

## 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。除在印度尼西亞經營的一間特許經營「Classified」品牌餐廳外，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，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10個地區。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The Fat Pig。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。The Fat Pig位於銅鑼灣的地標性購物中心，並於二零一五年十一月完成翻新改造後開始提供各國美食及以豬肉為主的英式美食。

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	%
<b>餐廳經營</b>				
Classified	79,254	52.5	93,041	52.9
The Pawn <sup>(1)</sup>	31,176	20.7	50,257	28.6
SML <sup>(2)</sup>	29,886	19.8	22,083	12.6
	<u>140,316</u>	<u>93.0</u>	<u>165,381</u>	<u>94.1</u>
<b>食物製造廠經營</b>	<u>10,617</u>	<u>7.0</u>	<u>10,336</u>	<u>5.9</u>
<b>合計</b>	<u><u>150,933</u></u>	<u><u>100.0</u></u>	<u><u>175,717</u></u>	<u><u>100.0</u></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

於往績記錄期，本集團的經營利潤率由截至二零一四年十二月三十一日止年度的2.0%增至截至二零一五年十二月三十一日止年度的2.6%。然而，截至二零一五年十二月三十一日止年度，我們旗下部分餐廳(包括CMB、CSP、CNW、CHP(於二零一六年二月結業)及CRB)錄得負經營利潤率，另一部分餐廳(包括CSK及SML)則錄得少於1.0%的微薄經營利潤率。有關該等餐廳的經營表現分析，請參閱本文件「業務－我們餐廳的經營表現」分節。我們擬採取下文詳述的積極進取的策略計劃，旨在推動本集團業務營運和發展：

- 1) 我們將於二零一六年第四季前在旗下全線餐廳引入忠誠度計劃，我們相信此舉可鼓勵新客戶光顧我們的餐廳，同時吸引現有客戶再次光顧，感受賓至如歸的服務。基於此項計劃的周期性質，其實際上屬於一項自行延續的計劃，客戶光顧我們的餐廳的次數愈多，獲得的獎勵便愈多，藉而激勵客戶不斷光顧。我們希望藉此達致更高的客戶光顧人次；
- 2) 我們最近已聘任一名經驗豐富的銷售人員，透過加強宣傳推廣我們的能力和效益，專責承辦更多私人及企業活動；
- 3) 於二零一六年上半年，我們與兩間著名網上外賣服務公司合作，我們希望藉此開拓新客源，讓他們能夠在工作時間及／或經過長時間工作後透過該等外賣公司便於點餐，然後在家中或辦公室內舒適地進餐。我們從而可於一般非繁忙時間充分利用廚房；
- 4) 我們將會推出更多促銷優惠，例如The Pawn的Botanical bar提供歡樂時光時段及下午茶時段，同時供應午餐，在此之前，Botanical bar專攻下班一族客戶和Tom Aikens先生主理的特色晚餐；
- 5) 我們計劃建立中央廚房，從而能夠在不受餐廳面積(餐桌和座位)限制的情況下，從而進軍／提供利潤更高的到會餐飲服務；
- 6) 我們計劃主力在我們能夠爭取更相宜租金的地點開設更多Classified餐廳，並把握地產市場疲弱的機遇，因為我們相信租戶目前的議價能力較高；及
- 7) 我們將一如於往績記錄期般繼續調高菜式價格，並會在向客戶銷售餐牌項目和交叉銷售我們其他餐廳品牌方面為前線員工提供額外培訓。

於往績記錄期後，CHP於二零一六年二月二十九日結業，乃經考慮(i)CHP於往績記錄期所得收益分別為0.9百萬港元及0.7百萬港元，並分別錄得經營虧損0.3百萬港元及0.3百萬港元；(ii)其收益僅佔本集團截至二零一五年十二月三十一日止年度餐廳經營總收益的約

## 業 務

0.4%；(iii)其最初乃為進行品牌推廣而根據一間傢俬店授出的許可於該店內開設的面積僅13平方米的小型服務櫃檯；(iv)其結業使我們能夠分配資源予本集團的其他餐廳。於最後實際可行日期至二零一八年十二月三十一日期間，董事傾向採取穩健的擴展策略，即開設兩家新餐廳、一間中央廚房以及根據未來計劃對現有餐廳開展裝修工程。我們目前計劃(i)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；(ii)截至二零一六年十二月三十一日止六個月開設一間Classified餐廳及截至二零一七年十二月三十一日止六個月各開設一間Classified餐廳；及(iii)截至二零一六年十二月三十一日止六個月為CEX、CTH及CHV進行裝修及翻新，截至二零一七年十二月三十一日止六個月為CMB、CCR及CRB進行裝修及翻新。有關我們業務目標、策略及實施計劃的詳情，載於本文件「業務－我們業務策略」分節及「業務策略及[編纂]」一節。本集團實施計劃的資本開支需求預期約為26.8百萬港元，其中約20.8百萬港元或77.6%預期將以[編纂][編纂]所得款項淨額撥付，用於進行CMB、CCR及CRB裝修及翻新的餘下6.0百萬港元預期將從我們的內部資源撥付。

儘管香港經濟近期有所放緩，董事相信本集團能夠達致持續增長，理由是：

- 本集團經營所在的全方位服務西餐廳市場及休閒西餐廳市場預期會穩步增長，二零一六年及二零一七年的複合年增長率分別約為3.8%及4.4%。因此，本集團可在穩定經營的環境中運營。儘管本集團經營所在的休閒西餐廳及全方位服務西餐廳市場的增長率較低，董事認為，隨著近期經濟增速放緩及香港零售物業市場的業主面臨降低租金的壓力，這或會向本集團等餐廳經營者提供更有力的議價權以商業上更優惠的條款進行租賃談判。有關我們經營所在行業的進一步資料，請參閱本文件「行業概覽」一節；
- 在本集團10年的經營歷史中，我們已成功實現穩步擴展，在香港的餐廳數目從二零零六年的首家Classified餐廳增長至最後實際可行日期合共12家餐廳。期內，本集團由同一管理層管理，即聯合創辦人，彼等已分別在金融業、餐館服務業及紅酒業累積豐富的經驗，能夠在制定本集團業務策略時考慮多項因素，以應對香港經濟狀況變化；
- 除上文所述的人力資源外，[編纂]將有助增強本集團的資本資源，並可用作調整業務以應對不斷轉變的市場需求。[編纂]的估計所得款項淨額(按指示性[編纂]範圍的中位數計算)約為[編纂]。此外，於二零一六年四月三十日，我們擁有可動用的現

## 業 務

金及現金等價物為7.2百萬港元，而應收關聯公司及董事款項淨額共計22.3百萬港元，將於[編纂]前結清。充裕的資本資源可使本集團能夠把握市場機遇，例如開設新餐廳、提升現有餐廳的設施、舉辦更多市場推廣活動、發展活動及餐飲業務；

- 我們認為下列競爭優勢可使我們達致持續增長：(i)我們的餐廳策略性地位於香港的黃金地段；(ii)我們經營各具特色及擁有知名及成熟品牌的多元化餐廳；(iii)我們擁有由Tom Aikens先生領導的資深廚師及富有多方面經驗的管理團隊；(iv)我們考慮周到的空間設計可增強用餐體驗；(v)我們注重食品、服務及衛生質量。有關更多詳情，請參閱本文件「業務－競爭優勢」分節；
- 本集團將採取一連串策略藉以提升我們的經營表現。有關詳情請參閱本文件「業務－我們餐廳的經營表現」分節；
- 董事相信，[編纂]將促進我們實施本文件「業務－業務策略」一節所載的業務策略。董事將緊貼市場最新趨勢，繼續監控本集團的業務及市場狀況，及就我們擴張計劃的計劃資本開支作出有利於本集團以及符合本公司及股東整體利益的必要調整。

### 本集團的競爭優勢

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不同黃金地段

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。

根據Ipsos報告，二零一四年，居於中西區的家庭每月收入中位數約為35,000港元，較香港整體水平高約48.9%。二零一四年，居於灣仔區的家庭每月收入中位數約為34,000港元，較香港整體水平高約44.7%。具體而言，二零一五年，本集團約69.2%的餐廳位於街

---

## 業 務

---

道，這能夠吸引更高的人流量。因此，本集團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多當地人群。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英式美食。董事相信透過多元化的用餐選擇，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。

### 我們擁有由Tom Aikens先生領導的資深廚師及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經驗，且對在英國、杜拜及亞洲開設新餐廳舉足輕重。

The Pawn擁有經驗豐富且才華橫溢的廚師，由負責制定The Pawn菜譜及餐牌的英國廚師Tom Aikens先生領導，形成我們的競爭優勢。我們以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

---

## 業 務

---

助本集團取得穩定可持續發展。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。

### 我們考慮周到的空間設計可增強用餐體驗

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為本公司最近翻新、提供以豬肉為主的英式美食餐廳之一，內設寬敞的露台，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，而二樓設計為全方位服務餐廳，於周末提供特殊的早午餐菜單。根據Ipsos報告，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，董事認為，我們已贏得提供高質素食物、出色服務及獨特用餐體驗的聲譽，保證了於我們營運所在市場的競爭力。

### 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」）以減低食品污染的風險。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，本集團並無收到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。

---

## 業 務

---

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，從而不斷推動本集團業務的增長。

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、吸引更多廣闊的客戶群，從而提高經營業績及聲譽。

### 我們的業務策略

於本集團的10年經營歷史中，我們的餐廳數目保持穩定增長，於二零零六年開設第一家Classified餐廳，至最後實際可行日期在香港合共開設12家餐廳。我們於二零零六年開設第一家Classified餐廳CCR後，本集團繼續執行擴張戰略，於二零零八年在灣仔開設The Pawn，於二零零九年在銅鑼灣開設SML，於二零一零年至二零一三年四年間在印度尼西亞雅加達開設八家當地Classified餐廳(即CEX、CSK、CTH、CHV、CSP、CNW、CHP(於二零一六年二月終止營運)及CCK)及一家特許經營Classified餐廳，於二零一四年在淺水灣開設CRB。在本集團過往經營歷史的初期，董事謹慎推動餐廳經營網絡多樣化，因董事認為，成功打造本集團的品牌一般需要花費相當長的時間建立市場認知度及客戶忠誠度。

董事認為本集團在香港的餐廳經營表現及餐飲行業的整體表現在很大程度上取決於香港的經營狀況。倘出現經濟下滑，客戶往往會變得對食品更為精打細算以及對其在食品上的花費更為敏感。因此，在我們決定是否進行本集團整個經營歷史上的最快擴張時，董事已考慮各種因素，其中包括當時董事對香港經濟狀況的預期及假設。鑒於經濟已自二零零八年世界金融危機以來出現復蘇，董事決定把握市場機遇及因此於二零一零年至二零一三年期間採取較我們10年經營歷史中其他時期者更為積極的擴張措施。這與本集團的擴張戰略一致，就此董事將考慮本集團的經濟狀況釐定本集團擴張計劃的增長速度。

---

## 業 務

---

隨著管理層大部分時間花費在籌備[編纂]相關事宜上及本集團的管理層已於The Pawn及SML進行的裝修工程上耗費精神及分散注意力，我們採取一個相對穩健的擴張戰略，即僅於二零一四年十一月在淺水灣開設新開設一家Classified餐廳CRB。

展望未來，雖然香港經濟近期有所放緩，於最後實際可行日期至二零一八年十二月三十一日期間，董事傾向採取穩健的擴展策略，即開設兩家新餐廳、一間中央廚房以及根據未來計劃對現有餐廳開展裝修工程。然而，董事將監控香港租賃市場狀況及地下鐵路擴建帶來的影響以及在開設新餐廳所需的經濟及戰略上可行時，把握香港地下鐵路擴建帶來的潛在機遇。雖如上所述，本集團擴張及分散餐廳網絡及更換餐廳位置(租約已屆滿及不可續期)的戰略將保持不變。於決定在新位置開設新餐廳前，董事將考慮(其中包括)可行性、人口統計、競爭及租金成本等各種因素。有關本集團擴張計劃的詳情載於本節「擴張計劃及選址進展」一段。董事將緊貼市場最新趨勢，繼續監控本集團的業務及市場狀況，及就我們擴張計劃的計劃資本開支作出有利於本集團以及符合本公司及股東整體利益的必要調整。

儘管本集團經營所在的休閒西餐廳及全方位服務西餐廳市場的增長率較低，董事認為，隨著近期經濟增速放緩及香港零售物業市場的業主面臨降低租金的壓力，這或會向本集團等餐廳經營者提供更有力的議價權以商業上更優惠的條款進行租賃談判。

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10間Classified餐廳，每間Classified餐廳的食品配料準備均由相關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品配料，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



## 業 務

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，本集團將透過以下方式提高經營效率及降低食品成本：(i)統一Classified餐廳中央廚房內的菜式，目前部分菜式由外部供應商加工、調味及／或加味，因此可節省支付予該等外部供應商的食品加工成本；(ii)改善食品質量；(iii)盡量減少消耗過量食品配料及食品浪費；及(iv)提高我們對供應商的議價能力及享受大量採購折扣，因為中央廚房提供額外的儲存空間來存放更多的食品配料、飲料及不易腐爛的貨物，此舉預期會降低Classified餐廳所用原材料及消耗品的整體成本。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0.5百萬港元)預期約為4.0百萬港元，將用[編纂]所得款項淨額及本集團的內部資源撥付。我們預期，開設全新的中央廚房將使我們的固定經營開支增加，主要是由於折舊、租金付款及員工成本等其他行政費用。

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。

### **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10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。展望未來，我們將關注：(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。

我們現正在香港各區物色開設新餐廳的不同潛在位置。我們尚未正式決定有關位置，但我們目前正在進一步研究的兩處位置為位於香港島西營盤及西環的街道物業。在考慮潛在位置時，我們將考慮便利性等因素及正在改造的新開發地區。於最後實際可行日期，概無就計劃的兩間新餐廳訂立任何租賃協議。我們預期，這兩間新Classified餐廳將為本集團帶來更多到訪顧客及收益。每間新Classified餐廳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1.0百萬港元)預期約為4.5百萬港元，將用[編纂]所得款項淨額及本集團的內部資源撥付。預期這兩家新Classified餐廳的規模與CTH及CHV相似，且預期可用面積及座

---

## 業 務

---

位數分別為約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。我們預期，開設兩間新Classified餐廳將使我們的經營開支增加，主要是由於我們使用的原材料及消耗品成本、租金付款及員工成本的預計增長。董事認為，按會計基準計算，當一家餐廳的月收益能彌補其月經營成本及開支時，即實現收支平衡。於往績記錄期，預期CNW需要的收支平衡期為18個月，而我們Classified餐廳的收支平衡期通常為一至五個月。董事認為，當一家餐廳自開始營運以來的累計現金流量淨額能彌補投資總額（包括我們內部資源及股東貸款的投資）時，即實現投資回本，及在我們新餐廳最初的規劃階段，董事設定的投資回本期目標是24至36個月。我們於往績記錄期所營運的餐廳的上述歷史收支平衡期及投資回本期並不表明我們的未來業績，因為本集團的收益、開支及經營業績可能會因多種不受我們控制的因素而在不同時期發生變化。董事相信，由於新Classified餐廳所在環境可能與我們其他大多數餐廳所在環境相似，以及新Classified餐廳的規模預期與CTH及CHV類似，故估計收支平衡期預計會與我們其他大多數餐廳相似，為一至五個月，而投資回本期預計會與GTH及CHV相似，為兩年以內。有關我們收支平衡期及投資回本期的進一步詳情，請參閱本節「我們餐廳的經營表現－收支平衡期及投資回本期」一段。

### 提升及升級現有餐廳設施

除食品及服務品質外，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。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]所得款項淨額及內部資源為增強及提升措施撥付。

## 業 務

我們計劃於二零一六年下半年投資約7.8百萬港元翻新部分Classified餐廳，將用[編纂]所得款項淨額及本集團的內部資源撥付。我們預期，提升及升級現有餐廳設施將使我們的固定經營成本增加，主要是由於折舊費用的預計增長。

本集團預期CEX於二零一六年下半年產生翻新成本3.8百萬港元。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。預期每間餐廳的總投資成本約為2.0百萬港元。於二零一七年，本集團計劃為CMB、CCR及CRB進行裝修及翻新，而預期每間餐廳的總投資成本約為2.0百萬港元。

### **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產生額外行政管理成本。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

## 業 務

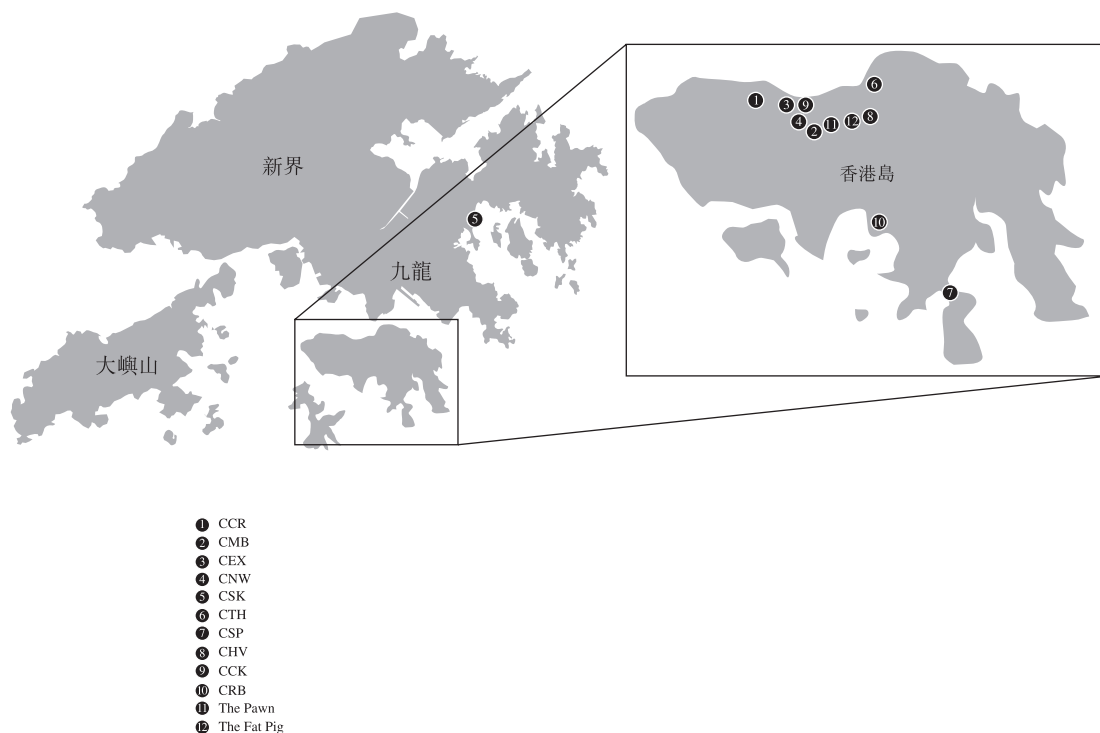
喜好的了解，以便我們調整餐牌項目，迎合不斷變化的美食趨勢及顧客需求，還能為顧客提供其他途徑給予建議及意見，以便我們的餐廳為顧客提供更加愉悅的用餐體驗。

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]所得款項淨額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10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
直至最後實際可行日期關閉	1
	<hr/>
於最後實際可行日期	10
	<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，並不完整且可作更改，其中所載資料必須與本文件首頁「警告」一節一併閱讀。

---

## 業 務

---

隨著香港近來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。

## 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、現成三明治及意式麵食等小食。

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，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。

根據與傢俬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俬公司（即我們的CHP所處地點）營運一個服務櫃檯，用於銷售我們的Classified品牌食品及飲料，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。於往績記錄期後，CHP於二零一六年二月二十九日結業，乃經考慮(i)其收益僅佔本集團截至二零一五年十二月三十一日止年度餐廳經營總收益的約0.4%；(ii)其最初乃為進行品牌推廣而根據一間傢俬店授出的許可於該店內開設的面積僅13平方米的小型服務櫃檯；(iii)其結業使我們能夠重新分配資源予本集團的其他餐廳。

### 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。

## 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	
	佔Classified 餐廳收益總額		佔Classified 餐廳收益總額	
	千港元	的百分比	千港元	的百分比
街道餐廳 <sup>(1)</sup>	57,454	72.5	68,793	74.7
非街道餐廳 <sup>(2)</sup>	18,002	22.7	19,202	20.9
位於持牌處所的餐廳 <sup>(3)</sup>	3,798	4.8	4,078	4.4
	79,254	100.0	92,073	100.0
	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。
- (2) 於往績記錄期，非街道餐廳包括CEX及CNW。
- (3) 於往績記錄期，位於持牌處所的餐廳包括CCK及CHP (於二零一六年二月關閉)。
- (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。

以下所載為於往績記錄期各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 (附註1)	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2)	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 The Pulse 1樓107號舖	二零一四年

附註：

- (1) CHP於二零一六年二月關閉。
- (2) CCK僅向其所處商廈的投資銀行僱員開放。

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10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全新折衷殖民主義風格，同時融合悠閒，古典及謙遜氛圍的空間，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，天台則對外開放。

本文件為草擬本，並不完整且可作更改，其中所載資料必須與本文件首頁「警告」一節一併閱讀。

---

## 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、餐牌設計及概念；(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）定期到訪The Pawn、協助營運檢討、檢討餐單項目以及合作設計餐牌、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所產生收益分別為31.2百萬港元及50.3百萬港元，分別佔本集團收益總額約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「我們餐廳的經營表現」一段。

## 業 務

以下所載為顯示The Pawn外觀的圖片、其地址及開業／重新開業日期：

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 <sup>附註</sup>
	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產生的收益分別約為29.9百萬港元及22.1百萬港元，分別佔本集團收益總額約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「我們餐廳的經營表現」一段。

## 業 務

SML開設於時代廣場，是一家以豬肉佳餚為招牌的英國餐廳。SML專誠服務喜食豬肉人士，提供全天候用餐體驗，呈現最可口的豬肉美食，由幼豬到成豬各部位肉食，形式包羅熟食、湯羹、烤乳豬，還有餡餅、豬手等，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產生收益約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 <sup>附註</sup>

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，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(另作說明者除外)：

餐廳名稱	獲發牌照的面積 (平方米) (約數)	座位數目 (約數)	顧客數目 (約數)	營運天數	收益總額 (千港元)	每位			經營利潤率 (附註4) (%)
						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)	
<b>Classified</b>									
CCR	40	40	87,885	348	12,340	140	35	6.3	13.1
CMB	48	20	37,435	362	5,574	149	15	5.2	1.1
CEX	126	40	54,933	298	10,878	198	37	4.6	7.6
CSK	117	35	60,428	365	7,444	123	20	4.7	2.1
CTH	101	44	74,603	365	10,801	145	30	4.6	13.9
CHV	84	70	76,632	365	10,889	142	30	3.0	10.5
CSP	163	70	69,711	365	9,713	139	27	2.7	(5.7)
CNW	68	50	104,242	294	7,124	68	24	7.1	(15.1)
CHP (附註5)	13	30	9,578	365	918	96	3	0.9	(32.0)
CCK	(附註6) 19	50	59,903	247	2,880	48	12	4.9	(9.8)
CRB	129	45	4,932	34	693	141	20	3.2	(99.2)
<b>The Pawn (附註7)</b>	519	182	107,363	267	31,176	290	117	2.2	(6.8)
<b>SML</b>	519	170	134,190	365	29,886	223	82	2.2	11.4
總計	1,946	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。
- 座位翻枱率按年內相關餐廳的顧客數目除以座位數目與營運天數的乘積計算得出。
- 經營利潤率按年內經營溢利除以收益計算得出。經營溢利界定為年內扣除其他收入、其他虧損、融資成本及所得稅抵免/開支前的溢利。
- CHP於二零一六年二月關閉。
- 面積指有關處的樓面面積。
- The Pawn於二零一四年七月暫時停業翻新，並於二零一四年十月重新開業。The Pawn的首層供應小食及飲品，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(另作說明者除外)：

餐廳名稱	獲發牌照的面積 (平方米) (約數)	座位數目 (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)	經營 利潤率 (附註5) (%)
<b>Classified</b>									
CCR	40	40	88,633	365	14,082	159	39	6.1	5.2
CMB	48	20	35,893	365	5,564	155	15	4.9	(0.9)
CEX	126	40	56,140	299	11,085	197	37	4.7	6.6
CSK	117	35	52,897	365	7,135	135	20	4.1	0.9
CTH	101	44	71,533	365	10,672	149	29	4.5	12.6
CHV	84	70	72,949	365	11,017	151	30	2.9	14.4
CSP	163	70	63,663	365	9,014	142	25	2.5	(6.4)
CNW	68	50	115,560	294	8,117	70	28	7.9	(6.6)
CHP (附註6)	13	30	7,524	365	701	93	2	0.7	(45.8)
CCK	(附註7) 19	50	65,504	247	3,377	52	14	5.3	17.4
CRB	129	45	77,487	365	11,309	146	31	4.7	(1.8)
<b>The Pawn</b>	519	170	135,402	364	50,257	371	138	2.2	7.5
<b>SML (附註8)</b>	519	162	87,571	277	22,083	252	80	1.9	0.3
<b>總計</b>	<u>1,946</u>	<u>826</u>							

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。
- 座位翻枱率按年內相關餐廳的顧客數目除以座位數目與營運天數的乘積計算得出。
- 經營利潤率按年內經營溢利除以收益計算得出。經營溢利界定為年內扣除其他收入、其他虧損、融資成本及所得稅抵免／開支前的溢利。
- CHP於二零一六年二月關閉。
- 面積指有關處所的樓面面積。
- SML於二零一五年八月停業翻新，並於二零一五年十一月以The Fat Pig by SML重新開業。



---

## 業 務

---

每間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停業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。

本集團整體經營利潤率由截至二零一四年十二月三十一日止年度的2.0%增至截至二零一五年十二月三十一日止年度的2.6%。下文載列我們的餐廳業務按品牌劃分的經營利潤率分析。

### *Classified*

整體經營利潤率由截至二零一四年十二月三十一日止年度的3.0%上升至截至二零一五年十二月三十一日止年度的4.5%。下文載列我們的Classified餐廳按餐廳劃分的經營利潤率分析：

### CCR

CCR的經營利潤率由截至二零一四年十二月三十一日止年度的13.1%下降至截至二零一五年十二月三十一日止年度的5.2%。經營利潤率下降歸因於經營開支增加2.6百萬港元，而經營開支增加主要是由於(i)二零一四年下半年重續租約致使物業租金及相關開支增加1.0百萬港元，反映了截至二零一五年十二月三十一日止年度的全年影響；及(ii)員工成本增加0.4百萬港元。此影響部分被收益增加1.7百萬港元所抵銷。收益增加主要是由於每名顧客每餐平均支出由截至二零一四年十二月三十一日止年度的140港元增加19港元(或13.6%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的159港元，而每名顧客每餐平均支出增加主要是由於截至二零一五年十二月三十一日止年度菜單重新設計及菜單價格上調以及顧客光顧人數由截至二零一四年十二月三十一日止年度的87,885人次增加748人次(或0.9%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的88,633人次的綜合影響。

---

## 業 務

---

### CMB

CMB截至二零一四年十二月三十一日止年度錄得相對微薄的經營利潤率，主要是因CMB的經營地點在周末客流量有限，故產生收益的能力較低所致。CMB的經營利潤率由截至二零一四年十二月三十一日止年度的1.1%下降至截至二零一五年十二月三十一日止年度的-0.9%。經營利潤率下降主要是由於經營開支因員工成本增加0.1百萬港元而導致增加0.1百萬港元。CMB截至二零一五年十二月三十一日止年度的經營虧損為48,000港元。根據我們目前的業務計劃，我們計劃於二零一六年第三季度特別為Classified餐廳設立一間中央廚房，且我們計劃盡量減少我們對臨時工作人員的需要，從而改善我們截至二零一六年十二月三十一日止年度的經營利潤率。

### CEX

CEX的經營利潤率由截至二零一四年十二月三十一日止年度的7.6%下降至截至二零一五年十二月三十一日止年度的6.6%。經營利潤率下降主要歸因於經營開支增加0.3百萬港元，而經營開支增加主要是由於員工成本增加0.4百萬港元。經營開支增加部分被收益增加0.2百萬港元所抵銷，而收益增加主要是由於顧客光顧人數由截至二零一四年十二月三十一日止年度的54,933人次增加1,207人次(或2.2%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的56,140人次，而於截至二零一五年十二月三十一日止年度的每名顧客每餐平均支出保持穩定。

### CSK

於往績記錄期內，CSK錄得相對微薄的經營利潤率，主要是由於CMB在周末客流量少，故產生收益的能力較低所致。CSK的經營利潤率由截至二零一四年十二月三十一日止年度的2.1%下降至截至二零一五年十二月三十一日止年度的0.9%。經營利潤率下降主要是由於收益減少0.3百萬港元，而收益減少主要是由於儘管每名顧客每餐平均支出由截至二零一四年十二月三十一日止年度的123港元增加12港元(或9.8%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的135港元(主要是由於截至二零一五年十二月三十一日止年度菜單重新設計及菜單價格上調所致)，但顧客光顧人數由截至二零一四年十二月三十一日止年度的60,428人次減少7,531人次(或12.5%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的52,897人次。收益減少部分被經營開支減少0.2百萬港元所抵銷，經營開支減少乃由於(i)使用的原材料及消耗品成本減少0.1百萬港元；及(ii)折舊減少0.1百萬港元，因為年內部分固定資產已全數計提折舊。

### CTH

CTH的經營利潤率由截至二零一四年十二月三十一日止年度的13.9%下降至截至二零一五年十二月三十一日止年度的12.6%。經營利潤率下降主要是由於(i)經營開支增加31,000港元；及(ii)收益減少0.1百萬港元。經營開支增加主要是由於員工成本增加0.1百萬港元。收益

## 業 務

減少主要是由於儘管每名顧客每餐平均支出由截至二零一四年十二月三十一日止年度的145港元增加4港元(或2.8%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的149港元(主要是由於截至二零一五年十二月三十一日止年度菜單重新設計及菜單價格上調所致)，但顧客光顧人數由截至二零一四年十二月三十一日止年度的74,603人次減少3,070人次(或4.1%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的71,533人次。

### CHV

CHV的經營利潤率由截至二零一四年十二月三十一日止年度的10.5%上升至截至二零一五年十二月三十一日止年度的14.4%。經營利潤率上升主要是由於(i)收益增加0.1百萬港元；及(ii)經營開支減少0.3百萬港元。收益增加主要是由於儘管顧客光顧人數由截至二零一四年十二月三十一日止年度的76,632人次減少3,683人次(或4.8%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的72,949人次，但每名顧客每餐平均支出由截至二零一四年十二月三十一日止年度的142港元增加9港元(或6.3%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的151港元(主要是由於截至二零一五年十二月三十一日止年度菜單重新設計及菜單價格上調所致)。經營開支減少主要歸因於(i)使用的原材料及消耗品成本減少0.1百萬港元；及(ii)員工成本減少0.1百萬港元。

### CSP

於往績記錄期內，CSP錄得負經營利潤率，主要是由於CSP的經營地點只在周末有較高客流量，故產生收益的能力較低所致。CSP的經營利潤率由截至二零一四年十二月三十一日止年度的-5.7%下降至截至二零一五年十二月三十一日止年度的-6.4%。經營利潤率下降主要是由於收益減少0.7百萬港元。收益減少主要是由於顧客光顧人數由截至二零一四年十二月三十一日止年度的69,711人次減少6,048人次(或-8.7%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的63,663人次，而每名顧客每餐平均支出由截至二零一四年十二月三十一日止年度的139港元增加3港元(或2.2%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的142港元(主要是由於截至二零一五年十二月三十一日止年度菜單重新設計及菜單價格上調所致)。收益減少部分被經營開支減少0.7百萬港元所抵銷。經營開支減少主要歸因於(i)使用的原材料及消耗品成本減少0.2百萬港元；及(ii)折舊減少0.2百萬港元，因為年內部分固定資產已全數計提折舊。CSP截至二零一五年十二月三十一日止年度的經營虧損為0.6百萬港元，預期CSP截至二零一六年十二月三十一日止年度的經營業績將會改善，且由於折舊開支減少，截至二零一七年十二月三十一日止年度將錄得經營利潤，原因是二零一五年十二月三十一日賬面淨值為0.3百萬港元的固定資產預期於截至二零一六年十二月三十一日止年度全數計提折舊。

### CNW

於往績記錄期內，CNW錄得負經營利潤率，主要是由於CNW所在的商業大廈由於經營時間限制，於周末的客流量有限，故產生收益的能力較低所致。CNW的經營利潤率由截至

## 業 務

二零一四年十二月三十一日止年度的-15.1%上升至截至二零一五年十二月三十一日止年度的-6.6%。經營利潤率上升主要是由於收益增加1.0百萬港元。收益增加主要是由於每名顧客每餐平均支出由截至二零一四年十二月三十一日止年度的68港元增加2港元(或2.9%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的70港元，而每名顧客每餐平均支出增加主要是由於截至二零一五年十二月三十一日止年度菜單重新設計及菜單價格上調以及顧客光顧人數由截至二零一四年十二月三十一日止年度的104,242人次增加11,318人次(或10.9%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的115,560人次的綜合影響。收益增加部分被經營開支增加0.5百萬港元所抵銷。經營開支增加主要歸因於(i)使用的原材料及消耗品成本增加0.3百萬港元；及(ii)員工成本增加0.1百萬港元。CNW截至二零一五年十二月三十一日止年度的經營虧損為0.5百萬港元，預期CNW的經營業績將因設立中央廚房而改善，估計CNW將於截至二零一七年十二月三十一日止年度將錄得經營利潤，乃由於截至二零一六年十二月三十一日止年度反映削減三名員工的全年效應導致員工成本減少約0.8百萬港元所致。

### CHP (於二零一六年二月結業)

於往績記錄期內，CHP錄得負經營利潤率，主要是由於CHP所在的家具出口店的旗艦零售店的客流量通常較低，故產生收益的能力較低所致。CHP的經營利潤率由截至二零一四年十二月三十一日止年度的-32.0%下降至截至二零一五年十二月三十一日止年度的-45.8%。經營利潤率下降主要是由於收益減少0.2百萬港元。收益減少主要是由於顧客光顧人數由截至二零一四年十二月三十一日止年度的9,578人次減少2,054人次(或21.4%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的7,524人次及每名顧客每餐平均支出由截至二零一四年十二月三十一日止年度的96港元減少3港元(或3.1%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的93港元的綜合影響。收益減少部分被經營開支減少0.2百萬港元所抵銷。經營開支減少主要歸因於使用的原材料及消耗品成本減少0.1百萬港元。

### CCK

CCK的經營利潤率由截至二零一四年十二月三十一日止年度的-9.8%上升至截至二零一五年十二月三十一日止年度的17.4%。經營利潤率上升主要是由於(i)收益增加0.5百萬港元及(ii)經營開支減少0.4百萬港元。收益增加主要是由於每名顧客每餐平均支出由截至二零一四年十二月三十一日止年度的48港元增加4港元(或8.3%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的52港元，而每名顧客每餐平均支出增加主要是由於截至二零一五年十二月三十一日止年度菜單重新設計及價格上調以及顧客光顧人數由截至二零一四年十二月三十一日止年度的59,903人次增加5,601人次(或9.4%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的65,504人次的綜合影響。經營開支減少主要歸因於使用的原材料及消耗品成本減少0.3百萬港元。

## 業 務

### CRB

於往績記錄期內，CRB錄得負經營利潤率，主要是由於CRB在二零一四年十一月開業，需要時間提升其業務。CRB用了約五個月實現盈虧平衡，是按會計基準餐廳每月收入至少相當於其每月開支的首個月份。CRB的經營利潤率由截至二零一四年十二月三十一日止年度的-99.2%上升至截至二零一五年十二月三十一日止年度的-1.8%。經營利潤率上升主要是由於收益增加10.6百萬港元。收益增加主要是由於每名顧客每餐平均支出由截至二零一四年十二月三十一日止年度的141港元增加5港元(或3.6%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的146港元，而每名顧客每餐平均支出增加主要是由於截至二零一五年十二月三十一日止年度菜單重新設計及價格上調以及顧客光顧人數由截至二零一四年十二月三十一日止年度的4,932人次增加72,555人次(或1,471.1%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的77,487人次的綜合影響。收益增加部分被經營開支增加10.1百萬港元所抵銷。經營開支增加主要歸因於(i)使用的原材料及消耗品成本增加2.7百萬港元；(ii)員工成本增加3.7百萬港元。收益及經營開支增加乃由於CRB於二零一四年十一月開業，而於二零一五年則全年營運。CRB截至二零一五年十二月三十一日止年度的經營虧損為0.2百萬港元，估計截至二零一六年十二月三十一日止年度的經營利潤率將進一步下降，主要因為預期CRB於截至二零一六年十二月三十一日止年度將產生相對較高的折舊費，因其於二零一四年十一月新開張。

### *The Pawn*

The Pawn的經營利潤率由截至二零一四年十二月三十一日止年度的-6.8%上升至截至二零一五年十二月三十一日止年度的7.5%。經營利潤率上升主要是由於收益增加19.1百萬港元。收益增加主要是由於每名顧客每餐平均支出由截至二零一四年十二月三十一日止年度的290港元大幅增加81港元(或27.9%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的371港元，而每名顧客每餐平均支出大幅增加主要是由於自二零一四年翻新完成起菜單重新設計及菜單價格上調以及顧客光顧人數由截至二零一四年十二月三十一日止年度的107,363人次增加28,039人次(或26.1%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的135,402人次。收益增加部分被經營開支增加13.2百萬港元所抵銷。經營開支增加主要是由於(i)使用的原材料及消耗品成本增加2.3百萬港元；及(ii)員工成本增加3.0百萬港元；及(iii)二零一四年下半年重續租賃合約致使物業租金及相關開支增加1.9百萬港元，反映了截至二零一五年十二月三十一日止年度的全年影響。截至二零一五年十二月三十一日止年度收益及經營開支增加乃由於計及The Pawn的全年業績所致，而The Pawn於二零一四年七月暫時停業翻新並於二零一四年十月重新開業。

### *SML*

SML的經營利潤率由截至二零一四年十二月三十一日止年度的11.4%下降至截至二零一五年十二月三十一日止年度的0.3%。經營利潤率下降主要是由於收益減少7.8百萬港元。收

## 業 務

益減少主要是由於儘管每名顧客每餐平均支出由截至二零一四年十二月三十一日止年度的223港元增加29港元(或13.0%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的252港元(主要是由於截至二零一五年十二月三十一日止年度菜單重新設計及菜單價格上調所致)，但顧客光顧人數由截至二零一四年十二月三十一日止年度的134,190人次減少46,619人次(或34.7%)至截至二零一五年十二月三十一日止年度的87,571人次。收益減少部分被經營開支減少4.5百萬元所抵銷。經營開支減少主要是由於(i)使用的原材料及消耗品成本減少2.5百萬元；及(ii)員工成本減少1.8百萬元。收益及經營開支減少乃由於二零一五年八月至二零一五年十一月暫時停業翻新。據我們董事所估計，SML於二零一五年十一月重新開業後，估計截至二零一七年十二月三十一日止兩個年度SML的經營利潤率分別約為-1.3%及0.5%。截至二零一六年十二月三十一日止年度SML的經營利潤率預期為-1.3%，主要因為(i)預期截至二零一六年十二月三十一日止年度員工人數增加，估計員工成本因而上升；(ii)二零一五年下半年重續租約導致的租金開支全年升幅的影響；及(iii)預期其他經營開支上升，主要因為二零一六年度全年經營所致。有關影響會因為菜單價格上調而預期每名顧客每餐平均支出增加致使收益增加而有所抵銷。

據我們董事所估計，截至二零一七年十二月三十一日止年度SML的經營利潤率預期增至0.5%，主要因為預期截至二零一七年十二月三十一日止年度上調價格帶動收益增加所致。有關效應部分會被經營開支預期上升所抵銷，主要因為預期截至二零一七年十二月三十一日止年度員工薪金及工資上升導致員工成本增加所致。據我們董事所估計，SML截至二零一七年十二月三十一日止兩個年度的估計經營利潤率乃經考慮(i)因日後估計菜單價格上調而預期每名顧客每餐平均支出增加致使收益增加；及(ii)假設截至二零一七年十二月三十一日止兩個年度顧客光顧的估計人數與截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度的顧客光顧平均人數相若，且市場狀況並無出現重大不利變動而作出。

### 純利率

截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，本集團純利率分別為1.7%及1.6%。於往績記錄期，本集團取得較低純利率主要是由於暫時暫停經營The Pawn及SML(分別最初於二零零八年及二零零九年開業)，以進行裝修改造。裝修改造期分別為二零一四年七月至二零一四年十月及二零一五年八月至二零一五年十一月。儘管裝修期內該等餐廳無法取得收益，但仍繼續產生開支(如租金及員工成本)，因此，本集團的利潤率低於該等餐廳開始營業時的利潤率。

截至二零一四年十二月三十一日止年度及截至二零一五年十二月三十一日止年度，The Pawn及SML的裝修分別對本集團的純利率產生重大負面影響。此乃由於截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度The Pawn分別佔本集團收益的20.7%(鑒於二零一四年七月至二零

## 業 務

一四年十月暫時暫停營業進行裝修)及28.6%；截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度SML分別佔本集團收益的19.8%及12.6% (鑒於二零一五年八月至二零一五年十一月暫時暫停營業進行裝修)。董事認為，於往績記錄期，本集團員工成本、物業租金及相關開支佔收益的百分比相對較高，因為(i)我們的大多數餐廳位於街道或黃金地段及／或熱門旅遊區內商業樓宇；及(ii)由於我們須在賞心悅目的環境中始終如一地提供優質食物、由說英語的細心周到的樓面員工提供服務，我們提供具競爭力的薪酬待遇招募及挽留餐廳員工，包括廚師、收銀員、廚工及樓面員工。由於員工成本乃本集團經營開支的最大組成部分，物業租金及相關開支為本集團經營開支的第三大組成部分，董事認為，於往績記錄期，員工成本、物業租金及相關開支相對較高亦對本集團的純利率產生負面影響。此外，截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，本集團產生的[編纂]分別為1.0百萬港元及3.5百萬港元。[編纂]並非於一般及日常餐廳經營過程中產生，倘我們從業績中扣除[編纂]，截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，本集團的純利率將分別為2.4%及3.6%。

截至二零一五年十二月三十一日止年度，我們部分餐廳(包括CMB、CSP、CNW、CHP(於二零一六年二月關閉)及CRB)錄得負經營利潤率，而部分餐廳(包括CSK及SML)則錄得微薄經營利潤率。本集團將實施(其中包括)以下策略，目的是提升我們的經營表現如下：

- 就我們的餐廳而言，包括CMB、CSP、CNW及CRB地點，我們已與兩間知名網上送餐服務公司開展合作，其將從該等地點提供送餐服務；
- 就CMB及CNW而言，我們將增加更多的促銷優惠，推廣針對鄰近辦公室的下午茶送餐服務；
- 加大市場推廣力度推廣在CSP、CRB、CSK及SML地點舉辦私人及企業活動；
- 就CRB及CSP(被視為香港的主要旅遊地點)而言，我們建議贊助本港每年舉辦的節慶活動，並在香港旅遊發展局及／或香港貿易發展局出版的旅遊雜誌及旅遊資料上刊登廣告，以增加我們在本地市民及遊客中的曝光率；此外，鑑於該等地點的環境舒適寫意，我們建議積極推廣在該等地點舉行嬰兒洗禮及家庭聚會。再者，就CRB而言，我們建議向希望在露天茶座享用我們食品的客戶推廣多款現成野餐籃；
- 透過建立新的中央廚房及增加批量採購若干材料配料提升我們的經營效率及降低食品成本；

## 業 務

- 密切監察香港的租賃市場狀況，以物色知名度及交通方便程度相若但租金成本較低的地點；
- 上調餐牌價格以及透過創設及／或移除所提供的菜式及／或改變菜式的配料組成（即使用本地配料而非進口配料）及／或份量重組菜式；
- 密切監察供應商的報價，以確保我們獲得我們配料的具競爭力價格；及
- 加大市場推廣力度及實施忠誠計劃，目的是增加客戶惠顧。

根據過往餐牌價格，本集團從長遠直至往績記錄期一直能夠逐步增加餐牌價格。董事相信本集團於截至二零一七年十二月三十一日止兩個年度將能夠增加餐牌價格，因為：

- 根據Ipsos報告，預期香港的人均年度可支配收入及人均消費開支將於二零一五年至二零一七年穩步增長。再者，預期本集團經營的全方位服務西餐廳市場及休閒西餐廳市場於二零一六年至二零一七年將分別按約3.8%及4.4%的複合年增長率穩步增長。
- 我們截至二零一七年十二月三十一日止年度的餐牌價格增幅大體上與通脹率一致；及
- 儘管香港經濟近期低迷，但董事相信，我們的客戶群較不易受價格變動影響且對價格變動的耐受力更強，並將繼續尋求優質食品，故我們餐牌價格逐步上升將不會對客戶需求、喜好或品味造成重大影響。

儘管於往績記錄期的純利率較低，但董事認為本集團的業務可持續，原因如下：

1. 本集團經營所在的全方位服務西餐廳市場及休閒西餐廳市場預期會穩步增長，二零一六年及二零一七年的複合年增長率分別約為3.8%及4.4%；
2. 在本集團10年的經營歷史中，我們已成功實現穩步擴展，在香港的餐廳數目從二零零六年的首家Classified餐廳增長至合共12家餐廳。期內，本集團由同一管理層管理，即聯合創辦人，彼等已分別在金融業、餐館服務業及紅酒業累積豐富的經驗，能夠在制定本集團業務策略時考慮多項因素，以應對香港經濟狀況變化；



## 業 務

3. 本集團於往績記錄期相對較低的純利率乃受The Pawn及SML翻新產生的負面影響；及
4. 我們預期會從新Classified餐廳的收益貢獻及建立中央廚房後進一步降低成本中獲益。

### 收支平衡期及投資回本期

董事認為，餐廳在其每月收益會計上能夠補足每月經營成本及開支時實現收支平衡。達到收支平衡點及投資回本點所需的時間各有不同，並取決於多項因素，包括(其中包括)餐廳規模、位置及品牌。於往績記錄期，除CNW需要18個月的收支平衡期外，我們其他Classified餐廳的收支平衡期一般介於一至五個月。董事認為，CNW的收支平衡期較長主要是由於餐桌服務不足及營業時間有限(即工作日營業至下午七時正，週六營業至下午五時，週日歇業)。The Pawn及SML分別於二零一四年及二零一五年進行翻新後，該等餐廳亦分別能夠在三個月及一個月內達到收支平衡點。根據Ipsos的資料，收支平衡期及投資回本期並無具體行業平均值，因為各餐廳面臨的不同商業環境受多項因素影響，其中包括(i)餐廳規模；(ii)所提供的菜系；(iii)經營位置；(iv)市場推管策略及開支。然而，一般而言，Ipsos認為香港餐廳需要約六個月達到收支平衡期，而對於投資回本期，香港餐廳則需要至少一年。此外，根據Ipsos的資料，12個月至48個月的投資回本期在香港的餐廳行業屬正常。

董事認為，餐廳在自其開始營業起的累計現金流入淨額能夠補足投資總額(包括來自內部資源的投資及股東貸款)時實現投資回本，而在新餐廳的初步規劃階段，董事設定介於24至36個月的投資回本期目標。本集團於往績記錄期所經營三個餐廳品牌的投資回本期如下：

Classified餐廳 (附註1)	1年內：CHV 2年內：CTH及CCR (附註4) 3年內：CMB (附註4) 及CEX 超過5年：CSK
The Pawn (附註2)	1.7年
SML (附註3)	2.7年

附註：

1. CCK、CSP、CNW、CHP(於二零一六年二月關閉)及CRB尚未實現投資回本。
2. 投資回本期的計算並無考慮於二零一四年就翻新作出的投資。

## 業 務

3. 投資回本期的計算並無考慮於二零一五年就翻新作出的投資。
4. CCR及CMB各自的投資回本期乃根據AAP的經審核財務報表計算，乃由於有關時段這兩間餐廳最初均由AAP擁有及經營。

由於本集團不同期間的收益、開支及經營業績因多項超出其控制的因素而或會存在差異，故於往績記錄期我們所營運餐廳的上述過往收支平衡期及投資回本期並非我們日後表現的指標。

下文載列於最後實際可行日期並無在我們初始所計劃24至36個月的回本期內實現投資回本的餐廳：

餐廳	未於開張起計24至36個月內實現投資回本期的原因	實現投資回本期的估計年度
CCK	此餐廳於二零一三年開業，位於一家投資銀行內，作為員工食堂營運，僅對上述投資銀行員工開放。因此，CCK產生收益的能力較低。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，CCK的經營利潤率分別為-9.8%及17.4%。	二零一六年
CSP	此餐廳於二零一一年開業，營運所在地點僅在周末有較高的客流量，因此，產生收益的能力較低。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，CSP的經營利潤率分別為-5.7%及-6.4%。	二零二六年
CNW	此餐廳於二零一三年開業，所在商業樓宇因營運時間有限令其周末客流量有限，因此，產生收益的能力較低。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，CNW的經營利潤率分別為-15.1%及-6.6%。	二零二一年
CHP (附註)	此餐廳於二零一三年開業，位於一間客流量通常較低的傢俬專賣旗艦零售店內，因此，產生收益的能力較低。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，CHP的經營利潤率分別為-32.0%及-45.8%。	於二零一六年二月關閉

本文件為草擬本，並不完整且可作更改，其中所載資料必須與本文件首頁「警告」一節一併閱讀。

## 業 務

餐廳	未於開張起計24至36個月內實現投資回本期的原因	實現投資回本期的估計年度
CRB	此餐廳於二零一四年開業，由於自二零一四年十月才開始營運，故尚未實現投資回本。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，CRB的經營利潤率分別為-99.2%及-1.8%。	二零二二年
CSK	此餐廳於二零一零年開業，於64個月實現投資回本，而於我們能夠實現投資回本前需要額外時間是由於工作日客流量較低，因此，產生收益的能力較低。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，CSK的經營利潤率分別為2.1%及0.9%。	不適用

附註：CHP於二零一六年二月關閉。

CSP估計到二零二六年實現投資回本期。這主要因為CSP在赤柱經營，其僅於週末的客流量較高，故其收益及現金流產生能力較低。再者，CSP擁有約163平方米的較大許可區域，導致初期投資成本較高。

CNW估計到二零二一年實現投資回本期。這主要因為CNW在一幢商業大廈經營，由於該大廈的營業時間不長，其於週末的客流量不高，故其收益及現金流產生能力較低。

CRB估計到二零二二年實現投資回本期。這主要因為CRB在淺水灣經營，其僅於週末的客流量較高，故其收益及現金流產生能力較低。再者，CRB擁有約130平方米的較大許可區域，導致初期投資成本較高。

以上估計投資回本期假設本集團保持穩定表現及市況並無發生重大變化。然而，考慮到本集團為提升CSP、CNW及CRB的經營表現而將實施的策略，董事相信估計投資回本期可進一步縮短。

此外，董事相信(i)初始投資規模；(ii)市場接受度；及(iii)開始營運的時間等因素亦會影響投資回本所需時間。一般而言，投資一間餐廳的初始金額越大，此餐廳實現投資回本所需時間越長。一間新餐廳於淡季開始營運很可能需要更長時間實現收支平衡。有關季節性的進一步詳情，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，取代特許經營協議訂約方。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行為而侵犯、損害、危害、破壞或質疑商標、系統版權及相關商譽的合法性或特許權授予人及其聯屬公司對其所有權。
- 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(其中包括)下列情況下，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(如全方位服務用餐及休閒餐)、所用餐牌及時令而不同。全方位服務餐廳的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。在情人節、母親節、父親節等標志性假日及聖誕節、新年前夕等季節性假日，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、目標經營利潤率、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。

截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，我們使用的原材料及耗用品成本分別為37.8百萬港元及40.6百萬港元，分別佔該期間我們收益的25.0%及23.1%。我們通過採取以下各項措施實現使用的原材料及消耗品成本佔比下降：

- (i) 於往績記錄期對菜單的多個菜式進行三至14次的調整，其中包括(a)上調若干菜式的價格；及／或(b)透過增設及／或移除所提供菜式及／或更改菜式食材成份(即使用當地食材來替代進口食材)及／或分量大小來重新設計菜單菜式；及
- (ii) 通過向至少三名供應商取得報價並考慮供應商的定價、產品質量、交付計劃的效率及售後服務後採購較低價格及／或替代主要食材，以確保本集團將受惠於最有競爭力的商業條款。

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)、目標經營利潤率、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。部分折扣有最低消費要求。我們亦開展其他促銷活動，如在我們的部分餐廳免開瓶費、免費供應咖啡或升杯。

### 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前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可能互不相同，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。

## 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 <small>(附註)</small>	7,911	5.7	27,973	16.9
總計	140,316	100.0	165,381	100.0

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，亦提供外帶食品，故我們亦有較高比例餐單以現金結算。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。除保留約2,000港元至10,000港元現金外，每日營業收取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



---

## 業 務

---

餐廳的一名員工於銀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，並無出現任何重大現金盜用事件。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，讓客戶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，優惠券到期產生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、支票、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總額的5.7%及16.9%。

就我們的食物製造廠經營而言，通常就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款項。

### 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五大客戶分別佔本集團收益總額的5%及30%以下。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，本集團的五大客戶分別約佔我們收益總額的2.4%及2.1%。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約佔我們收益總額的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
The Fat Pig	團體用餐者，如青睞按不同做法烹製的豬肉菜餚之家庭或聚餐人群

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五名員工，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，我們需保持較高品牌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而導致的業務量下滑。我們所有的市場推廣活動均由內部策劃。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。本集團計劃向本地供應商採購(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。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120名供應商。

## 業 務

除咖啡豆、酒精／非酒精飲料等若干重要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。名列我們供應商預審名單上的供應商已通過我們須取得至少三個報價的審核階段。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貨品)。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約五年的業務關係，同時於往績記錄期與我們最大供應商建立約五年的業務關係。

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均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，並不完整且可作更改，其中所載資料必須與本文件首頁「警告」一節一併閱讀。

## 業 務

下表載列於往績記錄期我們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 年份數目	供應的配料	信用期 (天)	支付方式	總採購額 千港元	佔總採購額 的百分比 %
大亞洋酒及 古巴煙草	四	葡萄酒、茶葉、 樽裝水及雪茄	30	銀行轉賬	4,578	12.0
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					14,634	38.3
其他供應商					23,589	61.7
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 年份數目	供應的配料	信用期 (天)	支付方式	總採購額 千港元	佔總採購額 的百分比 %
供應商A	五	蔬菜	30	銀行轉賬	3,853	9.3
大亞洋酒及 古巴煙草	五	葡萄酒、茶葉、 樽裝水及雪茄	30	銀行轉賬	3,690	8.9
供應商E	五	肉類	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 (附註)					13,973	33.8
其他供應商					27,421	66.2
總計					41,394	100.0

附註：由於約整，數字相加之和可能與總數並不相等。

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」），向本集團供應咖啡豆。咖啡豆協議於

## 業 務

二零一六年四月二十九日續期，由二零一六年五月一日起至二零一八年四月三十日止(包括首尾兩日)固定期限為24個月。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，於咖啡豆協議年期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期內已固定。於作出續期咖啡豆協議的決策前，董事已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。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」)。倘我們並無滿足每月最低購買量規定，咖啡豆供應商亦有權終止咖啡豆協議。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。根據重續的咖啡豆協議，倘我們下單若干數額的咖啡豆，我們或可享有折扣。付款期限為30天，逾期及拖欠支付將會被收取每月3%的利息。

基於我們的經驗，多數食品配料的價格容易波動，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品配料成本，倘若干配料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，我們並未與任何主要供應商產生任何重大糾紛。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。

除上文所披露者外，董事確認，我們與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，並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38.3%及33.8%。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12.0%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或擁有超過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

我們一般於發出每月報表後享有為期30至90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。儘管所採購的許多材料擁有保存期限，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質量標準。

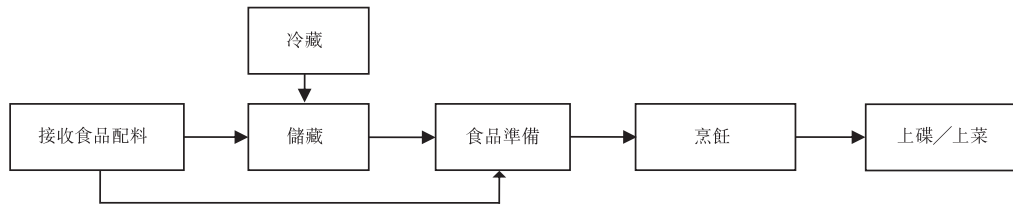
我們的存貨乃按先進先出系統進行管理。我們的廚工一般每日會在餐廳營業時間結束後檢查次日營業所需材料的存貨情況，如任何食材不足，則向供應商下訂單。如屬於總部下訂單的食材，總部會於該等供應商無法提供充足食材時安排送貨至所需地點。此外，我們特別關注易腐食材並通過日常餐牌管理於食材變質或腐爛前合併該等易腐食材，確保產生最小浪費。任何損壞的食材或可能對客戶進餐構成危險的食材均會被處理掉。

## 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配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配料，將從聲譽良好的食品店採購。部分配料(如咖啡、酒精飲料、水及茶)乃由總部採購。有關我們材料配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準備用於加工處理或妥善儲藏。

### 食品準備

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。為在製備食品過程中保



---

## 業 務

---

證效率及維持質量控制，食物準備過程中的不同任務分配予不同員工。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飪則會冷藏(即冷凍)，以保持新鮮及質量以及盡量降低細菌增長的任何機會。

### 烹飪

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

### 上碟／上菜

倘配料已妥為烹飪(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。我們餐廳的餐牌需每週／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總監批准。有關該等變更的溝通將於我們每週內部營運會議中討論，並以將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

我們認為，我們的食品及服務質量對本集團在充滿競爭的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由在餐飲行業積有約五至28年經驗的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按餐廳主廚指示僅向預先批准的供應商採購。預先批准的供應商名單載有供應商詳細資料，包括彼等根據法定要求所持有的有關最新營業登記證及營業牌照。我們與主要供應商保持定期聯絡，且交付予我們的所有配料於交付時均須經我們的員工檢查，以確保有關配料符合我們的質量標準。不符合我們質量要求的配料會退回供應商。倘供應商持續無法達到我們的質量標準，我們將考慮替換有關供應商。於往績記錄期，我們並無因供應品質量而替換任何預先批准的供應商。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將確保我們僅採購足夠數量以避免積壓及浪費，從而令我們可使用新鮮配料製備菜式。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檢測機構獨立對供應商進行視察，但主廚／餐廳經理會進行年度供應商評估，以評估所供應配料的質量及價格以及供應商的服務質量。

於二零一六年一月，本集團在員工手冊中制定食品衛生指引、餐廳管理食品守則及個人衛生指引，以就處理食品的適當做法為僱員提供書面參考。我們每間餐廳（CCK除外，該餐廳獲豁免遵守任何許可規定）均配有認證衛生督導員及衛生經理，以符合食環署的規定並監察餐廳的衛生狀況。所有食材原料及半加工食材均須儲存於有罩貨架或冷藏室（視食材性質而定），並配以溫度計監控儲存溫度。廚房員工將定時檢查儲存溫度，以確保食材在所需溫度下儲存。我們設有書面指引，規定所有食品處理人員在加工食材之前必須對雙手進行消毒，且在加工食材過程中必須佩戴手套。餐廳主廚將會持續為廚房其他員工進行在職食品加工及衛生培訓。廚房員工將定時對廚房進行清潔工作並填妥清潔項目清單；部分清潔工作（如洗碗、滅蟲及洗手間清潔）已外包予第三方專業清潔服務供應商。

### 製備

我們餐廳所有食材及菜式的製備主要由初級廚工進行並由較高級廚工監督。菜式於離開製備區交給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擺盤要求製備並適合供人食

---

## 業 務

---

用。任何未達到設定標準的食物將被退回重新製備及／或烹飪。為加強本集團各餐廳的食品安全監管，我們要求員工尤其是於製備階段處理食物的員工參加衛生經理及衛生督導員計劃。進一步詳情，請參閱本節「業務－內部控制及風險管理措施」一段。

### 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(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及可按具體情況向憤憤不平的顧客提供飲料及／或食物(如甜品)作為補償。對於重複及屬嚴重性質且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，本集團並未收到有關食物中毒的任何重大投訴或客戶向消費者委員會及香港旅遊發展局提出的投訴。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

---

## 業 務

---

緒、制定及補充酒吧規定、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生產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烘焙周期之後)，我們亦執行一項詳細的清洗及清潔計劃，以清除可能滋長有害細菌及導致工作環境不衛生的食物殘渣。該項清洗及清潔計劃涵蓋食物製造廠經營的所有方面，並訂明(其中包括)進行清洗的頻率及將採取的步驟。

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。於交付產品前，主管將對烘焙產品進行人工質量控制檢查，以確保該等產品完好可供食用。任何未能通過質量控制檢查的烘焙產品均作丟棄處理。產品送交客戶後，我們將要求客戶確認收貨並進行質量檢查。發現有瑕疵或不符合可銷品質的烘焙產品將退回我們進行處理。於往績記錄期及直至最後實際可行日期，我們並無就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品標籤規定。

### 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與供應商會面並進行商討。

---

## 業 務

---

### 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餐廳以來，於最後實際可行日期我們已發展至擁有分佈在12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且無法重續的餐廳位置的策略一部分，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：我們將考慮所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)數量、類型及規模方面考慮可能與我們競爭的鄰近地區內現有及潛在餐廳(包括我們本身餐廳的自我競爭)；
- 租金成本：我們根據租金成本經營獲利的能力；及
- 收支平衡及回本期：我們將考慮新餐廳達到收支平衡所需的時間及回本期。

於決定某個地點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。

### 新餐廳開設程序

倘確定適合我們現有品牌的新餐廳或將創立的新品牌的位置，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)我們依據若干地點、人口統計數據或租金參數主動物色地址；
2. **實況調查及可行性研究**：物色到心儀地址後，我們將對(其中包括)人口統計數據、租金成本進行詳細研究以及考慮擬定地址是否適合餐廳申領牌照。我們亦將

---

## 業 務

---

編製一項可行性研究，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數據的初步設計方案。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(基本租金及扣率租金)等因素、附近類似規模地點的可資比較租金、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；
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製備招聘計劃；
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。僅有當我們信納服務、產品及場所達到可接受標準時，我們方會正式開張營業；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。

## 業 務

交付場所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供應需求，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新餐廳地點的配料需求。

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，而對於額外員工需求，我們將倚賴本節「僱員－招聘」一段所披露的現有招聘政策。

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」等段。

### 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、飲料消費、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，以就(其中包括)餐牌項目及定價作出調整。

### 獎項及榮譽

董事認為，我們提供優質食物及服務而獲認可，可極大有利於提升我們餐廳形象及增加餐桌翻枱率。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	<ul style="list-style-type: none"><li>Southside Readers' Choice Awards 2014 －最佳飲食(Best Food &amp; Beverage) －最佳咖啡(Best Coffee)</li></ul>	二零一四年	Southside Magazine
	<ul style="list-style-type: none"><li>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)</li></ul>	不適用	USA Today 10 Best
The Pawn	<ul style="list-style-type: none"><li>香港最佳威士忌酒吧 (Hong Kong's Best Whisky Bars)</li><li>最佳新酒吧－提名獎 (Best New Bar - Honourable Mentions)</li></ul>	二零一四年  二零一五年	HK Magazine  The Foodie Forks

## 業 務

餐廳	獎項／表彰	年份	頒發機構
	<ul style="list-style-type: none"><li>港澳25大調酒師 (Top 25 Bartenders Hong Kong and Macau)</li></ul>	二零一五年	Drinks World Asia
	<ul style="list-style-type: none"><li>米芝蓮指南香港澳門2016</li></ul>	二零一五年	米芝蓮指南
	<ul style="list-style-type: none"><li>Hong Kong's Best Boozy Brunches</li></ul>	二零一五年	The HK Hub
	<ul style="list-style-type: none"><li>二零一五年香港12間最熱門餐廳 (Hot in Hong Kong 12 Best Restaurants for 2015)</li></ul>	二零一五年	CNN.com
	<ul style="list-style-type: none"><li>最佳調酒師(Best Mixologist)</li></ul>	二零一五年	The Foodie Forks
	<ul style="list-style-type: none"><li>香港十大美食 (Hong Kong's 10 Best Brunches)</li></ul>	二零一六年	The Culture Trip

## 競爭

總體而言，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間營業中全方位服務西餐廳及1,430間休閒餐廳。此外，根據Ipsos報告，於二零一四年，全方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，按餐廳數目計，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4.3%及8.0%份額。就全方位服務餐廳而言，排名首位的公司經營地點有13個，而就休閒餐廳而言，排名首位的品牌有41個經營地點。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，餐廳營運商必須基於多種因素（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；



---

## 業 務

---

- (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。

### 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20項物業，其中7項用作辦公室及包儲及13項用作餐廳或食物製造廠場所。我們的租賃物業及特許區域的可出租面積介乎2.2平方米至950.6平方米。本集團的租賃初步為期一至五年，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。我們已獲業主告知未獲授權的非防火門已替換為防火門。我們亦已自其獲得承諾，其會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)發出，故就該建築命令施加的任何罰款或處罰應由獲發建築命令的有關業主承擔。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：

## 業 務

### 餐廳及食物製造廠

餐廳名稱 序號 / 用途	地址	食環署 許可面積 (平方米) 概約	租金類別	租賃／許可 開始日期	租賃／許可 屆滿日期	現有年期的 可重續年份數目
1. 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 (附註)	兩年
2. CCK (特許經營 協議)	香港 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
3. 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
4. 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 十月三十一日	不適用
5. 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

本文件為草擬本，並不完整且可作更改，其中所載資料必須與本文件首頁「警告」一節一併閱讀。

## 業 務

餐廳名稱 序號 / 用途	地址	食環署 許可面積 (平方米) 概約	租金類別	租賃／許可 開始日期	租賃／許可 屆滿日期	現有年期的 可重續年份數目
6. 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 扣率租金 (以較高者為準)	二零一一年 七月十五日	二零一七年 二月二十八日	不適用
7. CMB	香港灣仔 永豐街31號地下	48	基本租金或 扣率租金 (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
8. CCR	香港上環 荷李活道108號 地下1號舖	40	基本租金或 扣率租金 (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
9. 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 扣率租金 (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
10. 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 扣率租金 (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

本文件為草擬本，並不完整且可作更改，其中所載資料必須與本文件首頁「警告」一節一併閱讀。

## 業 務

餐廳名稱 序號 / 用途	地址	食環署 許可面積 (平方米) 概約	租金類別	租賃／許可 開始日期	租賃／許可 屆滿日期	現有年期的 可重續年份數目
11. 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 扣率租金 (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
	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
12. The Fat Pig	香港銅鑼灣 時代廣場11樓 第1105號舖	519	基本租金或 扣率租金 (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
13. 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 扣率租金 (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

附註：本集團目前正與業主商討續約事宜，但仍未訂立新租約。業主已口頭同意租約可延長至二零一七年一月。

於最後實際可行日期，我們並無接獲業主有關其或不會重續我們的租約或可予重續租約但租金出現與市場價格不一致的大幅上漲的任何指示。

## 業 務

### 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。有關法律法規的詳情載於本文件「監管概覽」一節。

以下圖表列示我們須就餐廳及食物製造廠經營取得的牌照類別：

	發牌機關	Classified 餐廳 <sup>(附註3)</sup>	The Pawn	The Fat Pig	CBCL
普通食肆牌照	食環署	√ <sup>(附註1)</sup>	√	√	不適用
食物製造廠牌照	食環署	√ <sup>(附註2)</sup>	不適用	不適用	√
小食食肆牌照	食環署	√ <sup>(附註4)</sup>	不適用	不適用	不適用
酒牌	酒牌局	√ <sup>(附註5)</sup>	√	√	不適用

附註：

1. 僅CRB需要普通食肆牌照。
2. CNW及CBCL各自擁有食物製造廠牌照。尤其是，CBCL獲准生產烘焙產品、冷凍面團、奶酪、沙律、甜點及湯進行批發。
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及CNW不售酒精飲料，因此毋須取得酒牌。

#### 本集團在香港經營業務的牌照

截至最後實際可行日期，本集團在香港擁有及經營12家餐廳及食物製造廠。除下文及本節「法律訴訟」及「不合規事項」等段所披露者外，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的有關牌照；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。

## 業 務

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違例扣分記錄。

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	CNW	2918803724	Classified Limited	68	二零一七年八月十一日
	CBCL	2911803761	Classified Limited	218	二零一七年三月七日
小食食肆牌照	CEX	3118803567	Classified Limited	126	二零一七年六月一日
	CTH	3112803705	Classified Limited	101	二零一七年六月二日
	CHV	3112803802	Classified Limited	84	二零一六年七月二十日 (附註1)
	CMB	3112802623	Classified Limited	48	二零一七年一月二十二日
	CSK	3198800492	Classified Limited	117	二零一七年四月五日
	CCR	3118801251	Classified Limited	40	二零一七年四月十九日
	CSP	3115800327	Classified Limited	163	二零一七年四月二十六日
普通食肆牌照	CRB	2215801535	Classified Limited	129	二零一七年八月十一日
	The Pawn	2212803664	TPL	519	二零一七年九月一日
	The Fat Pig (附註2)	2212804977	SMLL	519	二零一七年二月十日
酒牌 (附註3)	The Fat Pig	5212804415	RAU PACH Robert (餐廳經理)	不適用	二零一八年七月九日
	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
	CSP	5215820294	ESPIRITU Marlowe Villegas (酒保)	不適用	二零一七年四月十八日
	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
	The Pawn	5212802677	LAM Chi-Kan (高級主管)	不適用	二零一八年三月十七日

本文件為草擬本，並不完整且可作更改，其中所載資料必須與本文件首頁「警告」一節一併閱讀。

## 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4)	The Fat Pig	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
	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. 本集團正申請續牌。
2. 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。
3. 所有持牌人已簽訂無條件同意書，以在本集團終止僱傭持牌人的情況下簽訂有關酒牌轉讓的轉讓文件。
4. 據本公司法律顧問告知，CCK不屬於食物業規例中所界定的餐廳，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，我們會在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，向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。

## 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所管理的音樂。牌照詳情如下：

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CNW及CCK所在場所播放任何音樂，因此毋須自HKRIA、PPSEAL或CASH取得任何有關牌照。於最後實際可行日期，我們並無就於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，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及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，本集團僱用合共268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	6
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	124
樓面員工	122
總計	<u>268</u>

董事認為餐廳業務以服務至上為理念，我們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、周到的服務以及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一大部分。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，我們會僱用按小時支付薪金的臨時工。於最後實際可行日期，我們擁有64名臨時工。

### 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、服務生及尤其是廚師的能力。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所作的貢獻及奉獻，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個年度各年，我們的平均年員工流失率分別約為78.1%及70.3%，乃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制定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。本集團認為僱員的工作滿意度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，我們曾發生25起工作相關意外事件，涉及因工作意外事件引起的僱員受傷，如手指切傷及身體部位扭傷。於最後實際可行日期，上述25起個案，有12起仍在進行當中，且均可由僱員賠償保險全額承保。除上文所披露者外，本集團並無經歷任何勞動糾紛、僱員工傷相關重大保險索償或任何重大工作相關意外事件。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，13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0.2百萬港元。於最後實際可行日期，我們仍有九宗意外個案被提起僱傭賠償且尚未解決，有關詳情載於本節「法律訴訟」及「於The Pawn發生的事故」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個年度分別為約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(如有需要)水污染牌照。本集團亦已在本集團內實施政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微乎其微。

## 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.com.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

於一般業務過程中，本集團於往績記錄期曾面臨多項索償，包括僱員遭受的人身傷害索償。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，我們有11宗僱員賠償案件在進行中，所有案件均由我們的僱員賠償保單全額承保。

### 於The Pawn發生的事故

於二零一五年五月七日，The Pawn發生了一起火災事故(「事故」)。據董事經作出合理查詢後所深知，事故的可能起因是噴油壓力罐放置在開放式火爐附近導致壓力罐爆炸。該事故導致三人受傷。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，於事故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，本集團收到兩份傳票(「傳票」)，指稱本集團未能向僱員提供安全工作環境，從而違反第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。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

---

事故發生之後，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業務人員組成)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；
- 制定火災疏散程序；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任何實際或潛在重大申索或訴訟而可能對我們營運、財務及聲譽造成重大影響。

### 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。除下文所載不合規事件外，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)並無引致亦將不會對我們的業務、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	不合規原因	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
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」）。有關不合規情況乃於為籌備[編纂]而進行的盡職調查過程中發現。	由於CCK作為員工餐廳營運，並獲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。	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。	於二零一四年十二月十二日，CCK取得商業登記證，且本集團於最後實際可行日期並無因不合規而自公司註冊處收到任何通知。	本集團已指定我們的公司秘書李啟良先生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。
			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。	於[編纂]後，我們亦將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	不合規原因	不合規事件詳情
<p>PRGML的行政總裁 Alain Claude Decesse 先生（「Decesse先生」）將透過監察所有牌照、許可證及批文的未來到期日監督所有必要牌照、許可證及批文的續新情況，並協調及時準備及提交有關牌照續新申請。</p>	<p>於二零一五年八月十二日獲得普通食肆牌照，且在不合規期間及截至最後實際可行日期並無收到任何警告，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9000港元。</p>	<p>我們獲悉相關物業所裝災警報器的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，業主未能遵守有關消防規定非我們所能控制，從而導致延遲取得普通食肆牌照。</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>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>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>由於我們負責取得普通食肆牌照的員工相信有關不合規情況可及時糾正，故彼未將不合規情況告知高級管理層，從而導致本集團於臨時牌照屆滿後仍繼續經營。</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>				

## 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

不規原因

不規事件詳情

本集團餐廳及食物製造廠在該疏忽乃由於本集團不慎疏忽委聘外部顧問處理與我們取得水質管制牌照，涉及將物質排放入水質管制區內的公用污水渠或公用排水渠，違反了水質管制條例第9條。

本集團餐廳及食物製造廠在該疏忽乃由於本集團不慎疏忽委聘外部顧問處理與我們取得水質管制牌照，涉及將物質排放入水質管制區內的公用污水渠或公用排水渠，違反了水質管制條例第9條。

本集團餐廳及食物製造廠在該疏忽乃由於本集團不慎疏忽委聘外部顧問處理與我們取得水質管制牌照，涉及將物質排放入水質管制區內的公用污水渠或公用排水渠，違反了水質管制條例第9條。

本集團餐廳及食物製造廠在該疏忽乃由於本集團不慎疏忽委聘外部顧問處理與我們取得水質管制牌照，涉及將物質排放入水質管制區內的公用污水渠或公用排水渠，違反了水質管制條例第9條。

本集團餐廳及食物製造廠在該疏忽乃由於本集團不慎疏忽委聘外部顧問處理與我們取得水質管制牌照，涉及將物質排放入水質管制區內的公用污水渠或公用排水渠，違反了水質管制條例第9條。

本集團餐廳及食物製造廠在該疏忽乃由於本集團不慎疏忽委聘外部顧問處理與我們取得水質管制牌照，涉及將物質排放入水質管制區內的公用污水渠或公用排水渠，違反了水質管制條例第9條。

根據本公司法律顧問的意見，鑒於所有有關水質管制牌照均已於最後實際可行日期正式取得，故本集團、董事及／或高級職員因過往在沒有取得有關牌照情況下排放污水或污染物有關的不合規而遭受刑事檢控的風險並不重大。



## 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及風險管理系統並監督措施實施情況及系統有效性，而有關措施及系統旨在合理確保實現經營、報告及合規方面的目標。

鑒於於往績記錄期曾發生不合規事件，我們已於二零一六年一月委聘一家國際知名公司為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人作出進度付款。工作範圍包括審核（其中包括）(i) 內部控制系統及程序；(ii) 食品安全管理；(iii) 食品飲料許可管理；及(iv) 工作場所安全。內部控制審核人就我們的內部控制履行了有關工作並提出建議。

因此，我們已修改並採納若干新的內部控制程序以加強我們的內部控制系統，我們的內部控制審核人於二零一六年一月至二零一六年六月進行跟進審核後發出的內部控制報告確認了新程序的實施。

下表載列主要發現及建議的實施情況。

主要發現	建議	建議的實施情況
<b>內部控制系統及程序</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>並無建立有關內部控制系統及程序的設計及有效性的正式監察機制</li></ul>	<p>我們應根據創業板上市規則附錄十五第C.2條的規定確保本集團維持良好有效的內部控制以保障股東投資及本集團資產。</p> <p>我們應建立機制監察本集團內部控制系統（「<b>內部控制政策及會計手冊</b>」）。</p>	<p>我們將會將內部審核職能外包予外部服務供應商。</p> <p>內部控制政策及會計手冊已經內部控制審核人審核，並將於[編纂]前經董事會批准及採納。</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>並無建立正式舉報機制</li></ul>	<p>我們應制定舉報計劃，包括道德舉報熱綫及匿名報告設施，以令僱員可直接報告有關任何道德問題的資料（「<b>舉報政策</b>」）。</p>	<p>舉報政策已經內部控制審核人審核，並將於[編纂]前經董事會批准及採納。</p>

## 業 務

主要發現	建議	建議的實施情況
<ul style="list-style-type: none"><li>並無建立有關監管合規管理的正式機制</li></ul>	<p>我們應建立有關監管合規管理、政策及程序的正式機制，其中包括(i)識別有關合規的規則及規定；(ii)與政府部門的溝通及處理政策；(iii)處理政府所提出不合規問題的程序；(iv)有關向管理層傳達潛在不合規問題的內部報告或升級機制(「合規政策」)。</p> <p>該等政策及程序應由管理層定期檢討及更新，並及時向有關僱員傳達。</p>	<p>合規政策已經內部控制審核人審核，並將於[編纂]前經董事會批准及採納。</p>
<b>食品安全管理</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>本集團內所有餐廳的食品安全管理政策及程序並不全面</li></ul>	<p>我們應定期更新及檢討食品安全管理政策及程序(「守則」)，並向全體有關僱員傳達。</p>	<p>自二零一六年一月起，我們已更新並實施守則。</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>本集團所有餐廳食品來源選擇缺少經正式批准的供應商名單及缺少廠商的經批准營業牌照</li></ul>	<p>我們應建立及批准正式供應商名單，並對其進行定期檢討。</p> <p>我們亦應向廠商取得經批准最新營業牌照(如麵包店牌照、食物製造廠牌照及冰凍甜點製造廠牌照)，並由本集團妥善保存。</p>	<p>自二零一六年二月起，我們已建立及批准廠商名單，載入供應商資料。</p> <p>我們的採購部亦已取得廠商的營業牌照。</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>The Pawn並無編製廚房、洗手間、牆壁及地板清潔記錄</li></ul>	<p>我們應制訂及存置The Pawn的廚房、洗手間、牆壁及地板清潔計劃及記錄。</p> <p>我們亦應透過在記錄簽字審閱及核准實際工作。</p>	<p>自二零一六年一月起，我們開始存置經負責人妥為簽字的The Pawn清潔計劃記錄及核對表。</p>

## 業 務

主要發現	建議	建議的實施情況
<ul style="list-style-type: none"><li>缺少正式書面證據證明已對所有餐廳食品處理人員實施全面定期食品及個人衛生培訓計劃</li></ul>	<p>我們應以經提倡者與出席全面定期食品及個人衛生培訓課程的參與者簽字確認的方式保有所有書面出席記錄。</p> <p>倘僱員出席食環署或食環署認可機構組織的課程，我們亦應保留所有書面僱員培訓記錄。</p>	<p>自二零一六年一月起，僱員的衛生經理／督導員證書由本集團妥善保有，而每個餐廳均配有認證衛生經理／督導員以監察食品加工衛生。</p>
<b>食品飲料許可管理</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>若干許可管理流程缺少詳細書面政策及程序</li></ul>	<p>我們應制定一套規管許可管理的政策及程序（「<b>牌照管理政策</b>」），定期檢討並向全體有關僱員傳達。</p>	<p>自二零一六年一月起，我們已制定並實施牌照管理政策。</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>並無制定處理投訴的政策及程序</li></ul>	<p>我們應制定一套處理投訴的政策及程序（「<b>投訴管理政策</b>」），定期檢討並向全體有關僱員傳達。</p>	<p>自二零一六年一月起，我們已制定並實施投訴管理政策。</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>缺少對牌照登記冊的獨立審核</li></ul>	<p>我們應委聘獨立人士定期審核牌照登記冊，以確保登記冊所載資料的準確性與完整性，且有關審核須存檔。</p>	<p>自二零一六年一月起，我們已編製牌照登記冊，並經獨立人士按月審核及批准。</p>
<b>工作場所安全</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>危機管理程序缺少詳細書面政策及程序</li></ul>	<p>我們應制定一套全面的危機管理政策（「<b>應急政策</b>」），定期檢討並向全體有關部門及僱員傳達。</p>	<p>自二零一六年二月起，我們已制定並實施應急政策。</p>

---

## 業 務

---

此外，我們已根據主要發現採取下列措施，以確保於[編纂]後持續遵守所有適用法律及法規，並加強我們的內部控制：

- (i) 自二零一六年二月起，我們已成立內部控制委員會按內部控制審核人的建議落實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；
- (ii) 我們於二零一六年六月十四日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審查任何安排，由此可在財務報告、內部控制或其他事項方面關注可能不當行為；
- (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於公司條例、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下的持續義務、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，負責監督合規事宜。

### 內部控制委員會

本公司已於二零一六年二月十五日成立內部控制委員會(「內部控制委員會」)，以監督本集團有關餐廳運營的法律及合規事宜及實施內部控制審核人建議的內部控制及風險管理措施，以確保遵守創業板上市規則及有關香港法例及規例以及防止過往不合規再次發生。內部控制委員會的職責包括(i)監督及確保本集團遵守適用於其業務的香港法例、規則及規例；(ii)定期向董事會提供狀況報告；(iii)於必要時委聘外部顧問；及(iv)採取其認為適當的一切必要措施確保上述措施妥為實施。

## 業 務

內部控制委員會由三名成員組成，包括(i)本公司主席、執行董事兼合規主任黃先生；(ii)我們的高級管理層兼PRGML行政總裁Alain Claude Decesse先生（「Decesse先生」）；及(iii)我們的高級管理層、財務總監兼公司秘書李啟良先生（「李先生」）。黃先生獲指定為主席領導內部控制委員會。有關黃先生、Decesse先生及李先生的履歷詳情，請參閱本文件「董事及高級管理層」一節。

內部控制審核人表示，經彼等考慮本集團的過往不合規後，本公司已制定多項內部控制政策，將於[編纂]前正式採納。具體而言，制定合規政策的目的是在於監察多項法律及監管合規情況。黃先生所領導的內部控制委員會將根據內部控制審核人的建議，嚴格遵守及實施本文件「不合規事項－內部控制及風險管理措施」一節所披露的合規政策。各內部控制委員會成員的職權不同，載列如下：

- (i) Decesse先生將監督包括食物業規例及水污染管制條例下許可規定在內的餐廳業務事宜以及確保本集團各餐廳於業務營運過程中一直保有所有必要牌照。彼亦將通過監察所有牌照、許可證及批文的剩餘到期日期及協調及時準備及遞交有關牌照續期申請，監督所有必需牌照、許可證及批文的續期情況；及
- (ii) 作為我們的財務總監兼公司秘書，李先生將監督本集團的財務方面以及有關公司條例的監管事宜。

有關內部控制審核人主要發現及建議的詳情，請參閱本節上文「內部控制及風險管理措施」一段。

### 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罰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。

---

## 業 務

---

### 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)本集團已實施(或(如適用)將實施)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，且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將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)上述不合規事件將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。