



合興集團控股有限公司

(於開曼群島註冊成立之有限公司)

股份代號：47

YOSHINOYA



2016

環境、社會及管治報告



目錄

1.	關於本報告	
1.1	關於合興集團	2
1.2	持份者識別和溝通	2
2.	環境保護	
2.1	排放物	3
2.1.1	廢氣排放	3
2.1.2	廢棄物管理	3
2.1.3	碳審核	3
2.2	資源使用	4
2.2.1	能源消耗	4
2.2.2	水資源消耗	4
3.	員工關愛	
3.1	僱傭	5
3.1.1	員工福利	5
3.1.2	平等機會	5
3.1.3	員工溝通	5
3.2	健康與安全	6
3.3	員工發展	6
4.	營運慣例	
4.1	供應鏈管理	7
4.1.1	採購政策	7
4.1.2	物流管理	7
4.2	產品及服務質素	7
4.2.1	食品安全	7
4.2.2	顧客滿意度	8
4.3	反貪污及道德規範	8
5.	社區	
5.1	社區活動	9

1. 關於本報告

本報告為合興集團控股有限公司(香港股份代號「0047」，統稱「合興集團」、「本集團」、「本公司」或「我們」)編製的首份環境、社會及管治報告(「環境、社會及管治報告」)。

環境、社會及管治報告按照香港聯合交易所有限公司(「聯交所」)證券上市規則(「上市規則」)附錄二十七《環境、社會及管治報告指引》(「指引」)編製，內容涵蓋本集團於二零一六年一月一日至十二月三十一日期間在持份者參與、環境保護、員工關愛、營運慣例及社區等範疇的工作成果。

於是次報告期間，本集團按照指引規定，委託獨立顧問協助本集團與各持份者進行溝通，以評估本集團在環境、社會及管治方面的表現。未來，本集團將以本環境、社會及管治報告為基石，持續改善報告資訊收集工作，並提升在環境、社會及管治方面的披露表現。

1.1 關於合興集團

合興集團自一九八八年起在聯交所上市。合興集團的前身經營食用油行業，在中華人民共和國(「中國」)及香港發展入口、裝瓶及分銷食用油等業務超過八十載。在二零一二年，本集團完成收購一所行內領先的中國快餐(「快餐」)連鎖企業，憑借較早前簽訂的長期特許協議，本集團於中國華北地區開拓快餐業務，於北京市、天津市、河北省、遼寧省、黑龍江省、吉林省及內蒙古自治區經營吉野家及冰雪皇后連鎖店。

吉野家是一所享有超過百年歷史的牛肉飯品牌，主要提供各種飯類食品，而冰雪皇后是美國人氣冰淇淋品牌，開業已超過七十年，專售冰淇淋蛋糕、冷凍甜品和飲料。於二零一三年，本集團完成分拆食用油業務，現已成為一組主要在中國發展快餐業務的集團。

1.2 持份者識別和溝通

本集團的持份者所涉的層面甚廣，尤以顧客及員工為多。我們識別了本集團最關鍵的持份者，包括顧客、員工、政府、股東與投資者、供應商、公益組織、行業協會及媒體，並透過不同渠道收集彼等的意見。

在本報告年度，本集團編製首份環境、社會及管治報告，滿足持份者對我們可持續發展表現的期望。為了解不同持份者對本報告內容的期望，並且就本集團環境、社會及管治表現提供意見，本集團委託獨立第三方顧問主持與持份者的溝通活動，包括面對面溝通、電話訪談、問卷調查、實地走訪等多種形式。此舉確保雙方在公平公正的情況下溝通，繼而決定是次報告的主要內容，並作為日後本集團制定有關政策及方針的參考。

環境、社會及管治報告涉及廣泛議題。當中，本集團需要識別與自身相關的議題，作為可持續發展管理及信息披露的基礎。藉由各持份者溝通活動及第三方顧問的協助下，本集團識別了若干較重要的環境、社會及管治議題，從而制定環境、社會及管治報告的披露範圍。

2. 環境保護

本集團一直秉持以「良心品質」的經營態度，除了考慮食物品質外，我們亦關注到日常營運對環境的影響。為此，本集團已訂立環境管理系統，並在國內同業中最先取得ISO14001環境管理體系認證，確保符合當地環境法規，亦釐清各呈報部門環境保護方面的職責。

2.1 排放物

2.1.1 廢氣排放

我們作為快餐連鎖食店無可避免需要使用大量燃料烹調食物，並隨之產生油煙。為減少油煙對食店周邊環境的影響，本集團嚴格監控店舖的油煙裝置的效能。根據當地相關的環保標準，安裝合格的油煙淨化裝置。為了使有關設備能長遠發揮效能，營運部已制定一系列維修保養計劃，包括定期清潔油煙淨化裝置，定期為裝置進行保養，以及編製清潔報告。如此一來，可確保店舖經營符合當地法規，亦使店舖附近空氣保持清新。

2.1.2 廢棄物管理

所有連鎖食店及辦公室在日常營運期間會產生不同類型的廢棄物，可大致分為危險廢棄物、可回收的廢棄物、不可回收的廢棄物及肉類加工廢棄物。各項物料由生產、運送及棄置均造成不同程度的環境影響。為此，本集團致力在店舖及辦公室分類收集廢棄物，並適當地處理廢棄物。如此一來，我們不僅讓回收率上升外，也減少廢棄物帶來的衛生問題。

本集團的營運毋需使用危險化學用品，但仍然會產生廢燈管、廢電瓶等被納入國家危險廢棄物名錄的廢棄物。所有危險廢棄物均由特定人士於特定地方處理，避免處理不當。否則，將危害環境及健康。本集團亦小心處理其他廢棄物，讓尚可加以運用的物料能回收再用。本集團每天處理大量食材，整理肉類時，會嚴格控制成品質量，減少肉頭及碎肉產生，造成浪費。除了食材外，本集團亦集中處理公司可作二次利用的零件、廢塑料容器、包裝紙箱、包裝紙及廢紙等，減少廢棄物產生。

2.1.3 碳審核

作為負責任的企業公民，本集團致力減低業務營運對環境的影響，在減少碳排放方面的工作更是不遺餘力。要降低碳排放，本集團需要全面了解碳排放規律，繼而作出針對性的改善措施。

本集團聘請第三方專業機構為本集團進行碳審核，核查本報告年度各單位的排放強度。在店舖營運期間，碳排放主要源於灶具的天然氣消耗以及其他灶具及燈具的電力消耗。經過詳細的碳排放數據分析，本集團進行不同針對性的減排措施，包括加強營運高低峰時期的能源使用監管。在未來，本集團亦會持續監測排放點的碳排放數據，按年制定不同的減排策略。

2. 環境保護

2.2 資源使用

2.2.1 能源消耗

能源消耗與碳排放息息相關。本集團仔細監控用電量，並已制訂一系列節能措施並於各店舖推行。為有效地使用能源，本公司已制訂各個用能設備，如電燈、空調系統等開關的時間表予店舖。當發現實際用電量與制訂的使用量有較大出入，本公司的營運部會調查差異原因並在有需要時作調節。除時間表外，現時各店舖均採用分區照明系統，可令店舖按需要開關不同分區的電源。另外，各種煮食設備，如煎雞爐，會按照顧客流量及用餐高峰時間安排設備開啟的時間。經過各種節能措施的施行，我們確保店舖的能源可以用得其所及把碳排放減至最低。

2.2.2 水資源消耗

本集團謹慎使用珍貴的水資源。在店舖的日常營運期間，無論清洗食材、煮食、店舖清潔等各環節均需使用食水。本集團關注店舖的用水情況，營運部於每年年初會根據去年用水情況制訂年度計劃，於每月月底會檢視用水的實際情況，並為用水量較預期多的環節進行針對性分析及改善措施。機件耗損通常是浪費食水的原因之一。故此，公司將會定期按照保養計劃為用水設備進行日常保養與及時維修。當購買新設備時，節水量是我們重要考慮之一。

3. 員工關愛

基於餐飲業務的行業特性，員工與顧客有密切交流。員工肩負著促進公司發展與樹立公司形象的重任，因此，本集團珍惜每一位行業人材，渴望為員工締造一個優質工作環境，並為每位員工創造更廣闊發展空間，讓員工與公司共同成長。於二零一六年十二月三十一日，本集團共有7,912名全職及臨時僱員。

3.1 僱傭

3.1.1 員工福利

本集團明白員工是本公司建立品牌的基石，並為此制定以人為本的福利及政策以吸引和挽留優秀人才。

本集團已按照各營運所在地政府的有關規定為員工購買各項社會保險，員工享有各類型法定假期，包括哺乳假及男士侍產假。另外，本集團也為員工提供其他福利，如用餐優惠、為夏季高溫場所工作人員及低溫冷庫工作人員提供特殊津貼等，藉以挽留人才。為避免員工進行身體未可負荷的工作及保護未成年人士，禁止旗下店舖僱用未滿18歲的人士。

本集團相信，豐富的工餘活動能讓員工抒解工作壓力，同時增添團隊凝聚力。本集團為員工設計連串活動予員工參加，例如每季進行的聚餐會、家庭趣味運動會及端午節包粽子的活動等。

3.1.2 平等機會

本集團致力締造公平的工作環境。為使每位店舖員工有平等的晉升機會，已訂立一系列評核程序。我們備有一系列關鍵績效指標（「指標」），以便更全面及客觀地評價員工表現。在評核制度之下，負責經理可按照指標審視員工表現，繼而決定升任人選。

我們反對任何形式的歧視，亦不會因申請人的身障礙影響聘用機會。本集團以行動履行反歧視的承諾，已在各分店聘用身障員工，讓身障人士也獲得正常工作及自力更新的機會。

3.1.3 員工溝通

為照顧所有員工的需求，有效的溝通渠道尤為重要。本集團以不同渠道與員工交流。定期舉行各種員工會議，支援中心各部門及餐廳每月均組織不同形式的員工會議，期間會傳遞公司新政策、程序及人事信息，讓團隊成員藉此機會互相學習及交流。另外，餐廳及支援中心已設置公告欄，讓員工更了解公司的最新資訊，增加員工對公司的歸屬感。本集團也定期出版供內部參閱的刊物「良心雜誌」，刊物由本集團各部門合作完成，充份反映員工意見。本集團也希望直接聽取員工的意見，已開設員工意見信箱，讓員工藉此平台為公司向人力資源部提出創新建議。本集團也要求各餐廳經理與下屬積極溝通，了解前線員工對本集團營運的各種意見，以便本集團制定更以人為本的人力資源政策。

3. 員工關愛

3.2 健康與安全

要保持良好的食品及服務質素，員工的健康狀況是其中一項關鍵，確保職業安全是本集團重中之重的的工作。本集團已按照當地有關法律法規和政府規章的要求，貫徹執行政府頒佈的《職業健康安全管理體系要求》。人力資源部已為員工提供各項基本保障，除了購買員工意外保險外，亦每年為員工進行與工作相應的身體檢查，讓員工了解自己的健康水平。

工作環境與員工安全水平息息相關。本集團定期制定並實踐勞動保護裝備（「裝備」）的購進計劃，確保僱員在工作環境內有充足及合適的裝備。此外，本集團也小心看待工作場所中的安全黑點，為此特地成立危害分析重要管制點小組，小組對生產環境進行定期檢查，處理各項安全隱患，並減少任何玻璃爆裂、外界污水滲漏及其它危險情形。

本公司明白預防勝於治療。公司已安排全面的職業安全培訓，內容包含職業健康安全管理要求、職業病預防、危害分析重要管制點計劃等，在崗的員工必須在完成培訓後通過相關考核，確保所有員工具備所需的職業健康安全知識。

3.3 員工發展

本公司以多元化的形式為不同級別的員工提供相應的各類在職教育及訓練。為了確保訓練項目的成效以及為客戶提供具有質素的服務，受訓員工需在指定時限內達到指定培訓標準。在二零一六年，本集團提供累計達1608人次的員工培訓。

與一般公司培訓計劃有異，本集團開辦以「筷子大學」（「大學」）為名的訓練中心。大學為本集團培育出無數個業界精英。此大學提供的訓練主要針對中高級的員工進行專業培訓，切合業務需要及人才發展，使每位員工配備更專業的技能，建立更完善的人才培訓系統。

4. 營運慣例

市民的健康與飲食有密切關係，要持續增長地經營快餐業務，建立值得信賴的商業品牌，產品質素最為關鍵。除了講求速度及相宜的價格外，我們更著重食品的安全及味道。我們由選材、運輸以至製作食品的程序均有嚴格規定，使顧客能安心享用我們的產品。

4.1 供應鏈管理

4.1.1 採購政策

供應商是本集團管理食品品質及安全的第一道關口。除了味道外，我們需要保證食材百分百安全。本集團對供應商有著嚴格的篩選機制，會以供應時間、產地、公司安全體系等多方面考量。各種材料均由指定地方供應，並以該行業的龍頭企業作為合作夥伴（如合適）。我們以環境表現作為其中一個篩選指標，會先考慮獲ISO 14001 認證的公司，從而選擇經已建立環境管理體系的供應商。在供應商正式被選用後，本集團會安排向供應商進行針對食物安全的現場審查，購得的食材也會送往第三方品質檢驗，確保食材成份符合安全標準，從源頭監控食品安全及質素。

4.1.2 物流管理

供應商的篩選程序是保障食材質素的第一防線，運送食材的物流過程也是保質的關鍵。我們制定了一系列在物流過程中檢測食材質素的指標，如運送及儲存點的衛生情況及溫度，只有達標的合格品可以流出市面。同時，我們的物流中心設有實驗室，為食材作詳細檢驗。經過妥善的物流管理，確保運送到各店面的食材能保持質量，也避免食材變質引起的食品安全問題。

4.2 產品及服務質素

4.2.1 食品安全

食物能提供營養，但古語有云「病從口入」，進食不衛生、處理不當的食物能引致嚴重健康問題。我們以零重大食品安全事故為目標，建立值得顧客信賴的餐飲品牌。

我們對食物生產的管理已獲ISO 22000及HACCP認證。食物安全管理涉及多方面的工作，在保證原材料質量的同時，我們要求所有設備清潔且正常運作，妥善處理廢棄物及污水，定期進行店舖消毒及滅蟲等。此外，烹調方法決定食物的味道及安全，我們對每一項產品也編訂優質的製行程序，員工需要按程序製作食品，與此同時，他們亦需符合公司對員工的衛生要求，讓顧客在不同分店也能品嚐品質一致的產品。為使以上食品安全策略確實推行，我們亦已成立食品安全小組，對食品製作的安全情況作詳細檢驗。除了供應鏈外，食品安全小組對食材、工序、廚房設備及周邊環境均會進行評核，並抽樣進行實驗室檢驗，以科學方法確保產品安全。

4. 營運慣例

4.2 產品及服務質素(續)

4.2.2 顧客滿意度

本集團經營競爭激烈的快餐業務，要成為顧客喜愛的快餐品牌，不單單追求迅捷的製作速度，我們強調服務態度、用餐環境、食品質素，全面照顧顧客的用餐感受。我們每季均會隨機挑選顧客進行顧客滿意度調查，我們的調查涵蓋數個範疇，如食品品質、服務體驗、食品份量、環境清潔等等。分析顧客在客方面的不同評分後，我們會按結果找出重點提升的範疇，在未來的季度作出改善，持續完善我們的食品及服務品質。

4.3 反貪污及道德規範

本集團貫徹「良心品質」，產品及服務質量固然是我們的努力目標，本集團同時恪守商業道德，每位員工均須謹守本集團所訂的行為準則及道德規範。本集團已清楚要求全體員工遵守中國法規，嚴禁員工借公司名義以任何方式向供應商、客戶收取任何形式的饋贈。本集團的反貪政策獲得正面成效，去年本集團未有任何有關貪污的法律訴訟出現。本集團亦尊重各持份者的私隱，會為供應商及客戶的非公開信息進行保密。本集團已成立舉報機制，若員工發現任何非法、違反道德及公司守則的行為時，可直接與其主管聯絡，亦可聯繫公司的內審部。公司會保障舉報人，並會作出查證及跟進，努力締造公平的營商環境。

5. 社區

5.1 社區活動

我們的業務扎根社區，在營運地區建立起龐大的業務網絡，以優質食品融入當地居民的生活當中。除了拓展業務外，我們也關心經營地區的民眾利益。經營餐飲業務需要大量員工，協助烹調食物及服務客人。我們能夠在地區創造就業機會，讓居民能夠在當地工作。與此同時，我們亦有聘請身障人士支持他們自力更新，這些身障人士縱使與其他人一樣具備工作能力，但一般求職較為困難。我們以行動對身障人士投予信任一票，讓他們融入社會。

教育事業是培育社區下一代的決定性項目。本集團亦關注社區未來發展，組織多次與教育相關的社區活動。我們在暑假期間先後舉辦「培養青年領袖」及「延續香港傑生精神」的訓練項目。這些項目讓年青人參與一系列團體活動，從中培養團隊精神及領導能力。另外，本集團能預見可見將來香港與國內的交流日漸頻繁，讓香港學生到華北地區交流能促進兩地文化交流，也可作為有志於內地發展的年青人起步點。本集團於年內組織了多次香港學生在北京活動，參與人數達100人。藉著不同的青年訓練計劃及交流活動，本集團給予年青人不同文化衝擊，發展他們的潛能和協助社會培訓人才。