

概覽

本集團在中國擁有及經營中式連鎖餐廳，其目標顧客為消費能力較強的顧客。於截至二零一一年七月三十一日止七個月，本集團餐廳的顧客每餐人均消費約為人民幣900元。該等餐廳使用本集團自有品牌「名軒」進行經營，主要提供經典滬粵菜。本集團所提供的招牌菜餚包括蟹、魚翅及鮑魚。

本集團目前在中國不同地區擁有及經營七間餐廳，分佈於上海、北京、青島及成都。此外，本集團還在大連管理及經營一間餐廳，及在南通為一間餐廳提供餐廳管理顧問服務。本集團的部分餐廳座落於歷史地點，設於具有上海外灘風格的老洋房別墅內，並提供高貴幽雅及結合傳統文化與現代風格的環境。另外，本集團部分其他餐廳亦設於豪華的五星級酒店之內。

本集團以高雅、高質、高標及高端的「四高」為經營理念，意為對美食有獨到見解的尊貴顧客提供高雅的用餐環境、高質量的食材、高標準的菜餚及高端的貼身服務。

於二零一零年中國上海世博會期間，本集團部分餐廳榮獲上海市旅遊局授予「迎世博特色餐廳」稱號，充分肯定了本集團的市場地位。

本集團擁有眾多精於烹飪的廚師，如本集團總廚於二零一零年三月在國家比賽中榮獲中國烹飪大師獎。

本集團的創始人兼主席陳先生於二零零九年獲中國飯店協會授予「十大華人飲食文化貢獻獎」，及於二零零七年獲中國烹飪協會授予「全國餐飲業優秀企業家」稱號。

本集團曾榮膺「二零零九年中國餐飲業年度十佳企業」、「國家特級酒家」、「中國質量信用示範單位」及「中國飯店業粵菜創新知名品牌」等多項獎項。此外，本集團已有多項菜品獲認可為「上海名菜」。

自二零零三年成立以來，本集團一直將自身定位為一家現代化餐飲管理企業。於最後實際可行日期，本集團擁有超過300名員工，形成一個涵蓋中央管理及採購、持續發展、產品研發及員工培訓等部門的健全管理架構。

業務

為確保提供高品質及新鮮的食品，本集團已在食材的選擇、採購及保存方面制定及執行嚴格的規定。本集團的廚師長以及採購供應部的員工不時走訪市場及食材供應商，以評估所供應食材的質量。本集團不僅致力提供原汁原味的佳餚，更向客戶推廣健康的飲食方式。

本集團於二零一零年七月收購上海銀佳並開始經營上海食品廠，上海食品廠加工諸如XO蟹肉辣醬、蟹粉、加工鮑魚及鹵肉等副食品，並主要供應予本集團餐廳。上海食品廠對該等副食品進行中央處理，從而實現本集團餐廳所供應副食品的標準化質量控制。自二零一一年九月起，本集團亦開始銷售外帶式大閘蟹。

於往績記錄期間，本集團的收入主要來自經營餐廳、提供管理服務及銷售加工食品的已收及應收費用或款項(扣除折扣及銷售相關稅項)。於往績記錄期間，本集團的收入明細載列如下：

	截至十二月三十一日 止年度		截至七月三十一日 止七個月	
	二零零九年 人民幣千元	二零一零年 人民幣千元	二零一零年 人民幣千元	二零一一年 人民幣千元
經營餐廳	98,564	121,294	69,892	66,357
提供管理服務	755	2,007	700	1,306
銷售加工食品	—	520	—	972
	<u>99,319</u>	<u>123,821</u>	<u>70,592</u>	<u>68,635</u>

業 務

於往績記錄期間，本集團的收入明細載於下表：

	所產生收入			
	截至十二月三十一日		截至七月三十一日	
	止年度		止七個月	
	二零零九年	二零一零年	二零一零年	二零一一年
	人民幣百萬元	人民幣百萬元	人民幣百萬元	人民幣百萬元
			(未經審核)	
<i>持續經營的餐廳及其他業務</i>				
名軒上海徐匯店	22.1	28.1	16.2	14.7
名軒上海浦東店	17.1	25.6	14.6	13.9
名軒上海新世界店	19.4	23.9	13.7	12.8
名軒上海盧灣店	5.7	6.6	4.0	3.8
名軒北京新世紀店	17.3	23.5	12.5	15.5
名軒青島店	9.4	9.9	5.7	5.7
其他	0.7	3.0	0.7	2.2
	91.7	120.6	67.4	68.6
<i>已終止經營的餐廳業務</i>				
名軒成都店 ¹	7.1	2.2	2.2	—
名軒上海七莘店 ²	7.6	3.2	3.2	不適用
名軒寧波店 ³	4.1	5.7	3.4	1.8
總計	<u>110.5</u>	<u>131.7</u>	<u>76.2</u>	<u>70.4</u>

附註：

1. 本集團目前持有名軒成都店 40% 的權益。於二零一零年四月至二零一零年七月期間，一名獨立第三方持有名軒成都店的全部權益。於二零一零年四月前，本集團持有名軒成都店 51% 的權益。
2. 由於截至二零零九年十二月三十一日止年度，名軒上海七莘店產生稅後虧損淨額，故其於二零一零年六月停止並終止餐廳經營。名軒上海七莘店的財務業績已作為持續經營業務列入本招股章程附錄一所載之會計師報告。

本集團根據餐廳的地理分佈(即北京、上海、青島、成都及寧波)管理其餐廳業務。各地理區域亦構成本集團的一個經營分部。

於最後實際可行日期，本集團在上海經營有四間餐廳。關閉名軒上海七莘店並未導致單項主要業務(餐廳經營)或單個地區(即上海)的經營終止。因此，根據國際財務報告準則第5號，董事認為，名軒上海七莘店停止營業並不構成已終止經營業務。

3. 由於盈利能力不理想，名軒寧波店已於二零一一年六月停止並終止餐廳經營。

業務

截至二零零九年十二月三十一日、二零一零年十二月三十一日止年度及截至二零一一年七月三十一日止七個月，本集團持續經營業務的收入分別約為人民幣99.3百萬元、人民幣123.8百萬元及人民幣68.6百萬元。截至二零零九年十二月三十一日、二零一零年十二月三十一日止年度及截至二零一一年七月三十一日止七個月，本公司擁有人應佔本集團持續經營業務溢利及全面收益總額分別約為人民幣5.6百萬元、人民幣7.6百萬元及人民幣4.5百萬元，截至二零一零年十二月三十一日止年度增長率約為36.2%。本集團持續經營業務的毛利潤率由二零零九年的約58.6%減少至二零一零年的56.1%及截至二零一一年七月三十一日止七個月的55.9%，而本公司擁有人應佔本集團持續經營業務的淨利潤率由二零零九年的約5.6%上升至二零一零年的6.1%及截至二零一一年七月三十一日止七個月的6.5%。有關本集團財務表現的詳情，請參閱本招股章程「財務資料」一節。

競爭優勢

董事相信，本集團擁有以下主要優勢，將令本集團從競爭對手中脫穎而出：

以優質食品及服務享負盛譽的品牌

董事認為，憑著本集團對食品及服務質量精益求精及積極推行品牌管理的不懈努力，「名軒」品牌已成為優質食品及服務的代表。自成立以來，本集團在食品、服務及管理方面屢獲殊榮，其中包括「二零零九年中國餐飲業年度十佳企業」、「國家特級酒家」、「中國質量信用示範單位」及「中國飯店業粵菜創新知名品牌」等獎項及稱號。該等嘉許有助於提升本集團在提供優質食品及服務上的品牌知名度。

董事認為，在「四高」的經營理念指導下，「名軒」品牌已不僅成為美食及周到服務的象徵，更是高雅、幽靜環境及私密用餐氛圍的典範。本集團卓越的品牌知名度有助於本集團吸引更多消費能力較強的顧客及提升顧客忠誠度，帶動本集團的業務持續增長。

業務

餐廳地址策略性地選在較高消費及繁華的城市

董事相信本集團的餐廳選址對於本集團實施以高消費顧客為目標之戰略，以及提升本集團的品牌地位及聲譽至關重要。本集團策略性地將旗下餐廳開設於上海及北京等發展成熟的一線城市及省會城市，該等城市是主要商業機構及政府機關的所在地，且居民的平均消費能力較高。本集團部分餐廳的位置選在青島及成都等具備一定經濟增長潛力的城市，該等城市受惠於某些經濟發展計劃以及有利的稅收及企業政策。

董事相信，本集團旗下餐廳嚴格的選址，將助力本集團提升在高消費顧客目標群體中的品牌形象及聲譽，以及提高及鞏固本集團在高檔餐飲行業的市場份額。

悠久的經營歷史及在中國較高消費餐飲市場建立良好聲譽

本集團自二零零三年開始進軍中國餐飲行業，在經營所在地區逐步確立了其以高消費顧客為目標群體的優質食品及菜餚提供商的品牌聲譽。董事相信，本集團的聲譽及品牌認知度建基於本集團能透過嚴格精心的餐廳選址及嚴格的食材選擇標準及內部控制措施，向其高消費顧客提供始終如一的優質食品及服務。本集團已成為中國餐飲行業的佼佼者，曾於二零零三年獲全國酒家酒店等級評定委員會評為「國家特級酒家」，於二零零九年獲中國飯店協會評為「中華美食名店」，獲選為二零零九年六月至二零一四年六月「中國烹飪協會第五屆理事會理事單位」，獲「二零零七年度最佳滬杭菜餐廳」、「《周末畫報》二零一零年度最佳江浙菜餐廳」等獎項，且曾獲《高峰傲》雜誌甄選為《極品薈萃》二零零九年及二零一一年中國最頂級奢侈品牌之一。

董事相信，本集團卓越的聲譽將助力本集團從競爭對手中脫穎而出及提高顧客忠誠度，推動本集團產品銷售穩定增長及不斷擴大本集團於高消費餐飲業的市場佔有率。

業務

嚴格的內部控制標準，以確保提供優質食品及服務

為確保向本集團的高消費顧客提供優質食品及服務，本集團不僅採用高檔室內裝潢，亦在食材供應商挑選方面執行嚴格的標準，以及就旗下餐廳運營實施嚴格的內部控制及管理制度。

為確保本集團提供健康、美味及安全的食品，本集團的採購供應部與本集團旗下各餐廳的廚師長密切協作，為不同食材設定質量標準與數量。本集團採購供應部的員工及廚師長不時走訪市場及食材供應商，以了解食材的最新市場價格及評估所供應食材的質量。稀有或季節性食材供應商須與本集團就相關食材供應訂立為期至多一年之協議。

本集團亦實施內部控制措施，以確保本集團餐廳提供優質食品。採購供應部、廚師長、餐飲人員以及餐廳經理均須對所提供食品的質素負責。舉例而言，根據本集團之政策，倘廚師發現食材不新鮮或未能達到本集團所設標準，採購供應部的專責人員將受到懲罰。倘餐飲人員發現將供應的食品不新鮮或未能達到標準，負責的廚師及廚師長將受到懲罰。倘於食品提供予顧客後方發現所提供食品不新鮮，則相關餐廳經理將受罰款處理。董事相信，該等內部控制措施能令不同部門的內部監督發揮作用，以提高本集團食品供應的標準化程度。

董事相信，上述嚴格措施能夠保障向顧客所提供食品及服務之質素，在提高本集團品牌認知度方面發揮重要作用，從而有助於樹立本集團顧客的忠誠度。

擁有資深的管理團隊並為員工提供持續的培訓及職業發展機會

本集團的管理團隊由經驗豐富的管理人員組成。本集團主席、執行董事及創始人陳先生，擁有逾25年的食品行業工作經驗。執行董事張先生以及本集團副總裁及營運總監季錦華女士，均已累積豐富的餐飲行業工作經驗，並深諳中式餐廳經營與管理之道。本集團管理團隊於中國餐飲行業的豐富經驗，有助本集團採取有效的策略並持續取得成功。有關本集團高級管理團隊的其他履歷資料，請參閱本招股章程「董事、高級管理層及員工」一節。

業務

本集團餐廳的廚師長擁有豐富的滬粵菜烹飪經驗。本集團的廚師亦須參加由中國烹飪協會舉辦的烹飪課程及食材質素辨別課程。除廚師之外，本集團的餐飲人員亦須參加在職培訓，以提升彼等的服務質素。董事認為，對本集團的廚師及其他員工提供定期培訓，有助於本集團持續提供優質的食品及服務。

本集團亦已與若干管理學院(其中包括安徽綠海商務職業學院及山東服裝職業學院)訂立安排，以招募酒店管理及旅遊專業等酒店業相關專業的實習生。董事認為，招聘有關專業的實習生可維持本集團新聘僱員的整體質素。

董事認為，本集團的人力資源政策有助確保本集團提供優質食品及服務，而優質食品及服務對本集團的聲譽及業務穩定增長而言至關重要。

全方位的電子顧客資料庫，協助提供個性化服務

在外部諮詢機構協助下，本集團已成功建置一套企業資源規劃(ERP)系統，這套系統可協助本集團監控食材供應、所佔用成本、菜單定價及存貨等，從而最大程度的優化資源使用及創造利潤。作為ERP系統之一部分，本集團已建立一個全方位的電子顧客資料庫，作為市場推廣及評估之用。該系統可協助本集團為其主要顧客提供個性化的服務，而董事認為該等主要顧客在本集團收入中佔據重要地位。系統收集曾在本集團餐廳用餐的高消費顧客之資料，包括顧客的喜好、習慣、飲食限制、用餐次數、用餐餐廳、每次用餐所點菜餚及食品、每次用餐消費、用餐所攜帶之人士等，有關資料均儲存於本集團的內部機密顧客資料庫，並每日進行更新。該等資料可協助本集團了解本集團顧客之情況及所供應不同食品及菜餚之受歡迎程度，有助於本集團進一步採取優惠政策以促進本集團產品的銷售。該等資料亦可幫助本集團更好地監察本集團不同餐廳的表現，及就特定餐廳採取適當及針對性的政策。

此外，本集團的顧客服務部門亦將使用該等資料向本集團現有顧客進行促銷與溝通。憑借內部顧客資料庫中全面完備的記錄及資料，本集團顧客服務部門的員工將可以在顧客下次訂餐時向顧客推薦合適的菜餚或新菜品。

本集團的顧客資料庫有助顧客服務部門員工為本集團顧客提供個性化服務(如根據顧客的個人喜好及飲食習慣推薦新菜品)，亦有助本集團有效評估不同食品的销售及本集團不同餐廳的表現，董事認為藉此能更好地提升及鞏固本集團的顧客忠誠度。

本集團餐廳業務概覽

本集團擁有及經營的餐廳

於往績紀錄期間，本集團以「名軒」(一個以本集團為受益人註冊的商標)品牌在中國擁有及經營九間餐廳，主要向消費能力較強的顧客提供經典滬粵菜。於最後實際可行日期，本集團擁有及經營七間餐廳。下表載列該等餐廳各自的經營數據：

餐廳	地址	由本集團經營 的開業日期	概約 顧客容量 (座位數)	概約 建築面積 (平方米)	概約歲數顧客總數			餐椅翻台率 ¹		
					截至 二零零九年 十二月 三十一日 止年度	截至 二零一零年 十二月 三十一日 止年度	截至 二零一一年 七月三十一日 止七個月	截至 二零一零年 十二月 三十一日 止年度	截至 二零一一年 七月三十一日 止七個月	截至 二零一零年 十二月 三十一日 止年度
名軒上海徐匯店	中國上海市徐匯區安亭路44號	二零零三年四月二十五日	140	978	31,314	38,447	17,190	0.61	0.75	0.58
名軒上海浦東店	中國上海市浦東新區商城路679號	二零零七年十二月二十五日	146	800	23,180	34,820	15,050	0.43	0.65	0.49
名軒上海新世界店	中國上海市黃浦區南京西路88號3樓	二零零六年十月二十六日	134	1,370	30,002	31,285	14,575	0.61	0.64	0.51
名軒上海盧灣店	中國上海市黃浦區(原盧灣區，已併入黃浦區)陝西南路5-7號3樓	二零零八年四月十七日	85	781	8,069	9,805	4,744	0.26	0.32	0.26

業務

餐廳	地址	由本集團經營 的開業日期	概約 顧客容量 (座位數)	概約 建築面積 (平方米)	概約就餐顧客總數			餐枱翻台率 ⁴		
					截至 二零零九年 十二月 三十一日 止年度	截至 二零一零年 十二月 三十一日 止年度	截至 二零一一年 七月三十一日 止七個月	截至 二零零九年 十二月 三十一日 止年度	截至 二零一零年 十二月 三十一日 止年度	截至 二零一一年 七月三十一日 止七個月
名軒北京新世紀店	中國北京市海澱區 首體南路6號 新世紀日航飯店32層	二零零三年一月二十八日	132	1,000	24,140	27,466	13,425	0.50	0.57	0.48
名軒青島店	中國山東省 青島市嶗山區麥島路 錦園小區南區19棟102號	二零零八年二月二十七日	73	214	15,027	15,038	6,844	0.56	0.56	0.44
<i>已終止經營的餐廳業務</i>										
名軒成都店 ¹	中國四川省 成都市人民南路51號 新1號新華苑2樓	二零零七年十二月五日	103	1,279	11,351	14,053	6,950	0.30	0.37	0.32
名軒上海七莘店 ²	中國上海市閔行 區七莘路 765弄地下 商舖B區735號	二零零八年九月九日	220	1,398	63,041	25,388	—	0.79	0.64	—
名軒寧波店 ³	中國浙江省 寧波市江北區 老外灘 中馬路56號	二零零七年十一月二十八日	84	668	7,987	9,839	3,389	0.26	0.32	0.27

附註：

1. 本集團目前持有名軒成都店40%的權益。於二零一零年四月至二零一零年七月期間，一名獨立第三方持有名軒成都店的全部權益。於二零一零年四月前，本集團持有名軒成都店51%的權益。
2. 由於截至二零零九年十二月三十一日止年度，名軒上海七莘店產生稅後虧損淨額，故其於二零一零年六月停止並終止經營。
3. 由於盈利能力不理想，名軒寧波店已於二零一零年六月停止並終止餐廳經營。
4. 餐枱翻台率乃按本集團各餐廳每個營業日的平均惠顧人數除以顧客容量計算。

業 務

下表載列於往績記錄期間，顧客的每餐人均消費及本集團餐廳的日均收入：

餐廳	顧客每餐人均消費(人民幣元)			日均收入(人民幣元)		
	截至 二零零九年 十二月三十一日 止年度	截至 二零一零年 十二月三十一日 止年度	截至 二零一一年 七月三十一日 止七個月	截至 二零零九年 十二月三十一日 止年度	截至 二零一零年 十二月三十一日 止年度	截至 二零一一年 七月三十一日 止七個月
<i>持續經營的餐廳業務</i>						
名軒上海徐匯店	705	732	855	60,464	77,099	69,358
名軒上海浦東店	742	735	924	47,093	70,132	65,606
名軒上海新世界店	648	764	879	53,242	65,485	60,400
名軒上海盧灣店	711	676	793	15,724	18,157	17,744
名軒北京新世紀店 ¹	716	856	1,157	47,334	64,417	73,284
名軒青島店	626	659	831	25,776	27,152	26,843
<i>已終止經營的餐廳業務</i>						
名軒成都店 ²	620	685	844	19,278	26,363	27,684
名軒上海七莘店 ³	120	126	不適用	20,790	17,857	不適用
名軒寧波店 ⁴	517	575	542	11,323	15,489	12,155

本集團於往績錄記期間擁有及經營的餐廳的變動如下：

	截至 二零零九年 十二月三十一日 止年度	截至 二零一零年 十二月三十一日 止年度	截至 二零一一年 七月三十一日 止七個月
期初	9	9	8
新開	—	—	—
關閉	—	1 ³	1 ⁴
期末	<u>9</u>	<u>8</u>	<u>7</u>

附註：

- 名軒北京新世紀店亦提供小規模的食品配送服務。
- 本集團目前持有名軒成都店40%的權益。於二零一零年四月至二零一零年七月期間，一名獨立第三方持有名軒成都店的全部權益。於二零一零年四月前，本集團持有名軒成都店51%的權益。
- 由於截至二零零九年十二月三十一日止年度，名軒上海七莘店產生稅後虧損淨額，故其於二零一零年六月停止並終止餐廳經營。
- 由於盈利能力不理想，名軒寧波店已於二零一一年六月停止並終止餐廳經營。

業務

本集團餐廳的策略性選址及目標顧客

本集團策略性地將其餐廳開設於中國一線城市，以準確鎖定高消費顧客。為營造良好的用餐氛圍，本集團對其餐廳進行嚴格選址，通常選擇臨近市中心且周邊環境相對寧靜的地點。本集團於上海的部分餐廳位於優秀歷史建築或古歐式大廈，將餐廳設於歷史建築能進一步提升本集團餐廳的優雅用餐氛圍。

下列地圖顯示於最後實際可行日期本集團餐廳在中國之所在位置：



業務

本集團之目標客戶為高消費顧客，包括政治人物及政府官員、商業人士及追求卓越用餐享受的人士。

本集團餐廳之內部設計



名軒上海徐匯店



名軒上海徐匯店室內裝修



名軒上海浦東店



名軒上海浦東店室內裝修

本集團之餐廳普遍採用統一的裝修風格，並根據餐廳的選址作出必要的調整（例如，設於酒店及歷史建築之餐廳的內部裝修會略微不同）。儘管本集團餐廳的目標顧客為消費能力較強的顧客，惟本集團餐廳追求那種散發出古典優雅氣息，而非奢侈和浪費的內部設計，致力為顧客提供高端而清雅的用餐環境。

除本集團位於酒店之餐廳通常設有擺放多張餐桌之大面積用餐區外，出於隱私考慮，顧客通常會被安排在本集團餐廳之包間內用餐。本集團部分餐廳亦設有包含兩至三張餐桌的小面積及大面積用餐區。

截至二零零九年及二零一零年十二月三十一日止兩個年度及截至二零一一年七月三十一日止七個月，本集團於本集團餐廳的保養及維護方面已支出人民幣429,000元、人民幣738,000元及人民幣229,000元。

業務

招牌菜及菜單

本集團的餐廳主要提供滬粵菜。上海以外地區之餐廳亦提供當地菜式。因此，本集團不同餐廳的餐單之間可能存在若干細微差異。本集團已採取措施以確保所提供食品安全、健康及美味。



招牌蟹粉魚翅



清蒸大閘蟹



黃燜海虎翅



珍藏吉濱鮑魚



七彩官燕盞



蟹柳蘆筍



青萍果蟹膏



名軒烤鱈魚



香糟鱈魚

業務

本集團餐廳的招牌菜包括蟹肉及蟹黃食品，本集團餐廳最為遠近馳名的菜式為「招牌蟹粉魚翅」。本集團餐廳的其他備受歡迎的招牌菜包括「清蒸大閘蟹」、「黃燜海虎翅」、「珍藏吉濱鮑魚」、「七彩官燕盞」、「蟹柳蘆筍」、「青蘋果蟹膏」、「名軒烤鱈魚」及「香糟鱈魚」。

為適應客戶不斷變換的口味及喜好及增加本集團供應的食品種類，本集團將定期檢討旗下餐廳之菜單，並適當採納餐廳廚師長推薦的新菜式或時令菜餚。本集團不時更新菜單，推出本集團廚師在每年定期舉辦數次的集團內部烹飪比賽中獲獎的新創菜式。與此同時，該定期內部烹飪比賽亦激勵本集團餐廳的廚師不斷提升現有菜餚的質素及味道。

本集團管理或服務的餐廳

除本集團擁有及經營的七間餐廳以外，截至最後實際可行日期，本集團亦根據餐廳所有人與本集團簽訂的服務或管理協議在大連管理及經營一間餐廳，及在南通為一間餐廳提供餐廳管理顧問服務。

管理或服務協議的主要條款

1. 名軒大連店

名軒大連店位於中國遼寧省大連中山區。根據上海名軒樓與一名獨立第三方名軒餐飲(大連)有限公司(「名軒大連」)簽訂的協議，名軒大連委託上海名軒樓全權經營名軒大連店。上海名軒樓按照協議可於經營名軒大連店時使用其商標「名軒」、管理理念等。名軒大連擬利用本集團之餐廳管理經驗。本集團獲得之多項獎項及證書表明本集團已由其「四高」經營理念建立起良好聲譽。名軒大連將不參與名軒大連店的經營，且無權使用商標「名軒」訂立任何協議。上海名軒樓亦負責名軒大連店的廣告及推廣活動，及向名軒大連的管理層及其他員工提供培訓。上海名軒樓就向名軒大連店提供的管理服務每月收取固定費用人民幣60,000元。

業務

該協議將於二零一四年十二月三十一日屆滿。倘任何一方違約或違反協議並在收到另一方書面通知30日後仍然違約或違反協議，則另一方有權終止協議。協議終止後，名軒大連將不再有權使用上海名軒樓的商標、標誌及管理理念等。

2. 中洋河豚店

中洋河豚店位於中國江蘇省南通市海安縣。根據上海名軒樓與南通中洋河豚大酒店有限公司（「河豚大酒店」）簽訂的協議，上海名軒樓向河豚大酒店提供經營及管理顧問服務與員工培訓服務，以協助河豚大酒店經營中洋河豚店。中洋河豚店由河豚大酒店自主經營及管理，河豚大酒店須就上述服務向上海名軒樓支付固定的年度服務費人民幣240,000元。該協議將於二零一四年十一月三十日屆滿，並可經雙方同意後於屆滿後予以續約。協議任何一方可提前30日發出書面通知終止該協議。中洋河豚店於過往及目前並非以本集團商標經營。

副產品及服務

婚宴及慶典服務

本集團亦於名軒上海新世界店提供婚宴及慶典服務。

紀念品、禮品及副食品

本集團餐廳亦銷售多種副食品、禮品及紀念品，包括酒品、XO蟹肉辣醬、蟹粉、茶具、附有本集團商標標識的紀念品，以及月餅、粽子及臘肉等季節性食品。

本集團亦於大閘蟹上市的季節（通常大概為九月至來年一月期間）供應外帶大閘蟹禮品套裝。本集團於二零一一年開始銷售外帶式大閘蟹，於往績記錄期間並無相關歷史收入。本集團根據蟹的重量提供多種禮品套裝。整個禮品套裝亦包括一瓶酒、一瓶醋及蟹的調料。

本集團全部餐廳的禮品套裝以兌換券或現金出售方式銷售，顧客可親自到本集團餐廳提取大閘蟹或由本集團餐廳為其送達。本集團負責人員將向大閘蟹供應商下訂單，列明將予購買的大閘蟹的質素及數量，其後大閘蟹可於兩日左右送達本集團於上海及／或其他城市的餐廳。

業務

考慮到本集團銷售之代金券面值低於管理意見規定之人民幣5,000元，且本集團之餐廳須登記顧客之身份，董事認為，且中國法律顧問亦同意，透過代金券或現金結算出售外帶式大閘蟹符合所有適用中國法律及法規，尤其是管理意見之規定。

上海食品廠

本集團於二零一零年七月收購上海銀佳及開始於上海經營一間食品加工廠上海食品廠，主要向本集團餐廳提供副食品生產服務。自投入營運以來，上海食品廠從事加工(其中包括)XO蟹肉辣醬、蟹粉、加工鮑魚及鹵肉等副食品。然而，XO蟹肉辣醬的包裝工作則外包予一名獨立分包商進行。本集團已向建築面積約634平方米的上海食品廠投資約人民幣300,000元。該廠擁有一間標準加工作坊、急凍室、製冷設備、冷藏庫及質量控制實驗室。

食品乃根據符合相關規則及規定的既定程序加工，且由合資格的食品檢驗技術員監督加工過程。上海食品廠配備有用於測試食品的物理及化學狀態的設施。技術員負責測試向上海食品廠提供的原材料及其加工的食品，以及監察生產加工過程以確保符合本集團實施的質量控制措施。技術員亦會定期與上海銀佳的總經理及生產部的員工進行溝通，討論加工食品的質量及本集團餐廳的任何反饋。本集團聘請的部分技術員持有食品工程或相關學科的學士學位或文憑，且在食品檢驗檢疫或相關行業擁有至少五年的工作經驗。其中一名技術員持有任何食物鏈組織所規定之ISO22000: 2005食品安全管理體系之證書，以及為獲中國人民共和國人力資源和社會保障部職業技能鑒定(指導)中心認可的食品檢驗技術員。除合資格食品檢驗技術員及在餐飲業擁有相關經驗的生產部對食品生產及質量定期自檢外，上海食品廠亦受政府部門檢查。董事確認，中國法律顧問亦同意，上海銀佳已獲得經營其食品加工業務的所有必需的執照及許可證。

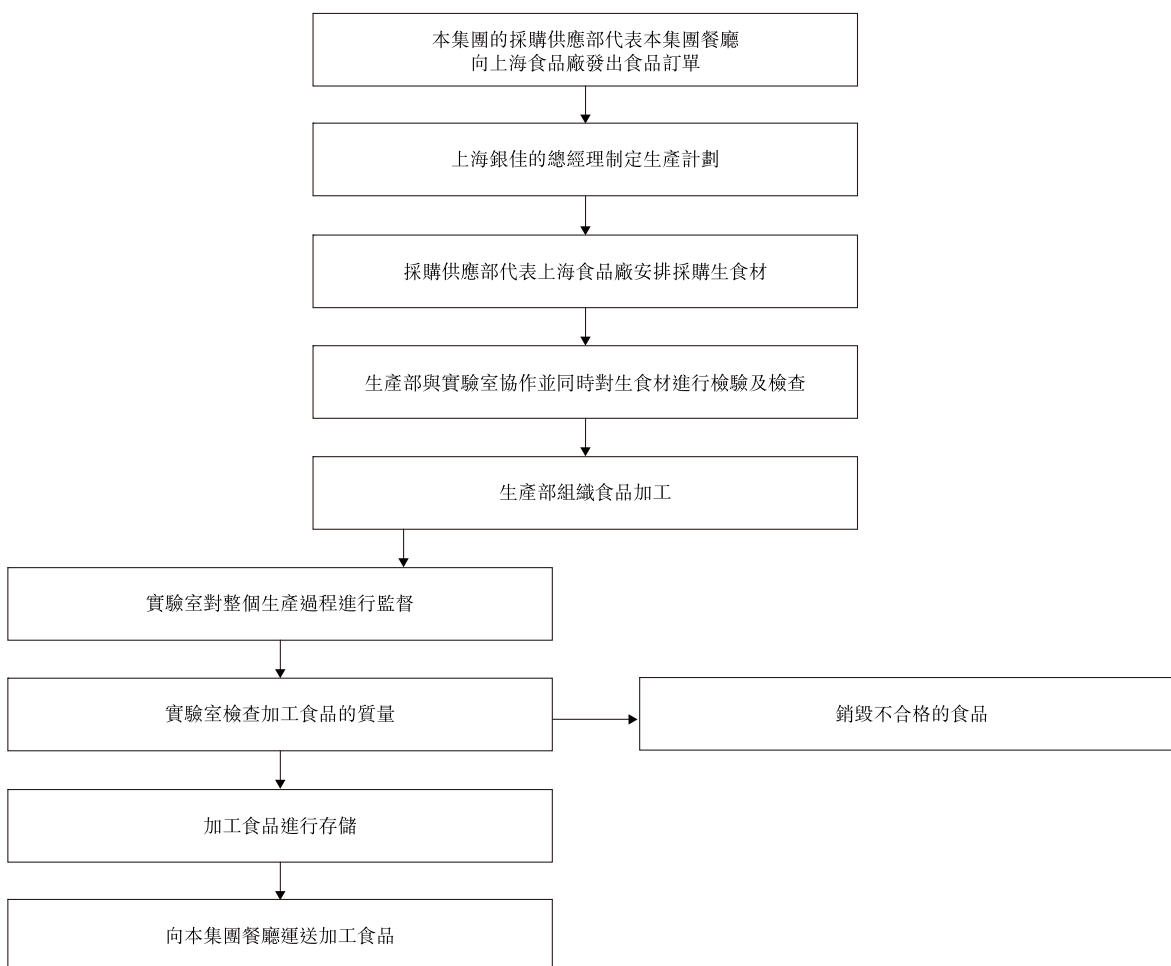
除向本集團供應產品外，上海食品廠亦為上海一間當地超市加工及供應鹵肉。該廠出產的食品利用冷藏卡車直接運送至本集團位於上海的餐廳或當地超市，或通過空運送往本集團在中國其他城市的餐廳。

業務

上海食品廠主要充當加工本集團餐廳副食品的集中加工廠。各餐廳須向上海食品廠申報所需副食品的滾動預計需求。這一安排將有利於促進食品加工過程及質量控制的標準化。截至二零一零年十二月三十一日止年度及截至二零一一年七月三十一日止七個月，上海銀佳貢獻的收入分別約為人民幣0.5百萬元及人民幣1.0百萬元。

上海食品廠的工作流程

下圖示意性地列示出上海食品廠的工作流程。



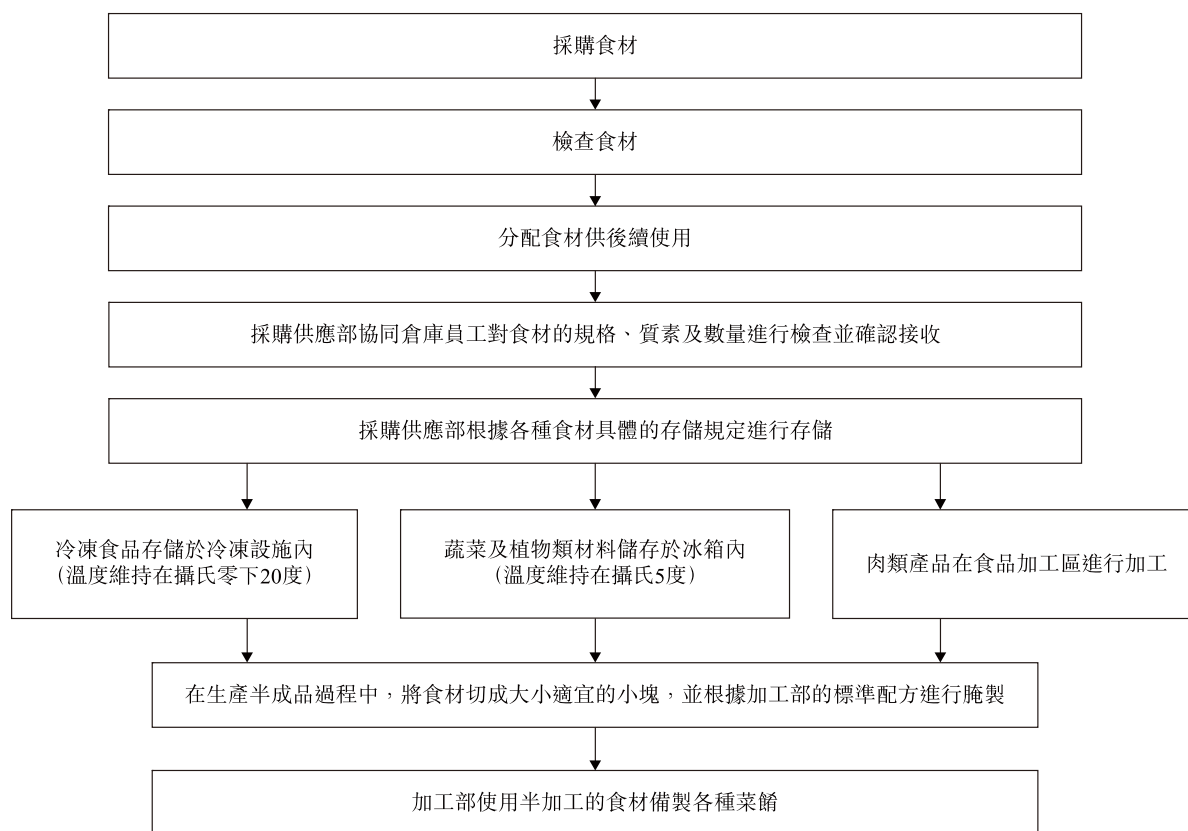
業務

上海食品廠的質量及衛生控制

上海食品廠已推行若干內部控制措施，以確保其加工的食品的質量及衛生。在採購原材料方面，所有食材在進一步加工前將由上海食品廠檢驗，並會妥為編製及置存有關檢驗結果的記錄。不符合本集團的標準及規定的原材料會退還予供應商。食品加工將由食品技術員密切監控，技術員亦負責檢驗經加工的食品及釐定食品是否符合本集團的標準及規定。在儲存加工食品方面，所有加工食品乃儲存於上海食品廠內的獨立存儲區，並會妥為置存所有儲存食品的記錄，而所有食品容器均會清晰標明詳情。工作人員將會每日對所存儲食品的質素進行例行檢查，以確保食品並無變質或適合消費。任何不合規食品將按規定立刻進行處理。對上海食品廠的食品儲存條件的檢查將會每週進行一次，以確保儲存環境的通風及衛生。

食品備製過程

下圖列示本集團備製食材及菜餚的流程：



採購及供應食材

購買食材

本集團採購的食材包括鮑魚、螃蟹、魚類、蔬菜、家禽及其他海產。本集團採購供應部負責集中管理食材採購。由於大部分食材容易變質，本集團各餐廳的廚師長將每天向採購供應部提供一份食材清單，當中列明需提供食材的類型、質量及數量。本集團亦於大閘蟹上市季節購買大閘蟹。本集團負責人員將向大閘蟹供應商下訂單，規定將購買的大閘蟹的質素及數量，其後大閘蟹可於兩日左右送達本集團於上海及／或其他城市的餐廳。

為更好地把握食材市場的情況及提高採購供應部的員工對原材料的質量要求的了解，採購供應部的員工及廚師長會不時一同對市場及供應商進行考察。

本集團已就所有採購訂單設立內部審批程序，包括通過各餐廳及上海食品廠進行的本地採購。本集團餐廳的採購經理及廚師長負責釐定每日採購食材的種類及數量，並安排相關負責人員向供應商發出採購訂單。採購經理負責根據本集團各餐廳廚師長的要求批准採購訂單，且不得超過經董事批准的年度預算及計劃。價值巨大的採購訂單、向新供應商採購及終止向任何主要供應商採購等重大事宜須經行政總裁及其他高級管理層批准。

本集團餐廳的所有採購發票將提交財務部，並與供應商提供的月報表進行對賬以確認有關採購。倘並無存在分歧，本集團將在收妥貨品後在到期日或之前支付款項。鑑於本集團僱員各自職權已進行合理區分，據董事所知及所信，其並不知悉本集團任何僱員於往績記錄期間自供應商獲得任何回扣。

供應商

為提供優質菜餚及產品，本集團會根據嚴格的標準（經考慮（其中包括）產地、營養價值、新鮮度及安全等方面）來挑選食品。由於本集團強調其食品的質量，總廚或會不定期考察供應商的食品來源產地以檢驗質量。所有供應商均為獨立第三方。本集團與該等主要供應商已建立長期穩定的業務關係。本集團擁有備選供應商，從而不會僅僅依賴任何一名特定的供應商。董事認為，有關食材供應短缺或食材不足以供應本集團業務營運的風險較低。

業務

就某些稀有或季節性的食材(如大閘蟹、河蝦及小黃籽魚)而言，為確保食材供應充足，本集團通常與各供應商訂立為期至多一年的供應協議，當中訂明相關食材的質量規格。食材的銷售價格通常會於本集團每次訂立採購訂單時，經參考當前市場價格而釐定。於往績記錄期間，並無任何有關所獲提供的食材存在質量缺陷或根據供應協議條款須處罰本集團供應商的記錄，且本集團於往績記錄期間並無遭遇任何食品供應中斷。

供應商的信貸及付款期限

欠付本集團供應商之款項的付款及結算乃由財務部處理。供應商一般允許的信貸期限為自作出相關採購當日起計一個月。於往績記錄期間，向本集團供應商作出的採購均以人民幣計值及結算。

董事確認，本集團並無與供應商訂立任何返利安排，且本集團於往績記錄期間並無收取供應商的返利。

截至二零零九年及二零一零年十二月三十一日止年度及截至二零一一年七月三十一日止七個月，來自本集團五大供應商的採購總額合共分別佔本集團採購總額約46.5%、49.2%及39.1%，而來自本集團最大供應商的採購總額分別佔同期內本集團採購總額約35.4%、36.0%及28.3%。據董事所知及所信，概無任何董事、彼等各自之聯繫人或任何擁有本公司已發行股本5%以上的股東於往績記錄期間於本集團五大供應商中擁有任何權益。

食材儲存及質素

同一城市各餐廳的廚師長每日將透過採購供應部集中訂購食材，有關食材會在訂購翌日直接運抵各餐廳。之後，餐廳廚師會對食材進行檢查，以確保其質素及新鮮度。檢查完成後，食材會暫時儲存於本集團餐廳，以供備製食物之用。購買大閘蟹時將列明擬購買的大閘蟹的質素及數量。尚未直接送達客戶手中的大閘蟹將暫時存儲於本集團餐廳。

業務

由於大部分食材為易腐食材，故廚師長一般會根據預期消費量估計餐廳一日營運所需的大概數量，並按該估計範圍的下限訂購食材。未過期的食材將存儲於餐廳的冰箱，以供使用。其他未用食材或會用於備製員工膳堂的食物。本集團政策規定，除了酒類、魚翅、鮑魚及其他乾製海產等不易腐爛的存貨之外，不會庫存過多的食材，且會根據各種不同食材的保存期限及不同菜餚的預期需求，庫存兩日的新鮮食品及最多七日的若干冷凍食品。

食物備製

本集團各餐廳均在其自有的廚房備製食物，以保證向顧客所提供食物的新鮮度及質素。通常會根據食物製備工序劃分不同的部門，包括剁碎、分配、香煎、蒸烘及製作醬汁。

在本集團的餐廳，不同的食物備製工序會在不同的區域分開進行，以避免生熟食物交叉污染及保持衛生狀況。不同部門的員工負責不同的食物備製工序，包括清洗食材、切塊、烹煮、點心製作、上菜及清洗碗碟。除內部檢查外，業主（如政府機關）或個別餐廳所在酒店會定期對其衛生條件進行檢查。

開發新菜餚

本集團定期為其廚師舉辦內部比賽，以為本集團開發及推介彼等的自創新菜餚。比賽的裁判一般由本集團高級管理層（包括總廚）組成。優勝者會獲得額外的獎金，且脫穎而出的菜餚將於本集團餐廳推出。董事相信，本集團已營造出能激發員工創意的氛圍，有力推動其業務長期發展。然而，由於新菜餚需要相對較長的時間才能成為主菜或招牌菜，目前本集團的收入及溢利主要倚賴顧客所熟悉的知名菜式。

內部質量控制及風險管理

本集團一直高度強調，要持續提供高質素的食物及服務，因其對本集團的聲譽及品牌形象以及盈利能力至關重要。因此，本集團已採取嚴格的內部控制措施，以標準化及保持本集團員工所提供食物及服務的質素。於往績記錄期間，本集團及／或相關中國部門或機構（包括但不限於當地政府的中國消費者法律顧問）並無收到針對本集團食品及服務提出的投訴。

業務

關於食品質素及備製

本集團非常重視其食品質素及衛生，此乃本集團於餐飲行業取得成功的關鍵。本集團已就其業務運營實施一系列內部指引及控制措施，其中涵蓋食品質素及備製的各個工序，現載列如下：

- 選擇食材供應商：廚師長及採購供應部員工不時到市場及食材供應商處視察，以更新所提供食材的市價，以及評估所提供食材的質素。廚師長及採購供應部將了解潛在供應商的背景資料，以及評估食材供應商的業務經營狀況。
- 檢查接獲的食材：廚師長會對接獲的食材進行檢查，以確保其新鮮及符合協議所訂明的質素標準。
- 存儲：對於不同品種及數量 / 重量食材的存儲方法，包括適宜濕度及溫度方面，本集團均設有指引，以確保備製食物所採用食材的新鮮度。本集團每日均會檢查其食材庫存水平，以防止過量庫存易腐食材。
- 處理：各餐廳某些未動用的易腐食材，如蔬菜通常會在當日進行處理。
- 培訓：本集團聘請的所有廚師均須定期參加由中國烹飪協會舉辦的烹飪課程以及有關辨別食材質素的課程。
- 內部檢查：廚房備製的食品將首先經由餐廳員工檢查，以判斷菜餚的外觀和氣味是否偏離標準。倘若廚房向餐廳員工輸送的菜餚不合格，廚師長將遭到懲罰。本集團的高級管理人員亦會在不事先通知的情況下，不定期突擊視察各餐廳，檢查有關食品、服務及工作環境。

本集團各餐廳廚師長亦負責確保本集團於餐廳經營中妥善實施內部指導方針以及控制措施。廚師長(由本集團高級管理層成員兼總廚黃曉淵先生主管)將監控食品及服務質素，亦將定期與餐廳其他員工溝通以討論顧客對食品及服務質素的任何反饋。於往績記錄期間及截至最後實際可行日期，本集團未有遭受任何與本集團食品衛生有關的產品責任索償。

業務

關於顧客服務

本集團員工為顧客提供服務的質素對本集團的聲譽亦非常重要。因此，本集團通常聘用曾經在餐飲行業相關培訓學院接受培訓或曾經就職於高級餐廳的僱員。此外，本集團亦定期為其員工提供服務相關方面(例如食品處理、個人衛生及人際交往能力)的在職培訓，以確保前線員工以禮待人、業務嫻熟及熱情待客。本集團亦定期檢討員工的表現，並根據檢討結果來決定為員工升職及加薪。倘出現任何有關食品或服務質素的客戶投訴，餐廳經理將積極調查並解決問題，迅速回應客戶的意見。董事認為，維持良好的客戶滿意度有助於本集團鞏固其價格定位與建立品牌及聲譽。於往績記錄期間，本集團並無收到任何顧客針對本集團食品及 / 或服務提出的投訴。

關於用餐環境

在每天晚上餐廳停止營業之後，各餐廳(包括用餐區和廚房)將進行徹底的清洗及消毒。本集團亦定期檢查餐廳環境、員工的個人衛生及食物儲存設施以避免食物污染。於往績記錄期間及截至最後實際可行日期，本集團並未面臨顧客就與本集團食品有關之食物污染及 / 或食物中毒向本集團作出的任何申索，且本集團各餐廳並無受到中國相關機構就質量控制或食品安全所進行的視察。

銷售及顧客

定價政策

本集團向顧客提供高質素的食品及服務，並已對高質素食材、室內裝飾及設備、食品加工機器、員工培訓及福利以及內部控制及管理系統投入大量資源，以標準化本集團所提供食品及服務的質素。因此，本集團提供食品及服務的成本相對較高，這從本集團所供應菜餚的價格中可得到反映。

在釐定本集團所有餐廳菜單中每項菜式的價格時，本集團會考慮多個因素，包括但不限於菜式的食材成本、類似菜式的市場趨勢及定價、目標顧客群體的一般可支配收入以及期望利潤率。由於本集團致力向顧客提供高質素的食品及服務，在正常情況下，本集團不會採用低價替代食材以及降低本集團所供應菜式的價格。

業務

折扣

本集團通常不向顧客提供任何折扣，但(i)根據本集團特定餐廳租約規定向本集團一間餐廳的一名出租人授予不超過賬單總額40%的折扣；及(ii)向與本集團訂立協議向本集團預付後續關顧本集團餐廳的款項的若干客戶授予折扣。

根據上海名軒樓與上海新世界麗笙大酒店有限公司(「麗笙」)就租用中國上海市南京西路88號上海新世界麗笙大酒店3層的部分而訂立的租賃協議，上海名軒樓同意給予麗笙所指定人士40%的餐飲消費折扣優惠。在租賃協議條款的磋商中，麗笙要求本集團為其特別來賓及客戶提供折扣優惠。本集團管理層認為該等折扣優惠不僅能吸引更多消費能力較強的顧客，而且還可以加強本集團與麗笙的業務關係。

結賬及現金管理

本集團大部分客戶以現金、信用卡、預付貴賓卡、信貸或支票支付用餐賬單或本集團副產品的賬單。本集團不接納借記卡作為結賬方式。下表列示於往績記錄期間按結賬類型劃分的收入明細：

	截至 二零零九年 十二月三十一日 止年度 (人民幣千元)	截至 二零一零年 十二月三十一日 止年度 (人民幣千元)	截至 二零一一年 七月三十一日 止七個月 (人民幣千元)
信用卡	66,644	84,169	44,876
信貸	20,053	25,226	14,938
預付貴賓卡	5,941	11,640	6,651
現金	8,374	3,851	2,930
支票	3,974	5,459	2,881
減：相關銷售稅	(5,667)	(6,524)	(3,641)
	<u>99,319</u>	<u>123,821</u>	<u>68,635</u>

業務

信用卡

就信用卡結賬而言，本集團一般在信用卡交易獲批當日後的營業日或下一個營業日自相關信用卡公司收取款項(經扣除服務費)。因此，本集團於往績記錄期間並無任何應收信用卡公司的大額款項。

信貸

一般而言，將不會向本集團顧客提供信貸期限，惟本集團總裁及副總裁以及本集團評估的事先批核顧客除外。該等客戶享有的信貸期限最高為90日。只有消費能力較強的常客才能成為事先批核顧客。於最後實際可行日期，事先批核顧客包括國有企業和跨國企業。根據本集團的內部監控政策，在信貸安排下，顧客(或就此目的由特定顧客指定的人士)須於用餐後簽署賬單，而後由相關餐廳經理在該賬單加簽以示確認。經理亦負責確保其餐廳的各位事先批核顧客的未償還信貸不超過合共人民幣150,000元，以及按季聯絡顧客結賬。倘若在經理提醒之後，事先批核顧客仍未在信貸期內結清任何未付賬單，則經理會將該顧客移出事先批核名單，且不再授予任何信貸期。

預付貴賓卡

本集團各餐廳均向其顧客發行及銷售各種不同面值的預付貴賓卡。預付貴賓卡僅可於本集團餐廳使用。持有人每次消費的金額會從預付金額的餘額中扣除。本集團發行預付貴賓卡所收取的現金，為本集團從顧客所收取的預付款，有關款項令本集團合併財務狀況表的顧客預付款增加，但於顧客以預付貴賓卡結餘(而非以其他付款方法如現金或信用卡)於本集團餐廳付款前，有關款項不屬於收入或銷售收益總額的部分。於顧客以彼等預付貴賓卡之結餘支付食物及服務前，該等預付金額將不會被確認為本集團的收入。預付貴賓卡之預付款項並無贖回期限。根據管理意見，預付貴賓卡需至少維持三年之有效期，且有未用餘額則可續期。董事認為，而中國法律顧問亦同意，預付貴賓卡無限制期限符合管理意見之一般原則。

業務

於新措施生效日期前，本集團已違反管理意見的規定發放及銷售預付貴賓卡，包括：(a) 本集團並未登記購買面值超過人民幣10,000元的不記名商業預付卡人士之姓名；(b) 本集團並未要求一間實體在一次性購買面值超過人民幣5,000元的預付卡時，或個人購卡金額超過人民幣50,000元時，須通過電子轉賬方式支付；及(c) 不記名商業預付卡最小面值為人民幣5,000元，已超過人民幣1,000元的規定金額。

於二零一一年九月，為遵守管理意見，本集團實施新措施。根據新措施，購買面值高於人民幣5,000元的預付貴賓卡，應以銀行轉賬支付。購買高於人民幣1,000元且低於人民幣5,000元的預付貴賓卡可以現金支付，但須登記顧客身份。根據新措施銷售預付貴賓卡後，各餐廳之員工必須就銷售之預付貴賓卡之類型、數額及數量向總部之財務部進行登記。預付貴賓卡之面值可由顧客親自於本集團任何餐廳進行充值。充值由各餐廳收銀員進行，由值班經理批准。若遺失預付貴賓卡，可以註銷該卡，於確認顧客身份後，各餐廳經理可重新發放預付貴賓卡。關於新措施及管理意見的更多詳情，請參閱本招股章程「風險因素—與本集團業務有關的風險—本集團發放預付貴賓卡的行為可能已經違反中國適用法律、法規及監管政策，本集團或因有關違規行為被採取執法行動」一節。

下表載列於往績記錄期間內的各個結算日尚未使用的預付貴賓卡結餘變動情況：

	人民幣千元
於二零零九年一月一日	3,911
已確認為收入	(5,941)
已收預付款項	10,712
	<hr/>
於二零零九年十二月三十一日及二零一零年一月一日	8,682
已確認為收入	(11,640)
已收預付款項	14,895
	<hr/>
於二零一零年十二月三十一日及二零一一年一月一日	11,937
已確認為收入	(6,651)
已收預付款項	8,311
	<hr/>
於二零一一年七月三十一日	13,597
	<hr/> <hr/>

業務

根據上文所述，董事認為，而中國法律顧問亦同意，於實施新措施之後，本集團已遵守有關發放預付貴賓卡的相關中國法規及規例。

據中國法律顧問表示，中國有關發行預付貴賓卡的現行法律法規屬規管性質，且不符合該等法律法規所涉及的懲罰屬行政性質。倘若有關當局嚴格執行緊急通知或有關法律法規，根據管理意見，本集團可能會被勒令即時贖回本集團於管理意見發佈之後但於新措施生效日期之前所發行的全部外發預付貴賓卡，而預付貴賓卡持有人亦可能就該等於本集團於管理意見發佈之後但於新措施生效日期之前所發行的預付貴賓卡的未動用金額退款對本集團提起民事訴訟。本集團就該等民事訴訟而承擔的最高風險將為預付貴賓卡的有關全數未動用金額及其有關利息及有關民事訴訟涉及的法庭訴訟費。除於管理意見發佈之後但於新措施生效日期之前發放的預付貴賓卡的未動用金額之外，管理意見並無載列其他罰款或處罰。於最後實際可行日期，於管理意見發佈之後但在新措施生效日期（即二零一一年十月一日）前發放的預付貴賓卡之總額約為人民幣4.1百萬元，而於二零一一年十一月三十日之未動用金額約為人民幣3.2百萬元。經計及 (i) 截至二零一一年十二月三十一日止年度之經營產生之預期正現金流量；(ii) 於二零一一年七月三十一日之可動用之銀行結餘及現金約人民幣5.5百萬元；及 (iii) 於二零一一年七月三十一日的應收董事之款項淨額約人民幣8.0百萬元於二零一一年十月獲償還，董事相信，本集團應具備足夠財務資源履行責任，且該等事件將不會對本集團的流動資金狀況及整體業務構成任何重大不利影響。

關於中國相關法律及法規以及相關風險的更多詳情，請參閱本招股章程「中國監管概覽—關於預付卡的條文」及「風險因素—與本集團業務有關的風險—本集團發放預付貴賓卡的行為可能已經違反中國適用法律、法規及監管政策，本集團或因有關違規行為被採取執法行動」兩節。

現金

由於本集團大部分顧客以信用卡結賬，因此本集團旗下各餐廳每日處理的現金額不會過大。本集團旗下各餐廳通常會在收款當日或（倘現金總額超過人民幣50,000元）下一日將從顧客收取的現金存入其銀行賬戶。在每個營業日結束後，現金存放於餐廳的保險櫃。為防止挪用及非法使用現金的情況，本集團實施特定的現金保管程序，例如實行職責分開及每日將現金收入與現金銷售記錄進行對賬，以確保每日的現金正確記錄及呈報。本集團內部記錄系統所記錄各餐廳收取的現金及現金銷售資料會由財務部審閱及核實。

業務

為避免僱員挪用現金，本集團已進一步實施內部程序提升賬冊及記錄系統。該等措施(其中包括)將服務員與收銀員的職責分開，據此，服務員負責為顧客點菜及安排結賬，隨後收銀員會清點並存放向顧客收取的現金。取消發票須經餐廳經理批准。本集團亦將負責日常現金收據對賬的收銀員與負責輸入單據及記錄分類賬的其他會計員工的職責分開，以確保內部記錄系統的記錄準確及完整，並與存入的現金相符。所有交易均將由財務部經理每日核對。本集團於往績記錄期間並無遇到任何本集團僱員、顧客或其他有關第三方挪用或盜竊現金的情況。

支票

本集團小部分客戶以支票結賬，但由於支票在結賬之後才能兌現，本集團對顧客使用支票作為結賬方式有所限制，以降低收到「拒付」支票的風險。通常情況下，本集團只接受本集團信賴的常客以支票付款。根據本集團的內部監控政策，倘顧客使用支票結賬，員工將要求顧客出示其身份證，並記下該身份證編號及該名顧客的聯絡方式。此外，員工還需核實該支票的最高金額、日期及印戳是否有效，且不得摺疊該支票。

本集團已就接受支票及授予信貸建立有關信貸評估的內部監控政策。本集團分別於二零零九年十二月三十一日、二零一零年十二月三十一日及二零一一年七月三十一日與31名、35名及37名事先批核顧客簽訂信貸授出協議，允許彼等以支票支付用餐賬單。事先批核顧客名單必須獲得本集團的財務經理基於事先批核顧客的還款記錄、還款能力及過往消費水平而作出的批准，並經本集團的行政總裁確認。本集團亦允許顧客以支票購買預付貴賓卡。倘支票為空頭支票，則預付貴賓卡將失效。本集團接受來自其事先批核顧客的任何價值的支票，然而來自預付貴賓卡買方的支票的最高價值為人民幣50,000元。董事確認，且中國法律顧問亦同意，本集團有關接受支票的內部監控政策符合所有有關支票使用及個人資料收集的適用中國法律及法規之規定。

最大顧客

於往績記錄期間，本集團的最大顧客及五大顧客分別佔本集團總銷售額不超過約5%及30%。

市場營銷

市場營銷及顧客服務及聯絡

董事認為，廣告及宣傳活動及與顧客保持聯絡，對提升本集團在消費能力較強的顧客心目中的品牌形象及聲譽，以及維持及擴大本集團的顧客基礎而言，顯得十分重要。本集團管理團隊及市場營銷部在制定本集團的市場營銷策略時會考慮現時的市場趨勢，以供本集團及本集團旗下各餐廳實施及執行。

廣告及宣傳材料

市場營銷部負責設計及撰寫本集團旗下所有餐廳的全部宣傳手冊及宣傳材料，以推廣本集團的品牌形象及業務。本集團亦會於各餐廳呈列一份名為《名軒》的雜誌，報導有關本集團旗下餐廳的資訊及推介本集團新推出的菜式及服務。外部宣傳方面，本集團市場營銷部亦會考慮有關雜誌的發行人及目標讀者，並根據本集團的預算在若干雜誌上作出刊登廣告的安排。本集團主要在日本雜誌刊登廣告，以吸引消費能力較強的日本遊客。市場營銷部亦負責維護本集團的網站。本集團網站會以中文、英文及日文三種語言呈列，刊發有關本集團的最新資訊、推介菜式、本集團所使用食材的詳情及推廣套餐等資料。董事認為本集團的廣告活動符合所有適用中國法律及法規，中國法律顧問對此表示認同。

宣傳活動

市場營銷部亦負責安排推廣本集團品牌形象及聲譽的市場營銷活動，通常形式為與專業公關機構合作。本集團通常會參與或舉辦可吸引名人、社會名流或消費能力較強的群體的活動。舉例而言，本集團曾在上海一個巡遊活動上舉辦「全蟹宴」，以推廣其招牌菜式之一的螃蟹。活動上邀請美食評論作家品嚐以及評價本集團各種菜式。此外，本集團亦會參與或安排活動(如陶藝展及慈善拍賣)吸引名人及社會名流，以間接向潛在的消費能力較強的顧客推廣本集團的業務。

業務

利用內部顧客資料庫進行推廣及與顧客聯絡

本集團會對光臨本集團旗下餐廳的高消費顧客資料建立內部數據庫，其中包括顧客的聯繫方式及個人資料，光臨頻密程度，光臨時所點菜式及光臨本集團旗下餐廳時的陪同人員等。本集團的顧客服務專員將會向顧客提供個人服務，包括推薦新菜式及徵詢客戶是否計劃在近期內再次光臨本集團旗下餐廳。

截至二零零九年及二零一零年十二月三十一日止年度及截至二零一一年七月三十一日止七個月，本集團的銷售及市場營銷開支(如廣告、宣傳材料及市場營銷活動)分別約為人民幣2.8百萬元、人民幣4.3百萬元及人民幣2.1百萬元。廣告預算每年會經由本集團管理團隊審批。

最近的業務趨勢

董事發現，儘管近期信貸收緊及全球市場波動，本集團餐廳在二零一一年八月至十月期間內維持了穩定的客戶人數，因為本集團於二零一一年九月份開始出售外帶式大閘蟹，且期內經歷數個節日假期。於二零一一年七月三十一日至二零一一年十月三十一日期間，本集團之平均價格及毛利率並無重大變動。本集團的總平均開支於二零一一年七月三十一日至二零一一年十月三十一日期間維持穩定，與截至二零一一年七月三十一日止七個月的水平相若。由於二零一一年七月三十一日之應收／應付董事款項及其他借款的結餘已於二零一一年十月底結清，於二零一一年十月三十一日，本集團的銀行及現金結餘由二零一一年七月三十一日的約人民幣5.5百萬元增加至約人民幣22.1百萬元。該等增加主要來自期內的董事還款淨額及營運現金流入(原因是本集團自二零一一年九月開始銷售外帶式大閘蟹以及期內的節慶活動為各餐廳帶來收入)。

然而，董事認為，信貸市場惡化及中國整體經濟放緩的可能如若變成現實，或會最終影響本集團的財務表現。基於上述情況，董事預期，本集團所受的正面與負面影響將會相互抵銷，本集團的業務短期內不會出現任何不利變化。

業務

本集團截至二零一一年十二月三十一日止年度的財務表現將受到與上市有關的費用影響，就其性質使然，為非經常性費用。本公司將承擔之上市費用估計為約20.8百萬港元(假設配售價每股配售股份0.70港元，即指示性配售價範圍每股配售股份0.55港元至0.85港元之中位數)，其中約8.9百萬港元直接歸因於向公眾發行新股份並入賬為權益扣除，以及約11.9百萬港元計入本集團截至二零一一年十二月三十一日止年度的損益。於往績紀錄期間，本集團並無上市費用計入損益。務請注意，上述上市費用乃當前估計，僅供參考，於本集團截至二零一一年十二月三十一日止年度之財務報表確認的實際金額可能基於審核以及變量及假設的變化而有所調整。

僱員

於二零一一年七月三十一日，本集團僱用的全職僱員人數為312名。按相關職能及部門分類的全職僱員明細列示如下：

部門 / 職位	僱員人數
行政總裁辦公室	6
行政及人力資源部	6
財務部	11
採購供應部	6
市場營銷部	4
銷售及客戶服務部	5
工程部	7
餐廳員工(不包括廚師)	161
廚師	86
食品加工、倉儲	20
總計	<u>312</u>

業務

除直接僱用外，本集團亦透過上海就業機構（「機構」）招募其部分僱員。根據本集團與機構訂立的勞務派遣協議，機構須與相關僱員訂立勞動合同，而本集團將透過機構間接支付僱員的工資及強制性社保和住房公積金的相關供款。下表載列根據勞務派遣協議僱用的員工數目（全職及兼職），及往績記錄期間向該等員工支付的薪酬總額：

	於二零零九年 十二月三十一日	於二零一零年 十二月三十一日	於二零一一年 七月三十一日
根據勞務派遣協議僱用的 員工數目	311	306	362
支付的薪酬總額	人民幣8.4百萬元	人民幣9.1百萬元	人民幣5.9百萬元

董事認為，中國法律顧問亦同意，本公司已遵守為根據勞務派遣協議所僱用員工提供強制性社會保險及住房公積金方面的法規。

本集團亦已與若干管理學院（包括山東服裝職業學院及安徽綠海商務職業學院）訂立安排，以招募酒店管理及旅遊專業等酒店業相關專業的實習生。董事認為，招聘有關專業的實習生可維持本集團新聘僱員的整體質素。

勞工及安全

董事認為遵守《中華人民共和國勞動法》、《中華人民共和國勞動合同法》、《工傷保險條例》及《社會保險費徵繳暫行條例》為本集團最重要的社會責任之一。中國法律顧問表示，除本節「本集團的不合規事項」一段所披露者外，本集團已遵守適用的勞工及安全法規。就董事所知及所信，概無本集團僱員在受僱於本集團期間遭受任何嚴重損傷。因本集團僱員受傷而導致的所有索償已全部由本集團投購的保險所涵蓋。

於往績記錄期間及截至最後實際可行日期，本集團並無遭遇任何與僱員受傷有關的重大保險索償。

業務

獎項及證書

下表載列本集團近期在本集團食品、服務及管理方面獲得的獎項及證書：

頒發年份	獎項	頒發機構
二零零三年	國家特級酒家	全國酒家酒店等級評定委員會
二零零六年	中國質量信用示範單位	國家質量監督檢驗疫總局
二零零六年	中國飯店業粵菜創新知名品牌	中國飯店協會
二零零七年	上海名菜認定活動 — 炒蟹粉大王	上海市商業聯合會及上海市烹飪協會
二零零七年	上海名菜認定活動 — 蟹粉魚翅大王	上海市商業聯合會及上海市烹飪協會
二零零七年	上海名菜：油爆蝦、醬蘿蔔、蟹粉魚翅、粉蟹粉	上海市商業聯合會及上海市烹飪協會
二零零八年	二零零八年年度最佳滬杭菜餐廳	《周末畫報》
二零零八年	《尚流》上海最佳餐廳	《尚流》
二零零九年	中華美食名店	中國飯店協會
二零零九年	上海名菜：芙蓉血燕、松茸蟹粉盞、蝦籽遼參	上海市烹飪協會、上海餐飲行業協會及上海市旅遊行業協會飯店業分會

業務

頒發年份	獎項	頒發機構
二零零九年	二零零九年中國餐飲業年度十佳企業	中國餐飲業協會
二零零九年	二零零九年六月至二零一四年六月 中國烹飪協會第五屆理事會理事單位	中國烹飪協會
二零零九年	《極品薈萃》二零零九年 中國最頂級奢侈品牌之一	《高峰傲》
二零一零年	二零一零年年度最佳江浙菜餐廳	《周末畫報》
二零一一年	誠實守信 公正公平	上海市價格協會團體會員
二零一一年	《極品薈萃》二零一一年 中國最頂級奢侈品牌之一	《高峰傲》

執照及批文

根據中國法律及法規，本集團須持有多項批文、執照及許可證以經營業務。本集團在中國的每間餐廳以及上海食品廠須取得相關執照、批文及許可證，如公共場所衛生許可證及餐飲服務許可證，且本集團部分直接銷售酒品及香煙的餐廳須額外再辦理登記或獲得批文。該等執照及登記在妥善遵守(其中包括)適用食品安全、衛生、酒品及煙草銷售相關法例及法規後獲得。所有該等執照須由相關部門定期檢查及核查，且僅於固定期間有效，到期須予續領。

本集團已就其四類食品的加工取得全國工業產品生產許可證，該四類食品分別為糕點(烘烤類糕點、蒸煮類糕點)、肉製品(醬鹵類肉製品、煙熏及燒烤類肉製品)、急凍食品及其他經加工的水產品(生食水產品)。此外，本集團亦已就上海食品廠取得上海市食品衛生許可證，該許可證將於二零一二年十一月十一日到期。

業 務

除了營業執照，本集團亦已取得以下執照及許可證以經營餐廳：

餐廳	執照 / 許可證名稱	屆滿日期
名軒上海徐匯店	餐飲服務許可證	二零一三年十二月二十二日
	公共場所衛生許可證	(附註1)
	酒類零售許可證	二零一四年十二月三十一日
名軒上海浦東店	餐飲服務許可證	二零一三年一月七日
	公共場所衛生許可證	(附註1)
	煙草專賣零售許可證	二零一三年十二月三十一日
	酒類零售許可證	二零一四年十二月三十一日
名軒上海新世界店	餐飲服務許可證	二零一三年一月七日
	公共場所衛生許可證	(附註1)
	酒類零售許可證	二零一四年十二月三十一日
名軒上海盧灣店	食品衛生許可證	二零一二年七月六日 (附註2)
	公共場所衛生許可證	(附註1)
	酒類零售許可證	二零一四年十二月三十一日
名軒北京新世紀店	餐飲服務許可證	二零一三年五月五日 (附註3)
	煙草專賣零售許可證	二零一三年十二月三十一日
	酒類流通備案登記證	登記日期：二零零七年 一月二十四日 (附註4)
名軒青島店	餐飲服務許可證	二零一四年四月十八日
	公共場所衛生許可證	二零一三年四月二十七日
	煙草專賣零售許可證	二零一三年十二月三十一日
	酒類流通備案登記證	登記日期：二零一一年 九月十七日 (附註4)
名軒成都店	餐飲服務許可證	二零一四年十一月二十三日
	食品流通許可證	二零一四年十一月十日
	公共場所衛生許可證	二零一五年十一月二十三日
	酒類銷售許可證 (四川省)	二零一四年十一月十日

附註：

1. 公共場所衛生許可證無屆滿日期，惟須每兩年審閱一次。
2. 董事確認及中國法律顧問同意，食品衛生許可證有效期至其屆滿，名軒上海盧灣店於其食品衛生許可證屆滿後將須取得餐飲服務許可證。
3. 董事確認及中國法律顧問同意，根據北京市法規，任何已取得及持有餐飲服務許可證之餐廳無須取得公共場所衛生許可證。
4. 酒類流通備案登記證無屆滿日期。

業務

於最後實際可行日期，除本節「本集團的不合規事項」一段所披露者外，本集團已取得餐廳經營以及在位於中國的上海食品廠進行食品生產所需的所有執照及批文。在中國經營餐廳所需的所有執照及批文均屬有效，且概未到期。

競爭

餐飲業是一個競爭相當激烈的行業，存在大量有著不同規模與定位的競爭對手，從餐飲連鎖店到小型企業，它們瞄準具有不同需求及消費能力的客戶群體，並提供各種不同的烹飪菜式。因而，中國餐飲業高度分散及多樣化，並不存在主導整個市場的重要企業。

因此，雖然這些眾多領域中的不同企業均提供餐飲服務，董事認為，一個市場領域中的經營者理論上並無對其他市場領域的經營者構成直接競爭。而同一市場領域內的餐飲業務則在選址、定價、服務、食品種類與質量、餐廳裝飾及財務資源方面構成相互競爭關係。

本公司的策略目標是提供其他競爭對手無法提供的產品及服務，或確保產品及服務具備其他對手無法企及的高品質、獨特風格及獨特體驗。本集團享有良好聲譽，尤其是本集團以蟹為主的招牌菜式更是聲譽卓著。

面對餐飲業的激烈競爭，食品及服務質量、定價、選址、用餐環境及餐廳聲譽均是左右一間餐廳能否脫穎而出的決定因素。董事認為，與大部分競爭對手相比，由於本集團具備以下優勢，本集團在針對消費能力較強人群的中式餐飲的地方市場中佔有領先地位：

- 本集團提供優質的食品與服務，其目標客戶為高收入人群。
- 本集團策略性地在擁有較高消費能力及繁華城市中開設餐廳。
- 本集團經營歷史悠久，聲譽良好。
- 本集團對選定食材供應商及制定內部控制措施方面均訂有嚴格標準，以確保提供標準化的優質服務。
- 本集團管理團隊由經驗豐富的管理人員所組成，同時本集團亦不斷為員工提供培訓及職業發展機會。
- 本集團設有全方位的電子顧客資料庫，協助本集團提供個性化服務。

業務

保險

本集團已為其僱員投購人身傷害及疾病賠償責任保險。董事認為，上述投保範圍足夠，且符合行業慣例。

本集團為其僱員投購中國社會保障規例規定的社會保險。截至二零零九年十二月三十一日及二零一零年十二月三十一日止兩個年度及截至二零一一年七月三十一日止七個月，本集團支付之社會保險總金額分別約為人民幣2.1百萬元、人民幣2.4百萬元及人民幣1.5百萬元。

物業權益

擁有物業

截至最後實際可行日期，本集團概無擁有任何物業。

租賃物業

截至最後實際可行日期，本集團已從獨立第三方租賃及佔用十項物業，其中七項租賃物業用作本集團的餐廳、一項租賃物業用作倉庫及辦公樓、一項租賃物業用作辦事處、以及一項租賃物業用作本集團的食品加工廠。於往績記錄期間及截至最後實際可行日期，本集團並無未能續期或延長任何租賃。

下表載列本集團截至最後實際可行日期就本集團所經營餐廳而租賃及佔用的物業地址、建築面積約數及年期。有關該等物業的更多資料，請參閱本招股章程附錄三。

編號	餐廳	地址	建築面積 約數 (平方米)	有效期	租賃形式及金額	免租期	續租流程
1.	名軒上海徐匯店	中國上海市徐匯區 安亭路44號	978	二零一一年四月一日 至二零一四年三月三十一日	固定年租金人民幣 3,500,000元	無	承租人可於租賃 到期前一個月發 出書面通知就其 續租進行協商

業務

編號 餐廳	地址	建築面積 約數 (平方米)	有效期	租賃形式及金額	免租期	續租流程
2. 名軒上海浦東店	中國上海市浦東新區 商城路 679 號	800	二零零八年一月一日 至二零一二年七月三十一日	固定月租金： a. 二零零八年一月一日至商鐵路鐵路工程封閉板牆拆除日期期間的月租為人民幣 180,000 元； b. 商鐵路鐵路工程封閉板牆拆除日期後至二零一一年七月三十一日期間的月租為人民幣 230,000 元；及 c. 二零一一年八月一日至二零一二年七月三十一日期間的月租為人民幣 300,000 元	無	未提供
3. 名軒上海新世界店	中國上海市 南京西路 88 號 上海新世界麗笙大酒店 3 樓	1,370	二零一一年五月二十日 至二零一四年五月十九日	月租金根據每日的營業額 (定義見下文) 計算如下： a. 固定金額人民幣 13,500 元；及 b. 營業額超過人民幣 60,000 元但不高於人民幣 70,000 元部分的 20%；及 c. 營業額超過人民幣 70,000 元但不高於人民幣 80,000 元部分的 18%；及 d. 營業額超過人民幣 80,000 元部分的 16% 月租金亦包括每月向出租人提供的價值人民幣 25,000 元的免費用餐權利 餐廳營業額(「營業額」)包括： a. 以下來源的收入的 75%： i. 位於該酒店園景樓三層的名軒樓餐廳；及 ii. 本集團於該酒店園景樓二層宴會廳的中餐宴會服務； b. 承租人引入的中餐宴會業務總收入的 65%；及 c. 位於該酒店 45 層另一間餐廳「Epicure」提供的中餐套餐菜單食品價格總額的 80%，以及特別優惠中餐套餐菜單食品價格的 70% 上海名軒樓在名軒上海新世界店給予麗笙大酒店的特別來賓及顧客 40% 的餐飲消費折扣。	無	承租人可於租賃到期前六個月發出書面通知就其續租進行協商

業 務

編號 餐廳	地址	建築面積 約數 (平方米)	有效期	租賃形式及金額	免租期	續租流程
4. 名軒上海盧灣店	中國上海市陝西南路 5-7號3樓的一個單位	781	二零零八年三月十日 至二零一三年三月九日	月租金包括： a. 固定金額： i. 二零零八年三月 十日至二零一零 年三月九日止期 間的月租為人民 幣105,000元， 包括水電費；及 ii. 二零一零年三月 十日至二零一三 年三月九日期間 的月租為人民幣 110,000元，不 包括水電費；及 b. 自餐廳開業第四個 月起，每月銷售 收入超過人民幣 1,000,000元部分金 額的8%	無	未提供
5. 名軒北京新世紀店	中國北京市海澱區首都 體育館南路6號 新世紀日航飯店32層	1,000	二零零二年十二月一日 至二零一二年十一月三十日	固定月租金人民幣 200,000元	自二零零二年 十二月一日起 60日	承租人可於租賃 到期前三個月發 出書面通知就其 續租進行協商
6. 名軒青島店	中國山東省青島市 嶗山區麥島路錦園小區 南區19棟102號	214	二零一零年七月一日 至二零一五年六月三十日	固定年租金： a. 二零一零年七月一 日至二零一二年六 月三十日期間的年 租為人民幣750,000 元； b. 二零一二年七月一 日至二零一三年六 月三十日期間的年 租為人民幣800,000 元；及 c. 二零一三年七月一 日至二零一五年六 月三十日期間的年 租為人民幣850,000 元	無	於租賃到期後， 承租人可優先以 同等的條款續租
7. 名軒成都店	中國四川省成 都市人民南路51號 新1號新華苑2樓	1,279	二零零七年九月一日 至二零一二年八月三十一日	固定月租金： a. 二零零七年九月一 日至二零零九年八 月三十一日的月租 為人民幣51,653元； b. 二零零九年九月一 日至二零一零年八 月三十一日的月租 為人民幣59,324元； 及 c. 二零一零年九月一 日至二零一二年八 月三十一日的月租 為人民幣90,137元。	無	承租人可於租賃 到期前15日發出 書面通知就其續 租進行協商。在 同等條款下，承 租人擁有優先權 續訂租約。

有關租賃物業的所有權及租賃協議的登記的更多資料，請參閱本節「本集團的不合規事項—租賃物業」一段。

物業估值

本公司物業估值師仲量聯行西門有限公司發佈的該等物業的物業權利估值概要及估值證書載於本招股章程附錄三。

本集團的不合規事項 重大不合規或法律缺失概要

於往績記錄期間，本集團無意間違反了若干中國法律及規例。下表概述本集團於往績記錄期間及截至最後實際可行日期的重大不合規或法律缺失：

本集團的重大不合規或重大法律缺失事件	本集團採取的糾正及補救措施	中國相關部門可能處予的最高罰款／懲罰	於往績記錄期間，出現相關不合規事項的該等公司對本集團貢獻的總收入	控股股東就相應的或然負債提供的彌償
1. 就本集團的三個租賃物業（即本集團用作辦公室、倉庫、餐廳及食品加工廠的房舍）而言，各出租人均無法出具相關所有權證書或任何物業許可用途憑證。	本集團已非常努力地要求出租人提供相關所有權證書或其他許可用途憑證。	無罰款／懲罰。倘若一名出租人無權出租相關物業或本集團所佔用租賃物業的實際用途與指定用途不一致，則出租人與本集團訂立的相關租賃協議將會無效，且本集團可能須搬出相關租賃物業。	截至二零零九年及二零一零年十二月三十一日止年度及截至二零一一年七月三十一日止七個月，該三處租賃物業貢獻之總收入分別約為人民幣17.9百萬元、人民幣27.6百萬元及人民幣15.2百萬元，或佔本集團總收入之18.0%、22.3%及22.1%。	各控股股東均已承諾，將就因本集團任何成員公司所租賃相關物業的出租人未能於上市前出具相關所有權證書而令業權不明（可能影響相關租賃協議的合法性）而導致的任何成本及開支，向本集團作出彌償。 若要了解控股股東所提供彌償的更多詳情，請參閱本招股章程附錄五「其他資料—稅項及其他彌償」一段。
2. 本集團訂立的若干租賃協議並未在相關部門登記	本集團已非常努力地為本集團所訂立的租賃協議安排登記。本集團亦正與出租人磋商，以登記租賃協議或在租賃協議中加入條款，以令出租人須在租賃協議到期時促成登記租賃協議。於最後實際可行日期，十份本集團租賃及佔用的物業的租賃協議中的四份均已根據中國法律及規章在相關部門登記。	倘若本集團未能登記任何租賃協議，則其可能會就各份未登記的租賃協議被處予人民幣1,000元至人民幣10,000元的罰款。然而，儘管該等租賃協議並未在相關部門登記，但該等租賃協議將仍然有效，且本集團能夠在中國法律的規限下根據租賃協議的條款使用租賃物業。因此，本集團可能被處予總金額最高人民幣60,000元的罰款。	本集團所有餐廳的租賃協議於往績記錄期間均未在相關部門登記。但於最後實際可行日期，本集團租賃及佔用的物業的十份租賃協議中有四份均已根據中國法律及規章在相關部門登記。	各控股股東已承諾，將就因本集團未能於上市前根據適用中國法規就本集團租賃物業登記租賃協議而導致的任何成本及開支，向本集團作出彌償。 若要了解控股股東所提供彌償的更多詳情，請參閱本招股章程附錄五「其他資料—稅項及其他彌償」一段。

本集團的重大不合規或重大法律缺失事件	本集團採取的糾正及補救措施	中國相關部門可能處予的最高罰款／懲罰	於往績記錄期間，出現相關不合規事項的該等公司對本集團貢獻的總收入	控股股東就相應的或然負債提供的彌償
<p>3. 上海食品廠並未在開始營運前獲得必需的建設項目環境保護和消防方面的設計審核及竣工驗收批覆。</p>	<p>本集團已非常努力地爭取獲得相關的建設項目環境保護和消防方面的設計審核及竣工驗收批覆。</p> <p>上海銀佳已就位於上海普陀區的一個新地點訂立租賃協議，租賃期自二零一二年一月十五日起為期兩年。本集團擬於上市後三個月內將上海食品廠遷至該地點(面積約1,100平方米)或其他合適地點。上海食品廠將於其搬遷期間暫停營運，並僅會於獲得所有相關執照、許可證及批文之後才會開始營業。</p> <p>上海食品廠將於上市後在實際可行情況下盡快開始實施搬遷計劃，搬遷日期暫定為二零一二年二月九日。</p>	<p>相關環保部門可能對上海食品廠的營運發出終止令，並處予不超過人民幣100,000元的罰款。公安機關或消防部門亦可能就上海食品廠發出終止令，並對本集團處予人民幣30,000元至人民幣300,000元的罰款。因此，本集團可能被處予總金額最高人民幣400,000元的罰款。</p>	<p>截至二零零九年及二零一零年十二月三十一日止年度及截至二零一一年七月三十一日止七個月，上海食品廠貢獻之總收入分別約為人民幣零元、人民幣0.5百萬元及人民幣1.0百萬元，或佔本集團總收入之0.0%、0.4%及1.4%。</p>	<p>各控股股東已承諾，將就因本集團任何成員公司未能於上市前根據適用中國法規獲得必需的環保及／或消防方面的設計審核及竣工驗收批覆而導致的任何成本及開支，向本集團作出彌償。</p> <p>若要了解控股股東所提供彌償的更多詳情，請參閱本招股章程附錄五「其他資料—稅項及其他彌償」一段。</p>

本集團的重大不合規或重大法律缺失事件	本集團採取的糾正及補救措施	中國相關部門可能處予的最高罰款/懲罰	於往績記錄期間，出現相關不合規事項的該等公司對本集團貢獻的總收入	控股股東就相應的或然負債提供的彌償
4. 成都名軒樓並未獲得必需的消防方面的設計審核及竣工驗收批覆。	於最後實際可行日期，本集團已獲得相關消防方面的設計審核及竣工驗收批覆。	公安機關或消防部門可能對名軒成都店發出終止令，並處予人民幣30,000元至人民幣300,000元的罰款。	截至二零零九年及二零一零年十二月三十一日止年度及截至二零一一年七月三十一日止七個月，成都名軒樓貢獻之總收入分別約為人民幣7.1百萬元、人民幣2.2百萬元及人民幣零元，或佔本集團總收入之7.1%、1.8%及0.0%。自二零一零年四月起，成都名軒樓不再為本集團之附屬公司。於最後實際可行日期，本集團已糾正不合規事項。	各控股股東已承諾，將就因本集團任何成員公司未能於上市前根據適用中國法規獲得必需的消防方面的設計審核及竣工驗收批覆而導致的任何成本及開支，向本集團作出彌償。
5. 青島名軒樓、寧波名軒樓、上海銀佳及成都名軒樓並未根據住房公積金管理條例在住房公積金部門為其僱員登記及開設住房公積金賬戶，亦未支付住房公積金。	誠如相關部門所確認，於最後實際可行日期，青島名軒樓、寧波名軒樓、上海銀佳及成都名軒樓已根據住房公積金管理條例登記及開設住房公積金賬戶，並為所有僱員在上述賬戶中存入及維持足夠的資金。	住房公積金管理中心有權要求本集團在指定時間內完成登記，若未能做到，則管理中心可能會處予人民幣10,000元至人民幣50,000元的罰款。因此，本集團可能被處予總金額最高人民幣200,000元的罰款。	截至二零零九年及二零一零年十二月三十一日止年度及截至二零一一年七月三十一日止七個月，本集團相關餐廳貢獻之總收入分別約為人民幣20.6百萬元、人民幣18.3百萬元及人民幣8.5百萬元，或佔本集團總收入之20.7%、14.8%及12.4%。自二零一零年四月起，成都名軒樓不再為本集團之附屬公司。於最後實際可行日期，本集團已糾正不合規事項。	各控股股東已承諾，將就因本集團任何成員公司未能於上市前根據適用中國法規為其所有僱員登記住房公積金及/或作出全額供款而導致的任何成本及開支，向本集團作出彌償。
若要了解控股股東所提供彌償的更多詳情，請參閱本招股章程附錄五「其他資料—稅項及其他彌償」一段。				若要了解控股股東所提供彌償的更多詳情，請參閱本招股章程附錄五「其他資料—稅項及其他彌償」一段。

本集團的重大不合規或重大法律缺失事件	本集團採取的糾正及補救措施	中國相關部門可能處予的最高罰款/懲罰	於往績記錄期間，出現相關不合規事項的該等公司對本集團貢獻的總收入	控股股東就相應的或然負債提供的彌償
<p>6. 北京名軒樓已登記及開設住房公積金賬戶，但其為僱員存入賬戶的資金不足。</p>	<p>誠如相關部門所確認，北京名軒樓已向其住房公積金賬戶存入額外款項。於最後實際可行日期，北京名軒樓在其住房公積金賬戶為其所有僱員均維持足夠的資金。</p>	<p>住房公積金管理中心有權要求本集團在指定時間內向規定的住房公積金作出全額供款，若未能做到，則住房公積金管理中心可能會向人民法院申請強制執行其要求本集團向住房公積金作出全額供款的命令。</p>	<p>截至二零零九年及二零一零年十二月三十一日止年度及截至二零一一年七月三十一日止七個月，北京名軒樓貢獻之總收入分別約為人民幣17.3百萬元、人民幣23.5百萬元及人民幣15.5百萬元，或佔本集團總收入之17.4%、19.0%及22.6%。於最後實際可行日期，本集團已糾正不合規事項。</p>	<p>各控股股東已承諾，將就因本集團任何成員公司未能於上市前根據適用中國法規為其所有僱員登記住房公積金及/或作出全額供款而導致的任何成本及開支，向本集團作出彌償。</p> <p>若要了解控股股東所提供彌償的更多詳情，請參閱本招股章程附錄五「其他資料一稅項及其他彌償」一段。</p>
<p>7. 本集團已於往績記錄期間在其所有餐廳發放預付貴賓卡，該行為並不符合管理意見下的條文。</p>	<p>本集團已根據管理意見及中國相關法律及法規就發放預付貴賓卡出台若干內部措施，並於二零一一年十月一日開始實施。</p>	<p>於二零一一年十一月三十日，於管理意見實施之後但在二零一一年十月一日新措施生效前發放的預付貴賓卡之未動用總額約為人民幣3.2百萬元。相關機構可能要求本集團償還於不合規期間已發行預付貴賓卡的未動用總額。</p>	<p>本集團已於往績記錄期間在其所有餐廳發放預付貴賓卡，本集團已根據管理意見及中國相關法律及法規就發放預付貴賓卡出台若干內部措施，並於二零一一年十月一日開始實施。</p>	<p>各控股股東已承諾，將就因於上市前本集團任何餐廳因未遵守適用中國法規向其顧客發行預付貴賓卡而導致的任何成本及開支，向本集團作出彌償。</p> <p>若要了解控股股東所提供彌償的更多詳情，請參閱本招股章程附錄五「其他資料一稅項及其他彌償」一段。</p>

本集團的重大不合规或重大法律缺失事件	本集團採取的糾正及補救措施	中國相關部門可能處予的最高罰款/懲罰	於往績記錄期間，出現相關不合规事項的該等公司對本集團貢獻的總收入	控股股東就相應的或然負債提供的彌償
8. 本集團的兩間餐廳並未取得酒類零售許可證。	本集團已就有關許可證辦理必要的備案及登記。於最後實際可行日期，兩間餐廳已為彼等之營業取得酒類零售許可證。	最高罰款人民幣2,000元。因此，本集團可能被有關部門處予合共最高人民幣4,000元的罰款。	截至二零零九年及二零一零年十二月三十一日止年度及截至二零一一年七月三十一日止七個月，本集團相關餐廳貢獻之總收入分別約為人民幣16.5百萬元、人民幣12.1百萬元及人民幣5.7百萬元，或佔本集團總收入之16.6%、9.8%及8.3%。自二零一零年四月起，成都名軒樓不再為本集團之附屬公司。於最後實際可行日期，本集團已糾正不合规事項。	各控股股東已承諾，將就因本集團任何餐廳在未能於上市前根據適用中國法規獲得其業務必需的批准及許可證(包括但不限於餐飲服務許可證、健康合格證、酒類零售許可證及/或公共場所衛生許可證)的情況下經營而導致的任何成本及開支，向本集團作出彌償。
9. 成都名軒樓在未取得公共場所衛生許可證的情況下營業。	於最後實際可行日期，成都名軒樓已就其營運取得公共場所衛生許可證。	因此，本集團可能被有關部門處予最高罰款人民幣10,000元。	截至二零零九年及二零一零年十二月三十一日止年度及截至二零一一年七月三十一日止七個月，成都名軒樓貢獻之總收入分別約為人民幣7.1百萬元、人民幣2.2百萬元及人民幣零元，或佔本集團總收入之7.1%、1.8%及0%。自二零一零年四月起，成都名軒樓不再為本集團之附屬公司。於最後實際可行日期，本集團已糾正不合规事項。	若要了解控股股東所提供彌償的更多詳情，請參閱本招股章程附錄五「其他資料一稅項及其他彌償」一段。

本集團的重大不合规或重大法律缺失事件	本集團採取的糾正及補救措施	中國相關部門可能處予的最高罰款/懲罰	於往績記錄期間，出現相關不合规事項的該等公司對本集團貢獻的總收入	控股股東就相應的或然負債提供的彌償
<p>10. 自二零一一年九月二十八日起至二零一一年十一月二十四日期間，成都名軒樓經營其業務時並未獲得餐飲服務許可證。</p>	<p>於最後實際可行日期，成都名軒樓已經獲得其經營所需的餐飲服務許可證。</p>	<p>在並無有效餐飲服務許可證情況下，或會被徵收所生產食品產品總價值的五至十倍的罰款。由於成都名軒樓為本集團的聯營公司，故本集團所承受的最大影響僅限於其於二零一一年七月三十一日之投資成本約人民幣231,000元。</p>	<p>截至二零零九年及二零一零年十二月三十一日止年度及截至二零一一年七月三十一日止七個月，成都名軒樓貢獻之總收入分別約為人民幣7.1百萬元、人民幣2.2百萬元及人民幣零元，或佔本集團總收入之7.1%、1.8%及0%。自二零一零年四月起，成都名軒樓不再為本集團之附屬公司。於最後實際可行日期，本集團已糾正不合规事項。</p>	<p>各控股股東已承諾，將就因本集團任何餐廳在未能於上市前根據適用中國法規獲得其業務必需的批准及許可證(包括但不限於餐飲服務許可證、健康合格證、酒類零售許可證及/或公共場所衛生許可證)的情況下經營而導致的任何成本及開支，向本集團作出彌償。</p>
				<p>若要了解控股股東所提供彌償的更多詳情，請參閱本招股章程附錄五「其他資料—稅項及其他彌償」一段。</p>

業務

本集團業務經營的執照及許可證

本集團需要根據相關的中國法律及法規經營餐廳業務，並獲取所有必需的執照及許可證。

健康合格證

於往績記錄期間，上海名軒樓經營的名軒上海盧灣店的一名員工於二零零九年十一月為客人提供服務前並未取得健康合格證，上海名軒樓被上海盧灣區衛生局處以人民幣200元的罰款。該罰款已由本集團全部繳清，本集團已糾正相關的不合規事項。中國法律顧問告知，由於行政處罰為一次偶然事件，其將不會造成先前獲得的執照、許可證及批文遭撤銷，亦將不會影響餐廳的經營及於日後重續任何許可證或執照。

酒類零售許可證

於往績記錄期間，本集團有兩間餐廳並未取得酒類零售許可證。根據《酒類流通管理辦法》，從事酒類零售的企業應當在取得營業執照後60日內，向商務主管部門辦理備案登記，否則，主管商務部門可向該企業發出警告並延長辦理備案登記的期限。如屆時該企業仍未辦理備案登記手續，主管商務部門可處以最高人民幣2,000元的罰款。該兩間餐廳已辦理所需的備案登記。於最後實際可行日期，兩間餐廳已為彼等之營業取得酒類零售許可證。董事認為，本集團於完成備案登記手續方面不合規的影響並不重大。

公共場所衛生許可證

成都名軒樓於尚未取得公共場所衛生許可證的情況下開展名軒成都店的業務，違反了自二零一一年五月一日起生效的《四川省公共場所衛生許可證管理辦法》。於最後實際可行日期，成都名軒樓已就其營業獲得公共場所衛生許可證。

餐飲服務許可證

在食品衛生許可證於二零一一年九月二十八日到期後，成都名軒樓仍然繼續開展其業務，且於二零一一年十一月二十四日取得餐飲服務許可證之前，一直在不具備所需許可證的情況下經營業務。根據食品安全法，凡在中國從事餐飲服務的企業，均須事先取得餐飲服務許可證，否則，主管部門最低可處予人民幣2,000元的罰款，而對於在並無餐飲服務許可證期間所生產食品總貨值金額超過人民幣10,000元者，最高可處予所生產食品總貨值金額五倍

業務

以上十倍以下的罰款。由於成都名軒樓為本集團的聯營公司，故本集團承受的最大影響僅限於其於二零一一年七月三十一日之投資成本約人民幣231,000元。於最後實際可行日期，成都名軒樓已經獲得其營運所需的餐飲服務許可證。

除上述段落所特別披露的事項之外，於最後實際可行日期，本集團已根據中國法律及法規取得經營本集團餐廳業務所需的所有相關的批文、執照及許可證。

租賃物業

物業擁有權證明或許可用途憑證的缺失

於最後實際可行日期，本集團有三項租賃物業的相關出租人未能提供相關的物業擁有權證明或任何物業許可用途憑證。該等物業位於上海，並由本集團用作辦公室及倉庫、餐廳及食品加工廠。如中國法律顧問所告知，由於缺失該等憑證，根本無法確定出租人是否為該等物業的合法擁有人或本集團使用該等物業是否符合許可用途。若任何出租人在法律上並無權利將其物業租賃予本集團或物業的實際用途與許可用途不一致，則本集團訂立的相關租賃協議將不具法律效力。因此，本集團或會被要求遷離相關租賃物業。

本公司已竭力要求出租人提供相關的物業擁有權證明或其他許可用途憑證。然而，儘管本公司反覆提出要求，惟仍未就確定本集團訂立的三項租賃協議的合法地位取得進展。董事認為，若發現該三項租賃物業的任何租賃協議不具法律效力且本集團被要求遷離其中任何一項租賃物業，本集團將能夠找到其他替代物業作為辦公室及倉庫、餐廳及食品加工廠，本集團的業務將不會受到重大影響。截至二零零九年及二零一零年十二月三十一日止年度及截至二零一一年七月三十一日止七個月，三處租賃物業貢獻之總收入分別約為人民幣17.9百萬元、人民幣27.6百萬元及人民幣15.2百萬元，本公司擁有人應佔(虧損)/溢利分別約為人民幣(1.3)百萬元、人民幣2.9百萬元及人民幣1.5百萬元。倘若本集團被要求遷離上述三處物業，預計本集團將產生約人民幣4.3百萬元的搬遷成本。亦請參閱本招股章程「風險因素—與本集團業務有關的風險—若干物業擁有人未能提供業權文件」一節。

租賃協議登記缺失

根據中國的相關法規及規例，租賃協議須在租賃協議簽訂之後30日內向相關部門登記，否則，相關部門有權要求租賃各方在規定時間內就有關情況作出糾正。董事確認，於往績記錄期間本集團所簽訂的全部租賃協議均未向中國相關部門作出登記，原因是若干租賃物業的出租人未能提供相關的物業擁有權證明或任何物業許可用途憑證或不願意就登記目的向本集團提供房產證原件或不願意完成所規定登記。儘管本集團未能控制本集團訂立的全部租

業務

賃協議能否以及何時將獲得登記，但本集團已非常努力地安排租賃協議的登記事宜。本集團亦正與出租人磋商，以將租賃協議登記或在租賃協議中加入條款，令出租人據此將在租賃協議到期時促成登記租賃協議。於最後實際可行日期，十份本集團租賃及佔用的物業的租賃協議中的四份已向中國相關部門登記。

於最後實際可行日期，本集團並未收到任何糾正或處罰命令。倘本集團仍未能登記租賃協議，其可能會因每項未登記租賃協議被處以人民幣1,000元至人民幣10,000元不等的罰款。因此，本集團可能被處予總金額最高人民幣60,000元的罰款。

如中國法律顧問所告知，儘管本集團所簽訂之租賃協議並無進行登記，但其仍屬有效，且本集團佔用及使用所租賃物業之權利乃屬合法且未受影響。有關未能進行租賃協議登記之更多詳情，請參閱本招股章程「風險因素—有關本集團業務之風險—若干租賃協議尚未根據中國相關法規及規例進行登記」一節。

環境保護事宜

由於上海食品廠的出租人未能出示相關業權證書或物業許可用途憑證（獲得《建設項目環境保護和消防方面的設計審核及竣工驗收批覆》的前提條件），故上海食品廠並未在其開始營業之前取得必要的《建設項目環境保護和消防方面的設計審核及竣工驗收批覆》，而該行為違背《建設項目竣工環境保護驗收辦法》、《中華人民共和國消防法》及《建設工程消防監督管理規定》的相關規定。如中國法律顧問所告知，主管環境保護部門可能發出終止經營命令，並處以不超過人民幣100,000元的罰款。公安局或消防部門亦可向本集團發出終止命令及處以人民幣30,000元至人民幣300,000元不等的罰款。因此，本集團可能被處予總金額最高人民幣400,000元的罰款。董事確認及中國法律顧問同意，於往績記錄期間並未發現上海食品廠曾發生任何環境污染事件，且本集團概無因違反環保法律、規例、法規或其它書面監管規定而遭受任何行政處罰。

業務

上海銀佳已就上海普陀區的新地點訂立租賃協議，租賃期自二零一二年一月十五日起為期兩年。本集團擬於上市後三個月內，將上海食品廠遷至該地點(面積約1,100平方米)或其他合適地點。經中國法律顧問告知，假設上海食品廠並無重大擴張，且食品乃根據上海食品廠自開始營運以來一直採用的既有流程加工，遷移地址將不會對獲得相關執照、許可證或批文造成任何法律障礙。上海食品廠將於其搬遷期間暫停營運，並僅會於獲得所有相關執照、許可證及批文之後才會開始營業。上海食品廠將於上市後在實際可行情況下盡快開始實施搬遷計劃，搬遷日期暫定為二零一二年二月九日。本集團估計，搬遷上海食品廠的成本將約為人民幣0.7百萬元。截至二零零九年十二月三十一日、二零一零年十二月三十一日止年度以及截至二零一一年七月三十一日止七個月，上海食品廠分別為本集團收入貢獻約人民幣零元、人民幣0.5百萬元以及人民幣1.0百萬元。倘上海食品廠暫停營運，本集團可利用現有食品存貨及／或尋找其他供應商，以補充供應原本由上海食品廠向本集團各餐廳供應之食品。董事認為，上海食品廠暫停營運將不會對本集團營運造成重大中斷。

於往績記錄期間，成都名軒樓並未在其開始營業前取得必要的《消防方面的設計審核及竣工驗收批覆》，而該行為違背《中華人民共和國消防法》及《建設工程消防監督管理規定》的相關規定。如中國法律顧問所告知，公安局或消防部門可能向成都名軒樓發出終止經營命令，並處以人民幣30,000元至人民幣300,000元不等的罰款。於最後實際可行日期，成都名軒樓已取得必要批准。

住房公積金

青島名軒樓、寧波名軒樓、上海銀佳及成都名軒樓均尚未根據《住房公積金管理條例》為僱員向住房公積金主管部門登記及開立住房公積金賬戶及繳納住房公積金。住房公積金管理中心有權要求本集團在指定時間內完成登記，若本集團未能做到此點，管理中心可對本集團處以人民幣10,000元至人民幣50,000元的罰款。因此，本集團可能被處予總金額最高人民幣200,000元的罰款。誠如相關部門所確認，於最後實際可行日期，青島名軒樓、寧波名軒樓、上海銀佳及成都名軒樓已根據住房公積金管理條例登記及開設住房公積金賬戶，並為所有僱員在賬戶中存入及維持足夠的資金。據中國法律顧問所告知，倘本集團未能完成登記或向該賬戶存入足夠的資金，則本集團須於最後實際可行日期繳納最多人民幣100,000元的罰款。

業務

北京名軒樓已登記及開立住房公積金賬戶，惟於二零零二年至二零零六年年度為其全體僱員存入該賬戶之資金不足。北京名軒樓已向其住房公積金賬戶存入額外款項，且誠如相關部門所確認，於最後實際可行日期，北京名軒樓已在其住房公積金賬戶為其所有僱員維持足夠資金。

本集團估計，於二零一一年七月三十一日，根據相關規例，有關上文不合規事項的未付住房公積金供款約為人民幣535,000元。於最後實際可行日期，本集團已就未付住房公積金供款提供約人民幣803,000元的撥備。董事確認，中國法律顧問亦同意，截至最後實際可行日期，本集團並未收到住房公積金管理中心要求完成登記或向住房公積金賬戶存入額外款項的任何通知或任何行政處罰通知。

誠如相關部門所確認，由於本集團已根據《住房公積金管理條例》的相關規定完成住房公積金賬戶的登記，並向其所有僱員的賬戶存入及維持足夠的資金，董事認為，中國法律顧問亦同意，本集團於最後實際可行日期已遵守有關向社會保障制度供款的相關中國法律及規例。

預付貴賓卡

為使本集團的商業預付貴賓卡符合管理意見的規定，本集團已採取若干新措施。然而，於新措施生效日期之前，本集團已違反管理意見的規定發放及銷售預付貴賓卡。董事確認，中國法律顧問亦同意，截至最後實際可行日期，尚無相關中國部門對本集團於新措施生效日期之前發放及銷售預付貴賓卡採取任何行政行動。有關新措施及管理意見的詳情，請參閱本招股章程「風險因素—與本集團業務有關的風險—本集團發放預付貴賓卡的行為可能已經違反中國適用法律、法規及監管政策，本集團或因有關違規行為被採取執法行動」一節。

公司間借貸

作為於往績記錄期間及截至最後實際可行日期的公司間融資安排的一部分，上海名軒樓(i)向一名獨立第三方(「合營夥伴」)提供金額約人民幣4,025,000元的墊款，以用作在寧波成立一間合資公司，其將由上海名軒樓擁有40%權益；(ii)於二零一一年七月三十一日向成都名軒樓提供約人民幣2,197,000元的墊款；及(iii)獲得來自上海祺創置業有限公司及上海神吟海溢文化傳播有限公司總額約人民幣4,284,000元的墊款。中國法律顧問已告知，上述公司間借貸行為違反中國人民銀行頒佈的《貸款通則》，其中規定禁止非金融機構間進行借貸。中國人民銀行可能會取消公司間貸款並對非金融機構處以相當於該等貸款利息收益一至五倍的罰金。然而，中國法律顧問亦認為，由於上述墊款為免息，中國人民銀行將不會對上海名軒

業務

樓處以任何罰金。此外，根據《最高人民法院關於對企業借貸合同借款方逾期不歸還借款的應如何處理問題的批復》，儘管有關應計利息將由法院沒收，但貸款人就上述墊款的權利受到保護，且借款人有義務償還貸款。

經考慮(i)倘並無按照合作協議成立寧波公司，則本公司有權向合營夥伴索賠已支付的資金；(ii)合營夥伴與本集團訂立一份補充協議，據此，合營夥伴同意及有義務在寧波公司未能於二零一二年六月三十日前成立的情況下，於一個月內向本集團償還全部墊款；(iii)本集團對於寧波的新餐廳將產生的預期溢利及正現金流入的評估乃基於名軒寧波店的過往財務表現；(iv)本集團連同合營夥伴正在籌備寧波公司的成立事宜，且預期寧波公司將於二零一二年年初前成立；(v)其他應收款項人民幣400,000元之注資墊款將於寧波公司成立後成為寧波公司的註冊資本，且載列於寧波公司的驗資報告中；(vi)其他應收款項人民幣400,000元及人民幣3,625,000元指本集團按照合作協議所載，根據其於總投資成本人民幣10百萬元之40%股權比例將予提供的投資成本，將用於(其中包括)寧波新餐廳的內部裝潢及其他籌備工作；(vii)董事估計寧波的新餐廳將能夠產生正現金流量以償還墊款；及(viii)各控股股東已承諾，將在未能成立寧波公司且本集團無法獲償還有關款項的情況下，向本集團彌償為成立寧波公司已經提供予合營夥伴或任何其他公司或個人之任何款項，董事信納向合營夥伴所作墊款之可收回性。

向合營夥伴墊支之款項將由寧波新開之餐廳所產生之經營現金流入償還，董事預期該等款項將於上市日期後約四年內悉數償清。就向成都名軒樓墊支之款項而言，董事已與成都名軒樓之主要股東協商，預期向成都名軒樓墊支之款項將於上市日期後一年內結清。來自上海祺創置業有限公司及上海神吟海溢文化傳播有限公司的墊款已於最後實際可行日期結清。

改善措施

上文所述本集團不合規事件發生的主要原因在於，於往績記錄期間，本公司高級管理層專注於本公司業務經營的發展與增長，而並未投入足夠的時間和精力以監管本集團的合規情況以及確保本集團完全遵循相關中國法律及規例。本集團了解其就獲得經營業務所需的各項執照及許可證的責任與義務，但由於負責獲得及維持本集團執照及許可證的員工與把主要精力放在業務發展上的高級管理層之間缺乏交流，本集團疏忽了所有必需執照及許可證之狀況及存續事宜。然而，本集團並無故意違反任何中國法律及法規。

自從本集團高級管理層發現並開始重視不合規事件後，本集團已經在糾正該等不合規事件方面取得重大進展。於最後實際可行日期，除了有關本集團租賃物業、上海食品廠的環境保護事宜及公司間借貸的不合規事項外，本集團已糾正上述所有不合規問題，並已獲得我們餐廳經營所需的所有執照、許可證及批文。此外，各控股股東均已承諾，將就因不合規事件而導致的任何成本及開支，向本集團作出彌償。若要了解控股股東所提供彌償的更多詳情，請參閱本招股章程附錄五「其他資料 — 稅項及其他彌償」一段。

今後，在獲得所需的所有執照、許可證及批文之前，本集團將不會在中國開設任何新餐廳。為確保未來遵守相關的中國法律及法規，本集團已採取一系列內部控制措施，相關詳情載於本節「為防止日後違規而採取的內部控制措施」一段。

董事認為，中國法律顧問亦同意，就本集團於往績記錄期間的不合規或法律缺失事件（已於最後實際可行日期糾正）而言，由於本集團並無接到有關該等不合規或法律缺失事件的任何調查要求、處罰或行政罰款通知，本集團因不合規或法律缺失事件受到處罰的可能性微小。董事認為，中國法律顧問亦同意，除本節「本集團的不合規事項」一段所述的不合規事件外，本集團於往績記錄期間已遵守所有適用的中國法規及規例。

為防止日後違規而採取的內部控制措施

為持續改善本集團的企業管治，防止日後出現違規情況，本集團已採取及擬採取下列措施：

- (i) 本集團現正在中國制訂多項內部審批政策及程序。為進一步改善本集團的內部控制措施，本集團預期採用內部核數指引。核數指引載列詳細的內部控制程序，以確保本集團符合創業板上市規則及相關中國規例及條例。此外，本集團正實施以下內部控制措施，以確保符合創業板上市規則及相關中國規例及條例：

問題

確保合規的措施

安全及環境

- (a) 採購及企業發展部將就各餐廳申請有關消防、安全及環境的批文直接與相關中國機關接洽，並負責執行任何該等中國機關所要求的糾正程序，確保遵守相關消防、安全及環保法例法規，並向行政部匯報各餐廳的合規情況。本集團會在本集團中國法律顧問之協助下，每季至少提供一項持續培訓，以向採購及企業發展部的員工提供有關消防、安全及環保法例法規方面的最新消息。
- (b) 行政部(由本集團高級管理層成員張燕女士主管)將負責監督及確保各餐廳於開業前取得所有有關消防、安全及環境的批文。
- (c) 行政部將每週向執行董事及高級管理層報告本集團餐廳所需批文之狀況及發現之任何生產安全及衛生問題。

業務

- (d) 本集團將不時向僱員發出生產安全及衛生相關事宜之通知及提醒。

其他執照、許可證及批文 所有有關本集團的餐廳經營的其他執照、許可證及批文將由行政部管理：

- (a) 就位於上海的餐廳而言，行政部團隊會直接與相關中國機關接洽，以根據相關中國法律申請餐廳開始營業所需的所有其他執照、許可證及批文
 - (b) 就位於其他城市的餐廳而言，地區管理團隊會指派一名專責人員處理相關執照、許可證及批文的申請事宜，彼亦會及時向總部行政部匯報最新情況。
 - (c) 本集團將委聘中國法律顧問，由合資格律師於上市後一年內每季向本集團董事及高級管理層，就與本集團營運相關的中國法律及規例（尤其是與執照、預付貴賓卡相關的要求、勞動法、消費者權益以及案例研究的最新資料）提供最新資料及培訓。
- (ii) 本集團已由相關餐廳的餐廳經理以及行政部門的代表推行並將繼續每季推行培訓計劃，以提升本集團僱員對本集團要求及營運相關事宜的認識（如生產安全、衛生及健康合格證的要求、食品貯藏及保存等）。
- (iii) 行政部（由本集團高級管理層成員張燕女士主管）負責監察所有必需執照、許可證及批文的重續情況，通過監察所有執照、許可證及批文的屆滿日期，作出及時安排和遞交有關重續申請。董事須每季維護及審閱載列各項執照及批文有效期的表格，以確保所有執照、許可證及批文為有效及存在，以及及時重續有關執照。行政部的主管將須每月向本集團行政總裁匯報本集團的營運合規狀況。



業務

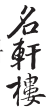



- (iv) 本集團已於二零一一年八月委任外部中國法律顧問，就適用中國法律法規的合規事宜向本集團提供意見。
- (v) 本集團已委聘並將繼續委任外部專業顧問，包括核數師、法律顧問或其他顧問以就遵守適用於本集團的法定規定提供專業意見。本集團亦將委任合規顧問以向董事及管理層團隊提供有關創業板上市規則方面的意見。
- (vi) 本集團已於二零一一年八月委任熟悉創業板上市規則、公司條例及相關事宜的公司秘書，就本公司及董事應盡義務之相關事宜向本集團提供意見。
- (vii) 本集團已於二零一一年十二月成立審核委員會(包括所有獨立非執行董事)。審核委員會將制訂正式及具透明度的安排，以將財務申報及內部控制原則應用於會計及財務事宜，確保遵守創業板上市規則、內部控制措施及所有相關法律及法規。該委員會亦會定期審閱本集團在上市後遵守中國法律的合規情況。本集團將會於本公司年報中披露本公司合規記錄的相關審閱結果。

為確保本集團的未來業務拓展符合有關執照規定，本集團只有在獲取開設餐廳所需的所有監管執照、許可證或批文後，方會開設新餐廳。本集團亦已就開設餐廳實施一套內部合規指引，以監督其餐廳所需監管執照、許可證或批文的申請進度及維持狀況。行政總裁、行政部及本集團的各餐廳經理負責監督指引的實施情況，以確保在開設任何新餐廳前符合所有規定。採購及企業發展部以及行政部將於餐廳預期開業日前三個月就所需監管執照、許可證或批文審閱及遞交相關申請。董事認為，根據彼等於獲得所需監管執照、許可證或批文方面的過往經驗，所需監管執照、許可證或批文的申請建議時間為足夠。

知識產權

於最後實際可行日期，本集團已於中國第30及32類項下註冊 、第43類項下註冊  及第43類項下註冊 。

此外，本集團已於二零一一年十二月十二日與陳先生訂立一份出讓契據，內容有關陳先生向本集團出讓以陳先生名義於香港第43類項下註冊的商標 ，並於二零一一年十二月十二日與陳先生訂立一份轉讓協議，內容有關陳先生向本集團出讓並轉讓以陳先生名義於澳門第42類項下註冊的商標 。截至最後實際可行日期，該兩個商標的出讓及轉讓仍在進行中。

本集團亦已申請於中國第29、30及31類項下註冊  商標、於第30類項下註冊  商標及第29及30類項下註冊  商標。本集團已申請於香港第43類項下註冊  商標。

本集團已註冊域名 <http://www.noblehouserestaurant.cn/>。

於最後實際可行日期，本集團概無因對任何商標侵權而收到任何申索，亦不知悉有與侵權有關的任何未決申索或面臨任何申索威脅，本集團亦無因本集團或第三方擁有的知識產權遭到侵權而向第三方發起申索。

有關本集團知識產權的詳情，請參閱本招股章程附錄五「知識產權」一段。

法律訴訟

於最後實際可行日期，本集團概無牽涉任何重大訴訟、仲裁或申索，而據董事所知，本集團亦無存在會對其經營業績或財務狀況有重大不利影響的未決訴訟、仲裁或申索或作出或面臨該等訴訟、仲裁或申索的威脅。