

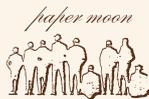


1957 & Co. (Hospitality) Limited

(在開曼群島註冊成立之有限公司)

股份代號：8495

環境、社會及管治報告 2019



目錄

頁次	
2	1. 緒言
3	2. 關於本報告
3	3. 可持續發展管理
3	A. 持份者參與
4	B. 環境、社會及管治事項重要性矩陣
5	4. 對環境的承諾
5	A. 緒言
5	B. 節能及資源保護措施
6	C. 廢物產生及處置
6	D. 探討回收與有效使用食用油
7	E. 對環境的關注
8	F. 能源消耗及排放數據
9	G. 表現及目標
10	5. 對品質的承諾
10	A. 採購政策
11-12	B. 內部健康、安全及衛生政策
12	C. 保護知識產權
13	D. 對客戶的關注
13	E. 資料保護及私隱政策
14	6. 反貪污政策及措施
15	7. 對員工的承諾
15	A. 緒言
15	B. 勞工準則與平等機會
16	C. 職業健康及安全
17	D. 僱員發展及培訓
18-20	E. 員工受訓時數
20-22	F. 僱員數據
22	G. 僱員離職率
23	8. 社區參與及合作
23	A. 文化速寫活動
24	B. 在教育方面的貢獻
25-27	9. 獎項及認可
28-29	10. 法律及政策
30-32	11. 報告披露索引



環境、社會及管治報告

1. 緒言

1957 & Co. (Hospitality) Limited (「本公司」) 連同其附屬公司統稱「本集團」或「我們」欣然提呈截至2019年12月31日止年度的環境、社會及管治(「環境、社會及管治」)報告(「本報告」)。作為一家負責任的香港餐廳經營及管理集團，我們致力於業務過程中肩負社會與環境責任。

於2019年12月31日，我們以五個自家品牌及三個特許經營或分許可品牌於香港經營十三間餐廳。透過多個品牌，我們致力為不同客戶提供優質日本料理、泰國菜、越南菜、上海菜及意大利菜。

mango tree
hong kong

泰國菜餐廳 — 芒果樹(圓方)、芒果樹(太古城)及芒果樹(形點)。



越南菜餐廳 — 安南(利園一期)、安南(又一城)及安南小館(形點)。



日本料理餐廳 — 權八(利園一期)、北海丼(太古城)及竹(利園二期)。



上海菜餐廳 — 家上海(形點)、家上海(奧海城)及十里洋場(利園二期)。



意大利菜餐廳 — Paper Moon(海港城)。

環境、社會及管治報告

2. 關於本報告

本報告概述本集團位於香港的核心業務(包括總部及所有餐廳)於2019年1月1日至2019年12月31日期間(「報告期間」)有關可持續發展的方針及表現。本報告根據香港聯合交易所有限公司GEM證券上市規則附錄20所載《環境、社會及管治報告指引》編製。

有關環境、社會及管治事宜的方針或財務表現及企業管治的更多資料，請瀏覽我們的官方網站www.1957.com.hk。

3. 可持續發展管理

A. 持份者參與

為了解持份者需要，持續及主動與持份者溝通對我們的業務營運十分重要。我們設立多元化溝通渠道，以交換資訊及接收持份者意見。與主要持份者組別溝通的渠道如下：

持份者組別	關注議題	溝通渠道
投資者及股東	<ul style="list-style-type: none">投資回報未來發展計劃業務透明度	<ul style="list-style-type: none">股東週年大會季度報告、公司網頁、公告、通函及會議通告
僱員	<ul style="list-style-type: none">薪酬及福利事業發展機會職業健康與安全公司文化	<ul style="list-style-type: none">員工迎新持續培訓及工作坊表現檢討及評核團隊建設活動
顧客	<ul style="list-style-type: none">食品質量與安全服務用餐環境及體驗收集個人資料政策	<ul style="list-style-type: none">餐廳內調查客戶滿意度客服熱線公司網站及社交媒體專頁
供應商	<ul style="list-style-type: none">長期業務關係合約安排供應鏈管理公平採購政策	<ul style="list-style-type: none">現場檢查及表現檢討招標及其他定期會議
業主	<ul style="list-style-type: none">租賃合約安排企業形象及市場推廣	<ul style="list-style-type: none">定期會議新店開幕儀式
社區	<ul style="list-style-type: none">貢獻社區促進社區和諧污染及其他不利影響	<ul style="list-style-type: none">新聞稿公司網站社區投資及活動
規管當局	<ul style="list-style-type: none">監管合規稅務合規	<ul style="list-style-type: none">研討會及培訓回應政府政策

B. 環境、社會及管治事項重要性矩陣

透過積極的持份者參與，我們評估各項環境、社會及管治議題對本集團業務及持份者的重要性，並得出以下重要性矩陣。因此，我們認為位於矩陣右上方範圍的議題更重要。於2019年，健康與安全獲識別為最重要議題，而產品責任為第二項最重要議題。隨著客戶愈來愈重視食品安全及餐飲體驗，員工發展及培訓於2019年上升至第三項最重要議題。我們將全面披露與最重要議題有關的資料，並充份披露有關其他議題的資料。

環境、社會及管治議題重要性矩陣

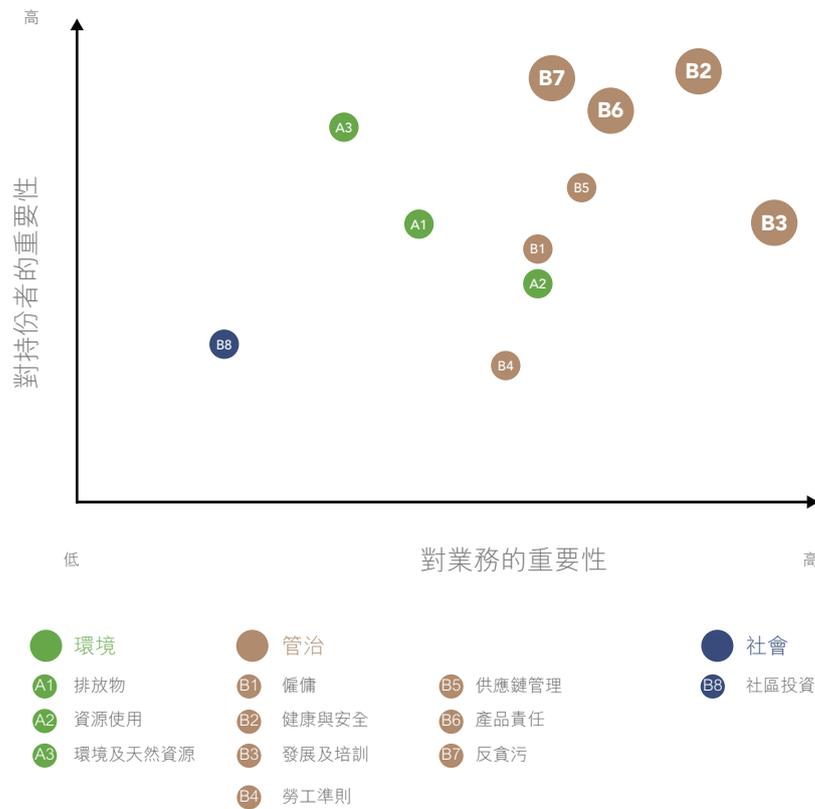


圖1 — 環境、社會及管治事項重要性矩陣顯示對持份者及業務而言屬重要的議題

環境、社會及管治報告

4. 對環境的承諾

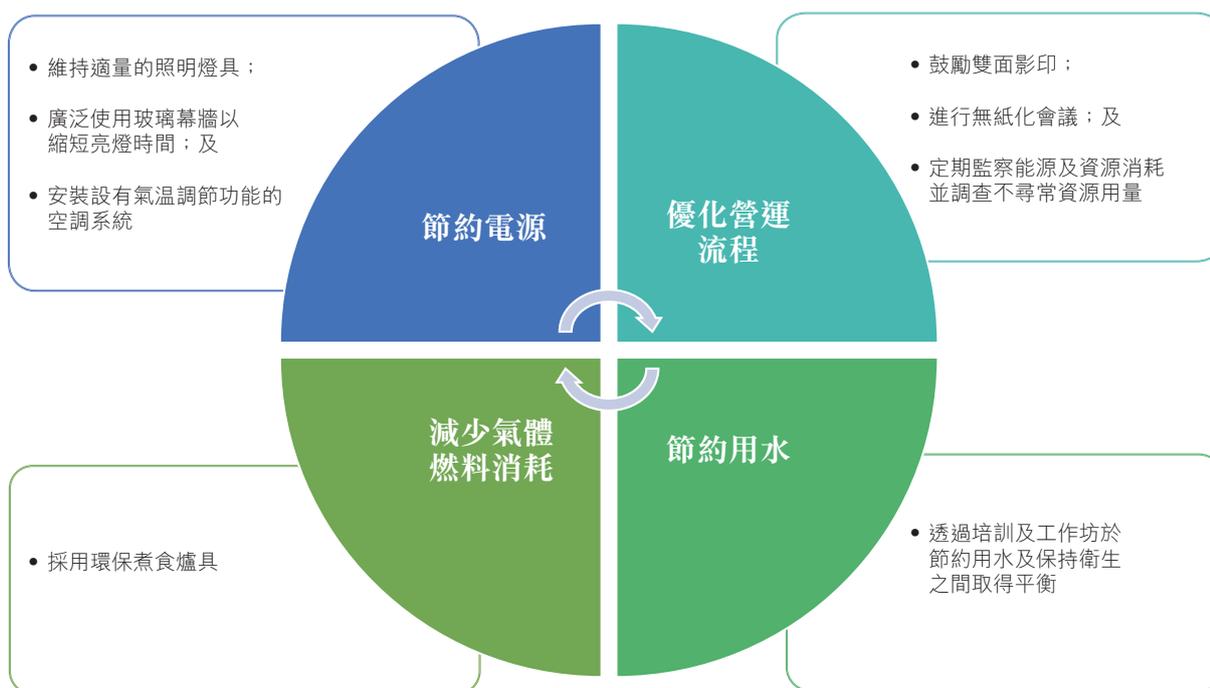
A. 緒言

我們遵守香港法例所有相關規定及餐飲業特定指引。我們亦嚴格遵守香港法例第358章《水污染管制條例》，確保全部污水於排放前經過處理。於營運過程中，我們積極向僱員及客戶宣揚可持續發展知識及概念，嘗試提高意識及共同達致可持續的低碳生活。環境政策重點如下：

- 採用有效管理制度並建立全面環保政策，減少對環境及社會造成負面影響；
- 以辦公室電子服務優化營運流程；
- 以具效率的方式耗用能源、水、資源及原材料；及
- 提高僱員對可持續發展的意識，並鼓勵僱員付諸實行。

B. 節能及資源保護措施

為達致環保及低碳營運，我們致力於辦公室及餐廳日常營運中實施環保節能措施。以下概述四個範疇的節能及資源保護措施。



C. 廢物產生及處置

基於業務性質，我們並無產生任何有害廢物。然而，為盡量減低營運所產生的廚餘，我們持續推行標準廢物管理制度。我們相信採用以下做法不會產生重大無害廢物。

固體廚餘管理

- 實行即點即製，盡量減少預先烹調的食物及潛在廚餘；
- 鼓勵顧客調節食物份量；
- 將廚餘分為不同類別；
- 委聘合資格第三方回收廚餘；
- 確保內部儲存設計符合每日供應餐點所需，但如有需要，我們仍有合約供應商可以按要求緊急交貨；及
- 響應餐廳所在商場推行的減少廚餘計劃。

辦公室廢物管理

- 鼓勵回收紙張及碳粉盒；及
- 遵照內部指引及相關政府規定處置電腦及其他電子產品。

除上述措施外，年內部分餐廳曾參與一個全新的廚餘管理相關計劃。芒果樹(太古城)及北海井(太古城)參與咖啡渣回收計劃，並將廢物轉為寶貴資源。收集所得咖啡渣經土壤改良劑處理後應用於園景工程，支持「循環經濟」模式。

我們的其中一間餐廳芒果樹(圓方)更有幸成為2018年廚餘減少約章(Food Waste Reduction Pledge 2018)的得獎者之一。

D. 探討回收與有效使用食用油

本集團相信透過持續應用以下經使用食用油政策，我們可盡量減少污染環境。

經使用食用油管理

- 與一家持牌處理回收食用廢油的公司維持合約關係；
- 為員工提供有關使用食用油的高效技術相關培訓；
- 遵照環境保護署的指引，儲存及即場記錄經使用食用油；
- 使用位於商場的中央隔油池；及
- 自行安裝額外隔油池，為排放油脂提供額外保障。

於報告期間，我們共收集了34,168升(2018年：33,040升)經使用食用油，較去年增加3.4%。我們將探索其他可將經使用食用油轉為資源的措施，例如生物柴油及肥皂，以盡用經使用食用油。

環境、社會及管治報告

E. 對環境的關注

我們高度重視食物質素，故天然資源對我們的業務營運十分重要。氣候變化導致天然災害更頻密以及氣溫上升，將增加我們的營運風險。有關情況會直接影響食物供應的穩定性及採購流程。為應對氣候變化的影響，本集團須具備抵抗氣候變化的能力。改善供應鏈管理及企業管治相當重要，可使業務靈活進行，以足夠應對氣候變化產生的任何狀況。

供應商甄選流程中，我們會考慮可持續發展能力，供應商如使用更安全的殺蟲劑、進行運輸時產生的碳足跡較少以及所用捕魚方法造成較低損害，則會獲優先選用。同時，我們的餐廳不會購入瀕危或受威脅物種，以保護天然環境不受影響。例如，北海井(太古城)餐廳選用來自日本九州的太平洋藍鰭吞拿魚。國際自然保護聯盟將太平洋藍鰭吞拿魚列為「少受關注」，即其並非受保護的重點物種。顧客亦可於我們的餐廳享用來自日本Kamichiku農場的薩摩和牛。Kamichiku農場為九州最大型和牛農場，亦為互助社區的一部分。農場為農夫供應完全混合日糧(Total Mix Ration，具系統的日糧供應)飼料以飼養牛隻。農夫將使用排泄物作為農田肥料。部分農作物將再次用於飼養牛隻，形成可持續循環。

我們十分依賴大自然，亦尊重大自然。我們致力維持食物的可持續性，並竭盡所能減少對大自然造成的影響。我們保證餐廳僅消耗必要的能源，並盡量減少生產廢物。我們致力尋求卓越表現，追求與環境並存共生。

F. 能源消耗及排放數據

下表顯示 2019 年及 2018 年的能源消耗量，包括按千瓦時（「千瓦時」）計算的燃氣、電力及木炭。

類別	單位	2019 年	2018 年
燃氣	千瓦時	5,018,000	5,194,000
電力	千瓦時	2,750,000	2,629,000
木炭	千瓦時	54,000	50,000
消耗總量	千瓦時	7,822,000	7,873,000
能源消耗密度	千瓦時／百萬港元收益 (百萬港元收益#)	22,805	22,885

2019 年及 2018 年耗水量統計數據：

類別	單位	2019 年	2018 年
耗水量	立方米(立方米)	95,527	87,250
耗水密度	立方米／百萬港元收益#	279	254

業務營運時因使用燃氣而排放的廢氣概述如下：

類別	單位	2019 年	2018 年
硫氧化物	噸	361	374
氮氧化物	噸	72,618	75,164

溫室氣體（「溫室氣體」）排放總量如下：

範疇	單位	2019 年	2018 年
範疇 1 排放總量	噸二氧化碳當量 (「噸二氧化碳當量」)	981	1,013
範疇 2 排放總量	噸二氧化碳當量	2,160	2,080
範疇 3 排放總量	噸二氧化碳當量	62	47
溫室氣體排放總量	噸二氧化碳當量	3,203	3,140
溫室氣體排放總密度	噸二氧化碳當量／ 百萬港元收益#	9	9

2018 年及 2019 年本集團經營餐廳產生的收益分別約為 344 百萬港元及 343 百萬港元。

環境、社會及管治報告

G. 表現及目標

於報告期間，上述能源消耗及排放數據涵蓋十三間餐廳，而2018年的數據僅涵蓋十二間餐廳。對比2018年及2019年的數據，我們的表現大致相若，基於報告期間涵蓋的餐廳數量上升，我們的表現仍可稱有合理改善。

耗水密度於本年度增加9.8%。有關密度增加的主要原因乃家上海(奧海城)餐廳新開業。我們認為有關增幅處於合理範圍，然而我們將定期監察消耗數據。

此外，儘管家上海(奧海城)餐廳新開業，廢氣排放卻呈現下降趨勢，範疇1排放量亦減少3.2%。就直接能源及資源消耗而言，有關排放量減少歸因於環境政策產生的正面結果。然而，範疇3排放量增加，原因在於商務差旅次數增加。由於每段航程均會因耗用燃料而產生溫室氣體，而商務客位的每名乘客每公里碳排放量較經濟客位高出約三倍，頭等客位則較經濟客位高出四倍，我們已制定內部商務差旅指引，鼓勵僱員於進行必要業務時選擇經濟客位。

基於過往表現及未來業務發展計劃，我們得出以下環境表現目標。就能源及耗水密度而言，經考慮業務擴展需要以及平衡增長及對環境造成的影響後，我們的目標為於下個報告年度減少3%至5%。我們旨在通過多項政策減低溫室氣體排放總量以達致有關目標。我們將於業務各階段融入可持續發展概念，提升未來於環境及社會方面的表現。

5. 對品質的承諾

鑑於健康與安全以及產品責任為持份者最關注的議題，我們高度重視食品質素及顧客用餐體驗。

關注議題	相關政策
食品質素	A. 採購政策 B. 內部健康、安全及衛生政策
顧客用餐體驗	C. 保護知識產權 D. 對客戶的關注 E. 資料保護及私隱政策

A. 採購政策

為確保食品安全及菜餚質素，甄選食品供應商極為重要。我們致力根據食品質素穩定性、聲譽、認證及衛生等基準甄選供應商。我們亦承諾透過採納政策以挑選地理位置接近及使用環保交通工具的供應商，減低供應鏈對環境及社會造成的風險，務求盡量減少溫室氣體排放。除環保方面外，我們亦十分關注供應商的道德。認可供應商名單不得與以下任何罪行有關，當中包括虐待動物、當地污染、童工及強制勞工。所採購一切材料均來自香港，而供應商資料於數據庫內妥善保存。我們指派專責員工檢驗現有及準供應商的有關成本及品質。我們採用嚴謹的採購流程評估準供應商。透過定期到訪工廠及工場，我們可評估衛生標準等狀況水平，因此，我們亦能就可改進的地方提供意見，以確保優質食品供應。



圖2 — 竹(利園二期)的燒A5和牛



圖3 — 芒果樹(形點)的黃咖喱蟹

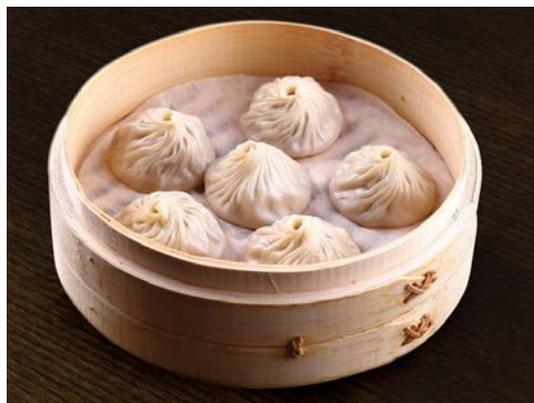


圖4 — 一家上海(奧海城)的招牌小籠包



圖5 — Paper Moon(海港城)的Pizza Eidi

環境、社會及管治報告

B. 內部健康、安全及衛生政策

我們致力使工作場所符合監管職業衛生、安全與健康的當地法律法規。每名僱員均致力為客人提供最優質食品及最理想用餐體驗。僱員手冊載有內部健康、安全及衛生政策項下四大守則。

1. 遵從餐廳及法定要求；
2. 合作確保自身及其他同事健康與安全；
3. 在任何時間均維持衛生及安全的工作環境；及
4. 全面配合意外調查，確保盡量減少意外。

本集團可於必要時要求僱員出席額外衛生及安全課程，提升衛生標準及知識。我們委派一名衛生經理及一名衛生督導員至各餐廳。彼等負責推廣衛生及健康規例並提供支援。彼等須參加額外課程，以提升有關消除任何食物中毒及食物傳播疾病的食品安全知識。全體僱員在任何時間必須遵從有關清洗、接收、存放及處理食物的指示。有關措施可防止細菌散播及在工作環境傳染疾病。因此，我們有信心每名僱員均能達致良好的廠房管理水平。

現場衛生守則

- 絕不對地面垃圾視而不見；主動拾起垃圾；
- 垃圾箱已滿時清理垃圾箱；
- 維持餐廳任何位置環境美觀；
- 依照開店及關店檢查清單及其他清潔雜務；
- 使用正確清潔化學品及設備；
- 物料應整齊安全堆疊及妥善儲存，使餐廳通道暢通無阻；
- 使用升降工作台及通道後須隨即移走剩餘物料；
- 所有廢棄物料須每日自工作區直接移走並存放於指定地點；及
- 監控廢物管制及棄置的制度須載於規定的詳細方法綱要。

2019 新型冠狀病毒(「新冠肺炎」) 應對措施

為應對新冠肺炎爆發，我們應用一系列及時嚴謹的檢疫防控措施。我們特別安排所有餐廳應用其中一名業務夥伴提供的納米光催化長效消毒噴劑，以維持衛生。有關噴劑獲國際認證有效殺滅最多 99.9% 病毒及細菌，效用長達三個月。

餐廳內我們採用額外餐具衛生措施，菜餚由廚房運送至餐桌過程中一直以蓋子覆蓋及增加洗手間消毒次數。我們提供紅外線感應自動皂液器，邀請客人以此消毒雙手，並於客人進入餐廳前檢查體溫。我們會提供信封，鼓勵客人於用餐期間用作保存經使用的口罩。我們亦提供消毒紙巾及額外餐具以方便客人共用食物。

為確保員工個人衛生及健康，所有員工須以我們提供的紅外線溫度計檢查體溫及於工作期間全程佩戴口罩。我們嚴格要求所有員工於清潔餐桌前後及返回工作台前洗手。我們持續留意最新消息及政府指引，確保食品、餐廳環境及員工個人狀況維持於高潔淨水平。

C. 保護知識產權

我們各餐廳均擁有自家餐飲概念，透過融合室內設計及餐廳景觀，提供理想的用膳環境。我們的設計師運用自行構思創作得獎的室內設計。本公司尊重所有創作者的努力，因此，我們遵守相關法律及法規，尊重及保護知識產權。

我們目前以五個自家品牌及三個特許經營品牌或分許可品牌經營餐廳。我們已採取措施保護所有商標及其他知識產權，進行必要的存檔及登記。除此之外，食譜亦為本集團的重要資產。廚房訂有嚴格規例加上我們有效管理，概能避免食譜被公開。外部新聞機構、雜誌、競爭對手及其他公眾人士如就我們的餐廳、計劃、銷售程序、團隊成員或其他事宜提出要求或查詢，我們將隨即轉介營銷及傳訊總監。

環境、社會及管治報告

D. 對客戶的關注

配合客人不斷改變的喜好及需要可挽留客人。我們一向積極與客人互動，聆聽客人意見。客人可於餐廳和諧舒適氣氛下與僱員直接互動。所有僱員均訓練有素，表現積極細心。全體員工均會主動了解顧客需要。

全體前台及後勤員工均需要全面知悉並了解餐牌上所有餐飲項目。我們將提供試食、試酒、服務技巧及銷售技巧等相關訓練，確保團隊能夠持續為客人提供優質服務。

我們重視客人對服務及食品質素的讚賞、投訴及建議。我們鼓勵客人與經理溝通，表達意見。經理均樂意回應，並能即時提出解決方案。倘客戶選擇書面表達意見，我們亦提供各種溝通渠道，讓客人透過電郵或郵寄發表意見。經理將及時正面耐心處理。專責經理將即時調查客戶舉報的有關事項，並處理問題或提供改善建議。我們的業務以客為本，絕不任由客人的不滿或投訴不獲處理。餐廳經理將整合投訴個案，定期向總部匯報。此舉絕對有助我們由預約、食品質素、菜式種類、侍應態度、用餐環境至付款方式各方面更妥善回應客人。

E. 資料保護及私隱政策

我們相當重視保障顧客資料及私隱安全。我們設有「1957 & Co. 會員計劃」（「該計劃」），常客可於我們各餐廳賺取及兌換積分，並享受獨家優惠。我們謹慎處理顧客個人資料及數據。我們留意到前線僱員擁有較多機會處理顧客個人資料，因此，我們向前線僱員提供培訓，確保彼等了解私隱保護的重要性。餐廳員工僅能獲取該計劃的基本資料。完整數據安全儲於本集團的伺服器上，僅有客戶服務部的指定員工方獲准接觸。

我們收集個人資料（包括就該計劃運作及管理收集者）時均嚴格遵守香港法例第486章《個人資料（私隱）條例》，而所收集個人資料概僅用於直接有關該計劃的活動。

6. 反貪污政策及措施

本集團相信忠誠、正直及公平為業務核心資產。因此，本集團由最高管理層至前線員工等全體僱員，均盡力確保本集團聲譽不會因不誠實、不忠誠或貪污行為而受破壞。我們在工作環境下提倡反貪污及反欺詐。我們已就賄賂或不誠實行為實施嚴謹內部監控政策及規例。有關規例均載於業務操作守則，而守則內容適用於全體僱員，當中包括臨時及兼職員工。我們已設立完備的購買、銷售、經營及融資程序供僱員遵循。

倘僱員對本集團內部任何可疑不當行為或不良行為存有疑慮，我們鼓勵彼等口頭舉報或遞交書面舉報表格，而本集團將在五個工作天內確認接獲報告。獲委派的高級職員（公司秘書或合規主任）將獲委任跟進報告。調查將根據我們載列的調查程序進行。我們絕不容忍任何貪污行為。報告期間概無有關貪污行為的已審結法律案件。

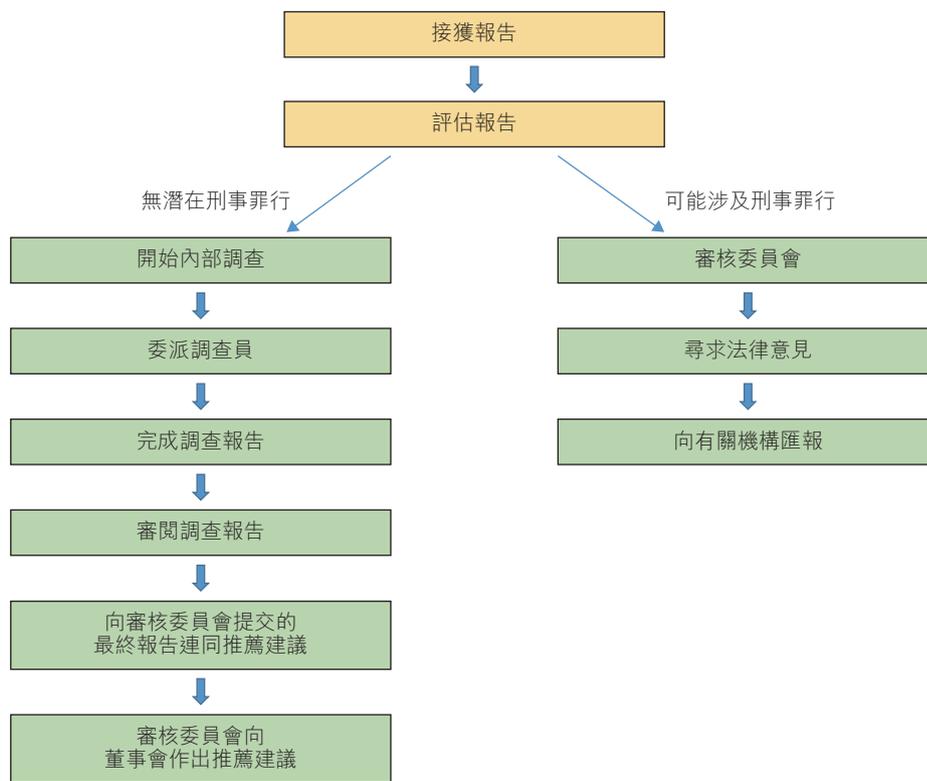


圖6 — 本集團的反貪污政策

環境、社會及管治報告

7. 對員工的承諾

A 緒言

就我們而言，僱員十分重要，我們關注保護僱員利益及權利。我們嚴格遵守所有相關法律，包括但不限於香港法例第57章《僱傭條例》、香港法例第509章《職業安全及健康條例》、香港法例第480章《性別歧視條例》、香港法例第608章《最低工資條例》及香港法例第487章《殘疾歧視條例》。我們相信安全、健康及公平的工作環境將促進生產力及主動性，因此有利本集團增長。

我們透過人力資源部與每名僱員訂立僱傭合約。我們將僱員手冊交予每名僱員。僱員手冊載有涵蓋招聘至終止聘用的標準僱傭政策以及有關僱員安全、預防食物中毒、處理食物污染及員工或客人受傷的政策。有關政策基於科學證實及時間測試結果，故各僱員於工作中面對不同情況時可即時參考僱員手冊。

B. 勞工準則與平等機會

作為提供平等機會的僱主，本集團歡迎所有人才及充滿熱誠的求職者加入我們的家庭，而不論其背景、年齡、性別及國籍。包容、公平及誠信一向融入我們的招聘政策。本公司嚴禁歧視及騷擾。僱員如透過語言、視覺及身體接觸作出歧視或騷擾行為，將面臨紀律處分，當中包括解僱及以解僱為最高處分。公平及平等概念亦融入我們的晉升階梯。我們對內部晉升及獎勵卓越表現深表支持。服務顧客時秉持良好專業精神及充滿熱誠的僱員將有機會晉升。

僱員手冊列明有關補償、解僱、招聘、晉升、工時、年假、反歧視、工作證明等的一般守則。我們為僱員提供病假、年假、產假、侍产假、生日假、婚假及喪假。所有全職僱員已於連續受聘滿60日後參與強制性公積金(強積金)計劃。

本集團支持人權及勞工準則，並不容忍任何強制勞工或童工。我們嚴格遵守香港法例第282章《僱員補償條例》法律規定。所有相關職責(包括工時、超時工作安排及員工福利津貼)清晰載於僱傭合約。於招聘過程中，人力資源部負責檢查求職者的香港身份證或有效旅遊證件，確保求職者符合法定工作年齡。倘發現任何童工或強制勞工，僱員可透過電話、郵件或電郵向我們舉報。我們將跟進經舉報案件，並隨即展開調查。報告期間，概無發現違反相關規定的案件。

C. 職業健康及安全

我們關心僱員身心健康。我們對僱員應用「建立團隊精神及發展事業」管理理念。本公司盡力提供健康、高效及安全的工作環境。我們定期進行應急計劃及演習、僱員安全培訓及評核、現場檢查及安全討論會，確保營運安全。本集團盡力為僱員提供及維持最佳工作環境。我們已採用的相關常規如下：

- 設計餐廳時考慮員工走動情況及範圍；
- 全體僱員均可取用急救箱以應付緊急醫療所需，各餐廳亦設有急救箱。倘於有關場所發生工傷事故，應由持有急救證書的急救人員向受傷人士提供急救，並應護送受傷人士前往最接近的醫院或診所即時就醫；
- 部門主管應在事故發生後二十四小時內向人力資源部門提交全面的「工作場所事故及意外報告」表格；
- 將進行調查，並提出相應建議，防止再次發生類似意外；
- 各餐廳的安全督導員會定期進行安全檢查，檢查清單上的三大範疇包括僱員行為、廚房環境及清潔；及
- 我們鼓勵督導員提出改善建議或意見。

報告期間，因工作關係而死亡的人數及比率為零，而因工傷損失工作日數為7日。工作期間發生的意外較上一報告期間大幅減少，而所有受傷員工已獲得保險索償及有薪病假。

團隊建設活動

我們亦訂立政策，照顧僱員精神健康、鞏固團隊精神及促進更有效的溝通。我們鼓勵自由溝通及令團隊成員及管理層之間維持士氣高昂，從而可自由提出議題及意見。同時，我們為僱員舉辦建立團隊精神的活動，當中包括年度晚會。我們希望全體僱員於其健康及安全均受保護的環境下工作並享有愉快的工作氣氛。



圖7-8 — 2019年度晚會

環境、社會及管治報告

D. 僱員發展及培訓

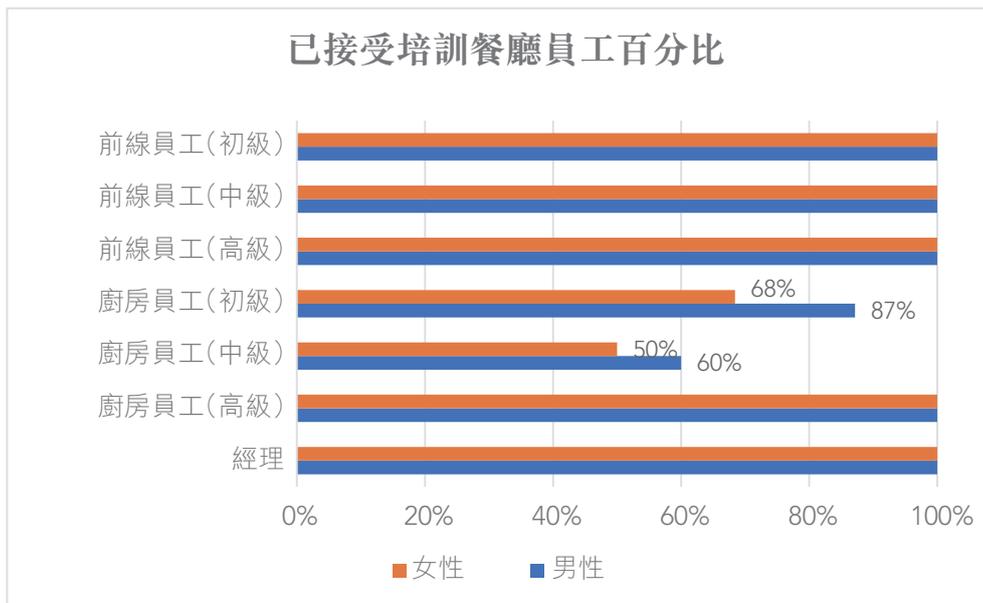
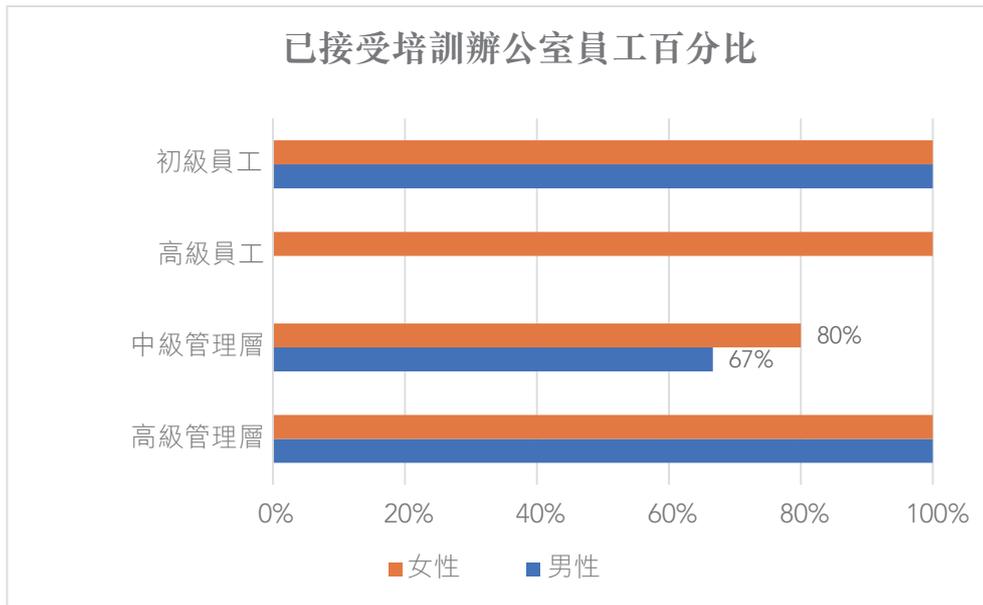
我們明白顧客會視僱員的個人及專業行為以及儀容為「品牌接觸」。我們向所有職級員工提供培訓，從而維持正面的第一印象及形象。我們會提供知識及技能相關的工作坊，當中包括反貪污、食品安全及行業觸覺。此類培訓可協助僱員獲取過往可能未曾接觸的新知識及技能。

下表展示報告期間舉行的多個主題培訓。

培訓日期	培訓主題	目標僱員	培訓內容
首個工作天	新入職員工迎新	新入職員工	<ul style="list-style-type: none">本集團組織架構表及本集團的理念餐廳特定守則及規例、認識設備
2019年9月	投訴處理策略	全體前線僱員	<ul style="list-style-type: none">積極處理投訴方法處理顧客投訴及負面情緒的專業技巧及程序
2019年10月	退休講座	全體僱員	<ul style="list-style-type: none">香港退休儲蓄產品概覽強積金市場最新消息
2019年11月	強積金計劃講座	經理級餐廳僱員	<ul style="list-style-type: none">將有關自動交換財務賬戶資料(AEOI)的要求應用於強積金計劃的簡介
定期	人力資源政策介紹及最新資訊	人力資源部門僱員	<ul style="list-style-type: none">來自香港個人資料私隱專員公署的客座講者有關個人資料及私隱的法律及責任
定期	神秘顧客計劃	全體餐廳僱員	<ul style="list-style-type: none">定期服務評估計劃，包括用膳環境、餐具等

E. 員工受訓時數

僱員成長及發展對協助本集團邁向高效暢順營運乃不可或缺。我們支持及鼓勵僱員事業更上一層樓。為確保員工素質及知識有所進步，我們鼓勵全體員工參與符合其需要的培訓，而不論其年齡、性別及職級。報告期間，91%僱員已接受培訓。



環境、社會及管治報告

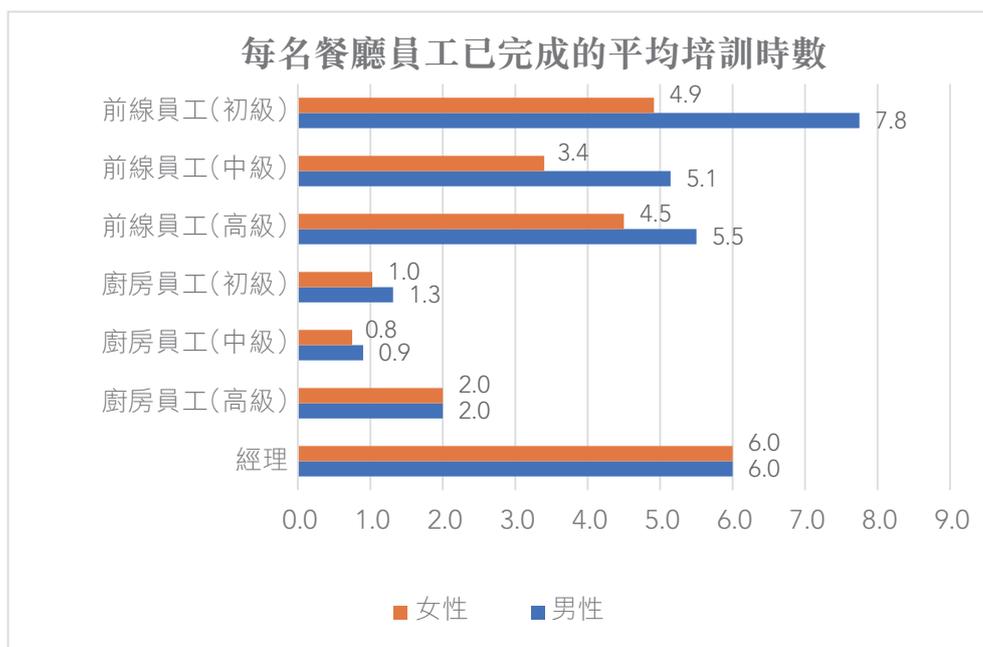
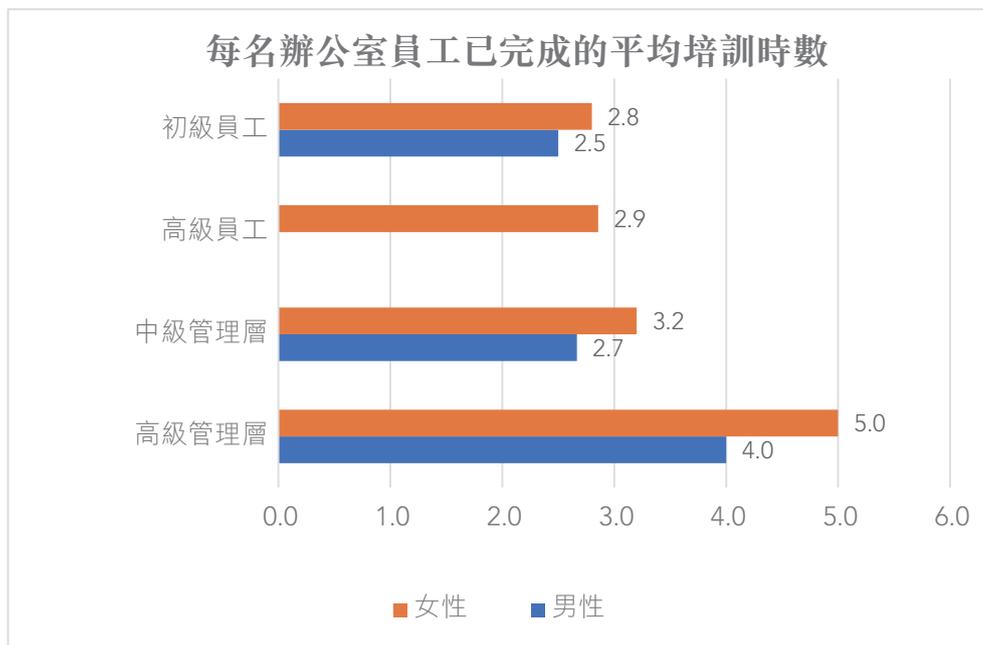
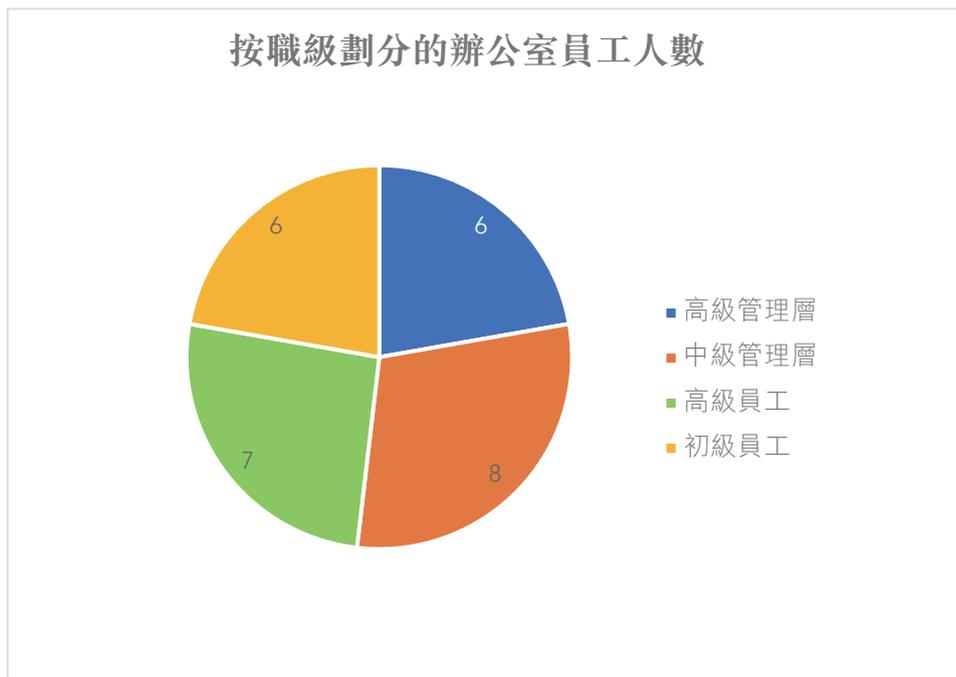




圖 9-10 — 於餐廳舉行的員工培訓

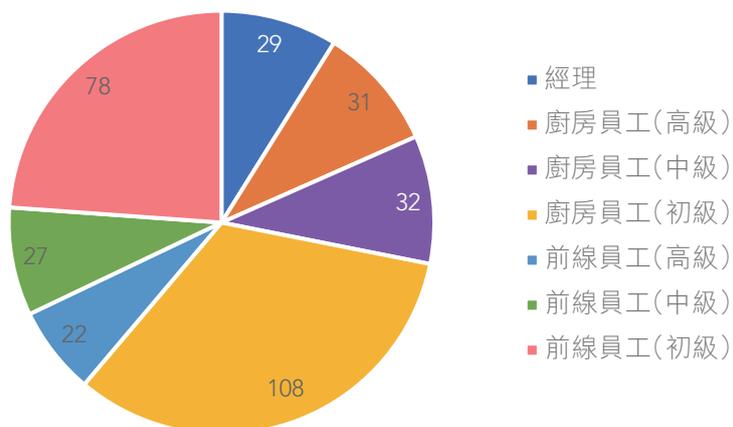
F. 僱員數據

報告期間，僱員總數由 347 人增加至 354 人。有關僱員數據的其他詳情於下圖說明。

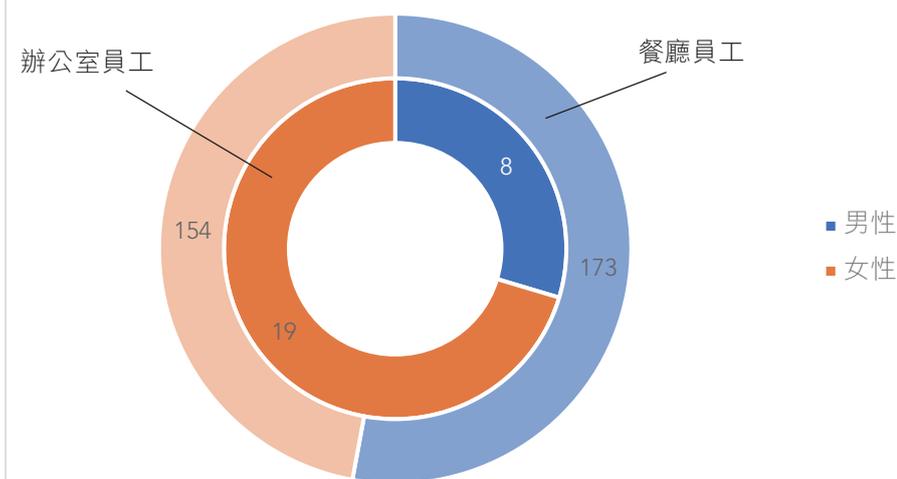


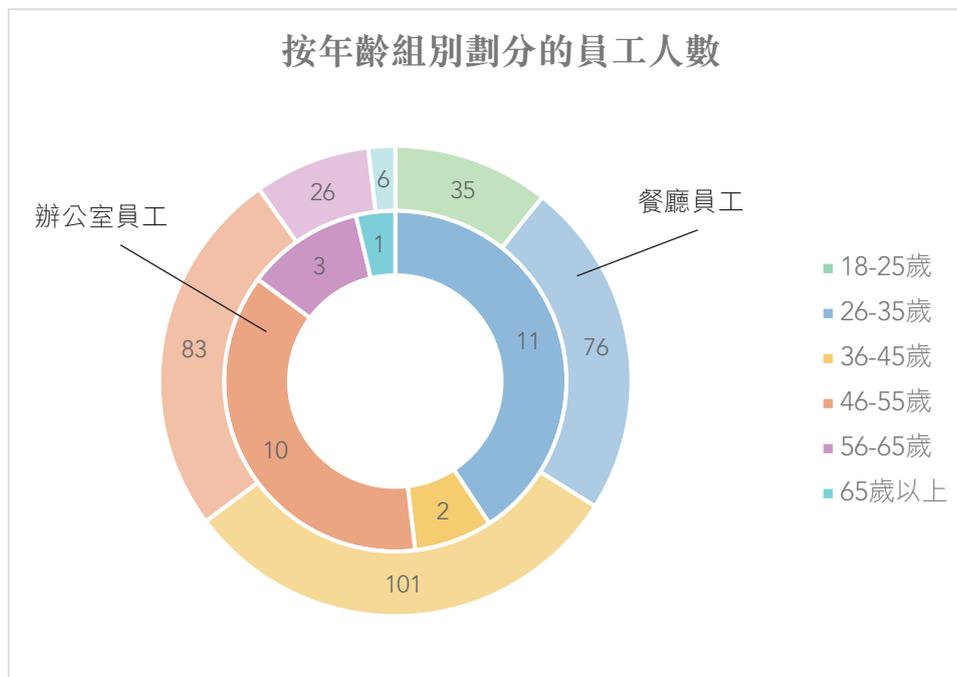
環境、社會及管治報告

按職級劃分的餐廳員工人數



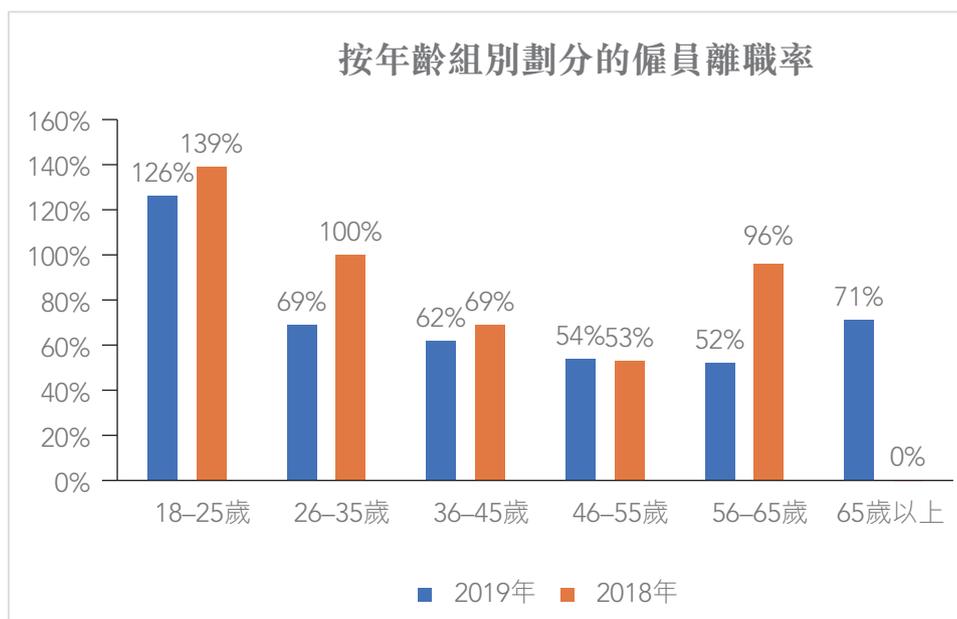
按性別劃分的員工人數





G. 僱員離職率

報告期間，男性及女性永久員工的離職率分別為76%及58%，而於2018年，有關數目則為85%及76%。有關情況顯示人力資源管理有所改善。此外，2019年及2018年按年齡組別劃分的永久員工離職率載列如下。



與過往僱員離職率數據相比，除46-55歲及65歲以上的年齡組別外，其他數據均呈下降趨勢。

環境、社會及管治報告

8. 社區參與及合作

我們相信每間公司均應在社區中發揮自身的作用。我們希望增進社區的連繫與和諧。報告期內，我們與不同機構合作進行社區投資活動及計劃。我們的員工亦投身義工行列，積極參與社區活動。

A. 文化速寫活動

我們於2019年3月及4月在兩間餐廳舉行了兩次速寫活動，以美食與藝術促進人們之間的聯繫人們。我們很高興看到來自不同背景的速寫家一邊享受著美食，一邊描繪出精彩的城市速寫。



圖 10-11 — 2019年3月17日於Paper Moon (海港城)舉行的首次速寫活動



圖 12-13 — 2019年4月13日於芒果樹(形點)舉行的第二次速寫活動

B. 在教育方面的貢獻

我們參與了由新城廣播有限公司與OpenRice Hong Kong合辦的「惜食小舌頭」比賽的其中一個環節。專業團隊帶領參賽的小朋友了解不同食材及學習試食技巧。此項活動的目的不僅在於學習試食，更重要的是教育小朋友珍惜食物，切勿浪費。通過三節特訓班及總決賽，讓小朋友學習烹飪及試食技巧，而且特訓班涵蓋可持續採購及素食料理，此亦可向小朋友啟發有關可持續發展的概念。

我們的員工在其中一個環節擔任導師及義工，指導參賽者製作芒果糯米飯的技巧。賣相擺盤亦是精緻菜式的一個重要組成部分。活動的最大好處在於我們可以協助更多小朋友探索餐飲業同時教育他們了解可持續發展的概念。



圖 14-15 —「惜食小舌頭」計劃特訓班

環境、社會及管治報告

9. 獎項及認可

我們欣然分享就以下範疇於2019年獲頒的最高級別殊榮：

員工發展方面的認可

我們符合強制性公積金(強積金)計劃的要求，全體全職僱員均已參加該計劃。我們榮獲強制性公積金計劃管理局頒發「積金好僱主」。



圖 16 — 「積金好僱主」獎項

食品質素及服務方面的認可



圖 17 — 本集團獲授權使用優質旅遊服務計劃的認證標誌

本集團13間餐廳之中，10間獲授權使用香港旅遊發展局優質旅遊服務計劃的認證標誌，確認我們符合該計劃下的最高產品質素及服務水平。



圖 18 — 本集團的其中一項 T.Dining 2020 年最佳餐廳 (T.Dining Best Restaurants 2020) 大獎

我們很榮幸獲選為 T.Dining 2020 年最佳餐廳 (T.Dining Best Restaurants 2020) 大獎得獎者。T.Dining 評委每年均會表揚餐飲業內頂尖的名廚、餐廳、調酒師及專業餐飲從業員。我們很高興我們旗下共有七間餐廳獲頒 2020 年最佳餐廳，分別是十里洋場 (利園二期)、安南 (利園一期)、安南 (又一城)、權八 (利園一期)、北海井 (太古城)、芒果樹 (太古城) 及竹 (利園二期)。



圖 19 — 本集團竹 (利園二期) 餐廳獲頒 2019 年美國《酒店設計》雜誌大獎 (Hospitality Design Award 2019)

竹 (利園二期) 的室內設計榮獲 2019 年美國《酒店設計》雜誌大獎 (Hospitality Design Award 2019)。餐廳設計簡約且極具層次感，設計師以竹作為主要建築物料，營造舒適的用餐氛圍。餐廳設有即席烹飪專區、私密式用餐包廂及開放式用餐區。食客可與廚師互相交流，提升用餐體驗。

環境、社會及管治報告



圖20 — Paper Moon (海港城) 獲U周刊頒發我最喜愛食肆2019



圖21 — Paper Moon (海港城) 獲選最優秀開飯意大利菜餐廳2019



圖22 — Paper Moon (海港城) 獲香港及澳門意大利商會頒發Ospitalità Italiana Label of Quality 2019/2020

Paper Moon (海港城) 榮獲U周刊頒發意大利餐廳類別中的我最喜愛食肆2019。該獎項由U周刊讀者投票選出，對於公眾的支持我們深感榮幸。此外，Paper Moon獲選為最優秀開飯意大利菜餐廳2019，餐廳質素亦獲香港及澳門意大利商會認同，授予Ospitalità Italiana Label of Quality 2019/2020。

10. 法律及政策

環境、社會及 管治主題範疇

我們於報告期間遵守的相關法律及法規，包括但不限於：

環境

- 《中華人民共和國環境保護法》
- 《中華人民共和國環境影響評價法》
- 《中華人民共和國環境噪聲污染防治法》
- 《中華人民共和國大氣污染防治法》
- 《中華人民共和國水污染防治法》
- 《中華人民共和國固體廢物污染環境防治法》
- 香港法例第311章《空氣污染管制條例》
- 香港法例第358章《水污染管制條例》
- 香港法例第354章《廢物處置條例》
- 香港法例第400章《噪音管制條例》

僱傭

- 《中華人民共和國勞動法》
- 《中華人民共和國勞動合同法》
- 《中華人民共和國就業促進法》
- 香港法例第57章《僱傭條例》
- 香港法例第487章《殘疾歧視條例》
- 香港法例第480章《性別歧視條例》
- 香港法例第509章《職業健康及安全條例》
- 香港法例第608章《最低工資條例》
- 香港法例第282章《僱員補償條例》
- 香港法例第485章《強制性公積金計劃條例》

產品責任

- 《中華人民共和國產品質量法》
- 《中華人民共和國建築法》
- 《中華人民共和國反不正當競爭法》
- 《中華人民共和國消費者權益保護法》
- 《中華人民共和國商標法》
- 《中華人民共和國廣告法》
- 香港法例第612章《食物安全條例》
- 香港法例第132章《公眾衛生及市政條例》
- 香港法例第362章《商品說明條例》
- 香港法例第486章《個人資料(私隱)條例》
- 香港法例第559章《商標條例》

環境、社會及管治報告

環境、社會及 管治主題範疇

我們於報告期間遵守的相關法律及法規，包括但不限於：

反貪腐

- 《中華人民共和國反洗錢法》
- 《中華人民共和國刑法》
- 《中華人民共和國反不正當競爭法》
- 《中華人民共和國招標投標法》
- 《中華人民共和國招標投標法實施條例》
- 香港法例第201章《防止賄賂條例》
- 香港法例第26章《貨品售賣條例》
- 香港法例第457章《服務提供(隱含條款)條例》

11. 報告披露索引

環境、社會及管治關鍵績效指標	說明	頁次及備註
A: 環境		
A1: 排放物		
一般披露	有關廢氣及溫室氣體排放、向水及土地的排污、有害及無害廢棄物的產生等的： (a) 政策；及 (b) 遵守對發行人有重大影響的相關法律及規例的資料。	5-7
關鍵績效指標 A1.1	排放物種類及相關排放數據	8
關鍵績效指標 A1.2	溫室氣體總排放量(噸二氧化碳當量)及密度(噸二氧化碳當量/百萬港元收益)	8
關鍵績效指標 A1.3	所產生有害廢棄物總量(噸)及密度(噸/百萬港元收益)	不適用
關鍵績效指標 A1.5	描述減低排放量的措施及所得成果	5-7
關鍵績效指標 A1.6	描述處理有害及無害廢棄物的方法、減低產生量的措施及所得成果	6
A2: 資源使用		
一般披露	有效使用資源(包括能源、水及其他原材料)的政策	5-7
關鍵績效指標 A2.1	按類型劃分總耗量(千瓦時)及密度(千瓦時/百萬港元收益)	8
關鍵績效指標 A2.2	總耗水量(立方米)及密度(立方米/百萬港元收益)	8
關鍵績效指標 A2.3	描述能源使用效益計劃及所得成果	5,8-9
關鍵績效指標 A2.4	描述求取適用水源上可有任何問題，以及提升用水效益計劃及所得成果	5及並無發現水源問題
關鍵績效指標 A2.5	製成品所用包裝材料的總量(噸)	不適用
A3: 環境及天然資源		
一般披露	減低發行人對環境及天然資源造成重大影響的政策	5-7
關鍵績效指標 A3.1	描述業務對環境及天然資源的重大影響及已採取管理有關影響的行動	5-7

環境、社會及管治報告

環境、社會及管治關鍵績效指標	說明	頁次及備註
B: 社會		
僱傭及勞工常規		
B1: 僱傭		
一般披露	有關薪酬及解僱、招聘及晉升、工作時數、假期、平等機會、多元化、反歧視以及其他待遇及福利的： (a) 政策；及 (b) 遵守對發行人有重大影響的相關法律及規例的資料	15
關鍵績效指標 B1.1	按性別、職級及年齡組別劃分的僱員總數	20–22
關鍵績效指標 B1.2	按性別及年齡組別劃分的僱員離職率	22
B2: 健康與安全		
一般披露	有關提供安全工作環境及保障僱員避免職業性危害的： (a) 政策；及 (b) 遵守對發行人有重大影響的相關法律及規例的資料	16
關鍵績效指標 B2.1	因工作關係而死亡的人數及比率	16
關鍵績效指標 B2.2	因工傷損失工作日數	16
關鍵績效指標 B2.3	描述所採納的職業健康與安全措施，以及相關執行及監察方法	16
B3: 發展及培訓		
一般披露	有關提升僱員履行工作職責的知識及技能的政策。描述培訓活動	17
關鍵績效指標 B3.1	按性別及職級劃分的受訓僱員百分比	18
關鍵績效指標 B3.2	按性別及職級劃分每名僱員完成受訓的平均時數	19
B4: 勞工準則		
一般披露	有關防止童工或強制勞工的： (a) 政策；及 (b) 遵守對發行人有重大影響的相關法律及規例的資料	15
關鍵績效指標 B4.1	描述檢討招聘慣例的措施以避免童工及強制勞工	15
關鍵績效指標 B4.2	描述在發現違規情況時消除有關情況所採取的步驟	15

環境、社會及管治報告

環境、社會及管治關鍵績效指標	說明	頁次及備註
營運慣例		
<i>B5：供應鏈管理</i>		
一般披露	管理供應鏈的環境及社會風險政策	10
關鍵績效指標 B5.2	描述有關聘用供應商的慣例，向其執行有關慣例的供應商數目，以及有關慣例的執行及監察方法	10
<i>B6：產品責任</i>		
一般披露	有關所提供產品和服務的健康與安全、廣告、標籤及私隱事宜以及補救方法的：	11-13
	(a) 政策；及	
	(b) 遵守對發行人有重大影響的相關法律及規例的資料	
關鍵績效指標 B6.3	描述與維護及保障知識產權有關的慣例	12
關鍵績效指標 B6.4	描述質量檢定過程及產品回收程序	11-13
關鍵績效指標 B6.5	描述消費者資料保障及私隱政策，以及相關執行及監察方法	13
<i>B7：反貪污</i>		
一般披露	有關防止賄賂、勒索、欺詐及洗黑錢的：	14
	(a) 政策；及	
	(b) 遵守對發行人有重大影響的相關法律及規例的資料	
關鍵績效指標 B7.1	於匯報期內對發行人或其僱員提出並已審結的貪污訴訟案件的數目及訴訟結果	14
關鍵績效指標 B7.2	描述防範措施及舉報程序，以及相關執行及監察方法	14
社區		
<i>B8：社區投資</i>		
一般披露	有關以社區參與來了解營運所在社區需要和確保其業務活動會考慮社區利益的政策	23-24
關鍵績效指標 B8.1	專注貢獻範疇	23-24
關鍵績效指標 B8.2	在專注範疇所動用資源	23-24