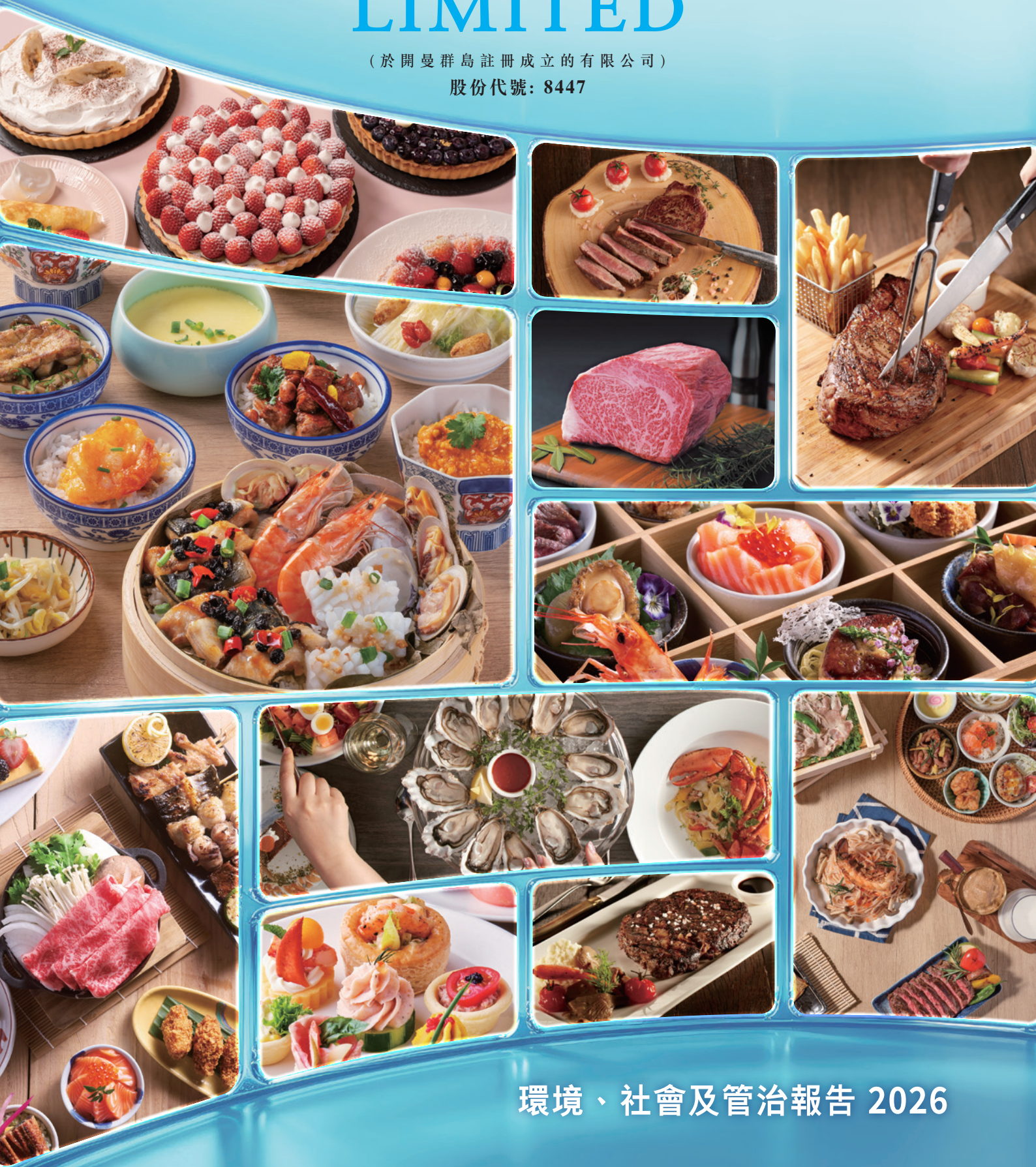
MS CONCEPT LIMITED

（於開曼群島註冊成立的有限公司）

股份代號：8447



環境、社會及管治報告 2026

環境、社會及管治報告

概覽

(I) 範圍及報告期間

(II) 企業願景及使命

(III) 環境、社會及管治承擔及管理

(IV) 持份者溝通及重要性

環境、社會及管治重大範疇及層面以及責任履行情況

(A) 環境範疇及層面

1.1 環境範疇及層面概覽

1.2 環境層面

層面A1： 排放物、廢棄物及排污
層面A2： 資源使用
層面A3： 環境及天然資源
層面A4： 氣候變化

(B) 社會範疇及層面

2.1 社會範疇及層面概覽

2.2 僱傭及勞工常規範疇及層面

層面B1： 僱傭
層面B2： 健康與安全
層面B3： 發展及培訓
層面B4： 勞工準則

2.3 營運常規範疇及層面

層面B5： 供應鏈管理
層面B6： 產品責任
層面B7： 反貪污
層面B8： 社區投資

環境、社會及管治報告

概覽

(I) 範圍及報告期間

MS Concept Limited(「**本公司**」，連同其附屬公司統稱「**本集團**」)謹此披露第四份環境、社會及管治(「**環境、社會及管治**」)報告，乃根據香港聯合交易所有限公司(「**聯交所**」)GEM證券上市規則附錄C2環境、社會及管治報告指引(「**環境、社會及管治指引**」)而編製，並遵循環境、社會及管治指引所建議重要性、量化、平衡及一致性原則。除更新有關重大環境及社會範疇及層面(被視為對本集團業務及持份者有重大影響的範疇及層面)的本集團政策及措施外，我們亦呈報自二零二五年四月一日起至二零二六年三月三十一日止期間(「**報告期**」)的環境及社會責任表現。除本集團認為不適用於其業務的條文外，本環境、社會及管治報告符合環境、社會及管治指引所載全部「不遵守就解釋」條文。

本集團主要業務為於香港特別行政區(「**香港特別行政區**」)提供食品及餐飲服務。本報告涵蓋於本集團總辦事處及十間以九個不同品牌提供不同類型菜式的餐廳，於二零二六年三月三十一日為：

餐廳名稱	菜式種類
Mr. Steak	牛扒等各類西菜
Mr. Steak－Buffet à la minute	環球美食自助餐
Sky Bar	海鮮菜式等西菜以及餐酒及雞尾酒
Bistro Bloom	特色西餐
Hana	壽喜燒、日式涮鍋及日式蒸籠料理等日本火鍋菜式
Shokudo Wara	壽喜燒、日式涮鍋及日式蒸籠料理等日本火鍋菜式
犇殿台灣火鍋	台式火鍋
食・在家	本地中式鄰家餐廳
柏麗廳	環球美食自助餐

(II) 企業願景及使命

本集團堅持其願景，成為領先的優質食品及餐飲集團，並向僱員提供健康、安全及舒適的工作環境、為股東、投資者、業務夥伴及支持者帶來最大回報、推動本地社區可持續發展及保護本地以至全球環境。本集團的使命為以大眾化價錢為普羅大眾提供可負擔而奢華的用餐體驗，包括優質食物、舒適環境及殷勤服務。

(III) 環境、社會及管治承擔及管理

本集團繼續遵循環境、社會及管治指引列載的範疇及層面，並將有關範疇視為本集團業務短期及長遠經營的重大考慮事項，致力以對社會及環境負責的方式進行其業務。本集團亦一直注意及關注其日常營業對環境、僱員、客戶及本地社區的影響，並努力實現及盡量提高所有持份者、環境、社會及企業管治方面的利益，維持公平及互惠的平衡。

於報告期內，本集團的環境、社會及管治管理架構及程序與上一報告期間相同，由主席領導的董事會負責制定及批核本集團的環境、社會及管治策略、政策、指引及目標以及最終公開呈報事宜。日常管理包括有效執行董事會所採納有關經營、財務、環境及社會事宜及責任的整體策略及措施，由本集團行政總裁(「**行政總裁**」)及其管理團隊(包括多個範疇的經理)(「**環境、社會及管治管理團隊**」)負責。於日常經營當中，環境、社會及管治管理團隊負責下列有關環境、社會及管治事宜的職務：

- 執行獲批准的環境、社會及管治政策、規則及規例；
- 收集、整合及制訂環境、社會及管治相關事宜以及關鍵績效指標(「**關鍵績效指標**」)的數據及統計資料；
- 定期進行審視及監察，特別是環境、社會及管治相關事宜的法律、環境及社會合規情況；及
- 達成董事會訂下的環境、社會及管治目標。

每當接獲環境、社會及管治活動及相關事宜的定期或即時特殊最新消息或報告時，由行政總裁領導的環境、社會及管治管理團隊將會評估整體情況，草擬適當行動計劃、編製及向董事會提交報告及推薦建議以徵求其批准並於其後落實執行。

本集團深明業務經營、架構、科技、法律及規例以及環境的變更或會對其環境、社會及管治政策、常規及表現構成影響。因此，本集團須持續確保具備充足資源以持續監察環境、社會及管治事宜、政策、常規及表現。

處理環境、社會及管治優先事宜時，本集團堅持公司及所有餐廳經營符合及遵守環境、社會及管治指引規定之環境及社會責任及義務、香港特別行政區相關法律、規則及法規以及有關法定規定、餐飲業經營常規及準則以及食物安全及優質服務的保證。

(IV) 持份者溝通及重要性

於管理優次方面，本集團將確保旗下營運符合環境及社會責任和責任。本集團將考慮不同意見及看法，並致力通過下列溝通渠道回應各持份者的關注：

持份者	溝通渠道
股東／投資者	• 直接發送電子郵件或電話查詢 • 發出的文件
僱員	• 與管理行政人員直接會面 • 電子郵件 • 年度及定期評核 • 為僱員組織聚會及活動
客戶	• 通過前線員工進行日常溝通 • 電子郵件 • 官方網站
供應商／服務提供者／專業顧問	• 通過前線員工進行日常溝通 • 管理層對已簽署的安排進行定期審查
非政府組織合作夥伴	• 義工活動 • 贊助商及捐贈
行業協會	• 參加年度及定期會議及活動

在收集看法及意見後，行政總裁及／或高級管理層將在內部與相關經理進行重要性評估，在外部則通過各種溝通方式，如聯絡小組、小組討論、工作坊、現場訪問、公司網站、電子郵件及直接電話查詢等，與相關持份者進行重要性評估。本集團及持份者已就二零二六年確定以下重大範疇及層面：

主題範疇	層面	重要性
環境	A1.排放物	✓
	A2.資源使用	✓
	A3.環境及天然資源	✓
	A4.氣候變化	✓
社會	B1.僱傭	✓
	B2.健康與安全	✓
	B3.發展及培訓	✓
	B4.勞工準則	✓
營運常規	B5.供應鏈管理	✓
	B6.產品責任	✓
	B7.反貪污	✓
社區	B8.社區投資	✓

環境、社會及管治報告

匯報原則	詮釋	匯報原則的應用
重要性	本集團應集中報告對本集團及其持份者有重要影響的環境、社會及管治事宜。	本集團透過重要性評估釐定各環境、社會及管治事宜對本集團營運的影響。根據評估結果，本集團識別重要的環境、社會及管治事宜，並在本環境、社會及管治報告內作出關鍵披露。
量化	關鍵績效指標須可予計量，並清楚說明計算準則及方法。	本環境、社會及管治報告乃根據環境、社會及管治報告指引編備，並以量化方式披露關鍵績效指標。在可行情況下，關鍵績效指標會輔以解釋性說明，以豎立基準。
平衡	本集團應客觀、據實地報告其於報告期內的環境、社會及管治表現。	本環境、社會及管治報告以客觀公正的方式為基礎，以確保所披露的資料忠誠地反映本集團在環境、社會及管治方面的整體表現。
一致性	本集團應使用一致的披露及統計方法，以協助持份者分析及評估組織過去及當前的表現。方法如有任何改變，本集團亦應解釋。	除非另有說明，本集團的披露及統計方法與過去(例如截至二零二五年三月三十一日止年度)一致，以便進行有意義的比較。如有任何改變而可能會影響與以往的報告進行比較，將會在本環境、社會及管治報告內提供解釋。

環境、社會及管治報告

通過上文所述的本集團既定管理架構、流程、政策及指引，上述環境、社會及管治重大範疇及層面已得到嚴格管理及監測，現概述如下：

環境、社會及管治重大範疇及層面以及責任履行情況

A. 環境範疇及層面

1.1 環境範疇及層面概覽

基於食物及餐飲業務性質，本集團主要使用的能源及資源為電力、燃氣、水、即棄紙張及包裝物料。本集團的經營及業務產生氣體排放、食品及包裝廢棄物及廢水排放。作為承擔環境責任的企業，本集團繼續遵守及符合所有本地環保法律及法規，於持續經營業務及活動履行其對環境可持續發展的承諾，從而保護環境、防止及盡量減少污染以及節約能源、用水及資源。

與過去報告期間相同，於報告期內，本集團並無就其排放物、廢棄物及排污或其他環境責任接獲任何違規通知以及罰款或投訴。

1.2 環境層面

層面A1：排放物、廢棄物及排污

於報告期內，與過去報告期間相同，本集團的10間餐廳（二零二五年：12間）的餐飲營運及業務過程中以及總辦事處的排放物、廢棄物及排污種類主要為空氣污染物，當中包括直接及間接溫室氣體（「**溫室氣體**」），即來自燃氣及電力消耗的二氧化碳（「**CO_2**」）排放及來自燃氣消耗的二氧化碳當量（統稱「**CO_2e**」），包括甲烷及氧化亞氮、無害食品及包裝廢棄物以及廢水排放。所有有關排放物、廢棄物及排污繼續受執法人員監督，而香港食物環境衛生署、環境保護署及其他執法機構並無錄得投訴或違規行為。

排放物、廢棄物及排污種類

(a) 氣體排放－無害溫室氣體及有害空氣污染物排放

與過去報告期相同，總辦事處及於香港特別行政區經營餐廳所產生主要排放物主要是CO_2及微量的有害空氣污染物，如氮氧化物（「**NO_x**」）及氧化硫（「**SO_x**」）。根據環境、社會及管治指引附錄二：環境關鍵績效指標匯報指引及基於電力及燃氣使用量，本集團於報告期的直接及間接排放量估計如下：

能源消耗來源	報告期的能源消耗（單位：千瓦時）		
	二零二六年	二零二五年	+/-
CO_2e	1,478.77噸	1,875.08噸	–21.14%
SO_x	0.13千克	0.15千克	–13.97%
NO_x	25.21千克	29.30千克	–13.97%

在報告期內，CO_2e、SO_x及NO_x密度分別約為每百萬港元收入[1]6.27噸、每百萬港元收入0.0005千克及每百萬港元收入0.11千克。

燃氣及電力產生二氧化碳當量、SO_x及NO_x，其較上一報告期分別改變約-13.97%及-21.50%。由於縮減經營規模以及本集團以於下個報告期減少約1-3%的排放量為目標，因此，本集團的燃氣及電力用量改變與本集團於上一報告期的估計相符。

作為營運原則及政策的基石，本集團致力透過保護能源及資源以保護環境並控制污染物排放，為此已採取以下措施：

- 遵守相關環保法例及法定規例；
- 透過有效實施嚴格規則及法規恆常教育及提醒各級員工在保護環境以及節約能源及天然資源方面的角色及責任；
- 於本集團所有廚房及用餐區設計及安裝具能源效益及產生最少污染物的煮食、燈光及通風設備；及
- 對排放及排污質素相關的設備進行充足及妥善維修。

(b) 無害及有害廢棄物排放

本集團的餐廳及辦公室營運不會產生及排放對環境而言屬重大的有害廢棄物。餐廳營運的主要廢棄物為：

- 廚餘及已變質的未使用食材，屬有機性質；及
- 採購的紙張及包裝物料、餐紙巾及客戶使用的餐具。

1 於截至二零二六年三月三十一日止年度內，本集團錄得總收入約236,000,000港元。有關數據亦將用作計算環境、社會及管治報告內的其他密度數據。

本集團作為負責任的餐飲業務營運商，明瞭本身在資源保護及減廢方面的責任及角色，並已採取下列措施：

- 審慎評估食材的採購以避免材料過剩及廚餘；及
- 提高公眾對食物浪費的認識。

於本集團總辦事處產生的廢棄物為紙張及包裝物料，主要為無害物質。所產生的廢棄物數量並不重大，並由辦事處清潔員工每日收集。辦事處亦會產生少量電池及打印碳粉盒等有害廢棄物。

與過去報告期間相同，於報告期內，內部監控機制或外部執法人員並無對其固體廢棄物排放作出負面評價或發現違規行為。本集團的目標是在下一個報告期繼續保持此成績。

(c) 噪音及光排放

所有餐廳的設計均符合相關政府準則，確保並無影響毗鄰地區的噪音滋擾或光污染。

與過去報告期間相同，於報告期內，概無針對本集團餐廳的噪音或光污染投訴。本集團的目標是在下一個報告期繼續保持此成績。

減少排放物以及有害及無害廢物的核心措施

誠如上文各節所述，節能及保護天然資源為本集團的持份者所關注重大環境、社會及管治事宜，亦為制訂環境策略及政策的核心原則。為達至各項環保目標，本集團已採納並實施五用原則(廢物利用、修復使用、繼續使用、循環再用及減少使用)。本集團時刻提醒各層級該等措施的重要性並妥善使其成功執行。

層面A2：資源使用

本集團的核心業務營運餐飲服務於過去數年維持不變，有關業務營運及活動將繼續運用電力、燃氣、水、印刷及包裝物料資源以供餐廳及辦事處使用，將於業務營運過程中對天然資源及環境構成影響。

本集團繼續推廣節省資源措施的目標及政策，並已實施各種措施節約能源、水及包裝物料，從而提升資源節約方面的表現及達致營運最佳化，同時符合相關國際法例及法規。本集團已實施五用原則，以有效使用資源及避免於餐廳及辦事處造成不必要的浪費。

本集團亦確認，使用符合相關法律及法規的先進及現代化設備將提高效率及可能節省成本。於設置新設備或計劃開設新餐廳時，我們將全面審視及探索此項原則。

最後，本集團持續關注教育計劃，持續提醒員工珍惜天然資源及能源。

所用資源種類

於報告期內，對環境造成影響的資源－電力、燃氣、水及紙張使用量記錄如下：

(i) 電力

於報告期內：用量約1,973,299千瓦時（密度為每百萬港元收入8,361.44千瓦時），較上一報告期2,513,710千瓦時下降約21.50%；及

(ii) 燃氣

於報告期內：用量約131,292個單位（密度為每百萬港元收入556.32個單位），較上一報告期152,607個單位減少約13.97%。

於報告期，由於縮減經營規模，本集團的電力及燃氣用量有所減少，符合本集團預期。

就能耗方面，本集團受惠於其進取的餐廳規劃及設計。新餐廳均安裝並引入最新技術及設備，而廚房及用餐區則在適用情況下安裝節能電燈（如LED燈）及節水系統。能源效益亦是本集團購置新設備時其中一項考慮因素。

在日常營運中，本集團相信僱員精明及負責任使用能源為另一節約能源的主要貢獻因素。本集團制定了有效使用及保護資源的營運指引及指示。與此同時，本集團亦推行教育及推廣計劃，提醒員工有效使用能源。各級員工均需對節能及資源保護的重要性抱持認真負責態度。

簡而言之，憑藉安裝現代化節能設備及減少能耗的措施，本集團於報告期的電力及燃氣用量繼續表現良好並有所減少。本集團的目標為於來年在類似工作環境下進一步節約3%能源。

(iii) 水

於報告期內：用量約86,048立方米（密度為每百萬港元收入364.61立方米），較上一報告期73,968立方米上升約16.33%。

本集團於報告期的用水量上升16.33%，此乃由於新開設一家自助餐餐廳，導致沖洗食材及清洗用具的頻率增加。用水量大幅增加超過本集團預期，本集團目標於來年在類似工作狀況下節省3%用水量。

一如香港特別行政區其他飲食營運商，本集團的餐廳廚房營運享用來自城市供應的持續可靠水供應。本集團在取得適用水源方面並無任何問題。食水水質必須符合我們的生產質量要求。於香港特別行政區透過鑽井或使用井水取得替代來源並不可行。

於報告期內，本集團並無發現不合理用水及浪費水源，另無於其餐廳排放污水，亦無因不當消耗水源而收到任何政府機關的警告通知。本集團將繼續採取嚴謹措施，目標為於來年在類似經營環境下減少3%用水。

本集團亦深明顧客行為對節約資源及有效使用水源、能源及紙張攸關重要。所有規定均有助引導顧客向此方向邁進。避免使用不可回收的外賣容器，即能證明本集團對此方面所作承諾。

(iv) 紙張及紙包裝材料

於報告期內：用量約為685,274張紙，較上一報告期870,862張減少約21.31%。

發生減少與縮減經營規模相符。本集團仍然透過使用經認證、適合有關用途的包裝材料，優先考慮食品衛生及顧客安全，在成本效益與環境責任之間取得平衡。

於餐廳中，紙張用作餐紙巾及包裝物料，主要為用於外賣食品的袋及容器。於辦公室內，紙張用作文件打印及存檔。於前者情況，本集團嘗試透過推行收費阻止使用包裝材料，而於後者，本集團鼓勵員工透過使用電子郵件、短訊及USB記憶棒等電子工具減少用紙，代替使用印刷文件、草圖及信件；亦鼓勵員工雙面打印文件及僅使用再造紙。我們不斷提醒所有員工減少用紙。

於報告期內，本集團所用紙張及紙包裝材料較上一報告期大幅減少約21.31%。出現減少乃由於縮減經營規模以及本集團透過使用經認證及合適的包裝材料，在成本效益與環境責任之間取得平衡，優先考慮資源節約及減少消耗。儘管如此，本集團將於來年繼續並加緊努力節省紙張，目標減少紙張及紙包裝材料使用量3%。

層面A3：環境及天然資源

一如以往，本集團的餐飲服務營運使用大量天然資源，尤其是能源(包括電力及燃氣)、水、紙張及包裝材料，從而產生氣體排放及污水，倘有關排放未經妥善處理，則會對環境造成直接影響。本集團採取負責任的態度，落實妥善處理排放物及污水的政策及措施，投資於節約能源的設備及科技。於報告期內，本集團已實際減少溫室氣體及其他空氣污染物。與上一報告期相同，本集團於報告期內並無接獲任何警告、罰款或違規通知，並在各重大方面遵守適用的環保法律及法規。

持續指引原則及政策的目的不僅為節省成本，亦為保育環境，本集團仍然持續檢討實現進一步節約資源的途徑及方法。為了減少用水、能源及紙張，本集團持續提倡並支持在切實可行情況下推行所有拒絕使用、減少使用、廢物利用、改變使用及循環再用的措施。本集團亦一直尋覓各種方法及途徑(包括投資於新能源及節約資源的技術及設備的機會)，以達成其減少使用、廢物利用及循環再用的目標。在適用及切實可行的情況下，減少使用、廢物利用及循環再用措施仍然是本集團將考慮採取的主要方法。最後，本集團持續更新及升級我們的營運程序及過程，旨在於節能減排、節約用水、用電及用紙工作方面達到更高水準；並提醒、教育員工有關環保的重要性並鼓勵員工於工作及日常生活中以環保態度行事。

層面A4：氣候變化

氣候變化主要由釋放至大氣中的CO_2e引起，直接及間接由利用化石燃料(包括煤、原油及燃氣)用作能源及發電而產生。由於世界各地現正朝著低碳可持續經濟發展以改善全球暖化問題，本集團應考慮可能有助解決有關問題的範疇及層面。

誠如「持份者溝通及重要性」一節所指，持份者期望本集團可處理及減輕氣候變化風險。鑑於目前全球環境狀況及本集團的營運及活動，董事會確認，減少電力、水及木製用具(包括印刷紙、餐紙巾、筷子及包裝袋)的消耗量將為可能直接影響本集團及環境的範疇。該三個範疇不僅影響本集團的營運成本，亦將會對全球環境狀況直接或間接構成影響，本集團應解決有關問題以應對氣候變化及降低日後營運成本。

管治

本集團對監督及管理與本集團業務有關的氣候相關風險和機遇負有整體責任。氣候相關事宜已融入本集團環境、社會及管治的管治框架。本集團定期審視識別及評估氣候風險的流程，並監察相關管理措施的進展及成效。本集團運用針對性指標去評估氣候相關風險和機遇，並確認溫室氣體（「**溫室氣體**」）排放及能源消耗為對氣候風險管治具重要性且對營運至關重要的核心指標。

策略

氣候變化可對本集團營運、財務表現及供應鏈穩定性產生重大影響。為確保長期穩定營運，本集團已設立一套涵蓋物理與轉型風險的氣候相關風險和機遇識別機制：

物理風險

極端天氣事件的頻率與強度－包括旱災、洪水、風暴、颱風及全球暖化。對本集團而言，相關風險集中於三個範疇：(i)交通擁堵及基建受損可中斷原材料與食品供應的運輸，影響餐廳的正常營運；(ii)強風及洪水可能損壞本集團餐廳的設備及物業，招致額外的修理及更換成本；及(iii)氣候模式變化（例如氣溫上升及降雨不均）可能影響農作物收成及質素，從而影響產品質素及食材供應的穩定性。預期食材供應減少會導致食品成本上升，其可能對本集團收入構成壓力。季節性食材配送受阻，亦對本集團推廣時令菜單構成實際挑戰。

轉型風險

本集團留意可能引入碳定價機制－倘若本集團營運所在地區實施碳定價，將導致額外的合規成本。此外，飲食業日益嚴格的環境規例及排放標準，可能需要作出資本投資以升級設備，例如安裝先進的空氣過濾系統。倘若未能按時遵守相關規例，會使本集團面臨罰款及聲譽受損的風險。另一方面，消費者偏好轉變正重塑餐飲市場，未來消費者可能會偏好提供環保及可持續選擇的餐廳。倘若本集團未能相應調整其菜單組合及營運策略，其市場份額及競爭力可能會受到影響。

氣候韌性

為應對上述風險，本集團已制定多層面的減輕及應對措施，以提升氣候韌性。有關應急計劃，本集團已設立極端天氣監察機制，根據早期警告信息優化庫存管理。本集團已制定業務連續性計劃，包括針對店舖暫時關閉的快速恢復程序以及緊急供應鏈計劃。於供應鏈管理方面，可持續發展表現已納入本集團供應商的篩選準則。在營運層面，本集團定期檢查及維護餐廳設施與設備，藉此改善營運穩定性，從而減輕氣候相關緊急事件的影響。

風險管理

本集團採納用於識別、評估氣候相關風險和機遇，以及釐定當中輕重緩急並保持監察的系統化流程。於報告期內，本集團已監察並披露兩項核心指標的數據：溫室氣體排放及能源消耗。與此同時，本集團正探索應用情景分析的可能性，以更系統化地估計氣候變化的潛在影響。風險識別範圍涵蓋價值鏈上的餐廳營運、中央廚房及供應商，確保風險管理延伸至整個營運鏈。

指標及目標

本集團已制定涵蓋碳排放及能源消耗的環境目標。相關流程及結果將會持續監察。

(i) 直接及間接溫室氣體－CO_2排放

誠如上文説明，於報告期內，本集團透過其營運消耗電力及燃氣直接及間接排放CO_2e。本集團已制定政策及措施以在其餐廳及辦公室減少使用電力及燃氣。隨著電力及燃氣消耗減少，所需能源將會減少，以致所產生的CO_2e將相應下降。本集團於不久將來亦將繼續投資於更有效節能的程序及設備。

(ii) 水

誠如上文説明，於報告期內，本集團已採取措施監督及鼓勵僱員更有效用水，務求減少消耗，此舉可能令全球水圈狀況恢復平衡。

(iii) 紙包裝材料

誠如上文説明，於報告期內，本集團已制定政策及措施以減少使用紙張，並盡可能使用再造紙，此舉將直接減少砍伐樹木。本集團同時支持低碳活動及重新植林，亦為直接減少碳排放以舒緩全球暖化的主要措施。

於報告期內，本集團業務營運及活動並無導致任何可能影響氣候或令氣候出現重大變化的事件或事宜。本集團已採取措施減少間接及直接CO_2e排放，並節約用水及減少使用紙張及紙製包裝材料，希望減緩全球暖化。本集團將於來年繼續採取有關政策及措施。

機遇

氣候變化亦為本集團帶來若干業務機遇。首先，本集團可因應消費者偏好轉變，開發可持續及低碳菜單選擇。例如，增加以植物性蛋白及蔬菜為主的主菜。其不僅能提升品牌形象並吸引具環保意識的顧客，亦有助建立差異化的市場優勢。第二，改善能源效益為本集團降低長期營運成本的重要途徑，本集團在探討引入節能設備以減少碳排放的同時，亦能降低電費開支，從而緩衝能源價格波動帶來的財務壓力。此外，優先進行本地及可持續採購，不僅能減少供應鏈運輸過程中的碳排放，亦有助確保適時且穩定地運送食材，有效減緩極端天氣事件所導致的供應鏈中斷風險。

B. 社會範疇及層面

2.1 社會範疇及層面概覽

本集團致力以負責任及符合道德標準的方式經營業務，並盡力與持份者(包括其僱員、客戶、供應商、社區以及公眾及監管當局)建立互惠互利的關係。於制定環境、社會及管治策略及政策時，本集團已考慮到其短期及長期企業發展目標、持份者利益以及社會及環境可持續發展。

根據環境、社會及管治指引，社會範疇及層面包括「僱傭及勞工常規」及「營運慣例及社區投資」，本集團於該等範疇的政策、策略及表現報告如下：

2.2 僱傭及勞工常規範疇及層面

本集團確信其發展、成就及增長很大程度上取決於其僱員的技能、熱忱及承擔。本集團重視其僱員及其天賦，並當作最重要的資源及資產。因此，本集團於任何時候均嚴格遵守所有僱傭相關法例、規則及規例－香港特別行政區香港法例第57章僱傭條例(「**僱傭條例**」)，並提供安全健康的工作環境，全體僱員在招聘、晉升、薪酬及福利方面亦享有平等機會。本集團透過以僱員為本的政策加強其人力資源管理，以激勵僱員，推動創新，並保障其權益及法律權利，最終與其僱員建立積極、具建設性及和諧的關係。本集團人力資源(「**人力資源**」)部獲委派負責執行僱傭及相關政策、規則及規例，並在其僱員手冊及僱傭合約中概述及闡釋。

層面B1：僱傭

自成立以來，本集團繼續採取以僱員為本的僱傭政策及常規，當中包括以下主要特點：

- 人力資源部繼續直接向本集團行政總裁匯報，並獲委派負責執行本集團的人力資源策略及政策，亦有責任及義務確保本集團以合法方式達成及遵守所有法定義務。

- 各間餐廳的經理將為人力資源主管，負責在其管理的餐廳執行總辦事處頒布的人力資源政策、規則及規例。

- 本集團採納符合人道主義及公平的人力資源政策，所有人在僱用、晉升、薪酬、福利、培訓、解僱及其他僱傭範疇方面均享有平等機會且不受歧視。

- 全體僱員須與本集團及／或其附屬公司簽署僱傭合約，並將收取一本僱員手冊，當中載列所有僱傭條款及條件、福利及義務，包括但不限於僱用、終止僱用、工作時間、休息日、法定假期、薪酬、各項補償、解僱、健康、一般安全及福利等。

- 根據香港特別行政區僱傭條例、香港法例第485章強制性公積金計劃條例及香港法例第282章僱員補償條例(「**僱員補償條例**」)規定，本集團為所有合資格僱員提供及維持法定權益，包括但不限於強制性公積金、醫療保險、工傷保險及賠償以及法定假期。

- 於招聘時，本集團就職位空缺採取結合外部招聘及內部晉升的政策。全部職位空缺向所有人士開放，機會均等，且不存在性別、宗教、年齡及殘疾歧視，選拔條件乃以資格、技術及才能為基準。

- 嚴禁僱用童工及強迫勞工。

- 僱員薪酬乃參考現行市場水平按其才能、資格、經驗及職位釐定。於高級管理層考慮僱員表現後，將按酌情決定的時間及金額向其發放酌情花紅。

- 向其僱員提供安全及愉快的工作環境。

儘管飲食業招聘人手的競爭激烈，本集團透過向僱員提供具吸引力的薪酬待遇，包括具競爭力的工資、獎勵及酌情花紅、交通津貼、員工膳食及晉升機會，得以在市場上聘請合適的人選。此外，本集團持續檢討其有關勞工福利及保障的政策、守則及指引，強調法律及法例準則方面合規。

與過去報告期間相同，於報告期內，本集團履行對其僱員的全部責任，包括支付薪金及工資、假期及休假、補償、保險及健康福利，且並無出現任何僱傭相關糾紛或訴訟。於未來一年，本集團仍然有信心維持友好的勞資關係。

於二零二六年三月三十一日，本集團聘用合共176名全職僱員（二零二五年：206名）及零名兼職僱員（二零二五年：零名），僱員總數減少30名或14.56%。有關本報告期及過去報告期本集團僱傭情況的進一步分析概述如下：

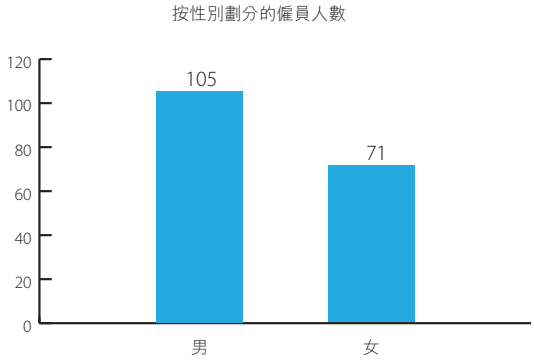


圖1：按性別劃分的僱員人數

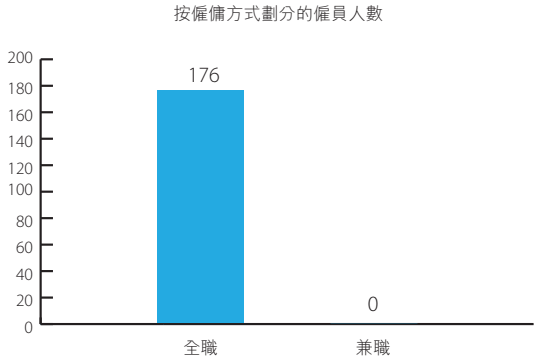


圖2：按僱傭方式劃分的僱員人數

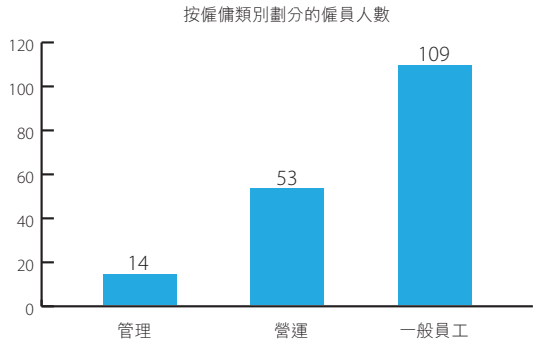


圖3：按僱傭類別劃分的僱員人數

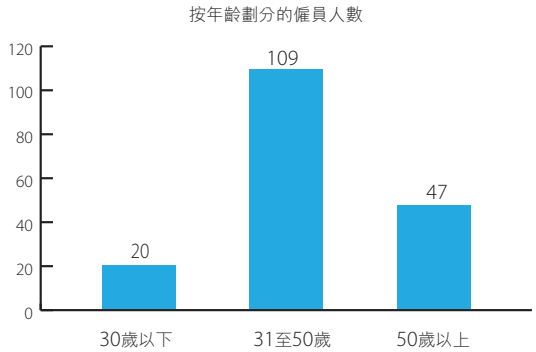


圖4：按年齡劃分的僱員人數

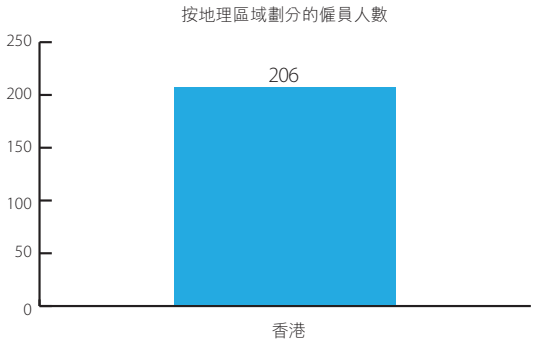


圖5：按地理區域劃分的僱員人數

於二零二六年報告期內，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，本集團並無任何有關不遵守對本集團有重大影響的相關法律及規例的情況。我們有信心，本集團在來年將會取得同樣的成果。

本集團的員工流失率：

員工流失率方面，報告期內本集團員工流失率的分類分析概述如下：

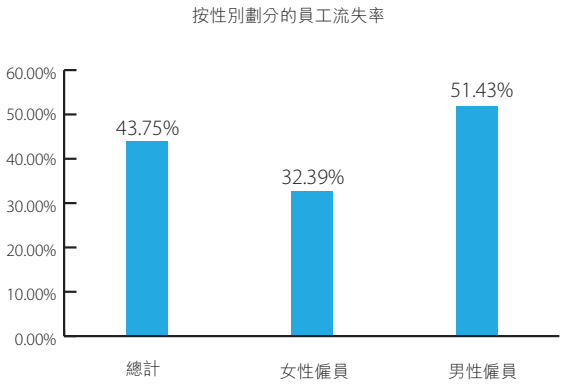


圖6：按性別劃分的員工流失率

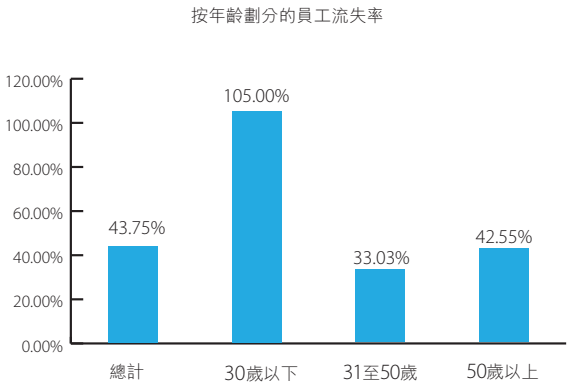


圖7：按年齡劃分的員工流失率

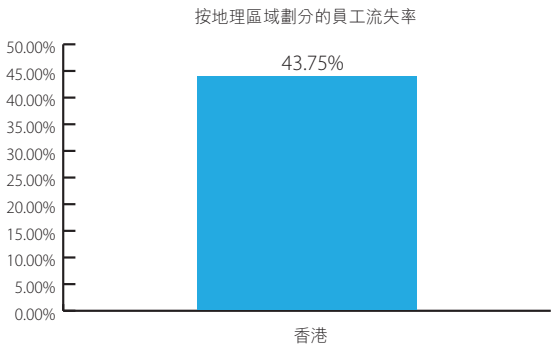


圖8：按地理區域劃分的員工流失率

層面B2：健康與安全

基於餐飲業務性質，本集團繼續作為負責任的僱主及實施「以僱員為本」的人力資源政策，致力為僱員及到訪客戶提供健康及安全的工作環境，防止出現受傷及意外事故，並盡量降低任何職業危害的風險。尤其是僱員的個人衛生對於食品安全至關重要。全體僱員於營運期間均須恪守及遵循工作健康與安全政策、指示及指引，並將工作安全放在首位。餐廳經理及監督人員負責確保在工作場所實施安全政策、規則及慣例。本集團已採取以下健康及安全措施以保障其僱員：

- 確保所有安全、醫療及衛生設備充足並有效運作、通過檢查及遵守所有安全及衛生規則及規例。

- 規定全體僱員須嚴格遵守健康及安全政策、規則及規例，包括香港特別行政區香港法例第509章職業安全及健康條例及僱員補償條例，並經常提醒僱員在安全情況下履行職務。

- 本集團將職業健康及安全作為其中一項主要責任，持續改善職業安全及健康管理制度，旨在減低風險及建立安全的工作環境。

- 內部規則規定，一旦發生人身傷害或意外事故，不論屬輕微或嚴重事故，僱員必須立即通知上級，其將採取適當行動確保安全，並在任何情況下應當根據當地法例及法規(如適用)及時及妥善處理，並進行匯報。

- 每當因安全及健康問題或工傷而進行補救或補償措施時，人力資源部將派員確保有關事件得以妥善及適時解決。

- 本集團安排安全人員定期檢查及教育僱員採取預防措施，確保工作場所安全。僱員均定期接受健康及安全培訓，有助其安全地履行職務。

- 確保所有廚房及餐廳樓面工作均按照法定規定獲醫療保險保障。

本集團繼續視健康及安全為業務目標及營運的首要任務，亦不會作出任何妥協。本集團已履行所有責任，亦無與其僱員發生糾紛，並符合所有法定規定。

本集團旗下餐廳廚房配備所需安全設備及設施。於報告期內，本集團獲消防處、食物環境衛生署及勞工處發出批文，且上述部門在巡查期間並無發表任何負面意見。

本集團已投購醫療保險，為僱員生病、受傷或發生意外提供保障，亦已根據相關法定規定為僱員支付退休公積金。

除投資於所需安全設備及設施外，本集團亦重視工作場所安全。本集團贊助監督人員出席安全工作訓練，旨在幫助減少工傷數目。於報告期內，本集團錄得零宗受傷個案(例如割傷及於濕滑地板滑倒等)(二零二五年：7宗)。因工傷損失工作日數總計0日。

層面B3：發展及培訓

由於本集團視僱員為其最寶貴資產之一，故一直透過定期向各級僱員提供有關技能及工作知識、廠房運營及生產專業知識的發展及培訓課程，支持提升僱員價值，助其能夠勝任並有能力履行所需工作職務，且不危及本身健康及安全或損壞廠房。

一般而言，本集團持續及定期提供兩類培訓：

(i) 入職課程及在職培訓

本集團向新招聘員工提供入職課程，助其更加了解本集團的歷史、組織架構、工作環境、規則、責任及職務、工作技能、安全營運及職業發展計劃等。本集團亦向全職僱員提供在職培訓，旨在提升其職業發展及技能，更能勝任並有能力履行所需工作職務，且不危及本身健康及安全。

(ii) 外部特別技能及知識培訓

本集團向有潛質及才能的僱員提供有關培訓，旨在提升其技術、管理及專業技能與能力。例如：本集團持續資助及支付有潛質的年青廚師及經理參與餐飲督導管理證書、餐飲業管理高級證書、食物衛生及安全守則等課程的所有費用。

以下是二零二六年報告期內按性別及崗位劃分的受訓僱員百分比：

	內部	外部
受訓僱員總數		
二零二六年	–	3.98%
二零二五年	–	7.28%
按性別劃分的受訓僱員百分比		
男性		
二零二六年	–	71.43%
二零二五年	–	66.67%
女性		
二零二六年	–	28.57%
二零二五年	–	33.33%
按營運角色劃分的受訓僱員百分比		
管理		
二零二六年	–	28.57%
二零二五年	–	26.67%
營運		
二零二六年	–	42.86%
二零二五年	–	40.00%
一般員工		
二零二六年	–	28.57%
二零二五年	–	33.33%

以下是二零二六年報告期內按性別及崗位劃分的本集團僱員受訓時數的明細：

培訓（小時）	內部	外部
每名僱員的平均受訓時數		
二零二六年	–	0.12
二零二五年	–	0.22
按性別劃分的受訓時數		
男性		
二零二六年	–	15.00
二零二五年	–	30.00
女性		
二零二六年	–	6.00
二零二五年	–	15.00
按營運角色劃分的受訓時數		
管理		
二零二六年	–	6.00
二零二五年	–	12.00
營運		
二零二六年	–	9.00
二零二五年	–	18.00
一般員工		
二零二六年	–	6.00
二零二五年	–	15.00

為保持員工團隊的質素、知識及技能水平，本集團根據不同部門僱員的需要，提供定期及專門的培訓，包括由管理層或第三方顧問進行的定期培訓，內容涵蓋本集團業務運作的不同方面，讓僱員在餐飲業發展及服務技能方面均能跟上時代。

層面B4：勞工準則

於報告期內，本集團繼續以嚴格遵守僱傭條例的政策為基礎，並採納其各自標準作為僱傭以及勞工保障及福利的最低標準。本集團在招聘、解僱、晉升、休假、假期、福利方面遵守香港法例規定以及當地市場慣例，以及所有性別、年齡、種族及宗教的人士均享有平等就業機會。本集團強烈反對及禁止所有童工、非法及強迫勞工。

人力資源部負責監督勞工合規。餐廳經理負責確保遵守其營運的所有勞工保障及福利責任，並即時向總辦事處的人力資源部匯報任何違反法定合規的情況。

所有職位申請人須於招聘期間提交其學歷、專業技能證書、推薦信及身份證等憑證，以作核實及記錄用途。作為法律義務及為進行更有效管理，本集團已將僱員的私人文件保密並安全地保管，以作記錄、日後參考及政府檢查。

本集團已承擔所有對僱員的責任，並於所有餐廳建立安全、健康及愉快的工作環境。與過去報告期間相同，於報告期內，本集團無違反僱傭條例及僱員補償條例項下任何條文，並無針對我們的勞工糾紛訴訟，亦無遭舉報僱用童工、非法勞工或強迫勞工。

2.3 營運常規範疇及層面

層面B5：供應鏈管理

環境、社會及管治指引的供應鏈管理主要指採購及購買管理。本集團就辦公室及餐廳的主要採購與過往報告期維持不變，包括辦公室的日常文具用品及用具，以及餐廳的新鮮及易變質食物、食材及飲料以及包裝盒、煮食工具等。由於其11家餐廳提供不同風格及種類的食物，本集團尚未建立中央廚房以採購及購買食材以及預先製備劃一飯餐。因此，本集團允許由每間餐廳的總廚進行及決定採購。

為確保具有質量保證及成本效益的供應鏈，本集團在採購方面繼續執行清晰及標準化的採購管理規則、指引及程序，包括質量控制、倉儲、付款及文件審批程序以及付款方式。

本集團根據一套標準甄選供應商，包括(i)符合規格及標準的能力；(ii)產品及服務的質量；(iii)產品及服務的定價；(iv)交付的可靠性；及(v)供應商的往績及聲譽。本集團有一份認可供應商名單，就合理的訂單規模採購時邀請二至三名供應商投標，以獲得最佳報價並摒除任何舞弊行為。所有採購交易均須妥善記錄及執行，並根據採購金額及重要性接受各級別內部架構監督職能的審查。

為盡量減低風險，除聯營及關連公司外，本集團並無與供應商訂立任何長期合約，亦無倚賴任何單一供應商供應食材。本集團通常與本地或鄰近地區的供應商進行一般目的及小額採購，藉以鼓勵及支持當地經濟，並確保快速交付及減少碳足跡。

於報告期內，本集團維持100間（二零二五年：120間）認可食材及飲料供應商的名單並向彼等採購。基於本集團的業務性質，所有採購均來自本地供應商，以確保食材新鮮並支持本地經濟，本集團並無面對任何供應中斷或未能及時取得充足數目的情況而導致業務或營運蒙受任何重大不利影響。

層面B6：產品責任

環境、社會及管治指引列明產品責任的四個主要子層面：產品質素及安全、客戶服務及投訴處理、知識產權以及私隱，而我們的內部監控程序、營運手冊及僱員手冊以及僱傭合約已載有清晰指引及規則處理有關方面。為確保所製作食物的質素、衛生及安全，餐廳須符合及滿足所有嚴格規定，包括但不限於獲授出有效的經營牌照及批文前進行環境、安全及衛生設置、程序及定期巡查。於報告期內，本集團並無發現任何與所提供產品及服務以及補救方法有關的廣告及標籤事宜嚴重違反香港特別行政區相關法例及法規並對本集團造成重大影響的情況。

環境、社會及管治報告

為了在香港特別行政區競爭激烈的餐飲市場中生存及蓬勃發展，本集團需要在為客戶提供優質服務上加倍努力，包括於待客、舒適環境、美味佳餚及食物質素方面，以確保其所有餐廳的運營均令客戶滿意。本集團繼續秉承其經營理念，堅信只有保持頂級食物質素及美味佳餚，以及量身定制、友好及殷勤服務，餐廳方可吸引及留住顧客。

(1) 食物及服務質素

對於任何餐飲業而言，清潔衛生、安全以及食品與服務品質乃生存命脈及蓬勃發展的主因。本集團深明其重要性，並繼續在其營運過程中實施嚴格的內部質量監控標準，以確保持續為客戶提供最優質、清潔衛生及安全的食品。經理及總廚負責確保旗下餐廳落實執行正確程序。

本集團一般向信譽良好且可靠的供應商採購食材，並密切監控食材來貨是否新鮮及安全。製備及處理工序(例如挑選、清洗、切割、調味、烹調及傳菜)均由廚房員工在總廚的監督下進行，而總廚則即場確保食品質素。廚房員工經過指導，學會如何清洗及保持食材新鮮，以及使用不同的砧板及刀具處理生熟食物。儲存生熟食物受到嚴格控制及監督，以免交叉感染。所有食品處理設備必須徹底清洗後，方可用於處理另一菜式。烹調過程為一門藝術及技能，廚師接受在職專業指導及培訓以及外部課程，以確保為客戶製備及烹調美味佳餚。顧客用膳後，我們隨即收集、清洗及烘乾用過的餐具。經理負責監督餐廳服務質素，彼等具備豐富經驗，可以提供頂級客戶服務，包括接待、安排座位、下單及傳菜、結賬以及處理緊急事件及投訴。旗下所有餐廳必須對設計師裝飾品及設置進行徹底清潔，以確保以大眾化價錢向顧客提供優質及安全食品。良好的追溯系統使我們能夠在投訴產品涉及安全或合規問題時，有系統地進行有效的產品回收。此舉可以避免危及客戶或使本集團面臨法律訴訟的風險。我們將向供應商提供相關資料以進行詳細調查，並制訂糾正及預防措施。回收個案亦將報告管理委員會，讓彼等注意。在報告期內，沒有發生因安全及健康原因而回收產品的個案。

此外，本集團與業務夥伴保持緊密關係，緊貼最新食物來源、顧客口味以及產品開發及知識。

與過去報告期間相同，於報告期內，本集團並無接獲有關其食品及服務質素及安全的嚴重投訴而需要回收或會損害我們的品牌、業務及營運。鑑於其就所提供食物及服務的現有質量保證程序及管理，本集團有信心來年取得相若結果。

(2) 投訴處理

除提供頂級食品及服務外，本集團已制定政策及程序，以確保在適當層面適時處理所有顧客投訴或疑慮，保證顧客滿意我們的食物質素及服務。餐廳經理經過培訓，以微笑、禮貌及耐心處理投訴。因質素低於預期而遭顧客拒絕接受的菜式會即時更換或以顧客選擇的其他菜式代替。本集團設有顧客熱線，以便與顧客更有效溝通，並讓顧客作出投訴。

與過去報告期間相同，於報告期內，既定的投訴處理途徑及渠道運作良好，而本集團並無面對針對食品及服務質量的嚴重投訴而導致業務營運中斷。本集團亦有信心在來年保持類似佳績。

(3) 知識產權（「**知識產權**」）

本集團已於香港特別行政區註冊七個商標。本集團深明知識產權對業務至關重要。本集團尊重知識產權，並指示管理層不得抄襲或引用任何專利食譜、設計，且已於電腦及營運系統安裝正版軟件，以避免由軟件版權引起的漏洞及法律糾紛。

於報告期及過去報告期，本集團並無接獲被針對的任何侵犯知識產權的投訴，本集團亦不知悉任何第三方侵犯其商標情況。

(4) 私隱

本集團的主要業務及營運產生大量顧客、供應商及業務夥伴的私人、機密及敏感資料，包括營運狀況及財務狀況、合約的商業條款以及一般背景資料等。此類敏感重要資料必須依法審慎保護。

本集團全面瞭解其責任並已採取措施確保數據及資料獲保障及保護並符合香港特別行政區的香港法例第486章個人資料(私隱)條例。本集團亦採取措施確保通過各項安全技術及程序嚴格保護資料免遭未經許可存取、使用及披露。獲授權及允許接觸機密資料的僱員均曾接受培訓，可在業務過程中妥善處理敏感資料。本集團亦將保密條款納入僱員手冊及僱傭合約，全體員工必須遵守有關條款。本集團將對任何違法行為採取法律行動。

與過去報告期間相同，於報告期內，本集團概無接獲出現任何私隱違規或資料外洩情況的投訴。

層面B7：反貪污

誠如上文「持份者溝通及重要性」一節所述，反貪污對所有持份者而言屬重大範疇。本集團充分瞭解業務營運中誠信及公平的重要性，因此設有反貪污政策，當中涉及全面內部監控系統，包括貪污舉報及調查程序，對貪污及欺詐罪行採取零容忍態度。「內部審核委員會」的獨立非執行董事將負責於接獲任何貪污報告時發起調查。此外，各級員工已獲提供反貪污培訓。例如，我們於會議及文件(例如僱員手冊)上不斷提醒彼等有關反貪污、利益衝突及施受利益的事宜。在日常運營中，董事、管理層及員工必須遵守政府有關防止賄賂、勒索、欺詐及洗錢的法律法規。本集團重申，憑藉就採購、銷售、營運及財務推行明確的政策及結構完整的流程，加上採納高標準守則，與過去報告期間相同，本集團於報告期內並無發生賄賂或貪污案件，並引以為傲。

本集團委員會致力實現及保持最高標準的公開、誠實及問責。因此，本集團制定舉報政策，以鼓勵僱員舉報懷疑不當行為，以防止對本集團或第三方造成傷害。

該政策旨在涵蓋可能對本集團產生影響的嚴重問題，包括(但不限於)違反本集團的行為規則、政策或內部監控；違反法律或監管規定；不良行為、欺詐及貪污，以及審判不公。

舉報人的身份將會保密。收到的報告及投訴將以迅速及公平的方式處理。本集團將對舉報個案進行調查，如有需要，將轉交相關監管機構或當局。該政策亦旨在保護舉報人免受不公平解僱、危害及不正當的紀律行動。

層面B8：社區投資

於報告期內，管理層繼續致力帶領本集團成為承擔環境及社會責任的企業，支持我們的僱員及環境，並盡可能回饋本地社區及社會。

- 除在職培訓外，本集團繼續支持及自費資助其潛在僱員參加外部特殊技能課程，以提升其未來價值。
- 本集團致力為旅客維持香港特別行政區的優質服務及環境的形象，並連續超過十年獲優質旅遊服務計劃認證。
- 本集團優先向本地供應商作出大部分採購，以支持本地社區。
- 本集團繼續資助僱員參與義工及慈善活動，連續十二年向Children Welfare Association捐款36,000港元。
- 本集團已採取措施，旨在減少有害及無害空氣排放以及污水和廢物排放，並繼續尋找方法及實施措施以減少空氣排放及廢物排放。

榮譽名稱	授予單位
「優質旅遊服務」(QTS)計劃	優質旅遊服務協會