

技術詞彙表

本詞彙表載有本文件所用與我們有關的詞彙。因此，該等詞彙及其涵義未必與行業標準涵義或用法一致。

「複合年增長率」	指	複合年增長率
「火鹼發製工藝」	指	用氫氧化鈉（俗稱苛性鈉）等鹼性物質浸泡毛肚等內臟食材，以對其進行處理的一種傳統工藝。該工藝改變了原料的結構質地，以增強脆度及嫩度。儘管其因簡單且低成本而被廣泛用於火鍋行業早期，但如管理不當，該工藝會帶來更高的安全與質量控制風險。因此，其逐漸被酶法嫩化等更安全、更穩定的替代方法所取代
「一線城市」	指	就本文件而言，北京、上海、廣州及深圳
「建築面積」	指	建築面積
「首次收支平衡期」	指	新開門店首次達到門店層面的息稅折舊及攤銷前正盈利所需的時間
「投資回報期」	指	息稅折舊及攤銷前累計盈利抵付開設門店的成本所需的時間
「信息技術」	指	信息技術
「千瓦時」	指	千瓦時
「點擊率」	指	按(i)給定期間內特定單品的份數除以(ii)相同期間內服務總桌數計算

技術詞彙表

「我們的門店」	指	除非另有說明，否則「我們的門店」(如在呈列關鍵經營指標時)指以巴奴品牌經營的門店，不包括先前以超島及桃娘經營的門店
「木瓜蛋白酶嫩化技術」	指	一種天然食品加工方法，利用從木瓜中提取的木瓜蛋白酶來改變肉類的物理結構。通過分解肌肉蛋白纖維，此方法可提升毛肚及黃喉等食材的嫩度，同時保留其原有的風味及營養價值。它縮短了烹飪時間，確保了產品質量穩定，並且避免了傳統化學加工方法所帶來的安全性及質地方面的問題
「門店營業利潤率」	指	按(i)我們從巴奴門店獲得的收入減去特定期間所使用原材料及耗材、員工成本、使用權資產折舊、其他租金及相關開支、其他資產的折舊及攤銷、水電開支、廣告及推廣開支以及與巴奴門店有關的其他開支(不包括未分配總部開支)，再除以(ii)我們從巴奴門店獲得的收入計算
「二線城市」	指	就本文件而言，天津、石家莊、太原、瀋陽、大連、長春、哈爾濱、南京、杭州、寧波、合肥、福州、廈門、南昌、濟南、青島、鄭州、武漢、長沙、南寧、重慶、成都、貴陽、昆明、西安、蘭州、蘇州、東莞、無錫、佛山、常州、徐州、濰坊、南通、紹興、泉州、中山、台州、煙台、嘉興、金華、珠海、溫州、保定、惠州
「員工」	指	就本文件而言，我們的員工及外包員工
「三線及以下城市」	指	就本文件而言，除一線城市及二線城市以外中國所有的城市及地區