

美工資材料成本飆升重擊餐飲業

菜單屢加價仍虧本 食肆紛憂前景考慮結業

香港文匯報訊 據《華爾街日報》報道，美國餐飲業近年面對材料和工資成本不斷上升的壓力，對一些獨立餐廳和小型食肆的衝擊尤其嚴重，即使已將菜單上的食品加價，但仍無法應付成本飆升的幅度，陷入艱苦經營的困境，不少小型餐廳面對虧蝕，加上前景未明，正紛紛考慮結業。

許多獨立餐廳的東主表示財務狀況十分惡劣，工資成本不斷上升，而食客對菜單價格的容忍度卻愈來愈低。由於全美22個州份在1月份提高最低工資，令餐廳的工資成本進一步上升。

進一步加價擔心趕客

位於丹佛市的小型餐廳 Chef Zorba's，正是同類型食肆面對沉重經營壓力的典型例子之一。該餐廳的煙肉芝士漢堡收費15.75美元，較2018年高出5美元，但仍然無法獲利。店主盧卡尼克不敢進一步提高價格，擔心會嚇怕顧客。為節省成本，盧卡尼克最近將前菜中的希臘巨豆，換成更便宜的厚切薯條。她表示自2020年以來，丹佛每年都提高最低工資，今年1月提高至每小時18.29美元，她估計其餐廳一半銷售額，現在都用於工資和其他與員工相關的成本，「我們只是勉強維持現狀，若無法將自己居住的房屋作為貸款抵押，便考慮關閉餐廳。」

執笠較開業多4590家

根據食品市場研究公司 Datassential 的數據，截至去年11月，關閉的小型餐廳較開業的多出約4,590家，反映不少小型餐廳都無法經營下去。

在疫情過後，美國許多餐廳東主面臨食品成本飆升和供應鏈短缺問題，餐廳為此提高菜單價格。勞工部數據顯示，

今年1月外賣食品價格較2019年同期上漲30%。而目前工資成本持續攀升，成為經營的最大難題。商業諮詢公司 Vistage Worldwide 對逾425名小型餐廳經營者進行調查，59%表示勞動力成本上漲是他們成本飆升的最大因素。

由於民眾在疫情後的用餐習慣改變，位於北卡羅來納州康科德市的 Johnny Roger's 餐廳，晚上的客人明顯減少，但餐廳仍要向閒置的員工支付薪金。店主兼廚師達布斯去年曾嘗試削減一個前台職位，但最終決定恢復，「我不想為省錢而削減這職位，因這是直接面向顧客的。」

Johnny Roger's 的煙肉芝士漢堡現時售12.5美元，高於餐廳2018年開業時的8.5美元。達布斯不敢再加價，「若漢堡加價至16美元，顧客就不會來光顧。」為吸引更多生意，他每天提供售8美元的特價午餐，但承認這是「虧本生意」。

在塔爾薩經營 Savoy 餐廳的凱拉米斯也表示，單是去年，餐廳的工資成本便增加逾16%，因他必須支付更高工資，才能吸引和留住員工。

經濟學家表示，就銷售額而言，餐廳比其他零售業更依賴勞動力，這使得薪金上漲尤其蠶食利潤。據美國餐廳協會分析，餐廳每100萬美元的銷售額需要12名員工，而雜貨店、百貨公司和服裝店只需3名員工。

店主移走電視機免有線費用 車庫放洗滌劑能省則省

香港文匯報訊 位於美國北卡羅來納州的 Johnny Roger's 餐廳面對成本高漲，不敢再將成本轉嫁顧客身上，店主達布斯(圖)只能精打細算每一筆費用，他最近把餐廳裏的電視機移走，節省每月80美元有線電視費用，又找到更便宜的碗碟洗滌劑供貨來源，但由於該供應商是每月而非每周交貨，達布斯每次需大量入貨，尚未使用的存貨只好暫時存放在家中的車庫內，避免花錢另覓儲存地方。

自行分割雞柳轉茄汁品牌

達布斯表示，他每月可省回約50美元的儲存費，雖然數額並非太大，但對於餐廳利潤微薄的情況下，總算有一點幫補作用。達布斯現在會購買大塊雞柳，再在餐廳內自行分割，原因是預切雞柳的每磅價格上漲了逾一倍。他還把一向使用的著名茄汁品牌亨氏，換成了較便

宜的品牌。餐廳去年還增購一輛餐車，希望在沒有太大額外開支下增加銷售額。

該餐廳多年來一直出售以雲呢拿雪糕等材料製作的甜品，達布斯在疫情期間將軟雪糕機存放起來，在疫情過後仍未重新使用，原因是這部機器需要太多人手來維護。餐廳現在提供香蕉布丁、朱古力布丁和布朗尼蛋糕，這些食物可以每天批量準備一次。他去年也將另一款受歡迎的菜式自製洋蔥圈從菜單上撤下，從而削減廚房員工人手。



◆ Johnny Roger's 餐廳東主達布斯補貼他一家租住房屋的租金，否則生活更艱難，「我雖然任職營運經理，但我仍然需要幫助。」

員工增薪跑輸通脹生活拮据

香港文匯報訊 小型餐廳的員工雖然工資有所增加，但面對生活成本上漲，財政情況仍是捉襟見肘。

41歲的拉普蘭特在 Chef Zorba's 餐廳任職服務員，她表示自己多年前在俄克拉何馬州開始擔任服務員時，每小時只有6美元收入，現在她每小時工資增至18.29美元，加上獲分小費，但直言物價高漲，生活依然拮据。她表示一家人正努力償還債務，更擔心伴侶可能隨時失業，到時兩名孩子將無法僅靠她的薪金過活，因此現時一家人都會節省開支，不會經常外出購物。

Johnny Roger's 餐廳的33歲營運經理瓦格納現在的時薪為17.35美元，較6年前他剛入職時的9.25美元明顯增加，但他坦言開支增幅超過工資增幅，他希望購買一輛汽車代步，並償還信用卡債務，但實際無法做到，原因是根本很難有剩餘的薪金能儲起。瓦格納表示，幸

好餐廳東主達布斯補貼他一家租住房屋的租金，否則生活更艱難，「我雖然任職營運經理，但我仍然需要幫助。」

達布斯表示，自2019年以來，Johnny Roger's 的工資成本上漲了約25%，但員工們仍在苦苦掙扎，「我們的員工正處於貧窮線。」達布斯為此在餐廳舉辦收集外套活動，部分收集到的外套會送給員工的孩子。



◆ 小型餐廳員工無法儲錢。網上圖片



連鎖餐廳成疫後復常贏家 小店難增人手供應商「不公道」

香港文匯報訊 美國餐飲業在疫情過後正逐漸恢復過來，據產業貿易組織「全國餐飲協會」預測，今年美國食品服務銷售額將達到創紀錄的1.1萬億美元，較2023年增長5%。

勞工部數據顯示，美國在疫情期間的2020年底，餐廳和酒吧的就業機會減少約240萬個，目前已恢復到疫情前的水平。然而「贏家」只限於麥當勞等外賣連鎖餐廳，反而許多小型餐廳卻陷入困境。

連鎖快餐店銷售額增長逾1/3

據美國餐廳協會的估計，從2019年到2023年，連鎖快餐店的整體銷售額增長逾三分之一，是小型餐廳的一倍以上。勞工部數據顯示，連鎖快餐店大致已補充在疫情期間流失的員工，但小型餐廳的人手仍然短缺。

餐飲業工人的工資大幅上漲，對獨立餐廳帶來更大影響。這類餐廳不太能夠分攤管理成本，也未能獲得供應商提供大量折扣。小型企業薪酬和福利數據供應商 Gusto

的分析顯示，獨立餐廳的勞動成本增長速度，比整體經濟的增長速度更快、持續時間也更長。

多爾蒂是連鎖餐廳 Applebee's 和 Panera Bread 的特許經營商，還經營着多家酒吧，他表示去年必須重新設計獨立餐廳的菜單，以降低成本。相比之下，他經營的連鎖餐廳有着可觀的利潤率，「這就是與 Applebee's 和 Panera 合作的優勢，你能夠比獨立餐廳和小型食肆更好地協商價格。」



◆ 美國連鎖快餐店的整體銷售額，四年間增長逾三分之一。網上圖片

罪案激增一店失竊5次 華盛頓去年50餐廳停業

香港文匯報訊 美國首都華盛頓犯罪率激增，截止去年12月中，當地2023年共發生216宗兇殺案，達到20年來最高水平，搶劫案增加69%，盜竊案亦增加24%。當地食肆正常營運受到嚴重影響，去年更有逾50家餐廳停業。

警車救護車也被劫

凱林斯基是當地一間酒吧的老闆，該酒吧在去年5月經歷3次盜竊，又在其後的5個月內經歷兩次盜竊，最終決定於聖誕節前一天停業。凱林斯基表示，「犯罪分子非

常猖獗，他們認為可以自由控制整個城市，我們已經筋疲力盡了。」另一家餐廳老闆也表示當地情況「已經失控」，甚至有警車和救護車被打劫。

根據美國聯邦調查局(FBI)資料，美國在2019年至2022年間，與食肆相關的罪案增加近20%，顯示出犯罪問題影響食肆營運已成為全國性問題。芝加哥有一間開業28年的餐廳去年被迫關閉，老闆阿吉雷表示，罪案頻生將顧客嚇跑，餐廳營業額驟降，「最初25年間我們僅經歷一次搶劫，但疫情後每3個月就經歷一次。」