

行業概覽

除另有指明外，本節所載資料來自多種政府官方刊物及其他刊物以及本集團委託獨立第三方Ipsos編製的市場研究報告。本公司相信本資料來自適當來源，並且在摘錄及轉載有關資料時已合理審慎行事。本公司並無理由相信有關資料在任何重大方面失實或存在誤導成分，或者當中遺漏任何事實致使其在任何重大方面失實或存在誤導成分。我們、[編纂]、獨家保薦人、[編纂]、[編纂]、[編纂]或彼等各自的任何聯屬人士、顧問、董事、高級職員、代表或任何參與[編纂]的其他人士並無對有關資料進行獨立核實，且彼等概不會對有關資料的準確性、完整性或公平性發表任何聲明。

摘錄自Ipsos報告的資料反映出根據抽樣估計的市況，並主要作為市場調查工具而編製。凡提及Ipsos不應視為Ipsos就任何證券價值或投資於本集團是否可取而發表的意見。

資料來源

本公司已委託Ipsos（一家獨立市場調查公司）分析（其中包括）二零一零年至二零一四年間的餐飲業趨勢並提交報告，總費用為471,000港元，且董事認為，有關費用反映市場收費。為對上述市場進行分析，Ipsos主要採用全方位資料收集方法，結合使用以下數據及情報搜集方法：(a)提供客戶顧問服務以協助研究，包括客戶自身的背景資料，例如本公司的業務；(b)進行案頭研究以採集背景資料及取得行業相關資料及統計數字；及(c)深入訪問香港的主要利益相關者及業內專家，包括面談及電話訪問。本節所載的資料及統計數字摘錄自Ipsos報告。

Ipsos SA於一九七五年在法國巴黎創辦，並在一九九九年於紐約巴黎泛歐交易所上市，繼而於二零一一年十月收購思緯市場資訊有限公司。合併後，Ipsos成為世界第三大研究公司，在全球85個國家僱用約16,000名人員。Ipsos就市況、市場規模、份額及市場細分分析、分銷及價值分析、競爭對手追蹤及企業信息進行研究。部分摘錄自Ipsos報告的資料亦在本文件「概要及摘要」、「風險因素」、「業務」及「財務資料」等節提述。董事經採取合理審慎的措施後確認，自Ipsos報告日期起，市場資料概無出現可能使本節資料會有保留意見、相抵觸或影響本節資料的不利變動。

除另有註明外，本節所載全部數據及預測均來自Ipsos報告、各種政府官方刊物及其他刊物。

IPSOS報告採用的假設及參數

Ipsos報告基於下列假設進行分析：

- 假設於預測期內全球市場的全方位服務西餐廳及西式休閒餐廳行業提供的產品與服務供需將保持穩定，且不會出現短缺；及
- 假設於預測期內並無外部衝擊，如全球市場中將影響香港全方位服務西餐廳及西式休閒餐廳行業所提供產品及服務供需的金融危機或自然災害。

行業概覽

Ipsos報告內的市場規模計算已計及下列參數：

- 二零一零年至二零一四年香港的GDP增長率；
- 二零一零年至二零一四年香港的平均年度家庭可支配收入及消費支出；及
- 二零一零年至二零一四年香港的遊客人數及其在食物和飲料上的開支。

IPSOS報告所載資料的可靠性

董事認為，本節採用的資料來源可靠，因資料乃摘錄自Ipsos報告。董事認為，Ipsos報告可靠且不具誤導成分，皆因Ipsos乃一間獨立的專業研究機構，在其專業領域內擁有豐富經驗。

市場定義

西方美食統指起源於西方地區及國家的美食。西方美食有七個子類別，分別為美國美食、澳大利亞美食、加拿大美食、歐洲美食、拉丁美洲美食、新西蘭美食及北美洲美食。

全方位服務西餐廳為傳統的堂食餐廳，服務生提供全面的餐桌服務。一般而言，該等餐廳的特點是餐桌服務更周到且菜品更昂貴。相比之下，西式休閒餐廳提供基本的餐桌服務，且菜品更便宜。大多數西式休閒餐廳旨在為進餐顧客營造放鬆且友好的氣氛。下表載列全方位服務及休閒餐廳的主要特點。

行業	行業具體特點	提供的食物類型	價格範圍
(1) 全方位服務西餐廳	<p>提供全面的餐桌服務，包括就座安排、點餐、送食物上桌及付款處理服務。</p> <p>餐廳的餐牌上提供多種食物選擇，通常具有相對更多的菜品。例如，開胃菜可分為熱菜和冷菜，主菜亦會按使用的肉類進行分類。</p> <p>他們旨在提供帶有全方位餐桌服務的用餐體驗。</p>	<p>顧客可享用多道菜餚，從開胃菜和湯到主菜和甜點。</p> <p>他們提供全面的酒水單，囊括酒精及非酒精飲料。</p>	<p>早餐：<i>(附註)</i></p> <p>午餐：每人250港元或以上</p> <p>晚餐：每人450港元或以上</p>

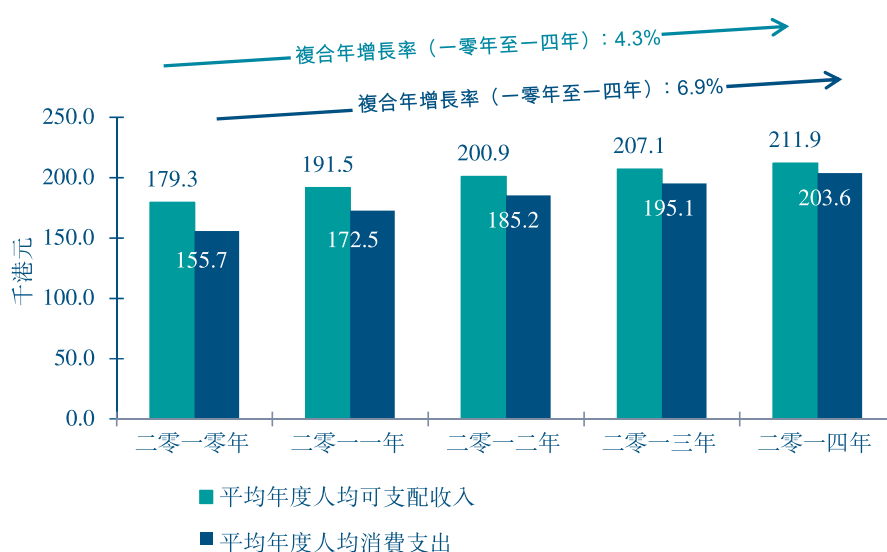
行業概覽

行業	行業具體特點	提供的食物類型	價格範圍
(2) 西式休閒餐廳	<p>提供基本的餐桌服務。他們提供的餐桌服務範圍按顧客喜好、經營環境及餐廳總體的營運預算而定。</p> <p>與全方位服務西餐廳相比，他們的餐牌更簡單，價格更低。</p> <p>他們旨在提供更休閒、更放鬆的氛圍。</p>	<p>除麵包及甜點外，亦提供熱菜，例如意大利麵食、漢堡及湯。</p> <p>典型的飲料選擇包括軟飲料、酒精飲料、精品咖啡、混合茶等。</p>	<p>早餐：<i>(附註)</i></p> <p>午餐：每人50港元－300港元</p> <p>晚餐：每人150港元－450港元</p>

附註：香港大部分的全方位服務西餐廳並不提供早餐，但部分西式休閒餐廳有提供。西式休閒餐廳所提供的標準早餐的平均價格低於其提供的午餐約20%。

宏觀經濟環境

香港平均年度人均可支配收入及消費支出

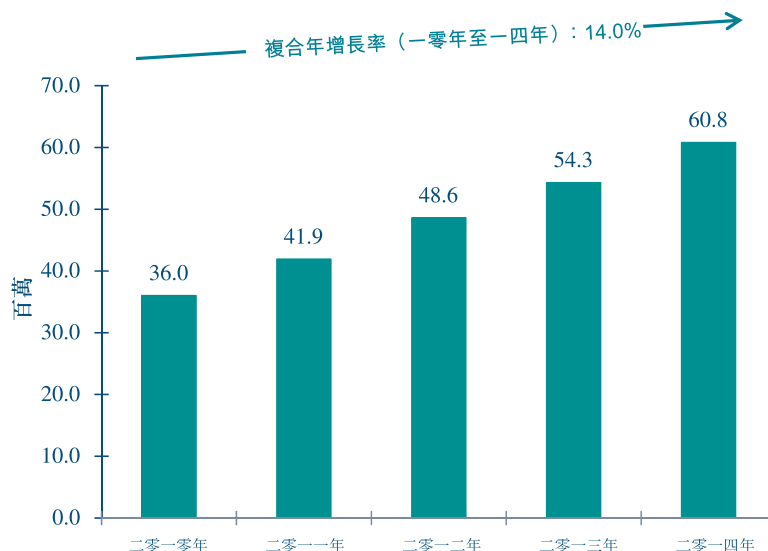


資料來源：香港特別行政區政府統計處；經濟學人智庫；Ipsos研究及分析機構

二零一零年至二零一四年，香港的年度人均可支配收入從179.3千港元增至211.9千港元，複合年增長率約為4.3%。同期，年度人均消費支出從二零一零年的155.7千港元增至二零一四年的203.6千港元，複合年增長率約為6.9%。預測未來香港的年度人均可支配收入及消費支出會繼續增加。

行業概覽

二零一零年至二零一四年到香港的遊客人數



資料來源：香港特別行政區政府統計處；香港旅遊發展局；Ipsos研究及分析機構

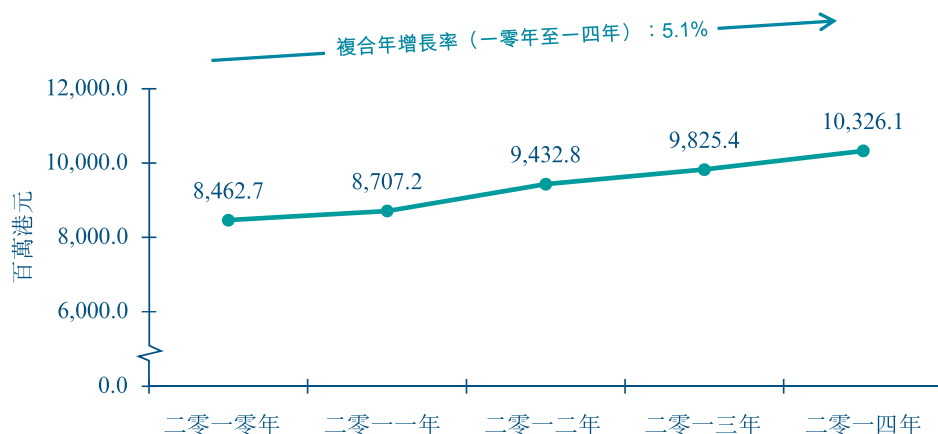
二零一零年至二零一四年，到香港的遊客總人數從約36,000,000人增加至約60,800,000人，複合年增長率約為14.0%。

全方位服務西餐廳概覽

全方位服務西餐廳傳統上被列為服務生提供全方位餐桌服務的餐廳。典型的餐桌服務包括安排顧客就座、點餐、遞送食物、在顧客結束用餐時清理盤子，以及處理付款。顧客亦期待質素更高及更精緻的美食，以及更正式的服務，例如，餐廳內有侍酒師推薦與精緻菜餚完美搭配的酒類。此外，菜單通常由知名廚師或經驗豐富的外聘烹飪顧問設計及開發，成為此等餐廳的招牌菜式，並吸引居住在餐廳所在位置附近以外的美食家。顧客在全方位服務西餐廳用餐時，會有服務生在桌邊提供全程餐桌服務，顧客只需坐在座位上盡情享用即可。

下圖載列香港全方位服務西餐廳於二零一零年至二零一四年的收益總額。

香港全方位服務西餐廳的收益總額



資料來源：Ipsos研究及分析機構

行業概覽

香港全方位服務西餐廳的收益總額從二零一零年約8,462.7百萬港元增加至二零一四年約10,326.1百萬港元，複合年增長率約為5.1%。

隨著到訪香港的遊客人數繼續增加，將會有更多潛在顧客光顧全方位服務西餐廳。二零一零年至二零一四年，到香港的遊客總人數從36,000,000人增加至60,800,000人，複合年增長率約為14.0%。遊客的興趣在於探索這座城市的美食，因此，更多遊客即意味著為香港的全方位服務西餐廳帶來更多顧客及收益。

其中一部分增長可歸因於西方電視烹飪節目在香港備受歡迎。例如，英國名廚Jamie Oliver (傑米的廚房(Jamie's Kitchen)的主持人)、Gordon Ramsay (主持的節目包括地獄廚房(Hell's Kitchen)及廚房噩夢(Kitchen Nightmares))及Tom Aikens (主持的節目包括英國鐵人料理(Iron Chef UK)及世界偉大廚師(Great Chefs of the World))最近在香港開設了他們的特色餐廳。該等烹飪節目大受歡迎讓人們重新燃起了對全方位服務西式用餐體驗的興趣，全方位服務西餐廳由此得益。該行業的增長主要源於該趨勢。

在預測期間，香港全方位服務西餐廳的收益總額預計將穩定增長。由於香港市民通常工作時間更長，且承受的壓力更大，因此，出外就餐已成為他們的生活必需(鑒於其繁忙的工作日程)及最喜愛的放鬆消遣方式。此外，隨著香港市民的可支配收入繼續增加，可能將會有更多人光顧全方位服務西餐廳。因此可以預計，香港全方位服務西餐廳行業的收益將會繼續增長。

全方位服務西餐廳的市場推動力

商務餐飲刺激餐廳收益增長

由於在香港舉辦的貿易展、展覽、大會、企業會議及拍賣越來越多，企業界對全方位服務西餐廳的需求亦隨之增加，這是促致收益增長的重要推動力之一。此外，由於香港屬於區域運輸樞紐及國際商業中心，因此經常有來自全世界的商務旅客出入，使得這座城市的全方位服務西餐廳亦從中受益。商務食客的用餐時間通常比普通食客多兩至三倍。從企業的角度看，商務餐飲不單單是一頓飯—它起著與重要客戶建立信任感或建立僱員忠誠度的作用。因此，香港的國際商業中心及展覽兼會議中心之地位是該行業發展的另一重要推動力。

家庭收入增長促使對食物及飲料行業產生更大的需求，尤其是全方位服務西餐廳

二零一零年至二零一四年期間，香港的年度人均消費支出以約6.9%的複合年增長率增長，原因是香港市民繼續追求更高品質的生活，包括改善用餐體驗。家庭規模縮小、人口老齡化及單身人士或無子女多名成人居家的家庭比例不斷提高等其他人口趨勢亦被認為是該行業增長的推動力之一。

西式休閒餐廳概覽

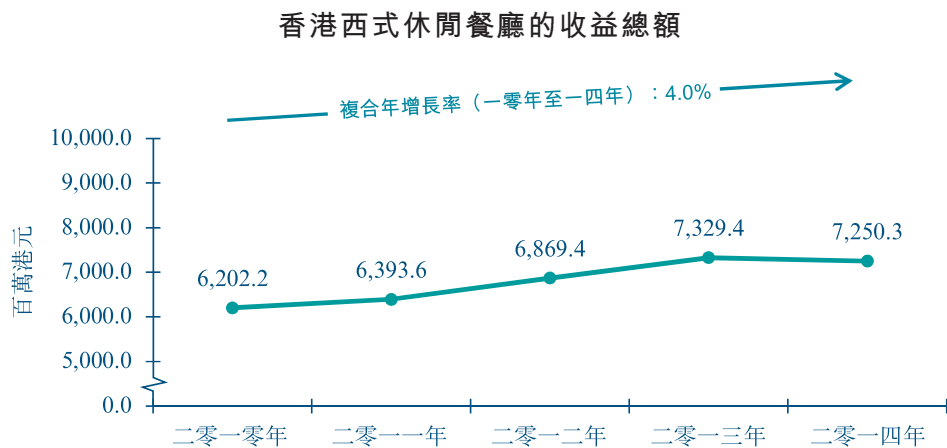
與全方位服務西餐廳相比，西式休閒餐廳在香港屬於一個相對新鮮且正快速成長的概念。西式休閒餐飲業的定位介乎快餐業與全方位服務西餐廳行業之間。更確切地說，西式

行業概覽

休閒餐廳所供應餐飲的準備時間更短，價格更便宜。與在全方位服務西餐廳用餐相比，預計食客在該等餐廳的用餐時間會更短。

與快餐廳相比，西式休閒餐廳所供應的飲食均為新鮮烹製，價格更為昂貴，用餐時間更長；此外，視每家餐廳的定位、成本、人力及空間不同，各餐廳會提供不同級別的餐桌服務。基本的餐桌服務指將所點食物遞送至餐桌。

下圖載列香港西式休閒餐廳於二零一零年至二零一四年的收益總額。



資料來源：Ipsos研究及分析機構

香港西式休閒餐廳的收益總額從二零一零年約6,202.2百萬港元增加至二零一四年約7,250.3百萬港元，複合年增長率約為4.0%。

到香港的遊客人數以複合年增長率約14.0%增加，從二零一零年約36,000,000人增加至二零一四年約60,800,000人。餐飲展覽會及博覽會以及遊客人數增多促進了二零一零年至二零一四年間西式休閒餐飲行業的收益增長。

預計香港西式休閒餐廳的收益總額將會在預測期間繼續增長。

港鐵全線的延長可能給西式休閒餐廳創造商機。例如，西港島線(在現有的港鐵全線從上環延伸至堅尼地城的地下延長線)於二零一五年通車以及南港島線(東段)(港鐵全線從金鐘延伸至海怡半島的延長線)及沙田至中環線(全線穿過幾個區的延長線，為新界、九龍及港島服務)等持續延長項目使得前往港島更為便利，尤其是對住在港島以外的市民及遊客而言。根據香港新聞媒體的觀察資料，西港島線的通車會為業內帶來積極影響，使在西營盤及堅尼地城開設的西式休閒餐廳數目增加。因此，預計港鐵線延長項目會促進香港西式休閒餐廳的發展，尤其是位於港島的餐廳的發展。

西式休閒餐廳的市場推動力

工作時間更長且職業女性更多促使家庭／夫婦外出用餐

工作時間長及職業女性更多是令小家庭不願在家烹飪及用餐的部分因素，在經過一天的勞累後，他們更願意外出用餐。西式休閒餐廳的相對優勢是，它們提供的食物選擇比快

行業概覽

餐廳更健康，且價格比全方位服務西餐廳更便宜。因此，西式休閒餐廳合理定位為替代快餐的健康美味選擇，以捕捉渴望尋找放鬆用餐體驗的顧客群體之需求。

成立主題西式休閒餐廳

考慮到西式休閒餐廳之間存在激烈的競爭，餐廳擁有者需要將自身與其他餐廳區分開來。其中一種方式是經營主題餐廳。因此，香港已出現越來越多主題西式休閒餐廳。例如，可使用著名的卡通形象、動物或自然環境(例如熱帶雨林)作為餐廳的裝修主題。另外，部分西式休閒餐廳可透過專門供應某些種類食物，以使自身脫穎而出。例如，食肆可使用其自己種植的或有機咖啡豆作為噱頭，或成立一個帶濕度控制的奶酪室，在裡面儲存各類芝士，以吸引芝士愛好者。由於香港顧客樂意在餐廳嘗試新理念，因此西式主題休閒餐廳更可能以其獨特性吸引顧客，從而保持餐廳競爭力，同時保持行業發展。

公眾對優質健康食物的需求在上漲

在香港，西式休閒餐廳主要客戶的年齡在20至35歲之間，該群體偏愛在放鬆且舒適的環境內就餐。隨著該市場領域內白領消費者的人數上漲，對優質健康食物的需求亦在上漲。西式休閒餐廳行業正努力使其餐牌多樣化，並提供優質健康食物，以吸引該日益壯大的市場領域。例如，他們正在新菜品中加入新鮮且低熱量的食物，提供更多食物選擇。另外，為了迎合不同的飲食需求，西式休閒餐廳亦可提供素菜或不含麩質的菜餚。增加菜品種類可提升顧客滿意度，從而為餐廳創造更多收益。對西式休閒餐廳而言，日後提供更多種類的菜品(包括更多優質健康食物)會是一個明智選擇。

市場推廣及促銷渠道增多

社交媒體(即臉書、推特、Instagram)在香港越來越受歡迎，為西式休閒餐廳的餐廳老闆創造了大量機會，以較便宜及更直接的市場推廣渠道宣傳其餐廳。此乃由於許多人在上述網站上分享照片及經歷。此外，餐廳老闆亦可利用不同網絡平台及美食網站(如Groupon、開飯喇、團購家及Couppie)提升知名度及提供特別促銷吸引新顧客。是項策略常常為新餐廳所用，餐廳顧客受特別促銷活動或折扣價的鼓勵而嘗試新餐廳。新的及現有餐廳均能通過數目不斷增加的市場推廣及促銷渠道獲得更多顧客。社交媒體越來越受歡迎、網絡平台及美食網站的崛起增加了這些行業的市場推廣渠道選擇，進而帶來支持行業增長的機會。

二零一零年至二零一四年，香港西餐廳使用的主要原料的消費物價指數(「CPI」)呈上升趨勢。下圖載列二零一零年至二零一四年主要原料的CPI同比變動。

西式餐廳所用的主要原料之消費物價指數

	二零一零年	二零一一年	二零一二年	二零一三年	二零一四年	複合年 增長率(% (二零一零年至 二零一四年))
肉類(豬肉、牛肉、禽肉、 凍肉及其他肉類)	100.9	112.8	122.3	130.9	134.4	7.4
新鮮蔬菜	102.5	104.2	109.8	121.8	123.5	4.8
海鮮	102.5	122.3	141.0	149.4	159.1	11.6
酒類(啤酒、葡萄酒)	100.4	103.1	104.4	109.1	110.8	2.5
麵包、蛋糕、餅乾及布丁	101.0	107.6	112.4	116.1	120.9	4.6
碳酸飲料及非酒精飲料	99.6	103.2	109.8	112.5	116.3	4.0
乳製品	101.6	108.2	115.6	119.1	124.0	5.1

資料來源：香港特別行政區政府統計處；Ipsos研究及分析機構

行業概覽

二零一零年至二零一四年期間，上述所有食物價格指數出現持續上升。期內，肉類價格指數由100.9上升至134.4，複合年增長率約為7.4%。新鮮蔬菜價格指數由102.5上升至123.5，複合年增長率約為4.8%。海鮮價格指數以較快速度由102.5上升至159.1，複合年增長率約為11.6%。麵包、蛋糕、餅乾及布丁的價格指數從約101.0上升至約120.9，複合年增長率約為4.6%。碳酸飲料及非酒精飲料的價格指數從約99.6上升至約116.3，複合年增長率約為4.0%。奶製品的價格指數從約101.6上升至約124.0，複合年增長率約為5.1%，而酒類的價格指數則從約100.4上升至約110.8，複合年增長率約為2.5%。

這些食材CPI上升的原因是香港嚴重依賴進口。主要食材的CPI上升有可能增加餐飲經營者的經營成本。因此，餐飲經營者主要成功因素之一是調整食品價格或菜單項目時能否將不斷增加的食品成本轉嫁予顧客。

競爭格局

二零一五年，香港約有764間全方位服務西餐廳及1,430間西式休閒餐廳。全方位服務西餐廳市場及西式休閒餐廳市場皆競爭激烈且高度分散。二零一五年，全方位服務西餐廳及西式休閒餐廳的前五名營運商僅約佔其各自市場份額的4.3%及8.0%。香港的全方位服務西餐廳市場已經成熟，而西式休閒餐廳行業仍處於發展階段。聲譽更好、食物更優質且服務更周到的餐廳在其營運所在市場將更具競爭力。

於最後實際可行日期，本公司在香港擁有兩間全方位服務西餐廳，約佔香港全方位服務西餐廳總數目的0.3%。同時，本公司在香港擁有十一間「Classified」品牌餐廳及一間西式休閒餐飲連鎖店，約佔香港西式休閒餐廳總數目的0.8%。下表載列香港的前五名全方位服務西餐廳公司及前五名西式休閒餐廳品牌。

香港前五名全方位服務西餐廳

排名	公司名稱	總部位置	在整個行業		主要美食
			店址數目	所佔份額 (%)	
1	公司A	香港	13	1.7	意大利美食、美國美食、英國美食等
2	公司B	香港	6	0.8	希臘美食、秘魯美食及比利時美食
3	公司C	香港	5	0.7	意大利美食
4	公司D	香港	5	0.7	西班牙美食及跨國西方美食
5	公司E	香港	4	0.5	澳洲美食
	其他		731	95.6	
		總計	764	100.0	

資料來源：Ipsos研究及分析機構

行業概覽

香港前五名西式休閒餐廳品牌

排名	品牌名稱	總部位置	在整個行業		主要美食
			店址數目	所佔份額 (%)	
1	品牌F	美國	41	2.9	跨國西方美食
2	品牌G	日本	23	1.6	意大利美食
3	品牌H	香港	19	1.3	英國美食
4	品牌I	香港	17	1.2	跨國西方美食
5	品牌J	英國	15	1.0	意大利美食
	其他		1,315	92.0	
		總計	1,430	100.0	

資料來源：Ipsos研究及分析機構

競爭因素

食品及服務質素

不論對於全方位服務西餐廳行業或西式休閒餐廳行業而言，食品及服務的質素都是吸引顧客的關鍵競爭要素。供應高質素食物可提升顧客的用餐體驗。此外，更具吸引力、反應迅速及靈活應變的服務亦會有助於提高顧客的忠誠度。

地點

不論對於全方位服務西餐廳或西式休閒餐廳行業而言，地點都是另一個至關重要的競爭因素。地理位置優越的餐廳通常位於商業區或遊客常去之地，包括中環、上環、金鐘、銅鑼灣、尖沙咀、赤柱等。位於人流量大的街道上的餐廳被視為位於黃金地段。除食品及服務外，餐廳亦在很大程度上依賴優越的位置幫助提升知名度及曝光率。

聲譽

業內競爭激烈乃由於香港出現大量西式餐廳。因此，聲譽是顧客區分不同餐廳的主要因素之一。適當餐廳市場推廣以及食品及菜單方面的高創新能力將有助餐廳吸引更多顧客，並在市場上形成良好聲譽。總之，品牌知名度更高或品牌聲譽更好的餐廳更具競爭力。

市場風險因素

勞動力短缺

為了服務外國人、當地僑民及遊客，並營造充滿生氣與活力的用餐環境，西式休閒餐廳擁有人員偏愛僱傭年輕人，會說流利的英文更好。但是，餐廳擁有人員卻常常很難招到合資格僱員，部分原因是這份工作的工資相對其他行業而言更低，還有一部分原因是，年輕大學畢業生不願從事餐飲行業擔任服務生。英語流利的香港年輕人偏愛從事於其他行業。此

行業概覽

外，與其他行業相比，餐廳的工作時間比較長。約68.7%的全職餐廳僱員每週工作約54小時或以上。一般而言，做服務生意意味著需要長時間站立且收入更低，這就是餐廳擁有者越來越難以招到僱員的原因。

租金飆升及勞工成本增加

香港的餐廳老板正面臨著勞工及租金成本增加的問題。根據香港政府統計處的資料，餐廳(中餐廳除外)支付的月薪中位數從二零一零年約8,200港元增至二零一四年約11,000港元，複合年增長率約為7.6%。香港西餐廳行業工資的強勁增長不可避免地限制了餐廳的溢利率。其次，租金成本高亦降低了行業的溢利率。租金成本通常在餐廳營運成本中約佔30%至40%。但由於商業上具吸引力位置供應有限及許多零售商(例如奢華鐘錶及珠寶店)願意為好位置支付高額租金，因此越來越多餐廳正被逐出原有位置。過去幾年，每當房東與租戶續訂租約時都會上漲40%至100%的租金，這是十分普遍的現象。儘管估計香港房地產市場以及零售場所的租金趨勢可能稍微下調，但香港的高額租金仍可能影響全方位服務西餐廳及西式休閒餐廳行業的發展。因此，由於自身的業務性質，在維持相同盈利的同時，支付高昂租金對餐廳較為不利。

法定最低工資及提議的都市固體廢物收費上漲

經修訂的法定最低工資(「法定最低工資」)從二零一三年五月一日起初步生效。勞工處宣佈，法定最低工資從每小時28港元上調至每小時30港元，增幅約為7.1%。此外，法定最低工資再次修訂，從二零一五年五月一日開始生效。最新經修訂的法定最低工資從每小時30港元上調至每小時32.5港元，增幅約為8.3%。鑒於餐廳的營運時間相同，法定最低工資的上漲將增加餐廳行業的勞工成本。

於二零一四年施政報告中提議的都市固體廢物收費計劃將進一步增加營運成本(若該法例獲通過及實施)。該政策建議就都市固體廢物的處置推行按量收費。按照基於廢物數量的收費方法，產生的固體廢物數量越多，政府收費越多。若該政策獲通過及實施，餐廳的處置成本將增加。例如，餐廳處置一噸固體廢物可能需要花費約400港元。由於可能實施對處置固體廢物進行額外收費的規定，預計全方位服務西餐廳及西式休閒餐廳的營運成本均會進一步增加。

市場進入壁壘

初始資本需求高

全方位服務西餐廳及西式休閒餐廳均需要較高的初始資本投資。初始成本包括但不限於租金、商業廚房及餐廳設備、餐具及內部裝修或翻新(在租期開始及結束時，租戶通常須恢復租賃物業的原狀)。在香港，零售物業的租期通常為三年(租金按預先協定的固定租金繳納)，外加兩年的續租期(租金可予調整)。租戶預期需向房東支付按金(通常相當於兩個月的租金)。高質素的烹飪設備及餐具是開設餐廳的另一項主要初始投資。另外，新餐廳的內部設計及裝修費用可能較為昂貴，可能在總啟動成本中佔多達30%的比例。

行業概覽

牌照申請程序繁瑣

若想開設餐廳或食物製造廠，所有人須自食環署取得幾種牌照。視乎所提供食品的類型及經營模式，經營者可能須就將開展的有關食品業務申請及取得普通食肆牌照、小食食肆牌照、食物製造廠牌照或冰凍甜點製造廠牌照。此外，若供應酒精飲料，須向酒牌局取得酒牌。但是，該等牌照的申請流程十分複雜，且涉及不同政府部門。例如，對於申請普通食肆牌照申請流程需經多個不同的政府部門(包括食環署、消防處、屋宇署)展開調查及批准。就酒牌而言，告示及徵詢期屬於申請流程的必要組成部分。複雜且耗時的牌照發放流程涉及多個不同的政府部門，並被視為在香港開設餐廳的另一障礙。相關牌照規定的詳情，請參閱本文件「監管概覽」一節。

本公司的競爭優勢

策略位置

本公司的競爭優勢之一為優越的位置。我們的餐廳設在商業區、旅遊區及高收入家庭聚居社區，包括中西區、灣仔區、南區及西貢區。例如，居住在中西區家庭的家庭月收入中位數於二零一四年約為每月35,000港元，較香港的整體水平高約48.9%。居住在灣仔區家庭的家庭月收入中位數為34,000港元，較香港的整體水平高約44.7%。該等區域的客戶更有可能於本公司的餐廳消費更多。本公司約69.2%的餐廳臨街，方便高收入人群用餐。餐廳位置優勢能夠吸引行人的注意力，可能會帶來更多顧客。

經驗豐富的僱員及考慮周到的空間設計提升用餐體驗

本公司團隊中擁有經驗豐富且才華橫溢的廚師(例如負責制定The Pawn菜譜及餐牌的米芝蓮星級英國廚師Tom Aikens先生)，本公司以其餐廳提供優質食物及出色的服務為榮。為確保食材新鮮及供應穩定，廚師會親自參與其廚房所用原料的採購。此外，本集團的管理團隊由分別在葡萄酒行業、酒店行業及財務行業擁有豐富經驗的資深人士組成，有助集團取得穩定可持續發展。

為力求向顧客提供周到的顧客服務及愉快的用餐環境，本公司對其餐廳空間進行了精心設計及裝修，以營造真正獨特的用餐情境。例如，The Fat Pig為本公司翻新開業的以豬肉佳肴為招徠的英國餐廳之一，設計並裝修寬敞的戶外露台雅座，而大多數Classified餐廳擁有寬敞的功能性用餐區、開放式廚房以及方便欣賞美景的落地窗。本公司的另一間代表性餐廳The Pawn設立在灣仔中心地帶的一座經修復的戰前唐樓，其擁有「極致」的用餐體驗。The Pawn的首層以現代酒吧布景，提供飲料及小食，而二層設計為全方位服務餐廳，於周末提供特殊的早午餐菜單。該設計巧妙的實體環境對營造以顧客為中心的用餐環境起著重要作用，因而能提升顧客的滿意度及忠誠度。經過該等努力，本公司已贏得提供高質素食物、出色服務及獨特用餐體驗的聲譽，保證了在其營運所在市場的競爭力。