

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[編纂][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[編纂]均涉及風險。投資[編纂]的部分特定風險載於本[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

我們是一間以香港為基地的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。我們以各種品牌經營全服務式餐廳，致力為不同的顧客提供高質素日本料理、泰國菜、越南菜、上海菜及意大利菜。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)在位於銅鑼灣、尖沙咀、太古城、九龍塘及元朗的商場和商用物業經營11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。

我們的餐廳組合迎合不同消費模式及消費區間的客戶。我們大部分餐廳的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**：我們的竹壽司餐廳著重來自日本的新鮮海產及精緻賣相。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級越南菜式。餐廳透過越南殖民時代風格裝修帶出溫馨與優雅元素並巧妙地與順化菜烹調藝術融合。我們亦從越南進口傢具及擺設，以營造越式氛圍。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傳統家常上海菜。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產，並在輕鬆舒適的環境為客人提供正宗的日本料理。除了優質食材，由北海道七星米煮成的香軟米飯和細膩的工藝亦是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親朋好友共享美酒佳餚的意大利生活品味。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，其主打正宗高級泰國菜，呈獻甜、酸、辣三大泰菜特色味道。透過室內設計，為顧客提供地道的泰式氛圍。我們亦已引入芒果樹的副品牌芒果樹Café，餐廳透過摩登簡約的用餐環境，為尋找較實惠膳食的顧客提供輕盈融合泰菜。
- **權八**：權八為我們的特許經營日本菜品牌，以一名歌舞伎(傳統日本戲劇)主角命名，旨在讓顧客於日本居酒屋環境中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提供地道意大利菜，在充滿活力的用餐環境中帶來真誠的意國風味。

提倡賦有創見的生活態度是我們餐飲概念的重點，我們旨在為顧客提供「物有所值」的用餐體驗。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重複光顧。憑藉我們管理團隊的經驗及對餐廳設計的熱忱，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。

憑藉我們管理餐廳的專業知識，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設多間餐廳。

我們多間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，這是對我們餐廳品質的一個認可。

概 要

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／分許可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。

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」。

概 要

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。
- 倘我們選擇開設餐廳的店址未能滿足我們的期望或店址鄰近地區的人口分佈或其他特性出現不利變動，我們可能須支付租金或招致額外開支或倘我們選擇提前終止租約則須被罰款。
- 我們的業務相當倚賴市場對我們品牌及特許經營／分許可品牌的認同，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或分許可協議，而倘我們一方有任何嚴重違約，則我們的特許經營或分許可協議可能會被終止。
- 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。
- 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。
- 倘我們未能就擴張計劃獲得充足資金，則我們的業務及增長前景可能會受到不利影響。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」。

概 要

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 千港元	2016年 千港元	2016年 千港元 (未經審核)	2017年 千港元
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1)	(32,106)	(43,737)	(18,055)	(19,931)
租金開支(附註1)	(3,961)	(4,216)	(2,341)	(2,141)
[編纂]開支	—	[編纂]	—	[編纂]
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)(附註2)	31	5,246	(873)	1,466

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提早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 (未經審核)	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	23,310	30,989	12,821	14,197
租賃負債利息開支	2,698	3,094	1,366	1,388

- 經調整溢利/(虧損)(扣除[編纂]開支)按年/期內經調整溢利/虧損淨額計算，撇除於有關年/期內收取的[編纂]開支。經調整溢利/(虧損)(扣除[編纂]開支)並非根據香港財務報告準則界定。有關詳情，請參閱本[編纂]「財務資料—非香港財務報告準則計量」一節。

概 要

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。

於計及非經常性質的[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]及[編纂]，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]。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[編纂]港元及[編纂]港元以及相關年/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]及[編纂]，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]及[編纂]。

概 要

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日止年度以及截至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。我們的董事認為，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，因此，我們餐廳的租金成本與行業平均水平相比相對較高。

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
			(未經審核)	
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

流動負債淨額

於2015年12月31日、2016年12月31日及2017年5月31日，我們錄得流動負債淨額分別約61.8百萬港元、31.9百萬港元及42.5百萬港元。我們的流動負債淨額，部分乃由於於2015年12月31日、2016年12月31日及2017年5月31日根據本集團提早採納的香港財務報告準則第16號的規定確認租賃負債。我們所確認的租賃負債流動金額分別約34.0百萬港元、37.9百萬港元及41.2百萬港元。

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%
經營利潤率	1.8%	2.6%	(5.3%)
經營利潤率(扣除[編纂]開支) ⁽¹⁾	1.8%	4.8%	3.4%
純利率	0.02%	0.3%	(7.2%)
純利率(扣除[編纂]開支) ⁽¹⁾	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 ⁽²⁾	不適用 ⁽²⁾
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 ⁽³⁾
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. 經營利潤率(扣除[編纂]開支)以年／期內經營利潤率(撇除於有關年／期內收取的[編纂]開支)除以有關年／期內收益，再乘以100%計算。而純利率(扣除[編纂]開支)以年／期內純利(撇除於有關年／期內收取的[編纂]開支)除以有關年／期內收益，再乘以100%計算。經營利潤率(扣除[編纂]開支)及純利率(扣除[編纂]開支)並非根據香港財務報告準則界定。有關詳情，請參閱本[編纂]「財務資料—非香港財務報告準則計量」一節。

2. 我們於2016年12月31日及2017年5月31日處於淨現金狀況。
3. 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：

餐廳	開業日期	截至2015年12月31日止年度				截至2016年12月31日止年度							
		顧客光顧 次數	經營日數	顧客人均 消費 ⁽¹⁾ (港元)	翻座率 ⁽²⁾ (%)	日均 收益 ⁽³⁾ (千港元)	經營 利潤率 ⁽⁴⁾ (%)	顧客光顧 次數	經營日數	顧客人均 消費 ⁽¹⁾ (港元)	翻座率 ⁽²⁾ (%)	日均 收益 ⁽³⁾ (千港元)	經營 利潤率 ⁽⁴⁾ (%)
營運中餐廳													
自家品牌													
竹壽司餐廳	2010年12月18日	24,017	364	886	1.32	58	11.7	24,518	364	802	1.35	54	9.4
安南(利園)餐廳	2013年9月8日	92,249	364	292	1.82	74	8.9	94,196	365	288	1.86	74	7.5
安南(又一城)餐廳 ⁽⁵⁾	2015年11月30日	25,765	32	172	4.47	139	(69.3)	235,875	365	174	3.59	112	13.2
安南小館餐廳 ⁽⁵⁾	2015年9月1日	40,771	122	147	2.61	49	(36.9)	99,648	365	141	2.13	39	(5.5)
家上海餐廳 ⁽⁵⁾	2015年9月1日	52,953	122	161	3.06	70	(18.4)	148,056	365	160	2.86	65	4.5
北海井餐廳 ⁽⁵⁾	2017年1月23日	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
特許經營/分許可品牌													
權八餐廳 ⁽⁵⁾	2013年9月8日	65,041	364	429	1.06	77	(4.0)	74,239	365	455	1.21	92	0.9
芒果樹(圓方)餐廳	2012年12月17日	151,048	364	300	2.31	125	15.4	141,900	365	294	2.16	114	15.6
芒果樹 Café (太古)餐廳 ⁽⁵⁾	2016年12月15日	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)
芒果樹 Café (形點)餐廳	2017年7月21日	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	2017年9月23日	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
已結業餐廳													
自家品牌													
Bella Vita 餐廳 ⁽⁵⁾	2010年12月18日	12,203	364	715	0.60	24	(21.7)	9,748	257	541	0.68	21	(12.6)
特許經營品牌													
芒果樹(Cubus)餐廳 ⁽⁵⁾	2011年10月24日	39,053	364	305	1.34	33	(3.0)	28,382	339	307	1.05	26	(23.7)

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) 於業績記錄期間，該等餐廳於若干財政年度期間屬無利可圖。

概 覽

概 述

管 理 中 餐 廳 自 家 品 牌	開 業 日 期	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 ⁽¹⁾ (港 元)	日 均 收 益 ⁽³⁾ (千 港 元)	經 營 利 潤 率 ⁽⁴⁾ (%)	顧 客 光 顧 次 數	經 營 日 數	顧 客 人 均 消 費 ⁽¹⁾ (港 元)	日 均 收 益 ⁽³⁾ (千 港 元)	經 營 利 潤 率 ⁽⁴⁾ (%)
竹壽司餐廳	2010年12月18日	10,332	151	790	54	6.1	8,688	150	747	43	1.8
安南(利園)餐廳	2013年9月8日	37,633	151	293	73	5.4	39,156	150	275	72	5.4
安南(又一城)餐廳 ⁵	2015年11月30日	88,394	151	179	105	5.9	86,910	150	174	101	10.1
安南小館餐廳 ⁵	2015年9月1日	40,804	151	144	39	(13.6)	38,390	150	132	34	(8.0)
家上海餐廳 ⁵	2015年9月1日	60,737	151	162	65	3.0	62,763	150	160	67	7.1
北海井餐廳 ⁵	2017年1月23日	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	40,630	128	224	71	(5.8)
特許經營/分許可品牌											
權八餐廳 ⁵	2013年9月8日	28,597	151	448	85	(3.5)	31,233	150	441	92	(1.0)
芒果樹(圓方)餐廳	2012年12月17日	55,954	151	299	111	11.2	59,109	150	284	112	14.1
芒果樹Café(太古)餐廳 ⁵	2016年12月15日	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	70,011	150	156	73	1.1
芒果樹Café(形點)餐廳	2017年7月21日	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	2017年9月23日	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
已 結 業 餐 廳											
自 家 品 牌											
Bella Vita餐廳 ⁵	2010年12月18日	5,810	151	519	20	(29.6)	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用
特許經營品牌											
芒果樹(Cubus)餐廳 ⁵	2011年10月24日	13,144	151	300	26	(18.8)	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) 於業績記錄期間，該等餐廳於若干財政年度期間屬無利可圖。

概 要

餐廳表現及可持續性

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。

下表顯示所示期間我們無利可圖餐廳的數目：

	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
無利可圖餐廳數目	6間	4間	4間	3間

於業績記錄期間，我們無利可圖的餐廳數目有所變動。這主要由於我們於該期間或前後開設的新餐廳數目，乃由於該等新餐廳已產生各項開業前開支，而各餐廳均需時數個月方能達至收支平衡。此外，截至2016年12月31日止兩個年度，我們的Bella Vita餐廳及芒果樹(Cubus)餐廳已無利可圖，主要是由於其鄰近進行的重建項目所致。以下載列本集團於業績記錄期間餐廳變得無利可圖的詳情及理由。

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，從經營利潤率由2017年首三個月及2016年相應期間的負經營利潤率約19.5%及11.8%提高至截至2017年5月31日止兩個月的正經營利潤率約3.2%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，

概 要

並錄得正面經營利潤率。截至2016年及2017年5月31日止五個月各期間，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，並擬於2018年第一季度將竹壽司餐廳搬遷至利園二期。

於業績記錄期間，我們亦遇到下列一般不利狀況及情況：

- (i) 香港餐飲行業競爭激烈，導致(其中包括)與我們就相同地點直接競爭的其他餐飲營運商對具吸引力的地點的需求持續高企。截至2015年12月31日及2016年12月31日止年度以及截至2017年5月31日止五個月，我們的租賃相關開支分別為30.0百萬港元、38.3百萬港元及17.7百萬港元，佔我們收益分別約18.5%、17.6%及17.9%；
- (ii) 我們的成功取決於僱員的服務質素，包括餐廳經理、廚房員工及樓面員工。相關餐飲行業僱員薪金的水平近年來一直上升。有關詳情，請參閱「行業概覽 — 全服務式餐廳的主要成本 — 香港僱員及工資」一節；
- (iii) 香港餐飲行業一直及將會繼續受遊客前往及逗留在香港的意欲以及彼等在香港的活動所影響。根據行業報告，訪港旅客總數由2015年減少約4.5%至2016年約57百萬人；
- (iv) 我們的盈利能力取決於我們預計食材採購成本的變動及應對有關變動的能力。截至2015年12月31日及2016年12月31日止年度各年以及截至2017年5月31日止五個月，食物成本(以已銷售存貨成本表示)分別佔我們收益的28.5%、27.0%及26.9%；及

概 要

- (v) 我們一般於新餐廳開業產生資本開支及營運開支，如裝修開支、員工成本、餐廳物資成本以及宣傳及廣告開支。此外，我們於租約期(包括相關租賃協議所載的免租期)開始後就租賃處所支付若干管理費、差餉及開銷。由於在餐廳開業的首個財政年度的開辦經營成本較高，新餐廳的利潤率可能較低。每間新餐廳達至擬定經營水平、收益水平、收支平衡點及回本點所需的時間各有不同。有關我們餐廳收支平衡及回本期的詳情，請參閱本[編纂]「業務 — 我們餐廳的經營表現 — 收支平衡期及投資回本期」一段。

我們已採納下列措施以減輕上述不利狀況及情況的影響：

維持穩定租賃物業成本 — 我們一般尋求與提供三至五年租期及(在更理想的情況下)可選擇續訂的權利的業主訂立租約，以致董事將能夠更好地取得預租賃成本及避免租賃成本突然大幅上漲。此外，憑藉較長的租期，我們可繼續在同一處所經營餐廳，將能夠進一步節省搬遷或裝修成本。

與業主建立友善關係 — 我們尋求向本集團提供戰略價值的合適業主合作。近期，我們已透過與希慎集團就我們兩間將於2018年初開業的餐廳訂立合營企業協議促進與其中一名現有業主希慎的業務關係。我們相信，延續及促進我們與希慎的關係將會對本集團有利。

監察食材成本 — 為了使各種主要食材的價格受控，我們的政策乃與認可供應商比較食材價格，並向提供最具有競爭力價格的供應商進行採購。我們透過每週審閱食物成本變動報告一直監察並將繼續密切監察餐廳的食物成本。倘我們識別任何不尋常或高採購量，管理團隊與相關餐廳的相關主廚會面，並將尋求措施防止有關食物採購成本進一步增加。倘我們識別授權持有人或特許營運商認可或要求的若干指定配料任何不尋常價格波動，我們將與相關特許經營權授予人或認可供應商進行討論及磋商。

檢討及調整僱員人數 — 我們一直及將會繼續不時檢討全職僱員對臨時工的人數及比例，以評估是否有可免除職務的任何冗員，並確保我們所有僱員能夠以最有效率的方式協調及工作。有關檢討於主要假期後尤其更加重要，因為客戶流量於該等期間往往較高。

鑒於本集團在管理租金波動、冗員及食材成本波動方面採納控制措施，董事認為，該等措施過往及現時均對減輕前述不利狀況及情況的影響屬足夠有效。有關我們成本控制措施的更多詳情，請參閱本[編纂]「業務 — 我們採納的成本控制措施」一段。

概 要

基於下文所載，董事相信，我們的業務將可持續：

- 根據行業報告，預期全服務式餐廳行業於2017年至2021年會按複合年增長率3.7%適度復甦。預測零售分部持續表現不佳將會繼續進一步放寬租金，並預期購物商場將重建其物業以提供更多餐飲選擇；
- 根據行業報告，2015年，香港島及九龍的租金於過往幾年首次下跌，而租金於2016年進一步大幅減少7%；
- 於截至2015年12月31日止年度開業的三間新餐廳，其中兩件於截至2016年12月31日止年度錄得正經營利潤率，而餘下的新餐廳截至2016年12月31日止年度的經營利潤率有所改善，而2017年4月及5月的財務表現(與2016年相應期間相比)在2017年4月初重塑該餐廳品牌(包括重新設計菜單)以更好地迎合其目標客戶後亦有顯著改善；
- 於截至2016年12月31日止年度開業的新餐廳基於未經審核管理賬目於截至2017年5月31日止五個月錄得正經營利潤率；
- 於業績記錄期間，我們在營運資金變動(加回非經常性質的[編纂]開支)前錄得正經營現金流量分別約35.0百萬港元、53.4百萬港元及23.4百萬港元，及我們在營運資金變動(加回非經常性質的[編纂]開支以及扣除使用權資產折舊及租賃負債的利息開支後)前錄得正經營現金流量分別約9.0百萬港元、19.3百萬港元及7.8百萬港元；及
- 我們能夠於業績記錄期間自銀行取得融資，並預期繼續有足夠財務資源為我們在香港的拓展提供資金。

基於上文所載者，我們流動負債淨額狀況有所改善，由2015年12月31日約61.8百萬港元減少至2017年9月30日約53.3百萬港元以及本[編纂]「財務資料 — 流動資金及資本資源 — 流動資金充足性」所載因素，我們亦相信，我們將能夠於不久將來履行我們的責任，包括流動負債。我們或會以現金或以董事會認為合適的其他方式分派股息，且董事日後僅會在考慮我們的經營業績、財務狀況、營運需求、資本需求、股東利益及董事會可能視為相關的任何其他狀況後建議分派股息。

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。在有需要的情况下，我們亦可能考慮將餐廳關閉或搬遷或進行品牌重塑。

概 要

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	10.8%	17.3%	15.3%

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影響。尤其是，(i)由於確認租賃負債的流動金額，我們的流動比率及速動比率有所減少；(ii)由於租賃負債的利息開支增加，我們的利息覆蓋比率有所下降；(iii)由於總權益減少，我們的資產負債比率有所增加；(iv)由於確認使用權資產，我們的資產回報率有所減少；(v)由於採納香港財務報告準則第16號導致各年度的溢利有所變動，使股本回報率於截至2015年12月31日止年度減少但於截至2016年12月31日止年度則增加。然而，由於提早採納香港財務報告準則第16號，我們的財務狀況及比率出現變動並無導致違反我們任何的銀行貸款契約。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 — 關鍵會計政策及估計 — 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8-9號及 元龍街9號形點一期1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已訂立若干特許經營、分許可或合營企業安排。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。

有關詳情，請參閱本[編纂]「業務 — 我們的餐廳 — 特許經營／分許可協議 — 芒果樹特許經營安排」。

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」。

與希慎集團有關開設兩間餐廳的合營企業協議

我們亦已與希慎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。詳情請參閱本[編纂]「業務 — 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、盈利能加及品牌影響力。

概 要

近期發展及盈利警告

基於本集團截至2017年9月30日止九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。

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]百萬港元。[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)與希慎的兩間全資附屬公司訂立合營企業協議。有關詳情，請參閱本[編纂]「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，請參閱本[編纂]「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。

概 要

[編纂]用途

[編纂][編纂](經扣除[編纂]費及截至2017年12月31日止年度就此應付估計開支合共約[編纂])估計約為[編纂](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]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)。

我們擬按以下方式應用有關[編纂]：

- [編纂]約[編纂]或約[編纂]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]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]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]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]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]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

根據指示性發售價每股股份[編纂]港元及每股股份[編纂]港元(即指示性發售價範圍的下限及上限)，本公司的市值(按緊隨資本化發行及股份發售後已發行[編纂]股股份的基準計算，且假設發售量調整權及根據購股權計劃可能授出的購股權未獲行使)將分別為[編纂]百萬港元及[編纂]百萬港元。

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。

編製本未經審核備考經調整有形資產淨值報表，僅作說明用途，而基於其假設性質，未必能夠真實反映本集團於2017年5月31日或[編纂]後任何未來日期之綜合有形資產淨值。

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](即本[編纂]所列明的[編纂]指示性[編纂]範圍的中位數)，[編纂]開支總額將為[編纂]，其中約[編纂]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]可於綜合收益表中扣除，其中約[編纂]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]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]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分別約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]後構成全面豁免持續關連交易。詳情請參閱本[編纂]「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。我們已與大部分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。

與希慎集團訂立的關連租約及關連許可協議

希慎集團為本公司附屬公司層面的關連人士。於[編纂]後，我們將繼續向希慎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」。