

業 務

概 覽

我們是香港一個餐廳集團。目標是以不同品牌及大眾化價錢提供「可擁有的奢華」的用餐體驗，包括優質食物、舒適環境及殷勤服務。自旗下首間餐廳於二零零零年十一月開業以來，我們透過多品牌業務模式逐步擴大在香港的版圖。於最後實際可行日期，我們在香港擁有及經營12間餐廳，包括五間以「Mr. Steak」為名供應招牌牛扒等各類西菜的餐廳，一間以「Mr. Steak — Buffet à la minute」為名供應環球美食自助餐的餐廳，三間以「Sky Bar」為名主打招牌海鮮菜式等西菜以及各款餐酒及雞尾酒的餐廳，兩間以「Bistro Bloom」及「Bistro Bloom/Marbling」為名供應精選部位牛肉等現代時尚西菜的特色西餐廳，及一間以「Hana」為名供應「鍋物」(如壽喜燒、日式涮鍋及日式蒸籠料理等日本菜)的特色日式餐廳。董事認為，本集團憑藉其多品牌概念及品牌知名度，可進一步擴大顧客層面，迎合香港食客的不同口味及喜好。

下表列載於二零一六財政年度、二零一七財政年度以及截至二零一六年九月三十日及二零一七年九月三十日止六個月按品牌劃分來自經營餐廳所得收入的明細：

	二零一六財政年度		二零一七財政年度		截至二零一六年 九月三十日 止六個月		截至二零一七年 九月三十日 止六個月	
	佔總收入		佔總收入		佔總收入		佔總收入	
	總收入 (千港元)	百分比 %	總收入 (千港元)	百分比 %	總收入 (千港元)	百分比 %	總收入 (千港元)	百分比 %
Mr. Steak ^(附註1)	62,092	32.5	86,026	37.0	40,679	34.9	49,300	38.7
Mr. Steak — Buffet à la minute ^(附註2)	58,943	30.8	67,540	29.0	34,349	29.5	35,259	27.7
Sky Bar ^(附註3)	39,489	20.6	43,225	18.6	23,221	19.8	23,419	18.5
特色餐廳 ^(附註4)	30,879	16.1	35,931	15.4	18,382	15.8	19,119	15.1
總計	191,403	100.0	232,722	100.0	116,631	100.0	127,097	100.0

附註：

1. 以「Mr. Steak」為品牌的餐廳包括沙田MS、九龍灣MS、青衣MS、葵芳MS及康怡廣場MS。
2. 以「Mr. Steak — Buffet à la minute」為品牌的餐廳指MS自助餐。
3. 以「Sky Bar」為品牌的餐廳包括銅鑼灣SB、旺角SB及元朗SB。
4. 特色餐廳包括銅鑼灣Hana、銅鑼灣BB及旺角BB。

業 務

競爭實力

董事相信，具備以下競爭實力乃本集團的成功關鍵，亦令本集團得以在香港的餐廳行業競爭。

我們為香港簡約西餐廳市場的主要市場參與者之一，擁有強大的品牌知名度

據灼識報告所載，以二零一六年的收入計算，我們在簡約西餐廳市場的市場佔有率約為1.6%。多年來，我們透過在香港以五個品牌擁有及經營十二間餐廳的多品牌業務模式，成功建立旗下品牌及逐步擴大在香港的版圖。我們的品牌建立在對提供優質食品的堅持及不斷推出新穎創意菜式的能力，為客戶提供其預期的卓越用餐體驗。我們將品牌實力歸功於具擴展性及高效的營運以及具跨業務功能的嚴格質量監控。我們相信，強大的品牌知名度可提升及加強我們對業主的議價能力，而強大的品牌知名度令我們與競爭對手在產品及服務上有所不同的關鍵。

旗下餐廳選址經精心挑選，分佈香港各區黃金地段

董事相信，本集團旗下餐廳的選址，對推行本集團以接觸不同顧客人口的策略及宣傳我們的品牌及知名度非常重要。本集團巧妙地將餐廳分佈在各區的地標商場，如WTC More、利舞臺廣場、朗豪坊、青衣城、康怡廣場、新城市廣場、新都會廣場、德福廣場及形點，而該等商場分別位於銅鑼灣、旺角、青衣、鰂魚涌、沙田、葵芳、九龍灣及元朗等香港人流眾多的地區。董事相信旗下餐廳的精心選址有助推廣本集團的餐廳形象，並可提升我們的競爭力。

我們透過多品牌業務模式擁有經擴大顧客層面

我們的策略是建立多餐廳品牌，透過提供豐儉由人的各類菜式接觸不同層面顧客。於最後實際可行日期，我們擁有及經營以五個自有品牌為名的餐廳。有關進一步的詳情，請參閱本節下文「旗下餐廳的一般資料及營運數據」。董事認為多餐廳品牌亦令我們得以在營運上維持靈活彈性及迎合不同市場層面顧客的口味和喜好，從而擴闊我們的顧客基礎，減低倚賴特定顧客及因此而產生的風險。

業 務

我們致力為顧客提供「可擁有的奢華」的用餐體驗，以大眾化價錢提供優質食物、舒適環境及殷勤服務

董事認為我們致力提供「可擁有的奢華」的用餐體驗，以大眾化價錢提供優質食物、舒適環境及殷勤服務是業務得以成功的關鍵，令旗下餐廳客似雲來，業務自然蒸蒸日上。因此，每間餐廳的菜牌及食譜均由總廚配合特定餐廳的主題和風格精心設計構思，再經董事及行政總廚精挑細選。我們亦按照時令、潮流及市場反應更改菜牌及食譜，確保食物質素精益求精。此外，為保證旗下餐廳出品的質素，本集團實施內部監控及管理系統。為確保本集團提供的食物質素上乘，行政總廚與餐廳的總廚緊密合作，為不同食材設定所需品質標準及數量。廚師亦參與挑選不同原材料的供應商，確保食材新鮮及供應穩定。詳情請參閱本節下文「品質監控」一段。

除食物質素外，董事認為餐廳的氣氛和環境亦是用餐體驗的重要一環。儘管旗下餐廳各具品牌和主題，但設計上均以為顧客提供時尚而舒適的環境為重點。本集團精心安排旗下每間餐廳的室內設計和裝飾，務求因應個別餐廳的菜式類別、主題、品牌形象、目標顧客及所在地點為顧客營造獨特而舒適的用膳環境。據灼識報告所載，一間設計出色的餐廳在營造以客為尊的用膳環境上擔當重要角色，有助提高顧客滿意度及吸引顧客繼續支持。

我們與供應商維持穩定及良好關係

據灼識報告所載，與可以提供來自可靠來源的新鮮優質食材的供應商維持良好及穩定關係對餐廳業務成功至為重要。

我們已投入大量資源，以具競爭力的價格確保可穩定供應符合質量及衛生標準規定的食材。我們仔細鑑定、評估及揀選供應商，並僅向認可供應商採購食材。於往績期內，我們已與五大供應商建立介乎三至17年的穩定業務關係。有關進一步詳情，請參閱本節下文「供應商」一段。多年來，我們尤其向最大供應商鮮運採購及搜羅穩定及優質食材，鮮運為我們的關連人士，據灼識報告所載，其為香港主要供應優質肉類及海鮮的食材供應商。有關進一步詳情，請參閱本節下文「我們與鮮運的關係」一段。

與旗下供應商維持穩定關係有助我們以合理價格確保可持續、適時及穩定供應穩定及優質的食材，從而令我們可向顧客提供穩定、優質、安全及新鮮食品，直接提升我們的競爭力，使我們從競爭對手中脫穎而出。

業 務

管理團隊經驗豐富

我們的管理團隊由對餐廳業及餐廳運作經驗豐富及瞭如指掌的員工組成。管理團隊由共同創辦人、董事會主席、本集團行政總裁兼執行董事鄺大華先生領導，彼在餐飲業行業積逾30年經驗，熟悉行業趨勢、市場規律、顧客及供應商影響，以及擅於應付競爭及其他營運上的問題。此外，鄺大華先生從事供應冰鮮及急凍肉類及海鮮方面工作逾30年，擁有鑑定食材質素及來源的經驗，有助本集團監察食材供應及質素，從而維持食品質素。另一方面，執行董事鄺文蕊女士在店舖租賃管理方面擁有逾五年經驗，有助本集團就現有餐廳營運及新餐廳發展進行磋商及管理店舖租賃。執行董事林安輝先生擁有逾37年餐廳管理經驗。此外，行政總廚李世強先生先生在餐廳業擁有逾38年經驗。有關管理團隊的經驗詳情，請參閱本文件「董事、高級管理層及僱員」一節。我們相信，憑藉管理團隊的集體經驗、知識及能力，加上我們堅持採用安全及優質的食材，令我們得以在財務上保持優勢、把握市場機遇及確保在香港的簡約西餐廳市場持續增長。

業務策略

繼續擴大餐廳網絡

在擴展至新地區方面，我們在香港採取克制的增長策略。我們相信多品牌業務模式是我們的成功關鍵。本集團將貫徹執行此策略不斷擴大旗下餐廳在香港的據點。目前我們預計分別於截至二零一八年三月三十一日、二零一九年三月三十一日及二零二零年三月三十一日止年度在香港開設約一間、兩間及兩間新餐廳。鑒於香港的人口分散，我們計劃在現有餐廳以外的地區開設新店，以增加市場份額。我們的目標是在香港的旺區開設新店以吸引更多顧客。日後我們亦擬為顧客提供更寬敞的用餐環境。在新店選址上，我們定出一套選址準則，確保選址能配合擴展計劃。本集團將監察及不時檢討擴展計劃。進一步詳情請參閱本節下文「擴展計劃及選址發展」一段。

於往績期內，本集團以所擁有的不同品牌開設四間新餐廳，亦於往績期內將兩間餐廳重塑品牌。於往績期之後及截至最後實際可行日期，我們並無開設任何新餐廳。

我們的長遠未來計劃是在香港不同地區開設新餐廳，藉此進一步滲透市場，服務香港不同地區的顧客及擴大市場份額，目標是透過在具有戰略價值的地點(包括並非在現有餐廳網絡內的地點)開設新餐廳加以擴展，增加本身在簡約西餐廳市場所佔的市場份額及鞏固在香港的地位。本集團現正審視香港多個可能用作開設新餐廳的地點，

業 務

雖暫未落實，但正在進一步研究屯門、大埔及油尖旺區等地點。在落實新餐廳選址之前，本集團將會考慮鄰近地區的交通是否方便及人口分佈。我們亦會租金進行可行性研究及審視附近是否存有其他競爭對手。稍後在即將執行擴展計劃時，本集團會進一步評估收支平衡及投資回本等問題，以掌握最適時的數據。進一步詳情請參閱本節「擴展計劃及選址發展」一段。

本集團暫無計劃將旗下餐廳業務擴展至海外，惟倘遇到合適機會，我們可能探討擴展至香港以外其他市場(包括中國)的可能性。在決定將餐廳業務擴展至其他地區之前，我們會進行業務發展研究及可行性研究，包括市場研究、業務、財務及法律分析。目前我們並無就有關擴展定下任何計劃或時間表。

董事認為，擴展我們的餐廳網絡將在以下方面令本集團受惠：

- **增加總銷售額：**董事認為開設更多餐廳將可在香港不同地區增加顧客惠顧次數、吸引新顧客及留住現有顧客。我們相信，營運表現有所改善將提高總銷售及鞏固我們在餐廳業的地位；
- **提升品牌知名度及聲譽：**透過在新地點開設更多自有品牌的餐廳，我們可提升本身在香港不同地區顧客心目中的品牌知名度及聲譽，令本集團可進一步滲透香港各區市場，最終提升本集團的盈利能力及市場份額；
- **提高成本效益：**藉著增加旗下餐廳數目，本集團將可因達致規模經濟效益(包括加強與供應商議價的能力、享有大量購貨折扣及提升市場推廣效率及推廣開支)而提升成本效益；及
- **分散收入來源：**開設更多餐廳將可分散本集團來自個別餐廳(每間餐廳均有穩定客源)的收入來源。

我們計劃斥資來自[編纂]的所得款項約[編纂]港元，作為上述擴展餐廳網絡的資金。

為旗下餐廳設立一個新的中央廚房

鑒於我們的餐廳業務迅速擴展及香港市民的食品安全及衛生意識日漸提高，本集團擬為旗下餐廳設立一個中央廚房。旗下餐廳的食材準備工作現時由每間餐廳自理。

業 務

總廚及副廚自行向管理層挑選的認可供應商訂購食材，再由廚工按照總廚及資深廚工的指示為不同菜式準備食材。董事相信，為旗下餐廳設立中央廚房，我們能更有效控制食品準備過程及統一旗下餐廳食品的質素。預期該等常見菜式的食材將先行在中央廚房準備，然後送往餐廳上碟奉客。

董事認為，設立中央廚房可基於以下原因而降低成本：(i)統一旗下餐廳常見菜式的處理工序及改善食物的品質監控；(ii)盡量減少浪費食材；(iii)因增加食材採購量而加強與供應商議價的能力；及(iv)享有供應商給予的大量購貨折扣，前提為我們的中央廚房備有額外儲存空間儲存更多食材、飲品及不易腐壞產品。我們相信成立中央廚房將減少所用原材料及耗材的整體成本。

設立新中央廚房的估計成本(包括裝修、購置設備、租金按金)約為[編纂]港元，擬以[編纂]所得款項淨額撥付。我們預計設立中央廚房將增加固定營運開支，包括租金及員工成本。於最後實際可行日期，我們尚未就設立新中央廚房訂立任何正式租賃協議。

改良及升級現有餐廳設施

董事相信餐廳的環境乃業務成功的關鍵。為維持市場競爭力，我們計劃添置廚房設備及裝修現有餐廳。本集團擬不時改良及升級旗下餐廳的室內設計、餐廳設備及器冊，旨在物色優質的廚房及烹飪工具、設備及器材以提升廚房員工的效率。我們擬購置自動烹飪機以統一新中央廚房出品的常見菜式的品質。此外，本集團將定期檢討及改現有餐廳的室內設計和概念。我們亦擬安排為餐廳裝修。我們計劃斥資來自[編纂]的所得款項約[編纂]港元，以作上述改良及升級現有餐廳設施。

加強市場推廣及宣傳活動

我們的目標是加強推廣及宣傳旗下餐廳。我們的餐廳將不斷與信用卡及團購網絡合作給予顧客優惠折扣以收宣傳之效。本集團亦會利用社交媒體、互聯網、報章及／或雜誌等媒體發放廣告宣傳旗下餐廳。此外，我們擬推出惠顧計劃吸引新舊顧客，為透過手機應用程式參加惠顧計劃的熟客提供優惠折扣(如生日折扣)，藉此推廣品牌形象。我們計劃斥資來自[編纂]的所得款項約[編纂]港元，以加強市場推廣及宣傳活動。

業 務

旗下餐廳的一般資料及營運數據

以下地圖顯示於最後實際可行日期旗下餐廳分佈香港的地點：



附註：以上地圖所示旗下餐廳的所在地點僅供參考，未必能清楚顯示確實位置。

於最後實際可行日期，我們在香港擁有及經營十二間簡約餐廳，包括五間以「Mr. Steak」為名的餐廳，一間以「Mr. Steak — Buffet à la minute」為名的自助餐餐廳，三間以「Sky Bar」為名的餐廳，兩間以「Bistro Bloom」及「Bistro Bloom/Marbling」為名的特色西餐廳以及一間以「Hana」為名的特色日式餐廳。

「Mr. Steak」餐廳

於往績期內，我們以「Mr. Steak」品牌擁有及經營五間餐廳，包括沙田MS、九龍灣MS、青衣MS、葵芳MS及康怡廣場MS。以「Mr. Steak」為品牌，顧名思義，旗下的「Mr. Steak」餐廳為顧客提供招牌牛扒，如西冷牛扒及肉眼扒。此外，旗下「Mr. Steak」餐廳亦為不同年齡及用餐喜好的廣大顧客提供各類西菜，包括海鮮、意粉及沙律。

業 務

「Mr. Steak — Buffet à la minute」餐廳

我們以「Mr. Steak — Buffet à la minute」為品牌擁有及經營一間自助餐餐廳，即MS自助餐。旗下的「Mr. Steak — Buffet à la minute」主打環球美食自助餐，以愛好自助餐及喜歡品嚐不同菜式的顧客為目標。

為表揚我們的食品及服務質素，MS自助餐於二零一七年獲得「優秀開飯熱店大賞—最優秀開飯自助餐」殊榮。

「Sky Bar」餐廳

以「Sky Bar」品牌經營的餐廳包括銅鑼灣SB、旺角SB及元朗SB。每間「Sky Bar」餐廳均為集餐廳、酒吧及酒廊於一身的消遣場所，除供應傳統海鮮菜式等各類西菜外，亦備有各款餐酒及雞尾酒供顧客選擇。為迎合喜愛參與具備美酒佳餚的社交聚會的年輕一代目標顧客，Sky Bar餐廳裝修以時尚舒適為主調，旨在為顧客營造獨特而賞心的用餐體驗。

特色餐廳

特色西餐廳

於往績期內，我們分別以「Bistro Bloom」及「Bistro Bloom/Marbling」為品牌擁有及經營兩間特色西餐廳，即銅鑼灣BB及旺角BB。為迎合愛好各類時尚西餐的年輕一代目標顧客，我們的特色西餐廳為顧客提供各款現代時尚西菜，如三文治、精選部位牛肉、沙律、意粉及甜品以及精選部位牛肉，致力為顧客提供簡約而輕鬆的用餐氣氛，同時讓顧客品嚐優質及特別部位牛肉。

特色日式餐廳

除銅鑼灣BB及旺角BB外，於往績期內，我們以「Hana」品牌經營一家特色日式餐廳，即銅鑼灣Hana。為迎合嗜食牛肉而又鍾情日本料理的顧客口味，本集團成立銅鑼灣Hana，主打「鍋物」，如壽喜燒、日式涮鍋及日式蒸籠料理等日式火鍋。

為表揚我們的食品及服務質素，銅鑼灣Hana餐廳於二零一六年獲得Hong Kong Walker雜誌頒發「Best of Japanese restaurant」殊榮。

業 務

下表載列截至最後實際可行日期本集團旗下餐廳的一般資料：

餐廳	餐廳開業日期	地點	主打菜	面積 (平方米) (概約)	座位數目 (個) (概約)	達致	達致
						收支平衡 所需月數	投資回本 所需月數
MS自助餐	二零一四年 八月	香港銅鑼灣告士打道 280號世貿中心 (又名「WTC More」) 6樓	環球美食	849.0	235	2	12
沙田MS	二零零五年 六月	新界沙田新城市廣場 第一期7樓702號舖	西式	186.46	64	2	43
青衣MS	二零一二年 八月	新界青衣青敬路33號 青衣城地下G03A號舖	西式	301.4	140	2	9
葵芳MS	二零一三年 十月	新界葵芳興芳路223 號新都會廣場4樓 488-490號舖	西式	312.4	128	2	34
康怡廣場MS	二零一五年 十二月	香港康山道1號康怡 廣場地下G9-G10號舖	西式	338.4	155	1	19
九龍灣MS	二零一六年 十月	香港九龍灣德福廣場 2期4樓415-417號舖	西式	250.8	112	1	—
銅鑼灣BB (附註1)	二零零九年 九月	香港加寧大廈地下 C及D舖	西式	203.3	67	2	20

業 務

餐廳	餐廳開業日期	地點	主打菜	面積 (平方米) (概約)	座位數目 (個) (概約)	達致	達致
						收支平衡 所需月數	投資回本 所需月數
旺角BB ^(附註2)	二零零四年 十二月	九龍旺角朗豪坊13樓 2號舖	西式	128.5	65	3	25
旺角SB	二零零八年 十一月	香港九龍旺角朗豪坊 13樓1號舖	西式	269.6	120	2	17
銅鑼灣SB	二零一四年 二月	香港銅鑼灣波斯富街 99號利舞臺廣場 8樓A舖	西式	322.5	110	4	—
元朗SB	二零一五年 九月	新界元朗元龍街9號 形點地下G007號舖	西式	249.3	111	1	—
銅鑼灣Hana ^(附註3)	二零一五年 十一月	香港銅鑼灣登龍街 1-29號金朝陽中心2期 Midtown地下C舖	日式	100.5	46	1	23

附註：

1. 旗下的銅鑼灣BB(前稱為「Mr. Steak」)於二零零九年五月開業。「Mr. Steak」於二零一五年八月停業進行裝修，並於二零一五年九月改以本集團另一自有品牌「Bistro Bloom/Marbling」復業。餐廳所在地點維持不變，供應菜式仍為西式菜餚。
2. 旗下的旺角BB(前稱為「Mr. Steak」)於二零零四年十二月開業。「Mr. Steak」於二零一六年十一月停業進行裝修，並於二零一六年十二月改以本集團另一自有品牌「Bistro Bloom」復業。餐廳所在地點維持不變，供應菜式仍為西式菜餚。
3. 我們於二零一一年七月在銅鑼灣以「Hana」品牌經營首間餐廳，其後於二零一五年五月終止營運。我們於二零一五年十一月搬遷並開設銅鑼灣Hana。

業 務

以下所載為於往績期內及截至最後實際可行日期餐廳數目的變動：

	餐廳數目
於二零一五年四月一日	9
於二零一六財政年度內增添 ^(附註1及2)	3
於二零一六財政年度內關閉 ^(附註2)	1
	<hr/>
於二零一六年三月三十一日	11
於二零一七財政年度內增添 ^(附註3)	1
於二零一七財政年度內關閉	—
	<hr/>
於二零一七年三月三十一日	12
自二零一七年四月一日至最後實際可行日期止增添	—
自二零一七年四月一日至最後實際可行日期止關閉	—
	<hr/>
於最後實際可行日期	<u>12</u>

附註：

1. 元朗SB及康怡廣場MS分別於二零一五年九月及二零一五年十二月開業。
2. 銅鑼灣Hana於二零一五年五月停業，並於二零一五年十一月搬遷及復業。
3. 九龍灣MS於二零一六年十月開業。

收支平衡及投資回本

董事認為，在計及折舊及攤銷開支等非現金項目後餐廳的每月收入相等於其每月開支時，即達致收支平衡。據灼識報告所載，中型簡約西餐廳的行業平均值介乎三至五個月。於最後實際可行日期，旗下所有餐廳均於一至四個月內達致收支平衡。

董事認為，餐廳自開業起累計的現金流入淨額超過其總投資額時，即達致投資回本。據灼識報告所載，中型簡約西餐廳的行業取得投資回本的平均值為36個月。於最後實際可行日期，在旗下12間餐廳中，其中九間於9至43個月內達致投資回本。

業 務

於往績期內，銅鑼灣SB、九龍灣MS及元朗SB尚未達致投資回本。銅鑼灣SB於二零一四年二月開業，仍未達致投資回本。我們需要額外時間方能達致投資回本，原因為該餐廳為位於商業大廈的「樓上舖」，故開業初期顧客人數有限，因此產生收入能力較低。九龍灣MS於二零一六年十月開業，由於其營運僅14個月，故於最後實際可行日期仍未達致投資回本。據灼識報告所載，投資回本並未超出行業水平。元朗SB於二零一五年九月開業，由於其營運僅27個月，故於最後實際可行日期仍未達致投資回本。據灼識報告所載，投資回本並未超出行業水平。

董事認為，儘管該等餐廳尚未達致投資回本，惟該等餐廳的營運為本集團帶來金錢以外的好處，包括接觸更廣泛的潛在顧客以滲透市場。董事認為該等餐廳所在位置適合進一步發展，並將密切監察財務表現及其他非財務因素。

我們於往績期經營的餐廳的過往收支平衡期及投資回本期並不預示未來表現，原因是面對我們無法控制的各項因素時，本集團於不同期間的收入、開支及經營業績可能各有不同。達致收支平衡及投資回本所需時間將受多項因素(包括(但不限於)資本開支金額、餐廳規模、市場接納程度、位置以及開業時間(視乎季節性而定))所影響。

業 務

旗下餐廳的營運表現

下表列載旗下各間餐廳於二零一六財政年度、二零一七財政年度及截至二零一七年九月三十日止六個月的營運數據。

二零一六財政年度

餐廳	惠顧次數 (概約)	營運日數	總收入 (概約) (千港元)	每位顧客	每日平均	每日	經營利潤 (概約) (%)
				每餐平均 消費 ^(附註1) (概約) (港元)	收入 ^(附註2) (概約) (千港元)	翻座率 ^(附註3) (概約) (次)	
<i>Mr. Steak — Buffet à la minute</i>							
MS自助餐	149,352	366	58,943	395	161	1.7	11.1
<i>Mr. Steak</i>							
沙田MS	54,189	366	12,423	229	34	2.3	5.0
青衣MS	119,997	366	22,748	190	62	2.3	8.9
葵芳MS	107,121	366	18,240	170	50	2.4	-1.7
康怡廣場MS	57,784	109	8,681	150	80	3.4	4.0
九龍灣MS	—	—	—	—	—	—	—
<i>特色餐廳</i>							
銅鑼灣BB	57,023	309	12,502	219	40	2.8	-8.4
旺角BB	57,527	365	13,377	233	37	2.4	8.4
銅鑼灣Hana	12,536	196	5,000	399	26	1.4	-3.9
<i>Sky Bar</i>							
銅鑼灣SB	65,252	365	12,133	186	33	1.6	-8.7
旺角SB	83,015	365	21,433	258	59	1.9	22.2
元朗SB	27,360	213	5,923	217	28	1.2	-21.8

附註：

1. 每位顧客每餐平均消費的計算方法為將年內有關餐廳的總收入除以惠顧總次數。
2. 每日平均收入的計算方法為將年內有關餐廳的總收入除以營運日數。
3. 每日翻座率的計算方法為將年內有關餐廳的惠顧次數除以座位數目及營運日數。
4. 經營利潤的計算方法為將年內的經營溢利除以收入。經營溢利的定義為未計其他收入、其他收入及所得稅開支的年內溢利。

業 務

二零一七財政年度

餐廳	惠顧次數 (概約)	營運日數	總收入 (概約) (千港元)	每位顧客 每餐平均 消費 ^(附註1) (概約) (港元)	每日平均 收入 ^(附註2) (概約) (千港元)	每日 翻座率 ^(附註3) (概約) (次)	經營利潤 (概約) (%)
<i>Mr. Steak — Buffet à la minute</i>							
MS自助餐	168,887	365	67,540	400	185	2.0	10.7
<i>Mr. Steak</i>							
沙田MS	45,423	365	11,287	248	31	1.9	-0.1
青衣MS	109,383	365	22,654	207	62	2.1	8.9
葵芳MS	95,916	365	18,518	193	51	2.2	0.2
康怡廣場MS	205,627	365	23,714	115	65	3.6	1.8
九龍灣MS	65,721	178	9,853	150	55	3.3	-5.0
<i>特色餐廳</i>							
銅鑼灣BB	76,203	364	16,031	210	44	3.1	3.5
旺角BB	51,721	363	11,371	220	31	2.2	2.2
銅鑼灣Hana	18,963	364	8,529	450	23	1.1	4.1
<i>Sky Bar</i>							
銅鑼灣SB	61,148	364	14,566	238	40	1.5	-2.7
旺角SB	69,614	364	18,525	266	51	1.6	21.5
元朗SB	58,065	364	10,134	175	28	1.4	-8.6

附註：

1. 每位顧客每餐平均消費的計算方法為將年內有關餐廳的總收入除以惠顧總次數。
2. 每日平均收入的計算方法為將年內有關餐廳的總收入除以營運日數。
3. 每日翻座率的計算方法為將年內有關餐廳的惠顧次數除以座位數目及營運日數。
4. 經營利潤的計算方法為將年內的經營溢利除以收入。經營溢利的定義為未計其他收入、其他收入及所得稅開支的年內溢利。

業 務

截至二零一七年九月三十日止六個月

餐廳	惠顧次數 (概約)	營運日數	總收入 (概約) (千港元)	每位顧客 每餐平均 消費 ^(附註1) (港元)	每日平均 收入 ^(附註2) (千港元)	每日 翻座率 ^(附註3) (概約) (次)	經營利潤 (概約) (%)
<i>Mr. Steak — Buffet à la minute</i>							
MS自助餐	85,037	182	35,259	415	194	2.0	12.5
<i>Mr. Steak</i>							
沙田MS	24,203	182	5,529	230	30	2.1	-4.7
青衣MS	55,765	182	11,170	200	61	2.2	13.1
葵芳MS	52,079	182	9,797	189	54	2.3	1.8
康怡廣場MS	106,360	182	13,428	126	74	3.8	7.9
九龍灣MS	51,719	182	9,376	182	52	2.5	9.6
<i>特色餐廳</i>							
銅鑼灣BB	36,315	182	7,952	219	44	3.0	0.5
旺角BB	32,799	182	7,073	216	39	2.8	11.0
銅鑼灣Hana	9,583	182	4,094	427	23	1.1	4.8
<i>Sky Bar</i>							
銅鑼灣SB	30,126	182	7,845	259	43	1.5	1.5
旺角SB	34,534	182	9,486	275	52	1.6	13.5
元朗SB	36,119	182	6,088	168	33	1.8	-4.9

附註：

1. 每位顧客每餐平均消費的計算方法為將期內有關餐廳的總收入除以惠顧總次數。
2. 每日平均收入的計算方法為將期內有關餐廳的總收入除以營運日數。
3. 每日翻座率的計算方法為將期內有關餐廳的惠顧次數除以座位數目及營運日數。
4. 經營利潤的計算方法為將期內的經營溢利除以收入。經營溢利的定義為未計其他收入、其他收入及所得稅開支的期內溢利。

業 務

Mr. Steak — Buffet à la minute

本集團以「Mr. Steak — Buffet à la minute」品牌經營的自助餐餐廳MS自助餐的平均每日收入由二零一六財政年度約161,000港元，增加24,000港元或14.9%至二零一七年財政年度約185,000港元，而顧客光顧次數則由二零一六年財政年度的149,352人次，上升約13.1%至二零一七財政年度約168,887人次，二零一六財政年度及二零一七財政年度的每餐平均消費約400港元保持穩定，主要由於二零一七財政年度內投放更多廣告，從市場推廣開支增加約200,000港元可見一斑。MS自助餐的平均每日收入進一步輕微增加約9,000港元或4.9%至截至二零一七年九月三十日止六個月約194,000港元，而每名顧客每餐平均消費因餐單價格調整增加約3.8%至約415港元。

「Mr. Steak」餐廳

本集團以「Mr. Steak」品牌經營的餐廳的平均每日收入由二零一六財政年度約226,000港元，增加38,000港元或16.8%至二零一七年財政年度約264,000港元。有關增加主要由於二零一六年十月開業的九龍灣MS所貢獻收入。本集團以「Mr. Steak」經營的餐廳的平均每日收入進一步輕微增加約7,000港元或2.7%至截至二零一七年九月三十日止六個月約271,000港元，歸功於九龍灣MS的餐單價格調整。

沙田MS的經營利潤由二零一六財政年度約5.0%減少至二零一七財政年度約-0.1%，並於截至二零一七年九月三十日止六個月進一步減至約-4.7%。經營利潤減少乃由於沙田MS缺乏顧客流量導致收益減少所致。九龍灣MS的經營利潤由二零一七財政年度約-5.0%增加至截至二零一七年九月三十日止六個月約9.6%。有關增幅乃由於每位顧客每餐平均消費上升及顧客惠顧次數增加，主要因重新設計餐單及餐單價格上調的綜合影響所致。

特色餐廳

本集團特色餐廳的平均每日收入由二零一六財政年度約103,000港元，減少5,000港元或4.9%至二零一七年財政年度約98,000港元。有關減少主要由於旺角BB於二零一六年十月至二零一六年十一月進行翻新，於翻新期間暫停部分業務，令旺角BB的平均每日收入減少。餐廳於翻新期間僅提供午餐，因此收入減少。本集團特色餐廳平均每日收入於截至二零一七年九月三十日止六個月回穩，約為106,000港元。銅鑼灣BB及銅鑼灣Hana於二零一六財政年度分別錄得負數經營利潤-8.4%及-3.9%。董事認為，銅鑼灣BB於二零一六財政年度的負數經營利潤歸因於折舊開支及公用設施開支較高，銅鑼灣Hana於同期的負數經營利潤則主要因每日翻座率較低所致。就經營利潤而言，銅鑼灣BB及銅鑼灣Hana的財務表現於二零一七財政年度有所改善，原因為顧客惠顧次數增加及每位顧客每餐平均消費上升所致。

業 務

「Sky Bar」餐廳

本集團以「Sky Bar」品牌經營的餐廳的平均每日收入保持平穩，二零一六財政年度約為120,000港元，二零一七財政年度則約為119,000港元。本集團以「Sky Bar」品牌經營的餐廳的平均每日收入增加9,000港元或7.6%至約128,000港元，歸功於銅鑼灣SB推出特色餐單。銅鑼灣SB及元朗SB於二零一六財政年度及二零一七財政年度錄得負數經營利潤，主要由於折舊開支較高以及每位顧客每餐平均消費及翻座率較低。就經營利潤而言，銅鑼灣SB及元朗SB的財務表現於截至二零一七年九月三十日止六個月有所改善，原因為每位顧客每餐平均消費上升及顧客惠顧次數增加。

餐廳營運及管理概覽

標準化營運程序

我們認為倘將營運程序規範化，便能有效管理旗下餐廳。本集團已就旗下餐廳的日常營運採取一套標準化程序，包括就採購及付款系統、現金管理系統及風險及安全系統製訂內部監控手冊。

管理架構

我們的管理架構專為促進監督、指揮及支援業務營運、品質監控系統、招聘過程以及銷售及市場推廣的效率而設計。董事會負責製訂本集團的整體業務策略及營運。旗下餐廳的日常營運由各間餐廳的總廚及餐廳經理監督。餐廳經理每日直接向地區經理匯報地區經理負責監管指定地區的不同餐廳。餐廳經理須記錄所屬餐廳日常營運的細節。

總辦事處管理

業務及營運的整體管理在香港的總辦事處進行。總辦事處負責本集團的公司業務及財務管理、項目及建設(包括牌照及物業管理)、營運管理及監督、採購、業務拓展、人力資源管理及員工招聘，以及銷售及市場推廣。總辦事處亦監督旗下每間餐廳的表現，確保每間餐廳在重要環節(包括食物質素、服務及環境)上堅守管理原則。

業 務

餐廳管理

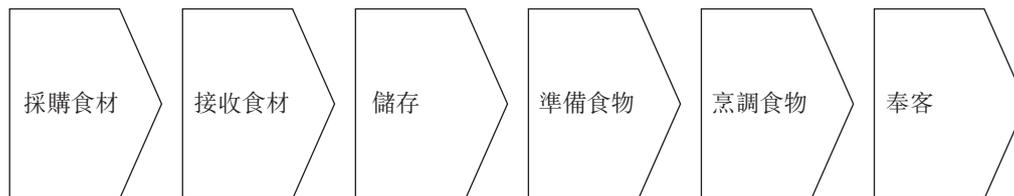
集團旗下每間餐廳由本身的餐廳管理團隊(包括餐廳經理、助理經理、總廚及副廚)營運及管理。餐廳管理團隊確保餐廳高效營運，同時監察餐廳達成總辦事處管理層就每間餐廳設定的營業額指標。若干管理決定及行政工作(例如購買炊具、廚房設備及食材、監控存貨及品質)交由餐廳管理團隊處理，以發揮靈活彈性快速應對餐廳的日常需求。

管理會議

本集團每週舉行管理會議商討餐廳的整體管理事宜。地區經理及地區廚師每隔兩週開會一次商討餐廳的營運事宜。我們每月舉行一次會議商討及評估旗下不同品牌餐廳的整體營運表現。此外，我們亦定期開會檢視旗下每間餐廳的表現。

食物準備工序

以美饌佳餚留住熟客及吸引新客乃本集團的重要策略，而確保食物安全亦同樣重要。為此，我們已就食物安全及質素推行標準化品質監控政策及程序。以下流程圖顯示本集團的食物準備工序：



採購及接收食材

本集團就食材及補給品採納以下訂貨政策：

食材

每間餐廳的總廚及副廚負責每日監察所屬餐廳所需存量及決定採購食材的類別及數量。我們直接向認可供應商訂貨。在食材送抵餐廳後，副廚在總廚的監督下先以電子磅量度所購進食材的重量，記錄食材的類別及數量，並核對送貨單所列資料是否與訂貨單吻合，始確定收貨。送貨單及經簽署的發票送交會計及財務部跟進。有關供應商甄選的進一步詳情，請參閱本節下文「供應商甄選及管理」一段。

業 務

飲品、配套設備及器皿

飲品、配套設備及器皿方面，每間餐廳的餐廳經理及助理經理負責監察存量及向本集團的認可供應商查核價格及最低訂貨量。餐廳經理及助理經理負責下達採購訂單，而供應商則將貨物直接送往個別餐廳。在認收貨物後，發票將送交財務部跟進。有關供應商甄選的進一步詳情，請參閱本節「供應商甄選及管理」一段。

儲存

每間餐廳的總廚及副廚負責確保妥善處理及儲存食材，餐廳經理則負責確保妥善儲存飲品。對於容易腐壞的食材，總廚及副廚須控制訂貨數量以確保食材新鮮。對於不易腐壞的食材，我們須確保每間餐廳均儲備充足存貨。

我們已發展出一套儲存食材的程序。食材於送抵後即在適當的溫度及儲存狀況下儲存。肉類、海鮮急凍食品及蔬菜以不同容器存放。

每間餐廳定期盤點存貨。於往績期內，我們並無過量儲存食材及飲品。

準備食物及烹調食物

為確保所有菜式均即叫即煮，本集團每間餐廳均在本身的廚房準備食物。總廚及副廚負責所屬餐廳的廚房的整體營運。在總廚協調下，廚房員工按照我們的食譜進行食物準備工作確保效率及品質。不同部門廚房員工負責食物準備工序的不同環節，包括清洗、切割、準備、烹調、傳菜及洗碟。

奉客

我們的餐廳人員在準備妥當時為顧客端上食品，並確保按適當次序端上已點食品。

開發新菜式

本集團深明必須定期推出新菜式方能擴大顧客基礎及留住熟客的重要性。我們因應顧客不斷轉變的口味及大市氛圍定期修訂及更新餐牌。在開發新菜式上，我們審視

業 務

餐牌，並在考慮市場趨勢、季節性因素及顧客反應後推出推廣及應節菜式吸引新顧客。本集團因應季節及潮流修改現有菜式。董事及行政總廚負責最終批准推出任何新菜式。

顧客

我們的目標顧客對象廣泛，絕大部分顧客為普羅大眾的散客。因此，於二零一六財政年度、二零一七財政年度各年及截至二零一七年九月三十日止六個月並無任何單一顧客佔我們的總收入逾5%。於往績期內，我們向企業客戶提供外賣服務，佔往績期內的總收入少於2%。董事確認，於往績期及截至最後實際可行日期，我們與任何顧客之間並無任何重大糾紛。

供應商

供應商甄選及管理

董事認為能為顧客提供美味、安全及新鮮食物是我們業務的成功關鍵。我們深明旗下餐廳獲得優質上乘的食材準備食物非常重要。食材供應商均根據一套甄選標準(如食材類別及品質、供應商的聲譽、成本、服務、送貨效率及過往表現)嚴格挑選。本集團備有一份認可食材及飲品供應商名單。於最後實際可行日期，我們有超過120間認可食材及飲品供應商。潛在供應商須經我們的採購經理按照有關供應商的背景及業務營運進行評估並獲管理層批准。

除本集團與鮮運訂立的總供應協議外(有關詳情載於本文件「關連交易」一節)，本集團並無與現有供應商訂立任何長期合約。於往績期內，我們與本集團首五大供應商建立穩定及良好關係，彼等已為本集團供應食材三至17年。我們深信我們可優先獲主要供應商供貨。於往績期內，概無任何主要供應商停止或表示將停止向我們供應食材，在食材供應上亦無遭遇任何嚴重延誤或干擾、提早終止供應協議，或無法取得充足數量的不可取代食材以致對我們的業務或經營業績構成任何重大不利影響。

採購部的每名成員向我們確認，彼獨立於我們認可供應商名單上的供應商。董事及僱員接受有關如何防止供應商賄賂及回扣安排的培訓和指導。本集團相信，我們實施的準則及限制能夠有效防止我們與供應商訂立賄賂或回扣安排。董事確認，概無與任何供應商達成回佣或回扣安排。據董事所深知，董事或僱員於往績期內概無參與與供應商達成任何賄賂或回扣安排。

於往績期內，首五大供應商為我們供應肉類、海鮮及飲品。下表列載首五大供應

業 務

商於二零一六財政年度、二零一七財政年度及截至二零一七年九月三十日止六個月所佔總採購額分析的情況：

二零一六財政年度

排名	供應商	主要業務	所提供 食材／貨品	與本集團 進行業務 往還的 概約年數	除賬期	付款方法	總採購額 (千港元)	佔採 購額概約 百分比 %
1	鮮運	香港冰鮮及急凍 肉類及海鮮 以及其他食品 批發商	肉類及海鮮	17	60日	支票	29,125	46.8
2	供應商A	香港蔬菜 批發商	蔬菜	7	30日	支票	2,619	4.2
3	供應商B	香港乾貨及 雜貨批發商	乾貨、糧油及 罐頭食品	11	30日	支票	2,267	3.6
4	供應商C	香港蔬菜 批發商	蔬菜	3	30日	支票	1,797	2.9
5	供應商D	香港海鮮 批發商	海鮮	3	30日	支票	1,666	2.7
五大供應商小計							37,474	60.2
其他供應商							24,818	39.8
總計							62,292	100

業 務

二零一七財政年度

排名	供應商	主要業務	所提供 食材/貨品	與本集團 進行業務 往還的 概約年數	除賬期	付款方法	總採購額 (千港元)	佔採 購額約 百分比 %
1	鮮運	香港冰鮮及急凍 肉類及海鮮 以及其他食品 批發商	肉類及海鮮	17	60日	支票	43,384	54.8
2	供應商C	香港蔬菜 批發商	蔬菜	3	30日	支票	3,263	4.1
3	供應商B	香港乾貨及 雜貨批發商	乾貨、糧油 及罐頭食品	11	30日	支票	2,832	3.6
4	供應商A	香港蔬菜 批發商	蔬菜	7	30日	支票	1,973	2.5
5	供應商E	香港肉類及 海鮮批發商	海鮮	6	30日	支票	1,939	2.4
五大供應商小計							53,391	67.4
其他供應商							25,811	32.6
總計							79,202	100

截至二零一七年九月三十日止六個月

排名	供應商	主要業務	所提供 食材/貨品	與本集團 進行業務 往還的 概約年數	除賬期	付款方法	總採購額 (千港元)	佔採 購額約 百分比 %
1	鮮運	香港冰鮮及急凍 肉類及海鮮 以及其他食品 批發商	肉類及海鮮	17	60日	支票	19,461	46.2
2	供應商F	香港肉類及 海鮮批發商	海鮮	3	30日	支票	2,919	7.0
3	供應商C	香港蔬菜 批發商	蔬菜	3	30日	支票	2,792	6.6
4	供應商B	香港乾貨及 雜貨批發商	乾貨、糧油 及罐頭食品	11	30日	支票	1,852	4.4
5	供應商E	香港肉類及 海鮮批發商	海鮮	6	30日	支票	1,100	2.6
五大供應商小計							28,124	66.8
其他供應商							13,967	33.2
總計							42,091	100

業 務

除向往績期內我們最大的客戶鮮運(分別由葉燕琼女士、鄺大榮先生及鄺靜兒女士實益擁有50%、25%及25%權益，有關詳情載於本文件「關連交易」一節)購貨外，於往績期內，各董事、彼等各自的緊密聯繫人及就董事所深知擁有本公司已發行股本逾5%的股東概無於本集團五大供應商中擁有任何權益。

我們與鮮運的關係

於二零一六財政年度、二零一七年財政年度及截至二零一七年九月三十日止六個月，我們向鮮運採購的金額佔採購總額分別約46.8%、54.8%及46.2%。我們向五大供應商的採購額佔同期採購總額分別約60.2%、67.4%及66.8%。有關供應商的集中風險，請參閱本文件「風險因素 — 我們最大供應商兼關連人士鮮運佔據我們絕大部分採購額」一節。倘鮮運食材供應出現任何短缺或延誤或其現有營銷策略出現任何變動，而我們無法即時取得替代供應，我們的業務及經營業績可能受到重大及/或不利影響。鮮運為我們的關連人士，而我們已與鮮運訂立具法律約束力的總供應協議。有關總供應協議的進一步詳情，請參閱本文件「關連交易」一節。

鮮運為我們於往績期內的最大供應商之一，亦為我們其中一名客戶。於往績期內，我們委聘鮮運與若干團購網絡營辦商作出安排，以出售本集團餐廳的預付餐券。於二零一六財政年度及二零一七財政年度以及截至二零一七年九月三十日止六個月，該等交易應佔收入分別約為1,500,000港元、零及零，相當於總收入約0.8%、零及零。該等交易已於二零一六年三月終止，並不會於[編纂]後繼續。

鮮運為於一九八四年在香港註冊成立的有限公司，為香港冰鮮及急凍肉類及海鮮以及其他食品的批發商。據灼識報告所載，鮮運為香港供應主要優質肉類及海鮮的供應商之一，在香港主要優質肉類及海鮮供應商中排名第三(按進口食材的價值計算)。於往績期內，我們向鮮運購買食材，主要因為董事相信鮮運能提供持續、適時、穩定並有質量保證供應優質食材。我們認為鮮運為具競爭力及可靠的供應商，而我們自本集團成立以來已與鮮運建立緊密穩定的業務關係。由於鮮運多年來以合理的價格穩定及適時為我們供應優質食材，並鑑於我們已與鮮運建立關係及總供應協議，董事認為，鮮運終止或減少向我們供應食材的風險極低。

董事認為，於往績期向鮮運作出大量採購及供應商集中程度將不會對我們的業務造成重大影響，原因為我們靈活篩選供應商，並能夠從其他食材供應商採購，從而減低供應商集中水平。此外，根據總供應協議，我們並不受限於僅從鮮運採購。我們維持挑選供應商的靈活性。由於我們的執行董事兼行政總裁鄺大華先生及林安輝先生在餐飲業內擁有逾30年經驗，彼等已與餐飲業內多個食材供應商維持良好業務連繫或個人關係。於往績期，我們並無經歷任何食材供應商短缺的情況。鑑於我們已於市場佔

業 務

一席位，在我們與鮮運的關係不太可能被終止的情況下，董事相信，我們將能接洽其他食材供應商並按類似條款向其作出採購。為維持選擇供應商的靈活性及作為應急計劃，我們將繼續維持我們與該等食材供應商的關係及緊密聯繫，並在可行的情況下提前就供應條款獲得並與彼等進行磋商，以致在我們與鮮運的關係不太可能被中斷或終止的情況下，我們可及時達成協議以向彼等採購食材。

我們的原材料及採購成本監控

本集團所購主要原材料均為食材，包括肉類、海鮮、急凍食品及蔬菜。二零一六財政年度、二零一七財政年度及截至二零一七年九月三十日止六個月的售出存貨成本分別為約62,200,000港元、79,200,000港元及42,100,000港元，分別佔二零一六財政年度、二零一七財政年度及截至二零一七年九月三十日止六個月的收入31.9%、33.7%及32.8%。

食材的價格取決於品質、貨源及供應是否充足、本集團與供應商的關係及季節性因素。我們認為本集團於往績期所購原材料的價格與當時市價相若。本集團將在正商的營運及市場狀況下跟隨市價進行採購。

我們密切監察食材的整體成本，一般控制在低於特定餐廳總收入的某個百分比。本集團將透過比較同類食品供應商的報價監察食材成本。

存貨管理

每間餐廳的總廚及副廚負責管理本身所屬餐廳的存貨。為確保食材新鮮，我們每日檢查供應商提供的食材，並將手頭的新鮮及容易腐壞的食材存量維持在最低水平

至於不易腐壞的食材，餐廳視乎本身的營運需要儲存足夠存貨。有關存貨結轉日的詳情，請參閱本文件「財務資料—合併財務狀況表選項分析—存貨」一節。

根據董事及高級管理層的經驗，新鮮及冰鮮海鮮的保鮮期約為7至14天、新鮮肉類於真空狀態下的保鮮期最長為90天、急凍海鮮及肉類的保鮮期最長為兩年，而蔬菜的保鮮期約三至五天。

質素監控

在整個食物製作過程中，本集團維持嚴格的質素監控系統及採納高衛生標準。董事相信有效的質素監控對餐廳營運非常重要。

業 務

供應鏈質素監控

在甄選供應商的過程中，我們對食物安全及衛生的關注起著關鍵作用。所有食材只向認可供應商訂購。每間餐廳的總廚及副廚每日於收訖食材後評定供應商所供應食材的質素。供應商如無法提供優質食材，本集團將停止向其採購食材。有關甄選供應商的程序，請參閱本節「供應商 — 供應商甄選及管理」一段。

餐廳質素監控

餐廳經理、總廚及副廚負責監督本身所屬餐廳的質素監控。彼等驗收食材及其他補給品、監督食物準備工序及統籌廚房的工作。此外，我們須定期前往個別餐廳進行查驗，確保食物、服務及環境均符合有關標準。

食物質素及安全

在食材及其他補給品送抵個別餐廳時，總廚及副廚將會檢查食材及其他補給品的質素。倘供應商不符合我們的標準，我們將拒收及直接向供應商退回食材。

衛生

我們就旗下餐廳的衛生情況採納標準的質素監控政策。餐廳員工須於營業時間之前及之後將餐廳清潔消毒。

服務質素及顧客反饋意見的管理

我們最關注是為顧客提供優質服務。我們的餐廳經理負責培訓員工的服務態度。

我們直接在旗下餐廳收到顧客的反饋意見，亦會收集顧客透過顧客意見卡、社交媒體網頁及食評網站發表的反饋意見。每間餐廳的餐廳經理及員工在簡報會上就顧客的反饋意見進行討論。我們將編製及分類所有反饋意見，然後識別出主要問題，繼而進一步與相關人員及高級管理層進行討論，從而改善我們餐廳營運的整體運作質素。

本集團認真對待顧客的反饋意見。一旦我們接獲餐廳顧客的投訴，餐廳經理將試圖在餐廳層面解決事件以令顧客滿意。倘投訴未能在餐廳層面解決，有關事件將轉介高級管理層跟進。

業 務

倘我們從食環署、消費者委員會、香港旅遊發展局或其他監管機構接獲顧客投訴，我們將調查分店所關注的情況，並回覆相關的機關或部門。於往績期及截至最後實際可行日期，食環署接獲47宗針對本集團餐廳食物質素及衛生的投訴（「該等投訴」）。於47宗該等投訴中，19宗有關被指控於二零一七年一月在MS自助餐提供不衛生食物導致顧客進食生蠔後感到不適（「該事件」）。發生該事件後，我們已立即停止出售於相關地區捕獲的生蠔，並收緊食品衛生標準及品質檢查程序，避免日後再次發生同類事件。在食環署進行視察、抽取樣本及調查後，食環署的結論為並無發現或覺察旗下餐廳有任違法行為，而就上述投訴抽取樣本的結果令人滿意。食環署亦無就該等投訴及該事件發出任何傳票或採取任何進一步行動。我們的一般餐廳牌照未有因該等投訴及該事件導致停牌、吊銷、取消資格及／或遭拒絕續牌。此外，董事確認本集團從未因該等投訴及該事件導致因違反任何香港法例及法規而遭任何政府機關作出刑事檢控。因此，董事相信該等投訴及該事件不會對我們於往績期及截至最後實際可行日期的業務、經營業績及財務狀況造成任何重大不利影響。

除上文所披露者外，董事並不知悉有任何顧客投訴提出重大索償的情況，以致對我們於往績期及截至最後實際可行日期的業務、經營業績及財務狀況造成重大不利影響。

選址過程

董事認為，為餐廳物色合適地點對於本集團的長遠成就至關重要。本集團的餐廳目前均位於旺區或地標購物商場，如香港的WTC More、利舞臺廣場、朗豪坊、青衣城、康怡廣場、新城市廣場、新都會廣場、德福廣場及形點。我們在為餐廳選址時尤其深思熟慮。本集團在決定開設新餐廳的地點前必先考慮以下因素：

- 潛在店址的交通及人流：即潛在店址是否位於人流眾多的地區及是否容易步行及驅車前往；
- 規模：建議的地點能否符合我們的目標規模要求；
- 租金及其他營運成本：在以有關租金及其他營運成本經營下本集團能否有利可圖，及租金成本佔總成本的比例是否可以接受；
- 與競爭對手距離：倘(i)建議地點與本集團經營的餐廳所在地點之間；及／或(ii)建議地點與其他對手(如有)經營的現有及潛在餐廳所在地點之間存在競爭，則就數目、模規及業務性質而言的競爭程度；及

業 務

- 人口分布：建議地點鄰近地區的人口分布，包括年齡、收入、教育水平及消費模式。

董事均參與選址過程，包括(但不限於)評估、視察及批准經營新餐廳的地點。我們按策略挑選每處地點，目標為達成擴大在業內的市場份額及增加本集團收入。

在考慮某處地點是否適合開設新餐廳時，我們通常依循以下程序：

- 選址：董事及高級管理層會為新餐廳決定合適地點；
- 可行性評估：本集團在選址時將從營運角度進行盡職審查研究，包括租金成本、鄰近地區的人口分布及人流；
- 設計餐廳概念：一旦店址獲董事批准，我們將舉行內部會議為建議餐廳構思初步餐廳概念；
- 磋商及簽立租約：一旦新餐廳的地點及餐廳概念獲董事批准，本集團將隨即與業主磋商租約條款。我們將考慮租金成本、區內大小相若的舖址的可資比較租金、於租約期滿時租金的潛在加幅。倘於磋商後滿意建議的租約條款，董事將會與業主簽訂租約；
- 裝修：於簽訂租約後，本集團展開餐廳的室內設計。我們聘請獨立承包商為餐廳進行裝修工程。裝修工程一般需時45至70日；
- 牌照及許可：當裝修工程進行期間，本集團同時為經營餐廳申請各類牌照及許可，其中包括普通食肆牌照、酒牌及水污染管制牌照。有關牌照規定的詳情，請參閱本文件「監管概覽」一節；及
- 人手安排：本集團將確定新餐廳所須聘用的員工人數。我們會探討內部調職及晉升的可能性，然後於新餐廳開業前招聘新僱員及為他們提供培訓。

業 務

銷售及市場推廣

顧客及顧客服務

因此，於二零一六財政年度、二零一七財政年度及截至二零一七至九月三十日止六個月並無任何單一顧客佔我們的總收入逾5%。我們絕大部分顧客為普羅大眾的散客。我們亦向企業客戶提供外賣服務，於往績期內佔總收入少於2%。董事確認，於往績期及截至最後實際可行日期，我們與任何顧客之間並無任何重大糾紛。

董事相信，屬下僱員向顧客提供的服務對於本集團的聲望關係重大。為確保我們的服務令顧客滿意，我們向餐廳的管理層及職員提供內部培訓及指引。每間餐廳的經理就檢討員工表現定期向全體前線員工工作簡短訓示。倘顧客對我們的食物或服務質素有任何投訴，餐廳經理立即向管理層匯報。我們將盡速調查及向顧客交代。

定價政策

在決定旗下餐廳餐牌所列食物及飲品的價格時，本集團考慮(i)食物及飲品的成本；(ii)整體營運成本，包括個別餐廳的租金；(iii)目標毛利；(iv)競爭對手就同類食物及飲品定價格；及(v)目標客戶的負擔能力。

本集團定期檢討旗下每間餐廳的餐牌。我們因應原材料及食物成本的價格波動、經營成本及市場潮流調整餐牌上的價格。每間餐廳的調整幅度各有不同。我們亦定期檢討餐牌上可供選擇的菜式。

於往績期內，旗下每間餐廳在餐牌上顯示的價格均維持相對穩定。有關可資比較餐廳於往績期內每位顧客每餐的估計平均消費概覽，請參閱本文件「財務資料 — 影響本集團經營業績及財務狀況的主要因素 — 顧客流量及每位顧客平均消費」一節。

業 務

結賬及現金管理

顧客通常以信用卡結賬，亦有以現金結賬。下表顯示於往績期內本集團按結賬方式劃分的收入明細：

	二零一六 財政年度 (千港元)	二零一七 財政年度 (千港元)	截至 二零一七年 九月三十日 止六個月 (千港元)
結賬方式：			
信用卡	153,116	191,586	103,116
現金	36,816	41,135	23,440
其他 ^(附註)	4,848	2,152	1,651
	<u>194,780</u>	<u>234,873</u>	<u>128,207</u>

附註：於往績期內，向企業客戶銷售外賣訂單服務的食品以支票方式結賬。

信用卡

旗下餐廳接受以各大信用卡發卡機構發出的信用卡結賬。我們通常於信用卡交易獲批准當日之後兩至三個營業日收到有關信用卡發卡機構的匯款(扣除服務費)。於往績期內，信用卡發卡機構按賬單金額向旗下餐廳徵收約2%服務費。

現金

大部分顧客以信用卡結賬，但旗下餐廳每日仍收到若干數量的現金。我們訂有有關處理現金的政策，以確定每間餐廳所收現金數量準確無誤。在本集團旗下每間餐廳，餐廳經理及助理經理負責收集所收現金及存入個別餐廳的銀行賬戶，並將銀行收據送交高級管理層。我們的會計部將按每間餐廳及銀行提供的記錄核對結餘。我們已為存放在餐廳的現金投購保險。董事確認，於往績期內並無發生巨額現金遭僱員、顧客或其他第三方挪用或失竊事件。

業 務

季節性

旗下餐廳的收入受季節性因素影響而波動。我們一般於四月至八月及十二月錄得較高收入，原因為與家人進餐的顧客於若干節日假期(例如復活節及聖誕節)及暑假期間增加在簡約西餐廳的用膳次數。為減輕餐廳於淡季可能受到的影響，我們可能推出市場推廣活動吸引顧客。

市場推廣及宣傳

市場推廣團隊負責製訂及推行我們的市場推廣策略。本集團亦安排在讀者眾多的雜誌刊登廣告宣傳我們的優惠。我們投入資源構建電子平台(如本集團的網站及Facebook專頁)以宣傳我們的特價優惠。我們通常在Facebook專頁宣傳最新優惠。市場推廣策略的目的包括：(i)提升形象及品牌知名度；及(ii)吸引新舊顧客惠顧以增加收入。除製訂市場推廣策略及更新網站資料宣傳旗下餐廳外，我們將會監察飲食討論區、飲食網誌或網站的言論，掌握食客或食評人給予的評分、推薦及批評。

董事深明定期宣傳品牌知名度的重要性。為進一步推廣品牌，我們不時供應物超所值的套餐以吸引顧客。我們亦推出特別宣傳活動，旗下餐廳提供半自助晚餐以吸引顧客蒞臨用膳。我們相信提供不同用餐優惠可吸引顧客再三光顧旗下餐廳。

獎項及認證

董事認為，本集團獲公認為一個傑出餐廳集團，是鼓勵本集團及其僱員再接再厲精益求精的推動力。截至最後實際可行日期，本集團榮獲以下多個獎項及認證：

獎項

獲獎年份	獎項	頒發機構
二零一六年	Best of Japanese Restaurant	Hong Kong Walker 雜誌
二零一七年	優秀開飯熱店大賞 — 最優秀開飯自助餐	OpenRice

認證

有效期	認證	認證機構
二零一七年八月三十日至 二零二零年八月二十九日	衛生監控體系認證 — 提供餐飲服務	香港品質保證局

業 務

競爭

香港簡約西餐廳市場競爭激烈且分散。儘管獨立簡約西餐廳在總數方面佔據主導地位，業內領先餐廳集團通常經營多品牌或連鎖餐廳，分店眾多。按二零一七財政年度所產生收入計算，香港五大簡約西餐廳集團佔整體市場份額約10.7%。於二零一七年財政年度，本集團在香港簡約西餐廳市場中，按餐廳(不包括「Hana」日式餐廳)總收入計算的市場份額為1.6%。

進一步詳情請參閱本文件「行業概覽—香港簡約西餐廳市場的競爭格局」一節。

僱員

下表載列於二零一六年三月三十一日、二零一七年三月三十一日、二零一七年九月三十日及最後實際可行日期按職能劃分的僱員(全職僱員或兼職臨時工)人數：

	於二零一六年 三月三十一日 的僱員人數	於二零一七年 三月三十一日 的僱員人數	於二零一七年 九月三十日 的僱員人數	於最後實際 可行日期的 僱員人數
管理	7	9	14	14
財務、會計及行政	4	4	9	9
銷售及市場推廣	3	3	3	3
採購	0	0	1	1
餐廳員工				
廚師及廚房員工	125	138	137	139
樓面員工	125	133	143	126
總計：	<u>264</u>	<u>287</u>	<u>307</u>	<u>292</u>

基於餐廳業的性質及鑑於我們所經營餐廳的範圍，我們需要大量勞工。因此，聘用兼職臨時工以補充餐廳的勞動力對我們的營運而言屬必要。兼職臨時工的一個主要特點為彼等只會臨時或按日或於短時段內(不超過60天)在特定餐廳工作。於二零一六年三月三十一日、二零一七年三月三十一日、二零一七年九月三十日及最後實際可行日期，我們分別聘用53名、72名、85名及60名臨時工，彼等任職我們的樓面員工或廚師及廚房員工。

業 務

於往績期及截至最後實際可行日期，本集團內部概無發生任何罷工事件，而我們亦無遇到任何重大勞資糾紛或與僱員受傷有關的重大保險索償。董事相信，我們已與僱員維持良好合作關係。

本集團已根據強制性公積金計劃條例的規定為香港合資格僱員作出強制性公積金供款。於往績期及截至最後實際可行日期，我們亦已遵守香港勞工處實施的最低工資條例內法定最低工資。

僱員安全

我們必須遵守香港的若干安全法例及規例以及有關職業健康及安全機關頒佈的職業健康及安全規例。董事致力為僱員營造一個安全的工作環境。為達成此目標，我們已就促進工作場所的安全實施安全指引及程序。我們亦已推出廚房營運手冊，就各項廚房安全事宜為廚房員工提供清晰指引。此外，我們為全體新聘及現有僱員提供充足培訓。

我們記錄僱員的所有工傷個案，以有效監察我們的工作安全。於往績期內及截至最後實際可行日期，我們錄得44宗在工作場所發生的意外。全部意外均涉及僱員因工受傷，例如不慎滑倒及在提起或搬運重物時受傷。董事確認，除上文所披露者外，旗下餐廳並無發生任何嚴重工業意外。此外，本集團並無遭遇任何勞資糾紛。於最後實際可行日期，受傷人士概無就該44宗意外向本集團提出僱員補償或人身傷害申索。董事認為本集團於訴訟中應承擔之任何潛在申索金額應受我們持有的保單保障，而該等申索之損害賠償金、成本及費用將由控股股東根據彌償契據作出彌償保證。有關進一步詳情，請參閱本節「法律訴訟」一段。

培訓計劃

本集團的目標是充份為僱員裝備工作上所需的知識及技能。所有新聘僱員均獲發入職及員工手冊，詳列本集團的政策及程序、工作流程、職責及介紹餐廳的背景。此外，我們亦為僱員提供定期培訓，確保僱員妥為遵守安全規定。董事認為該等培訓對加深僱員對旗下餐廳及餐飲業的認識非常重要。我們亦認為通過組織該等培訓，僱員的服務質素及管理技巧將有所改善，從而提升顧客在我們旗下餐廳用餐的體驗。

業 務

招募及留聘

餐飲業在招聘人手方面競爭非常激烈。董事認為給予吸引的薪酬待遇(包括優厚薪金、福利、酌情花紅及晉升機會)，我們定能招聘合適的應徵者。

董事相信留聘訓練有素及經驗豐富僱員對業務有所成就至關重要。我們亦按工作表現給予現有僱員晉升機會。於二零一六財政年度、二零一七財政年度及截至二零一七年九月三十日止六個月，本集團的每年平均僱員流失率分別維持在37.9%、61.4%及28.4%的水平，計算方法為將年／期內在試用期滿後離職的僱員人數除以年／期終的僱員總數。於往績期及截至最後實際可行日期，本集團內部概無發生任何罷工事件，而我們亦無遇到任何重大勞資糾紛或與僱員受傷有關的重大保險索償。董事相信，我們已與僱員維持良好合作關係。

此外，本集團已有條件採納購股權計劃。採納購股權計劃旨在使我們得以向參與者授出購股權以肯定彼等對本集團作出的貢獻。請參閱本文件附錄四「法定及一般資料—D. 購股權計劃」一節。

物業

於最後實際可行日期，本集團並無擁有任何物業。

於最後實際可行日期，本集團在香港租用14個物業，其中12個物業用作本集團餐廳、一個物業正進行翻新並將用作本集團餐廳及一個物業用作本集團總部。本集團所訂租約為期18個月至六年不等。全部租賃物業均向獨立第三方租用。現有租約的屆滿日期距今五個月至四年不等。租賃物業的面積介乎100.53平方米至848.97平方米。於二零一六財政年度、二零一七財政年度及截至二零一七年九月三十日止六個月，我們的租金及相關開支分別佔收入約21.4%、21.2%及21.2%。

業 務

下表列載於最後實際可行日期本集團租用及佔用作餐廳的物業詳情：

編號	地址	特許使用 面積 (平方米) (概約)	租金類別	物業用途	租約 屆滿日期	續租 選擇權
1	新界 沙田 新城市廣場 第一期 7樓702號舖	186.4	基本租金或營業額 租金(以較高者 為準)	餐廳	二零一八年 四月十四日	不適用
2	香港 銅鑼灣 告士打道280號 世貿中心 (又名為 「WTC More」) 6樓	849.0	基本租金或營業額 租金(以較高者 為準)	餐廳	二零一八年 四月三十日	兩年
3	新界 青衣 青敬路33號 青衣城 地下G03A號舖	301.4	基本租金或營業額 租金(以較高者 為準)	餐廳	二零一九年 三月五日	不適用
4	新界 葵涌 葵芳 興芳路223號 新都會廣場 4樓488-490號舖	312.41	基本租金或營業額 租金(以較高者 為準)	餐廳	二零一九年 七月三十一日	不適用
5	香港 康山道1號 康怡廣場 地下G9-G10號舖	338.42	基本租金或營業額 租金(以較高者 為準)	餐廳	二零一九年 九月九日	兩年
6	香港 九龍灣 德福廣場2期 4樓415-417號舖	250.8	基本租金或營業額 租金(以較高者 為準)	餐廳	二零二零年 八月九日	兩年
7	香港 銅鑼灣 Fashion Walk 加寧街5-7號 加寧大廈 地下C及D舖	203.0	基本租金或營業額 租金(以較高者 為準)	餐廳	二零一九年 一月三十一日	一年
8	九龍 旺角 亞皆老街8號 朗豪坊 13樓2號舖	128.5	基本租金或營業額 租金(以較高者 為準)	餐廳	二零二一年 十一月三十日	不適用

業 務

編號	地址	特許使用 面積 (平方米) (概約)	租金類別	物業用途	租約 屆滿日期	續租 選擇權
9	九龍 旺角 亞皆老街8號 朗豪坊 13樓1號舖	269.6	基本租金或營業額 租金(以較高者 為準)	餐廳	二零二一年 十一月三十日	不適用
10	香港 銅鑼灣 波斯富街99號 利舞臺廣場 8樓A舖	322.5	基本租金或營業額 租金(以較高者 為準)	餐廳	二零一八年 十一月十四日	不適用
11	新界 元朗 元龍街9號 形點 地下G007號舖	249.31	基本租金或營業額 租金(以較高者 為準)	餐廳	二零一八年 七月二日	兩年
12	香港 銅鑼灣 登龍街1-29號 金朝陽中心2期 Midtown 地下C舖	100.5	基本租金或營業額 租金(以較高者 為準)	餐廳	二零一九年 八月十九日	兩年
13	新界 坑口 重華路8號 東港城 275號舖	213.0	基本租金或營業額 租金(以較高者 為準)	餐廳	二零二一年 八月三十一日	兩年

下表列載於最後實際可行日期本集團租用及佔用作辦公室的物業詳情：

編號	地址	總樓面 面積 (平方米) (概約)	租金類別	物業用途	租約 屆滿日期	續租 選擇權
1	香港 干諾道西186-191號 香港商業中心 23樓2313-2315室	261.8	基本租金	辦公室	二零一八年 三月三十一日	18個月

我們的續租、餐廳結業及裝修政策

為令旗下的餐廳業務取得可持續增長，本集團採取克制的續租及餐廳結業政策。在決定續租物業用作餐廳或將餐廳結業之前，我們須考慮多項因素，包括個別餐廳於租約屆滿前的財務表現、新租約的建議條款、顧客人流及鄰近地區的未來發展。

業 務

於最後實際可行日期，我們接獲沙田MS業主的指示，指其有意重新塑造有關商場的品類，我們無意續訂該餐廳租約。除上文所披露者外，我們並無接獲業主通知表示不會續訂租約。

保險

本集團(i)就涉及人身損傷及疾病的僱員補償責任投購保險；(ii)就顧客因生病、受傷或個人財產損壞向本集團索償投購公眾責任保險；(iii)就遺失在營業時間內存放在經營場所及於營業時間結束後存放在已上鎖保險箱、抽屜或收銀機內的金錢以及遺失在途金錢投購現金風險保險；(iv)投購實物財產保險；及(v)投購僱員醫療保險。董事認為我們的投保範圍符合香港的標準業界慣例。

環境事宜

本集團的餐廳業務須遵守香港的環保法例及規例。此外，董事認為我們應考慮就旗下餐廳業務履行社會責任。因此，本集團將考慮旗下餐廳業務可能影響環境的因素。本集團已實施政策及措施確保我們切實遵守環保法例及規例，例如在旗下所有餐廳安裝靜電除油煙器。

於往績期內，除本節「法律及監管合規」一段所披露者外，我們嚴格遵守與環境有關的適用法律及規例。

知識產權

本集團深明保護及執行知識產權的重要性。因此，我們採取所需步驟以保護我們的知識產權。

於最後實際可行日期，本集團在香港擁有三個註冊商標，以明力投資的名義註冊。該等商標現由本集團使用。於最後實際可行日期，我們已提出兩項註冊申請。於最後實際可行日期，我們並無收到任何針對本集團侵犯任何商標的申索，亦不知悉與任何有關侵權相關的任何未了結或面臨威脅的申索，而在侵犯我們或第三方擁有的知識產權方面，本集團亦無對第三方提出任何申索。此外，我們是(其中包括)三個域名(<http://www.mrstreak.com.hk>、<http://www.bistrobloom.com.hk>及<http://www.marbling.com.hk>)的註冊擁有人。有關我們商標及域名的詳情，請參閱本文件附錄四「法定及一般資料」一節。

法律及監管合規

除下文及本節「本集團的不合規情況」一段所披露者外，董事確認，旗下12間餐廳已取得對我們在香港的餐廳業務屬重大的全部相關牌照、批准、證明書及許可證。

業 務

發牌

概覽

本集團必須取得若干牌照方可在香港經營旗下餐廳。於最後實際可行日期，我們已就每間餐廳取得(i)食環署發出的普通食肆牌照；(ii)酒牌局發出的酒牌；及(iii)環境保護署發出的水污染管制牌照。普通食肆牌照一般授出期限為一年，並須每年續期。酒牌一般授出期限為兩年或以下，並須予續期。水污染管制牌照一般有效期不少於五年，並可予續期。下表載列本集團每間餐廳的普通食肆牌照、酒牌及水污染管制牌照詳情。

分店	普通食肆牌照			酒牌			水污染管制牌照		
	持牌人	牌照號碼	現有牌照有效期	持牌人	牌照號碼	現有牌照有效期	持牌人	牌照號碼	現有牌照有效期
MS自助餐	爵士	2212810851	二零一七年二月二日至 二零一八年二月十一日	Shih Kan Tan	5212826990	二零一七年七月二十四日至 二零一九年七月二十三日	爵士	WT00028964-2017	二零一七年八月二十八日至 二零二二年八月三十一日
沙田MS	明力投資	2297003980	二零一七年一月九日至 二零一八年一月八日	Lam Ching Hie	5297001954	二零一七年七月二十六日至 二零一九年七月二十五日	明力投資	WT00028547-2017	二零一七年八月四日至 二零二二年八月三十一日
青衣MS	明力投資	2291802002	二零一七年三月一日至 二零一八年二月二十八日	Lee Sai Keung	5291820360	二零一七年十月九日至 二零一九年十月八日	明力投資	WT00028823-2017	二零一七年八月十五日至 二零二二年八月三十一日
葵芳MS	明力投資	2291800875	二零一七年四月十一日至 二零一八年四月十日	Lee Wing Hei	5291820430	二零一六年十一月十五日至 二零一八年十一月十四日	明力投資	WT00028329-2017	二零一七年七月十一日至 二零二二年七月三十一日
康怡廣場MS	明力投資	2211806693	二零一七年七月十一日至 二零一八年七月十日	Cheung Shu Keung	5211823426	二零一七年一月十五日至 二零一八年一月十四日	明力投資	WT00029197-2017	二零一七年九月二十七日至 二零二二年九月三十日
九龍灣MS	爵士	2251804495	二零一七年一月八日至 二零一八年一月七日	Jim Ka Kit	5251822461	二零一七年十一月二十五日至 二零一八年十一月二十四日	爵士	WT00028820-2017	二零一七年八月二十五日至 二零二二年八月三十一日

業 務

分店	普通食肆牌照		酒牌		水污染管制牌照				
	持牌人	牌照號碼	現有牌照有效期	持牌人	牌照號碼	現有牌照有效期			
旺角BB	爵士	2262800396	二零一七年八月二日至 二零一八年八月一日	Chong Mei Fung	5262000063	二零一七年一月三日至 二零一九年一月二日	爵士	WT00028818-2017	二零一七年九月一日至 二零二二年九月三十日
銅鑼灣BB	明力投資	2212804694	二零一七年十一月十六日至 二零一八年十一月十五日	Leung Yat Sing, Francis	5218803034	二零一七年五月二十日至 二零一八年五月十九日	明力投資	WT00028961-2017	二零一七年八月二十二日至 二零二二年八月三十一日
銅鑼灣Hana	爵士	2212812468	二零一七年五月十七日至 二零一八年五月十六日	Leung Kwok Sui	5212829005	二零一七年十一月十七日至 二零一八年十一月十六日	爵士	WT00028965-2017	二零一七年八月二十二日至 二零二二年八月三十一日
旺角SB	爵士	2262806783	二零一七年六月二日至 二零一八年六月一日	Ko Man Wai	5262801615	二零一六年十一月二十五日至 二零一八年十一月二十四日	爵士	WT00028821-2017	二零一七年九月一日至 二零二二年九月三十日
銅鑼灣SB	明力投資	2212810365	二零一七年十月三十一日至 二零一八年十月三十日	Chan Ka Chun	5212826343	二零一七年四月一日至 二零一八年三月三十一日	明力投資	WT00021015-2015	二零一五年三月十九日至 二零二零年三月三十一日
元朗SB	爵士	2294805190	二零一七年二月二十五日至 二零一八年二月二十四日	Hui Shiu Hong	5294822507	二零一七年九月八日至 二零一八年九月七日	爵士	WT00028238-2017	二零一七年七月十九日至 二零二二年七月三十一日

業 務

本集團在香港營運所需的牌照

下表載列於最後實際可行日期我們在香港經營餐廳的牌照的剩餘有效期。本集團將於適當時候就相關牌照作出續期申請。

牌照類型	有效期 少於一年 (個)	有效期 超過一年 (個)
普通食肆牌照 <small>(附註1)</small>	12	—
酒牌 <small>(附註2)</small>	8	4
水污染管制牌照	—	12

附註：

1. 於最後實際可行日期，我們以普通食肆牌照經營12間餐廳，全部均獲許可供應若干受限制食品。
2. 所有供應酒精飲料的餐廳均須領有酒牌。

為確保我們就在香港經營餐廳及時取得及維持全部所需牌照，我們已指派行政部記錄所有相關牌照的到期日並作出所需續期申請。我們將確保旗下餐廳僅在持有所需有效牌照、證明書及／或許可證的情況下經營業務。

有關上述牌照的相關監管規定詳情，請參閱本文件「監管概覽」一節。

播放音樂

除上述牌照外，旗下餐廳在業務過程中播放音樂及歌曲娛賓。在旗下餐廳播放音樂須支付特許費，而香港音像聯盟有限公司（「香港音像聯盟」）是特許使用已向知識產權署屬下版權特許機構註冊處註冊的音樂及歌曲的特許機構。

業 務

於最後實際可行日期，下列餐廳已獲香港音像聯盟特許使用由香港音像聯盟管理的音樂。以下所載為所獲特許權的情況：

餐廳	特許使用權	香港音像聯盟
		特許使用期
MS自助餐	46695-RET-009-1153	二零一七年十一月一日至 二零一八年十月三十一日
沙田MS	48063-RET-009-3733	二零一七年十二月一日至 二零一八年十一月三十日
青衣MS	45874-RET-009-2093	二零一七年九月一日至 二零一八年八月三十一日
葵芳MS	46691-RET-009-3733	二零一七年九月一日至二零一八年 二零一八年八月三十一日
九龍灣MS	48061-RET-009-1153	二零一七年十二月一日至 二零一八年十一月三十日
康怡廣場MS	46693-RET-009-3733	二零一七年九月一日至 二零一八年八月三十一日
旺角BB	48062-RET-001-1153	二零一七年十二月二日至 二零一八年十二月一日
銅鑼灣BB	48058-RET-009-3733	二零一七年十二月一日至 二零一八年十一月三十日
銅鑼灣Hana	48060-RET-009-1153	二零一七年十二月一日至 二零一八年十一月三十日
旺角SB	40980-BAL-001-1153	二零一七年一月一日至 二零一七年十二月三十一日
銅鑼灣SB	46689-RET-009-3733	二零一七年九月一日至 二零一八年八月三十一日
元朗SB	46687-RET-009-1153	二零一七年九月一日至 二零一八年八月三十一日

業 務

本集團的不合規情況

除下文所披露者外，於往績期內及截至最後實際可行日期，我們亦已在所有重大方面遵守本文件「監管概覽」一節所載的適用法例及規例。

於往績期內及截至最後實際可行日期，我們亦已在所有重大方面遵守本文件「監管概覽」一節所載的適用法例及規例，惟本集團偶爾未能遵守若干香港適用法律及法規，而有關重大不合規事件的概要載列如下：

不合規事件 編號	不合規事件 的詳情	不合規事件 的原因	潛在最高責任 (如適用)及 法律後果	已採取糾正 行動及情況	本集團為防止不合規事件 再次發生及確保持續 遵規所採取的內部監控措施
1.	本集團旗下餐廳(即沙田MS、旺角BB及銅鑼灣BB)的名稱/標誌與酒牌上所示者有別。	有關不合規事件乃由於本集團一名行政人員的無意疏忽，該名行政人員在申請酒牌時並無考慮餐廳在翻新後名稱/標誌的變動。	觸犯應課稅品規例第36(1)條的人士，可處監禁兩年及罰款100,000港元。 法律顧問表示，應課稅品規例第36(1)條訂立嚴格法律責任罪行。	該等餐廳已於二零一七年十月就修訂酒牌提出申請。 應課稅品規例第36(1)條規定持牌人須就提交予酒牌局的文件提供準確資料。 據法律顧問指出，應課稅品規例第36(1)條規定持牌人(並非餐廳東主)在提交申請時須提供準確資料。因此，法律顧問認為本集團違反應課稅品規例第36(1)條項下持牌人的責任。	本集團已備有一份清單列明旗下所有酒牌的到期日及實際餐廳名稱/標誌，以便提交有關牌照的續期申請，由行政部更新，並由執行董事林安輝先生檢查。本集團亦知會高級管理層及負責發牌事宜的員工，彼等於申請牌照時必須使用實際的名稱/標誌，名稱/標誌如有任何變動，須知會酒牌局。

業 務

編號	不合規事件的詳情	不合規事件的原因	潛在最高責任 (如適用)及 法律後果	已採取糾正 行動及情況	本集團為防止不合規事件 再次發生及確保持續 遵規所採取的內部監控措施
2.	本集團旗下所有餐廳未能於往績期內取得水污染管制牌照，此舉違反水污染管制條例第8及9條。	有關不合規事件乃由於本集團一名行政人員的無意疏忽，該名僱員負責處理有關本集團業務營運的發牌事宜。	<p>觸犯水污染管制條例第8及9條的人士，可處監禁六個月，而(a)如屬第一次定罪，並處罰款200,000港元；(b)如屬第二次定罪或其後定罪，並處罰款400,000港元，此外，如該項罪行屬持續罪行，則可於罪行持續的期間，另處每天罰款10,000港元。</p> <p>法律顧問表示，經計及在同類型案件的平均罰款，本集團因有關不合規事件而可能承擔的最高罰款為134,750港元。同時，判處監禁的機會甚微。</p>	於最後實際可行日期，本集團已為旗下所有餐廳取得水污染管制牌照。	執行董事林安輝先生獲委派監督申請一切所需牌照、批文及許可證，並就及時備妥及提交相關牌照申請進行協調。

業 務

編號	不合規事件的詳情	不合規事件的原因	潛在最高責任(如適用)及法律後果	已採取糾正行動及情況	本集團為防止不合規事件再次發生及確保持續遵規所採取的內部監控措施
3.	<p>於二零一六年五月二日暫准食肆牌照屆滿時及於二零一六年五月十七日獲發普通食肆牌照前，銅鑼灣Hana於二零一六年五月三日至二零一六年五月十六日持續違反食物業規例第31(1)條。</p> <p>於二零一六年六月九日暫准食肆牌照屆滿時及於二零一六年七月十一日獲發普通食肆牌照前，康怡廣場MS於二零一六年六月十日至二零一六年七月十日持續違反食物業規例第31(1)條。</p>	<p>在銅鑼灣Hana暫准食肆牌照屆滿前不久，本集團獲屋宇署知會其須採取涉及逃生通道的行動以取得普通食肆牌照。由於採取必要行動及食環署跟進工作需時，於二零一六年五月二日相關暫准食肆牌照屆滿後方始於二零一六年五月十七日獲發普通食肆牌照。</p> <p>在康怡廣場MS暫准食肆牌照屆滿前不久，本集團亦獲香港消防處知會其須採取涉及逃生通道的行動以取得普通食肆牌照。由於採取必要行動及食環署跟進工作需時，於二零一六年六月九日相關暫准食肆牌照屆滿後方始於二零一六年七月十一日獲發普通食肆牌照。</p>	<p>觸犯食物業規例第31(1)條的人士最高可處罰款50,000港元，而持續觸犯可處罰款每天900港元及監禁六個月。</p> <p>法律顧問認為，不合規事件具有時效性。因此，本集團被起訴的風險甚微。</p>	<p>銅鑼灣Hana及康怡廣場MS分別於二零一六年五月十七日及二零一六年七月十一日獲發普通食肆牌照。</p>	<p>執行董事林安輝先生已獲委派透過監察一切所需牌照、批文及許可證的待定屆滿日期以及就及時備妥及提交相關牌照續證申請進行協調，監督一切所需牌照、許可證及批文的續證事宜。</p> <p>本集團已通知高級管理層及負責發牌的員工，本集團所經營的餐廳不得在未持有有效牌照的情況下營運。</p>

業 務

編號	不合規事件的詳情	不合規事件的原因	潛在最高責任(如適用)及法律後果	已採取糾正行動及情況	本集團為防止不合規事件再次發生及確保持續遵規所採取的內部監控措施
4.	於往績期內，本集團在未經有效許可的情況下出售若干受限制食品，違反食物業規例第30(1)條。有關不合規事件於籌備[編纂]的盡職審查過程中被發現。	有關不合規事件乃由於本集團一名僱員的無意疏忽，該名僱員負責處理有關本集團業務營運的發牌事宜。	觸犯食物業規例第30(1)條的人士最高可處罰款50,000港元，而持續觸犯可處罰款每天900港元及監禁六個月。	法律顧問表示，鑑於(i)於最後實際可行日期，本集團已就擬出售的受限制食品取得所有相關受限制食品許可；及(ii)於最後實際可行日期，本集團並無收到政府有關當局就有關受限制食品許可的不合規事宜所發出的通知，故本集團、董事及/或職員就該不合規事宜遭刑事檢控的風險不大。倘本集團遭檢控，亦不大可能遭最高罰款或大額罰款。	執行董事林安輝先生已獲委派監察一切所需牌照、批文及許可證的申請以及就及時備妥及提交相關牌照續證申請進行協調。

董事認為，上述不合規事件並不重大，且經考慮(i)上述不合規事件並非有意或故意進行；(ii)該等事件不涉及本集團及董事的不誠實、欺詐及不當行為；及(iii)已採取所需補救措施避免再次發生該等不合規事件後，上述不合規事件不會影響創業板上市規則第5.01及5.02條項下董事的合適性及創業板上市規則第11.06條項下本公司[編纂]的合適性。基於上文所述，董事認為並獲獨家保薦人同意，(i)上述不合規事件不會影響創業板上市規則第11.06條項下本公司[編纂]的合適性；及(ii)不合規事件不會導致董事監控本公司營運的能力以及創業板上市規則第5.01及5.02條項下董事的合適性受到質疑。

法律訴訟

於最後實際可行日期針對本集團有關僱員補償申索及普通法人身傷害申索的訴訟

僱主對僱員因其受僱及於受僱過程中發生的意外的人身傷害責任包括根據(i)僱員補償條例；及(ii)普通法人身傷害申索下的責任。僱員補償條例制定不論過失及毋須供款的僱員補償制度，使僱員就以下情況有權取得補償(i)因受僱及於受僱過程發生的意外導致受傷或身故，或(ii)僱員補償條例下訂明的職業性疾病。若受傷乃因我們的疏忽、違反法定責任或其他行為不當或遺漏而對僱員造成傷害，便可能產生普通法人身傷害申索。就某些潛在申索而言，即使相關僱員補償已根據僱員補償保險支付，但受傷僱

業 務

員仍然可根據普通法經人身傷害申索尋求訴訟申索。根據普通法判決的損害賠償一般會扣除在任何情況下根據僱員補償條例已支付或應支付的補償額。

於往績期內及截至最後實際可行日期，我們錄得44宗在工作場所發生的意外，受傷人士概無就該44宗意外向本集團提出僱員補償或人身傷害申索。僱員之賠償申索及人身傷害申索有效時限分別為兩年及三年。由於該等法院程序仍未開始，我們並不可能評估該等索償的可能索償額。然而，該等意外並無對本集團的業務造成任何不便或對本集團取得任何經營牌照或許可帶來任何不利影響。董事認為本集團於訴訟中應承擔之該等潛在申索金額預期受我們持有的保單保障，而該等申索之損害賠償金、成本及費用將由控股股東根據彌償契據作出彌償保證。有關保單詳情請參閱本節「保險」一段及有關彌償契據的詳情請參閱本文件附錄四「法定及一般資料—E.其他資料—1.稅項及其他彌償保證」一節。

除上文披露者外，據董事經作出一切合理查詢後所深知、全悉及確信，董事概不知悉針對我們的待決或面臨威脅的任何訴訟，其可能對我們的財務狀況或經營業績造成重大不利影響。

內部監控及風險管理

我們致力在組織架構內維持內部監控及風險管理制度，以保持業務的完整。為籌備[編纂]及進一步改善內部監控制度，於二零一七年十月二十四日，我們委聘內部監控顧問對本集團內部監控制度(包括財務、營運、合規及風險管理方面)是否足夠及有效進行評估。

於二零一七年十月二十四日，內部監控顧問完成對我們內部監控制度的首次評估，其中包括我們的監控環境、風險評估、控制活動、資訊及通訊、監控活動、財務報告及披露、人力資源及工資、現金管理及庫務、銷售及收款週期、項目管理及創業板上市規則附錄十五企業管治守則的合規程序。

我們將遵守創業板上市規則附錄十五所載企業管治守則。我們已成立三個董事委員會，即審核委員會、提名委員會及薪酬委員會，彼等各自的職權範圍符合企業管治守則。有關詳情請參閱本文件「董事、高級管理人員及僱員—董事會委員會」一節。

為了避免潛在利益衝突，我們將按本文件「與控股股東的關係—企業管治措施」一節所載實施企業管治措施。

業 務

董事將審閱企業管治措施及我們於各財政年度的企業管治守則遵守情況及遵守將於[編纂]後納入年報的企業管治報告「不遵守就解釋」原則。

本集團亦已採納以下措施，確保於[編纂]後持續遵守創業板上市規則：

- 我們將制定制度及手冊，內容有關(其中包括)派發年度、中期及季度報告，以及刊發、處理及監察於作出公佈前的內幕消息及創業板上市規則項下的其他規定；
- 董事已參加我們有關香港法例的法律顧問舉辦的培訓課程，內容有關身為股份於聯交所[編纂]的公司董事的持續責任及職責。
- 我們已委聘同人融資有限公司為合規顧問並將於[編纂]後委聘有關香港法例的法律顧問，其將就有關創業板上市規則及／或適用於本公司的其他相關法例及規例的合規事宜向董事會提供意見及協助；及
- 我們已成立審核委員會，成員包括獨立非執行董事黎明輝先生、鄭利龍博士及郭耀松先生。審核委員會已採納其職權範圍，當中清楚載列其職責及責任，其中包括監督內部監控程序及本集團的會計及財務申報事宜，並確保符合相關法律及法規。有關審核委員會成員的履歷詳情，請參閱本文件「董事、高級管理人員及僱員」一節。

我們將委聘內部監控顧問對我們截至二零一八年三月三十一日止財政年度的內部監控制度的充足性及有效性(包括財務、營運、合規及風險管理方面)進行年度審閱。倘認為有必要及適當，我們將就有關內部監控及法律合規事宜向獨立內部監控顧問、外聘法律顧問及／或其他合適獨立專業顧問尋求專業意見及協助。

於二零一七年十二月一日，內部監控顧問對我們的內部監控制度進行跟進審閱，而我們概無發現本集團的內部監控制度有任何重大弱點或不足之處。

基於上文所述，董事確認，且獨家保薦人同意，本集團實施的內部監控措施乃充分及可有效地確保本集團有合適的內部監控制度及避免日後再次發生不合規事件。