

# 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2017



# 目錄

## 頁次

2	1. 關於 1957 & Co. (Hospitality) Limited
2	2. 緒言
5	3. 我們對環境的承諾
5	A. 緒言
5	B. 回收與有效利用食用油的探討
6	C. 節能及資源保護措施
9	D. 廢物產生及處置
9	E. 我們對環境的關注
10	F. 能源消耗及排放數據
11	4. 我們對品質的承諾
11	A. 緒言
11	B. 採購政策
12	C. 我們對員工處理食品的要求
13	D. 我們對菜餚供應前品質的要求
14	E. 資料保障及私隱政策
14	5. 反貪腐政策及措施
15	6. 我們對員工承諾
15	A. 緒言
15	B. 強制勞工與平等機會
15	C. 職業健康及安全
16	D. 我們的僱員人數
17	E. 僱員離職率
18	F. 我們的員工受訓時數
19	7. 我們的社區參與及合作
19	A. 參與泰國籌款活動
20	B. 我們為本地學生提供親身實踐經驗的機會
21	8. 關於本報告
21	A. 指引
21	B. 報告期
21	C. 報告範圍
21	D. 參考資料



## 1. 關於 1957 & CO. (HOSPITALITY) LIMITED

我們為以香港為基地的餐廳經營及管理集團，在由獲獎的室內及燈光設計師們設計的餐廳提供各式各樣的特色佳餚。於截至2017年12月31日止年度，我們主要經營各種品牌經營全服務式餐廳，致力為不同的顧客提供高質素日本料理、泰國菜、越南菜、上海菜及意大利菜。除餐廳經營業務外，我們亦在香港及中國提供餐飲管理及諮詢服務。



## 2. 緒言

我們欣然向公眾人士提呈首份環境、社會及管治報告。我們相信，連同我們年報其餘部分的披露資料，公眾人士可對我們的願景、使命及價值觀得到更全面的認識。本報告乃根據香港交易及結算所有限公司GEM上市規則附錄二十的《環境、社會及管治報告指引》編製，涵蓋我們自2017年1月1日起至2017年12月31日止的經營期間。我們致力繼續改進本報告涵蓋的事宜，並在適當時披露有關改進的目標。

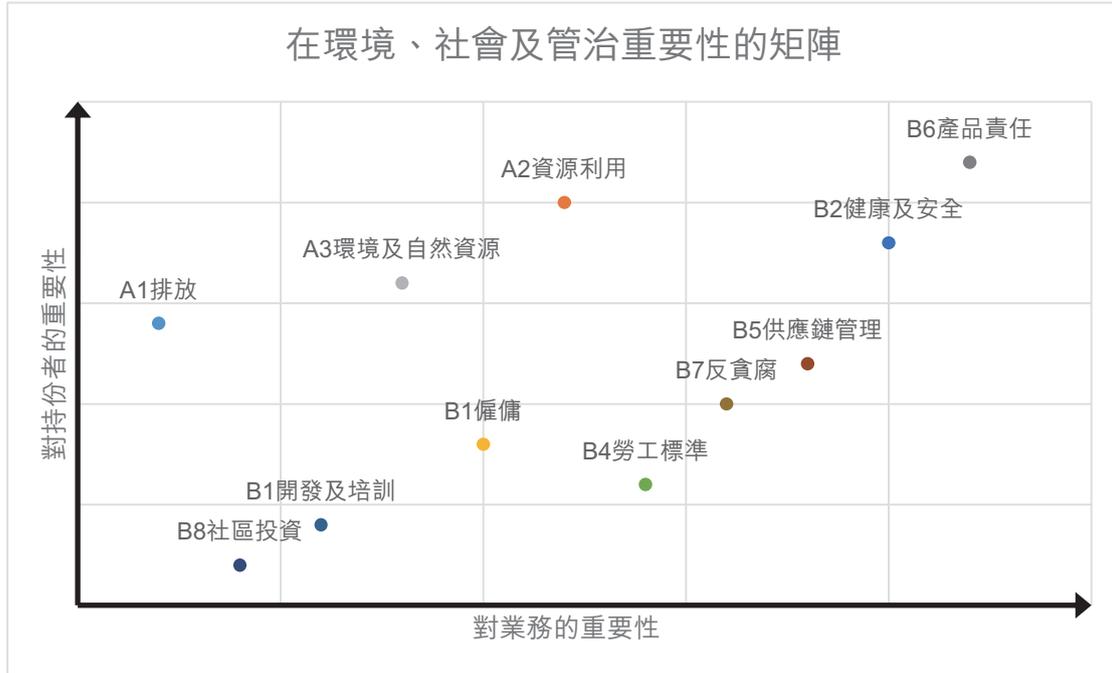
# 環境、社會及管治報告

在董事及高級管理層的指示下，我們已識別主要持份者組別、各組別主要的關注問題以及溝通渠道，如下表所示。

持份者組別	關注問題	溝通渠道
投資者	<ul style="list-style-type: none"><li>• 股價升值</li><li>• 股息金額及穩定性</li><li>• 未來發展計劃</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 股東週年大會及其他股東大會</li><li>• 財務報告</li><li>• 定期公告及通函</li><li>• 公司網站</li><li>• 親身會議</li></ul>
僱員	<ul style="list-style-type: none"><li>• 補償</li><li>• 培訓</li><li>• 機會</li><li>• 職業安全健康</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 培訓及工作坊</li><li>• 表現檢討</li><li>• 親身會議</li></ul>
顧客	<ul style="list-style-type: none"><li>• 食品質量</li><li>• 服務</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 餐廳內調查</li><li>• 接獲的書面意見</li><li>• 有關餐廳推廣及資料的網站</li></ul>
供應商	<ul style="list-style-type: none"><li>• 原材料的價格及質量</li><li>• 合約安排</li><li>• 供應鏈管理</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 參觀供應商工場及表現檢討</li><li>• 招標及其他定期會議</li></ul>
業主	<ul style="list-style-type: none"><li>• 租賃合約安排</li><li>• 形象及營銷</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 定期會議</li><li>• 新店開幕式</li></ul>
社區	<ul style="list-style-type: none"><li>• 捐助</li><li>• 污染及其他不利影響</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 新聞稿</li><li>• 公司網站</li></ul>

# 環境、社會及管治報告

我們亦已識別有關環境、社會及管治事項的主要重大因素(於以下的重要性矩陣展示)；因此，我們認為位於矩陣右上方附近或右上方的議題對於我們的披露更加重要，因此已提供更全面的披露，而我們亦已就其他議題提供充分的披露。我們藉此機會經本報告目前及日後期號就外界報告制訂重大關鍵績效指標，亦就內部監察目的制訂重大關鍵績效指標。



# 環境、社會及管治報告

## 3. 我們對環境的承諾

### A. 緒言

香港常被譽為亞洲美食之都。作為國際城市及世界級金融中心，香港乃世界上許多遙遠地區的文化紐帶，幾乎來自世界各地的人到訪香港或於香港工作，加上香港生活富裕，世界上各個角落的美食盡在香港。儘管我們打算為我們的顧客提供各種各樣的美食，我們亦明白我們的經營及該行業的營運一般會消耗大量能源並產生大量各種各樣的廢物及污染物。憑藉該等意識，我們在制定政策時非常謹慎，透過採用更多餐廳環境設計及提供上述及超出法規規定的額外廢物收集機制等措施，減少我們可能對環境造成的任何有害影響。有關該等措施的詳情於本報告正文論述。

作為負責任的高端餐廳營運商，我們就我們的經營嚴格遵從一切相關法律法規。尤其是，我們各家餐廳已根據香港法例第132章《公眾衛生及市政條例》及香港法例第132X章《食物業規例》（「食物業規例」）自食物環境衛生署（「食環署」）取得普通食肆牌照。透過遵守上述條例及規例，我們確保所有食肆在健康、衛生、通風、氣體安全、樓宇結構及逃生設施均符合要求，致使屋宇署、消防署及食環署信納，顧客及僱員的福祉得到保障。我們亦嚴格遵守香港法例第358章《水污染管制條例》（「水污染管制條例」），在排放任何工商業污水前已自環保署（「環保署」）取得水污染管治牌照。我們明白到在未經適當處理的情況下將污水排放到公開水域的毀滅性影響，而我們嚴格遵守水污染管治條例確保我們所有廢水獲妥善處理。

### B. 回收與有效利用食用油的探討

用過的食用油乃污染的主要來源，且就更環保的廢物處理而言，為飲食業的長期問題。因此，自2018年，一家持牌公司獲訂約處理回收用過的食用油，並亦將就更有效及高效地使用食用油的技術及方法向我們的員工提供若干培訓。我們亦就回收廢油及任何可能產生的相互利益積極探索與不同持份者及組織的合作。

## C. 節能及資源保護措施

倘我們任何餐廳超出若干規模，則其必須遵守有關能源效益的法律（特別是，香港法例第610章《建築物能源效益條例》），且我們嚴格遵守有關規定。為促進我們對節能的承諾以及由此導致的減少排放及使用天然資源，我們於利園二期的新餐廳的設計遵從獨立委聘的第三方節能專家顧問的所有推薦建議。我們將致力在未來的新餐廳投資中採納該等做法，從而在來源中節約能源及節省資源。

**竹日本餐廳** — 竹是一種與東亞文化相關的綠色材料，具有寧靜、正直、優雅、毅力及崇高等特性。



# 環境、社會及管治報告

十里洋場淮揚餐廳 — 一絲不苟的光度以及對餐桌的效果及整體室內感覺

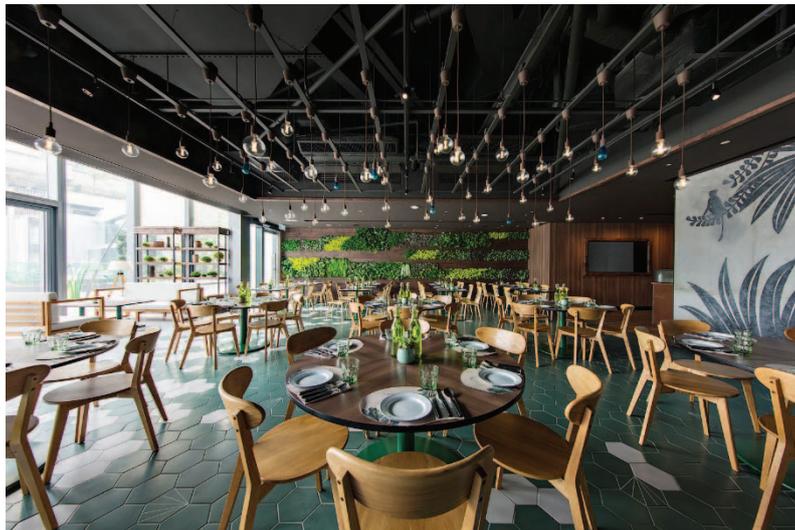


就我們經營餐廳的最初室內設計而言，除了作為顧客用餐體驗一部分的主要考慮因素的美觀性外，我們在照明設計亦非常用心。尤其是，我們屢獲殊榮的設計師將設計理念融入環境考慮因素中，只使用適當的照明燈具提供理想的光度，實現其心中的概念。由於餐廳的情況在一天中隨時間變化，在可能的情況下，部分照明燈具配備調光器，以減少電力消耗。

**Paper Moon 意大利餐廳** — 精心設計室內照明的優勢、自然採光及維多利亞港的美景



芒果樹 Café (形點) — 採納簡約的室內設計



我們意識到，現代的餐廳能為顧客提供無數美味佳餚及非常舒適的室內空間，但亦是能源及燃料的潛在重度消費者。為了減少能耗及促進安全，我們採取了一項公司政策，廚房電器未使用時(例如休息時)須由廚房人員關上。此外，儘管我們很慶幸香港的食水優質豐富，但我們亦明白其為珍貴資源，絕對不能浪費；因此，我們實施有關廚房使用食水的政策，在無人注意的情況下不得讓自來水流淌，並立即處理任何運行不良的水裝置，以免浪費食水。同樣，我們亦規定在非營業時間關閉空調，避免任何不必要的能源消耗。

我們的空調系統安裝了氣候控制系統，該系統配備傳感器獲取戶外的氣候資訊，並能夠對有關戶外天氣作出反應，以及提供就人體感覺及節能而言屬最佳設置的空氣。至於我們的廚房，由於其產生大量油煙，我們已安裝靜電除塵器消除油煙。靜電除塵器利用電荷吸引煙塵顆粒離子的原理，油煙顆粒由靜電除塵器收集後定期由餐廳排出，而不是讓油煙直接排到戶外，大大改善了我們餐廳附近的空氣質量。

最後，對於我們使用種植的花卉代替塑料花為餐廳裝飾，深感自豪。儘管真正栽種的花卉需要更多資源及努力來建立及養護，但毋須如塑料等廢物般被棄掉；塑料需要很長時間才能分解，並最終成為污染源及浪費珍貴的土地。此外，真正的花卉亦有助改善室內空氣質量，而塑料花是永遠無法做到的。

# 環境、社會及管治報告

## D. 廢物產生及處置

為遵守相關建築法律，每個商場都有自己的集中式隔油池，而清除油脂的工作由商場管理層僱用的特許專業承包商處理。除了由商場管理的集中式隔油池外，我們部分餐廳還擁有自己的專用隔油池，為油脂排放提供額外防護。

由於我們所有的菜餚都是即點即製的，毋須預先烹調，故我們僅產生些微廚餘；因此，我們產生的無害廢棄物微乎其微，因而屬微不足道；此外，由於我們業務的性質使然，我們並不產生任何有害廢棄物。有關節省甚是顯著，且當我們的經營作風與如自助餐服務般的其他餐廳類型相比時，有關節省更是顯而易見，因為自助餐中幾乎所有菜餚皆預先烹調，且必須向顧客展示該等成品菜餚供彼等選擇，因而須丟棄吃剩的菜餚，最終成為廚餘。



我們餐廳的內部儲存設備足以滿足彼等的日常需求；如有需要，我們的訂約供應商可按要求提供緊急交貨，意味著我們僅須儲存極少量的物資，從而將物資廢棄或浪費減至最低。

## E. 我們對環境的關注

從營運之初，我們已決心以環保的方式經營業務，有關考慮在我們就營運作出的每一個決定中都起著重要作用。例如使用破壞性較小的捕撈方法、使用更安全的農藥及可能減少溫室氣體排放的運輸方法；我們尋求使用在任何情況下並非受威脅或瀕危的一類物資；我們確保我們餐廳的日常工作僅消耗其極其需要的能源量，且我們將其產生的廢物減至最少；我們試圖在餐廳整體設計的初期階段將其消耗的能源減至最少等等。如不加以控制，飲食業可能會是嚴重的污染源，對我們的環境造成極大傷害。我們將繼續無間斷致力與環境相互共存共生。

## F. 能源消耗及排放數據

我們的主要能源來源包括用於烹製菜餚的煤氣，以及自香港電燈有限公司（「港燈」）及中電集團（「中電」）購買的電力，詳情如下：

### 經營餐廳的能源消耗概覽

自港燈及中電購買的電力(千千瓦時)	1,990
煤氣(千千瓦時)	4,136
碳(千千瓦時)	30
總計(千千瓦時)	6,156
強度(千瓦時／百萬港元) <sup>#</sup>	23,011

<sup>#</sup> 強度乃按總能源消耗除以2017年財政年度經營餐廳的收益約268百萬港元計算。

由於我們使用煤氣及碳烹製菜餚，我們亦產生若干空氣排放物，如下所示：

### 經營餐廳的空氣排放物概覽

氮氧化物(公噸)	59,859
硫氧化物(公噸)	298

我們食水消耗及強度的詳情如下：

### 經營餐廳的食水消耗概覽

食水(立方米)	67,264
強度(立方米／百萬港元) <sup>#</sup>	251

<sup>#</sup> 強度乃按總食水消耗除以2017年財政年度經營餐廳的收益約268百萬港元計算。

根據我們消耗的所有能源及食水資源，我們產生的溫室氣體（「溫室氣體」）詳情如下：

### 經營餐廳產生的溫室氣體

範圍1 — 直接排放(tCO <sub>2</sub> e)	803
範圍2 — 能源間接排放(tCO <sub>2</sub> e)	1,571
範圍3 — 其他間接排放(tCO <sub>2</sub> e)	37
所產生溫室氣體總量(tCO <sub>2</sub> e)	2,411
強度(tCO <sub>2</sub> e／百萬港元收益) <sup>#</sup>	9.0

<sup>#</sup> 強度乃按所產生溫室氣體總量除以2017年財政年度經營餐廳的收益約268百萬港元計算。

# 環境、社會及管治報告

## 4. 我們對品質的承諾

### A. 緒言

我們向顧客提供全面用餐體驗，而我們對我們的卓越服務及餐廳的異國風情及舒適氛圍感到自豪，但我們相信，我們奉上的食品及菜色對我們的個性貢獻最多。因此，我們設有嚴格菜色質量控制系統。



### B. 採購政策

我們按聲譽及品質穩定性等優點挑選食品供應商。為了將我們供應鏈的環境及社會風險降至最低，我們偏好採納政策以從地理位置較近或透過環保方式運輸（因此產生較少溫室氣體）取得供應品，並認為此等政策有利。直接與證實虐待動物、違反當地污染法例、童工及引制勞工相關的供應商可能從我們的認可供應商名單移除。成本控制經理專門負責購買供應品及於交付時檢驗供應品的成本及品質。該經理亦與廚師及管理層進行試味，以評估來自現有及未來供應商的供應品品質。於考慮潛在供應商時，其必須經過我們的嚴謹採購程序。我們定期到訪及檢驗供應商工作室及工廠的狀況，使我們可維持我們對衛生標準等操守水平的信心，而我們亦可能對我們認為可作改善的地方提供意見，而我們的顧客最終可受惠於自優質供應品製作的菜色。

我們並無擁有任何車輛，故我們並無因內部物流而直接產生排放物。我們的供應商為重要夥伴，不僅由於其供應品的卓越品質，亦由於其向我們餐廳交付供應品方面非常可靠。如上所述，其按要求緊急送貨對我們減低廚餘尤其重要，而我們的自有庫存倉儲所須空間亦較少，導致我們冰箱及冰櫃的容量需求降低。



## C. 我們對員工處理食品的要求

我們堅持衛生為最重要品質要素的原則，並盡最大努力維持我們產品的最高衛生水平。食物環境衛生署已推行衛生經理及衛生督導員計劃，據此，所有大型食店／食物工廠以及製造高風險食物的食店／食物工廠須委任一名衛生經理及一名衛生督導員，其他食店／食物工廠則須委任一名衛生經理或一名衛生督導員。由於法律規定及我們希望維持最高衛生標準，我們每間餐廳(不論其個別性質及規模)獲分派一名衛生經理及一名衛生督導員，以監察環境衛生水平以及食品處理方式。

此外，作為僱員培訓及維持衛生標準的行動的一部分，專門導師每六個月向全體員工提供強制食品安全培訓，由我們全面支助。我們的員工因此不僅在接待顧客方面，更重要地亦在為顧客妥善奉上及處理食品方面受訓充足。



# 環境、社會及管治報告

## D. 我們對菜餚供應前品質的要求

儘管我們的產品同時包括卓越服務及美味菜色，我們認為菜色品質最為重要。為了維持我們菜色最高品質，除上述供應商品質外，我們亦設有嚴格及全面的品質保證制度，以保障食品於向顧客奉上前的品質。尤其是，每款菜色於奉上顧客前，廚師為菜色試味及檢查菜色庫存，然後餐廳經理對菜色進行目測，以免菜色上意外留有任何異物。該雙重檢查訂案確保所提供菜色的品質。菜色的品質不僅包括衛生；菜色的外觀、正確性及數量亦為之重要，我們的檢查系統確保我們每款菜色的各項細節於奉上顧客前均屬卓越。

除餐廳員工檢查菜色品質外，為了維持我們所有餐廳之間的品質一致及使我們的高級管理層緊貼餐廳的菜色品質，我們的高級管理層每天到訪所挑選餐廳進行試味，並隨即向廚師提供反饋，使菜色品質得以維持及改善，及新菜色得以開發及研發。

為進一步保障我們整體服務及菜色的品質，我們聘請一名專業第三方顧問公司提供神秘顧客服務，每個月進行兩次審核；有關審核包括全面體驗，即由預約至用餐體驗的不同層面的評估，例如清潔、服務、效率及食品品質。報告會寄回高級管理層及廚師以考慮改善要素，而報告所載資料亦對高級管理層在市場定位及整體策略規劃的進一步考慮上為之重要。

在極之不幸及罕見的情況下，倘我們任何顧客對我們的菜色或服務感到不滿，我們將歡迎彼等透過電郵或電話聯絡我們，我們的專責人員將投訴存檔及認真探討問題。我們的顧客意見一直以來對我們重要，乃由於顧客為我們樂於服務的人群，而其對我們的意見最為重要，我們可透過其意見作出改善。



## E. 資料保障及私隱政策

我們設有 1957 & Co. 會員計劃(「該計劃」)；其為向我們的常客提供獎勵及特殊利益的獨特計劃。成為我們大家庭的會員可享有獨家優惠、於我們任何餐廳賺取及兌換點數。

我們嚴格遵守香港法例第 486 章《個人資料(私隱)條例》，而我們收集的所有個人資料(包括用於經營及管理該計劃的資料)純粹就與該計劃直接相關的活動而收集。

## 5. 反貪腐政策及措施

我們對貪腐行為採取零容忍政策。我們嚴格遵守所有有關反貪腐的法例，例如香港法例第 201 章《防止賄賂條例》。我們的反貪腐政策規定，我們的執行董事、高級管理層、每間餐廳的主廚及我們採購部每名成員獨立於我們認可供應商名單內的供應商；我們的政策亦為僱員提供預防供應商賄賂及回扣安排的指引。高級管理層的僱員、採購人員及餐廳廚師接受有關強制反賄賂培訓，參與來自廉政公署(「廉署」)等機構的講師主辦的研討會。我們相信，我們實行的準則及限制能夠有效防止與供應商訂立賄賂或回扣安排。倘我們任何僱員不幸涉嫌參與任何賄賂行為，我們將即時採取適當行動，例如向廉署舉報。



# 環境、社會及管治報告

## 6. 我們對員工承諾

### A. 緒言

我們的營運完全遵守有關僱傭及平等機會的法律規定。尤其是，我們嚴格遵守香港法例第57章《僱傭條例》（「僱傭條例」）、香港法例第282章《僱員補償條例》（「僱員補償條例」）、香港法例第608章《最低工資條例》（「最低工資條例」）及《強制性公積金計劃條例》（「強制性公積金計劃條例」）。遵守上述條例不會對我們的營運帶來任何額外困難，乃由於我們一直旨在提供超過法律要求規定的保障及福利。

我們時刻提醒自己以下原則：只有最出色的人能帶來最出色的服務及菜色。於香港，在飲食業招聘優秀員工競爭激烈。除就所提供薪酬競爭外，我們亦非常注意提高我們作為僱主的吸引力。我們為所有新入職餐廳員工提供迎新訓練。每名僱員獲發專用員工手冊，載有本公司有關安全、預防食物中毒、污染處理及員工受傷或顧客受傷的政策，以供僱員研讀及定期閱覽，從該等指引可於工作場所實施，並同時為員工提供機會緊貼與其工作相關的科學實證及經過時間考驗的結果，有助其事業發展及成長。

### B. 強制勞工與平等機會

我們對童工或強制勞工採取零容忍政策。這表示我們設有嚴格招聘程序，以確保將聘用的求職人士按僱傭條例及其他法例（如適用）的法定資格。倘任何失實陳述不幸使我們聘用法律上不合資格的人士，我們將即時採取行動，包括向警方及／或入境事務處舉報。

我們為平等機會的僱主。這表示我們反對以任何形式在與工作表現無關的任何方面歧視我們的現有或未來僱員。尤其是，我們僅按照相關法例合規事宜、我們對勞動力的需求以及僱員的工作能力聘用及挽留僱員。我們並無就現有或未來僱員的年齡或性別作出歧視，而我們對現有僱員的主要晉升考慮因素為其能力是否適合有關職位。

儘管香港飲食業有大量人才供應，我們相信從機構內部晉升最為合適，乃由於我們對我們的員工有信心，而我們希望員工亦對我們有信心，彼等在我們旗下工作的時間、努力、知識、技能、熱情及專業精神得到回報。

### C. 職業健康及安全

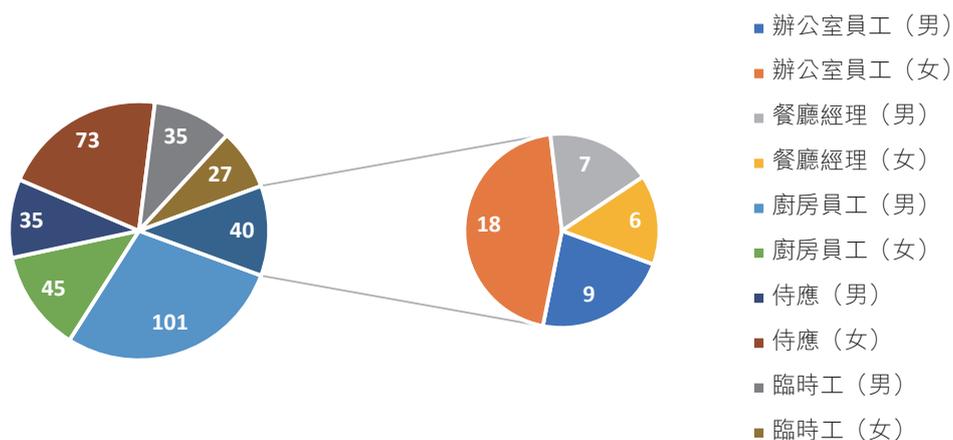
我們的營運完全遵守有關職業健康及安全的相關法律規定。尤其是，我們嚴格遵守香港法例第509章《職業安全及健康條例》（「職業安全及健康條例」）、香港法例第314章《佔用人法律責任條例》（「佔用人法律責任條例」）及香港法例第59V章《工廠及工業經營（應呈報工場的防火設備）規例》（「工廠及工業經營（應呈報工場的防火設備）規例」）。遵守上述條例不會對我們的營運帶來任何額外困難，乃由於我們一直旨在為僱員提供超過法律要求規定的保障及預防措施。

作為餐廳營運商，我們負責提供及維持安全和不危害健康的作業裝置及工作系統。烹飪工作場所所有多種對外行人士危險的設備及工具。然而，經妥善管理，其並不比任何其他工作場所危險。在有關精神下，我們實施教策讓所有廚房員工妥善受訓，以確保廚房內的安全，例如妥善操作設備及從事涉及加熱及利器的活動；廚房員工亦受訓以維持安全工作狀況，例如於未如預期出現積水時即時清理地面以避免地滑。我們的員工亦受訓妥善處理物件以避免受傷。我們定期檢討安全程序及根據職業安全及健康操守的最新知識(尤其是與飲食業直接相關者)作出更新。此外，我們嚴格禁止於工作場所服用任何煙草，而任何擬抽煙的僱員必須僅於其預定的休息時間在餐廳外指定區域抽煙，且必須於返回工作前徹底洗手。一般而言，我們致力確保每名僱員可於其健康及安全受保障的環境下工作，而工作場所固有的風險有效受到管理。

## D. 我們的僱員人數

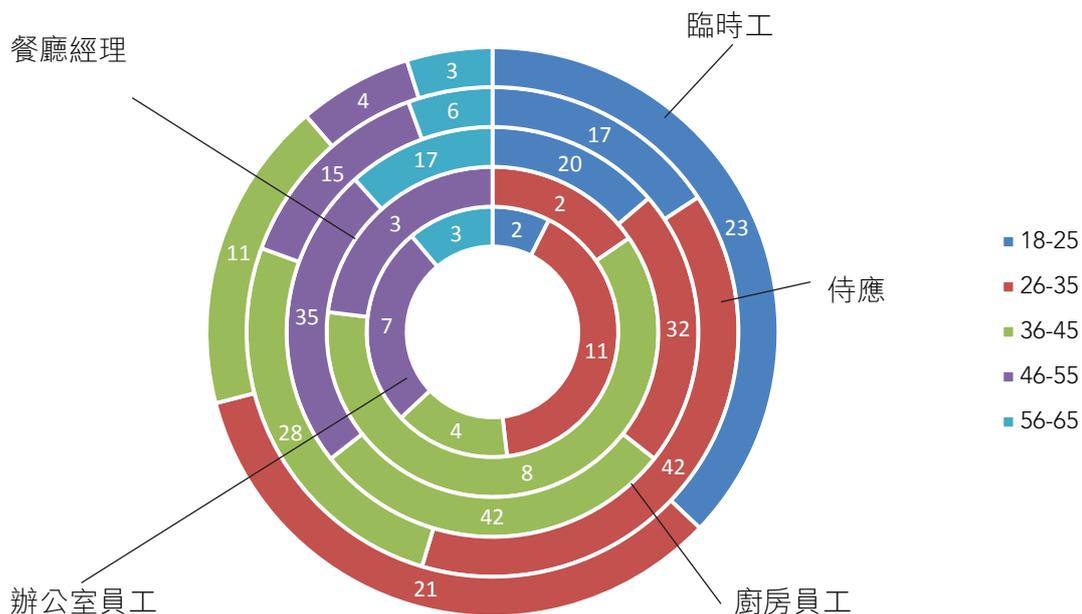
於2017年末，我們共有356名僱員，其中294名為全職員工及62名為兼職(臨時)員工。按職位、性別及年齡組別劃分的類別列示如下。

### 按職位及性別劃分的員工人數



# 環境、社會及管治報告

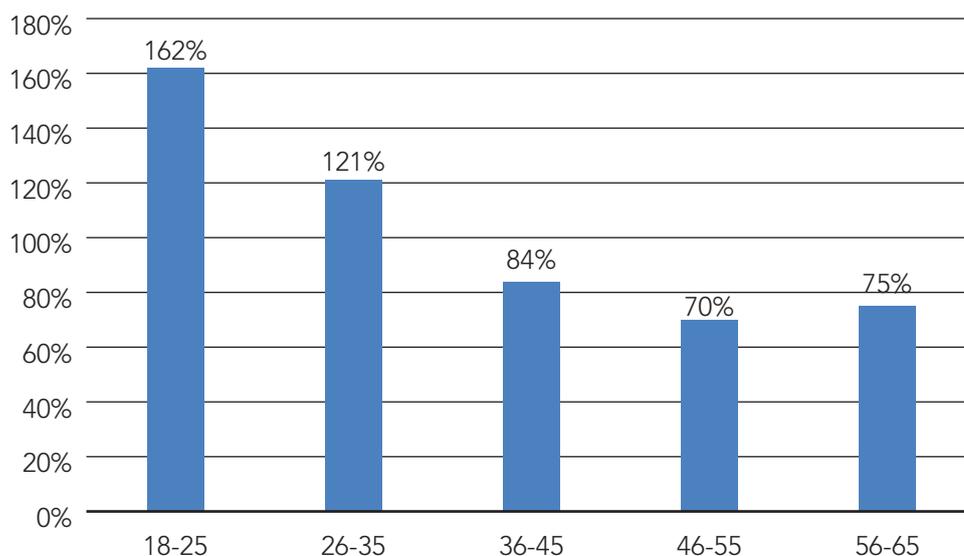
## 按職位及年齡組別劃分的員工人數



### E. 僱員離職率

於2017年，我們按性別劃分的全職員工僱員離職率為男性108%及女性96%；按年齡組別劃分的全職員工離職率列示如下。

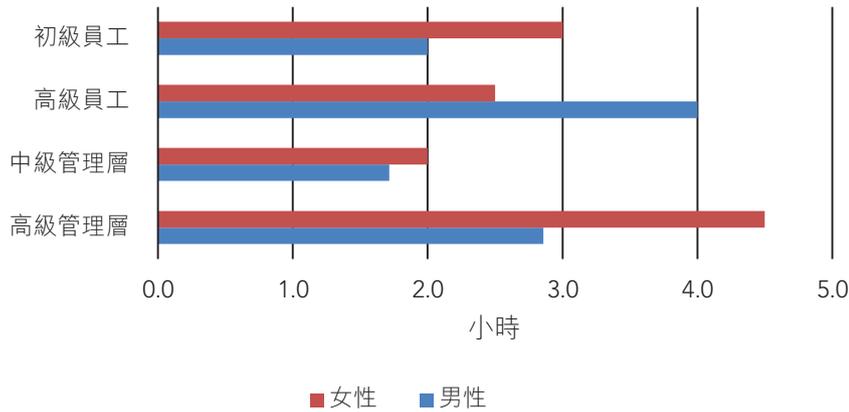
## 按年齡組別劃分的離職率



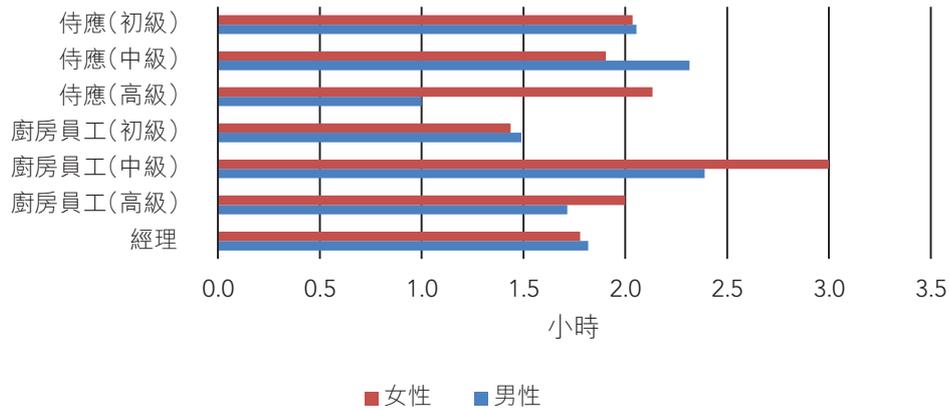
## F. 我們的員工受訓時數

我們全體僱員接受與其工作及職位相關的培訓。下圖概述按性別及職位劃分的員工於2017年的受訓時數。由於我們為平等機會僱主，我們根據僱員(不論其性別)的職位需要提供培訓；男性與女性僱員之間所示受訓時數差異僅由於2017年內僱員的實際需要，於任何情況下並不重大。

### 每名辦公室員工的受訓時數



### 每名餐廳員工的受訓時數



# 環境、社會及管治報告

## 7. 我們的社區參與及合作

我們理解到，我們所有資源在狹義上最終源自社會及在廣義上源自地球整個社區。對於可取得的天然資源(例如我們最終獲取的優良供應品)，以及對於來自世上眾多具濃厚異國情調地方的美妙文化(我們珍而重之並融入於我們餐廳)，我們由衷感激。我們感謝世界賦予我們的一切。

### A. 參與泰國籌款活動

我們致力幫助世界其他地方的有需要人士，我們的行政總裁參與一個泰國基金會的籌款活動及作出捐款，支持殘疾兒童。由於活動每年舉辦，本集團預期持續參與該活動。我們理解到殘疾人士(尤其是殘疾兒童)須於日常生活面對諸多不便，而很多時候由於有關不便，其能力及才能無法如普通人得以發揮。幫助有困難或其他殘疾的人士將為我們作出貢獻及慈善的重點之一。



## B. 我們為本地學生提供親身實踐經驗的機會

香港年青人將會不久將來的社會支柱。儘管飲食業對本地經濟重要及於市內隨處可見，大部份學生對該行業了解不多或一無所知。為使學生就此接觸飲食業，我們為彼等提供實踐經驗，在我們的監督及指導下使用我們的烹飪設施。不論彼等所選擇的專業，有關經驗可能使其對飲食業感興趣，或使其更賞識飲食業。



# 環境、社會及管治報告



## 8. 關於本報告

### A. 指引

香港交易及結算所有限公司頒佈的GEM上市規則附錄二十《環境、社會及管治報告指引》。

### B. 報告期

2017年1月1日至2017年12月31日

### C. 報告範圍

香港主要營運

### D. 參考資料

1957 & Co. (Hospitality) Limited的2017年年報，可於我們的網站[www.1957.com.hk](http://www.1957.com.hk)閱覽。