
業 務

概覽

於最後實際可行日期，我們是以麻酸樂、娜多歐陸及泰巷3個自營品牌以及預期於二零一八年三月前開業的Roast Beef Abura Soba Beefst（作為特許經營人）營運的休閒餐飲全服務式餐廳運營商。於最後實際可行日期，我們在新界及九龍經營合共10間餐廳，包括4間麻酸樂餐廳、2間娜多歐陸餐廳及4間泰巷餐廳。於往績記錄期間內，我們的所有麻酸樂、娜多歐陸及泰巷餐廳均由本集團創建及營運，且我們並無與任何第三方訂立任何許可或特許經營安排。

於往績記錄期間後，於二零一七年十一月，飲食新世代品牌就（其中包括）於香港經營及發展Roast Beef Abura Soba Beefst餐廳的特許權訂立特許協議。我們的首家Roast Beef Abura Soba Beefst餐廳預期於二零一八年三月開業。

我們的聯席創辦人黃雪卿女士及黃木輝先生於一九九八年開設一間餐廳，主要以「美食特區」之名銷售米線、咖哩及套餐。我們憑藉經營「美食特區」所取得的管理經驗，為本集團打下基礎，於二零零三年推出旗艦品牌麻酸樂，為一個於乾淨環境中為顧客提供全面服務的麵食專門店。於最後實際可行日期，我們的業務規模已擴展為在九龍及新界開設4間麻酸樂餐廳的網絡。我們已將業務範圍拓展至其他菜式，於二零一零年建立娜多歐陸以向新界當地居民提供西餐。我們進一步擴展業務，於二零一四年開業泰巷以提供泰國菜。

我們的餐廳由位於葵涌的中央廚房、儲藏設施及附屬辦公室所支持，其中部分採購及初步食材準備程序會於食材送至餐廳前在此進行。隨著本集團的採購於我們的中央廚房進行集中統一處理，本集團可受益於全部餐廳的規模經濟以及標準化的質量控制。

業 務

我們致力以具競爭力價格向客戶提供優質美味的食物。截至二零一六年三月三十一日止年度，於麻酸樂餐廳、娜多歐陸餐廳及泰巷餐廳的顧客平均消費分別約為40.6港元、51.8港元及64.8港元，而截至二零一七年三月三十一日止年度則分別約為41.9港元、50.3港元及71.9港元，及於截至二零一七年八月三十一日止五個月分別為約44.0港元、49.3港元及65.6港元。

下表概述截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月的的主要收入資料：

餐廳品牌	截至二零一六年 三月三十一日止年度		截至二零一七年 三月三十一日止年度		截至二零一七年 八月三十一日止五個月	
	佔總收入		佔總收入		佔總收入	
	收入	百分比	收入	百分比	收入	百分比
	千港元	%	千港元	%	千港元	%
麻酸樂	64,264	48.5%	61,571	41.1%	25,572	42.3%
娜多歐陸	47,892	36.1%	44,782	29.9%	15,343	25.4%
泰巷	20,447	15.4%	43,362	29.0%	19,552	32.3%
總計	132,603	100.0%	149,715	100.0%	60,467	100.0%

競爭優勢

我們相信，以下競爭優勢為我們帶來成功並可令我們充分把握香港休閒餐飲行業的未來商機。

我們的餐廳位於人流量大及交通便捷的區域

我們相信，選址乃在香港日新月異的烹飪行業立足的最重要因素。我們的餐廳所處位置交通便捷，因而享有較高客流量並令我們可贏得目標顧客。

我們的大多數餐廳均位於購物中心內，可乘坐港鐵及多個巴士營運商提供的公共交通車輛快捷抵達。我們的餐廳週邊有學校、住宅物業、購物中心、寫字樓及工業樓宇。此外，我們所處的本地各區即荃灣、沙田、天水圍、屯門、牛頭角、馬鞍山、調景嶺及將軍澳人口密集，人口結構覆蓋範圍廣闊。

業 務

我們提供與眾不同的顧客體驗

我們認為，我們可透過全面服務結合休閒餐飲體驗以具競爭力價格提供優質食品從而為顧客提供與眾不同的體驗。以下5個主要方面構成我們餐廳理念的基礎：

- **三個餐廳品牌：**我們於二零零三年推出旗艦品牌麻酸樂，是一個於乾淨環境中為顧客提供全面服務的麵食專門店。於最後實際可行日期，麻酸樂已擴展為在九龍及新界開設4間麻酸樂餐廳的網絡。我們透過於二零一零年開業西餐廳娜多歐陸將業務範圍拓展至其他菜式。我們進一步擴展業務，於二零一四年開業泰巷以提供泰國菜。於最後實際可行日期，我們經營3個餐廳品牌，即麻酸樂、娜多歐陸及泰巷，於九龍及新界開設合共10間餐廳。我們透過以不同品牌向多樣化顧客基礎提供各種菜式的方式經營餐廳，這為我們提供了寶貴經驗，並提升了我們靈活應對日新月異且競爭激烈的休閒餐飲行業的能力。
- **菜單：**我們致力以具競爭力的價格提供優質食品。麻酸樂將傳統米線與本地風味相融合，配以我們秘製的5種湯料中的一種，並搭配各種配料。我們的第二個餐廳品牌娜多歐陸提供西餐，而我們的第三個餐廳品牌泰巷涉足泰國菜。我們相信，菜單多元化及我們的即叫即做佐料足可吸引廣大顧客。
- **環境：**我們舒適且乾淨的用餐環境與我們的菜單相得益彰。
- **熱情招待：**我們力求為顧客提供超出其預期的服務，並相信我們的僱員能夠始終如一地提供熱情招待。我們僱用及培訓員工，自顧客進入餐廳直至彼等離開餐廳全程提供友好且貼心周到的服務。我們的餐廳經理監督餐廳營運以確保服務質量。
- **價值：**我們透過以具競爭力的價格提供優質食物、乾淨的用餐環境及全面服務相結合，提升我們顧客的物超所值體驗。我們是提供優質食物及服務的休閒餐飲全服務式餐廳，價格接近休閒餐飲業平均價格範疇的最低價。例如，我們麻酸樂餐廳的招牌搭配佐料米線均價約每碗43.0港元至50.0港元起步，低於最具競爭力休閒餐飲全服務式餐廳的菜單上類似食物項目的價格。

業 務

我們已發展廣泛及多樣化的客戶基礎

我們認為，我們已透過菜單及優質食物為我們的餐廳發展了廣泛及多樣化的客戶基礎。我們經營價格定位不同的三個餐廳品牌，因此令我們可迎合不同年齡及社會經濟群體的需求。在我們吸引到廣泛受眾的同時，我們認為，麻酸樂餐廳在吸引學生消費者方面及娜多歐陸餐廳及泰巷餐廳在吸引家庭消費方面尤其成功。我們將繼續培養顧客的品牌忠誠度及促進顧客再次光顧我們的餐廳。

我們部署高效及標準化的管理系統

我們相信，我們的標準化營運及高效管理系統可令盈利能力最大化、監控我們的營運成本、達致規模經濟及建立可擴展業務模式，而我們迄今為止所取得的增長足以證明。我們的標準化及高效營運主要由以下方面組成：

- **中央廚房：**我們的中央廚房位於香港新界葵涌大連排道21-33號宏達工業中心8樓819室，而我們的儲藏設施及附屬辦公室位於香港新界葵涌大連排道21-33號宏達工業中心8樓813室。中央廚房及儲藏設施的樓面面積為11,873平方呎。於交付至廚房前，採購及初步食物配製在中央廚房進行。我們部署ERP系統以促進向各餐廳配送食材。各餐廳的餐廳經理會在每天下午三時三十分前通過ERP系統傳達貨量要求，翌日安排送貨。此「及時制度」機制可簡化操作及減少每個餐廳的儲存及廚房所需的場地空間以提升效率及減少所需勞工。憑藉中央廚房統一進行採購程序，我們可受益於規模經濟，同時可於所有餐廳標準化質量控制。我們認為，採用中央廚房能夠透過集中採購及食物加工功能及減少食材浪費而控制成本，以及能夠透過對食物加工及儲存的集中質量控制而確保各餐廳的質量一致。我們認為，中央廚房已為我們的成功作出貢獻及將促進我們的日後擴展。

業 務

- **標準化質量控制系統：**我們於食物配製過程中採取了嚴格的內部監控及管理系統。餐廳菜式由我們的營運團隊及董事定期評估以確保我們廚房的一致及穩定性。我們亦對食物工廠採納嚴格的衛生政策，其包括危害分析及關鍵控制點以將食物污染的任何風險降至最低。有關進一步詳情，請參閱本節「質量控制」一段。我們認為，我們的標準化質量控制系統至關重要及將有助我們的日後業務擴展。
- **業務及營運資訊管理系統：**我們已實行現代化業務及營運資訊管理系統以對餐廳進行標準化及集中管理。於我們的所有餐廳配置電腦化銷售點系統可掌握大量的消費者消費數據，該等數據其後於我們的中央數據庫綜合，並由我們的管理人員進行密切監察及分析。我們的高級管理人員選擇若干關鍵表現指標，例如銷售收入、顧客流量及人均消費，並密切監察及定期分析有關數據。因此，我們能夠迅速作出管理決策以定期對該等關鍵表現指標的波動作出回應。
- **綜合員工培訓及晉升計劃：**我們為全體員工從服務員、收銀員、廚師至餐廳經理，進行一系列標準化入職培訓及晉升計劃。有關計劃乃基於近二十年的從業經驗進行編製並不時檢討及更新。該等培訓計劃涵蓋數個領域，包括介紹本集團、僱員福利、工作安全及食物安全，旨在確保所有新員工均具備其職務所須技能。我們的內部晉升計劃為員工提供清晰的晉升指引及提升僱員滿意度。
- **系統化的餐廳開設流程：**我們實行系統化的餐廳開設流程，以盡量提高新開餐廳的成功機率。我們的執行董事及高級管理人員策略性地選擇各地段以提升我們的市場滲透及從我們的競爭對手中爭取顧客。於取得合適場地後，我們利用中央化及系統化的管理及品牌知名度以盡量提高新餐廳成功機率。

我們相信，上文所述的高度標準化及高效營運架構將為我們日後的持續增長提供堅實基礎。

業 務

我們由經驗豐富的餐廳經理及專業管理團隊領導

本集團的管理團隊由在餐飲業擁有廣泛及多元化管理經驗與知識的資深人士組成。我們的共同創辦人黃雪卿女士及黃木輝先生為在香港餐飲業分別有近50年及40年運營經驗的餐廳經理。本集團的其他高級管理人員亦於彼等各自的領域擁有豐富的管理及運作專長。我們認為，董事及高級管理層的經驗令本集團擁有超越競爭對手的競爭優勢，原因為彼等能有效維護及提升本集團的營運及聲譽。有關董事及高級管理層經驗的進一步詳情，請參閱本文件「董事、高級管理層及僱員」一節。

業務策略

董事認為，我們的競爭優勢應構成我們業務策略的核心，原因為其將為本集團提供比較優勢以維持於香港休閒餐飲行業的業務增長。

我們計劃擴大中央廚房的產能以支持我們的業務擴張計劃

我們相信，隨著本集團繼續擴展其餐廳業務，擴大中央廚房的產能將構成我們業務擴張計劃的一部分。擴大中央廚房涉及額外增加5,500平方呎的佔地面積以容納新的食品加工設備及裝置，從而提高生產效率，以及添置冰箱、雪櫃及儲存設施。現時，我們計劃在葵涌的現有物業附近租賃一處新物業，估計新設備及中央廚房裝修的成本將分別約為2.0百萬港元及0.9百萬港元。預期中央廚房的擴張將提升向餐廳供應半加工食品及調味料的加工能力。我們相信透過於現有中央廚房附近擴建新的中央廚房，我們可減少物流成本並可便於本集團相同員工管理兩間中央廚房。此外，新中央廚房可作為備用廚房，以在出現意外電力故障或其他故障事件時為現有中央廚房提供支持。於最後實際可行日期，我們仍在物色合適的物業且我們已於中央廚房所處的同一棟樓宇內挑選2至3處合適的物業。

業 務

下表載列截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止兩個年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月之中央廚房估計存儲及食品加工能力、實際存儲及食品加工能力以及倉儲設施及食品加工設備使用率：

使用率 ⁽¹⁾										
A	B	C	D	B/A	C/A	D/A				
類別	截至 二零一六年 三月三十一日 止年度 實際平均 估計存儲量	截至 二零一七年 三月三十一日 止年度 實際平均 存儲 ⁽³⁾	截至 二零一七年 八月三十一日 止五個月之 實際平均 存儲 ⁽³⁾	截至 二零一六年 三月三十一日 止年度 %	截至 二零一七年 三月三十一日 止年度 %	截至 二零一七年 八月三十一日 止五個月 %				
	冷藏存儲空間 ⁽⁶⁾									
	貨板存儲空間	33個貨板	25.4個貨板	27.5個貨板	28.2個貨板	77.0%	83.3%	85.5%		
	推車存儲空間	8輛推車	8輛推車	8輛推車	8輛推車	100.0%	100.0%	100.0%		
	使用率 ⁽²⁾									
A	B	C	D	E	F	D/A	E/B	F/C		
類別	截至 二零一六年 三月三十一日 止年度 估計生產 時間上限 ⁽⁴⁾ (分鐘)	截至 二零一七年 三月三十一日 止年度 估計生產 時間上限 ⁽⁴⁾ (分鐘)	截至 二零一七年 八月三十一日 止五個月 時間上限 ⁽⁴⁾ (分鐘)	截至 二零一六年 三月三十一日 止年度實際 生產時間 ⁽⁵⁾ (分鐘)	截至 二零一七年 三月三十一日 止年度實際 生產時間 ⁽⁵⁾ (分鐘)	截至 二零一七年 三月三十一日 止五個月實際 生產時間 ⁽⁵⁾ (分鐘)	截至 二零一六年 三月三十一日 止年度 %	截至 二零一七年 三月三十一日 止年度 %	截至 二零一七年 八月三十一日 止五個月 %	
	食品加工 ⁽⁷⁾									
	電蒸櫃	111,600	111,240	45,720	16,216	16,696	4,600	14.5%	15.0%	10.1%
	電動圓煮鍋及攪拌器 ⁽⁸⁾	306,900	305,910	125,730	329,060	417,810	160,030	107.2%	136.6%	127.3%
	拌合機	111,600	111,240	45,720	47,655	62,920	28,780	42.7%	56.6%	62.9%
	電烤箱	111,600	111,240	45,720	24,200	18,880	2,900	21.7%	17.0%	6.3%
切菜機	111,600	111,240	45,720	13,230	16,385	6,900	11.9%	14.7%	15.1%	
電動翻轉式烹調爐 ⁽⁸⁾	306,900	305,910	125,730	241,530	275,790	84,600	78.7%	90.2%	67.3%	

- (1) 冷藏存儲使用率乃按一年有關實際平均存儲除以有關期間估計存儲能力計算。
- (2) 食品加工機械使用率乃按一年有關實際生產時間除以有關期間估計產能計算。
- (3) 實際平均存儲為於有關期間每月最後一日實際存儲之平均值。

業 務

- (4) 每台食品加工機械估計生產時間上限乃按每日估計運行時間（以分鐘計）乘以有關期間實際工作天數及中央廚房有關機械數目計算。
- (5) 每台食品加工機械實際生產時間為於有關期間準備機械已加工及餐廳已訂購的所有產品所需標準時間總額。
- (6) 冷藏空間的使用率乃用於說明儲存量的使用情況，原因是就中央廚房的儲存能力而言，冷藏空間乃最受限制的資源。
- (7) 電蒸櫃、電動圓煮鍋及攪拌器、拌合機、電烤箱、切菜機及電動翻轉式烹調爐的使用率乃用於說明中央廚房食品加工能力的使用情況，乃由於董事認為該等機械構成本集團食品加工生產線之一部分。
- (8) 我們有3個電動圓煮鍋及攪拌器以及3個電動翻轉式烹調爐。

我們中央廚房的存儲能力及食品加工能力的使用率高。截至二零一七年八月三十一日止五個月，我們的貨板存儲使用率約達85.5%，而截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月，推車存儲使用率達到100%。

就我們的食品加工生產能力而言，截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月，我們錄得拌合機使用率呈上升趨勢。在我們的核心食品加工機械中，電動圓煮鍋和攪拌器因超時運作，使用率超過100%。我們錄得電蒸櫃、電烤箱及切菜機的使用率較低，原因是我們的食品並非全部由該等機械加工。

鑑於上述情況，董事認為我們現有規模的中央廚房將無法支持規劃的新餐廳，而擴大中央廚房對我們擴大餐廳網絡的計劃而言乃必要之舉。

擴張中央廚房計劃的資本開支總額預計約為[編纂]港元。有關實施計劃的進一步詳情，請參閱本文件「未來計劃及[編纂]—實施計劃」分節。

業 務

我們將繼續擴大我們的餐廳網絡

於最後實際可行日期，我們營運合共10間餐廳，包括4間麻酸樂餐廳、2間娜多歐陸餐廳及4間泰巷餐廳。憑藉我們在品牌組合方面的成功，我們計劃擴大我們的餐廳網絡，逐步新開最多6間餐廳。現時，我們計劃於二零一九年六月前開設1家新的麻酸樂餐廳、1家新的泰巷餐廳及4家新的日式拉麵餐廳。鑑於自開始租約磋商起通常需要約三個月以取得及訂立租約及於餐廳開業前裝修物業需要約兩個月的經驗，董事認為我們將能於二零一九年六月前按計劃開設所有6間新餐廳。

通過利用我們在提供物超所值及始終如一的優質食物供應方面的經驗及專業知識，我們的新餐廳將繼續採納物超所值的理念及我們以社區內的廣泛人口為目標的多元化食品供應。我們預期將該等新餐廳定位於臨近現有餐廳及人流量大的高度通達區域，以便於中央廚房進行物流安排。

下表載列規劃新餐廳之預期時間表及若干預期運營資料：

餐廳品牌－預期位置	預期座位數	預期裝修期間	預期開業日期	預期全職 員工人數	預期兼職 員工人數	截至 二零一八年 三月三十一日 止年度	截至 二零一九年 三月三十一日 止年度	估計 收支平衡期 (月數)	估計 投資回本期 (月數)
						預期產生之 員工成本總額 千港元	預期產生之 員工成本總額 千港元		
麻酸樂－荃灣	100	二零一八年八月一日至 二零一八年九月三十日	二零一八年十月	22	10	-	1,913	1	17
泰巷－元朗	100	二零一八年四月一日至 二零一八年五月三十一日	二零一八年六月	28	13	-	4,872	1	15
Beefst－馬鞍山	60	二零一八年二月十五日至 二零一八年三月十五日	二零一八年三月	17	9	247	2,962	1	19
Beefst－旺角	60	二零一八年三月一日至 二零一八年四月三十日	二零一八年五月	17	9	-	2,715	1	21
Beefst－沙田	60	二零一八年八月一日至 二零一八年九月三十日	二零一八年十月	17	9	-	1,481	1	18
Beefst－鰂魚涌	60	二零一九年四月一日至 二零一九年五月三十一日	二零一九年六月	17	9	-	-	1	20

業 務

新麻酸樂餐廳

如麻酸樂餐廳於往績記錄期間的表現所示，麻酸樂餐廳乃有利可圖並具有相對穩定的表現。

我們已選擇荃灣為開設新麻酸樂餐廳的目標位置，原因為(i)鑑於近期及不久將來鄰近各類住宅物業的銷售及竣工，董事預期荃灣西港鐵站周邊的客戶需求水平將較高；及(ii)鑑於新麻酸樂餐廳將鄰近現有荃灣泰巷，可促進新麻酸樂餐廳與中央廚房之間的物流安排。

新泰巷餐廳

開設新泰巷餐廳乃我們加強與泰國菜式有關的品牌形象及市場份額的措施的一部分。

我們策略性選擇在元朗開設泰巷餐廳，原因為鑑於元朗地區近期有多處住宅物業銷售及竣工，董事預期元朗港鐵站周邊的顧客需求水平將較高。

Beefst 餐廳

特許經營協議

於二零一七年十一月一日，飲食新世代與特許人訂立特許經營協議。根據特許經營協議，特許人將授予飲食新世代品牌權利，其中包括於香港經營及發展Roast Beef Abura Soba Beefst餐廳（「門店」）的獨家權利。特許經營協議的主要條款概要載列如下：

日期：二零一七年十一月一日

訂約方：

特許人：Eat & Co Limited

特許經營人：飲食新世代品牌

業 務

主體事宜：	特許人將授予飲食新世代品牌（其中包括）： (i) 於香港經營及發展門店的獨家權利； (ii) 在特許經營協議之條款及條件規限下，於香港境內使用屬特許人的認可商業標誌並經特許人以書面訂明的設計、招牌或類似物的獨家權利； (iii) 於香港使用特許人的管理專業知識的權利； (iv) 於香港使用特許人的研制商業資料的權利； (v) 於特許經營協議的條款之規限下，對飲食新世代品牌所生產產品的銷售權； (vi) 於香港參加分銷特許經營人簽約活動的權利；及 (vii) 特許人視作支持門店營運及發展所必需的其他權利。
年期：	特許經營協議將將於五(5)年期間有效，惟受特許經營協議之重續及終止條文所規限。
門店開設計劃：	倘首間門店未於特許經營協議日期起一(1)年內開設，則特許人可即時透過通知終止特許經營協議。 飲食新世代品牌必須於二零二一年三月底前開設及經營六(6)間門店。

業 務

門店支持：特許人將自費向飲食新世代品牌開設的首家門店指派指導人員於上述門店開業日期前後提供為期一(1)周之指示及支持。

於飲食新世代品牌要求時，特許人可提供額外支持，費用由飲食新世代品牌承擔。

費用：**特許經營費**

作為上文所載授予權利的代價，飲食新世代品牌將於特許經營協議日期起七日內向特許人支付為數五(5)百萬日圓（約357,000港元）的特許經營費。

倘飲食新世代品牌根據特許經營協議的條款就特許經營分銷權訂立任何分銷特許經營協議，飲食新世代品牌將（就各有關分銷特許經營協議而言）向特許人支付有關分銷特許經營協議所訂明的特許經營分銷費。

上述特許經營費及特許經營分銷費於任何情況下均不可退還。

專利權費

飲食新世代品牌將就飲食新世代品牌將予經營的首三(3)間經營門店各門店向特許人支付為數170,000日圓（約12,000港元）的每月專利權費以及就於第三間經營門店之後將予開設及經營的各間經營門店向特許人支付為數150,000日圓（約11,000港元）的每月專利權費。

就根據特許經營分銷所經營的各間門店而言，飲食新世代品牌亦將向特許人支付分銷特許經營協議所訂明的每月專利權費。

業 務

重續： 除非特許人或特許經營人於初步年期屆滿前三(3)個月以書面終止，否則特許經營協議將根據相同條款及條件自動重續。

由特許人終止：

A. 特許人以通知終止：倘出現以下任何情況，特許人可以通知要求特許經營人於規定時限內停止或糾正有關活動，如未能停止或糾正有關活動，特許人可即時終止特許經營協議：

- (i) 特許經營人未能於特許經營協議日期起一(1)年內開設首間門店；
- (ii) 特許經營人未能於到期日起30日內支付結欠特許人的任何款項；
- (iii) 倘特許經營人阻礙或計劃阻礙特許經營連鎖業務及／或發展；
- (iv) 除經特許人同意（有關同意通常不會撤回）外，特許經營人連續7日未能於任何門店開展業務營運；
- (v) 倘特許經營連鎖的聲譽因任何價格、成分變動或品質下降而受到不利影響；
- (vi) 未能向特許人遞交所需文件或向特許人遞交含有故意或過失虛假資料或遺漏的文件；或

業 務

(vii) 違反特許經營協議。

B. 由特許人即時終止：倘出現以下任何情況，特許人可在並無向特許人發出通知的情況下即時終止特許經營協議：

(i) 除經特許人同意外，將特許經營人於特許經營協議項下的權利、責任或地位轉讓予任何人士；

(ii) 暫停任何信貸融資或特許人已無力償債；

(iii) 第三方對特許經營人提出申請暫時查封或類似事項；

(iv) 特許經營人提出清盤或公司復興申請；

(v) 特許經營人若違反任何適用法律、法規或類似法律或法規，會遭受任何懲罰性行動、強制執行命令、吊銷或暫停任何牌照30日或以上；

(vi) 特許經營人從事任何反社會活動或被視為與任何反社會團體或組織有關連；

業 務

(vii) 違反保密義務；

(viii) 特許經營人無法開展其業務；或

(ix) 倘任一訂約方違反特許經營協議或任何補充協議項下所產生的義務或責任、適用法規或特許人手冊或其他資料所規定的任何事項。

由特許經營人終止： 特許經營人可透過6個月的事先書面通知終止特許經營協議，據此，特許經營人須即時向特許人支付6個月的固定特許權費作為終止費。

規管法律： 日本法律。

訂立特許經營協議及開設新Beefst餐廳的理由及裨益

考慮到日式拉麵在香港的受歡迎程度，我們訂立特許經營協議，旨在將日式拉麵連鎖店Beefst從日本引入香港。董事認為將Beefst引入香港將以其現有聲譽及對食品質素的保證提高客戶認知度。此外，Beefst將提供烤牛肉作為主要拉麵配餸，此為大多數香港拉麵店目前提供的食物中獨一無二，因此，董事預期我們的新日式拉麵餐廳將擁有足夠的顧客需求。由於我們的高級管理人員張成耕先生擁有透過其過往於灘萬（Nadaman）餐廳及別府（Beppu）餐廳的職務所獲取經營日式餐廳的經驗及專長，彼將於本集團進軍日式拉麵菜式方面發揮重要作用。

業 務

我們計劃於二零一八年三月於馬鞍山開設及經營首間Beefst餐廳，原因是(i)我們於鄰近地區擁有逾五年的穩固經營根基；(ii)我們計劃於馬鞍山港鐵站附近的商場內租賃一處物業，因此顧客容易到達Beefst餐廳；及(iii)由於Beefst餐廳將毗鄰馬鞍山泰巷，可促進新Beefst餐廳與中央廚房之間的物流安排。

我們將採取的下一步是於二零一八年五月擴大我們的Beefst餐廳網絡至旺角。旺角位於九龍中心，是香港最受歡迎及繁華的地區之一。董事認為我們計劃於旺角開設Beefst餐廳將不僅享有高顧客流量及需求，亦將作為吸引廣告及公眾注意力的方式，從而將進一步提高以Beefst品牌提供的獨特烤牛肉拉麵配餸的公眾意識。

我們的第三間Beefst餐廳計劃於沙田（新界人口最多的城鎮）於二零一八年十月開業。由於我們計劃於沙田公共運輸站附近開設及經營Beefst餐廳，因董事認為計劃於沙田開設Beefst餐廳亦將享有高顧客流量及需求，此舉繼而將進一步鞏固Beefst餐廳於馬鞍山及旺角奠定的基礎。

我們計劃藉於鰂魚涌開設第四間Beefst餐廳（預計於二零一九年六月開業）將餐廳網絡拓展至香港島。我們的董事認為，鰂魚涌乃顧客流量容易通達的知名住宅及商業區，因此為本集團擴展至香港島的優越地點。

經計及（其中包括）(i)日式拉麵品牌Beefst的受歡迎程度；(ii)日式拉麵餐廳所在位置的預期客流平均翻桌率為約每天8.0倍；(iii)根據在香港一碗拉面的一般價格估計每位顧客平均消費為約90.0港元；(iv)日式拉面餐廳的營業時間為每天約12小時；(v)日式拉麵餐廳的預期座位數（即60席）；(vi)各日式拉面餐廳的投資成本約5.0百萬港元；及(vii)管理層於休閒餐飲行業的經驗，我們預期新日式拉麵餐廳的投資回本期將介於19至23個月。

業 務

根據上文所討論及新餐廳的估計收支平衡期及投資回本期與現有餐廳類似並介於或優於董事的目標投資回本期18至24個月，董事認為，鑑於所投入的啟動成本較高，故將有足夠需求證明開設新餐廳屬合理及可維持盈利能力。

新開6間餐廳的資本開支總額將約為30.0百萬港元，其將包括租金按金、新餐廳裝修成本及全部所需設備的採購成本。有關計劃實施的進一步詳情，請參閱本文件「未來計劃及[編纂]－實施計劃」分節。

我們將透過增加市場推廣及促銷活動提升品牌形象

我們認為，品牌形象對我們的業務發展至關重要。為進一步提升客戶對我們於香港的品牌形象的認識，我們將繼續努力進行具針對性的市場推廣。為吸引並維持公眾意識，我們計劃在雜誌及報紙出版物上刊登廣告。我們亦計劃利用電子通訊及社交媒體的快速發展，透過於社交媒體平台（如Facebook）增加市場推廣及公關活動，以促進與顧客互動。

我們將吸引、激勵及挽留人才

我們以顧客為導向的經營理念注重提供優質的客戶服務。我們相信，維持積極的工作環境將促進更融洽的員工關係及挽留人才，繼而將提高我們的客戶服務質素。我們力求通過實施將補償及薪酬與表現掛鈎的激勵計劃，創造一個可吸引及激勵員工達致卓越表現的工作環境。董事將定期檢討薪酬待遇以確保薪酬方案具有競爭力。

我們相信，持續的個人發展亦將促進挽留人才。我們計劃通過制定入職培訓計劃、訓練計劃及在職培訓提升員工技能及知識的方式，進一步制定培訓及發展計劃以促進職業晉升。

業 務

我們將繼續推出更多美食選擇以豐富顧客於餐廳的用餐體驗

我們致力根據不同品牌提供特色美食，我們相信菜單開發將增加我們餐廳的顧客流量。我們擬招聘傑出廚師以促進菜單開發及不時為我們的餐廳品牌引進新的特色菜品或招牌菜。此外，我們將加大力度分析顧客喜好及口味以促進菜單開發。

多品牌商業模式

我們在餐廳營運及管理過程中採用多品牌商業模式。我們的3個餐廳概念麻酸樂、娜多歐陸及泰巷合共涵蓋3種特色菜式，令我們可把握不同顧客的口味及喜好。我們相信，我們竭誠履行「美食・心・體驗」的企業宗旨，有助加強品牌及提高客戶忠誠度。

餐廳

於最後實際可行日期，我們是以麻酸樂、娜多歐陸及泰巷3個自營品牌以及預期於二零一八年三月前開業的Roast Beef Abura Soba Beefst（作為特許經營人）營運的休閒餐飲全服務式餐廳運營商。於過去二十年，我們不斷擴展業務，開設12間餐廳，積累了品牌知名度及忠誠度。

於考慮是否開設一間新餐廳時，我們會考慮包括財務狀況及現有餐廳的投資回本在內的多項因素。

於考慮是否關閉一間現有餐廳時，我們會考慮盈利能力、物業租賃的剩餘期限、人流及續約現有物業租賃的建議條件等多項因素。

於往績記錄期間內，我們的所有餐廳均由本集團自行建立及管理，且我們並無與任何第三方訂立任何許可或特許安排。

業 務

以下地圖列示於最後實際可行日期我們於香港的中央廚房及餐廳地點分佈：



- | | |
|--------------------|---------------------|
| ① 中央廚房 | ⑥ 荃灣泰巷 |
| ② 牛頭角麻酸樂 | ⑦ 天水圍麻酸樂 |
| ③ 沙田娜多歐陸 | ⑧ 將軍澳娜多歐陸及
將軍澳泰巷 |
| ④ 屯門麻酸樂 | ⑨ 馬鞍山泰巷 |
| ⑤ 調景嶺麻酸樂及
調景嶺泰巷 | |

業 務

下表載列於往績記錄期間按我們的餐廳劃分的收益明細：

	截至三月三十一日止年度					截至八月三十一日止五個月				
	二零一六年		二零一七年		年度收益 增長率	二零一六年		二零一七年		期間收益 增長率
	佔總收入		佔總收入			佔總收入		佔總收入		
	收入	百分比	收入	百分比		收入	百分比	收入	百分比	
	千港元	%	千港元	%	%	千港元	%	千港元	%	%
	(未經審核)									
麻酸樂	64,264	48.5%	61,571	41.1%	-4.2%	28,201	41.6%	25,572	42.3%	-9.3%
錦薈坊麻酸樂 (附註1)	13,729	10.4%	6,866	4.5%	-50.0%	5,998	8.8%	-	-	不適用
調景嶺麻酸樂 (附註2)	15,170	11.4%	13,006	8.7%	-14.3%	5,445	8.0%	6,595	10.9%	+21.1%
馬鞍山麻酸樂 (附註3)	15,246	11.5%	16,493	11.0%	+8.2%	7,224	10.7%	6,775	11.2%	-6.2%
牛頭角麻酸樂	10,954	8.3%	11,603	7.8%	+5.9%	4,862	7.2%	4,866	8.1%	+0.1%
天水圍麻酸樂	9,165	6.9%	10,888	7.3%	+18.8%	4,672	6.9%	4,296	7.1%	-8.0%
屯門麻酸樂 (附註4)	-	-	2,715	1.8%	不適用	-	-	3,040	5.0%	不適用
娜多歐陸	47,892	36.1%	44,782	29.9%	-6.5%	23,106	34.0%	15,343	25.4%	-33.6%
調景嶺娜多歐陸 (附註5)	13,861	10.4%	5,109	3.4%	-63.1%	5,110	7.5%	-	-	不適用
馬鞍山娜多歐陸 (附註3)	15,727	11.9%	15,095	10.1%	-4.0%	6,991	10.3%	5,828	9.6%	-16.6%
沙田娜多歐陸	15,126	11.4%	14,283	9.5%	-5.6%	6,133	9.0%	5,117	8.5%	-16.6%
將軍澳娜多歐陸 (附註6)	3,178	2.4%	10,295	6.9%	+223.9%	4,872	7.2%	4,398	7.3%	-9.7%
泰巷	20,447	15.4%	43,362	29.0%	+112.1%	16,550	24.4%	19,552	32.3%	+18.1%
荃灣泰巷	18,532	14.0%	18,311	12.2%	-1.2%	8,501	12.5%	7,295	12.0%	-14.2%
將軍澳泰巷 (附註7)	1,915	1.4%	17,299	11.6%	+803.3%	8,049	11.9%	6,638	11.0%	-17.5%
調景嶺泰巷 (附註8)	-	-	7,752	5.2%	不適用	-	-	5,619	9.3%	不適用
總計	132,603	100.0%	149,715	100.0%	+12.9%	67,857	100.0%	60,467	100.0%	-10.9%

附註(1)：錦薈坊麻酸樂於二零一六年九月停業。

附註(2)：調景嶺麻酸樂於二零一六年八月及九月臨時歇業以進行裝修。

附註(3)：馬鞍山麻酸樂及馬鞍山娜多歐陸於二零一七年十二月停業。

附註(4)：屯門麻酸樂於二零一六年十二月開業。

附註(5)：調景嶺娜多歐陸於二零一六年八月停業。

附註(6)：將軍澳娜多歐陸於二零一五年十二月開業。

附註(7)：將軍澳泰巷於二零一六年二月開業。

附註(8)：調景嶺泰巷於二零一六年十月開業。

有關我們的收益分析的進一步詳情，請參閱本文件「財務資料—按期間審閱我們的經營業績」分節。

業 務

麻酸樂

麻酸樂為中式麵食專門店，提供各類麵食。招牌菜為搭配帶本地風味的自製湯底（即麻辣肉碎湯底、酸辣湯底、鮮茄菜榨菜湯底、清雞湯底及金銀蛋茼蒿湯底）的招牌米線。麻酸樂亦提供季節性特色湯，如冬陰湯底以順應不斷變化的市場趨勢及消費者偏好。在提供與我們的招牌菜搭配的麵食的同時，我們亦提供即叫即做菜式以增加靈活性和多樣性。從配餸到湯底，顧客可任意搭配。我們約有30種配餸可供選擇，五種湯底及四種麵款搭配，我們提供多種搭配。

為更好地滿足附近居民，麻酸樂餐廳營業時間為自最早上午七時正至最晚凌晨十二時正，一般早餐由上午七時正供應至中午十二時正、午餐由中午十二時正供應至下午二時三十分、下午茶由下午二時三十分供應至下午五時三十分及晚餐由下午五時三十分供應至下午十一時正。各用餐時段的菜單為滿足不同的需求而設計。早餐菜單包括燕麥、煎雞蛋以及招牌麵食。我們的下午茶主要以招牌麵食為主，並搭配小吃，以迎合下午用餐者輕量用餐需求。

截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月，我們的麻酸樂餐廳產生的收益分別約為64.3百萬港元、61.6百萬港元及25.6百萬港元，分別佔我們同期總收益的約48.5%、41.1%及42.3%。

麻酸樂餐廳

於往績記錄期間，共有6間麻酸樂餐廳，其中兩間麻酸樂餐廳於最後實際可行日期已停業。下表載列我們於往績記錄期間的麻酸樂餐廳詳情：

開業年月	地址	食物環境衛生署 許可面積 平方米	座位數	租賃／自有
二零零九年二月 (附註(1))	新界屯門屯隆街1號錦薈坊1樓 106-107號（「錦薈坊麻酸樂」）	169.0	115	租賃
二零一零年九月 (附註(2))	新界將軍澳景嶺路8號 都會駅商場2樓L2-027及R03號 （「調景嶺麻酸樂」）	149.7	86	租賃
二零一二年二月 (附註(3))	新界沙田馬鞍山沙路608號 馬鞍山廣場3樓336號 （「馬鞍山麻酸樂」）	175.3	100	租賃

業 務

開業年月	地址	食物環境衛生署 許可面積 平方米	座位數	租賃／自有
二零一三年一月	九龍觀塘牛頭角道77號 淘大商場一期地下G4-7號 (「牛頭角麻酸樂」)	90.2	60	租賃
二零一四年七月	新界元朗天水圍天恩路12-18號 置富嘉湖一期1樓138號 (「天水圍麻酸樂」)	108.6	64	租賃
二零一六年十二月	新界屯門青海圍8號 屯景大廈地下A1及A2號舖 (「屯門麻酸樂」)	117.0	68	租賃

附註(1)：錦薈坊麻酸樂於二零一六年九月停業。

附註(2)：租賃協議最初由麻酸樂餐廳及娜多歐陸餐廳共同租用，其後因品牌重塑，租賃協議由麻酸樂餐廳及泰巷餐廳於二零一六年七月共同租用。

附註(3)：馬鞍山麻酸樂於二零一七年十二月停業。

業 務

下圖列示調景嶺麻酸樂的店面：



我們所有的麻酸樂餐廳均於租賃物業內經營。有關進一步詳情，請參閱本節「物業」一段。

娜多歐陸

娜多歐陸提供當前或過往菜單上呈列的拿坡里香辣雞披薩、紅酒悶牛腿肉、鐵板烤熏鴨胸肉飯及龍蝦芝士醬配烏冬。

為更好地滿足附近居民，我們大多數娜多歐陸餐廳由最早上午七時正營業至下午十一時正，早餐由上午七時正供應至中午十二時正，中餐由中午十二時正供應至下午兩時三十分，下午茶由下午兩時三十分供應至下午五時三十分，以及晚餐由下午五時三十分供應至下午十一時正。早餐菜單提供由燕麥及炒蛋至美式早餐之歐式選擇。我們的下午茶供應小吃，例如法式烤麵包及公司三明治，而我們的中餐及晚餐菜單提供各種意大利主食，例如披薩、意大利麵及意大利飯。

截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月，我們的娜多歐陸餐廳產生的收益分別約為47.9百萬港元、44.8百萬港元及15.3百萬港元，分別佔我們同期總收益的約36.1%、29.9%及25.4%。

業 務

娜多歐陸餐廳

於往績記錄期間，共有4間娜多歐陸餐廳，其中兩間娜多歐陸餐廳於最後實際可行日期已停業。下表載列我們於往績記錄期間的娜多歐陸餐廳詳情：

開業年月	地址	食物環境衛生署 許可面積 (概約) 平方米	座位數	租賃／自有
二零一零年九月 (附註(1)及附註(2))	新界將軍澳景嶺路8號 都會駅商場2樓L2-027及R03 (「調景嶺娜多歐陸」)	149.7	92	租賃
二零一二年二月 (附註(1)及附註(3))	新界沙田馬鞍山西沙路608號 馬鞍山廣場3樓第336號 (「馬鞍山娜多歐陸」)	175.3	100	租賃
二零一三年四月	新界沙田銀城街1號 置富第一城1樓第183號舖 (「沙田娜多歐陸」)	218.9	120	租賃
二零一五年十二月 (附註(4))	新界將軍澳唐德街1號 將軍澳廣場1樓1-021、1-022及 1-023號舖 (「將軍澳娜多歐陸」)	149.9	71	租賃

附註(1)：租賃協議乃由麻酸樂餐廳及娜多歐陸餐廳共同租賃，而馬鞍山娜多歐陸於二零一七年十二月停業。

附註(2)：調景嶺娜多歐陸於二零一六年八月停業。

附註(3)：馬鞍山娜多歐陸於二零一七年十二月停業。

附註(4)：租賃協議乃由娜多歐陸餐廳及泰巷餐廳共同租賃。

業 務

下圖列示沙田娜多歐陸的店面：



我們所有的娜多歐陸餐廳均於租賃物業內營運。有關進一步詳情，請參閱本節「物業」一段。

泰巷

泰巷為一間供應現代泰國菜及融合菜的餐廳。菜式包括泰國風味披薩及冬陰鍋。我們亦為傳統風味的菜式配合潮流包裝吸引顧客。

為了更好地滿足附近居民，我們大多數泰巷餐廳由上午七時正營業至下午十一時正，早餐由上午七時正供應至中午十二時正，中餐由中午十二時正供應至下午兩時三十分，下午茶由下午兩時三十分供應至下午五時三十分，以及晚餐由下午五時三十分供應至下午十一時正。早餐菜單提供由燕麥、炸魚及薯條至美式早餐之歐式選擇。下午茶供應各類小吃，例如泰式湯麵、咖央烤麵包及迷你泰式風味披薩，而我們的中餐及晚餐菜單供應各種泰國基本食物，例如泰式炒河粉、泰式沙嗲及泰式湯麵。

截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月，我們的泰巷餐廳產生的收益分別約為20.4百萬港元、43.4百萬港元及19.6百萬港元，分別佔我們同期總收益的約15.4%、29.0%及32.3%。

業 務

泰巷餐廳

於往績記錄期間，共有3間泰巷餐廳。下表載列我們於往績記錄期間的泰巷餐廳詳情：

開業年月	地址	食物環境衛生署 許可面積 (概約) 平方米	座位數	租賃／自有
二零一四年六月	新界荃灣楊屋道1號 荃新天地一期地下G23號舖 (「荃灣泰巷」)	232.1	116	租賃
二零一六年二月 (附註(1))	新界將軍澳唐德街1號 將軍澳廣場1樓1-021、 1-022及1-023號舖 (「將軍澳泰巷」)	149.9	93	租賃
二零一六年十月 (附註(2))	新界將軍澳景嶺路8號 都會駅商場2樓L2-027及R03 (「調景嶺泰巷」)	149.7	74	租賃

附註(1)：租賃協議乃由娜多歐陸餐廳及泰巷餐廳共同租賃。

附註(2)：租賃協議乃由麻酸樂餐廳及泰巷餐廳共同租賃。

於往績記錄期間後，我們新開一間泰巷餐廳，詳情載列如下：

開業年月	地址	食物環境衛生署 許可面積 (概約) 平方米	座位數	租賃／自有
二零一七年十月	新界沙田馬鞍山 新港城中心3樓3E-12號舖 (「馬鞍山泰巷」)	182.9	104	租賃

業 務

下圖列示荃灣泰巷的店面：



我們的所有泰巷餐廳均於租賃物業內經營。有關進一步詳情，請參閱本節「物業」一段。

我們餐廳的定價政策

鑑於我們原料採購價格的波動，我們參考多種因素，包括採購成本、原料可用性、市場需求、總體市場趨勢、我們鄰近競爭對手的價格、客戶購買力及客戶價值感知，就菜品釐定具競爭力的價格。為保持一致，同一餐廳品牌下的所有餐廳均實行相同的價格。為確保我們定價策略的競爭力，在我們定期審閱菜單的同時會在董事參考市況後定價。

業 務

為服務當地居民，麻酸樂餐廳的菜單屬經濟型定價，其中，招牌配製麵食每碗平均約43.0港元至50.0港元。定製菜單一碗基本起價為約33.0港元，包括一份湯、一份面底及贈送配料，額外配料則另外收費，每種約6.0港元至7.0港元。我們的早餐及下午茶菜單介於約26.0港元至42.0港元。於往績記錄期間，截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月，我們麻酸樂餐廳的每位食客的每餐平均消費分別約為40.6港元、41.9港元及44.0港元。

根據我們將娜多歐陸餐廳在臨近餐廳中定位於中檔範疇的目標，娜多歐陸餐廳的午餐選擇介於約43.0港元至68.0港元，而晚餐選擇介於約53.0港元至138.0港元。於往績記錄期間，截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月，我們娜多歐陸餐廳的每位食客的每餐平均消費分別約為51.8港元、50.3港元及49.3港元。

我們將品牌定價於中高檔範疇，泰巷餐廳的午餐選擇介於約38.0港元至75.0港元，而晚餐按菜單點菜選擇介於約12.0港元至168.0港元。於往績記錄期間，截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月，我們泰巷餐廳的每位食客的每餐平均消費分別約為64.8港元、71.9港元及65.6港元。

我們餐廳品牌之間定價政策的主要區別在於目標利潤率，其受我們各餐廳品牌的目標受眾所影響。儘管如此，為確保我們業務的盈利能力，我們力求將所用原料及消耗品的成本佔總收入的比例維持在約30.0%的水平。

於往績記錄期間，截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月，原材料及消耗品的總成本分別約為39.9百萬港元、42.9百萬港元及16.4百萬港元。有關所用原料及消耗品成本分析的進一步詳情，請參閱本文件「財務資料－按期間審閱我們的經營業績」分節。

業 務									
	截至二零一六年 三月三十一日止年度			截至二零一七年 三月三十一日止年度			截至二零一六年 八月三十一日止五個月		
	截至二零一六年 三月三十一日止年度			截至二零一七年 三月三十一日止年度			截至二零一六年 八月三十一日止五個月		
	營運 溢利 (附註8) 千港元	營運 利潤率 (附註8) %	營運 溢利 (附註8) 千港元	營運 利潤率 (附註8) %	營運 溢利 (附註8) 千港元	營運 利潤率 (附註8) %	營運 溢利 (附註8) 千港元	營運 利潤率 (附註8) %	收支平衡 期 (月數)
麻 酸 樂									
錦薈坊麻酸樂 (附註1)	2,343	17.1%	798	11.6%	1,172	19.5%	-	-	1
調景嶺麻酸樂 (翻新前) (附註2及7)	2,910	19.2%	526	9.7%	784	14.4%	-	-	1
調景嶺麻酸樂 (翻新後) (附註2及7)	-	-	1,292	17.1%	-	-	876	13.3%	1
馬鞍山麻酸樂 (附註3及7)	3,031	19.9%	3,460	21.0%	1,590	22.0%	1,436	21.2%	2
牛頭角麻酸樂	2,274	20.8%	2,471	21.3%	1,056	21.7%	1,034	21.2%	2
天水圍麻酸樂	1,417	15.5%	2,374	21.8%	1,130	24.2%	964	22.4%	4
屯門麻酸樂 (附註4)	-	-	291	10.7%	-	-	123	4.0%	1
娜多歐陸									
調景嶺娜多歐陸 (附註2及7)	2,321	16.7%	436	8.5%	764	15.0%	-	-	1
馬鞍山娜多歐陸 (附註3及7)	2,818	17.9%	2,749	18.2%	1,653	23.6%	1,323	22.7%	2
沙田娜多歐陸	1,288	8.5%	1,165	8.2%	527	8.6%	438	8.6%	2
將軍澳娜多歐陸 (附註5及7)	76	2.4%	1,233	12.0%	681	14.0%	706	16.1%	2
泰 巷									
荃灣泰巷 (附註6)	1,017	5.5%	898	4.9%	956	11.2%	496	6.8%	3
將軍澳泰巷 (附註5及7)	95	5.0%	2,972	17.2%	1,888	23.5%	1,736	26.2%	2
調景嶺泰巷 (附註2及7)	-	-	783	10.1%	-	-	976	17.4%	1
馬鞍山泰巷 (附註9)	-	-	-	-	-	-	-	-	-

業 務

附註：

- 1) 錦薈坊麻酸樂於二零一六年九月停業。
- 2) 調景嶺麻酸樂及調景嶺娜多歐陸作為毗鄰餐廳經營。調景嶺娜多歐陸其後已於二零一六年八月停業並於二零一六年十月將品牌更名為調景嶺泰巷，調景嶺泰巷作為調景嶺麻酸樂之毗鄰餐廳經營。調景嶺麻酸樂及調景嶺泰巷尚未實現投資回本且預期分別於二零一八年四月及二零一八年二月(即分別19個月及17個月投資回本期)實現投資回本。
- 3) 馬鞍山麻酸樂及馬鞍山娜多歐陸作為毗鄰餐廳經營並於二零一七年十二月停業。
- 4) 屯門麻酸樂尚未實現投資回本且預期於二零二零年二月(即39個月投資回本期)實現投資回本。
- 5) 將軍澳娜多歐陸及將軍澳泰巷作為毗鄰餐廳經營。
- 6) 荃灣泰巷尚未實現投資回本且預期於二零一八年六月(即48個月投資回本期)實現投資回本。
- 7) 我們的相鄰餐廳分擔投資成本及營運成本。就計算每間餐廳收支平衡期及投資回本期而言，投資成本及營運成本按相鄰餐廳的座位數及收入分攤。
- 8) 營運利潤率按年內營運溢利除以收益計算。營運溢利指除其他收入及收益、其他虧損、融資成本及所得稅開支前的年內溢利。
- 9) 馬鞍山泰巷於二零一七年十月開業且預期於二零一九年七月(即21個月投資回本期)實現投資回本。

業 務

我們餐廳的營運溢利、營運利潤率、收支平衡期及投資回本期

營運溢利及營運利潤率

麻酸樂餐廳

錦薈坊麻酸樂

於二零一六年九月關閉錦薈坊麻酸樂過程中，我們須結清員工的尚未結算年假及加班調休以及於重申租賃物業時產生的拆遷費用。鑑於前述原因及其於截至二零一七年三月三十一日止年度僅營運約六個月的事實，錦薈坊麻酸樂的營運溢利及營運利潤率自截至二零一六年三月三十一日止年度的約2.3百萬港元及約17.1%減少至截至二零一七年三月三十一日止年度的約0.8百萬港元及約11.6%。

錦薈坊麻酸樂於二零一六年九月停業。

調景嶺麻酸樂

截至二零一七年三月三十一日止年度與截至二零一六年三月三十一日止年度的比較

翻新前，調景嶺麻酸樂的營運溢利及營運利潤率自截至二零一六年三月三十一日止年度的約2.9百萬港元及約19.2%減少至截至二零一七年三月三十一日止年度的約0.5百萬港元及約9.7%，原因是(i)於二零一六年八月及九月（仍支付此期間的租金）停業以翻新及改造物業，藉此將調景嶺麻酸樂及調景嶺娜多歐陸品牌重塑為調景嶺麻酸樂及調景嶺泰巷；及(ii)調景嶺麻酸樂於截至二零一七年三月三十一日止年度營運約四個月。

翻新後，調景嶺麻酸樂於截至二零一七年三月三十一日止年度營運約六個月。此外，鑑於(i)購買調景嶺麻酸樂重新開業所用的廚房器皿所產生的開支；(ii)於重續現有租約後租金增加；及(iii)因確認翻新成本而產生較高折舊，調景嶺麻酸樂錄得溫和營運利潤率約17.1%。

截至二零一七年八月三十一日止五個月與截至二零一六年八月三十一日止五個月的比較

調景嶺麻酸樂的營運溢利自截至二零一六年八月三十一日止五個月的約0.8百萬港元輕微增加至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約0.9百萬港元，乃由於翻新物業而於二零一六年八月及九月暫時停業所致。然而，調景嶺麻酸樂的營運利潤率自截至二零一六年八月三十一日止五個月的約14.4%輕微減少至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約13.3%，乃由於因翻新物業而計入調景嶺麻酸樂溢利之折舊產生的影響所致。

業 務

馬鞍山麻酸樂

馬鞍山麻酸樂的營運溢利及營運利潤率自截至二零一六年三月三十一日止年度的約3.0百萬港元及約19.9%增加至截至二零一七年三月三十一日止年度的約3.5百萬港元及約21.0%，主要原因是馬鞍山麻酸樂的客流量增加及菜單價格增加。

馬鞍山麻酸樂的營運溢利及營運利潤率自截至二零一六年八月三十一日止五個月的約1.6百萬港元及約22.0%減少至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約1.4百萬港元及約21.2%，主要由於收入減少所致。

馬鞍山麻酸樂於二零一七年十二月停業。

牛頭角麻酸樂

牛頭角麻酸樂的營運溢利及營運利潤率自截至二零一六年三月三十一日止年度的約2.3百萬港元及約20.8%增加至截至二零一七年三月三十一日止年度的約2.5百萬港元及約21.3%，主要原因是穩定的客流量及菜單價格增加。

牛頭角麻酸樂的營運溢利及營運利潤率保持穩定，截至二零一六年八月三十一日止五個月約為1.1百萬港元及約21.7%，而截至二零一七年八月三十一日止五個月則約為1.0百萬港元及約21.2%。

天水圍麻酸樂

天水圍麻酸樂的營運溢利及營運利潤率自截至二零一六年三月三十一日止年度的約1.4百萬港元及約15.5%增加至截至二零一七年三月三十一日止年度的約2.4百萬港元及約21.8%，主要原因是顧客光顧人數自截至二零一六年三月三十一日止年度的約208,727人增加至截至二零一七年三月三十一日止年度的約241,225人。

天水圍麻酸樂的營運溢利保持穩定，截至二零一六年八月三十一日止五個月約為1.1百萬港元，而截至二零一七年八月三十一日止五個月則約為1.0百萬港元。天水圍麻酸樂的營運利潤率自截至二零一六年八月三十一日止五個月的約24.2%減少至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約22.4%，主要由於收入減少所致。

屯門麻酸樂

屯門麻酸樂於截至二零一七年三月三十一日止年度錄得約0.3百萬港元及約10.7%的相對較低營運溢利及營運利潤率，原因是(i)街上客流量較商場低；(ii)確認啟動成本，包括與翻修成本及收購廚房設備有關的折舊開支及購買屯門麻酸樂開業所用的廚房器皿所產生的開支；及(iii)因確認翻新成本而產生較高折舊。

業 務

在我們的餐廳中，屯門麻酸樂截至二零一七年八月三十一日止五個月的營運溢利及營運利潤率最低，分別為約0.1百萬港元及約4.0%，主要由於(i)屯門麻酸樂所處街道位置的客流量低；及(ii)尚未達致預期顧客光顧人數水平所致。

娜多歐陸餐廳

調景嶺娜多歐陸

調景嶺娜多歐陸的營運溢利及營運利潤率自截至二零一六年三月三十一日止年度的約2.3百萬港元及約16.7%大幅減少至截至二零一七年三月三十一日止年度的約0.4百萬港元及約8.5%，原因是(i)於二零一六年八月及九月（仍支付此期間的租金）停業以翻新及改造物業，藉此將調景嶺麻酸樂及調景嶺娜多歐陸品牌重塑為調景嶺麻酸樂及調景嶺泰巷；(ii)由於調景嶺娜多歐陸已於二零一六年八月停業，故調景嶺麻酸樂及調景嶺娜多歐陸於截至二零一七年三月三十一日止年度營運約四個月；及(iii)於調景嶺娜多歐陸停業後向遣散僱員結付遣散費及長期服務金約230,000港元。

調景嶺娜多歐陸於二零一六年八月停業。

馬鞍山娜多歐陸

馬鞍山娜多歐陸的營運溢利自截至二零一六年三月三十一日止年度的約2.8百萬港元減少至截至二零一七年三月三十一日止年度的約2.7百萬港元，主要由於菜單調整帶來的影響所致，而其營運利潤率自截至二零一六年三月三十一日止年度的約17.9%增加至截至二零一七年三月三十一日止年度的約18.2%，乃主要由於我們的大宗採購政策令原材料及消耗品成本減少所致。

馬鞍山娜多歐陸的營運溢利及營運利潤率自截至二零一六年八月三十一日止五個月的約1.7百萬港元及約23.6%減少至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約1.3百萬港元及約22.7%，乃主要由於收入減少所致。

馬鞍山娜多歐陸於二零一七年十二月停業。

沙田娜多歐陸

沙田娜多歐陸的營運溢利及營運利潤率自截至二零一六年三月三十一日止年度的約1.3百萬港元及約8.5%減少至截至二零一七年三月三十一日止年度的約1.2百萬港元及約8.2%，主要原因是(i)因沙田娜多歐陸鄰近地區內京瑞廣場1期新餐廳開業而令競爭加劇，及(ii)沙田娜多歐陸所在同一商場的新餐廳開業，故此營運利潤率因客流量減少而減少。

業 務

沙田娜多歐陸的營運溢利自截至二零一六年八月三十一日止五個月的約0.5百萬港元減少至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約0.4百萬港元，主要由於收入減少所致。然而，沙田娜多歐陸的營運利潤率保持穩定，截至二零一六年八月三十一日止五個月為約8.6%，而截至二零一七年八月三十一日止五個月則為約8.6%，主要由於我們努力通過重新安排員工工作計劃以管理員工成本所致。

將軍澳娜多歐陸

由於將軍澳娜多歐陸於二零一五年十二月開業，相較截至二零一七年三月三十一日止一個完整財政年度而言，其於截至二零一六年三月三十一日止年度僅營運幾個月。因此，將軍澳娜多歐陸的營運溢利及營運利潤率自截至二零一六年三月三十一日止年度的約0.1百萬港元及約2.4%大幅增加至截至二零一七年三月三十一日止年度的約1.2百萬港元及約12.0%。

儘管截至二零一七年八月三十一日止五個月較截至二零一六年八月三十一日止五個月錄得收入減少，惟將軍澳娜多歐陸的營運溢利及營運利潤率自截至二零一六年八月三十一日止五個月的約0.7百萬港元及約14.0%增加至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約0.7百萬港元及約16.1%，乃由於我們努力通過重新安排員工工作計劃以管理員工成本所致。

泰巷餐廳

荃灣泰巷

荃灣泰巷的營運溢利及營運利潤率自截至二零一六年三月三十一日止年度的約1.0百萬港元及約5.5%減少至截至二零一七年三月三十一日止年度的約0.9百萬港元及約4.9%。荃灣泰巷的營運利潤率為我們餐廳中最低者，原因是其每平方呎相對較高的每月基本租金及員工成本加上其相對較大租賃面積。

荃灣泰巷的營運溢利及營運利潤率自截至二零一六年八月三十一日止五個月的約1.0百萬港元及約11.2%減少至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約0.5百萬港元及約6.8%，主要由於顧客光顧人數水平下降令收入減少所致。

業 務

將軍澳泰巷

由於將軍澳泰巷於二零一六年二月開業，相較截至二零一七年三月三十一日止一個完整財政年度而言，其於截至二零一六年三月三十一日止年度僅營運兩個月。因此，將軍澳泰巷的營運溢利及營運利潤率自截至二零一六年三月三十一日止年度的約0.1百萬港元及約5.0%大幅增加至截至二零一七年三月三十一日止年度的約3.0百萬港元及約17.2%。

將軍澳泰巷的營運溢利自截至二零一六年八月三十一日止五個月的約1.9百萬港元減少至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約1.7百萬港元，主要由於收入減少所致。然而，其營運利潤率自截至二零一六年八月三十一日止五個月的約23.5%增加至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約26.2%，主要由於我們努力通過重新安排員工工作計劃以管理員工成本所致。

調景嶺泰巷

調景嶺泰巷於二零一六年十月開業，於截至二零一七年三月三十一日止年度營運約六個月。此外，鑑於(i)購買調景嶺麻酸樂及調景嶺泰巷重新開業所用的廚房器皿所產生的開支；(ii)於重續現有租約後租金增加；及(iii)因確認翻新成本而產生較高折舊，調景嶺泰巷於截至二零一七年三月三十一日止年度錄得溫和營運利潤率約10.1%。於截至二零一七年八月三十一日止五個月，調景嶺泰巷錄得營運利潤率約17.4%。

收支平衡期

董事認為，餐廳在其每月收入會計上能夠補足每月經營成本及開支時實現收支平衡。實現收支平衡所需的時間各有不同，取決於多項因素，包括餐廳的規模、位置、客流量及品牌。本集團於最後實際可行日期所經營10間餐廳的收支平衡期介乎一至四個月不等，董事經計及每間餐廳的規模後認為其屬公平合理。

投資回本期

董事認為，餐廳在自其開始營業起的累計現金流入淨額能夠補足投資總額時實現投資回本。實現投資回本所需的時間各有不同，取決於多項因素，包括(i)翻新成本以及收購廚房設備、固定裝置及傢俱等資本投資；(ii)餐廳的規模、位置、客流量及市場定位；及(iii)租賃為單獨租賃或為兩間相鄰餐廳聯合租賃。由於翻新成本及廚房設備、裝置及傢俱的購置成本增加，我們通常就聯合租賃項下的相鄰餐廳錄得較高投資總成本。然而，儘管投資成本較高，惟我們相鄰餐廳通常擁有較短的投資回本期，主要由於

業 務

相鄰餐廳為往來的潛在顧客提供更多選擇從而吸引更多廣泛的顧客的協同效應所致。此外，我們亦就泰巷錄得較高投資總成本，原因為其於我們的餐廳中以較高收入群體為目標。

於最後實際可行日期，我們合共經營10間餐廳，其中4間餐廳根據兩份聯合租賃經營，餘下6間餐廳根據單獨租賃經營。我們已就7間餐廳實現投資回本，投資回本期介乎9至24個月，屬於董事的18至24個月的目標投資回本期範圍內。

單獨租賃項下的餐廳包括(i)牛頭角麻酸樂，其於二零一三年一月開始營業，並已於13個月內實現投資回本；(ii)沙田娜多歐陸，其於二零一三年四月開始營業，並已於24個月內實現投資回本；(iii)天水圍麻酸樂，其於二零一四年七月開始營業，並已於20個月內實現投資回本；(iv)於二零一四年六月開始營業的荃灣泰巷，其尚未實現投資回本，預期將於二零一八年六月實現投資回本；(v)於二零一六年十二月開始營業的屯門麻酸樂，其尚未實現投資回本，預期將於二零二零年二月實現投資回本；及(vi)於二零一七年十月開始營業的馬鞍山泰巷，其尚未實現投資回本，預期將於21個月內實現投資回本。

聯合租賃項下的餐廳包括(i)相鄰的馬鞍山麻酸樂及馬鞍山娜多歐陸，兩間餐廳均於二零一二年二月開始營業，並已分別於10個及9個月內實現投資回本；(ii)相鄰的調景嶺麻酸樂及調景嶺泰巷，兩間餐廳於二零一六年十月開業惟尚未實現投資回本，預期將於二零一八年四月及二零一八年二月實現投資回本；及(iii)相鄰的將軍澳娜多歐陸及將軍澳泰巷，兩間餐廳分別於二零一五年十二月及二零一六年二月開始營業。將軍澳娜多歐陸已於23個月內實現投資回本，而將軍澳泰巷已於16個月內實現投資回本。

麻酸樂

麻酸樂餐廳在我們的餐廳品牌中所產生的投資總成本最低，原因是(i)在我們的餐廳品牌中麻酸樂餐廳對廚房設備的要求最低；及(ii)在我們的餐廳品牌中麻酸樂餐廳對注重乾淨飲食環境方面的餐廳裝飾要求最低，因此，我們就翻新以及收購固定裝置及傢俱產生最低的成本。

業 務

已實現投資回本的麻酸樂餐廳的過往投資回本期介乎10至20個月不等。

娜多歐陸

娜多歐陸餐廳所產生的投資總成本略高於麻酸樂餐廳，乃主要由於娜多歐陸針對中端顧客採用的歐洲主題裝飾的翻新成本較高所致。

已實現投資回本的娜多歐陸餐廳的過往投資回本期介乎19至24個月不等。

泰巷

泰巷餐廳在我們的餐廳品牌中所產生的投資總成本最高，原因是(i)在我們的三個餐廳品牌中泰巷為最高檔餐廳品牌；(ii)在我們的餐廳品牌中，泰巷餐廳對廚房設備的要求最高，乃因泰巷的菜品製備涉及更為複雜的烹飪程序及更為複雜的廚房設備；及(iii)在我們的餐廳品牌中，泰巷餐廳的餐廳裝飾要求最高，因此，我們就翻新以及收購固定裝置及傢俱產生最高的成本。

於最後實際可行日期，將軍澳泰巷乃唯一已實現投資回本的泰巷餐廳，其投資回本期為16個月。

尚未實現投資回本的餐廳

於最後實際可行日期，屯門麻酸樂、荃灣泰巷、調景嶺麻酸樂、調景嶺泰巷及馬鞍山泰巷尚未實現投資回本，預期投資回本期概述如下：

- **屯門麻酸樂：**屯門麻酸樂根據單獨租賃於二零一六年十二月開始營業，尚未實現投資回本。經計及屯門麻酸樂每平方呎的翻修成本相對我們的其他餐廳較高及周邊的客流水平，董事預期屯門麻酸樂將於二零二零年二月39個月內實現投資回本；

業 務

- **荃灣泰巷：**荃灣泰巷於二零一四年六月開始營業。董事預期荃灣泰巷將於二零一九年三月有關租約到期前於二零一八年六月48個月內實現投資回本。荃灣泰巷擁有延長的投資回本期，主要由於(i)其每平方呎較高的每月基本租金加上其相對較大的租賃面積；(ii)招聘更多員工以負責相對較大的餐廳服務區；及(iii)於往績記錄期間顧客光顧減少所致；
- **調景嶺麻酸樂及調景嶺泰巷：**相鄰的調景嶺麻酸樂及調景嶺泰巷，經品牌重塑後於二零一六年十月開業，預期將分別於二零一八年四月及二零一八年二月實現投資回本。調景嶺麻酸樂過往於自其首次開始營業起12個月內實現投資回本。因其相鄰餐廳由調景嶺娜多歐陸易名為調景嶺泰巷而產生翻新成本，故調景嶺麻酸樂於最後實際可行日期產生額外翻新成本而尚未實現投資回本。經計及調景嶺麻酸樂及調景嶺泰巷的投資總成本約為5.5百萬港元、因鄰近餐廳集中開業而帶來較高客流量以及泰巷餐廳的每位顧客平均消費較高，董事預期調景嶺麻酸樂及調景嶺泰巷分別將於二零一八年四月19個月內及二零一八年二月17個月內實現投資回本；及
- **馬鞍山泰巷：**馬鞍山泰巷於二零一七年十月開始營業，預期將於二零一九年七月21個月內實現投資回本。21個月預期投資回本期乃於董事的目標預期投資回本期18至24個月範圍內。

我們餐廳於往績記錄期間的運營表現

下表載列我們餐廳於截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度及截至二零一六年及二零一七年八月三十一日止五個月的關鍵運營資料：

餐廳	截至二零一六年三月三十一日止年度						截至二零一七年三月三十一日止年度							
	顧客 光顧人數	營業天數	總收入 千港元	每位顧客 平均消費 (附註(9)) 港元	日均收入 (附註(10)) 千港元	座位數 (附註(11至(3)))	翻桌率 (附註(11至(3)))	顧客 光顧人數	營業天數	總收入 千港元	每位顧客 平均消費 (附註(9)) 港元	日均收入 (附註(10)) 千港元	座位數 (附註(11至(3)))	翻桌率 (附註(11至(3)))
麻酸樂	1,584,033	1,825	64,264	40.6	35.2	430	10.3	1,468,970	1,676	61,571	41.9	36.7	493	10.5
錦薈坊麻酸樂 (附註1)	351,177	365	13,729	39.1	37.6	115	8.4	166,891	173	6,866	41.1	39.7	115	8.4
調景嶺麻酸樂 (附註2)	352,482	365	15,170	43.0	41.6	91	10.6	297,922	297	13,006	43.7	43.8	86	11.7
馬鞍山麻酸樂 (附註3)	397,410	365	15,246	38.4	41.8	100	10.9	421,466	364	16,493	39.1	45.3	100	11.6
牛頭角麻酸樂	274,237	365	10,954	39.9	30.0	60	12.5	278,267	358	11,603	41.7	32.4	60	13.0
天水圍麻酸樂	208,727	365	9,165	43.9	25.1	64	8.9	241,225	364	10,888	45.1	29.9	64	10.4
屯門麻酸樂 (附註4)	-	-	-	-	-	-	-	63,199	120	2,715	43.0	22.6	68	7.7
娜多歐陸	924,000	1,187	47,892	51.8	40.3	383	8.1	890,323	1,215	44,782	50.3	36.9	383	7.9
調景嶺娜多歐陸 (附註5)	267,732	365	13,861	51.8	38.0	92	8.0	100,842	123	5,109	50.7	41.5	92	8.9
馬鞍山娜多歐陸 (附註3)	301,651	365	15,727	52.1	43.1	100	8.3	304,408	364	15,095	49.6	41.5	100	8.4
沙田娜多歐陸	292,663	365	15,126	51.7	41.4	120	6.7	272,202	364	14,283	52.5	39.2	120	6.2
將軍澳娜多歐陸 (附註6)	61,954	92	3,178	51.3	34.5	71	9.5	212,871	364	10,295	48.4	28.3	71	8.2
泰巷	315,475	411	20,447	64.8	49.7	209	6.0	602,942	903	43,362	71.9	48.0	283	7.3
金灣泰巷	294,173	365	18,532	63.0	50.8	116	6.9	281,399	364	18,311	65.1	50.3	116	6.7
將軍澳泰巷 (附註7)	21,302	46	1,915	89.9	41.6	93	5.0	200,456	364	17,299	86.3	47.5	93	5.9
調景嶺泰巷 (附註8)	-	-	-	-	-	-	-	121,087	175	7,752	64.0	44.3	74	9.4
總計	2,823,508	3,423	132,603	47.0	38.7	1,022	8.1	2,962,235	3,794	149,715	50.5	39.5	1,159	8.6
附註(1)：	錦薈坊麻酸樂於二零一六年九月停業。													
附註(2)：	調景嶺麻酸樂於二零一六年八月及九月臨時歇業以進行翻新。													
附註(3)：	馬鞍山麻酸樂及馬鞍山娜多歐陸於二零一七年十二月停業。													
附註(4)：	屯門麻酸樂於二零一六年十二月開業。													
附註(5)：	調景嶺娜多歐陸於二零一六年八月停業。													
附註(6)：	將軍澳娜多歐陸於二零一五年十二月開業。													
附註(7)：	將軍澳泰巷於二零一六年二月開業。													
附註(8)：	調景嶺泰巷於二零一六年十月開業。													
附註(9)：	每位顧客平均消費乃按總收入除以總營業天數計算。													
附註(10)：	日均收入乃按總收入除以總營業天數計算。													
附註(11)：	翻桌率乃按顧客光顧人數除以產品營業天數再乘以座位數計算。													
附註(12)：	按品牌劃分的翻桌率乃按各品牌下所有餐廳的翻桌率總和，再除以各品牌下的餐廳總數計算。													
附註(13)：	總翻桌率乃按所有3個品牌的翻桌率總和，再除以該等品牌的總數計算。													

業 務											
餐廳	截至二零一六年八月三十一日止五個月						截至二零一七年八月三十一日止五個月				
	顧客 光顧人數	營業天數	總收入 千港元 (未經審核)	每位顧客 平均消費 (附註(9)) 港元	日均收入 (附註(10)) 千港元	座位數 (附註(11至(13))	顧客 光顧人數	營業天數	總收入 千港元	每位顧客 平均消費 (附註(9)) 港元	日均收入 (附註(10)) 千港元
麻酸樂	685,264	735	28,201	41.2	38.4	430	580,568	765	25,572	44.0	33.4
	錦薈坊麻酸樂 (附註1)	153	5,998	40.6	39.2	115	-	-	-	-	-
	調景嶺麻酸樂 (附註2)	123	5,445	43.4	44.3	91	145,786	153	6,595	45.2	43.1
	馬鞍山麻酸樂 (附註3)	153	7,224	38.6	47.2	100	166,112	153	6,775	40.8	44.3
	牛頭角麻酸樂	153	4,862	40.2	31.8	60	106,920	153	4,866	45.5	31.8
	天水圍麻酸樂	153	4,672	44.8	30.5	64	91,961	153	4,296	46.7	28.1
娜多歐陸	461,094	582	23,106	50.1	39.7	383	69,789	153	3,040	43.6	19.9
	調景嶺娜多歐陸 (附註5)	123	5,110	50.7	41.5	92	311,259	459	15,343	49.3	33.4
	馬鞍山娜多歐陸 (附註3)	153	6,991	49.7	45.7	100	-	-	-	-	-
	沙田娜多歐陸	153	6,133	52.7	40.1	120	122,002	153	5,828	47.8	38.1
	將軍澳娜多歐陸 (附註6)	153	4,872	47.2	31.8	71	102,336	153	5,117	50.0	33.4
	素巷	306	16,550	75.4	54.1	209	86,921	153	4,398	50.6	28.7
泰巷	219,405	306	16,550	75.4	54.1	209	297,852	459	19,552	65.6	42.6
	全灣泰巷	153	8,501	66.2	55.6	116	115,897	153	7,295	62.9	47.7
	將軍澳泰巷 (附註7)	153	8,049	88.5	52.6	93	86,212	153	6,638	77.0	43.4
	調景嶺泰巷 (附註8)	-	-	-	-	-	95,743	153	5,619	58.7	36.7
	總計	1,623	67,857	49.7	41.8	1,022	1,189,679	1,683	60,467	50.8	35.9
	附註(1)：	錦薈坊麻酸樂於二零一六年九月停業。									
	附註(2)：	調景嶺麻酸樂於二零一六年八月及九月臨時歇業以進行翻新。									
	附註(3)：	馬鞍山麻酸樂及馬鞍山娜多歐陸於二零一七年十二月停業。									
	附註(4)：	屯門麻酸樂於二零一六年十二月開業。									
	附註(5)：	調景嶺娜多歐陸於二零一六年八月停業。									
	附註(6)：	將軍澳娜多歐陸於二零一五年十二月開業。									
	附註(7)：	將軍澳泰巷於二零一六年二月開業。									
	附註(8)：	調景嶺泰巷於二零一六年十月開業。									
	附註(9)：	每位顧客平均消費乃按總收入除以顧客光顧總人數計算。									
	附註(10)：	日均收入乃按總收入除以總營業天數計算。									
	附註(11)：	翻桌率乃按顧客光顧人數除以產品營業天數再乘以座位數計算。									
	附註(12)：	按品牌劃分的翻桌率乃按各品牌下所有餐廳的翻桌率總和，再除以各品牌下的餐廳總數計算。									
	附註(13)：	總翻桌率乃按所有3個品牌的翻桌率總和，再除以該等品牌的總數計算。									

業 務

按期間審閱我們餐廳的主要營運資料

截至二零一七年三月三十一日止年度與截至二零一六年三月三十一日止年度的比較及截至二零一七年八月三十一日止五個月與截至二零一六年八月三十一日止五個月的比較

麻酸樂餐廳

麻酸樂餐廳的收入由截至二零一六年三月三十一日止年度的約64.3百萬港元減少至截至二零一七年三月三十一日止年度的約61.6百萬港元及由截至二零一六年八月三十一日止五個月的約28.2百萬港元減少至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約25.6百萬港元。麻酸樂餐廳於截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度及截至二零一六年及二零一七年八月三十一日止五個月的主要營運資料的變動概述如下：

- **每位顧客平均消費：**每位顧客的平均消費由截至二零一六年三月三十一日止年度的約40.6港元增加至截至二零一七年三月三十一日止年度的約41.9港元及由截至二零一六年八月三十一日止五個月的約41.2港元增加至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約44.0港元。有關增加主要是由於截至二零一七年三月三十一日止年度，我們將全部麻酸樂餐廳的菜單價格上調所致。
- **日均收入：**因每位顧客的平均消費有所增長，麻酸樂餐廳的日均收入由截至二零一六年三月三十一日止年度的約35,200港元增加至截至二零一七年三月三十一日止年度的約36,700港元。麻酸樂餐廳的日均收入由截至二零一六年八月三十一日止五個月的約38,400港元減少至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約33,400港元，主要由於顧客光顧人數減少所致。
- **顧客光顧人數：**顧客光顧總人數由截至二零一六年三月三十一日止年度的約1.6百萬人減少至截至二零一七年三月三十一日止年度的約1.5百萬人及由截至二零一六年八月三十一日止五個月的685,264人減少至截至二零一七年八月三十一日止五個月的580,568人。有關減少主要由於(i)錦薈坊麻酸樂(有115個座位)於二零一六年九月停業；(ii)毗鄰錦薈坊麻酸樂的屯門麻酸樂(有68個座位)於二零一六年十二月開業，董事預期屯門麻酸樂將需要時間建立其客流量；及(iii)調景嶺麻酸樂因裝修而於二零一六年八月及九月臨時歇業，裝修後的座位總數由91個座位減少至86個座位所致。

業 務

- **翻桌率：**麻酸樂餐廳的翻桌率保持相對穩定，截至二零一六年三月三十一日止年度約為10.3，而截至二零一七年三月三十一日止年度則約為10.5。麻酸樂餐廳的翻桌率由截至二零一六年八月三十一日止五個月的約11.1減少至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約9.9，主要由於顧客光顧人數減少所致。

娜多歐陸餐廳

娜多歐陸餐廳的收入由截至二零一六年三月三十一日止年度的約47.9百萬港元減少至截至二零一七年三月三十一日止年度的約44.8百萬港元及由截至二零一六年八月三十一日止五個月的約23.1百萬港元減少至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約15.3百萬港元。娜多歐陸餐廳於截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度及截至二零一六年及二零一七年八月三十一日止五個月的的主要營運資料的變動概述如下：

- **每位顧客平均消費：**每位顧客平均消費由截至二零一六年三月三十一日止年度的約51.8港元減少至截至二零一七年三月三十一日止年度的約50.3港元及由截至二零一六年八月三十一日止五個月的約50.1港元減少至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約49.3港元。有關減少主要由於截至二零一七年三月三十一日止年度為提升菜單的價格競爭力而作出菜單調整，減少龍蝦及牛排等昂貴食品項目，而專門供應意大利麵食及披薩等其他食品項目。
- **日均收入：**因每位顧客平均消費有所減少，娜多歐陸餐廳的日均收入由截至二零一六年三月三十一日止年度的約40,300港元減少至截至二零一七年三月三十一日止年度的約36,900港元。有關減少主要由於為提升價格競爭力調整菜單，部份已由於二零一五年十二月新開業的將軍澳娜多歐陸錄得較高收入抵銷所致。娜多歐陸餐廳的日均收入由截至二零一六年八月三十一日止五個月的約39,700港元減少至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約33,400港元，主要由於顧客光顧人數減少所致。

業 務

- **顧客光顧人數：**儘管營業天數有所增加，但顧客光顧總人數由截至二零一六年三月三十一日止年度的924,000人減少至截至二零一七年三月三十一日止年度的890,323人。董事相信，有關減少主要由於(i)調景嶺娜多歐陸於二零一六年八月停業，其截至二零一六年三月三十一日止年度錄得顧客光顧人數為267,732人；及(ii)沙田娜多歐陸的顧客光顧人數由截至二零一六年三月三十一日止年度的292,663人減少至截至二零一七年三月三十一日止年度的272,202人所致。經計及(a)於二零一六年年中在沙田娜多歐陸鄰近地區內京瑞廣場1期開張新餐廳及(b)自二零一六年年中以來顧客光顧人數減少，董事認為，沙田娜多歐陸的顧客光顧人數減少乃主要由於競爭加劇所致。上述(i)及(ii)的綜合影響部分被將軍澳娜多歐陸的顧客光顧人數增加所抵銷，將軍澳娜多歐陸於二零一五年十二月開業，其顧客光顧人數由截至二零一六年三月三十一日止年度的61,954人增至截至二零一七年三月三十一日止全年的212,871人。顧客光顧總人數由截至二零一六年八月三十一日止五個月的461,094人減少至截至二零一七年八月三十一日止五個月的311,259人，主要由於(i)調景嶺娜多歐陸於二零一六年八月停業；(ii)由於競爭加劇，沙田娜多歐陸的顧客光顧人數有所減少；及(iii)附近開設一家新購物商場PopWalk引致的市場選擇增加導致競爭加劇，令將軍澳娜多歐陸的顧客光顧人數減少所致。
- **翻桌率：**娜多歐陸餐廳的翻桌率維持穩定，截至二零一六年三月三十一日止年度約為8.1，而截至二零一七年三月三十一日止年度約為7.9。娜多歐陸餐廳的翻桌率由截至二零一六年八月三十一日止五個月的約8.5減少至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約7.2，主要由於顧客光顧人數減少所致。

泰巷餐廳

泰巷餐廳收入由截至二零一六年三月三十一日止年度的約20.4百萬港元增至截至二零一七年三月三十一日止年度的約43.4百萬港元及由截至二零一六年八月三十一日止五個月的約16.6百萬港元增加至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約19.6百萬港元。泰巷餐廳於截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度及截至二零一六年及二零一七年八月三十一日止五個月的的主要經營資料的變動概述如下：

- **每位顧客平均消費：**每位顧客平均消費由截至二零一六年三月三十一日止年度的約64.8港元增至截至二零一七年三月三十一日止年度的約71.9港元。有關增加主要由於二零一六年二月開業的將軍澳泰巷所致，其於二零一六年二月至二零一六年十二月期間內並無提供早餐菜單，包括價格相對較低

業 務

的食品項目。起初，董事策略性地並無於將軍澳泰巷提供早餐菜單，因為其毗鄰提供早餐菜單的將軍澳娜多歐陸且此舉因而可消除將軍澳泰巷與將軍澳娜多歐陸之間的不必要競爭。其後，經計及週末及公眾假日光臨將軍澳娜多歐陸用早餐的顧客人數居高不下，董事決定自二零一六年十二月起於週末及公眾假日在將軍澳泰巷供應早餐。由於我們決定自二零一六年十二月起將在將軍澳泰巷提供早餐，每位顧客在泰巷餐廳的平均消費由截至二零一六年八月三十一日止五個月的約75.4港元減少至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約65.6港元。

- **日均收入：**儘管每位顧客的平均消費有所增加，泰巷餐廳的日均收入由截至二零一六年三月三十一日止年度的約49,700港元減少至截至二零一七年三月三十一日止年度的約48,000港元。有關減少主要是由於調景嶺泰巷於二零一六年十月新開業，而董事認為其仍處於在附近居民顧客中建立顧客信心的過程中。泰巷餐廳的日均收入由截至二零一六年八月三十一日止五個月的約54,100港元減少至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約42,600港元，主要由於顧客光顧人數減少所致。
- **顧客光顧人數：**顧客光顧總人數由截至二零一六年三月三十一日止年度的315,475人大幅增加至截至二零一七年三月三十一日止年度的602,942人。有關增加主要是由於(i)將軍澳泰巷於二零一六年二月開業，其截至二零一六年三月三十一日止年度錄得顧客光顧人數為21,302人，而截至二零一七年三月三十一日止年度則錄得200,456人；及(ii)調景嶺泰巷於二零一六年十月開業，其截至二零一七年三月三十一日止年度錄得顧客光顧人數為121,087人。顧客光顧總人數由截至二零一六年八月三十一日止五個月的219,405人增加至截至二零一七年八月三十一日止五個月的297,852人，主要由於調景嶺泰巷於二零一六年十月開業，及因競爭加劇導致荃灣泰巷及將軍澳泰巷的顧客光顧人數減少抵銷所致。
- **翻桌率：**泰巷餐廳的翻桌率由截至二零一六年三月三十一日止年度的6.0增加至截至二零一七年三月三十一日止年度的7.3。有關增加主要是由於(i)將軍澳泰巷於二零一六年二月開業；(ii)調景嶺泰巷於二零一六年十月開業；及(iii)延長調景嶺泰巷的營業時間以為客戶提供早餐而令泰巷餐廳的整體營運天數增加所致。由於顧客光顧人數增加，泰巷餐廳的翻桌率由截至二零一六年八月三十一日止五個月的約6.8輕微增加至截至二零一七年八月三十一日止五個月的約7.0。

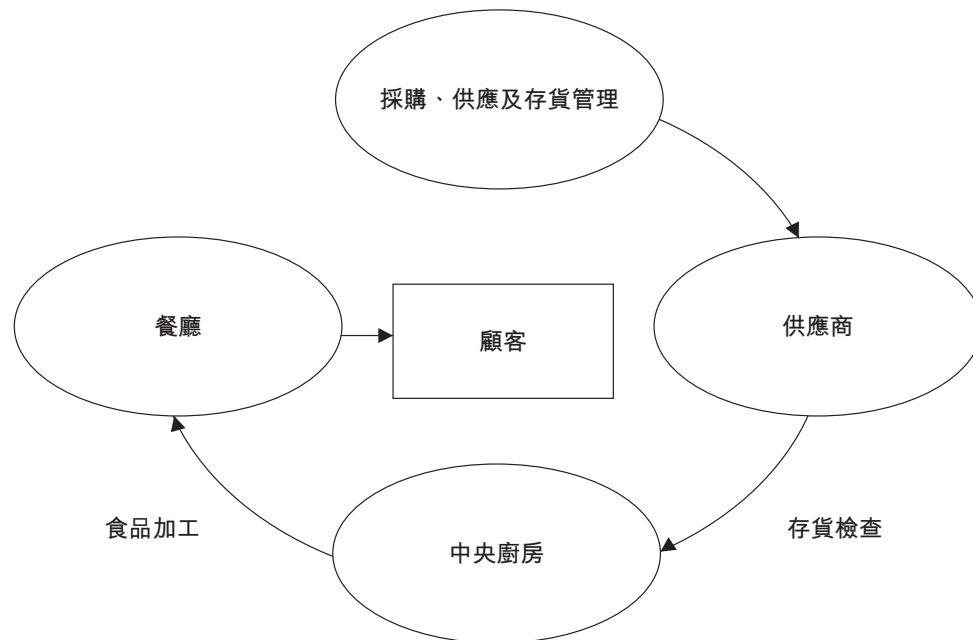
業 務

食品加工

於交付餐廳前，部分食材均集中採購、檢驗、加工並於我們的中央廚房內儲藏。於經加工食品送達餐廳後，餐廳廚房在準備及烹飪之前會對經加工食品進行再次檢查。

中央廚房

我們位於葵涌的中央廚房配置齊全，配有爐灶、加熱櫃、油炸機及冰櫃等廚房設備及儲藏設施。我們的中央廚房堅持嚴格的食物安全及質量控制，並致力於服務餐廳網絡。我們於中央廚房進行初步食品準備及儲藏冷凍食品、醬汁及調味料。截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月，餐廳所用的原料及消耗品約45.0%、46.1%及48.7%乃由中央廚房供應。下圖概述中央廚房管理的主要運營流程：



我們已就採購、存貨檢查、食品儲藏及食品準備及加工制定一套標準化政策及程序，以確保我們向顧客所提供的食品質量及安全。有關質量控制的進一步詳情，請參閱本節「質量控制」一段。

業 務

採購、供應及存貨管理

採購乃由中央廚房集中進行，並由採購團隊與各餐廳團隊合作管理。各餐廳主廚負責監察各自餐廳的存貨水平並評估存貨需求，以確保存貨水平維持於日常業務運營的最佳水平。各餐廳主廚每日進行現場庫存評估，其後餐廳經理於下午三時正前透過ERP系統遞交採購訂單。於收到採購訂單後，採購團隊將於翌日安排交付採購訂單。中央廚房的物資每日由我們的外判物流公司付運至我們的餐廳。於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們並無因任何不準確存貨評估、採購或就向任何餐廳交付物資而出現任何業務中斷。有關進一步詳情，請參閱本節「採購及供應」一段。

我們致力於維持中央廚房的最佳存貨水平。由於食品供應及原料的保鮮期在數天至幾個月不等，故我們按不同的食品類別有針對性地制定了存貨政策。一般而言，除不能持續存放的易腐食品外，我們致力於維持充足存貨，半成品食品的存貨期為7日、原料的存貨期為14日及乾貨的存貨期為一個月。中央廚房存貨由採購團隊每日監察。倘認為合適，我們的採購團隊將根據自餐廳所收訂單進貨，並向經挑選供應商下採購訂單以補充中央廚房的存貨水平。為確保食材及供應品保持新鮮及避免食品浪費，我們將新鮮及易變質食材維持在最低存貨水平，通常不超過數日。有關進一步詳情，請參閱本節「採購及供應」一段。

存貨檢查

食品質素對我們的業務運營而言至關重要。我們已實施標準化食品質素控制體系以監察食材存貨檢查程序，其乃由中央廚房或餐廳的質素保證人員管理。所有食材於運抵餐廳或中央廚房後由我們的餐廳員工或質素保證人員參照採購訂單進行質素控制標準以及質素方面的檢查。我們不接受不合標準的食材，並將要求供應商更換。於往績記錄期間及截至最後實際可行日期，我們並無在採購訂單的質素或數量方面與任何供應商發生任何糾紛。

業 務

食品加工

憑藉分工裨益，食材於中央廚房集中準備及加工。中央廚房廚師團隊負責食品加工程序，如解凍、洗滌、預先烹飪、調味、烹飪及包裝。所有程序均在食品廠經理的監督下進行。各個程序分為一連串任務，構成一條流水作業鏈。經加工食材隨後將獲相應分類及儲藏以待交付予餐廳。

食品儲藏

我們於中央廚房維持2個儲藏設施，一個用作冷藏食材，而另一個用作儲藏乾貨及消耗品。冷藏設施包括三台冰箱，其中溫度有所差異以確保最佳儲藏各食材及防止食材相互影響。冰箱溫度介於0至4攝氏度（冷藏新鮮產品，如蔬菜）及零下12至零下18攝氏度（冷藏速凍加工食品及速凍原料）。冷藏設施配有空調及除濕器並指定用於儲藏乾貨及消耗品，如罐頭食品及瓶裝調味品。我們密切監測冷藏設施及儲藏設施的溫度及濕度以確保所有食材及消耗品的冷藏及儲藏條件為最佳。

我們已安裝閉路電視監控系統以監察冷藏設施及儲藏設施。僅指定人員獲授權可進入冷藏設施及儲藏設施以保護存貨。於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們中央廚房的冷藏設施及儲藏設施並無出現任何中斷或遭遇偷竊。

餐廳廚房

各餐廳均裝配功能齊全的廚房以於收到中央廚房及供應商的食材時進行現場準備及烹飪。各個餐廳的設備因品牌不同而異。麻酸樂餐廳裝備簡單設備，而泰巷餐廳則由於其提供複雜菜式而裝備更為精良的設備。由於部分食材準備於中央廚房內進行，各餐廳廚房現場所需勞力及建築面積得以精減。

業 務

現場檢驗及儲藏

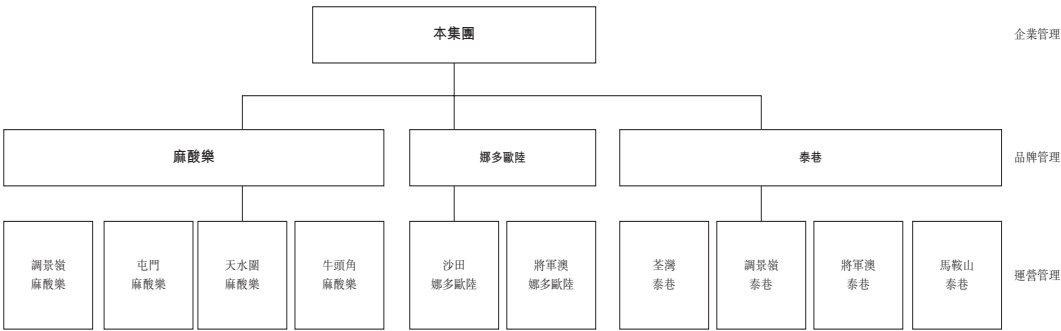
於接獲中央廚房補給存貨後，各餐廳的廚師團隊將根據標準化食品質素控制系統進行檢查。倘廚師團隊認為食材符合要求，食材將儲藏於現場冷藏及儲藏設施。有缺陷的食材將被退回，我們將調查產生缺陷的原因。

現場食品準備

食材及菜肴的準備主要由初級廚工在各餐廳主廚的監督下進行。菜餚烹飪將由不同資歷的廚工共同進行。麻酸樂餐廳的烹飪流程較娜多歐陸餐廳及泰巷餐廳相對簡單。故此，麻酸樂餐廳的廚師團隊所需的技能較低且資歷較低，而娜多歐陸餐廳及泰巷餐廳廚師團隊則須接受更多烹飪培訓。一旦準備好菜肴，將會裝盤並於送達客戶前由主廚進一步檢查以確保質素。

餐廳運營及管理

我們採納系統化三層管理架構，包括企業管理、品牌管理及運營管理。下表列示於最後實際可行日期的管理架構：



業 務

企業管理

本集團整體業務運營及策略乃由董事會制訂。企業層面的角色及職責將按職能分為會計、物流、運營、物資採購及餐廳運營。會計部負責本集團的整體會計職能。物流部負責中央廚房與餐廳間的物流安排。採購部負責向供應商採購原材料以及供應及交付原材料予中央廚房及／或餐廳。運營部進一步分拆為品牌及企業管理以及個人餐廳管理並負責監察中央廚房、餐廳及員工的在職培訓。

品牌管理

麻酸樂、娜多歐陸及泰巷各自的定製品牌身份及策略政策乃由執行董事王秀婷女士制訂，惟須經董事會批准後，方可作實。

品牌身份及形象

儘管我們所有3個品牌均採用新鮮與創新的共同主題，惟3個品牌各自均表現不同品牌身份及形象。

麻酸樂

面向所有類型顧客，麻酸樂保持更為清晰的形象，配有強調麵食衛生及新鮮的清新乾淨裝飾。餐廳裝飾採用現代簡約主題。採用溫暖照明以增強舒適的氛圍。

娜多歐陸

娜多歐陸展示更為舒心及休閒的身份，旨在吸引年輕群體。為此，其採用現代歐洲主題裝飾。使用木製裝飾及傢具可營造鄉村及家庭氛圍。牆鏡及木製裝飾圍身的結合增添了整體環境的現代氣息。

泰巷

泰巷採用現代及前衛的身份以突出創新特點，並採用木製及金屬線框營造時尚及時髦氛圍。餐廳標誌的構造類似霓虹燈廣告牌，以宣揚前衛主題。傢俬及地板則採用黑灰相間的色調，結合以上，泰巷為客戶提供了一個時尚休閒用餐選擇。

產品及菜式制定及管理

我們致力於透過提供其他增值服務的同時推出額外品種及選擇多元化食品供應組合以盡可能提高客戶的滿意度。為令食客保持新鮮體驗，我們對3個餐廳品牌的菜式每季至半年進行產品多元化及定價方面的審閱。於審閱菜單及開發新菜式時，我們

業 務

的主廚連同採購部經理以及餐廳經理將合作並分析各個菜品及調味品。隨後，於納入菜單前，食物項目建議及食物樣品將送達董事以供試嘗及批准。一般而言，我們將於各餐廳品牌的菜單中確定及保留招牌菜及暢銷菜式，並提供新菜式以補充現有菜單。

運營管理

現場餐廳管理

我們於所有餐廳中植入結構性管理理念，以便簡易管理及系統化。各餐廳均設有餐廳經理，其管理在職員工及監察整體運營。餐廳經理直接向高級管理層報告，設立便於有效溝通的簡單指揮鏈。主廚由食材準備至烹飪及上桌全程管理餐廳廚房。我們已制訂清晰簡要的程序手冊，旨在確保現場高效運營。我們清晰界定餐廳工作職能以便分工及持續生產。

客戶反饋機制

客戶乃我們的業務核心。董事認為，每名客戶的反饋實屬寶貴及對我們的業務的增長至關重要。我們已設立反饋機制以便與客戶雙向溝通。儘管若干客戶會即時向現場員工提出建議，但客戶仍可透過其他渠道（如服務熱線、電郵、Facebook 及 Openrice 等）與我們溝通。現場提出的建議將由餐廳經理或資深員工通過提供即時安慰及問題的解決方案即時處理。倘無法達致解決方案，則該事件將轉至客服部進一步跟進。所有反饋由客服部及管理人員備案及審閱，並將就其採取改善及糾正措施（倘適用）以防止出現類似事件。有關食物質素的反饋將聯絡採購部，服務投訴將傳達至行政部門及餐廳經理以作出個人訓導，惟視乎事件的嚴重性而定。

業 務

截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月，我們3個餐廳品牌分別錄得合共47次、38次及15次客戶反饋及投訴，所有客戶反饋及投訴均已由行政部及餐廳經理處理及解決。客戶投訴主要關於我們的食品及餐廳員工所提供服務的質量。餐廳員工會向管理層匯報投訴的詳情並由後勤部門編製報告，該報告屆時將會分發至相關餐廳。相關員工或餐廳經理須在報告內說明有關事件。我們亦會於必要時直接聯絡顧客以向其知會我們的調查結果。

我們餐廳的結算及現金管理

我們於餐廳內接受的付款方式視乎餐廳品牌因付款解決方案供應商收取的服務費而有所不同。麻酸樂餐廳現時接受現金及八達通卡付款，而娜多歐陸餐廳及泰巷餐廳接受現金及八達通卡以及信用咭付款。下表載列於往績記錄期間按付款方式劃分的收入明細：

	截至二零一六年 三月三十一日止年度		截至二零一七年 三月三十一日止年度		截至二零一七年 八月三十一日止五個月	
	佔總收入		佔總收入		佔總收入	
	收入	百分比	收入	百分比	收入	百分比
	千港元	%	千港元	%	千港元	%
現金	98,123	74.0%	101,303	67.7%	38,894	64.3%
八達通卡	25,341	19.1%	32,639	21.8%	15,039	24.9%
信用咭	9,139	6.9%	15,773	10.5%	6,534	10.8%
總計	132,603	100.0%	149,715	100.0%	60,467	100.0%

現金付款由截至二零一六年三月三十一日止年度佔總收入約74.0%大幅減少至截至二零一七年三月三十一日止年度的約67.7%，乃主要由於因泰巷餐廳產生的收入增加而致令使用信用咭支付結算增加所致。我們認為八達通卡付款由截至二零一六年三月三十一日止年度佔總收入約19.1%增加至截至二零一七年三月三十一日止年度佔總收入約21.8%及增加至截至二零一七年八月三十一日止五個月佔總收入約24.9%乃主要由於以八達通卡付款日漸流行及其便捷性所致。

業 務

現金

由於我們堅持經濟實惠定價品牌定位，截至二零一七年八月三十一日止五個月於麻酸樂餐廳的平均消費為約44.0港元，於娜多歐陸餐廳的平均消費為約49.3港元及於泰巷餐廳的平均消費為約65.6港元，故大部分收入乃以現金付款。於截至二零一六年及二零一七年三月十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月，現金付款佔我們的餐廳營運收入總額的百分比分別約為74.0%、67.7%及64.3%。因此，我們的餐廳員工每日須處理大量現金。董事知悉現金管理風險並已實施下列預防措施：

- **銷售點系統：**我們已於每個餐廳安裝銷售點系統以監察於我們的餐廳內進行及完成的所有訂單及交易；
- **詳細的現金處理程序：**我們已制定現金處理程序，當中詳細規定現金管理方面的員工職責分工、手頭現金對賬及透過銷售點系統記錄跟蹤的程序；
- **每日將現金存入銀行及保險櫃：**我們規定高於一定金額的對賬現金須於同日最近銀行營業結束前存入有關銀行。倘現金並無存入銀行，我們規定員工須將所有現金存置於某間餐廳內的保險櫃，該等現金其後將於翌日早上存入銀行；
- **閉路電視監察系統：**我們於所有餐廳安裝全天候運行的閉路電視監察系統；
- **外部現金運輸安全服務供應商：**由於週末及法定公眾假期的客流量較高，我們已委聘外部現金運輸安全服務供應商接收對賬現金，以確保現金安全存入銀行；
- **每月零散現金盤點：**餐廳經理將於各個餐廳每月進行零散現金盤點。任何差異將於第一時間報告予管理團隊。其後將指派調查小組以調查有關事項。於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們的每月零散現金盤點並無出現任何重大差異情況；及

業 務

- **對賬報告及銀行核對：**按我們的銷售點系統及銀行存款收據編製的所有對賬報告將由會計團隊每星期根據銀行記錄進行校對及核對。於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們並無出現任何重大現金挪用情況。

八達通卡

我們相信引入八達通卡付款系統可加快支付結算，並提供安全、高效、靈活及可靠的收款方式。這為客戶提供更便利的額外付款方式的同時，亦將減輕員工將現金存入銀行的壓力。於截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月，應付八達通卡營運商的服務費總額分別約為0.3百萬港元、0.4百萬港元及0.2百萬港元。我們認為，八達通卡付款結算系統將日漸流行，而我們將繼續於董事認為合適的餐廳內推行八達通卡付款結算。

信用咭

娜多歐陸餐廳及泰巷餐廳可用信用咭進行付款結算。於截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月，信用咭付款佔我們的餐廳營運收入總額的百分比分別約為6.9%、10.5%及10.8%。信用咭營運商可就每筆交易收取1.9%至2.0%的服務費。由於時滯，我們一般於交易獲確認後第二或第三個營業日收到信用咭營運商的現金匯款（已扣除服務費）。我們實施一套程序規定員工核對簽名人的簽名以防止用偷來的信用咭支付交易。於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們並無經歷任何欺騙性使用偷來的信用咭。

客戶

鑑於本集團的業務性質，我們的大部分客戶為散客。因此，董事認為確定本集團於往績記錄期間的五大客戶並不切實可行。我們於往績記錄期間並無依賴任何單一客戶。

業 務

市場推廣及促銷

我們設計品牌、市場推廣及促銷活動以鞏固我們的品牌形象及提高品牌知名度、吸引新客戶，同時挽留及加強現有客戶的忠誠度。於往績記錄期間，我們已推行多項市場推廣措施以加強我們在休閒餐飲市場的業務，包括：

- **傳統市場推廣：**我們於傳統媒體（如雜誌以及社區及商場廣告板）投放廣告，以提高我們的品牌知名度。我們亦通過郵局郵寄系統將傳單發送給指定收件人，以增加接觸目標顧客。
- **數碼媒體：**我們活躍於社交媒體，並已經建立Facebook網頁及Instagram賬戶以發佈最新促銷優惠、菜單更新及新餐廳開業訊息。
- **合作：**我們與餐廳所在若干商場進行合作並補充其市場推廣活動，如停車促銷或現金優惠券贖回。我們亦與信用咭商戶合作，倘使用某一信用咭結算賬單，顧客的賬單將會獲得折扣。
- **促銷活動：**我們不時於雅虎或Groupon提供折扣券以將客流吸引至我們的餐廳。
- **獎項：**通過參加各種烹飪比賽提高品牌知名度及獲得認可。有關進一步詳情，請參閱本節「獎項及榮譽」一段。
- **參加企業社會責任活動：**我們贊助慈善機構（如香港復康力量），乃主要為回饋社會及履行我們的社會責任。參加該等活動亦有助於傳播品牌知名度及建立品牌形象。

我們的市場推廣活動由管理層在一名市場推廣員工的協助下指導。理念與策略將於集思廣益及討論後得出，而市場推廣活動其後將列入行事日曆以相應實施及執行。

業 務

採購及供應

採購由董事會領導下的採購部門進行。我們的核心管理團隊及採購部不時召開會議以討論銷售分析資訊、市場趨勢及客戶偏好，從而釐定食品供應。

我們的大部分食材均採購自香港本地供應商並以港元結付。因此，我們並無任何重大外匯風險。

於往績記錄期間，我們並無與任何供應商訂立任何長期供應安排。我們已訂立若干並無超過12個月期限的短期協議，該等協議涉及供應預定數量的若干原料。視乎與供應商訂立的條款而定，我們有時須預付若干百分比的採購成本，惟在大多數情況下，我們於自供應商收到存貨時或之後付款。我們的大部分供應商授予我們自收到供應商發票起計30日的信貸期。不計付款條款，全體供應商均同意在彼等的供應品付運抵達我們的中央廚房前由彼等承擔運輸途中風險的安排。於往績記錄期間，我們並無與任何供應商就風險分配出現任何糾紛。

供應品及食材

作為餐廳營運商，我們所用的原材料及消耗品主要為供應品及食材，包括(i)食品及調味品，(ii)飲料，及(iii)其他非易腐貨物（如桌布及餐具）。於往績記錄期間及直至最後實際可行日期止，所有供應品及食材均可於市場輕易獲得，且我們並無經歷任何供應品或食材短缺。

業 務

選擇供應商

我們重視食材的質素，我們尋求向可靠的供應商採購新鮮、美味及健康的食材。作為我們確保向可靠的供應商採購供應品及食材的品質監控措施的一部分，我們對我們尚未與其建立任何業務關係的所有供應商進行審查程序及對所有供應商進行年度審查程序。於評估潛在的供應商時，我們獲得基本背景資料（包括其工商登記、食品許可及證書），我們一般要求供應商提供產品樣品，以於本集團下達任何訂單前由我們的廚師及管理團隊品嚐及進行品質檢驗。我們不時於採購部門認為合適的情況下實地考察潛在供應商，以更好地瞭解其業務及物業場所狀況。通過我們與供應商的多年合作，董事認為我們已經建立穩定的供應網絡。於最後實際可行日期，我們維持一份有164家食材及飲料方面的核准供應商、38家非易腐物品（如桌布、餐具及烹飪設備）方面的核准供應商及34家服務（如清潔、裝修、電腦系統及機械租賃）方面的核准供應商名單。

董事確認我們並無與任何供應商訂立任何回扣協議。據董事所知、所悉及所信，我們並無遭遇涉及任何董事、控股股東或本集團員工與任何供應商涉嫌賄賂或回扣安排的事件。

於往績記錄期間內的五大供應商

截至二零一六年三月三十一日止年度，向五大供應商作出的採購佔總採購額約26.5%及向最大供應商作出的採購佔總採購額約6.0%。截至二零一六年三月三十一日止年度，我們的五大供應商均為本地供應商，所採購主要食物供應品包括肉類、蔬菜、

業 務

飲料及調味品。下表載列截至二零一六年三月三十一日止年度按本集團所作採購排名的五大供應商詳情：

截至二零一六年三月三十一日止年度							佔總採購額	
排名	供應商名稱	業務關係 概約年數	所供應食材	信貸期 日	支付方式	總採購額 千港元	百分比 %	
1	供應商A	10年以上	雜貨	30	銀行轉賬	2,436	6.0%	
2	供應商B	16	咖啡豆、粉末 及茶葉袋	30	銀行轉賬	2,407	6.0%	
3	供應商C	10年以上	蔬菜及水果	30	銀行轉賬	2,103	5.2%	
4	供應商D	16	雞蛋及檸檬	30	銀行轉賬	1,929	4.8%	
5	供應商E	4	米線	30	銀行轉賬	1,794	4.5%	
五大供應商小計						10,669	26.5%	
其他供應商						29,559	73.5%	
總採購額						40,228	100.0%	

截至二零一七年三月三十一日止年度，向五大供應商作出的採購佔總採購額約24.3%及向最大供應商作出的採購佔總採購額約5.9%。截至二零一七年三月三十一日止年度，我們的五大供應商均為本地供應商，所採購主要食物供應品包括肉類、蔬菜、飲料及調味品。下表載列截至二零一七年三月三十一日止年度按本集團所作採購排名的五大供應商詳情：

截至二零一七年三月三十一日止年度							佔總採購額	
排名	供應商名稱	業務關係 概約年數	所供應食材	信貸期 日	支付方式	總採購額 千港元	百分比 %	
1	供應商F	8	凍肉	30	銀行轉賬	2,552	5.9%	
2	供應商B	17	咖啡豆、粉末 及茶葉袋	30	銀行轉賬	2,430	5.7%	
3	供應商A	10年以上	雜貨	30	銀行轉賬	2,193	5.1%	
4	供應商G	5	凍藏食物	30	銀行轉賬	1,676	3.9%	
5	供應商E	5	米線	30	銀行轉賬	1,584	3.7%	
五大供應商小計						10,435	24.3%	
其他供應商						32,494	75.7%	
總採購額						42,929	100.0%	

業 務

截至二零一七年八月三十一日止五個月，向五大供應商作出的採購佔總採購額約25.4%及向最大供應商作出的採購佔總採購額約7.7%。截至二零一七年八月三十一日止五個月，我們的五大供應商均為本地供應商，所採購主要食物供應品包括肉類、蔬菜、飲料及調味品。下表載列截至二零一七年八月三十一日止五個月按本集團所作採購排名的五大供應商詳情：

截至二零一七年八月三十一日止五個月							佔總採購額	
排名	供應商名稱	業務關係 概約年數	所供應食材	信貸期 日	支付方式	總採購額 千港元	百分比 %	
1	供應商F	8	凍肉	30	銀行轉賬	1,255	7.7%	
2	供應商B	17	咖啡豆、粉末及 茶葉袋	30	銀行轉賬	800	4.9%	
3	供應商G	5	凍藏食物	30	銀行轉賬	746	4.6%	
4	供應商H	8	家禽	30	銀行轉賬	688	4.2%	
5	供應商A	10年以上	雜貨	30	銀行轉賬	669	4.0%	
五大供應商小計						4,158	25.4%	
其他供應商						12,228	74.6%	
總採購額						16,386	100.0%	

據董事所知、所悉及所信，我們的五大供應商均非本集團的關連人士或關連方。於往績記錄期間，概無主要供應商單方面終止成為我們的供應商。

存貨管理

我們的存貨包括易腐物品（如新鮮食材）及非易腐物品（如餐具及桌布）。由於我們的原材料大部分為易腐材料，故須對存貨保持警惕管理以有效及高效地進行營運。

新鮮食材的保質期為幾個小時至幾天；凍肉類、醬汁及調味品的保質期為6至24個月；罐裝食品的保質期最高達數年。質量為我們的核心價值，而我們的許多食材有保質期，故我們維持非常短的存貨週轉率，以保障我們所用食材的質量及新鮮度。我們的指引為新鮮食材於兩天內使用，冷凍食品於一個月內使用，而所有醬汁及調味料於2個月內使用。

業 務

我們的中央廚房採用先進先出法。餐廳廚房員工將在每天下午兩時正前進行庫存檢查並向餐廳經理報告。餐廳經理將於下午三時三十分前透過ERP系統根據現有庫存水平對未來兩天的預期銷售水平所進行的評估提出庫存要求。中央廚房亦將在同一時間段內進行庫存檢查並將要求錄入ERP系統。採購團隊將綜合來自中央廚房及各餐廳的所有訂單，然後將安排中央廚房及外部供應商於翌日交貨至有關地點。通過此系統可精準管理餐廳及中央廚房的存貨水平以於進行有效營運的同時盡量減少浪費。

質量控制

我們相信，食品安全對我們的業務成功非常重要，因而我們已實施嚴格的質量控制以維持高質量標準。食品安全政策乃獲制定以監管餐廳衛生、食品處理、個人衛生及培訓等方面。我們的執行董事黃木輝先生及我們的高級管理人員黃雪貞女士為負責食品安全質量控制的主要人員。彼等各自於餐飲業擁有近40年經驗。黃木輝先生主要負責餐廳的食品質量，而黃雪貞女士負責中央廚房的食品質量。

標準化

本集團已就自中央廚房質量控制至餐廳接獲各類食材後的準備等所有程序編寫簡明扼要的標準作業程序。通過詳細描述各過程，成本及質量得以嚴格控制，同時保障我們提供的食品質量及標準。標準操作程序亦有助於員工迅速調整角色，使本集團可靈活調配僱員。

食品採購

新供應商須填寫新供應商登記表，登記表用於記錄自新供應商收集的相關資料。供應商的商業登記證及其他經營牌照副本（如列有產地來源的有效官方健康證明）已妥善保存。新供應商評估表用於按預先設定的評估標準評估新供應商。遴選結果會歸檔備案並由採購員工批准。我們直接自供應商或其授權分銷商採購食材。

業 務

列示食品日期、概況、數量及來源的記錄予以備存，隨時可應要求查閱。倘發生召回或食物中毒事件，我們可追溯食品來源及向供應商提供反饋意見並要求提供解決方案，如重新交付食品或取消訂單。

於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們並無委聘任何測試機構或外部人士對我們預先批准的供應商進行調查，因為並無委聘測試機構對食品供應進行檢驗或完全不會檢驗食品供應或就食品供應進行實驗室測試的法定或市場規定。然而，正式績效評估機制乃於列有正式評估結果記錄的供應商主文件內為供應商制定及作出。諸如食品質量及食品衛生狀況等關鍵績效指標已獲制定。倘我們發現任何供應商未能通過評估，我們將與該供應商溝通以了解是否可作出改進。倘並無改進跡象，則我們將停止與彼等進行交易，直至彼等可提供改進憑證為止。

此外，我們已制定規管食品接收程序的書面食品接收標準及檢查標準，以確保所接收的食品與所訂購的食品一致及並無污染。我們亦建立檢查清單以記錄檢查結果。

於過往年度，本公司已委聘外部檢測實驗室對即食食品及餐廳用具進行抽樣檢查。抽樣測試預計將會擴大範圍至涵蓋中央廚房的食材，以確保所有食品均自可信賴及信譽良好的來源獲得，從而確保其質量。我們將就重金屬、防腐劑、抗生素含量及菌數數量等有關食品成分進行食品污染物檢測、食品微生物檢測、食品接觸檢測及食品添加劑檢測，以確保其符合食品安全標準。我們會每年至少對餐廳及中央廚房的成品、食材及食品處理用具抽樣檢測一次。

中央廚房質量控制

我們的大部分供應商將貨品交付至中央廚房進行進一步加工，然後再於餐廳使用，因而我們需在中央廚房實行嚴格質量控制，包括：

- **檢查食品：**食品應於交付時進行檢查以防止污染。我們每年會委聘第三方實驗室檢驗中央廚房的食品及用水樣本。對於若干特定食品，須按特定溫度保存。我們亦將檢查食品的到期日以確保我們有充裕時間在到期日前加工及使用該等產品。

業 務

- **食品儲存：**原料應在交付後盡快於合適場所儲存。儲存場所應潔淨以盡量減小污染風險。食品應儲存於合適的冰箱內以確保食品按適當溫度保存。
- **食品加工：**長時間保存的食品可能已變質，因此我們採用先入先出原則以確保食品的新鮮度。
- **食品處理：**冷凍食品應適當解凍以防止細菌滋生。烹飪時間與溫度應足以減少任何食源性病原體。食品處理人員應避免赤手接觸食品。生的或未加工食品應與即食食品分開存放。不符合我們的食品安全政策的食品將被丟棄或重新加工。

我們將定期清理中央廚房，包括設備、食物配製區、用具及所有食物接觸台面。我們亦將監察物業、固定裝置、配件及設備的所有部件並使其處於良好維修及運作狀態。

食品運輸

我們已將經中央廚房加工或處理後食品由中央廚房運送至餐廳的業務外判予一名獨立第三方。於運送前，食品會被妥善包裝及防護以防止污染，然後放入帶蓋容器內並由冷藏車運送，以確保食品處於受控制環境中。於交付食品後，我們的餐廳員工會按適當溫度及適宜的儲存條件下儲存食品。

餐廳質量控制

我們餐廳的質量控制與中央廚房同樣重要。我們已培訓餐廳員工在發現來自供應商的任何質量相關問題時向管理層匯報，並丟棄不符合我們標準的任何食品。

我們就餐廳如何處理及配製食物設有內部指引，以確保符合我們的質量標準。透過供應優質食品，我們的顧客可享用品質與口味始終如一的菜餚，這亦有助於我們透過增強顧客信心而挽留現有顧客並吸引新顧客。

業 務

我們將定期檢討食品安全政策以確保食品質量的一致性，包括下列各項：

- **食品新鮮度及質量：**我們的主廚一般在接到顧客點單後烹調菜餚。我們將於各餐廳打烊前丟棄任何剩餘食物。我們亦將檢查食品的到期日以避免使用過期食品。
- **衛生經理及督導員：**為符合食物環境衛生署的規定，各餐廳將提名一名衛生經理及一名衛生督導員，彼等均已參加及完成各自的培訓課程。
- **管理層巡查：**我們的管理層將定期巡查各餐廳以識別任何潛在質量問題並提供如何糾正問題的建議。該慣例可向我們的員工傳遞本集團重視質量控制的訊息。
- **菜餚檢查：**我們將於向顧客提供菜餚前檢查菜餚以確保其符合我們於顏色、溫度、香味、賣相及份量方面的質量標準。
- **員工培訓：**我們定期向員工提供有關食品及工作安全及食品衛生的培訓，包括食品溫度控制、如何處理客戶投訴、維持個人衛生及對其進行工作安全教育。
- **客戶反饋：**客戶反饋對我們至關重要，原因為其有助於我們提高食品質量及服務。所有客戶反饋乃予以保存並移交予管理層作進一步研究。

市場及競爭

根據歐睿報告，我們經營業務所在行業的特徵是競爭激烈且行業分散；市場領導者受益於規模化及中央食品加工中心；海外投資者正攜融合概念進軍休閒餐飲市場；香港在取得進軍該市場所需特許專營權方面擁有得天獨厚的地位；及餐飲概念的投資趨勢或屬短暫。

根據歐睿報告，於二零一六年，休閒餐飲全服務式餐廳構成香港整體餐廳行業餐飲服務價值銷售的11.6%，並較其他類型的食品服務場所錄得強勁增長。

業 務

香港餐廳之間的競爭非常激烈，休閒餐飲方面有成千上萬間門店，令本集團在香港休閒餐飲全服務式餐廳分部持有估計1.1%的市場份額。

有關我們經營業務所在行業的進一步詳情，請參閱本文件「行業概覽」一節。

季節性

儘管我們於本地餐飲市場有穩定基礎，但我們的銷量亦易受季節性影響。我們過往於聖誕節等假日／特定紀念日錄得較高的銷售收入。當地居民傾向於在假日及特定紀念日外出就餐令致銷售激增。我們的銷售收入及週期性財務表現亦受多個因素影響，包括（但不限於）我們的促銷活動、客戶喜好變更、鄰近競爭（如新入行者）以及我們的定價策略。

擴展計劃及選址發展

自二零零三年推出麻酸樂以來，我們於最後實際可行日期已壯大為在新界及九龍多個地點開設有3大品牌（即麻酸樂、娜多歐陸及泰巷）共10間餐廳。作為本集團持續擴展及多元化餐廳網絡以及取代當租期屆滿時無法重續的餐廳之策略的一部分，董事及高級管理層於決定在新址開設餐廳前將考慮（其中包括）以下因素：

- **便利性：**我們將考慮是否方便行人及車輛進出以及是否靠近公共交通設施；
- **可見性：**我們將考慮我們的品牌於該位置是否可見；
- **人口結構：**我們將考慮所建議區域的居民的人口結構，例如（其中包括）年齡層次及收入水平。例如，麻酸樂餐廳的目標顧客來自所有人口結構的人群，因此我們盡力在具備多樣化及龐大交通基礎設施的區域選址。娜多歐陸餐廳吸引年輕人群，因此該等餐廳往往開設在毗鄰商業、購物區及／或年輕人群聚集地的區域。泰巷餐廳為休閒時尚餐廳，因而一般設於以收入水平為建議考慮因素的區域；

業 務

- **競爭：**我們將考慮鄰近地區內在（其中包括）數量、類型及規模方面可能與我們競爭的現有及潛在餐廳（包括我們本身餐廳的同業競爭）；
- **租金成本：**我們基於租金成本實現獲利經營的能力；及
- **收支平衡及回本期：**我們將考慮新餐廳實現收支平衡及回本可能需要的時間。

於決定某個地點是否適合開設新餐廳時，我們亦將在內部編製一份可行性報告，當中將涵蓋預算、人員配備要求及定價結構等事宜。

新餐廳開設程序

倘鄰近區域被認為適合開設新餐廳，我們通常遵循以下程序：

1. **選址：**我們有兩種渠道可為一家擬定餐廳物色合適場地：(i) 具有潛在可供出租場地的物業擁有人及／或物業代理或會接洽我們，或(ii) 我們主動在特定地點或租金參數範圍內物色場地；
2. **實況調查及可行性研究：**物色到心儀場地後，我們將對（其中包括）場地的人口結構、租金成本進行詳細研究，並考慮擬定場地是否適合餐廳申領牌照。我們亦將編製一項可行性研究，當中將載列財務預算及所需員工數目等資料供管理層審議；
3. **確定餐廳概念及設計：**一旦董事批准選址某一場地，我們將開始與設計師及建築師討論以編製針對擬定餐廳的人口結構的初步設計方案。視乎擬建餐廳品牌，完成設計或需耗時一至三個月不等。設計概念在執行前由管理層批准；
4. **租約磋商及簽立：**倘董事批准某一場地及概念，我們將在考慮（其中包括）租金成本（基本租金及或然租金）、鄰近區域內類似規模場地的可資比較租金、租期屆滿時租金的潛在增幅及食物環境衛生署發牌規定等因素後，開始與業主磋商。從我們的經驗可知，自開始磋商租約起至確定並訂立租約大概需要三個月時間；
5. **落實餐廳設計及開始翻新：**租約一經簽訂，我們將繼續與設計師及建築師討論落實設計、佈局計劃並開始進行招標程序，決定將予聘用的合適顧問及承建商。合適顧問及承建商的決定將主要取決於一項基於場地交付工期的關鍵指標。根據我們的經驗，通常需要兩個月以改造餐廳物業；

業 務

6. **申請必要牌照：**其後我們將在顧問協助下申請經營餐廳所需牌照，（其中包括）普通食肆牌照、食物製造廠牌照、水污染管制牌照及音樂牌照等（視情況而定）。有關發牌規定的詳情，請參閱本文件「監管概覽」一節；
7. **所需員工來源：**根據已批准可行性研究中的人事指引，我們將開始計劃所需員工人數、各自職位、工作職銜、工作要求及薪資架構。在此前提下，我們首先考慮內部調動及提拔任用的可能性。此方面一經確定，我們將根據主承建商交付場地的時間表製備招聘計劃；及
8. **開業：**我們有時在餐廳正式開業前與供應商及服務提供商開展活動，以進行經營、程序及設施測試。

於往績記錄期間，交付場所至餐廳實際開業的週期一般約為2個月至3個月。

我們餐廳的品牌重塑及改造週期

除於開業前進行翻新，倘及當業主要求我們改造餐廳及／或進行餐廳品牌重塑時，我們亦可能會對餐廳進行改造。於往績記錄期間，該等要求通常由業主於接近重續我們的租約日期時發出。董事認為發出有關要求乃為增加新鮮感及變化以款待光顧商場的顧客。截至二零一六年三月三十一日止年度及截至二零一七年三月三十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月，我們的翻新及改造成本（即除土地及樓宇外添置物業、廠房及設備）分別約為9.8百萬港元、8.9百萬港元及67,000港元。於最後實際可行日期，我們概無計劃改造任何餐廳或將任何餐廳進行品牌重塑。

業 務

物業

我們所有的麻酸樂餐廳、娜多歐陸餐廳及泰巷餐廳均於租賃物業中經營。截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月，租金及相關開支總額分別約為20.9百萬港元、23.7百萬港元及9.6百萬港元。於最後實際可行日期，我們於香港總共租賃8項物業，及擁有2項物業及一個私人停車位。

下表載列於最後實際可行日期本集團承租之物業詳情：

地址	餐廳	食物環境 衛生署 許可面積 (概約) 平方米	租賃類型	租期屆滿
新界將軍澳唐德街1號 將軍澳廣場商場1樓1-021、 1-022及1-023號舖	娜多歐陸及泰巷	299.8	租賃	二零一八年十一月
九龍觀塘牛頭角道77號 淘大商場1期地下G4-7	麻酸樂	90.2	租賃	二零一八年十二月
新界沙田銀城街1號置富第一城 1樓第183號舖	娜多歐陸	218.9	租賃	二零一九年二月
新界荃灣楊屋道1號荃新天地 一期地下G23號舖	泰巷	232.1	租賃	二零一九年三月
新界將軍澳景嶺路8號 都會駅商場2樓L2-027及R03	麻酸樂及泰巷	299.4	租賃	二零一九年七月

業 務

地址	餐廳	食物環境 衛生署 許可面積 (概約) 平方米	租賃類型	租期屆滿
新界屯門青海圍8號屯景大廈 地下A1及A2號舖	麻酸樂	117.0	租賃	二零一九年八月
新界元朗天水圍天恩路 12至18號置富嘉湖1期1樓 第138號	麻酸樂	108.6	租賃	二零二零年五月
新界沙田馬鞍山新港城中心 3樓3E-12號舖	泰巷	182.9	租賃	二零二零年八月

我們所有租賃物業的業主均為獨立第三方。董事確認，我們現時所有的租賃協議乃參考現行市價按公平基準磋商。於最後實際可行日期，我們已於所有重大方面遵守租賃物業的租賃協議。

下表載列本集團於最後實際可行日期所擁有物業的詳情：

地址	擁有人	物業用途
新界 葵涌 大連排道21-33號 宏達工業中心 8樓13室	駿源發展	儲藏及附屬辦公室用途
新界 葵涌 大連排道21-33號 宏達工業中心 8樓19室	寶欣集團	食品加工
新界 葵涌 大連排道21-33號 宏達工業中心 1樓停車場P26號	寶欣集團	私人停車位租賃

業 務

知識產權

我們深知保護及加強我們知識產權的重要性。董事相信，我們已採取一切適當措施保護我們的自有知識產權。於最後實際可行日期，我們於香港有6個註冊商標及5個註冊域名。本集團已於香港申請兩項商標註冊。

有關我們知識產權的進一步詳情，請參閱本文件附錄五「B.有關我們業務的資料—2.本集團的知識產權」分節。於往績記錄期間及截至最後實際可行日期，我們並無涉及任何有關侵犯我們或第三方所有的知識產權的投訴或索賠。

獎項及榮譽

我們已獲得多個獎項及證書以表彰我們的傑出表現以及食品和服務的質量。下表載列部分我們獲得的主要獎項及榮譽之詳情：

獲獎年度	頒獎單位	獎項
二零零七年	第五屆香港美食大獎	麻辣類：最具創意菜品 方便麵類：銀獎
二零零八年	第六屆香港美食大獎	入圍獎
二零一六年	中電「環保節能機構」 嘉許計劃	二零一六新派美食組：銅獎

牌照及許可

我們須就業務營運取得若干牌照，包括就我們餐廳經營由食物環境衛生署簽發的食物業牌照及就我們中央廚房經營由食物環境衛生署簽發的食物製造廠牌照。有關我們業務營運的監管規定之進一步詳情，請參閱本文件「監管概覽」一節。

業 務

下表載列我們於最後實際可行日期的食品牌照、酒牌及污水排放牌照的詳情：

地區	餐廳品牌/ 經營場地	牌照類別	食物牌照到期日 (年/月/日)	酒牌 到期日 (年/月/日)	污水排放牌照 到期日 (年/月/日)
葵涌	中央廚房	食物製造廠	二零一八年 七月十八日	無	二零二二年 四月三十日
屯門	麻酸樂	普通食肆	二零一八年 六月十九日	無	二零二二年 三月三十一日
天水圍	麻酸樂	普通食肆	二零一八年 十一月十四日	無	二零二一年 十一月三十日
牛頭角	麻酸樂	普通食肆	二零一八年 九月二十七日	無	二零二一年 十一月三十日
沙田	娜多歐陸	普通食肆	二零一九年 一月九日	無	二零二一年 十一月三十日
調景嶺	麻酸樂	普通食肆	二零一八年 十二月五日	二零一八年 二月二十七日	二零二一年 十月三十一日
	泰巷	普通食肆	二零一八年 十二月五日	二零一八年 二月二十七日	二零二一年 十月三十一日
馬鞍山	泰巷	普通食肆(臨時)	二零一八年 四月二十三日	二零一八年 四月二十三日	二零二二年 十一月三十日
荃灣	泰巷	普通食肆	二零一九年 一月二十九日	二零一九年 八月十三日	二零二二年 一月三十一日
將軍澳	泰巷	普通食肆	二零一八年 九月十四日	二零一八年 三月二十八日	二零二一年 十月三十一日
	娜多歐陸	普通食肆	二零一八年 九月十四日	二零一八年 三月二十八日	二零二一年 十月三十一日

於最後實際可行日期，本集團已就我們於香港的所有餐廳及中央廚房取得所需的相關牌照。本集團將適時申請相關牌照的續期，及就董事深知及確信，彼等並不知悉相關牌照的續期有任何困難。我們會於有關屆滿日期前至少一個月提交重續牌照申請。

業 務

僱員

我們的業務為勞動密集型行業，而我們的成功取決於（其中包括）維持穩定的員工隊伍，為客戶帶來始終如一的優質服務能力。於二零一六年及二零一七年三月三十一日及二零一七年八月三十一日，我們分別僱傭全職員工266名及兼職員工178名、全職員工242名及兼職員工156名以及全職員工220名及兼職員工181名（包括主廚及廚工、服務員、客服及其他行政人員）。截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月，我們的員工成本分別約為46.7百萬港元、52.8百萬港元及20.2百萬港元，分別相當於我們同期總收入約35.3%、35.3%及33.4%。

於最後實際可行日期，我們已僱傭341名全職及兼職員工。下表載列我們於最後實際可行日期按職能分類之僱員明細：

職能	於最後實際 可行日期的 全職員工數目	於最後實際 可行日期的 兼職員工數目
管理團隊	7	0
董事	5	0
高級管理層	2	0
管理及支持團隊	4	1
採購及物流員工	4	1
餐廳團隊	185	128
廚房員工	104	36
服務員工	81	92
中央廚房團隊	16	0
廚房員工	16	0
合計	212	129

儘管新餐廳開業及擴大營運規模，惟我們於往績記錄期間及於最後實際可行日期的員工人數一直減少，主要由於(i)因屯門麻酸樂餐廳面積約117.0平方米較錦薈坊麻酸樂約169.0平方米有所減少，故所需員工人數由二零一六年三月三十一日的26名減少至於最後實際可行日期的15名；及(ii)我們致力於透過重新安排員工工作時間表管理員工成本所致。

董事確認，於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們與僱員並無任何重大衝突。

業 務

招募

我們追求結構化的招募方式，旨在開發具有不同能力和技能的員工隊伍。我們的招募及篩選程序涉及評估包括教育背景、資質及證書、工作經歷及行業經驗等個人質素。我們主要從公開市場招募員工且我們並無委任外部招募代理。於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們於招募過程中並無經歷任何重大困難，亦無任何重大員工短缺的問題。

培訓及發展

我們非常重視員工的培訓及發展。為給予客戶專業及優質的服務，我們已實施全面的培訓計劃，包括新員工入職培訓以及為提升員工行業知識及個人技能的定期培訓更新。

僱員薪酬、福利及挽留

我們重視員工並相信有競爭力的薪酬對挽留員工至關重要。我們大部分的薪酬計劃包括與僱員各自的資質、工作崗位、資歷及表現相稱的基本薪金、津貼及獎金。為確保我們的薪酬計劃仍具競爭力，我們將不時審閱並調整薪酬計劃（如合適）。

強制性公積金

根據香港的法律法規，我們所有的員工均參與一項強積金計劃。董事確認，於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們已於所有重大方面遵守所有適用的香港勞工及社會福利法律法規。

職業、健康及安全

我們通過實施一套嚴格的工作安全措施及控制不斷努力減少工作場所事故及傷害以維持一個安全的工作環境。我們的安全手冊載列我們的各餐廳及中央廚房採納之工作安全政策及措施以及處理意外事故的程序。員工亦須接受安全手冊內詳述之有關實施工作安全政策及措施的培訓。我們的董事認為，安全措施及預防措施有利於減少員工的工傷次數及充分有效地預防嚴重工傷。我們的董事確認，於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們的任何餐廳或中央廚房概無發生任何重大工作場所事故。

業 務

環境事宜

我們受限於若干香港環境保護法例及法規。有關進一步詳情，請參閱本文件「監管概覽」一節。此外，董事認為彼等在經營其食品及飲料業務方面應承擔社會責任，因而應考慮可能對環境造成影響的因素。於最後實際可行日期，我們已獲得適用於我們所有餐廳的排水許可證。截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月，我們有關遵守適用環境保護法例及法規的成本分別約為零港元、12,000港元及零港元。

我們的董事確認，於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們並無因違反香港之任何環境保護法例及法規而受到任何處罰。

資訊科技

為促進我們業務運營的自動化及提升效率，我們在各餐廳安裝了銷售點系統。銷售點系統就所有交易建立妥善文檔及便於管理庫存及獲取廣大消費者消費數據，從而令董事及高級管理層可分析集團表現及評估消費者偏好。於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們並無經歷因銷售點系統故障而導致任何業務中斷。

保險

於最後實際可行日期，我們的保險責任範圍包括有關各餐廳的財產全險、業務中斷保險、存貨保險及公共責任保險以及根據僱員補償條例及／或普通法針對僱主責任產生的僱員補償保險，及為全體辦公室員工及高級餐廳員工投購醫療保險。截至二零一六年及二零一七年三月三十一日止年度以及截至二零一七年八月三十一日止五個月，我們的保費總額分別約為0.5百萬港元、0.7百萬港元及0.3百萬港元。於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們並無根據保險政策作出任何重大索償。

經考慮我們當前的營運狀況及現行行業慣例，董事認為，我們的保險責任範圍就當前業務營運狀況而言乃為適當且符合獲普遍採納的行業慣例。我們的董事將繼續審查保險責任範圍及評估風險組合以根據業務增長對保險責任範圍作出必要及適當調整。

業 務

法律訴訟

於往績記錄期間，本集團於日常業務過程中遭受多宗索償，包括前僱員提出的人身傷害索償。董事認為，對本集團提出的有關索償於餐廳業中屬常見。於最後實際可行日期，本集團面臨1宗進行中的僱員賠償申索，該申索乃由我們的僱員賠償保單全額承保，且保險公司現正處理該申索。控股股東已以本集團為受益人訂立彌償契據，以就該等索償賠償本集團以及令本集團免受該等索償。

於二零一五年九月二十日，本集團一名僱員（其於指稱事件的時間內受僱為清潔工）指稱於「麻酸樂」旗下其中一間餐廳的廚房區域內，與本集團另一名僱員發生衝突。事件的結果是該名僱員的肩膀及背部受傷及彼就法院將評估的金額向本集團提出申索。於最後實際可行日期，該宗索償已獲悉數清償。向上述僱員作出的賠償金已悉數由本集團的僱員賠償保單承保。

於二零一六年六月十二日，本集團一名僱員（其於指稱事件的時間內受僱為廚房員工）指稱在搬動「泰巷」旗下我們其中一間餐廳的廚房設備時受傷。事件的結果是該名僱員的肩膀、頸部及背部受傷。於最後實際可行日期，該宗索償已由我們僱員的理賠保險公司承擔，該保險公司目前正在調查及審查上述索償並與上述僱員的律師進行協商。董事相信任何應付賠償金可由本集團的僱員賠償保單承保。

於往績記錄期間，本集團亦接獲阻塞逃生途徑及消防通道以及本集團違反食品安全及衛生規例的傳票。本集團接受該等指控，並已支付被處罰的相應罰款。該等傳票的詳情於本[編纂]本節「不合規情況」一段披露。

除上文所披露者外及於最後實際可行日期，據董事在作出一切合理查詢後所深知，本公司及董事並無遭受可能對我們的業務、財務狀況及聲譽造成重大影響的任何實際威脅提出的重大索償或訴訟。

控股股東已以本集團為受益人就本集團任何成員公司遭受的所有索償、法律行動、要求、法律訴訟、判決、虧損、負債、損失、成本、收費、費用、開支及罰款作出彌償。有關該彌償詳情披露於本文件附錄五「稅項及其他彌償」一節。

業 務

不合規情況

於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，本集團須接受食物環境衛生署的16項調查，其中15項案件乃由於食物環境衛生署接獲有關本餐廳的投訴所致以及另外1項案件則因隨機抽查所致。消防處進行的5項調查乃因隨機抽查所致。食物環境衛生署進行的13項調查及消防處進行的2項調查並無進行跟進行動。有關將進行跟進行動的餘下調查，請參閱下文「消防處調查」一節以了解消防處進行的3項調查詳情及「食物環境衛生署調查」一節以了解食物環境衛生署進行的3項調查詳情：

消防處調查

於往績記錄期間，相關政府機構三次指控我們違反消防安全規例，其詳情如下：

傳票日期	餐廳／集團公司	不合規詳情	所違反的規例	處罰
二零一五年 九月十七日	調景嶺麻酸樂及 調景嶺泰巷 (SDGL)	阻塞場所逃生途徑。	香港法例第95F章 《消防（消除火警危險） 規例》規例第14(1)(b)及 14(2)條	SDGL於二零一五年十月十五日 被處以罰款20,000港元，有關 罰款已於二零一五年十月 二十二日結清。
二零一七年 三月三日	屯門麻酸樂（進寶企業）	未能將工業經營通道 保持良好狀況及 不被阻塞。	《工廠及工業經營（應呈 報工場的防火設備）規例》 （「《工廠及工業經營（應呈 報工場的防火設備）規例》」） 規例第5(1)及14(5)條	進寶企業於二零一七年四月 十三日被處以罰款5,000港元， 有關罰款已於同日結清。
二零一七年 六月一日	沙田娜多歐陸（京藝）	未能將工業經營通道 保持良好狀況及 不被阻塞。	《工廠及工業經營 （應呈報工場的防火 設備）規例》規例 第5(1)及14(5)條	京藝於二零一七年六月三十日 被處以罰款15,000港元， 有關罰款已於同日結清。

餐廳經理當時並無全面了解消防安全規例及要求，因而並無採取措施防止員工阻塞消防通道。董事此後已就相關消防安全規例通報所有餐廳經理，並已就了解相關規例而向全體員工提供進一步培訓。餐廳管理人員須每日進行例行檢查以確保餐廳消防通道未被阻塞。

業 務

食物環境衛生署調查

餐廳／集團公司	事件日期	違規詳情	所違反的條例或規例	結果及跟進措施
荃灣泰巷（貫傑）	二零一六年十一月二十日	一名客戶向食物環境衛生署投訴向其提供之一份海南雞飯的沙拉蔬菜中發現一條蟲子。	公眾衛生及市政條例第52(1)條（香港法例第132章）（「公眾衛生及市政條例」）	因違反公眾衛生及市政條例第52(1)條，貫傑於二零一七年五月十日獲發傳票。貫傑於二零一七年六月八日被處以罰款3,000港元，有關罰款已於當日結清。根據食物環境衛生署扣分制，貫傑被扣掉5分。
	二零一七年七月十一日	食物環境衛生署官員進行調查並發現餐廳廚房牆面並無保持清潔。	食物業規例第15(1)條規定	因違反食物業規例第15(1)條規定，貫傑於二零一七年八月二十三日獲發傳票。貫傑於二零一七年十月十日遭處罰1,200港元及罰款已結付。根據食物環境衛生署扣分制，貫傑被扣掉5分。
中央廚房	二零一六年十二月二十一日	裝貨區與經批准的佈局計劃不一致	食物製造廠標準條件第1條	發出四天口頭警告。盈全於二零一六年十二月八日申請更改經批准計劃。於二零一七年三月二十八日，食物環境衛生署發出函件，聲明對盈全的申請並無健康異議。

誠如本文件「監管概覽—扣分制」一段所披露，倘於十二個月內持牌處所被扣滿15分，則有關持牌處所可能被停牌七天。倘於最壞的情形下，貫傑因違反該規例而遭停牌，則根據本文件本節「我們餐廳於往績記錄期間的運營表現」一段所披露的貫傑之日均收入，本集團的收入將遭受日均虧損約50,000港元。由於貫傑根據食物環境衛生署扣分制而被扣掉的5分於二零一七年十一月被註銷及於最後實際可行日期貫傑仍有5分尚未被扣掉，因此董事認為因扣滿15分而導致貫傑停牌的風險極微。

業 務

我們已於所有餐廳實施清潔及蟲害防治程序。於上述事件發生後，我們已購買專門設備以確保食品的质量，並已賦予一名執行董事責任，以透過進行定期現場檢查及積極與各餐廳的經理進行討論，提升餐廳所進行清潔及蟲害防治程序的有效性，從而確保所有餐廳均嚴格遵守該等程序。

內部控制及風險管理措施

董事會的責任為確保我們維持良好有效的內部控制以此一直保障股東的投資及我們的資產。於籌備[編纂]期間，我們已於二零一七年二月委聘一間獨立外部諮詢公司為我們的內部控制顧問（「**內部控制顧問**」），作為我們的獨立外部顧問，對我們的(i)財務、營運及合規程序，(ii)系統及控制措施（包括會計及管理系統），及(iii)風險管理職能進行審查。內部控制顧問已於二零一七年二月及三月進行內部控制審查並於二零一七年六月進行後續審查。內部控制顧問已提供若干推薦建議供管理層考慮，以強化我們的內部控制系統。誠如董事所確認，我們將於[編纂]後全面實施所有補救措施。

我們已採納一系列為達成包括有效及高效營運、可靠的財務報告及遵守適用法例及法規的目標提供合理保證而設計的內部控制政策及程序。我們的內部控制系統之摘要包括以下內容：

- **僱員手冊**：管理層已建立僱員手冊以界定我們的行為準則、誠信及道德價值。我們已向各員工派發僱員手冊及各員工已確認收悉；
- **利益衝突**：我們已於內部控制政策內建立僱員申報利益衝突的機制。全體僱員須填寫一份規定申報表格聲明任何潛在利益衝突並提交至管理層；
- **合規主任**：本公司已委任一名合規主任，以檢討及監督本公司的業務及營運，其與高級管理層合作，確保本公司在一直全面遵守所有相關規則及法規之情況下進行其業務；
- **合規核對表**：本公司已制定合規核對表，以協助其僱員及高級管理層監督本公司的合規情況。定期對合規核對表進行檢討及更新，以確保其內容的相關性及保持最新；

業 務

- **供應商的遴選及評估：**新供應商登記表用於記錄自各新供應商收集的相關資料。各新供應商的商業登記證及其他經營牌照副本（如列有產地來源的官方健康證明）已妥善保存。新供應商評估表亦用於按預先設定的評估標準評估新供應商。遴選結果乃作出記錄並在我們向彼等採購食品前由採購員工批准；
- **食品安全及食材質量控制：**本集團直接自原始制造商或透過其授權分銷商採購大部份調味品及佐料以在食品生產運程中防止使用假冒產品。我們對供應商於其食品質量及食品衛生狀況方面的表現進行評估。倘發現對任何供應商不滿意，我們將向供應商反映調查結果並提出改進建議。評估結果亦會作出記錄；
- **遵守有關休閒餐飲行業的相關法律及法規：**我們的人力資源及行政經理將確保本集團乃遵照有關休閒餐飲行業的所有相關規則及法規開展業務。我們在進行定期合規檢查時使用合規核對表以確保並無不合規事宜。我們亦將檢查是否有任何有關食品安全規則及法規的最新情況及新聞報道以確保我們餐廳所用的食品安全並適合食用；
- **定期檢查：**為監督餐廳的食品衛生狀況，經理及高級管理層會定期檢查餐廳及廚房，彼等於每次檢查後均會記錄有關發現及反饋，以作日後參考及評估用途；
- **事故報告：**員工手冊及內部控制手冊已詳細載列處理及報告僱員事故及事件的程序。牽涉任何事故或事件的僱員須於7日內編製一份工傷事故報告並送交人力資源部，供其審閱及處理彼等的賠償。本公司及牽涉工傷事故的僱員均須在工傷恢復證明上簽字，以確認有關僱員已從工傷中恢復並能返崗工作；
- **內部審核：**內部審核職能將由執行董事馬瑞康先生進行，以定期評價及評估我們的內部控制機制。我們的審核委員會負責監管內部審核職能；及

業 務

- **遵守創業板上市規則及有關法例及法規：**我們將繼續監控有關法例及法規的合規情況及高級管理層將與僱員緊密配合實施必要之行動以確保我們符合有關法例及法規。我們亦將根據創業板上市規則繼續為董事及高級管理層安排將由外部香港法律顧問提供之各種培訓，包括但不限於有關企業管治及關連交易方面的培訓。

企業管治

我們繼續努力增強董事會作為一個集體決策團體的角色，負責制訂基本政策、解決行政管理問題及監督業務營運的運行。

董事認為，我們已實施適當的企業管治措施捍衛股東權益。有關本公司為避免控股股東與本公司之間發生潛在利益衝突而採納之企業管治措施的進一步詳情，請參閱本文件「與控股股東的關係－企業管治措施」分節。