

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 截至二零一八年十二月三十一日止年度

緒言

按照GEM上市規則附錄二十《環境、社會及管治報告指引》，Classified Group (Holdings) Limited（下稱「本公司」、連同其附屬公司，統稱「本集團」）現提呈截至二零一八年十二月三十一日止年度（下稱「報告期間」）之本環境、社會及管治報告（下稱「本環境、社會及管治報告」）。

本環境、社會及管治報告乃根據GEM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的11間餐廳及總部之主要業務，概述本集團的環境、社會及管治（「環境、社會及管治」）表現。董事會負責整體策劃及報告環境、社會及管治發展。另一方面，管理團隊負責監察環境、社會及管治相關風險，並管理風險管理及內部控制制度之效能及合適性。

本集團致力為持份者（主要為客戶、僱員、供應商及股東）締造可持續發展及長期價值。我們繼續與持份者保持溝通，以了解彼等的意見及收集反饋。我們亦設立與持份者的有效溝通渠道，包括公司網站、股東週年大會、員工及供應商會議。持份者的意見有利於制定並實施重要的可持續發展策略，以便我們能改善環境、社會及管治表現。

A) 環境保護與合規情況

由於本集團於香港從事餐廳營運，本集團的成功歸因於竭力向顧客供應優質食品與服務。我們深明在業務需求與自然環境責任之間保持平衡的重要性。環保是本集團最為關注的問題之一，在可行情況下，我們致力於業務所有範圍中透過善用資源及實施廢棄物管理以保護環境。此外，我們亦支持「綠色環保」理念，為「綠色星期一」活動的商業夥伴，致力作為負責任企業，履行保護環境的社會責任。

於報告期間，本集團並無獲悉與發現任何重大違反環境法律法規的事宜。

i. 氣體排放

本集團的主要排放源為溫室氣體或二氧化碳，而主要資源消耗包括石油氣、柴油、煤氣及電力。歸因石油氣、煤氣及柴油直接的氣體排放燃燒佔本集團總能耗的15%，因此氣體排放被視為無關緊要，因此並未披露。於報告期間內本公司的溫室氣體排放量及能源耗量如下。

本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	(千瓦時)	13,953
柴油	(千瓦時)	19,302
煤氣	(千瓦時)	374,840
電力	(千瓦時)	2,313,264
本集團總收益	(百萬港元)	121.6
本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)	1,816
溫室氣體排放密度(除以總收益)	(噸二氧化碳當量/ 百萬港元)	14.9

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負面影響。因此，本公司致力透過在餐廳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。

此外，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。

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

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；而本集團旗下大部份餐廳皆具有由香港特別行政區(下稱「香港特區」)之環境保護署(下稱「環保署」)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，而當中廚餘的總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，透過培訓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。

由於本公司之業務性質，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。

本公司於報告期間的有害廢棄物及無害廢棄物產生密度載列如下。

集團全年有害廢棄物及無害廢棄物產生密度		
排放物	單位	密度
有害廢棄物生產量	(噸)	不適用
無害廢棄物生產量	(噸)	8.4
有害廢棄物產生密度	(噸／百萬港元)	不適用
無害廢棄物產生密度	(噸／百萬港元)	0.07

iv. 節約能源

整體而言，在節約使用能源方面，管理層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

本公司一直在清洗食物、烹飪及清潔方面保持高效的節約水源。總廚及餐廳經理人亦透過制訂工作流程、工作習慣，作為支持珍惜水源的措施。於餐廳及廚房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，日常行政工作亦會使用紙張。為此，本公司鼓勵全體成員使用雙面印刷，重覆使用紙張，以電子檔案取代紙張，並循環使用廢紙，有效使用資源。

vii. 包裝物料使用

本公司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，本集團經已優先採用以環保物質製造及可循環使用的包裝物料，此外，本公司餐廳亦為員工制訂相關包裝物料的使用指引，鼓勵顧客盡量重覆及循環使用外賣盒及其他食品包裝物料，以盡量減少過度使用包裝材料對環境的影響。

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。

集團全年總耗量密度		
資源	單位	總耗量
總能耗	(千瓦時)	2,721,359
水	(立方米)	16,011
包裝物料	(噸)	61.92
本集團收益總額	百萬港元	121.6
能源消耗強度(除以總收益)	(千瓦時/ 百萬港元)	22,380
水	(立方米/ 百萬港元)	131.7
包裝物料	(噸/百萬港元)	0.51

viii. 經營與文化保育

本公司在考慮文化及遺產保護的同時一直致力於業務發展。The Pawn餐廳位於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(建於一八八八年)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，讓顧客在The Pawn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. 人力資源及計劃

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、及其休息時數等。

此外，本公司具備一套客觀的員工表現評估機制，透過持續評估，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，即泛指的性別、懷孕、婚姻狀況、殘疾、家庭崗位及種族歧視，本公司一律嚴禁發生。除反歧視政策外，本公司向所有員工提供平等機會，而在報告期間內，本集團並無獲悉與發現任何重大違反僱傭法例及規例的情況。

截至二零一八年十二月三十一日，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	74	40%
女性	113	60%
工作類別	僱員人數	所佔百分比(%)
全職	186	99%
學徒及實習生	1	1%
年齡範圍	僱員人數	所佔百分比(%)
18 – 30	59	31%
31 – 40	56	30%
41 – 50	36	19%
51 – 64	31	17%
> 65	5	3%
全職僱員總數	187	100%

本集團所有全職僱員均位於香港。

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《職業安全及健康條例》等職業健康及安全法律、標準及法例，亦沒有僱員因工傷而死亡的個案；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	
因工傷而死亡的人數	0
因工傷而損失的工作日數	189

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、連鎖餐飲服務的客戶服務及質量控制機制等。

截至二零一八年十二月三十一日，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
男性	407	1.8
女性	611	3.4
高級管理層	27	1.4
中級管理層	229	3.7
主管	317	3.6
一般員工	445	1.8

在報告期間內，本公司受訓員工總人次為1,018人次，及全體僱員的總培訓時數為2,796小時。於二零一八年，平均每位同仁受訓時數約為2.7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，本公司在報告期間並無發現違規。

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及遵守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。

在採購食材及食品的時候，本公司旗下餐廳更會安排總廚為食材食品進行檢查。如有不符合質量標準的，我們會將該等食材及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	395	99%
其他	5	1%
總數	400	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重大違反有關食物衛生及安全的法例及法規（例如《食品安全條例》）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有效的管理制度，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。於報告期間，本集團並無獲悉與發現任何對我們業務營運而言屬重大的有關食品質量的客戶投訴。

vii. 遵守商品說明條例

按照香港的《商品說明條例》，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。此外，本公司未有發現違反《商品說明條例》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作推廣及業務用途，我們致力保護客戶、夥伴及員工的資料及私隱。在報告期間內，並無發現違反《私隱條例》的事宜。

ix. 反貪污防止賄賂

在報告期間內，本公司沒有違反《防止賄賂條例》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. 社區投放

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。