

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

環境、社會及
管治報告

2020

目錄

	頁次
編製基準	2
報告範圍	2
環境、社會及管治報告範圍及期間	2
持份者參與及重要性議題識別	3
企業目標及願景	4
環境	5
廢氣排放	6
溫室氣體排放	6
廢棄物管理	6
資源使用	8
環境及自然資源	9
概要	10
社會	11
員工	11
僱傭與薪酬	12
薪酬委員會	12
退休福利計劃	13
平等機會、多元化及反歧視	13
職業健康與安全	14
發展及培訓	16
供應鏈管理	17
產品責任	18
勞工準則	19
保障知識產權	21
反貪污	21
社區參與	22
社區投資	22

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）乃於香港以不同品牌經營休閒食肆的大型飲食集團。

本集團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。

為保證該等長期目標得以實現，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，秉持最嚴格的企業管治。根據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（「環境、社會及管治報告指引」）所界定的規定，本集團編製本二零二零年環境、社會及管治（此後稱為「環境、社會及管治」）報告，披露其在管理其主營業務（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。企業管治報告乃呈列於本公司於二零二零年六月三十日刊發的2019/20年報第24頁至35頁。

報告範圍

本報告範圍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施可持續發展實踐，並以年末概要方式披露結果。管理層亦旨在概述本集團管理環境、社會及管治相關事宜、於整個本集團推進環境、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自二零一九年四月一日至二零二零年三月三十一日（「報告期間」）的經營活動。於報告期間，本集團於香港經營下列餐廳：

餐廳品牌

分店

中國廚房	香港國際機場（「香港國際機場」）
阿瑪港澳門餐廳	香港國際機場
大呷台灣	中環
度小月	尖沙咀
	銅鑼灣
	南昌
Flamingo Bloom	中環
	赤柱
翰林茶館／棧	尖沙咀
	旺角

表 1. 本集團於報告期間經營的餐廳



環境、社會及管治報告

持份者參與及重要性議題識別

本集團竭力將其經營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。

為確保其可持續發展戰略覆蓋營運的所有環境、社會及管治方面及為確定作主動管理目的之相關屬性，本集團已就其潛在影響諮詢內外部持份者。本集團理解並重視從各個方面與持份者保持良好關係及相互溝通，並因此將範圍廣泛的人士納入諮詢對象。

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2. 參與持份者列表及方法

環境、社會及管治報告



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，其致力於：

- (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。

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致企業目標與願景而構建，即為所有持份者帶來利益，並承擔社會責任及堅持可持續發展，支持及服務社會及環境。

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。

具體而言，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於總辦事處，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質素、衛生及安全。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

於報告期間，本集團經營一間位於觀塘的倉庫，負責集中及監督為我們位於香港國際機場的食肆採購、配送及分發新鮮安全食材及其他物資。於相同期間，我們的其他食肆乃由位於大埔工業邨的倉庫供應，該倉庫的管理乃分包予一名第三方，該第三方於報告期間直至二零一九年九月三十日止乃本公司一名關連人士。



環境、社會及管治報告

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、社會及管治報告指引、香港特別行政區（「**香港特別行政區**」）法律及相關法規以及食品行業特定指引所規定之環境及社會責任及義務。董事會有責任審閱、解決及匯報環境、社會及管治報告指引層面及範疇列示的所有環境及社會事宜。

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（「**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

本集團深明在僅為顧客提供最優質及最安全食品的同時盡量降低其環境影響的重要性及責任，並矢志遵守一切相關法律及法規。透過識別重要性議題，本集團發現能耗、用水及廢棄物產生為其最重要的環境問題。此外，分析亦顯示，本集團對廢氣及碳排放有輕微影響，本集團將就該等問題投入資源監控其表現。本集團管理層已就管理所發現的環境問題有針對性地作出具體努力，詳情見本報告其後章節。

本集團亦深知維持業務可持續增長的重要性，並努力帶來積極的環境及社會影響。因此，其積極倡導綠色經營，並在工作場所內營造健康及安全環境。本集團鼓勵「綠色環境」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、訪客及承包商提供綠色、健康及安全的工作場所；
- 優化經營中的能源消耗；及
- 不斷改善績效、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及客戶共同提升環境績效。

環境、社會及管治報告



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燃料消耗。由於煤氣的成份為氫氣和甲烷，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）。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。

本集團廢氣排放包括氮氧化物、硫氧化合物及顆粒物質。於報告期間，排放合共氮氧化物95.4千克、硫氧化合物0.2千克及顆粒物質9.4千克。

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環境、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烹飪及食物製作以及相關物流運營，本集團的溫室氣體排放物主要包括二氧化碳以及少量甲烷及一氧化二氮。

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，已使用自賬單及第三方文件的參考資料獲取的排放因子（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**1,055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多種無害廢棄物，包括廢油、廚餘、廢紙及廢水。廢油主要來自食肆的廚房。廚餘主要來自烹飪及顧客吃剩的食物，而廢紙指食肆及本集團辦公室使用過的紙巾。廢水則因日常食肆營運而產生。



環境、社會及管治報告

為盡量減少廚餘，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。

由香港國際機場食肆所產生的廢水，乃自中央排水系統收集並處置後排放，而其他食肆根據相關規例將每日廢水排放到公共排水系統。

為控制日常營運產生的廢紙，本集團鼓勵所有員工使用電子信息並使用紙張雙面列印。

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	數量	單位
廢油	8,904	升
廚餘	130	千克
日常無害廢棄物	1,889,934	升

表3. 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，因此本報告期間並無錄得有害廢棄物數據。

環境、社會及管治報告



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高效能源消耗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電器。

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相關的空氣污染物及溫室氣體排放物。其亦充當採用更佳能耗慣例的提示。

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。



環境、社會及管治報告

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。本集團鼓勵員工：

- 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
- 利用紙張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1,746千克。

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**」。本集團管理層定期評估相關結果，以求進一步改善。

環境及自然資源

由於本集團主要從事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。因此，於本報告期間，多項節約措施得到實施，詳情於「資源使用」一節內闡釋。

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及資源消耗的相關環境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	二零一九年至 二零二零年
能耗			
總能耗	吉焦	7,048	7,990
汽油消耗	吉焦(升)	95 (2,739)	73 (2,100)
柴油消耗	吉焦(升)	432 (11,155)	290 (7,492)
電力消耗	吉焦(千瓦時)	3,986 (1,107,128)	4,465 (1,240,268)
煤氣消耗	吉焦(單位)	2,536 (52,843)	3,162 (65,880)
總能耗強度	吉焦／千名顧客	5.92	11.25
溫室氣體排放			
總溫室氣體排放	噸二氧化碳當量	975	1,055
範圍1 — 直接排放	噸二氧化碳當量	172	193
二氧化碳排放	噸	170	192
甲烷排放	千克	2.3	1.6
一氧化二氮排放	千克	3.8	2.9
範圍2 — 能源間接排放	噸二氧化碳當量	746	827
範圍3 — 其他間接排放	噸二氧化碳當量	57.4	34.7
於堆填區處理廢紙	噸二氧化碳當量	13.7	8.4
淡水處理	噸二氧化碳當量	37.3	22.4
污水處理	噸二氧化碳當量	5.8	3.5
僱員差旅	噸二氧化碳當量	0.6	0.5
總溫室氣體排放強度	噸二氧化碳當量／ 千名顧客	0.82	1.49
廢氣排放			
氮氧化物排放	千克	115.2	95.4
硫氧化物排放	千克	0.2	0.2
顆粒物質排放	千克	11.4	9.4
廢棄物管理			
廢油	升	6,160	8,904
廚餘	千克	189	130
日常無害廢棄物	升	2,570,854	1,889,934
資源使用			
用紙	千克	2,851	1,746
用紙強度	千克／千名顧客	2.39	2.46
用水	立方米	40,985	24,596
用水強度	立方米／千名顧客	34.4	34.6
總包裝材料	件	737,564	814,104
總包裝消耗強度	件／千名顧客	620	1,146

* 經重列

表 4. 環境績效概要表



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本集團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。

為繼續以可持續及負責任的方式發展，本集團已制定戰略計劃以管理其僱傭、僱員福利及企業管治，以及確保其全面遵守相關法律及法規。有關本集團執行管理措施的詳情於以下章節闡述。

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因素，故本集團致力於為全體員工創造一個安全、具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，亦致力於提供有關招聘、晉升、報酬及福利的平等機會，以及營造愉快、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，最終實現在本集團與其僱員之間建立正面、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。其包括工資及薪酬、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。所有僱傭條款及條件均明確載列於《僱傭條例及規例及僱傭合同》，並且均全面遵守香港特別行政區相關僱傭條例。

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（「強積金」）、僱員賠償保險及補償以及法定假期。

人力資源經理定期更新「僱傭記錄」，當中載有不同級別、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持續監察及分析本集團的僱傭情況，以便調整人力資源策略。

有關僱員薪酬、員工多元化及培訓的進一步資料乃於下文各節論述。

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)，連同晉升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，作為對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》享有強積金，根據香港法例第282章《僱員補償條例》享有僱員賠償保險。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。

上述所有詳情載列於本集團《僱傭條例及規例政策》，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保持競爭力，本集團已於二零一六年成立薪酬委員會。薪酬委員會主要職責包括就全體董事、高級管理層及一般員工的相關整體薪酬政策及架構向董事會提供建議。薪酬委員會亦確保概無董事或其任何聯繫人士參與釐定其本身薪酬。於報告期間，薪酬委員會由三名成員組成，即蔡振輝先生、王文威先生及伍世昌先生，蔡先生為薪酬委員會主席。

於報告期間，薪酬委員會召開一次會議，旨在實行以下事項：

- 1) 參照(其中包括)可比較公司所支付薪酬的市場水平，檢討董事及高級管理層薪酬及補償待遇
- 2) 檢討執行董事及高級管理層各自的職責及本集團的業績
- 3) 批准續簽執行董事的服務合約並批准兩名獨立非執行董事的委任書；及
- 4) 根據年內良好績效及對本集團的貢獻批准向若干執行董事支付績效花紅的建議。



環境、社會及管治報告

退休福利計劃

本集團所有合資格僱員有權享有強積金。

於報告期間，本集團向強積金計劃支付供款總額約為1,099,000港元(二零一九年：約1,120,000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。

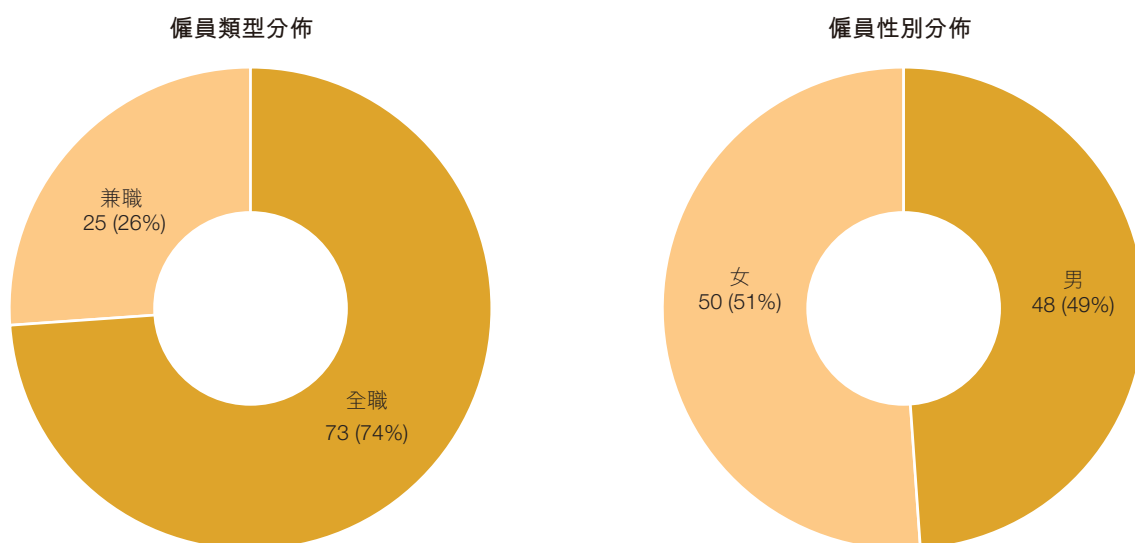
平等機會、多元化及反歧視

僱員在招聘、晉升、培訓及發展、升職、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。本集團矢志提供無歧視工作環境，僱員不會因性別、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職業機會。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。

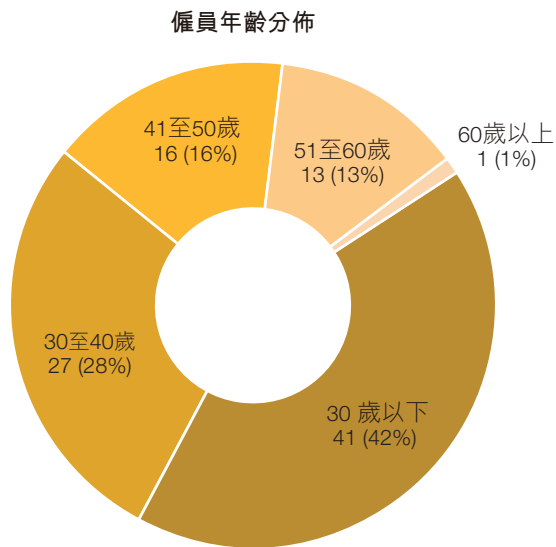
於二零二零年三月三十一日，本集團有合共98名僱員，及本集團的員工明細載列如下：

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	41至50歲	51至60歲	60歲以上
98	73	25	48	50	41	27	16	13	1

表5. 員工多元化



圖表1及2 — 僱員類型及性別分佈



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，亦無報告任何歧視事件。

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，並努力維持極高的職業安全與健康標準，為我們的僱員打造安全舒適的工作環境。

本集團的《僱傭條例及規例政策》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。

本集團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，且本集團已就每次檢查取得經驗證的合規准證。此外，《內部控制手冊》概述關於廚房作業的職業及食肆安全事宜的指引，該手冊乃供全體廚房員工遵守該等指引的嚴格規定。本集團亦安排安全及工作場所衛生培訓，作為對所有食肆員工的強制性要求。



環境、社會及管治報告

其他內部安全指引載列如下：

一般食肆安全

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。烹飪鍋的把手應保持遠離過道。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及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。

消防安全

1. 門、門道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工作場所內有人但沒有鑰匙的情況下從室內可輕鬆開門。逃生通道須保持暢通，作為發生火災時的安全逃生途徑。應於顯眼處放置帶有「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。

環境、社會及管治報告



本集團亦執行《意外報告指引》，據此，倘員工在我們的食肆或倉庫出現任何受傷或意外，無論傷勢及意外的類型及嚴重程度如何，均必須報告總辦事處。

於本報告期間，本集團未發生嚴重違反相關標準、規則及規例的行為，亦無發生重大事故。本集團於本報告期間錄得一宗工傷事故。

為應對新冠疫情，本集團已引入多項政策保障其僱員及顧客的健康。本集團食肆場所每天進行兩次徹底的清潔及消毒工作，且僱員於每天到崗時須接受體溫檢查，以及於上班期間透過佩戴口罩及勤洗手的方式保持良好衛生。此外，本集團食肆提供手部消毒劑供顧客及僱員使用。

發展及培訓

本集團支持其員工堅持終身學習及提高工作相關技能與知識。本集團為員工度身定制多種內部培訓計劃以提高員工與工作相關的整體技能，為員工的進一步職業發展提供必要技能，包括 (i) 一般培訓；及 (ii) 董事培訓。

一般培訓

作為本集團的一項指引政策，本集團向新聘員工及調任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。入職培訓覆蓋具體的職位要求以及安全及環保措施。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，例如匯縱專業發展中心、專業進修學院及地方大學，以提升個人之專業知識及個人能力。倘經本集團高級管理層批准，學費可於申請時由本集團補貼。人力資源經理已保留本集團僱員參加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及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任何事件、顧客意見及建議、食品及飲品菜單更新、天氣及交通狀況的重大變動、食肆衛生及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。



環境、社會及管治報告

供應鏈管理

食品及餐飲業務涉及與一批多元化公司合作，本集團重視與信譽良好的供應商建立長期合作關係，以提供高質素產品，從而實現共贏。由於本集團在香港各地營運多間知名食肆，本集團實行多項有效且一致的集團供應鏈管理計劃（即：《內部控制採購手冊》及《認可供應商名單》（「**認可供應商名單**」）），涵蓋採購食材、食品、飲品、廚具及其他輔助設備採購等食肆活動。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產品及服務的質量及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、能力及經驗等具體標準。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。

為了支持本地經濟及確保供應靈活性，本集團向聲譽良好的本地供應商採購。本集團亦採購可回收包裝材料用於食品配送，作為支持環保實踐的方式。

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表現的聲譽，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。

環境、社會及管治報告



產品責任

為顧客提供高質素食物是本集團的核心指導原則，並為「產品責任」的一部分。食品質素管理相關詳情載述於本集團的《內部控制手冊》、《僱員條例及規例及合同》，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 — 為確保食材新鮮、減少浪費及縮短配送時間，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，並於中央倉庫保存食材。易腐壞食材的存貨水平只維持於滿足不超過一天的需求，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滿足不超過營運三天的需求，以保持新鮮度。我們將於每天結束時丟棄未使用過的蔬菜。
- 供應商 — 為確保食材的質素，本集團僅向在保持出色食品衛生及安全方面擁有可靠往績記錄的可靠及認可供應商進行採購。
- 食品製作 — 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處理培訓，且食品加工程序(如清洗、切割、調味、烹飪及供應)乃由廚房員工在主廚監督下進行。我們的廚房員工亦須使用不同套的砧板及刀具加工生食及熟食。所有菜品均於廚房新鮮製作並盡快給顧客享用，此舉降低了食品污染的風險。此外，我們分開儲存生食及熟食，以避免交叉污染。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。使用過的餐具乃於顧客使用後收集、清洗及晾乾。



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及環境衛生以及保持食品安全。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。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、傢俱及裝置、廚具及設備的清潔；
- 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的任何食品衛生調查，且並未發現嚴重違反食品衛生事宜相關法律及法規的情況。

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。由於本集團高度尊重人權及自由，本集團嚴禁使用童工、非法及強迫勞工。招聘人員在招聘過程中審慎地核查求職者的身份文件，確認其實際年齡及確保合法僱傭。求職者的個人資料及證書乃於安全的數據系統內保存，只有受限制僱員方可出於人力資源目的查閱。

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。

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，並對投訴進行迅捷及公正的調查及解決。因此，本集團已透過提供卓越的客戶服務，與廣大客戶群建立信任關係。有關本集團處理顧客投訴相關程序的詳情闡述如下：

- 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，以於日後作出改進。

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，以供管理層及時獲悉情況及進行檢討。

資料私隱合規

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任何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。



環境、社會及管治報告

保障知識產權

於二零二零年三月三十一日，本集團於香港擁有12個商標。本集團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，所有食譜均由本集團內部開發，且於電腦安裝的軟件為正版軟件。

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，本集團已實施一項有關採購、銷售、營運、財務及本集團高級管理層行為守則的嚴格「內部監控制度」。審核委員會監督內部監控制度並獲董事會授權定期審閱內部監控制度，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已接受有關反洗黑錢之培訓及簡介，並負責於發現可疑活動時舉報及採取補救措施。本集團鼓勵該等僱員關注任何與本集團有關之事項的可能不正當行為(例如不當行為及不法行為)。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。

環境、社會及管治報告



社區參與

本集團高級管理層深明，為股東創造利潤與關懷、服務及於需要時回饋社區的社會責任乃屬同等重要。本集團高級管理層不斷尋求支持社會倡議的機會，有關本集團活動的詳情載於以下章節。

社區投資

作為負責任的企業，本集團鼓勵僱員開展義工服務，支持並回報社會、當地社區及有需要的人士。於報告期間，本集團透過當地慈善組織向有需要的人士作出多項慈善捐款，金額合共超過260,000港元。本集團將繼續努力支持社區，尋找合適機會作出貢獻。