

---

## 業 務

---

### 概覽

我們是香港一間全面服務式酒樓集團，提供粵式餐飲服務及宴會服務，包括婚宴服務。於最後實際可行日期，我們以兩個品牌名稱，即(a)「煌府」；及(b)「煌苑」品牌名稱經營19間全面服務式的中式酒樓。我們所有的酒樓均策略性地座落於黃金地段、公共交通便利（特別是地鐵站）的購物商場、商業中心或地舖。我們自我定位為既提供粵式餐飲服務又提供婚宴服務的酒樓集團。我們的全部酒樓設計均特別以舉辦宴會及活動為主題。我們的酒樓擁有加強室內特色，如從婚禮舞台到宴會廳中間的100呎天橋、旋轉舞台、飛天馬車、模擬教堂及燈光效果，均受我們的婚宴客戶歡迎。

我們的業務可追溯至2006年7月，當時我們在銅鑼灣開設首間酒樓，旨在為客戶提供一站式婚宴服務。自該時起，我們已逐步擴展在香港不同地區的網絡並打造既提供粵式餐飲服務又提供婚宴服務的酒樓集團聲譽。根據弗若斯特沙利文報告，按2017年收益計算，我們是香港宴會市場的第三大全面服務式中式酒樓，市場份額約為5.0%，而我們於香港全面服務式餐飲市場的十大市場參與者排名第七，市場份額約為1.7%。

截至2016年、2017年及2018年3月31日止年度，我們的收益分別約為596.0百萬港元、635.1百萬港元及770.1百萬港元，而我們同期的純利分別為39.9百萬港元、40.3百萬港元及53.0百萬港元。截至2018年7月31日止四個月，我們的收益約為215.7百萬港元，且我們於同期錄得虧損金額約22.4百萬港元。於業績記錄期間，我們的收益主要來自如下宴會服務及餐飲服務：

- (a) 各活動的宴會服務，包括婚禮、生日派對、畢業晚宴、百日宴、公司周年晚宴及其他慶祝晚宴；及
- (b) 提供粵菜的餐飲服務。

我們亦為客戶提供月餅、年糕及粽子等時令食品，而該等產品的銷售總額佔我們於業績記錄期間收益的極少部分。

## 業 務

下表載列於業績記錄期間我們按酒樓劃分的收益明細：

酒樓名稱	截至3月31日止年度						截至7月31日止四個月			
	2016年		2017年		2018年		2017年		2018年	
	概約收益	佔總收益 概約百分比								
	千港元		千港元	千港元		千港元 (未經審核)		千港元		
1. 銅鑼灣酒樓	23,184	3.9	20,727	3.3	19,109	2.5	4,523	2.3	4,659	2.2
2. 太子酒樓	44,607	7.5	40,938	6.4	39,433	5.1	10,863	5.6	10,728	5.0
3. 旺角酒樓	25,452	4.3	24,842	3.9	23,278	3.0	6,230	3.2	6,627	3.1
4. 紅磡酒樓	41,928	7.0	36,718	5.8	36,111	4.7	8,499	4.4	8,608	4.0
5. 柯士甸酒樓	36,042	6.0	31,144	4.9	31,498	4.1	6,804	3.5	7,071	3.3
6. The One (煌府) 酒樓	80,251	13.5	84,870	13.3	83,402	10.9	19,674	10.2	22,833	10.5
7. 荃灣南豐酒樓	69,928	11.7	64,166	10.1	65,388	8.5	16,809	8.7	16,528	7.7
8. 荃灣西酒樓	54,108	9.1	51,220	8.1	50,933	6.6	13,540	7.0	14,802	6.9
9. 尖東酒樓	27,986	4.7	30,167	4.7	29,564	3.8	6,882	3.5	7,270	3.4
10. 元朗酒樓	51,829	8.7	47,961	7.6	46,455	6.0	13,753	7.1	13,780	6.4
11. 漆咸道酒樓	18,377	3.1	18,002	2.8	16,596	2.2	3,735	1.9	3,302	1.5
12. 翔龍灣酒樓 (附註1)	26,371	4.4	3,289	0.5	-	-	-	-	-	-
13. 上水酒樓	69,819	11.7	70,824	11.2	57,643	7.5	16,734	8.6	16,597	7.7
14. The One (煌苑) 酒樓	26,131	4.4	43,733	6.9	40,042	5.2	9,328	4.8	7,790	3.6
15. 九龍灣酒樓	-	-	27,338	4.3	34,938	4.5	8,361	4.3	7,827	3.6
16. 石門酒樓	-	-	29,294	4.6	82,435	10.7	19,782	10.2	20,389	9.5
17. 西九龍酒樓	-	-	9,873	1.6	43,051	5.6	12,565	6.5	13,364	6.2
18. 將軍澳酒樓	-	-	-	-	70,267	9.1	15,901	8.2	22,815	10.5
19. 新港酒樓 (附註2)	-	-	-	-	-	-	-	-	10,665	4.9
20. 長沙灣酒樓 (附註3)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
合計	<u>596,013</u>	<u>100.0</u>	<u>635,106</u>	<u>100.0</u>	<u>770,143</u>	<u>100.0</u>	<u>193,983</u>	<u>100.0</u>	<u>215,655</u>	<u>100.0</u>

附註：

- 我們已於2016年5月出售翔龍灣酒樓。有關詳情，請參閱本節「已出售酒樓及我們計劃取代的酒樓」。
- 新港酒樓於2018年4月開業。
- 我們的長沙灣酒樓於2018年10月初開展業務，因此於業績記錄期間並無錄得收益。

我們於整個營運歷史當中獲得了多個獎項及認可。尤其是，我們一直獲本地一間廣播機構譽為「最強人氣婚宴專門店」，並過往多年獲頒授「傑出中小企業社會責任獎」。有關我們獎項及認可的詳情，請參閱本節「獎項及認可」。

於業績記錄期間，我們開設六間酒樓及出售一間酒樓。我們並無搬遷任何現有的酒樓。於業績記錄期間後及於最後實際可行日期，我們於2018年10月初開設長沙灣酒樓。於最後實際可行日期至截至2021年3月31日止年度，我們計劃開設九間新酒樓。我們已與一名業主（為獨立第三方）訂立一項租賃協議，並計劃於2019年第一季於屯門開設一間酒樓。預期我們將與另一名獨立第三方業主訂立一項租賃協議，並於2019年下半年於觀塘開設一間酒樓。

## 業 務

### 競爭優勢

我們相信，以下競爭優勢使我們能夠實現業務的可持續增長：

#### 專門提供一站式婚宴服務

我們是香港一間全面服務式酒樓集團，提供粵式餐飲服務及宴會服務，包括婚宴服務。根據弗若斯特沙利文報告，就按2017年收益計的市場份額而言，我們是香港宴會市場的第三大全面服務式中式酒樓，市場份額約為5.0%。我們的酒樓均特別為舉辦宴會而設計，並設有獨特主題及加強室內特色，包括從婚禮舞台到宴會廳中間的100呎天橋、旋轉舞台、飛天馬車、模擬教堂及燈光效果。有關我們酒樓的主題及特色的詳情，請參閱本節「我們的酒樓」。我們在「煌苑」品牌名稱旗下的兩間酒樓可提供戶外婚宴。

截至2016年、2017年及2018年3月31日止年度，我們超過50%的收益來自提供宴會服務，分別約為341.7百萬港元、346.9百萬港元及392.0百萬港元，佔我們同期總收益分別約57.3%、54.6%及50.9%。截至2018年7月31日止四個月，我們來自提供宴會服務的收益約為81.7百萬港元，佔我們的總收益約37.9%。截至2018年7月31日止四個月，提供宴會服務所得收益百分比減少主要乃由於此期間為香港婚宴市場的一個淡季，詳情請參閱本文件「財務資料－季節性」。

下表載列於業績記錄期間我們按服務類型劃分的收益明細：

服務類型	截至3月31日止年度						截至7月31日止四個月				
	佔總收益		佔總收益		佔總收益		2017年		2018年		
	2016年	概約百分比	2017年	概約百分比	2018年	概約百分比	概約收益	概約百分比	概約收益	概約百分比	
	(千港元)		(千港元)		(千港元)		(千港元)		(千港元)		
	(未經審核)										
宴會服務											
• 婚宴	220,235	37.0	212,612	33.5	231,427	30.0	39,344	20.3	37,061	17.2	
• 其他宴會	121,435	20.3	134,311	21.1	160,572	20.9	36,316	18.7	44,667	20.7	
宴會小計	341,670	57.3	346,923	54.6	391,999	50.9	75,660	39.0	81,728	37.9	
餐飲服務	248,247	41.7	281,480	44.3	370,473	48.1	116,581	60.1	131,888	61.2	
其他(附註)	6,096	1.0	6,703	1.1	7,671	1.0	1,742	0.9	2,039	0.9	
合計	596,013	100.0	635,106	100.0	770,143	100.0	193,983	100.0	215,655	100.0	

附註：其他包括小費及出售月餅、年糕及粽子等時令食品。

我們的酒樓面積介乎578.29平方米至1,879.42平方米，可容納至少25席宴會桌。於最後實際可行日期，在我們的19間酒樓中，其中9間可容納50席或以上宴會桌的婚宴。

我們為我們的婚宴客戶的婚禮策劃與籌備過程解決方案提供一站式婚宴服務。我們將為婚宴客戶委派一位婚禮策劃經理，彼將為其婚禮策劃提供服務並協助執行過程。有關我們婚宴服務的詳情，請參閱本節「我們的業務－婚宴服務」。

---

## 業 務

---

我們的董事相信，憑藉我們舉辦婚宴的加強室內特色及我們以具競爭力的價格向客戶提供一站式婚宴服務的能力，我們可與香港其他婚宴服務供應商（例如酒店及會所）進行競爭。我們會不斷緊貼婚宴風格的潮流，服務並吸引要求一站式婚宴服務的客戶。

### 提供多元化的服務及菜單

除了一站式婚宴服務外，我們有能力為客戶提供多元化的餐飲服務，包括粵菜及其他活動宴會服務，例如生日派對、畢業晚宴、百日宴、公司周年晚宴及其他慶祝晚宴。於業績記錄期間，約369.7百萬港元、415.8百萬港元、531.0百萬港元及176.6百萬港元來自提供餐飲服務及其他宴會服務，分別佔我們同期總收益約62.0%、65.4%、69.0%及81.9%。截至2018年7月31日止四個月，提供餐飲服務及其他宴會服務所得收益百分比比較截至2016年、2017年及2018年3月31日止三個年度增加，主要乃由於香港婚宴市場的季節性因素，詳情請參閱本文件「財務資料－季節性」。透過提供餐飲服務及其他宴會服務，我們可維持婚宴淡季的翻枱率，且我們的酒樓可融入對餐飲服務有更大需求的住宅區。

除了若干假期外，我們所有的酒樓均提供午餐及晚餐的餐飲服務，並通常每天開放營業，而部分酒樓亦供應早茶及下午茶。我們提供點心及各式粵菜，包括但不限於燒味、時令佳餚及海鮮主菜。

我們為大部分晚宴提供粵菜，而我們亦為若干午宴提供亞洲菜及西菜。我們亦在中秋節及冬至等若干中國節日提供節慶及時令套餐菜單。我們可能按客戶的特別要求制定菜單。視乎場合而定，舉例我們在百日宴的套餐菜單中亦可加入中國薑醋或紅雞蛋等中式美食。

透過我們多元化的服務及菜單，我們能夠吸引期望餐飲服務或計劃舉辦宴會和活動的不同客戶，涵蓋家庭、新人及公司。

### 我們的酒樓位處策略性位置

我們的董事相信，我們酒樓的位置對於招攬光顧餐飲服務的街客至為重要。一般而言，我們所有的酒樓均位於大型商場、商業中心內或為地舖形式。

為舉辦婚宴，我們酒樓的位置需要方便參加在我們酒樓所舉行婚禮及婚宴的客戶和賓客直達。因此，在開設新酒樓之前，我們會考慮多項因素，包括（其中包括）顯眼度及客戶的交通便利性、人流流量及水平以及乘搭交通工具的距離。據我們的董事所深知，我們所有的現有酒樓均可由鐵路站步行前往。有關我們如何挑選新酒樓選址的詳情，請參閱本節「酒樓網絡擴展」。

## 業 務

此外，我們策略性地在香港不同地區開設酒樓，從而覆蓋廣泛的客戶基礎、擴大市場滲透率及避免酒樓之間相互過度競爭。下表載列於最後實際可行日期我們所經營現有酒樓場地的相關地點及類型：

酒樓名稱	地點 (附註)	場地
銅鑼灣酒樓	銅鑼灣	商場
太子酒樓	太子	商場
旺角酒樓	旺角	商業中心
紅磡酒樓	紅磡	商場
柯士甸酒樓	柯士甸	商場
The One (煌府) 酒樓	尖沙咀	商場
荃灣南豐酒樓	荃灣	商場
荃灣西酒樓	荃灣	商場
尖東酒樓	尖沙咀東部	商業中心
元朗酒樓	朗屏	地舖
漆咸道酒樓	尖沙咀東部	商業中心
上水酒樓	上水	商場
The One (煌苑) 酒樓	尖沙咀	商場
九龍灣酒樓	九龍灣	商場
石門酒樓	石門	商場
西九龍酒樓	深水埗	商場
將軍澳酒樓	將軍澳	商場
新港酒樓	尖沙咀	商場
長沙灣酒樓	荔枝角	商業中心

附註：地點指相關酒樓的最近鐵路站。

我們的董事相信，我們的策略性位置使我們能夠擴大客戶基礎及地理覆蓋範圍以搶佔更多市場份額。

### 經驗豐富及穩定的管理團隊

本集團擁有一支強大而在餐飲業及酒樓管理方面具備豐富經驗的團隊。陳先生為我們的執行董事兼董事會主席，自2006年我們首家酒樓成立起已領導本集團的管理團隊。陳先生在餐飲業擁有近30年經驗，專門為客戶提供宴會服務。我們的行政總裁及執行董事陳女士負責建立及提升本集團的集團形象及監督整體營運，在餐飲業擁有逾20年經驗。我們的宴會總監及執行董事錢女士負責本集團的宴會營銷及前線經營的監督，在酒樓服務方面擁有逾八年經驗，專門為客戶提供宴會服務。我們的主廚黃健林先生負責開發新菜餚及監督本集團的食品質量，在烹飪及食品供應擁有逾33年經驗並已服務本集團逾10年。我們的點心部主管杜建雄先生負責開發新款點心及監督本集團的點心質量，在烹飪及食品供應擁有逾14年經驗並已服務本集團逾三年。其他高級管理層成員亦於其各自領域擁有廣泛管理及經營經驗。有關我們董事及高級管理層的行業經驗詳情，請參閱本文件「董事及高級管理層」。

## 業 務

我們的董事相信我們經驗豐富及穩定的管理團隊能夠維持及提升本集團的名聲，並確保我們的食品及服務質量保持一致。此外，憑藉有關龐大的餐飲業及豐富的管理層經驗，我們的董事及高級管理團隊有能力以專業態度領導本集團的營運，從而盡量提高利潤。我們的董事相信，管理層所累積的經驗將繼續擴大我們的業務。

### 業務策略

我們的主要業務目標是進一步鞏固我們作為香港宴會市場領先的中式全面服務式酒樓集團之一的地位，以實現業務的長期增長。我們擬藉實施以下業務策略達至我們的目標：

#### 在香港開設更多酒樓以擴大我們的酒樓網絡及地理覆蓋

我們的收益取決於我們所經營酒樓的數量及我們於年／期內所開設新酒樓的數量。我們的收益從截至2016年3月31日止年度的約596.0百萬港元增加至截至2017年3月31日止年度的約635.1百萬港元，並進一步增加至截至2018年3月31日止年度的約770.1百萬港元。我們的收益從截至2017年7月31日止四個月的194.0百萬港元增加至截至2018年7月31日止四個月的215.7百萬港元，而我們經營的酒樓數量從於2016年3月31日的14間增加至於2017年3月31日的16間，增加至於2018年3月31日的17間，並進一步增加至於2018年7月31日的18間。儘管我們已於2016年5月出售翔龍灣酒樓，但我們於截至2016年、2017年及2018年3月31日止年度及截至2018年7月31日止四個月分別開設一間、三間、一間及一間酒樓。於業績記錄期間後，我們於2018年10月開設長沙灣酒樓，合共經營19間中式全面服務式酒樓。

以下載列我們長沙灣酒樓的詳情：

酒樓名稱	地點	食環署許可 面積	租約屆滿	開始營業	投資成本	指定座席容量 (人)	收支 平衡期	預測投資 回報期	重續選擇權
	(附註1)	(平方米)			(百萬港元)	(附註2)	(月)	(月)	
長沙灣酒樓	荔枝角	733.30	2024年 7月2日	2018年 10月	11.7	268	3	16	三年

附註：

1. 地點指該酒樓的最近港鐵站。
2. 我們酒樓的座席數僅基於每間酒樓的標準座席數，並不反映高峰時段／旺季、公眾假期或宴會期間偶爾作出的座席調整。

### 我們的酒樓擴展計劃

我們計劃於2020年3月31日前開設四間新酒樓及於2021年3月31日前開設另外四間新酒樓，進一步擴大我們目前的酒樓網絡，以增加我們的市場份額及優化地域覆蓋範圍，並增加收入基礎及為股東提供更佳回報。根據弗若斯特沙利文報告，預期香港全面服務式的中式酒樓宴會市場的總收益會持續增長。由於我們是香港一間全面服務式酒樓集團，提供粵式餐飲服務及宴會服務，我們的董事認為，基於以下原因，將有足夠市場需求支持開設新酒樓：

- 香港的全面服務式酒樓市場繼續增長。根據弗若斯特沙利文報告，預計香港全面服務式酒樓市場的總收益將於2022年達至544億港元，相當於自2017年來4.0%複合年增長率。因此，我們董事相信，開設額外的酒樓使我們能把握此增長及擴大我們的覆蓋面，為我們的股東提供更佳回報。

## 業 務

- **對我們餐飲服務的需求正不斷增長。**於2016年、2017年及2018年3月31日止年度期間，我們來自餐飲服務的收益展示增長趨勢，其中收益百分比由截至2016年3月31日止年度的41.7%或248.2百萬港元增加至截至2018年3月31日止年度的48.1%或370.5百萬港元。相似地，我們其他宴會服務（婚宴除外）產生的收益由截至2016年3月31日止年度的121.4百萬港元增加至截至2018年3月31日止年度的160.6百萬港元，複合年增長率為15.2%。我們的董事認為，我們的酒樓可發展餐飲服務及宣傳於我們新酒樓的其他宴會服務，從而在整個年度有更加穩定的收益。開設新酒樓亦可幫助我們進軍我們現存酒樓網絡未有覆蓋的地區，如黃大仙及大埔地區，使我們能夠擴大客戶基礎及增加我們的創收。
- **來自分散市場的機遇。**根據弗若斯特沙利文報告，於2017年，五間最大的中式全面服務式酒樓宴會的經營者按收益計具市場佔有率僅約29.0%，且最大經營者及本集團分別僅佔市場佔有率的約10.5%及5.0%。因此，位於香港的中式全面服務式酒樓行業仍處於分散狀況及我們的董事認為，將有海量機遇助我們把握更高的市場佔有率。此外，根據弗若斯特沙利文報告，香港飲食行業的市場參與者透過開設新餐廳而增加市場份額並擴大業務，屬常見策略；
- **於香港不同地區開設新酒樓的優勢。**根據弗若斯特沙利文報告，於香港不同地區開設新酒樓，對全面服務式酒樓運營商而言屬有利，因為客戶偏好選擇附近的酒樓作為其他宴會及一般餐飲的場所。此外，連鎖品牌酒樓對客戶而言更具吸引力，乃由於客戶可能在之前參加其他婚宴及非婚禮宴會時對其食物及服務的質素有所體驗。
- **服務於婚宴客戶及其他宴會服務及一般餐飲服務客戶的已建立品牌開設新婚宴場所的優勢。**根據弗若斯特沙利文報告，自2017年至2022年，香港全面服務式的中式酒樓提供婚宴而得的總收益按複合年增長率下跌約1.3%，但預期香港婚宴的總收益從2017年約60億港元穩定增長至2022年約62億港元。儘管有該等預測，我們的新酒樓亦將提供餐飲服務及其他宴會服務，使我們能捕捉全面服務式的中式酒樓宴會市場及餐飲服務總收益的預期增長。

董事認為新開業的酒樓將提升我們的競爭力，並使我們透過覆蓋更多地區，在接觸潛在客戶時站於更有利位置，因此，能捕捉其他市場參與者的市場份額，例如其他全面服務式的中式酒樓及酒店。我們董事認為，人們於酒店用餐及舉辦宴會一般尋求有質素的食物及服務以及舒適的用餐／宴會環境。多年來，我們為酒樓營運訂立高目標，嘗試在經濟考慮方面可行的情況下，提供與其他市場主要參與者及酒店（特別是低端至中端酒店）相若的用餐／宴會服務。我們以此為目標，投資於我們酒樓的室內設計，著力於向客戶提供優質食物及服務，旨在於客戶的特殊場合為其提供難忘及獨特的宴會。寬敞及大樓面面積以及我們酒樓多種主題獨特及突出的室內設計向客戶提供舒適的宴會及用餐環境。我們亦有不少有不同主題的酒樓，以致客戶可以有更多選擇。倘於節日／吉日及倘我們任何一間酒樓已滿，我們可向客戶提供替代場地。我們將持續採納上述政策，營運我們的新酒樓。我們董事認為，與低端至中端酒店相比，基於能夠提供優質用

## 業 務

餐／宴會服務及我們的其他優勢（包括整體價格較低、在便捷地點有更廣的酒樓網絡），我們將能與其競爭，並因此吸引低端至中端酒店的客戶。就該等向新人提供獨特室內設計、高質素食品及服務以及具競爭力定價的全面服務式的中式酒樓而言，其能夠與低至中端酒店競爭，並搶佔婚宴市場的部分市場份額。我們認為我們作為連鎖店營運商的優勢在於我們能夠提供不同地點供新人、家庭及公司選擇而不受有限的宴會廳或單一酒樓地點所限。此外，我們的酒樓所在地區均迎合我們的目標客戶，即大眾市場的本地消費者。根據弗若斯特沙利文報告，結婚情侶偏好選擇於新裝修的場地舉行彼等的婚禮。客戶於選擇婚禮場地時亦注重品牌。只有少數中式全面服務式酒樓經營者跟我們一樣，為專門提供婚宴服務的酒樓，並因此為新宴會場地開設新酒樓可幫助我們增加我們的市場佔有率。此外，開設新酒樓亦有助提升品牌知名度及吸引更多其他宴會服務及一般餐飲服務客戶，因為該等客戶更樂意選擇新開張或近期翻新的場所；

- **繼續增加用於婚宴的平均花費。**根據弗若斯特沙利文報告，預計用於中式全面服務式酒樓婚宴的平均花費將於2022年達約172,000港元，相當於由2017年約159,000港元增加約8.5%。因此，我們董事認為，市場足夠容納額外的婚宴場地；及
- **擴大計劃符合歷史增長，容讓我們滲透新市場。**自我們於2006年首次開展業務，我們已近乎於每年開設新酒樓（2009年除外）。於業績記錄期間，我們的收益增長主要來自新開業的酒樓。我們的董事認為，在不同地點開設新酒樓將增加我們的地域覆蓋範圍，以擴展其潛在客戶網絡，並提供更多地區選擇，迎合不同客戶需要，因此，有助業務增長及增加本集團的市場份額。此外，我們的董事認同弗若斯特沙利文的看法，認為新人普遍傾向於新開業及新裝修的場地舉辦其婚宴，且開設新酒樓亦能夠提升我們婚宴服務的競爭力。在我們於業績記錄期間直至最後實際可行日期開設的七間酒樓中，五間開設於我們沒有任何分店的地方，即九龍灣、西九龍、將軍澳、石門及長沙灣。鑒於本集團於業績記錄期間的收益及溢利，董事認為在新區開設酒樓可增加我們的滲透率及擴大我們的客戶網絡，從而增加我們的市場份額及盈利能力。

根據我們的擴展計劃，我們於下文載列有意於最後實際可行日期至截至2019年3月31日止年度、截至2020年3月31日止年度及截至2021年3月31日止年度分別將予開設的新酒樓數目、地點、估計客席容量、估計客戶人均消費、估計資本開支、估計收支平衡期及估計投資回報期。

## 業 務

	地區	估計 客席容量 (附註1)	估計客戶 人均消費 (港元)	估計 資本開支 (百萬港元)	估計收支 平衡期 (附註3) (月)	估計投資 回報期 (附註4) (月)
最後實際可行日期至	屯門	720	85-110	21.6	2	16
截至2019年3月31日止年度						
截至2020年3月31日止年度	觀塘	420	90-130	12.1	2-3	16-24
	深水埗	420	90-130	10.8	2-3	16-24
	沙田	420	85-135	10.6	2-3	16-24
	黃大仙	720	90-120	20.0	2-3	16-24
截至2021年3月31日止年度	新界北	660	85-110	19.6	2-3	16-24
	油尖旺	540	240-280	14.0	2-3	16-24
	觀塘	660	90-130	19.6	2-3	16-24
	大埔	420	85-110	11.2	2-3	16-24
			總計	139.5		

*附註：*

1. 目前預計即將開業新酒樓可容納宴席不少於35桌。
2. 經調整EBITDA等於除利息、稅項、折舊及攤銷前溢利，且並無計及採納將於截至2020年3月31日止財政年度起開始生效的香港財務報告準則第16號的財務影響。
3. 估計收支平衡期是指相關酒樓錄得經調整每月EBITDA為正值所需的估計時間。
4. 估計投資回報期是指相關酒樓完全收回就物業、廠房及設備的初始投資成本所需的估計期限。其計算方式為自酒樓開始營業起已積累的經調整EBITDA所需的時間相等於相關酒樓的初始投資成本。
5. 上表載列的估計收支平衡期及估計投資回報期或有變動，取決於多種因素，包括（其中包括）：(i)市場狀況；(ii)新酒樓的具體地點及該地區周圍的人口及客流；(iii)新酒樓的面積；及(iv)市場推廣策略的開支及成效。
6. 我們預期在新酒樓首個租約期內收回初始投資。由於我們的收益受到季節性規律的影響，我們的業主向我們交付租賃物業的實際時間的任何延遲均可能影響投資回報期。

## 業 務

除另有計劃於2019年第一季在屯門開設酒樓外，截至最後實際可行日期，我們並無就我們的新酒樓達成任何租賃協議。倘最終的地點能支援室外廣告牌，我們將以「煌苑」名義經營新酒樓。否則，我們將以「煌府」名義經營新酒樓。我們目前有意以「煌苑」名義開設兩間新酒樓。取決於我們新酒樓的最終地點及建築面積、我們擴展計劃下新酒樓的估計座席數容量、估計顧客人均消費、估計資本開支、估計收支平衡期及估計投資回報期或有變動。

就我們九間新酒樓的估計資本開支於考慮多項因素後而釐定，當中包括：

- *酒樓的地面面積* – 隨新酒樓的總地面面積而主要開支有所不同，包括室內設計及裝飾工程（如安裝或興建間隔牆、如地毯般的裝飾性組件等）、廚房裝備（包括安裝廚房設備、防水工程、排污水工程等）、空調系統、燈光、電力及電線工程、家具及固定裝置（如廚房用具及用品、魚池等）。
- *裝飾性工程所需金額* – 新酒樓所需的裝飾性工程之種類及金額根據該等物業的室內及結構性狀態而釐定。倘建議的酒樓於空殼物業開業，大部分酒樓設備（如廚房設備、廚房的防水設備、排污水設備等）均需要新安裝及新建及地面布局需處理。安裝該等設備及裝置工程涉及重大時間成本及開支。倘該等建議物業為早前曾被酒樓或其他餐飲業經營者所佔有，可以節省用於裝置工程、家具及固定裝置的部份時間及資源。我們可以考慮提升、維修或採納現存設備，不需要重新創建所有設備。此外，酒樓的主題設計及室內設備將影響將進行的裝修工程的複雜程度及成本。

我們截至2019年、2020年及2021年3月31日止年度的九間新酒樓估計資本開支總額（主要包括裝修及翻新成本）將分別為約21.6百萬港元、53.5百萬港元及64.4百萬港元。於最後實際可行日期，我們已就計劃於屯門開設的酒樓的估計資本開支產生約5.3百萬港元及承諾約2.0百萬港元。我們並無就餘下的八間酒樓產生或承諾估計資本開支。

除估計資本開支外，我們亦需要營運資金用於預計為新酒樓訂立的租賃協議的租金按金付款。於最後實際可行日期，我們分別就屯門及觀塘的酒樓支付租金按金約1.8百萬港元及1.7百萬港元，且我們並無承諾餘下七間酒樓的租金及其他按金。截至2019年、2020年及2021年3月31日止年度的預計為新酒樓所支付的額外租金按金約為21.1百萬港元。

估計資本開支總額及預期額外租賃按金約為160.6百萬港元，我們擬將[編纂][編纂]約[編纂]百萬港元用於開設八間新酒樓（其不包括計劃於屯門開設的酒樓）（假設[編纂]為每股[編纂][編纂]港元，即本文件所述指示性[編纂]範圍每股[編纂][編纂]港元至[編纂]港元的中位數，並假設[編纂]未獲行使）。餘下的[編纂]百萬港元將由我們的內部資源及／或外部融資撥付。

---

## 業 務

---

我們旨在通過開設更多酒樓及實施我們的擴展計劃保持於香港的可持續增長。然而，就實際開業時間、確切地理位置及新酒樓數量而言，我們的餐廳擴展計劃將或會變動並取決於（其中包括）競爭格局、市場狀況、業主交付租賃場地的實際時間，並且存在不確定因素，可能會令我們的酒樓擴展作出調整。

董事相信成功實施我們的酒樓擴展計劃將為我們帶來以下好處：

- (a) 將我們的酒樓網絡擴展到新地理位置，從而增加我們的市場份額及地域覆蓋範圍；
- (b) 我們的新酒樓因常見於住宅區及新位置而擴大我們的客戶基礎；
- (c) 增加我們的銷售及品牌認可度；及
- (d) 透過加強我們與供應商及業主的議價能力而提升成本效益。

### 選址標準及酒樓開業程序

為評估潛在位置，我們從購物中心運營商／業主那處獲得信息，以檢查潛在地點的實際及／或潛在的直接競爭對手。本集團有一套選址標準，以檢查開設新酒樓的可行性，以及一系列餐飲開業程序，包括識別潛在地點至簽訂租約，以及場地交付至開設新酒樓。有關詳情，請參閱本節「酒樓網絡擴展」。

預計建立及經營新酒樓所需的牌照及許可證與我們現有酒樓所需者類似。董事相信並預計獲得新酒樓的牌照及許可證不會有任何法律障礙。

有關用於酒樓擴展計劃的所得款項用途其他詳情，請參閱本文件「未來計劃及所得款項用途」。

### 翻新我們現有酒樓以保持競爭力

根據弗若斯特沙利文報告，婚禮場地乃為新人於舉行婚禮前大多會考慮的因素之一。新裝修、環境及更好設計的場地甚受新人以及其他宴會服務及一般餐飲服務客戶的歡迎。因此，我們需要不斷翻新現有酒樓以吸引客戶及保持我們的市場競爭力。

---

## 業 務

---

於業績記錄期間，我們已主要就我們現有酒樓的小型翻新承擔分別產生約2.2百萬港元、3.6百萬港元、5.8百萬港元及1.0百萬港元。根據董事過往經驗，裝修可於租賃協議初期（一般為五至六年）內保持良好狀態。我們將考慮為我們現存酒樓於目前租賃協議到期時作主要翻新。根據弗若斯特沙利文報告，酒樓的大型翻新通常每四至八年進行一次。我們的董事認為我們的翻新週期並無嚴重偏離行業標準。

## 業 務

我們計劃於2020年3月31日前為我們現存的酒樓當中八間酒樓開展翻新工程。翻新／重新粉飾計劃的估計總成本將達約22.5百萬港元。每間酒樓私估計成本及翻新項目隨多項因素而變動，包括酒樓的面積、翻新的複雜程度及翻新項目。

根據The One (煌府) 酒樓的續期租賃協議，我們需於2019年第三季(7月至9月)完結前翻新酒樓。我們目前計劃於酒樓的用膳範圍及廚房開展全面翻新工程，包括重新建築廚房的防水平台、翻新100呎天橋、更換燈光設備及其他設備、重新裝飾宴會禮堂及更換地毯。因此，我們的董事預計就翻新The One (煌府) 酒樓的總成本將高於其他酒樓的翻新成本及將達約8.0百萬港元。

由於上述將於The One (煌府) 酒樓開展的翻新工程，其經營可能將擱置約40天及我們預計將於恢復營運後4個月完全收回我們的翻新成本。除The One (煌府) 酒樓外，目前預計將不會於翻新期間另有暫時性擱置營運，且翻新工程將於我們截至2020年3月31日止財政年度的4月至9月期間進行，此段時間一般為我們經營宴會的淡季。因此，我們董事預計該等翻新工程將不會為我們的營運造成重大不利影響。

我們計劃將於我們截至2020年3月31日止財政年度上半年的4月至9月期間翻新及重新粉飾八間酒樓，此段時間一般為我們宴會服務的淡季。下表載列我們計劃翻新的酒樓及估計產生的成本：

酒樓	主要翻新項目		估計總成本 (約千港元)
	用膳範圍	廚房	
荃灣南豐酒樓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 重新裝飾牆壁</li> <li>• 更換地毯</li> </ul>		1,500
荃灣西酒樓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 重新裝飾牆壁</li> <li>• 更換地毯</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 重新裝飾牆壁及天花板</li> </ul>	1,500
紅磡酒樓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 重新裝飾牆壁</li> <li>• 安裝燈光及音響設備</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 重新裝飾牆壁及天花板</li> </ul>	2,000
柯士甸酒樓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 重新裝飾牆壁</li> <li>• 更換地毯</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 更換廚房設備、冷凍櫃及排風扇</li> </ul>	2,000
The One (煌府) 酒樓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 翻新100呎天橋</li> <li>• 更換燈光設備</li> <li>• 重新裝飾宴會禮堂及牆壁</li> <li>• 更換地毯</li> <li>• 更換桌子及座椅</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 重新興建防水平台</li> </ul>	8,000
元朗酒樓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 重新裝飾牆壁</li> <li>• 更換燈光設備、桌子及座椅</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 更換廚房設備、冷凍櫃及排風扇</li> </ul>	2,000
上水酒樓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 重新裝飾牆壁</li> <li>• 更換地毯</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 更換廚房設備、冷凍櫃及排風扇</li> </ul>	2,500
尖東酒樓	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 重新裝飾牆壁</li> <li>• 重新裝飾宴會禮堂</li> <li>• 更換地毯</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 重新裝飾牆壁及天花板</li> </ul>	3,000
總計			22,500

---

## 業 務

---

截至2020年3月31日止年度，我們翻新計劃的估計總成本將為約22.5百萬港元，將由我們的[編纂][編纂]及內部資源撥付。

我們的董事相信，通過翻新及整修我們的酒樓，我們可保持競爭力，吸引更多客戶流量，從而增加收益。

有關用於酒樓翻新計劃的[編纂]其他詳情，請參閱本文件「未來計劃及[編纂]」。

### 推廣我們的品牌及婚宴服務

我們的董事相信推廣我們的品牌可以提高公眾對我們酒樓的認知，以增加我們的賓客流量，從而增加我們的收益。

於業績記錄期間，我們的廣告及宣傳開支總額分別約為6.3百萬港元、7.1百萬港元、4.9百萬港元及1.5百萬港元，佔我們同期總收益分別約1.1%、1.1%、0.6%及0.7%。以下各方面為我們推廣服務的主要市場推廣策略：

- 參與婚展會。我們參與多個婚展會。我們認為，婚展會為推銷我們服務、推廣我們品牌形象及為目標客戶訂立新的業務聯繫的有效平台。

---

## 業 務

---

- *傳統廣告及促銷活動*。我們進行傳統的市場推廣及促銷活動，例如刊登電視廣告、向客戶派傳單及廣告牌。
- *社交媒體*。我們透過社交媒體及網上廣告推廣本集團。
- *贊助*。我們亦參與各項社會及贊助活動，例如贊助各種烹飪比賽。我們相信，參與有關活動有助提升我們的企業形象及品牌。
- *代言人*。我們委聘名人作為代言人以推廣我們的品牌，該等代言人將出現在我們的廣告或活動中。
- *會員計劃*。我們已在社交媒體上建立了一個粉絲專頁，使我們的會員緊貼有關本集團的任何近況，例如新酒樓或特別菜單。

本集團計劃進一步推廣品牌以吸引賓客流量及增加／保持我們的市場份額。我們的董事認為持續推廣是必要的，因為新競爭對手總會開展市場推廣活動以取得市場份額。我們打算繼續舉辦我們於業績記錄期間已進行的營銷活動，並實施以下營銷活動以進一步推廣我們的品牌及服務：

- *於鐵路站的燈箱推廣活動*。於最後實際可行日期，我們所有的酒樓均位於鐵路站的步行範圍內。我們的董事相信，於鐵路站推廣可吸引於鐵路站附近生活或工作的市民於我們的酒樓舉辦宴會、活動或用餐，以增加我們的客戶流量，從而增加我們的收益。
- *於外牆大型廣告宣傳牌上的宣傳橫幅廣告*。於最後實際可行日期，我們所有的酒樓均位於購物商場、商業中心或地舖。我們的董事相信，於大型廣告宣傳牌推廣可以提高公眾對我們品牌的認知，並可指導客人蒞臨我們的酒樓。

我們計劃於截至2019年及2020年3月31日止年度分別使用約7.1百萬港元及11.8百萬港元，以用於市場推廣及宣傳，該計劃將由[編纂][編纂]及我們內部資源提供資金。有關[編纂]推廣計劃的詳情，請參閱本文件「未來計劃及[編纂]」。

## 業 務

### 我們的業務

我們是香港一間全面服務式酒樓集團，提供粵式餐飲服務及宴會服務，包括婚宴服務。我們所有的酒樓均為全面服務式酒樓，提供粵菜。於業績記錄期間，我們的收益主要產生自就活動提供餐飲服務及宴會服務。我們亦為客戶提供月餅、年糕及粽子等時令食品。下表載列於業績記錄期間我們按服務劃分的收益明細：

服務類型	截至3月31日止年度						截至7月31日止四個月			
	估總收益		估總收益		估總收益		估總收益		估總收益	
	2016年	概約百分比	2017年	概約百分比	2018年	概約百分比	2017年	概約百分比	2018年	概約百分比
	(千港元)		(千港元)		(千港元)		(千港元)		(千港元)	
							(未經審核)			
宴會服務										
• 婚宴	220,235	37.0	212,612	33.5	231,427	30.0	39,344	20.3	37,061	17.2
• 其他宴會	121,435	20.3	134,311	21.1	160,572	20.9	36,316	18.7	44,667	20.7
宴會小計	341,670	57.3	346,923	54.6	391,999	50.9	75,660	39.0	81,728	37.9
餐飲服務	248,247	41.7	281,480	44.3	370,473	48.1	116,581	60.1	131,888	61.2
其他(附註)	6,096	1.0	6,703	1.1	7,671	1.0	1,742	0.9	2,039	0.9
合計	596,013	100.0	635,106	100.0	770,143	100.0	193,983	100.0	215,655	100.0

附註：其他包括小費及出售月餅、年糕及粽子等時令食品。

### 我們的餐飲服務及食品

除了若干假期外，我們的酒樓通常每天營業供應午餐及晚餐，而部分酒樓則供應早茶及下午茶。我們酒樓的宴會範圍將在沒有被婚宴或其他宴會佔用時作一般餐飲用途。以下圖片展示我們若干酒樓的用膳範圍：



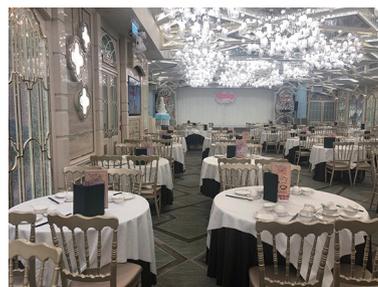
上水酒樓



尖東酒樓



石門酒樓



長沙灣酒樓

## 業 務

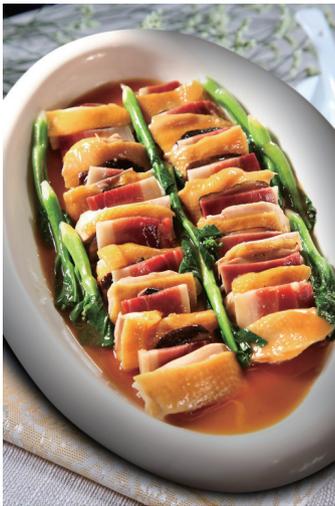
我們的酒樓提供以下食品：

### 粵菜及點心

我們所有的酒樓均提供各式粵菜，包括但不限於燒味及海鮮主菜。我們亦提供特別美食、節慶及時令食品，例如於夏天時提供燉冬瓜盅及於冬天時提供羊腩煲。我們的酒樓全年亦就早茶、午餐及下午茶供應點心。

以下圖片展示我們若干招牌粵菜及特色點心：

### 招牌粵菜



金華玉樹雞



京蔥爆海參



鮑魚聚寶盆



黃金大蝦

## 業 務

### 特色點心



姬松茸蘑菇包



箭豬素菜包



鮮果沙津盞



鮮蝦粟米條

### 時令食品

我們於若干中國節日期間向客戶銷售時令食品，例如在農曆新年、端午節及中秋節期間分別供應年糕、粽子及月餅。

### 我們的宴會服務

我們提供各種活動宴會服務，包括婚宴、生日派對、畢業晚宴、百日宴、公司周年晚宴及其他慶祝晚宴。尤其是，我們將品牌打造為提供一站式婚宴服務的酒樓集團，因此我們每間酒樓均設有獨特主題及加強室內特色，並專為舉辦婚宴及活動而設計。

---

## 業 務

---

### 婚宴服務

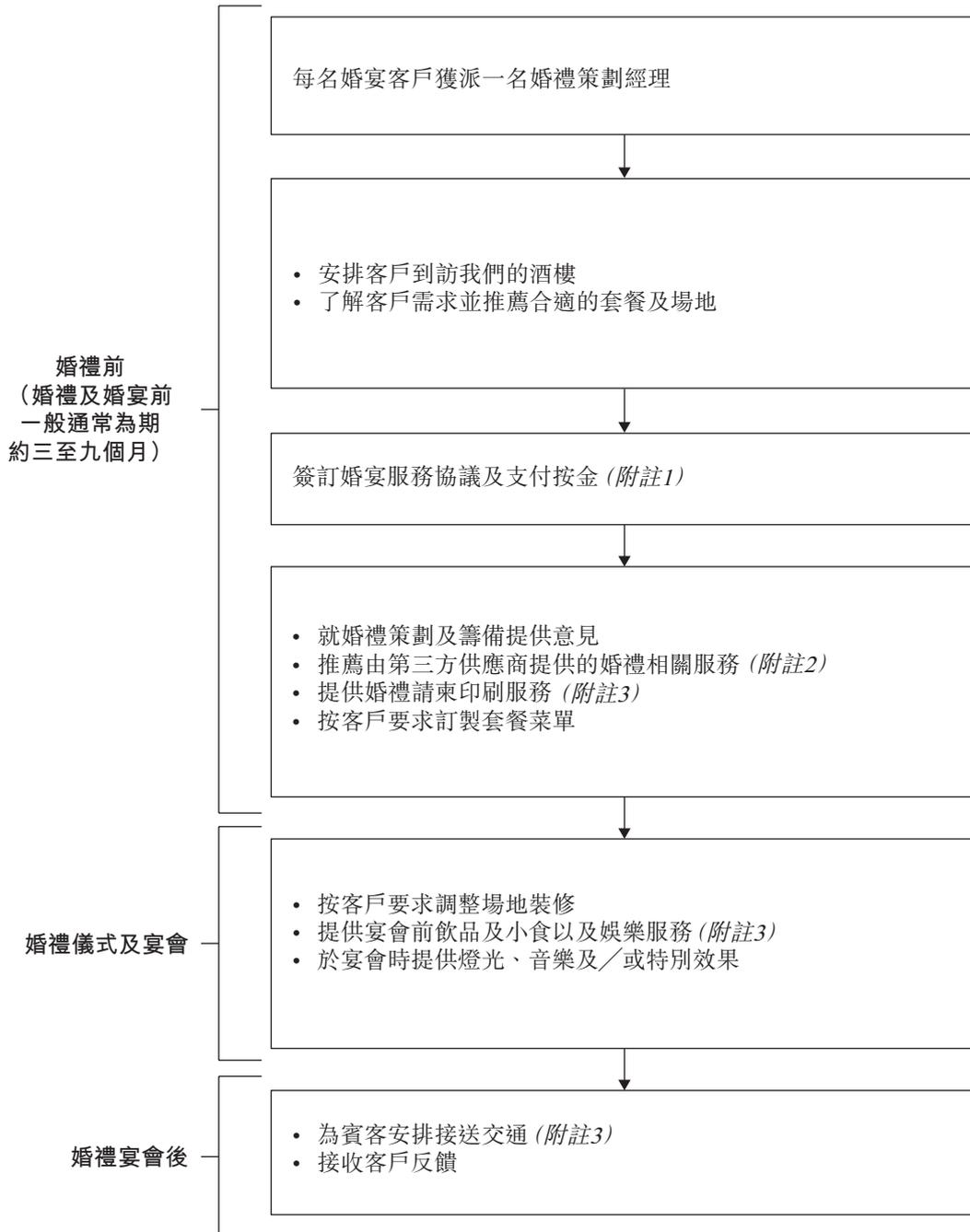
為提供一站式婚宴服務，我們為婚宴客戶委派一名婚禮策劃經理，以協助彼等籌劃其婚禮，而我們的服務涵蓋挑選我們的主題酒樓及婚宴套餐。我們的婚禮策劃經理從最先籌劃階段直至婚禮當日整個結婚過程中將協助客戶。我們相信，我們的婚禮策劃經理親身緊貼地為婚宴客戶提供服務，能夠就婚禮策劃提供訂製意見，並提升客戶對酒樓的滿意度。

我們為婚宴客戶提供婚宴套餐，其中包括不同的套餐菜單。我們的婚宴菜單有各種傳統粵式宴會菜餚可供選擇。我們可根據客戶的特別要求訂製套餐菜單。除了宴會菜餚外，我們的婚宴套餐一般包括結婚蛋糕、時令水果及婚禮請柬。我們亦為部分婚宴客戶提供亞洲料理、西式自助餐及午宴。

為了配合客戶需要，我們可能透過派發第三方供應商發出供客戶酌情使用的小冊及／或優惠券向客戶推薦由相關供應商提供的若干婚禮相關服務項目，例如婚禮攝影師、旅遊巴及豪華轎車公司。至於該等服務，即在婚宴套餐內加入的服務（例如印刷婚禮請柬），套餐價格經已計及第三方供應商所提供的服務成本。

## 業 務

下圖說明我們為婚宴客戶所提供的婚宴服務：



附註：

1. 有關我們與客戶的婚宴服務協議詳情，請參閱本節「合約條款」。
2. 我們派發由若干婚後相關服務供應商（全部均為獨立第三方）發出的優惠券，並按客戶要求提供建議。
3. 該等服務適用於若干婚宴套餐。

## 業 務

### 其他宴會服務

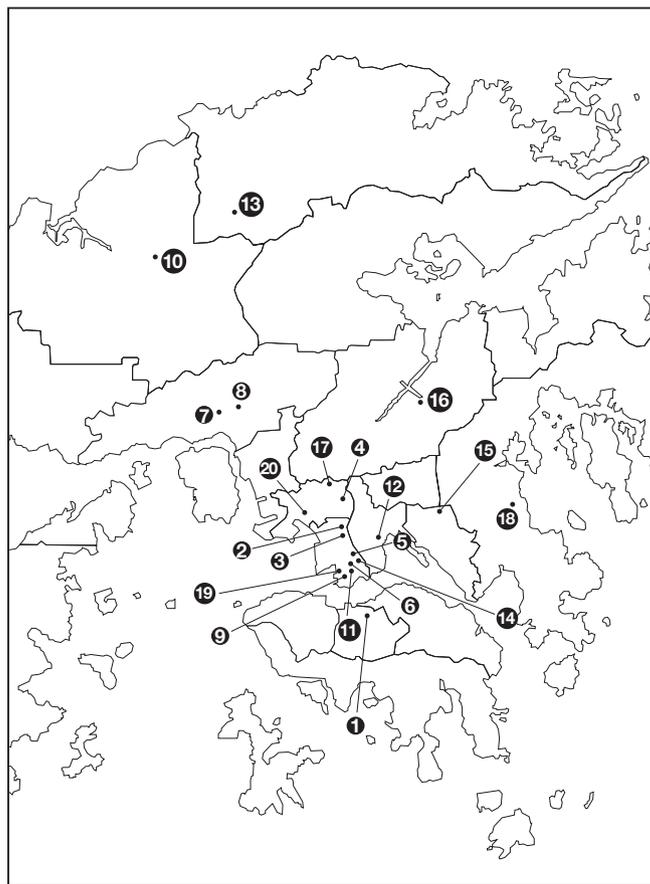
我們亦提供活動宴會服務，包括生日派對、畢業晚宴、百日宴、公司周年晚宴及其他慶祝晚宴。我們的宴會菜單有各種傳統粵式宴會菜餚可供選擇。我們可根據客戶的特別要求訂製套餐菜單。視乎場合而定，舉例我們在百日宴的套餐菜單中亦可加入中國薑醋或紅雞蛋等中式美食。我們通常要求客戶就五席或以上宴會桌的訂單支付按金，並簽署協議。有關我們一般宴會服務協議的詳情，請參閱本節「合約條款」。

我們的政策為將從我們的婚宴客戶及／或其他宴會客戶收到的若干部分按金保留在我們的銀行結餘，以確保我們有足夠的營運資金提供承諾的宴會服務。

### 我們的酒樓

我們是香港一間全面服務式酒樓集團，提供粵式餐飲服務及宴會服務，包括婚宴服務。我們大部分的酒樓均策略性地座落於黃金地段、便利使用公共交通的購物商場、商業中心或地舖。下圖說明於最後實際可行日期我們在香港的酒樓位置：

- 1 銅鑼灣酒樓
- 2 太子酒樓
- 3 旺角酒樓
- 4 紅磡酒樓
- 5 柯士甸酒樓
- 6 The One (煌府) 酒樓
- 7 荃灣南豐酒樓
- 8 荃灣西酒樓
- 9 尖東酒樓
- 10 元朗酒樓
- 11 漆咸道酒樓
- 12 翔龍灣酒樓 (附註)
- 13 上水酒樓
- 14 The One (煌苑) 酒樓
- 15 九龍灣酒樓
- 16 石門酒樓
- 17 西九龍酒樓
- 18 將軍澳酒樓
- 19 新港酒樓
- 20 長沙灣酒樓



附註：我們於2016年5月出售翔龍灣酒樓。有關詳情，請參閱本節「已出售酒樓及我們計劃取代的酒樓」。

## 業 務

於最後實際可行日期，我們以品牌名稱經營19間酒樓，即為「煌府婚宴專門店」、「煌府」、「煌府西九龍」、「煌府一號」、「煌府將軍薈」及「煌苑」。下表載列於所示期間我們正在經營各個品牌名稱的酒樓數量：

品牌	於3月31日			於7月31日	於最後實際 可行日期
	2016年	2017年	2018年	2018年	
• 煌府婚宴專門店、 煌府、煌府西九龍、 煌府一號、煌府將軍薈	12	14	15	16	17
• 煌苑	1	2	2	2	2
合計	<u>13</u>	<u>16</u>	<u>17</u>	<u>18</u>	<u>19</u>

附註：翔龍灣酒樓以「逸豪軒」的品牌名稱營運，並於2016年5月被出售。有關詳情，請參閱本節「已出售酒樓及我們計劃取代的酒樓」。

### 「煌府婚宴專門店」或「煌府」酒樓

於最後實際可行日期，我們以「煌府婚宴專門店」、「煌府」、「煌府西九龍」、「煌府一號」及「煌府將軍薈」品牌經營17間酒樓。我們的酒樓設有室內特色，適合舉辦婚宴及活動。舉例而言，旺角酒樓備有一輛飛天馬車，可載新人通往宴會廳舞台，沿路上問候賓客；The One（煌府）酒樓設有一條從婚禮舞台到宴會廳中間的100呎天橋，供新人步行；尖東酒樓具有模仿流星雨的室內裝飾，而紅磡酒樓則設有模擬教堂。我們所有酒樓均設有配備支持音樂及燈光效果的舞台。



飛天馬車  
旺角酒樓



從婚禮舞台到宴會廳中間的100呎天橋  
The One（煌府）酒樓

---

業 務

---



流星雨  
尖東酒樓



模擬教堂  
紅磡酒樓

## 業 務

### 「煌苑」酒樓

於最後實際可行日期，我們以該品牌經營兩間酒樓。我們於2015年6月成立「煌苑」品牌，旨在多元化發展宴會服務，例如在室外花園提供婚禮午宴服務。我們以此品牌經營的所有酒樓均擁有室外花園。我們的「煌苑」酒樓亦就午宴提供若干亞洲菜以及西式自助餐。



The One (煌苑) 酒樓



石門酒樓

### 已出售酒樓及我們計劃取代的酒樓

於業績記錄期間，我們出售一間酒樓，即翔龍灣酒樓。我們於出售前透過運來持有升盈（為翔龍灣酒樓的控股公司）約50.67%股份。升盈的餘下49.33%股份由我們兩名股東陳女士及錢女士同時持有。翔龍灣酒樓以「逸豪軒」品牌名稱經營，逸豪軒亦為全面服務式中式酒樓。由於翔龍灣酒樓自開業以來的業務表現較預期為差（特別是，截至2016年及2017年3月31日止年度，酒樓錄得淨虧損），以及周遭的競爭對手引起持續價格競爭，由於當時一名有意的收購者，於2016年5月，運來連同陳女士及錢女士訂立買賣協議及向一名獨立第三方出售升盈的全部已發行股份。有關出售翔龍灣酒樓的財務影響詳情，請參閱本文件「財務資料－其他虧損」。有關翔龍灣酒樓的進一步財務資料，亦請參閱本文件附錄一會計師報告附註29。

我們的董事認為，由於翔龍灣酒樓於截至2016年及2017年3月31日止年度的收益僅佔總收益分別約4.4%及0.5%，出售翔龍灣酒樓不會對我們的財務表現及業務營運造成重大不利影響。於業績記錄期間，我們的董事確認，升盈及翔龍灣酒樓未有任何重大的不合規事件，惟存在有關未能準時遞交IR56E表格及IR56F表格及未有取得水污染管制牌照的不合規事宜。根據我們的法律顧問所建議，就IR56E及IR56F的不合規事宜而受追溯性檢控的機會極微，且鑒於其從寬罰款，該違規事宜並不重大，及就未有取得水污染管制牌照而針對我們及我們執行董事的刑事起訴之風險極微。

我們的控股股東已就該不合規事宜而產生的任何刑罰、罰款、索賠、損失及責任（如有）提供彌償。請參閱本文件附錄四「法定及一般資料－其他資料－彌償契據」以了解進一步詳情。

---

## 業 務

---

評估是否繼續經營酒樓時，董事會考慮財務及非財務因素，包括但不限於：(i)酒樓的財務及業務表現；(ii)實現投資回報的時間及可能性；(iii)酒樓的競爭環境；(iv)重續相關租賃協議的條款（例如建議的新租金）及是否有重續選擇權；(v)酒樓已收到的宴會訂單數量；(vi)該酒樓翻新會改善其業務的可能性；(vii)本集團的未來業務策略；及(viii)本集團的市場形象及品牌地位。

由於附近部分商場、商業綜合大樓及巴士總站進行了長時間的翻新工程，漆咸道酒樓附近的客流量低於預期，董事認為此對漆咸道酒樓的客流量造成不利影響。因此，漆咸道酒樓於整個業績記錄期間錄得虧損。董事預料該情況並不會在不久將來得到改善。我們將於租賃協議於2019年3月屆滿時終止經營漆咸道酒樓。

銅鑼灣酒樓已經營超過10年。董事認為其室內裝潢對客戶不太有吸引力，而於業績記錄期間並無進行重大重新裝修。此外，由於附近商場進行翻新／開幕吸引更多全新的全服務式中式酒樓開業，使競爭更為激烈，銅鑼灣酒樓的競爭優勢正在下降。因此，截至2017年及2018年3月31日止年度，銅鑼灣酒樓分別錄得淨虧損。董事認為銅鑼灣酒樓的翻新並不會大幅改善該情況。我們擬於租賃協議於2019年5月屆滿時終止經營銅鑼灣酒樓。

旺角酒樓的樓宇業主已於2018年末就建議商業重建向城市規劃委員會遞交申請。我們董事認為，旺角酒樓已營運超過10年，倘我們決定繼續其長期營運，將需要大型翻新。然而，基於旺角酒樓可能被納入商業重建，我們董事認為，就不確定的經營年期翻新旺角酒樓將不符合我們的利益。因此，我們擬於旺角酒樓的租賃協議於2019年6月到期時終止其營運。

有關漆咸道酒樓及銅鑼灣酒樓的財務資料的詳情，請參閱「財務資料－經營利潤及經營利潤率」。

於最後實際可行日期，除上述所披露的漆咸道酒樓、銅鑼灣酒樓及旺角酒樓外，我們並無任何計劃終止經營酒樓。



業 務

酒樓名稱	品牌	地址	開始營業 開始營業	食肆 許可面積 平方米	指定座位 容量	指定 宴會桌 數量	2016年				2017年				2018年				截至7月31日止四個月								
							營業日數	預約 日均收益 (港元)	預約 客戶 人均消費 (港元)	預約 宴會人數	營業日數	預約 日均收益 (港元)	預約 客戶 人均消費 (港元)	預約 宴會人數	營業日數	預約 日均收益 (港元)	預約 客戶 人均消費 (港元)	預約 宴會人數	營業日數	預約 日均收益 (港元)	預約 客戶 人均消費 (港元)	營業日數	預約 日均收益 (港元)	預約 客戶 人均消費 (港元)	營業日數	預約 日均收益 (港元)	預約 客戶 人均消費 (港元)
							(附註2)	(附註4)	(附註4)	(附註4)	(附註4)	(附註4)	(附註4)	(附註4)	(附註4)	(附註4)	(附註4)	(附註4)	(附註4)	(附註4)	(附註4)	(附註4)	(附註4)	(附註4)	(附註4)	(附註4)	(附註4)
11. 添城酒樓 (附註5)	煌府煌安 專門店	九龍漆咸道中17-19號帝后廣場 2樓及3樓	2013年 8月	1,032.36	338	49	77,548	363	50,825	0.6	237.0	73,412	362	49,730	0.6	245.2	66,769	361	45,971	0.6	248.6	20,929	122	27,067	0.5	157.8	
12. 翔龍酒樓 (附註1)	煌府煌安 專門店	九龍馬頭角新碼頭38號祥龍酒樓	2014年 5月	723.29	328	27	26,611	366	72,053	2.2	100.8	40,768	59	55,742	2.1	80.7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
13. 上水酒樓	煌府煌安 專門店	新界上水瀋德邨聚聚49號上水匯 11及12樓	2014年 6月	1,448.86	590	56	808,483	366	190,761	3.7	86.4	823,321	365	194,041	3.8	86.0	644,740	365	157,927	3.0	89.4	219,138	122	136,043	3.0	75.7	
14. The One (煙房) 酒樓	煌苑	九龍尖沙咀彌敦道100號The ONE 5樓503及504號舖	2015年 6月	656.85	266	25	91,187	292	89,491	1.2	266.6	128,329	365	119,818	1.4	340.3	116,864	365	105,705	1.3	342.6	34,921	122	83,853	1.1	223.1	
15. 九龍酒樓	煌苑一號	九龍九龍尖沙咀彌敦道36號金業廣場 五期MegBox 13樓4號舖	2016年 6月	694.44	402	44	-	-	-	-	-	157,162	300	91,126	1.3	173.9	225,088	365	95,721	1.5	155.2	82,169	122	64,154	1.7	95.3	
16. 石門酒樓	煌苑	新界沙田芙蓉街1號京瑞廣場二期 3樓R1號舖	2016年 10月	1,496.78	634	54	-	-	-	-	254,445	155	188,991	2.6	115.3	608,850	365	225,848	2.6	135.4	216,873	122	167,116	2.7	98.6		
17. 西九龍酒樓	煌府	九龍深水埗州街37K百九龍中心 9樓904號舖	2017年 1月	848.23	510	40	-	-	-	-	106,614	80	123,407	2.6	92.6	473,373	365	117,948	2.5	90.9	168,040	122	109,541	2.7	79.5		
18. 將軍澳酒樓	煌府將軍澳	新界將軍澳德信街將軍澳廣場 1樓04號舖	2017年 5月	1,522.24	700	60	-	-	-	-	688,427	313	224,494	3.1	102.1	248,077	122	187,010	2.9	92.0	-	-	-	-	-		
19. 新港酒樓	煌府	九龍尖沙咀康寧道307號新港中心 3樓	2018年 4月	1,510.40	516	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	57,991	93	114,678	1.2	183.9	
20. 長沙灣酒樓	煌府	九龍深水埗長沙灣長沙灣道650號 中國郵局大廈	2018年 10月	733.3	288	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
			總計				1,654,278	1.9	134.8	2,024,149	1.8	135.4	2,130,236	1.9	132.4	1,794,919	1.8	109.0									

## 業 務

附註：

1. 翔龍灣酒樓已於2016年5月出售。有關詳情，請參閱本節「已出售酒樓及我們計劃取代的酒樓」。
2. 我們酒樓的座席數僅基於每間酒樓的標準座席數，並不反映高峰時段／旺季、公眾假期或宴會期間偶爾作出的座席調整。
3. 每席宴會桌由12名賓客組成。由於配置上的差異，賓客人數有可能與指定的座席容量不同。
4. 翻枱率乃以每個營業日的概約賓客人數除以相關酒樓的指定座席容量計算。
5. 我們擬於銅鑼灣酒樓、漆咸道酒樓及旺角酒樓的租賃協議分別在2019年5月、2019年3月及2019年6月到期時終止經營有關酒樓。

### 我們酒樓的經營收支平衡期及投資回報期

根據董事的經驗，按除利息、稅項、折舊及攤銷前盈利（「EBITDA」）計，我們的新酒樓通常於約2至5個月將會達至經營收支平均期。根據本集團的過往經驗及目前估計，我們的董事亦預計新酒樓通常需時約少於兩年以達至投資回報，即我們的董事認為當一間酒樓的累計EBITDA超過初始資本開支。

下表載列根據相關未經審核管理賬目或法定財務報表，我們於業績記錄期間及截至最後實際可行日期所經營各間酒樓的過往收支平衡期及過往平均投資回報期：

酒樓名稱	開始營業	收支平衡期	平均投資回報期	租約屆滿	重續選擇權
		月數 (附註1)	月數 (附註2)		
向關聯方租賃物業					
1. 漆咸道酒樓	2013年8月	2	不適用 (附註3)	2019年3月 (附註4)	-
2. 石門酒樓	2016年10月	3	27 (附註5)	2019年7月	三年 (附註6)
向獨立第三方租賃物業					
3. 銅鑼灣酒樓	2006年7月	14 (附註7)	29 (附註7)	2019年5月	-
4. 太子酒樓	2007年8月	2	9	2020年2月	-
5. 旺角酒樓	2007年9月	4	14	2019年6月	-
6. 紅磡酒樓	2008年10月	2	7	2020年8月	三年 (附註11)
7. 柯士甸酒樓	2010年4月	2	10	2019年3月	三年 (附註11、12)
8. The One (煌府) 酒樓	2010年7月	2	6	2022年4月	三年 (附註11)
9. 荃灣南豐酒樓	2011年5月	2	15	2020年12月	-
10. 荃灣西酒樓	2012年7月	2	20	2021年5月	-
11. 尖東酒樓	2012年9月	2	13	2024年7月	-
12. 元朗酒樓	2013年8月	2	14	2023年6月	-
13. 翔龍灣酒樓	2014年5月	3	不適用 (附註8)	-	-
14. 上水酒樓	2014年6月	3	13	2020年3月	三年 (附註11)
15. The One (煌苑) 酒樓	2015年6月	5	15	2020年4月	-
16. 九龍灣酒樓	2016年6月	4	不適用 (附註9)	2022年3月	-
17. 西九龍酒樓	2017年1月	2	不適用 (附註10)	2019年11月	六年 (附註11)
18. 將軍澳酒樓	2017年5月	1	不適用 (附註10)	2020年3月	三年 (附註11)
19. 新港酒樓	2018年4月	3	不適用 (附註10)	2022年3月	三年 (附註11)
20. 長沙灣酒樓	2018年10月	3	不適用 (附註10)	2024年7月	三年 (附註11)

---

## 業 務

---

附註：

1. 收支平衡期為相關酒樓錄得每月正數EBITDA的所需時間。
2. 平均回報期為我們完全收回物業、廠房及設備的初始投資成本所需時間。其計算方式為自酒樓開始營業起已積累的經調整EBITDA所需的時間相等於相關酒樓的初始投資成本。
3. 我們無法收回漆咸道酒樓的投資成本，乃因為客流量及收益因週邊環境變動而低於我們的預期。
4. 我們將於租約屆滿時終止漆咸道酒樓的運營。業主（一間由陳先生控制的公司）已訂立臨時買賣協議以出售物業，而租約將於2019年3月15日前終止。
5. 石門酒樓的平均投資回報期約為27個月。如我們的董事告知，石門酒樓錄得較長的回報期，因該酒樓及室外花園的翻新及裝修產生相對較高的初始投資成本。
6. 經於租約屆滿前兩個月內向業主發出書面通知，我們有酌情權選擇重續租約石門酒樓，額外三年。有關石門酒樓租約的詳情，請參閱「持續關連交易－多項物業的租約」。
7. 我們銅鑼灣酒樓有較長的收支平衡期及平均投資回報期主要由於(i)我們當時作為新成立的品牌於營運初期期間並無接獲許多宴會訂單；(ii)行政及其他營運開支（如廣告及宣傳）於我們首家酒樓大幅增加；及(iii)一般婚宴為預先訂購，由於4月至9月為婚宴淡季，我們只能於營運第二年，當淡季於2007年9月差不多完結時達到收支平衡。初期開辦費用及用於業務開展的更高行政及宣傳費用亦導致較長的投資回報期。
8. 我們無法於出售前收回翔龍灣酒樓的投資成本。有關詳情，請參閱本節「已出售酒樓及我們計劃取代的酒樓」。
9. 九龍灣酒樓預期投資回報期為約44個月。如我們的董事告知，九龍灣酒樓將錄得較長的投資回報期，原因是同一商場內酒樓營運商之間的激烈競爭影響了整體回報。
10. 我們無法收回該等酒樓的投資，乃由於僅有相對較短經營期。
11. 於租賃到期前，經事先向相關業主發出書面通知，本集團有酌情權行使選擇權重續租賃三至六年。業主並無就本集團行使重續選擇權施加其他條件。
12. 柯士甸酒樓的租賃協議將於2019年3月屆滿，而我們已行使重續選擇權。

## 客戶

我們的客戶主要包括公眾人士中的街客。因此，我們的董事認為，於業績記錄期間識別本集團五大客戶並不切實可行。本集團於業績記錄期間並無依賴任何單一客戶，且於整個業績記錄期間概無客戶佔我們收益5%或以上。根據弗若斯特沙利文報告，我們的酒樓主要為中端客戶提供服務，包括有餐飲服務需求或計劃舉辦宴會及活動的家庭、新人及公司。

## 業 務

### 銷售及市場推廣

#### 銷售

我們的業務就管理及策略實施而言包括婚宴、其他宴會及餐飲服務。下表載列於截至2016年、2017年及2018年3月31日止三個年度按上半年及下半年劃分的收益明細：

	截至3月31日止年度					
	2016年		2017年		2018年	
	總收益 概約 (千港元)	佔總收益 概約 百分比	總收益 概約 (千港元)	佔總收益 概約 百分比	總收益 概約 (千港元)	佔總收益 概約 百分比
婚宴						
– 上半年 (附註1)	56,851	25.8	63,365	29.8	55,069	23.8
– 下半年 (附註2)	163,384	74.2	149,247	70.2	176,358	76.2
婚宴小計	220,235	100.0	212,612	100.0	231,427	100.0
其他宴會						
– 上半年 (附註1)	47,835	39.4	49,051	36.5	56,188	35.0
– 下半年 (附註2)	73,600	60.6	85,260	63.5	104,384	65.0
其他宴會小計	121,435	100.0	134,311	100.0	160,572	100.0
餐飲服務						
– 上半年 (附註1)	128,068	51.6	132,617	47.1	181,328	48.9
– 下半年 (附註2)	120,179	48.4	148,863	52.9	189,145	51.1
餐飲服務小計	248,247	100.0	281,480	100.0	370,473	100.0

附註：

1. 上半年涵蓋四月至九月的期間。
2. 下半年涵蓋十月至三月的期間。

有關季節性對我們收益的影響更多詳情，請參閱本文件「財務資料－季節性」。

#### 定價政策

在釐定我們的菜單及價格時，我們考慮食材成本、營運開支、目標經營利潤率、整體市場趨勢、季節性因素、消費模式、地理環境、競爭以及其他開支及成本（包括員工成本及公用設施開支）。

於業績記錄期間，我們的婚宴菜單價格乃計及（其中包括）婚宴是否將於公眾假期舉行及婚期是否屬中國農曆所示為適宜結婚的吉日而定。為於上半年推廣婚宴銷售，我們可能會提供免費服務，例如宴會前小吃及免費停車服務，且倘婚宴客戶選擇於上半年舉辦婚宴。我們一般採用標準菜單，並因酒樓的位置而略有改動。

## 業 務

於業績記錄期間，我們一般就餐飲服務採用標準菜單，而酒樓之間的價格波動甚微。我們可根據整體消費者喜好、客戶消費力、競爭對手定價及各特定酒樓的用膳環境等地理格局，就若干食品收取不同價格並就不同酒樓推出不同促銷活動。我們亦於舉辦婚宴的淡季期間推廣餐飲服務，例如與原價相比以吸引的價格向客戶提供套餐菜單。

視乎食材成本的任何突然或意外上漲或任何其他事件而定，我們可在我們認為必要的任何時間調整菜單價格及／或婚宴菜單的食品成份。我們亦根據客戶反饋、市場趨勢及其他因素調整所提供的贈送服務、食品及其他促銷項目。

### 結算

我們的客戶通常以信用卡、現金或銀行匯票付款。倘宴會客戶於婚宴日期前至少一星期內付款，彼等亦可以支票付款。我們的若干酒樓亦接受以八達通卡付款。

下表載列於業績記錄期間我們酒樓營運所產生按結算類型劃分的收益概約明細：

	截至3月31日止年度			截至7月31日止 四個月
	2016年	2017年	2018年	2018年
	千港元	千港元	千港元	千港元
信用卡	334,018	375,196	470,080	117,781
現金或銀行匯票	248,628	247,178	284,052	93,461
其他 (附註)	13,367	12,732	16,011	4,413
總計	<u>596,013</u>	<u>635,106</u>	<u>770,143</u>	<u>215,655</u>

附註：其他主要包括透過支票付款。

### 客戶服務

#### 婚宴客戶

由於我們的婚禮策劃經理通常就籌劃至婚宴日期整個階段與客戶進行溝通，因此通常可非正式而即時以口頭或即時通訊程式的方式得到客戶反饋。我們相信由於所有反饋均可親自進行檢討並在實際可行的情況下儘快解決，此反饋機制能夠為客戶帶來即時正面的回應。

本集團亦已就員工的服務標準及態度制定內部指引。該等指引涵蓋桌椅編排、服務程序、倒酒技術，以及如何傳菜予賓客。於婚宴期間，分店經理及婚宴經理亦會在場監察宴會進行，從而確保我們的服務質素。

## 業 務

### 其他客戶

我們非常重視向客戶提供高質服務。本集團就食品處理、個人衛生及服務標準等服務範疇為員工提供在職培訓和指引，以提升向客戶提供的客戶服務質素。酒樓經理每日定期向所有前線服務員工舉行簡報會，以檢討整體員工表現並反映客戶意見。在處理客戶的投訴時，我們的酒樓經理會主動調查及解決問題，同時即時協助客戶。

### 市場推廣

於業績記錄期間，我們的廣告及促銷開支總額分別約為6.3百萬港元、7.1百萬港元、4.9百萬港元及1.5百萬港元，分別佔我們的總收益約1.1%、1.1%、0.6%及0.7%。有關於業績記錄期間推廣我們的品牌及服務的營銷活動的詳情，請參閱本節「業務策略－推廣品牌及婚宴服務」。

### 原材料及採購

#### 原材料

我們的主要原材料為食材及飲料。我們的主要食材包括乾貨（主要為鮑魚及燕窩等高價值材料）、冷凍食品、新鮮海鮮、鮮肉、新鮮蔬果及飲料。下表載列於業績記錄期間按類別劃分的所耗存貨成本明細：

	截至3月31日止年度						截至7月31日止四個月			
	估所產生 總成本的		估所產生 總成本的		估所產生 總成本的		估所產生 總成本的		估所產生 總成本的	
	2016年 概約百分比 (千港元)	2017年 概約百分比 (千港元)	2017年 概約百分比 (千港元)	2018年 概約百分比 (千港元)	2018年 概約百分比 (千港元)	2017年 概約百分比 (千港元)	2017年 概約百分比 (千港元)	2018年 概約百分比 (千港元)	2018年 概約百分比 (千港元)	
食材										
乾貨	45,014	31.9	48,596	33.4	61,145	34.0	15,870	33.9	17,480	32.3
冷凍食品	44,086	31.3	47,762	32.9	53,355	29.7	15,002	31.9	15,812	29.2
新鮮海鮮	21,002	14.9	18,057	12.4	26,536	14.8	6,528	13.9	8,907	16.5
鮮肉	11,403	8.1	11,076	7.6	14,465	8.0	4,064	8.6	5,169	9.5
新鮮蔬果	10,684	7.6	10,837	7.5	13,700	7.6	3,774	8.0	4,694	8.7
飲料	6,349	4.5	6,438	4.4	7,302	4.1	1,760	3.7	2,077	3.8
其他	2,385	1.7	2,601	1.8	3,242	1.8	-	-	-	-
總計	<u>140,923</u>	<u>100.0</u>	<u>145,367</u>	<u>100.0</u>	<u>179,745</u>	<u>100.0</u>	<u>46,998</u>	<u>100.0</u>	<u>54,139</u>	<u>100.0</u>

附註：其他主要包括宴會活動的消耗品。

我們的耗用存貨成本總額由截至2016年3月31日止年度的約140.9百萬港元增加至截至2017年3月31日止年度的約145.4百萬港元，並於截至2018年3月31日止年度進一步增至179.7百萬港元。有關增加主要是由於我們的酒樓數目增加以及海鮮、新鮮蔬果及肉類（包括牛肉、豬肉、禽肉及其他肉類）的平均批發價整體增加以至採購量上

## 業 務

升。我們的耗用存貨成本總額從截至2017年7月31日止四個月約47.0百萬港元增加至截至2018年7月31日止四個月約54.1百萬港元。該增加乃主要歸因於新酒樓使收益增加。於業績記錄期間，我們所採購食材及飲料的價格呈現出不同程度的增長。有關顯示耗用存貨成本假設波動影響的敏感度分析，請參閱本文件「財務資料－原材料採購價波動」。

為了確保我們食材的品質，我們於向酒樓交付食材時進行不同的檢測程序。有關我們對食材的質量控制詳情，請參閱本節「質量控制」。

為控制及監控我們主要食材及飲料的採購成本，我們已採取以下業務慣例：

- 我們通常不會與現有主要食材供應商訂立任何長期合約，故我們毋須受制於向任何特定食材供應商進行採購，因此我們在採購食材方面可維持靈活性。
- 我們作為單一酒樓集團採購高價值食材，這允許我們與供應商議價時享有更多優勢。
- 我們定期從多名供應商取得多份報價單並與彼等所提供的價格進行比較，亦會定期監控餐飲業，以識別我們主要食材的價格趨勢。

一般而言，在與食材或飲料供應商釐定價格時，我們將會考慮多項因素，包括但不限於食材質量、採購數量、市場需求、市場供應、物流安排、與供應商的合作歷史、季節性因素、市場價格及供應來源。

### 採購

我們認為，我們採購充足優質食材的能力對我們的業務營運尤為重要。我們在餐飲業經營多年來已建立一套穩定的採購網絡。我們主要向本地供應商訂購食材。供應商名單乃由我們的高級管理層按一套甄選標準（如其與我們的交易歷史、價格、信貸期、成本、聲譽及質量）進行審批。為確保供應商及食材的質量，我們均對我們的認可供應商進行現場檢查，並要求彼等提供驗證供應來源的文件。於最後實際可行日期，我們共有90間認可供應商。認可供應商名單有助我們物色可信賴的供應商，以確保可靠且供應充足的優質食材。

我們的採購員工定期審閱有關報價，且食材價格由我們的執行董事陳先生及陳女士及／或高級管理層審批。為確保食材的新鮮度及符合我們的質量控制標準，我們會適時訂購食材、按需要交付，並於運抵分店後即時檢查方會接收，而任何不合標準的食品將會被退回。所有交付及訂單會每日記錄在案並轉發回總部，而每項記錄均列明食材名稱、數量以及收貨的員工姓名等送貨詳情。就食材的付款一般於每月以支票的方式支付。

於最後實際可行日期，我們並未發現所採購的食材有任何可導致嚴重質量問題的重大差異，且我們在酒樓食品消費方面並未面臨任何重大投訴。

---

## 業 務

---

我們已實施反回扣政策及措施，以防止我們的採購人員與我們的供應商達成任何回扣安排。有關詳情請參閱本節「供應商－反回扣措施」。

## 業 務

### 供應商

我們於業績記錄期間並無與現有主要食材供應商訂立任何長期合約。由於我們擁有足夠的候補供應商，我們將能夠維持營運及定價的靈活性。

於業績記錄期間，我們的主要供應商概無終止或表示其將終止向我們供應或將供應數量不足的食材，而我們在向任何主要供應商取得食材方面未曾遭遇任何重大延誤或中斷，亦未曾在取得充足食材方面遇到任何困難或無法取得。我們於業績記錄期間並無與任何主要供應商發生任何重大糾紛。有見及此，我們的董事認為，我們在向主要供應商取得食材供應方面不會遇到任何重大困難。

截至2016年、2017年及2018年3月31日止年度及截至2018年7月31日止四個月，向本集團五大供應商作出的採購總額佔本集團採購總額分別約27.9%、28.5%、30.5%及32.3%，而向我們最大供應商作出的採購總額則佔本集團採購總額分別約7.6%、7.1%、7.8%及7.2%。

下表載列於所示期間五大供應商的背景資料及其各自佔本集團採購額的百分比：

#### 截至2016年3月31日止年度

排名	供應商名稱	主要業務	地點	供應的主要 產品種類	與本集團 開展業務 關係	信貸期	付款方法	採購總額	佔本集團 採購總額 百分比
								(千港元)	
1	供應商A	一家買賣肉類及肉類產品的香港公司	香港	冷凍肉類	2007年	50天內	支票付款	10,796	7.6
2	供應商B	一家買賣魚類及海鮮的香港公司	香港	罐頭海鮮	2009年	50天內	支票付款	8,967	6.3
3	供應商C	一家買賣新鮮水果及蔬菜的香港公司	香港	新鮮蔬菜	2007年	50天內	支票付款	6,991	4.9
4	供應商D	一家買賣海產品的香港公司	香港	海味	2014年	50天內	支票付款	6,849	4.8
5	供應商E	一家買賣穀物及菜豆的香港公司	香港	穀物和油	2006年	50天內	支票付款	6,063	4.3
	合計／總計							39,666	27.9

## 業 務

### 截至2017年3月31日止年度

排名	供應商名稱	主要業務	地點	供應的主要 產品種類	與本集團 開展業務 關係	信貸期	付款方法	採購總額 (千港元)	佔本集團 採購總額 百分比
1	供應商D	一家買賣海產品的香港公司	香港	海味	2014年	50天內	支票付款	10,377	7.1
2	供應商G	一家買賣肉類及肉類產品的香港公司	香港	乳豬	2011年	50天內	支票付款	8,111	5.6
3	供應商F	一家買賣肉類及肉類產品的香港公司	香港	豬肉	2015年	50天內	支票付款	7,926	5.5
4	供應商H	一家買賣魚類及海鮮的香港公司	香港	新鮮海鮮	2012年	50天內	支票付款	7,586	5.2
5	供應商C	一家買賣新鮮水果及蔬菜的香港公司	香港	新鮮蔬菜	2007年	50天內	支票付款	7,357	5.1
合計／總計								41,357	28.5

### 截至2018年3月31日止年度

排名	供應商名稱	主要業務	地點	供應的主要 產品種類	與本集團 開展業務 關係	信貸期	付款方法	採購總額 (千港元)	佔本集團 採購總額 百分比
1	供應商D	一家買賣海產品的香港公司	香港	海味	2014年	50天內	支票付款	13,986	7.8
2	供應商F	一家買賣肉類及肉類產品的香港公司	香港	豬肉	2015年	50天內	支票付款	10,988	6.1
3	供應商I(附註1)	買賣魚類及海鮮及肉類及肉類產品的香港公司	香港	冷凍海鮮及肉類	2015年/ 2017年	50天內	支票付款	10,879	6.1
4	供應商J	一家買賣冷凍食品及魚類及海鮮的香港公司	香港	新鮮海鮮及冷凍肉類	2013年	50天內	支票付款	9,622	5.4
5	供應商E	一家買賣穀物及菜豆的香港公司	香港	穀物和油	2006年	50天內	支票付款	9,077	5.1
合計／總計								54,552	30.5

附註：

1. 該供應商包括兩間擁有共同股東的公司。

## 業 務

截至2018年7月31日止四個月

排名	供應商名稱	主要業務	地點	供應的主要 產品種類	與本集團 開展業務 關係	信貸期	付款方法	佔本集團 採購總額	
								採購總額	百分比
								(千港元)	
1	供應商F	一家買賣肉類及肉類產品 的香港公司	香港	家禽	2015年	50天內	支票付款	4,074	7.2
2	供應商D	一家買賣海產品的香港公司	香港	海味	2014年	50天內	支票付款	3,753	6.6
3	供應商J	一家買賣冷凍食品及 魚類及海鮮的香港公司	香港	新鮮海鮮及 冷凍肉類	2013年	50天內	支票付款	3,640	6.4
4	供應商I (附註1)	買賣魚類及海鮮及肉類 及肉類產品的香港公司	香港	冷凍海鮮及 肉類	2015年/ 2017年	50天內	支票付款	3,438	6.1
5	供應商K	一家買賣新鮮海鮮的香港 公司	香港	新鮮海鮮	2017年	50天內	支票付款	3,422	6.0
	合計/總計							18,327	32.3

附註：

1. 該供應商包括兩間擁有共同股東的公司。

於最後實際可行日期，概無董事、彼等各自的緊密聯繫人或任何股東（據董事所悉於最後實際可行日期擁有本公司已發行股本5%以上）於業績記錄期間的任何五大供應商中擁有任何權益。我們的五大供應商全部為獨立第三方。

### 信貸及付款期

我們通常就食材享有50日的信貸期。於業績記錄期間，向五大供應商作出的全部採購均以港元計值及結算。我們以支票付款。

### 反回扣措施

我們的董事及員工均獲得有關如何防止供應商賄賂及回扣安排的培訓及指導。此外，我們高價值的食材的價格應由陳先生及陳女士於作出採購訂單前審閱及確認。我們相信此等能夠有效地防止我們的採購人員及其他員工與我們的供應商訂立賄賂或回扣協議。

我們的執行董事、高級管理層及採購部門的每個成員均確認彼獨立於我們的認可供應商。就董事所知，於業績記錄期間，我們的董事或僱員概無涉及任何與供應商的賄賂或回扣安排。

---

## 業 務

---

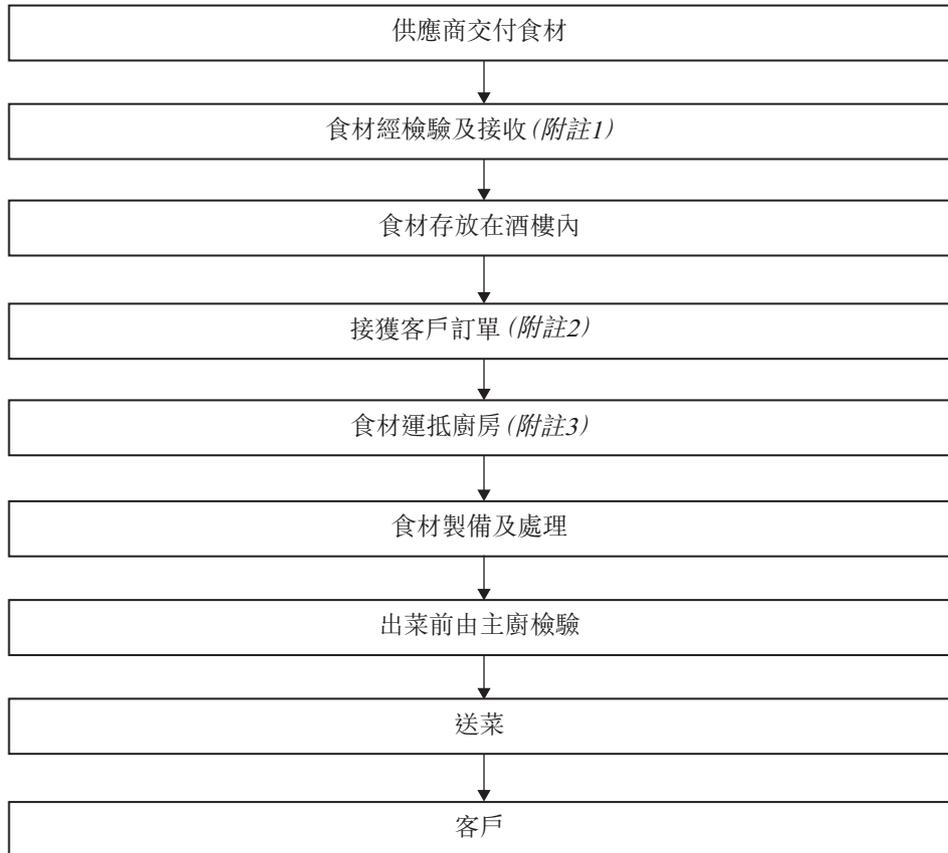
### 存貨管理

我們的存貨主要包括海味及酒樓營運的其他物質。海鮮、新鮮肉類及蔬菜等僅可短時間存放的易腐爛食品按已消耗存貨成本支銷。根據弗若斯特沙利文報告，新鮮及冷藏海鮮的保質期一般為兩星期，新鮮肉類的保質期一般約為一至三天，冷凍海鮮及肉類的保質期約為三至六個月，而蔬菜有一天的保質期。高價值的海味的保質期介乎六個月至超過一年。我們的政策是新鮮肉類於三天內使用及新鮮海鮮於兩星期內使用，以保證所用原料的新鮮度及質量。為確保我們食材的質量，我們不時按需要訂購食材。有關我們採購策略的詳情，請參閱本節「原材料及採購」。

## 業 務

### 食品製備

下圖說明我們酒樓的食品製備過程：



附註：

1. 有關我們於接收前如何檢驗食材的資料，請參閱本節「質量控制」。
2. 此為餐飲的常見過程。就婚宴服務而言，我們一般於宴會日期前至少一個月接獲客戶訂購菜餚或套餐菜單選項。
3. 當客戶（包括婚宴客戶）訂購高價值乾貨時，廚師會在將所要求的高價值乾貨送至廚房前填寫並向儲物室經理提交書面要求。

為了確保所有菜餚均新鮮製備，我們每間酒樓均在自設廚房製備食品，惟紅磡酒樓及The One（煌苑）酒樓除外，因該等酒樓的燒味乃向一名獨立第三方採購，因該等酒樓並無用於製備燒味的爐具。每間酒樓有三名主廚（酒樓層面），分別負責廚房、點心及燒味部。各酒樓的主廚向其各自的酒樓經理匯報。主廚協調其分部內的廚師與助廚團隊。

---

## 業 務

---

### 現金管理

我們在日常營運中會從客戶收取大量現金。為避免現金被挪用或非法使用，我們實施的現金管理系統具有一套現金處理及保管程序，適用於我們所有的酒樓。我們亦投購保險，就我們從酒樓直接轉移至銀行的現金承保。我們的現金管理系統著重以下方面：

#### 現金收取及保存記錄

一旦落單，我們的出納員將透過POS系統以內聯網系統輸入訂單詳情。倘訂單記錄需要在內聯網系統內更改，則須經我們的經理（酒樓層面）批准。客戶賬單只能由我們的出納員發出。來自客戶的現金付款只可由分店經理或同等的高級員工處理，然後將現金連同賬單轉交出納員。倘從客戶收取的現金包括500港元或1,000港元現鈔，於轉交出納員之前會手寫在賬單上。我們的出納員其後將在內聯網系統輸入所收取的現金金額。所收取的現金將存放於出納檯的上鎖抽屜內。所收取的服務小費亦將存置於上鎖抽屜內的單獨小費箱。

#### 現金對賬

我們的出納員負責將內聯網系統所產生的每日現金銷售記錄與所收取的實際現金付款（包括服務小費）進行對賬。有關對賬每日進行兩次。現金銷售記錄及賬單將會同日送交我們的總部，以供其作記錄。於業績記錄期間，我們並無遭遇任何現金對賬差異事件而導致我們產生重大現金損失。作為我們內部控制政策的一部份，倘現金收取出現差異，我們的出納員將通知分店經理，而分店經理將與另一名員工重新查核現金與POS系統打印的記錄。如問題持續，分店經理亦將通知分店會計員工，而分店會計員工會通知總部並就有關事件聯絡高級管理層。一旦高級管理層調查有關事件背後的原因，彼等將決定是否採取其他法律行動及／或向有關部門報告有關事件。

#### 現金保管

於每次對賬後，我們的出納員會把現金轉移到保險箱或於銀行營業日子直接存入銀行。打開保險箱的唯一方法是使用一套鑰匙及PIN碼。出納主管保存一套鑰匙，而高級管理團隊人員則保存另一套。保險箱的PIN碼存放在總部一個密封的信封內，並僅在緊急情況下方會打開。所有保險箱已裝有警報系統。

#### 保安措施

我們的所有酒樓均安裝了閉路電視系統、防盜設備及保安系統，以監控現金處理過程。未經授權擅自進入受限制區域將即時觸發由各個主要管理人員所持個人電子設備上的警報。若干警報亦連接到香港警務處。就位於街舖的元朗酒樓，我們已聘請保安提供額外保障。

---

## 業 務

---

### 現金存置

倘每日的對賬金額超過若干金額，我們的出納員及高級人員（酒樓層面）將直接前往銀行存款。存款收據將送遞至總部，而本集團的會計人員將相應更新我們的記錄。就銀行假期而言，現金將於下一個營業日存置。

### 員工培訓及監控政策

我們已採取內部監控政策及措施，以防止發生欺詐、盜竊、賄賂、貪污及其他不當行為（包括向供應商索取回扣）。例如，我們的防盜政策規定所有票據須顯示處理該票據的負責員工姓名。我們鼓勵員工向本集團高級管理層匯報任何不當行為以作進一步調查。

### 信用卡

就透過信用卡結算而言，我們一般於信用卡交易批准當日後的營業日向有關信用卡公司收取匯款（經扣除服務費）。因此，於2016年、2017年及2018年3月31日及2018年7月31日，我們並無來自信用卡公司的任何重大應收款項。

### 合約條款

#### 婚宴服務協議

我們與婚宴客戶訂立書面服務協議。我們婚宴服務協議的主要條款包括宴會日期、宴會場地、菜單類別、宴會桌數量、贈送項目類別、已付項目、合約總額、付款條款、最低收費、雜項收費及取消安排。一旦簽訂協議，客戶作出的所有付款將不可退回。婚宴菜單的選擇將載入婚宴服務協議。於業績記錄期間，我們的婚宴菜單介於約5,300港元至10,000港元。

倘參加婚宴的賓客人數少於留座數目，我們通常允許婚宴客戶透過增添若干手續費，將未耗用的宴會菜餚套餐的若干部分留到自婚宴日期後起六個月內使用。不然，我們的客戶可選擇退回部分宴會菜餚套餐總值的30%，該等退款乃可予結轉。

我們一般要求婚宴客戶於婚宴當日前至少三個月支付每張宴會桌至少3,000港元作為按金。我們於婚宴當日收取服務協議項下的餘額。我們接收於簽訂婚宴服務協議及婚宴當日之後分期付款。客戶須支付每張宴會桌1,000港元作為初始按金。第二期每張宴會桌1,000港元一般於宴會當日前六個月支付，而第三期另外每張宴會桌1,000港元一般於宴會當前三個月支付。全部已付按金概不予退還。

---

## 業 務

---

我們通常准許客戶於婚宴日期前取消婚宴，惟已付按金將被沒收。此外，我們將於取消時收取婚宴服務協議所載協定收費總額（包括但不限於食品、飲料及服務相關費用）之70%減去任何已付按金。如缺席或遲交按金而無法解釋會以取消情況的同一方式處理。

倘任何特別情況導致更改婚宴日期或在我們的酒樓變更場地，我們要求婚宴客戶預先向我們發出不少於六個月的通知，且我們將收取一次性行政費。

### 宴會服務協議

我們要求預留五席或更多宴會桌的宴會客戶（婚宴客戶除外）與我們訂立協議。我們一般要求該等宴會客戶於訂立協議後支付每張宴會桌最多1,000港元的按金。

如無解釋遲交按金會以取消情況的同一方式處理，而任何已付按金將被沒收。倘客戶選擇於實際宴會日期前取消宴會，所有已付按金將被沒收，彼等於取消時將被收取宴會服務協議所載協定收費總額（包括但不限於食品、飲料及服務相關費用）之60%減去任何已付按金。

### 新菜單開發

我們不時針對客戶的喜好變化、酒樓菜單項目的市場趨勢、季節性因素及飲食偏好而更新菜單。

新菜餚通常由我們的主廚設計，彼等將向高級管理層介紹菜餚成品供其品嚐，並由分區經理制定預期成本及定價以供考慮。經其批准後，最終菜譜將分發至所有酒樓的主廚。我們的酒樓經理將於各酒樓採用新的菜餚。

### 營運管理

#### 管理層及組織架構

我們業務及營運的整體管理由我們的高級管理團隊負責，該團隊負責營運管理、財務規劃、制定長期業務策略、評估業務計劃的實施情況、監察質量控制及員工管理。

#### 主要職能（總部層面）

- *管理部* — 我們的管理部由高級管理團隊組成，包括行政總裁、宴席主管及分區經理。彼等負責我們業務的日常運作、實施我們的業務計劃、監察質量控制、員工管理及採購管理。
- *財務部* — 我們的財務部負責我們的賬目、稅務事宜、制定預算及預測。
- *採購部* — 我們的採購部負責與供應商磋商食材價格、成本控制、質量控制及存貨控制。

---

## 業 務

---

- *食品製作部* – 我們的食品製作部由行政總廚組成，負責監察我們所有酒樓內三個食品製作部的一切餐飲製作，以及食品製作質量控制。
- *行政部* – 我們的行政部包括行政人員。彼等負責秘書工作、機器維護及行政事宜。

### 酒樓層面的營運

- *宴席分部* – 宴席分部負責向我們的潛在客戶推廣婚宴菜單／婚禮套餐、管理及控制整個服務提供流程、處理客戶反饋並向我們的高級管理層匯報情況。該分部由宴席經理負責。
- *樓面分部* – 樓面分部負責酒樓的日常運作及維護。這包括從每間酒樓的廚房送餐到用膳區。樓面分部的經理亦負責管理及培訓其服務員工。
- *廚房分部* – 廚房分部負責食品製備及製作。這包括就加熱／烹調程序製備所有食材。各廚房分部由廚房分部主廚負責。
- *點心分部* – 點心分部負責製備所有點心菜餚。各點心分部由點心分部主廚負責。
- *燒味分部* – 燒味分部負責製備所有燒味菜餚。各燒味分部由燒味分部主廚負責。
- *儲物室分部* – 儲物室分部由包括一名儲物室員工組成，其負責管理採購訂單及存貨控制。

### 員工聘用、培訓及監控

就餐飲業而言，技術熟練兼經驗豐富的員工對於流暢的營運等等很重要。我們力求聘用在有關行業具有相關經驗的員工。我們通常提供內部晉升機會及具競爭性的薪酬組合及福利。

我們就食品製備工序、服務態度、衛生標準及應對方式提供在職培訓。我們亦向員工提供有關食品和個人衛生、食品安全及質量控制的指引。我們已印制員工手冊，並書面制定涵蓋上述項目以及反欺詐、現金管理及反賄賂的政策。

為監控我們員工的表現水平，我們可持續收集來自客戶的口頭及書面反饋。我們與員工定期舉行會議，以確保即時進行溝通：每間酒樓每日舉行會議以簡報我們員工檢討（其中包括）服務相關事宜，例如客戶投訴及員工表現。

## 業 務

### 酒樓網絡擴展

#### 選址標準

我們認為，我們酒樓的位置將成為決定其成功的至關重要因素。我們目前大部份的酒樓均策略性地座落於黃金地段、交通四通八達的購物商場、商業中心或地舖，而我們的董事認為可吸引大量人流及客流。此外，由於我們已發展成為一個酒樓集團，故購物商場的業主或管理公司會不時與我們接洽潛在商機。我們的董事及高級管理層負責根據我們的選址策略就新酒樓評估適合地點，從而令我們能夠招攬具有不同喜好的目標客戶。我們在挑選潛在酒樓位置時考慮（其中包括）以下要素。

要素	考慮因素
目標客戶	<ul style="list-style-type: none"><li>— 存在充足的客流量</li><li>— 鄰近大型住宅屋苑、公共交通系統、辦公大廈、地標物業及商場等</li><li>— 該區的未來發展</li></ul>
交通便利性	<ul style="list-style-type: none"><li>— 鄰近行人路、易於到達以及電梯系統及停車場的可用性</li><li>— 與最近鐵路站相隔的距離</li></ul>
顯眼度	<ul style="list-style-type: none"><li>— 從街道易於看到</li><li>— 能夠在附近投放廣告</li></ul>
選址結構及規模	<ul style="list-style-type: none"><li>— 龐大樓面面積及高樓底</li><li>— 有關安全問題的機械結構</li><li>— 室外花園等特色</li></ul>
資本開支	<ul style="list-style-type: none"><li>— 資本開支及其他所需開支</li><li>— 投資回報的時間及規模</li></ul>
租賃條款	<ul style="list-style-type: none"><li>— 開始佔用時間、初始成本、租期及重續條款（偏好租期為至少三年及可選擇續期的租約）</li></ul>
競爭	<ul style="list-style-type: none"><li>— 來自附近酒樓的競爭</li><li>— 我們現有酒樓之間的競爭</li></ul>

## 業 務

要素	考慮因素
牌照	— 選址是否可通過所有相關牌照查核 — 我們的室內設計於建議空間內是否容納到及獲得許可

除上述因素及考慮之外，我們亦已採納以下措施，以避免我們的新酒樓與現存酒樓之間發生競爭：

- 新酒樓的開業將遵照我們的擴充計劃，且新酒樓可能位於一個我們不存有酒樓的地區／社區，或於已存我們足跡的同一地區／社區；
- 我們可能以同一品牌於同一地區／社區開設兩間或更多酒樓，但只有我們董事認為(i)於同一地區／社區有足夠客戶流量及對中式全面服務式酒樓及／或宴會服務有足夠的需求；及(ii)該酒樓可達到投資回報及將於租賃協議初期（一般5至6年）錄得盈利；
- 倘建議地點能支援室外廣告牌，我們將以「煌苑」名義經營新酒樓，因此跟我們以「煌府」名義經營酒樓以予區別；及
- 我們將定時審核我們酒樓的表現，以即時回應任何於我們自身酒樓之間潛在的競爭，以採納適當的措施，包括(i)變更指定酒樓的主要服務，如由宴會服務變更為餐飲服務；及(ii)變更菜單及酒樓所提供的食物。

### 酒樓開設程序

#### 從物色潛在選址至簽訂租約

物色潛在選址至簽訂租約之間的時間因情況而異。舉例而言，時間可能取決於是否有現存租約及該租約的到期日。一旦物色到潛在選址或我們收到邀請，我們的董事、高級管理層、其他經驗豐富的員工、專業室內設計師及外聘牌照顧問將進行實地視察、舉行討論會，並評估我們是否能實現目標。倘我們的高級管理層對初步盡職審查結果滿意，我們的高級管理層將與相關業主開始租約磋商。我們將向法律顧問發出租約草擬本以供審評。

#### 從交付物業至開設酒樓

向我們交付物業至開設酒樓之間的時間一般約為三個月。於交付物業前，我們將委聘室內設計公司根據我們董事及高級管理層的指示對選址進行設計及裝修。為確保裝修進度按計劃進行以及工程質量符合我們規定的標準，我們的員工將監督裝修進度。我們將委聘獨立牌照顧問申請酒樓營運所需的相關牌照並就其他牌照事宜提供意見。

---

## 業 務

---

一旦完成裝修且我們已於酒樓開業前取得全部所需牌照及許可證，我們的高級管理層負責多項開業前籌備工作，包括就採購傢俬、廚房設備及餐具與不同供應商聯絡、招聘新員工，及從現有酒樓抽調經驗豐富的員工以為新員工提供培訓及協助。我們的高級管理層亦會確保我們的新酒樓將從我們的認可供應商名單中採購食材，並遵循我們現有酒樓所採用的所有質量控制政策，有關詳情請參閱本節「質量控制」。

### 開設酒樓後及經營初期

為於初期達致暢順的營運，來自我們現存酒樓的部分現存及有經驗的管理層及前線員工將被分派到新酒樓與新聘用員工合力工作。地區經理主要負責監察三至四間酒樓的營運，彼將會監督新酒樓的營運及處理當場任何有關新酒樓營運的事宜。我們新酒樓財務的員工將向我們董事定期更新該等新酒樓的表現，於營運首年通常按月更新及倘財務狀況出現任何重大變動，將即時提請我們董事注意。

有關我們酒樓擴展計劃的詳情，請參閱本節「業務策略－在香港開設更多酒樓以擴大我們的酒樓網絡及地理覆蓋」。

### 質量控制

我們認為，食品及服務方面的質量控制對我們業務的持續增長至關重要。於2018年9月30日，我們約有98員工（包括我們的董事、高級管理層、主廚及分店經理）從事我們食品及服務的質量控制。我們制定質量控制系統，並根據操作手冊提供員工培訓，操作手冊載有員工履行其日常職責的適當程序的指引，包括如何檢查食品供應、問候客戶、現金管理及如何處理客戶查詢或投訴。

我們的董事、高級管理層、主廚及分店經理負責監督我們酒樓的食品質量控制標準。有關董事及高級管理層履歷的詳情，請參閱本文件「董事及高級管理層」。

---

## 業 務

---

### 食材

為確保供應商及食材的質量，我們一般對我們的認可供應商進行現場檢查，並要求彼等提供驗證供應來源的文件。有關我們的供應商甄選策略的詳情，請參閱本節「原材料及採購」。

在向我們酒樓交付食材時，我們於接收前會進行不同檢驗程序。我們相關員工將檢查所交付貨品（例如新鮮食材、海鮮及乾貨）的類型及數量是否符合我們的訂單說明。有關檢驗重點在於（其中包括）產品的新鮮度及質量、各種食材的特定要求以及我們向供應商不時指明的任何要求。我們將退回不符合我們質量控制標準的食材。在有關情況下，我們可要求同一供應商即日更換貨品。我們通常要求供應商每日交付容易變質的食品。於業績記錄期間，我們的董事確認，我們甚少將食材退回供應商。

### 儲存

本集團就儲存方法設定內部指引以確保食材新鮮，包括保存不同種類及數量食材的地點及溫度。我們會每日檢查食材存貨，以防止容易變質的食材積存過多以及確保其食品安全。

### 食品製備及膳食服務

我們的分部主廚負責於食品製備過程的各個階段監督質量控制。我們已制定食品製備手冊，當中載列食品製備過程各個階段的操作程序，包括菜餚及醬汁的配方和烹調程序，以及採用標準化的供應份量維持我們各間分店的一致性。

我們的手冊亦清楚列明廚師及服務員工的健康和清潔指引。我們禁止在工作時間吸煙或飲酒。至於直接接觸食品的員工，彼等不得配戴戒指，如有傷口，彼等必須配戴手套。指引亦列明生熟食品應分開存放及處理、廚房設備及地面應保持清潔，以及牆壁或瓷磚應妥善裝設。

### 衛生及食品安全

我們的高級管理層負責監督酒樓的衛生及食品安全。據我們的內部政策，我們的酒樓經理須檢查及監察彼所負責的相關酒樓的衛生及食品安全，並須每日向個別經理匯報。我們的廚房每日清潔兩次，而我們的冰箱則每星期清潔一次。我們的活魚缸由海鮮專家管理，彼等須定期檢查魚缸環境、清潔魚缸內外部分，以及清除魚缸內發現的任何污染物。我們的指引列明須於指定時間進行清潔的時間表。例如，油隔及油渣缸必須每日清潔一次，而清潔油隔缸及滅蟲等其他工作每月或按需要進行一次。

### 酒樓環境

我們的酒樓經理將密切監督用膳環境，並即時向酒樓員工提供反饋。本集團定期及於需要時亦使用專業滅蟲及地毯清潔服務。

### 研發

我們的董事認為，我們業務的性質毋須進行任何研發活動。

## 業 務

### 獎項及認可

我們直至最後實際可行日期已獲得多個獎項及認可，包括下列各項：

頒授年份	獲頒公司／ 酒樓／品牌	獎項／證書	頒發機構
2009年	本集團	新婚生活易大賞 2009	生活易
2011年	本集團	美食之最大賞	香港旅遊發展局
2011年	煌府(The ONE)	新人至愛酒樓婚宴 及九龍南區	生活易
2012年、2014年、2015年、 2016年、2018年	本集團	香港星級品牌企業 獎－上市公司或 大型企業	香港中小型企業 聯合會
2012年、2013年、2014年、 2015年、2017年、2018年	本集團	傑出中小企業社會 責任獎	香港《鏡報》
2013年、2015年、2016年、 2017年、2018年	本集團	最強人氣品牌大獎 －最強人氣婚宴 專門店	TVB周刊

### 牌照及批准

除「不合規情況」所披露者，我們的董事已確認，於業績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們已獲得在香港營運所需的一切相關的重要牌照、證書及許可，並於所有重大方面已遵守「監管概覽」所載的所有適用法律及法規。

## 業 務

於最後實際可行日期，我們就香港的業務營運持有以下主要牌照及證書：

酒樓名稱	管理公司	食環署許可地址	普通食肆牌照			酒牌			水污染管制牌照		
			持有人	牌照號碼	牌照有效期	持有人	牌照號碼	牌照有效期	持有人	牌照號碼	牌照有效期
銅鑼灣酒樓	友發有限公司	香港銅鑼灣軒尼詩道489號銅鑼灣廣場一期4樓	友發有限公司	2212802324	2018年3月15日至 2019年3月14日	陳先生	5212801249	2018年1月19日至 2020年1月18日	友發有限公司	WT00028018-2016	2016年11月14日至 2021年10月31日
太子酒樓	中置有限公司	九龍西洋菜街133號、彌敦道750-758號、彌敦道748A號始創中心6樓	中置有限公司	2262197223	2018年10月30日至 2019年10月29日	鄭艷芳	5262001561	2018年4月12日至 2020年4月11日	中置有限公司	WT00025700-2016	2016年10月12日至 2021年10月31日
旺角酒樓	萬年(香港)有限公司	九龍旺角旺角道44A號2樓	萬年(香港)有限公司	2262806172	2018年6月23日至 2019年6月22日	林家如	5262800931	2017年10月24日至 2019年10月23日	萬年(香港)有限公司	WT00025783-2016	2016年10月13日至 2021年10月31日
紅磡酒樓	加強有限公司	九龍紅磡都會道6號置富都會商場7樓774-782號舖	加強有限公司	2261804771	2018年8月31日至 2019年8月30日	洪天星	5261804404	2018年2月13日至 2020年2月12日	加強有限公司	WT00025708-2016	2016年10月12日至 2021年10月31日
柯士甸酒樓	運來有限公司	九龍尖沙咀廣東道188號港景匯商場2樓202號舖	運來有限公司	2261806485	2018年11月29日至 2019年11月28日	林發枝	5261820848	2018年5月12日至 2020年5月11日	運來有限公司	WT00025704-2016	2016年10月6日至 2021年10月31日
The One (煙府) 酒樓	好運投資有限公司	九龍尖沙咀彌敦道100號The ONE 13樓	好運投資有限公司	2261806944	2018年3月31日至 2019年3月30日	黃健林	5261821328	2018年7月30日至 2020年7月29日	好運投資有限公司	WT00025707-2016	2016年10月12日至 2021年10月31日
荃灣南豐酒樓	威強發展有限公司	新界荃灣青山公路264-298南豐中心5樓	威強發展有限公司	2292003310 (A店)	2018年1月25日至 2019年1月24日	林黎明	5292001278 (A店)	2017年8月18日至 2019年8月17日	威強發展有限公司	WT00030188-2018	2018年1月23日至 2023年1月31日
荃灣西酒樓	越凱有限公司	新界荃灣沙咀道328號寶石大廈1樓101號舖	越凱有限公司	2292002793 (B店)	2018年2月11日至 2019年2月10日	周國強	5292020570 (B店)	2018年11月16日至 2020年11月15日	越凱有限公司	WT00031932-2018	2018年8月2日至 2023年6月30日

(附註1)

業 務

酒樓名稱	普通食肆牌照			酒牌			水污染管制牌照		
	營運公司	食環署許可地址	牌照有效期 牌照號碼	持有人	牌照號碼	牌照有效期	持有人	牌照號碼	牌照有效期
尖東酒樓	皇好有限公司	九龍尖沙咀加連威老道92號幸福中心2樓	2018年11月29日至 2019年11月28日 2261197873	任澤儀	5261002266	2017年11月29日至 2019年11月28日	皇好有限公司	WT00025713-2016	2016年10月20日至 2021年10月31日
元朗酒樓	金銀有限公司	新界元朗屏會街元朗市地段第398號屏會中心地舖(部分)	2018年7月1日至 2019年6月30日 2294003129	陳璧珍	52940000886	2019年1月24日至 2021年1月23日	金銀有限公司經營的煌府晚宴專門店	WT00025683-2016	2016年10月14日至 2021年10月31日
漆咸道酒樓	金禾有限公司	九龍漆咸道南17-19號帝后廣場2樓及3樓	2018年4月29日至 2019年4月28日 2261810895	林春美	5261826581	2018年1月23日至 2020年1月22日	金禾有限公司	WT00025775-2016	2016年10月19日至 2021年10月31日
上水酒樓	金源國際有限公司	新界上水石湖墟龍琛路48號上水匯11樓及12樓	2018年3月4日至 2019年3月3日 2296801509	梁國安	5239820675	2018年1月2日至 2020年1月1日	金源國際有限公司經營的煌府晚宴專門店	WT00026976-2017	2017年1月25日至 2022年1月31日
The One (煌苑) 酒樓	傑彩有限公司	九龍尖沙咀彌敦道100號The ONE 5樓L503及L504號舖	2018年4月19日至 2019年4月18日 2261810840	陳卓凱	5261825719	2018年7月30日至 2020年7月29日	傑彩有限公司	WT00025715-2016	2016年10月18日至 2021年10月31日
九龍灣酒樓	皆美有限公司	九龍九龍灣宏照道38號企業廣場五期MegaBox 13樓4號舖	2018年11月25日至 2019年11月24日 2251805498	韓振盟	5251822531	2019年1月4日至 2020年1月3日	皆美有限公司	WT00026011-2016	2016年11月10日至 2021年11月30日
石門酒樓	百力投資有限公司	新界沙田安群街1號京瑞廣場二期3樓R1號舖	2018年7月3日至 2019年7月2日 2297805225	丁瑞芬	5297822517	2018年2月27日至 2019年2月26日	百力投資有限公司	WT00030222-2018	2018年2月13日至 2023年2月28日

(附註1)

## 業 務

酒樓名稱	營運公司	食環署許可地址	普通食肆牌照		酒牌		水污業管制牌照				
			持有人	牌照號碼	牌照有效期	持有人	牌照號碼	牌照有效期	持有人	牌照號碼	牌照有效期
西九龍酒樓	兆科有限公司	九龍深水埗欽州街37K西 九龍中心9樓904號舖	兆科有限公司	2263805413	2018年8月16日至 2019年8月15日	馮文雅 (附註1)	5263823054	2018年3月31日至 2019年3月30日	兆科有限公司	WT00031044-2018	2018年5月11日至 2023年5月31日
將軍澳酒樓	明利國際有限公司	新界將軍澳唐德街1號將 軍澳廣場1樓104號舖	明利國際有限公 司	2298000872	2018年11月29日至 2019年11月28日	馮建平	5298001429	2017年7月2日至 2019年7月1日	明利國際有限公司	WT00029148-2017	2017年9月27日至 2022年9月30日
新港酒樓	獲億有限公司	九龍尖沙咀廣東道30號新 港中心3樓307號舖	獲億有限公司	2261299586	2018年11月13日至 2019年11月12日	程玉梅	5261001245	2018年4月28日至 2019年4月27日	獲億有限公司	WT00030997-2018	2018年4月25日至 2023年4月30日
長沙灣酒樓	海時有限公司	九龍深水埗長沙灣長沙灣 道650號中國船舶大廈 1樓	海時有限公司 (附註2)	3863806411	2018年9月26日至 2019年3月25日	梁君梅	5263823939	2018年9月27日至 2019年3月25日	海時有限公司	WT00031379-2018	2018年6月14日至 2023年6月30日

附註：

1. 於最後實際可行日期，上述所有持有人均為我們的執行董事及／或僱員。
2. 該為一個臨時普通食肆牌照。

---

## 業 務

---

我們亦已於業績記錄期間就旺角酒樓飛天馬車取得使用及操作的許可證。於最後實際可行日期，根據機動遊戲機（安全）（操作及保養）規例發出的最新證書日期為2017年8月17日及有效期為一年。

於業績記錄期間，我們在取得或重續牌照時從未遇到任何困難或被拒絕。我們的董事認為，未來重續全部有關牌照並不存在障礙。

### 酒牌相關事宜

本集團代表我們持有酒牌的各酒牌持有人於我們要求彼持有酒牌時，將提前簽署所有相關規定表格及與轉讓酒牌有關的文件，讓我們能夠向酒牌局提交該等規定表格，使我們不時轉讓酒牌予指定的新持有人生效，而不論該持有人與我們的僱傭關係是否已終止。此外，各酒牌持有人已簽立以我們為受益人的不可撤銷書面承諾，彼將於相關酒牌期限內就有關轉讓或註銷酒牌的事宜根據我們不時的指示行事。於業績記錄期間，就我們要求酒牌轉讓或使酒牌轉讓予其他持有人生效而言，我們在要求持有人就此簽署規定表格方面並無遇到任何困難。

### 競爭

根據弗若斯特沙利文報告，就按2017年收益計的市場份額而言，我們在香港宴會市場的中式全服務式酒樓中排名第三，且我們為香港全服務式酒樓市場的十大市場參與者之一。香港全面服務式餐廳市場相對分散，而於2017年十大市場參與者佔整體全面服務式餐廳市場約33.5%。香港全面服務式餐廳市場由2013年的約382億港元增至2017年約446億港元，期間內複合年增長率為3.9%。

特別是，根據弗若斯特沙利文報告，按收入計，中餐佔全面服務式餐廳市場的大多數。由於專注於提供宴會服務的全面服務式餐廳較少，香港的中式全面服務式餐廳宴會市場相對全面服務式餐廳市場更為集中。根據弗若斯特沙利文報告，於香港中式全面服務式餐廳宴會市場擁有知名品牌的領先企業中，彼等均為著重創造及保持精美裝潢的營運環境，因彼等相信此能有助於吸引年輕客戶。為保持我們的競爭力，董事會計劃開設新酒樓及翻新現有酒樓。有關我們的酒樓擴大計劃詳情，請參閱本節「業務策略－在香港開設更多酒樓以擴大我們的酒樓網絡及地理覆蓋」。有關我們翻新計劃的進一步詳情，請參閱本節「業務策略－翻新我們現有酒樓以保持競爭力」。

香港全面服務式餐廳經營者的主要入門門檻包括：(i)初始創辦資金；(ii)品牌知名度及認可；(iii)招聘廚師；(iv)餐廳地點；及(v)繁複的牌照申請。

請參閱本文件「行業概覽」以了解進一步詳情。

## 業 務

### 環保

我們於香港的營運受香港環保方面相關的若干法律及法規所限。我們已投放及將投放經營及財務資源，以符合相關的法律及法規的環保要求。

於業績記錄期間，我們就遵守環境事項的適用法律及法規包括申請水污染管制牌照分別錄得開支約1.5百萬港元、1.2百萬港元、1.3百萬港元及0.5百萬港元。

### 健康及工作安全

我們致力為其僱員提供安全的工作環境。我們已制定安全程序及指引，載列工作安全政策及促進工作現場的安全。此外，我們的廚房操作手冊就多項職業及酒樓安全事宜提供明確指引，據此酒樓層面員工必須遵循。我們亦在顯眼位置張貼海報及提示，以提醒員工有關安全的做法。我們的董事相信，該等措施有助減少我們員工的工傷數目及嚴重性，並足以有效地防止嚴重工傷。

倘我們的酒樓發生意外，我們的經理會收到通知，而經理將向總部、勞工處及我們的保險公司匯報。我們的董事確認，我們的酒樓於業績記錄期間並無發生重大工作場所的受傷事故。於業績記錄期間，我們錄得117宗按僱員補償條例向保險公司及勞工處匯報的事故。我們的保險公司就有關事故所支付的賠償總額約為2.1百萬港元。此等賠償主要與輕微事故有關及因輕微事故而產生，例如在濕地板上滑倒，被設備或器具切割，由於不正確的姿勢所造成的肌肉扭傷或受壓以及被熱液體或蒸汽燙傷。我們的董事確認，該等意外事故乃於本集團日常及一般業務過程中發生，並未對本集團業務造成重大中斷。

### 僱員

下表載列於所示日期按職能劃分我們現存餐廳的全職僱員明細：

	於2016年 3月31日	於2017年 3月31日	於2018年 3月31日	於2018年 9月30日
行政管理	7	7	7	7
管理	51	60	61	64
財務及會計	14	17	19	20
行政	15	13	12	9
營運	547	655	734	705
合計	<u>634</u>	<u>752</u>	<u>833</u>	<u>805</u>

## 業 務

近年來，香港餐飲業的僱員薪金水平一直逐步上漲。我們向酒樓僱員提供具競爭力的工資及其他福利，並依據本地勞工市場環境調整薪金。我們的香港酒樓提供的薪金通常高於適用最低工資要求。截至2016年、2017年及2018年3月31日止三個年度，本集團營運人員（直接參與酒樓營運的員工）的每小時平均工資分別約為55.4港元、54.7港元及59.2港元。於2016年、2017年及2018年3月31日，每小時的法定最低工資分別為32.5港元、32.5港元及34.5港元。截至2016、2017年及2018年3月31日止年度及截至2018年7月31日止四個月各期間，與我們酒樓有關的員工成本分別約佔我們收益的30.9%、30.9%、30.9%及36.9%。

根據香港適用法律及法規，我們參與香港強積金計劃。我們按僱員薪金總額、花紅及若干津貼的指定百分比或比率為香港僱員作出強積金計劃所需供款。有關我們的培訓及招聘政策的詳細信息，請參閱本節中的「員工聘用、培訓及監控」。

### 保險

於業績記錄期間，我們為每間酒樓及辦公室投購保險，包括僱員賠償責任保險、公眾責任保險、就酒樓資產損失及財產損失的物業保險，以及樓宇金錢保險。考慮到上述行業慣例及我們所投購的保險，我們的董事認為我們已為我們的業務營運取得足夠的保險。

截至2016年、2017年及2018年3月31日止年度及截至2018年7月31日止四個月，我們的保險開支分別約為3.7百萬港元、3.0百萬港元、3.0百萬港元及1.1百萬港元。於業績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們的董事確認我們並無作出或招致任何重大申索，且並無任何保險申索已對或於未來將對我們所支付的保險費產生重大影響。

有關我們保險的承保範圍的相關風險的詳情，請參閱本文件「風險因素 – 我們保險的承保範圍未必足以保障本集團」一節。

### 物業

於最後實際可行日期，我們並無擁有任何物業，而就業務營運所用的所有物業均屬租賃，包括我們的酒樓、辦公室、倉庫及停車位。我們認為，租賃安排有助減少我們的初始資本支出及將資本資源集中用於酒樓物業裝修及裝飾、酒樓及廚房設備與市場推廣策略，從而有利於我們的整體業務計劃。截至2016、2017年及2018年3月31日止年度及截至2018年7月31日止四個月，就我們所有租賃物業的物業租金及相關開支分別為117.8百萬港元、141.0百萬港元、164.6百萬港元及60.7百萬港元，分別佔我們總收益約19.8%、22.2%、21.4%及28.2%。

我們的酒樓租約一般為期三至六年，部分可選擇另外續期三至六年。我們目前的租約規定，將支付(1)固定租金；或(2)固定租金與根據酒樓營業額的協定百分比計算的租金之較高者；或(3)在固定租金基礎上根據酒樓的營業額支付額外租金。自最後實際可行日期至2020年3月31日，我們九間酒樓的租約將會到期，其中五間包含續期選擇權，可讓我們續訂租約，而其餘四間則不包含該等選擇權。

我們的董事及高級管理層負責監督及決定酒樓選址以及由本集團簽署租賃協議。我們的董事亦負責於現有租賃協議各屆滿日期前就續期與業主磋商。當考慮重續現有租賃協議時，我們會考慮多項因素，包括客流、酒樓收益表現及租金波動。於最後實

## 業 務

際可行日期，除銅鑼灣酒樓、漆咸道酒樓及旺角酒樓（於其租約屆滿時我們擬終止其營運）外，倘租金上漲（如有）屬可接受，則我們擬於屆滿時重續所有現有租賃協議。我們的董事確認，於最後實際可行日期，彼等並無收到業主表示任何租約於現有租賃協議屆滿後可能無法重續，且我們並無預見在重續現有租約方面有任何重大障礙。

我們的董事確認，我們所有現有租約均經參考現行市價進行公平磋商訂立。於最後實際可行日期，我們已於所有重大方面遵守與我們租賃物業有關的所有適用法律。

### 租賃物業

下表載列於最後實際可行日期對我們業務而言為重要的租賃物業概要。除石門酒樓及漆咸道酒樓物業外，我們所有的業主均為獨立第三方。

場地	租戶名稱	物業	食環署 許可面積 (平方米)	租期	月租 (港元)	每月 營業額租金	重續 選擇權
總部	煌府集團 有限公司	香港九龍旺角道2A號 琪恒中心14樓2室	不適用	2018年6月15日至 2020年6月14日	18,060	不適用	—
銅鑼灣酒樓	友發有限公司	香港銅鑼灣軒尼詩道 489號銅鑼灣廣場 一期4樓	739.27	2012年10月1日至 2019年5月31日	2012年10月1日至 2013年5月31日： 322,558  2013年6月1日至 2015年5月31日： 445,635  2015年6月1日至 2017年5月31日： 465,441  2017年6月1日至 2019年5月31日： 485,247	12%	—
太子酒樓	中置有限公司	九龍西洋菜街133號、 彌敦道750-758號、 彌敦道748A號始創 中心6樓	952.63	2016年8月8日至 2020年2月29日	700,000	9%	—
旺角酒樓	萬年(香港) 有限公司	九龍旺角旺角道4-4A 號2樓	578.29	2017年7月1日至 2019年6月30日	280,000	不適用	—

## 業 務

場地	租戶名稱	物業	食環署 許可面積 (平方米)	租期	月租 (港元)	每月 營業額租金	重續 選擇權
紅磡酒樓	加強有限公司	九龍紅磡都會道6號置 富都會商場7樓774- 782號舖	860.42	2017年8月16日至 2020年8月15日	503,554	11%	3年
柯士甸酒樓	運來有限公司	九龍尖沙咀廣東道 188號港景匯商場2 樓202號舖	1,390.43	2016年4月1日至 2019年3月31日	450,000	11%	3年 (附註1)
The One (煌府) 酒樓	好運投資 有限公司	九龍尖沙咀彌敦道 100號The ONE 13 樓	1,524.64	2016年4月26日至 2022年4月25日	2016年4月26日至 2019年4月25日： 1,580,000  2019年4月26日至 2022年4月25日： 1,830,000	13%	3年
荃灣南豐酒樓	威強發展 有限公司	新界荃灣青山公路 264-298南豐中心5 樓	1,879.42	2018年1月1日至 2020年12月31日	1,000,000	不適用	-
荃灣西酒樓	越凱有限公司	新界荃灣沙咀道328 號寶石大廈1樓101 號舖	1,612.29	2018年6月1日至 2021年5月30日	680,000	不適用	-
尖東酒樓	皇好有限公司	九龍尖沙咀加連威老 道92號幸福中心2 樓	1,081.33	2018年8月1日至 2024年7月31日	第1至3年： 489,600  第4至6年： 553,248	8%	-

## 業 務

場地	租戶名稱	物業	食環署 許可面積 (平方米)	租期	月租 (港元)	每月 營業額租金	重續 選擇權
元朗酒樓	金銀有限公司	新界元朗屏會街元朗市地段第398號屏會中心地舖(部分)	966.11	2018年6月17日至 2023年6月16日	2018年6月17日至 2019年6月16日： 390,000  2019年6月17日至 2020年6月16日： 405,000  2020年6月17日至 2021年6月16日： 417,000  2021年6月17日至 2022年6月16日： 430,000  2022年6月17日至 2023年6月16日： 443,000	10%	-
漆咸道酒樓	金禾有限公司	九龍漆咸道南17-19號帝后廣場2樓及3樓	1,032.36	2017年4月1日至 2019年3月15日	380,000	不適用	-
上水酒樓	金源國際 有限公司	新界上水石湖墟龍琛路48號上水匯11樓及12樓	1,448.86	2017年3月27日至 2020年3月26日	492,100	8%	3年
The One (煌苑) 酒樓	傑彩有限公司	九龍尖沙咀彌敦道100號The ONE 5樓L503及L504號舖	656.85	2016年5月18日至 2020年4月17日	720,000	12%	-
九龍灣酒樓	皆美有限公司	九龍九龍灣宏照道38號企業廣場五期MegaBox13樓4號舖	894.44	2016年4月1日至 2022年3月31日	第1至3年：454,080 第4至6年：506,880	10%	-

## 業 務

場地	租戶名稱	物業	食環署 許可面積 (平方米)	租期	月租 (港元)	每月 營業額租金	重續 選擇權
石門酒樓	百力投資 有限公司	新界沙田安群街1號京 瑞廣場二期3樓R1 號舖	1,496.78	2016年8月1日至 2019年7月31日	750,000	不適用	3年
西九龍酒樓	兆科有限公司	九龍深水埗欽州街 37K西九龍中心9樓 904號舖	848.23	2016年12月1日至 2019年11月30日	420,000	10%	6年
將軍澳酒樓	明利國際 有限公司	新界將軍澳唐德街1號 將軍澳廣場1樓104 號舖	1,522.24	2017年4月1日至 2020年3月30日	第1年：590,000 第2年：600,000 第3年：610,000	12%	3年
新港酒樓	獲億有限公司	九龍尖沙咀廣東道 30號新港中心3樓 307號舖	1,510.4	2018年4月1日至 2022年3月31日	760,650	12%	3年
長沙灣酒樓	海時有限公司	九龍深水埗長沙灣 長沙灣道650號 中國船舶大廈1樓	733.3	2018年7月3日至 2024年7月2日	第1至第3年： 317,400 第4至第6年： 386,400	不適用	3年

**附註：**

1. 柯士甸酒樓的租賃協議將於2019年3月屆滿，而我們已行使重續選擇權。
2. 截至最後實際可行日期，我們與一名業主（為獨立第三方）簽訂租賃協議，並計劃於2019年第一季度於屯門開設一間酒樓。預期我們將與另一名獨立第三方業主訂立一項租賃協議，並於2019年下半年於觀塘開設一間酒樓。

於業績記錄期間，由我們產生的週轉租金分別為約1.5百萬港元、0.6百萬港元、1.7百萬港元及0.1百萬港元，相當於少於本集團總物業租金及其他開支的2%。我們現行租賃協議項下的租金開支乃為固定租金或根據相關酒樓於租賃期內收益的固定百分比計算的或然租金（以較高者為準）。

---

## 業 務

---

### 知識產權

於最後實際可行日期，我們已在香港分別註冊董事認為對我們的業務屬重要的九個商標及一個域名。有關詳情，請參閱本文件附錄四「有關本公司業務的其他資料－2. 本集團的知識產權」。

於最後實際可行日期，我們並不知悉(i)我們有侵犯任何第三方所擁有的任何知識產權；或(ii)本集團所擁有的任何知識產權遭任何第三方侵犯。我們的董事亦確認，於業績記錄期間，本集團概無涉及任何尚未了結或面臨威脅的申索，且我們亦無因我們或第三方所擁有的知識產權遭侵犯而向第三方提出任何申索。

### 法律訴訟

於業績記錄期間，我們面臨多項索償及檢控，涉及範圍包括人身傷害、僱員補償、勞資糾紛、消防安全及違反發牌規定。於最後實際可行日期，本集團有18項未完成的工傷索償。我們的董事確認，所有上述未完成的索償均將會由本集團持有的相關保險全面涵蓋。

我們的董事認為：(i)發生人身傷害申索、僱員補償申索及勞工糾紛於餐飲業並非不尋常事件；(ii)此等事故並無對我們的業務營運造成任何中斷；及(iii)此等事故並無對我們現時持有的普通食肆牌照施加任何條件。我們的董事確認，於業績記錄期間及於最後實際可行日期，我們並無牽涉任何重大訴訟、仲裁或申索，且我們的董事亦不知悉我們提出或受到的任何尚未了結或面臨威脅的任何重大訴訟、仲裁或申索將會對我們的業務、經營業績或財務狀況造成重大不利影響。

### 不合規情況

於最後實際可行日期，根據食環署的扣分制，我們五間酒樓於過去12個月內已被扣25分。尤其是，我們的銅鑼灣餐廳已就計劃變動被扣五分，該計劃變動要求食環署批准在入口及出口的休息區內設置兩個儲存區，上水酒樓就廚房的通風系統清潔被扣五分，而我們的西九龍酒樓則因一名客戶報稱一項食品中含有一項與該食品的描述不符的物體而被扣五分、我們的將軍澳酒樓亦因一名客戶報稱一項食品中含有一項與該食品的描述不符的物體而被扣五分，且我們的荃灣南豐酒樓因食物存放存放範圍的整潔及廚房的紅磚地板而被扣五分。於最後實際可行日期，我們已糾正有關情況。

## 業務

於業績記錄期間，我們未能遵守若干法律及法規。以下為我們於業績記錄期間及直至最後實際可行日期的不規事項概要，以及我們就不規事項採取的整改措施及預防措施：

**重大不規情況**

不規事項的詳情	發生不規事項的原因	法律後果及最高潛在責任	已採取的整改行動及狀況	本集團已採納以預防再發生不規事項及確保持續合規的措施
<p><b>1. 一般酒樓牌照</b></p> <p>我們的石門酒樓於2016年10月27日至2016年11月6日期間開業時並無根據食物業規例第31(1)條的規定持有臨時普通食肆牌照，並其後於2017年5月7日至2017年7月2日並無根據食物業規例第31(1)條的規定持有普通食肆牌照經營。</p> <p>我們的西九龍酒樓於2017年7月6日至2017年8月15日期間並無根據食物業規例第31(1)條的規定持有普通食肆牌照經營。</p> <p>石門酒樓及西九龍酒樓於相關期間產生的純利總額約為1.4百萬港元</p>	<p>於業績記錄期間，我們憑藉我們的外部顧問協助我們並就(其中包括)食環署牌照及我們營運的申請事宜提供意見。我們使用了外部顧問，因為這在香港餐飲行業是很常見的做法。於業績記錄期間，我們相關酒樓的酒樓經理(或代理酒樓經理)負責酒樓就所有牌照事宜(包括其申請及續期)及應對外部顧問。此外，由於申請普通食肆牌照涉及及每間酒樓特有的大量文件類工作，本集團通常指定一名辦公室員工協助酒樓經理(或代理酒樓經理)為申請過程的負責人。</p> <p>我們的石門酒樓於我們獲外部顧問告知食環署已確認獲發臨時普通食肆牌照的所有條件已獲達成後開業。根據本公司的經驗，臨時普通食肆牌照通常將向食環署提交有關其申請的所有相關文件後不久發出。然而，由於疏忽，以前於石門酒樓負責申請臨時普通食肆牌照的相關酒樓經理未能告知我們的管理團隊或取得臨時普通食肆牌照方面出現延誤。就本集團所知，該延誤並非由於任何我們或外部顧問可控制的因素導致，例如已提交的文件不符合食環署要求。</p>	<p>根據食物業規例，任何人一經循簡易程序違反食物業規例第31(1)(b)定罪，最高可被判罰款50,000港元及監禁6個月，如該罪行屬持續罪行，則另加每日罰款900港元。</p> <p>於業績記錄期間，石門酒樓的營運公司因沒有相關普通食肆牌照而被罰款50,000港元。罰款已經償付。</p> <p>除上文所披露者外，於業績記錄期間及直至最後實際可行日期，本集團並無因沒有相關食肆牌照而被罰款。</p>	<p>食環署隨後發出需要的所有食肆牌照，並沒有收到其他警告。除上文所披露者外，於業績記錄期間及直至最後實際可行日期，本集團並無因沒有相關食肆牌照營運而被檢控。</p> <p>隨後向相關食肆授予有關食肆牌照日期：</p> <p>石門酒樓：分別於2016年11月7日及2017年7月3日獲發臨時普通食肆牌照及普通食肆牌照</p> <p>西九龍酒樓：2017年8月16日</p> <p>我們的控股股東就任何該等不規事項所引起的懲罰、罰款、損毀、虧損及負債提供彌償，如適用。進一步詳細，請參見本文件附錄四「法定及一般資料—其他資料—彌償契據」。</p>	<p>本集團已採納以預防再發生不規事項及確保持續合規的措施</p> <p>為確保該等不規事件將不會再次發生及解決於此範疇的內部控制措施的不足，我們已經建立和實施監控牌照申請和重續的政策和程序。</p> <p>我們亦將於[編纂]前成立合規委員會，由我們的行政總裁陳女士、我們公司秘書及我們的酒樓牌照合規經理蔡志勇先生組成，以監督本集團的牌照合規事宜及有關政策的實施，並已指定有關部門主管負責該等政策的日常工作。酒樓牌照合規委員會亦將會就酒樓牌照合規事宜及所得數據向我們董事會報告每年最少四次。</p> <p>自2018年3月起，我們採納酒樓開業事項清單以記錄需於酒樓開業前完成的事宜，包括牌照要求。我們的行政總裁陳女士將於酒樓開業前填妥及批准酒樓開業事項清單。此外，我們的行政總裁陳女士定期編制及審查綜合牌照到期信息的摘要清單。</p>

## 業 務

不合規事項的詳情	發生不合規事項的原因	法律後果及最高潛在責任	已採取的整改行動及狀況	本集團已採納以預防再發生不合規事項及確保持續合規的措施
	<p data-bbox="550 1181 853 1521">在石門酒樓及西九龍酒樓申請普通食肆牌照的過程中，消防處通知我們，於檢查過程中，現場的通風系統與我們外部顧問提交的規劃有輕微差異。外部顧問其後提交經修改的計劃。由於外部顧問處理該事宜，我們並無預料到未能及時獲發普通食肆牌照。</p>			<p data-bbox="327 1883 550 2096">我們聘請香港法律顧問識別適用於本集團的法律及法規列表，並由香港法律顧問向執行董事、本公司秘書及我們的酒樓牌照合規委員會委員提供培訓。</p>
	<p data-bbox="901 1181 1117 1521">董事對上述有關普通食肆牌照的不合規情況並不知情，直至於2017年10月接獲就該情況起訴本集團的食環署信件，同時，執行董事即時查詢酒樓牌照的狀態及發現重大不合規事項。</p>			

## 業 務

本集團已採納以預防再發生不合規事項及確保持續合規的措施

已採取的整改行動及狀況

法律後果及最高潛在責任

發生不合規事項的原因

不合規事項的詳情

就石門酒樓而言，法律顧問認為(i)於獲得臨時普通食肆牌照前經營酒樓的11日期間，本集團不大可能會遭食環署或任何其他政府機構就未持有食肆牌照經營而被檢控；及(ii)鑑於百力已獲得有效的普通食肆牌照，並已就於臨時普通食肆牌照到期後至獲發普通食肆牌照前期間無牌經營食肆的違規行為全數清償罰款，且不大可能會遭食環署或任何其他政府機構就未持有食肆牌照經營而被進一步檢控。

就西九龍酒樓而言，法律顧問認為倘食環署知悉西九龍酒樓乃於臨時普通食肆牌照到期後至獲發普通食肆牌照前的41日相隔時間期間無牌經營，食環署可能不會檢控西九龍酒樓。倘食環署就該項違規而作出檢控，且倘根據食物業規例第31條而被定罪，法庭可能會對兆科處以不超過50,000港元的罰款，但對兆科的董事陳先生判處監禁的機會很微。

## 業務

本集團已採納以預防再發生不合規事項及確保持續合規的措施	已採取的整改行動及狀況	法律後果及最高潛在責任	發生不合規事項的原因	不合規事項的詳情
<p>為確保該等不合規將不會再次發生及解決於此範疇的內部控制措施之不足，我們已經建立和實施監控牌照申請和重續的政策和程序。</p> <p>我們亦將於[編纂]前成立合規委員會，由我們的行政總裁陳女士、我們公司秘書及我們的酒樓牌照合規經理蔡志勇先生組成，以監督本集團的牌照合規事宜及有關政策的實施，並已指定有關部門主管負責該等政策的日常工作。酒樓牌照合規委員會亦將會就酒樓牌照合規事宜及所得數據向我們董事會報告每年最少四次。</p> <p>自2018年3月起，我們採納酒樓開業事項清單以記錄需於酒樓開業前完成的事宜，包括牌照要求。我們的行政總裁陳女士將於酒樓開業前填妥及批准酒樓開業事項清單。此外，我們的行政總裁陳女士定期編制及審查綜合牌照到期信息的摘要清單。</p> <p>我們聘請香港法律顧問識別適用於本集團的法律及法規列表，並由香港法律顧問向執行董事、本公司秘書及我們的酒樓牌照合規委員會委員提供培訓。</p>	<p>我們就石門酒樓在未有食肆牌照的情況下經營而被罰款後，我們重新檢視紅磡酒樓的情況。基於我們向食環署作出的查詢，根據食物業規例第3(3)條可能可以擴大我們的食肆牌照以涵蓋該三個單位，即使食物供應及提供的地方乃有別於食物準備的地方，該兩個地方均應被視為食品銷售的地方。</p> <p>我們已申請我們的普通食肆牌照涵蓋該三個單位，並已獲得涵蓋該三個單位的牌照，自2017年8月31日起生效。</p> <p>我們的控股股東就任何該等不合規事宜所引起的懲罰、罰款、損毀、虧損及負債提供彌償，如適用。進一步詳細，請參見本文件附錄四「法定及一般資料—其他資料—彌償契據」。</p>	<p>根據食物業規例，任何人一經循簡易程序違返食物業規例第31(1)(b)條定罪，最高可被判罰款50,000港元及監禁6個月，如該罪行屬持續罪行，則另加每日罰款900港元。</p> <p>法律顧問告知，其中包括(i)採取行動的時限乃為自投訴或舉報時起計六個月；(ii)自2017年8月31日起，普通食肆牌照已擴展至三間店舖；及(iii)食環署並無根據食物業規例對紅磡酒樓提出或已作出指控，加強不太可能會遭食環署或任何其他政府機構檢控及對加強的董事陳先生判處監禁的機會很微。</p>	<p>於業績記錄期間，我們依賴外部顧問協助及提供有關食環署牌照及營運申請的事宜。根據我們當時與外部顧問的討論，由於該三個單位並非直接連接到我們的主酒樓，因此該三個單位可能無需申請普通食肆牌照。</p>	<p>2. 我們的普通食肆牌照於2015年4月1日至2017年8月30日期間未涵蓋我們的紅磡酒樓包括三間店舖，其中三個單位僅用於婚禮宴會。</p> <p>紅磡酒樓於有關期間應佔的淨利潤總額約為2.0百萬港元。</p>

## 業務

### 系統不合規情況

不合規事項的詳情	發生不合規事項的原因	法律後果及最高潛在責任	已採取的整改行動及狀況	本集團已採納以預防再發生不合規事項及確保持續合規的措施
<p><b>II. 水污染牌照</b></p> <p>於業績記錄期間，本集團十間餐廳於各自業務營運時並未取得水污染管制牌照：</p> <p>元朗酒樓： 直至2016年10月13日</p> <p>The One (焯府) 酒樓： 2015年6月13日 (開始營運) 至2016年10月17日</p> <p>漆咸道酒樓： 直至2016年10月18日</p> <p>尖東酒樓： 直至2016年10月19日</p> <p>九龍灣酒樓： 2016年6月3日 (開始營運) 至2016年11月9日</p> <p>銅鑼灣酒樓： 2016年11月1日至2016年11月13日</p> <p>上水酒樓： 直至2017年1月24日</p> <p>將軍澳酒樓： 2017年5月22日 (開始營運) 至2017年9月26日</p> <p>荃灣西酒樓： 2018年7月1日至2018年8月1日</p>	<p>我們的水污染管制牌照的申請乃委託予各酒樓經理。</p> <p>負責申請牌照的員工錯誤地認為：</p> <p>(i) 水污染管制牌照並非開設／經營食肆的必備牌照，該牌照可於適當時候獲得；</p> <p>(ii) 由於各商場／商業綜合大樓的管理公司負責向食肆供水及處理食肆的污水，我們的有關食肆無須申請水污染管制牌照；及</p> <p>(iii) 由於我們的每家食肆都安裝了用於攔截油脂及固體直接排放的油隔，因此不需要水污染管制牌照。</p> <p>就荃灣西酒樓的水污染牌照失效，遞交續期申請後的續期手續所需時間比預期較長。</p>	<p>觸犯水污染管制條例第9條的人士應被判處最高監禁6個月，而(a)初犯可處罰款200,000港元；(b)對於第二次或隨後的罪行，可處罰款400,000港元；此外，如該罪行屬持續罪行，則在罪行持續期間每日罰款10,000港元。</p>	<p>截至最後實際可行日期，本集團所有酒樓均持有有效的水污染管制牌照，而且本集團並未收到環保署的任何檢控通知。</p> <p>我們的法律顧問認為，由於我們所有酒樓均已獲得水污染管制牌照，因此對我們、我們的董事及／或高級職員過去的違規行為而遭進行刑事起訴的風險很微。</p> <p>我們的控股股東就任何該等不合規事宜所引起的懲罰、罰款、損毀、虧損及負債提供彌償，如適用。進一步詳細，請參見本文件附錄四「法定及一般資料－其他資料－彌償契據」。</p>	<p>為確保該等不合規將不會再次發生及解決此範疇的內部控制措施及實施監控牌照申請和重續的政策和程序。</p> <p>我們亦將於編纂前成立合規委員會，由我們的行政總裁陳志勇先生組成，我們公司秘書及我們的酒樓牌照合規經理蔡志勇先生組成，以監督本集團的實施，並已指定有關部門主管負責該等政策的日常工作。酒樓牌照合規委員會亦將負責就酒樓牌照事宜及所得數據向我們董事會報告每年最少四次。</p>

## 業 務

不合規事項的詳情	發生不合規事項的原因	法律後果及最高潛在責任	已採取的整改行動及狀況	本集團已採納以預防再發生不合規事項及確保持續合規的措施
				<p>自2018年3月起，我們採納酒樓開業事項清單以記錄需於酒樓開業前完成的事宜，包括牌照要求。我們的行政總裁陳女士將於新酒樓可開業前填妥及批准酒樓開業事項清單。此外，我們的行政總裁陳女士定期編制及審查綜合牌照到期信息的摘要清單。</p> <p>我們聘請香港法律顧問識別適用於本集團有關酒樓開業所需牌照的法律及法規列表，並由香港法律顧問向執行董事、我們酒樓牌照合規經理及本公司秘書提供培訓。</p>

## 業 務

不合規事項的詳情	發生不合規事項的原因	法律後果及最高潛在責任	已採取的整改行動及狀況	本集團已採納以預防再發生不合規事項及確保持續合規的措施
石門餐廳： 2016年10月27日（開始營運） 至2018年2月12日  西九龍酒樓： 2017年1月10日（開始營運） 至2018年5月10日				
<b>III. 僱員報稅</b> 於業續記錄期間，本集團於開始僱用或終止僱用我們的僱員時未能於規定期限內就1,464名僱員向稅務局（「稅務局」）發出書面通知（表格IR56E）及就1,509名僱員延遲向稅務局遞交表格IR56F，因而違反香港法例第112章稅務條例（「稅務條例」）第52(4)及52(5)條。	不合規事宜乃由於在相關時間負責僱員記錄的後線員工的非故意疏忽所致，其錯誤地認為表格IR56B（於僱主向稅務局進行年度報稅時已及時提交）中已包括(i)新僱備用(ii)終止僱用的資料，故毋須提交表格IR56E及表格IR56F。	根據稅務條例第52(4)條，僱主須於僱員開始僱用日期後三個月內以書面通知稅務局。有關訂明表格為表格IR56E。  根據稅務條例第52(5)條，僱主須於停止或即將停止在香港僱用一名或可能須徵收薪俸稅的僱員的一個月內（或稅務局局長認為合理的其他較短期間）向稅務局發出通知。	本集團已就我們的僱員及時提交表格IR56B。  自2018年3月1日起，我們的董事確認，我們已遵守規定並向稅務局提交所有所需的表格IR56E及表格IR56F。  於2018年6月22日，我們已將包含表格IR56E及表格IR56F所需的資料的摘要表提交給稅務局。  我們的法律顧問已告知，根據彼之前向稅務局查詢，只要該公司於IR56B表格計及該等僱員，稅務局便不會追溯檢控該公司。因此，我們的法律顧問認為追溯檢控的機會微乎其微，且違反稅務條例第52(4)及52(5)條的情況並不嚴重。	我們已指定(i)執行董事陳女士；及(ii)公司秘書陳先生監察本集團在該方面的合規情況。  本集團亦將存置一項所有僱員開始及終止受僱的賬冊，以確保於適當時候向稅務局提交相關資料。員工及主管亦會對提交情況進行另外的交叉核對。

## 業 務

不合規事項的詳情	發生不合規事項的原因	法律後果及最高潛在責任	已採取的整改行動及狀況	本集團已採納以預防再發生不合規事項及確保持續合規的措施
		如無合理辯解而未能遵守第52(4)或(5)條，即屬違法，一經定罪，每項控罪或違例事件最高可被罰款10,000港元。有關訂明表格分別為表格IR56E及IR56F。		對於未來，我們已安排並將安排於規定時間內就開始或終止受僱於本集團的所有僱員提交相關通知。  我們已委聘香港法律顧問以識別出適用於本集團有關酒樓開業所需牌照的一系列法律及法規，且香港法律顧問已向執行董事及相關人力資源部員工提供培訓。

---

## 業 務

---

### 董事及保薦人的意見

董事認為及獨家保薦人同意，上述不合規事件並不會影響上市規則第3.08及3.09條所指的執行董事適合性，當中已考慮(i)不合規事宜並非蓄意引起，且由於以前酒樓經理（或代理酒樓經理）的疏忽及辦公室員工檢查牌照有否已實際發出；我們董事透過牌照中介人（外部顧問）於石門酒樓開始經營前，已向食環署遞交所有所需文件，並假設牌照將準時獲發出；(ii)不合規事宜並無涉及董事的任何打擊我們誠信或能力的欺詐不當行為、不誠實或腐敗行為；(iii)於2017年10月，一旦察覺有不合規事宜，我們的董事已隨即展開相關的補救措施，以整頓不合規事件及所有本集團營運必須的普通酒樓牌照或臨時普通酒樓牌照經已取得；及(iv)我們的法律顧問已告知遭檢控的機會微乎其微。

### 內部監控及風險管理

#### 我們控股股東的彌償保證

我們的控股股東，就我們的相關營運附屬公司及執行董事訂立彌償契據，同意根據彌償保證契據的條款及細則，就於[編纂]時或之前的任何違規行為導致的任何負債向本集團作出彌償。有關彌償保證契據的進一步詳情請見本文件附錄四「其他資料－1. 彌償保證契據」。

#### 內部控制及風險管理措施

董事負責制定及監督內部控制措施的持續實施及風險管理體系（旨在為實現與營運、報告及合規有關的目標提供合理保證而設計）的有效性。

我們已採納下列措施，以防止不合規事件再次發生及確保於[編纂]後持續遵守所有適用法律及法規以及加強我們的內部控制：

- (i) 本集團採納本節「不合規情況－本集團已採納以預防再發生不合規事項及確保持續合規的措施」所述的措施；
- (ii) 成立審核委員會，由三名獨立非執行董事組成，即伍國棟先生、余銘維先生及陳冠遠先生，以確保遵守相關監管規定。尤其是，我們的審核委員會將對我們的內部控制及風險管理系統的有效性提供獨立的觀點，監督審核流程，制定及審查我們的政策以及履行董事會指定的其他職責。有關彼等的履歷，請參閱本文件「董事及高級管理層」；

---

## 業 務

---

- (iii) 於2018年1月委聘一名獨立內部控制顧問以協助本集團審閱及就提升我們的內部控制系統提供建議。考慮獨立內部控制顧問對有關審閱的建議後，我們已相應提升我們的內部控制系統，且內部控制顧問於2018年3月至2018年7月進行後續審閱時並無作出進一步建議；及
- (iv) 委聘外部法律顧問以就遵守本集團適用的法律及法規以及上市規則不時及在有需要時為我們提供意見，並就其變動向我們提供最新消息。

---

## 業 務

---

### 企業社會責任

我們專注於企業社會責任。我們致力參與多項慈善及社會活動。以下為我們過去幾年參與慈善及社會活動的重點：

- 贊助由一間於香港的醫院舉行的頒獎典禮及宴會；
- 贊助籌款宴會；及
- 捐款予一間於香港的醫院；

### 企業管治

我們致力於在[編纂]後實現必要的企業管治準則。為符合上市規則的規定，尤其是企業管治守則的守則條文，截至最後實際可行日期，我們已採納下列措施：

- 我們已根據企業管治守則所載守則條文成立審核委員會、薪酬委員會及提名委員會，並制定各自的書面職權範圍；
- 我們的董事會已根據企業管治守則的守則條文採納企業管治方面的職權範圍及與股東的溝通機制；
- 我們將於[編纂]前就董事因企業活動而被提出的法律訴訟投保適當的董事責任保險；
- 我們的董事將根據細則行事，細則要求有利害關係的董事不得就批准彼或彼之任何緊密聯繫人擁有重大權益的任何合約或安排或其他建議的任何董事會決議案投票（亦不得計入會議的法定人數內），惟細則載明的若干情形除外；
- 根據企業管治守則，我們的董事（包括獨立非執行董事）將可於適當情況下向外界尋求獨立專業意見，費用由我們支付；及
- 我們的董事將出席專業發展研討會，包括但不限於企業管治方面，以確保[編纂]後持續遵守規定。

鑑於上述情況，我們的董事相信我們能夠全面遵守企業管治守則。我們亦將不時檢討企業管治的內部政策，並將遵守上市規則項下的相關披露規定。