8%及16.7%。
- 按餐廳規模分析，有30名員工或以上的西式餐廳增加1間至25間；其收益(5.4億元)及支出(5.4億元)分別下跌3.4%及3.8%。因收益略高於支出，該規模餐廳錄得153萬元的盈利，其經營狀況已較其他規模的西式餐廳為佳。

在職員工有10至29名的西式餐廳同比增加55間至113間；其收益(6.5億元)及支出(6.5億元)分別明顯上升52.4%及73.6%，全年錄得689萬元的虧損。

少於10名員工的西式餐廳有70間，同比減少40間。由於場所數目減少，致使其收益(1.1億元)及支出(1.2億元)分別下降45.0%及36.5%，全年虧損1,187萬元。

- 在支出方面，員工支出(5.1億元)、購貨(4.4億元)及經營費用(3.6億元)均錄得雙位升幅。店舖全年錄得1,724萬元虧損，盈利比率亦由2016年的4.9%倒退至-1.3%。

西式餐廳收支

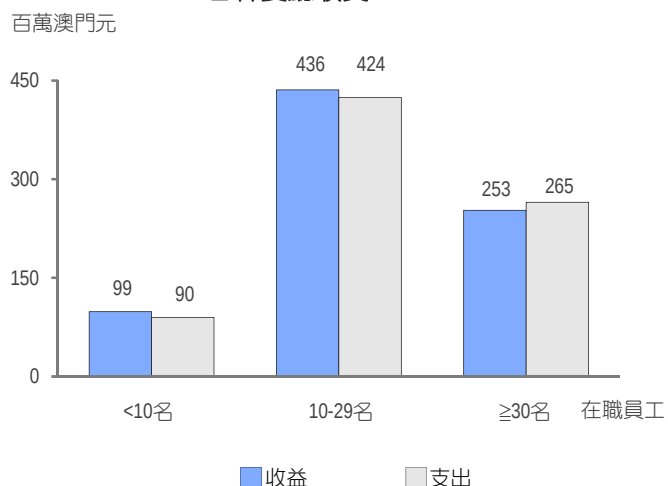


日韓餐廳

- 日韓餐廳按年減少23間至129間，在職員工(2,268名)亦減少12.2%。收益(7.9億元)上升9.2%；支出(7.8億元)則下跌3.1%，當中員工支出(2.7億元)及經營費用(2.1億元)分別減少11.9%及3.7%，而購貨(3.0億元)增加7.1%。

- 在2017年日韓餐廳的營運狀況有好轉，錄得948萬元的盈利，較2016年虧損7,932萬元有顯著改善；盈利比率上升至1.2%。

日韓餐廳收支



- 日韓餐廳以有10至29名員工的場所(76間，同比增加8間)佔多，其收益(4.4億元)及支出(4.2億元)分別佔相關總數55.4%及54.5%。全年盈利及盈利比率分別為1,186萬元及2.7%。

另外，少於10名員工的日韓餐廳按年減少24間至37間；收益(9,857萬元)及支出(8,954萬元)因而分別下跌19.5%及28.9%。由於收益大於支出，錄得1,001萬元盈利，較2016年的303萬元虧損大有改善。

其他亞洲菜式餐廳

- 經營其他亞洲菜式的餐廳維持在115間，在職員工有1,268名，同比減少3.3%；收益(3.2億元)及支出(3.4億元)亦分別減少1.2%及0.5%。支出中購貨(1.1億元)下跌7.2%，員工支出(1.3億元)及經營費用(9,035萬元)則分別上升3.4%及3.3%。有57.8%經營費用為場所租金，相關費用同比增加7.5%至5,219萬元。因支出高於收益，以致店舖全年錄得2,139萬元虧損，盈利比率為-6.8%。

咖啡店

- 咖啡店數目較2016年減少2間至123間，在職員工減少2.4%至810名；收益有2.9億元，上升6.9%；支出亦增加3.3%至2.7億元。
- 有10名員工或以上的咖啡店有24間(+1間)，其收益(1.1億元)增加6.8%，支出(9,700萬元)則減少6.3%，店舖轉虧為盈，錄得1,242萬元盈利；盈利比率為11.4%。

少於5名員工的咖啡店減少19間至31間。收益(2,074萬元)及支出(1,605萬元)因而大幅下跌55.5%及63.0%。由於收益的跌幅較支出低，令盈利上升18.6%至473萬元。

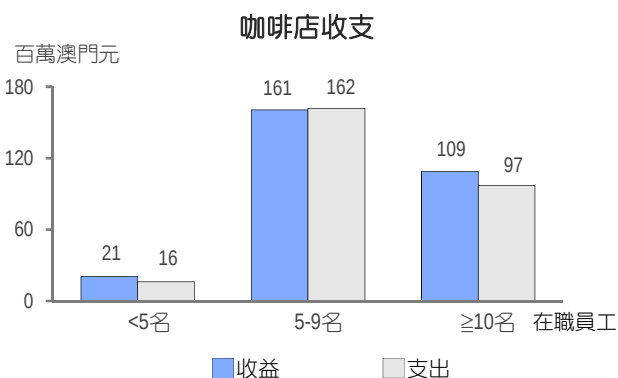
酒吧及酒廊

- 酒吧及酒廊同比增加6間至41間，在職員工(371名)、收益(7,929萬元)及支出(1.1億元)分別錄得11.9%、30.7%及15.2%減幅。員工支出(4,976萬元)、經營費用(3,116萬元)及購貨(3,021萬元)分別下跌15.0%、12.1%及18.5%。

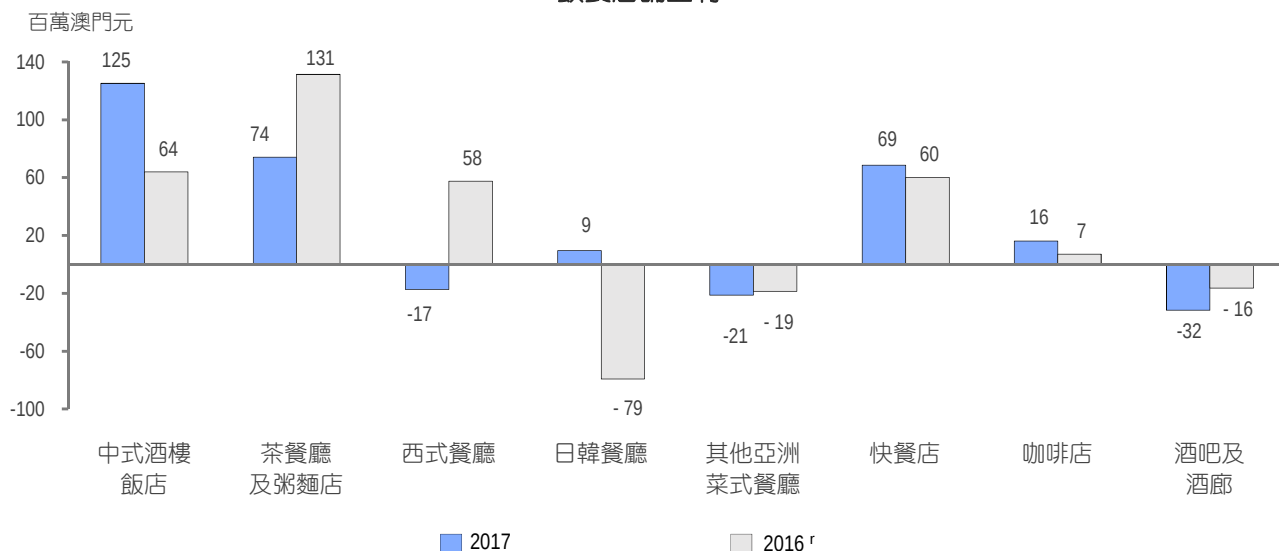
快餐店

- 快餐店同比增加4間至42間；在職員工(1,452名)全屬僱員，增加9.6%。收益有7.6億元，上升6.2%；支出亦增加5.5%至6.9億元。在支出方面，經營費用上升7.2%至3.0億元；其中場所租金(7,538萬元)增加27.8%，物料(2,418萬元)及電費(2,107萬元)則分別下跌15.2%及1.2%。盈利為6,856萬元，錄得14.1%增幅；盈利比率亦微升0.6個百分點至9.0%。

- 支出中有41.2%屬經營費用，為1.1億元，同比上升17.6%。超過一半的經營費用為場所租金(6,171萬元)，增幅達28.6%。盈利為1,611萬元，顯著上升126.9%；盈利比率增加2.9個百分點至5.5%。



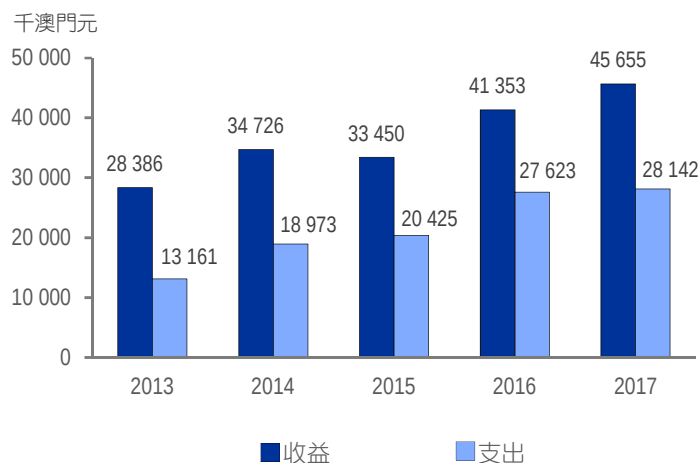
飲食店舖盈利



街市熟食檔主要指標

	2017	2016	變動 (%)
場所 (間)	72	76	- 4間
在職員工 (名)	155	138	12.3
收益 (千澳門元)	45 655	41 353	10.4
支出	28 142	27 623	1.9
購貨	22 905	21 697	5.6
員工支出	1 409	2 668	-47.2
經營費用	3 828	3 258	17.5
增加值總額	18 922	16 398	15.4
盈利	17 513	13 730	27.6
盈利比率(%)	38.4	33.2	5.2 p.p
盈利與支出比率(%)	62.2	49.7	12.5 p.p
在職員工平均增加值	122	119	2.5

街市熟食檔收支



街市熟食檔

- 2017年有營業的街市熟食檔同比減少4檔至72檔，在職員工則增加17名至155名，僱員(12名)僅佔7.7%。收益為4,566萬元，上升10.4%；支出亦增加1.9%至2,814萬元，當中購貨有2,291萬元(佔支出81.4%)，增加5.6%。
- 熟食檔的增加值總額按年上升15.4 %至1,892萬元，在職員工平均增加值亦增加2.5%至12.2萬元。全年盈利共1,751萬元，增加27.6%；盈利比率上升5.2個百分點至38.4%。

歷年資料

	2012	2013	2014	2015	2016 ^f
場所 (間)	1 678	1 918	2 112	2 284	2 265
在職員工 (名)	21 987	26 079	30 360	32 313	32 551
收益 (百萬澳門元)	6 899	8 403	9 602	10 039	10 633
支出	6 309	7 758	9 111	9 944	10 484
增加值總額	2 716	3 220	3 612	3 568	3 928
固定資本形成總額	196	348	393	604	346
盈利	591	665	507	131	174
盈利比率(%)	8.6	7.9	5.3	1.3	1.6
盈利與支出比率(%)	9.4	8.6	5.6	1.3	1.7

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、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 的標準誤差

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	
	2017	2016 ^f	2017	2016 ^f	2017	2016 ^f	2017	2016 ^f	2017	2016 ^f	2017	2016 ^f	2017	2016 ^f	2017	2016 ^f
總數	177	220	118	143	61	92	36	51	50	39	4	2	71	59	29	19
中式酒樓飯店	113	108	69	73	42	60	18	22	39	19	0 [#]	1	45	33	9	1
茶餐廳及粥麵店	106	181	82	118	37	69	26	44	25	31	4	0 [#]	41	45	17	15
西式餐廳	48	40	40	22	19	5	12	8	13	7	1	0 [#]	31	15	8	9
日韓餐廳	26	29	15	17	7	9	5	8	4	8	0 [#]	2	9	8	4	6
其他亞洲菜式餐廳	16	27	12	17	6	9	3	6	2	3	0 [#]	0 [#]	8	7	1	0 [#]
咖啡店	25	22	13	9	4	5	5	4	11	5	0 [#]	0 [#]	10	5	19	1
酒吧及酒廊	33	7	3	5	2	1	1	2	2	2	0 [#]	0 [#]	2	3	0 [#]	0 [#]
其他飲食店舖	47	17	17	12	7	4	5	4	7	6	0 [#]	0 [#]	13	7	6	1
街市熟食檔	5	9	5	6	3	3	1	2	0 [#]	0 [#]	-	-	2	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、義大利式、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。供應印度、中東等地區特色菜式的餐廳亦包括在內。

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。

盈利與支出比率：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。

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

- 絕對數值為零

.. 不適用

0# 數字少於採用單位半數

% 百分率

p.p. 百分點

詳細資料請瀏覽：

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

