



首頁 / 評論 / 議事堂

陳志華 | 從餐廳結業潮看香港餐飲業的死症

編輯: 周瑋瑜 責編: 韓進珞

2024年4月1



近月香港有不少餐廳結業。

文:陳志華

最近有個Facebook群組非常火熱，叫做「全港店舖執笠結業消息關注組」，成員人數由2024年3月25日改名後短時間內突破了100,000人，不少網友拍片同影相，揭露自己社區的吉舖、即將結業的餐廳，又或者餐廳冷清的情況。當中有不少的帖文指復活節長假期中午時段有餐廳異常冷清。

回顧入境處復活節長假期首日的出境人次，香港居民為700,808人次，其中經機場離境有66,102人次，換言之有634,706人次經陸路前往內地，即是佔9成多選擇北上消費。當日從各大新聞見到，前往各陸路口岸人數眾多，要迫兩小時才能過關，所以港鐵呼籲市民使用其他口岸出境。而同一日入境的香港居民、內地和其他訪客人次為370,218。

為什麼那麼多港人北上消費，主要原因是性價比高，食物和服務質素高過香港，而且比較多元化，這些就是香港餐飲業的死症。根據一個飲食搜索網站的數據，2024年1月至3月總共有1,189食肆結業。現在香港的商場幾乎一式一樣，來來去去都是同樣幾間的連鎖餐廳，可能說是沒有特色。香港餐飲聯業協會會長黃家和先生早前已預料，長假期本港食肆整體生意跌2成，晚市更跌3成。正所謂「冰封三尺，非一日之寒」，為什麼不說香港的餐飲業發生什麼問題？很多朋友網友都對香港餐飲業有很多意見，因為很多人遭受到不好體驗。香港餐廳存在潛規則，不如由筆者綜合網上的意見分享一下。

加一服務費

加一服務費，但是自己服務自己，這簡直是神童級發明！**現在很多餐廳要求消費者掃二維碼下單，但還是要收加一。本港飲食業界認為，加一服務費是「約定俗成的傳統」，但是收得「服務費」就是服務有保證，消費者對伙計的一點兒讚賞。**但是不少外國地方，他們也提供比香港優質的服務，都沒有所謂「約定俗成的傳統」。更何況加一服務費一般由餐廳袋入袋。所以不少人直接向外賣員或伙計給小費，所以根本不是抗拒付小費，人們只是不喜歡餐廳巧立名目而已。而且有不少餐廳更收取「茶位」或「座位費」。

食物份量及質素欠佳

有不少餐廳根本沒有考慮過食物質素，而是想如何把成本降到最低。近日本港有電視節目訪問即食麵工廠，原來以前香港茶餐廳高峰期有8成採用這家即食麵工廠的產品。但近期用了鄰近地區生產即食麵，以低價搶生意策略，目前香港茶餐廳只有2成用這家本地生產的即食麵。對於食物質素，筆者都有深刻的體驗，包括早餐30元雪菜肉絲米只得3條肉絲、65元梅菜扣肉飯只得兩塊薄薄的五花肉、50元咖喱牛腩飯只得4片很碎的牛腩（連牛筋都無），連叉燒飯更加不知所謂，難怪不少人在口岸返回香港前，都買燒味帶回香港。

侍應禮貌態度差

相信港人都有類似這些經歷，有侍應十問九唔應，叫侍應拿杯水、拿一個飯碗，左耳入右耳出，當沒有一回事，有的更對食客查詢時大大聲回應。有一些長者不懂用手機二維碼下單，侍應竟然說是行規，沒有侍應有空用人手下單。到最後結帳時，即使吃了逾千元，侍應說一句多謝都沒有。

限時離開



江玉歡 | 福校園具



博梁 | 三鐵還加價



馮煒光 | 中央對香



韓成科 | 時機未成



盧文端 | 確保聚魚

可厚非的。但是明明是繁忙時段，部分餐廳卻要求不限時飲食。另外晚市時段比平日貴一至兩成，當然消費者有期望可以同朋友坐長一點時間，談多一點時間，殊不知吃完即走，甚為不快。筆者最不明白就是，用餐限時90分鐘，為什麼又要求最後下單時間是交枱前30分鐘？那麼多限制，不如去吃快餐更加好！

搭枱

有不少餐廳，見你人少就要你搭枱。除了商業區午餐時段的茶餐廳或快餐廳外，筆者每次都會拒絕搭枱！明明好多時餐廳有很多空位，如果你是1位或2位，侍應都要求食客搭枱，變相令食客未坐下先討厭。而且有不少同枱食客有不少不懂欣賞的行為令人嘔飯，為什麼作為消費者的我要無奈接受，貼錢買難受呢？

世界上沒有無緣無故的結業，亦都有餐廳重新開張，更甚至擴張營業大排人龍。筆者認為部分餐廳老闆的思維守舊，目的為求節省成本，在各方面可省得省。有網民更說，有餐廳不提供紙巾，要求客戶付費買一包。這些差體驗的餐廳，自然沒有回頭客，變成惡性循環。

大家想深一層，為什麼很多老闆有這種想法？背後原因就是租金壓力！有不少情況就是業主見餐廳生意好就大幅加租，就連現在經濟差無生意都加租，就算沒有人租寧願曬太陽也不減租。根據一個飲食搜索網站的數據，獨立餐廳的壽命平均5.3年，即是3年生約3年死約限期之前就結束營業。有見及此，餐廳必須在有限時間之內，賺回一切的成本，導致餐廳老闆只着眼於短線賺到最多的金錢。根本不會考慮用餐體驗及提供更好的食物質素，更加不會考慮品牌效應，大不了轉名再開。相反能夠生存下來的餐廳，往往都要一班熟客的支持，就算價錢比較貴都有人支持。**其實到餐廳用膳目的無非是吃得開心點，而不是貼錢買難受。所以現在兩餸飯愈開愈多，除了價錢吸引外，其實是省略侍應的服務質素。總之業主和餐飲業自己好自為之，仍然保持這種作風，本港飲食業的未來，大家會想像到。**

作者為香港證券及期貨專業總會會長

本文為作者觀點，不代表本媒體立場

圖:網上圖片

與其在网上自說自話

“不如一齊圍爐傾吓計”

點擊此圖

訂閱圍爐Warm Talking Youtube頻道

評論

 寫下您的評論... 評論

[更多留言](#)

編輯推薦



黃佩君 | 如何為垃圾徵費帶來雙重效益?

講事堂 | 2天前



來論 | 無聲的中歐貿易戰

講事堂 | 2天前



陳凱文 | 乘車優惠檢討 小心掛

講事堂 | 3天前



梁文聞 | 垃圾徵費試行「雨點太細」 政府須總動員迎難而上

議事堂 | 4天前



李詠 | 「三藩市願景」的下一站在何方?

議事堂 | 5天前



顧長風 | 禮貌運動只是振興旅遊

議事堂 | 5天前

橙TV

- 專訪
- 視頻專題
- 動畫圖解
- 直播

資訊

- 港聞
- 國際
- 兩岸
- 區聞

評論

- 議事堂
- 有話直說
- 圍爐
- 投投是道

財經

- 財經專欄
- 產經
- 地產
- 搵錢呢啲嘢

文化

- 文化本事
- 書人書事
- 專欄作家
- 樓上戲院

生活

- 發緊夢
- Mycooky
- 診所燈事
- 曼慢活

親SON教

- 名人專訪
- 教養妙法
- 好書推薦
- 升學導航

美人計

- 煲劇誌
- 天下無雙|李專
- 靈氣碧仁
- 亞熱帶中年

公仔紙

- 文地貓
- 腔叔
- YO! s 生活漫畫式
- 老少女改運大法

HK Eye

- OPINION
- STAND UP
- STAR TA
- THE REAL

社區

- 社區我有SAY
- 區區無小事
- 區內熟話
- 社區生活

關於我們 招聘信息 聯絡我們 版權聲明 廣告服務 友情鏈接

Copyright © 2014-2024 All Rights Reserved 橙新聞 版權所有