



供應鏈

「全因我們不輕言放棄，堅持尋找合適的供應商，現在才能找到獲森林管理委員會(FSC)認證的紙製品，滿足我們大部分的需求。」

鄭蕾女士
上海半島酒店採購總監

全賴鄭女士及其團隊堅持不懈，上海半島酒店現時採購的紙製品有80%為來自經認證的可持續發展來源的紙製品(FSC)。鄭女士解釋，若在尋找貨源中途才開始物色符合可持續發展原則的紙製品，通常難以如願。幸而，鄭女士及其團隊在採購的最初階段，已訂明各項可持續發展的相關條件，並一直與其他部門同事緊密合作，才能取得今天理想的成果。

我們盡心款待顧客，同時不忘控制成本。我們也致力監控集團供應鏈的可持續發展風險，盡量減少採購決定對環境及社會帶來的不利影響。

在採購時，我們不但要達到財務及質素方面的要求，更會優先選擇採購本地貨源及符合可持續發展原則的貨源，以支持本地社區和環境，並減低採購過程中產生的碳足印和水足印。

我們深明採購決定不僅會影響我們為賓客提供的體驗，還會直接影響環境及社會。透過積極創新、堅持不懈的努力，以及與價值觀相同的供應商緊密合作，我們致力開創體現尊尚傳承理念的產品及服務，為推動可持續發展理念出一分力。

基本要求⁴⁸

我們將可持續發展的考慮因素納入採購過程及與供應商的關係之中。我們設法物色價格合理的產品及服務，但決不會在勞工標準、人權和環境方面讓步。香港上海大酒店訂有供應鏈行為守則，闡明本集團期望供應商在可持續發展和負責任的商業實踐方面應堅守的最低要求。這項守則是本集團採購及招標程序手冊規定的其中一項基本要求。集團所有營運單位亦逐步將守則納入所有採購合約的基本條款內。

正面改變 由採購開始

為衡量我們在採購鏈上有否肩負應有的責任，以及為未來決策提供參考，我們於2014年推出全球匯報框架，讓我們更清楚了解採購決策對可持續發展造成的影響。

採購團隊協助我們與供應商合作，建立一條更符合可持續發展理念的價值鏈。年內，我們不但提供指引及檢查清單，以評估供應商遵守供應鏈行為守則的情

況，還制定可持續發展採購指引，提出採購的建議準則，以及多種原材料的可替代選擇方案。

2015 工作進展

擴大海產供應可持續發展的檢討範圍



設法使用更加環保的清潔產品



借助科技進一步減少用紙



在各營運單位實施可持續發展採購指引



2016 目標

將海產供應可持續發展的檢討範圍擴展至中國內地的半島酒店

在酒店分部進一步試行低溫洗滌計劃

增加使用核實為來自合乎道德採購來源的飲料

與營運單位所在地的農場建立合作夥伴關係，開設「Naturally Peninsula 輕盈健康」農場

實施供應商行為守則第三方審核試驗計劃

2020 願景集團代表



陳寶山先生
集團營運總經理

「重點是要物色符合可持續發展理念，且有助提升產品及服務質素的方案。研究替代方案，測試計劃，並確定計劃可行，往往需要長時間的努力。我深信，憑藉堅毅的決心、無窮的創意，以及與合適的供應商建立良好合作關係，我們定能在供應鏈上實現尊尚傳承的願景目標。」

推行可持續發展採購原則 保護生物多樣性

2020 發展目標

所有營運單位繼續執行停止供應魚翅的政策

餐飲部門不再以極度瀕危物種為食材

2017年底前，所有紙製品均核實為來自可持續發展方式管理的樹林

營運單位所使用的清潔產品中逾半數不含化學成分或可生物降解

客房用品以可持續發展物料製成

80%

紙製品採購來自可持續發展方式管理的樹林⁴⁹

800

款海產食材已通過可持續發展性評估

50%

清潔產品可生物降解⁴⁹

土地用途改變、過度開發、氣候變化及環境污染，均令生物多樣性迅速下降。在利用大自然資源時，每個人皆有責任盡力保護生物多樣性以及人類賴以生存的生態系統。

過去40年全球海洋生物數量減少50%⁵⁰

過度砍伐令全球的原始森林消失50%⁵¹

紙製品的可持續發展來源

森林不僅可供應氧氣、調節氣候變化、保護流域，同時也為數以千萬的物種提供棲息地，亦是木材及紙張的來源地。然而，由於過度砍伐樹木，地球每年有約1,300萬公頃的森林消失，換句話說，每60秒便有相當於36個足球場面積的森林消失。⁵¹

在全球各地的商業採伐中，約有40%用於製作紙張。從包裝物料、印刷單張，以至酒店客房的廁紙，我們的日常業務須使用100多種紙製品。為致力保護森林及森林生物多樣性，我們在2012年推出政策，規定集團旗下所有業務在2017年底前，必須採購獲得森林管理委員會(FSC)⁵²等機構認證的可持續發展

來源的紙製品，以確保供應商與我們理念一致。

我們一直朝著上述目標穩步前進。在2015年，整個集團所使用的紙製品已有80%採購自經認證的可持續發展來源，較去年增加8個百分點。

減少碳足印

以負責任的態度採購紙張固然重要，但我們亦不忘積極減少用紙。持續投資發展科技，有助我們減少整體用紙量。目前，集團多間酒店經手機應用程式提供免費新聞，讓賓客隨時瀏覽過千種電子報刊。賓客亦可利用先進時尚的平板電腦系統，查閱集團旗下酒店的服務指南及客房膳食餐單，以取代印刷本。

49 為2015年數據

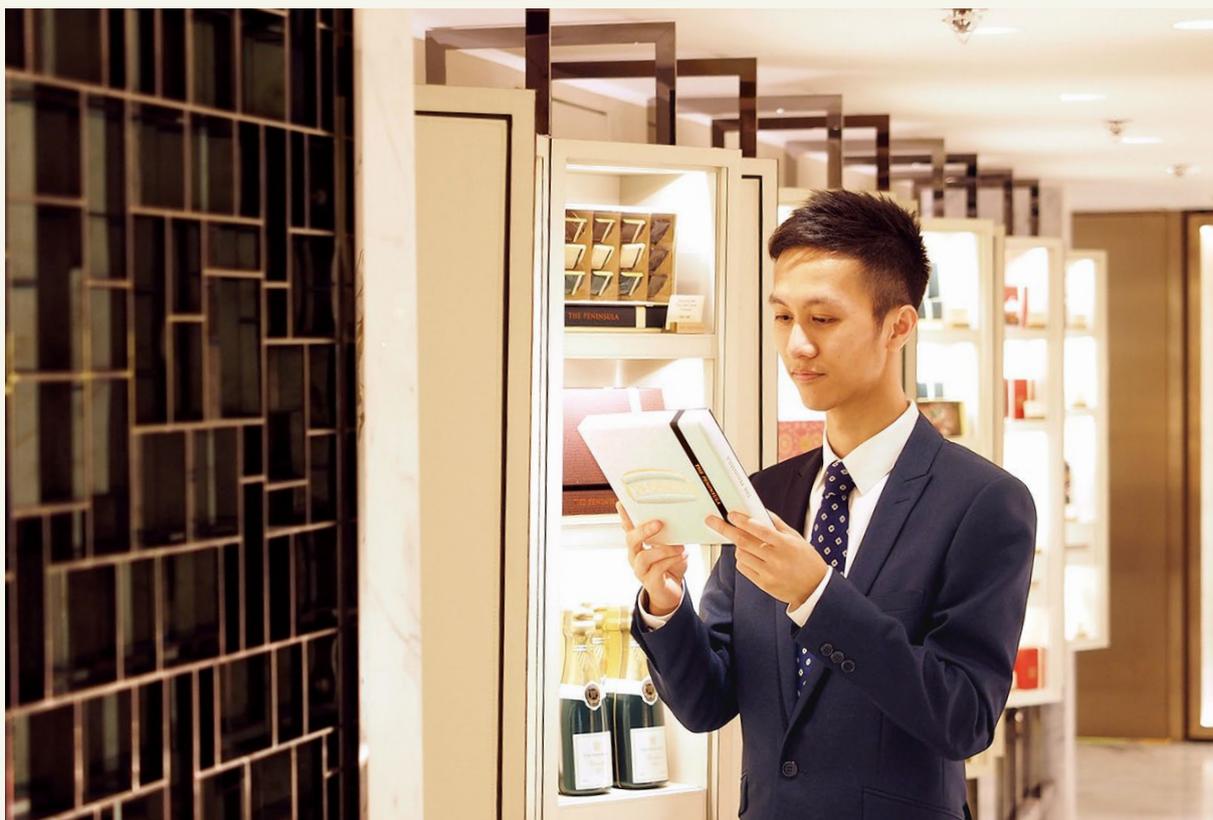
50 世界自然基金會(www.wwf.org.uk/about_wwf/press_centre/?unewisd=7673)

51 世界自然基金會(http://www.wwf.panda.org/about_our_earth/deforestation)

52 森林管理委員會(<http://ic.fsc.org>)於森林管理上能夠提供最廣泛的核證計劃

禮盒上的尊尚傳承

半島商品開發及銷售多款印有半島品牌、包裝精美的食品及禮品，是本集團使用最多紙製品的營運單位。半島商品目前有 99.99% 的紙張購自 FSC 認證來源，非常接近 100% 的目標，有望成為本集團首個達成 2020 年發展目標的營運單位。



此舉不但有助我們實現 2020 年發展目標，對我們持續減省成本亦發揮重大作用。此外，我們亦投入大量

資源教育員工在後堂重用、減少使用紙張，並將紙張回收再造。

推行可持續發展採購原則 保護生物多樣性

「我們只希望賓客留意到我們餐牌提供的菜式，盡情享用餐桌上的美點佳餚，而不會發現我們從餐牌上剔除了那些有違可持續發展原則的食品！」

曾福賢先生

半島酒店集團行政總廚

曾先生最近在世界自然基金會香港分會舉辦的可持續發展海產業務研討會上分享心得。香港上海大酒店為是次研討會提供場地，以支持世界自然基金會在提高業界意識、推動實踐環保方面的工作。

保護海洋生態

多年來，我們明白到以負責任方式採購海產的重要性，藉以保護海洋生物多樣性。香港上海大酒店是全球首間表明旗下所有食肆全面停止供應魚翅的跨國酒店企業。⁵³自2013年起，我們亦與世界自然基金會成為長期合作夥伴，為集團供應的海產進行可持續發展評估。

迄今為止，集團位於亞洲的營運單位已為超過800種海產進行可持續發展評估，評估範圍涵蓋香港、東京、曼谷和馬尼拉四個地方的半島酒店及淺水灣綜合項目所有食肆的各類海產。有關評估讓我們的廚師及採購團隊更清楚了解當中涉及的議題，並且知道實踐負責任採購海產的迫切性。了解到這一點，我們的團隊致力取代不符合可持續發展原則的海產，並改用符合可持續發展原則的貨源為賓客烹調美味佳餚。在2016年，這項意義重大的合作計劃將擴展至中國內地的半島酒店。

加州美味之最

鵝園高爾夫球會的Edgar's餐廳是蒙特利灣水族館(Monterey Bay Aquarium)「Seafood Watch」的夥伴食肆，餐廳承諾不會供應任何以有損海洋生物多樣性方式捕獲或養殖的海產，例如餐廳會仔細確保所供應的劍旗魚以魚叉捕獲、吞拿魚以竿釣捕得、條紋鱸魚則以魚竿釣獲，所有捕撈方法皆為高選擇性，避免誤捕其他海洋生物。

經過四個月的大規模改裝後，比華利山半島酒店的The Belvedere餐廳重新開業，室內設計美輪美奐，餐牌菜式煥然一新。新餐牌主打地中海風格菜餚，選用本地海產供應商Wild Local Seafood Company Ben Hyman船長供應的海產，海產均以可持續發展方式野生捕撈，全都是最新鮮最上乘的當地食材。



53 我們亦加入了世界自然基金會「向魚翅說不」企業承諾計劃，以進一步支持鯊魚保育活動。

應對挑戰

我們參考《世界自然保育聯盟的瀕危物種紅色名錄》，盡力避免提供當中提及的瀕危物種。我們的目標是只供應符合可持續發展原則的海產，但我們不得不承認要切實執行並非易事，特別在亞洲地區，享用某些海產是當地根深柢固的文化習俗。雖然如此，在世界自然基金會和蒙特利灣水族館(Monterey Bay Aquarium)等保育組織以及我們的海產供應商的支持下，我們下定決心為下一代著想，盡力保護海洋生態。

創新不一定要運用高科技。在泰國鄉村俱樂部，一個水桶即可簡單改裝為昆蟲誘捕裝置，取代殺蟲劑，誘捕影響棕欖樹生長的昆蟲。



思慮周詳

我們的浴室用品由獨家合作夥伴 Oscar de la Renta 研製，馥郁芬芳，香味獨特，製造時亦充分考慮到賓客及環境因素，不含硫酸月桂酸鈉、對羥基苯甲酸酯、合成香氛或其他可能對人體有害的物質。特製瓶子上配有玫瑰花型樽蓋，兩者均可循環再造，所有包裝紙亦獲得 FSC 認證。獨一無二的浴室用品同樣體現了半島酒店的尊尚體驗，讓賓客感到舒適愜意之餘，同時也善待環境，保護地球。

明智清潔之道

在日常營運中我們會使用多種清潔化學用品，藉以為賓客及員工提供一個清潔和安全的環境。部分清潔化學用品在使用後，需經過長時間才可降解為無害物質，增加了污染土地、水源及傷害水生生物的風

險。因此，我們努力嘗試使用更多可生物降解的清潔用品，降低對整個生態系統以及對賓客及員工健康造成的影響。在 2015 年，我們有 58% 的清潔化學用品屬可生物降解。

Naturally Peninsula 輕盈健康

2020 發展目標

改進「Naturally Peninsula 輕盈健康」，使之成為可持續、有機及健康之選

從本地採購的鮮貨達半數

所提供的茶、咖啡及巧克力均核實為來自合乎道德的採購來源



旅遊人士作外遊決定時，將越來越重視健康及健康生活模式等因素。⁵⁴

9大原則

全面建構「Naturally Peninsula 輕盈健康」的養生食療理念

100%

由鵝園高爾夫球會選用的鮮貨均來自本地採購

合乎道德的本地採購

我們設法在業務所在地，向合乎道德的可持續發展供應商採購更多貨品。此舉不僅可促進當地就業及經濟發展，亦可減少採購及運輸過程對環境及生物多樣性所造成的影響。集團各營運單位從當地採購鮮貨的比例各有不同，由香港半島酒店23%，芝加哥半島酒店和巴黎半島酒店超過80%，到鵝園高爾夫球會100%的鮮貨均來自本地採購。

此外，我們在所提供的茶、咖啡及巧克力須核實為來自合乎道德的採購來源的目標，已取得良好進展。東京半島酒店現提供的咖啡有82%認證為合乎道德的採購來源，而比華利山半島酒店以及鵝園高爾夫球會的咖啡已達100%通過認證。⁵⁵

精緻佳餚 健康「煮」意

本集團再度推出「Naturally Peninsula 輕盈健康」，充分配合我們的2020發展目標，向賓客推介可持續發展理念。自2006年首次推出後，本集團在2015年再度推出「Naturally Peninsula」佳餚，作為全新的「半島健康生活概念」計劃之一。「Naturally Peninsula」佳餚既講究健康營養又不失現代餐飲格調。各間半島酒店的廚師發揮高超的烹飪技巧，選用健康天然並符合可持續發展原則的食材，創製出多款精緻菜式，不論味道、外觀或氣味均與餐牌上的其他佳餚一樣色香味俱全。「Naturally Peninsula」美食現已在本集團旗下各酒店食肆有售，員工餐廳亦有供應。

世界各地的賓客越來越注重飲食健康，並明白到營養與身心健康息息

54 浩華管理顧問公司，2015年，「旅遊大趨勢」(Tourism Megatrends) (<http://horwathhtl.com/2015/12/09/tourism-megatrends-report/>)

55 雨林聯盟(Rainforest Alliance)或其他值得信賴及聲譽卓越的認證標準

相關，「Naturally Peninsula」佳餚正是為這類重視健康的賓客而設，讓他們貫徹健康飲食之餘，亦可以享受精緻高級餐飲的樂趣。新推出的前菜、主菜及甜品系列，發揮更全面的健康飲食理念，依據九大健康原則作菜，包括提供不含麥麩、低糖及高蛋白食品等健康美食，不再局限於低脂低卡路里的選擇。我們更增聘了一位營養顧問，負責監督每道「Naturally Peninsula」菜式的設計，確保嚴格遵守這九大健康原則。

此外，講究每道食材的來源，以優質上乘和健康的食材烹調美食，再結合可持續發展原則，也是「Naturally Peninsula」的核心理念。現今的顧客都關注食物來源、動物待遇、蔬果有否使用化學品或農

「我很喜歡使用天台香草園種植的新鮮茴香及小蘿蔔，還喜歡從檸檬樹摘下新鮮檸檬使用，這棵檸檬樹自酒店開業一直栽種至今…對我來說，將花園最新鮮的食材煮成冷湯，便是炎炎夏日的一道美食。」

David Codney 先生
比華利山半島酒店行政總廚



「Naturally Peninsula」佳餚九大原則：

1. 注重食物來源，只選用符合可持續發展原則的來源的食材
2. 所有食品皆不含麥麩
3. 所有食品皆為低鈉食品，只選用非精製，天然製造的鹽
4. 不含添加劑、防腐劑、人造色素或人工香料
5. 非油炸、非碳烤
6. 不含加工食品
7. 只選用天然糖
8. 只選用全脂奶製品或營養豐富的非乳製食品
9. 只選用優質脂肪

藥，「Naturally Peninsula」設計的菜式正可消除這些疑慮。因此，選用本地出產的蔬果、合乎可持續發展原則的海產、頂級鮮肉、營養豐富的全穀類食品、有機香料及新鮮香草，均是「Naturally Peninsula」理念不可或缺的元素。

屹立世界之巔

現時，上海半島酒店的賓客可享用採摘自酒店新建花園的新鮮水果。花園位於酒店的天際露台，遠離人煙，由酒店廚師親自種植。經三年的籌備努力和堅持，花園如今終有收成。花園按四季變化種植不同香草及蔬菜，包括番茄、希臘金椒、琉璃苣、草莓，還有三種不同的瓜類。廚師還會自行栽種薄荷及泰國羅勒等香草，數量足以滿足整間酒店當季所需，自給自足。

比華利山半島酒店的廚師團隊亦在天台游泳池旁的花園親自栽種食材。賓客對此深表歡迎，並對酒店自行種植蔬菜及香草這概念感到雀躍。其他半島酒店計劃於2016年起開展這項計劃。

為種植更多不同種類的食材，我們亦鼓勵集團旗下的半島酒店與當地農場合辦「Naturally Peninsula」農場，以傳統的方式為酒店餐廳栽種食材，過程中絕不使用農藥。

有關計劃將於2016年完成籌備工作，並可望於2017年初次收成。這段期間，我們將繼續不辭勞苦、默默耕耘。推行計劃不但可讓酒店栽種更多符合可持續發展原則的本地蔬果，假以時日，期望「Naturally Peninsula」農場亦可為賓客帶來更多愉快深刻的獨特體驗。