

## 概 要

本概要旨在向閣下提供本【編纂】所載資料的概覽。由於僅為概要，故此並不載有可能對閣下重要的全部資料，在整體上乃參照本【編纂】全文而編撰，並應與本【編纂】全文一併參閱。閣下於決定【編纂】前，應參閱整份文件(包括屬於本【編纂】完整部分的相關附錄)。任何【編纂】均涉及風險。【編纂】的部分特定風險載於「風險因素」。閣下於決定投資【編纂】前，應細閱該節。

## 概 覽

根據Frost & Sullivan報告，按2013年的銷售收益計算，我們是香港三大全服務式中式餐飲連鎖企業之一。尤其是，根據Frost & Sullivan報告，按2013年的銷售收益計算，我們是香港兩大全服務式粵菜餐飲連鎖企業之一<sup>(3)</sup>。

我們的控股股東楊先生、楊潤全先生和楊潤基先生於1992年註冊成立首家「富臨」系列品牌餐館經營實體。截至最後實際可行日期，我們在香港擁有並經營55家餐館，以不同品牌供應各式菜餚。我們的餐館可分為三個業務系列：(1)「富臨」系列餐館，專營面向大眾市場<sup>(1)</sup>的粵菜餐飲，(2)「陶源」系列餐館，專營面向中高檔市場<sup>(2)</sup>的粵菜餐飲，及(3)「富臨概念」業務系列特色餐館，店面一般較小，以多個其他品牌供應中式及非中式特色菜餚。

我們針對香港市場採取多品牌策略，其中兩系列業務及主要品牌覆蓋香港大眾與中高檔粵菜市場，加上另一系列規模較小的特色餐廳業務，通過多元化的餐廳網絡吸引香港不同類型的顧客。多品牌策略亦讓我們能夠靈活經營及規劃未來擴充策略。董事認為，我們追求且能夠切合香港各區不同市場的顧客需求與偏好，是我們至今成功的關鍵。董事相信我們具備有利條件配合香港市場的演變。

### 附註：

- <sup>1</sup> 根據Frost & Sullivan報告，粵菜餐飲業的「大眾市場」指平均客人賬單金額少於150港元(香港)或人民幣100元(中國)的餐館。
- <sup>2</sup> 根據Frost & Sullivan報告，粵菜餐飲業的「中高檔市場」指平均客人賬單金額介乎150港元至800港元(香港)或人民幣100元至人民幣600元(中國)的餐館。
- <sup>3</sup> 董事經合理審慎考慮後確認，自2014年10月31日報告日期以來市場資料並無出現可能使本【編纂】資料存在保留意見、相抵觸或影響本【編纂】的不利變化。

## 概 要

於最後實際可行日期，「富臨」系列在香港擁有及經營36間餐廳，旗下分為6個子品牌，包括富臨皇宮、富臨酒家、富臨漁港、囍臨門、富臨粵之味及Banquet Palace。我們亦在香港以「陶源」系列經營10家陶源酒家(鮑魚專門店)，而「富臨概念」系列在香港則有9家特色餐館，旗下分為五個子品牌，包括富城火鍋海鮮酒家、正冬火焗、正東燒豬料理、Beijing Barbecue Cuisine及焗八韓烤。

### 餐館網絡

我們自行擁有及經營全部餐館，並租用所有餐館所處的物業。下表載列我們於所示日期所擁有及經營的餐館數目。

	3月31日			6月30日	最後實際 可行日期
	2012年	2013年	2014年	2014年	
我們經營的餐館數目					
「富臨」系列.....	26	32	35	35	36
「陶源」系列.....	8	8	10	10	10
「富臨概念」系列.....	0	1	7	7	9
總計 .....	<u>34</u>	<u>41</u>	<u>52</u>	<u>52</u>	<u>55</u>

營業紀錄期間，我們於截至2012年、2013年及2014年3月31日止年度與截至2014年6月30日止三個月在餐館網絡分別新增了3家、8家、12家及1家餐館。截至2014年3月31日止年度增設的12家餐館中，6家為我們新開設的餐館，6家為新收購的餐館。自2014年7月1日至最後實際可行日期，我們增設3家由我們新開設的餐館。營業紀錄期間，我們在截至2014年3月31日止三年度各年關閉了1家餐館，而截至2014年6月30日止三個月亦關閉了1家餐館。

## 概 要

新餐館開業初期，由於銷售額較低且開辦經營成本較高，因此盈利一般偏低，並需要一段時間方能達到目標銷售額。我們於營業紀錄期間開設**18**家新餐館<sup>(1)</sup>。於**2014**年**6**月**30**日，**18**家餐館中的**17**家已達到收支平衡，即該餐館的每月收益與每月支出至少相等的首個月份。該**17**家新開設餐館平均需約四個月達至收支平衡。於**2014**年**6**月**30**日，**18**家於營業紀錄期間開設的新餐館中有**2**家餐館獲得投資回報，即該餐館的累計純利超逾餐館開設及經營成本，包括產生的資本開支以及持續的現金及非現金營運開支。該**2**家新餐館的平均投資回報期為約**13**個月。

### 客戶

作為餐飲連鎖企業，我們的顧客遍佈香港，數目龐大且多樣。營業紀錄期間，我們的收入不依賴任何單一客戶。

### 供應商

營業紀錄期間，我們五大供應商的主要業務是供應食品及食材，包括(i)鮮活海鮮、(ii)海味、(iii)肉類及(iv)蔬菜。我們與五大供應商維持長期穩固的關係，向其中三個供應商購買食品及食材逾五年。截至**2012**年、**2013**年及**2014**年**3**月**31**日止三年度與截至**2014**年**6**月**30**日止三個月，我們自五大供應商的採購額合計分別佔我們採購總額約**34%**、**41%**、**45%**及**29%**，而我們自最大供應商的採購額分別佔我們採購總額約**11%**、**15%**、**16%**及**14%**。

### 行業

根據Frost & Sullivan報告，(i)香港全服務式中菜餐廳分部的收益由**2008**年的**177**億港元增至**2013**年的**222**億港元，期內複合年增長率為**4.6%**，及(ii)香港全服務式粵菜餐廳分部的收益由**2008**年的**140**億港元增至**2013**年的**174**億港元，期內複合年增長率為**4.4%**。**2013**年，全服務式餐廳在香港的中菜及粵菜市場佔很大比重，分別約佔**48.6%**及**42.5%**。**2013**年，全服務式粵菜連鎖餐廳佔香港粵菜全服務式餐廳分部收益的**53.0%**。Frost & Sullivan預測全服務式中菜餐廳分部的收益將於**2017**年增至**271**億港元，**2014**年至**2017**年複合年增長率達**4.7%**。

<sup>1</sup> 不包括我們於**2014**年**3**月**1**日收購的**6**家餐館。

## 概 要

根據Frost & Sullivan報告，(i)中國全服務式中菜餐廳分部的收益由2008年的人民幣7,500億元增至2013年的人民幣13,954億元，期內複合年增長率為13.2%，及(ii)中國全服務式粵菜餐廳分部的收益由2008年的人民幣594億元增至2013年的人民幣1,047億元，期內複合年增長率為12.0%。中國全服務式粵菜餐廳行業的經營形式以非連鎖餐廳為主。2013年，中國全服務式粵菜連鎖餐廳佔全服務式粵菜餐廳分部收益的22.1%。Frost & Sullivan預測全服務式中菜餐廳分部的收益將於2017年增至人民幣19,129億元，2014年至2017年複合年增長率達7.9%。

### 我們的競爭優勢

董事認為，我們的競爭優勢包括以下方面：(i)在香港中式餐飲行業具知名度且備受顧客推崇的餐飲品牌；(ii)多品牌策略與多元化的客戶群體；(iii)高度標準化的營運及高效的管理系統是未來持續發展的系統化平台；(iv)以精美菜餚及新菜品吸引顧客，拓展客戶群；及(v)資深且敬業樂業的餐飲企業家與專業管理團隊攜手領導。

### 我們的策略

我們的策略目標是成為大中華區有多元客戶基礎的多品牌領先餐飲集團。為此，我們擬實施以下策略：(i)根據我們的多品牌策略，繼續擴展香港市場；(ii)逐步進軍內地市場；(iii)繼續通過市場推廣活動提升品牌形象及知名度；(iv)推動可比餐廳銷售額增長；及(v)繼續控制營運成本，以提高整體盈利能力。

### 我們的控股股東

緊隨[編纂]及[編纂](假設[編纂]並無行使，且並不計及因行使[編纂]購股權及[編纂]購股權而發行的股份)完成後，楊先生(透過中賢)、楊潤全先生及楊潤基先生(均為本公司執行董事兼本集團創辦人)將共同控制本公司已發行股本共約[編纂]，均為我們的控股股東。我們的其他股東將為執行董事梁先生及[編纂]參與者。詳情請參閱本[編纂]第212頁「與控股股東的關係」。

## 概 要

重組前，我們的控股股東擁有以下權益：(i)本集團業務；(ii)我們在香港經營若干餐館的部分物業；及(iii)五家不上市中國餐館(以「陶源」品牌經營的中高檔中國餐館)。為籌備【編纂】，我們現有餐館業務在重組後轉讓予本集團，而控股股東保留了彼等所持不上市中國餐館的權益及其轉租予本集團經營餐館的物業權益。該等租賃安排(詳情載於本【編纂】第228至231頁之「持續關連交易」)於【編纂】後屬於本集團的持續關連交易。

由於我們目前在中國並無業務，因此我們控股股東所擁有的不上市中國餐館與本集團並無直接或間接競爭。根據公司業務策略，我們目前計劃針對中國的大眾市場分部以「富臨」系列現有子品牌或根據該系列新創的子品牌開設新餐館。本集團該等新的中國餐館與控股股東的不上市中國餐館有以下明顯區別，其中包括(i)不同目標客戶及市場定位，本集團將專注於有別於不上市中國餐館中高檔餐館定位的大眾市場分部；(ii)不同地理位置；(iii)不同品牌名稱；及(iv)獨立管理。年度要約安排與優先購買權亦適用於不上市中國餐館，我們保留權利，可在認為有利的情況下自控股股東收購所有或部分不上市中國餐館。詳情請參閱本【編纂】第213至第218頁「與控股股東的關係—獨立於控股股東—不上市中國餐館」及「與控股股東的關係—獨立於控股股東—年度要約安排及優先購買權」。

### 購股權計劃

我們於2014年10月28日有條件採納【編纂】購股權計劃，向346名承授人授出54,000,000份【編纂】購股權，更多資料載於本【編纂】第IV-19至IV-27頁「附錄四—法定及一般資料—F.【編纂】購股權計劃」。

我們亦有條件採納【編纂】購股權計劃。有關【編纂】購股權計劃主要條款的概要，請參閱本【編纂】第IV-28至IV-40頁「附錄四—法定及一般資料—G.【編纂】購股權計劃」。

## 概 要

### 過往財務資料概要

下表載列本集團的綜合財務資料概要。截至2012年、2013年及2014年3月31日止年度與截至2014年6月30日止三個月及截至2012年、2013年及2014年3月31日與截至2014年6月30日的綜合財務資料乃摘錄自本【編纂】附錄一會計師報告所載的經審核綜合財務報表。綜合財務資料概要在全體上參照本【編纂】所載的綜合財務報表(包括相關附註)而編撰，並應與其一併參閱。我們的綜合財務資料乃根據香港財務報告準則編撰。

### 簡要綜合全面收益表及綜合財務狀況表

	截至3月31日止年度			截至6月30日止三個月	
	2012年	2013年	2014年	2013年	2014年
	(千港元)				
收益 .....	1,723,933	1,885,040	2,226,189	481,688	547,570
除稅前溢利 .....	125,047	195,206	219,899	14,187	10,508
年/期內溢利 .....	104,117	160,526	180,058	10,339	6,845
以下人士應佔年/期內溢利：					
本公司擁有人 .....	96,602	148,802	167,541	9,586	6,845
非控制權益 .....	7,515	11,724	12,517	753	—
	3月31日			6月30日	
	2012年	2013年	2014年	2014年	
	(千港元)				
流動資產 .....	342,249	416,222	678,946	479,294	
流動負債 .....	298,280	330,534	452,375	276,750	
流動資產淨值 .....	43,969	85,688	226,571	202,544	
資產淨值 .....	71,860	232,386	483,721	490,566	
總資產減流動負債 .....	219,959	370,544	521,490	526,337	

## 概 要

### 簡要綜合現金流量表

	截至3月31日止年度			截至6月30日止三個月	
	2012年	2013年	2014年	2013年	2014年
	(千港元)				
經營活動所得／(所用)					
淨現金流量.....	159,832	179,160	215,306	(21,150)	(12,481)
投資活動所用淨現金流量.....	(68,958)	(98,077)	(66,280)	(31,286)	(21,378)
融資活動所用淨現金流量.....	(77,696)	(81,922)	(129,497)	(78,024)	(4,771)
現金及現金等價物					
增加／(減少)淨額.....	13,178	(839)	19,529	(130,460)	(38,630)
年／期初現金及現金等價物.....	222,078	235,256	234,417	234,417	253,946
年／期末現金及現金等價物.....	235,256	234,417	253,946	103,957	215,316

我們絕大部分收入來自香港三個業務系列的餐館餐飲銷售額，少部分收入來自中央廚房和物流中心的加工或半加工食材銷售額以及封裝應節食品銷售額。下表載列所示期間按類別及業務系列分類的收入明細。

	截至3月31日止年度			截至6月30日止三個月	
	2012年	2013年	2014年	2013年	2014年
	(千港元)				
<b>餐館營運</b>					
「富臨」系列品牌.....	1,403,075	1,567,582	1,781,071	400,171	426,968
「陶源」系列品牌.....	293,708	286,101	352,254	69,579	82,690
「富臨概念」系列.....	—	2,146	25,418	3,676	29,875
來自銷售食品及其他					
營運項目的收益.....	27,150	29,211	67,446	8,262	8,037
收益總額.....	1,723,933	1,885,040	2,226,189	481,688	547,570

我們的收益由截至2012年3月31日止年度的1,723.9百萬港元增加9.3%至截至2013年3月31日止年度的1,885.0百萬港元，再由截至2013年3月31日止年度的1,885.0百萬港元增加18.1%至截至2014年3月31日止年度的2,226.2百萬港元，以及由截至2013年6月30日止三個月的481.7百萬港元增加13.7%至截至2014年6月30日止三個月的547.6百萬港元。本公司擁有人應佔年度溢利由截至2012年3月31日止年度的96.6百萬港元增加54.0%至截至2013年3月31日止年度的148.8百萬港元，再由截至2013年3月31日止年度的148.8百萬港元增加12.6%至截至2014年3月31日止年度的167.5百萬港元。本公司擁有人應佔期內溢利由截至2013年6月30日止三個月的9.6百萬港元減少

## 概 要

28.6%至截至2014年6月30日止三個月的6.8百萬港元，主要是由於截至2014年6月30日止三個月產生的一次過【編纂】開支增加4.9百萬港元。有關主要財務資料的詳細分析，請參閱本【編纂】第269至277頁「財務資料—本集團的經營業績」。

我們的收益因季節而波動。聖誕節及農曆新年等若干節日期間（一般為十二月至二月）的收益通常高於年內其他月份。第一財政季度（四月至六月）的收益通常低於年內其他月份，主要是由於該期間中國節日較少加上復活節假期出境遊頻繁導致餐館顧客人數減少。

### 簡要營運數據

#### 可比餐廳銷售額

有關財政年度／期間的可比餐廳銷售額指年／期內所有合資格可比餐廳的收益。我們所定義的可比餐廳為整個對比期間均有營運的餐館。下表載列營業紀錄期間我們的可比餐廳銷售額。

	截至3月31日止年度		截至3月31日止年度		截至6月30日止三個月	
	2012年	2013年	2013年	2014年	2013年	2014年
<b>可比餐廳數目</b>						
「富臨」系列品牌.....	23	23	26	26	30	30
「陶源」系列品牌.....	7	7	7	7	8	8
「富臨概念」系列.....	—	—	—	—	1	1
<b>總數</b> .....	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>39</b>	<b>39</b>
<b>可比餐廳銷售額(千港元)</b>						
「富臨」系列品牌.....	1,296,505	1,282,964	1,427,326	1,387,345	380,861	380,644
「陶源」系列品牌.....	267,682	269,054	269,054	284,795	67,850	72,796
「富臨概念」系列.....	—	—	—	—	3,676	3,538
<b>總銷售額</b> .....	<b>1,564,187</b>	<b>1,552,018</b>	<b>1,696,380</b>	<b>1,672,140</b>	<b>452,387</b>	<b>456,978</b>
<b>於可比期間可比餐廳的銷售額</b>						
<b>增加／(減少)百分比</b>						
「富臨」系列品牌.....	(1.0%)		(2.8%)		(0.1%)	
「陶源」系列品牌.....	0.5%		5.9%		7.3%	
「富臨概念」系列.....	—		—		(3.8%)	
<b>整體增加／(減少)</b> .....	<b>(0.8%)</b>		<b>(1.4%)</b>		<b>1.0%</b>	

## 概 要

### 客流量及每名顧客平均消費

我們的業務極受客流量及每名顧客平均消費影響。下表載列營業紀錄期間我們可比餐廳的估計顧客人數、估計翻台率和估計每名顧客平均消費。

	截至3月31日止年度		截至3月31日止年度		截至6月30日止三個月	
	2012年	2013年	2013年	2014年	2013年	2014年
<b>可比餐廳數目</b>						
「富臨」系列品牌.....	23	23	26	26	30	30
「陶源」系列品牌.....	7	7	7	7	8	8
「富臨概念」系列.....	—	—	—	—	1	1
<b>總數</b> .....	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>39</b>	<b>39</b>
<b>可比餐廳估計顧客人數(千人)</b>						
「富臨」系列品牌.....	14,554	14,651	16,511	15,987	4,778	4,565
「陶源」系列品牌.....	1,610	1,452	1,452	1,584	370	451
「富臨概念」系列.....	—	—	—	—	52	55
<b>估計顧客總數</b> .....	<b>16,164</b>	<b>16,103</b>	<b>17,963</b>	<b>17,571</b>	<b>5,200</b>	<b>5,071</b>
<b>可比餐廳估計翻台率<sup>1</sup></b>						
「富臨」系列品牌.....	2.74	2.76	2.71	2.62	2.51	2.39
「陶源」系列品牌.....	1.26	1.14	1.14	1.24	0.99	1.21
「富臨概念」系列.....	—	—	—	—	5.74	6.05
<b>整體估計翻台率</b> .....	<b>2.46</b>	<b>2.45</b>	<b>2.44</b>	<b>2.38</b>	<b>2.27</b>	<b>2.22</b>
<b>可比餐廳估計每名顧客平均消費(港元)</b>						
「富臨」系列品牌.....	89	88	86	87	80	83
「陶源」系列品牌.....	166	185	185	180	184	162
「富臨概念」系列.....	—	—	—	—	70	64
<b>整體每名顧客平均消費</b> .....	<b>97</b>	<b>96</b>	<b>94</b>	<b>95</b>	<b>87</b>	<b>90</b>

**附註：**

<sup>1</sup> 估計翻台率乃按估計顧客人數除以有關可比餐廳座位數與期內日數之乘積計算。餐館座位數僅屬估計，或會作出短期調整以適應任何短暫的客流回升，例如公眾假期前後部分餐館的客流量會大量增加。

## 概 要

### 五大餐館

截至2012年、2013年及2014年3月31日止各年度與截至2014年6月30日止三個月，我們按收益貢獻而定的五大餐館對收益之貢獻分別為21.0%、20.7%、19.5%及18.4%。截至2012年、2013年及2014年3月31日止各年度與截至2014年6月30日止三個月，我們按溢利貢獻而定的五大餐館對我們除稅前溢利之貢獻分別為24.9%、26.9%、24.9%及90.5%。五大餐館截至2014年6月30日止三個月的溢利貢獻相當高，主要是由於期內產生一次過【編纂】開支，導致本集團該期間的除稅前溢利總額相對較低所致。截至2013年及2014年6月30日止三個月，我們的【編纂】開支分別為2.2百萬港元及7.0百萬港元。倘計算溢利貢獻時扣除一次過【編纂】開支，則我們五大餐館截至2013年及2014年6月30日止三個月的溢利貢獻分別為56.2%及54.2%。由於季節因素效應，加上一次過【編纂】開支的影響，因此五大餐館截至2013年及2014年6月30日止三個月的溢利貢獻高於其餘營業紀錄期間。

截至2014年6月30日止三個月我們的五大餐館分別位於香港仔、紅磡、美孚、屯門及黃大仙(按英文名稱的英文字母順序排列)。截至2014年3月31日止年度及截至2014年6月30日止三個月，對本集團除稅前溢利貢獻最大的是位於美孚以「富臨」系列品牌經營的餐館。

### 主要成本分析

營業紀錄期間，我們的成本主要包括食物成本、僱員成本、物業租金及相關開支。下表載列截至2012年、2013年及2014年3月31日止年度與截至2014年6月30日止三個月的各項成本金額及所佔收益百分比。

	截至3月31日止年度						截至6月30日止三個月			
	2012年		2013年		2014年		2013年		2014年	
	金額	佔收益百分比	金額	佔收益百分比	金額	佔收益百分比	金額	佔收益百分比	金額	佔收益百分比
	(百萬港元)	(%)	(百萬港元)	(%)	(百萬港元)	(%)	(百萬港元)	(%)	(百萬港元)	(%)
已出售存貨成本.....	634.4	36.8	571.6	30.3	639.3	28.7	150.5	31.2	173.5	31.7
僱員成本.....	498.2	28.9	560.3	29.7	685.6	30.8	157.0	32.6	175.5	32.1
物業租金及相關開支.....	203.6	11.8	236.9	12.6	301.5	13.5	69.6	14.5	84.0	15.3

## 概 要

截至2013年6月30日止三個月及截至2014年6月30日止三個月，主要成本佔收益百分比整體高於截至2012年、2013年及2014年3月31日止年度，主要是由於四月至六月一般為淡季，收益較低。由於員工成本與物業租金及相關開支多為固定成本，因此截至2013年及2014年6月30日止三個月各月，員工成本佔收益百分比與物業租金及相關開支佔收益百分比均較高。此外，我們通常於淡季開展特別促銷活動，以折扣價出售若干菜式以吸引客流量，結果截至2013年及2014年6月30日止三個月各月，已出售存貨成本佔收益百分比上升。截至2014年6月30日止三個月，我們於2014年4月及5月進行若干促銷活動，以折扣價出售龍蝦菜式，因此該期間已出售存貨成本佔收益百分比略高於截至2013年6月30日止三個月。

### 主要財務比率

下表載列我們於所示日期或期間的主要財務比率：

	於3月31日及截至該日止年度			於6月30日及 截至該日 止三個月
	2012年	2013年	2014年	2014年
股權回報 <sup>(1)</sup> . . . . .	144.9%	69.1%	37.2%	5.6%
資產總值回報 <sup>(2)</sup> . . . . .	20.1%	22.9%	18.5%	3.4%
流動比率 <sup>(3)</sup> . . . . .	1.1倍	1.3倍	1.5倍	1.7倍
負債比率 <sup>(4)</sup> . . . . .	0.5%	7.7%	6.6%	4.7%

- (1) 截至2014年3月31日止三年度各年，股權回報按年度溢利除以年末股權總額，再乘以100%計算。截至2014年6月30日止三個月，股權回報按期內溢利除以期末股權總額，並乘以365日/91日，再乘以100%計算。
- (2) 截至2014年3月31日止三年度各年，資產總值回報按年度溢利除以年末資產總值，再乘以100%計算。截至2014年6月30日止三個月，資產總值回報按期內溢利除以期末資產總值，並乘以365日/91日，再乘以100%計算。
- (3) 流動比率按流動資產總值除以流動負債總額計算。
- (4) 負債比率按負債總額除以股權總額計算。負債總額包括所有計息借貸，即融資租賃、列為應付關連方款項的稅務貸款以及銀行透支。

## 概 要

### 近期發展及並無重大不利轉變

根據我們截至2015年3月31日止年度的擴展計劃，我們於截至2014年6月30日止三個月內新開設一間「富臨」系列品牌餐館。營業紀錄期間後，我們繼續擴大餐館網絡。2014年7月1日起至最後實際可行日期，我們在香港新開一間「富臨」系列品牌餐館及兩間「富臨概念」業務系列餐館，供應北京菜及韓國菜。此外，我們已就計劃截至2015年3月31日止年度在香港開設的其餘七間餐館中三間餐館的物業訂立具有約束力的租約。

目前我們預期截至2015年3月31日止年度，(i)會產生約18.0百萬港元非經常開支(假設【編纂】以建議【編纂】範圍的中間價每股【編纂】港元計算)，其中約13.1百萬港元作為【編纂】開支於綜合全面收益表確認為開支，餘下約4.9百萬港元作為【編纂】購股權的公平值確認為股份基礎開支；及(ii)對比截至2014年3月31日止年度，物業租金及相關開支因關連租賃協議所訂應付租金增加而增加，因而會對我們的財務業績有不利影響。

### 佔中運動

2014年9月底，香港發生名為「佔領中環」的公民抗命運動。截至本【編纂】日期，佔領中環已擴展至並主要影響香港金鐘、銅鑼灣及旺角三個地區，同時輕微影響香港西環、上環及灣仔等其他地區。截至最後實際可行日期，在受嚴重影響地區中，我們於旺角有三間餐館。在受輕微影響地區中，我們於西環、上環及灣仔各有兩間餐館。截至2014年6月30日止三個月，我們於旺角的三間餐館貢獻收益4.1%，而我們於其他受影響地區的六間餐館貢獻收益9.0%。在上述九間餐館中，位於旺角的一間餐館受佔領中環影響提前數小時關門。由於該餐館於截至2014年6月30日止三個月僅貢獻收益2.0%，因此董事認為上述停業對我們的財務狀況並無任何重大不利影響。截至最後實際可行日期，董事在審閱現有最新餐館經營數據後確認，佔領中環對我們的業務營運及經營業績整體並無任何重大不利影響。然而，無法保證佔中的日後發展不會對我們的業務或財務狀況有重大不利影響。更多詳情請參閱本【編纂】第54頁的「風險因素 — 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」。

除上文所披露者外，董事確認，營業紀錄期間後，我們的財務、經營狀況或前景並無重大不利轉變。更多詳情請參閱本【編纂】第36頁「風險因素 — 有關截至2015年3月31日止年度財務業績的風險」。

## 概 要

[ 編 纂 ]

## 概 要

**[編纂]**

### 股息政策

截至2013年3月31日止兩年度及截至2014年6月30日止三個月，我們並無宣派或支付任何股息。經本公司當時股東於2014年8月8日批准，截至2014年3月31日止年度，我們擬派股息200百萬港元，全部所宣派股息預期於**[編纂]**後派付。該等股息將以我們的內部資源支付。**[編纂]**投資者及於**[編纂]**後方成為股東的人士將不獲派該等股息。**[編纂]**完成後，股東僅可於董事會宣派股息後獲得股息。本公司現時並無既定的股息政策。董事認為日後所宣派股息的數額，會取決於(其中包括)本集團的經營業績、現金流及財務狀況、營運及資本要求、根據香港公認會計原則計算的可分派溢利金額、適用法律及法規和所有其他相關因素而定。

董事擬就**[編纂]**後的完整財政年度建議派發總額不少於本公司股東應佔日常業務所得純利40%的股息。有關計劃並不保證、聲明或表示本公司必須或必定會按該方式宣派及支付股息，本公司可能根本不會宣派及支付任何股息。股份的現金股息(如有)將以港元支付。

## 概 要

### 【編纂】

### 我們的知識產權

我們為香港「陶源」餐館所用主要商標的註冊擁有人。我們亦已申請註冊我們認為「富臨」品牌所有對經營業務有重要作用的商標，有關申請現時正由香港知識產權署商標註冊處（「商標註冊處」）辦理。我們已將該等申請的所有相關文件遞交商標註冊處以供參考。截至最後實際可行日期，商標註冊處已確認我們提交的文件，並同意我們發佈申請的多個商標，為期三個月，而其餘商標仍在審批中。董事所獲意見為該等商標申請很可能獲商標註冊處認可且目前預期相關商標的註冊會在2015年中完成。該意見的理由載於本【編纂】第181至185頁「業務 — 知識產權」。

該等重要商標包括 Fulum Group Holdings Limited 富臨集團控股有限公司、 富臨酒家、 富臨皇宮、 富臨酒家及 富臨。

營業紀錄期間，本集團若干附屬公司與控股股東現時或曾經控制的公司短暫捲入富臨飯店(1977)有限公司就有關使用各自「富臨」品牌所開展的訴訟(已和解)。2014年6月，我們訂立和解協議及「富臨」品牌共存協議，該訴訟由此徹底達成和解。有關詳情載於本【編纂】第208至211頁「業務 — 法律訴訟」。

## 概 要

### 違規事項

營業紀錄期間，我們部分附屬公司違反若干適用法律及法規，包括違反香港法例第311章空氣污染管制條例和香港法例第95F章消防(消除火警危險)規例及相關規例的若干規定。董事認為，該等違規情況不會對本集團有任何重大營運或財務影響。有關違規事件及所採納內部控制措施的詳情，請參閱本【編纂】第200至208頁「業務 — 法律及監管合規 — 遵守香港規定 — 營業紀錄期間及直至最後實際可行日期本集團的違規情況」。

### 保險

截至最後實際可行日期，屋宇署署長根據建築物條例就我們的辦公室及營運餐館向我們租賃的物業發出若干尚未解除的建築命令(包括兩項消防安全指示)。更多詳情請參閱本【編纂】第191頁至196頁的「業務 — 物業 — 租賃物業涉及的建築命令及消防安全指示」。保險服務供應商向我們口頭確認，該等未解除的建築命令不會影響本集團現有保險的效力。有關保單詳情請參閱本【編纂】第196頁的「業務 — 保險」。

### 風險因素

我們的業務涉及多項風險，包括但不限於有關我們業務及行業的風險、有關我們經營或預期經營所在國家及地區的風險以及有關【編纂】的風險。由於不同的投資者對風險的嚴重程度有著不同的詮釋及準則，故此閣下於決定投資【編纂】前，應細閱本【編纂】「風險因素」整節。

### 「地溝油」事件

2014年9月初廣泛報道的「地溝油」事件影響了台灣、香港及澳門的食品業務，本集團亦受到影響。有關當局仍在調查，懷疑事件涉及台灣生產商自2014年3月1日開始製造並向台灣、香港及澳門多家分銷商、餐館、麵包店及食品生產商提供不合規格的豬油產品。有關「地溝油」事件詳情，請參閱本【編纂】第175至176頁「業務 — 品質監控 — 「地溝油」事件」。有關「地溝油」事件風險詳情，請參閱本【編纂】第43至44頁「風險因素 — 有關我們業務的風險 — 客戶的任何重大責任索償或食品污染投訴或會對我們的業務及經營有不利影響」。

閣下應仔細閱讀整本【編纂】，我們強烈提醒閣下不要過度依賴新聞報道所載或其他媒體所傳播的與我們及／或【編纂】有關的任何資料，有關資料可能與本【編纂】所載資料不一致。