

業 務

概 覽

我們是香港專門供應加工生熟食品供應商，於二零零四年創辦，在食品加工及貿易行業累積超過12年經驗。我們的業務計有批發及零售。我們所有批發業務均於香港進行，批發客戶包括航空配餐、餐廳、一般餐飲及食品加工營運商。透過向我們採購經加工食品，客戶能在減省廚房員工及廚房面積方面節約成本。除批發業務外，我們自二零一二年起亦經營一間食品網店(即Jettfoods.com)，透過網上平台為零售客戶提供各式各樣的優質美食。於最後可行日期，我們向客戶提供逾150款加工生熟食品。

廠房內設有食品加工設備及機器，且我們專注於原材食品加工及貿易的附屬公司運興泰亦已取得HACCP及GMP證書，確保我們的食品加工活動符合HACCP及GMP標準項下的嚴格食物安全政策。我們亦擁有由七輛汽車組成的自家車隊，以及由14名全職僱員組成的自家物流團隊，確保產品能夠準時交付予客戶並於運送過程中保持優良品質。除向客戶交付產品外，物流團隊亦為需要冷藏食品運輸服務的外部客戶提供物流解決方案。

截至二零一六年十二月三十一日止兩個年度，我們的總收益分別約為112.9百萬港元及133.6百萬港元。下表載列我們於往績期間按產品及服務劃分的銷售明細：

產品或服務類別	截至二零一五年		截至二零一六年	
	十二月三十一日止年度		十二月三十一日止年度	
	千港元	%	千港元	%
批發加工生食品	112,718	99.9	109,802	82.2
批發加工熟食品 ^(附註)	—	—	17,527	13.1
零售網上食品送貨				
及貿易 ^(附註)	—	—	2,823	2.1
物流服務	147	0.1	3,426	2.6
總計	<u>112,865</u>	<u>100.0</u>	<u>133,578</u>	<u>100.0</u>

附註：批發加工熟食品乃由星運經營，網上零售食品送貨及及貿易乃由積喜食品經營。於二零一五年十二月重組前，星運及積喜食品分別由運興泰擁有40%及30%。因此，來自該等產品及服務於截至二零一五年十二月三十一日止年度的收益並未於本集團截至二零一五年十二月三十一日止年度的總收益反映。二零一五年十二月後，星運成為我們擁有60%的附屬公司，積喜食品則成為我們的全資附屬公司。因此截至二零一六年十二月三十一日止年度來自該等產品及服務的收益已於本集團截至二零一六年十二月三十一日止年度的總收益反映。

業 務

競爭優勢

我們相信下列競爭優勢對我們取得成功貢獻良多：

我們擁有多元化的產品組合

我們在食品加工及貿易行業擁有逾12年的經驗，且我們已與供應商建立良好關係，並擁有加工食品所必需的設備及技術，足以滿足客戶的需求。因此，我們能夠為客戶提供超過150款加工生熟食品，詳情載於本節「我們的產品及服務」一段。董事相信我們有能力提供各式各樣經加工食品，讓客戶能夠在採購及製備其業務營運所必需的食材方面減省許多力氣。這亦使我們能夠為更多喜好不同的客戶提供服務，從而擴闊本集團的收益來源及減低產品選擇狹小的業務風險。

我們準時為客戶送上優質訂制產品

我們深信我們的成功是建基於我們準時向客戶交付穩定優質食品的能力。為確保我們食品的質量，我們堅持向選定供應商採購優質食品原料，以及在加工食品的過程中遵守HACCP及GMP標準項下的嚴格食物安全監控。此外，當我們有新客戶或當現有客戶要求我們提供新產品時，我們一般會在量產前與客戶進行詳細討論，以了解產品規格(例如肉製品的體積和加工方法)。董事相信生產前的互動讓我們能夠標準化交付予客戶的食品，確保食品會準時滿足客戶的需求。

我們擁有完善的自家食品加工工場(包括自家設備、機器及儲存室)

為確保食品穩定及可靠地生產，本集團投資購入廠房、設備及機器。於最後可行日期，我們在香港擁有四間廠房，並設有自家設備、機器和貯藏室，支持我們由食品加工、包裝以至貯存的整條業務鏈。為確保產品的質量及食物安全，我們已設立嚴格的質控措施，有關詳情載於本節「我們業務的操作流程」一段。運興泰已取得HACCP及GMP等國際認可質量控制標準。董事認為我們擁有食品加工工場及相關設施使我們能夠更密切地監察及確保食物生產的標準，以及節約生產成本，繼而實現更具競爭力的產品定價。

業 務

我們已與客戶建立長期穩定的關係

本集團已與客戶建立及維持良好關係。於往績期間，我們與五大客戶的業務關係介乎七至十二年。五大客戶包括港澳航空配餐、餐廳、一般餐飲及食品加工營運商。董事相信，有賴我們對高水平的質量及服務的堅持，我們獲得主要客戶的認同及良好信譽，而我們與主要客戶的穩定關係亦有助本集團取得成功，並擁有堅實的經常性收入基礎。董事亦認為本集團能夠借助其與該等知名客戶的良好關係，進一步提升本集團於行內的企業形象。

我們擁有優質食材來源

於最後可行日期，我們向逾50名供應商採購食品原料，且已與彼等維持良好業務關係。於往績期間，我們與往績期間五大供應商大部分的業務關係介乎五至十二年。此外，我們亦擁有專責向選定供應商網絡採購優質產品的僱員團隊。我們已實施涵蓋挑選食品原料供應商的內部監控措施，以確保彼等符合我們的規格。董事相信我們根基穩固的供應商網絡，加上我們與彼等的關係，使我們能夠因應客戶的需求，快速地採購食材，亦能夠向客戶提供穩定的服務及優質的產品。另外，我們廣濶的供應商網絡亦有利於我們的網店，使其能夠以更相宜的價格採購產品，從而使我們能夠按具競爭力的比率為網上零售產品定價。

我們擁有自家的物流團隊及配備完善的車隊

於最後可行日期，我們的物流團隊聘有14名全職僱員，並擁有合共七輛汽車。我們所有汽車均裝有製冷設備、溫度計(記錄溫度用)和溫度記錄表，以確保食品在適當的環境下運送，並於送抵客戶時保持良好質量。董事認為我們的自家物流團隊及車隊讓我們得以準時向客戶送貨，確保食品於運送過程中的質量，從而為客戶提供全面及穩定的服務。

我們擁有經驗豐富及專注投入的管理團隊

本集團的業務乃由一支經驗豐富及專注投入的管理團隊管理，彼等具備深厚的營運經驗及行業知識。我們由主席兼執行董事黎景華先生及副總經理甘多多先生帶領，黎景華先生於香港食品加工及貿易行業積累逾40年經驗，而[Frances]則負責監察營運部門，彼於食品服務行業積累逾29年經驗。有關董事及高級管理層的

業 務

行業經驗的詳細資料，請參閱本文件「董事、高級管理層及員工」一節。董事相信，憑藉其管理層團隊整體的實力及經驗，加上董事對本集團的投入，均促成本集團業務成功，亦將讓本集團能夠實現持續業務增長及盈利。此外，我們的管理層團隊積極參與本集團的日常業務營運，亦有助於有需要時及時作出決策。

業務策略

為鞏固我們作為香港歷史悠久的食品加工公司的地位，我們計劃實施以下業務策略：

繼續維持與現有客戶的關係，同時發掘新商機

本集團將繼續強化與現有客戶的關係。我們將尋求提供更多訂制產品及服務，以滿足彼等特定的需求。此外，我們計劃利用與知名客戶的良好關係及我們於行內的聲譽，擴闊客戶基礎以吸納更多餐廳及酒店。董事相信此等計劃有望增加我們的收益及將我們的業務進一步拓展至不同的行業。

擴充加工能力

於最後可行日期，我們現有的加工設施的年產能約為4,500,000公斤，其主要受限於我們冷藏庫的貯藏量。截至二零一六年十二月三十一日止兩個年度，冷藏庫的全年使用率分別約為78%及84%。

由於我們的生產瓶頸在於我們冷藏庫的貯藏量，我們計劃透過收購新廠房用作冷藏庫來擴充加工能力，以期應對客戶對產品日益增長的需求。根據目前的擴充計劃，我們的目標是於二零一八年中前將全年加工量增大一倍至約9,000,000公斤。有關我們擴充計劃的更多詳情，請參閱本節「加工能力」一段。

就此而言，我們擬將[編纂]所得款項的約[編纂]港元分配用於收購新工場，作為冷藏庫，以及將[編纂]所得款項的約[編纂]港元分配用於新工場裝修，作為製冷設備。

透過擴大車隊強化物流團隊

於最後可行日期，我們擁有由七輛汽車組成的車隊。根據灼識諮詢報告，按銷售收益計算，加工肉類市場的市場規模將由二零一五年約95億港元增加至二零二零年約123億港元，複合年增長率約5.2%。我們計劃於未來兩年將車隊擴大至十輛汽車，以期應對產品的需求增長及物流服務的需求增長。

就此而言，我們擬將[編纂]所得款項的約[編纂]港元分配用於為物流團隊增購三輛設有製冷設備的汽車。

業 務

增強內部支援

我們的業務有望增長，董事估計我們支援團隊的工作量將明顯增加，因此我們認為必須擴充支援團隊，方能配合業務增長。

就此而言，我們擬將[編纂]所得款項的約[編纂]港元分配用於加強人力資源部門，以及將[編纂]所得款項的約[編纂]港元分配用於委聘外部顧問，以升級內部管理系統。

經營模式

我們透過採購、加工及向不同行業的批發客戶供應加工生熟食品、透過在食品網店零售食品及買賣原材食品產生收益。我們亦向外部客戶提供物流服務。

我們的產品及服務

產生銷售收益的產品及服務歸類為：(i)批發加工生食品；(ii)批發加工熟食品；(iii)零售網上食品送貨及貿易；及(iv)物流服務。

於往績期間，我們的總收益分別約為112.9百萬港元及133.6百萬港元。下表載列我們於往績期間按產品及服務劃分的銷售明細：

產品服務類別	截至二零一五年 十二月三十一日止年度		截至二零一六年 十二月三十一日止年度	
	千港元	%	千港元	%
批發加工生食品	112,718	99.9	109,802	82.2
批發加工熟食品 ^(附註)	—	—	17,527	13.1
零售網上食品送貨 及貿易 ^(附註)	—	—	2,823	2.1
物流服務	147	0.1	3,426	2.6
總計	112,865	100.0	133,578	100.0

附註：批發加工熟食品乃由星運經營，網上零售食品送貨及貿易乃由積喜食品經營。於二零一五年十二月重組前，星運及積喜食品分別由運興泰擁有40%及30%。因此，截至二零一五年十二月三十一日止年度來自該等產品及服務的收益並未於本集團截至二零一五年十二月三十一日止年度的總收益反映。二零一五年十二月後，星運成為我們擁有60%的附屬公司，積喜食品則成為我們的全資附屬公司。因此截至二零一六年十二月三十一日止年度來自該等產品的收益已於本集團截至二零一六年十二月三十一日止年度的總收益反映。

業 務

批發加工生食品

我們從供應商採購食品原料，然後在我們的廠房加工和包裝原材食品。我們主要加工生肉及進行冷凍蔬菜貿易。我們使用不同的處理工序規格進行原材食品加工，包括生肉腌製、切片及切割生肉產品。加工生食品的製成品會售予我們的客戶。於最後可行日期，我們為客戶提供過百種加工生食品。下表列載部分我們加工的主要食品原料及我們售予客戶的製成品的例子：

食品原料	製成品
禽肉	<ul style="list-style-type: none">• 無骨有皮雞脾方塊• 無骨有皮雞脾肉(切片、腌製、1.5 x 1.5吋)• 雞中翼(每件30至40克)• 鴨胸(煙燻)• 鴨腿肉(原隻，200至220克)
牛肉	<ul style="list-style-type: none">• 牛肋條• 牛胸腹肉(薄片)• 牛後腿股肉(切細粒，腌製)• 牛金錢展
豬肉	<ul style="list-style-type: none">• 豬排骨肉粒(1 x 1吋)• 豬排骨(燒烤食法)• 豬後腿肉(小切片)• 豬腿肉(絞碎)• 豬腩肉片(7厘米x 2毫米)
羊肉	<ul style="list-style-type: none">• 無骨羊腿(切片，2吋)• 無骨羊腿(切粒，1.5 x 1.5吋)

業 務

批發加工熟食品

我們自供應商採購生肉然後透過烹煮及乾烤對生肉進行加工。製成品即我們售予客戶(主要為食肆)的加工熟食品。我們提供超過50種熟食製品，例如叉燒、北京烤鴨、乳豬及牛腩。我們亦會根據客戶要求製作可供即時烹煮的食品。部分食肆酒樓客戶會向我們採購即烹製品並在它們本身的廚房烤製。

零售線上食品送貨及貿易

我們的食品網店(即Jettfoods.com)為零售客戶提供來自世界各地(包括美國、澳洲、新西蘭)的食品。我們會在自身食品廠房進一步加工及包裝部分該等食品，確保我們為零售客戶所送上食品的良好質素。我們的食品網店提供多類型產品可供選購，包括有機肉製品、牛肉、羊肉、豬肉、禽肉、海產、腸、肉餅、高級食品例如西班牙黑毛豬火腿及魚子醬、調味料和啤酒。此外，我們亦買賣海外進口生肉。於往績期間，我們從澳洲進口牛肉，並銷售予香港食品貿易商及餐廳。

物流服務

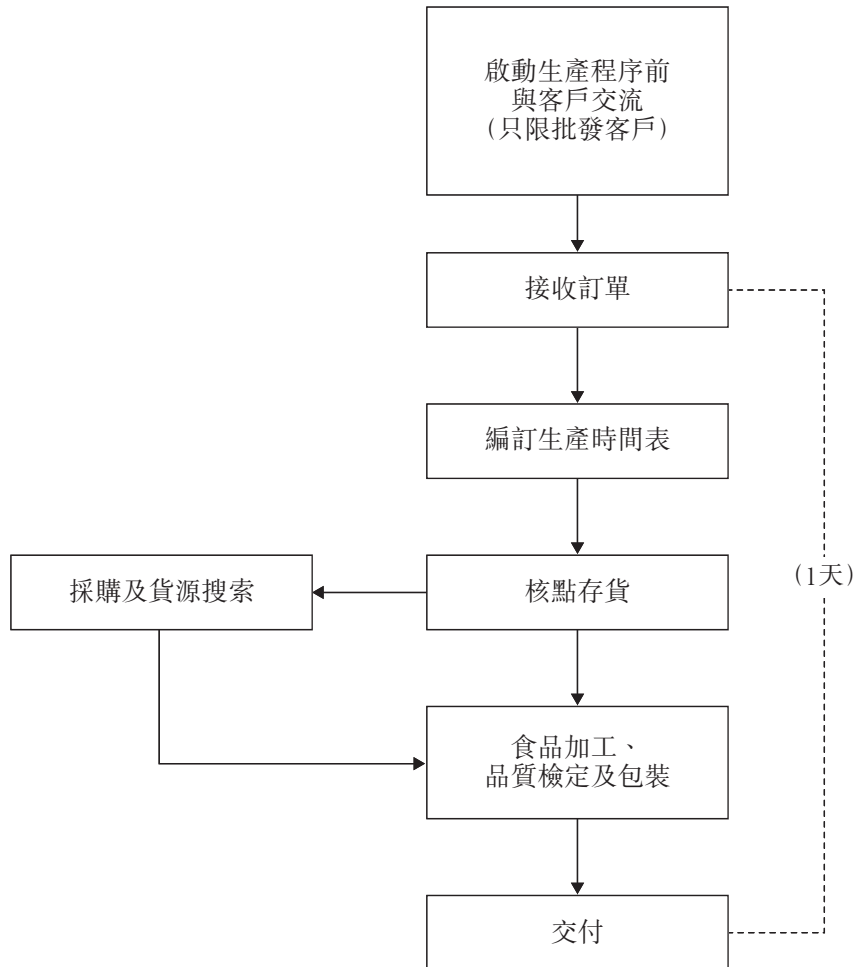
除了為購買我們產品的客戶提供送貨服務，我們的物流隊伍亦在香港向需要冷藏食品運輸的外部客戶提供物流服務。於最後可行日期，我們的物流隊伍有14位全職員工並總共置有七輛汽車。我們所有車輛均配備製冷設備、溫度計(記錄溫度用)和溫度記錄表，以確保我們的食品在合適環境下進行運送及交付我們客戶時仍保持良好品質。於往績期間，我們的主要客戶為我們批發營運的客戶和供應商，我們應彼等要求把彼等的食品運送至指定目的地。

業 務

我們業務的操作流程

我們的食品加工處理程序概覽

以下載列我們的標準加工操作流程：



啟動生產程序前與客戶交流 (只限批發客戶)

當有新批發客戶光顧我們，或現有批發客戶要求我們提供一種新產品，我們傾向會先與該名客戶進行詳細商討，定出產品規格(例如肉製品的體積和加工方法)，然後才展開大量生產。此外，我們會與部分客戶訂立協議，限定每一類產品於特定期間的指標價格。該等協議的限期通常以每兩個月、每季、每四個月、每半年或每年作為基準，視產品種類而定。

接收訂單

我們銷售部的人員透過電話、傳真或電郵接收來自批發客戶的購貨訂單。購貨訂單會記錄至我們的交易系統，之後，系統會發出相應的發票以供往後程序跟進。每張發票會顯示客戶訂單的詳細資料，例如食品的概述，大小及數量、價錢及完成加工後的送貨地點。零售線上客戶方面，彼等的訂單經我們的網絡系統開立。

業 務

編定生產時間表

就已確認的發票，我們銷售部的經理將為生產工序作出安排，估計預算付貨日期，據此更新廠房生產工作時間表，並通知相關生產隊伍。

核點存貨

當有新訂單到來，相關生產隊伍的主管會進行一次存貨核點，確保有足夠存貨可供完成訂單。若有足夠可供動用的存貨，我們的食品加工部會收集有關食品原料及開始食品加工程序。

採購及貨源搜索

倘若存貨量不足以完成訂單，我們的採購部將搜索並向我們的供應商採購所需食品原料。有關我們的供應商及甄選供應商的詳情，請參閱本文件「業務 — 我們的供應商」一節。

我們採用中央化採購系統，所有購貨訂單均會由我們的專責採購部批核及監控，確保我們有關採購嚴格遵守一切內部監控措施。總體而言，我們的業務運作部主管會從所有生產隊伍收集採購要求，將它們整合成為單一的採購表單，繼而向供應商方面辦理採購，並會有採購部從旁協助。一般而言，來貨備妥後，我們的物流部會調派我們的車輛向供應商收貨。在收到我們的採購品後，我們會全面檢定該等食品原料的品質及食用期限，確保食品原料符合我們的質量標準。

食品加工、品質檢定、包裝

下表列載加工生食品的製作流程及相應的質量控制措施：

流程	質量控制措施
收納、拆箱及妥善儲放原料及蔬菜(於冰櫃或冷凍櫃)	<ul style="list-style-type: none">• 冰櫃溫度須保持在攝氏 -18°C。• 冷凍櫃溫度須保持在攝氏 0°C 至 4°C。
切片、斬削、腌製、量重、包裝和貼上標籤	<ul style="list-style-type: none">• 檢定有否受到任何金屬污染。
製成品入倉並隨時可供分發	<ul style="list-style-type: none">• 冰櫃溫度須保持在攝氏 -18°C。• 冷凍櫃溫度須保持在攝氏 0°C 至 4°C。

業 務

下表列載加工熟食品的製作流程及相應的質量控制措施：

流程	質量控制措施
收納、拆箱及妥善儲放生肉 (於冰櫃或冷凍櫃)	<ul style="list-style-type: none">• 冰櫃溫度須保持在攝氏—18℃。• 冷凍櫃溫度須保持在攝氏0℃至4℃。
切開、削整及腌製	<ul style="list-style-type: none">• 檢定有否受到任何金屬污染。
烹熟、切開、量重和包裝	<ul style="list-style-type: none">• 檢定經煮熟肉製品的中心溫度。
根據客戶的規格冷藏或 急凍經煮熟肉製品	<ul style="list-style-type: none">• 檢定經煮熟肉製品受冷藏或急凍處理的時間。
製成品入倉並隨時可供分發	<ul style="list-style-type: none">• 冰櫃溫度須保持在攝氏—18℃。• 冷凍櫃溫度須保持在攝氏0℃至4℃。

我們的包裝須註有指明標籤和法律規定的其他資料。此外，我們所有的食物製成品必須保持新鮮，並在儲存、運輸及交付客戶過程中須小心防備受到物理及生物類的刺激物影響，以致破壞我們的產品。據此，我們致力確保包裝產品程序謹慎全備，確保產品保持最新鮮及頂級品質，以及標示正確資料，滿足食品安全的考量。

送貨

銷售部門經理每日會將當日須寄發的客戶採購訂單發票交給物流經理。於最後可行日期，我們聘有一名物流經理負責協調我們提供的運輸及送貨服務。我們的車隊由七輛汽車組成，該等汽車全部由我們擁有。我們根據食品的貯存及處理規定等因素，準備食品以供運輸及分配至汽車。我們的營運部門亦須確認每日的產品運送，以確保向客戶交付正確的產品。

業 務

加工工廠

於最後可行日期，本集團在香港擁有四項物業，該等物業乃用作加工工廠、倉庫及辦公室，總實際面積約為18,148平方呎。有關廠房的詳細資料，請參閱本節「物業」一段。

機器及設備

用作食品加工的設備及機器乃由本集團擁有，包括不同類型的切割機、攪拌機及包裝機。下表載列我們加工階段所用的主要機器，其各自的平均預計可使用年期為四至七年：

機器或設備	機器或設備數量	用途
肉鋸	7	切割帶骨的肉
砍切式切片機	3	砍切無骨的肉
切片機	2	切肉片
碎肉機	5	碎肉
攪拌機／真空攪拌機	6	醃肉
真空包裝機	2	將塑膠食品保存包裝抽真空
製冰機	3	就包裝食品製作冰塊以維持理想的貯存環境
金屬檢測儀	1	偵測食品包裝內有無外來金屬物
[捆紮機]	4	包裝食品
焗爐	11	烘烤食品

本集團對其機器及設備進行定期維修保養，包括檢查正常損耗，保存機器配置記錄，對機器設定及編程進行調整以及進行及／或安排廠房裝置的保養。於往績期間，我們並無因設備維修保養不足或機器或設備故障導致之重大業務經營中斷。

除機器及設備外，我們的加工廠房亦設有製冷設備，分兩個獨立區域以儲存冷藏及急凍食品。

業 務

下表載列我們於二零一六年十二月三十一日按主要機器類型劃分之主要加工機器之平均機齡：

	於二零一六年 十二月三十一日 之平均機齡 (年)
肉鋸	3.9
砍切式切片機	5.4
切片機	7.7
碎肉機	5.5
攪拌機／真空攪拌機	6.4
真空包裝機	3.7
製冰機	5.1
金屬檢測儀	7.4
捆紮機	3.2
焗爐	2.9

附註：根據我們的折舊政策，我們的機器及設備分四至七年折舊。儘管機器及設備的平均機齡約為或超過三年，鑒於該等機器的現狀，董事認為，該等機器運轉正常。

業 務

加工能力

我們相信食品加工的瓶頸在於我們冷藏庫的貯藏量有限。加工前，我們所有原料均須存放於貯藏室(冰櫃或冷凍櫃，視乎食品性質而定)。加工後，所有製成品送貨前必須存放於貯藏室。因此，貯藏量局限了我們的加工能力。於往績期間，工廠按月劃分的加工能力及使用率分析載於下文：

	截至二零一五年十二月三十一日止年度			截至二零一六年十二月三十一日止年度		
	估計年			估計年		
	加工能力	實際加工量	使用率	加工能力	實際加工量	使用率
	(附註1)		(附註2)	(附註1)		(附註2)
	(千公斤)	(千公斤)		(千公斤)	(千公斤)	
一月	384	295	77%	384	360	94%
二月	347	279	80%	359	298	83%
三月	384	282	73%	384	322	84%
四月	371	301	81%	371	338	91%
五月	384	339	88%	384	337	88%
六月	371	253	68%	371	295	80%
七月	384	249	65%	384	267	70%
八月	384	245	64%	384	302	79%
九月	371	350	94%	371	337	91%
十月	384	337	88%	384	313	82%
十一月	371	310	84%	371	310	84%
十二月	384	298	78%	384	323	84%
總計	<u>4,519</u>	<u>3,538</u>	<u>78%</u>	<u>4,531</u>	<u>3,802</u>	<u>84%</u>

附註：

- 加工能力按每日貯藏量乘以該月份的日數估計。目前我們的加工廠房設有製冷設備，分兩個獨立區域貯存冷藏及急凍食品。所有產品均存放於標準貯藏箱，每箱可容納最多450公斤食品。我們的貯藏區域可容納約55個標準貯藏箱。貯藏區域有一半是指定存放原料，另一半則指定存放製成品。因此，我們每日可加工約12,375公斤。
- 使用率按實際加工產量除以估計加工能力計算。

業 務

我們於截至二零一六年十二月三十一日止年度的加工設施使用率較截至二零一五年十二月三十一日止年度為高。截至二零一六年十二月三十一日止年度加工線的使用率增加乃主要由於批發加工生熟食品的實際加工量增加，與我們截至二零一六年十二月三十一日止年度的收益增長同步。

我們預期未來兩年將從若干現有主要客戶取得更多訂單，因此我們已與彼等訂立無法律約束力的諒解備忘錄。由於我們現有加工能力的使用率甚高，若干旺季時使用率更高達逾90%，故我們必須擴充產能以應對日後的強勁需求。我們計劃收購一座新廠房，並將其裝修成冷藏庫，面積約有7,300平方呎。我們估計該項擴充將於二零一八年中完成，完成擴充後，我們的全年加工能力預計將翻一倍至約9,000,000公斤。我們經擴充的加工設施首年營運的估計使用率約為51%。

於最後可行日期，我們正在物色潛在新廠房。董事屬意新廠房的選址鄰近我們現有加工設施，因此我們正於葵涌尋覓廠房。我們擬將[編纂]所得款項的約[編纂]港元分配用於收購新廠房，作為冷藏庫，以及將[編纂]所得款項的約[編纂]港元分配用於將新廠房裝修作製冷設備。有關更多詳情，請參閱文件「未來計劃及所得款項用途」一節。

經考慮(i)我們的現有加工能力幾乎飽和；(ii)董事認為我們於截至二零一八年十二月三十一日止年度(新加工設施投產的首年)達致的收益增長將會高於同年投資的預期收支平衡點；及(iii)董事確認我們經擴大加工設施首年運作的估計使用率將約為51%，惟董事相信，未來需求將證實需要額外加工能力。

業 務

我們的客戶

於往績期間，我們於香港提供加工生熟食品予逾30名客戶。我們的客戶包括航空配餐、餐廳、一般餐飲及食品加工營運商。下表列載於往績期間按客戶類別劃分的收益明細：

	截至十二月三十一日止年度			
	二零一五年		二零一六年	
	收益	佔總收益 百分比	收益	佔總收益 百分比
	千港元	%	千港元	%
航空配餐	68,532	60.7	72,511	54.3
餐廳	14,682	13.0	33,020	24.7
一般餐飲	12,414	11.0	9,212	6.9
食品加工	15,813	14.0	9,634	7.2
其他 ^(附註)	1,424	1.3	9,201	6.9
總計	<u>112,865</u>	<u>100.0</u>	<u>133,578</u>	<u>100.0</u>

附註：其他主要包括食品貿易及網上零售。

主要客戶

截至二零一六年十二月三十一日止兩個年度，五大客戶分別佔總收益約77.6%及76.6%；最大客戶分別佔總收益約37.8%及33.2%。於往績期間，五大客戶與我們的業務關係均一直持續，為期介乎七至十二年。董事確認，於往績期間及截至最後可行日期，本集團並無遭到客戶撤銷任何重大訂單。

業 務

下表列載於往績期間根據應佔收益總額的五大客戶的資料：

截至二零一五年十二月三十一日止年度

排名	客戶	客戶簡介	與本集團 的業務關係 概約年期	所產生的概約 收益總額 千港元	佔總收益 百分比 %
1	客戶A	香港航空配餐服務供應商之一，向於香港國際機場離境的航班供應膳食。其為香港一間航空公司的全資附屬公司	12年	42,684	37.8
2	客戶B	德國航空集團的香港航空配餐服務供應商，向於香港國際機場離境的航班供應膳食。	12年	23,852	21.1
3	客戶C	香港一般餐飲供應商之一，專注向中小學供應飯盒	12年	8,478	7.5
4	運興泰(澳門)	主要於澳門從事凍肉買賣及加工業務的公司	7年	6,840	6.1
5	鴻星集團	香港中式餐廳集團之一，經營不同品牌的餐廳	12年	5,778	5.1
	總計			87,632	77.6

業 務

截至二零一六年十二月三十一日止年度

排名	客戶	客戶簡介	與本集團 的業務關係 概約年期	所產生的概約 收益總額 千港元	佔總收益 百分比 %
1	客戶A	香港航空配餐服務供應商之一，向於香港國際機場離境的航班供應膳食。其為香港一間航空公司的全資附屬公司	12年	44,325	33.2
2	客戶B	德國航空集團的香港航空配餐服務供應商，向於香港國際機場離境的航班供應膳食。	12年	23,230	17.4
3	鴻星集團	香港中式餐廳集團之一，經營多個不同品牌的餐廳	12年	22,910	17.2
4	供應商B	業務包括銷售汽車及相關業務及服務、銷售食品及消費產品及提供物流服務的香港上市集團	12年	6,201	4.6
5	運興泰(澳門)	於澳門從事急凍肉類貿易及加工業務的公司	7年	5,668	4.2
	總計			102,334	76.6

據董事作出所有合理查詢後所知，除(i)運興泰(澳門)；(ii)友興；[(iii)積喜食品；及(iv)星運]，我們於截至二零一五年及二零一六年十二月三十一日止兩個年度各年的所有客戶均為獨立第三方。

此外，據董事作出一切合理查詢後所深知、全悉及確信，除(i)運興泰(澳門)；及(ii)鴻星集團，概無董事、其緊密聯繫人或任何股東(據董事所知擁有本公司於最後可行日期已發行股本5%以上)於往績期間的五大客戶擁有任何權益。

業 務

據董事作出一切合理查詢後所深知，除(i)友興；(ii)鴻星集團；(iii)星運；及(iv)供應商B，概無主要客戶同時為本集團的供應商。

運興泰(澳門)

運興泰(澳門)為於澳門主要從事凍肉買賣及加工的公司。於二零一五年十二月重組前，其分別由本集團及余先生的母親楊女士分別擁有40%及30%。於二零一五年十二月十八日，本集團出售40%股份予楊女士，而楊女士成為運興泰(澳門)的最大股東，持有70%股份。由於余先生為我們的控股股東之一，因此，根據創業板上市規則，運興泰(澳門)於截至二零一五年十二月三十一日止年度為本集團的關聯方、為余先生的聯繫人，因而於截至二零一六年十二月三十一日止年度為本集團的關連人士。於往績期間，運興泰(澳門)一直為本集團的客戶。截至二零一五年及二零一六年十二月三十一日止兩個年度，運興泰(澳門)向本集團支付的過往總額分別為約6,840,000港元及5,668,000港元，分別佔本集團於相應年度的總銷售約6.1%及4.6%。

積喜食品

積喜食品為我們於香港的食品網店。於二零一五年十二月重組前，其分別由本集團、何健華先生、余先生及黎浩然先生分別擁有30%、40%、15%及15%。於二零一五年十二月二十九日，本集團分別向何健華先生、余先生及黎浩然先生收購積喜食品股份(詳情載於本文件「歷史、重組及集團架構—公司及業務發展歷史—積喜食品(香港)一節」)，而成為積喜食品的唯一股東。積喜食品於二零一五年十二月二十九日成為本集團的附屬公司前，一直為本集團的客戶。截至二零一五年十二月三十一日止年度，積喜食品向本集團支付的過往總額為約438,606港元，佔本集團於相應年度的總銷售約0.4%。

亦為我們供應商的主要客戶

截至二零一六年十二月三十一日止兩個年度，就董事所深知及全悉，下列主要客戶亦是本集團的供應商：

友興

友興為我們於往績期間的十大供應商之一，亦為我們的十大客戶之一。下表載列我們來自友興的收益及向友興作出的採購百分比及毛利：

	截至十二月三十一日止年度	
	二零一五年	二零一六年
友興作為客戶		
—來自友興的收益佔相關年度總收益百分比	4.0%	2.5%
—毛利	231,000港元	186,000港元
友興作為供應商		
—從友興的採購佔相關年度採購總額百分比	3.1%	2.9%

業 務

最後可行日期，友興為我們的關連人士(定義見創業板上市規則)之一。有關我們與友興之間的關連詳情，請參閱本文件「關連交易」一節。我們主要向友興供應經加工生肉，而我們主要自其採購中國梅頭肉。我們向友興採購中國梅頭肉的主要原因為其與一名梅頭肉供應商的業務關係良好。

鴻星集團

鴻星集團是我們於往績期間的五大客戶之一，亦為我們的供應商之一。下表載列於往績期間我們來自鴻星集團的收益及向鴻星集團作出的採購百分比及毛利：

	截至十二月三十一日止年度	
	二零一五年	二零一六年
<i>鴻星集團作為客戶</i>		
—來自鴻星集團的收益佔相關年度總收益百分比	5.1%	17.2%
—毛利	1,095,000港元	3,761,000港元
<i>鴻星集團作為供應商</i>		
—從鴻星集團的採購佔相關年度採購總額百分比	0.6%	8.0%

我們主要向鴻星集團供應加工生熟食品，而我們主要向其採購叉燒包及金華火腿。我們向鴻星集團採購叉燒包及金華火腿的主要原因是航空配餐供應商可能不時要求我們向彼等提供該等產品，而我們認為相較於內部製造該等產品，採購鴻星集團的產品更具成本效益，因為鴻星集團每日進行批量生產。

星運

星運為我們於往績期間的十大客戶之一，亦為我們的供應商之一。下表載列於往績期間我們來自星運的收益及向星運作出的採購百分比及毛利：

	截至十二月三十一日止年度	
	二零一五年	二零一六年
<i>星運作為客戶</i>		
—來自星運的收益佔相關年度總收益百分比	3.3%	不適用
—毛利	133,000港元	不適用
<i>星運作為供應商</i>		
—從星運的採購佔相關年度採購總額百分比	0.02%	不適用

業 務

於最後可行日期，星運(我們擁有60%權益的附屬公司)亦是我們於往績期間的關連人士(定義見創業板上市規則)之一，有關我們與星運之間的關連詳情，請參閱本文件「關連交易」一節。我們主要向星運供應經加工生肉，而我們主要自其採購經加工熟食。該安排的原因為星運專注於經加工熟食，而運興泰專注於加工生食品。

董事認為，前述交易乃按一般商業條款或按不遜於來自／提供予獨立第三方的條款進行(惟於往績期間與星運的交易乃按成本基準進行除外)，誠屬合理及符合股東且本集團之整體利益。

於往績期間，本集團並未遭遇客戶重大拖欠付款致使我們業務嚴重中斷。董事進一步確認，彼等並不知悉我們任何主要客戶出現任何重大財務困難而可能對本集團業務造成嚴重影響。

與客戶的銷售協議的主要合約條款

我們並未與客戶訂立長期協議。我們按訂單基準與客戶訂立的銷售合約通常包含以下條款：

- 產品類別及規格： — 產品類別及相關規格
- 數量： — 以包、片等表達單位描述解釋數量
- 產品價格： — 基於有效報價，有關更多詳情，亦請參閱本節「銷售及營銷一定價政策」一段
- 交付期： — 客戶要求的付運目的地及交貨日期
- 結付方式及信貸期： — 付款將以銀行轉賬或支票形式作出
- 信貸期： — 於往績期間，授出的信貸期通常為自發票日期起計介乎30至60日
- 包裝： — 每項製成品的包裝必須標有產地及適用食品標籤
- 其他條款： — 任何價格變動、付運時間延長或其他變動必須提前與客戶協定

業 務

供應商

我們為營運所採購的食品原料主要為生雞肉、牛肉及豬肉。於截至二零一五年及二零一六年十二月三十一日止兩個年度，食品原料的採購成本分別為約82.1百萬港元及88.1百萬港元。我們就大部分食品原料採納集中採購系統(網上食店採購除外)。我們的網上食店則向供應商個別採購及進口食品。

一般而言，供應商按月向我們開發票及授予我們介乎30日至60日的信貸期。我們通常以支票或銀行轉賬的方式結款。於往績期間，我們按訂單基準向供應商採購，並未訂立任何長期供應協議。

選擇供應商

我們根據一套甄選標準審慎挑選供應商，例如(i)供應商食品的類型及質量；(ii)能力及行業聲譽；(iii)產品定價；(iv)是否按時供應產品；(v)過往表現；及(vi)是否遵守嚴格食品安全及質量標準，如牌照規定等。

我們的採購部門僅可向我們認可供應商列表內的供應商進行採購。我們的營運主管參與大部分的供應商甄選過程，通常以上文所載甄選標準進行甄選。我們的營運主管將每年審閱該認可供應商列表，並可增添新供應商。有關認可供應商列表經營運部門主管批准後可不時作出修訂。

網上銷售部亦須自其自有認可供應商列表作採購。網上食店的供應商甄選過程一般以上文所載的相同甄選標準為依據，並須經我們的營運部門主管批准。

於往績期間，我們於供應商的生鮮食品供應方面並未遭遇重大供應短缺或延誤情況而嚴重影響我們的營運。

主要供應商

於截至二零一六年十二月三十一日止兩個年度，向五大供應商採購的原食材分別約為38.5百萬港元及42.5百萬港元，分別佔我們的總採購47.0%及48.3%，而最大供應商則分別佔我們的總採購18.0%及15.0%。

業 務

下表載列於往績期間五大供應商(根據向供應商的採購總額計算)的資料，彼等均為獨立第三方：

截至二零一五年十二月三十一日止年度

排名	供應商	主要業務	本集團採購 的產品類別	與本集團 的業務關係 概約年期	採購總額 千港元	佔本集團 採購總額 百分比 %
1	供應商A	中國山東省禽肉供應商	禽肉	2年	14,785	18.0
2	供應商B	業務包括銷售汽車及相關業務及服務、銷售食品及消費產品及提供物流服務的香港上市集團	進口食品，如巴西雞、越南魚及美國牛肉等	12年	6,728	8.2
3	供應商C	香港肉類供應商	禽肉、牛肉及豬肉	10年	6,072	7.4
4	廣州戈雲	中國廣州市冷凍蔬菜供應商	冷凍蔬菜	12年	5,481	6.7
5	供應商E	香港肉類供應商	禽肉、牛肉及豬肉	5年	5,474	6.7
	總計				<u>38,540</u>	<u>47.0</u>

截至二零一六年十二月三十一日止年度

排名	供應商	主要業務	本集團採購 的產品類別	與本集團 的業務關係 概約年期	採購總額 千港元	佔本集團 採購總額 百分比 %
1	供應商A	中國山東省禽肉供應商	禽肉	2年	13,231	15.0
2	供應商B	業務包括銷售汽車及相關業務及服務、銷售食品及消費產品及提供物流服務的香港上市集團	進口食品，如巴西雞、越南魚及美國牛肉等	12年	9,744	11.1
3	鴻星集團	香港中式餐廳集團之一，經營不同品牌的餐廳	叉燒包及金華火腿	12年	7,034	8.0
4	供應商E	香港肉類供應商	禽肉、牛肉及豬肉	5年	6,454	7.3
5	供應商F	香港肉類供應商	禽肉、牛肉、豬肉及羊肉	12年	6,078	6.9
	總計				<u>42,541</u>	<u>48.3</u>

業 務

據董事作出所有合理查詢後所知，除(i)廣州戈雲及(ii)鴻星集團外，概無董事、其密緊聯繫人或任何股東(據董事所知擁有本公司於最後可行日期已發行股本5%以上)於往績期間的五大供應商擁有任何權益。

亦為我們客戶的主要供應商

截至二零一六年十二月三十一日止兩個年度，就董事所深知及全悉，下列主要供應商亦是本集團的客戶：

供應商B

供應商B為我們於往績期間的五大供應商之一，亦為我們的客戶之一。下表載列於往績期間我們來自供應商B的收益及向供應商B作出的採購百分比及毛利：

	截至十二月三十一日止年度	
	二零一五年	二零一六年
<i>供應商B作為客戶</i>		
— 來自供應商B的收益佔相關年度		
總收益百分比	0.6%	4.6%
— 毛利	36,000港元	847,000港元
<i>供應商B作為供應商</i>		
— 從供應商B的採購佔相關年度採購		
總額百分比	8.2%	11.1%

供應商B為獨立第三方。我們主要向供應商B供應經加工生肉，但同時又主要向供應商B採購進口食品，例如巴西雞肉、越南魚及美國牛肉等。我們向供應商B採購的主要原因在於供應商B與海外供應商的業務關係良好，因此彼等能夠向海外供應商取得較優惠的條款。

董事認為，前述交易乃按一般商業條款或按不遜於來自／提供予獨立第三方的條款進行，誠屬公平合理及符合股東及本集團整體利益。

於往績期間，本集團並未遭遇供應商重大拖欠付款致使我們業務嚴重中斷。董事進一步確認，彼等並不知悉我們任何主要供應商出現任何重大財務困難而可能對本集團業務造成嚴重影響。

業 務

與供應商的採購協議的主要合約條款

我們並未與供應商訂立長期協議。我們按訂單基準與供應商訂立的採購合約通常包含以下條款：

- 產品類別及規格： — 產品類別及相關規格
- 數量： — 以公斤、包、件等表達單位描述/ 解釋數量
- 產品價格： — 基於有效報價
- 交付期： — 我們要求的付運目的地及交貨日期
- 結付方式： — 付款將以銀行轉賬或支票形式作出
- 信貸期： — 於往績期間授出的信貸期通常為自發票日期起計介乎30至60日
- 包裝： — 每項製成品的包裝必須標有產地及適用食品標籤
- 其他條款： — 任何價格變動、付運延誤或其他變動必須提前與供應商協定

業 務

存貨管理

我們的庫存主要包括：(i)冷藏及冷凍禽肉、牛肉及豬肉等原料；(ii)加工生肉產品及經煮熟產品等製成品；及(iii)食品網店的食品。我們考慮每類食材的保鮮期，以確定我們維持的存貨盡量保持新鮮。為確保食品質素及安全，一般而言，所有生的食物將予加工及製成品將於存入冷藏庫後24小時內發送。

採購部門及生產團隊負責管理存貨及每日監察存貨水平。我們亦會於每月底由相關倉庫監督及行政人員人手盤點存貨。此外，本集團密切監察存貨水平，確保較舊的存貨不會長時間過份累積。於往績期間，本集團並無計提陳舊存貨撥備。

銷售及營銷

銷售部門為產品(食品網店的產品除外)定價、接納客戶訂單、追蹤向客戶交付產品的物流及同時在產品退貨時為客戶提供客戶服務。

網上銷售部門監督所有網上銷售活動，涵蓋網上銷售平台、產品定價、處理網上客戶訂單及交付產品予客戶。

營銷政策

董事認為，顯赫的行業名聲及品牌讓我們與現有客戶建立長期及持續的業務關係，並不時招徠新客戶與我們接洽。因此，我們的批發業務在營銷及促成新商機方面的投入不大。食品網店方面，我們透過各種渠道宣傳網店，例如搜尋引擎營銷、社交媒體營銷、報章及雜誌廣告及與其他店舖的交叉宣傳。我們於節慶期間舉行更多營銷活動，例如免費派送宣傳。為了進一步提高網店的知名度，我們一直營運推薦計劃，向客戶及其推薦人提供折扣，鼓勵現有客戶與其朋友及家人分享我們的網店。

定價政策

批發加工生熟食品

我們為特定客戶維持指定價格列表。該等價格列表乃定期設立及修訂，並獲行政總裁、總經理及副總經理批核。最新價格列表會上載至貿易系統，而銷售人員會獲知會最新價格列表更新，確保對客戶的報價屬準備及最新。一般而言，我們按「成本加溢

業 務

價」基準釐定產品價格，主要包括原料及預計勞工成本。就多數客戶而言，我們可能提供特定貿易條款，列明倘向我們的採購量超過若干指定金額，則可獲銷售回佣。

網上零售產品

網上銷售部門亦按「成本加溢價」基準釐定網上零售產品價格，主要包括原料。每類產品的價格可能有異，此乃主要視乎其供應商而定。董事認為計及銷售成本波動的「成本加溢價」定價策略，讓我們將採購成本升幅的一部分轉嫁客戶。

信貸政策

於往績期間，我們通常每月向客戶發出發票及向彼等授出發票日期起計介乎30至60日的信貸期。我們接受的客戶付款方式主要為支票或銀行轉賬。管理層嚴密監控貿易應收款項的結付情況及定期檢討信貸條款。於往績期間，我們並無任何壞賬或貿易應收款項撥備。有關本集團於往績期間的實際貿易應收款項周轉日數的更多詳情，請參閱本文件「財務資料—合併財務狀況表—貿易應收款項」一節。

我們的食品網店要求零售客戶為選購產品結賬時在網上結付款項。我們接受PayPal網上付款。

產品退回政策

批發加工生熟食品

我們就客戶於交付時發現的任何有缺陷食品產品接受產品退回。客戶可於接收貨品時不簽署發票，以要求產品退回。退回產品及未簽署發票會由物流人員送回我們的總部。經銷售部門批准後，會計人員會發出產品退回收據及註銷相關發票。

網上零售產品

我們鼓勵客戶於交付時檢查產品是否滿意及完好。倘客戶不滿意產品，彼等毋須簽署發票副本，並將副本交由交付人員保管及交還予總部。網上銷售人員會聯絡客戶跟進未簽署發票，了解客戶的不滿及安排退款或替換產品。倘客戶於交付後簽署發票副本後方發現不滿意產品，彼等可於交付後七日內透過網上銷售熱線或電郵聯絡我們。我們評估狀況後，視乎我們認為申索是否合理，我們可能退款予客戶、替換產品或在下次光顧向客戶提供現金回贈(以我們認為最合適方法為準)。

業 務

於往績期間及截至最後可行日期，我們概無由於產品品質缺陷或損壞而導致的任何重大產品退回，且並無因相同原因而導致任何責任索賠。

季節因素

董事認為我們的業務表現並無受到重大季節因素影響。儘管暑假期間的學校飯盒公司採購減至最少，通常會令加工食品產品的銷售減少，惟減幅因對航空公司客戶的銷售增加而抵銷，此乃由於暑假的旅客人數增加。傳統節慶(如中秋節及農曆新年)期間的加工熟食品銷售或會增加，節慶時段的網上食品產品銷售亦可能增加，但增幅並不顯著。於往績期間及截至最後可行日期，我們並無遇到與季節因素直接有關的任何重大波動。

質量控制

本集團十分重視質量控制。因此，我們實施嚴格的質量控制程序，由我們營運部門於所有加工線的整個加工階段及交貨過程中貫徹執行。

採購的質量控制

我們採用集中採購系統，由專責採購部門於總部負責審批及監察採購訂單程序及確保內部監控措施獲遵循。

我們的採購部門只可向認可供應商名單所列的供應商採購，以確保我們採購的食物原料於獲發牌及認可供應商獲得。我們的供應商必須遵守嚴格的食品安全及質量標準，如遵守相關發牌規定，包括營業執照及經營許可證。有關供應商甄選條件的詳情，請參閱本文件「業務 — 我們的供應商 — 供應商甄選」一節。

我們向供應商收取食材時，會徹底檢查貨品，以確保其可接受的新鮮度及質量符合食品安全及質量標準，然後才會確認收貨。

加工階段的質量控制

我們會在加工階段對於加工廠房生產的在製品按可接受的食品安全及質量標準進行質量檢測。所有產品會在加工過程進行金屬污染檢驗。有關我們於食品加工過程中

業 務

進行食品安全檢驗的詳情，請參閱本文件「業務 — 我們業務的操作流程 — 我們的食品加工處理程序概覽 — 食品加工」一節。為確保於整個加工階段遵守食品安全標準，我們亦向公認第三方實驗室遞交食品樣本，以每年進行微生物檢測。

於往績期間及最後可行日期，本集團內部檢測或公認第三方實驗室檢驗的食品樣本中，並無發現微生物超標。

急凍或冷藏肉製品必須於製冷設備內儲存以確保其維持在適當溫度範圍。製冷設備的冰櫃溫度一般為0-4°C，冷凍櫃的溫度則為-18°C。我們的業務人員定期對其進行檢查以確保食品保持最佳的新鮮度及質量直至加工或分銷。

我們的營運部門每日對製冷設備的狀況進行預防性檢查，確保其溫度控制系統、空氣過濾器、冷凝排水管及其他設備獲得保養以及於食品受損前找出問題。我們亦委聘外部獨立技術人員就製冷設備每月進行檢查。此外，我們亦會就食品安全及技術保養每月檢查加工階段中使用的各種清洗機、削切機及包裝機。

於實施內部食品安全管理體系時，營運部門就我們營運過程中實施的適當食品安全及行業相關方法定期開展培訓課程。本集團每名僱員須進行個人衛生、良好生產規範及HACCP原則的年度培訓。

製成品及物流的質量控制

加工完成後，我們檢查製成品是否任何缺陷及加工、尺寸形狀及包裝是否符合客戶的訂單。我們亦檢查製成品以確保食品由採購階段至整體加工階段保持食品安全及質量標準。貨品運送予客戶前，製成品會儲存於製冷設備，並每日兩次檢查及記錄有關溫度。

貨品於即將寄送予客戶時，我們再次就金屬污染進行檢測。製成品由我們的物流部門送遞客戶，其擁有一支由七輛現役汽車組成的車隊。所有汽車設置製冷設備、量度溫度的溫度計及溫度記錄，以確保需於運送過程中穩定低溫儲藏的食品在適當環境下運送。我們的物流人員每日檢驗汽車，而該等汽車亦會定期送往車廠進行例行檢查，以確保溫度控制及汽車運作順暢。

於往績期間及直至最後可行日期，我們並無因製冷設備故障而遭遇任何客戶重大退貨或重大貨品損壞。

業 務

健康及工作安全

我們的業務須遵守多項有關僱員及安全的香港法律及法規。根據該等法規，我們就安全控制程序及標準實施安全指引。我們要求全體僱員嚴格遵守該等指引。我們定期就生產設備進行安全檢查，以確保設備已通過全面測試並可安全使用。我們為全體僱員提供定期工作場所安全培訓及體檢。我們亦要求生產設備的操作員參加關於安全標準規定的培訓課程後方可操作有關設備。

於最後可行日期，董事並不知悉本集團客戶施加任何有關健康及安全的規定，或任何有關本集團產品健康及安全的不合規記錄。

環境事宜

本集團的業務須遵守香港政府頒佈的環境保護法律及法規。詳情請參閱本文件「監管概覽」一節。此外，董事認為，我們的食品加工業務應承擔社會責任，故應考慮我們營運過程中可能影響環境的因素。於最後可行日期，我們已就所有加工場所取得水污染管制牌照，雖然我們過往未能取得水污染管制牌照，詳情載於本節「法律訴訟及法律合規—法律合規」一段。

於往績期間，本集團就遵守環境事宜的適用規則及法規僅錄得輕微開支。此外，本集團將於日後香港法律規定遵守環境規定時投放營運及財務資源以達致合規。

資訊科技及研發

我們設有三套資訊科技系統提供及時及相關資訊，以促進業務營運。我們的資訊科技系統包括以下各項：

- **貿易系統。**此系統記載最新產品價單以供銷售人員於接收客戶訂單時作參考，亦就客戶訂單印製發票。
- **會計系統。**此系統追蹤本集團的會計活動、儲存及處理財務及會計數據，以協助董事及高級管理層全面瞭解及分析本集團的表現。
- **網上零售系統。**此系統營運我們的食品網站。

研發方面，董事認為我們的業務性質毋須任何研發活動。

業 務

知識產權

我們已登記域名「www.jettfoods.com」及「www.wtgl.hk」。我們亦已登記「積喜食品」及「運興泰」的商標名稱。有關我們已登記的知識產權詳情，請參閱本文件附錄五「法定及一般資料—B.有關我們業務的進一步資料—2.本集團的知識產權」一節。

於往績期間及直至最後可行日期，我們並無接獲針對本集團因侵犯任何知識產權的重大申索，亦不知悉任何有關侵權的待決或受威脅的申索，而我們亦無就我們或第三方擁有的知識產權被侵權而向任何第三方提出重大申索。

僱員

於最後可行日期，我們於香港擁有58名全職僱員。下表載列於最後可行日期按職能劃分的僱員明細：

	於最後可行日期
管理	5
營運及行政	11
食物加工	28
物流	14
	<hr/>
總計	58
	<hr/> <hr/>

我們一般透過[編纂]招聘廣告於公開市場招聘僱員。我們致力吸引及挽救合適的人員服務於本集團。我們的部門主管持續評估各部門的可用人力資源，從而釐定是否需要增加額外人員以配合本集團的業務發展。於往績期間及直至最後可行日期，我們僅聘用全職員工。董事認為只聘用全職員工可讓我們更佳地控制食品安全及質量。

我們根據香港適用勞工法與各僱員訂立獨立勞工合約。我們提供予僱員的薪酬組合一般包括薪金及酌情花紅。我們的僱員亦收取福利津貼，包括醫療保健及培訓贊助。我們為全體合資格僱員作出強制性公積金計劃條例(香港法例第485章)下規定的強積

業 務

金供款。為提高整體效益、僱員忠誠度及留任，我們向僱員提供技術及營業在職培訓及晉升機會。我們每年審閱僱員的表現，並參考有關表現審閱作出薪金及酌情花紅檢討及晉升評估，以吸引及挽留能幹的僱員。

截至二零一六年十二月三十一日止兩個年度，我們的員工成本(包括薪金及其他僱員福利)分別約為9.5百萬港元及17.9百萬港元，佔我們於相關年度收益分別約8.5%及13.4%。

於往績期間及直至最後可行日期，本集團並無遇到任何罷工或與僱員之間發生任何重大問題或因勞資糾紛令業務中斷。董事相信，我們與僱員維持良好的合作關係。於往績期間及直至最後可行日期，概無僱員成立的工會。

保險

僱員方面，我們遵照僱員補償條例投購僱員補償保險，以補足本集團因僱員在受僱期間蒙受人身傷害招致的賠償及成本。營運方面，我們持有的保險涵蓋(其中包括)本集團所擁有物業受損害、辦公場所發生第三方身體受傷的責任及使用汽車的第三方責任。董事認為我們的保險範圍屬足夠且符合香港行業規範。

於截至二零一六年十二月三十一日止兩個年度，本集團支付的保險成本總額分別約為268,000港元及578,000港元。董事確認，於往績期間及直至最後可行日期，我們並無作出亦無承受任何重大保險索償。

市場及競爭

根據灼識諮詢報告，香港加工肉類市場銷售收益由二零一一年約73億港元增加至二零一五年95億港元，複合年增長率約6.8%。這一增長的主要市場推力包括香港國際機場航空乘客人數上升、來自餐飲業的需求上升、每戶人家加工肉類消耗量增加及來自就業人口的需求增加。香港加工肉類市場預期於二零一五年至二零二零年期間將維持上行趨勢，收益預計按複合年增長率約5.2%增加，於二零二零年前升至約123億港元。

香港加工肉類市場相對集中，根據灼識諮詢報告，按整體銷售收益計，五大競爭者合共佔去全部市場份額的約51.3%。估計本集團於香港加工肉類市場的份額為約1.19%。董事認為行業存在入行門檻，對新業者加入行業造成困阻，例如新業者的資格、較大的創業資本投資，及管理人力和相關成本等。更多詳情請參閱本文件「行業概覽」一節。

業 務

董事深信我們的競爭優勢將助我們保持作為香港行業內活躍業者的地位。有關我們競爭優勢的詳情，請參閱本節「競爭優勢」一段。

物業

於最後可行日期，本集團於香港擁有四項物業，詳情列載如下：

編號	物業	用途	概約實用面積 (平方呎)
1.	香港新界 葵涌梨木道88號 達利中心8樓803室	工場、倉庫及配套 辦事處	5,511
2.	香港新界 葵涌梨木道88號 達利中心8樓808室	工場及倉庫	3,563
3.	香港新界 葵涌梨木道88號 達利中心11樓1103室	工場、倉庫及配套 辦事處	5,511
4.	香港新界 葵涌梨木道88號 達利中心11樓1105室	工場、倉庫及配套 辦事處	3,563

有關上述四項物業的其他詳情，請參閱本文件附錄三「物業估值」。

董事確認，除本文件附錄三所示之估值報告外，構成其非物業活動之物業權益中，概無單一物業權的賬面值達到或超過我們的總資產的15%。

業 務

於最後可行日期，本集團向友業物業(就創業板上市規則而言，為本公司關連人士)租用以下香港物業。詳情載列如下：

物業	用途	租金金額	概約	
			實用面積 (平方呎)	年期
香港新界葵涌 梨木道88號 達利中心10樓 1002室	倉庫	每月50,000港元(包括物業稅，但不包括管理費、政府地租、差餉及公共設施開支)	5,511	由二零一五年十月一日起計 截至二零一八年九月三十日 (包括首尾兩日) 為期三年

有關上述租賃協議的更多詳情，請參閱本文件「關連交易 — 獲全面豁免的持續關連交易 — 倉庫租賃協議」一段。

牌照、證書及登記

下表載列於最後可行日期我們的主要牌照及證書的詳情：

物業／實體	牌照、證書及登記	發牌機構	期限
香港新界 葵涌梨木道88號 達利中心11樓 1105室	食物製造廠牌照	食物環境衛生署	二零一七年二月五日 至二零一八年二月四日
	水污染管制牌照	環境保護署	二零一六年十月四日 至二零二一年 十月三十一日
香港新界 葵涌梨木道88號 達利中心8樓 803室	食物製造廠牌照	食物環境衛生署	二零一六年七月十七日 至二零一七年 七月十六日
	水污染管制牌照	環境保護署	二零一七年一月十三日 至二零二一年 十二月三十一日

業 務

物業／實體	牌照、證書及登記	發牌機構	期限
香港新界 葵涌梨木道88號 達利中心8樓 808室	食物製造廠牌照	食物環境衛生署	二零一六年十二月十四日 至二零一七年 十二月十三日
	水污染管制牌照	環境保護署	二零一六年十月三日 至二零二一年 十月三十一日
香港新界 葵涌梨木道88號 達利中心11樓1103室	食物製造廠牌照	食物環境衛生署	二零一六年五月二十日 至二零一七年 五月十九日
	水污染管制牌照	環境保護署	二零一六年十月三日 至二零二一年 十月三十一日
運興泰	就加工及重新包裝 凍肉向運興泰有限 公司授出GMP證書	Intertek	二零一六年八月九日 至二零一七年八月九日
	就加工及重新包裝 凍肉向運興泰有限 公司授出HACCP 證書	Intertek	二零一六年八月九日 至二零一七年八月九日
積喜食品	售賣限制出售食物 許可證	食物環境衛生署	二零一六年八月十九日 至二零一七年 八月十八日

董事確認除本節下文「法律訴訟及法律合規—法律合規」一段所披露者外，於往績期間及直至最後可行日期，本集團已就於香港的業務經營取得所有必要牌照、證書、同意及批准。董事確認，本集團於取得及／或續新相關牌照、證書、同意及批准方面並無遭遇任何重大困難。此外，董事並不知悉任何情況可能嚴重妨礙或延遲續新相關牌照、證書、同意及批准。

業 務

獎項及嘉許

於往績期間，我們獲頒以下與我們品牌及服務標準相關的獎項或嘉許：

實體	獎項／嘉許	頒獎機構	日期
積喜食品	商界展關懷獎狀	香港社會服務聯會	二零一七年三月一日 至二零一八年 二月二十八日

風險管理

於經營業務的日常過程，我們面臨各種風險，包括業務風險、財務風險、合規風險以及經營及其他風險，有關詳情於本文件「風險因素」一節下披露。

董事會最終負責本集團風險管理。此乃由執行董事及高級管理層成員監督。風險管理團隊的目標為監督實施及監察內部控制及風險管理。有關經營及品質控制風險的控制措施的詳情，請參閱本節「品質控制」一段。

本集團的風險管理過程將包括(i)編製風險管理計劃及業務影響分析，以識別及評估風險，藉此制定策略以管理所識別風險；(ii)每季測試、評估及更新風險管理計劃，以識別新風險及監察風險處理策略的效力；及(iii)如經營環境或監管指引有變，須更新員工手冊、內部監控守則及合規守則。

法律程序及法律合規

控股股東已訂立彌償保證契據，據此控股股東同意根據彌償保證契據的條款及條件就因本集團於[編纂]成為無條件日期或之前的任何工傷(如有)、待決訴訟(包括刑事訴訟)(如有)、索償及違規行為而可能招致的任何負債及懲罰向本集團作出彌償。有關彌償保證契據的更多詳情載於本文件附錄五「E.其他資料—1.稅項及其他彌償保證」一段。

法律程序

截至最後可行日期，本集團成員公司並無涉及任何重大訴訟、申索或仲裁，且據董事所知，本集團成員公司並無尚未了結或面臨威脅的重大訴訟、申索或仲裁。

業 務

法律合規

董事確認，除本段下文所披露情況外，於往績期間及直至最後可行日期，我們在所有重大方面於香港遵守所有適用法律及法規。

本集團就以下各項法規存在若干違規行為：(i)前公司條例及公司條例，有關事宜涉及(包括但不限於)延遲向公司註冊處提交法定表格及未能於其股東大會上呈示經審核財務報表；(ii)稅務條例(香港法例第112章)，有關延遲向稅務局局長提交56E表格及56F表格；(iii)僱員補償條例(香港法例第282章)，有關未為三名僱員投購保險(而我們其後已採取補救行動，為僱員投購充足保險)；(iv)水污染管制條例(香港法例第358章)，有關過往未取得水污染管制牌照(而我們於最後可行日期已採取補救行動，就我們的加工場地取得水污染管制牌照)；及(v)食物業規例(香港法例第132X章)，有關過往未取得限制食品許可證(而我們於二零一六年八月已採取補救行動，取得限制食品許可證)。

在法律顧問的支持下，由於前述違規事件已過時效或因其遭到檢控的機會極低，故我們認為，上述未詳細披露的違規事件性質不重大。考慮到上文所述及本集團就違規事件而引致的任何損失、費用、開支及罰金將由控股股東悉數彌償，董事認為(及保薦人同意)該等事件對本集團營運及財務狀況的影響不重大。

遵守競爭條例

競爭條例(香港法例第619章)(「**競爭條例**」)於二零一五年十二月十四日生效，其禁止妨礙、限制或扭曲在香港的競爭的行為。有關詳情請參閱本文件「監管概覽—競爭條例(香港法例第619章)(「**競爭條例**」)」一段。

董事知悉競爭條例下的禁止規定及認為我們的業務經營不違反競爭條例所載任何適用禁止規定。我們並不知悉根據競爭條例任何與我們有關的質詢、調查或通知。

具體而言，管理層在從事業務時，不得藉從事目的或效果是妨礙、限制或扭曲在香港的競爭的行為，而濫用我們的市場權勢。

就遵守第二行為守則，根據競爭事務委員會公佈的第二行為守則指引(「**第二指引**」)，我們已考慮下列因素。

業 務

不具備相當程度的市場權勢

- (i) 市場份額和市場集中度：我們不認為我們具備相當程度的市場權勢，根據第二指引，相當程度的市場權勢指在一段較長時間內收取高於市場競爭力水平的價格或限制供應或供應質素低於市場競爭力水平而仍能盈利的能力。雖然我們的行業經驗豐富，但於二零一五年在香港的加工肉類市場估計市場份額僅為約1.19%，原因是根據灼識諮詢報告，香港加工肉類市場競爭激烈。請參閱本文件「行業概覽—競爭格局及入行門檻」一節。
- (ii) 買方抵銷力量：根據第二指引，買方力量和買方市場結構可避免供應商擁有相當程度的市場權勢；買方力量並不在於買方規模，而是視乎議價能力和買方是否可選擇替代供應商。香港加工肉類市場的集中比率不高，而顧客在選擇替代加工肉類供應商時通常有眾多選擇。

不濫用相當程度的市場權勢

- (iii) 概無反競爭行為：董事確認，我們並無進行及不會進行攻擊性定價、反競爭搭售及捆綁銷售、利潤擠壓或拒絕交易，根據第二指引，該等行為可能屬於濫用相當程度的市場權勢的例子，其目的或效果為妨礙、限制或扭曲競爭。
- (iv) 不濫用獨家交易：我們並無與客戶訂立任何獨家合作協議。

有見於競爭條例下的禁止規定，我們將不時尋求有關我們業務經營的合規建議。

據董事確認，於最後可行日期，除上文所披露者外，本集團並無因任何性質重大及系統性違規行為而收到任何罰款或處罰通知。

內部監控措施

我們已實施下列內部監控措施以避免再次出現違規行為。

業 務

避免再次出現違規行為的內部監控措施

為了持續改善本集團的企業管治及避免日後再次出現上述違規事件，本集團於考慮我們所委聘的獨立內部監控顧問天職香港內控及風險管理有限公司（「天職」）的推薦建議（見下文「天職的審閱」一段的披露）後，已採納或將採納下列措施：

公司條例、前公司條例、稅務條例及僱員補償條例

1. 就未能遵守公司條例、前公司條例、稅務條例及僱員補償條例，我們的公司秘書曾慶贊先生為香港會計師公會之註冊會計師（有關彼之更多詳情，請參閱「董事、高級管理層及員工—公司秘書」一段），將負責不時更新備案紀錄冊及遵照相關香港法例法規的要求保存記錄冊，而我們將尋求外部法律顧問的法律意見以確保持續合規。
2. 我們亦已委派本集團公司秘書按月進行審閱及複核程序，以確保備案記錄冊妥為更新及所有通知及申報表及時在公司註冊處妥善備案，及所有股東大會獲提交規定文件並妥善召開。

過往未能取得水污染管制牌照及售賣限制出售食物許可證

1. 我們設立牌照登記冊，其載有我們各牌照的詳情，例如牌照種類、牌照持有人、牌照數目及屆滿日期（倘適用），並指派本集團會計經理更新牌照登記冊及合規主任監察我們牌照的有效期。

[編纂]後的合規要求

1. 於二零一七年二月十日，董事已出席由我們的法律顧問舉辦的有關所屬公司股份於聯交所上市的董事應持續履行責任及職責的香港法律培訓課程。
2. 我們將委聘滙富融資有限公司於[編纂]後擔任我們的合規顧問以就上市規則下的合規事宜向我們提供意見。
3. 本公司將委聘法律顧問每年就涉及本集團營運的相關監管規定向董事提供定期培訓。
4. 我們將委聘天職於[編纂]後進行內部監控審閱，以評估我們的內部監控系統，範疇包括財務、經營及合規。

業 務

5. 我們已成立審核委員會，其中包括所有獨立非執行董事，即盧榮棠先生、周振威先生及林禮喬先生。審核委員會已採納明確載列其職責及責任的書面職權範圍，其中包括監管本集團的內部監控程序及會計及財務申報事宜，並確保遵守相關法律法規。

天職的審閱

為籌備[編纂]，我們委聘天職就本集團的內部監控系統進行內部監控審閱，範疇包括財務、經營、合規及風險管理。審閱於二零一六年十一月十四日至二零一六年十一月二十五日進行，測試期由二零一五年十月一日至二零一六年九月三十日。於天職進行有關審閱及評估後，本集團已實施大部分由天職就我們內部監控系統所給予的建議。

天職於二零一七年二月六日至二零一七年二月九日就此進行跟進審閱，測試期由二零一六年十二月一日至二零一七年一月三十一日。跟進審閱結果並無發現本集團的內部監控系統有任何重大缺點或重大不足。

董事及保薦人的意見

誠如本節「健康及工作安全」、「環境事宜」、「內部監控措施」及「法律程序及法律合規」各段所載，本集團已制定並實施詳盡的內部監控及企業管治措施，監測一直遵守相關法律及規例的情況，以防止日後發生任何違規事件。董事相信，企業管治及內部監控措施能有效地確保本集團完善的內部監控制度及維持良好的企業管治常規。鑑於已制定的措施，董事認為及保薦人認同，該等制度充分有效，可確保本集團一直遵守相關法律及法規。

董事認為及保薦人認同，過往不合規事件(i)並不涉及董事的任何不誠實或對彼等的誠信或能力構成任何質疑；(ii)不影響董事根據根據創業板上市規則第5.01及5.02條出任上市發行人董事的資格；及(iii)不影響本公司根據創業板上市規則11.06條[編纂]的資格。