

MS CONCEPT LIMITED

(於開曼群島註冊成立的有限公司)

股份代號：8447



環境、社會及 管治報告 2018

環境、社會及管治報告

根據香港聯合交易所有限公司(「**聯交所**」)GEM證券上市規則附錄二十環境、社會及管治報告指引(「**報告指引**」)·MS Concept Limited(「**本公司**」)連同其附屬公司(統稱「**本集團**」)自二零一七年四月一日至二零一八年三月三十一日止期間(「**報告期**」)編製以下環境、社會及管治報告(分別為「**環境、社會及管治**」及「**環境、社會及管治報告**」)。

企業願景及使命與環境、社會及管治管理

企業願景及使命

本集團的願景乃為股東締造最大回報，同時為社會及環境不斷實現可持續發展，並為僱員提供及維持健康安全的工作環境。本集團的使命為以大眾化價錢提供「可擁有的奢華」用餐體驗，包括優質食物、舒適環境及殷勤服務。

環境、社會及管治管理政策及方法

於二零一八年三月三十一日，本集團在香港擁有13間以「Mr. Steak」、「Mr. Steak — Buffet à la minute」、「Sky Bar」、「Bistro Bloom」、「Marbling by Mr. Steak」及「Hana」等不同品牌提供不同類型菜色的餐廳，並贏得良好聲譽及口碑。儘管各間餐廳以不同名稱經營，惟其均遵循類似而又不盡相同的經營理念、管理程序及服務指引。我們所有業務營運的使命相同，均為以大眾化價錢為顧客提供優質食物及服務。與此同時，本集團致力於保護及無損環境，與我們對營運及商業政策的支持互相融合。

本環境、社會及管治報告主要涵蓋我們於報告期內的業務營運數據及活動。整體而言，本集團透過採取一切切實可行的措施，並遵守所有相關法定規定、營運慣例及行業標準，確保在可持續及環保的流程及營商環境方面肩負積極角色。

本集團的願景及使命與其環境、社會及管治管理政策及方法於以下聲明概述。

1. 本集團致力在旗下所有業務營運方面成為成功營運商，為投資者及支持者帶來回報，為僱員提供健康安全的工作環境，並協助實現環境的可持續發展。
2. 本集團董事會(「**董事會**」)不時引入新的環境、社會及管治策略，並根據報告指引的規定更新其政策。董事會監督並確保在適當層面推行環境、社會及管治政策及指引。餐廳主管直接向區域經理及董事會匯報環境、社會及管治事宜。餐廳主管有責任在適當及必要的情況下，探索、制定及加強關鍵績效指標(「**關鍵績效指標**」)以供未來參考，並適時實施以配合本集團的政策及目標。

環境、社會及管治報告

企業願景及使命與環境、社會及管治管理(續)

環境、社會及管治管理政策及方法(續)

3. 本集團行政總裁(「行政總裁」)及管理團隊負責審查及處理報告指引中層面及範疇所述一切環境及社會事宜。
4. 本集團非常關注及重視環境、社會及管治事宜。本集團深信，保護資源及能源人人有責。作為營運商，本集團認為其可在提升顧客貢獻及其成果方面發揮重要作用。
5. 本集團通過制定切實可行的可實現目標，積極承擔減少污染的社會責任。
6. 本集團深明必須為所有僱員提供安全健康的工作環境，並承諾採取一切切實可行的措施以遵守法定規定。

(A) 環境層面

層面 A1：排放物

(i) 政策

本集團珍惜地球資源，並銳意於經營業務時盡力保護環境。所有目標及措施均載列於本集團的環境措施及承諾，而本集團極之關注其實施情況。是項政策的實施情況乃由不同職級的成員組成的團隊監督，包括行政總裁及其他不同職級的代表。

本集團致力保護環境，並採取一切切實可行的措施以遵守相關法定規定。就旗下業務營運而言，遵守法定或法律規定乃首要任務。毫無疑問，本集團矢志履行法律責任。

我們透過在不同情況下為各級督導及前線員工推行持續教育計劃，協助各級員工不斷瞭解其各自在保護能源及天然資源方面的角色及責任。

本集團普遍認為，關注節能及保護天然資源的重要性逐漸融入旗下各間餐廳業務營運的文化之中。五用原則(廢物利用、修復使用、繼續使用、循環再用及減少使用)仍然是我們在環保以及資源及能源保護方面的核心概念及方法。

透過在餐廳設計中應用現代技術，本集團在環保以及能源及資源保護方面取得豐碩成果。本集團認為此項積極舉措實屬合適的理想方法。

環境、社會及管治報告

(A) 環境層面(續)

層面A1：排放物(續)

(ii) 合規

本集團認真履行其環保以及能源及資源保護責任，定必遵守法定規定。於報告期內，本集團並無因違反有關排放物及廢棄物排放的環境法例或可能對當地環境造成不利影響的其他環境問題而牽涉任何確認個案。

A1. 排放物

排放物種類及排放數據

我們旗下業務營運的主要排放物來自餐廳烹調及製備食物活動。我們使用燃氣或電煮食爐及設備烹調食物。在若干情況下，我們亦會使用木炭或液化石油氣，但與整體烹調及製備食物活動相比實屬微不足道。

所有廚房均由專業人士為商業營運而設計，當中納入所有必要的污染管制措施、資源保護考慮因素及法定合規等方面，從而符合營運參數。一般而言，烹調時排放的空氣污染物經預先安裝的濕式洗滌器去除，以符合排放質量。

本集團預期空氣排放物並非可對旗下業務營運造成重大影響的問題。本集團採取的方法及政策誠屬穩健，最重要的是符合法定排放標準。

旗下餐廳業務用電產生的間接排放物仍為本集團間接排放物的主要來源，亦與行業水平相若。其他排放物數量偏低或微不足道。

我們盡力確保餐廳的用電及用水均受到積極嚴格的監控，藉以節省能源、減省成本及控制間接排放物。

我們首次制定了關鍵績效指標，以便持續應用及可供長期參考。在實現五用原則的過程中，我們考慮了適用於旗下餐廳業務的所有節能及減少污染的創新技術，並致力制定切實可行的減排方法及可實現的目標。本集團對穩步改善各項排放物的監控措施及其成果深感滿意。

環境、社會及管治報告

(A) 環境層面(續)

層面 A1：排放物(續)

(ii) 合規(續)

A1. 排放物(續)

排放物數量

於報告期內，所有餐廳業務產生的排放物數量載列如下：

1. 直接耗用燃氣產生的有害氧化硫(「SO_x」)：0.11 公斤；
2. 直接耗用燃氣產生的有害氮氧化物(「NO_x」)：21.88 公斤；
3. 耗用燃氣直接排放的溫室氣體(包括二氧化碳(「CO₂」)、甲烷(「CH₄」)及氧化亞氮(「N₂O」)等)：289.46 噸；及
4. 用電及耗用燃氣間接排放的無害 CO₂：分別為 1,817.90 噸及 68.03 噸。

溫室氣體排放

我們旗下餐廳業務耗用的天然氣及電力分別產生直接及間接溫室氣體排放，於報告期內總排放量為 2,175.39 噸。煤氣煮食爐為餐廳業務溫室氣體排放的主要直接來源。烹調產生的大部分排放物按照法律規定過濾至符合合法質量標準，方始通過喉管向空氣排放。

比較間接溫室氣體排放被視為意義不大，然而，長遠而言可考慮自行比較同一廚房營運。於一段時間內(例如每年)收集所得數據，或會有助於未來參考。然而，務請注意，於觀察期內的產量或會波動，設置及環境亦可能有所不同。此等因素可能令有用的分析變得更加複雜。儘管如此，本集團仍然抱持樂觀態度及充滿信心，隨著科技進步，整體能源耗用及排放將隨著時間的推移得以改善。

所產生廢棄物總量

一如其他類似的餐廳經營業務，本集團的餐廳業務不會產生對環境而言屬重大的有害廢棄物。

與其他飲食業務相同，廚餘及已變質的未使用食材為本集團餐廳業務的無害廢棄物主要來源，惟此等無害廢棄物的性質對環境影響並不重大。本集團作為負責任的業務營運商，明瞭本身在資源保護及減廢方面的責任及角色。特別是，食物對全球人類的資源別具意義。因此，我們將採取措施確保食物及食材在成為廢棄物之前獲妥善及適當使用。

環境、社會及管治報告

(A) 環境層面(續)

層面A1：排放物(續)

(ii) 合規(續)

A1. 排放物(續)

所產生廢棄物總量(續)

本集團矢志保護資源，其餐廳業務的食材訂購及採購政策及程序全面考慮有關方面。減省成本亦為管理團隊的另一動力，以確保並無造成不必要的浪費。

本集團亦認為，顧客習慣及行為對於實行資源保護及減廢具有影響力及攸關重要。旗下餐廳一直鼓勵顧客珍惜食物，推廣減少浪費食物。

餐廳產生的所有廢棄物均由市政廢物收集商按照法定規定每日收集，並運往堆填區處理。

於報告期內，內部監控機制或外部執法人員並無發表不利評論或發現違規行為。

減低排放量的措施及所得成果

我們深知將排放量保持於最低水平的重要性。本集團安裝了設備以過濾及去除排放物中的污染物，方始向空氣排放及排入公共污水渠，並遵守政府環境保護署(「環保署」)的標準。此項基本原則及方法使我們不會就排放物及排污產生不必要的憂慮。

本集團深明妥善及充分保養設備與排放物及排污質量息息相關。所有餐廳主管負責確保由合資格的外部承包商進行定期保養。

我們的排放及排污情況受到執法人員的監督，而環保署或其他執法機構並無錄得投訴或違規行為。

環境、社會及管治報告

(A) 環境層面(續)

層面 A1：排放物(續)

(ii) 合規(續)

A1. 排放物(續)

處理有害及無害廢棄物以及減低產生量

食材成本佔我們大部分營運成本。因此，除關注環境及資源保護外，我們亦非常重視減少廢物。

本集團提醒及教育各級員工五用原則(減少使用、廢物利用、修復使用、繼續使用及循環再用)的重要性。儘管本集團對整體成果感到滿意，並認可員工作出的努力及取得的成就，惟我們認為不應因此鬆懈。

A2. 資源使用

本集團透過採用全球公認的五用原則(減少使用、廢物利用、修復使用、繼續使用及循環再用)，確認本身在節約及有效使用能源及所有其他資源方面持續取得的成果。為了促進及實現有效使用能源、水及其他原材料，我們現時全面採用五用原則。

本集團亦明白，使用先進及現代化設備將提高效率。於設置新設備或計劃開設新餐廳時，我們將全面審視及探索此項原則。

於報告期內，所有餐廳業務耗用的能源載列如下：

1. 電力：2,628,788 千瓦時
2. 煤氣：113,380 立方米

用水及用電

在我們的業務營運過程中，淡水及電力被視為可對天然資源及環境造成影響的僅有要素。

透過推行教育計劃，我們不斷提醒僱員珍惜天然資源及能源，並於有必要時在切實可能情況下引入加強資源保護的新裝置及工作流程。

本集團亦深明顧客行為對節約資源及有效使用能源攸關重要。我們所有條款均引領顧客向此方向邁進。我們以乾手機代替紙巾足以證明我們對此方面所作承諾。

按照飲食業的傳統，城市供應為旗下所有餐廳業務的唯一可用水源，並無其他切實可行的替代來源，而電力供應的情況亦然。

環境、社會及管治報告

(A) 環境層面(續)

層面A1：排放物(續)

(ii) 合規(續)

A2. 資源使用(續)

用水及用電(續)

所有污水排放均經適當授權後接駁至市政系統。

本集團訂有明文政策，支持在切實可行情況下推行所有減少使用、廢物利用及循環再用的措施，藉以節約用水。本集團亦一直尋覓各種方法及途徑，以達成減少使用、廢物利用、繼續使用、修復使用及循環再用的目標。此外，本集團為了減省成本而減少耗用天然資源，特別是水資源。在適用及切實可行的情況下，減少使用、廢物利用、修復使用、繼續使用及循環再用措施仍然是本集團將採取的主要方法。

我們的餐廳廚房營運享用來自城市供應的持續可靠水電供應。食水水質必須符合我們的生產質量要求，透過鑽井或使用井水取得替代來源並不可行。

由於每間餐廳廚房營運的性質及設備以及座位數目等完全不同，有可能在不同程度上影響用水用電情況，故就不同營運餐廳的關鍵績效指標進行比較並不可行亦無意義。在購置新裝置或開設新餐廳時，本集團將重點放在保護天然資源上。

於報告期內，餐廳業務耗水量合共66,232立方米。本集團認為其耗量與行業水平相若。

能源使用效益計劃及所得成果

就此項關鍵績效指標而言，本集團受惠於其在規劃及設計餐廳方面採取的積極方針。我們的新餐廳均安裝並引入了最新的技術及設備，而廚房及用餐區則在適用情況下安裝了節能電燈及節水龍頭。

在日常營運中，本集團制定了有效使用及保護資源的營運指引及指示。與此同時，本集團亦推行教育及推廣計劃，提醒員工有效使用能源。能源效益亦是我們購置新設備時的其中一項考慮因素。

節能對減省成本至關重要。本集團已投資於安裝節能裝置，例如LED燈及其他節水裝置，從而直接及積極地在旗下餐廳奉行節能及資源保護。此外，本集團亦認為顧客及僱員負責任地善用能源為另一主要因素。

環境、社會及管治報告

(A) 環境層面 (續)

層面 A1：排放物 (續)

(ii) 合規 (續)

A2. 資源使用 (續)

能源使用效益計劃及所得成果 (續)

本集團鼓勵僱員以負責任的方式善用資源。管理團隊不斷強調節能的重要性以及其對社區及地球的影響。各級員工均需對節能及資源保護的重要性抱持認真負責態度。

水源的議題

本集團充分瞭解並始終關注旗下所有餐廳業務的食品衛生及安全方面的重要性。本集團絕不妥協，定必依靠城市供應保證其質量及供應可靠。儘管本集團深明發掘其他水源的社會責任，惟目前並無任何替代水源。

包裝材料及使用其他資源

出於食品衛生及顧客安全方面的理由，本集團非常重視旗下餐廳業務採購及使用的包裝材料。一般原則而言，本集團認為包裝材料必須切合需要，並設有公認的安全及衛生標準，亦須符合其他規格及考慮因素。符合成本效益及環保亦為其他考慮因素。本集團並無使用即棄餐具。

紙張兩大用途為向顧客提供餐紙巾以及供辦公室文件存檔及打印之用。

本集團鼓勵員工透過使用電子郵件、短訊及USB記憶棒等電子工具減少用紙，代替使用印刷文件、草圖及信件；亦鼓勵員工僅使用再造紙及雙面打印文件。我們不斷提醒所有員工及顧客減少用紙。

A3. 環境及天然資源

本集團的核心業務營運使用大量天然資源，尤其是能源及食水，同時亦產生氣體排放物及污水，如果管理不善，將對環境造成重大影響。本集團採取負責任的態度，落實妥善處理排放物及污水的政策及措施。於報告期內，本集團並無接獲任何警告、罰款或違規通知，並在各重大方面遵守適用的環保法律及法規。

環境、社會及管治報告

(A) 環境層面(續)

層面A1：排放物(續)

(ii) 合規(續)

A3. 環境及天然資源(續)

為了減少用水用電，本集團提倡並支持在切實可行情況下推行所有減少使用、廢物利用、繼續使用、修復使用及循環再用的措施。本集團亦一直尋覓各種方法及途徑，以達成減少使用、廢物利用及循環再用的目標。此外，本集團為了減省成本而減少用電用水。在適用及切實可行的情況下，減少使用、廢物利用及循環再用措施仍然是本集團將考慮採取的主要方法。

盡量降低對環境及資源所帶來重大影響的措施

用水用電為我們重點關注事項，可對環境造成莫大影響。我們不斷提醒餐廳主管在營運時積極節省資源，並須於發現過度使用資源時給予解釋。憑藉減少使用、廢物利用、循環再用、繼續使用及修復使用的措施，管理團隊及所有餐廳主管不斷發掘實現五用目標的方法及途徑。

(B) 社會責任

層面B1：僱傭

(i) 政策

本集團視僱員為寶貴資產並珍惜與其工作關係，以促進我們的可持續發展及成長。本集團的政策為嚴格遵守香港法例第57章僱傭條例及香港法例第282章僱員補償條例的所有相關法定規定。本集團定將遵守法律，並且絕不妥協。

人力資源部負責僱傭及就業政策。所有僱員均與本集團訂立恰當及標準的合約。人力資源部主管及其部門負上主要責任，確保本集團作為僱主的法定責任得到及時履行及遵守。我們全面禁止僱用童工及非法移民或強制勞工。人力資源事宜由管理團隊定期審查。概無發現或匯報出現異常情況。

飲食業招聘人手的競爭激烈。我們透過向僱員提供具吸引力的薪酬待遇，包括具競爭力的工資、獎勵及酌情花紅、交通津貼、員工膳食及晉升機會，從而得以在市場上聘請合適的人選。至於僱傭方面，本集團採用外部招聘、內部晉升及轉介計劃等多項政策，鼓勵現有僱員轉介合適人選填補空缺。所有空缺均向全體員工開放，機會平等，不分宗教、性別、年齡及殘疾，並按資格、技能及勝任能力甄選。

環境、社會及管治報告

(B) 社會責任(續)

層面 B1：僱傭(續)

(i) 政策(續)

我們的目標及首要重點乃為僱員提供和諧、愉快、健康及安全的工作環境。為確保人力資源架構公平合理，本集團就各個職位特別制定職位資格及要求，亦被視為招聘、晉升及調遷的標準。

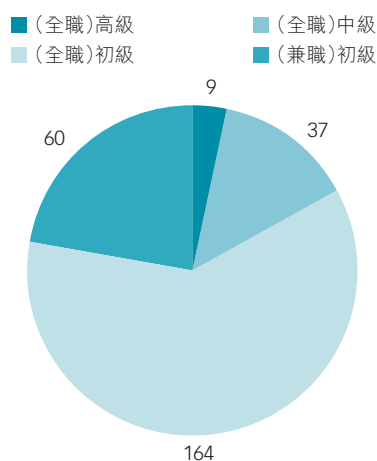
本集團已制定完善的勞工福利及保障政策、守則及指引，強調法律及法例準則方面合規，包括但不限於僱用及終止僱用、工作時數、假期、法定假期、薪酬、各項補償、解僱、健康、一般安全以及其他待遇及福利。

(ii) 合規

本集團已履行其有關僱傭相關事宜的所有責任，並無牽涉任何與僱傭相關的糾紛或訴訟。

就本集團的飲食業務營運而言，僱員流動或流失比率偏高實屬市場常見情況。為改善人力資源管理，本集團已制定關鍵績效指標，包括於財政年度年初及年末時的僱員人數、僱員流失總數、全職與兼職僱員、男女及年齡分佈明細，詳情如下：

於二零一七年三月三十一日的僱員人數



於二零一八年三月三十一日的僱員人數

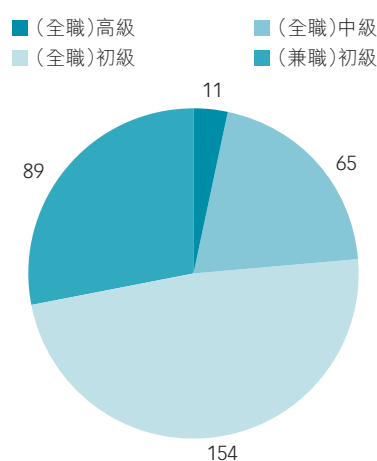


圖 1：按職級劃分的僱員人數

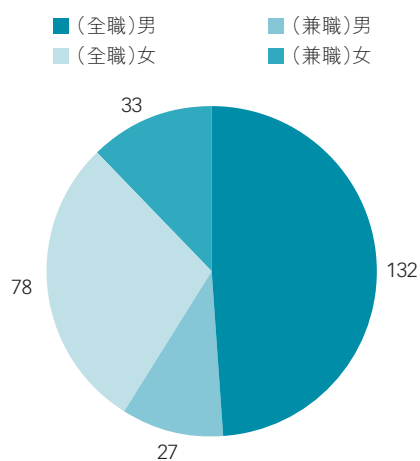
環境、社會及管治報告

(B) 社會責任(續)

層面B1：僱傭(續)

(ii) 合規(續)

於二零一七年三月三十一日的僱員人數



於二零一八年三月三十一日的僱員人數

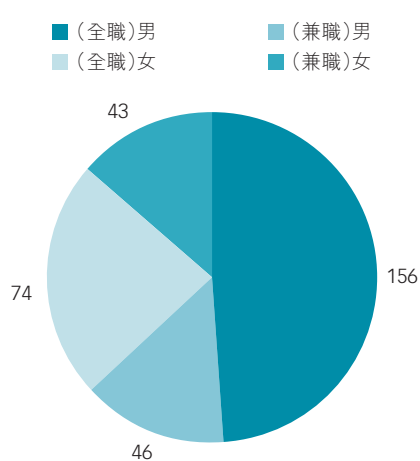


圖2：按性別劃分的僱員人數

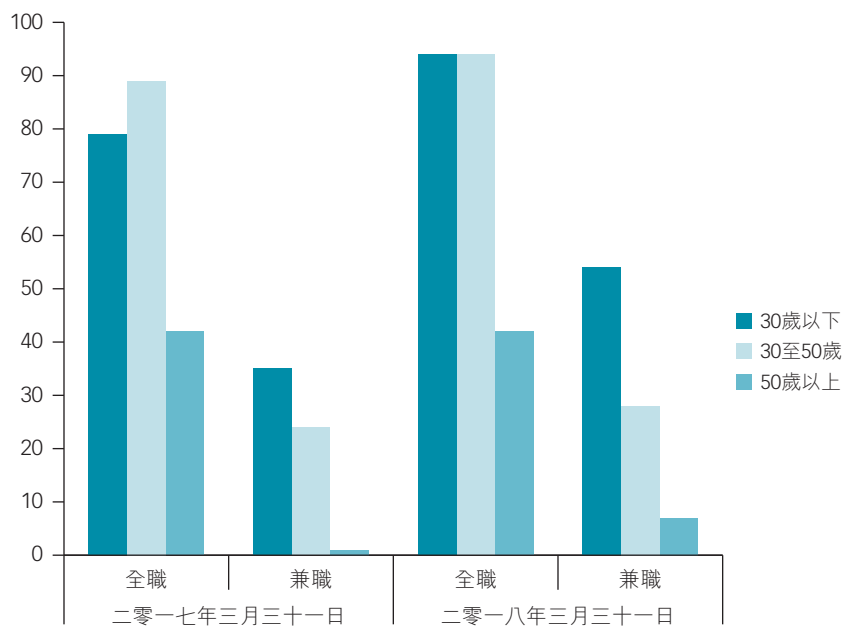


圖3：按年齡組別劃分的僱員人數

環境、社會及管治報告

(B) 社會責任(續)

層面 B1：僱傭(續)

(ii) 合規(續)

	僱員人數
男	136
女	63
總計	199

表 1：於報告期內離任本集團的全職僱員總數(按性別劃分)

層面 B2：健康與安全

(i) 政策

作為負責任的僱主，本集團銳意提供健康安全的工作環境，並重視保護員工免受風險及健康問題的影響。具體而言，僱員的個人衛生對於食品安全至關重要。

所有僱員均須恪守及遵循工作健康與安全指示及指引，並將安全放在首位。餐廳主管及監督人員負責確保在工作場所實施安全政策、規則及慣例。

倘發生意外，不論其性質以及是否屬輕微或嚴重意外，僱員均須按照內部規則規定立即通知其上級，而上級將採取適當措施確保不會影響工作安全。內部規則要求從速匯報所有受傷或意外事故，並根據法律及法規妥善處理。與此同時，我們須就安全與健康問題或工傷採取補救或補償行動。

於報告期內，本集團並無錄得任何申索、賠償糾紛或政府官員進行工傷調查情況。

(ii) 合規

安全乃我們業務目標及營運的首要任務，絕不就安全及遵守法例規定妥協是我們的底線。本集團已履行所有責任，亦無與其僱員發生糾紛，並符合法定規定。

於報告期內，本集團有 16 宗輕微受傷事故(13 宗涉及全職員工，而 3 宗涉及兼職員工)。此等輕微受傷事故已即時妥善處理，並無導致發生可能對我們的業務營運造成重大影響的嚴重災難事故。

環境、社會及管治報告

(B) 社會責任(續)

層面 B2：健康與安全(續)

(ii) 合規(續)

本集團旗下餐廳廚房配備了所有必需的安全設備及設施。勞工處在巡查期間並無發表任何不利評論，亦無匯報或錄得檢控個案。

層面 B3：發展及培訓

本集團支持全體僱員持續學習以及增進其知識及工作技能，使員工及本集團從中得益。本集團為各級員工舉辦在職及特別培訓，包括技能及工作知識、設備操作以及生蠔及餐酒鑑賞聚會和內部崗位輪換培訓等烹飪及服務知識培訓，以便彼等勝任其工作職責，而不會危及本身安全或損壞設備。我們亦為新招聘員工提供入職培訓及迎新活動，以加深彼等對本集團、工作職責及工作地點的瞭解。

於報告期內，共46名員工接受了480個小時的培訓。我們鼓勵僱員參加由外部機構舉辦的職位相關培訓(例如餐飲督導管理課程)，以提高個人的專業質素及能力，本集團將根據申請並由管理團隊酌情決定支付全部或部分費用。

我們已制定並存置詳列所提供及贊助計劃類型的培訓記錄，作為關鍵績效指標，以便管理團隊定期監察及審查，藉以改善僱員的表現及效率。

層面 B4：勞工準則

(i) 政策

為僱用及留聘優秀能幹的僱員，本集團已就招聘、解僱、晉升、假期及福利實施全面的人力資源政策，以支持我們的人力資源工作。

本集團採納各項法律及法規，嚴格遵守香港有關勞工保護及福利方面的勞工法例及僱傭條例。本集團亦恪守有關平等就業機會、防止童工或強制勞工的法律。我們已對員工履行所有責任，並在所有餐廳打造安全健康及愉快的工作環境。於報告期內，我們並無違反僱傭條例及僱員補償條例的任何條文，亦無任何向我們提出的勞工侵權指控。

透過招聘及僱用程序，我們禁止僱用童工、非法勞工及強制勞工。所有求職者均須於招聘時提交學歷、專業技能證書、參考資料及身份證等證明文件，以供核實及記錄之用。有關資料作為僱員的個人檔案保存，以供記錄之用以及日後可作參考及政府調查之用。

環境、社會及管治報告

(B) 社會責任(續)

層面 B4：勞工準則(續)

(i) 政策(續)

人力資源部主管及其部門負責監督合規情況。餐廳主管亦負責確保遵守所有勞工保護及福利責任，並向高級管理團隊匯報任何違反法定規定的情況。

(ii) 合規

本集團嚴格遵守香港僱傭及勞工保護法例，以確保員工的健康、安全及福祉。本集團在規定期限內支付工資及薪金、福利、補償金及保險。本集團已對員工履行所有責任，於報告期內並無就勞工事宜或勞工福利出現任何爭議或訴訟。於報告期內，亦無匯報或發現僱用童工或非法勞工或強制勞工情況。

層面 B5：供應鏈管理

(i) 政策

鑑於我們的採購流程相對標準化，本集團設有簡單而有效的供應及採購管理制度。所有購買交易均公開透明。一般而言，我們須取得多項報價以作比較。視乎購買金額及重要性而言，所有購買交易均經由各級內部監督人員審查。

除本公司日期為二零一八年六月二十六日的年報中「非豁免持續關連交易」一節所披露鮮運食品有限公司(一間由本公司控股股東關連方與本公司全資附屬公司MS Restaurant Group Limited擁有的公司)於二零一八年三月二十三日訂立的總供應協議外，我們並無與供應商訂立任何長期合約，亦無倚賴任何單一供應商供應食材。我們根據一套挑選標準仔細甄選潛在供應商後，方始將其納入認可供應商名單。我們認為，潛在供應商所提供產品及服務的質量及穩定性以及其公眾聲譽非常重要。我們的選擇標準包括產品定價、付款及除購期、購買折扣、其供貨能力及業務營運以及應對任何突發事件的能力。倘情況允許，我們亦會考慮其碳足跡及參與當地社區方面。

我們盡可能與當地或鄰近地區的供應商進行一般目的及小額採購，藉以鼓勵及支持當地經濟，並減少碳足跡。

(ii) 管理風險

於購買特殊用途的物品或服務時，本集團的政策確保貨品或服務合用並符合我們的規格後，方始考慮價格。於報告期內，本集團向超過 120 間認可食材及飲料供應商採購。

環境、社會及管治報告

(B) 社會責任(續)

層面 B5：供應鏈管理(續)

(ii) 管理風險(續)

本集團所有採購均遵循既定的內部採購慣例。所有採購須按照內部付款及核證規則記錄。我們的採購標準主要側重其是否適用、安全及可靠。其他考慮因素包括價格競爭力、供應商的供貨能力及聲譽。我們根據多項考慮因素選擇供應商，包括持續供應令人滿意的產品質量及數量的能力、價格合理以及按時交貨等。新供應商須提供相關證書／文件及往績記錄(如適用)。

本集團深知，食材來貨質量對我們所提供食物質素至為重要。倘餐廳聲譽因出現食源性疾病或中毒指控而受到威脅，市場佔有率將即時萎縮。本集團採取可行措施，確保食材來貨新鮮及質量上乘。我們在採購過程中的適用層面採取及遵循各項質量監控措施。

本集團認為其供應來源並無對旗下餐廳業務構成嚴重威脅。

層面 B6：產品責任

1. 食物及服務質量

(i) 政策

食品衛生質量及安全乃我們業務的命脈。本集團已在營運過程中實施嚴格的內部質量監控標準，以確保持續為顧客提供優質、衛生及安全的食品。餐廳主管負責確保旗下餐廳落實執行各項程序。本集團餐廳廣受顧客好評。

本集團矢志以大眾化價錢在舒適環境提供優質食品。我們堅信，食品維持一貫質量及提供殷勤服務有助我們留住顧客。本集團致力投資於優質烹飪設備，以維持我們的競爭優勢。旗下廚房的食材來貨及製成品是否新鮮安全攸關重要。

我們指派餐廳總廚負責監督食品製備過程。僱員須接受食品安全培訓。所有食品處理工序(例如清洗、切割、調味、烹調及傳菜)均由廚房員工在總廚的監督下進行，而總廚則即場確保食品質素。廚房員工經過指導，使用不同的砧板及刀具處理生熟食物。此外，分開儲存生熟食物亦受到嚴格控制及監督，以免交叉感染。所有用過的食物處理設備必須徹底清洗後，方可用於處理另一菜式。顧客用膳後，我們隨即收集、清洗及烘乾用過的餐具。

環境、社會及管治報告

(B) 社會責任(續)

層面 B6：產品責任(續)

1. 食物及服務質量(續)

(i) 政策(續)

此外，本集團與業務夥伴保持緊密關係，緊貼最新食物來源、顧客口味以及產品開發及知識。

(ii) 合規

本集團餐廳致力以合理價錢提供優質菜餚。本集團的目標為持續保持烹調及食品質量的一貫水準。遭顧客拒絕接受的菜式會即時更換或以顧客選擇的菜式代替。我們的政策為確保顧客對食品及服務質素感到滿意而設。

我們制定了政策及程序，以確保在適當層面適時處理所有顧客投訴或疑慮。餐廳主管負責處理所有顧客投訴。於報告期內，本集團並無接獲可對我們的品牌、業務及營運造成重大不利影響的顧客投訴。然而，本集團將「顧客投訴記錄」設為關鍵績效指標，以便管理層留意及檢討有關情況。

2. 知識產權

本集團為香港5項商標的註冊擁有人。我們深明知識產權對我們的業務至關重要，亦不知悉任何第三方侵犯我們的商標情況。我們就尊重知識產權制定了標準做法，並指示管理層遵守。我們並無抄襲任何競爭對手的專利食譜。我們為電腦安裝了正版軟件，以免軟件有漏洞及因版權引起法律糾紛。

3. 私隱

(i) 政策

本集團的主要業務及營運產生大量顧客、供應商及業務夥伴的私人、機密及敏感資料，包括營運狀況及財務狀況、合約的商業條款以及一般背景資料等。此類重要資料極為敏感，必須依法審慎保護。本集團全面遵守個人資料(私隱)條例(「私隱條例」)，清楚瞭解其責任，並採取措施確保通過各項安全技術及程序嚴格保護資料免遭未經許可存取、使用及披露。僱員均曾接受培訓，在業務過程中妥善處理敏感資料。

環境、社會及管治報告

(B) 社會責任(續)

層面 B6：產品責任(續)

3. 私隱(續)

(ii) 合規

本集團清楚瞭解其責任，並已遵照私隱條例採取措施確保數據及資料得到保護。本集團亦採取措施，確保通過各項安全技術及程序嚴格保護資料免遭未經許可存取、使用及披露。僱員均曾接受培訓，可在業務過程中妥善處理敏感資料。

於報告期內，概無發現或匯報出現任何私隱或資料外洩情況。

層面 B7：反貪污

本集團設有「內部審核制度」，據此董事會授權審核委員會打造反貪污及反欺詐環境，並定期檢討其內部監控制度，從而規管僱員的操守及行為，營造誠信及投入的工作氣氛，防止損害本集團利益。內部審核部門負責處理舉報及採取跟進行動。

我們不斷提醒各級員工預防貪污行為，並始終奉行高道德行為標準。我們對與本集團業務有關的任何形式或級別的賄賂及貪污行為採取零容忍態度。

大額貨幣交易乃透過銀行交易處理，銀行交易須視乎所涉及金額而由適當職級的授權簽署人士處理。

憑藉就採購、銷售、營運及財務推行明確的政策及結構合理的流程，加上採納高標準守則(特別是針對高級管理層)，本集團於報告期內並無發生賄賂或貪污案件。

層面 B8：社區投資

除了透過節約資源及減排以履行保護環境的責任外，我們實行為低技術及50歲以上工人提供就業機會的政策，特別善待婦女工人，從而支持弱勢家庭。我們亦鼓勵僱員參與志願及慈善活動，回饋社會。於報告期內，本集團向慈善機構捐款36,000港元。