

環境、社會及管治報告

關於倩碧控股有限公司

於二零一八年三月三十一日，我們是以「麻酸樂」、「娜多歐陸」及「泰巷」3大自營品牌營運的休閒餐飲全服務式餐廳營運商。麻酸樂為中式麵食專門店，娜多歐陸提供西方菜式，而泰巷提供泰國菜式。麻酸樂、娜多歐陸及泰巷均由本集團成立及經營。於二零一八年三月三十一日，我們經營4間麻酸樂餐廳、2間娜多歐陸餐廳及4間泰巷餐廳。

於二零一八年五月，我們以「牛布拉」（作為特許經營人）及自主開發的「緣蝦壹麵」兩個新品牌於馬鞍山開設兩間新餐廳。於二零一八年六月，我們亦以該兩個新品牌在旺角開設兩間新餐廳。我們的所有餐廳均位於香港九龍及新界，並由位於葵涌的中央廚房、儲存設施及附屬辦公室所支持。



緒言

我們欣然向公眾人士提呈首份環境、社會及管治報告。本集團致力維持高水平的食物安全及環境保護，並將社會責任視為業務營運的核心價值，以達致可持續發展及企業管治。

持份者參與

本集團以不同途徑與持份者保持持續溝通，以確保彼等的期望和關注得到有效管理及解決。下表列出我們的主要持份者組別、彼等最為關注的議題及溝通渠道。

持份者組別	最為關注的議題	溝通渠道
投資者	<ul style="list-style-type: none">- 投資回報- 業務策略- 未來發展計劃	<ul style="list-style-type: none">- 股東週年大會及股東大會- 公告及通函- 財務報告- 公司網站



環境、社會及管治報告

持份者組別	最為關注的議題	溝通渠道
顧客	<ul style="list-style-type: none">- 食品安全- 產品與服務質素- 食品選擇	<ul style="list-style-type: none">- 公司網站- 社交媒體上的餐廳資料及美食評論- 餐廳調查- 採訪
社區	<ul style="list-style-type: none">- 保護環境- 慈善捐贈	<ul style="list-style-type: none">- 新聞稿- 公司網站
僱員	<ul style="list-style-type: none">- 公平補償- 職業發展- 職業安全與健康	<ul style="list-style-type: none">- 培訓- 績效評估- 會議及溝通- 內部通訊及其他刊物
供應商	<ul style="list-style-type: none">- 供應鏈管理	<ul style="list-style-type: none">- 供應商廠房視察及表現評估- 招標及其他定期會議
業主	<ul style="list-style-type: none">- 租賃合約安排- 品牌形象及市場推廣	<ul style="list-style-type: none">- 定期會議- 商場節日活動- 新店開幕儀式

報告期間及範疇

我們根據GEM上市規則附錄20環境、社會及管治（「環境、社會及管治」）報告指引提呈截至二零一八年三月三十一日止年度之環境、社會及管治報告。

根據披露及報告的重要性原則，本環境、社會及管治報告主要著重本集團餐廳營運、中央廚房及總部辦公室。本報告概述本集團於可持續發展及社會責任範疇的重要政策及常規。

環境、社會及管治報告

1. 環境保護

排放及廢棄物

為減少其業務營運對環境的影響，本集團實施環保措施，如為其食物製造過程時所產生的廢氣及廢水安裝高效過濾設備以減少空氣及水污染，及定期維護通風設備。

氣體排放

氣體排放主要來自煮食燃氣及車輛（概約數值）

氮氧化物	538	千克
硫氧化物	2	千克
懸浮微粒	15	千克

溫室氣體排放

範疇一排放主要來自煮食燃氣及車輛（概約數值）

二氧化碳	5,195	噸
甲烷	1,928	千克
一氧化二氮	6,434	千克

範疇二排放主要來自購買電力

於食物製備過程及餐廳營運期間，我們主要因餐廳、中央廚房及後勤辦公室耗用的電氣及燃氣而產生間接溫室氣體排放（範疇二）。有關用電及用氣產生的二氧化碳的概約間接數值，其數字列示於下表：

	耗電量（千瓦時）	數量（噸）
二氧化碳	3,316,863	1,658
	燃氣耗用量 （如燃氣費 賬單所示）	數量（噸）
二氧化碳	2,028,432	1,201

環境、社會及管治報告

我們亦產生其他間接溫室氣體排放（範疇三），主要來自餐廳及中央廚房的淡水及污水處理以及在堆填區處理廢紙。有關產生的二氧化碳概約數值，其數字列示於下表：

	淡水耗用量 (立方米) (如水費單所示)	數量(噸)
二氧化碳	54,950	22
	污水處理量 (立方米) (如水費單所示)	數量(噸)
二氧化碳	54,950	8
	紙張消耗量 (千克)	數量(噸)
二氧化碳	523	3

用過的食用油乃污染的主要來源及飲食業的長期問題。因此，本集團訂約一家持牌公司處理回收用過的食用油，並亦將就更有效及高效地使用食用油的技術及方法向我們的員工提供若干培訓。我們亦就回收廢油及任何可能產生的相互利益積極探索與不同持份者及組織的合作。

此外，本集團所使用的運輸車輛符合香港政府頒佈的排放及噪音控制標準。我們亦使用電動車輛作為代步工具來管理及巡視本集團的餐飲業務，該等車輛並不需要任何燃料消耗。

本集團所使用的包裝材料包括塑料餐具，如刀具、餐叉及湯匙、塑料吸管、塑料杯、塑料袋、塑料盒等。我們致力於採用回收塑料包裝，並盡量減少因顧客而產生的使用量。截至二零一八年三月三十一日止年度，本集團使用的塑料包裝材料共約18,107千克。

環境、社會及管治報告

資源利用

本集團根據相關環境法律及法規持續教育僱員有效使用資源，包括水、能源及其他原材料的政策。

電力為我們餐廳營運、中央廚房及辦公室每日消耗的主要資源。本集團以多種具能源效益的措施提倡節省能源，包括在非辦公時段及午餐時間關閉閒置照明、當員工離開辦公室時關閉電器設備及將所有計算機設備設置為省電模式。此外，本集團亦於餐廳、中央廚房及辦公室的多個區域使用LED照明。

水對所有社群而言皆為不可或缺。我們向客戶及僱員提倡水資源保護，並於廚房、洗手間及辦公室之靠近出水口處以告示及標誌方式張貼節約用水的提醒標語。

廢紙為我們總部的的主要辦公廢料。本集團提倡雙面印刷，鼓勵僱員盡可能減少印刷數量。辦公室提供回收桶，提倡紙品回收及減少廢紙。使用過的紙品由紙品回收商收集，而使用過的碳粉盒亦交回予相應供應商回收。

截至二零一八年
三月三十一日止年度
(概約數值)

資源使用	單位	
用電	千瓦時	3,316,863
用電密度	每平方米千瓦時	1,105
用水	立方米	54,950
用水密度	每平方米立方米	18

環境、社會及管治報告

2. 僱傭及勞工常規

僱傭

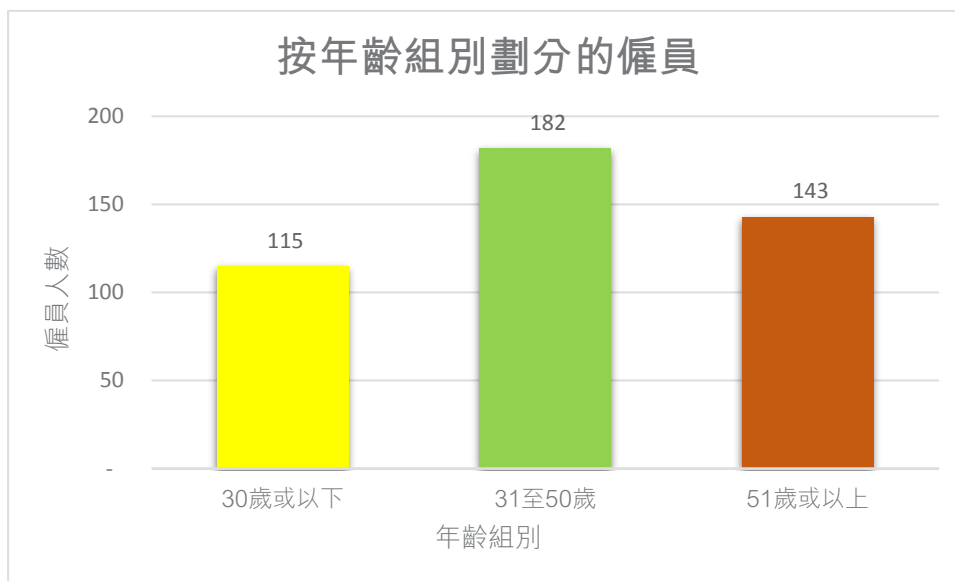
我們的僱員為向本集團的成功作出貢獻的寶貴資產。董事相信，成功招募、培訓及挽留有經驗的僱員對提供可靠及優質的餐廳服務至關重要。

本集團務求聘用具有餐廳行業相關經驗的僱員。我們參考市況、個人職責、表現及資歷，向僱員提供內部晉升機會以及具競爭力的薪酬及福利。其他福利包括值勤時向餐廳僱員提供的免費餐飲。我們亦可根據個人表現給予酌情花紅。

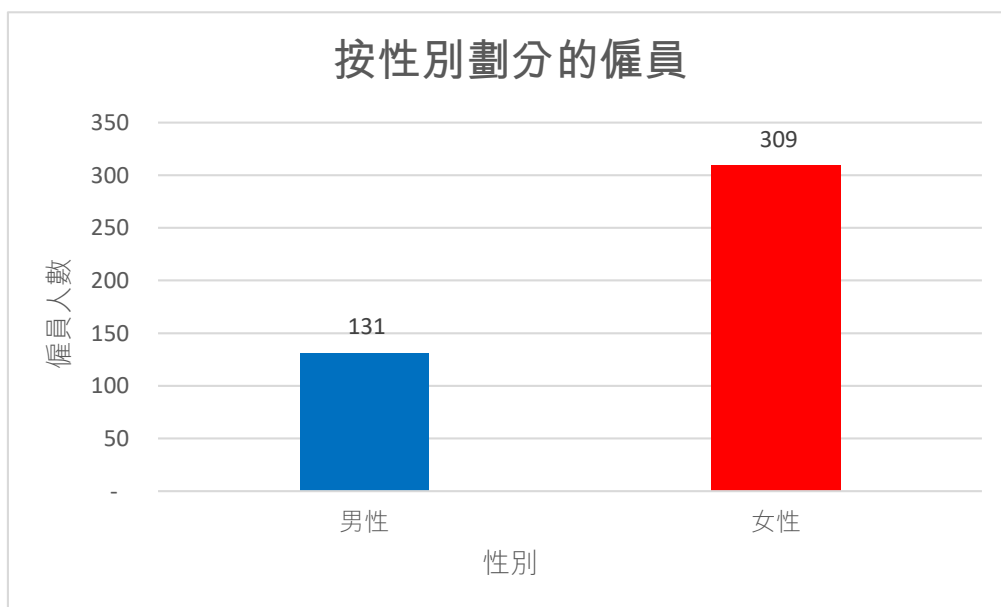
本集團全面遵守有關僱傭及平等機會的法律規定。尤其是，我們嚴格遵守香港法例第57章《僱傭條例》（「僱傭條例」）、香港法例第282章《僱員補償條例》（「僱員補償條例」）、香港法例第608章《最低工資條例》（「最低工資條例」）及《強制性公積金計劃條例》（「強制性公積金計劃條例」）。遵守上述條例不會對我們的營運帶來任何額外困難，乃由於我們一直旨在提供超過法律要求規定的保障及福利。

僱員人數

於二零一八年三月三十一日，本集團擁有254名全職及186名兼職僱員。按年齡組別及性別劃分的僱員人數如下。

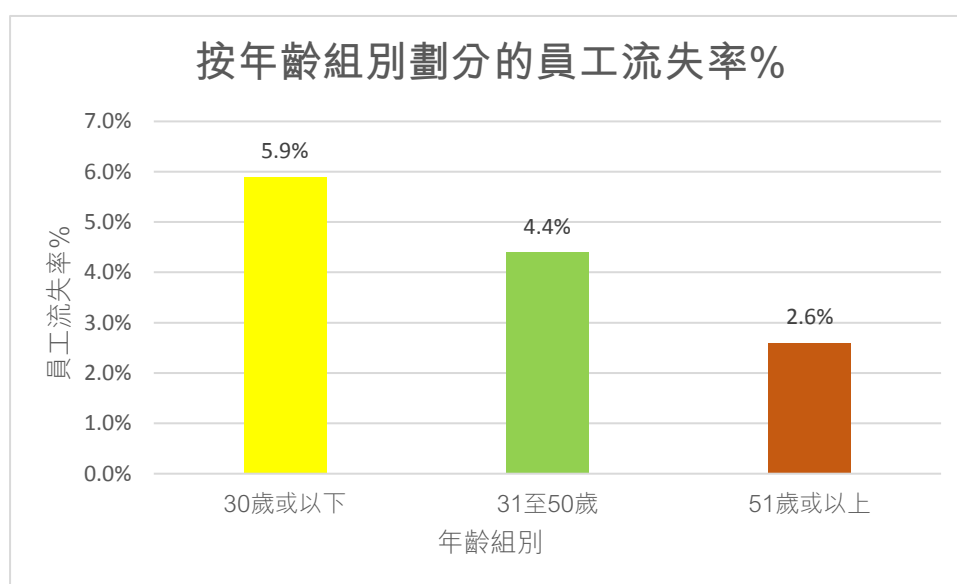


環境、社會及管治報告

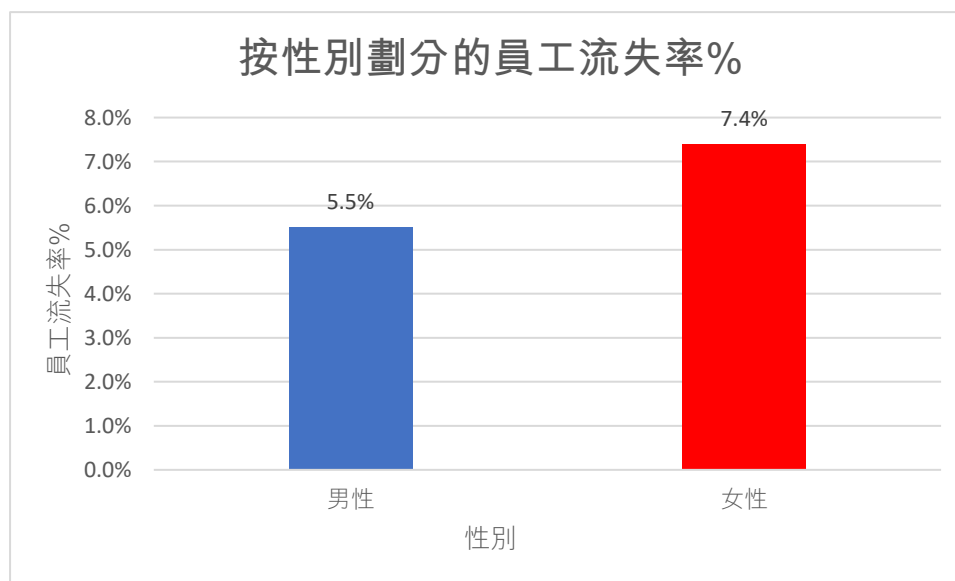


員工流失率

於報告期間，我們的員工流失率維持於較低且相對穩定的水平。按年齡組別及性別劃分的員工流失率如下。



環境、社會及管治報告



健康與安全

本集團十分重視僱員的健康與安全並堅信確保為僱員提供一個安全的工作環境乃對其股東、僱員及其所在社區最重要的社會責任。本集團各餐廳均滿足食物環境衛生署署長(「食環署署長」)根據《公眾衛生及市政條例》的規定。本集團定期監測包括衛生設備、通風設備以及清洗設備及餐具的設施在內的所有設備以維持高安全標準。

我們透過實施一項政策讓所有廚房員工接受適當培訓，以確保廚房內的安全，例如妥善操作設備及從事涉及加熱及利器的活動，努力打造強而有力的安全意識文化。廚房員工亦受訓以維持安全工作狀況，例如於未如預期出現積水時即時清理地面以避免地滑。我們的員工亦受訓妥善處理物件以避免受傷。我們定期檢討安全程序及根據職業安全及健康操守的最新知識(尤其是與飲食業直接相關者)作出更新。

我們相信該等措施足以有效預防嚴重工傷。若於本集團中央廚房及餐廳發生意外，高級職員有責任盡快向管理部門報告意外。

我們確認，本集團中央廚房及餐廳概無發生重大意外，且本集團於截至二零一八年三月三十一日止財政年度錄得相對少數的非嚴重性工傷事件。

受傷人數

8

損失的天數

37



環境、社會及管治報告

培訓及發展

本集團明白具備熟練技能及經專業受訓之員工對其業務增長及未來成功之重要性。因此，本集團定期提供在職培訓，如食物備製及保存、不同食品配料的處理、廚房及餐廳衛生狀況、食物生產流程以及餐廳營運不同方面的質量控管的培訓。此外，本集團就顧客服務訓練所有前線的服務員工。我們引入由經驗豐富的員工擔任導師的入職培訓項目，以在食品安全、工作安全等方面對新員工進行教育，同時強調良好衛生環境的重要性。我們相信該等安排可提高溝通效率及提升團隊合作精神。

此外，本集團持續監控員工表現，確保為客戶提供優質服務。

本集團一直鼓勵其董事出席相關研討會及培訓課程，以獲取有關企業管治及行業標準的最新知識。此外，我們不時與董事分享有關香港上市規則最新資料及各政府機關，如食物環境衛生署、勞工處、稅務局、公司註冊處等頒佈的各類規章制度的最新資料。

勞工準則

本集團一向重視及嚴格遵守所有適用勞工法例、法規及行業慣例。我們已制定嚴謹及系統性的審批及遴選措施以禁止僱用童工及強制勞工。我們確保所有僱員受到公平及平等的待遇。本集團根據法定工作時間標準安排員工的工作時間，並根據勞工法例給予員工有薪假期及病假。

於報告期間，本集團並不知悉有任何嚴重違反相關法律法規所載勞工規定的事宜。

3. 營運實務

食品安全及質量保證

食品與人們的健康密切相關。質量乃實現可持續增長及建立值得信賴的商業品牌最重要的因素。本集團經常根據產地、營養價值、新鮮程度及食用安全慎選食材。原材料及食材主要採購自核准名單上的供應商。我們定期審查食材及原材料的質量及新鮮程度。本集團將終止從未能提供達到我們標準的優質食材的供應商進貨。



環境、社會及管治報告

此外，本集團的餐廳及中央廚房遵循各類食品的標準化保存方法及建議的保存期。本集團相信，有關常規可提升食品質量，確保食品安全及保存食材的新鮮度。

本集團實施一套強調食品衛生及安全以及餐廳場地衛生及整潔的質量控制系統。該系統涵蓋從食品加工及烹煮、向顧客提供的食品及服務以至餐廳用餐環境的質量控制。

食品安全政策及程序已根據相關政府當局規定的標準制定。餐廳經理負責審視各自餐廳的營運及表現，以確保餐廳遵守本集團的營運指南及政策。

在廚房作業的所有廚師及員工須嚴格遵守本集團高級管理層採納的程序及措施。彼等接受與準備及保存食材、食品生產流程、廚房衛生狀況以及餐廳營運不同方面的質量控制有關的在職培訓。

我們擁有多名來自不同餐廳的員工參與就食品生產落實的各種質量控制措施，其中包括，於購買原材料時檢查質量、接收食材、烹飪及上菜。

董事認為，維持良好顧客滿意度將有助於強化本集團的價格—價值主張、品牌及口碑。我們致力於瞭解顧客需求，並透過我們的服務提升彼等的體驗。本集團歡迎顧客評價及反饋。所有前線服務員工須即時認真處理顧客提出的任何要求、查詢或投訴。倘遇到彼等沒有100%把握處理的複雜事宜，彼等會將該等事宜轉交給高級管理層進一步跟進。

供應鏈管理

採購能力在餐飲業管理舉足輕重，有效揀選供應商是在這方面的一個重要因素。利用高級管理層於餐飲業的經驗，本集團已根據一套揀選標準制定一套供應商甄選系統，該等標準包括但不限於食材的定價及質量，以及供應商的聲譽、服務、應變能力、送貨效率及過往表現。

本集團與若干供應商建立及維持長期關係。為確保食材供應穩定，同時盡量減低無法交付、次品及供應商延遲交付的風險，本集團一般情況下會與多於一家核准供應商採購主要原材料。我們目前從164多家供應商採購食品，彼等均位於香港。本集團非常重視其原材料的質量，並密切監控供應商是否能滿足上述標準。

我們的採購部門定期進行供應商審核，以確保產品質量及安全。所有供應商須持有政府規定的有效牌照，而所有進口貨品須經各機關妥善清關。從供應商收到的貨品須遵守食品標籤規定及相關衛生法規。



環境、社會及管治報告

反貪污

本集團致力於以合乎道德的方式開展業務。產品及服務質量固然是我們的努力目標，本集團同時嚴格恪守商業道德，遵守與賄賂、勒索、欺詐及洗黑錢相關的有重大影響的相關法律及法規。每位員工均須遵守本集團所訂立的行為準則及道德規範。

當出現實際或潛在利益衝突時，董事及僱員須透過報告渠道向本集團高級管理層作出聲明。除非取得本集團高級管理層的事先批准，否則僱員不得向外部人士（即供應商、客戶、承包商等）收取任何禮物。

本集團的反貪污政策已獲得正面成效。本集團去年未有任何有關貪污的法律訴訟出現。本集團已建立舉報程序，鼓勵員工直接向本公司高級管理層舉報任何非法、不道德行為或任何違反行為守則的行為。本公司會保護舉報人，並會作出查證及跟進，努力締造公平的營商環境。

4. 關懷社區

我們致力於幫助香港有需要人士。於截至二零一八年三月三十一日止年度，本集團向一間慈善機構（婦女服務聯會）捐贈6,552港元，旨在幫助社會上有需要的人士，因為我們意識到香港婦女面臨的各種問題，因此，我們希望幫助彼等促進性別平等，提高婦女的權利及地位，及幫助彼等開發個人潛力。