

Classified Group (Holdings) Limited

(於開曼群島註冊成立之有限公司)

(股份代號：8232)

截至二零一六年十二月三十一日止年度 環境、社會及管治報告

Classified Group (Holdings) Limited (「本公司」、「我們」及「吾等」) 根據香港交易及結算所有限公司刊發的創業板(「創業板」)上市規則附錄二十《環境、社會及管治報告指引》(「環境、社會及管治指引」) 提呈截至二零一六年十二月三十一日止年度(「呈報期間」)的環境、社會及管治報告。

本報告涵蓋本公司在香港經營餐廳業務的主要業務，並且乃根據環境、社會及管治指引的「不遵守就解釋」條文而編製。

董事會負責整體本公司的環境、社會及管治策略和報告。管理層負責監察及管理本公司的環境、社會及管治相關風險和其管理制度的效能。我們的內部相關人士已確認環境、社會及管治事項對本公司的重要性，並收錄於本報告中。

A) 環境

氣體排放

由廚房排放出來並包含懸浮粒子(「PM」)的油煙可能對人體健康帶來負面影響及對鄰舍產生令人討厭的氣味。本公司致力透過安裝有效的過濾設備、定期維修通風系統等眾多措施，以及慎選盡量對鄰舍帶來最小影響的餐廳地點，藉以減少及較佳地控制氣體排放。

溫室氣體方面，最重大部分的碳足印源自我們餐廳、廠房及辦公室的燃料和電力消耗。有關降低該等排放的政策於下文「使用能源和水源」描述。

污水排放

我們排放污水時，已嚴格遵從《水污染管制條例》載列的規定。本公司所有餐廳均具備香港特別行政區(「香港特別行政區」)環境保護署發出的水污染管制牌照，而我們已安裝足夠的設備以確保污水於排放之前已經過適當處理。

廢物管理

我們業務所產生的主要廢物類別為餐館所剩下的廚餘，而這些廚餘並非我們所能直接控制。然而，為減少廢物，我們餐廳的工作守則及培訓資料載有食品落單及處理指引，並有效地傳達給我們的僱員，藉此提高彼等對減少浪費食物的意識，我們亦已建立食譜制作及份量控制措施，以避免食物份量過多。

我們於辦事處的行政工作亦會產生廢紙，為此，我們積極地透過雙面印刷、重覆使用、以電子檔案取代實物紙張及循環使用廢紙來減少使用紙張。

於報告期間，由於業務性質使然，並無產生有害廢物。

使用能源和水源

本公司的餐廳業務消耗電力和能源。為減少使用能源，我們採用完整管理，從挑選高能源效益硬件、設計餐廳佈置和顧及計入節能考慮因素的工作流程，以至鼓勵員工實行環保工作習慣。本公司對於水源使用亦採用相同方式，透過運用先進科技及改變人們行為而支持水源保育。

使用包裝物料

為更好地維持食品質量及確保食品安全，我們的餐廳業務使用若干包裝物料，包括外賣盒、塑膠袋及多款可處理物料。我們了解該等物料的環境影響，因而已為我們的僱員制定指引，以盡量減少使用並且鼓勵顧客盡量重覆及循環使用。此外，我們優先採用以環保物質製造及可循環使用的包裝物料。

環境管理及遵例

由於本公司所有餐館均位於優越地段，我們意識到環境管理的重要性，並已建立有關識別、評估及緩和業務所引致環境風險的有關機制。於報告期間，我們並無注意到任何嚴重違反環境法例及規例的情況。

保育

本公司其中一間餐廳The Pawn位於一幢歷史樓宇，前身為和昌大押營運所在地。該樓宇建於一八八八年，一直受到公眾關注其保育情況。於二零一四年進行復修工程時，本公司致力保存其藝術及文化特色，同時亦要切合我們的營運需要。我們成功將其歷史元素糅合至我們品牌、食物和服務，藉以為顧客提供別樹一格的餐飲體驗，這從收集得來的讚譽回饋可見一斑。

B) 社會

僱傭

本公司為員工提供具競爭力的待遇和發展機會，以吸引人才。我們已確立完善的人力資源政策，以規管我們的招聘和解聘程序，並且根據香港《僱傭條例》制定工作時數、休息期間及僱員福利。

此外，本公司嚴禁任何形式的歧視。我們確保所有人力資源慣例無論性別、妊娠、婚姻狀況、傷殘及種族方面均提供平等機會。為明確肯定員工的貢獻，我們已建立公平的表現評估機制，藉以定期提拔和獎賞員工。

於報告期間，我們並無發現任何嚴重違反僱傭相關法例及規例的情況。

工作環境健康及安全

本公司致力為僱員創造安全的工作環境。我們已制定工作健康及安全政策，以提供安全指引及提高餐廳的安全意識。倘若發生意外，均會按照我們的既定程序盡快報告予管理層。我們亦已組成健康安全委員會以監督相關風險，以及定期與營運團隊會見，從而了解彼等對工作環境所切身關注的事項。

為進一步緩和餐廳的健康和安全風險，員工須接受健康和安全的培訓，例如急救、火警疏散及其他緊急程序。

於報告期間，我們並無發現任何嚴重違反職業安全及健康相關法例及規例的情況。

培訓及發展

為維持高水平的服務及增進員工知識，我們為僱員提供有關食物烹調及保藏、餐廳不同環節的客戶服務及質量控制的在職培訓。我們確保所有僱員入職本公司時及於往後期間，均會獲得充足培訓。

反童工及強迫勞工

本公司所有餐廳及辦事處嚴格遵守香港特別行政區《僱傭條例》的規定，當中明確禁止童工及強迫勞工。我們已於招聘程序中實施多項控制措施，以確保所有新加入員工均為香港的合法勞工。

於報告期間，我們並無發現任何嚴重違反童工及強迫勞工相關法例及規例的情況。

採購管理

我們要求供應商提供的服務或產品須符合我們的內部質量標準及香港相關的監管規定。為確保我們的供應商維持上剩質量，我們只會向已通過我們初步評估的預准供應商進行採購。採用其食品之前，我們的大廚需進行檢查，不符合我們要求的食品會退回供應商。此外，我們定期與供應商會面及進行表現檢討。未能符合我們質量標準的供應商會適時於我們的供應商名單中被剔除。

食物、服務及衛生質量

本公司時刻以提供優質餐飲服務作為目標，並且透過掌握彼等的期望和創新來持續提升顧客的飲食體驗。我們亦強調食物新鮮及健康成份，以及維持餐廳內廚房及進餐區域處於頂尖衛生水平。

本公司為環境及食物安全執行適當的內部監控和管理制度。我們的員工獲提供充分和足夠培訓，讓彼等掌握適當處理食物、管理餐廳環境及侍候顧客的相關知識。於報告期間，我們並無發現任何嚴重違反有關食物衛生事宜的法例及規例的個案。

廣告及菜譜設定

根據香港特別行政區的《商品說明條例》，本公司確保我們的廣告和菜譜內容名符其實，並且與我們的服務和產品相一致而沒有誇大失實。於報告期間，我們並無發現任何嚴重違反廣告及標籤相關法例及規例的情況。

保密資料

本公司於收集、處理及使用個人資料時致力保護我們客戶、夥伴及員工的私隱。本公司嚴格遵守香港《個人資料(私隱)條例》(「《私隱條例》」)，於報告期間並無發現任何違反《私隱條例》的情況。

反貪污

本公司實施足夠的內部監控以預防及偵測行賄、勒索及欺詐。

為防止員工與供應商之間有任何賄賂或回佣安排，我們已實施若干政策，例如供應商盡職審查、職務區隔、利益聲明等，並已於僱員手冊內載列我們對於僱員行為守則的期望。我們亦已邀請廉政公署(「廉署」)為員工提供反行賄講座，從而提高彼等的防貪意識。

於報告期間，我們並無發現任何嚴重違反反貪污相關法例及規例的情況。

關懷社會

本公司重視與社區的關係及參與多項慈善活動，以扶助弱勢社群。我們旨在於我們營運的不同領域中，利用資源創設和諧環境，以及增強我們的聯繫以於鄰里間打造我們的品牌。

於二零一五年，本公司與鄰近我們餐廳的若干當區企業合作推出「Neighbourhood Spotlight」計劃，每隔兩至三週舉辦一次，為社區提供眾多臨時工作坊，讓社區聯繫起來。

此外，於報告期間，本公司加入「樂餉社」及「Liberty to Slaves」計劃，將本公司自設特定菜式所得的部分收入捐贈給該等計劃，從而為貧困社群提供支持。