



# 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 2020



# 目錄

1.	緒言	2
2.	關於本報告	3
3.	可持續發展管理	3
	A. 持份者參與	3
	B. 環境、社會及管治事項重要性矩陣	4
4.	對環境的承諾	5
	A. 緒言	5
	B. 節能及資源保護措施	5
	C. 新冠肺炎疫情下的可持續餐廳經營措施	6
	D. 積極進行廢物回收，盡量減少廢棄	6
	E. 可持續的菜餚及食物採購	7
	F. 管理氣候變化風險的行動	8
	G. 能源消耗及排放資料	8-10
	H. 表現及目標	11
5.	對品質的承諾	12
	A. 採購政策	12
	B. 內部安全及衛生政策	13-14
	C. 保護知識產權	15
	D. 對客戶的關注	15
	E. 資料保護及私隱政策	15
6.	反貪污政策及措施	16
7.	對員工的承諾	17
	A. 緒言	17
	B. 勞工準則與平等機會	17
	C. 職業健康及安全	18
	D. 僱員發展及培訓	19
	E. 員工受訓時數	19-20
	F. 僱員數據	21-22
	G. 僱員離職率	23
8.	與全球社區的聯繫	24
9.	獎項及認可	25-27
10.	法律及政策	28-29
11.	報告披露索引	30-32

# 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2020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」)。在發展我們結合「賦有創見的生活態度」餐飲理念的核心餐飲(「餐飲」)業務的同時，本公司不僅著重食品質量及安全，且亦重視能體現可持續發展、社會關懷及創新的多維度餐飲理念。

面對2019新型冠狀病毒(「新冠肺炎」)的衝擊及香港經濟萎縮，2020年對於餐飲業而言是艱辛的一年。在如此困難的環境下，強調可持續發展的運營可以顯示出強大的抗風險能力。本公司將不斷加強環境、社會及管治方面的管理機制，完善環境、社會及管治戰略，以確保為投資者帶來持續增長的回報。

於2020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十二間餐廳。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。



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)及安南(又一城)。



日本料理餐廳 — 竹(利園二期)、權八(利園一期)及北海井(太古城)。



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)。



義大利菜餐廳 — Paper Moon(海港城)。

# 環境、社會及管治報告

## 2. 關於本報告

本報告旨在披露本集團位於香港的核心業務的可持續發展及社會的方針及表現，強調持份者最關注的關鍵議題（請參考環境、社會及管治事項重要性矩陣部分）。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。

報告的範圍包括2020年1月1日至2020年12月31日期間本集團在香港的總部及所有餐廳。

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](http://www.1957.com.hk)。

## 3. 可持續發展管理

### A. 持份者參與

與持份者積極溝通對於評估我們目前的環境、社會及管治戰略至關重要。本集團致力於主動與主要持份者組別進行持續互動，設立多元化溝通管道及平台，以交換資訊及接收持份者的反饋意見，進行調整及回饋，以回應持份者不斷變化的需求及要求。與主要持份者組別溝通的管道如下：

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

## B. 環境、社會及管治事項重要性矩陣

根據從上述管道收集到持份者的反饋意見，確定了15個與環境、社會及管治相關的重大議題，並將其分為環境、僱傭、質量及社會四個方面。因此，我們認為位於矩陣右上方範圍的議題更為重要。由於新冠肺炎爆發，健康與安全仍然是報告年度內最重要的議題之一，而食品安全和衛生、食品研發(「研發」)以及質量及客戶服務均為持份者及我們業務的重要議題。隨著客戶愈來愈重視食品質量及餐飲體驗，員工發展及培訓以及供應鏈管理於2020年已提升至第二批最重要的議題。本報告將重點全面披露與該等首要議題有關的資料，並充份披露其他議題的資料。

### 環境、社會及管治議題重要性矩陣

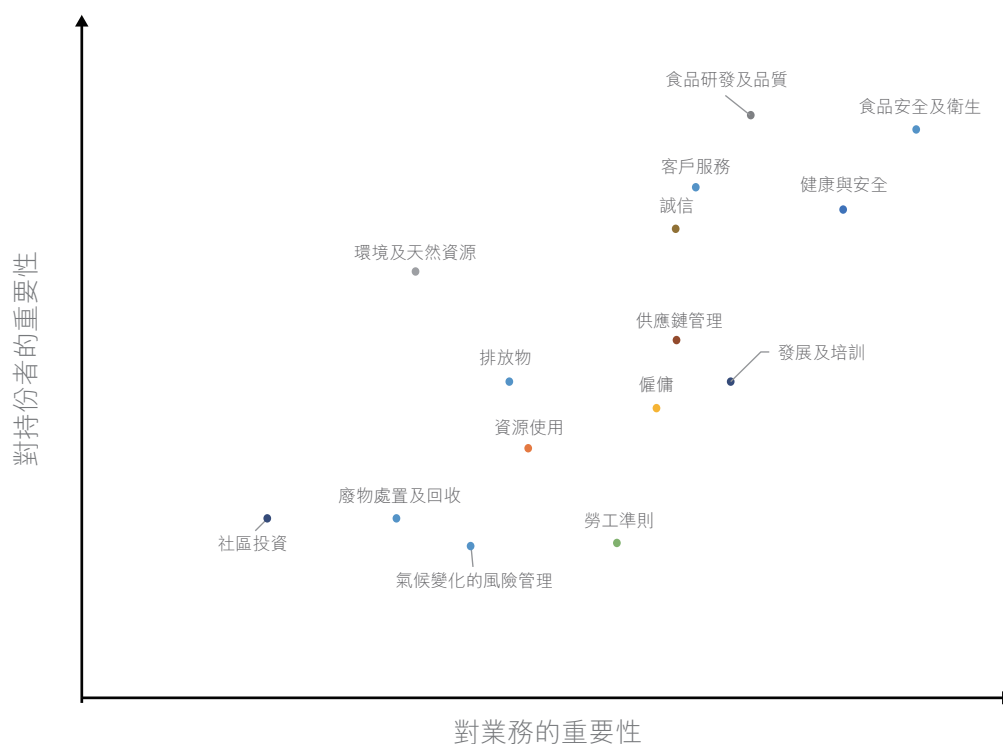


圖1 — 環境、社會及管治事項重要性矩陣顯示對持份者及業務而言屬重要的議題



# 環境、社會及管治報告

## 4. 對環境的承諾

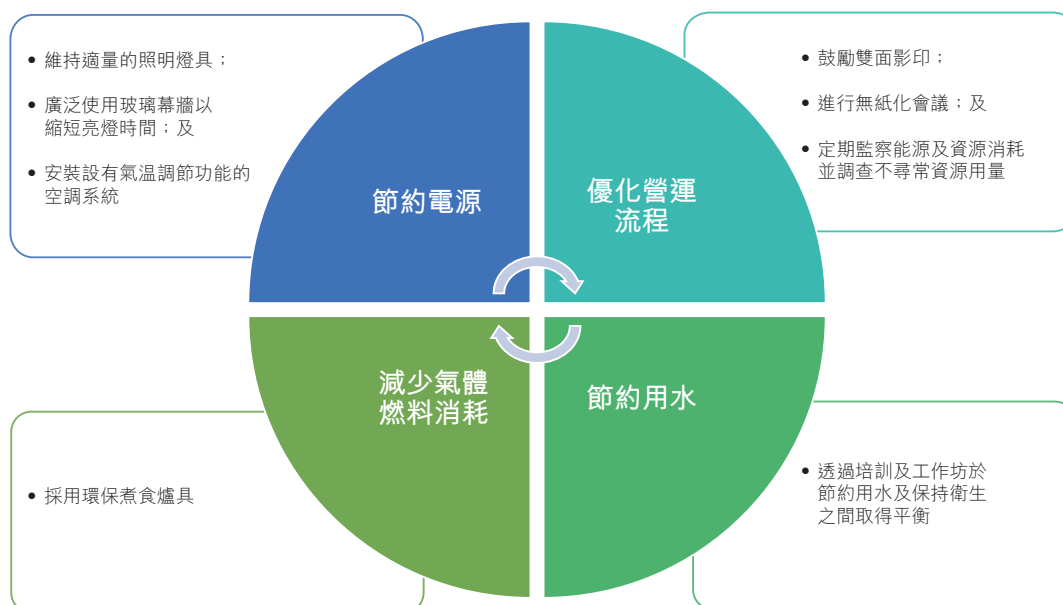
### A. 緒言

本集團已根據香港相關法律及餐飲業特定指引嚴格執行環保措施。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妥善處理。零食品碳足跡(Zero Foodprint)組織表示，餐廳有70%的食品碳足跡來自其原料的生產。溫室氣體是導致氣候變化及全球暖化的主要原因。為了減少食品碳足跡，我們本年度環境政策的其中一項重點是為我們的客戶創造可持續的食物選擇，其他重點如下：

- 加強環境、社會及管治管理制度並建立全面環保政策，以減少對社會及環境造成負面影響；
- 辦公室及餐廳採用先進技術以優化營運流程；
- 選擇可持續的原材料供應，減少我們的菜餚的碳足跡；
- 以具效率的方式耗用能源、水、資源及原材料；及
- 向員工倡導可持續發展理念，以共同推動綠色業務發展。

### 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. 新冠肺炎疫情下的可持續餐廳經營措施

### 餐廳定期消毒

- 以消毒劑清潔用餐區，確保客戶及我們的員工免受病毒感染；
- 營業期間環衛隊隨時待命，以監控環境的清潔度。

## D. 積極進行廢物回收，盡量減少廢棄

在我們的營運過程中，我們為減少產生廢物作出巨大努力，並設有標準廢物管理制度。營運中的廢物主要來自食品廢物，基於業務性質，我們並無產生任何有害廢物及材料包裝。我們相信採用以下做法亦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。

### 廢食油(「廢食油」)管理

- 自2018年起，與一家持牌處理廢食油的公司維持合約關係，將廢食油收集並運送到環境保護署(「環保署」)的設施；
- 為員工提供有關使用食用油的高效技術相關培訓；
- 嚴格遵守環保署的指引，儲存及即場記錄經使用食用油；及
- 所有餐廳均與各自的物業管理公司簽約，使用位於商場的中央隔油池。

於報告期間，指定的回收公司從我們的餐廳共收集了35,064升(2019年：34,168升)廢食油，較去年所收集的食用廢油增加2.6%。我們發現了一些可將廢食油轉為資源(例如生物柴油及肥皂)的措施。我們將探索這些措施，以將廢食油物盡其用。

# 環境、社會及管治報告

## E. 可持續的菜餚及食物採購

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，北海井餐廳選用來自日本九州非野生捕獲的吞拿魚。

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。

### 我們參與食品可持續發展活動 — One Planet Plate

年內，我們欣然宣佈，十里洋場(利園二期)的行政總廚陳師傅為參與One Planet Plate活動的12位廚師之一，該活動是由Food Made Good Hong Kong與世界自然基金會香港分會及希慎興業有限公司合作舉辦的餐廳活動，旨在將可持續發展的概念融入菜單。活動中的六個工作坊均以One Planet Plate食譜的六個標準之一為主題，給予全球各地廚師一個機會讓彼等展示如何為更好的食品未來作出貢獻，並同時鼓勵食客對自己的食物選擇作出考慮和採取行動。整個活動為世界自然基金會香港分會籌集了35,000港元。



圖2及3 — One Planet Plate 食品可持續發展活動



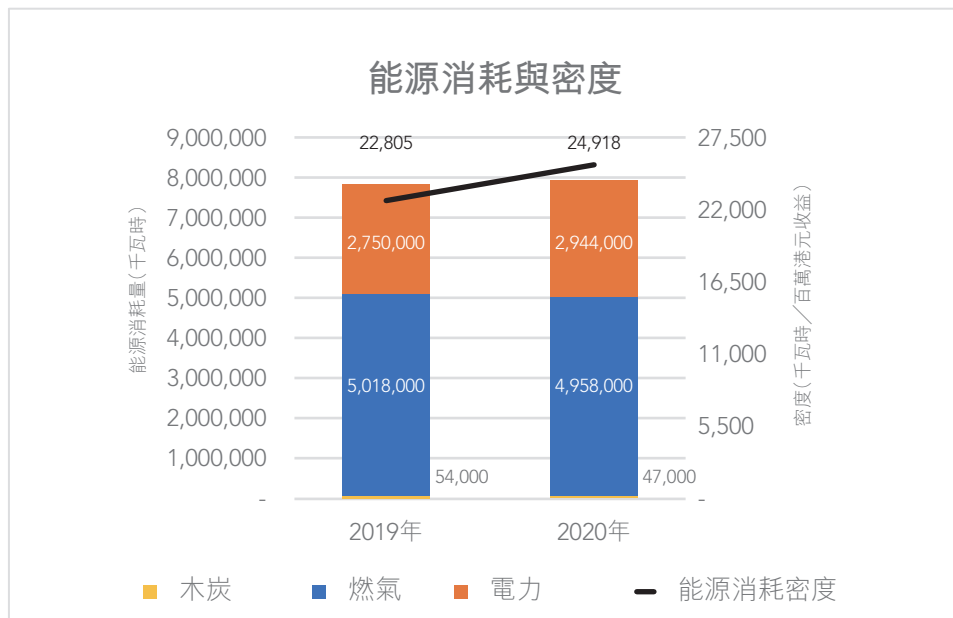
## F. 管理氣候變化風險的行動

本集團意識到氣候變化可能會對其業務造成若干風險。因此，近年來我們特別關注氣候變化及其影響。據氣候相關財務披露工作小組（「TCFD」）表示，氣候變化風險可分為實體風險及過渡風險。TCFD亦指出，實體風險是指對公司實際資本構成的影響或虧損，可進一步細分為急性及慢性風險。過渡風險是指有關低碳經濟轉型的風險。過程中，公司可能會遇到監管風險及訴訟，以及過渡所產生的風險、技術風險、聲譽風險及市場波動。

經探討氣候變化可能帶來的風險及機遇，我們制定有效的對策及政策以應對氣候變化，並減少其對集團業務的影響。

## G. 能源消耗及排放資料

燃氣、電力及木炭為本集團所消耗的主要能源類型。於2020年，本集團分別消耗了約4,958,000千瓦時（「千瓦時」）及2,944,000千瓦時的燃氣及電力以及5,685公斤的木炭，總能源消耗量為7,949,000千瓦時，密度為24,918千瓦時／每百萬港元收益。能源消耗量較上一年增加9.3%。

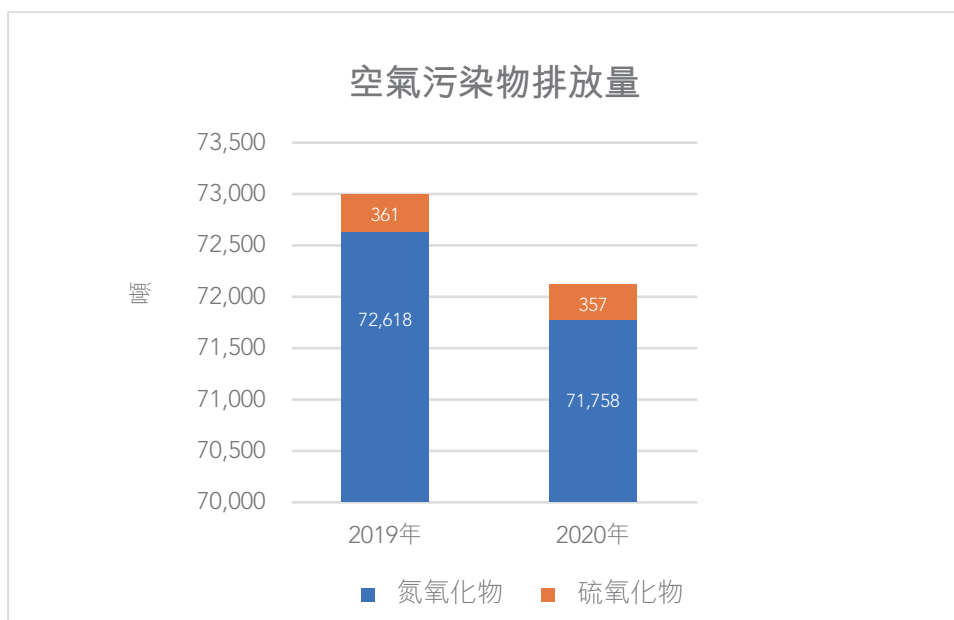


# 環境、社會及管治報告

水是本集團消耗最多的另一種資源。2020年的總耗水量為92,837立方米(「立方米」)，耗水密度為291立方米／每百萬港元收入。在尋找適用水源上並無問題。

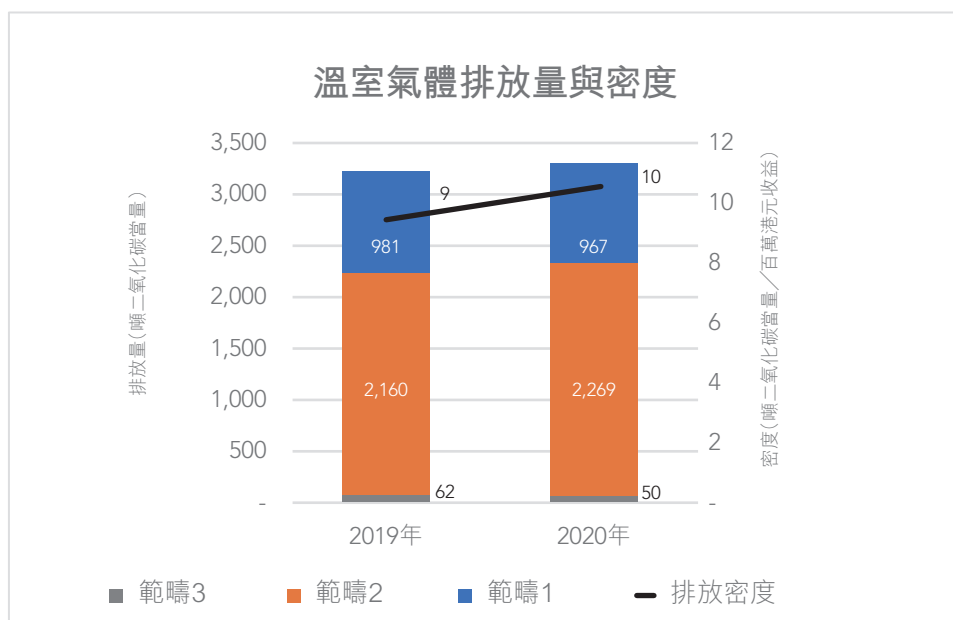


如下圖所示，本集團的燃氣消耗產生約357噸硫氧化物(「硫氧化物」)及71,758噸氮氧化物(「氮氧化物」)。



# 環境、社會及管治報告

於2020年，溫室氣體（「溫室氣體」）排放總量約為3,286噸二氧化碳當量（「噸二氧化碳當量」），其中967噸二氧化碳當量為直接溫室氣體排放（範疇1），2,269噸二氧化碳當量為能源間接溫室氣體排放（範疇2），其餘的50噸二氧化碳當量則為其他間接溫室氣體排放（範疇3）。排放密度為10噸二氧化碳當量／每百萬港元收益。



# 環境、社會及管治報告

## H. 表現及目標

以上本報告期間的能源消耗及排放數據涵蓋我們全部餐廳。透過比較2019年及2020年的數據，我們表現相若，且在若干方面有所改進。

在能源方面，由於我們將部分烹飪用具由使用燃氣轉換為使用電力，故我們的燃氣消耗量有所減少，而電力消耗卻有所增加。按實際數字計，我們所耗用水亦有所減少。此外，本年度我們的硫氧化物及氮氧化物排放量有所減少。我們的溫室氣體排放總密度輕微上升，我們亦將繼續密切監測有關密度。

檢討過去表現十分重要，而為未來設定目標亦屬關鍵。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。由於我們有意繼續擴大業務，且我們仍在檢討並調整環境政策，故我們會首先將目標設定在合理且能達致的水平。就能源消耗密度及耗水密度而言，我們將盡最大努力在下一個報告年度前減少不少於3%。我們旨在通過多項政策減低溫室氣體排放總量，故達致有關目標。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

為留住客戶並保障其健康，我們高度重視對服務進行的質量監控。我們已發現數個重大議題，並已進行相關政策，以解決所關注事宜。

關注議題	相關政策
食品質素	A. 採購政策
顧客用餐體驗	B. 內部健康、安全及衛生政策
	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

創製優質菜餚由採購優質食材開始。為確保所投入供應品持續處於高標準，本集團按多個標準管理供應鏈。本集團已制定甄選供應商的內部指引，其中主要關注因素為所投入質量的穩定程度、衛生及聲譽。除供應商須擁有穩固背景外，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。即使該等公司在我們的批准名單上，惟我們設有一系列嚴格的採購流程及特定的食品安全工作團隊評估供應商。透過定期到訪工廠及工作坊，我們可評估當前狀況，例如產品的清潔度。倘發現任何問題，則將與相關供應商舉行會議，以尋求解決方案及改進措施。



圖4 — 芒果樹(形點)的冬蔭功  
(Tom Yum Goong)



圖5 — 竹(利園二期)的鐵板燒烤龍蝦  
(Teppanyaki Grilled Live Lobster)



圖6 — 一家上海(形點)的淮揚五福拼盤  
(Huaiyang Appetizer Platter)



圖7 — 安南(又一城)的炭燒豬肉伴濱海  
(Char-grilled Pork)

# 環境、社會及管治報告

## B. 內部安全及衛生政策

就經營餐廳而言，工作場所衛生及安全為我們最優先考慮因素。本集團致力於令僱員在輕鬆自在的清潔安全環境中為顧客提供頂級菜餚及體驗。為確保我們的食物維持於客人滿意的水準，我們不僅遵循內部衛生標準，亦遵循政府列明的官方督導計劃。食物環境衛生署已推行衛生經理及衛生督導員計劃，據此，所有大型食肆及生產高風險食品的食品均須委派一名衛生經理及一名衛生督導員。根據該督導員計劃，所有生產高風險食品的大型食肆均須接受其監控環境衛生水平及食品處理方式。

經理及督導員亦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嚴格遵從有關清洗、存放及處理食物的指示。

為進一步保障食品安全並維持有效的食品安全管理體系，已成立食品安全工作團隊，以識別並解決食品安全問題並將已發現的問題彙報上級作進一步改進用途。

### 應對新冠肺炎的措施

自2020年初以來，各公司或甚至全球各國仍面對新冠肺炎帶來的挑戰。日常業務營運無可避免會受到嚴重影響。為更有效保護顧客及仍在餐廳工作的員工，我們嚴格遵守政府的病毒監控指引，而本集團已更新有關個人衛生的政策。我們認為，以下措施將有助於確保涉及的各持份者健康及安全，並有助支持社區走上正確道路。

在日常業務中，我們將對所有員工進行溫度檢測，並要求彼等各人先洗手並佩戴合適的口罩方進入餐廳。為防止受感染污染物散佈餐廳，我們的餐廳自2021年起已配備醫療級別的空氣淨化器(此亦為食物環境衛生署(「食環署」)所建議)，以確保有足夠的新鮮空氣供應。

在過去一年，我們嚴格遵守政府對餐飲業實施的社交距離措施。各顧客進入餐廳前，均須進行溫度檢測並掃描「安心出行」二維碼或登記資料。此外，我們亦有為顧客提供搓手液。顧客於用餐完畢後，員工將負責消毒設施，當中包括用於保持社交距離的塑膠隔板，以確保各設備整潔並可供下一名顧客使用。

此外，我們已竭盡全力應對新冠肺炎而執行措施，當中包括：

## 餐廳

- 在餐廳全面噴塗納米光觸媒消毒劑；
- 於顧客入座前為其量度體溫；
- 邀請顧客在進入餐廳前使用紅外線自動感應消毒洗手機為雙手消毒；
- 為顧客提供消毒濕紙巾及額外的共用餐具；
- 提升衛生標準，進行徹底消毒，特別是高風險的地方，例如餐桌、餐椅及菜單；
- 所有餐具以超過攝氏 80 度高溫消毒清洗；
- 由廚房運送至餐桌途中，菜餚全程均須以蓋子覆蓋；
- 緊隨顧客用餐後，立刻使用指定的消毒劑消毒餐桌；
- 所有餐廳洗手間均每小時消毒一次；及
- 所有顧客在餐廳內均須佩戴口罩(進食或飲用時除外)，餐桌之間保持 1.5 米距離或使用若干類型隔板相隔。

## 員工

- 所有員工每日均須檢測體溫，方可工作；
- 所有員工均需佩戴外科口罩；
- 所有員工均須在返回工作地點前妥善洗手；
- 所有員工應保持良好個人衛生狀況，例如在處理食物前後，進行清潔工作後，處理垃圾或其他骯髒物品後以及如廁後要洗手；
- 所有員工如在休假期間出遊，均須向其主管彙報，以留存記錄；及
- 及時向人力資源部報告法例規定的任何強制隔離或強制檢測的要求。

# 環境、社會及管治報告

## 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。

## D. 對客戶的關注

如能成功合作，將能滿足顧客需要。我們重視顧客各種意見，並一向積極與其互動。我們的僱員訓練有素，注重細節，並主動滿足顧客需要。透過與顧客直接互動，有關事宜將有助在餐廳之間建立溫暖舒適氣氛並留住尊貴顧客。

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

除與員工及經理直接溝通外，我們亦提供各種溝通渠道以供投訴與表揚。因此，我們的經理能及時積極回應查詢，亦將調查涉事報告，一旦確定問題將隨即處理。投訴及重大事宜會定期彙報總部。

## E. 資料保護及私隱政策

本集團相當重視保障顧客資料及私隱安全。我們嚴格遵守僱員手冊指引，並限制任何未經授權使用個人資料的情況。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。顧客的個人資料可能在不同部門及僱員之間輕易傳遞。因此，我們已全面告知僱員，其僅能根據適用的資料保護法律以及本集團的個人資料規管政策及電信部門的當地政策收集並使用個人資料。由於我們的前線僱員擁有較多機會處理消費者的個人資料，故我們為其提供特定培訓，以確保其確實了解保護隱私十分重要。

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。(我們對賄賂或不誠實行為實施嚴格的內部控制政策及規例，有關政策及規例均載於業務操行守則。)該守則的內容適用於全體僱員，當中包括臨時及兼職員工。已提及結構穩健的採購、銷售、營運及財務流程，以供僱員遵循，從而避免發生任何可能出現的貪污問題。

本公司的舉報政策在我們的網站上可供查閱。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。

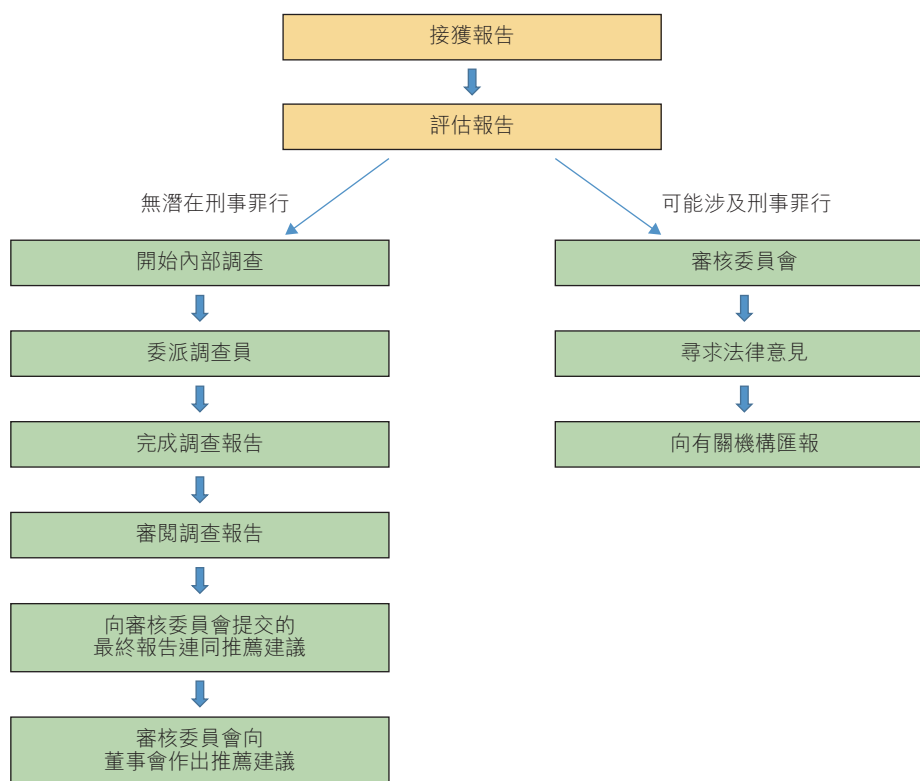


圖8 — 本集團的反貪污政策

# 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。我們為僱員提供平等機會，讓彼等有機會在城中最好的獲獎餐廳之一發展事業。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；
- 為全體僱員提供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。

尤其是於本年度，在應對新冠肺炎時，我們已實施以下常規：

- 為全體員工提供防疫津貼；及
- 支援前線員工，並為其登記食環署的免費新冠肺炎測試。

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26日。所有受傷員工已獲得保險索償及有薪病假。

# 環境、社會及管治報告

## D. 僱員發展及培訓

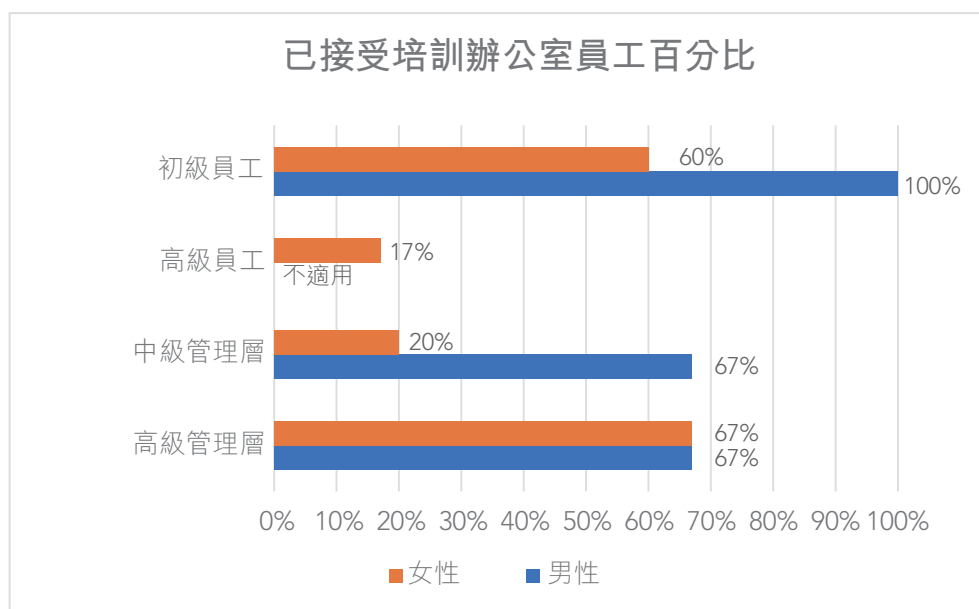
餐飲業乃為客人提供服務及產品的行業，兩者的質量取決於我們員工的素質。我們相信，除非我們的員工素質有所提高，否則我們無法得以發展。我們為所有職級員工提供有關反貪污、食品安全及行業觸覺等領域的培訓，包括知識及技能相關的培訓工作坊。有關培訓可協助僱員獲取新的知識及技能，從而促進本公司的發展。

下表展示報告期間所舉行的培訓。

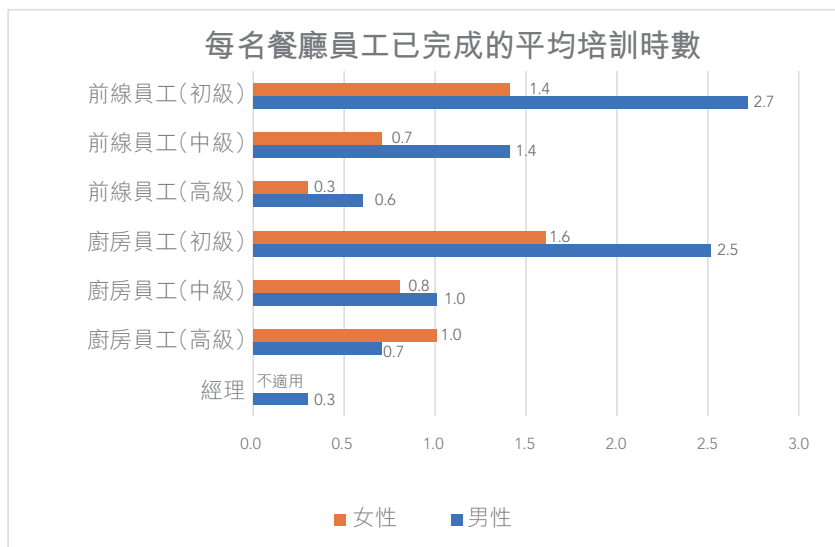
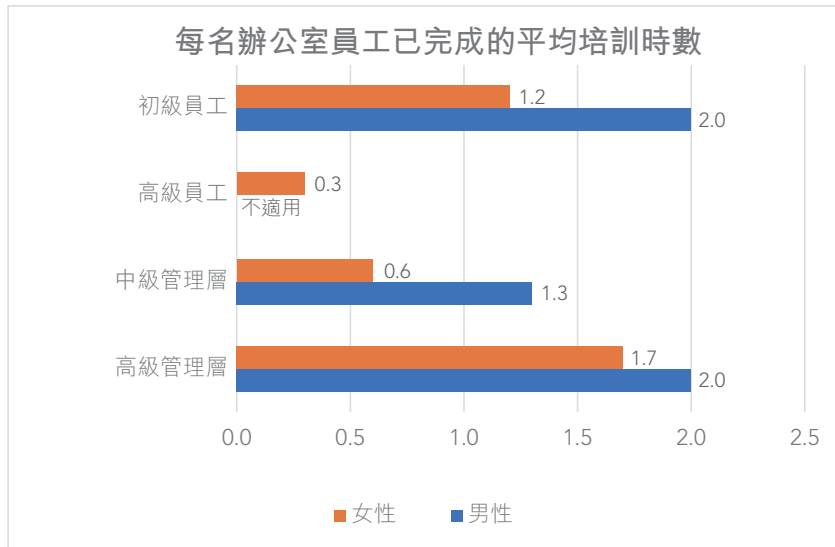
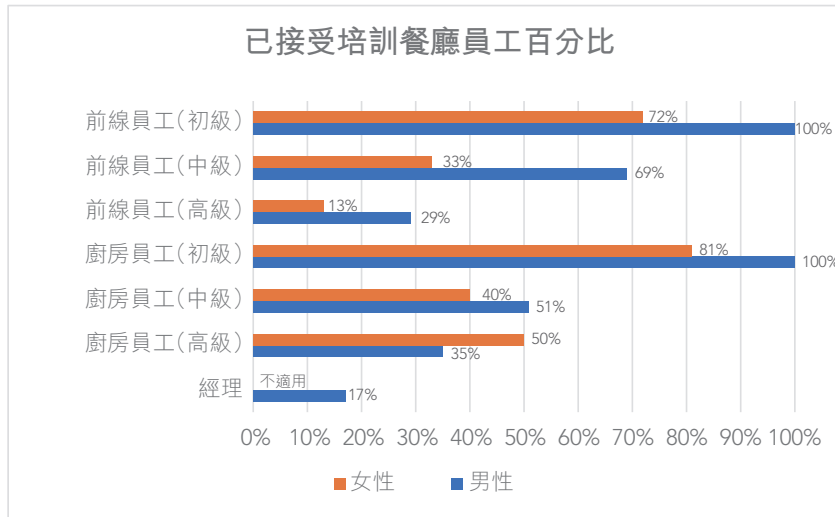
培訓日期	培訓主題	目標僱員	培訓內容
首個工作天	新入職員工迎新	新入職員工	<ul style="list-style-type: none"><li>本集團組織架構表及本集團理念</li><li>餐廳特定守則及規例、認識設備</li></ul>
2020年6月	食品安全	廚房員工	<ul style="list-style-type: none"><li>妥善儲存食品</li><li>用具及食品處理</li><li>清潔技術及衛生問題</li></ul>

## 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。相關數據載列如下：



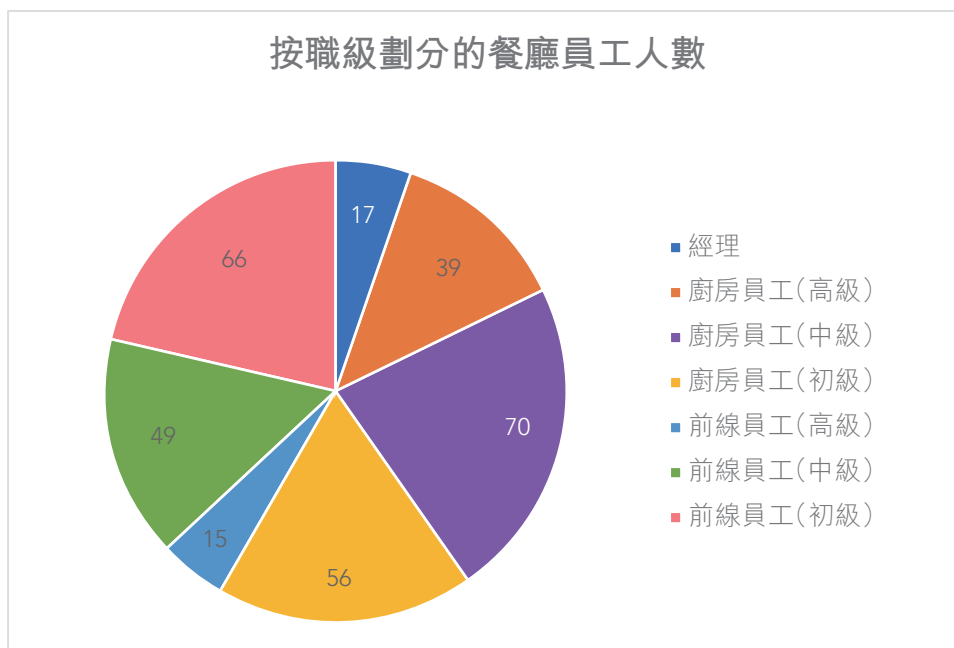
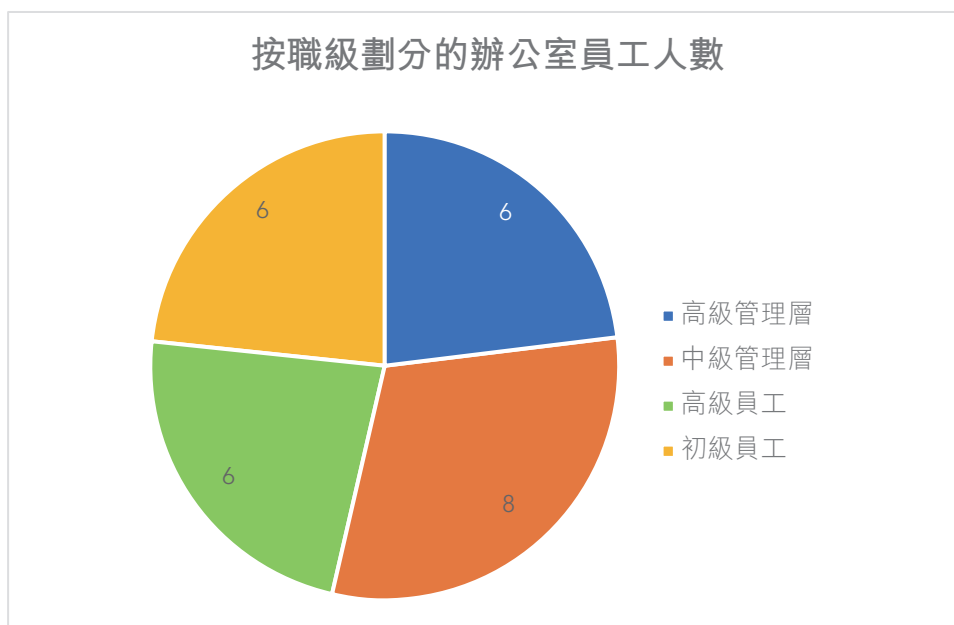




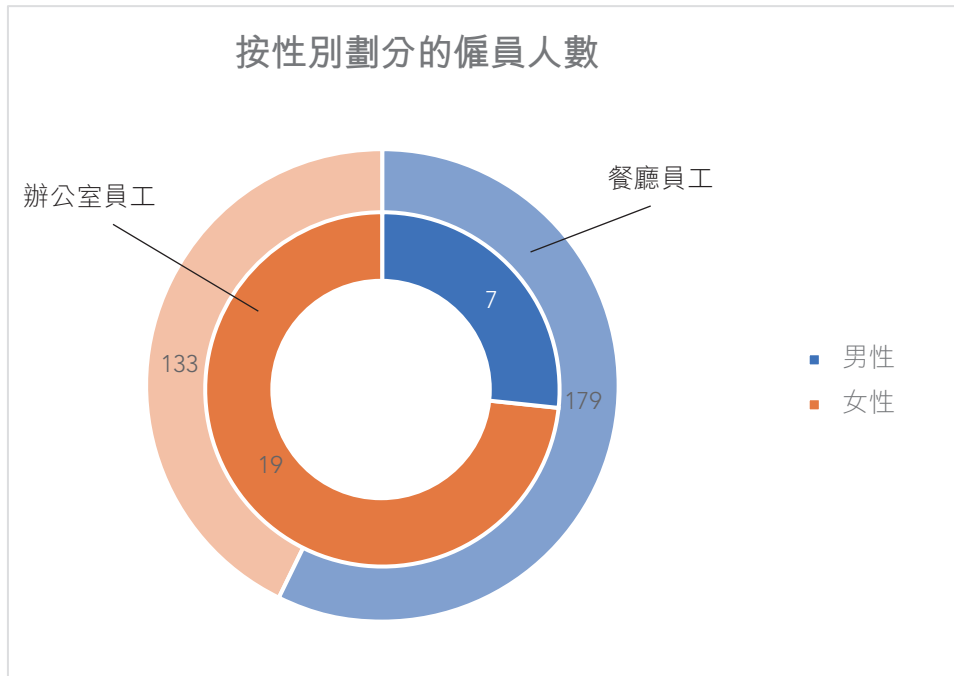
# 環境、社會及管治報告

## F. 僱員數據

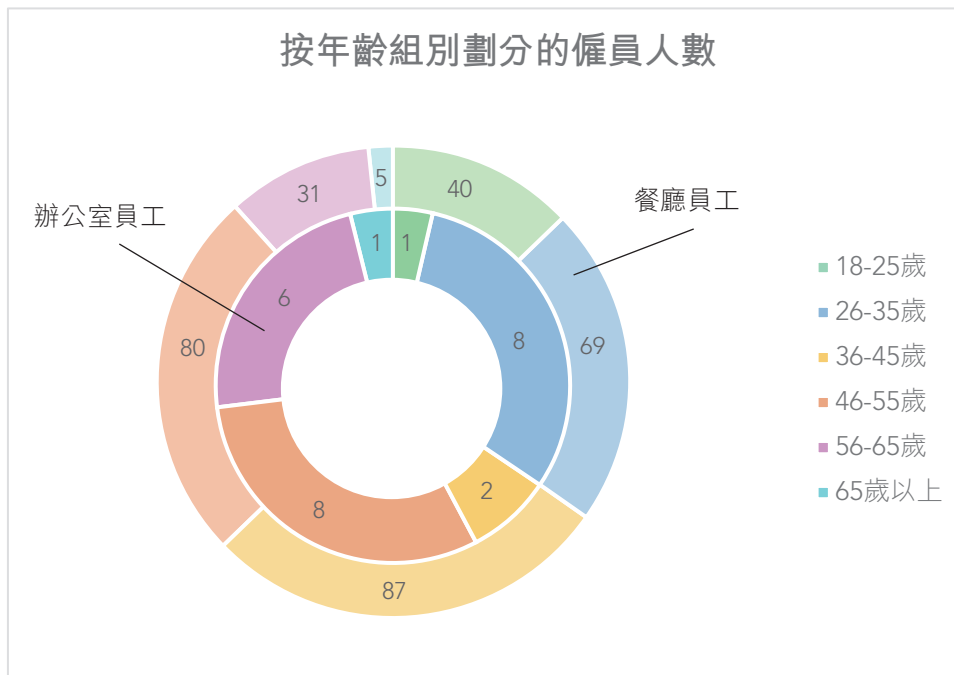
報告期間，僱員總數由354人減少至338人。有關僱員數據的其他詳情於下圖說明。



## 按性別劃分的僱員人數



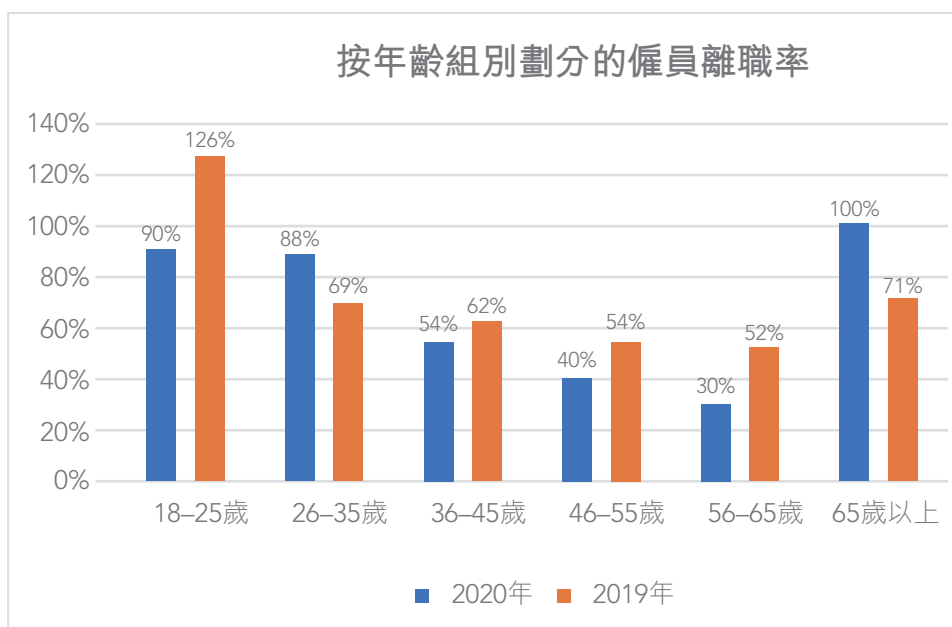
## 按年齡組別劃分的僱員人數



# 環境、社會及管治報告

## 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60%及61%，而於2019年，有關數目則分別為76%及58%。有關情況顯示人力資源管理有所改善。此外，2020年及2019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26-35歲及65歲以上的年齡組別外，其他年齡組別均呈下降趨勢。



## 8. 與全球社區的聯繫

我們於香港餐廳提供不同國家美食，相信我們的社區不僅限於香港，亦包括我們的美食所代表的國家。我們的餐廳及美食得以成功乃建基於越南、泰國及日本等亞洲地區的飲食傳統及智慧上。2020年，我們已將社會參與足跡擴展至泰國，旨在回饋為泰國美食的根基作出貢獻的國家。

2020年1月，本集團曾參加於泰國曼谷舉行的2020年全球特許經營商高峰會(Global Franchisee Summit 2020)。是次高峰會由全球領先的泰國餐廳營運商COCA Holding International及Mango Tree Worldwide Restaurant Group主辦，使本公司能夠與來自其他八個國家的參加者建立聯繫，致力共創一個更佳的烹飪環境，並分享在餐飲業中最佳的可持續發展常規。為了促進知識交流，行政總裁郭志波先生就集團會員計劃的成功發表主題演講。

除專業聚會外，本集團亦曾前往北碧府參加與泰國皇家林業廳共同舉辦的企業社會責任(「企業社會責任」)項目，旨在防止森林砍伐並鼓勵社區與大自然和諧相處。



圖9-12 一全日體驗於泰國舉行的Coca全球特許經營商高峰會

# 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2020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。我們獲強制性公積金計劃管理局評為「積金好僱主」。我們亦榮獲勞工處所頒發的《好僱主約章》2020，表揚本集團以僱員為本及與時並進的良好人事管理措施。



圖 13 — 2019–2020 年「積金好僱主」獎項



圖 14 — 勞工處頒發  
《好僱主約章》2020

### 食品質素及服務方面的認可



圖 15 — 本集團獲授權使用  
優質旅遊服務計劃的認證標誌

本集團旗下所有餐廳均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 16 — Paper Moon (海運大廈) 獲 U 周刊頒發我最喜愛觀景餐廳

於 U 周刊舉辦的我最喜愛食肆 2020 中，Paper Moon (海運大廈) 獲頒我最喜愛觀景餐廳。該獎項由 U 周刊讀者投票選出，對於公眾的認可我們深感榮幸。同時，經網上投票後，Paper Moon (海運大廈) 亦因餐廳景觀及招牌菜式而獲頒《新假期》必吃食店大獎 2020。於未來數年，我們將繼續努力改善我們的服務及菜餚。



**【全港必吃食店 2020】新假期票王、必吃食店、全民公投 得獎名單餐廳結果公布！**

新假期 · 飲食 Jun 10 2020 - 23:00

《新假期》全港必吃食店 2020 大獎，經過為期一個月的投票後，終於圓滿結束！今年共有 26 個必吃大獎，除了不同菜系界別之外，更有新設《全民公投必吃食店》，由香港市民網上提名，競選情況非常激烈，立即為各位揭曉得獎名單！

撰文：新假期飲食組 | 圖片：新傳媒資料庫、相關機構

**必吃環球特色美食**

**票王**

仙后餐廳 Junon [【餐廳詳情按此】](#)

**必吃食店**

Lucky Ristorante

Duck & Waffle [【餐廳詳情按此】](#)

Paper Moon


Little Mario's Pizzeria

Amber

La Rambla by Catalunya [【餐廳詳情按此】](#)

Bayfare Social

**必吃觀景食店**



**票王**

Wooloomooloo Prime

**必吃食店**

% Arabica [【餐廳詳情按此】](#)

101 手工潮潮麵 [【餐廳詳情按此】](#)

Paper Moon

圖 17 及 18 — Paper Moon (海運大廈) 獲頒《新假期》必吃食店大獎 2020

# 環境、社會及管治報告

我們特別感到自豪的是，一系列芒果樹餐廳自2019年8月起一直榮獲泰精選標章(Thai Select Award「Seal of Approval for Thai Cuisine」)。該獎項由泰國皇室政府商務部授予，保證泰國餐館和泰國食品的真偽認證。由於該獎項認可我們優質的泰國食品，因此別具意義。



圖19—泰精選大獎「泰精選標章」

十里洋場(利園二期)、安南(銅鑼灣)、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)等多間餐廳因菜餚質素及所提供整體服務而榮獲T. Dining香港最佳餐廳2020(T. Dining Hong Kong Best Restaurants Award 2020)。



圖20—十里洋場(利園二期)獲頒T. Dining香港最佳餐廳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《職業安全及健康條例》
- 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：

### 反貪污

- 《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

關鍵績效指標	說明	報告相關章節
<b>A: 環境</b>		
<b>A1: 排放物</b>		
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。	4. 對環境的承諾
關鍵績效指標 A1.1	排放物種類及相關排放數據	4G. 能源消耗及排放資料
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)	4G. 能源消耗及排放資料
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)	4G. 能源消耗及排放資料
關鍵績效指標 A1.5	描述減低排放量的措施及所得成果	4D. 積極進行廢物回收，盡量減少廢棄
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	4D. 積極進行廢物回收，盡量減少廢棄
<b>A2: 資源使用</b>		
一般披露	有效使用資源(包括能源、水及其他原材料)的政策	4. 對環境的承諾
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)	4G. 能源消耗及排放資料
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)	4G. 能源消耗及排放資料
關鍵績效指標 A2.3	描述能源使用效益計劃及所得成果	4. 對環境的承諾
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	4. 對環境的承諾
關鍵績效指標 A2.5	製成品所用包裝材料的總量(噸)	不適用
<b>A3: 環境及天然資源</b>		
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	4. 對環境的承諾
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	4. 對環境的承諾

# 環境、社會及管治報告

關鍵績效指標	說明	報告相關章節
<b>B: 社會</b>		
<b>僱傭及勞工常規</b>		
<b>B1: 僱傭</b>		
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	7B. 勞工準則與平等機會
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	7F. 僱員數據
關鍵績效指標 B1.2	按性別及年齡組別劃分的僱員離職率	7G. 僱員離職率
<b>B2: 健康與安全</b>		
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	7C. 職業健康及安全
關鍵績效指標 B2.1	因工作關係而死亡的人數及比率	7C. 職業健康及安全
關鍵績效指標 B2.2	因工傷損失工作日數	7C. 職業健康及安全
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	7C. 職業健康及安全
<b>B3: 發展及培訓</b>		
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	7D. 僱員發展及培訓
關鍵績效指標 B3.1	按性別及職級劃分的受訓僱員百分比	7E. 員工受訓時數
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	7E. 員工受訓時數
<b>B4: 勞工準則</b>		
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	7B. 勞工準則與平等機會
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	7B. 勞工準則與平等機會
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	7B. 勞工準則與平等機會

# 環境、社會及管治報告

關鍵績效指標	說明	報告相關章節
<b>營運慣例</b>		
<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	5A. 採購政策
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，以及相關執行及監察方法	5A. 採購政策
<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：	5. 對品質的承諾
	(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	5C. 保護知識產權
關鍵績效指標 B6.4	描述質量檢定過程及產品回收程序	5. 對品質的承諾
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	5E. 資料保護及私隱政策
<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：	6. 反貪污政策及措施
	(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	6. 反貪污政策及措施
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	6. 反貪污政策及措施
<b>社區</b>		
<i>B8：社區投資</i>		
一般披露	有關以社區參與來了解發行人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	8. 與全球社區的聯繫
關鍵績效指標 B8.1	專注貢獻範疇	8. 與全球社區的聯繫
關鍵績效指標 B8.2	在專注範疇所動用資源	8. 與全球社區的聯繫