

## 業 務

### 概覽

我們是立足香港，專營日式放題料理的日菜餐廳集團，現已在香港培育出多類本地顧客群體。根據灼識諮詢報告，我們於二零一八年按收入計算在香港日式放題料理餐廳市場排名第一，佔有約37.1%的市場份額。於最後實際可行日期，我們在香港經營14間餐廳，其中包括13間餐廳提供日式放題料理及一間提供日式單點料理。於往績記錄期間，我們新開七間餐廳，包括六間日式放題料理餐廳及一間日式單點料理餐廳，擴大了我們在香港的覆蓋範圍，同時多元化了料理種類，但我們因租約到期而於二零一九年三月關閉一間放題料理餐廳。於最後實際可行日期，本集團的餐廳佔用總許可樓面面積約8,016.52平方米，共有約4,114個座位。為支持我們的餐廳營運，我們現於香港擁有兩間工場，負責食品預加工及儲存。

我們已採用多品牌策略，從而為大眾顧客提供不同的用餐體驗，主打旗艦品牌為大喜屋。多年來，我們已建立面向香港家庭群體、年輕人及白領等各細分市場的其他品牌，如大瀛喜、大滿喜、吉壽及岩鹽，如下所示：



我們的品牌及聲譽主要透過滿意顧客的口碑及回頭顧客的支持而建立起來。舉例而言，我們(i)於二零一五年至二零一八年入選「開飯喇最優秀日本菜餐廳」；及(ii)於往績記錄期間獲得尖沙咀、旺角、灣仔及銅鑼灣等區的「開飯喇最優秀開飯熱店」大賞。我們分別於二零一八年及二零一九年獲政府衛生署認可為有「營」食肆。於二零一七年，中國領先的電商服務平台之一大眾點評推薦授予我們「2017年度人氣商戶」認證以認可我們的人氣及品牌影響力。於二零一八年及二零一九年，我們的大喜屋、極尚大喜屋、樂天大喜屋及殿大喜屋品牌根據「優質旅遊服務」計劃獲香港旅遊發展局授予「優質餐館」認證。

## 業 務

憑藉我們在香港的品牌聲譽及經營日式放題料理餐廳的成功之道，我們經由觸及偏好日式單點的顧客，繼續拓展我們的業務範圍。於二零一七年七月，我們在香港銅鑼灣利舞臺廣場開業我們的首間岩鹽品牌日式單點餐廳，為顧客提供日式單點及套餐菜單。下表載列所示期間的收入組成部分：

	二零一七財年			二零一八財年			二零一九財年			截至二零一八年 七月三十一日止四個月			截至二零一九年 七月三十一日止四個月		
	餐廳數目	千港元	%	餐廳數目	千港元	%	餐廳數目	千港元	%	餐廳數目	千港元	%	餐廳數目	千港元	%
放題料理	10	555,160	100.0	13	696,516	97.7	12	811,732	96.7	13	280,222	97.0	13	254,091	96.5
日式單點	—	—	—	1	16,668	2.3	1	27,289	3.3	1	8,631	3.0	1	9,332	3.5
總收入	10	555,160	100.0	14	713,184	100.0	13	839,021	100.0	14	288,853	100	14	263,423	100

(未經審核)

於往績記錄期間，我們從餐廳經營中獲得全部收入。於二零一七財年、二零一八財年及二零一九財年，得益於新餐廳開業及其全年營運影響以及所提供過的菜式種類增加，我們在收入方面實現持續增長。我們的收入由二零一七財年的約555.2百萬港元增加至二零一八財年的713.2百萬港元，並進一步增加至二零一九財年的839.0百萬港元，而二零一七財年至二零一九財年的複合年增長率為22.9%。與截至二零一八年七月三十一日止四個月相比，我們截至二零一九年七月三十一日止四個月的收入減少約25.4百萬港元或8.8%。該減少乃主要由於受二零一九年六月以來的社會動盪影響導致接客人次減少，加上於二零一九年三月關閉大喜屋銅鑼灣店，該等影響被我們的新大喜屋沙田店於二零一九年六月開業而部分抵銷。我們的年內溢利由二零一七財年的47.1百萬港元減少至二零一八財年的37.3百萬港元，並增加至二零一九財年的92.2百萬港元，複合年增長率為約40.0%。我們的期內溢利由截至二零一八年七月三十一日止四個月的約37.5百萬港元減少約66.1%至截至二零一九年七月三十一日止四個月的12.7百萬港元。該減少乃主要由於期內本集團整體收入減少以及其他經營開支及[編纂]開支增加。有關詳細的討論及分析，請參閱本文件「財務資料 — 過往經營業績回顧 — 年內溢利」。

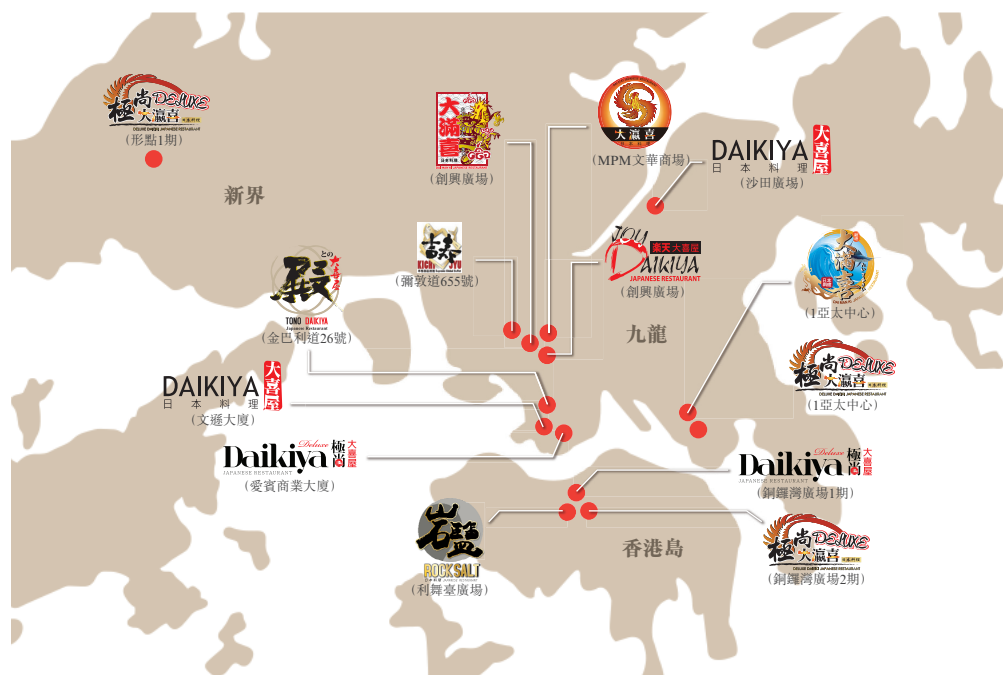
我們的歷史可追溯至二零一零年。憑藉向顧客推廣日式放題料理用餐體驗的願景，我們的聯合創始人、董事會主席、行政總裁兼執行董事林安然先生於香港中環推出我們的首間餐廳大喜屋中環店。自此，我們在開發新菜單項目及改進現有菜餚方面投入巨大的努力，以期滿足多變的顧客偏好、口味、食品及營養趨勢。我們致力向客戶提供優質的日本菜及實惠的正宗美食。自二零一二年以來，我們通過擴張我們在其他分區(如旺角、銅鑼灣、尖沙咀、觀

本文件為草擬本，屬不完整並可予更改。閱讀本文件有關資料時，必須與本文件封面頁「警告」一節一併閱覽。

## 業 務

塘、沙田及元朗)的門店，為我們的企業歷史翻開新的篇章。多年來，我們通過口碑建立起客戶忠誠度及聲譽。我們與主要供應商維繫穩固可信的業務關係。

於最後實際可行日期，我們的餐廳位置如下所示：



我們的餐廳位於住宅區及商務區，主要目標客戶為當地食客，尤其是年輕人、家庭團體及白領。

### 競爭優勢

我們的董事認為，本集團具有以下競爭優勢：

#### 標誌性的日式放題料理餐廳品牌

我們以在香港的標誌性的日式放題料理品牌(包括大喜屋、大瀛喜、大滿喜及吉壽)為榮。自我們於二零一零年創立以來，歷經多年，我們通過向顧客提供優質、健康、安全及新鮮的日式放題料理品牌，成功地建立起自有品牌。我們的品牌系列面向香港的家庭團體、年輕人及白領等不同市場。我們通過提供優質的食材及具吸引力的菜餚組合，在日式放題料理愛好者中建立了強大的品牌知名度。董事認為，我們的旗艦品牌大喜屋在食品安全、食品質量、餐廳衛生及愉快的用餐體驗方面賦予了顧客信心。我們認為，我們的品牌聲譽及影響力在使我們從競爭對手中脫穎而出，並維持我們多年的人氣及客戶忠誠度。為認可我們的努

---

## 業 務

---

力，我們於贏得了「優秀開飯熱店大賞 — 最優秀開飯日本菜餐廳」，並於二零一八年及二零一九年獲香港旅遊發展局認證為「優質餐館」。

我們深知在餐飲服務市場中獲取多類顧客的重要性，且我們對我們設計及發展品牌系列的能力深感自豪。為區分我們的品牌形象，我們採用不同的室內設計概念及裝飾，旨在為我們的顧客提供獨到的環境及用餐體驗。我們的品牌組合為我們提供廣泛的顧客基礎，分散了我們的商業風險並提升我們的市場滲透率。

### 於香港的領先市場地位，具備良好的持續增長能力

根據灼識諮詢報告，於二零一八年，我們：(i)在香港日式放題料理市場中收入方面排名第一；(ii)在香港日式餐廳中收入方面排名第二。於最後實際可行日期，我們在香港黃金地段（包括銅鑼灣、尖沙咀、旺角、觀塘、沙田及元朗）經營14間餐廳。我們的餐廳均坐落在黃金地段，得益於高客流量，我們成功地建立了忠實的客戶群，並積極獲得新的客戶群。

憑藉我們在日式放題料理餐廳的經營規模及領先地位，我們的業務營運成功實現了規模經濟效益、成本效益及效率。在大批採購本集團所需食材時，我們通過議價能力實現規模經濟效益，從而降低了我們的食品成本。此外，食物生產產生的規模經濟效益（例如系統化的食物製作及以經濟實惠方式採用食材）亦提高了我們的食物生產效率。我們會將若干食材交由我們的工場進行預處理，以降低營運成本及減少餐廳的浪費。

根據灼識諮詢報告，於二零一八年，香港日式餐廳市場錄得收入10,907.7百萬港元，而日式放題料理是該市場下的第二大分類，按二零一八年收入計算，此分類所佔市場份額為20.0%，市場規模達2,179.4百萬港元。根據灼識諮詢報告，由於顧客可根據個人喜好享用多種美味佳餚以及無限續取的用餐體驗，日式放題料理將繼續成為最受歡迎的日式料理類型。根據灼識諮詢報告，香港日式放題料理分部的規模預期將繼續擴張並於二零二三年達至約2,977.4百萬港元，二零一八年至二零二三年間的複合年增長率約為6.4%。

憑藉我們在香港日式放題料理市場的領先地位，加上中國領先的服務電商平台 — 大眾點評對我們的受歡迎程度及品牌影響力的認可，我們相信我們將能夠繼續吸引中國顧客並實現香港客戶群體的多元化，從而在[持續增長]的市場中取得快速增長。

---

## 業 務

---

### 專注產品質量，提供時鮮產品

我們竭力始終如一地向客戶提供優質、健康及新鮮的食物。我們相信，當顧客體驗並享受到我們所提供優質食品的價值時，客戶的滿意度將會提升並會選擇其喜歡或願意吃的食物。

我們努力確保我們分佈於不同地區的所有餐廳的食物品質的統一以及安全。我們已制定嚴格的質量控制措施及程序，用於監管我們的餐廳運營及供應鏈，監管覆蓋從採購到食品加工、存儲及物流的各個環節。為確保食品原材料的品質，我們堅持向[經甄選]的供應商採購優質食品原料。例如，我們所用的鮭魚產品從挪威入貨。我們亦努力開發新菜，為顧客提供更豐富且具活力的菜品，涵蓋主菜、配菜及美味甜點，從假日主題菜單到主廚心選。我們通過定期設計健康菜單提供新鮮的應季食材，並優化現有菜單。在我們的努力下。我們的部分餐廳自二零一八年起獲衛生署認可為有「營」食肆。

### 有遠見、專注且經驗豐富的管理團隊及有經驗的廚師團隊

本集團由聯合創始人、行政總裁、董事會主席兼執行董事林安然先生以及具備豐富運營專業知識及對香港餐飲服務行業深入了解的有經驗且盡職的管理團隊領導。林安然先生在餐飲行業擁有超過14年的工作經驗。林安然先生始終堅持供應優質、健康、安全及新鮮的日式料理。我們的其中一名主廚在我們的餐廳集團工作超過八年。我們的管理團隊在本集團工作超過五年。我們相信穩定且有經驗的領導團隊及有經驗的廚師團隊能夠確保我們在餐廳供應的食物的質量及口味以及我們的服務質量，從而促進我們的增長。多年來，我們成功地不斷提升品牌知名度，截至最後實際可行日期，已經發展成為擁有14間餐廳的集團。在林安然先生的領導並在其視野及能力的推動下，我們如今已成為香港知名並屢獲嘉獎的專注於放題料理的日菜餐廳集團。

### 業務策略

我們的目標是持續發展及擴張我們的業務，並通過實施以下策略提升我們的行業地位：

#### 繼續策略性擴張我們在香港的餐廳網絡

我們計劃繼續擴張我們的餐廳網絡，以增強我們在香港的市場影響力。為實現這一目標，我們計劃在二零二二年九月三十日前通過在交通便利、顯著且具備相對較高客流量的位置開業四間極尚大瀛喜及極尚大喜屋品牌的新日式放題料理餐廳及兩間岩鹽品牌新日式單點餐廳。我們擬使用內部資源為我們的三間新餐廳(包括一間日式放題料理餐廳及兩間日式單

## 業 務

點餐廳) 提供資金，以及使用[編纂]的[編纂]為餘三間新日式放題料理餐廳提供資金。我們認為，我們目前具有相對較高翻桌率或利潤率的現有餐廳所在區域或現有餐廳尚未涉足的區域均具備提升我們市場滲透率及鞏固我們市場地位的巨大潛力。就此而言，我們計劃著力發展我們當前具有相對較高翻桌率或較長等候時間的現有餐廳所在的區域，以便將顧客分流至臨近新店。我們相信此策略將能夠幫助我們增加收入、提升品牌知名度並擴大客戶群。我們正在尋找開設擬定新餐廳的合適位置，並將考慮位置的合適性、客流量水準及區域內的人口結構等因素。有關詳情，請參閱本節「我們的品牌及餐廳組合 — 我們的選址及發展政策」。

我們擴張計劃下的各新餐廳的品牌、所在區、往績記錄期間後至二零二二年九月三十日期間的預期開業時間、預計座席數、估計顧客人均消費、估計平均計劃資本開支、估計每月經營成本、估計盈虧平衡及投資回收期載列如下：

品牌	所在區	預期開始經營的 財政年度	(預期)/開業時間 (概約)	各餐廳 (估計)/ 座席數 (約數) (港元)	(估計)/ 顧客人均 消費額 (百萬港元)	各餐廳 (估計)/ 資本開支 (百萬港元)	各餐廳		各餐廳 (估計)/ 盈虧平衡期 (月)	各餐廳 (估計)/ 投資回收期 (月)
							(估計)/ 每月經營 成本 (百萬港元)	(估計)/ 每月經營 成本 (百萬港元)		
(i) 放題料理										
極尚大瀛喜	新界西	二零二二財年	二零二二年第一季度	444	250	14.3	5.9		2	24
極尚大喜屋	新界西	二零二一財年	二零二零年第二季度	277	250	8.7	3.9		2	15
極尚大喜屋	新界東	二零二一財年	二零二零年第三季度	211	250	6.6	2.8		2	14
大瀛喜	新界西	二零二二財年	二零二一年第二季度	187	250	6.0	2.6		2	15
(ii) 日式單點										
岩鹽	九龍旺角	二零二零財年	二零一九年第四季度	117	209	6.7	1.5		2	33
岩鹽	新界西	二零二三財年	二零二二年第三季度	121	204	7.8	1.4		2	31

各新餐廳的估計資本開支預期將介乎6.0百萬港元至14.3百萬港元，相關數額可能因餐廳規模及位置而存在差異。我們預計我們二零二零年新開業餐廳實現初次月度收支平衡以及收回投資的期限與歷史範圍大致相似，即每間餐廳一至三個月實現收支平衡，三至20個月收回投資。由於我們餐廳的規模及位置不同，若干餐廳的投資回收期可能超過20個月。有關詳情，請參閱本文件「未來計劃及[編纂]」一節。

---

## 業 務

---

我們的餐廳網絡擴張的估計資本開支主要包括前期翻新成本、初始開設成本及租金按金，預期於二零二零財年、二零二一財年、二零二二財年及二零二三財年分別為9.7百萬港元、27.2百萬港元、32.5百萬港元及10.8百萬港元，其中37.1百萬港元將由[編纂]的[編纂]撥付，餘下43.1百萬港元將以內部資源撥付。

關於新餐廳的營運，我們計劃僱用更多員工擔任餐廳的監管職位，以留任本集團的人才。另一方面，為管理銷售的季節性及本集團人力需求相應的波動性，在符合成本效益的情況下，我們期望從外部勞動力服務提供商僱用臨時工。

於最後實際可行日期，我們的新岩鹽餐廳(預期於旺角新世紀廣場開業)的租賃協議外，我們並無就開設其他新餐廳簽立任何其他正式協議。

### 建立中央廚房以支持我們的擴張

我們計劃於香港建立中央廚房，以支持我們的現有餐廳以及我們於往績記錄期間後直至二零二一年三月已開業或擬開業的八間餐廳，以進一步加強我們於香港的餐廳網絡。董事估計，於香港建立一個面積約1,400平方米的中央廚房，從物色地點到營運一般需要約12個月，一般涉及物色及挑選合適地點、磋商租期、裝修以及安裝新生產線及機器。董事認為，我們現有工場的功能及產能有限，不足以支持我們的業務發展及擴展計劃。

考慮到我們的業務擴張以及日益注重食品安全及衛生，我們計劃建立中央廚房，透過集中化食品加工實現更好的成本控制及食品質量一致性，從而提升餐廳的營運效率並減少對勞動力的依賴。我們的冷藏設施將能夠支持及維持對現有及新餐廳的穩定一致冷凍食材供應。我們的冷藏車將支持對我們餐廳的冷凍食材交付工作及確認食材的新鮮。

我們的中央廚房將透過集中採購，使我們更有效控制成本。目前，各現有餐廳獨立訂購食材。於建立中央廚房後，現有及新餐廳所需的食材的全部採購工作將透過我們的採購部門集中進行。我們認為，我們透過批量採購實現的集中採購將提升我們對供應商的議價能力，同時減少我們的食材成本。

---

## 業 務

---

此外，我們認為，食品衛生及安全是我們的主要成功因素之一。我們預期，建立中央廚房將有助於確保餐廳的食品質量一致性，同時減少對餐廳層面廚房員工的依賴，以便我們在繼續擴張餐廳網絡及加大香港市場滲透時，更好地確保我們的質量及產品質量的穩定性以及加強成本管理。

作為我們建立中央廚房的一部分，我們計劃於中央廚房設置一條魚類切片、切柳及加工的自動化生產線以及肉類加工的自動化機器，以提升我們的營運效率、減少採購成本及對餐廳勞動力的依賴。董事預期，自營運中央廚房及冷藏倉庫而每年節省的成本淨額估計約為[3.6]百萬港元。有關詳情請本文件「未來計劃及實施計劃 — 建立中央廚房以支持我們的擴張」。

董事認為，從環境角度而言，建立中央廚房會透過提升生產的規模經濟(如食材的經濟用途、減少食材浪費及明確中央廚房員工分工)，從而有助於提升我們的食品生產效率。

我們現正於香港物色合適的地點以供於二零二一財年年底建立中央廚房。我們的董事目前估計，建立新中央廚房的總成本(包括裝修、設備採購及租金按金成本)為約50.0百萬港元。截至二零二一年九月三十日，建立中央廚房的主要成本，包括建立一條自動化魚類加工生產線的成本、採購五套肉類自動化加工機器的成本及初始建立成本(包括裝修工程及翻新以及設施安裝)、四輛冷藏車及租賃按金以及員工成本及租賃合共為約50.0百萬港元。我們預期動用[編纂]的[編纂]合共[編纂]港元或[編纂]以建立我們的新中央廚房及本集團的冷藏設施。

於最後實際可行日期，我們尚未就建立新中央廚房訂立任何正式租賃協議。

## 業 務

### 升級我們的現有餐廳

我們認為維護我們的用餐環境是顧客用餐體驗的重要部分。我們擬在二零二一年三月底前翻新三間現有餐廳，包括大滿喜旺角店、極尚大喜屋尖沙咀店及樂天大喜屋，以增強劑提升我們的品牌形象及顧客用餐體驗。我們擬翻三間現有餐廳自開始營業以來並無進行翻新。計劃翻新工程通常包括翻新餐廳外觀及用餐環境及升級廚房設備。各間餐廳的翻新工程預計將於兩個月內完成。我們計劃透過分階段實施翻新，盡可能將該等翻新工程對餐廳營運的影響降到最低。因此，暫時停業對各有關餐廳造成的估計收益損失並不重大，董事認為翻新工程將不會對本集團營運及財務表現造成不利影響。

翻新我們三間現有餐廳的估計總成本將為約[編纂]港元，此乃根據我們獲得的費用報價並參考過往開支計算，且該等款項將由[編纂]支付。此外，我們可能計劃進行其他翻新工程，有關資金將由我們的內部資源提供。有關進一步詳情請參閱本文件「未來計劃及[編纂] — 實施計劃」。

### 我們的業務

於往績記錄期間，我們的全部收入來自放題料理及日式單點的餐廳業務。下表載列於所示期間我們的收入組成部分。

	二零一七財年			二零一八財年			二零一九財年			截至二零一八年 七月三十一日止四個月			截至二零一九年 七月三十一日止四個月		
	餐廳數目	千港元	%	餐廳數目	千港元	%	餐廳數目	千港元	%	餐廳數目	千港元	%	餐廳數目	千港元	%
放題料理	10	555,160	100.0	13	696,516	97.7	12	811,732	96.7	13	280,222	97.0	13	254,091	96.5
日式單點	—	—	—	1	16,668	2.3	1	27,289	3.3	1	8,631	3.0	1	9,332	3.5
總收入	10	555,160	100.0	14	713,184	100.0	13	839,021	100	14	288,853	100	14	263,423	100

本文件為草擬本，屬不完整並可予更改。閱讀本文件有關資料時，必須與本文件封面頁「警告」一節一併閱覽。

## 業 務

下表載列於於往績記錄期間及直至最後實際可行日期我們開始／終止經營各曾營運餐廳的概要時間表：



### 我們的品牌及餐廳組合


於最後實際可行日期，我們於香港營運14間日式餐廳，其中13間餐廳提供放題料理及一間餐廳提供日式單點料理。為支持我們餐廳的營運，我們現有兩間工場，負責食品預加工及儲存功能。

我們採用多品牌策略，主打我們的旗艦品牌大喜屋。我們對能夠建立及發展自有新品牌的能力感到驕傲。我們的董事認為，透過為我們的日式放題料理餐廳採用多品牌策略，我們將能夠提升個別的品牌形象、把握潛在的業務機會及增加我們的市場份額。我們依靠順應顧

## 業 務

客變動的口味，深諳把握年輕人市場的重要性。透過運作多品牌業務模式，我們能夠多元化不同品牌的菜單項目，同時根據不同風格的用餐環境提供日式放題料理菜品，從而有助於我們建立針對適應不斷變化及競爭的餐飲服務市場、狀況及客戶偏好的敏銳性。多年來，我們已發展出面向年輕人、家庭團體及白領等略有不同市場重心的多個品牌。在決定特定品牌的市場重心時，我們會考慮定價、菜單項目、所供應的特定食材及該品牌的餐廳位置等因素。我們透過菜單項目多元化及室內裝潢差異化，進一步鞏固各品牌的獨特性。

我們進一步發展出以下附屬品牌，旨在為招攬各類顧客並顧客提供不同的用餐體驗。下表載列於往績記錄期間直至最後實際可行日期我們的品牌系列及餐廳網絡詳情：

品牌組合	餐廳數目	餐廳	於	市場目標及詳情
			(i) 二零一七財年 (ii) 二零一八財年 (iii) 二零一九財年 (iv) 截至二零一九年 七月三十一日 止四個月的收入 (千港元)	
於最後實際可行日期營運的餐廳				
<b>(i) 日式放題料理</b> <sup>(附註)</sup>				
大喜屋系列：				
	2	大喜屋尖沙咀店	53,266 56,918 58,768 17,980	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 年輕人市場</li> <li>● 餐廳於二零一一年四月開業</li> </ul>
		大喜屋沙田店	— — — 14,823	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 年輕人市場</li> <li>● 餐廳於二零一九年六月開業</li> </ul>

本文件為草擬本，屬不完整並可予更改。閱讀本文件有關資料時，必須與本文件封面頁「警告」一節一併閱覽。

## 業 務

品牌組合	餐廳數目	餐廳	於							
			(i) 二零一七財年	(ii) 二零一八財年	(iii) 二零一九財年	(iv) 截至二零一九年七月三十一日止四個月的收入	市場目標及詳情			
			(千港元)							
	1	樂天大喜屋	80,302	75,450	80,539	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 年輕人市場</li> <li>● 餐廳於二零一四年十二月開業</li> </ul>				
			25,665							
	2	極尚大喜屋 銅鑼灣店	—	34,710	53,946	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 家庭群體及年輕人市場</li> <li>● 餐廳於二零一七年八月開業</li> </ul>				
			19,190							
		極尚大喜屋 尖沙咀店	68,011	63,201	64,504		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 家庭群體及年輕人市場</li> <li>● 餐廳於二零一四年四月開業</li> </ul>			
			18,743							
			1	殿大喜屋	71,315			76,190	81,556	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 白領</li> <li>● 餐廳於二零一五年十月開業</li> </ul>
					23,860					

本文件為草擬本，屬不完整並可予更改。閱讀本文件有關資料時，必須與本文件封面頁「警告」一節一併閱覽。

## 業 務

品牌組合	餐廳數目	餐廳	於		市場目標及詳情	
			(i) 二零一七財年	(ii) 二零一八財年		
			(iii) 二零一九財年	(iv) 截至二零一九年七月三十一日止四個月的收入		
			(千港元)			
大瀛喜系列：						
	1	大瀛喜旺角店*	62,377	66,455	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 年輕人市場</li> <li>● 餐廳於二零一四年六月開業</li> </ul>	
			59,794	16,486		
			63,575	64,258		
			61,688	17,173		
	3	極尚大瀛喜 銅鑼灣店	20,759	85,328	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 家庭群體及年輕人市場</li> <li>● 餐廳於二零一五年九月開業</li> <li>● 家庭群體及年輕人市場</li> <li>● 餐廳於二零一六年十二月開業</li> </ul>	
			90,803	29,825		
		極尚大瀛喜 觀塘店	—	22,592		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 家庭群體及年輕人市場</li> <li>● 餐廳於二零一七年十二月開業</li> </ul>
			92,183	28,677		
大滿喜系列：						
	1	大滿喜觀塘店	—	15,932	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 年輕人市場</li> <li>● 餐廳於二零一七年十一月開業</li> </ul>	
			39,283	12,306		
			54,198	48,660		
	1	大滿喜旺角店*	46,703	13,752	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 年輕人市場</li> <li>● 餐廳於二零一二年十二月開業</li> </ul>	
			54,198	48,660		
			46,703	13,752		
			54,198	48,660		

本文件為草擬本，屬不完整並可予更改。閱讀本文件有關資料時，必須與本文件封面頁「警告」一節一併閱覽。

## 業 務

品牌組合	餐廳數目	餐廳	於		市場目標及詳情
			(i) 二零一七財年	(ii) 二零一八財年	
			(iii) 二零一九財年	(iv) 截至二零一九年七月三十一日止四個月的收入	
			(千港元)		
吉壽					
	1	吉壽*	47,130	55,497	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 年輕人市場</li> <li>● 餐廳於二零一六年四月開業</li> </ul>
			55,172	15,611	
(ii) 日式單點					
岩鹽					
	1	岩鹽	—	16,668	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 家庭群體及白領</li> <li>● 首間日式單點餐廳於二零一七年七月開業</li> </ul>
			27,289	9,332	
於往績記錄期間關閉的餐廳：					
	—	大喜屋銅鑼灣店	34,227	31,325	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 餐廳因租約到期而於二零一九年三月終止營運</li> </ul>
			26,793	—	
總計	14		555,160	713,184	
			839,021	263,423	

\* 該等餐廳主要提供晚餐，僅於星期六、星期日及公眾假期提供午餐。

附註： 我們通常限時每次兩至三小時供應放題料理。

---

## 業 務

---

### 日式放題料理

我們提供日式放題料理，旨在為顧客提供獨特的用餐體驗。我們的大喜屋、大瀛喜、大滿喜及吉壽品牌所提供的日式放題料理包括刺身、壽司、天婦羅、串燒及一品料理等各類定制日式熱品。為迎合顧客的喜好，我們的部分餐廳除提供放題菜單外，亦加入定食午餐菜單。我們認為多元化品牌將吸引偏愛有較高品質菜單及用餐環境但價格經濟的日式放題料理的顧客。

下圖為我們放題料理餐廳的部分特色菜品：



「日式放題料理」刺身拼盤



「日式放題料理」吞拿魚腩刺身



「日式放題料理」油金魚刺身



「日式放題料理」壽司拼盤



「日式放題料理」吞拿魚壽司



「日式放題料理」三文魚壽司

## 業 務

下圖為我們的放題料理餐廳設計：



殿大喜屋



極尚大喜屋銅鑼灣店



大喜屋旺角店



大瀛喜旺角店



極尚大瀛喜元朗店



大滿喜觀塘店

## 業 務



大喜屋沙田店



大喜屋沙田店

我們的日式放題料理餐廳的主要特色是顧客在餐廳停留期間可隨其喜好多點單，而停留時間通常為兩至三小時。與傳統日式料理不同，我們的定位為將用餐偏好的「控制權」歸還顧客，例如下單時間、菜品及份量選擇。與大部分食品僅可從自助餐櫃獲取的常規自助餐形式不同，我們通常根據入座顧客的下單提供放題料理菜品。由於我們在顧客點單後開始製作刺身及壽司，故我們認為此舉將提升我們向顧客提供的刺身及壽司的新鮮程度及質量。此舉亦會令顧客能夠與家人及朋友享受更多用餐時間，從而提升顧客的用餐體驗。同時，顧客可選擇在自助櫃檯挑選合口的開胃菜及飲料。各品牌餐廳有其自身的裝修、燈光及氛圍風格。我們致力為顧客提供優質日式食品、正宗及物有所值的美食。

於往績記錄期間，我們的放題料理價格視一天內的時段及星期幾而略有差異。下表載列於最後實際可行日期，日式放題料理的平均價格區間：

	放題料理			
	午餐 <sup>(附註)</sup>		晚餐	
	成人	兒童	成人	兒童
平均價格區間 (港元/每人)	168港元至 278港元	148港元*	173港元至 328港元	128港元至 158港元

\* 平均固定價格

附註： 我們並無提供午間套餐菜單，且午間套餐菜單的平均價格總體上為較成人每人放題料理午餐菜單低約60%。

本文件為草擬本，屬不完整並可予更改。閱讀本文件有關資料時，必須與本文件封面頁「警告」一節一併閱覽。

## 業 務

下表載列於往績記錄期間各營業餐廳提供放題料理的相關午餐及晚餐時段：

餐廳	午餐			晚餐				
				截至				截至
	二零一七財	二零一八財	二零一九財	二零一九年	二零一七財	二零一八財	二零一九財	二零一九年
年	年	年	七月三十一日止	年	年	年	七月三十一日止	
			四個月				四個月	
大喜屋尖沙咀店	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
大喜屋銅鑼灣店 <sup>(附註)</sup>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
極尚大喜屋尖沙咀店	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
樂天大喜屋	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
殿大喜屋	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
極尚大喜屋銅鑼灣店	不適用	✓	✓	✓	不適用	✓	✓	✓
吉壽	#	#	#	#	✓	✓	✓	✓
大滿喜旺角店	#	#	#	#	✓	✓	✓	✓
大瀛喜旺角店	#	#	#	#	✓	✓	✓	✓
大滿喜觀塘店	不適用	✓	✓	✓	不適用	✓	✓	✓
極尚大瀛喜銅鑼灣店	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
極尚大瀛喜觀塘店	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
極尚大瀛喜元朗店	不適用	✓	✓	✓	不適用	✓	✓	✓
大喜屋沙田店	不適用	不適用	不適用	✓	不適用	不適用	不適用	✓

「✓」 指於工作日及週末均有午餐時段／晚餐時段

「#」 指僅於星期六、星期日及公眾假期有午餐時段

「不適用」指於有關餐廳於該年度／期間尚未開業

附註：於二零一九年三月，我們因租約到期關閉一間位於銅鑼灣黃金廣場的放題料理餐廳(大喜屋銅鑼灣店)。

本文件為草擬本，屬不完整並可予更改。閱讀本文件有關資料時，必須與本文件封面頁「警告」一節一併閱覽。

## 業 務

於最後實際可行日期，我們營運13間提供日式放題料理的餐廳。下表概列於往績記錄期間及直至最後實際可行日期我們以不同品牌經營的現有日式放題料理餐廳的餐廳開業月份、位置、概約座席數、收支平衡及投資回收期：

餐廳	餐廳開業月份	位置	座席數	收支平衡期	投資回收期
				(附註1) (月)	(附註2) (月)
於最後實際可行日期營運的餐廳					
大喜屋尖沙咀店	二零一一年四月	尖沙咀文遜大廈	199	2	10
極尚大喜屋尖沙咀店	二零一四年四月	尖沙咀愛賓商業大廈	280	1	6
樂天大喜屋	二零一四年十二月	旺角創興廣場	350	1	8
殿大喜屋	二零一五年十月	尖沙咀金巴利道26號	345	1	15
極尚大喜屋銅鑼灣店	二零一七年八月	銅鑼灣銅鑼灣廣場一期	340	2	19
吉壽	二零一六年四月	旺角彌敦道655號	330	2	15
大滿喜旺角店	二零一二年十二月	旺角創興廣場	300	2	17
大瀛喜旺角店	二零一四年六月	旺角遠東銀行旺角大廈	330	2	13
大滿喜觀塘店	二零一七年十一月	觀塘1亞太中心	220	2	3 (附註3)
極尚大瀛喜銅鑼灣店	二零一五年九月	銅鑼灣銅鑼灣廣場二期	200	3	12
極尚大瀛喜觀塘店	二零一六年十二月	觀塘1亞太中心	284	1	6
極尚大瀛喜元朗店	二零一七年十二月	元朗形點1期	300	2	4 (附註4)
大喜屋沙田店	二零一九年六月	沙田區沙田廣場	340	1 (附註5)	不適用 (附註5)
於往績記錄期間關閉的餐廳					
大喜屋銅鑼灣店	二零一三年六月	銅鑼灣黃金廣場	150	3	20

附註：

1. 收支平衡期指餐廳實現收支平衡點(即餐廳的每月收入至少等於該餐廳的每月經營開支)所需的時間。

## 業 務

2. 投資回收期指餐廳所得累計營運現金流量等於開設該餐廳的初始固定資產成本所需要的時間，此乃基於該餐廳自開業起至二零一九年七月三十一日的未經審核財務資料計算。
3. 大滿喜觀塘店的投資回收期相對較短，乃主要由於我們從環球大中華接手物業、傢私及設備以及陶器、瓷器及玻璃器皿的裝修及裝飾時無須產生任何大量前期成本，因為我們的裝修及裝飾於當時已基本完成。
4. 極尚大瀛喜元朗店的投資回收期相對較短，此乃由於年度接客人次數目較大。
5. 我們位於沙田區沙田廣場的大喜屋沙田店於二零一九年六月開始營業。於最後實際可行日期，其已達致收支平衡但未達致投資回收。

### 日式單點料理

憑藉我們於香港經營放題料理餐廳的品牌聲譽及成功，我們繼續擴大業務，接觸偏好以日式單點方式點單日菜的顧客。於二零一七年七月，我們在銅鑼灣利舞臺廣場以開業我們首間岩鹽品牌日式單點餐廳，為顧客提供純日式單點及套餐菜單。自該餐廳正式開業以來，我們的岩鹽日式單點料理的市場反響熱烈。岩鹽日式單點於二零一八財年、二零一九財年及截至二零一九年七月三十一日止四個月產生的收入分別為16.7百萬港元、27.3百萬港元及9.3百萬港元，佔同期總收入的2.3%、3.3%及3.5%。

於二零一八年，岩鹽獲《新假期周刊》評選為「必吃食店大獎2018—必吃日菜」。

下表概列於往績記錄期間及直至最後實際可行日期我們經營的現有日式單點餐廳的餐廳開業月份、位置、座席數、收支平衡及投資回收期：

餐廳	開業月份	位置	座席數	收支平衡期 (附註1) (月)	投資回收期 (附註2) (月)
岩鹽	二零一七年七月	銅鑼灣利舞臺廣場	179	2	19

附註：

1. 收支平衡期指餐廳實現收支平衡點(即餐廳的每月收入至少等於該餐廳的每月經營開支)所需的時間。
2. 投資回收期指餐廳所得累計營運現金流量等於開設該餐廳的初始固定資產成本所需要的時間，此乃基於該餐廳自開業起至二零一九年七月三十一日的未經審核財務資料計算。

## 業 務

下圖為日式單點餐廳岩鹽的部分特色菜品：



北海道三色丼



三文魚風味卷



刺身拼盤



鮭魚四色丼

下圖為我們的日式單點餐廳岩鹽的室內設計：



本文件為草擬本，屬不完整並可予更改。閱讀本文件有關資料時，必須與本文件封面頁「警告」一節一併閱覽。

## 業 務

### 餐廳數目

下表載列於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們經營的餐廳數目之變動：

	二零一七 財年	二零一八 財年	二零一九 財年	截至 二零一九年 七月三十一日 止四個月	二零一九年 八月一日 至最後實際 可行日期
<b>餐廳數目</b>					
期初	8	10	14	13	14
期內增加	2	4	—	1	[—]
期內關閉	—	—	(1) <sup>(附註)</sup>	—	—
<b>年／期末總數目</b>	<u>10</u>	<u>14</u>	<u>13</u>	<u>14</u>	<u>[14]</u>

附註：於二零一九年三月，我們因租約到期關閉一間位於銅鑼灣黃金廣場的放題料理餐廳(大喜屋銅鑼灣店)。

於二零一七財年及二零一八財年，我們分別開設兩間新餐廳(包括吉壽及極尚大瀛喜觀塘店)及四間新餐廳(包括極尚大喜屋銅鑼灣店、大滿喜觀塘店、極尚大瀛喜元朗店及岩鹽)。我們一直計劃於二零一九財年開設新餐廳，並在全年物色合適的地點。由於我們認為租金合理的合適地點是決定餐廳長期表現的關鍵因素，我們就選擇合適的地點進行可行性研究，並將我們的足跡擴展至現有餐廳目前未涉足的地點。於二零一九財年，我們已確定若干潛在地點，並就潛在租賃要約與業主進行磋商。由於諸如價格條款、競爭、預期顧客流量以及進行裝修及翻新工程的估計成本等因素，我們拒絕了若干要約。隨後，我們於二零一八年十一月九日就新大喜屋沙田店與業主訂立租約的主要條款。於二零一九年三月二十七日，業主將大喜屋沙田店物業移交予我們以進行裝修工程。我們於二零一九年六月六日在沙田區沙田廣場開業新大喜屋沙田店餐廳。有關詳情請參閱本文件本節的「我們的選址及發展政策」。

## 業 務

### 餐廳一般資料及經營數據

下表載列所示各期間我們餐廳的經營數據：

餐廳	二零一七財年							二零一八財年							二零一九財年								
	座席數 (附註1) (座)	接客人次	營業日數	收入 (千港元)	消費額 (附註2) (千港元)	日均收入 (附註3) (千港元)	經營率 (附註4) (%)	座席數 (附註1) (座)	接客人次	營業日數	收入 (千港元)	消費額 (附註2) (千港元)	日均收入 (附註3) (千港元)	經營率 (附註4) (%)	座席數 (附註1) (座)	接客人次	營業日數	收入 (千港元)	消費額 (附註2) (千港元)	日均收入 (附註3) (千港元)	經營率 (附註4) (%)		
(i) 日式放膽料理																							
大善堂沙咀店 (附註6)	199	204,951	340	53,266	259.9	156.7	12.8	226,776	363	56,918	251.0	156.8	24.1	239,304	354	58,768	245.6	166.0	28.8				
大善堂銅鑼灣店 (附註7)	150	142,561	365	34,227	240.1	93.8	9.4	138,962	363	31,325	225.4	86.3	21.9	124,033	336	26,793	216.0	79.7	20.4				
樂尚大酒樓皇廷沙咀店	280	232,585	365	68,011	292.4	186.3	26.2	213,615	363	63,201	295.9	174.1	21.1	257,069	349	64,504	273.2	184.8	28.3				
樂士大皇庭	350	313,932	363	80,302	255.8	221.2	21.7	294,002	359	75,450	256.6	210.2	20.3	314,027	347	80,539	256.5	232.1	26.8				
樂士皇庭	345	222,120	358	71,315	331.1	199.2	20.0	243,395	362	76,190	313.0	210.5	19.9	272,891	361	81,556	298.9	225.9	25.7				
龍尚大酒樓銅鑼灣店 (附註12)	340	—	—	—	—	—	—	124,742	224	34,710	278.2	134.9	1.6	242,277	364	53,946	222.7	148.2	20.0				
吉灣 (附註8)	330	207,806	343	47,150	226.8	137.4	17.4	241,168	363	53,497	230.1	152.9	2.0	237,274	364	55,172	232.5	151.6	20.0				
大瀟屋北車店 (附註9)	300	242,807	365	54,198	223.2	148.5	2.2	208,306	362	48,660	233.4	134.4	1.9	204,533	363	46,703	228.3	128.7	19.4				
大瀟屋南車店 (附註10)	330	277,163	359	62,377	225.1	173.8	23.0	287,143	356	66,455	231.4	186.7	2.4	258,038	354	59,294	231.7	168.9	24.2				
龍尚大酒樓銅鑼灣店 (附註11及12)	220	—	—	—	—	—	—	78,924	215	15,932	201.9	74.1	1.7	190,023	363	39,283	206.7	108.2	14.9				
龍尚大酒樓銅鑼灣店	200	275,828	364	63,575	230.5	174.7	26.3	277,426	363	64,238	231.6	177.0	3.8	271,127	363	61,688	227.5	169.9	24.2				
龍尚大酒樓元朗店 (附註12)	284	100,667	118	20,759	206.2	175.9	25.1	388,162	355	85,528	219.8	240.4	27.8	407,918	357	90,803	222.6	254.4	4.0				
龍尚大酒樓沙咀店 (附註13)	300	—	—	—	—	—	—	92,834	92	22,592	243.4	245.6	13.7	368,475	362	92,183	250.2	254.6	29.2				
大善堂沙咀店	340	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
(ii) 日式單點																							
龍尚大酒樓 (附註12)	179	—	—	—	—	—	—	80,492	258	16,668	207.1	64.6	16.9	133,416	364	27,239	204.5	75.0	29.1				
龍尚大酒樓	4,147	2,220,420	—	555,160	250.0	—	2,895,947	—	713,184	246.3	—	—	—	3,499,405	—	839,021	239.8	—	—				

## 業 務

餐廳	截至二零一八年七月三十一日止四個月							截至二零一九年七月三十一日止四個月							
	座席數 (附註1)	接客人次	營業日數	收入 (千港元) (未經審核)	消費額 (附註2) (千港元)	日均收入 (附註3) (千港元)	翻桌數 (附註4) (倍)	經營利潤率 (附註5) (%)	接客人次	營業日數	收入 (千港元)	消費額 (附註2) (千港元)	日均收入 (附註3) (千港元)	翻桌數 (附註4) (倍)	經營利潤率 (附註5) (%)
(i) 日式放題料理															
大喜屋尖沙咀店 (附註6)	199	79,962	117	19,595	245.1	167.5	3.4	28.0	73,862	122	17,980	243.4	147.4	3.0	24.8
大喜屋銅鑼灣店 (附註7)	150	46,394	122	9,919	213.8	81.3	2.5	21.3	—	—	—	—	—	—	—
極尚大喜屋尖沙咀店	280	79,595	117	21,874	274.8	187.0	2.4	27.8	70,232	122	18,743	266.9	153.6	2.1	19.9
樂天大喜屋	350	105,904	118	27,791	262.4	235.5	2.6	27.1	102,602	122	25,665	250.1	210.4	2.4	22.7
殿大喜屋	345	89,773	121	26,780	298.3	221.3	2.2	25.7	81,187	122	23,860	293.9	195.6	1.9	21.9
極尚大喜屋銅鑼灣店 (附註12及14)	340	79,304	122	17,922	226.0	146.9	1.9	18.7	86,257	122	19,190	222.5	157.3	2.1	21.6
吉壽 (附註8)	330	83,216	122	19,327	232.3	158.4	2.1	22.2	68,291	122	15,611	228.6	128.0	1.7	14.1
大瀨屋旺角店 (附註9)	300	70,541	122	16,219	229.9	132.9	1.9	21.1	59,991	122	13,752	229.2	112.7	1.6	11.6
大瀨屋旺角店 (附註10)	330	94,446	119	21,888	231.8	183.9	2.4	25.5	75,735	122	16,486	217.7	135.1	1.9	16.3
大瀨屋觀塘店 (附註11及12)	220	68,223	122	14,180	207.8	116.2	2.5	19.4	60,175	122	12,306	204.5	100.9	2.2	10.8
極尚大瀨屋銅鑼灣店 (附註15)	200	94,318	122	21,826	231.4	178.9	3.9	25.8	76,587	122	17,173	224.2	140.8	3.1	15.6
極尚大瀨喜龍酒店	284	140,907	118	39,945	219.6	262.2	4.2	29.9	133,416	122	29,825	223.5	244.5	3.9	26.6
極尚大瀨喜元酒店 (附註2)	300	128,386	122	31,956	248.9	261.9	3.5	25.5	113,756	121	28,677	232.1	237.0	3.1	23.0
大瀨屋沙田店 (附註13)	340	—	—	—	—	—	—	—	61,007	56	14,823	243.0	264.7	3.2	9.4
(ii) 日式單點 岩鹽 (附註12)	179	42,530	122	8,631	203.0	70.7	1.9	28.0	43,822	122	9,332	213.0	76.5	2.0	28.6
	4,147	1,203,499		288,853	240.0				1,106,920		263,423		240.0		

附註：

1. 座席數乃根據實務守則第2條進行估計。由於我們的業務需求使然，座位數目可能與我們的估計座位數量有所偏離。
2. 翻桌數乃根據實務守則第2條進行估計。由於我們的業務需求使然，座位數目可能與我們的估計座位數量有所偏離。
3. 翻桌數乃根據實務守則第2條進行估計。由於我們的業務需求使然，座位數目可能與我們的估計座位數量有所偏離。
4. 翻桌數乃根據實務守則第2條進行估計。由於我們的業務需求使然，座位數目可能與我們的估計座位數量有所偏離。
5. 翻桌數乃根據實務守則第2條進行估計。由於我們的業務需求使然，座位數目可能與我們的估計座位數量有所偏離。
6. 翻桌數乃根據實務守則第2條進行估計。由於我們的業務需求使然，座位數目可能與我們的估計座位數量有所偏離。
7. 大瀨屋銅鑼灣店的經營利潤率由二零一七財年的約9.4%增加至二零一八財年的約21.9%，主要由於我們的管理層團隊對該餐廳表現加強檢討及實施成本節約措施所致。該餐廳的經營利潤率於二零一九年三月，我們因租約到期關閉一間位於銅鑼灣黃金廣場的放題料理餐廳(大瀨屋銅鑼灣店)。
8. 吉壽的收入由二零一七財年的約47.1百萬港元增加約17.8%至二零一八財年的約55.5百萬港元。有關增加乃主要由於餐廳於二零一八財年全年營運的影響及該餐廳的接客人次增加所致。該餐廳的經營利潤率由二零一七財年的約17.4%增加至二零一八財年的約22.2%，主要由於於二零一八財年六月以來社會動盪的不利影響導致該餐廳表現加強檢討及實施成本節約措施所致。該餐廳的經營利潤率由二零一七財年的約14.1%增加至二零一八財年的約10.1%至二零一八財年的約48.7百萬港元，主要由於於二零一九年六月以來社會動盪的不利影響導致該餐廳表現加強檢討及實施成本節約措施所致。該餐廳的經營利潤率由二零一七財年的約54.2百萬港元減少約10.1%至二零一八財年的約48.7百萬港元，主要由於於二零一九年六月以來社會動盪的不利影響導致該餐廳表現加強檢討及實施成本節約措施所致。該餐廳的經營利潤率由二零一七財年的約21.1%減少至二零一八財年的約11.6%，主要由於於二零一九年六月以來社會動盪的不利影響導致該餐廳表現加強檢討及實施成本節約措施所致。該餐廳的經營利潤率由二零一七財年的約15.0%減少至二零一八財年的約15.0%所致。



---

## 業 務

---

### 自二零一九年六月起的反引渡法案抗議的影響

於二零一七財年、二零一八財年及二零一九財年，本集團分別錄得收入555.2百萬港元、713.2百萬港元及839.0百萬港元。於二零一九年六月至二零一九年十年的五個月內，受自二零一九年六月以來的香港社會動蕩影響，我們的接客人次整體減少，故我們的同店收入較二零一八年同期大幅減少。儘管近期社會動盪，董事相信本集團的可持續性並未受到影響，理由如下：

- 我們的餐廳網絡遍佈不同分區，並無集中於同一地理位置 — 於最後實際可行日期，我們共經營14間餐廳。我們的餐廳遍佈人群各異的不同分區，其中包括住宅區及商業區。我們能夠吸引當地分區的食客，尤其是年輕一代、家庭團體及白領。下表載列於最後實際可行日期按分區劃分的我們現有餐廳數目：

分區	現有餐廳數目
旺角	4
銅鑼灣	3
尖沙咀	3
觀塘	2
元朗	1
沙田	1
<b>總計</b>	<b><u>14</u></b>

我們亦計劃在香港的不同分區開業新的餐廳，該等新餐廳大部分位於我們目前尚無店面的分區，可把握該等地區的商機並擴大我們顧客基礎。有關詳情，請參閱本文件「未來計劃及[編纂] — 實施計劃 — 我們於香港的餐廳網絡的擴張策略」。

鑒於上文所述，我們的董事認為，分散本集團現有餐廳的地理位置以及我們擬開業新餐廳將會消滅自二零一九年六月以來的社會動蕩所帶來的影響。

## 業 務

- 於二零一九年六月至二零一九年十月期間，我們的部分現有餐廳錄得收入及接客人次增長 — 本集團於二零一九年六月至二零一九年十月期間錄得按月份劃分的整體接客人次減少情況載於下表：

	二零一九年 六月對比 二零一八年 六月	二零一九年 七月對比 二零一八年 七月	二零一九年 八月對比 二零一八年 八月	二零一九年 九月對比 二零一八年 九月	二零一九年 十月對比 二零一八年 十月
本集團的每月 接客人次	-2.5%	-4.6%	-11.4%	-2.5%	-24.1%

本集團的每月收入亦隨著接客人次減少而錄得相近水平的降幅。儘管上文所述，但董事認為，上述的收入及接客人次每月減少情況屬臨時性質，對本集團的可持續性並無構成重大不利影響，亦非作為香港日菜需求萎縮的跡象。儘管自二零一九年六月以來出現社會動蕩，但與二零一八年同期相比，我們的四間餐廳於二零一九年六月至二零一九年十月期間錄得收入及接客人次增長，如下表所示：

餐廳	接客人次				
	二零一九年 六月對比 二零一八年 六月	二零一九年 七月對比 二零一八年 七月	二零一九年 八月對比 二零一八年 八月	二零一九年 九月對比 二零一八年 九月	二零一九年 十月對比 二零一八年 十月
極尚大喜屋					
銅鑼灣店	+8.7%	+0.7%	—	+1.7%	—
大滿喜觀塘店	—	—	—	+9.4%	—
極尚大瀛喜					
觀塘店	—	—	—	+9.5%	—

除大喜屋沙田店(為於二零一九年六月開業的新餐廳)外，於二零一九年六月社會動蕩開始起計的期間內，我們的13間現有餐廳中有三間錄得每月接客人次增長，我們深信該表現彰顯了本集團的財務抗風險能力及在相對不安的社會環境下維持我們業務的能力。

---

## 業 務

---

- 社會動蕩對我們餐廳的日常營運影響有限 — 儘管公共交通服務暫停及縮短運行時長影響到除本地食客外的食客前來及離開我們餐廳的交通，但我們的餐廳維持日常營運及服務。下表載列於所示期間我們現有餐廳暫停提供服務的次數：

二零一九年六月	無
二零一九年七月	極尚大瀛喜元朗店 — 兩個晚餐時段及一個午餐時段暫停營業
二零一九年八月	無
二零一九年九月	無
二零一九年十月	大喜屋尖沙咀店 — 三個晚餐時段暫停營業 樂天大喜屋 — 三個晚餐時段暫停營業 殿大喜屋 — 兩個晚餐時段暫停營業 極尚大喜屋銅鑼灣店 — 一個晚餐時段暫停營業及停業兩個營業日 大喜屋沙田店 — 一個晚餐時段暫停營業 吉壽 — 三個晚餐時段暫停營業 大滿喜旺角店 — 三個晚餐時段暫停營業 大瀛喜旺角店 — 三個晚餐時段暫停營業 極尚大瀛喜銅鑼灣店 — 兩個晚餐時段暫停營業 極尚大瀛喜元朗店 — 四個晚餐時段暫停營業及停業兩個營業日 岩鹽 — 兩個晚餐時段暫停營業及停業兩個營業日

自二零一九年六月起直至二零一九年九月，僅有一間現有餐廳因其停業兩個晚餐時段及一個午餐時段而暫停該餐廳的每日營運。除上文所述者外，其餘13間現有餐廳維持完整營業。於二零一九年十月，由於公共交通服務限制，我們的大部分餐廳於一個月內不得不暫停營業一至六個晚餐時段。除二零一九年十月外，我們的董事認為，上述對我們於二零一九年六月至二零一九年九月的每日營運的影響有限，我們將在當前環境下繼續維持我們的業務及營運，同時採取積極的營銷策略以吸引更多本地食客。

## 業 務

### 我們的選址及發展政策

作為我們業務策略的一部分，我們擬繼續擴大我們的餐廳網絡，以提高我們於香港的市場滲透。我們已經制定一項發展計劃，包括在我們現有的大瀛喜、極尚大喜屋、極尚大瀛喜及岩鹽品牌下擴張我們的餐廳網絡，旨在複製我們品牌塑造及發展的成功。

通過在香港逐步開設下列自有品牌的新餐廳，我們尋求進一步增加我們的市場份額及把握潛在業務機會。下表載列於所示期間(往績記錄期間後直至二零二二年九月三十日)我們已開設或計劃開設的餐廳數目：

	分區	資金來源	二零二零 財年	二零二一 財年	二零二二 財年	二零二三 財年	總計	
(i) 放題料理	極尚大瀛喜	新界西	內部資源	—	—	1	—	1
	極尚大喜屋	新界東	[編纂]	—	1	—	—	1
		新界西	[編纂]	—	1	—	—	1
	大瀛喜	新界西	[編纂]	—	—	1	—	1
小計			—	2	2	—	4	
(ii) 日式單點	岩鹽	九龍旺角	內部資源	1	—	—	—	1
		新界西	內部資源	—	—	—	1	1
	小計			1	—	—	1	2
總計			1	2	2	1	6	

---

## 業 務

---

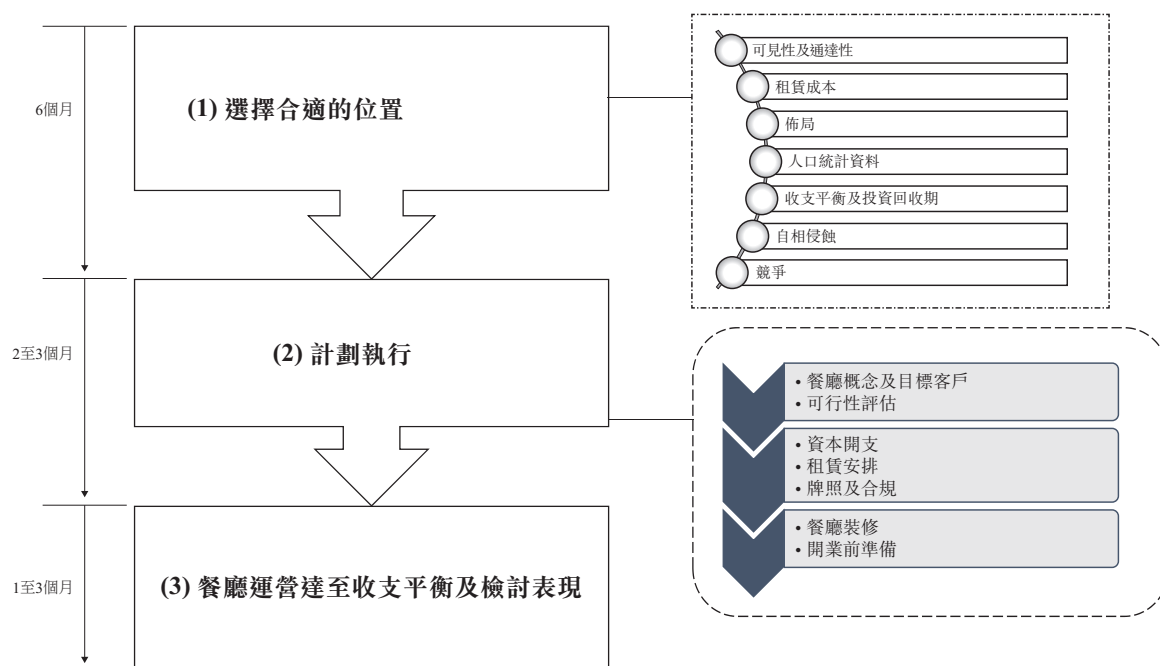
我們已就於我們已經開有餐廳的地區增開任何餐廳採納相關政策。為盡量減少我們餐廳間的自相侵蝕效應，我們已採取下列措施：

- 我們採納多品牌策略及為顧客提供兩種主要的日式料理，包括日式放題料理及日式單點。憑藉獨特的品牌專注及日式料理類型，我們相信我們的餐廳能夠針對不同的顧客，提供不同的菜餚及用餐選擇；
- 我們一般不會於同一區域內(相距約1公里的步行距離或在同一購物商場內)增開相同品牌的餐廳；
- 倘受限制區域內有較大的人流量及／或對現有餐廳有較高的需求(如較高的翻桌率)，則我們可能會採用不同的品牌或不同的菜品類型在上述限制區域內增開新的餐廳，從而把握潛在的業務機遇及目標顧客；
- 我們在作出任何有關開業新餐廳的決定前將會進行新餐廳的可行性研究。我們深知，在作出有關為增開任何新餐廳而物色合適點的決定時，人口分佈因素會具有相當的重要性。除考慮人口分佈以及將產生的所有成本及資本開支外，我們亦將任何潛在的自相侵蝕效應作為因素納入考慮範圍，將自相侵蝕效應與該餐廳將產生的潛在收入取得平衡；及
- 我們將持續監察我們各餐廳於開業後的營運及財務表現。倘出現表現未如理想的情況，我們將進行相關分析並相應調整我們的策略及未來計劃。

## 業 務

### 擴張計劃管理

下列圖表概述了我們擴張管理計劃的主要步驟及概約時間表：



我們擴張管理計劃的每個步驟分別載列如下：

#### (1) 選擇合適的位置

我們認為合適的選址是決定新餐廳長期表現的一個重要因素。我們通常需要最多六個月以物色到合適的位置及磋商租約條款。作為我們不斷擴張的業務戰略的一部分，我們進行可行性研究後，經考慮以下因素後決定在新位置開設餐廳：

- 可見性及通達性 — 建議的餐廳地點是否位於顧客流量高及顯眼的區域；
- 租賃成本 — 根據租賃成本我們是否可實現盈利；
- 佈局 — 建議的餐廳地點的佈局是否符合我們的預期；
- 人口統計資料 — 建議的餐廳地點附近的人口統計資料，如年齡群體、消費能力及模式等；
- 收支平衡及投資回收期 — 建議的餐廳地點達到收支平衡及投資回收點可能需要的估計時間；

---

## 業 務

---

- (f) 自相侵蝕 — 隨著我們繼續擴大我們的餐廳網絡，我們一般不會於限定區域內（即步行距離約為1千米或在同一購物中心內）新開設任何同一品牌的額外餐廳。我們可能會尋求在同一限定區域內開設不同品牌的餐廳，以抓住潛在的商機及目標客戶。此外，於尋找合適地點以增開新餐廳時，我們的決策會將人口分佈因素考慮在內。我們將任何潛在的自相侵蝕效應作為因素納入考慮範圍，將自相侵蝕效應與該餐廳將產生的潛在收入取得平衡。詳情請參閱本節「我們的選址及發展政策」；及
- (g) 競爭 — (i)建議的餐廳地點與現有餐廳的位置之間是否存在競爭；及／或(ii)建議的餐廳地點與其他人士經營的提供類似菜品的其他現有餐廳之間是否存在競爭，以及商業性質方面的競爭程度。

### **(2) 計劃執行**

我們於物色到開設新餐廳的合適選址後執行的餐廳開設程序(通常可能需要兩至三個月完成)的主要方面載列如下：

- (a) 餐廳概念及目標客戶。我們將召開內部會議以籌劃擬開設新餐廳的使用品牌及初步餐廳概念，制定定價及菜單議案。相關議案將會呈交予執行董事作審批。
- (b) 可行性評估。我們將對業務潛力開展可行性研究，研究內容包括目標客戶及彼等的年齡群體、消費能力及模式、附近地區的客流量水平、以及財務預估及人員安排。相關議案將會呈交予執行董事作審批。
- (c) 資本開支。我們的執行董事將考慮及估計開業新餐廳的資本開支。
- (d) 租賃安排。倘執行董事批准選址及各項議案，我們將開始與有意業主磋商租約條款，其中將考慮租金成本、附近大小相若店舖的可比較租金、租約期滿後加租的可能性。倘執行董事滿意租約條款，我們將與有意業主簽訂租約。

---

## 業 務

---

- (e) **牌照及合規。**我們將開始申請營業執照、環境影響評估、普通食肆牌照、酒牌及消防安全檢查合格証等必需的牌照及許可。我們一般於取得擬承租物業的租約後開始牌照及許可申請這一主要環節。
- (f) **餐廳裝修。**我們將討論、檢討及批准外包建築服務供應商提供的餐廳裝修計劃並監控裝修進度。我們的餐廳經理將負責訂購必要的餐廳用具及用品。我們餐廳的翻新一般須耗時兩個月。
- (g) **開業前準備。**於新餐廳正式開業前約一個月，新餐廳經理(通常從現有餐廳調任)將抵達新餐廳進行籌備物業、採購及其他營運安排。我們將向新招募員工提供開業前培訓，並對籌備開業的餐廳準備工作進行最終檢查。於開業前約兩週會安排試運營。

我們認為，透過成功進行擴充計劃加深香港市場滲透，我們可從中收益，主要原因如下：

- **品牌知名度。**擴大我們的地域覆蓋可增加市場份額及提升品牌知名度，我們認為此可使我們深化市場滲透。
- **成本效益。**我們相信，隨著餐廳數量的增多，我們可增強與供應商的議價實力及提高經營杠桿，從而實現成本效益。
- **拓寬客戶基礎及提高總銷售額。**於香港增設新餐廳預期將可拓寬我們的客戶基礎及吸引更多客戶，從而提高本集團的總銷售額。

### **(3) 餐廳運營達至收支平衡及檢討表現**

新餐廳開業後，我們將持續監督運營情況，包括初始翻桌率、日均收益及其他績效指標，確定問題並尋找解決方案。新餐廳使用與現有餐廳相同的表現檢討及評估。本集團將於新餐廳開始營業後監察其營運及財務狀況，並估計一間新餐廳可能最長需三個月達至收支平衡，且會因選址、規模及顧客消費水平不同而有所不同。詳情請參閱本節「業務策略 — 繼續策略性擴張我們在香港的餐廳網絡」。

---

## 業 務

---

### 我們餐廳的經營及管理

#### 管理層會議

董事及餐廳總經理每月舉行管理層會議，商議及制定有關餐廳整體管理的重大決定及策略，包括評估政策落實的成效、開發及定期檢討新制訂菜單的受歡迎程度以及制定有關我們餐廳業務發展、年度預算、業務規劃、人力資源以及食品及飲品管理的策略、以及開設新餐廳。

#### 總部管理層

我們的總部負責我們餐廳的整體管理及監督、財務規劃、策略發展、市場營銷及品牌建設。我們的總部透過主廚及餐廳總經理監督餐廳表現，彼等在總部與各餐廳之間發揮溝通橋樑作用。餐廳總經理負責落實總部作出有關餐廳營運的決定及決策，並收取及整理餐廳向總部反映的反饋意見。

#### 餐廳層面管理

我們的各餐廳由以下人士協同管理：(i)餐廳經理，其負責餐廳的整體表現及日常營運，包括食材及飲品的採購、成本控制、保持銷售水平、組織促銷活動、員工管理、客戶服務表現及處理客戶投訴及客戶反饋；(ii)廚房主管負責監督及監控後廚員工的工作，包括菜品製備、控制食品質量、參與新菜單開發及存貨管理；及(iii)餐廳營運總監負責監督樓面區域及員工監管。

#### 運營會議

我們的董事及餐廳總經理與餐廳經理每月至少舉行一次會議，貫徹推行決策落實及對我們餐廳的日常運營提供實際解決方案或意見。該等會議內容包括討論我們各餐廳的營運表現、服務標準、衛生標準及現金管理等本集團規定程序的落實及遵循情況。此外，餐廳經理會每月與各餐廳進行績效評估。

## 業 務

### 現金管理及結算

我們要求顧客在購買商品時付款，且我們不會向顧客授予任何信貸期。我們一般接受主要以現金、信用咭及其他(包括八達通咭及以存款付款的銀行轉賬)方式的付款，不同的餐廳可能會有所不同。我們的顧客通常用信用咭結算賬單。下表載列所示期間的結算方式。

	二零一七財年		二零一八財年		二零一九財年		截至二零一九年七月三十一日止四個月	
	千港元	%	千港元	%	千港元	%	千港元	%
	信用咭	373,659	67.3	491,903	69.0	594,646	70.9	186,798
現金	181,168	32.6	220,320	30.9	241,768	28.8	73,388	27.9
其他 <sup>(附註)</sup>	333	0.1	961	0.1	2,607	0.3	3,237	1.2
<b>總計</b>	<b>555,160</b>	<b>100.0</b>	<b>713,184</b>	<b>100.0</b>	<b>839,021</b>	<b>100.0</b>	<b>263,423</b>	<b>100.0</b>

附註：包括八達通卡付款及由銀行轉賬支付的已用銀行按金。

### 信用咭

我們接受用大多數主要信用咭發咭機構的信用咭結算賬單。我們通常於信用咭交易獲批後三個營業日內收到相關信用咭發咭機構的匯款(扣除服務費)。於往績記錄期間，信用咭發咭機構通常收取介乎1.7%至1.8%的服務費。於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們概無顧客欺詐使用被盜信用咭的任何重大情況。

### 現金

我們每日處理現金。為防止挪用及非法使用現金，我們已在我們的餐廳採取以下現金管理及結算程序：

- 我們於各餐廳均設有受監控的保險箱。我們的餐廳營運經理及收營員負責每日核對銷售所得現金與現金收款；

---

## 業 務

---

- 餐廳所收現金在交由現金運輸服務提供商收取前將放入密封袋內並存放於餐廳保險箱內，其後將由現金運輸服務提供商從餐廳收取以供通宵託管。我們的現金運輸服務提供商將於於下一銀行營業日子把所收取的現金存入我們的指定銀行賬戶。我們的現金運輸服務提供商是一家在英格蘭及威爾士註冊成立的公司的子公司，其第一上市地是倫敦證券交易所及第二上市地是哥本哈根的NASDAQ OMX交易所，且是富時250指數公司。我們的現金運輸服務提供商集團是一家綜合性保安公司，專門為90多個國家的客戶提供安全及相關服務，在六大洲擁有約546,000名員工。我們的董事確認，除本文件所披露者外，我們的現金運輸服務提供商與本集團、其董事、股東及高級管理人員或彼等各自的聯繫人之間並無其他關係（不論過往或現時，包括但不限於家庭、僱傭、業務、信託或融資關係）。
- 我們於各餐廳均有安裝計算機POS系統，監控餐廳內所有下達的訂單和進行及結束的交易；
- 我們已實施詳細區分員工現金管理職責的現金處理及管理程序和透過POS系統進行手頭現金與跟蹤記錄對賬的程序；
- 我們透過內部指引向員工提供培訓，該內部指引就銀行鈔票真偽識別程序作出詳細描述；
- 我們的財務部將交叉檢查基於POS系統及餐廳員工提供的銀行存款收據編製的對賬表並每週核對銀行記錄；
- 我們於各餐廳均有安裝閉路電視，監控及記錄現金處理；及
- 我們已就向銀行存款前的餐廳錢財及在運錢財的丟失投購保險。

我們的董事確認，於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們的僱員、客戶或其他第三方概無出現任何重大挪用現金或盜取現金的情況。

---

## 業 務

---

### 開發新菜單

我們檢討顧客及餐廳員工對我們所提供菜餚的反饋。我們持續及每季度至少檢討一次菜單、改進我們的菜餚及開發新菜式。於開發新菜單時，我們將考慮顧客口味、節日及季節因素、營養方面及顧客反饋。我們開發新品菜餚時採取以下步驟：

- **建議**：我們的廚師會根據市場趨勢、食品成本、目標價格、節日及季節因素及顧客反饋提出新品菜餚、節日菜餚(如聖誕節及父親節主題)或為我們現有的菜餚引入新食材；
- **評估及審批**：我們的廚師團隊及相關餐廳的餐廳經理將檢討建議並進行成本分析，從而釐定新品菜餚的成本並向林安然先生提交建議。林安然先生連同主廚及餐廳經理將品嚐及評估新品菜餚。倘彼等經考慮成本分析及菜餚評估結果後滿意新品菜餚或改進菜餚，則彼等將批准建議；及
- **實施**：我們將修改我們的菜單，並培訓廚房員工採用新品或改進菜餚的新食譜。我們的餐廳通常於建議批准後15天內在相關餐廳推出新品或改進菜餚。我們會根據客戶的反饋繼續監察及改進我們的新品菜餚。

### 採購

#### 採購流程

於往績記錄期間，我們的採購主要包括食材及飲品。我們採購的主要食材包括海鮮、蔬菜、冷凍食品及肉類。在每一間餐廳內，餐廳主管主要負責監控存貨及食品供應水平並按營運需求下達訂單。目前，我們採納分散式採購模式，我們的各餐廳將獨立向有關經審批供應商下達訂單。下達訂單前，我們的餐廳經理會計及若干實際因素，包括經審批供應商的交付要求及交付週期。就不易腐壞的食材及飲品而言，我們的餐廳視乎食品種類及需求按週或按月下單。就新鮮易腐食材而言，我們一般根據營運需求下單。我們的供應商將根據我們要求的時限將所訂購的食材直接送到我們的餐廳。

---

## 業 務

---

### 採購成本及控制

於往績記錄期間，我們的食材採購價格一般參考供應品類別、品種及質量、我們與供應商的關係以及季節因素而釐定。

食材的整體成本會予以密切監控且金額一般會限制在各餐廳總收入的某一百分比。我們將透過向不同供應商採購同類食品持續控制食材成本。根據灼識諮詢報告，於往績記錄期間，海鮮及肉類的平均價格均呈現不同程度的增長。我們的董事認為，食材於往績記錄期間並無出現重大波動，本集團將透過定期審閱及更新菜單盡力應對該增幅並持續監察我們可能訂購新鮮食材的數量。

我們已採取措施降低食材成本可能上升帶來的任何不利影響，包括尋求提供相似品質食材但價格更低的供應商、將易腐食材維持在最低水平以減少浪費以及按季審閱及調整菜單項目以將潛在成本上升轉嫁予客戶。

於二零一七財年、二零一八財年、二零一九財年及截至二零一九年七月三十一日止四個月，我們的食物及飲料成本約為275.2百萬港元、336.0百萬港元、372.6百萬港元及[117.7]百萬港元，分別佔我們相應期間收入的約49.6%、47.1%、44.4%及[44.7]%。

有關往績記錄期間已售存貨成本變動對我們每年溢利的影響的假設敏感度分析，請參閱本文件「財務資料 — 影響我們經營業績及財務狀況的主要因素 — 食物及飲料成本」。有關我們食物及飲料成本以及相關價格趨勢的資料，請分別參閱本文件「財務資料 — 合併全面收益表選定項目說明 — 食物及飲料成本」及「行業概覽 — 競爭格局 — 香港日式餐廳市場的主要食材成本分析」。

於往績記錄期間，我們所有原材料均採購自香港供應商。因此，我們的採購以港元結算。於往績記錄期間，我們並無就採購採納任何安排以對沖食材市價的任何波動。

---

## 業 務

---

### 存貨

我們設有存貨管理控制政策以監控我們的存貨水平及盡可能減少廢棄存貨。各餐廳的主管負責食材的存貨管理。我們將新鮮易腐的食品存貨維持在恰當水平。不同食材的保質期不同。根據執行董事及高級管理層的經驗，刺身及蔬菜的保質期約為兩天，鮮肉及冷凍肉的保質期約為三天，甜品的保質期約為兩至三天，而解凍食品須在當天吃完。我們的餐廳營運主管負責飲品及冷凍甜品以及其他消耗品的存貨管理。我們各餐廳及工場一般維持一天半的食材存貨。

我們定期監察存貨的質量及新鮮程度。任何於到期前不能使用的存貨均將予以銷毀。餐廳員工將每日核查該餐廳的存貨水平以確保該餐廳就次日營運有充足存貨供應。我們的平均存貨營業天數保持穩定，於往績記錄期間處於介乎三天至四天的相對較低水平。我們所有餐廳及工場均會進行每月存貨盤點。我們的財務人員會將存貨記錄系統顯示的存貨水平與各餐廳及工場每月存貨盤點結果進行比對。

我們於往績記錄期間並無面臨食材及飲品存貨累積過多的情況，原因為所有採購訂單與需求相匹配。

### 信貸及付款條款

於往績記錄期間，我們的供應商一般向我們提供0至60天的信貸期，視乎食材類別及供應商規模以及與供應商的關係而定。就海鮮及蔬菜等新鮮易腐食材而言，我們的供應商一般須於交付時以現金付款。就其他食材及其他供應而言，我們的供應商一般每月提供結算表。

董事確認，於往績記錄期間，向我們供應商作出的所有付款均以港元計值及結算。我們一般以支票結算及以現金貨到付款。

---

## 業 務

---

### 交付

食材供應商一般負責向我們交付食材。大部分食材及飲品會交付至我們的餐廳，惟若干食材將交付至我們的工場進行預加工者除外。於最後實際可行日期，我們擁有兩輛冷藏車，將預加工食材、冷凍海鮮及冷凍甜點等食材從我們的工場運往餐廳。於往績記錄期間，工場貨品的運輸在陸上運輸保險的保障下安全運輸，該保險涵蓋貨品從寄發地到目的地的損失、損壞或破損。

### 供應商

於二零一七財年、二零一八財年、二零一九財年及截至二零一九年七月三十一日止四個月，我們分別向超過200名、超過300名、超過200名及超過[200]名食材供應商採購。

### 我們的五大供應商

於往績記錄期間，我們的五大供應商主要為我們的食材供應商。於二零一七財年、二零一八財年、二零一九財年及截至二零一九年七月三十一日止四個月，我們向五大供應商的採購額分別約為96.6百萬港元、105.6百萬港元、110.5百萬港元及33.8百萬港元，分別佔我們採購總額的約34.8%、31.0%、29.6%及28.5%。於二零一七財年、二零一八財年、二零一九財年及截至二零一九年七月三十一日止四個月，我們向最大供應商的採購額分別約為33.5百萬港元、26.0百萬港元、26.6百萬港元及8.7百萬港元，分別佔我們採購總額的約12.0%、7.6%、7.1%及7.4%。於最後實際可行日期，我們於往績記錄期間與五大供應商的業務關係介乎兩年以上至七年以上。我們的五大供應商均位於香港。除下文披露的鴻運(香港)貿易有限公司(「鴻運」)外，我們於往績記錄期間的五大供應商均為獨立第三方。

本文件為草擬本，屬不完整並可予更改。閱讀本文件有關資料時，必須與本文件封面頁「警告」一節一併閱覽。

## 業 務

下表載列往績記錄期間五大供應商之詳情：

### 二零一七財年

排名	供應商名稱	背景資料	採購額 (千港元)	供應商應佔 我們總採購額 的概約百分比 (%)	所提供的 食材／貨品	於最後實際 可行日期與 本集團之 概約業務年期	信貸期	付款方式
1.	美亞食品貿易有限公司	一間於香港從事進口及分銷肉類及糖果的香港公司	33,468	12.0	肉類及糖果	7	30天	支票
2.	永活水產貿易有限公司	一間於香港從事進口及分銷海鮮的香港公司	17,559	6.3	海鮮	4	15天	支票
3.	鴻運 <sup>(附註1)</sup>	一間於香港從事進口及分銷水產品及醬料的香港公司	16,367	5.9	水產品及醬料	6	無	貨到付現
4.	興順(亞洲)有限公司	一間於香港從事進口及分銷海鮮及肉類的香港公司	15,099	5.4	海鮮及肉類	7	30天	支票
5.	海騰香港有限公司	一間於香港從事進口及分銷海鮮的香港公司	14,092	5.1	海鮮	4	30天	支票
		五大供應商小計	96,585	34.8				
		其他供應商	181,202	65.2				
		總採購額	277,787	100				

本文件為草擬本，屬不完整並可予更改。閱讀本文件有關資料時，必須與本文件封面頁「警告」一節一併閱覽。

## 業 務

### 二零一八財年

排名	供應商名稱	背景資料	採購額 (千港元)	供應商應佔 我們總採購額 的概約百分比 (%)	所提供的 食材／貨品	於最後實際 可行日期與 本集團之 概約業務年期	信貸期	付款方式
1.	永活水產貿易有限公司	一間於香港從事進口及分銷海鮮的香港公司	25,999	7.6	海鮮	4	15天	支票
2.	美亞食品貿易有限公司	一間於香港從事進口及分銷肉類及糖果的香港公司	22,295	6.6	肉類及糖果	7	30天	支票
3.	立新股份有限公司	一間於香港從事進口及分銷海鮮的香港公司	19,861	5.8	海鮮	2	15天	支票
4.	鴻運 <sup>(附註1)</sup>	一間於香港從事進口及分銷水產品及醬料的香港公司	19,070	5.6	水產品及醬料	6	0天	貨到付現
5.	日川亞太(香港)有限公司及大榮食品有限公司 <sup>(附註2)</sup>	兩間從事批發海鮮及水產品的香港公司	18,342	5.4	海鮮及水產品	7	30天	支票
		五大供應商小計	105,567	31.0				
		其他供應商	234,759	69.0				
		總採購額	340,326	100				

本文件為草擬本，屬不完整並可予更改。閱讀本文件有關資料時，必須與本文件封面頁「警告」一節一併閱覽。

## 業 務

### 二零一九財年

排名	供應商名稱	背景資料	採購額 (千港元)	供應商應佔 我們總採購額 的概約百分比 (%)	所提供的 食材／貨品	於最後實際 可行日期與 本集團之 概約業務年期	信貸期	付款方式
1.	永活水產貿易有限公司	一間於香港從事進口 及分銷海鮮的香港公司	26,638	7.1	海鮮	4	15天	支票
2.	日川亞太(香港)有限 公司及大榮食品有限 公司(附註2)	兩間於香港從事批發 海鮮及水產品的 香港公司	24,790	6.6	海鮮及水產品	7	30天	支票
3.	鴻運(附註1)	一間於香港從事進口 及分銷水產品及醬料的 香港公司	24,099	6.5	水產品及醬料	6	7天	支票
4.	海騰香港有限公司	一間於香港從事進口 及分銷海鮮的香港公司	19,639	5.3	海鮮	4	30天	支票
5.	興順(亞洲)有限公司	一間於香港從事進口 及分銷海鮮及肉類的香 港公司	15,320	4.1	海鮮及肉類	7	30天	支票
		五大供應商小計	110,486	29.6				
		其他供應商	262,553	70.4				
		<b>總採購額</b>	<b>373,039</b>	<b>100</b>				

本文件為草擬本，屬不完整並可予更改。閱讀本文件有關資料時，必須與本文件封面頁「警告」一節一併閱覽。

## 業 務

截至二零一九年七月三十一日止四個月

排名	供應商名稱	背景資料	採購額 (千港元)	供應商應佔 我們總採購額 的概約百分比 (%)	所提供的 食材/貨品	於最後實際 可行日期與 本集團之 概約業務年期	信貸期	付款方式
1.	日川亞太(香港)有限公司及大榮食品有限公司(附註2)	兩間於香港從事批發海鮮及水產品的香港公司	8,698	7.4	海鮮及水產品	7	30天	支票
2.	永活水產貿易有限公司	一間於香港從事進口及分銷海鮮的香港公司	8,376	7.1	海鮮	4	15天	支票
3.	鴻運(附註1)	一間於香港從事進口及分銷水產品及醬料的香港公司	6,552	5.5	水產品及醬料	6	7天	支票
4.	海騰香港有限公司	一間於香港從事進口及分銷海鮮的香港公司	5,611	4.7	海鮮	4	30天	支票
5.	正味國際食品有限公司	一間於香港從事進口及分銷海鮮的香港公司	4,514	3.8	海鮮	3	30天	支票
		五大供應商小計	33,751	28.5				
		其他供應商	83,912	71.5				
		<b>總採購額</b>	<b>118,285</b>	<b>100</b>				

附註：

1: 緊接二零一六年二月二十六日之前，鴻運由林安然先生持有20.5%，由何先生持有20.5%，若干少數股東、本集團若干在任及過往僱員及一名過往僱員的配偶合共持有39%，(統稱「轉讓人」)及由鴻運的創始人(一名獨立第三方及當時董事，「呂女士」)持有20%。於二零一六年二月二十六日，轉讓人於鴻運的合共80%持股出售予呂女士(「轉讓事項」)。林安然先生及何先生於二零一六年四月六日辭任鴻運的董事。於二零一五年，呂女士有意回購於鴻運的權益，原因為監督鴻運營運的主要人士(為呂女士的親戚)面臨的工作量增加。因此，呂女士決定回購於鴻運的權益，同時主要管理層人員能夠專注於鴻運的業務。此外，鑒於本集團的餐廳擴張，儘管鴻運於轉讓事項後仍為我們的主要供應商之一，但轉讓人(尤其是林安然先生)有意專注於本集團餐廳業務的營運。因此，於二零一五年，訂約方在商業上同意進行轉讓事項，而轉讓事項於二零一六年二月完成。鑒於呂女士結付代價的財務手段(現金)有限，故訂約方同

---

## 業 務

---

意呂女士通過於二零一五年十一月至二零一六年八月由鴻運向本集團供應食材的方式結付代價，而我們隨後與相關轉讓人結付代價。董事確認，本集團於往績記錄期間向鴻運作出的採購乃按正常商業條款進行。

- 2: 就董事所深知、盡悉及確信，日川亞太(香港)有限公司及大榮食品有限公司於往績記錄期間有共同控股股東。

除上文所披露者外，於往績記錄期間董事、彼等各自的緊密聯繫人或任何股東(據董事所知於最後實際可行日期擁有已發行股份超過5%)概無擁有任何五大供應商之任何權益。

據董事所深知、盡悉及確信，於往績記錄期間，概無五大供應商亦為本集團之客戶。

### 供應商甄選及管理

我們的董事及採購部門均參與食材供應商挑選程序，包括於委聘前挑選、評估、檢查及審批各供應商。我們的採購員工根據一套挑選標準挑選供應商，相關標準包括食材質素、成本、信譽、交付效率、過往表現及供應條款及條件。我們的採購員工對潛在供應商進行背景調查，如業務性質、成立日期、商業登記證及有關生產牌照、及食材價格，而候選供應商將須經採購部門主管及董事批准。

我們的所有餐廳均就各類食品從多個供應商獲取食材，於往績記錄期間，我們並無依賴任何單一供應商。於二零一九年七月三十一日，我們有關食材之經批准供應商名單包括的供應商數量超過250名，當中每類食品至少有三名經批准供應商。此外，我們的採購員工不時及每年至少進行一次質量審核，以確保我們的經批准供應商的質量符合我們的標準，包括食材質量、客戶服務質量、交付效率、可提供折扣及服務。年度審核將須經採購部門主管及董事批准。

鑒於我們目前的經營規模，我們的餐廳將根據各自的營運週期及需要向經批准供應商分別採購食材，有關供應商將直接向餐廳交付食材供應。

於往績記錄期間，我們並無經歷對我們的經營造成重大不利影響的任何食品供應中斷或與供應商的任何合約安排的提前終止或未能獲得充足數量的食材。就董事所深知、盡悉及全信，我們於往績記錄期間未曾遇到任何董事或僱員涉嫌任何行賄或與供應商訂立回扣安排的事件。為避免與供應商訂立任何回扣安排，我們已實行若干政策，如對比多名供應商報價，

---

## 業 務

---

向預批供應商採購，監督結付本集團總辦事處所採購的食材，以及於員工手冊內載列有關防止賄賂及貪污的政策。

我們並無與供應商訂立任何長期合約，董事認為此符合市場慣例。我們一般根據需要及我們供應商提供的報價以電話或whatsapp方式訂購食材。我們的供應商將向我們寄送發票，其上註明產品名稱及類型、數量、價格、支付條款及交付日期。

### 銷售及營銷

#### 客戶

鑒於我們的業務性質，我們的客戶主要為大眾零售顧客。因此，董事認為於往績記錄期間識別五大客戶或最大客戶為不可行。於二零一七財年、二零一八財年、二零一九財年及截至二零一九年七月三十一日止四個月，我們概無客戶佔我們總收益的5%或以上，且我們於往績記錄期間並無依賴任何單一客戶。根據行業慣例，於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們並無與客戶訂立任何長期合約。我們的董事確認我們於往績記錄期間及直至最後實際可行日期並無與客戶有任何重大糾紛。

#### 定價策略

我們放題料理與日式單點採納不同的定價策略。就放題料理餐廳而言，我們就在規定時間(一般為二至三個小時)內在我們放題料理餐廳用餐向顧客收取固定價格。我們的放題料理餐廳可根據品牌、目標顧客、人口情況、一天內的時段及星期幾、所處區域競爭情況以及經營成本(如租金)而對自身定價進行小幅調整。

就日式單點餐廳，我們設有自選菜單，當中列明食品及飲料的價格。我們根據顧客訂單向顧客收取費用，我們的日式單點餐廳不設用餐時間限制。在釐定菜單價格時，我們通常考慮的因素包括食材及飲品的成本、季節因素、新菜單項目、整體營運成本，如租金成本，及競爭對手對類似產品的定價。

我們按季度基準審閱我們餐廳的菜單並開發新菜單。我們向顧客收取10%的標準服務費，該款項將於我們的收入中確認。

---

## 業 務

---

於往績記錄期間，我們每間餐廳的菜單價格相對穩定。有關往績記錄期間可資比較餐廳的每位顧客估計整體平均消費的概覽，請參閱本文件「財務資料 — 影響我們經營業績及財務狀況的主要因素 — 可比較餐廳的同店增長分析」。

### 每月銷售目標

我們為每間餐廳設定每月銷售目標。每月銷售目標將由每間餐廳的主廚及餐廳運營主管提出，乃根據估計銷售額、銷售成本、溢利淨額、淨利潤率及薪資計算。財務總監及董事或於例會上經討論及審議及批准每間餐廳的建議每月銷售目標。每間餐廳將編製每月銷售目標分析，載列導致實際銷售及成本數據偏離每月銷售目標超逾一定百分比的原因，及有關分析將於下一次每月例會上審閱。我們的高級管理層將審閱每間餐廳的月度表現，並在餐廳無法達到每月銷售目標時，與相關餐廳運營主管及主廚討論原因和相應解決方案。同時，我們亦鼓勵我們的餐廳運營主管及主廚與我們的高級管理層溝通有關加強我們銷售策略的建議。

對於表現已達成或超逾每月銷售目標的餐廳，我們於評估花紅付款時將會考慮此項。於考慮(i)餐廳是否已實現或超逾一定程度的適用銷售目標，(ii)餐廳於有關評估月份是否保持有效的成本控制；及(iii)有關月份是否有任何相關餐廳的投訴後，我們通常決定適用於餐廳員工的獎金池(如有)。獎金池將由董事批准，並按季度向合資格餐廳員工分發獎金。

### 季節性

我們的銷售分季節。總體而言，我們於七月至八月的暑假期間及於十二月至二月的聖誕節及除夕夜等節假期間的銷售較高，而於九月至十一月的暑假後期間的銷售較低。我們的董事認為，我們可於暑假期間獲取更多學生及家庭消費，並可於十二月至二月的聖誕節、除夕夜及春節等節假期間自慶祝活動增加獲取更多消費。

### 營銷及推廣

我們以各類方式營銷我們的品牌，以提升我們的品牌知名度及形象，吸引顧客並推廣我們的新餐廳。我們的營銷部執行董事制定的營銷策略，包括我們的菜單及宣傳渠道及材料的平面設計及照片拍攝。

---

## 業 務

---

我們為餐廳採取以下營銷和推廣策略：

### **會員計劃**

我們重視我們的顧客並設有會員制度，旨在促進客戶持續光顧以及建立我們的品牌忠誠度。

會員計劃為會員提供優惠及特權，包括限定菜餚消費、會員積分兌換及生日優惠。此外，該等計劃為我們提供更好地了解顧客偏好、光顧頻率及開支的額外渠道，從而讓我們採取相應的對策。於最後實際可行日期，我們的會員計劃共有逾50,000名會員。

### **新聞、廣告、社交媒體及在線平台**

我們的董事認為，贏取公眾對我們品牌的認可及為優質產品提供具競爭力的定價至關重要。鑒於社交媒體日益受歡迎及在線平台的使用日益增加，我們已透過燈箱廣告、傳單、美食網站以及移動應用程式(如臉書及開飯喇)等方式推廣我們的品牌。於往績記錄期間，我們的市場營銷專注於新聞關係、社交媒體及廣告。

透過將產品直接營銷予對我們的產品及品牌感興趣的特定潛在客戶群，我們能夠以比電視廣播等傳統廣告渠道更有效的方式直接管理我們的客戶關係。我們進一步相信口碑點評對潛在顧客的影響。於此方面，我們不時舉行菜肴品嚐會，讓博主自由點評。

### **客戶特定事件及一般推廣**

我們的董事認為，為客戶特定事件配置資源可產生更佳的品牌建設效果。為推廣我們的品牌及產品，我們重視開發新菜單、頻繁在我們的餐廳開展促銷活動(包括非高峰時段折扣及季節性菜單)，並不定期舉行活動(如客戶服務大使競選)，鼓勵顧客撰寫有關我們產品及服務的點評並在社交媒體傳播。我們的董事確認，我們將繼續採用直接針對客戶的營銷方式。

### **利用品牌信用咭進行餐飲促銷**

我們的董事深知，座席翻臺率越高，收入越高。因此，我們與若干銀行合作，為品牌信用咭持有人提供餐飲折扣。我們的董事認為，該等餐飲促銷活動將吸引更多顧客，使我們的餐廳受益。

---

## 業 務

---

### 資訊系統

我們於各餐廳均獨立安裝計算機POS系統以記錄各餐廳產生的發票、銷售收入及經營支出。於營業時間結束時，各餐廳將透過記錄我們當日銷售及支出數據的POS系統生成銷售報告。該報告亦載有附帶信用咭折扣的銷售資料。藉助該系統，本集團能夠提高財務控制能力及進行業務分析。僅授權人士方可進入或修訂系統內存儲數據，而僅授權人士方可指示我們的系統提供商對系統進行修訂。

我們的財務部將對銷售日報記錄的銷售及支出數據與餐廳的現金狀況進行核證及對賬，並將有關數據輸入ERP系統作為財務記錄。

### 質量控制

我們的董事認為我們食品及服務的質量取決於我們質量控制系統的落實情況及有效管理。我們的工場、餐廳及員工均實施標準化質量控制系統，確保我們提供的食品及服務始終維持高品質。我們的質量控制系統涵蓋供應鏈控制、食品質量及食品安全控制、衛生控制及服務與餐廳運營質量控制。我們的董事、餐廳總經理及工場經理負責制定及整體監督我們的質量控制系統。我們的餐廳主管負責在營運層面日常遵守質量控制措施。各餐廳主廚負責食品質量、食品準備、食品儲存及食品安全等食品相關質量控制。餐廳運營主管負責就餐環境、客戶服務及耗材儲存等服務及餐廳運營相關質量控制。工場經理負責工場的質量控制管理。為確保有效落實質量控制措施，各餐廳及工場的顯眼位置均有張貼質量控制措施。

### 供應鏈管理

我們的主廚負責食材。我們的餐廳運營主管負責飲料、冷凍糖食及其他耗材。我們的工場經理負責原材料。我們僅自我們審慎甄選並持續審查的認可供應商採購及訂購原材料、食材、飲料、冷凍糖食及其他耗材。此外，我們採納一系列標準質量控制程序以維持我們的食品質量及安全標準。有關我們供應商甄選系統的詳情，請參閱本節「供應商甄選及管理」。

---

## 業 務

---

### 食品質量及食品安全控制

#### 交付

於向我們的餐廳交付食材、飲料、冷凍糖食及其他耗材時，我們的餐廳經理及主管將對其訂購的項目進行質量檢查。同樣，我們的工場員工負責交付予工場的食材的質量檢查。接納前，我們亦會定期檢查食材及其他供應品的質量及狀況，包括交付日期與屆滿或保質日期之間的時間是否充足。倘食品及供應品不符合我們的質量控制標準，我們將拒收並退還予供應商進行換貨或退款。

#### 儲存

於我們的各餐廳及工場，我們的主管負責確保我們的食材、半加工食品及其他供應品妥善儲存。我們按照我們餐廳及工場的程序及手冊將食材儲存於合適的溫度及儲存條件。我們擁有實時閉路電視系統監控餐廳及工場，該系統連接到由主要管理人員持有的重要個人電子設備。透過該系統，我們可監控食品庫存狀況並及時作出反應。為盡量減少庫存過度積壓，我們的食品庫存管理採納先進先出法，我們的工場及各餐廳亦會定期進行存貨檢查。有關我們易腐及不易腐項目的存貨水平及存貨盤點的詳情，請參閱本節「採購 — 存貨」。

#### 菜餚製作

我們於各餐廳均設有自用廚房，以便我們密切監控從食材到出菜時食品質量整個菜餚製作的每一步驟。我們亦可藉此降低食品運輸過程中的污染風險，這對壽司及刺身類高污染風險食品而言尤其重要。為確保我們的食品質量及減少食品浪費，我們的菜餚均於接獲顧客訂單後新鮮製作。我們的廚師根據所指派的工作，分別負責領導廚房人員製作壽司、生食及烹飪熟食。我們的廚房人員須根據我們的食品製作手冊在我們主廚的監督下處理所有菜餚，包括烹飪、調汁、斬切、製作飲料及清洗。我們的主廚將對菜餚進行檢查，凡不符合我們製作及／或烹飪質量控制標準的菜餚將返工重做。經廚師檢查後，我們的餐廳員工將食品送至客戶的餐桌。此外，餐廳每日營業時間結束後，當天食品剩料、未使用解凍肉及海鮮和任何到期供應品將進行廢棄處理。

---

## 業 務

---

為透過有效的食品質量控制管理提升客戶利益，我們委聘獨立第三方每月對我們隨機抽取的兩間或以上餐廳的刺身、開胃菜、甜品、冰及飲用水等食品進行抽樣評估並出具相應的結果報告。

### 衛生控制

衛生控制為我們質量控制系統的另一重要方面。我們餐廳及工場的各員工須嚴格遵守我們餐廳及工場各自的標準化衛生程序，包括處理食材前進行手部消毒及佩戴首套、每天營業時間之前及之後清潔及消毒餐廳物業、用餐區及廚房、並向直接主管或上層主管匯報任何違規之處。與餐廳一樣，我們的工場亦採納類似的衛生措施。於最後實際可行日期，我們向獨立第三方服務提供商外包若干衛生工作，包括碗碟清洗及害蟲防治。

### 服務及餐廳營運質量控制

服務質量與食物質量同等重要。為了便於我們餐廳的日常運作，及提供始終如一的高標準服務，所有當天值班的餐廳員工均須參加在餐廳營業時間前由餐廳經理、主管及主廚主持的每日會議。每日會議主要交代有關食材及人員的資源分配問題、當日的主菜、更新質量控制程序及需要注意的特別事項。為進一步確保我們標準化的質量控制系統於我們各餐廳獲有效實施，我們為各餐廳員工提供有關服務質量標準的必要在職培訓，內容涵蓋服務方式、服務時間、用餐環境的舒適性及事故處理。我們鼓勵前線餐廳員工以禮貌待人、業務嫻熟及熱情待客。我們的前線餐廳員工會確保用餐區乾淨衛生、餐桌擺放整齊、餐具乾淨整潔及自助餐區有持續的食物供應。此外，我們會根據多項評估標準對我們餐廳員工進行考核，其表現結果將會對晉升機會及獎金分派產生影響。

---

## 業 務

---

### 客戶投訴及反饋處理程序

我們評估客戶的建議及反饋。為提高我們的服務，我們經常審閱客戶的反饋並於合理時間內認真處理投訴。我們可從餐廳的反饋收集箱、電話熱線、社交媒體及搜索引擎(如臉書及開飯喇)收集有關我們餐廳的各類反饋。當收到任何餐廳層面上的投訴，有關投訴將轉達相關餐廳的餐廳經理，而我們將當場處理、跟進及力圖解決有關投訴。就各餐廳而言，我們的餐廳經理亦須於我們的日常會議記錄內記錄有關投訴及處理結果。當通過電話熱線、社交媒體或搜索引擎收到投訴，有關投訴將轉達我們的營銷人員，視乎投訴的性質，我們的市場人員可能會要求有關餐廳經理向顧客跟進有關投訴，從而維持良好的客戶關係。我們將記錄所提交的客戶書面反饋表，以供未來參考。我們的管理層將檢討各項投訴並確保我們所收到的有關投訴將妥為處理。我們將為員工安排必要的簡報以貫徹提升我們餐廳的營運。

當收到任何顧客或食環署、消費者委員會、香港旅游發展局等任何監管機構有關我們餐廳食品安全的投訴時，有關投訴將上報並提請我們董事注意。我們將對投訴展開內部調查、回應相關機構或部門的任何關注或查詢及按上述程序處理投訴。於往績記錄期間及直至二零一九年九月三十日，食環署已接獲77宗投訴，食環署調查完畢後，其發出兩次口頭警告及三份書面警告，而剩餘72例已結案且並無就此接獲警告或採取執法措施。

[於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們並無收到有關實物中毒的任何投訴，或由顧客提交至消費者委員會、香港旅游發展局及香港海關於所有重大方面的任何投訴。][就董事所深知、盡悉及確信，於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們並不知悉任何申索重大賠償的客戶投訴事件，而可能對我們的業務、經營業績及財務狀況造成重大不利影響。]

## 業 務

### 獎項及認證

以下載列我們的主要獎項／認證概要：

獎項／認證	頒獎機構	餐廳／品牌	獎項／認證年份
必吃食店大獎2018 — 必吃日菜	新假期周刊	大瀛喜	二零一七年
		吉壽	二零一八年
		岩鹽	二零一八年
2017年度人氣商戶	大眾點評網	大瀛喜	二零一七年
		大喜屋	二零一七年
		大滿喜	二零一七年
		極尚大瀛喜	二零一七年
		極尚大喜屋	二零一七年
		樂天大喜屋	二零一七年
		吉壽	二零一七年
有營食肆	香港特區政府衛生署	大瀛喜旺角店	二零一九年
		大喜屋銅鑼灣店 <sup>(附註)</sup>	二零一九年
		大喜屋尖沙咀店	二零一八年、二零一九年
		極尚大喜屋銅鑼灣店	二零一九年
		極尚大喜屋尖沙咀店	二零一八年、二零一九年
		樂天大喜屋	二零一八年、二零一九年
		殿大喜屋	二零一八年、二零一九年
		惜食香港 — 咪嚟嘢食店 計劃 — 銀獎	環境保護署
極尚大喜屋尖沙咀店	二零一九年		
樂天大喜屋	二零一九年		
殿大喜屋	二零一九年		
香港最受歡迎品牌 — 本會至尊推介入圍 品牌	香港品牌發展局	大喜屋	二零一五年
		極尚大喜屋	二零一五年
		樂天大喜屋	二零一五年
		殿大喜屋	二零一五年
優秀開飯熱店大賞 — 最優 秀開飯日本菜餐廳	「開飯喇！」網站	大瀛喜	二零一八年
		極尚大瀛喜	二零一七年
		極尚大喜屋	二零一五年、 二零一六年、二零一八年

附註： 我們於二零一九年三月關閉大喜屋銅鑼灣店

本文件為草擬本，屬不完整並可予更改。閱讀本文件有關資料時，必須與本文件封面頁「警告」一節一併閱覽。

## 業 務

獎項／認證	頒獎機構	餐廳／品牌	獎項／認證年份
優秀開飯熱店大賞 — 最優秀旺角區開飯熱店	「開飯喇！」網站	大瀛喜旺角店 大滿喜旺角店	二零一七年 二零一五年、 二零一六年
優秀開飯熱店大賞 — 最優秀尖沙嘴區開飯熱店	「開飯喇！」網站	極尚大喜屋尖沙咀店	二零一五年、 二零一六年、二零一八年
優秀開飯熱店大賞 — 最優秀灣仔／銅鑼灣區開飯熱店	「開飯喇！」網站	極尚大瀛喜銅鑼灣店	二零一七年、二零一八年
優質餐館	香港旅遊發展局「優質旅遊服務」計劃	大喜屋 極尚大喜屋 樂天大喜屋 殿大喜屋	二零一八年、二零一九年 二零一八年、二零一九年 二零一八年、二零一九年 二零一八年、二零一九年
推動環保不遺餘力及參與2017香港環境卓越大獎	環境保護運動委員會	大喜屋 極尚大喜屋 樂天大喜屋 殿大喜屋	二零一七年 二零一七年 二零一七年 二零一七年

---

## 業 務

---

### 市場及競爭

根據灼識諮詢的資料，香港日式餐廳市場相對集中。二零一八年的總收入約為10,907.7百萬港元，其中五大日式餐廳營運商佔約41.4%，我們作為第二大營運商佔有7.7%的市場份額。根據灼識諮詢的資料，香港日式放題料理餐廳市場亦相對集中。二零一八年的總收入約為2,179.4百萬港元，其中五大日式放題料理餐廳營運商佔約72.5%。本公司於日式放題料理市場佔龍頭地位，二零一八年的收入為808.4百萬港元，市場份額約為37.1%。

根據灼識諮詢報告，香港日式餐廳市場之准入條件包括大額的起始資金投入、須預先取得經營餐廳業務的牌照、招聘廚師、較低的品牌知名度及難以物色合適的經營場所。有關詳情，請參閱本文件「行業概覽」。我們認為，憑藉本節「— 競爭優勢」所述的優勢，我們於該市場佔據優越地位。

### 保險

於往績記錄期間，我們主要投購(i)公共責任保險；(ii)財產保險；(iii)業務中斷保險；(iv)國內貨物運輸保險；(v)辦公室保險；及(vi)僱員賠償保險。我們並無為我們業務相關的所有風險投保。關於有關風險的詳情，請參閱本文件「風險因素 — 與我們業務有關的風險 — 我們投購有限的保險。」

董事認為，本集團所投購的保險範圍對我們的業務於所有重大方面而言屬充分，並符合香港的標準行業慣例。於最後實際可行日期，本集團並無作出或遭致任何重大保險索賠。

### 研發

於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們並無從事任何研發活動。

### 環境及社會事宜

#### 環境

我們致力於環境保護及節約，且我們已採納環保政策並一直採取有關環境保護及節約的舉措。為認可我們於此方面的努力，部分餐廳(i)榮獲「推動環保不遺餘力及參與2017香港環

---

## 業 務

---

境卓越大獎」；及(ii)於二零一九年獲得環境保護署組織的「惜食香港 — 咪嚟嘢食店計劃」銀獎。

我們的業務亦須遵守若干與環境保護有關的香港法律及規例。有關進一步詳情，請參閱本文件「監管概覽」。於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們並無產生任何與環境法律法規有關的重大合規成本，包括為我們的所有餐廳申請水污染控制牌照及為我們的所有餐廳申請空氣污染控制牌照(如需要)。我們估計，我們日後的年度合規成本將會隨著我們的餐廳數目增加而增加。於最後實際可行日期，[除本節「法律程序及合規 — 法律及監管合規」披露的不合規事件外，]本集團並無面臨與環境保護的任何適用法律法規有關的任何重大不合規事件。

### 社會

我們已採納有關賠償及解僱、機會均等、多元化、反歧視以及其他利益及福利的政策。

我們遵守職業安全健康局頒佈的安全手冊，當中載有我們餐廳可能發生的一般事故的工作安全預防措施。我們積極推廣職業健康及安全措施，確保遵守相關法例及法規。

我們餐廳或工場發生的任何事故將呈報予我們的主管及我們的總部。於往績記錄期間，我們並無遭遇根據僱員補償條例向保險公司及香港勞工處處長報告的任何重大工傷。

於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，[除本節「法律程序及合規 — 法律及監管合規」披露的不合規事件外，]董事確認概無出現重大事故及人身傷害，亦無在任何重大方面違反適用於本集團營運的健康、工作安全、社會及環境法律、規則及法規。

### 知識產權

本集團知識產權對於我們的業務而言十分重要。於最後實際可行日期，我們有13項註冊商標及一個域名。有關我們知識產權詳情，請參閱本文件附錄四「法定及一般資料 — B.有關本集團業務的進一步資料 — 2.本集團的知識產權」。

## 業 務

於最後實際可行日期，我們並無涉及有關任何知識產權而可能面臨或待決的任何法律訴訟，亦無接獲有關侵犯任何知識產權的任何申索通知（不論屬我們可能作為申索人或答辯人於所有重大方面所涉及者）。

### 僱員

於二零一七年、二零一八年、二零一九年三月三十一日及二零一九年七月三十一日，我們分別擁有約545、578、604名及[749]名全職及兼職僱員。下表列示於最後實際可行日期我們按職能劃分的全職及兼職僱員人數：

	於最後實際 可行日期
董事、高級管理層及各部門主管	8
會計及財務	13
人力資源及行政	11
採購	5
市場推廣	4
餐廳人員	
餐廳經理	6
廚師及廚房人員	344
餐廳營運經理及營運人員	325
工場	15
<b>總計：</b>	<b>731</b>

### 招聘及員工流失率

我們向全職僱員提供具競爭力的薪資福利、表現掛鈎獎勵及持續培訓，從而吸引人才。我們採納多項措施招聘餐廳員工，包括在餐廳張貼招聘廣告及在招聘門戶往網站投放招聘廣告。我們根據我們現有僱員的表現向彼等提供晉升機會。

於往績記錄期間，我們的僱員福利開支分別約為105.3百萬港元、135.5百萬港元、140.1百萬港元及[51.7]百萬港元，分別佔我們總收入的約19.0%、19.0%、16.7%及[19.6]%。

於往績記錄期間，我們的員工流失率分別約為46%、51%、45%及38.4%。根據灼識諮詢報告，餐飲業的員工流失率較高屬正常現象。

---

## 業 務

---

### 員工薪酬及福利

我們會定期檢討員工的表現，並將檢討結果作為對員工進行年度薪酬調整及晉升評估的依據。除基本工資外，我們亦透過績效獎金及出勤獎激勵我們的餐廳員工。

我們已參與強積金條例規定的強積金計劃。於最後實際可行日期，我們已根據上述法律支付所有必要的供款。

本公司已於二零一九年[•]採納購股權計劃，據此，本公司可向若干經甄選參與者(其中包括全職僱員)授出購股權，以認購股份。購股權計劃之主要條款概述於本文件附錄四「法定及一般資料 — D.購股權計劃」一段。

### 勞動力服務管理

我們不時面臨銷售季節性及人力需求相應波動性。例如，我們在旺季期間的有限時間內或需要更多人力。為控制我們的員工人數並避免人員過多，於二零一八年一月(二零一九年一月更新)，本集團與一名為獨立第三方的勞動力服務提供商(「**勞動力服務提供商**」)訂立服務協議(「**勞動力服務協議**」)，據此，勞動力服務提供商將根據我們的要求向本集團提供臨時工、全職及兼職員工(「**有關員工**」)。有關人員的酬金、強積金供款及僱員補償保險由勞動力服務提供商承擔。本集團就所提供的服務向勞動力服務提供商每月支付服務費，有關費用按所提供的有關員工人數及類別另外加勞務費計算。於接獲發票後，我們通常於會計部門確認發票金額後七日內結付服務費。勞動力服務協議的期限初步為一年，除非其中一方向對方發出通知，否則將自動重續及延長三年期限。勞動力服務協議可於其中一方向對方發出30日之書面通知予以終止。董事認為，由於勞動力服務提供商可協助我們更有效地填補空缺及擴充人手，因此訂立勞動力服務協議可使我們更好地管理人力資源。

於往績記錄期間，我們僅委聘一名勞動力服務提供商。截至二零一八年三月三十一日止三個月、二零一九財年及截至二零一九年七月三十一日止四個月，我們委聘勞動力服務提供商的成本總額分別為約10.6百萬港元、54.5百萬港元及16.6百萬港元。

自委聘日期起及直至最後實際可行日期，我們與勞動力服務提供商並無任何重大爭議。

---

## 業 務

---

### 培訓

我們的主廚通常負責提供食物加工及廚房運作方面的培訓。我們的餐廳經理通常負責向員工提供有關餐飲服務方面的培訓。我們向新職工提供在職培訓。

### 工會及任何勞資糾紛

我們並無工會。董事確認，於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們在招聘人員方面並無發生重大員工薪酬賠償或勞資糾紛。我們認為，我們與僱員保持了良好關係。

### 物業

#### 於香港的自有物業

於最後實際可行日期，我們擁有總樓面面積約315.87平方米並用作我們的辦公室的物業，地址為香港九龍土瓜灣道94號美華工業中心11樓B18單元。

於二零一九年七月三十一日，我們於並不構成我們物業活動部分的物業權益賬面值概無佔我們綜合總資產的15%或以上，按此基準，我們毋須根據上市規則第5.01A條的規定於本文件載入任何估值報告。根據香港法例第32L章公司(豁免公司及招股章程遵從條文)公告第6(2)條，本文件獲豁免遵守與公司(清盤及雜項條文)條例附表三第34(2)段有關的公司(清盤及雜項條文)條例第342(1)(b)條的規定，其中規定須就我們於土地或建築物的所有權益出具估值報告。

#### 香港租賃物業

於最後實際可行日期，我們於香港租賃19項物業，其中大部分用作餐廳。我們認為，租賃安排對我們的整體業務計劃有利，因其有助於我們減少初始資本支出，並使我們能夠集中資金資源翻新及完善我們的餐廳。於二零一七財年、二零一八財年、二零一九財年及截至二零一九年七月三十一日止四個月，我們的租賃物業開支為約58.1百萬港元、75.6百萬港元、83.9百萬港元及[31.7]百萬港元，分別約佔收入的10.5%、10.6%、10.0%及[12.0]%

董事及高級管理層負責在相關屆滿日期前與業主就重續現有租賃協議進行磋商。於重續現有租賃協議時，我們會考慮各種因素，包括人流量及位置是否便利、該位置的人口特徵、

本文件為草擬本，屬不完整並可予更改。閱讀本文件有關資料時，必須與本文件封面頁「警告」一節一併閱覽。

## 業 務

餐廳的收入表現及租賃條款。於最後實際可行日期，我們擬於屆滿時重續所有現有租賃協議。董事確認，於最後實際可行日期，彼等並無收到業主有關任何租賃協議屆滿時不得續期的表示。

下表載列於最後實際可行日期我們所承租及佔用的物業詳情。除下文另有披露者外，我們的所有業主均為獨立第三方。

編號	餐廳/工場名稱	租賃協議所示地址	概約許可樓面面積 (平方米)	資金類別	物業用途	租期	重續選擇權
1	大瀛喜旺角店	香港九龍奶路臣街11號遠東銀行旺角大廈5樓	481.92	基本租金	餐廳	自二零一七年五月一日起至二零二零年四月三十日止為期三年	不適用
2	大喜屋尖沙咀店	香港九龍尖沙咀彌敦道74-78號文遜大廈5樓	430.65	基本租金	餐廳	自二零一九年三月九日起至二零二二年三月八日止為期三年	不適用
3	大瀛喜觀塘店	香港九龍觀塘觀塘道414號1亞太中心10樓	423.18	[基本租金]	[餐廳]	[自二零一八年七月二十日起至二零二一年七月十九日止為期三年]	不適用
4	大瀛喜旺角店	香港九龍彌敦道601號創興廣場8樓	513.99	基本租金	餐廳	自二零一八年十一月五日起至二零二一年十一月四日止為期三年	不適用
5	極尚大瀛喜銅鑼灣店	香港洛克道463-483號銅鑼灣廣場2期11樓	574.82	[基本租金及營業額租金]	[餐廳]	[自二零一八年八月一日起至二零二一年七月三十一日止為期三年]	不適用
6	極尚大瀛喜觀塘店	香港九龍觀塘道414號1亞太中心5樓	713.69	基本租金	餐廳	自二零一九年十月五日起至二零二三年二月四日止為期三年	可選擇重續三年
7	極尚大瀛喜元朗店	新界元朗朗日路9號形點1期2樓2001a號舖	536.4	基本租金及營業額租金	餐廳	自二零一七年九月一日起至二零二二年八月三十一日止為期五年	不適用
8	極尚大喜屋銅鑼灣店	香港軒尼詩道489號銅鑼灣廣場1期9樓	715.21	基本租金及營業額租金	餐廳	自二零一七年六月十九日起至二零二三年六月十八日止為期六年	不適用
9	極尚大喜屋尖沙咀店	香港九龍尖沙咀加連威老道2-6號 愛賓商業大廈1樓102號舖	400.48	基本租金	餐廳	自二零一九年二月二十日起至二零二二年二月十九日止為期三年	不適用
10	樂天大喜屋	香港九龍彌敦道601號創興廣場2樓	818.65	基本租金	餐廳	自二零一八年十月十六日起至二零二一年十月十五日止為期三年	不適用

本文件為草擬本，屬不完整並可予更改。閱讀本文件有關資料時，必須與本文件封面頁「警告」一節一併閱覽。

## 業 務

編號	餐廳/工場名稱	租賃協議所示地址	概約許可樓面面積 (平方米)	資金類別	物業用途	租期	重續選擇權
11	吉壽	九龍旺角彌敦道655號5樓	600.31	基本租金	[餐廳]	自二零一九年十一月八日起至二零二二年十一月七日止為期三年	不適用
12	岩鹽	香港銅鑼灣波斯富街99號利舞臺廣場16樓A號舖	312.75	基本租金及營業額租金	餐廳	自二零一七年六月七日起至二零二零年六月六日止為期三年	兩年
13	殿大喜屋	九龍尖沙咀金巴利道26號及加拿分道55號1樓	653.9	基本租金加營業額租金	餐廳	自二零一八年八月一日起至二零二一年七月三十一日止為期三年	不適用
14	大喜屋沙田店* (附註1)	新界沙田區沙田廣場1樓第33、44-46號舖	580.09	基本租金及營業額租金	餐廳	自二零一九年三月二十七日起至二零二一年三月二十六日止為期三年	三年
15	岩鹽旺角店(附註1)	香港九龍旺角太子道西193號 新世紀廣場3樓367號舖	260.42	基本租金及營業額租金	餐廳	自二零一九年十月一日至二零二四年九月三十日止為期五年	不適用
		小計	<u>8,016.52</u>				
16	工場1(附註2)	九龍土瓜灣道94號美華工業中心B座7樓9室	410.8	基本租金	不適用	自二零一八年五月一日起至二零二一年四月三十日止為期三年	不適用
17	工場2#(附註1)	九龍土瓜灣道94號美華工業中心B座7樓11室	89.57	基本租金	工業	自二零一九年三月一日起至二零二一年二月二十八日止為期兩年	一年

\* 臨時普通食肆牌照

# 臨時食物製造廠牌照

附註：

- 於最後實際可行日期，(i)大喜屋沙田店及工場2已分別取得臨時普通食肆牌照及臨時食物製造廠牌照，等待獲發正式牌照；及(ii)岩鹽旺角店已取得臨時普通食肆牌照，以待獲發正式牌照。我們計劃通過利用工場2為我們的行政主廚、主廚和廚師提供一個交流想法，為我們的餐廳開發創意菜單及新菜肴的平台，以加強我們改善及開發創意菜肴及菜單，迎合顧客不斷變化的口味。
- 該物業乃自關連人士租賃。進一步詳情請參閱「關連交易 — 獲全面豁免的關連交易」。

於最後實際可行日期，除在其各自租賃協議初始租期內的餐廳外，在我們的經營歷史中，本集團已重續11間餐廳中10間的租賃協議，歷史重續率約為90%。過去，我們未能重續

本文件為草擬本，屬不完整並可予更改。閱讀本文件有關資料時，必須與本文件封面頁「警告」一節一併閱覽。

## 業 務

其中一份租賃協議，乃由於我們於租約屆滿後於二零一九年三月關閉了一間放題料理餐廳（大喜屋銅鑼灣店）。

下表載列於最後實際可行日期我們的辦公室所佔用物業的詳情：

編號	物業名稱	租賃協議所示地址	概約許可樓面面積 (平方米)	資金類別	物業用途	租期	重續選擇權
1.	辦公室	九龍土瓜灣道94號美華工業中心B座10樓及11樓5室	349.87	基本租金	不適用	自二零一八年十二月二十日起至二零二零年十二月九日止為期兩年	兩年
2.	裝配室	九龍土瓜灣道94號美華工業中心B座10樓16室	83.98	基本租金	不適用	自二零一七年十月一日起至二零一九年九月三十日止為期兩年	一年

## 牌照及許可

據我們的法律顧問告知，除本節「法律程序及合規」所披露者外，我們已向相關政府部門取得經營業務所需的一切牌照及批准，且該等牌照及批准於最後實際可行日期仍然有效。

我們的餐廳現時持有的普通食肆牌照及酒牌詳情如下：

分店	普通食肆牌照			酒牌		
	持有人	牌照號碼	現有牌照有效期	持有人 (附註2)	牌照號碼	現有牌照有效期
大瀛喜旺角店	潤富國際	2262810306	二零一九年一月十二日至二零二零年一月十一日	陳永杰	5262823224	二零一九年八月四日至二零二一年八月三日
大喜屋尖沙咀店	駿昇	2261804832	二零一九年十月十五日至二零二零年十月十四日	許志勇	5261804486	二零一八年四月二日至二零二零年四月一日
大喜屋沙田店* (附註1及4)	[天寶]	[3897807022]	[二零一九年六月五日至二零一九年十二月四日]	[梁諾信]	[5297823769]	[二零一九年六月五日至二零一九年十二月四日]
大瀛喜觀塘店	聯合富星	225105133	二零一九年三月十日至二零二零年三月九日	劉志堅	5251821981	二零一八年十一月十六日至二零二零年十一月十五日
大瀛喜旺角店	富順拓展	2262809515	二零一九年一月二十二日至二零二零年一月二十一日	黃永勝	5262822504	二零一九年十月二日至二零二一年十月一日
極尚大瀛喜 銅鑼灣店	緻富國際	221212848	二零一九年八月一日至二零二零年七月三十一日	林英傑	5212828792	二零一九年十月十四日至二零二一年十月十三日

本文件為草擬本，屬不完整並可予更改。閱讀本文件有關資料時，必須與本文件封面頁「警告」一節一併閱覽。

## 業 務

分店	普通食肆牌照			酒牌		
	持有人	牌照號碼	現有牌照有效期	持有人 (附註2)	牌照號碼	現有牌照有效期
極尚大瀛喜觀塘店 (附註1)	譽富國際	2251805939	二零一九年九月四日至 二零二零年九月三日	楊振聲	5251822540	二零一九年一月十九日至 二零二零年一月十八日
極尚大瀛喜元朗店	博士國際	2294807707	二零一九年八月三日至 二零二零年八月二日	歐陽有德	5294824318	二零一八年十二月二十八日 至二零一九年 十二月二十七日
極尚大喜屋 銅鑼灣店 (附註1)	富達	2212815306	二零一九年五月二十四日至 二零二零年五月二十三日	何偉亮	5212832120	二零一九年九月二十日至 二零二零年九月十九日
極尚大喜屋 尖沙咀店	順佳國際	2261811685	二零一九年十一月十九日至 二零二零年十一月十八日	謝永康	5261827210	二零一九年七月十八日至 二零二零年七月十七日
樂天大喜屋	裕富	2262811008	二零一九年九月七日至 二零二零年九月六日	黃偉雄	5262823507	二零一九年二月十八日至 二零二零年二月十七日
吉壽	豐富國際	2262807926	二零一九年八月二日至 二零二零年八月一日	林國雄	5262820571	二零一九年一月四日至 二零二一年一月三日
岩鹽	佳景	2212812404	二零一九年五月九日至 二零二零年五月八日	葉志平	5212828817	二零一九年九月二十四日至 二零二一年九月二十三日
岩鹽旺角店*	盛富	3862811483	二零一九年十一月二十八日 至二零二零年五月二十七日	—	—	—
殿大喜屋	豐裕	2261813104	二零一九年四月二十日至 二零二零年四月十九日	連美貞	5261828985	二零一九年十月十四日至 二零二一年十月十三日

\* 臨時普通食肆牌照

附註：

- 集團餐廳中，極尚大瀛喜觀塘店、極尚大喜屋銅鑼灣店及大喜屋沙田店須取得空氣污染管制牌照。譽富國際及富達已根據《空氣污染管制(火爐、烘爐及煙囪)(安裝及更改)規例》第10條就餐廳(即極尚大瀛喜觀塘店及極尚大喜屋銅鑼灣店)分別於二零一六年十一月八日及二零一七年七月二十五日從環境保護署獲得批准證明書，而大喜屋沙田店的空氣污染管制牌照仍在申請中。
- 根據應課稅品(酒類)規例第17條，酒牌局可無條件或在附帶其認為合適的條件下授予酒牌。由於酒牌的發牌條件之一是酒牌持有人須親自監督售賣酒品的經營場所，故酒牌不能由本公司直接持有，因此，我們指定我們的僱員持有酒牌。於最後實際可行日期，所有上述酒牌持有人均為本集團的僱員。
- 於最後實際可行日期，岩鹽旺角店的酒牌正在申請中，以待獲發正式牌照。
- 於二零一九年十二月二日，食環署的工作人員已對大喜屋沙田店進行最終現場檢查且本公司預期食環署將於一至兩週後簽發正式普通食肆牌照及酒牌，而有關牌照將於二零一九年十二月二日生效。

在重續將於二零一九年內屆滿的牌照方面，我們的董事目前並無預見任何重大困難。

## 業 務

### 水污染管制牌照

於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們的15間附屬公司並無就餐廳及工場的業務營運取得相關水污染管制牌照。本集團已取得14項水污染管制牌照，有關詳情載於下表。本集團已於二零一九年三月申請水污染管制牌照及於最後實際可行日期仍有兩項申請尚待審批。有關詳情，請參閱本節「法律程序及合規 — 法律及監管合規」。

下表載列於最後實際可行日期我們水污染管制牌照的詳情：

物業	水污染管制牌照		
	持牌人	牌照號碼	現有牌照有效期
極尚大喜屋銅鑼灣店	富達	WT00033932-2019	二零一九年五月二十二日至二零二四年五月三十一日
工場1	盛世環球	WT00034247-2019	二零一九年七月二十四日至二零二四年七月三十一日
大喜屋尖沙咀店	駿昇	WT00034304-2019	二零一九年八月十二日至二零二四年八月三十一日
極尚大喜屋尖沙咀店	順佳國際	WT00034308-2019	二零一九年八月十二日至二零二四年八月三十一日
樂天大喜屋	裕富	WT00034407-2019	二零一九年八月十二日至二零二四年八月三十一日
殿大喜屋	豐裕	WT00034285-2019	二零一九年八月十二日至二零二四年八月三十一日
吉壽	豐富國際	WT00034281-2019	二零一九年八月十二日至二零二四年八月三十一日
大滿喜旺角店	富順拓展	WT00034427-2019	二零一九年八月十二日至二零二四年八月三十一日
大瀛喜旺角店	潤富國際	WT00034425-2019	二零一九年八月十二日至二零二四年八月三十一日
大滿喜觀塘店	聯合富星	WT00034503-2019	二零一九年九月四日至二零二四年九月三十日
大喜屋沙田店	天寶	WT00034850-2019	二零一九年十月二十三日至二零二四年十月三十一日
極尚大瀛喜銅鑼灣店	緻富國際	WT00034586-2019	二零一九年十月二十五日至二零二四年十月三十一日
極尚大喜屋銅鑼灣店	譽富國際	WT00034406-2019	二零一九年八月十三日至二零二四年八月三十一日
岩鹽	佳景	WT00034586-2019	二零一九年十月二十三日至二零二四年十月三十一日

本文件為草擬本，屬不完整並可予更改。閱讀本文件有關資料時，必須與本文件封面頁「警告」一節一併閱覽。

---

## 業 務

---

### 食物製造廠牌照

下表載列於最後實際可行日期我們食物製造廠牌照的詳情：

物業	食物製造廠牌照		
	持有人	牌照號碼	現有牌照有效期
工場1	盛世環球	2952804116	二零一九年五月四日至 二零二零年五月三日
工場2*	盛世環球	4952806396	二零一九年八月九日至 二零二零年二月八日

\* 臨時食物製造廠牌照

我們已就工場2取得臨時食物製造廠牌照。本集團目前將工場2用作儲存用途。

### 法律程序及合規

#### 法律程序

我們於往績記錄期間曾面臨多項申索及起訴，包括發牌相關的違規。我們亦不時有人身傷害及僱員補償的申索，我們的董事認為，有關事件在餐飲業並不罕見。除有一宗向本集團提出的待決工傷索償(董事就此確認程序行為由保險公司處理)外，於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，我們並無涉及我們認為其結果可能對我們的業務、營運或財務狀況造成重大不利影響的任何未決訴訟、程序或申索。

## 業 務

### 法律及監管合規

除下文披露的不合規事件外，就董事所深知，於往績記錄期間及直至最後實際可行日期，本集團在所有重大方面均已遵守適用於我們的業務及行業的相關香港法律及規例。董事認為，不合規事件並無對我們或我們獲得營運有關資質、許可或牌照的能力產生重大不利影響。

不合規事件	緣由	法律後果及潛在的最高罰則	補救措施及現狀
<p>1. 於往績記錄期間，本集團以下公司為未有在註冊強積金計劃中登記1,356名臨時工，並就該等臨時工作出供款：</p> <p>富順拓展、豐裕、豐富國際、博士國際、佳景、緻富國際、譽富國際、聯合富星、盛世環球、駿昇、裕富、富達、潤富國際、順佳國際及駿發</p> <p>在籌備[編纂]期間了解到有關該等臨時工的法定強積金規定後，我們已審閱我們的記錄並發現，於二零一七財年及二零一八財年，我們(作為僱主身份)及相關臨時工應付的未支付強積金分別為2.7百萬港元及3百萬港元。</p> <p>於最後實際可行日期，我們就任何該等違規行為受到檢控，亦未從該等臨時工收到任何申訴。</p>	<p>不合規的原因為：(i)倚賴外部稅務及會計顧問，其沒有告知本集團就臨時工作出強積金供款；(ii)本集團前行政管理人員沒有適當記錄所有臨時工的資料及未能遵守強積金規定；(iii)若干臨時工並無向本集團提供其個人計劃賬戶的資料；及(iv)臨時工的離職率較高。</p>	<p>違反強積金條例第7及7AA條，面臨的最高罰則為罰款350,000港元及監禁三年，首次定罪，可處罰款100,000港元及監禁六個月。</p> <p>誠如我們的法律顧問所告知，鑒於該等公司並無違反強積金條例的定罪記錄，故獲判最高罰款及監禁的可能性極低。</p> <p>誠如我們的法律顧問所告知，如屬三年內的違法行為，訴訟程序僅可在積金局發現或獲悉有關違法行為後六個月內提出。倘積金局並無於該六個月內發起任何訴訟程序，則對該等違法行為的檢控亦喪失時效。本集團已於二零一九年五月三十一日透過其強積金受託人通知積金局。有關檢控將於二零一九年十一月三十日之後喪失時效。</p> <p>我們的法律顧問進一步認為，鑒於(i)我們並無違反強積金條例的定罪記錄；及(ii)我們已通知強積金受託人並支付強積金供款及拖欠款項5%的附加費，而受託人已知會積金局，故針對本集團提出檢控或進一步施加罰款的可能性相當低。我們的稅務顧問亦認同我們的法律顧問的觀點，認為不會對本集團施加任何財務罰款。</p> <p>由於積金局於二零一九年十一月三十日前並無提出任何程序，故我們的法律顧問認為就該等違規行為提出檢控已超出時限。</p>	<p>於審閱所有可得記錄並計算未繳付強積金供款(為數約5.4百萬港元及總附加費約為0.3百萬港元(按結欠供款金額的5%計算))後，本集團已於二零一九年四月四日向其強積金受託人支付合共約5.7百萬港元，以清償未付強積金供款及附加費。</p> <p>於二零一九年五月三十一日，我們已向積金局通報本次不合規事件。</p> <p>本集團自二零一八年一月一日起已不再僱用臨時工。本集團與一間勞務派遣機構訂立協議，該機構將應我們的要求向我們的餐廳指派其僱員。派遣員工與我們並無僱傭關係，且勞務派遣機構將負責為其僱員繳納強積金供款。</p> <p>我們已指派本集團人力資源及行政部負責人每日審閱強積金供款概要，並檢查記錄的完整性及準確性，確保強積金供款給付及時支付。本集團人力資源及行政部負責人向我們的首席財務官(為合規委員會成員)進行匯報。</p> <p>本集團亦已成立合規委員會，以協助監督是否遵守營運相關方面的法律及法規以及監管合規程序及系統是否充分有效。有關合規委員會的詳情，請參閱本節「風險管理及內部控制系統」一段。</p>

## 業 務

不合規事件	緣由	法律後果及潛在的最高罰則	補救措施及現狀
<p>2. 於往績記錄期間，本集團所經營的以下餐廳屬並無暫准食肆牌照及/或暫准酒牌營業，及/或在暫准食肆牌照及/或暫准酒牌到期而獲發普通食肆牌照或正式酒牌前繼續營業，因此分別違反食物業規例第31(1)條(即除非根據並按照食環署批出的牌照，否則任何人士不得從事任何食物業(如食肆))及應課稅品條例第17(3B)條(即除酒牌外，任何人不得售賣、為售賣或宣傳或展示、或供應，為售賣或供應而持有酒類)：</p> <p>— 殿大喜屋：</p> <p>(a) 食肆牌照</p> <p>— 二零一六年四月十四日至 二零一六年四月十九日</p> <p>(b) 酒牌</p> <p>— 二零一六年四月十四日至 二零一六年五月五日</p> <p>— 極尚大喜屋銅鑼灣店：</p> <p>(a) 食肆牌照</p> <p>— 二零一七年八月二十日至 二零一七年九月十九日 — 二零一八年三月二十日至 二零一八年五月二十三日</p> <p>(b) 酒牌</p> <p>— 二零一七年八月二十日至 二零一七年九月十九日 — 二零一八年三月二十日至 二零一八年六月六日</p> <p>— 極尚大瀛喜銅鑼灣店：</p> <p>(a) 食肆牌照</p> <p>— 二零一六年四月十三日至 二零一六年七月三十一日</p> <p>(b) 酒牌</p> <p>— 二零一五年九月三十日至 二零一六年十月十三日</p> <p>— 極尚大瀛喜觀塘店：</p> <p>(a) 食肆牌照</p> <p>— 二零一六年十二月二日至 二零一七年一月十八日 — 二零一七年七月十九日至 二零一七年九月三日</p> <p>(b) 酒牌</p> <p>— 二零一六年十二月二日至 二零一七年一月十八日 — 二零一七年七月十九日至 二零一七年九月二十一日</p> <p>— 極尚大瀛喜元朗店：</p> <p>(a) 食肆牌照</p> <p>— 二零一八年六月二十八日至 二零一八年八月二日</p> <p>(b) 酒牌</p> <p>— 二零一八年六月二十八日至 二零一八年八月十三日</p>	<p>於往績記錄期間，本集團倚賴外部顧問告知並協助處理與進行營業的普通食肆牌照及酒牌有關的事宜。</p> <p>遺漏乃由於(i)外部顧問在處理暫准食肆牌照及/或暫准酒牌的到期時間監察存在疏忽；(ii)處理食肆牌照及/或酒牌申請的有關政府部門出現延誤；(iii)對有關法律法規缺乏全面準確的了解並倚賴於外部顧問；及(iv)本集團在監督取得暫准食肆牌照及/或暫准酒牌前以及暫准食肆牌照及/或暫准酒牌到期後從事營業所採納的內部控制措施不足。</p>	<p>違反食物業規例第31(1)條，最高罰款50,000港元及監禁六個月，繼續犯罪每日追加罰款900港元。</p> <p>違反應課稅品條例第17(3B)條，最高罰款1,000,000港元及監禁2年。我們的法律顧問認為，有關酒牌的違法事項並不重大。此外，由於注意到已獲發酒牌，由於並無對本集團作出之投訴或檢舉，而有關不合規事件已經超出6個月限期，故法律顧問認為並無對本集團定罪之風險。</p>	<p>於最後實際可行日期，所有有關餐廳均已取得有效食肆牌照及酒牌。</p> <p>本集團已僱用一名有經驗的牌照主任(「牌照主任」，其持有匯縱專業發展中心於二零一五年發出的食物業牌照及餐飲相關設施管理證書，並透過於一間主要於香港從事全服務式餐廳經營的聯交所主板上市公司的附屬公司工作五年以上，而獲得相關經驗)，以確保所有餐廳於營運期間獲得、維持及重續有關食肆牌照及酒牌。</p> <p>本集團亦已成立合規委員會，以協助監督是否遵守營運相關方面的法律及法規以及監管合規程序及系統是否充分有效。有關合規委員會的詳情，請參閱本節「風險管理及內部控制系統」一段。</p>

根據未經審核管理賬目，二零一七財年、二零一八財年及二零一九財年，無相關牌照業務經營產生的收入分別約為11.6百萬港元、5.9百萬港元及10.2百萬港元。

## 業 務

不合規事件	緣由	法律後果及潛在的最高罰則	補救措施及現狀
<p>3. 本集團以下公司未能在規定時限內就二零一六財年、二零一七財年及二零一八財年各課稅年度提供其相關的報稅表，從而違反稅務條例第51條：</p> <p>盛世環球；豐富國際；潤富國際；緻富國際；及譽富國際。</p> <p>不合規事件於籌備[編纂]過程中發現，故本集團隨後委聘一名稅務顧問處理與稅務局有關的事項並與稅務局聯繫。</p>	<p>遺漏遞交報稅表並非蓄意為之，乃由於(i)倚賴稅務及會計代理；及(ii)本集團負責報稅表的行政人員在有關時間疏忽所致。</p>	<p>各公司未能遵守稅務局通知的要求且並無合理理由，可被處以罰款10,000港元，可另行追加少繳稅款三倍的罰款。</p> <p>各公司亦可能被稅務局局長評定補交稅款，最高金額為少繳稅款三倍的罰款。</p>	<p>於二零一九年二月，我們的稅務顧問已代表(i)盛世環球、(ii)豐富國際、(iii)潤富國際、(iv)緻富國際及(v)譽富國際知會稅務局該等公司的不合規情況。</p> <p>截至二零一九年四月，上述公司已妥為繳付稅務局就遞交報稅表釐定二零一五/二零一六課稅年度、二零一六/二零一七課稅年度及二零一七/二零一八課稅年度的稅款。</p> <p>根據稅務局致各公司日期為二零一九年五月二十日的函件，在向稅務局交回確認單及支付罰款後，稅務局不會採取檢控行動。已繳罰款總額為527,000港元。</p> <p>我們的法律顧問認為概無被檢控及進一步罰款的風險。</p> <p>本集團已指派一名專門員工密切監察其報稅表遞交事宜。</p>
<p>4. 自彼等各自開業之日起，本集團以下公司未有就餐廳的業務營運取得相關水污染管制牌照，違反了水污染管制條例第8及第9條：</p> <p>富順拓展；豐裕；豐富國際；博士國際；佳景；緻富國際；譽富國際；聯合富星；盛世環球；駿昇；裕富；富達；潤富國際；順佳國際；及天寶。</p>	<p>我們的外部持牌顧問並無告知我們，水污染管制牌照是餐廳營運的先決條件。由於我們依賴外部牌照顧問就有關我們的餐廳所需牌照提供意見，及因此，本集團並未為我們的餐廳申請水污染管制牌照。</p> <p>此外，鑒於(i)我們並未收到環境保護署要求我們為餐廳申請水污染管制牌照的書面要求或警告及(ii)授予水污染管制牌照並非授予一般食品牌照的先決條件，於籌備[編纂]前，我們的管理層並不知悉相關規定。</p>	<p>違反水污染管制條例第8或9條最高處罰為監禁六個月，如屬初犯，最高罰款200,000港元，在第二次或以後再犯的情況下，最高罰款400,000港元，及在持續干犯的情況下，每日最高罰款10,000港元。</p> <p>我們的法律顧問認為不合規情況屬不重大及被檢控的可能性較低。即使公司被檢控，該不合規的估計罰款總額為13,000港元。此外，我們的法律顧問認為不合規將不會影響該等公司的有關食肆牌照。因此，未取得水污染管制牌照將不會對我們餐廳的業務營運造成不利影響。</p>	<p>本集團於二零一九年三月提出水污染管制牌照申請並獲環境保護署確認，而我們獲外部顧問告知，申請乃一個簡單直接的流程且牌照可能會頒授。於最後實際可行日期，富順拓展、豐裕、豐富國際、佳景、緻富國際、譽富國際、盛世環球、駿昇、潤富國際、裕富、富達、天寶、順佳國際及聯合富星就其營運取得水污染管制牌照。</p> <p>本集團已僱用一名牌照主任，以確保所有餐廳及工場會獲得水污染管制牌照。</p> <p>本集團已成立合規委員會，以協助監督是否遵守營運相關方面的法律及法規以及監管合規程序及系統是否充分有效。有關合規委員會的詳情，請參閱本節「風險管理及內部控制系統」一段。</p>

---

## 業 務

---

### 董事及獨家保薦人的意見

董事認為，上述不合規事件並不影響執行董事於上市規則第3.08及3.09條項下的合適性或本公司於上市規則第8.04條項下[編纂]的合適性，經考慮(i)本集團已全面補救或已採取行動補救所有不合規事件(倘適用)；(ii)本集團已實施(或將實施(倘適用))上述措施以避免該等不合規事件再度發生；(iii)我們的獨立內部控制顧問已檢討有關上述不合規事件的內部控制措施，並認為對不合規事件的控制已經確立；(iv)不合規事件並不涉及執行董事的任何不誠實或欺詐行為；及(v)執行董事致力實施補救工作及措施以防止該等不合規事件再度發生，顯示出彼等維持誠信的能力。鑒於上文所述，董事認為，及獨家保薦人認同，內部控制措施屬充足，可有效確保本集團具有恰當的內部控制系統，並可防止該等不合規事件再度發生。

### 控股股東就不合規事件向本集團作出的彌償保證

控股股東已訂立彌償契據並承諾就因[編纂]前違反或不遵守任何我們適用的法律、規則或法規而導致本集團產生或承擔的任何成本、開支、申索、負債、罰款、損失或損害向本集團作出彌償。有關彌償契據的詳情，請參閱本文件「E.其他資料—1.遺產稅、稅項及其他彌償保證」。

### 風險管理及內部控制系統

董事負責制定及監察持續落實內部控制措施的情況以及風險管理及質量管理系統的效能，該等措施及系統乃設計為達致與營運、報告及合規有關的目標提供合理保障。

我們已建立及實施以下內部控制及企業管治措施：

- 我們的審核委員會由三名獨立非執行董事(即余軒然先生、吳志強先生及陳愛發先生)組成，其將透過對我們的財務報告流程、內部控制及風險管理系統的效能提供獨立意見，協助董事會監察審計流程、制定及檢討我們的政策以及履行董事會指派的其他職責及責任。有關該等獨立非執行董事的履歷，請參閱「董事及高級管理層」；

---

## 業 務

---

- 本集團已成立具有職權範圍的合規委員會。該合規委員會包括三名成員，及林安然先生、盧先生及謝嘉穎女士。林安然先生為合規委員會主席。合規委員會的主要職責為協助董事會監察我們遵守業務營運相關法律及法規的合規情況并審閱我們法定合規程序及體制的有效性；
- 我們已委任同人融資有限公司為我們的合規顧問，自[編纂]日期起生效，以就持續遵守上市規則事宜及香港其他適用證券法例法規向我們提供意見；
- 我們的董事及高級管理層已就有關香港上市公司的持續責任以及董事責任與義務的香港法例接受法律顧問的培訓，且彼等將於[編纂]後獲得相關培訓或更新資料並定期參加研討會；及
- 我們將在必要情況下不時委聘外部法律顧問就特定事宜向我們提供意見。