

## 概 要

本概要旨在向閣下提供本[編纂]所載資料之概覽，應與本[編纂]全文一併閱讀。由於此為概要，故其未必載有可能對閣下而言屬重要之全部資料。閣下決定投資[編纂]前，應閱覽整份[編纂]，包括我們的財務報表及隨附附註。

任何投資均涉及風險。投資[編纂]的部份特定風險載於本[編纂]「風險因素」一節。閣下決定[編纂]於[編纂]前，務請細閱該節。本概要所用各個詞彙之定義，載於本[編纂]「釋義」及「技術詞彙」章節。

## 概覽

我們是一間香港餐廳經營及管理集團，在由獲獎室內及燈光設計師設計的餐廳提供各式各樣的特色佳餚。我們以各種品牌名稱作為全服務式餐廳經營，致力為不同的顧客提供高質素日本料理、泰國菜、越南菜及上海菜。於最後實際可行日期，我們以四個自家品牌(即竹壽司、安南(包括其副品牌安南小館)、家上海及北海井)及三個特許經營或分許可品牌(即芒果樹(包括其副品牌芒果樹Café)、權八及Paper Moon)在銅鑼灣、尖沙咀、太古城、九龍塘及元朗商場和商用物業經營十一間餐廳。除餐廳經營業務外，我們亦在香港及中國提供餐廳管理及諮詢服務。

我們餐廳組合迎合不同消費習慣及價格範圍的客戶。我們大部份餐廳所服務顧客平均每餐消費介乎每人100港元至500港元，而我們的竹壽司餐廳為顧客提供高級用餐體驗。

以下載列為我們每個餐廳品牌的簡介：

### 自家品牌

- **竹壽司**：我們的竹壽司餐廳特點十分著重日本的新鮮海鮮及精緻賣相。憑藉日式室內設計及精心挑選的日本陶器，我們的餐廳旨在為顧客提供在優雅環境中享用日式料理的體驗。
- **安南**：我們的安南餐廳提供高檔的越南菜式。餐廳將越南殖民時代風格裝修與溫馨與優雅元素及順化風味廚藝融合。為了營造越南氣氛，我們從越南進口傢具及擺設。我們亦已開發安南副品牌安南小館，主打新潮的用餐環境為顧客提供越南菜式。
- **家上海**：我們的家上海餐廳主打自家製現代上海菜。餐廳環境旨在迎合舒適的家庭及朋友聚會。

## 概 要

- **北海井**：我們的北海井餐廳提供北海道直送的新鮮海鮮，並在放鬆舒適的環境為客人提供原汁原味的日本料理。除了優質食材，且使用溫和的北海道七星米和細膩的工藝是在北海井餐廳炮製正宗美食的關鍵。
- **Bella Vita (已終止經營)**：我們已終止經營的自家品牌Bella Vita，主打正宗意大利菜式及意大利生活品味，例如親朋好友共享美酒佳餚。我們的Bella Vita餐廳自2016年9月15日起結業。

### 特許經營／分許可品牌

- **芒果樹**：芒果樹為我們的特許經營泰國品牌，其主打正宗高級細緻的泰國甜酸辣菜式。透過室內設計，我們旨在為顧客提供地道的泰國文化。我們亦擬引入芒果樹的副品牌芒果樹Café，為尋找較經濟膳食的顧客提供簡約泰國融合菜。
- **權八**：權八為我們的特許經營日本菜品牌，以一名歌舞伎(傳統日本劇院)主角命名。室內設計旨在為顧客提供日本居酒屋的環境，同時享用我們的特色佳餚。
- **Paper Moon**：Paper Moon為我們源自意大利米蘭的分許可意大利菜品牌。我們的Paper Moon餐廳為品牌在大中華地區的首間分店，而由其他授權持有人或特許營運商管理的其他分店則遍佈各個城市，包括貝魯特、多哈、伊斯坦布爾及馬尼拉。Paper Moon提供家常菜食譜，在充滿活力的現代環境中帶來正宗意大利風味。

我們的餐飲概念專注於「原創生活」主題。我們旨在為顧客提供「物有所值」的用餐體驗，並以為題的好客之道。在今時今日競爭激烈的餐飲業務中，我們認為單靠食品質量未必足以吸引顧客不斷光顧。憑藉我們管理團隊的經驗及對好客之道的追求，我們旨在創造一個多維度且強調物有所值、個人化、文化特色、創意及口味的餐飲概念。

憑藉我們的餐廳管理專業知識，我們將服務範圍擴大至為香港及中國的餐廳提供餐廳開業前及餐廳管理諮詢服務。過往，我們曾協助客戶成功開推出多間餐廳。

為認可我們餐廳的品質，我們大部分餐廳於業績記錄期間獲「Hong Kong Tatler香港及澳門最佳食府」及／或「米芝蓮指南推介餐廳」榮譽。

### 我們的業務模式

我們主要於香港按我們自家品牌及特許經營品牌經營全服務式餐廳。我們亦於香港及中國提供餐廳開業前及管理諮詢服務。我們亦將不時探索中國的市場機遇，並投資於我們認為對本集團整體有利的其他餐廳的少數股權。

## 概 要

### 我們的競爭優勢

我們相信我們有以下競爭優勢：

- 我們的管理團隊經驗豐富，擁有多元化的專業知識
- 強大新餐廳發展及項目管理技能
- 廚師經驗豐富，熱衷於廚藝
- 致力採購優質食材及定期檢討餐牌以加入時令菜
- 我們的餐廳地點屬戰略位置

有關詳情，請參閱本[編纂]「業務 — 競爭優勢」。

### 我們的策略

我們的主要業務策略為：

- 持續發展我們的品牌組合及擴充我們的餐廳網絡
- 進一步發展我們於中國的餐廳開業前及管理諮詢服務
- 提升我們的品牌認受性及為顧客帶來優質食材及新菜式

有關詳情，請參閱本[編纂]「業務 — 業務策略」。

### 風險因素

我們的業務受多個風險所影響，包括但不限於與我們業務、我們經營所在國家及[編纂]相關的風險。閣下應細閱本[編纂]「風險因素」一節全文。我們面臨的若干主要風險包括：

- 我們的財務業績可能因未能就新餐廳找到具商業吸引力的店址及／或按我們可接受條款及租金開支重續租賃物業現有租約而受到不利影響。
- 我們的業務相當倚賴市場對我們品牌及特許經營品牌的認同，而任何負面宣傳或評論或我們品牌名氣受損(不論在香港或我們特許經營品牌的來源地)或會對我們的業務及經營業績有重大不利影響。
- 我們未必能以對我們而言屬商業上可接受的條款重續特許經營協議。
- 我們在合約上有責任開設若干數目的餐廳。
- 我們的營運及業績容易受香港的發展及我們目標顧客的購買力影響。
- 我們的營運容易因食材價格的波動及／或增加而受到影響，這可能會對我們的利潤及經營業績產生不利影響。

## 概 要

- 如果供應商未能按具競爭力的價格、以可接受的質量或適時交付食品和其他耗材，我們可能面對短期供應短缺和食品成本上漲。
- 我們的發展取決於我們經營的現有餐廳能否獲利及能否開設並在有利可圖的狀況下經營新餐廳，不論屬於我們自家品牌旗下或特許專營品牌。
- 在現有市場開設新餐廳可能對現有餐廳的銷售額產生不利影響。
- 我們擴張計劃的額外資本開支可能導致我們折舊費用的顯著增加。

有關詳情，請參閱本[編纂]「風險因素」。

### 財務資料及營運數據概要

#### 綜合收益表摘要

	截至12月31日止年度		截至5月31日止五個月	
	2015年	2016年	2016年	2017年
	千港元	千港元	千港元	千港元
			(未經審核)	
收益	161,750	217,793	87,585	98,950
已售存貨成本	(46,038)	(58,845)	(24,101)	(26,662)
僱員福利開支	(52,807)	(73,804)	(31,541)	(33,575)
折舊、攤銷及減值(附註)	(32,106)	(43,737)	(18,055)	(19,931)
租金開支(附註)	(3,961)	(4,216)	(2,341)	(2,141)
[編纂]開支	—	(4,696)	—	(8,597)
除所得稅前溢利/(虧損)	16	1,760	(981)	(6,820)
年/期內溢利	31	550	(873)	(7,131)
年/期內經調整溢利/(虧損) (扣除[編纂]開支)	31	5,246	(873)	1,466

## 概 要

附註：本集團在編製本集團於業績記錄期間的財務資料時已採納香港財務報告準則第16號，據此，物業的經營租賃乃以資產(即使用權資產)連同金融負債(即租賃負債)的形式確認，且就此扣除折舊開支及利息開支。租金開支主要指我們於相關年度/期間已付或應付的營業額租金及政府差餉。以下載列於業績記錄期間折舊、攤銷及減值以及已扣除的租賃負債融資成本的明細：

	截至12月31日止年度		截至5月31日至五個月	
	2015年 千港元	2016年 千港元	2016年 千港元	2017年 千港元
折舊及攤銷(使用權資產除外)	8,796	12,748	5,234	5,734
使用權資產折舊及減值	<u>23,310</u>	<u>30,989</u>	<u>12,821</u>	<u>14,197</u>
租賃負債利息開支	<u>2,698</u>	<u>3,094</u>	<u>1,366</u>	<u>1,388</u>

我們於截至2015年及2016年12月31日止年度以及截至2017年5月31日止五個月的收益分別約為161.8百萬港元、217.8百萬港元及99.0百萬港元，其中超過99%來自經營我們自家的餐廳。

整體顧客人數由截至2015年12月31日止年度約503,000人增加約72.0%至截至2016年12月31日止年度約865,000人，主要歸因於安南(又一城)餐廳、家上海餐廳及安南小館於2016年繼其各自於2015年9月或之後開業後業務持續增長，以及權八餐廳於2016年的顧客人數增加。另一方面，顧客人均消費由截至2015年12月31日止年度約320.0港元減少約21.9%至截至2016年12月31日止年度約250.0港元，亦主要歸因於安南(又一城)餐廳、家上海餐廳及安南小館於截至2016年12月31日止年度的業務持續增長，而該等餐廳的目標顧客人均消費較本集團2015年餐廳組合於截至2015年12月31日止年度的顧客人均消費為低。

我們整體顧客人數由截至2016年5月31日止五個月約341,000人增加約28.0%至截至2017年5月31日止年度約437,000人，主要由於芒果樹Café(太古)餐廳及北海井餐廳(分別於2016年12月及2017年1月開業)的顧客光顧次數相對Bella Vita餐廳及芒果樹(Cubus)餐廳(於2016年下半年結業)較多。我們顧客人均消費由截至2016年5月31日止五個月約255.5港元下跌約12.2%至截至2017年5月31日止五個月約224.4港元，主要歸因於芒果樹Café(太古)餐廳及北海井餐廳(分別於2016年12月及2017年1月開業)的顧客人均消費相對Bella Vita餐廳及芒果樹(Cubus)餐廳(於2016年下半年結業)較低，乃由於目標客戶消費的差異。

## 概 要

於計及非性常性質的[編纂]開支前，我們於截至2015年及2016年12月31日止年度的除稅前溢利分別約為[編纂]港元及[編纂]港元，而我們於截至2016年5月31日止五個月的除稅前虧損約為[編纂]港元及我們於截至2017年5月31日止五個月的除稅前溢利約為[編纂]港元。於計及截至2016年12月31日止年度及截至2017年5月31日止五個月扣除的[編纂]開支分別約4.7百萬港元及8.6百萬港元以相關年／期內稅項開支後，我們於截至2015年及2016年12月31日止年度的年內溢利分別約為[編纂]港元及[編纂]港元，而我們於截至2016年及2017年5月31日止五個月的虧損分別約為[編纂]港元及[編纂]港元。

### 主要成本與同業的比較

根據行業報告，於2011年至2015年期間，行業參與者的主要成本(即已售貨物成本與僱員薪酬的總和)平均約佔整體業務所得款項的62%，而租金成本的比例估計平均約為14%。於截至2015年及2016年12月31日止年度及截至2017年5月31日止五個月，我們的已售存貨成本與員工福利開支的總和分別佔收益約61.1%、60.9%及60.9%，而我們的租賃成本(即我們租金開支、使用權資產折舊及租賃負債利息開支的總和)則相當於收益的約18.5%、17.6%及17.9%。我們的主要成本與行業平均水平相若，而我們的租金成本高於行業平均水平。董事認為，由於我們於業績記錄期間的大部分餐廳均位於銅鑼灣、尖沙咀、太古城、九龍塘及元朗的商場內，人流量相對較高，且租金成本亦涵蓋我們新餐廳的開業前期間，故我們餐廳的租金成本與行業平均水平相比亦相對較高。

### 綜合現金流量摘要

	截至12月31日止年度		截至5月31日止五個月	
	2015年	2016年	2016年	2017年
	千港元	千港元	千港元	千港元
營運資金變動前的經營				
現金流量(附註)	34,968	48,724	18,822	14,821
經營活動所得現金淨額	37,559	37,428	12,211	15,144
投資活動所用現金淨額	(24,656)	(11,389)	(6,317)	(9,070)
融資活動所用現金淨額	(9,844)	(30,154)	(16,471)	(21,777)
現金及現金等價物增加／(減少)淨額	3,059	(4,115)	(10,577)	(15,703)
於12月31日／5月31日的現金及現金等價物	28,021	23,906	17,444	8,203

附註：提早採納香港財務報告準則第16號後，營運資金變動前的經營現金流量指已作出調整的除稅前溢利，調整內容包括(其中包括)截至2015年及2016年12月31日止年度以及截至2016年及2017年5月31日止五個月的使用權資產折舊及租賃負債利息開支合共分別約為26.0百萬港元、34.1百萬港元、14.2百萬港元及15.6百萬港元。除稅前溢利與營運資金變動前經營現金流量的對賬詳情載於附錄一。

## 概 要

### 主要財務比率

下表載列我們於所示日期或期間的若干主要財務比率：

	於以下日期／截至 該日止年度 12月31日		於以下 日期／ 截至該日 止五個月 5月31日
	2015年	2016年	2017年
收益增長	不適用	34.6%	13.0%
純利率	0.02%	0.3%	(7.2%)
純利率(扣除[編纂]開支)	0.02%	2.4%	1.5%
流動比率	0.40	0.56	0.40
速動比率	0.39	0.55	0.38
債務權益比率	0.47	不適用 <sup>(1)</sup>	不適用 <sup>(1)</sup>
資產負債比率	179.2%	41.2%	41.2%
利息覆蓋比率	100.8%	151.3%	不適用 <sup>(2)</sup>
資產回報率	0.01%	0.3%	(3.5%)
股本回報率	3.1%	0.9%	(20.4%)

附註：1. 我們於2016年12月31日及2017年5月31日處於淨現金狀況。

2. 截至2017年5月31日止五個月，我們錄得除利息及稅項前虧損。

有關詳情，請參閱本[編纂]「財務資料」。

## 我們餐廳的營運業績

下表載列於所示期間的餐廳詳情：

營運中餐廳 自家品牌	截至2015年12月31日止年度				截至2016年12月31日止年度				截至2016年5月31日止五個月				截至2017年5月31日止五個月												
	顧客 光顧 次數	經營 日數	顧客 人均 消費 <sup>(1)</sup> (港元)	翻座率 <sup>(2)</sup> (%)	日均 收益 <sup>(3)</sup> (千港元)	經營 利潤率 <sup>(4)</sup> (%)	顧客 光顧 次數	經營 日數	顧客 人均 消費 <sup>(1)</sup> (港元)	翻座率 <sup>(2)</sup> (%)	日均 收益 <sup>(3)</sup> (千港元)	經營 利潤率 <sup>(4)</sup> (%)	顧客 光顧 次數	經營 日數	顧客 人均 消費 <sup>(1)</sup> (港元)	翻座率 <sup>(2)</sup> (%)	日均 收益 <sup>(3)</sup> (千港元)	經營 利潤率 <sup>(4)</sup> (%)							
竹壽司餐廳	24,017	364	886	1.32	58	11.7	24,518	364	802	1.35	54	9.4	10,332	151	790	1.37	54,065	6.1	8,688	150	747	1.16	43,244	1.8	
安南(利園)	92,249	364	292	1.82	74	8.9	94,196	365	288	1.86	74	7.5	37,633	151	293	1.79	73,118	5.4	39,156	150	275	1.88	71,912	5.4	
安南(又一城)	25,765	32	172	4.47	139	(69.3)	235,875	365	174	3.59	112	13.2	88,394	151	179	3.25	104,575	5.9	86,910	150	174	3.22	100,722	10.1	
安南小館餐廳 <sup>(6)</sup>	40,771	122	147	2.61	49	(36.9)	99,648	365	141	2.13	39	(5.5)	40,804	151	144	2.11	38,855	(13.6)	38,390	150	132	2.00	33,748	(8.0)	
家上海餐廳 <sup>(6)</sup>	52,953	122	161	3.06	70	(18.4)	148,056	365	160	2.86	65	4.5	60,737	151	162	2.83	65,334	3.0	62,763	150	160	2.95	66,848	7.1	
北海井餐廳 <sup>(8)</sup>	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	40,630	128	224	3.17	71,123	(5.8)	
特許經營/ 分請可品牌	65,041	364	429	1.06	77	(4.0)	74,239	365	455	1.21	92	0.9	28,597	151	448	1.13	84,911	(3.5)	31,233	150	441	1.24	91,747	(1.0)	
權入餐廳	151,048	364	300	2.31	125	15.4	141,900	365	294	2.16	114	15.6	55,954	151	299	2.06	110,865	11.2	59,109	150	284	2.19	112,051	14.1	
芒果樹(圓方)	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	8,043	17	164	3.38	77	(57.1)	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	1.1
芒果樹 Café	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用
芒果樹 Café	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用
芒果樹餐廳 <sup>(9)</sup>	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用
Paper Moon 餐廳 <sup>(10)</sup>	12,203	364	715	0.60	24	(21.7)	9,748	257	541	0.88	21	(12.6)	5,810	151	519	0.69	19,979	(29.6)	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用
已結業餐廳 自家品牌	39,053	364	305	1.34	33	(3.0)	26,382	339	307	1.05	26	(23.7)	13,144	151	300	1.09	26,079	(18.8)	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用

附註：

- (1) 顧客人均消費按期內相關餐廳總收益除以顧客光顧總次數計算。
- (2) 翻座率按期內顧客光顧總次數除以座位總數計算。
- (3) 日均收益按年/期內收益除以經營日數計算。
- (4) 經營利潤率按年/期內經營溢利除以年/期內收益計算
- (5) 安南(又一城)餐廳於2015年11月開業業務。
- (6) 安南小館餐廳及家上海餐廳於2015年9月開業業務。
- (7) 芒果樹 Café (太古)餐廳於2016年12月開業業務。
- (8) 北海井餐廳於2017年1月開業業務。
- (9) 芒果樹 Café (形點)餐廳於2017年7月開業業務。
- (10) Paper Moon 餐廳於2017年9月23日開業業務。

## 概 覽

## 概 要

於業績記錄期間，我們部分餐廳於若干財政年度或期間並無賺取盈利，其為安南(又一城)餐廳、安南小館餐廳、家上海餐廳、權八餐廳、芒果樹Café(太古)餐廳、北海井餐廳、芒果樹(Cubus)餐廳及Bella Vita餐廳。

安南(又一城)餐廳、安南小館餐廳及家上海餐廳各自於2015年開業，分別在各自開業日期前產生開支約2.3百萬港元、約1.4百萬港元及約1.8百萬港元。此類開支包括從餐廳的控股公司成立之日起直至相關餐廳開業之日，涉及餐廳的一切開支。安南(又一城)餐廳及家上海餐廳各自均能於截至2016年12月31日止年度，於其各自開業的四個月內實現收支平衡點。此兩間餐廳均錄得正面經營溢利。

安南小館餐廳起初以安南品牌開業，原因是確保進駐形點過程中業主設置的條件。儘管我們為滿足元朗地區的目標客戶修訂餐牌已加入價格較為合理的食品，餐牌仍提供不少通用的安南品牌的高價位招牌菜，導致該餐廳在已達致收支平衡的情況下，截至2016年12月31日止兩個年度的客流仍不如理想且錄得負面經營利潤率。隨後，我們經業主同意將餐廳更名為安南小館品牌旗下餐廳，並於2017年4月重新設計餐牌，加入價格更相宜的食品，以滿足我們在元朗區的目標客戶。與2017年首三個月及2016年同期相比，安南小館餐廳於2017年4月至5月的財務表現有顯著改善，從經營利潤改善可見。

權八餐廳於截至2015年12月31日止年度錄得負面經營利潤率。董事認為，有關財務表現主要由於翻座率相對較低，截至2015年12月31日止年度的翻座率僅約為1.06。經加緊努力進行權八餐廳的營銷及推廣工作後，截至2016年12月31日止年度的翻座率達到約1.21，並錄得正面經營利潤率。截至2016年及2017年5月31日止五個月各月，權八餐廳亦錄得負面經營利潤率，而截至2017年5月31日止五個月，由於客戶光顧次數增加，經營利潤率有所改善。

芒果樹Café(太古)餐廳及北海井餐廳分別於2016年12月15日及2017年1月23日方開始營業，餐廳在開業日期前產生開支分別約1.1百萬港元及0.7百萬港元。因此，芒果樹Café(太古)餐廳及北海井餐廳於截至2016年12月31日止年度及截至2017年5月31日止五個月無法獲取盈利。無論如何，該等餐廳各自已在三個月內實現收支平衡，而芒果樹Café(太古)餐廳於截至2017年5月31日止五個月錄得正經營利潤。

近年來，由於我們芒果樹(Cubus)餐廳、Bella Vita餐廳及竹壽司餐廳的附近區域正進行重建項目，對三間餐廳的人流量構成不利影響。我們認為芒果樹(Cubus)餐廳及Bella Vita餐廳乃因此於截至2015年及2016年12月31日止年度無法獲取盈利，而竹壽司餐廳於截至2017年5月31日止五個月僅錄得輕微的經營利潤率。經過審慎考慮後，我們於2016年9月15日將Bella Vita餐廳關閉，並於2016年12月6日將芒果樹(Cubus)餐廳關閉，並將於截至2018年第一季度將竹壽司餐廳搬遷至利園二期。

## 概 要

我們的管理團隊已經監控並將密切監控所有餐廳的表現，特別是透過控制不同成本因素，例如食品成本及勞工成本，以及開發及實施市場推廣計劃以增加餐廳的顧客人流。一般而言，倘餐廳錄得連續兩個月的負EBITDA，我們視之為未能達到預期。在必要及適當的情況下，我們將採取其他措施，如修改餐牌的價格、舉辦促銷活動，並向會員發送廣告電郵及／或信息。在有需要的情況下，我們亦可能考慮將餐廳關閉或搬遷或進行品牌重塑。

### 收支平衡分析

下表概述(i)使用權資產折舊、租金成本及租賃負債利息開支；及(ii)員工成本的增加對我們的除稅前溢利(不包括非經常性[編纂]開支)及營運資金變動前經營現金流量(經計及就使用權資產扣除的折舊及租賃負債利息開支但不包括[編纂]開支)的綜合影響的收支平衡分析結果，且所有其他變量保持不變並假設我們的菜單及營運並無作出調整以應對有關變動：

	截至12月31日止年度		截至
	2015年	2016年	5月31日 止五個月 2017年
就除稅後溢利達到收支平衡的情況	0.02%	5.8%	3.5%
就營運資金變動前經營現金流量 (經計及就使用權資產扣除的折舊 及租賃負債利息開支)			
達到收支平衡的情況	<u>10.8%</u>	<u>17.3%</u>	<u>15.3%</u>

### 採納香港財務報告準則第15號及第16號

香港財務報告準則第15號「來自客戶合約的收益」及香港財務報告準則第16號「租賃」分別於2018年1月1日至2019年1月1日或之後開始的年度期間生效。考慮到對我們財務報表的潛在影響後，我們決定提早採納並已於整個業績記錄期間應用有關準則。

繼提早採納香港財務報告準則第16號後，租賃(租期少於12個月或低價值者除外)以資產(即使用權資產)連同金融負債(即租賃負債)的形式確認，而就此折舊費及融資成本而非租金開支會被扣除。因此，若干財務比率亦將受到影響。另一方面，本集團於業績記錄期間錄得的收益於採納香港財務報告準則第15號後並無受到影響。

有關詳情，請參閱本[編纂]「財務資料—提早採納香港財務報告準則第15號及第16號」。

## 概 要

### 租賃物業

以下載列本集團於最後實際可行日期為我們營運中的餐廳的租賃物業的詳情(所有餐廳受營業額租金影響)：

編號	香港地址	餐廳	租期
1.	香港銅鑼灣開平道1號Cubus 12樓	竹壽司餐廳	由2014年7月19日至 2018年1月18日
2.	香港九龍柯士甸道西1號 圓方2樓2032至2033號舖	芒果樹(圓方)餐廳	由2016年9月1日至 2019年8月31日
3.	香港銅鑼灣希慎道33號 利園一期4樓	權八餐廳及 安南(利園)餐廳	由2017年6月1日至 2019年5月31日
4.	香港新界元朗朗日路8-9號 及元龍街9號形點一期 1樓1058號舖	家上海餐廳	由2015年6月1日至 2021年5月31日
5.	香港新界元朗朗日路8-9號 及元龍街9號形點一期 1樓1073號舖	安南小館餐廳	由2015年6月1日至 2021年5月31日
6.	香港九龍九龍塘達之路80號 又一城1樓L1-20室	安南(又一城)餐廳	由2015年9月14日至 2020年9月13日
7.	香港新界元朗朗日路8號及 元龍街9號形點I 11樓1035舖	芒果樹Café(形點)餐廳	由2017年4月21日至 2023年4月20日
8.	香港太古城太古城道18號 太古城中心3樓314號舖	芒果樹Café(太古)餐廳	由2016年10月20日至 2021年10月19日
9.	香港太古城太古城道18號 太古城中心3樓313號舖	北海井餐廳	由2016年11月20日至 2021年10月19日
10.	香港九龍海港城海運大廈3樓 OTE301舖	Paper Moon餐廳	由2017年6月15日至 2023年6月14日

## 概 要

### 開設新餐廳的合約責任

我們就不同品牌的餐廳營運與若干業務夥伴訂立了若干特許經營或分許可安排。詳情請參閱「業務 — 我們的餐廳 — 特許經營／分許可協議」。根據該等安排，我們有責任在所需期間內開設若干數目的餐廳：

#### 芒果樹特許經營安排

根據MT特許經營協議，我們須於2011年7月1日簽訂協議後24個月內開設及／或管理最少兩間在香港供應酒精的芒果樹高級餐廳。有關規定已於我們在2011年開設芒果樹(Cubus)餐廳及在2012年開設芒果樹(圓方)餐廳時達成。

根據MT中國及澳門特許經營協議，我們須於2016年12月31日簽訂MT中國及澳門特許經營協議附件後60個月內開設及／或管理最少九間在中國或澳門的芒果樹或芒果樹Café餐廳。我們正管理其中一間有關餐廳(即芒果樹(青島)餐廳)。誠如「未來計劃及[編纂]用途」一節所披露，我們計劃於2018年至2021年於中國開設及／或管理八間其他餐廳(2018年兩間、2019年一間、2020年兩間及2021年三間)。開設及／或管理更多餐廳將受限於本集團的未來業務規劃。

#### Paper Moon分許可安排

根據Paper Moon分許可協議，我們須於2017年12月5日前開設最少一間此分許可品牌的餐廳(受相關租賃物業轉手所限)。有關要求已在我們於2017年9月開設Paper Moon餐廳時達成。有關Paper Moon分許可協議的詳情，請參閱本[編纂]「業務 — 我們的餐廳 — 特許經營／分許可協議 — Paper Moon分許可安排」。

#### 與我們的香港合營企業合夥人集團有關開設兩間餐廳的合營企業協議

我們亦已與香港合營企業合夥人集團的全資附屬公司就於香港開設兩間餐廳(一間提供精緻的日本料理，另一間提供上海菜)訂立合營企業協議。合營企業公司於2017年6月30日註冊成立，而我們已就兩間新餐廳取得租約。詳情請參閱「我們的餐廳 — 合營企業協議」。

基於本[編纂]中的「未來計劃及[編纂]用途」一節所披露的我們實施未來計劃的進展情況，我們相信我們能夠履行合約責任，將有助我們提高市場份額、盈利能力及品牌影響力。

## 概 要

### 近期發展及盈利警告

基於本集團截至2017年7月31日止七個月的未經審核綜合管理賬目，我們於該期間的收益較2016年同期高，增加主要歸因於在2016年12月及2017年1月新開業的兩間餐廳(即芒果樹Café(太古)餐廳及北海井餐廳)所錄得收益較在2016年9月及2016年12月結業的兩間餐廳(即Bella Vita餐廳及芒果樹(Cubus)餐廳)所錄得收益高。

上市開支對我們損益賬的影響已使本集團自2016年12月31日(即編製最近期經審核綜合財務報表日期)起的財務或貿易狀況或前景產生重大不利變動。我們目前預計於截至2017年12月31日止年度錄得淨虧損，原因是：(1)已確認及將於綜合全面收益表中確認為開支的非經常性[編纂]開支；及(2)就已開業或我們計劃於截至2017年12月31日止年度開業的三間新餐廳及我們計劃於2018年第一季度開業的兩間新餐廳初期階段開展業務所產生的開支(主要包括租賃成本、員工成本及若干經營成本)，目前估計合共約為[編纂]。[編纂]應知悉[編纂]開支對本集團截至2017年12月31日止年度的財務表現存在影響。有關我們[編纂]開支的詳情，請參閱本[編纂]「財務資料—[編纂]開支」一節。

於2017年6月，我們就於香港開設兩間新餐廳(一間提供高級日本料理而另一間提供上海菜)與我們香港合營企業合夥人的兩間全資附屬公司訂立合營企業協議。有關詳情，請參閱「業務—我們的餐廳—合營企業協議」。

於2017年7月及9月，我們亦在香港元朗形點I開設芒果樹Café(形點)餐廳及在香港九龍海港城開設Paper Moon餐廳。有關詳情，請參閱「業務—我們的餐廳—特許經營/分許可協議」。

除上文所披露者外，我們的董事確認，直至本[編纂]日期，本集團的財務或貿易狀況或前景自2017年5月31日(即按本[編纂]附錄一會計師報告所述編製本集團最近期經審核財務報表的日期)以來並無任何重大不利變動，以及自2017年5月31日起並無重大影響本[編纂]附錄一會計師報告所示資料的任何事件。

### [編纂]用途

[編纂](經扣除[編纂]費及就此應付估計開支合共約[編纂]港元)估計約為[編纂]港元(未經計及根據[編纂]或可能根據購股權計劃授出的任何購股權獲行使而可能配發及發行的任何股份，並假設[編纂]約為每股[編纂]港元，即建議[編纂]範圍每股[編纂]港元至每股[編纂]港元的中位數)。

## 概 要

我們擬按以下方式應用有關[編纂]：

- [編纂]約[編纂]或約[編纂]港元將用作償付設立及開設Paper Moon餐廳的部分成本；
- [編纂]約[編纂]或約[編纂]港元將用作於香港以家上海品牌設立及開設兩間餐廳；
- [編纂]約[編纂]或約[編纂]港元將用作於香港按經改進竹壽司品牌設立及開設一間餐廳；
- [編纂]約[編纂]或約[編纂]港元將用作於香港設立及開設一間北海井餐廳；
- [編纂]約[編纂]或約[編纂]港元將用作於香港設立及開設一間芒果樹餐廳；及
- [編纂]約[編纂]或約[編纂]港元將用作於中國發展餐廳開業前諮詢及管理諮詢服務。

有關詳情，請參閱本[編纂]「未來計劃及[編纂]用途」。

### **[編纂]統計數據**

以下本集團之說明性未經審核備考經調整有形資產淨值報表乃根據[編纂]第7.31條編製，並載於下文以說明[編纂]對於2017年5月31日本公司權益持有人應佔本集團有形資產淨值之影響，猶如[編纂]已於2017年5月31日進行。

## 概 要

[編纂]

### [編纂]開支

我們的估計[編纂]開支主要包括[編纂]佣金，以及因獨家保薦人、法律顧問、申報會計師及其他專業人士就[編纂]和[編纂]提供的服務而向彼等支付的專業費用。假設[編纂]未獲行使及[編纂]為每股股份[編纂]港元(即本[編纂]所列明的[編纂]指示性價格範圍的中位數)，[編纂]開支總額將為[編纂]百萬港元，其中約[編纂]百萬港元直接歸因於發行[編纂]，並預計將於[編纂]後資本化。餘下約[編纂]百萬港元可於綜合收益表中扣除，其中約[編纂]港元已於本集團截至2016年12月31日止年度的綜合收益表中確認，約[編纂]港元已於本集團截至2017年5月31日止五個月的綜合收益表中確認，而約[編纂]港元預期將於截至2017年12月31日止年度餘下期間扣除。估計[編纂]開支可根據已產生或將產生的實際金額予以調整。我們截至2017年12月31日止年度的財務業績將受到[編纂]開支相當大的影響。

## 概 要

### 股息及可分派儲備

於業績記錄期間，我們截至2015年及2016年12月31日止年度的已向我們股東宣派股息約2.2百萬港元及1.5百萬港元。然而，這不應用作日後釐定我們可能宣派或派付的股息水平的參考或基礎。儘管如此，我們目前並無事先釐定於[編纂]後的股息派息率。

我們可能以現金或其他我們董事會認為合適之方式派發股息。任何建議股息分派須由董事會酌情決定並經我們股東批准後方可作實。董事會未來可能會經考慮我們的經營業績、財務狀況、營運需求、資金需求、股東利益及董事會可能認為相關之任何其他情況之後建議分派股息。

### 行業

根據行業報告，香港全服務式餐廳行業競爭十分激烈及高度分散。於2016年，市場上的8,600間門店大多由獨立餐廳組成。行業極之分散以致行內五大營運商僅佔2016年市場銷售值約7%。此外，亞洲全服務式餐廳行業的競爭格局高度分散，約6,700間餐廳門店，其中五大品牌佔2016年的合併市值約9%。

有關行業的競爭格局及市場門檻詳情，請參閱本[編纂]「行業概覽」一節。

### 與控股股東的關係

緊隨[編纂]及資本化發行完成後(並無計及因根據購股權計劃可能授出的任何購股權及[編纂]獲行使而可能發行的任何股份)，梁志天先生、關永權先生及郭先生(分別透過1957 & Co.、Sino Explorer、通凱、Perfect Emperor及P.S Hospitality)將分別持有本公司的[編纂]、[編纂]及[編纂]。1957 & Co.、Sino Explorer及通凱為梁志天先生所全資擁有的投資控股公司，而Perfect Emperor及P.S Hospitality為關永權先生及郭先生所分別全資擁有的投資控股公司。

於2017年2月16日，為籌備[編纂]，我們的控股股東執行一項一致行動，據此，彼等確認過往的一致行動安排以及彼等擬繼續按相關方式於[編纂]後一致行動以鞏固彼等對本集團的控制，直至確認契據終止為止。因此，梁志天先生、郭先生及關永權先生於[編纂]及資本化發行完成後仍將為一組具支配權的股東，並將繼續持有本公司的控股權益。

有關詳情請參閱本[編纂]「與控股股東的關係」一節。

我們亦訂立了若干框架協議，向若干控股股東購買室內及燈光服務，此將於[編纂]後構成非全面豁免持續關連交易。詳情請參閱「持續關連交易」。

## 概 要

### 客戶、特許經營權授予人、分許可商及供應商

於業績記錄期間，來自我們餐廳業務的收益佔總收益超過99%。由於業務性質使然，我們餐廳的所有客戶來自公眾散客。因此，我們的董事認為，要識別本集團於業績記錄期間的五大客戶並不切實可行，原因是截至2015年及2016年12月31日止兩個年度以及截至2017年5月31日止五個月概無客戶佔我們總收益的5%或以上，且我們於業績記錄期間並無依賴任何單一客戶。我們餐廳管理及諮詢服務的客戶為其他餐廳營運商。

我們的特許經營權授予人及分許可商(為獨立第三方)亦於我們的業務營運擔當持份者的重要角色。截至2015年及2016年12月31日止年度以及截至2017年5月31日止五個月，我們分別支付特許經營權費及/或專利權費合共2.6百萬港元、2.5百萬港元及1.3百萬港元。

我們的供應商為食材及飲料供應商。我們已與大部份五大供應商建立超過3年的業務關係。截至2015年及2016年12月31日止兩個年度以及截至2017年5月31日止五個月，據董事會所悉，我們的董事、彼等各自的緊密聯繫人或任何股東(擁有我們已發行股本超過5%)概無於任何五大供應商中擁有任何權益。

### 法律合規

於業績記錄期間，我們數度未能按時及/或妥為遵守稅務條例及強制性公積金計劃條例。董事認為有關事件並未對我們的業務營運及財務狀況構成重大不利影響。

詳情請參閱本[編纂]「業務」下「一 法律訴訟及合規性」及「一 僱員」一節。

### 與香港合營企業合夥人集團訂立的關連租約及關連許可協議

香港合營企業合夥人集團為本公司附屬公司層面的關連人士。於[編纂]後，我們將繼續向香港合營企業合夥人集團租用或許可若干物業或區域。該等租賃及許可安排將於[編纂]後構成持續關連交易。我們已分別向聯交所申請且聯交所已批准豁免嚴格遵守[編纂]第20.33及20.50條的公告規定及有關持續關連交易期間的規定。

有關詳情，請參閱本[編纂]「持續關連交易—非全面豁免持續關連交易」。