
業 務

概覽

本集團為以四個品牌經營粵菜酒家的全服務式粵菜酒家集團。我們酒家專注於為顧客提供優質美食及服務和舒適用餐環境。多年來，我們的酒家遍佈全港並延伸至上海及澳門，同時，我們亦通過不斷發展擁有不同就餐體驗及目標顧客的多個品牌多元化業務及收益來源。我們榮獲多個獎項及認證，包括觀塘分店於二零一六年及二零一七年載入「米芝蓮指南 — 香港 • 澳門」，我們亦為香港旅遊發展局組織的「美食之最大賞」多項獎項獲得者。

董事認為，品牌知名度連同優質菜餚及服務是本集團取得營運成功的關鍵。本集團的酒家以四個自有品牌(即「龍皇」、「龍璽」、「皇璽」及「龍宴」)經營。於最後可行日期，本集團經營九間全服務式粵菜館，包括 (i)於香港的五間「龍皇」品牌酒家、一間「龍璽」品牌酒家及一間「龍宴」品牌酒家；(ii)於上海的一間「皇璽」品牌酒家；及(iii)於澳門的一間「龍皇」品牌酒家。我們的所有酒家均經策略性選址，位於優質商業地段、住宅區或購物綜合大樓。我們計劃於香港具不間斷及穩定潛在客流量及交通網絡發達的黃金地段開設更多酒家。

截至二零一五年及二零一六年十二月三十一日止年度及截至二零一七年七月三十一日止七個月，本集團收益分別約為294,429,000港元、393,705,000港元及234,678,000港元。下表載列於往績記錄期間來自酒家經營(按品牌、酒家劃分)的收益明細。

業 務

品牌／酒家	截至十二月三十一日止年度				截至七月三十一日止七個月			
	二零一五年		二零一六年		二零一六年		二零一七年	
	收益	佔總收益 百分比	收益	佔總收益 百分比	收益	佔總收益 百分比	收益	佔總收益 百分比
	(千港元)	(%)	(千港元)	(%)	(千港元)	(%)	(千港元)	(%)
龍皇								
觀塘分店	46,937	15.9	47,585	12.1	28,131	13.4	28,285	12.0
世貿中心分店	51,866	17.6	51,078	13.0	28,992	13.9	28,341	12.1
新蒲崗分店	46,943	16.0	46,618	11.8	26,684	12.7	25,971	11.1
黃埔分店	40,765	13.8	35,542	9.0	21,348	10.2	18,824	8.0
灣仔分店 (附註1)	—	—	19,714	5.0	2,621	1.3	19,747	8.4
澳門分店 (附註2)	—	—	21,045	5.4	3,126	1.5	23,414	10.0
小計	<u>186,511</u>	<u>63.3</u>	<u>221,582</u>	<u>56.3</u>	<u>110,902</u>	<u>53.0</u>	<u>144,582</u>	<u>61.6</u>
龍璽								
環球貿易廣場分店...	<u>45,544</u>	<u>15.5</u>	<u>45,354</u>	<u>11.5</u>	<u>24,695</u>	<u>11.8</u>	<u>29,317</u>	<u>12.5</u>
皇璽								
上海分店	<u>60,174</u>	<u>20.4</u>	<u>54,786</u>	<u>13.9</u>	<u>31,318</u>	<u>15.0</u>	<u>25,721</u>	<u>11.0</u>
龍宴								
上水分店 (附註3)	<u>2,200</u>	<u>0.8</u>	<u>71,983</u>	<u>18.3</u>	<u>42,249</u>	<u>20.2</u>	<u>35,058</u>	<u>14.9</u>
總計	<u><u>294,429</u></u>	<u><u>100.0</u></u>	<u><u>393,705</u></u>	<u><u>100.0</u></u>	<u><u>209,164</u></u>	<u><u>100.0</u></u>	<u><u>234,678</u></u>	<u><u>100.0</u></u>

附註：

- (1) 灣仔分店於二零一六年七月開張。
- (2) 澳門分店於二零一六年七月開張。
- (3) 上水分店於二零一五年十二月開張。

業 務

競爭優勢

我們認為我們業務的持續增長歸功於以下競爭優勢：

藉多品牌業務模式拓展我們的顧客群

我們認為，我們的多品牌業務模式使我們能根據不同品牌透過以不同價格供應各種粵菜佳餚而抓住不同消費力的不同顧客群。於最後可行日期，我們經營四個品牌（即「龍皇」、「龍璽」、「皇璽」及「龍宴」）的酒家。有關我們酒家的詳情，請參閱本節「我們的酒家」一段。

董事相信，本集團旗下品牌及酒家的多樣性使我們能夠迎合不同市場分部顧客的口味和偏好及擴大我們的顧客群，從而減低對任何特定顧客群的依賴度，增加我們的市場份額並為我們未來的持續擴充提供支持。此外，董事相信我們擁有強大及知名品牌能夠通過加強我們與供應商、業主及其他服務供應商交易時的議價能力從而提高成本效益，同時增強我們客戶的忠誠度。

我們的酒家選址具策略價值

董事相信，酒家的選址對本集團針對不同顧客群的策略及推廣本集團品牌及聲譽至關重要。我們的香港酒家根據其各自的客戶基礎按戰略佈局分佈於灣仔、銅鑼灣、尖沙咀、黃埔、觀塘、新蒲崗及上水優質商業地段、住宅區或購物綜合大樓。我們的澳門分店位於威尼斯人，而上海分店位於上海浦東新區。

我們富有創意地決定粵菜

我們的董事相信，引入創新菜品對於吸引顧客光顧我們的酒家至關重要。為迎合菜餚不斷推陳出新的趨勢，我們透過在酒家不時開創新菜單項目及推出時令及節日菜品更新菜單並完善及改進菜品以應對顧客不斷改變的口味。

業 務

為弘揚創意烹飪理念及培養烹飪人才，我們鼓勵我們的廚師參加烹飪大賽。尤其是，我們曾榮獲香港旅遊發展局組織的美食之最大賞多個獎項。例如，我們的環球貿易廣場分店以招牌菜「翡翠夜光杯」榮獲美食之最大賞蔬菜組至高榮譽金獎，以及我們已獲選入二零一六年及二零一七年米芝蓮指南香港澳門。有關我們獲得獎項的詳情，請參閱本章節「獎項及認證」段落。

董事相信，本集團能出品優質菜餚及研發新菜式，有利於增加客流量、吸引更多廣闊的客戶群，從而提高經營業績及聲譽。

經驗豐富的廚師、高級管理層及訓練有素的員工

我們的高級管理層由一班在全服務式菜館行業及管理方面經驗深厚、知識豐富的人士組成。本集團由我們的執行董事兼控股股東之一黃永熾先生與執行董事黃永康先生於二零零四年共同創立。黃永熾先生是飲食業界翹楚，在香港、中國、新加坡及澳洲的酒店及全服務式菜館行業擁有逾38年的經驗。黃永熾先生多年來獲得多個獎項，包括「香港十佳名廚」、「澳華食神」、「中國十大名廚」及「粵港澳食神」。彼亦為中華國際美饌交流協會及世界粵菜廚皇協會的榮譽主席。執行董事黃永康先生及李女士在香港的全服務式菜館行業分別擁有逾31年及14年的經驗。

本集團的其他高級管理人員亦在各自領域擁有豐富管理及營運經驗。例如，行政總廚梁煥興先生及營運總監吳翼傑先生在飲食業營運和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，請參閱本文件「董事、高級管理層及僱員」一節。

我們的高級管理層需要有一群訓練有素員工的支援，以確保我們政策的順利實行。我們還會不時為員工提供內部培訓，確保員工具備最新、最實用的技能及行業知識。

我們相信，具備豐富經驗及專業知識的廚師及高級管理層，加上我們訓練有素的員工，對我們的可持續發展至關重要。

業 務

業務策略

我們已制訂以下業務策略，以加強我們作為全服務式粵菜酒家集團的地位：

於香港以多品牌策略擴張

我們認為我們的多品牌業務模式有助於我們的成功，且我們擬繼續擴大香港的餐館網絡。我們擬繼續用現有品牌進行多品牌業務模式。有關我們四個現有品牌的主要區別，請參閱本節「我們的酒家」一段。我們目前預計於二零一八年早期於葵涌以「龍皇」名稱新開一家全服務式粵菜館。此外，我們計劃於二零一八年年中及二零一九年年中分別於葵青區以「龍宴」名稱新開一家酒家及於東區以「龍皇」名稱新開一家酒家。

本集團將緊密監管我們酒家及自有品牌於市場的表現，不斷調整我們的品牌組合及發展多項自有品牌的平衡資源分配戰略，以使本集團的投資回報最大化。

改善現有酒家設施

為保持市場競爭力及吸引新客戶及回頭客量，我們亦將通過翻新對部分現有酒家進行升級。我們目前計劃翻新現有酒家裝修及餐具。我們目前計劃於[編纂]後隨即翻新黃埔分店、觀塘分店及新蒲崗分店及於二零一八年年中翻新澳門分店、世貿中心分店及上水分店。我們目前估計相應的翻新成本將為5,400,000港元，將由[編纂][編纂]提供資金。

進一步加強品牌知名度

我們擬通過在香港開設額外酒家以提升我們在全香港所佔的地區份額的同時，我們亦將保持現時戰略，透過增加年度廣告投放開支提升我們的自有品牌及酒家以及提高香港、澳門及中國的客戶量及酒家訪問量。該等現時戰略包括加強在傳統媒體及線上平台上的推廣。同時我們亦計劃參與更多營銷活動及市場推廣活動，並將參加更多不同的烹飪比賽。

我們的業務

我們為以四個品牌經營粵菜酒家的全服務式酒家集團。

業 務

我們的酒家

於最後可行日期，本集團經營九間全服務粵式酒家，包括(i)於香港的五間「龍皇」品牌酒家、一間「龍璽」品牌酒家及一間「龍宴」品牌酒家；(ii)於上海的一間「皇璽」品牌酒家；及(iii)於澳門的一間「龍皇」品牌酒家。

於二零一五年及二零一六年十二月三十一日及二零一七年七月三十一日，我們分別經營七間、九間及九間酒家，其中一間及兩間酒家分別於截至二零一五年及二零一六年十二月三十一日止年度新開業。於二零一七年七月三十一日後，我們計劃於二零一八年早期於葵涌開設一間新酒家。

我們所有的酒家均經策略性選址，位於香港優質商業地段、住宅區或購物綜合大樓。我們的香港分店位於銅鑼灣、灣仔、尖沙咀、觀塘、新蒲崗、黃埔及上水。我們的澳門分店位於威尼斯人及我們的上海分店位於上海浦東新區。以下地圖呈示於最後可行日期我們香港、澳門及上海酒家的地點：



附註：
上文地圖中所示本集團之餐館僅供參考，並非有關餐館具體位置之指示。

- | | | |
|------------|---------|--------|
| 1 環球貿易廣場分店 | 4 觀塘分店 | 7 上水分店 |
| 2 世貿中心分店 | 5 新蒲崗分店 | 8 澳門分店 |
| 3 灣仔分店 | 6 黃埔分店 | 9 上海分店 |

業 務

龍皇酒家

我們以「龍皇」為品牌的酒家首次於二零零四年在油麻地開業。其後，於最後可行日期，我們「龍皇」旗下酒家已穩速擴張至香港及澳門六個地點。我們「龍皇」旗下酒家面向偏好價格合理的優質粵菜的中端消費顧客及座落於觀塘、黃埔、銅鑼灣、新蒲崗、灣仔及威尼斯人的優質商業地段、住宅區或購物綜合大樓，目標為商業及住宅租戶及遊客，以確保持續不斷的穩定潛在客流量。我們「龍皇」品牌旗下的酒家向客戶提供種類豐富的菜式，包括粵式點心、中式燒味、中式主菜及乾鮮海味。

於往績記錄期間，光顧我們香港及澳門以「龍皇」品牌經營酒家食客的估計人均消費分別介乎143港元至327港元及427港元至958港元(約澳門幣440元至澳門幣987元)。(附註)

附註：該金額乃按1港元兌澳門幣1.03元及1港元兌澳門幣1.03元的概約匯率從澳門幣換算為港元，該匯率分別為二零一六年度及二零一七年期間的平均匯率。換算僅供參考。

業 務

以下為「龍皇」酒家的部分內部圖片。

世貿中心分店



觀塘分店



灣仔分店

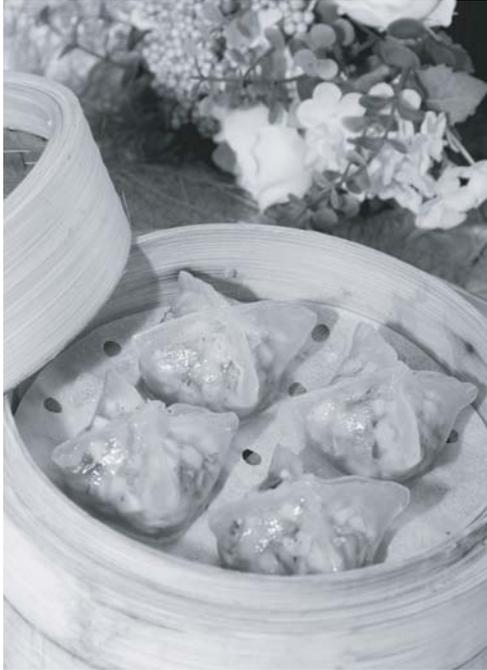


澳門分店



業 務

以下為「龍皇」酒家招牌菜的部分圖片。



水晶禮盒



始創楊枝甘露



龍蝦西施泡飯



蠔皇澳洲鮮鮑伴海參

業 務

龍璽酒家

環球貿易廣場分店為本集團於二零一一年一月開設的全服務式菜館，亦為我們經營的首間「龍璽」品牌酒家。環球貿易廣場分店位於尖沙咀環球貿易廣場的「Sky Dining 101」，俯瞰維多利亞港美景，用餐環境舒適雅緻，目標為消費水平較高的顧客群。相較我們的「龍皇」品牌酒家，「龍璽」品牌酒家在所提供的菜式中使用金箔及鮮松露等更具特色或價值更高的食材。此外，該等食材通常裝盤更精美及可單獨提供予各位食客。於往績記錄期間，以「龍璽」品牌經營酒家的食客人均估計平均消費介乎853港元及1,118港元之間。

以下為環球貿易廣場分店內部圖片。



以下為環球貿易廣場分店招牌菜的部分圖片。



翡翠夜光杯



羊肚菌香煎龍蝦扒



黑松露富貴蝦沙律

業 務

皇璽酒家

上海分店為本集團於二零一三年一月開設的全服務式菜館，亦為我們經營的首間以「皇璽」品牌經營的酒家。上海分店位於上海浦東新區，坐享黃浦江美景，目標為高端消費顧客。上海分店擁有16個裝飾精美的包間，可容納10至12人的顧客群體。我們的「皇璽」品牌酒家向客戶提供多種粵菜，包括粵式點心、中式燒味、中式主菜及乾鮮海鮮。此外，酒家亦提供多種當地冷盤，以迎合上海顧客的口味。於往績記錄期間，以「皇璽」品牌經營的上海分店食客的人均消費介乎452港元及472港元(約人民幣366元及人民幣421元)之間。^(附註)

以下為上海分店內部圖片。



附註：該等金額乃按人民幣0.81元兌1港元、人民幣0.855元兌1港元及人民幣0.893元兌1港元的概約匯率從人民幣換算為港元，該匯率分別為二零一五年及二零一六年度以及二零一七年期間的平均匯率。該等換算僅供參考。

業 務

龍宴酒家

上水分店為本集團於二零一五年十二月開設的全服務式菜館，亦為我們經營的首間「龍宴」品牌酒家。上水分店的目標為偏好價格在承受範圍內的優質粵菜的低端消費顧客。相較我們的「龍皇」品牌酒家，「龍宴」品牌酒家所用食材價格相對較低，供應較為經濟的菜式。於往績記錄期間，以「龍宴」品牌經營的上水分店食客的人均消費介乎73港元至80港元之間。

以下為上水分店內部分圖片。



業 務

銷售及市場推廣

銷售

下表載列往績記錄期間本集團經營酒家的一般資料：

業務、酒樓及客戶

酒樓名稱	品牌	地址	開始經營年份	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				截至二零一七年七月三十一日止七個月								
				面積 (平方米)	座位 數量	顧客 訪問量	平均日 收益	顧客 訪問量	平均日 收益	顧客 訪問量	平均日 收益	顧客 訪問量	平均日 收益	顧客 訪問量	平均日 收益					
1 觀塘分店	龍皇	香港觀塘麗澤道 (64號)廣成中心二樓	二零一七年	996.19	350	201,298	365	128,594	1.6	233	226,161	366	130,013	1.8	210	118,438	212	133,419	1.6	239
2 世貿中心分店	龍皇	香港銅鑼灣 告士打道280號 世貿中心十二樓	二零一八年	809.47	325	177,398	365	142,098	1.5	292	180,834	366	139,556	1.5	282	86,756	212	133,684	1.3	327
3 新蒲崗分店	龍皇	香港九龍新蒲崗 太子道東638號 MK11商場 1樓110號舖	二零一一年	643.70	300	200,411	365	128,610	1.8	234	198,342	366	127,373	1.8	235	98,418	212	122,506	1.5	264
4 黃埔分店	龍皇	香港九龍紅磡 黃埔花園第8期 黃埔美食坊 3樓1號舖	二零一四年	609.98	300	284,473	365	111,685	2.6	143	231,317	366	97,109	2.1	154	117,941	212	88,790	1.9	160
5 灣仔分店 (續註1)	龍皇	香港灣仔 皇后大道東183號 合和中心 8樓801號舖	二零一六年	898.07	380	—	—	—	—	—	111,870	184	107,143	1.6	176	111,041	212	93,145	1.4	178

業 務

酒樓名稱	品牌	地址	開始經營年份	面積 概約數 (平方米)	座位容量 概約數 (位)	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				截至二零一七年七月三十一日止七個月			
						顧客 訪問量 概約數	平均日 收益 概約數 (港元)	轉換率 概約數 (附註1) (%)	平均每位 顧客消費 概約數 (港元)	顧客 訪問量 概約數	平均日 收益 概約數 (港元)	轉換率 概約數 (%)	平均每位 顧客消費 概約數 (港元)	顧客 訪問量 概約數	平均日 收益 概約數 (港元)	轉換率 概約數 (%)	平均每位 顧客消費 概約數 (港元)
6 澳門分店 (附註2)	龍皇	澳門威尼斯人 度假村酒店 大運河購物中心 3樓2132號店	二零一六年	744.99	160	—	—	—	—	49,264	184	1.7	427	24,451	212	0.7	958
7 環球貿易廣場 分店	龍皇	香港九龍 柯士甸道西1號 環球貿易廣場 101樓C舖	二零一一年	570.16	140	1.0	853	365	124,779	50,295	366	1.0	902	26,212	212	0.9	1,118
8 上海分店	龍皇	上海浦東新區 浦東南路27號	二零一三年	2,428	312	1.1	474	365	164,861	121,172	366	1.1	452	54,536	212	0.8	472
9 上水分店 (附註3)	龍宴	香港新界上水 彩園街彩園軒 彩園廣場4樓401室	二零一五年	1,288.90	650	3.3	73	14	157,153	936,276	366	3.9	77	437,445	212	3.2	80

附註：

- (1) 灣仔分店於二零一六年七月開始營業。
- (2) 澳門分店於二零一六年七月開始營業。
- (3) 上水分店於二零一五年十二月開始營業。
- (4) 座位轉換率概約數按每個運營日顧客訪問量概約數除以相關酒家的座位容量概約數計算。

業 務

資本投資、酒家裝修及翻新

鑒於本集團的業務性質，於新開酒家時，重大資本開支被視為裝修及安裝新設備及設施所需。就我們現有酒家而言，原資本開支通常由本集團可獲得的內部資源及銀行貸款提供資金。此外，一旦我們的管理層認為有必要，我們亦不時裝修及翻新我們的酒家以使我們的酒家保持競爭性。一般而言，本集團並無特定裝修及翻新週期。根據我們的過往經驗，初步安裝可保持狀態良好，超過我們各酒家的租賃期。因此，租賃協議到期後，通常並不需要大型的裝修及安裝，我們現有酒家僅需要小型裝修及翻新，所需成本比原資本開支要少的多。於往績記錄期間，本集團現有酒家的裝修及翻新所產生的費用約為4,258,000港元、1,667,000港元及3,139,000港元。截至二零一八年十二月三十一日止年度，就裝修及翻新現有酒家而言，董事擬承擔約5,350,000港元。

董事認為成功續新我們酒家的租賃協議將使我們大幅減少該等酒家的折舊費用，從而整體上提高本集團的盈利能力。

酒家經營收支平衡期及投資回報期

根據本集團過往經驗及未來預期，董事認為就利息、稅項、折舊及攤銷前利益（「**EBITDA**」）而言，我們的新酒家通常於約3至6個月期間內達致經營收支平衡。基於本集團過往經驗及目前預測，董事亦預期新酒家通常須花約2年達致投資回報點，即董事認為的當從酒家經營活動所得累積的現金流量淨額超過開張成本及持續資本開支。

業 務

下表載列基於相關經營附屬公司的管理賬或法定財務報表，本集團酒家的近似過往收支平衡期及投資回報期：

品牌／酒家	過往經營收支平衡期 (附註1)	投資回報期 (附註2)
龍皇		
觀塘分店	1年內 (附註3)	2.0年
世貿中心分店	1年內 (附註3)	2.2年
新蒲崗分店	2個月	3.1年
黃埔分店	1個月	4.1年 (附註4)
灣仔分店	7個月	不適用 (附註5)
澳門分店	1個月	不適用 (附註5)
龍璽		
環球貿易廣場分店	4個月	2.2年
皇璽		
上海分店	12個月	9.4年 (附註4)
龍宴		
上水分店	2個月	2.1年 (附註4)

附註：

1. 經營收支平衡期為緊隨一間酒家開始營業的那個月份，該酒家首次錄得月度正EBITDA之所需期間。
2. 投資回報期為自酒家開始營業起，酒家的投資成本悉數由經營活動所得累積現金流量淨額支付之估計所需期間。
3. 觀塘分店及世貿中心分店分別自二零零七年及二零零八年開始營業。觀塘分店及世貿中心分店的經營收支平衡期按各自之法定財務報表計算。
4. 上海分店、黃埔分店及上水分店分別於二零一三年一月、二零一四年六月及二零一五年十二月開始營業，且酒家尚未達致投資回報點。該等數字代表酒家之預計投資回報期。
5. 我們的董事認為灣仔分店及澳門分店分佔初始投資成本。皆於二零一六年七月開始營業且尚未達成各自投資回報期。我們的董事預計彼等將能達到整體約3.0年的投資回報期。

業 務

新開酒家的擴展計劃

於最後可行日期，本集團已與業主訂立租賃協議，且我們目前預計於二零一八年早期於葵涌以「龍皇」名稱新開一家全服務式粵菜館。此外，我們計劃於二零一八年年中及二零一九年年中分別於葵青區以「龍宴」名稱新開一家全服務式粵菜館及於東區以「龍皇」名稱新開一家全服務式粵菜館。下表載列於所示期間三件新酒家所需預計資本開支的明細：

酒家位置	截至下列止年度	
	二零一八年	二零一九年
	(千港元)	(千港元)
龍皇		
葵涌.....	12,200	—
東區.....	—	13,000
龍宴		
葵青區.....	15,000	2,500
	<u>27,200</u>	<u>15,500</u>

截至二零一八年及二零一九年十二月三十一日止年度，本集團於香港進行網絡擴張的計劃開支總額預期分別約為27,200,000港元及15,500,000港元，部分將由[編纂]的[編纂]撥款及餘下款項由本集團經營活動產生的外部資源提供資金。於最後可行日期，本集團支付合共約947,000港元作為將於葵涌開設的酒家的試行酒家物業的租賃按金。

根據擴張計劃的估計投資，基於董事對酒家網絡的預期擴張、新酒家的預期客流量及預期運營成本的了解，我們預期投資新酒家將有約三至六個月的盈利平衡期及約兩至三年的投資回報期。

業 務

經考慮(i)儘管過往幾年的員工成本及租金持續增加，我們的酒家仍普遍盈利；(ii)估計投資回報期約為兩至三年，其屬合理且比預期簽署的租賃協議的租期短；(iii)根據過往經驗，董事認為，本集團將通常可於各協議的首個租期屆滿後續簽租賃協議，因此持續經營僅需最小的改造及翻新，從而進一步提升於提升啟動成本後我們酒家的盈利能力；(iv)本集團可享有酒家網絡擴張後的經濟範疇及成本的相當固定部分(主要為中央辦公室、產品開發、營銷活動、中央採購團隊、倉庫經營及管理團隊產生的費用可於我們經擴大酒家經營中共享，由此本集團的整體淨盈利可進一步提高)；(v)擴張酒家網絡可進一步提升我們的品牌意識及形象及業主，如大型物業開發商及購物商場運營商可能提供更好的條件吸引我們於物業經營我們的酒家；(vi)我們經營規模及市場份額增加將進一步增強我們與供應商的溢價能力及亦可能從債權人獲得更好的團隊；及(vii)如Ipsos報告所述，受香港年均家庭可支配收入的預期增加及全服務式粵菜酒家行業的知名度增加之驅動，香港的全服務式粵菜酒家行業預期將於不久的將來穩定增長，因此董事相信，新酒家的擴張計劃有足夠需求及屬正當。

定價策略

在確定每份菜單中的菜式價格時，本集團會考慮原料及食材成本、季節因素、目標經營利潤率、總體市場趨勢、目標顧客的購買力以及競爭對手設定的價格等因素。我們主廚及管理層定期檢查及更換菜單上的菜品。董事相信，即使面對成本壓力，本集團將可調整所用食材，以保持食物口味、份量及質素。董事相信，我們採用的定價策略有助於建立廣受顧客青睞及具有吸引力的價格優勢。本集團容許各酒家因應特別餐單或推廣活動而在菜牌價目上有少許調整。

結算及現金管理

我們的顧客大部分以現金或信用卡付款。我們亦會就多人訂座或特殊活動(如婚禮或生日派對)預訂收取不予退還的保證金。

業 務

下表載列於往績記錄期間按結算方式劃分的收益明細：

	截至十二月三十一日止年度				截至七月三十一日止 七個月	
	二零一五年		二零一六年		二零一七年	
	千港元	百分比	千港元	百分比	千港元	百分比
		估收益 總額的		估收益 總額的		估收益 總額的
信用卡.....	248,870	84.5	281,973	71.6	163,304	69.6
現金.....	37,527	12.8	85,297	21.7	47,056	20.0
其他.....	8,032	2.7	26,435	6.7	24,318	10.4
總計.....	<u>294,429</u>	<u>100.0</u>	<u>393,705</u>	<u>100.0</u>	<u>234,678</u>	<u>100.0</u>

附註：其他包括支票、銀行轉賬、預付優惠券及現金券。

信用卡

就顧客採用信用卡付款而言，我們一般將於信用卡交易獲批准後的約第七個營業日內收到信用卡發行人的現金匯付(扣除1.3%至3.0%的手續費，手續費取決於信用卡發行人)。截至二零一五年及二零一六年十二月三十一日止年度及截至二零一七年七月三十一日止七個月，信用卡結算額分別約佔收益總額的84.5%、71.6%及69.6%。為確保付款所使用的信用卡並非偷竊而來，我們培訓員工採取警惕措施，如確保簽名人的簽名與信用卡背面的簽名一致。

現金

截至二零一五年及二零一六年十二月三十一日止年度及截至二零一七年七月三十一日止七個月，以現金進行的結算分別佔我們收益總額的約12.8%、21.7%及20.0%。我們採取措施以防止挪用現金，如將前線服務員工及收銀員之間的職責區分。我們亦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酒家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、各間酒家已收取但未存入銀行的現金及服務費存放在各酒家保險箱。我們已委聘一間獨立保全服務公司定期收集各酒家每天營運所得的現金並存入銀行。於往績記錄期間，概無發生任何僱員、客戶或其他第三方嚴重挪用現金或盜竊現金事件。

業 務

其他

截至二零一五年及二零一六年十二月三十一日止年度及截至二零一七年七月三十一日止七個月，其他付款形式(包括支票、銀行轉賬、預付優惠券及現金券等)分別佔總收益約2.7%、6.7%及10.4%。惠顧本集團筵席或慶典活動餐飲服務的顧客可選擇另一種方法付款，以本票結賬。我們偶爾自顧客收取由我們酒家所在購物商場發出的現金券，並於呈交現金券予相關購物商場後收取現金券的面值金額付款。

我們已採取內部監控政策及措施以預防欺詐、盜竊、賄賂、腐敗及其他失當行為(例如向供應商索取非法回扣等)。例如，反欺詐政策規定，未經管理層批准員工嚴禁收受饋贈。倘員工懷疑存在任何不當行為，本集團歡迎彼等向本集團高級管理層匯報，以開展進一步調查。

營銷

於最後可行日期，本集團的營銷團隊有8名員工，由我們的營銷總監帶領。營銷團隊負責制定及實行本集團的營銷策略，以提升我們的業務、形象、品牌及聲譽。我們的營銷團隊亦負責管理本集團的網站、監測飲食討論論壇、飲食博客及飲食網站，以獲取用餐者或食評家所發佈的評級、建議及評論。食評家的任何負面評論均須提請董事及高級管理層注意，並進行內部討論以決定如何採取措施改善我們的食品及／或服務。

於往績記錄期間，我們開展的下列營銷活動包括(其中包括)：

- 餐飲優惠；
- 「龍皇會」會藉計劃；及
- 其他營銷活動，如參加烹飪競賽。

業 務

餐飲優惠

本集團定期更新其酒家主菜單，以介紹新款及特色菜品。我們隨著季節及趨勢變化而改變菜式及價格，從而符合現代營養學。本集團於酒家懸掛奪目的海報以推廣頗受歡迎的菜品，並放置廣告牌於其經營酒家所在的購物綜合大樓及商業大廈內，以及在本集團酒家派發宣傳單以推廣新款、應季及特價菜品。

「龍皇會」會藉計劃

我們推出一項會藉計劃，該計劃的設立目的是向我們香港酒家的常客提供回饋。顧客於我們香港的任何酒家使用會員卡通常均可就食品享有常規價格10%的折扣。我們亦向客戶贈送現金禮券及生日優惠券及定期透過會藉計劃推廣新的菜單。

我們的董事及高級管理層會不時檢討營銷活動，以確保其效力。截至二零一五年及二零一六年十二月三十一日止年度及截至二零一七年七月三十一日止七個月，本集團的廣告及推廣開支分別約為1,975,000港元、2,668,000港元及1,991,000港元，分別約佔收益總額0.7%、0.7%及0.8%。

其他營銷活動

本集團亦通過參加烹飪比賽採取市場營銷計劃推廣我們的品牌。我們鼓勵廚師參加烹飪比賽以鍛煉彼等之烹飪技術及吸引公眾關注，由此作為市場營銷策略。我們引以為豪地多次贏得香港旅遊發展局組織的美食之最大賞。有關我們獎項詳情，請參閱本章節「獎項及認證」段落。

顧客

鑑於本集團的業務性質，其大部分顧客為散客。因此，董事認為確定往績記錄期間內本集團五大客戶並不切實可行。本集團於往績記錄期間並無依賴任何單一客戶。

業 務

原材料及供應商

採購原材料

我們的酒家所用主要原材料為食材，包括但不限於產自中國、香港、日本、馬來西亞、澳大利亞及美國等多個國家的蔬菜及其他農產品、海鮮、乾貨、肉類、調味品及飲品。

一般而言，我們的酒家或只從預先核准供應商(我們的高級管理層已與其磋商一般條款)採購食材及飲料。我們的採購部門一般會採購需要加工或醃制且保存期限較長的食材，例如乾貨、凍肉、昂貴酒精飲品、醬汁及食品調料。而我們的酒家則會向預先核准供應商採購新鮮蔬菜、鮮活海產等新鮮食材和飲料。一般而言，各餐廳主廚或餐廳經理負責訂購及會在送貨前一天向供應商採購食材及飲料。所有供應商發票均由我們的財務部中央結算。我們相信此項安排將大大增加食材的質量，原因是我們給予酒家更高靈活度，在保證各酒家食材質量一致的同時，讓彼等可根據個別的需求採購新鮮及易壞材料。

供應品送抵後，酒家經理及廚房員工會先檢查所交付材料的數量、包裝完整性、冷凍食品及新鮮產品的狀況、食材的外觀及氣味，以及食品的保質期。倘質量出現任何差異，則我們不會接納有關貨品，並會知會供應商有關問題及要求彼等在限期內重新送貨。一般而言，供應商將安排重新送貨。倘若相關供應商未有遵從，則我們會就自身因避免酒家營運中斷而向另一間供應商採購類似材料所招致的任何成本，從我們須向彼等支付的款項中扣賬。

一般而言，正如各餐廳主廚或餐廳經理所告知，由集中採購部門採購的絕大部份食材，包括海鮮乾貨、凍肉、昂貴酒精飲品，將儲存於倉庫，僅於餐廳部份存貨供不應求時運送至餐廳。

於往績記錄期間，我們並無倚賴任何單一供應商提供任何原材料、食材、飲品、廚房及酒家設備。

業 務

根據二零一七年三月的巴西肉類醜聞，發現若干巴西肉類加工廠一直在銷售腐爛且不合格的冷凍肉類產品。香港有關安全部門召回了21家從巴西公司進口的肉類產品。於二零一七年第一季度期間，本集團並無過度倚賴巴西冷凍肉類產品，其僅分別佔本集團肉類採購及總採購量約5.0%及約0.8%。我們董事確認，並無香港有關部門向本集團供應的冷凍肉類產品召回事宜。為減少可能採購到有問題的巴西肉類產品並確保本集團採購冷凍肉類產品的品質，我們已審核了我們供應商名單，並確保僅從我們的授權供應商處採購冷凍肉類產品，要求該等供應商向我們提供相關出口證明，以證明供應給本集團的冷凍肉類產品不是來自被香港有關部門召回的肉類產品。此外，倘發現其他巴西肉類產品存在問題，我們則從美國及中國等若干地區選擇價格適中的替代冷凍肉類產品。鑒於上述情況，董事認為，巴西肉類醜聞不會對我們的業務營運及財務業績造成任何重大不利影響。

採購成本控制

截至二零一五年及二零一六年十二月三十一日止年度及截至二零一七年七月三十一日止七個月，我們的食品及飲料成本分別佔收益的31.4%、32.3%及31.1%。我們於往績記錄期間並無經歷任何重大價格波動，從而對我們的食品及飲料成本產生重大不利影響。我們可批量採購不易變質或保質期較長的食材以受惠於批發折讓及確保穩定供應。該等批量採購須由行政總裁事先批准。我們亦採取其他措施減緩食材價格上漲帶來的潛在不利影響，如甄選其他能以較低價格提供類似質量食材的供應商以及不時調整餐牌價格以應付食品及飲料成本上漲。

供應商

我們認為食材供應及質量的穩定對於我們在酒家提供優質菜品十分重要。為確保優質食材供應的持續性及穩定性，我們備存一份管理層預先核准的供應商名單，我們的酒家或會向該等供應商採購用品。我們擁有逾100家不同的預先核准的食材及飲品供應商。該等預先核准供應商已通過我們的供應商甄選程序，並已由執行董事批准。

業 務

本集團的業務策略是為客戶提供美味、安全、新鮮及優質的食品，這反映在本集團使用的食材的質量及食品製備過程中。食材供應商乃基於一組甄選標準審慎選擇，其中包括食材的類型及質量、成本、聲譽、服務、靈活性、配送效率及過往績效。採購部門備存一份認可食材供應商名單。潛在供應商由主廚和採購部門的採購主管根據其背景及業務經營進行評估及批准。為了確保持續供應品質一致的食材並迅速找到供應源，對於特定食材至少有兩名供應商。對於輔助設備及器具的供應，本集團亦保留一份認可供應商名單，並在購買之前獲得經驗豐富的廚師及分店經理的批准。

本集團並無與現有供應商訂立任何長期合約，我們認為此舉符合行業慣例。由於供應商數量充足，此種安排有助於我們維持運營及定價的靈活性。於往績記錄期間，我們已與本集團多名五大食材供應商(其向本集團供應食材平均逾四年)建立及維持穩定的關係。於往績記錄期間，概無本集團任何五大供應商終止或表示將終止向本集團供應貨品，而本集團並無在自五大供應商取得食材供應方面遇到任何重大延誤或中斷的情況。有鑒於此，我們認為本集團在向主要供應商取得食材供應方面不會遇到任何困難。

截至二零一五年及二零一六年十二月三十一日止年度及截至二零一七年七月三十一日止七個月，來自本集團五大供應商的採購總額合共分別佔本集團總採購額的約29.5%、25.5%及29.3%，而來自其最大供應商的採購總額分別佔本集團總採購額的約8.7%、7.9%及8.6%。平均而言，截至二零一六年十二月三十一日止年度，五大供應商與我們有約三年業務關係。

業 務

下表載列五大供應商之背景資料及彼等於往績記錄期間各自佔本集團採購之百分比：

截至二零一五年十二月三十一日止年度

排名	供應商名稱	主要業務	位置	本集團採購 的產品類別	與本集團 關係之 概約年期	供應商 提供之 一般信貸期	付款方式	總採購量	佔本集團 總採購 百分比
								千港元	%
1	供應商A	海鮮批發商	香港	海鮮	三年	45天	銀行匯款/ 貿易融資	8,031	8.7
2	供應商B	海鮮批發商	上海	海鮮	三年	30天	銀行匯款	5,861	6.3
3	供應商C	肉類及副食品 批發商	上海	肉類及 副食品	三年	45天	銀行匯款	5,131	5.5
4	供應商D	海鮮批發商	香港	海鮮	五年	45天	銀行匯款/ 貿易融資	4,283	4.6
5	供應商E	乾海鮮批發商	香港	乾海產品	十年	90天	銀行匯款/ 貿易融資	4,039	4.4
								27,345	29.5

業 務

截至二零一六年十二月三十一日止年度

排名	供應商名稱	主要業務	位置	本集團採購 的產品類別	與本集團 關係之 概約年期	供應商 提供之 一般信貸期	付款方式	總採購量	佔本集團 總採購 百分比
								千港元	%
1	供應商A	海鮮批發商	香港	海鮮	三年	45天	銀行匯款/ 貿易融資	10,155	7.9
2	供應商F	家禽批發商	香港	家禽	一年	60天	銀行匯款/ 貿易融資	6,552	5.1
3	供應商G	海鮮批發商	香港	海鮮	三年	90天	銀行匯款/ 貿易融資	5,528	4.3
4	供應商H	肉類批發商	香港	肉類	七年	30天	銀行匯款/ 貿易融資	5,355	4.2
5	供應商C	肉類及副食品 批發商	上海	肉類及 副食品	三年	45天	銀行匯款	5,115	4.0
								<u>32,705</u>	<u>25.5</u>

業 務

截至二零一七年七月三十一日止七個月

排名	供應商名稱	主要業務	位置	本集團採購 的產品類別	與本集團 關係之 概約年期	供應商 提供之 一般信貸期	付款方式	總採購量	佔本集團 總採購量
								千港元	%
1	供應商A	海鮮批發商	香港	海鮮	3年	45天	銀行轉帳/ 交易設備	6,138	8.6
2	供應商I	蔬菜批發商	香港	蔬菜	1年	120天	銀行轉帳	4,106	5.8
3	供應商F	家禽批發商	香港	家禽	1年	60天	銀行轉帳/ 交易設備	3,979	5.6
4	供應商K	酒類批發商	澳門	酒類	1年	30天	支票	3,309	4.7
5	供應商E	海鮮乾貨批發商	香港	海鮮乾貨	10年	90天	銀行轉帳/ 交易設備	3,250	4.6
								<u>20,782</u>	<u>29.3</u>

於最後可行日期，就董事所知，概無於最後可行日期擁有本公司超過5%之已發行股本之董事、彼等各自緊密聯繫人或任何股東於往績記錄期間於本公司任何五大供應商擁有任何權益。

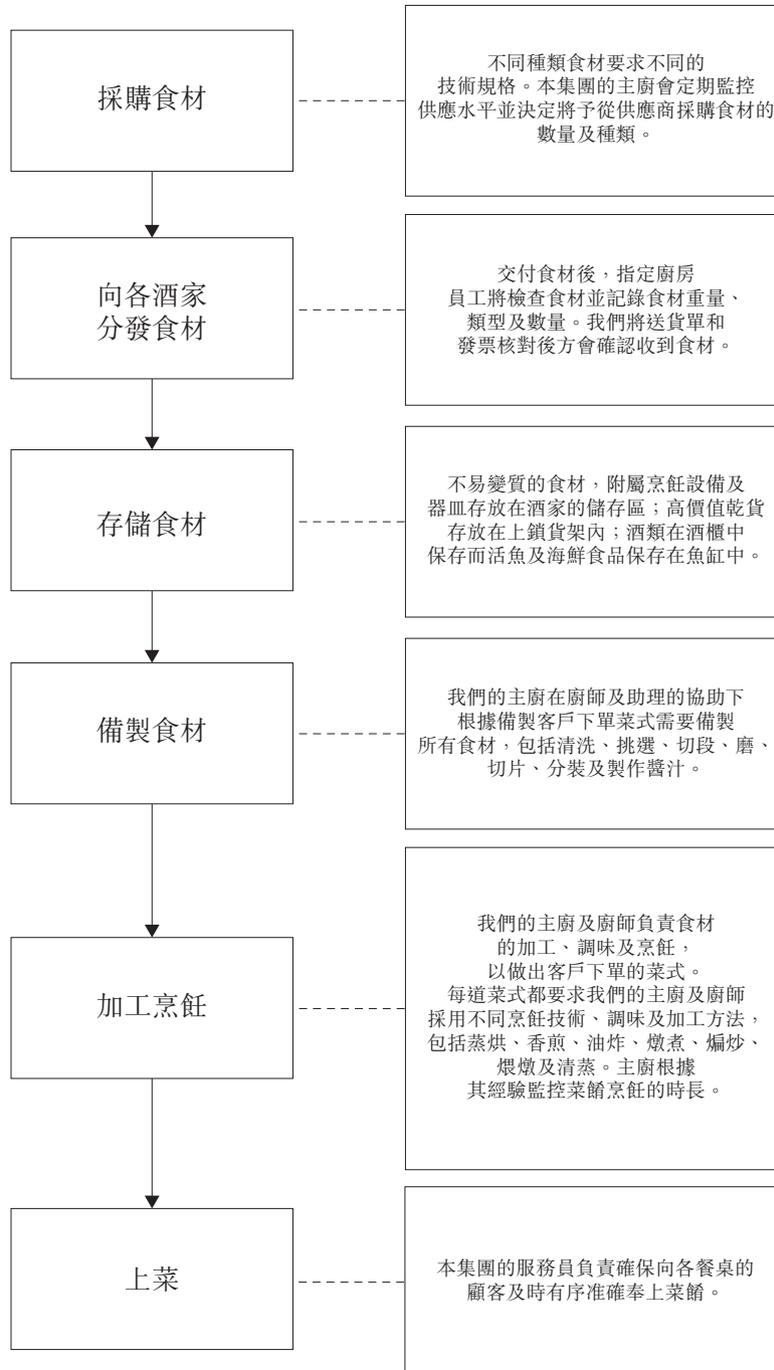
信用及付款條款

於往績記錄期間，我們向供應商作出的大部分採購以港元、人民幣或澳門幣計值及按支票或銀行轉帳方式結算。供應商一般向我們提供30天至120天的信用期。

業 務

營運程序

下文載列我們的標準營運流程：



業 務

下發採購訂單

本集團就食材及供貨採納如下下單政策：

食材

我們的酒家將食品備製大致分為三個區域：主菜區、點心區及燒味區。各區域均有指定主廚以確保食材質素保持水平一致。主菜區主廚監管其他區域的廚師。各主廚的責任為定期監管供應水平並決定擬採購食材的種類及數量。對於易變質的食材，如蔬菜及其他農產品，各區域的主廚可直接向我們預先批准的供應商下訂單。

我們各酒家的廚房員工需要核對、檢查及稱重收到食材。在我們確認收到食材前，指定廚房員工會將發票與送貨單詳情進行核對，接着送貨單及發票將送交會計部門檢查及記錄。各酒家所有食材的採購均以供應商提供的發票為證。

相較一般情況下發的食材訂單，本集團採用更加嚴謹的訂單政策採購如乾鮑魚、魚翅及海參等高價值食材。高價值乾貨存放於酒家儲藏設備的上鎖貨架上，並對儲藏設備的溫度進行仔細的監控，以確保乾貨保存至適當的狀況下。

主菜區域的主廚負責製備高價值乾貨。主廚首先確認所需食材數量，並向採購部門提出採購申請。待行政總裁或其指定高級職員、主廚批准後，通知各採購團隊向供應商下達訂單，然後向會計部門遞交發票。

業 務

酒水、輔助設備及器具

各酒家經理負責監控酒水、輔助設備及器具的庫存。管理層通知採購部門與本集團預先批准供應商核對價格與最小起訂量。對於金額超過1,000港元的任何項目，通常僅於獲各酒家經理批准後方可下達訂單。採購團隊負責下達訂單及商品。供應商將商品送至各酒家後，各酒家經理確認收到貨品並將發票送至會計部門結算。

儲藏與保存

所有主廚負責妥善處理及儲藏食材。對於易腐壞食材，各主廚負責控制訂單數量以保證食材新鮮度。非易腐壞食材及其他附屬設備及器具則存放於酒家儲藏設備。高價值乾貨存放於酒家儲藏設備的上鎖貨架上。酒水存放於酒櫃，而魚類及海鮮則存放於魚缸。

備製食品

本集團各家酒家均在自家廚房備製食品以保障新鮮製備全部菜品。食品備製根據食材類型分為不同區域，即主菜區、點心區及燒味區。各區域由主廚領導並由區域主廚協調各區域的廚師團隊及助理。該等主廚及助理負責各種食品製備過程，包括切菜、配菜、煎炸、調味、蒸煮及醬汁製作。各酒家主菜部分的主廚負責廚房的整體運作。主菜部分的主廚領導各酒家的食品備製部門。

為保障本集團各家酒家食品質量水平一致，本集團會委任行政總廚梁煥興先生對香港、上海及澳門的全部酒家進行食品製備過程的全局管理。

業 務

存貨管理

於往績記錄期間，我們的存貨主要包括冷凍肉類產品、乾貨及其他消耗品。由於我們於供貨當天全部採用新鮮食材，故我們通常並無任何新鮮食材存貨。於往績記錄期間，我們的存貨週轉天數遠低於冷凍肉類產品及乾貨的保質期，但我們認為這有助於我們確保菜品的質量及新鮮度並可降低我們的存貨水平。

於每個月底，我們會向行政總裁提供存貨清單及倉庫存貨，如部分存貨不足以滿足下個月的需求，則會檢討及考慮是否需要進行批量採購。

產品發展

我們透過不時在我們的酒家開發新菜品及引入時令及節日菜品來更新餐牌，以迎合食品潮流的不斷變化。我們亦完善及改進菜品以應對顧客不斷改變的口味及不斷提高的食品及飲料成本。

為持續開發新的菜品，我們已建立產品開發程序，主要包括以下主要步驟：

- *主廚的建議*。基於生產和食品的季節性趨勢，我們根據主廚的建議開始食品開發過程。
- *菜式研發*。我們收集執行董事及行政總廚的意見菜式研發。我們根據食品原料的價格及可用性以及我們執行董事和行政總廚所提供的意見調整已推出菜式的原料及烹飪方法。
- *批准每月例會*。根據進行測試收集的建議，我們的行政總廚將為已推出的新菜式編製食譜，及該提議將由我們行政總裁在每月例會上審查及批准。
- *編製每月菜單*。獲行政總裁批准後，我們將在每月菜單上推出新菜式。

業 務

質量控制

我們認為我們的食品及服務質量對本集團的成功至關重要，我們保持嚴格的質量控制體系，並在整個食品生產過程中(從採購食材到食品交付予顧客)採取高衛生標準，我們的全體員工均需遵守該標準。我們的主廚負責全面實施本集團的安全措施。於往績記錄期間及於最後可行日期，本集團僅收到一份由食環署發行的警告，內容有關於二零一六年節日食品上發現異物。於收到食環署發行的警告信後，我們已採取行動，如派遣獲得食品安全知識的行政總廚及總經理經常前往相關餐廳檢查食品，以確保食品安全及正確遵循運營手冊。自此，我們並無自食環署接獲任何進一步跟進查詢。除該事件之外，我們董事確認，任何政府機關或消費者保護組織並無將其他有關我們酒店食品衛生的其他投訴或索償轉至本集團。

食品備製及質量

本集團非常重視食品質量及食品衛生，食品質量及食品衛生乃本集團在酒家業務中取得成功的關鍵因素。本集團已就其業務營運實施一套指導方針及控制措施，涵蓋了食品質量及備製的每個過程。

a) 採購食材

本集團僅向授權供應商訂購食材。主廚及採購主管不時拜訪經挑選的供應商，以評估所供應食材的質量。此外，我們的酒家會購買合理水平的新鮮和易腐食材，以減少食品浪費並確保食材新鮮質量。

b) 食材檢查

每間酒家的主廚將檢查新入食材，以確保食材新鮮且符合所需的質量標準。

業 務

c) 存儲

本集團制定了關於存儲方法的內部指南，包括保存不同類型及數量食材的地點和溫度，以確保食材新鮮。本集團會每天檢查食材存貨，以防止易腐食材的存貨過多。

d) 烹飪方法

本集團致力於提供優質食品。除使用新鮮和優質食材外，主廚將指導其他廚師根據既定標準和試樣備製食品。本集團亦分發有關食品處理、食品和个人衛生、食品安全和質量控制方面的指導材料及手冊，以確保按安全及適當的方式營運。

e) 內部檢查

廚房備製的菜餚將由主廚和酒家工作人員檢查，以查看菜餚的呈列及質量是否偏離所需標準。本集團的高級管理人員偶爾會在並無提前通知的情況下到訪酒家，檢查食品和服務以及用餐環境。本集團已分發一份操作手冊，列明程序及要求，確保食品安全，每間酒家的衛生經理負責確保本集團食品安全法規和指南的合規性。

顧客服務

本集團致力於維持本集團員工所提供的優質顧客服務。本集團為員工提供有關服務範圍方面(如食品處理和个人衛生)的在職培訓和指導，以提高向顧客所提供顧客服務的質量。每間酒家的經理與所有前線服務人員定期舉行簡介會，檢討員工的表現，並反映顧客的反饋。於處理顧客投訴時，酒家經理會採取措施調查及解決問題，及時安撫客戶。

此外，本集團旗下酒家提供顧客評論卡，歡迎顧客在評論卡上留下彼等意見、建議或投訴(倘適用)。所有顧客的意見、建議和投訴將予整理並報告給營銷部門，營銷部門會記錄並跟進該等意見、建議和投訴。

業 務

用餐環境

本集團致力於提供舒適的用餐環境及保持高衛生標準。每間酒家的工作人員每天晚上會在酒家打烊後徹底清潔。本集團亦定期聘請專業的病蟲害防治及衛生服務提供商及專業的清潔公司提供服務。

健康及工作安全

為符合當地監管規定，本集團致力於創造及確保為員工提供一個安全的工作環境。為確保我們的業務在安全的環境中運營及確保我們的員工具備必要的工作安全知識，我們已為酒家的所有員工設立及實施工作場所安全指南，當中明確載列工作場所安全政策及促進現場工作安全。所產生的任何事故將會匯報至我們的人力資源及行政部門員工並作出相應處理。董事認為該等措施有助於降低僱員工傷的數量及嚴重性，能夠充分有效預防嚴重的工傷事故。該等指南在聘用時提供予員工。員工手冊亦包括(其中包括)有關員工行為及自我修養標準、預防貪腐受賄、工時、員工福利及處理媒體等資料。本集團認為，我們的員工的工作滿意程度為成功經營我們酒家的關鍵因素，因此，我們為員工提供其對工作有任何不滿時的申訴程序。

於最後可行日期，本集團就日常及一般業務引發的事故參與多項僱員補償申索及人身傷害申索。有關詳情請參閱本節(「法律程序及潛在申索」)一段。

於往績記錄期間及最後可行日期，本集團收到一份改善通知及兩份關於未能維持本餐廳食肆暢通的判決。詳情請參閱本節「不合規事件」一段。除該等事件外，董事確認，於該期間，任何政府機構均未收到有關安全事件的其他投訴或索賠。

業 務

環境保護

於我們酒家的食品備製過程和營運過程中，本集團將產生某些污水、垃圾和廢油。除本集團採用的每日清潔程序外，本集團不時聘用外部清潔公司(均為獨立第三方)向我們的酒家提供地毯清潔、油缸和魚缸清潔等病蟲害防治和清潔服務。

本集團的營運須遵守香港、中國及澳門的環保法律及規例。有關詳情，請參閱本文件「監管概覽」一節。於最後可行日期，我們的所有酒家已取得(如有需要)水污染牌照。我們致力於提供優質食品，同時制定環保業務常規。本集團已在部份餐館採用全電動烹飪設備，可縮減運營成本及改善廚房員工工作環境，亦可大大減少煙氣，降低廚房溫度及節約能源成本。於二零一六年，我們獲得中電「環保節能機構」嘉許計劃的創新節能促進獎第五週年特別獎(5th Anniversary Special Award for the Innovative Energy Saving Promotion Award)。本集團亦已在本集團內實施政策確保我們的營運極少浪費。

於往績記錄期間及於最後可行日期，我們的董事知悉向環境保護部門提交的三項投訴，其與由我們餐廳通風系統產生的噪音有關。本集團已安排維修及進行噪音等級測試，以確保所產生噪音的來源得到妥善處理及自此董事確認，於該期間，任何政府機構均未就有關環境事宜收到有關我們餐廳的進一步投訴或索償。

截至二零一五年及二零一六年十二月三十一日止年度及截至二零一七年七月三十一日止七個月，我們為遵守適用環境保護法律及法規而花費的成本包括但不限於(i)垃圾收集及處理開支；及(ii)油罐清理開支，分別約為1,365,000港元、2,113,000港元及1,200,000港元。此外，我們亦支付污水處理服務費，包括排污費及工商業污水附加費以及基於用水量計算的費用。

研究及發展

董事認為以本集團的業務性質毋須進行任何研究及發展活動。

業 務

知識產權

我們在香港註冊三個域名、四個商標及一系列商標。我們已分別在中國及澳門註冊四個商標及三個商標。有關進一步詳情請參閱本文件中「法定及一般資料 — B. 有關業務的其他資料 — 2. 本集團的知識產權」一節。

於最後可行日期，本集團並不知悉(i)其侵犯第三方任何知識產權，或(ii)任何第三方侵犯本集團任何知識產權及其亦並無知悉本集團於侵犯第三方任何知識產權方面有任何待解決或面臨威脅的申索。

員工

於最後可行日期，本集團於香港、上海及澳門直接僱用603名全職員工。下表載列於所示日期按員工職能分類之員工數目：

	於二零一五年 十二月三十一日	於二零一六年 十二月三十一日	於二零一七年 七月三十一日	於最後 可行日期
管理.....	6	8	8	8
行政及營銷.....	10	12	13	13
財務及會計.....	10	9	8	9
營運.....	505	574	565	560
集中採購及物流.....	11	14	13	13
總計.....	<u>542</u>	<u>617</u>	<u>607</u>	<u>603</u>

本集團於公開市場通過刊登招聘廣告聘用本集團員工。我們盡力吸引及挽留合適的人員服務於本集團。本集團持續評估可用人力資源，從而決定是否需要增加額外人員以配合本集團業務發展。

業 務

本集團根據適用香港勞工法例與本集團每位全職員工訂立獨立的勞工合約。本集團提供予員工的薪酬通常包括薪金及花紅。一般而言，我們基於員工之資歷，職位及年資決定彼等的薪金。我們的董事認為，我們的營運人員目前的平均薪酬水準遠高於法定最低工資標準，可預見未來法定最低工資的潛在增長不會對我們的盈利能力造成重大不利影響。

本集團向員工提供各種類型的培訓。董事認為我們的培訓項目能夠提高本集團總體效率及促進我們挽留優質員工。

除我們的全職員工外，由於生病或員工休假而可能出現員工不足時，我們會僱用按小時支付薪金的臨時工。

董事認為我們與員工保持良好的關係。為維持僱員的忠誠並挽留僱員，董事認為我們與僱員之間通過以下舉措維持了良好的關係，(i)提供舒適自在的工作文化及安全的工作環境；(ii)提供有競爭力的薪資及其他福利，如在酒家或本集團取得若干業績目標時發放員工獎金；(iii)組織廚師及僱員培訓，注入新的及現有僱員及廚師；(iv)邀請廚師及僱員出席管理層會議並鼓勵廚師在會議上發表彼等之意見；及(v)開展培訓工作，提升彼等之技能及職業發展。於往績記錄期間及直至最後可行日期，本集團概無經歷任何勞資糾紛，在招聘及挽留有經驗或技術員工方面亦未遇過任何困難而對本集團業務、財務狀況或經營業績造成重大影響。本集團並無為我們的員工設立任何工會。

業 務

競爭

總體而言，香港、上海及澳門的全服務式粵菜館行業競爭激烈。根據Ipsos報告，於二零一六年、二零一六年及二零一五年，香港、上海及澳門分別約有1,399間、739間及205間全服務式粵菜館。於二零一五年，菜館的前五名營運商就收益而言僅分別約佔其於香港、上海及澳門各自市場的51.6%、18.7%及21.8%份額。由於行業的競爭格局，酒家營運商必須基於多種因素(其中包括)食品及服務質素、地點及聲譽脫穎而出。餐飲業的主要競爭因素包括選址、價格、食品質量及服務以及品牌及信譽。根據Ipsos報告，香港的全服務式粵菜酒家行業由二零一一年的16,812.9百萬港元增至二零一六年的17,461.7百萬港元，複合年增長率約為0.8%。Ipsos報告亦預期自二零一七年至二零二零年及二零一六年至二零二零年全服務式粵菜館的收益在上海及澳門以複合年增長率分別為3.2%及2.6%繼續呈上漲趨勢。預計香港對粵式全方位服務餐廳行業日益增長的需求及租金於二零一六年下調將很有可能為粵式全方位服務餐廳的擴展帶來更多機會。鑒於香港人均生產總值及家庭年平均可支配收入的預期增加以及粵式全方位服務餐廳更受本地市民歡迎，節假日期間更偏向外出用餐，家庭慶祝活動及長期工作及學習後，預計於二零一七年至二零二零年的預測期間，粵式餐廳行業的收益將按約2.4%的年複合增長率增長。我們擬透過鞏固及發展競爭優勢保持競爭力，以勝過其他競爭對手。我們的競爭優勢詳情載於本節「競爭優勢」一段。

有關我們營運所處行業的進一步資料，請參閱本文件「行業概覽」一節。

保險

本集團(i)就僱員的個人工傷及職業疾病投購僱員賠償責任險；(ii)任何疾病申索投購公共責任保險，以為本集團提供保障；及(iii)為本集團租賃物業投購所有風險或意外損傷的物業責任險，以涵蓋業務營運產生的任何損傷責任。

截至二零一五年及二零一六年十二月三十一日止年度及截至二零一七年七月三十一日止七個月，本集團分別產生保險開支約1,232,000港元、1,323,000港元及733,000港元。

業 務

董事認為，(i)上述保險承保範圍充分；(ii)我們過往保險申索對本集團未來將支付之保險費無重大影響；及(iii)投保性質符合香港、上海及澳門一般行業慣例。

獎項及認證

下表載列本集團截至最後可行日期獲頒發的多項獎項及認證：

獲授年份	酒家/獲授品牌	獎項/認證	頒發機構
二零零五年	龍皇	中國十佳酒家	中國飯店協會
二零零九年	龍皇	二零零九年美食之最大賞 —點心組「至高榮譽金獎」	香港旅遊發展局
二零一零年至 二零一七年	龍皇	香港名牌標識	香港中華廠商聯合會 及香港品牌發展局
二零一一年至 二零一三年	龍皇	優質服務旅遊計劃	優質服務旅遊
二零一三年	龍皇	中電「環保節能機構」 嘉許計劃二零一三—金獎	中電
二零一三年	龍皇	中電「環保節能機構」 嘉許計劃二零一三 —卓越典範大獎	中電
二零一三年	龍璽	二零一三年美食之最大賞 —招牌菜組「至高榮譽金獎」	香港旅遊發展局
二零一四年	龍璽	二零一四年美食之最大賞 —點心組「銀獎」	香港旅遊發展局
二零一四年	龍皇 (新蒲崗分店)	二零一四年美食之最大賞 —蔬菜組「銀獎」	香港旅遊發展局

業 務

獲授年份	酒家/獲授品牌	獎項/認證	頒發機構
二零一四年至 二零一六年	龍璽	「優質服務旅遊計劃」	優質服務旅遊
二零一五年	龍皇 (新蒲崗分店)	二零一五年美食之最大賞 —點心組—潮州粉果「金獎」	香港旅遊發展局
二零一五年	龍皇(黃埔分店)	二零一五年美食之最大賞 —蔬菜和菇菌組「金獎」	香港旅遊發展局
二零一五年	龍皇 (新蒲崗分店)	二零一五年美食之最大賞 —蔬菜和菇菌組「銀獎」	香港旅遊發展局
二零一五至 二零一七年	龍皇	優質服務旅遊計劃	優質服務旅遊
二零一六年	龍皇	中電「環保節能機構」 嘉許計劃二零一六—五週年 大獎—創意推廣節能大獎	中電
二零一六年	龍皇	香港綠色機構(二零一六年至二 零一八年)	環保署及環境運動 委員會
二零一六至 二零一七年	龍皇(觀塘分店)	二零一六年及二零一七年 米芝蓮指南推介餐廳	米芝蓮

業 務

牌照及許可

下表載列我們於最後可行日期的主要牌照的詳情：

香港酒家

下表載列有關本集團各香港酒家的普通食肆牌照、酒牌及水污染管制牌照詳情：

酒樓名稱 觀塘分店	營運身份 啓港	普通食肆牌照			酒牌 (附註1)			水污染管制牌照 (附註2)		
		牌照內所 示酒樓地址	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
		香港觀塘開源道64 號源成中心二 樓	2251801159	二零一六年十二月 十三日至二零 一七年十二月 十二日 二零一七年十二月 十三日至二零 一八年十二月 十二日	李天云	5251800418	二零一六年五月 二十九日至二 零一八年五月 二十八日	啓港	WT00024835-2016	二零一六年七月 八日至二零 一七年七月 三十一日
黃埔分店	富聚	香港九龍紅磡黃埔 花園第8期黃埔 美食坊3樓1號 舖	2252804599	二零一七年十二月 十一日至二零 一八年十二月 十日	黃永康	5252822103	二零一七年六月三 日至二零一九年 六月二日	富聚	WT00024805-2016	二零一六年七月 十三日至二 零一七年七 月三十一日
新蒲崗分店	勁有	香港九龍新蒲崗 太子道東638號 Miki商場1樓 110號舖	2253801719	二零一七年三月 十二日至二零 一八年三月 十一日	張雅	5253820380	二零一七年八月十七 日至二零一九年 八月十六日	勁有	WT00018535-2014	二零一四年四月 二日至二零 一九年四月 三十日
灣仔分店	運力	香港灣仔皇后大道 東183號合和中 心8樓801號舖	2212812282	二零一七年四月 二十日至二零 一八年四月 十九日	繆建勳	5212828808	二零一七年九月 二十九日至二 零一八年九月 二十八日	運力	WT00026663-2016	二零一六年十二 月二十一日 至二零二一 年十二月 三十一日

業 務

普通食肆		普通食肆牌照			酒牌(附註1)			水污染管制牌照(附註2)		
酒樓名稱	營運身份	牌照內所 示酒樓地址	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
世貿中心分店	龍皇香港	香港銅鑼灣告士打 道280號世貿中 心十二樓	2212803442	二零一七年七月二 日至二零一八 年七月一日	黃永聰	5212802251	二零一五年十二月 二十四日至二零 一七年十二月 二十三日 二零一七年十二月 二十四日至 二零一九年十二 月二十三日	龍皇香港	WT00025524-2016	二零一六年十月 十九日至二零 一七年十月十 月三十一日
環球貿易廣場 分店	毅陞	香港九龍柯士甸道 西1號環球貿易 廣場101樓C舖	2261807266	二零一七年七月 十五日至二零 一八年七月 十四日	黃永熾	5261821805	二零一七年十一月 二十六日至二零 一九年十一月 二十五日	毅陞	WT00024577-2016	二零一六年六月 二十八日至 二零二一年 六月三十日
上水分店	魯豪	香港新界上水彩園 路彩園郵彩園 廣場4樓401室	2296801712	二零一七年六月 十七日至二零 一八年六月 十六日	李天送	5296820745	二零一七年一月七 日至二零一八年 一月六日	龍宴酒家或/ 魯豪	WT00024794-2016	二零一六年七月 七日至二零 一七年七月 三十一日

附註：

1. 本集團酒樓的酒牌持有人均為本集團僱員或董事。
2. 於往績記錄期間，本集團並未為所有香港酒家取得全部水污染管制牌照。本集團於二零一六年十二月為所有香港酒家取得水污染管制牌照。詳情請參閱本節「不合規事件」一段。

業 務

位於上海的酒家

下表載列於上海經營的酒家的牌照及許可詳情：

酒家名稱	營運身份	酒家地址	食品經營許可證		酒類商品零售許可證		排水許可證				
			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			
上海分店	龍璽上海	上海浦東新區 浦東南路27 號	龍璽上海浦東 分公司	JY23101150126965	二零一六年 八月十五日 至二零一九年 二月四日	龍璽上海浦東 分公司	0318030306014041	二零一七年 十一月二十日 至二零二零年 十一月十九日	龍璽上海	滬浦水務排決字 [2013]第244號	二零一三年 六月二十五日 至二零一八年 六月二十四日

位於澳門的酒家

下表載列於澳門經營的酒家的牌照詳情：

酒家名稱	營運身份	酒家地址	一級餐廳許可證	
			持有人	牌照號碼
澳門分店	龍皇澳門	澳門威尼斯人度假村酒店 大運河購物中心3樓2132號店	Venetian Cotai Limited (附註1)	0556/2017
				現有牌照有效期 有效至二零一七年 十二月三十一日 (附註2)

附註：

- (1) 由於威尼斯人澳門的自身實際原因，該牌照由Venetian Cotai Limited（而非本集團）持有，及據董事所深知，此乃符合威尼斯人澳門的正常慣例。除Venetian Cotai Limited持有牌照外，Venetian Cotai Limited與本集團概無其他安排以及概無與Venetian Cotai Limited簽署合作協議。
- (2) 本集團獲許可證持有人告知，許可證持有人已遞交澳門分店一級餐廳許可證二零一八年度的續期申請，目前待獲相關政府機構的批准。

業 務

董事確認，於最後可行日期，除下文「不合規事件」一段所披露者外，本集團已就我們所有酒家於香港營運取得一切所需牌照及許可，且該等牌照及許可全部皆屬有效。於香港續簽普通食肆牌照及酒牌須分別於牌照到期前及於現有牌照到期前至少三個月內提交申請。董事確認，本集團在申領及／或重續有關牌照、證書、同意及批文方面並無遭遇任何重大困難。此外，董事並不知悉任何會對重續該等牌照、證書、同意及批文構成嚴重阻礙或延誤的情況。

誠如上文所披露，本集團於香港的若干酒家的酒牌乃由本集團董事或僱員持有。為保護股東的權益，本集團持有酒牌的各持有人已辦理轉讓酒牌予第三方的有關規定表格及文件，以便本集團能及時提交該等規定表格予酒牌局，以使不時及／或通知與該等持有本集團酒牌的持有人終止僱傭後將酒牌轉讓予本集團指定的新持有人之事項生效。

中國法律顧問及澳門法律顧問確認，於最後可行日期，本集團已就上海分店及澳門分店的營運取得一切所需牌照及許可，且該等牌照及許可全部皆屬有效，而本集團在任何重大方面亦無分別違反適用中國及澳門法律及法規。

經向威尼斯人澳門作出查詢後就董事所知，威尼斯人澳門集團公司於威尼斯人澳門經營地點持有酒家經營食肆牌照乃屬行業常規及慣例。誠如澳門法律顧問確認，相關澳門法律及法規並無禁止該慣例及並無任何法律規定阻礙重續澳門分店的一級餐廳許可證。

董事並不知悉任何會對重續該等牌照、證書、同意及批文構成嚴重阻礙或延誤的情況。

業 務

物業

自有物業

於最後可行日期，本集團於香港擁有一項物業，詳情列載如下：

物業	用途	實用面積概約數 (平方米)
香港新界上水古洞路33號 天巒，天巒二期莫里茲大道2號洋房	董事宿舍 (附註)	189.59

附註：為董事提供員工宿舍載於相關董事服務協議內。

租賃物業

於最後可行日期，本集團租用以下香港、澳門及上海物業，用作現有酒家物業、辦公室、倉庫及員工宿舍。

下表列載本集團現有酒家經營租賃的詳情：

酒家名稱	物業	概約 建築面積 (平方米)	租期	基本月租	營業額月租	續租選擇權
<i>香港</i>						
1 環球貿易 廣場分店	香港九龍柯士甸道西 1號環球貿易廣場 101樓C舖	570.16	二零一六年十二月十日 至 二零一九年十二月九日	688,000港元	酒家每月總營業額超 出基本月租的金額的 12%	不適用
2 世貿中心 分店	香港銅鑼灣告士打 道280號世貿中心 十二樓全層	809.47	二零一七年十一月一日 至 二零一九年十月三十一日	577,500港元	酒家每月總營業額超 出基本月租的金額的 11%	不適用

業 務

酒家名稱	物業	概約	租期	基本月租	營業額月租	續租選擇權
		建築面積 (平方米)				
3 灣仔分店	香港灣仔皇后大道東 183號合和中心8樓 801號舖	898.07	二零一五年七月一日至 二零一八年六月三十日	580,140港元	酒家每月總營業額超 出基本月租的金額的 10%	(i) 可另行重續三年 ([「第一個續約期 間」])，月租介乎 580,140港元及 696,168港元之間； 及 (ii) 可於第一個續約期 間屆滿後另行重續 三年，月租為根據 相關租賃條款釐定 之市場租金。
4 觀塘分店	香港九龍觀塘開源道 64號源成中心二樓 全層	996.19	二零一七年三月一日至 二零二零年二月二十九日	320,000港元	不適用	不適用

業 務

酒家名稱	物業	概約	租期	基本月租	營業額月租	續租選擇權
		建築面積 (平方米)				
5 新蒲崗分店	九龍新九龍內地段第6308號新蒲崗太子道東638號Miki商場1樓110號舖	643.70	二零一五年八月三日至二零一八年八月二日	第一年為292,296港元；第二年為299,988港元；及第三年為307,680港元	酒家每月總營業額超出基本月租的金額的10%	不適用
6 黃埔分店	九龍紅磡黃埔花園第8期黃埔美食坊3樓1號舖	609.98	二零一七年五月一日至二零二零年四月三十日	370,668港元或每月總營業額的9% (以較高者為準)	不適用	按月租426,268.20港元或每月總營業額的9% (以較高者為準) 續租三年。
7 上水分店	香港新界上水彩園路彩園邨彩園廣場4樓401室	1,288.90	二零一五年十一月二日至二零二四年十一月一日	首三年為592,000港元；第四至六年為655,500港元；及第七至九年由訂約方按公開市場租金共同協定但不少於696,500港元或高於786,600港元	酒家每月總營業額超出基本月租的金額的11%	不適用
8 葵涌分店	香港新界葵涌葵昌路72-76號KCC 9樓	741.92	自租賃開始日期起計的四個年度(附註)	223,608港元	酒家每月總營業額超出基本月租的金額的10%	按月租239,580.00港元及每月總營業額超出基本月租的金額的10%續租四年。

附註：租賃開始日期以業主於二零一七年十二月三十一日或之前發出的通知為準。

業 務

酒家名稱	物業	概約 建築面積 (平方米)	租期	基本月租	營業額月租	續租選擇權	
澳門							
9	澳門分店	澳門威尼斯人度假村酒店大運河購物中心3樓2132號舖	744.90	二零一一年一月十八日至二零二二年一月三十一日	<p>(i) 自二零一一年一月十八日至二零一五年一月十七日為160,380港元</p> <p>(ii) 自二零一五年一月十八日至二零一八年一月十七日為240,570港元</p> <p>(iii) 自二零一八年一月十八日至二零二二年一月三十一日為320,760港元</p>	<p>自二零一一年一月十八日至二零一二年一月十七日，轉租費不適用。</p> <p>自二零一二年一月十八日至二零一七年一月十七日，倘低於42,000,000港元的營業限額，營業額租金為酒家每月總營業額超出應付月租(包括基本租金、管理費及宣傳費)金額的10%，及倘高於營業限額，則為有關超出金額的12%。</p> <p>自二零一七年一月十八日至二零二二年一月三十一日，倘低於52,492,374港元的營業限額，營業額租金為酒家每月總營業額超出應付月租(包括基本租金、管理費及宣傳費)金額的10%，及倘高於營業限額，則為有關超出金額的12%。</p>	不適用
上海							
10	上海分店	上海浦東新區，浦東南路27號	2,428	二零一二年十一月二十一日至二零二二年十一月二十日	首三年為人民幣664,665元、第四至第六年為人民幣684,604.95元，及第七至第十年為人民幣718,576.72元	酒家每月營業總額的9%超過基本月租的部分	不適用

業 務

下表列載本集團現有辦事處及倉庫經營租賃的詳情：

物業	用途	概約建築面積 (平方米)	租期／特許期	月租／特許權費	重續選擇權
香港					
1	香港九龍電訊一代廣場20樓A室，建於觀塘地段63號餘段	辦事處	274	二零一六年八月八日至 二零一九年八月七日	100,000港元 24個月， 月租為115,000港元
2	香港九龍觀塘敬業街59號敬業工廠大廈8樓D廠房	倉庫	342	二零一七年一月二十三日 至二零二零年 一月二十二日	30,000港元 不適用

於最後可行日期，我們亦已租賃或特許多處物業，包括香港的四個庫房、香港的三個停車場及澳門的四處員工宿舍。

於往績記錄期間，本集團於各租賃協議到期後普遍面臨租金價格上調。儘管如此，考慮到巨額的餐廳前期投資，董事認為，本集團按合理條款續訂其將到期之租期仍屬合理。董事確認所有上述租賃協議乃參考現行市場租金按公平基準磋商。

法律程序及潛在申索

於最後可行日期，本集團牽涉多項申索及訴訟。下文載列本集團於最後可行日期於我們一般及日常業務過程中產生的未決申索及訴訟概況。

(a) 於最後可行日期對本集團提起的未決僱員補償申索

於最後可行日期，共有18宗對本集團提起的僱員補償申索已提交至勞工處，仍在處理中。該等事故於本集團的一般及日常業務過程中發生且並無導致本集團業務重大中斷。

18宗仍在處理的僱員補償申索全部由本集團相關保險全數賠付。

業 務

(b) 於最後可行日期對本集團提起的民事訴訟

於最後可行日期，共有2項對本集團提起的未決民事訴訟，本集團已收到相關傳票及已展開法律程序。該事故乃於本集團一般及日常業務過程中發生及對本集團業務並無造成重大影響。

申索性質	事故日期	狀況
1. 一名僱員受多重傷害，包括從大約一米高跌倒，右胸受傷。傷員根據員工賠償條例提出人身傷害申索。	二零一四年 十月二十三日	保險公司已接手 訴訟程序
2. 一名僱員受多重傷害，包括從大約一米高跌倒，右胸受傷。傷員根據普通法提出人身傷害申索。	二零一四年 十月二十三日	保險公司已接手 訴訟程序

除上述民事訴訟外，所有傷員可於自相關事故日期起兩年(就僱員補償申索而言)或三年(就人身傷害申索而言)期限內根據僱員補償條例提出申索及／或根據普通法提出人身傷害申索。由於該等潛在申索尚未提交，我們尚不能估計該等潛在申索金額。董事確認，於最後可行日期，本集團已對所有該等事故產生的責任投購保險並已就該等事故通知保險公司，因此，董事認為，上文所披露之申索對本集團營運或財務狀況或業務並無重大不利影響。該等案件乃於我們日常及一般業務過程中發生及並未中斷本集團業務或對本集團獲得經營所需任何牌照或許可證造成不利影響。

業 務

據董事所深知，該等僱員補償申索及人身傷害申索項下的所有受傷人員遭受的身體傷害不算嚴重。於往績記錄期間及直至最後可行日期，本集團須根據僱員補償條例在香港投購及已投購強制保單，金額不少於每宗事故100百萬港元。因此，預期所有該等僱員補償申索及人身傷害申索由本集團持有的保單全面覆蓋。有關詳情，請參閱本文件「業務 — 保險」一節。

董事進一步確認，彼等並不親身牽涉(不論共同或個人)任何上述申索及訴訟。

並無就訴訟索償作出撥備

經考慮(i)有關事件的性質及傷害程度；及(ii)我們的保單的覆蓋範圍，我們的董事認為，並無必要就當前、待決及潛在訴訟作出或然負債撥備。

控股股東作出的彌償

控股股東已於二零一七年十二月十五日訂立彌償契據，據此控股股東已同意根據彌償契據的條款向本集團作出有關因於[編纂]成為無條件之日或之前本集團任何未決及潛在訴訟及申索可能產生的所有責任及處罰作出彌償。有關詳情，請參閱本文件附錄五「F. 其他資料 — 1. 稅項及其他彌償保證」一段。

不合規事件

董事確認，除「業務 — 不合規事件」一節所披露者外，於往績記錄期間及直至最後可行日期，本集團已在所有重大方面遵守香港、上海及澳門的適用法律及法規。

業務

違規原因

涉及餐廳	違規詳情	違規原因	補救行動	潛在最高刑罰／罰款	本集團風險分析	內部控制措施
1 環球貿易廣場分店、世貿中心分店、觀塘分店、上水灣仔分店、上水分店及黃埔分店	於往績記錄期間，本集團未有就我們的六家酒店業務營運獲得相關水污染管制牌照，違反《水污染管制條例》第8及第9條。	此為負責人士的無心之失，在最近本公司委聘法律顧問就編纂相關的香港法律提供意見之前彼等並不知悉此項規定。此外，本集團於香港的所有酒家均位於香港若干購物商場，而這些酒家排放污水受到嚴格監控，例如，安裝除油器，此乃用於污水進入廢水處理系統前截住大多數油脂及固體之管道設備。因此，我們認為，本集團酒家所在商場所採納的措施足以遵守水污染管制條例的規定，且本集團毋須就酒家另行申請有關水污染管制牌照。	於二零一六年，本集團已為其香港所有酒家申請水污染管制牌照。本集團已於最後可行日期為全部位於香港的酒家領取所需的水污染管制牌照。	根據《水污染管制條例》第11條，違反《水污染管制條例》第9(1)條的最高刑罰為監禁六個月，首次觸犯罰款200,000港元，再次或其後觸犯最高罰款400,000港元，而持續觸犯的最高每日罰款為10,000港元。本集團為法人團體，故我們僅可被處以罰款，但負責人員原則上可處以監禁。	如法律顧問所告知，根據《裁判條例》(香港法例第227章)第26條，就任何即決犯罪提出上訴或提交資料有六個月的時間限制，因此，僅有運力及龍皇香港以及彼等之負責人承受被起訴的風險。	自二零一六年八月起，本集團已針對違規相關原因實施以下措施： 管理層團隊透過監控所有牌照、許可證及批准的即將屆滿日期以及協調及時準備及提交相關牌照續期申請以監控所有必要牌照、許可證及批准的續期情況。 本集團行政部門亦編製一份新酒家牌照規定清單以及現有酒家續期規定時間表，及日後將就牌照程序向本集團合規主任報告。

業 務

涉及餐廳	違規詳情	違規原因	補救行動	潛在最高刑罰／罰款	本集團風險分析	內部控制措施
2 世貿中心分店及 上水分店	於往績記錄期間，本集團於兩次事故中未能維持酒家逃生方式暢通無阻，分別違反《消防(消除火警危險)規例》(香港法例第95F章)第14(1)(a)及14(2)條以及《工廠及工業經營(應呈報工場的防火設備)規例》(香港法例第59V章)第5(1)及14(5)條。	本集團要求酒家經理檢查逃生方式，但就是否按照規定的頻率作出實際檢查方面缺乏持續監督。	本集團已完成消防處要求的所有整改工作，及已支付法院征收的總金額15,000港元的罰款。	由於本集團已結清罰款，本集團無須承擔《消防(消除火警危險)規例》或《工廠及工業經營(應呈報工場的防火設備)規例》任何其他潛在刑罰或罰款。	由於本集團已被處罰以及相關罰款已結清，本集團不再面臨任何風險。	訴訟過後，本集團已創建以下措施加強監督程序： (i) 本集團於各酒家指派員工每天三次檢查逃生方式是否暢通無阻，每名員工須記錄其檢查時間以確保悉數遵守； (ii) 各酒家的酒家經理須每天檢查記錄，確保檢查每天三次都有進行；及 (iii) 至少每年就酒家營運的相關安全法律法規向本集團酒家員工提供定期培訓課程。

業 務

內部控制

我們的董事負責制定及監管內部控制措施的執行及質量管理體系的成效。

本集團的內部控制政策包括預防欺詐、盜竊、賄賂、腐敗及其他涉及員工、客戶及其他第三方的失當行為(例如客戶或供應商的回扣安排等)的措施及程序。例如，有關利益衝突、監控、處理及報告不當行為的政策或指引載於本集團的員工手冊及其他相關手冊內，所有僱員須加以遵守，且向員工提供報告欺詐及不當行為的渠道。倘員工懷疑存在任何不當行為，本集團歡迎彼等透過投訴系統直接向本集團高級管理層匯報，以開展進一步調查。

為提高內部控制以及**[編纂]**，本集團已於二零一六年九月二十六日聘獨立內部監控顧問(「**內部監控顧問**」)對財務申報的內部控制進行審閱，涵蓋如實體層面控制、收益及應收款項、促使付款、加工及食品管理、固定資產管理、存貨管理、財資管理、人力資源、財務申報、稅項管理、資訊科技等領域。所進行的內部控制審閱工作範圍及已發出的詳細報告均經獨家保薦人、內部監控顧問及本集團同意。

於內部監控顧問對財務申報的內部控制作出檢討後，我們就內部控制系統、政策及程序中識別出若干需要改善的地方，除本節「不合規事件」一段所披露之不足之處外，下表載列若干已識別的不足之處及已採取的補救措施。

已識別的不足之處

已採取的補救措施

缺少書面授權限制支付審批表

我們的董事已設立及批准付款批准的授權限制表以為不同指定人員規定授權限制

缺少內部審核功能及正規機制以確認、記錄、監控、報告及追蹤內部控制不足

管理層已同意委聘外部專家定期(至少每年)開展內部控制審閱，截至二零一七年十二月三十一日止年度開始

業 務

已識別的不足之處

已採取的補救措施

法定供款的不準確計算案例

開始審核強積金計算工作表並由總經理簽字及由財務總監通過

未能獲得書面批准從本公司董事及關連公司轉入／轉出基金

從本公司董事及關連公司轉入／轉出基金之請求已開始由本公司財務總監審批，書面證明文件載有恰當解釋說明

董事認為，概無任何問題被視為屬重大及幾乎所有問題將可於[編纂]前解決。

內部監控顧問亦於二零一七年二月至三月就本集團內部控制系統所採取的補救措施進行跟進程序。所進行的工作及跟進審閱並無識別出任何重大內部控制缺陷，董事確認，我們的內部控制措施概無重大缺陷。