

業 務

概覽

我們為一間著名連鎖餐館營運商，於香港、澳門及中國以「豚王」品牌售賣日本拉麵。我們於2010年在中環和安里開設首間日本拉麵餐館，業務目標為向客戶提供優質日本拉麵，而我們十分注重及投放很多努力於日本拉麵的質量控制。為樹立優質日本拉麵專家的地位，我們店舖僅提供4至5種不同口味的日本拉麵，各款口味的日本拉麵的生產過程與質素受嚴格監控。我們主要提供的日本拉麵為「博多」拉麵，該款拉麵的豬骨湯底使用大量鮮肉及豬骨製作，賦予豬骨湯底濃郁的味道及濃厚的質感。於多年來，該策略已證明是成功的，而我們的日式拉麵及「豚王」品牌廣為人知及深受喜愛，我們於香港、澳門及中國發展迅速。截至最後實際可行日期，我們於香港及中國營運10間拉麵餐館，全部均處於戰略位置。我們亦向獨立第三方授出「豚王」品牌的特許經營權，以經營澳門餐館，並向一獨立第三方授出獨家許可，就製造及銷售許可產品使用我們的商標。作為我們拉麵質素及「豚王」品牌人氣的印證，我們從不同媒體及組織取得多個獎項及認可，包括「香港美食100強」、「我最喜愛食肆」、「2015必吃食店大獎」、「最優秀開飯日本菜餐館」及「2017年度人氣商戶」。

截至2017年及2018年3月31日止年度以及截至2018年8月31日止五個月，本集團的收益分別約為83.8百萬港元、99.6百萬港元及45.2百萬港元。下表呈列於往績記錄期間按餐館及性質劃分的收益明細。

餐館	開始 營運年度	截至3月31日止年度				截至8月31日止五個月			
		2017年		2018年		2017年		2018年	
		收益	佔總收益 百分比	收益	佔總收益 百分比	收益	佔總收益 百分比	收益	佔總收益 百分比
		千港元	%	千港元	%	千港元	%	千港元	%
		(未經審核)							
自營餐館									
銅鑼灣餐館1(附註1)	2011年	4,764	5.7	—	—	—	—	—	—
尖沙咀餐館1	2012年	13,471	16.1	11,825	11.9	5,110	13.4	3,847	8.5
中環餐館	2013年	13,208	15.7	12,717	12.8	5,139	13.5	5,027	11.1
沙田餐館	2013年	23,472	28.0	24,422	24.5	9,747	25.5	11,885	26.3
銅鑼灣餐館2(附註1)	2016年	9,230	11.0	14,095	14.1	5,848	15.3	5,807	12.9
太古城餐館	2016年	4,472	5.3	9,682	9.7	3,976	10.4	3,972	8.8
尖沙咀餐館2(附註2)	2018年	—	—	1,294	1.3	—	—	3,482	7.7
上海餐館	2015年	11,128	13.3	9,835	9.9	4,262	11.2	3,432	7.6
廣州餐館(附註2)	2017年	—	—	5,901	5.9	1,679	4.4	2,148	4.8
深圳餐館(附註2)	2017年	—	—	4,143	4.2	—	—	3,110	6.9
小計		79,745	95.1	93,914	94.3	35,761	93.7	42,710	94.6
特許餐館									
澳門餐館(附註3)	2016年	4,087	4.9	5,723	5.7	2,402	6.3	2,416	5.3
專利費(附註4)		—	—	—	—	—	—	34	0.1
總計		83,832	100.0	99,637	100.0	38,163	100.0	45,160	100.0

業 務

附註：

1. 銅鑼灣餐館1於2016年8月搬遷至香港銅鑼灣登龍街18號V Point地下4號舖，即銅鑼灣餐館2，以應付本集團對更大樓面面積店舖的需要。
2. 我們的尖沙咀餐館2、廣州餐館及深圳餐館分別於2018年2月、2017年6月及2017年11月開始營業。
3. 澳門餐館於2016年6月開始營業，其所產生的收益包括特許費及根據澳門特許協議銷售特許經營人營運的食品及配套產品。
4. 專利費指授出的獨家許可產生的收入，根據商標許可協議，獲許可人可就生產許可產品使用我們的商標。進一步詳情請參閱本文件「業務－商標許可協議」一節。

競爭優勢

我們相信，我們過往的成功及未來前景基於眾多競爭優勢的結合，包括：

我們已建立強大而知名的品牌

我們已成功樹立作為優質日本拉麵供應商的形象。我們採納一貫及高水準的質量監控，確保日本拉麵的品質及客戶服務質素優異，盡力提高客戶滿意度。自2010年開展業務以來，我們已成功建立我們的日本拉麵作為優質產品的聲譽。我們的「豚王」品牌廣受認可及青睞，因此我們一直能吸引新客戶及提高客戶對我們強大品牌的忠誠度。

此外，我們強大的品牌亦有助我們成功於有較高消費能力、容易到達及人流高的黃金地段戰略性建立餐館網絡。我們亦相信，由於我們對希望為其商場與店舖引入拉麵或日式餐館的業主而言為寶貴及受偏好的租戶，我們可與業主商討較其他潛在租戶更為有利的租賃條款。

由於我們自行建立「豚王」品牌，本集團控制品牌、形象與營銷策略。我們有權因應市場趨勢及客戶喜好變動適當使用知識產權，使我們在塑造品牌上可較靈活創新。

業 務

我們非常注重日本拉麵及服務的質素

我們的董事相信，提供優質日本拉麵及客戶服務兩者均為我們成功的關鍵因素。我們因此非常注重所提供的食物及服務的質量監控。為確保我們的日本拉麵的口味與品質穩定，部分食物挑選、食物處理及調味由中央廚房進行。我們的廚師需要遵循我們的烹調程序，而我們有綜合品質監控手冊供廚師及僱員跟從。此外，我們設有質量監控團隊，確保日本拉麵維持高質素。我們亦設有服務手冊供侍應遵循，確保我們提供的服務質素。我們亦為員工提供定期內部培訓，以確保員工知曉及掌握最新行業知識與技能，為客戶提供優質服務，從而維持我們餐館的良好狀況。我們亦不時對員工進行評估，以確保員工清楚並維持服務禮儀。我們亦提供渠道，如分發反饋表格，請客戶留下彼等之評價、建議、讚賞或(如適用)投訴。我們將不時分析客戶反饋，並且據此於日後設計培訓及服務手冊。

我們亦透過「限定王」形式，向客戶提供新產品。「限定王」包括一種新口味日本拉麵，一般每次供應一個歷月。於往績記錄期間，作為「限定王」產品系列的一環，我們推出25款新口味。

我們的餐館位於戰略性地段

我們相信餐館位置對本集團針對較高消費能力的客戶層的策略以及推廣本集團品牌與聲譽至關重要。我們的香港餐館戰略性位於中環、銅鑼灣、太古城、尖沙咀、荃灣及沙田的主要商業區、住宅區或購物中心。我們中國的餐館及澳門餐館的位置均經過策略性規劃，位於具備較高消費水平及人流量的優越地段，如商業區或購物中心。

業務策略

為鞏固我們作為日本拉麵專家的地位，我們已制訂以下業務策略：

於香港設立新店舖

我們於香港的連鎖餐館為我們的主要收入及盈利來源，而我們有意繼續擴展香港的餐館網絡至目前並無餐館的新地點及／或目前有業務營運且有尚未發掘的潛在需求的地區開設額外餐館。

業 務

除荃灣的新餐館之外，我們目前預期(i)於2019年中或前後在旺角；(ii)於2019年末或前後在將軍澳；(iii)於2020年中或前後在屯門；及(iv)於2020年末或前後在觀塘開設四間「豚王」品牌的新餐館。

本集團將密切監察餐館的表現，並根據各餐館的財務表現及可利用的市場機遇作出適當調整，以盡量提高股東投資的回報。

改進我們現有的中央廚房

我們位於觀塘的中央廚房集中進行(其中包括)食物採購及處理、若干主要材料的調味、半成品測試、貯存及質量控制，支持本集團於香港的營運及澳門的特許經營人。為有效履行該等職責及確保為不斷擴張的香港餐館網絡提供所需支援，我們將改善中央廚房的設施及產能。

我們目前計劃於2019年中前擴大現有中央廚房。過程將涉及購買額外機器及設備。基於當下市場狀況，我們預計擴大現有中央廚房的相應成本為[編纂]，將由[編纂][編纂]提供資金。

進一步增進品牌知名度

雖然我們目前計劃透過於香港開設額外餐館，擴大於香港的地區業務，我們亦將繼續我們目前推廣自有品牌「豚王」及現有餐館的策略，透過增加每年宣傳開支提高香港及中國的客戶人流及餐廳來客人次。我們將加強過往非常依賴口碑營銷及提升於傳統媒體及網上平台的推廣力度。我們亦有意開展更多營銷活動及其他推廣活動，並參與更多不同廚藝比賽。

我們亦計劃投放資源於開發流動營銷平台應用程式。除推廣我們的品牌外，流動應用程式將為本集團通知公眾有關本集團的新產品的平台及作為忠誠計劃獎勵舊客戶。董事相信此舉將有助提升舊客來訪餐館的機會及人次。

業 務

我們的業務及餐館

我們為一間連鎖餐館營運商，於香港及中國設有以「豚王」品牌售賣日本拉麵的餐館。

截至最後實際可行日期，本集團於香港及中國營運 10 間拉麵餐館。我們亦向獨立第三方授出「豚王」品牌的特許經營權，以經營澳門餐館，並向一獨立第三方授出獨家許可，就製造及銷售許可產品使用我們的商標。

下表概述我們於往績記錄期間及直至最後實際可行日期的餐館數目變動：

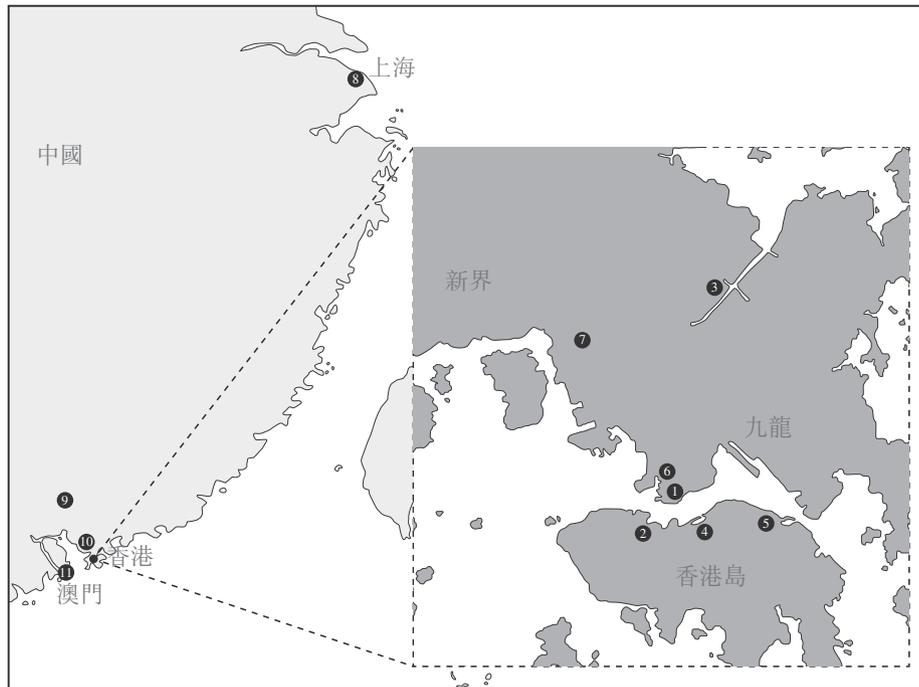
	自營餐館數目		特許餐館數目		總計
	香港	中國	澳門		
於 2016 年 4 月 1 日	4	1	—	5	
於年內開始營運(附註 1)	2	—	1	3	
餐館於年內關閉(附註 1)	(1)	—	—	(1)	
於 2017 年 4 月 1 日	5	1	1	7	
於年內開始營運(附註 2)	1	2	—	3	
餐館於年內關閉	—	—	—	—	
於 2018 年 4 月 1 日	6	3	1	10	
於年內開始營運(附註 3)	1	—	—	1	
餐館於年內關閉	—	—	—	—	
於最後實際可行日期	<u>7</u>	<u>3</u>	<u>1</u>	<u>11</u>	

附註：

1. 於截至 2017 年 3 月 31 日止年度，我們自營的太古城餐館開業，而銅鑼灣餐館 1 為滿足商業需要搬遷至店面更大的銅鑼灣餐館 2。於同一財政年度，澳門餐館開業，並由特許經營人根據澳門特許經營協議營運。
2. 於截至 2018 年 3 月 31 日止年度，我們的自營餐館尖沙咀餐館 2、廣州餐館及深圳餐館開始營運。
3. 於 2018 年 4 月 1 日起期間及直至最後實際可行日期，我們的自營餐館荃灣餐館開始營運。

業 務

我們所有餐館均戰略性位於香港的主要商業區、住宅區或購物中心。我們的香港餐館根據其各自的客戶層，位於中環、銅鑼灣、太古城、尖沙咀、荃灣及沙田。我們的澳門餐館位於澳門銀河，而我們的上海餐館位於上海靜安區。我們亦於廣州天河區及深圳福田區設有餐館。以下的地圖闡述截至最後實際可行日期我們於香港、澳門及中國的餐館位置：



附註：以上地圖上的餐館位置僅供參考，可能並非顯示其實際位置。

1 尖沙咀餐館1
2 中環餐館
3 沙田餐館

4 銅鑼灣餐館2
5 太古城餐館
6 尖沙咀餐館2

7 荃灣餐館
8 上海餐館
9 廣州餐館

10 深圳餐館
11 澳門餐館 (附註)

附註：澳門餐館由我們的特許經營人根據澳門特許協議營運。

下圖顯示我們的餐館的環境。

尖沙咀餐館1



業 務

中環餐館



沙田餐館



銅鑼灣餐館2



業 務

太古城餐館



尖沙咀餐館2



荃灣餐館



業 務

上海餐館



廣州餐館



深圳餐館



業 務

澳門餐館



我們精於烹調「博多」日式拉麵。拉麵的湯底使用大量鮮肉及豬骨製作，賦予湯底濃郁的味道及濃厚的質感。此外，我們仔細挑選所使用的醬油及材料。下圖顯示我們餐館的招牌菜式。



豚王

招牌豬骨湯底拉麵。豬骨湯底以頂級材料長時間製作，以達致濃郁的質感及多層次的味道。



赤王

以招牌豬骨湯底拉麵配搭辣醬及「赤玉」。醬料與赤玉以辣椒粉、辣醬、味噌、芝麻油及免治豬肉製作。

業 務



黑王

以招牌豬骨湯底拉麵配搭「黑醬」及「黑玉」。醬料與黑玉以黑蒜、墨魚汁、免治豬肉、蔬菜及令人食指大動的調味料組合製作。



翠王

以招牌豬骨湯底拉麵融入橄欖油，並於表面鋪上新鮮羅勒葉與帕馬森芝士粉。



黑松露王



海鹽王



元氣王

業 務



鯉魚王



黑醋王

限定王

基於招牌豬骨湯底拉麵的期間限定拉麵

澳門特許協議

我們於2016年5月訂立澳門特許協議，向特許經營人(為酒店營運商及獨立第三方)授出「豚王」品牌特許經營權以供經營於2016年6月10日開始營業的澳門餐館。澳門特許協議授予特許經營人於澳門營運一間「豚王」品牌餐館的專營權。我們的董事相信澳門特許協議將對本集團的表現及形象帶來正面影響。除澳門特許協議外，於往績記錄期間及截至最後實際可行日期，我們並未訂立任何其他特許協議。

下文呈列澳門特許協議的主要條款：

地區：澳門

範圍：營運澳門餐館及於澳門使用「豚王」品牌

年期：由澳門餐館開始營運日期起計為期5年(特許經營人可選擇額外重續3年)

將支付的特許費金額及性質：500,000港元一次性特許費及每月銷售額5%作為專利費

訂約方的角色及職責：特許權商向特許經營人提供各種營運支援，包括所有食品原材料及半加工材料(收取額外費用)、營運流程、餐館裝修建議、煮食設備及技巧以及制服

特許經營人取得於澳門業務使用商標的專利權

業 務

我們十分重視特許經營人的質量監控。我們為特許經營人提供事前及持續培訓，並向其出售所需半加工食材，例如湯底、肉類、麵條及調味料以確保一致的拉麵品質。此外，我們設有專責團隊監控特許經營人的表現。特許經營人須接受我們的定期或不定期食品質素、安全及客戶滿意度評估。董事認為，我們就餐館裝修、烹飪設備、技術及制服等提供建議產生的營運成本與往績記錄期間收取的各項專利費相比金額極少。根據澳門特許協議，倘特許經營人無法通過評估，且無法於指定期間內修正問題，我們有權終止協議。於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們於評估特許經營人時並無發現任何重大不足，而我們擬於澳門特許協議屆滿後按類似條款重續協議，包括特許費。

商標許可協議

於2018年7月19日，我們與獲許可人(一名即食麵生產分銷商)訂立商標許可協議，向獲許可人及其於香港、澳門、中國註冊成立並從事生產許可產品的附屬公司授出獨家許可，就生產及銷售許可產品(倘適用)使用我們的商標「王」及「王」。以下載列商標許可協議的重要條款：

協議期限：

- 兩年
- 屆滿後按相同條款及條件自動重續一(1)年，惟一方或雙方至少提前九十天發出書面通知另行釐定則除外

專利費：

- 按使用我們商標的許可商品產量收取專利費

獨家許可

- 我們向獲許可人及其附屬公司授出獨家許可，供許可商品使用我們的商標

業 務

質量控制

- 使用商標的權利須在獲許可人及其附屬公司遵守我們所採用或批准的質量標準、設計及製作水平的條件下方可作實
- 我們有權要求對使用商標的產品及其他材料進行抽樣

於最後實際可行日期，獲許可人已根據商標許可協議在香港使用我們的商標「雀巢」及「雀巢」生產杯麵。截至2018年8月31日止五個月，我們根據商標許可協議收取的專利費約為34,000港元。

業 務

銷售及推廣

銷售

下表載列於往績記錄期間本集團營運的餐館的一般資料：

業務、餐館及客戶

餐館名稱	地點	開始營運年度	樓面面積 (平方米)	樓約 座位數目	樓約 來客人次	截至2017年3月31日止年度				截至2018年3月31日止年度				截至2018年8月31日止五個月					
						樓約每日 平均收益 (港元)	樓約 翻桌率 (次數)	樓約每日 平均收益 (港元)	樓約 翻桌率 (次數)	樓約每日 平均收益 (港元)	樓約 翻桌率 (次數)	樓約每日 平均收益 (港元)	樓約 翻桌率 (次數)	樓約 來客人次	樓約 翻桌率 (次數)	樓約每日 平均收益 (港元)	樓約 翻桌率 (次數)	樓約 來客人次	樓約 翻桌率 (次數)
1. 銅鑼灣餐館1 (附註1)	香港銅鑼灣 登龍街56-48號 登輝大廈地下C號舖	2011年	34.5	32	46,115	131	36,366	11.0	103	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	
2. 尖沙咀餐館1	香港九龍尖沙咀 棉登街28號 錦榮商業大廈 地下A及B舖	2012年	78.9	36	124,133	363	37,111	9.5	109	106,091	362	32,666	8.1	111	34,281	153	25,146	6.2	112
3. 中環餐館	香港中環 威靈頓街69號 富麗樓地下	2013年	41.2	24	123,541	363	36,386	14.2	107	115,532	362	35,130	13.3	110	44,394	153	32,853	12.1	113
4. 沙田餐館	香港新沙田 新城市廣場一期 1樓167號舖	2013年	122.0	73	230,113	363	64,659	8.7	102	231,185	363	67,277	8.7	106	110,591	153	77,680	9.9	107
5. 銅鑼灣餐館2 (附註1)	香港銅鑼灣 登龍街18號 V Point地下4號舖	2016年	70.5	32	89,071	232	39,785	12.0	104	131,018	363	38,830	11.3	108	50,265	153	37,952	10.3	116
6. 太古城餐館	香港太古城 太古城道20號 元宮閣地下404號舖	2016年	55.0	29	43,897	129	34,664	11.7	102	93,430	363	26,671	8.9	104	37,497	153	25,961	8.5	106

業 務

餐館名稱	地點	開始管理年度	樓面面積 (平方米)	樓約 座位數目 (座位數目)	截至2017年3月31日止年度					截至2018年3月31日止年度					截至2018年8月31日止五個月				
					樓約 來客入次	樓約 管理日數	樓約每日 平均收益 (港元)	樓約 翻桌率 (次數)	樓約 客戶平均 消費金額 (港元)	樓約 來客入次	樓約 管理日數	樓約每日 平均收益 (港元)	樓約 翻桌率 (次數)	樓約 客戶平均 消費金額 (港元)	樓約 來客入次	樓約 管理日數	樓約每日 平均收益 (港元)	樓約 翻桌率 (次數)	樓約 客戶平均 消費金額 (港元)
7. 尖沙咀餐館2 (附註2)	香港九龍尖沙咀 加拿分道40-46號 香港大廈地下6號舖	2018年	83.8	38	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	12,016	52	24,894	6.1	108	31,510	153	22,759	5.4	111
8. 上海餐館	上海市靜安區 銅仁路88號1及2樓 L112及L12室	2015年	198.0	60	126,179	358	31,083	5.9	88	102,108	358	27,471	4.8	96	34,029	153	22,429	3.7	101
9. 廣州餐館 (附註2)	廣州市天河區 珠江新城金穗路62號 僑鑫國際金融中心 三樓8B舖	2017年	473.0	98	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	63,508	278	21,225	2.3	93	22,220	153	14,041	1.5	97
10. 深圳餐館 (附註2)	深圳市福田區 益田路 5033號平安國際 金融中心 6樓N603-b舖	2017年	164.0	55	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	42,727	138	30,024	5.6	97	31,437	153	20,326	3.7	99

附註：

1. 銅鑼灣餐館1於2016年8月搬遷至香港銅鑼灣登龍街18號V Point地下4號舖，以應付本集團對更大樓面面積店舖的需要。
2. 我們的尖沙咀餐館2、廣州餐館及深圳餐館分別於2018年2月、2017年6月及2017年11月開始營業。

業 務

截至2017年及2018年3月31日止年度，我們餐館的每日平均收益基本保持穩定，主要由於我們於年內調整價格後每位客戶平均消費增加，而翻桌率略有下降所致。截至2018年3月31日止年度，我們的太古城餐館及上海餐館錄得每日平均收益減少。董事認為，有關減少乃主要由於太古城餐館及上海餐館附近競爭者增加導致翻桌率下降所致。

我們餐館的資本投資、裝修及翻新

鑑於本集團的業務性質，我們開設新餐館時需要大量資本開支進行裝修及安裝新設備與設施。就我們現有餐館而言，初始資本開支一般由內部資源及本集團獲取的銀行貸款提供資金。此外，我們亦於管理層認為必要之時不時裝修及翻新我們的餐館以保持競爭力。一般而言，本集團並無特定裝修及翻新週期。根據我們的過往經驗，原始裝潢可維持良好狀況的時間長於餐館各自的租期。因此，於租約屆滿時通常無需進行大規模裝修及安裝，僅須對現有餐館進行局部裝修及翻新，其成本遠低於初始資本開支。於往績記錄期間，本集團截至2017年及2018年3月31日止年度以及截至2018年8月31日止五個月就物業裝修及裝置與設備產生的資本開支分別約為5.8百萬港元、8.2百萬港元及3.1百萬港元。

董事認為，成功重續餐館租約可使我們大幅減少該等餐館的折舊費用，從而提高本集團整體盈利能力。

我們餐館的經營收支平衡期及投資回報期

根據本集團過往經驗，董事預期就EBITDA而言，我們的新餐館通常於約一至三個月期間內達致經營收支平衡，基於本集團過往經驗及目前預測，董事亦預期新餐館通常須花約一年達致投資回報點，即董事認為自餐館經營活動產生的累積現金流量淨額超過其開張成本及持續資本開支之時。

業 務

下表載列基於相關經營附屬公司的未經審核管理賬目或法定財務報表，本集團餐館的概約過往經營收支平衡期及投資回報期：

餐館	過往經營收支平衡期 (月)(附註1)	投資回報期 (月)(附註2)
銅鑼灣餐館1(附註3)	5個月內	12個月內
尖沙咀餐館1	2	8
中環餐館	4	9
沙田餐館	2	7
銅鑼灣餐館2	1	5
太古城餐館	1	4
尖沙咀餐館2	2	13(附註4)
荃灣餐館	1	9(附註4)
上海餐館	7	38
廣州餐館	2	24(附註4)
深圳餐館	3	18(附註4)

附註：

1. 經營收支平衡期為餐館開始營業的月份後，基於相關經營附屬公司的未經審核管理賬目，該餐館首次錄得月度正數EBITDA所需的期間。
2. 投資回報期為自餐館開始營業起，基於相關經營附屬公司的未經審核管理賬目，餐館的投資成本悉數由經營活動所得累積現金流量淨額支付所需的估計期間。
3. 銅鑼灣餐館1自2011年起開始營業。經營收支平衡期與投資回報期乃基於相關經營附屬公司的法定財務報表計算。
4. 我們的尖沙咀餐館2、荃灣餐館、廣州餐館及深圳餐館暫未達致彼等各自之投資回報期。該等數字表示有關餐館的預期投資回報期，乃基於相關經營附屬公司的未經審核管理賬目及有關餐館就折舊調整的預測除稅前溢利。

我們於中國的餐館投資回報期一般相較香港餐館更長，主要由於我們於中國的餐館並無受到我們香港中央廚房的支持，因此彼等各自投資其自身的設施及機械以加工所有豬骨湯、叉燒、調味料及其他配菜，而非依賴我們中央廚房加工的供應品，從而大大增加彼等的初始投資成本。

業 務

我們開設新餐館及現有中央廚房的擴張計劃

於2018年10月，本集團已於荃灣開設一間新餐館。此外，我們計劃於2019年中及2019年末分別於旺角及將軍澳開設新餐館，並於2020年中及2020年末分別於屯門及觀塘開設新餐館。下表載列於所示期間五家新餐館所需預期資本開支的分析及明細：

餐館位置	建議地點日式 拉麵餐館的		截至3月31日止年度 的預期資本開支		
	直接競爭	目標客戶	2019年 千港元	2020年 千港元	2021年 千港元
荃灣	中等	來自居住及工業區的 中等人流量，平均消費能力 中等	3,213	—	—
旺角	較高	來自商業區的較高人流量， 平均消費能力中等	—	2,850	—
將軍澳	中等	來自居住區的中等人流量， 平均消費能力中等	—	2,850	—
屯門	中等	來自居住及工業區的 較高人流量，平均消費能力 中等	—	—	2,850
觀塘	較低	來自居住、商業及工業區的 較高人流量，平均消費能力 中等偏高	—	—	2,850

業 務

截至2019年、2020年及2021年3月31日止年度，本集團於香港進行網絡擴張的計劃資本開支總額預期分別約為3.2百萬港元、5.7百萬港元及5.7百萬港元，將由[編纂]的[編纂]及本集團經營活動產生的內部資源提供資金。於最後實際可行日期，本集團為開設荃灣餐館支付合共約0.3百萬港元租賃按金及約3.2百萬港元資本開支。荃灣餐館的資本開支由[編纂]投資的所得款項及我們的內部資源撥付。

於物色新餐館地點時，我們已考慮：(i) 我們現有餐館的位置；(ii) 在該區域可能面臨的競爭，特別是在對日式食品及拉麵的看法方面；及(iii) 有關地點的估計人流量及平均購買力。基於我們過往的經驗，董事認為我們現有餐館的客戶主要為社區居民。鑑於我們在香港的餐館僅位於港島、尖沙咀或沙田，董事認為我們位於荃灣、旺角、將軍澳、屯門及觀塘的新餐館乃策略性選址，並能夠吸引各區自身的客戶人流量，因此不會對我們的現有餐館造成嚴重競爭。

經參考現有營運，估計我們的各間餐館須設有最少15至25平方米的廚房及最少45至65平方米的餐館大廳，方能於建議地點經濟實用地發揮功效，提供我們的現有產品。因此，我們的目標為面積約60至90平方米的潛在處所用於在香港開設新餐館。基於我們過往的經驗，我們預計各間新餐館平均需要資本開支約2.9百萬港元、租金按金約1.0百萬港元及初始營運資金約2.3百萬港元。

根據我們的估計及基於董事對新餐館的預期客流量及預期營運成本的了解，我們預期投資新餐館將有約一個月的經營收支平衡期及約一年的回報期。

為支持於香港開設新店舖的擴張計劃，我們計劃進一步擴張我們已充分利用的現有中央廚房，租賃合適處所開設新中央廚房及購買新設施及機器，例如我們食品的豬骨湯底、叉燒、調味料及其他配菜的新生產線。經參考現時營運及估計未來銷售增長後估算，董事認為擴張計劃需要面積約為350平方米(約為我們現有中央廚房面積的60.8%)的新中央廚房。因此，於最後實際可行日期，我們正在鄰近現時中央廚房的觀塘工業區物色面積約350平方米的潛在新生產基地。基於獨立第三方所獲報價，我們計劃進一步投資約8.1百萬港元，當中(i) 約3.7百萬港元將投資於裝修、裝潢及安裝新中央廚房，包括冰箱和冷藏庫區；(ii) 約2.8百萬港元將投資於購買額外設施及機器，例如豬骨湯、叉燒、調味料及其他

業 務

配菜的生產線；及(iii)約1.6百萬港元將用於營運新廚房的營運資金。我們預計新中央廚房約需三個月進行裝修，並申請及審批食物製造廠牌照，而擴張將於2019年中之前或旺角的新餐館開業前後完成。於擴張完成後，我們的產能預計將增長60%，所服務店舖由約8間增加至約13間。為應對我們於香港的業務規模擴大，我們亦計劃進一步加大營銷力度，自[編纂]中動用約2.1百萬港元開發移動營銷應用平台，並參與更多推廣活動及其他營銷活動。此外，我們計劃升級現有信息系統，並招聘更多人手，進一步增強我們的營運能力及效率。有關我們實施計劃的詳情，請參閱本文件「未來計劃及[編纂]」一節。

經考慮(i)儘管過往幾年的員工成本及租金開支持續增加，我們的餐館仍普遍產生經營溢利；(ii)新營運的荃灣餐館表現令人滿意，其營運首月的每日翻桌率達約13.5；(iii)估計回報期約為一年，其屬合理且較預期簽署的租賃協議租期為短；(iv)根據過往經驗，董事認為，本集團將通常可於各租賃協議首個租期屆滿後重續租賃協議，因此持續經營僅需最小程度的裝修及翻新，從而進一步提升於高開辦成本後我們餐館的盈利能力；(v)本集團可享有餐館網絡擴張後的規模經濟，且大部分固定成本(主要為總部、產品開發、營銷活動、中央廚房、倉庫經營及管理團隊產生的開支)可於我們經擴大餐館經營中共同分擔，由此本集團的整體淨盈利能力可進一步提高；(vi)擴張餐館網絡可進一步提升我們的品牌知名度及形象，且業主(如大型物業開發商及購物商場營運商)可能提供更好的條件吸引我們於彼等之物業經營餐館；(vii)我們經營規模及市場份額增加將進一步增強我們與供應商的議價能力，亦可能從債權人獲得更好的條款；及(viii)如弗若斯特沙利文報告所述，受到香港平均家庭收入及外出用膳的開支的預期增加的推動，香港的日式拉麵餐館行業預期將於不久的將來穩定增長，因此董事相信，開設新餐館的擴張計劃有足夠需求及屬合理正當。

季節性

鑑於本集團業務性質，我們的業務於往績記錄期間並無經歷重大季節性波動。

業 務

定價政策

釐定菜單各項目的價格時，本集團考慮各項因素，包括原材料與食材的成本、季節性因素、目標營運盈利率、一般市場趨勢、目標客戶的購買能力及競爭對手設定的價格。我們的總廚與管理層定期檢討及改變菜單項目的價格。董事相信，倘採購食材時出現成本壓力，本集團將可調整所用材料，同時維持食品的味道、份量及質素。董事相信，我們採納的定價政策有助創造客戶一般偏好具吸引力的性價比。為回應本集團的特別菜單或所推出的推廣活動，本集團容許對菜單項目作出有限調整。於往績記錄期間，所有香港餐館均收費一致，而我們於中國的餐館則採用不同的定價水平。董事相信，該定價政策可使我們的餐館更好地迎合中國及香港不同的文化與競爭環境。

結算及現金管理

我們的香港客戶大部分以現金或易辦事結賬，而中國客戶則通常以支付寶及微信支付結賬。

下表闡述於往績記錄期間按結算形式劃分來自我們營運的餐廳的收益明細：

	截至3月31日止年度				截至8月31日止五個月			
	2017年		2018年		2017年		2018年	
	估我們所 經營餐館 總收益		估我們所 經營餐館 總收益		估我們所 經營餐館 總收益		估我們所 經營餐館 總收益	
	千港元	百分比	千港元	百分比	千港元	百分比	千港元	百分比
現金	72,984	91.5	71,172	75.8	30,791	86.1	29,307	68.6
易辦事	—	—	6,146	6.5	1,639	4.6	3,872	9.1
支付寶及微信支付	6,761	8.5	16,596	17.7	3,331	9.3	9,531	22.3
總計	<u>79,745</u>	<u>100.0</u>	<u>93,914</u>	<u>100.0</u>	<u>35,761</u>	<u>100.0</u>	<u>42,710</u>	<u>100.0</u>

業 務

現金

截至2017年及2018年3月31日止年度以及截至2018年8月31日止五個月，現金結算分別佔我們所經營餐館所產生總收益約91.5%、75.8%及68.6%。我們已採取措施防止挪用現金，包括於所有餐館推行政策，指定一名前線服務員工為收銀員及僅限該員工及店舖經理使用夾萬。我們所有餐館已安裝保安攝錄系統。我們亦每日以POS系統的概要所記錄的銷售額與各餐館的實際現金收據及銀行存款進行對賬。我們保有餘裕現金以供物資的零星採購，待送往銀行的餐館所收現金及服務小費存放於各餐館的獨立夾萬。就我們的香港餐館而言，我們已委聘獨立保安服務公司每周五次收集我們從各餐館日常營運所得的現金，並存入銀行。每週其餘兩天日常營運收取的現金一般仍由獨立保安服務公司收集，但將由其於下一銀行工作日存入銀行。倘獨立保安服務公司未能收集現金收入，如於若干公眾假期，則現金收入將由我們的店舖經理或指定員工使用現金存款機存入銀行。鑑於大部分中國客戶使用支付寶或微信支付付款，我們於中國的營運收取的現金金額一般極少。一旦日常營運收取的累計現金達致董事設定的限額，中國餐館的餐館經理會將現金存入銀行，每月至少一次。於往績記錄期間，我們的僱員、客戶或其他第三方並未涉及任何重大現金挪用或失竊事件。

易辦事

為提供更多支付方式予客戶，我們於2018年在香港餐館引進支付方式易辦事。截至2018年3月31日止年度及截至2018年8月31日止五個月，易辦事結賬佔我們所經營餐館產生的總收益約6.5%及9.1%。就客戶以易辦事付款而言，我們產生交易金額1%的提款卡收費。

支付寶及微信支付

截至2017年及2018年3月31日止年度以及截至2018年8月31日止五個月，我們向客戶提供現金以外形式的結賬方式(即支付寶及微信支付)，分別佔我們所經營餐館產生的總收益約8.5%、17.7%及22.3%。

我們已採取內部監控政策及措施，預防發現舞弊、失竊、賄賂、貪污及其他不當行為，包括來自供應商的非法回佣。例如，我們的反舞弊政策嚴格禁止員工未經管理層准許收受禮物。倘僱員懷疑出現任何不當行為，我們鼓勵彼等向本集團高級管理層匯報以作進一步調查。我們亦定期向餐館派遣「神秘顧客」，確保遵循店內政策及所提供的服務獲客戶滿意。

業 務

推廣

本集團採納口碑營銷政策。截至最後實際可行日期，本集團的推廣團隊有3名員工，由我們的市場及營運經理領導。我們的推廣團隊負責制訂及實行本集團推廣策略，以宣傳我們的業務、形象、品牌及聲譽。我們的推廣團隊亦負責管理本集團網頁、監控食品討論區、透過微信、食品網誌及食品網站推廣我們的品牌，以掌握食客或食評家所提出的評分、建議及批評。食評家所提出的任何負面評價將送交董事及高級管理層，以就改善食品及／或服務可採取的行動進行內部討論。於往績記錄期間，我們進行以下推廣活動，其中包括：

- 與香港著名插畫家合作開展店內短期店
- 與本地時裝品牌舉行跨界合作／品牌合作活動
- 與日本國家旅遊局舉行「九州旅遊特別優惠活動」

客戶

鑑於本集團的業務性質，大多數客戶為直接到訪的一般公眾客戶。因此，董事認為辨識本集團往績記錄期間的五大客戶並非切實可行。本集團於往績記錄期間並未依賴任何單一客戶。

原材料與供應商

採購原材料

餐館所使用的主要原材料為食材，包括但不限於豬肉、調味料、麵條、蔬菜及其他農產品及飲料，來自日本、香港及中國等不同國家。

一般而言，中央採購部視乎個別餐館的銷量預測及存貨水平，從經審批供應商採購餐館所用的大部分物品，包括需經處理或醃製的物品（包括麵條、凍肉、醬料及食物調味料）及新鮮食品（包括鮮肉及蔬菜）。高級管理層已與該等經審批供應商議定一般條款。各餐廳經理一般負責向採購部通報存貨水平，並由採購部隨後向供應商下達訂單採購食材及飲料，並使用第三方物流供應商運送食材及飲料至餐館。本集團餐館所使用的大部分半加工或加工食材會於交付前先經中央廚房處理。所有供應商收據由財務部集中結算。我們相信，由於我們可直接控制送交餐館的材料質量，並因應餐館個別需求維持新鮮及易變壞材料的穩定供應，此安排將最大程度提高食材質量及一致性。

業 務

當供應品送達後，餐廳經理與廚房員工會於接收供應品前檢查其數量、包裝的完整程度、急凍商品及新鮮食品的狀況、材料的外觀與氣味以及貨品的過期日期。倘出現任何質量上的差異，將不會接收貨品。我們會告知供應商有關問題，並要求彼等於一定時間內重新送貨。供應商一般會安排重新送貨。倘有關供應商無法重新送貨，我們會從應付款項中扣除我們因從另一供應商採購類似貨品時所產生的任何成本，以避免造成餐館營運的潛在干擾。

於往績記錄期間，我們並未依賴任何單一供應商供應任何原材料、食材、飲料、廚房及餐館設備。

採購成本控制

截至2017年及2018年3月31日止年度以及截至2018年8月31日止五個月，存貨成本分別約為17.7百萬港元、21.2百萬港元及9.4百萬港元，約佔收益的21.1%、21.3%及20.8%。我們於往績記錄期間並未承受對存貨成本造成嚴重不利影響的任何重大價格波動。就不會變壞或有較長保質期的食材而言，我們可批量採購，以獲大量購買折扣及保證供應穩定。該等批量採購須事先獲行政總裁批准。我們亦採納其他措施減輕食材價格上升的潛在不利影響，包括挑選可以較低價格提供質量相近食材的其他供應商，以及因應存貨成本上升不時調整菜單價格。

供應商

我們相信食材供應及質量一致性對餐館提供優質菜單項目而言屬至關重要。為確保優質食材供應一致及穩定，我們設有經管理層審批的供應商名單。名單中有超過80名經審批食材及調味料供應商。該等經審批供應商均經過供應商篩選程序，並經採購經理或執行董事認可。

本集團的業務策略乃為客戶提供美味、安全、新鮮及優質食品，反映在本集團所用的食材質素及食物調製程序。食材供應商乃根據一系列挑選基準仔細篩選，包括材料種類及質量、成本、聲譽、服務、彈性、交付效率及過往表現。採購部保有經審批食材供應商名單。潛在供應商經執行董事及採購部的採購經理參照其背景及業務營運評估及審批。為保證持續供應質量一致的食材，並及時找出供應源，任何一項材料均設有最少兩名供應商。就周邊設備及餐具供應而言，本集團亦保有經審批供應商名單，於採購前先獲經驗豐富的執行董事及採購經理批准。

業 務

本集團並未與現有供應商訂立任何長期合約，而我們認為此與行業慣例一致。由於有充足供應商，該安排有助我們於營運及定價上維持彈性。於往績記錄期間，我們與本集團五大供應商建立及維持穩定關係，彼等平均已為本集團供應食材逾四年。於往績記錄期間，本集團從五大供應商取得食材供應時並未出現任何重大延誤或中斷。有見及此，我們相信本集團不會在從主要供應商取得食材供應上面對任何困難。

截至2017年至2018年3月31日止年度以及截至2018年8月31日止五個月，向本集團五大供應商作出的總採購額分別佔本集團總採購額約62.8%、50.8%及44.4%，而最大供應商則分別佔本集團總採購額約19.9%、13.0%及12.7%。我們與供應商維持穩定關係。

下表載列按本集團於往績記錄期間所作採購排序的五大供應商背景資料：

截至2017年3月31日止年度

排名	供應商名稱	主要業務	地點	本集團採購 的產品種類	與 本集團 開始業務 關係	供應商 一般提供 的信貨期	付款方式	總採購額 千港元	佔 本集團 總採購額 百分比 %
1	供應商A	肉類批發	香港	凍肉及鮮肉	2013年	30天	銀行轉賬	3,463	19.9
2	供應商B	麵條生產商	香港	麵條及調味料	2011年	30天	銀行轉賬	2,526	14.5
3	供應商C	肉類批發	香港	凍肉	2013年	30天	銀行轉賬	1,934	11.1
4	供應商D	肉類批發	香港	鮮肉	2014年	30天	銀行轉賬	1,735	10.0
5	供應商E	貿易公司	日本	調味料	2013年	30天	銀行轉賬	1,272	7.3
								<u>10,930</u>	<u>62.8</u>

業 務

截至2018年3月31日止年度

排名	供應商名稱	主要業務	地點	本集團採購 的產品種類	與 本集團 開始業務 關係	供應商 一般提供 的信貨期	付款方式	總採購額 千港元	佔 本集團 總採購額 百分比 %
1	供應商B	麵條生產商	香港	麵條及調味料	2011年	30天	銀行轉賬	2,800	13.0
2	供應商D	肉類批發	香港	鮮肉	2014年	30天	銀行轉賬	2,593	12.0
3	供應商F	肉類批發	香港	凍肉	2015年	30天	銀行轉賬	2,299	10.7
4	供應商E	貿易公司	日本	調味料	2013年	30天	銀行轉賬	1,750	8.1
5	供應商C	肉類批發	香港	凍肉	2013年	30天	銀行轉賬	1,512	7.0
								10,954	50.8

截至2018年8月31日止五個月

排名	供應商名稱	主要業務	地點	本集團採購 的產品種類	與 本集團 開始業務 關係	供應商 一般提供 的信貨期	付款方式	總採購額 千港元	佔 本集團 總採購額 百分比 %
1	供應商B	麵條生產商	香港	麵條及調味料	2011年	30天	銀行轉賬	1,164	12.7
2	供應商D	肉類批發	香港	鮮肉	2014年	30天	銀行轉賬	930	10.1
3	供應商F	肉類批發	香港	凍肉	2015年	30天	銀行轉賬	899	9.8
4	供應商E	貿易公司	日本	調味料	2013年	30天	銀行轉賬	543	5.9
5	供應商G	肉類及蔬菜 批發	中國	凍肉及鮮肉	2017年	30天	銀行轉賬	539	5.9
								4,075	44.4

截至最後實際可行日期，據董事所悉，概無於截至最後實際可行日期擁有超過5%本公司已發行股本的董事、彼等各自的緊密聯繫人或任何股東於往績記錄期間在任何五大供應商中擁有任何權益。

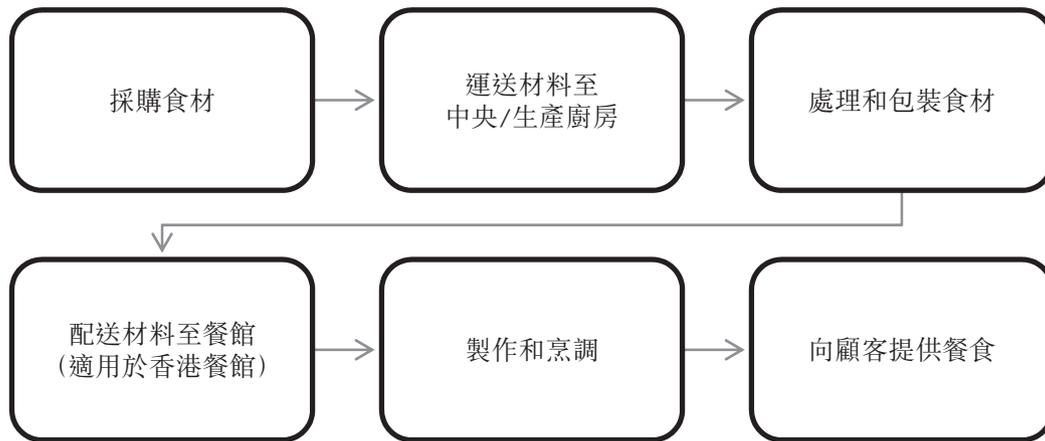
業 務

信貸及付款期限

於往績記錄期間，向供應商作出的採購大部分以港元、人民幣或日圓計值並以銀行轉賬結算。供應商一般向我們提供30天信貸期。

營運流程

下圖呈列我們的標準營運流程：



採購食材

本集團實施嚴格採購政策及詳盡的品質監控程序，確保所有食材均能滿足內部技術規範，以維持每間餐廳內各菜單項目的統一味道。個別材料及調味料由供應商從日本各縣進口以遵循日本拉麵傳統，打造正宗及濃郁的味道。我們的採購部門亦將每年最少四次對供應商產品測試報告進行產品檢測或抽樣，以確保其產品符合本集團規定。我們已委託採購經理管理從原材料以至製作拉麵、湯底、配菜和小吃的各級物資，從而按照各間餐廳的具體要求監控品質、新鮮程度和季節性。倘鮮肉、豬骨、日本味噌及其他調味料缺貨，可依照我們的應變計劃，向備選名單中經精挑細選的供應商採購這些物品。

業 務

運送材料至中央生產廚房

大部分採購材料易腐壞，並且會隨溫度、貯存條件和環境變化而腐爛，故我們聘請一批物流公司，專門負責運送需要謹慎處理和冷凍的食材。我們的中央廚房員工（就香港業務而言）及生產廚房員工（就中國業務而言）收到食材之後，遵守標準守則及根據發票核對送貨單，以避免誤送。接下來，員工開始詳細檢查，記錄每樣物品的重量、類型及數量，將其置於相應的貯存設施。倘有食材不滿足預設要求，我們將向採購經理報告不合標準供應品的情況，隨後採購經理將調查品質未能達標的原因，並覆核有關供應商和物流服務供應商的表現。在多數情況下，我們會要求重新送貨，且物品需通過我們嚴格的品質門欄，只有在最極端的情況下，例如再次供應不合標準食材，我們方會考慮終止服務。

處理和包裝食材

湯底是拉麵的靈魂，放入基本湯底的材料稍有出錯，可能導致最終出品的味道和濃郁質感有很大差距。由於對技術及準確程度要求高，我們就香港業務決定在中央廚房處理湯底。中國餐館的拉麵於餐館的處理程序受同樣嚴格監控。在生產總經理或中國餐館經理的指引和監督之下，我們的員工開始食材製作及處理的精簡操作，包括製作豬骨湯、醃制叉燒和不同粗幼的拉麵，分裝湯底、豉油、麵條、蔬菜、肉類和調味料以待配送。經處理及包裝的食材將妥為冷藏或冷凍，並記錄各批次加工食品各自的生產日期及到期日。進行產品試吃和取樣，確保完全符合相關食品安全條例，並且保持每碗拉麵的味道、吸收湯汁程度和質感始終如一。我們的產品總經理或中國餐館經理還負責全面管理食品製作部門及實施品質管制系統，務求取得最高的顧客滿意度。

配送材料至餐館（只適用於香港業務）

食品經處理後，立即以溫度合適的冷藏車將餐廳需用的食品運送至各間餐廳，令食材保持新鮮。材料和加工食品的配送取決於各餐館經理提供的餐館存貨水平。一般而言，我們首先加工過期日期最早的食材以確保食材新鮮，避免出現任何過期的加工食品。收貨後，店舖經理或指定員工檢查及盤點庫存。

業 務

製作和烹調

我們餐廳的加工食品隨其他食材一併提供，而且向顧客提供前需經餐廳廚房烹調。為確保按照顧客喜好製作食品，我們採取一套系統，顧客可根據偏好的拉麵質感、加入蒜和蔥數量、醬料濃度、辣度和湯底放油量等定制訂單。然後，我們的廚師按照每碗拉麵的標準食譜和製作流程，製作符合選定喜好的拉麵。我們在整個食品處理過程中採取標準程序並落實培訓，涉及範圍包括烹調時間、溫度和方法，個人和環境衛生。食品製作過程中每個步驟的標準化確保食品品質如一並促進食品安全。我們的餐廳要求嚴格，以確保味道和拉麵製作始終保持高水平。

向顧客提供餐食

我們的侍應負責有序、準確和準時地為每桌顧客送餐。高質素服務是本集團的重要原則之一，我們透過回饋表收集顧客回饋的方法監督服務質素。我們亦定期向餐館派遣「神秘顧客」，確保員工遵循我們的服務政策。我們的員工亦穿著傳統日本制服，並用日文迎接顧客，讓顧客體驗餐館的日本傳統。

我們決心保持拉麵的品質和味道，故不提供外賣或速遞服務，皆因或會導致拉麵整體品質的下降。為應付市場對這類服務的普遍訴求，我們於2015年12月推出招牌豬骨湯底味的「豚王」外帶面產品，詳情請參閱本節的「產品開發」一段。

庫存管理

就我們在香港的業務和澳門特許經營店而言，我們在觀塘中央廚房採取集中庫存管理系統。我們的餐館經理向採購部報告庫存水平，由採購部向我們認可的供應商下達訂單。我們的供應商將所有原材料送至下單的中央廚房。檢查和檢驗原材料的品種、品質及數量後，我們的員工會將易腐壞的原材料置於冷藏設施。我們會將加工食品（保質期通常約為3天至3個月不等）運送至香港餐館和澳門餐館，並確保加工食品及拉麵於離開中央廚房的同一日內運送，以保證產品新鮮。送往各餐館的所有加工食材會按照送貨單檢查數量。

業 務

因物流較為困難，我們在中國內地的營運不採取集中庫存管理系統。餐館經理向香港採購部報告中國餐館的庫存水平，通常由香港採購部向中國供應商下單。

產品開發

除我們的招牌口味「豚王」、「黑王」、「赤王」和「翠王」以外，我們還定期推出新口味「限定王」專有地供應給特定餐廳，以吸引更多顧客和留住更多常客。我們的總廚經考慮季節性食材以及各地不同類型拉麵之後開發新口味。新口味的食譜開發完成並獲管理層團隊批准後，我們就著手推動生產流程標準化，確保我們推出的新款拉麵能夠保持口味及品質的一致性。

於2015年12月，我們開發出冷凍包裝拉麵產品「豚王」外帶面，在香港餐廳有售，並且香港網站提供速遞服務。「豚王」外帶面含有包裝拉麵，湯底、醬料、叉燒及黑木耳，讓顧客在家中亦可方便品嚐我們的招牌「博多」豬骨湯底拉麵。

品質監控

本集團認為，我們致力提供最高質素及使用正宗日式豬骨湯底的拉麵，這是我們所有餐廳長年倍受歡迎的關鍵所在。為本集團繼續取得成功，我們堅持高效的品質管制系統，並且食品安全和衛生方面採取高標準，覆蓋整個食品生產鏈，從食品原材料採購開始，以至向最終顧客提供餐食，我們的員工嚴格遵守這些標準。採購總經理及生產總經理負責把關品質監控措施的整體實施情況，監督所有中央廚房和餐廳的營運，以及保障本集團在優質食品、服務和用餐環境方面素來享有的聲譽。於往績記錄期間，本集團所營運餐廳概無收到任何投訴或索賠，亦無遭到任何由政府當局或顧客保護組織開展的食品衛生的有關調查。

食品製作和品質

本集團認為，我們對食品品質和衛生的堅持是餐廳業務不斷增長和持續發展的基石。因此，我們審慎設計食品製作守則和品質監控手冊，涵蓋運送、生產和服務操作中涉及的所有程序。

a) 採購食材

為確保進購的材料質素，僅向本集團經審批供應商訂購。採購經理定期拜訪選定的供

業 務

應商，對其生產能力及品質進行詳細檢驗及評估。另外，我們每次只購買一小批食材，目的是保持食材新鮮和季節性，亦有助防止產生大量廚餘。

b) 檢查食材

食品裝車抵達後，常駐中央廚房的生產經理及其團隊根據發票核查送貨單，確保訂購物品類型和數量吻合。此外，於香港拉麵生產行業擁有逾5年經驗的生產經理及其團隊會進一步檢查，確保所有運抵食材新鮮，並符合我們規定的品質標準。

c) 貯存

本集團制訂有關貯存程序和條件的內部指引，列出肉類、調味料、麵條、雞蛋及蔬菜等不同種類的易腐壞和不易腐壞食材所需適當設施、溫度和貯存方法。

庫存數量會定期核查，避免囤積或長期貯存過期物品。

d) 烹調方法

本集團致力提供品質上乘的日本拉麵。我們的總廚及管理團隊運用其業界知識及專長打造最佳配方，生熟度、吸收湯汁、熱度、質感、濃郁度、醇厚度、香氣和食品製作水平俱佳，兼顧顧客喜好。這些配方包括豬骨湯、叉燒、調味料及其他配菜的製作，均已標準化並僅由少數負責人及管理層掌握。進一步處理該等半加工或加工食材的標準化的烹調方法及技術(包括麵條烹煮時間及拉麵的上碟方式)在負責烹調的員工當中傳播，確保所有出品達到現有標準和份量。本集團亦派發關於食品處理、食品和个人衛生、食品安全和品質監控的指引材料和手冊，確保安全及正確地營運。

e) 內部檢驗

向顧客送上拉麵之前，餐館經理及其他廚房員工要確保食品外觀與菜單內圖片基本一致，一定程度上達到客戶預期。餐廳開業數小時後，要檢查湯底和其他預製配料例如叉燒肉片、溏心蛋的味道，確保全日營運做到服務流程暢順。高級管理層亦會定期巡視，評估食品 and 服務質素、衛生保持情況以及氣氛。另外會派發營運手冊確保遵守食品安全條例及本集團內部指引。

業 務

顧客服務

我們謹記高質素服務會令本集團在競爭對手中脫穎而出，故努力營造令所有顧客滿意的用餐環境，方法是設計出貼心及暢順的服務流程，從迎客那一刻開始，落座、點餐、提供食品以至付款，既要求員工遵守此服務流程，又要定期檢視我們提供的服務。超越顧客期待一直是我們的首要目標，為此我們定期檢視菜單，並提供大量定制選擇，供顧客按照喜好選擇湯底濃度、油料量、蒜量、豬肉量、芝士及／或葱、辣度、麵條質感和添加配料。

每日早上開始營運前，舉行簡報會，提醒前線員工重要事項，例如禮儀和禮貌、食品處理和個人衛生事宜，鼓勵團隊積極表現，從而確保服務達標。為不斷改進食品口味和服務品質，我們會派發回饋表，歡迎顧客留下評語、建議、致謝或投訴(若有)。營銷部收集及整理這些回饋，然後分析及運用這些回饋設計日後的培訓課程、服務手冊和新的廣告活動。倘有投訴，營運經理會加以調查，竭盡所能發現問題根源，妥善作出回應以解顧客之憂，並恢復顧客對我們的信心。

用餐環境

本集團認為，除食品品質和種類之外，營造舒適用餐環境和氣氛對於餐廳增加客流亦至關重要。因此，我們注重五個方面，包括音樂、燈光、裝飾、間隔和清潔度，製造舒適、愜意和溫暖的感覺。除了打烊後的日常大清潔外，我們還聘請專業保潔、清潔和防治蟲鼠服務供應商，以達到最高級別的清潔度和衛生標準，領先業界平均水平。為提升傳統的日式氣氛，我們為餐館員工提供基礎日語培訓，便於他們使用日語迎接顧客。

健康及職業安全

為符合本地監管要求，本集團致力確保為員工營造安全工作環境。為確保我們在安全環境下營運，並確保員工掌握必要的職業安全知識，我們為全體餐館員工制訂和實施工作地點的安全指引，清楚列明工作地點安全政策並促進現場工作安全。如發生任何意外，應向行政管理和人力資源部門員工報告，並由這些部門的員工據實處理。董事認為這些措施

業 務

有助減少員工工傷事故數量及減輕嚴重程度，足以有效防範嚴重工傷事故。我們在僱用員工時即向員工提供這些指引。員工手冊亦包含員工行為、員工培養標準、防貪腐、工時、員工福利和與媒體打交道等資訊。本集團認為，員工對工作的滿意度是餐館營運成功的關鍵因素，為此，倘有員工對其工作表示不滿，可參閱員工的相關程序處理。

截至最後實際可行日期，本集團涉及於本集團慣常及日常業務期間的意外所引起及相關的數宗員工賠償申索和一宗人身傷害申索。如需瞭解詳情，請參閱本章「法律訴訟及潛在申索」一節。

於往績記錄期間及截至最後實際可行日期，本集團就未能修整地面使其保持平整不易滑倒的狀態根據香港法例第59A章工廠及工業經營規例（「工廠及工業經營規例」）獲一項定罪。根據工廠及工業經營規例第46(2)條，任何人犯有關罪行，可判罰款最高50,000港元。經定罪後，本集團被罰款5,000港元。董事認為該事件並未對本集團的營運或財務表現造成重大影響。除上述事件之外，董事確認在上述期間餐館概無收到政府當局發出的有關我們營運方面的其他投訴或申索。

環境保護

在食物準備過程以及餐館營運過程中，本集團會產生若干廢水、垃圾及廢油。我們已經按照國家及地方要求，實施管理、處理及減少污染及廢物的標準流程。除採用每日清潔流程外，本集團亦聘請外部獨立第三方的清潔服務提供商，不時為我們提供害蟲防治及清潔服務，例如在餐館進行地板清潔、去污、消毒以及除臭。

本集團按照香港及中國內地的環境保護法律及法規營運。詳情請參閱本文件中「監管概述」一節。截至最後實際可行日期，我們所有的餐館都已經獲得所需污水排放牌照。我們致力於提供高品質食物，同時發展環保的業務做法。本集團部分餐館已採用電氣化炊具，可降低營運成本，改善廚房員工的工作環境，並大幅減少煙氣，降低廚房溫度及節省能源成本。本集團亦在集團內部實行政策，以確保我們營運過程中的最低損耗。

研發

董事認為，我們的業務性質無需任何研發活動。

業 務

知識產權

我們在香港為兩個域名、四個商標及三個商標系列的註冊人。我們於中國及澳門分別註冊了20個及15個商標。此外，我們在其他國家註冊18個商標，包括澳洲、加拿大、歐盟、新加坡、台灣及美國。更多詳情請參閱本文件「法定及一般資料 — B. 關於業務的進一步資料 — 2. 本集團的知識產權」一節。

於最後實際可行日期，本集團並不知悉(i)其侵犯第三方擁有之任何知識產權，或(ii)任何第三方侵犯本集團擁有之任何知識產權，亦不知悉針對本集團，與侵犯任何第三方知識產權相關的任何待決或潛在索賠。本集團亦並不知悉於往績記錄期間因非本集團餐館使用與本集團餐館相似的名稱冒充本集團成員而導致的任何重大損害。

僱員

於最後實際可行日期，我們在香港及中國直接聘請156名全職僱員。於最後實際可行日期我們按職能劃分的全職僱員明細載列如下：

職能	於最後實際 可行日期
管理	3
行政及人力資源	6
財務及會計	5
營銷	2
營運(生產廚房)	12
營運(餐館)	128
	<hr/>
	156

我們的僱員大部分位於香港，此亦為我們收入的主要來源地。156名僱員當中，121人及35人分別位於香港及中國。於往績記錄期間，本集團一般為香港及中國的各家餐館維持2至3名廚師。截至2017年及2018年3月31日止年度以及截至2018年8月31日止五個月，我們錄得香港餐館的廚師平均每月週轉率(年/期內離職廚師人數除以相關年/期內廚師平均總人數及相關年/期內的月數)約為7.3%、7.8%及4.0%。同期錄得中國餐館的廚師平均每月週轉率約為4.0%、5.7%及4.4%。

業 務

我們一般透過投放招聘廣告的形式從公開市場招聘僱員。我們努力吸引及挽留合適及適當的人員，為本集團服務。本集團持續對可用人力資源進行評估，並決定是否需要額外的人員，以滿足本集團的業務發展。

我們按照香港及中國的適用勞工法要求，與每一名全職僱員簽訂單獨的勞工合同。為僱員提供的薪酬一般包括薪金及花紅。整體而言，我們根據僱員的資歷、職位及年資確定其薪金。本公司董事認為，我們前線員工的平均工資顯著超過現行法定最低工資水平及法定最低工資在可預見未來的上調，不會對我們的盈利能力造成重大不利影響。

我們為僱員提供各種培訓。本公司董事認為，我們的培訓計劃能夠提升我們的整體效率並且有助於我們挽留優秀的僱員。

除全職員工外，在由於病假或假日導致員工不足時，我們會招聘時薪制的散工。

在維持僱員忠誠度及保留率方面，董事認為，本公司通過以下方式採取措施提供支持及具回報的工作場所：(i) 提供舒適的工作文化及安全的工作環境；(ii) 提供具競爭力的工資及其他福利，例如，在我們的餐館或本集團實現一定業績目標後對相關人員發放花紅；(iii) 邀請僱員參加管理會議，同時鼓勵彼等在會議上表達看法及觀點；(iv) 實施培訓計劃，以提升他們的工作技能；及(v) 於本集團內提供事業晉升機會。於往績記錄期間以及截至最後實際可行日期，我們並未經歷任何勞資糾紛，亦未在招聘及挽留富有經驗或熟練員工方面遭遇困難，從而對我們的業務、財務狀況或經營業績造成重大影響。本集團並無為僱員成立任何工會。

競爭

競爭優勢的詳情載於本節「競爭優勢」一段。

有關我們營運所在行業的進一步資料，請參閱本文件「行業概覽」一節。

保險

本集團已投購(i) 人身傷害和職業病方面的僱員賠償責任保險，(ii) 本集團用於應付任何疾病索償的公共責任保險，以及(iii) 本集團租用場地所有風險或意外損害方面的財產責任保險，用於應付業務營運引起的任何損害賠償責任。

業 務

截至2017年及2018年3月31日止年度以及截至2018年8月31日止五個月，本集團的保險開支分別約為0.9百萬港元、0.8百萬港元及0.3百萬港元。

董事認為，(i)上述保險保障範圍充分；(ii)過往保險索償對於本集團未來支付的保費並無重大影響；及(iii)保障性質符合香港及中國的業界慣常做法。

獎項及認證

下表載列截至最後實際可行日期止本集團所獲各類獎項及認證：

獲獎年份	獲獎餐館／品牌	獎項／證書	頒獎機構
2011年	豚王拉麵	最優秀開飯 日本菜餐廳	開飯喇
2012年	豚王拉麵(中環餐館)	中環最優秀開飯 日本菜餐廳	開飯喇
2012年－2013年	豚王拉麵 (銅鑼灣餐館1)	最優秀銅鑼灣開飯熱店	開飯喇
2012年－2015年	豚王拉麵	我最喜愛食肆	U 周刊
2013年	豚王拉麵 (銅鑼灣餐館1)	最優秀開飯 日本菜餐廳	開飯喇
2013年－2017年	豚王拉麵	香港百道經典美食	團購家
2015年	豚王拉麵	2015必吃食店大獎	新假期周刊
2017年	豚王拉麵	2017年度人氣商戶	大眾點評網

業 務

牌照及許可證

下表載列於最後實際可行日期的主要牌照詳情：

香港中央廚房

下表載列本集團於香港營運之中央廚房的食物製造廠牌照及水污染管制牌照詳情：

經營身份	地點	食物製造廠牌照			水污染管制牌照		
		持有人	牌照號碼	目前牌照的有效期	持有人	牌照號碼	目前牌照的有效期
億鋒	香港九龍觀塘海濱道139號	億鋒	2951805273	2019年2月26日—2020年2月25日	億鋒	WT00032032-2018	2018年8月22日—2023年8月31日
	海濱中心2樓1室						

餐館名稱	經營身份	地點	持有人	小食食肆牌照		一般食肆牌照		酒牌		水污染管制牌照	
				牌照號碼	目前牌照的有效期	牌照號碼	目前牌照的有效期	牌照號碼	目前牌照的有效期	牌照號碼	目前牌照的有效期
尖沙咀餐館1	新正集團	香港九龍尖沙咀棉登徑28號	不適用	不適用	2261809095	2019年1月11日—2020年1月10日	5261825843	2017年8月16日—2019年8月15日	WT	00031887-2018	2018年8月16日—2023年8月31日

香港餐館

下表載列本集團在香港經營的每間餐館的小食食肆牌照、一般食肆牌照、酒牌及水污染管制牌照的詳情：

業 務

餐館名稱	經營身份	地點	小食食肆牌照		一般食肆牌照		酒牌		水污染管制牌照	
			牌照號碼	目前牌照的有效期	持有人	牌照號碼	目前牌照的有效期	持有人	牌照號碼	目前牌照的有效期
中環餐館	豚王國際	香港中環 威靈頓街69號 富麗樓地下	3113136242	2018年 4月29日— 2019年 4月28日 (附註2)	不適用	不適用	5218825485	2019年 2月18日— 2021年 2月17日	WT 00031856- 2018	2018年 8月14日— 2023年 8月31日
沙田餐館	富域	香港新界沙田 新城市廣場一期 1樓167號舖	不適用	不適用	富域	2297803423	5297821161	2019年 1月6日— 2020年 1月5日	WT 00031911- 2018	2018年 8月15日— 2023年 8月31日
銅鑼灣餐館2	豚王香港	香港銅鑼灣 登龍街18號 V Point地下 4號舖	3112806467	2018年 3月22日— 2019年 3月21日 (附註2)	不適用	不適用	5212830470	2018年 9月13日— 2019年 9月12日	WT 00031827- 2018	2018年 8月14日— 2023年 8月31日
太古城餐館	豚王香港	香港太古城 太古城道20號 金殿台元宮閣地下 404號舖	3111803197	2018年 5月16日— 2019年 5月15日 (附註2)	不適用	不適用	5211823994	2018年 11月22日— 2019年 11月21日	WT 00032124- 2018	2018年 8月21日— 2023年 8月31日
尖沙咀餐館2	豚王香港	香港九龍尖沙咀 加拿分道 40-46號 香檳大廈 地下6號舖	3961808113	2018年 7月31日— 2019年 7月30日	不適用	不適用	5261832845	2018年 8月7日— 2019年 5月8日 (附註2)	WT 00031606- 2018	2018年 7月6日— 2023年 7月31日
荃灣餐館	豚王香港	香港新界 荃灣 荃灣廣場1樓 115號舖	3992802500	2018年 10月4日— 2019年 4月3日 (附註2)	不適用	不適用	5292823436	2018年 11月15日— 2019年 4月3日 (附註2)	WT 00032444- 2018	2018年 10月9日— 2023年 10月31日

附註：

1. 香港的餐館經營者須於餐館開始營業前取得一般食肆牌照或小食食肆牌照，取決於食品種類、餐館規模及其他因素。詳情請見本文件「監管概覽」一節。
2. 該等牌照目前正申請重續。

業 務

上海餐館

下表載列上海經營的餐館的牌照及許可證的詳情：

餐館名稱	經營身份	一般食肆 所示的餐館地點	食品經營牌照		酒類商品零售牌照			
			持有人	牌照號碼	目前牌照 的有效期	持有人	牌照號碼	目前牌照 的有效期
上海餐館	豚王上海 (靜安)	上海市靜安區 銅仁路88號 1樓和2樓L112及 L212室	豚王上海 (靜安)	JY23101060000067	2018年 4月18日— 2020年 10月29日	豚王上海 (靜安)	1006030210002663	2018年 8月2日— 2021年 8月1日

廣州餐館

下表載列廣州經營的餐館的牌照及許可證的詳情：

餐館名稱	經營身份	一般食肆 所示的餐館地點	食品經營牌照		酒類商品零售牌照			
			持有人	牌照號碼	目前牌照 的有效期	持有人	牌照號碼	目前牌照 的有效期
廣州餐館	豚王廣州 (天河)	廣州市天河區 珠江新城金穗路 62號僑鑫國際 金融中心3樓8B舖	豚王廣州 (天河)	JY24401060200516	2017年 6月8日— 2022年 6月7日	不適用	不適用	不適用

業 務

深圳餐館

下表載列深圳經營的餐館的牌照及許可證的詳情：

餐館名稱	經營身份	一般食肆 所示的餐館地點	食品經營牌照		酒類商品零售牌照	
			持有人	牌照號碼	目前牌照 的有效期	目前牌照 的有效期
深圳餐館	豚王深圳	深圳市福田區 益田路 5033號 平安金融中心商場 六樓N603-b舖	深圳豚王	JY24403040199466	2017年 11月7日— 2022年 11月6日	不適用

業 務

本公司董事確認，於最後實際可行日期，除於本節「違規」一段所披露者外，本集團已獲得我們在香港經營的所有餐館所需的全部牌照及許可證，而所有該等牌照或許可證均有效。香港小食食肆牌照、一般食肆牌照及酒牌的續期申請，須分別在目前牌照屆滿前至少三個月提交。本公司董事確認，本集團在獲得及／或續期該等牌照、證書、同意及審批方面並未遇上任何重大困難。此外，據本公司董事所知，概無任何會嚴重阻礙或延遲續期該等牌照、許可證、同意及審批的情況。

中國法律顧問確認，於最後實際可行日期，本集團已獲得我們於中國經營所需的所有牌照及許可證，且所有該等牌照或許可證均有效，及本集團在任何重大方面均未違反適用的中國法律及法規。

物業

於最後實際可行日期，本集團於香港及中國租賃以下物業作為我們現有餐館、中央廚房、辦事處及員工宿舍。於往績記錄期間，本集團一般傾向於重續屆滿租約，於重續餐館租約方面並無遇到任何困難，而於最後實際可行日期，董事無意於日後終止將到期租約。

下表載列本集團餐館現有經營租賃的詳情：

餐館名稱	物業	概約樓面 面積 (平方米)	租賃期	基本月租	營業額提成月租
香港					
1. 尖沙咀餐館1	香港九龍尖沙咀 棉登徑28號 錦榮商業大廈 地下A及B舖	78.9	2017年 4月16日至 2019年 4月15日 (附註1)	2017年4月16日至 2017年5月15日及 2019年3月16日至 2019年4月15日期間 免租金；134,000港元	無
2. 中環餐館	香港中環 威靈頓街69號 富麗樓地下	41.2	2018年 5月22日至 2020年 5月21日	135,000港元	無
3. 沙田餐館	香港新界沙田 新城市廣場一期 1樓167號舖	122.0	2017年 8月1日至 2019年 7月31日	第一年218,720港元；和 第二年232,390港元	每月總收入的11% 超出基本月租的金 額

業 務

餐館名稱	物業	概約樓面 面積 (平方米)	租賃期	基本月租	營業額提成月租
4. 銅鑼灣餐館 2	香港銅鑼灣 登龍街18號 V Point 地下 4號舖	70.5	2016年 5月1日至 2019年 4月30日 (附註1)	150,000 港元	每月總收入的12% 超出基本月租的金 額
5. 太古城餐館	香港太古城 太古城道20號 元宮閣 地下404號舖	53.0	2016年 10月3日至 2020年 10月2日	第一年36,660 港元； 第二年38,490 港元； 第三年41,550 港元；和 第四年45,830 港元	每月總收入的10% 超出基本月租的金 額
6. 尖沙咀餐館 2	香港九龍尖沙咀 加拿分道44號 地下正面部分	84.1	2017年 12月6日至 2020年 12月5日	140,000 港元	無
7. 荃灣餐館	香港新界荃灣 荃灣廣場 1樓115號舖	78.9	2018年 7月24日至 2022年 7月23日	第一年73,185 港元； 第二年77,490 港元； 第三年81,795 港元；和 第四年86,100 港元	每月總收入的11% 超出基本月租的金 額
上海					
8. 上海餐館	上海市靜安區 銅仁路88號 1樓和2樓 L112及L212室	198.0	2015年 7月1日至 2020年 6月30日	第一年 人民幣126,473 元； 第二年 人民幣139,120 元； 第三年 人民幣153,032 元； 第四年 人民幣168,329 元；和 第五年 人民幣185,192 元	無
廣州					
9. 廣州餐館	廣州市天河區 珠江新城 金穗路62號 僑鑫國際金融 中心3層8B舖	473.0 (建築 面積)	2016年 11月1日至 2021年 10月31日	首三個月免租金； 第一年其後九個月 人民幣56,760 元； 第二年 人民幣60,165 元； 第三年 人民幣63,774.59 元；和 第四年 人民幣67,601.16 元	無

業 務

餐館名稱	物業	概約樓面 面積 (平方米)	租賃期	基本月租金	營業額提成月租
深圳					
10. 深圳餐館	深圳市福田區 益田路5033號 平安金融中心 商場六樓 N603-b舖	164.0	2017年 5月26日至 2021年 5月25日	首兩年 人民幣98,400元； 第三年 人民幣108,240元；和 第四年 人民幣119,064元(附註)	首兩年為每月總收 入的10%超出基本 月租的金額；及 其後兩年為每月總 收入的11%超出基 本月租的金額

附註：

1. 本集團擬按類似租賃條款及租金重續各項租賃，目前正與各業主進行磋商。
2. 2017年的基本月租及營業額提成月租(如有)隨後豁免。2018年1月至3月、4月至6月及7月至12月，本集團分別獲授50%、25%及20%的基本月租折讓。

下表載列本集團辦事處、中央廚房及員工宿舍現有經營租賃的詳情：

物業	用途	概約樓面 面積 (平方米)	租賃期	月租
香港				
1. 香港九龍尖沙咀棉登徑 22、24及26號 恒成大廈6樓	辦事處	211.35	2018年3月1日至 2020年2月29日	62,563港元
2. 香港九龍觀塘海濱道 139-141號海濱中心 2樓1、2、3、5及 6室，和17樓10室	中央廚房	575.24	2017年3月1日至 2021年2月28日	第一年及第二年 107,398.5港元；及 第三年及第四年 121,407港元

業 務

物業	用途	概約樓面 面積 (平方米)	租賃期	月租
上海				
1. 上海市徐匯區延安西路 501號1801室	員工宿舍	70.47	2018年8月1日至 2019年7月31日	人民幣8,000元
2. 中國(上海)自由貿易 試驗區富特西一路 473號2樓B54室	辦事處	30	2018年4月15日至 2019年4月14日	人民幣1,667元
廣州				
1. 廣州市南沙區萬達廣場 B1棟1807室	辦事處	38.45	2018年3月8日至 2019年3月7日	人民幣1,600元
2. 廣州市越秀區 楊箕路15號 1008室	員工宿舍	49	2019年1月1日至 2019年12月31日	人民幣5,000元
深圳				
1. 深圳市福田區濱河大道 與益田路交界 皇庭世紀花園 7號樓31E	員工宿舍	57.54	2018年9月12日至 2019年9月11日	人民幣7,000元

法律訴訟及潛在申索

於最後實際可行日期，本集團涉及多項索賠及訴訟。下文載列於最後實際可行日期在我們一般及日常業務過程中產生針對本集團的未決申索及訴訟的摘要。

(a) 於最後實際可行日期針對本集團的未決僱員賠償申索

於最後實際可行日期，向勞工處提交針對本集團的未決僱員賠償申索有兩項。該等意外事故乃於本集團一般及日常業務過程中產生，並未對本集團業務造成重大中斷。

所有兩項未決僱員賠償申索均由本集團購買的相關保險全面支付。於最後實際可行日期，本集團並無從勞工處接獲有關兩項未決僱員賠償申索的補償評估證明書。

業 務

(b) 於最後實際可行日期針對本集團的民事訴訟

除本文件所披露者外，於最後實際可行日期，本集團並無涉及任何重大訴訟、仲裁或申索，董事亦不知悉任何待決或本集團所得出或面臨之重大訴訟、仲裁或申索。因此，董事認為無需就當前、未決及潛在訴訟的或然負債作出撥備。

我們的控股股東給予的彌償保證

我們的控股股東已於2019年2月21日訂立彌償保證契據，據此，我們的控股股東已同意根據彌償保證契據的條款，就於[編纂]成為無條件之日或之前可能由於本集團的任何未決及潛在訴訟及申索而產生的所有負債及罰款向本集團作出彌償。有關詳情請參閱本文件附錄四「法定及一般資料 — F.其他資料 — 1.稅項及其他彌償保證」一節。

違規

本公司董事確認，除本節所披露的內容外，本集團於往績記錄期間及截至最後實際可行日期在所有重大方面已遵守香港、中國及澳門的適用法律及法規。

業 務

涉及的餐館	違規細節	違規原因	補救措施	潛在最高刑罰／罰款	對本集團風險的分析	內部控制措施
銅鑼灣餐館2	銅鑼灣餐館2在暫准小食食肆牌照於2017年2月10日到期，而正式小食食肆牌照於2017年3月22日生效前，於2017年2月11日至2017年3月21日繼續營運，違反《食物業規例》第31(1)條。	該疏忽乃由於本集團委派處理牌照事務的外聘專員(專門從事牌照事務)獲取超過10年經驗，並於超事宜餐館(暫准小食食肆牌照)間就牌照事宜獲多集委聘(不慎錯過暫准小食食肆牌照到期日期)所致。	我們已取得正式小食食肆牌照，其自2017年3月22日起生效。	根據《食物業規例》第35條，任何違反《食物業規例》第31(1)條的人士，一經簡易程序定罪，可處罰款最高50,000港元、監禁6個月及另加每日罰款900港元。	誠如法律顧問所告知，根據香港法官第227條，就簡易程序進行發起的申訴或告發，因我負責人員概無遭檢控或被處以刑罰的風險。	於最後實際可行日期，已採取下列措施應對相應規程原因： 管理層委派一員負責就牌照事宜與本集團委聘之外聘發牌人員工作的市場推廣及營運經理負責與有關政府部門及發牌代理溝通，包括為新餐館開業申請牌照，以協助董事識別、評估及管理與營運有關的風險，並確保遵守時修訂的適用法律及法規。
				截至最後實際可行日期，本集團並未從環保署收到任何通知、警告、命令或檢控通知。		此外，管理層團隊監督所有必要牌照的重續，監察所有牌照、許可證及批准期，並將屆滿的日期，並協調及時籌備及提交相關牌照重續申請。
						我們的行政部門亦為新餐館編製現有規定清單，為現餐館及食物製造廠編製重續規定時間表，並將於日後就牌照程序向我們的合規主任報告。

業 務

內部控制

本公司董事負責制定及監督我們內部監控措施的實施及我們品質管理系統的有效性。

本集團的內部監控政策包括防止涉及僱員、客戶及其他第三方的欺詐、盜竊、賄賂、舞弊及其他不當行為（例如包括客戶或供應商的回扣安排）發生的措施及程序。例如，關於利益衝突、監控、處理及舉報不當行為的政策或指引載於本集團的員工手冊及其他相關手冊中，所有僱員都必須遵守這些政策或指引，我們亦向員工提供舉報欺詐和不當行為的渠道。如果僱員發現任何可疑不當情況，我們鼓勵他們透過舉報系統直接向本集團高級管理層舉報，以作進一步調查。

為加強內部監控以及就[編纂]而言，本集團已於2018年5月29日聘請獨立內部監控顧問（「內部監控顧問」）對財務報告的內部控制進行審查，涵蓋範圍包括實體層面的控制、收入及應收賬款、採購到付款、加工及食品管理、固定資產管理及庫存管理，資金管理、人力資源、財務報告、稅務管理及資訊科技。

由於內部監控顧問對我們財務報告的內部控制進行審查，除本節的「違規」一段中披露的不足之外，我們亦確定我們的內部控制系統、政策和程序中某些領域需要改進，下表載列某些確定的不足和採取的補救措施。

內部控制審查的結果	採取的補救措施
1. 本集團並未訂立書面行為守則以及監控及避免利益衝突的政策	本集團已制定行為守則，確保及時匯報、處理及披露所有利益衝突
2. 本集團並未訂立上市規則及其他有關監管規定的合規手冊	本集團已引入綜合合規手冊，包括有關本集團與我們董事責任的控制及程序
3. 本集團並未制定正式的定期風險評估機制，以監管風險管理程序	本集團已訂立有效的風險評估政策，涵蓋範圍包括風險性質及水平、風險出現機率及其有關影響

業 務

內部控制審查的結果	採取的補救措施補救措施
4. 本集團並未訂立反賄賂及反洗錢的書面政策，以預防、識別及控制風險、欺詐及舞弊	本集團已設立有效的防止欺詐政策及程序，包括欺詐風險評估、匯報異常事件的計劃以及設立預防、檢測及修正措施等
5. 本集團並未訂立有效的預算制定及檢討機制，以確保營運方向與管理層的業務計劃一致	本集團已制定程序，根據業務目標、策略計劃、過去業務表現及市場狀況，於各財政年度末編製下一財政年度的年度預算(包括收入及開支、資本開支、員工人數、項目數目、借款及投資(如有)及現金流量)
6. 本集團並無採購週期的完備書面政策及程序	本集團已更新採購週期的書面政策及程序，包括供應商評估及審核、存置供應商主檔案、挑選過程基準的詳細記錄、挑選有關供應商的原因及有關採購的應付賬款

本公司董事認為，所有該等問題均不被視為重大事宜，並且所有問題在[編纂]前基本上會得到解決。

內部監控顧問亦於2018年7月對本集團的內部控制系統開展跟進程序，並注意到本集團已就已確定的不足之處採取補救措施。董事確認我們的內部監控措施並無重大缺陷。