

《香港特別行政區經濟和社會發展首個五年規劃（2026-2030）》公眾諮詢意見書

提交單位：香港內地餐飲協會

撰寫人：創會會長 唐一瀚

個人背景：廣州市荔灣區政協港澳委員、廣東省香港商會常務理事、翠華集團中國區行政總裁

聯合撰寫人：協會創會及執行會長 吳鴻圖、副會長兼秘書長 葉宇

一、前言

《香港特別行政區經濟和社會發展首個五年規劃（2026-2030）》，是香港首次以五年規劃體系對接國家發展戰略、系統謀劃未來五年經濟社會高質量發展的綱領性檔，對香港服務業轉型升級、優勢產業輸出、深度融入大灣區建設具有里程碑式意義。

香港餐飲業是香港最具國際知名度、最具文化代表性、最具民生韌性的支柱服務產業，既是香港市井民生的重要載體，也是香港對外文化輸出、商旅融合發展的核心名片。香港內地餐飲協會作為專注粵港餐飲行業對接、標準互通、產業升級、人才共培的專屬行業平臺，會員涵蓋香港老字號餐飲品牌、連鎖港式茶餐企業、特色輕食甜品機構、餐飲供應鏈及從業管理人員，長期跟進兩地餐飲政策落地、行業痛點調研、標準共建工作。

本人立足三十餘年粵港餐飲一線運營與行業治理經驗，結合協會歷年兩地行業調研數據、品牌落地案例、人才培育實踐，針對本次五年規劃，從港式餐飲產業提質升級、兩地行業標準互認、餐飲人力體系改革、港食文化品牌出海、青年餐飲創業賦能五大專業維度，提出針對性、可落地、可長效的行業建議，助力特區政府完善服務業發展佈局，推動港式餐飲從「規模佈局」邁向「品質升級、標準輸出、文化賦能」，打造大灣區餐飲產業協同發展示範樣板。

二、產業升級建議：構建港式餐飲標準化產業體系，重塑香港餐飲競爭新優勢

長期以來，港式餐飲憑藉獨特風味與服務特色，穩居大灣區消費市場主流地位，但當前行業面臨兩地標準不統一、供應鏈通關效率低、傳統模式固化、品牌附加值不足、重資經營風險高等結構性問題。建議本次五年規劃將「港式餐飲高質量發展」納入香港特色服務業重點培育板塊，系統推動產業規範化、標準化、精品化、產業化升級。

1. 建立粵港統一港式餐飲行業標準體系

目前粵港兩地在食品衛生規範、食材准入、出品標準、門店運營管理、店務服務規範等方面存在細則差異，導致港式連鎖品牌兩地佈局需重複審核、重複整改、重複備案，大幅增加合規成本與擴張成本。

建議特區政府聯合內地市場監管、食安部門，由本協會作為行業專業平臺牽頭參與，制定首套《粵港港式餐飲統一運營標準體系》，涵蓋茶餐廳、港式小食、甜品、燒臘、港式輕食等細分業態，統一食材選用、製作工藝、衛生管理、服務流程、門店管理規範。將港式餐飲標準打造為大灣區服務業互認示範標準，實現「一標準、兩地認、全域用」，徹底解決港資餐企跨區經營合規重複性問題。

2. 優化港式食材供應鏈通關機制，築牢地道港食根基

港式餐飲的核心競爭力在於地道風味，依賴香港原產醬料、專用調料、特色半成品食材支撐。現階段特色食材通關審批鏈路長、時效不穩、物流成本偏高，制約門店出品穩定性與行業整體盈利空間。

建議五年規劃落地港式專用食材綠色通關專項機制，建立大灣區港餐食材白名單制度，對香港百年老字號、知名連鎖品牌專屬食材、獨家配方調料實行分類審批、快速通關、檢驗結果互認。同時扶持兩地共建港式餐食食材定製化供應基地，推動核心食材本地化合規生產、香港品質監控，既保留港式風味標準，又大幅降低跨城物流與通關成本，完善港式餐飲全產業鏈佈局。

3. 引導行業輕資產精品化轉型，降低行業經營風險

經過數十年行業跟盤觀察，傳統大面積、重裝修、重人力的港式門店模式，已難適應當前市場消費趨勢與成本結構，抗風險能力弱、淘汰率高；而小面積、高坪效、強特色、輕運營的精品港式門店，更契合

大灣區年輕消費市場，具備更強的生存韌性與擴張潛力。

建議特區政府在產業導向上，引導全行業轉型精品化、專業化、差異化經營，鼓勵港餐品牌聚焦單一核心業態、深耕港式特色工藝、強化品質把控。針對百平米以內精品港式民生門店，出臺行業專屬扶持導向，引導資源遠離過度奢華重資投入，推動港式餐飲從「粗放式規模擴張」轉向「精細化品質經營」，穩定行業整體經營生態。

4. 打造「香港美食」文化 IP，推動餐飲軟實力輸出

美食是香港最接地氣、最具傳播力的城市名片，亦是香港文旅融合、對外交流的重要載體。當前港式餐飲存在「有產品、無 IP、有流量、無品牌」的問題，文化附加值與產業影響力未充分釋放。

建議五年規劃設立香港美食文化振興專項計劃，整合香港地道美食、老字號品牌、港式飲食非遺工藝，系統打造「香港美食」全域公共品牌。定期舉辦粵港港式美食文化節、技藝交流賽、品牌展銷活動，扶持老字號品牌活化升級、年輕新派港式品牌孵化出圈，以餐飲文化帶動香港文旅、商貿、服務業聯動發展，強化香港優質服務業的國際形象與灣區影響力。

三、行業人才體系改革建議：破解餐飲人力痛點，搭建兩地共培共用機制

餐飲技師、資深管理人員是港式餐飲品質傳承、行業可持續發展的核心根基。當前全行業普遍面臨熟練技師斷層、管理人才稀缺、兩地人才流通受限、培訓體系不匹配等長期痛點，制約行業高質量發展。作為兩地餐飲人才培育的專業行業協會，結合常年培訓實踐，提出體系化改革建議：

1. 放寬粵港餐飲專業人才雙向流通政策

現有出入境、就業備案、社保對接機制，對香港資深燒臘師、茶餐技師、資深店務管理人員赴灣區執業存在諸多限制，導致港式正宗工藝難以快速傳承落地，內地港式門店品質參差不齊。

建議特區政府優化餐飲專業人才跨境便利政策，針對港式餐飲資深技師、資深管理人員實行資質直通認證、簡化就業簽證與從業備案流程，放寬兩地就業、執業、社保銜接限制，暢通頂尖港式餐飲人才赴灣區傳藝、就業、指導的通道，保障港式餐飲出品標準統一、工藝有效傳承。

2. 構建粵港港式餐飲人才定向共育體系

建議由特區政府牽頭、本協會具體落地執行，聯合香港職訓機構、大灣區職業院校，設立港式餐飲定製化培訓專班，編製統一的港式烹飪技藝、門店標準化運營、港式服務禮儀專用教材。政府給予培訓補貼、學員獎助，批量培育適配兩地標準的專業從業人員，建立「香港標準、兩地培養、全域就業」的人才供應機制，從根源解決行業人手短缺、專業度不足、人才斷層問題。

3. 建立港式餐飲從業人員資格互認體系

推動香港餐飲技師資格、廚藝等級證書、食品安全管理資質與廣東省職業資格標準全面互認，實現港式餐飲從業資質兩地通用。免除從業人員跨區執業重複考證、重複培訓、重複審核，大幅降低人才就業成本與企業用人合規成本，搭建兩地餐飲人才自由流動的制度通道。

四、港澳青年餐飲創業培育建議：深耕本行業，精準扶持青年傳承創新

港式餐飲是港澳青年創業門檻最低、文化契合度最高、落地最成熟的傳統優勢賽道。本協會長期開展港澳青年餐飲技藝培訓、創業輔導、品牌孵化工作，接觸大量掌握港式手藝、有志傳承香港美食文化的青年創業者。針對青年創業資金不足、標準不熟、運營經驗欠缺、資訊不對稱等痛點，提出精準化行業扶持建議：

1. 設立港澳青年港式餐飲創業專項孵化基金

建議五年規劃專項劃定扶持經費，定向支持港澳青年開展港式茶餐、特色小食、港式甜品、燒臘輕資產創業。推出青年創業免息貸款、開業補貼、裝修補助、租金減免政策，重點扶持小而美、有特色、接地氣的青年港式民生小店，降低青年入行門檻，鼓勵青年傳承港式飲食技藝、深耕實體民生產業。

2. 搭建行業一體化創業陪跑服務平臺

依託本協會兩地行業資源、成熟運營體系、標準化經驗，建立港澳青年餐飲創業一站式孵化機制。為

創業青年提供一對一標準輔導、工商稅務合規指導、港式出品技術支持、供應鏈對接、品牌定位優化、門店運營管理培訓的全流程陪跑服務，解決青年創業試錯成本高、專業支撐不足的問題，培育新一代港式餐飲青年創業主體。

五、粵港餐飲行業共治建議：建立專屬行業對話機制，推動政策精準落地

餐飲產業橫跨食安、商務、文旅、勞工、海關多個部門，兩地政策細則繁雜、落地場景多元，普通公眾諮詢難以覆蓋行業深層痛點。作為兩地唯一專注粵港餐飲對接的行業協會，建議建立行業專屬常態化政企溝通機制，實現政策制定、落地、優化的閉環共治。

1. 設立粵港餐飲產業發展專題對話機制

建議特區政府聯合廣東省相關主管部門，建立季度粵港餐飲行業政企座談會，由本協會作為核心行業代表，常態化反饋港式餐飲兩地佈局的合規堵點、供應鏈難題、人力政策痛點、青年創業困境，動態優化配套政策，讓五年規劃產業扶持政策精準匹配行業真實需求。

2. 賦予行業協會標準參與、政策落地、行業自律職能

建議在五年規劃框架下，明確行業協會在標準制定、人才評定、品牌認證、行業自律、政策宣貫中的專業角色。支持協會參與粵港餐飲行業規範共建、老字號品牌認定、青年創業評審、從業人員培訓管理，以行業自治補充政府監管，推動港式餐飲行業規範化、高質化、有序化發展。

六、總結建言

本次香港首個五年規劃，為香港傳統優勢服務業轉型升級、深度融入大灣區、對接國家發展大局提供了歷史性機遇。港式餐飲作為香港最具代表性的民生產業、文化產業、就業支柱產業，承載著城市記憶、就業穩定、文化輸出與區域融合的多重價值。

懇請特區政府高度重視港式餐飲產業的升級需求、行業從業者的發展訴求、青年傳承創業的核心期盼，以標準互通打通產業壁壘、人才共育夯實發展根基、文化賦能提升品牌價值、精準扶持激發行業活力，推動港式餐飲實現從「產業規模輸出」到「標準、文化、品牌、人才全方位輸出」的跨越式升級。

未來，香港內地餐飲協會將持續發揮兩地行業橋樑紐帶作用，全力配合特區政府五年規劃各項服務業、餐飲產業、青年發展政策落地，深耕粵港餐飲產業協同、標準共建、人才培育、文化傳承工作，助力香港服務業擦亮品牌、深耕灣區、走向全國，為大灣區粵港產業共榮、高質量融合發展持續貢獻專業行業力量。

香港內地餐飲協會
創會會長 唐一瀚
2026 年 7 月 21 日