Classified Group (Holdings) Limited

(於開曼群島註冊成立之有限公司)

(股份代號:8232)

環境、社會及管治報告 截至二零一七年十二月三十一日止

按照香港聯合交易所有限公司GEM證券上市規則刊發的附錄二十《環境、社會及管治報告指引》(下稱「環境、社會及管治指引」),Classified Group (Holdings) Limited(下稱「本公司」、「我們」及/或「集團」)現提呈截至二零一七年十二月三十一日止(下稱「報告期間」)之環境、社會及管治年度報告(下稱「本報告」)。

本報告乃根據香港聯合交易所有限公司證券上市規則中「不遵守就解釋」條文所編製,內容僅涵蓋本公司在 香港經營餐廳業務之主要業務,每年度出版一次。

有關本公司之整體環境、社會及管治發展,乃由董事會負責整體策劃及報告;而本公司之環境、社會及管治相關風險和其管理制度之效能,則由管理層負責監察及管理。至於環境、社會及管治事項對本公司的重要性,公司內部的相關人士經已確認箇中要項,並收錄於此報告之中。

本公司歡迎股東提呈有關本集團環境、社會及管治的建議於股東大會上討論。有關建議須透過書面要求寄交予本公司的公司秘書。

A) 環境

i. 氣體排放措施

本公司一直本著嚴謹態度,慎選地點來開設及營運餐廳,以盡量減輕從餐廳廚房排放出來的油煙和氣味為鄰近地區之商戶及/或住戶所帶來的影響,從而達至較佳、較有效的氣體排放控制。

與此同時,由餐廳廚房排放出來的油煙大都含有懸浮粒子(「PM」),或可能對人體健康帶來一些 負面影響。因此,本公司致力透過安裝及使用效能適切的油煙過濾設備,並定期為通風系統等相關 設備進行檢查及維修,藉以有效地控制氣體排放。

然而,於報告期內公司所產生的溫室氣體的源頭及排放量如下:

集團全年燃料及能源總耗量			
燃料及能源	單位	總耗量	
石油氣耗量	千克	972	
柴油耗量	公升	3,795	
煤氣耗量	單位	31,342	
製造設施耗電	千瓦時	2,526,840	
全職僱員	人	226	
集團全年溫室氣體排放密度			
溫室氣體排放總量	噸二氧化碳當量	1,989.05	
平均每僱員溫室氣體排放密度	噸二氧化碳當量/人	8.8	

在報告期間,公司沒有任何違反環境法規的個案。

ii. 污水排放安排

本公司一直以來嚴格按照及遵守《水污染管制條例》所列明的規定來排放污水;而旗下絕大部份餐廳皆具有由香港特別行政區(下稱「特區政府」)之環境保護署(下稱「環境署」)所頒發的「水污染管制牌照」,並已安裝足夠和具適切效能的排污設備,處理相關的污水排放,從而有效減低排放污水對環境的影響。

iii. 減少廢棄物

於餐廳內產生的主要廢棄物則為廚餘,而當中廚餘的數量並非只由本公司可直接控制。儘管如此,我們旗下餐廳已於員工之《工作守則》和《培訓資料冊》中刊載了「食品落單及處理指引」,以及實施「食譜製作及份量控制」措施,藉此提高員工對減少浪費食物的意識,以避免食材及食品的份量過多,減少廢棄物。

根據本公司之業務性質,在報告期間內,本公司並無發現有害廢棄物產生;而在無害廢棄物方面,公司對廢置食用油也作妥善處理,於各餐廳均設立回收區域儲存擺放,並安排合資格的承辦商前來收集及處理。

透過落實以上各項減排廢棄物的政策及措施,公司在報告期間已取得以下成效:

集團全年廢棄物排放量及平均每僱員排放密度		
排放物	單位	密度
有害廢棄物排放量	噸	不適用
無害廢棄物排放量	噸	9.33
有害廢棄物排放密度	噸/人	不適用
無害廢棄物排放密度	噸/人	0.04

iv. 節約能源

整體而言,在節約使用能源方面,本公司經已採納完善的管理措施,當中包括具節能效益的餐廳設計及佈置、具高能源效益的硬件配置、具節能特色的工作流程和具環保要素的工作習慣等等。

v. 節約用水

在節約水源使用方面,本公司亦透過制訂工作流程、工作習慣,作為支持珍惜水源的措施。於當眼處積極宣傳及張貼節約用水標語,加強員工節約用水的意識,提醒顧客節約用水。

vi. 節約資源

在總辦事處裡,相關的行政工作亦會產生廢紙。為此,我們積極使用雙面印刷,重覆使用紙張,以電子檔案取代紙張,並循環使用廢紙,來減少使用紙張。

vii. 包裝物料使用

本公司旗下餐廳亦會為顧客提供外賣餐飲服務,為了確保食品質素和食品安全,並顧及環境保育的需要,我們經已優先採用以環保物質製造及可循環使用的包裝物料,更鼓勵顧客盡量重覆及循環使用。此外,本公司餐廳亦為員工制訂相關包裝物料的使用指引,以盡量減少使用該等物料。

在報告期間,公司在運作期間所消耗的各種主要資源概況如下:

集團全年總耗量及排放密度		
資源	單位	總耗
電力	千瓦時	2,526,840
水	立方米	19,802
包裝物料(紙袋)	噸	1.422
包裝物料(外賣盒)	噸	38.276
包裝物料(外賣餐具)	噸	3.6
全職僱員總數	Α	226
電力	千瓦時/人	11,180.7
水	立方米/人	87.62
包裝物料(紙袋)	公斤/人	6.29
包裝物料(外賣盒)	公斤/人	169.36
包裝物料(外賣餐具)	公斤/人	15.93

viii. 環境整合及管理

本公司向來恪守相關環境法例及規例,在報告期內,我們並無發現任何該等違規的事宜。

與此同時,本公司亦十分關注所有餐廳的設計、佈置及營運,能否配合坐落的優越地段,是建立相關識別、評估及緩和業務所引致的環境風險尤其重要,本公司亦因而制定相關環境管理的機制,以減低對環境及天然資源造成影響。

ix. 經營與文化保育

本公司旗下The Pawn餐廳開設於一幢建於一八八八年、前身為和昌大押的歷史建築物內,而該樓宇的文化保育情況乃一直受到公眾的關注和重視。

在營運及文化保育的前提下,本公司於二零一四年為該樓宇進行復修工程的時候,便成功將其歷 史文化元素糅合至我們餐廳品牌和服務之中,讓顧客擁有與別不同的餐飲體驗,亦同時體現了我 們為保存本土藝術及文化而不遺餘力。

B) 社會

i. 人力資源

本公司具完備的人力資源政策及方案,並根據香港《僱傭條例》制訂及履行適切的招聘和解聘員工的程序、員工的工作時數、休息時數等。

此外,本公司具備一套客觀、持平和公正的員工表現評估機制,來定期提拔和獎賞具出色表現的員工,並不時提供合適的待遇和發展機會,以吸納、培育及挽留人才。

至於工作間內任何形式的歧視,即本港人力資源慣例上泛指的性別、家庭崗位、殘疾及種族歧視, 本公司一律嚴禁發生,並向所有員工提供平等機會,而在報告期內,公司沒有違反僱傭法例及相關 規例的情況。

截至二零一七年十二月三十一日,公司內的全職僱員總數及分佈概述如下:

全職僱員總數及分佈		
性別	僱員人數	所佔百分比(%)
男性	86	38%
女性	140	62%
工作類別	僱員人數	所佔百分比(%)
全職	220	97%
合約	2	1%
學徒及實習生	4	2%
員工年齡	僱員人數	所佔百分比(%)
18 – 30	86	38%
31 – 40	61	27%
41 – 50	42	19%
51 – 64	33	15%
> 65	4	1%
全職僱員總數	226	100%

ii. 職業安全及健康

創造一個安全的工作環境,制訂一套工作健康及安全政策及指引,向來是本公司致力為僱員堅守的承諾。為此,本公司經已成立「健康安全委員會」,不時監督於工作間相關的職業安全及健康風險,並定期與營運及管理團隊開會,全面檢討工作環境內該等需要關注的事項。

同時,為了提高員工的安全意識,並進一步有效減低相關工作安全及健康的風險,我們的員工須定期接受相關的培訓,例如急救、火警疏散及其他緊急程序等等;倘若遇上任何意外發生,員工均會按照公司既定程序盡快報告予管理層及相關部門。

在報告期間內,公司沒有違反職業健康及安全相關的法例,亦沒有僱員因工作關係而死亡的個案; 由僱員工傷而導致損失的工作日數則統計如下:

員工因工傷事故而死亡的人數及損失的工作日數		
因工傷事故而死亡的人數	0	
因工傷事故而損失的工作日數	103	

iii. 員工培訓及發展

為保持本公司優質餐飲服務,以及增進及鞏固員工對相關工作崗位的知識和技能,本公司定期為員工提供在職培訓,當中項目包括但不限於有關食物烹調及貯藏的程序及方法、餐廳不同環節的客戶服務及質量控制等。

截至二零一十年十二月三十一日,接受培訓僱員的全年總人次及總平均培訓時數如下:

性別/僱員級別	受訓僱員的 總人次	僱員平均受訓時數 (小時)
男性	313	3.04
女性	614	3.44
高級管理層	30	1.72
中級管理層	215	5.47
主管	319	2.79
一般員工	363	2.61

在報告期間內,本公司受訓員工總人次為927人次,及全體僱員的總培訓時數為3,065.5小時。截至 二零一七年十二月三十一日止,平均每位同仁受訓時數約為3.3小時。

iv. 反童工及反強迫勞工

本公司所有餐廳及總辦事處均嚴格遵守本港《僱傭條例》的規定,絕對禁止聘用童工及/或強迫勞工,並於招聘程序中實施多項相關的控制措施,以確保本公司所有新聘的員工均為香港的合法勞工。

根據相關童工及強迫勞工的法例及規例,本公司在報告期間沒有違規。

v. 採購管理方案

為確保顧客得享我們優質的餐飲服務,本公司會定期與食品及其他服務的供應商會面,並按照本公司訂立的內部質量標準,以及香港相關的監管法例及法規,為供應商進行表現檢討。本公司會向符合相關質量標準、法例及法規的供應商進行採購,否則,我們會終止雙方合作,並從預准的供應商名單中剔除。

在採購食材/食品的時候,本公司旗下餐廳更會安排大廚為食材食品進行檢查。如有不符合質量標準的,我們會將該等食材/食品退回至相應的供應商。

地理區域	供應商數量	所佔百分比(%)
香港	430	97%
中國	1	0%
其他	12	3%
總數	443	100%

vi. 食物、服務及衛生質量

本公司在報告期間並無發現任何違反有關食物衛生及安全的法例及法規等個案,這是因為我們經已明確訂立及確切執行相關的環境及食物安全之內部監控和管理制度,除了強調食物新鮮及衛生之外,餐廳內廚房和進餐區域更須處於頂級衛生水平。

以提供優質餐飲服務為營運目標的我們,對於員工是否全面掌握如何適當地處理食物、管理餐廳環境和侍候顧客,一直予以高度的關注,並要求員工接受充分的培訓,務求達至最高的服務水平及顧客的期望。

vii. 遵守商品説明條例

按照香港特別行政區《商品説明條例》,本公司旗下廣告、宣傳刊物,以及餐廳內菜譜的描述均與我們所提供的服務和食品實物一致,而無誇大失實誤導之嫌。在報告期間,本公司並無發現任何違反廣告及標籤相關法例及規例的事宜。與此同時,本公司未有發現違反產品責任的相關法例或顧客投訴。

viii. 恪守條例保密資料

本公司一直嚴格遵守香港《個人資料(私隱)條例》(「《私隱條例》」),從收集、處理及至使用個人資料,我們致力保護客戶、夥伴及員工的資料及私隱。在報告期內,我們沒有違反《私隱條例》的事宜。

ix. 反貪污防止賄賂

在報告期內,本公司沒有違反相關貪污及賄賂法例和規例的情況,乃因我們經已實施相關政策,以內部監控的方式預防及偵測行賄、勒索及欺詐的事宜發生,且透過安排廉政公署(下稱「廉署」)反貪污及行賄講座給予員工,從而提升他們的防貪意識。

此外,相關的防貪措施亦已列載於《僱員手冊》之內,以提醒員工防止與供應商之間有任何賄賂或回佣安排,當中包括供應商盡職審查、職務區隔、利益聲明等。

x. 關懷社會獻出愛心

本公司向來重視與社區的關係,並積極參與多項慈善公益活動,以扶助社會上弱勢社群及有需要 人士。

承過往樂善好施的行動,在報告期間,本公司持續參加「樂餉社」捐贈計劃,將自設特定菜式所得的部分收入捐贈給該等計劃,從而為貧困社群提供一定的支持。