



麻酸樂  
MARSINO

麻孫樂  
Marsino

GRAND AVENUE  
★  
Thai Cafe  
Pattaya  
Seafood  
RICE VERMICELLI  
Crispy Pastry  
SHRIMP  
Koh Samui Pizza  
Hainan Chicken  
Tartar Sauce  
Coconut  
Lettuce  
THAI CUISINE

【甜】

【辣】

【鮮】

倩碧控股有限公司  
Simplicity Holding Limited  
(於開曼群島註冊成立之有限公司)  
股份代號：8367

環境、社會及  
管治報告

2021

# 環境、社會及管治報告

## 目錄

關於本報告	2
緒言	3
環境保護	5
僱傭及勞工常規	9
營運實務	13
社區投資	16
環境、社會及管治報告指引	17-20

# 環境、社會及管治報告

## 關於本報告

倩碧控股有限公司（「本公司」），連同其附屬公司（「本集團」）欣然提呈本集團截至二零二一年三月三十一日止財政年度之年度環境、社會及管治報告（「本報告」）。本報告旨在概述本集團對營運中環境、社會及管治相關事宜的管理。

## 編製基準及範疇

本報告根據香港聯合交易所有限公司GEM證券上市規則（「GEM上市規則」）附錄20—「環境、社會及管治報告指引」（「環境、社會及管治報告指引」）編製，並已遵守GEM上市規則「不遵守就解釋」條文。

本報告總結本集團在履行企業社會責任方面的表現，涵蓋本集團認為重要的經營活動。為優化及改進本報告之披露規定，本集團已積極制定政策、記錄相關數據以及實行及監察措施。本報告中英文版本將於聯交所及本公司網站刊發。中英文版本如有任何歧義，概以英文版本為準。

年內，本集團確認其已就環境、社會及管治事宜制定適當且有效的管理政策及內部監控制度，並確認所披露內容符合環境、社會及管治報告指引的規定。

## 報告期間

本報告載列我們於二零二零年四月一日起至二零二一年三月三十一日止報告期間（「報告期間」）之可持續發展計劃。

## 聯絡資料

本集團歡迎閣下對本報告的可持續發展計劃提出意見，請電郵至[info@simplicityholding.com](mailto:info@simplicityholding.com)與我們聯絡。

# 環境、社會及管治報告

## 緒言

我們是休閒餐飲全服務式餐廳營運商且於截至二零二一年三月三十一日止財政年度，本集團以「麻酸樂／麻孫樂」、「峇峇娘惹」及「泰巷」三個自營品牌經營八間餐廳，且均位於香港、九龍及新界，並由我們位於葵涌的中央廚房、倉庫及配套辦公室提供支持。



可持續發展為本集團業務策略的一部分，藉以達致卓越業務及提高長期競爭力。我們致力以經濟、社會及環境可持續發展之方式營運，並兼顧各持份者之利益及為社會帶來積極影響。我們根據適用法律規定、可持續發展原則及持份者意見制定可持續發展策略。我們已建立及實施多項政策，以管理及監察與環境、僱傭、營運慣例及社區相關之風險。本報告載有不同範疇之可持續發展管理方針詳情。

## 持份者參與

為了解持份者的需求，與持份者的持續積極溝通對我們的業務營運至關重要。我們設立多元化的溝通渠道以與持份者進行信息交流，並接收彼等的反饋。與主要持份者組別的溝通渠道載列如下：

持份者組別	最關心的議題	溝通渠道
投資者	<ul style="list-style-type: none"><li>— 投資回報</li><li>— 業務策略</li><li>— 未來發展計劃</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>— 股東週年大會及股東大會</li><li>— 公告及通函</li><li>— 財務報告</li><li>— 公司網站</li></ul>

# 環境、社會及管治報告

持份者組別	最關心的議題	溝通渠道
顧客	<ul style="list-style-type: none"><li>— 食品安全</li><li>— 產品與服務責任</li><li>— 食品選擇</li><li>— 良好的就餐環境</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>— 客戶滿意度調查及反饋表</li><li>— 直接溝通</li><li>— 社交媒體上的餐廳資料及美食評論</li><li>— 公司熱線及電郵</li><li>— 公司網站</li></ul>
供應商	<ul style="list-style-type: none"><li>— 商業道德與聲譽</li><li>— 互利合作</li><li>— 長期夥伴關係</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>— 供應商管理會議及活動</li><li>— 實地考察及表現評估</li><li>— 採購過程</li></ul>
僱員	<ul style="list-style-type: none"><li>— 健康與安全</li><li>— 職業發展</li><li>— 薪酬及福利</li><li>— 平等機會</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>— 培訓</li><li>— 績效評估</li><li>— 會議及溝通</li><li>— 內部通訊及其他刊物</li></ul>
政府及監管機構	<ul style="list-style-type: none"><li>— 依法納稅</li><li>— 商業道德</li><li>— 遵守相關法律法規</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>— 績效報告</li><li>— 公眾諮詢書面回復</li><li>— 實地考察</li></ul>
社區	<ul style="list-style-type: none"><li>— 保護環境</li><li>— 回饋社會</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>— 新聞稿</li><li>— 公司網站</li><li>— 環境、社會及管治報告</li></ul>
業主	<ul style="list-style-type: none"><li>— 租賃合約安排</li><li>— 品牌形象及市場推廣</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>— 定期會議</li><li>— 商場節日活動</li><li>— 新店開幕儀式</li></ul>

# 環境、社會及管治報告

## 1. 環境保護

### 排放及廢棄物

根據與氣體排放、廢水及廢棄物有關旨在減少其業務營運對環境的影響的政策，本集團實施環保措施，如為其食物製造過程時所產生的廢氣及廢水安裝高效過濾設備以減少空氣及水污染，及定期維護通風設備。於報告期間，本集團並無違反對本集團有重大影響的任何相關環保法律及法規。

### 氣體排放

於我們的營運過程中，餐廳、中央廚房及辦公室的電力使用產生二氧化碳（「**二氧化碳**」），而車輛使用則產生氮氧化物（「**氮氧化物**」）、硫氧化物（「**硫氧化物**」）及懸浮顆粒（「**懸浮顆粒**」）排放。二氧化碳、氮氧化物、硫氧化物及懸浮顆粒的概約數值列示於下表：

排放類型	二零二一年	二零二零年
氮氧化物	180.13 千克	270.65 千克
硫氧化物	0.35 千克	0.77 千克
懸浮顆粒	13.75 千克	14.47 千克

與上一個財政年度相比，氣體排放總量仍維持在相當低的水平。由於於報告期間，餐廳總數由12家減少至8家，氮氧化物、硫氧化物及懸浮顆粒的排放量減少，因此，總耗油量亦因向本集團餐廳運送食材的總距離縮短而減少。

同時，本集團致力於減少並確保持續有效使用運送車輛。本集團已採取以下措施以達到環保目的：i) 將向本集團運送食材的頻率從一日一次減少至一日兩次；ii) 盡量利用貨車的所有空間存放我們的食材，以減少向本集團餐廳運送食材的次數；及iii) 選擇主要使用環保貨車運送我們食材的物流合作夥伴。

## 環境、社會及管治報告

### 溫室氣體（「溫室氣體」）排放

溫室氣體被認為是導致氣候變化及全球變暖的主要因素之一。能源消耗佔我們溫室氣體排放的主要部分。本集團通過採取本報告「資源使用」一節中所提述的節能舉措，竭力提高能源效率並減少能耗。

於報告期間內，溫室氣體排放如下：

溫室氣體排放類型	單位	二零二一年	二零二零年
範疇一（附註1）	噸二氧化碳當量	572.87	1,671.46
範疇二（附註2）	噸二氧化碳當量	1,162.54	2,032.59
範疇三（附註3）	噸二氧化碳當量	28.91	17.69
溫室氣體排放總量	噸二氧化碳當量	1,764.32	3,721.74
溫室氣體排放強度	噸二氧化碳當量／僱員 （附註4）	7.41	13.53

附註：

1. 範疇一：來自煮食用的煤氣、車輛使用的柴油和汽油產生的直接排放。
2. 範疇二：本集團消耗所購電力及所購煤氣產生的間接排放。
3. 範疇三：政府部門處理淡水及污水所用電力的其他間接排放。
4. 強度指於報告期間末按僱員總數所佔的二氧化碳當量噸數。

### 廢物管理

本集團恪守廢物管理原則，努力妥善管理及處置經營活動產生的所有廢物。我們的廢物管理實務符合相關的環保法律法規。本集團在減少廢物方面秉持高標準，教導員工可持續發展的重要性，並提供相關支持以增強員工在可持續發展方面的技能及知識。

#### 有害及無害廢棄物

由於我們的業務性質，我們並無產生任何有害廢棄物。為處理無害廢棄物，本集團已在各餐廳預留一個用於回收及儲存用過的食用油的區域及隔油池，供合格供應商收集及處理。我們亦在廚房放置若干指定垃圾箱，以便員工集中處理食物垃圾。合格的廢物收集商將定期收集該等垃圾箱，以確保廚房及餐廳的環境衛生。除聘用合格的第三方處理食物垃圾外，本集團亦已採取各種措施盡量減少食物垃圾，如更好地利用食物配料。於報告期間，本集團產生的所有食物垃圾均由合格的第三方廢物收集商收集及處理。

## 環境、社會及管治報告

於報告期間，本集團的無害廢棄物處置情況如下：

無害廢棄物類型	單位	處置	
		二零二一年	二零二零年
辦公用紙	噸	0.200	0.214
無害廢棄物總密度	噸／百萬收益	0.002	0.002

### 資源使用

本集團根據相關環境法律及法規持續教育僱員有效使用資源，包括水、能源及其他原材料的政策。

### 能源消耗

電力為我們餐廳營運、中央廚房及辦公室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，包括在非辦公時段及午餐時間關閉閒置照明及空調、當員工離開辦公室時關閉電器設備及將所有計算機設備、打印機及複印機設置為省電模式，並在主開關旁貼上節能海報以提醒本集團僱員節能。此外，本集團亦於餐廳、中央廚房及辦公室的多個區域使用LED照明。

於報告期間，能源消耗如下：

能源類型	單位	二零二一年	二零二零年
所購電力	兆瓦時	2,796.94	3,270.88
所購煤氣	兆瓦時	215.66	646.18
能源消耗總量	兆瓦時	<u>3,012.60</u>	<u>3,917.06</u>
能源強度	兆瓦時／僱員（附註1）	12.66	14.24

附註：

1. 強度指於報告期間末按僱員總數所佔的兆瓦時。

二零二一年用電及煤氣消耗減少主要由於我們餐廳的總數減少以及我們努力透過內部培訓在全體員工中制定節能規範，使所有員工對節能的重要性產生緊迫感。本集團預計，在節能規範在員工中得到進一步發展之後，會取得更大的進展，其結果將在明年得到反映。

## 環境、社會及管治報告

### 用水

水對所有社群而言皆為不可或缺。本集團在不同的活動中用水，包括清洗食材、烹飪及清潔廚房用具。本集團致力於通過確定節水舉措而有效節約用水。本集團亦採用節水式生產方式及設備減少用水量。在可行的情況下，用過的水可重複使用。此外，本集團定期維修水管以防止漏水，並維修任何有故障的部件。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。

於報告期間，用水如下：

用水	單位	二零二一年	二零二零年
總用水量	立方米	53,104.00	31,519.00
用水強度	立方米／僱員（附註1）	223.13	114.61

附註：

1. 強度指於報告期間末按僱員總數所佔的兆瓦時。

總用水量由二零二零財年的31,519立方米增加約40.6%至二零二一財年的約53,104立方米。該增加主要由於我們位於將軍澳及馬鞍山的餐廳的全年用水量影響所致。儘管如此，通過實施上述措施，員工節約用水的意識有所提高。本集團將繼續進行現有工作，並努力保持相對低的耗水密度。

考慮到我們辦公室及餐廳的位置，我們在尋求適合用途方面的水源方面並無遭遇任何困難。

### 包裝材料

本集團所使用的包裝材料包括塑料餐具，如刀具、餐叉及湯匙、塑料吸管、塑料杯、塑料袋、塑料盒等。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。為避免過度包裝，我們通過利用各包裝材料的空間使用各類型的包裝材料。截至二零二一年三月三十一日及二零二零年三月三十一日止年度，本集團使用的塑料包裝材料分別共約38,340.66千克及13,159.49千克。

有關增加乃由於受持續社交距離限制的影響，越來越多的人選擇訂購外賣代替堂食。綠領行動（一家香港環保慈善機構）發佈的研究表明，疫情期間外賣食品增加產生的廢棄物數量驚人。根據於2020年進行的一項調查，有關研究預計該城市的外賣訂單數量激增55%，由疫情開始前的每週13.5百萬份增至21.1百萬份。

# 環境、社會及管治報告

## 環境及天然資源

本集團視環境保護為促進可持續發展的重要議題。我們意識到，為充分解決有關問題，各層級均須採取行動。我們亦一直尋求更好的解決方案，以減少廢氣及溫室氣體排放、管理用水及廢棄物以及資源利用，期望以更負責任的方式可持續營運。

本集團高度重視室內空氣質量，並嚴格控制空氣質量管理事宜。我們禁止任何人士在廚房及就餐區吸煙。違反該規定者，一經發現，將受紀律處分，情節嚴重者甚至會被解僱。此外，本集團在所有餐廳安裝廢氣排放系統及空氣污染控制設備，包括機械通風系統、空氣淨化器及油煙排氣過濾器。此舉有助於最大程度減少我們餐廳營運產生的油煙排放及異味。除該等措施外，本集團亦會定期清潔空調系統，確保為僱員及顧客提供優質的室內空氣。

## 2. 僱傭及勞工常規

### 僱傭

本公司視員工為寶貴資產。我們相信，成功招募、培訓及挽留有經驗的僱員對提供可靠及優質的餐廳服務至關重要。

本集團務求聘用具有餐廳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向餐廳僱員提供的免費餐飲。我們亦根據個人表現給予酌情花紅。

本集團亦有一套全面的人力資源管理政策以支持人力資源管理。該等政策包括薪酬及福利、工時及假期、招聘及篩選、績效管理、晉升、終止僱傭和培訓及發展。

於報告期間，本集團並不知悉任何因違反補償及解僱、聘用及晉升、工時、休息時間、平等機會、多元化、反歧視和其他待遇及福利方面的相關法律法規而對本集團產生重大影響之情況。

## 環境、社會及管治報告

截至二零二一年三月三十一日，全職僱員總數及僱員統計分佈情況概述如下。

	全職僱員總數及分佈			
	二零二一年		二零二零年	
	僱員人數	所佔百分比 (%)	僱員人數	所佔百分比 (%)
<b>性別</b>				
男性	85	36%	104	38%
女性	153	64%	171	62%
總計	238	100%	275	100%
<b>工作類型</b>				
全職	170	71%	198	72%
兼職	68	29%	77	28%
總計	238	100%	275	100%
<b>年齡範圍</b>				
30歲以下	36	15%	46	17%
30歲至50歲	113	48%	132	48%
50歲以上	89	37%	97	35%
全職僱員總數	238	100%	275	100%

	按性別及年齡組別劃分的僱員流失比率			
	二零二一年		二零二零年	
	僱員人數	流失比率	僱員人數	流失比率
<b>性別</b>				
男性	66	2.2%	125	2.6%
女性	136	4.5%	296	6.2%
<b>年齡組別</b>				
30歲以下	60	2.0%	136	3.0%
30歲至50歲	126	4.2%	224	4.9%
50歲以上	16	0.5%	61	1.3%

本集團全體僱員均位於香港。

# 環境、社會及管治報告

## 健康與安全

本集團十分重視僱員的健康與安全並堅信確保為僱員提供一個安全的工作環境乃對其股東、僱員及其所在社區最重要的社會責任。本集團各餐廳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》的規定。本集團定期監測包括衛生設備、通風設備以及清洗設備及餐具的設施在內的所有設備以維持高安全標準。

我們透過實行政策讓所有廚房員工接受適當培訓，以確保廚房內的安全，例如妥善操作設備及進行涉及加熱及利器的活動，努力打造強而有力的安全意識文化。廚房員工亦受訓以維持安全工作狀況，例如於未如預期出現積水時即時清理地面以避免地滑。我們的員工亦受訓妥善處理物件以避免受傷。我們定期檢討安全程序及根據職業健康與安全操守的最新知識（尤其是與飲食業直接相關者）作出更新。

我們相信該等措施足以有效預防嚴重工傷。若於本集團中央廚房及餐廳發生意外，高級職員有責任盡快向管理部門報告意外。

於報告期間，本公司並無違反《職業安全及健康條例》等職業健康及安全法律、標準及規例，亦無僱員因工傷而死亡的個案。下表列示因工傷事故而損失的工作日數。

	因工傷事故而死亡的員工人數及 損失的工作日數		
	二零二一年	二零二零年	二零一九年
因工傷而死亡的員工人數	0	0	0
因工傷損失工作日數	57	9	27

## 發展及培訓

本集團明白具備熟練技能及經專業訓練之僱員對其業務增長及未來成功之重要性。因此，本集團定期提供在職培訓，如食物備製及保存、不同食材的處理、廚房及餐廳衛生狀況、食物生產流程以及餐廳營運不同方面的質量控管的培訓。此外，本集團就顧客服務訓練所有前線的服務員工。我們引入由經驗豐富的員工擔任導師的入職培訓項目，以在食品安全、工作安全等方面對新員工進行教育，同時強調良好衛生環境的重要性。我們相信該等安排可提高溝通效率及提升團隊合作精神。

此外，本集團持續監控員工表現，確保為顧客提供優質服務。

## 環境、社會及管治報告

本集團一直鼓勵董事出席相關研討會及培訓課程，以獲取有關企業管治及行業標準的最新知識。此外，我們不時與董事分享有關香港上市規則最新資料及食物環境衛生署、勞工處、稅務局、公司註冊處等各政府機關頒佈的規章制度的最新資料。

截至二零二一年三月三十一日，受訓僱員人次及受訓時數記錄如下。

性別／級別	二零二一年		二零二零年	
	受訓僱員人次	平均受訓時數	受訓僱員人次	平均受訓時數
男性	64	1.6	114	1.3
女性	123	1.6	260	1.3
高級管理層	2	2.8	3	0.5
管理人員	8	3.2	5	1.5
一般員工	177	1.5	366	1.3

於報告期間，本公司受訓僱員總人次為187人次（二零二零年：374人次），及總培訓時數為297小時（二零二零年：485小時）。於二零二一年，平均每位僱員受訓時數約為1.6小時（二零二零年：1.3小時）。

### 勞工準則

本集團一向重視及嚴格遵守所有適用勞工法例、法規及行業慣例。我們已制定嚴謹及系統性的審批及遴選措施以禁止僱用童工及強制勞工。我們確保全體僱員受到公平及平等的待遇。本集團根據法定工作時間標準安排僱員的工作時間，並根據勞工法例給予員工有薪假期及病假。

本集團擁有可檢查應聘者背景的完善招聘流程，並具有處理任何例外情況的正式報告程序。招聘時，招聘人員將嚴格審查僱員的個人資料，包括學歷證明、身份證、戶籍及其他資料，確保新入職僱員提供的所有資料真實而準確。

於報告期間，本集團並不知悉任何嚴重違反相關法律法規所載勞工規定的事宜。

# 環境、社會及管治報告

## 3. 營運實務

### 食品安全及質量保證

食品與人們的健康密切相關。質量乃實現可持續增長及建立值得信賴的商業品牌最重要的因素。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所核准名單上的供應商。我們定期審查食材及原材料的質量及新鮮程度。本集團將終止從未能提供達到我們標準的優質食材的供應商進貨。

除食材採購外，本集團持續改善生產流程，以進一步提升食品之質量及安全。本集團識別食品安全目標，並進行審閱以確保持續合規。本集團亦進行定期危害識別、釐定關鍵控制點並及時實施有效控制及監察措施。

本集團亦實施一套強調食品衛生及安全以及餐廳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餐廳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。餐廳經理負責審視各自餐廳的營運及表現，確保餐廳遵守本集團的營運指引及政策。

我們擁有多名來自不同餐廳的員工參與落實食品生產的各項質量控制措施，其中包括，於購買原材料時檢查質量、接收食材、烹飪及上菜。

董事認為，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。我們致力於了解顧客需求，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反饋。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。倘遇到彼等沒有100%把握處理的複雜事宜，彼等會將該等事宜轉交予高級管理層進一步跟進。

於報告期間，有關食品或服務質量的投訴次數甚微且並不重大。

# 環境、社會及管治報告

## 供應鏈管理

我們通常根據一套揀選標準甄選我們的供應商，包括但不限於以下標準：

- 供應商的聲譽、產能、應變能力及業務營運；
- 供應商所提供食材、貨品或服務的種類、類型及質量；
- 食材、貨品或服務的定價；
- 供應條款及條件，例如支付條款、交付時間表及折讓；
- 過往表現；及
- 我們與供應商的關係

我們通過樣品測試甄選新供應商，我們不時接獲新供應商的樣品，而我們的廚師將使用該等樣品製備試吃菜品。其後，高級管理層及行政總廚將根據樣菜作出評估，以決定是否應接受或拒絕該等樣品。同時，亦須考慮成本、食材供應來源、是否持有必要執照、訂單交付是否及時以及環境及社會影響等其他要求。倘潛在供應商通過初步篩選，我們將發出小規模試購訂單，以檢測其食品質量及配送可靠性與及時性。倘潛在供應商通過測試階段，我們會進行磋商以與該潛在供應商建立長期的供應關係。

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自多於一家核准供應商採購主要原材料。我們目前從100多家供應商採購食品，彼等幾乎均位於香港。本集團非常重視原材料的質量，並密切監控供應商是否能滿足上述標準。

倘該等供應商的實力、可靠性或服務一致性及產品質量惡化，本集團的行政總廚及採購部將監控原材料及耗材的質量並可向管理層建議剔除若干供應商。我們將從供應商名單剔除不符合我們篩選標準或公眾形象不佳的供應商。

地理區域	二零二一年		二零二零年	
	供應商數量	所佔百分比 (%)	供應商數量	所佔百分比 (%)
香港	276	100%	251	99%
其他	0	0%	2	1%
總計	276	100%	253	100%

## 環境、社會及管治報告

### 產品責任

本集團的集中採購部門主管我們餐廳的所有採購。作為產品責任的一部分，我們致力於為顧客提供優質食物。因此，由於食品質量及衛生安全乃本集團業務運營的必要條件，本集團已制定食品質量管理政策及程序。我們就提供予顧客之食品質量、衛生及安全制定嚴格的內部質量控制標準，例如：

- 我們自可靠及核准並具備良好往績紀錄的供應商採購食材，確保食材質量。
- 我們盡可能於本地採購食材以確保食材新鮮度。在可行情況下，我們通常批量採購食材並存儲於中央廚房，而易腐壞食材的儲存量按足以滿足短期需求的存貨水平計。每日結束時未使用蔬菜將被丟棄。
- 僱員已於食品安全處理及食品加工方面接受適當培訓，包括：清洗、切割、調味、烹飪及上菜。生食與熟食分開存儲，以避免交叉污染，且所有食品加工設備於使用前已徹底清潔。

本集團始終遵守與所提供產品及服務的健康與安全相關的所有本地法律及法規。我們的政策為尋求（倘需要）專業建議及協助以確保該等合規。同時，已向公眾提供（有關產品、服務及其他方面）投訴熱線。一旦接獲投訴，我們會進行正式調查並及時採取跟進行動。我們亦訂有政策，倘我們的產品質量出現重大問題，產品將被召回。

於報告期間，概無任何產品因安全或健康原因而須予召回。本集團並不知悉任何違反產品責任相關法律法規的情況。

### 保護知識產權及消費者隱私

本集團深知保護知識產權及消費者私隱的重要性。本集團已為在業務營運中使用的軟件及資料取得適當許可證。同時，本集團將依據個人資料（私隱）條例及相關法律及規例處理客戶、僱員及業務夥伴提供的所有資料，以確保該等資料受到適當保護。

### 反貪污

本集團致力於以合乎道德的方式開展業務。產品及服務質量固然是我們的努力目標，本集團同時嚴格恪守商業道德，遵守與賄賂、勒索、欺詐及洗黑錢相關的有重大影響的法律法規。每位員工均須遵守本集團所訂立的行為守則及道德規範。

## 環境、社會及管治報告

當出現實際或潛在利益衝突時，董事及僱員須透過報告渠道向本集團高級管理層作出聲明。除非取得本集團高級管理層的事先批准，否則僱員不得自外部人士（即供應商、顧客、承包商等）收取任何禮物。

本集團的反貪污政策已獲得正面成效。本集團去年未有任何有關貪污的法律訴訟出現。本集團已建立舉報程序，鼓勵員工直接向本公司高級管理層舉報任何非法、不道德行為或任何違反行為守則的行為。本公司會保護舉報人，並會作出查證及跟進，努力締造公平的營商環境。

於報告期間，本集團並不知悉任何因違反賄賂、勒索、欺詐及洗黑錢相關法律法規而對本集團產生重大影響的情況。

### 4. 社區投資

本集團堅守在發展經濟的同時肩負回報社會之責任的信念。作為負責任的企業公民，我們致力於透過參與及回報社會來鼓勵及支持公眾，此乃本集團策略發展的一部分。我們希望透過鼓勵僱員在工作中及閒暇時參加慈善活動為社區作出更大貢獻培養僱員的社會責任感。

於報告期間，本集團捐款約10,800港元及參加「香港耀能協會慈善抽獎」活動，以為香港耀能協會的康復和特殊教育服務籌資。我們亦已向香港耀能協會捐贈月餅，而該協會已將月餅派發予住在其中心的人員，以便該等人員能夠享用月餅及歡度中秋佳節。

# 環境、社會及管治報告

## 5. 環境、社會及管治報告指引

主題範圍、層面、一般披露及關鍵績效指標（關鍵績效指標）		章節	頁次
<b>A. 環境</b>			
<b>A1：排放</b>			
<b>一般披露</b>		<b>排放</b>	5-7
關鍵績效指標A1.1	排放物種類及相關排放數據	排放－氣體排放	5
關鍵績效指標A1.2	溫室氣體總排放量及（如適用）密度	排放－溫室氣體排放	6
關鍵績效指標A1.3	所產生有害廢棄物總量及（如適用）密度	不適用於本集團業務	不適用
關鍵績效指標A1.4	所產生無害廢棄物總量及（如適用）密度	排放－廢物管理	7
關鍵績效指標A1.5	描述減低排放量的措施及所得成果	排放－氣體排放，溫室氣體排放	5-6
關鍵績效指標A1.6	描述處理有害及無害廢棄物的方法、減低產生量的措施及所得成果。	排放－有害及無害廢棄物	6-7
<b>A2：資源使用</b>			
<b>一般披露</b>		<b>資源使用</b>	7-8
關鍵績效指標A2.1	按類型劃分的直接及／或間接能源總耗量及密度	資源使用－能源消耗	7
關鍵績效指標A2.2	總耗水量及密度	資源使用－用水	8
關鍵績效指標A2.3	描述能源使用效益計劃及所得成果	資源使用－能源消耗	7
關鍵績效指標A2.4	描述求取適用水源上可有任何問題，以及提升用水效益計劃及所得成果	資源使用－用水	8
關鍵績效指標A2.5	製成品所用包裝材料的總量（以噸計）及每收入單位佔量	資源使用－包裝材料	8

## 環境、社會及管治報告

主題範圍、層面、一般披露及關鍵績效指標（關鍵績效指標）		章節	頁次
<b>A3：環境及天然資源</b>			
一般披露		資源使用	9
關鍵績效指標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	環境及天然資源	9
<b>B. 社會</b>			
僱傭及勞工常規			
<b>B1：僱傭</b>			
一般披露		僱傭及勞工常規－僱傭	9
關鍵績效指標B1.1	按性別、僱傭類型、年齡組別及地區劃分的僱員總數	僱傭及勞工常規－僱傭	10
關鍵績效指標B1.2	按性別、年齡組別及地區劃分的僱員流失比率。	僱傭及勞工常規－僱傭	10
<b>B2：健康及安全</b>			
一般披露		僱傭及勞工常規－健康及安全	11
關鍵績效指標B2.1	因工作關係而死亡的人數及比率	並無注意到因工作關係而死亡的個案	11
關鍵績效指標B2.2	因工傷損失工作日數	僱傭及勞工常規－健康及安全	11
關鍵績效指標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	僱傭及勞工常規－健康及安全	11

## 環境、社會及管治報告

主題範圍、層面、一般披露及關鍵績效指標（關鍵績效指標）		章節	頁次
<b>B3：發展及培訓</b>			
一般披露		僱傭及勞工常規－發展及培訓	11-12
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。		僱傭及勞工常規－發展及培訓	11-12
關鍵績效指標B3.1	按性別及僱員級別劃分的受訓僱員百分比	僱傭及勞工常規－發展及培訓	12
關鍵績效指標B3.2	按性別及僱員級別劃分的每名僱員完成的平均受訓時數	僱傭及勞工常規－發展及培訓	12
<b>B4：勞工準則</b>			
一般披露		僱傭及勞工常規－勞工準則	12
關鍵績效指標B4.1	描述檢討招聘慣例的措施以避免童工及強制勞工	僱傭及勞工常規－勞工準則	12
關鍵績效指標B4.1	描述在發現違規情況時消除有關情況所採取的步驟	僱傭及勞工常規－勞工準則	12
營運常規			
<b>B5：供應鏈管理</b>			
一般披露		供應鏈管理	14
關鍵績效指標B5.1	按地區劃分的供應商數目	供應鏈管理	14
關鍵績效指標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。	供應鏈管理	14

## 環境、社會及管治報告

主題範圍、層面、一般披露及關鍵績效指標（關鍵績效指標）		章節	頁次
<b>B6：產品責任</b>			
一般披露		供應鏈管理	15
關鍵績效指標 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	並無注意到因安全或健康理由而須回收產品的個案	不適用
關鍵績效指標 B6.2	接獲關於產品及服務的投訴數目以及應對方法	本集團目前並無對此指標作出報告	不適用
關鍵績效指標 B6.3	描述與維護及保障知識產權有關的慣例	本集團目前並無對此指標作出報告	不適用
關鍵績效指標 B6.4	描述質量檢定過程及產品回收程序	產品責任	15
關鍵績效指標 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	保護知識產權及消費者隱私	15
<b>B7：反貪污</b>			
一般披露		反貪污	15-16
關鍵績效指標 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	並無注意到已審結的貪污行為案件	不適用
關鍵績效指標 B7.2	描述防範措施及舉報程序，以及相關執行及監察方法	反貪污	15-16
<b>社區</b>			
<b>B8：社區投資</b>			
一般披露		社區投資	16
有關以社區參與來瞭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		社區投資	16