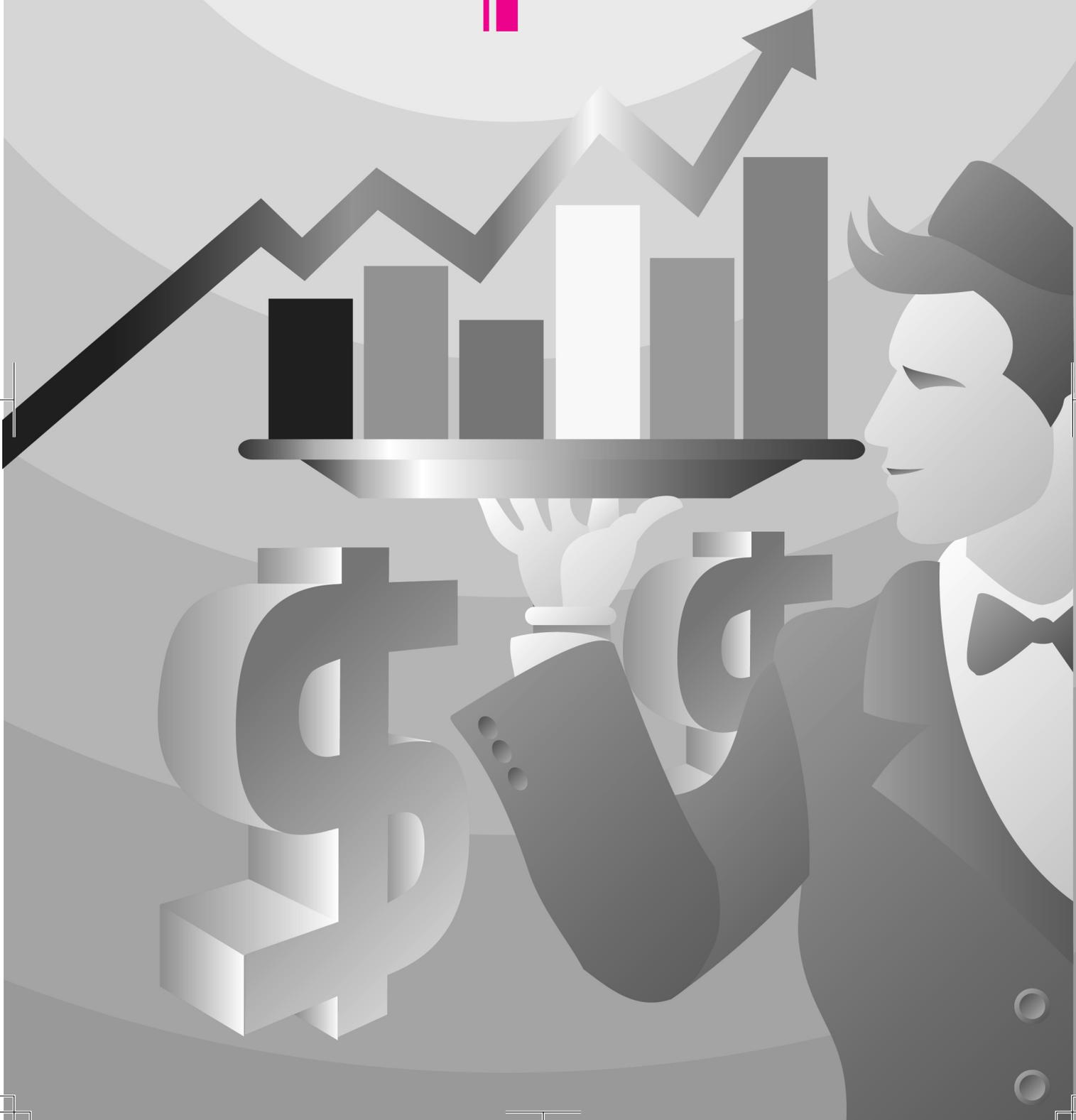


餐飲業之特性





1-1 進料生產至銷售期間甚短

餐飲業從進料、領料、烹調到銷售至消費者，其期間很短，甚至於不到 24 小時，與一般製造業之生產方式或期間有極大之不同。



1-2 無製成品存貨可稽，實際材料成本計算及審核不易

大部分餐飲業所供應之餐飲，每道菜雖有預計之耗用量，但實際烹調時無法隨時秤斤秤兩，耗料率不易掌控，又所實際烹調出之料理客人已食用，無存貨可供查核，故材料成本之計算及審核非常不易。



1-3 每日尖峰、離峰時間明顯

餐飲業在三餐供應時間客人非常多，此段時刻一過則客人減少，形成明顯之尖峰、離峰之區別。



1-4 有明顯之淡旺季

大部分餐飲業在週六、週日之營業收入較平常日為佳，每年 12 月、1 月份適逢年終尾牙、農曆春節及結婚旺季，喜宴聚餐增加，此為餐飲業之旺季。另在農曆 7 月（民間俗稱鬼月）一般人不喜歡在此月份辦嫁娶或遷新居，形成為以宴喜為主之餐飲業之淡季。



1-5 開設地點之重視

餐廳之座落地點是否交通便捷、容易辨識、人潮聚集且停放車輛方便，將會影響其銷售量。



1-6 材料保存期限短暫

餐飲業主要食材除了乾雜貨外，其包括生鮮魚肉、蔬菜及水果，無論是生食或熟食，為保持材料之新鮮度，均不得儲存過久或烹調好之料理未食用留置隔日出售。



1-7 受到景氣盛衰影響較大

當景氣繁榮時，國人之飲食消費能力或意願較高，而景氣衰退時，國人之飲食消費能力或意願亦會減弱。



餐飲業與其他行業之競爭優劣勢





2-1 競爭優勢

- (1) 餐飲業不會有「夕陽工業」之情事：有些行業會因時勢變遷、科技提升、產品日新月異及產業外移之影響，產生該行業無法繼續經營生存，造成「夕陽工業」。
- (2) 餐飲業之銷售對象為不特定之社會大眾，不像有些行業會有主要銷售對象或族群，除非餐飲業者本身之料理不佳，無法讓消費者接受，否則不會有被主要銷售對象控制或影響營業收入。
- (3) 餐飲業之使用食材非常廣泛，替代性高，不會因缺乏某種材料而影響營業收入，不像有些行業會因主要材料缺乏而影響其生產或營業收入。
- (4) 餐飲業之供應商來源較多，材料之供應不會受制於某家供應商，而影響營運。
- (5) 餐飲業大都為內需產業，較不會受到外界競爭（含國外競爭）而必須將產業外移才能生存。



2-2 競爭劣勢

一、勞工成本上升，造成餐飲業經營之困難

餐飲業為勞力密集之行業，這幾年國內勞工意識之抬頭，及餐館、飯店等服務業，已於八十八年元月正式納入勞動基準法，對勞工權益提供相當之保障，造成餐飲業營運成本增加。

二、人員流失與專業人才培養不易

由於餐飲人員辛勞，加上常需要於例假日提供服務，故人員招募不易且流動率偏高。又為了滿足消費大眾之口味，對料理製作之專業能力要求提高，因此其專業人才非經過長期之培養與訓練，無法淋漓盡致表現出食物之美味，所以專業人才之培養較其他行業困難。



三、大型餐飲業者投入市場，競爭對手增加

近年來大型餐飲業者紛紛投入，競爭激烈且越來越走向削價競爭之趨勢。

四、無法享受獎勵投資之租稅優惠

過去幾年來，政府或投資者皆重視高科技之發展，傳統產業一味地被忽視，然而最不受獎勵且被管理最嚴格、課稅最重的卻是民生食、衣、住、行為首的——餐飲業。

何以餐飲業最不受獎勵？今經濟部工業局實施投資抵減及頒佈產業升級條例，對於自動化設備或防治污染等等皆有投資抵減之獎勵辦法。但是工業局認為餐飲業非工業，無工廠登記證，並不是其管轄，無法享受投資抵減之獎勵。觀光旅遊局謂餐飲業不是觀光業，亦不是他們所管轄，觀光飯店雖附有餐廳，也不過是附帶而已，其主要還是客房部。然而觀光旅遊局對於觀光業也有獎勵投資之辦法。

究竟餐飲業是屬何機關所管轄？經濟部商業司是也，可是商業司雖有推行獎勵投資之辦法，但不包含餐飲業。

據經濟部之解釋：

- (1) 按「批發業零售業及技術服務業購置設備或技術適用投資抵減辦法」第一條規定：「本辦法依促進產業升級條例第六條第四項規定訂定之。」
- (2) 查中華民國九十一年一月三十日修正公佈之促進產業升級條例第六條第四項：「第一項及第二項投資抵減之適用範圍、核定機關、申請期限、申請程序、施行期限、抵減率及其他相關事項，由行政院定之。」；同條第五項：「投資抵減適用範圍，應考慮各產業實際能力水準。」；另促進產業升級條例施行細則第十一條：「各業別適用本條例第六條第一項第一款所定自動化設備，第二款資源回收、防治污染設備或技術，……之硬體、軟體及技術之投資抵減，其適用範圍、核定機關、申請期限、申請程序、施行期限、抵減率及其他相關事項，由各中央目的事業主管機關會同財政部擬定實施辦法，報請行政院定之。」

由上述，可知餐飲業尚未納入獎勵投資之範圍內，難道餐飲業就不用自動化、防治污染嗎？其所投入之自動化、防治污染及廢水處理之設備就不值得獎勵了嗎？

五、餐飲業被管理最嚴格

何以餐飲業被管理最嚴格？民以食為天，飲食與人們之生活息息相關，飲食之



第 2 章 餐飲業與其他行業之競爭優劣勢

衛生影響人們之健康，飲食之環境影響人們之安全。因而被管轄之單位較多，例如建管課、衛生局、消防局、環保局、稅務局、商業司等。其對餐飲業之要求嚴謹，比方說餐飲業須座落合乎分區使用規定，且大型之餐廳要設在商業區內，否則受到使用面積之限制。又對建物之裝潢建材要求防火、對排放出廢水要合乎規定、對飲用水要合乎標準、對消防之設施要合乎規定、對安全衛生要合乎標準不得疏失等等。

六、餐飲業課稅最重

何以餐飲業課稅最重？餐飲業前述既不屬於觀光旅遊業，亦不屬於製造業（因不隸屬工業局管轄），但其在年度營利事業所得稅申報後之國稅局稅務員查帳，常被視為「製造業」之模式來查核。由於餐飲業之進項憑證之取得，較其他行業來得困難（容後詳述），造成查核單位之查帳不易，會以帳冊憑證不齊全，且無法提供查核單位所要求之表單（直接原料耗用表、單位成本分析表、製成品產銷存明細表等），而以營業成本逕行裁決方式來查核，如此所繳之營利事業所得稅，定超過其合理應繳之稅額，比其他行業所課之稅更為嚴重。



