

2025 年度可持续发展报告

南侨食品集团(上海)股份有限公司



目录 CONTENTS

01 烘焙产业的耕耘者

董事长寄语	03
南侨食品集团在大陆	05

03 天行健 君子以自强不息的笃行者

企业文化	33
董事会与公司治理	35

05 绿色制造的实践者

温室气体排放	65
资源使用与管理	68
产品溯源	76
绿色采购/气候变化与供应链安全	80

02 永续发展的践行者

关于本报告	11
南侨食品集团可持续发展策略	13
2025年关键绩效	17
重要性议题识别	19
利益相关者互动与成果	28

04 烘焙生活的创新者

产品品质与安全	43
创新研发	51
饮食文化	55

06 社会共好的经营者

员工健康与安全	87
人才培育	92
客户关系	97
国家政策	105
社会共融	108

附录

重要性议题管理方针	111
GRI准则索引	113
SASB准则索引	120
上交所披露索引	123



董事长寄语

策马三十，大道维新

陈正文

南侨食品集团董事长



今年是南侨集团创立 74 周年、南侨大陆事业 30 周年。站在这个历史的台阶，我们回顾，不忘三十年前在天津建厂的初心如磐，“三十而立”，是南侨在大陆烘焙食品制造业的安身“立命”之年；我们前瞻，南侨以行业雁首之姿，站在全球变局的风口，“三十而立”，既是稳健不变的“屹立”之年，更是应变求变的“不破不立”之年！

时代的浪潮奔涌向前，国家“十五五规划”为各行各业指明了高质量发展的新方向，对企业提出“智能化、绿色化、融合化”的新要求。南侨作为工业现代化的力行者，将与伙伴们砥砺前行在“维新”的大道上：颠覆成见、探索创新、寻求超越。不维新不足以引领未来，因此南侨 30 周年：策马三十，大道维新！

过去这一年，对包括烘焙行业在内的实体经济而言，遭遇严峻挑战。在面临全球供应链及原材料成本波动、终端消费复苏承压、行业竞争加剧的多重考验下，我们视外部环境压力为锻炼内功的契机，将挑战转化为深化变革、提升治理的动力。在三十年的深耕与积淀的基础上，南侨的“维新”之路清晰而坚定：

一、维新之道：颠覆成见

1、降本升级：控制成本和提升品质，并行不悖。在产品结构上，推动产品向健康趋势、功能化、高端化升级，包括 SFI 吉简系列获得华测食农认证五星级清洁标签，及 Intertek 清洁标签 A+++ 最高等级等，丰富产品矩阵；在烘焙应用油脂和奶油领域，加速推进乳制品国产替代，及进口品差异化；在预制烘焙领域，围绕核心单品快速拓展产品矩阵，并切入冷冻蛋糕等品项。

2、逆势投资：锚定未来市场，持续投资。

2.1 天津基地焕新升级：2025 年底，历时近三年的天津厂升级扩建案顺利竣工。这座集“生产、科研、客服、文化”于一体的基地，获得了中美双绿色建筑权威认证；新建的研发质量大楼、CNAS 实验室、

及具有北方代表性的汉饼文化馆，是南侨践行“新质生产力”、“全面解决方案”、与“文化遗产”的范例。

2.2 重庆基地战略启航：与南侨发展战略结合，重庆基地的建设全面推进中。该基地对标国家绿色工厂及国际绿建筑，将成为生产、客服、文化、研发及物流的五合一多功能基地，不仅是南侨完善全国产能布局的关键落子，更是我们积极响应成渝双城经济圈建设、服务西部大开发战略的重要行动。

3、品牌抬头：一改过去隐形原料产品的低调形象，积极传达企业理念。过去一年，南侨从业内到消费市场，赢得广泛认可，获得包括 2025 年度“中国消费名品”、国家级“AAA 知名商标品牌”、“上海好商标”、“上市公司最具社会责任奖”、“上市公司 ESG 价值传递奖”等荣誉，为 2025 年交出一份高分答卷。

二、维新之道：探索创新

1、深化渠道经营：因应市场消费群体及产品的结构性变化，坚定推进“全面布局烘焙、餐/饮、零售市场”的营销策略。整合资源重点发力零售、咖啡茶饮等新兴渠道；巩固成熟市场的同时，大力开拓下沉市场，经销商数量同比双位数成长；透过深入在地运营，港澳及东南亚营收规模持续增长。

2、产品创新驱动：近年来我们以持续加大研发投入、开创新质生产力、拓展产品矩阵等多头并举，进一步强化应用研发和“全面解决方案”的价值链，以产品创新和客户服务驱动增长。

3、绿色低碳转型：响应国家“双碳”目标，我们将持续把绿色发展融入血脉。上海、广州、天津三大基地的国家级“绿色工厂”认定、全面运行的 EMS 智慧能源管理系统、天津基地的绿色建筑认证、重庆基地的环保生产及绿建筑设计等，都是南侨系统化推进绿色制造的范例。

三、维新之道：寻求超越

1、积极响应国家区域与产业战略：我们从政策上借力，更深地融入国家发展大局。

1.1 天津基地升级扩建工程体现了“三新”、“三量”政策（“三新”指科技创新、产业焕新、城市更新；“三量”指盘活存量、做优增量、提升质量），是天津市政府推动新质生产力的重要工作抓手；

1.2 重庆基地对接成渝双城经济圈与“十五五规划”五千亿级“食品及农产品加工”产业集群。

2、以海内外市场协同拓展格局：在国内市场精耕细作的同时，我们依托“一带一路”倡议，在稳步成长的进出口事业基础上，向欧洲拓展进口原料采购，向东南亚拓展安心食品供应链，同时强化与南侨泰国基地的全方位合作，有效运用资源的协同效应，以打造南侨的核心竞争力和影响力。

三十年风雨兼程，南侨取得的点滴成就，离不开员工的付出、客户的信赖、与合作伙伴的支持。展望“十五五规划”的开局之年，我们信心坚定，在“大道维新”之路，继续与各位心手相连，在变革中前行，在创新中致远。

南侨食品集团在大陆

GRI 2-1

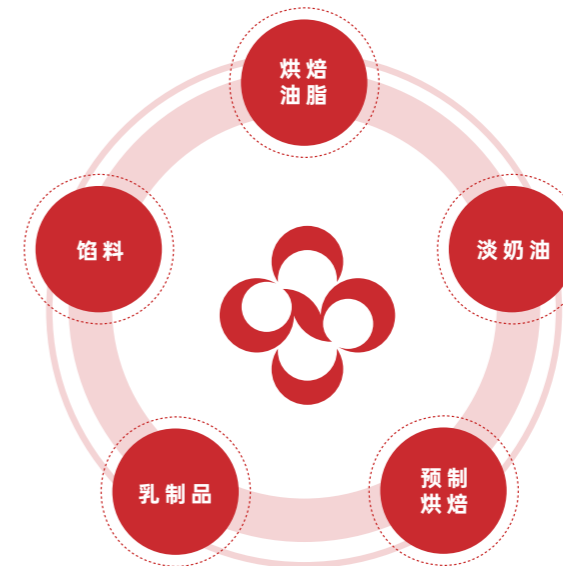


南侨食品集团 1995 年进入大陆市场发展，秉承“安身立命，永续经营”的理念，屯垦市场 30 年，因应行业需求逐步开展烘焙油脂、奶油及乳制品、冷冻面团、预烘焙等相关烘焙解决方案。公司自成立以来，致力于发展全方位、高附加价值的顾问式服务，构建高规格“客户服务中心”网络，组建烘焙技术顾问团队，落实贴近市场的巨架构、微服务：以前瞻性眼光为客户提供量身定制、前沿信息、经营管理、工厂规划、产品设计、推广支持、专业辅导、海外考察等 360 度顾问式服务，与客户共同打造互助的价值链与友好的伙伴关系，与客户携手成长，共创双赢。

南侨以研发及产供销一体化的组织，打造动态能力；以既有的稳固基础，结合内、外部的智识能力，交互运用，灵活创新现有实力，形成企业价值与创新文化延伸的力量。截至 2025 年底，合计拥有专利 184 项。

南侨不仅是伴随行业一起成长的烘焙解决方案专家，也是协助全球烘焙食品业提升竞争力的重要伙伴。

公司主要产品



大事记

1995
12月4日，天津南侨食品有限公司成立

2000
主办首届“糕”峰会

2006
广州生产基地建成启用



2010
举办首届两岸烘焙博览会暨台湾伴手礼产业展



01

02

03

04

05

06

07

08

1997
天津生产基地建成启用



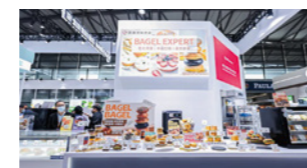
2003
国内首支冷藏淡奶油产品投产



2009
天津及广州生产基地双双获得美国焙烤协会 (American Institute of Bakery) 核发，被称作“可以端上白宫餐桌”的AIB食品安全认证



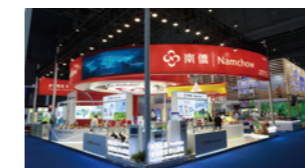
2014
出口事业从东南亚临近国家及地区起步，乘着“一带一路”的风帆，朝南侨集团全球化的目标共同推进



2016
南侨上海生产基地建成启用。同年成立食品安全 (简称食安) 委员会及食品安全办公室



2018
参加首届进博会



2021
南侨食品上海A股上市 (南侨食品: 605339)



2024
上海、天津、广州三大生产基地接入并启用智慧能源管理系统



09

10

11

12

13

14

15

16

2017
· 重庆客户服务中心启用
· 广州生产基地增设淡奶油生产线
· 提出“汉饼复兴潮”倡议



2019
上海侨饼家工匠文化馆获选为2019年金山国家绿色创意示范园区产业专项扶持项目，首倡《一城一饼》概念，被金山区政府列入工业旅游、文化旅游、商务考察的三条必经路线



2023
· 上海、天津、广州三大生产基地全数通过国家级绿色工厂认证
· 重庆生产基地奠基



(上图) 重庆生产基地奠基 (其他图) 认证奖牌

2025
历时三年的南侨天津生产基地升级扩建工程完成，获得中美双绿色建筑权威认证



永续 发展的践行者

在南侨食品集团，可持续发展不仅是一项战略目标，更是贯穿于我们企业文化、产品、制造流程以及社会共好的核心理念。我们认为，真正的可持续发展应当是一个全面的、系统的策略，它要求我们在每一个决策中都体现对环境的尊重、对社会的责任以及对企业长期健康的考虑。

南侨食品集团通过发布可持续发展报告，与大家分享我们在可持续发展战略上的承诺和愿景。永续发展不仅仅是对外的宣言，更是对内的行动指南，影响着我们每一天的工作方式和企业决策。

作为永续发展的践行者，南侨将这些理念融入企业的日常运营中，不断探索和创新，为实现企业的长远发展和社会的共同繁荣贡献力量，以实际行动诠释可持续发展的真谛。



关于本报告

GRI 2-2、2-3

上交所可持续发展报告指引 第 12 条

报告编制说明

南侨食品集团计划每年定期发布符合国内外框架和指引要求的可持续发展报告书，以此响应国家号召，深入践行可持续发展理念。南侨希望用全面且透明的披露，展示企业在日常经营中持续加强生态环境保护、履行社会责任、健全公司治理的努力；未来亦将不断提升公司治理与创新等能力，支持行业可持续发展，增加对经济、社会和环境的正面影响。

本报告是南侨食品集团（上海）股份有限公司（在报告中简称“南侨食品”“南侨”“公司”或“我们”）发布的第三份可持续发展报告。本报告经公司董事会审议通过，内容不存在虚假记载或误导性陈述，并对内容的真实性、准确性和完整性承担相应责任。

报告范围

本报告以“南侨食品集团（上海）股份有限公司”为主体，包括下属子公司，除特别说明外，本报告范围与公司年报范围保持一致。

时间范围

报告期间为 2025 年 1 月 1 日至 12 月 31 日（简称“报告期”）。本报告于 2026 年 4 月发行，同步发布至上海证券交易所网站、南侨食品集团的官方网站以及南侨微信公众号，内容涵盖与南侨业务相关及利益相关者关注的重要性议题，以及针对这些主题在经济、环境及社会等方向的具体实践。

报告撰写依据

发布单位	准则/框架/指引名称
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
全球报告倡议组织 (Global Reporting Initiative, GRI)	GRI 可持续发展报告准则2021年版
可持续发展会计准则委员会 (Sustainability Accounting Standards Board, SASB)	农产品 (Agricultural Products) 行业准则
联合国 (United Nations, UN)	可持续发展目标 (Sustainable Development Goals, SDGs)

报告流程



联系方式

若您对本报告书有任何建议或疑问，欢迎您通过以下渠道与我们联系：

联系人：南侨食品集团ESG办公室
 电话：+86 21 6195 5678
 电子邮箱：nc.sustainability@ncbakery.com
 地址：上海市徐汇区宜山路1397号长兴园A座12楼
 南侨食品集团网址：www.ncbakery.com
 南侨食品集团微信公众号：ncshwx





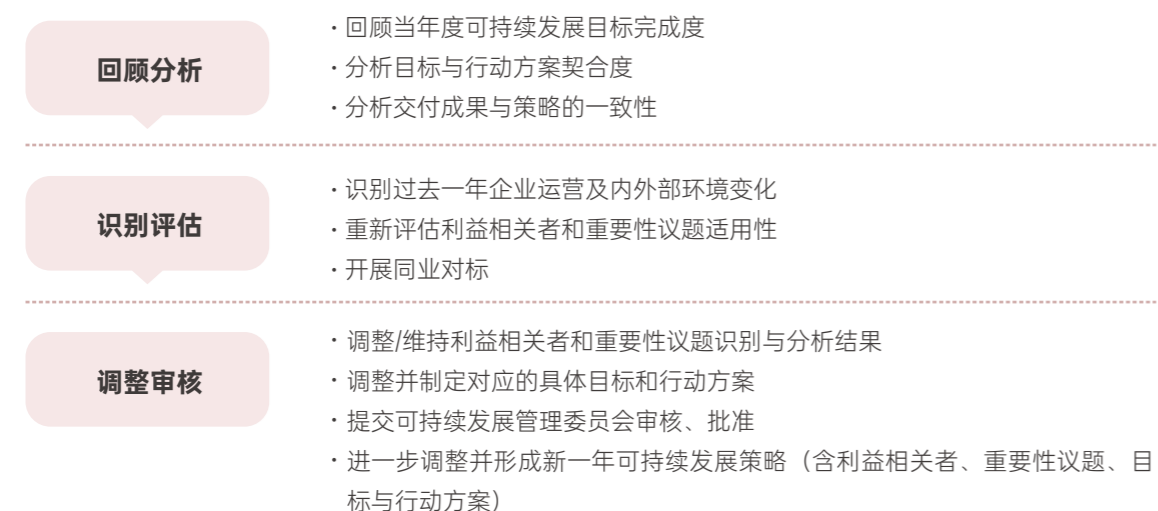
南侨食品集团可持续发展策略

GRI 2-14、2-17、2-22

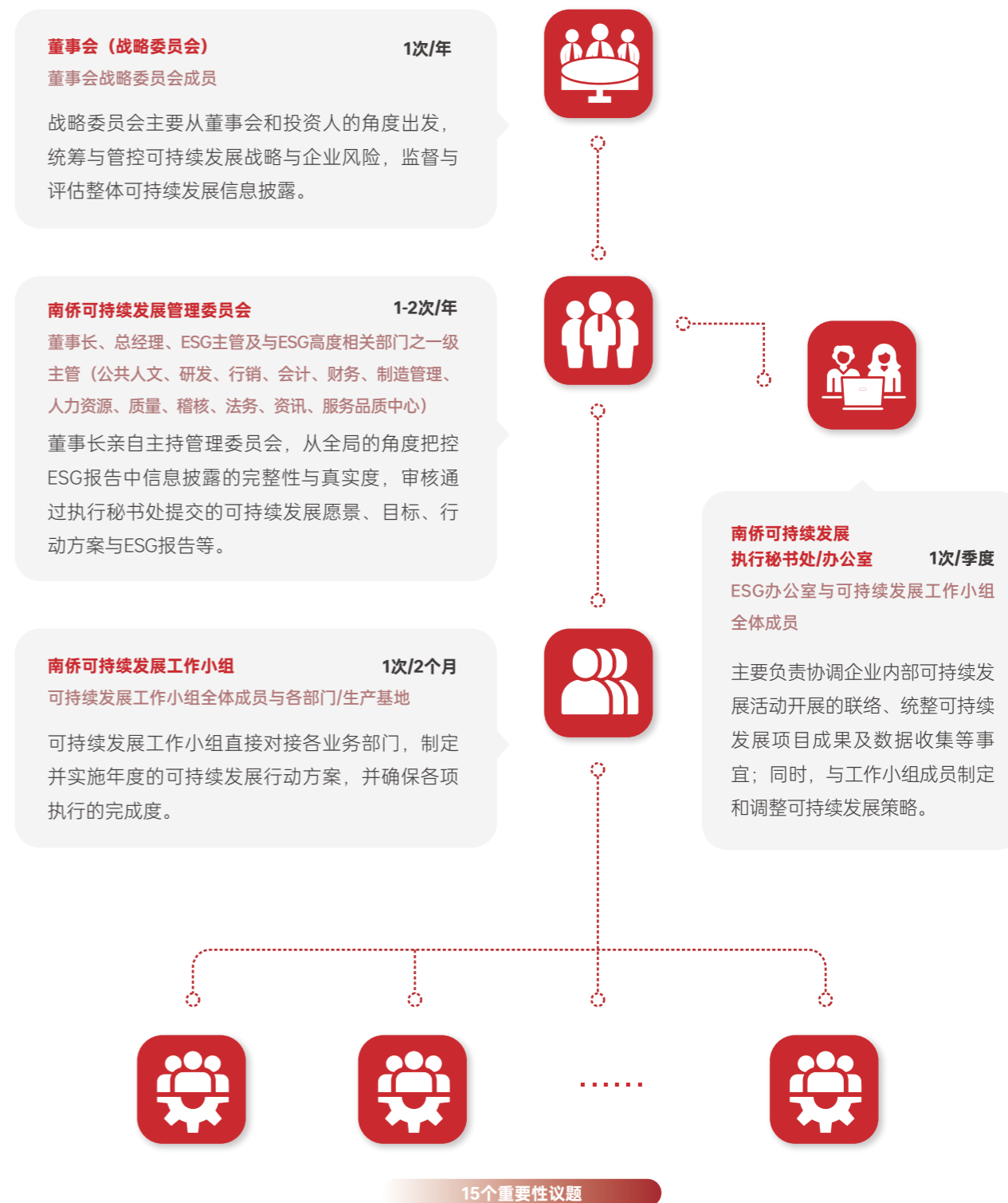
上交所可持续发展报告指引 第 12、51 条

为了响应可持续发展的国家政策，成为行业 ESG 的先行者，南侨食品集团在公司内部设立了“董事会战略委员会—可持续发展管理委员会—执行秘书处—可持续发展工作小组”的四层 ESG 管理架构模式。在此基础上，南侨每年针对过去一年的可持续发展表现进行全面回顾与分析，并结合当下公司运营及内外部环境，调整来年的可持续发展策略，确保企业利益相关者和重要性议题始终与国内外大环境接轨之余，保证目标的完成度。

年度可持续发展策略制定流程



可持续发展管理架构



可持续发展建设

外部 ESG 成果传播

2025 年，南侨可持续发展实践获得权威机构高度认可，形成“实践—认可—传播”的良性循环。

ESG 评级：绿发信评（中国人民银行备案机构）授予公司 ESG A+pi 级评级，在烘焙食品行业中位列榜首，休闲食品行业排名第二，该评级基于 19 个核心议题、300 余项数据指标的综合评估，是我们 ESG 理念传播的重要背书。

烘焙食品 行业中位列第 **1** 名
休闲食品 行业中排名第 **2** 名



ESG 奖项：公司先后荣获《每日经济新闻》“2025 年上市公司最具社会责任奖”、ESG 可持续大会“2025 年度上市公司 ESG 价值传递奖”，通过权威媒体报道、行业交流等形式，系统传播南侨 ESG 治理架构与实践成效，为食品行业可持续发展提供可借鉴的实践样本。



助力绿色金融，推动绿色产业发展

南侨以资本赋能绿色发展，持续深化绿色金融合作布局。2025 年新增 4 笔绿色存款，共计实现 6,500 万人民币的绿色资金投放。所有资金均定向用于清洁能源应用、环保工艺升级、绿色产能建设等可持续项目，通过银行专业化绿色金融渠道，推动低碳技术规模化落地，既强化了企业环境风险管理，也为行业绿色转型提供资本示范。



2025 年关键绩效

天行健 君子以自强不息的笃行者



全国
“AAA知名商标品牌”

2025年上市公司
“最具社会责任奖”

上海市商标品牌协会
“上海好商标”

2025年度上市公司
“ESG价值传递奖”

连续参加进博会
8届

绿色制造的实践者

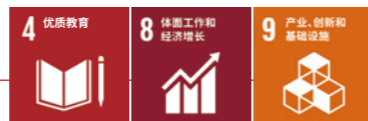


天津南侨荣获天津市滨海新区
“无废工厂”

SFI吉简系列获北京华测食农认证 及 Intertek清洁标签
五星级清洁标签认证 A+++最高等级认证

广州南侨荣获
“广州市“四化”转型标杆企业（卓越级）”
“广州市清洁生产优秀企业”

烘焙生活的创新者



研发费用投入超
1.1亿元

累计专利数达
184项

天津南侨蝉联
“高新技术企业”

打造第三座
“侨饼家工匠文化馆”

社会共好的经营者



年度为客户提供到位服务超
5,000次

客户满意度分数维持超
90分

涉及侵犯客户隐私和
丢失客户资料的投诉
0件

年度百万工时损工率维持在
0.032%

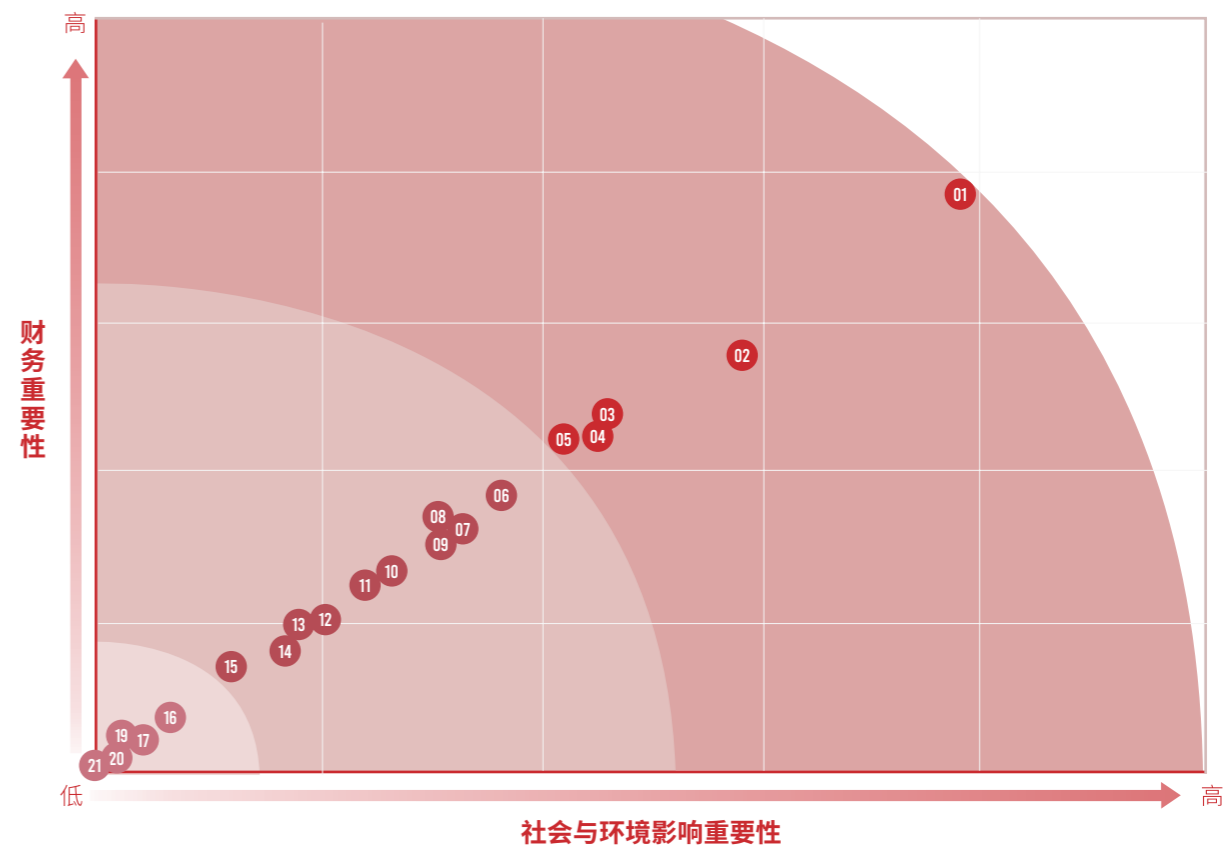
重要性议题识别

GRI 3-1、3-2

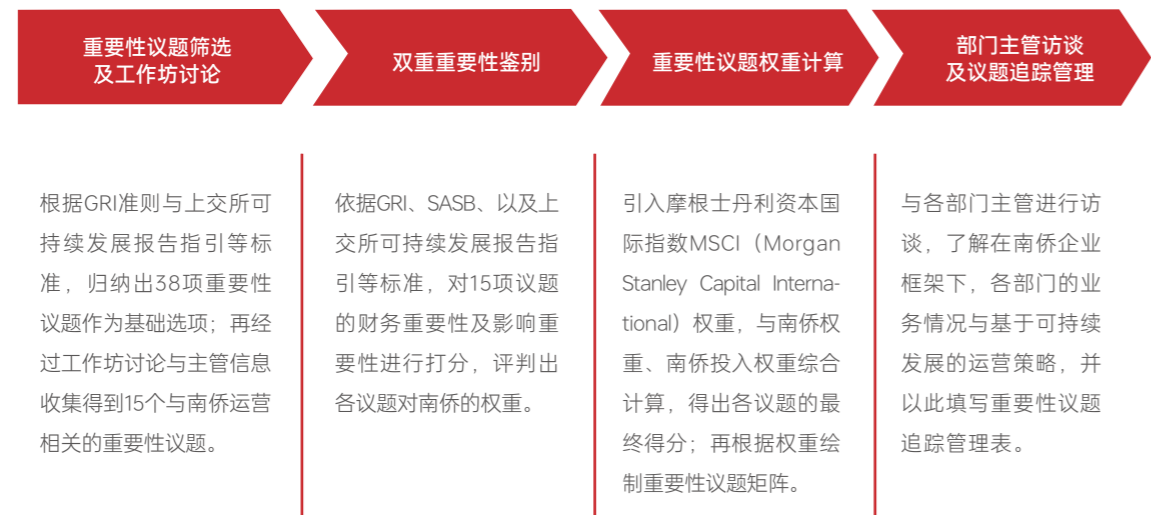
上交所可持续发展报告指引 第 11、18、19、52 条



2025 年重要性议题矩阵



鉴别流程



- | 高实质性 | 中实质性 | 低实质性 |
|------------|---------------|--------------|
| 01 产品品质与安全 | 06 饮食文化 | 16 隐私和数据安全 |
| 02 温室气体排放 | 07 董事会与公司治理 | 17 化学品安全 |
| 03 客户关系 | 08 国家战略/公共政策 | 18 供应链劳动力标准 |
| 04 资源使用与管理 | 09 产品溯源 | 19 生物多样性 |
| 05 创新研发 | 10 人才培养 | 20 有毒排放物和废弃物 |
| | 11 绿色采购 | 21 电子废弃物 |
| | 12 社会共融 | |
| | 13 员工健康与安全 | |
| | 14 企业文化 | |
| | 15 气候变化与供应链安全 | |

注：本报告不涉及低实质性议题披露

2025 年重要性议题清单

绿色采购

愿景：棕榈油100%可持续

2025行动方案成果

- 2025年实际40%棕榈油采购量来自 RSPO会员。
- 2025年持续进行RSPO供应链认证模型MB的棕榈油采购。



短期目标 (2026)

- 40%的棕榈油采购量来自RSPO会员。

中长期目标

- 90%以上的棕榈油采购量来自RSPO会员。

温室气体排放

愿景：作为可持续企业低碳发展

2025行动方案成果

- 各厂各项节能减排项目按照计划实施并达到预期目的。
- 2025年当地采购金额占比占总采购金额的81%。



短期目标 (2026)

- 制定2026年节能减碳工作计划，确保100%完成该计划。
- 当地采购金额占比维持在总采购金额的80%及以上。

中长期目标

- 在降低单位产品的范围1、2温室气体排放的基础上，用可再生能源替代部分传统能源，持续推进能源转型。
- 当地采购金额占比长期维持在总采购金额的80%及以上。

资源使用与管理

愿景：科技节能，高效运营，打造环境友好型食品企业

2025行动方案成果

- 各厂危废均有合规处置(签订有资质的供应商，产生量和处置量一致)。
- 天津生产基地取得天津滨海新区“无废工厂”称号。



短期目标 (2026)

- 废弃物合规管理(危险废弃物和一般固体废弃物管理符合法规要求)和处置100%。

中长期目标

- 实施节能减排、水资源回收利用、废物资源化利用等措施。
- 提升资源利用效率/提高产品得率/降低资源消耗强度。

产品品质与安全

愿景：严选物料，从源头确保食品安全，值得信赖的安全食品，品质卓越的品牌选择

2025行动方案成果

- 稽核人员考核:构建完善的工厂稽核人员考核上岗机制,由通过考核的工厂稽核人员执行供应商现场审核,以专业、规范的稽核团队保障工厂到货原料质量和安全。
- 成品采购:制定并实施成品采购准入评估流程,对所有新增成品采购执行风险筛查、代工厂进行现场审核,从源头保障产品安全与合规。
- 供应商质量目标:积极协助供应商提升质量意识与能力,到货质量分数≥90分的供应商占比89.3%,从源头把控产品质量,为工厂生产提供优质原料。
- 天津厂实验室完成实验室改造、CNAS体系建设、能力验证、体系运行等工作。
- 广州厂实验室完成实验室改造。
- 重庆厂实验室:与设计单位密切沟通,细化实验室设计,制定设备采购清单。

短期目标 (2026)

- 根据法规标准更新修订稽核表,实行工厂稽核人员考核上岗机制,由通过考核的工厂稽核人员执行供应商现场审核。
- 根据前期运行情况,制定完整的成品采购管理程序,定期对代工厂进行审核。
- 供应商质量目标:积极协助供应商提升质量意识与能力,保证来料到货质量分数≥90分的供应商占比≥90%,从源头把控产品质量。
- 重庆工厂新成立,完成两项GFSI体系(BRCGS、FSSC22000)认证。
- 各厂新增BRCGS认证。
- 天津厂实验室取得CNAS认可;完成重庆厂实验室建造。
- 确保原物料供应来源100%符合食品安全要求。



中长期目标

- 根据法规标准更新修订稽核表,实行工厂稽核人员考核上岗机制,由通过考核的工厂稽核人员执行供应商现场审核。
- 按成品采购管理程序执行对代工厂的全面质量管理。
- 供应商质量目标:积极协助供应商提升质量意识与能力,保证来料到货质量分数≥90分的供应商占比≥92%,从源头把控产品质量。
- 天津、广州、上海生产基地调整认证体系,完成客户认可度更高的BRCGS认证。
- 广州厂和重庆厂实验室完成CNAS体系建设、能力验证、体系运行等工作,取得CNAS认可。
- 确保原物料供应来源100%符合食品安全要求。



员工健康与安全

愿景：打造安全愉悦的工作环境

2025行动方案成果

- 各厂100%完成SHE路线图。
- 各厂100%完成重点项目推进,在内部培训、集团培训、集团检查和内部检查方面均按计划完成。
- 按照计划落实安全月活动。



短期目标 (2026)

- 持续关注员工的工作环境。
- 组织安全知识竞赛,安全技能活动。
- 百万工时损工率较2025年降低5%。

中长期目标

- 百万工时损工率较2023年降低50%,力争创造一个无伤害的工作环境,并拥有与行业地位相匹配的安全表现。

企业文化

愿景：打造有凝聚力的积极健康的企业文化

2025行动方案成果

- 进行高效执行四原则的各部门宣讲,覆盖主管人员、销售人员共160+位,与南侨文化、核心价值高度连结。



短期目标 (2026)

- 鼓励跨部门积极展现高效执行四原则,在2026年至少达成2个跨部门高效协作并创造高绩效案例。
- 透过重要会议、线上线下培训场次强调南侨文化内涵与行为展现,贯彻执行与南侨文化的紧密关联。

中长期目标

- 构建知变、求变、应变与不变的文化,驱动业务创新力与高效执行力。
- 文化内化成为员工清晰可见的行为模式,成为南侨核心竞争力与凝聚力。

气候变化与供应链安全

愿景：应对气候变化,确保原物料的稳定与安全

2025行动方案成果

- 大宗原物料库存储备满足公司3-6个月运营需求,2025年断料异常供货事故零发生。
- 2025年新增合格供应商150多家,且持续开发第二来源物料。



短期目标 (2026)

- 大宗原物料库存储备水平维持在可满足公司3-6个月运营需求。

中长期目标

- 大宗原物料库存储备水平维持在可满足公司3-6个月运营需求。

社会共融

愿景：发挥企业力量与社区共繁荣

2025行动方案成果

- 【南侨公益】携手“上海市残疾人福利基金会”,共同参与宝莱纳冬日市集的义卖活动,为公益单位提供免费摊位,包括“三享两益文创工作室”、“阳光201”等,为弱势群体奉献爱心。
- 南侨第二届志愿者日在上海南侨食品举行。来自上海联劝公益基金会三林宝藏小屋的19位上海流动儿童,与南侨志愿者一起,用实际行动关爱流动儿童及其他弱势群体。
- 南侨参加位于金山厂所在的金山区嘉年华市集,由上海颐和苑老年服务中心主办,以“安心美味”为主题,展示南侨急冻熟面,把对高龄人群的关怀融入银发长者的生活场景,共享文明社会的温暖。
- 南侨携手徐汇区虹梅街道阳光之家,举办“阳光熏香”公益活动,通过药包香囊的手作教学及体验,让学员们学会与人互动和体会关怀。



短期目标 (2026)

- 持续推动“敦亲睦邻”,运用企业资源建立与社区及公益机构良好合作关系,持续举办手工作品教学及其他社会实践活动。

中长期目标

- 南侨延续对社区的关怀,传递“取之于社会,用之于社会”的企业价值观。

董事会与公司治理

愿景：严格管理,稳健发展

2025行动方案成果

- 董秘办根据《公司法》以及《关于新<公司法>配套制度规则实施相关过渡期安排》等有关规定完善公司治理结构,结合自身实际情况,公司不再设置监事会,董事会审计委员会平稳承接《公司法》规定的监事会职权。并对《公司章程》《股东会议事规则》《董事会议事规则》及一系列配套制度进行了修订,与新《公司法》无缝衔接。
- 完成《内部控制手册》、《证照管理办法》、《内部审计制度》等规章之增修,持续精进公司内控环境。



短期目标 (2026)

- 董秘办将围绕“提质增效重回报”行动方案,进一步强化信息披露、优化投资者沟通、持续完善ESG体系,推动公司高质量发展与可持续价值提升。
- 公司治理情况符合有关上市公司管理的规范性文件要求。
- 持续推进涵盖预防、发现、整改三部分的内部控制体系。

中长期目标

- 公司将密切关注监管政策变化,严格按照法律法规和监管要求,及时修订《公司章程》等相关制度,不断加强规范治理体制机制建设。
- 持续完善公司内控环境,确保合法、合规及严谨的公司治理要求,有效控制运营风险。
- 提高公司的风险辨识及风险应对能力,保障公司的稳健发展。

创新研发

愿景：致力于安全、安心、营养的烘焙美食

2025行动方案成果

- 开发新产品35支。
- 成立天津研发中心,并升级改造广州研发中心。
- 知识产权数量增加至184件。
- 预制烘焙产品产出率自设定目标后,累计提升3.73%。



短期目标(2026)

- 开发新产品37支。
- 成立重庆研发中心,建构淡奶油及烘焙油脂研发实验室。
- 知识产权数量增加20件,达到204件。
- 预制烘焙产品产出率累计提升4%。

中长期目标

- 开发新产品品项100支。
- 知识产权数量达到250件以上。
- 预制烘焙产品产出率持续提升。

国家政策

愿景：以企业专长全力支持国家政策

2025行动方案成果

- 南侨天津厂升级扩建工程,在企业“以人为本”的价值观基础上,具体实践天津市“三新”(指科技创新、产业焕新、城市更新)、“三量”(指盘活存量、做优增量、提升质量)政策,为天津市滨海新区及台资企业起到示范作用。
- 传承弘扬中华优秀传统文化,提升中华文化影响力。南侨冠名赞助了2025第二届“南侨杯”中华糕点国际锦标赛;南侨冠名赞助第八届“南侨杯”月饼技能比武;建设北方代表性汉饼文化馆;以南侨汉饼文化馆为载体,设立“汉饼种子教室”。
- 深化融合两岸发展。冠名赞助上海市台协第九届“南侨杯”羽毛球嘉年华友谊赛,搭建两岸体育交流平台;举行两岸暑期研习校外教学活动,提供两岸文化交流平台,提升民族凝聚力。
- 作为天津市台资企业协会会长单位、上海市台资企业协会常务副会长单位,南侨致力促进两岸青年培育和交流,2024-2025提供百余实习及就业岗位。



短期目标(2026)

- 共同响应天津市“三新”“三量”政策的具体内容;持续搭建两岸交流平台,积极促进两岸融合及发展;持续举办行业传统糕点赛事,扩大推动“汉饼种子教室”,促进汉饼文化传承与创新。

中长期目标

- 共同响应天津市“三新”“三量”政策的具体内容;持续搭建两岸交流平台,积极促进两岸融合及发展;推动南侨“汉饼复兴潮”倡议,吸引年轻人走近并传承中华优秀传统文化,并以此为支点,引领相关产业创新发展。

人才培养

愿景：构建“学习型组织”企业

2025行动方案成果

- 实施线上领导力加速课程,覆盖各部门共400+位管理人员及高潜人员,在为期11个月的课程周期,提升自我管理、指导带教、跨部门沟通、团队绩效改善等方面的领导与管理技能。
- 宣贯人才盘点指导原则,运用学习敏捷量表从思维、变革、人际及结果等维度检视评估人才潜力。



短期目标(2026)

- 持续推广线上学习平台,提升跨部门知识分享,2026年关键指标较2025年增长10%,如:各部门新上线定制课数量、登录学习人次等。
- 建立高绩高潜人才识别评估、轮岗锻炼与培训发展机制并进行数位化追踪。

中长期目标

- 明确各功能(研发、市场、销售、生产、职能)员工的职业发展路径和学习规划。
- 学习型组织模式进一步落实在人才培养发展体系上,各功能模块的人才储备持续增加。

产品溯源

愿景：实现全品项的源头把控

2025行动方案成果

- 对所有食材、接触食品包材100%进行风险评估与筛查,2025年共计完成946份新增或变更原物料筛查;汇总2024年度供应商审核结果,制定2025年度审核计划。2025年实际完成新、旧供应商现场审核次数共129家。
- 工厂追溯系统(上海、天津)。
- 定期举办模拟追溯产品召回演练,生产部、生产后勤部、供应链管理、质量部等相关部门全面参与。
- 4个小时内完成模拟召回演练要求。
- 100%可溯源。



短期目标(2026)

- 对所有食材、接触食品包材100%进行风险评估与筛查;按年度计划进行供应商现场审核。
- 定期举办模拟追溯产品召回演练,要求生产部、生产后勤部、供应链管理、质量部等相关部门全面参与。
- 模拟召回演练要求在4个小时内完成。
- 100%可溯源。

中长期目标

- 对所有食材、接触食品包材100%进行风险评估与筛查;按年度计划进行供应商现场审核。
- 广州、重庆建立追溯系统。
- 定期举办模拟追溯产品召回演练,要求生产部、生产后勤部、供应链管理、质量部等相关部门全面参与。
- 模拟召回演练要求在4个小时内完成。
- 100%可溯源。



客户关系

愿景：与客户相互陪伴共成长

2025行动方案成果

- 办班+办会：全国各大区总共执行达380场次，参与客户人数24,674人次。
- 到位服务：全国承接执行的总客户数达2,662户。
- 烘焙行业参访团：各地分别规划组织以小团队客户成团，带队在境内进行异地参访观摩、互动交流，共计组织42团，参与客户数316人。成效获得客户高度的认同。



短期目标 (2026)

- 因应客户个别需求，提供“到位服务”以顾问式服务的深度沟通交流模式，巩固与客户之间的紧密合作关系。

中长期目标

- 全国各地持续规划执行各类形态的“办班、办会”场次，为客户提供以“全方位服务”为导向的互动平台。

饮食文化

愿景：复兴汉饼文化，推动中式烘焙的传承与创新

2025行动方案成果

- 南侨冠名赞助2025第二届“南侨杯”中华糕点国际锦标赛，旨在构建中式烘焙标准化评价体系，提升汉饼在国际舞台的代表性地位。
- 南侨冠名赞助第八届“南侨杯”月饼技能比武，传承中秋月饼传统技艺、推动产品创新及市场繁荣。
- 依托南侨天津厂升级扩建工程项目，建设北方代表性汉饼馆：僑饼家工匠文化馆，致力推动“汉饼复兴潮”。
- 以南侨上海、广州、天津汉饼文化馆为载体的“汉饼种子教室”，面向年轻世代推动中国传统烘焙的现代化传播与体验。



短期目标 (2026)

- 持续举办“南侨杯”月饼技能比武，培养新生代创新人才。
- 持续推动“汉饼种子教室”，扩大运营人数及文化影响力。

中长期目标

- 构建中式烘焙标准化评价体系，传承汉饼传统技艺、推动汉饼复兴与产业创新的企业责任与使命，向年轻世代推动中国传统烘焙的现代化传播与体验。

利益相关者互动与成果

GRI 2-16、2-29

上交所可持续发展报告指引 第 53 条

政府/监管机构

目的

与当地政府和监管机构保持沟通，能够在第一时间了解涉及企业自身的法律法规出台及变化，降低法律风险的同时，建立企业守法合规的正面形象。



沟通渠道与频率

- 不定期参与/举行政府支持的研讨会。
- 就需要沟通的具体事宜，寄送政府沟通函。
- (不) 定期邀请政府参观公司/工厂。
- 配合政府发布公文与公告等文件。

客户

目的

以南侨行销式顾问核心理念为中心，通过咨询和培训等方式，与客户的日常业务深入连结，探索更多合作机会与可能性。



沟通渠道与频率

- 烘焙培训与认证：南侨为中国焙烤协会认证之“焙烤行业职业能力评价基地”。2025年举办11场评价班，有260位技术人员完成考评，获得证书。
- 产品发布会：参与199场地区性展会。
- 一对一咨询(行销式顾问)。
- 满意度调查：油脂及P&B客户满意度调查结果分别为94.38分和96.62分。
- 定期业务走访。
- 日常无缝沟通：例行性会议，电话及电子邮件沟通。
- 客户服务：2025年办班办会共计380场，到位服务4,929次。

渠道商

目的

分享市场洞察，提供支持和培训，帮助渠道商提升服务，共同开发市场，实现共赢。



沟通渠道与频率

- 不定期新品/技术分享会；烘焙培训。
- 反馈机制：完备的客诉流程及制度。
- 日常业务沟通：定期了解业务需求、挑战。

员工



目的

通过培训等活动和更多反馈员工意见的渠道, 加强其对企业的归属感, 深化员工对于企业规章制度和公司业务的了解。

沟通渠道与频率

- 员工职场发展: 课程累积共220门, 2025年开设线上课程39门。
- 员工关怀项目: 设置安全卫生委员会, 2025年各厂委员总计92人; 组织食品从业人员体检。
- 根据《员工申诉管理办法》处理员工申诉。 · 法律法规及公司规章制度培训。
- 设立工会: 天津厂与广州厂均设有工会。

股东/投资人



目的

与股东/投资人建立顺畅的沟通渠道并且维持长期沟通, 将股东/投资人观点纳入决策考虑中, 增加企业透明度。

沟通渠道与频率

- 定期召开股东会: 2025年召开2次股东会、7次董事会、8次审计委员会会议。
- (不) 定期通过网站、微信等渠道公布信息。 · 定期发布年报、财报。
- (不) 定期接受采访, 媒体露出。
- 发布年度ESG报告书。

消费者



目的

了解消费者偏好, 获取反馈和洞察, 以优化产品和服务。

沟通渠道与频率

- 反馈机制: 完备的客诉流程及制度惩罚, 事件发生快速反映。
- 日常业务沟通: 每周周会了解市场/业务需求及挑战。

媒体



目的

传递品牌理念、故事、及信息, 通过媒体使得受众对南侨获得更深入了解。

沟通渠道与频率

- 不定期信息更新: 公众号, 新闻稿。 · 日常媒体沟通。
- 财报发布: 每年3月发布年报。

供应商



目的

维护良好合作关系, 保持供应链的透明、多元化、及稳健发展; 共同推动品质管理及可持续发展, 确保产品的质量和可靠性。

沟通渠道与频率

- 行业最佳实践共享及探讨。 · 日常无缝沟通: 例行性会议, 电话及电子邮件沟通。
- 完善的供应商制度: 年度合约审核、稽核、及溯源调查。
- 供应商资质筛选: 62%棕榈油供应商取得RSPO认证, 40%棕榈油采购量来自RSPO认证供应商; 100%包材纸箱供应商取得FSC森林认证, 纸箱100%采购量来自认证企业, 来自FSC认证的纸箱或内包采购量占比 62%。

协会



目的

利用协会平台与资源接触更多客户和供应商, 强化企业信誉和品牌, 竖立业内标杆形象; 同时透过关系网, 触达行业政策制定者, 增加企业业内影响力。

沟通渠道与频率

- 率先提出引领行业趋势的倡议并举办相关活动; 积极组织/参加包括政策相关、行业相关的讲座、座谈会等各类协会活动。
- 参与行业标准制定, 并就相关法律法规实施情况等提出反馈建议。
- 参与/协办协会举行的社会公益等活动: 2025年南侨在对外捐款及公益项目总投入逾110万元, 惠及人数约2,000人; 全年开展公益项目8项。

社区



目的

了解社区的需求和关注点, 积极实践社会责任, 通过南侨的产品、服务、和公益项目, 促进当地社区的发展。

沟通渠道与频率

- 关爱弱势群体: 1. 在全国范围内持续进行“敦亲睦邻”行动, 开展年节慰问。2. 关爱老年人群, 参与养老院公益市集等活动。3. 关爱特殊儿童, 持续进行“流动儿童”主题活动。4. 携手“上海市残疾人福利基金会”, 参加冬日市集义卖, 奉献爱心。
- 汉饼文化馆: 邀请运营所在地社区及学校观摩企业文化, 及参加“汉饼种子教室”校外教学活动。
- 两岸交流: 举办两岸青年及企业家交流研习活动。

天行健 君子以自强不息 的笃行者

“天行健，君子以自强不息”，这句古训在南侨的办公室和生产基地中，处处可见。自南侨成立以来，这样的精神一直激励着我们不断自我超越，勇往直前。

南侨深知，在追求卓越的征途中，满足现状意味着停滞，因此我们始终保持着开拓者的心态，勇于探索，不断突破。这种自强不息的精神，不仅体现在我们对公司的治理、产品质量的把控、以及对可持续发展的高要求，更渗透到我们对员工、合作伙伴和社区的每一个承诺中。

我们相信，正是这种不屈不挠的精神，与我们“安身立命 永续发展”的理念相融合，赋予我们在变幻莫测的市场浪潮中，时刻能够知变、求变、应变的竞争力，引领我们不断破浪前行。

企业文化

GRI 2-24

南侨食品集团致力于成为食品行业的中坚力量，通过稳健的发展和不断的创新，推动整个行业向可持续发展的方向前进。

企业的发展之路由人而定，而人的行动则取之于精神品格。“君子之德”是一座隐形的灯塔，也是润物无声的内核，自始至终推动着南侨的欣欣向荣与生生不息。



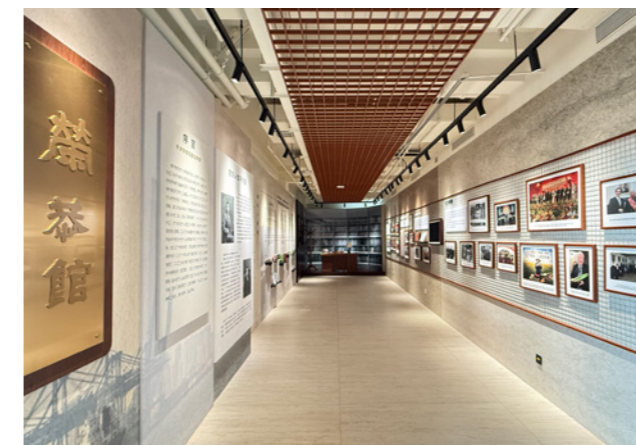
公司实践“主人意识、前瞻思维、有始有终、精益求精、团队协作”之核心价值，并奉行公平原则，无种族、民族、性别、宗教信仰之区别对待。南侨承诺追求不断提升与创新，与客户、同仁及供应商建立永续共荣的伙伴关系。



企业精神的传承与彰显：天津荣恭馆

作为南侨大陆事业“起家厝”的重要文化载体，天津荣恭馆于报告期内正式建成，它不仅是对创办人陈其志先生实业报国、创新进取精神的追念，更是南侨企业文化传播与发展的重要里程碑。

馆内系统呈现了创办人陈其志先生的生平事迹与创业历程，其“天行健，君子以自强不息，君子以厚德载物”的精神始终贯穿其中。馆内还通过水晶肥皂的发展脉络，展现了南侨从化工起家到食品深耕的转型历程，以及在不同时代背景下坚守品质、勇于创新的企业底色。从桃园油脂厂的首座荣恭馆，到广州、上海再到天津的相继落成，荣恭馆已成为南侨饮水思源、追念创办人人生典范的精神象征。它不仅承载着“取之于社会，用之于社会”的企业价值观，更将创办人毕生奉献的志业精神融入集团发展脉络，激励全体员工承先启后、继往开来，在传承中创新，在坚定中前行。



天津荣恭馆



公司绿色办公实践

主题宣传图

环境永续意识的延续与深化：2025 南侨环保月

公司于报告期内成功举办了第二届“南侨环保月”活动，这是南侨将可持续发展理念融入组织文化的重要载体。通过贴近工作与生活的打卡机制，员工在具体行动中逐步强化对环境责任的认知，实现了环保意识从理念认同到行为习惯的转化，进一步促进了个人与企业绿色价值观的同频共振。

本届活动延续线上打卡的方式，对打卡内容升级，围绕办公、生活、饮食、出行四大维度设计为期四周的打卡任务，系统引导员工在日常场景中践行绿色理念。公司层面同步推行“绿色办公实践”，从制度优化到资源管理全面降低运营碳排放；各厂区食堂亦配合推出低碳营养菜单，倡导可持续饮食。活动期间，员工积极响应，累计参与人数超过 300 人，完成打卡约 1,600 次，其中约三分之一参与者坚持打卡 10 次以上，展现出良好的全员参与性与行为持续性。

董事会与公司治理



GRI 2-9、2-10、2-11、2-12、2-13、2-16、2-18、2-19、2-20、2-24、405-1

上交所可持续发展报告指引 第 48 条

SDG 16

经营绩效及策略

2025 年，公司继续推进“全面布局烘焙、餐 / 饮、零售市场”的战略目标。面对宏观消费弱复苏态势、原材料价格持续高位、市场需求和渠道持续变化的大环境，公司积极应对、根据趋势变化做出针对性调整，各项重点工作均取得一定进展。收入端看，尽管宏观经济持续复苏、消费需求有所回暖，但 2025 年烘焙行业的消费场景、消费结构、消费习惯改变的趋势更为明显，传统烘焙门店以外的各类新兴业态正成为烘焙行业增长的主要动能来源，公司通过积极开发新产品、拓展新渠道、开拓新客户等举措创造新增量，确保公司营收维持稳定。利润端看，2025 年起，公司持续面对主要原材料价格高位的不利局面，通过产品调价、调整产品结构等措施，降低原材料成本上涨带来的负面影响。报告期内公司实现营业收入 30.65 亿元，同比减少 3%；归属于母公司所有者的净利润 4,067 万元。

公司治理架构

本公司以股东会为公司最高权力机构，并透过董事长所领导之董事会执行及监督公司各项业务。董事会为本公司最高治理单位，除依照法令章程及股东会决议执行业务外，本公司之策略计划、年度财务报告及季度财务报告、内部控制制度之有效性评估、会计师之委（解）任、经理人之任免等须经董事会通过。

根据《公司法》、《证券法》等相关法律法规及规范性文件的要求，公司制定了《公司章程》，建立了由股东大会、董事会和高级管理层组成的公司治理框架，形成了权力机构、决策机构、监督机构和管理层之间权责明确、运作规范的相互协调和相互制衡机制。

公司股东会由全体股东组成。公司董事会由 9 名董事组成，其中独立董事 3 名，均具备上市公司运作的基本知识，在行业经验、公司管理、财务管理等方面拥有丰富的知识和经验，保障董事会的科学决策能力。三位独立董事在境内上市公司兼任独立董事职务均在 3 家以下且满足《上市公司独立董事管理办法》中所要求的独立性和其他相关要求。2025 年共计召开 7 次董事会会议，董事出席率 100%。

董事会成员
9 名

股东会
2 次

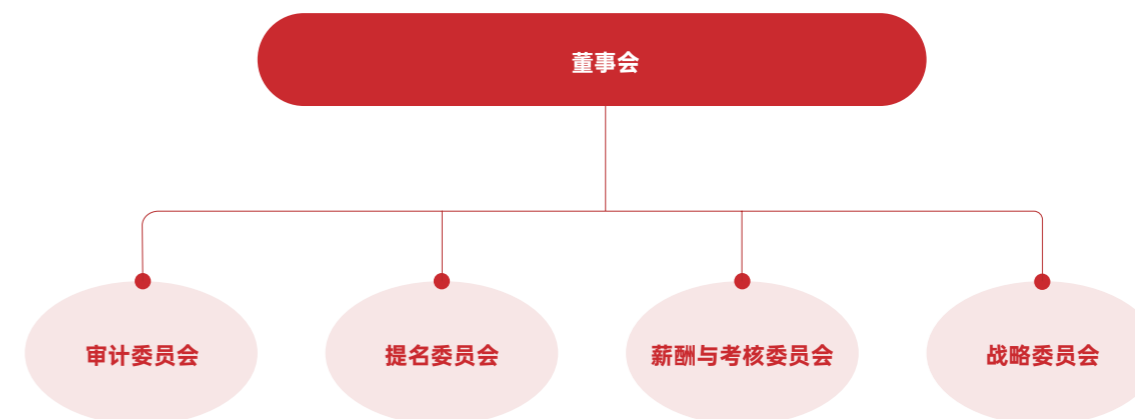
独立董事
3 名
(占比33.33%)

董事会
7 次

女性董事
2 名

审计委员会
8 次

董事会下设战略委员会、审计委员会、提名委员会和薪酬与考核委员会。公司高级管理人员包括总经理、董事会秘书、财务总监。



公司自设立以来，股东会、董事会和经理层能够按照相关法律、法规和《公司章程》赋予的职权依法独立规范运作，履行各自的权利和义务，没有违法违规情况的发生。为了更好地维护股东权益，确保股东与董事职权的有效履行，2025 年公司根据中国证监会新修订发布的《上市公司章程指引》进一步优化治理架构：取消监事会，由审计委员会承接监督职权；设立一名职工代表董事，并由公司职工代表大会选举产生；同时将原“股东大会”表述统一规范为“股东会”。上述调整已通过公司股东会审议，并完成对《公司章程》、《股东会议事规则》、《董事会议事规则》等相关配套治理制度的修订，为公司法人治理的规范化运行提供了进一步的制度保证。

薪酬与考核

公司董事会薪酬与考核委员会提议薪酬方案并提交公司董事会审议；高级管理人员的薪酬方案经公司董事会审议通过后生效；董事的薪酬方案须提交公司股东会审议通过方可生效。报告期内，薪酬与考核委员会综合考量董事及高级管理人员的主要职责范围、重要性，参考地区、行业相关岗位的薪酬水平，分别向董事会提交了《2025 年度董事会秘书薪酬方案》、《2025 年度董事薪酬方案》、《2025 年度高级管理人员薪酬方案》，经董事会审议通过。《2025 年度董事薪酬方案》于 2025 年 4 月 11 日召开的 2024 年年度股东大会上获得审议通过。

公司高级管理人员均由董事会聘任，对董事会负责。高级管理人员依公司绩效管理办法参与年度绩效评估，对公司年度业务目标负责。报告期内，公司已对高级管理人员进行了考核与评价，并已在年度绩效奖金中予以体现。公司还通过长期股权激励计划将高级管理人员与公司的中长期发展目标进行深度绑定，使其在达成年度目标的同时兼顾公司永续经营的长期目标。报告期末全体董事和高级管理人员实际获得的报酬合计 895 万元。

风险管理

制度建立

根据《企业内部控制基本规范》及其配套指引等法律法规，由董事会审计委员会建立并实施健全、有效的内部控制管理机制，各部门依据内部控制程序开展各项营运活动。

风险辨识

公司管理层、各运营部门及内部审计机构定期辨识可能对公司营运造成重要影响的内外部风险因素，包括但不限于国内外经贸时事、政策指引、法规/国标更新、业界动态、食安舆情、供应商状况、客户合作状况、内部审计结果等层面，评估其影响性并及时建议管理层实施风险应对措施，落实风险管控机制。

年度审计

内部审计机构依据风险评估结果，制定年度审计计划并落实执行，将审计结果汇报管理层以制订风险应对措施，并针对风险隐患进行改善追踪。此外，公司亦通过年度内控自我评价作业的执行，确保内部控制制度的适切性及完整性，持续优化内部控制管理体系。

公司订有《内部控制手册》作为内部控制体系的总纲性文件，并定期对手册内容进行增修完善；2025 年共涉及修订 23 项作业子流程，以提升控制活动之准确性、适切性及完整性，深化落实内控工作。

截至 2025 年，公司已制定 92 份内控管理规章，另外生产型子公司亦遵循 ISO 9001、ISO 22000、HACCP 等各项认证规范及标准，共同构成公司内控文件体系，确保各项内部控制有效运行。

内部管控

确保经营效果及效率

评估营运策略是否已充分考虑经济情势发展及市场变化等潜在风险，适时建议调整因应，以确保达成公司永续经营目标。

确证财务报告信息

经由内部审计过程确证财报信息准确、资产存在、账务处理符合规范，且未存在侵害股东权益之情事，确保投资人获取真实可信的经营信息。

保障法规遵循

梳理公司所涉及之法律法规如：食品安全、工安管理、环境保护、人事劳动、会计税务、国际贸易、智财保护等层面，并在审计过程中确证实务作业是否落实遵循，以确保经营守法并善尽社会责任。

强化信息安全

定期进行资安审计，确保信息管理作业合规，降低公司资安风险。

信息安全

合规管理

公司高度重视信息安全管理合规性，严格遵循国家信息安全相关法律法规要求。内部网络 (Local Area Network) 与广域网络 (Wide Area Network) 隔离，并部署防火墙安全机制，禁止外部设备访问外部网络、内部访问非工作相关的外部网络。内部无线网络建设采用 IEEE 802.11ax 标准 (Wi-Fi 6)，确保数据传输高效性与安全性。

制度保障

公司已建立完善的信息安全管理制度体系，涵盖《用户账户、权限与密码管理办法》《事件管理办法》《资讯资产管理办法》《变更管理办法》《系统安全管理办法》《上网行为规范管理办法》及《物理安全管理办法》等，全面规范网络与数据安全流程。

客户与业务数据保护

公司通过多层次技术措施保障客户及业务数据安全，包括：

- 访问控制：堡垒机登录、域控单点登录及 MFA 多重身份认证；
- 防护体系：网络/应用/数据库三重防火墙、防毒墙及终端杀毒软件；
- 数据管理：切片分布式存储、定期备份及异地灾备；
- 权限管控：基于岗位的最小化权限分配机制，人员变动时权限实时更新。

应急处理机制

公司通过《事件管理办法》《系统安全管理办法》及《上网行为规范管理办法》构建应急响应框架，明确安全事件分级标准、处置流程及责任分工，确保在突发情况下快速响应，最大限度降低风险影响。

安全评估与改进

公司每年委托第三方专业机构对核心网络及业务系统开展安全漏洞扫描与健康检查，重点核查网络安全、数据安全、应用安全、物理安全、人员安全，并根据评估结果持续优化防护能力。

培训与意识提升

信息安全纳入新员工入职必修课程，内容涵盖账户权限管理、信息安全及资产管理、数据安全及防范。



公司发生信息安全事件 0 件

2025 年度亮点



制度更新优化

修订《资讯账号、权限和密码管理办法》，针对ERP系统独立设置密码复杂度要求，从制度层面强化核心系统安全基础。



审阅系统建立

建立系统权限审阅的机制，完善内控职责分离，实现权限使用的持续监督与及时纠偏。



多场景培训

围绕新系统上线、组织拓展与业务迁移，开展OA、新员工IT及Salesforce操作等专项培训，提升全员安全操作能力。



防钓鱼多重身份验证

MFA (Multifactor Authentication)

实施邮箱多因素身份验证，显著提升账号安全等级，有效遏制钓鱼盗用，自上线以来相关事件发生为零。

投资者关系管理

南侨通过不断地完善和优化沟通策略、构建多元化沟通渠道、规范信息披露等举措，提升投资者管理水平。

制度化信息披露

公司严格遵循证监会要求编制定期报告，重大事项的公布通过指定信息披露平台或网站及时发布，包括：上海证券交易所网站(www.sse.com.cn)、《中国证券报》、《上海证券报》、《证券日报》、《证券时报》。

多元化沟通渠道

公司采用包括电话和邮件沟通、互动易平台、通过网上直播进行业绩说明会等措施，确保投资者能够参与并了解公司情况；合理安排接待工作，积极听取投资者意见。

投资者关系管理



临时公告 80 个
定期报告 04 个

召开业绩说明会 04 次
上证e平台回复 24 条



烘焙 生活的创新者

美味的烘焙，宛如生活的艺术，情感的纽带，唤起我们对美好生活的追求和回忆。

在南侨，烘焙不仅是技艺的展现，更是一种情感的传递和记忆的承载。每一滴油，每一个面包及糕饼，都凝聚着烘焙师傅的匠心独运与对食材的深刻理解。

我们不仅仅是烘焙美食的制作者，更是美好生活的传递者。我们致力于把对美味烘焙的追求和对生活的热爱，传递给每一位客户，让我们的产品成为连接南侨与客户及消费者美好生活的桥梁。

产品品质与安全



GRI 2-28、416-1
上交所可持续发展报告指引 第 47 条
SDG 3、SDG 12



南侨食品集团始终将食品安全及产品品质，视为公司的核心责任和发展基石，自许成为客户及合作伙伴心中最值得信赖的食品企业。

我们深知食品安全的重要性，因此在每一个生产环节都实施严格标准，并给予细致关注。通过不断的自我完善和严格的质量控制体系，我们致力于为客户提供安全优质的食品。

南侨的每一步发展，都体现了我们对食品安全的坚定承诺和不懈追求。在这个基础上，我们建立了全面而深入的食品质量与安全管理体系，确保每一份产品都代表着对消费者健康和信任的尊重与负责。

在食品安全与质量管理方面，我们覆盖从原料采购、储存、加工到成品的全过程；管理体系涵盖制度要求、管理职责、设施建设、以及产品制造等所有环节。

秉持对食品质量与安全的高度重视，我们定期执行食品质量与安全的内部审核，并邀请外部专业机构对质量与食品安全体系进行全面审核。这一系列努力确保了我们的产品的健康与安全，增强了供货商和合作伙伴与我们的关系，同时加深了客户对南侨的信任。

保证质量:制定相应制度,建立完备设施

南侨食品集团在严格品控方面构建了明确的制度。我们制定一系列质量管理体系,包括质量控制标准、检验程序和管控流程,确保产品从原料采购到生产过程中的每个环节都符合高标准。这些制度的建立,不仅是对产品质量的要求,也体现了南侨对优秀品质的追求和承诺。通过这些制度的实施,我们可以及时发现并纠正生产中的偏差,确保最终产品的稳定高质量。



严选食材:从源头保障消费者食用体验

在食材的选择上,南侨坚持从源头保障食品的安全与品质。我们与信誉良好、产品质量可靠的供应商长期合作,对供应商的生产条件、质量管理体系进行严格评估,确保所采购的原料合规、安全、优质。对食材的严选标准,在保证南侨产品高品质基础的同时,也为消费者带来健康和美味的保障。



全程溯源:严格执行供应链管理

南侨实施全程溯源制度,对供应链的每一个环节实行严格的质量控制和监管。我们要求供应商不仅在产品质量上达到高标准,而且必须能提供完整的产品溯源信息。这意味着从原材料的生产、加工到运输过程中的每一个环节,都要有详细记录和透明披露,以确保产品的可追溯性。这样的做法加强了对供应链的管理,提高了食品安全水平,使消费者能够信赖南侨产品的品质与安全性。通过全程溯源,南侨也能更有效地监控和管理食品安全风险,及时应对可能出现的问题。



组织架构

南侨早在 2016 年便成立食品安全委员会及食品安全办公室，作为食品安全最高决策中心以及执行单位，以提高内部对食品安全治理的决策层级与效率。此外，总部及各生产基地均设有质量部，负责产品食安、质量管理，以及政府、客户之应对及服务需求。



风险管控

公司构建“法规预警 - 制度完善 - 全环节审核”的全流程食品安全风险管控体系，实现风险的前置识别、动态预警于闭环管理。

报告期内，持续收集并分析国内外食安法规信息，针对公司相关的食安危害提出预警及应对策略，并报予食安委员会成员及相关部门主管。2025 年共计完成 51 份食安周报，筑牢法规风险防线；同时，为各部门提供食品法规、标准及专业食安问题的前期识别、风险评估及深入导读服务，从源头规避违规风险。制度建设方面，完成《原物料风险评估及供应商风险管理 5.2》及其相关表单的修订，完善供应链风险管控依据。针对新增的成品采购业务，建立并运行《成品风险评估》流程，报告期已完成首批品项的筛查工作，填补新业务风险管控空白。此外，严格依照《技术服务食品安全管理程序》，对 86 份配方表单进行严格审核，确保产品配方层面的安全可控。

包装标识合规管理

针对包装标签合规风险，质量总部兼食安办公室牵头市场部、研发部、法务部等多部门，先行落地《包材设计审批及变更管理程序》，全流程规范包材及标签管理。

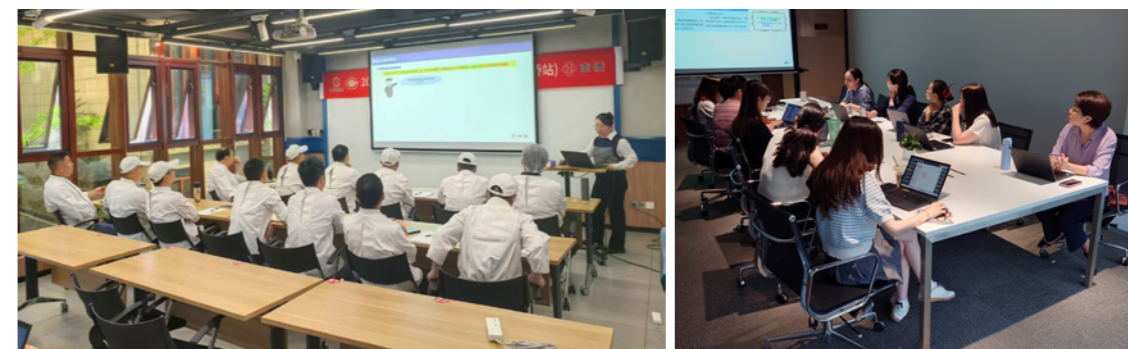
为推动包装标识合规要求落地，强化内外部人员法规认知与实操能力，2025 年公司围绕食品标签法规、标准开展分层分类培训，累计面向内部相关部门举办 11 次培训、面向外部客户开展 13 次培训，构建“内部能力强化 + 外部协同合规”的培训体系，为包装标识全链条合规筑牢基础。



内部合规能力专项培训

- 法规解读**：深度解读包装标识核心标准，拆解标签信息标注规范，明确标示方法，避免因标准理解偏差导致合规风险。
- 案例分析**：结合市场常见的包装标识职业打假案例，复盘违规原因与整改路径，提升人员风险识别与规避能力。
- 专项培训**：针对进口品标签变更高频需求，专项讲解标签备案、内容调整的合规要求，助力相关部门高效配合进口品准入作业。

2025 年，共完成 4 款进口品标签变更，确保进口品合规准入。



外部客户协同合规培训

为助力客户提升食品安全管理水平与合规运营能力，2025 年度，我们围绕食品安全法规、标签合规、质量管理、风险防范等关键领域，面向各地客户开展了 13 场专题培训。培训内容涵盖食品添加剂合规使用、预包装食品标签新规、职业打假应对、异物管理等，旨在帮助客户及时掌握政策变化、规避经营风险、优化生产管理。



2025 年亮点

“南侨”商标荣获上海市商标品牌协会认定为“上海好商标”。南侨凭借优异的产品质量、良好的市场声誉、及覆盖全国销售市场的影响力等全方位优势，成为 2025 年获得首批认证的 24 家企业之一，并且是第一家在“食用油脂、鲜奶油、黄油”领域获此荣誉称号的企业。

工厂质量统筹

供应商管理

统筹管理集团下属各工厂的供货商管理工作，2025 年共计完成 946 份新增或变更原物料筛查；汇总 2024 年度供应商审核结果，制定 2025 年度审核计划。2025 年实际完成新、旧供应商现场审核次数共 129 家。

支持业务拓展

支持业务拓展，协助各工厂完成生产许可增项，2025 年工厂共计增加 SC 品种明细 22 项。

引导工厂认证计划及方向

协助各工厂完成 ISO 体系、诚信体系等体系认证证书、清洁标签和清真的产品认证证书、CNAS 实验室认可证书。2025 年共计取得 26 张体系认证证书、11 张产品认证证书、1 张 CNAS 实验室认可证书；共计接受第三方体系审核共 28 次。

协助外部审查

天津、上海、广州三地工厂 2025 年共计接受政府部门监督审核 33 次，客户二方审核 35 次。

规划内部审查与交流

为进一步提升质量管理水平，搭建相互学习、共同进步的平台，不定期组织上海、广州、天津三大生产基地开展交叉审核。通过经验交流与问题探讨，实现优势互补，推动集团质量管理水平迈向新台阶。

认证汇总

地区	天津	上海	广州	
生产基地名称	天津南侨	上海南侨	广州南侨	
清真(境内)	地方伊协	√(滨海)	√(上海)	√(广东)
清真(境外)	山东哈拉(JAKIM)	√	√	√
	印尼 MUI	√	√	√
质量&食安体系	ISO 9001 质量管理体系	√	√	√
	ISO 22000 食品安全管理体系	√	√	√
	HACCP 危害分析及关键控制点体系	√	√	√
	FSSC 22000 食品安全体系	√	√	√
	中国合格评定国家认可委员会(CNAS)实验室		√	
	ISO 14001 环境管理体系	√	√	√
可持续发展相关	ISO 45001 职业健康安全管理体系	√	√	√
	诚信体系	√	√	√
	RSPO MB/SG 可持续棕榈油认证	√	√	√
	ISO 50001 能源管理体系	√	√	√
其他	绿色工厂认证	√	√	√
其他	海关 AEO (经认证的经营者) 高级认证	√	√	√

政府、公协会关系维护

为力求紧跟国家食品政策及法规标准走向，政府相关部门及公协会是重要且不可或缺的接入窗口。2025 年质量总部兼食安办公室积极参与政府及公协会组织的活动，全年累计参与各公协会组织活动 8 次；参与起草 1 项团体标准。



2025 年参与之行业协会活动

序号	参与时间	活动名称	主办单位
1	2025.3	2025中国(上海)食品安全与产业发展大会	上海市食品安全工作联合会
2	2025.4	上海市食品标签标准法规解读宣贯培训	上海市食品学会
3	2025.4	市食安联第三届会员大会第三次会议	上海市食品安全工作联合会
4	2025.5	2025年食品安全国家标准宣贯培训班	国家食品安全风险评估中心
5	2025.8	上海市食品安全标准和跟踪评价培训宣贯会	上海市卫健委、上海食品学会、上海食安联等单位
6	2025.9	市食安联第三届会员大会第五次会议、上海市食品安全工作联合会2025年上半年工作总结	上海市食品安全工作联合会
7	2025.12	冷冻冷藏食品创新研发与标准化座谈会	中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会
8	2025.12	市食安联第三届理事会第六次会议	上海市食品安全工作联合会

2025 年参与之标准制、修订

标准名称	标准类别	主办单位
T/CAS 1082-2025《清洁标签产品技术要求》	团体标准	中国标准化协会

南侨专项实验室

为落实对顾客食品安全安心之承诺，从南侨在大陆运营至今，每一个生产基地均建有设备完善的专业实验室，帮助我们确保研发、生产的每一项产品都符合、甚至超越行业标准。

南侨工厂实验室

主要仪器设备

气相色谱仪、核磁共振仪、卡尔-费休水分仪、粒径仪、红外水分测定仪、罗维朋比色仪、硬度计、洁净操作台、生物培养箱、自动定氮仪等。

主要检测项目

- (1) 成品辅料微生物检测：菌落总数、大肠菌群、霉菌等；
- (2) 理化检测：成品、半成品、原料油以及辅料等的自主检测，包括水分、酸价、过氧化值等；
- (3) 感官检验等。相关检测可确保出厂产品符合产品执行标准要求。

氮气国标全项目检测

具备氮气国标全项目检测能力，分别通过食品生产许可证SC审核，取得证书。

第三方协同把关

产品型式检验或食品安全验证等方面检测，则委托外部第三方实验室定期协助检验，排除潜在风险，为消费者食品安全把关。

持续优化考核上岗机制

所有新进检测人员正式上岗前，需通过第三方组织的能力验证，结论为“满意”后方可上岗。

持续检测质量控制

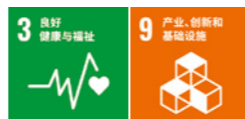
所有检测人员每年必须完成规定的质控计划，如参与第三方组织的能力验证、部门内组织实验室室内比对等。

创新研发

GRI 416-1

上交所可持续发展报告指引 第 42 条

SDG 3、SDG 9

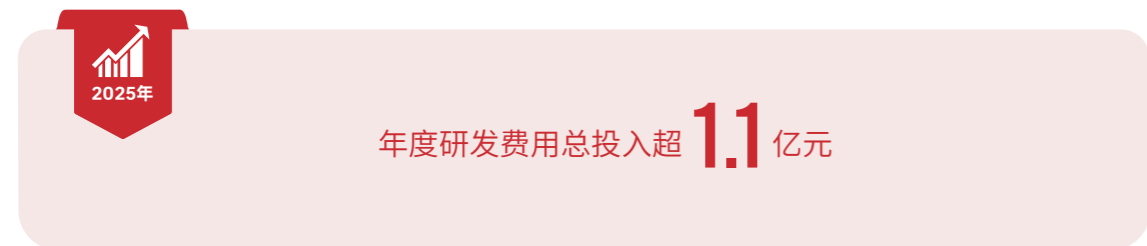


南侨作为烘焙源头食材的提供者，致力于开发安全、安心、营养的烘焙美食，通过高效创新研发，在兼顾安全、健康、美味的前提下，为客户提供从原料、应用到产品服务的全方位解决方案。

南侨的创新，源自对食品的热爱和对市场需求的了解。从最初的产品设计到后期的精进优化，南侨团队始终秉持着对食品的热情和对品质的严谨要求。这种热爱与坚持，激发了团队不断创新的动力，鼓舞着南侨不断推陈出新，为客户带来更多惊喜。

持续不断的投入和成绩

南侨的产品研发以安全、安心与美味为最优先考量，以此为基础不断增加研发投入，从创新产品，健康安心、高效生产，环保工安四个面向持续创新和工艺优化。截至 2025 年，累计专利数 184 项，当年度新增 19 项专利。



2022-2025 专利数



2025 年亮点

侨百乐稀奶油荣获国际美味奖最高三星荣誉

国际美味奖 (Superior Taste Award) 是由位于比利时的国际风味评鉴所 (International Taste Institute, 简称 ITI) 所创立，针对食品与饮品风味品质的奖项。ITI 是全球最权威的食品、饮品评鉴机构，具有极高的影响力与权威性，被誉为食品界的“奥斯卡”。奖项评委包含超过 200 位世界领先烹饪协会代表，以公正客观的方法论为基础，在安静的环境下通过盲测进行。从印象、视觉、味觉、嗅觉和回味等五个维度对产品打分。奖项设置分为三星顶级产品、二星卓越产品、一星著名产品，其中三星为最高奖章，侨百乐稀奶油获得国际美味奖最顶级产品三星奖章。



天津南侨蝉联“高新技术企业”

2025 年 12 月，天津南侨荣获由天津市科学技术局、天津市财政局、国税局天津市税务局共同颁发的“高新技术企业”证书。这一权威认证，充分肯定了天津南侨在科技实力、创新能力以及企业成长性方面的综合实力。



使用优质天然健康的食品原料

我们相信，只有兼顾美味与健康的产品，才能赢得消费者的信赖和支持。因此，无论是配方或是生产工艺，南侨致力于为消费者研发兼顾高品质与健康美味的产品。南侨在 2021 年便推动 Clean Label 清洁标签观念，推出 SFI 吉简系列烘焙专用油 (Simple Food Initiative 吉简产品倡议)，利用天然乳化技术、天然抗氧化技术、天然风味开发生物技术，使用天然来源成分制作，在兼具风味与优良操作性的同时，满足市场对于透明精简配料表的需求。2025 年，SFI 吉简系列获北京华测食农认证五星级清洁标签认证及 Intertek 清洁标签 A+++ 最高等级认证。



含膳食纤维的植物基产品

黑麦谷物贝果

随着健康饮食风潮兴起，消费者对烘焙食品的需求逐渐从“美味”转向“健康+美味”。2025年，公司推出黑麦谷物贝果，添加黑全麦粉、全球严选燕麦、奇亚籽、亚麻籽、黑芝麻等7种谷物种子，强化低糖、高蛋白及多种膳食纤维的营养属性；同时采用传统双面烫面工艺与优化烘焙曲线，兼顾外脆内软的口感与金黄诱人的色泽，提升产品耐储性。该产品自上市以来市场反馈良好，2025年销量近2,200万个，精准回应了健康烘焙的消费需求，同时通过植物基原料的应用，为消费者提供更具营养与可持续性的烘焙选择。



黑麦谷物贝果

以精湛的技术 追求卓越的口感和性能

消费者追求风味天然，口感新鲜，客户端追求操作简单高效。南侨深度洞察行业趋势，锚定市场需求开发产品。2025年，针对烘焙行业原料国产化替代需求的快速增长，南侨精准布局，推出多款契合行业趋势的创新产品。从原料选择与技术攻坚双维度发力，既打造满足消费者味蕾的“好吃”产品，也开发让客户使用更高效的“好用”产品，以创新实力赋能行业发展。

2025年重点烘焙油脂新品

侨百乐发酵黄油

融合国内外三地乳源优势，以国产乳源鲜奶味、澳洲乳脂香与欧洲发酵乳香打造复合风味基底；选用欧洲阿尔卑斯山乳酸菌，通过优化的多段式复合菌种工艺实现乳香风味迭代，创造出层次叠加的烘焙香气。工艺上采用独特乳化工艺与急冷捏合工艺，使乳化融合性优于一般压炼黄油，提升面团延展性与组织细腻度，让面包更柔软，西点蛋糕更蓬松；同时，裹入用片状/块状油兼具操作便利性，经机器挤压不出水、耐做功，延展性佳，适配各规模生产需求。



侨百乐发酵黄油

南侨发酵大黄油

以纯动物油脂为基底，依托欧洲发酵工艺打造丰富风味层次，释放天然乳酸清香，口感清新细腻；配料仅含牛油、奶油与发酵稀奶油，标签清洁友好，同时凭借出众的酥性表现，可赋予烘焙成品金黄色泽与酥脆口感。该产品兼顾成本适中与性能稳定，是包装面包用油的高性价比之选，为客户平衡品质与效益提供理想方案。



南侨发酵大黄油

2025年重点奶油新品

艾易纯稀奶油

基于推进国产替代的产品发展策略，公司推出国产纯乳脂艾易纯稀奶油。该产品以生牛乳24小时内鲜制，严格符合GB 19646-2025新国标稀奶油标准，采用100%纯动物乳脂，乳脂含量达36%，乳香浓郁自然、奶香纯净，且配料清洁、成分简单；同时具备出色的打发率、稳定性与耐酸性，可适配水果、坚果等多元食材搭配，突出风味饱满层次感，有效助力公司把握市场升级及国产替代进口的需求趋势。



艾易纯稀奶油

馅料

在馅料产品创新上，南侨聚焦风味还原与操作便捷性，推出两款兼具口感与实用性的新品：

香草柠檬馅料

以清新柠檬与香甜香草交融的复合风味打造解腻酸甜口感，添加柠檬汁保障风味天然，同时采用即剪即用的便捷设计，可单独使用或与奶油混打，大幅节省人力成本，适合于蛋糕、冰面包、泡芙等内馅，口感清爽，化口性更好。

杨枝甘露馅料

还原港式经典风味，融合芒果、椰香与西柚三重层次，添加5%真实西柚果粒赋予独特口感，同样支持即剪即用及与奶油混打，为烘焙创作提供多元风味选择的同时，助力客户提升操作效率。



饮食文化

SDG 4、SDG 11



在全球美食文化的广袤天地中，中华饮食之美最为博大精深，无远弗届。无论当下的科技与生活如何发展与更迭，中华饮食文化始终承载着每一位中国人的亲缘与情感。

汉饼文化源自中华饮食传统，自古延绵至今，它展现了中华礼仪之邦的传承美德，承载着华夏各地文化之瑰宝，也蕴含着传承千年的独特非遗工艺。

汉饼复兴倡议



“汉饼复兴潮”是南侨2017年提出的一项跨越时代的产业及文化倡议。作为食品从业者和具有社会使命感的企业，这项具有时代意义、产品主张、文化创新、及标志着“产业再出发”的倡议，是南侨视为企业承载的责任与荣耀。

产业再出发

多年来，南侨集团积极倡导汉饼“产业再出发”，并从工艺与文化两方面协同发力：



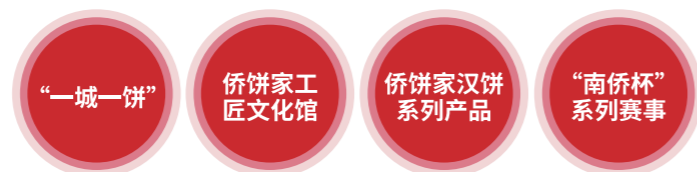
在**工艺**方面，南侨致力于提升现代汉饼的制作工艺。团队不仅在油脂、面团、馅料等原材料的选择和处理上有所突破，同时在保存技术、机械设备等方面也取得了显著进展。



在**文化**方面，南侨致力于汉饼文化及其广度和深度的传播，期为市场品牌注入文化传承的生命力和创新活力，推动汉饼市场可大可久。

南侨的使命

以传承和弘扬中华饮食文化，推动汉饼复兴潮为使命，南侨积极推动汉饼产业链的蓬勃发展，并积极开展各项复兴行动：



“一城一饼”的汉饼复兴之路

南侨于2019年首次提出了“一城一饼”行动方案，与客户携手，结合在地特色、乡土民俗、人文典故、风景叙事等，探索每一座城市的饮食文化资源，弘扬和研发具有当地特色的中式糕点，是南侨推动汉饼复兴的重要举措。

该行动旨在通过对全国各城市独具特色的汉饼制作技艺进行探索，将传统技艺与创新融合，使其焕发新生，并为当地汉饼文化的发展注入活力。

截至2025年，南侨的“一城一饼”行动已扩展至多座城市，其中包括昆明、洛阳、西安、成都、杭州、侯马等重要文化名城。南侨还采取“一城一户”策略，在各个城市与当地客户合作，通过门店展售，面向消费者推广汉饼文化，积极运用自身渠道与影响力，辐射与带动每一座城市的汉饼产业复兴。

一城一饼，OCOB



“一城一饼，OCOB (One City One Bing)”的logo设计融合了汉阙的建筑元素。展现南侨推动这个项目的定位高度和严谨规划，同时也为“汉饼复兴潮”倡议提供了落实推动的抓手。

侨饼家工匠文化馆

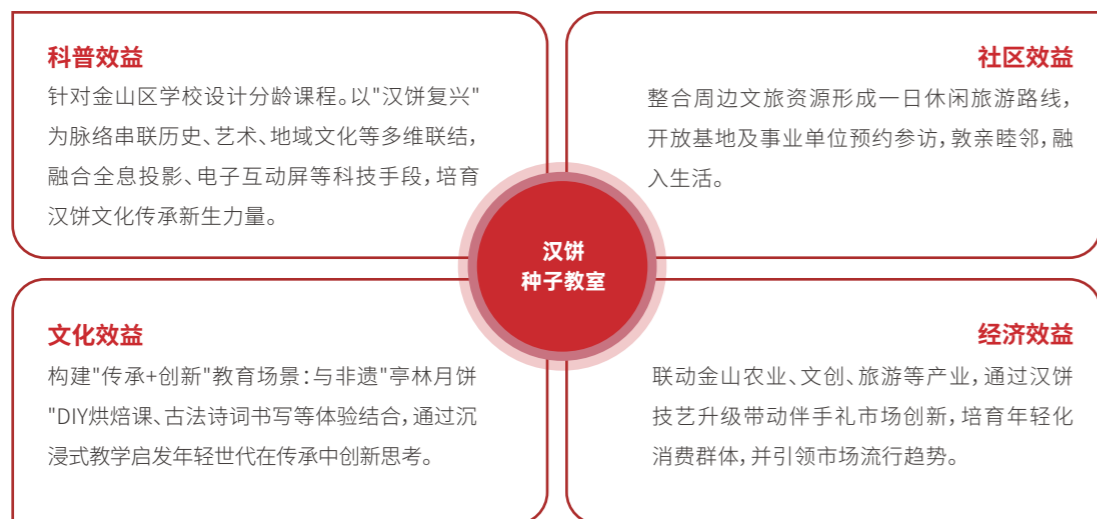
侨饼家工匠文化馆是南侨“汉饼复兴潮”倡议的核心实体载体，以“一城一饼一特色”为布局逻辑，依托各生产基地结合地域文化打造分馆，成为南侨中式糕点文化传播和传承的重要窗口。

继上海及广州之后，公司依托天津生产基地升级扩建项目，打造天津侨饼家工匠文化馆，响应<“十五五”规划的建议>，传承发展中华优秀传统文化，进而推动中式糕点的传承与创新。该馆内容覆盖汉饼复兴潮论述、天津茶馆与茶食、24 节气与汉饼、汉饼与大运河的渊源、从丝路到饼路、传统与创新饼店经营模式及产品展示、汉饼地图等维度，既串联文化脉络，也展示汉饼产业的多元形态。第三座汉饼文化馆已于报告期内完成建设，成为具有北方辨识度的汉饼文化展示空间，其深度联结天津历史与特色文化，进一步强化“侨饼家”品牌文化资产，助力北方汉饼市场的发展与繁荣。



汉饼种子教室

位于上海生产基地的汉饼种子教室，是公司于 2018 年打造的首个汉饼文化载体，也是推动“汉饼复兴潮”倡议的首发据点。该馆受到当地金山区政府认定为“金山区科普基地”、“金山区学生社会实践基地”。



教学活动

展馆及教室位于上海生产基地，占地约 660 平方米，集展览、互动、教学于一体。展区围绕“汉饼文化、‘一城一饼’、汉饼文创、工业旅游”四大主题，课程体系包含文化馆导览、汉饼趣味教学（电子屏互动）、汉饼知识小课堂、汉饼文化创作课、非遗主题烘焙 DIY 等，形成“品牌—工艺—文化”贯通学习路径，并按学习阶段分层设计，课程可覆盖小学、高中、大学及青年。



侨饼家汉饼系列产品

作为汉饼复兴倡议的实践先锋，南侨依托“一城一饼”文化战略纵深布局，匠心推出侨饼家汉饼系列六款专用油脂产品矩阵，该系列创新产品精准适配苏式、广式、滇式等各类传统饼系制作需求。通过“油脂+文化”双轨赋能，烘焙师可依托该系列产品优秀的工艺特性与产品功能，既能对传统汉饼进行口感和性能升级，又能将地域文化元素转化为创新型汉饼作品，助力传统技艺与现代消费场景的深度融合。

侨饼家汉饼专用油系列



侨饼家汉饼专用酥油
牛舌饼、老婆饼、芝麻烧饼、豆沙饼等



侨饼家汉饼油酥皮专用油
苏式月饼、潮式月饼、滇式月饼、鲜花饼、太阳饼、枣泥酥等



侨饼家特级油酥皮专用油
蛋黄酥、喜Q饼、和生饼、奶油酥饼等



侨饼家汉饼糕饼皮专用油
凤梨酥、核桃酥、法式月饼等



侨饼家汉饼浆皮专用油 (花生味)
广式月饼、状元饼、奶黄流心等



侨饼家酥月烧专用油
酥月烧

“南侨杯”系列赛事

2025“南侨杯”中华糕点国际锦标赛

“南侨杯”中华糕点国际锦标赛作为行业首创的综合性国际赛事，始终聚焦酒店、餐饮、烘焙全产业链终端企业。第二届赛事由南侨食品集团独家冠名，以“传承与创新”为核心理念，通过优化赛制内容、强化文化表达，致力于提升参赛作品的文化内涵与市场价值，推动中式糕点产业的可持续发展。

本届赛事在总结首届经验基础上，进一步深化国际化与专业化路径。为确保评审工作的专业性与公平性，因应本次决赛地点在广州，大赛组委会于2025年5月决赛前，举办专家评委组赛前沟通会及海外选手专项培训会，邀请多位行业大师围绕广式月饼制作、主题创意产品构思、烘烤与非烘烤酥皮类技艺、摆台演讲思路等模块进行系统讲解，并设置选手答疑与裁判讨论环节。通过“赛训一体”机制，帮助评委精准把握评审标准，助力海外选手深入理解赛项要求，提升参赛水平，为大赛高质量举办奠定坚实基础。

决赛结束后，组委会更特别安排海外选手与在地企业进行深度交流。选手们参访广州老字号企业，深入考察食品行业的本土实践；同时走进广东最具代表性的非遗文化项目——醒狮，亲身感受传统文化的当代活力。通过跨文化对话与实地体验，不仅拓宽了选手的行业视野，也激发中点创新的更多可能，推动中华糕点文化在交流中走向世界。

“南侨杯”不仅是技艺比拼的舞台，更是文化融合与人才成长的平台。未来，赛事将持续发挥双向赋能机制，助力中式糕点从“技艺传承”迈向“文化输出”，为行业可持续发展注入源源不断的创新力量。





第八届“南侨杯”月饼技能比武

2025年7月，第八届“南侨杯”月饼技能比武于上海举办，该赛事由中国焙烤食品糖制品工业协会指导、上海市食品协会等主办，公司作为冠名方深度参与其中；本届赛事汇聚了长三角23家烘焙企业的69位选手，涵盖老字号与新锐烘焙品牌，参赛人数创下历届新高，青年选手占比显著提升，同时获得中国焙烤食品糖制品工业协会、上海市食品协会等行业机构领导，以及国家级技术大师工作室等专业单位的指导支持，该赛事已成为上海食品界具有代表性的品牌名片。



作为赛事冠名方，公司以赛事为载体落实社会责任，将赛事与“汉饼复兴潮”倡议深度绑定，通过行业竞技强化传统糕点的文化认同，以实际行动传承弘扬中华饮食文化。赛事创办以来，参赛企业数量成长率达85%，公司也因此获得上海市食品协会授予“突出贡献单位”荣誉，成为推动行业协同发展的核心参与者。



绿色 制造的实践者

作为食品行业的前行者，南侨同样肩负着引领行业走向绿色发展的重任。我们不仅追求经济效益的最大化，更注重绿色环保和社会责任的实现。可持续发展不应止于口号，而应是贯穿于企业运营每一个环节的实际行动。

作为绿色制造的实践者，我们通过持续的技术创新和流程优化，致力于减少生产过程中的碳排放，实现能源和资源的高效利用。同时积极探索循环经济模式，实现废弃物的有效管理。南侨在供应链管理上同样不遗余力，我们与供应商建立了严格的环保标准，减少供应链中的环境影响，提升整个供应链的绿色竞争力。

我们相信，绿色制造不仅是对自然的尊重，更是对未来负责的表现。南侨通过实际行动，传递出对环境保护的坚定承诺，同时为地球的可持续发展贡献力量。

温室气体排放



GRI 302-4、305

SASB FB-AG-110a.1、FB-AG-110a.2

上交所可持续发展报告指引 第 20、24、25、26、27、28、35 条

SDG 7、SDG 9、SDG 13

在减少温室气体排放方面，南侨的发展策略包括围绕绿色制造，优化制程设备与新技术研发、采用可再生能源、持续开展节能减排改善活动；同时，在供应链端注重平衡多重及在地供应来源，优先选择符合采购标的物规格与资质的当地供应商，借此减少供应链碳排放。

指标与目标

奠基于整体策略方向，南侨务实地设定逐步减排目标，并采取对应的行动方案。2025 年，我们持续借助 EMS 智慧能源管理系统（Energy Management System, EMS）完善能耗数据的监测与管理。与此同时，南侨亦积极开发当地的第二来源物料及供应商，将当地采购金额占比维持在总采购金额的 80% 以上，有效降低运输等供应链中的碳排放。

此外，南侨中长期的低碳减排目标，则希望在控制进而降低单位产品范围一、二温室气体排放的基础上，使用可再生能源替代部分传统能源，在减排的同时持续推进能源转型。

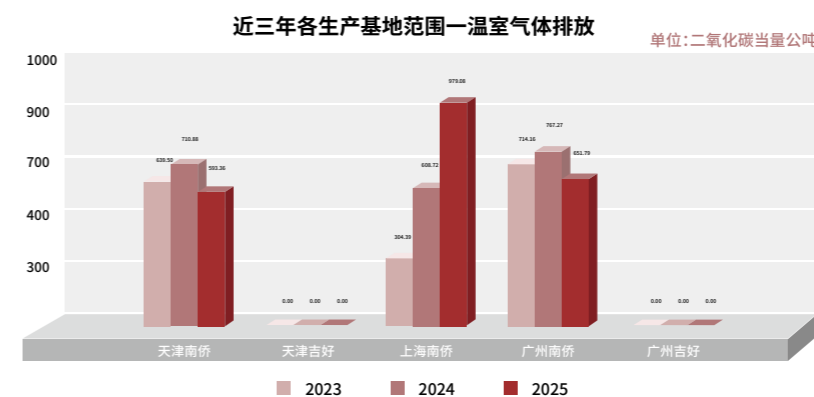
南侨食品集团近三年温室气体排放情况				
指标	单位	2023	2024	2025
范围一排放	二氧化碳当量公吨	1,658.05	2,086.87	2,224.23
	吨标准煤	623.43	784.66	836.31
范围二排放	二氧化碳当量公吨	63,216.18	64,327.62	62,167.88
	吨标准煤	23,769.28	24,187.18	23,375.12
公吨产品范围一排放	二氧化碳当量公吨	0.01	0.01	0.02
公吨产品范围二排放	二氧化碳当量公吨	0.48	0.43	0.49

注一：天然气、汽油、柴油、及蒸汽排放系数按照温室气体核算体系按照国家发展和改革委员会《工

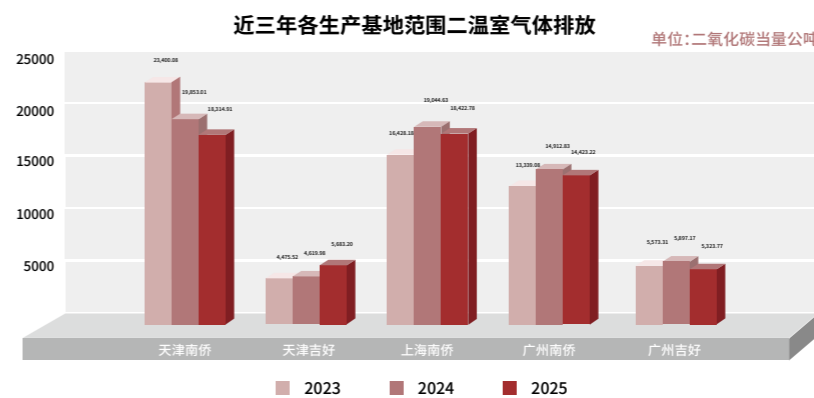


业其他行业企业温室气体排放核算方法与报告指南（试行）》计算；2025 年电力排放系数按照生态环境部国家温室气体排放因子数据库 2023 年省级电力平均二氧化碳排放因子，三大生产基地分别计算。

注二：2025 年因产品结构变化，预制烘焙产品比重增加，导致公吨产品范围一及范围二排放均上升。



合计	
2023	1,658.05
2024	2,086.87
2025	2,224.23



合计	
2023	63,216.18
2024	64,327.62
2025	62,167.88

各大生产基地温室气体范围一排放源有：天然气、汽油、柴油三种，转换为二氧化碳排放进行统一计算；温室气体范围二则针对外购电力和外购蒸汽两种能源进行计算。

温室气体排放管理

南侨积极响应国家双碳政策号召，通过构建完善的能源管理体系与技术创新实践，推动绿色低碳转型。我们通过工艺优化和设备改造等措施，致力降低单位产品蒸汽用量。在可再生能源领域，南侨加速布局清洁能源应用，在报告期完成太阳能光伏增容项目，不断提高清洁能源的使用量。

清洁能源应用

工艺与设备升级

智能系统监控和分析



2025年

南侨的所有生产基地均合法合规，在温室气体排放方面涉及被有关部门要求整改或立案调查的情形为 **0** 件

优化能源结构

南侨响应政府能源转型号召，加速布局清洁能源应用，自 2016 年起便于三大主要生产基地建设太阳能光伏项目，并持续开发可再生能源。2025 年，天津和上海生产基地完成光伏扩容项目，装机容量提升 20.85%，报告期内公司可再生能源发电量为 2,442 千度。



分布式光伏发电扩容

2025年，对天津生产基地的各楼栋房屋顶部面积进行综合评估，可利用面积约3,000平方米，增设300kw光伏电站，与现有光伏并网使用。上海生产基地在1,600平方米的可利用屋顶面积，增设200kw光伏设备，装机容量提升20%。

上海新增光伏



天津新增光伏



资源使用与管理



GRI 302-1、302-3、302-4、303、306

SASB FB-AG-140a.1、FB-AG-140a.2

上交所可持续发展报告指引 第 20、28、30、31、33、35、36、37 条

SDG 6、SDG 7、SDG 9

为了应对气候变化，实现企业绿色低碳发展，南侨致力于在日常运营的各个环节，探索并引入前沿技术和方法，对生产流程进行优化，通过科技赋能提升运营效率，进而降低能源消耗，推动企业朝着环境友好型方向迈进。同时，我们积极整合内部力量，各部门协同推进节能减排，布局绿色工厂，推行清洁生产，精细管控资源，完善能源管理体系，通过培训提升全员环保意识，精准分析能源数据，为节能决策提供支撑。

南侨始终秉持“永续经营”的发展理念。一方面，持之以恒地推进节能减排工作，积极探索水资源回收利用措施，废物资源化利用，加强资源使用过程的节约管理；另一方面，凭借技术创新、工艺改进等手段，稳步提升资源利用效率，提高产品得率，在确保产品质量的同时，以更少的资源投入产出更多优质产品，为打造环境友好型食品企业筑牢根基。

环境管理体系

管理制度与认证

南侨积极推进相关工作，天津、上海、广州三大生产基地均取得以下认证。这些认证不仅是对公司环保工作的高度认可，也为公司进一步提高环保水平提供了动力。

国家级“绿色工厂”认证

ISO50001能源管理体系认证

ISO14001环境管理体系认证



2025年

报告期内，公司重大环境事件发生 **0** 件

环保行动



报告期间, 环境保护相关项目投入 **1,555** 万元

环境保护培训: 2025 年, 公司聚焦环境合规与绿色运营, 开展分岗环境培训: 核心覆盖 ISO14001/ISO45001 体系、“无废工厂”、垃圾分类、突发环境事件应急等主题, 触达生产、研发、物流等多部门人员。相关培训总时长超 1,000 小时, 有效提升各岗人员环境管理与风险应对能力。

EMS 智慧能源管理系统: 南侨建立 EMS 智慧能源管理系统, 根据生产基地需求开发定制化系统, 应用实时监测系统, 实现温室气体、能源、水等环节信息和数据的在线监测和管理, 帮助南侨从源头分析能耗, 并管控消耗量和排放量, 提高环境保护的精细化管理水平。

能源管理

南侨近三年主要能源使用情况对比 (默认主要能源均为外购)					
分类	指标	单位	2023	2024	2025
电力	总量	千度	56,940.72	61,820.69	62,020.38
	单位产品用量	千度/公吨	0.43	0.41	0.49
天然气	总量	立方米	699,993.00	886,261.00	973,992.00
	单位产品用量	立方米/公吨	5.27	5.92	7.64
蒸汽	总量	公吨	110,329.30	106,685.00	93,369.53
	单位产品用量	公吨/公吨	0.83	0.71	0.73
总能耗强度		吨标煤/万元	N/A	0.08	0.08
可再生能源	发电量	千度	2,122.62	2,182.33	2,442.14
		吨标煤	260.87	268.21	300.14

注一: 2025 年因产品结构变化, 单位能耗较高之预制烘焙产品比重增加, 导致单位产品用电量及单位产品天然气用量上升。

节能降耗

光伏系统建设与扩容

利用建筑空间新建及扩容光伏系统, 新增年发电量超61万度, 年减碳超402吨。

空压机系统优化

通过增设热能回收装置、调减设备运行压力值提升能源效率; 年节约蒸汽361吨、节电21.6万度, 年减碳量223.7吨。

生产工艺参数优化

在满足生产需求的前提下, 调整CIP水洗温度、优化蒸汽发生器水量; 年节约蒸汽568吨、节水1.75吨, 年减碳量173.6吨。

照明系统分控优化

增设分控开关, 实现照明区域按需控制, 降低电力消耗; 年节约电0.23万度, 年减碳1.3吨。

水资源管理

南侨近三年总用水量与单位用水量				
类目	单位	2023	2024	2025
总取水量	千升(公吨)	585,695	572,326	551,896
总排水量	千升(公吨)	414,660	388,571	393,644
总耗水量	千升(公吨)	171,035	183,755	158,252
水资源使用强度	公吨/万元	0.55	0.58	0.52



节水

南侨不断完善水资源管理的各项基础工作，并健全各项规章制度。同时，公司积极引进并实施多种节水技术，全方位提升水资源利用效率，致力减少单位产品的耗水量。2025年三大生产基地节约用水约7,600吨。

制水工艺升级

天津生产基地升级软化水制取系统工艺，更换制水设备，将固定床正流工艺优化为浮动床逆流工艺，减少反洗水与再生盐消耗；预计年节约反洗水2,736吨（降幅23%）、再生盐41吨（降幅53%）。

水效管理体系建设

上海生产基地响应水资源高效利用推广要求，推进水效领跑者项目，通过日常用水数据分析编制专项管理方案，持续优化水资源管理模式（项目推进中）。

清洗流程优化

广州生产基地调整非无菌段设备的CIP酸洗频率，将每日5步清洗优化为“1天5步+3天3步”的组合清洗模式；年节约用水3,080吨、用电1.5万kWh、用酸6.5吨，年减碳8.6吨。

废水处理

南侨食品高度重视废水处理工作，针对可能存在的超标排放风险采取了一系列严格的管控措施。

制度建设

公司制定了《环境污染防治程序》《污水处理操作规程》《监测与测量程序》《应急处理程序》等一系列文件，明确了水处理操作流程、监测标准和应急处理机制，确保废水处理工作有章可循。

人员管理

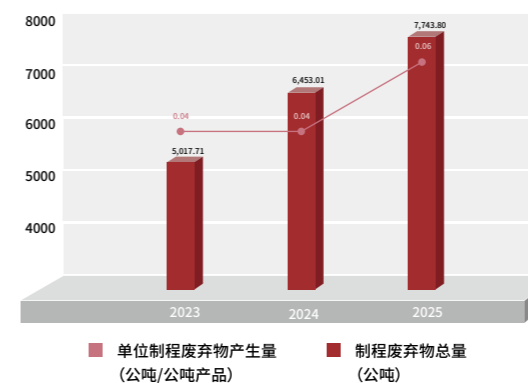
定期对相关工作人员进行培训，确保其熟悉各项操作规范。日常工作中，严格执行每日污水排放监测制度，若发现排放异常，立即按照《应急处理程序》执行，并及时汇报、调查和纠正，保障废水达标排放。2025年未发生任何超标排放情况。

基础设施建设

生产基地均建有污水处理站，处理后的废水与生活污水一同排入市政污水管网，由第三方专业污水处理厂处理后外排。安排24小时专人值班操作，设置在线水质自动检测设备并与环保检测站联网，实时监控废水水质。同时，委托第三方资质单位对在线设备进行定期维护，保证设备正常运行。另外，公司还建设了多个事故池，如化学品专用事故池、污水处理站和加工车间的事故池等，用于储存化学品泄漏物或应对突发废水处理情况，全方位保障废水处理工作安全、有序进行。

废弃物管理

南侨近三年制程废弃物产生量



注一：2025年因产品结构变化，预制烘焙产品比重增加，导致废弃物总量及单位制程废弃物产生量提高。



南侨承诺在运营中严格遵守国家和地方的相关法律法规规定，规范日常生产环节中固体废弃物的收集、储存与处置管理，确保废弃物合规处置率100%，预防环境污染，杜绝环境事故发生，避免环境投诉出现，并持续优化改进相关措施与基础设施。

遵守废物三化原则，南侨对各类制程废弃物统一采取回收再利用，例如广州生产基地产生的皂角、废白土回收再利用，废包材出售，实验室废液作为危废焚烧处置等处理方式。



南侨在各生产基地的制程废弃物再利用与回收处理连续五年(2021-2025年)达到 **100%**

依《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》，南侨委托持有相关资质的单位规范处理。2025年，天津生产基地将铅蓄电池和废机油交由综合利用单位回收，使危险废弃物的综合利用率提升31%。



宣传活动

宣传展示：设有“无废城市”宣传栏和相关海报
 科普活动：开展南侨环保月活动



无废工厂

以源头减量、厂内循环、绿色低碳为原则，南侨持续推进固体废物源头减量和资源化利用。2025年，天津南侨从生产环节、垃圾管理、规范贮存等方面着手，实现固废减少 37%，荣获天津市滨海新区“无废工厂”。这是继广州南侨后获得的第二个“无废工厂”称号。

2025年
 公司无废培训共开展 **21** 场, 累计总时长 **554** 小时



循环经济

资源再利用

生产原料回填

在保障产品品质的前提下，借助研发手段优化生产物料的使用，实现原物料的再利用，减少制程余料，同时削减原料投入成本。2025年回填共86.8吨。

包材循环回收

推行可循环使用的吨箱替代一次性纸箱，2025年减少纸箱垃圾5.29吨。同步规范可回收分类标准，设置回收区域，明确码放，压实流程，提升包材回收率。

垃圾分类管控

开展全员培训与宣传，明确四类垃圾分类标准与投放规范，设置部门专属收集点。通过全流程管控夯实资源再利用基础，确保分类落地。

绿色办公

公司在运营的各个环境中融入永续经营的理念，帮助员工树立环保意识。“不积跬步，无以至千里，不积小流，无以成江海”，从小事做起，从我做起，践行绿色办公理念。

节约用纸

推广线上办公系统，打印机默认双面打印，倡导员工纸张再利用

珍惜水资源

内部会议停用瓶装水；接待来宾使用非一次性杯具

智慧用电

午休关灯1小时；空调下班检查关闭；周末关闭咖啡机、饮水机等电源；空调温度建议夏天26°C、冬22°C

共享减耗

办公用品部门按需申领，部门内共享使用

绿色差旅

与第三方差旅合作，员工差旅改采公对公付款，减少差旅发票打印，并减少不必要出行

产品溯源

GRI 416-1

上交所可持续发展指引第 47 条

南侨始终将产品溯源作为保障食品安全和消费者权益的核心环节。在建设初期便多方考量，坚持“分类储存、专罐专用”，确保原料的品质和可溯性；通过构建覆盖产业链的智能化追溯系统，实现产品从原料采购、生产加工到销售终端的全程透明可控，确保每批次产品正向可追踪、逆向可溯源、责任可追究，为客户提供安全可靠的原料，为消费者守护每一口烘焙的安心。



上海生产基地大楼外观以条形码的造型，呈现溯源管理理念

多个巨型油罐，坚持“分类储存、专罐专用”

食品安全

帮助快速追踪产品源头，迅速定位产品进行响应，增强食品安全管理。

合规性

严格遵守食品安全法规，实施有效的食品溯源体系。

供应链管理

确保原料供应的稳定性和效率，帮助评估和管理供应商性能。

生产管理

在市场出现需求变化或危机时，快速做出反应，调整生产计划。

数据收集与分析

产品溯源过程中产生的大量数据，可以用于分析消费者行为、市场趋势等，为采购及供应链管理提供决策支持，优化产品开发和市场策略。

供应链透明度

提高供应链透明度，帮助客户和合作伙伴清楚地看到产品从原材料到成品的每一个步骤。

消费者信任度

透明的溯源信息，帮助客户为消费者提供更安全的产品，提升消费者对客户品牌的信任。

国际竞争力

满足不同国家和地区的法规要求，确保产品在全球范围内的合规性和可追溯性。



产品溯源演练

为检验和提升自身的产品溯源能力，南侨定期举办模拟追溯产品召回演练，以验证公司产品追溯系统的可操作性和有效性，发现流程中的不足，不断提升自身的产品溯源能力和应急响应能力，确保有效地保护消费者的健康和安全。

演练要求

时间要求

模拟召回演练要求在4个小时内完成，以检验公司在紧急情况下的响应速度。

多部门参与

生产部、生产后勤部、供应链管理、质量部等相关部门参与，确保演练的全面性和真实性。

演练频率

各生产基地每年至少进行一次追溯演练，验证原材料到成品的正向和反向溯源能力。

覆盖率

100%全品项覆盖。



召回演练流程

模拟问题

模拟在市场上发现产品存在问题。

信息收集

迅速收集问题产品的信息，包括生产批次、销售渠道等。

产品追溯

利用溯源系统追踪问题产品的流向，确定召回范围。

决策制定

根据追溯结果，制定召回决策，包括召回级别、范围等。

召回执行

执行召回决策，包括通知销售渠道、消费者等。

产品回收

模拟回收问题产品，确保在规定时间内完成。

后续处理

对回收的产品进行后续处理，如销毁或返工。

2025年，南侨模拟产品追溯演练共计19次，模拟召回演练15次；演练中所涉及产品均100%成功追溯。

生产基地	天津	上海	广州	总计
模拟追溯演练	11	2	6	19
召回演练	11	1	3	15



溯源制度

南侨自 1996 年天津生产基地建设伊始即着手构建产品溯源系统，逐步部署了 ERP 企业资源计划管理系统 (Electronic Resource Planning) 和 WMS 仓储管理系统 (Warehouse Management System) 系统，也是支持各产线进行模拟追溯和召回演练的重要平台。

ERP 企业资源计划管理系统

公司在生产过程中按照生产配方、工艺及质量要求，严格控制和记录原物料进出，仓储与运输等信息，能更准确、快速地进行信息查询及追溯管理。从成品到原料、或从原料到成品到一级客户过程的信息都能完整追溯，对原料及生产过程的有效监控保障了终产品的质量和安全。

ESC (电子监管码) 二维码赋码及 WMS 仓储管理系统

生产线使用二维码赋码系统，每件产品均有二维码标识。在每箱产品上喷印二维码，自动生成每栈板的二维码，栈板与纸箱的二维码相互绑定，可通过二维码查询到产品所在仓库，产品的发送信息。



ESC产品赋码系统：
喷码、扫码

WMS仓储管理系统：
成品入库扫码

WMS仓储管理系统：
储存信息数字化

同时南侨也积极响应各地政策及法规，在内部建立相应制度：

- 建立并执行追溯制度《产品标识和可追溯性管理程序》。
- 积极响应《上海市食品安全信息追溯管理办法》、《关于推进食品生产过程智能化追溯体系建设指导意见》、《金山区肉制品品质安全提升三年行动方案》、《滨海新区食品生产企业食品安全信息化追溯体系建设工作实施方案》、《广州市食品药品监督管理局关于加快推进广州市食品生产全过程动态监管平台应用工作的通知》等相关公告要求。
- 积极维护广州食品生产全过程动态监管平台企业端溯源系统、上海市食品安全信息追溯平台、天津市食品生产企业质量安全服务平台的相关信息，满足政府对食品生产企业的基本追溯管理要求。根据金山区市场监督管理局要求，上海生产基地建设并维护智能追溯系统。

绿色采购 / 气候变化与供应链安全



GRI 2-6、2-23、2-24、204-1、414-1
SASB FB-AG-430a.1、FB-AG-430a.2、FB-AG-430a.3、FB-AG-440a.1、FB-AG-000.D
上交所可持续发展报告指引 第 21、22、23、45 条
SDG 8、SDG 12

近年来，气候环境变化的加剧，大大增加了企业在运营过程中的风险，尤其在涉及农业和畜牧业时，显得更为明显。南侨秉承着企业社会责任先行者的精神，将绿色可持续的理念深深植入生产供应链各环节，建立严格的供应商筛选和管理机制；100% 确保供应来源符合食品安全的相关法律法规。该机制同样对供应商在生产与获取原物料的方式上，提出了可持续发展的要求，所有供应商均需签署相关健康安全环保协议。在此符合食安且绿色的供应商管理机制下，避免了供应商变更影响到正常运营中的供应环节，增加了南侨供应链的稳定性；并且在地采购等原则同样体现了南侨可持续发展的承诺，降低了采购环节受到环境气候变化的影响。

南侨在绿色采购方面的努力主要来自于三个方向，即：国际负责任生产标准规范认证的供应商与原物料、绿色环保的包装材料供应商与材料、以及企业一直奉行的在地采购原则；这些行动同时呼应了联合国 SDGs 可持续发展目标中的第 8 与第 12 项——体面工作与经济增长、负责任消费与生产。



原材料

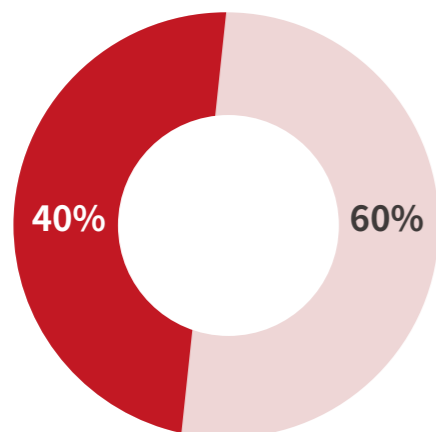
南侨在符合国家检测标准的基础上，优先从具备 ISO 14001 环境管理体系认证资质、受可持续发展标准约束、或者得到绿色组织认证的供应商采购原物料，号召上下游一同在运营过程中为社区、生态和环境创造可持续的未来。

倡导在地采购原则

低碳排放是南侨重点关注的领域，并奉行平衡多重及在地供应来源的原则，以符合采购标的物规格与资质的当地供应商作为采购的优先选择，也对当地的就业和经济起到积极作用。

2025 年成果

-  包装纸箱材料采购量100%来自于FSC (Forest Stewardship Council) 森林管理委员会认证之供应商；来自FSC认证的包材采购额占比31%。(2025年起使用采购金额计算占比)
-  实现多重供应——主要原料品项，采购自国际与国内多个供应来源。
-  新开发原物料优先本地供应。
-  每月进行供应商及产品相关资质筛查，100%确保资质有效性。
-  采购、仓储及质量100%完成供应商业绩评估。
-  国内采购比例达到81%。



南侨2025年棕榈油采购量

- 来自RSPO认证供应商的采购量
- 来自非RSPO认证供应商的采购量

供应商筛选与管理

在原物料及供应商的准入方面，南侨旨在搜寻多重供应来源，对其进行风险评估及实地审厂，在保证企业合作的供应商在食品安全达标的基础上，能够实现供应链多元化，同时在供应原物料的过程中实现可持续发展操作。南侨的供应链采购部门在关注环境气候变化的同时，已于2015年引入了《原物料风险评估及供应商风险管理》办法，确保南侨在不确定的大环境中，依然为客户提供安全稳定的供应服务。

在《采购管理办法》及《原物料风险评估及供应商风险管理》下，南侨采取多重供应来源策略，对供应商进行严格的风险评估和实地审厂，并优先与取得 ISO 9001 质量管理体系认证、HACCP 危害分析与关键控制点体系认证、ISO 22000 食品安全管理体系认证、AIB 认证、ISO 14001 环境管理体系认证、HALAL 清真认证等资质之供应商合作。除上述证照外，南侨目前合作的棕榈油供应商中，62% 为可持续棕榈油圆桌倡议 (RSPO) 认证会员；另外，南侨合作的纸箱供应商，其原纸生产商均取得 FSC 森林管理委员会会员。

为强化供应商管理力度并向供应商宣导可持续发展理念，南侨在《供应商现场审核报告》中纳入社会责任评估项目，其中包括供应商是否取得 SA 8000 认证，或经第三方单位企业社会责任 (Corporate social responsibility, CSR) 审核通过并取得证书或审核报告；供应商是否取得国际认可的产品责任标准；供应商内部自主推动的 CSR 计划，如绿能设备、种树、慈善捐款 / 赞助等。这一供应商审核程序帮助南侨更好地带动供应链中的合作伙伴践行可持续发展承诺。



文件于报告期间再次修订，以强化风险管理。



- ### 《供应商现场审核报告》社会责任评估项
- 供应商是否取得SA8000认证或经第三方单位CSR审核通过并取得证书或审核报告。
 - 供应商是否取得国际认可的产品责任标准。
 - 供应商内部自主推动的CSR计划，如：绿能设备、种树、慈善捐款/赞助等。

在南侨集团的供应商管理体系中，我们采取了一系列精细化的措施，以确保供应链的稳定性和原物料的质量。

风险管控与评估机制

结合采购与供方控制程序，对原物料进行严格风险管理。根据风险等级的评估结果，制定审厂计划，实施年度供应商业绩评估，全面审视供应商的质量和供应能力。

多元化沟通策略

在日常管理中，采用电话、邮件、视讯会议和面谈等多元化沟通方式，与供应商保持紧密联系，在日常管理中时刻进行资质筛查、风险评估、以及合同和订单的精准管理。

环境与质量监管

我们定期或不定期对供应商的生产环境、生产工艺和污染等情况进行抽查，确保其符合环保和质量标准。对于不达标的供应商，要求其立即整改，并在必要时采取减少订单或终止合作的措施，以预防潜在的负面影响。

合同管理与资质审核

依据《采购管理办法》与供应商签订年度或单次合同，不定期检视供应商资质的有效性，确保原物料规格严格符合国家标准或合同约定。

订单执行与品质控制

对订单执行情况进行日常跟进，确保到货数量和时间的准确性。对于来料品质异常，立即启动不合格品退换货流程，并追踪供应商的改善措施，确保品质问题得到及时解决。

财务流程与账务管理

执行定期对账，并依据账期进行请款和付款流程，保证财务流程的透明和高效。

技术改革与风险预案

在产品技术改革和研发领域，南侨提前制定配方替代预案，以应对不可抗力等环境变化对原物料供应可能造成的影响。



当地采购原则

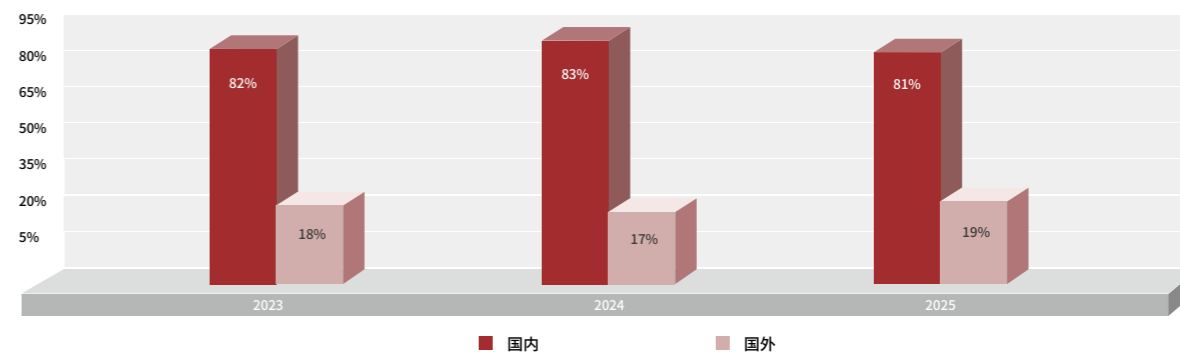
在国内采购方面，南侨采取统一的采购作业程序，旨在以合理价格采购符合标准与相关法律法规的原物，以降低成本、增加企业利润、并尽到企业社会责任。

近年来，为响应 2030 年前实现碳达峰、2060 年前实现碳中和的目标，南侨在进行原物料采购的过程中，将重心之一放在了控制碳足迹、降低碳排放上，力争将双碳战略落到实处，渗透供应链的每一个环节。因此，南侨优先选择符合采购标准和资质的当地供应商，以减少上游碳排放。

南侨原物料的供应来自国内外的多重来源，以原物料采购满足未来 3-6 个月运营需求为基准，并按市场行情波动与存货水准等因素决定采购频次与时点。南侨在过去三年的当地采购金额呈现稳定成长趋势。南侨将持续寻找开发当地供应的第二原物料及供应商，实现当地采购的多元化。

2025 年，南侨共有 400 余家合格供应商，其中参与评核且实际交易的供应商为 94%。2025 年度新增供应商 150 多家，经过各方面评估，新供应商通过率达到 93%。

南侨原物料在地采购金额比例过去三年变化趋势



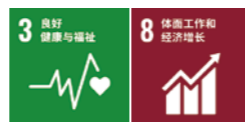
社会 共好的经营者

作为社会的一份子，我们的行为和决策应以促进社会和谐与可持续发展为目标。在南侨，我们致力于对员工的关怀、人才的培养、对客户的承诺、以及对国家政策的响应，从而实现整个社会的共好。

在南侨，我们坚信企业的社会责任不应仅限于追求经济利益，更应包括对社会福祉和环境可持续性的贡献。我们将持续推动企业社会责任的实践，通过我们的努力，为社会创造更多的价值，为员工、客户、国家乃至全球的可持续发展，做出实质贡献，以实际行动诠释“社会共好的经营者”的内涵。

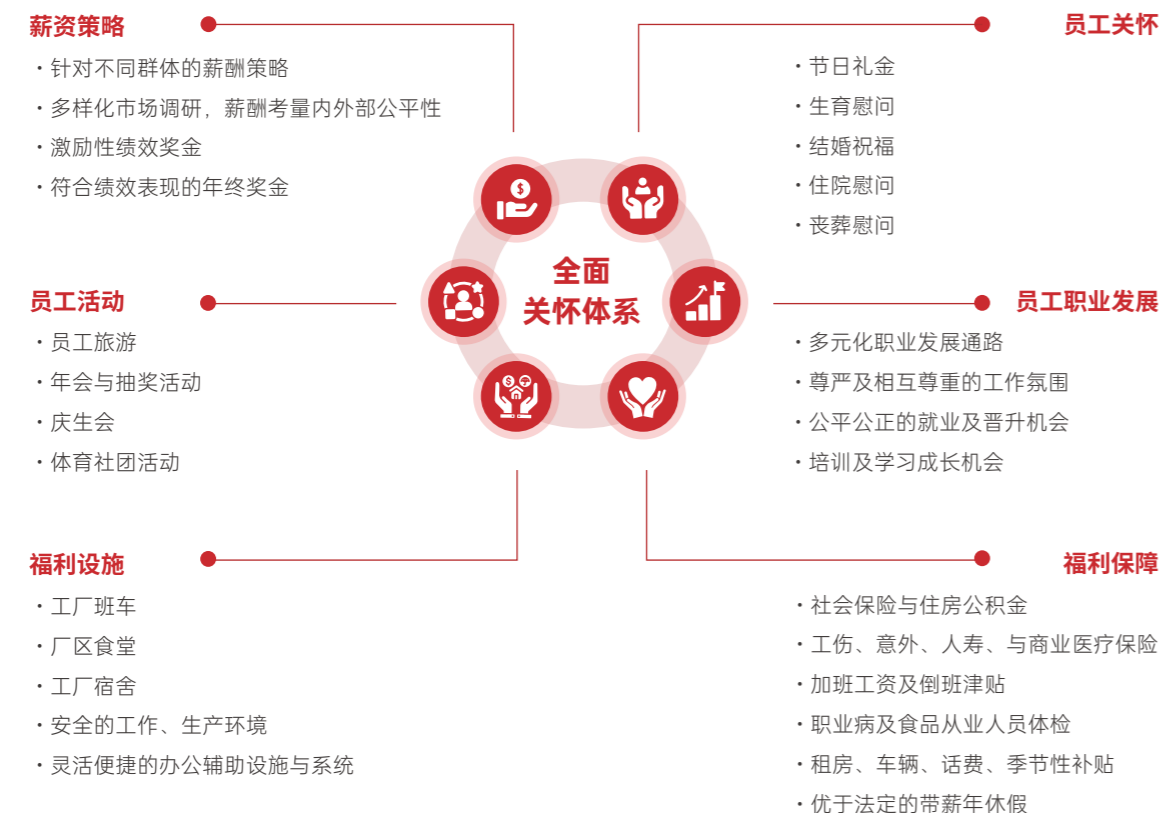
员工健康与安全

GRI 2-23、2-24、2-25、2-26、2-30、401-2、403、407-1
上交所可持续发展报告指引 第 50 条
SDG 3、SDG 8



员工不仅是南侨企业文化的传承者与实践者，更是企业创新和发展的动力源泉。激发员工的潜力，与南侨共同成长，是我们持续努力的方向。

南侨尊重员工并认可其价值，为员工打造全方位的关怀体系，涵盖从工作环境的安全到身心健康的关注，再到个人发展的支持和薪酬福利的提供。



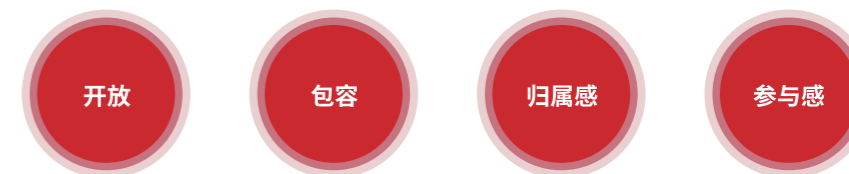
工作环境的持续改善

让员工在公司感受到温暖、自在，是南侨企业文化中不可或缺的一部分。我们致力于创造一个充满关怀的工作环境，让每位员工都能够找到归属感和满足感。

我们不断检视和改善工作条件，确保工作场所的安全，减少工伤的风险。同时为员工提供必要的安全设备、进行定期的安全培训，以及制定紧急情况下的应对措施。

我们注重建立一个开放和包容的氛围，鼓励员工表达意见和建议，并确保他们的声音被听到和重视。我们建立了多种渠道和机制，让员工能够自由地分享他们的想法和反馈，无论是通过正式会议，还是日常的交流与讨论，或者是根据《员工申诉管理办法》向主管、人力资源部、稽核室、法务部、总经理等进行申诉。我们相信，倾听员工的声音能够增强员工的归属感和参与感，促进团队合作，激发创新思维，共同推动公司向更高的目标迈进。

南侨工作氛围



天津绿色建筑认证

天津是南侨在大陆的第一个生产基地，也是南侨内部的创新孵化器。公司前瞻性规划升级天津综合楼，将绿色理念与员工健康福祉融入建筑设计：行政办公楼同步对标 LEED O+M 铂金级（全球领先的节能减碳、品质提升标准）与 WELL 金级（专注人体健康的建筑认证）；研发及客户服务大楼则覆盖 LEED BD+C 金级、中国绿色建筑二星级认证（本土绿建标准，聚焦安全耐久、资源节约等维度）。目前正推进数据收集与评审，预计 2026 年 9 月完成全部取证，通过“国际 + 本土”双维绿建标准，为员工打造安全、健康、低碳的办公环境。



员工的身心健康

我们鼓励员工寻求工作与生活的平衡，同时关注和支持员工的身体与心理健康。良好的身心健康可帮助他们应对工作中的挑战，并促进个人和专业成长。

南侨设置了安全卫生委员会，2025 年委员总计 92 人，每月召开例会，负责管理公司安全与卫生改进议题。

全体人员每年进行食品从业人员健康体检，确保员工健康，保障食品生产安全；而针对可能存在职业病隐患风险的岗位，我们则为员工在上岗前、在岗期间，和离岗前安排职业健康检查。此外，为加强员工健康保障，作为社保中医疗保险的补充并扩大保障范围，公司更为员工提供商业医疗保险。



为保障员工权益，促进劳动关系的和谐，南侨积极改善员工福利和劳动条件。我们天津与广州的生产基地均设有工会，员工参与率为 100%，并每月计提应发工资的 2% 作为工会费用，专款专用，安排培训及节庆活动，提供员工关怀及改善工作环境。

提高安全意识与能力：年度安全月活动

员工的安全是南侨的重中之重，这点从我们将职业健康安全管理人员定义为 SHE（Safety, Health and Environment），将安全放在第一位，而非一般企业惯用的 EHS，便可窥知一二。

南侨所有生产基地除了全数通过 ISO45001 职业健康安全管理体系认证之外，各基地均有专职团队负责统筹包括日常运营、生产车间、工程建设等所有环节的安全意识与行为，透过组织部门安全代表、定期宣导与安全培训、安全员跨部门巡查、办理知识竞赛及安全月活动，持续提高全员的安全意识与应急能力。

2025 年，生产基地配合国家安全月主题：“人人讲安全、个个会应急——查找身边安全隐患”，依需求筹划了“安全生产月”活动方案，开展各项安全生产宣传活动。



安全月-天津-消防技能竞赛

安全月-天津-消防官兵培训

为提高厂区全场景风险防控，号召员工主动排查设备故障、环境缺陷、不安全操作及侥幸心理等各类隐患，活动覆盖车间、仓库、办公区等区域，通过“拍照记录+扫码上报”的方式反馈问题，并设置“安全卫士”最佳团队等奖项强化激励；以全员行动从细节入手消除隐患，切实筑牢生产过程与员工自身的安全防线。

为提升安全技能，强化应急能力，策划并组织 13 个部门开展消防技能竞赛，同步邀请消防官兵到厂进行实操指导培训；

依据应急演练计划编制专项方案，组织员工开展应急演练，通过演练评估检验应急预案实用性，提升人员应急处置与避险能力，2025 年各部门累计完成演练 126 次，确保突发事件能快速高效处置，最大限度降低人员伤亡与财产损失。



安全知识竞赛活动

安全月-天津-氨气泄漏应急演练-防化服

安全月-天津-氨气泄漏应急演练-空呼

2025 年整体百万工时损工率为千分之 0.32，一共发生 6 起工伤事件。针对每次事件，我们均组成跨部门团队，在事件发生后全面复盘伤害发生的原因，进而制定防止伤害再度发生的解决方案，并适时追踪员工的复原状况，进行配工、复工评估后，安排员工返回合适的工作岗位。此一完善的事故通报及管理机制，协助我们持续消除安全隐患，为员工和在南侨工作的人员提供更加安全、健康的工作环境。

职业健康安全培训

南侨为员工提供必要的安全设备，进行定期安全培训，并制定各项紧急情况下的应对措施。

全员每年接受规章制度、安全操作、医疗自救、消防知识及演练、健康知识等知识及技能培训。2025 年，三大生产基地围绕安全、环保、健康维度，累计组织 292 场培训及演练活动，涵盖三级（公司、部门、班组）安全教育、环保培训、专项培训等类型。全年职业健康安全培训总时长达 14,470 小时，累计 5,734 人次，员工参与覆盖率 83.46%。

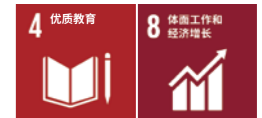
2025 年度亮点

响应《健康中国行动（2019-2030 年）》慢性病防治关口前移要求，及国家 16 部门体重管理年活动部署，公司开展“百日健步走”职业健康活动，倡导健康生活方式，提升员工健康意识，助力员工体重管理。本次活动参与人数达 127 人，有效提升了员工健康意识与自我管理能力。



人才培育

GRI 404
上交所可持续发展报告指引 第 50 条
SDG 4、SDG 8



南侨坚信人才是企业发展的核心驱动力。人员发展是公司管理运营、生产研发、业务行销等各功能提升与业务成长的重要前提和关键资源。为了确保内部人才供给能够充分满足公司发展的需求，南侨依集团发展策略与人力资源战略培训体系展开行动，在专业领域、领导管理、核心技能等领域，通过纵深与横向维度拓展培养，提升各功能部门的多维度能力，扩充集团高潜人才池。

侨学堂

因应公司年度策略发展，规划设计各事业单位相关通用核心价值、新人培训、管理领导及专业技能职能培训，开设线上学习平台“侨学堂”，提供随时随地随取的员工培训学习资源。线上学习课程包含新人培训、产品知识、营销销售、通用技能等板块并测验以检验学习成效。应业务拓展需求，2025 年为各区域技术和销售人员新增产品推广课，有效提升一线团队市场攻坚能力。



线上课程新增 **39** 堂，课程累计共 **220** 堂。
线上课程覆盖 **1,182** 人次，覆盖率为 **63.89%**。
员工线上学习时长数累计 **3,536** 小时。

* 上述数据计算涵盖 2025 年至 2026 年跨年度课程数据。

技术人员专业培训

结合公司“高端烘焙油脂、冷冻面团、淡奶油”等产品定位及“360 度顾问式服务”战略，通过员工技能评估（如年度技术鉴定测试结果）、岗位需求调研（研发中心、技术督导等岗位的核心技能要求）、业务发展需求（新产品研发、客户现场技术支持）三个维度，明确培训主题。

培训范畴

专业技能

烘焙工艺（面团制作、发酵、烘焙、装饰）；

通用技能

食品安全（HACCP体系、食品添加剂使用规范）；

创新技能

健康烘焙技术（天然防腐剂的应用）、新产品研发（结合市场趋势的创意产品）。

2025 年度培训

内部培训——贴合南侨实际生产场景, 成本低, 效率高

技术讲座

由资深技术督导讲解“面包及西点盘饰”、“生产线设备理论基础介绍及产品设计原理说明”

实操演练

在生产车间进行上机生产实操，由资深技术人员现场指导

外部培训——引入行业前沿技术与理念, 提升技术人员视野

行业大师课

邀请国内外烘焙大师分享“新中式点心创新与传承”、“不同面团发酵解析”

供应商培训

由添加剂供应商讲解“天然防腐剂选择与品控培训”

展会交流

组织技术人员参加“第二届南侨杯中华糕点国际锦标赛决赛”，了解行业最新产品与技术。



2025 年度技能鉴定

南侨作为国内烘焙原料行业领军企业，烘焙技术人员年度技术鉴定测试以“能力评估、标准统一、促进提升”为核心目标，聚焦技术合规性、操作熟练度、产品一致性三大维度，结合集团“高端品质、全方位顾问式服务”的定位，构建规范化、标准化的考核体系。

考核目的

验证技术能力

确认烘焙技术人员对烘焙工艺、食品安全、原料使用、设备操作等核心技能的掌握程度，确保符合集团及行业标准要求；

保障产品品质

通过考核强化技术人员的质量控制意识，减少生产过程中的偏差（如温度、时间控制不当），保障产品口感、外观的一致性；

推动持续改进

识别技术短板（如新型原料应用、工艺优化），为后续培训、技术升级提供依据；

强化顾问式服务

确保技术人员能为客户提供专业、精准的技术支持（如现场指导、问题解决），巩固集团“以客为尊”的服务优势。

2025 年度技能鉴定分别于华北、华中、华东、及华南四地举行，涵盖全国各区技术人员，共计 158 人参与考核。

区域	参加考核人数
华北	51
华中	21
华东	56
华南	30



点点星光 成就璀璨

为强化人才创新培育与跨领域协作，2025 年度公司再次举办“点点星光 成就璀璨”各业态产品应用暨烘焙品研发提案竞赛，搭建起覆盖华北、华南、华中、华东四大区域，囊括烘焙连锁、商超便利、个性烘焙、餐饮等多元业态的人才实战平台。活动以“实战赋能、创新驱动”为核心，鼓励跨部门、跨区域团队联动，通过创意比拼与经验共享，助力人才深化专业认知、提升实战能力，构建起良性的人才成长生态。



竞赛中，各团队基于市场趋势与消费需求，聚焦“健康化、地域化、场景化”创新方向锤炼专业能力：华中大区以“朋克养生”、“药食同源”为核心，打造年轻群体喜爱的健康烘焙产品；华北大区深挖“京味”文化，实现中式元素与西式烘焙的创意融合；华东大区践行“西点中用”，融入本土地域风味突破同质化竞争。在提案打磨过程中，人才不仅提升了食材应用、配方研发等专业技能，更强化了市场研判、跨团队协作的综合素养，实现全面成长。

本次竞赛设置完善激励机制，评选出最佳团队奖 3 个、优秀团队奖 3 个及最佳烘焙品奖 13 个，充分调动人才创新热情。活动不仅发掘了一批复合型创新人才，更产出多款贴合市场需求的优质产品提案，形成“以赛促学、以赛促创”的长效培育机制，为公司持续储备实战型人才、增强核心竞争力奠定坚实基础。



良性劳资关系 员工与企业共成长

南侨食品集团注重绩效管理的及时沟通、反馈工作改善和激励性，目的在有效支持员工提升能力，并对于员工的绩效成长提供年终奖奖金和异动晋升等回馈。本公司建立客观的绩效考核制度与流程，并在 2017 年完成绩效管理 E 化平台的建制，有效了解分析各级员工的绩效议题，以利跟进辅导。

南侨食品集团对业务人员实施季度销售奖金考核，辅导销售技能。另外，公司亦要求全体人员设立年度个人绩效计划，以员工个人为本，由员工与其主管讨论工作重点和主要绩效目标。主要内容包括绩效指标、权重、目标值和个人学习规划。除半年度绩效回顾和年底绩效评估这两个正式节点外，公司要求主管实时观察，及时反馈，帮助员工提高、改善或认识到岗位与个人的匹配度。所以，南侨食品集团的绩效评估等第中不设“不合格”项，因为我们相信暂时不合格的员工应立即给予帮助。

绩效等第人数和性别分布统计

绩效等第	男	占比	女	占比	合计	占比
A 卓越	217	21%	134	21%	351	21%
B 胜任	616	58%	421	65%	1037	61%
B- 基本合格	193	18%	76	12%	269	16%
C 发展中	30	3%	15	2%	45	3%
合计	1056	100%	646	100%	1702	100%



客户关系

GRI 2-25、418-1

上交所可持续发展报告指引 第 48 条

SDG 12、SDG 17



“客户好则南侨好”。每一位客户的成功，都是南侨的成功。

在激烈的市场竞争中，南侨凭借在油脂行业的深厚底蕴与卓越产品，自进入大陆烘焙市场以来，便将自己定位为“烘焙顾问”，而非传统的原料提供商。

作为烘焙顾问，我们在为客户提供烘焙油脂、乳制品、淡奶油、预制烘焙品与其他产品的同时，更致力于规划完整的烘焙解决方案。因此，我们不单制造高质量的产品，更希望与客户一起创造市场上受欢迎的烘焙美食，为消费者带来愉悦的消费体验。

我们深知，只有助力客户不断成长，才能实现长期共赢。因此，我们采用顾问式行销，主动与客户沟通了解市场动态与需求。为客户在烘焙产品设计、店面软硬件规划、运营策略制定等方面提供全方位的支持，助力客户开拓业务，发掘新的市场机遇。

长期且深入的合作，使南侨成为客户的坚实战略合作伙伴。南侨获中国焙烤协会认证为“焙烤行业职业能力评价基地”，可进行职业能力的评估与培训。通过这一机制，我们协助客户培养更强大的（技术）团队，提高工作效率和专业技能。在协助客户提升自身专业能力的同时，强化我们与客户之间的纽带。



360 度顾问式服务

南侨秉持“以客为尊”的理念，致力于发展全方位高附加价值的顾问式服务，从理念到实践，投入巨大资源，创造“巨架构微服务”的独家价值。

南侨建构整体烘焙技术顾问团队，率业内之先提供全方位视角的“顾问式服务”。同时，为使服务触角更贴近客户及市场，斥巨资建设配备齐全的全中心服务网络，以前瞻性眼光，拉动客户成长及市场蓬勃发展。顾问式服务的内涵更随着客户与市场变化而调整，精益求精，与时俱进。



陪在客户身边，走在客户前面

为更好的服务客户，南侨不仅在总部成立服务品质中心（Service Quality Center, SQC），聘请海内外主厨持续研发烘焙新品，更在全国范围内的重要区域布局设备齐全、功能完善的客户服务中心（Customer Service Center, CSC），方便为周边客户提供技术人员教育培训，烘焙技术及产品相关建议，并协助客户解决日常营运中遇到的烘焙问题。

此外，南侨还通过“办班办会”、“到位服务”、“客制化提案”以及“参访交流”，为客户提供从追踪流行趋势，到同业观摩学习，乃至门店运营的全方位服务：



办会

指的是地区性展会活动。南侨的技术主厨们在展会现场为客户展示当季新品，让客户感受新品魅力。2025年，南侨共参与、办理199场地区性展会，服务人数超20,000人次。



办班

每场次邀约10家左右的客户，莅临我们的服务中心，现场展示产品并交流制作工艺流程。2025年，南侨在各地举办了181场的培训班，为客户现场演示热销产品的制作流程，累计服务客户4,305位。



到位服务、提案

更为量身定做的服务体验。面向配备有研发教室及烘焙设备的客户，南侨的主厨们直接上门为客户提供技术服务；而对有特殊需求的客户，南侨则协助从门店规划、特色烘焙产品研发、营销方案等全方位提案。2025年，南侨服务团队共为全国客户提供近5,000次的到位服务，平均每天都有十余组南侨团队在客户据点与客户紧密互动。



参访交流

南侨相信，只有整体烘焙市场的持续成长与进步，才能带来客户以至南侨的可持续发展。随着国内市场创新力量的蓬勃涌现，南侨积极筹划并组织跨省市、跨区域的参访交流活动，促进客户间的彼此学习及成长。2025年，共组织42个团队跨区域的参访，为地域性客户带来了丰沛的产品及经营模式的创新刺激，成果丰硕。

展望未来，南侨将持续为客户提供专业的顾问式服务，在全国范围内布建新一代客户服务中心，争取行销团队触及全国34个省、自治区、直辖市全部地市及大部分县市，以提供最贴近客户的细致服务。

2025年

办班 181 场
办会 199 场

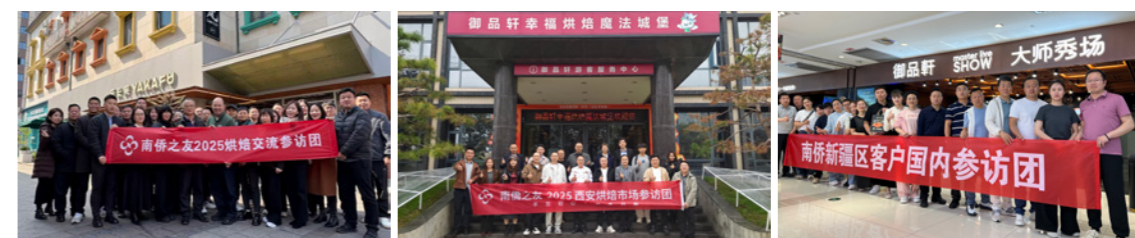
到位服务 4,929 次
到位服务 30,000 次



办班办会



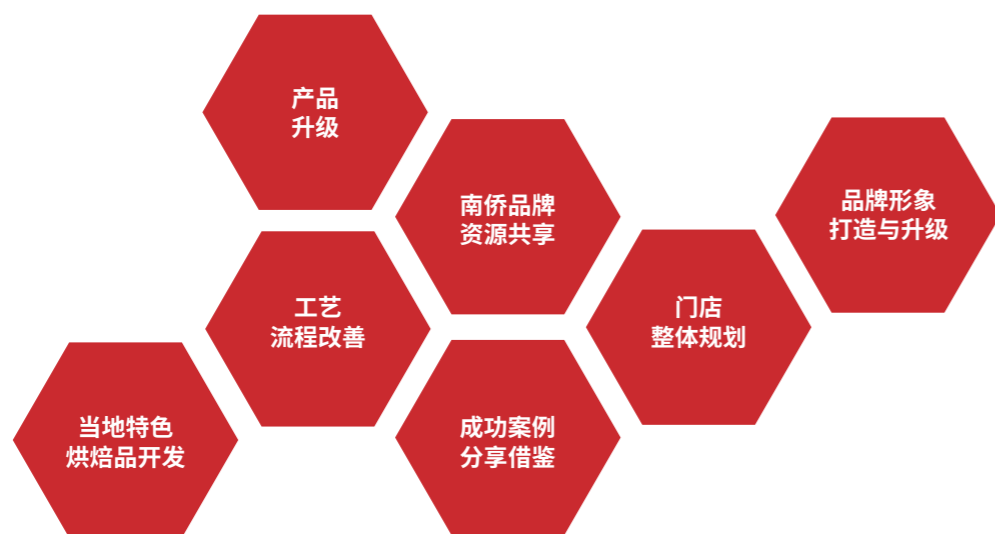
到位服务



参访交流

客户升级提案

新冠疫情过后，烘焙餐饮市场变化加剧。市场规模持续增加，但销售渠道则变得更为多元，消费者的需求也更加细碎而分散，对许多客户而言，原有的经营模式与品牌形象遭遇市场发展瓶颈，转型升级成为当务之急。我们以 360 度顾问服务为核心，与客户一一梳理在经营模式、顾客画像、门店规划、产品结构、品项及陈列规划等不同面向的问题点与机会点，透过提案与多次讨论反馈，协助客户适应变化，一起找出突围点，为客户打造从品牌形象到门店风格到产品组合均可客制的解决方案。



案例展示

江苏客户门店升级

客户需求为将新开商场门店升级为甄选店，并实现烘焙产品的质量升级与差异化。公司针对该门店陈列販售的产品提供专属提案与呈现支持。项目落地后，商场甄选店的动线规划有效吸引消费人流，单日营收较原街边老店实现倍数级增长。

四川客户门店升级

基于客户改造门店环境、提升单日业绩的需求，公司为其提供全维度优化支持：指导门店装修风格调整、优化产品结构、设定主推品，同时策划开业活动。项目成果显著：门店升级后单日业绩较升级前提升200%，周末时段业绩提升幅度达300%；同步通过消费满赠、主推品引流等策略，实现客单价、来客数的双重提升，有效拉动门店整体营收增长。

南侨焙烤职业能力评价基地

响应“国民经济和社会发展十四五规划”中支持职业技能等级制度，南侨在 2022 年获中国焙烤协会认证为“焙烤行业职业能力评价基地”，持续推动焙烤行业的技术进步，扩大行业的人才库，增强客户服务能力。

南侨公司通过在全国核心城市的网络辐射优势，进一步促进了焙烤行业的蓬勃发展，为整个行业提供了一个高标准的技术评估平台，有助于确保焙烤行业的专业性和竞争力。

自评价基地建立以来，南侨公司已在全国 15 个客服中心及生产基地完成了职业能力评价基地的挂牌。这些基地的设立，意味着更多焙烤从业者将有机会在职业能力方面获得专业认可，从而提高整个行业的技术水平。自 2023 开办评价班至 2025 年底，已举办 22 场技能评价班，有 509 位技术人员完成考评，获得证书。2025 年已举办 11 场评价班，有 260 位技术人员完成考评，获得证书。

同时，截至 2025 年，南侨已有 11 位烘焙师经认证为国家级裁判，另有 3 位技能人才评价质量督导员，14 位技能人才评价高级考评员，33 位技能人才评价考评员。这些经验及专业知识丰富的烘焙师，不仅能为学员提供准确且可靠的技能评估，也为学员提供宝贵的指导和反馈，进一步提升技艺。



糕点面包烘焙师高级技师/一级 101 位

糕点面包烘焙师技师/二级 15 位

糕点面包烘焙师高级工/三级 20 位

国家级裁判 11 位

督导员 3 位

高级考评员 14 位

考评员 33 位



客户满意度

客户的满意度是我们成功的关键之一。为了确保客户的反馈得到及时有效的处理，我们建立了完善的客诉流程。从客户首次提出问题到最终解决，每一步都由专人负责，确保信息沟通顺畅，问题处理迅速。

以油脂客户为例，我们每年开展满意度调查，针对公司信誉、服务质量、产品质量、配送效率、产品价格等重要面向收集客户的意见和建议。通过这样的方式，我们不断调整和优化我们的流程，以保持高水平的客户服务。

南侨客户投诉程序

当天

立即联系客户，确认收到他们的反馈，并就可能导致投诉的问题进行初步推测，明确调查方向，以便找到问题的根本原因。

三天

为了提供更专业的解决方案，我们将在三天内通过正式公函的形式回复客户，告知南侨计划采取的处理方式，以及未来将采取哪些措施来避免类似问题再次发生。

七天

面对较复杂的投诉案例，南侨可能需要进行更深入的调查。对于这些情况，公司承诺在收到投诉后的7天内向客户反馈调查结果。这个时间框架确保了南侨食品有足够的时间进行详细调查，同时又不会让客户等待时间太长。



通过这一系列的客户满意度机制，南侨食品展现对客户服务的的高度重视和对客户意见的尊重。这种快速而有效的处理方式有助于维持客户信任，并推动公司不断改进和提升服务水平。

客户满意度调查		
2025	油脂客户	预制烘焙客户
发出份数	200	33
涵盖省/直辖市	26	23
有效份数	164	33
有效问卷率	82%	100%
平均分数	94.38	96.62



在规定时间内反馈客户投诉 **100%**



侵犯客户隐私或遗失客户资料的投诉 **0**起

国家政策

GRI 203-2、413-1

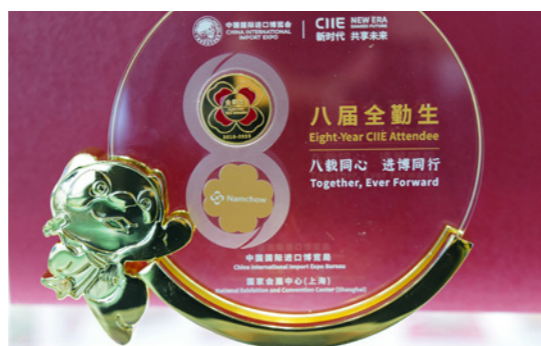
上交所可持续发展报告指引 第 39 条

SDG 1、SDG 10、SDG 17



践行“一带一路”倡议，深化国际合作

南侨积极响应国家“一带一路”倡议，以进博会为国际合作重要的开放平台，将中国市场与泰国产业资源深度联结，推动产品研发合作、生产强强联手，聚力打造高质量跨境供应链，以优质产品服务民生幸福。



自 2018 年中国国际进口博览会（CIIE）首次举办以来，南侨食品集团连续八届参展，持续深化南侨的品牌影响力，拓展全球的采购渠道，同时观摩了解全球行业趋势，保持企业在产品创新与可持续发展方面的前瞻性。作为八届全勤生，南侨荣获中国国际进口博览局、国家会展中心（上海）颁发的 2018-2025 全勤奖牌。

作为八届全勤生，南侨荣获中国国际进口博览局、国家会展中心（上海）颁发的 2018-2025 全勤奖牌。

2025 年南侨进博会展位特点

展位以“双主体”布局呈现

一侧呈现南侨（泰国）公司的特色米制品，涵盖无麸质休闲米果、常温即食米饭/粥品及“船河粉”等新品，多样化呈现泰式饮食文化；另一侧聚焦高端进口乳制品，展示比利时 AOP 认证黄油、英国多功能奶油等健康化、场景化新品。

现场“国际大师秀”

自带光环的大师们演示产品当季应用，为本届南侨主动邀请的客户和现场观众展现“全面解决方案”的趋势变化，让静态展示活泼生动起来。



双碳目标绿色制造

南侨持续以《“十四五”工业绿色发展规划》为指导，成立绿色低碳委员会，系统规划绿色制造，上海、广州、天津三大生产基地均获国家级“绿色工厂”认证。2025 年，南侨食品集团已连续三年获得上海市“绿色低碳合作伙伴”授牌，强化节能降碳工作力度，推动形成绿色低碳的生产方式。

在双碳目标绿色制造的实践推进中，公司始终以“源头减量、厂内循环、绿色低碳”为核心原则，深化固体废物资源化利用工作：继广州南侨获广州市黄埔区“无废工厂”称号，2025 年，天津生产基地也顺利荣获“无废工厂”认证，延续了这一绿色生产模式，实现核心生产基地的绿色制造示范覆盖，进一步筑牢了双碳目标导向下的低碳生产体系。

在双碳目标与绿色制造的政策导向下，天津生产基地升级扩建工程主动响应天津市“三新”（科技创新、产业焕新、城市更新）“三量”（盘活存量、做优增量、提升质量）政策要求，既以主体建筑获得多项国内外绿色建筑权威认证，将以人为本理念融入规划，契合双碳背景下的绿色发展方向；也通过布局研发中心、CNAS 实验室等配套打造“新质生产力”示范企业，实现了绿色制造与产业升级的双碳目标落地，同时为天津市滨海新区及台资企业树立行业示范。



中华传统文化复兴

南侨积极响应国家“弘扬中华优秀传统文化，加强文物和文化遗产保护传承”的号召，近年来致力于中华传统烘焙文化的传承，推动“汉饼复兴潮”。



产品赋能：汉饼专用油脂与技艺革新

侨饼家汉饼专用油脂系列，涵盖浆皮专用油、酥油、油酥皮专用油等品类，针对传统工艺优化配方，结合专利技术提升产品稳定性与健康属性，助力烘焙师呈现地道汉饼风味。



产业联动：“一城一饼”激活地方特色

首创“一城一饼”计划，联合全国多座文化名城开发地域限定产品（如昆明鲜花饼、洛阳牡丹酥等），以门店展售、伴手礼形式推动汉饼文化，形成“一城市一IP”的产业辐射效应，带动地方农业与文旅产业协同发展。



文化载体：侨饼家工匠文化馆

南侨在多地设立侨饼家工匠文化馆，馆内通过科技互动，展示汉饼历史典故与制作技艺，并开设“汉饼种子教室”，2025年开展多场活动，接待超500人次，培育年轻一代对传统饮食文化的认知。



赛事矩阵：烘焙竞技平台与人才培育

南侨持续冠名赞助“南侨杯”中华糕点国际锦标赛及“南侨杯”上海市食品行业月饼技能比武，挖掘中式烘焙人才，促进传统技艺创新。



社会共融

GRI 413-1

上交所指引第 40 条

SDG 1、SDG 11



南侨集团在运营中始终秉承着饮水思源、回馈社会的初心。我们坚信，企业的社会责任不仅是追求经济效益，同时关注行业和社会的共同福祉，通过实际行动促进社会的和谐与进步。我们致力于推动可持续发展，通过教育支持、健康促进、产业帮扶、环境保护等公益项目，为建设更加美好的社会贡献力量。

与社区和谐共生

南侨通过建立合法合规的污染防治与监控措施、严格管理、加强与社区沟通以及不断自省自查，确保其运营活动不对周边社区及环境造成不良影响，维护和谐的睦邻关系。

针对天津、广州、上海三大生产基地的营运活动，我们建立了合法合规的污染防治及监控措施，以减少对周边社区和环境的水污染、空气污染和噪音等影响。

稽核室每年定期复核管理措施的落实情况，确保工厂运营对社区环境的影响得到有效控制。复核程序包括检查污染物数据是否符合法规要求、检测或治理设备是否按规定频率检验、是否委托专业机构进行年度检测、以及日常检测数据是否得到妥善记录等。

稽核年度检核管理措施：



南侨公益 敦亲睦邻

南侨致力于构建一个和谐、包容、进步的社会。秉持着“取之于社会，用之于社会”的理念，南侨积极投身社会公益事业，致力于推动两岸交流合作。

南侨志愿者活动日

公司延续“爱与陪伴”的初心，成功举办第二届志愿者日活动。我们联合上海联劝公益基金会三林宝藏小屋，邀请19位流动儿童走进金山南侨工厂，打造了一场兼具情感关怀、实践体验与文化感知的公益活动。活动前期通过志愿者行前培训，夯实对流动儿童生活背景与情感需求的认知基础；现场以破冰互动、定制午餐搭建沟通桥梁，核心围绕烘焙实践展开，搭配工厂科技展示区及汉饼文化馆参观，既为孩子们提供拓宽视野的成长机会，也让员工志愿者深度参与公益实践。活动以成果分享与温馨合唱收尾，让温暖与感恩双向传递。作为连续举办的公益品牌活动，本届志愿者日在扩大参与规模、丰富体验维度的同时，进一步深化了企业与弱势群体的联结，彰显南侨对公益事业的长期投入与持续深耕，为构建包容共融的社会环境注入温暖力量。



志愿者行前培训，了解生活背景与情感需求



共享定制特色午餐，增进情感联结



宝莱纳金山首店新体验



汉饼文化馆参观，传递中华饮食文化的温度



烘焙实践教学环节



合唱环节以真挚歌声致谢，定格活动温馨瞬间

冬日市集义卖

南侨公益携手上海市残疾人福利基金会，共同参与第十九届宝莱纳冬日市集义卖活动。活动联动“三享两益文创工作室”“阳光201”等公益单位，为弱势群体搭建展示创意与自信的平台，通过义卖传递爱心，让更多市民关注身边需要帮助的人群，践行公益初心。



阳光熏香公益

南侨携手徐汇区虹梅街道阳光之家，开展“阳光熏香”公益活动，以药包香囊手作教学及体验为载体，寓教于乐地传递儿童防疫与环境卫生理念。同时，南侨在日常及节日持续前往“阳光之家”开展关怀慰问，通过手作教学、社会实践等形式，开展生命教育与感恩教育，帮助学员学会互动关怀、自我肯定与珍惜生命。



银发社区关怀

南侨参与金山区上海颐和苑老年服务中心主办的社区市集，将“安心美味”食品送到银发社区，把对高龄人群的关怀转化为可感知、可参与的体验。活动倡导“安心美味”饮食理念，推动行业与公益联动，构建“品牌—工艺—文化—社区”的可循环价值链，让温暖扎根社区，延续对邻里的关怀。



推动两岸交流

2025年，南侨赞助首届“青潮有约”海峡两岸高校青年交流活动，吸引近百位两岸青年参与互动。活动将现代潮流文化与金陵文脉的场景相融合，践行“文化自信点亮青年同行”的活动理念，让两岸青年在交流中收获友谊、相互成长，增进彼此理解与情感联结。南侨通过构建可持续的青年交流公共场景，以实际行动推动两岸交流常态化，彰显了企业在促进社会和谐与文化传承中的社会责任与担当。

公司积极响应由国家卫生健康委、教育部、体育总局等16个部门共同发起的“体重管理年”方案，冠名赞助2025上海市台协第九届“南侨杯”羽毛球嘉年华联谊赛，汇聚上海及长三角地区32支会员与嘉宾团队、2支两岸精英队同台竞技，在竞技切磋、美食市集与庆祝晚会中，促进两岸同胞以球会友、增进情谊，生动践行“运动成为生活习惯”的健康理念。





附录 1: 重要性议题管理方针

重要性议题	南侨运营对经济、环境与人的正/负面影响	南侨政策或承诺	报告页码
企业文化	<p>作为食品源头提供商，南侨的核心价值观和经营理念体现在产品、服务及员工上，将直接影响食品安全议题。</p> <p>南侨实施绿色生产流程和环保政策，对实现可持续发展具有重大意义。</p> <p>同时，南侨注重员工安全健康与职业发展，提高员工满意度和生活质量。</p>	<p>公司追求“主人翁意识、前瞻思维、有始有终、精益求精、团队协作”之核心价值观，并奉行公平原则，无种族、民族、性别、宗教信仰等区别。</p>	P33-P34
董事会与公司治理	<p>完善的公司治理结构是企业生存的根本，也是可持续发展的基础。</p> <p>通过打造健全的ESG与可持续发展体系，企业在发展业务的同时，也能顾及对环境及社会的影响。</p> <p>持续优化公司风险管理及内控体系，有助于增强企业在瞬息万变的环境中的韧性和发展能力。</p>	<p>董事会在进行监督业务和事务管理中，以可持续发展为目标，诚信思考，加强公司治理，指引公司战略，维护公司和股东利益。</p> <p>由审计委员会依法建立并实施健全、有效的内控管理机制，各部门依据程序开展各项营运活动，持续推进公司在环境、健康及职业平等方面的合规经营，促进公司诚信经营氛围。</p>	P35-P40
产品品质与安全	<p>确保食品安全是南侨的责任，也是我们工作的重中之重。油脂是烘焙品中不可或缺的原材料，是保证食品安全的重要一环。</p>	<p>南侨食品集团始终将食品安全及产品质量视为公司的核心责任和发展基石，自许成为客户及合作伙伴心中最值得信赖的食品企业。</p> <p>南侨食品集团在严格品控方面构建明确的制度，包括质量控制标准、检验程序和处理流程，确保产品从原料采购到生产过程中的每个环节都符合高标准。</p>	P43-P50
创新研发	<p>南侨作为食品原材料提供商，通过研发高质量、差异化产品，拓宽客户和消费者选择面，提升客户的市场竞争力，带动食品行业发展，拉动产业链提升。</p> <p>南侨通过改进原材料，提升食品对消费者健康的积极影响，同时优化工艺和创新，提高产品制造得率，促进节能减排。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 制定《原物料风险评估流程》，严格要求供应商资质、审查原物料配方工艺及品质法规遵循。 藉由《新产品开发流程》，严格审查添加剂使用符合国标要求，产品规格符合标准，进行保质期验证测试，把关产品品质与安全。 	P51-P54
饮食文化	<p>中华饮食文化博大精深，中式烘焙作为中国传统饮食之一，具有浓郁的地域特色和文化内涵。作为烘焙产业推动者，复兴汉饼文化是南侨的使命。我们不仅关注食品的质量和安，还通过持续努力，推出各类符合地方特色的产品，以此唤醒味蕾的记忆，创造文化体验和情感共鸣。</p>	<p>传承和弘扬中华饮食文化，推动汉饼复兴潮。</p>	P55-P62
温室气体排放	<p>面对能源紧张和气候变暖导致的环境恶化，企业寻求经济、方便、环保的能源、提高能源利用效率，遵守环保法律法规，谋求可持续发展和环境保护。</p> <p>各地工厂选址符合当地生态保护要求，远离敏感点，并采取污染防治措施，确保污染物排放达标，减少环境影响，保护生物多样性，促进生态环境可持续发展。</p>	<p>南侨各厂围绕“以人为本、持续发展”的核心目标，制定环保和职业健康安全方针，控制污染物排放确保达标、提升员工安全和环保意识、避免环境事故和投诉、杜绝重大安全事故。</p> <p>公司编制环境应急预案，并组建应急小组，通过定期演练提高各部门和员工的应急协调能力和反应速度，提前暴露预案问题，减少对环境的不良影响及人员财产损失。</p>	P65-P67
资源使用与管理	<p>面对能源紧张和环境恶化，寻求经济、方便、环保的能源、提高能源效率是企业可持续发展的关键和责任。能耗费用作为一大运营成本，合理布局和管理能源设施可以提高能源利用率并降低成本。</p> <p>同时，企业须遵守环境保护相关的法律法规，缓解温室效应对环境的影响，并重视采购在保持水土、调节气候、维持生态平衡方面的重要作用，日常采购中需扩充替代品，维护地球生物多样性。</p>	<p>南侨各厂围绕“以人为本、持续发展”的核心目标，制定环保和职业健康安全方针，控制污染物排放确保达标、提升员工安全和环保意识、避免环境事故和投诉、杜绝重大安全事故。</p> <p>公司编制环境应急预案，并组建应急小组，通过定期演练提高各部门和员工的应急协调能力和反应速度，提前暴露预案问题，减少对环境的不良影响及人员财产损失。</p>	P68-P75
产品溯源	<p>作为烘焙原材料的提供者，南侨不断强化产品溯源体系，确保烘焙原料的安全、健康、高质量，保护消费者权益和企业声誉。</p> <ul style="list-style-type: none"> 降本增效，优化供应链管理。 快速识别和响应供应链问题，减少因产品召回或质量事故造成的经济损失。 提供详细产品信息，保障消费者知情权和选择权。 政府和企业更高效监管食品安全。 确保产品的全球合规性和可追溯性。 	<p>持续引入产品溯源解决方案，完善南侨智能化追溯体系，确保产品正向可追踪、逆向可溯源、责任可追究，构建从原料到终产品、直至客户端的全过程追溯。</p>	P76-P79

重要性议题	南侨运营对经济、环境与人的正/负面影响	南侨政策或承诺	报告页码
绿色采购/气候变化与供应链安全	<p>南侨注重风险分散与食安溯源管理，建立严格的供应商筛选和管理机制，确保供应来源符合食安相关法规，保证供应稳定，并优先选择当地合格供应商，减少运输过程碳排放，支持当地的就业和经济。</p> <p>此外，南侨通过优化工厂环境、注重达标排放、使用清洁能源、提升设备节能性和生产效率，以及使用可持续包材，减少能源使用、保护生态环境。</p>	<p>为应对气候变化对持续经营的不利影响，尤其农业及畜牧业，以及供应商变动的的影响，南侨已于2015年实施针对性管理办法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 确保多重供应来源，对新物料及供应商进行风险评估、筛查及实地审厂。 依据相应程序，进行日常原物料风险管控，并按风险等级制定审厂计划，定期评估。如供应规格发生变化，重新评估和筛查，确保符合食品安全要求。 通过产品技术研发和配方替代预案，预防不可抗力影响供应。 	P80-P84
员工健康与安全	<p>员工不仅是南侨企业文化的传承者，更是创新和发展的动力源泉。稳定的劳资关系有助于公司工作和业务的有序开展。</p> <p>建立友善、安全、支持性的职场环境，是南侨企业文化中不可或缺的一部分。企业应为员工提供包括心理咨询服务、压力管理计划、鼓励工作与生活的平衡等多项支持，关注员工心理健康。</p>	<p>根据不同工种和岗位情况，依法提供必要的职业健康与安全生产的防护措施与监管机制。合法制定、推行公平激励的人力资源管理制度，在符合市场竞争力的前提下，实现劳有所得、多劳多得、以功论赏。</p> <p>保证安全健康、防范环境污染、遵守法规要求、致力持续改进为公司管理方针。以人为本，消除隐患；健康安全，降低风险；遵守法规，持续发展。</p> <p>目标：零火灾事故、零人员重伤以上事故、零职业病发生率。</p>	P87-P91
人才培养	<p>食品安全与健康：南侨注重培养具备食品安全和营养知识的专业人士，促进健康生活方式。</p> <p>行业发展：帮助员工职业成长，提升行业整体水平，带动上下游产业链共同进步，从而对整个经济体系产生正面拉动效应。</p> <p>企业环保：强化环境保护意识，在生产过程中减少废物、节约能源和减少排放，推动企业的可持续发展。</p> <p>提高资源利用率：培养专业人才改进生产工艺和流程，提高原料利用率，减少资源浪费，对环境保护起到积极作用。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 完善企业人才培育体系 规划与推动各类培训课与历练机制 完善员工职业发展路径，并建立组织发展所需的人才储备机制 	P92-P96
客户关系	<p>任何企业都应打通反馈渠道，与客户保持高效顺畅且紧密的沟通，及时了解需求与问题，建立良好行业生态。</p> <p>基于客户的反馈与需求，南侨不断优化，形成共赢局面，从而促进客户、南侨，乃至整个行业的成长。</p>	<p>南侨不仅是油脂提供商，还是客户的合作伙伴。公司深入客户运营，协助客户设计产品、规划店面和运营，甚至开拓业务，寻找新的市场机遇。</p> <p>南侨秉持“以客户为尊”的理念，致力于发展全方位高附加价值的顾问式服务，从理念到实践，投入巨大资源，创造“巨架构微服务”的独家价值。</p>	P97-P104
国家政策	<p>企业行为和决策对社会具有重要影响，通过自身资源和能力，推动社会进步和公共利益，实现对社会福祉的承诺。</p> <p>面对全球环境挑战，企业需从自身生产、运营着手，承担环境保护、实现数字化、智能化转型，创造新质生产力，推进双碳目标的重大责任。</p> <p>同时，企业应置身大环境，通过与自身业务、产品相结合的方式，响应国家政策，实现与市场、社区的共同发展及进步。</p>	<p>坚定支持高质量共建“一带一路”。</p> <p>响应双碳目标 积极推进绿色制造。</p> <p>推动乡村振兴。</p> <p>推动中华优秀传统文化复兴。</p>	P105-P107
社会共融	<p>企业的社会责任与经济效益同等重要，重点在于改善社会福祉、促进社会和谐进步。南侨通过教育支持、健康促进、产业帮扶、环境保护等公益项目，助力社会可持续发展和美好未来。</p>	<p>致力于推动可持续发展，通过教育支持、健康促进、产业帮扶、环境保护等公益项目，助力美好社会建设。</p>	P108-P110

附录 2: 南侨食品集团 GRI 准则索引

披露内容	内容及索引
GRI 2: 一般披露	
2-1 组织详细情况	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：南侨食品集团在大陆。
2-2 纳入组织可持续发展报告的实体	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：关于本报告书。
2-3 报告期、报告频率和联系人	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：关于本报告书。
2-4 信息重述	无。
2-5 外部鉴证	无。
2-6 活动、价值链和其他业务关系	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：绿色采购/气候变化与供应链安全。
2-7 员工	请参考附录：GRI 2-7 南侨食品集团员工数统计。
2-8 员工之外的工作者	2025年非正式员工：0。
2-9 管治架构和组成	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：董事会与公司治理。
2-10 最高管治机构的提名与遴选	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：董事会与公司治理。
2-11 最高管治机构的主席	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：董事会与公司治理。
2-12 在管理影响方面，最高管治机构的监督作用	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：董事会与公司治理。
2-13 为管理影响的责任授权	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：董事会与公司治理。
2-14 最高管治机构在可持续发展报告中的作用	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：南侨食品集团可持续发展策略。
2-15 利益冲突	请参见《南侨食品集团（上海）股份有限公司2025年年度报告》：第四节 公司治理。
2-16 重要关切问题的沟通	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：利益相关者互动与成果；董事会与公司治理。
2-17 最高管治机构的共同知识	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：利益相关者互动与成果；董事会与公司治理。
2-18 最高管治机构的绩效评估	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：董事会与公司治理。
2-19 薪酬政策	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：董事会与公司治理。
2-20 确定薪酬的程序	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：董事会与公司治理。
2-21 年度总薪酬比率	尚未披露。
2-22 关于可持续发展战略的声明	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：董事长寄语；南侨食品集团可持续发展策略。

披露内容	内容及索引
2-23 政策承诺	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：绿色采购/气候变化与供应链安全；员工健康与安全。
2-24 融合政策承诺	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：企业文化；董事会与公司治理；绿色采购/气候变化与供应链安全；员工健康与安全。
2-25 补救负面影响的程序	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：员工健康与安全；客户关系。
2-26 寻求建议和提出关切的机制	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：员工健康与安全。
2-27 遵守法律法规	无重大违规事件。
2-28 协会的成员资格	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：产品品质与安全。
2-29 利益相关方参与的方法	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：利益相关者互动与成果。
2-30 集体谈判协议	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：员工健康与安全。
GRI 3: 重要性议题	
3-1 确定实质性议题的过程	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：重要性议题识别。
3-2 实质性议题清单	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：重要性议题识别。
GRI 201: 经济绩效	
201-1 直接产生和分配的经济价值	请参见《南侨食品集团（上海）股份有限公司2025年年度报告》：第二节 公司简介和主要财务指标；第三节 管理层讨论与分析。
201-3 固定福利计划义务和其他退休计划	退休金制度恪守当地法令规范，依社会保险法确定福利退休计划，依法令规定提存退休准备金。2025年南侨食品集团退休4人，退休金由当地社保机构按月直接发放给退休人员。截至2025年底在集团服务超过20年的有124位同仁。
GRI 202: 市场表现	
202-1 按性别别的标准起薪水平工资与当地最低工资之比	本公司不以性别区分起薪，各地起薪水平工资均为当地最低工资之100%以上。
202-2 从当地社区雇用高管的比例	南侨食品集团的总监级以上高管，100%来自大中华地区。
GRI 203: 间接经济影响	
203-2 重大间接经济影响	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：国家政策。
GRI 204: 采购实践	
204-1 向当地供应商采购的支出比例	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：董事会与公司治理；绿色采购/气候变化与供应链安全。
GRI 205: 反腐败	
205-1 已进行腐败风险评估的运营点	a. 已进行腐败风险评估的运营点的百分比：100%。 b. 通过风险评估确认的重大腐败风险：无。
205-2 反腐败政策和程序的传达及培训	所有员工、供应商、合作方均签署廉洁条款。已接受反腐败培训的管治机构成员百分比：100%。已接受反腐败培训的员工百分比：100%。
205-3 经确认的腐败事件和采取的行动	无相关事件。



披露内容	内容及索引
GRI 206: 反竞争行为	
206-1 针对反竞争行为、反托拉斯和反垄断实践的法律诉讼	无相关事件。
GRI 302: 能源	
302-1 组织内部的能源消耗量	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：资源使用与管理。
302-3 能源强度	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：资源使用与管理。
302-4 降低能源消耗量	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：温室气体排放；资源使用与管理。
GRI 303: 水资源和污水	
303-1 组织与水作为共有资源的相互影响	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：资源使用与管理。
303-2 管理与排水相关的影响	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：资源使用与管理-水资源管理。 天津厂生产污水站以“酸化隔油+二级隔油+调匀+气浮+好氧+沉淀+后气浮”为核心的处理系统，出水可满足《天津市污水综合排放标准》（DB12/356-2018）中三级排放标准要求（PH:6-9；化学需氧量≤500mg/l；悬浮物≤400mg/l；5日生化需氧量≤300mg/l；动植物油类≤100mg/l；氨氮≤45mg/l；总氮≤70mg/l；总磷≤8mg/l）。每日自检调匀池、气浮、好氧池PH、COD等指标，确保水质达标。天津厂生活污水站以“集水井+絮凝反应槽+沉淀池”为核心的处理系统，出水可满足《天津市污水综合排放标准》（DB12/356-2018）中三级排放标准要求。每周自检PH、化学需氧量、氨氮、总磷等指标,指标要求PH:6-9；化学需氧量≤500mg/l；氨氮≤45mg/l；总磷≤8mg/l等。 广州厂废水包括生产废水、生活废水和食堂废水。生活废水经过三级化粪池处理，排入市政污水管网；食堂含油污水和生产废水经过厂内自建污水处理站统一处理，经处理达标后排入市政污水管网，纳入开发区东区水质净化厂统一处理，达标后排入河涌。为确保厂内污水站稳定运行和废水排放达标，广州厂污水站设计处理能力为600m3/d。污水站排水口安装了自动检测监测设施，对处理污水进行持续检测，即时掌握污水排放数值。同时，定期对工厂污水总排放口进行取样自检，确认污水达标后排放；每年委托有资质的厂商进行协助检测，结果均达标。 上海工厂内建有450吨/日排放量的污水处理站。生产废水经废水处理站处理后与生活污水一起经管道排入市政污水管网，由第三方专业污水处理厂处理后直接外排。工厂对污水排放严格管理，每日有污水处理员工24小时值班操作，出水总排口并设置在线水质自动检测设备。并且污水设备与环保检测站成功联网，由生态环境局环境监测站实时进行监控。同时，我们委托第三方有资质的设备维保单位对在线设备定期进行维护保养，确保设备运行正常。工厂与有资质的第三方机构签订委托协议，对废水污染因子排放定期进行检验，验证排放的合规性；工厂执行上海市地方标准：《污水综合排放标准》（DB31/199-2018）表2中三级标准。
303-3 取水	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：资源使用与管理。
303-4 排水	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：资源使用与管理。
303-5 耗水	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：资源使用与管理。
GRI 304: 生物多样性	
304-2 活动、产品和服务对生物多样性的重大影响	生物多样性不在南侨目前识别的重大性议题中，南侨仍具有相关的基础设施及规章制度，以避免工厂对周边生态和生物多样性造成负面影响。以南侨上海厂为例，厂内建有两个化学品专用事故池，危化品仓库和加工车间各一个，用于收集在储存、装卸和使用过程中泄漏的危险化学品，收集到的危险化学品废液委托第三方资质单位处理。污水处理站建有一座用于全厂安全、环保应急处理的事故池。
GRI 305: 排放	
305-1 直接（范围1）温室气体排放	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：温室气体排放。
305-2 能源间接（范围2）温室气体排放	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：温室气体排放。
305-3 其他间接（范围3）温室气体排放	目前尚无收集/测算温室气体范围三相关数据之机制，未来将逐步完善。
305-4 温室气体排放强度	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：温室气体排放。
305-5 温室气体减排量	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：温室气体排放。

披露内容	内容及索引
305-6 臭氧消耗物质（ODS）的排放	南侨2025年度无臭氧消耗物质排放。
305-7 氮氧化物（NOX）、硫氧化物（SOX）和其他重大气体排放	南侨上海工厂氮氧化物2023-2025年的排放量分别为76、63、121公斤。 南侨天津工厂氮氧化物2023-2025年无检出。 南侨广州工厂氮氧化物2023-2025年的排放量分别为261、197、172公斤。
GRI 306: 污水和废弃物	
306-1 废弃物的产生及废弃物相关重大影响	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：资源使用与管理。
306-2 废弃物相关重大影响的管理	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：资源使用与管理。
306-3 产生的废弃物	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：资源使用与管理。 天津厂一般事业废弃物3,686吨；生活废弃物焚烧处理，达837.5吨；有害废弃物10.2吨。 上海厂一般事业废弃物2,584.9吨；生活废弃物焚烧处理，达38.5吨；有害废弃物9.2吨。 广州厂一般事业废弃物2,621.5吨；生活废弃物焚烧处理，达272.6吨；有害废弃物8.2吨。
GRI 308: 供应商环境评估	
308-1 使用环境评价维度筛选的新供应商	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：绿色采购/气候变化与供应链安全。
308-2 供应链的负面环境影响以及采取的行动	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：绿色采购/气候变化与供应链安全。
GRI 401: 雇佣	
401-1 新进员工雇佣率和员工流动率	请参见附录表格：GRI401-1 新员工及流动率。
401-2 提供给全职员工（不包括临时或兼职员工）的福利	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：员工健康与安全。
401-3 育儿假	2025年，共有102人申请育儿假。
GRI 402: 劳资关系	
402-1 有关运营变更的最短通知期	依劳动法规定办理。
GRI 403: 职业健康与安全	
403-1 职业健康安全管理 体系	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：员工健康与安全。
403-2 危害识别、风险评估和事故调查	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：员工健康与安全。
403-3 职业健康服务	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：员工健康与安全。
403-4 职业健康安全事务：工作者的参与、意见征询和沟通	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：员工健康与安全。
403-5 工作者职业健康安全 培训	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：员工健康与安全。
403-6 促进工作者健康	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：员工健康与安全。
403-7 预防和减缓与业务关系直接相关联的职业健康安全影响	无直接关联。
403-8 职业健康安全管理体系覆盖的工作者	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：员工健康与安全。
403-9 工伤	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：员工健康与安全。
403-10 工作相关的健康问题	无。

披露内容	内容及索引
GRI 404: 培训与教育	
404-1 每名员工每年接受培训的平均小时数	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：人才培育。
404-2 员工技能提升方案和过渡援助方案	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：人才培育。
404-3 接受定期绩效和职业发展考核的员工百分比	除试用期员工以外，100%接受定期绩效考核。
GRI 405: 多元化与平等机会	
405-1 管治机构与员工的多元化	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：董事会与公司治理；附录表格 GRI 2-7 员工数据统计。
GRI 406: 反歧视	
406-1 歧视事件及采取的纠正行动	无相关事件发生。
GRI 407: 结社自由与集体谈判	
407-1 结社自由与集体谈判权利可能面临风险的运营点和供应商	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：员工健康与安全。
GRI 408: 童工	
408-1 具有重大童工事件风险的运营点和供应商	无具童工事件重大风险的运营点和供应商。 南侨在供应商信息调查表中，要求供应商明确承诺不雇佣任何形式的童工，雇佣行为必须符合与雇佣人员相对应的所有法律和法规；同时派出代表进行相应审核与评估，确保供应商所承诺真实有效，并在合作期间对供应商进行定期抽查，若有发生任何形式的童工事件，即刻解除合作关系。
GRI 409: 强迫或强制劳动	
409-1 具有强迫或强制劳动事件重大风险的运营点和供应商	无具强迫或强制劳动事件重大风险的运营点和供应商。 南侨在供应商信息调查表中，要求供应商明确承诺不使用任何强迫的或非自愿的劳动。雇佣行为必须符合与雇佣人员相对应的所有法律和法规；同时派出代表进行相应审核与评估，确保供应商所承诺真实有效，并在合作期间对供应商进行定期抽查，若有发生任何形式的强迫劳动事件，即刻解除合作关系。
GRI 411: 原住民权利	
411-1 涉及侵犯原住民权利的事件	无相关风险。
GRI 413: 当地社区	
413-1 有当地社区参与、影响评估和发展计划的运营点	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：国家政策；社会共融。
413-2 对当地社区有实际或潜在重大负面影响的运营点	无。天津南侨食品有限公司位于天津经济技术开发区东区，公司符合《天津市生态用地保护红线划定方案》（2014年）的要求。天津市永久性保护生态区域分为红线区与黄线区，其界限分别以市人民政府公布的《天津市生态用地保护红线划定方案》中确定界限为准，天津厂非位于保护生态区。公司在采取相应的污染防治措施后，各类污染物满足相应的国家和地方排放标准，可维持生物多样性，促进生态环境可持续发展。 上海与广州工厂所在的地块属于工业规划地块，距离周围敏感点较远，工厂采取污染控制措施后，可有效防止项目产生的污染物进入环境，有效降低对周围环境存在的风险影响，不会对人体、周围敏感点及水体、大气、土壤等造成明显危害。
GRI 414: 供应商社会评估	
414-1 使用社会评价维度筛选的新供应商	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：绿色采购/气候变化与供应链安全。
414-2 供应链的负面社会影响以及采取的行动	南侨现阶段对于供应商信息的评估与筛选，统一通过供应商信息调查表处理，未来将进一步明晰并优化社会影响在供应商筛选与评估中的比重。
GRI 416: 客户健康与安全	
416-1 评估产品和服务类别的健康与安全影响	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：产品品质与安全；创新研发；产品溯源。

披露内容	内容及索引
416-2 涉及产品和服务的健康与安全影响的违规事件	2025年度，未发生违反有关产品的健康和法规及自愿性公约的事件，违规事件次数为0。
GRI 417: 营销与标识	
417-1 对产品和服务信息与标识的要求	南侨所有商品均按要求标明产品成分、产品组成、产品的使用指导、产品保存方式及使用期限。
417-2 涉及产品和服务信息与标识的违规事件	无。
417-3 涉及营销传播的违规事件	无。
GRI 418: 客户隐私	
418-1 涉及侵犯客户隐私和丢失客户资料的经证实的投诉	无。

GRI 2-7 员工数据统计					
		2023	2024	2025	
员工数量	男	1,083	1,160	1,134	
	女	649	699	716	
	总数	1,732	1,859	1,850	
正式员工					
契约类型	30岁以下	男	208	213	214
		女	133	145	143
	30-50岁	男	782	847	801
		女	505	543	554
	50岁以上	男	93	100	119
		女	11	11	19
总数	1,732	1,859	1,850		
非正式员工					
国籍	男	0	0	0	
	女	0	0	0	
	总数	0	0	0	
	总数	1,732	1,859	1,850	
国籍	本国	1,726	1,856	1,828	
	外国	6	3	22	
	总数	1,732	1,859	1,850	
其他多样性指标	少数民族	38	41	42	

GRI401-1 新员工及流动率

401-1 a. 新进员工总数和雇佣率 (年龄组别、性别、地区)		
	人数	占员工总数百分比
总数	221	11.95%
年龄组别	30岁以下	4.86%
	30-50岁	6.92%
	50岁以上	0.16%
性别	男	7.30%
	女	4.65%
地区	华北	1.19%
	华中	1.08%
	华东	7.51%
	华南	1.46%
	其他	0.70%

401-1 b. 离职员工总数和流动率 (年龄组别、性别、地区)		
	人数	占员工总数百分比
总数	297	16.05%
年龄组别	30岁以下	5.46%
	30-50岁	9.95%
	50岁以上	0.65%
性别	男	10.54%
	女	5.51%
地区	华北	3.95%
	华中	1.46%
	华东	7.08%
	华南	3.51%
	其他	0.05%

附录 3: 南侨食品集团可持续发展会计准则 (SASB) 内容

可持续发展披露主题及指标			
指标	指标单位	指标编号	2025南侨食品集团相关内容
温室气体排放			
全球范围一总排放量	每吨二氧化碳当量(tCO ₂ -e)	FB-AG-110a.1	2025年范围一温室气体排放共2,224.23公吨。
讨论关于管理范围1排放量的长期和短期战略或计划、减排目标，并针对这些目标分析绩效	n/a	FB-AG-110a.2	在减少温室气体排放方面，南侨的发展策略包括围绕绿色制造，优化制程设备与新技术研发、采用可再生能源、持续开展节能减排改善活动；同时，在供应链端注重平衡多重及在地供应的来源，优先选择符合采购标的物规格与资质的当地供应商，借此减少供应链碳排放。在此企业整体策略方向上，南侨制定短中长期目标和对应的行动方案：短期来看，我们将推进智慧能源管理系统EMS的实施与应用，识别关键能耗点，为未来制定节能减排改善的活动方案提供夯实的基础；与此同时，南侨亦积极开发当地的第二来源物料及供应商，以期将当地采购金额占比维持在总采购金额的80%以上，有效降低运输等供应链中的碳排放。
公务用车燃料消耗，可再生燃料百分比	千兆焦耳(GJ), 百分比(%)	FB-AG-110a.3	南侨公务用车燃料主要由汽油与柴油组成，2025年三地生产基地企业用车燃料消耗达到1,647.75千兆焦耳；暂时不包括可再生燃料用车。第三方用车燃料消耗暂未统计。
能源管理			
(1) 运营能源消耗 (2) 电网电力百分比 (3) 可再生百分比	千兆焦耳(GJ), 百分比(%)	FB-AG-130a.1	(1) 523,951.82千兆焦耳 (2) 42.07% (3) 1.68%
水资源管理			
(1) 总取水 (2) 总耗水量 (3) 在高 (40%-80%) 或极高 (>80%) 基准水资源压力地区的百分比	立方米(m ³), 百分比(%)	FB-AG-140a.1	(1) 551,896立方米 (2) 158,252立方米 (3) 根据世界资源研究所(World Resources Institute, WRI) 的水资源风险地图工具判定，南侨上海生产基地处于高(40%-80%)基准水资源压力地区，因此南侨在高或极高基准水资源压力地区取水量占总取水量的22.79%；在高或极高基准水资源压力地区的耗水量占总取水量的45.78%。
描述水资源管理风险，并讨论降低这些风险的策略和实践	n/a	FB-AG-140a.2	可能风险：污水超标排放。 应对措施：生产基地废水包括生产废水、生活废水和食堂废水，各生产基地均自建相应的污水处理站，按照情况匹配污水站处理能力，确保污水站稳定运行和废水排放达标，并委托第三方有资质的设备维保单位对在线设备定期进行维护保养，确保设备运行正常。生产废水、生活废水和食堂含油污水先经由生产基地自建污水处理站/三级化粪池统一处理，执行《污水综合排放标准》中三级标准、《广东省水污染物排放限制》等，污水经处理达标后排入市政污水管网，根据当地要求纳入市政水质净化厂统一处理或经由第三方专业污水处理厂处理，达标后排入河涌。生产基地对污水排放严格管理，每日有污水处理员工24小时值班操作，污水站排水口安装自动检测监测设施，对处理污水进行持续检测，即时掌握排放数值，各生产基地污水设备还与环保检测站成功联网，由生态环境局环境监测站实时进行监控；同时，定期对生产基地污水总排放口进行取样自检，确认达标后排放，并与有资质的第三方机构签订委托协议，对废水污染因子排放定期进行检验，验证排放的合规性，结果均达标。
未遵循相关水质许可、标准和法规的事件数量	数量	FB-AG-140a.3	2025年度南侨共发生0起未遵循相关水质许可、标准和法规的事件。
食品安全			
全球食品安全倡议组织(Global Food Safety Initiatives, GFSI)审核(1)不合格率；(2)针对主要和次要不合格项采取的相关纠正措施率	比率(Rate)	FB-AG-250a.1	(1)不合格率0 (2)无

可持续发展披露主题及指标			
指标	指标单位	指标编号	2025南侨食品集团相关内容
食品安全			
采购由全球食品安全倡议组织(GFSI)认可的食品安全认证供应商的农产品的比例	百分比(%), 按成本计算	FB-AG-250a.2	2025年, 来自GFSI认可的供应商农产品采购额, 占总农产品采购额的49.70%。
(1) 召回次数 (2) 召回食品总量	数量、公吨(t)	FB-AG-250a.3	(1) 次数0 (2) 食品总量0
职业健康与安全			
(1) 总可记录事故率 (TRIR) (2) 死亡率 (3) 直接雇员和合同雇员的未遂事故率 (NMFR)	比率(Rate)	FB-AG-320a.1	(1) 0.324‰ (2) 0 (3) 0
原料供应链的环境和社会影响			
(1) 通过第三方环境或社会标准认证的农产品的百分比, 以及 (2) 按标准划分的百分比	百分比(%), 按成本计算	FB-AG-430a.1	(1) 原料油: 62%棕榈油供应商, 取得RSPO认证, 棕榈油40%采购量来自认证企业; 包材: 100%纸箱供应商, 其原纸生产商取得FSC森林认证, 纸箱100%采购量来自认证企业, 来自FSC认证的纸箱或内包采购额占比31%。 (2) 来自RSPO 供应链类型: MB+SG认证的采购金额占比0.09%。
供应商的社会和环境责任审核 (1) 不合格率 (2) 针对主要和次要不合格项采取的相关纠正措施率	比率(Rate)	FB-AG-430a.2	(1) 0% (2) 南侨现阶段对于供应商的评估与筛选, 通过供应商风险评估进行管理, 未来将进一步明晰并优化社会影响在供应商筛选与评估中的比重。
讨论针对种植和商品采购合同所带来的环境和社会风险的管理策略	n/a	FB-AG-430a.3	因气候环境变化, 将给企业持续经营带来不利影响, 涉及到的农业及畜牧业尤其明显。另外, 供应商改变或组织变更也会影响到供应环节。对此, 公司已于2015年导入《原物料风险评估及供应商风险管理》办法: 1. 新物料及新供应商的准入: 搜寻多重供应来源, 对其进行风险评估、筛查及实地审厂。 2. 合格供应商管理: (1) 结合《采购控制程序》、《供方控制程序》, 进行日常原物料风险管控。 (2) 按风险等级制定审厂计划, 进行审厂和年度供应商业绩评估, 审核其质量, 评估其供应能力。如原物料供应规格有变化, 需重新启动风险评估和筛查流程, 确保供应来源符合食品安全要求。 3. 原物料预防措施: 注重产品技术改革研发, 提前进行配方的替代预案, 如遇不可抗力等环境变化, 导致原物料供应发生重大变化时, 可进行替代。
转基因生物管理			
讨论针对转基因生物(GMO)使用的管理策略	n/a	FB-AG-430b.1	南侨遵循国家关于转基因农产品的安全评价、审批和管理等相关法规, 要求供应商原料符合国家规定, 并持续密切关注相关主题国际研究的进展, 以及国内相关法规和标准变化。
原料采购			
确认主要作物, 并描述气候变化对其带来的风险和机遇	n/a	FB-AG-440a.1	南侨的主要农作物为棕榈树。棕榈油产地相对较为集中, 气候变化可能对南侨的供应链稳定性起到负面冲击。南侨通过建立严格、符合食安且绿色的供应商筛选和管理机制, 最大程度确保供应来源符合食品安全的相关法律法规, 降低采购环节受到环境气候变化的影响, 并避免供应商变更影响正常运营, 预防因供应环境负面冲击对公司的影响。从风险分散与食安溯源的管理角度, 以及平衡多重及在地供应来源的原则, 注重低碳排放, 将符合采购标的物规格与资质的当地供应商作为采购的优先选择, 有效减少运输过程中的碳排放, 对当地的就业和经济起到积极作用。此外, 通过优化工厂环境、注重环保达标排放和清洁能源使用, 提升设备的节能性和生产技术、提高生产效率, 以及使用可持续包材, 减少能源使用、保护生态环境。

活动指标			
指标	指标单位	指标编号	2025南侨食品集团相关内容
原料采购			
来自(40%-80%)或极高(>80%)基准水资源压力地区的农产品百分比	百分比(%), 按成本计算	FB-AG-440a.2	透过世界资源研究所(World Resources Institute, WRI)的水资源风险地图工具判别, 采购的农产品中未使用来自高或极高水压力地区的原料。
按主要作物划分的产量			
主要农作物是指在过去三个财年中的任何一个财年中占总收入10%或以上的农作物	公吨(t)	FB-AG-000.A	南侨的主要农作物为棕榈树, 产品为棕榈油。在生产过程中, 南侨会将包含棕榈油在内的数种产品进行混合, 最终产品为不同的烘焙应用油脂, 其销售收入在2025财年中占45.75%, 烘焙应用油脂当年产量为83,621.85吨。
加工设施数量			
加工设施包括涉及农产品制造、加工、包装或保存的设施, 不包括行政办公室	数量	FB-AG-000.B	南侨拥有上海、广州、天津三大生产基地。天津南侨食品有限公司位于天津经济技术开发区东区, 公司符合《天津市生态用地保护红线划定方案》(2014年)的要求。天津市永久性保护生态区域分为红线区与黄线区, 其界限分别以市人民政府公布的《天津市生态用地保护红线划定方案》中确定界限为准, 天津生产基地非位于保护生态区。公司在采取相应的污染防治措施后, 各类污染物满足相应的国家和地方排放标准, 可维持生物多样性, 促进生态环境可持续发展。上海与广州生产基地所在的地块属于工业规划地块, 距离周围敏感点较远, 生产基地采取污染控制措施后, 可有效防止项目产生的污染物进入环境, 有效降低对周围环境存在的风险影响, 不会对人体、周围敏感点及水体、大气、土壤等造成明显危害。
活跃生产占地总面积			
目前用于生产产品之土地面积	公顷	FB-AG-000.C	天津: 6.08公顷; 上海: 5.93公顷; 广州: 3.61公顷。
外部采购的农产品成本			
农产品定义为用于实体运营的食品、饲料和生物燃料成分。外部采购的农产品范围不包括在实体拥有或经营的土地上种植的农产品	人民币	FB-AG-000.D	南侨2025年度外部采购的农产品成本为784,245,220元(包含精炼24度棕榈油, 一级豆油、椰子油RBD、棕榈油PS、葵花籽油)。

附录 4: 南侨食品集团上交所指引内容索引

上交所指引内容索引	
第十一条 本指引设置的议题	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：重要性议题识别。
第十二条 治理结构和内部制度	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：关于本报告；南侨食品集团可持续发展策略。
第十四条 可持续发展相关风险和机遇	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》附录1：重要性议题管理方针。
第十五条 可持续发展相关影响、风险和机遇对公司战略和决策的影响	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》附录1：重要性议题管理方针。
第十六条 可持续发展相关风险和机遇对公司当期财务状况、经营成果、现金流的影响	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》附录1：重要性议题管理方针。
第十七条 公司的战略及商业模式对可持续发展相关风险的适应性	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》附录1：重要性议题管理方针。
第十八条 识别、评估及管理可持续发展相关影响、风险和机遇的流程	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：重要性议题识别。
第十九条 可持续发展目标及相关指标	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：重要性议题识别。
第二十条 通过措施实现绿色低碳发展	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：温室气体排放；资源使用与管理。
第二十一条 应对气候变化的相关信息	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：绿色采购/气候变化与供应链安全。
第二十二条 公司的战略、商业模式等对气候变化的适应性	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：绿色采购/气候变化与供应链安全。
第二十三条 为应对气候相关风险和机遇的转型计划、措施及其进展	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：绿色采购/气候变化与供应链安全。
第二十四条 温室气体排放	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：温室气体排放。
第二十五条 分类提供不同范围温室气体排放情况	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：温室气体排放。
第二十六条 核算温室气体排放量所依据的标准、方法、假设或计算工具	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：温室气体排放。
第二十七条 温室气体减排实践的相关信息	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：温室气体排放。
第二十八条 有利于减排的新技术、新产品、新服务以及相关研发进展	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：温室气体排放；资源使用与管理。
第三十条 排污信息，对污染物的处理，减排目标及具体措施，对群体的影响，以及是否有处罚	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：资源使用与管理；附录2：GRI 305。
第三十一条 有害废弃物及无害废弃物的总量及密度、处理方法、处置情况、及具体措施	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：资源使用与管理；附录2：GRI 306。
第三十三条 环境事件的风险评估、预防管理措施、重大事件等	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：资源使用与管理。
第三十五条 能源使用、清洁能源、节约目标及措施	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：温室气体排放；资源使用与管理。
第三十六条 水资源使用、节约目标及措施	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：资源使用与管理。
第三十七条 循环经济的目标和计划、措施、进展及成效	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：资源使用与管理。

上交所指引内容索引	
第三十九条 支持乡村振兴	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：国家政策。
第四十条 公众及社会贡献	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：社会共融。
第四十二条 科技创新战略和目标、投入情况、进展及成果	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：创新研发。
第四十五条 供应链风险管理、保障供应链安全稳定	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：绿色采购/气候变化与供应链安全。
第四十七条 产品和服务的安全与质量管理的基本情况	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：产品品质与安全；产品溯源。
第四十八条 数据安全与客户隐私保护	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：董事会与公司治理；客户关系。
第五十条 员工的总体情况	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：员工健康与安全；人才培育；附录表格GRI 2-7 员工数据统计。
第五十一条 推动公司可持续发展	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：南侨食品集团可持续发展策略。
第五十二条 可持续发展相关负面影响或风险的尽职调查	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：重要性议题识别。
第五十三条 利益相关方沟通	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》：利益相关者互动与成果。
第五十四条 正当经营	无不正当行为。
第五十五条 反商业贿赂及反贪污工作	请参见《南侨食品集团2025可持续发展报告》附录2：GRI 205。
第五十六条 反不正当竞争工作	《采购管理办法》规范选择性招标需三家供应商评比，以避免垄断情形发生； 《商业秘密管理办法》对防范侵犯商业秘密有相关规范； 《销售运营人员行为准则》禁止相关不正当竞争行为。 无“公司不正当竞争行为导致诉讼或重大行政处罚”相关风险。

 南僑 | Namchow



南侨公众号



南侨烘焙Fiesta

上海市徐汇区宜山路1397号A栋12层
www.ncbakery.com