

# Top Standard Corporation

(於開曼群島註冊成立的有限公司)

股份代號：8510

環境、社會  
及管治報告

**2019/20**

# 目錄

關於本報告	3
持份者參與	4
環境層面	5
排放物	5
水排放	6
廢物	6
資源使用	6
能源使用	7
水	7
包裝材料	8
環境及自然資源	8
社會層面	9
僱傭	9
僱傭及勞工準則	9
健康及安全	9
發展及培訓	9
勞工準則	9
營運慣例	10
供應鏈管理	10
產品責任	10
食物品質	11
製備	11
服務質素	11
廣告	12
反貪污	12
社區	12
社區投資	12

---

## 關於本報告

Top Standard Corporation (「本公司」，連同其附屬公司，以下簡稱「本集團」及「我們」)欣然提呈截至二零二零年三月三十一日止年度的環境、社會及管治報告(「本報告」)，以概述本集團對影響運營的重大問題的管理，包括環境、社會及管治(「ESG」)問題。

董事會全面負責本集團的ESG策略及報告。董事會負責評估及釐定本集團的ESG相關的風險，並確保設有適當有效的ESG風險管理及內部監控系統。

### 報告期間

本報告闡述本集團於二零一九年四月一日至二零二零年三月三十一日(「報告期間」)有關環境及社會層面的政策及表現。

### 報告範圍

本報告概述本集團截至二零二零年三月三十一日止年度在企業社會責任方面的舉措及表現，涵蓋主要業務，即其在香港的餐廳業務。於報告期間後，本集團出售台灣品牌「心齋」餐廳，以及香港品牌「滿江紅」、「浪人」及「三希樓」餐廳。就一般披露範圍而言，本公司僅專注於香港主要地區分部的業務，該分部業務於報告期間佔我們總收入的91%以上。本集團將會繼續優化及完善一般披露資料及關鍵績效指標的披露方法。

### 報告基準

本報告乃根據香港聯合交易所有限公司GEM上市規則附錄20—「環境、社會及管治報告指引」(「ESG報告指引」)編製，以概述本集團的ESG表現。本集團已遵守ESG報告指引中所載「不遵守就解釋」條文的披露規定。

本報告以中、英文編製及刊發。如中、英文兩個版本有任何抵觸或不相符之處，應以英文版本為準。

### 聯絡資料

本集團歡迎閣下就可持續發展舉措對本報告提出反饋意見。請發送電子郵件至 [ir@topstandard.com.hk](mailto:ir@topstandard.com.hk) 與我們聯絡。

---

## 持份者參與

本集團注重我們的持份者的參與，其中包括員工、客戶、供應商。彼等均在本集團業務或活動的成功上擔當重大角色。

於編纂本報告時，我們已與內部持份者溝通，以監督及管理我們對環境與社會多個方面的影響。本集團認為，持份者參與對制定可持續發展戰略及履行社會責任具有重大影響力，此乃本集團戰略制定及決策的基準。

## 環境層面

本集團的業務須遵守香港環境保護法律規例，並已遵守水污染管制條例。

我們已在有需要時就餐廳取得水污染牌照。本集團亦已於整個集團內實施各種政策，以確保營運過程中產生的浪費情況減至最小。

### 排放物

本集團廚房排放的油煙含有懸浮顆粒，該等物質可能對人體健康造成不利影響，及可能在周邊產生令人不愉快的氣味。本集團致力於透過各種措施減少及更好地控制該等排放，包括：安裝高效的過濾設備及定期維護通風系統。本集團竭力為餐廳選擇可盡量減少對周邊環境造成影響的位置。為盡量減少油煙對周邊環境的影響，本集團嚴格監控我們餐廳安裝的油煙排放設備的效能。我們也安裝了符合本地相關環境準則的廢氣淨化裝置。為了最大限度地延長該等設備的使用壽命，我們的運營部門制定了一套維修保養計劃，包括定期清潔油煙淨化裝置，定期保養裝置及編製清潔報告。此方式可確保我們的店鋪符合本地法規，亦使店鋪附近空氣保持清新。除油煙外，空氣污染物的主要來源乃來自煤氣的消耗。經由汽車所產生的空氣污染物排放不被視為重大。本集團正安排及指派負責部門及人員對空氣污染物(包括硫氧化物(SO<sub>x</sub>)及氮氧化物(NO<sub>x</sub>))的排放進行量化，並計劃於未來一年披露有關數據(二零一九年：SO<sub>x</sub>為0.0002噸；NO<sub>x</sub>為0.0413噸)。

至於溫室氣體(「溫室氣體」)，本集團大部分碳足跡來自本集團的餐廳及辦公室的煤氣與電力消耗。誠如「資源使用」一節所述，本集團採用一般措施，以控制活動帶來的環境影響。為了符合減排目標，本集團已實施「資源使用」一節所述的節能辦法，以減少溫室氣體排放。此外，本公司盡量減少差旅。只有少數僱員需要出差。本集團正安排及指派負責部門及人員對溫室氣體排放進行量化，並預期於未來一年披露有關數據。於二零一九年同期溫室氣體排放的情況如下：

溫室氣體排放	
溫室氣體排放種類	二零一九年 二氧化碳 當量排放(噸)
範圍1	549.40
範圍2	1,223.88
範圍3	35.88
合共	1,809.16
密度(噸/千港元收入)	0.014

## 環境層面

附註：

- 溫室氣體的估算參見「溫室氣體盤查議定書－企業會計與報告標則」
- 範圍1：從餐廳的燃料消耗中直接排放
- 範圍2：本集團消耗外購電力產生的間接排放
- 範圍3：包括員工差旅的其他間接排放

### 水排放

本集團排放廢水時嚴格遵守水污染管制條例所載的規定。本集團所有餐廳均獲得香港環境保護署頒發的水污染管制牌照，而本集團已安裝足夠設備以確保污水在排放前得到妥善處理。

### 廢物

本集團的餐廳及物流中心在運作期間會產生各種廢物，包括廢油，食物垃圾，包裝物料及污水等。本集團對不同類型的廢物設有嚴格的分類系統。各類廢物均有特定的存儲位置及收集程序。本集團安排專業廢油公司到現場收集廢油，當地回收商收集各種形式的廢棄包裝材料，專業公司定期對隔油池進行清洗。本集團已採取預防措施防止廢物洩漏造成污染。廢物分開存放。廢物收集者可以回收及收集食物垃圾。於二零一九年同期，產生的無害廢物為501.11噸及其密度為0.0039噸／千港元收入。本集團正安排及指派負責部門及人員對已產生的無害廢物進行量化，並期待於下一個財政年度披露有關數據。於該兩段期間並無明顯產生有害廢物。

### 資源使用

本集團高度重視資源的有效利用。本集團使用的主要資源為電力、水、煤氣及包裝材料。本集團致力改善自然資源的有效利用，例如盡量減少浪費與排放，並實施有效的回收計劃。常規措施實施如下。

## 環境層面

### 能源使用

電力乃我們辦公室與餐廳運營每天主要消耗的能源。本集團採用以下各種高效節能措施促進節能：

- 關上閒置照明設備、電器以及電氣與電子設備(包括但不限於電腦，列印機，複印機及空調)電源
- 本集團辦公室及餐廳的各個區域採用LED照明
- 在每日非高峰時段合理且集中地安排客戶的用餐區域，以減少使用中的電子設備數量
- 在電器開關與空調控制板附近張貼節電通知，並鼓勵員工與客戶適當調整空調溫度

本集團正安排及指派負責部門及人員對能源消耗進行量化，並計劃於未來一年披露有關數據。

於報告期間及二零一九年同期的能源消耗如下：

能源消耗	
能源種類	二零一九年 能源消耗 (兆瓦時)
電力	1,398.19
煤氣	2,869.44
合共	4,267.63
能源密度(兆瓦時/千港元收入)	0.033

### 水

本集團在採購適合使用食水方面未遇到任何問題。食水主要用於本集團餐廳業務的清潔過程。本集團鼓勵僱員在用水清洗前使用刮刀或刷子去除殘留物，並透過在工作場所張貼環保標語來宣揚節水習慣，以提醒僱員有效使用食水。在報告期間，用水量尚未量化，而本集團正安排及指派負責部門及人員對用水量進行量化，並預期於未來一年披露有關數據(二零一九年：48,348立方米及其密度為0.37立方米/千港元收入)。

## 環境層面

### 包裝材料

為更好地保存本集團食品質素並確保食品安全，本集團在餐廳業務中使用若干包裝材料，包括打包盒，塑料袋及各種用完即棄用品。

為減少筷子、紙巾等用完即棄餐具及物流包裝材料的日常消耗，本集團繼續推廣使用可回收餐具及包裝材料，以減少用完即棄用品的使用情況。

我們不時檢查陳舊的設備與設施，在外觀與功能並無明顯變化且滿足安全衛生要求的前提下，盡量做到回收再利用。

本集團正安排及指派負責部門及人員對包裝材料消耗進行量化，並計劃於未來一年披露有關數據。

於報告期間及二零一九年同期的包裝材料消耗情況如下：

包裝材料消耗	
分類	二零一九年 數量(件)
碗	97,160
杯子	22,700
飯盒	112,850
塑料袋	217,482
吸管	9,400
餐具	710

### 環境及自然資源

本集團透過教育及培訓提升員工對環境問題的意識，並得到員工支持提升本集團的績效，提升客戶，業務夥伴及股東的環保意識，支持有關環境保護與可持續發展的社區活動，並定期評估及監測過去及現時有關健康、安全及環境問題的業務活動。透過「排放」與「資源使用」各節中提及的政策整合，本集團力求盡量減少對環境及自然資源的影響。



---

## 社會層面

### 僱傭

#### 僱傭及勞工準則

本集團的人力資源政策列出了本集團的薪酬與解僱、招聘與晉升、工作時間、休息時間、平等機會、多元化、反歧視以及其他利益及福利的標準。本集團已遵守當地的僱傭法律及法規，例如香港的僱傭條例。於報告期間內，本集團並無違反任何僱傭法律或規例，於報告期間內亦無針對本集團提出的僱傭索償。

本集團根據業務需求招聘僱員。人力資源部門根據年度業務發展計劃或其他部門的特定要求招聘僱員。本集團透過各種渠道尋覓候選人，包括網上招聘平台及參與招聘會。本集團亦於適當情況下鼓勵員工內部調職。

餐飲業的招聘情況競爭激烈。本集團認為我們其提供的薪金及福利具競爭力。本集團僱員亦可獲發獎金獎勵、酌情花紅、長期服務獎賞以及交通及醫療開支方面的補貼。本集團認為招聘政策可以吸引、鼓勵及挽留對本集團營運及發展而言極其重要的僱員。

#### 健康及安全

本集團致力為僱員提供安全的工作環境。本集團遵循職業安全健康局發出的安全手冊，當中載列工作安全措施，以預防本集團營運的餐廳物業可能發生的常見意外。本集團亦嚴格遵守香港的職業安全及健康條例。此外，本集團向全體新招聘入職及現有僱員提供相關培訓。董事認為，該等措施有助降低僱員工傷數字及嚴重程度，有關措施亦屬充足有效，可預防嚴重工傷發生。

本集團個別餐廳經理負責員工健康及安全。發生任何意外均會向本集團人力資源部門彙報，以符合適用勞工法例及規例。

鑑於新型冠狀病毒病（「COVID-19」）於二零二零年初爆發，本集團採取一系列措施，幫助遏止疾病蔓延，保護我們的員工。

於報告期間內，本集團在所有重大方面均遵守有關工作場所安全的法律法規，並無發生任何對我們的經營產生重大不利影響的事件。

#### 發展及培訓

本集團向新招聘員工提供在職培訓。主廚會培訓新招募的廚房員工，而我們餐廳的每位總經理在一般情況下會負責培訓新服務員工。

#### 勞工準則

為幫助僱員平衡工作和生活並舒緩工作壓力，本集團定期為僱員提供福利，並組織休閒旅行、節慶宴會等活動，給予各部門僱員社交、加深了解及交流的機會，以加強團隊精神及營造愉快的工作氣氛。

## 社會層面

本集團的餐廳及辦事處均嚴格遵守香港僱傭條例的規定，該條例明確禁止童工及強迫勞工。招聘過程中實施了多項控制措施，以確保所有新加入員工均為香港的合法勞工。

本集團根據法定工時標準安排僱員的工作時間，並允許僱員根據勞工法律擁有帶薪假期與病假的權利。於報告期間內，據本集團所知，並無任何重大違反相關法律法規所載勞工規定的情況。

### 營運慣例

#### 供應鏈管理

本集團供應商主要包括食材及飲品供應商。本集團主要食材包括肉類、海鮮及蔬菜。本集團亦委聘承建商為餐廳進行裝修或翻新，以及委聘外部發牌顧問、清潔服務供應商、廚具用品及滅蟲服務供應商。

本集團供應商乃經管理層團隊諮詢主廚及餐廳總經理意見後挑選。於識別供應商時，本集團管理層團隊將於市場上物色某一特定食材樣本，並會率先採購少量樣本，以供管理層團隊內部評估。本集團只會與具備必需資歷、良好市場聲譽、營運及財務狀況穩健，以及有關建議供應條款為本集團可接受的情況的新供應商進行交易。經本集團業務發展及營運董事認可後，新供應商將獲納入本集團的認可供應商名單。本集團管理層會定期檢討認可供應商名單，亦會定期審閱名列於認可供應商名單上的供應商資格。

本集團要求供應商及彼等向本集團供應的產品須符合本集團內部品質標準及香港相關監管機構實施的標準。為確保本集團供應商維持令人滿意的質素，本集團就品質標準事宜不時向供應商提供反饋意見。

本集團與主要供應商定期保持聯絡，而所有付運至本集團的材料均會於收貨時由員工檢查，以確保有關材料符合本集團的品質標準。不符合本集團品質要求的材料將會退還原供應商。倘供應商持續未能符合本集團品質標準，本集團將考慮更換有關供應商。

本集團採購材料當中有大部分為易變壞食物（例如新鮮肉類、家禽、海鮮及蔬菜）。本集團餐廳主廚及總經理負責採購該等易變壞食物，而彼等亦會確保僅會採購足夠份量材料，以免堆積過量存貨及浪費，令本集團可經常使用新鮮材料烹調食物。

主廚及餐廳經理每年會對供應商進行評估，以評估所提供材料的品質及價格以及供應商的服務質素。

#### 產品責任

本集團認為食物及服務質素對本集團取得成功至關重要。本集團保持競爭力的若干優勝之處在於本集團餐廳提供的優質食物及員工提供的優質服務。本集團已實行嚴格的餐廳品質控制制度。高級管理層團隊負責實施本集團整體的食物安全措施。此外，餐廳總經理、副經理及主廚會每日負責確保日常衛生及食物品質。

## 社會層面

本集團嚴格遵守適用法律，於報告期間內，並無知悉任何重大違反有關所提供產品與服務的健康及安全、廣告、標籤及隱私事宜的相關法律法規的情況。

### 食物品質

為確保本集團食物品質，所有購入用於烹調菜餚的材料僅會向餐廳主廚指示的認可供應商或預批供應商採購。

本集團已採納一套食物衛生政策。本集團餐廳均設有經認證的衛生督導員及衛生經理，以符合食物環境衛生署(食環署)規定並監察餐廳的衛生情況。所有食材原材料及半加工食材均須儲存於有罩貨架或冷藏室(視食材性質而定)。廚房員工將定時檢查儲存溫度，以確保食材在所需溫度下儲存。所有食物處理人員於加工食材之前必須把雙手消毒，且於加工食材過程中必須佩戴手套。每間餐廳的主廚將會持續向其他廚房員工提供在職食物加工及衛生培訓。

廚房員工將定時對廚房進行清潔工作並填妥清潔項目清單，而部分清潔工作(如洗碗、清洗餐桌用布及滅蟲)已外判予第三方專業清潔服務供應商。

### 製備

本集團所有食材及菜餚主要由初級廚師製備，並由每間餐廳的主廚監督。菜式於離開製備區後會先由本集團廚房主廚檢查，然後才會轉交服務員上菜予顧客。於本集團餐廳，主廚將確保每道菜式乃根據若干菜式擺盤要求製備並適合供人食用。任何未達到標準的食物將被退還再製備及／或烹調。

### 服務質素

本集團餐廳業務的主要組成部分包括妥善提供顧客服務的能力。倘本集團無法達到顧客期望，此情況可能對吸引顧客光顧本集團餐廳以及對本集團聲譽造成不利影響。本集團各餐廳的總經理及主廚每日會舉行簡要會議及作出評估，以確保本集團服務質素。本集團透過以下途徑收集意見，分別為：(i)擺放於本集團所有餐廳的顧客意見卡；(ii)電話熱線；(iii)本集團網站、社交媒體專頁及電郵；及(iv)客戶在餐廳的即時反饋意見。總經理將於每日簡報會討論顧客意見，而市場推廣部會將所有意見匯集，並與相關人員識別及評估有關問題，以改善本集團整體服務質素。本集團總經理亦將與高級管理層討論顧客意見，以改善本集團整體服務質素。

本集團一經接獲餐廳顧客的投訴後，總經理隨即嘗試於餐廳層面以顧客滿意的方式解決有關問題。於一般情況下，倘投訴牽涉菜餚味道或質素問題，本集團通常會以另一道菜餚更換或為顧客取消訂單。倘投訴與本集團員工有關，餐廳經理將會直接處理，以解決有關問題。有關投訴均記錄在投訴日誌簿內，以便本集團管理層跟進。

---

## 社會層面

本集團確保各員工於加入本集團及獲聘用時接受適當培訓。本集團就申請人的工作知識、相關經驗、性格、整體態度、溝通技巧及成熟程度進行評估，以提升向顧客提供服務的質素。樓面員工須接受培訓，使其殷勤謹慎、高效快捷、彬彬有禮，對顧客主動積極、熱情好客。本集團各餐廳經理於日常營運中與樓面員工舉行簡報會，經理會與餐廳員工討論顧客提出的意見。有關會議有助樓面員工維持並改善服務水準及質素。

### 廣告

我們根據香港商品說明條例刊發登廣告與撰寫菜譜。本集團確保其廣告與菜譜內容名符其實，並且與本集團的服務及產品一致，並無誤導資料。

### 反貪污

為確保營運效率及僱員在公平誠信的工作環境中發展，本集團已就申報及舉報利益衝突制定政策及程序，並為僱員舉報內部不當行為提供渠道。本集團為員工組織培訓，以提高他們對反貪污的意識。本集團亦定期對各級員工的誠信進行調查。欺詐風險亦是每月及每年表現評估的標準之一。本集團已設立舉報熱線電話。倘有任何涉及欺詐的可疑案件，僱員應向高級管理層匯報相關案件並提出建議。

本集團一貫嚴格遵守香港防止賄賂條例。於報告期間，本集團或其僱員並無任何有關貪污行為的法律案件。

## 社區

### 社區投資

本集團致力於創造可持續繁榮，為所有持份者帶來長期的社會及經濟利益，特別是維持與業務運營相關的利益集團的關係。本集團將繼續探索其他方式為環境作出更多貢獻，並致力推動未來建立健康及可持續發展的社會。