

環境、社會及管治報告

1 緒言

嚙•高美集團有限公司(「本公司」)及其附屬公司(統稱為「本集團」)欣然提呈截至2022年3月31日止年度(「2022財年」)的環境、社會及管治報告(「環境、社會及管治報告」)。本公司相信環境、社會及管治(「環境、社會及管治」)因素的考量是我們開展業務的關鍵推動因素之一。我們採取積極態度管理環境、社會及管治相關風險及應對環境及社會挑戰。我們對本公司管理層及董事會(「董事會」或「董事」)實行有效管治的重要性予以肯定。

我們致力為權益相關者的利益堅守環境、社會及管治的最高標準。確認環境、社會及管治風險因素實屬重要但並不足夠。管理層及董事會層級的適當監察、以及有效政策及常規實屬我們有效管理各種風險因素的關鍵。

2 關於本報告

本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(「GEM上市規則」)附錄二十所載環境、社會及管治報告指引編製，涵蓋本集團於2022財年的香港及上海業務。

3 關於本集團

本集團為多品牌多料理連鎖餐廳，提供多種料理，主要為針對中高端客戶群體的東南亞式、中式、日式及西式料理。自我們的第一家餐廳浦和日式餐廳於2007年12月開業以來，我們已透過多品牌多料理業務模式於香港及上海不斷擴展餐廳網絡。於2022年3月31日，我們擁有並經營合共38個全服務式餐廳，該等餐廳策略性地位於在港島、九龍及新界以及上海的一線及／或高級商場或(就街區而言)黃金地段及中央商務區。有關詳情請參閱本集團日期為2022年6月28日的截至2022年3月31日止年度的年報。

4 查閱及回應本報告

本報告的中英文版可於聯交所網站www.hkexnews.hk及本公司網站www.tastegourmet.com.hk下載。本報告將以英文及中文刊發。倘中英文版本有任何差異，概以英文版本為準。

我們歡迎並重視利益相關者的反饋，以持續改善環境、社會及管治管理及表現。歡迎電郵至info@tastegourmet.com.hk分享閣下的意見及觀點。

環境、社會及管治報告

5 環境、社會及管治管理

董事會就監察環境、社會及管治策略及呈報負有整體責任。董事會已將環境社會及管治相關責任委託予本集團管理層，包括但不限於董事、高級管理層、餐廳經理及廚師長，並由本公司行政總裁及營運總監密切監察。本公司合規委員會負責審閱、批准及向董事會匯報本集團可持續發展標準、目標，並監察本集團層面有關可持續發展事宜的策略、政策及常規，以達到該等標準及目標，以及遵守所有適用法律法規及多項風險管理及內部監控系統。

根據客觀、標準化、具透明度及全面性的原則，本報告提供本公司香港及上海餐廳業務的環境、社會及管治政策及措施的詳情。我們於本報告中識別出下列環境、社會及管治分部：

環境	社會	營運慣例
<ul style="list-style-type: none">• 排放物• 資源使用• 環境與自然資源• 氣候變化	<ul style="list-style-type: none">• 僱傭及勞工常規• 健康及安全• 培訓及發展	<ul style="list-style-type: none">• 供應鏈管理• 產品責任• 反貪污• 社區投資

本文件為本公司所刊發的第五份環境、社會及管治報告。

6 權益相關者參與

我們正式及非正式地讓權益相關者參與多項重大事宜及措施，從而對彼等的意見及期望有更深入了解。

股東

溝通

- 股東週年大會。
- 強制性公告、通告及通函。
- 定期就業務最新資料自願發表公告。
- 於年內參與香港的實地及線上上市推介會以及新加坡及台灣的線上上市推介會。
- 透過公司網站(www.tastegourmet.com.hk)及餐廳網站(www.tastegourmet.co)報道。

關注

- 業務透明。
- 保護股東權益。
- 公司策略及財務表現。



環境、社會及管治報告

6 權益相關者參與 (續)

股東 (續)

客戶

溝通

- 社交媒體平台。
- 與外部各方合作開展推廣活動。
- 透過意見卡、直接與客戶討論及社交媒體平台持續審視客戶反饋意見。
- 迅速回應客戶投訴。
- 會員計劃形式的手機客戶關係應用，以與客戶進行更密切的互動。
- 透過公司網站(www.tastegourmet.com.hk)及餐廳網站(www.tastegourmet.co)報道。

關注

- 食品安全。
- 食品質量與服務。
- 餐飲環境。
- 資料安全及隱私保護。

供貨商

溝通

- 定期更新報價。
- 定期更新進口牌照及證書。
- 由於COVID-19之影響，我們已與若干供貨商訂立購買合約，以確保供應及優惠採購價格。

關注

- 食品安全。
- 食材及其他材料的質量及一致性。

政府

溝通

- 委聘外部專業人士審視守法狀況。
- 舉辦專業及合規培訓。

關注

- 監管合規。
- COVID-19社交隔離措施變動的不確定性。

環境、社會及管治報告

6 權益相關者參與 (續)

僱員

溝通

- 持續為僱員提供培訓。
- 績效考核及評估。
- 採納購股權計劃以獎勵僱員。
- 為僱員的外部繼續教育課程提供補貼。

關注

- 職業健康與安全。
- 薪酬與福利。
- 職業發展。
- 工作與生活平衡。

業主

溝通

- 定期會議。
- 新餐廳食品試吃。
- 新餐廳概念開發。
- 參加業主組織的活動。
- 推廣活動合作。

關注

- 食品安全及客戶服務。
- 餐廳業績。
- 長期業務關係。
- 合約協商。

7 環境

7.1 排放物

於我們的營運當中，燈光、煮食設備、雪櫃、冷氣、辦公室設備及汽車均會消耗電力及燃氣。

我們並未設定任何能源消耗的排放目標，因為我們的排放物數量與特定餐廳的業務活動水平直接相關。

排放物數據

	2022財年	2021財年
年內營運中餐廳數目	43	36
營運總日數	12,003	10,778



環境、社會及管治報告

7 環境 (續)

7.1 排放物 (續)

排放物數據 (續)

空氣污染排放量

	單位	2022財年	2021財年
氮氧化物總排放量	千克	684,000	491,000
每營運日氮氧化物排放量	千克	56.99	45.56
硫氧化物總排放量	千克	15,000	13,000
每營運日硫氧化物排放量	千克	1.25	1.21
微粒總排放量	千克	700	602
每營運日微粒排放量	千克	0.06	0.06

溫室氣體排放量 (噸二氧化碳當量)

	單位	2022財年	2021財年
範圍一：直接排放量	噸	434.62	311.56
範圍二：間接排放量	噸	3,307.60	2,986.59
總排放量	噸	3,742.22	3,298.15
每營運日總排放量	噸	0.31	0.31
排放量密度 (噸二氧化碳當量／千港元收益)		0.01	0.01

本集團溫室氣體排放 (「溫室氣體」) 主要於烹飪過程中通過能源消耗產生。因此，溫室氣體排放由特定餐廳的業務活動水平決定。然而，我們將持續與供貨商協商，降低配送的最低訂貨量，並爭取每日配送，以減少餐廳冷藏設備數量。

環境、社會及管治報告

7 環境 (續)

7.1 排放物 (續)

廢棄物管理

廚餘及廢棄煮食油為餐廳營運中的主要無害排放物。我們的外賣容器亦盡可能使用可循環再用物料。

廚餘

對廚餘的控制為對本集團格外重要的因素。廚餘可源自不良儲存管理、不良存貨控制或不良品質控制。廚餘不僅影響盈利能力及客戶滿意程度，亦為非必要的浪費。我們訂有嚴格政策及程序協助消除非必要的廚餘，但將僱員對減少廚餘的態度納為企業文化的一部分是成功的重要因素。

每間餐廳均會每日監察食材消耗，我們相信此乃減少浪費及儲存成本的有效途徑，乃因每間餐廳的廚師長明了如何善用各種食材及每間餐廳客戶的消費模式。我們一般根據估計翌日的銷售額及產量盡可能地減少儲存於餐廳的食材。

年內，我們概不知悉任何涉及處理廚餘的重大不合規事宜。

廢棄煮食油

廢棄煮食油及隔油池廢料透過獲香港環境保護署及上海的相關法律及法規規定的同等機構授出「國際可持續發展與碳認證」的廢油收集商妥善處理。

年內，我們概不知悉任何涉及處理廢棄煮食油的重大不合規事宜。

本集團年內的廢棄物處理情況如下：

廢棄物管理

	單位	2022財年	2021財年
有害廢棄物	千克	-	-
無害廢棄物	千克	4,109,000	2,946,000
總計	千克	4,109,000	2,946,000
每營運日的廢棄物處理 強度 (千克／千港元收益)	千克	342.33 10.84	273.33 7.95

環境、社會及管治報告

7 環境 (續)

7.1 排放物 (續)

廢棄物管理 (續)

廢棄煮食油 (續)

我們並未設定任何廢棄物處理目標，乃由於廚餘的量已受密切監管，且我們認為將不會有重大改善空間。至於廢棄煮食油處理，廢棄煮食油的量與特定餐廳的業務活動直接關聯。

於2022財年，概無已確認不遵守環保相關法律法規並對本集團具有重大影響的情況發生。

7.2 資源使用

2022財年的資源使用情況如下：

能耗及密度

	單位	2022財年	2021財年
電力	千瓦時	6,994,809	6,022,000
煤氣	千瓦時	2,225,949	1,595,556
總計	千瓦時	9,220,758	7,617,556
每營運日能耗		768.20	706.77
能源密度 (千瓦時／千港元收益)		24.33	20.56

耗水量及密度

	單位	2022財年	2021財年
總耗水量	立方米	125,550	100,769
每營運日耗水量	立方米	10.46	9.35
水密度 (立方米／千港元收益)		0.33	0.46

環境、社會及管治報告

7 環境 (續)

7.2 資源使用 (續)

由於耗水量水平與特定餐廳的業務活動直接相關，因此我們並未設定任何耗水效率目標。

因僅有外賣使用包裝材料，故並未披露所用包裝材料的數據。我們的收益主要來自堂食，儘管受 COVID-19 的影響，外賣數量有所增加，惟隨著放寬社交距離措施，未來包裝材料的使用較 2022 財年將顯著減少。

由於消耗水平與特定餐廳的業務活動直接相關，因此我們並未設定任何能源使用效益目標。

7.3 環境與自然資源

我們訂有一系列政策將電力消耗限制至最低水平，若干節能措施的例子如下：

- 於全部餐廳及辦公室使用節能燈光
- 於非使用時關閉煮食設備
- 於非繁忙時段關閉餐廳部分範圍的冷氣及燈光
- 儘管我們營運的耗水量並不重大，惟我們仍鼓勵僱員有效用水，例如於滿載時方啟動洗碗碟機
- 於餐廳使用更加節能的設備

商場內設有供應冷氣的固定時段，故我們餐廳的營業時間盡量與之配合。

我們所有汽車均為電動汽車。

7.4 氣候變化

氣候變化導致的極端天氣事件顯著，相關情形只會持續惡化。颱風、暴風雨及強降雨直接影響我們餐廳的業務運營及營運時間，隨著颱風季的延長，有關情況有可能變得越趨頻繁。我們全力支持於 2030 年之前實現碳達峰及於 2060 年之前實現碳中和的國家目標。然而，就有效減排而言，政府應發揮更積極的作用，要求能源公司於能源生產過程中減少排放。極端天氣同樣影響食材供應，從而影響我們的成本及盈利能力，緩解供應問題的最有效方法是通過提供替代產品來修改我們的菜單。



環境、社會及管治報告

8 社會

8.1 僱傭及勞工常規

僱員乃本集團最重要資產及資源。我們為平等機會僱主，不會容忍任何年齡、性別、種族、膚色、性傾向、殘疾或婚姻狀況歧視。我們不會聘用未屆16歲人士。除向僱員提供具競爭力的薪酬待遇外，亦會根據個人表現向合資格僱員發放酌情花紅及購股權。

優質服務是我們業務成功的重要因素，而眾所週知僱員留聘對於激烈的餐飲業務而言極為困難。除提供具競爭力的薪酬待遇外，本集團亦為每間餐廳推行激勵花紅計劃以激勵彼等的自主性，從而推動銷售、留聘僱員及減少各食店的不必要僱員。我們的花紅計劃與績效掛鉤，並將考慮有否實現績效目標，包括收益與利潤目標等財務指標，以及服務質量與工作態度（如僱員守時與否）等其他定性目標。該等花紅根據不同僱員的資歷與職位而有所不同。

我們亦對僱員進行年度績效考核，作為釐定薪酬調整（調整次數取決於我們的財務表現及普遍市況等多項因素）及（經考慮市況及業務需要）是否適合晉升的依據。

本集團亦鼓勵僱員追求生活平衡，提供良好工作環境讓僱員發揮所長並對本集團帶來貢獻。我們餐廳的全職僱員的一般工作時間為每天10小時。

我們的員工人數規劃由總部定期檢討，所考慮因素包括但不限於(i)市況；(ii)餐廳規模；(iii)勞動成本對總員工人數的比例；及(iv)餐廳利潤率。

於2022財年，我們概不知悉任何涉及香港及上海僱傭規例的重大不合規事宜。

環境、社會及管治報告

8 社會 (續)

8.1 僱傭及勞工常規 (續)

勞動力資料

	2022財年			2021財年		
	員工人數	總計的%	週轉率	員工人數	總計的%	週轉率
按性別劃分						
女性	369	46.7%	157.3%	325	52.0%	80.0%
男性	421	53.3%	122.1%	300	48.0%	54.5%
總計	790		139.4%	625		23.8%
按僱用類別劃分						
高層	48	6.1%	15.4%	43	6.9%	66.7%
中層	122	15.4%	13.8%	95	15.2%	44.4%
一般員工	620	78.5%	174.2%	487	77.9%	90.9%
總計	790		139.4%	625		23.8%
按年齡組別劃分						
30歲以下	270	34.2%	209.8%	181	29.0%	44.4%
30至50歲	291	36.8%	111.6%	263	42.1%	88.9%
50歲以上	229	29.0%	99.5%	181	29.0%	80.0%
總計	790		139.4%	625		23.8%
按地理區域劃分						
香港	694	87.8%	158.2%	593	94.9%	30.8%
中國內地	96	12.2%	79.7%	32	5.1%	62.5%
總計	790		139.4%	625		23.8%

環境、社會及管治報告

8 社會 (續)

8.2 健康及安全

按照行業慣例，我們須遵守多項適用於香港及上海餐飲業的法例及規定。為遵守香港及上海政府機關所頒佈安全相關法例及規定以及職業健康與安全規定，我們已設計及實施內部安全措施及指引以供僱員遵守。我們亦向新入職及現有僱員提供培訓，使彼等知悉最新的工作安全程序及標準。

我們訂有政策確保在任何時間在通風方式、衛生設備、清潔設備及餐具的設施、出入口設施及消防安全設施方面皆維持高水平。

我們亦備有有關工傷的內部記錄及申報程序，以供董事監察工傷事件及對內部程序作出所需修訂，減低工傷風險。截至2022年3月31日止年度，我們的餐廳並無發生嚴重工作安全事件。

截至2022年3月31日止年度，我們概不知悉涉及健康及安全規例的重大不合規事宜。

8.3 培訓及發展

我們相信必須提供培訓確保全體僱員具備符合我們所訂標準及程序以及工作及安全程序的所需知識。我們向前線新入職僱員提供在職培訓，協助彼等熟習我們的運作程序。我們向有經驗的僱員提供一份清單，確保與新入職僱員妥為討論有關食物質素、內部程序及安全標準的一切事宜。因應僱員工作時間，我們亦以視像方式提供各類培訓課堂，內容包括用餐服務及備製菜色，讓僱員可於彼等方便的時間及地點觀看該等培訓教材。我們亦鼓勵僱員報讀由本集團撥款舉辦的外部課程。

本公司鼓勵董事及高級管理人員報讀持續專業發展課程或培訓。僱員報讀外部繼續教育課程可獲授補貼。

環境、社會及管治報告

8 社會 (續)

8.3 培訓及發展 (續)

本集團於2022財年開展的培訓如下：

	培訓資料					
	2022財年			2021財年		
	培訓	培訓時長	每名員工 培訓時長	培訓	培訓時長	每名員工 培訓時長
按性別劃分						
女性	100.0%	993.5	2.69	100.0%	885.3	2.72
男性	100.0%	1,048.0	2.49	100.0%	796.2	2.65
總計	100.0%	2,041.5	2.58	100.0%	1,681.5	2.69
按僱用類別劃分						
高級	100.0%	202.5	4.22	100.0%	192.9	4.49
中級	100.0%	577.5	4.73	100.0%	483.4	5.09
一般員工	100.0%	1,261.5	2.03	100.0%	1,005.2	2.06
總計	100.0%	2,041.5	2.58	100.0%	1,681.5	2.69

9 營運慣例

9.1 供應鏈管理

一般情況下，我們根據一套篩選標準挑選供貨商，相關標準包括(i)供貨商的實力、聲譽及業務營運；(ii)供貨商提供的食材、貨品或服務的種類、品種及質量；(iii)食材、貨品或服務的定價；(iv)供應條款及細則，例如付款條款、配送時間表及折扣；(v)過往表現；及(vi)我們與供貨商的關係。

新供貨商首先須通過我們行政總廚的樣品測試，然後由本集團的行政總廚進行評估並最終經董事批准，方可引入。倘我們物色到潛在新供貨商，我們的廚師長會首先以彼等的產品質量是否符合我們的標準及彼等是否符合我們的其他要求(如成本、食材供應的產地、擁有必要的牌照及按時交貨等)篩選供貨商。我們僅在潛在供貨商所報價格低於我們現有核准供貨商普遍提供的採購價格情況下，或在價高的情況下(須為獨家經銷等其他原因)方會選擇該潛在供貨商作為核准供貨商。倘潛在供貨商通過初步篩選，我們將發出小規模試購訂單，以測試其食品質量及配送可靠性與及時性。倘潛在供貨商通過測試階段，我們會進行磋商以建立長期的供應關係。我們一般不會訂立任何框架或長期協議，我們認為此乃香港行業慣例。我們屆時將會考慮上述因素及結果，以釐定是否將供貨商批准為核准供貨商。

環境、社會及管治報告

9 營運慣例 (續)

9.1 供應鏈管理 (續)

本集團設有核准食品及飲料供貨商清單，於2022年3月31日包括40名主要供貨商。為確保食材及飲料的穩定供應，在可行情況下，每種食材及飲料至少有兩名核准供貨商。倘該等供貨商的實力、可靠性或服務及產品質量一致性惡化，本集團的行政總廚及業務發展經理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貨商。我們將從供貨商清單剔除不符合我們篩選標準或公眾形象不佳的供貨商。然而，年內，由於COVID-19之影響，我們已與若干供貨商訂立購買合約，以確保供應及優惠採購價格。我們亦正在開發即將於下一財政年度推出與部分供應商使用的網上訂購系統。

年內委聘供應商的數目如下：

	供貨商			
	2022財年	佔總數	2021財年	佔總數
	數目	百分比	數目	百分比
按數目劃分				
主要供貨商 (佔總採購額的80%)	40	16.9%	36	16.6%
其他供貨商 (佔總採購額的20%)	197	83.1%	181	83.4%
總計	237	100.0%	217	100.0%
按地理位置劃分				
香港	213	89.9%	204	94.0%
中國內地	24	10.1%	13	6.0%
總計	237	100.0%	217	100.0%

環境、社會及管治報告

9 營運慣例 (續)

9.2 產品責任

食品安全及衛生

食品安全及衛生為我們餐廳營運的最重要因素及核心。我們的食品安全及質量控制政策及程序與供貨商篩選程序及食品製備過程密切結合。我們的餐廳經理及廚師長負責各餐廳的質量控制。彼等負責檢查食物供應及食材、監督食品製備過程及監察餐飲環境與廚房區域。我們按照我們的政策及程序對各餐廳進行清理及消毒。我們確保通過(i)培訓和監督員工；及(ii)評估我們的程序，實施我們的質量控制政策。

於2022財年，我們並無收到有關我們食品的重大投訴或申索，我們的餐廳亦無由於任何食品安全事件受到任何政府部門或有關消費者保護組織的任何食品衛生調查。

客戶服務及食品質量

我們相信回頭客是我們成功的關鍵，然而，不論花費金額大小，客戶僅會於認為物有所值時方會再度惠顧。我們透過提供良好客戶服務及貫徹一致的食物質素滿足客戶。

各餐廳的餐廳經理每日開展簡報會並進行評估，以確保我們的服務質量，並向員工介紹新推出的菜式，以確保彼等充分了解菜單。各餐廳的廚師長及餐廳經理亦每日開會，交流遇到的任何問題，以確保餐廳的順利運作。我們的高級管理層亦每月舉行例會，討論盈利能力、食品及服務質量、員工編制安排、裝修及市場營銷策略等各種事宜，以了解當前情況及適當調整業務策略。

我們通過各種渠道收集顧客反饋意見：(i)我們的社交媒體頁面及電子郵件；(ii)美食評論網站；(iii)我們市場營銷團隊（彼等將檢查服務質素及顧客反饋等多個方面）的走訪。餐廳經理在每日簡報會期間討論顧客反饋意見，而我們的市場營銷部門將彙編所有反饋意見，並與相關人員共同甄別及評估問題，以改善我們的整體營運。餐廳經理亦將與高級管理層討論顧客反饋意見，以改善我們的整體營運。



環境、社會及管治報告

9 營運慣例 (續)

9.2 產品責任 (續)

客戶服務及食品質量 (續)

於2022財年，我們並無收到任何重大投訴，亦無顧客經消費者委員會向我們提出投訴。我們並不知悉有任何可能對我們的業務、經營業績及財務狀況造成重大不利影響的任何顧客投訴申索重大賠償的事件。大多數顧客投訴與食品及服務質量有關。

本集團的營銷活動旨在打造愉悅的用餐體驗，由休閒至全服務式餐飲，及以優質的食品與實惠的價格提供各類料理。我們通過各類營銷活動推廣我們的餐廳，包括維護網站、於商場電子屏幕向大眾展示餐廳的菜單，且通過信用卡及商場網絡推出促銷活動，向附近主要企業及居民提供折扣。我們亦設有VIP卡計劃，使用多種形式的媒體，例如社交媒體及雜誌與可網上訂枱的第三方智能手機應用程式，同時通過派發傳單／優惠券以推廣我們的餐廳，擴闊潛在顧客群。

9.3 反貪污

本集團嚴禁貪污、欺騙、賄賂、偽造、敲詐、洗黑錢及任何其他形式的商業欺詐。僱員手冊載有監控報告欺詐事件調查及跟進程序的內部監控政策及程序。我們訂有內部監控政策及程序以減少欺詐事件並會作出檢討，我們亦定期進行有系統的欺詐風險評估。發現任何異常情況時，應向審核委員會報告以作出調查。本集團亦已建立報告渠道，以舉報違反職業操守的行為。

年內，我們概不知悉，亦無向有關當局申報涉及任何貪污或欺詐活動的重大不合規事宜。

9.4 投資社區活動

我們致力在改善社區福祉及社會服務方面投放資源，並鼓勵僱員參與各類型的慈善活動。

年內，本集團向慈善及其他組織作出捐款約214,000港元。