

---

## 業 務

---

### 業務概覽

我們是香港一家知名餐飲集團，旗下餐廳屢獲獎項，提供的美食包羅萬象，包括不同品牌及主題的中菜、西班牙菜、泰國菜、英國菜、意大利菜及南加州菜。自我們的首間餐廳208 Duecento Otto於2010年5月開業以來，我們在香港建立了良好聲譽，並通過多品牌業務模式鞏固香港餐飲市場地位。於最後實際可行日期，我們擁有及經營10間全服務式餐廳。根據我們與The Jockey Club CPS Limited的討論，我們計劃於2018年上半年結束前於活化中區警署建築群開始經營CPS餐廳。

我們致力於提供質樸別致、純正美食、貼心服務和舒適環境，讓顧客領略別具一格的用餐體驗。我們的餐廳榮獲多個獎項及國際嘉許。在眾多嘉獎當中，根據各年度《米芝蓮指南－香港澳門》，我們的旗艦餐廳都爹利會館於2013年5月開業

後不久即獲授予2014年度米芝蓮一星殊榮，之後於2015年、2016年及2017年升至米芝蓮二星。22 Ships榮獲《2014米芝蓮指南－香港澳門》授予「米芝蓮Bib Gourmand」美食獎項，並於2013年獲CNN選為香港最佳「不設訂座」餐廳之一。Aberdeen Street Social被《2017米芝蓮指南－香港澳門》選為推薦餐廳。有關我們獎項及嘉許的詳情，請參閱本文件「獎項及嘉許」一段。

我們主要透過提供餐飲及舉辦盛會服務產生收益。截至2014年、2015年及2016年12月31日止年度以及截至2017年7月31日止七個月，收益分別約為170.5百萬港元、206.5百萬港元、232.4百萬港元及134.9百萬港元。我們於截至2014年12月31日止年度的純利約為4.3百萬港元，而於截至2015年及2016年12月31日止年度以及截至2017年7月31日止七個月的虧損淨額分別約為4.6百萬港元、9.5百萬港元及7.3百萬港元。

我們亦作為少數權益股東投資香港其他餐飲相關公司及向其提供餐廳顧問服務，即西營盤Potato Head。身為娛樂及休閒生活品牌的Potato Head則在新加坡、巴厘島及雅加達開展經營，為綜合用途娛樂場所，當中包括酒吧及餐廳。

---

## 業 務

---

### 我們的競爭優勢

董事認為，我們具備以下競爭優勢而使我們能夠在香港全服務式餐飲行業進行競爭：

我們致力於以優質美食、貼心服務和舒適環境，向顧客提供別具一格的用餐體驗

董事認為，我們致力於提供優質的純正美食，讓顧客在舒適的環境下，享受殷勤周到的顧客服務，是我們業務經營邁向成功的關鍵，有助餐廳帶動人氣及提升經營業績。

我們各間餐廳的餐牌及菜譜均由主廚設計及研創，以配合該餐廳的主題和設計，再由董事及高級管理層人員仔細評估篩選。我們亦嘗試根據季節、潮流趨勢和市場接受程度，在餐牌及菜譜方面作出變化，務求令食物質素盡善盡美。

餐廳設計對本集團矢志向顧客提供別致的用餐體驗而言亦屬關鍵要素。儘管品牌及主題不同，但我們的所有餐廳設計均旨在為顧客提供與時俱進而愜意及溫馨的氛圍。我們的管理團隊持續探索機會與多名室內設計師進行合作，該等設計師將會綜合考慮美食種類、品牌形象、主題及餐廳周邊環境。都爹利會館的室內設計由著名英國設計師Ilse Crawford女士負責，並榮獲2014年《Hong Kong Tatler》的「最佳室內設計」大獎。208 Duecento Otto由國際知名伊斯坦布爾設計師Autoban設計，並於2010年及2011年分別獲兩個不同機構評為「最佳設計餐廳」。我們較新開的餐廳RHODA由國際知名設計師Joyce Wang女士設計，近期榮獲2017年《Hong Kong Tatler》的「最佳室內設計」大獎。

為研創全新用餐概念及提升顧客用餐體驗，我們已尋求並將繼續機會與國際知名主廚合作，及讓廚房員工接受該等傑出專業人士的培訓。例如，英國米芝蓮星級名廚Jason Atherton先生已獲委聘為22 Ships、Ham & Sherry及Aberdeen Street Social的餐飲總監，就烹飪概念、餐牌及菜譜研創、廚房管理制度及為有關餐廳介紹合適行政總廚等事宜提供顧問服務。

董事相信，餐廳提供舒適的用餐環境，加上優質美食及貼心周到的服務，可提升我們的品牌形象，使我們能吸引消費能力強的顧客，同時提高顧客滿意度及忠誠度，此乃推動我們業務持續增長所需。

---

## 業 務

---

### 我們的香港餐廳業務享負盛名，建立了眾多備受肯定的餐廳品牌

董事相信，進軍香港市場七年後，我們已建立餐廳業務的良好聲譽。自我們的首間餐廳208 Duecento Otto於2010年5月開業以來，我們通過多品牌業務模式不斷開設新餐廳，鞏固了在香港市場的地位。於最後實際可行日期，我們以不同自有品牌擁有及經營10間獨立全服務式餐廳。我們就成為香港飲食行業的享負盛名者而感到自豪。

我們大多數餐廳均獲得多個獎項及認可。在我們獲得的眾多嘉獎當中，都爹利會館獲《米芝蓮指南－香港澳門》授予2014年度米芝蓮一星殊榮，2015年、2016年及2017年升至米芝蓮二星。22 Ships於2014榮獲「米芝蓮Bib Gourmand」美食獎項，並於2013年獲CNN Travel選為香港最佳「不設訂座」餐廳之一。Aberdeen Street Social被《2017米芝蓮指南－香港澳門》選為推薦餐廳。我們的其他餐廳亦獲諸多機構授予獎項及榮譽，如《Wallpaper\*》、《Hong Kong Tatler》、《南華早報》等。

我們相信，我們餐廳榮獲的該等獎項及榮譽可提升廣告宣傳及媒體曝光率，從而有助於吸引具強大消費能力的顧客，並提高顧客忠誠度。

### 我們的餐廳位於策略有利地點

董事相信，餐廳所處地點對我們觸及具有較高消費力的目標顧客的策略而言極其重要。我們的香港餐廳位於或鄰近中央商務區、旅遊景區或高收入住戶高度集中的居民區，包括上環的淺水灣、鴨巴甸街及荷李活道、灣仔的船街、金鐘的太古廣場、中環的置地廣場及都爹利街及西營盤的干諾道西。

我們大部分餐廳位於街邊上，因而更可能吸引路人及隨機顧客注意。董事相信，為餐廳精心選址有助提升餐廳的形象，並在中高端餐飲行業取得市場佔有率。

憑藉我們的成功經營及品牌對當地的增值能力，物業開發商或業主可不時與我們洽談在其主要購物中心開設新餐廳，藉此使我們得以按優惠租金為餐廳尋求黃金地段。例如，於往績記錄期，我們於2015年12月在置地廣場設立及經營Mak Mak，並於2016年11月在太古廣場設立及經營Commissary。董事認為，此有助於我們保持在核心地段經營餐廳與使租金成本維持競爭力之間的平衡。

---

## 業 務

---

### 我們推行嚴格的品質控制措施，確保食品質素及衛生

我們致力提供一貫高品質的食品。我們於食材採購以及食品儲存及食品配製過程中採取嚴格品質控制程序。詳情請參閱本節「質量控制」一段。

我們每間餐廳也自設廚房，廚房設備完善，可配製各種食品和飲品，以及儲存所有必要的食材。因此，總廚及餐廳管理人員得以密切監察食品配製工序中的每個步驟並確保能及時為顧客奉上新鮮烹調的食品，從而有助降低食品傳染疾病的風險。就董事所知，於往績記錄期，我們並無接獲任何有關我們食品安全及品質的重大投訴或申索，而我們的餐廳亦並無因任何食品安全事故而受到任何政府機關或任何消費者保護組織的任何調查。

### 我們擁有經驗豐富、敬業的管理團隊

我們的管理團隊由擁有豐富的獨立全服務式餐廳行業及管理經驗和知識的人員組成。本集團由我們的主席、行政總裁兼執行董事黃佩茵女士於2010年成立。黃佩茵女士是一名成就非凡的食肆東主並已獲得多項個人榮譽。彼於2006年獲香港城市青年商會頒發「年度創意創業大賞」。彼亦名列彭博商業周刊「2008年亞洲最佳青年企業家」、於2013年名列南華早報旗下《Women of Our Time》並於2014年及2016年分別獲《WOM Guide》及《Hong Kong Tatler》授予「Restaurateur of the Year Award」。我們的高級營運總監兼執行董事溫雪儀女士擁有約18年食品及飲品行業的經驗。本集團其他高級管理人員亦在彼等各自領域擁有豐富的管理及營運經驗。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。

### 業務策略

我們計劃推行以下策略，以在香港擴大我們的市場佔有率及提升我們的品牌知名度：

- 創研全新餐飲概念及餐廳，包括於2018年6月30日前在活化中區警署建築群開辦CPS餐廳；
- 為現有餐廳進行保養，以維持競爭力；及
- 償還定期貸款及降低債項水平。

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

---

## 業 務

---

有關我們業務策略及未來計劃的詳情，請參閱本文件「未來計劃及[編纂]」一節。

### 我們的業務模式

#### 我們的餐廳

我們的餐廳是提供全服務式的獨立經營餐廳(而不是作為連鎖餐廳的一部分)，即傳統設有座位並由侍應生提供全套餐桌服務的餐廳。顧客由始至終在桌位受到款待，包括點菜、上菜及付款。顧客一般將提供全服務式的獨立餐廳視為較連鎖餐廳及休閒餐廳提供較高品質、選擇較多及可更深入了解地方或地區美食、非標準化及更具創意的菜式、舒適的用餐環境和更佳的餐桌服務。在特定餐廳還提供送餐及外賣服務。

我們不時邀請戰略夥伴共同投資於我們的業務。此外，我們或會邀請經選定餐廳的經選定主廚按面直接納相關經營附屬公司的股權。我們或不時於我們受益(其中包括受益於獲得的客戶、業務夥伴的品牌優勢及協同效應)的業務中投資少數股權。

## 業 務

餐廳名稱	地址	控股公司 (附註1)	開始營業日期	特色及菜餚	概約許可樓面面積 (平方米)	於2017年 7月31日 的概約 座位數目	於2017年 7月31日的 僱員人數
1 208 Duecento Otto 	香港荷李活道 208-214號 太平大廈地下 A舖及1樓A及 B舖部分	Luck Wealthy	2010年5月7日	餐廳及酒吧位於荷李活道， 設計洋溢鄰舍氣氛，提供鄉村 風味的意大利美食、披薩 和雞尾酒	358.74	102	30
2 22 Ships 	香港灣仔 莊士敦道60號 嘉薈軒商場部分 地下6號舖	潤賢	2012年10月15日	不設訂座西班牙風格小吃吧， 提供現代風味小吃，環境雅致舒適	70.22	40	21
3 都爹利會館 	香港中環 都爹利街1號 3樓及4樓	Top Glorification	2013年5月15日	米芝蓮二星級粵菜餐廳， 廳內藝術展品設計別具一格， 環境時尚雅致	694.75	172	65
4 Chachawan 	香港上環 荷李活道206號 地下低層及閣樓的 主要部分	君勤	2013年7月15日	充滿生氣的鄰舍風格餐廳及酒吧， 供應Issan (泰國北部) 美食	101.16	33	24

下表載列我們餐廳的詳情：

		業 務					
餐廳名稱	地址	控股公司 (附註1)	開始營業日期	特色及菜餚	概約許可樓面面積 (平方米)	於2017年7月31日的概約座位數目	於2017年7月31日的僱員人數
5	Ham & Sherry 	嶺瑞	2013年12月16日	風乾火腿及雪利酒餐廳，提供傳統西班牙小吃、來自西班牙的陳年火腿和多種雪利酒及雞尾酒	131.87	73	18
6	Aberdeen Street Social 	盈控	2014年5月13日	餐廳位於兩層高殖民地時期建築內，俯瞰PMQ花園。上層供應時尚英式美食；下層供應雞尾酒、高檔烈酒和全天候英式美食，是把酒談天之所	437.91	110	40
7	粥粉麵飯 	建京	2015年3月5日	餐廳位於淺水灣The Pulse的海濱長廊，供應粵菜	155.03	66	15

		業 務					
餐廳名稱	地址	控股公司 (附註1)	開始營業日期	特色及菜餚	概約許可樓面面積 (平方米)	於2017年 7月31日 的概約 座位數目	於2017年 7月31日的 僱員人數
8 Mak Mak	香港 皇后大道中15號 置地廣場中庭 2樓217A舖	光熙	2015年12月19日	復古風格餐廳，提供泰國中部美食及雞尾酒，可在廳內食用或外賣	171.05	62	22
9 RHODA	香港干諾道西 180號維港峰 地下1A號舖	Pure Love	2016年6月18日	鄰舍風格餐廳，提供主要在木炭架上以亞洲食材烹製的現代西式菜注	185.99	84	23
10 Commissary	香港金鐘 金鐘道88號 太古廣場4樓 405號舖	帝承	2016年11月14日	全天候餐廳及酒吧，提供南加利福尼亞風味美食，及一間外賣吧，提供新鮮麵包及飲料	214.10	75	26

附註： COMMISSARY

1. 對於我們位於香港的餐廳，「控股公司」指經營者及餐廳牌照持有人。

## 業 務

### 我們餐廳的經營表現

下表載列於往績記錄期我們每間餐廳的營運數據及對我們作出的收益貢獻：

#### 截至2016年12月31日止三個年度

	截至2016年12月31日止年度					截至2015年12月31日止年度					截至2014年12月31日止年度				
	顧客每餐 人數	平均 每日收益 (港幣)	每日餐桌 翻檯率 (次)	經營天數	年度收益 (千港幣)	顧客每餐 人均消費 (港幣)	平均 每日收益 (港幣)	每日餐桌 翻檯率 (次)	經營天數	年度收益 (千港幣)	顧客每餐 人均消費 (港幣)	平均 每日收益 (港幣)	每日餐桌 翻檯率 (次)	經營天數	年度收益 (千港幣)
1. 208 Duecento Otto	104,911	297	3.01	363	31,207	313	73,474	2.30	26,745	337	65,779	1.91	365	24,009	
2. 22 Ships	53,297	401	3.68	364	21,398	412	60,305	3.66	21,950	408	49,715	3.05	366	18,196	
3. 蒂多利會館 <sup>(附註4)</sup>	87,963	611	1.49	362	57,255	669	160,989	1.40	60,576	682	165,766	1.41	362	61,378	
4. Chachawan	61,696	307	5.37	362	18,912	304	56,335	5.62	20,393	295	53,607	5.50	366	19,620	
5. Ham & Sherry	49,931	265	2.36	328	13,207	276	42,250	2.10	13,858	289	36,059	1.71	366	13,198	
6. Aberdeen Street Social	73,529	388	3.12	364	28,507	355	122,840	3.14	44,714	302	92,151	2.77	366	33,727	
7. 粥麵艇 <sup>(附註5)</sup>	不適用	不適用	不適用	302	-	133	30,393	3.46	9,179	141	30,505	3.27	360	10,982	
8. Esquina Tapas Bar <sup>(附註6)</sup>	不適用	不適用	不適用	155	-	572	39,326	1.06	6,095	601	38,072	0.96	308	11,726	
9. Fishschool Restaurant <sup>(附註7)</sup>	不適用	不適用	不適用	70	-	429	38,712	1.77	2,710	376	27,928	1.46	331	9,244	
10. Mak Mak <sup>(附註8)</sup>	不適用	不適用	不適用	13	-	224	19,686	1.42	256	272	49,182	2.92	366	17,976	
11. RHODA <sup>(附註9)</sup>	不適用	不適用	不適用	不適用	-	不適用	不適用	不適用	-	583	59,966	1.25	158	9,475	
12. Commissary <sup>(附註3)</sup>	不適用	不適用	不適用	不適用	-	不適用	不適用	不適用	-	303	59,246	2.61	48	2,844	



---

## 業 務

---

附註：

1. 顧客每餐人均消費乃由有關餐廳的收益除以概約顧客惠顧次數得出。
2. 平均每日收益乃根據有關餐廳的收益除以經營天數計算。
3. 每日餐桌翻檯率乃根據每個營業日概約顧客惠顧次數除以有關餐廳座位數計算。
4. 計算都爹利會館的平均每日收益及顧客每餐人均消費時僅計入餐飲服務應佔的收益。都爹利會館的年度收益包括會費應佔收益及都爹利會館為其藝術計劃來自葡萄酒和烈酒供應商的贊助收入。
5. 粥粉麵飯及Mak Mak分別於2015年3月及12月開始營業。RHODA及Commissary分別於2016年6月及11月開始營業。
6. 於2016年12月，我們出售Esquina Tapas Bar全部權益，而Esquina Tapas Bar乃自2015年7月起被收購。
7. 於2017年3月，我們出售Fishschool Restaurant全部權益，而Fishschool Restaurant乃於2015年10月開業。

下文載述我們於往績記錄期的餐廳經營表現分析。

### *208 Duecento Otto*

208 Duecento Otto的每日收益由2014年的約85,970港元減少約14.5%至2015年的約73,474港元，原因是於2015年底208 Duecento Otto附近開設新餐廳而導致顧客惠顧次數由2014年的104,911次降至2015年的85,402次。然而，作為管理層優化政策的一部分，208 Duecento Otto實現顧客每餐人均消費由297港元增加至313港元。儘管收益下降，208 Duecento Otto的開支仍保持穩定，從而使208 Duecento Otto的純利率由2014年的約8.4%下降至截至2015年的約1.7%。

208 Duecento Otto的每日收益由截至2015年12月31日止年度約73,474港元減少約10.5%至截至2016年12月31日止年度的65,779港元。有關減少主要是由於2015年底及2016年初208 Duecento Otto附近開設新餐廳，導致2016年客流量及每日餐桌翻檯率下降。作為管理層優化政策的一部分，我們實現每餐平均消費由2015年的313港元進一步增加至2016年的337港

---

## 業 務

---

元。208 Duecento Otto的表現有所改善。此外，208 Duecento Otto的管理層已採取成本控制措施(如減少員工人數)，並設法將其純利率由截至2015年12月31日止年度的1.7%上升至截至2016年12月31日止年度約6.5%。

208 Duecento Otto的每日收益由截至2016年7月31日止七個月的約65,349港元增加約2.6%至截至2017年7月31日止七個月的約67,023港元。該增加主要是由於顧客惠顧次數由截至2016年7月31日止七個月的43,050次增至截至2017年7月31日止七個月的45,099次及同期每日餐桌翻檯率略微上升。此外，隨著採取更佳成本控制措施，208 Duecento Otto的純利率由截至2016年7月31日止七個月的約6.3%進一步上升至截至2017年7月31日止七個月的約6.7%。

為進一步提高收益及盈利，本集團於2017年8月與一家外賣服務提供商訂立協議，據此，外賣服務提供商將為包括208 Duecento Otto在內的若干餐廳提供一個餐飲分店，劃出一個廚房予各參與餐廳，以便在餐飲分店供應食品及飲料供取食或外賣。外賣服務提供商將在餐飲分店促銷由208 Duecento Otto製備的食品及飲料，而該外賣服務提供商則按所產生收益的一定比例向208 Duecento Otto收費。管理層預期該合作將使本集團增加曝光率及產生額外收益，同時藉助現有資源實現較低開支。

### 22 Ships

22 Ships的每日收益於截至2015年12月31日止兩個年度保持穩定。由於對員工成本實施有效成本控制措施令平均員工人數由2014年的25人降至2015年的23人，22 Ships的純利率由2014年的約7.0%上升至2015年的約10.3%。

每日收益由截至2015年12月31日止年度的約60,303港元減少約17.6%至截至2016年12月31日止年度的49,715港元。有關減少主要是由於2016年初22 Ships附近開設新餐廳，導致2016年客流量及每日餐桌翻檯率下降。由於收益下降，22 Ships的純利率亦由截至2015年12月31日止年度的10.3%降至截至2016年12月31日止年度的2.9%。

22 Ships的每日收益由截至2016年7月31日止七個月的約50,587港元減少5.1%至截至2017年7月31日止七個月的約48,006港元。有關減少主要是由於2016年初22 Ships附近開設新餐廳，導致顧客惠顧次數由截至2016年7月31日止七個月的26,307次降至截至2017年7月31日止七個月的24,998次及每日餐桌翻檯率由截至2016年7月31日止七個月的3.09次降至截

---

## 業 務

---

至2017年7月31日止七個月的2.95次。然而，由於對員工成本實施更佳成本控制措施而令平均員工人數由截至2016年7月31日止七個月的23人降至截至2017年7月31日止七個月的20人，22 Ships的純利率由截至2016年7月31日止七個月的2.6%上升至截至2017年7月31日止七個月的4.1%。

### 都爹利會館

都爹利會館的每日收益由截至2014年12月31日止年度的約156,583港元增加約2.8%至截至2015年12月31日止年度的約160,969港元。儘管都爹利會館的顧客惠顧次數由2014年的87,963次增加至2015年的87,047次，顧客每餐人均消費由2014年的611港元增加至2015年的669港元使純利率由截至2014年12月31日止年度的3.2%上升至截至2015年12月31日止年度的4.3%。該上升是因為收益增加及年度折舊減少。

都爹利會館的每日收益由截至2015年12月31日止年度的約160,969港元略微增加約3.0%至截至2016年12月31日止年度的165,763港元。都爹利會館的的利率亦由截至2015年12月31日止年度的4.3%上升至截至2016年12月31日止年度的7.3%，乃由於(i)所用原材料及消耗品成本控制加強；(ii)由於並無提供截至2016年12月31日止年度花紅而令截至2016年12月31日止年度產生的員工成本減少；及(iii)顧客每餐人均消費由2015年的669港元增至2016年的682港元。

都爹利會館的每日收益由截至2016年7月31日止七個月的約157,877港元增加8.3%至截至2017年7月31日止七個月的約170,948港元。有關增加是由於顧客每餐人均消費由660港元增加至719港元，同時每日餐桌翻檯率保持穩定，並被顧客惠顧次數由截至2016年7月31日止七個月的50,216次降至截至2017年7月31日止七個月的49,714次所抵銷。由於廣告及促銷開支減少，都爹利會館的純利率亦由截至2016年7月31日止七個月的4.1%進一步上升至截至2017年7月31日止七個月的7.2%。

### Chachawan

Chachawan的每日收益由截至2014年12月31日止年度的約54,345港元增加約3.7%至截至2015年12月31日止年度的約56,335港元，乃由於顧客惠顧次數由2014年的61,696次增加至2015年的67,085次，同時顧客每餐人均消費保持穩定，而每日餐桌翻檯率由2014年的5.37次

---

## 業 務

---

增加至2015年的5.62次。然而，由於年內員工成本增加，Chachawan的純利率由截至2014年12月31日止年度的10.1%下降至截至2015年12月31日止年度的8.4%。

Chachawan的每日收益由截至2015年12月31日止年度約56,335港元略微減少約4.8%至截至2016年12月31日止年度的53,607港元。然而，Chachawan的純利率則由截至2015年12月31日止年度的8.4%上升至截至2016年12月31日止年度的13.4%，主要是由於隨著平均員工人數由2015年的27人減少至2016年的26人本集團採取更嚴格的員工成本控制，且並無支付2016年花紅。

Chachawan的每日收益由截至2016年7月31日止七個月的約54,860港元減少5.7%至截至2017年7月31日止七個月的約51,759港元。有關減少主要是由於顧客惠顧次數由截至2016年7月31日止七個月的39,833次降至截至2017年7月31日止七個月的36,450次及每日餐桌翻檯率由截至2016年7月31日止七個月的5.67次降至截至2017年7月31日止七個月的5.21次。由於Chachawan的收益於截至2016年12月31日止年度及截至2017年7月31日止七個月呈下降趨勢，管理層已採取若干措施提高收益。該等措施包括自2017年8月中開始的外賣服務及進軍室外餐飲市場。Chachawan的純利率由截至2016年7月31日止七個月的13.9%略微下降至截至2017年7月31日止七個月的11.8%，主要是因為於2017年4月續新租賃合約後物業租金及相關開支增加。

### *Ham & Sherry*

Ham & Sherry的每日收益於截至2015年12月31日止兩個年度保持穩定。Ham & Sherry由截至2014年12月31日止年錄得純利轉變為截至2015年12月31日止年度錄得虧損淨額約40,000港元，主要是由於年內員工成本增加所致。

Ham & Sherry的每日收益由截至2015年12月31日止年度約42,250港元減少約14.7%至截至2016年12月31日止年度的36,059港元。有關減少主要是由於2016年初Ham & Sherry附近開設新餐廳，導致(i)2016年客流量及(ii)每日餐桌翻檯率下降。董事認為，於該等新餐廳開設幾個月後，Ham & Sherry自2016年中期以來的表現有所改善。儘管該等新餐廳的競爭導致收益減少，但由於成功實施與員工成員有關的成本控制措施及優化策略，Ham & Sherry的每人每餐平均消費由2015年的276港元增加至2016年的289港元，盈利能力有所提升，截至2016年12月31日止年度錄得純利，而截至2015年12月31日止年度則錄得淨虧損。

---

## 業 務

---

每日收益由截至2016年7月31日止七個月約36,504港元減少2.9%至截至2017年7月31日止七個月約35,434港元。有關減少主要是由於顧客惠顧次數由截至2016年7月31日止七個月的27,169次減少至截至2017年7月31日止七個月的25,440次以及每日餐桌翻檯率由截至2016年7月31日止七個月的1.88次減少至截至2017年7月31日止七個月的1.64次。儘管收益持續下滑，但成功實施的員工成本控制措施及改進策略(如增強員工的追加銷售技巧)有效地將顧客每餐人均消費由截至2016年7月31日止七個月的286港元增加至截至2017年7月31日止七個月的295港元。該等措施令我們可進一步將Ham & Sherry的純利率由截至2016年7月31日止七個月約2.5%提升至截至2017年7月31日止七個月約3.6%。

### *Aberdeen Street Social*

Aberdeen Street Social的每日收益由截至2014年12月31日止年度約133,212港元減少約7.8%至截至2015年12月31日止年度約122,840港元。有關減少主要是由於顧客每餐人均消費由2014年的388港元下降至2015年的355港元。然而，Aberdeen Street Social從截至2014年12月31日止年度的淨虧損狀況轉變為截至2015年12月31日止年度錄得純利，乃由於2015年該餐廳全年經營，令顧客惠顧次數由2014年的73,529次增至2015年的125,804次。

Aberdeen Street Social的每日收益由截至2015年12月31日止年度約122,840港元減少約25.0%至截至2016年12月31日止年度的92,151港元。董事認為，有關減少主要是由於餐廳所在位置客流量不足及市場對餐廳理念認可度不理想。為應對該情況，我們於2016年8月更改了Aberdeen Street Social的餐牌，提供較舒適的用餐體驗，藉以吸引更多客戶。本集團亦在Aberdeen Street Social推行多項員工成本控制措施，包括不斷檢討及調整員工人數。Aberdeen Street Social的員工人數由2015年的平均55人下降至2016年的46人。此外，Aberdeen Street Social於2016年並無向餐廳員工提供任何獎金，因此，2016年的員工成本較2015年減少約22.2%。Aberdeen Street Social於2016年錄得淨虧損，而2015年則錄得純利，主要是由於截至2016年12月31日止年度的客流量及每人每餐平均消費均有減少所致。

每日收益由截至2016年7月31日止七個月約95,327港元減少15.3%至截至2017年7月31日止七個月約80,709港元。有關減少主要是由於餐廳所在位置客流量不足(如上文所述)。Aberdeen Street Social的顧客惠顧次數由截至2016年7月31日止七個月的67,504次減少至截至2017年7月31日止七個月的60,268次以及每日餐桌翻檯率由截至2016年7月31日止七個月的2.88次減少至截至2017年7月31日止七個月的2.58次。鑒於Aberdeen Street Social於截至2016年12月31日止年度及截至2017年7月31日止七個月的收益出現不斷下滑的趨勢，管理層已實施若干措施，旨在增加收益。該等措施包括但不限於(i)改變菜式選擇以推出更多廣大人羣更容易獲得且更廉價的英式安慰食品；(ii)向多家公司及機構提供公司折扣安排；(iii)為線上食品及餐廳指引平台用戶推出獨享體驗菜式；及(iv)定期組織暢飲活動以提升酒吧業

---

## 業 務

---

務及客戶基礎。Aberdeen Street Social的純利率亦由截至2016年7月31日止七個月的-2.0%下降至截至2017年7月31日止七個月-5.1%，主要是由於期內毛利下降，乃由本集團實施的嚴格員工成本控制帶來的員工成本下降所抵銷，這進一步令員工平均人數減少至截至2017年7月31日止七個月的42人，導致截至2017年7月31日止七個月的員工成本較2016年同期下降14.0%。

假設Aberdeen Street Social於2017年11月1日停止經營業務，本集團將於其財務報表中確認虧損約6.9百萬港元，包括：(i)註銷Aberdeen Street Social的物業、廠房及設備賬面淨值約6.6百萬港元；及(ii)員工補償約0.3百萬港元。管理層預期，食物及材料可在本集團其他食肆重新使用，故不會因計算Aberdeen Street Social即時關閉的財務影響而被註銷。因此，董事認為，倘本公司即時關閉Aberdeen Street Social，關閉將對本集團的業務營運及財務業績構成重大不利影響。

考慮到本集團已作出重大改進，董事認為關閉該餐廳將招致巨額虧損。取而代之，董事近期已成功重續許可協議36個月的固定年期及另外36個月的可變年期。我們亦已與許可人訂立一項安排，據此Aberdeen Street Social可按協定價格(包括固定費用加相當於有關活動的餐飲服務業務的預期總銷售額的某一百分比的費用)使用該活動場地(the Qube)提供餐飲服務活動，而我們認為此舉有利於提升Aberdeen Street Social的表現並促進投資回本。許可人亦將促使並確保出租人推介的顧客應僅從Aberdeen Street Social訂購在the Qube消費的所有食品及飲品，惟應付PMQ的預期許可費相等於或超過800,000港元則除外。鑒於上文所述，我們預期Aberdeen Street Social將於2021年實現投資回本，這在相關許可協議的可變年期內。基於上文所述，董事認為繼續經營Aberdeen Street Social符合本集團的最佳利益。

---

## 業 務

---

### *粥粉麵飯*

粥粉麵飯於2015年3月開始營業並於2015年4月實現收支平衡。粥粉麵飯的每日收益由截至2015年12月31日止年度約30,393港元略微增加約0.4%至截至2016年12月31日止年度的30,505港元。董事透過調整廚房及侍應生數量以加強成本控制及與獨立第三方合作以開始送餐服務至2016年底，旨在提升粥粉麵飯的表現。粥粉麵飯於2015年及2016年均錄得淨虧損，但2016年淨虧損額大幅減少60%。

每日收益由截至2016年7月31日止七個月約30,356港元增加12.0%至截至2017年7月31日止七個月約34,011港元。有關增加乃由於顧客惠顧次數由截至2016年7月31日止七個月的45,359次增加至截至2017年7月31日止七個月的48,118次以及顧客每餐人均消費由截至2016年7月31日止七個月的140港元增加至截至2017年7月31日止七個月的150港元。每日收益增加主要是由於與配送服務供應商合作令粥粉麵飯對目標顧客的曝光度增加。粥粉麵飯於截至2017年7月31日止七個月持續改進並錄得純利，而截至2016年7月31日止七個月則錄得虧損淨額。

### *Esquina Tapas Bar*

我們於2015年7月至2016年12月投資於Esquina Tapas Bar。Esquina Tapas Bar的每日收益由截至2015年12月31日止年度約39,326港元減少約3.4%至截至2016年7月31日止年度的37,977港元，乃由於每日餐桌翻檯率由2015年的1.06次減少至2016年的0.96次。為精簡業務並專注於我們的香港餐廳業務，我們已於2016年12月出售Esquina Tapas Bar的全部權益。

### *Fishschool Restaurant*

Fishschool Restaurant於2015年10月開始營業並於2015年及2016年均錄得淨虧損。由於第三街的午膳時段客流量較低，故該餐館不提供午膳。Fishschool Restaurant的每日收益由截至2015年12月31日止年度約38,712港元減少約27.9%至截至2016年12月31日止年度的27,928港元。其表現下滑乃由於(i)餐廳所處位置客流量不足及(ii)由於餐廳位於居民區附近，其酒牌須遵守酒牌局施加的銷售時間條件，惟該時間條件短於商業區的餐廳通常所獲授者，導致顧客每餐人均消費及每日餐桌翻檯率下降。Fishschool Restaurant於往績記錄期

---

## 業 務

---

持續錄得虧損淨額。由於Fishschool Restaurant投資回本期過長且於租賃協議租期屆滿後才實現投資回本以及其表現持續欠佳，我們於2017年3月將其出售以限制對我們財務表現及經營業績的負面影響。於2017年其出售前的經營期間，每日收益約為26,956港元，較截至2016年7月31日止七個月的30,710港元減少12.2%。2017年該期間的顧客惠顧次數為3,011次，而平均每日餐桌翻檯率為0.67次。

### *Mak Mak*

Mak Mak於2015年12月開始營業並於2016年3月實現收支平衡。由於Mak Mak於2015年12月開始營業後吸引更多顧客及2015年僅經營13天，Mak Mak的每日收益由截至2015年12月31日止年度約19,686港元大幅增加約149.5%至截至2016年12月31日止年度的49,182港元。Mak Mak於截至2015年及2016年12月31日止年度錄得虧損淨額，而該餐廳僅於2015年12月中旬開始營業。

我們的每日收益由截至2016年7月31日止七個月約48,994港元減少4.1%至截至2017年7月31日止七個月約46,999港元。有關減少主要是由於顧客每餐人均消費由截至2016年7月31日止七個月的285港元減少至截至2017年7月31日止七個月的254港元，儘管顧客惠顧次數由截至2016年7月31日止七個月的36,562次增加至截至2017年7月31日止七個月的39,265次。Mak Mak從截至2016年7月31日止七個月的淨虧損狀況轉變為截至2017年7月31日止七個月錄得純利，乃主要是由於本集團實施成本控制措施(包括減少清潔及洗衣開支，因為Mak Mak不再向外部供應商外包清潔及洗衣服務)所致。

### *RHODA*

RHODA於2016年6月開始營業並於2016年8月實現收支平衡。於2016年的158個營業日中，RHODA錄得日均收益約59,966港元。

RHODA的每日收益由截至2016年7月31日止七個月約48,345港元減少14.1%至截至2017年7月31日止七個月約41,531港元。有關減少乃由於每日餐桌翻檯率由截至2016年7月31日止七個月的1.21次減少至截至2017年7月31日止七個月的0.91次。董事認為，截至2017年7月31日止七個月被認為是RHODA的擴張期且其仍正在建立客戶基礎。由於RHODA於截至

---

## 業 務

---

2016年12月31日止年度及截至2017年7月31日止七個月錄得虧損淨額，管理層已實施若干措施，以提高未來的盈利能力，該等措施包括但不限於(i)向多家公司及機構提供公司折扣安排；及(ii)組織各類活動，包括與客席名廚的合作活動或與時尚及音樂有關的活動。

### *Commissary*

Commissary於2016年11月開始營業並於2016年12月實現收支平衡。於2016年僅48個營業日中，Commissary錄得日均收益約59,246港元。

截至2017年7月31日止七個月，Commissary的每日收益約為49,426港元。期內，其顧客惠顧次數為38,101次，顧客每餐人均消費為275港元及每日餐桌翻檯率為2.40次。由於Commissary於截至2016年12月31日止年度及截至2017年7月31日止七個月錄得虧損淨額，管理層已實施若干措施，以提高盈利能力，該等措施包括(i)於2017年8月改變菜式選擇及調整菜牌價格；(ii)增加太古廣場的招牌展示；(iii)向多家公司及機構提供公司折扣安排；及(iv)向太古廣場的顧客提供折扣安排。

有關我們餐廳收支平衡及投資回本期的進一步討論，請參閱本節「擴展計劃、選址及菜式開發－收支平衡及投資回本」各段。

### 投資於其他場所的少數股權及提供餐廳配套顧問服務

利用我們於餐廳經營的專長，自2015年底起，我們正物色以少數股東身份投資於具備食品及飲料業務的第三方場所的機會。由於我們並不負責該等我們已投資場所的日常經營及管理，惟我們可能視乎需要向該等場所提供餐廳顧問或後台過程管理服務。

我們參與投資(持有30%少數權益的股東) Potato Head (HK)，而Potato Head (HK)擁有及經營位於西營盤的混合用途娛樂場所Potato Head設施，其中包括酒吧及餐廳。該休閒生活及娛樂品牌亦在雅加達、巴厘島及新加坡經營。由於Potato Head (HK)表現欠佳，截至2016年12月31日止年度及截至2017年7月31日止七個月就該項投資的賬面總值分別確認應佔虧損6.5百萬港元及0.4百萬港元。

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

---

## 業 務

---

下表載列Potato Head的進一步詳情：

飲食場所名稱	地點	場所性質	開業日期	我們的投資
1. Potato Head	西營盤第三街	綜合用途娛樂場所， 包括(當中包括) 酒吧及餐廳	2016年 5月26日	30%股權

我們已就上述各項投資訂立股東協議，詳述於本文件「歷史、重組及集團架構」一節。

Potato Head的日常經營由控股股東指定的管理團隊進行。我們為Potato Head的餐廳設施提供有關財務控制、財務申報、經營支持、採購及人力資源相關流程的管理服務，目前收取固定月費55,000港元。費用在公平討論(就我們於Potato Head (HK)投資而言)並參考我們同意提供服務的範圍(以支持建立及經營Potato Head餐廳設施)後已經協商並同意。

我們亦可能與相關少數權益投資者協議後向我們持有控股權益的餐廳提供餐廳顧問服務。我們已向RHODA(我們持有其85%控股權益)提供餐廳顧問服務、有關財務控制、財務申報、經營支持、採購及人力資源相關流程的意見及指引，目前收取固定年費760,000港元。詳情請參閱本文件「持續關連交易」一節。

所有餐廳顧問服務均透過萬峰提供。

### 商標許可協議

於2017年5月16日，Top Glorification(「特許人」)，獲安萬國際特許我們的附屬公司使用及再授權於英國使用「都爹利會館」商標(「商標」)與獨立第三方(「特許持有人」)訂立商標再授權協議(「再授權協議」)就於倫敦以「都爹利會館」商標名稱經營一間餐廳(「餐廳」)而有權使用商標。

---

## 業 務

---

下文載列再授權協議的條款要點：

授權期間	2017年5月16日起至2022年5月15日
授權費用	(i) 初步費用：10,000英鎊，應於簽訂再授權協議時支付；及  (ii) 每月專利權費：餐廳每月收益總額1%。
特許人責任	特許人負責向特許持有人授予非獨家及不可轉讓再授權僅就於英國經營餐廳而使用商標。
特許持有人責任	特許持有人負責(其中包括)：  (i) 每月遞交收益證書證明應付授權費用金額；  (ii) 於各會計期末，特許持有人應按其本身成本及開支促使其收益總額全部記錄由獨立特許會計師審計，並向特許人交付會計師發出的證書(其中包括)，會計期間收益總額；及  (iii) 向特許人於任何刊發或分派展示或使用商標的所有建議廣告及其他通訊及材料以供其審閱。
適用地區	特許持有人授予於英國就有關經營餐廳使用商標的權利。
終止條款	再授權協議應於若干慣常違約事件時自動終止，包括但不限於(1)特許持有人重大違反再授權協議任何條文；(2)特許持有人未有支付授權費用；或(3)特許持有人未能償債。

於同日，萬峰亦已訂立餐廳顧問及服務協議於2017年5月16日至2018年5月15日止期間向上述再授權人就餐廳成立、設計及餐牌設計提供餐廳顧問服務，管理費用為有關餐廳每月收益總額2%。

董事預期餐廳將於2017年第四季開業。

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

## 業 務

### 銷售及市場推廣

我們主要透過提供餐飲及舉辦盛會服務產生收益。截至2016年12月31日止三個年度各年及截至2017年7月31日止七個月，我們的收益分別約為170.5百萬港元、206.5百萬港元、232.4百萬港元及134.9百萬港元。下表載列截至2016年12月31日止三個年度各年及截至2017年7月31日止七個月我們產生自各間餐廳的收益(包括會費)及佔我們收益總額百分比的明細：

	截至12月31日止年度						截至7月31日止七個月			
	2014年		2015年		2016年		2016年		2017年	
	估收益 收益 (千港元)	總額 百分比	估收益 收益 (千港元)	總額 百分比	估收益 收益 (千港元)	總額 百分比	收益 (千港元)	估收益 總額 百分比	收益 (千港元)	估收益 總額 百分比
208 Duecento Otto	31,207	18.3	26,745	13.0	24,009	10.3	13,854	10.8	14,209	10.5
22 Ships	21,398	12.6	21,950	10.6	18,196	7.8	10,775	8.3	10,177	7.5
都爹利會館	57,255 <sup>(附註3)</sup>	33.6	60,576 <sup>(附註3)</sup>	29.3	61,378 <sup>(附註3)</sup>	26.5	33,892 <sup>(附註3)</sup>	26.3	36,460 <sup>(附註3)</sup>	27.1
Chachawan	18,912	11.1	20,393	9.9	19,620	8.5	11,685	9.0	10,973	8.1
Ham & Sherry	13,207	7.7	13,858	6.7	13,198	5.7	7,775	6.0	7,512	5.6
Aberdeen Street Social	28,508	16.7	44,714	21.7	33,727	14.5	20,305	15.8	17,110	12.7
粥粉麵飯 <sup>(附註1)</sup>	—	—	9,179	4.4	10,982	4.7	6,345	4.9	7,210	5.3
Esquina Tapas Bar <sup>(附註2)</sup>	—	—	6,095	3.0	11,726	5.0	6,760	5.2	—	—
Fishschool Restaurant <sup>(附註5)</sup>	—	—	2,710	1.3	9,244	4.0	5,466	4.2	2,372	1.8
Mak Mak <sup>(附註1)</sup>	—	—	256	0.1	17,976	7.7	10,436	8.1	9,964	7.4
RHODA <sup>(附註4)</sup>	—	—	—	—	9,475	4.1	1,837	1.4	8,390	6.2
Commissary <sup>(附註4)</sup>	—	—	—	—	2,844	1.2	—	—	10,478	7.8
總計：	170,487	100.0	206,476	100.0	232,375	100.0	129,130	100.0	134,855	100.0

### 附註：

1. 粥粉麵飯及Mak Mak分別於2015年3月及12月開業。
2. 於2016年12月，我們出售Esquina Tapas Bar全部權益，而Esquina Tapas Bar乃自2015年7月起被收購。
3. 收益包括會費應佔收益及來自都爹利會館的葡萄酒和烈酒供應商的贊助收入，於截至2016年12月31日止三個年度各年及截至2017年7月31日止七個月分別約為2.3百萬港元、1.8百萬港元、1.3百萬港元及0.8百萬港元。
4. RHODA及Commissary分別於2016年6月及11月開業。
5. 於2017年3月，我們出售Fishschool Restaurant全部權益，而Fishschool Restaurant乃於2015年10月開業。

---

## 業 務

---

### 餐飲及舉辦盛會服務

我們的餐廳是獨立經營的全服務式餐廳，即傳統設有座位並由侍應生提供全套餐桌服務的餐廳。顧客由始至終在桌位受到款待，包括點菜、上菜及付款。在特定餐廳還提供送餐及外賣服務。除了提供餐飲服務外，我們為在我們的餐廳或其他第三方場地舉辦的活動提供舉辦盛會服務。舉辦盛會服務可能包括度身設計餐牌、安排花卉佈置、蛋糕、音樂及音響系統、影音、攝影師、演出佈景、裝飾、餐桌佈置及其他行政服務。舉辦的盛會包括產品發佈會、私人派對、週年晚宴及其他企業活動。由於我們籌備餐飲、佈置會場及主持活動行政等產生費用，故我們一般設定食品及飲品最低消費(按最低賓客人數釐定)及支付協定總收費的百分比作為按金。

### 客戶忠誠計劃

我們認為設立餐廳特有會籍計劃，迎合了每間餐廳可相互補充或提高餐廳用餐體驗的理念。

#### 都爹利會館會籍及藝術計劃

我們在都爹利會館力求將用餐體驗與藝術品鑒相結合，並已設立會籍計劃，為會員提供多種福利及特權，其中包括食品及飲品積分、消費折扣、優先預定、專用餐桌及邀請參加定期藝術活動。主要會籍類別為單人會籍(會籍年費：10,000港元(新會員)／8,000港元(2013年7月前加入的會員重續)(包括4,000港元的餐飲積分))，雙人會籍(會籍年費：14,000港元(新會員)／11,000港元(2013年7月前加入的會員重續)(包括6,000港元的餐飲積分))及企業／藝術企業會籍(會籍年費：介乎30,000港元(4名獲提名人)至70,000港元(12名獲提名人)(包括會籍費用50%的餐飲積分))。

除上述食品及飲品積分外，藝術公司會籍(主要面向香港的畫廊及拍賣行)亦將包括與我們的每年一場藝術家講座或放映的計劃合作機會及其他特權。隨著在香港舉辦多次畫廊、藝術博覽會及拍賣會(通常位於中環、金鐘及灣仔地區)，我們認為這將令我們處在有利地位可吸引潛在客戶(包括總要招待客戶或藝術家的畫廊擁有人或運營商)。然而，鑒於都爹利會館定位為地處香港中央商務區的高檔粵菜餐廳，我們認為公司會籍亦可吸引公司群體到此用

---

## 業 務

---

餐。於最後實際可行日期，我們約53.3%公司會員為藝術畫廊、拍賣行、藝術展覽營運商或藝術中心。截至2014年、2015年及2016年12月31日止年度以及截至2017年7月31日止七個月，自都爹利會館會籍計劃收取的會籍費用分別約為1.5百萬港元、1.0百萬港元、0.5百萬港元及0.3百萬港元。

於往績記錄期，都爹利會館的牆壁及其他公共區域被用作展覽藝術品，乃由我們的員工根據藝術委員會的建議進行策劃。於往績記錄期，藝術委員會由羅揚傑先生、Zhao Lingyong先生及兩名獨立第三方組成，乃為都爹利會館無償提供意見。藝術委員會成員就此顧問角色獻出的時間非常有限，且我們認為不涉及實質性時間承諾而無償擔任類似性質藝術顧問角色以期提升藝術鑒賞能力的情況在香港藝術社區的傑出人物(如羅揚傑先生及Zhao Lingyong先生)中乃屬十分普遍。由於我們有專責人員主要負責管理藝術計劃及管理與通過公司會籍計劃成立的藝術社區的關係，因此我們並不依賴藝術委員會成員使計劃與都爹利會館餐廳概念保持一致。藝術委員會已於2016年12月31日解散。董事確認，於都爹利會館展示藝術品將繼續由我們的員工策劃，而解散藝術委員會並無對截至最後實際可行日期我們的營運及財務表現造成重大不利影響。

我們的目標是展覽各種不同藝術家的藝術品或帶有主題的集體作品，每場活動通常持續三至四個月，並亦與各地舉辦的藝術活動合作主辦快閃藝術作品展，該活動的期限較短。有關活動主要由我們的員工組織(涉及(其中包括)揀選藝術家及藝術作品、籌備市場推廣材料及刊物、安排交付物流、保險及展覽)，我們可就藝術展覽不時聘任獨立第三方藝術館長籌辦。於我們場所展出的藝術品由我們與之合作的藝術畫廊或私人收藏主或通過我們董事的私人關係網向我們推介的藝術家通過借用的方式提供，且我們通常按與提供作品的藝術擁有人或畫廊所協定的條款承擔運輸、安裝及作品保險費。我們亦與都爹利會館的公司會員合作提供藝術講座，通常會在下午晚些時間或夜晚早些時間在我們餐廳二樓的部分場地舉行，並提供茶點。我們認為該等活動可提高我們在潛在客戶群的曝光度並可吸引更多的客戶光顧都爹利會館。於往績記錄期，所有會計費收入(不包括食品及飲品積分)均用於補助藝術計劃且我們擬繼續在此基礎上經營我們的藝術計劃。

除會員計劃外，都爹利會館已與公司贊助商訂立贊助計劃。此贊助計劃乃為贊助商的業務專門設計，通過都爹利會館藝術計劃的推廣材料及其他聯合推廣活動等方式提高贊助商的品牌曝光度，同時，贊助商每年會提供現金贊助費。於最後實際可行日期，都爹利會

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

## 業 務

館有一項與供應商C訂立的贊助計劃（請參閱本節「我們的供應商及原材料－五大供應商」一段），據此，在若干條件的規限下，贊助方每年提供（其中包括）800,000港元的贊助費。

### 現金券

我們部分餐廳會發行及銷售現金券，現金券可在發行餐廳用來兌換食品及／或飲品。由於現金券（通常有效期為一年）可由持有人兌換，亦可由客戶用作禮品，因此是我們擴大客戶群的實用工具。

### 餐牌菜式的定價策略

由於我們各餐廳按不同餐牌提供不同類別的美食，故我們並無就餐廳內的菜式採用標準化定價範圍。在為餐牌菜式定價時，我們通常主要考慮以下因素：(i)餐廳的目標利潤率；(ii)食材或飲品成本；及(iii)競爭對手就類似菜式設定的價格。我們為每間餐廳編製年度預算，並設定每月目標食材成本（一般介乎總食物銷售收益的20%至35%）及每月目標飲品成本（一般介乎每間餐廳總飲品銷售額的17%至30%）。每家餐廳的主廚負責將食品及飲品成本控制在協定範圍內。截至2016年12月31日止三個年度及截至2017年7月31日止七個月，我們所用原材料及耗材成本分別佔我們收益總額約26.2%、25.4%、25.0%及24.5%。

### 結賬及現金管理

我們顧客主要以信用卡或現金結賬。我們部分餐廳亦向顧客發行及出售現金券。下表載列往績記錄期按結算方式劃分的收益明細：

	截至12月31日止年度				截至7月31日止七個月			
	2014年		2015年		2016年		2017年	
	估收益 (千港元)	總額百分比	估收益 (千港元)	總額百分比	估收益 (千港元)	總額百分比	估收益 (千港元)	總額百分比
以下列方式結賬：								
信用卡	132,780	77.9	159,136	77.1	168,142	72.4	95,936	71.1
現金	25,637	15.0	31,808	15.4	45,134	19.4	24,689	18.3
其他 <sup>(附註)</sup>	12,070	7.1	15,532	7.5	19,099	8.2	14,230	10.6
總計：	<u>170,487</u>	<u>100.0</u>	<u>206,476</u>	<u>100.0</u>	<u>232,375</u>	<u>100.0</u>	<u>134,855</u>	<u>100.0</u>

附註：其他主要包括以優惠券、現金券、八達通卡及支票支付且不包括「JIA Group優惠券冊子」。

---

## 業 務

---

### 信用卡

我們的餐廳接受顧客使用所有主要信用卡發卡單位的信用卡結賬。與信用卡公司訂立的結算條款一般為開單日期(亦為提供服務日期)內七天。於往績記錄期內，該等服務費用介乎約1.6%至3.5%，一般由信用卡發行公司徵收。

### 現金及現金管理

我們每日處理若干金額的現金。我們已實施若干措施防止挪用現金，包括但不限於(i)每間餐廳的員工每日進行現金結餘對賬；(ii)每週將現金存入銀行一至三次；及(iii)將有待存入銀行的現金存放在每間餐廳的保險櫃內。我們的會計部門亦將每日反覆核對我們每間餐廳與銀行每當現金存入銀行時提供的記錄之間的現金結餘。現金乃由總部或相關餐廳指定的僱員收集並存入各餐廳的銀行賬戶。

我們已就存放於我們每間餐廳的現金投購保險。於往績記錄期內，我們董事確認，並無發生任何重大挪用現金事件。

### 會籍及現金券

我們客戶就都爹利會館會籍付款於會籍年期內以直線法確認為會籍費收入，惟於會籍下授出的食品及飲品積分應佔部分須根據香港財務報告準則於本集團合併財務狀況表中作為來自客戶的墊付會籍費收入處理，直至獲消費或於有效期(一般為一年)滿後被清除。與之類似，就我們餐廳的特別現金券(一般為一年有效期)收取的款項亦須根據香港財務報告準則於本集團合併財務狀況表中作為來自客戶的墊付會籍費收入處理，直至獲兌換或於期滿後被廢止。於消費食品及飲品積分或兌換現金券後，相應預收款項方會確認為收益。任何未於有效期屆滿前獲消費或兌換的食品及飲品積分或現金券於本集團損益賬中確認為逾期預繳收入。截至2014年、2015年及2016年12月31日止年度以及截至2017年7月31日止七個月，上述安排所產生的會籍費收入金額分別約為1.5百萬港元、1.0百萬港元、0.5百萬港元及0.3百萬港元；截至2014年、2015年及2016年12月31日止三個年度以及截至2017年7月31日止七個月的逾期預繳收入分別為零、零、約0.5百萬港元及0.1百萬港元。

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

---

## 業 務

---

我們不擬終止任何都爹利會館會籍計劃或我們餐廳的現金券計劃。

### 市場推廣

#### 廣告

我們的營銷團隊負責制訂及實施營銷策略、提升客戶顧客忠誠度並推廣我們的餐廳。我們備有一份顧客數據庫，使我們能夠不時通知顧客有關我們的最新消息及我們餐廳的促銷活動。此外，都爹利會館將會提供會籍計劃及主辦藝術活動，我們認為此做法將會增強客戶基礎及促進都爹利會館的客戶忠誠。

由於現在網絡資訊及社交媒體對客戶選擇有重大影響，有效的網上市場推廣有助增加用餐人數。我們各餐廳均有專屬網站，提供食品照片及餐牌的信息，讓客戶了解我們所供應食品的最新消息。我們亦利用社交媒體渠道，例如Twitter、Instagram及Facebook，推廣我們的餐廳。一名獨立第三方外聘市場推廣顧問監察報導我們香港餐廳的各大食品點評網站及社交媒體網站，並編製市場推廣材料內容。

我們亦將與網上訂餐平台（如Opentable）、網上外賣平台（如Deliveroo）及顧客網絡（如Hooch（於合作餐廳每日向會員提供一份附贈飲料））合作，以提升我們的餐廳在目標客戶中的曝光度。

#### 餐飲推廣活動

本集團不時參與由各個組織舉辦的餐飲推廣活動。我們已為選定的信用卡持有人、俱樂部會員、時裝店會員提供多項全年推廣優惠，例如在若干條件下於我們一些餐廳享有免費飲品、保證或優先訂座或折扣等。我們亦發出「JIA Group優惠券冊子」，當中包括我們餐廳的餐飲供應。餐廳亦會組織客座廚師活動以提升餐廳的知名度。

#### 將開張的新餐廳

我們一般在新餐廳開業日期前約兩個月展開市場推廣活動，包括但不限於邀請傳媒採訪及舉辦試食活動。

---

## 業 務

---

### 廣告及推廣開支

截至2016年12月31日止三個年度各年及截至2017年7月31日止七個月，我們的廣告及推廣開支分別約為5.9百萬港元、7.5百萬港元、6.8百萬港元及3.9百萬港元，分別佔我們同期收益總額約3.5%、3.6%、2.9%及2.9%。

### 季節性因素

我們的業務受季節性波動的影響。於往績記錄期，我們通常於3月、5月、11月及12月錄得較高每月收益，而於1月、2月、7月及8月錄得較低每月收益。我們董事認為，3月、5月、11月及12月錄得較高每月收益主要由於(i)香港在所述期間舉辦多項大型盛事及展覽，包括但不限於香港國際七人欖球賽及巴塞爾藝術展、香港國際美酒展及香港國際珠寶商展覽會；及(ii)該等月份的天氣較好。另一方面，1月、2月、7月及8月錄得較低每月收益，主要由於(i)顧客在農曆新年傾向選擇傳統中餐；及(ii)顧客於中國農曆新年及暑假外遊。

### 我們的客戶

我們的顧客主要為零售顧客。根據行業顧問的意見，月家庭收入25,200港元或以上的顧客為中高等收入水平的顧客。於最後實際可行日期，我們經營的所有餐廳均位於港島，如中環、灣仔、金鐘及淺水灣。根據行業顧問的意見，由於我們的餐廳位於商業區、旅遊區及高收入家庭高度集中的居民區，故被認為在行業內更具競爭力。例如，根據政府統計處的資料，2016年灣仔區月家庭收入中位數約為40,000港元，較整個香港月家庭收入高出約58.7%。此外，同年中西區月家庭收入中位數約為39,500港元，較整個香港月家庭收入高出約56.7%。截至2016年12月31日止三個年度各年及截至2017年7月31日止七個月，我們的最大客戶及五大客戶佔我們同期的收益總額分別低於5%及30%。於往績記錄期及直至最後實際可行日期，我們並無與客戶訂立任何長期合約。

於往績記錄期，概無董事、彼等各自的緊密聯繫人或據董事會所知擁有我們已發行股本5%以上的任何股東於我們的任何五大客戶中擁有任何權益。

---

## 業 務

---

### 我們的供應商及原材料

於往績記錄期，我們的供應商主要包括食材、飲品配料、餐具及其他配套設備供應商。我們自香港當地供應商、進口商及分銷商取得大部分食材。我們亦已聘請外部發牌諮詢公司、蟲害防治公司、翻新、維修及保養服務公司，以及清潔公司。於往績記錄期及截至最後實際可行日期，我們並無與供應商訂立任何長期合約。

部分餐廳可能不時與葡萄酒及烈酒供應商訂立獨家斟酒協議，通常按年續新，就此我們的餐廳將收取現金贊助及配套產品。對於其他飲品供應商，我們一般按年與供應商協定報價，惟其並不包括任何最低購買承諾。

都爹利會館已與供應商C訂立贊助計劃，據此，供應商C同意按特價向都爹利會館供應葡萄酒和烈酒並向都爹利會館藝術計劃提供現金贊助，但都爹利會館須達到特定銷量目標方可獲得全額現金贊助。截至2014年，2015年及2016年12月31日止年度以及截至2017年7月31日止七個月，都爹利會館分別收到來自供應商C的贊助費492,000港元、800,000港元、800,000港元及484,000港元。

大亞洋酒有限公司（請參閱本節「五大供應商」一段）的部分葡萄酒產品以寄售方式出售。

就董事所知，我們亦無任何董事或僱員於業務記錄期間涉及任何行賄或回佣安排的事件。

於往績記錄期，我們並無出現任何供應中斷、供應協議提前終止或無法取得足量不可替代食材及飲品的情況而對我們的業務或經營業績造成任何重大不利影響。

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

## 業 務

### 五大供應商

下表載列於往績記錄期按我們五大供應商應佔我們採購總額計的五大供應商詳情：

截至2014年12月31日止年度

供應商	主要業務活動	我們向供應商作出的採購 (千港元)	供應商應佔我們所用原材料及耗材總額概約百分比	於最後實際可行日期與本集團進行業務往來的概約年期
大亞洋酒有限公司	葡萄酒批發商	3,282	7.4	7.0
供應商A	海鮮批發商	3,157	7.1	4.5
供應商B	水果及蔬菜批發商	3,108	7.0	4.5
供應商C	葡萄酒批發商	1,851	4.2	7.0
供應商G	水果、蔬菜及肉類批發商	1,550	3.5	5.0
		總計	<u>29.2</u>	

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

## 業 務

截至2015年12月31日止年度

供應商	主要業務活動	我們向供應商作出的採購 (千港元)	供應商應佔 我們所用原材料 及耗材總額 概約百分比	於最後實際可行 日期與本集團 進行業務往來 的概約年期
供應商A	海鮮批發商	3,431	6.5	4.5
供應商B	水果及蔬菜批發商	3,188	6.1	4.5
供應商C	葡萄酒批發商	2,127	4.1	7.0
供應商D	水果、蔬菜及肉類批發商	1,979	3.8	4.0
大亞洋酒有限公司	葡萄酒批發商	1,916	3.6	7.0
		總計：	24.1%	

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

## 業 務

截至2016年12月31日止年度

供應商	主要業務活動	我們向供應商 作出的採購 (千港元)	供應商應佔 我們所用原材料 及耗材總額 概約百分比	於最後實際可行 日期與本集團 進行業務往來 的概約年期
供應商A	海鮮批發商	3,744	6.4	4.5
供應商B	水果及蔬菜批發商	3,577	6.1	4.5
供應商C	葡萄酒批發商	2,862	4.9	7.0
供應商E	精美食品進口商及分銷商	2,186	3.8	4.5
供應商F	泰國食材及食品批發商	2,038	3.5	2.0
		總計：	<u>24.7</u>	

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

## 業 務

截至2017年7月31日止七個月

供應商	主要業務活動	我們向供應商作出的採購 (千港元)	供應商應佔 我們所用原材料 及耗材總額 概約百分比	於最後實際可行 日期與本集團 進行業務往來 的概約年期
供應商B	水果及蔬菜批發商	2,241	6.8	4.5
供應商A	海鮮批發商	2,125	6.4	4.5
供應商C	葡萄酒批發商	1,569	4.7	7.0
供應商F	泰國食材及產品批發商	1,474	4.5	2.0
供應商E	精美食品進口商及分銷商	1,416	4.3	4.5
		總計	<u>26.7</u>	

截至2016年12月31日止三個年度，除大亞洋酒有限公司外，我們五大供應商均為獨立第三方，彼等應佔我們所用原材料及耗材總額分別約12.9百萬港元、12.6百萬港元及14.4百萬港元，佔我們所用原材料及耗材總額分別約29.2%、24.1%及24.7%。同期，我們最大供應商應佔我們所用原材料及耗材總額分別約3.3百萬港元、3.4百萬港元及3.7百萬港元，佔我們採購總額分別約7.4%、6.5%及6.4%。

於截至2017年7月31日止七個月，我們的五大供應商均為獨立第三方，且彼等應佔我們的採購總額約為8.8百萬港元，佔我們同期所用原材料及耗材總額的約26.7%。最大供應商應佔我們同期的採購總額約為2.2百萬港元，佔我們所用原材料及耗材總額的約6.8%。

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

---

## 業 務

---

截至2016年12月31日止三個年度各年及截至2017年7月31日止七個月，大亞洋酒有限公司應佔我們的採購總額分別約為3.3百萬港元、1.9百萬港元、1.2百萬港元及0.6百萬港元，分別佔我們所用原材料及耗材總額的約7.4%、3.6%、2.1%及1.8%。大亞洋酒有限公司(我們截至2015年12月31日止年度的五大供應商之一)間接由龐建貽先生(一名控股股東)及其一名聯繫人分別持有33%及67%。除上文所述者外，於往績記錄期，我們的董事、彼等各自的緊密聯繫人或任何股東(就董事所知，其擁有5%以上的本公司已發行股本)概無於我們任何五大供應商中擁有任何權益。亦請參閱本文件「持續關連交易－與大亞洋酒有限公司進行貿易」一節。

### 食品及飲品

有關我們配料的存貨控制詳情，請參閱本節「食品及飲品製備程序－食品儲存及保存，以及存貨控制」一段。截至2016年12月31日止三個年度及截至2017年7月31日止七個月，我們所用的原材料及消耗品分別佔我們同期收益總額約26.2%、25.4%、25.0%及24.5%。

### 設備及工具

我們的經營團隊(由營運總監帶領)負責發出設備及工具的訂單及根據我們的餐廳經理及主廚不時的要求更換設備及用具。視乎我們的需要而定，我們的設備及工具可透過本地分銷商於本地或海外市場採購。截至2016年12月31日止三個年度各年及截至2017年7月31日止七個月，額外設備及工具的採購額分別約為4.3百萬港元、4.7百萬港元、4.0百萬港元及0.3百萬港元。

### 公用事業

煤氣及電力是我們業務的主要發電來源。我們亦分別於Chachawan及RHODA的火爐使用木炭。截至2016年12月31日止三個年度及截至2017年7月31日止七個月，我們的公用事業開支(包括煤氣、電力及木炭)合共分別佔我們同期收益總額約3.1%、3.2%、3.3%及3.3%。

### 信貸及付款期

我們供應商一般授予我們發出發票後30天或相關月份完結後30天的信貸期。有關餐廳的經理(或食品供應的主廚及副主廚)檢查及核實來自供應商的發票後，方可批准付款。我們的會計團隊亦會檢查及再次確認該付款。在特定情況下，亦需取得營運總監及集團會計經理的批准。在大部分情況下，我們以港元支票結清供應商的發票。

---

## 業 務

---

### 食品及飲品製備程序

#### 採購材料

##### 食材

於往績記錄期，我們透過地方分銷商進口或採購食材。食材價格參考多項因素釐定，包括種類、規格、原產地、品質、季節及本集團與相關供應商的業務關係。

我們存有一份經核准的食材供應商名單，我們的高級營運總監不時於考慮我們餐廳的主廚及副主廚的意見後修訂該名單。我們對食材供應商的甄選標準包括(i)聲譽；(ii)經營年期；(iii)材料品質；(iv)定價及支付條款；(v)送貨時間表；(vi)過往表現；及(vii)與本集團的業務關係。我們董事確認，我們並不依賴任何單一食材供應商提供任何食材。

我們的主廚視乎餐廳不時的需要向食材供應商發出訂單。所有訂購的食材將直接運送至我們的餐廳。主廚及副主廚會檢查食材的品質和數量，然後才確認收貨。所有不符合協定種類和質量的材料將退回供應商，供應商隨後會安排重新送貨。於往績記錄期及直至最後實際可行日期，我們並無委聘任何外部獨立檢測機構就供應商送至我們餐廳的食材進行該等檢查。

##### 巴西肉類醜聞

於2017年3月，部分主要巴西肉類加工企業被指控利用偽造證書售賣腐爛肉類，其中21家巴西加工廠正接受巴西政府的調查（「受調查工廠」）。於2017年3月21日，食環署發佈快速警告，宣佈就巴西出口的肉類品質出現問題，為審慎起見，暫時禁止所有巴西生產的冷藏及冰鮮肉類和禽肉進口。

於往績記錄期間，本集團僅有一間餐廳（粥粉麵飯）從巴西採購肉類，特別是雞翅。當本集團知悉巴西肉類醜聞後，本集團立即停止在粥粉麵飯售賣雞翅。於2017年4月，我們的供應商能按相若成本從法國採購雞翅，因此本集團開始在粥粉麵飯重新售賣雞翅。於往績記錄期，我們有關巴西肉類產品的採購額甚微。有關我們食品安全及質量控制措施的進一步資料，請參閱本文件「業務－質量控制－食品安全及質量」一節。

---

## 業 務

---

### 飲品

各餐廳的餐廳經理或酒吧經理(視乎情況而定)負責監察存貨水平，檢查購買價格和最低數量，以及發出飲品訂單。我們的餐廳員工檢查飲品的品質和數量後，才會確認收貨。

我們存有一份經核准的飲品供應商名單，並不時審查該名單。我們就於各餐廳供應的每種飲品有一間以上經核准供應商。除我們餐廳可能與葡萄酒及烈酒供應商訂立的獨家斟酒安排外，我們董事確認，我們並不依賴任何單一飲品供應商。

### 配套設備及餐具

各餐廳的主廚及經理可因應餐廳的需要，向我們的經營團隊(由高級營運總監帶領)提交購置及／或更換配套設備及餐具的要求。對於某些廚房設備，我們將至少向兩間供應商索取報價表，以比較價格、品質及送貨和付款條款。有關餐廳主廚及經理會檢查所訂購的配套設備及餐具是否與所下訂單相符。收到的任何發票均須經有關餐廳的經理核實後方會結清。我們的集團會計經理會每週檢查及再次確認發票的結清。

### 食品儲存及保存，以及存貨控制

食材一般每日運抵我們的餐廳，以保證新鮮。所有食材根據我們的內部程序和手冊，儲存於溫度和條件適當的容器及儲存設施。就容易變質的食材而言，我們仍會維持最低的存貨水平，每天入貨且通常儲存不超過兩日。

我們的主廚、經理及酒吧經理密切監控我們各餐廳的食材和飲品存貨。我們亦存有已丟棄的食材數量的記錄，方便我們進行存貨控制。於往績記錄期，我們並無出現任何有關食品及飲品配料存貨積壓過多的情況。

---

## 業 務

---

### 食品加工

所有食品加工程序(例如清洗、削切、調味、烹調、上菜及餐具清洗)均由我們各餐廳廚房內的廚工進行，並由主廚、副主廚和經理密切監察。主廚及副主廚負責提供予顧客的食物的質素，並不時評估菜式的色香味，務求進一步改善菜式。

我們區分廚工的職務，以保證效率和品質。未煮熟食物和已烹製食物各有獨立的砧板和刀具。所有使用過的食物加工設備必須徹底清潔，方可用於處理其他食物。顧客用餐完畢，所有使用過的餐具均會立即收走、清洗和抹乾。

### 擴展計劃、選址及菜式開發

我們已增加香港的餐廳數目，於最後實際可行日期擁有及運營10間餐廳。當決定開設新的餐廳時，董事將會根據董事的經驗考慮該餐廳的預期表現及對客流量的估計，以及市場對餐廳用餐概念和菜式的接受程度等因素。我們將繼續尋求機會與國際知名廚師合作，研創全新用餐概念及體驗。

我們計劃在活化中區警署建築群開設CPS餐廳(包括一間餐廳及一間酒廊)，預計樓面面積分別為450平方米及110平方米。就此，興寶已與The Jockey Club CPS Limited(該公司於2016年7月經營中區警署建築群)訂立經營協議。就董事所知及所信，於最後實際可行日期，中區警署建築群正在重新開發及活化中，而本集團將於2018年上半年取得地盤以籌備經營。籌備工作完成後，我們預期將於2018年上半年結束前開業餐廳及酒廊。於開業後，該餐廳將供應中國地方菜，估計設有80個座位。根據當前市況，我們預期CPS餐廳的顧客人

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

---

## 業 務

---

均消費將約為300港元。預計該餐廳可於約四個月內實現收支平衡及於三年內實現投資回本。截至最後實際可行日期，並無產生或承擔任何重大成本。與The Jockey Club CPS limited訂立的經營協議的部分主要條款列載如下：

年期	自入伙紙日期起計三年，並可選擇再續期三年
年度計劃	本集團將不遲於開業日期前90天內及每個會計年度開始前至少60天內向業主提交一份建議年度計劃。有關計劃應包括年度業務預測(包括任何促銷及營銷計劃和活動；及年度總收入預測及其他合理事宜)
每月出資	每月出資應按總收入乘以規定百分比計算，將按月支付
表現監察	開業日期前至少三個月應提交三年業務計劃及財務規劃

我們亦計劃藉開設新餐廳擴大我們的餐廳網絡及探索在主要旅遊景點及設施開設餐飲連鎖店的可能性。我們於2015年7月收購Esquina Tapas Bar作為我們在香港境外的首次擴充，但其後於2016年12月將其出售以精簡我們的業務並專注於我們在香港的餐廳業務。

為管理我們的擴充規劃，我們的項目管理團隊將會草擬有關我們餐廳及投資的詳細執行規劃及資本開支預算，以供董事會於作出任何租賃承擔或其他重大投資前批准。

儘管我們計劃利用自有資源或共同投資人的投資開設新餐廳，倘出現適當機會，我們可能尋求通過收購擴充我們的餐廳網絡。然而，於最後實際可行日期，本集團並無就其擴展計劃物色到任何收購目標。

截至2018年及2019年12月31日止年度，我們估計在活化中區警署建築群開辦餐廳及酒廊和擴大我們餐廳網絡的總投資成本分別約為7.5百萬港元及8.0百萬港元，將由[編纂][編纂]撥付。

---

## 業 務

---

此外，我們將繼續更新我們餐廳的設備、用具及佈置。我們亦將繼續監察及改良現有餐廳的室內設計，並將安排進行翻新(如需要)。我們預期餐廳產生的額外保養開支預期將以[編纂][編纂]及內部資源撥付。

### 餐廳開發

下文載列我們開發餐廳的一般程序：

- 構思及選址：通常，餐廳的發展可源於我們董事及／或高級管理層的構思，隨後物色合適地點，或物色潛在地點，隨後就有關地點提出合適構思。我們亦可能與經識別的廚師合作開發用餐概念及識別合適的地點(例如22 Ships及Ham & Sherry的情況)。我們在選址過程中會考慮以下因素，包括但不限於(i)有關場所是否適合經營餐廳業務；(ii)場所環境；(iii)是否鄰近競爭對手；(iv)租賃條件及租金；(v)場所大小；(vi)周邊地區；及(vii)潛在客戶群。

22 Ships及Ham & Sherry位於相同的街道(即灣仔船街)，毗鄰而立。我們於2012年10月開設22 Ships，供應現代風味的西班牙小吃。22 Ships分別於開業後2個月及18個月達到收支平衡及實現投資回本。我們董事注意到船街一帶的顧客人流，認為從商業上考慮可在附近開設另一間餐廳，因此於2013年制訂開設Ham & Sherry的業務計劃。22 Ships供應新派西班牙小吃，而Ham & Sherry則供應傳統西班牙小吃和多款陳年西班牙火腿。隱藏的後舖酒吧備有各款雪利酒和雞尾酒，亦為Ham & Sherry的一大特色。雖然於2015年底和2016年初22 Ships的每日收益下降，董事認為，該下降是由於22 Ships附近新開多家餐廳，導致2016年顧客惠顧人數及每日餐桌翻檯率下降。在該等新開餐廳開業後數月，自2016年中起，22 Ships的表現逐步恢復，且Ham & Sherry亦於截至2016年12月31日止年度錄得純利，而於截至2015年12月31日止年度則錄得淨虧損。因此，我們董事認為，22 Ships與Ham & Sherry之間並無競食效應，即Ham & Sherry顧客流量增加導致22 Ships顧客流量減少或反之亦然的情況。

---

## 業 務

---

通常，當構思處於後期階段及已物色合適的地點，我們的董事將會為新餐廳物色及接洽合適的主廚，並確定菜式的價格範圍、目標顧客群及餐牌。

- 與廚師的安排：一般情況下，我們餐廳的廚師是我們的員工或我們支付薪金或顧問費的顧問。作為獨立安排的偶然情況下，取決於我們新餐廳的概念或定位，我們可能會邀請主要廚師作為投資者接納股權，而毋須於餐廳開業前向餐廳注入重大資本，且彼等作為投資者可能更有動力根據其經驗及專長對開辦餐廳作出貢獻。商業條款一般於相關餐廳開始營業前協定，而向廚師轉讓或發行股本權益則可於開始營業後進行。有關安排亦可鼓勵該等廚師作為餐廳擁有人的利益與我們保持一致，讓其自餐廳開業起就擁有餐廳業績的既得利益。該等廚師可專門為有關餐廳工作或可接有其他餐廳經營的權益，視乎其與我們協定的角色而定。我們相信這是食品和飲品行業內的普遍做法，且在對餐廳表現並無造成重大不利影響的情況下，倘有需要時，我們將能夠識別替代廚師。

過往，在Chachawan開業前，我們已同意提供快亞(Chachawan當時的控股公司)10%股權予Adam Lee Cliff先生(彼當時獲聘專門任職該餐廳)。Adam Lee Cliff先生自此於2015年12月將其權益轉讓給我們，而我們已為該餐廳聘請替代主廚。經董事確認，Adam Lee Cliff先生已從本集團自行離職，且董事確認Adam Lee Cliff先生與本集團概無任何分歧。本集團並無因Adam Lee Cliff先生離職而受到任何重大不利影響。

我們於成立22 Ships、Ham & Sherry及Aberdeen Street Social時亦與著名廚師Jason Atherton先生(烹飪總監)合作，各自餐廳控股公司的當時股東已同意於該等餐廳開業前向Jason Atherton先生提供於該等餐廳控股公司的25%股權。有關我們與Jason Atherton先生的關係的進一步資料載於本節「與Jason Atherton先生的關係」一段。

我們亦向Nathan Daniel Green先生(RHODA的行政總廚)提供Pure Love15%的股權。

---

## 業 務

---

- 租約磋商：選定合適地點後，我們開始與業主磋商租約。除磋商租約的條款(例如月租、年期、續期選擇及免租期)外，我們亦會於業主要求時向其提交業務計劃以供批核。視乎業主要求，有關業務計劃包括餐廳的建議主題、名稱、設計、圖則及翻新計劃。獲批的業務計劃將構成租約的一部分。

我們一般在租賃到期前約六個月開始磋商餐廳續租。我們將考慮餐廳表現、顧客流量、市場對餐廳概念的接受度以及餐廳位置及現行市場租金來決定是否續租，搬遷餐廳，終止營運或出售餐廳。

- 設計及翻新：我們一般聘請外部室內設計顧問，根據已確定主題及已批准業務計劃(如適用)設計餐廳。翻新工程由外聘承建商負責進行。我們的高級項目經理負責監督設計和翻新工序，有關工序一般需時約1.5至6個月，視乎餐廳規模和是否須要向香港建築事務監督提交建築圖則以供審批而定。
- 牌照：我們於進行設計及翻新期間為新餐廳辦理牌照申領手續。於往績記錄期，我們委聘外部獨立牌照顧問就我們於香港的餐廳向我們提供意見並代我們申請所有必要牌照和許可證。有關牌照申領規定的詳情，請參閱本文件「監管概覽」一節。
- 招聘、培訓及採購：我們於進行設計及翻新期間開始根據新餐廳的已確定主題及用餐環境採購餐具以及招募及培訓員工，惟廚工和侍應生的招聘和培訓於新餐廳開始營業前一個月左右開始。新餐廳的主廚和經理為廚工和侍應生提供培訓。主廚負責向廚工和侍應生提供食物烹製培訓，經理則負責向廚工和侍應生提供服務和經營技巧培訓。就新餐廳而言，我們一般在「試業」前一至兩個星期開始培訓。作為我們員工培訓的一部分，我們於新餐廳開業日期前大約一星期安排新餐廳試業，以確保員工作好準備招待顧客。新餐廳試業期間，我們的董事、員工及他們的家人及朋友會為我們食品、飲品和服務的品質提出意見。

---

## 業 務

---

- 市場推廣及新店開張：新餐廳的開業日期主要視乎翻新及牌照申領進展而定。我們通常在新餐廳開業前大約兩個月開始進行市場推廣工作。有關市場推廣的詳情請參閱本節「銷售及市場推廣－市場推廣－將開張的新餐廳」一段。

### 菜式開發

我們為新餐廳研創新餐牌和菜式，並不時在旗下餐廳推出季節性及節慶菜式，以迎合顧客不斷轉變的需要，亦會因應顧客不斷轉變的口味、各款菜式的人氣、季節性因素及不斷變動的食材成本，不時改良、更新和改善餐廳現有的餐牌和菜式。下文載列我們菜式開發的一般程序：

- 建議書：我們各餐廳的主廚為新增或改良菜式製作建議書，當中載有菜式的基本資料，例如餐廳名稱、主題、食譜、目標價及成本。
- 審批：我們執行董事及高級管理層會考慮有關建議書，並進行試菜。食譜其後會再作調整。餐牌須獲我們執行董事批准。
- 執行：建議書取得批准後，我們會修改餐牌，以及指示及培訓廚工遵照新增或經修改菜式的食譜。主廚會向侍應生講解新菜式或改良菜式的特點。我們亦或會透過各個網上社交媒體平台及在旗下餐廳宣傳新菜式或改良菜式通知顧客。

### 收支平衡及投資回本

籌備開設新餐廳將產生重大成本。我們於往績記錄期開設餐廳的資金主要以內部資源、銀行借款及免息股東貸款撥付。[編纂]後，我們擴展餐廳網絡的資金將初步以我們的內部資源、銀行借款及[編纂][編纂]撥付。有關我們未來計劃的詳情，請參閱本文件「未來計劃及[編纂]－業務策略」一節。

## 業 務

我們董事認為，(i)新開設餐廳一般需要一段發展期，方可產生穩定的收入，以及達到收支平衡及實現投資回本，及(ii)於餐廳(a)每月收益首次足以彌補每月經營成本(不包括攤銷)時，即達到收支平衡；及(b)自其開業後的累計現金流入淨額可彌補成立該等餐廳的初步投資總額(包括股權投資及股東貸款)時，即實現投資回本。

根據Ipsos報告，餐廳投資回本期的長短通常受以下各項影響：(i)餐廳規模；(ii)所供應的菜式及經營模式；(iii)經營地點；及(iv)市場推廣策略及開支。一年至四年的投資回本期在香港食品服務業被視為常見。

我們目標為每間餐廳於兩至四個月達致收支平衡以及小型餐廳(涉及初步投資金額低於10百萬港元，即我們除都爹利會館及Aberdeen Street Social外的所有餐廳)於兩至三年左右實現投資回本及大規模餐廳(涉及初步投資金額10百萬港元或以上，如都爹利會館及Aberdeen Street Social)於三年至四年實現投資回本，乃由於我們經營場所的租約(包括選擇續約並考慮到已續約後)為期60個月或以上(除三年期租約的22 Ships、Ham & Sherry及Mak Mak及四年期租約的Commissary外)。倘小型餐廳(即投資額低於10.0百萬港元)的投資回本期超過三年或大型餐廳(即投資額超過10.0百萬港元)的投資回本期超過四年，則其將被認為「過長」。

我們於下表載列於最後實際可行日期我們餐廳的收支平衡及投資回本期：

	收支 平衡期 <small>(附註1)</small>	投資 回本期 <small>(附註2)</small>	投資回本的 預計年份 <small>(附註3)</small>
1. 208 Duecento Otto	2個月	22個月	不適用
2. 22 Ships	2個月	18個月	不適用
3. 都爹利會館	2個月	44個月	不適用
4. Chachawan	4個月	22個月	不適用
5. Ham & Sherry	4個月	尚未實現	2018年
6. Aberdeen Street Social	3個月	尚未實現	2021年
7. 粥粉麵飯	2個月	尚未實現	2020年
8. Mak Mak	3個月	尚未實現	2019年
9. RHODA	3個月	尚未實現	2021年
10. Commissary	2個月	尚未實現	2020年

---

## 業 務

---

附註：

1. 餐廳每月收益首次足以彌補每月經營開支的概約期限。
2. 餐廳自開業以來累計現金流入淨額能夠彌補開設餐廳的初始投資總額(包括股權投資及股東貸款)的概約期限。
3. 投資回本的預計年份乃按餐廳於截至2016年12月31日止年度及截至2017年7月31日止七個月的表現以及其截至2017年12月31日止五個月及截至2018年12月31日止年度的預測EBITDA計算。

我們全部10間餐廳均達到收支平衡(一個月至四個月達收支平衡)。208 Duecento Otto、22 Ships及Chachawan已實現投資回本(18至22個月內)；都爹利會館已實現投資回本(44個月內)，均符合上述我們的預期及根據Ipsos報告的食品服務行業標準。

經計及多項因素後，我們於開設餐廳前制訂預算並監察其表現以管理投資回本期。該等因素包括(i)投資規模，通常受餐廳規模、主題及位置影響，不一定直接與收益及利潤率相關，但亦受平均顧客消費、翻枱率及經營開支的影響；(ii)市場反應；(iii)餐廳開業時間，可能受業主交付場所及餐廳牌照發出時間等因素所影響；(iv)酒牌發出時間及酒牌所附銷售時間相關條件均可能影響餐廳銷售酒精飲品所產生收益；及(v)其他針對個別餐廳的經營條件，例如地點。

我們定期將實際經營數據與預算比較來監控表現及制定改善策略。我們的改進策略包括定期修訂及變更餐廳菜單，委聘新行政總廚及客座廚師以及酒吧經理，採取成本節約措施及推出營銷活動以及與配送服務供應商及網上平台合作以獲取午餐配送服務，我們認為這些舉措將提高餐廳的吸引力。倘餐廳出現復甦或盈利跡象，董事將考慮投資回本期是否在租期內並據此釐定出售餐廳是否有利於本集團。然而，倘董事注意到在長期實施改進策略後對餐廳表現並無積極影響，我們可能考慮其他措施，包括但不限於改變概念、就租賃協議與業主磋商更有利的條款、關閉我們認為持續表現欠佳的餐廳或向識別的潛在買家出售餐廳。董事亦將考慮關閉營業的損失影響，倘損失巨大，董事可能會繼續經營餐廳。

---

## 業 務

---

根據我們於香港的每間餐廳截至2016年12月31日止年度及截止2017年7月31日止七個月的EBITDA，董事目前預期在香港尚未實現投資回本的六間餐廳中有兩間（即Mak Mak及Commissary）能夠於各自開業日期起約兩至四年內達致投資回本。

對於餘下餐廳，即RHODA、粥粉麵飯、Ham & Sherry及Aberdeen Street Social，考慮到這些餐廳收益低於預期且市場接受度不理想，董事現預期這些餐廳分別能夠於各自開業日期起約六至七年（就Aberdeen Street Social而言）、約五至六年（就Ham & Sherry而言）、約四至七年（就粥粉麵飯而言）及約三至五年（就RHODA而言）實現投資回本。由於Fishschool Restaurant投資回本期較長且持續表現不佳，我們於2017年3月將其出售。

下文載列有關該等餐廳的投資回報期及我們為實現投資回報已經或將採取的措施的進一步分析。

### 投資回報期較長的餐廳

#### *Ham & Sherry*

我們預期Ham & Sherry將於2018年實現投資回本。我們一直在努力改善其表現以加速投資回本。

我們已定期更新其菜單並將推出新營銷活動，如網上促銷、週末／週日特惠、假日主題用餐促銷、後舖酒吧主題派對、雪利酒套餐、外送服務客戶堂食折扣、集團內折扣計劃等。Ham & Sherry於往績記錄期內已顯現改善跡象且純利率持續增加，董事相信，Ham & Sherry將在2019年10月結束的現有租期內實現投資回本。

#### *Aberdeen Street Social*

Aberdeen Street Social至2021年較預期長的投資回本期乃主要由於餐廳地點缺少顧客流量，表現在其收益下滑及對餐廳概念的市場接受度不理想。除於2016年8月變更該餐廳的餐飲概念外，董事致力改善Aberdeen Street Social的表現，定期更新其菜單（包括價格更易接受及承擔的英式概念食品）及推出不同的營銷活動，如客廚互動、主題季或主題場景（如體育、文化、LGBT）用餐活動、推出葡萄酒或烈酒套餐、網上競賽獎勵、用餐券、藉助其他組織者的會員或訂戶數據庫與其共同組織特別活動、集團內折扣計劃等。經考慮該餐廳

---

## 業 務

---

表現欠佳及所作重大投資，管理層認為關閉或出售該餐廳將對本集團產生重大損失及財務影響。管理層已成功與Aberdeen Street Social的業主商定更有利條款（如免租期及獲委任為在the Qube舉辦活動的指定餐飲服務商）。更多資料請參閱上文「我們餐廳的經營表現－Aberdeen Street Social」。

### *粥粉麵飯*

就於2015年3月開業的粥粉麵飯而言，我們預計其將於2020年實現投資回本，這在行使續期選擇權後的租期內，而本集團擬行使有關選擇權。延長預期投資回本期乃主要由於其遠離市區及位於低密度住宅區而使天氣狀況對客戶流量影響高於預期。董事將會尋求改善粥粉麵飯表現及縮短投資回本期，方法包括調整廚房及招待員工數以縮緊成本控制。我們亦與一名獨立第三方合作開始送餐服務至2016年底，且董事已注意到粥粉麵飯自2017年初起經營表現改善。已實施的有效改進策略已令2017年7月31日錄得純利。

### *RHODA*

RHODA於2016年6月開業，預計於2021年實現投資回本。實現投資回本出現延期乃主要是由於每日餐桌翻檯率下降。然而，董事認為截至2017年7月31日止七個月被認為是RHODA的擴張期且其仍在積累客戶基礎。董事尋求通過以下措施提升RHODA的表現：(i)向多家公司及機構提供公司折扣安排；(ii)組織各類活動，包括與客席名廚的合作活動或與時尚及音樂有關的活動；(iii)推出午餐菜單；及(iv)參與食品展覽會等。RHODA的負純利率不斷減少，而董事預計投資回本期將在租期內並將繼續監察RHODA的表現。

### *Commissary*

我們預計Commissary將於2020年實現投資回本。除2017年初推出的多項集團內促銷活動（如外送顧客堂食折扣及集團內折扣計劃）外，我們亦已(i)於2017年8月改變菜式選擇及調整菜牌價格；(ii)增加太古廣場的招牌展示；(iii)向多家公司及機構提供公司折扣安排；及(iv)向太古廣場的顧客提供折扣安排等。Commissary的純利率不斷減少，而董事相信Commissary的投資回本期將在當前租期內實現。

---

## 業 務

---

投資者謹請注意，我們的餐廳估計投資回本期乃根據過往表現及截至2017年及2018年12月31日止年度預測EBITDA計算。只要本集團能夠以上述或其他措施改善收益流，投資回報期則可縮短。投資者應參閱本文件「風險因素－與我們業務有關的風險」一節，當中載列能夠影響我們現有及新餐廳投資回本期及未來表現的風險。

有關我們各餐廳的經營表現詳情，請參閱本節「我們的餐廳」一段。

就預期2018年上半年結束前開設的位於中區警署的餐廳及酒廊而言，經考慮估計投資成本、餐廳位置、開業時間、目標定價及投資回本業內標準，我們致力於在開業後約四個月實現收支平衡，在三年內實現投資回本。

### 質量控制

我們每間餐廳的營運總監、主廚、餐廳經理、市場推廣顧問及市場推廣團隊每2至4個月舉行會議以討論業務事項，如銷售業績、客戶投訴和意見，及市場推廣計劃，以保持服務標準及客戶的用餐體驗。

### 食品安全及質量

我們的食品安全及質量控制程序與我們的食物配製程序有密切關係，有關詳情載於本節「食品及飲品製備程序」一段。我們亦已推行其他質量控制措施，包括以下所列者：

- 我們於所有廚房均設有洗手盆，並提供洗手液及清潔毛巾。我們訂有嚴格的指引，規定所有廚工處理食物和飲品時必須確保雙手清潔。
- 我們禁止作嘔或有流膿傷口、任何身體外露部位長瘡、流耳膿鼻涕、腸胃炎、發燒、感冒或上呼吸道感染的廚工參與任何食物製備的程序。
- 我們所有廚房於每日下午的午飯時間後及每日結束營業前進行清潔及消毒。

---

## 業 務

---

- 我們聘請清潔公司及蟲害防治公司，每月為我們每間餐廳進行一次清潔及蟲害防治。
- 我們為僱員提供質量控制措施的培訓，並持續進行監督及評估。

就我們董事所知，於往績記錄期及直至最後實際可行日期，我們並無接獲任何有關我們食品安全及品質的重大投訴或申索，而我們的餐廳亦並無因任何食品安全事故而受到任何政府機關或任何消費者保護組織的任何調查。

### 服務質量

我們各餐廳的經理或助理經理每日就服務質量於餐廳內與前線服務員工舉行簡報會。我們會定期檢討員工的表現。我們所有餐廳每晚進行徹底清潔，以確保顧客在舒適而衛生的環境下用餐。我們的營運員工亦會定期視察餐廳，如有需要會在非營業時間安排進行翻新。

我們的顧客通常(i)即場向餐廳經理；(ii)於社交網絡或食評家的網站或我們的網頁；或(iii)透過電郵提供意見。我們的餐廳經理將及時跟進接獲的投訴。

我們的市場推廣顧問亦會監察主要食評家網站及媒體的報道，以收集顧客對我們餐廳的評價、建議和投訴，以及向營運總監及市場推廣人員匯報有關事項以便作出跟進。

### 與Jason Atherton先生的關係

Jason Atherton先生為22 Ships、Ham & Sherry及Aberdeen Street Social的烹飪總監，並於該等餐廳開業前就其與我們合作建立該等餐廳獲提供各自餐廳控股公司的25%股權(參閱本文件「歷史、重組及集團架構」)。

Jason Atherton先生擔任米芝蓮星級廚師已多年，現在為著名廚師和餐廳東主。其餐飲集團在英國、杜拜、紐約、上海及澳大利亞的餐廳均擁有權益，包括倫敦一間米芝蓮星級餐廳。Jason Atherton先生通過Eu Yee Kwong Geoffrey先生引見予黃佩茵女士。在Jason Atherton先生倫敦餐廳成功的激勵下，Eu Yee Kwong Geoffrey先生其後與其他人士一起通過J C Tapas (Jason Atherton先生獲提供25%股權) 投資開設Esquina Tapas Bar以及我們於

---

## 業 務

---

2012年開設22 Ships。本集團對此瞭解。自2015年7月1日起，我們經與Eu Yee Kwong Geoffrey先生(代表J C Tapas其他金融投資人)公平磋商向JC Tapas收購Esquina Tapas Bar(參閱本文件「歷史、重組及集團架構－我們的經營附屬公司－Hidden Glory(英屬處女群島)」)，而並無牽涉Jason Atherton先生。我們其後於2016年12月31日向J C Tapas出售Esquina Tapas Bar，以便精簡業務並集中於香港的餐廳業務，於截至2016年12月31日止年度帶來收益736,000港元。

於22 Ships、Ham & Sherry及Aberdeen Street Social成立後，Jason Atherton先生亦根據其在食品及飲品行業的豐富經驗，為我們提供菜單設計、配方開發、廚房管理制度及餐飲概念等諮詢服務事宜並收取顧問費，並為相關餐廳介紹適合的行政總廚。Jason Atherton先生並無參與Ham & Sherry、Aberdeen Street Social及22 Ships的日常管理和運作，該等餐廳獨立於Jason Atherton先生運營。該等餐廳各自有其自身行政人員／主廚最終負責菜式開發及餐廳所提供菜單並管理廚房及菜單項目交付並與餐廳經理(管理服務員及其他樓面員工)協作。然而，Jason Atherton先生米芝蓮星級地位及彼與該等餐廳聯繫一直並將繼續成為本集團有關餐廳推廣及促銷工作的重點。儘管烹飪總監的聲譽能夠有助於吸引顧客追隨，本集團亦已注意到，從三間餐廳各自的業績來看，無法保證該等聯繫將確保餐廳立即取得財務成功。

儘管Jason Atherton先生的往績記錄及彼對22 Ships、Ham & Sherry及Aberdeen Street Social概念開發的協助有助於餐廳的營銷宣傳及提升顧客興趣，我們相信，一貫優良的食物及用餐體驗是獨立服務餐廳取得持續業績的基礎。鑒於供應菜式是我們餐廳行政人員／主廚的責任，倘我們與Jason Atherton先生的合作結束，我們相信不會對22 Ships、Ham & Sherry及Aberdeen Street Social的日常運營造成任何重大干擾。

我們預期任何合作終止(包括Jason Atherton先生於相關餐廳控股公司權益的買斷條款)將如我們過往與Chachawan主廚所處理的一樣由雙方提前處理及協定，而我們將需調整營銷及宣傳策略使我們不再提及Jason Atherton先生於該等餐廳的持續任職。倘Jason Atherton先生不再與有關餐廳關聯，可能存在偏好尋求由知名主廚開發或領導的餐廳的顧客可能選擇不再光顧22 Ships、Aberdeen Street Social或Ham & Sherry的風險，可能導致該等餐廳收益減少及盈利能力降低。然而，我們相信，我們將能夠通過於該等餐廳持續供應高品質實物及服務以及不容易複製的氛圍(就Aberdeen Street Social而言，原因為其位於PMQ具歷史感的殖民地房屋)來保持顧客忠誠度。

## 業 務

### 主要牌照及資格

在香港經營餐廳所需的主要牌照及許可證包括食環署發出的普通食肆牌照及(如有關餐廳提供酒精飲品)酒牌局發出的酒牌。由於食肆運營涉及污水排放，所以香港的食肆亦須取得環境保護署發出的水污染管制牌照。

考慮到並無餐廳現有牌照各自有效期直至最後實際可行日期間錄得暫停有效或撤銷或該期間並無針對我們於香港的餐廳的任何刑事定罪(於2016年8月17日對光熙施加的處罰15,000港元除外，詳情載於本節「法律訴訟及合規情況－法律合規－食肆牌照及酒牌」各段)，因而本集團已符合所有相關牌照規定及取得有關牌照，故法律顧問信納上文所提及牌照屆滿時重續並無任何重大法律阻礙事由。

有關我們業務營運適用的規則及規例的進一步詳情，請參閱本文件「監管概覽」一節。於最後實際可行日期，我們已取得及持有於香港經營餐廳業務所必要的所有相關牌照、批文、證書及許可證。我們將預留充分的準備時間開始就各牌照申請續期以確保於其到期前續訂。

### 我們在香港的餐廳牌照

下表載列我們於最後實際可行日期在香港的餐廳牌照資料：

餐廳名稱	牌照持有公司	現行普通食肆牌照	現行酒牌	現行水污染管制牌照
1. 粥粉麵飯	建京	自2017年8月27日 至2018年8月26日 有效(包括 首尾兩日) <sup>(附註1)</sup>	自2017年6月9日 至2018年6月8日 有效(包括 首尾兩日)	於2015年9月2日 獲發牌照，有效期至 2020年9月30日
2. Chachawan	君勤	自2017年4月4日 至2018年4月3日 有效(包括 首尾兩日) <sup>(附註2)</sup>	自2017年1月8日 至2018年1月7日 有效(包括 首尾兩日)	於2014年9月26日 獲發牌照，有效期至 2019年9月30日

## 業 務

餐廳名稱	牌照持有公司	現行普通食肆牌照	現行酒牌	現行水污染管制牌照
3. Ham & Sherry	嶺瑞	自2017年8月15日至2018年8月14日有效(包括首尾兩日) (附註3)	自2016年12月17日至2018年12月16日有效(包括首尾兩日)	於2015年1月27日獲發牌照，有效期至2020年1月31日
4. 22 Ships	潤賢	自2017年6月3日至2018年6月2日有效(包括首尾兩日) (附註4)	自2015年11月12日至2017年11月11日有效(包括首尾兩日)	於2014年6月30日獲發牌照，有效期至2019年6月30日
5. 208 Duecento Otto	Luck Wealthy	自2016年11月25日至2017年11月24日有效(包括首尾兩日) (附註5)	自2017年4月20日至2018年4月19日有效(包括首尾兩日)	於2015年10月14日獲發牌照，有效期至2020年10月31日
6. Aberdeen Street Social	盈控	自2017年1月23日至2018年1月22日有效(包括首尾兩日) (附註6)	自2017年5月13日至2019年5月12日有效(包括首尾兩日)	於2015年7月23日獲發牌照，有效期至2020年7月31日
7. 都爹利會館	Top Glorification	自2016年11月18日至2017年11月17日有效(包括首尾兩日) (附註7)	自2016年4月23日至2018年4月22日有效(包括首尾兩日)	於2015年5月13日獲發牌照，有效期至2020年5月31日
8. Mak Mak	光熙	自2017年7月18日至2018年7月17日有效(包括首尾兩日) (附註8)	自2016年12月28日至2017年12月27日有效(包括首尾兩日)	於2015年11月25日獲發牌照，有效期至2020年11月30日
9. RHODA	Pure Love	自2017年1月11日至2018年1月10日有效(包括首尾兩日) (附註9)	自2017年6月16日至2018年6月15日有效(包括首尾兩日)	於2016年5月9日獲發牌照，有效期至2021年5月31日

## 業 務

餐廳名稱	牌照持有公司	現行普通食肆牌照	現行酒牌	現行水污染管制牌照
10. Commissary	帝承	自2017年 5月5日至2018年 5月4日有效(包括 首尾兩日 <sup>(附註10)</sup> )	自2017年5月9日 至2017年11月8日 有效(包括首尾 兩日)	於2016年11月11日 獲發牌照，有效期 至2021年11月30日

附註：

1. 粥粉麵飯已獲批註現有的普通食肆牌照，獲准售賣(i)在處所內以拌料／果汁加水沖製的非瓶裝飲品；及(ii)燒味及滷味。
2. Chachawan已獲批註現有的普通食肆牌照，獲准售賣(i)切開的水果；(ii)在處所內榨取的鮮果汁；及(iii)奶類及奶類飲品。
3. Ham & Sherry已獲批註現有的普通食肆牌照，獲准(i)利用人工操作的調配分售機售賣置於加壓容器內的非瓶裝飲品；及(ii)售賣在處所內以拌料／果汁加水沖製的非瓶裝飲品。
4. 22 Ships已獲批註現有的普通食肆牌照，獲准售賣供不經烹煮而食用的蠔。
5. 208 Duecento Otto已獲批註現有的普通食肆牌照，獲准(i)售賣在處所內榨取的鮮果汁；及(ii)利用人工操作的調配分售機售賣置於加壓容器內的非瓶裝飲品。
6. Aberdeen Street Social已獲批註現有的普通食肆牌照，獲准售賣(i)切開的水果；(ii)用雪糕杓售賣的冰凍甜點；(iii)奶類及奶類飲品；及(iv)利用人工操作的調配分售機售賣置於加壓容器內的非瓶裝飲品。
7. 都爹利會館已獲批註現有的普通食肆牌照，獲准售賣介貝類水產動物。
8. Mak Mak的現有普通食肆牌照已獲批註，獲准(i)售賣在處所內榨取的鮮果汁；(ii)利用人工操作的調配分售機售賣置於加壓容器內的非瓶裝飲品；及(iii)售賣在處所內以拌料／果汁加水沖製的非瓶裝飲品。
9. RHODA的現有普通食肆牌照已獲批註，獲准(i)售賣在處所內榨取的鮮果汁；(ii)利用人工操作的調配分售機售賣置於加壓容器內的非瓶裝飲品；及(iii)售賣在處所內以拌料／果汁加水沖製的非瓶裝飲品。
10. Commissary的現有普通食肆牌照已獲批註，獲准(i)售賣在處所內榨取的鮮果汁；(ii)利用人工操作的調配分售機售賣置於加壓容器內的非瓶裝飲品；(iii)售賣在處所內以拌料／果汁加水沖製的非瓶裝飲品；及(iv)售賣不經烹煮而食用的蠔。

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

## 業 務

### 獎項及嘉許

下表載列我們於營運歷史中獲頒發的主要獎項及嘉許：

餐廳	獎項／嘉許	頒發機構	獲授年份	
208 Duecento Otto	最佳食府設計	Elle Decoration Magazine	2010年	
	讀者評選大獎－最佳新食府	HK Magazine	2010年	
	Dining Awards 2010: New Restaurants Readers' Choice	Time Out Hong Kong	2010年	
	Dining Awards 2010: Pizza Almost Famous and Readers' Choice	Time Out Hong Kong	2010年	
	五大薄皮披薩	Hong Kong Tatler	2010年	
	香港最佳食府設計	Time Out Hong Kong	2011年	
	The Foodie Forks: Readers' Choice - Outstanding Reliable Favourite	Foodie Magazine	2014年	
	都爹利會館	Best of Hong Kong For Drinks Bites of Distinction - Novel concepts category	Travel & Leisure SE Asia 2013 Crave Magazine	2013年
		The Best Food of the Year - Kumquat puffs	Time Out Hong Kong	2013年
最佳食府－最佳室內設計		Hong Kong Talter	2014年	
2014年設計大獎－最佳新餐廳(入圍)		Wallpaper*雜誌	2014年	
我最喜愛食肆(粵菜館)		U Magazine	2014年	
十大餐廳獎－中菜館(廣東，非酒店高級餐廳)		WOM Guide	2014年	
米芝蓮一星級 <sup>(附註1)</sup>		《米芝蓮指南－香港澳門》	2014年	
米芝蓮二星級 <sup>(附註1)</sup>		《米芝蓮指南－香港澳門》	2015年	

## 業 務

餐廳	獎項／嘉許	頒發機構	獲授年份
	20大最佳餐廳	Hong Kong Tatler	2016年
	米芝蓮二星級 <small>(附註1)</small>	《米芝蓮指南－香港澳門》	2016年
	米芝蓮二星級 <small>(附註1)</small>	《米芝蓮指南－香港澳門》	2017年
	100 Top Tables	南華早報	2017年
<i>22 Ships</i>	香港最佳「不設訂座」餐廳之一	CNN Travel	2013年
	香港四間必試食府之一	Travel + Leisure Southeast Asia	2013年
	最佳餐廳－最佳不設訂座餐廳	Hong Kong Tatler	2014年
	Bib Gourmand <small>(附註)</small>	《米芝蓮指南－香港澳門》	2014年
	十大餐廳獎(西班牙及葡萄牙菜類別)	WOM Guide	2014年
<i>Chachawan</i>	The Foodie Forks: Editor's Choice - Outstanding Reliable Favourite	Foodie Magazine	2014年
	Thai SELECT- Seal of Approval for Thai Cuisine <small>(附註2)</small>	Department of International Trade Promotion, Royal Thai Government	2015年
	Bites of Recognition－南亞及東南亞菜類別	Crave Magazine	2016年
<i>Aberdeen Street Social</i>	十大餐廳獎－(英國菜類別)	WOM Guide	2014年
	二十間最佳餐廳	Hong Kong Tatler	2015年
	最佳餐廳－最佳雞尾酒	Hong Kong Tatler	2015年
	Bites of Distinction－英國及歐洲菜類別	Crave Magazine	2016年
	米芝蓮推薦	《米芝蓮指南－香港澳門》	2017年
<i>Ham &amp; Sherry</i>	Best New Bar (Honourable Mentions)	Foodie Magazine	2014年
	十大餐廳獎(西班牙及葡萄牙菜類別)	WOM Guide	2014年

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

## 業 務

餐廳	獎項／嘉許	頒發機構	獲授年份
	The Foodie Forks - Best Mixologist 最佳酒吧食物	Foodie Magazine	2015年
	Bites of Distinction – 西班牙菜類別	The Bar Awards Crave Magazine	2016年 2016年
<i>RHODA</i>	Bites of Distinction – 最佳開業及英國及 歐洲菜類別	Crave Magazine	2016年
	二十間最佳餐廳	Hong Kong Tatler	2017年
	最佳食府－最佳室內設計	Hong Kong Tatler	2017年
	Top 100 Tables	南華早報	2017年

附註：

- (1) 米芝蓮一星殊榮頒予「同類飲食風格中特別優秀的餐廳」，米芝蓮二星殊榮指「值得特別繞路去造訪的餐廳」，而獲授「米芝蓮Bib Gourmand」的餐廳則為「只需300元或以下便可享用優質美食」。
- (2) 泰國精選表明三至四星（與五星或以上星級相比）的優秀程度，授予提供正宗泰國美食的餐廳。

## 競爭

根據Ipsos報告，香港的獨立全服務式餐廳行業內部的競爭很激烈。在香港，獨立全服務式餐廳之間競爭的主要因素是餐廳提供的食品及服務質量、其價格及地點。

香港食品服務行業的主要准入門檻包括初始成本高、牌照申請程序複雜及激烈的市場競爭。

高營運成本（包括租金及勞工成本）、缺乏合資格勞動力及旅遊行業遭遇嚴冬是香港食品服務行業的主要威脅。

健康飲食選擇及先進技術應用是香港食品服務行業的未來趨勢。

有關香港獨立全服務式餐廳行業的進一步詳情（包括但不限於我們經營所在的行業的競爭格局及市場進入門檻的詳情），請參閱本文件「行業概覽」一節。

## 業 務

我們認為，我們的競爭優勢促成我們的成功。因此，儘管香港獨立全服務式餐廳行業內部的競爭未來仍然激烈，但我們相信我們的競爭優勢將使我們能夠承受激烈的競爭、克服食品服務行業的威脅及追上未來潮流。有關我們競爭優勢的進一步詳情，請參閱本節「我們的競爭優勢」一段。

### 僱員及安全措施

#### 僱員

於2014年12月31日、2015年12月31日、2016年12月31日及最後實際可行日期，本集團香港業務分別合共有207名、245名、298名及304名全職僱員，彼等均位於香港。於往績記錄期，所有為Esquina Tapas Bar工作的工人均由JC Tapas僱傭。截至2016年12月31日，本集團已出售Esquina Tapas Bar的所有權益。下表載列於2017年7月31日我們按職能角色劃分的僱員人數：

	僱員人數
高級管理層	7
行政 (附註1)	15
行政／主廚	15
其他廚師	82
市場推廣／公關／活動統籌	10
餐廳員工 (附註2)	123
廚工／清潔工	52
<b>總計</b>	<b>304</b>

#### 附註：

1. 我們的行政部門包括(i)會計人員；及(ii)營運人員。
2. 我們的餐廳員工包括(i)總經理；(ii)餐廳經理及主管；(iii)酒吧經理及調酒員；及(iv)侍應生。

我們依賴員工為顧客提供優質食物和服務。我們相信，我們的成功在很大程度上取決於我們招聘及挽留充足數目的勝任廚師、餐廳員工及其他輔助僱員的能力。我們重視與員工建立和諧的關係。我們的董事及高級管理層團隊持續與廚師及其他前線員工溝通，使彼等充分了解我們業務營運不時的最新發展。我們亦鼓勵員工分享彼此的想法，以及交流彼等對我們業務策略及發展的看法。我們董事相信，透過創造互相支持的工作環境，我們現已並將可以挽留我們的人才，同時加強員工歸屬感。

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

---

## 業 務

---

與行業規範一致，當臨時員工短缺或有特別活動或旺季時，我們須不時聘請兼職員工。兼職員工一般分配進行低技能要求的基本工作。

### 招聘

我們根據多項因素招聘僱員，例如彼等於獨立全服務式餐廳行業的經驗、技能和資格、教育背景及我們的空缺需要，且一般透過人力資源代理、廣告及推薦招聘。我們的新聘職員須通過為期三個月的試用期，其後，如主管對彼等於試用期間的表現感到滿意，彼等將成為我們的全職僱員。

### 培訓

我們的主廚一般負責提供有關食品加工和廚房運作的培訓，而我們的餐廳經理一般負責提供有關餐飲服務的培訓。新入職員工會獲提供在職培訓。

### 挽留僱員

獨立全服務式餐廳行業對人才的角逐十分激烈。我們相信我們為員工提供具競爭力的薪酬待遇和職業發展機會。我們力求按員工的貢獻獎勵以及晉升員工。我們每年對全職僱員進行檢討，並根據其表現調整薪金及給予酌情花紅。於調整僱員的薪酬水平時，我們會考慮市場狀況及同等工作職位的現行市價。我們也提供僱員福利，包括醫療及讓餐廳員工攤分顧客給予的小費。截至2016年12月31日止三個年度以及截至2017年7月31日止七個月，我們的員工成本(包括應付僱員的全部薪金及福利)分別約為59.8百萬港元、73.0百萬港元、79.5百萬港元及50.5百萬港元，分別約佔同期總收益的35.1%、35.4%、34.2%及37.4%。

我們根據《強制性公積金計劃條例》於該條例實施後為加入我們的香港全體僱員設有一項界定供款退休福利計劃(「強制性公積金計劃」)。我們按僱員的基本工資百分比作出供款。我們按1,500港元或有關月工資的5%(以較低者為準)向強制性公積金計劃作出供款，有關供款與僱員相配。

本公司已有條件採納購股權計劃。購股權計劃旨在讓我們向參與者授出購股權，嘉許彼等對本集團作出或將予作出的貢獻。有關其他詳情，請參閱本文件附錄四「D.購股權計劃」一節。

## 業 務

於往績記錄期及直至最後實際可行日期，本集團內並無出現任何罷工，且我們概無發生任何重大勞工糾紛，亦無遭提出任何與僱員受傷有關且金額超過100,000港元的重大保險索償。我們並未為員工成立任何工會。我們董事相信，我們與僱員保持良好工作關係。

### 工作安全

我們致力為僱員提供安全工作環境。為遵守香港相關機關頒佈的安全相關法律及規例，以及職業健康及安全規例，我們已於旗下餐廳及辦公室制定及推行多項工作場所安全措施及指引。本集團於往績記錄期已投購保險，旨在為僱員提供有關一切工傷的充分保障。為便於我們的安全審查，我們設有一份內部工傷記錄。我們董事認為，有關措施有助減少工作場所工傷的次數及嚴重性。

於往績記錄期及直至最後實際可行日期，我們的餐廳並未發生任何有關工作安全的重大事故或意外。於往績記錄期及截至最後實際可行日期，我們有35宗僱員工傷記錄。董事確認，我們已向我們的保險公司及勞工處處長呈報所有這些工傷。截至2016年12月31日止三個年度各年及截至2017年7月31日止七個月，我們向受傷僱員支付的賠償不多於100,000港元。

### 租賃物業

於最後實際可行日期，我們並無自置任何物業及於香港租賃17處物業。除下表第11項所列物業外，於最後實際可行日期，所有租賃物業均向獨立第三方租賃。

下表載列本集團於最後實際可行日期租賃的物業詳情：

序號	地址	物業用途	概約樓面面積 (平方米)	年期	租金類別
香港					
1.	香港中環都爹利街1號3樓及4樓 (不包括4樓平台)	餐廳 (都爹利會館)	694.75	2017年11月1日至 2020年10月31日	基本租金及營業額 租金合計

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

## 業 務

序號	地址	物業用途	概約樓面面積 (平方米)	年期	租金類別
2.	香港中環都爹利街1號4樓平台部分	戶外座位 (都爹利會館)	183.46	2017年11月1日至 2020年10月31日	基本牌照費
3.	香港中環都爹利街1號3樓及 4樓公用電梯大堂	裝修連接都 爹利會館的 入口走廊 (都爹利會館)	60.63	2017年11月1日至 2020年10月31日	基本牌照費
4.	香港荷李活道206號閣樓及地下低層	餐廳 (Chachawan)	101.16	2017年4月22日至 2022年4月21日	基本租金
5.	香港灣仔船街1-7號寶業大廈 地下3號舖及其天井以及4號舖	雞尾酒吧 (Ham & Sherry)	131.87	2016年10月8日至 2019年10月7日	基本牌照費或營業額 租金(以較高者為準)
6.	香港中環鴨巴甸街35號PMQ元創方 JPC LG樓及G樓	餐廳 (Aberdeen Street Social)	437.91	2013年12月1日至 2017年11月30日， 及2017年12月1日至 2020年11月30日， 並可再選擇續期36個月	基本牌照費或營業額 租金(以較高者為準)
7.	香港淺水灣海灘道28號The Pulse 1樓113號舖(前稱地下低層)	餐廳 (粥粉麵飯)	155.03	2015年1月1日至 2017年12月31日， 並可選擇再續期三年	基本租金及營業額 租金合計

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

## 業 務

序號	地址	物業用途	概約樓面面積 (平方米)	年期	租金類別
8.	香港大王東街2-4號明仁里3-4號 皇后大道東156-164號安興大廈1樓C室	儲存	29.85	2015年7月6日至 2018年7月5日	基本租金
9.	香港灣仔莊士敦道60號、60A、62、 64及66號、船街18號 J Senses商場部分地下6號舖	餐廳及酒吧 (22 Ships)	87.98	2015年7月16日至 2018年7月15日	基本租金或營業額 租金(以較高者為準)
10.	香港荷李活道233號荷李活 商業中心地下低層1單位	儲存 (208 Duecento Otto)	18.21	2017年8月19日至 2019年8月18日	基本租金
11.	香港亞畢諾道3號環貿中心 22樓5號辦公室的指定部分	辦公室	219.24	2015年9月7日至 2018年9月6日	基本租金
12.	香港皇后大道中15號 置地廣場中庭2樓217A舖	餐廳 (Mak Mak)	171.05	2015年10月15日至 2018年10月31日， 並可選擇再重續三年	基本租金或營業額 租金(以較高者為準)
13.	香港柴灣新安街4號 冠榮中心11樓C單位	店舖及零售 相關儲存	188.22	2016年10月15日至 2018年10月14日	基本租金

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

## 業 務

序號	地址	物業用途	概約樓面面積 (平方米)	年期	租金類別
14.	香港太平山街21-27號荷李活道 208-214號太平大廈地下A舖 (包括其露天場地及天井) 及 1樓A舖(包括其露天場地) 及B舖部分	餐廳 (208 Duecento Otto)	358.74	2015年12月1日至 2018年11月30日， 並可選擇再重續三年	基本租金
15.	香港干諾道西180號維港峰 地下1號舖部分(稱為1A號舖)	餐廳 (RHODA)	192.31	2016年3月17日至 2019年3月16日 並可選擇再重續三年	基本租金及 營業額租金合計
16.	香港金鐘金鐘道88號 太古廣場4樓405號舖	餐廳 (Commissary)	214.10	自2016年9月1日至 2020年8月31日	基本租金及 營業額租金合計
17.	香港荷李活道10號中區警署 建築群50座地庫及二樓部分 及15座地下部分	餐廳及酒廊	560	自開業日期起 為期三年， 並可選擇再重續三年	營業額租金

附註：

1. 根據有關上述項目1的分租協議及有關上述項目2及3的再授權協議，Top Glorification的負債以對Top Glorification擁有的所有物業及資產的第一固定及浮動押記以及其相關權利作為擔保，而該等物業及資產乃位於上述項目1、2及3所涵蓋的租賃授權物業。

---

## 業 務

---

2. 於最後實際可行日期，項目1的租約(年期超過三年)為分租約且尚未登記，而其主租約亦尚未登記。根據香港法例第128章《土地註冊條例》，未登記租約對後來就相同物業付出有值代價的真誠買家或承按人作一切意圖及目的而言絕對無效。根據物權法方面的香港法律顧問的意見，由於任何買家在與業主訂立買賣協議前很可能會視察租賃物業，屆時彼等應會知悉存在分租賃，並會核查分租戶是否及何時向業主騰空物業，故上述情況十分罕見。因此，很難斷言彼等作為真誠買家會因未登記事項而驅逐租戶。鑒於上文所述，本公司謹此提呈，與未登記事項有關的業務風險甚低。根據物權法方面的香港法律顧問的意見，《土地註冊條例》並無強迫登記有關文件，而未登記租約不會導致租約／分租約失效或不可執行。有鑑於此，本公司謹此提呈，該未登記事項並不構成違法行為，因此並非不合規事件。有關未登記租約的風險的討論，請參閱本文件「風險因素－與我們業務有關的風險－我們並無登記部分租約及可能面臨遷出」一節。
3. 項目2、3、6及17的協議為一份經營協議，並無根據香港法例第128章《土地註冊條例》註冊。

截至2016年12月31日止三個年度及截至2017年7月31日止七個月，我們的物業租金及相關開支分別約20.6百萬港元、24.3百萬港元、31.7百萬港元及19.2百萬港元，佔我們同期的收益總額分別約12.1%、11.8%、13.6%及14.2%。

### 法律訴訟及合規情況

#### 法律訴訟

於最後實際可行日期，本集團成員公司概無涉及任何重大訴訟、索償或仲裁，且我們董事亦不知悉本集團任何成員公司有任何對我們業務、經營業績或財務狀況會有重大不利影響的尚未了結或面臨的重大訴訟、索償或仲裁。

#### 法律合規

董事確認，於往績記錄期及截至最後實際可行日期，除下文所載我們已設法糾正或處理的不合規事件(於下文詳述)外，我們董事確認，我們已在所有重要方面遵守香港的所有適用法律及規例並從相關政府部門獲得對我們業務經營屬重要的一切必要批文，許可證、牌照及證書。截至2016年12月31日止三個年度及截至2017年7月31日止七個月並無於本集團財務報表中就不合規事件罰款計提撥備，原因是(i)本集團並無因重大不合規事件接獲任何檢控通知書；及(ii)根據法律顧問的意見，除有關RHODA的不合規(其詳情載於下文「1.普通食肆牌照」各段)外，過往違反已喪失檢控時效。

## 業 務

本集團於往績記錄期之若干並不嚴重之不合規事件詳情載列如下：

不合規事件	不合規原因	包括潛在最高罰款及其他財務責任在內的法律後果	補救措施
<b>食肆牌照及酒牌</b>			
(a) 違反食物業條例第31(1)條在無暫准普通食肆牌照情況下經營餐廳：	粥粉麵飯於我們獲外聘牌照顧問告知食環署確認頒發暫准普通食肆牌照的所有條件已獲滿足後開業。暫准普通食肆牌照發生效日期為餐廳開業當日後數日。	據法律顧問告知，在沒有有效食肆牌照的情況下經營餐廳的最高刑罰為罰款50,000港元、監禁六個月，若證明持續干犯，則每日罰款900港元。法律顧問亦表示，由於自上次違反發生而失效逾6個月，故有關違反根據裁判官條例第26條已喪失檢控時效。	我們的行政經理及一名指定員工負責監察發牌進度及各餐廳開業日期，以確保在新餐廳開業前已取得暫准普通食肆牌照。我們將不會於香港(即食環署發出的普通食肆牌照及環保署發出的水污染管制牌照)在並無取得對經營餐廳而言屬重要的必要牌照及許可證的情況下開始經營任何新餐廳。
	粥粉麵飯 不合規期間		
粥粉麵飯	於2015年3月5日的1日		

## 業 務

不合規事件	不合規原因	補救措施	包括潛在最高罰款及其他財務責任在內的法律後果								
(b) 於轉換暫准普通食肆牌照至非暫准普通食肆牌照的時間段內違反食物業規例第31(1)條繼續經營若干餐廳：	<p>一般情況下，當符合若干基本要求後，會發給暫准普通食肆牌照。各政府部門僅在發給暫准普通食肆牌照後及總是於餐廳已經開始營業後)方開始實質審查或檢查。當我們與我們的牌照顧問致力儘快符合相關當局規定，有關程序涉及非我們控制範圍內致使延遲由臨時轉換為非臨時普通食肆牌照的實質第三方投入工作，如不同政府當局定期調查、授權人士或業主發出證書或報告所需時間，以及所需額外樓宇工程以符合相關政府當局規定交替所需時間。</p> <p>此外，本公司並無對上述餐廳暫停營業，因為(i)我們的外聘牌照顧問表示，於上述各餐廳轉換暫准普通食肆牌照至非暫准普通食肆牌照之間的各時間段，相關餐廳即時滿足了相關牌照申請下的主要條件，且外聘牌照顧問預期頒發相關非暫准普通食肆牌照前期間不長，因為其認為相關部門僅餘下履行相關行政程序；(ii)本公司預期其暫准普通食肆牌照到期至頒發非暫准普通食肆牌照之間的時間段不會太長，及(iii)Aberdeen Street Social、Mak Mak及RHODA的租賃協議載有經營時數及日數或暫停營業的限制，從而可能導致違反有關租賃協議。</p>	<p>我們將(i)加強與外聘牌照顧問、承包商，以及其他可能涉及發牌過程的各方溝通，以確保及時處理政府機關提出的問題；(ii)保留所有與相關政府機關的書面通信，以在未來有任何糾紛及/或起訴時保留我們的法律權利；及(iii)倘經外聘牌照顧問確認後預期其暫准普通食肆牌照到期至頒發非暫准普通食肆牌照之間的時間段過長，暫停餐廳營業。</p>	<p>法律顧問表示，在沒有有效食肆牌照的情況下經營餐廳的最高刑罰為罰款50,000港元、監禁六個月，若證明持續干犯，則每日罰款900港元。法律顧問亦表示，由於自Aberdeen Street Social上次違反發生而失效逾6個月，故有關違反根據裁判官條例第26條已喪失檢控時效。</p> <p>於2016年8月17日，光熙(擁有及經營Mak Mak)接獲傳票，指稱其在沒有食品牌照的情況下從事食品業務。光熙認罪並被罰款15,000.00港元。罰款於2016年9月15日繳清，且法律顧問表示，光熙及其董事將不會因傳票而承擔更多潛在責任。</p> <p>於2016年12月16日至2016年12月22日，RHODA整體由一名第三方預定舉辦私人活動。法律顧問認為，(a)對Pure Love (擁有及經營RHODA)及其董事(即使被檢控)的罰款數額微不足道(約18,060港元)及(b)即使被檢控，但因違規不嚴重，法院將不會判處董事監禁。</p>								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>餐廳名稱</th> <th>不合規期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aberdeen Street Social</td> <td>2014年11月12日至2015年1月22日的72日</td> </tr> <tr> <td>Mak Mak</td> <td>2016年6月15日至2016年7月17日的33日</td> </tr> <tr> <td>RHODA</td> <td>2016年12月16日至2016年12月22日的7日</td> </tr> </tbody> </table>	餐廳名稱	不合規期間	Aberdeen Street Social	2014年11月12日至2015年1月22日的72日	Mak Mak	2016年6月15日至2016年7月17日的33日	RHODA	2016年12月16日至2016年12月22日的7日		
餐廳名稱	不合規期間										
Aberdeen Street Social	2014年11月12日至2015年1月22日的72日										
Mak Mak	2016年6月15日至2016年7月17日的33日										
RHODA	2016年12月16日至2016年12月22日的7日										

## 業 務

不合規事件	不合規原因	包括潛在最高罰款及其他財務責任在內的法律後果	補救措施
<p>(c) 在沒有有效酒牌的情況下向顧客售酒</p> <p>餐廳名稱</p> <hr/> <p>Aberdeen Street Social</p> <p>2014年11月12日至2015年1月29日的79日</p> <hr/> <p>Mak Mak</p> <p>2016年6月15日至2016年7月20日的36日</p> <hr/> <p>RHODA</p> <p>2016年12月16日至2016年12月22日的7日</p>	<p>酒牌局發出酒牌予餐廳，餐廳必須已獲發暫准普通食肆牌照或非暫准普通食肆牌照。有關Aberdeen Street Social、Mak Mak及RHODA的上述違反，由暫准轉換至非暫准普通食肆牌照的延遲又導致進一步拖延辦理及發出酒牌。</p>	<p>在沒有有效酒牌的情況下向顧客售酒違反應課稅品條例第17(3B)條。違反應課稅品條例第17(3B)條最高可被判罰款1,000,000港元及監禁兩年。法律顧問表示，鑒於有關當局其後已授出相關牌照，遭檢控及監禁的可能性甚微。法律顧問表示，在遭任何檢控及定罪的情況下，經考慮類似性質的過往判例，12,000港元的罰款屬合理估計。有關罰款不會對本集團的財務及營運產生任何重大影響。於最後實際可行日期，我們並無因該等違反被檢控。</p>	<p>我們的行政經理及一名指定員工負責監察發牌進度。倘預期待得有效酒牌時間間隔較長，我們將暫停於餐廳銷售酒品。</p>

## 業 務

不合規事件	不合規原因	包括潛在最高罰款及其他財務責任在內的法律後果	補救措施
<u>水污染管制牌照</u> 於往績記錄期，我們部分餐廳(即粥粉麵飯、Ham & Sherry、Aberdeen Street Social及都爹利會館)並未持有水污染管制牌照，以將工商業污水排入特定水質管制區內，違反香港法例第358章水污染管制條例第9條。	我們的外聘牌照顧問並無告知我們，水污染管制牌照為我們各餐廳開始經營前的先決條件。	違反水污染管制條例第9條最高處罰為監禁六個月，及如屬初犯，最高罰款200,000港元，在第二次或以後再犯的情況下，最高罰款400,000港元，及在持續干犯的情況下，每日最高罰款10,000港元。法律顧問表示，由於我們餐廳自上次違反發生而失效逾6個月，故有關違反根據裁判官條例第26條已喪失檢控時效。截至最後實際可行日期，我們並未因任何該等違反而遭檢控。	我們在香港的所有餐廳已獲發水污染管制牌照。

## 業 務

不合規事件	不合規原因	包括潛在最高罰款及其他財務責任在內的法律後果	補救措施
<b>強積金</b> 於2015年9月前，我們未有就為兼職員工(按日或按小時受僱)所作的強積金供款為彼等登記參與其強積金計劃，違反強積金計劃條例第7及7AA條。截至最後實際可行日期，我們並未因上述任何違反而遭檢控。當時涉及1,570名兼職員工，而僱主部分的強積金供款總差額約0.58百萬港元。	我們的人力資源員工誤以為強積金規定並不適用於按日或按小時僱用的兼職員工。	違反強積金計劃條例第7及7AA條，最高刑罰為罰款350,000港元及監禁三年，第一次定罪罰款100,000港元及監禁六個月。	我們盡最大努力透過聯繫受託銀行及為所有該等兼職員工作出強積金供款(我們已為1,379名兼職員工繳納強積金供款，但因缺少餘下191名兼職員工的最新資料，無法為該等員工繳納強積金供款)，糾正有關違規行為，且於2015年9月，我們已就此不合規情況匿名通知強制性公積金計劃管理局，並已採取補救措施。
		法律顧問表示，鑒於違反並非故意且已很大程度地向受託銀行作出強積金供款，遭檢控的可能性相對較低，而即使有任何檢控及定罪，判處最長期及/或監禁的可能性甚低，而基於過往判例及當時涉及的兼職員工人數，估計罰款將為12,411,000港元。截至最後實際可行日期，我們並未因上述任何違反而遭檢控。因此，並無就違反強積金計劃計提任何撥備。	截至最後實際可行日期，我們聘用125名兼職員工，並已為所有兼職員工作出強積金供款。  我們的人力資源經理將定期聯絡受託銀行，確保人力資源團隊知悉強積金安排的最新合規要求。於最後實際可行日期，並無有關進一步的違規。

---

## 業 務

---

### 彌償保證契據

黃佩茵女士及Giant Mind已訂立彌償保證契據，據此，彼等同意按彌償保證契據的條款及條件就本集團於[編纂]成為無條件當日或之前的任何違規引起的任何責任向本集團作出彌償保證。彌償保證契據的進一步詳情載列於本文件附錄四「E.其他資料－1.稅項彌償及有關合規事宜的彌償」一節。

### 內部控制措施

#### 避免不合規事件再次發生的內部控制措施

為持續改進本集團的企業管治及避免於日後再發生上述不合規事件，本集團經考慮馬施雲所提出的建議(於本節下文「馬施雲的檢討」一段披露)後，已採取或將採取以下內部控制措施：

#### 內部控制及風險管理措施

為持續提升本集團的企業管治並避免日後再次發生上述不合規事宜，本集團已採納下列措施：

##### 1. 成立法律合規委員會

於2017年[●]，本公司已成立法律合規委員會，以協助監督遵守與我們業務營運相關的法律及規例，以及監管合規程序及制度的充分性和有效性。法律合規委員會包括：(i)行政總裁兼執行董事黃佩茵女士；(ii)本公司合規主任兼執行董事溫雪儀女士；及(iii)獨立非執行董事之一梁金麟先生。有關法律合規委員會成員的資質及經驗，請參閱本文件「董事、高級管理層及僱員」一節。

法律合規委員會應：

- 檢討本集團監管合規程序及制度的有效性，包括營運及合規程序以及風險管理職能；

---

## 業 務

---

- 評估及檢討本集團有關監管合規職能的資源、員工資歷及經驗以及培訓計劃是否充足；
- 協助我們的審核委員會監督本集團企業管治職能，包括(i)制訂及審閱企業管治政策和常規，並每年向審核委員會作出建議；(ii)檢討及監督董事及高級管理層的培訓及持續專業發展；(iii)檢討及監督本集團就法律及監管規定的合規政策和常規；及(iv)檢討對創業板證券上市規則附錄十五所載企業管治守則的合規情況以及將予載入我們年報的企業管治報告內的披露資料；
- 接收和處理任何由本集團管理層報告的實際或疑似或潛在不合規事宜，並(如視為有需要)委聘外部專業顧問就有關實際或潛在不合規事宜向本公司管理層作出建議；及
- 檢討本集團為避免日後發生不合規事件而採納的持續措施的有效性，並在外部專業人士(包括法律顧問、合規顧問、牌照顧問及內部控制顧問)不時的協助下，就有關本集團業務營運的適用法律提供最新資料。

### 2. 普通食肆牌照、酒牌及水污染管制牌照合規要求

我們已在手冊中清楚列明按時申請及續領必要的牌照的所有內部程序並為相關員工提供培訓，以確保其了解有關要求。我們的法律合規委員會及董事將確保我們所有餐廳開始營業前取得一切所需牌照及許可。

具體而言，本公司已採納下列措施以加強遵行該等發牌規定：(i)建立內部合規指引，當中載列各餐廳的具體合規時限，無論是涉及非暫准普通食肆牌照的續期或是暫准普通食肆牌照、酒牌或水污染管制牌照的換牌；(ii)指定員工監察與相關政府部門的進程及通信文件；(iii)經計及各餐廳租賃協議所載的任何限制後，就任何非暫准普通食肆牌照未在某一時限內取得，建立向法律合規委員的報告機制；(iv)倘法律合規委員會認為需要，委聘外部法律顧問及牌照顧問就發牌規定及合規事宜提供意見並知會董事及法律合規委員會有關發牌規定的任何變動及更新；(v)倘經外聘牌照顧問確認後嚴重違反暫准或非暫准普通食肆牌

---

## 業 務

---

照、酒牌或水污染管制牌照的條件或預期其暫准普通食肆牌照到期至頒發非暫准普通食肆牌照之間的時間段過長，暫停餐廳營業；及(vi)董事及／或法律合規委員會參與由相關部門不時舉辦有關合規事項的培訓。

### 3. 強積金的有關合規要求

於2015年10月19日，我們的人力資源及會計員工參加由一名稅務顧問及一間信託銀行提供的培訓課程，內容為有關須持續履行按時作出強積金供款的責任。人力資源經理將負責就強積金合規事宜對人力資源團隊進行更新，並於發現任何相關不合規情況時報告法律合規委員會及董事。

### 4. [編纂]合規要求

- 於2017年3月24日，我們的董事參加了由我們有關香港法律的法律顧問就股份於聯交所上市的公司董事的持續責任及職責講授的培訓課程；
- [編纂]後，我們將委聘創陞為我們的合規顧問，以就創業板上市規則合規事宜向我們提供意見；
- 我們將委聘馬施雲對我們截至2017年12月31日止年度的內部控制(包括財務、營運、合規及風險管理方面)系統的充足性及有效性進行年度檢討；及
- 於[●]，我們設立了審核委員會，包括所有獨立非執行董事，即梁玉麟先生、Devin Nijanthan Chanmugam先生及Wee Keng Hiong Tony先生。審核委員會已採納其職權範圍。該職權範圍清楚載列其職責及責任是(其中包括)監督本集團的內部控制程序、風險管理和會計及財務報告事宜，並確保遵守相關法律規例。

### 馬施雲的檢討

為籌備[編纂]，我們委聘馬施雲對本集團的內部控制系統的充足性及有效性進行仔細檢討及評估，包括財務、營運、合規及風險管理方面。在馬施雲進行檢討及評估後，本集團已實施馬施雲對本集團內部控制系統提出上文所提及有關不合規事件的所有建議。

---

## 業 務

---

就本節「法律訴訟及合規情況－合規情況」一段所述不合規事件而言，馬施雲已作出檢討，並就本集團的內部控制設計提供建議，以避免再次發生上述的不合規事件。本集團根據馬施雲的建議已採納及將採納的主要措施載於本節「內部控制措施－避免不合規事件再次發生的內部控制措施」一段。

馬施雲已就此進行內部控制專家檢討，而該內部控制專家檢討結果顯示，其並無注意到本集團內部控制系統有關上文所提及不合規項目的重大漏洞或重大不足的任何陳述。

### 董事及獨家保薦人的意見

董事認為且獨家保薦人同意，上述不合規事件不會影響創業板上市規則第5.01、5.02及11.07條下我們執行董事的適切性，或創業板上市規則第11.06條下本公司[編纂]的適切性，此乃由於考慮到(i)據外部發牌顧問告知，受發牌不合規事宜規限的相關餐廳已及時達成各自牌照申請的主要條件，僅剩下向相關部門辦理行政程序，故預計在發出非暫准普通食肆牌照前不會延誤很長時間；(ii)於暫准牌照轉換至非暫准牌照期間未能暫停經營相關餐廳及銷售酒品乃因發出非暫准牌照前發生意料之外的延誤所致，而董事確實認為相關餐廳已即時符合相關牌照條件下的主要條件，因此該不合規事件並不涉及董事本身的任何不誠實行為，亦無對彼等的誠信或能力造成任何疑問；(iii)已制訂增強的內部控制措施(包括成立法律合規委員會)，以監察對相關法律及規例的遵行情況，避免日後再次發生有關不合規事件；(iv)據法律顧問告知，上述不合規事件遭致處罰的可能性不大；(v)不合規事件就發牌相關事宜而言在餐飲業乃屬常見情況；及(vi)執行董事就實施內部控制措施變動作出承諾。

鑒於上文所述，我們的董事認為，及獨家保薦人同樣認為，內部控制措施乃屬充足並可有效確保本集團內部控制系統恰當並避免再次發生不合規事件。

---

## 業 務

---

### 環境保護

我們須遵守香港的環境保護法律及規例。詳情請參閱「監管概覽－(B)環境保護」一節。於往績記錄期內，除本節「法律訴訟及合規情況」一段所披露者外，我們董事確認，本集團在重大方面遵守香港適用的環境法律及規例。

於往績記錄期內，我們的排污費、廢物收集及處理開支及油缸清潔開支(均為我們遵守適用環境保護法律及規例的成本)微不足道。我們的董事預期，截至2017年12月31日止年度，遵守適用環境法律及規例的成本將微不足道。

### 知識產權

董事相信，我們的品牌對我們的成功及競爭地位而言至關重要。各間餐廳均按不同的自有品牌經營。於最後實際可行日期，我們已分別在香港、新加坡及英國註冊13個、一個及一個商標，現由或擬由本集團使用。我們將於必要時考慮註冊我們將用作營運及擴張的商標。

於2014年，我們了解到中國上海的一間泰國餐廳採用了與我們的餐廳Chachawan相同的名稱及標誌。緊隨我們得知有關事項後，我們於多個媒體平台澄清我們的Chachawan與該間位於中國上海的餐廳沒有任何聯屬關係。有關涉事餐廳其後不再使用Chachawan的名稱及標誌。本集團並無就有關事項於中國採取任何法律行動。

於最後實際可行日期，除上文披露者外，我們並無因侵犯任何商標而收到向我們提出的任何重大申索，亦不知悉有關任何該侵犯的任何未了結或面臨的申索，且我們並無就侵犯我們或第三方所擁有知識產權而向第三方提出任何重大申索。

有關我們商標及域名註冊的進一步詳情，請參閱本文件附錄四「B.我們業務的進一步資料－2.知識產權」一段。

---

## 業 務

---

### 保險

本集團：(i)就有關我們營運的物業、設備、存貨或業務中斷投購火險、責任險或其他財產保險；及(ii)就人身傷害及職業病投購僱員補償保險。我們已為董事及僱員投購人身傷害保險及工傷保險。我們董事認為，我們的保險範圍足以涵蓋我們的營運，且與香港的標準行業慣例相符。

截至2016年12月31日止三個年度及截至2017年7月31日止七個月，本集團的保險開支分別約1.3百萬港元、1.2百萬港元、1.4百萬港元及0.8百萬港元。於往績記錄期及直至最後實際可行日期，我們並無作出亦無被提出任何重大保險申索。