



Fulum Group Holdings Limited
富臨集團控股有限公司

(Incorporated in the Cayman Islands with limited liability)
(於開曼群島註冊成立之有限公司)

Stock Code 股份代號: 1443

環境、社會及管治報告
Environmental, Social and Governance Report
2025





目錄

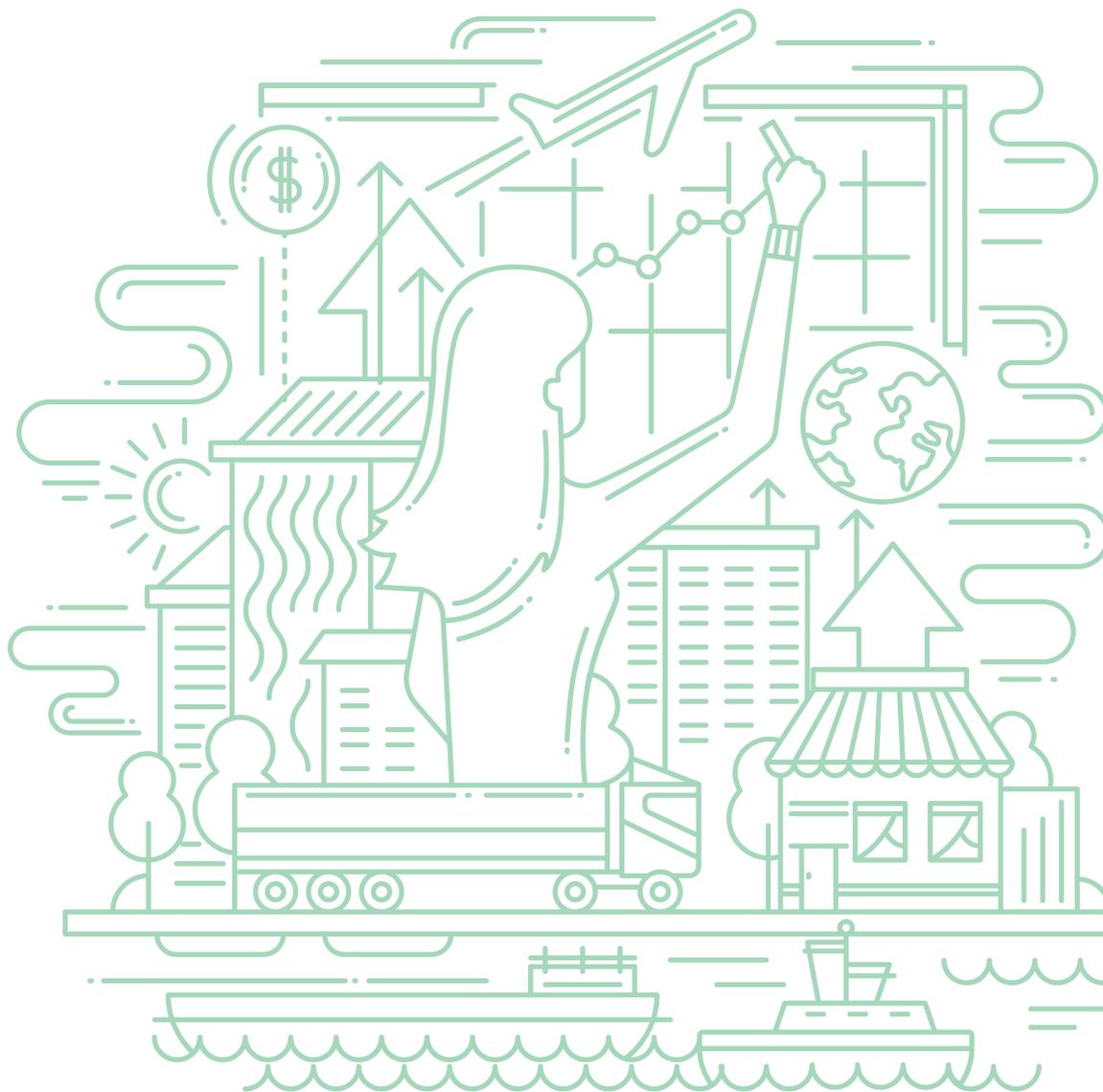
①	關於本報告		⑦	以客為先	
	1.1. 報告範圍	3		7.1. 責任採購	32
	1.2. 報告原則	4		7.2. 食品質量與安全	35
	1.3. 確認及審批	4		7.3. 顧客體驗優化	36
	1.4. 意見反饋	4			
②	關於富臨集團		⑧	高效營運	
	2.1. 遠景、使命及核心價值	5		8.1. 數碼化應用	38
	2.2. 里程碑	7		8.2. 反貪合規	40
	2.3. 業務概覽	9		8.3. 知識產權與數據保護	41
				8.4. 人權與勞工權益	41
③	主席寄語	12	⑨	綠色未來	
				9.1. 氣候行動	42
④	可持續發展方針		⑩	環境足跡	
	4.1. 可持續發展藍圖/策略	13		10.1. 溫室氣體管理	44
	4.2. 主要獎項與會員	17		10.2. 空氣污染管理	47
	4.3. 持份者溝通 - 日常溝通	18		10.3. 廢棄物管理	48
	4.4. 重要性評估	18			
	4.5. 管治架構	20	⑪	資源高效	
	4.6. 風險管理	22		11.1. 能源管理	50
	4.7. 合規管理	23		11.2. 節水優化	51
				11.3. 綠色包裝	52
⑤	社區共創	24	⑫	附錄	
				12.1. 績效總覽	53
⑥	以人為本		⑬	《環境、社會及管治報告守則》 內容索引	56
	6.1. 員工安全與健康	28			
	6.2. 人才吸引與留任	30			
	6.3. 人才發展及培育	31			

1. 關於本報告

本報告是富臨集團控股有限公司（「本公司」，連同其附屬公司統稱「富臨集團」或「本集團」）製作的第九份《環境、社會及管治報告》（「本報告」）。本報告涵蓋了富臨集團在2024年4月1日至2025年3月31日（「本報告期間」或「2025年度」）的環境、社會及管治領域所實施的策略、行動和成果，旨在讓各持份者，對富臨集團在可持續發展議題上的進展和前進方向有更深入的了解。本報告以中文和英文兩個版本編寫，並已上傳至香港聯合交易所有限公司（以下簡稱「聯交所」）網站和富臨集團網站 www.fulumgroup.com。若中文和英文版本有任何不一致之處，則以中文版本為準。

1.1 報告範圍

本集團的報告範圍，已根據重要性的原則進行釐定，主要收入來源超過99.9%的香港餐館營運已包括在內。這些營運點包括我們的總部辦公室、餐館，美食廣場營運以及我們的中央廚房和物流中心。然而，本報告並不涵蓋香港的銷售食品及其他營運，在中國內地的餐館營運不包括在內。我們將繼續完善集團的數據收集系統，並根據重要性的原則對本集團報告範圍進行定期檢視，以作適時更新。



1.2 報告原則

本報告遵守《香港聯合交易所有限公司證券上市規則》附錄C2《環境、社會及管治報告守則》（《守則》）有關「強制披露規定」及「不遵守就解釋」條文，並以其載列的四項匯報原則，包括重要性、量化、平衡及一致性進行披露。



1.3 確認及審批

本報告所載之的資料及數據均來自本集團的官方文件、統計數據及記錄。本報告已獲本集團的董事會於2025年6月27日確認及批准。

1.4 意見反饋

本集團重視持份者的意見。如閣下對本報告的內容或本集團的可持續發展表現有任何疑問或建議，歡迎透過以下方式聯絡本集團：

地址：香港九龍灣偉業街38號富臨中心26樓

電郵：info@fulum.com.hk

2. 關於富臨集團

自1992年起，富臨集團在餐飲業務上實踐「三優理念：優質出品、優質服務、優質環境」的營運方針，始終秉持「真心、真味」的服務宗旨。經過三十多年的多元化發展，本集團在品牌創新、地域拓展及市場定位等方面取得了穩健的進步。富臨集團不斷追求創新與優化，致力於為客戶提供卓越與貼心的餐飲服務和產品，以滿足客戶的多元化需求。



2.1 遠景、使命及核心價值

遠景

我們致力成為餐飲業的創新標竿，以卓越的餐飲體驗、前瞻性的經營策略及可持續發展的企業精神，引領行業未來。

使命

成為一間以多品牌戰略引領餐飲創新的卓越飲食集團，透過可持續發展理念與匠心品質，為顧客創造非凡體驗，為員工搭建成長平台，為社區帶來正向影響，成為業界備受推崇的可持續標竿。

核心價值

以匠心美學重塑多品牌餐飲體驗，嚴選天然食材、精研烹飪工藝、打造空間美學，在每個環節踐行「美而優質」的承諾。我們透過可持續供應鏈管理與員工匠藝傳承，讓品牌之美延伸為對顧客健康、環境可持續的責任擔當。

企業責任與 可持續發展

股東價值：透過精準成本管控及多元化業務發展，確保穩定增長，為投資者創造長期回報。

社會貢獻：深化「正能量義工團」影響力，結合餐飲資源推動社區關懷，包括定期食物捐贈、長者探訪及環保實踐，實現企業與社會共贏。

我們將以靈活應變、穩中求進的態度，持續提升品牌價值，為顧客、股東及社會創造長遠利益。

營運策略

優化現有網絡：優先整合現有分店資源，提升單店營運效率，並在具戰略價值的交通樞紐及核心商圈擇優擴點，確保穩健增長。

科技賦能：引入智能點餐、數據化營運及供應鏈優化系統，降低成本並提升顧客體驗，鞏固市場地位。

中國市場佈局：審慎評估內地重點城市發展機會，採取「質重於量」策略，確保新店盈利能力。



1992

富臨集團成立

1992年由三位楊生於大角咀創立第一間富臨，以中式餐飲及火鍋為主，創立中式餐飲品牌「富臨」及「陶源酒家」成為全港三大中式餐飲集團之一。



2005

中央廚房與物流中心

新蒲崗建立建立首個中央廚房與物流中心

2007

富臨酒家
Fulum Restaurant



2001

2002

2010



2012

荃灣工業大廈的5層新中央廚房與物流中心投入營運



2018



THE CHARCOAL ROOM
梓木炭家



上市後，發展多品牌，深耕悠閒產業，開拓多元高端悠閒餐飲品牌。



2020



2022

2019



THE MASTER OF CHAR SIU



NEOKBANG BBQ HOUSE
焗凡樂燒 親子餐廳



幸福巷子
BLESSSED ALLEY

2021



焗八會員電子化

焗八會員手機APP，體驗用手機連接店內電子餐牌，查看消費記錄，了解更多餐廳資訊、盡覽更多焗八優惠、享受即時對話的互動體驗！





2013

中央廚房與物流中心獲得 ISO:22000 認證

2014



創立全港最大韓烤品牌

2014年開拓大眾化韓烤業務，創立全港最大韓烤品牌「焯八韓烤」。



皇室1號
PLEASANT PALACE
富臨門



Fulum Group Holdings Limited
富臨集團控股有限公司

富臨集團在

富臨集團 2014年11月在香港聯合交易所上市。
(股票編號: 1443)

2015



富臨皇宮進駐
珠海及廣州



穩步向上 再創高峰

2025



바다 앞 테라스
Terrace in seaside



2023

Sips;Iban

수라상
SURASANG

유명진의
육미정담



PHI 會員電子化

PHI推出了電子會員計劃，儲積分享消費優惠



Food Dept會員App

Food Dept 於2023年9月提供手機點餐及會員優惠

中菜電子會員系統化

2022年加盟 Storellet 會籍平台，透過電子會員系統連繫客人，追蹤會員消費數據，以獎勵計劃培養循環消費習慣，積分回饋會員，獎賞帶動回頭消費。

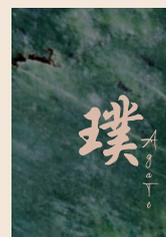
2024



Ding Ding 釘釘
一站式行動辦公平台

2025

匯聚百味佳餚，同時一覽維多利亞港的醉人美景。



2.3 業務概覽

餐館營運、美食廣場營運、銷售食品及其他營運構成了本集團的主要業務範疇。為了迎合各式各樣的客戶需求並豐富他們的用餐體驗，本集團精心設計了三個獨特的餐館系列，分別是「富臨」、「陶源」和「概念線」系列。截止到2025年3月31日，本集團在香港共經營98間餐館，分別為12間「富臨」系列品牌、5間「陶源」系列品牌、81間「概念線」系列餐館及茶館、6間美食廣場，及於中國內地經營2間餐館，中國澳門經營1間餐館。

餐館營運

「富臨」 系列品牌

香港12間餐館

- 專注呈現經典粵式風味，從現撈海鮮、手工點心到暖心鍋物，提供多元地道選擇，滿足家庭聚餐與日常外食需求
- 打造融合傳統與現代的婚宴場地，創意粵式筵席菜單，締造難忘的慶典記憶

「陶源」 系列品牌

香港5間餐館

- 專注提供中高檔的粵式珍饈佳餚菜餚，以豪華裝修風格吸引著重高品質的顧客

「概念線」 系列品牌

香港81間餐館

- 引入多國菜式餐館，提供揉合韓國地道餐飲及傳統文化的韓烤餐館、本地首創現代型格的韓式居酒屋、經典連鎖韓式炸雞、具格調的休閒韓式及日式咖啡廳、格調高雅的酒吧餐廳

銷售食品及其他營運

- 包括提供代客加工食品服務及節慶食品如賀年糕點、端午節糉及中秋月餅的生產

美食廣場營運

香港 6 間 美食廣場

- 集結本土經典與海外人氣餐飲品牌，打造沉浸式美食社交空間。顧客可在精心設計的環境中，體驗從街頭小吃到精緻料理的一站式美食之旅。更與商戶合作推出季節限定快閃店及親子廚藝工坊，增添美食體驗更添互動樂趣

多年來，獲得多個獎項的肯定，如「香港名牌金獎」、「美食之最大賞至高榮譽金獎」、「最受歡迎品牌」、「UMagazine我最喜愛食肆」等，凸顯了本集團在餐飲業務上的成就和對消費者的承諾。未來，本集團將致力於拓展非中式餐飲品牌和線上線下零售品牌，並計劃引入跨國特許經營品牌，為市民提供多元化的優質餐飲服務和用餐體驗。

主席寄語



3. 主席寄語

在全球經濟與社會環境快速變遷的當下，富臨集團以理性洞察應對時代挑戰，在動態變革中捕捉戰略機遇。我們清晰認識到ESG（環境、社會及管治）已成為企業應對挑戰、把握機遇的核心戰略和韌性基石，外部環境的深刻變化已從業務運營層面延伸至持份者價值鏈與地球生態系統，形成多維度影響。為此，富臨集團將ESG理念深度融入戰略核心，構建系統性應變體系：在優化業務模式以適應市場的同時，更將可持續發展目標嵌入決策流程，通過資源高效配置與責任化行動，確保在環境變局中同步增強企業韌性並創造長期價值。

過去一年，富臨集團在實現卓越商業表現的同時，始終將ESG理念深植于企業發展基因。繼續秉承「三優理念：優質出品、優質服務、優質環境」為行動綱領，實質性地將ESG三大支柱融入戰略決策與日常運營，致力於為各持份者創造長期價值。我們堅信，負責任的、以ESG為引領發展模式不僅是企業基業長青的基石，更是對未來的莊嚴承諾。

在環境責任(E)領域，富臨集團始終將應對氣候變化視為企業可持續發展的重要使命。對於氣候變化，富臨集團採取了積極的態度，並將其視為我們可持續發展策略的一個重要組成部分。我們今年制定的《應對氣候變化政策》，系統性地將環保理念融入企業運營，通過優化能源使用、提升運營效率和倡導低碳飲食等措施，切實降低碳足跡，履行環境承諾。我們亦積極推廣環保意識，並鼓勵我們的員工、顧客和業務夥伴共同參與擴大ESG環境維度的影響力。

在社會責任(S)方面，富臨集團始終秉持「以人為本，回饋社會」的核心價值觀。我們為員工提供安全健康的工作環境，並積極投入員工的培訓和發展。我們為顧客提供優質和安全的產品和服務，並致力於提升顧客的用餐體驗。我們亦積極參與社區活動，並通過支持教育、醫療和環保等領域的公益項目切實履行企業公民的社會責任，創造共享價值。

在企業管治(G)層面，富臨集團始終秉持最高ESG標準構建管治管治體系原則。我們建立了健全的風險管理和內部控制體系，並確保我們的業務運營符合相關的法律法規和道德標準。我們亦高度重視與持份者的溝通和互動，並致力於透過公開和透明的信息披露來提升我們的賬戶責任和透明度鞏固ESG治理的根基。

展望未來，富臨集團將繼續以ESG為戰略核心引領發展，堅定不移地在實現商業成功的同時，為員工、顧客、夥伴及社會創造更廣泛、更深遠的ESG價值。我們深信，通過深化ESG實踐與各方協同努力，必能實現長久的可持續繁榮，為所有持份者乃至更廣泛的生態系統帶來持久福祉。

富臨集團控股有限公司
楊維先生
主席兼執行董事

4. 可持續發展方針

在本集團的穩定和長遠發展中，監督和推動環境、社會及管治事宜發揮著關鍵作用。為此，我們一直在努力將可持續發展的理念融合到我們的管治架構、業務策略和日常運營中，從而有效地推動可持續發展。

4.1 可持續發展藍圖/策略

本集團以「綠色營運·共益未來」為可持續發展藍圖，致力構建資源節約、人文關懷及高效管治的行業典範。在環境保護方面，計劃於2025年前實現廣東地區原材料採購比例達90%，全面採用節能設備及可降解包裝物料，以降低營運過程中的碳足跡；在社會責任層面，將持續加強員工可持續發展意識培訓，嚴格執行供應鏈道德審查機制，並保持穩定的社會公益投入；在治理層面，透過數碼化管理系統實時監測能源消耗、廢棄物處理及培訓成效等關鍵指標，定期發布可持續發展報告，建立完善的管治閉環機制，確保集團發展與可持續目標緊密結合。

於報告期間，本集團將可持續發展目標深度融入戰略核心，以綠色餐飲創新實踐以責任行動共構美好生活，並進一步強化其對可持續發展實踐的承諾，為實現全球可持續發展目標作出貢獻。通過將可持續發展目標融入業務中，本集團旨在通過促進工作場所的健康與福祉、維護勞工權利與平等機會、促進創新、最大限度地提高材料使用效率以及應對氣候變化，以推動積極改變並減少負面影響。

集團以五大支柱為重點，分別為以人為本、社區共創、綠色未來、高效營運及以客為先。我們在每個重點項目下結合相關的6個SDG目標協同下，集團在營運的同時也可以為可持續發展和環境保護作出貢獻。



本集團已制定並識別出與其業務性質及影響領域最為相關的6項SDGs相關指標。本集團已識別的指標及實踐概述如下表所列：



目標 7：經濟適用的清潔能源



7.3 能源效率提高一倍



目標 12：負責任消費及生產



12.4 負責化學品和廢物的管理



12.5 大幅度減少廢物產生



12.5 促進永續的公共採購做法



目標 4：優質教育



4.4 消除教育中的一切歧視



目標 11：可持續城市社區



11.3 包容性永續城市化



11.6 減少都市對環境的影響



目標 3：良好健康與福祉



3.8 實現全民健康覆蓋



目標 8：體面工作與經濟增長



8.2 經濟生產力的多樣化、創新與升級
8.3 推動政策支持創造就業和企業成長



8.5 充分就業和同工同酬的工作

8.8 保護勞工權利和促進安全的工作環境



已制定可持續發展目標	可持續發展目標指標	核心領域	本集團的實踐
環境層面			
目標 7： 經濟適用的清潔能源 	7.3 	環境責任	<ul style="list-style-type: none"> - 餐廳全面部署智慧能源系統 (LED照明+變頻廚房設備) - 優化設備效率，減少能源浪費
目標 12： 負責任消費及生產 	12.4 	廢物管理	- 使用可持續包裝物料
	12 : 5 	減少廢物產生	<ul style="list-style-type: none"> - 參與香港惜食運動 - 推動無紙化工作
	12 : 7 	供應鏈可持續	- 本地及廣東省採購比例提升，推行可降解包裝與廚餘回收計畫
社會層面			
目標 4： 優質教育 	4.4 	員工發展	<ul style="list-style-type: none"> - 建立數碼化培訓平台，提供食品安全/ESG培訓講坐 - 提供職位的技能培訓及考核 - 為員工提供專業專才培訓
目標 11： 可持續城市社區 	11.3 	社區參與	<ul style="list-style-type: none"> - 支持社區營養計畫，打造無障礙餐廳空間 - 捐贈食品
	11.6 	食品安全與健康	<ul style="list-style-type: none"> - 關注空氣品質 - 減少廢物排放

已制定可持續發展目標	可持續發展目標指標	核心領域	本集團的實踐
目標 3： 良好健康與福祉 	3.8 	食品安全與健康	<ul style="list-style-type: none"> - 實施食材溯源系統 • 推出低卡健康菜單 - 加強五常要求 - 確保員工及食客安全
管治層面			
目標 8： 體面工作與經濟增長 	8.2 	勞工權益	<ul style="list-style-type: none"> - 啟用一站式行動辦公平台
	8.3 		<ul style="list-style-type: none"> - 推動及持續品牌的發展
	8.5 		<ul style="list-style-type: none"> - 實施薪酬競爭力分析，確保同工同酬；設立員工心理健康支援熱線
	8.8 		<ul style="list-style-type: none"> - 為員工提供足夠安全設備 - 確保工作場所安全

4.2 主要獎項與會員

年份	獎項	頒獎機構
2025	「餐飲業低碳生活」行動約章	香港智慧餐飲協會
2024	2024香港服務名牌	香港品牌發展局
2024	ESG章約倡導公司嘉許狀	香港中華廠商聯合會
2024	ESG章約行動證書	香港中華廠商聯合會
2024	2024可持續餐飲商及零售商大獎	香港零售科技商會(HKRTIA) 投資推廣署
2024	惜食約章	環境保護署
2024	減碳量高效表現獎(中菜組) 金獎	環境保護署
2024	減碳量高效表現獎(中菜組) 銀獎	環境保護署
2024	減碳量高效表現獎(亞洲菜餐組) 銀獎	環境保護署
2024	造福耆老	寶林賽馬會老人之家
2024	人氣粵菜品牌	Foodpanda
2024	ERB人才企業嘉許計劃 (Super MD)	僱員再培訓局
2023-2024	愛回收可持續發展大獎	愛回收慈善基金
2024	優質旅遊服務	旅遊發展局
2009-2024	商界愛心關懷	香港社會服務聯會

會員名稱	委任資格
香港餐飲聯業協會	
香港中華廠商聯合會	行業召集人
香港品牌發展局	第八屆理事會推廣與宣傳委員
香港菁英會	第十七屆委員會成員
香港年青聯合會	常務會董
香港旅遊發展局－優質旅遊服務計劃小組委員會	委員
食物環境衛生署－星級有營食肆運動委員會	委員
中華廚藝學院訓練委員會	委員
勞工處－三方小組（食物及相關服務行業）	成員
30.50.綠色餐飲伙伴計劃督導委員會	成員



4.3 持份者溝通—日常溝通

富臨集團的可持續發展策略和管理工作的調整，以及資源的有效運用，均建立在與持份者的良好溝通基礎之上。通過定期多元化的溝通渠道，本集團能夠充分了解並考慮持份者的期望及需求，從而為可持續發展的推進提供支持和參與，並提升可持續發展的表現。

主要持份者	主要溝通渠道
員工	定期會議、員工培訓活動、問卷調查、內部通訊、電郵
股東／投資者	股東大會及活動、財務報告及公告、問卷調查、新聞稿發佈、集團通訊及網站
客戶	社交媒體、電話服務熱線、問卷調查、意見收集箱、二維碼收集客戶意見
供應商	審核及評估、會議、問卷調查
社區	社區公益活動

4.4 重要性評估

在本報告期內，富臨集團進一步完善了持份者溝通機制，繼續進行持份者溝通及重要性評估。參照最新國際準則關於雙重重要性評估的要求，我們特別設計了兩套評估問卷：一套面向董事會及高管團隊，重點關注各項可持續發展議題對集團財務表現的影響；另一套面向其他持份者群體，著重評估集團經營活動對經濟、社會和環境的影響。兩套問卷採用統一的核心議題框架，但根據評估主體的不同視角設置了差異化的評分維度。這一評估方法使我們能夠更全面地把握各議題的重要性程度，特別是在財務實質性方面的考量得到了顯著加強。

通過以下步驟識別及評估對本集團及持份者重要的環境、社會及管治議題：

1. 識別相關議題	專業顧問按聯交所《守則》、同行慣例及過往持份者溝通的結果，識別16項與本集團業務相關的環境、社會及管治議題，涵蓋「環境」、「僱傭及勞工常規」、「營運慣例」及「社區投資」四大範疇。
2. 收集持份者意見	邀請外部及內部持份者參與問卷調查，就16項議題進行重要性評分。本集團共收集到94份有效回應。
3. 分析重要議題	專業顧問整合持份者的評分進行重要性分析，識別共5項重要議題。
4. 確認重要議題	重要性矩陣及分析結果由董事會討論並確認，重要議題於本報告作重點披露。

持份者參與重要性矩陣圖



環境



社會



管治

1. 能源管理	2. 水資源和廢水管理
3. 自然資源管理	4. 溫室氣體排放
5. 廚餘及廢物管理	6. 氣候變化
7. 綠色包裝	8. 反賄賂及貪污
9. 綠色採購	10. 僱傭制度
11. 產品及服務責任	12. 職業健康和 safety
13. 僱員發展及培訓	14. 平等機會
15. 社區投資	16. 負責任的供應鏈

重要議題

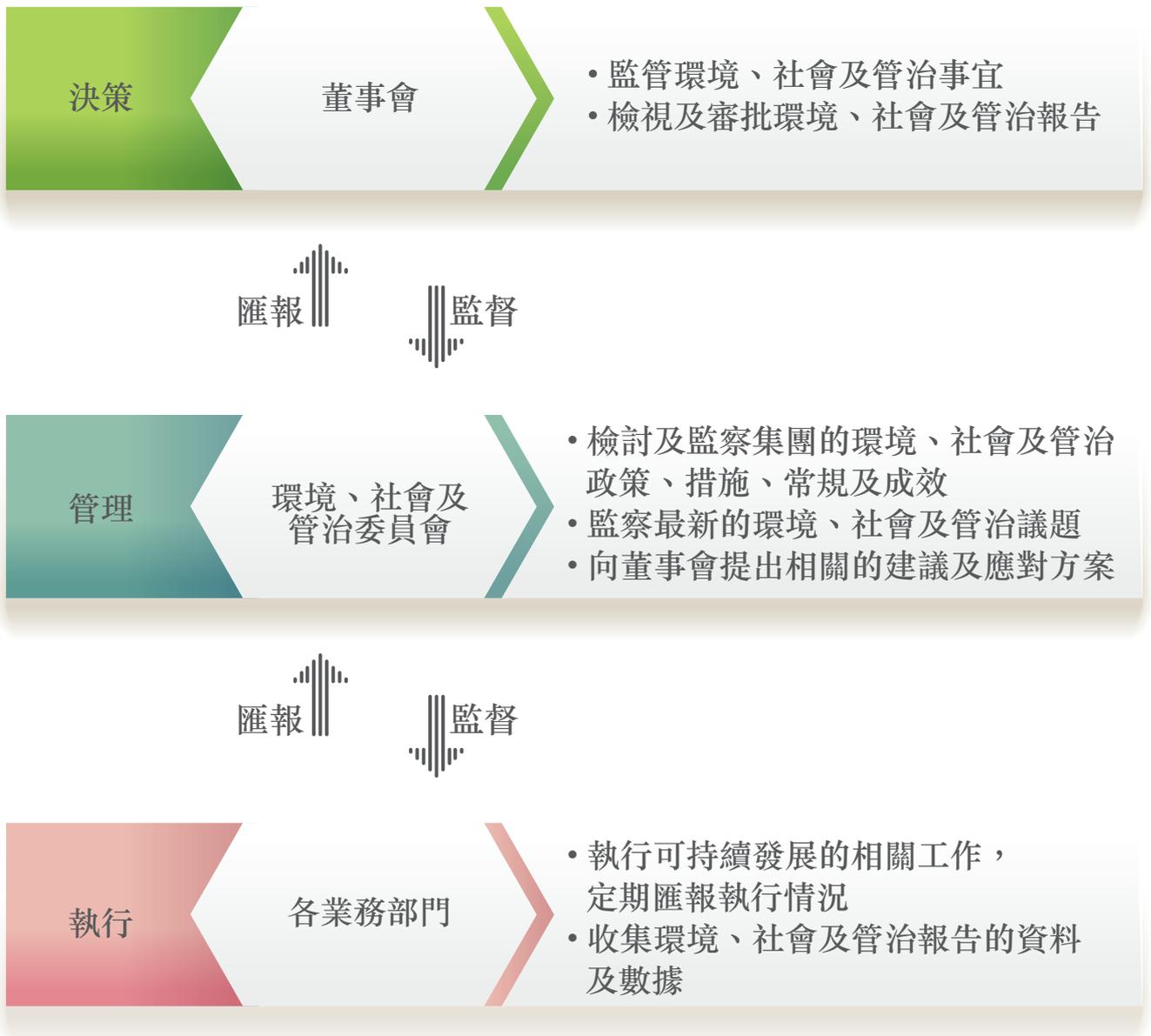
- 產品及服務責任僱
- 綠色採購
- 僱員發展及培訓
- 氣候變化
- 職業健康和 safety

中度重要議題

- 僱傭制度
- 反賄賂及貪污
- 平等機會
- 負責任的供應鏈
- 綠色包裝
- 溫室氣體排放
- 社區投資
- 水資源和廢水管理
- 廚餘及廢物管理
- 能源管理
- 自然資源管理

4.5 管治架構

本集團建立了完善的雙層可持續管治理架構，由董事會及環境、社會及管治(ESG)委員會共同組成。董事會作為最高決策機構，全面負責審批和監督集團所有ESG戰略、政策目標及實施計劃的制定與執行。環境、社會及管治委員會則由跨部門高級管理層組成，主要職能包括：系統性地檢視集團ESG政策框架的實施成效；持續監測新興的ESG風險與機遇；定期向董事會提交專業評估報告及戰略優化建議。該委員會每年度至少需向董事會進行兩次正式匯報，確保集團ESG管理工作與業務發展戰略保持同步。通過這一治理機制，我們實現了從戰略決策到執行監督的全流程管控，為實現可持續發展目標提供制度保障。



委員會五大管理方針

制定減低業務營運
對環境影響的策略

建立重視僱員的
工作環境

監察營運良好的
操守和標準

制定可持續發展
的供應鏈管理

制定整體社區
投資策略

通過持續審視和提升我們的可持續發展管治水平，本集團計劃逐步完善和實施相關的策略、目標、政策和行動方案。這將有助於我們鞏固可持續發展的基礎，並回應持份者的關注和期望。

4.6 風險管理

富臨集團已構建一套完善的風險管理及內部監控體系，該體系在董事會的全面領導下持續運作與優化。作為集團管治架構的核心環節，董事會不僅負責制定風險管理政策框架，更透過每季度的專項審議會，系統性評估現行管控機制的有效性與適應性。在此基礎上，審核委員會協同各業務部門管理層實施雙重保障機制：一方面執行月度營運風險掃描，另一方面開展半年度深度內控審計，並將評估結果及改善建議呈報董事會決策。這種分層級、多維度的監管模式，不僅確保我們能夠前瞻性地識別各類經營風險，更為集團戰略轉型與可持續發展構築了堅實的防護網。近期，我們進一步將ESG風險指標納入該體系，使傳統風控與可持續管理實現有機融合。董事會已透過審核委員會，就本集團截至2025年3月31日止年度的風險管理及內部監控系統的有效性進行檢討，並認為該系統有效且完善。有關風險管理及內部監控的詳情，請參閱本公司年報內的「企業管治報告」。

於本報告期間，本集團已識別的環境、社會及管治風險如下：

風險類別	風險描述	風險應對
<p>供應鏈中斷風險</p>	<p>過往集團餐廳主要食材採購集分散於不同國家包括中國內地不同城市、韓國、日本及歐美，由於面臨地緣政治緊張、進口關稅的不確定性、極端氣候事件及跨境物流波動等多重壓力。若關鍵運輸路線受阻（如陸路通關延遲、港口擁堵），將導致原材料短缺、採購成本飆升及履約延遲，直接影響餐廳運營連續性。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 多元化採購：近2年集團將本地及廣東省供應商比例從2024年80%提升至2025年90%，縮短運輸半徑； 2. 替代物流方案：建立大灣區應急倉儲網路，試點鐵路／新能源車運輸； 3. 數碼監控：啟用供應鏈預警系統，即時評估供應商氣候與政策風險。

4.7 合規管理

富臨集團建立了一個全面的合規管理框架，以確保其業務運營符合相關的法律法規要求。本集團的合規部門在這一框架中發揮著關鍵作用，其主要職責是識別和檢討與集團相關的法律法規，以及評估這些法律法規對本集團的影響。違反這些法律法規可能會對本集團帶來一系列的負面後果，包括高額罰款、行政處罰、停業、聲譽受損、人才流失和高額訴訟等。為了有效地預防和應對這些風險，本集團要求各部門嚴格執行合規營運的相關政策，並定期檢討和調整其業務及管理制度。

此外，本集團還定期向各營運點負責人提供培訓，以及進行巡查，以確保各級員工對相關法律法規有充分的了解和認識，並能夠在日常業務中嚴格遵守。本集團更建立了一套程序來處理潛在的違規事件，這些程序包括對違規事件的調查、應對和糾正措施，以確保本集團能夠及時發現和有效處理任何可能的違規行為。

在本報告期內，本集團始終保持良好的合規記錄，未發生任何重大環境、社會及管治(ESG)相關的違法違規事件，亦未涉及任何已審結的貪污訴訟案件。為確保持續合規經營，本集團已系統識別並持續監控以下關鍵法律法規要求：

層面	對本集團有重大影響的法律法規
排放物	<ul style="list-style-type: none"> • 《空氣污染管制條例》 • 《水污染管制條例》 • 《廢物處置條例》
僱傭及勞工常規	<ul style="list-style-type: none"> • 《僱傭條例》 • 《僱員補償條例》 • 《性別歧視條例》 • 《殘疾歧視條例》 • 《家庭崗位歧視條例》 • 《個人資料（私隱）條例》
健康與安全	<ul style="list-style-type: none"> • 《職業安全及健康條例》 • 《工廠及工業經營條例》
產品責任	<ul style="list-style-type: none"> • 《食物安全條例》 • 《公眾衛生及市政條例》 • 《商品說明條例》 • 《版權條例》 • 《商標條例》 • 《專利條例》 • 《廣播條例》 • 《廣播（雜項條文）條例》 • 《個人資料（私隱）條例》
反貪污	<ul style="list-style-type: none"> • 《防止賄賂條例》 • 《有組織及嚴重罪行條例》

5. 社區共創

本公司秉持企業社會責任理念，將社區投資活動（包括贊助及捐贈）納入整體營運策略，務求切實回應社區需求。相關活動嚴格依據《社區投資政策》六大原則進行規劃與執行，通過扶助弱勢群體實現社會回饋，同時致力為社區創造持久且可衡量的社會效益。



我們透過義工團隊深化香港各區社區連結，我們的社區投資不僅關注當下需求，更積極探求可持續發展。本年度持續透過捐助及上門派發方式，為長者提供應節年糕及福袋，同時以場地支援及午膳服務回饋前線工作者與單親家庭。在社區長遠發展方面，我們參與「綠色採購交流分享會」及「餐飲業碳中和起手式－碳管理認知及市場支援」研討會等活動，彰顯對社區可持續發展的承諾。報告期內，本集團義工規模顯著擴展至297名，參與多項文化相關義工活動，累計貢獻約57個義工小時，並提供總值逾港幣541,000元的現金及產品捐贈，包括向膳心連基金及銀杏館等機構捐贈年糕、月餅及糉等應節食品。

貢獻範疇	項目	活動
社區	長者安居協會「愛·平安」社區參與計劃－夥伴交流日	登上「愛心號」電車，一同呼籲公眾支持「愛·平安」社區參與計劃及宣揚關懷及支援長者的正面訊息
	餐飲聯25周年饗樂同行x香港社區組織協會慈善午餐	為前線工作者及單親家庭提供場地支援及午膳
	粽有愛相隨	富臨集團每出售一個「賀端陽粽套裝」，都將捐出\$1予長者安居協會
	慈善月餅捐贈	於多個關愛長者協會捐贈月餅
環境	「綠色採購交流分享會」	參與由愛回收慈善基金舉辦的綠色採購交流會，討論實行綠色採購及推動可持續發展
	「推動餐飲業及相關行業ESG發展」合作備忘錄簽署儀式	參與由廠商會及餐飲聯舉辦的活動，協助推動餐飲業及相關行業ESG
	環境及自然保育基金資助餐飲業碳中和計劃啟動儀式暨研討會	參與由香港餐飲聯業協會舉辦的研討會，鼓勵餐飲業以至社會各界實踐可持續發展

富臨集團通過與惜食堂合作向社區長者或有需要人士派發月餅



傳遞新年祝福共享節日氣氛

本集團一直致力於關心基層市民的需求，並積極支持弱勢社群。在農曆新年前夕，集團與多個慈善機構合作，向長者及社會有需要人士派發新春愛心福袋、過萬個富臨年糕及逾2000個Kuromi禮盒，為他們送上祝福。

其中本集團的義工隊「正能量小組」更學習了簡單溝通和新年祝福手語，向聾人長者拜早年，並與他們一同寫揮春和剪紙，分享節日喜悅，進一步推動社會關懷。集團一直致力回饋社會，肩負社會企業責任，未來將繼續投入社區活動，通過贊助和捐贈，幫助更多有需要的市民，並透過義工服務建立社區橋樑。

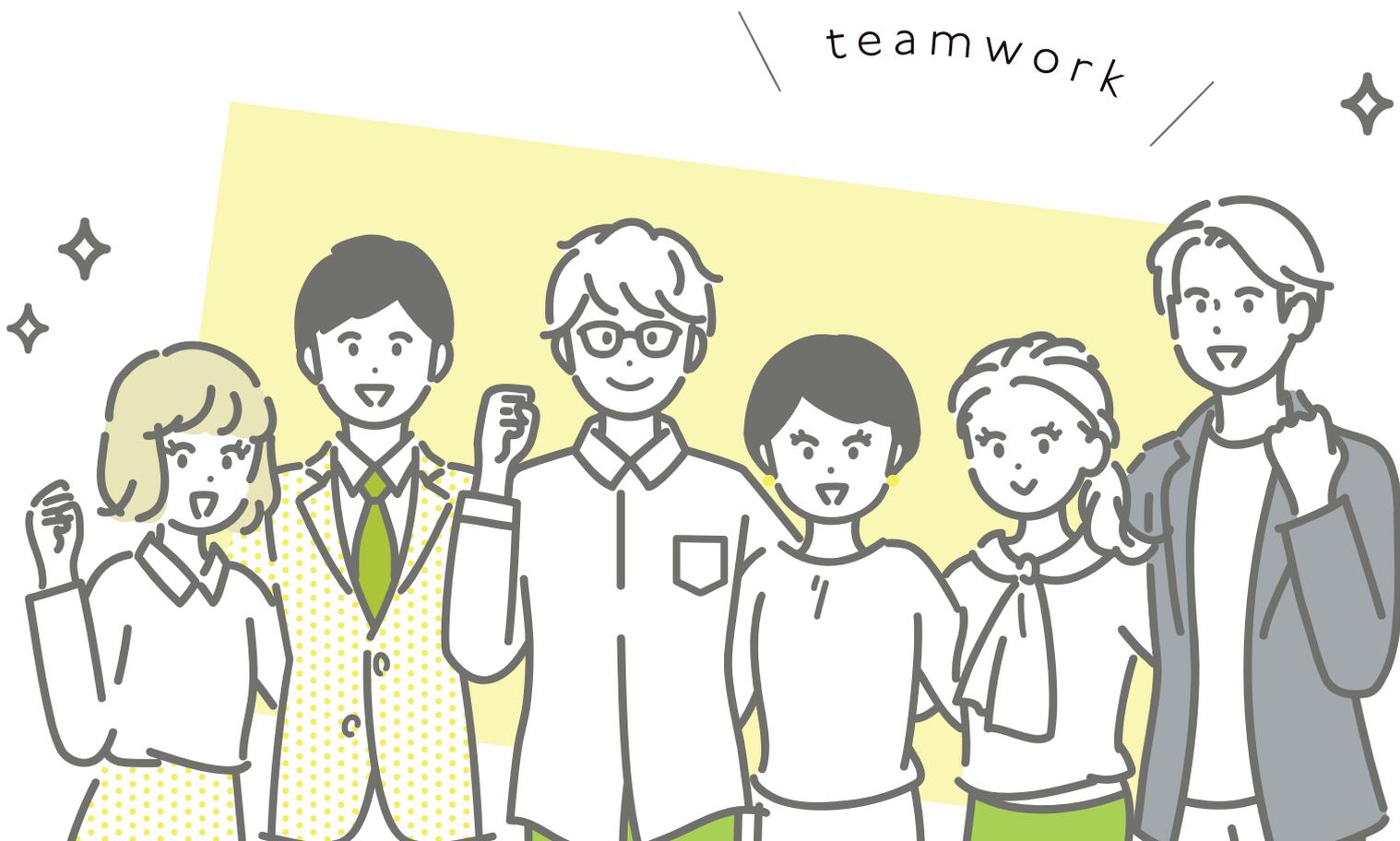


6. 以人為本

本集團在人才管理方面採取積極主動的態度，一直透過實施一系列策略，吸引、招募和留住關鍵人員，包括提供具有競爭力的薪酬待遇、職業發展機會，以及採取員工參與計劃等。集團將員工的福祉和成長放在首位，旨在確保擁有一支優秀且積極主動的員工隊伍，與我們一同成長。

政策一覽

人才吸納及挽留	«人力資源部管理制度» «富臨集團多元化政策»
人才培育及發展	«培訓及人才發展政策»
員工安全與健康	«五常法管理手冊» «危機及安全手冊» «職安健工作安全守則»
關愛社區	«富臨集團社區投資政策»



6.1 員工安全與健康

富臨集團始終將員工健康與安全置於首位，建立了覆蓋全集團的職業安全健康管理體系。該體系採用「總部－門店」兩級管理模式：總部設立由多部門代表組成的安全政策小組，負責制定整體安全原則；各門店則成立由店長、主管及經理代表構成的安全執行小組，確保政策落地實施。為規範安全管理流程，我們制定了包括《五常法管理手冊》、《危機及安全手冊》及《職安健工作安全守則》等在內的標準化文件體系，系統性地指導風險評估、預防控制、安全設備管理、員工培訓及突發事件處置等關鍵環節。同時，我們持續建構職場安全文化，針對辦公室及分店員工開展每月安全會議進行安全宣導與個案分享，舉辦職安健講座講解工業意外預防措施，組織飲食業安全法例講座普及法規保障，並為前綫員工開設香港紅十字會急救證書課程，灌輸基本急救知識和技術。在個人防護層面，嚴格要求員工遵守氣體爐具操作、消防安全等規範流程並正確佩戴防護裝備。

為確保持續有效落實安全政策及措施，本集團定期進行環境和安全評審，包括辨識潛在危害、評估不同崗位風險、記錄及覆核評審結果，以維持安全和健康的標準；倘發現問題或風險，將制定相應計劃予以糾正及消除，並持續改進安全管理措施。通過定期安全培訓及會議確保員工了解職安健規定，預防工傷事故；安排消防演習提升應急能力；強化突發事件應對機制，明確《危機及安全手冊》中各類事故處置程序及聯絡方式。針對每起安全事故均深入調查原因並採取改進措施，為員工構建更安全的工作環境。

在員工安全保障方面，富臨集團持續保持良好記錄。本集團於過去三個匯報年度（包括本報告期間）均實零工亡事故，而於本報告期間的匯報之工傷個案則為19宗，因工傷損失工作日數為2,305天。所有受傷員工均獲得及時醫療救治及合理工傷休假。基於對歷年安全績效資料的系統分析，我們持續優化安全管理體系，通過定期檢視機制及時調整管理措施，並建立資料監測系統，以更有效地履行保障員工職業健康與安全的承諾。

富臨集團深信，員工的身心健康是企業可持續發展的基石。為此，我們系統性地推動「工作與生活平衡」計畫，透過多元化的工餘活動，打造兼顧紓壓、互動與成長的支援體系。每月定期舉辦員工敘餐、主題樂園遊覽及健康講座等常態性活動，建立員工放鬆充電的固定節奏；同時穿插運動會、公益服務等特色項目，不僅促進團隊融合，更讓員工在專業領域外探索個人興趣與社會價值，實踐「全人健康」的關懷理念。



在此框架下，我們於報告期內進一步創新活動設計，總參與達333人次。其中，保齡球比賽與BBQ派對強化體能與社交連結；「新藝大賽」烹飪系列激發創意與協作；而三場主題密室逃脫（領導培訓、溝通培訓及分機賽）更以情境式學習提升團隊韌性，參與者反饋壓力釋放效果顯著。節慶活動如聖誕派對則深化歸屬感，形成「生理—心理—社交」的三維健康網絡。這些具體實踐不僅驗證初始理念，更為集團「健康職場生態」的長期發展，累積可量化的正面經驗。



6.2 人才吸引與留任

富臨集團秉持「人才為本」的管理理念，構建了系統化的人才管理體系。在人才選拔與任用方面，我們嚴格執行《人力資源部管理制度》和《多元化政策》，建立以能力、資歷和工作經驗為核心的評估機制，確保招聘晉升流程的公平透明。

集團提供的薪酬方案既考慮市場競爭力，又注重內部公平性。除了基礎薪資外，我們還設立了多樣化的激勵機制，包括績效獎金、特別貢獻獎等，讓員工的付出獲得合理回報。在福利保障方面，除法定權益外，我們創新性地推出彈性福利計畫，涵蓋健康管理、家庭關懷等多個維度，全方位滿足員工需求。例如，本集團會向工作表現優異的分店及員工發放工作表現特別獎金，作為對他們付出的肯定。如果本集團或員工任何一方擬終止僱傭合約，可按程式提出書面通知或以薪金代替通知期，確保在合法合規的情況下終止僱傭合約。為進一步保障員工的權利，員工的工作時間及假期均於僱傭合約列明。視乎業務單位元的經營模式，除了基本有薪年假和法定假期，員工可享有其他額外假期。

正是這種全方位的關懷理念，推動我們不斷完善員工支援體系。從日常的消費優惠到困難時期的緊急援助，從健康管理到心理輔導，富臨集團始終與員工並肩同行。特別是在員工面臨重大生活挑戰時，我們的醫療補助和殯葬津貼等政策能夠提供及時保障，讓員工沒有後顧之憂。這些舉措有效提升了員工滿意度和忠誠度，為集團可持續發展提供了人才保障。

這種以人為本的管理哲學，最終體現在我們對多元、公平與包容(DEI)原則的堅守上。在人才管理的每個環節，我們都致力於消除偏見、創造機會。通過定期檢視人才發展資料，持續優化管理實踐，我們確保每位員工都能在公平的環境中展現才華、實現價值，共同推動集團的可持續發展。集團對任何形式的視行為絕不容忍，我們希望每位同事都能夠在安全和互相尊重的環境下工作。



6.3 人才發展及培育

富臨集團針對餐飲業持續面臨的人才挑戰，制定了一套全方位的人才發展策略，透過系統化培育與多元管道引進，打造可持續發展的人才梯隊。在人才培育體系方面，集團以《培訓及人才發展政策》為基礎框架，建立完整的培訓機制。我們不僅提供新入職員工基礎培訓，更針對不同職級設計專業技能提升課程，並定期檢視培訓成效。報告期內，集團共為1,670名員工提供超過37,000小時培訓，確保員工專業能力與時俱進。這套培育體系特別強調實務應用，將培訓成果直接與晉升機制連結，有效激勵員工持續提升專業素養。

在青年人才培育方面，集團積極與本地高等院校建立合作關係。我們與本地大學合作推行實習生計劃，期望實習生在部門主管的直接指導下，深入參與日常營運工作，獲得寶貴的實務經驗。此項計劃不僅為年輕學子提供認識餐飲業的窗口，更為集團發掘具潛力的未來人才。

在資深人才運用方面，集團參與勞工處「中高齡就業計劃」，創造了顯著的就業機會。報告期內，我們共為50歲以上人士提供超過785個就業崗位，涵蓋前線服務人員及辦公室職位等多種職務。這些崗位充分發揮中高齡員工豐富的工作經驗與穩定的職業素養，有效補足行業人力缺口。其中，部分資深員工更擔任導師角色，協助新進員工適應工作環境，形成良性的經驗傳承機制。

這兩項具體計劃的實施成果顯著：青年實習生計劃為集團注入新思維與活力，而中高齡就業計劃則強化了團隊的穩定性與專業深度。報告期內，集團整體員工規模達到2,163人，同時為1,670名員工提供共37,064小時的專業培訓，這些數據充分證明我們在人才發展方面的投入與成效。有關僱傭及培訓數據，請參閱附錄之「績效總覽」。

展望未來，富臨集團將持續優化人才發展策略，包括深化校企合作、完善中高齡員工職務設計、引入數碼化培訓工具，以及強化內部經驗傳承機制。透過這些務實舉措，我們致力培育更具競爭力的人才團隊，為集團可持續發展奠定堅實基礎。



7. 以客為先

富臨集團始終將「顧客至上」理念深植於企業經營核心。我們透過「三優」服務體系－優質出品、優質服務、優質環境，全方位落實對顧客的服務承諾。憑藉持續的市場調研與顧客需求分析，我們建立了靈活的產品創新機制。專業團隊定期收集消費數據，透過嚴謹的數據分析流程，將市場趨勢與顧客偏好精準轉化為菜單創新與服務提升的具體方案。這種以顧客體驗為導向的管理模式，不僅確保我們能持續提供多元化的餐飲選擇，更在競爭激烈的市場環境中建立了獨特的競爭優勢。



政策一覽

責任採購	《富臨集團供應鏈管理政策》 《中寧物流管理制度》 《富臨集團環境政策》
質量與安全	《五常法管理手冊》 《內部營運管理制度》 《食物衛生守則》 《中寧物流管理制度》
顧客體驗	《宣傳物品一般原則》

7.1 責任採購

富臨集團將責任採購與供應商管理視為推動業務增長和成功的關鍵驅動力。我們以《富臨集團供應鏈管理政策》為核心框架，結合《中寧物流管理制度》及《富臨集團環境政策》，構建了涵蓋守法循章、以人為本、商業道德及環保責任四大維度的供應鏈管理體系。截至報告期末，集團共與287家來自全球各地¹的供應商建立合作關係，所有供應商均嚴格遵循內部營運規範及ESG相關準則。我們會適時就供應鏈的環境及社會風險進行監視，並檢討及調整有關管理政策及措施，以更有效地控制相關風險。

在供應鏈風險管控方面，我們實施多維度評估機制，定期對生產地國家風險、行業合規情況、勞工標準、健康安全、商業管治及環境影響等關鍵指標進行全面審查。這套基於風險評估的動態管理策略，不僅確保供應鏈運作符合國際標準與行業最佳實踐，更透過持續監測供應鏈的環境及社會風險，及時調整管理政策與措施，有效控制各類潛在風險。

針對新供應商引入，集團建立了嚴格的准入機制。除常規的資質審查外，我們特別組建專業考察團隊，對供應商的生產規模、衛生條件等進行實地評估。品質管制部門會定期開展衛生巡查，確保新生產環境持續符合集團的嚴苛標準。這套涵蓋書面審核與現場驗證的雙重把關流程，為產品質量提供了可靠保障，同時也強化了供應鏈的穩健性與可持續性。詳細請參考以下供應商「篩選，聘用，審查」表格。

¹ 供應商來自香港本地，中國內地，英格蘭以及越南。

篩選	<ul style="list-style-type: none"> • 本集團的採購部門負責評估潛在供應商的規模、穩定性、價格等因素。 • 本集團亦會考慮供應商在滿足我們在產品或服務質量、安全、健康和環境、可持續發展等方面的能力和表現。 • 如有需要，採購部門將會進行實地考察，以了解供應商的實際營運狀況。
聘用	<ul style="list-style-type: none"> • 若採購負責部門判定潛在供應商初步合格，本集團將先進行批量試訂，到貨品質合格才可加入供應商系統。 • 本集團確保合約反映供應商的承擔和責任，包括合規及商業道德要求、保障知識產權、數據機密性和安全保障。
審查	<ul style="list-style-type: none"> • 在合約執行期間，本集團透過自我申報問卷、標書評核、實地考察、審計及雙向表現檢討等，評估和持續改進主要供應商的環境及社會表現。 • 本集團每年對供應商進行評估，根據產品或服務品質、交付期、價格、投訴處理回覆及時有效性、配合度等因素進行評分。 • 若評估不合格，本集團將凍結或移除該供應商的供應商系統。

富臨集團將環境保護深度融入供應鏈管理體系，在《富臨集團環境政策》中明確規定優先選擇具有環保意識的供應商，並特別注重當地語系化採購以降低運輸環節的碳排放。我們通過建立環保評估標準，系統性地篩選和扶持那些積極實施環境管理措施的供應商夥伴。

在具體實踐中，我們正全面推進塑膠餐具替代計劃，逐步採用竹制等可降解環保餐具，並建立了專門的環保產品供應商評估機制。同時，我們積極與行業夥伴及政府部門合作，共同研發廚餘回收解決方案，探索餐飲業廢棄物處理的創新模式。

作為行業環保發展的積極參與者，富臨集團持續支持香港餐飲聯業協會推出的「餐飲綠智慧採購先導計劃」，認真貫徹「香港餐飲業環保採購指引」的各項要求。這些環保實踐不僅體現了我們對可持續發展的承諾，更展現了作為行業領導者在推動綠色餐飲發展方面的責任擔當。

為降低碳足跡，集團積極優化供應鏈。優先採購本地及廣東省鄰近地區的食材與物料，顯著縮短運輸路程與時間。此舉有效減少長途運輸產生的燃油消耗與尾氣排放，直接降低整體運營碳排放，為環境保護貢獻力量。

集團非常重視動物權益，並在內部採購指引中將「五大自由」作為採購家畜和家禽產品的重要考量因素通過將這些原則納入我們的採購流程，集團旨在確保所選擇的產品來源於符合動物福利標準的供應商。

「五大自由」包括：免於飢渴的自由、免於因環境而承受痛苦的自由、免於痛苦或傷病的自由、表達天性的自由，以及免於恐懼不安的自由。

實行綠色採購推動可持續發展

集團參加了由愛回收慈善基金主辦的「綠色採購交流分享會」，旨在深入了解綠色採購和可持續消費的相關方案。在此次分享會上，集團與不同商戶交流經驗，探索新的可持續產品和服務，並了解市場上的最新趨勢和解決方案。通過不同的交流機會，集團希望能將這些新知識應用於未來的業務策略中，以促進環保和可持續發展。



7.2 食品質量與安全

富臨集團構建了貫穿供應鏈全流程的食品安全保障體系，從源頭到餐桌實施嚴格的品質管控。我們的中央廚房及物流中心均獲得ISO 22000和HACCP國際認證，並運用「五常法」管理技術規範作業流程，通過定期審核與持續培訓，確保全員具備高度的品質安全意識。

在供應商管理環節，我們嚴格執行《中寧物流管理制度》，對食材的驗收、倉儲、運輸等各節點實施標準化管控。同時，《食物衛生守則》詳細規定了食品處理操作規程、設備清潔標準及員工個人衛生要求，形成了一套完整的食品安全作業規範體系。這些措施共同構築了我們的食品安全防線，為顧客提供放心的餐飲體驗。詳細請參考以下食品安全操作規程表格。

物料	嚴格篩選及評估供應商，從源頭確保食材品質安全按標準化驗收流程執行品質檢驗，嚴控食材准入門檻食材分類存放於適宜區域並精準控溫，確保存放環境合規
配送	按既定標準嚴格驗收，確保食材品質安全全程可控
餐廳	定期進行品質評估及現場巡查，動態跟蹤管控與分店店長及部門主管共同復盤評審結果，針對性制訂改善方案解決實際問題

為確保食品安全，富臨集團建立了嚴格的檢測機制。我們定期對物流中心及各分店的所有產品進行微生物檢測，確保完全符合食環署頒佈的「即食食品微生物含量指引」標準。同時，所有加工完成的即食產品均需通過保質期測試，經科學驗證其在包裝後的安全食用期限。這套完善的檢測體系有效保障了食品生產全過程的安全品質，顯著降低了食源性疾病的風險。

在日常營運管理中，富臨集團嚴格落實工場衛生管理體系，全方位涵蓋個人衛生、工具衛生及環境衛生等關鍵領域。所有生產人員進入工場前，均須嚴格遵循手部清潔規程，並穿戴整潔規範的專用工作服裝，包括工衣、工褲、防水作業鞋、髮網、防護口罩及圍裙，以確保個人生產衛生符合嚴苛標準。

同時，集團針對食品儲存與容器管理制定系統化規範：所有食品及盛載器具（包含包裝盒、塑膠籃等）均採取離地存放措施，以杜絕地面污染風險；冷房內儲存的備用物料，必須採用密封包裝處理，如專用儲存盒收納或保鮮紙密封覆蓋。透過上述嚴密的衛生管控機制，集團從生產源頭至儲存環節構築多層防護體系，有效降低食源性疾病發生風險，確保食品生產全流程的安全性與品質穩定性，切實履行對消費者食品安全的責任承諾。



在食品安全管理體系運行中，富臨集團建立了完善的風險應急處置機制。一旦發生食品安全個案，集團將啟動快速響應程序：第一時間通知受影響顧客，並對相關產品實施全面停產管控。直至通過專業技術手段徹底識別問題根源，並完成糾正措施驗證、確認食品安全隱患完全消除後，方恢復相關生產活動。



針對日常運營中發現或懷疑存在安全隱患的食品，集團會立即暫停使用並將問題食品退回供應商；無法退貨的，需進行專門標識、獨立存放，並在最短時間內完成無害化處理。於本報告期間，本集團未發生任何因安全與健康因素引致的產品召回事件，充分體現了食品安全管理體系的有效性與風險防控能力。



7.3 顧客體驗優化

提供卓越服務與優質顧客體驗是富臨集團的核心價值取向。集團以顧客需求為導向，構建多維度體驗優化體系：一方面，持續精進產品矩陣，以多元菜系、創新菜式及健康餐飲選項滿足不同消費場景需求；另一方面，強化餐飲服務專業化建設，通過從業人員禮儀規範培訓、服務流程標準化設計，確保為顧客提供細緻周到的用餐體驗。同時，集團注重用餐空間的情境營造，在門店裝修風格、環境溫

濕度控制、音樂氛圍調節等方面精雕細琢，構建舒適宜人的消費場域。值得強調的是，集團積極推動智能科技與餐飲場景的深度融合：引入線上預訂排隊系統、智能點單終端及 AI 菜品推薦功能，優化顧客從預約到結賬的全流程體驗；通



過後台大數據分析顧客消費習慣，動態調整菜單結構與服務節奏，實現「千人千面」的精準化體驗升級。上述舉措相互協同，形成了「產品多元、服務精細、環境舒適、體驗智能」的差異化競爭優勢，不斷強化顧客對品牌的認可與信賴。

富臨集團將健康飲食理念與用餐體驗優化相結合，全方位提升顧客滿意度。在產品研發方面，我們的專業廚師團隊秉持匠心精神，從食材源頭嚴格把控品質，精選新鮮時令蔬菜與優質蛋白原料，研發出一系列符合現代健康飲食標準的特色菜品。菜單中特別設計了低脂



、低鈉、高纖維的健康選項，如畔塘素燴、竹笙羅漢上素、鮮腐竹浸山珍及南乳粗齋煲等，這些菜品不僅風味獨特，更通過科學配比實現營養均衡。我們期望透過這些精心設計的健康餐飲選擇，幫助顧客建立更為科學的飲食習慣，在日常用餐中潛移默化地提升健康意識，讓健康飲食成為一種愉悅的生活體驗。

在服務品質方面，我們創新實施的「神祕顧客」計劃，「神祕顧客」評估機制，系統性優化顧客用餐體驗。我們組建專業評估團隊，以普通顧客身份對旗下餐廳進行全方位暗訪評估，涵蓋菜品質量、服務水準、環境衛生及員工專業知識等多個維度。這種模擬真實消費場景的評估方式，使我們能夠精準把握顧客需求，及時發現並改進服務流程中的不足。通過持續收集第一手反饋數據，我們不斷完善服務標準與培訓體系，確保每位顧客都能享受到始終如一的高品質用餐體驗，讓每一次光臨都成為難忘的美食之旅。

富臨集團以系統化客戶服務管理體系為根基，構建了全方位、多層次的顧客服務管理體系。我們整合餐廳熱線、實體意見箱、官方網站及社交媒體等多元渠道，打造全時段、全場景的顧客意見收集網絡，並運用大數據分析技術建立量化評價模型，從菜品口味、服務效率到環境體驗等維度進行精細化管理。在服務品質提升方面，集團建立了嚴謹的閉環改進機制：定期召開投訴案例研討會，制定標準化應對方案；完善培訓體系，提升從業人員專業素養；創新引入NPS動態考核，將服務績效與激勵機制直接掛鉤。同時，我們嚴格執行《宣傳物品一般原則》，確保所有市場推廣內容與產品標籤真實準確，特別在餐單中標註過敏原信息，保障特殊飲食需求顧客的權益。

報告期內，本集團接獲客戶投訴共265宗，其中涉及產品質量的投訴佔比不足兩成。所有客戶反饋均嚴格按照公司既定程序處理，確保每宗投訴均獲得及時跟進及妥善解決。我們將持續優化這套涵蓋「數據收集—分析研判—改進實施—效果追蹤」的全流程服務管理體系，為顧客創造更安全、更貼心的用餐體驗，樹立餐飲行業服務新標桿。

8. 高效營運

在本集團的業務營運中，嚴謹、廉潔、專業是我們始終恪守的商業底線與誠信準則。我們將保障客戶及業務夥伴的權益融入企業管治文化核心，以規範化運營與透明化機制，築牢誠信根基，確保每一份合作都建立在公平、規範與可持續的基礎之上，讓專業精神與價值共贏成為企業發展的鮮明底色。

政策一覽

反貪污	<ul style="list-style-type: none"> 《人力資源部管理制度》 《員工守則》 《反舞弊與舉報投訴管理制度》 《富臨集團社區投資政策》
保護私隱及知識產權	<ul style="list-style-type: none"> 《私隱政策及聲明》 《員工守則》 《保密協議》 《系統安全管理制度》 《系統營運管理制度》 《資訊科技資產使用手冊》

8.1 數碼化應用

富臨集團在當前消費市場快速變革與行業競爭日趨白熱化的環境下，積極推動全面的數碼化轉型戰略，將創新科技深度整合至企業營運的各個環節，構建起貫穿前、中、後台的智慧餐飲生態系統。這一轉型不僅顯著提升了營運效率與顧客體驗，更為集團建立了差異化的市場競爭優勢。

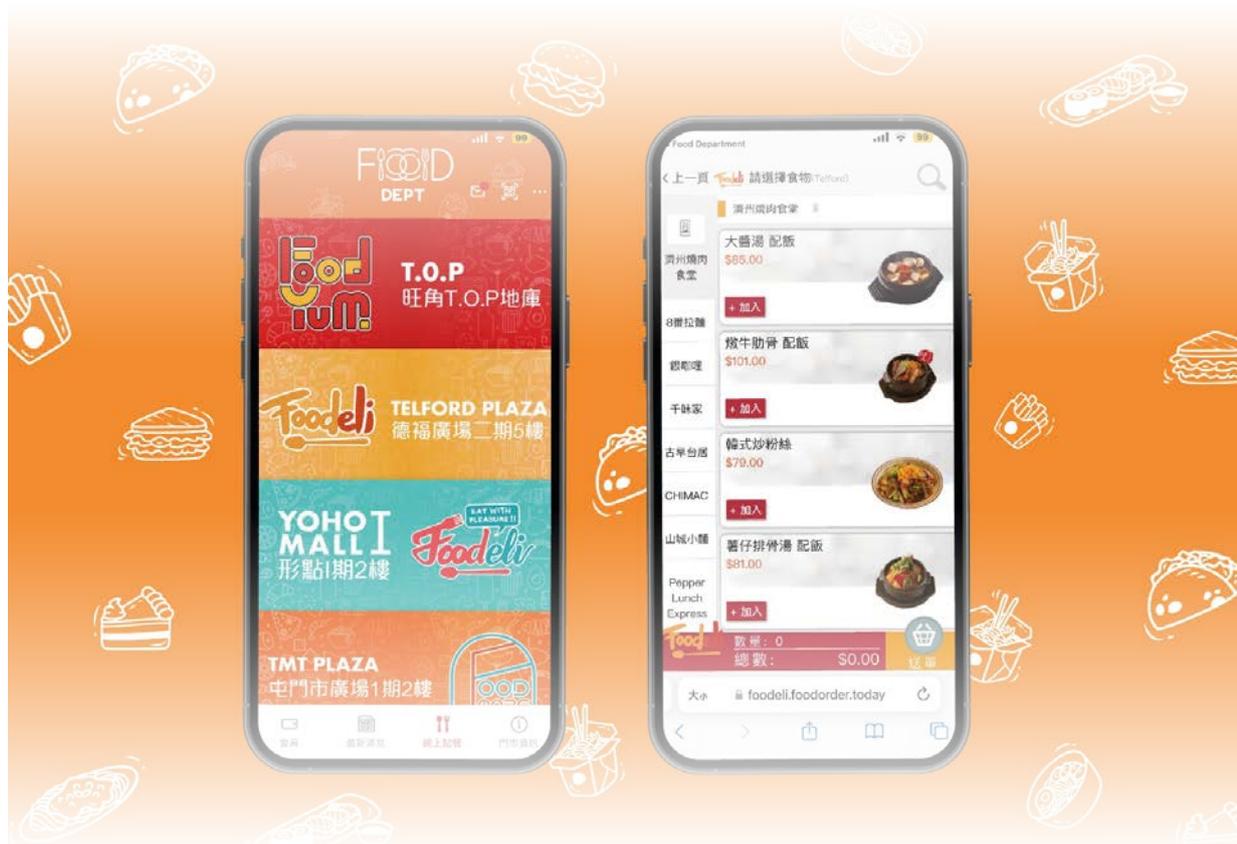
在顧客服務層面，集團的Food Dept手機應用程式實現了餐飲服務流程的全面數碼化革新。該平台整合了旗下美食廣場的餐飲服務，提供從線上點餐、無接觸支付到智能取餐通知的一站式解決方案。特別值得一提的是其採用的藍牙定位技術，能夠精準觸發取餐通知，大幅縮短顧客等候時間。同時，電子發票系統的引入不僅符合環保趨勢，更為後續的數據分析奠定了基礎。這套系統的實施使門店能夠更精準地調配產能，在高峰時段有效提升翻台率，顧客滿意度亦有顯著改善，尤其在疫情後成為衛生、高效服務的標配。



會員經營方面，集團對原有的焯八會員系統進行了全面升級，結合Storellet平台打造了更強大的會員關係管理體系。新系統實現了會員註冊、積分累積與兌換的全流程數碼化，並基於大數據分析為不同消費習慣的會員提供個性化的優惠方案。例如，系統會自動識別會員生日、消費頻次等關鍵節點，推送量身定制的優惠活動。此外，線上預訂與專屬活動功能進一步強化了會員的複購與忠誠度，打造品牌專屬的數字社群。

在後台管理領域，集團引進釘釘智能辦公平台，實現了營運管理的全面數碼化轉型。作為後台運營的「數位中台」，該平台整合了人力資源管理、跨部門協作、任務追蹤、線上培訓及數據分析等核心功能，徹底改變了傳統的營運管理模式。智能排班系統可根據門店客流預測自動優化人力配置；即時通訊工具打破了部門間的溝通壁壘；而可視化的數據儀表板則為管理層提供了實時的業務洞察。

富臨集團的數碼化轉型已從單一的技術應用發展為系統性的營運模式革新。通過共同構建「前場智慧服務(Food Dept)－會員深度運營（焯八會員手機應用程式及Sorellet）－後台高效協同（釘釘）」的閉環智慧餐飲生態，集團不僅實現了營運效率的質的飛躍，更構建起以數據驅動為核心的決策體系。這種轉型使集團能夠更精準地把握市場趨勢，快速響應消費者需求的變化，同時持續優化成本結構。



8.2 反貪合規

富臨集團秉持「零容忍」原則，堅決杜絕任何形式的貪腐及不道德行為。我們通過《人力資源部管理制度》《反舞弊與舉報投訴管理制度》及《員工守則》等制度檔，為全體員工確立了明確的道德規範與行為準則。為確保制度落實，集團建立了多層次的防控體系：設立專職反舞弊機構負責日常監督，定期開展業務部門及門店的舞弊風險評估，並根據評估結果持續優化內控機制。同時，我們將廉潔要求延伸至供應鏈管理，每年對供應商等商業夥伴進行反貪腐表現評估，推動建立廉潔的商業生態系統。這套覆蓋內部運營與外部合作的全面合規管理體系，有力保障了集團的高效營運與可持續發展。

為維護企業運營的規範性，本集團面向員工、供應商及客戶等外部持份者，搭建起嚴密且安全的保密舉報機制，並開通電話、郵箱等多樣化專屬舉報渠道。無論是實際發生的，抑或是疑似存在的違法、違規行為與舞弊事件，均可通過這些渠道進行舉報。一旦接獲涉及舞弊的內部控制流程漏洞投訴及舉報信息，本集團將立即啟動規範化處理程序，確保問題得到妥善、高效解決。詳細請參考以下投訴舉報處理程序表格。

接獲舉報	<ul style="list-style-type: none"> • 保密處理個案，保護舉報人的個人資訊 • 禁止任何歧視或報復行為，以及對參與調查的員工採取任何阻撓、干預或敵對措施 • 由內審及稽查部門作獨立調查，避免利益衝突
初步評估	<ul style="list-style-type: none"> • 評估舉報內容的真實性與嚴重性 • 若證據不足或屬實名舉報，可能聯絡與舉報人補充資料 • 整理證據判斷是否構成貪污及或舞弊
撰寫調查報告與提出舉報	<ul style="list-style-type: none"> • 調查結果提交至CEO決定後續行動，對中涉事的員工作出適當處分，包括但不限於解僱或採取法律行動 • 若事件構成交貪污及或舞弊，將會向廉政公署(ICAC)提出舉報
檢討	<ul style="list-style-type: none"> • 採取補救措施，評估及改進內部控制，防止有關事件再次發生

本集團持續強化廉潔治理機制，定期與廉政公署(ICAC)合作籌辦誠信管理專題講座。為深化防貪意識並提升管治效能，我們於本年度3月份組織了1場由廉政公署舉辦的相關專題講座，重點針對寫字樓及店鋪的高層與中層管理人員進行系統性指導，透過實務案例解析與合規策略研討，全面強化關鍵崗位人員的防貪意識、風險識別及防控能力，同時建立內部舉報與預警機制，從制度設計與人員意識雙向切入，切實預防集團內部貪腐舞弊行為的發生。此舉不僅深化與公部門的協防網絡，更透過分層培訓將誠信管理滲透至決策與執行端，為集團可持續經營奠定合規基石。於本報告期間，本集團並不涉及任何與《防止賄賂條例》（第201章）或其他適用賄賂和貪污法律及法規有關的法律案件，集團或其員工亦不牽涉任何因貪污行為而裁定的訴訟案。

9. 綠色未來

在全球環境挑戰日益嚴峻的背景下，富臨集團積極回應香港政府2050碳中和目標，將可持續發展理念深度融入企業戰略與日常運營。我們制定並實施全面的《環境政策》，系統性地管理溫室氣體排放、廢棄物處理、能源及水資源利用等關鍵環境議題。通過建立科學的環境績效監測體系，我們持續優化各項環保措施，同時積極開展全員環保培訓，培育企業可持續發展文化。我們主動與供應鏈夥伴開展環保協作，並通過創新服務模式引導顧客參與低碳消費。這些全方位的環境保護舉措不僅展現了我們平衡業務發展與生態保護的決心，更體現了作為行業領導者在推動綠色餐飲轉型中的責任擔當。集團將持續完善環保管理體系，為實現碳中和目標貢獻專業力量。

政策一覽

排放管理	《環境政策》 《內部營運管理制度》 《廢油規範流程》
資源管理	《節流方案》
應對氣候變化	《危機及安全手冊》

9.1 氣候行動

富臨集團將氣候治理深度融入企業可持續發展戰略，構建了涵蓋運營優化、產品創新和持份者參與的系統性應對體系。作為餐飲行業的低碳先驅，我們基於氣候相關財務信息披露工作組（Task Force on Climate-Related Financial Disclosures, 以下簡稱「TCFD」）「TCFD」框架建立氣候風險管理機制，其中《寫字樓風暴／黑雨警告特別安排》不僅體現人文關懷，更成為香港餐飲業極端天氣應對的標杆案例。在產品碳管理方面，我們完成了旗下一款月餅產品的全生命週期碳足跡評估，涵蓋從原材料獲取到廢棄處理的各個環節，為建立行業碳排放基準提供了關鍵數據支持。



本年度，我們通過部署釘釘(DingTalk)智能協作平台推動營運深度低碳化，實現無紙化審批流程與電子合同簽署，大幅降低傳統辦公模式的資源消耗；智能考勤系統與數據分析工具的結合，有效優化能源使用與庫存管理；遠程會議系統的全面應用顯著減少不必要的商務差旅，從多維度降低企業碳足跡。這些數碼化轉型舉措不僅提升營運效率，更形成可量化的環境效益。

我們同時注重培育低碳文化，通過「綠色門店認證計劃」將可持續理念延伸至門店運營，並定期開展員工環保培訓，帶動供應鏈夥伴共同實踐綠色轉型。富臨集團這些前瞻性的氣候行動，既為香港2050碳中和目標貢獻餐飲解決方案，也展現我們引領行業可持續發展的堅定承諾。

整體而言，本集團正在積極部署，以提高業務營運對氣候變化的韌性和適應性，包括計劃採取以下行動：



富臨集團參與相關餐飲業可持續發展峰會與低碳生活分享會，體現我們對改善氣候變化的決心



10. 環境足跡

10.1 溫室氣體管理

為積極響應國家「雙碳」目標，本集團將低碳發展融入戰略核心，通過「節能用電」「減少浪費」「廚餘收集試驗計劃」等多元舉措，從運營源頭系統化降低碳排放量。我們深刻認知溫室氣體排放對氣候變化的深遠影響，始終以科學管理為導向，構建涵蓋能源節約、資源循環、過程優化的全鏈條排放管控體系，力爭以切實行動推動綠色轉型，為實現可持續發展目標貢獻企業力量。以下是我們的溫室氣體排放管理策略：

精準監測與透明披露

建立常態化溫室氣體排放監測體系，通過科學儀器與數據平台實時記錄排放數據，定期編制環境績效報告並主動對外公開，以透明化機制強化企業環境問責。

員工賦能與價值共創

開展全員低碳素養提升計劃，通過專題培訓、綠色行動倡議等形式，增強員工對溫室氣體管理的認知與參與感，鼓勵一線團隊將減排行動融入日常工作場景，形成「人人參與、個個有為」的綠色文化。

跨界協作與生態共建

積極聯動政府部門、行業協會及供應鏈上下游夥伴，搭建多維度減排合作網絡，共同推進清潔能源應用、循環經濟項目等創新實踐，凝聚產業綠色轉型合力。動態優化與長效發展：構建「評估—改進—升級」的閉環管理機制，定期對溫室氣體管理策略進行效能評價，結合政策導向與技術革新持續迭代減排措施，確保綠色發展目標與企業戰略同步升級。

富臨集團將綠色交通作為碳減排戰略的重要組成部分，通過多管齊下的方式系統性地降低交通領域的碳排放。在商務出行方面，我們大力推廣視訊會議等遠端協作方式，有效減少不必要的差旅活動；在日常運輸管理上，通過優化路線規劃和車輛調度，顯著提升物流效率。同時，我們積極推行員工綠色出行計劃，鼓勵使用公共交通等低碳通勤方式。



廠商會訂ESG標準助餐飲業轉型



本集團欣然宣佈，於本報告期內獲審批參與由香港中華廠商聯合會與香港餐飲聯業協會共同推出的「ESG約章」計劃。該合作框架旨在通過制訂行業ESG標準、提供技術諮詢及培訓等系列措施，推動餐飲業綠色轉型。我們參與此項業界倡議，不僅體現集團對可持續發展的堅定承諾，更將通過實踐先進ESG管理模式，持續優化企業管治效能與資源使用效率，為實現碳中和目標作出積極貢獻。

在車隊管理方面，集團建立了嚴格的車輛維護制度，定期進行保養檢查以確保最佳運行狀態，並逐步將現有車輛更新為符合歐盟IV期排放標準的環保車型。值得一提的是，我們過去2年完成了新蒲崗食品製造廠向荃灣物流中心的戰略搬遷，這一佈局優化不僅縮短了平均運輸距離，更實現了運輸環節碳排放量，充分體現了我們在運營優化與環境保護方面的雙重成效。

這些措施共同構成了我們交通減排的整體方案，展現了集團在踐行低碳運營方面的創新思維和務實行動。未來，我們將繼續探索更多綠色物流解決方案，為達成碳中和目標持續努力。

本集團在報告期內的溫室氣體總排放量為22,098.8公噸二氧化碳當量，與去年排放量相比大約減少4%。排放來源主要分為三類：範圍1之固定源燃料直接排放佔27.7%，範圍2之外購電力間接排放佔總量70.2%，以及範圍3之其他間接排放。在業務持續擴張的背景下，排放量在減少，反映現有減排措施已見成效。展望未來，本集團將注重電力等能源消耗，進一步管控範圍2排放；同時繼續注重員工商務出行安排，提升資源使用效率，優化範圍3的排放。

	單位	2025年 ²	2024年
溫室氣體排放			
範圍1—直接溫室氣體排放³	公噸二氧化碳當量		
化石燃料燃燒—固定源	公噸二氧化碳當量	4,896.1	5,732.8
化石燃料燃燒—移動源	公噸二氧化碳當量	87.3	103.0
設備及系統運作時釋放的溫室氣體 ⁴	公噸二氧化碳當量	1128.7	1,220.9
範圍2—能源間接溫室氣體排放⁵	公噸二氧化碳當量	15,508.2	17,024.2
從電力公司購買的電力	公噸二氧化碳當量	14,490.2	15,757.9
從煤氣公司購買的煤氣	公噸二氧化碳當量	1,018.0	1,266.3
範圍3—其他間接溫室氣體排放⁶	公噸二氧化碳當量	478.5	753.3
廢紙在香港堆填區所產生的甲烷	公噸二氧化碳當量	113.7	120.8
水務署處理食水時耗用電力所致的溫室氣體排放	公噸二氧化碳當量	144.2	314.7
渠務署處理污水時耗用電力所致的溫室氣體排放	公噸二氧化碳當量	74.0	149.1
員工透過飛機的商務出行所致的溫室氣體排放	公噸二氧化碳當量	146.5	168.7
溫室氣體總排放量（範圍1、2及3）	公噸二氧化碳當量	22,098.8	24,834.2
溫室氣體排放密度（以香港的營業額計算）	公噸二氧化碳當量/百萬港元	12.98	13.49

2 溫室氣體排放的計算方法參考香港交易所《附錄二：環境關鍵績效指標匯報指引》。

3 範圍1來自廚房爐灶液化石油氣和煤氣消耗、車輛柴油和汽油使用。

4 由於未能獲取用於設備及系統運作的製冷劑之準確原始數據，本集團根據實際營運情況估算製冷劑的用量及相關溫室氣體排放。

5 範圍2來源於外購電力和煤氣的使用。

6 範圍3來員工商務飛行、自來水和污水處理、辦公室紙張和餐廳紙張的消耗排放。





富臨參加餐飲業碳中和計劃啓動儀式暨研討會

10.2 空氣污染管理

本集團在報告期內，由於數據收集更加完善，因此導致使空氣污染物排放量有所波動，具體包括氮氧化物1,243.4千克、硫氧化物2.3千克及可吸入懸浮粒子50.7千克。針對這一情況，我們已全面加強排放管控措施，在所有餐館廚房安裝高效能油煙淨化設施及優化排氣／排風系統，確保符合環保標準。展望未來，本集團將重點推進以下改善方案：首先全面評估柴油使用的必要性，逐步減少依賴；同時積極探索清潔能源替代方案，包括測試電力廚房設備的可行性，以持續降低運營對環境的影響。我們將定期監測排放數據，確保減排措施取得實效。

	單位	2025年 ⁷	2024年
空氣污染物排放			
氮氧化物	千克	1,243.4	1,038.7
硫氧化物	千克	2.3	2.8
可吸入懸浮粒子	千克	50.7	60.3

7

廢氣排放的計算方法參考香港交易所《附錄二：環境關鍵績效指標匯報指引》。

10.3 廢棄物管理

富臨集團建立了全面的廢棄物管理系統，嚴格遵循「減量(Reduce)、重複使用(Reuse)、回收利用(Recycle)、替代使用(Replace)」的4R管理原則。我們針對不同類型的廢棄物實施分類處理：對於運營中產生的一般垃圾、廢油和廚餘等無害廢棄物，通過優化操作流程持續減少產生量；對於廢電池、廢節能燈泡等有害廢棄物，則嚴格交由具備資質的專業回收商處理。這套系統化的廢棄物管理機制，既確保了合規處置，又最大限度地降低了對環境的影響，體現了我們將環保理念貫穿於日常運營的堅定承諾。

一般垃圾	<ul style="list-style-type: none"> • 於辦公室推行無紙化工作模式，例如以電子器材如平板電腦替代紙質會議資料 • 於餐館採用無紙化點餐系統，減少紙張耗用 • 盡力減少使用包裝物料，並採用可持續包裝物料 • 淘汰一次性塑膠餐具和器具，轉用較環保或可重用的餐具和器具，減少產生塑膠垃圾
廢油	<ul style="list-style-type: none"> • 訂立《廢油規範流程》，並推行「食肆廢油回收」計劃
廚餘	<ul style="list-style-type: none"> • 改善操作流程和生產過程，向員工灌輸減少廚餘的良好行為 • 提供食物份量選擇，鼓勵顧客改變行為，減少剩食 • 制定廚餘回收先導計劃時間表，同時制定實施方案 • 邀請回收供應商到店舖進行實地考察，並為管理人員及前線員工提供培訓

本集團長期致力於將環保理念全面融入食店營運的各個環節。為實踐這一承諾，我們特別選擇理工大學餐廳作為示範點，推行全方位的環保營運模式，並計劃在運作成熟後，將此成功經驗逐步推廣至集團旗下其他分店。在報告年度內，理工大學餐廳已成功實施多項環保措施，包括節能設備升級、廚餘分類回收系統，以及全面「走塑」的外賣包裝政策，成效顯著。這些舉措不僅有效降低了環境影響，更為集團建立了一套可複製的可持續餐飲營運標準。未來，我們將持續優化現有措施，並將此環保營運模式拓展至更多據點，以實現集團整體營運的綠色轉型。同時在辦公資源管理方面，我們成功通過推行無紙化辦公和數碼化流程改造，實現寫字樓A4紙張用量的顯著下降。資料顯示，2024年度集團A4紙採購金額為43,220港元（約288箱），而到2025年度已降至34,135港元（約227箱），同比減少21%。這一成果不僅體現了集團在可持續發展方面的堅定承諾，也為降低運營成本做出了實質貢獻。我們通過優化檔審批流程、推廣電子文檔共用系統、加強員工環保意識培訓等多項措施，在保證工作效率的同時，有效減少了紙張消耗。未來，集團將繼續探索更多綠色辦公方案，進一步推動資源節約和環境保護工作。



在報告期內，我們榮獲環境保護署頒發的「惜食約章」，這一榮譽不僅是對集團積極推行食材精準管控、減少食物浪費舉措的高度認可，更彰顯了我們在推動食物資源合理利用、踐行可持續飲食理念道路上的堅定承諾與持續付諸的積極行動，激勵我們以更高標準守護環境責任。



www.epd.gov.hk

於本報告期間，廢油產生量為111.3公噸，較上個報告期下降6.1%，但密度則只有輕微上升9%，為0.07公噸／百萬港元，主要由於集團在業務發展同時能夠有效控制各項原材料的使用，減少廢油的產生。就其他廢棄物，由於各營運點所屬物業管理公司負責統一收集和處理，本集團暫未能提供詳盡的有害及無害廢棄物數據。我們正收集各營運點的有害及無害廢棄物數據，以作進一步分析及披露，以及訂立減廢目標。

11. 資源高效

富臨集團建立了完善的可持續資源管理體系，通過制度規範與執行監督相結合的方式推動資源高效利用。我們以《環境政策》《內部營運管理制度》及《節流方案》為管理框架，要求全體員工嚴格遵守各項環保舉措。在具體實施層面，我們建立了科學的資源消耗監測機制：每月對各分店的電力、燃氣及耗材使用情況進行系統評估，由內部營運審計部門依據既定標準進行資料分析。對於未達標的門店，我們採取店長面談與現場巡查相結合的方式，深入查找原因並制定針對性改進方案。

在塑膠污染治理方面，集團環境、社會及管治委員會積極回應政府政策導向，已啟動塑膠替代計劃。我們正逐步提升可降解包裝及餐具的使用比例，計劃在未來3至5年內實現塑膠用品的全面替代。這一轉型不僅體現了我們對環境保護的承諾，更展現了企業主動適應政策變化的前瞻性戰略思維。

11.1 能源管理

溫室氣體排放主要源自能源消耗，對此本集團採取多維度節能策略：在製程方面定期檢視並優化生產流程，在人員層面推動全員節能文化，針對重點耗能設備建立管理機制，更持續引進前沿節能技術，系統性地提升能源使用效率，實踐低碳營運承諾。

物流	<ul style="list-style-type: none"> 科學規劃優化運輸路線，降低燃料消耗
餐館	<ul style="list-style-type: none"> 全面汰換高耗能廚房設備，引進節能洗碗機、智能感應電炒鍋、高效能電磁爐及蒸櫃等現代化節能設備，以降低電力消耗與化石燃料使用 定期維修保養廚房設備，以確保其正常運作，減少能源浪費 建立動態空調溫控標準，依室外溫濕度變化調整室內設定溫度（夏季不低於24°C / 冬季不高於20°C） 以能源效益高的空調系統取代低效率的舊系統 系統性將傳統照明更換為LED節能燈具，減少電力浪費 本集團中餐線參加了中華電力有限公司舉辦的「高峰用電管理」計劃，以減少高峰時段的用電量 制定設施定時啟閉規範，透過智能控制系統嚴格執行燈光與冷氣機的營運時程管理
辦公室	<ul style="list-style-type: none"> 關閉不必要的電器設備，減少電腦、照明及空調的使用時間等 建立動態空調溫控標準，依室外溫濕度變化調整室內設定溫度（夏季不低於24°C / 冬季不高於20°C） 將傳統燈具升級為LED燈，減少電力浪費 採用、更換或升級節能設備，如增加聲控、光控感應

於本報告期間，本集團的能源總耗量為60,841.1兆瓦時，主要來自營運所需的電力及柴油消耗，較上個報告期下降13.91%。能源使用效率持續提升，能源密度降至0.036兆瓦時／千港元營業額，較上個報告期顯著降低10%。此優異表現主要歸功於本集團在業務整合的同時，成功實施多項能源管理措施，包括優化生產流程、引進高效能設備及加強員工節能意識，從而有效提升整體能源使用效益。展望未來，本集團已訂立明確的節能目標，計劃在2024/25年度將能源消耗較23/24年度再減少5%。為達成此目標，我們將持續推行各項節能政策與創新措施，進一步降低能源需求，實踐可持續發展承諾。

	單位	2025年	2024年
能源總耗量			
直接能源	兆瓦時	25,719.2	30,265.1
汽油	兆瓦時	237.6	-
柴油	兆瓦時	62.9	397.8
液化石油氣	兆瓦時	649.4	555.4
煤氣	兆瓦時	24,769.2	29,311.9
間接能源	兆瓦時	35,121.9	40,405.0
外購電力	兆瓦時	35,121.9	40,405.0
能源總耗量	兆瓦時	60,841.1	70,670.1
能源密度 (以香港的營業額計算)	兆瓦時/百萬港元	0.03	0.04

11.2 節水優化

本集團建立了完善的水資源管理體系，通過持續優化用水流程與強化節水意識雙管齊下，實現水資源的高效利用。在本報告期內，雖然業務多元化導致總耗水量同比上升10%，達到563,168立方米，但通過實施高效解凍裝置應用、員工節水培訓等一系列改進措施，我們的用水效率顯著提升，耗水密度同比上升18%，上升至0.33立方米/千港元營業額。這一成效得益於我們制定的嚴格用水規範及持續的生產流程優化，體現了集團在業務增長與資源節約之間取得的平衡。未來，我們將繼續探索創新節水技術，進一步提升水資源利用效率。

	單位	2025年	2024年
總耗水量			
總耗水量	立方米	563,168	514,239
耗水密度 (以香港的營業額計算)	立方米/千港元	0.33	0.28

富臨集團將水資源管理作為可持續發展的重要環節，建立了系統性的節水管理體系。在日常運營中，我們通過多重措施實現水資源的高效利用：首先，將節水責任落實到員工，要求各門店在下班前必須檢查所有水龍頭及管道的關閉情況；其次，投入安裝節水龍頭和自動感應裝置等節水設備，從硬體上提升用水效率；同時建立定期巡檢制度，及時發現並修復管道滲漏問題。這些措施形成了從人員管理、設備升級到維護保障的完整節水鏈條，有效降低了運營過程中的水資源消耗。我們相信，通過持續優化用水管理，不僅能夠減少資源浪費，更能培養全員節水意識，為環境保護作出積極貢獻。

11.3 綠色包裝

本集團高度重視產品全生命周期對環境的影響，尤其關注包裝材料廢棄處理所帶來的環境挑。為此，我們不僅嚴格控制包裝物料使用量，更積極採用可持續發展的環保包裝材料，包括紙質、甘蔗纖維等可降解或全降解物料。同時，我們正逐步在所有營運據點以可重複使用或可降解材料，全面取代即棄塑膠餐具和器具。於本報告期間，本集團的包裝材料使用總量為21.09公噸，包裝物料使用密度為0.01公噸／百萬港元，展現我們在業務發展與環境保護之間取得的平衡。未來將持續優化包裝設計，進一步提升可持續包裝的應用比例。

外賣餐具和器具

採用甘蔗纖維環保吸管替代傳統塑膠飲管

使用獲得森林管理委員會(FSC)認證的可持續材料生產紙杯

引入植物纖維製成的可生物降解餐盒和容器

提供可重複使用的外賣保溫袋

產品包裝

將新年福袋、盆菜等節日產品的包裝設計成可重複使用

計劃「概念線」系列品牌的所有包裝物料以紙質材料取替塑膠

鑒於其業務性質，本集團的業務營運並不會對生態環境及天然資源造成重大影響。



12. 附錄

12.1 績效總覽

環境績效⁸

	單位	2025年	2024年
空氣污染物			
氮氧化物	千克	1,243.4	1,038.7
硫氧化物	千克	2.3	2.8
可吸入懸浮粒子	千克	50.7	60.3
溫室氣體排放			
範圍 ^{1,10}	公噸二氧化碳當量	6,112.1	7,056.7
範圍 ² ¹¹	公噸二氧化碳當量	15,508.2	17,024.2
範圍 ³ ¹²	公噸二氧化碳當量	478.5	753.3
溫室氣體總排放量（範圍1、2及3）	公噸二氧化碳當量	22,098.8	24,834.2
溫室氣體密度（以香港的營業額計算）	公噸二氧化碳當量/百萬港元	12.98	13.49
無害廢棄物			
無害廢棄物總量	公噸	209.0	118.5
（以香港的營業額計算）	公噸/百萬港元	0.065	0.064
能源			
直接能源	兆瓦時	25,719.2	30,265.1
間接能源	兆瓦時	35,121.9	40,405.0
能源總耗量	兆瓦時	60,841.1	70,670.1
能源密度（以香港的營業額計算）	兆瓦時/百萬港元	0.04	0.04
水資源			
總耗水量	立方米	563,168	514,239
總耗水量耗水密度（以香港的營業額計算）	立方米/千港元	0.33	0.28
包裝材料			
包裝材料使用總量	公噸	21.0	18.2
包裝物料使用密度（以香港的營業額計算）	公噸/百萬港元	0.01	0.01

⁸ 2025財年和2024財年的密度是通過將空氣污染物、溫室氣體排放、無害廢棄物、能源、水資源和包裝材料的各自總使用量除以集團香港地區的營業額進行計算。

⁹ 範圍1來自廚房爐灶液化石油氣和煤氣消耗、車輛柴油和汽油使用。

¹⁰ 由於未能獲取用於設備及系統運作的製冷劑之準確原始數據，本集團根據實際營運情況估算製冷劑的用量及相關溫室氣體排放。

¹¹ 範圍2來源於外購電力和煤氣的使用。

¹² 範圍3來自水和污水處理，辦公室紙張和餐廳紙張的消耗排放。

社會績效

		2025年		2024年	
員工人數		人數	比率	人數	比率
按性別	男性	785	36.3%	581	33.8%
	女性	1,378	63.7%	1,140	66.2%
按職級	高級管理人員	68	3.1%	268	15.6%
	中級管理人員	398	18.4%	411	23.9%
	一般員工	1,697	78.5%	1,042	60.5%
按年齡組別	30歲或以下	605	28.0%	382	22.2%
	31-40歲	369	17.1%	249	14.5%
	41-50歲	404	18.7%	335	19.5%
	51歲或以上	785	36.3%	755	43.9%
按僱傭類型	全職	1,759	81.3%	1,507	87.6%
	兼職	404	18.7%	214	12.4%
按地區	香港	2,163	100.0%	1,721	100.0%
	中國內地	0	0	0	0
總數		2,163	-	1,721	-

		2025年		2024年	
新入職員工		人數	平均每月新入職率	人數	平均每月新入職率
按性別	男性	966	10.3%	671	9.6%
	女性	1,033	6.2%	1,131	8.3%
按年齡組別	30歲或以下	584	8.0%	640	14.0%
	31-40歲	408	9.2%	293	9.8%
	41-50歲	399	8.2%	361	9.0%
	51歲或以上	608	6.5%	508	5.6%
按地區	香港	1,999	7.7%	1,802	8.7%
	中國內地	0	-	0	-

		2025年		2024年 ¹³	
員工流失率		人數	平均每月流失率	人數	平均每月流失率
按性別	男性	772	8.2%	746	10.7%
	女性	990	6.0%	838	6.1%
按年齡組別	30歲或以下	680	9.4%	485	10.6%
	31-40歲	293	6.6%	233	7.8%
	41-50歲	303	6.3%	336	8.4%
	51歲或以上	486	5.2%	530	5.8%
按地區	香港	1,762	6.8%	1,391	7.8%
	中國內地	0	-	0	-

13

本年度已更新及重列2024年度員工流失率，以提高數據準確性並反映可用最新資料。

職業健康與安全	2025年	2024年	2023年
匯報之工傷個案	19	23	20
因工傷損失工作日數	2,305	2,707	4,815
因工死亡人數	0	0	0

		2025年		2024年	
受訓員工		人數	比率	人數	比率
按性別	男性	589	75.03%	671	98.53%
	女性	993	72.6%	1,131	91.14%
按職級	高級管理人員	13	19.12%	49	18.28%
	中級管理人員	32	6.6%	233	7.8%
	一般員工	1,537	90.57%	1,266	106.21%
總數		1,582	89.78%	1,802	93.76%

		2025年		2024年 ¹⁴	
受訓員工受訓時數		人數	比率	人數	比率
按性別	男性	6,770	11.49%	6,628	9.88%
	女性	11,674	11.75%	7,900	6.99%
按職級	高級管理人員	238	18.31%	924	18.86%
	中級管理人員	476	14.87%	1,140	2.34%
	一般員工	17,730	11.54%	12,464	9.84%
總數		18,444	11.65%	14,528	8.06%

供應商		2025年	2024年
按地區	香港	265	158
	中國內地	20	6
	越南	1	1
	英國	1	1
總數		287	166

¹⁴ 本年度已更新及重列2024年度受訓員工受訓時數，以提高數據準確性並反映可用最新資料。

13. 香港交易所《環境、社會及管治報告守則》內容索引

層面、一般披露及 關鍵績效指標	內容	頁碼索引/備註
強制披露規定		
管治架構	(i) 披露董事會對環境、社會及管治事宜的監管。 (ii) 董事會的環境、社會及管治管理方針及策略，包括評估、優次排列及管理重要的環境、社會及管治相關事宜（包括對發行人業務的風險）的過程。 (iii) 董事會如何按環境、社會及管治相關目標檢討進度，並解釋它們如何與發行人業務有關連。	4.5. 管治架構
匯報原則	重要性：環境、社會及管治報告應披露：(i) 識別重要環境、社會及管治因素的過程及選擇這些因素的準則；(ii) 如發行人已進行持份者參與，已識別的重要持份者的描述及發行人持份者參與的過程及結果。 量化：有關匯報排放量/能源耗用（如適用）所用的標準、方法、假設及/或計算工具的資料，以及所使用的轉換因素的來源應予披露。 一致性：發行人應在環境、社會及管治報告中披露統計方法或關鍵績效指標的變更（如有）或任何其他影響有意義比較的相關因素。	1.2 報告原則
匯報範圍	解釋環境、社會及管治報告的匯報範圍，及描述挑選哪些實體或業務納入環境、社會及管治報告的過程。	1.1. 報告範圍
A. 環境		
A1 排放物		
一般披露	有關廢氣排放、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。	4.7. 合規管理
A1.1	排放物種類及相關排放數據。	12.1. 績效總覽 — 環境績效
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。	12.1. 績效總覽 — 環境績效
A1.3	所產生有害廢棄物總量（以噸計算）及（如適用）密度（如以每產量單位、每項設施計算）。	12.1. 績效總覽 — 環境績效
A1.4	所產生無害廢棄物總量（以噸計算）及（如適用）密度（如以每產量單位、每項設施計算）。	12.1. 績效總覽 — 環境績效
A1.5	描述所訂立的排放量目標及為達到這些目標所採取的步驟。	10.1. 溫室氣體管理 10.2. 空氣污染管理 10.3. 廢棄物管理
A1.6	描述處理有害及無害廢棄物的方法，及描述所訂立的減廢目標及為達到這些目標所採取的步驟。	10.3. 廢棄物管理

層面、一般披露及關鍵績效指標	內容	頁碼索引／備註
A2資源使用		
一般披露	有效使用資源（包括能源、水及其他原材料）的政策。	11. 資源高效
A2.1	按類型劃分的直接及／或間接能源總耗量及密度。	11.1. 能源管理 11.2. 節水優化 12.1. 績效總覽－環境績效
A2.2	總耗水量及密度（如以每產量單位、每項設施計算）。	11.2. 節水優化 12.1. 績效總覽－環境績效
A2.3	描述所訂立的能源使用效益目標及為達到這些目標所採取的步驟。	11.1. 能源管理
A2.4	描述求取適用水源上可有任何問題，以及所訂立的用水效益目標及為達到這些目標所採取的步驟。	11.2. 節水優化
A2.5	製成品所用包裝材料的總量（以噸計算）及（如適用）每生產單位估量。	11.3. 綠色包裝 12.1. 績效總覽－環境績效
A3環境及天然資源		
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	9. 綠色未來
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。	9. 綠色未來
A4氣候變化		
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。	9. 綠色未來
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，及應對行動。	9.1. 氣候行動
B1僱傭		
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。	8. 高效營運
B1.1	按性別、僱傭類型（如全職或兼職）、年齡組別及地區劃分的僱員總數。	12.1. 績效總覽－社會績效
B1.2	按性別、年齡組別及地區劃分的僱員流失比率。	12.1. 績效總覽－社會績效
B2健康與安全		
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。	6. 以人為本
B2.1	過去三年（包括匯報年度）每年因工亡故的人數及比率。	12.1. 績效總覽－社會績效
B2.2	因工傷損失工作日數。	12.1. 績效總覽－社會績效
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。	6.1. 員工安全與健康

層面、一般披露及關鍵績效指標	內容	頁碼索引/備註
B3發展及培訓		
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。	6.3. 人才發展及培育
B3.1	按性別及僱員類別劃分的受訓僱員百分比。	12.1. 績效總覽—社會績效
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。	6.3. 人才發展及培育 12.1. 績效總覽—社會績效
B4勞工準則		
一般披露	有關防止童工或強制勞工的： (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。	4.7. 合規管理
B4.1	描述檢討招聘慣例的措施以避免童工及強制勞工。	8.4. 人權與勞工權益
B4.2	描述在發現違規情況時消除有關情況所採取的步驟。	8.4. 人權與勞工權益
B5供應鏈管理		
一般披露	管理供應鏈的環境及社會風險政策。	7.1. 責任採購
B5.1	按地區劃分的供應商數目。	12.1. 績效總覽—社會績效
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，以及相關執行及監察方法。	7.1. 責任採購
B5.3	描述有關識別供應鏈每個環節的環境及社會風險的慣例，以及相關執行及監察方法。	7.1. 責任採購
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。	7.1. 責任採購
B6產品責任		
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。	4.7. 合規管理 7.1. 責任採購 7.2. 食品質量與安全
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。	7.2. 食品質量與安全
B6.2	接獲關於產品及服務的投訴數目以及應對方法。	7.3. 顧客體驗優化
B6.3	描述與維護及保障知識產權有關的慣例。	8.3. 知識產權與數據保護
B6.4	描述質量檢定過程及產品回收程序。	7.2. 食品質量與安全
B6.5	描述消費者資料保障及私隱政策，以及相關執行及監察方法。	8.3. 知識產權與數據保護

層面、一般披露及 關鍵績效指標	內容	頁碼索引／備註
B7反貪污		
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。	4.7. 合規管理 8. 高效營運
B7.1	於匯報期內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。	4.7. 合規管理
B7.2	描述防範措施及舉報程序，以及相關執行及監察方法。	8.2. 反貪合規
B7.3	描述向董事及員工提供的反貪污培訓。	8.2. 反貪合規
B8社會投資		
一般披露	有關以社區參與來了解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。	5. 社區共創
B8.1	專注貢獻範疇（如教育、環境事宜、勞工需求、健康、文化、體育）。	5. 社區共創
B8.2	在專注範疇所動用資源（如金錢或時間）。	5. 社區共創