



環境社會及管治報告  
2021/2022

**KGROUP HOLDINGS LIMITED**

**千盛集團控股有限公司**

(於開曼群島註冊成立的有限公司)

股份代號：8475

# 環境、社會及管治報告

## 關於本報告

千盛集團控股有限公司(簡稱「**本集團**」或「**本公司**」)欣然提呈其第五份環境、社會及管治報告(「**環境、社會及管治報告**」)，以概述其在環境、社會及管治(「**環境、社會及管治**」)方面的管理及成就。本環境、社會及管治報告旨在展示本集團在引領本公司實現可持續發展方面的承諾及決心，有助於解決可能影響本集團管理及營運的各種環境、社會及管治相關問題。

本環境、社會及管治報告乃根據香港聯合交易所有限公司(「**聯交所**」)頒佈的GEM上市規則附錄二十所載環境、社會及管治報告指引(「**環境、社會及管治報告指引**」)的所有適用條文編製。本集團於披露其報告期間的環境、社會及管治表現時已遵守重要性、量化、平衡及一致性報告原則。環境、社會及管治報告內的所有資料均來自本集團及其收集所得的官方文件、統計數據以及管理及營運資料。

於報告期間，本集團的數據收集系統出現變動，導致數據披露出現若干變動。展望未來，本集團將繼續檢討及改善數據收集程序，以提高數據披露的準確性及完整性。

報告乃以中英文編製及刊發。倘出現任何衝突或不一致，概以英文版本為準。該報告可於聯交所網站查閱。

## 報告期間及範圍

報告期間：二零二一年九月一日至二零二二年八月三十一日(「**報告期間**」)

報告範圍：除另有說明外，本環境、社會及管治報告僅涵蓋本集團主要收入來源及本集團認為屬重大的經營活動。因此，其涵蓋本集團僅於新加坡經營餐廳的主要業務、一間自主開發品牌「Gangnam Kitchen」的中央廚房，以及以不同品牌自營的15間餐廳。

### 報告原則

於編製本環境、社會及管治報告時，本集團已採納附錄二十以下報告原則：

報告原則	應用
重要性	已進行重要性評估以識別對本集團長期可持續發展而言屬重要的關鍵議題。有關更多詳情，請參閱「持份者參與及重要性評估」。
量化	本環境、社會及管治報告的所有關鍵環境及社會績效指標均在可行情況下根據環境、社會及管治報告指引作出量化披露。
平衡	本環境、社會及管治報告的整體環境、社會及管治表現以客觀公正的方式呈列，以為持份者提供本集團的平衡概覽。
一致性	除另有說明外，本集團的報告範圍及本環境、社會及管治報告所用的計算方法維持不變。如披露範圍及計算方法有任何變動，將於需要時作出適當披露及解釋。

### 意見及反饋

閣下對本環境、社會及管治報告的反饋對本集團的改進至關重要。歡迎 閣下透過電郵[enquiry@kggroup.com.hk](mailto:enquiry@kggroup.com.hk)與我們聯絡，而 閣下的反饋或建議為我們持續進步可持續表現的動力。

### 緒言

本集團明白可持續發展的重要性，並相信其為延續本集團未來發展的重要支柱。因此，本集團致力透過創造經濟、環境及社會價值維持良好的企業管治標準，以實現長期可持續發展。其亦承諾透過將可持續發展措施納入其日常營運及管理，協助提升其環境、社會及管治表現，以實現可持續發展。

# 環境、社會及管治報告 (續)

## 1. 環境、社會及管治的管制架構

董事會(「董事會」)致力將環境、社會及管治考慮因素融入日常營運及管理，為本集團及其所有持份者帶來共同利益及價值。董事會全面負責管理本集團的相關環境、社會及管治事宜，包括環境、社會及管治策略、方向及政策。在董事會的領導及監督下，各業務及職能部門定期討論、檢討及監察環境、社會及管治相關事宜，如風險與機遇、表現、政策、措施及目標。

本集團的業務及職能部門亦要求在其各自領域制定及實施與董事會要求的可持續發展相關的策略及目標。彼等將協助董事會透過定期會議檢討本集團的環境、社會及管治相關目標及表現、評估對本集團及其持份者而言屬重大的相關風險及機遇、評估相關可持續發展的政策及措施的成效，並提供適當解決方案以提升本集團的整體環境、社會及管治方針。本集團將繼續檢討及加強其環境、社會及管治的管制、策略、政策及目標設定，以將可持續發展納入決策過程及日常營運。

董事會致力在將可持續發展策略融入日常業務營運方面取得實質進展。於報告期間，董事會及職能部門繼續推行可持續發展策略及管理方法，以確保處理環境、社會及管治風險以減少負面影響。此外，在董事會的指示下進行內部討論，以探討本集團制定環境、社會及管治相關目標的能力、資源及需要。有關結果將於有進展時適時披露，以回應持份者的期望。

## 2. 持份者參與及重要性評估

本集團重視持份者對我們的業務營運的重要性，並相信持份者參與是制定本集團環境、社會及管治策略的關鍵成功因素之一。我們已建立不同的溝通渠道，以與主要持份者(如客戶、供應商、股東、僱員、政府／監管機構及社區)保持密切溝通及關係。

透過與主要持份者討論有關環境、社會及管治相關事宜的期望及收集相關意見，我們已深入了解彼等對本集團環境、社會及管治策略及表現的看法。為回應彼等的意見及對議題的關注，本集團將進行重要性評估，提供實用見解協助本集團識別其重要議題，從而提升我們的整體業務及可持續發展表現，同時與持份者創造共同價值。

根據重要性評估的結果，本集團已識別對我們的業務營運及持份者最為重要的三個關鍵議題，包括資源使用、產品責任以及健康與安全。該等事宜將以有效的風險管理及內部監控系統處理，旨在提升本集團的營運效率，為持份者及社會創造環境及社會效益。

## 2. 持份者參與及重要性評估 (續)

與各持份者團體溝通的渠道載列如下。

持份者	溝通渠道	持份者關注問題
客戶	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 公司網站</li> <li>• 電子郵件</li> <li>• 員工反饋</li> <li>• 客戶建議卡</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品及服務質量</li> <li>• 交付時間</li> </ul>
供應商	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 供應商評估</li> <li>• 實地訪問</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 提供公平環境進行合作</li> <li>• 提升互信互惠</li> </ul>
股東	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 股東週年／特別大會</li> <li>• 年報及公告</li> <li>• 公司網站</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 企業透明度及聲譽</li> <li>• 規管企業管治</li> <li>• 可持續盈利能力</li> </ul>
僱員	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 員工培訓</li> <li>• 員工交流大會</li> <li>• 表現評估</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 職業培訓及晉升</li> <li>• 確保職業健康</li> <li>• 薪酬待遇及福利</li> <li>• 工作時長</li> </ul>
政府／監管機構	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 日常申報及披露公告</li> <li>• 發佈</li> <li>• 新聞</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 遵守政策及規例</li> <li>• 稅務合規</li> <li>• 合規經營</li> </ul>
社區	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 公司網站</li> <li>• 企業社會責任活動</li> <li>• 提供僱傭機會</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 保護生態系統</li> <li>• 促進社區發展</li> <li>• 參與慈善活動</li> </ul>

# 環境、社會及管治報告 (續)

## (A) 環境

### 2.1 環境政策及合規情況

為展示保護環境的決心，本集團致力減低其業務營運所帶來的風險及影響。我們承諾在涉及排放物、資源使用、環境及天然資源以及氣候變化之業務的各個方面實施可持續發展措施，如環境政策、策略及措施。

本集團支持「綠色環境」的理念，致力成為一間負責任的企業，遵守新加坡食品行業的所有適用法律及法規。隨著新加坡法律、法規及政策（如環境保護及管理法案（「EPMA」）及環境公共衛生法案（「EPHA」））的不斷完善及實施，本集團將繼續制定及實施一系列內部政策及系統，以節約用水、能源及其他資源。

於報告期間，本集團並無發現任何嚴重違反有關環境事宜的所有相關法律及法規的情況，包括但不限於廢氣及溫室氣體排放、向水及土地的排污以及有害及無害廢棄物的產生。

### 2.2 排放物

本集團從事經營餐廳的業務，務求為客戶帶來優質食品。其產生的溫室氣體（「溫室氣體」）及廢氣排放主要來自廚房營運所用的民用燃氣及餐廳購買的電力，包括二氧化碳（CO<sub>2</sub>）、甲烷（CH<sub>4</sub>）、氧化亞氮（N<sub>2</sub>O）、氮氧化物（NO<sub>x</sub>）及硫氧化物（SO<sub>x</sub>）。

(A) 環境 (續)

2.2 排放物 (續)

於報告期間，本集團的排放物如下：

表1－排放物

	單位	二零二二年	二零二一年
<b>空氣排放物</b>			
氮氧化物	千克	368	14
硫氧化物	克	1,792	90
顆粒物	克	1,742	1,201
<b>溫室氣體排放物</b>			
範圍1 (附註1)	二氧化碳當量噸數	127	21
範圍2 (附註2)	二氧化碳當量噸數	490	967
範圍3 (附註3)	二氧化碳當量噸數	–	39
溫室氣體排放物總量	二氧化碳當量噸數	617	1,027
溫室氣體排放物密度	二氧化碳當量噸數／ 百萬坡元收益 (附註4)	46	67

附註：

1. 範圍1：來自本集團擁有或控制的來源的直接排放。
2. 範圍2：來自生產本集團消耗的所購電力及所購民用燃氣的間接排放。
3. 範圍3：來自處理堆填區的廢紙、政府部門處理淡水及污水所用電力以及僱員商務航空旅行的其他間接排放。
4. 密度指於報告期間按本集團百萬收益計算的二氧化碳當量噸數。

# 環境、社會及管治報告 (續)

## (A) 環境 (續)

### 2.2 排放物 (續)

為減少營運過程中產生的溫室氣體及廢氣排放，本集團已實施多項溫室氣體及廢氣排放控制措施，以盡量提高廚房設施及設備的能源效率。本集團將繼續盡量減少能源消耗，並透過以下措施於下一個財政年度將空氣污染物及溫室氣體排放減少2%：

- 僱員須關閉非使用中的燃氣灶及熱水器；
- 提供教育材料以提高僱員的節能意識；
- 無用物料及厚冰塊須予以定期清理並自冰箱取出解凍；
- 於餐廳及辦公室安裝節能型烹飪設施及設備（如蒸籠、蒸櫃、洗碗機及LED照明設備等）；
- 安裝適當及有效的過濾設備；
- 定期審查、維護及維修通風系統；
- 優化遠程溝通，減少不必要的差旅；
- 使用更具能源效益的汽車；及
- 進行定期的車輛維護以確保最佳的發動機性能及燃料消耗。

### 2.3 有害及無害廢棄物管理

廚餘是本集團業務營運中無害固體廢物的主要組成部分。其包括食品生產、加工、零售及製備過程中產生的廢物，尤其是剩餘物及過期食品。然而，由於本集團的業務性質，本集團的營運不會產生大量有害廢物。因此，於源頭避免產生廢物及盡量減少廢物是本集團減廢策略的重要措施。

於報告期間，本集團產生的無害廢棄物如下：

表2—無害廢棄物

	單位	二零二二年	二零二一年
所產生的無害廢棄物	噸	470	528
所產生的無害廢棄物密度	噸／百萬坡元收益(附註)	35	34

附註：密度指於報告期間按本集團百萬收益計算的無害廢棄物噸數。

(A) 環境 (續)

2.3 有害及無害廢棄物管理 (續)

於二零二二年，本集團的廢棄物量較去年減少約11%，並成功實現上一財政年度所訂立減少2%廢棄物量的目標。我們承諾將各種廢棄物預防考慮因素納入我們的業務營運，並在僱員手冊及培訓手冊中的工作守則一節中制定食品訂購及加工指引，以更好地管理及處置廢棄物。為減少廢棄物產生對環境的影響，本集團已制定以下措施，以激勵員工承擔改善廢棄物管理的責任：

- 每日監察食材的消耗，以減少浪費及儲存成本

每間餐廳的廚師長應明瞭如何善用各種食材以及每間餐廳客戶的消費模式。透過對於食品訂購及處理的管控，本集團可有效減少食物浪費並避免浪費過多食材及菜餚。藉此，我們希望此做法可提高僱員對減少廚餘及相關概念的意識。

- 減少紙張及餐巾廢物

為減少紙張及餐巾消耗，本集團一直鼓勵僱員使用電子資訊系統分享資訊或內部行政文件以代替紙張。本集團在打印機附近張貼告示，提醒員工使用雙面打印，並在需要時回收廢紙。另一方面，本集團明白由於供應一次性餐巾會令固體廢物問題更為嚴峻，為餐飲圈中持續最久的爭論之一，作為回應，餐廳內所有餐巾僅會應顧客要求而提供。

- 設立回收區

我們在所有業務營運的特定區域放置不同的回收箱，並貼上適當的標示，以說明何種廢棄物或可回收材料應或不應放進回收箱。例如，回收箱僅於每間餐廳儲存已使用的食用油及油脂廢棄物。我們鼓勵僱員在可回收材料放入適當的回收箱之前對其進行分類。

## 環境、社會及管治報告 (續)

### (A) 環境 (續)

#### 2.4 資源使用

本集團意識到自然資源的消耗是當前面臨的最大挑戰之一，並認為資源優化已成為在日常運營中提高相對環境、社會及管治表現的最可取及適應性最強的解決方案。為尋求對環境產生較少不利影響的全面廢物預防及減少方法，本集團致力透過實施能源及用水效益措施加強其資源管理，以培養低碳企業文化，從而進一步提高僱員的節約資源意識。

##### (i) 能源消耗

本集團日常營運的主要能源消耗主要來自所購民用燃氣及所購電力。為減少我們所有營運過程中的能源消耗，本集團已採取以下節能措施以促進節能：

- 不使用時關閉燃氣灶及熱水器；
- 在非辦公時間關閉閒置照明設備；
- 僅於滿載的情況下開啟洗碗機；
- 根據季節變化關閉空調及其他設備；及
- 安裝節能型烹飪設施及設備。

於報告期間，本集團的能源消耗情況如下：

表3－能源消耗

	單位	二零二二年	二零二一年
<b>直接能源</b>			
柴油消耗量	千瓦時	27,483	—
<b>間接能源</b>			
民用燃氣消耗量	千瓦時	627,911	671,125
用電量	千瓦時	1,137,843	1,346,845
能源消耗總量	千瓦時	1,793,236	2,017,970
能源消耗密度總量	千瓦時／百萬坡元收益 (附註)	134,617	131,037

附註：密度指於報告期間按本集團百萬收益計算的能源的千瓦時數。

(A) 環境 (續)

2.4 資源使用 (續)

(ii) 用水

由於本集團的業務性質，本集團在其業務活動中大量耗水，尤其是與廚房中的設備及流程相關的耗水。因此，制定水資源管理策略對本集團規劃、發展、分配及管理水資源的最佳使用至關重要。為推廣及採納節水措施以減少耗水量，本集團已採取以下措施：

- 在可行情況下重覆使用廢水；
- 僅於滿載的情況下使用洗碗機；
- 對水管進行常規檢查及維護，以避免漏水；及
- 修復任何有缺陷之零部件以全面確保水源穩定乾淨。

於報告期間，本集團用水情況如下：

表4－用水

	單位	二零二二年	二零二一年
用水量	立方米	13,907	15,744
用水密度	立方米／百萬坡元 收益 (附註)	1,044	1,022

附註：密度指於報告期間按本集團百萬收益計算的水的立方米數。

於二零二二年，本集團的能源及用水量較上一年度減少約11%及12%，實現上一財政年度所訂立減少2%消耗量的目標。為實現進一步改善，本集團將繼續積極將各種措施融入其業務營運，教育其僱員保護棲息地，並定期保養所有電器，以提升本集團在節約能源及用水方面的表現。為加強監察本集團的耗水量，本集團承諾利用先進技術定期統計耗水量，與員工分享最佳管理實踐，並鼓勵員工實施節約措施。

## 環境、社會及管治報告 (續)

### (A) 環境 (續)

#### 2.4 資源使用 (續)

##### (iii) 包裝材料

由於新加坡政府為應對新型冠狀病毒疫情爆發而實施禁止在餐飲場所用餐及其他社交距離限制，外賣食品的興起加劇一次性餐具、容器及包裝的使用，導致報告期間產生大量廢棄物。

於報告期間，本集團所用的包裝材料如下：

表5－包裝材料

	單位	二零二二年	二零二一年
所用包裝材料	噸	39	48
所用包裝材料密度	噸／百萬坡元收益	3	3

(附註)

附註：密度指於報告期間按本集團百萬收益計算的包裝材料噸數。

為減少使用一次性及多餘的包裝材料，本集團已採取多項措施以消除我們產生的塑料廢棄物。例如，向員工提供培訓，詢問客戶是否需要為食物及／或飲料配備塑料袋、一次性餐具及吸管；在為客戶包裝食物時減少使用塑料袋；並鼓勵客戶購買外賣食品時自帶容器。

然而，本集團相信，當疫情受控及防疫措施陸續解除時，此情況將會改善。因此，本集團計劃於下一個財政年度減少2%的廢物量，並將繼續監察其廚餘數據，並將未售出產品捐贈予非牟利機構（如適用）。

#### 環境及天然資源

本集團透過認識到環境保護的重要性，致力於減少我們的活動及營運對環境的影響。為有效改善本集團的資源使用表現，本集團致力採納多項有關減少資源消耗的政策及措施，以規範業務營運中使用能源、水及紙張的情況。為提高僱員的環境意識，本集團亦不時組織環境培訓及教育課程，以吸引彼等參與，從而加快提升本集團的環境表現。此外，本集團推動有關環境保護及可持續發展的社區活動，承諾定期檢討資源使用的表現。

### (A) 環境 (續)

#### 氣候變化

為應對全球氣候風險，本集團意識到極端天氣的頻率正在增加，並可能影響其業務營運。因此，本集團識別出以下可能影響本集團的氣候相關風險，以提高我們對氣候變化的應對及適應能力。

風險類別	風險例子	應對措施
急性實質風險	<ul style="list-style-type: none"> <li>水災</li> <li>颱風</li> <li>風暴</li> </ul>	本集團已就黑色暴雨警告、水災及八號颱風信號等極端天氣狀況實施工作安排。
長期性實質風險	<ul style="list-style-type: none"> <li>持續高溫</li> </ul>	本集團已採取節能措施管理有關風險，詳情請參閱「資源使用」分節。
過渡風險	<ul style="list-style-type: none"> <li>環境相關法規變動</li> <li>客戶喜好出現轉變</li> </ul>	本集團持續監察監管市場環境，以確保我們的食品及服務符合客戶及監管預期。

儘管上述風險對本集團的營運並無重大影響，但本集團將繼續檢討本地及國際政策及法規的更新，以根據已識別風險的可能性及影響識別潛在氣候相關風險，從而提高本集團對風險的抵禦能力，並維持穩定的業務增長及營運。

### (B) 社會

#### 3. 僱傭及勞工常規

本集團深明培育人才是維持長遠發展的基石。本集團將可持續的發展歸功於僱員的付出和貢獻。在此基礎上，本集團為僱員提供合適的工作環境、福利及其他元素，確保他們能在合適的工作環境為企業發展帶來正面影響。

### (B) 社會 (續)

#### 3. 僱傭及勞工常規 (續)

##### 3.1 僱傭

本集團的長期業務成功與僱員的共同努力及貢獻直接相關。因此，完善的僱傭制度對吸引及挽留人才至關重要。本集團嚴格的僱傭要求及優良的薪酬待遇有助招聘人才及建立歸屬感。本集團致力為僱員提供全面及具競爭力的薪酬待遇，以表揚僱員的努力及對其權益的重視。此外，本集團根據僱員的資格、能力、表現及其他相關標準，透過年度績效考核、薪酬調整及晉升等激勵反饋認可僱員的優秀表現。此外，本集團亦可能根據個人表現向合資格僱員授出酌情花紅及購股權。

本集團提倡互相尊重及公平的工作環境，對任何形式的歧視採取零容忍態度。本集團有關員工招聘及避免非法僱傭政策的指引訂明作為負責任僱主的責任及確保招聘根據適用法律及法規以公平公開的方式進行的所需程序。

本集團致力創造及維持包容及協作的工作文化。本集團僱用員工時不會考慮種族、血統、出生地、膚色、族裔、語言、公民身份、信仰、宗教、性別、性取向、年齡及婚姻狀況。對於新員工，本集團提供在職培訓，幫助他們獲得適應新職位所需的知識和技能，並融入本集團的工作文化。

我們的僱員手冊是一份正式書面文件，概述有關工作及休息時間、薪酬及表現問題、福利、培訓及休假的政策、紀律及解僱程序以及可能的制裁。除法定假期外，僱員亦享有各種有薪假期，包括個人事假、病假、婚假、產假、工傷假等。為保障僱員的身心健康，本集團鼓勵僱員追求平衡的生活，為僱員提供良好的工作環境。此外，本集團向僱員提供員工餐以營造一個充滿關懷及快樂的工作環境。

(B) 社會 (續)

3. 僱傭及勞工常規 (續)

3.1 僱傭 (續)

本集團於報告期間的勞工及僱員離職統計如下：

表6－勞工統計

		二零二二年		二零二一年	
		僱員數目	所佔百分比	僱員數目	所佔百分比
按性別劃分	男性	55	66.3%	73	52.5%
	女性	28	33.7%	66	47.5%
按僱傭類型劃分	全職	60	72.3%	99	71.2%
	兼職	23	27.7%	40	28.8%
按職級劃分	管理層	5	6.0%	-	-
	員工	78	94.0%	-	-
按年齡組別劃分	18歲－30歲	64	77.1%	63	45.3%
	31歲－40歲	15	18.1%	58	41.7%
	41歲－50歲	4	4.8%	10	7.2%
	51歲－64歲	-	-	8	5.8%
按地理區域劃分	65歲及以上	-	-	-	-
	東南亞	83	100%	139	100%
僱員總數	東南亞以外地區	-	-	-	-
		83	100%	139	100%

## 環境、社會及管治報告 (續)

### (B) 社會 (續)

#### 3. 僱傭及勞工常規 (續)

##### 3.1 僱傭 (續)

表7 – 僱員離職統計

		二零二二年		二零二一年	
		人數	新入職率	人數	新入職率
按性別劃分	男性	4	7.3%	-	-
	女性	2	7.1%	-	-
按僱傭類型劃分	全職	6	10.0%	-	-
	兼職	-	-	-	-
按職級劃分	管理層	-	-	-	-
	員工	6	7.7%	-	-
按年齡組別劃分	18歲-30歲	4	6.3%	-	-
	31歲-40歲	2	13.3%	-	-
	41歲-50歲	-	-	-	-
	51歲-64歲	-	-	-	-
	65歲及以上	-	-	-	-
按地理區域劃分	東南亞	6	7.2%	-	-
	東南亞以外地區	-	-	-	-
僱員總數		7.2%	-	-	-

		二零二二年		二零二一年	
		人數	流失率	人數	流失率
按性別劃分	男性	5	9.1%	22	30.1%
	女性	3	10.7%	27	40.9%
按僱傭類型劃分	全職	8	13.3%	24	24.2%
	兼職	-	-	25	62.5%
按職級劃分	管理層	-	-	-	-
	員工	8	10.3%	-	-
按年齡組別劃分	18歲-30歲	3	4.7%	19	30.2%
	31歲-40歲	5	33.3%	28	48.3%
	41歲-50歲	-	-	2	20.0%
	51歲-64歲	-	-	-	-
	65歲及以上	-	-	-	-
按地理區域劃分	東南亞	8	9.6%	49	35.3%
	東南亞以外地區	-	-	-	-
僱員總數		9.6%	49	35.3%	

## (B) 社會 (續)

### 3. 僱傭及勞工常規 (續)

#### 3.1 僱傭 (續)

附註：

1. 新入職率乃按報告期末的新僱員人數除以僱員總數計算。
2. 僱員流失率乃按報告期末辭任的僱員人數除以僱員總數計算。為與該計算方法保持一致及進行比較，二零二一年的僱員流失率經已更新。

於報告期間，本集團並未發現任何有關賠償及解僱、招聘及晉升、工作時間、休息期間、機會均等、多元化、反歧視及其他福利待遇相關法律及法規的不合規情況。

#### 3.2 健康與安全

維持健康及安全的工作環境有助提升僱員表現及營造正面的工作氛圍。有鑒於此，本集團已建立安全政策及指引，當中列載相關適用法律及法規所規定的安全程序及倡導工作場所安全。此外，本集團已制訂政策確保在任何時間在通風方式、衛生設備、設備和餐具的清潔設施、出入口設施及消防安全設施方面皆維持高水平以更有效地降低風險。

僱員的安全對我們的業務發展至關重要。所有新僱用的作業人員均須接受安全培訓，並就可接受的個人衛生措施接受指導。新入職的僱員會獲分配培訓專員，以協助彼等融入工作場所，並支援彼等順利遵守安全措施。另一方面，餐廳所有樓層表面應保持平整及防滑。為防止積水，廚房應安裝有效的排水裝置。與此同時，我們的僱員在廚房應穿防滑鞋以防止發生事故。刀具應安全保管，刀片應受到包覆。於緊急情況下，本集團所有餐廳均配備急救箱。此外，本集團定期對火災預警系統進行測試，並組織餐飲人員進行火災應急預案演練，主動掌握疏散及緊急救援的要點。倘發生意外，我們的基本保障已包含保險。

本集團嚴格遵守MOM頒佈的安全管理措施(「**安全管理措施**」)，以減緩傳播速度並盡量減少對醫療保健能力的壓力。為應對COVID-19疫情，人力部(「**MOM**」)定期更新安全管理措施。

### (B) 社會 (續)

#### 3. 僱傭及勞工常規 (續)

##### 3.2 健康與安全 (續)

本集團已根據安全管理措施發佈指導方針，以保護客戶及僱員的健康與安全，如下所示：

- 確保我們餐廳的餐桌之間至少保持一米的距離；
- 為客戶及送餐人員預留一個等候區來取餐；
- 暗示非接觸性取餐；
- 暗示預定及預付款解決方案，或自動結賬及非接觸性付款方式；
- 員工(包括送餐人員)及客戶須一直佩戴口罩；
- 共用空間及物品、頻繁接觸表面、交互式組件須經常清潔及消毒；
- 員工於處理食物訂單前須清潔或消毒雙手；
- 不得使用用於自動服務的公共設施。餐具及調味品應單獨包裝及密封；
- 應於常見接觸點提供洗手液；
- 食品須蓋住，以最大程度減少污染風險；及
- 員工須一直使用餐具處理食物。倘使用合適的器具不可行，員工須佩戴清潔的手套處理食物，並須遵守適當的手部衛生規範。

作為一家負責任的企業，僱員的健康與安全一直是重中之重。於過往三個年度各年發生因工亡故的人數及比率如下：

表8—職業健康與安全數據

單位	二零二二年	二零二一年	二零二零年
因工傷損失的工作日數	-	-	-
因工亡故的人數	-	-	-
因工受傷的人數	-	-	-

於報告期間，本集團並無發生任何導致工傷或死亡的安全事故，亦未發現關於工作環境及保護僱員免受職業危害的相關法律及法規的任何重大不合規情況。

(B) 社會 (續)

3. 僱傭及勞工常規 (續)

3.3 發展及培訓

適當的培訓活動可增強僱員的技能及知識，幫助彼等在工作環境中發揮潛能。在員工的支持下，本集團繼續為員工提供內部及外部培訓課程，涵蓋食品製備及保存、客戶服務及餐廳營運不同方面的質量控制等多個領域。

我們的人力資源部已存置本集團僱員參與的內部及外部培訓記錄。因應不同部門及職位的需要，我們於報告期間組織一系列培訓，包括：

目標僱員	內容
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 新聘僱員</li> <li>• 轉新職位之僱員</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 須參加在職培訓，幫助新僱員了解新工作條件、工作要求以及在工作場所推行的所有其他安全及環保措施</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 資深僱員</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 提供清單，以確保與新員工適當討論所有食品質量、內部程序及安全標準方面的問題</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 全體僱員</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 參加由專業培訓機構或專家提供的培訓</li> <li>• 鼓勵參加由本集團資助的外部課程</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 董事及高級管理層</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 鼓勵進行某種形式的持續專業發展課程或培訓</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品處理人員</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 參加有關食品安全法規的培訓</li> <li>• 接受有關食品衛生的適當監督與培訓</li> </ul>

餐廳經理或主廚亦定期向餐廳僱員匯報重點關注事宜，如討論客戶的反饋及意見、食品及飲料菜單的更新、餐廳衛生及衛生，以及近期發生的任何事故。本集團為確保人才能發揮最大潛能，會定期評估培訓策略。

## 環境、社會及管治報告 (續)

### (B) 社會 (續)

#### 3. 僱傭及勞工常規 (續)

##### 3.4 勞工標準

根據於二零零零年頒佈的新加坡《僱傭(兒童和青少年)條例》，訂明不得僱用13歲以下兒童於任何職位。二零一四年亦執行《防止販運人口法》，訂明以任何脅迫手段招聘、運輸、轉移、窩藏或接收個人或任何對18歲以下兒童的剝削均屬犯罪。該法規對新加坡的所有商業業務均可強制執行。本集團對任何形式的現代奴役(包括童工及強制勞工)採取零容忍態度。

我們為避免發生童工及強制勞工的情況，已在本集團的招聘政策中透過核實每位新聘僱員身份證中的個人資料，訂明最低年齡要求為18歲。我們與每位員工均簽訂具有法律約束力的僱傭合約。此外，人力資源部負責核實所有應聘人員的年齡，在聘僱前要求其出示官方機構發出的有效身份證明。如有違反情況，本集團將根據當地僱傭法律及法規向僱員作出補償。於報告期內，本集團並未知悉任何違反防止童工及強迫勞工的相關法律及法規之情況。

#### 4. 營運慣例

##### 4.1 供應鏈管理

本集團認識到不可直接或間接涉及貪污行為或侵犯人權行為的重要。本集團為了提供優質的食品及服務，會從經謹慎挑選的供應商中採購優質食材，並根據實際營運需求制定適當標準，為提供優質食品及餐飲服務奠定良好基礎。

本集團以客觀、公平、公正及高透明度的方式選擇供應商，因此已制定一份認可的食品及飲料供應商名單。我們為降低供應鏈風險，在可能的情況下，每種食材及飲料至少擁有兩名認可供應商。主廚將監察所採購的原料及食品質量，並於某些供應商的能力、可靠性或服務質量及產品質量下降的情況下，可能建議管理層考慮予以罷免。我們可能將不符合我們選擇標準或易面臨負面宣傳的供應商自我們的供應商名單中刪除。

### (B) 社會 (續)

#### 4. 營運慣例 (續)

##### 4.1 供應鏈管理 (續)

本集團將就初步合作全面評估供應商。首先，我們的主廚將首先就供應商的產品質量是否符合我們的標準與要求進行篩選，例如成本、食材的供應來源、擁有必要的許可證、及時交付訂單以及供應穩定。本集團優先考慮具備若干資格及標準的供應商。倘潛在供應商通過主廚的初步篩選及樣品測試，我們將獲得董事批准，將新供應商添加至許可供應商名單。然後，我們將下發小規模試驗訂單測試其食品質量、交貨時的可靠性與及時性，繼而與其建立長期的供應合夥關係。於二零二二年八月三十一日，我們在經批准的賣方清單約有120名活躍賣方。

本集團與食品供應商及其他服務供應商不時安排會面，以確保為客戶提供優質的餐飲服務，並根據食品質量、食品安全管理、食材來源、定價及其他條款、產能及供應量、往績記錄及信譽、付款方法及條款、送貨選擇及時間表等因素細心挑選食品及飲料供應商。本集團定期審查供應商，確保其產品的衛生、工藝及質量保持高水平。所有供應商均須持有政府頒發的有效許可證，及所有進口貨品亦均須獲得相關機關授予的適當清單。自供應商接獲的所有食品均須符合食品標籤規定、相關衛生安全規定。本集團定期監督所有供應商的表現，確保彼等提供的食材符合嚴苛的規定並保證貨品的質量及狀況。於過往有重大環境或社會意外事故（例如對環境過度污染及排放，剝削工人及食品安全事件）記錄的供應商，本集團將不會與其合作。

本集團為將可持續發展的理念延伸至供應鏈，鼓勵所有供應商在其營運中貫徹可持續發展理念及負責任的做法，並於供應商甄選程序及標準中強調環境及社會風險控制，以促進雙方的可持續發展表現。

本集團為延伸可持續發展理念至供應鏈，亦會監察供應商在商業道德表現方面的聲譽，鼓勵所有供應商在其營運中貫徹可持續發展理念及負責任的做法，並於供應商甄選程序及標準中強調環境及社會風險控制，以促進雙方的可持續發展表現。認可供應商名單上的活躍供應商數目及其地理區域將於適當時候披露。於報告期間，本集團並無識別供應商違反本集團規定的任何情況。

## 環境、社會及管治報告 (續)

### (B) 社會 (續)

#### 4. 營運慣例 (續)

##### 4.2 產品責任

就保持優質食品及服務而言，本集團已遵守新加坡食品銷售法及其他適用法律及法規。本集團為加強食材管理，已採納政策及程序以確保其在運輸、儲存及加工過程中為安全、新鮮及優質。本集團慎選供應商，並僅與合資格供應商維持關係。

除食材採購外，本集團亦改善生產流程，確保食品質量及安全符合規格。本集團亦進行定期危害識別、釐定關鍵控制點與及時實施有效控制及監察措施。

主廚及餐廳經理負責各餐廳的質量控制及保證。彼等負責檢查食物供應及食材，監督食品製備過程及監察用餐環境與廚房區域。本集團的作業人員按照政策及程序對各餐廳進行清潔及消毒，以維護食品安全及衛生。所有菜餚均須為於廚房即時烹飪並盡快提供予客戶，從而降低食物污染的風險。此外，生食及熟食乃分開儲存以防止細菌滋生及交叉污染。所有使用過的食物加工設備於用於另一款菜餚加工前均須徹底清潔。使用過的餐具於客戶使用後集中、清洗及烘乾。倘若我們的僱員提出或從客戶處得知有任何對食物品質及安全的關注，餐廳經理負責即時處理在餐廳收到的投訴，而客戶服務部負責處理投訴。倘評估客戶受到嚴重影響，本集團將與其進行調查及解決。

於報告期間，本集團並無接獲任何有關健康及安全理由的食品回收事件。本集團的營銷活動旨在以優質食品及價格相宜的各種菜餚，在我們的餐廳推廣愉快的用餐體驗。我們透過各種營銷活動推廣我們的餐廳，包括維護我們的網站、於商場的電子屏幕上播放我們的餐單及透過商場網絡展開促銷活動。本集團重視客戶意見，確保處理客戶意見及投訴，以維持客戶與本集團之間的雙向溝通。本集團已建立各種反饋渠道，如電子郵件及反饋表格等。餐廳經理將與高級管理層討論客戶反饋意見，以改善我們的整體營運。本集團接獲投訴後，將即時採取行動並及時回應相關客戶，以改善我們的服務質素。每間餐廳的主廚及餐廳經理亦會定期會面，溝通任何所遇到的問題，確保能反映客戶的意見。

### (B) 社會 (續)

#### 4. 營運慣例 (續)

##### 4.2 產品責任 (續)

於報告期間，本集團並未知悉任何有關產品責任之相關法律及法規的重大不合規情況，亦無接獲可能對本集團的品牌、業務及經營業績造成任何重大不利影響的任何客戶投訴。

本集團於業務營運中致力保護知識產權及客戶私隱。品牌的徽標及名稱已註冊為商標，並受到新加坡「商標法」的保護。倘第三方侵犯知識產權，本集團將聘請其法律顧問對第三方採取必要的行動(即警告信、訴訟)。此外，本集團已安裝各種防病毒及防火牆軟件，防止洩漏任何機密數據及資料。

##### 4.3 反貪污

企業道德為本集團維持負責任營運的基礎。本集團致力秉持誠信經營，遵守最高道德標準及防止貪污。

為維持日常營運的道德操守，我們的僱員手冊載列內部監控政策及程序，以規管舉報欺詐事件的調查及跟進程序，並規定舉報程序強制要求僱員報告任何賄賂或不當的行動或行為。倘僱員懷疑有任何不當行為，可透過本集團的舉報渠道舉報。董事會將定期監控上述有關反貪污及反賄賂的實施情況。

本集團為提倡反貪污，已制定行為準則、反腐敗政策、反欺詐及反洗錢政策。於所有新僱員入職時向彼等宣傳該等政策。於上一報告期本集團於香港聯交所首次公開發售前，董事會成員已參加反腐敗及反賄賂培訓課程。

於報告期間，本集團概不知悉涉及賄賂、勒索、欺詐及洗錢有關法律及法規的任何不合規情況。本集團亦不知悉於報告期間對本集團或其僱員提起有關貪污行為的任何法律案件。

## 環境、社會及管治報告 (續)

### (B) 社會 (續)

#### 5. 社區投資

回饋社會為本集團極為關注的重點方面之一。本集團作為負責任的企業，致力履行企業社會責任，關懷及回饋社會。自成立以來，本集團一直是負責任的納稅人，為當地居民提供就業機會，減輕失業壓力。

受COVID-19嚴重影響，本集團致力於疫情陰霾下，投放資源減輕有需要人士的負擔。本集團為減少疫情對個人健康的影響，會透過向客戶及送餐人員提供含酒精的洗手液及清潔劑來保障彼等的健康，以確保彼等並無感染病毒並防止病毒蔓延社區。

本集團為實施更全面的社區投資活動及計劃，將根據社區需求及其營運，適時制定有關社區投資及捐贈的政策，希望對社區產生影響及帶來正面影響。

### 環境、社會及管治報告指引內容索引

層面	內容	頁碼索引／備註
<b>A1 排放</b>		
一般披露	有關廢氣及溫室氣體排放、向水及土地的排污、有害及無害廢棄物的產生等的： (a) 政策；及 (b) 遵守對發行人有重大影響的相關法律及規例的資料。	5-8
A1.1	排放物種類及相關排放數據。	5-7
A1.2	直接（範圍1）及能源間接（範圍2）溫室氣體排放量及密度。	6
A1.3	所產生有害廢棄物總量及密度。	7
A1.4	所產生無害廢棄物總量及密度。	7

層面	內容	頁碼索引／備註
A1.5	描述所訂立排放目標及為達到該等目標所採取的步驟。	7
A1.6	描述處理有害及無害廢棄物的方法以及描述所訂立的減廢目標及為達到該等目標所採取的步驟。	8
<b>A2 資源使用</b>		
一般披露	有效使用資源(包括能源、水及其他原材料)政策。	9-11
A2.1	按類型劃分的直接及／或間接能源總耗量及密度。	9
A2.2	總耗水量及密度。	10
A2.3	描述所訂立的能源使用效益目標及為實現該等目標所採取的步驟。	9-10
A2.4	描述求取適用水源上可有任何問題所訂立的用水效益目標及為實現該等目標所採取的步驟。	10
A2.5	製成品所用包裝材料的總量及每生產單位佔量。	11
<b>A3 環境及天然資源</b>		
一般披露	減低發行人對環境及天然資源造成重大影響的政策。	11
A3.1	描述業務活動對環境及天然資源的重大影響及已採取管理有關影響的行動。	11

## 環境、社會及管治報告 (續)

層面	內容	頁碼索引／備註
<b>A4 氣候變化</b>		
一般披露	識別及應對已經及可能會對發行人產生影響的重大氣候相關事宜的政策。	12
A4.1	描述已經及可能會對發行人產生影響的重大氣候相關事宜及已採取管理有關事宜的行動。	12
<b>B1 僱傭</b>		
一般披露	有關薪酬及解僱、招聘及晉升、工作時數、假期、平等機會、多元化、反歧視以及其他待遇及福利的： (a) 政策；及 (b) 遵守對發行人有重大影響的相關法律及規例的資料。	12-16
B1.1	按性別、僱傭類型、年齡組別及地區劃分的僱員總數。	14
B1.2	按性別、年齡組別及地區劃分的僱員流失率。	15-16
<b>B2 健康及安全</b>		
一般披露	有關提供安全工作環境及保障僱員避免職業性危害的： (a) 政策；及 (b) 遵守對發行人有重大影響的相關法律及規例的資料。	16-17

層面	內容	頁碼索引／備註
B2.1	於過往三個年度(包括報告年度)各年發生因工 亡故的人數及比率。	17
B2.2	因工傷損失工作日數。	17
B2.3	描述所採納的職業健康與安全措施，以及相關 執行及監察方法。	16-17
<b>B3 發展及培訓</b>		
一般披露	有關提升僱員履行工作職責的知識及技能的政 策。描述培訓活動。	18
B3.1	按性別及僱員類別劃分的受訓僱員百分比。	18
B3.2	按性別及僱員類別劃分，每名僱員完成受訓的 平均時數。	18
<b>B4 勞工標準</b>		
一般披露	有關防止童工及強制勞工的： (a) 政策；及 (b) 遵守對發行人有重大影響的相關法律及規 例的資料。	19
B4.1	描述檢討僱傭慣例的措施以避免童工及強制勞 工。	19
B4.2	描述在發現違規情況時消除有關情況所採取的 步驟。	19

## 環境、社會及管治報告 (續)

層面	內容	頁碼索引／備註
<b>B5 供應鏈管理</b>		
一般披露	管理供應鏈的環境及社會風險政策。	19-20
B5.1	按地區劃分的供應商數目。	20
B5.2	描述有關聘用供應商的慣例，向其執行有關慣例的供應商數目，以及有關慣例的執行及監察方法。	19-20
B5.3	描述有關識別供應鏈的環境及社會風險的慣例，以及相關執行及監察方法。	19-20
B5.4	描述在揀選供應商時促使多用環保產品及服務的慣例，以及相關執行及監察方法。	19-20
<b>B6 產品責任</b>		
一般披露	有關所提供產品和服務的健康與安全、廣告、標籤及私隱事宜以及補救方法的： (a) 政策；及 (b) 遵守對發行人有重大影響的相關法律及規例的資料。	21-22
B6.1	已售或已運送產品總數中因安全與健康理由而須回收的百分比。	21
B6.2	接獲關於產品及服務的投訴數目以及應對方法。	21-22
B6.3	描述與維護及保障知識產權有關的慣例。	22

層面	內容	頁碼索引／備註
B6.4	描述質量檢定過程及產品回收程序。	21
B6.5	描述消費者數據保障及私隱政策，以及相關執行及監察方法。	22
<b>B7 反貪污</b>		
一般披露	有關防止賄賂、勒索、欺詐及洗黑錢的： (a) 政策；及 (b) 遵守對發行人有重大影響的相關法律及規例的資料。	22
B7.1	於報告期間對發行人或其僱員提出並已審結的貪污訴訟案件的數目及訴訟結果。	22
B7.2	描述防範措施及舉報程序，以及相關執行及監察方法。	22
B7.3	描述向董事及員工提供的反貪污培訓。	22
<b>B8 社區投資</b>		
一般披露	有關以社區參與來了解發行人營運所在社區需要和確保其業務活動會考慮社區利益的政策。	23
B8.1	專注貢獻範疇。	23
B8.2	在專注範疇所動用資源。	23