

概覽

我們是香港的一家餐飲集團，旗下有多個品牌以不同價位向廣大顧客提供各種菜餚。自我們於二零零二年十二月開設第一間餐廳Bombay Dreams以來，我們一直致力於透過我們的多品牌業務模式及「集群式」管理策略於香港擴充我們的網絡。於最後實際可行日期，我們擁有及經營21個品牌的餐廳（包括21間全服務餐廳、一間會所餐廳及一間烘焙坊）及一間外賣店，其中九間全服務餐廳及一間烘焙坊屬特許專營品牌或許可品牌餐廳（如Bread Street Kitchen、BLT Steak、BLT Burger、Lupa、Mamasan、Le Pain Quotidien及London House）。餘下12間全服務餐廳、一間會所餐廳及一間外賣店屬自有品牌餐廳（如Bombay Dreams、Bistecca及Tango）。不同品牌的餐廳均策略性地地位於同一區域以創造「集群式」效應。根據此策略，我們已在香港的黃金地段（包括蘇豪、雲咸街、蘭桂坊、銅鑼灣、灣仔及尖沙咀）以及香港的大型商場（包括圓方、時代廣場及海港城）成功建立集群式餐廳佈局。

我們堅持「物有所值」的核心價值理念，為我們的顧客提供優質菜餚、周到服務及舒適環境的非凡用餐體驗。我們屢獲殊榮，我們近期被MediaZone Hong Kong選為二零一四年度及二零一五年度香港最具價值公司之一。此外，於二零一六年我們的12間餐廳獲HK Tatler Publication嘉許為香港最佳食府。於二零一五年，我們的四間餐廳入選米芝蓮指南香港澳門的Bib Gourmand餐廳。除提供堂食服務外，我們的餐廳還提供活動舉辦及戶外餐飲服務。有關我們餐廳的詳情，請參閱本節「餐廳營運及管理概況 — 我們的餐廳」一段。

截至二零一四年、二零一五年及二零一六年三月三十一日止年度各年，我們的總收入分別約為389.8百萬港元、468.2百萬港元及462.9百萬港元，而我們的純利分別約為39.6百萬港元、23.4百萬港元及18.1百萬港元。詳情請參閱本招股章程「財務資料」一節。

競爭優勢

我們的董事相信，以下競爭優勢有助於我們的成功並使我們能夠於香港餐飲業有效競爭：

特色餐廳提供優質美食、周到服務及舒適環境，為顧客打造非凡的用餐體驗

我們相信，我們致力於提供優質美食、周到服務及舒適環境，為顧客打造物有所值的用餐體驗，此乃我們業務運營取得成功的關鍵所在。

我們努力確保我們的特色餐廳始終如一地供應高品質、地道的美味佳餚。我們的菜餚均根據我們自主開發或透過特許專營／許可協議取得的食譜製作。為迎合顧客千變萬化的口味和喜好，我們的所有餐廳會定期推出新菜式，以增加顧客流量及吸引更多廣泛的客戶群。從甄選食材供貨商到菜餚的儲存、烹飪和服務，我們的所有餐廳均制定和實施嚴格規範的內部控制，以確保食品安全及始終向顧客供應美味菜餚。詳情請參閱本節「質量控制」一段。

本集團為顧客提供舒適的用餐環境以及周到的服務。我們所有的餐廳均由我們的設計團隊在設計總監的指導下進行獨特設計。我們的設計團隊考慮了菜式、餐廳主題及品牌形象、目標客戶及餐廳位置。部分餐廳甚至可觀賞海景。我們的餐廳職員於工作時間須著裝統一。我們亦會在食品知識、食品處理、個人衛生及舉止方面提供具體指導，以展現專業形象。

我們的董事認為，我們特色餐廳打造的非凡用餐體驗有助於吸引更多消費力強的顧客並提高客戶忠誠度，從而推動我們的業務增長。

與知名廚師及品牌合作

我們透過訂立特許專營／許可協議於香港經營多個知名品牌，如Bread Street Kitchen、BLT Steak、BLT Burger、London House、Lupa及Mamasan。我們業務策略包括尋求知名廚師及品牌並與之合作，以充分利用彼等在品牌打造和地位方面的現有資源，從而確保我們的投資回報。我們與品牌或廚師合作，一般基於(其中包括)彼等的聲譽、餐廳概念、網絡及對我們現有品牌形象的增值元素。例如，我們因為許可人Gordon Ramsay的名譽及聲望而訂立許可協議以經營Bread Street Kitchen及London House。Gordon Ramsay是名廚兼著名烹飪真人秀的主持人。我們因為許可人Mario Batali的名譽及聲望而訂立許可協議以經營Lupa。Mario Batali為獲獎作家兼電視名人。我們因為許可人Michael White的名譽及聲望而訂立許可協議以經營Al Molo。Michael White為多個米芝蓮星級名廚及著名餐飲經營者。我們相信，我們物色並引入知名海外廚師及品牌進駐香港有助於加強我們的品牌知名度。我們持續與知名廚師及品牌合作亦增強我們在與供貨商、業主及其他服務供貨商交易中的議價能力，提升我們的成本效益，同時加強客戶忠誠度。

作為對我們成功經營業務及提升餐廳品牌價值能力的認可，知名物業開發商／業主時常會與我們接洽，以在彼等的大型商場開設新餐廳，藉此我們能夠為餐廳覓得黃金地段。

透過我們的多品牌業務模式多元化我們的客戶群

我們認為，我們的多品牌業務模式使我們能夠透過以不同價格供應各種佳餚(主要為亞洲式、西式及意式)而鎖定中至高消費力的不同客戶群。於最後實際可行日期，我們擁有及經營21個品牌(屬於特許專營、許可或自有品牌)的餐廳。有關我們餐廳的詳情，請參閱本節「餐廳營運及管理概況 — 我們的餐廳」一段。我們能夠在我們的業務運營及規劃未來擴充策略方面保持靈活性。

於往績記錄期間，我們於特許專營／許可品牌下經營餐廳的收入增速快於自有品牌下經營的餐廳。我們的多品牌業務模式使我們能從收入來源多元化中獲益。

我們相信，本集團旗下餐廳及供應菜餚的多樣性使我們能夠迎合不同市場分部客戶的口

味和偏好及擴大我們的客戶群，從而減低我們對任何特定客戶群的依賴度和潛在的風險，增加我們的市場份額並為我們未來的持續擴充提供支持。

我們餐廳的策略性選址及集群效應

我們的董事認為，我們餐廳的位置對我們爭取有中至高消費力的目標客戶至關重要。我們的餐廳策略性地位於香港的黃金地段(包括蘇豪、雲咸街、蘭桂坊、銅鑼灣、灣仔及尖沙咀)及大型商場(包括圓方、時代廣場及海港城)。

為更好地利用我們品牌之間的協同效應及管理資源，我們不同品牌的餐廳策略性地位於同一區，以創造「集群」效應。根據該安排，四至五間餐廳僅配備一名營運經理，視乎有關安排下相關區域我們的餐廳數目而定。透過採納此策略，有助於我們吸引潛在顧客並在我們餐廳地段創造客流。我們眾多餐廳集聚於同一地段亦加強了該策略，如蘇豪及蘭桂坊蛻變成香港最受歡迎的餐飲區域便是例證。該「集群式」管理策略補充了我們的多品牌業務模式，因我們相信其能夠使我們在同一地區吸引不同客戶並使我們在與業主議價時處於有利地位。

我們的董事認為，我們餐廳的戰略位置及集群效應有助於提升我們的品牌形象，為我們在營運及人力資源管理方面提供靈活性並在地理位置中佔據一席之地，從而提高我們業務的盈利能力。

經驗豐富的管理團隊及訓練有素的員工

我們的管理團隊由具備豐富的全服務餐飲行業及管理經驗和知識的人員組成。本集團由石成達先生於二零零二年九月創立。石成達先生為我們的執行董事、行政總裁及控股股東之一。石成達先生是一名傑出的餐飲經營者，在香港及印度的酒店及全服務餐廳行業擁有逾22年的經驗。我們的執行董事Gupta先生在香港及印度的酒店及全服務餐廳行業分別擁有逾11年及12年的經驗。

除我們的設計總監外，本集團的其他高級管理人員亦在各自領域擁有逾11年的豐富管理及運營經驗。例如，我們的財務董事Kamal Sachar先生(自二零零二年以來一直為Dining Concepts的財務總監)在酒店及公司的會計、財務、信息技術、經營及管理方面擁有豐富經驗。有關我們董事及高級管理層的履歷詳情，請參閱本招股章程「董事、高級管理層及僱員」一節。

為確保順暢及有效地實施我們的策略及政策，我們訓練有素的員工可配合我們的管理層團隊。我們已採納內部經營政策以指導我們的員工並確保我們菜餚和服務的品質。我們會開展每日簡報會、入職培訓及內部培訓，為我們的員工提供有關本行業及本集團內部政策的必要知識、技能及資訊。我們還會不時聘請第三方培訓公司為員工提供有關培訓，確保員工具備最新、最實用的行業技能及知識。

我們的董事認為，該等培訓活動及內部政策確保我們的員工更輕鬆地融入我們的企業文化，同時保證我們的服務品質。我們相信，我們管理團隊的豐富經驗及專業知識，加上我們高質素的員工，對我們的可持續發展至關重要。

業務策略

我們擬實施以下業務策略，擴大我們在香港的市場份額及提升我們的品牌知名度、服務和菜餚的品質：

持續擴充我們的餐廳網絡

我們認為，我們的多品牌業務模式及「集群式」管理策略對我們的成功至關重要，且我們擬繼續透過該等策略在香港擴充我們的餐廳網絡。我們目前預期，於截至二零一七年三月三十一日、二零一八年三月三十一日及二零一九年三月三十一日止年度分別在香港開設約四間、四間及四間新餐廳。有關我們於香港擴張計劃的詳情，請參閱本節「擴張計劃及選址進展 — 香港擴張計劃」一段。

為有效地進行擴充及實現規模經濟，開設更多的可擴展餐廳（一般為無大廚主理）將構成我們新業務策略的一部分。由於我們能夠透過開設分店持續有效地複製我們的餐廳營運，該策略令我們能夠擴充業務，而無需密集的資本投入。更多詳情，請參閱本節「擴張計劃及選址進展」一段。於二零一六年五月十一日，我們於香港灣仔皇后大道東200號利東街一樓F39A及F41A號舖開設Ophelia。Ophelia在我們經營附屬公司之一健海旗下經營。有關Ophelia的詳情，請參閱本節「餐廳營運及管理概況 — 我們的餐廳」一段。

另外，如有合適時機，我們可能向香港以外的市場擴張。在擴張至其他地區前，我們會進行業務發展研究及可行性研究，包括市場調查、業務、財務及法律分析。我們目前並無該等擴張的任何計劃或時間表。我們董事確認，於最後實際可行日期，我們並無發現任何收購目標。

進一步提升我們於香港的品牌知名度

儘管我們透過開設更多的可擴展餐廳採納新的擴充策略，我們亦將繼續推行我們的現有策略，推廣我們的品牌和餐廳，提高客流量和餐廳到訪率。現有策略包括我們的營銷活動以及與知名品牌和廚師合作。有關我們營銷策略的詳情，請參閱本節「銷售及市場營銷 — 市場營銷」一段。

除定期維護外，我們亦會通過新裝修對部分現有餐廳進行升級翻新。現有設計及翻新過程的平均時間通常需要三至六個月左右。該翻新對保持市場競爭力及吸引新舊客流量至關重要。我們目前預期將(i)於截至二零一七年三月三十一日止年度翻新許可品牌旗下兩間餐廳；(ii)於截至二零一八年三月三十一日止年度翻新自有品牌旗下一間餐廳；及(iii)於截至二零一九年三月三十一日止年度開設一間屬於自有品牌的餐廳。升級該等四間餐廳的估計資本開支總額預期分別約為2.3百萬港元；1.0百萬港元及1.0百萬港元。

我們將繼續在各種營銷渠道投入資源，以提升我們的整體品牌形象及打造客戶認知度。作為我們營銷活動的一部分，我們計劃(i)透過提供折扣和促銷與各信用卡公司、會員俱樂部及商場合作，以利用彼等的既有網絡；(ii)參與各種促銷活動和事件；及(iii)推出特價或節日菜餚，從而提升我們的品牌知名度。

提高我們餐廳的整體盈利能力

除了透過擴充餐廳網絡及提升品牌知名度實現更高的餐廳銷售額外，我們擬透過控制我們的營運成本提高我們的盈利能力。

我們相信，我們的知名餐廳品牌將提高我們與現有和潛在業主及供貨商的議價能力。我們將繼續集中與供貨商的採購談判，以利用我們廣泛的餐飲網絡降低成本，同時專注與業主的租賃談判，爭取按較長的租期及更有利的條件獲取租約，從而降低我們的租賃成本。我們亦將甄選合適的信息技術系統、高品質的廚房及烹飪工具、設備和器具，以提高我們餐廳的運營和管理效率。我們將繼續進一步充分利用我們的外賣店，加強成本節約及提升營運效率。有關擴張計劃的詳情，請參閱本節「擴張計劃及選址進展 — 香港擴張計劃」一段。

我們預期將繼續我們的培訓計劃及內部提升措施，旨在培訓我們的廚師和管理人員。該等計劃和措施將最大限度地降低我們花費高昂成本聘請外部廚師或經理的需要，提升員工滿意度和留任率並降低我們的員工更換成本。

餐廳營運及管理概況

我們所有的餐廳均策略性地位於香港的黃金地段(包括蘇豪、雲咸街、蘭桂坊、銅鑼灣、灣仔及尖沙咀)以及大型商場(包括圓方、時代廣場及海港城)。下圖列示於最後實際可行日期我們餐廳在香港的位置：



我們的餐廳

於二零一四年三月三十一日、二零一五年三月三十一日及二零一六年三月三十一日，我們分別經營20間、24間及22間餐廳，其中於截至二零一六年三月三十一日止三個年度各年分別新設兩間、四間及兩間餐廳，以及於截至二零一六年三月三十一日止年度關閉三間及出售一間餐廳。於最後實際可行日期，我們經營21間全服務餐廳、一間會所餐廳、一間烘焙坊及一間外賣店。於二零一六年三月三十一日之後及直至最後實際可行日期，我們開設一間新餐廳並變更一間餐廳的品牌。

中西區

於最後實際可行日期，我們於中西區（香港的金融服務中心，此處匯集眾多本地及跨國公司的寫字樓）經營12間全服務餐廳及一間會所餐廳。下表載列我們中西區的餐廳詳情：

餐廳名稱	餐廳開業日期	位置	自有品牌/ 特許專營 品牌/ 許可品牌		概約 建築面積 (平方米)	於		實現收支 平衡點 所需月數 ⁽¹⁾	實現投資 回報點 所需月數 ⁽¹⁾
			供應菜餚	二零一六年 六月三十日 座位數概數		二零一六年 六月三十日 員工人數			
Bread Street Kitchen 	二零一四年 八月二十九日	香港中環 雲咸街33號 及德己立街 55號 LKF Tower的 閣樓層	許可品牌	英國及歐洲菜、 創新雞尾酒及大 量各國葡萄酒	365.91	120	38 (包括 37名 全職僱員 及1名 兼職 僱員)	3	157 ⁽²⁾
Bouchon 	二零一一年 一月二十九日	香港中環伊利 近街49、49A、 49B及49C號地 下D室	自有品牌	法國菜，一流 的餐前點心、 冷盤、沙律、 湯羹、燉鍋、正 菜、裝飾菜、甜 點及法國葡萄酒	60.11	50	17 (包括15 名全職 僱員及2 名兼職僱 員)	2	59
Bombay Dreams 	二零零二年 十二月二十五日	香港中環雲咸街 75、77號嘉兆商 業大廈四樓A、 B室	自有品牌	正宗傳統的印度 菜	172.29	80	18 (包括17 名全職 僱員及1 名兼職僱 員)	2	45

業 務

餐廳名稱	餐廳開業日期	位置	自有品牌/ 特許專營 品牌/ 許可品牌	供應菜餚	概約 建築面積 (平方米)	於		實現收支 平衡點 所需月數 ⁽¹⁾	實現投資 回報點 所需月數 ⁽¹⁾
						二零一六年 六月三十日 座位數概數	二零一六年 六月三十日 員工人數		
Bistecca 	二零零九年 九月五日	香港中環蘭桂坊 15及16號及德己 立街58、60及62 號協興大廈 二樓辦公場所 A、B 及C	自有品牌	意式牛排、新鮮 通心粉、美味開 胃菜及甜點、令 人驚艷的意大利 葡萄酒	165.86	80	34 (包括32 名全職 僱員及2 名兼職僱 員)	3	7
Craftsteak craftsteak <small>OPEN FIRE COOKING</small>	二零零五年 五月二十九日	香港中環伊利近 街27及29號地 下A號舖	自有品牌	主營美國牛排、 家禽肉、海鮮及 蔬菜，精選獨特 醬汁及世界各國 葡萄酒	96.94	70	12 (均為全 職僱員)	5	35
Taco Loco 	二零零四年 七月十一日	香港中環士丹頓 街7號地下底層 部分	自有品牌	精品墨西哥菜、 西點、菜豆、烤 肉、玉米卷、墨 西哥卷、墨西哥 薄餅、烤乾酪辣 味玉米片、瑪格 麗塔雞尾酒及墨 西哥啤酒	38.63	20	7 (包括6 名全職 僱員及1 名兼職僱 員)	2	23

業 務

餐廳名稱	餐廳開業日期	位置	自有品牌/ 特許專營 品牌/ 許可品牌		概約 建築面積 (平方米)	於 二零一六年 六月三十日		於 二零一六年 六月三十日 員工人數	實現收支 平衡點 所需月數 ⁽¹⁾	實現投資 回報點 所需月數 ⁽¹⁾
			供應菜餚	座位數概數						
 Lupa <i>Mario Batali</i>	二零一二年 三月二十三日	香港中環皇后大 道中31號陸海通 大廈三樓	許可品牌	精選意大利菜及 充滿異國情調的 雞尾酒	697.99	130 (包括另外 60個露天 座位)	37 (均為全 職僱員)	2	不適用 ⁽⁹⁾	
 Mamasan Sari RESTAURANT & BAR	二零一四年 五月十二日	香港中環雲咸街 46及48號雲明行 一樓A、B室連 同洗手間	許可品牌	東南亞美食	262.73	100	28 (均為全 職僱員)	2	41 ⁽⁹⁾	
 Braza BRAZA ⁽⁹⁾ CHORRASCARIA BRAZILIAN STEAKHOUSE	二零一五年 三月九日	香港中環蘭桂坊 15及16號德己立 街58、50及62號 協興大廈 三樓A、B及C室	自有品牌	傳統巴西菜及雞 尾酒	155.07	90	25 (均為全 職僱員)	2	37 ⁽⁹⁾	
 Olive Olive GREEK & MIDDLE EASTERN	二零零四年 十月二十五日	香港中環伊利近 街32號地下鋪位 (包括閣樓)	自有品牌	希臘及中東精 品美食，包括一 系列mezza、主 菜、沙律及極品 甜點及世界名葡 萄酒精品	116.61	70	11 (均為全 職僱員)	2	15	

業 務

餐廳名稱	餐廳開業日期	位置	自有品牌/ 特許專營 品牌/ 許可品牌		概約 建築面積 (平方米)	於		實現收支 平衡點 所需月數 ⁽¹⁾	實現投資 回報點 所需月數 ⁽¹⁾
			供應菜餚	二零一六年 六月三十日 座位數概數		二零一六年 六月三十日 員工人數			
Prego ⁽⁷⁾ 	二零一五年 八月十一日	香港中環伊利近 街43號伊利樓地 下A號舖	自有品牌	傳統意式家常菜	119.23	70	7 (均為全 職僱員)	8	不適用 ⁽⁸⁾
Soho Spice 	二零零三年 十二月十一日	香港中環伊利近 街47B號地下連 同後院及閣樓	自有品牌	精品越南及泰國 菜及極品甜點	90.00	39	13 (包括12 名全職 僱員及1 名兼職僱 員)	2	14
Tango (中環店) 	二零一零年 十一月五日	香港雲咸街75、 77號 嘉兆商業大廈一 樓A、B室	自有品牌	主營阿根廷牛 排、鐵板海鮮、 意大利麵及美味 甜點，及令人印 象深刻的阿根 廷、西班牙及南 美葡萄酒及經典 雞尾酒	191.36	70	22 (包括19 名全職 僱員及3 名兼職僱 員)	2	12

業 務

油尖旺區

於最後實際可行日期，我們主要於油尖旺區（九龍的商業及旅遊中心）經營七間全服務餐廳。下表載列我們在油尖旺區的餐廳詳情：

餐廳名稱	餐廳開業日期	位置	自有品牌/ 特許專營品牌 /許可品牌	供應菜餚	概約 建築面積 (平方米)	於		實現收支 平衡點 所需月數 ⁽¹⁾	實現投資 回報點 所需月數 ⁽¹⁾
						二零一六年 六月三十日 座位數概數	二零一六年 六月三十日 員工人數		
 Al Molo <small>RESTAURANTE ITALIANO - MICHELIN GUIDE</small>	二零一一年 四月三十日	海港城 海運大廈 地下OT G63號舖	許可品牌	精品意大利菜、 自製意大利麵、 主營披薩、精緻 甜點、精選上好 意大利及世界各 國葡萄酒	484.07	120	47 (均為全 職僱員)	2	38
 BLT Steak <small>BISTRO LAURENT FOURBONDEL</small>	二零零九年 一月十二日	海港城 海運大廈 地下OT G62號舖	許可品牌	現代美國牛排， 大量顧客定制 主菜、開胃菜、 沙律、家禽肉、 魚、貝類、經典 蔬菜配菜、經典 美式甜點及無限 量飲料選擇	243.31	90	46 (均為全 職僱員)	2	24
 BLT Burger <small>NEW YORK • LAS VEGAS • HONG KONG</small>	二零零九年 十一月 二十六日	海港城 海運大廈 三樓OT 301-OT 301A號舖	許可品牌	美式安格斯牛 肉漢堡、火雞胸 肉、炸雞及大西 洋鮭魚、奶昔、 沙律、薯條及甜 點	170.32	70	23 (均為全 職僱員)	2	16

業 務

餐廳名稱	餐廳開業日期	位置	自有品牌/ 特許 專營品牌/ 許可品牌	供應菜餚	概約 建築面積 (平方米)	於		實現收支 平衡點 所需月數 ⁽¹⁾	實現投資 回報點 所需月數 ⁽¹⁾
						二零一六年 六月三十日 座位數概數	二零一六年 六月三十日 員工人數		
La Locanda 	二零一四年 三月二十七日	海港城海洋中心 四樓402號舖	許可品牌	經典意大利菜、 意大利麵、意大利 式燴飯、超級 沙律及美味的意 大利甜點、來自 意大利及國際葡 萄莊園的精品葡 萄酒	193.51	80	19 (均為全 職僱員)	4	130 ⁽⁹⁾
London House 	二零一五年 九月十四日	九龍麼地道66號 尖沙咀中心 地下G05號舖及 UG樓UG15號舖	許可品牌	英國食物、啤酒 及全球葡萄酒	201.67	140	29 (均為全 職僱員)	2	67 ⁽¹⁰⁾
Nahm 	二零零七年 十月一日	圓方一樓1044 及1045號舖	自有品牌	精品越南及泰國 菜	207.61	110	25 (均為全 職僱員)	1	36
Tango (圓方店) ⁽¹¹⁾ 	二零一六年 七月七日	圓方頂層R008號舖	自有品牌	主營阿根廷牛 排、鐵板海鮮、 意大利麵及美味 甜點，及令人印 象深刻的阿根 廷、西班牙及南 美葡萄酒及經典 雞尾酒	248.87	85 (包括 另外15個 露天座位)	18 (均為全 職僱員)	不適用 ⁽¹²⁾	不適用 ⁽¹²⁾

業 務

灣仔及東區

於最後實際可行日期，我們於灣仔區（香港的商業及旅遊中心）經營兩間全服務餐廳及一間烘焙坊。下表載列我們在灣仔區的餐廳詳情：

餐廳名稱	餐廳開業日期	位置	自有品牌/ 特許 專營品牌/ 許可品牌	供應菜餚	概約 建築面積 (平方米)	於		實現收支 平衡點 所需月數 ⁽¹⁾	實現投資 回報點 所需月數 ⁽¹⁾
						二零一六年 六月三十日 座位數概數	二零一六年 六月三十日 員工人數		
BLT Burger (時代廣場店) 	二零一二年 七月十七日	香港銅鑼灣時代廣場 地下二層B224A號舖	許可品牌	美式安格斯牛肉漢堡、火雞胸肉、炸雞及大西洋鮭魚、奶昔、沙律、薯條及甜點	158.92	70	10	1	不適用 ⁽³⁾
Le Pain Quotidien (利東街店) 	二零一六年 二月二十八日	香港灣仔 皇后大道東200號 利東街地下G40、 G40A及G41號舖	特許專營 品牌	手工製作菜品，供應特色美食，店內設有非自助的座位及私人廂房，零售櫃檯售賣烘焙產品及特色美食以供堂外消費	207.99	120	44	3	65 ⁽¹⁴⁾
Ophelia 	二零一六年 五月十一日	香港灣仔 皇后大道東200號 利東街一樓F39A 及F41A號舖	自有品牌	休閒式高端餐廳及酒吧	380.01	150	26	不適用 ⁽¹⁵⁾	不適用 ⁽¹⁵⁾

附註：

1. 實現收支平衡點及投資回報點所需月數乃根據營運附屬公司自開業起直至二零一六年五月三十一日期間的財務資料計算。
2. 於二零一六年五月三十一日，Bread Street Kitchen未實現投資回報點。因此，數字代表Bread Street Kitchen實現投資回報點所需的預計月數。
3. 於二零一六年五月三十一日，Lupa未實現投資回報點。Lupa亦於截至二零一五年三月三十一日及二零一六年三月三十一日止年度錄得虧損，儘管Lupa於截至二零一四年三月三十一日止年度錄得盈利，及自其開業後需兩個月方可實現收支平衡點。因此，Lupa實現投資回報點所需的預計月數並不適用。
4. 於二零一六年五月三十一日，Mamasan未實現投資回報點。因此，數字代表Mamasan實現投資回報點所需的預計月數。

業 務

5. Braza前稱「Mayta Peruvian Kitchen & Pisco Bar」，其為許可品牌。由於Mayta的業務表現欠佳，我們已重新裝修該餐廳，並於二零一五年三月九日使用本集團開發的自有品牌「Braza Churrascaria Brazilian Steakhouse」重新開業。上述所有餐廳均在BBQ Restaurants旗下經營，餐廳位置保持不變且供應的菜式仍為西式。
6. 於二零一六年五月三十一日，Braza未實現投資回報點。因此，數字代表Braza實現投資回報點所需的預計月數。
7. 由於Cecconi's Italian先前搬遷並為發展新的意式休閒概念餐廳，我們對Cecconi's Italian的原處物業進行了裝修並改變了餐廳概念，於二零一五年八月將其名稱由「Cecconi's Italian」更名為「Prego」。之前經營Cecconi's Italian的Stanley Oriental於同一經營場所開業。Prego供應的美食種類仍為意式。
8. 於二零一六年五月三十一日，Prego未實現投資回報點。Prego於截至二零一六年三月三十一日止年度一直錄得虧損。因此，Prego實現收支平衡點及投資回報點所需的預計月數不適用。
9. 於二零一六年五月三十一日，La Locanda未實現投資回報點。因此，數字代表La Locanda實現投資回報點所需的預計月數。
10. 於二零一六年五月三十一日，London House未實現投資回報點。因此，該數字指London House實現投資回報點所需的預計月數。
11. Tango(圓方店)最初稱為「Prime Steak House」，是我們自主開發的自有品牌。於二零一三年七月一日之前，Prime Steak在我們的除外餐廳業務Great Honest旗下經營。餐廳當時的現有租約期滿前為籌備於同一場所開設新餐廳，業主與銘高訂立新租約，其租約期自二零一三年七月一日起。由於Toro籌備開業需要數月時間，於二零一三年七月一日至二零一四年二月二十三日的過渡期間，我們在銘高旗下經營Prime Steak。於二零一四年三月二十一日，銘高開設Toro。由於Toro經營業績表現不佳，鑒於Tango(中環店)之業務經營成功，我們翻新了Toro的經營場所並於二零一六年七月七日在我們的自有品牌下重新開業，作為Tango(圓方店)。上述所有餐廳的位置保持不變且供應的菜式仍為西式。詳情請參閱本招股章程「與我們控股股東的關係—除外餐廳業務—Great Honest」一節。
12. Tango(圓方店)於二零一六年七月七日(遲於二零一六年五月三十一日)開業。因此，Tango(圓方店)實現收支平衡點及投資回報點所需的預計月數並不適用。
13. 於二零一六年五月三十一日，BLT Burger(時代廣場店)未實現投資回報點。BLT Burger(時代廣場店)亦於截至二零一五年三月三十一日及二零一六年三月三十一日止年度錄得虧損，儘管BLT(Burger)(時代廣場店)於截至二零一四年三月三十一日止年度錄得盈利，及自其開業後需一個月方可實現收支平衡點。因此，BLT Burger(時代廣場店)實現投資回報點所需的預計月數並不適用。
14. 於二零一六年五月三十一日，Le Pain Quotidien(利東街店)並未實現投資回報點。因此，數字代表Le Pain Quotidien(利東街店)達到投資回報點所需的預計月數。
15. 於二零一六年五月三十一日，Ophelia並未實現收支平衡點及投資回報點。Ophelia於二零一六年五月十一日(最近期管理賬目前不足一個月)開業。因此，Ophelia達到收支平衡點及投資回報點所需的預計月數不適用。

除提供堂食服務外，我們還提供活動舉辦及戶外餐飲服務。

活動舉辦服務

我們的餐廳為顧客舉辦活動提供合適場所，比如公司宴會、產品發佈會、聚會、集會及婚禮。我們提供的活動舉辦服務包括定制菜單、提供膳宿，以及應要求提供的餐廳項目以

外的其他服務。餐廳項目以外的服務包括視聽設備、娛樂或花藝展示。為推廣該等服務，我們透過我們網站及散發的宣傳冊刊發我們服務的更新資料。

戶外餐飲服務

我們為顧客提供各種場合的戶外餐飲服務，包括公司或家庭聚餐、野炊、體育活動及其他場合。雖然我們的菜單上提供各餐廳的招牌菜，我們的戶外餐飲服務亦可讓顧客個性化訂製菜單並按要求量身定制菜餚。戶外餐飲服務提供的食品在我們的外賣店及／或相關餐廳備製。我們透過散發的宣傳冊推廣戶外餐飲服務。

我們的董事認為，提供活動舉辦及戶外餐飲等多元化服務能夠提升我們餐廳組合在餐廳行業的形象。

餐飲管理及設計服務

於往績記錄期間，本集團向我們的關連公司(包括Cuisine Courier、迅佳行及Great Honest)及獨立第三方提供餐飲管理及設計服務以賺取服務收入。我們的行政人員及設計團隊提供該等後勤辦公室支援。截至二零一四年、二零一五年及二零一六年三月三十一日止年度各年，該等服務產生的收入分別約為557,000港元、312,000港元及40,000港元，佔我們同年總收入的約0.1%、0.1%及0.0%。

業 務

下圖所示為我們的餐廳提供的部分招牌菜式及就餐環境。





我們餐廳的經營數據

下表載列截至二零一六年三月三十一日止三個年度及截至二零一六年六月三十日止三個月我們各個餐廳的經營數據。

	截至二零一四年三月三十一日止年度					截至二零一五年三月三十一日止年度					年度收益 增加/ (減少) 百分比		
	到店顧客數	營業天數	每餐人均 開支 概約數 ⁽¹⁾ (港元)	日均收入 概約數 ⁽²⁾ (港元)	每日餐廳 週轉率 概約數 ⁽³⁾ (次數)	收益 概約數 ⁽⁴⁾ (千港元)	到店顧客數	營業天數	每餐人均 開支 概約數 ⁽¹⁾ (港元)	日均收入 概約數 ⁽²⁾ (港元)		每日餐廳 週轉率 概約數 ⁽³⁾ (次數)	收益 概約數 ⁽⁴⁾ (千港元)
Al Molo	152,254	365	330	139,400	2.98	50,998	146,811	365	340	137,800	2.87	50,291	(1.19)
Bistecca	58,737	365	560	90,800	2.01	33,127	56,988	365	530	83,500	1.95	30,471	(8.02)
BLT Burger(海港城店)	135,196	365	230	86,700	5.29	31,634	170,737	365	180	85,700	6.68	31,292	(1.08)
BLT Burger(時代廣場店)	83,388	365	160	36,100	3.26	13,172	77,896	365	160	34,700	3.05	12,665	(3.85)
BLT Steak	119,881	361	410	136,800	3.02	49,400	118,978	365	420	136,000	2.96	49,653	不適用 ⁽⁶⁾
Bombay Dreams	48,887	365	370	49,300	1.67	17,988	48,124	365	380	49,500	1.65	19,055	0.37
Bouchon	27,627	365	300	22,400	1.51	8,172	32,458	365	280	25,200	1.78	9,210	12.70
Bread Street Kitchen	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	49,931	214	630	147,500	1.94	31,574	不適用 ⁽⁶⁾
California Vintage	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	23,421	304	240	18,700	2.57	5,691	不適用 ⁽⁶⁾
Ceccotti's Italian	25,447	365	370	25,600	1.00	9,356	24,125	362	370	24,600	0.95	8,902	不適用 ⁽⁶⁾
Craftsteak	23,757	365	440	28,300	0.93	10,341	22,435	365	430	26,300	0.88	9,582	(7.34)
Gaucho	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	16,382	169	1,010	98,300	0.81	16,621	不適用 ⁽⁶⁾
La Locanda	456	5	350	31,700	0.83	159	74,243	364	260	54,000	1.85	19,660	不適用 ⁽⁶⁾
London House	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁸⁾	不適用 ⁽⁶⁾
Lupa	89,210	365	500	121,000	1.29	44,159	69,725	365	560	106,500	1.01	33,867	(11.99)
Mamasan	不適用 ⁽¹⁰⁾	不適用 ⁽¹⁰⁾	不適用 ⁽¹⁰⁾	不適用 ⁽¹⁰⁾	不適用 ⁽¹⁰⁾	不適用 ⁽¹⁰⁾	44,273	321	460	63,000	1.38	20,237	不適用 ⁽¹⁰⁾
Manzo ⁽¹¹⁾	56,325	365	320	50,100	1.42	18,287	43,609	365	330	39,400	1.10	14,391	(21.30)
Braza ⁽¹²⁾	26,787	362	420	31,200	0.82	11,290	18,434 ⁽¹²⁾	328 ⁽¹²⁾	360 ⁽¹²⁾	20,400 ⁽¹²⁾	0.62 ⁽¹²⁾	6,694 ⁽¹²⁾	不適用 ⁽⁴⁾
Nahm	133,418	365	170	61,500	3.32	22,447	108,018	365	210	61,200	2.69	22,355	(0.41)
Olive	24,772	365	330	22,600	0.97	8,266	21,210	360	340	19,800	0.84	7,123	不適用 ⁽⁴⁾
Prego ⁽¹³⁾	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用 ⁽⁴⁾
Soho Spice	35,453	365	230	22,400	2.49	8,166	35,939	365	230	22,300	2.52	8,137	(0.36)
Taco Loco	20,653	361	260	15,000	2.86	5,413	20,130	365	260	14,200	2.76	5,182	不適用 ⁽⁴⁾
Tango(中環店)	39,003	365	620	65,900	1.53	24,039	38,045	365	620	64,600	1.49	23,570	(1.95)
The BellBrook ⁽¹⁴⁾	22,763 ⁽¹⁴⁾	350 ⁽¹⁴⁾	460 ⁽¹⁴⁾	29,700 ⁽¹⁴⁾	0.93 ⁽¹⁴⁾	10,401 ⁽¹⁴⁾	21,785	365	420	24,900	0.85	9,088	不適用 ⁽⁴⁾
Toro ⁽¹⁵⁾	31,404 ⁽¹⁵⁾	249 ⁽¹⁵⁾	390 ⁽¹⁵⁾	49,500 ⁽¹⁵⁾	1.26 ⁽¹⁵⁾	12,337 ⁽¹⁵⁾	51,891	365	360	50,900	1.42	18,580	不適用 ⁽⁴⁾
Le Pain Quotidien (利真街店)	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾
Ophelia	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾	不適用 ⁽¹⁶⁾

業 務

截至二零一六年六月三十日止三個月

截至二零一六年三月三十一日止年度

	年度收益					每日餐桌 週轉率 概約數 ⁽³⁾	收益 概約數 (千港元)	增加/ 減少 概約百分比 (%)	到店顧客數	營業天數	每餐人均 開支 概約數 ⁽¹⁾ (港元)	日均收入 概約數 ⁽²⁾ (港元)	每日餐桌 週轉率 概約數 ⁽³⁾	收益 概約數 (千港元)
	到店顧客數	營業天數	每餐人均 開支 概約數 ⁽¹⁾ (港元)	日均收入 概約數 ⁽²⁾ (港元)	每日餐桌 週轉率 概約數 ⁽³⁾									
Al Molo	122,192	366	350	116,800	2.38	42,746	28,970	91	340	109,400	2.27	9,951		
Bistecca	53,798	366	510	74,600	1.84	27,290	12,441	91	530	71,800	1.71	6,532		
BLT Burger (海港城店)	161,221	359	190	85,300	6.42	30,625	37,135	91	190	76,900	5.83	6,988		
BLT Burger (時代廣場店)	67,791	366	160	29,600	2.65	10,826	14,474	91	160	26,000	2.27	2,363		
BLT Steak	95,794	366	430	111,800	2.38	40,931	22,509	91	420	103,100	2.25	9,385		
Bombay Dreams	52,155	366	350	49,700	1.78	18,188	13,077	91	340	48,500	1.80	4,409		
Bouchon	29,255	366	310	24,800	1.60	9,071	17,578	91	440	84,500	1.55	7,886		
Bread Street Kitchen	93,474	366	430	110,000	2.13	40,245	不適用 ⁽⁶⁾	91	不適用 ⁽⁶⁾	不適用 ⁽⁶⁾	不適用 ⁽⁶⁾	不適用 ⁽⁶⁾		
California Vintage	19,668	366	250	14,400	1.93	4,912	不適用 ⁽⁶⁾	91	不適用 ⁽⁶⁾	不適用 ⁽⁶⁾	不適用 ⁽⁶⁾	不適用 ⁽⁶⁾		
Ceccotti's Italian	13,985 ⁽⁷⁾	272 ⁽⁷⁾	380 ⁽⁷⁾	19,600 ⁽⁷⁾	0.73 ⁽⁷⁾	5,343 ⁽⁷⁾	不適用 ⁽⁶⁾	91	不適用 ⁽⁶⁾	不適用 ⁽⁶⁾	不適用 ⁽⁶⁾	不適用 ⁽⁶⁾		
Craftsteak	19,630	366	410	22,200	0.77	8,122	5,213	91	410	23,400	0.82	2,127		
Gaucho	30,175	289	660	69,000	0.87	19,952	不適用 ⁽⁶⁾	91	不適用 ⁽⁶⁾	不適用 ⁽⁶⁾	不適用 ⁽⁶⁾	不適用 ⁽⁶⁾		
La Locanda	58,650	366	290	46,400	1.46	16,974	15,913	91	260	45,800	1.59	4,171		
London House ⁽⁸⁾	67,913	200	290	98,200	2.43	19,649	27,962	91	270	82,800	2.19	7,538		
Lupa	48,695	366	430	93,100	1.15	34,069	16,891	91	400	73,800	0.98	6,719		
Mamasan	38,815	366	460	48,500	1.06	17,754	10,178	91	440	48,800	1.12	4,443		
Manzo ⁽¹¹⁾	30,621	354	330	28,400	0.79	10,050	不適用 ⁽¹¹⁾	91	不適用 ⁽¹¹⁾	不適用 ⁽¹¹⁾	不適用 ⁽¹¹⁾	不適用 ⁽¹¹⁾		
Braza ⁽⁹⁾	48,695	366	430	56,800	1.48	20,806	12,108	91	440	59,000	1.48	5,276		
Nahm	130,914	366	170	62,000	3.25	22,708	32,550	91	170	61,900	3.25	5,633		
Olive	22,640	366	300	18,700	0.88	6,846	5,964	91	340	22,300	0.94	2,029		
Prego ⁽¹³⁾	12,010	234	290	14,600	0.73	3,427	不適用 ⁽⁶⁾	91	390	22,500	0.82	2,047		
Soho Spice	32,712	366	210	18,500	2.29	6,781	7,344	91	210	17,200	2.07	1,564		
Taco Loco	34,077	366	140	13,500	4.66	4,939	5,632	91	190	12,000	3.09	1,095		
Tango (中環店)	34,454	366	620	58,700	1.34	21,487	8,554	91	650	60,900	1.34	5,542		
The BellBrook ⁽¹⁴⁾	2,539	60	400	17,000	0.60	1,018	不適用 ⁽¹⁴⁾	不適用 ⁽¹⁴⁾	不適用 ⁽¹⁴⁾	不適用 ⁽¹⁴⁾	不適用 ⁽¹⁴⁾	不適用 ⁽¹⁴⁾		
Toro ⁽¹⁵⁾	48,311	366	330	44,100	1.32	16,130	8,860	73 ⁽¹⁷⁾	310	38,100	1.21	2,779		
Le Pain Quotidien (利真街店)	不適用 ⁽⁸⁾	33	不適用 ⁽⁸⁾	60,400	不適用 ⁽⁸⁾	1,992	不適用 ⁽⁸⁾	91	不適用 ⁽⁸⁾	85,500	不適用 ⁽⁸⁾	7,781		
Ophelia	不適用 ⁽⁹⁾	不適用 ⁽⁹⁾	不適用 ⁽⁹⁾	不適用 ⁽⁹⁾	不適用 ⁽⁹⁾	不適用 ⁽⁹⁾	15,325	37 ⁽¹⁸⁾	270	111,800	2.76	4,138		

附註：

1. 每餐人均開支乃按相關餐廳的收入除以到店顧客的概約數計算。
2. 日均收入乃通過相關餐廳的收入除以營業天數計算得出。
3. 每日餐桌週轉率乃通過每個營業日到店顧客的概約數除以相關餐廳的座位數計算得出。
4. 由於有關餐廳於各個比較財政年度全年並未經營，故年度收益增加/(減少)並不適用。有關詳情，請參閱本招股章程「財務資料—影響我們經營業績的主要因素—開設新餐廳」一節。

5. 我們於二零一四年八月二十九日開始Bread Street Kitchen的業務。因此，Bread Street Kitchen於截至二零一四年三月三十一日止年度的經營數據並不適用。
6. 我們於二零一四年六月三日開始California Vintage的業務。因此，California Vintage於截至二零一四年三月三十一日止年度的經營數據並不適用。該餐廳已於二零一六年三月六日關閉。
7. 由於The BellBrook的業務表現欠佳，我們重新裝修該餐廳，將Cecconi's Italian的經營場所搬遷至此且Cecconi's Italian於二零一五年七月六日重新開業。截至二零一六年三月三十一日止年度，(i)Cecconi's Italian於先前位置的收益約為2,002,000港元及3,341,000港元；(ii)Cecconi's Italian於先前位置及Cecconi's Italian於當前位置的到店顧客的概約數為5,622人及8,363人；(iii)Cecconi's Italian於先前位置及Cecconi's Italian於當前位置的營業天數約為95天及177天；(iv)Cecconi's Italian於先前位置及Cecconi's Italian於當前位置的每餐人均開支約為360港元及400港元；(v)Cecconi's Italian於先前位置及Cecconi's Italian於當前位置的日均收益約為21,100港元及19,000港元；及(vi)Cecconi's Italian於先前位置及Cecconi's Italian於當前位置的每日餐桌週轉率約為0.85及0.67。該餐廳已於二零一六年一月一日關閉。
8. 我們於二零一四年十月十四日開始Gaucho的業務。因此，Gaucho於截至二零一四年三月三十一日止年度的經營數據並不適用。我們已於二零一六年一月十五日出售Gaucho的營運附屬公司金丹。
9. London House於二零一五年九月十四日開始營業。因此，London House於截至二零一四年三月三十一日止年度及截至二零一五年三月三十一日止年度的經營數據並不適用。
10. 我們於二零一四年五月十二日開始Mamasan的業務。因此，Mamasan於截至二零一四年三月三十一日止年度的經營數據並不適用。
11. Manzo已於二零一六年三月二十日關閉。
12. Braza前稱「Mayta Peruvian Kitchen & Pisco Bar」，其為許可品牌。由於Mayta的業務表現欠佳，我們已重新裝修該餐廳，並於二零一五年三月九日使用本集團開發的自有品牌「Braza Churrascaria Brazilian Steakhouse」重新開業。截至二零一五年三月三十一日止年度，(i)Mayta及Braza的收益分別約為5,887,000港元及807,000港元；(ii)Mayta及Braza的到店顧客的概約數分別為16,766人及1,668人；(iii)Mayta及Braza的營業天數分別約為306天及22天；(iv)Mayta及Braza的每餐人均開支分別約為350港元及480港元；(v)Mayta及Braza的日均收益約為19,200港元及36,700港元；及(vi)Mayta及Braza的每日餐桌週轉率分別約為0.61及0.84。
13. Prego於二零一五年八月十一日開始營業。因此，Prego於截至二零一四年三月三十一日止年度及截至二零一五年三月三十一日止年度的經營數據並不適用。由於Cecconi's Italian先前搬遷並為發展新的意式休閒概念餐廳，我們對Cecconi's Italian的原處物業進行了裝修並改變了餐廳概念，於二零一五年八月將其名稱由「Cecconi's Italian」更名為「Prego」。
14. 我們於二零一二年十二月十二日開始Laris(後更名為「The BellBrook」)的業務。由於許可人的創辦人擬改變餐廳概念，該餐廳於二零一三年十月由「Laris」更名為「The BellBrook」。截至二零一四年三月三十一日止年度，(i)Laris及The BellBrook的收益約為4,252,000港元及6,148,000港元；(ii)Laris及The BellBrook的到店顧客概約數為8,237人及14,526人；(iii)Laris及The BellBrook的營業天數約為181天及169天；(iv)Laris及The BellBrook的每餐人均開支約為520港元及420港元；(v)Laris及The BellBrook的日均收入約為23,500港元及36,400港元；及(vi)Laris及The BellBrook的每日餐桌週轉率約為0.65及1.23。該餐廳已於二零一五年五月三十日關閉。
15. Toro前稱為「Prime Steak House」，是由我們開發的自有品牌。於二零一三年七月一日之前，Prime Steak在我們的除外餐廳業務Great Honest旗下經營。我們於二零一四年三月將餐廳名稱由「Prime Steak House」改為「Toro Steakhouse & Gastro Bar」。於二零一三年七月一日至二零一四年二月二十三日的過渡期間，

我們在銘高旗下經營Prime Steak。更多詳情，請參閱本招股章程「與我們控股股東的關係— 除外餐廳業務—Great Honest」一節。截至二零一四年三月三十一日止年度，(i)Prime Steak及Toro的收益分別約為11,864,000港元及473,000港元；(ii)Prime Steak及Toro的到店顧客概約數分別約為30,313人及1,091人；(iii)Prime Steak及Toro的營業天數分別約為238天及11天；(iv)Prime Steak及Toro的每餐人均開支分別約為390港元及430港元；(v)Prime Steak及Toro的日均收入分別約為49,800港元及43,100港元；及(vi)Prime Steak及Toro的每日餐桌週轉率分別約為1.27及0.99。Toro於二零一六年六月十三日停業。

16. Le Pain Quotidien (利東街店)於二零一六年二月二十八日開始營業。因此，Le Pain Quotidien (利東街店)截至二零一四年三月三十一日止年度及截至二零一五年三月三十一日止年度的經營數據並不適用。
17. 由於Toro經營業績表現不佳，我們於二零一六年六月十三日終止經營，將其翻新為Tango (圓方店)，並於二零一六年七月七日重新開業。
18. 鑑於Le Pain Quotidien (利東街店)屬於烘焙坊性質，其外賣零售櫃檯售賣烘焙產品及特色美食以供堂外消費，故到店顧客的概約數、每餐人均開支及每日餐桌週轉率等經營數據並不適用。
19. Ophelia於二零一六年五月十一日開始營業。因此，Ophelia截至二零一四年三月三十一日、二零一五年三月三十一日及二零一六年三月三十一日止年度的經營數據並不適用。

特許專營協議及許可協議

於最後實際可行日期，我們的烘焙坊乃根據區域開發協議運營直至簽訂特許專營協議，而有九間全服務餐廳按許可協議經營。截至二零一四年、二零一五年及二零一六年三月三十一日止三個年度，我們收入的約54.4%、66.3%及64.3%分別源自根據特許專營協議及許可協議經營的餐廳，分別產生我們純利(不包括非經常性上市開支及其他收益及虧損)的約42.3%、39.5%及40.8%。於往績記錄期間，已產生的特許專營費／許可費分別約為9.7百萬港元、14.0百萬港元及13.3百萬港元。有關我們經營特許專營／許可品牌旗下餐廳的詳情，請參閱本節「餐廳營運及管理概況—我們的餐廳」一段。經我們董事確認，該等特許專營協議及許可協議乃與獨立第三方訂立。

於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們已與一名許可人(其擁有人為Gordon Ramsay)訂立一份總協議，並與一名特許權授予人PQ Licensing S.A.(一家比利時公司)訂立一份區域開發協議。PQ Licensing S.A.以「Le Pain Quotidien」之名成立並經營烘焙坊。Le Pain Quotidien提供手工製作菜品，供應特色美食，店內設有非自助的座位及私人廂房，外賣零售櫃檯售賣烘焙產品及特色美食以供堂外消費。PQ Licensing S.A.的烘焙坊遍佈全球。我們於二零一六年二月二十八日開設我們的第一間Le Pain Quotidien烘焙坊即Le Pain Quotidien(利東街店)。我們訂立的總協議及區域開發協議的主要條款概述如下：

應付費用及相關基準

總協議規定

- (i) 一次性開發費713,500美元(相當於約5,551,000港元)
- (ii) 開設每間餐廳的總費用22,000美元(相當於約171,200港元)

區域開發協議規定

- (i) 最低擔保費200,000美元(相當於約1,556,000港元)
- (ii) 開設首間餐廳的總費用299,000美元(相當於約2,326,200港元)
- (iii) 後續開設每間餐廳的總費用224,200美元(相當於約1,744,300港元)

品牌擁有人的角色與職責

總體而言，品牌擁有人負責(其中包括)就現場驗收方案、門店品牌、培訓、開設新餐廳、設計、供應商甄選及所需菜單項目及服務提供標準操作指引

開發商的角色與職責

總體而言，開發商負責(其中包括)(i)購買保險；(ii)業務營運及管理；(iii)確保全面遵守指定操作手冊；及(iv)保護及宣傳品牌商譽

業 務

開業餐廳的最低數量

總協議規定，在截至二零一四年三月二十八日止日期的24個月內開設兩間餐廳及在隨後12個月⁽¹⁾內另外開設一間餐廳且我們無權中止總協議項下的規定

如我們未能根據總協議在接獲品牌擁有人通知10日內開設餐廳，品牌擁有人有權(i)自各開設餐廳收取更高的最低年度擔保或(ii)終止協議及其項下授出之任何權利

區域開發協議規定，在截至二零一四年十二月一日止日期的每週年開設一間餐廳，有效期為10年⁽²⁾且我們無權中止區域開發協議項下的規定

如未能根據區域開發協議開設餐廳，品牌擁有人有權(i)終止協議；(ii)撤銷開發商根據區域開發協議開設餐廳的權利；或(iii)在區域開發協議期間品牌擁有人有權於香港開設相關品牌旗下的餐廳或授權任何其他人士依此行事

最低投資額

總協議和區域開發協議並無規定最低投資額

年期

固定期限為10年，可選擇續期10年

結算條款

協議並未規定結算條款

終止條文

協議可在若干情況下根據其中所載條款由品牌擁有人發出事先書面通知予以終止，例如嚴重違反協議的行為在發出通知後仍未糾正及開發商無力償債或破產

附註：

1. 與許可人雙方協定將開設第三間餐廳的開業時間延長至二零一七年十二月三十一日。雙方書面簽署正式協議後，協定的延長將即時生效。
2. 我們獲得PQ Licensing S.A.函件，其同意根據區域開發協議之條款及條件實施推遲自二零一五年十二月一日至二零一六年三月三十一日止四個月開設一間烘焙坊之計劃。於二零一六年二月二十八日，我們於香港灣仔皇后大道東200號利東街地下G40、G40A及G41號舖開設Le Pain Quotidien(利東街店)。於最後實際可行日期，我們就位於香港金鐘金鐘道88號太古廣場一期LG樓8號舖的租賃物業開設第二間烘焙坊訂立另一份租賃協議且該第二間烘焙坊預計於截至二零一七年三月三十一日止年度期間開設。

於二零一四年三月二十八日，我們根據總協議訂立首份許可協議，並於二零一四年八月二十九日開設Bread Street Kitchen。於二零一五年三月九日，我們根據總協議訂立第二份許可協議並於二零一五年九月十四日開設London House。

我們訂立許可協議的主要條款概述如下：

應付許可費及相關基準	通常，根據相關許可協議的條款，一次性合約費介乎30,000美元(相當於約233,400港元)至703,100美元(相當於約5,470,100港元)不等，另加相當於每月銷售額5%至8%的金額(即總收入減(其中包括)員工小費、折扣、招待及服務費)
許可人的角色與職責	總體而言，許可人負責(其中包括)(i)向被許可人授出使用相關商標之非獨家權利；(ii)提供操作指導；(iii)提供有關菜單、設計之諮詢服務；(iv)市場推廣；及(v)培訓並提供廚師長、副廚及總經理，相關費用由被許可人承擔
被許可人的角色與職責	總體而言，被許可人負責(其中包括)(i)確保餐廳按與許可品牌相一致的方式設計及建設；(ii)員工招聘；及(iii)餐廳的經營及管理
開設餐廳的最低數量	除上文所披露的總協議外，許可協議概無規定開設餐廳的最低數量
最低投資額	許可協議概無規定最低投資額
年期	固定期限10年，可根據許可協議的條款選擇續期5至10年

業 務

結算條款	經訂約方相互磋商及必要時進行仲裁或調解
終止條款	許可協議可在若干情況下根據其中所載條款由訂約一方發出事先書面通知予以終止，例如嚴重違反許可協議及任何一方無力償債或破產

我們訂立特許專營協議的主要條款概述如下：

應付特許專營費及相關基準	(i) 一次性合約費介乎 30,000 美元(相當於約 233,400 港元) (ii) 另加相當於每月銷售額 3% 的金額(即總收入減(其中包括)員工小費、折扣、招待及服務費)
特許權授予人的角色與職責	總體而言，特許權授予人負責(其中包括)(i)保護相關商標之知識產權；(ii)提供培訓計劃；(iii)提供主要人員；(iv)提供來自指定供應商的若干產品；及(v)提供營運及技術支持
特許營運商的角色與職責	總體而言，特許營運商負責(其中包括)(i)自指定供應商採購若干產品；(ii)業務經營及管理；及(iii)保護及宣傳品牌商譽
開設餐廳的最低數量	除上文所披露的區域開發協議及下文所述外： California Vintage 之特許專營協議規定特許營運商於截至二零一六年末至少開設兩間餐廳及於截至二零一九年末至少開設五間餐廳，未能如此則特許專營協議項下授出之特許專營應不再為獨家所有且應由特許權授予人全權酌情授出選擇權以續期及決定續期條款
最低投資額	特許專營協議概無規定最低投資額
年期	固定期限八年，可選擇續期五年

結算條款	經訂約方相互磋商及必要時進行仲裁或調解
終止條款	特許專營協議可在若干情況下根據其中所載條款由訂約一方發出事先書面通知予以終止，例如嚴重違反特許專營協議及任何一方無力償債或破產

附註：於最後實際可行日期，California Vintage的特許權授予人原則上同意經雙方協定終止特許專營協議。我們於二零一六年三月六日關閉California Vintage。

視乎相關特許專營／許可協議之條款而定，我們或須根據特許權授予人／許可人提供之營運標準經營餐廳，而相關標準可能涉及菜單項目。另外，我們可能須就食品項目、飲料及酒類的定價範圍與特許權授予人／許可人進行協商。特許權授予人／許可人亦可能須為餐廳營運提供菜單。

自二零一六年四月一日起及直至最後實際可行日期，我們並未訂立任何新特許專營協議或許可協議。就本集團訂立的10份特許專營協議及許可協議（不包括(i)於往績記錄期間及直至最後實際可行日期已終止的特許專營協議及許可協議及(ii)於二零一六年一月十五日我們出售的營運附屬公司Gaucho的特許專營協議）而言，假設並無行使續期選擇權，四份將自最後實際可行日期至二零二零年三月三十一日期間屆滿。其餘六份將自二零二零年四月一日至二零二五年三月三十一日期間屆滿。就將於二零二零年三月三十一日之前屆滿的四份特許專營協議及許可協議而言，假設並無行使續期選擇權，一份將於截至二零一七年三月三十一日及二零一八年三月三十一日止年度各年屆滿，兩份將於截至二零二零年三月三十一日止年度屆滿。就本集團訂立之總協議及區域開發協議而言，假設並無行使續期選擇權，全部協議將於二零二五年三月三十一日或之前屆滿。

此外，我們或須就員工委聘條款及委任和聘用關鍵人員（如廚師長、副廚及總經理）諮詢特許權授予人／許可人或向其取得批准，我們亦可能須於接獲特許權授予人／許可人的通知後終止相關員工的僱用合約。另外，我們或須就相關職位委聘經特許權授予人／許可人合理提名之候任人。特許權授予人／許可人或須為餐廳運營甄選或協助甄選關鍵人員。根據相關特許專營／許可協議之條款，特許權授予人／許可人或有權招聘並委任關鍵人員。

許可協議與特許專營協議實質相同，惟特許專營協議在以下方面較許可協議更嚴格：

- (i) 除另有協定者外，特許專營協議的特許營運商必須自特許權授予人及／或特許權授予人的指定供應商購買若干產品及／或原材料；
- (ii) 特許專營協議的特許營運商必須於所有方面遵守操作手冊，惟未能遵守將被視為構成違反協議；及
- (iii) 特許專營協議的特許權授予人實質控制了餐廳的重要僱員，未經特許權授予人的

事先書面同意，特許營運商不得終止僱用或大幅更動重要僱員（如餐廳重要僱員，包括廚師長、總經理及酒吧經理）的角色，

但許可協議項下的責任並不類似。

此外，誠如上文所披露，特許專營協議及許可協議的主要條款亦適用於(i)根據總協議訂立的許可協議及(ii)根據區域開發協議訂立的特許專營協議。就我們的董事所盡知，特許專營／許可協議於往績記錄期間並無遭重大違反而致使特許專營／許可協議無效或失效。於往績記錄期間並無特許專營／許可協議因本集團違約而終止。於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，鑒於業務表現不佳，我們在與特許權授予人／許可人進行相互協定後(i)已終止其中三份特許專營／許可協議；(ii)出售根據特許專營協議經營的餐廳金丹；及(iii)關閉我們根據特許專營協議經營的California Vintage。我們已委任我們的營運總監及財務董事確保我們的餐廳經營遵守特許專營／許可協議的條款。營運總監及財務董事須每月向我們的董事會報告遵守特許專營／許可協議之事宜。通常，我們須招聘經特許權授予人或許可人指派的廚師長及總經理，彼等將持續監察餐廳經營。在開業期間或整個年期的任何時候，廚師顧問或特許權授予人或許可人的代表通常會進駐我們的餐廳為期約一個月，以確保遵守特許權授予人或許可人的規定。

誠如本節上文「競爭優勢 — 與知名廚師及品牌合作」一段所述，我們的董事相信，按照特許專營／許可協議經營知名品牌會對我們的業績及形象產生積極影響，可令我們發揮協同效應，建設並發展我們的自有品牌。

經營管理

管理系統及架構

我們的管理結構旨在提升監督、指導及支持經營、質量控制系統、招募程序以及銷售及市場營銷的效率。

總部管理

我們的香港總部全面管理我們的業務及經營。總部負責本集團的公司業務及財務管理、室內設計、經營管理及監管，如財務規劃、員工招募、物業管理、銷售及市場營銷以及法律合規。

區域管理

我們的全部餐廳均位於三個地區，即中西區、油尖旺區、灣仔及東區。我們的營運經理連同公司廚師監督特定區域的餐廳經營並向總部報告。

餐廳層面管理

我們的各間餐廳由自身的餐廳管理團隊（由總經理及廚師長組成）經營及管理。餐廳層面管理團隊確保餐廳有效地經營。我們的餐廳管理團隊獲授權作出一定的管理決策及行使

一定行政職能，如採購餐具及廚房設備以及食材、存貨控制及質量控制，以維持迅速應對日常餐廳需要的靈活性。

外賣店

我們的外賣店令我們能夠集中食品製備過程及Bombay Dreams外帶食品訂單的質量控制。我們的外賣店根據Bombay Dreams外帶及戶外餐飲服務準備及分配食物訂單。詳情請參閱本節「製備食品及開發新菜式 — 食品製備」一段。

中央麵包工場

於往績記錄期間，我們擁有一間中央麵包工場向我們的自有餐廳供應麵包及甜點產品。由於租金預期會增加，我們的中央麵包工場在租約到期後已於二零一五年四月三十日關閉。作為替代，自二零一五年五月起Manzo(我們現有的一間餐廳)的廚房一部分已指定作為糕餅廚房運營，向我們的餐廳供應甜點產品。經考慮經營中央麵包工場的成本效益，我們的餐廳能自行製備麵包及Manzo的廚房部分代替糕餅廚房，我們的董事認為，關閉中央麵包工場在商業上屬可行。Manzo於二零一六年三月二十日關閉後，我們指定Al Molo(我們的一間現有餐廳)的部分廚房經營糕餅廚房，以取代Manzo。

財務及會計

我們的財務及會計團隊監督會計制度並處理其他財務及會計相關事宜。

人力資源

我們的人力資源團隊處理行政、僱員招聘及僱員培訓事宜。詳情請參閱本節「僱員」一段。

市場營銷

我們的市場營銷團隊制定及實施類似各種餐飲促銷活動及頻繁的餐廳計劃及廣告等市場營銷策略以提升我們的形象、品牌知名度及聲譽。我們的市場推廣團隊亦負責處理及記錄我們餐廳的客戶投訴。

擴張計劃及選址進展

我們於截至二零一四年、二零一五年及二零一六年三月三十一日止三個年度在香港分別開設兩間、四間及兩間新餐廳。所有新餐廳均根據相關特許專營／許可協議經營。我們擬主要通過與知名海外廚師及品牌訂立特許專營／許可協議繼續在香港發展業務。

香港擴張計劃

截至二零一七年三月三十一日、二零一八年三月三十一日及二零一九年三月三十一日止年度，我們擬在香港分別開設約四間、四間及四間新餐廳。十二間新餐廳中，其中兩

間、兩間及兩間新餐廳將於截至二零一九年三月三十一日止三個年度各年在自有品牌下開設。兩間、兩間及兩間新餐廳將於截至二零一九年三月三十一日止三個年度各年在特許專營品牌或許可品牌旗下開設。於截至二零一七年三月三十一日止年度屬特許專營品牌或許可品牌開設的兩間新餐廳中，將根據區域開發協議開設一間餐廳。於截至二零一八年三月三十一日止年度屬特許專營品牌或許可品牌開設的兩間新餐廳中，將分別根據總協議及區域開發協議各自開設一間餐廳。於截至二零一九年三月三十一日止年度在特許專營品牌或許可品牌旗下開設的兩間新餐廳，均根據區域開發協議開設。新餐廳將開設於中西區、油尖旺區、灣仔區及東區。於最後實際可行日期，我們就分別於截至二零一七年三月三十一日及二零一八年三月三十一日止年度即將開業的三間及一間新餐廳分別與香港中環荷李活道1、3、5、7、9、11及13號華懋荷李活中心LG樓、香港金鐘金鐘道88號太古廣場一期LG樓8號舖、香港銅鑼灣登龍街18號V Point 31樓以及香港中環荷李活道10號中區警署C棟宿舍地下06-G03號舖的租賃場所簽署四份租賃協議。

此外，我們計劃通過新裝修、增添新設備及／或改變相關餐廳的主題升級部分現有香港餐廳。我們目前預期(i)於截至二零一七年三月三十一日止年度升級屬許可品牌的兩間餐廳；(ii)於截至二零一八年三月三十一日止年度升級屬自有品牌的一間餐廳；及(iii)於截至二零一九年三月三十一日止年度升級屬自有品牌的一間餐廳。該等升級的估計資本開支總額預期分別約為2.3百萬港元、1.0百萬港元及1.0百萬港元。彼等將透過我們的配售所得款項淨額及我們的內部資源提供資金。

截至二零一七年三月三十一日、二零一八年三月三十一日及二零一九年三月三十一日止年度，我們香港網絡擴充的計劃資本開支總額預期分別為38.1百萬港元、13.8百萬港元及30.4百萬港元。自二零一六年四月一日起及直至最後實際可行日期，我們就香港網絡擴充已產生及承諾產生開支分別約19.9百萬港元及21.2百萬港元。詳情請參閱本招股章程「財務資料—資本開支」一段。

收支平衡及投資回報

於往績記錄期間，我們開設了八間新餐廳，其中截至二零一四年三月三十一日、二零一五年三月三十一日及二零一六年三月三十一日止三個年度分別開設了兩間、四間及兩間餐廳。於最後實際可行日期，八間新餐廳全部達到收支平衡點。於往績記錄期間，我們變更了我們三間餐廳的品牌，其中分別於截至二零一六年三月三十一日止三個年度變更一間、一間及一間餐廳的品牌。於最後實際可行日期，該等餐廳(除Tango(圓方店)將品牌自Toro變為Tango(圓方店)外)並於二零一六年七月七日開業，故無法得出實現收支平衡點的預計月數)已實現收支平衡點。平均而言，所有新餐廳一般需要三個月左右達到收支平衡點。於二零一六年五月三十一日，我們23間現有餐廳中的12間餐廳已自各自開始營業起平均約27個月後達到了投資回收點。每間餐廳達到收支平衡點及投資回本點所需時間乃取決於個別餐廳的規模及餐廳品牌。我們預期，我們新餐廳達到收支平衡點及投資回收點的平均耗時將與往績記錄期間我們過往的收支平衡點及投資回收點相似。

倘一間餐廳於六至八個月持續錄得負EBITDA，我們通常將其視作「表現欠佳」。我們隨後將採取若干措施(包括削減營運成本、啟動市場推廣活動及促銷)使餐廳從負EBITDA狀況

轉為正EBITDA狀況。然而，倘未來四至六個月仍無任何正影響，我們將考慮其他措施，包括且不限於經特許權授予人／許可人(如有任何需要)及業主同意後變更餐廳概念或關閉餐廳。

從選址到餐廳開業的典型周期一般為三個月到一年左右。任何特定期間內新餐廳開業的實際時間、數量及地理位置因多種因素而存在差異，如競爭狀況、消費者喜好及業務環境，並面臨諸多不明朗因素。我們的董事確認，本集團於往績記錄期間進行的擴張計劃乃由我們的內部資源及股東免息貸款提供資金。該股東貸款將於上市後悉數結清。

選址流程

我們認為，我們為餐廳物色合適位置的能力是決定我們長遠成功的關鍵因素。我們的餐廳戰略性地位於香港的黃金地段(包括蘇豪、雲咸街、蘭桂坊、銅鑼灣、灣仔及尖沙咀)以及大型商場(包括圓方、時代廣場及海港城)。在選址過程中我們考慮以下因素：

- 消費能力 — 可能受到當地社區居民的喜好、人口密度、有無群眾效應及社區居民消費能力的影響；
- 人流及位置便利程度 — 可能受到是否可搭乘公共交通工具及停車、是否臨近寫字樓、商場、住宅區、旅遊景點及進出是否便利的影響；
- 競爭 — 可能受到存在當前或潛在、直接或間接競爭與否、競爭對手的數量及業績及與競爭對手的距離的影響；及
- 租賃 — 可能受到租金成本、經營場所規模與結構及經營場所營業時間限制的影響。我們的管理層已釐定租金上限，以確保我們各間餐廳的利潤率。

我們將安排實地考察以評估相關地區的人流及顧客概況。我們一般策略地挑選餐廳地址，以增加我們的市場滲透率，同時通過在同一地區開設不同品牌的餐廳吸引不同客戶群，盡可能避免分散我們自身餐廳的人流量。

新餐廳發展過程

新餐廳發展過程主要包括以下關鍵步驟：

- 概念開發 — 新餐廳概念的開發可能根據物色的合適位置、或由廚師長或特許權授予人／許可人釐定。通常，我們會通過引薦接觸有合作意向的廚師或品牌。我們可能與有意向的廚師或品牌共同開發新品牌或尋找適合新餐廳的地址。新餐廳的概念最終將由我們的業務發展團隊、總經理、行政總裁、聘任的廚師及我們特許權授予人／許可人(如有)確定。概念一旦確定，我們將釐定菜品的定價、目標客戶群及菜單；

- 商洽租約 — 一旦潛在餐廳地址的可行性研究獲得批准，我們將開始與出租人商洽租約。就新的租約而言，我們一般要求租賃期不少於三年，且租期首兩至三個月免租，免租期使我們有足夠時間裝修經營場所。租約的條款須經我們的行政總裁最終審核及批准；
- 裝修 — 訂立租賃協議後，我們的設計團隊在設計總監的帶領下開始對餐廳內部進行設計。餐廳的主題將依照餐廳的概念及提供菜餚、目標客戶群、相關品牌特徵及經營場所的位置釐定。設計經我們行政總裁及相關特許權授予人／許可人(如有)最終批准後，我們將委聘獨立承包商開展裝修。設計及裝修過程通常平均需時三至六個月左右；
- 發牌 — 在開展裝修的同時，我們將申請餐廳經營所需的各種牌照。於往績記錄期間，我們已委聘獨立發牌顧問負責相關申請及發牌條件的任何後續修訂。就開設一間餐廳申請取得臨時普通食肆牌照通常需要三至六個月左右。有關餐廳經營所需牌照詳情，請參閱本節「發牌」一段及本招股章程「法規概覽 — 香港餐飲業的法規及監管 — 我們業務營運所需的牌照及批文」一節；及
- 人事及採購 — 在開展裝修的同時及等待我們申請所有必要牌照及許可的確定期間，我們的廚師長及總經理將開始甄選及訂購設備及餐具，我們的人力資源團隊將從現有餐廳調派僱員並分配新僱員至現有餐廳及新餐廳。在餐廳「試營業」的前一周，我們的廚師長將負責培訓廚房員工準備食材，我們的總經理將負責培訓餐廳職員服務及操作細節。我們的餐廳在正式開業之前一般通過吸引有限的客人「試營業」兩周左右。

我們於整個過程考慮特許權授予人／許可人的要求及特許專營／許可協議的條款。特許權授予人／許可人的代表可能參與確定餐廳的選址及規模、設計餐廳主題及招聘及培訓僱員。

製備食品及開發新菜式

提供優質菜餚以維持現有顧客群及吸引潛在新顧客乃我們策略的一個重要組成部分。

食品製備流程

我們明白食品安全及質量控制的重要性。因此，我們已採取一系列嚴格的標準化質量控制政策及程序，確保及維持我們食物的品質及安全。

採購過程

各餐廳的廚師長負責定期檢查食材質量及下單採購食材。個別廚師長在向我們認可名單內的供貨商下部分訂單前可能會要求供貨商提供樣品。有關供貨商甄選的詳情，請參閱本節「供貨商及原材料」一段。食材送達後，廚房員工使用電子稱稱量送來的食材，記錄食材類型及數量並於確認收到食材前核對送貨通知單與所下訂單上的信息是否一致。我們將未達到我們質量控制標準的食材退給我們的供貨商進行更換。我們將送貨通知單及發票於食材交付後的第二天轉交予會計團隊。我們的存貨控制及成本管理系統記錄並監測各餐廳對各類型食材、飲品、設備及餐具作出的所有採購及各餐廳的存貨。我們不時編製異常報告，以識別採購數量異常、採購商品異常或採購成本變化情況。我們的廚師長會檢查食材，以確保食材新鮮及符合質量標準。

儲存及保鮮

各餐廳的廚師長及副廚師長負責確保妥善加工及儲存食材。食材一般每日送達我們的餐廳。對於新鮮及易腐爛的食材，我們手頭僅留存最少量的食材，且留存期一般不超過兩日。對於不易腐爛的食材，我們根據個別餐廳的經營需要確保我們各餐廳儲存足夠的存貨。食材交付予我們的餐廳之後，我們將根據我們的程序及手冊將食材儲存在適當溫度及存儲條件下。我們將新鮮水果與肉類、禽肉或海產品在冰櫃中分開儲存。我們每隔一周對食材進行盤點。此外，我們每間餐廳均會委任一名衛生督導員，以加強各餐廳的食品安全監督。

於往績記錄期間，由於所有採購訂單均與需求匹配，每日交貨且廚師長、總經理及會計團隊密切監察我們的存貨，故我們並未出現食材存貨過剩的情況。

食品製備

各餐廳均有一位廚師長，負責相關餐廳廚房的整體運轉。在廚師長的協調下，按照菜譜對食品製備的不同程序進行勞動分工，以確保效率及質量。菜譜由我們自身研發或根據特許專營／許可協議獲得。各組餐廳員工負責各自部分的食物加工鏈，包括清洗、削切、調味、烹調、上菜及清潔。

於最後實際可行日期，我們擁有一間外賣店。該外賣店提供Bombay Dreams的外賣食品服務及支持其戶外餐飲服務。

為迎合Bombay Dreams當時外賣食品訂單日益增長的需求，我們於二零一二年十二月開設了外賣店。通過本公司關連人士Cuisine Courier及Waiters on Wheels的外賣店或食品配送熱線下單的所有Bombay Dreams外賣食品訂單均由該外賣店加工製作。有關採購Cuisine

Courier及Waiters on Wheels提供的食品配送服務的持續關連交易詳情，請參閱本招股章程「關連交易—有關採購Cuisine Courier及Waiters on Wheels提供的食品配送服務的總協議」一節。此外，隨著我們的餐廳發展提供戶外餐飲服務，在Bombay Dreams戶外餐飲服務下單的部分食品及飲料也由該外賣店加工。

按照我們的標準化質量控制政策及程序，廚房員工在準備食品前及處理原材料之後應保持雙手清潔。處理新鮮即食水果及原材料應使用不同砧板及刀具。砧板、刀具及檯面在食材準備前後均應使用肥皂徹底清洗。

我們亦於我們各個餐廳及我們的外賣店採納同一套標準化的質量控制政策及程序。

開發新菜式

我們為新餐廳開業開發新菜單，並針對客戶口味的改變、食物發展趨勢及營養趨勢的轉變、季節性因素及我們顧客的反饋定期更改我們現有菜餚及更新我們的菜單。我們市場營銷部亦與我們的廚師長緊密合作，定期推出促銷及節日菜式，以吸引潛在客戶。我們新菜式開發過程主要包括以下關鍵步驟：

- 建議 — 我們的廚師長考慮市場趨勢、季節性因素、口味、目標價、銷量及食品成本後準備推薦新菜式；
- 批准 — 在我們最終確定菜譜的食材、調料、醬汁及香料以及烹飪方法後，我們將對食材進行成本分析以釐定新菜式的成本。廚師長將努力選取食材以確保食物成本不會超過新菜式目標價的特定百分比。最終菜譜及新菜式的價格須經我們營運總監的審批；及
- 推出新菜式 — 我們批准新菜式及獲得關鍵食材後，將重新設計或更新菜單，並付梓印刷。廚師在製備新菜式時將按照新菜譜進行。

銷售及市場營銷

季節性

我們的業務受季節性波動影響。於往績記錄期間，我們一般於每個歷年的第四季度錄得較高月收入及於中國新年期間錄得較低月收入。我們的董事認為，(i)每個歷年第四季度錄得較高收入乃主要由於十月至十二月節假期間(如國慶黃金周、聖誕節及新年前夕)具較高消費力之顧客貢獻所致；及(ii)於中國新年期間的收入較低乃主要由於中國新年期間顧客偏好中國美食。

定價政策

由於我們採用多品牌經營模式，令我們能夠覆蓋中至高消費能力的不同客戶群，故我們並未為我們的餐廳固定統一的定價區間。不同餐廳的菜餚價格各不相同，取決於餐廳的品牌及概念。

業 務

通常，釐定菜式的價格時，我們會考慮多種因素，包括食材成本、其他經營成本(如租金、勞動力成本及水電費)、我們的目標利潤率、餐廳的地理位置、餐廳的概況／理念、提供的服務範圍、預期的市場趨勢、目標顧客消費習慣及我們的競爭對手制定的類似菜餚的價格。

食材的總成本一般固定不得超過特定餐廳總收入的一定百分比，並會對熱銷菜餚設定較高的標價。截至二零一四年三月三十一日、二零一五年三月三十一日及二零一六年三月三十一日止年度，所耗用存貨成本佔我們總收入的比例分別維持在25.0%、25.1%及25.5%。我們將進行評估及調整(倘必要)，以不時根據食材成本、經營成本及市場整體趨勢確保我們在應對物價波動時可達致成本目標。

我們向我們所有的餐廳的所有賬單收取10%的標準服務費。

結算

我們大部分客戶以現金或信用卡結算。我們會於特別節日或特別時段針對預定收取不可退還的定金。我們會根據我們餐飲常客計劃向顧客贈送餐飲券作為預付憑證。

下表闡明了往績記錄期間通過不同方式結算的收入明細：

	截至三月三十一日止年度		
	二零一四年 (千港元)	二零一五年 (千港元)	二零一六年 (千港元)
結算方式：			
信用卡	298,742	372,149	372,239
現金	72,396	82,047	76,405
其他 ^(附註)	18,655	14,045	14,277
	389,793	468,241	462,921

附註：其他主要包括餐飲券及支票。

信用卡

我們餐廳接受大多數大型信用卡發行機構的信用卡結算賬單。我們一般於信用卡交易獲批准之日後第二或第三個營業日收到相關信用卡發行機構的滙款(扣除服務費)。於往績記錄期間，信用卡發行機構一般收取1.6%至3.0%不等的手續費。

現金

儘管我們大多數客戶通過信用卡結算賬單，但本集團每日仍然處理一定數額的現金。為防止挪用或非法使用現金，我們已在各間餐廳實行現金管理制度以及一套現金處理程序(包括職責分離)。我們會每日對我們營業網點系統生成的滙總記錄的銷售額與各餐廳的實際現金收入及銀行現金存款進行對賬。我們將用於採購瑣碎用品的備用現金、各間餐廳已

收取但未存入銀行的現金及服務費存放在各餐廳保險箱。我們將各餐廳前一日經營所得現金於每個營業日存入銀行。我們總部的一位僱員負責代收現金並存入各餐廳的銀行賬戶。我們已為保存於餐廳的現金投保。我們董事確認，於往績記錄期間概無發生任何重大員工、顧客或其他第三方挪用現金或盜取現金事件。

餐飲券

我們提供兩種餐飲券。顧客可自我們總部、餐廳或市場營銷團隊成員購買餐飲券。餐飲券可在我們任何餐廳通用，一般於贈送之日起一年內有效。經我們的財務董事確認，贈送餐飲券將僅會確認為我們的負債，而僅於使用餐飲券後方會確認收入。過期的餐飲券於綜合全面收益表內確認為收入。換言之，我們亦根據作為我們市場營銷政策之一的餐飲常客計劃將餐飲券贈送給顧客。有關餐飲常客計劃，請參閱本節「市場營銷」一段。

我們的內部控制政策包括防止發生涉及員工欺詐的措施及程序。我們鼓勵僱員按照我們的政策向我們的執行董事舉報任何疑似欺詐事件，以便進一步調查。

顧客

由於本集團業務的性質，我們的大多數顧客為來自公眾人士的散客。因此，我們的董事認為，於往績記錄期間甄選本集團的五大客戶並不可行，且於往績記錄期間我們並不依賴於任何單一客戶。因此，截至二零一六年三月三十一日止三個年度各年，我們最大顧客及五大顧客佔我們收入不到5%及30%。為符合行業慣例，於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們並未與我們的顧客訂立任何長期合約。我們董事確認，於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，本集團與顧客概無重大糾紛。

於往績記錄期間，由於我們大部分客戶以現金或信用卡支付賬單，故本集團的貿易應收款項主要指應收信用卡發行機構款項及應收若干在我們餐廳舉辦活動的企業客戶的款項。由於我們認為該等企業客戶屬知名企業，故我們已給予20日的信貸期。我們一般在信用卡交易獲批准之日後第二或第三個營業日收到相關信用卡發行機構的滙款。

市場營銷

我們採用加大宣傳及提高客戶意識的市場營銷策略。我們市場營銷部負責制定及實施本集團市場營銷策略以提升我們的形象、品牌意識及聲譽。

各類餐飲促銷活動

我們參與由香港旅遊發展局、信用卡公司、會員俱樂部及我們所在商場組織的餐飲促銷活動。持有摘自商場宣傳材料的優惠券的顧客、信用卡持有人或商場遊客均可享受特殊

折扣。我們市場營銷部經常根據信用卡公司的網點及其持卡人的普遍狀況(如收入水平、家庭成員人數及飲食習慣)來選擇信用卡公司參與該等活動。

餐飲常客計劃

我們已推出餐飲常客計劃，該計劃專為回饋經常在我們餐廳用餐的會員定制。在我們任何餐廳使用會員卡的客戶就食品和飲料每消費1港元將獲得1點積分，我們的會員可在積分過期日前憑積分兌換選定獎品。此外，我們與一項知名旅遊獎勵計劃合作。通過旅遊獎勵計劃累積的積分可在我們餐廳使用。於往績記錄期間及截至最後實際可行日期，我們並未錄得任何有關該等餐飲促銷活動及我們餐飲常客計劃的賠償或重大糾紛。

廣告

我們市場營銷部在不同渠道(如報紙及美食雜誌)安排廣告植入。我們已與當地一家英文報紙每年訂立合約，據此，我們同意每年在其週日雜誌購買25整版彩頁的廣告。我們亦向我們的網站、社交媒體平台及食評網站等電子平台投入資源，以發佈我們餐廳、菜餚及優惠活動的最新信息。我們的餐廳不時出現在生活方式及美食類電視節目中。

我們經常會就該等新開業促銷活動按項目基準委任獨立第三方公關公司。截至二零一四年三月三十一日、二零一五年三月三十一日及二零一六年三月三十一日止年度，我們分別產生廣告開支約2.7百萬港元、5.1百萬港元及5.4百萬港元，約佔我們收入的0.7%、1.1%及1.2%。

供貨商及原材料

於往績記錄期間，我們的供貨商主要包括食材供貨商、飲品供貨商及配套設施及餐具有供貨商。我們亦已定期委聘發牌顧問、裝修服務供貨商、維修及保養服務供貨商、保潔公司及蟲害控制公司。依據行業慣例，於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們並未與我們的認可供貨商訂立長期合同。我們向不同類別認可供貨商所下採購訂單所載的條款及條件可能不同。鑒於供貨商數量眾多，該安排有助於本集團在經營和定價方面保持靈活性。於往績記錄期間，我們與五大食材供貨商平均擁有八年以上的長期合作關係。

我們的營運總監留有一份認可食材供貨商及飲品供貨商的名單，於最後實際可行日期有200多名供貨商。我們會根據一套選擇標準仔細選擇供貨商，該標準包括(i)供貨商的實力、聲譽及業務運作；(ii)供貨商提供的食材、商品或服務的類型、種類及質量；(iii)食材、商品或服務的定價；(iv)供貨條款及條件，如付款條款、交貨時間及折扣；(v)過往表現；及(vi)我們與供貨商的關係。新供貨商可能須首先通過我們廚師長的樣品測試，然後經我們營運總監的評估及最終批准後方才引入。我們僅在該供貨商的報價低於我們現有的認可供貨商通常提供的採購價時或在價高的情況下有其他合理理由如排他性時，方會選擇潛在供貨商為認

業 務

可供貨商。為獲得穩定的食材及飲品供應，每類食材及飲品在可能的情況下至少要有兩家認可供貨商。我們的採購部門會時常監控供貨商的表現，從而確保我們能夠在供貨商的實力、可靠性、穩定性或服務和產品質量惡化時及時更換供貨商。我們將從供貨商名單上刪除未能達到我們選擇標準或易受負面宣傳影響的供貨商。

我們的董事確認，概無與任何供貨商訂立回扣或回佣安排。就我們董事所深知，於往績記錄期間，我們並未遇到我們任何董事或僱員涉嫌任何行賄或與我們的供貨商訂立回扣安排的事件。

於往績記錄期間，我們並未遭遇任何對我們業務或經營業績有任何重大不利影響的供應中斷、供應協議提前終止或未能取得足夠數量的不可替代性食材。

下表根據往績記錄期間我們供貨商應佔採購總額說明我們前五大供貨商的概況：

截至二零一四年三月三十一日止年度

排名	供貨商	主營業務	於最後實際 可行日期與 本集團業務合作 的概約年數	供貨商應佔 採購總額的 概約百分比	提供的食材／商品
1	供貨商A	食材供應	11	14.8	冷凍肉
2	供貨商B	食材供應	12	8.1	冷凍肉
3	供貨商C	食材供應	12	5.5	蔬果
4	供貨商D	食材供應	12	4.1	冷凍肉和乳製品
5	供貨商E	食材供應	11	3.7	冷藏和冷凍肉

截至二零一五年三月三十一日止年度

排名	供貨商	主營業務	於最後實際 可行日期與 本集團業務合作 的概約年數	供貨商應佔 採購總額的 概約百分比	提供的食材／商品
1	供貨商A	食材供應	11	11.5	冷凍肉
2	供貨商B	食材供應	12	6.1	冷凍肉
3	供貨商D	食材供應	12	4.7	冷凍肉和乳製品
4	供貨商C	食材供應	12	4.7	蔬果
5	供貨商F	食材供應	5	4.0	蔬果

截至二零一六年三月三十一日止年度

排名	供貨商	主營業務	於最後實際 可行日期與 本集團業務合作 的概約年數	供貨商應佔 採購總額的 概約百分比	提供的食材／商品
1	供貨商A	食材供應	11	10.8	冷凍肉
2	供貨商B	食材供應	12	5.6	冷凍肉
3	供貨商D	食材供應	12	5.1	冷凍肉和乳製品
4	供貨商F	食材供應	5	4.7	蔬果
5	供貨商C	食材供應	12	4.1	蔬果

業 務

於往績記錄期間，概無我們的董事、彼等各自緊密聯繫人或任何股東（即據我們董事所知擁有本公司已發行股本5%以上的股東）於我們的前五大供貨商中擁有任何權益。

食材

於往績記錄期間，我們主要通過當地進口商採購以下食材：(i)原產自澳大利亞及美國的牛肉；(ii)原產自巴西及中國的豬肉及雞肉；(iii)原產自歐洲及中國的蔬菜；及(iv)原產自越南、美國及泰國等多個國家的海鮮。有關往績記錄期間的市場價格趨勢及我們已耗用存貨成本的敏感度分析，請分別參閱本招股章程「行業概覽」章節及「財務資料 — 敏感度及收支平衡分析」章節。

就我們董事所深知，食材價格乃經參照品質、規格、季節性因素、供應來源及與本集團的關係釐定。我們的董事認為，本集團採購食材的價格與當時現行市價一致。我們董事預期食材的採購價將繼續遵循正常經營及市場行情下的市價。

我們董事認為，新鮮海鮮、新鮮蔬菜及水果以及鮮肉的保質期一般在三到十五天不等；乾貨的保質期約為六個月；冷凍食品的保質期約為兩周。於往績記錄期間，我們食物存貨的週轉率快於各類存貨的保質期。有關我們食物存貨的週轉日數的詳情，請參閱本招股章程「財務資料 — 綜合財務狀況表中主要部分的描述及分析」一節。

飲品

就飲品而言，各餐廳品酒師或總經理負責監督飲品的存貨及下單採購飲品。我們已與若干飲品供貨商訂立固定價格合同。合同期限一般為期一年。對於任何超過4,000港元的單件商品，我們將於獲我們的酒水總監及營運總監批准後方下單。送貨通知單及發票須轉交我們的會計團隊。

設備、餐具及其他

就設備及餐具而言，各餐廳的廚師長及總經理於必要時負責訂購。視乎我們的需要，我們的設備及餐具或會從當地市場選購或透過當地進口商從海外進口。下採購訂單前，總經理會將告知我們的會計團隊並獲得報價。訂單均須取得我們營運總監的批准。提貨單和發票須交予我們的會計團隊。

購買設備及餐具

截至二零一四年三月三十一日、二零一五年三月三十一日及二零一六年三月三十一日止年度，所有從海外進口的設備及餐具均通過Global Hotelware（本公司的關連人士）提供。截至二零一六年三月三十一日止三個年度，我們向Global Hotelware採購餐具及廚房設備的

金額分別約為3,406,000港元、4,112,000港元及4,799,000港元。於往績記錄期間，我們已同意按成本加成基準以不超過一定比例的協定提價率支付採購款。

採購食品配送服務

截至二零一四年三月三十一日、二零一五年三月三十一日及二零一六年三月三十一日止年度，我們向Cuisine Courier(本公司的關連人士)採購食品配送服務的金額分別約為1,586,000港元、1,667,000港元及1,415,000港元。同期，我們向Waiters On Wheels(本公司的關連人士)採購食品配送服務的金額分別約為181,000港元、156,000港元及60,000港元。於往績記錄期間，我們已同意就已配送菜餚支付一筆年費，即按發票價格特定百分比收取的佣金。倘顧客使用信用卡支付，則信用卡發行機構會收取額外費用。

有關上述交易的更多詳情，請參閱本招股章程「關連交易」一節以及本招股章程附錄一會計師報告。

存貨管理

我們的廚師長、糕點廚師及總經理負責我們各個餐廳的存貨管理。我們的會計團隊負責透過存貨盤點將自各餐廳收到的採購訂單輸入存貨控制及成本管理系統，以便保存採購記錄。我們的廚師長將定期檢驗由供貨商提供的食材，以確保食材新鮮並符合品質標準。於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們在進行食材檢驗時並無委聘任何外部獨立檢驗及檢測機構。我們的系統每兩週就兩週內所需的存貨估計數量、剩餘庫存水平及採購成本生成報告。根據報告，我們的廚師長、糕點廚師、餐廳經理及品酒師將會進行成本及存貨水平分析，並評估我們各餐廳的採購指引。我們亦將就任何重大變動進行盤點，核查實際存貨水平。盤點將由我們的兩名員工負責，每隔一週對我們的食品及飲料存貨進行盤點。倘估計存貨水平及實際存貨水平出現任何重大變動，將知會我們的會計團隊並及我們將相關廚師長、糕點廚師及餐廳經理展開討論，以了解有關變動的原因並採取必要的補救行動。於各報告期末或存貨賬面值可能無法收回時，本集團評估是否需要作出任何撥備，以反映存貨賬面值。當存貨賬面值超過其可收回金額時，則超過部分金額確認為減值虧損。於往績記錄期間，本集團並無確認任何存貨減值虧損。

採購成本控制

食材的整體成本通常較為固定，不會超過特定餐廳總收入的一定比例。倘任何食材的採購價出現任何重大上漲，由於市場擁有足夠的可比第三方供貨商，我們不難找到替代供貨商。當食材變得稀少或由特定供貨商專有時，我們將考慮檢查及更新我們的菜單，以將我們的採購成本維持在目標範圍內。然而，我們日後未必能及時應對採購成本的變動並調整菜單價格，藉以將食材成本增長轉嫁予顧客。相關風險請參閱「風險因素 — 與我們業務

有關的風險 — 食材的價格可能會出現持續波動」一節。有關食材成本的敏感度分析，請見「財務資料 — 敏感度及收支平衡分析」一節。

我們當前並無簽訂任何期貨合約或採納其他財務風險管理策略，以減輕食材成本的任何潛在價格波動。

信貸及付款期限

我們的會計團隊負責處理向供貨商支付的所有款項。我們通常每個月結算一次向我們供貨商作出的付款。我們僅於交貨後收到的發票與自供貨商收到的月報表一致時方會通過付款。倘出現任何無法識別的項目，月報表將寄回各別餐廳進行確認。我們屆時將安排於協定信貸期內結算發票。我們供貨商授予的付款期限通常為出具月報表後30至45天。於往績記錄期間，自我們供貨商進行的大多數採購乃以港元計值及結算。

質量控制

我們已根據《優質旅遊服務計劃》的評估標準建立正式的質量管理體系。下表載列我們的主要證書：

獲獎餐廳	獎項	頒獎組織或機構
Olive	「食肆」類別認證標誌	香港旅遊發展局
Cecconi's Italian	「食肆」類別認證標誌	香港旅遊發展局
Craftsteak	「食肆」類別認證標誌	香港旅遊發展局
Bombay Dreams	「食肆」類別認證標誌	香港旅遊發展局
BLT Steak	「食肆」類別認證標誌	香港旅遊發展局

我們的質量控制團隊由我們各餐廳的廚師長及總經理等48名成員組成。該團隊由我們的營運總監Sandip Gupta先生及我們的財務董事Kamal Sachar先生統一領導。我們大多數廚師長及總經理擁有餐廳行業四年至12年的豐富經驗。關於Sandip Gupta先生及Kamal Sachar先生的履歷及經驗，請參閱本招股章程「董事、高級管理層及僱員 — 董事及高級管理層」一節。

食品安全及衛生

我們的食品安全及質量控制政策及程序與我們的供貨商甄選程序及食品製備過程密切結合。我們的總經理及廚師長負責我們各餐廳的質量控制。彼等負責檢查食材及供給，監督食品製備流程，並監控用餐環境與廚房區域。更多詳情，請參閱本節「製備食品及開發新菜式 — 食品製備流程」一段及「供貨商及原材料」一段。根據我們的政策及程序，我們每晚都會對我們各個餐廳、中央麵包工場及外賣店進行清潔及消毒。我們已聘請保潔公司及蟲害控制公司，根據服務合約（各自固定期限為一年）每個月舉行清潔及蟲害控制會議。我們確保透過(i)培訓及監督我們僱員；及(ii)評估我們程序實施我們的質量控制政策。

經我們董事確認，於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們並無收到關於我們

食品的重大投訴或申索，我們的餐廳亦無因任何食品安全事件接受任何政府部門或相關消費者保護組織的食品衛生調查。

服務質量

我們各餐廳的總經理及廚師長每日開展簡報會並進行評估，以確保我們的服務質量。我們透過各種渠道收集客戶反饋信息：(i)我們所有餐廳均提供客戶點評卡；(ii)我們電話熱線；(iii)我們的社交媒體頁面及電子郵件；及(iv)美食評論網站。我們的總經理將於每日簡報會上討論客戶反饋信息，我們的營銷部門將彙編所有的反饋信息並與相關人員共同發現及評估問題，以改善我們的整體營運。我們的總經理亦會與我們的高級管理層討論客戶反饋，以改善我們的整體營運。

餐廳收到客戶投訴後，我們的總經理將盡快嘗試在餐廳層面解決問題，令客戶滿意。倘投訴不能在餐廳層面解決，則須填寫一份客戶投訴記錄表，並寄發予我們的市場推廣部，以供記錄及進一步處理。投訴事項會提交我們的營運總監跟進。如有必要，我們可能向客戶提供結算金額。

於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，經我們的董事確認，本集團並無收到任何重大投訴，亦無遇到由我們的客戶向消費者委員會及香港旅遊發展局提交的任何重大投訴。我們並不知悉有任何要求重大賠償的客戶投訴事件可能對我們業務、經營業績及財務狀況造成重大不利影響的事件。於往績記錄期間，大部分客戶投訴與食品及服務質量相關。

發牌

於最後實際可行日期，我們於香港擁有及經營21間全服務餐廳、一間會所餐廳、一間烘焙坊及一間外賣店。除本段及本節「法律訴訟及合規」一段所披露者外，根據我們香港法律顧問的法律意見，於最後實際可行日期，我們已取得在香港進行餐廳營運所需的全部相關牌照、批准、證書及許可證。該等牌照、批准、證書及許可證包括(i)我們所有香港餐廳所需的相關普通食肆牌照、小食食肆牌照及合規證書；(ii)我們所有供應酒水餐廳所需的酒牌及會社酒牌；(iii)我們所有涉及製備食品供顧客消費的外賣店所需的食物製造廠牌照；及(iv)我們所有餐廳及外賣店所需的水污染管制牌照。

於最後實際可行日期，經我們董事確認，除Bombay Dreams (HK)被登記扣除五分外，我們餐廳概無減分及我們的餐廳概無暫停營業。

業 務

下表載列於最後實際可行日期我們香港營運餐廳牌照的剩餘有效期：

牌照類型	一年以內 的有效期	一年以上 的有效期
普通食肆牌照 ^{(1)·(2)}	21	無
小食食肆牌照	1	無
合規證書 ⁽³⁾	1	無
酒牌 ⁽⁴⁾	5	17
會社酒牌	無	1
食物製造廠牌照	1	無
水污染管制牌照 ⁽⁵⁾	無	21

附註：

- 於最後實際可行日期，除Bouchon、Olive、Tango(圓方店)及Le Pain Quotidien(利東街店)外，簽發18份食肆牌照，批准根據食物業規例供應受限制食品。於最後實際可行日期，簽發兩份食肆牌照，批准根據食物業規例使用露天座位。
- 於二零一六年六月八日，Bombay Dreams (HK)被裁判法院定罪並處以總計1,500港元之罰款，此乃由於舊採暖設備發生故障，但其未經食環署書面批准而用新採暖設備替代更換部分採暖設備，分別違反了食物業規例第34(c)條、第35(1)(a)條及第35(3)(b)條。於二零一六年四月八日，Bombay Dreams (HK)因上述違反定罪被扣五分。有關扣分制詳情，請參閱本招股章程「法規概覽 — 香港餐飲業的法規及監管 — (C)一般合規 — 扣分制」一節。該罰款於二零一六年六月十日結清。鑒於罰款悉數結清，於最後實際可行日期，我們符合食物業規例第34(c)條、第35(1)(a)條及第35(3)(b)條。
- Soho Spice於二零一六年三月一日根據會社(房產安全)條例C/1285第(5)(2)(a)部獲授予會社合規證書(將於二零一七年二月二十八日到期)。為標準化及促進我們的餐廳管理，本公司已於二零一五年十二月為Soho Spice申請普通食肆牌照。
- 我們的酒牌於最後實際可行日期由我們的全職僱員持有。有關我們酒牌的相關風險詳情，請參閱本招股章程「風險因素 — 與我們業務有關的風險 — 若持有相關酒牌之有關僱員未能及時轉讓牌照，則我們可能須於我們的餐廳暫停或終止銷售酒類產品」一節。於最後實際可行日期，我們已成功變更London House酒牌許可物業的名稱，由舊餐廳名稱變更為London House。就Tango(圓方店)而言，其酒牌以原餐廳名「Toro Steakhouse & Gastro Bar」簽發。於最後實際可行日期，我們已申請將許可經營場所之餐廳名稱變更為Tango。
- 於往績記錄期間，我們若干餐廳尚未獲得水污染管制牌照。為糾正不合規情況，我們已於二零一四年十月之前為BLT Steak、BLT Burger(時代廣場店)、BLT Burger(海港城店)、Taco Loco、Manzo及Bread Street Kitchen及於二零一四年十月之後為其他餐廳、中央麵包工場及外賣店申請水污染管制牌照。於最後實際可行日期，除Le Pain Quotidien(利東街店)、Ophelia及Tango(圓方店)外，我們已為我們的餐廳及外賣店取得有效的水污染管制牌照。由於(i)我們將於二零一六年八月安裝水錶後盡快就Le Pain Quotidien(利東街店)及Ophelia申請相關牌照；及(ii)我們已於二零一六年七月十九日就Tango(圓方店)申請變更經營場所名稱，故相關餐廳未取得水污染管制牌照不應視作不合規。根據水污染管制條例第12條，倘已根據第14條作出申請、於必要時支付指定的申請費用且申請者並無被告知依據第15(2)條拒絕授出牌照，則概不違法。有關我們水污染管制牌照的不合規事件詳情，請參閱本節「法律訴訟及合規」一段。

下表載列於最後實際可行日期我們各個餐廳普通食肆牌照、酒牌、水污染管制牌照及小食食肆牌照的詳情：

餐廳名稱	普通食肆牌照			小食食肆牌照			水污染管制牌照					
	持有人	牌照號碼	現有牌照有效期	持有人	牌照號碼	現有牌照有效期	持有人	牌照號碼	現有牌照有效期			
Bread Street Kitchen	Pine Best	221880351	二零一六年三月三日至 二零一七年三月二日	不適用	不適用	不適用	Bhupendra Singh 先生 (副廚師長)	5218826169	二零一五年九月二日至 二零一六年九月一日	Pine Best	WT00021801-2015	二零一五年六月十八日至 二零一六年六月三十日
Bouchon	Excel Team	2213170073	二零一六年一月二十八日至 二零一七年一月二十七日	不適用	不適用	不適用	Vinay Bahi 先生 (餐廳經理)	5213002007	二零一六年七月十七日至 二零一八年七月十六日	Excel Team	WT00021029-2015	二零一五年三月九日至 二零一六年三月三十一日
Bombay Dreams	Bombay Dreams (HK)	2218804702	二零一六年五月十七日至 二零一七年五月十六日	不適用	不適用	不適用	Velusamy Muniyand 先生 (廚師長)	5218820833	二零一六年五月二十六日至 二零一八年五月十七日	Bombay Dreams (HK)	WT00021031-2015	二零一五年三月九日至 二零一六年三月三十一日
Bistecca	Lettuce Entertain	2218801183	二零一五年九月十一日至 二零一六年九月十日	不適用	不適用	不適用	Kamal Sachar 先生 (財務董事)	5218800123	二零一六年二月二十五日至 二零一八年二月二十四日	Lettuce Entertain	WT00021043-2015	二零一五年三月十一日至 二零一六年三月三十一日
Craftsteak	Excel Team	2213117005	二零一五年七月二十八日至 二零一六年七月二十七日 ⁽¹⁾	不適用	不適用	不適用	Nitin Kumar Singh 先生 (餐廳經理)	5213002140	二零一五年十月十四日至 二零一七年十月十三日	Excel Team	WT00021033-2015	二零一五年三月九日至 二零一六年三月三十一日
Taco Loco	不適用	不適用	不適用	3113189389	二零一六年六月十五日至 二零一七年六月十四日	不適用	石成達先生	5213003602	二零一六年三月六日至 二零一八年三月五日	滿豐	WT0015477-2013	二零一三年三月十八日至 二零一八年二月二十八日
Prego	Stanley Oriental	2218802007	二零一五年十月二日至 二零一六年十月一日	不適用	不適用	不適用	Kwan Pui Dik - Dickson 先生 (餐廳經理)	5218801065	二零一六年三月二十七日至 二零一八年三月二十六日	Stanley Oriental	WT00021036-2015	二零一五年三月九日至 二零一六年三月三十一日
London House	堅峽	2261802137	二零一六年一月二日至 二零一七年一月一日	不適用	不適用	不適用	Chawla Vaidhava 先生 (經理助理)	5261800563	二零一六年七月十八日至 二零一八年七月十七日	堅峽	WT00022355-2015	二零一五年十一月十六日至 二零一六年十一月三十日
Lupa	石成達先生	2218805787	二零一五年九月十七日至 二零一六年九月十六日	不適用	不適用	不適用	Sandip Gupta 先生	5218822547	二零一六年二月十日至 二零一八年二月九日	至威	WT00021041-2015	二零一五年三月十一日至 二零一六年三月三十一日

業 務

餐廳名稱	普通食肆牌照			小食或肆牌照			酒牌			水貨或雜貨牌照		
	持有人	牌照號碼	現有牌照有效期	持有人	牌照號碼	現有牌照有效期	持有人	牌照號碼	現有牌照有效期	持有人	牌照號碼	現有牌照有效期
Mamasan	馮昇	2218808218	二零一六年一月十九日至 二零一七年一月十八日	不適用	不適用	不適用	劉煥強先生 (企業經理)	5218826847	二零一六年五月二十日至 二零一七年五月十九日	馮昇	WT00021042-2015	二零一五年三月十一日至 二零一五年三月三十日
Braza	B&Q Restaurants	2218804270	二零一五年十一月十一日至 二零一六年十一月十日	不適用	不適用	不適用	Shek Hoi Wah 先生 (餐廳經理)	5218820471	二零一六年五月六日至 二零一八年五月五日	B&Q Restaurants	WT00021040-2015	二零一五年三月十一日至 二零一五年三月三十日
Olive	鼎宏	2213235523	二零一六年五月二十三日 二零一七年五月二十二日	不適用	不適用	不適用	Peira Mamey 先生 (餐廳經理)	5213004359	二零一五年十月九日至 二零一七年十月八日	鼎宏	WT00021034-2015	二零一五年三月九日至 二零一五年三月三十日
Soho Spice	不適用 ⁰	不適用 ⁰	不適用 ⁰	不適用	不適用	不適用	石成達先生	5313000419 ⁰	二零一五年十一月七日至 二零一七年十一月六日	華榮貿易	WT00021035-2015	二零一五年三月六日至 二零一五年三月三十一日
Tango (中環店)	卓喜	2213106463	二零一五年八月十七日至 二零一六年八月十六日	不適用	不適用	不適用	Ashwinsh Beshi 先生 (餐廳經理)	5213000807	二零一五年九月二十五日至 二零一七年九月二十四日	卓喜	WT00020940-2015	二零一五年二月五日至 二零一五年二月二十九日
Al Molo	石成達先生	2261607682	二零一五年十一月二日至 二零一六年十一月一日	不適用	不適用	不適用	Kwong Wa Sang 先生 (副廚師長)	5261622215	二零一六年二月八日至 二零一八年二月十七日	澤成	WT00020208-2014	二零一四年十一月十七日至 二零一四年十一月三十日
BLT Steak	石成達先生	2261604629	二零一六年六月二十二日至 二零一七年六月二十一日	不適用	不適用	不適用	Nicolas Ignacio Rega 先生 (經理助理)	5261604228	二零一五年十二月九日至 二零一七年十二月八日	BLT Restaurants	WT00020202-2014	二零一四年十一月十七日至 二零一四年十一月三十日
BLT Burger (灣仔城店)	BLT Burger	2261605317	二零一五年六月二十四日至 二零一六年六月二十三日	不適用	不適用	不適用	Tang Hon Ming 先生 (餐廳經理)	5261624558	二零一五年十月三十日至 二零一七年十月二十九日	BLT Burger	WT00020277-2014	二零一四年十二月三日至 二零一四年十二月三十一日
La Locanda	石成達先生	2261611542	二零一五年三月三日至 二零一六年三月二日	不適用	不適用	不適用	Mohit Sharma 先生 (餐廳經理)	5261626794	二零一六年三月十一日至 二零一七年三月十日	寶賢	WT00020575-2014	二零一五年一月七日至 二零一五年一月三十一日
Naim	Global Profit	2261603158	二零一六年三月二十六日至 二零一七年三月二十五日	不適用	不適用	不適用	Cheung Su Lun, Alan (經理助理)	5261602222	二零一五年九月二十五日至 二零一七年九月二十四日	Global Profit	WT00020204-2014	二零一五年一月六日至 二零一五年一月三十日

餐廳名稱	普通食肆牌照			小食食肆牌照			酒牌			水污染管制牌照		
	持有人	牌照號碼	現有牌照有效期	持有人	牌照號碼	現有牌照有效期	持有人	牌照號碼	現有牌照有效期	持有人	牌照號碼	現有牌照有效期
Tango (圓方店)	茲高	2261603228	二零一六年四月二日至 二零一七年四月一日	不適用	不適用	不適用	Tanoh Srignh Oeatho先生 (公司廚師)	5261802259 ⁽¹⁾	二零一五年九月十一日至 二零一七年九月十日	茲高	WT0000693-2014 ⁽¹⁾	二零一五年一月十六日至 二零一零年一月三十一日
BLT Burger (時代廣場店)	財庭	2212808300	二零一六年一月二十八日至 二零一七年一月二十七日	不適用	不適用	不適用	Ma Chi Kit先生 (廚師長)	5212823405	二零一六年六月二十八日至 二零一八年六月二十七日	財庭	WT00015569-2013	二零一三年三月二十七日至 二零一八年三月三十一日
Le Pain Quotidien (彌敦道店)	潘昇	3812513203	二零一六年二月二十五日至 二零一六年八月二十四日	不適用	不適用	不適用	Bekouri Sonia女士 (業務發展行政總裁)	5212823625	二零一六年二月二十五日至 二零一六年八月二十四日	不適用 ⁽¹⁾	不適用 ⁽¹⁾	不適用 ⁽¹⁾
Opheia	健得	3812513422	二零一六年四月二十七日至 二零一六年十二月二十六日	不適用	不適用	不適用	Ede Fung先生 (業務經理)	5212823659 ⁽¹⁾	二零一六年四月二十七日至 二零一六年十月二十六日	不適用 ⁽¹⁾	不適用 ⁽¹⁾	不適用 ⁽¹⁾

附註：

- 截至最後實際可行日期，Craftsteak獲授予新普通食肆牌照，有效期自二零一六年七月二十八日起至二零一七年七月二十七日屆滿。
- Soho Spice於二零一六年三月一日根據會社(房產安全)條例C/1285第(5)(2)(a)部獲授予會社合規證書(將於二零一七年二月二十八日到期)。Soho Spice於二零一零三年十二月開設，是我們開設的第二間餐廳。鑒於合規證書與普通食肆牌照相比，發牌要求不嚴格且申請流程更快且更具成本效益，我們持有會社合規證書經營Soho Spice，加快我們餐廳業務的擴張進程。為標準化及促進我們的餐廳管理，本公司已於二零一五年十二月為Soho Spice申請普通食肆牌照。
- Soho Spice的酒牌為會社酒牌。
- Tango (圓方店)的酒牌按原餐廳名「Toro Steakhouse & Gastro Bar」簽發。於最後實際可行日期，我們已申請將許可經營場所之餐廳名稱變更為Tango。
- Tango (圓方店)的水污染管制牌照按原餐廳名「Toro Steakhouse & Gastro Bar」簽發。於最後實際可行日期，我們已申請將經營場所之餐廳名稱變更為Tango (圓方店)。

6. 由於我們將於二零一六年八月安裝水錶時盡早就該項牌照提出申請，故Le Pain Quotidien（利東街店）及Ophelia無水污染管制牌照不應視為不合规。根據水污染管制條例第12條，倘已根據第14條作出申請、於必要時支付指定的申請費用且申請者並無被告知依據第15(2)條拒絕授出牌照，則概不違法。
7. 於二零一六年七月十九日，我們已將許可物業的餐廳名稱成功變更為Ophelia。

下表載列於最後實際可行日期有關我們外賣店的食物製造廠牌照及水污染管制牌照詳情：

外賣店名稱	食物製造廠牌照		水污染管制牌照	
	持有人	牌照號碼	現有牌照有效期	牌照號碼
Bombay Dreams To Go	Bombay Dreams (HK)	2918801366	二零一六年六月二十六日至 二零一七年六月二十五日	WT00021030-2015
				現有牌照有效期 二零一五年三月九日至 二零二零年三月三十一日

於二零一五年二月，為提高我們的管理獨立性，我們安排將我們22間餐廳、中央麵包工場及外賣店的相關牌照的持有權由石成達先生轉至我們的附屬公司。於最後實際可行日期，我們14間餐廳(不包括Cecconi's Italian、Manzo、Gaucho及中央麵包工場)及外賣店相關牌照的持有權已自石成達先生轉讓予我們的附屬公司。截至最後實際可行日期，除Bread Street Kitchen、Bouchon、BLT Burger(時代廣場店)、BLT Burger(海港城店)、Mamasan、Nahm、Tango(圓方店)、Le Pain Quotidien(利東街店)、London House、Bombay Dreams、Bistecca、Craftsteak、Prego、Braza、Olive、Tango(中環店)、Ophelia及Bombay Dreams to Go外，我們每間餐廳、中央麵包工場及外賣店的食肆牌照、小食食肆牌照或食物製造廠牌照(視乎情況而定)均由我們的執行董事石成達先生持有。我們的董事預期，剩餘餐廳的牌照轉讓將會於二零一六年底完成。

我們自石成達先生首次取得有關牌照起，於往績記錄期間及直至最後實際可行日期均成功重續相關食肆牌照，且過往並無出現因有關安排產生的牌照相關糾紛。石成達先生一直代表本集團以零對價持有相關牌照，於往績記錄期間及直至最後實際可行日期並無因此產生任何相關開支。

為確保我們能夠及時取得及維持對我們在香港運營而言屬必要的所有牌照，我們已指派我們的會計團隊監察所有相關牌照及許可證的到期日，並及時申請重續。我們將適時申請重續相關牌照以確保在牌照到期前成功重續。

有關餐廳運營監管制度的進一步詳情，請參閱本招股章程「法規概覽」一節。

信息技術

我們已實行下列信息技術管理系統，以集中及提升我們餐廳的運營及管理效率：

- 網點系統 — 每日生成各餐廳的日銷量報告。我們根據所得資料將發給顧客的收據與餐廳的手頭現金進行對賬；
- 存貨控制及成本管理系統 — 我們的系統根據單一菜品先前於系統記錄的所需銷售組合、客戶數量及估計原料產生兩週所需的估計存貨數量及餘下存貨水平的每兩週報告。各採購項目的變動報告使我們能夠跟蹤各個餐廳的採購訂單，識別不正常的採購額度、採購項目或採購成本變動；
- 桌面管理系統 — 一個連接網點系統並用來記錄我們常客的喜好、消費歷史及進出賬情況的數據庫系統。該系統亦協助我們的餐廳職員安排座位及預訂；
- 客戶關係管理計劃 — 一個連接網點系統和桌面管理系統並用來記錄登記在我們餐

飲常客計劃下的客戶數據及賬戶詳情的數據庫系統。該系統亦可作為發送營銷電子郵件的平台；及

- 記賬系統 — 各餐廳管理賬目每月生成一次，允許我們的管理層監控各餐廳的表現。

知識產權

我們使用「Dining Concepts」(我們的品牌名稱)作為我們在香港經營業務的品牌。於最後實際可行日期，我們是香港21個商標的註冊擁有人，並已就三個商標在香港提出申請。有關我們知識產權的詳細資料載於本招股章程附錄四「有關本集團業務之進一步資料 — 本集團知識產權」一節。

於香港，商標註冊處可拒絕受理有關(其中包括)因缺乏辨別性或其他人已就相同或類似商品及服務註冊或申請註冊相同或類似商標的商標註冊申請。倘我們的申請屬於上述任何情況，商標註冊處或會拒絕受理我們的商標註冊申請。有關相關風險，請參閱本招股章程「風險因素 — 與我們業務有關的風險 — 我們的知識產權或不能受到充分保護，這可能會對我們的品牌價值及業務造成不利影響」一節。於最後實際可行日期，我們並無於香港以外司法權區註冊任何商標或未決商標申請。然而，我們將考慮於拓展新市場及需要時在其他司法權區註冊商標。

於二零一四年四月，我們發現另一名餐廳運營商侵犯我們的知識產權。其使用我們的品牌名稱「Dining Concepts」相當於仿冒我們的知識產權。於收到當時負責處理律師的函件後，該侵權方其後已停用「Dining Concepts」。如本節「餐廳營運及管理概況 — 特許專營協議及許可協議」一段所披露，我們亦獲授就於往績記錄期間經營相關特許專營／許可餐廳使用特許權授予人／許可人相關商標的權利。

於最後實際可行日期，我們並無收到任何有關本集團侵犯任何商標的重大申索，亦無意識到有關任何侵犯的任何未決或潛在申索，且我們亦無就侵犯我們或第三方擁有的知識產權向第三方提出任何重大申索。

僱員

於二零一四年三月三十一日、二零一五年三月三十一日及二零一六年三月三十一日，我們合共擁有約499名、589名及548名僱員(包括全職僱員及兼職僱員)。下表列示於最後實際可行日期我們按職能劃分的僱員(包括全職僱員及兼職僱員)詳情：

	於最後實際 可行日期
董事及各部門主管／高級管理層	5
財務及行政 ⁽¹⁾	24
廚師 ⁽²⁾	57
營銷	14
餐廳職員 ⁽³⁾	231
廚房員工	281
總計	612

附註：

1. 我們的財務及行政部門包括(i)我們的會計團隊；(ii)我們的存貨控制團隊；(iii)我們的人力資源團隊；及(iv)我們的行政團隊。
2. 我們的廚師包括(i)公司廚師；(ii)廚師長；及(iii)副廚師長。
3. 我們的餐廳職員包括(i)營運經理；(ii)總經理；(iii)餐廳經理；及(iv)服務員。

餐飲業務非常注重服務，且勞動力高度集中。截至二零一四年三月三十一日、二零一五年三月三十一日及二零一六年三月三十一日止年度，我們的員工成本包括所有應付予僱員及執行董事的薪金及福利，分別佔我們總收入的23.2%、26.0%及27.2%。由於勞動法及當地勞動市場趨勢發生變化，香港全服務餐廳行業僱員的薪資水平在近幾年穩步增長。於往績記錄期間，本集團向香港餐廳職員提供的最低起薪穩步增長，超出香港當前適用的最低工資規定。由於香港的通脹壓力，我們預期我們的員工成本將繼續增加。

於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，本集團內部未出現任何罷工及除本節「法律訴訟及合規」一段所披露者外，我們並無遭遇任何重大勞資糾紛，亦無與員工受傷相關的任何重大保險申索。於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，根據《強制性公積金計劃條例》的規定，我們為我們在香港的合資格僱員提供強制性公積金定額供款，及提供符合香港勞工局實施最低工資條例的法定最低薪資。

僱員安全

我們須遵守香港的各项安全法律及法規。我們的營運亦須遵守香港相關職業健康及安全部門頒佈的《職業健康及安全規則》。我們已在我們的辦公場所及餐廳制定及實施載有我們安全方針的安全程序及指引。我們為我們新招募的所有僱員及現有僱員提供培訓。

當我們的餐廳發生事故時，我們的總經理會立即將有關事故報告營運總監。我們的董事確認，除本節「法律訴訟及合規」一段所披露者外，於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們的餐廳並無發生重大工地事故。於往績記錄期間，我們一共記錄有28例引致尚未了結或針對本集團提起的訴訟及申索的僱員安全相關事故。有關該等事故的詳情，請參閱本節「法律訴訟及合規」一段。

培訓計劃

我們的培訓計劃旨在向我們的僱員提供有關(i)我們的標準、程序及企業文化；(ii)工作安全及健康；及(iii)食品及飲料的必要知識、技能及最新資料。我們在辦公場所設立培訓室，以便我們的總經理或第三方培訓公司進行強制性培訓課程。

第三方培訓公司設計的培訓方案或會以特許權授予人／許可人所提供的培訓手冊或我們提供的材料為基礎。我們會保留僱員的培訓記錄，以跟蹤他們的參與率。

我們相信，我們的培訓計劃能使我們(i)維護及提高我們的服務質量；及(ii)透過促進教育及提高晉升機會，增加我們僱員的留職率，並確保培訓有素的僱員及管理層人員的穩定供應。於往績記錄期間，我們安排屬特許專營／許可品牌經營的部分餐廳的僱員派往各特許權授予人／許可人的海外餐廳，參加培訓計劃。該等海外培訓計劃為期一至兩個月不等。

我們新招募的員工通常會有接近三個月的試用期。倘彼等各自的總經理對彼等於試用期期間的表現表示滿意，試用期後彼等將會被確認為全職僱員。不論新招募員工最終是否會安置到本集團的新餐廳或現有餐廳，彼等均會按照有經驗僱員的指示安置。因此，開設新餐廳的營運風險會大大降低。根據有關安排，我們會向新招募的員工提供必要支持，而向有經驗的僱員提供晉升機會。

招募

全服務餐飲業的招募競爭十分激烈。我們相信，透過提供具吸引力的薪酬待遇(包括具競爭力的薪資、福利、酌情花紅、僱員用餐折扣、持續培訓和晉升機會)，我們能夠於市場聘用適合人選。我們的人力資源團隊連同營運經理負責透過參與香港政府勞工部組織的招聘會及我們現有員工的推薦從公開市場招募僱員。

僱員挽留

為挽留我們的僱員，除提供具吸引力的薪酬待遇及安全的工作環境外，我們組織員工相關活動(如定期組織年會)。我們會不時檢討我們僱員的薪資水平，並不時根據彼等的表現及市場狀況作出調整。

我們僱員的任何問題或投訴首先由彼等各自的主管或經理處理。尚未解決的問題或投訴屆時將轉交給我們的營運總監。

我們會有條件地採納購股權計劃。購股權計劃的目的為使我們可向參與者授出購股權，以認可彼等對或將對本集團作出的貢獻。更多詳情，請參閱本招股章程附錄四「購股權計劃」一節。

保險

我們(i)就疾病、受傷或顧客個人財產損害投購公眾責任險；(ii)就經營傢具、傢俬和裝置及業主裝修、庫存及招牌以及火災和滅火行動產生的虧損和損害投購財產保險；(iii)投購業務中斷保險；(iv)就營業場所內加鎖工具、抽屜或收銀機存放的錢款丟失以及在途現金的丟失投購偷盜保險；及(v)就僱員在受我們的餐廳聘用期間出現的受傷、疾病或死亡投購僱員賠償保險。我們並無就與我們的業務相關的所有風險投保。有關詳情，請參閱本招股章程

業 務

「風險因素 — 與我們業務有關的風險 — 我們的投保範圍或未能充分保障我們於營運過程中產生的潛在責任」一節。

我們的董事認為，我們的投保範圍就我們的規模及類型而言屬充分及符合商業慣例，並符合香港標準行業慣例。

環境問題

我們受香港政府頒佈的環境保護法律及法規的規限。我們日後會根據香港法例及規例的要求在環保合規方面投入營運及財務資源。於往績記錄期間，除本節「法律訴訟及合規」一段所披露者外，我們已充分遵守有關環境的適用法律及法規，尤其是空氣污染管制條例、水污染管制條例及噪音管制條例。

於往績記錄期間，我們為遵守環保事宜的相關規則及規例而產生的開支極少，包括隔油池清洗開支。截至二零一六年三月三十一日止年度為遵守該等規則及規例而產生的成本約為0.9百萬港元。我們聘用獨立公司收集我們餐廳、中央麵包工場及外賣店的垃圾，包括（其中包括）廚餘、廢油及廚房油脂。

榮譽及獎項

下表載列我們在香港所獲得的主要獎項：

品牌／餐廳	獎項	頒獎機構	頒獎年度
BLT Steak	Bib Gourmand	米芝蓮指南香港澳門	二零一零年至 二零一五年
	香港最佳食府	HK Tatler Publication	二零一二年至 二零一六年
Bombay Dreams	Bib Gourmand	米芝蓮指南香港澳門	二零一一年至 二零一五年
	十大餐廳獎 — 南亞及東南亞菜餚	Word O Mouth Referrals	二零一四年
	十大餐廳獎 — Go Green Monday	Word O Mouth Referrals	二零一四年
	優秀證書 香港最佳食府	TripAdvisor HK Tatler Publication	二零一四年 二零一五年至 二零一六年
Olive	香港最佳食府	HK Tatler Publication	二零一二年至 二零一六年
	優秀證書	TripAdvisor	二零一五年
Cecconi's Italian	香港最佳食府	HK Tatler Publication	二零一二年至 二零一四年
Soho Spice	香港最佳食府	HK Tatler Publication	二零一二年至 二零一四年、 二零一六年
Bistecca	香港最佳食府	HK Tatler Publication	二零一二年至 二零一四年、 二零一六年
Al Molo	香港最佳食府	HK Tatler Publication	二零一二年至 二零一六年
	Ospitalita` Italiana	Italian Chamber of Commerce	二零一四年至 二零一五年
	Bib Gourmand	米芝蓮指南香港澳門	二零一二年至 二零一五年
Mamasan	香港最佳食府	HK Tatler Publication	二零一五年至 二零一六年
Lupa	香港最佳食府	HK Tatler Publication	二零一三年至 二零一六年
	香港十佳餐酒配對餐廳獎	Wine Luxe Magazine	二零一四年

業 務

品牌／餐廳	獎項	頒獎機構	頒獎年度
La Locanda	十大餐廳獎 — 意式菜 — 休閒 香港最佳食府	Word O Mouth Referrals	二零一四年
		HK Tatler Publication	二零一五年至 二零一六年
Tango (中環店)	香港最佳食府	HK Tatler Publication	二零一二年至 二零一五年
Mayta	香港最佳食府	HK Tatler Publication	二零一四年
Toro	香港最佳食府	HK Tatler Publication	二零一五年
The BellBrook	香港最佳食府	HK Tatler Publication	二零一四年至 二零一五年
	Bib Gourmand	米芝蓮指南香港澳門	二零一五年
Bouchon	香港最佳食府	HK Tatler Publication	二零一二年至 二零一六年
Braza	香港最佳食府	HK Tatler Publication	二零一六年
Bread Street Kitchen	香港最佳食府	HK Tatler Publication	二零一六年

市場競爭

於二零一五年，香港約有8,532間全服務餐廳。我們認為，香港全服務餐廳行業競爭十分激烈，且因獨立餐廳運營商及連鎖餐廳運營商數量龐大，行業高度分散。根據歐睿報告，於二零一五年獨立餐廳運營商合共佔香港食品服務價值銷售額的份額約81.2%，而按食品服務價值銷售額計，行業前五大運營商合共佔全服務餐廳銷售總額約5.5%。香港的全服務餐廳行業主要依賴香港外出用餐的文化及餐廳概念驅動其發展。我們認為，在行業建立持續發展的業務，須獲得充足資金及靈活的策略支持，以此迎合香港多元化的客戶群。我們擬透過加強及發展我們的競爭優勢，保持我們的競爭力。有關我們競爭優勢的詳情載列於本節「競爭優勢」一段。

有關我們經營業務所處行業競爭格局及市場准入門檻的更多詳情，請參閱本招股章程「行業概覽」一節。

物業

除了從Total Commitment (HK)租賃的一間儲藏室外，於最後實際可行日期，我們於香港合共43處物業均租自獨立第三方。兩處物業用作香港辦公場所，分別位於香港中環荷李活道1、3、5、7、9、11及13號華懋荷李活中心十七樓1701-02室及1704室及四樓401-2室。總建築面積約為5,770平方米的其他28處物業用作餐廳；總建築面積約為88平方米的其他一處物業用作外賣店；八處物業用作我們的儲藏室及餘下四處物業用作員工宿舍。有關我們就儲藏室與Total Commitment (HK)訂立租約的詳情，請參閱本招股章程「關連交易」一節。截至二零一四年三月三十一日、二零一五年三月三十一日及二零一六年三月三十一日止年度，我們的物業租金及相關開支分別約佔我們收入的15.9%、17.3%及19.5%。於最後實際可行日期，我們並未擁有任何物業。

業 務

下表載列本集團於最後實際可行日期自獨立第三方租賃物業的詳情：

編號	承租人	地址	物業用途	租金類別	租期
1.	澤成	海港城海運大廈 地下OT G63商舖	餐廳 (Al Molo)	基本租金及 營業額租金合計	自二零一六年二月十日起 至二零一九年二月九日 屆滿，為期三年
2.	BBQ Restaurants	香港中環蘭桂坊15及16號 德己立街58、60及62號 協興大廈三樓A、B及C室	餐廳 (Braza)	基本租金	自二零一六年三月十五日起 至二零一九年三月十四日 屆滿，為期三年 ⁽²⁾
3.	Lettuce Entertain	香港中環蘭桂坊15及16號 德己立街58、60及62號 協興大廈二樓辦公場所A、B及 C	餐廳 (Bistecca)	基本租金	自二零一四年十二月十五日起 起至二零一七年十二月十四日 屆滿，為期三年，可選擇 另行續期三年
4.	BLT Burger	海港城海運大廈 三層OT 301-OT 301A號舖	餐廳 (BLT Burger (海港城店))	基本租金及 營業額租金合計	自二零一四年十月十六日起 至二零一七年十月十五日 屆滿，為期三年
5.	財庭	香港銅鑼灣時代廣場 地下二層B224A號舖	餐廳 (BLT Burger (時代廣場 店))	基本租金及 營業額租金合計	自二零一二年六月四日起 至二零一七年六月三日 屆滿，為期五年
6.	BLT Restaurants	(a)海港城海運大廈 地下OT G62號舖	餐廳 (BLT Steak)	基本租金及 營業額租金合計	自二零一三年十月十五日起 至二零一六年十月十四日 屆滿，為期三年
		(b)海港城海運大廈 G62S 儲藏室	儲藏室	基本租金	自二零一六年一月十五日起 至二零一六年十月十四日 屆滿，為期九個月
		(c)海港城海運大廈 203S儲藏室	儲藏室	基本租金	自二零一六年一月一日起 至二零一六年十月十四日 屆滿，為期九個半月
		(d)海港城海運大廈 儲藏室通道	儲藏室	基本租金	自二零一三年十月十五日起 至二零一六年十月十四日 屆滿，為期三年

業 務

編號	承租人	地址	物業用途	租金類別	租期
7.	Bombay Dreams (HK)	(a)香港中環雲咸街75及77號 嘉兆商業大廈四樓A及B室	餐廳 (Bombay Dreams)	基本租金	自二零一五年八月一日起 至二零一七年七月三十一日 屆滿，為期兩年
		(b)香港中環雲咸街79號 夏利里拉行七樓 (不包括天台)	儲藏室	基本租金	自二零一六年一月十六日起 至二零一八年一月十五日 屆滿，為期兩年
		(c)香港水坑口街9號 寶泰大廈地下1號舖 連同閣樓儲藏室	外賣店 (Bombay Dreams To Go)	基本租金	自二零一三年十一月十五日起 至二零一六年十一月十四日 屆滿，為期三年
		(d)香港中環荷李活道186號 荷李活大樓三樓E室	宿舍	基本租金	自二零一五年六月一日起 至二零一七年五月三十一日 屆滿，為期兩年
		(e)香港德輔道西79號9樓	宿舍	基本租金	自二零一三年十二月二十日起 至二零一六年十二月十九日 屆滿，為期三年
		(f)香港九如坊6-10號 林氏大廈702室	宿舍	基本租金	自二零一五年三月九日起 至二零一八年三月八日 屆滿，為期三年
8.	Excel Team	(a)香港中環伊利近街49、 49A、49B及49C號地下D室	餐廳 (Bouchon)	基本租金	自二零一四年三月一日起 至二零一八年二月二十八日 屆滿，為期四年
		(b)香港中環伊利近街 27及29號地下A號舖	餐廳 (Craftsteak)	基本租金	自二零一四年四月一日起 至二零一七年三月三十一日 屆滿，為期三年
9.	Stanley Oriental	香港中環伊利近街43號 伊利樓地下A號舖	餐廳 (Prego)	基本租金	自二零一六年一月十九日起 至二零一九年一月十八日 屆滿，為期三年 ⁽⁹⁾
10.	滿豐	香港中環士丹頓街7號 地下底層部分	餐廳 (Taco Loco)	基本租金	自二零一三年八月一日起至 二零一六年七月三十一日 屆滿，為期三年

業 務

編號	承租人	地址	物業用途	租金類別	租期
11.	銘高	圓方頂層R008號舖	餐廳 (Tango (圓方店))	基本租金及 營業額租金合計	自二零一三年七月一日起 至二零一六年六月三十日 屆滿，為期三年，可選擇 另行續期三年 ⁽⁴⁾
12.	賀寶	海港城海洋中心 四樓402號舖	餐廳 (La Locanda)	基本租金及 營業額租金合計	自二零一四年一月一日起至 二零一八年十二月三十一日 屆滿，為期五年
13.	至威	香港中環皇后大道中31號 陸海通大廈三樓	餐廳 (Lupa)	基本租金及 營業額租金合計	自二零一二年一月一日起 至二零一六年十二月三十一日 屆滿，為期五年，可選擇 另行續期五年
14.	鴻昇	(a)香港中環雲咸街46及48號 雲明行一樓A室	餐廳 (Mamasan)	基本租金	自二零一四年一月六日起至 二零一九年一月五日 屆滿，為期五年，可選擇 另行續期三年
		(b)香港中環雲咸街46及48號 雲明行一樓B室連同洗手間	餐廳 (Mamasan)	基本租金	自二零一四年一月六日起 至二零一九年一月五日 屆滿，為期五年，可選擇 另行續期三年
		(c)香港中環雲咸街46及48號 雲明行十八樓B室	儲藏室	基本租金	自二零一六年四月十五日起 至二零一八年四月十四日 屆滿，為期兩年
15.	Global Profit	(a)圓方一樓1044及1045號舖	餐廳 (Nahm)	基本租金及 營業額租金合計	自二零一三年七月一日起 至二零一七年二月二十八日 屆滿，為期三年零八個月
		(b)九龍文英街10號 文英樓十四樓	宿舍	基本租金	自二零一五年六月一日起 至二零一七年五月三十一日 屆滿，為期兩年
16.	景宏	香港中環伊利近街32號 地下舖位(包括閣樓)	餐廳 (Olive)	基本租金或 營業額租金 (以較高者為準)	自二零一三年九月十一日起 至二零一七年九月十日 屆滿，為期四年

業 務

編號	承租人	地址	物業用途	租金類別	租期
17.	卓榮貿易	香港中環伊利近街47B號 地下連同後院及閣樓	會所餐廳 (Soho Spice)	基本租金	自二零一五年十月一日起 至二零一八年九月三十日 屆滿，為期三年
18.	卓喜	香港中環雲咸街75及77號 嘉兆商業大廈一樓A及B室	餐廳 (Tango (中環店))	基本租金	自二零一五年十二月一日起 至二零一七年十一月三十日 屆滿，為期兩年， 可選擇另行續期一年
19.	Pine best	(a)香港中環雲咸街33號及 德己立街55號 LKF Tower 的閣樓層	餐廳 (Bread Street Kitchen)	基本租金或 營業額租金 (以較高者為準)	自二零一四年五月一日起 至二零一九年八月三十一日 屆滿，為期五年零四個月， 可選擇另行續期三年
		(b)香港中環德己立街38-44號 好利商業大廈十八樓E室	儲藏室	基本租金	自二零一四年八月十四日起 至二零一七年八月十三日 屆滿，為期三年
20.	Dining Concepts	(a)香港中環荷李活道 1、3、5、7、9、11及13號 華懋荷李活中心 四樓401-2室	辦公場所	基本租金	自二零一三年十月一日起 至二零一六年九月三十日 屆滿，為期三年
		(b)香港中環荷李活道 1、3、5、7、9、11及13號 華懋荷李活中心十七樓1701-02 室及1704室	辦公場所	基本租金	自二零一四年七月十六日起 至二零一六年七月十五日 屆滿，為期兩年 ⁽⁶⁾

業 務

編號	承租人	地址	物業用途	租金類別	租期
21.	堅峻	(a)香港九龍麼地道66號 尖沙咀中心 一樓G05號舖及地下一樓UG15 號舖	餐廳 (London House)	基本租金及營業額 租金合計	自二零一五年七月八日起 至二零二零年七月七日屆滿， 為期五年
		(b)香港九龍麼地道66號 尖沙咀中心地下一樓 UG60號舖	儲藏室	基本租金	自二零一五年八月十日起 至二零一八年八月九日屆滿， 為期三年
		(c)香港九龍麼地道66號 尖沙咀中心一樓116號舖	儲藏室	基本租金	自二零一五年八月十日起 至二零一八年八月九日屆滿， 為期三年
22.	新昇	香港中環荷李活道10號 中區警署C棟宿舍 地下06-G03號舖	餐廳 (暫定 BRU Beer & Bite) ⁽¹⁾	基本租金及營業額 租金合計	自交接通告之開始日期 (不得遲於二零一七年二月)起 為期三年，三年屆滿後可選擇 另行續期一年
23.	濤昇	香港灣仔皇后大道東200號 利東街地下G40、G40A及 G41號舖	餐廳 Le Pain Quotidien (利東街店)	基本租金及／或營 業額租金 (視情況而定)	自二零一五年十二月十六日起至 二零二零年十二月十五日屆滿， 為期五年
24.	健海	香港灣仔皇后大道東200號 利東街一樓F39A號舖及 F41A號舖	餐廳 (Ophelia)	基本租金及／或營 業額租金 (視情況而定)	自二零一五年十二月十六日起至 二零二零年十二月十五日屆滿， 為期五年
25.	Strong Empire	香港金鐘金鐘道88號太古廣場 一期LG樓8號舖	餐廳(暫 定「Le Pain Quotidien (太古廣場 店)」) ⁽¹⁾	基本租金及營業額 租金合計	自二零一六年六月十八日起至 二零二零年六月十七日屆滿， 為期四年

業 務

編號	承租人	地址	物業用途	租金類別	租期
26.	Winner Star	香港中環荷李活道1、3、5、7、9、11及13號華懋荷李活中心LG樓	餐廳(暫定「Iron Fairies and J. Boroski」) ⁽¹⁾	基本租金	自二零一六年三月十日起至二零一九年三月九日屆滿，為期三年，可選擇另行續期三年
27.	Success Glory	香港銅鑼灣登龍街18號V Point 31樓	餐廳(暫定「Alto Bar & Grill」) ⁽¹⁾	基本租金及/或營業額租金(視乎情況而定)	自二零一六年三月十一日起至二零一九年三月十日屆滿，為期三年，可連續選擇另行續期三年

附註：

1. 「Le Pain Quotidien(太古廣場店)」、「Iron Fairies and J. Boroski」及「Alto Bar & Grill」餐廳預計於截至二零一七年三月三十一日止年度開設，而「BRU Beer & Bite」預計於截至二零一八年三月三十一日止年度開設。
2. 其後於二零一六年二月三日，訂立一份補充協議，據此訂約方同意減少租期第一年的月租金。租金類別仍為基本租金。
3. 於二零一六年二月三日訂立一份補充協議，據此訂約方同意減少租期第一年的月租金。租金類別仍為基本租金。
4. 於最後實際可行日期，我方簽署了一份租賃協議，自二零一六年七月一日起至二零一九年六月三十日止為期三年，惟待業主如期簽署。於簽署協議前，我們現透過定期租約租賃物業。
5. 於最後實際可行日期，我們就一份為期三年的租約簽署要約函直至正式租賃協議的編製及簽署。

下表載列於最後實際可行日期有關我們自獨立第三方所租賃物業的租賃協議(將於截至二零一九年三月三十一日止三個年度各年及以後到期)概要：

截至二零一七年三月三十一日止年度

	租賃物業 數目	應付概約 年度租金總額	概約總建築面積
用作餐廳的物業	5	17,661,400港元	1,280平方米
其他用途的物業	6	1,953,100港元	370平方米
總計	11	19,614,500港元	1,650平方米

截至二零一八年三月三十一日止年度

	租賃物業 數目	應付概約 年度租金總額	概約總建築面積
用作餐廳的物業	7	16,553,800港元	1,040平方米
其他用途的物業	5	1,168,600港元	430平方米
總計	12	17,722,400港元	1,470平方米

業 務

截至二零一九年三月三十一日止年度

	租賃物業 數目	應付概約 年度租金總額	概約總建築面積
用作餐廳的物業	9	22,381,500港元	1,880平方米
其他用途的物業	3	615,600港元	180平方米
總計	12	22,997,100港元	2,060平方米

於二零一九年三月三十一日以後之年度

	租賃物業 數目	應付概約 年度租金總額	概約總建築面積
用作餐廳的物業	7	21,213,400港元 ^(附註)	1,570平方米 ^(附註)
其他用途的物業	—	—	—
總計	7	21,213,400港元	1,570平方米

附註：我們已將Tango(圓方店)的租賃協議計入應付年租金總額及總建築面積。於最後實際可行日期，我方簽署了一份租賃協議，自二零一六年七月一日起至二零一九年六月三十日止為期三年，惟待業主如期簽署。於簽署協議前，我們現透過定期租約租賃物業。

下表載列本集團所租用並於最後實際可行日期用作我們餐廳之物業的登記狀況詳情：

編號	餐廳	屆滿日期 (假設並無行使續期 選擇權)(如有)	租賃協議 登記狀況	是否預期於 上市之前 完成登記
1.	Al Molo	二零一九年 二月九日	不可登記，原因為：(i)未使用白色紙張，以黑色油墨單面印製；及(ii)租賃協議所載地段編號與土地註冊處記錄者不相符	否 ⁽¹⁾
2.	Braza	二零一九年 三月十四日	已登記	不適用
3.	Bistecca	二零一七年 十二月十四日	未登記；正與各業主商議修改租賃協議以糾正登記過失	否 ⁽²⁾
4.	BLT Burger(海港 城店)	二零一七年 十月十五日	不可登記，原因為：(i)未使用白色紙張，以黑色油墨單面印製；及(ii)租賃協議所載地段編號與土地註冊處記錄者不相符	否 ⁽¹⁾
5.	BLT Burger(時代 廣場店)	二零一七年 六月三日	已登記	不適用

業 務

編號	餐廳	屆滿日期 (假設並無行使續期 選擇權)(如有)	租賃協議 登記狀況	是否預期於 上市之前 完成登記
6.	BLT Steak	二零一六年 十月十四日	不可登記，原因為：(i)未使用白色紙張，以黑色油墨單面印製；及(ii)租賃協議所載地段編號與土地註冊處記錄者不相符	否 ⁽¹⁾
7.	Bombay Dreams	二零一七年 七月三十一日	不可登記，因其年期末超過三年，毋須辦理登記	不適用
8.	Bouchon	二零一八年 二月二十八日	已登記	不適用
9.	Craftsteak	二零一七年 三月三十一日	已登記	不適用
10.	Prego	二零一九年 一月十八日	已登記	不適用
11.	Taco Loco	二零一六年 七月三十一日	已登記	不適用
12.	Tango(圓方店)	二零一九年 六月三十日 ⁽³⁾	不可登記，因業主於最後實際可行日期未簽署租賃協議	不適用
13.	La Locanda	二零一八年 十二月三十一日	不可登記，原因為：(i)未使用白色紙張，以黑色油墨單面印製；及(ii)租賃協議所載地段編號與土地註冊處記錄者不相符	否 ⁽¹⁾
14.	Lupa	二零一六年 十二月三十一日	不可辦理登記，因業主不允許	否 ⁽⁴⁾
15.	Mamasan	二零一九年 一月五日	已登記	不適用
16.	Nahm	二零一七年 二月二十八日	已登記	不適用
17.	Olive	二零一七年 九月十日	已登記	不適用
18.	Soho Spice	二零一八年 九月三十日	已登記	不適用
19.	Tango(中環店)	二零一七年 十一月三十日	不可登記，因其年期末超過三年，毋須辦理登記	不適用
20.	Bread Street Kitchen	二零一九年 八月三十一日	已登記	不適用
21.	London House	二零二零年 七月七日	已登記	不適用

業 務

編號	餐廳	屆滿日期 (假設並無行使續期 選擇權)(如有)	租賃協議 登記狀況	是否預期於 上市之前 完成登記
22.	BRU Beer & Bite	無特定屆滿日期；租期三年，自交接通告開始日期(預期不遲於二零一七年二月)起，滿三年後屆滿	不可登記，因其並未載有租賃協議確切開始日期或屆滿日期	否 ⁽⁵⁾
23.	Le Pain Quotidien (利東街店)	二零二零年 十二月十五日	已登記	不適用
24.	Le Pain Quotidien (太古廣場店)	二零二零年 六月十七日	已登記	不適用
25.	Ophelia	二零二零年 十二月十五日	已登記	不適用
26.	Iron Fairies and J. Boroski	二零一九年 三月九日	已登記	不適用
27.	Alto Bar & Grill	二零一九年 三月十日	未登記；負責處理的律師正在申請	否 ⁽⁶⁾

附註：

- 該餐廳位於海港城，該商場的物業絕大部分(並非全部)由個體業主擁有。由於商場的任何潛在買賣交易的交易量重大，故任何相關交易均存在較高准入門檻。因此，我們的董事認為，我們不大可能於商場內進行買賣交易。就租賃協議各方而言，租賃協議將對各方(不論彼等是否已於土地註冊處登記)有約束作用。然而，根據土地註冊條例第3(2)條，倘業主轉讓或抵押物業，則期限為三年或以上的租約及任何租賃協議當中已於土地註冊處妥為登記轉讓或抵押文件的承讓人或承押人的權利或選擇權(如續約權)均屬無效。根據本公司於最後實際可行日期可獲得的資料，本公司並不知悉有關商場的任何潛在買賣交易。

根據上文事宜，我們的董事認為，未於上市前進行登記並不會對本集團造成重大不利影響。獨家保薦人認同董事的意見，由於不大可能於商場內進行買賣，未能於上市前登記租賃協議並不會對本集團造成重大不利影響。

- 我們自二零零六年起一直租賃經營場所。鑒於我們與業主的長久租賃關係，我們董事認為，我們不大可能被逐出商場。就租賃協議各方而言，租賃協議將對各方(不論彼等是否已於土地註冊處登記)有約束作用。然而，根據土地註冊條例第3(2)條，倘業主轉讓或抵押物業，則期限為三年或以上的租約及任何租賃協議當中已於土地註冊處妥為登記轉讓或抵押文件的承讓人或承押人的權利或選擇權(如續約權)均屬無效。截至二零一六年三月三十一日止三個年度，Bistecca應佔的收益分別為33.1百萬港元、30.5百萬港元及27.3百萬港元，相當於我們總收益的約8.5%、6.5%及5.9%。鑒於其佔收益貢獻比例較小，我們董事認為被驅逐將不會對我們的財務表現造成重大影響。此外，我們董事認為，倘遭驅逐，我們將能夠於同一樓宇取得物業，原因是我們現正於同一樓宇租賃另外物業經營Braza。根據本公司於最後實際可行日期獲得的資料，本公司並不知悉物業存在任何潛在買賣交易。

業 務

3. 於最後實際可行日期，我方簽署了一份租賃協議，自二零一六年七月一日起至二零一九年六月三十日止為期三年，惟待業主如期簽署。於簽署協議前，我們現透過定期租約租賃物業。
4. 該餐廳位於陸海通大廈，綜合商廈物業絕大部分(並非全部)由個體業主擁有。由於綜合商廈的任何潛在買賣交易的交易量重大，故任何相關交易均存在較高准入門檻。因此，我們的董事認為，我們不大可能於商場內進行買賣交易。就租賃協議各方而言，租賃協議將對各方(不論彼等是否已於土地註冊處登記)有約束作用。然而，根據土地註冊條例第3(2)條，倘業主轉讓或抵押物業，則期限為三年或以上的租約及任何租賃協議當中已於土地註冊處妥為登記轉讓或抵押文件的承讓人或承押人的權利或選擇權(如續約權)均屬無效。根據本公司於最後實際可行日期可獲得的資料，本公司並不知悉有關綜合設施的任何潛在買賣交易。

根據上文事宜，我們的董事認為，未於上市前進行登記並不會對本集團造成重大不利影響。獨家保薦人認同董事的意見，由於不大可能於綜合商廈內進行買賣，未能於上市前登記租賃協議並不會對本集團造成重大不利影響。

5. 該餐廳位於政府的養護改造項目內。鑒於政府的養護改造項目性質，任何相關交易均存在較高准入門檻。因此，我們的董事認為，我們不大可能進行相關買賣交易。根據本公司於最後實際可行日期可獲得的資料，本公司並不知悉有關項目的任何潛在買賣交易。此外，載有租賃協議確切開始日期及到期日的補充協議將於相關日期確定後進行簽立。我們將於上述補充協議生效後即時根據補充協議條款對其進行登記。
6. 該餐廳位於V Point，綜合商廈物業絕大部分(並非全部)由個體業主擁有。由於綜合商廈的任何潛在買賣交易的交易量重大，故任何相關交易均存在較高准入門檻。因此，我們的董事認為，我們不大可能於商場內進行買賣交易。就租賃協議各方而言，租賃協議將對各方(不論彼等是否已於土地註冊處登記)有約束作用。然而，根據土地註冊條例第3(2)條，倘業主轉讓或抵押物業，則期限為三年或以上的租約及任何租賃協議當中已於土地註冊處妥為登記轉讓或抵押文件的承讓人或承押人的權利或選擇權(如續約權)均屬無效。根據本公司於最後實際可行日期可獲得的資料，本公司並不知悉有關綜合設施的任何潛在買賣交易。

根據上文事宜，獨家保薦人認同董事的意見，倘未於上市前簽立補充協議，則未能於上市前進行登記並不會對本集團造成重大不利影響。

我們計劃於到期後重續現有的租賃協議。

就董事所盡知及盡信，概無跡象顯示業主將不會重續該等協議或租金開支將大幅增加。

我們的管理層一般會在各份租約到期前三至六個月內聯絡各租賃物業業主，以便商討續簽事項。經考慮本集團當前的財務狀況及經營活動所得現金流，我們的董事確認，我們擁有財務資源在現有租賃協議到期時進行續簽。

於最後實際可行日期，我們並未擁有任何物業且我們所有的經營地點均屬於租賃物業。我們概無任何賬面值超過我們總資產15%的單一物業。在此基礎上，我們毋須遵守創業板

上市規則第8.01A條及8.01B條於招股章程中載入任何估值報告。根據香港法例第32L章《公司(豁免公司及招股章程遵從條文)公告》第6(2)條，本招股章程豁免遵守公司(清盤及雜項條文)條例第342(1)(b)條有關公司(清盤及雜項條文)條例附表三第34(2)段的規定，即就我們於土地或樓宇全部權益出具估值報告。

法律訴訟及合規

未決或針對本集團提起之訴訟、仲裁及申索詳情

於往績記錄期間，本集團於一般業務過程中牽涉眾多申索及起訴，包括我們僱員遭受的人身傷害及安全、健康、環境及許可相關的違規行為。我們的董事認為該等事件的發生在全服務餐飲業並非罕見。

除下文所披露者外，我們的董事確認，本招股章程已披露與本集團所涉全部重大訴訟及潛在申索相關之全部重大資料，於往績記錄期間及於最後實際可行日期我們並未捲入任何其他訴訟、法律訴訟或申索，而我們相信有關結果可能個別或整體對我們的業務、營運或財務狀況造成重大不利影響。

有關本集團於往績記錄期間及直至最後實際可行日期解決就(其中包括)我們餐廳業務的安全、健康、環境及許可相關的違規行為而面臨的起訴及控告詳情，請參閱本節「法律訴訟及合規 — 法律及監管合規」一段的表格。

於最後實際可行日期針對本集團提起的潛在申索及訴訟

僱員若在僱用過程中受傷，有權根據(i)普通法的人身傷害及(ii)僱員賠償條例的法定申索(倘僱員由於過失、違反法定職責或其他錯誤行為或僱員疏忽導致受傷)申請賠償金。於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，有三宗未解決僱員賠償申索及有25宗已解決的僱員賠償申索。該28宗僱員安全相關事故中，一宗人身傷害申索由有關傷者提出。因此，該等僱員賠償申索有可能轉變成人身傷害申索。於最後實際可行日期，概無根據普通法對本集團提出潛在人身傷害申索。所有受傷人員遭受的身體傷害並不嚴重，而就我們的董事所深知及最近所知，所有申索並無對本集團造成重大財務及營運影響。由於尚未展開民事訴訟，且有關傷者尚未提起申索材料，而一旦提起，有關申索將由保險公司委任的律師處理，故我們無從評估有關潛在申索可能涉及的數額。在任何情況下，本集團擁有的保險範圍覆蓋所有該等事故的責任。於最後實際可行日期，已向保險公司發出事故通知。就27宗潛在人身傷害申索而言，預期傷者均會獲得本集團所持強制保險的全面理賠。

此外，於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，有一宗已解決的勞資糾紛申索。結算金總額為19,343.41港元，已於二零一五年九月十四日悉數結清。因此，該項申索對本集團並無產生重大財務及營運影響。

法律及監管合規

於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，除下文第一至八項不合規事件外，我們已於所有重要方面遵守香港適用法例及法規，並自相關政府機構取得對我們業務營運屬重要的全部必要批文、許可、牌照及證書。

1. 水污染管制牌照

於往績記錄期間，在開始排放工商業污水至特定水質管制區之前尚未就以下餐廳、中央麵包工場及外賣店申請水污染管制牌照：

附屬公司名稱	餐廳名稱	不合規期間
君益	Cecconi's Italian ⁽¹⁾	二零一二年十二月十二日至 二零一五年二月四日
Excel Team	Bouchon	二零一一年一月二十九日至 二零一五年三月八日
	Craftsteak	二零零五年三月三十一日至 二零一五年三月八日
Bombay Dreams (HK)	Bombay Dreams	二零零二年十二月二十五日至 二零一五年三月八日
	Bombay Dreams To Go	二零一二年十二月十一日至 二零一五年三月八日
Lettuce Entertain	Bistecca	二零零六年三月十九日至 二零一五年三月十日
Stanley Oriental	Prego ⁽²⁾	二零零七年三月三十日至 二零一五年三月八日
California Vintage (HK)	California Vintage	二零一四年六月三日至 二零一五年三月八日 ⁽³⁾
至威	Lupa	二零一二年三月二十三日至 二零一五年三月十日
鴻昇	Mamasan	二零一四年五月十二日至 二零一五年三月十日
BBQ Restaurants	Braza ⁽⁴⁾	二零一零年五月七日至 二零一五年三月十日
景宏	Olive	二零零四年十月二十五日至 二零一五年三月八日
卓榮貿易	Soho Spice	二零零三年十二月十一日至 二零一五年三月五日

業 務

附屬公司名稱	餐廳名稱	不合規期間
卓喜	Tango (中環店)	二零一零年十一月五日至 二零一五年二月四日
金丹	Gaucho	二零一四年十月十四日至 二零一五年三月八日
澤成	Al Molo	二零一一年四月三十日至 二零一四年十一月十六日
BLT Restaurants	BLT Steak	二零零九年一月十二日至 二零一四年十一月十六日
BLT Burger	BLT Burger (海港城店)	二零零九年十一月二十六日至 二零一四年十二月二日
貿寶	La Locanda	二零一四年三月二十七日至 二零一五年一月六日
Global Profit	Nahm	二零零七年十月一日至 二零一五年一月十五日
銘高	Toro ⁽⁵⁾	二零一三年七月一日至 二零一五年一月十五日
Heaven	Topclean Bakery	二零零六年六月十日至 二零一五年三月八日

附註：

1. *Cecconi's Italian* 為一間意式餐廳，於本集團開發的自有品牌下經營。本集團於二零零七年三月三十日開始於 Stanley Oriental 旗下經營 *Cecconi's Italian*。由於 The BellBrook (前稱為「Laris」) (於往績記錄期間為本集團於君益旗下經營的一間西餐廳) 的業務表現欠佳，我們翻新了其經營場所，並將 *Cecconi's Italian* 遷移至此，鑒於 *Cecconi's Italian* 於其舊址業務經營成功，其目標客戶及經營場所規模及位置，「*Cecconi's Italian*」於二零一五年七月六日重新營業。*Cecconi's Italian* 遷移之後，之前經營 The BellBrook 的君益開始經營 *Cecconi's Italian*。The BellBrook 供應的美食種類為西式，而 *Cecconi's Italian* 供應的美食種類為意式。於二零一五年十二月，一名廚師 (為一名獨立第三方) (「潛在買家」) 與我們進行接洽，其對 *Cecconi's Italian* 的位置及傢俬及設備有興趣。經審慎而周詳之考慮，我們的董事認為，由於 *Cecconi's Italian* 於二零一五年七月搬遷後招致虧損，出售位於該等物業的傢俬及設備乃符合我們的商業利益。因此，於二零一六年一月一日，我們關閉 *Cecconi's Italian* 以完成該出售事項。於最後實際可行日期，潛在買家考慮到市場狀況惡化及其個人原因，未能完成建議買賣傢俬及設備的交易。
2. 由於 *Cecconi's Italian* 先前搬遷並為發展新的意式休閒概念餐廳，我們對 *Cecconi's Italian* 的原處物業進行了裝修並改變了餐廳概念，於二零一五年八月將其名稱由「*Cecconi's Italian*」更名為「Prego」。之前經營 *Cecconi's Italian* 的 Stanley Oriental 開始於同一經營場所經營 Prego。Prego 供應的美食種類仍為意式。
3. 於二零一四年六月三日前，California Vintage 在 California Vintage (HK) (當時由獨立第三方擁有) 旗下經營。我們於二零一四年六月三日 (就本招股章程而言，即不合規期間首日) 自獨立第三方收購 California Vintage (HK)。我們已於二零一六年三月六日關閉 California Vintage。
4. Braza 前稱「Mayta Peruvian Kitchen & Pisco Bar」，其為許可品牌。由於 Mayta 的業務表現欠佳，我們已重新裝

業 務

修該餐廳，並於二零一五年三月九日使用本集團開發的自有品牌「Braza Churrascaria Brazilian Steakhouse」重新開業。上述所有餐廳均在BBQ Restaurants旗下經營，餐廳位置保持不變且供應的菜式仍為西式。

5. Toro最初稱為「Prime Steak House」，是我們開發的自有品牌。於二零一三年七月一日之前，Prime Steak在我們的除外餐廳業務Great Honest旗下經營。於餐廳當時的現有租約期滿前，為準備在同一處所開設一間新餐廳，業主已與銘高訂立一份新租約，租期自二零一三年七月一日起開始。由於Toro籌備開業需要數月時間，在二零一三年七月一日至二零一四年二月二十三日的過渡期間，我們在銘高旗下經營Prime Steak。於二零一四年三月二十一日，銘高開設Toro。由於Toro經營業績表現不佳，鑒於Tango(中環店)之成功經營，我們已翻新Toro的經營場所並於二零一六年七月七日於我們自有品牌下重新開業，作為我們的Tango(圓方店)。上述所有餐廳的位置保持不變且供應的菜式仍為西式。更多詳情，請參閱本招股章程「與我們控股股東的關係—除外餐廳業務—Great Honest」一節。
6. 於最後實際可行日期，Bread Street Kitchen已取得水污染管制牌照。就本招股章程而言，我們並不認為Bread Street Kitchen於二零一四年八月二十九日至二零一五年六月十七日期間缺乏水污染管制牌照構成不合規事件，原因是在安裝水錶時我們已盡早就該項牌照提出申請。誠如香港法律顧問所告知，根據水污染管制條例第12條，倘已根據第14條作出申請、於必要時支付指定的申請費用且申請者並無被告知依據第15(2)條拒絕授出牌照，則概不違法。
7. 於最後實際可行日期，(i)Le Pain Quotidien(利東街店)及Ophelia未取得水污染管制牌照；及(ii)Tango(圓方店)的水污染管制牌照按原餐廳名「Toro Steakhouse & Gastro Bar」簽發。就本招股章程而言，由於(i)我們將於二零一六年八月安裝水錶後盡快就Le Pain Quotidien(利東街店)及Ophelia申請相關牌照；及(ii)我們已於二零一六年七月十九日就Tango(圓方店)申請變更經營場所名稱，故相關餐廳未取得水污染管制牌照不應視作不合規。誠如香港法律顧問所告知，根據水污染管制條例第12條，倘已根據第14條作出申請、於必要時支付指定的申請費用且申請者並無被告知依據第15(2)條拒絕授出牌照，則概不違法。

於往績記錄期間，我們已委聘外部獨立發牌顧問代為申請經營餐廳、中央麵包工場及外賣店所需的相關牌照(酒牌及會社酒牌除外)並就其他牌照事宜提供意見。我們的設計總監及企業服務經理負責監督及跟進各關鍵時期發牌顧問的工作進度情況。儘管我們於準備上市申請之前已就若干餐廳申請水污染管制牌照，但我們僅在BLT Steak、BLT Burger(時代廣場店)、BLT Burger(海港城店)及Manzo業主提出要求及環境保護署對Taco Loco發出要求後方採取此舉。就環境保護署對Taco Loco發出的要求而言，經我們的董事確認，我們收到環境保護署發來連同水污染管制牌照申請表格隨附的要求函件(環境保護署官員並未提前對該等場所進行任何實地調查或發出口頭警告)。有鑒於此，我們的董事認為，該要求函乃隨機發出，且並非具體違規。經計及(其中包括)外部發牌顧問意見後，我們的董事認為申請水污染管制牌照乃視具體情況應要求進行，其並非屬強制性質。因此，由於環境保護署或業主並未向本集團其他餐廳發出要求或通告，我們並無就其他餐廳申請水污染管制牌照。我們的董事認為，不合規事件乃因先前缺乏確保遵守牌照規定的全面內部控制措施所致。

為糾正不合規事件，我們已於二零一四年十月前為BLT Steak、BLT Burger(時代廣場店)、BLT(海港城店)、Taco Loco、Manzo及Bread Street Kitchen並已於二零一四年十月之後

為其他餐廳、中央麵包工場及外賣店向環境保護署申請水污染管制牌照。於最後實際可行日期，除Le Pain Quotidien(利東街店)、Ophelia及Tango(圓方店)外，我們餐廳及外賣店均已取得有效的水污染管制牌照。

根據水污染管制條例第11(1)條，倘發現我們因任何受禁止的廢水排放違反水污染管制條例第9(1)條，我們則會被檢控。若證實是董事違規，則對相關營運附屬公司的任何或所有董事的最高處罰為六個月監禁，如屬第一次定罪，有關公司可能被處以罰款200,000港元，如其後定罪，罰款400,000港元，如該項罪行屬持續的罪行，則可另外每日罰款10,000港元。於往績記錄期間，我們的19間餐廳、一間會所餐廳、一間外賣店及一間烘焙坊並無水污染管制牌照。因此，該等餐廳(包括會所餐廳及烘焙坊)及外賣店的理論最高罰款總額將為4.4百萬港元。

就此而言，我們於二零一五年二月二日連同獨家保薦人、獨家保薦人之法律顧問及本公司法律顧問，就水污染管制牌照向環境保護署作出電話問詢。環境保護署人員告知，餐廳未取得水污染管制牌照經營並不構成表面的刑事犯罪，惟倘經調查及收集水樣後證實所排放的水質未達到法律規定之標準，方可起訴相關餐廳。

此外，經我們的香港法律顧問所告知，本集團因有關違規遭受處罰或環境保護署採取任何監管行動的可能性很小，但不能完全排除這種可能性，理由如下：

- (i) 就上述不合規情況而言，於整個往績記錄期間及直至最後實際可行日期，有關部門並無就上述任何涉嫌違規對我們提起訴訟，亦無向我們送達任何警告或採取任何行動；及
- (ii) 於最後實際可行日期，除Le Pain Quotidien(利東街店)、Ophelia及Tango(圓方店)外，本集團的各間餐廳均已取得業務經營所需的水污染管制牌照。

誠如我們的香港法律顧問所告知，由於根據食物業規例，水污染管制牌照並非申請、續期或轉讓食物業牌照的先決條件，故有關水污染管制牌照的不合規並非屬嚴重不合規事件。

鑒於有關違規遭起訴的可能性很小，我們的董事認為對本集團造成的經營及財務影響甚微。

業 務

2. 普通食肆牌照及酒牌

於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，以下餐廳在沒有取得有效的食肆牌照及／或酒牌的情況下繼續營業一段時間：

餐廳名稱	涉及的牌照	不合規期間
Mamasan	普通食肆牌照	自二零一四年十一月八日至二零一五年一月十八日
	酒牌	自二零一四年十一月八日至二零一五年一月二十七日
Bread Street Kitchen	普通食肆牌照	自二零一五年二月二十六日至二零一五年三月二日
	酒牌	自二零一五年二月二十六日至二零一五年三月十二日
Bombay Dreams	酒牌	二零一五年五月十八日至二零一五年五月二十一日
		二零一六年五月十八日至二零一六年五月二十五日

在Mamasan及Bread Street Kitchen開業之前，我們開始申請正式的普通食肆牌照及酒牌。作為正常程序之一部分，Mamasan及Bread Street Kitchen分別於二零一四年五月及二零一四年八月開業時，均獲授予臨時普通食肆牌照及酒牌^(附註)。正式普通食肆牌照及酒牌只有在達到向我們發出之函件所載的若干條件後方會授出。然而，直至相關到期日之後，我們仍未獲授Mamasan及Bread Street Kitchen正式的普通食肆牌照及酒牌。於最後實際可行日期，Mamasan已取得(i)有效期自二零一六年一月十九日起至二零一七年一月十八日屆滿之普通食肆牌照及(ii)有效期自二零一五年五月二十日起至二零一六年五月十九日屆滿之酒牌。於最後實際可行日期，Bread Street Kitchen已取得(i)有效期自二零一六年三月三日起至二零一七年三月二日屆滿之普通食肆牌照及(ii)有效期自二零一五年九月二日起至二零一六年九月一日屆滿之酒牌。

附註：臨時普通食肆牌照乃在新申請人尚不符合規定獲發正式普通食肆牌照之前，根據食物業規例完成基本規定時獲授出的牌照，而酒牌只有在相關經營場所已獲發有效臨時或正式食肆牌照時方會發出。

同樣，對於Bombay Dreams，我們已於其到期日期三至四個月前申請重續酒牌。然而，由於相關部門重續申請程序的延期，直至其到期日之後，我們仍未獲授Bombay Dreams的酒牌。於最後實際可行日期，Bombay Dreams已取得有效期自二零一六年五月二十六日起至二零一八年五月十七日屆滿之酒牌。

我們的董事認為，由於相關部門申請程序的延期，我們未能於相關普通食肆牌照及酒牌到期前取得正式普通食肆牌照及／或酒牌。就授出Mamasan及Bread Street Kitchen的正式普通食肆牌照而言，就董事所知，授出正式普通食肆牌照的正常處理時間約為六個月，即為臨時普通食肆牌照的有效期。於該六個月內，相關機構會向申請人發出函件，其載列申請

人在獲發正式普通食肆牌照之前須達成的條件。由於在臨時普通食肆牌照有效期內，授出正式普通食肆牌照處於審查中，故毋須額外申請正式普通食肆牌照。鑒於Mamasan及Bread Street Kitchen分別於二零一四年五月八日及二零一四年八月二十六日取得臨時普通食肆牌照，而彼等須分別於二零一五年一月十九日及二零一五年三月三日方可取得正式普通食肆牌照，因此Mamasan及Bread Street Kitchen面臨程序性延期分別約為三個月及一個月。

就授出Mamasan及Bread Street Kitchen的酒牌而言，由於只有在相關物業已獲授出有效臨時或正式普通食肆牌照後方可授出酒牌，授出所述牌照之延期乃歸因於授出上文所述正式普通食肆牌照之程序延期。

就授出Bombay Dreams的更新酒牌而言，我們的董事認為，鑒於(i)酒牌將僅授予已獲授有效普通食肆牌照的有關餐廳；(ii)Bombay Dreams的普通食肆牌照及酒牌均於二零一六年五月到期；及(iii)於二零一六年五月二十六日獲食環署授予有效普通食肆牌照，由於有關機構的申請程序延期，於其到期後，我們未能獲得酒牌。Bombay Dreams已通知酒牌局，倘於二零一六年五月二十六日獲得有效普通食肆牌照，亦可能僅於二零一六年五月二十六日方可獲授酒牌。

根據食物業規例第31(1)及35(3)(a)條，相關違規面臨最高罰金為50,000港元，監禁六個月(相關營運附屬公司的任何或所有董事須對此負責)，對持續違規者處以每日罰金900港元，且會對持牌人登記扣分。

根據應課稅品條例第17(3B)及46(1)條，無牌售賣酒類面臨的最高處罰為罰款1,000,000港元，監禁兩年(相關營運附屬公司的任何或所有董事須對此負責)。

三間餐廳即Mamasan、Bread Street Kitchen及Bombay Dreams在不具備有效食肆牌照及／或酒牌的期間繼續營業。根據食物業規例第31(1)及35(3)(a)條以及上述應課稅品條例第17(3B)及46(1)條，該等三間餐廳的理論最高罰款總額將約為4.1百萬港元。

誠如我們的香港法律顧問所告知，本集團因相關違規行為而面臨食物環境衛生署處罰或採取任何監管行動的可能性很小，但不能完全排除這種可能性，理由如下：

- (i) 就上述不合規情況而言，於整個往績記錄期間及直至最後實際可行日期，有關部門並無就上述任何涉嫌違規對我們提起訴訟，亦無向我們送達任何通告或警告或採取任何行動；及
- (ii) 於最後實際可行日期，我們已取得(a)Mamasan的正式普通食肆牌照及酒牌；(b) Bread Street Kitchen的正式普通食肆牌照及酒牌；及(c)Bombay Dreams的酒牌，且並無向我們收取任何費用。

誠如我們的香港法律顧問所告知，不合規事件可能面臨的處罰為罰款，並且由於我們

並非累犯，相關普通食肆牌照不會受到影響。基於以上理由，我們的董事認為，有關普通食肆牌照及酒牌的不合規事件並非屬嚴重不合規事件。

據董事所知及根據以審慎為基準的多項假設，上述不合規情況產生的估計收益及溢利(i)截至二零一五年三月三十一日止年度分別約為5.2百萬港元及0.9百萬港元；及(ii)截至二零一六年三月三十一日止年度分別約為28,000港元及6,000港元。

3. 露天座位

於往績記錄期間，我們的四間餐廳(即La Locanda、Lupa、Al Molo及BLT Steak)未經食物環境衛生署批准將餐廳處所以外的露天座位用作戶外就餐，於下列不合規期間違反了食物業規例第31(1)及34C條。

餐廳名稱	不合規期間
La Locanda	二零一四年三月二十七日至二零一五年四月二十六日
Lupa	二零一二年三月二十三日至二零一五年四月二十六日
Al Molo	二零一一年四月三十日至二零一五年四月二十六日
BLT Steak	二零零九年一月十二日至二零一五年四月二十六日

於往績記錄期間，我們已委聘外部獨立發牌顧問代為申請經營餐廳、中央麵包工場及配備配套廚房的外賣店所需的相關餐廳牌照並就其他牌照事宜提供意見。我們的設計總監及企業服務經理負責監督及跟進各關鍵時期發牌顧問的工作進度情況。發牌顧問並未告知我們，且我們的董事並不知悉，使用餐廳處所以外的露天座位須另外取得食環署的批准。我們的董事認為，不合規事件乃因先前缺乏確保遵守牌照規定的全面內部控制措施所致。

食物業規例第31(1)條要求餐廳須按照簽發的牌照經營業務。倘違反食物業規例第31(1)條，須對相關牌照的持牌人(倘相關牌照的持牌人為營運附屬公司，則為彼等董事)處以最高罰款50,000港元，監禁六個月，如被證實屬持續違規，則處以每日罰金900港元。此外，會對持牌人登記扣分。

食物業規例第34C條禁止被許可人在佈局規劃劃定處所範圍以外的區域經營餐飲業務。倘違反食物業規例第34C條，須對相關牌照的持牌人處以最高罰款10,000港元，監禁三個月，如被證實屬持續違規，則處以每日罰金300港元。此外，會對持牌人登記扣分。

根據上述食物業規例第31(1)及34C條，由於未經食物環境衛生署批准將餐廳處所以外的露天座位用作戶外就餐，該等四間餐廳面臨的理論最高罰款總額將為240,000港元。

經我們的香港法律顧問所告知，本集團因有關違規遭受處罰或食物環境衛生署採取任何監管行動的可能性很小，但不能完全排除這種可能性。於往績記錄期間，相關機構定期監

察我們的餐廳場所(包括露天座位)。我們並無接獲任何通知或警告，亦無面臨任何訴訟。此外，於往績記錄期間，擁有露天座位之餐廳已成功續期普通食肆牌照。

經我們的香港法律顧問所告知，如被起訴及定罪，可能處以的處罰為罰款，並且由於我們並非累犯，相關普通食肆牌照不會受到影響。基於上述因素，我們的董事認為，有關露天座位的不合規並非屬嚴重不合規事件。鑒於可能的罰款金額並不重大，我們的董事認為，有關不合規事件將不會對我們的業務、財務狀況及經營業績造成任何重大不利影響。因此，本集團並未就上文披露的不合規事件的可能罰款作出撥備。

本公司已決定停止使用La Locanda餐廳處所以外的露天座位，並暫時中止使用其餘三間餐廳處所以外的露天座位作戶外就餐用途，直至取得露天座位的批文為止(「暫時中止」)。考慮到該等餐廳露天座位應佔收入及溢利，以及露天座位數與本集團餐廳座位數之比較，我們董事預計暫停將不會對本集團的財務及經營業績造成任何重大不利影響。於二零一五年六月十日，我們已就Lupa取得食環署的露天座位批文，但我們仍就Al Molo及BLT Steak申請取得食環署批文。鑒於(i)停止使用La Locanda的露天座位作戶外就餐用途，(ii)暫時中止使用Al Molo及BLT Steak的露天座位作戶外就餐用途，直至取得批文為止，及(iii)取得Lupa的露天座位作戶外就餐用途，於最後實際可行日期，我們一直遵守食物業規例第31(1)條及第34C條。我們的香港法律顧問已告知我們，其並不知悉申請相關餐廳的批文存在任何已知的法律阻礙。

就我們的董事所盡知且根據以審慎為基準的多項假設，於截至二零一五年三月三十一日止兩個年度上述不合規事件產生的估計收益分別約為30.2百萬港元及33.8百萬港元。同期，不合規事件產生的估計溢利分別約為2.4百萬港元及1.8百萬港元。自二零一五年四月一日至二零一五年四月二十六日(暫時中止開始當日)止期間，歸屬於上述不合規事件的估計收益及溢利分別約為2.4百萬港元及0.1百萬港元。

4. 供應受限制食品

Toro在並無所需批文的情況下銷售食物業規例附表二規定的受限制食品(即不經烹煮而食用的蠔)，自二零一四年三月二十一日至二零一五年三月二十三日違反了食物業規例第30(1)條。Toro於二零一六年六月十三日停業。

於往績記錄期間，我們委聘外部獨立發牌顧問代為申請經營餐廳、中央麵包工場及外賣店所需的相關牌照(酒牌及會社酒牌除外)並就其他牌照事宜提供意見。我們的設計總監及企業服務經理負責監督及跟進各關鍵時期發牌顧問的工作進度情況。舊餐廳Prime Steak House於同一經營場所使用的原食肆牌照附有受限制食品批文，其中不經烹煮而食用的蠔

的相關準則載於「批文／許可(有關準則的詳述，請見背面)」。當於同一經營場所開設新餐廳Toro時，由於原有普通食肆牌照將於短期內到期，且我們已變更了開設Toro的餐廳佈局，故我們同時作出兩份單獨申請，一份申請續期原有牌照，另一份申請就普通食肆牌照變更餐廳佈局。經我們董事確認，除另有通知者除外，發牌當局食物環境衛生署使用根據先前牌照授出的準確批文(無須就批文提出重續申請，無論單獨或連同牌照的重續申請)或許可重續食肆牌照乃屬慣例。發牌顧問並未告知我們，而我們的設計總監及企業服務經理並不知悉，由於餐廳佈局作出變動須另行申請導致相關機構的疑似遺漏，而該普通食肆牌照的程序不同於日常的重續慣例，故先前牌照項下的準確批文或許可並未於重續的普通食肆牌照項下而授出。由於誤解除批准有關重續普通食肆牌照之餐廳佈局變動外獲授出受限制食品批文，於二零一五年三月二十三日之前，我們在獲核准的普通食肆牌照屆滿後繼續出售受限制食品。我們的董事認為，不合規事件乃因先前缺乏確保遵守牌照規定的全面內部控制措施所致。

為申請出售受限制食品的批文，申請人必須(i)為烹製蠔提供獨立設備；(ii)為存儲冷凍蠔提供溫度低於-18°C的冰箱獨立或區分部分；及(iii)為存儲解凍或冰凍蠔提供溫度介於0°C至4°C的冰箱獨立或區分部分以避免交叉感染。鑒於(i)自二零一一年先前根據舊牌照取得批文及(ii)可能於二零一零年適時滿足相對簡單的批文申請規定，經我們的董事確認，我們能夠一經申請便取得批文，鑒於售賣受限制食品所得收益甚微，不予申請批文是我們深思熟慮作出的商業決定。

根據食物業規例第30(1)及35(3)(a)條，倘違反其規定，須對相關牌照的持牌人(倘相關牌照的持牌人為營運附屬公司，則為彼等董事)處以最高罰款50,000港元的處罰，監禁六個月，及對持續違規者處以每日罰金900港元。此外，且會對持牌人登記扣分。因此，銘高面臨的理論最高罰款總額將為50,000港元。

經我們的香港法律顧問所告知，儘管不能完全排除被處罰的風險，但風險很低，因為Toro自二零一五年三月二十三日起已停止供應受限制食品，且於最後實際可行日期，有關部門並無就上述任何涉嫌違規對我們提起訴訟，亦無向我們送達任何通告或警告或採取任何行動。鑒於自二零一五年三月二十三日起停止供應受限制食品，於最後實際可行日期，我們一直遵守食物業規例第30(1)條。

就董事所盡知且根據審慎為基準的多項假設，於截至二零一四年三月三十一日及二零一五年三月三十一日止年度，上述不合規事件產生的估計收益分別約為8,000港元及350,000港元。同期，上述不合規事件產生的估計溢利分別約為6,000港元及260,000港元。截至二零一六年三月三十一日止年度，上述不合規事件概無產生估計收益或溢利。

經我們的香港法律顧問所告知，可能的處罰將為罰款，並且由於我們並非累犯，相關普通食肆牌照不會受到影響。基於上述因素，我們的董事認為，該不合規事件並非屬嚴重。鑒於可能的罰款金額並不重大，我們的董事認為，有關不合規事件將不會對我們的業務、財務狀況及經營業績造成任何重大不利影響。因此，本集團並未就上文披露的不合規事件的可能罰款作出撥備。

在發現上述與牌照相關之不合規事件後，本集團已採取措施改進我們的內部控制措施，防止再次發生不合規事件。我們已就開設餐廳、中央麵包工場及外賣店實施一系列的內部合規指引，範圍涵蓋監督申請及持有牌照、批准、許可及登記。我們將不時更新我們現有及未來餐廳以及外賣店所需牌照清單以及現有餐廳或外賣店的牌照重續時間表，以供日後參考並遵守。會計團隊會不時檢查清單的牌照到期情況，以確保無逾期牌照。

於二零一五年十一月一日，我們已委聘另外一間發牌顧問。新發牌顧問為一間提供發牌顧問服務逾20年的公司(而我們先前的發牌顧問僅擁有八年的服務經驗)，其曾為若干香港知名酒店及銀行集團提供服務。此外，該新發牌顧問公司的關鍵人員為我們先前發牌顧問的前僱員。鑒於上述理由，我們的董事認為新發牌顧問較我們先前的發牌顧問更為適宜及稱職。

我們將保留外部香港法律顧問並在必要時尋求彼等協助，以確保日後充分遵守有關牌照規定。我們已委派我們的執行董事石成達先生監督有關指引的實施，確保在開設及經營餐廳及外賣店之前遵守所有規定。我們已指定財務董事及餐廳經理全權負責確保遵守適用法例及規例並於到期前對牌照續期。我們每年將至少進行一次所有牌照的全面合規檢討。於上市前，本集團已委任內部控制顧問，以檢討本集團的內部控制系統、運營手冊及內部政策以及妥善落實整改措施。我們將每年委聘一名獨立內部控制顧問進行相關審閱。我們鼓勵旗下員工出席討論會或參加培訓，以確保彼等掌握必備知識，從而遵守相關規則及規例。有關我們執行董事石成達先生及財務董事Kamal Sachar先生的履歷詳情，請參閱本招股章程「董事、高級管理層及僱員」一節。

5. 走火通道受阻

於二零一四年三月，Bombay Dreams (HK)旗下Bombay Dreams的儲藏室所在處所被發現阻塞走火通道，違反了消防(消除火警危險)規例第14條。該違反導致二零一四年九月發出一張傳喚。

我們的董事認為，不合規事件乃因相關餐廳經理不慎疏忽所致。

於二零一四年十月，我們被裁判法院定罪並處以罰款共計60,000港元。該筆罰款已於二零一四年十月二十四日結清。由於所涉罰款金額並不重大，我們的董事認為，罰款對本

集團造成的經營及財務影響甚微。根據上文所述情況及經我們的香港法律顧問所告知，我們的董事認為，有關不合規事件並不屬嚴重。鑒於該筆罰款於二零一四年十月二十四日獲悉數清償，於最後實際可行日期，我們已遵守消防(消除火警危險)規例第14條。

在發現上述不合規事件後，本集團已採取措施改進我們的內部控制措施，防止再次發生不合規事件。我們已指定我們的餐廳經理實地訪查我們的餐廳及儲藏室(如有)，以確保每天持續遵守消防相關的法律及法規。我們已制定包含職業安全信息的全面合規手冊並發放予所有相關員工，以避免日後再次發生不合規事件。於上市前，本集團已委任一名內部控制顧問，以檢討本集團的內部控制系統、運營手冊及內部政策以及妥善落實整改措施。我們將每年委聘獨立內部控制顧問進行相關檢討。我們鼓勵旗下員工出席討論會或參加培訓，以確保彼等掌握必備知識，從而遵守相關規定及規例。

6. 擅自安裝或更改火爐或煙囪

於二零一二年三月，至威被發現在位於香港中環皇后大道中31號陸海通大廈三樓安裝或更改經營場所的火爐或煙囪，違反了空氣污染管制規例第11條。該違反導致二零一三年五月發出一張傳喚。根據空氣污染管制規例，倘經營場所安任何裝爐膛設備，且其每小時的燃料消耗總量超過規定水平，則須從環境保護署取得事先批准。至威的經營場所被發現安裝了爐膛設備(包括廚灶)，其燃料總消耗量超過規定水平，且事先未取得環境保護署之批文。

我們的董事認為，不合規事件乃因我們當時負責計算燃料消耗量的廚房承包商的不慎疏忽所致。廚房承包商遺漏了所處物業若干灶煙設備以致誤算燃料消耗總量。於二零一三年五月，我們被裁判法院定罪並處以罰款4,000港元，該筆罰款已於二零一三年五月十四日結清。由於所涉罰款金額並不大，我們的董事認為，罰款對本集團造成的經營及財務影響甚微。根據上文所述情況及經我們的香港法律顧問所告知，我們的董事認為，有關不合規事件並不屬嚴重。鑒於該筆罰款於二零一三年五月十四日獲悉數清償，於最後實際可行日期，我們已遵守空氣污染管制規例第11條。

在發現上述不合規事件後，本集團已更換對此事件負責的廚房承包商。我們已採取行動改進我們的內部控制措施，防止再次發生不合規事件。我們已指定我們的營運總監實地每周訪查我們的餐廳及外賣店經營場所。我們的餐廳經理將協助我們的營運總監對我們的餐廳及外賣店進行每周檢查，以確保持續遵守空氣污染管制相關的法律及法規。有關我們營運總監的履歷詳情，請參閱本招股章程「董事、高級管理層及僱員」一節。

7. 違反合規證書的條件

於二零一四年九月五日，卓榮貿易及Soho Spice前任餐廳經理(「餐廳經理」)被發現違

反以下香港民政事務局頒發的Soho Spice第C/1285號合規證書的條件，其分別觸犯會社(房產安全)條例第21(2)條及第21(1)條。該違反導致於二零一五年三月四日被發出六宗傳喚；

- (i) 應合規證書的要求作出突出展示和出示，以供檢查；
- (ii) 不得擅自更改或修改註冊圖紙房產的佈局；
- (iii) 由註冊消防裝置承辦商對消防裝置及設備進行年檢，在規定時限內進行消防裝置及設備證書簽注，存置房產消防裝置及設備的最新證書，以及應要求出示相關證書以供檢查；
- (iv) 於安全場所存置註冊圖紙，並按要求出示以供檢查；
- (v) 對其成員公司及其隨從客人實施經營限制，及限制其用作會社；及
- (vi) 在房產存置經更新的會員登記冊，並按要求出示以供檢查；

我們的董事認為，不合規事件乃因我們的餐廳經理於履行其作為餐廳經理職責時之無心之失及意外遺漏所致。於二零一五年四月二十八日及二零一五年八月四日，卓榮貿易及餐理經理各自被裁判法院定罪並分別處以罰款9,000港元，該筆罰款已分別於二零一五年四月二十九日及二零一五年八月七日結清。鑒於該筆罰款於二零一五年四月二十九日及二零一五年八月七日獲悉數清償，於最後實際可行日期，我們已遵守會社(房產安全)條例第21(2)條及第21(1)條。

由於罰款金額較小，且違反相關條件乃發生於當時有效的合規證書期限內，而新的合規證書已獲發出，我們的董事認為相關處罰對本集團的經營及財務影響甚微，倘日後無進一步違反合規證書行為，相關違規可能影響日後發出合規證書的可能性極低。根據上文所述情況及經我們的香港法律顧問所告知，我們的董事認為，有關不合規事件並不屬嚴重。

於發現以上所述不合規事件後，本集團已採取行動改進我們的內部控制措施以防止再次發生不合規事件。我們已指定我們的營運總監每周實地訪查Soho Spice的經營場所。我們的餐廳經理將協助營運總監對上述經營場所進行每周檢查，以確保持續遵守合規證書及會社(房產安全)條例。本集團已委任獨立內部控制顧問於上市前檢討本集團的內部控制系統、運營手冊及內部政策以及妥善落實整改措施。我們將每年委聘一名獨立內部控制顧問進行相關檢討。我們將在相關房產的明顯位置展示合規證書。我們將在取得民政事務局局

業 務

長的書面許可後，方會變更或修改房產佈局。我們將委聘註冊消防裝置承辦商進行年檢。我們已指定我們的食品及飲料協調人跟進消防裝置及設備證書的任何必要簽注，以確保其在規定時限內存檔。我們將在各房產存置消防裝置及設備的最新證書、註冊圖紙及經更新的會員登記冊，確保應要求及時出示證書以供檢查。

8. 逾期提交非居民個人利得稅申報表

我們的五間附屬公司未提交相關非居民個人利得稅申報表：

附屬公司名稱	不合規評稅的相關年度
BBQ Restaurants	二零一二年／二零一三年度評稅
澤成	二零一一年／二零一二年至二零一二年／二零一三年度評稅
BLT Restaurants	二零零九年／二零一零年至二零一二年／二零一三年度評稅
BLT Burger	二零零九年／二零一零年至二零一二年／二零一三年度評稅
財庭	二零一一年／二零一二年至二零一二年／二零一三年度評稅

根據稅務條例第15(1)(b)、20B(2)及51(2)條，BBQ Restaurants、澤成、BLT Restaurants、BLT Burger及財庭向相關特許權授予人／許可人(均為非居民企業)支付的特許專營費／許可費須繳納利得稅，而我們有義務在相關評稅基期結束後四個月內就對特許權授予人／許可人收取利得稅的可能性通知稅務局，並在向相關特許權授予人／許可人匯付／支付特許專營費／許可費之前預扣應付稅項。我們已委聘一家審計事務所作為我們的稅務代表，與稅務局處理相關稅務事宜。我們的財務董事負責監督當時稅務代表的工作，而我們的董事並不知悉我們有責任代表特許權授予人／許可人提交非居民個人利得稅申報表。我們的董事認為，不合規事件乃因先前缺乏確保遵守稅務條例下法定要求的全面內部控制措施所致。

於二零一三年十一月／二零一四年一月，我們已自願向稅務局披露及提交特許專營費／許可協議。稅務局其後已就相關評稅年度向上述附屬公司發出非居民個人利得稅申報表。我們已於規定到期日內完成及提交所述申報表。於二零一四年一月及五月，我們已收到針對BLT Restaurants的有關二零零九年／二零一零年至二零一二年／二零一三年度的最終評稅要求。於二零一四年五月，我們已收到針對BLT Burger的有關二零零九年／二零一零年至二零一二年／二零一三年度的最終評稅要求。於二零一四年六月，我們已收到針對BBQ Restaurants的有關二零一二年／二零一三年度的最終評稅要求。於二零一四年十月，我們已收到針對澤成的有關二零一一年／二零一二年至二零一二年／二零一三年度的最終評稅要求。於二零一五年十月，我們已收到針對財庭的有關二零一一年／二零一二年及二零一二年／二零一三年的最終評稅要求。於最後實際可行日期，我們已向稅務局結清總稅款約673,000港元。

根據稅務條例第80(2)及82A條，任何人士在無正當理由的情況下若因疏忽或低估有關稅務條例要求其作出申報的任何事宜而提交不準確申報表(不論代表其本身或代表其他人士)，就可能影響其納稅義務(或任何其他人士的納稅義務)的任何事宜或事項提供任何不

業 務

準確資料，或未遵守稅務條例第51(2)條在規定期限內提交相關利得稅申報表，一經定罪則會被處以罰款10,000港元，並另外處以因有關錯誤申報、聲明或資料或未遵守稅務條例第51(2)條而少繳因該等不準確申報額外課稅而少繳或原本少繳稅額三倍的罰款。

於二零一五年十一月，稅務局已口頭確認以下事項：

- (i) 概無針對相關香港附屬公司作出懲罰行為；
- (ii) 概無計劃作出任何懲罰行為；及
- (iii) 相關香港附屬公司的不合規事件被認為已解決，有待進一步檢查。

經考慮相關法律及經我們的稅務代表告知，我們董事認為，作出懲罰行為的可能性甚微，理由如下：

- (i) 不合規事件屬於相關香港附屬公司的首次犯錯；
- (ii) 我們於當時的稅務代表編製評稅相關年度的利得稅申報表時已提供所有資料(包括向特許權授予人支付的特許權費)及於提交利得稅申報表時依賴我們當時稅務代表的專業意見；
- (iii) 我們積極向稅務局報告不合規事件；
- (iv) 少繳稅項金額不屬重大；及
- (v) 於最後實際可行日期，稅務局完成檢查後概無針對相關香港附屬公司作出懲罰行為。

儘管基於目前可查閱的資料及我們稅務代表的意見，作出懲罰行為的可能性甚微，但董事認為，一旦出現懲罰，罰金總額最高約為2,170,173港元，包括已於最後實際可行日期結清的總額約673,000港元。

基於上述，我們的董事認為，該不合規事件將不會對本集團的業務、財務狀況及經營業績造成任何重大不利影響。因此，本集團未就上文所披露之不合規事件的潛在罰款作出撥備。

在發現上述不合規事件後，本集團已採取行動改進我們的內部控制措施，防止再次發生不合規事件。於上市前，本集團已委任內部控制顧問以檢討本集團的內部控制系統、運營手冊及內部政策以及妥善落實整改措施。我們每年委聘一名獨立內部控制顧問進行相關檢討。我們採納某些內部控制措施以防止再次發生逾期提交非居民人士利得稅申報表。

該等內部控制措施包括保留一份登記冊用於我們的財務總監記錄稅收性質及提交截止時間。自二零一四年十月起，我們已委聘財務總監負責財務報告。由於我們的財務總監在加入本集團前在國際會計師事務所和商業部門任職，其在財務報告及納稅申報表方面擁有逾十年的經驗。我們的財務總監將會提前編製納稅申報表並將負責提交納稅申報表至財務董事以待批准。我們的財務董事及財務總監將知會我們的董事有關任何重大稅務爭議並就潛在影響及補救給予意見。我們亦已設立審核委員會，監督本集團的財務報告及內部控制程序。我們的董事認為，在我們財務董事及財務總監的監督下，我們對內部控制體系的整體控制將得以提高且預期將來納稅申報延遲的可能性將會最小化。

我們的控股股東就上述訴訟及不合規事件造成的任何損失對本公司彌償

根據彌償保證契據，針對本集團任何成員公司就上市日期之前的申索及未遵守任何司法權區之任何法律及／或監管規定而蒙受或應承擔或因此而產生或與之有關的任何損失、負債或損害，我們的控股股東已承諾會彌償本公司。控股股東確認，彼等擁有充足的財務資源履行彼等於彌償保證契據項下的彌償責任。因此，我們董事認為，未決申索及不合規事件將不會對本集團的營運產生重大影響。有關彌償保證契據的詳情，請參閱本招股章程附錄四「其他資料—遺產稅、稅項及其他彌償保證」一節。

內部控制及風險管理措施

我們的董事負責制定及監督持續實施我們的內部控制措施以及我們風險管理體系和質量管理體系的有效性。

於二零一四年十月二十七日，本集團委聘海信風險顧問服務有限公司作為內部控制顧問對本集團內部控制系統的充分性及有效性進行深入評估。評估範圍包括財務、經營、合規及風險管理等方面。海信風險顧問服務有限公司為一間總部位於香港的獨立內部控制顧問公司。自二零一零年成立起直至最後實際可行日期，其一直負責香港及中國眾多聯交所上市公司及非上市公司的內部控制檢討項目。內部控制顧問的管理團隊於內部控制檢討方面具有相關經驗，截至最後實際可行日期擁有約七年的相關經歷。管理團隊包括香港會計師公會及特許公認會計師公會會員。

內部控制顧問已檢討我們的內部控制系統並提出建議，以防止再次發生上述不合規情況。本集團針對上文所述第一至八項不合規已採取及將會採取重要措施，藉此改善我們的內部控制，且風險管理措施披露於本節上文「法律訴訟及合規—法律及監管合規」一段。

內部控制顧問已就此進行跟進審查。審查結束後，本集團的內部控制系統並無存在重大缺陷。

基於上文所述，董事認為，本公司已採取合理措施建立內部控制系統及程序，以管理我們所面臨的風險及提升工作及管理層面的控制環境。因此，我們的董事及獨家保薦人均認為本集團所採納的改進內部控制措施對本集團的經營屬充分且有效。

企業管治

我們一直致力於加強董事會對本公司基本政策及管理事宜的決策職能及監督業務執行的職責。我們的董事會包括三名獨立非執行董事，以確保管理的透明度與業務決策及營運公平。獨立非執行董事透過基於豐富的管理經驗及專業知識提供意見及監督致力提升企業價值。有關我們董事會成員的資歷及經驗，請參閱本招股章程「董事、高級管理層及僱員」一節。

我們董事及獨家保薦人之意見

誠如「法律訴訟及合規 — 未決或針對本集團提起之訴訟、仲裁及申索詳情」各段及本節「法律訴訟及合規 — 法律及監管合規」所述，本集團已制定並實施(其中包括)：(i)額外安全措施以降低事故頻率；及(ii)經改進的內部控制措施，以監督對相關法律及規例的持續遵守情況，防止日後再次發生不合規事件。我們的董事相信，內部控制措施將有效地確保合理的內部控制體系，並維持本集團的良好企業管治。鑒於各項措施實施到位，我們的董事認為，且獨家保薦人認同，就創業板上市規則而言，該等系統屬充分、有效，可確保本集團持續遵守相關法律及規例。

誠如本節上文「法律及監管合規」一段所載，本公司通過採取以下措施加強石成達先生及Kamal Sachar先生在合規事宜中擔任監督角色的有效性：

- (i) 於二零一五年十一月一日，我們已委聘經驗更為豐富的發牌顧問以就發牌要求向我們董事(包括石成達先生及Kamal Sachar先生)提供意見並代表本公司申請相關牌照。新發牌顧問為一間提供發牌顧問服務逾20年的公司(而我們先前的發牌顧問僅擁有八年的服務經驗)，其曾為若干香港知名酒店及銀行集團提供服務。此外，該新發牌顧問公司的關鍵人員為我們先前發牌顧問的前僱員。鑒於上述理由，我們的董事認為新發牌顧問較我們先前的發牌顧問更為適宜及稱職。我們將於計劃開設新餐廳時向發牌顧問諮詢持牌要求及程序，確保在新餐廳開業前取得所有相關牌照及批准；
- (ii) 我們將於上市後委聘外聘香港法律顧問以就持牌要求及合規事宜提供建議。外部法律顧問將告知我們董事(包括石成達先生及Kamal Sachar先生)有關持牌要求方面的任何變化及更新，及將不時就合規問題向我們董事提供持續培訓；

- (iii) 我們通過就餐廳開業所涉持牌規定實施一套內部合規指引，採取措施加強內部控制措施。例如，我們將不時更新新餐廳及現有餐廳所需牌照清單及續期要求時間表以確保遵守適用法律及規例。會計團隊將不時檢查清單的牌照到期情況，確保無逾期牌照。本集團亦將至少每年一次對所有牌照的充分遵守情況進行檢討；及
- (iv) 石成達先生、Sandip Gupta先生、Dayaram女士、Uttamchandani先生及Kamal Sachar先生各自於最後實際可行日期參加有關餐飲業發展的培訓(包括相關法律及規例)及於上市前後繼續定期參加有關培訓。

鑒於上文所採取的補救措施，我們董事認為，通過委聘石成達先生及Kamal Sachar先生監督合規事宜可有效地防止再次發生不合規事件。經慮及上文所採取的補救措施，獨家保薦人認同我們董事的意見。

我們的董事認為，且獨家保薦人認同，由於過往不合規事件並無涉及我們董事的不誠實行為，亦無對彼等的誠信或操守產生任何疑問，故該等不合規事件(i)不會影響我們董事根據創業板上市規則第5.01條及第5.02條作為上市發行人之董事的合適性；及(ii)不會影響本公司根據創業板上市規則第11.06條上市的適宜性。