



Chinese Food And Beverage Group Limited 華人飲食集團有限公司

(Incorporated in the Cayman Islands and continued in Bermuda with limited liability)
(於開曼群島註冊成立並於百慕達存續之有限公司)

Stock Code 股份代號：8272

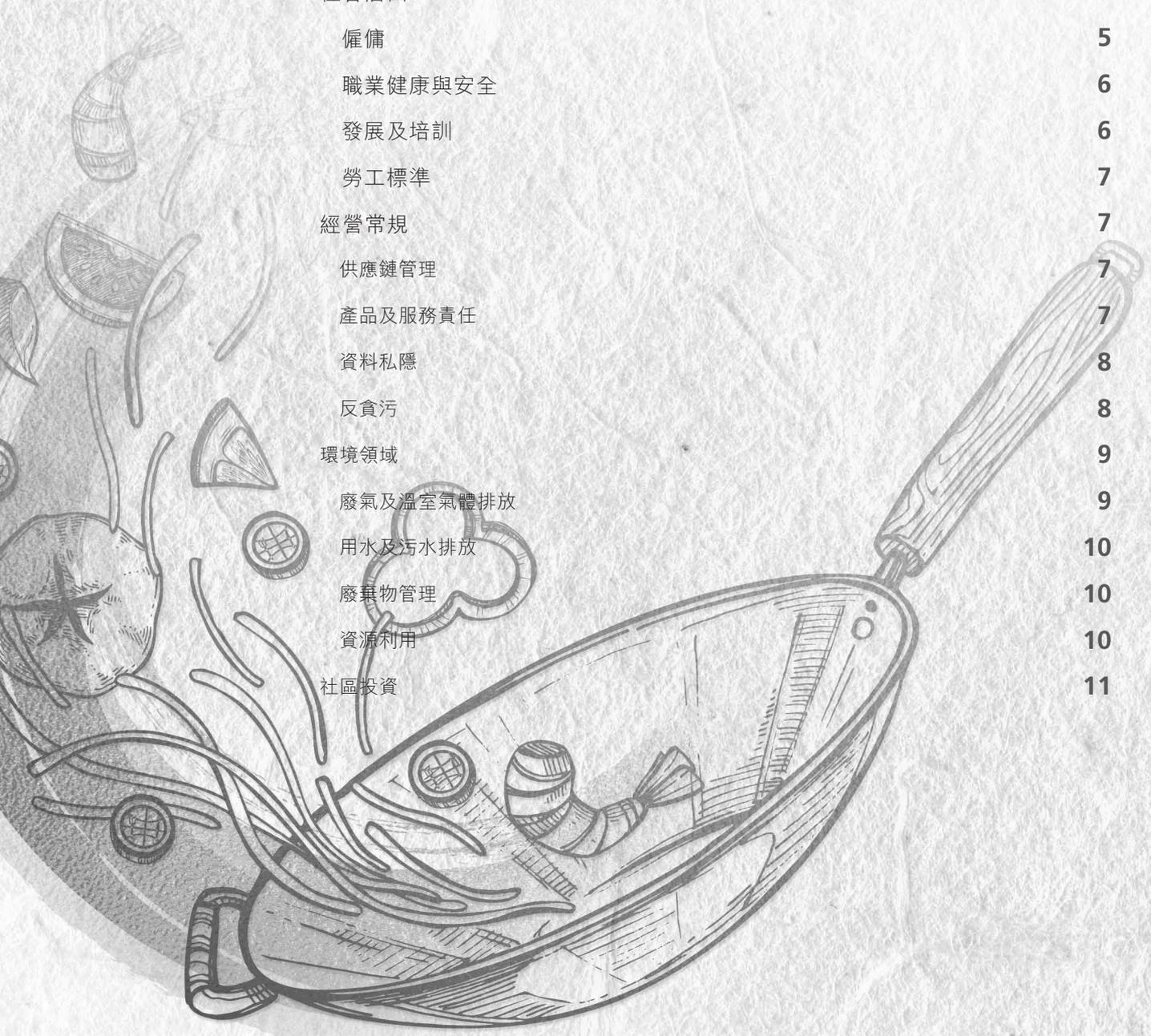
Environmental, Social and
Governance Report
環境、社會及管治報告

2019



目錄

關於本報告	2
報告準則	2
環境、社會及管治報告範圍	3
反饋	3
可持續發展的價值	4
與持份者溝通	4
社會層面	5
僱傭	5
職業健康與安全	6
發展及培訓	6
勞工標準	7
經營常規	7
供應鏈管理	7
產品及服務責任	7
資料私隱	8
反貪污	8
環境領域	9
廢氣及溫室氣體排放	9
用水及污水排放	10
廢棄物管理	10
資源利用	10
社區投資	11





關於本報告

華人飲食集團有限公司(「本公司」)及其附屬公司(統稱為「本集團」或「我們」)謹此呈列截至二零一九年十二月三十一日止年度的環境、社會及管治(「環境、社會及管治」)報告(「環境、社會及管治報告」)。在環境、社會及管治報告中，我們將討論在營運的社會和環境層面實現目標的可持續性方法。

首先，在社會領域，我們將證明我們在與僱員及業務營運有關領域的表現屬合理；其次，在環境領域，我們已識別由於我們的業務模式而對環境造成影響的重大議題。透過分析我們在該等領域的表現，我們相信將為本集團提供更好的解決方案，以促進其營運的可持續發展，提高本集團透明度，供持份者更廣泛地了解本公司的相關表現。

報告準則

環境、社會及管治報告乃根據香港聯合交易所有限公司GEM上市規則附錄二十所載之《環境、社會及管治報告指引》編製。環境、社會及管治報告乃按四大報告原則編製，當中包括重要性、量化、平衡及一致性。

報告原則	回應
重要性	環境、社會及管治報告中披露的內容足以代表與本集團的環境及社會因素有關的重大議題，有助我們的投資者或持份者了解本集團的表現。
量化	環境層面的關鍵績效指標以可計量方法進行解釋及評估，可顯示環境、社會及管治政策及管理系統的成效。
平衡	本集團確保以公正的方式呈現資料，反映本集團可持續性表現的全面情況，避免對報告讀者產生不適當的影響。
一致性	使用一致的方法對相關環境、社會及管治數據進行有意義的比較。呈列過往財政年度的關鍵績效指標，以便比較本集團的可持續性表現。

有關環境、社會及管治報告的企業管治部分，請參閱二零一九年年報「企業管治報告」一節。



環境、社會及管治報告範圍

除另有說明外，本環境、社會及管治報告的報告期涵蓋二零一九年一月一日至二零一九年十二月三十一日（「報告期」）。與去年相同，環境、社會及管治報告涵蓋我們香港辦公室總部及餐飲業務的政策描述。決定乃由於我們報告期內所有收益來自餐飲業務。

然而，由於享福於二零一九年六月出售，而堅石燒自二零一九年六月起開展業務，所以並不建議將本環境、社會及管治報告中披露的餐飲業務關鍵績效指標直接進行比較。

反饋

本集團視持份者的意見為改善可持續性表現的一個重要步驟，並在下一個報告期實現其業務目標的重要步驟一部分。如有意提供有關我們環境、社會及管治表現的任何評價或意見，請以電郵 (info@cfbgroup.com.hk) 或以下方式聯絡本集團：

香港
中環
皇后大道中 110-116 號
永恆商業大廈
9 樓 906 室



可持續發展的價值

本集團深知將可持續發展納入我們業務的重要性，乃由於其可在經濟、社會及環境層面取得更好表現。我們致力評估當前的做法，確保我們的營運程序及政策將對大自然的影響降至最低，能夠利用資源滿足市場需求並為持份者創造長期價值。

與持份者溝通

持份者的參與使本集團能夠確定可持續策略，以改善其營運的環境及社會績效。透過確定持份者的需求及期望，我們將能夠檢討當前的溝通渠道，並在必要時相對改進我們針對該等持份者的接觸方法。

更多詳情請參閱下表：

持份者	需求及期望	溝通渠道
顧客	<ul style="list-style-type: none"> • 產品及服務質素 • 食品安全 • 個人私隱保護 	<ul style="list-style-type: none"> • 在我們餐廳的面對面交流 • 意見箱 • 熱線及電郵
僱員	<ul style="list-style-type: none"> • 僱員權益 • 職業健康與安全 • 職業發展 • 薪酬及福利 • 培訓發展 	<ul style="list-style-type: none"> • 內部會議 • 電郵 • 僱員的公司活動 • 僱員評核 • 培訓課程、簡介會
投資者／股東	<ul style="list-style-type: none"> • 資料披露 • 合規營運 • 財務表現 • 企業管治 • 保障投資者利益 	<ul style="list-style-type: none"> • 本集團的官方網站 • 股東週年大會 • 定期資料披露 • 熱線及電郵
供應商	<ul style="list-style-type: none"> • 公平採購政策 • 長期業務關係 • 企業聲譽 	<ul style="list-style-type: none"> • 會議 • 電郵 • 供應商評估
政府及監管機構	<ul style="list-style-type: none"> • 遵守相關法律法規 • 促進經濟增長 • 貢獻社會 	<ul style="list-style-type: none"> • 定期資料報告 • 研討會 • 電郵 • 檢查 • 文件提交
當地社區	<ul style="list-style-type: none"> • 環境保護 • 公益事業 • 促進社區發展 	<ul style="list-style-type: none"> • 本集團的官方網站 • 電郵 • 社區服務



社會層面

勞工短缺一直為餐飲業普遍現象。為吸引更多潛在人才並挽留現有僱員，本集團貫徹以人為本之準則，積極建立互相信任和鼓勵的團隊精神，提供健康安全的工作環境，以確保僱員能夠充分利用自己的才能及發展潛力。

僱傭

由於我們重視僱傭平等並保持透明度，我們確保我們的工作環境並無性別、年齡、性取向、關係、家庭狀況、殘疾、種族、種族背景、國籍、宗教或政治歧視，為僱員創造一個具有包容性和支持性的工作環境。在招聘、培訓及晉升過程中，所有候選人及僱員均受到公平對待。

對於新招聘，我們在餐廳、職業介紹所及勞工處發佈職位空缺。根據職位空缺的資歷水平，本集團將指派管理人員進行面試，以確保選擇最合適的候選人。本集團亦在標準營運程序中訂明辭職安排，僱員可透過書面辭職來終止合約。

本集團亦會參照同業檢討現有薪酬待遇，以確保我們的僱員權益及福利保持競爭力，從而吸引更多潛在人才並挽留現有僱員。進行評估後，我們提供適當的晉升機會和薪金調整。根據個人表現、工作性質、資歷及經驗，該等機會屬合理。主管進行親身正式評估，允許僱員討論其表現。視乎僱員需要，此類討論亦持續進行。

為提高僱員的歸屬感並挽留人才，本集團提供各種福利，請參考以下詳情：

假日種類：

- 年假
- 病假
- 補假
- 婚假
- 產假
- 侍產假
- 喪假
- 陪審員假

其他福利種類：

- 強制性公積金
- 僱員餐食
- 超時工作交通補貼
- 醫療保險計劃

報告期內，本集團概不知悉任何重大違反香港特別行政區僱傭條例、香港特別行政區歧視條例或任何有關薪酬、解僱、招聘、晉升、工作時數、假期、平等機會、多元化、反歧視、福利及其他待遇的相關法律及規例，以致對本集團構成負面影響。



職業健康與安全

僱員乃本集團最重要之資產及資源，故我們的首要目標是在合理可行的情況下為僱員提供一個安全健康的工作環境。本集團已簽署職業安全約章，承諾與僱員一同創造安全的工作環境。

為保障員工的職業健康，已採取以下措施：

- 地面應保持清潔乾燥，並無垃圾和其他障礙物。食品或水或油濺溢應立即清理
- 刀具應保持鋒利，並只能用於預期工作。不得使用刀具打開罐頭或抽屜。刀具應妥善存放並保護刀鋒
- 盛有熱水或油的容器不應裝滿，並應妥善放置。鍋柄應遠離通道。工人應穿著適當的工作服、保護手套及圍裙。搬動高溫物品，請警告他人
- 提供足夠的空間和設備(如防割手套)以減少發生事故的風險
- 必須有效保護機器的危險部件，以防止對工人造成傷害
- 定期檢查和維修滅火設備
- 在餐廳放置設備齊全的急救箱
- 指派培訓夥伴以鼓勵和支持新加入的僱員遵循安全措施
- 歡迎僱員就任何糾正措施發表意見，以改善工作場所當前的安全做法

報告期內，本集團概不知悉任何重大違反職業安全及健康條例或任何有關保障僱員及提供安全工作環境的相關法律及規例，以致對本集團構成重大影響。

發展及培訓

本集團非常重視提高僱員履行職責的知識及技能，使彼等及時了解最新的行業趨勢。我們的總經理及主廚每天進行兩次簡介會及評估，確保員工知悉新菜式並進一步改善我們的服務質素。我們的總經理將與高級管理層討論顧客的反饋意見，釐定是否需要進行特定培訓以提高我們的整體服務質素。

本集團為新入職人員提供在職培訓。新僱用的廚房員工由主廚進行培訓，而我們的各餐廳總經理一般負責培訓新服務人員。

此外，為提高員工士氣，報告期內已組織一次培訓。培訓涉及質量、服務、清潔、食品及薪金的成本控制等主題。



勞工標準

本集團的餐廳及辦公室嚴格遵守香港僱傭條例的規定，明確禁止童工及強迫勞工。本集團餐廳總經理／主管／人力資源人員須透過檢查所有僱員的有效身份證明，確保所有僱員合法工作及避免僱用童工。本集團亦一直持續監察有關最低工資的相關規定，確保僱員並無遭非法少付工資。

本集團根據法定工作時間標準安排員工的工作時間，並容許彼等根據勞工法例獲得有新假及病假。

經營常規

供應鏈管理

我們的供應商主要包括食材及飲品供應商。我們的主要食材包括肉類及蔬菜。我們亦已委聘清潔服務提供商、餐具及害蟲控制服務提供商。

由於我們的食品質素對本集團聲譽影響極大，供應商必須提供符合食品安全標準的原材料及食品。本集團將對供應商進行全面評估，要求彼等提供相關證明文件或透過現場檢查，確保符合本集團的要求。

在選擇新的供應商時，我們的管理團隊(包括主廚、營運總監及工廠總監)將進行實地檢查，根據衛生及食品質素評估業務認證、聲譽、營運效率、技術專長、價格、交付保證及企業社會責任等領域。向供應商收取具有健康證明及實驗室測試結果的食材及其他貨品需要預期符合當前的食品標籤以及相關的衛生法規。作為質量控制，亦將每月評估現有供應商的質素及價格。

產品及服務責任

除確保供應商的表現外，我們極度關注管理及交付最終產品予消費者。首先，作為餐飲業務，我們的僱員在提升本集團品牌形象方面發揮著至關重要的作用。由於我們每天為員工進行簡報，我們有信心，僱員有能力提供具有專業知識及技能的客戶服務，可保證我們的服務質素。當我們接獲餐廳顧客投訴時，總經理將嘗試在餐廳層面解決顧客滿意的事宜。一般而言，如投訴涉及菜式的口味或質素，我們通常建議為顧客提供另一款菜式或取消訂單。如投訴與我們的員工有關，則將由餐廳經理直接處理以解決問題。



由於本集團交付食用產品，產品的食用安全至關重要。食品處理、烹調及儲存的安全步驟對於預防食源性疾病至關重要。在準備食物的每一步中，我們均遵循以下四個步驟來確保食物安全：

- 清潔 — 所有食品處理人員必須在處理食材前消毒雙手，並在處理食材時佩戴手套。各餐廳的總廚將持續向其他廚房員工提供在職食品加工及衛生培訓。
- 分開：生熟食準備、配料室及主烹調區分開，避免交叉污染。
- 烹調：煮至合適的溫度。
- 冷卻：迅速冷藏。

此外，保持餐廳及其他生產區域的衛生亦同樣重要。本集團已外判專業清潔公司清潔和消毒餐廳的指定區域。專業害蟲控制服務提供商亦已獲僱用作害蟲防治。

報告期內，本集團概不知悉任何違反有關健康及安全、廣告及食品標籤的的相關法律及規例，以致對本集團構成重大影響。

資料私隱

本集團非常重視保障資料私隱，全面確認其有責任管理及保障向我們提供個人資料的人士的數據。本集團遵守個人資料(私隱)條例(香港法例第486章)及其他適用當地法律，特別注意敏感及個人資料。

本集團以負責任及非歧視的方式收集及使用機密資料，方法是將資料的使用限制在與合約規定的目的一致範圍內。由於我們非常注意保護員工的權益，我們亦確保透過僱傭收集的個人資料僅用於指定用途並保密。未經授權，員工不得存取、複製或重製個人資料任何內容。

反貪污

本集團致力於在我們的業務營運中堅持高標準的誠信和商業道德。對於與賄賂、勒索、欺詐及洗黑錢有關的任何形式的不當行為或不道德行為，我們持零容忍態度。僱員遵守本集團制定的行為守則。我們為僱員提供申訴渠道，以向本集團報告任何瀆職行為。彼等身份將會保密，而本集團將立即採取行動以緩解任何舉報的案件。

報告期內，本集團概不知悉任何違反有關賄賂、勒索、欺詐及洗黑錢的當地法律及規例。



環境領域

本集團視環境保護為促進可持續發展的重要議題。我們意識到，為充分解決該等問題，需要在各層級採取行動。我們亦一直尋求更好的解決方案，以減少廢氣及溫室氣體排放、管理用水及廢棄物以及資源利用，期望以更負責任的方式可持續營運。

報告期內，本集團概不知悉任何違反有關廢氣及溫室氣體排放、排放到水源及土地、產生有害及無害廢棄物的相關法律及規例，以致對本集團構成任何重大影響。

廢氣及溫室氣體排放

由於我們的業務主要集中在餐飲業務，主要能源消耗以及廢氣及溫室氣體（「溫室氣體」）排放乃源於使用煤氣及電力。

本集團截至二零一九年及二零一八年十二月三十一日止年度的溫室氣體排放及能源消耗績效如下：

溫室氣體排放	二零一九年	二零一八年	單位
直接溫室氣體排放(範圍1)	2	9	噸二氧化碳當量
間接溫室氣體排放(範圍2)	130	154	噸二氧化碳當量
溫室氣體排放總量(範圍1及2)	132	163	噸二氧化碳當量
溫室氣體排放密度總量	7.3	7.1	噸二氧化碳當量／ 百萬港元
能源消耗	二零一九年	二零一八年	單位
煤氣	403,724	559,267	千瓦時
電力	183,975	252,846	千瓦時
車用燃料	—	35,608	千瓦時
能源消耗總量	587,699	847,721	千瓦時
能源消耗密度總量	32,410	36,857	千瓦時／百萬港元

由於報告期內車用燃料發票由管理層自行結償，所以並無車用燃料消耗數據提供，因此直接溫室氣體排放亦較去年減少。



用水及污水排放

水資源短缺是全球面臨的挑戰，情況因氣候變化的影響而加劇。對於餐飲業務，水主要用於準備食物及清洗碗碟。儘管本集團在報告期內在購水方面並無遇到任何問題，但已安裝節水裝置並在清洗前使用刮刀去除殘留物，以盡量減少準備食物及清洗碗碟的用水量。我們亦定期檢查及維修餐廳的水管設備，防止因漏水而造成浪費。

本集團排放的污水為生活污水。餐廳配備油脂收集器，並定期清潔，以確保油脂在排入公共下水道前與污水分隔。

	二零一九年	二零一八年	單位
耗水總量	8,880	16,301	噸
耗水密度總量	490	709	噸／百萬港元

廢棄物管理

餐廳在營運過程中會產生各種廢棄物，包括廢油、廚餘及包裝材料等。我們目前並無產生無害廢棄物數量的記錄。我們已指派專業廚餘回收公司收集及回收可生物降解的廢棄物。為減少廚餘，顧客可要求較小份量或帶走剩餘食品。對於外賣包裝，本集團將繼續探索環保包裝材料並實施不同的減廢計劃。

總部產生的廢棄物主要是廢紙。廢棄物由物業管理收集。報告期內，本集團並無產生有害廢棄物。

資源利用

對於我們的業務營運，由於我們希望以可持續方式充分利用我們的資源，已實施以下措施進一步改善我們當前的管理方法：

享福／堅石燒：

- 使用節能發光二極管（「LED」）燈泡；
- 僅於客戶佔用的範圍開啟空調；
- 提醒僱員盡可能關閉爐灶，減少煤氣使用；
- 僱員將向顧客提供有關選菜的建議，避免產生過多廚餘；
- 向購買我們餐廳外賣的顧客提供環保袋；及
- 我們的區域經理或行政總廚將定期到訪餐廳，以評估水電消耗，並提供節能建議。

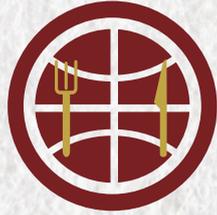


我們的總部：

- 空調設定為攝氏 22 至 23 度；
- 建議雙面打印，並使用再造紙；
- 打印機墨盒用完後應回收；
- 提供微波爐來鼓勵僱員帶自己的飯盒而非購買外賣；
- 提供水壺供僱員使用，而非購買水樽或使用飲水機；
- 無人值班時關閉照明、空調及其他電子設備；及
- 使用電話會議或其他電子通訊媒介而非出行，減少碳足跡。

社區投資

本集團熱心參與公益及義工活動。我們希望為社區帶來正面影響，尤其是在社會面臨各種挑戰（例如冠狀病毒大流行）的時候。報告期後，我們的餐廳向餐廳顧客及長者免費贈送不同生活用品，例如離子消毒液、消毒潔手凝膠及口罩。



Chinese Food And Beverage Group Limited
華人飲食集團有限公司