

## 概要及摘要

### 業務概覽

根據Frost & Sullivan報告<sup>(1)</sup>，按二零一一年收益及座位數目計算，我們是高踞香港領導地位的連鎖茶餐廳東主及營辦商。於最後可行日期，我們以翠華餐廳「翠華」品牌擁有及經營全部26家餐廳<sup>(2)</sup>，包括香港21家、中國四家及澳門一家餐廳。在核心股東控制下經營逾23年，我們已成功將翠華餐廳「翠華」品牌打造成美味、優質、安全及新鮮茶餐廳食品的標誌。我們於二零零九年進軍中國市場。

茶餐廳(或稱港式餐廳)是香港最具代表性的飲食文化。茶餐廳的菜式將傳統粵菜融合東西方美食元素，成為一種獨特的地道香港菜式。我們主攻中高端茶餐廳市場。我們相信，我們的招牌菜均為別具特色及有代表性的茶餐廳菜式。以物有所值的價格為顧客提供安全而質優的食物，令我們在茶餐廳業內脫穎而出。我們選購優質食材烹調菜式。為更有效監控品質，我們向合作已久並經嚴格挑選的供應商採購食材。我們依循標準化營運程序，包括在原材料供應及準備食物過程的每個工序實施嚴格品質監控程序。

憑藉翠華餐廳「翠華」品牌的成功，我們目前在香港國際機場以副線品牌「翠華EATery」經營一家快餐店，藉此吸引旅客。我們於二零一一年十二月嘗試以新副線品牌「翠華Concept」在香港開設一間餐廳。該餐廳供應的菜式均選自我們的主菜單，面積亦較翠華餐廳小。「翠華Concept」的目標顧客是較年青一輩，選址則為並未開設較大型翠華餐廳的地區，如購物商場及住宅區。

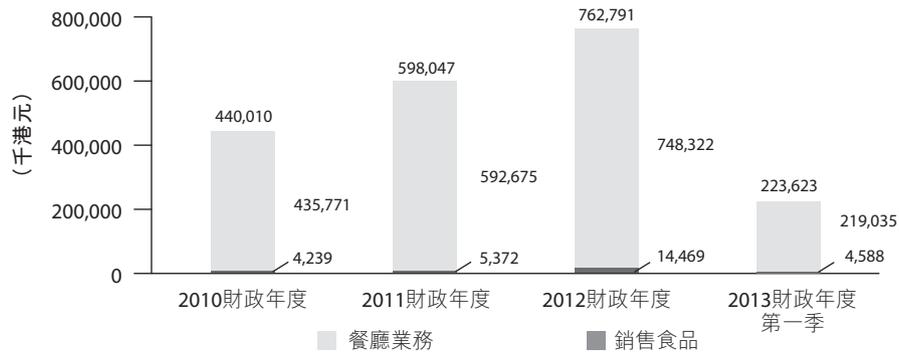
<sup>(1)</sup> 我們已委託Frost & Sullivan編製香港及中國茶餐廳市場獨立市場調查報告。請參閱本文件「行業概覽」一節。

<sup>(2)</sup> 包括共同控制實體在香港擁有的一家餐廳及在澳門擁有的一家餐廳。

## 概要及摘要

### 收益

我們的收益絕大部分來自旗下餐廳銷售食品及飲品所得。此外，我們的收益亦來自旗下中央廚房向兩家由共同控制實體經營的餐廳銷售加工或半加工食材。下圖所載為於包括截至二零一二年三月三十一日止三個年度以及截至二零一二年六月三十日止三個月在內的期間來自餐廳業務及銷售加工或半加工食品的收益：



餐廳業務所得收益來自我們在香港及中國的業務。下表列載所示期間內按地理位置劃分來自餐廳業務的收益<sup>(1)</sup>。

	截至三月三十一日止年度						截至六月三十日止三個月			
	二零一零年		二零一一年		二零一二年		二零一一年		二零一二年	
	金額	收益百分比%								
	(千港元，百分比除外)									
香港 .....	400,471	91.9	535,043	90.3	667,407	89.2	146,059	88.7	186,500	85.1
中國 .....	35,300	8.1	57,632	9.7	80,915	10.8	18,648	11.3	32,535	14.9
總計 .....	<u>435,771</u>	<u>100.0</u>	<u>592,675</u>	<u>100.0</u>	<u>748,322</u>	<u>100.0</u>	<u>164,707</u>	<u>100.0</u>	<u>219,035</u>	<u>100.0</u>

### 餐廳網絡

我們在無拘無束的愜意用膳氣氛下以殷勤態度為顧客供應美食。我們租用經營餐廳所在物業。下表列載按地區劃分我們於所示日期擁有的餐廳數目<sup>(2)</sup>。

	於三月三十一日			於	於最後 可行日期
	二零一零年	二零一一年	二零一二年	二零一二年 六月三十日	
餐廳數目：					
香港 .....	12	15	18	19	20
中國 .....	1	2	2	4	4
總計 .....	<u>13</u>	<u>17</u>	<u>20</u>	<u>23</u>	<u>24</u>

(1) 不包括我們分佔共同控制實體所擁有兩家餐廳的業績。

(2) 不包括共同控制實體在香港擁有的一家餐廳及在澳門擁有的一家餐廳。

## 概要及摘要

### 主要營運資料

#### 可資比較餐廳銷售額

於某一財政年度的可資比較餐廳銷售額指該年度旗下所有符合可資比較餐廳資格的餐廳所得收益。我們就可資比較餐廳所下定義為於比較期間內一直開放營業的餐廳。舉例而言，截至二零一零年及二零一一年三月三十一日止年度的可資比較餐廳為於截至二零一零年及二零一一年三月三十一日止兩個年度均開放營業的餐廳。下表列載我們於包括截至二零一二年三月三十一日止三個年度以及截至二零一二年六月三十日止三個月在內的期間的可資比較餐廳銷售額。

	截至三月三十一日止年度		截至三月三十一日止年度		截至六月三十日止三個月	
	二零一零年	二零一一年	二零一一年	二零一二年	二零一一年	二零一二年
<b>可資比較餐廳數目<sup>(1)</sup></b>						
香港.....	11	11	11	11	15	15
中國.....	—	—	1	1	2	2
總數.....	<u>11</u>	<u>11</u>	<u>12</u>	<u>12</u>	<u>17</u>	<u>17</u>
<b>可資比較餐廳銷售額(千港元)</b>						
香港.....	385,850	433,990	433,990	488,220	146,059	166,315
中國.....	—	—	47,724	55,449	18,648	24,789
銷售總額.....	<u>385,850</u>	<u>433,990</u>	<u>481,714</u>	<u>543,669</u>	<u>164,707</u>	<u>191,104</u>
<b>每家可資比較餐廳</b>						
<b>每日平均收益<sup>(2)</sup>(千港元)</b>						
香港.....	96	108	108	122	107	122
中國.....	—	—	131	152	102	136
每日平均收益總額.....	96	108	110	124	106	124
<b>可資比較餐廳於比較期內</b>						
<b>銷售額增加百分比</b>						
香港.....	12.5%		12.5%		13.9%	
中國.....	—		16.2%		32.9%	
總增幅.....	12.5%		12.9%		16.0%	

#### 其他表現指標

可資比較餐廳銷售額主要受每日每桌平均賬單數目及每張賬單平均消費額影響。我們透過每間餐廳的銷售點系統記錄賬單數目及每張賬單的消費額。基於我們的共用

<sup>(1)</sup> 不包括共同控制實體在香港擁有的一家餐廳及在澳門擁有的一家餐廳。

<sup>(2)</sup> 每家可資比較餐廳的每日平均收益相等於可資比較餐廳銷售額除可資比較餐廳數目，再除產生收益期間日數，即截至二零一零年、二零一一年及二零一二年三月三十一日止三個年度各年的365日以及截至二零一一年及二零一二年六月三十日止三個月各期間的91日。

## 概要及摘要

餐桌安排，我們可同一時間就同一餐桌記錄超過一張賬單。因此，每日每桌平均賬單數目乃我們的餐廳顧客人流指標，而每張賬單的平均消費額則為堂食顧客每次惠顧金額或速遞或外賣顧客的每單惠顧金額指標。

下表載列我們可資比較餐廳於包括截至二零一二年三月三十一日止三個年度以及截至二零一二年六月三十日止三個月在內的期間的每日每桌平均賬單數目及每張賬單平均消費額。

	截至三月三十一日止年度		截至三月三十一日止年度		截至六月三十日止三個月	
	二零一零年	二零一一年	二零一一年	二零一二年	二零一一年	二零一二年
<b>可資比較餐廳數目<sup>(1)</sup></b>						
香港.....	11	11	11	11	15	15
中國.....	—	—	1	1	2	2
總數.....	11	11	12	12	17	17
<b>每日每桌平均賬單數目<sup>(2)</sup></b>						
香港.....	21	24	24	25	24	24
中國.....	—	—	7	8	6	7
每日每桌平均賬單數目總計	21	24	22	22	20	21
<b>每張賬單平均消費額<sup>(3)</sup>(港元)</b>						
香港.....	66	68	68	74	71	74
中國.....	—	—	169	190	193	190
每張賬單平均消費額總計 ..	66	68	72	80	76	81

我們於包括截至二零一二年三月三十一日止三個年度以及截至二零一二年六月三十日止三個月在內的期間內開設十二家新餐廳<sup>(4)</sup>。於最後可行日期，該十二家餐廳其中九家已達收支平衡(即我們認為餐廳的每月收益至少相等於其每月開支<sup>(5)</sup>的水平)。該九家新餐廳<sup>(6)</sup>平均需時約一至兩個月便達致收支平衡。其餘三家新餐廳則未達致收支平衡。於最後可行日期，於包括截至二零一二年三月三十一日止三個年度以及截至二零一二年六月三十日止三個月在內的期間內開設的十二家新餐廳其中六家已達投資回本點，即我們認為餐廳所得純利累積至足以彌補開辦及經營一家餐廳所需成本(包括應計資本開支及經常性現金及非現金經營開支)之時。於包括截至二零一二年三月三十一日止三個年度以及截至二零一二年六月三十日止三個月在內的期間開設並已達投資回本點之該六家新餐廳<sup>(7)</sup>之平均投資回本期需時約十二個月。於包括截至二零

(1) 不包括共同控制實體在香港擁有的一家餐廳及在澳門擁有的一家餐廳。

(2) 每日每桌平均賬單數目相等於年/期內有關餐廳的賬單總數(不包括速遞及外賣)除有關餐廳的餐桌總數，再除有關期間日數，即截至二零一零年、二零一一年及二零一二年三月三十一日止三個年度各年的365日以及截至二零一一年及二零一二年六月三十日止三個月各期間的91日。

(3) 每張賬單平均消費額相等於年/期內銷售總額除有關年度/期間賬單總數。

(4) 不包括由我們的其中一家共同控制實體在澳門擁有的一家餐廳。

(5) 每月開支包括所有現金及非現金經營開支，即已售存貨成本、員工成本、折舊、物業租金及相關開支、燃料及公共事業成本、廣告及市場推廣開支以及其他經營開支。

(6) 該九家餐廳其中一家乃於截至二零一零年三月三十一日止年度內開設、五家於截至二零一一年三月三十一日止年度內開設、一家於截至二零一二年三月三十一日止年度內開設，而另外兩家則於截至二零一二年六月三十日止三個月內開設。

(7) 該六家餐廳乃於截至二零一零年及二零一一年三月三十一日止兩個年度內開設。

## 概要及摘要

一二年三月三十一日止三個年度以及截至二零一二年六月三十日止三個月在內的期間內開設之其餘六家餐廳則未達投資回本點。

### 成本的主要組成部分

於包括截至二零一二年三月三十一日止三個年度以及截至二零一二年六月三十日止三個月在內的期間，我們成本的主要組成部分為業務營運所用一切食品及飲品的成本、員工成本以及物業租金及相關開支。

### 食物及飲品成本

業務所用食品及飲品的成本即我們的已售存貨成本，佔經營開支的最大比例，於截至二零一零年、二零一一年及二零一二年三月三十一日止三個年度各年以及截至二零一二年六月三十日止三個月分別佔收益的**30.4%**、**30.6%**、**31.0%**及**30.9%**。我們向中國供應商採購部分原材料及食材，並向香港進口商採購部分原材料及食材，而香港進口商則自不同海外國家(包括歐洲及美國)採購原材料及食材。

### 員工成本

我們的員工成本包括應付全體僱員及職員(包括執行董事、總辦事處職員及餐廳及中央廚房職員)的薪金及福利。於包括截至二零一二年三月三十一日止三個年度以及截至二零一二年六月三十日止三個月在內的期間，我們的員工成本維持相對穩定，於截至二零一零年、二零一一年及二零一二年三月三十一日止三個年度以及截至二零一二年六月三十日止三個月分別佔收益的**27.7%**、**27.2%**、**25.9%**及**28.4%**。下表載列包括截至二零一二年三月三十一日止三個年度以及截至二零一二年六月三十日止三個月在內的期間內員工成本的分析：

	截至三月三十一日止年度			截至六月三十日止三個月	
	二零一零年	二零一一年	二零一二年	二零一一年	二零一二年
		(千港元)			
員工成本					
執行董事	4,175	4,146	4,260	1,065	1,065
總辦事處職員	4,160	11,937	19,113	3,724	5,948
餐廳及中央廚房員工	113,436	146,674	174,161	38,530	56,516
員工成本總額	<u>121,771</u>	<u>162,757</u>	<u>197,534</u>	<u>43,319</u>	<u>63,529</u>

### 物業租金及相關開支

我們租用經營餐廳所在全部物業。租用及維持餐廳、中央廚房及總辦事處的成本即我們的物業租金及相關開支，於截至二零一零年、二零一一年及二零一二年三月三十一日止三個年度以及截至二零一二年六月三十日止三個月分別佔收益的**10.4%**、**12.5%**、**12.6%**及**13.6%**。

## 概要及摘要

下表載列我們於包括截至二零一二年三月三十一日止三個年度以及截至二零一二年六月三十日止三個月在內的期間按地區劃分的餐廳數目<sup>(1)</sup>及旗下餐廳的物業租金開支金額。

	截至三月三十一日止年度						截至六月三十日止三個月			
	二零一零年		二零一一年		二零一二年		二零一一年		二零一二年	
	餐廳數目	租金 開支金額 (千港元)	餐廳數目	租金 開支金額 (千港元)	餐廳數目	租金 開支金額 (千港元)	餐廳數目	租金 開支金額 (千港元)	餐廳數目	租金 開支金額 (千港元)
香港 .....	12	38,084	16 <sup>(2)</sup>	63,861	18	81,032	15	18,888	19	22,715
中國 .....	1	4,544	2	5,319	2	6,495	2	1,772	4	5,438
總計 .....	13	42,628	18	69,180	20	87,527	17	20,660	23	28,153

旗下餐廳的租約通常為期兩至十年。若干租約附有選擇權，我們可於租期屆滿時酌情行使選擇權續租兩年至六年。

### 行業

根據Frost & Sullivan報告，香港茶餐廳行業的銷售值從二零零七年約171億港元上升至二零一一年約227億港元，複合年增長率約為7.3%。於二零一一年，茶餐廳在香港的休閒餐飲餐廳分部所佔份額相當高，約達62.5%。香港茶餐廳市場高度分散，二零一一年非連鎖餐廳佔市場份額約89.0%。根據Frost & Sullivan報告，於二零一一年，我們的市場佔有率約為3.2%，佔據香港茶餐廳市場的最大份額。

根據Frost & Sullivan報告，中國的茶餐廳市場的銷售值從二零零七年約人民幣91億元增加至二零一一年約人民幣248億元，複合年增長率約為28.6%。於二零一一年，茶餐廳在中國的休閒餐飲餐廳分部所佔份額相當高，約達42.0%。中國茶餐廳市場雖不如香港般分散，但根據Frost & Sullivan報告，於二零一一年非連鎖餐廳仍佔據當地茶餐廳市場約71.4%。根據Frost & Sullivan報告，於二零一一年，我們在中國茶餐廳市場所佔份額為0.2%。作為Frost & Sullivan報告所載佔據二零一一年香港茶餐廳市場最大份額的連鎖茶餐廳，我們相信整體增長趨勢及中、港兩地市場的分散性質為我們造就龐大增長機遇。

### 競爭優勢

我們相信，本公司憑藉以下關鍵優勢從競爭對手中脫穎而出，令我們處於有利位置於日後取得重大增長：

- 具代表性的尊尚品牌地位；
- 穩踞香港市場領先地位，並具備優厚擴張潛力；
- 提供優質餐點及開發創新產品；
- 高效統一的業務營運；及

<sup>(1)</sup> 不包括共同控制實體在香港擁有的一家餐廳及在澳門擁有的一家餐廳。

<sup>(2)</sup> 包括於二零一一年一月結業的一家餐廳，該餐廳在我們另覓較大舖位後與同街另一家餐廳合併。

## 概要及摘要

- 餐廳經營者經驗豐富及專業管理隊伍幹勁十足。

### 業務策略

我們的目標是成為大中華地區首屈一指的連鎖茶餐廳東主及營辦商。為達此目標，我們擬實施以下策略：

- 在中國以軸輻式策略不斷擴展業務；
- 透過多個銷售渠道提高在香港的市場佔有率及客戶基礎；
- 不斷宣傳品牌形象及知名度；
- 不斷提高可資比較餐廳銷售額增長及盈利能力；
- 不斷加強營運基礎設施，以取得可持續增長；及
- 不斷提升顧客服務質量。

### 擴展策略及計劃

我們分別於截至二零一零年、二零一一年及二零一二年三月三十一日止三個年度各年以及截至二零一二年六月三十日止三個月開設一家、五家、四家<sup>(1)</sup>及三家新餐廳。

#### 中國

作為Frost & Sullivan報告所載高踞香港領導地位的連鎖茶餐廳東主及營辦商(按我們於二零一一年的收益及座位數目計算)，我們擬憑藉本身的軸輻式策略在中國若干富庶地區不斷擴展。我們計劃於截至二零一三年、二零一四年及二零一五年三月三十一日止三個財政年度在中國開設五家、八家及十一家新翠華餐廳。

	截至三月三十一日止年度		
	二零一三年	二零一四年	二零一五年
長三角地區(以上海為主) .....	4 <sup>(2)</sup>	5	5
華南地區(以深圳及廣州為主).....	—	2	5
華中地區(以武漢為主) .....	1 <sup>(3)</sup>	1	1
總計 .....	<u>5</u>	<u>8</u>	<u>11</u>

自二零一二年四月一日起及截至最後可行日期，我們已在上海及武漢分別開設一家餐廳，並就於上海長壽路及永新坊開設的兩家餐廳簽訂具約束力租約，作為我們於截至二零一三年三月三十一日止年度在中國擴展業務計劃的其中部分。預計我們將開

<sup>(1)</sup> 包括共同控制實體於澳門經營的一家餐廳。

<sup>(2)</sup> 包括截至最後可行日期上海一家於截至二零一三年三月三十一日止財政年度開業的餐廳。

<sup>(3)</sup> 包括截至最後可行日期武漢一家於截至二零一三年三月三十一日止財政年度開業的餐廳。

## 概要及摘要

始在上海組建首個中央廚房，可望於截至二零一四年三月三十一日止年度投產。預料此中央廚房佔地約**30,000**平方呎，我們預料此中央廚房在全速生產下可為最多**40**家翠華餐廳提供支援，服務範圍涵蓋方圓約**200**公里或車程在兩小時內的地區。為支援我們在華南地區擴展業務的計劃，我們預計將開始在華南地區組建首個中央廚房，可望於截至二零一五年三月三十一日止年度投產。我們現時預期該中央廚房將設於深圳或廣州或鄰近地區。預料華南地區首個中央廚房佔地約**15,000**平方呎，在全速生產下，預料可為最多**20**間翠華餐廳提供支援，服務範圍涵蓋方圓約**200**公里或車程兩小時內的地區。

預期我們於截至二零一三年、二零一四年及二零一五年三月三十一日止三個年度就在中國擴展網絡所需總計劃資本開支分別為**45,000,000**港元、**127,000,000**港元及**159,000,000**港元。截至二零一二年六月三十日止三個月，擴展中國網絡的資本開支總額為**3,200,000**港元。由二零一二年七月一日至最後可行日期，我們就擴展中國網絡產生資本開支**14,300,000**港元。

### 香港

香港市場方面，我們擬透過擴充旗下的翠華品牌餐廳以及速遞及到會服務，擴大在香港的市場佔有率及擴闊顧客層面。

預期我們分別於截至二零一三年、二零一四年及二零一五年三月三十一日止三個年度在香港開設五家、四家及四家新翠華餐廳。自二零一二年四月一日起及截至最後可行日期，我們已於牛頭角及香港國際機場分別開設一家餐廳，並就分別於油麻地、尖沙咀及沙田開設三家餐廳簽訂具約束力租約，作為我們於截至二零一三年三月三十一日止年度在香港擴展業務計劃的其中部分。為支援此項擴展計劃，我們計劃在香港開設第二個中央廚房，可望於截至二零一四年三月三十一日止年度投產。預期設於香港的第二個中央廚房佔地介乎**30,000**至**40,000**平方呎，預料在全速生產下可為最多**50**家翠華餐廳提供支援，服務範圍涵蓋方圓約**200**公里或車程在兩小時內的地區。

目前我們利用現有餐廳為顧客提供速遞服務。我們擬透過加強現有餐廳提供的速遞服務及建立速遞中心網絡(以我們尚未在其所處地區開設餐廳的顧客為目標對象)提高速遞銷售額。我們計劃於截至二零一三年、二零一四年及二零一五年三月三十一日止三個年度在香港開設一家、三家及三家新速遞中心，視乎地點是否適合而定。

我們擬借助本身在提供始終如一優質食物方面的經驗，將業務範圍擴展至到會服務行業。我們於二零一二年十月以新品牌「至尊到會」開展此項嶄新到會服務。

預期我們於截至二零一三年、二零一四年及二零一五年三月三十一日止三個年度就擴展在香港網絡所需總計劃資本開支分別為**48,500,000**港元、**97,000,000**港元及**47,000,000**港元。截至二零一二年六月三十日止三個月，就擴展在香港網絡的資本開支總額為**7,400,000**港元。由二零一二年七月一日至最後可行日期，我們就擴展香港網



## 概要及摘要

### 選定綜合現金流量表

	截至三月三十一日止年度			截至六月三十日止三個月	
	二零一零年	二零一一年	二零一二年	二零一一年	二零一二年
	(千港元)			(未經審核)	
經營活動所得現金流量淨額...	80,925	70,934	113,844	23,987	27,291
投資活動(所用)現金流量淨額..	(92,693)	(77,408)	(65,437)	(21,044)	(4,186)
融資活動所得/(所用)					
現金流量淨額.....	16,764	30,192	(19,052)	(2,229)	(11,736)
現金及現金等價物增加淨額...	4,996	23,718	29,355	714	11,369
年/期初現金及現金等價物....	33,802	38,810	62,906	62,906	92,082
匯率變動影響淨額.....	12	378	(179)	82	629
年/期終現金及現金等價物....	38,810	62,906	92,082	63,702	104,080

### 股東資料

#### 控股股東

下表載列有關緊隨●及●完成後(並未計及因●以及根據●購股權計劃及購股權計劃已經或可能授出的購股權獲行使而可能配發及發行的任何股份)有關股份擁有權的資料：

	所擁有 股份數目	佔表決權 概約百分比
翠發(附註1).....	789,092,000	59.18%
恩盛(附註2).....	85,408,000	6.41%
騰勝(附註3).....	63,456,000	4.76%
Macca Investment.....	60,000,000	4.50%
周先生.....	2,044,000	0.15%
其他股東.....	333,334,000	25%
總計.....	<u>1,333,334,000</u>	<u>100%</u>

附註：

- (1) 於本文件日期，翠發由李先生、何先生及張汝桃先生分別擁有約48.19%、37.35%及14.46%。
- (2) 於本文件日期，恩盛由張偉強先生全資擁有。
- (3) 於本文件日期，騰勝由張汝彪先生全資擁有。

於●後，李先生、何先生、張汝桃先生、張偉強先生、張汝彪先生、翠發、恩盛及騰勝將各自為控股股東。董事認為，於最後可行日期，除我們的業務外，概無控股股東或任何彼等各自的聯繫人士在對我們的業務直接或間接構成競爭或可能構成競爭的任何業務中擁有權益。

#### ●購股權計劃

我們已採納一項●購股權計劃，有關詳情載於本文件附錄四「法定及一般資料—購股權計劃—●購股權計劃」一節。根據●購股權計劃授出的購股權獲行使而發行股份，

## 概要及摘要

將導致發行後的已發行股份數目增加，因而攤薄現有股東的擁有權百分比及每股盈利，並可能攤薄每股資產淨值。

### 股息政策

於包括截至二零一二年三月三十一日止三個年度以及截至二零一二年六月三十日止三個月在內的期間內，截至二零一零年、二零一一年及二零一二年三月三十一日止三個年度以及截至二零一二年六月三十日止三個月，我們分別宣派及派付股息5,000,000港元、12,100,000港元、15,300,000港元及117,900,000港元。我們曾於二零一二年十月向現有股東宣派一次性及非經常性股息約53,500,000港元，預期將於二零一二年十二月前悉數支付。有關股息將以我們的內部資源撥資。

於●完成後，股東將僅在董事會宣派時方有權收取股息。是否派發股息及金額多寡由董事全權決定，須取決於我們日後的業務營運及盈利、資本需求及盈餘、一般財務狀況、合約限制及董事認為相關的其他因素。就於中國註冊成立的附屬公司而言，中國法律規定股息僅可自按中國會計原則計算的純利撥款派發，而中國會計原則有別於其他司法權區的公認會計原則，包括香港財務報告準則。中國法律亦規定外資企業(如我們的中國附屬公司)須預留部分純利作為法定儲備。該等法定儲備不可用作派發現金股息。

在上文所述因素規限下，我們現擬於本公司的股東週年大會上建議，在●後可供派發予股東的股息將佔●後每年(為免混淆，指由截至二零一三年三月三十一日止年度開始)純利不少於30%。

就股份派發的現金股息(如有)將以港元派發。其他分派(如有)將以董事認為合法、公平及切實可行的方法向股東支付。以往的股息分派並不代表我們日後的股息分派政策。

### 本集團於包括截至二零一二年三月三十一日止三個年度以及截至二零一二年六月三十日止三個月在內的期間後之近期發展

我們於包括截至二零一二年三月三十一日止三個年度以及截至二零一二年六月三十日止三個月在內的期間後穩步發展。截至二零一二年九月三十日止三個月之未經審核收益較截至二零一一年九月三十日止三個月者為高，此乃主要由於可資比較餐廳收益增加，於截至二零一二年三月三十一日止年度開設新餐廳及於截至二零一三年三月三十一日止年度首季度開設三家新餐廳所致。此外，我們的共同控制實體的業績亦於同期內顯著改善。於包括截至二零一二年三月三十一日止三個年度以及截至二零一二年六月三十日止三個月在內的期間後，我們的擴展計劃進展穩定。作為截至二零一三年三月三十一日止年度之擴展計劃一部分，自二零一二年四月一日起及截至最後

## 概要及摘要

可行日期，我們已於中國及香港分別開設兩家及兩家新餐廳。此外，我們亦就(i)計劃於截至二零一三年三月三十一日止年度在香港開設的餘下三家餐廳；及(ii)計劃於截至二零一三年三月三十一日止年度在中國開設的餘下三家餐廳其中兩家的物業訂立具約束力租約。自二零一二年七月一日至最後可行日期，就擴展計劃產生的資本開支合共為26,600,000港元。

於二零一二年九月三十日，我們已悉數償還截至二零一二年六月三十日的貿易應付款項44,400,000港元之44,400,000港元，並收訖截至二零一二年六月三十日的貿易應收款項4,000,000港元其中3,700,000港元。截至二零一二年九月三十日，截至二零一二年六月三十日的存貨9,700,000港元中，約9,200,000港元已於其後動用。

我們預期●開支將合共約為38,000,000港元，惟有關開支屬非經常性質。務請注意，上述●開支為現階段所作估計，僅供參考用途，而將確認的實際金額可能須視乎審核結果以及各項變數及假設當時的變動而作出調整。

### 並無重大不利變動

董事確認，自二零一二年六月三十日(即本集團最近期經審核財務報表的結算日期)起至本文件日期為止，本集團的財務或經營狀況或前景並無任何重大不利變動。