

## 壹、致股東報告書

各位股東先生女士：

謹將一百零七年度營業、財務報告及未來展望報告如下：

### 一、營業計劃實施成果

- (1)、客房：本集團客房部門因客房裝修使可賣間數減少，一百零七年度共接待旅客156,073人次，較一百零六年度同期之167,491人次減少11,418人次，減少幅度為6.82%。房間出租率為67.14%，較一百零六年度同期之73.77%，減少6.63%，減少幅度為8.99%。客房收入為新台幣362,377仟元，較一百零六年度同期之新台幣409,266仟元，減少46,889仟元，減少幅度11.46%。
- (2)、餐飲：本集團餐飲部門因將部分租約到期之據點結束，一百零七年度共收入新台幣371,678仟元，較一百零六年度同期之新台幣387,063仟元，減少15,385仟元，減少幅度3.97%。
- (3)、本集團一百零七年度客房餐飲連同其他營業收入共為新台幣823,919仟元，較一百零六年度同期之新台幣896,079仟元，減少72,160仟元，減少幅度為8.05%。

### 二、預算執行情形

依據「公開發行公司公開財務預測資訊處理準則」，本集團無須公開一百零七年度財務預測資訊，故無一百零七年度預算執行資料。

### 三、財務報告

#### (1)、資產負債淨值部份：

截至一百零七年十二月三十一日止本集團合併總資產共為新台幣1,454,755仟元，其中負債總額為628,891仟元，佔總資產43%，淨值總額為825,864仟元，佔總資產57%。

#### (2)、損益部份：

一百零七年度合併營業收入共為新台幣823,919仟元，營業成本及營業費用合計為879,857仟元，營業外支出為73仟元，稅前淨損為56,011仟元，稅後淨損為57,031仟元。

其營業毛利、營業費用、營業損失、營業外收支、稅前淨損之百分率如下：

- 1、營業毛利率 26%。
- 2、營業費用率 33%。
- 3、營業損失率 (7%)。
- 4、營業外收支率 0%。
- 5、稅前淨損率 (7%)。

#### 四、財務收支及獲利能力

##### (1)、財務收支

項目	107年度	106年度
營業收入	823,919	896,079
營業毛利	211,006	276,007
稅前淨利(損)	(56,011)	1,013
本期綜合損益	(58,764)	(5,545)

##### (2)、獲利能力

項目	107年度	106年度
資產報酬率(%)	(3.76)	(0.44)
股東權益報酬率(%)	(6.62)	(0.84)
稅前純益占實收資本比率(%)	(7.97)	0.14
純益率%	(6.92)	(0.85)
每股盈餘(元)(追溯後)	(0.81)	(0.11)

五、研究發展狀況：不適用。

#### 六、本年度營業計劃概要及未來發展策略

麗緻餐旅集團堅持對極致境界的無盡探索、追求完美絕不妥協，打造專業、誠意與高品質服務典範。台北亞都麗緻大飯店於一百零七年五月份完成標準客房裝修計畫。此外，於一百零七年三月份於台北亞都麗緻大飯店及台中亞緻大飯店總計 411 間客房，全面導入數位新設備

Apple iPad，整合房控系統、客房服務、旅遊資訊等，達到飯店智慧化、服務個人化、客房無紙化及資訊系統化的四大目標。一百零八年將啟動天香樓裝修計畫。本集團一百零八年度持續進行下列各項營業計畫：

- 1、維持商務客源並持續拓展潛在客層。
- 2、善用各種線上訂房旅行社，增加潛在客戶。
- 3、持續拓展亞洲市場，針對小型團體和散客包裝具吸引力之套裝行程，利用連鎖各飯店不同屬性搭配城市風格包裝住宿專案，增加對旅客的吸引力。
- 4、善用本集團線上繳友會員系統提供會員不同專案累積紅利，並兌換商品或享有住房及餐廳優惠。亦參與旅展銷售禮券，給國人更多樣化的服務。
- 5、發展館外餐飲品牌，選取適合的地點拓展，增加品牌在市場的曝光度及消費者的認同感，期以不同品牌給予消費者多樣的選擇並提昇競爭力。
- 6、持續優化數位設備導入，提昇服務效率及客戶體驗。
- 7、持續重視企業文化傳承及人才培訓，施行員工訓練護照計劃提昇員工專業及管理技能，重視員工福利與工作環境，進而留住人才並提升服務品質。

#### 七、受到外部競爭環境、法規環境及總體經營環境之影響

一百零七年度來臺旅客總數為 1,106 萬 6,707 人次，較 106 年成長 3.5%。惟隨各界持續投入飯店業，使得飯店供給量增加，加上原物料及人力成本上揚等因素影響，使整體產業經營環境面臨挑戰。

一百零八年度整體經濟環境，國際貨幣基金組織預估全球經濟成長率為 2.9%，主係受貿易戰、中國經濟趨緩，以及英國脫歐等風險影響，導致經濟成長動能減弱。行政院主計處則對國內預估一百零八年度經濟成長率為 2.27%，主因全球經濟成長不確定性升高，影響我國內、外需表現。

面對飯店市場各變化帶來的挑戰，本集團持續專注服務，善用集團管理整合資源以提昇效益。精進餐飲品質及特色並使館外各品牌餐廳創造利潤，持續各項軟硬體整建更新及人才培訓，並持續加強公司治理，包括維護股東權益、加強內部風險管理、提升資訊透明度及落實企業社會責任，期為社會及股東創造最大利潤。