風險因素

謹請 閣下作出有關[編纂]的投資決定前,仔細考慮本[編纂]所載全部資料,包括下文的風險因素及不確定因素,尤請留意我們是在開曼群島註冊成立,本集團大部分業務在香港經營,而香港的法制及監管環境可能與其他國家不同。我們的業務、財務狀況與經營業績或會受到該等風險因素的重大不利影響。[編纂]

有關我們業務的風險

我們未必可以充分保障我們的知識產權,因而損害我們的品牌價值及不利我們的業務。

我們相信,我們業務的成功及競爭優勢相當依賴顧客對我們品牌質素的認知及認可。我們能否順利推行業務計劃,亦一定程度有賴我們能否運用我們的商標、專有技術、食譜、商業機密及其他知識產權(包括我們的名稱及標記)加強建立品牌認受程度。

我們與主要管理人員訂立保密及不競爭協議與其他預防措施以保障我們的專有技術、食譜及商業機密。然而,即使我們盡力實施預防措施,仍無法確保他人不會自行開發或以其他方式取得我們的專利技術、概念、食譜及商業機密。我們餐館的吸引力或會因而減少,而我們的業務及經營業績會受到不利影響。

倘若我們維持及保障知識產權的工作不足,或第三方擅用、損害或侵害我們的知識產權,則我們的品牌價值或會受損,會對我們的業務有重大不利影響,甚至會有礙我們的品牌實現或維持市場接受。即使侵權餐廳使用相同或相似商標、品牌及標記未能蒙混顧客,但由於我們正嘗試在顧客心目中建立品版形象的餐廳可能不再具備有特色的商標、品牌及標記,從而令我們餐館品牌形象的特質模糊不明。此外。侵權者未經許可擅用我們的或相若的商標、品牌及標記,倘若造成負面形象或引起顧客不滿和投訴,會嚴重淡化或損害我們餐廳的品牌吸引力。

即使我們盡力實施預防措施,仍未必可阻止第三方侵害我們的知識產權(包括我們的商標、品牌及標記)。倘未能保護或維護我們的知識產權,則會嚴重不利我們的業務、財務狀況及經營業績。此外,我們或須不時提起訴訟、仲裁或其他手段以執行我

風險因素

們知識產權的權利,不論結果如何,此等解決途徑費時且昂貴並會虛耗管理層的時間及精力。即使我們成功行使權力,惟對我們品牌的任何損害均可能嚴重削弱我們的銷售、營利能力及前景。

我們就於香港及中國使用「富臨」品牌與同業訂立若干協議。我們無法控制同業使用該品牌的程度,或會令我們的「富臨 | 品牌淡化及混淆。

營業紀錄期間,我們捲入同業對「富臨」品牌提起的法律訴訟。我們於2014年6月與同業訂立和解協議及共存協議,法律訴訟根據該等協議了結。根據共存協議,同業與我們均同意對方使用「富臨」品牌且不反對對方在香港及中國同時申請註冊有關協議指定若干包含中文字「富臨」或相關英文字的商標。倘同業廣泛使用「富臨」品牌及/或獲得包含上述中文字或英文字的任何商標註冊,我們的「富臨」品牌或會遭到嚴重淡化,顧客及市場可能會混淆我們的「富臨」品牌,亦可能流失客戶。品牌淡化是指「富臨」品牌可能因與類似品牌關聯而不再具備特色或我們的聲譽可能因與類似品牌關聯而受損。有關和解協議及共存協議詳情請參閱「業務一法律訴訟」一節。

於最後實際可行日期,我們認為對經營活動至關重要的「富臨」品牌的若干商標現正於知識產權署申請註冊。然而,我們無法保證能夠成功註冊任何該等商標。倘未能註冊任何或全部該等商標,我們或難以保護知識產權不受第三方侵犯,因而我們的品牌及業務可能受到重大不利影響。

不上市中國餐館於中國使用「陶源」品牌不當或會影響香港「陶源」餐館的聲譽及業務。

我們是「陶源」商標在香港的註冊擁有人。包含中文字「陶源」及英文字「Sportful Garden」的若干商標在中國由加聯(並非本集團的成員公司)的中國全資附屬公司擁有或正申請註冊,以該等商標經營不上市中國餐館。我們無法保證不上市中國餐館可成功保持「陶源」的聲譽及/或品牌形象。倘不上市中國餐館無法於中國保持「陶源」的聲譽及/或品牌形象,任何於中國有關不上市中國餐館的負面形象或引起顧客不滿和投訴或會損害我們香港的「陶源」商標,並有損香港「陶源」餐館的業務、收益及發展前景。

風險因素

我們的成功相當倚賴市場對我們品牌的認同[,]而我們品牌形象受損會對我們的業務及經營業績會受到重大不利影響。

我們相信,我們的成功相當有賴我們品牌的知名度,尤其是我們投入大量人力物力建立「富臨」主要品牌優良品質與服務且物有所值的知名度與信譽,「陶源」主要品牌則以中高檔中菜且擅長海鮮而知名。截至最後實際可行日期,我們在香港經營34間「富臨」主要品牌的餐館及10間「陶源」主要品牌的餐館。我們的主要品牌「富臨」及「陶源」於營業紀錄期間獲得眾多榮譽及獎項,其他詳情載於本[編纂]「業務一榮譽及獎項」。此外,根據多品牌策略,我們以多個其他子品牌提供特色菜餚,而其他子品牌各有不同的市場及消費者類別。我們相信我們持續成功將很大程度取決於我們能否保障及提升所有主要及子品牌的價值。任何消除消費者對我們品牌的信任或偏好,會大大削弱我們品牌的價值。當我們的規模不斷擴大,提供更多不同的食品及服務,並且擴展經營的地區,則會較難維持品質與一致,而我們不能保證客戶對我們品牌的信心不會消失。倘若客戶認為或感受到食物品質、服務、環境轉差,或相信我們不可以提供一致良好的體驗,則我們的品牌價值會受損,會對我們的業務有重大不利影響。

倘若我們的擴展計劃並不成功,或未有充足資金實行擴展計劃,則我們的業務及增長 前景會受到不利影響。

截至2015年、2016年及2017年3月31日止年度,我們預計本集團分別需要約145.2 百萬港元、148.8百萬港元及145.0百萬港元資本開支用於香港及中國的擴展計劃。倘若我們的擴展計劃未能成功,我們的整體現金流與盈利能力均會受到重大不利影響。

我們相信現有的現金及現金等價物、預計來自營運的現金流加上[編纂]所得款項,會足夠我們的預期現金需求,包括自本[編纂]日期起計至少未來十二個月的營運資金及資本開支需要。然而,我們可能需要額外現金用支繼續增長或其他未來發展,包括我們可能決定進行的投資。額外資金需求的金額及時間,會視乎新餐館開業與新餐館投資的時間及營運所得現金流而定。倘若我們的資源不足以應付現金需求,我們或須以出售股本證券或債務證券或信貸的方式取得額外資金。出售額外股本證券會攤簿股東的權益,而舉債會提高還債的承擔,可能有營運及財務契約而(其中包括)限制我們的擴展計劃及營運,亦會局限我們支付股息的能力。倘若我們未能還債或不能遵守任何債務契約,則可能屬於有關債券的違約,使我們的流動資金及財務狀況受到重大不利影響。

風險因素

我們能否以可接受的條款取得額外資本取決於多項不確定因素,其中部分非我們所能控制,包括整體經濟及資本市場的狀況、行銀或其他放債人的信貸供應、投資者對我們的信心、餐館業整體表現,尤其是我們的營運及財務表現。我們不能保證未來可以取得或以可接受的條款取得所需融資甚至根本不可取得融資,而我們的業務、經營業績及增長前景可能受到不利影響。

中國的市場與我們目前在香港的市場不同,因此我們開拓中國新市場的計劃存在風險。

截至最後實際可行日期,我們並無在中國經營。我們計劃分別在截至2015年、2016年及2017年3月31日止三年度於中國各開設兩間餐館。我們計劃開拓的中國市場無論營商環境、競爭格局、消費者偏好及自主消費模式均與我們現有市場不同。因此,在該等市場開設新餐館可能不及在現有市場成功。新市場的消費者未必熟悉我們的品牌,而我們可能需要較原來計劃投入更多進行推廣宣傳以建立我們品牌在該等市場的知名度。我們可能較難在新市場聘請、培訓及挽留合資格而又認同我們營商理念及文化的僱員。與現有市場的餐館比較,在新市場開設的餐館平均營業額可能較低,而建築、租金或經營成本則較高。此外,我們可能難以在新市場物色可靠的供應商或分銷商提供充足的食材,且符合我們對品質的要求。在新市場開設餐館的營業額可能需要較預期更長的時間才達到(可能甚至永遠不能達到)預計的營業額及利潤水平,因而影響找們整體利盈利能力。

此外,我們不能保證我們的菜單及食物風格配合中國消費者普遍的口味及要求。雖然我們的餐館推出一些當地的菜式以配合當地需求與口味,但我們不能保證可以正確預測或了解中國消費者的偏好。倘若我們未能掌握中國消費者的偏好並且推出相應的菜單,則我們中國的餐館營業額或會受到不利影響。

此外,我們通過中央廚房及物流中心提供完全或部分預製食品的方式,盡量善用香港現有餐館的店面。並不保證我們可以在中國可以採用相同的模式,原因多端,例如可以在合理距離之內開設的餐館數目、各餐館的規模及有否適當的工場可以設立中央廚房。倘若未能複製或成功切合當地的營商模式,可能會影響我們該等餐館的盈利能力。我們亦會受到中國宏觀經濟狀況所影響,惟此項因素並非我們所能控制。未能執行我們在中國市場的擴展計劃會不利我們的業務、增長、財政狀況及經營業績。

風險因素

我 們 在 香 港 的 多 線 業 務 策 略 [,] 包 括 進 軍 中 國 及 提 供 非 中 式 特 色 菜 [,] 未 必 可 以 達 到 預 期 的 成 績 [。]

我們計劃採取多線業務策略擴大顧客基礎,深入開拓香港市場,包括以不同的子品牌在香港開設新的特色食品餐廳,推出中式及非中式特色食品。其中部分該類餐廳設在商場。採取多線業務策略有既定的風險,例如錯誤判斷或假設顧客對我們所提供特色食品的接受程度,或顧客在我們設立特色餐廳的商場的往返便利。我們對於計劃提供的若干特色食品經驗不多。對於該等新食品,我們需要掌握並且配合不同的競爭環境、顧客偏好及自主消費模式。此外,我們會以多個子品牌開設該等特色食品店,可能需要額外投資促進顧客對品牌的認識。並不保證我們可以成本執行上述策略。倘若上述策略並不成功,則我們整體盈利能力或會受到重大不利影響。

我們的經營易受食材採購成本上升影響,對我們的利潤及經營業績有不利影響。

我們的盈利能力極依賴我們能否預測和應對食材採購成本的變動。食物成本(即已出售存貨的成本)分別佔截至2012年、2013年及2014年3月31日止年度收益的36.8%、30.3%及28.7%。

食物供應的貨源(類型、品種及品質)及價格或會波動不定且受我們無法控制的因素影響,包括季節波動、氣候狀況、自然災害、整體經濟狀況、全球需求、政府規管、匯率及貨源,上述各項因素可能影響我們的食物成本或導致供應中斷。我們的供應商因向我們供應的貨物生產成本及服務成本上升及勞動成本及其他開支上升,而需轉嫁至客戶,導致向我們供應的貨物及服務成本上升。

我們從中國供應商採購部分原材料及食材,亦從香港進口商採購部分原材料及食材,而香港進口商則從不同海外國家尋找原材料及食材。全球食物價格於營業紀錄期間普遍上升。此外,該等國家貨幣兑港元升值,或會使我們以港元計算的原材料及食材價格上升。

雖然我們可與部分供應商訂立供應合約,但一般可固定一至三個月的食材價格。 此外,海鮮的購買價一般按市價水平浮動。此外,我們並無簽訂期貨合約或採取針對 潛在價格波動的其他財務風險管理策略。我們未必可預測和透過採購手法(於日後改

風險因素

變菜單選擇或調整菜單價格)應對食物成本改變,或可能不願或無法將上升成本轉嫁至顧客,倘無法達成任何上述事項,則我們的業務及經營業績或會受到重大不利影響。

倘供應商無法以有競爭力的價格或及時交付食物及其他物資,則我們或會遇到供應短缺以及食物成本上升。

我們能否以有競爭力的價格及時獲得高品質的食材對我們業務至關重要。我們能否保持我們餐館的品質一致以及菜單上選擇部分取決於我們能否自可靠來源獲得足夠且符合我們品質規格獲得新鮮食材以及相關物資。截至2012年、2013年及2014年3月31日止三年度,我們自五大供應商的採購額合計分別佔我們採購總額的34%、41%及45%,而我們自最大供應商的採購額分別佔我們採購總額的11%、15%及16%。營業紀錄期間,我們向最大供應商採購大部分海鮮。營業紀錄期間,概無主要供應商停止或表示將會停止向我們供應食材,而我們自主要供應商的食材供應亦未曾遭遇任何重大延誤或阻礙。然而,我們未能保證我們可與主要供應商維持業務關係。

食物供應或會因多項因素中斷,而大部分因素非我們所能控制,包括意料之外的需求、惡劣天氣、自然災害、供應商終止業務或未能預料的生產短缺。此外,我們無法保證我們現時供應商於日後經常可滿足我們嚴格的品質控制要求。倘我們的供應商未能充分履行責任或因其他原因未能向我們及時提供產品或物資,我們無法保證我們可於短時間內以可接受條款找到合適的替補供應商。倘我們未能找到合適的替補供應商,則或會導致我們食物成本上升以及我們餐館的食物及其他物資短缺,使我們一家或多家餐館需要自菜單中剔除若干選擇。菜單長時間的重大變動可能大幅降低我們受短缺影響期間的收益,亦可能使顧客改變其用餐偏好。

由於我們所有的租賃物業乃餐館經營的地點,我們面對與商業房地產租賃市場有關的風險,包括未能預料及潛在的高租用成本。

我們所有的租賃物業乃餐館經營的地點。因此,租用成本佔我們大部分的經營開支。截至2012年、2013年及2014年3月31日止三年度,我們的物業租賃及相關開支分別為203.6百萬港元、236.9百萬港元及301.5百萬港元,佔我們相關期間經營餐館收益分別11.8%、12.6%及13.5%。我們董事相信,一般而言,香港合適餐館業務的經營場所租賃成本將持續上升。我們大部分經營租賃承擔使我們面臨重大風險,包括使我們更易受到不利經濟狀況影響、限制我們取得額外融資以及減少我們用於其他用途的現金。

風險因素

我們於競爭激烈的市場內與其他零售商及餐館競爭取得高品質的地點作為零售場 所。倘我們未能取得理想的餐館店址或以商業合理條款續租,則對我們的業務、經營 業績及實施增長策略的能力有不利影響。

我們的餐館店址租賃協議的初始年期一般為三年至六年,而部分載明我們可選擇續租額外年期。我們大部分的租賃協議規定於初始年期或初始年期後按固定比率或當時市場比率提升租金。此外,我們須就若干租賃支付額外的或然租金,或然租金按有關租賃協議所載條款列明的銷售額百分比計算。倘我們未能選擇將租賃協議續期,我們須與出租人磋商續租的條款,出租人或會大幅修改租賃協議的條款及條件。倘我們以遠高於現有金額的價格將租賃協議續期或出租人授出的有利條款(如有)不再延長,我們須評估以經修改的條款續租是否符合我們業務的利益。倘我們未能續租餐館店址,則我們須關閉或搬遷有關餐館,而於關閉期間有關餐館不會貢獻我們的收益,亦會導致我們須支付建築及其他成本及面對風險。此外,已搬遷餐館的收益及任何利潤或會低於該餐館以往的收益及利潤。因此,未能租入理想的餐館店址或按商業條款續租,則對我們的業務及經營業績有重大不利影響。

倘 我 們 選 擇 開 設 餐 館 的 地 點 未 能 符 合 預 期 或 我 們 選 擇 地 點 的 周 邊 人 口 或 其 他 特 徵 有 不 利 變 動,儘 管 我 們 不 再 於 有 關 地 點 營 業, 但 仍 須 繼 續 支 付 租 金。

我們無法保證我們現有餐館店址符合我們的預期而餐館周邊特徵或人口於日後不會惡法或以其他方式改變。例如周邊地區建設或裝修工程或會影響前往我們餐館的道路,亦可能減少該區的人流或車輛流量,在此情況下,我們或選擇搬遷餐館或停止經營業務。然而,由於我們大部分的租賃協議均載有固定租賃年期,我們於有關餐館租賃期間須繼續支付租金。於此情況下,我們的業務及經營業績或會受重大不利影響。

香港最低工資的規定或會進一步提升,對我們日後的員工成本有影響。

香港餐飲業員工的薪金水平於近年來已不斷上升。截至2012年、2013年及2014年3月31日止年度,我們員工成本分別為498.2百萬港元、560.3百萬港元及685.6百萬港元,分別佔有關期間收益的28.9%、29.7%及30.8%。我們於香港的業務須遵守於2011年5月1日生效的法定最低工資規定。最初的法定最低工資為每小時28港元。自2013年5月

風險因素

1日起,法定最低工資增至每小時30港元。倘香港最低法定工資繼續增加,則我們的 員工成本很可能會因而上升。隨著工資增加,聘請合資格員工的競爭亦加劇,間接導 致我們員工成本進一步增加。鑑於香港市場環境競爭激烈,我們未必可將上升的員工 成本透過提高價格轉嫁予客戶,使我們的業務及經營業績受重大不利影響。

我們的業務會因聘用及保留僱員困難而受不利影響。

我們相信聘請、鼓勵和保留合資格的僱員對我們餐館營運的成功十分重要。我們的成功部分取決於我們能否吸引、聘用和鼓勵足夠的合資格僱員,包括餐館員工、廚師和廚房助理。截至2014年3月31日,我們共聘用約4,593名全職僱員,其中111名為總部人員,而4,482名為餐館及中央廚房以及物流中心員工。香港服務優質且合資格的人手供應較為短缺,因此有關該等僱員的競爭亦十分激烈。倘我們無法聘用或留任足夠合資格僱員,則可能令新餐館開業計劃延誤,或導致僱員流失率上升,上述情況均對我們的業務及經營業績有重大不利影響。此外,合資格僱員方面的競爭或會導致我們需支付更高工資,因此令勞工成本增加。

任何客戶重大的責任索償或食品污染的投訴或會對我們的業務及經營有不利影響。

我們的客戶及餐館的顧客可就我們的食品及服務,包括準備食物以及於餐館內提供的食物或外帶的食物,對我們作出投訴或提出索償。

於餐飲行業內,我們面對一定的食品污染及責任索償風險。我們食物的品質部分取決於供應商提供的食材及原材料品質,我們未必可檢測到我們物資的所有瑕疵。此外,截至2014年3月31日止年度,約43%我們餐館使用的半加工或加工食材最初運至我們的中央廚房及物流中心且於當地處理。倘我們未能發現或防止任何於中央廚房及物流中心內或自中央廚房及物流中心運送至我們餐館的過程中發生的食品污染,則會對我們餐館提供的食物品質有不利影響。由於我們經營的規模,我們亦面對若干僱員未能遵從我們規定的程序及要求的風險。倘未能檢測到食物的問題或遵守有關衛生清潔及本公司業務其他品質控制規定或標準,則會對我們於餐館內外供應的食物品質有不利影響,引起責任索償、投訴及不利宣傳,亦會減少我們餐館的顧客流量以及有關機構對我們作出不利的處罰以及法院裁定我們須作出賠償。營業紀錄期間至最後實際

風險因素

可行日期,我們並無重大違反食物及健康相關的法律及法規導致本集團受重大處罰。 我們無法向 閣下保證我們與日後不會因食物及健康相關事宜遭任何重大責令或索償或處罰。任何有關事件或會重大損害我們的聲譽、經營業績及財務狀況。

倘我們未能維持餐館的有效品質控制系統,則對我們的業務及經營有重大不利影響。

我們的食物品質對我們的成功至關重要。維持一致食物品質十分取決於我們品質控制系統,而品質控制系統依賴多項因素,包括本集團品質控制系統設計以及我們能否確保員工遵從食物品質政策及指引。我們的品質控制系統包括(i)供應鏈品質控制;(ii)中央廚房及物流中心品質控制;(iii)物流品質控制及(iv)餐館品質控制。有關我們品質控制系統,請參閱本[編纂]「業務 — 品質監控」。然而,我們無法保證我們的品質控制系統有效。倘本集團的品質控制系統嚴重故障或退化,則對我們的聲譽、經營業績及財務狀況有重大不利影響。

倘 我 們 未 能 或 視 為 未 能 處 理 客 戶 投 訴 或 涉 及 產 品 或 服 務 的 不 利 宣 傳 [,] 對 我 們 的 業 務 及 經 營 業 績 有 重 大 不 利 影 響 。

多地點餐館業務(如我們的業務)或會受到有關食物品質問題、公眾健康問題、疾病、安全、受傷或政府或行業對我們餐館調查、其他食品服務供應商餐館或其他食品行業供應鏈的不利宣傳或報道(不論是否準確)的不利影響。任何有關不利宣傳會嚴重損害我們的業務及經營業績,有損我們的聲譽。

營業紀錄期間,我們的顧客分別向消費者委員會及香港旅遊發展局對我們作出合 共47宗及10宗投訴,主要是與我們促銷以及我們餐館員工的服務質素有關。就我們所 知,營業紀錄期間至最後實際可行日期,並無任何客戶向我們作出重大索償,對我們 的業務及經營業績有重大不利影響。

大量投訴或對我們的索償,即使無法律依據或不成功,亦會逼使我們分散業務的管理及其他資源,對我們的業務及營運有不利影響。有關指控的不利宣傳,即使無法律依據或不成功,亦會使客戶對我們及我們品牌失去信心,對我們遭投訴的餐館及相同或有關品牌的餐館的業務有不利影響。因此,我們的收益以及客流量或會大幅下降,而我們未必能恢復收益及客流量。

風險因素

由於營業紀錄期間我們的所有收益均來自香港,且預期大部分收益會繼續來自香港,故我們易受香港的發展影響。

營業紀錄期間,我們的所有收益均來自香港餐館經營。我們預期於[編纂]完成後,香港餐館經營將持續為我們的核心業務。倘香港因我們非能控制的事件而出現任何不利經濟狀況,例如當地經濟衰退、自然災害、傳染性疾病爆發或恐怖襲擊,或當地機關實施法規或政策,對我們或我們整體行業作出額外限制或負擔,則對我們的整體業務及經營業績有重大不利影響。此外,我們於其他地方經營業務的經驗有限,將我們的業務遷至其他地方或會有困難。因此,倘香港的經濟、政治及監管環境惡化,則對我的業務有重大不利影響。

由於我們餐館所用的大部分的半加工或加工食材依賴中央廚房及物流中心供應,中央廚房及物流中心的運作中斷對我們的業務及經營有不利影響。

截至2014年3月31日止年度,約43%我們餐館使用的半加工或加工食材首先於我們位於香港的中央廚房及物流中心加工,方會運至我們餐館。我們中央廚房及物流中心的運作中斷,例如水電暫停供應(不論是由於自然災害或其他原因)或會使我們未能及時向餐館運送食材,或者未能運送,導致我們的餐館暫停營運或須暫時或永久剔除菜單上受歡迎或招牌菜式。倘我們須剔除菜單上受歡迎或招牌菜式,則或會大幅降低我們的收益且我們的品牌價值或會受損,對我們的業務及經營業績有重大不利影響。

我們的財務業績取決於我們現有及新開業餐館是否成功。

我們的財務業績取決於我們能否增加現有及新開業餐館的銷售額以及有效管理成本。尤其是,我們餐館是否成功取決於我們能否增加客流量及顧客人均消費。對我們客流量及顧客人均消費有不利影響的主要因素包括但不限於:

- 餐飲業的競爭加劇;
- 客戶喜好的變化;
- 經濟狀況衰退對市場內我們服務的自由消費者的消費力有不利影響;
- 客戶預算有限,選擇不消費利潤較高的項目,例如飲料;

風險因素

- 客戶受我們菜單價格上升影響;
- 我們的聲譽以及客戶對我們品牌及我們產品品質、價格、價值及服務方面的 觀點;及
- 客戶於我們餐館的用餐體驗。

我們餐館的盈利能力亦會受到成本上升影響,而成本上升全部或部分非我們所能控制,有關上升包括但不限於:

- 就現有及新開業餐館而租賃的租用成本;
- 食物及其他原材料成本;
- 勞動成本;
- 水電及其他公用設施成本;
- 保險成本;
- 資訊科技及其他物流成本;
- 與我們供應鏈有任何重大中斷有關的成本;及
- 有關政策法規變動的合規成本。

我們無法保證未來可保持可比餐廳的銷售增長或維持收益增長。我們現有或新開業餐館的表現未能符合預期或會對我們的財務狀況及經營業績有不利影響。

我們的未來增長取決於我們能否開設並以可獲利的方式經營新餐館。

截至最後實際可行日期,我們經營51家餐館。我們的未來增長取決於能否開發及以可獲利的方式經營新餐館。截至2012年、2013年及2014年3月31日止年度,我們分別新增了3、8及12家新餐館,並計劃在截至2015年、2016年及2017年3月31日止年度各年開設13、14及14家新餐館。各期間所開設新餐館的實際數目及時間以及該等餐館對我們增長的貢獻受多項風險及不明朗因素影響,包括但不限於我們能否:

- 尋找理想地點及取得商業合理條款的租約;
- 取得所需政府許可及批准;
- 取得足以應付發展及開業成本的融資;
- 有效管理各新餐館設計、建設及開業前準備所涉時間及成本;
- 準確估計新地區及市場的消費需求;

風險因素

- 减低現有餐館引入新菜式對銷售的影響;
- 覓得符合我們質量標準的足夠食材供應商;
- 以商業合理的條款招聘、培訓及挽留資深管理層和其他僱員;及
- 成功推廣新餐館以及在新餐館所處市場有效競爭。

我們未必可根據計劃按時開設新餐館,甚至無法開設新餐館,而即使可開設新餐館,該等餐館營運亦未必可獲利。我們曾經且可能繼續發生餐館延長開業的情況。開設新餐館需要本集團付出大量管理、營運及財政資源。由於潛在顧客未必知道或熟悉我們的品牌,我們的新餐館或新餐館的菜單亦未必吸引,因此可能無法吸引足夠的顧客光顧我們的新餐館。倘我們未能收回開設新餐館的成本和為新餐館建立新顧客群,新餐館的經營業績未必可與現有餐館的經營業績相比。新餐館更可能錄得經營虧損,因而對我們的整體經營業績有重大不利影響。

在現有市場開設新餐館可能影響現有餐館銷售額。

我們餐館的目標消費者因應地點而不同,視乎多項因素而定,例如人流量、當地的零售及商業景點、地區人口分佈及地理位置等。因此,在我們已經營餐館的市場或鄰近市場開設新餐館可能會令現有餐館的顧客轉為光顧新餐館,反之亦然。

我們目前計劃在截至2015年、2016年及2017年3月31日止年度分別開設13、14及14家新餐館。評估各家新餐館選址時,我們已審慎考慮所有對現有餐館的任何可能影響,務求可讓新餐館吸引更多競爭對手的顧客光顧,同時減少對現有餐館的可能影響。然而,我們無法確保現有及新餐館的顧客不會因持續業務擴張而流失或日後不會加劇,因而導致現有餐館銷售額及整體盈利受重大不利影響。

開設新餐館或會導致我們的財務表現波動。

我們的經營業績曾經且未來可能會繼續在開設新餐館時大幅波動(通常受非我們可控制的因素影響),包括初期銷售額減少而營運成本增加,以及開設新餐館導致地區分佈改變。新餐館亦會在開業前產生開支,例如租金及員工成本。新餐館裝修及達到預期表現需時。我們在各期間開設新餐館的進度並不一致,因此新開設餐館的數目

風險因素

及時間一直且可能會繼續對我們的利潤有重大影響。因此,我們各期間的經營業績可能大幅波動,不同期間的比較未必具意義。我們在指定財政期間的業績未必可作為任何其他財政期間的預計業績的指標。

倘 我 們 無 法 有 效 管 理 增 長 , 我 們 未 必 可 爭 取 新 商 業 機 會 , 而 我 們 的 業 務 及 財 務 狀 況 可 能 受 到 重 大 不 利 影 響 。

我們的餐館數目已由2012年3月31日的34家增至最後實際可行日期的51家,而我們計劃擴展在中菜市場的份額以及擴展至中西式特色菜餚市場,持續擴大營運。我們目前擴展計劃的擴展速度較過往計劃快。我們曾短暫經營多種形式餐館,例如在購物商場經營特色菜餚餐館。我們的擴展計劃可能需要大量管理及營運、技術、財務及其他資源,我們亦需要保持經擴大餐館網絡內的各家餐館食物與服務質素一致,並確保人數日益增加和多元化的僱員團隊可保存我們的企業文化,確保食物或服務質素不會倒退(不論是實際或有消息認為)而導致我們的品牌受影響。

為管理及支持我們的增長,我們必須提升現有營運及行政制度以及財務和管理控制。我們的持續增長亦取得於招聘、培訓及聘用更多合資格管理人員和其他行政、銷售及市場推廣人員,尤其是為了擴展至新市場。為配合增長,我們需要繼續管理與供應商及顧客的關係。上述所有舉措均須管理層耗費大量時間和資源,亦會產生大額的額外開支。我們無法確保可有效管理未來增長,倘不成功,我們爭取新商業機會的能力將嚴重受挫,因而對我們的業務及財務業績有重大不利影響。

我們的業務須取得多項批文、牌照及許可,倘未能取得或續領該等批文、牌照及許可, 將嚴重影響我們的業務及經營業績。

我們須遵守多項政府規例。對於香港的餐館,我們須持有三大類的牌照方可經營餐館業務:(i)食物業牌照;(ii)水污染管制牌照;及(iii)酒牌。我們業務所涉的大部分酒牌一般為期一至兩年,須每年或每兩年續牌。有關詳情請參閱「法律及法規一監管框架」。

我們可能難以甚至無法為新餐館取得所需的批准、牌照及許可。此外,亦無法確保我們可在現有餐館業務所需的批准、牌照及許可到期前及時甚至可否取得、續領及/

風險因素

或更换所有批准、牌照及許可。倘我們無法取得及/或維持營業所需的全部牌照,新業務及/或擴充計劃或會延誤,我們的持續經營亦可能中斷。我們更可能被罰款及處罰。

我 們 的 成 功 取 決 於 主 要 人 員 [,]倘 流 失 該 等 人 員 的 服 務 [,] 或 彼 等 未 能 成 功 管 理 我 們 不 斷 增 長 的 業 務 [,] 我 們 的 業 務 將 會 受 損 [。]

我們未來的成功取決於主要管理人員能否順利合作、成功推行我們的增長策略及維持品牌優勢。我們的未來成功亦相當依賴主要管理人員的持續服務及表現,特別是執行董事及若干高級管理人員。我們必須持續吸引、聘請和鼓勵充足的合資格管理及營運人員,包括地區營運經理、店長及行政主廚,以維持餐館質素和氣氛一致,配合我們的擴充計劃要求。倘主要管理人員未能順利合作,或一名或多名主要管理人員未能有效實行我們的業務策略,我們的業務未必可按預期的速度或方式增長。餐館業對資深管理人員及營運人員的競爭激烈,且合資格人選有限。我們日後未必可挽留主要管理人員及營運人員的服務,亦未必可吸引或挽留優質高級行政或主要人員。

倘一名或多名主要人員無法或不願意繼續擔任現有職位,我們未必可輕易甚至無法另覓替代人選,而我們的影響可能受影響,亦可能嚴重不利我們的經營業績。此外,倘任何高級管理人員或其他主要人員加入競爭對手或開展競爭業務,我們的商業秘密及專業技術可能被洩露。倘未能吸引、挽留及鼓勵該等主要人員,我們的聲譽可能受損,因而導致業務損失。

我們未必可發現、阻止及避免僱員、顧客或其他第三方的所有欺詐或其他不當行為。

由於我們在餐館業營運,我們的日常營運中會經常收取及處理大額現金。採購部負責購買餐館的所有原材料及食材。就我們所知,營業紀錄期間至最後實際可行日期,概無發生任何僱員、顧客及其他第三方的欺詐、盜竊或其他不當行為而對我們的業務及經營業績有重大不利影響。然而,我們無法確保日後不會發生該等事件。我們未必可避免、發生或阻止所有不當行為。所有損害我們利益的不當行為,包括過往未被發現的事件或未來事件,均可能令我們蒙受財政損失、損害我們的聲譽並嚴重不利我們的業務及經營業績。

風險因素

信息技術系統故障或網絡安全受威脅可能導致營運中斷而對我們的業務不利。

我們依賴營運的電腦系統及網絡基建監察餐館及食品生產的日常運作,以及收集 最新的財務及經營數據進行業務分析。電腦系統或網絡基建損壞或故障可能導致營運 中斷,對我們的業務及經營業績會有重大不利影響。

我們收取信用卡付款時,亦會收集及保存有關顧客的若干個人資料。倘網絡安全被破壞,而該等資料被未經授權人士盜取或不適當使用,我們可能被持卡人或發卡的金融機構起訴或展開其他訴訟。任何該等訴訟可能導致我們的管理人員須分神兼顧,導致我們產生大額的意外虧損及開支。品牌的消費者印象亦可能受該等事件影響,繼而可能對我們的業務及經營業績不利。

火災、水災或其他自然或人為災害等會影響我們營運的事件可能對我們的業務有重大不利影響。

我們的營運極易受火災、水災、颱風、停電及電力供應短缺、軟硬件故障、電腦病毒、恐怖襲擊及其他非我們可控制的事件影響。我們的業務相當依賴原料和食材的準時交付及運輸。惡劣天氣狀況、自然災害、嚴重交易意外及延誤和罷工等事件均會導致運送至中央廚及物流中心的食材供應延誤或遺失,可能導致收益損失或顧客索償。新鮮、冷凍或急凍食材等的易變質食材可能會因交付延誤、冷藏設施故障或供應商或物流合作夥伴運輸期間處理欠佳而變質,導致我們未能為顧客提供優質食品與服務,因而會影響我們們的業務及損害聲譽。火災、水災、地震及恐怖襲擊可能導致我們須撤離或其他營運影響,令我們無法向顧客隨時提供優質食品及服務,因而影響我們的業務和損害聲譽。任何有關事件均對會我們的營運及經營業績非常不利。

我們的保險保障未必足夠涵蓋有關業務的所有索償。

營業紀錄期間,我們已購買相信與我們業務規模和類型以及香港標準商業常規相符的保險。有關我們保險的更多詳情,請參閱本[編纂]「業務 — 保險」。然而,仍有部分我們可能涉及的損失不受保或無法按商業合理的方式投保,例如商譽損失。倘我們須承擔任何不受保的損失或損失及索償金額超過我們的投保額,我們的業務及經營業績可能受到重大不利影響。

風險因素

我們各期的經營業績可能基於季節性及其他因素而大幅波動。

我們各期的整體經營業績可能基於多項因素而大幅波動,包括餐館開業的時間及相關開業前成本及開支、新開業餐館的營運成本、關閉餐館的相關虧損及季節性波動。營業紀錄期間,我們一般在若干中國節假日(例如農曆新年)獲得較高的收益。基於上述因素,我們各期的經營業績或會大幅波動,而不同期間的業績比較未必具意義。我們在指定財政期間的業績未必可作為任何其他財政期間的業績指標。

過 往 的 財 務 及 經 營 業 績 未 必 可 作 為 未 來 表 現 的 指 標 [,] 我 們 亦 未 必 可 達 致 及 維 持 過 往 的 收 益 及 盈 利 水 平 。

我們過往的業績未必可作為未來表現的指標。我們的財務及經營業績未必符合公共[編纂]的預期,故可能導致未來的股份價格下跌。我們各期的收益、開支及經營業績會基於多項非我們可控制的因素而改變,包括整體經濟狀況、會影響香港餐館的特殊事件、規例或行動以及我們控制成本及營運開支的能力。 閣下不應依賴我們過往的業績預測我們股份的未來表現。

過往股息未必反映我們日後的股息。

截至2012年及2013年3月31日止年度,我們已宣派及支付股息分別為零港元及零港元。截至2014年3月31日止年度,我們擬宣派股息200百萬港元,預期全部於[編纂]後派付。我們無法確保日後會宣派或派付股息,而[編纂]應注意,過往宣派及派付的股息金額不應視作決定未來股息的參考或基準。是否派付股息及股息的金額由董事酌情決定,將視乎我們的未來營運及盈利、資本需要及盈餘、整體財務狀況、合約限制及其他董事認為相關的因素。

我們並無完全遵守原公司條例。

我們部分香港附屬公司曾多次因未有及時採納經審核賬目等事宜而未能完全遵守原公司條例若干法定規定。請參閱本[編纂]「附錄四一法定及一般資料一其他資料— 11.經審核賬目並無於法定期限在附屬公司股東週年大會上提呈之事項」。

風險因素

倘香港公司註冊處向本集團採取行動,包括罰款或其他處罰,則對我們的聲譽、 現金流及經營業績有不利影響。

有關我們行業的風險

我們面對有關食物傳播疾病、傳染病及其他疾病或病害的風險。

餐飲業容易被食物傳播疾病、健康傳染病及其他疾病影響。此外,我們對第三方食物供應商的依賴,亦使因第三方食物供應商引致而並非我們所能控制的食物傳播疾病風險提高,從而影響本集團多間餐館。日後可能會出現對現時防禦措施有抗藥性的新疾病、長潛伏期的疾病(如瘋牛症),均可能導致有追溯效力的申索或指控。倘有關食物傳播疾病的事件被傳媒廣泛報導,則整個行業及(尤其是)我們均會受到負面影響,影響我們的餐館銷售、迫使我們若干餐館倒閉及對我們營運有重大影響。即使最後證實該疾病並非由我們的餐館引致,該風險仍然存在。此外,手足口病等其他疾病亦會對我們部分重要食物材料供應有不利影響,使我們的成本大幅增加。

我們亦面對有關健康傳染病的風險。視乎事件規模,傳染病或流行病過往對香港經濟曾造成不同程度的損害。例如,2003年,中國、香港及台灣等若干亞洲國家及地區爆發屬高傳染非典型肺炎的嚴重急性呼吸系統綜合症(沙士)。近期,中國及香港分別於2013年及2014年發現人類感染甲型流感病毒(H7N9)個案。倘沙士再次爆發或甲型流感病毒(H1N1或H7N9)及禽流感(H5N1)等其他傳染病或流行病爆發,則可能會導致我們餐館的所在地點被隔離、我們的餐館暫停營業、旅遊限制或主要人員及客戶生病或死亡。上述任何事情可能會令客戶數目大幅下降和影響營運,對我們的業務及經營業績有重大不利影響。

香港有關食物安全的負面消息均可能對我們的業務、財務狀況及經營業績有重大不利 影響。

不同類型的食材(例如蛋類及多種海鮮)均曾被發現含有不適合人類食用的有害物質。倘香港出現有關食物安全的負面消息,則公眾可能減少外出用餐的次數。在此情況下,即使負面消息與我們的餐館無關,亦對我們的業務有不利影響。

風險因素

餐館業務適用的牌照規定、環境保護規例及衛生標準或會日益嚴格,因而導致我們的 營運成本增加。

我們須為餐館業務取得大量牌照和許可證,其中包括普通餐館牌照、水污染管制牌照、酒精牌照、衛生許可、污染物排放許可及防火批文。我們亦須遵守環境保護規例。我們無法向 閣下確保香港餐館業務適用的牌照規定和環境保護條例日後不會收緊。此外,倘有關政府部門決定我們任何餐館不符合衛生標準規定,則我們或須採取措施以遵守相關法例及規例,亦可能導致有關餐館暫停營業。違反任何現有規例或日後的法例轉變可能導致本集團支付巨額的合規成本或開支,或引致損失評估、我們被徵收罰款或部分或全部餐館暫停營業,均可能對我們的財務狀況及經營業績有重大不利影響。

宏觀經濟因素一直且可能繼續對我們的業務、財務狀況及經營業績有重大不利影響。

餐館行業受宏觀經濟因素影響,包括國際、國家、地區及當地經濟狀況、就業水平及消費模式的改變。具體而言,本集團業務乃於香港經營餐館,因此我們的經營業績極受香港的宏觀經濟因素所影響。香港經濟衰退、可支配消費者收入減少、經濟衰退的憂慮及消費者信心下跌均可能導致餐館的顧客人流及每張發票的平均消費減少,因此對我們的財務狀況及經營業績有重大不利影響。

此外,倘全球金融市場發生主權債務危機、銀行業危機或其他干擾,均會影響整體信貸供應,因而對我們可獲得的融資有重大不利影響。影響金融市場、銀行體系或匯率的風暴重臨或會嚴重限制我們按商業合理條款自資本市場或金融機構取得融資的能力,甚至未必可取得融資,進而對我們的業務、財務狀況及經營業績有重大不利影響。

餐館行業的激烈競爭可能阻礙我們增加或維持收益及盈利能力。

餐館行業在食物質素及一致性、味道、性價比、氣氛、服務、地點、優質食材供應及僱員等方面的競爭激烈。行業的主要競爭因素包括菜式種類、食物選擇、食物質素及一致性、服務質素、價格、用餐體驗、餐館位置及場地氣氛。我們各家餐館均面對同區不同市場分部的多家餐館激烈競爭,包括同區餐館以及跨區及國際連鎖食店。我們的競爭對手亦提供堂食、外賣及到會服務。市場上有大量已發展成熟的競爭對手,均

風險因素

擁有更雄厚的財務、市場推廣、人力及其他資源,而許多競爭對手已在我們經營餐館 或擬開設新餐館的市場發展成熟。此外,其他公司可能開發經營理念相若的新餐館, 以我們的顧客為目標顧客,因此令競爭加劇。

倘未能與市場內的其他餐館有效競爭,可能阻礙我們增加或維持收益及盈利能力,並導致我們損失市場份額,因此對我們的業務、財務狀況、經營業績或現金流有重大不利影響。我們或須修訂或改良餐館系統,提升經營理念,以與不時發展的受歡迎新式餐館或新餐館理念競爭。我們無法確保可成功執行該等改良項目,或該等改良項目可達致預期效果。

有關中國的風險

中國政府經濟及政治政策的不利變動或會對中國整體經濟增長有重大不利影響,從而對我們的業務及經營業績有重大不利影響。

截至最後實際可行日期,我們並無於中國經營任何業務。我們計劃於截至2015年、2016年及2017年3月31日止三年度各年在中國分別開設兩間新餐館。因此,我們的業務、財務狀況、經營業績及前景或會受到中國經濟、政治及法律發展所影響。中國經濟在多個方面有別於大部分發達國家,包括政府干預程度、發展水平、增長率、外匯管制、融資及資源分配。外出用餐是顧客的選擇,次數於經濟向好時較高。倘經濟放緩或可支配收入減少,則顧客花費會轉為審慎,或會使顧客人流或每名顧客的平均收益減少,對我們的收益有不利影響。

儘管過去30年中國經濟一直顯著增長,惟不同經濟領域及時期的增長出現地域不均。我們無法向 閣下保證中國經濟仍會繼續增長,即使增長,亦不保證增長將會穩定一致。倘經濟衰退,亦不保證不會對我們的業務有負面影響。此外,我們無法向 閣下保證中國政府可能採取的多項宏觀調控措施、貨幣政策及經濟刺激方案將會有效維持中國近期的經濟增長率。此外,即使該等措施長遠對中國經濟有利,惟倘若該等措施使我們顧客的可支配收入減少或外出用餐的意慾減低,亦會使我們受到不利影響。

中國法制的不明朗因素或會對我們有重大不利影響。

預期我們將於中國經營的餐館業務會透過我們根據中國法律成立的附屬公司經營。 因此,我們的中國業務均受中國法律及法規所規管。我們的中國附屬公司一般須遵守

風險因素

用於外商在中國投資的法律及法規,尤其是適用於外商獨資企業的法律。中國法制以成文法為基礎。法庭案例或會引用參考,惟判例價值有限。

自1979年以來,中國法律及法規一直大幅加強對不同形式的外商中國投資的保障。然而,中國法制尚未完全發展成熟,而近期頒布的法律及法規未必足以涵蓋中國所有經濟活動。具體而言,由於該等法律及法規相對較新,加上過往法庭判決數目有限且不具約東力,故此該等法律及法規的詮釋及執行存在不明朗因素。此外,中國法制部分建基於具追溯效力的政府政策及內部規則(其中部分並非及時頒布或甚至尚未頒布)。因此,我們或會因現時容許的行為違反日後頒布的政策及規則而遭追溯罰款及其他懲處。此外,中國的訴訟或會伸延一段長時間,導致巨額成本及分散資源,並使管理層分神兼顧。

閣下或會難以在中國對我們或名列[編纂]的管理層發出傳票、執行境外判決或提出原訴訟。

我們根據開曼群島法例註冊成立。於營業紀錄期間,我們的所有業務、資產及營運位於香港。我們的所有董事及行政人員居於香港。截至最後實際可行日期,我們所有餐館均於香港經營,我們亦計劃日後於香港及中國開設新餐館。香港與美國並無訂立相互執行判決的安排。此外,中國並無與美國、英國、日本及不少其他國家訂立有相互確認並執行法庭判決的條約。因此,或會難以甚至無法就任何並不受具約束力仲裁判決規限的事項在香港或中國確認並執行美國及上述任何其他司法權區法庭判決。

儘管我們於[編纂]後須遵守[編纂]及[編纂],惟股東未必能就違反[編纂](在香港並無法律效力)提出訴訟,且必須依賴[編纂]執行相關規則。此外,[編纂]在香港亦無法律效力,僅提供有關適用於香港收購及合併交易及股份購回的商業操守標準。

此外,由於我們根據開曼群島法例註冊成立,且我們的企業事宜均受開曼群島法例所規管,故此 閣下未必能於認為本身作為股東的權利遭侵犯時根據香港法例或中國法律對我們或我們的董事或高級職員提出訴訟。

政府的外匯管制或會影響 閣下的投資價值。

中國政府管制人民幣與外幣的兑換,並在若干情況下管制將貨幣匯出中國。日後我們會以人民幣收取來自中國餐館業務的收益。外幣供應短缺或會限制我們中國附屬

風險因素

公司將足夠外幣匯出以向我們派付股息或其他款項或履行外幣計值責任的能力。根據現行中國外匯法規,流動賬項目(包括溢利分派、利息支出及貿易相關交易開支)可在未經中國國家外匯管理局批准下以外幣支付,惟須遵守若干程序規定。然而,倘為支付資本開支(如償還外幣計值貸款)而將人民幣兑換為外幣並匯出中國,則須獲得相關政府機關批准。中國政府日後亦可酌情實施流動賬交易的外幣限制。倘外匯管制禁止我們取得足夠外幣應付貨幣需求,則我們未必能以外幣向我們的股東(包括股份持有人)派付股息。

匯率波動或會導致匯兑虧損,並對 閣下的投資有重大不利影響。

人民幣兑港元、美元及其他貨幣的價值變動或會波動,並受(其中包括)中國政治及經濟狀況變化所影響。就我們計劃於中國開設的餐館而言,預期我們的收益及成本大多以人民幣計量。我們亦預期部分依賴將於中國成立的附屬公司向本公司派付的股息及其他費用。人民幣價值的重大變化或會對我們的現金流、收益、盈利及財務狀況以及股份應付港元股息的價值有重大不利影響。例如,人民幣兑港元或美元或任何其他貨幣的升值或會導致[編纂]所得款項及外幣計量資產的人民幣等值價值減少。相反,人民幣貶值或會對普通股應付外幣股息的價值有不利影響。

[編纂]

本文件為草擬本,其所載資料並不完整及可作更改。本文件所載資料須與本文件首頁「警告」一節一併閱讀。

風險因素

[編纂]

本文件為草擬本,其所載資料並不完整及可作更改。本文件所載資料須與本文件首頁「警告」一節一併閱讀。

風險因素

[編纂]