

# 皇璽餐飲

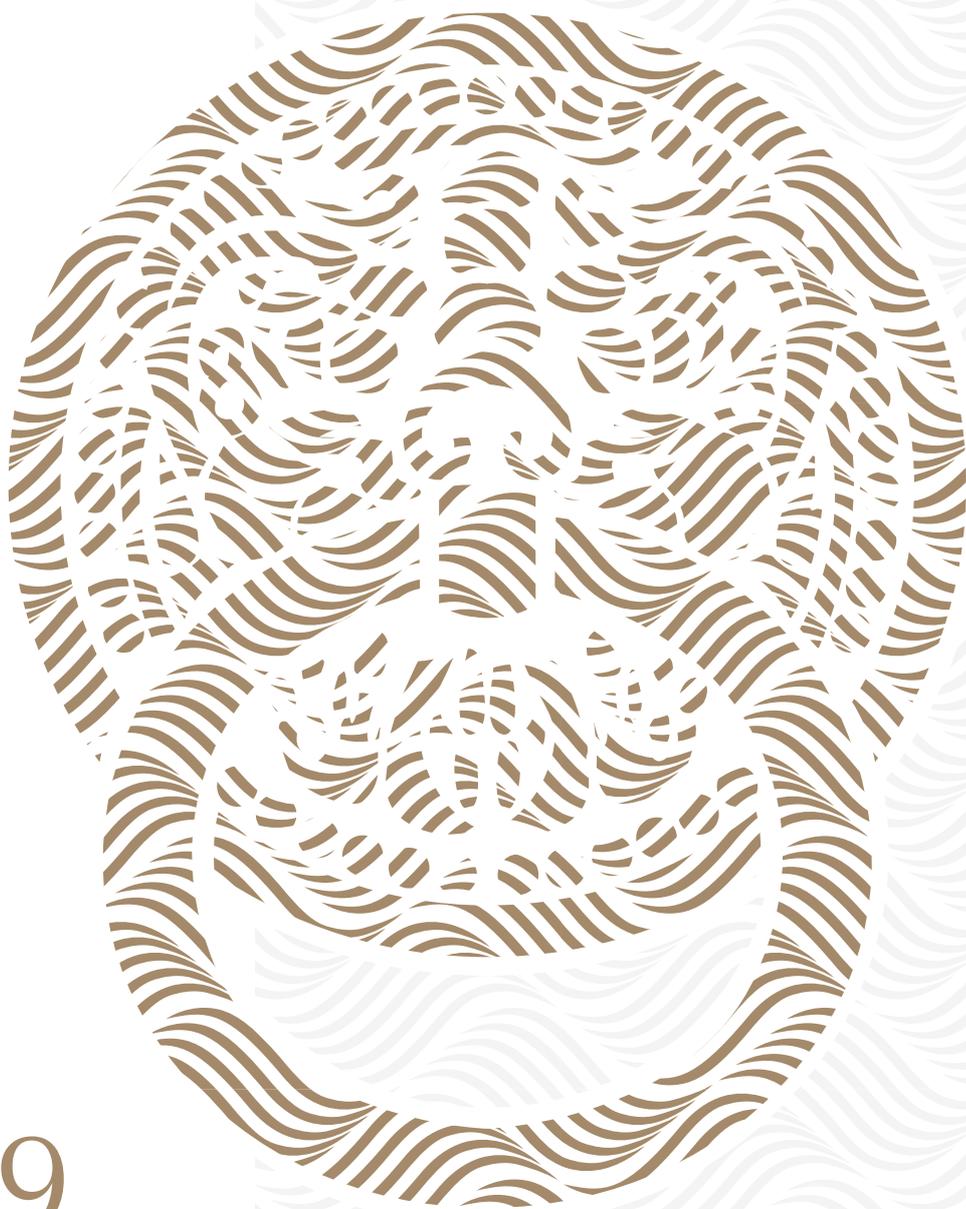
集團控股有限公司

ROYAL CATERING

Group Holdings Company Limited

(於開曼群島註冊成立的有限公司)

股份代號：8300



## 2019

環境、社會及  
管治報告



皇璽餐飲集團控股有限公司

# 2019

## 2019環境、社會及管治報告

### 目 錄

	頁次
編製基準	1
報告範圍	1
環境、社會及管治報告範圍及期間	1
持份者諮詢及重要性議題識別	1
企業目標及願景	2
環境	4
廢氣排放	4
溫室氣體排放	5
廢棄物管理	5
資源使用	6
能源（煤氣及電力）	6
環境及天然資源	7
概要	8
社會	9
員工	9
僱傭與薪酬	10
薪酬委員會	10
退休福利計劃	11
平等機會、多元化及反歧視	11
職業健康與安全	13
發展及培訓	14
供應鏈管理	15
產品責任	16
勞工準則	17
保障知識產權	19
反貪污	19
社區參與	20
社區投資	20



## 皇璽餐飲集團控股有限公司 2019 環境、社會及管治報告

### 編製基準

作為一間紮根及服務香港的公司，皇璽餐飲集團控股有限公司（「本公司」，連同其附屬公司統稱「本集團」或我們）矢志為顧客提供物有所值的優質食品及舒適寫意的用餐環境。本集團亦志在(i)為僱員提供安全、健康及舒適的工作環境；(ii)為投資者、業務夥伴及支持者提供合理的投資回報；及(iii)為社會及環境提供可持續發展。

為保證這些長期發展目標得以實現，本集團高級管理層（包括本公司董事（「董事」））致力推動環保，肩負社會責任，秉持嚴謹企業管治。按照香港聯合交易所有限公司GEM證券上市規則（「GEM上市規則」）附錄二十的環境、社會及管治報告指引的規定，本集團編製本二零一九年環境、社會及管治報告，披露其在控制主營業務（包括於香港境內的休閒餐飲服務）所產生環境、社會及管治影響方面作出的努力。本環境、社會及管治報告涵蓋兩個主題領域，即環境及社會領域。

### 報告範圍

本報告範圍將涵蓋本集團向其內外部持份者推行環境、社會及管治概念的舉措，於本集團日常營運中實踐有關概念，並以年末概要方式披露結果。管理層亦旨在概述本集團在管理環境、社會及管治相關事宜、於整個集團推進環境、社會及管治舉措以及與持份者溝通其環境、社會及管治績效之方針。

### 環境、社會及管治報告範圍及期間

本報告的環境、社會及管治報告範圍將涵蓋本集團於二零一八年四月一日至二零一九年三月三十一日（「報告期間」）的經營活動。

### 持份者諮詢及重要性議題識別

本集團力圖將對環境造成的不良影響減至最低、提高員工福祉及為當地社區作出貢獻，相關方面的努力載於下文。

為確保覆蓋營運的所有環境、社會及管治方面，本集團已就其潛在影響諮詢內外部持份者，並確定作主動管理目的之相關屬性。本集團從各方面理解並重視與持份者的關係，因此其諮詢對象亦分佈廣泛。



皇璽餐飲集團控股有限公司  
2019 環境、社會及管治報告

此外，本集團委聘及委託專業顧問公司起草環境、社會及管治報告，並於起草過程中以管理層會談方式進行重要性議題分析。在該過程中已識別對本集團屬重要的特定可持續發展相關事宜，有關其結果將於本環境、社會及管治報告較後部分披露。

下表呈列本集團的主要持份者以及本集團於報告期間如何透過各種參與渠道與彼等進行溝通。

持份者	期望與關注議題	參與渠道
顧客	產品及服務的質量 顧客權利保障	售後服務 客服熱線及電郵等反饋渠道
僱員	僱員薪金及福利 工作環境的健康與安全 培訓及職業發展	培訓 績效評估與面談 內部公告與刊物 意見箱
供應商	公平採購流程 就所供應貨品／提供服務及時付款	實地考察
股東	企業管治 業務合規 投資回報	股東週年大會 年報、中期報告及季度報告 新聞稿及公告 公司網站
政府及監管機構	遵守法律及法規 可持續發展	監管有否遵守當地法律及法規 例行報告
社區	社區參與 環境保護意識	社區活動 補貼及慈善捐贈

表 1. 參與持份者列表及方法

## 企業目標及願景

本集團矢志於舒適寫意的用餐環境為顧客提供物有所值的優質安全食品。此外，致力於：

- (i) 為其僱員提供安全、健康及舒適的工作環境；
- (ii) 為投資者、業務夥伴及支持者實現合理的投資回報；及
- (iii) 維持社會及環境可持續發展。



## 皇璽餐飲集團控股有限公司 2019 環境、社會及管治報告

### 環境、社會及管治的管理結構

本集團環境、社會及管治的管理乃為確保達成企業目標與願景而制定，以令各持份者受惠，並承擔社會責任及以可持續發展為原則，貢獻社會及保護環境。

董事會在主席領導及執行及非執行董事均衡的技能和經驗搭配下，負責制定及審批本集團之發展、業務策略、政策、年度預算及業務方案。董事會向行政總裁（「行政總裁」）及其高級管理團隊成員委以日常管理職責，包括有效執行董事會採納有關營運、財務、環境及社會事宜以及義務之整體策略及舉措。

尤其，就環境及社會事宜以及義務而言，管理架構如下：

#### 總辦事處管理層

行政總裁及高級管理團隊成員駐守總辦事處，負責整體管理及監督我們的食肆及中央倉庫。

#### 食肆營運

我們每間食肆均由一位食肆經理管理，負責監察食肆日常運作。每間食肆員工分為廚房部門及餐飲服務部門。廚房部門由一名主廚帶領，監督廚房運作，以及負責廚房及食品製作之衛生安全。餐飲服務部門由食肆經理管理，負責監察食肆用餐區之運作，確保為顧客提供滿意的服務。

#### 倉庫

本集團委聘一間服務供應商負責我們於香港國際機場的自有食肆之採購及倉庫服務。該倉庫位於觀塘，負責集中及監督採購、配送及分發新鮮安全食材及其他物資。至於我們根據特許經營協議營運的食肆，我們將倉庫的採購及管理外包給關聯人士天兆投資有限公司。有關該項關聯交易的進一步詳情，請參閱我們日期為二零一八年十二月三十一日的公告。另外，我們負責位於中環的自有食肆之採購及食材儲存並將其他物資儲存於該食肆場所。

本集團透過獨立內部監控及風險管理系統，確保其食肆營運及管理履行並符合環境、社會及管治指引、香港特別行政區法例及有關法規及食物業界行業守則所規定之環境及社會責任及義務。董事會有責任審閱、解決及匯報所有指引層面及範疇列示的環境及社會事宜。



## 皇璽餐飲集團控股有限公司 2019 環境、社會及管治報告

有見及此，董事會已批准其最新的策略及政策，並委派行政總裁及高級管理層全權負責執行。行政總裁負責分析及建立關鍵績效指標，以便日後在適當及有需要的情況下，配合本集團的目標、願景及政策作出持續監管行動。

### 環境

本集團深明為顧客提供最優質安全食品的重要性和責任，並矢志遵守一切相關法律及法規。透過識別具重要性議題，本集團鎖定能耗、用水及廢棄物產生為環保板塊最重要的問題。此外，分析結果亦表明，本集團對廢氣及碳排放有輕度影響，亦須受本集團的監督重視。本集團管理層已就處理鎖定環境問題有針對性地作出努力。詳情載於後續章節。

本集團亦深知維持業務可持續發展的重要性，因而積極倡導綠色經營，並在工作場所內打造健康及安全文化。本集團鼓勵「環境綠化」理念，確保：

- 有效消耗能源及用水；
- 管理及節約自然資源；
- 提高員工的環保及安全意識；
- 減少廢棄物及污染；
- 為員工、訪客及承建商提供綠色、健康及安全的工作場所；
- 提高能源使用效益；及
- 繼續改善績效、環境及安全。

本集團亦設有內部環保意識計劃，持續提醒及鼓勵其僱員和客戶共同提升環境績效。

### 廢氣排放

本集團已審查其營運過程中的廢氣排放問題，結果顯示，主要排放源來自烹飪過程中的直接煤氣消耗及物流車輛的柴油消耗。廢氣排放包括氮氧化物、硫化合物，以及顆粒物質。於報告期間，合共錄得氮氧化物 115.2 千克、硫化合物 0.2 千克及顆粒物質 11.4 千克。由於煤氣的主要成份為氫氣和甲烷，其通常被視為一種較清潔的燃料來源，因此烹飪過程所產生並排放於大氣中的污染物相對較少（來源：[www.towngas.com](http://www.towngas.com)）。



## 皇璽餐飲集團控股有限公司 2019 環境、社會及管治報告

然而，為確保向大氣排放的空氣質量符合相關法律及法規所列標準，本集團已於各營業點(食肆、中央倉庫及總行政辦事處)安裝排放收集和過濾系統；特別是位於香港國際機場的食肆，廢氣在排放入大氣之前，會通過中央系統進行預先處理。

本集團將繼續監督其營運，確保其廢氣排放得到妥善控制，並符合一切相關法律及法規。如有變動，進一步資料亦將於本集團日後的环境、社會及管治報告中披露。

### 溫室氣體排放

除如上節所述努力監控廢氣排放外，本集團亦認真評估其整體溫室氣體排放。由於本集團營運涉及廚房和食物配製，本集團的溫室氣體排放物主要由廚房作業過程中產生的二氧化碳、少量甲烷及氮氧化物組成。

本集團通過按相關方法以及可獲得的有關電力及氣體消耗的數據得出的計算結果，估算其於報告期間的溫室氣體排放。為將能源消耗數據轉換成溫室氣體排放，排放因子已從賬單及第三方文件的參考資料獲取(有關電力及天然氣耗量及碳排放密度因子的數據分別來自電力及天然氣供應商的賬單及可持續發展報告)。

本集團於報告期間的總溫室氣體排放估計約為975噸二氧化碳當量。

### 廢棄物管理

本集團致力於減少其經營活動產生的廢棄物。本集團在其經營活動中會產生各種無害廢棄物，包括廢油、廚餘、廢紙和廢水。廢油主要來自食肆的廚房。廚餘主要來自烹飪和顧客吃剩的食物，而廢紙指食肆使用過的餐巾紙。廢水則因日常食肆營運而產生。

為減少廚餘，本集團已建立中央倉庫，以便採購、配送及分發食材及其他物資。本集團亦已制定《存貨控制指引》等廢棄物管理指引及程序，以確保對存貨進行有效控制。食肆助理店長和主廚負責管理食品和飲品的配製過程，並盡量減少未食用的廚餘。主廚亦將定期就所有菜式及飲品的食材、飲料及果蔬材料正確使用和搭配為其他員工提供培訓，避免浪費。

本集團所有廚餘及廢油均由持牌廢物處理公司處理，並根據相關規例妥為處置。



皇璽餐飲集團控股有限公司  
2019 環境、社會及管治報告

由香港國際機場食肆所產生的廢水，須自中央排水系統收集並處置後排放，而其他食肆應將每日廢水排放到公共排水系統。

為控制日常營運的紙張浪費，我們鼓勵所有員工使用電子信息並使用雙面列印。

本集團將繼續加大對廢棄物管理的關注，並確保遵守一切適用法律及法規。

於本報告期間，本集團自上述業務活動產生的廢棄物如下：

廢棄物	單位	數量
廢油	6,160	升
廚餘	189	千克
日常無害廢物	2,968,056	升

表2. 廢棄物生成量

此外，鑒於其業務性質，本集團不涉及任何大量使用有害化學試劑，因而本報告期間並無錄得危險廢物數據。

## 資源使用

本集團積極推廣「綠色」文化及「環保」實踐，在其整個營運過程中維持有效的能耗慣例，同時保護環境。該等措施包括資源再利用、廢棄物削減和回收利用。此外，供應鏈及工作場所已採用「綠色」營運。

## 能源（煤氣及電力）

本集團在所有經營場所內積極推廣智能能源利用概念，與其「綠色」文化理念相吻合。本集團營運的主要能源為煤氣及電力。為確保食肆的高效能耗，各食肆主廚被授權就提高能源利用效率向員工加以管理及指引。本集團亦投資於節能技術，例如倉庫及總辦事處的LED照明系統。此外，還向員工發放節能通告，以提高節能意識。本集團在節能方面實施的其他舉措載列如下：

- 於辦公時間後及時關掉所有電器，包括空調及燈具；
- 在可行的情況下安裝節能LED燈具；
- 在可行的情況下，鼓勵使用自然通風；及
- 及時關閉沒有在使用及閒置的設備。



## 皇璽餐飲集團控股有限公司 2019 環境、社會及管治報告

本集團內部亦實行「**能耗關鍵績效指標計劃**」，旨在監控煤氣及電力的使用以及所產生的空氣污染物及溫室氣體排放物，提醒採用最佳的能耗慣例。

### 水

於報告期間，本集團未發現任何業務營運用水問題。除在節約能源方面付出努力外，本集團亦一直與其員工履行各項節水措施。本集團亦安裝水錶，以記錄用水規律，及主廚定期監察食肆的用水量，從而更有效地管理用水。

### 包裝材料

包裝材料包括餐盒及包裝袋，在外賣訂單中被普遍採用。為展現本集團對綠色環境的支持，本集團只使用可回收材料製成的外帶餐盒及外帶袋。另一方面，食肆會對外賣包裝材料的消耗實施徵費，以減少其消耗，從而減少使用量。

### 紙張

本集團擬通過打造無紙化辦公環境減少過度用紙。鼓勵員工：

- 使用電郵、信息和USB貯存等電子工具取代紙質文書、草擬文件和信件，以方便信息分享；及
- 利用雙面打印及僅使用再造紙張。

本集團已監督有關其營運的用紙量，包括辦公室及各食肆的用紙。於報告期間內的總紙張消耗量估計約為2,851千克。

為持續監測，本集團亦已制定有關用水、材料及紙張消耗的「**關鍵績效指標表現計劃**」。本集團管理層會定期評估相關結果，以求進一步改善。

### 環境及天然資源

由於本集團主要涉及食品生產及食肆營運，本集團時常提醒其員工保持謹慎消耗態度，尤其是對電和水的使用，要實行節約並減少本集團資源消耗足跡。於本報告期間，各項節約措施得到實施，詳情於「資源使用」一節內闡釋。



皇璽餐飲集團控股有限公司  
2019 環境、社會及管治報告

## 概要

於報告期間，與本集團相關的排放和資源消耗關鍵績效指標之綜合數據概述於下表：

環境關鍵績效指標		
類別	單位	二零一八年至二零一九年
<b>能耗</b>		
總能耗	吉焦	7,048
汽油消耗	吉焦(升)	95 (2,739)
柴油消耗	吉焦(升)	432 (11,155)
電力消耗	吉焦(千瓦時)	3,986 (1,107,128)
煤氣消耗	吉焦(單位)	2,536 (52,843)
總能耗強度	吉焦/千名顧客	5.92
<b>溫室氣體排放</b>		
總溫室氣體排放	噸二氧化碳當量	975
範圍1 – 直接排放	噸二氧化碳當量	172
二氧化碳排放	噸	170
甲烷排放	千克	2.3
一氧化二氮排放	千克	3.8
範圍2 – 能源直接排放	噸二氧化碳當量	746
範圍3 – 其他間接排放	噸二氧化碳當量	57.4
於堆填區處理廢紙	噸二氧化碳當量	13.7
淡水處理	噸二氧化碳當量	37.3
污水處理	噸二氧化碳當量	5.8
僱員差旅	噸二氧化碳當量	0.6
總溫室氣體排放強度	噸二氧化碳當量/千名顧客	0.82
<b>廢氣排放</b>		
氮氧化物排放	千克	115.2
硫氧化物排放	千克	0.2
顆粒物質排放	千克	11.4
<b>廢棄物管理</b>		
廢油	升	6,160
廚餘	千克	189
日常無害廢物	升	2,968,056
<b>資源使用</b>		
用紙	千克	2,851
用紙強度	千克/千名顧客	2.39
用水	立方米	40,985
用水強度	立方米/千名顧客	34.4
總包裝材料	件	737,564
總包裝消耗強度	件/千名顧客	620

表3. 環境績效概要表



## 皇璽餐飲集團控股有限公司 2019 環境、社會及管治報告

### 社會

食肆營運需要多元技術員工隊伍的支持，因此，本集團高級管理層將員工視為寶貴的資產。本集團致力為員工提供具競爭力的福利計劃，以及穩定安全的工作環境，以吸引並留住人才。

為繼續以可持續和負責任的方式發展，本集團已制定其福利、僱傭及企業管治計劃，並確保其全面遵守當地適用的法律及法規。

如重要性評估所示，從社會視角出發，本集團主要涉及與「僱員」相關的各個方面。有關本集團已執行各項管理措施的詳情如下各節列示。

### 員工

積極主動且結構平衡的人才隊伍，是取得成功、可持續發展及本集團業務持續增長的關鍵元素，故本集團致力於為全體員工創造一個安全、平等機會的健康工作環境。

本集團全面遵守一切有關僱傭安排的適用法律及法規，亦承諾向僱員提供涉及招聘、晉陞、補償及福利的平等機會，營造一個愉快、和諧、安全及健康的工作環境。

本集團努力強化其人力資源管理，利用以員工為本的政策保障僱員權益及法定權利，繼而在本集團與僱員之間建立正面、有益及和諧共融的關係。

人力資源經理負責執行本集團的人力資源策略及政策。此包括工資及薪酬、假期、遣散及補償費、表現評估、意外及受傷以及安全及健康主題。《員工守則》及《僱用合同》所載的所有僱傭條款及條件均嚴格遵守香港特別行政區的相關僱傭條例。

本集團根據香港特別行政區法律規定，為合資格僱員提供多種福利，包括但不限於強制性公積金、僱員補償保險及補償以及法定假期。

人力資源經理已編製一份「僱傭記錄」，載有呈列不同層級、部門、性別、年齡及資歷的僱員總數明細，以協助本集團管理層隨時監察及分析本集團的僱傭情況。

有關僱員薪酬、員工多元化及培訓的進一步資料將在下文各節論述。



皇璽餐飲集團控股有限公司  
2019 環境、社會及管治報告

## 僱傭與薪酬

本集團向其僱員提供具競爭力的薪酬待遇(包括具競爭力的工資、獎勵及酌情績效花紅、交通津貼及員工伙食)，連同晉陞機會及酌情授予購股權，以吸引及留住人才。僱員的薪酬待遇乃參考現行市況以及根據彼等各自的能力、表現、資歷及經驗而釐定。

傑出僱員可獲得酌情績效獎金及購股權，作為彼等為本集團所作貢獻的肯定。

於報告期間，全體僱員根據香港法例第485章《強制性公積金計劃條例》享有強制性公積金(「強積金」)，根據香港法例第282章《僱員補償條例》享有僱員補償保險。此外，全體僱員按時收取薪金及工資付款，並有權享有法定假日、年假及病假。再者，本集團定期檢討薪酬、福利、培訓以及職業健康與安全方面的政策，並對嚴重行為不當的僱員採取紀律行動。

上述所有詳情在本集團《僱傭規則及規例政策》內載列，該政策乃基於香港法例第57章《僱傭條例》制定，且本集團將持續監察其是否遵守上述相關條例。

## 薪酬委員會

為確保本集團的薪酬計劃持續保持競爭力，本公司已於二零一六年成立薪酬委員會。薪酬委員會主要負責就本集團全體董事、高級管理層及一般員工的整體薪酬政策及結構向董事會提供建議。薪酬委員會亦確保董事或其任何聯繫人士不得參與釐定其本身薪酬。於報告期間，薪酬委員會由三名成員(即鄭永康先生(於二零一八年八月九日辭職)、伍世昌先生(於二零一八年八月九日獲委任)、王文威先生及蔡振輝先生)組成，鄭永康先生於二零一八年八月九日前為薪酬委員會主席，而蔡振輝先生則已自二零一八年八月九日起獲委任為薪酬委員會主席。

於報告期間，薪酬委員會召開兩次委員會會議，旨在實行以下事項：

- 1) 檢討董事及高級管理層薪酬及補償待遇，並經參照(其中包括)可比較公司所支付薪酬的市場水平；



皇璽餐飲集團控股有限公司  
2019 環境、社會及管治報告

- 2) 評估董事及高級管理層各自的職責及本集團的業績；
- 3) 批准薪酬及補償待遇維持不變；以及
- 4) 根據本集團二零一八年的良好績效批准向若干董事支付績效花紅的建議。

### 退休福利計劃

本集團所有已聘用的合資格僱員有權享有強積金。

於報告期間，本集團向強制性公積金計劃已付供款總額約為 1,120,000 港元(二零一八年：約 1,231,000 港元)，該金額已確認為開支及計入綜合損益及其他全面收益表內的員工成本。

### 平等機會、多元化及反歧視

僱員在招聘、擢升、培訓及發展、晉陞、報酬及福利和其他僱傭慣例方面享有平等機會。僱員的多樣性可為本集團提供可貴的多元視角、技能、經驗及知識，有助解決不同業務問題。本集團矢志營造無歧視工作環境，僱員不因性別、種族背景、宗教、膚色、性傾向、年齡、婚姻狀況、家庭狀況、退休、殘疾、懷孕或適用法例禁止之任何其他歧視而被剝奪機會。所有成功招募均須以相關僱員與本集團訂立正式標準書面合同作支持。

於二零一九年三月三十一日，本集團有合共 131 名僱員，及本集團的員工明細載列如下：

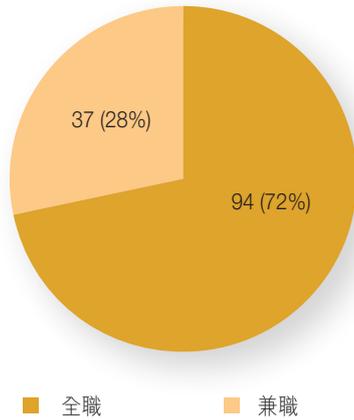
總計	僱員類型		性別		年齡分佈				
	全職	兼職	男	女	30歲以下	30至40歲	40至50歲	50至60歲	60歲以上
131	94	37	74	57	48	27	32	19	5

表 4. 員工多元化

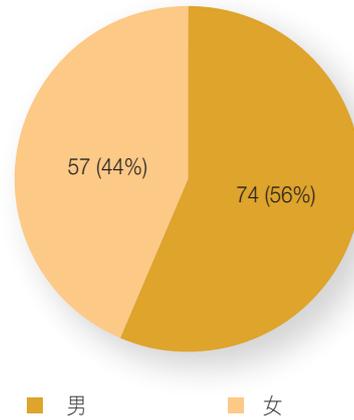


皇璽餐飲集團控股有限公司  
2019 環境、社會及管治報告

僱員類型分佈

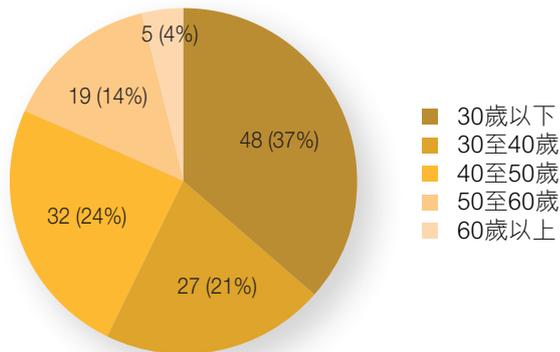


僱員性別分佈



圖表 1 及 2 — 僱員類型及性別分佈

僱員年齡分佈



圖表 3 — 僱員年齡分佈

於報告期間，本集團並未發現任何有關僱傭相關法律及法規的重大違規情況，亦無發現任何歧視行為。



皇璽餐飲集團控股有限公司  
2019 環境、社會及管治報告

## 職業健康與安全

本集團將職業健康與安全問題視為重中之重，致力維持嚴格的職業安全與健康標準，為員工打造安全舒適的工作環境。

本集團的《僱傭規則及規例政策》乃作為員工日常營運實踐的指導原則而推行，推薦營運過程中的適當行為，在本集團的所有營業場所(即食肆、倉庫及總辦事處)得到貫徹實施。

所有營業場所均配備有急救箱，並備有安全響應程序以處理緊急情況。相關政府部門定期進行安全檢查，以確保維持安全的工作環境，且就每次檢查本集團已取得經驗證的合規准證。此外，內部控制手冊概述關於職業及食肆安全事宜的指引，以供廚房作業參考，全體廚房員工須嚴格遵守該等指引。作為對所有食肆員工的強制性要求，本集團亦有安排安全及工作場所衛生培訓。

其他內部安全指引載列如下：

### 通用食肆安全

1. 食肆及辦公場所的所有樓面地板須保持平整及防滑，且廚房應安裝有效的排水系統以防止積水。在廚房工作的員工應穿防滑鞋，以防發生意外；
2. 廚房區域的地板表面應鋪設防滑瓷磚；
3. 刀具應安全存放，刀片應加以保護，僅用於預定的工作；
4. 熱水或油的容器不應過滿及應妥善放置。烹飪鍋的把手應遠離過道。員工應身著適當的工作服、防護手套和圍裙；
5. 所有工作場所的材料和作業設備應以不會對任何人造成危害的方式進行儲存、堆放或佈置；及
6. 員工可在各個工作場所取得急救箱，且急救箱放置在易於取得的位置。



皇璽餐飲集團控股有限公司  
2019 環境、社會及管治報告

### 消防安全

1. 門、鐵閘及遮門應始終保持敞開或解鎖，或以其他方式固定，以方便在不使用鑰匙的情況下從工作場所內可輕鬆打開（倘工作場所內有人）；或由於門、鐵閘及遮門為發生火災時的逃生途徑，故需保持暢通。顯眼處應放置帶有「安全出口 (EXIT)」字樣的中英文照明標誌；
2. 應在平面圖中清楚準確地說明逃生途徑。平面圖應在工作場所的顯眼位置妥為展示，讓所有人都能輕鬆查看；
3. 應定期測試火警系統，並由行政部門保存此等測試的記錄；
4. 應提供／維持適當且經定期檢查的滅火器，並放置在易於使用的位置；
5. 員工應瞭解滅火器的位置及其適當的使用方式；
6. 應在適當的時間間隔內定期向在工作場所的所有僱員提供足夠及充分的工作場所消防安全培訓；及
7. 應在工作場所的所有顯眼位置張貼通告，以強調發現火災時應採取的行動。所有消防指示通告應用框架和玻璃或其他方式密封，以防止丟失或污損，並永久固定在適當位置。

本集團亦執行《意外報告指引》，倘員工在我們的食肆或倉庫辦公時受傷或發生意外，無論傷勢及意外的類型及嚴重程度如何，都必須知會總辦事處。

於本報告期間，本集團未發生重大違規行為，不違反相關標準、規則及規例，亦無發生重大事故。本集團於本報告期間共錄得9宗工傷事故。

### 發展及培訓

本集團支持其員工堅持終身學習及提高工作技能與知識。本集團亦提供度身定制的各種類型的內部培訓計劃以期提高員工與工作相關的整體技能，為員工的職業發展儲備必要技能，包括 (i) 一般培訓；及 (ii) 董事培訓。



## 皇璽餐飲集團控股有限公司 2019 環境、社會及管治報告

### 一般培訓

作為本集團的一項指引政策，本集團向新聘員工以及轉新職位之員工提供入職培訓及在職培訓，以確保其熟悉新的工作條件、具體的職位要求及安全及環保措施。此外，本集團鼓勵僱員積極參與外部機構所舉辦之職位相關培訓，當中機構包括匯縱專業發展中心、專業進修學院及地方大學，從而提升個人之專業質素及能力。有關學費倘經本集團高級管理層認為合適，則由本集團於申請時支付。人力資源經理已保留本集團僱員參與的內部及外部培訓計劃之記錄。

### 一般培訓 — 食肆每日簡報

每間食肆的助理店長和主廚亦會就注意事項向食肆的全體員工作出每日簡報，內容包括食肆最近發生的事件、顧客意見和建議、食品和飲品菜單更新、天氣和交通狀況的重大變動、食肆衛生和清潔及服務質素有待提升之處。作出每日簡報時，本集團鼓勵員工提出意見以供討論。

### 供應鏈管理

食品及餐飲業務涉及與多元化公司集團合作，本集團重視與信譽良好的供應商建立長期合作關係，以提供高質量的產品實現共贏。由於本集團在香港各地擁有及／或營運多間知名食肆，本集團實行多項有效且一致的集團供應鏈管理計劃（如《內部控制採購手冊》及《認可供應商名單》），涵蓋包括食材、食品、飲品、廚具及其他輔助設備採購在內的各項食肆業務。該等計劃所覆蓋的其他供應鏈活動亦包括委聘外部發牌顧問、滅蟲公司、裝修、維修及保養服務公司、清潔公司以及辦公用品採購供應商。

本集團主要向其認可供應商名單採購，該名單乃基於《內部控制採購手冊》所載標準而構建。本集團根據供應商提供的產品及服務質量和穩定性以及特定供應公司的整體聲譽對彼等進行評估。在篩選過程中，應評估價格、產品質量、客戶服務團隊響應能力、能力和經驗等具體標準。本集團須定期審查認可供應商名單中供應商的質量，以確保質量得到保持，如發現不符合本集團標準的供應商應立即從該名單中剔除。

出於支持本地經濟的目的及確保供應靈活，本集團自聲譽良好的本地供應商採購。本集團亦已促進使用回收包裝物料運送食品，藉此支持環保實踐。



## 皇璽餐飲集團控股有限公司 2019 環境、社會及管治報告

本集團監督供應商於商業道德、環境保護、人權及勞工實踐方面的聲譽，並會在採購過程中注意有關細節。

於本報告期間，本集團並無發現任何供應商不符合本集團要求的情況。

### 產品責任

為客戶提供優質的食物是本集團的核心指導原則，作為「產品責任」的一部分，食品質量管理在本集團的《內部控制手冊》、《僱員條例及細則以及合約》中均有詳細載述，其概要載列如下：

#### 食品質素

食品質素以及衛生及安全為本集團業務至關重要的一環。本集團已於營運過程中實施一系列嚴格的內部質量控制標準，以確保向顧客提供優質、衛生及安全的食品，有關標準概述如下：

- 採購、存放、保存及存貨控制 — 旨在確保食材新鮮、減少浪費及縮短運送時間。本集團以大量採購訂單為香港國際機場的食肆採購所有食材，並於中央倉庫保存。為保持新鮮度，易腐壞食材的存貨水平只維持於不超過一天的需求，而不易腐壞食材（包括冷凍肉類）於中央倉庫中的存貨水平則維持於不超過營運三天的需求。我們將於每天結束時丟棄未使用過的蔬菜。
- 供應商 — 為確保食材的品質，本集團僅向保持良好食品衛生及安全往績記錄的可靠及認可供應商進行採購。
- 食品調製 — 為確保所供應食品的新鮮度及安全，我們對僱員進行食品安全操作程序培訓，且食品加工程序（如清洗、切割、調味、烹煮及供應）通通經由廚房員工在主廚監察下完成。我們的廚房員工亦須使用處理生食及熟食的各種系列的砧板及刀具。所有菜品均於廚房新鮮炮製並盡快給顧客享用，此舉減少了食品污染的風險。此外，我們分開儲存生食及熟食，以防交叉污染。所有使用過的食物加工設備會在徹底清洗後方用於加工其他菜品。顧客品嚐菜品過後，使用過的餐具會被收集、清洗及晾乾。



皇璽餐飲集團控股有限公司  
2019 環境、社會及管治報告

### 衛生經理及衛生督導員計劃

本集團致力於食肆的食品和環境衛生，並保持食品的安全。對於可容納不足 100 名顧客的食肆，本集團委聘一名衛生經理，而對於可容納 100 名或以上顧客的食肆，本集團委任一名衛生經理另加一名衛生督導員。該等衛生經理及衛生督導員負責：

- a) 生食、肉類、水果及烹飪材料的存貨控制；
- b) 監督烹飪方法及過程，以及供顧客享用的烹熟的食品及飲品的整體質素；
- c) 監督地板、傢俱、裝置、炊具及設備的清潔；
- d) 監督僱員的製服及個人衛生；及
- e) 監督食肆(包括洗手間)的整體清潔及衛生。

於本報告期間，本集團的食肆已符合全部法律規定，且具備有效營業牌照(包括普通食肆牌照、小食食肆牌照、酒牌及水污染管制牌照)。本集團亦確認，於本報告期間，概無就我們所供應食品收到重大投訴或索償，亦概無任何本集團食肆因食品安全問題而須接受政府部門進行食品衛生調查，且並未發現任何有關食品衛生相關法律及法規的重大違規情況。

### 勞工準則

此外，本集團嚴格遵守一切與勞工準則相關的法律及法規。由於極為尊重人權與自由，本集團嚴禁使用童工、非法及強迫勞工。招聘人員應當在招聘過程中審慎地核查求職者的身份文件，確保其年齡屬實及避免任何非法用工。求職者的個人資料及憑證會於數據系統內保存，僅特定僱員方能出於人力資源目的索閱。

本集團亦致力於禁止任何強迫勞工的行為。僱傭合約中清晰列明工作時間、休息和休假權利、勞動保護及終止僱傭等方面的條款，並符合《僱傭條例》(香港法例第 57 章)的規定。

於本報告期間，本集團並未發現任何有關童工或強迫勞工相關法律及法規的違規情況。



皇璽餐飲集團控股有限公司  
2019 環境、社會及管治報告

### 客戶服務

本集團重視其客戶的意見，矢志持續改善服務。

本集團定期審閱反饋意見及建議，並對投訴進行及時及公正的調查和處理。因此，本集團已憑藉卓越的客戶服務，與廣大客戶群建立信任關係。有關處理顧客投訴過程的細節闡述如下：

- 自位於香港國際機場的食肆收到的投訴 — 對於自位於香港國際機場的食肆收到的投訴，本集團會立即啟動內部調查，並會將客戶記錄和報告提交機管局供其內部記錄。
- 自其他食肆收到的投訴 — 客戶投訴主要由助理店長處理，並須盡快提供可行的合理解決方案，包括按客戶預期改善所下單特定菜品的味道，或(倘有必要)提出為顧客將不理想菜品更換為另一菜品。

助理店長亦負責處理涉及某一僱員的服務質素的投訴，並須妥善答覆顧客。本集團會收集並記錄有關詳情，以供高級管理層及董事進行內部審閱，已於日後作出改進。

於本報告期間，本集團並無收到對本集團品牌、業務及經營業績造成任何重大不利影響的任何顧客投訴。然而，本集團維持「顧客投訴記錄」，作為一項關鍵績效指標，方便管理層及時獲悉情況及進行檢討。

### 資料私隱合規性

本集團致力於保障資料私隱及機密性。因在營運中接獲大量私人、機密及敏感資料，本集團指示並培訓僱員審慎地處理敏感資料。本集團簽署的協議或提案已納入保密條款，有關條款須得到嚴格執行，且詳情及相關資料於所有時間一概不得向第三方披露。

本集團將繼續留意相關法律事宜，並在必要時更新其內部政策，以避免任何違反有關資料安全的監管要求的情況。

於本報告期間概無發生任何資料私隱相關問題。



皇璽餐飲集團控股有限公司  
2019 環境、社會及管治報告

## 保障知識產權

於二零一九年三月三十一日，本集團於香港擁有 12 個商標。本集團的高級管理層深知知識產權對業務的重要性。本集團尊重知識產權，例如，所有食譜均為我們自行發開，且於電腦安裝的軟件為正版。

於本報告期間，本集團並不知悉任何第三方對其商標的侵犯，並已全面遵守相關法律及法規，包括《商標條例》、《版權條例》、《商品說明條例》及《個人資料(私隱)條例》(香港法例第 486 章)，且並無關於資料私隱的事件。本集團將繼續留意相關法律事宜，並在必要時更新其內部政策，以持續遵守監管規定。

## 反貪污

本集團重視僱員之商業行為、誠信、道德及操守。為建立反貪污及反欺詐的環境，本集團已實施一套嚴格的、有關採購、銷售、營運及財務以及本集團高級管理層行為守則的「內部監控制度」。該制度於審核委員會下實施並獲董事會授權對內部監控制度進行定期審查，以：

- 規管員工操守及行為；
- 營造誠實敬業的氣氛；及
- 防止損害本集團利益。

主管財務及會計的僱員負責處理舉報及採取適當措施，並提供有關反洗黑錢之培訓及簡介。本集團鼓勵僱員關注任何與本集團有關之事項的可能不正當行為(例如不當及不良行為)。倘任何僱員被發現犯貪污行為，本集團將會採取紀律行動。

於本報告期間，本集團並無涉及任何違反有關貪污、賄賂、敲詐勒索、詐騙及洗錢等法律規定及法例的行為。



皇璽餐飲集團控股有限公司  
2019 環境、社會及管治報告

## 社區參與

本集團高級管理層深明，為股東創造及帶來利潤與關懷、服務及於需要時回饋社區的社會責任對本集團而言同等重要。本集團高級管理層不斷尋求支持社區發展項目的機會，有關本集團採取的活動詳情載於下文：

## 社區投資

作為負責任的企業，除提供就業機會外，本集團以環保的方式開展業務及營運，分配資源以為其僱員提供在職培訓。本集團亦鼓勵僱員開展義工服務，支持並繼續回報社會、當地社區及有需要的人士。本集團將繼續努力支持社區，尋找合適機會作出貢獻。