



利·寶·閣

**Li Bao Ge Group Limited**

利寶閣集團有限公司

(於開曼群島註冊成立的有限公司)

股份代號: 8102

2017

◆ ◆ ◆  
環境、社會及管治報告

# 二零一七年環境、社會及管治報告

## 簡介

利寶閣集團有限公司（「本公司」），連同其附屬公司（統稱「本集團」）擁有、營運及管理一系列以提供優質粵菜佳餚、中式筵席及餐飲服務馳名的中式酒樓。於截至二零一七年十二月三十一日止財政年度，本集團以「利寶閣」及「京香閣」品牌於中華人民共和國（「中國」）香港及深圳營運七間提供全套服務的中式酒樓。

本集團的成長與成功，有賴於一直以來竭盡所能向其客戶提供優質食品及服務。於追求業務表現的同時，本集團履行作為負責任企業公民的義務，從而加強業務的可持續性，並致力在環境保護、社會責任及企業管治方面維持高標準的商業常規。

## 報告期及範疇

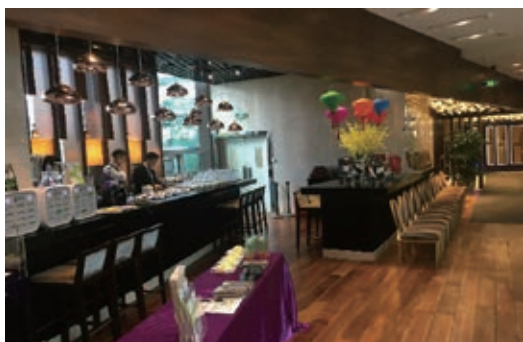
本報告為本公司就截至二零一七年十二月三十一日止財政年度發佈的環境、社會及管治報告（「環境、社會及管治報告」）。

本環境、社會及管治報告之內容乃按香港聯合交易所有限公司（「聯交所」）創業板證券上市規則附錄20所載之《環境、社會及管治報告指引》之規定編製。

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於香港及中國的酒樓營運以及聚焦於總部的辦公室。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。

## 重要性評估

我們已識別與我們的持份者切實相關的議題。首先，食物品質及安全性對本集團的品牌及名譽至關重要，而同樣重要的，是我們對客戶及僱員的健康及滿意度表示關切及應對我們的業務營運對環境及社會的潛在影響。



# 二零一七年環境、社會及管治報告

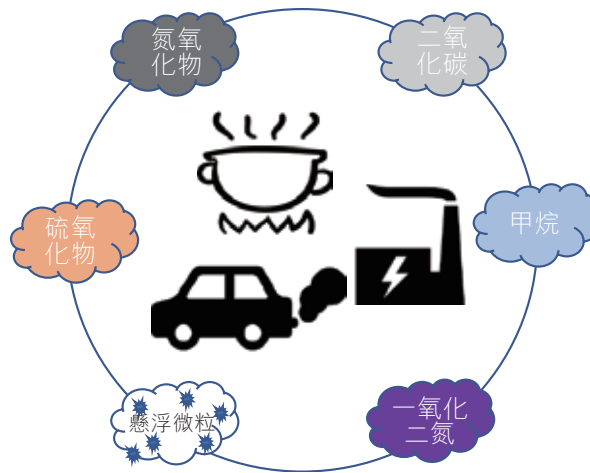
## 一、環境保護

本集團致力於可持續發展及資源保護。我們了解本集團業務長期營運的可行性與社會福祉密切相關。我們力求將我們的業務對於營運所在的環境及社會之潛在影響降至最低。

### 排放及廢棄物

於我們酒樓的食物備製過程及營運中，會產生油煙及氣味、污水、使用過的食物油、廚房廢棄物及垃圾。

本集團根據香港空氣污染管制條例及中國大氣污染防治法制定的規定嚴格控管油煙排放。本集團之所有酒樓均安裝排氣系統及空氣污染控制設備，包括機械通風系統及油煙過濾器。這些措施幫助我們酒樓營運產生的油煙排放及氣味影響降至最低。



### 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	二氧化硫	懸浮微粒
2,863公斤	14.34公斤	4.80公斤

### 溫室氣體排放

範疇一氣體排放主要來自煮食燃氣及車輛（概約數值）。

二氧化碳	甲烷	一氧化二氮
37,839.83噸	13,919.73公斤	47,377.90公斤

# 二零一七年環境、社會及管治報告

範疇二氣體排放約為2,552,292.24公斤，主要來自購買電力。總溫室氣體排放量（範疇一及範疇二）約為40,453.42噸。由於缺少完整及準確數據，我們並無就範疇三氣體排放作出報告。

我們亦安裝運水煙罩系統，以控制食物備製、煮食及餐具清洗產生的污水。為確保我們酒店營運產生的廢棄煮食油得到妥善處置，本集團與一家廢棄油公司合作，該公司收集廢棄煮食油，並將其回收製成生物柴油。

此外，本集團營運符合香港政府頒佈的排放及噪音控制標準之運輸車輛。

本集團所使用的包裝材料主要為外帶訂單的塑料袋及塑料盒。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。於二零一七年，我們使用的塑料包裝材料共約5,984公斤。

## 資源利用

本集團於業務營運中力倡節省能源、水資源保護及材料回收。

電力為我們辦公室及酒樓營運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，包括關閉閒置照明、家電用品，及電氣及電子設備（包括但不限於電腦、打印機、複印機及冷氣）。此外，本集團於本集團的辦公室及酒樓的多個區域使用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個別供應商回收。

資源使用	單位	二零一七年 (概約數值)
電力	千瓦時	2,582,292.24
用電密度	每平方米千瓦時	361.75
用水	立方米	186,672
用水密度	每平方米立方米	26.15

# 二零一七年環境、社會及管治報告



## 二、僱傭及勞務實務

### 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，成功僱用、培訓及挽留有經驗的僱員對提供可靠及優質的酒樓服務至關重要。

本集團務求聘用具有酒樓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的免費餐飲，以及為深圳酒樓的僱員提供員工宿舍。我們亦可根據個人表現給予酌情花紅。

本集團亦為香港僱員參與香港強制性公積金計劃條例（「強積金條例」）下設立的退休計劃，由僱主及僱員根據強積金條例的條文作出供款。本集團的中國僱員為地方政府經營的各項國家管理界定供款退休福利計劃的成員。僱主及僱員有責任根據計劃規則按薪資的若干百分比供款。

# 二零一七年環境、社會及管治報告

僱員可根據本集團營運所在城市的適用國家及地方法律享有年假、病假及其他類別的休假。

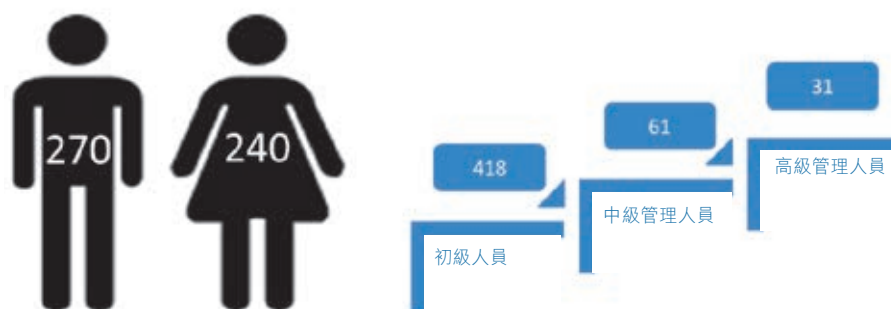
以下數據乃根據截至二零一七年十二月三十一日的總員工人數編製。

性別	員工人數
男性	270
女性	240
合計	<b>510</b>

僱傭類別	員工人數
高級管理人員	31
中級管理人員	61
初級人員	418

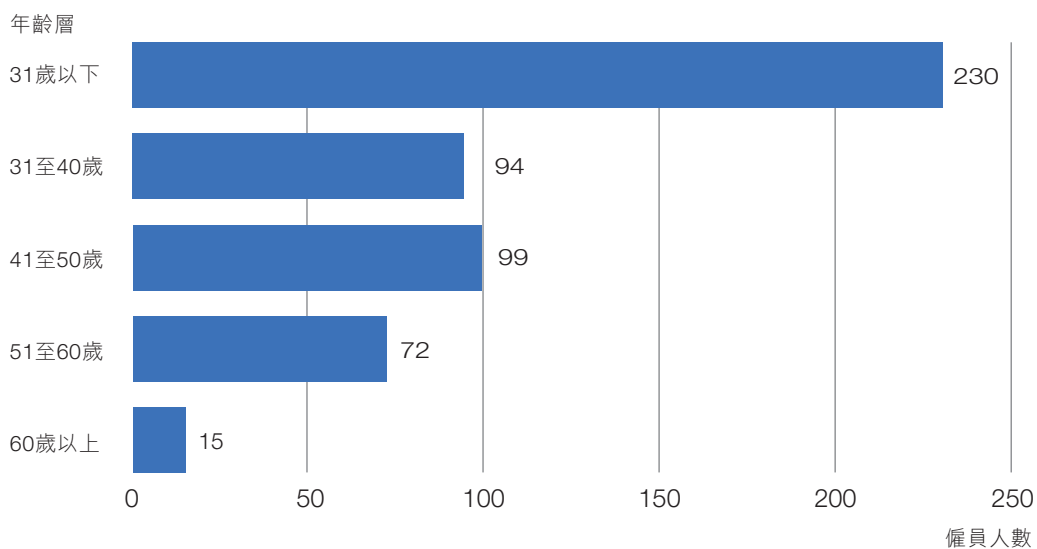
年齡層	員工人數
31歲以下	230
31至40歲	94
41至50歲	99
51至60歲	72
60歲以上	15

僱員分佈  
(數字為僱員人數)



# 二零一七年環境、社會及管治報告

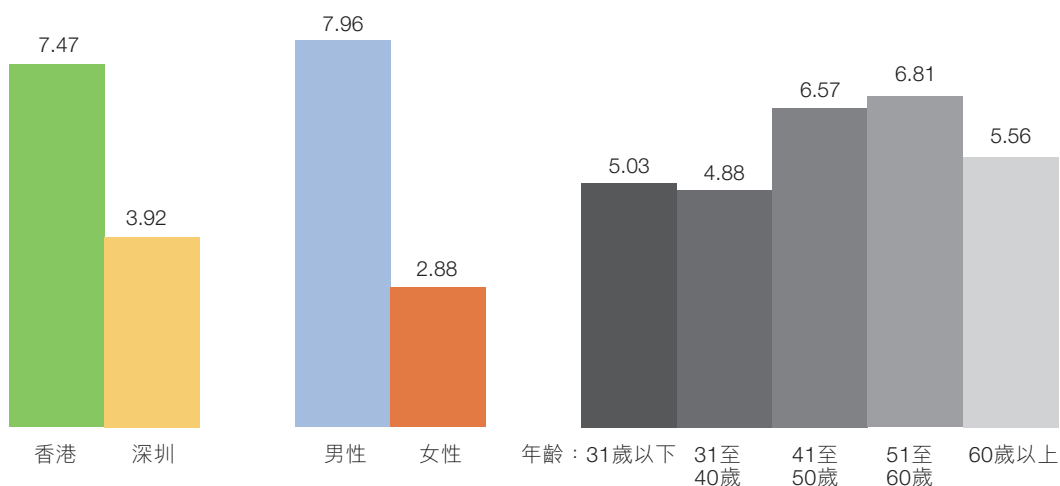
僱員 — 按年齡層劃分



我們的員工流失率維持於穩定且相對較低的水平。以下流失率乃根據不同條件計算而得出：

香港	7.47%
深圳	3.92%
男性	7.96%
女性	2.88%
31歲以下	5.03%
31至40歲	4.88%
41至50歲	6.57%
51至60歲	6.81%
60歲以上	5.56%

員工流失率(%)



# 二零一七年環境、社會及管治報告

## 健康與安全

我們十分重視僱員的健康與安全。本集團致力為僱員提供安全的工作環境。本集團在香港的各家酒樓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》的通風設備、衛生設備、清洗設備及餐具的設施、出入方式及消防安全等方面的規定。

我們透過實施高安全準則及向僱員提供適當培訓及教育，努力打造強而有力的安全意識文化。具體而言，酒樓員工須遵守本集團的廚房安全手冊，其中對於酒樓營運的各種職業安全事宜載有明確指引。本集團亦為各部門員工提供防火訓練，以持續提升火災對人員、物業及業務危害的意識。

董事相信該等措施足以有效預防嚴重工傷。若於本集團酒樓發生意外，酒樓經理有責任盡快向管理部門報告意外。

董事確認，本集團餐廳概無發生重大意外，且本集團於二零一七年十二月三十一日止財政年度錄得相對少數的非嚴重性與工作有關的受傷事件。

受傷人數	13
因工傷損失的天數	166



## 發展及培訓

董事相信，一個可靠、訓練有素的工作團隊的穩定性對本集團業務的成功至關重要。本集團提供員工全面的在職訓練及明確的職途。例如，我們根據各員工的工作職責提供職業訓練，包括食材、食物備製及保鮮、食物生產流程、廚房衛生狀況以及餐廳營運不同方面的質量控管。此外，本集團就顧客服務訓練所有前線的服務員工，對所有新進員工提供入職指導。餐廳經理也會與前線員工進行每日簡報，以回顧當日的服務表現。於二零一七年，內地管理層接受每人平均4小時的訓練。



# 二零一七年環境、社會及管治報告

本集團一直鼓勵其董事出席相關訓練課程，以獲取有關企業管治的最新進展及知識。於報告期內，本公司已提供且所有董事已出席至少一堂訓練課程，內容有關良好企業管治常規的創業板上市規則更新。

## 勞工標準

本公司的員工手冊（「員工手冊」）包括相關勞動法律、法規及產業常規，其亦涵蓋如薪酬及解僱、晉升、工作時數、休息時間以及其他利益及福利等範圍。本集團禁止僱用童工及強迫勞動。我們確保所有僱員受到公平及平等的待遇。

本集團於二零一七年十二月三十一日止年度全年嚴格遵守所有相關法律及法規，且於本年度並未發現任何有關童工及強迫勞動之情事。

## 三、營運實務

### 食品安全及質量保證

本集團已遵守所有適用法律及法規，包括中國《食品安全法》，該法律適用於中國的食品生產及加工、食品流通及餐飲服務。

我們高度重視為我們的酒樓營運識別新鮮及優質的食材，並確保其供應來源穩定。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本集團高級管理層核准名單上的供應商。我們定期審查原材料及食材的新鮮程度及質量。本集團將終止從未能提供所列優質食材的供應商進貨。

此外，本集團所有酒樓均遵循各類別食品的標準化保存方法及建議的保存期。董事相信，有關常規提升食品質量，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、安全以及酒樓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酒樓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。酒樓經理負責審視各自酒樓的營運及表現，以確保酒樓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、廚房衛生狀況以及酒樓營運不同方面的質量控制有關的在職訓練。

## 二零一七年環境、社會及管治報告

共有約十位不同酒樓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、煮菜及上菜。

為讓顧客提升對我們酒樓所提供食品的信心，本集團（作為同行者）亦參與由香港政府香港品質保證局發起的香港食油註冊計劃。

董事相信，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要，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回饋。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。倘有任何有關食品或服務質素的顧客投訴，酒樓經理將即時調查及解決該等事宜。



### 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發展出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80多家供應商採購食品，其中逾50家供應商位於香港，約30家位於中國。本集團非常重視其原材料的質量，並嚴密監控供應商是否能滿足上述的標準。

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。

# 二零一七年環境、社會及管治報告



## 反腐敗

本集團致力於以合乎道德的方式開展業務。我們已設立內部控制及政策，以防止欺詐、竊盜、賄賂、腐敗及其他涉及僱員、客戶及其他第三方的不當行為發生。員工手冊的商業行為守則及指引乃根據香港及中國適用的所有相關法律及法規制定及更新。

於日常業務過程中，我們定期知會僱員本集團對於專業及道德操守的期望及有關指引。倘僱員遇見任何可疑行為，我們鼓勵他們向本集團的高級管理層舉報，以作出進一步調查。

據董事所知，於財政年度內，本集團概無經歷僱員任何盜用現金行為，亦無遇到涉及欺詐、賄賂及腐敗的任何情況。於截至二零一七年十二月三十一日止年度，董事認為本集團的內部控制及政策屬充足完備。

## 四、社區參與

### 照顧長者

本集團持續為香港的長者提供照顧及服務。本集團為長者的需要提供若干服務及設施，本集團亦提供相關培訓，以提升僱員此方面的意識及知識。

本集團意識到長者在生活上日漸與社會隔絕。為協助長者建立社區歸屬感，於二零一七年，本集團組織並邀請長者於旗下酒樓享用免費饗宴。該等活動和節目鼓勵我們的員工及家人要照料長者，並於社會中推廣我們的關愛文化。於二零一七年，我們向深圳的一家慈善機構（即深圳市福田區慈善會）捐贈人民幣20,000元。