

## 概 要

本概要旨在向閣下提供本文件所載資料概覽，應連同本文件全文一併閱覽。由於僅為概要，故並無載列可能對閣下而言屬重要的所有資料。閣下在決定投資[編纂]前，務須閱覽包括我們的財務報表及隨附附註在內的整份文件。

任何投資均涉及風險。有關投資[編纂]的若干特定風險載於本文件「風險因素」一節。閣下在決定投資[編纂]前務請仔細閱覽該節。

### 概覽

我們是一間香港餐飲集團，主要在休閒餐飲及全方位服務環境中提供西餐。除在印度尼西亞經營的一間特許經營「Classified」品牌餐廳外，我們所有餐廳均位於香港。我們於二零零六年開設首間Classified餐廳，直至最後實際可行日期，我們的「Classified」品牌餐廳在全香港共擴張至10個地區。除Classified品牌的連鎖休閒西餐廳外，我們亦經營兩間全方位服務餐廳，即The Pawn及The Fat Pig。The Pawn位於一棟19世紀末的香港傳統殖民建築，提供由一位知名英國廚師設計的現代英式美食。The Fat Pig位於銅鑼灣的地標性購物中心，並於二零一五年十一月完成翻新改造後開始提供各國美食及以豬肉為主的英式美食。根據Ipsos報告，按營業額計，二零一五年，我們於西式全方位服務市場的估計市場份額約為0.7%，而我們於西式休閒餐飲市場的估計市場份額約為1.3%。

除餐廳之外，本集團還擁有及經營一間食物製造廠，為我們的餐廳及其他公司客戶供應芝士、麵包及其他烘焙食品。有關我們餐廳及食物製造廠的進一步資料分別載於本文件「業務－我們的餐廳」及「業務－我們的食物製造廠」分節。

本集團於二零零六年在香港成立首家Classified餐廳以來已踏入10週年，我們的餐廳組合多元化且風格獨特，策略性地遍佈香港黃金地段，目標客源多元化。我們的「Classified」品牌提供休閒餐飲，一般以大眾市場客戶為目標；而我們的「The Pawn」品牌提供獨特的用餐環境及優質食品，其目標客戶對食品質素及用餐環境需求較高；而我們的「The Fat Pig」品牌則以親友聯誼聚會等類別食客為對象，訂價相宜，高於「Classified」品牌但低於「The Pawn」品牌。為建立我們的品牌認知，我們透過持續提供優質食品、賞心悅目的環境、真誠的服務及乾淨衛生的經營環境，致力迎合目標客戶對食物、用餐環境及服務等用餐體驗方面的預期。於往績記錄期，我們獲頒發多個獎項或榮譽，以表彰我們始終如一地提供優質食品及服務。有關我們獎項及榮譽的進一步詳情，請參閱本文件「業務－獎項及榮譽」一節。

## 概 要

下表載列於所示年度來自餐廳經營(按品牌劃分)的收益及食物製造廠經營的收益明細。

收益總額	截至十二月三十一日止年度			
	二零一四年		二零一五年	
	佔收益總額的百分比		佔收益總額的百分比	
	千港元	%	千港元	%
<b>餐廳經營</b>				
Classified	79,254	52.5	93,041	52.9
The Pawn <sup>(1)</sup>	31,176	20.7	50,257	28.6
SML <sup>(2)</sup>	29,886	19.8	22,083	12.6
	140,316	93.0	165,381	94.1
<b>食物製造廠經營</b>	10,617	7.0	10,336	5.9
<b>合計</b>	<b>150,933</b>	<b>100.0</b>	<b>175,717</b>	<b>100.0</b>

附註：

- (1) 自二零一四年七月至二零一四年十月暫停經營以進行翻新。
- (2) 自二零一五年八月至二零一五年十一月暫停經營以進行翻新。

二零一五年，香港約有764間全方位服務西餐廳及1,430間西式休閒餐廳。全方位服務西餐廳市場及西式休閒餐廳市場皆競爭激烈且高度分散。以收益計，二零一五年，全方位服務西餐廳及西式休閒餐廳的前五名經營者僅約佔其各自市場收益的9.0%及23.4%。根據Ipsos報告，香港的全方位服務西餐廳行業已經成熟，而西式休閒餐廳行業仍處於發展階段。聲譽更好、食物更優質且服務更周到的餐廳在其營運所在市場將更具競爭力。

於二零一五年十二月三十一日，根據Ipsos報告，本公司在香港擁有兩間全方位服務西餐廳，約佔香港全方位服務西餐廳總數目的0.3%。同時，於二零一五年十二月三十一日，本公司在香港擁有十一間「Classified」品牌餐廳(其中一間已於二零一六年二月結業)及一間西式休閒餐飲連鎖店，約佔香港西式休閒餐廳總數目的0.8%。

### 供應商及原材料

本集團經營所需的原材料及消耗品可分為(i)食品及烘焙配料；(ii)飲料(酒精及非酒精)；及(iii)其他(如不易腐爛的貨品)。於往績記錄期內，我們的五大供應商包括主要供應飲料(酒精及非酒精)、肉類、蔬菜及調味品的本地供應商。我們的五大供應商之一大亞洋酒與古巴煙草均為龐先生(我們的執行董事兼控股股東)的聯繫人，並將於[編纂]後繼續分別為本集團供應飲品及雪茄。有關進一步詳情，請參閱本文件「持續關連交易」一節。

截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，我們分別向約171名及114名供應商進行採購。於最後實際可行日期，我們於往績記錄期已與我們五大供應商建立約五年的業務關係，同時於往績記錄期與我們最大供應商建立約五年的業務關係。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，向我們五大供應商作出的採購額分別約佔我們所消耗原材料及消耗

## 概 要

品採購總額的38.3%及33.8%。同年，向我們最大供應商作出的採購額分別約佔我們材料及消耗品採購總額的12.0%及9.3%。

### 員工成本

董事認為餐廳業務以服務至上為理念，我們全體員工對本集團餐廳發展的成功起着不可磨滅的作用。我們的員工成本由薪金及福利組成，包括應支付予所有僱員的工資、薪金、花紅、退休福利成本以及其他津貼與福利。員工成本是我們營運開支的最大組成部分。我們的全職僱員平均人數由截至二零一四年十二月三十一日止年度的257名增加14人或5.4%至截至二零一五年十二月三十一日止年度的271名。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，我們員工成本分別為57.6百萬港元及62.2百萬港元，分別佔我們於該等期間收益的38.2%及35.4%。有關本集團僱員的詳情，請參閱本文件「業務－僱員」分節。有關我們員工成本的分析以及描述於往績記錄期員工成本的假定波動對我們的除稅前溢利及年內溢利的影響敏感度分析，請參閱本文件「財務資料－影響本集團經營業績及財務狀況的因素－員工成本」一節。

### 物業租金及相關開支

本集團的餐廳全部在租賃或特許物業及特許區域內經營。於二零一四年及二零一五年十二月三十一日，本集團餐廳的特許區域總面積約為1,946平方米。於最後實際可行日期，我們在香港亦租賃或獲許可使用合共20項物業，其中7項用作辦公室及倉儲及13項用作餐廳或食物製造廠場所。我們的租賃物業及特許區域的可出租面積介乎2.2平方米至950.6平方米。本集團的租賃初步為期一至五年，並可選擇再續期兩至四年。在我們有效的租賃協議及許可協議之中，其中五份將於二零一六年內到期。就將於二零一六年到期的五份租約而言，其中一間餐廳物業的業主已口頭同意有關租約可延長至二零一七年一月。餘下四份租約將於二零一六年底方會到期，我們將於臨近到期時與有關業主磋商。物業租金及相關開支是我們經營開支的第三大組成部分。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，物業租金及相關開支分別約為24.0百萬港元及29.6百萬港元，分別佔有關期間我們收益約15.9%及16.8%。有關我們租賃物業的資料，請參閱本文件「業務－我們的物業權益」一節。有關物業租金及相關開支的分析，請參閱本文件「財務資料－本集團的經營業績－物業租金及相關開支」一節。

### 牌照及批准

根據本集團經營的業務性質，本集團在香港經營餐廳及食物製造廠可能需要三類主要牌照。於最後實際可行日期，本集團已(i)就其所有香港餐廳及食物製造廠取得所需的有關牌照；(ii)就銷售酒精飲料供場所消費的各餐廳取得酒牌及(iii)就我們的餐廳取得規定的水污染牌照。有關本集團所需牌照及批准的詳情載於本文件「業務－牌照及批准」一節。

### 知識產權

於最後實際可行日期，我們已註冊及申請註冊與我們的三個品牌（即Classified、The Pawn及SML）有關的商標並已與Hethel Limited（一間由Tom Aikens先生擁有的公司）訂立The Fat Pig商標使用的特許協議。有關我們商標及域名的更多詳情請參閱本文件附錄四「B. 有關本集團業務的其他資料－2.知識產權」分節。

### 過往財務表現概要

下表載列本集團截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度的經審核綜合財務資料概要。有關更詳盡資料，請參閱本文件附錄一會計師報告。

本文件為草擬本，並不完整且可作更改，其中所載資料必須與本文件首頁「警告」一節一併閱讀。

## 概 要

### 綜合損益及其他全面收益表摘要

	截至十二月三十一日 止年度	
	二零一四年 千港元	二零一五年 千港元
收益	150,933	175,717
除稅前溢利	2,579	4,333
年內溢利及全面收入總額	2,587	2,820
以下人士應佔年內溢利(虧損) 及全面收入(開支)總額		
— 本公司擁有人	2,606	2,936
— 非控股權益	(19)	(116)
	2,587	2,820
	2,587	2,820

### 綜合財務狀況表摘要

	於十二月三十一日	
	二零一四年 千港元	二零一五年 千港元
非流動資產總值	38,219	43,392
流動資產總值	43,862	50,986
流動負債總額	39,225	48,314
負債總額	40,576	50,053
資產總值減流動負債	42,856	46,064
流動資產淨值	4,637	2,672
資產淨值	41,505	44,325

### 綜合現金流量表摘要

	截至十二月三十一日 止年度	
	二零一四年 千港元	二零一五年 千港元
營運資金變動前經營現金流量	9,400	13,619
經營活動(所用)所得現金淨額	(890)	11,122
投資活動所用現金淨額	(22,341)	(15,634)
融資活動所得現金淨額	13,974	5,776
現金及現金等價物(減少)增加淨額	(9,257)	1,264
	(9,257)	1,264

## 概 要

我們過往主要透過整合控股股東的資本出資、銀行借款及經營活動內部產生的資金為流動資金及資本需求提供資金。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，經營活動所用現金淨額為0.9百萬港元，經營活動所得現金流入淨額為11.1百萬港元。我們所需現金主要用於香港餐廳開業與升級的一般營運資金需求及資本開支。於二零一五年十二月三十一日，我們擁有的銀行結餘及現金約為17.1百萬港元。本集團絕大部分現金及現金等價物乃以港元持有。

### 關鍵財務比率概要

下表載列本集團於往績記錄期的關鍵財務比率概要。有關該等關鍵財務比率計算基準的更詳盡資料，請參閱本文件「財務資料－關鍵財務比率」分節。

	於十二月三十一日／ 截至十二月三十一日止年度	
	二零一四年	二零一五年
<b>盈利比率</b>		
純利率 <sup>(1)</sup> (%)	1.7	1.6
股本回報率 <sup>(2)</sup> (%)	6.2	6.5
總資產回報率 <sup>(3)</sup> (%)	3.2	3.0
<b>流動資金比率</b>		
流動比率 <sup>(4)</sup> (倍)	1.1	1.1
速動比率 <sup>(5)</sup> (倍)	1.0	1.0
<b>資本充足比率</b>		
負債比率 <sup>(6)</sup> (%)	48.8	59.7
利息覆蓋率 <sup>(7)</sup> (倍)	12.8	10.6

附註：

- (1) 純利率按年內溢利除以收益，再將所得數值乘以100%計算得出。
- (2) 股本回報率按本公司擁有人應佔年內溢利除以有關年度末股東權益，再將所得數值乘以100%計算得出。
- (3) 總資產回報率按年內純利除以有關年度末總資產，再將所得數值乘以100%計算得出。
- (4) 流動比率按年末流動資產總值除以有關年度末流動負債總額計算得出。
- (5) 速動比率按年末流動資產總值(扣除存貨)除以有關年度流動負債總額計算得出。
- (6) 負債比率按年末債務總額除以年末權益總額計算得出。債務總額包括並非於日常業務過程中產生的應付款項，即銀行借款、融資租賃責任、非貿易性質的應付附屬公司非控股股東款項及應付關聯公司款項。
- (7) 利息覆蓋率按除息及除稅前溢利除以融資成本計算得出。

### 我們餐廳的主要經營業績概要

#### 可資比較餐廳銷售額

我們將可資比較餐廳界定為於整個對比期間均在營業的餐廳。例如，截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度的可資比較餐廳為於截至二零一四年十二月三十一日止年度及截至二零一五年十二月三十一日止年度有營運的餐廳。

## 概 要

下表載列我們在往績記錄期的可資比較餐廳業績。

	截至十二月三十一日止年度	
	二零一四年	二零一五年
<b>經營利潤率<sup>(3)</sup></b>		
Classified <sup>(8)</sup>	3.0%	4.5%
The Pawn <sup>(1)</sup>	(6.8)%	7.5%
SML <sup>(2)</sup>	11.4%	0.3%
<b>整體經營利潤率</b>	<u>2.0%</u>	<u>2.6%</u>
<b>可資比較餐廳數目</b>		
Classified <sup>(9)</sup>	10	11
The Pawn <sup>(1)</sup>	1	1
SML <sup>(2)</sup>	1	1
<b>總計</b>	<u>12</u>	<u>13</u>
<b>每家可資比較餐廳每日平均收益<sup>(4)</sup></b>	千港元	千港元
Classified <sup>(9)</sup>	23	24
The Pawn <sup>(1)</sup>	117	138
SML <sup>(2)</sup>	82	80
<b>整體每日平均收益</b>	<u>35</u>	<u>37</u>
<b>可資比較餐廳座位翻枱率<sup>(5)</sup></b>		
Classified <sup>(9)</sup>	4.2	4.2
The Pawn <sup>(1)</sup>	2.2	2.2
SML <sup>(2)</sup>	2.2	1.9
<b>整體平均座位翻枱率</b>	<u>3.4</u>	<u>3.4</u>
<b>每位顧客每餐平均消費<sup>(6)</sup></b>	港元	港元
Classified <sup>(9)</sup>	124	130
The Pawn <sup>(1)</sup>	290	371
SML <sup>(2)</sup>	223	252
<b>每位顧客每餐整體平均消費</b>	<u>159</u>	<u>177</u>
<b>每日平均顧客數目</b>		
Classified <sup>(9)</sup>	188	188
The Pawn <sup>(1)</sup>	402	372
SML <sup>(2)</sup>	368	316
<b>整體每日平均顧客數目</b>	<u>218</u>	<u>211</u>
<b>於比較期間可資比較餐廳銷售額增加／(減少)百分比</b>		
Classified <sup>(7)(9)</sup>		17.2%
The Pawn <sup>(1)</sup>		61.2%
SML <sup>(2)</sup>		(26.1)%
<b>整體增幅</b>		<u>17.8%</u>

## 概 要

附註：

1. The Pawn於二零一四年七月停業翻新，並於二零一四年十月重新開業。
2. SML於二零一五年八月停業翻新，並於二零一五年十一月以The Fat Pig by SML重新開業。
3. 經營利潤率按年內經營溢利除以收益計算得出。經營溢利界定為年內扣除其他收入、其他虧損、融資成本及所得稅抵免／開支前的溢利。
4. 每日平均收益按年內相關可資比較餐廳的收益總額除以營運天數計算得出。
5. 座位翻台率按年內相關可資比較餐廳的顧客數目除以座位數目與經營天數的乘積計算得出。
6. 每位顧客每餐平均消費按年內相關可資比較餐廳的收益總額除以顧客數目計算得出。
7. 截至二零一五年十二月三十一日止年度Classified餐廳產生的收益總額並未包括來自銷售節日食物的收益968,000港元。
8. 截至二零一五年十二月三十一日止年度銷售節日食物的經營利潤率已計入計算Classified餐廳的經營利潤率之中。
9. CRB於二零一四年十一月才開業，故並無被納入為截至二零一四年十二月三十一日止年度的可資比較餐廳。

於往績記錄期，本集團的經營利潤率由截至二零一四年十二月三十一日止年度的2.0%增至截至二零一五年十二月三十一日止年度的2.6%。然而，截至二零一五年十二月三十一日止年度，我們旗下部分餐廳(包括CMB、CSP、CNW、CHP(於二零一六年二月結業)及CRB)錄得負經營利潤率，另一部分餐廳(包括CSK及SML)則錄得少於1.0%的微薄經營利潤率。有關該等餐廳的經營表現分析，請參閱本文件「業務－我們餐廳的經營表現」分節。我們擬採取下文詳述的積極進取的策略計劃，旨在推動本集團業務營運和發展：

- 1) 我們將於二零一六年第四季前在旗下全線餐廳引入忠誠度計劃，我們相信此舉可鼓勵新客戶光顧我們的餐廳，同時吸引現有客戶再次光顧，感受賓至如歸的服務。基於此項計劃的周期性質，其實際上屬於一項自行延續的計劃，客戶光顧我們的餐廳的次數愈多，獲得的獎勵便愈多，藉而激勵客戶不斷光顧。我們希望藉此達致更高的客戶光顧人次；
- 2) 我們最近已聘任一名經驗豐富的銷售人員，透過加強宣傳推廣我們的能力和效益，專責承辦更多私人及企業活動；
- 3) 於二零一六年上半年，我們與兩間著名網上外賣服務公司合作，我們希望藉此開拓新客源，讓他們能夠在工作時間及／或經過長時間工作後透過該等外賣公司便於點餐，然後在家中或辦公室內舒適地進餐。我們從而可於一般非繁忙時間充分利用廚房；
- 4) 我們將會推出更多促銷優惠，例如The Pawn的Botanical bar提供歡樂時光時段及下午茶時段，同時供應午餐，在此之前，Botanical bar專攻下班一族客戶和Tom Aikens先生主理的特色晚餐；

## 概 要

- 5) 我們計劃建立中央廚房，從而能夠在不受餐廳面積(餐桌和座位)限制的情況下，從而進軍／提供利潤更高的到會餐飲服務；
- 6) 我們計劃主力在我們能夠爭取更相宜租金的地點開設更多Classified餐廳，並把握地產市場疲弱的機遇，因為我們相信租戶目前的議價能力較高；及
- 7) 我們將一如於往績記錄期般繼續調高菜式價格，並會在向客戶銷售餐牌項目和交叉銷售我們其他餐廳品牌方面為前線員工提供額外培訓。

於往績記錄期後，CHP於二零一六年二月二十九日結業，乃經考慮(i)CHP於往績記錄期所得收益分別約0.9百萬港元及約0.7百萬港元，並分別錄得經營虧損約0.3百萬港元及約0.3百萬港元；(ii)其收益僅佔本集團截至二零一五年十二月三十一日止年度餐廳經營總收益的約0.4%；(iii)其最初乃為進行品牌推廣而根據一間傢俬店授出的許可於該店內開設的面積僅13平方米的小型服務櫃檯；(iv)其結業使我們能夠分配資源予本集團的其他餐廳。

於最後實際可行日期至二零一八年十二月三十一日期間，董事傾向採取穩健的擴展策略，即開設兩家新餐廳、一間中央廚房以及根據未來計劃對現有餐廳開展裝修工程。我們目前計劃(i)於二零一六年第三季在臨近我們總部及倉庫的地方專為Classified餐廳開設中央廚房；(ii)截至二零一六年十二月三十一日止六個月開設一間Classified餐廳及截至二零一七年十二月三十一日止六個月各開設一間Classified餐廳；及(iii)截至二零一六年十二月三十一日止六個月為CEX、CTH及CHV進行裝修及翻新，截至二零一七年十二月三十一日止六個月為CMB、CCR及CRB進行裝修及翻新。有關我們業務目標、策略及實施計劃的詳情，載於本文件「業務－我們業務策略」分節及「業務策略及[編纂]」一節。本集團實施計劃的資本開支需求預期約為26.8百萬港元，其中約20.8百萬港元或77.6%預期將以[編纂][編纂]所得款項淨額撥付，用於進行CMB、CCR及CRB裝修及翻新的餘下6.0百萬港元預期將從我們的內部資源撥付。

儘管香港經濟近期有所放緩，董事相信本集團能夠達致持續增長，理由是：

- 本集團經營所在的全方位服務西餐廳市場及休閒西餐廳市場預期會穩步增長，二零一六年及二零一七年的複合年增長率分別約為3.8%及4.4%。因此，本集團能夠在穩定的經營環境下營運。儘管本集團經營所在的休閒西餐廳及全方位服務西餐廳市場的增長率較低，董事認為，隨著近期經濟增速放緩及香港零售物業市場的

---

## 概 要

---

業主面臨降低租金的壓力，這或會向本集團等餐廳經營者提供更有力的議價權以商業上更優惠的條款進行租賃談判。有關我們經營所在行業的進一步資料，請參閱本文件「行業概覽」一節；

- 在本集團10年的經營歷史中，我們已成功實現穩步擴展，在香港的餐廳數目從二零零六年的首家Classified餐廳增長至最後實際可行日期合共12家餐廳。期內，本集團由同一管理層管理，即聯合創辦人，彼等已分別在金融業、餐館服務業及紅酒業累積豐富的經驗，能夠在制定本集團業務策略時考慮多項因素，以應對香港經濟狀況變化；
- 除上文所述的人力資源外，[編纂]將有助增強本集團的資本資源，並可用作調整業務以應對不斷轉變的市場需求。[編纂]的估計所得款項淨額(按指示性[編纂]範圍的中位數計算)約為[編纂]。此外，於二零一六年四月三十日，我們擁有可動用的現金及現金等價物為7.2百萬港元，而應收關聯公司及董事款項淨額共計22.3百萬港元，將於[編纂]前結清。充裕的資本資源可使本集團能夠把握市場機遇，例如開設新餐廳、提升現有餐廳的設施、舉辦更多市場推廣活動、發展活動及餐飲業務；
- 我們認為下列競爭優勢可使我們達致持續增長：(i)我們的餐廳策略性地位於香港的黃金地段；(ii)我們經營各具特色及擁有知名及成熟品牌的多元化餐廳；(iii)我們擁有由Tom Aikens先生領導的資深廚師及富有多方面經驗的管理團隊；(iv)我們考慮周到的空間設計可增強用餐體驗；(v)我們注重食品、服務及衛生質量。有關更多詳情，請參閱本文件「業務－競爭優勢」分節；
- 本集團將採取一連串策略藉以提升我們的經營表現。有關詳情請參閱本文件「業務－我們餐廳的經營表現」分節；及
- 董事相信，[編纂]將促進我們實施本文件「業務－業務策略」一節所載的業務策略。董事將緊貼市場最新趨勢，繼續監控本集團的業務及市場狀況，及就我們擴張計劃的計劃資本開支作出有利於本集團以及符合本公司及股東整體利益的必要調整。

---

## 概 要

---

### [編纂]及於往績記錄期後的近期發展

#### [編纂]的影響

- 我們的估計[編纂]相關開支主要包括與[編纂]相關的法律及專業費用、[編纂]連同證監會交易徵費及聯交所交易費。假設[編纂]為每股[編纂]0.5港元(即本文件所示的[編纂]範圍中位數)，總[編纂]將約為20.6百萬港元，其中約3.2百萬港元將由[編纂]承擔。本公司將承擔的[編纂]估計約為17.4百萬港元，其中約4.2百萬港元直接歸因於發行[編纂]，預計將於[編纂]後資本化。餘下約13.2百萬港元可於綜合損益及其他全面收益表中扣除，其中約1.0百萬港元及3.5百萬港元分別已於本集團截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度的綜合損益及其他全面收益表中確認，而約8.7百萬港元預期於截至二零一六年十二月三十一日止年度扣除。估計[編纂]可根據已產生或將產生的實際金額予以調整。
- 有見及此，有意投資者應留意，本集團截至二零一六年十二月三十一日止年度的財務業績會受到有關[編纂]的非經常性開支重大不利影響。現特警告有意投意者，由於上述開支，本集團截至二零一六年十二月三十一日止年度的綜合損益及其他全面收益表或會較以往財政年度出現下滑。董事謹此強調上述[編纂]金額為現時估算，僅供參考，將於權益及本集團截至二零一六年十二月三十一日止年度的綜合損益及其他全面收益表內確認的最終金額可因估計及假設變動而調整。

#### 有關我們業務的近期發展

- CHP(即我們在鴨脷洲新海怡廣場一間傢具店的旗艦零售店內開設的Classified食品櫃檯之一，持牌領域面積約13平方米並提供茶點)於二零一六年二月關閉。截至二零一五年十二月三十一日止兩個年度，我們源自CHP的收益分別約為918,000港元及701,000港元，分別佔我們收益約0.6%及0.4%。CHP的進一步詳情載於本文件「業務－位於持牌領域內的餐廳」一節。
- 最近幾個月香港消費市場整體經濟低迷，陷入衰退期，或會對本集團的業務及財務表現造成不利影響，原因是消費者可能減少外出就餐的支出，這或導致顧客光顧我們餐廳的次數下降或每位顧客每餐平均消費減少。

除上文所披露者外，董事確認，自二零一五年十二月三十一日(即本集團編製最新經審核綜合財務報表的日期)起直至本文件日期，我們的財務或貿易狀況並無重大不利變動。

## 概 要

### 股東資料

緊隨[編纂]及[編纂]完成後(假設[編纂]並無獲行使且並無計及根據購股權計劃將予授出的任何購股權獲行使而可能配發及發行的任何股份)，EFIL、PGL及WGL將按相同份額共同控制本公司已發行股本約[編纂]%。WGL、EFIL及PGL分別由黃先生、羅先生及龐先生(均為我們的共同創辦人及執行董事)全資擁有。有關進一步詳情，請參閱本文件「歷史、重組及發展」一節。本集團若干成員公司與龐先生(控股股東之一)的若干聯繫人已進行並預期會於[編纂]後繼續進行若干交易。該等持續關連交易的詳情載於本文件「持續關連交易」一節。

### 佳民集團與本集團之間的關係及競爭程度

於最後實際可行日期，羅先生的配偶羅太太於Giant Mind International Limited擁有89.8%權益，而Giant Mind International Limited於Big Team Ventures Limited(「Big Team」)擁有約65.98%股權，而Big Team持有佳民集團旗下公司。就董事所知悉，佳民集團有限公司將於佳民集團的企業重組完成後持有佳民集團旗下公司。佳民集團在香港及新加坡從事餐廳營運業務，於最後實際可行日期，在香港經營10間餐廳及在新加坡經營一間餐廳。本集團與佳民集團均經營餐廳業務。董事認為，本集團的餐廳與佳民集團的餐廳之間的競爭程度並不極端且整體上將不會對我們的業務產生重大影響，原因為本集團的餐廳與佳民集團的餐廳彼此一直獨立發展、管理及運營。有關關係及競爭的進一步詳情，請參閱本文件「與控股股東的關係」一節。

### [編纂]投資

於二零一四年十一月二十一日，黃先生、羅先生、龐先生、本公司及[編纂]投資者訂立認購協議，據此，[編纂]投資者同意認購而本公司同意配發及發行[編纂]股股份(佔本公司於[編纂]及[編纂]完成前已發行股本10%及於[編纂]後經擴大已發行股本[編纂]%)。董事相信本公司可受益於[編纂]投資，原因是其將擴大我們的股東基礎並為本集團提供額外營運資金。有關[編纂]投資的更多資料載於本文件「歷史、重組及發展」一節。

### 股息

於往績記錄期及直至最後實際可行日期，我們並無宣派任何股息。本公司目前並未制定固定股息政策。董事認為未來將予宣派的任何股息金額將取決於(其中包括)我們的營運業績、現金流量及財務狀況、整體業務狀況及策略、營運及資本需求、基於香港公認會計準則的可分派溢利金額及其他因素。

### 競爭優勢

我們認為下列競爭優勢可使我們達致持續增長：(i)我們的餐廳策略性地位於香港的不同黃金地段；(ii)我們經營各具特色及擁有知名及成熟品牌的多元化餐廳；(iii)我們擁有由Tom Aikens先生領導的富經驗廚師班子，加上一支具備各方面經驗的管理團隊；及(iv)我們注重食品、服務及衛生質量。有關更多詳情，請參閱本文件「業務—本集團的競爭優勢」一節。

### 業務目標及策略

為維持我們在餐飲行業的競爭力及在維持現有市場份額的同時使本集團取得更大市場份額，本集團將於[編纂]後直至二零一八年十二月三十一日期間竭力實施以下策略：(i)為Classified餐廳開設全新的中央廚房；(ii)繼續拓展Classified品牌至不同位置；(iii)提升及升級現有餐廳設施；(iv)實施措施加強員工培訓並減少人員流動；及(v)加強市場推廣及促銷工作。

## 概 要

有關更多詳情，請參閱本文件「業務－業務策略」一節。

### [編纂]理由及[編纂]

董事相信，[編纂]將促進我們實施本文件「業務－業務策略」一節所載的業務策略。[編纂]所得款項淨額將為本集團實現有關業務策略提供財務資源，從而進一步鞏固我們的市場地位及擴大我們在香港食品及飲料市場的市場份額。此外，取得公眾[編纂]地位亦將提升我們的企業形象並有助我們增強品牌知名度及市場聲譽。我們相信於創業板公開[編纂]是本集團吸引潛在投資者及客戶的又一渠道，並能夠提升我們的企業形象及增強我們與公眾人士及潛在業務夥伴之間的信譽度。此外，[編纂]亦可讓本集團於[編纂]時及其後參與資本市場集資，從而有助我們的未來業務發展。於創業板公開[編纂]可擴大本公司的股東基礎，這將為股份買賣帶來流通性。我們亦相信，我們的內部控制及企業管治常規於[編纂]後會進一步增強。

董事認為，[編纂]的所得款項淨額對為本集團業務策略提供資金十分重要。我們業務目標、策略及實施計劃的詳情載於本文件「業務策略及[編纂]」一節。董事估計，按[編纂]每股[編纂][編纂]港元（即指示性[編纂]範圍每股[編纂][編纂]港元至[編纂]港元的中位數）計算，[編纂]所得款項淨額（於扣除本集團就[編纂]應付的估計開支後，但假設[編纂]並無獲行使）將約為[編纂]百萬港元。我們擬將[編纂]所得款項淨額作以下用途：

	截至		截至	
自最後實際	二零一六年	截至	二零一七年	
可行日期至	十二月	二零一七年	十二月	
二零一六年	三十一日	六月三十日	三十一日	
六月三十日	止六個月	止六個月	止六個月	總計
千港元	千港元	千港元	千港元	千港元
於不同地點以「Classified」品牌				
開設兩間新餐廳	—	[編纂]	—	[編纂]
為Classified餐廳開設新的中央廚房	—	[編纂]	—	[編纂]
提升現有餐廳設施	—	[編纂]	—	[編纂]
	—	[編纂]	—	[編纂]

餘下[編纂]百萬港元將用作本集團的一般營運資金。

請參閱本文件「進行[編纂]及[編纂]的原因」及「業務策略及[編纂]」一段。

### 不合規事項

於往績記錄期，本集團未能遵守若干法例及規例。該等不合規事件包括本集團若干餐廳曾違反(a)商業登記條例、(b)食物業規例及(c)水污染管制條例無牌開展經營活動。有關上

## 概 要

述不合規事件的進一步資料，請參閱本文件「業務－不合規事項」分節。董事認為，(i)毋須就上述不重大不合規事件作出任何撥備及(ii)該等不合規事件(不論個別或共同)並無引致亦將不會對我們的業務、經營業績及財務狀況造成重大不利影響。

### 風險因素

本集團相信，其業務涉及若干風險及不明朗因素，其中部分超出本集團控制範圍。本集團已將該等風險及不明朗因素分為以下幾類：(i)與本集團業務及所在行業有關的風險；(ii)與[編纂]及股份有關的風險；及(iii)其他風險因素。以下摘錄我們董事認為屬重大的部分風險：

- 本集團的盈利能力可能因未能找到具商業吸引力的店址及／或按我們可接受條款重續租賃物業現有租約而受到不利影響；
- 我們的銷售額及溢利可能受餐廳翻新以適應顧客口味與偏好、消費模式及人口結構趨勢的變化可能導致銷售下滑而暫停營運的不利影響；
- 我們將依賴中央廚房供應我們餐廳所用的部分半加工或經加工食品配料，而中央廚房的任何經營中斷可能對我們的業務及經營造成不利影響；
- 本集團的未來增長依賴我們開設及在獲利下營運新餐廳的能力，而本集團的新餐廳未必會如本集團預期般地成功經營；
- 倘我們未能挽留我們餐廳的酒牌獲授牌人員，我們的銷售及利潤可能受到不利影響；及
- 我們的成功相當倚賴市場對我們品牌及特許品牌的認同，而我們品牌形象受損或會對我們的業務及經營業績有重大不利影響。

有關進一步詳情，請參閱本文件「風險因素」一節。

### [編纂]數據

	按最低 指示[編纂] 每股股份 [編纂]港元計算	按最高 指示[編纂] 每股股份 [編纂]港元計算
市值 <sup>(1)</sup>	[編纂]百萬港元	[編纂]百萬港元
本公司擁有人應佔本集團 於二零一五年十二月三十一日的 未經審核備考經調整每股股份綜合有形資產淨值 <sup>(2)</sup>	[編纂]港元	[編纂]港元

附註：

- (1) 我們預期根據[編纂]發行[編纂]及股份市值乃根據緊隨[編纂]及[編纂]完成後已發行[編纂]股股份計算，並無計及因[編纂]或根據購股權計劃授出的購股權獲行使而配發及發行的股份。
- (2) 未經審核備考經調整每股股份綜合有形資產淨值乃經作出「附錄二－未經審核備考財務資料－未經審核備考經調整綜合有形資產淨值報表」所述調整後，按緊隨[編纂]及[編纂]完成後按[編纂]已發行[編纂]股股份計算得出，並無計及根據購股權計劃可能授出的購股權或[編纂]獲行使而可能配發及發行的任何股份。