

業 務

概覽

我們是一間香港餐飲集團，主要在休閒餐飲及全方位服務環境中提供西餐。除在印度尼西亞特許經營「Classified」品牌運營外，我們所有餐廳均位於香港。我們於二零零六年開設首間Classified餐廳，且直至最後實際可行日期，我們的「Classified」品牌餐廳在全香港共擴張至[11]間。除Classified品牌的連鎖休閒西餐廳外，我們亦經營兩間全方位服務餐廳，即The Pawn及SML。The Pawn位於一棟19世紀末的香港傳統殖民建築，提供由一位知名英國廚師設計的現代英式美食。SML位於銅鑼灣的地標性購物中心，並於二零一五年十一月改造和完成翻新後開始提供各國美食及以豬肉為主的美食。

除餐廳之外，本集團還擁有及經營一間食物製造廠，為我們的餐廳及其他公司客戶供應芝士、麵包及其他烘焙食品。有關我們餐廳及食物製造廠的進一步資料分別載於本文件「業務－我們的餐廳」及「業務－我們的食物製造廠」分節。

下表載列於所示年度來自餐廳經營(按品牌劃分)的收益及食物製造廠經營的收益明細。

收益總額	截至十二月三十一日止年度			
	二零一四年		二零一五年	
	佔收益總額 的百分比	佔收益總額 的百分比	佔收益總額 的百分比	佔收益總額 的百分比
	千港元	%	千港元	%
餐廳經營				
Classified	79,254	52.5	93,041	52.9
The Pawn ⁽¹⁾	31,176	20.7	50,257	28.6
SML ⁽²⁾	29,886	19.8	22,083	12.6
	<u>140,316</u>	<u>93.0</u>	<u>165,381</u>	<u>94.1</u>
食物製造廠經營	<u>10,617</u>	<u>7.0</u>	<u>10,336</u>	<u>5.9</u>
合計	<u>150,933</u>	<u>100.0</u>	<u>175,717</u>	<u>100.0</u>

(1) 自二零一四年七月至二零一四年十月暫停經營以進行翻新。

(2) 自二零一五年八月至二零一五年十一月暫停經營以進行翻新。

業 務

競爭優勢

董事相信本集團的下列競爭優勢乃我們的成功因素並確保自身在香港餐飲業有效競爭。

我們的餐廳策略性地位於香港的黃金地段

董事相信，本集團餐廳的位置對於本集團針對香港不同客戶群的策略及推廣本集團的品牌及聲譽至關重要。本集團首家餐廳策略性地位於上環，針對居住在商業區外圍數目不斷攀升的香港人群。我們在上環區開設第一家餐廳，以自該地區因成為美食熱點而復蘇中獲利。

本集團隨後策略性地擴展至香港其他因擁有眾多美食而受歡迎的地點，如灣仔、銅鑼灣、大坑、跑馬地、赤柱及西貢。我們亦在兩處黃金商業地段的寫字樓內經營（即CNW及CCK），以商務人士及辦公職員為目標客戶。除其中一家Classified餐廳位於西貢外，我們所有其他餐廳因目標人群的原因均位於香港島。然而，為了本集團的持續發展，我們會考慮其他我們尚未涉足的可能適合香港不同人群及地段的潛在概念或菜系。

我們經營各具特色、知名及成熟品牌的多元化餐廳

自二零零六年在上環開設首家提供街區餐廳環境的Classified餐廳以來，我們為迎合香港具有不同飲食習慣的客戶而提供多種餐廳及環境選擇。於二零零八年，我們受到傳統英國菜的啟發開設The Pawn。我們繼而於二零零九年開設SML，以迎合團體用餐者及更當地的人口。SML已升級並隨後於二零一五年十一月重新開業，主要提供以豬肉為主的美食。董事相信透過多元化的用餐體驗，我們已準備就緒在香港休閒及全方位服務餐飲市場吸引不同的消費者。

董事認為，憑藉本集團的努力，加上我們餐廳的策略地點，其一直能夠建立多個經營旗下餐廳（即Classified、The Pawn及SML）的知名及成熟品牌。

我們擁有一支實力雄厚且富有多方面經驗的管理團隊

本集團的管理團隊由擁有豐富的餐飲行業及管理經驗和知識的資深人士組成。我們的共同創辦人，即黃先生、羅先生及龐先生分別在財務行業、酒店行業及葡萄酒行業擁有豐

業 務

富經驗。本集團其他高級管理層成員亦在其各自領域擁有豐富的管理及經營專業知識。我們的全資附屬公司PRGML的行政總裁Alain Claude Decesse先生在餐飲業擁有超過13年經驗，在培訓及招聘員工及業務策略等方面擁有豐富知識，且在英國、杜拜及亞洲開設新餐廳舉足輕重。我們相信董事及高級管理層的經驗令本集團與競爭對手相比在食物質素及服務方面擁有絕對的優勢有利於有效維持及提高本集團的聲譽。與本集團高級管理層的經驗有關的詳細資料，請參閱本文件「董事及高級管理層」一節。

我們注重食品、服務及衛生質量

董事相信欲成功經營餐廳，我們須在賞心悅目的環境中始終如一地提供優質食物、由細心周到的樓面員工提供服務及確保我們的經營環境乾淨衛生。本集團出品的產品及菜式均使用新鮮優質的食材。

本集團在食物製備的過程中對食材供應商的甄選及內部控制及管理系統採用嚴格的標準。為確保我們所供應的食品質量上乘，我們的採購部與本集團餐廳的主廚密切合作揀選優質及穩定食材供應商。我們的廚師亦參與揀選原材料供應商以確保食材新鮮及供應穩定。本集團亦實施內部控制及管理系統，以確保本集團餐廳供應食品的質量。我們亦在食物製造廠業務採納嚴格的衛生政策，包括採納危害分析與關鍵控制點（「HACCP」）以減低食品染料的風險。有關詳情，請參閱本節「質量控制」一段。於往績記錄期內及直至最後實際可行日期，本集團並無收取食環署的任何重大投訴，而我們的餐廳或食物製造廠亦無因任何食品安全事故而被任何政府部門或相關消費者保護組織就食品衛生進行任何調查。

董事相信本集團為客戶提供的可靠及專業服務有利於提高客戶忠誠度。因此，我們確保每名員工在加入本集團時均受到適當培訓，且我們在招聘時會評估申請人的職業知識、相關經驗、性格、基本態度、溝通能力及成熟度，以提高客戶服務質量。我們培訓樓面員工以為客戶提供得體、高效、禮貌與及時的服務。本集團各餐廳經理會就餐廳的日常運營與樓面員工召開簡介會，而經理會與餐廳員工討論客戶的意見。此類簡介會有助於樓面員工維持及改善服務水平及質量。董事相信優質的用餐環境及周到的客戶服務有助於提高及鞏固客戶的忠誠度，從而不斷推動業務的增長。

本文件為草擬本，所載資料並不完整，並可能會作出修訂。閱覽資料時須一併細閱本文件封面「警告」一節。

業 務

董事相信，本集團始終如一地出品優質食物及提供周到服務的能力有利於增加客流量、吸引更廣闊的客戶群，從而提高經營業績及聲譽。

業務策略

本集團將竭力實現業務目標，並自最後實際可行日期至二零一八年十二月三十一日期間採用以下業務策略及實施計劃。

為Classified餐廳開設全新的中央廚房

於最後實際可行日期，我們經營11間Classified餐廳，每間Classified餐廳的食物配料準備均由相關Classified餐廳獨自進行。

我們每間Classified餐廳的主廚及／或高級廚工負責向採購部甄選的供應商訂購食物配料，而廚工將根據主廚或高級廚工的指示準備配料上菜。

考慮到我們業務的快速擴充及社會上日益重視食品安全與衛生，董事計劃於二零一六年第三季在臨近我們總部及倉庫的地方專為Classified餐廳開設中央廚房。為更好地控制食品製備過程及統一所有Classified餐廳中的部分普通菜式（如湯及沙律）的質量，預期該等普通菜式的配料於中央廚房製備，並交付予各Classified餐廳上菜。

董事相信，通過開設中央廚房，本集團將透過(i)統一Classified餐廳的菜式；(ii)改善食品質量；(iii)盡量減少消耗過量食品配料；及(iv)以大批採購方式提升我們的供應商議價能力來享有經營效率及降低食物成本。翻新及設備採購的估計投資成本（包括營運資金及租賃按金[編纂]百萬港元）預期約為[編纂]百萬港元，將用[編纂][編纂]及本集團的內部資源撥付。

於最後實際可行日期，概無物色到任何合適場所，亦無達成任何正式租賃協議。

業 務

繼續拓展Classified品牌至不同位置

於最後實際可行日期，本集團已成功在香港11處位置開設並經營Classified品牌餐廳。作為本集團持續擴充計劃的一部分，為提高我們的市場份額，我們計劃於截至二零一七年十二月三十一日止兩個年度在香港開設兩間新Classified餐廳。我們亦將考慮以特許經營方式安排的方式擴充至海外地點。我們就新餐廳發展設定一套選址流程，以確保適宜的位置能發揮增長潛力，同時避免與我們其他品牌相互奪利。有關本集團的擴充計劃詳情，請參閱本節「擴展計劃及選址進展」一段。我們的董事認為香港居民人口多元化為佔領較大行業份額提供機會。我們會繼續關注：(i)在投資組合尚未包含的新開發住宅區中有組織地發展；及(ii)擴大我們在商業中心及辦公室的業務。目前，我們並無計劃透過收購擴充餐廳業務。

每間新Classified店翻新及設備採購的估計投資成本(包括營運資金及租賃按金[編纂]百萬港元)預期約為[編纂]百萬港元，將用[編纂][編纂]及本集團的內部資源撥付。預期可用面積及座位數分別約為100平方米及約60個座位。自二零一六年一月一日至最後實際可行日期，我們並無就在香港的網絡拓展產生任何資本開支。

於最後實際可行日期，概無物色到任何合適場所，亦無達成任何正式租賃協議。

提升及升級現有餐廳設施

除食物及服務品質外，我們相信餐廳環境對顧客的用餐體驗同樣至關重要。為保持市場競爭力，作為我們於二零一四年對The Pawn及於二零一五年對SML升級及裝修的一部分，我們產生約27.5百萬港元設備採購及裝修成本，乃以我們的內部資源及銀行借款撥付資金。本集團將於[編纂]後繼續增強及提升我們部分餐廳的形象、所有餐廳設備、餐具及一般供應品。本集團將定期檢討及改善現有餐廳的內部設計／理念，並在必要時安排翻新。此外，本集團擬物色優質的廚房及烹飪工具、設備及電器用具，以提高廚師的效率。我們擬以[編纂][編纂]及內部資源為增強及提升措施撥付資金。

我們計劃於二零一六年下半年投資約[編纂]百萬港元翻新部分Classified餐廳，將用[編纂][編纂]及本集團的內部資源撥付。

本文件為草擬本，所載資料並不完整，並可能會作出修訂。閱覽資料時須一併細閱本文件封面「警告」一節。

業 務

本集團預期CEX於二零一六年下半年產生翻新成本[編纂]百萬港元。本集團亦將檢討及改善CTH及CHV的內部設計並安排翻新，以及將於二零一六年下半年提升餐廳設施。總投資成本預期約為每間餐廳[編纂]百萬港元。

實施措施加強員工培訓並減少人員流動

本集團竭力為顧客提供優質用餐體驗。雖然食物質素是餐飲行業任何一間餐廳取得成功的關鍵，提供高水平的服務亦是顧客總體用餐體驗的重要組成部分。為保持高水平的服務以及加強員工的知識及資質，本集團繼續根據員工的職責，就食材準備及保存、顧客服務、廚房及用餐區的衛生條件、餐廳經營不同方面的質素控制為僱員提供在職培訓，以提升其實際業務技能。

我們的董事了解員工流動是餐飲行業普遍存在且持續出現的問題。員工流動加劇必然導致本集團因替補自本集團離職員工而需要額外增加行政管理工作及額外行政管理成本。為盡力減少員工流動，我們將繼續為員工提供具競爭力的工資及福利，並認可及表彰努力工作、忠於職守且品德優良的僱員。

加強市場推廣及促銷工作

本集團計劃在推廣餐廳方面加強市場推廣力度。本集團的市場推廣活動旨在推廣餐廳在休閒至全方位服務的用餐環境下均可提供優質食物。我們透過各種市場推廣活動推廣餐廳，包括以信用卡及團購網絡推廣促銷活動，參與地方公共活動，例如每年舉行地方食物及葡萄酒節日及體育活動，並組織或贊助相關活動，以增進與投資者的關係。此外，本集團將透過各種媒體（例如互聯網、報紙及／或雜誌）增加廣告宣傳活動，並透過每季度印刷刊物「The Classified Archive」推廣餐廳。The Classified Archive講述社區特有且富有人情味的故事，透過採訪社區居民、企業家及其他有關人士，分享見解，報告Classified餐廳周圍社區流行的當地動向及事件。

我們亦會考慮引入「忠誠度」計劃，獎勵常客。我們不僅會因此加深（其中包括）對顧客喜好的了解，以便我們調整餐牌項目，迎合不斷變化的美食趨勢及顧客需求，還能為顧客提供其他途徑給予建議及意見，以便我們的餐廳為顧客提供更加愉悅的用餐體驗。

本文件為草擬本，所載資料並不完整，並可能會作出修訂。閱覽資料時須一併細閱本文件封面「警告」一節。

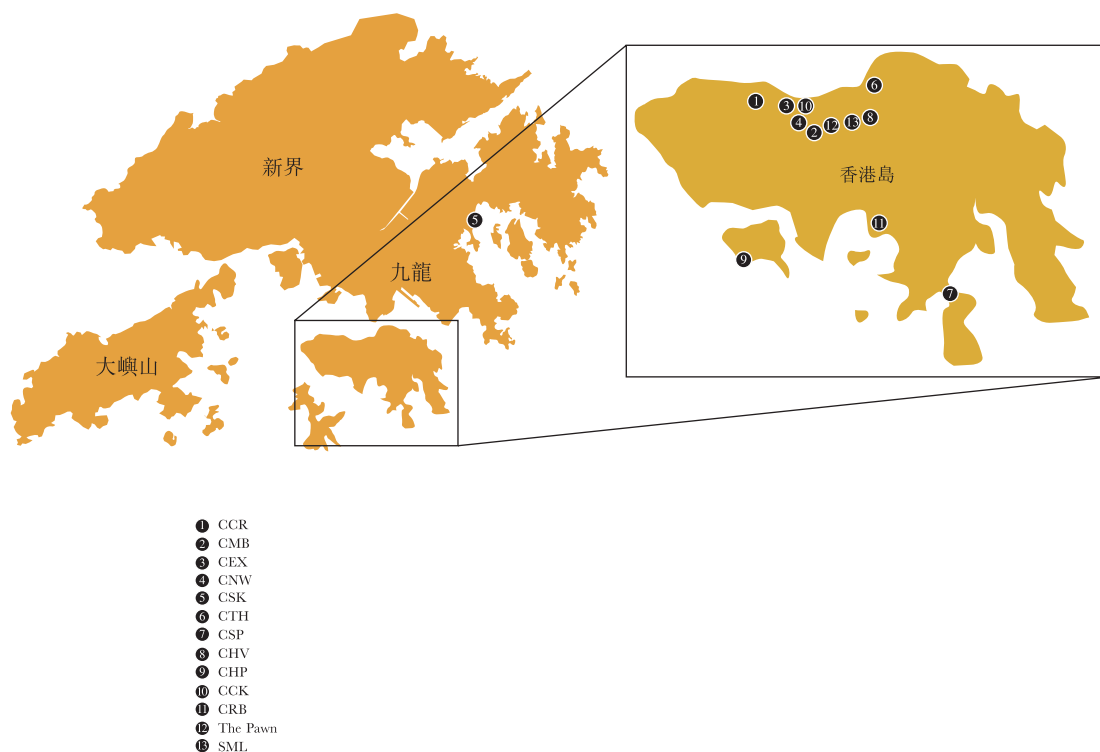
業 務

我們還會嘗試及推廣Classified自家芝士及葡萄酒專家定期舉辦的芝士及葡萄酒活動中所提供的芝士及葡萄酒。透過二零一五年三月二十五日推出的「Neighbourhood Spotlight」計劃，Classified與鄰里小企業協作，每隔兩至三週舉辦主題晚會，邀請該地區不同品牌、藝術家或名人，將社區團結起來。我們擬以[編纂][編纂]及內部資源為深度市場推廣及促銷活動撥付資金。

我們的餐廳

我們是一間香港餐飲集團，主要在休閒餐飲及全方位服務環境中提供西餐。

下圖列示於往績記錄期內及直至最後實際可行日期，我們的餐廳在香港的概約位置。



附註：上圖所顯示我們餐廳的位置僅供參考，且未必是精確位置。

業 務

Classified

我們於二零零六年在上環荷李活道開設首間Classified餐廳。此後，Classified於最後實際可行日期穩步擴張至11處場所。透過租約或根據特許經營協議，我們的Classified餐廳位於街道及黃金地段的商業大廈。為將我們的業務拓展至海外，我們於二零一三年與獨立第三方訂立一份特許經營協議，以在印度尼西亞開設一間特許經營Classified餐廳。憑借我們的Classified品牌，我們致力於休閒及輕鬆的氛圍中為顧客提供正宗西式用餐體驗以及增進街道間互動及社區關係。

Classified餐廳的收益是我們於往績記錄期內的最大收益來源，於截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度佔本集團收益總額分別約52.5%及52.9%。有關我們於往績記錄期的Classified餐廳經營數據詳情載於本節「我們餐廳的經營表現」一段。

以下所載為於往績記錄期及直至最後實際可行日期的Classified餐廳數目變動：

Classified餐廳數目

於二零一四年一月一日	10
於二零一四年增加	1
	<hr/>
於最後實際可行日期	11
	<hr/> <hr/>

街道餐廳

我們現時在香港有七間街道餐廳，位於上環、灣仔、大坑、西貢、跑馬地、淺水灣及赤柱。我們認為，該等區域匯集風味多樣化的餐廳，屬香港受歡迎的用餐區。我們的目標客戶為Classified餐廳周邊的休閒用餐者及居民。

我們推廣全天候用餐概念，因此，顧客於清晨至深夜均可到店享用美食。餐牌主要包括漢堡、麵條及沙律等西式暖心美食。我們亦提供大量來自於不同國家的葡萄酒及芝士。

本文件為草擬本，所載資料並不完整，並可能會作出修訂。閱覽資料時須一併細閱本文件封面「警告」一節。

業 務

隨著香港近期追求健康飲食的趨勢，董事認為，Classified需調整其餐牌以反映此趨勢。因此，於CRB (於二零一四年十一月新開業的其中一間Classified餐廳)，我們已在餐牌中添加更多健康菜式，如素食、走地雞及無麩質麵食。

以下為展示我們街道餐廳的室內設計及用餐環境的部分圖片：



商業大廈餐廳

為推廣我們在主要商業區的休閒用餐概念及擴大我們的客戶基礎，我們於二零一零年開設一間Classified餐廳 (位於中環交易廣場) 及於二零一三年開設另一間Classified餐廳 (位於中環新世界大廈)。由於該等Classified餐廳鎖定商務人士及辦公職員，因此主要提供外賣食品及飲料，具有專門設計的食品展示櫃並提供三明治、沙律、熱菜、樽裝水及咖啡等外賣食品及飲料。

本文件為草擬本，所載資料並不完整，並可能會作出修訂。閱覽資料時須一併細閱本文件封面「警告」一節。

業 務

以下為展示我們商業大廈餐廳的室內設計及用餐環境的部分圖片：



位於持牌領域內的餐廳

為推廣我們的Classified品牌及靠近我們的目標客戶，我們於中環長江集團中心的一間國際投資銀行的辦公場所開設一個Classified食品櫃檯。我們在該地區提供咖啡、沙律、現成三明治及意式面食等小食項目。

根據與國際投資銀行訂立的許可協議，我們獲授權按名義許可費將劃撥區域用於銷售我們的Classified品牌食品項目，自二零一三年十月二日起至二零一六年十月一日（包括首尾兩天）止，為期36個月。食品及飲料專門銷售予投資銀行的員工。

根據與傢私公司訂立的另一份許可協議，我們獲授權以免許可費方式在傢私公司（即我們的CHP地段）營運一個服務櫃檯，用於銷售我們的Classified品牌食品及飲料項目，自二零一三年五月一日起至二零一六年二月二十九日止，為期33個月。我們於牌照在二零一六年二月二十九日屆滿後不再於CHP場地經營。

特許經營

除位於香港的上述餐廳外，為拓展至海外市場，我們與一名獨立第三方（作為特許經營商）訂立特許經營協議，以在印度尼西亞經營一間Classified餐廳，自二零一三年四月十五日起至二零一八年四月十四日止，初步為期五年。有關特許經營安排的進一步資料載於本節「特許經營協議」一段。

本文件為草擬本，所載資料並不完整，並可能會作出修訂。閱覽資料時須一併細閱本文件封面「警告」一節。

業 務



以下所載為於往績記錄期內不同類型Classified餐廳的收益明細：

Classified餐廳收益	截至十二月三十一日止年度			
	二零一四年		二零一五年	
	千港元	佔Classified 餐廳收益總額 的百分比	千港元	佔Classified 餐廳收益總額 的百分比
街道餐廳 ⁽¹⁾	57,454	72.5	68,793	74.7
商業大廈餐廳 ⁽²⁾	18,002	22.7	19,202	20.9
位於持牌處所的餐廳 ⁽³⁾	3,798	4.8	4,078	4.4
	79,254	100.0	92,073	100.0

附註：

- (1) 於往績記錄期，街道餐廳包括CCR、CHV、CMB、CRB、CSK、CSP、CTH、The Pawn及SML。
- (2) 於往績記錄期，商業大廈餐廳包括CEX及CNW。
- (3) 於往績記錄期，位於持牌處所的餐廳包括CCK及CHP。
- (4) 截至二零一五年十二月三十一日止年度Classified餐廳產生的收益總額並未包括來自銷售節日食物的收入968,000港元。



以下所載為各Classified餐廳的資料(包括其地址及開業日期)：

實拍圖	餐廳	地址	開業年份
1 	CCR	香港 上環 荷李活道108號 地下1號舖	二零零六年
2 	CMB	香港 灣仔 永豐街31號 地下	二零零八年

業 務

實拍圖	餐廳	地址	開業年份
3 	CEX	香港 中環 康樂廣場8號 交易廣場裙樓 3樓313號舖	二零一零年
4 	CSK	香港 新界 西貢 沙咀街5號 地下及M層	二零一零年
5 	CTH	香港 大坑 蓮花宮西街1-9號 中華大廈 地下A、B及C舖	二零一零年
6 	CHV	香港 跑馬地 毓秀街13號 金毓大廈 地下B舖	二零一一年
7 	CSP	香港 赤柱 佳美道23及33號 馬坑邨 商業中心 地下G08A號舖	二零一一年
8 	CNW	香港 皇后大道中16-18號 新世界大廈 1樓1號舖	二零一三年
9 	CHP	香港 鴨脷洲 新海怡廣場1樓 Tequila Kola小部分	二零一三年

業 務

實拍圖	餐廳	地址	開業年份
10 	CCK (附註)	香港 皇后大道中2號 長江集團中心 59樓部分	二零一三年
11 	CRB	香港 淺水灣 海灘道28號 麗都商場 1樓107號舖	二零一四年

附註：CCK僅對有關投資銀行的僱員開放。

我們所有的Classified餐廳均於租賃或許可物業上營運。有關我們租賃及許可物業的進一步資料載於本節「我們的物業權益」一段。於二零一四年及二零一五年十二月三十一日以及最後實際可行日期，我們分別在11、11及11處場所經營Classified。

The Pawn

The Pawn為本集團於二零零八年開設的全方位服務餐廳，位於灣仔一幢十九世紀的歷史建築內。The Pawn在該幢大樓的首層及二樓經營。首層指定為主要供應飲料及小食的吧台。二樓則為提供全方位服務的用餐區。於The Pawn成立時，我們將The Pawn定位為美食酒吧。

以美食酒吧經營多年後，為向客戶提供全新的品牌形象，The Pawn於二零一四年七月暫時關閉以進行升級及翻新。翻新成本約為17.6百萬港元。The Pawn升級及翻新後，於二零一四年十月重新開業，提供現代英式菜單。我們的目標是於翻新後創建一個呈現新類別但放鬆、真實及充滿謙虛意識的空間，並向顧客提供和諧、溫馨及舒適的用餐體驗，與國際消費者產生共鳴。The Pawn的首層及二樓用作吧台區及用餐區，而天台對外開放。

本文件為草擬本，所載資料並不完整，並可能會作出修訂。閱覽資料時須一併細閱本文件封面「警告」一節。

業 務

以下所載為顯示The Pawn翻新後的外牆、室內設計及用餐環境的部分圖片：



1樓－吧台區



1樓－吧台區



2樓－用餐區

業 務


為進行升級及裝修，我們聘請米芝蓮星級英國廚師Tom Aikens先生為The Pawn的顧問及餐飲總監。於二零一四年十月八日，我們與Bawburgh Limited（一間由Tom Aikens先生擁有80%及其業務合夥人擁有20%的公司（彼等均為獨立第三方））訂立顧問及許可協議（「顧問及許可協議」）。顧問及許可協議的主要條款如下：

- 年期： 年期初始為四年（「初始年期」）。
- 續期： 倘The Pawn經營場所的租約獲延長或續期，則初始年期可自動延長相同的期限。
- 費用： 作為Tom Aikens先生提供服務的代價，我們同意向其支付(i)發展費用及(ii)利潤分成及激勵安排（按The Pawn的毛收入計算）。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，我們根據顧問及許可協議分別產生的費用共約0.2百萬港元及1.0百萬港元。
- 訂約方的責任： Tom Aikens先生負責(i)為The Pawn設定主題、設計及概念；(ii)於The Pawn重新推出及開業前提供若干服務，包括（其中包括）協助設計、會見及揀選總廚，並為前台及後勤僱員提供培訓；及(iii)提供持續服務，包括（其中包括）定期光顧The Pawn、協助營運檢討、檢討餐單項目以及合作設計、執行及定期檢討The Pawn的市場推廣及宣傳計劃。

截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，The Pawn所產生收益佔本集團收益總額分別約20.7%及28.6%。有關我們於往績記錄期的The Pawn經營數據詳情載於本節第102及103頁。

業 務

以下所載為顯示The Pawn外觀、其地址及開業／重新開業日期的圖片：

實拍圖	地址	最初開業年份／重新開業年份
	香港 灣仔 船街18號 莊士敦道60、60A、62、64及66號 1樓7號舖及2樓11號舖	二零零八年／ 二零一四年 ^{附註}
	香港 灣仔 船街18號 莊士敦道60、60A、62、64及66號 3樓天台及地下升降機門廊部分	

附註：The Pawn 於二零一四年七月臨時停業進行翻新，於二零一四年十月重新開業。

SML

於往績記錄期及直至二零一五年八月，本集團曾經經營另一家名為SML的餐廳，SML提供各國美食，著重提供不同份量的菜餚。SML經營所在場所的租約已於二零一五年八月三十一日到期。租約到期前，我們與業主磋商新租約，並於其後簽立一份新租約，租期由二零一五年九月一日至二零二零年五月三十一日約為五年。鑒於我們在The Pawn與Tom Aikens先生取得的成功，本集團決定與Tom Aikens就升級後的SML(即The Fat Pig)進一步合作。於二零一六年二月二十二日，我們與Hethel Limited(一間由Tom Aikens先生及其業務夥伴分別擁有80%及20%的公司，二者均為獨立第三方)訂立許可協議(「The Fat Pig許可協議」)。根據The Fat Pig許可協議，我們獲授就SML經營The Fat Pig使用商標「The Fat Pig」及域名「thefatpig.hk」的獨家權利及許可，年度許可費為1港元。

SML舊址於二零一五年八月中旬臨時關閉，以進行為期三個月的翻新，並於二零一五年十一月重新開業。翻新成本約為9.8百萬港元。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，我們自SML產生的收益分別約佔本集團總收益的19.8%及12.6%。有關我們於往績記錄期的SML經營數據詳情載於本節第102及103頁。


本文件為草擬本，所載資料並不完整，並可能會作出修訂。閱覽資料時須一併細閱本文件封面「警告」一節。

業 務

SML開設於時代廣場，是一家以豬肉佳餚為招徠的英國餐廳。SML專攻愛好豬肉人士，以豬為尊，盡情發揮此種美食優點，由幼豬到切割大豬各部位肉食，形式包羅烹煮熟食、造湯以至燒乳豬，還有是餡餅到豬手，不能細數盡錄，以做法分類為燒烤、烘焙、燉、蒸、慢烤等等。餐牌秉承分享的概念，且菜餚以小份量或可供分享的份量供應。

從二零一五年十一月中旬重新開業以來，直至二零一五年十二月三十一日，SML約產生收益5.8百萬港元。

以下所載為顯示SML外觀的圖片、其地址及開業／重新開業月份：

實拍圖	地址	最初開業年份／重新開業年份
	香港 銅鑼灣 時代廣場11樓 1105號舖	二零零九年／ 二零一五年 ^{附註}

附註：SML於二零一五年八月臨時停業翻新，並於二零一五年十一月重新開業。

我們的食物製造廠

除上述餐廳外，本集團還擁有並經營一家食物製造廠。該麵包店向我們的餐廳及其他公司客戶供應芝士、麵包及其他烘焙產品。我們食物製造廠的客戶包括酒店、餐廳、會所、咖啡店、咖啡室及超市。除向我們自有的食物製造廠採購麵包外，我們的餐廳亦從其他獨立麵包店購買麵包。

我們的食物製造廠由非全資附屬公司CBCL經營。CBCL分別由本公司間接全資附屬公司NNIL及領高亞太有限公司擁有85%及15%。

截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，本集團從食物製造廠錄得收益約10.6百萬港元及10.3百萬港元，分別約佔我們收益總額的7.0%及5.9%。

業 務

我們餐廳的經營表現

下表載列截至二零一四年十二月三十一日止年度我們餐廳的若干主要經營資料 (除非另作說明)：

餐廳名稱	獲發牌照的面積 (平方米) (約數)	坐席數目 (約數)	顧客數目 (約數)	營運天數	收益總額 (千港元)	顧客每餐 平均消費 (附註1) (港元)	平均每日 收益 (附註2) (千港元)	座位 翻枱率 (附註3) (次)
Classified								
CCR	40	40	87,885	348	12,340	140	35	6.3
CMB	48	20	37,435	362	5,574	149	15	5.2
CEX	126	40	54,933	298	10,878	198	37	4.6
CSK	117	35	60,428	365	7,444	123	20	4.7
CTH	101	44	74,603	365	10,801	145	30	4.6
CHV	84	70	76,632	365	10,889	142	30	3.0
CSP	163	70	69,711	365	9,713	139	27	2.7
CNW	68	50	104,242	294	7,124	68	24	7.1
CHP	13	30	9,578	365	918	96	3	0.9
CCK	24	50	59,903	247	2,880	48	12	4.9
CRB	130	45	4,932	34	693	141	20	3.2
The Pawn (附註4)	519	182	107,363	267	31,176	290	117	2.2
SML	519	170	134,190	365	29,886	223	82	2.2
總計	1,952	846						

附註：

- 顧客平均消費按相關餐廳的收益總額除以顧客總數計算得出。
- 平均每日收益按相關餐廳的收益總額除以營運天數計算得出。
- 座位翻枱率按相關餐廳的顧客數目除以座席數目及營運天數的乘積計算得出。
- The Pawn於二零一四年七月臨時停業翻新，並於二零一四年十月重新開業。二零一四年及二零一五年，The Pawn一樓及二樓的經營表現均有不同，主要是由於顧客表現各異所致。The Pawn一樓供應小食及飲品，而二樓提供全方位服務用餐及完整餐牌項目。

業 務

下表載列截至二零一五年十二月三十一日止年度我們餐廳的若干主要經營資料(除非另作說明)：

餐廳名稱	獲發牌照的面積 (平方米) (約數)	坐席數目 (約數)	顧客數目 (約數)	營運天數	收益總額 (附註1) (千港元)	每位顧客每餐 平均消費 (附註2) (港元)	平均 每日收益 (附註3) (千港元)	座位 翻枱率 (附註4) (次)
Classified								
CCR	40	40	88,633	365	14,082	159	39	6.1
CMB	48	20	35,893	365	5,564	155	15	4.9
CEX	126	40	56,140	299	11,085	197	37	4.7
CSK	117	35	52,897	365	7,135	135	20	4.1
CTH	101	44	71,533	365	10,672	149	29	4.5
CHV	84	70	72,949	365	11,017	151	30	2.9
CSP	163	70	63,663	365	9,014	142	25	2.5
CNW	68	50	115,560	294	8,117	70	28	7.9
CHP	13	30	7,524	365	701	93	2	0.7
CCK	24	50	65,504	247	3,377	52	14	5.3
CRB	130	45	77,487	365	11,309	146	31	4.7
The Pawn (附註5)	519	170	135,402	364	50,257	371	138	2.2
SML (附註6)	519	162	87,571	277	22,083	252	80	1.9
總計	1,952	826						

附註：

- 總收益來自相關餐廳經營。並未包括來自銷售節日食物的收入約968,000港元。
- 顧客平均消費按相關餐廳的收益總額除以顧客總數計算得出。
- 平均每日收益按相關餐廳的收益總額除以營運天數計算得出。
- 座位翻枱率按相關餐廳的顧客數目除以座席數目及營運天數的乘積計算得出。
- The Pawn於二零一四年七月臨時停業翻新，並於二零一四年十月重新開業。二零一四年及二零一五年，The Pawn一樓及二樓的經營表現均有不同，主要是由於顧客表現各異所致。The Pawn一樓供應小食及飲品，而二樓提供全方位服務用餐及完整餐牌項目。
- SML於二零一五年八月停業翻新，並於二零一五年十一月重新開業。

業 務

Classified餐廳的平均每日收益由截至二零一四年十二月三十一日止年度的約23,000港元增至截至二零一五年十二月三十一日止年度的約24,000港元，而每位顧客每餐平均消費則由截至二零一四年十二月三十一日止年度的124港元增至截至二零一五年十二月三十一日止年度的130港元。董事認為，有關增幅乃主要由於菜單再設計及價格上調。

The Pawn的平均每日收益由截至二零一四年十二月三十一日止年度的約117,000港元增加至截至二零一五年十二月三十一日止年度的約138,000港元，原因是於二零一四年完成翻新起價格上調導致每位顧客每餐平均消費增加。

SML的平均每日收益由截至二零一四年十二月三十一日止年度的約82,000港元略減至截至二零一五年十二月三十一日止年度的約80,000港元，主要是由於SML於二零一五年八月暫時關停翻新及其於二零一五年十一月重新開業所致。

截至二零一五年十二月三十一日止年度，Classified餐廳及The Pawn的座位翻枱率保持相對穩定。SML的座位翻枱率由約2.2次微降至1.9次。

平均收支平衡點及投資回本點

我們預期我們新餐廳的平均收支平衡點及投資回本點，與我們於往績記錄期營運的餐廳取得的歷史收支平衡點及投資回本點一致。於往績記錄期，除CNW需18個月方可實現收支平衡外，我們其他餐廳的收支平衡點一般介於一至五個月。CNW的收支平衡點較長的主要原因是，缺少餐桌服務及營業時間有限。董事認為，餐廳於每月收益首次涵蓋每月經營成本及開支時實現收支平衡；及自營運開始的累計淨現金流入可涵蓋總投資額（包括來自內部資源及股東貸款的投資）時實現投資回本。於最後實際可行日期，我們於往績記錄期內經營的13間餐廳中，其中七間餐廳的回本期一般介乎7至36個月。達致收支平衡點所需的時間及投資回本期各不相同，且取決於多項因素，包括（其中包括）餐廳規模、地段及品牌。

董事認為，導致餐廳於實現收支平衡及投資回本所需時間方面出現偏差的因素包括但不限於(i)投資規模；(ii)市場接受度；及(iii)開始營運的時間。一般而言，於一間餐廳的投資額越大，該餐廳實現投資回本所需的時間就越長。營業最初數月處於淡季的餐廳，可能需要更長時間達致收支平衡。有關季節性的詳情，請參閱本節「季節性」一段。

業 務

特許經營協議

為開拓Classified品牌的海外業務機會，於二零一三年四月十五日，AAP(黃先生、羅先生及龐先生於二零一五年三月九日向獨立第三方出售彼等於AAP的全部權益前等額持有的私人控股公司，其詳情載於本文件「歷史、重組及發展－公司歷史－出售APP」一節。)作為特許權授予人及Classified Limited商標當時的註冊持有人(「特許權授予人」)與一名獨立第三方PT Selera Kian Makmur(「SKM」)，「特許經營商」就於印度尼西亞一家Classified品牌特許經營店經營中使用若干專有資料的權利訂立特許經營協議，初步年期自特許經營協議日期起計五年(「業務」)。於二零一五年五月四日，AAP與Classified Limited、SKM及PT Sukses Bersama Selalu(「SBS」)訂立約務更替契據，據此(i)AAP與SKM各自同意於二零一五年三月十日起將其於特許經營協議及據此之權利及責任分別更替予Classified Limited及SBS；(ii) Classified Limited與SBS分別同意自約務更替契據日期起承擔AAP與SKM於特許經營協議及據此之所有權利及責任；及(iii)AAP與SKM同意按照約務更替契據的條款及條件，對特許經營協議訂約方作出取代。SKM及SBS均為同一集團的附屬公司。

特許經營協議的主要條款如下：

- 年期： 自特許經營協議日期起計五年。
- 續期： 特許經營協議可再重續五年，惟(其中包括)特許經營商須於特許經營協議屆滿前向特許權授予人發出不少於六個月的書面通知且特許經營商符合特許權授予人的經營及其他續期條件。
- 特許經營費： 特許經營商將支付初步費用200,000港元及按特許經營商所取得收益的5%計算的應按月支付的持續費用作為獲特許權授予人批准銷售的產品的付款。
- 報告： 特許經營商將按月向特許權授予人遞交收益報表。
- 地區專營權： 特許經營商並無獲授地區專營權，特許經營商僅獲授在印度尼西亞指定地點用Classified品牌經營一家餐廳的權利，而特許權授予人有權在指定地點以外的地點進行經營。
- 擴張目標： 特許經營商於特許經營協議年期內並無擴張目標。
- 培訓： 特許權授予人須每年向特許經營商提供至少兩次培訓，費用由特許經營商承擔。

業 務

- 產品： 特許經營商須僅準備、營銷及銷售獲特許權授予人批准的產品。
- 在向特許經營商作出充分通知的情況下，特許權授予人可隨時變更或撤回先前獲特許權授予人批准的任何產品。
- 特許經營商須獨家向特許權授予人書面批准的供應商及分銷商採購獲批准產品。
- 知識產權： 商標、服務標識、系統版權及相關商譽為特許權授予人獨家所有。
- 特許經營商將僅以特許權授予人批准的形式或方式使用商標。
- 特許權授予人將不會作出任何事情以侵犯、損害、危害、破壞或質疑商標、系統版權及相關商譽或特許權授予人及其聯屬公司對其所有權的合法性。
- 保險： 特許經營商須自行出資為其業務投購充足保險。
- 終止： 在以下情況下(其中包括)，特許權授予人有權以通知方式終止特許經營協議：
- (a) 特許經營商於其債務到期時未能償還債務或無力償債或已就特許經營商破產委任(無論是暫時或是最終)清盤人、接管人、經理人、管理人或託管人或已就特許經營商清盤作出申請或頒令或特許經營商與其債權人訂立債務和解或計劃安排；
 - (b) 特許經營商違反特許經營協議任何條款；
 - (c) 特許經營商犯罪、違法或作出特許權授予人全權酌情判斷可能會對業務商譽產生不利影響的行為；
 - (d) 特許經營商未經特許權授予人事先書面批准將業務遷移至新地點；
 - (e) 特許經營商未經特許權授予人書面批准而放棄或停止經營業務連續超過三天；及

業 務

- (f) 特許經營商作出任何行動以侵犯、損害、危害、破壞或質疑商標或系統版權、相關商譽或特許權授予人對其所有權的合法性。

截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，根據特許經營協議自特許經營商收取的收入分別約為0.3百萬港元及0.2百萬港元，佔我們總收益約0.2%及0.1%，並於我們的財務報表錄作其他收入。

為確保特許經營商的營運遵守特許經營協議及遵循本公司標準，我們已安排員工每年實地造訪考察特許經營商於印度尼西亞的業務，與特許經營商定期溝通，並向特許經營商提供營運手冊作參考。於往績記錄期及截至最後實際可行日期，我們並不知悉特許經營商有違反特許經營協議的條款。

於最後實際可行日期，本集團並無與任何人士就開設任何其他Classified特許經營餐廳進行任何商討或磋商。

餐廳及食物製造廠經營與管理

本集團的報告架構

本集團的總體業務策略及營運由我們的董事會制定。各部門主管在部門其他職員的協助下監督及監管本集團的日常營運。我們各餐廳由主廚或餐廳經理領導，直接向營運總監報告，而營運總監則向我們全資附屬公司之一PRGML的行政總裁Alain Claude Decesse先生報告餐廳營運情況。

定價政策

我們的食品及服務定價因用餐風格（如相較全方位服務用餐的休閒餐）、所用餐牌及時令而不同。全方位服務餐廳餐牌價格一般較休閒餐廳高。我們於CCK提供的菜式的定價略低於其他Classified餐廳，原因是除支付名義上的年度特許費120港元外，我們毋須支付任何租金，且該餐廳僅對提供餐廳場所的相關投資銀行的僱員開放。早餐、中餐及晚餐餐牌項目不同，而晚餐餐牌項目一般較早餐及中餐餐牌昂貴。在如情人節、母親節、父親節等Hallmark假日及聖誕節、新年除夕等季節性假日，部分餐廳亦將供應特別餐牌或套餐餐牌，而該等餐牌於該等季節性期間的定價一般較高。

業 務

一般而言，在食品及服務定價中，我們會考慮食材、飲料及提供服務成本、目標經營溢利率、一般市場趨勢、季節性因素、客戶的消費模式及購買力、客戶的價值認知、其他餐廳開支及成本(如勞工成本、租金成本及公用設施開支)及競爭。我們的主廚及管理層將定期檢討及變更餐牌項目。餐牌項目主要取決於有關時段的食材供應情況。

我們對烘焙產品定價時會考慮(其中包括)食材成本、經營開支及成本(如勞工成本及公共設施開支)、目標經營溢利率、市場需求及競爭狀況。

我們或會不時向我們的僱員及與我們有業務關係的公司的僱員提供折扣，折扣幅度一般介於餐牌價格的七到九折。客戶有權享用部分折扣前有最低消費要求。我們亦提供其他促銷，如在我們的部分餐廳免開瓶費、免費咖啡或升杯。

季節性

我們的餐廳及食物製造廠經營受季節性影響。就全方位服務餐廳而言，我們一般於聖誕節及新年除夕等主要節假日實現較高銷售額。與一年中的其他期間相比，於此期間，由於我們諸多企業客戶將安排年度晚宴及企業晚宴，我們亦承接較多企業活動。我們於二月的餐廳活動通常較少，原因是，我們認為大部分顧客於主要假期後較少外出就餐。此外，農曆新年前及暑假期間人們頻繁外出，導致光顧我們餐廳的客流量減少，因而影響我們的餐廳業務。

為沖抵我們在餐廳淡季可能受到的任何影響，我們可能開展市場推廣活動。有關市場推廣的進一步詳情載於本節「市場推廣」一段。

結算

我們餐廳經營接受的付款方式有所不同，但一般而言，我們接受主要信用卡、現金、預付優惠券／現金券及八達通卡。

本文件為草擬本，所載資料並不完整，並可能會作出修訂。閱覽資料時須一併細閱本文件封面「警告」一節。

業 務

下表載列於往績記錄期按結算方式劃分的餐廳經營收益明細：

	截至十二月三十一日止年度			
	二零一四年		二零一五年	
	千港元	佔餐廳收益 總額的百分比	千港元	佔餐廳收益 總額的百分比
信用卡	78,787	56.1	86,956	52.6
現金	53,618	38.2	50,452	30.5
其他 ^(附註)	7,911	5.7	27,973	16.9
總計	<u>140,316</u>	<u>100.0</u>	<u>165,381</u>	<u>100.0</u>

附註：其他指銀行轉賬、預付優惠券、現金券及八達通卡。

信用卡

就客戶採用信用卡付款而言，我們在信用卡記賬時並不會隨即收到信用卡發行人的現金匯付，而一般將於信用卡交易獲批准後的第七個營業日收到信用卡發行人的現金匯付(扣除1.6%至2.9%的手續費，手續費取決於信用卡發行人)。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，信用卡結算額分別約佔我們餐廳經營收益總額的56.1%及52.6%。為確保付款所使用的信用卡並非偷竊而來，我們培訓員工採取警惕措施，如確保簽名人的簽名與信用卡背面的簽名一致。於往績記錄期，我們並無遇到客戶欺詐使用偷竊而來的信用卡的情況。

現金

我們大部分收益以信用卡結算，但由於我們所經營的餐廳(尤其是Classified餐廳)多為休閒用餐風格，亦為可外送食品，故我們亦有較高比例以現金結算。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，現金結算額分別約佔我們餐廳經營收益的38.2%及30.5%。由於我們各餐廳的員工每日處理現金，董事意識到現金管理不當的風險，故我們已：(i)在我們的各餐廳安裝收銀軟件系統(「收銀系統」)；(ii)確立現金處理程序，包括職責劃分、每天結束營業時就透過收銀系統記錄的銷售額進行對賬；(iii)財務部員工對餐廳進行抽查；及(iv)每個新年的第一天，指引我們每間餐廳的員工進行現金盤點。由於限制現金約2,000港元，來自每日業務的所有現金結餘將於下一日或下一個銀行營業日期由相關餐廳的一名員工於銀

本文件為草擬本，所載資料並不完整，並可能會作出修訂。閱覽資料時須一併細閱本文件封面「警告」一節。

業 務

行營業時間通過現金存款存入我們的銀行賬戶。收銀系統錄得的銷售額與收銀機的實際現金之間如有差異，將由該輪班的負責人員及當值人員賠償。於往績記錄期，並無出現任何重大盜用現金的事件。本集團亦就餐廳內保存的現金投購保險。於往績記錄期，我們並無因現金損失向保單作出任何索償。

預付優惠券及現金券

作為本集團為餐廳吸引客戶的市場推廣策略的一部分，我們透過「每日推介」網站及「團購」網站發行折扣券，令客戶可在我們的餐廳兌換食品及／或飲料。折扣券、預付優惠券及現金券的一般有效期為三個月至一年，且不得延期或退款。我們僅於特殊情況下並經高級管理層批准後方容許使用過期優惠券。客戶購買該等優惠券的付款在本集團綜合財務狀況表中作已收按金處理。僅在客戶兌換優惠券後方會將有關預付款項確認為本集團的收益。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，來自優惠券屆滿的收益額分別為零及111,000港元。於往績記錄期，我們並無因優惠券而收到任何重大投訴。

截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，其他結算方式(包括銀行轉賬、預付優惠券、現金券及八達通卡)的結算額分別約佔我們餐廳經營收益的5.7%及16.9%。

就我們的食物製造廠經營而言，通常對向客戶所作銷售授出自發票日期起計30天的信用期。於往績記錄期內，食物製造廠的客戶主要以銀行轉賬結算。

客戶

於往績記錄期內，本集團的客戶主要為零售顧客及餐廳業務的活動客戶。我們食物製造廠業務的客戶包括位於香港的酒店、餐廳、會所、咖啡店、咖啡室及超市。我們與五大客戶的關係介乎不足一年至五年不等。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，我們的最大客戶及本集團前五大客戶分別佔本集團收益總額5%及30%以下。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，本集團的前五大客戶分別佔我們收益總額約2.4%及2.0%。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，本集團最大客戶分別佔我們收益總額約0.6%及0.6%。

據董事經作出合理查詢後所知，於往績記錄期，概無董事、彼等各自的緊密聯繫人或持有我們已發行股本5%以上的股東於我們的五大客戶中擁有任何權益。

業 務

下文載列於最後實際可行日期我們營運的餐廳的目標客戶：

餐廳名稱	目標客戶
Classified	休閒用餐者及周邊居民，因為我們Classified品牌的定位是社區餐廳
The Pawn	遊客及尋求特色用餐地點及優質食物的當地居民
SML	團體用餐者，如家庭或青睞按不同做法烹製的豬肉菜餚之聚餐人群

截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，我們源自關聯方的收益分別約為0.6百萬港元及1.1百萬港元，分別約佔我們收益總額的0.4%及0.6%。

市場推廣

本集團的市場推廣團隊有六名員工，由我們的市場推廣總監帶領。除實施本集團市場推廣策略外，我們的市場推廣團隊亦負責管理本集團的網站、監測飲食討論論壇、飲食博客及飲食網站，以獲取用餐者或食評家所發佈的評級、建議及評論。食評家的任何負面評論均須提請董事及高級管理層注意，並進行內部討論以決定如何採取措施改善我們的食品及／或服務。

董事相信，為在香港餐飲業順利運營，我們需保持品牌的高知名度及消費者認知度，同時保證向顧客提供優質的食品及服務。因此，本集團注重市場推廣策略，以提升本集團的形象及品牌認知度，並通過確保高效及有效地推出市場推廣活動來增強本集團的聲譽，同時抵銷因季節性影響導致業務量的任何下滑。我們所有的市場推廣活動均為內部策劃。為降低對額外市場推廣人員的需求，我們於二零一四年四月一日開始將公共關係活動外判予一間公共關係公司，該公司協助我們(其中包括)(i)開發新聞資料組件；(ii)持續宣傳及管理；及(iii)媒體追蹤及監察。該公共關係公司定期向我們提供取材自(其中包括)本地報章及互聯網的新聞剪報，便於我們了解對我們餐廳的評論等重要市場信息。

業 務

於往績記錄期，我們開展的下列市場推廣活動包括(其中包括)：

- 參與主要信用卡公司組織的餐飲促銷活動。該等促銷為在我們參與活動的餐廳使用特定信用卡結算賬單的用餐者提供20%至40%的特別折扣；
- 於食品及生活雜誌投放廣告；
- 通過新聞通訊、我們本身的網站及社交媒體網站推廣本集團的餐廳；
- 在部分Classified餐廳舉辦Cheese and Wine Masterclass等大師班，讓美食家能了解並享用更多來自世界各地的葡萄酒及芝士；
- 在非高峰時段提供「Happy Hour」暢飲活動；及
- 參與各類慈善活動的社會責任及贊助。

每年年末，我們的高級管理層根據市場推廣預算預測釐定批准下一年度的市場推廣及推廣活動預算開支金額。我們的高級管理層會不時檢討市場推廣活動，以確保其有效性。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，本集團的廣告及推廣開支分別約為1.9百萬港元及3.3百萬港元，分別約佔我們收益總額1.3%及1.9%。

供應商及原材料

本集團旨在向顧客提供優質食品的同時，亦能保護我們的環境。本集團盡力向本地供應商採購(其中包括)新鮮配料、肉類、海鮮、水果及蔬菜。我們相信，我們的廚師在教育及知會顧客方面擁有責任，同時向顧客提供可持續的替代品。

就此而言，我們要求所有供應商通過審查程序，據此我們聯絡潛在供應商安排實地探訪以有助我們了解經營及處所情況。我們亦依賴我們所認識的其他餐廳經營者的口頭相傳來獲得有關潛在供應商及其產品的質量的意見反饋及推薦建議，確保潛在供應商及其出售的產品符合我們的質量要求。最後，我們將進行核查以確定供應商是否能在規定時間表內交付產品，其產品樣式是否可接受及潛在供應商有無妥當交貨方式在交貨過程中保持食品質量(例如，在適當溫度下保存食品)。我們存有一份核准食品配料及飲料供應商名單，於最後實際可行日期包括114名供應商。

業 務

除咖啡豆、酒精／非酒精飲料等若干配料由我們的總部集中採購外，我們的各間餐廳均備有供應商預審名單，我們的廚師及採購人員向該等供應商進行採購，以滿足其日常消耗，惟採購額不得超過每月預先核准的預算金額。倘若干項目缺貨並需要替代品時，各間餐廳的採購人員可進行額外採購。高於2,000港元的個別項目需要取得本集團營運總監的進一步批准。

供應商

本集團經營所需的原材料及消耗品可分為(i)食品及烘焙配料；(ii)飲料(酒精及非酒精)；及(iii)其他(如桌布、餐具及烹飪設備等不易腐爛的材料)。於往績記錄期內，我們的五大供應商包括主要供應飲料(酒精及非酒精)、肉類、蔬菜及調味料的本地供應商。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，我們分別向超過171名及114名供應商進行採購。於最後實際可行日期，我們於往績記錄期已與我們五大供應商均建立平均五年以上的業務關係，同時於往績記錄期與我們最大供應商建立五年的業務關係。

除向獨立第三方採購部分原材料外，我們亦向大亞洋酒採購部分葡萄酒、部分茶葉以及全部樽裝水(有氣水及不含氣水)，並向古巴煙草及龐先生採購部分雪茄。大亞洋酒及古巴煙草各自均由龐先生(我們的其中一名執行董事)及其父親全資擁有。因此，大亞洋酒及古巴煙草為本公司的關連人士。

下表載列我們於往績記錄期向大亞洋酒及古巴煙草採購的產品的詳情：

產品	截至十二月三十一日止年度			
	二零一四年		二零一五年	
	採購額 千港元	佔總採購額 的百分比	採購額 千港元	佔總採購額 的百分比
葡萄酒、茶葉及樽裝水	4,553	11.9	3,634	8.8
雪茄	25	0.1	56	0.1
總計	<u>4,578</u>	<u>12.0</u>	<u>3,690</u>	<u>8.9</u>

於[編纂]後，根據創業板上市規則，向大亞洋酒及古巴煙草作出的採購將構成本公司的持續關連交易。有關持續關連交易的詳情載於本文件「持續關連交易－不獲豁免持續關連交易」一節。

本文件為草擬本，所載資料並不完整，並可能會作出修訂。閱覽資料時須一併細閱本文件封面「警告」一節。

業 務

下表載列於往績記錄期我們的五大供應商的部分資料：

截至二零一四年十二月三十一日止年度

供應商名稱	建立關係的概約		信用期 (天)	支付方式	總採購額 千港元	佔總採購額 的百分比 %
	年份數目	供應的配料				
大亞洋酒	四	葡萄酒、 茶葉及樽裝水	30	銀行轉賬	4,553	11.9
供應商A	四	蔬菜	30	銀行轉賬	3,527	9.2
供應商B	四	肉類	30	銀行轉賬	2,930	7.7
供應商C	四	肉類	30	銀行轉賬	1,891	4.9
供應商D	四	調味料	30	銀行轉賬	1,708	4.5
五大供應商小計					14,609	38.2
其他供應商					23,614	61.8
總計					38,223	100.0

截至二零一五年十二月三十一日止年度

供應商名稱	建立關係的概約		信用期 (天)	支付方式	總採購額 千港元	佔總採購額 的百分比 %
	年份數目	供應的配料				
供應商A	五	蔬菜	30	銀行轉賬	3,853	9.3
大亞洋酒	五	葡萄酒、 茶葉及樽裝水	30	銀行轉賬	3,634	8.8
供應商E	五	調味料	30	銀行轉賬	2,218	5.4
供應商C	五	肉類	30	銀行轉賬	2,120	5.1
供應商B	五	肉類	30	銀行轉賬	2,092	5.0
五大供應商小計					13,917	33.6
其他供應商					27,477	66.4
總計					41,394	100.0

除下文所披露者外，本集團與食品配料供應商並無訂立其他長期合約，且經計及營運至少維持至下次計劃交付前所需的存貨量後，我們的各間餐廳會按需購買食品配料。我們採購的部分主要配料視乎其供應情況或是否屬當季食品而因時而異。

於二零一四年五月一日，我們與一名身為獨立第三方的咖啡豆供應商（「咖啡豆供應商」）訂立具法律約束力的供應協議（「咖啡豆協議」），以由二零一四年五月一日至二零一六

業 務

年四月三十日止24個月期間(包括首尾兩日)向本集團供應咖啡豆，並可選擇另外延期一年。董事相信，通過就供應咖啡豆訂立長期協議，我們能維持供應及保證生產一貫品質的咖啡供顧客享用。根據咖啡豆協議，於咖啡豆協議年內我們須向咖啡豆供應商採購最低數量的咖啡豆，而咖啡豆供應商則(其中包括)將在我們的多間餐廳贊助使用各式咖啡設備。咖啡豆的價格於咖啡豆協議年內已固定，而倘咖啡豆協議另行延期一年，則咖啡豆的價格須作進一步磋商。於作出續期咖啡豆協議的決策時，董事將從至少兩家其他咖啡豆供應商取得報價，以確保本集團將受惠於最有競爭力的商業條款。咖啡豆價格若有任何變化，我們有權透過發出兩個月通知終止咖啡豆協議。我們須遵守每月最低購買量規定，且各份訂單亦必須達到最小訂單量(「最小訂單量」)。倘我們無法達到最小訂單量，本集團將按最小訂單量現行採購價的3%支付罰金。倘我們並無滿足每月最低購買量規定，咖啡豆供應商亦有關終止咖啡豆協議。董事確認，我們已達到咖啡豆協議的採購量規定。我們須將咖啡豆供應商的標識或咖啡列入我們的所有飲料單內。所有贊助的咖啡設備由咖啡豆供應商擁有，但本集團負責該等設備的日常清潔及維護。贊助咖啡設備的任何損壞均由本集團承擔。

基於我們的經驗，多數食品配料的定價容易波動，因此令訂立長期合約條款以釐定議定價格不符合實際情況。我們廚師用以製備我們餐牌所供應菜式的配料概不會難以採購或時常缺貨。我們將定期監控主要食材成本，倘若干食材成本超出我們預設的預算，則將相應調整我們的菜單。

於往績記錄期，我們的主要供應商概無終止或表示其將終止向我們供應食品配料，而我們向任何主要供應商取得食品配料供應時未曾遭遇任何重大拖延或中斷，亦未曾在取得充足食品配料方面面臨困難或無法取得。於往績記錄期，我們尚未與任何主要供應商出現任何重大糾紛。有鑒於此，董事相信，我們將不會在向主要供應商取得食品配料供應時面臨任何重大困難。

董事確認，與我們的供應商概無任何回佣安排，且就董事所深知，於往績記錄期，我們概無發生任何董事或僱員牽涉與我們的供應商達成的任何賄賂或回扣安排的事件。為了避免任何與我們的供應商的回扣安排，我們已經執行若干政策，例如，從預先批准的供應商進行採購、由我們的總部進行採購結算，於我們的員工手冊列明防止行賄及貪污的政策。

截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，向我們五大供應商作出的採購額分別約佔我們所消耗原材料及消耗品採購總額的38.2%及33.6%。同年，向我們最大供應商作出的採購額分別約佔我們原材料及消耗品採購總額的11.9%及9.3%。於往績記錄期，概無供應商為我們的其中一名五大客戶。

業 務

除上述向大亞洋酒及古巴煙草採購若干產品外，於最後實際可行日期，據董事所知，概無董事或其各自的緊密聯繫人擁有超過5%已發行股份的任何股東於往績記錄期擁有我們五大供應商的任何權益。除大亞洋酒、古巴煙草及龐先生外，我們所有供應商均為獨立第三方。

原材料及消耗品

我們餐廳及食物製造廠所使用的原材料及消耗品為食品配料及飲料(酒精及非酒精)。我們的主要食品配料包括肉類、海鮮、麵包、蔬菜、冷凍食品、奶酪、調味料及其他食材(如蛋類、乳製品及罐頭食品)。除奶酪配料外，我們的原材料及消耗品均採購自供應進口配料的本地供應商。原材料及消耗品成本的假定波動的敏感度分析載於本文件「財務資料－影響本集團經營業績及財務狀況的因素－食品及飲料價格－假設波幅」一節。

信用及支付條款

我們一般於向供應商作出月底採購後享有為期30天的信用期。於往績記錄期，我們向供應商作出的大部分採購以港元計值，並以港元現金、支票或銀行轉賬結算。

存貨管理

我們為餐廳及食物製造廠採購的材料主要包括易腐食材(如新鮮食品配料)及不易腐爛的材料(如桌布、餐具及烹飪設備)。董事相信，妥善管理存貨(尤其是易腐食材)的能力將令本集團能更高效及有效地開展營運。我們新鮮配料的保存期限一般介於數小時至數日；冷藏或乾製食材的保存期限約為兩至三個月；酒精飲料的保存期限為數月至數年；罐頭食品的保存期限最長為數年，而部分酒精飲料(如白蘭地、威士忌及伏特加)並無明確的保存期限。儘管所採購的多數材料擁有保存期限，但我們易腐食材的存貨周轉率低於上述保存期限，因而讓我們能確保菜式所用配料的質量及新鮮度。如屬不易腐爛材料，則會按需要進行更換，例如受損或無法使用或不符合本集團規定的標準。

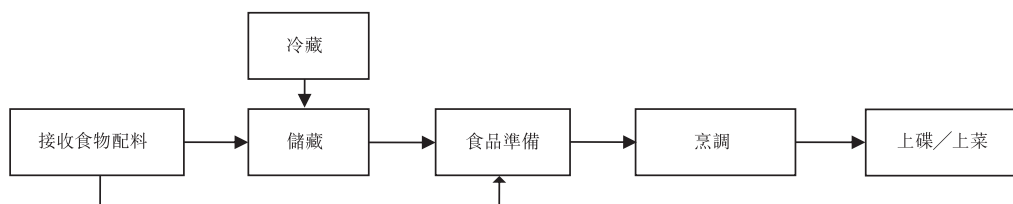
我們的存貨乃按先進先出系統進行管理。我們的廚工一般每日會在餐廳營業時間結束後檢查次日營業所需材料的存貨情況，如任何項目不足，則向供應商下訂單。如屬於總部下訂單的項目，總部會於該等供應商無法提供充足項目時安排送貨至所需地點。此外，我們特別關注易腐食材並通過日常餐牌管理於食材變質或腐爛前合併該等易腐食材，確保產生最小浪費。任何損壞的食材或可能對客戶進餐構成危險的食材均會被處理掉。

業 務

我們餐廳的食品點餐及製備過程

我們並無任何中央廚房可供製備我們的食材及菜式，且除若干即時銷售飲品、烘焙食材及三明治外，我們的大部分食材(尤其是全方位服務餐廳的菜式)均按訂單製備。

下圖說明我們餐廳的一般食品製備過程：



發出採購訂單以接收食材

各餐廳主廚及副主廚負責定期監控供應水平及決定將予採購的食材類型及數量。然後，主廚向獲認可供應商直接發出訂單。於食材交付後，各自餐廳的主廚及副主廚或指定負責人於確認收到食材前將根據訂單檢查送貨單上的資料。其後，送貨單及／或發票將送交本集團會計部門。所有採購均由我們的供應商提供的發票證實。彼等亦將檢查交付時所收到的原料是否屬質量可接受及數量充足，且彼等亦將監控存貨水平以確保足夠供日常經營。不充足的原料將再次發出訂單，而倘屬急需但按通常交付計劃不能從供應商取得的若干原料，將從聲譽良好的食品店採購。部分原料(如咖啡、酒精飲料、水及茶)乃由總部採購。有關我們原材料採購的詳情載於本節「供應商及原材料」一段。

儲藏

數量及質量經妥善檢查合格後，食材可入庫儲存，惟食品製備過程中即時需要則除外。各間餐廳的高級廚工負責確保所接收的配料可用於加工處理或妥善儲藏。

食物準備

我們所有的食材及菜式均在各間餐廳分別準備，原因是我們並無經營一間中央廚房。我們的食材及菜式主要由初級廚工完成準備，並由高級廚工負責監督。為在製備食品過程

業 務

中保證效率及維持質量控制，食物準備過程中的不同工序分配予不同員工。該勞動分工將包括清洗、切削、製備及烹飪。

冷藏

任何已準備的食材若毋須即時烹調則會冷藏（即冷凍），以保持新鮮及優質以及盡量降低細菌增長的任何機會。

烹調

不同資歷的多位廚工，如廚師、廚房主管、二廚、主廚及行政主廚，將會烹調菜式。高級員工各自監督初級員工。

上碟／上菜

倘材料已妥為烹調（如需要），則由主廚／副主廚於上菜予顧客前上碟及檢查質素及擺盤。

開發新菜式

本集團有關開發新菜式的政策為更改餐牌，以保持新穎感覺及回應（其中包括）客戶需求及客戶趨勢的變更。我們餐廳的餐牌將每週／按季節及／或每季更改，並由我們的總廚或（就The Pawn而言）Tom Aikens先生開發。所有新餐牌（如菜式、價格及形式）均須獲PRGML的行政總裁或我們的營運董事批准。有關該等變更的溝通將於我們每週內部營運會議中討論，並由列載所有新項目及刪除項目的文件備份。

質量控制

餐廳的質量控制

我們相信，我們的食品及服務質量對本集團在充滿競爭的性餐飲行業取得成功至關重要。餐廳供應優質食品及員工提供優質服務為我們保持競爭力的優勢之一。我們已在各間餐廳實施嚴格的質量控制體系，員工將嚴格遵守有關體系。我們的營運總監連同一組在餐飲行業積有經驗介乎約五個月至四年的39名員工組成的團隊一起負責全面執行本集團的食品安全措施。此外，在各餐廳，相關前台大堂經理或助理經理及後勤部門、主廚或副主廚每日負責確保衛生及食品質量。

業 務

食品質量

為確保我們的食品質量，為製備菜式所採購的所有配料僅向預先批准的供應商採購。我們與主要供應商保持定期聯絡，且我們會定期核查於交付時已檢查的交付予我們的所有材料，不符合我們要求的材料會退回供應商。我們的員工將檢查向我們餐廳交付的所有配料，任何未達到我們嚴格質量標準的材料將於送貨時退貨。在該等情況下，供應商一般將盡可能在同日安排交付其他供應品。由於我們餐廳採購的相當數量配料為鮮肉、麵包及蔬菜等易腐爛食物，負責採購有關易腐爛食物的餐廳廚師及經理確保我們僅採購足夠數量以避免過量存放及浪費。於往績記錄期內及直至最後實際可行日期，我們並無委聘任何外部人士或測試機構獨立對供應商進行視察。

製備

我們餐廳所有食材及菜式的製備主要由初級廚工完成並由較高級廚工監督。菜式於離開製備區交給我們服務生上菜予顧客之前由我們的廚房主廚／行政主廚檢查。在我們的全方位服務餐廳，我們的主廚／行政主廚將確保每份菜式乃根據若干呈現要求製備並適合供人食用。任何未達到制定標準的食物將被退回重新製備及／或烹調。

顧客服務

我們餐廳業務的組成部分包括適當管理顧客服務的能力。倘我們無法達到顧客預期，可能對吸引顧客光臨我們餐廳方面及本集團聲譽造成不利影響。為確保顧客服務獲適當處理及提供，我們已採取以下措施：

- (i) 員工培訓：所有新僱員及特別是前台員工均接受培訓，以確保彼等在應對顧客時表現得友好禮貌。我們經理及較高級僱員亦向低級僱員及臨時工提供在職培訓，以確保我們保持服務質量。對於我們的全方位服務餐廳，我們的餐廳經理將會在顧客在我們餐廳用餐時檢查顧客是否對我們的菜式及服務表示滿意；
- (ii) 投訴渠道：於餐廳收到任何顧客有關我們食品或服務的投訴將即刻由當值餐廳員工處理。其將盡量全面瞭解情況及在餐廳經理的協助下妥善解決投訴。倘投訴因我們失責產生(如上菜延遲或食品質量欠佳)所致，我們將採取措施糾正有關失責

業 務

及可按逐例基準向憤憤不平的顧客提供補償飲料及／或食物（如甜品）。對於重複及屬嚴重性質及不能內部糾正的投訴，我們可能會考慮委任外部顧問就我們的質量控制措施進行審查並於必要時提供解決方案；及

- (iii) 顧客反饋：為確保我們顧客可聯絡到我們管理層，我們在網站上向顧客提供本集團電子郵件聯絡方式以便其遞交有關於我們餐廳用餐體驗的反饋。所收到的任何該性質的電子郵件由我們營銷總監及營運總監妥為處理。在我們的全方位服務餐廳，我們亦會提供意見卡供客戶填寫。

於往績記錄期內及直至最後實際可行日期，本集團並未收到客戶向消費者協會及香港旅遊發展局提出的任何重大投訴或控訴。於往績記錄期及直至最後實際可行日期，我們並不知悉客戶提起可能會對我們的業務、經營業績及財務狀況造成重大不利影響的索要高額賠償的任何投訴事件。於往績記錄期及直至最後實際可行日期，大多數客戶投訴與食品及服務質量有關。

用餐環境

為確保我們所有餐廳的用餐環境在餐廳每日開門營業前達到可接受條件，我們的餐廳經理須進行開門營業前檢查，涵蓋包括確保廚房及用餐區域乾淨衛生、使軟件系統準備就緒、編製及補充酒吧規定、檢查餐桌上的植物是否新鮮以及餐桌佈置及確保餐具整齊乾淨在內的各個方面。每日關門時，我們的值班經理亦將仔細檢查結賬清單。本集團亦委聘一名獨立專業服務供應商為我們所有餐廳提供定期滅蟲服務及清潔服務。

食物製造廠經營的質量控制

董事深知食品安全及衛生對本集團的食物製造廠經營的重要性，故我們致力於確保為客戶提供優質安全的烘焙食品。為此，我們已執行一項嚴格的衛生政策，要求我們的僱員於烘焙過程中必須遵守該政策。透過員工培訓及對HACCP的重視、審核及執行，我們力圖將任何食品污染風險降至最低。此外，在從採購原材料到配送的烘焙過程中每個關鍵點，我們均已設有衛生程序，注重衛生及安全事宜。除在烘焙過程中採取的該等確保安全及衛生的措施外，在每日烘焙作業停止後（或在高峰期經延長的一個烘焙周期之後），我們亦執行一項詳細的清洗及衛生計劃，以清除可能滋長有害細菌及可能導致工作環境不衛生的食物殘渣。該項清洗及衛生計劃涵蓋食物製造廠經營的所有方面並訂明（其中包括）須進行清洗的頻率及須採取的步驟。

業 務

在我們食物製造廠生產的烘焙產品透過我們的自有交通工具直接交付予客戶。為確保我們的烘焙產品的質量，該等產品一般根據我們客戶所下訂單於交付日期前一天烘焙並在次日早上交付。於交付我們的產品前，主管將對烘焙產品進行目視質量控制檢查，以確保該等產品已準備好可供食用。任何未能通過質量控制檢查的烘焙產品均會丟棄處置。產品送交我們客戶後，我們將要求客戶確認收到並進行質量檢查。任何發現有瑕疵或不符合可銷售品質的烘焙產品將退回我們丟棄處置。於往績記錄期及直至最後實際可行日期，我們並無就我們的烘焙產品提出產品召回或面臨產品責任申索。此外，我們向客戶交付預包裝產品前，會確保該等產品符合香港的食物標籤規定。

供應鏈

我們要求供應商及彼等向本集團供應的產品符合我們的內部質量標準及香港相關監管機構實施的標準。為確保供應商維持令人滿意的質量，我們將就質量標準事宜定期會見供應商並與之商討。

擴展計劃及選址進展

自從本集團於二零零六年在荷里活道成立首家Classified餐廳，於最後實際可行日期我們已發展至分佈在13個位置的三個餐廳品牌。作為本集團持續擴展餐廳網絡並使其多樣化以及更換租約屆滿及無法重續的餐廳位置的策略的部分，我們董事及高級管理層在決定於新址開設餐廳前將考慮(其中包括)以下因素：

- 便利性：我們將考慮人流量與車流量及是否靠近公共交通；
- 可見性：我們將考慮我們的品牌於該位置是否可見；
- 人口統計資料：我們將考慮建議及周邊餐廳位置的居民人口統計資料，如(其中包括)年齡群、收入水平及教育水平；
- 競爭力：我們將就(其中包括)數目、類型及規模方面考慮可能與我們競爭的鄰近人口地域內現有及潛在餐廳(包括我們本身的餐廳的競爭)；
- 租金成本：我們根據租金成本有利潤經營的能力；及
- 收支平衡及回本期：我們將考慮新餐廳達到收支平衡及回本期所需的時間。

業 務

於決定一個地方是否適合開設新餐廳時，我們亦將在內部編製一份可行性報告，當中將涵蓋預算、員工需求及定價結構等事宜。

新餐廳發展程序

倘確定一個位置適合我們現有品牌的一間新餐廳或將開創的新品牌，我們通常遵循以下程序：

1. **選址**：我們有兩種不同渠道可為一家擬定餐廳物色合適地址：(i)具有潛在可供出租場地的物業擁有人及／或物業代理或會聯絡我們，或(ii)我們在若干地段、人口統計數據或租金參數內主動物色地址；
2. **實況調查及可行性研究**：物色到心儀地址後，我們將在(其中包括)人口統計數據、租金成本以及考慮擬定地址是否適合餐廳申領牌照方面進行詳細研究。我們亦將籌備一項可行性研究，當中將載列財務預測及所需員工數目等資料。該調查及可行性研究的結果將提呈董事審批；
3. **確定餐廳理念及設計**：一旦董事批准選址，我們將開始與設計師及建築師討論以編製針對擬定餐廳的人口統計相關因素的初步設計方案。視乎擬建餐廳類型，完成設計或需耗時一至三個月不等。設計理念乃提呈董事審批；
4. **租賃磋商及執行**：倘選址及理念均獲董事批准，我們將開始與業主進行磋商，並考慮(其中包括)租金成本(基本租金及營業額租金)等因素、附近類似規模地段的可資比較租金、租約到期時租金潛在增幅及食環署發牌規定。倘我們未能滿意協定任何主要因素，我們將停止進一步磋商；
5. **落實餐廳理念及設計**：租約一經簽訂，我們將繼續與設計師及建築師討論落實設計、佈局計劃並開始進行招標程序，決定將予聘用的合適顧問及承建商。合適顧問及承建商的決定將主要取決於一項基於場地交付工期的關鍵指標；
6. **申請必要牌照**：其後我們將在顧問協助下申請經營餐廳所需牌照((其中包括)普通食肆牌照、食物製造廠牌照、小食食肆牌照、酒牌、水污染管制牌照及音樂牌照(視情況需要))。有關發牌規定的詳情，請參閱本文件「監管概覽」一節；

業 務

7. **所需員工來源：**根據已批准可行性研究中的人事指引，我們將開始計劃所需員工人數、各自職位、工作職銜、工作要求及薪資架構。在此前提下，我們首先考慮內部調動及提拔任用的可能性。此方面一經確定，我們即根據主承建商交付場地的時間表準備招聘計劃；
8. **試營業：**就所有新餐廳而言，我們均會有一個試營業過程。如擬進行盛大開業活動，試營業通常設於盛大開業活動前約一至三個星期。新餐廳進行試營業時會提供少量促銷活動以測試經營、程序及設施。僅有當我們信納我們的服務、產品及場所達到可接納標準時，我們方會正式開張經營；及
9. **盛大開業：**通常我們不會為每間餐廳都舉行盛大開業活動，是否進行盛大開業將取決於是否備有充足預算、擬定市場推廣計劃及策略等多項因素。

交付舖位至餐廳實際開業的周期一般約為三個月至六個月。

為管理我們新餐廳地點的需求供應，本集團將從我們預審名單中的供應商或透過我們已簽署供應協議的現有供應商採購原料。董事相信我們的現有供應商將能夠滿足我們新餐廳地點的原料需求。

為管理我們新餐廳地點的員工需求，我們將考慮重新分配現有業務的員工，而額外員工需求將倚賴本節「招聘」一段所披露我們的現有招聘政策。

我們各新餐廳將採用與現有餐廳相若的申報結構及質量控制政策，其詳情載於本節「餐廳及食物製造廠經營與管理－本集團的報告架構」及「質量控制」一段。

信息技術

為協助我們的董事及高級管理層充份瞭解及分析本集團的表現，我們已在所有餐廳安裝POS系統，以記錄大量的客戶消費數據，包括進餐時間及日期、客人坐位的位置、售出的各餐牌項目數量、飲料消耗、個別訂單分析及付款方式。我們的董事及高級管理層可查閱及分析透過POS系統收取的資料，以供彼等就(其中包括)餐牌項目及定價作出調整。

業 務

獎項及榮譽

董事認為，因提供優質食物及服務獲認可可能極為有利於提升我們餐廳形象及增加我們的餐桌翻枱率。於往績記錄期，我們餐廳因提供優質食物及標準服務而獲得以下獎項或榮譽：

餐廳	獎項／表彰	年份	頒發機構
Classified	• Southside Readers' Choice Awards 2014 –最佳飲食(Best Food & Beverage) –最佳咖啡(Best Coffee)	二零一四年	Southside Magazine
	• 香港十佳早餐：每日最佳餐食 (10 Best Hong Kong Breakfasts: It's the Best Meal of the Day)	不適用	USA Today 10 Best
The Pawn	• 香港最佳威士忌酒吧 (Hong Kong's Best Whisky Bars)	二零一四年	HK Magazine
	• 十佳薄餅(Top 10 Pancakes)	二零一四年	The Dim Sum Diaries
	• 最佳新酒吧－提名獎 (Best New Bar - Honourable Mentions)	二零一五年	The Foodie Forks
	• 港澳25大調酒師 (Top 25 Bartenders Hong Kong and Macau)	二零一五年	Drinks World Asia
	• 米芝蓮指南香港澳門2016	二零一五年	米芝蓮指南
	• Hong Kong's Best Boozy Brunches	二零一五年	The HK Hub
	• 二零一五年香港12間最熱門餐廳 (Hot in Hong Kong 12 Best Restaurants for 2015)	二零一五年	CNN.com
• 最佳調酒師(Best Mixologist)	二零一五年	The Foodie Forks	
• 香港十大美食 (Hong Kong's 10 Best Brunches)	二零一六年	The Culture Trip	

競爭

一般而言，香港的餐飲業競爭激烈且高度分散。根據Ipsos報告，於二零一五年，香港約有764間全方位服務西餐廳及1,430間休閒餐廳。此外，根據Ipsos報告，二零一四年全方

業 務

位服務西餐廳及休閒餐廳的總市場規模分別約為10,326百萬港元及7,250百萬港元。於二零一五年，全方位服務餐廳及西式休閒餐廳的前五名營運商僅約佔其於香港各自市場的4.4%及8.0%份額。就全方位服務餐廳而言，排名首位的公司經營13個地點，而就休閒餐廳而言，排名首位的品牌有41個地點。餐飲業亦因大量不同規模及市場定位的競爭對手（從國際連鎖餐廳到本地企業）而異彩紛呈，針對具有不同需求及消費力的客戶群體以及提供各種各樣的菜式及餐牌項目。由於行業的競爭格局，餐廳營運商須基於多種因素（其中包括）食品及服務質素、地點及聲譽脫穎而出。董事認為，品牌獨特、餐廳風格及位於步行街使我們從競爭對手中突圍而出。

有關我們營運所處行業的進一步資料，請參閱本文件「行業概覽」一節。

保險

於最後實際可行日期，我們投購以下保險，董事認為其保障充足並符合行業慣例：

- (i) 僱員賠償責任險－該保險乃根據僱傭條例規定（規定僱主就於工作場所發生的事故向其員工作出賠償）投購；
- (ii) 間接損失險－這包括因若干暫時業務中斷產生的溢利虧損；
- (iii) 現金險－這涵蓋我們餐廳及運送途中的金錢損失；
- (iv) 全險－這涵蓋（其中包括）財產損壞；及
- (v) 公眾責任保險－這涵蓋我們投保位置內發生的任何潛在財產及人身傷害責任。

除上述保險外，我們概無因爆發食源性疾病而造成的損失投購任何特定保險。

於往績記錄期及最後實際可行日期，我們概無針對任何上述保險保障作出任何重大索償。於[編纂]前，我們擬為董事投購董事責任險。

業 務

我們的物業權益

本集團的餐廳全部在租賃物業及特許區域內經營。於最後實際可行日期，我們亦在香港租賃或許可使用合共21項物業，其中7項作辦公室及儲藏及14項用作餐廳或食物製造廠場所。我們的租賃物業或特許區域的可出租面積介乎2.2平方米至950.6平方米。本集團的租賃為期一至六年，並可選擇再續期兩至四年。我們已獲其中一項租賃物業（作倉儲用途）的業主告知，其收到屋宇署發出的建築命令，要求其替換一道未獲授權的非防火門。建築命令並非本集團的行動所導致。根據業主提供的資料，其已採取行動補救上述事宜且預期將於二零一六年四月三十日前完成補救。我們亦已向其取得承諾，其承諾就因該建築命令所引致或產生的潛在損失及／或損害向本集團悉數作出彌償。香港法律顧問告知我們，由於建築命令乃針對業主（作為有關物業的註冊擁有人），故就該建築命令施加的任何罰款或處罰應直接由獲發建築命令的業主承擔。由於該租賃物業並無用於餐廳經營，故董事認為將不會對我們的業務經營造成任何重大風險或損害。下表載列於最後實際可行日期本集團就其餐廳及食物製造廠租用及佔用的物業詳情：

餐廳及食物製造廠

餐廳名稱 序號 / 用途	地址	食環署 牌照的面積 (平方米) 概約	租金類別	租賃／特許 開始日期	租賃／特許 屆滿日期	現有年期的 可重續年份數目
1. CHP (特許經營 協議)	香港鴨脷洲 新海怡廣場1樓 Tequila Kola小部分	13	不適用	二零一三年 五月一日	二零一六年 二月二十九日	不適用
2. CSP	香港赤柱 佳美道23及33號 馬坑邨地下商業 中心G08A號舖	163	基本租金或 營業額租金 (以較高者為準)	二零一一年 七月十五日	二零一六年 七月十四日	不適用

本文件為草擬本，所載資料並不完整，並可能會作出修訂。閱覽資料時須一併細閱本文件封面「警告」一節。

業 務

餐廳名稱 序號 / 用途	地址	食環署許可的 面積 (平方米) 概約	租金類別	租賃／特許 開始日期	租賃／特許 屆滿日期	現有年期的 可重續年份數目
3. 食物製造廠	香港柴灣 康民街6號 金萬豐工業大廈 9樓B室	218	基本租金	二零一四年 十月一日	二零一六年 七月三十一日	不適用
4. CSK	香港新界 西貢沙咀道5號 地下及M層	117	基本租金	二零一四年 八月二十日	二零一六年 八月十九日	兩年
5. CCK (特許經營 協議)	香港中環 皇后大道中2號長江 集團中心59樓部分	不適用	特許經營費	二零一三年 十月二日	二零一六年 十月一日	不適用
6. CTH	香港大坑 蓮花宮西街1-9號 中華大廈地下 A、B及C舖	101	基本租金	二零一三年 十月十日	二零一六年 十月九日	兩年
7. CHV	香港跑馬地 毓秀街13號 金毓大廈地下B號舖	84	基本租金	二零一三年 十二月一日	二零一六年 十一月三十日	三年
8. CMB	香港灣仔 永豐街31號地下	48	基本租金或 營業額租金 (以較高者為準)	二零一三年 七月一日	二零一七年 六月三十日	不適用

本文件為草擬本，所載資料並不完整，並可能會作出修訂。閱覽資料時須一併細閱本文件封面「警告」一節。

業 務

餐廳名稱 序號 / 用途	地址	食環署許可的 面積 (平方米) 概約	租金類別	租賃／特許 開始日期	租賃／特許 屆滿日期	現有年期的 可重續年份數目
9. CCR	香港上環 荷李活道108號 地下1號舖	40	基本租金或 營業額租金 (以較高者為準)	二零一四年 八月十二日	二零一七年 八月十一日	兩年
10. CRB	香港淺水灣海灘道28號 麗都商場 1樓107號舖	129	基本租金或 營業額租金 (以較高者為準)	二零一四年 十月六日	二零一七年 十月五日	三年
11. The Pawn	香港灣仔 船街18號 莊士敦道第60、 60A、62、 64及66號1樓 第7號舖，2樓 第11號舖	519	基本租金或 營業額租金 (以較高者為準)	二零一四年 八月一日	二零一八年 七月三十一日	四年
	香港灣仔 船街18號 莊士敦道 第60、60A、62、 64及66號3樓頂部 及地下升降機 大堂部分	不適用	特許費	二零一四年 八月一日	二零一八年 七月三十一日	四年
12. CNW	香港 皇后大道中16-18號 新世界大廈1樓1號舖	68	基本租金或 營業額租金 (以較高者為準)	二零一五年 十月三十一日	二零一八年 十月三十日	不適用

本文件為草擬本，所載資料並不完整，並可能會作出修訂。閱覽資料時須一併細閱本文件封面「警告」一節。

業 務

餐廳名稱 序號 / 用途	地址	食環署許可的 面積 (平方米) 概約	租金類別	租賃／特許 開始日期	租賃／特許 屆滿日期	現有年期的 可重續年份數目
	香港 皇后大道中16-18號 新世界大廈 1樓獲發牌照範圍	不適用	特許費	二零一五年 十月三十一日	二零一八年 十月三十日	不適用
13. SML	香港銅鑼灣 時代廣場11樓 第1105號舖	519	基本租金或 營業額租金 (以較高者為準)	二零一五年 九月一日	二零二零年 五月三十一日	不適用
	香港銅鑼灣 時代廣場11樓 第1105號舖 屋頂平台	47	特許費	二零一五年 九月一日	二零二零年 五月三十一日	不適用
14. CEX	香港中環 康樂廣場8號交易廣場 平台3樓第313號舖	126	基本租金或 營業額租金 (以較高者為準)	二零一五年 八月一日	二零二零年 七月三十一日	不適用

於最後實際可行日期，除已披露有關我們CHP的地點，我們並無接獲各業主有關彼等或不會重續我們的租約或(可予重續租約)租金出現與市場價格不一致的大幅增加的任何指示。

牌照及批准

食品相關許可制度

除在香港的業務經營所需牌照外，我們亦須根據公眾衛生及市政條例及食物業規例為我們餐廳的經營取得指定牌照。有關法律法規詳情載於本文件「監管概覽」一節。

本文件為草擬本，所載資料並不完整，並可能會作出修訂。閱覽資料時須一併細閱本文件封面「警告」一節。

業 務

以下圖表列示我們須就餐廳及食物製造廠業務經營取得的牌照類別：

	發證機關	Classified 餐廳 ^(附註3)	The Pawn	SML	CBCL
普通食肆牌照	食環署	√ ^(附註1)	√	√	不適用
食物製造廠牌照	食環署	√ ^(附註2)	不適用	不適用	√
小食食肆牌照	食環署	√ ^(附註4)	不適用	不適用	不適用
酒牌	酒牌局	√ ^(附註5)	√	√	不適用

附註：

1. 僅CRB需要普通食肆牌照。
2. CBCL、CNW及CHP生產烘焙產品、冷凍面團、奶酪、沙律、甜點及湯須取得食物製造廠牌照。
3. 根據食物業規例第4條，由於CCK僅為投資銀行的僱員提供餐飲服務，故其毋須遵守任何許可規定。
4. CCR、CEX、CHV、CMB、CSK、CSP及CTH均擁有小食食肆牌照。
5. CCK、CNW及CHP不售酒精飲料，因此毋須取得酒牌。

本集團在香港經營業務所須牌照

截至最後實際可行日期，本集團在香港擁有及經營13家餐廳及食物製造廠。除下文及本節「法律訴訟程序」及「不合規事項」多段所披露者外，於最後實際可行日期，本集團已取得(i)其所有香港餐廳及食物製造廠所需有關牌照；及(ii)就銷售酒精飲料供場所消費的各餐廳獲得酒牌。本集團將於適當時間為有關牌照申請續牌。董事認為我們重續相關牌照概不存在任何障礙。

本集團確認，於最後實際可行日期本集團任何餐廳概無任何扣分記錄。

本文件為草擬本，所載資料並不完整，並可能會作出修訂。閱覽資料時須一併細閱本文件封面「警告」一節。

業 務

下表載列於最後實際可行日期本集團各餐廳的牌照詳情：

牌照類別	餐廳/ 食物製造廠	牌照編號	持牌人	許可面積 (平方米) (概約)	到期日
食物製造廠牌照	CBCL	2911803761	Classified Limited	218	二零一六年三月七日
	CNW	2918803724	Classified Limited	68	二零一六年八月十一日
	CHP	2915802298	Classified Limited	13	二零一七年一月一日
小食食肆牌照	CSK	3198800492	Classified Limited	117	二零一六年四月五日
	CCR	3118801251	Classified Limited	40	二零一六年四月十九日
	CSP	3115800327	Classified Limited	163	二零一六年四月二十六日
	CEX	3118803567	Classified Limited	126	二零一六年六月一日
	CTH	3112803705	Classified Limited	101	二零一六年六月二日
	CHV	3112803802	Classified Limited	84	二零一六年七月二十日
	CMB	3112802623	Classified Limited	48	二零一七年一月二十二日
普通食肆牌照	CRB	2215801535	Classified Limited	129	二零一六年八月十一日
	The Pawn	2212803664	TPL	519	二零一六年九月一日
	The Fat Pig (附註1)	2212804977	SMLL	519	二零一七年二月十日
酒牌 (附註2)	The Pawn	5212802677	MEJIA MARTINEZ, Jorge Luis (總經理)	不適用	二零一六年三月十七日
	CSP	5215820294	ESPIRITU Marlowe Villegas (酒保)	不適用	二零一六年四月十八日
	The Fat Pig	5212804415	Ip, Chi-Hei (餐廳助理經理)	不適用	二零一六年七月九日
	CSK	5298820262	LAW Conchita P (主管)	不適用	二零一六年十月十一日
	CRB	5215820726	DEMIT, Maria Jysel Jiji Dimaandal (店員)	不適用	二零一七年一月十二日
	CEX	5218820967	SARACANLAO Connie Garcia (餐廳經理)	不適用	二零一七年九月二十三日
	CMB	5212823973	TAMANG Alesh (侍應)	不適用	二零一七年十月八日
	CCR	5218800503	RUMBAUA Nezzar Ordonio (侍應)	不適用	二零一七年十月二十日
	CTH	5212821597	LIMBU, Sumeena (侍應)	不適用	二零一七年十二月二十日
	CHV	5212821700	MESA, Flora Gersaniba (初級主管)	不適用	二零一八年一月十九日

本文件為草擬本，所載資料並不完整，並可能會作出修訂。閱覽資料時須一併細閱本文件封面「警告」一節。

業 務

牌照類別	餐廳／ 食物製造廠		牌照編號	持牌人	許可面積 (平方米) (概約)	到期日
水污染管制 牌照 (附註3)	SML	WT00020969-2015	SMLL	不適用	二零二零年一月三十一日	
	CMB	WT00021232-2015	Classified Limited	不適用	二零二零年三月三十一日	
	CHV	WT00021045-2015	Classified Limited	不適用	二零二零年三月三十一日	
	CEX	WT00021191-2015	Classified Limited	不適用	二零二零年三月三十一日	
	CHP	WT00021233-2015	Classified Limited	不適用	二零二零年三月三十一日	
	CNW	WT00021234-2015	Classified Limited	不適用	二零二零年四月三十日	
	CCR	WT00021459-2015	Classified Limited	不適用	二零二零年四月三十日	
	CTH	WT00021404-2015	Classified Limited	不適用	二零二零年四月三十日	
	CSP	WT00021400-2015	Classified Limited	不適用	二零二零年四月三十日	
	CRB	WT00021411-2015	Classified Limited	不適用	二零二零年四月三十日	
	The Pawn	WT00021386-2015	TPL	不適用	二零二零年四月三十日	
	CSK	WT00021492-2015	Classified Limited	不適用	二零二零年五月三十一日	
	CBC	WT00022502-2015	CBCL	不適用	二零二零年九月三十日	

附註：

1. The Fat Pig的普通食肆牌照亦允許戶外座位區，許可面積為46.50平方米。
2. 倘本集團終止僱傭持牌人，所有持牌人已簽訂無條件同意書以簽訂有關酒牌轉讓的轉讓文件。
3. 據本公司法律顧問告知，CCK不符合食物業規例中餐廳的定義，因此毋須取得水污染管制牌照。

音樂的使用

除上文所述的牌照外，於業務過程中，我們於我們的餐廳播放音樂及歌曲以供客戶娛樂。我們餐廳所播放的音樂須繳納牌照費。於香港，於知識產權署版權特許機構註冊處註冊使用音樂及歌曲的特許機構為CASH、PPSEAL及HKRIA。

本文件為草擬本，所載資料並不完整，並可能會作出修訂。閱覽資料時須一併細閱本文件封面「警告」一節。

業 務

於最後實際可行日期，以下餐廳已獲HKRIA及PPSEAL頒發牌照以使用HKRIA及PPSEAL管理的音樂。執照詳情如下：

餐廳	持牌人	HKRIA		PPSEAL	
		牌照編號	許可期限	牌照編號	許可期限
CCR	Classified Limited	35349-RET-009-1965	二零一五年十二月一日至 二零一六年十一月三十日	L855664	二零一五年十一月一日至 二零一六年十月三十一日
CMB	Classified Limited	35350-RET-009-1965	二零一五年十二月一日至 二零一六年十一月三十日	L855665	二零一五年十一月一日至 二零一六年十月三十一日
CEX	Classified Limited	35351-RET-009-1965	二零一五年十二月一日至 二零一六年十一月三十日	L855666	二零一五年十一月一日至 二零一六年十月三十一日
CSK	Classified Limited	35354-RET-009-1965	二零一五年十二月一日至 二零一六年十一月三十日	L855668	二零一五年十一月一日至 二零一六年十月三十一日
CTH	Classified Limited	35356-RET-009-1965	二零一五年十二月一日至 二零一六年十一月三十日	L855670	二零一五年十一月一日至 二零一六年十月三十一日
CHV	Classified Limited	35352-RET-009-1965	二零一五年十二月一日至 二零一六年十一月三十日	L855667	二零一五年十一月一日至 二零一六年十月三十一日
CSP	Classified Limited	35355-RET-009-1965	二零一五年十二月一日至 二零一六年十一月三十日	L855669	二零一五年十一月一日至 二零一六年十月三十一日
CRB	Classified Limited	35353-RET-009-1965	二零一五年十二月一日至 二零一六年十一月三十日	L855663	二零一五年十一月一日至 二零一六年十月三十一日
SML	SMLL	35448-RET-009-0911	二零一五年十二月一日至 二零一六年十一月三十日	L855981	二零一五年十一月一日至 二零一六年十月三十一日
The Pawn	TPL	35449-RET-009-0921	二零一五年十二月一日至 二零一六年十一月三十日	L860145	二零一五年十一月一日至 二零一六年十月三十一日

附註：我們並無於我們的CNW、CHP及CCK所在場所播放任何音樂，因此毋須自HKRIA、PPSEAL或CASH取得任何牌照。於最後實際可行日期，我們並無就於我們的餐廳播放未經許可的音樂而收到HKRIA、PPSEAL或CASH的任何通知。於二零一三年十二月二日，我們與一名獨立音樂顧問訂立一份自二零一三年十二月二日至二零一六年十二月一日(包括首尾兩天)為期36個月的音樂諮詢協議(「音樂諮詢協議」)，以(其中包括)就我們餐廳的音樂策略提供意見以及就許可事宜聯絡唱片公司。根據音樂諮詢協議，我們於首十二個月期間、第二個十二個月期間、第三個十二個月期間分別需要每月支付25,000港元、29,167港元及33,333港元的費用。

業 務

僱員

本集團的員工均居於香港，於最後實際可行日期，本集團僱傭合共258名僱員。於最後實際可行日期，我們的僱員按職能劃分的明細載列如下：

	於最後實際 可行日期
管理層	7
人力資源及行政	2
銷售及市場推廣	5
財務及會計	5
採購	4
餐廳員工	
廚師及廚工	119
樓面員工	116
總計	<u>258</u>

董事認為餐廳業務以服務至上為理念，全體職員對本集團餐廳發展的成功起著不可磨滅的作用。尤其是，董事認為，必須優先考慮對我們的樓面員工進行專業培訓，重視其持續提升，以確保向客戶提供細心、周到的服務，熟練製備的菜式及美味菜肴。由於我們的餐廳業務需要大量的僱員進行經營，故我們的員工成本佔本集團開支的絕大部分。除我們的全職員工外，由於生病或員工休假而可能出現員工不足時，我們僱傭按小時支付薪金的臨時工。

員工留任、獎勵及鼓勵

此外，董事認為，本集團的成功倚賴於我們吸引、激勵及挽留足夠人數的合資格僱員、餐廳經理、服務生，尤其是廚師的能力。董事認為，提供舒適的工作環境將有助於留住員工及提高生產力。

為盡力挽留員工及肯定彼等對本集團的貢獻及奉獻，本集團已制定政策為表現突出的僱員提供晉升及獎勵。本集團設立適用於餐廳員工的僱員月度獎勵及僅適用於高級管理層人員／餐廳經理的季度獎。我們已在本集團採納公開政策以鼓勵公開及透明。此外，我們已有條件採納購股權計劃以使本公司向參與者授出購股權，表彰彼等對或將對本集團作出的貢獻。有關更多詳情，請參閱本文件「法定及一般資料－購股權計劃」一節。

業 務

截至二零一五年十二月三十一日止兩年度各年，我們平均年度員工流失率分別約78.1%及70.3%，按年內離職員工人數除以年末員工總數計算得出。

促進工作環境安全

為符合當地監管規定，本集團致力於為我們的僱員營造及保證安全的工作環境。為確保我們的業務在安全環境下運營及確保我們的員工知情，我們已為所有餐廳員工設立並實施工作場所安全指引，明確工作場所安全政策，並改進現場作業安全。發生任何事故將會報告予人力資源及行政部門並作相應處理。董事認為，該等措施有助於減少僱員發生工傷的次數及降低其嚴重度，並充分有效地預防嚴重工傷事故的發生。該等指引已列入我們的員工手冊，會在聘用時發放予員工。員工手冊亦載有關於員工行為及培養標準、禁止貪污受賂、工作時間、員工福利、媒體及名人接待與員工發展、培訓及評估等的資料。本集團認為僱員工作是否令人滿意是我們餐廳營運取得成功的關鍵因素，因此，在我們的員工手冊中，我們亦載有僱員在對其工作有任何不滿的情況下可啟用的有關程序。

勞動糾紛、事故及申索

於往績記錄期及直至最後實際可行日期，本集團不曾出現任何與僱員工傷有關的勞動糾紛或任何重大保險索償。於往績記錄期，我們曾發生24起僱員工作相關意外事件，導致僱員賠償索償。我們存有員工遭受的所有工傷的記錄，以便對工傷情況進行監控。直至最後實際可行日期，在該等索償中，14起已經解決，均未引致任何重大保險索償。於往績記錄期，就工傷支付的賠償總額約為0.3百萬港元。於最後實際可行日期，我們仍有九起提交僱員賠償的意外事件案例尚未解決，其詳情載於本節「法律訴訟程序」及「於The Pawn發生的事件」等段。

我們為僱員提供具競爭力的工資及其他福利，包括(其中包括)醫療福利、餐補及交通補貼。本集團的員工成本包括應向包括執行董事在內的全體員工支付的所有工資及福利，於截至二零一五年十二月三十一日止兩年度分別為約57.6百萬港元及62.2百萬港元，分別佔我們收益約38.2%及35.4%。員工成本的假定波動的敏感度分析載於本文件「財務資料－員工成本－假設波幅」一節。

業 務

招聘

餐飲業招聘人手競爭極大，尤其是招聘餐廳員工，包括廚師、收銀員、廚工及樓面員工。本集團致力於向潛在候備人選提供具競爭力的工資及福利、酌情花紅、重點培訓及內部晉升機會。

於往績記錄期，我們主要透過在當地報紙、招聘網站上登載廣告，在我們網站上登載招聘廣告以及透過招聘代理機構從公開市場中聘請員工。對於我們透過招聘代理機構僱用的員工，我們就成功聘用由招聘代理機構介紹的員工向招聘代理機構支付佣金。

強制性公積金

根據香港法例規定，我們已將所有員工納入強制性公積金。本公司確認，於往績記錄期，我們已於所有重大方面遵守香港適用勞動及社會福利法例及規例，並已根據該等法例及規例作出相關供款。


如本節「保險」一段所述，本集團為員工投購多種保險保障工傷、醫療及團體意外身故等。

環境事宜

本集團的營運須遵守香港的環保法律及規例。有關詳情，請參閱本文件「監管概覽－符合環保規定」一節。此外，董事認為，彼等在經營食品及飲料業務時應承擔社會責任，當中應顧及可能影響環境的因素。於最後實際可行日期，我們的所有餐廳已取得水污染牌照。本集團亦已在本集團內實施教策確保我們的營運極少浪費。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，我們為遵守適用環境保護法律及法規而花費的成本包括但不限於(i)垃圾收集及處理開支；及(ii)油脂罐清理開支，分別約為[0.6百萬]港元及[0.7百萬]港元。此外，我們亦支付污水處理服務費，包括排污費及工商業污水附加費以及基於用水量計算的費用。董事預計截至二零一六年十二月三十一日止年度有關適用環境保護法律法規的合規成本不屬重大。

業 務

知識產權

董事認為，品牌知名度連同優質食品及服務是本集團取得營運成功的關鍵。本集團的餐廳以本集團擁有的三個商標(即 **Classified**、 及 **SML**) 經營。因此，本集團已採取措施在我們所有餐廳(不包括根據特許經營協議在印度尼西亞經營的Classified) 營運所在地香港註冊商標。我們亦已與Hethel Limited(一間由Tom Ailkens先生擁有的公司) 就使用「The Fat Pig」商標訂立許可協議。此外，我們是(其中包括) 域名www.classifiedgroup.hk的註冊所有人。有關我們商標及域名的更多詳情，請參閱本文件「附錄四—2. 知識產權」分節。

董事確認，於往績記錄期，我們並無牽涉任何可能構成威脅或尚未了結的有關侵犯任何知識產權的訴訟程序，亦無收到任何相關侵權賠償通知，不論以原告或被告身份。此外，我們並不知悉任何餐廳透過使用與本集團的餐廳相同或類似的名稱，而冒充本集團旗下餐廳。

法律訴訟程序

於一般業務過程中，本集團於往績記錄期面臨多項索償，包括僱員遭受的人身份害索償。我們的董事認為對本集團提出的有關索償於餐飲行業中屬常見。於最後實際可行日期，我們擁有九宗進行中的僱員賠償案件，所有案件均由我們的僱員賠償保單全額承保。

於The Pawn發生的事件

於二零一五年五月七日，The Pawn發生了一場火災事件(「事件」)。該事件導致三人受傷。三名傷者中有兩名為我們的僱員(為糕點廚師及廚師領班)，第三名傷者當時正在The Pawn接受職位面試，故並非本集團僱員。上述三名人士遭受燒傷並獲送往醫院接受治療。於最後實際可行日期，我們於事件中受傷的兩名僱員均已辭職。

於最後實際可行日期，本集團並無收到有關該三名傷者或彼等法律代表採取法律行動的通知。

於二零一五年十一月五日，本集團收到兩份就未能向僱員提供安全工作環境而違反第59章《工廠及工業經營條例》第6A(1)條、第6A(2)(b)條、第6A(2)(c)條及第6A(3)條發出的傳票(「傳票」)。於二零一六年二月十二日，經與勞工處討論，我們承認根據《工廠及工業經營條例》而遭指控的其中一項控罪，並被處以罰款12,000港元。於最後實際可行日期，罰款已全數支付。向本集團發出的第二份傳票經已撤回。

業 務

事件發生之後，我們已加強內部控制，成立健康及安全委員會(由高級管理層成員及操作人員組成)監察本集團的健康及安全政策及程序的審查及落實情況，有關政策及程序包括(其中包括)：

- 確保向所有現有及新餐廳員工提供定期培訓；
- 安排外部設備供應商檢查潛在漏油情況；
- 於廚房內張貼標誌提醒員工工作場所健康及安全至關重要；
- 制訂火災疏散程序；及
- 定期檢討健康及安全政策。

除上文所述外及於最後實際可行日期，本公司及董事並無牽涉可能對我們營運、財務及聲譽造成重大影響的任何重大實際或受威脅的申索或訴訟。

不合規事項

於往績記錄期，本集團未能遵守若干法例及規例。該等不合規事件包括(a)本集團未能在前公司條例規定的時間範圍內作出登記；(b)於相關牌照申請階段，本集團若干餐廳曾無牌開展經營活動；(c)本集團曾未經屋宇署批准進行若干建築工程及(d)本集團所有餐廳及食物製造廠業務曾無水污染管制牌照。

除下文所載若干不合規事件外，董事並不知悉本集團於往績記錄期及於最後實際可行日期有任何違反適用法例及規例的任何過往及重大不合規事件。

董事認為，(i)毋須就下文所載不重大不合規事件作出任何撥備及(ii)該等不合規事件(不論個別或共同)並無引致亦不會對我們的業務、經營業績及財務狀況造成重大不利影響。

業 務

下表概述於往績記錄期與本集團的經營有關的不合規事件：

不合規事件詳情	不合規理由	法律後果及最高潛在責任	採取的糾正措施及狀況	本集團為防止再發生不合規事件及確保持續合規所採取的措施
本公司兩間附屬公司 PRGIL 及 PRGML 未能於前身為公司條例第 92(3) 條所規定的時間內備案其註冊地址變更。	不合規事件並非有意為之，而是由於分別負責監察及處理秘書事務的前財務總監及外部公司秘書不慎疏忽/失察導致。	所涉事公司及失責的公司各高級人員可被處最高 10,000 港元的罰款，倘持續失責，則可另處每日 300 港元的罰款。	於最後實際可行日期，已正式作出所有必要備案且本集團並無因不合規自公司註冊處收到任何通知。	本集團已委任李啟良先生（「李先生」）擔任我們的公司秘書以監管本集團的一切秘書事宜及監管日後遵守公司條例的情況。
			據本公司的香港法律顧問所告知，由於本公司不再違反前身為公司條例第 92(3) 條，對本集團、董事及/或高級職員處以潛在罰款的可能性不大。	於[編纂]後，我們亦委任法律顧問定期提供有關適用於我們經營的法律及監管規定的最新資料。

業 務

本集團為防止再發生不合規事件及確保持續合規所採取的措施	採取的糾正措施及狀況	法律後果及最高潛在責任	不合規理由	不合規事件詳情
<p>本集團已委任李先生擔任我們的公司秘書以監管本集團的一切秘書事宜及監管日後遵守公司條例的情況。</p> <p>於[編纂]後，我們亦委任法律顧問定期提供有關適用於我們經營的法律及監管規定的最新資料。</p>	<p>於最後實際可行日期，Classified Limited、SMLL及CBCL均透過於所規定的期限外召開彼等各自首屆股東週年大會糾正違規，且本集團並無自公司註冊處收到任何載有彼等因有關違規而須遭受潛在罰款的任何通知。</p>	<p>就違反關於在規定時限內舉行股東週年大會的監管規定而言，相關公司及該公司各高級人員將被處最高50,000港元的罰款，倘持續失責，將被處每日300港元的罰款。</p>	<p>不合規事件並非有意為之，而是由於分別負責監察及處理秘書事務的前財務總監及外部公司秘書不慎疏忽／失察導致。</p>	<p>我們的全資附屬公司Classified Limited、SMLL及CBCL未能根據前身公司條例第111(1)條所規定於註冊成立日期起18個月內召開股東週年大會。</p>
	<p>根據本公司法律顧問的意見，由於本公司不再違反前身公司條例第111(1)條，對本集團、董事及／或高級職員處以潛在罰款的可能性不大。</p>			

業 務

本集團為防止再發生不合規事件及確保持續合規所採取的措施	採取的糾正措施及狀況	法律後果及最高潛在責任	不合規理由	不合規事件詳情
<p>本集團已委任李先生擔任我們的公司秘書以監管本集團的一切秘書事宜及監管日後遵守公司條例的情況。</p> <p>於[編纂]後，我們亦委任法律顧問定期提供有關適用於我們經營的法律及監管規定的最新資料。</p>	<p>最近本集團已經審核並於最後實際可行日期，最近財政年度的賬目已經審核並已於股東週年大會上呈遞，且本集團並無自公司註冊處收到任何通知。</p> <p>根據本公司法律顧問的意見，由於本公司不再違反前公司條例第122條，被潛在罰款或對本集團、董事及／或高級職員發起刑事檢控的可能性不大。</p>	<p>就未能於各自股東週年大會上呈遞其經審核賬目而違反相關監管規定而言，該公司及該公司每名負責人各自可被處最高300,000港元的罰款，倘蓄意違規，可被處12個月監禁。</p>	<p>不合規事件並非有意為之，而是由於分別負責監察及處理秘書事務的前財務總監及外部公司秘書不慎疏忽／失察導致。</p>	<p>我們的全資附屬公司 PRGIL、PRGML、Classified Limited、SMLL及 CBCL未能根據前公司條例第122條所規定於股東週年大會日期前九個月內於股東週年大會上呈遞經審核賬目。</p>

業 務

不合規事件詳情	不合規理由	法律後果及最高潛在責任	採取的糾正措施及狀況	本集團為防止再發生不合規事件及確保持續合規所採取的措施
<p>CCK未能根據商業登記條例第5條規定於二零一三年十月開業至二零一四年十二月十二日取得商業登記證（「商業登記證」）。</p>	<p>由於CCK作為員工餐廳營運，豁免取得食物業牌照，故我們負責開設新餐廳的前經理確實認為毋須申請商業登記證。</p>	<p>根據第15條，未按第5條規定提出申請的人士可被處以5,000港元的罰款及一年監禁。</p>	<p>於二零一四年十二月十二日已為CCK取得商業登記證且於最後實際可行日期，本集團並無因不合規自公司註冊處收到任何通知。</p>	<p>本集團已委任李先生擔任我們的公司秘書以監管本集團的一切秘書事宜及監管日後遵守公司條例的情況。</p> <p>於[編纂]後，我們亦委任法律顧問定期提供有關適用於我們經營的法律及監管規定的最新資料。</p>
			<p>根據本公司法律顧問的意見，由於已取得商業登記證，被潛在罰款或對董事及／或高級職員發起刑事檢控的可能性不大。</p>	

業 務

本集團為防止再發生 不合規事件及確保持續合規 所採取的措施	採取的糾正措施及狀況	法律後果及最高潛在責任	不合規理由	不合規事件詳情
<p>本集團已通知高級管理人員，本集團經營的餐廳不得在無有效牌照情況下經營業務。</p>	<p>於二零一五年八月十二日獲得普通食肆牌照及在不符合規期及截至最後實際可行日期，概無收到任何警告，亦無針對本集團提出的任何潛在檢控行動。</p>	<p>根據食物業規例第35(3)(a)條，Classified Limited的董事可被處最高50,000港元罰款及6個月監禁以及每日罰款900港元。</p>	<p>我們獲悉相關物業裝有火警警報器，操作方式不符合相關消防部門的規定。由於業主負責有關消防系統的維護，而餐廳物業不能全面符合消防部門的規定，因此業主未能合規會造成普通食肆牌照由臨時牌照轉換為非臨時牌照出現延遲。因此，臨時牌照轉換為非臨時牌照出現延遲乃由於並非我們所能控制的因素造成。</p>	<p>在臨時食肆牌照於二零一五年五月二十六日屆滿後而普通食肆牌照於二零一五年八月十二日前尚未取得的情況下，CRB違反食物業規例第31(1)條規定而於二零一五年五月二十七日至二零一五年八月十一日期間繼續經營。</p>
<p>於[編纂]後，我們亦將聘請法律顧問提供適用於我們業務的法律及監管規定的定期最新資料。</p>	<p>根據本公司法律顧問的意見，因有關不合規而對Classified Limited、其董事及/或高級職員發起檢控的風險極低，原因是我們不再違反食物業規例第31(1)條。</p>			

業 務

本集團為防止再發生 不規事件及確保持續合規 所採取的措施	採取的糾正措施及狀況	法律後果及最高潛在責任	不合規理由	不合規事件詳情
<p>本公司已設立內部控制委員會，由(其中包括)我們的高級管理層成員組成，以監督、監察及執行措施以確保日後並無進一步不合規。</p> <p>於[編纂]後，我們亦將聘請法律顧問提供適用於我們業務的法律及監管規定的定期最新資料。</p>	<p>CHV員工已獲知會停止以雪糕勻出售雪糕。</p> <p>本集團並無收到食環署有關我們違反食物業規例第31(1)條的通知。</p> <p>根據本公司法律顧問的意見，因有關不合規而對Classified Limited、其董事及/或高級職員發起檢控的風險極低，原因是我們不再違反食物業規例第31(1)條。</p>	<p>根據食物業規例第35(3)(a)條，Classified Limited的董事可被處最高50,000港元罰款及6個月監禁以及每日罰款900港元。</p>	<p>不合規為無意且由於負責有關事宜的僱員不熟悉食物業規例而無心之失。</p>	<p>CHV於二零一五年九月至二〇一六年二月以雪糕勻出售雪糕而其小食食肆牌照並無相關批註而違反食物業規例第31(1)條。</p>

業 務

本集團為防止再發生 不合規事件及確保持續合規 所採取的措施	不合規理由	法律後果及最高潛在責任	採取的糾正措施及狀況	不合規事件詳情
<p>我們已實施一項政策，即所有有關於本集團租賃的物業上的建築工程須獲得我們的董事批准並取得有關建議工程是否符合香港法例的法律意見。我們亦委任 Deceesse Alain Claude (「Deceesse 先生」，PRGML 的行政總裁) 監控該政策的實施及內部合規情況。</p>	<p>由於負責有關事宜的僱員在將天篷安裝外包予第三方承包商後未能確保合規。</p>	<p>任何人(包括公司及/或其董事)明知而違反建築物條例第 14(1)條，未經屋宇署事先批准建設例建築工程即屬犯罪，一經定罪可處最高 400,000 港元的罰款及監禁兩年。</p>	<p>我們於二零一五年四月十四日向屋宇署告知兩個天篷已正式拆除及整改。於最後實際可行日期，我們並無獲 CTH 位置的物業擁有人告知彼等已收到屋宇署將就有關不合規事宜提起檢控程序的通知。</p>	<p>於二零一二年十一月，我們獲我們的 CTH 位置的物業擁有人告知彼已獲屋宇署告知，於未經香港法例第 123 章建築物條例 (「建築物條例」) 第 14 條所規定的屋宇署事先批准的情況下，已安裝兩個天篷。</p>
<p>據本公司的香港法律顧問所告知，由於兩個天篷已拆除及整改，被潛在罰款或對本集團、董事及/或高級職員發起刑事檢控的可能性不大。</p>				

業 務

本集團為防止再發生不合規事件及確保持續合規所採取的措施	採取的糾正措施及狀況	法律後果及最高潛在責任	不合規理由	不合規事件詳情
<p>Decesse先生將透過監控所有牌照、許可證及批准的即將到期日期和及時協調籌備及遞交相關牌照的續期申請而監控所需牌照、許可證及批准的續期。</p>	<p>於最後實際可行日期，本集團已為其13間餐廳及食物製造廠取得所有必要水污染管制牌照，以及本集團並無自環保署收到任何檢控通知。</p>	<p>任何人犯第9條的罪行可處監禁6個月及(a)如屬第一次定罪，並處罰款200,000港元；(b)如屬第二次定罪或其後定罪，並處罰款400,000港元，此外，如該項罪行屬持續罪行，則可於該罪行持續的期間，另處每天罰款10,000港元。</p>	<p>有關遺漏乃由於本集團委任處理與業務營運有關的牌照事務的外部顧問的不慎疏忽所致。</p>	<p>本集團的餐廳及食物製造廠違反水污染管制條例第9條，於開展其各自的業務經營(其涉及將廢物排入水管管制區域的共用污水渠或公用排水渠)前並無取得水污染管制牌照。</p>
<p>我們亦向法律顧問尋求有關日後開設新餐廳的法律及監管規定的法律意見。</p>	<p>據本公司的法律顧問所告知，鑒於本集團已於最後實際可行日期正式取得所有相關水污染管制牌照，因過往的失責而對本集團、董事及／或高級職員發起刑事檢控的風險極低。</p>			

業 務

內部控制及風險管理措施

董事負責制訂內部控制措施並監督其實施情況以及風險管理系統(為合理保證經營、報告及合規方面的目標能夠實現而設計)的有效性。

鑒於我們曾於往績記錄期出現的不合規事件，我們已於二零一六年一月委聘獨立內部控制審核人(「內部控制審核人」)協助本集團及獨家保薦人按協定的審查程序審查我們的內部控制系統並就該系統的改進及糾正特定弱項提供建議。

我們於收到發票後對內部控制審核作出進度付款。工作範圍包括審核(其中包括)(i)食品安全管理；(ii)食品飲料許可管理；及(iii)工作場所安全。內部控制審核人執行有關我們的內部控制的工作並提出建議。

因此，我們已修改並採納若干新的內部控制流程以加強我們的內部控制系統，我們的內部控制審核人於執行跟進審核後發出的內部控制報告確認了新流程的實施。

我們已採取下列措施，以確保於[編纂]後持續遵守所有適用的法律及法規，並加強我們的內部控制：

- (i) 自二零一六年二月起，我們一直貫徹採取下列內部控制及風險管理措施，以確保遵守創業板上市規則及香港相關法例及規例

重點範圍

本集團一直採取下列內部控制及風險管理措施：

食品安全管理

我們已成立健康和 safety 委員會，以監督本集團健康和 safety 政策的實施。

我們[已]為餐廳管理實施食品法典，其中涉及食品採購，食品採購、食品驗收、食品展示和上菜、食品包裝、食品運輸及食品處置等食品安全管理程序。

業 務

食品飲料許可管理

我們已成立內部控制委員會，以監督本集團所有合規相關事宜，包括營業執照及食品安全相關合規事宜。

我們已實施了許可證管理政策，列明員工應採取的必要程序，以確保對許可證屆滿日期進行適當監控，並採取適當步驟確保重續有關許可證。

工作場所安全

我們已成立健康和安全委員會，以監督本集團健康和安全管理政策的實施。

我們對健康和安全管理政策進行內部檢討，並進一步安排為餐廳員工提供最新的健康和安全管理程序培訓。

- (ii) 我們於二零一六年[●]成立由三名獨立非執行董事(即鄭君如先生、陳建強醫生及吳晉輝先生)組成的審核委員會，彼等擁有豐富的財務及／或一般管理經驗。我們的審核委員會亦採納書面職權範圍，明確規定審核委員會的職責和義務，以確保遵從有關監管要求。特別是，我們的審核委員會獲授權對可提高對財務報告、內部控制或其他事項的可能不當行為的關注的任何安排；
- (iii) 我們目前聘用外部專業顧問為我們的董事、高級管理層及監督本集團遵從適用於我們的餐廳運營的法律法規的相關人員提供培訓；及
- (iv) 我們的董事及其他高級管理層成員於二零一六年二月出席由本公司的香港法律顧問舉辦的培訓課程，內容有關上市公司董事根據公司條例、公司(清盤及雜項條文)條例、證券及期貨條例及創業板上市規則的持續義務、職責及責任。

此外，執行董事黃先生已獲委任為本集團的合規主任，負責監督本集團的合規事宜。

業 務

控股股東作出的彌償保證

於往績記錄期出現的大部分不合規事件均已得到解決或糾正。然而，本集團仍因違反前身公司條例第111及122條而存在須承擔責任的可能。我們的香港法律顧問向我們表示，本集團違反前身公司條例第111及122條的情節很輕；倘被定罪，被判處最高刑罰的可能極低；幾乎不存在附屬公司董事會被判處監禁刑罰的可能；及存在有利於附屬公司及董事的減輕因素可減輕裁判官可能判處的罰款。

此外，我們的控股股東已與本公司訂立彌償保證契據，以就彼等可能因上述於[編纂]或之前出現的不合規事件而產生或遭受的罰款、和解金及任何相關開銷提供彌償保證。

董事及獨家保薦人的意見

經計及(i)本集團已全面糾正所有不合規事件(如適用)；(ii)本集團已執行(或(如適用)將執行)上述措施以避免再次發生不合規事件；(iii)自實施有關措施以來並無再次發生類似不合規事件；及(iv)不合規事件乃無意之舉，並不涉及執行董事的任何不誠信或欺詐行為，更無產生對執行董事品格的任何質疑，董事認為，上述不合規事件不會影響執行董事於創業板上市規則第5.01條及第5.02條下的合適性，亦不會影響本公司於創業板上市規則第11.06條下的[編纂]合適性，而本集團已採取的多項內部控制措施乃充足有效。董事認為，以上披露的不合規事件不會對本集團的經營或財務狀況或業務造成任何重大不利影響。

獨家保薦人於考慮上述因素並檢討內部控制措施後，贊同董事的觀點，即(a)本集團已採取的多項內部控制措施乃充足有效；及(b)上述不合規事件不會嚴重影響董事於創業板上市規則第5.01條及第5.02條下的合適性及本公司於創業板上市規則第11.06條下的合適性。