



GUANGZHOU
RESTAURANT
— Since 1935 —

2025 年度环境、社会及治理 (ESG)报告



广州酒家集团股份有限公司

地址：广州市天河区科韵路 16 号广酒大厦 10 层

电话：020-81380909

网址：www.gzr.com.cn

邮箱：gzjj603043@gzr.com.cn

目录

董事长致辞

03/ 关于广州酒家集团

05/ 可持续发展管理

05/ 董事会对可持续发展事宜的监管

05/ 利益相关方沟通

07/ 实质性议题识别

09/2025 可持续发展价值创造

09/ 履责成绩

10/ 责任荣誉

13/ 全面践行联合国 2030 可持续发展目标 (SDGs)

15/ 报告主体

15/ 稳健运营强根基

31/ 创新驱动向前行

49/ 绿色自然稳生态

63/ 以人为本共前行

95/ 报告结尾

95/ 展望

97/ 责任绩效

98/ 指标索引

99/ 关于本报告

100/ 意见反馈表

壹

稳健运营强根基

坚持党建引领	17
完善公司治理	21
合规稳健经营	26

叁

绿色自然稳生态

应对气候变化	51
优化资源利用	55
强化排放物管理	58
引领绿色生活	60

贰

创新驱动向前行

创新驱动发展	33
保护知识产权	39
打造一流品质	41
高质文化创新	45
用心服务客户	48

肆

以人为本共前行

权益保护	65
包容、平等与多元化	68
员工培训与发展	69
工会建设	71
人才吸引与留任	77
安全管理	80
携手伙伴同行	85
共创和谐社会	89

一家食上廣州
九十年來
廣州酒家
謹此
紀念



董事长致辞



2025年是“十四五”规划收官之年，“十五五”新征程谋划之年，也是广州酒家创立90周年的荣耀时刻。面对复杂严峻的外部环境和饮食行业深度调整，集团始终坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指引，在市委、市政府的坚强领导和市国资委的悉心指导下，锚定“建设国际一流饮食集团”的宏伟愿景，紧扣“餐饮强品牌、食品创规模”的战略定位，坚定推进“餐饮+食品”两业融合、协同发展，在传承与变革中不断夯实可持续发展的坚实基础。

这一年，我们以匠心赓续初心，让老字号的文化根脉历久弥新。

我们坚守“粤式饮食文化领导者”使命，持续深化品牌矩阵建设，推动“广州酒家”“陶陶居”“利口福”等中华老字号品牌交相辉映，全面提升中华老字号的市场竞争力与文化感召力。同时，我们深度萃取中华优秀文化基因，匠心打造粤菜博物馆、非遗体验项目和红棉宴等特色文化宴席，推动传统技艺与现代消费场景融合发展，入选“2025大湾区（广东）非遗保护实践创新案例”“中华老字号守正创新十大案例”，让老字号在新时代焕发新的生命力。

这一年，我们以变革筑牢根基，为企业行稳致远提供坚实保障。

我们持续完善现代企业治理体系，纵深推进国企改革深化提升行动，优化组织架构和管理机制，构建“岗责权效利”相统一的激励约束机制，落实党建与业绩“双考核”，推动经理层任期制和契约化管理落地，不断提升经营管理效率和风险防控能力。同时，我们筑牢全员合规与风险管控防线，为企业稳健运行提供坚实的制度保障。

这一年，我们以绿色引领发展，厚植可持续发展的鲜明底色。

我们积极践行国家“双碳”目标，将绿色发展理念融入企业发展全链条，大力实施节能降耗、防治污染、循环利用，致力于减少企业对环境的负面影响。我们不断加强能耗管理，推广节能设备和绿色办公模式；持续优化包装设计，广泛应用可回收材料，严控塑料使用；健全完善废水、废气、废弃物管理体系，提升环境治理水平。同时，以智能制造与数字化转型驱动生产提质增效，引领产业链向现代化、数智化、绿色化方向升级。

这一年，我们以担当反哺社会，与员工、客户、社区共享发展成果。

我们牢记初心使命、扛牢责任担当，主动服务国家和城市发展大局，在赛事保障、对外交流、对口帮扶与乡村振兴中展现作为。同时，积极参与公益慈善与志愿服务，构建企业与社会和谐共生的命运共同体。在企业治理方面，我们畅通职工代表大会等民主渠道，聆听员工心声；深化校企合作与行业协同，厚植专业人才沃土；实施股权激励等中长期激励方式，推动与员工、伙伴、社会的价值共创与成果共享。

奋进新征程的号角已经吹响，起步决定后势，开局关乎全局。

面向更加壮阔的“十五五”时期，我们将以“开局即决战、起步即冲刺”的昂扬姿态，凭借九十余载积淀的深厚底蕴，奋楫争先，全力跑好新程“第一棒”；以“二次创业”的拼搏精神，厚植老字号核心优势，全面激发高质量发展潜能，为加快建设具有国际影响力的饮食集团不懈奋斗，为行业发展大局作出更大贡献！

关于广州酒家集团

广州酒家 (股票代码: 603043)

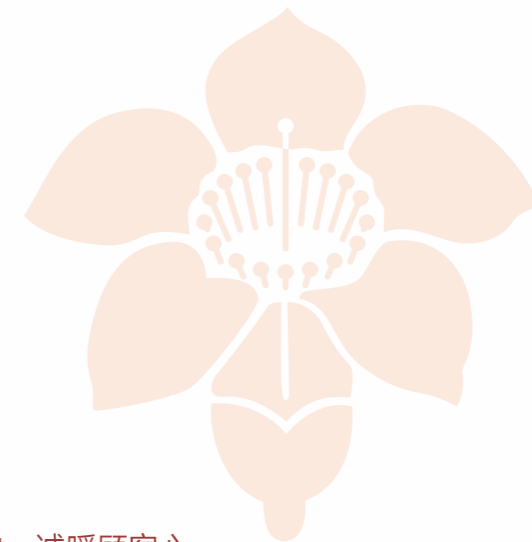
广州酒家，中华老字号，始创于1935年，素有“食在广州第一家”的美誉。广州酒家（股票代码：603043）于1992年组建集团，2017年在上海证券交易所挂牌上市，成为广东省率先上市的饮食集团，现有员工近6,000人。近年来，集团及下属企业先后荣获中国十大餐饮品牌企业、中国驰名商标、中国老字号新榜样、全国商贸流通服务业先进集体、广东省先进基层党组织、广东省脱贫攻坚突出贡献集体、广州市文明单位等荣誉。

集团坚持“餐饮强品牌、食品创规模”的发展方向，拥有“广州酒家”“陶陶居”“利口福”三大中华老字号品牌和“天极品”“秋之风”“粮丰园”等明星品牌，在广州、茂名、湘潭、梅州等地设有食品生产基地，建立了跨区域产能联动布局，推动市场进一步向粤东、粤西、华中及华东等地区辐射延伸，产品畅销海内外。

集团旗下利口福食品公司作为华南地区大型的综合食品加工基地，已构建完善现代的研发体系和质量管理体系，食品安全生产达到国际先进水平，并成为多项国家技术标准的制定者和参与者，先后被认定为高新技术企业、广东省重点农业龙头企业。广州酒家利口福品牌产品覆盖中秋月饼、速冻点心、广式腊味、预制菜肴、莲蓉馅料、端午粽子、西饼面包、休闲食品等八大系列。同时，集团建立了线上线下全渠道销售体系，拥有超240家利口福食品连锁门店，在全国多地铺设经销渠道，线上运营覆盖官方商城、天猫、京东等平台，其中中秋月饼作为“正宗广式月饼”的代表连续多年居于行业领导地位，连续五年全球销售额第一。

集团现有餐饮自营门店56家（广州酒家27家、陶陶居28家、星樾城1家）、陶陶居授权门店16家，多家餐饮门店被授予“国家五钻级酒家”称号，广州酒家文昌店获评米其林餐盘奖，临江大道店获评黑珍珠餐厅指南一钻、金梧桐中国餐厅指南二星餐厅，上海中信泰富店、深业上城店获评金梧桐中国餐厅指南一星餐厅，天极品越华店被授予“广东省粤菜师傅大师工作室”“广州市粤菜师傅培训室”称号。作为广东省非遗代表性项目“粤菜烹饪技艺”及“广府饮茶习俗”的保护单位，广州酒家至今培育了七代粤菜烹饪技艺传承人及逾千名粤菜名师工匠。近年来，集团圆满保障中法两国元首非正式会晤等多项重大接待任务，并作为美食大使代表国家出访欧洲、大洋洲、拉丁美洲等近50个国家和地区，向世界展示粤菜烹饪与岭南文化的独特魅力，架起中外美食文化交流的桥梁。

企业文化



企业精神： 诚暖顾客心

企业愿景： 创百年老字号驰名品牌，打造国际一流饮食集团

企业使命： 粤式饮食文化领导者

企业战略： 餐饮强品牌，食品创规模

企业哲学： 饮和食德，融合创新

主要业务布局图

广州

广州酒家 **21** 家
 陶陶居 **21** 家
 星樾城 **1** 家
 生产基地 **1** 座
 利口福连锁 **224** 间
 陶陶居饼屋 **2** 间

茂名

生产基地 **1** 座

成都

陶陶居 **1** 家

深圳

广州酒家 **3** 家
 陶陶居 **12** 家
 利口福连锁 **6** 间
 陶陶居饼屋 **3** 间

梅州

生产基地 **1** 座

厦门

陶陶居 **1** 家

佛山

利口福连锁 **4** 间

上海

广州酒家 **2** 家
 陶陶居 **7** 家

湘潭

生产基地 **1** 座

东莞

利口福连锁 **2** 间

北京

广州酒家 **1** 家
 陶陶居 **2** 家

可持续发展管理

广州酒家集团始终坚持走可持续发展道路，将可持续发展要素全面融入企业决策流程、企业文化构建以及日常生产运营之中，不断优化可持续发展的领导体系及运作机制，由上而下细化可持续管理职能，上下合力促进集团可持续发展管理工作的规范化、制度化、系统化及日常化发展，以实现经济效益、社会责任以及环境保护等多方面的综合价值提升。

董事会对可持续发展事宜的监管

广州酒家集团董事会作为可持续发展管理的最高决策机构，全面负责领导并决策可持续发展管理工作，评估环境、社会及治理（ESG）事项对公司业务模式的潜在影响。董事会以ESG报告编制为切入点，根据行业发展趋势与政策变化，及时调整公司可持续发展战略，进一步巩固上下联动的可持续发展工作体系，督促各部门明确重点履责议题与目标，持续改善ESG相关表现。

利益相关方沟通

广州酒家集团重视与利益相关方的沟通，基于自身的日常运营和管理、议题范畴、各方影响因素等，识别遴选出具有重要影响力的内外部利益相关方，通过各种沟通方式与监督机制，及时回应利益相关方的关注重点，从而构建可持续发展的紧密关系。

利益相关方	期望和诉求	回应方式或举措
政府	遵纪守法	合规经营
	依法纳税	主动纳税
	创造社会价值	吸纳就业
股东	稳定回报	保障股东权益
	信息公开	信息公开
	风险防控	建立风险防控体系
员工	工资与福利保障	及时足额发放工资、缴纳社保
	发展与培训	提供发展机会与平台
	员工关爱	平衡工作与生活
客户	食品安全	加强安全检查
	产品质量	开展质量检测
	优质服务	顾客满意度调查
合作伙伴	公平诚信	依法履行合同
	责任采购	供应链管理
	共同发展	开展战略合作
环境	绿色运营	开展节能减排
	节约粮食	升级绿色包装
		倡导光盘行动
社会	乡村振兴	助力乡村振兴
	社区公益	参与公益慈善
	区域发展	支持粤港澳大湾区建设

实质性议题识别

广州酒家集团致力于建立高效的沟通机制，确保与利益相关方之间开展积极且广泛的对话。在编制报告的过程中，集团主动收集利益相关方关注的议题，并将这些议题融入公司的决策制定中。基于对内外部利益相关方的深入调研，集团遵循实质性原则及利益相关方参与原则，从“对公司发展的重要性”和“对利益相关方的重要性”两个角度出发，对议题进行优先级排序，甄选出最具重要性的实质性议题，作为报告的核心焦点与回应内容。

议题识别

研究利益相关方关注点，结合公司发展实际，梳理公司可持续发展重要事项，识别出重要议题，形成议题库。

议题调研与筛选

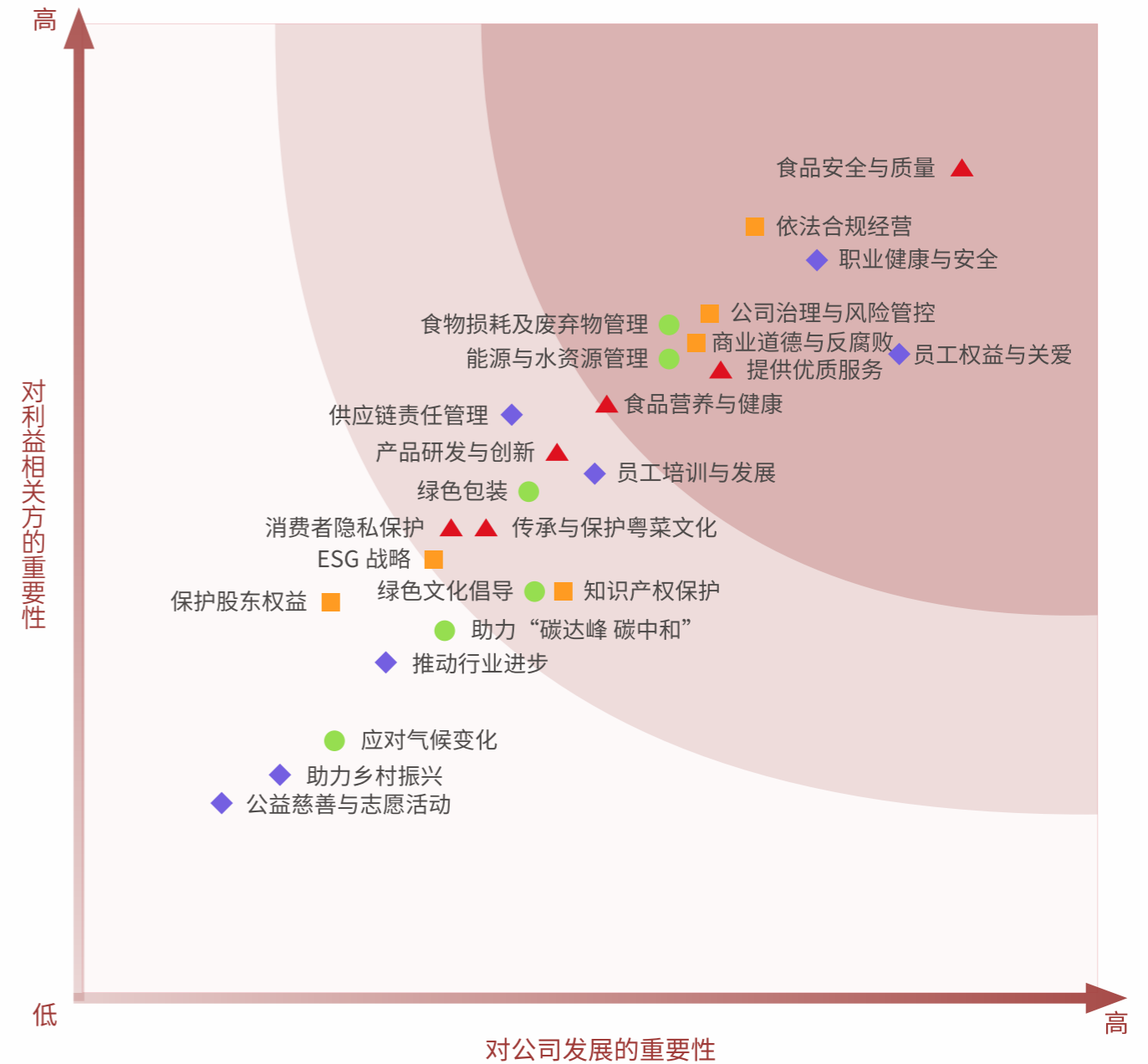
通过内部调研了解每个议题对公司与利益相关方的重要性，对调研结果进行分析，得出议题重要性排序。

议题审核

邀请外部专家与公司管理层对重要议题及排序进行审阅确认。

回应议题

针对筛选出的关键实质性议题，制定实施策略，并在报告中重点披露。



■ 公司治理
 ▲ 客户服务
 ● 环境保护
 ◆ 社会和谐

2025可持续发展价值创造

履责成绩



总资产**69.87**亿元，同比增长**7.68%**



营业收入**53.82**亿元，同比增长**5.04%**



利润总额**6.62**亿元，同比增长**3.63%**



集团对下属公司、餐饮门店开展生产安全检查**71**次，食品安全检查**100**余次，全年接受政府第三方抽检共**279**批次产品，合格率**100%**



员工总数**5,414**人



招聘新员工**439**人



员工参与志愿服务**125**场

责任荣誉

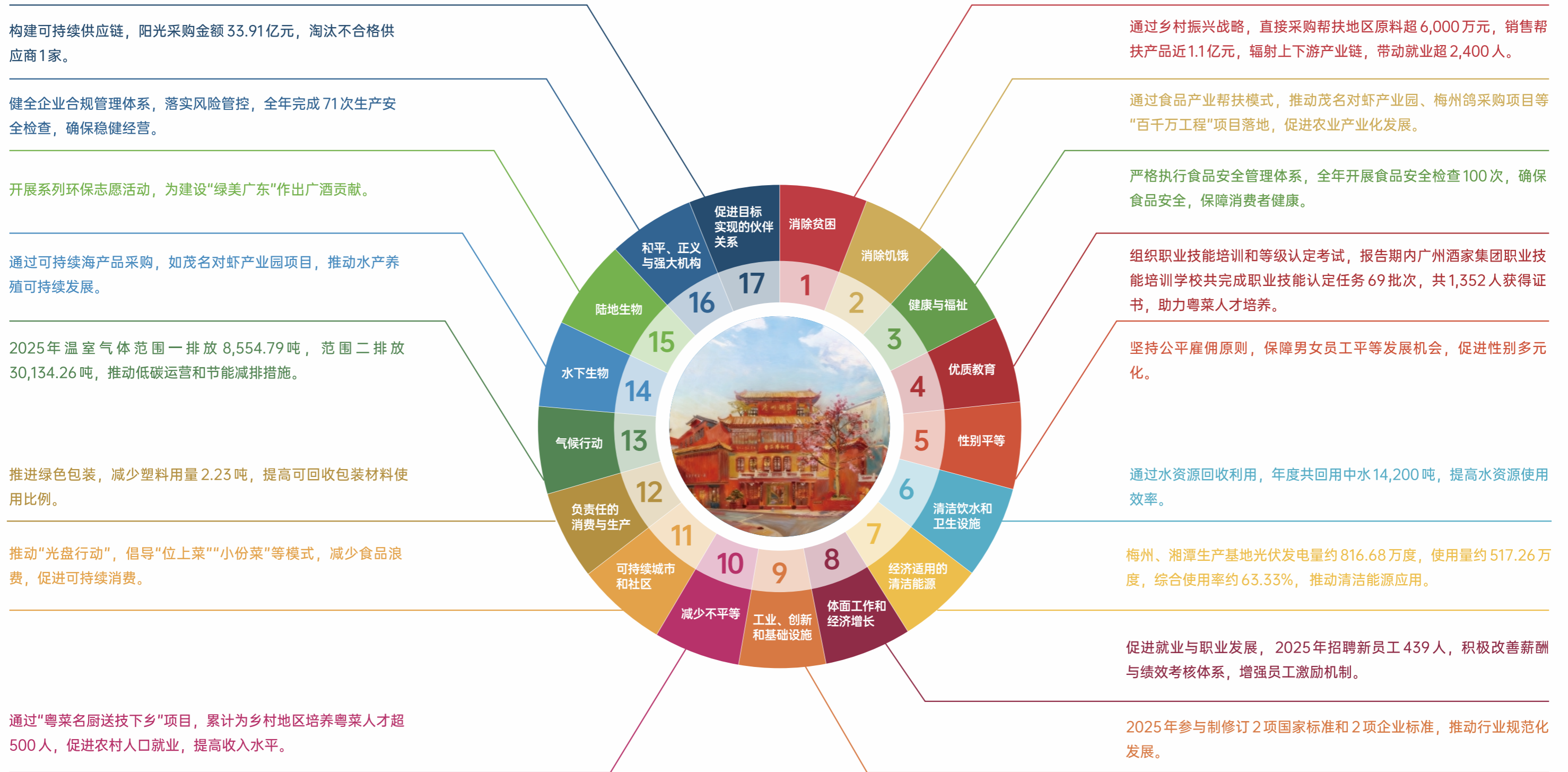
广州酒家集团获评广州市消费帮扶积极参与单位

粤地优品品鉴餐厅	
粤手礼	
创新展示奖	
广东省采购与供应链协会杰出服务合作伙伴	
2025年广州慈善服务表扬状	

2025 践行“双碳”目标优秀案例	
2024 中国烘焙行业二十强企业	
安全文化建设示范企业	
米其林指南入选餐厅	
广东老字号	

2025 年度餐饮品牌力百强	
五心餐厅	
AAA 级信用企业	
2024 年广东连锁 TOP100	
第十五届全国运动会广州市优质服务示范店	
2024-2025 广州市优秀企业	

全面践行联合国2030可持续发展目标 (SDGs)



稳健运营 强根基

坚持党建引领 13

完善公司治理 15

合规稳健经营 17

12

负责任
消费和生产



17

促进目标实现的
伙伴关系



坚持党建引领

政治引领

广州酒家集团党委坚决贯彻落实习近平新时代中国特色社会主义思想，在市委市政府的坚强领导和市国资委党委的悉心指导下，紧紧围绕全市“拼经济、保安全，办全运、提品质”工作主线，各项工作取得了亮眼成效。

强化理论武装

始终坚持把党的领导贯穿公司治理全过程，全年组织开展党委理论学习中心组学习10次、“第一议题”学习26次，研究审议“三重一大”事项90余项，开展深入贯彻中央八项规定精神学习教育，举办专题研讨17场次，示范带动基层党组织开展集中学习350余场次。

抓牢意识形态

召开意识形态分析研判会3次，印发实施细则与应急处置预案，对59个线上线下平台开展3轮专项检查，落实“宣传阵地”和“舆情风险点”“双清单”管理。在“广州酒家党建”发布稿件151篇，“广州国企党建”发布稿件51篇，居市属国企第2名。

夯实组织基础

高质量召开集团党委换届选举大会，选举产生新一届党委、纪委班子；指导下属子公司升格党委建制和成立党支部，持续优化组织架构。强化异地企业党建管理，指导5家异地企业落实“一方隶属、双重管理”，优化陶陶居等混改企业党建体系，有效激发混改企业经营活力。



广州酒家集团召开党委理论学习中心组学习会议



广州酒家集团召开意识形态工作分析研判会议



中共广州酒家集团股份有限公司党员大会胜利召开

党业融合

广州酒家集团党委创新“党建+业务”融合机制，推动党建工作与生产经营互促共进。

实施攻坚项目

集团各级党组织实施24个“书记项目”，精心培育118个“党员攻关项目”。牵头推进AI协同办公平台建设，创建知识库等多维内容超20万个；建强博士工作站、食品科创研究院等高能级平台，构建“美食—文化—场景”三位一体品牌升级战略，目标完成率高达300%；深化餐饮连锁化运营机制，攻坚拓展“饼屋连锁经营模式”。



陶陶居公司党支部攻坚拓展“饼屋连锁经营模式”

【荣誉】

《答好党业融合“三张考卷”，高质量打造国家级绿色工厂》入选第六届国企党建创新优秀成果
《食在广州味传世界》入选中华老字号守正创新十大案例

深化改革

广州酒家集团党委紧紧围绕国企改革深化提升行动部署，以党建引领统筹推进改革攻坚。

强化统筹推进

建立清单化管理机制，对标9方面39项重点改革任务，定期完成138项量化指标核报，对标85项评估指标夯实现过程管理，确保改革全程留痕、成效可量化。

聚力改革任务

紧紧围绕国企改革深化提升行动部署，扎实完成改革收官阶段各项任务，及时编制并报批《关于调整国企改革深化提升工作台账相关指标的报告》。

提炼改革成果

注重改革经验总结与转化，成功入选市级改革微案例，报送2篇标志性改革案例，以扎实成效持续激发企业体制机制新活力。

董事会独立性与多元化

公司严格保障独立董事独立性，要求独立董事候选人必须满足独立性要求，确保其与公司及相关方不存在可能影响独立判断的关系；在任期间，独立董事每年开展独立性自查并提交董事会，董事会同步进行年度评估；同时建立独立董事专门会议机制，对关联交易等重大事项进行前置审议，为独立董事发挥监督制衡作用提供制度保障。

公司高度重视董事会多元化建设，遵循法律法规及治理要求，持续优化董事会成员结构。现任董事会成员在性别、专业背景及行业经验等方面实现合理配置，涵盖战略管理、财务审计、法律合规及食品饮料等多个领域。

姓名	职务	性别	专业背景
徐伟兵	董事长	男	工商管理硕士
赵利平	副董事长、总经理	男	工商管理硕士，中式烹调正高级工程师
孙晓莉	董事	女	管理学硕士
晏日安	独立董事	男	理学博士
刘火旺	独立董事	男	理学硕士，注册会计师，注册税务师，注册资产评估师
刘晓军	独立董事	男	法学学士
樊霞	独立董事	女	管理学博士

【关键绩效】

报告期内，公司拥有

- 董事**7**名
- 独立董事**4**名，独立董事占比**57.14%**
- 女性董事**2**名，女性董事占比**28.57%**

投资者关系管理

为增进资本市场对公司的了解与认可，广州酒家集团多措并举、积极传递投资价值，持续提升投资者关系管理水平，增强市场认同与投资信心。

召开业绩说明会

报告期内共举办**3**场业绩说明会，公司董事长、总经理亲自出席，通过“线上直播+互动问答”形式，深入解读公司经营与财务业绩，切实保障投资者知情权。

举办机构交流会

全年开展多场机构交流会，**全面覆盖行业核心投资机构**，参与人数逾百人，有效增强公司与资本市场的互动黏性，传递公司长期投资价值。

组织主题投关活动

在上海证券交易所指导下，联合中信证券举办“我是股东”——走进沪市上市公司活动，邀请投资者实地调研，直观感知公司运营与发展实况，进一步增强市场认同。

畅通日常沟通渠道

依托E互动平台**100%**回复股东提问**48**条，并保障日常电话与邮件的及时沟通，确保投资者诉求响应及时、渠道畅通。



信息披露

广州酒家集团始终秉持“真实、准确、完整、及时、公平”的原则，统筹协调集团各部室及下属公司，系统梳理财务、投资、社会责任等核心信息，高质量完成各期定期报告及临时公告的编制与披露工作，确保披露内容合规、数据准确，为投资者提供全面、透明的决策依据。

【关键绩效】

报告期内 • 公司对外披露定期公告**4**份、临时公告**76**份

合规稳健经营

合规经营

广州酒家集团持续深化合规管理体系建设，着力提升依法治企能力，强化高管合规履职培训，为企业高质量发展筑牢法治根基。

健全合规管理

落实市国资委监管要求，制定《合规管理制度》，按期向董事会提报年度合规工作报告。成立由党委书记、董事长任主任的合规委员会，设置首席合规官，并在业务及职能部门配齐合规管理员，优化合规管理组织架构。

强化合规管控

将合规风控指标纳入绩效考核体系，结合审计要求开展重点规章制度合规性审核，推动“三重一大”、工程管理、物业管理、财务统计等核心制度修订完善。围绕投资管理、公司治理、品牌管理等重点领域，深入排查合规风险项目125项，形成对应合规管理手册。

厚植合规文化

集团持续加强董监高及关键岗位合规培训，全年组织上市公司治理、证券实务、涉外法律风险等专题培训8场次。将合规管理纳入党委法治专题学习，开展新《公司法》等普法宣传，持续提升依法合规意识。

【关键绩效】

报告期内 • 审核业务合同**10,816**份 • 重大经营决策法律审核率**100%**
 • 商务合同法律审核率**100%** • 规章制度法律审核率**100%**



获评上海证券交易所2024-2025年度信息披露工作最高“A级”评价



荣获中国证券报第二十七届上市公司金牛奖“金信批奖”

风险管控

广州酒家集团深入贯彻《全面风险管理办法》，构建起“党委领导部署、董事会最高决策、经理层日常管理”的三级决策组织体系，持续完善风险管理“三道防线”，全面提升重大风险防范化解能力。

健全组织体系

各职能部门、中心（板块）作为第一道防线履行主体责任；法务风控部作为第二道防线负责统筹协调与督导；审计部及董事会审计委员会作为第三道防线履行独立监督评价职能。集团法务风控部为风险管理职能部门，牵头拟定基本制度、构建管理体系，并定期向审计委员会汇报工作。

完善防控机制

坚持执行重大经营风险定期排查机制，每季度开展关键领域风险指标监测分析，每半年组织重大经营风险事件排查，明确报告责任，及时向市国资委报送情况。全年组织风险管理专题培训10场次，覆盖252人次，涵盖法律、舆情、财务、公司治理、内控风控等类型，持续提升全员风险意识与专业能力。

强化考核问责

将风险管理工作纳入中高级管理人员绩效考核体系，针对生产经营事故、食品安全事故、违法违规行为等重大风险问题，实行“一票否决”或根据情节轻重予以扣分考核，以刚性约束牢牢守住不发生重大经营风险的底线。

防范税务风险

定期开展收入确认、成本列支、关联交易等重点领域税务自查，发现问题立行立改。全年各税种按时申报、足额缴纳，无逾期、无重大税务违规，保持纳税信用A级。不定期组织税务政策培训，覆盖财务、业务及管理层，持续提升合规意识与防控能力。

【关键绩效】

报告期内

• 全年**未发生**重大纠纷、诉讼案件

• 全年**未发生**经济处罚

内部审计

广州酒家集团构建起董事会审计委员会领导下的内部审计组织体系，内部审计部依法独立开展审计监督工作，向审计委员会负责并报告工作，确保审计职能有效发挥。

健全审计机制

制定实施《内部审计制度》，采取定期与不定期相结合的检查方式，对集团及下属公司生产经营各环节实施全覆盖审计监督，保障审计工作规范有序开展。

深化审计监督

2025年共开展内部审计项目15个，提出审计建议66条，推动48项问题完成整改，其中制订完善制度13份、优化业务流程13个，以审计实效助力管理提升与风险化解。

建强审计队伍

配备财会、审计专业背景的专职审计人员，形成集团本部统筹规划与下属公司日常监督协同发力的工作格局。通过专业培训、准则学习、资格认证等多渠道提升审计人员专业能力，打造高素质审计团队，为集团高质量发展提供坚实审计保障。



商业道德

广州酒家集团厚植诚信经营根基，扎实推进“不敢腐、不能腐、不想腐”一体建设，畅通举报渠道，维护公平竞争，持续打造风清气正的行业标杆。

廉洁监督管理

强化纪律监督

持续加固中央八项规定堤坝，在重大节日前印发关于正风肃纪工作的通知3份，严明纪律要求，组织各级纪检机构开展节假日“四风”监督检查25次，发出纪律检查建议书2份、监察建议书5份，进一步压实各级党组织党风廉政建设和反腐败工作主体责任。

完善监督体系

落实落细《2025年度重点监督工作计划》，围绕“四风”问题、工程项目执行及管理、电商直播费用、固定资产管理、劳务服务等5项集团重点监督检查，对发现问题督促立行立改，推动各项工作优化完善，提升监督效能。

廉洁文化建设

营造廉洁氛围

对集团直属企业党组织负责人及新任职中层干部开展廉洁谈话；紧跟工作重点，针对性制发“纪法小课”、“廉”节海报等廉洁教育材料24次，转载上级有关整治形式主义为基层减负典型问题、违反中央八项规定精神典型问题的通报12期，营造新风正气的企业氛围。

开展警示教育

开展案件通报、警示教育会7次，组织各类专题学习教育10余场，组织干部职工50余人次前往荔湾区法院旁听职务犯罪庭审、90余人次参观廉政基地，推进作风建设常态化长效化。



【关键绩效】

报告期内

- 开展深入贯彻中央八项规定精神学习教育、廉洁教育

42场，覆盖员工**1,500**余人次。

反不正当竞争

广州酒家集团始终坚持守法经营，严格遵循《中华人民共和国反不正当竞争法》要求，将商业道德规范融入日常管理，积极维护公平有序的市场环境。报告期内，公司未发生因不正当竞争引发的诉讼案件或重大行政处罚。

畅通举报渠道

集团建立畅通有效的合规举报渠道，设举报电话和举报邮箱，任何员工、商业合作伙伴及其他相关方均有权对违规问题举报。同时，集团严格保护举报人的个人信息和人身安全，严禁任何形式的打击报复。

举报渠道

举报电话：020-81391677

举报邮箱：gzjjj@gzr.com.cn

邮寄地址：广州市天河区科韵路16号广酒大厦10层

创新驱动 向前行

创新驱动发展	32
保护知识产权	36
打造一流品质	38
高质文化创新	40
用心服务客户	46



3 良好健康与福祉
9 产业、创新和基础设施
12 负责任消费和生产
16 和平、正义与强大机构



创新驱动发展

强化科技创新

广州酒家集团坚持长期主义、研发驱动的战略，积极推动产品创新与技术升级，以《科技创新发展战略规划》为指引，以《研发项目管理流程》中“市场导向、技术可行、风险可控、效益优先”的原则为底线，以《产品开发管理办法》《研发经费管理办法》《产学研合作项目管理办》《知识产权管理制度》《科技创新奖励办法》《研发人员绩效考核制度》等内部管理制度为抓手，不断提升管理水平与服务质量。

为进一步提高技术研究水平、加强专利标准赋能与基地技术支持，集团成立食品科创研究院，下设覆盖月饼、速冻、腊味等八大品类的产品实验室与理化实验室、微生物实验室等专业支撑实验室，同时通过博士工作站、博士后创新实践基地、省级企业技术中心、7个劳模/非遗创新工作室，形成“院士/博士引领、工程师攻坚、技师实操”的人才梯队集团，构建起一套以市场导向、产学研协同、全流程管控、成果激励为核心的产品创新管理体系，覆盖组织、制度、项目、资源、知识产权与激励全链条，支撑传统食品向健康化、智能化、功能化升级。

《低温预制包点仿手工柔性加工技术研究及智能化产线应用》

集团聚焦低温预制包点产业中加工方式落后、人工密集、效率低下及品质不稳定等关键问题，通过引进与消化国际先进成型设备，结合系统性机理研究与智能化系统集成，旨在攻克广式包点实现自动化、柔性化生产的技术瓶颈，为行业提供从理论到装备的完整解决方案。



手制叉烧包



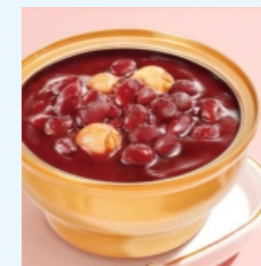
酥皮山楂叉烧包



鲜汁大肉包

《粤式食品全链路数智融合关键技术研究与应用》

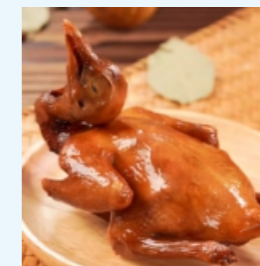
聚焦粤式食品产业在传统工艺依赖经验、生产效率低下、标准化程度不足、非遗技艺传承面临断层等核心挑战。以“智能化转型驱动产业升级、数字化赋能重塑文化内核”为核心理念，旨在通过数智技术深度融合，为传统食品制造业向数据智能型跃迁提供关键技术解决方案。



陈皮红豆沙



广式猪脚姜



红烧脆皮乳鸽



人参益智仁乌鸡汤

产学研合作

集团持续推进产学研合作，通过构建“产学研用”创新生态，将外部前沿科技与内部产业需求紧密结合，将科技创新深度融入产品研发、生产制造与可持续发展战略，以此增强企业的创新治理能力、风险管理能力和长期核心竞争力，为股东和投资者创造可持续的价值。

报告期内，集团与广东省农业科学院、江南大学、华南理工等十余所院校共同开展超过30个产学研项目，围绕“健康、安全、绿色、智造”四大方向，深刻将科技创新内化为ESG实践，在履行对消费者、员工、环境及行业的责任同时，为集团的高质量、可持续发展注入了强劲的科技动能。

《植物多酚和油脂调控血糖指数关键技术及低升糖广式月饼开发》

集团与华南理工大学、博特拉大学合作，针对传统月饼高升糖问题，通过绿色工艺保留甘蔗活性多酚开发低GI蔗糖，并研究淀粉-脂质复合技术调控淀粉慢消化性。结合活性成分提取与功效评价，将关键技术融入月饼加工，成功研制并上市升糖指数 ≤ 55 的低GI健康月饼（如蛋黄银耳莲子月饼，GI值52.9），精准满足特殊人群及健康管理需求。此外，围绕低钠腊肠、零反式脂肪酸代脂肪配料、功能性馅料（如余甘子、桑葚树莓）等开展研究，旨在系统性降低产品中的糖、盐、脂肪及化学危害物含量，践行“健康中国”理念。



低GI健康月饼

《食品热加工过程中典型危害物控制关键技术研究》

集团与华南理工大学、国家食品安全风险评估中心、浙江省疾病预防控制中心、浙江大学、江南大学、深圳大学合作，针对烘焙、油炸等食品热加工过程中产生的丙烯酰胺、杂环胺、氯丙醇酯等多种化学危害物同步控制难题，研发其快速同步检测技术，阐明多危害物伴生转化规律并构建形成网络模型，进而开发靶向阻断与消减技术。最终集成应用于烘焙、油炸食品等行业，形成可推广的安全生产技术体系与产业示范。



智能制造与绿色包装

集团积极推进传统生产工艺与现代数智技术的深度融合，全面赋能月饼生产全链路智能化升级，为传统食品制造业数智化转型升级提供实践范本。烘制环节采用隧道炉连续烘烤、柔性机械臂仿手工刷蛋液、冷冻塔自动输送等先进技术，保障流程高效、稳定与标准化；内包装环节通过“自动撕托、机械手抓饼入托、金属检测、分道输送与投包封装”五大工序无缝衔接，大幅提升生产连贯性与包装精度。其中《广式腊味智能化包装设备及产线关键技术研究应用》获轻工业联合会“科技进步奖”二等奖；外包装环节引入AI视觉实时检测与智能码垛机器人，实现全流程自动化运作，显著提高生产效率与品控水平。目前，月饼生产线自动化率已达80%，整体生产效率提升10%，单位人均产能提升12%。

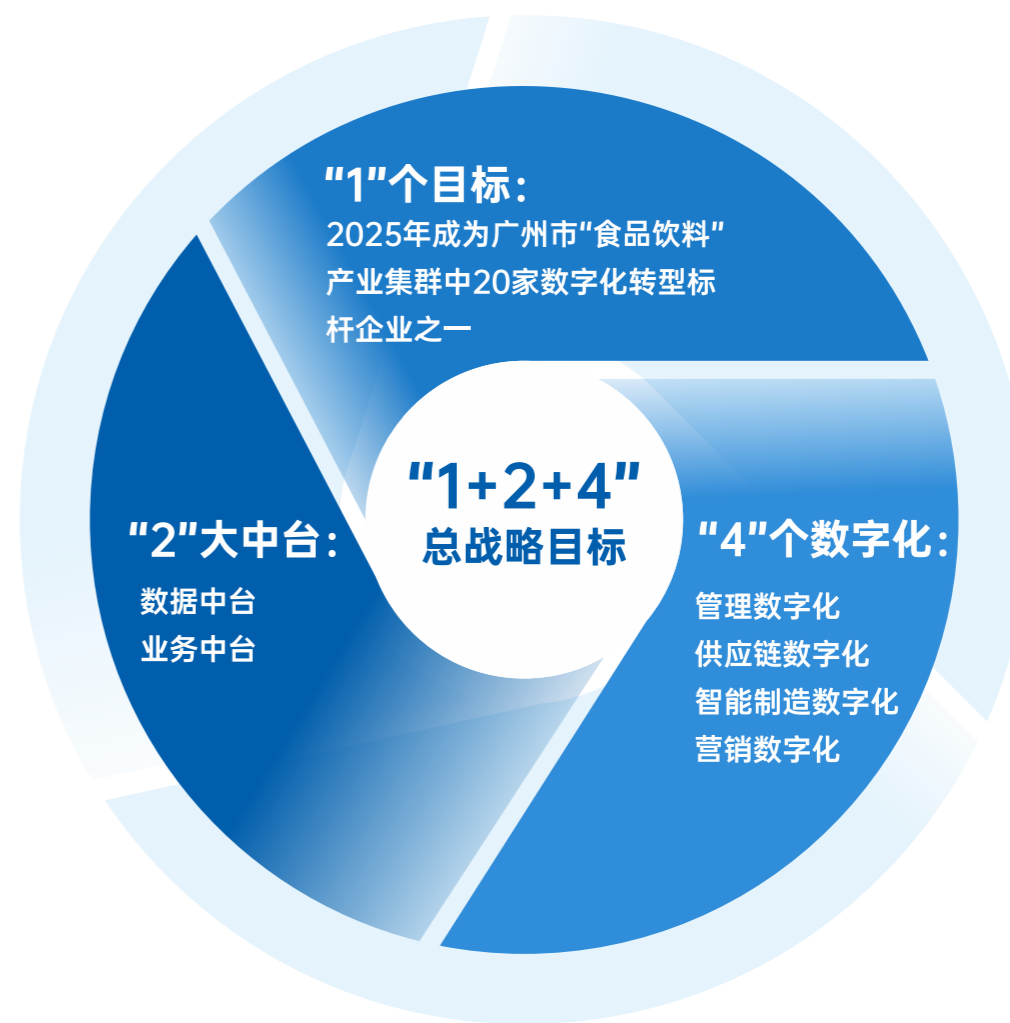


此外，集团还启动“骨汤多汁煎饺”和“低GI月饼”的包装绿色升级项目，试点采用单一可回收材质（PP袋、PET内托）及微瓦楞纸盒，并同步开展包装生命周期碳足迹评价，为降低产品环境足迹提供量化依据。通过绿色包装项目直接减少塑料使用、推广可回收材料，是集团响应“双碳”目标、开展产品生命周期管理的重要实践。智能制造项目通过提升能效、减少损耗，间接降低了生产环节的资源消耗与环境影响。

展望“十五五”，集团将重点围绕“药食同源大健康”进行技术布局和产学研转化，进一步建立具有自主知识产权的“大健康产品矩阵”，同时重点培育一批“能文能武”的复合型技术研发人才，健全研发体系。

推动数字化转型

广州酒家集团持续深化“1+2+4”数字化战略，深化数字化赋能食品生产与餐饮业务，以数智转型引领现代化产业体系建设，加快打造智慧工厂、绿色工厂，为品牌创新与市场竞争力提升注入新动能，实现智能制造与数字管理贯穿全链条，推动研发周期缩短与生产效率提升，以科技创新驱动传统食品产业升级。



为加强集团层级数字化管控能力，集团通过搭建高可用的基础数据分析平台，整合集团数据资产，推出集团一站式数字化综合管理驾驶舱。报告期内，已建设多维度驾驶舱仓板块，提供各统计端口共11个查询报表，满足企业从战略决策到具体业务操作层级的数据需求。同时，在各驾驶舱投入使用后，迭代优化看板交互性与移动端使用体验，提升决策与管理层的管控效能。

为进一步落实集团“大安全”战略，扩大数字化监管覆盖面，并深化对供应链环节的安全管控，食品安全智能监管系统二期工作基于一期成果，深化系统应用维度，在餐饮门店新增部署红外摄像头及AI超脑，实现“动火离人”“三白穿戴”“鼠患监测”等关键风险点的全天候智能识别与报警。同时，利用系统“线下巡检”功能，将外部供应商纳入统一监管，实现供应链安全管理的过程可控与责任可溯。此外，项目还升级了系统集成能力，优化OA与飞书推送机制，确保巡检报告及整改任务精准触达相关人员，形成“发现—整改—审核”的闭环管理。

此外，集团在项目管理、销售等领域多线并进，建设各类数字化系统，提升运营效率。

上线AI智慧定制平台，为中小企业个性化定制需求提供定制化的送礼贺卡和包装服务，目前平台已成功拓展至微信小程序与天猫，实现更广泛的市场覆盖。

通过将AI与大数据分析融入销售能力自动化系统（SFA），实现客户管理与销售费用的闭环管理，提高业务效率。

KA协同平台实现ERP与卖场系统的无缝连接，实现订单、送货预约、财务对账等流程自动化，达到整体效率提升三倍的目标，有效减少库存滞后和缺货问题。

研发项目管理系统（PLM）二期覆盖高新项目管理、品项开发等20个模块，提升产品全生命周期管理能力。系统上线后，将减少设计变更和资源浪费，使研发周期缩短30%，提高产品开发效率和市场适应性。

构建自有仓储管理系统，实现销售出库、采购入库等核心流程自动化，提高库存准确性和流转效率。

集团首届效率先锋大赛

12月19日，集团成功举办主题为“九秩正芳华 数智领新程”的首届飞书效率先锋大赛决赛暨庆祝广州酒家创立90周年活动。集团领导班子成员，以及飞书消费健康行业客户成功负责人等出席活动。集团总部中高级管理人员、各下属公司领导班子及员工代表近150人参加。

本次大赛既是对数智应用成果的集中检阅，更是为了激发每一位员工成为数字化转型的参与者与推动者，借助数字化工具赋能提效创新，为组织注入自我进化的内驱力。集团将全力推动优秀成果落地应用，形成“创新—应用—赋能”的价值闭环，为集团锻造数字化核心竞争力注入先锋力量。

未来，广州酒家集团将以此次大赛为契机，持续推动数字化工具与业务场景深度融合，让效率意识融入日常、让智能协同成为常态，以数智新动能驱动企业全链条提质增效，为老字号品牌注入新时代活力，共同擘画数字化引领高质量发展的崭新图景。



企业绩效管理平台（智能数据系统）荣获
“国有企业数智化典型案例”奖



保护知识产权

公司深刻认识到，知识产权是公司及员工的宝贵财富，依法保护知识产权将有助于提高公司创新动力。

为增强集团的整体实力和竞争能力，不断加强技术创新，有效保护公司的知识产权，我们根据《中华人民共和国商标法》《中华人民共和国商标法实施细则》《中华人民共和国专利法》《中华人民共和国著作权法》等法律法规的有关规定，制定了《广州酒家集团股份有限公司知识产权管理办法》等内部文件，强化知识产权管理机制。我们围绕专利标准先行策略，开展全集团专利标准数据支持和业务实施，对采购、销售、加工服务等商务合同文本知识产权风险评估和修订，助力提升集团产品的专利保护能力和标准壁垒能力。

此外，我们通过防范侵犯保护措施，内部约束禁止员工自行发表职务作品、私自转让知识产权等，加强保密控制，对商业秘密严格限制复印、公开谈论，签订竞业限制协议，及时应对商标和软件著作权侵权行为，对违规行为进行责任追究，视情节给予批评教育、行政处分或法律追责。

2025年，我们立足集团高质量发展战略，以强化全员知识产权意识、构建集团化创新保护体系为核心，积极开展知识产权相关专项宣传引导。明确核心技术领域保护边界，推动专利思维向全流程融入转变，培育全员专利意识，夯实知识产权根基，为集团创新驱动发展提供思想与文化支撑。报告期内，围绕集团研发战略与产业链布局，开展了**3**场专项培训，聚焦核心能力提升。培训涵盖专利挖掘与项目化布局、检索实战与风险规避、专利情报解读及思维养成，兼顾理论与实战，助力集团筑牢核心技术保护壁垒，支撑战略决策。

职务作品管理

明确作品范围包括本职工作、单位安排工作等创作的作品，著作权归属公司，创作人有署名权，离职前要移交资料并保密，委托/合作创作需合同明确归属。

商业秘密管理

将产品配方、工艺参数等纳入范围，要求员工在职及离职后保密，禁止复印资料和公开谈论，对保密员工可约定竞业限制并支付补偿。

商标保护管理

要求全体员工维护信誉、制止侵权并反馈。

专利权管理

规定转让、许可等需先评估，签订合同并登记备案，共有专利需全体权利人同意，不适宜申请专利的成果纳入商业秘密保护。

著作权管理

明确相关作品范围，由数字化管理部排查软件授权合规性并联动法务处理侵权纠纷。

【关键绩效】

截至2025年报告期末，集团拥有专利**222**项，其中发明专利**56**项，与月饼核心加工技术相关专利**13**项、新型烘焙食品制备技术**8**项、健康功能食品研发技术**5**项、肉制品加工保鲜技术**2**项、酵母抗逆性改良技术**5**项、食品品质与原料制备技术**6**项、食品加工设备智能化升级**24**项。

打造一流品质

集团始终以创新为驱动、以品质为根本、以智造为支撑，在产品研发、智能制造与品质管控三大维度系统布局、深耕不辍，构建覆盖创新研发与精益生产的全产业链闭环，持续优化菜品制作流程、提升门店运营品质，通过精细化培训和技术创新，全方位保障菜品的质量，满足顾客对美食的高标准需求。

提升门店运营品质

2025年9月，广州酒家集团利口福连锁有限公司旗下“多乐颂”品牌全新现烤烘焙门店盛大开业。该店以“现烤工艺革新+场景体验升级”为引擎，致力打造广式烘焙品质新标杆，以差异化定位推动利口福品牌在现制烘焙赛道深度布局，为老字号品牌注入年轻化、品质化发展新动能。

多乐颂以“高品质现烤”为定位，构建起更契合年轻消费者口味的全新产品矩阵。全线产品严选优质原料，坚持现场制作，涵盖枫糖巧克力吐司、鲜奶牧场吐司、荔枝酥等特色产品，以及个性化定制主题裱花蛋糕，品类丰富，充分满足多元口味与场景需求；同时，创新搭配鲜打牛奶等饮品，精选本地优质奶源，经现场巴氏杀菌与即时灌装工艺锁鲜，打造“烘焙+饮品”一站式消费体验。



产品高质量保障

在产品生产方面，集团构建了覆盖原料、生产、检测与流通的全链路品质保障体系，先后通过ISO 9001、ISO 22000、FSSC 22000、HACCP、CNAS及美国FDA等多项国内外权威认证，品质管理标准与国际全面接轨。

生产车间严格遵循GMP与SSOP标准，配备三级新风过滤与实时环境监测系统，洁净度水平达10万级标准。每年投入超千万元引进高端检测设备，检测能力覆盖微生物、重金属、农药残留等50余项指标，并获得ILAC国际互认资质。通过完善的质量管理体系和创新技术应用，集团筑牢从源头到餐桌的每一道安全防线，为消费者提供安全、健康、优质的产品。



“食”力护航十五运

作为十五运会食品运营服务商之一，广州酒家集团坚持以全链条质量管控为核心，严格落实食品安全主体责任，以技术创新驱动生产工艺升级，为赛事构建从源头到餐桌的食源性兴奋剂风险防控和食品安全保障体系，全力守护赛会食品安全。

集团特别组建由国家级面点技师和食品安全专家领衔的专业团队，依托CNAS认证的国家级实验室，对每批次产品实施“食品安全检测+兴奋剂筛查”双验机制，覆盖300余项关键指标；引入先进生产设备，通过极速锁鲜和蒸汽控制技术，最大程度保留传统粤式点心现制口感，实现复热后汁水流失率 $\leq 0.2\%$ ；强化跨境物资保障网络，深化内部供应链中心和国际业务部协同效能，确保各赛区物资供应零延误。高效完成33批次、约8,000箱速冻包点生产，产品涵盖虾饺、干蒸、叉烧包等多款经典粤式点心，供应至粤港澳三大赛区，充分展现大型赛事食品保供专业执行力。



面对赛事周期长、参与人员多、用餐时间集中等供餐保障挑战，广州酒家集团统筹调配优质资源，量身打造从开幕式演练到日常赛事的多元化供餐方案，为媒体记者、技术官员、志愿者等各类赛事参与者提供优质精准的饮食服务。

在广州赛区，集团为竞赛场馆技术官员和媒体工作者提供定制茶歇服务，涵盖饼酥、面包、水果、茶饮四大类数十款产品，服务覆盖逾百场比赛，预计接待超5万人次；圆满完成开幕式4场彩排、9.3万份观众餐包赞助配送；为赛事工作人员与志愿者提供数万份早晚餐常温餐包，餐品完好率达100%；组建专项服务团队，派出超70名厨师驻点全运会媒体食堂，面向超过3,000名媒体工作者开展为期27天的现场供餐，精准匹配不同时段、不同人群的饮食需求。



定制茶歇服务



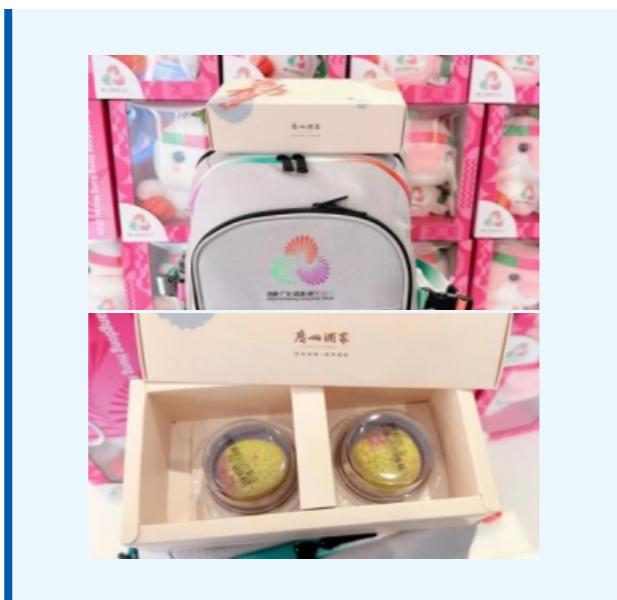
供应常温餐包

广州酒家集团深入挖掘“体育+美食”融合价值，持续提升“食在广州”城市名片的国际影响力与美誉度，为粤港澳大湾区“文商旅体”融合高质量发展注入动力。

集团精心研发《食在广州·迎十五运金牌菜谱》，创新推出15道融合粤菜精髓与全运精神的特色菜品，并积极参与“十五运·十五城”系列预热活动，赴北京、重庆、长沙等多城开展美食交流，促进粤菜烹饪技艺与文化传播推广。



在全运会媒体食堂的21个地级市文化展区，集团不仅展示了穗城金鼎虾饺、象形红枣包、荔枝酥等经典广式点心，更现场演绎非遗点心制作技艺，通过“技艺展演+场景展陈+现场品鉴”沉浸式体验，全方位展现岭南美食文化魅力；同时，为海内外媒体记者定制4,000份专属礼包，送出近万枚代表岭南饮食文化的标志性产品荔枝酥，以美食为媒传递粤港澳大湾区的地域特色与人文风情。



高端、健康食品追求

在高端化、健康化食品需求方面，集团在承袭广式月饼传统工艺的同时，不断推进产品创新及技艺升级，近五年累计推出近百款新品月饼。经典莲蓉馅料坚持选用湖南特级“寸三莲”，恪守“浸、磨、滤、熬”古法技艺，结合“低温研磨、恒温炒制、科学配比”的技术创新，在保留传统风味的同时实现健康升级。集团率先突破“低GI”活性蔗糖与甘油二酯应用技术，推出升糖指数低于55的低GI月饼，树立广式月饼健康新标杆。同时，以国际化

视野整合优质食材，引入西班牙伊比利亚火腿、黑松露、鱼子酱等高端食材，融合陈皮、阿胶、山药等药食同源原料，创新推出低糖蛋黄山药桑葚月饼、低糖阿胶枸杞月饼、低糖山药奇亚籽月饼等低糖健康产品，精准契合全球市场对高端化、健康化食品的新需求，持续拓展广式月饼的味觉体验边界。



低GI健康月饼

外部认可

2025年5月，广东餐饮消费新场景会议发布2024年度餐饮行业报告及权威榜单。广州酒家凭借卓越的品牌影响力、市场竞争力和餐饮服务水平，蝉联2024年度“广东餐饮百强”及“餐饮品牌连锁50强”称号，分别位列榜单第五和第二位，充分展现广州酒家在新时代餐饮生态中的强劲发展态势。



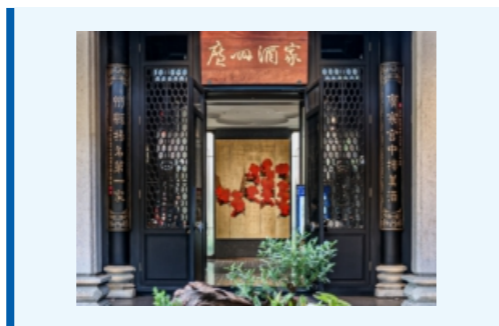
广州酒家三城门店荣膺2025金梧桐星级餐厅

12月12日，“匠心营造·2025金梧桐中国餐厅指南星级餐厅榜单”在北京揭晓。广州酒家集团旗下位于广州、北京、深圳的三家门店凭借深厚的粤菜底蕴与卓越的综合实力荣登榜单。其中，广州酒家·粤宴西关获评三星餐厅，成为集团首个获此最高殊荣的门店；北京广州酒家、广州酒家深圳前海嘉里中心店双双获评一星餐厅，共同彰显“食在广州第一家”的品牌实力。



高质文化创新

在商务部2025年“老字号嘉年华”重点活动——2025粤港澳大湾区老字号（文化）博览会中，广州酒家集团被评为广东老字号守正创新十大案例之一。集团以“文化+”为核心，通过强化国际传播、释放产品情绪附加值、重构餐饮文化高地三大战略维度，构建出独具广酒特色的“文化力转化闭环”，深度探索中华老字号高质量发展的创新路径，向公众讲好广酒故事、讲好粤菜故事、讲好中国故事。



集团深谙文化自信是品牌国际化的根基，将粤菜烹饪技艺传承与国际影响力拓展深度融合。自创始至今，企业坚持“师带徒”的传承方式，九十年来从未间断，已培育七代粤菜烹饪技艺传承人。自1958年起，超过140人次粤菜师傅以“美食大使”身份出访全球近50个国家，参与近百场美食外交活动。2025年，广州酒家集团前往世界美食城市联盟总部所在地法国，组织参加“食在广州味耀巴黎”粤菜发布活动，开展美食文化推介、特色产品展示、象形点心制作、美食产业出海交流，将岭南饮食美学推向国际时尚前沿。



近年来，集团通过深耕宴席文化与开发食品文创IP，将无形的粤菜粤点文化转化为可感知、可消费、可传播的实体产品。企业以“宴席”为载体，演绎逾千年岭南饮食文化和生活方式的发展变迁，研发打造的“南越王宴”“五朝宴”“满汉大全筵”“民国粤味宴”及融合当代元素的“现代文化宴席”系列，成为一部以舌尖品读的岭南饮食通史。

如“南越王宴”依据南越文王墓出土器物及史料，复原古越饮食风貌；“五朝宴”选取唐宋元明清代表性宫廷菜肴，展现粤菜兼容并蓄的演变；“满汉大全筵”融合了满汉两族的烹饪精华；“民国粤味宴”重现“食在广州”粤菜发展黄金时期的饮食文化。这些历史文化宴席成功实现了对几近被遗忘的传统经典菜式的系统性挖掘、抢救性保护与创造性再现。



广州酒家积极传承与弘扬非遗文化，通过非遗课堂、直播展示、沉浸式体验及多元化活动，推动非遗文化深入日常消费场景，不断扩大社会影响力。报告期内，集团出版全国首部月饼行业史志《国饼》，打造全国首家“粤菜博物馆”，创新推出“红棉非遗文化课堂”研学项目，举办活动30余场，覆盖近3,000人次；开设“听曲品茗”文化空间与宋代美学“儿童茶楼”，“广府饮茶习俗儿童工作坊”获20余家媒体报道。



“广府饮茶习俗儿童工作坊”授牌

月饼非遗技艺传承创新技能大赛

7月3日，2025年“羊城工匠杯”广州酒家集团利口福公司第七届月饼非遗技艺传承创新技能大赛顺利举行。集团领导及市总工会相关部门成员、利口福公司、营管公司、培训学校相关领导和职工代表等参加活动。



广州酒家作为广式月饼制作技艺非遗保护单位，至今已培育了六代广式月饼制作技艺非遗传承人。为深化非遗技艺的活态传承，在大家的共同见证下，广式月饼制作技艺非遗传承人胡罗松进行了收徒仪式，与10名徒弟正式结为师徒。师徒结缘，匠心接力，为传统技艺传承注入新的活力。

2025大湾区（广东）非遗品牌活动

在2025大湾区（广东）非遗品牌活动中，广州酒家集团凭借在非遗传承与创新方面的卓越实践，在本次活动的粤港澳三地约120个非遗品牌及相关企业中脱颖而出。

集团的《从非遗力到市场力，广州酒家的文商旅跨界融合之路》成功入选非遗保护实践创新案例。该题介绍了新时代文旅融合的路径，向外界展示了如何将广府饮食文化非遗技艺转化为强劲的市场竞争力。作为“粤菜烹饪技艺”“广府饮茶习俗”等多项非物质文化遗产代表性项目保护单位，广州酒家集团在餐饮食品主业生产经营中打造“非遗力转化闭环”，将非遗技艺与现代市场需求深度融合，探索出非遗活化推动市场转化的新路径。广州酒家集团通过构建“餐饮+”文商旅融合场景，筹备粤菜博物馆，将岭南饮食、园林、建筑等非遗元素有机结合。以非遗活化为核心，将市场营销深度嵌入文化体验场景，激活社交传播势能，实现广府饮食文化活态传承。在旗下门店设置非遗文化展示区，通过图文、实物、现场演示等方式，向消费者普及广府饮食非遗知识，同时，孵化“穿粤记”“趣叹早茶巴”“腊小秋”等非遗IP，举办民俗体验和非遗研学活动，让历史文化“活”起来，文博珍品“潮”起来。



非遗品牌创意展

2025大湾区（广东）非遗品牌创意展以“非遗万象生机”为主题，通过87个非遗品牌、约100项非遗项目、200多件非遗展品，以五大篇章凸显广东非遗魅力。在创意展上，广州酒家集团以广府饮茶习俗为主题搭建展位，通过卡通设计的形式，精彩展示相关非遗技艺与文化内涵，为观众带来一场广府茶文化的视觉与味觉盛宴。

广州酒家集团通过图文展板、实物展览等形式，向观众介绍广府饮茶习俗的历史渊源、文化内涵、社交功能以及对广府人生活的影响。观众在观看展览的同时，深入了解广府饮茶习俗背后的文化价值，感受到广府人“得闲饮茶”的生活态度与文化传承。



此外，多乐颂品牌华利路门店将推出广式月饼非遗制作体验课程，邀请非遗大师亲授技艺，让顾客在美食中深度感受岭南饮食文化魅力，进一步提升品牌文化内涵与体验价值。

【关键绩效】

集团各个端口持续开展非遗研学 **716** 场，参与人数达 **12,000** 人，覆盖人次 **12万+**。

用心服务客户

提升服务质量

广州酒家集团不断优化用餐服务，持续提升员工服务质量，打造专业的服务团队，致力于为顾客提供更加温馨、舒适的就餐环境，提升整体用餐满意度。针对人员，集团持续开展“服务提升年”专项行动，从内训讲师到仪容仪表培训，从内到外全方位提升服务质量，全年开展专项培训92余次，助力打造专业服务团队。



保障客户权益

广州酒家集团坚定保障顾客权益，坚持负责任营销，保障客户信息安全，确保客户信息不被泄露和滥用，增强消费者对品牌的信任。

维护客户信息安全

“广州酒家GO”小程序仅在必要时收集信息，采用加密存储与访问控制保护数据，默认不采集通讯录和地理位置等信息，敏感权限需用户授权后方可启用。公司严格遵守相关法律法规，不共享或出售用户数据，并及时通知用户政策变更，保障其知情权与选择权。

践行负责任营销

按照国家相关法规要求，对产品标签、型检报告和过度包装报告进行了全面梳理和管控，确保报告完整及时，产品覆盖率达**100%**。深入整改过度包装问题，优化包装设计，确保符合标准，进一步提升产品合规性，有效保障消费者的安全与产品体验。

【关键绩效】

报告期内 • 因信息系统安全侵犯客户隐私或遗失客户资料的投诉事件数量 **0** 件。

绿色自然 稳生态

- 应对气候变化 32
- 优化资源利用 36
- 强化排放物管理 38
- 引领绿色生活 40



应对气候变化

广州酒家集团将绿色发展理念付诸实践，参考气候相关财务信息披露工作组（TCFD）的建议框架，精准识别与分析气候领域的风险及机遇。在此基础上，集团持续探索气候应对行动，旨在为社会向绿色低碳模式的转型添砖加瓦。

治理

全面探索气候相关战略与风险管理的落地执行，推动碳中和工作的发展。通过构建完善的气候治理架构，深入研讨气候变化关键议题，确保碳管理工作有序高效开展，从而助力“碳达峰、碳中和”目标的达成。

战略

持续识别气候变化对运营及业务的短、中、长期影响，在发展战略中充分考虑应对策略，牢牢把握发展新质生产力的任务，引领带动餐饮食品产业向数智化绿色化转型，坚持走好智能制造、绿色健康、数字科技、可持续发展的工作路径，推动传统工艺向智能健康制造转型，促进产品向健康、创新、绿色、传承发展。

风险管理

集团为有效把握和控制气候相关风险与机遇，将气候相关风险纳入自身风险评估体系中，定期针对直接运营、供应链上下游进行气候变化相关风险和机遇的识别与评价，依据《气候变化相关财务信息披露指引（TCFD）》并参考《国际财务报告可持续披露准则》（IFRS Sustainability Disclosure Standards），使用TCFD风险分类框架，识别、分析与评估集团在未来运营过程中，可能发生的气候相关风险和机遇以及相应财务影响。

气候变化风险分析与应对策略

风险类别	气候风险描述	财务影响说明	应对策略	
转型 风险	政策和法规	随着国家“双碳”政策等气候相关新兴法规和政策的陆续出台，使得企业加快绿色低碳转型势在必行。	随着气候相关政策与法规的日益完善，碳排放成本和气候风险管理成本逐步提高，可能导致运营成本的增加。	严格遵守国家及地方的法律法规，密切关注国内外气候政策变化。 带领产业链开展减碳规划，实现产业链碳排放量稳步下降。
	市场	随着消费者环保意识的提升，在产品的选择上将更加注重低碳、环保、绿色等环境友好属性。	消费者对低碳产品的需求不断增长，未及时推出可持续/绿色产品，可能带来市场份额的下降。	面向产品包装等环节，积极开展低碳型产品研发，提供环境友好产品。
	声誉	随着利益相关方对气候变化关注度的提升，对企业在开展气候变化管理、信息披露及利益相关方沟通方面的期待持续增强。	若未能及时对利益相关方关注的气候事宜进行有效管理与回应，可能影响到品牌形象、客户信任。	持续加强气候风险的识别与管理，规划并实施减缓气候风险的应对方案，并及时对气候相关信息进行披露。 高度关注消费者可持续观念的转变，通过市场调研精准定位消费者可持续消费需求，持续与利益相关方进行沟通与交流，避免集团品牌声誉受损。

风险类别	气候风险描述	财务影响说明	应对策略
物理 风险	急性 风险	台风、洪涝等全球极端天气发生频率的增加，影响企业原材料的生产与供应。	极端天气导致自然灾害的频发，可能带来供应链中断风险，导致运营成本的增加。 统筹供应商布局，指导产业链做好战略储备及采购，更好地控制采购成本。
	慢性 风险	气候变暖、海平面上升等气候异常情况将对长期、稳定的企业运营提出挑战。	全球气候变暖影响粮食产量、产品安全和消费模式，海平面上升加速现有资产的折旧报废或新资产建设成本的增加，导致企业运营成本的增加。 持续监测慢性风险的变化趋势。形成完善的冷链运输供应链。
转型 风险	能源 来源	使用可再生能源（采用光伏、风电、生物质燃料等）可助力企业能源使用结构转型，并降低碳排放强度。	合理提高可再生能源使用比例将助力加速实现能源结构转型，在降低单位产品碳排放水平的同时降低运营成本。 积极推动建设分布式光伏项目，积极提升绿电使用比例。逐步提高生物质燃料等清洁能源使用比例。
	资源 效率	节能新技术、高能效等级设备的应用，助力企业实现绿色、高效、低碳发展。	新技术的应用可降低生产过程的能耗与排放，提高资源使用效率，降低运营成本。 积极引入节能新技术。推广应用节能减排技术。
	产品和 服务	大力推动绿色包装、绿色产品的研发与设计，可有效地适应消费者的偏好变化，有助于企业开辟新市场，引领新消费理念。	持续创新并开发低碳包装及产品，有效提高市场竞争力，获得新的收入增长点，进一步提高市场份额。 制定可持续包装战略，研发低碳、环保包装材料。 持续开发消费者可感知的低碳环保产品。

指标与目标

我们践行绿色发展理念，以升级绿色采购制度为引擎，打造标杆级绿色健康供应链。通过加速包装轻量化转型，大幅削减塑料依赖，全面提高可循环材料应用比例。此外，我们建立碳核算体系，稳步推进温室气体核算。

【关键绩效】

报告期内

• 温室气体（范围一）排放 **8,554.79** 吨二氧化碳当量

温室气体（范围二）排放 **30,134.26** 吨二氧化碳当量



优化资源利用

能源利用

广州酒家集团深化能源结构转型，加速部署光伏发电系统，精细化设备能效管理，通过‘开源’与‘节流’双轮驱动，全面提升低碳发展能级。

2025年度公司自有光伏清洁能源发电量816.68万千瓦时，清洁能源使用517.26万千瓦时（含自有发电量和购买的绿电等）。

使用清洁能源

利口福湘潭基地2025年度光伏项目总发电量512.14万千瓦时，降碳量3,038.16吨。

利口福番禺基地2号车间楼顶架设总容量为200kW的光伏发电系统，所发电能100%由二期低压系统消纳，年均可节约电量22万千瓦时，减少碳排放约240吨。



降低能耗

首创融合自然生晒与现代技术的腊味双层循环气流烘烤技术，改造双层循环气流烘炉，让腊味受温受风面积更均匀、干湿度更均衡、色泽更通透，实现日产能提升20%，每年节省人工费用近40万元，节省耗能用约18万元。



【关键绩效】

报告期内

- 天然气消耗 **392.01** 万立方米
- 电力消耗 **5,679.28** 万千瓦时

水资源利用

利口福公司新建免检炉反渗透水的恒压供水系统，引入中水恒压系统（中水恒压系统更换恒压泵），一、二期系统采用三通阀控制互为共用，保障供水稳定。全年节省用水1.42万吨。

【关键绩效】

报告期内

- 水资源消耗 **88.05** 万吨

循环经济

广州酒家集团深入践行循环经济理念，构建“绿色包装、低碳运营、资源循环”三位一体的可持续发展体系，全面提升资源利用效率，赋能绿色高质量发展。

革新绿色包装 源头减量

作为广式月饼龙头企业，广州酒家积极践行绿色包装理念，通过技术革新将月饼内盒的覆膜去除，仅此一项改进2025年度便减少塑料用量2.23吨。企业早在2012年就确立了“绿色升级战略”，持续推动包材环保化，将原本的PVC吸塑升级为更环保的PET、PP材料。广州酒家坚持简约适度包装，在保证产品品质的同时，有效减少包装层次，降低环境负荷，引领月饼行业走向低碳可持续发展之路

深化低碳运营 全程降排

聚焦包装生产与物流环节的绿色转型。生产端全面推广柔性版印刷技术制作手挽袋，相较传统工艺大幅降低碳排放与环境污染；物流端通过优化包装结构设计，压缩运输体积，提升装载率，有效降低物流运输环节的碳足迹。

完善资源循环 闭环管理

构建废弃物资源化利用闭环。实施“去纸盒、去覆膜”工程，提升单一材质可回收比例；升级防护包装，以可回收材料替代传统气泡袋，减少物流塑料浪费。同时，强化厨余垃圾精细化管控，携手专业机构建立“分类收集 - 专线运输 - 资源化处理”的全链条机制，推动垃圾减量与变废为宝。

【关键绩效】

报告期内

- 塑制品类包装材料 **1,873.40** 吨
- 铁制品类包装材料 **1,037.72** 万套
- 减少塑料用量 **2.23** 吨

强化排放物管理

广州酒家集团严格遵守《中华人民共和国水污染防治法》《中华人民共和国大气污染防治法》《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》《中华人民共和国水污染防治法实施细则》《大气污染防治行动计划》等要求，持续加强“三废”管理水平，不断提升绿色运营能力，推动环境可持续发展。打造绿色经营场景，牵头推动餐饮门店践行绿色发展理念，打造“无废餐厅”，将环保要求落实到日常运营各环节。

废水管理

建设污水站臭气收集处理系统，通过密闭管道收集产臭气体，并经碱液喷淋和二级生物除臭后高空排放，确保臭气无逸散、不扰民。严格实施环境自行监测方案，委托第三方机构定期检测雨水与废水排放口，出具CMA资质检测报告，确保污染物100%达标排放并合规处置。

废气管理

对锅炉进行低氮燃烧升级改造，年度氮氧化物排放量降至1,604.479kg，同比减少16.46%；颗粒物排放量降至140.496kg，同比减少6.05%。同时，定期委托第三方机构检测锅炉废气、氮氧化物及无组织废气，并出具CMA资质检测报告，确保所有污染物均达标排放。

固体废弃物管理

通过加强综合管理、强化项目及供应商资质管控、优化控制污泥产量等措施，实现年度一般工业固体废物产生量1,550.94吨¹。

集团积极响应国家“碳达峰、碳中和”政策，牵头推动集团环保工作融入生产经营全过程。推进废油溯源管理，深化与香港怡斯莱公司合作，打造废油溯源系统（ISCC），实现餐厨废油“定点流向、闭环供应”，防止废油回流，保障餐桌用油安全，助力集团减碳。

¹注：本年度一般工业固体废物统计范围扩大，导致产生量较2024年上涨。

引领绿色生活

广州酒家集团秉承绿色环保理念，积极倡导绿色餐饮和绿色办公，践行环保活动，致力于成为绿色餐饮产业的示范者、践行者和推动者。

倡导绿色饮食

科学制定采购计划，做好食材源头管控，优先天然健康原料，严格把控原料使用与储存环节，减少积压浪费，提高食材利用率。推出多价位宴席套餐及“位上菜”“小份菜”等菜单，深度融合绿色节约与健康营养理念。通过科学搭配健康膳食结构引导合理消费。合理确定数量和分量，倡导“光盘行动”，提供环保打包盒，降低剩余食物浪费，全面构建“绿色、节约、健康”的餐饮新模式。

开发健康 化日常休 食品系列

试研现有产品配方减糖减脂、低GI的可行性，以及全新配方配料的新产品。

开发健康 包点系列

围绕“无反式脂肪”“清洁标签”与“营养健康”等核心消费趋势，对包点系列进行全面升级迭代，以成分透明、工艺革新为核心，重塑包点产品的健康价值与市场竞争力。

丰富健康 产品系列

重点推出零添加亚硝酸钠腊肠和薄盐腊肉等产品以贴合现有消费需求，同时能在腊味类目达到新的突破。



利口福公司湘潭基地获国家绿色工厂表彰

【关键绩效】

报告期内

- 废水排放量 **683,590** 吨
- 氮氧化物排放 **1,972.589** 千克
- VOCs排放 **501.534** 千克
- 无害废弃物排放量 **1,919.851** 吨
- 有害废弃物排放量 **3.9885** 吨

2025年7月，利口福公司攻克具有减少脂肪积累、改善血脂水平特性的甘油二酯的生产技术，并代替传统油脂应用于月饼制作中，优化产品配方及制作工艺，完成广州酒家低升糖（低GI）月饼礼盒的迭代焕新。



推行绿色办公

推行无纸办公 深化纸张节约

全面推广数字化会议：依托“无纸化”会议系统，实现汇报材料电子化、会议讨论在线化，从源头杜绝纸张浪费。

严格打印与物资管理：倡导双面打印及废纸再利用，加强办公用品领用管控，切实降低资源消耗。

强化能耗管控 落实节水节电

规范设备运行管理：严格执行空调、电梯开启标准与时段，严禁违规使用高耗能电器。

普及节能硬件设施：全覆盖推广节能灯具、节水型龙头及卫生洁具，夯实硬件节能基础。

杜绝长流水长明灯：建立“人走电断、水止”的巡查机制，坚决消除“长明灯”“长流水”现象。

倡导绿色出行 构建低碳交通

鼓励公私绿色通勤：积极引导员工优先选择步行、骑行或公共交通等低碳方式上下班。

优化公务用车配置：严格落实公务用车管理制度，新增车辆优先采购新能源汽车，逐步实现车队电动化转型。

开展绿色活动

广州酒家集团深化环保战略，筑牢生态根基。集团坚持以高质量党建引领生态文明建设，广泛动员并组织开展系列环保志愿服务活动的，推动环保理念从“意识”向“行动”深刻转变。

强化引领

发挥党组织核心作用，构建常态化志愿服务机制，凝聚全员环保合力。

践行理念

全体员工身体力行，主动承担社会责任，将绿色生活方式融入日常实践。

增绿赋能

聚焦社区与环境改善，以持续不断的实际行动提升区域生态品质，增添绿色动能。

共绘蓝图

全面对接“绿美广东”战略部署，以党建红引领生态绿，持续擦亮企业绿色发展的鲜明底色，为构建美丽家园贡献广酒力量。



广州酒家集团开展义务植树活动

以人为本 共前行

权益保护	32
包容、平等与多元化	36
员工培训与发展	38
工会建设	40
人才吸引与留任	45
安全管理	60
携手伙伴同行	80
共创和谐社会	90

广州酒家集团坚信人才是可持续发展的核心动力，重视员工福祉与全面发展，始终将人才视为宝贵的企业资产。我们严格遵循国家《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国就业促进法》等相关法律法规，致力于营造平等、包容的工作环境，建立健全员工培养体制机制，构建公平的激励体系，从而建立起维护员工权益、促进员工成长的可持续发展人力管理架构，推动人、企业与社会和谐共荣。



权益保护

广州酒家集团在企业的发展过程中，始终将员工权益保护置于重要位置，积极履行对员工权益的责任与承诺。我们严格遵守《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国劳动合同法》等国家劳动保障法律法规，建立健全管理架构，设立相关委员会对员工权益议题进行监管，并制定员工权益政策，承诺遵守国际公约，积极保护人权与劳工权益。

申诉与沟通

员工申诉

公司设立了多元员工申诉渠道，包括OA申诉系统，工会信箱等申诉渠道，并设置专人进行保密管理，确保举报人身份信息及相关资讯安全。对员工申诉，我们健全了“线上+线下”诉求响应机制，对每起申诉案件给予及时回应并妥善处理。

【关键绩效】

- 报告期内，广州酒家集团共组织各类沟通活动 **20** 余场，收集职工意见建议

180 余条，办结 **170** 余条。

员工沟通

公司高度重视员工沟通与权益保护，严格遵守《中华人民共和国工会法》《中华人民共和国个人信息保护法》等法律法规。我们坚持完善以职工代表大会为基本形式的民主管理制度，保障员工的知情权、参与权、表达权和监督权，支持职工参与公司民主管理。筑牢民主管理根基，构建和谐劳动关系，为集团经营发展营造稳定环境。

召开集团工会第十一届三次职代会

2025年，广州酒家集团召开集团工会第十一届三次职代会，审议通过《集团2026—2028年集体合同》等3份文件。

【关键绩效】

报告期内，广州酒家集团下属各公司召开职代会**19**次，审议薪酬管理、考勤休假等重要制度**35**项，公开企务事项**214**项，保障职工知情权、参与权、监督权。

公司重视与员工的常态化沟通，积极搭建多层次的交流平台，深入了解员工需求，切实回应员工关切。我们坚持开展员工走访工作及沟通活动，通过管理层深入一线、设立意见反馈渠道等多种形式，主动倾听员工心声。

【关键绩效】

报告期内开设“员工接访日”**4**场，受理诉求**17**项、解决**13**项，线上反馈二维码实现诉求“秒级”直达；通过会员评家收集建议**40**余条，结合外区需求调研优化活动安排。

包容、平等与多元化

广州酒家集团严格遵守《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国劳动合同法》《禁止使用童工规定》等国家专项劳动法规、劳动保护规章制度和国际劳工准则及惯例。严禁和抵制任何形式的雇佣童工，严格避免强制劳动和歧视现象的发生，公平公正地对待不同国籍、种族、性别、宗教信仰和文化背景的员工。

平等与多元化推动

广州酒家集团积极推动不同性别、不同国籍、不同年龄员工的权益平等，确保员工在被聘用及发展时不受影响，并构建了合规、和谐、平等的雇佣体系。公司禁止歧视与职场骚扰，建立了包括合规制度在内的反骚扰机制，尊重多元差异的原则，承诺提供无障碍、无歧视及无骚扰的工作环境。我们充分尊重和理解文化及地域带来的各种差异，对员工一视同仁平等对待，打造互相尊重的工作环境，构建和发展和谐的劳动关系。同时，公司实行同一岗位、同等贡献、同等薪酬，不因性别、婚姻、生育、年龄等因素产生差异，打造公正合理的薪酬机制。

公司保障残障人士与中高齡群体平等就业，保障薪酬福利、培训晋升、劳动保护与普通员工完全平等，不歧视、不区别对待。

员工培训与发展

广州酒家集团严格遵守《中华人民共和国劳动法》及《中华人民共和国职业教育法》等法律法规，保障员工平等接受培训与发展的权利，积极落实人才发展战略。我们以提升员工职业价值为导向，持续优化培训模式，帮助员工提升专业技能与综合素养，致力于为员工提供覆盖职业生涯的指导与培训，实现企业可持续发展与员工全面发展的和谐统一。

员工培训

公司针对不同层次、不同阶段员工的需要，开设各类专业培训并提供丰富的培训资源，不断完善课程体系建设，持续引入优质课程，助力企业战略的落实和员工能力的提升。同时，我们注重与外部机构合作，为核心骨干人员搭建高水平的学习交流的平台，持续引入前沿理念与管理经验。

广州酒家集团召开数字化转型培训班

2025年3月，为顺应全球数字经济浪潮，广州酒家集团举办了“AI时代下的企业数字化转型”专题培训班，集团中高级管理人员及下属企业代表积极参与。此次培训是集团实施“全员数字素养提升工程”、构建AI人才梯队的关键举措，旨在通过系统性学习赋能员工，为企业可持续发展注入新动力。

培训邀请外部专家聚焦人工智能在食品制造、餐饮服务等领域的创新应用，通过理论授课与案例推演相结合的方式，帮助管理者系统构建对智能技术赋能生产流程再造、经营模式创新的认知体系。



广州酒家集团在浙江大学举办第二期高质量发展专题研修班

3月23—28日，广州酒家集团在浙江大学举办第二期高质量发展专题研修班。集团副总经理黎钢作开班动员，集团党委书记、董事长徐伟兵作结业讲话，部分集团中高级管理人员、下属公司领导班子成员及企业优秀年轻干部共43人参加培训。

培训期间，全体学员到浙江大学杭州国际科创中心、娃哈哈集团、中国杭帮菜博物馆参观学习，深刻体会创新与科技在企业发展中的强大驱动力，也对如何在市场竞争中保持品牌活力有了更直观的认识。

此次专题班延展多项现场教学、实践研讨和讲座课程，重点围绕宏观经济、科技前沿、市场营销、风险控制等内容，助力学员们全面把握时代趋势、拓宽格局视野、丰富理论知识、提升工作能力。



员工考核晋升

在员工考核与晋升方面，集团全面推行任期制和契约化管理，持续落实《广州酒家集团所属企业经理层成员任期制和契约化管理制度》管理要求。我们积极推进竞争上岗，打破传统领导干部的任命式用人模式，积极推进市场化聘任制度。

公司现已实现经理层成员契约化管理全覆盖，建立突出经营业绩、刚性奖惩的新型经营责任制，促进经理层成员有效履职，年内将同步完成各级公司管理人员任期制和契约化管理制度全覆盖。持续实施职业经理人制度。

集团开展全体管理人员100%竞聘上岗，将公司运营与市场机制作用有机结合，把契约目标与企业实际情况联系起来，明确任职期限、打破“铁交椅”，激发干事创业活力。

工会建设

广州酒家集团工会严格遵守《中华人民共和国工会法》的要求，不断深化工会治理体系的规范化建设。我们致力于搭建公司与员工之间的“连心桥”，在依法保障员工合法权益、构建和谐稳定的劳动关系、弘扬百年匠心文化等方面发挥核心枢纽作用。通过完善帮扶机制与人文关怀，将企业发展成果与员工成长紧密相连，共同筑牢老字号高质量发展的坚实基础。

员工福利与关怀

公司严格遵守国家劳动法律法规，依法为员工缴纳社会保险，全面落实各项法定假期，筑牢合规、公平、坚实的福利保障根基。在此基础上，我们更致力于打造有温度的员工关怀体系——不止于保障工作所需，更关心员工的身心健康、家庭幸福与职业成长。通过多元化的福利安排与细致入微的人文关怀，让每一位员工都在忙碌之余，感受到来自公司的理解、尊重与守护。

女性关怀

我们致力于营造一个尊重、包容、支持的职场环境，全面保障女性员工的合法权益，关注她们在职业发展、身心健康与家庭平衡等多维度的需求。通过完善各方保障，设立女性关怀机制等举措，为每一位女性员工创造更有温度的发展空间。

女职工福利

集团设立爱心妈妈小屋，并分别获评广州市4A级、3A级女职工休息哺乳室，开展“妈妈小屋+”服务，包括中医养生指导、心理健康疏导、育儿交流等，女职工满意度达98.6%。



报告期内，集团开展女职工技能培训380人次，在集体合同中增设“女职工专项保护条款”，维权诉求办结率100%。



报告期内，集团组织开展“绽放‘她’力量”系列活动，女职工产品感官评价培训等，充分激发女职工在餐饮服务、食品研发等岗位的“半边天”作用。



健康保障

公司始终将员工的身心健康视为企业可持续发展的基石与宝贵财富。我们构建了全方位、多层次、广覆盖的健康保障体系，为员工筑起坚实的健康防线。构建“工会主导、专业支撑、数据驱动”服务体系，为全体员工缴纳社会保险，有效提升员工医疗报销水平，切实减轻员工看病就医经济负担。同时，我们将员工关怀延伸至心理关怀，全方位保障员工身心健康。

心理健康服务

集团工会实施“品味‘心’幸福·焕发‘职’动力”EAP项目，针对餐饮服务业“高强度、高节奏、高情绪”压力特点，通过全员心理测评、12场定制课程、35名关爱大使及“心灵赋能驿站”小程序，覆盖3,000余名员工，形成“测评—赋能—反哺”闭环，参与度超80%，显著增强心理韧性与组织归属感，提升工作效率与服务质量，在广东省2025年度职工心理健康服务阵地和职工心理健康服务评选活动中，集团工会被广东省总工会授予“优选类优秀项目”称号。



【关键绩效】

- 报告期内，集团推进医疗保障全覆盖，实现职工医疗保障参保率**100%**；
- 组织**157**名员工无偿献血**44,700**毫升，彰显企业社会责任；
- 集团开展大型义诊和女性健康讲座，覆盖**1,200**余人次。

人文关怀

公司坚持以人为本，将普惠关爱覆盖至每一位员工。集团深入实施“四送”关爱行动，在传统佳节为全体员工发放节日福利，对住院职工及退休人员开展专项慰问，落实困难职工帮扶资金；建立常态化的“婚育病丧”慰问机制，组织多名先进职工参加疗养，为困难职工家庭发起捐款，解除职工后顾之忧，使其全身心投入经营工作。同时，集团各级工会为荣休职工举办欢送会，也为中高考职工子女准备“升学礼”。从关注员工个体到家庭，我们以实实在在的行动，不断加固“企业—职工—家属”的连接。

技能竞赛

公司围绕食品制造、餐饮服务、营管销售三大核心业务，构建了“集团主赛、企业专赛、班组挑战赛”三级联动的技能竞赛体系。集团工会组织开展11场“羊城工匠杯”系列竞赛及职业技能大赛、效率先锋大赛等专项赛事，覆盖生产、服务、销售等多个系列。同时，通过建设市级及集团级创新工作室，推动技能竞赛成果实际生产转化，有效促进员工技能提升与岗位创新。

“羊城工匠杯”广州酒家集团餐饮管理公司第五届职工职业技能竞赛

9月8日，2025年“羊城工匠杯”广州酒家集团餐饮管理公司第五届职业技能竞赛顺利举行。市总工会相关部室成员、集团领导、集团部室、培训学校负责人以及餐饮管理公司领导班子和职工代表参加活动。

广东省劳动模范、餐饮管理公司厨政中心副总监郑渤师傅与大家分享扎根一线的宝贵经历，勉励广大青年员工脚踏实地、精进技艺，将广州酒家精益求精的工匠精神代代相传，在平凡的岗位上书写不凡的人生篇章。

通过劳模分享等环节，彰显集团在“传帮带”方面的深厚底蕴与时代活力。未来，广州酒家集团将继续发扬“羊城工匠杯”的竞赛精神，培育更多高素质技能人才，为提升“食在广州”城市名片美誉度、促进广州餐饮行业发展做出新的更大贡献。



2025年“羊城工匠杯”广州酒家集团餐饮管理公司第五届职工职业技能竞赛

广州酒家粤菜师傅荣获粤港澳大湾区职业技能大赛二等奖

2025年11月，广州酒家集团粤菜师傅刘宇辉代表广州市参加“粤港澳大湾区第五届职业技能大赛”，在与湾区40多名顶尖选手的激烈角逐中，凭借精湛技艺荣获中式烹调师项目二等奖。此次获奖是集团长期坚持构建系统培训、技能竞赛与师徒传承多维培养体系的成果体现。



此次参赛是集团“以赛促学、以赛促技”人才培养理念的生动实践。通过支持员工与湾区各地顶尖选手同台竞技，不仅检验了自身技艺水平，更在交流互鉴中推动了对传统粤菜技艺的守正创新。

广州酒家始终将职业技能的精进视为企业发展的基石，通过构建系统培训、师徒传承与多元竞赛相结合的多维培养体系，持续激励员工磨砺技艺、追求卓越，为弘扬粤式饮食文化和行业高质量发展注入持久动力。



员工满意度

为全面充分了解员工需求，畅通服务员工通道，广州酒家集团充分发挥党工团的“桥梁纽带”作用，依托工会积极推进“会员评家”工作。2025年，通过线上问卷调查与线下职工座谈会相结合的方式，广泛收集员工意见，调查结果显示，集团在保障福利待遇、帮扶关怀以及互助保障活动等方面的工作成效显著，得到了员工的高度认可。

【关键绩效】

报告期内，集团开展员工满意度调查，累计回收有效问卷超**2,000**份。

人才吸引与留任

广州酒家集团致力于营造公平、公正的就业环境，将员工的身心健康、工作与生活平衡以及整体工作体验置于优先位置。公司高度重视员工成长与发展的关键驱动，注重培养积极心态与工作激情，努力为人才打造可持续发展的职业发展空间。

公司已建立起覆盖全方位、多层次的员工关怀与发展体系，通过健全的福利保障、丰富的文化体育活动等，切实关心员工在工作中的真实感受与成长需求，努力构建积极协同、持续进取的组织氛围，为可持续高质量发展奠定坚实的人才基础。

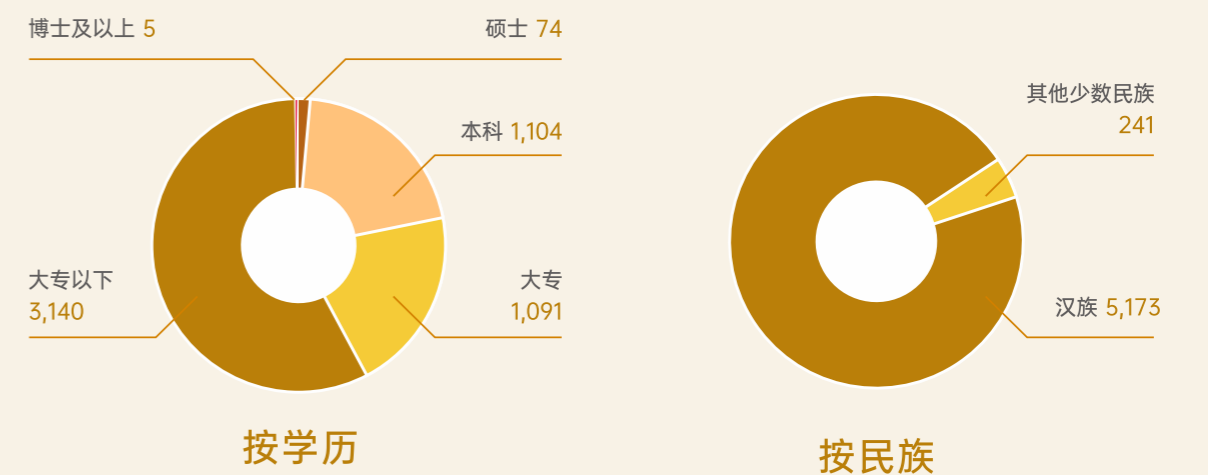
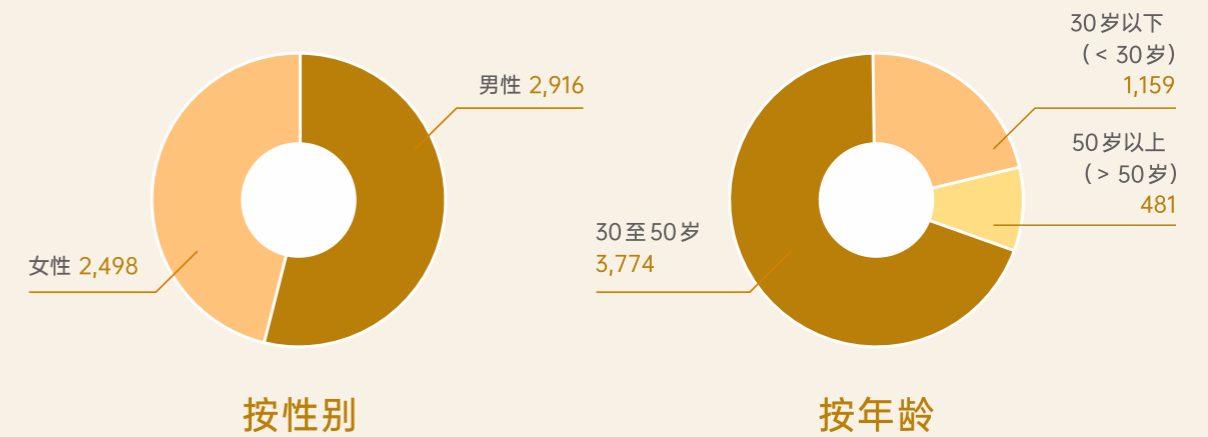
合规雇佣

公司严格遵守《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国劳动合同法》等国家相关法律法规，遵循公正、公开的原则，打造“多渠道、宽视野”的选人用人格局。在人才选拔的各个环节，我们始终坚持以应聘者的专业能力与技术素养为根本标准，建立了健全的合规雇佣体系，确保引才过程的规范与透明。我们着眼“餐饮+食品”双主业协同发展和干部队伍建设需要，广泛采取“公开招聘、竞争上岗”等形式，积极开展中高级管理人员市场化选聘竞聘。加强市场化公开招聘。集团各级公司管理人员引进坚持服务重大项目、重点领域，突出需求导向，既关注产业发展趋势，更紧盯发展痛点，坚持五湖四海、任人唯贤。

集团构建了“多渠道招聘 + 分层储备 + 内部晋升 + 跨域转调”的人才供给与成长体系，覆盖校园、社会、内部、猎头四大渠道，配套管培生 / 菁英生 / 技能人才三大储备计划，形成“外引 + 内育 + 内升”的闭环机制。

【关键绩效】

截至2025年末，广州酒家集团员工总数**5,414**人，其中女性员工**2,498**人，占比**46.14%**，少数民族员工**241**人，占比**4.45%**。



百万英才汇南粤——广酒团队助盛会

2025年3月16日，由人力资源社会保障部、教育部、中共广东省委、广东省人民政府主办的“职引未来·粤聚英才”2025全国城市联合招聘高校毕业生春季专场活动启动仪式暨“百万英才汇南粤”春季大型综合招聘会在琶洲广交会会场盛大开启。广州酒家集团积极响应“粤聚英才、粤见未来”的号召，派出团队参与招聘和品牌宣传等现场环节。此次招聘活动，广州酒家提供40余个优质岗位，吸引大批求职者参加面试，自早上9:30到招聘活动结束，前来应聘的队伍似春潮涌动，现场交流热度持续不减，现场收到简历超500份，涵盖业务一线、职能管理、研发等岗位。



薪酬激励

公司对高级管理人员的激励和约束机制，有效激励公司高级管理人员的工作积极性和创造力，提高公司的经济效益，保障公司战略目标的实现。根据《公司董事及高级管理人员薪酬管理制度》《公司企业负责人及其他高级管理人员薪酬分配方案》等制度的要求，由基本薪酬和绩效薪酬组成高级管理人员薪酬。根据高级管理人员所任职位的价值、责任、能力、市场薪资行情等因素，确定年度基本报酬；以公司年度目标绩效奖金为基础，与公司年度经营绩效相挂钩，根据当年考核结果结算兑付。

公司坚持按劳分配、男女同工同酬，致力于构建公平、透明的薪酬激励体系。在薪酬分配中，严格落实经营业绩考核办法，实现“业绩升、薪酬升，业绩降、薪酬降”，闭环管理，突出契约化经营业绩导向。同时，公司建立以岗位管理为基础、业务能力为导向的激励约束机制，推行按贡献分配，充分调动广大干部职工的积极性和创造性，为企业可持续发展提供坚实的人才保障。

安全管理

广州酒家集团贯彻落实和执行《中华人民共和国安全生产法》《中华人民共和国消防法》，建立以预防为主、持续改进的管理模式，健全自我约束机制，有效保障劳动者的安全与健康，提高市场竞争能力，结合集团实际情况编制了各项安全、消防、应急等管理制度和规定。

安全生产管理体系

公司领导、各级管理干部（人员）、技术人员、员工在各自岗位上负安全主体责任，根据“政府统一领导、部门依法监管、企业全面负责、社会监督支持”的安全生产管理体制及“管生产必须管安全”的原则，公司成立安全生产委员会组织架构和规定各级主要负责人的安全生产主要职责。各级领导干部、管理人员、技术人员及职员必须在各自工作岗位职责范围内履行自己的安全职责。

集团安委会作为集团安全管理的最高议事机构，负责统筹协调集团安全生产管理工作，研究决策集团安全生产重大问题，具有以下职责。

【关键绩效】

报告期内，公司共开展**30**余场次招聘会，累计招聘**439**人，其中包括“百万英才汇南粤”等

4场重大招聘会。

同时，公司参加华南理工大学、暨南大学等知名高校宣讲会和招聘会，招收包括集团管培生等全日制本科应届毕业生近百人，有效解决关键岗位干部空缺和后备人才储备问题。



安全管理理念方针

公司贯彻执行《中共中央国务院关于推进安全生产领域改革发展的意见》的文件精神，根据《中华人民共和国安全生产法》《广东省安全生产条例》《广州市安全生产条例》《广州市国资委直接监管企业安全生产监督管理办法》等国家及省、市有关安全生产法律法规，遵循“安全第一、预防为主、综合治理”的工作理念方针。强化落实集团全员安全生产责任制，建立健全安全生产标准化管理体系，强化安全风险分级管控和隐患排查治理双重预防机制，完善应急救援及应急保障建设，确保集团生产经营目标全面实现。

2025年，广州酒家集团被授予“健康中国行动”安全建设典范单位奖。

安全管理目标

公司认真贯彻落实习近平总书记关于安全生产和防范化解重大风险重要论述，进一步增强“四个意识”、紧紧围绕统筹推进“五位一体”总体布局和协调推进“四个全面”战略布局，牢固树立新发展理念，坚持安全发展，坚守发展决不能以牺牲安全为代价这条不可逾越的红线。



安全生产管理实施效果

- 建立健全安全生产管理机构，落实各级管理人员安全生产主体责任。
- 组织建立和健全公司安全生产管理规章制度，完善自我约束机制。
- 组织开展重大安全风险隐患排查，及时治理重大安全隐患，隐患整改完成。
- 加强安全文化宣传阵地建设和安全教育培训工作。
- 建立和健全生产安全事故综合应急预案和组织评审备案，并定期组织进行。
- 坚持建设工程项目“三同时”审批制度。
- 坚持危险作业审批制度。
- 大力开展企业安全生产标准化建设，做好安全目标管理工作。
- 严格执行生产安全事故的报告、调查、处理制度。

绷紧“安全弦”把好“节前关” 集团领导班子赴一线开展安全检查

2025年集团领导班子分别率队深入下属公司、生产基地、餐饮门店及在建工程项目一线，开展全面的节前安全生产检查。此次行动旨在深入贯彻落实安全生产工作要求，确保节日期间集团运营的安全平稳，切实防范化解各类风险。

检查过程中，集团领导重点围绕生产车间、原料仓库、施工现场等关键区域，排查安全隐患，并强调要严格落实常态化检查机制与闭环管理，坚决防范安全生产事故。同时，聚焦食品生产、流通到餐饮服务的全过程，通过“专项检查+抽检监测+整改落实”的严格措施，筑牢从农田到餐桌的每一道食品安全防线。



安全生产管理流程

公司建立分级响应的安全生产管理流程，确保突发事件得到快速、有序、规范处置。根据生产安全事故应急预案，集团构建了覆盖信息接收、警戒疏散及扩大应急的全链条处置机制，按照事故等级明确各级响应权限与职责分工，实现从现场人员到应急领导小组、再到政府部门的逐级联动。该流程突出“快速响应、分级处置、内外联动”的特点，既强化企业内部的应急统筹与现场管控能力，也确保在必要时高效对接政府及专业救援力量，切实保障员工生命安全与公司平稳运行。

根据《集团生产安全事故应急预案》第三十四条，安全生产管理流程处置程序如下：



(一) 事故信息接收和通报程序



(二) 警戒、疏散、救护程序



(三) 扩大应急响应程序

生产安全管理与风险评估

公司构建了系统化、常态化的生产安全管理与风险评估流程，以风险分级管控和隐患排查治理双重预防机制为核心，全面推进安全治理模式向事前预防转型。突出“全员参与、分级管控、闭环管理、持续改进”的特点，通过制度化、规范化的运作，确保安全风险有效受控，为公司高质量发展筑牢安全根基。

安全生产管理实施效果

- 开展重大事故隐患判定标准学习和运用活动；
- 开展事故隐患动态清零行动；
- 开展安全科技支撑和工程治理行动；
- 开展企业安全生产责任人安全教育培训工作；
- 开展员工安全素质能力提升行动；
- 开展安全管理体系建设行动；
- 开展安全生产检查和帮扶行动；
- 开展安全专题活动；
- 开展违规施工和违规电气焊（割）作业综合治理。

携手伙伴同行

协同产业共赢

广州酒家集团积极加强行业合作，推动行业标准制定，持续输送粤菜人才，携手产业链各方共建共赢生态，共同助力粤菜文化的传承与发展。

扩大品牌传播力

报告期内，集团联名广州艺术博物馆（广州美术馆）推出联名月饼礼盒，并与多家知名品牌联合菜式开展跨界合作和融合创新活动。

- 同时，全年在自媒体（小红书、视频号、微信公众号）发布笔记**424**篇，大事件发布新闻**685**篇
- AI创意IP短剧《本宫的荔枝酥》全网曝光量超**2,500**万

广州酒家携手民航幼儿园共启广府饮食文化传承新篇章

2025年11月，广州酒家与广州市白云区民航幼儿园共同打造的“儿童茶楼”项目揭幕仪式在广州市白云区民航幼儿园隆重举行，双方正式签署战略合作协议，并为“广府饮茶习俗儿童工作坊”授牌，开创“企业+幼教”协同育人新模式，为区域学前教育高质量发展注入新动能。



【关键绩效】

此外，集团与多所院校持续深化合作，2025年共输送**74**名实习生，为餐饮行业培养专业人才。

培养职业人才



广州酒家集团职业技能培训学校持续为企业员工、社会人员、技工和适龄学生提供粤菜烹饪、面点制作等培训课程，组织职业技能等级认定考试，承办各项厨艺职业技能竞赛，助力粤菜人才培养。



粤菜名厨送技下连南

【关键绩效】

截至2025年底，广州酒家集团职业技能培训学校共完成职业技能认定任务**69**批次，共有**1,352**人获得证书。

此外，集团积极参与国家标准体系建设，2025年参与制修订国家标准**2**项和企业标准**2**项，牵头制定行业标准《焙烤食品用糖浆》待发布。

可持续供应链管理

广州酒家集团持续健全采购管理制度，构建完善的采购管理体系，加强供应商统一管理，提升供应链管理的规范化与标准化。

完善制度规范



公司修订完善《货物物料采购管理办法》，制定《服务采购管理办法》《阳光采购招标管理制度》等制度，进一步优化采购供应链管理业务流程，防范采购风险。

加强风险控制



运用供应商协同平台（SRM系统）数字化手段，实时监控供应链运作情况；对原材料供应质量异常等常见风险，联合质量部门完善信息反馈机制，针对异常问题及时制定应急预案和协调处理解决；对关键原材料建立安全库存，以应对可能出现的供应中断，确保供应链稳定可靠。

落实阳光招采



根据市国资委监管要求，组织开展阳光采购宣贯与培训**1**场次；优化采购信息发布业务流程，更新发布指引；利用OA协同系统提升招采信息的追溯性和监管效能，指导和监督各公司落实采购信息发布工作；建立评审专家库，编制《采购评审专家和评审专家库管理办法》，征集入库采购评审专家约**300**人，确保采购工作依法依规、高效透明。

【关键绩效】

- 供应商总数**749**家
- 供应商本地化比例**38.18%**
- 对供应商提供培训**2**次
- 因质量、环境和社会问题淘汰供应商**1**家
- 使用阳光采购平台办理招采业务**1,137**项，累计金额**33.91**亿元

共创和谐社会

报告期内，公司切实做好十五运会和残特奥会服务保障工作，统筹调配优质资源，建立覆盖全方位的餐饮服务保障体系，出色完成运动员送餐、技术官员茶歇、观众餐食保障、媒体记者送餐任务；同时，公司扎实推进对口帮扶协作地区乡村振兴工作，与毕节职业技术学院深化“广州酒家订单班”合作，定制餐饮服务专项课程，精准培育当地本土化技能人才；专项捐赠 30 万元，助力赫章县罗州镇 6 个行政村垃圾分拣运转提升及美丽乡村建设，捐赠 4 万元支持雷州市唐家镇做好防止返贫动态监测工作，切实筑牢防返贫底线。

支持乡村振兴

2025 年是“百千万工程”“三年初见成效”的关键节点之年，公司聚焦“产业赋能、消费联动、人才支撑”核心方向，创新帮扶模式、深化协作效能，持续巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接。先后获评“广东扶贫济困红棉奖铜奖”“广州市助力乡村振兴活动金穗杯铜杯”“广州市消费帮扶积极参与单位”等多项殊荣，入选 2025 年“广州慈善服务通报表扬”名单。

报告期内，集团直接采购帮扶地区原料超 **6,000** 万元，销售帮扶产品近 **1.1** 亿元。市内帮扶打造融合标杆，以党建为引领，深化“产业+文化+消费”模式。针对增城和从化荔枝“集中上市、保鲜期短”难题，创新研发“荔枝酥”系列文创手信，保留超 40% 真果肉与鲜荔枝本味，2025 年销售额超 **3,000** 万元，并以此延伸开发出“荔枝香酥肉”“岭南荔枝球”“海盐荔枝饮”等一系列特色菜品与饮品，成功将“夏日限定”变为“四季手信”，推动岭南特色农产品价值升级。



聚焦市内帮扶，打造“产业+文化+消费”融合标杆

紧扣环南昆山—罗浮山镇村高质量发展引领区建设任务，针对增城区正果镇当地特色农产品产销痛点，创新一体化运营模式，定向赋能集体经济薄弱村发展，推动帮扶模式从“输血式”向“造血式”转型。以党建为引领，开展助农惠民系列活动，解决农产品滞销等实际问题。以教育为纽带，联动多方资源在乡村小学开设非遗美食课堂，提升青少年文化认同与技能认知；以品牌为引擎，资助建设蒙花布村史馆，通过专题直播、展销活动等推广地域特色产品，同时开发 3 条文旅路线，带动乡村文旅发展；深挖荔枝等农产品价值，研发文创手信及衍生菜品，构建特色产品矩阵，推动乡村特色产业价值升级。



广州酒家集团开展“我为正果荔农办实事”活动



广州酒家荔枝酥亮相从化“流溪烟渚”文旅现场

深耕省内协作，构建“产业链协同 + 企地共赢”生态

立足梅州、清远、湛江等地特色产业基础，以预制菜、特色食材为突破口，深化产业链上下游合作。在梅州，与当地龙头企业合作，投资近3,000万元发展肉鸽产业，研发“红烧乳鸽”“脆皮乳鸽”等系列菜品，打造从“梅州林间鸽”直达“消费者餐桌”的现代化产业链，推动养殖基地标准化建设；

在清远，助力地方特色农产品出圈，采购清远鸡、黑棕鹅超2,000万元，推动英德红茶进入餐饮门店，开发特色礼盒，与清远鸡产业园开展食材供应与产品研发合作，打造地方特色菜品推广样板；

在湛江，集团充分发挥食品工业优势，深度融入当地优势产业集群，定向采购地方农特产品湛江虾仁、白糖等原料超1,900万元，深化特色原料采购合作。通过协同当地水产龙头企业，开发推出“金汤酸菜鱼”等鲜制菜品，进一步将湛江的“鲜甜”风味转化为畅销商品，走上全国市场，助力提升区域特色品牌知名度，带动农产品产销对接。



拓展省外帮扶，搭建“人才共育 + 文化互融 + 双向赋能”桥梁

省外协作搭建支援桥梁，投入**30**万元帮扶贵州赫章，采购销售帮扶产品累计**600**万元，培养粤菜师傅**169**人。推动文旅消费融合，参与粤闽红色主题交流活动，与龙岩建立产销合作关系，实现两地特色产品互通互认；赋能林芝餐饮产业升级，与当地餐饮协会签订合作协议，围绕人才培养、菜品研发、运营管理等方面深化联动，组织粤菜大师改良当地特色菜品，提升餐饮标准化水平与品质。深化校企合作，与毕节职业技术学院共建“订单班”，定制餐饮服务课程，接收当地学生实习就业，培育本土化技能人才。在教育方面共投入50余万元改善教育设施，开展技能培训促进就业；

扶贫及乡村振兴项目	数量 / 内容
总投入 (万元)	6,259.00
其中：资金 (万元)	6,259.00
物资折款 (万元)	0.00
惠及人数 (人)	/
帮扶形式 (如产业扶贫、就业扶贫、教育扶贫等)	返贫帮扶、产业帮扶、就业帮扶、消费帮扶、民生帮扶

投身公益慈善

广州酒家集团始终践行企业社会责任，积极投身公益慈善事业，充分发挥自身资源优势，开展多元化公益活动，汇聚爱心力量，传递社会温暖。

2025年12月，广州酒家集团营销管理公司党委携手三七互娱党委、融爱之家特殊儿童服务中心，共同举办“粤餐共融 玩心相伴”关爱特需儿童融合研学志愿服务活动。活动旨在搭建互动平台，助力特殊儿童家庭融入社会，以实际行动展现新时代企业的责任与担当。



公司组织特需儿童家庭乘坐“移动课堂”双层巴士，穿行于荔湾湖、永庆坊、沙面等文化地标，党员志愿者沿途讲述广州城市沿革与品牌九十年发展故事，在沉浸式游览中增强社会认同。此外，邀请孩子们走进企业总部，体验非遗饮茶文化与冬至习俗课堂，提供可感知、可参与的文化融入场景。

利口福公司第一党支部联合番禺区南村镇员岗村党委组织党员、志愿者深入社区老人活动中心，与辖区长者边拉家常、边做手工，温情分享生活中的趣事和回忆，耐心普及食品安全知识，全面细心清理环境卫生，用暖心服务架起党群“连心桥”。



利口福食品公司第二党支部组织支部党员前往陈边村开展志愿服务活动。党员志愿者们分组行动，手持清洁工具对村委主干道及背街小巷进行全面清扫，认真清除路面垃圾与路边杂草，深入停车场、施工围蔽等区域清运积存垃圾，并仔细擦拭村委公示栏与宣传栏，以实干彰显国企担当，村容村貌得到显著提升。



利口福公司第二党支部邀请番禺区南村镇南村社区卫生服务中心医护人员普及科学护耳知识、开展急救技能培训，通过“理论+实操”的方式，帮助党员、群众学习掌握心肺复苏术、海姆立克急救法、AED的使用，提升大家应急救护意识和能力，营造“人人学急救，急救为人人”的良好氛围。



利口福（湘潭）公司党支部联合工会前往湘潭县特殊学校开展爱心助学活动。志愿者们耐心细致地指导大家揉面团、压模具，共同制作创意手工饼干，通过精心设计的活动内容，发现这些特殊孩子们在手工、认知等各个领域的闪光点，陪伴他们度过一段欢快的时光。



利口福（梅州）公司党支部和粮丰园公司党支部分别组织党员、入党积极分子等前往市区公园开展垃圾清理活动。大家手持垃圾夹、垃圾袋等清理工具，对园内卫生死角、绿化带、草坪等区域的烟蒂、纸屑等杂物进行全面清理，共同为守护绿美家园贡献力量。



【关键绩效】

- 公益慈善捐赠额 **83.84** 万元
- 开展公益服务项目 **125** 余场次
- 员工参与志愿服务时长超 **1,000** 小时

展望

未来，集团将继续锚定“建设国际一流饮食集团”愿景，聚焦“成为粤式饮食文化领导者”企业使命，推动“餐饮+食品”双主业协同发展，深度践行可持续发展理念，在“十五五”新征程中增创新优势、实现新突破。

绿色发展与数智转型

我们将深入实施“人工智能+”行动，推动产业全要素智能化升级。通过构建统一数智化底座、数字化产销协同平台及智能化食材供应链体系，强化AI在销售预测、会员管理与高级排程中的深度应用。同时，稳步推进广州基地4号厂房等重点固投项目建设，加快柔性生产体系与智能化产线落地，以新质生产力驱动产业向新、向深、向实发展。

文化传承与社会价值

我们将探索“文化+产业”深度融合新路径。依托“博物馆+”模式与湘莲文化园等项目，构建“文化溯源+技艺传承+品牌叙事”三位一体的输出体系，推动非遗技艺活态传承。同时，深度融入“百千万工程”，高标准推进环南昆山—罗浮山高质量发展引领区建设，通过精准采购与“名厨送技下乡”赋能乡村振兴，实现企业发展与社会进步同频共振。

治理效能与稳健经营

我们将纵深推进全面改革攻坚，打造高质量人才发展生态。通过组建专业化供应链公司，提升全链路协同效能；筑牢合规风控防线，强化全周期监督，构建“事前防范、事中管控、事后复盘”的闭环监督体系，确保企业在复杂多变的外部环境中行稳致远，持续提升资产运营质效与价值回报。

迈向“十五五”，集团将更加紧密地团结在以习近平同志为核心的党中央周围，以敢为人先的锐气攻坚克难突破，以钉钉子精神狠抓落实，在接续奋斗中推动企业发展提质增效，在时代浪潮中增创新优势、实现新突破，为全省全市发展大局作出新的贡献，共同谱写高质量发展的壮丽新篇章！



责任绩效

指标	单位	2023年	2024年	2025年
稳健经营				
总资产	亿元	65.60	64.89	69.87
营业收入	亿元	49.01	51.24	53.82
利润总额	亿元	7.17	6.39	6.62
产业发展				
开展食品安全检查	次	150	70	100
发生食品安全事故	起	0	0	0
发明专利授权	项	3	45	56
注册有效专利	项	217	259	222
绿美广东				
温室气体排放（范围一） ¹	吨二氧化碳当量	/	6,269.91	8,554.79
温室气体排放（范围二）	吨二氧化碳当量	/	29,153.6	30,134.26
天然气消耗	万立方米	397.24	415.73	392.01
电力消耗	万千瓦时	5,545.66	5,726.21	5,679.28
水资源消耗	万吨	81.53	84.06	88.05
美好家园				
在岗员工人数	人	5,774	5,701	5,414
招聘新员工	人	891	880	439
中层及以上管理人员中女性比例	%	31.51	32.81	34.04
劳动合同签订率	%	100	100	100
开展公益项目	项	118	144	125
员工参与志愿服务	人次	909	1,418	1,512

¹ 本年范围一及范围二计算方法变更，根据《综合能耗计算通则》《IPCC国家温室气体清单指南目录》等文件计算

指标索引

报告章节	GRI Standards 对标	
董事长致辞	2-22	
关于广州酒家集团	2-6	
可持续发展管理	2-26	
2025 可持续发展价值创造	201-1	
稳健运营强根基	坚持党建引领	/
	完善公司治理	2-9、2-10、2-25、405-1
	合规稳健经营	2-25、2-26、205-2、206-1
创新驱动向前行	创新驱动发展	/
	保护知识产权	/
	打造一流品质	/
	高质文化创新	/
	用心服务客户	417-1
绿色自然稳生态	应对气候变化	201-2、305-1、305-2
	优化资源利用	301-1、301-3、302-1、302-4、302-5、303-5
	强化排放物管理	303-2、303-3、303-4、305-7、306-2、306-3、306-5
	引领绿色生活	302-4、413-1
以人为本共前行	人权保护	406-1、409-1
	包容、平等与多元化	405-1、406-1
	员工培训与发展	2-7、2-23、201-3、401-1、401-2、403-3、403-5、403-6、403-7、404-2、405-1
	工会建设	/
	人才吸引与留任	201-3、401-2、401-3、403-3
	安全管理	403-1、403-2、403-7
	携手伙伴同行	414-1、414-2
	共创和谐社会	203-1、203-2、413-1、203-1、413-1
展望	/	
责任绩效	2-7、201-1、203-1、203-2、301-1、302-1、303-5	
指标索引	/	
关于本报告	2-2、2-3	
意见反馈表	/	

关于本报告

本报告是广州酒家集团股份有限公司发布的第4份可持续发展报告（ESG报告/社会责任报告），系统披露了公司在经济、环境、社会等责任领域的实践与成效。期待您能够通过本报告更了解广州酒家集团，与我们携手共同成长。

可靠性保证

公司董事会及全体董事承诺本报告内容不存在任何虚假记载、误导性陈述或重大遗漏，并对其内容的真实性、准确性和完整性负责。

时间范围

以2025年1月1日至12月31日为主，为增强报告的可比性，适当进行延伸。

报告边界

广州酒家集团股份有限公司及下属分、子公司。报告期内未发生关于组织规模、结构、所有权或供应链的重大变化。

数据说明

本报告的财务数据来自审计后的广州酒家集团年报，其他数据来源于政府部门公开数据、公司正式文件和相关统计。本报告的财务数据以人民币为核算单位，特别说明除外。

编制依据

国务院国资委《关于国有企业更好履行社会责任的指导意见》（国资发研究〔2016〕105号）；
上海证券交易所《上海证券交易所上市公司自律监管指引第14号——可持续发展报告（试行）》；

全球可持续发展标准委员会《GRI可持续发展报告标准》（GRI Standards）；

国家标准委《社会责任报告编写指南》（GB/T 36001-2015）。

称谓说明

为了便于表述和阅读，“广州酒家集团股份有限公司”也以“广州酒家集团”“公司”“集团”或“我们”表示。

报告获取

您可以登录广州酒家集团官网在线浏览或下载本报告。

联系方式

若您对本报告有疑问或建议，请致函广州酒家集团股份有限公司。

地址：广州市天河区科韵路16号广酒大厦10层广州酒家集团股份有限公司

官网：<https://www.gzr.com.cn/>

联系人：董事会办公室

邮箱：[gzjj603043@gzr.com.cn](mailto:gzzj603043@gzr.com.cn)

意见反馈表

尊敬的读者：

您好！感谢您阅读本报告。为进一步提升我们的工作水平，并使下一份报告更符合您的期望，我们希望您在以下方面给予反馈与建议。

您的身份是：

客户 投资者 政府 员工 合作伙伴 环保机构 社区 媒体 同行 其他

选择性问题的：

1. 您对本报告整体是否满意？

是 否 一般

2. 您所关注的信息在报告中是否都有所体现？

是 否 一般

3. 您认为报告是否如实反映了广州酒家社会责任工作内容和对利益相关方的影响？

是 否 一般

4. 您在报告中能否方便地找到您所关注的信息？

是 否 一般

5. 您对报告的排版设计是否满意？

是 否 一般

开放性问题：

6. 您认为本报告存在哪些不足？

7. 本报告哪些内容是您希望定期披露的？

8. 您对我们今后社会责任工作及报告有何意见和建议？