



翠華集團®
TSUI WAH GROUP

Tsui Wah Holdings Limited

翠華控股有限公司

(於開曼群島註冊成立之有限公司)

股份代號：1314

2026

環境、社會及
管治報告



目錄

關於本報告	2
利益相關者函件	5
關於翠華	10
可持續發展管理	18
 關心僱員	34
 關心顧客	50
 關心社區	63
 關心供應商	68
 關心環境	72
附錄 — 績效表	95
報告披露索引	101



關於本報告

翠華控股有限公司(「**翠華**」或「**本公司**」)及其子公司(「**本集團**」或「**我們**」)欣然呈列截至2026年3月31日止財政年度(「**報告期**」或「**2026財年**」)的環境、社會及管治(「**ESG**」)報告(「**ESG報告**」)，展示本集團於2026財年的ESG承諾、管治方針、成就和改進空間。

編制基準與範圍設定

本ESG報告遵從香港聯合交易所有限公司(「**聯交所**」)證券上市規則(「**上市規則**」)附錄C2—環境、社會及管治報告守則(「**ESG報告守則**」)下「不遵守就解釋」的要求而編製。此外，本集團參考國際可持續發展準則理事會(ISSB)發佈的《國際財務報告可持續披露準則第2號—氣候相關披露》(「**IFRS S2**」)的建議評估氣候變化對其業務的影響並披露相關資訊。另外，本ESG報告參照全球報告倡議組織(「**GRI**」)報告標準編制，以增加報告的完整性、國際兼容性和行業可比性，並在ESG報告末尾附有GRI連繫表，為讀者提供相關資訊的完整報告內容索引。參照指導企業行動實現可持續發展目標(「**SDG**」或「**SDGs**」)企業行動指南，本集團亦將SDGs納入其ESG目標和政策，以國際語言展示其ESG承諾並爭取全球認可。

作為重要的第一步，本集團審視其業務營運並根據營運控制法辨別納入ESG報告的業務實體。本ESG報告涵蓋本集團擁有全權制定和實施營運政策的業務單位，包括於2026財年在香港、中華人民共和國(「**中國**」或「**中國內地**」)、澳門和新加坡營運的71家餐廳、中央廚房和辦公室。



關於本報告

報告準則

本ESG報告以ESG報告守則中定明的匯報原則為支柱，分別為重要性、量化、平衡和一致性，旨在提升報告的全面性和透明度，讓讀者了解本集團的ESG發展和績效，從而做出明智的決策。匯報原則詳述如下：

報告原則

重要性

本ESG報告採用營運控制法界定報告範圍，僅涵蓋本集團有直接控制權的業務部分。此外，本集團透過利益相關者參與和重要性評估，對一系列ESG議題進行了優次排序，致力於處理對本集團業務和更廣泛社會至關重要的ESG事宜。有關報告範圍、利益相關者參與和重要性評估的更多資訊將在相應部分披露。

量化

本ESG報告量化本集團的ESG績效並以數字呈現結果。同時，本ESG報告包括一系列明確的關鍵績效指標（「KPI」或「KPIs」），以進行有效的對標和比較，說明本集團在ESG方面的進展。用於計算的方法、假設和換算系數均在相應的績效表下作明確說明。

本集團認為，向每一間店鋪逐一收集環境數據的效率不高，而且在現有技術下的數據收集方法可能會出現不一致。因此，為了以系統化且具成本效益的方式收集報告範圍內所有餐廳的環境數據，本集團深思熟慮後，決定使用有穩健數據收集實踐的特定餐廳作為樣本餐廳，並根據其活動數據，合理地估算本集團的固體廢棄物排放、包裝材料消耗、紙張消耗、以及污水排放總量。本集團明白優質數據對分析的重要性，因此致力於加強內部控制和數據管理，以提高所收集數據的準確性和完整性。

關於本報告

報告原則

平衡

一致性

釋義

本ESG報告全面概述本集團於2026財年在ESG方面的承諾、管治方針、成就和改進空間。秉持公平展示本集團ESG表現的宗旨，本ESG報告描述了本集團的努力和不足，並沒有刻意篩選有利的資訊。

本ESG報告採用與往年一致的方法進行數據收集、整理和計算，以確保有意義的比較。此外，本集團沿用自2018年制定的相同報告方法和框架。

為保持清晰透明與可比性，如所使用的報告框架或KPIs有任何重大變更，將在相應部分做出明確解釋。

確認及批准

本集團已建立內部數據收集和核查機制，以確保本報告所載資料的準確性和可靠性。本報告已獲董事會確認及批准。

報告獲取途徑

本報告以中英文編製，可於聯交所網站(www.hkexnews.hk)及本集團網站(www.tsuiwah.com)查閱。如有任何分歧，概以英文版本為準。

如欲深入了解本集團的可持續發展方針，請瀏覽我們的官方網頁，網址為www.tsuiwah.com。

利益相關者的反饋

為求在可持續發展方面取得成就，翠華誠邀並歡迎所有讀者電郵至info@tsuiwah.com向本集團分享意見及就其可持續發展績效提供建議。

利益相關者函件

尊敬的利益相關者：

本人謹代表公司董事（「董事」）會（「董事會」）提呈我們第九份獨立ESG報告，以呈現本集團於2026財年之ESG管治架構、管理方針和成就。

2026財年概覽

我們緊抓全球消費市場復蘇的戰略機遇，憑藉多年累積的經驗以及精準的市場洞察，成功於中國大陸、香港、澳門以及新加坡等四大核心區域新增了7家門店。這標誌著我們在深耕區域市場的同時，正以更堅定的步伐邁向多元化，構建跨地域的經營版圖。新店的落成不僅是物理空間的延伸，更是品牌影響力與供應鏈效能的深度轉化。我們通過進一步滲透核心商圈與高潛力社區，鞏固了品牌在日常餐飲消費中的領先地位，同時體現了茶餐廳文化在不同文化語境下的品牌適應力與商業變現能力。本集團在實現規模化增長的同時，亦持續優化資源配置，確保每一間新店都能承載品牌對高品質飲食體驗的承諾，為股東創造長遠且穩固的價值增長。

我們的ESG管理方針和策略

秉持適應性與企業責任的核心精神，我們敏銳察覺到市場需求與顧客生活方式的演變正在影響我們的商業佈局。面對隨之而來的ESG風險與機遇，本集團採取審慎應對策略，致力於識別並優先處理業務營運中的重大ESG議題，以優化治理成效。為此，我們建立了常態化的利益相關者溝通機制，每年通過深度參與收集各方意見，精準掌握核心關切，並據此動態調整ESG戰略。

針對全球氣候變化加劇所引發的廣泛關注及監管標準趨嚴的趨勢，我們主動接軌國際準則，參考IFRS S2的相關建議，分析氣候風險對業務韌性的影響。我們正全面提升應對氣候變化挑戰的專業能力，旨在識別潛在機遇並最大程度降低經營風險，確保本集團的可持續發展。



利益相關者函件

我們的可持續發展目標

我們得悉可持續發展是國際趨勢，並制定了明確的ESG目標，以減少對環境的影響並提高員工的生活質素。我們矢志成為一個負責任營運的傑出餐飲（「F&B」）企業，並及時解決營運過程中和價值鏈中面對的潛在ESG挑戰。為此，我們根據績效、可用資源和市場預期，積極調整已訂立的ESG目標。經董事會審閱後，我們在ESG報告披露ESG各方面的進展、成就、不足之處以及相應的改進措施。有關本集團目標的更多資訊，請參閱本年度ESG報告的「**關心環境**」章節。

我們的關注—保障大家健康

僱員和顧客的福祉一直是我們最為關心的事情。我們努力改善工作環境以排除風險和危害，從而保障僱員和顧客的健康和安全。為了維護這些標準，我們成立了專責的危機管理委員會，積極監控潛在風險並實施有效的應對措施。展望未來，本集團將持續保持餐廳的最高衛生水準，為員工與顧客營造一個安全且舒適的環境。

同時，我們高度重視營運的食品加工程序，以確保食品不被污染和變質。由於食品質量是我們業務發展的支柱，我們嚴格執行指導烹飪步驟的指引、明確每道菜的標準，並監控食品處理部門的實踐。我們認真對待食品安全事件，規範報告和處理步驟，確保相關人員承擔責任，並盡力減低不良影響。

我們的關注—適應消費者期望的持續轉變

近年來，市場趨勢的轉變與消費者用餐行為的改變重塑了餐飲業的格局。隨著消費者對健康、環境責任、生活品質及社區價值等方面的關注日益增加，我們持續致力於創新與靈活應變。以保持我們市場領導者的地位，為大眾提供滿意的服務和產品。

利益相關者函件

香港

本集團對品牌形象進行了重塑，通過精心打造「翠華仔」，成功吸引了年輕一代消費者的目光。此外，本集團亦尋求跨界合作，透過與香港快運航空建立策略性夥伴關係，向航班乘客提供堅信號上海生煎皇的招牌生煎包，以及提供機上聯名餐食等，以有效擴大品牌影響力。並合作推出中國內地大灣區（「大灣區」）翠華主題門店，令顧客可以在線下也可以享受同款美食。本集團延續與香港快運航空的合作，將香港地道美食推廣至更廣泛的旅客群體。



「翠華仔」

中國內地

於2026財年，由於市況複雜，中國內地業務持續面臨多項不確定性。我們透過精準的產品策略與多渠道創新推動增長，例如定期推出特色新品及時令產品，同時成功引入線上小程序銷售產品禮券。在零售商品方面，我們首次推出月餅等產品，獲得顧客正面反饋，有助拓展未來銷售場景。另一方面，我們持續聚焦於提升品牌認知度，以此作為核心策略。繼榮獲「廣東老字號」認證後，我們於報告期內更接連獲得抖音（心動榜）、大眾點評（必吃榜）及美團（必點榜）等權威榜單嘉許。此外，我們透過線上直播等數位行銷方式，顯著提升品牌知名度與顧客忠誠度。

鑑於目前市況，可預見未來將會出現更多挑戰。本集團對於實施一區域一間旗艦店及多間「翠華Express」分店的核心策略，仍然充滿信心。我們將堅持通過傳統市場增長來穩步發展，並採取審慎態度，抓緊特定市場的機遇開設新店，繼續以審慎態度追求穩健增長。

同時，大灣區已成為本集團發展的重要部分。由於該地區發展迅速而且人口眾多，本集團視之為巨大商機。為此，本集團積極於大灣區選址開設新餐廳，並制定策略，計劃在大灣區各區域設立旗艦餐廳和多家帶有「翠華快餐」品牌的餐廳。我們在深圳寶安機場以及廣州白雲機場都設有分店，截至2026年3月31日，我們共在兩家機場設有5間分店。



利益相關者函件

我們的關注 — 緊貼科技發展的步伐

應用最新的科技幫助我們提高效率並滿足顧客期望。多年來，我們積極探索提升食品質量和服務的方法，同時升級我們的設備。例如，我們運用數碼支付和自助服務機以提升顧客體驗。在翠華所有餐廳，顧客均可使用多種行動支付方式付款，包括支付寶、微信支付、Apple Pay、銀聯等。我們亦在餐廳設置了自助點餐機，顧客可以在同一平台上點餐和支付，以提高點餐效率並減少人為失誤。此外，我們還推行了透過二維碼和行動應用程式進行點餐，旨在簡化點餐流程。秉持關心顧客並提供卓越用餐體驗的理念，我們已指派員工協助顧客使用點餐機和行動應用程式。

考慮到線上平台和社交媒體已成為主流的推廣工具，我們期望透過線上應用程式在網路上建立正面的形象並與顧客保持互動關係。具體而言，本集團已加入中國內地的「抖音」和「大眾點評」平台，以推廣翠華，回應顧客的反饋，並且已建立忠實的顧客群。

除了提升顧客體驗的好處外，我們認為科技發展亦有助提高我們的效率，從而創造更多價值。為此，我們投放資源於開發物聯網（「IoT」）打印服務器、智慧廚房KDS等智能系統，以優化營運並進一步提高我們的服務質素。IoT打印服務器系統利用雲端技術遠端操作打印機，使我們能夠快速識別並解決店面問題，而無需委派技術人員親身前往。另一方面，智慧廚房KDS利用智能平板電腦自動排單，並以具成本效益的方式分工，從而簡化工作流程，提高生產效率，以及減少人為失誤。

利益相關者函件

展望未來，儘管營商環境依舊複雜多變且充滿挑戰，但憑藉全體員工的真誠奉獻與廣大顧客的鼎力支持，本集團已成功構築了穩固的營運基石，為邁向長期可持續增長開闢了廣闊前景。在未來的發展戰略中，我們將持續貫徹ESG理念，並將其深度融入本集團的長期決策與風險管理框架。我們通過氣候情景分析以及科學的模型評估不同氣候路徑對業務的潛在衝擊，從而更精準地識別氣候相關的風險與機遇。藉此前瞻性工具，我們將進一步強化企業韌性，並積極探索廢物管理、減少包裝材料以及提升資源效能的創新方案，以切實行動減少碳足跡。在追求業務突破的同時，我們亦堅守以人為本的原則，守護員工的職業健康，並通過公益慈善回饋社會。我們深知可持續轉型是一場需要協同的變革，因此將攜手利益相關方共同守護自然資源，共建宜居環境。

最後，本人謹代表董事會及管理層，向一直以來與我們並肩同行的股東、投資者、顧客及合作夥伴致以最誠摯的謝忱。同時，我亦要特別感謝管理團隊與全體同仁，讓我們齊心協力，在變革中把握機遇，共同開啟本集團發展的新篇章。

李遠康

主席兼執行董事

2026年6月26日，香港



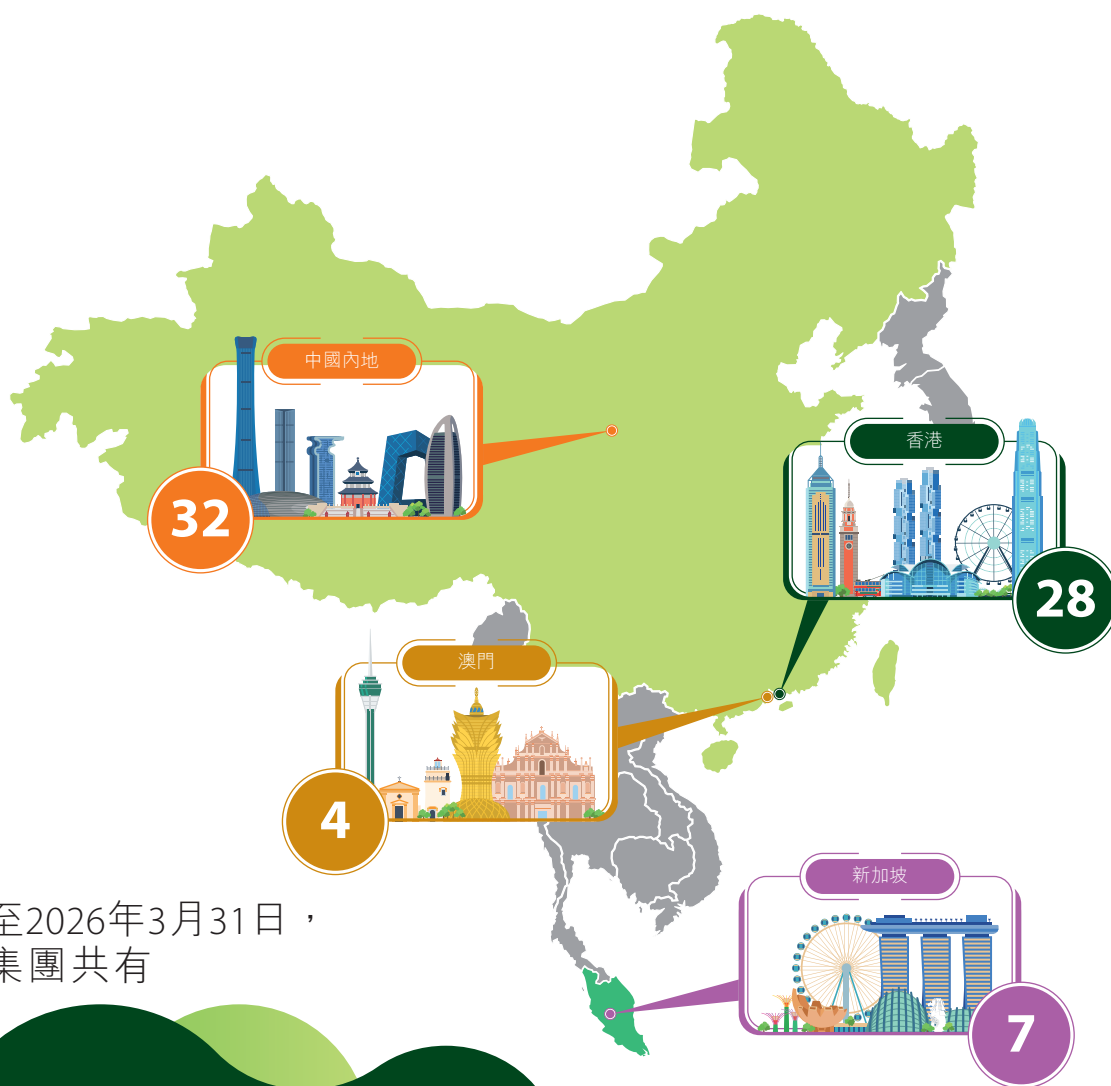
關於翠華



關於翠華



翠華控股有限公司是一家扎根香港主要從事餐飲業的公司。隨著業務不斷擴展，本集團的餐廳除遍佈香港外，亦於澳門、中國內地的深圳、廣州、中山、上海、三亞、海口、珠海，以及新加坡等城市開設餐廳。截至報告期末，本集團共營運71家餐廳。



截至2026年3月31日，
本集團共有

71 家餐廳

關於翠華

翠華於1967年開始涉足餐飲業。自2009年起，本集團邁進新紀元，將業務擴展至澳門的熱門娛樂場所和多個中國內地一線城市。經過多年發展，現在超過一半的餐廳位於香港以外地區，坐立於澳門、中國內地以及新加坡，讓我們能夠服務更廣泛且多元化的顧客群。海外業務擴展使本集團能夠推廣香港美食的特別之處，並向全球介紹茶餐廳文化。本集團致力向海外食客宣揚香港人數十年來珍重的傳統美食經驗。同時，為持續提升並保持競爭力，本集團重視菜式創新、文化推廣、業務多元化、科技進步及韌性建設，維持本集團的市場佔比。

近年，翠華推出了一系列新品牌，以提供多元化的美食選擇，吸引不同文化和年齡的顧客，其中包括提供上海生煎包及各種麵食的「堅信號上海生煎皇」、主打日式快餐的「廿一堂」、推廣蛋包飯等日式西餐的「揚食屋」、提供日式串燒的「神鳥燒」，提供港式美食的「錫蘭」以及「鴻運冰廳」。



關於翠華



同時，大灣區已成為本集團發展的重要部分。由於該地區發展迅速而且人口眾多，本集團視之為巨大商機。為此，本集團積極於大灣區選址開設新餐廳，並制定策略，計劃在大灣區各區域設立旗艦餐廳和多家帶有「翠華快餐」品牌的餐廳。

翠華在餐飲業已建立顯著的地位，亦被視為領先的連鎖茶餐廳之一。展望未來，本集團期望成為負責任企業，努力平衡經濟發展、環境保護和社會安康。為此，本集團將投入更多資源在各個ESG方面，包括提高能源效率、應用綠色能源、保護文化價值，以及改善利益相關者參與。



關於翠華

本集團發展里程碑

1967-1994

- 首家翠華餐廳小冰室於旺角開業
- 收購新蒲崗翠華餐廳



在香港的鞏固期：

- 建立連鎖網絡，提升質量，打造品牌和管理團隊
- 中環威靈頓街翠華餐廳開業
- 聘用人事顧問改善餐用具質素
- 北海街翠華餐廳開業，成為翠華的第10家餐廳
- 翠華中央廚房獲香港品質保證局認證
- 於澳門和中國內地發展業務
- 在翠華品牌旗下建立新的副線品牌
- 與珍寶集團有限公司合作，於新加坡開設首家海外分店



2018

- 首次進駐新加坡
- 開展副線品牌
- 於中國內地和香港新開8家餐廳



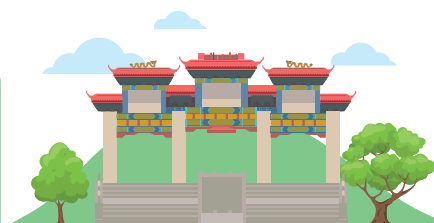
2019

- 於香港和新加坡新開13間餐廳，覆蓋6個新品牌



2020

- 中央廚房獲得香港通用檢測證書有限公司ISO 22000再認證
- 以Storellet應用程式推出新會員系統



2023

- 於香港新開3家堅信號上海生煎皇
- 於中國內地海口（全球最大的免稅城市）開設新餐廳
- 於香港From Seed to Wish 咖啡廳品牌新增1家新餐廳



2021

- 在經濟衰退的情況下，於中國內地和香港新開15家餐廳

2022

- 慶祝本公司上市10周年
- 於2022年初推出「快翠送」網站
- 於中國內地和新加坡新開設6家新餐廳



關於翠華

2009

- 首家中國內地餐廳於上海開業
- 開始擴展中國內地業務
- 引入電子化系統通過行動裝置點單

2012

- 成功於香港交易所上市
- 推出「亞尊到會」和「快翠送」服務
- 於上海、武漢和香港新開10家餐廳

2011

- 翠華於香港的第20間餐廳開業
- 擁有超過2,000名僱員
- 首家澳門翠華分店開業

2017

- 慶祝本集團成立50周年暨公司上市5周年
- 於中國內地新聞2開餐廳

2015

- 於中國內地和香港新開10家餐廳
- 位於香港的新中央廚房正式開始營運

2016

- 首次進駐南京和無錫
- 中央廚房獲香港通用檢測認證有限公司ISO 22000認證

2024

- 於新加坡新開1家新餐廳，餐廳總數達4家
- 於中國內地開設1家以新餐運模式運作（只提供美食和飲料）的商店
- 於2024年10月初在新加坡成功開設首間堅信號上海生煎皇海外分店
- 於中環開設全新的概念旗艦店
- 翠華餐廳品牌被列入廣東省商務廳的「第一批廣東老字號名單」

2026

- 於廣州白雲機場開設3家翠華餐廳
- 於中國內地廠房安裝光伏發電系統，2026財年累計發電量達52萬千瓦時

2025

- 推出新品牌「鴻運冰廳餅店」，並於2025年4月開業，旨在保留這家曾作為多部香港電影拍攝場地的傳統餐廳
- 於澳門開設堅信號上海生煎皇
- 於新加坡開設第五家與第六家翠華餐廳

關於翠華

翠華於2026財年獲得之獎項及認可



世界品牌獎2024-2025
世界品牌論壇



企業市場領袖大獎2024/2025
香港商務學會



綠色驅動卓越獎
香港餐飲聯業協會



香港星級品牌2025—企業獎
香港中小型企业聯合會



亞洲飲食天王點讚榜100強(香港區)
亞洲飲食天王頒獎機構組委會



舌尖上的中國特色美食名店
大中華餐飲品牌創新領袖峰會組委會



ERB優異僱主獎
僱員再培訓局



中華料理的領先傳統品牌(香港)
《全球品牌雜誌》



最佳傳統連鎖餐廳(香港)
《全球品牌雜誌》



大灣區餐飲標杆品牌
第七屆中國餐飲紅鷹獎評審委員會



「優質旅遊服務」計劃
香港旅遊發展局



廣東老字號
廣東商務廳



2025大灣區金虎餐飲百強
金虎獎



國際蒙特獎
世界品質評鑑大會



星級旅遊服務商戶獎2025
澳門旅遊局



我最喜愛酒店餐廳
澳門餐飲行業協會



2025大眾點評必吃榜
大眾點評



15年plus商界展關懷標誌
香港社會服務聯會

關於翠華



核心ESG績效展示

整體收入
\$882.84
(百萬港元)



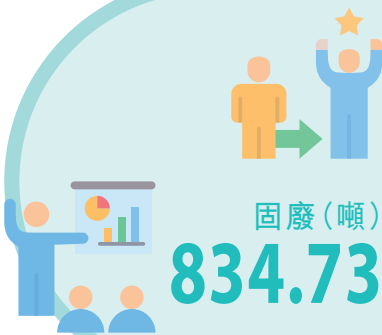
僱員人數
1,941
(包括兼職僱員)



培訓時數(小時)
35,773



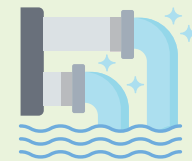
固廢(噸)
834.73



廚餘(噸)
1,423.56



廢水(立方米)
308,329.30



溫室氣體
(「溫室氣體」)排放量
(噸二氧化碳當量)
44,156.71



耗電量
(兆瓦時)
28,641.13



耗水量
(立方米)
440,457.63



可持續發展 管理

相關重要性議題：

- 商業模型對環境、社會、政治和經濟風險和機遇的適應性和恢復力
- 法律和監管環境的管理（法律合規管理）
- 突發事件應急風險應對能力
- 系統化的風險管理（例如，金融危機）

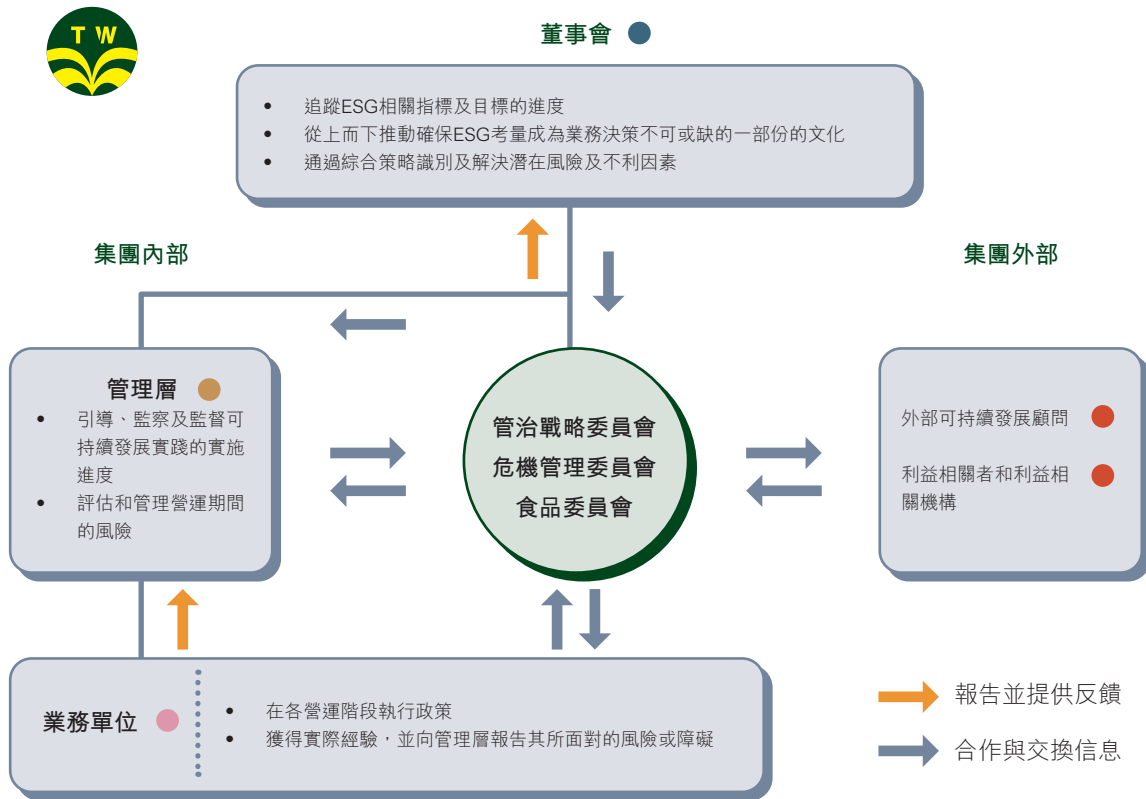


翠華相信有效管治的作用，認為結構化的管治有助應對風險和捉緊機遇，對其長遠發展有利。因此，本集團致力加強其可持續發展管理，以有效應對ESG事宜、維護業務營運的誠信、保留僱員和顧客、以及推廣道德商業文化。透過ESG管理和穩健管治，本集團期望使用食品的力量提高社區的生活質素，同時在艱難時期為大眾提供協助。

可持續發展管理

達致可持續發展的方法

管治架構



翠華積極推動董事會、管理層、一般僱員、以及其他利益相關者之間的開放溝通，並致力鼓勵本集團各單位為轉型至可持續發展做出貢獻。此外，本集團重視其利益相關者對各ESG議題的關注。因此，本集團每年均會進行利益相關者參與，以收集他們的觀點，完善政策制定和決策。

可持續發展管理

董事會的監督和審查

董事會對監督和管理本集團ESG事宜承擔最終責任，包括審查年度重要性評估的分析結果以識別本集團面對的重大ESG事宜、訂立ESG目標及制定與納入相關ESG策略與政策於決策及業務發展計劃中，以推動進展。董事會秉持「自上而下」及「自下而上」的管理方針，致力於在集團上下傳達其ESG願景，從而促進集體努力實現目標。因此，董事會參考利益相關者的回饋，例如前線員工的實際建議，更新本集團的ESG策略。董事會亦堅守及時解決ESG問題和明智把握潛在機遇的原則。明白到獲取最新ESG資訊的重要性，董事會透過會議聽取管理層人員關於企業風險管理和可持續發展的口頭報告，並審查重要性評估結果，了解跟進利益相關者的期望。

此外，董事會負責定期審查各ESG議題的重要戰略、營運、財務和合規風險，並在董事會會議中積極評估、優次排序和管理已識別的ESG相關風險和機遇。為確保各方有系統地履行職責，董事會委派了三個委員會，分別為管治戰略委員會、危機管理委員會和食品委員會，負責處理ESG風險，並就企業可持續發展政策和ESG披露作出策略性決策。同時，董事會根據各委員會的建議和意見更新本集團的ESG發展方針。

合規管理

翠華的業務營運一直遵守其營運所在地（包括香港、中國內地、澳門和新加坡）制定的相關環境和社會法律、法規和政策。下表總結了對本集團有重大影響且本集團於報告期內嚴格遵守的法律法規。

可持續發展管理



關心僱員



- 《僱傭法令》(新加坡)
- 《聘用外地僱員法》(澳門第21/2009號法律)
- 《中華人民共和國勞動法》
- 《中華人民共和國社會保險法》
- 《國務院關於職工工作時間的規定》
- 《僱傭條例》(香港法例第57章)
- 《殘疾歧視條例》(香港法例第487章)
- 《性別歧視條例》(香港法例第480章)
- 《職業安全及健康條例》(香港法例第509章)
- 《中華人民共和國安全生產法》
- 《中華人民共和國職業病防治法》
- 《工傷保險條例》
- 《防止賄賂條例》(香港法例第201章)
- 《打擊洗錢及恐怖分子資金籌集條例》
- (香港法例第615章)
- 《最低工資條例》(香港法例第608章)
- 《僱員補償條例》(香港法例第282章)
- 《強制性公積金計劃條例》(香港法例第485章)
- 《中華人民共和國反貪污法》
- 《中華人民共和國反洗錢法》
- 《防止貪污法》(新加坡)
- 《勞動關係法》(澳門第7/2008號法律)

可持續發展管理

關心顧客



- 《食物安全條例》(香港法例第612章)
- 《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(香港法例第132W章)
- 《公眾衛生及市政條例》(香港法例第132章)
- 《商品說明條例》(香港法例第362章)
- 《個人資料(私隱)條例》(香港法例第486章)
- 《商標條例》(香港法例第559章)
- 《版權條例》(香港法例第528章)
- 《中華人民共和國廣告法》
- GB 31654-2021食品安全國家標準—餐飲服務通用衛生規範
- 《中華人民共和國反食品浪費法》
- 《中華人民共和國食品安全法》
- 《食品生產經營監督檢查管理辦法》
- 食品添加劑使用管理法
- GB 2760-2014食品安全國家標準
- 《食品安全法實施條例》
- 《食品安全國家標準管理辦法》
- 《網絡餐飲服務食品安全監督管理辦法》

可持續發展管理



關心環境



- 《中華人民共和國環境保護法》
- 《中華人民共和國大氣污染防治法》
- 《中華人民共和國水污染防治法》
- 《中華人民共和國固體廢物污染環境防治法》
- 《中華人民共和國節約能源法》
- 城市節約用水管理規定
- 《空氣污染管制條例》(香港法例第311章)
- 《水污染管制條例》(香港法例第358章)
- 《廢物處置條例》(香港法例第354章)
- 《噪音管制條例》(香港法例第400章)
- 《環境綱要法》(澳門第2/91/M號法律)
- 《環境保護及管理法》(第94A章)(新加坡)

關心供應商



- 《貨品售賣條例》(香港法例第26章)
- 《服務提供(隱含條款)條例》(香港法例第457章)

可持續發展管理

利益相關者參與

翠華明白其利益相關者是發展的關鍵元素，因此十分重視他們的意見和反饋，並致力及時應對他們的顧慮。為此，本集團每年均會通過多種渠道與利益相關者進行互動，以提升企業管理和加強與利益相關者的關係。於2026財年，本集團在確定其主要利益相關者後，透過線上問卷調查收集他們的意見，並將調查結果應用於重要性評估，以識別本集團的重大ESG議題。遵循重要性原則，重要性評估的分析結果支撐了本ESG報告的內容。

為了與利益相關者保持穩定互信的關係，本集團與利益相關者進行有建設性的溝通，以協助本集團改進和發展的有意義互動，為此我們建立了以下溝通渠道，確保定期交流：

 政府和監管機構 溝通渠道 - 監管對當地法律法規的合規性 - 常規報告和支付稅項 - 現場調研 期望和關注 - 遵守法律法規 - 反貪污政策 - 職業健康和安全 - 食品安全和衛生	 股東 溝通渠道 - 定期報告和公佈 - 定期股東大會 - 企業官方網站 期望和關注 - 投資回報 - 企業管治 - 遵守法律法規	 僱員 溝通渠道 - 績效評估 - 定期會議與培訓 - 圓桌會議 - 電郵、通信板、熱線、與管理層的交流活動 期望和關注 - 僱員的薪酬和福利 - 人才管理 - 職業發展 - 培訓機會 - 職業健康和安全
 顧客 溝通渠道 - 顧客滿意度問卷調查 - 顧客服務熱線和電郵 期望和關注 - 產品質量保證 - 保障顧客權益	 供應商 溝通渠道 - 公開投標 - 供應商評估 - 面談會議和現場調研 期望和關注 - 公平公開的採購 - 雙贏合作 - 業務發展	 大眾 溝通渠道 - 透過熱線、郵件和電郵回應查詢 - 社區公益活動 期望和關注 - 社區參與 - 就業機會

可持續發展管理



與SDGs保持一致



作為廣受認可的可持續發展框架，聯合國SDGs概述了具體的目標和措施，以展示如何為每個人創造一個和平且可持續的地球。翠華明白實現SDGs的重要性，因此在制定ESG方針和政策時納入SDGs考量，致力支持SDGs並以國際語言呈現其努力。

於2026財年，本集團再次重申其對聯合國全球契約的承諾，並展現其在SDGs方面取得進展的決心。為有效應對利益相關者對本集團SDGs成就的關注，以及促進我們的ESG進展，我們透過分析利益相關者的反饋，辨別了以下7個與本集團業務營運高度相關的目標，分別為SDG 1：無貧窮、SDG 2：零飢餓、SDG 3：良好健康與福祉、SDG 5：性別平等、SDG 6：清潔飲水和衛生設施、SDG 11：可持續城市 and 社區及SDG 12：負責任消費和生產。本集團專注上述重點SDGs下的子目標，並相應投放分配資源，以產生最大的正面影響。

可持續發展管理

優先關注的目標：



隨着貧窮問題成為世界各地的重要社會議題，本集團投放時間和資源確保每個人都享有基本經濟權利。例如，本集團制定了嚴格的內部政策，禁止現代奴役、強迫勞工和童工，並堅守最低工資要求，以保障員工的生活質素。同時，本集團透過支助和參與慈善活動，協助弱勢族群。

目標：

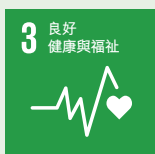
- 按照國家法律法規的要求，全面落實全民社會保障制度和措施



本集團致力提供經濟實惠的菜餚，讓每個人都得到享受美味佳餚的機會。考慮到食物是生活必需品，本集團探索如何向有需要人士捐贈多餘食物，以確保他們獲得足夠的營養。為了應對糧食安全問題，本集團優先考慮以可持續方式營運的供應商及避免在生產過程中使用破壞環境的產品。透過鼓勵採用環境友善的方法，本集團推動可持續農業從而提高耕地質量並維持長期糧食生產。

目標：

- 完善採購標準，涵蓋綠色採購
- 強化質量和環境管理系統



本集團認識到僱員的健康和福祉有助其發展，因此特別重視營運安全。本集團透過制定操作手冊規範正確實踐，以減低受傷的可能性。本集團亦重視精神健康事宜。為了建造愉快的工作環境，本集團為員工舉辦生日會、店慶等娛樂活動。本集團亦關注其餐廳的衛生和食物質素，委派專人檢查餐廳，以辨別需要改進的地方並制定相應對策。

目標：

- 每年記錄並持續降低工傷率、職業病率、誤工率、和／或缺勤率



本集團重視兩性的獨特性和潛力，因此致力將男性和女性納入其工作團隊。在招聘過程中，本集團僅評估候選人的工作經驗和能力，並不會考慮其性別。本集團積極保障女性員工的權益，包括透過提供透明渠道予員工表達顧慮及確保所有女性員工獲得相同保障和福利涵蓋，包括保險計劃和假期。

目標：

- 維持至少40%的員工為女性
- 為女性員工提供全面的培訓，提升她們的能力和知識

可持續發展管理



6 清潔飲水和衛生設施



由於餐廳和中央廚房的營運需要大量用水，本集團不可避免地排放污水並對水體造成影響。為此，本集團密切監察其耗水模式以實行節水措施，並以提高耗水效率為其主要職責之一。此外，本集團應用過濾沉澱等先進技術處理廢水，透過去除部分油脂，盡量減少水污染。

目標：

- 減少年度耗水量，並在五年內設定子目標以提高所有餐廳的耗水效率
- 嚴格遵守廢水排放的法律法規

11 可持續城市 and 社區



隨著全球人口不斷增長，建立促進人類發展和繁榮的安全、可持續和宜居社區十分重要。本集團透過實施政策規範廢氣排放、廢物生產和廢水排放，致力減少其環境影響。當中，本集團特別重視源頭減廢。此外，本集團致力消除各種歧視及設計多元化的菜單，以打造具包容性的工作團隊。

目標：

- 根據當地最新法律法規制定內部環境政策
- 參考社區特色設計菜餚，以滿足當地居民的需求

12 負責任消費和生產



由於自然資源有限，本集團致力以負責任的方式營運。在採購過程中，本集團評估供應商的營運實踐，確保減少對環境的影響，並優先考慮綠色產品，以盡量減少其產品的碳足跡。此外，為致力實現可持續生產，本集團已電氣化其營運，以減少對化石燃料的依賴，並加大力度進行廢油回收，把廢油轉化為生物柴油。此外，為鼓勵顧客實踐負責任消費，本集團推出多元化的「綠色」菜餚，宣揚多菜少肉的概念。

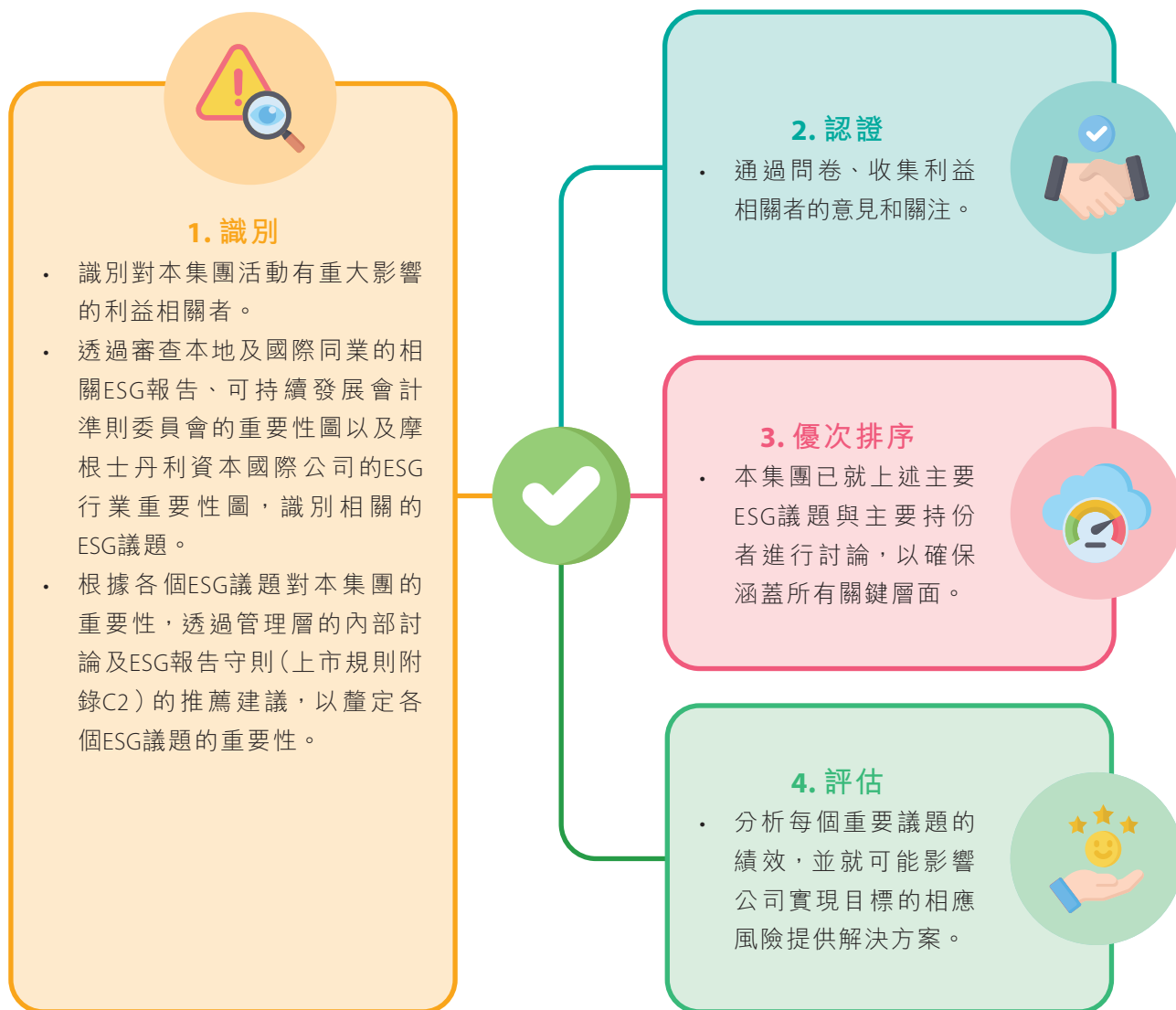
目標：

- 追蹤、分析和披露ESG報告中每年設定的環境目標之實現進度
- 設定多樣化和包容性的菜單，提供更多素食／純素食選擇，並積極在設計新菜式時結合植物製肉品

可持續發展管理

重要性評估

翠華明白不同行業會面臨不同的ESG風險和機遇，而大眾的期望亦會不斷改變。因此，本集團進行年度重要性評估，根據對業務營運、社區安康和其利益相關者利益的影響，優次排序各ESG議題的重要性。為確保評估的客觀性，本集團於2026財年聘請了第三方諮詢公司，以循序漸進的方式進行正式的重要性評估。本集團已透過以下步驟，評估2026財年ESG議題的重要性與關鍵程度：



本集團邀請主要利益相關者群體的代表參與涵蓋下表所列28個ESG議題的2026財年線上問卷調查，發表意見並按照從「不相關」到「非常重要」的等級對每個議題的重要性進行評分。問卷調查參與者亦可以在開放式問題中提出額外建議和評論。

可持續發展管理



重要性評估參考指標

環境影響

- 1. 溫室氣體排放
- 2. 能源管理
- 3. 水資源和廢水管理
- 4. 固體廢物管理
- 5. 氣候變化緩解和適應
- 6. 可再生和清潔能源



僱傭和勞工實踐

- 7. 勞工權益
- 8. 僱員薪酬條件和福利政策
- 9. 職業健康和安全
- 10. 僱員發展和培訓



營運慣例

- 11. 綠色採購
- 12. 與供應商的良好溝通
- 13. 供應鏈的環境社會風險管理
- 14. 供應鏈對外部風險的適應性
- 15. 產品／服務質量和安全
- 16. 顧客私隱保護和數據安全
- 17. 營銷和推廣
- 18. 保護知識產權
- 19. 與產品／服務相關的標籤事宜
- 20. 商業道德和反腐敗
- 21. 內部申訴機制



社區投資

- 22. 公益慈善活動的參與
- 23. 促進當地就業
- 24. 支持本地經濟發展



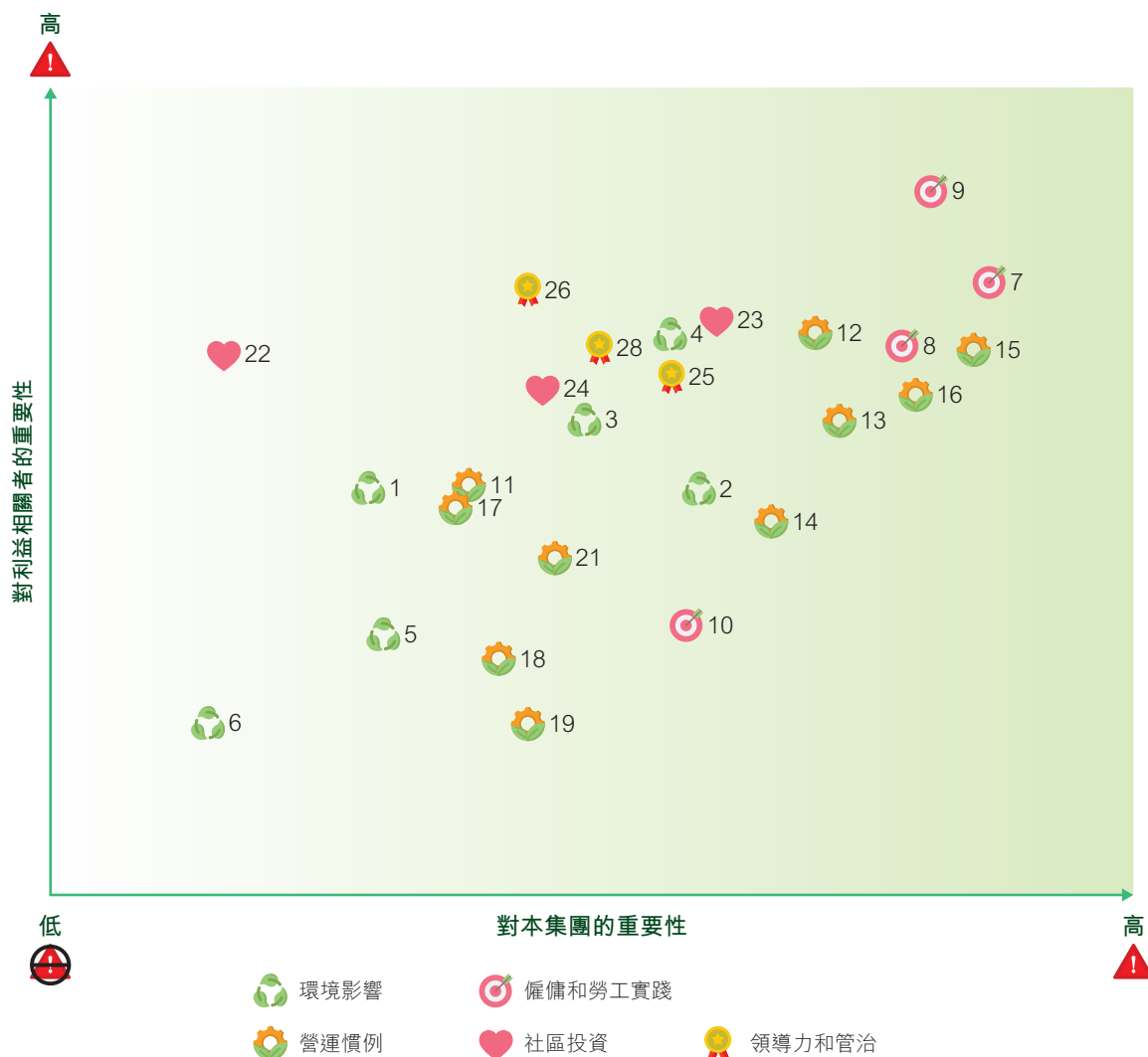
領導力和管治

- 25. 商業模型對環境、社會、政治和經濟風險和機遇的適應性和恢復力
- 26. 法律和監管環境的管理（法律合規管理）
- 27. 突發事件應急風險應對能力
- 28. 系統化的風險管理（例如，金融危機）



可持續發展管理

接著，本集團按照利益相關者對環境、社會和管治三大支柱的評分，應用權重於各ESG議題的評分，以分析問卷調查結果。評估結果經由董事會審核通過，並以矩陣形式呈現如下。此外，本集團視重要性評估的結果為有力的決策工具，指導其制定更有針對性的行動計劃，以取得更優越的ESG成果。具體而言，高級管理層將運用評估結果用作內部影響評估的參考。



可持續發展管理



經過全面的分析，本集團把「職業健康和安全」、「產品／服務質量和安全」、以及「勞工權益」列為其應關注的重大ESG議題。為此，本集團深入評估與這些ESG議題相關的潛在風險，致力及時解決問題，以盡量減少對其發展的潛在不利影響。相關行動細節將在本ESG報告的不同章節中進一步闡述。

高度重要的議題	範圍	潛在風險和機遇
職業健康和安全	本集團各業務單位的整體營運	風險： 健康與安全條件不佳的工作環境，可能會降低員工士氣，增加員工流失率或病假，影響服務質素，導致營運停頓、賠償索償及聲譽受損。 機遇： 實施安全規範，例如定期培訓，賦予員工相關知識與技能，促進僱員進步，並使僱員和本集團互惠。
產品／服務質量和安全	本集團各業務單位的整體營運	風險： 若食品質量不佳、受污染或處理不當，可能導致健康問題、投訴或法律責任。 處理品質問題通常需要返產品報廢或賠償，從而增加營運成本。 機遇： 持續提供高質量且安全的產品，有助建立良好聲譽，並促進不同客群的回頭客。 積極投資於品質與安全系統（例如數碼追蹤、實時監控）能提升效率並降低風險。
勞工權益	本集團各業務單位的整體營運	風險： 不合理的薪酬或惡劣的工作環境可能導致高員工流失率，頻繁的員工更換會提供我們的員工招募及培訓成本，甚至可能影響服務質量。 機遇： 提供具有吸引力的員工福利，能吸引經驗豐富的員工留任，減少因人才流失所帶來的隱形成本。

可持續發展管理

2026財年可持續發展績效重點

我們致力為所有利益相關者帶來正面影響，並為公司增加價值。於2026財年，本集團努力將可持續發展理念融入其營運之中：

僱員

- 為香港、中國內地、中國澳門和新加坡僱員分別舉辦了583小時、34,224小時、59小時和907小時的內部和外部培訓課程
- 有效落實職業健康和安全管理政策
- 依照僱員需求量身定制培訓課程

顧客

- 在不同業務品牌尋求美食創新
- 二維碼顧客計劃－透過「顧客建議及跟進報告」跟進所有顧客的意見
- 應用行動支付和自動化服務技術
- 嚴格執行食品安全管理體系

環境

- 遵守相關環境法律法規
- 採用先進技術減少空氣和水污染
- 遵循「預防、再生、回收」的理念盡量減少廚餘
- 在本集團位於上海的工廠屋頂安裝太陽能板，以減少用電量
- 自行研發專屬銷售點（POS）系統，以減少紙張使用
- 與第三方公司合作，收集廢棄食用油

可持續發展管理



供應商

- 翠華在香港、中國內地、澳門和新加坡分別有313家、80家、70家和111家合作供應商
- 實踐「綠色採購」

社區

- 在指定翠華餐廳實行「走飲管」
- 參與「咪嚟盒食店」計劃
- 翠華義工透過舉辦有意義的活動關懷長者
- 中秋節期間派發月餅
- 參與慈善活動，包括賣旗和慈善步行

關心僱員

相關重要性議題：

- 勞工權益
- 僱員薪酬條件和福利政策
- 職業健康和安全
- 僱員發展和培訓
- 商業道德和反腐敗
- 內部申訴機制



翠華深知僱員是其營運的重要組成部分，亦是其長期發展和繁榮的基礎。因此，本集團致力透過建立尊重人權的工作場所，留住有能力的僱員。同時，本集團認為僱員的工作能力是其成功的推動力，因此積極投放資源進行僱員培訓，以加強僱員的技能和提升他們的專業水準，促進共同成長。

關心僱員



僱傭

根據過往經驗，餐廳營運十分依賴多元化和熟練的工作團隊。因此，本集團視僱員為重要資產，並致力培養正面的工作文化，留住人才。本集團堅守「以人為本」的發展方針，重視僱員的健康和安康。「以人為本」的原則亦融入於「人才培養、團隊建設、職業發展」的人才發展理念，並以「人才培養」為重中之重。本集團認為其長期發展取決於僱員的質量和能力，因此根據僱員的工作和發展需要，為他們安排了一系列的培訓課程，內容涵蓋企業文化、人際關係和專業技能。此外，本集團為僱員的職業發展建立了清晰的晉升階梯，並為優秀僱員提供充足的晉升機會。

以人為本的方針

人才培養	本集團提供多項培訓課程，涵蓋企業文化、人際關係和專業技能等主題
職業發展	本集團建立了清晰的晉升階梯以挽留人才
團隊建設	本集團透過舉辦活動，增強員工之間的凝聚力，包括生日派對、春茗和店慶活動

隨著科技發展，本集團致力加入合適的數碼設備和系統於僱員管理，以減低前線僱員的工作量，降低排班任務的複雜性，以及提高招聘流程的效率。本集團相信科技應用不僅能提高生產力，減低工作量，亦能使其跟上科技進步，贏得正面的品牌形象。

僱員架構

翠華多年來一直保持公平的工作環境，並堅持零歧視的原則。本集團對其長期成就感到自豪，並致力繼續努力，與僱員共同進步和繁榮。本集團意識到兩性均有潛力，因此一直監察其工作團隊的男女比例，確保比例平衡。於2026財年，本集團聘請了991名男性員工和950名女性員工，男女比例為1.04:1。

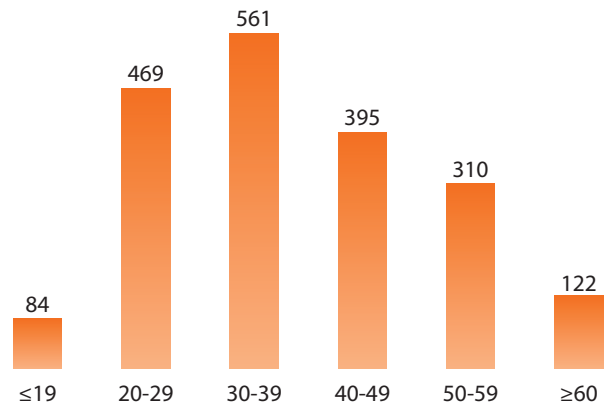
本集團亦為支持本地就業貢獻我們社會力量，在2025年4月至2026年3月期間，本集團每月均在澳門博彩業職工總會職業介紹所組織3至4場的本地招聘會，持續吸納當地人才。截至報告期末，本集團於香港、中國內地、澳門和新加坡共有1,941名僱員，當中包括1,456名全職僱員和485名兼職僱員。更多有關本集團僱員架構的詳情，請參閱附錄—績效表中的表1。

關心僱員

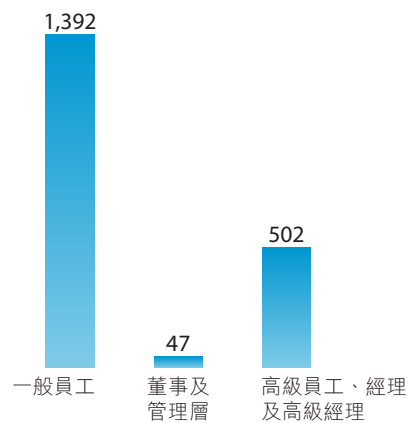
按性別的僱員分佈



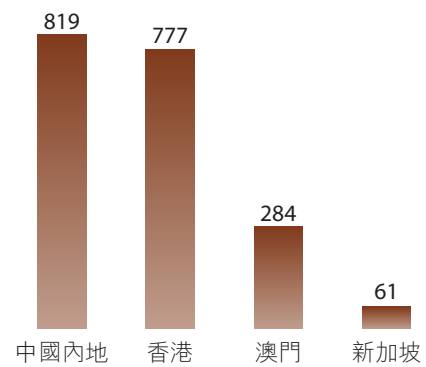
按年齡組別的僱員分佈



按職位的僱員分佈



按地理位置的僱員分佈



關心僱員



晉升階梯

翠華意識到清晰的晉升階梯促使僱員進步和發揮潛力，同時致力按照僱員貢獻，提供具吸引力的薪酬待遇留住人才。因此，本集團制定了明確的組織架構和透明的晉升標準，並平等地適用於所有僱員。具體而言，本集團為符合晉升條件和能夠承擔更高職位職責的優秀員工提供晉升機會。此外，本集團定期評估僱員的貢獻和績效，以相應地調整其薪酬待遇。本集團依從公平原則進行人力資源決策，並將不會考慮年齡、性別、種族、以及任何與工作無關的因素。

行政經理

營運經理

區域經理

餐廳經理

副經理／部門主管

督導員／副主管

高級員工

初級／基層員工

見習生／實習生

招聘渠道

翠華重視僱員和本集團之間的價值磨合，期望與其工作團隊建立共同目標，促進集體努力。同時，本集團確保其招聘原則符合業務需求和ESG策略，以推動最佳效益。本集團在年度招聘計劃和「僱員手冊」定期招聘標準和實踐，並於招聘過程中嚴格執行。

為招聘經驗豐富和熟練的僱員，本集團透過多種渠道舉辦招聘活動，以吸引高素質人才。

- 採用多元化招聘方式，例如通過在線平台招聘
- 運用各種社交媒體渠道向目標受眾宣傳翠華
- 在各教育機構舉辦校園面試，以方便面試者
- 與勞工處和外部人力資源機構合作，促進少數族裔的招聘
- 參加實體招聘活動與面試者面對面互動
- 與澳門工會聯合總會、澳門幸運博彩業職工總會、勞工事務局等勞工組織合作，擴大接觸範圍

同時，本集團為畢業生提供靈活的工作地點和工作時間，旨在吸引有熱情和潛力的年輕人才，為他們提供實現夢想的機會和自主權。

關心僱員

勞工準則

本集團尊重人權並嚴格執行內部政策，以保障僱員利益。作為承諾的一部分，我們於2026財年所營運的地區均已遵守《僱傭條例》(香港法例第57章)、《中華人民共和國勞動法》、以及其他相關勞工法律法規。本集團亦制定了明確的僱傭慣例，以防止童工、未成年工和強迫勞動。為了避免非法僱傭，本集團人力資源部負責審查法律法規的更新，並相應地調整內部政策以確保合規性。人力資源部依遵內部指引檢查求職者的身分證明文件，以在發出正式僱傭確認前確保其合法就業資格。一旦本集團發現任何違反相關勞工法律、法規或標準的情況，我們將立即終止相關勞工合約，並根據本集團的內部政策對負責招聘流程的僱員給予紀律處分。於2026財年，本集團已遵守對其有重大影響的防止童工或強制勞工相關法律規例。

薪酬和解僱

為吸引和留住人才，翠華根據僱員的教育背景、個人特質、工作經驗和職業抱負，給予僱員公平且具競爭力的薪酬方案。透過在餐廳推行「二維碼顧客計劃」，顧客可以根據用餐體驗對餐廳的服務質量進行評價，甚至提名餐廳優秀僱員。人力資源部負責按照顧客調查調整僱員的薪酬方案，以表揚有出色表現的僱員。



關心僱員



在聘用、晉升和終止僱傭合約方面，本集團以透明和系統的方式進行以確保公平。本集團的人力資源決策嚴格遵循合理合法的理由和「僱員手冊」概述的內部政策，以禁止任何形式的不公平或非法招聘和解僱。對於表現持續不佳或重覆犯錯的僱員，本集團會在發出正式警告信前先作口頭警告。若僱員履勸不改和未能達到本集團的標準，本集團將依照香港和中國內地相關法律（或視情況而定）解僱相關僱員。

於2026財年，本集團的流失率為69.65%。更多有關本集團不同類別的僱員流失率的詳情，請參閱**附錄一 績效表**中的表2。

工作時數及假期

由於合理的工作時間和充足的休息時間對維持出色績效至關重要，因此本集團根據《國務院關於職工工作時間的規定》等當地勞工法規，制定了相關內部政策。本集團不鼓勵加班工作，並為獲得事先批准的加班僱員提供額外薪酬或假期作補償。除基本有薪年假和法定假期外，本集團為僱員提供婚假、產假、生日假、恩恤假等福利。

為規範本集團的僱傭管理，本集團設立了面容識別考勤系統，記錄僱員的出勤和準時狀況。若僱員忘記打卡，本集團將在首次發生時給予警告，並在第二次發生時給予嚴重警告。從第三次開始，相關僱員將被視為缺勤曠工，並扣除相應薪酬。本集團重視考勤系統的有效執行，而人力資源部負責審核考勤數據，識別員工多次缺勤曠工時，將依照本集團的規定及時處理。

待遇和福利

翠華重視僱員待遇，竭力透過各種福利方案提升僱員的生活水平。本集團深知僱員有助推動其繁榮，因此致力透過履行當地政府法律規定的義務，例如提供強制性公積金、僱員補償保險和法定假期，保障僱員的健康和福利。本集團升級了僱員的醫療保險計劃，提供更全面的醫療保障，進一步減輕員工的醫療負擔。

為了與僱員保持和諧穩健的工作關係，本集團成立了「僱員關係團隊」，以促進管理層與僱員之間的溝通、處理僱傭糾紛、更新有關勞工關係的內部政策、以及制定僱員福利計劃。我們鼓勵僱員向「僱員關係團隊」提出其關注並尋求有關僱員關係的協助。此外，本集團相信僱員是其創造者、實踐者和開拓者，並有助本集團實現企業價值。因此，本集團積極與僱員進行溝通，包括安排訪問餐廳，以對僱員的實際需求有更深入的了解。

我們知悉員工是本集團良好營運的關鍵，並認可與感激每一位員工的辛勤付出。於2026財年，我們為長期服務滿5年、7年、10年及15年的優秀員工頒發獎勵，對於業績出眾的門店我們亦予以嘉獎，以肯定他們在過去對於翠華的貢獻。

關心僱員



為優秀員工頒發證書



為長期服務員工頒發證書

本集團提供全面的福利方案以滿足僱員多元化需求，以提升僱員整體滿意度為目標，其中包括：



- ✓ 為值班僱員提供免費餐廳用餐
- ✓ 靈活全面的團體醫療保險
- ✓ 生日會、蛋糕和零食
- ✓ 向外籍僱員提供宿舍，其中水、電、煤氣和互聯網的費用均可報銷
- ✓ 帶薪年假

- ✓ 管理層僱員享有「美食簽賬卡」
- ✓ 加班和極端天氣值班補償
- ✓ 向合資格僱員發放顧客小費
- ✓ 若外籍僱員並無入住本集團提供的宿舍，則享有住屋津貼
- ✓ 績效和全勤獎金

翠華僱員活動

本集團透過提供娛樂活動，增強僱員凝聚力，營造愉快的工作環境。於2026財年，我們為澳門、香港及華南區員工舉辦春茗，安排晚宴、表演、抽獎、表彰及交流環節，促進跨區融合。中國內地辦公室舉辦了生日會以及周年慶等活動，並於端午節、中秋節、聖誕節等節日安排了節慶活動，讓僱員玩遊戲，享受美味佳餚和派發驚喜禮物，以在特別時刻與僱員分享喜悅。



澳門區舉辦春茗活動



中國區舉辦春茗活動

關心僱員



舉辦員工生日會



向員工派發開年利是

未來，本集團將繼續投放資源，舉辦各種迎合僱員興趣的活動，為僱員提供一個愉快關愛的工作環境。

平等機會和反歧視

翠華不容許工作場所發生歧視事件，並深信多元化的工作團隊有助提高其生產力和創造力。為此，本集團制定了符合當地法律法規的嚴謹內部政策，並嚴格執行相關內部政策，以防止任何形式的歧視、騷擾或誹謗，盡力為僱員提供平等尊重的工作環境。

此外，本集團所有人力資源決策僅考慮工作績效相關的因素。具體而言，有關招聘、培訓、晉升、解僱和退休的政策和決定均非取決於年齡、性別、婚姻狀況、懷孕狀況、家庭狀況、殘疾、種族、膚色、血統、民族或族裔、國籍、宗教或任何非工作相關的因素。為了排除所有不當行為，本集團鼓勵僱員向本集團報告任何潛在歧視事件。人力資源部負責調查、處理、記錄，並就經證實的案件採取必要的紀律處分。

於2026財年，本集團已遵守對其有重大影響的薪酬及解僱、招聘及晉升、工作時數、平等機會、多元化、反歧視、福利和其他待遇相關法律法規。更多相關詳情，請參閱「**合規管理**」章節。

關心僱員

健康和安

本集團明白其營運依賴僱員，因此注重職業安全，竭力消除工作場所的隱患，建構安全舒適的工作環境。本集團已根據相關法律法規制定了有關職業健康和安全的內部政策。更多相關資訊，請參閱「**合規管理**」章節。

僱員健康和安策略

營運	工作場所	僱員	培訓
確保僱員以安全無威脅的方式使用、處理、儲存和運輸材料。規範處理食材、材料和設備的程序，避免食物中毒、割傷、扭傷、觸電、火災等事故發生。	在餐廳設立獨立區域執行特定工作，並定期檢查工作場所，識別和處理隱患黑點。餐廳內尤其廚房區域禁止存放易燃易爆物品。	為僱員提供安全設備和個人防護裝備，包括但不限於面罩和隔熱手套。	為僱員提供有關正確操作實踐的全面培訓、指南和指引。教育僱員如何處理緊急情況，以盡量減少相關事件的負面影響。透過展示案例分享，強調重要性和提高意識。

為了實現零工傷事故，本集團依照職業健康與安全管理體系（ISO 45001：2018）的指示管理職業健康和安風險。此外，本集團制定了不同內部政策，以提升健康和安方面的績效，包括「**健康及安政策**」和「**職業安全及健康規則及指引**」。這些內部政策規範操作程序，監察工作環境的安標準，並確保僱員配備適當的防護設備。本集團審視工作場所隱患黑點和辨別危險行為，並特別強調食物中毒、刀傷、扭傷跌倒、燙傷、觸電、火災這六類事故的預防措施。人力資源部負責監控健康和安相關內部政策的執行，以保障僱員及維持低事故發生率。

關心僱員



健康和 safety

根據內部政策，本集團在餐廳設立獨立區域執行特定工作，例如清潔、切割和準備、烘焙、烹飪和款待。由於不同工作需要不同器具並且可能帶來不同風險，因此分配獨立的工作區域可以減少餐廳的混亂情況和加強隱患管理，從而提升工作場所的安全。

本集團亦定期安排工作場所檢查，以識別潛在安全黑點，確保僱員採取正確的操作實踐。營運部負責執行檢查、記錄結果、分析數據和制定糾正措施。同時，餐廳經理和區域經理負責根據特定檢查列表檢查工作環境。此外，安全管理單位負責制定年度安全生產教育培訓計劃，並在高級管理層批閱計劃後實施培訓。本集團致力於打造零風險的工作環境，嚴格要求相關責任方認真履行職責，以消除任何潛在風險。

為了建立重視職業健康和安全的文化，本集團積極宣揚相關內部政策所概述的原則和標準，以提高意識。本集團的入職培訓計劃包括介紹操作實踐和應急計劃，並向本集團上下派發健康和安全的閱讀材料和操作手冊。新入職和調職僱員必須在開始工作前參加安全培訓課程，內容涵蓋本集團的安全方針、政策和標準。本集團只允許通過安全評估的員工上崗，從而確保所有僱員清楚安全守則和得悉正確操作實踐。

關心僱員



一般餐廳安全政策

1. 應建立遵循「5S—整理、整頓、清掃、清潔、維持」原則的管理制度，以規範操作實踐，確保餐廳和廚房的安全。
2. 餐廳和廚房的所有地板應保持平整和避免濕滑，並保持有效排水和及時清潔，以防止發生積水。同時，僱員應穿著防滑鞋以避免發生意外。
3. 刀具和其他鋒利器具應存放於安全的位置，保護好刀片，並僅用於擬定用途。
4. 盛裝熱水或油的容器不應過滿，並應妥善放置，貼上清晰的標籤。
5. 清潔劑等化學品應與食材分開並妥善存放。
6. 操作烤箱或蒸籠的僱員應穿戴適當的工作服、防護手套和圍裙。
7. 僱員從高處取物時，應使用安全腳踏，不得站在工作台上。
8. 當懷疑或發生氣體洩漏，僱員應立即關上開關掣，並通知專業人員檢查修理。
9. 所有材料和設備（包括櫥櫃門）應以不會造成危險的方式放置。
10. 所有工作場所應提供方便使用的急救箱予僱員。
11. 工作場所應保持良好的通風和充足的照明。

由於颱風事件不斷增加，本集團檢視和整合了颱風相關的工作政策和實踐，以制定適用於前線和後勤僱員的全面颱風工作指引。更新後的指引定明颱風訊號懸掛時的工作要求和安排，致力維持餐廳正常營業，同時保障員工的安全。

關心僱員



應急處理和匯報

為了規範應急處理步驟，本集團制定了緊急情況報告程序，就事故報告和緩解方案提供明確指導。本集團要求僱員如遇到任何意外，應立即向店長、營運部和人力資源部負責人報告。同時，受傷僱員應由其他僱員陪同就醫。記錄事故細節、說明後續安排和提供糾正措施的緊急報告必須在事故發生後24小時內提交予行政和人力資源部，而其他相關證據和文件，例如醫生處方、醫療報告和照片則必須在事故發生後48小時內提交。行政和人力資源部負責妥善儲存紀錄，以供必要時查閱。本集團高度重視記錄存檔，以協助本集團研究事故原因、確定責任人員和制定預防措施，避免類似事故再次發生。

績效

於2026財年，本集團共獲報27宗工傷事件，導致因工傷而損失的工作天約為645天。包括2026財年在內的過去三年，有賴健康和安全方面的有效管理，本集團沒有發生任何與工作相關的死亡事件。為重申其職業健康和安全承諾，本集團計劃在這方面投放更多資源，旨在舉辦更多相關培訓，進一步改善工作環境。同時，本集團將參照國際標準，優化其職業健康和安全相關的內部政策和方針。

本集團持續關注其工作場所和餐廳的衛生和清潔情況，以保障僱員和顧客的安全。我們將繼續加強公共衛生管理措施，確保在未來任何與健康相關的挑戰中，都能具備更強的應變能力和準備。在2026財年及以後，本集團致力於將健康和 safety 考量納入其持續業務發展中，從而儘可能降低潛在風險並支持可持續增長。於報告期內，本集團嚴格遵守相關標準、規章和法規，且並無發生重大事故。

發展和培訓

翠華重視其僱員的能力和專業水準，因此致力投放資源為不同職位的僱員舉辦培訓。本集團秉承人才培育和職業發展的原則，為僱員安排各式各樣的培訓課程、以提升他們的專業知識和技能，促進與僱員共同成長。

關心僱員

發展和培訓

內部培訓

為維持服務和產品質量，翠華制定了一系列內部培訓課程，涵蓋企業文化、職業安全管控、消防管理、反貪污和餐桌服務。本集團根據課程內容安排線上和面授培訓，以提高培訓效率和節省交通時間。本集團亦進行實地走訪，以監察營運情況，依照實際需求更新職業訓練手冊。此外，本集團為新入職僱員提供全面的入職培訓，介紹本集團的歷史、企業管治架構、企業文化、業務流程和管理制度。對於經驗豐富的僱員，本集團根據其發展方針為他們提供專業導向的課程。例如，本集團舉辦營養、消防安全、急救等主題的訓練課程。本集團透過制定健全的培訓課程，致力於建立一支具備多元化專業知識的技術性團隊，以適應不斷變化的市場預期。

外部培訓

本集團認為外部培訓可以為僱員提供額外的見解和經驗，因此鼓勵僱員參與外部培訓以擴闊視野。本集團定期邀請外部機構和專家為僱員提供相關培訓。取決於管理層的核准和人力資源部的安排，本集團邀請專業機構提供短期課程，安排高級管理人員出國視察，以及舉辦各類學術培訓項目。同時，本集團透過提供激勵措施鼓勵僱員取得專業資格。通過職業資格考試並順利取得職業資格證書的僱員可向本集團報銷費用。

培訓目的



- ⚙️ 確保所有僱員了解翠華的核心價值和目標，並鼓勵集體行動
- ⚙️ 明確各部門的職責，確保內部政策有效落實
- ⚙️ 加強正確營運實踐的知識，避免工傷事件
- ⚙️ 提升僱員整體能力，為顧客帶來更好的用餐體驗
- ⚙️ 提高食品安全意識，促進僱員正確處理食材
- ⚙️ 通過多元化的培訓吸引和保留人才

關心僱員

培訓計劃主題範例

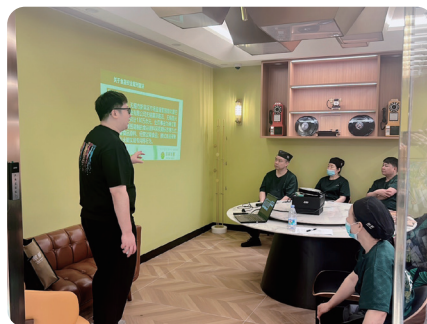


關心僱員

由於本集團重視僱員培訓，因此已建立專門的培訓管理系統，記錄培訓類別、課程名稱、負責機構、日期、出席率、培訓時數等資訊。任何特殊事件或僱員缺勤亦會作記錄在案，以便日後檢查。為最大化培訓的效益，本集團指派專責小組安排培訓活動和審查各培訓課程的成效。於2026財年，我們與中國內地多所職業技術學院合作，招收應屆實習生，並對其進行崗前培訓。



對員工進行開業培訓



對員工進行食品安全培訓

績效

於2026財年，本集團成功舉行了35,773小時的培訓予所有僱員。其中，本集團於香港、中國內地、澳門和新加坡的僱員分別接受了583小時、34,224小時、59小時和907小時的培訓。近年，本集團特別關注健康和安全的培訓主題，例如食品敏感、食品安全和工作場所安全評估，因為我們意識到這些方面的提升對營運和聲譽至關重要。更多有關受訓僱員的分佈和受訓時間的詳情，請參閱**附錄－績效表**中的表3和表4。

反貪污

我們認為道德營運可以帶來正面的品牌形象和加強風險管理。因此，本集團遵循禁止賄賂和貪污的營運慣例，並嚴格要求其僱員遵守當地和其他適用法規，例如《中華人民共和國反腐敗法》和《防止賄賂條例》(香港法例第201章)。同時，本集團遵循自上而下的方針，在本集團上下各個層面，包括董事會、管理層和一般僱員實施反貪污政策。本集團密切監察僱員的商業行為和誠信，要求他們以紀律和道德的方式履行職責。本集團透過制定和頒布一套反貪污政策，例如在「僱員手冊」中明確載明的「行為準則」，規範僱員不得向顧客或供應商提供或接受不當利益，以推廣維護職業操守、公平和誠信的工作文化。本集團亦推行「處理『利是』指引」，以規範節慶期間的實踐，減少不當行為的灰色地帶。人力資源部負責上述政策的有效實施，而區域行政總裁則負責監督、審查和提升相關政策的有效性。由於本集團致力在所有營運單位實施反貪污政策，於報告期內並無任何就本集團或其董事和僱員有關貪污行為的已結案訴訟案件。於2026財年，本集團遵守了對其有重大影響的賄賂、敲詐勒索、欺詐和洗黑錢相關法律法規。

關心僱員



反貪污

本集團強調減少僱員和集團之間的利益衝突的重要性。如果利益衝突無法避免，僱員必須立即向本集團申報，不得隱瞞。本集團對內部貪腐、勒索和洗黑錢行為採取零容忍態度，包括挪用公司財產和機密數據，以及偽造帳目和文書。本集團已制定和實施有效的申訴機制，在保障舉報人以防受到不公平解僱或傷害的前提之下，鼓勵舉報人以口頭或書面形式向本集團的總裁辦公室舉報可能侵犯本集團利益的潛在不誠實或不當行為，並附上詳情和證據。總裁辦公室將在72小時內處理舉報案件，並成立指定調查小組，由指定的負責僱員深入查閱案件詳情和證據，以實證案件。調查小組人員不得複製或發放案件相關資訊。調查小組應在5個工作天內完成並提交調查報告和糾正建議。經中國區行政總裁審核批准報告和建議後，本集團將對舉報人給予合理答覆，並啟動糾正措施，以保障本集團的利益。倘若本集團認為涉及犯罪案件，本集團會立即解僱相關僱員，並於管理層認為有必要時通知相關監管機構或執法機關。

為了提高僱員有關道德商業行為的意識，本集團定期舉行反貪污相關培訓，發佈最新法規和最佳實踐的資訊，並運用案例研究，展示不當行為的影響。同時，本集團在新入職僱員的入職培訓加入誠信和道德商業實踐相關的培訓，使他們了解配合本集團堅定的反貪污承諾。此外，為確保僱員了解最新的反貪污標準和舉報渠道，本集團於2026財年發放了有關保障基本權利的告示，並將其張貼於餐廳佈告欄。我們鼓勵員工在發現違法違規行為時進行舉報，同時我們將保護舉報人的隱私，並對其作出相應的保護措施。

投訴舉報郵箱 jb.China@tsuiwah.com;
 whistleblower@tsuiwah.com

審計部郵箱 ken.lu@tsuiwah.com

關心顧客

相關重要性議題：

- 產品／服務質量和安全
- 顧客私隱保護和數據安全
- 營銷和推廣
- 保護知識產權
- 與產品／服務相關的標籤事宜



翠華的使命是提供安全優質的食品，並持續提升其服務質量。作為一家業務廣泛的著名餐飲公司，本集團致力利用其專業知識和經驗提供安全、價格合理和優質的產品，以滿足各個年齡和文化組別的個別需求。

本集團視顧客為成長和發展的基礎，因此落實了不同措施收集顧客的反饋，以提升表現和確保顧客滿意其績效。為留住顧客並維持行業競爭力，本集團與顧客保持透明、公開和雙向的溝通，並認真處理投訴事宜。

關心顧客



積極創新以緊貼顧客口味

翠華致力設計符合顧客需求和喜好的菜色，以長遠地留住顧客。針對市場趨勢，本集團著重烹飪創新，並保持多元化的烹飪風格，旨在吸引更多廣泛的食客。例如，本集團推出了「堅信號上海生煎皇」、「廿一堂」、「錫蘭」、「揚食屋」以及「神鳥燒」，透過提供「茶餐廳」風格之外的菜色拓展市場。這些新品牌餐廳帶出一種不同的氛圍，而設計以青春、時尚和創新為主，代表著本集團成員的集體才智、智慧和努力。

「堅信號上海生煎皇」



自2019年初加盟以來，「堅信號上海生煎皇」一直為顧客提供上海包點和一系列麵食。鑑於本集團致力了解和滿足顧客需求，我們利用了Facebook等社交網路平台與顧客溝通聯繫。此外，隨著素食需求不斷增加，本集團推出了素菜春卷，以吸引素食者，提供更多元化的食物選擇。維持多樣化的菜單突顯本集團回應顧客需求，適應市場偏好轉變的承諾。

「廿一堂」



由於日本料理和精緻快餐能吸引顧客，本集團推出了「廿一堂」，為顧客提供日本料理和非凡體驗。

- 入口處擺放多個自助櫃位，全店採用鮮黃色調，為顧客營造年輕活潑的氣氛；
- 即叫即製的日式蓋飯採用上乘食材，以確保食品質量和保留食物原味；及
- 店內推行「自助點餐、自助取餐和自取食具」文化，讓顧客縮短輪候時間，並在舒適的環境下享用優質日式料理。

關心顧客

「錫蘭」



自2021年成立以來，錫蘭一直為顧客提供本地茶餐廳美食，包括港式下午茶套餐和鐵板晚餐。餐廳設有內部烘焙坊，致力透過縮短運輸路程，保持麵包的新鮮度和美味性。其中，港式菠蘿油是錫蘭的招牌菜式，備受本地市民和遊客的青睞。

「揚食屋」



「揚食屋」是一家專營日式蛋包飯的餐廳品牌。為確保食品質量，餐廳選用優質日本雞蛋和大米作為食材，展示了本集團注重食品細節的承諾。同時，另一主打系列「揚食」—即炸物則推廣西式和日式菜餚的地道風味，以外脆內軟的特點營造出美妙的口感。

「神鳥燒」



「神鳥燒」是本集團旗下的一個日式餐飲品牌，提供現代風格的傳統燒鳥及串燒料理。該品牌展現了集團將傳統日本風味與當代餐飲潮流融合的能力，吸引廣泛多元的顧客群。

關心顧客



以創新思維實現多元化服務

電子會員系統

自2020年初，翠華與「Storellet」應用程式合作，推出了全新的電子會員系統，以促進與顧客之間的相向溝通，並為會員提供折扣優惠等最新消息。於2026財年，我們與JuicyAPP合作推出新的會員系統。會員系統的最終目標是提升顧客體驗，維持本集團的競爭力。例如，會員系統讓顧客累積積分兌換禮品和現金券，從而吸引新顧客並保留現有顧客的支持。同時，本集團期望透過系統提供方便的溝通渠道，與忠實顧客建立更牢固和穩定的關係。實施會員系統成功使本集團與顧客建立持續的交流，亦為本集團的營運模式增添了新鮮感。

先進的下單和付款方法

由於科技進步促使行為轉變，無線支付的使用率大幅增加。為配合不斷變化的顧客喜好和全球趨勢，翠華在餐廳增設了各種電子支付平台，包括支付寶、Apple Pay、銀聯和微信支付。同時，本集團致力提升其行動點餐應用程式，讓顧客可以在餐廳使用二維碼進行線上點餐和支付。本集團明白現代社會的生活方式快速，因此強調效率和方便性，以滿足顧客的期望。

擴展外賣送餐覆蓋範圍

為了開拓實體餐廳以外的商機，翠華與多個外賣送餐平台合作，以提供優質便利的外賣送餐服務體驗予顧客。透過值得信賴的外賣送餐服務，本集團確保其食品以高效快速的方式交付，從而保證食品質量和顧客滿意度。此外，顧客亦可以透過外賣送餐平台輕鬆下單並追蹤送餐狀態。本集團致力於密切監察市場趨勢和顧客需求，以優化營運模式和實踐，滿足不斷轉變的顧客期望。

關心顧客

顧客的反饋

翠華實行了「二維碼顧客計劃」，讓顧客方便地提出意見和投訴。透過掃描二維碼，顧客可以對食品質量、服務員服務態度、用餐環境等方面提出意見和反饋。本集團精心設計線上問卷和調查，以引導顧客根據用餐體驗提供全面的建議。考慮到社交媒體和美食評論網站的普及程度，本集團亦關注這些平台的評論。

本集團認真對待顧客的反饋，並視之為識別不足之處和改進空間的機會。為妥善和有效處理反饋，本集團按月分析各分店所收集的意見，以及時優化其方針和制定糾正措施。

於2026財年，本集團繼續收集寶貴顧客的意見。鑑於本集團於報告期內表現出色，所接獲的反饋以正面為主。為了結合有建設性的意見於發展策略，以及透過制定糾正措施提高整體績效，本集團制定了內部政策「顧客建議和跟進報告」。具體而言，報告應概述相關事件的來龍去脈、制定改進方法、記錄跟進措施／培訓的證據、記載顧客對翠華反饋的回應，並納入營運主管就相關事件管理進度所撰寫的報告。

顧客意見



顧客A

每次來都必點海南雞飯，好好吃。服務員也很熱情，會主動遞水與擦桌子，整體感覺不錯。

每次路過翠華必定會買菠蘿包，路過都是一陣香味，酥皮也是做的非常好，金黃焦脆。



顧客B



顧客C

翠華的出品依舊穩定，揚州炒飯料足入味，口感扎實，搭配飲品剛剛好。

關心顧客



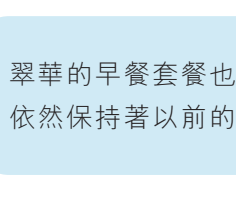
點套餐的性價比很高，除了主食還有飲料和湯，不用自己搭配，份量很足。

顧客D



顧客E

非常正宗的港式茶餐廳，環境簡約優雅，極具質感。可以感受到店家在選材與製作上的誠意，值得推薦。



顧客F

翠華的早餐套餐也非常實惠，自助掃碼點單很方便，上菜速度也快，依然保持著以前的味道。



顧客G

每次不知道吃什麼的時候，都會選擇翠華。菜品選擇多樣，次次可以嘗試不同的味道。

顧客投訴處理

翠華深知持續提升的重要性，因而制定了一系列內部政策和標準，以有效處理投訴。本集團在接獲投訴後清楚記錄相關餐廳和人員。餐廳經理負責於事件發生五天內向營運部和市場部提交詳細的投訴報告，以擬定顧客回覆。隨後，餐廳經理應制定具體的改善計劃，而營運經理則應在必要時採取跟進行動。

於2026財年，本集團接獲約373宗有關其餐廳營運的投訴，主要涉及服務質量、外賣食品或包裝。本集團認真處理所有投訴，並透過有效落實上述措施，達到65.95%答覆率和解決率。此外，於報告期內接獲的投訴並未對本集團的品牌、業務和營運造成重大影響。

關心顧客

重視食品安全

由於翠華的營運以食品為基礎，因此多年來高度重視食品安全事宜。於2026財年，本集團嚴格遵守了《食品安全條例》(香港法例第612章)等適用法律法規，並對中央廚房和餐廳的管理實施了嚴格的食品安全政策。我們根據國家發佈的《餐飲服務連鎖企業落實食品安全主體責任監督管理規定》制定相關的每日檢查項目以保障食品安全。

鑑於食品質量和衛生標準影響餐飲公司的品牌形象，本集團致力為顧客提供優質安全的食品。例如，本集團建立了完善的食品安全管理體系，以規範食品處理和烹飪程序，確保提供質量保證的菜餚。此外，本集團已向食環署申請並取得多項牌照，包括但不限於「普通食肆牌照」和「食物製造廠牌照」，以認可其食品安全方面的卓越表現。於報告期內，翠華中國內地所有分店均進行食品安全檢測，對餐廳的水源以及冰塊進行菌落總數檢測。深圳港大醫院店則依據醫院方要求，對於餐具、冰箱、熟食砧板、刀具把手、操作臺面、米飯以及菜品等進行細菌含量檢測。根據第三方檢測機構報告顯示，本集團所提供樣品中檢測出的大腸菌群、沙門氏菌以及金黃色葡萄球菌等均小於技術要求限制，符合食品衛生標準。

食品安全管理原則



翠華秉承「良心製造」的核心原則，要求全體僱員遵守本集團的食品安全政策，以確保其產品符合當地和國家標準，實現為顧客提供健康安全用餐體驗的企業願景。透過有效實施多項措施，例如加強企業質量管理體系和持續以科學改進其產品和服務質量，本集團優化了其管理方針，並透過結合創新元素，提升了其產品質量。具體而言，本集團重視以下四個企業食品安全管理原則架構下的領域。於2026財年，本集團制定了明確的食品安全目標，並定期進行內部審查，包括餐具的消毒情況以及消毒時長、倉庫濕度和溫度、員工個人衛生健康狀況等進行監察，以保證食品安全和確保合規性。

關心顧客



四大範疇		四大目標	
	製成品、工作環境和包裝材料的微生物測試合格率	每半年合格率达95%以上	
	嚴重食品安全事件數量	每年少於或等於1宗	
	產品投訴和召回數量	少於每月產量的0.2%	
	因生產失誤或材料問題而丟棄的食品數量	少於每月產量的0.5%	

質量管理方針

翠華嚴格遵循ISO 22000:2018的要求，並已建立、落實和持續改善其食品安全管理體系以確保產品和服務的質量。本集團積極監控不同營運流程，包括原材料採購和儲存，以及生產和交付，並分配職責予相關部門。本集團品管部、廠務部和生產部負責於內部實施相關體系，因此他們需要對本集團的產品、生產流程、設備、以及相關食品安全標準有透徹了解。

同時，本集團致力與價值鏈中的外部各方建立穩固關係，以檢察其原材料來源和質量，並向其業務夥伴推廣本集團的食品安全原則。具體而言，食品安全團隊負責與外部利益相關者溝通，包括供應商、顧客、相關政府部門和其他機構。所討論的議題應至少涵蓋以下內容。

供應商	顧客	相關政府部門	其他機構
有關原材料、包裝材料和可能與食品接觸之材料的質量和安全資訊	產品資訊（包括使用說明、儲藏要求和到期日）、產品查詢和顧客回應（包括投訴和評論）	技術開發文件和法律法規修訂	更新後的食品安全管理體系對其他機構（如核證機構）所造成或可能造成的影響

關心顧客

為提高有效性和持續提升其食品安全管理，本集團採用不同內部溝通渠道和方法，以強調其食品安全承諾。例如，本集團定期舉辦會議和研討會討論食品安全事宜，並向各單位發放食品安全守則相關的書面文件。此外，本集團安排全面的培訓，確保所有負責人員清楚食品安全程序和標準。本集團亦記錄其食品安全績效以追蹤合規情況，並進行內部評估和審核以識別需要改進的地方。本集團致力建立一個全面框架，持續改進其營運的食品安全實踐。

餐廳

翠華旗下所有餐廳於2026財年嚴格遵守了本集團食品安全管理的基本原則，並實施了以下常規，確保顧客能享用優質安全的菜餚。



關心顧客



中央廚房

本集團認為中央廚房是防範潛在食品安全風險的第一道防線。因此，本集團於2026財年優先關注中央廚房的管理，並分配資源以改善中央廚房的監控。其中，中央廚房已實施全面的食品安全管理體系，旨在提高各生產環節的食品質量和衛生水平。透過嚴格管理中央廚房，本集團重申其保障食品安全的承諾。

採購管理

為了有效監控供應商的產品和服務，本集團密切監察需接受評估的供應商（提供高使用率／高風險產品或曾收到食品安全投訴的供應商）。本集團採購部透過ISO 22000:2018食品安全管理體系對相關供應商進行監管。所有原材料運抵後將按照國家、行業、當地和內部標準進行徹底檢查。為了簡化流程，本集團制定了收貨標準，概述每種材料的規格和質量要求。本集團嚴格拒絕並向供應商退回不符合標準的原材料，確保僅使用優質產品於後續營運。

中央廚房

設備創新

本集團特別重視改進和創新烹飪設備，以降低大規模生產過程涉及的食物安全風險。多年來，本集團一直投資安裝先進設備於中央廚房。例如，本集團在中央廚房安裝了食品行業廣泛採用的空氣冷卻裝置，致力降低食品因長期暴露在常溫環境而導致變質或污染的風險。同時，本集團確保其設備和食品加工環境符合食品安全地方標準—中央廚房衛生標準（DB 31/2008-2012）。透過嚴格遵守標準，本集團承諾確保整個生產過程的食物安全和質量。



關心顧客

不合格產品的控制和召回程序

為確保產品為高質量，翠華在所有中央廚房全面推行「前提方案」、「營運前提方案」、以及「危害分析和關鍵控制點」系統。本集團致力依照內部政策，包括「糾正和預防措施管理計劃」、「不合格產品管理計劃」和「產品追蹤和召回計劃」，及時處理任何不合格產品事宜。

當本集團發現其產品不安全和存在風險，可能對使用者的健康和 safety 構成威脅，本集團將及時通知相關方並實施糾正措施，以防止和盡量減少相關負面影響。若發現食材不符合規格，本集團中央廚房會向分店發出產品召回通知，食物安全小組會即時啟動問題產品的召回程序，並妥善密封所有召回產品，以便品管部作進一步處理。同時，倉儲部應查明同批產品的分佈情況，並向其他受影響餐廳召回問題產品。品管部應整合召回產品總量，並將相關產品貼上「待檢驗」標籤，放置在指定地點。同時，品管部負責調查事件原因，並提交記錄事件成因、範圍和處理結果的調查報告予最高管理層作審查。透過實施標準化的不合格產品召回程序，本集團努力將負面影響降低，以及防止類似事件再次發生。

於2026財年，本集團並未因安全 and 健康原因召回任何產品。

廣告及標籤

由於大眾日益要求餐飲行業提高營銷和廣告材料的準確性和全面性，翠華致力透過提供正確的產品和服務資訊，滿足大眾期望。本集團期望真實披露其產品資訊，以促進明智決策和推行健康飲食習慣。具體而言，本集團確保其廣告和營銷實踐遵循適用法律法規，包括《商品說明條例》(香港法例第362章)和《中華人民共和國廣告法》，禁止虛假描述、誤導性遺漏、誘餌廣告、不當接受付款等不公平交易行為。本集團銷售和營銷部負責審核產品描述和資訊披露，以確保其符合當地相關法律法規，並遵守顧客道德準則。本集團致力提供公正的產品和服務資訊，禁止營銷材料出現虛假陳述或誇大描述。

關心顧客



為了讓顧客了解產品詳情以作決策，本集團重視負責任的標籤實踐。例如，本集團就其產品提供一系列實用資訊，清楚說明營養資訊和過敏原物質。同時，本集團所有預包裝食品均符合《食物及藥物(成分及標籤規例)》(香港法例第132W章)。

顧客私隱

由於翠華的營運涉及處理顧客資料，因此本集團非常注重資料保護和保密。本集團遵循《個人資料(私隱)條例》(香港法例486章)和其他顧客資料相關的當地法規。透過遵守這些標準，本集團確保顧客權利得到尊重和其個人資訊受到保障。本集團已於「僱員手冊」制定《保障資料原則註釋》，規定所有收集的個人資料僅限於顧客同意的用途。所有顧客資訊，包括姓名、用餐時間、聯絡電話、以及透過線上問卷和餐廳調查獲得的評論均被視為機密資訊，並僅用於內部食品和服務改進，不會透露給任何第三方。多年來，本集團一直嚴格遵守未經顧客授權不得向任何第三方提供顧客資訊的原則。本集團認真處理顧客資料，並只允許指定人員查閱相關資料，以確保所收集個人資料的機密性。

為了應對資料私隱和網路安全顧慮，資訊科技部根據《電子訊息及資訊系統指引》積極採取措施，在辦公室網路和商業網路之間建立屏障，以防止未經授權的資料披露、匯出和複製。同時，人力資源部密切審查和追蹤相關法規的更新，並在必要時調整其內部政策。本集團致力謹慎處理敏感個人資料，以避免違反法律要求，從而保護其品牌形象和聲譽。

報告期內，本集團並未收到任何有關侵犯顧客隱私的重大投訴。

關心顧客

知識產權

翠華深知知識產權對其長遠發展十分重要。因此，本集團積極監察核心品牌「翠華」和其他附屬品牌，例如「堅信號上海生煎皇」、「廿一堂」、「錫蘭」、「揚食屋」以及「神鳥燒」等營運餐廳的知識產權相關事宜，致力保持市場優勢和競爭力。為了保護本集團的商標和知識產權，本集團進行必要的備案或註冊，並尋求專業人士的法律意見，以確保其遵守知識產權註冊和更新相關的法律標準。此外，本集團亦成立了專門的團隊，負責定期調查和審視商業行為，從而確保本集團遵循其營運或未來計劃營運地區的知識產權相關法規。為了提高僱員意識，強調保護知識產權的重要性和好處，本集團在「僱員手冊」制定了一套內部管理規則，涵蓋資訊管理系統、商標、專有技術和食品秘方等方面的知識產權。

作為一家餐飲服務公司，食品秘方是本集團重要資產之一。因此，本集團於中央廚房實行嚴格有效的管理制度，並依照「有需要知道」原則限制獲得食品機密資訊的僱員人數。此外，僱傭合約和「僱員手冊」設有明確規定，規範處理機密資訊的正確程序，以指導僱員採取最佳做法，避免不必要的披露。例如，規定列出可能侵犯本集團知識產權的行為，並提供維護公司合法權益的即時步驟。

透過實施上述措施，本集團確保其食品秘方和其他知識產權受到保障，以維護其行業競爭優勢，促進長期發展。於回顧年度內，本集團並無發現任何第三方侵犯其商標，並遵守了相關法律法規，包括《商標條例》（香港法例第559章）和《版權條例》（香港法例第528章）。

於2026財年，本集團已遵守對產品和服務有重大影響的健康與安全、廣告、標籤和私隱事宜相關法律法規。

關心社區

相關重要性議題：

- 公益慈善活動的參與
- 促進當地就業
- 支持本地經濟發展



除了專注業務發展，翠華亦致力透過社區投資履行其企業社會責任。本集團盡力賦能其營運社區，提高當地居民的生活水平。此外，本集團承諾推動相關社區的長遠可持續發展，確保其持續繁榮。

關心社區



關心弱勢社群

本集團關心社區發展，並慷慨解囊，為有需要的人士提供協助。多年來，本集團積極參與慈善活動，為各個弱勢族群捐款。例如，本集團安排探訪長者護養院、於中秋節時向慈善機構送贈月餅、參與公益慈善活動以及組織義賣捐贈等。於2025年11月香港大埔宏福苑發生火災事故，我們心繫受災居民，第一時間準備相關物資提供給有需要的人士以及在本集團內部發起籌款活動，最終以公司名義捐款港幣500,000元，員工共捐款約港幣110,000元。為了進一步貢獻社會，本集團主動提供各種慈善機會並鼓勵其僱員參與。



探訪長者護養院



向慈善機構捐贈月餅



翠華義工隊到大埔火災現場協助慈善團體



向大埔火災受災居民捐贈物資

關心社區



參與社會活動

社會的和諧發展，是翠華長期以來關注的焦點。於報告期內，本集團持續擴大社會參與的足跡，致力於行業與社會的共同繁榮。我們心繫基層與弱勢群體，通過組織與員工攜手參與博愛慈善餐舞會、博愛單車百萬行、愛共融「健障行」慈善步行樂及慈善公益百萬行等活動，凝聚善意，為社會注入正向能量。

除了投身公益，本集團亦積極參與各類行業交流會，進駐多場社區美食市集與文化活動，不僅為市民大眾帶來優質豐富的餐飲體驗，更進一步拉近了翠華與公眾的距離，令更多人可以體驗到港式茶餐廳文化的美食。



參加博愛慈善餐舞會



參加慈善公益百萬行



參加博愛單車百萬行



參加愛共融「健障行」慈善步行樂



參加廣州國際美食節



亮相Complex Con美食市集

關心社區



參與社會活動



參加香港餐飲聯業協會26周年晚宴



攜手廣西生態工程職業技術學院舉辦比賽



推廣環保意識

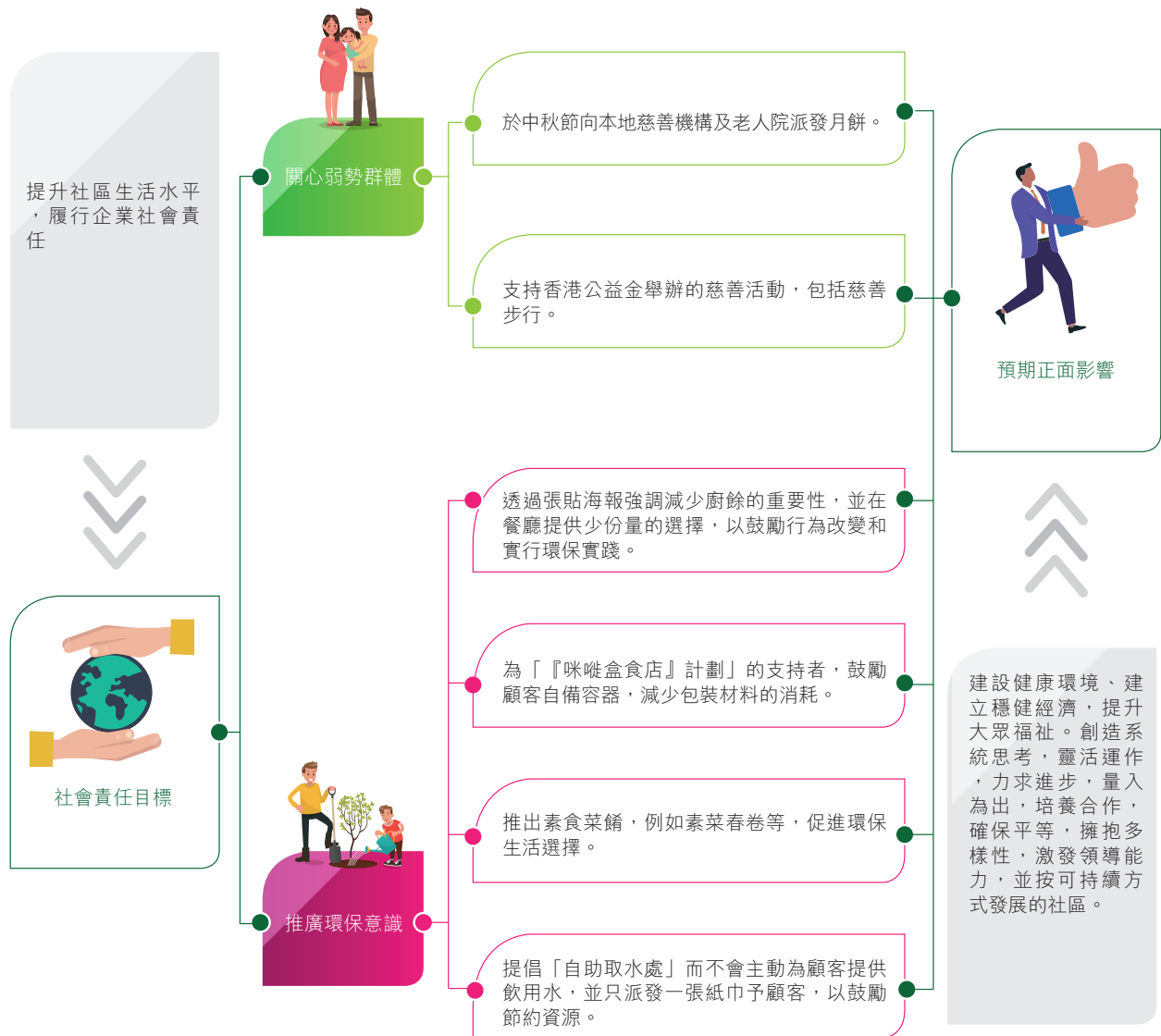
氣候變化等環境議題已對社會帶來不同程度的影響。因此，正確應對環境可持續發展非常重要，有助確保相關社區的穩定和持續繁榮。作為社區投資的一部分，本集團積極促進社區成員的行為改變，提高他們的環境意識。為此，本集團致力將可持續發展實踐和原則融入其營運社區。

除了培育重視節能減廢的工作文化，本集團亦向營運地區的成員傳播同樣理念。例如，本集團旗下的餐廳只向每位顧客提供一張紙巾，並且只會在顧客要求時才會分發更多紙巾。當服務員認為顧客下單份量太多，可能造成食物浪費時，服務員會提醒顧客每道菜式的份量，建議顧客重新考慮其選擇。同時，本集團在餐廳張貼海報，強調節約資源的重要性的方法。本集團亦已成為「『咪啱盒食店』計劃」的參加者，以鼓勵顧客使用自備容器，打造「走塑走即棄」社會。

儘管環保措施剛實施時顧客會感到不便，但在本集團的耐心解釋與堅持下，最終得到了大部分顧客的支持和理解。

關心社區

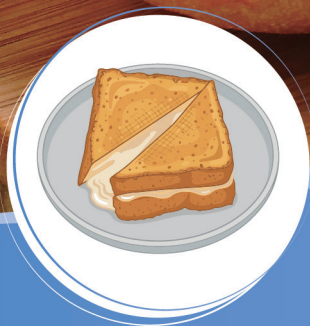
改變理論



關心供應商

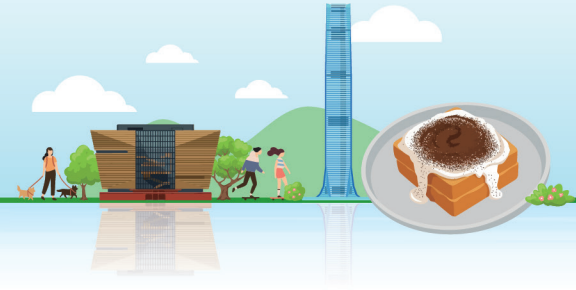
相關重要性議題：

- 綠色採購
- 與供應商的良好溝通
- 供應鏈的環境社會風險管理
- 供應鏈對外部風險的適應性



翠華旗下廣泛餐廳的順利運作有賴穩定的食材和包裝材料供應。本集團致力與供應商維持穩定關係，從而建立穩健的供應鏈網絡。為達成顧客期望，本集團積極採取負責任採購，以確保合作供應商以道德和負責任的方式營運，尊重人權和採取綠色實踐。考慮到大眾對ESG風險的關注日益增加，本集團透過透明採購程序、持續資訊交流、定期供應商評估等措施監控其供應鏈的環境和社會挑戰，以識別任何潛在風險並及時採取緩解措施，從而盡量降低負面影響。同時，本集團期望促使供應商優化營運實踐，以及引導業務夥伴轉型至可持續發展。

關心供應商



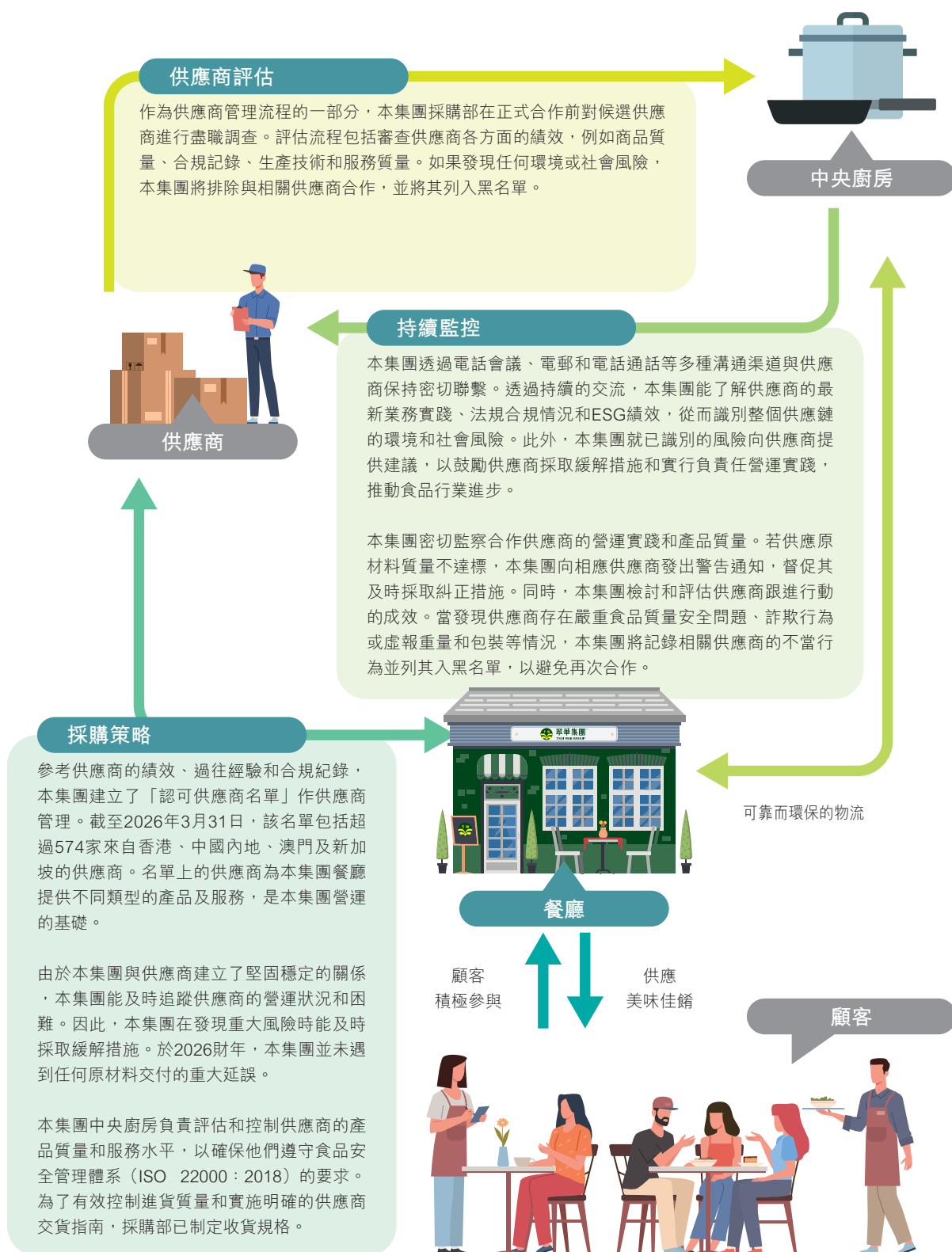
供應商聘用和管理辦法

於2026財年，翠華與574家供應商積極合作，包括313家香港供應商、80家中國內地供應商、70家澳門供應商、以及111家新加坡供應商。本集團制定了供應商聘用和管理的內部政策，並由採購部負責執行，以保證採購商品的安全和標準，從而保持其產品質量。供應鏈管理相關的政策適用於本集團所有供應商。

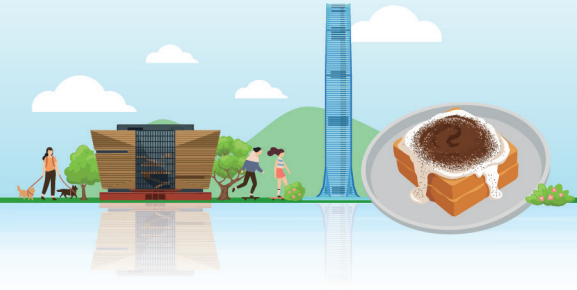
本集團在選擇合作供應商時遵循嚴格的標準。例如，本集團檢查供應商是否持有政府批准的許可證、是否配備質量保證計劃、以及所有銷售商品是否按照適當的進口程序。此外，本集團定期查核供應商的績效，要求他們根據最新食品標籤、衛生和環境衛生法規營運。當本集團提出要求，供應商必須向本集團提供其商品的相關衛生證明和實驗室檢測結果。

本集團採購部負責在採購初期對供應商進行全面評估，以確保供應商和其產品符合相關標準，包括食品安全法規、供應商業務績效和聲譽、衛生要求、可持續發展實踐、以及企業社會責任履行。為持續監控供應商，本集團透過多種渠道定期評估合作供應商，包括實地考察其辦公室和生產設施。透過實施上述嚴格的評估流程，翠華確保其供應鏈的質量和完整性，並恪守提供優質產品的承諾。

關心供應商



關心供應商



綠色採購

隨著可持續發展備受全球關注，翠華致力轉型其供應鏈，加大力度推行綠色採購。在選擇和評估供應商時，本集團除了考量財務因素，亦會考慮環境事宜，例如環境滋擾、能源消耗、回收實踐和產品生命週期。本集團致力使用對環境造成最小影響的產品和服務，並將環境考量納入供應商管理。例如，本集團優先考慮將包裝物料升級至更環保材料，減少能源和水消耗，安裝設備以減少環境污染物，以及實施環境管理政策的供應商。本集團認識到供應鏈相關的活動影響其整體溫室氣體排放，因此積極建議和鼓勵合作供應商提升採購和生產流程，以減少所需資源，促進綠色營運。

本集團制定了「綠色採購」政策，規定採購部應遵循標準化程序進行採購。其中，採購部在採購決策過程中應深入調查和審視以下問題：

- 
- a. 購買該產品是否必要？
 - b. 該產品的成分是什麼？
 - c. 該產品是如何製作？
 - d. 該產品的運輸距離？
 - e. 該產品採用哪種運輸方式交付？
 - f. 該產品的包裝材料是甚麼，以及包裝的重量是甚麼？
 - g. 如何重覆使用和回收副產品（包括包裝材料）？



由於車輛行駛燃燒燃料並排放溫室氣體，本集團致力縮短採購產品的運輸距離，從而減少供應商對環境造成的滋擾和其整體溫室氣體排放。秉承「從農場到餐桌」的方針，本集團竭力在其餐廳盡量使用當地供應商的新鮮食品，以減少送餐距離和時間（常稱為食物里程）。

關心環境

相關重要性議題：

- 溫室氣體排放
- 能源管理
- 水資源和廢水管理
- 固體廢物管理
- 氣候變化緩解和適應
- 可再生和清潔能源



翠華明白自然環境的重要性，同時認為氣候變化和資源消耗等環境議題可能對其營運造成重大影響，導致潛在財務損失。本集團意識到解決環境問題需要集體努力，因此不僅加強其營運實踐，實施環境管理，亦鼓勵同行企業了解綠色營運的好處。同時，本集團持續關注全球趨勢，致力參考中國生態文明目標、香港氣候行動計劃和全球碳中和目標等國家政策，優化其環境策略。

關心環境



排放物

合規

於2026財年，本集團排放了硫氧化物(「 SO_x 」)、氮氧化物(「 NO_x 」)、顆粒物(「 PM 」)和溫室氣體等空氣污染物。此外，行政辦公室、餐廳和中央廚房的營運產生了廚餘、商業固體廢物和污水。由於本集團的業務活動不涉及有害物質，因此本集團於報告期內並沒有產生或排放任何有害固體廢物或污水於環境。有關本集團不同類型排放的詳細資料，請參閱**附錄一績效表**中的表5。於2026財年，本集團在廢氣和溫室氣體排放、向水和土地排放、以及有害和無害廢物生產方面已遵守對本集團有重大影響的營運地區相關環境法律法規。更多資訊請參閱「**合規管理**」章節。

空氣污染物排放

透過全面分析其業務，翠華認為其主要空氣污染物排放來源為食品加工物流和用於運輸的車輛。為處理烹飪過程產生的空氣污染，本集團在廚房安裝了高效的抽油煙機及過濾系統，以過濾廢氣，確保排放符合當地和國家標準所定明的要求，同時提升本集團的環保績效。

烹飪過程：

除了通風系統和空氣淨化裝置，餐廳還安裝了靜電除塵器(EP)過濾空氣污染物。鑑於燃料燃燒會造成空氣污染物，本集團亦已電氣化其餐廳和中央廚房的食物加工流程，以減少依賴化石燃料。

堅信號上海生煎皇(香港)

本集團採用靜電除塵器技術加強其餐廳的通風系統，竭力去除高達90%的空氣污染物。同時，本集團指派專業清潔人員和維護人員定期檢查和清潔設備，以確保設備以最佳效率運作。

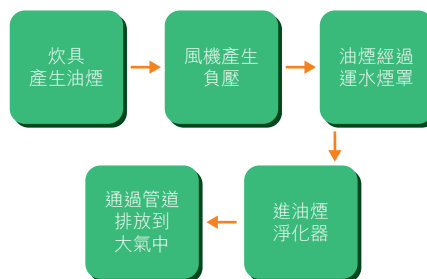
關心環境

排放物 (續)

翠華 (中國內地)

本集團按照國家和地方排放標準 (GB 18483-2001 和 DB31844-2014)，在餐廳和中央廚房安裝了二級式靜電吸附型油煙淨化器過濾空氣污染物。同時，上海的工廠均採用了靜電吸附技術進行空氣淨化，以盡量減少空氣污染。此外，本集團亦實施了結合物聯網傳感技術和GPRS無線通信技術的排放監控和檢測系統，以加強本集團排放量方面的控制和管理。該系統顯示實時的排放數據和淨化器效率，並將發送超限警告，促進糾正措施的落實。為確保排放數據的準確性，本集團聘請第三方定期進行採樣檢測。

二級靜電吸附式油煙淨化器



物流：

翠華意識到車輛運輸是其主要空氣污染物排放源之一，因此致力減少運輸過程的空氣污染物。透過實施嚴格的內部政策，監管正確車輛使用，本集團成功控制其運輸相關的空氣污染物，並避免不必要的車輛使用。同時，本集團選擇車輛燃料時，優先考慮環保能源，以策略性地淘汰柴油等污染燃料。本集團的最終目標是透過在整個公司的營運採用可持續運輸方案，在不影響效率的前提下減少物流車隊產生的空氣污染物排放。

中央廚房 (香港)

為了降低運輸相關的空氣污染物排放，本集團優先採購環保的貨車型號作食品配送。這類貨車的設計能確保空氣污染物和噪音水平符合標準。例如，貨車配備柴油顆粒過濾器 (DPF)，以進一步減少顆粒物排放，從而改善空氣質量。

關心環境



廢物管理

作為餐飲行業的一員，中央廚房和餐廳的營運無疑會產生大量廢物，主要涉及都市固體廢物和廚餘。本集團意識到廢物對環境造成各種負面影響，包括土地污染和溫室氣體排放，因此重視廢物減少，並制定了內部政策，避免於日常營運產生廢物。於2026財年，本集團的營運產生了無害廢物，包括廚餘、廢油、生活廢物和源自中央廚房和餐廳的廢水。具體而言，廚餘主要來自烹飪過程和顧客剩下的食物，而廢水則來自餐廳的日常營運。

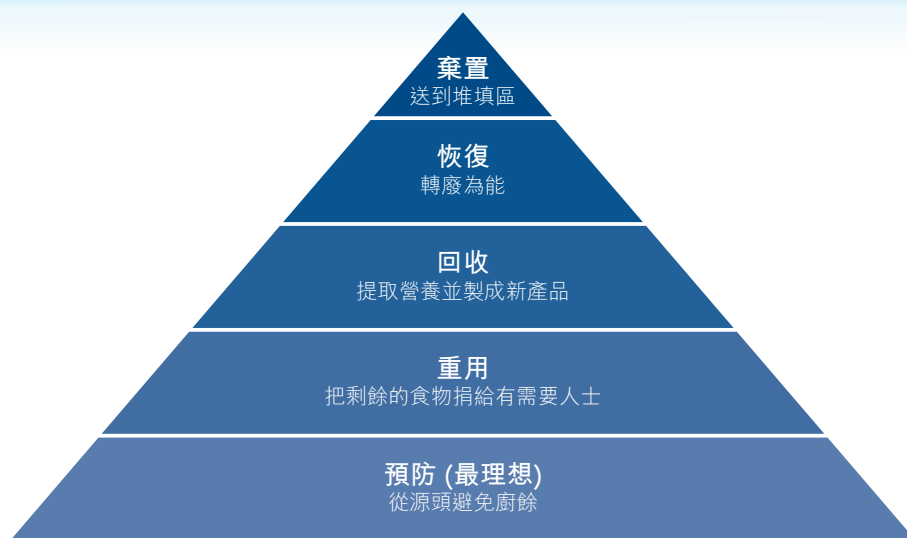
廚餘管理

本集團已加大力度減少其營運的廚餘生產，進而減少廢物總量。為配合政府的減廢目標和預期的廢物相關法規，本集團積極加強其廢物管理實踐。透過推行措施從源頭減少廚餘，並提升廢物分類和棄置程序，本集團旨在為可預視的法律法規作好準備，同時減少其環境影響。有賴本集團廢物分類回收方面的努力，本集團於報告期內固體廢物排放量（不包含廚餘）減少了約12%。

廚餘為環境帶來重大挑戰，特別是在香港，廚餘為主要都市廢物，並在降解過程中排放大量溫室氣體。作為一家餐飲公司，本集團認識到廚餘（包括烹飪過程中未使用的部分和未食用的食物）是其營運不可避免的副產品。於2026財年，本集團的廚餘約佔固體廢物生產總量的63%。

本集團認識到廢物（特別是廚餘）屬於其排放的主要部分，因此努力加強廢物管理，並制定有效的減廢策略，以促進可持續發展，減輕廢物生產相關的轉型風險。具體而言，本集團在制定廢物管理方針時參考了廚餘管理金字塔。因此，本集團的廢物和廚餘相關內部政策秉承預防廢物、減少廢物和回收利用的原則。此外，本集團密切關注其營運地區的監管更新和環境策略。例如，本集團參考和依照《香港廢物藍圖2035》，以提升內部政策的合規性和有效性。

關心環境



廚餘管理金字塔

本集團的業務營運嚴格遵守其內部廚餘管理政策，以有效減少廢物生產。措施按以下四個範疇分類－綠色實踐、廚餘分類、中央廚房管理和廢油回收計劃。

綠色實踐

為了展現其在機構上下採取減少廚餘措施的決心，翠華已成為「惜食約章」的簽署機構。本集團致力鼓勵僱員和顧客改變行為，並推行「食得嘢至好嘅」的概念。例如，本集團在分店張貼海報，強調減少廚餘的重要性，提高用餐者意識。此外，本集團4家位於香港的餐廳於2026財年參與了「咪咁嘢食店計劃」並獲得金級認可，引證了本集團致力透過提供份量和尺寸選擇等方式，從源頭減少廚餘。同時，本集團一直鼎力支持環境保護署和綠領行動合辦的「『食晒有獎』計劃」，於本集團旗下的餐廳張貼海報，推動珍惜食物的習慣。

廚餘分類

明白到廚餘分類和收集有助大量減少堆填區的廚餘棄置，翠華旗下餐廳全力支持環保署的「廚餘循環再造合作計劃」。此外，各國政府正制定更嚴格和更全面的法規，以應對廢物問題。為了遵守中國內地的固體廢物分類規定，以及香港即將落實的法規，本集團要求旗下餐廳嚴格執行廢物分類，妥善收集廚餘，並安排合資格的回收商進行後續處理。

關心環境



中央廚房管理

翠華的中央廚房採用食品集中加工模式，以優化原材料使用，確保食材充分利用，避免不必要的廚餘。此外，本集團已制定內部政策，要求僱員每日填寫食材損失表，報告食品準備過程遇到的異常食物損失。透過認真監測和記錄整個食品準備程序的食物損失，本集團能識別需要注意的地方，並在必要時採取糾正措施。

廢置食用油回收計劃

翠華的中央廚房和餐廳自2014年起已加入「廢置食用油回收計劃」，以收集本集團烹飪過程產生的廢置食用油，並轉化為有用途的工業產品，如生物柴油、肥皂等。為配合政府於2016年施政報告，就妥善處置本地持牌食肆所產生的廢置食用油公佈的行政措施，本集團與經驗豐富的廢置食用油處理商合作，確保妥善處理廢置食用油。相關收集商、加工商和出口商均已註冊獲批為「廢置食用油回收行政登記計劃」的服務商。同時，本集團亦參與了香港品質保證局推出的「香港食用油註冊計劃」。

有關中國內地的廢置食用油處理，本集團聘請合資格第三方定期收集冷卻的廢置食用油作進一步處理。廢置食用油經過一系列工序，包括過濾、高溫處理、初步提純、精煉等，將轉化為生物柴油生產能量。

廢水管理

翠華意識到水體有助維持生物多樣性，並致力減少其對水體的影響。因此，本集團積極在辦公室、餐廳和中央廚房實施節水措施，以減少淡水消耗，進而減少廢水排放。於2026財年，本集團的都市廢水直接排入物業廢水系統。為確保中央廚房和餐廳的廢水質量，本集團進行排放前透過沉澱、過濾等物理方式預先處理廢水，並把所分隔的油脂交由合資格第三方進行後續處理。於2026財年，由於餐廳數目減少，本集團排放了約308,329.30公升無害廢水，較上年減少約13%。

資源使用

於2026財年，本集團的營運主要使用了電力、煤氣、天然氣、液化天然氣、汽油、柴油、水、紙張、以及塑料和紙製的包裝材料。有關本集團資源消耗的詳情，請參閱附錄一續效表中的表6。

關心環境

電力

翠華的電力消耗主要用於辦公室、餐廳和中央廚房的電力裝置和設備。多年來，本集團密切監察其耗電模式，以識別潛在的節電領域，並據此制定有針對性的內部指引。本集團2026財年的耗電量為28,641.13兆瓦時，較截至2025年3月31日止之財政年度（「**2025財年**」）下降約6%。

本集團按照「節約用電」的理念制定內部政策，希望鼓勵僱員減少不可再生資源的消耗，從而減少溫室氣體排放，緩和氣候變化。於報告期內，本集團的辦公室、餐廳和中央廚房實施了以下措施：

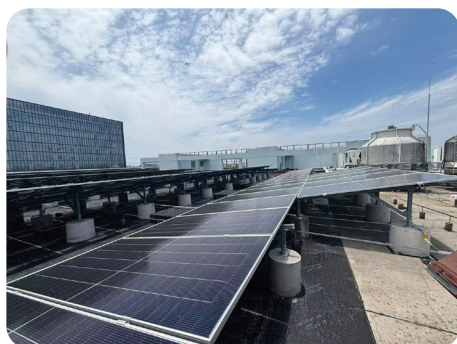


關心環境



2026財政年度亮點：使用光伏發電，減少對於外購電力的依賴

為推動可持續發展，我們近年著力優化集團的能源架構。於2026財年，我們全面啟用位於廠區的分佈式光伏發電系統。本財年累計發電量達到約52萬千瓦時。光伏能源的使用為集團帶來了雙重效益：一方面，我們減少了對國家電網電力的依賴，直接降低了生產過程中的溫室氣體排放，迎合了核心客戶對綠色產品的要求；另一方面，綠電的自發自用有效控制了集團的能源開支，有利於成本優化。



其他能源

除了電力，翠華於2026財年的日常營運亦消耗了汽油、柴油、天然氣、液化天然氣和煤氣。由於化石燃料的消耗會排放大量空氣污染物，本集團清楚減少化石燃料消耗的重要性，並開始研究應用清潔能源的可能性。

作為承諾的一部分，本集團已採取多項措施管理化石燃料消耗，致力提高能源使用效率，從而減低所需總量。例如，香港的運輸車隊已將車輛升級為符合當地政府排放和噪音標準的環保車輛。此外，本集團優化了其物流安排，以減少不必要的運輸。在「中央物流」的新物流方法下，供應商首先把原材料運送到中央廚房，然後再分發到不同的餐廳。此物流方法透過避免重覆路線，減少運輸距離，成功降低了本集團產品的生命週期碳足跡。

在香港和新加坡的餐廳以及中央廚房主要使用煤氣作烹飪和食品加工，澳門地區使用液化天然氣為主要烹飪能源，中國內地則使用天然氣為主要烹飪和食品加工能源。翠華意識到煤氣和天然氣消耗將導致溫室氣體排放，因此致力避免於營運過程使用相關燃料，同時努力探索可再生和清潔替代能源作烹飪。具體來說，本集團正積極電氣化其餐廳和中央廚房，以減少化石燃料燃燒產生的排放。此外，產生較少空氣污染物的電氣化營運模式有助減少助燃風機的運行，從而大幅降低噪音污染，並進一步減少能源消耗。在中國內地營運的餐廳和中央廚房均已使用電力為主要營運能源。

關心環境

水

由於水資源短缺正影響世界各地，而相關影響亦不斷加劇，翠華非常重視節約用水，並在日常營運中堅守「減少使用」、「重覆使用」和「循環再用」(3R)的原則，努力保護寶貴水資源，解決水資源短缺問題。

本集團向僱員提倡「節約用水」的價值，並鼓勵他們採取環保實踐。具體而言，本集團實施了以下措施，以提高水資源使用效率：



關心環境



於2026財年，翠華管理層和董事會繼續重視水資源保護，並把水資源管理視為本集團可持續發展的重要部分。因此，各辦公室、餐廳、以及中央廚房均嚴格執行上述的節約用水措施。通過全體成員的共同努力，本集團的耗水密度與2025財年相比有所減少，為498.91立方米／百萬港元。有賴穩健的水資源管理，本集團於報告期內在求取適用水源上並無遇到任何問題。

紙張

為了減少辦公室營運的環境影響，本集團繼續透過內部指引和公告，在辦公室推行綠色實踐。為了減少紙張消耗，本集團採取了以下措施，以促進轉型至無紙化的工作模式：



-  採購時優先考慮環保的紙張來源
-  推廣無紙化辦公室和自動化辦公室的概念，鼓勵以電子方式傳播資訊
-  如需打印文件，將雙面打印設置為大多數網絡打印機的預設模式
-  在辦公室強調「打印前三思」概念，提醒僱員避免不必要的打印
-  使用舊的單面印刷文件背面用作打印或草稿紙

塑料

鑑於各國政府正加緊努力減少塑料廢物，因此將有更嚴格的法規推行，監管一次性塑料材料的使用。因應香港政府在2024財年收緊對一次性塑料製品（如餐具、吸管和攪拌棒）供應的監管政策，自2024年4月起，本集團在香港的餐廳僅在顧客要求時才提供塑料餐具、吸管和攪拌器，不再提供塑料餐具、吸管和攪拌棒。本集團一直在探索如何以更環保的替代品，並以紙質包裝材料和容器取代外賣送餐的塑料。翠華位於海南地區、廣州機場以及深圳機場的門店，積極響應當地政府推進塑料垃圾無害化、減量化處理的號召，停止使用塑料餐具和不可降解塑料袋，改用不含塑料的全降解材質外賣包裝用品，每年可共減少約20.24噸塑料排放。本集團相信實現無塑料營運不僅是遵守相關法律法規要求，亦能為所有人構建更可持續的未來。

包裝材料

翠華得悉塑料的生命週期對環境造成不同負面影響，因此致力減少塑料包裝材料的消耗。為此，本集團加強我們對包裝材料的管理，避免選用塑料包裝材料，以減少相關污染。我們的餐廳優先採購由紙質或可生物降解材料製成的容器。

關心環境

本集團旗下的餐廳實施了創新且具成本效益的解決方案，嚴格監控和控制包裝材料，以應對包裝方面的顧慮。為提高包裝材料的使用效率，本集團制定了內部指引，確保根據外賣食品的性質選用最合適的包裝材料。例如，本集團建立了一份清單，規範每款菜餚的適當包裝材料，以防止不必要的消耗。部份餐廳已實施慣例，如果最新訂單超過特定臨界點，則暫停採購該包裝材料一天。此外，本集團的中央廚房採用較大尺寸的包裝，以減少所使用包裝材料的重量和數量。

本集團於2026財年繼續嚴格管理包裝材料的使用，致力減少營運對環境的影響。為配合更嚴格的法規並進一步推動環保工作，本集團將積極評估廣泛採用可生物降解包裝材料的可行性。同時，本集團將繼續減少、監控和管理包裝材料的可持續使用。

環境和天然資源

保護自然環境和資源的概念已融入翠華的業務發展方針。認識到本集團的長期繁榮依賴自然資源，包括食材、水和能源，本集團努力減少其營運的環境足跡以保護環境。於2026財年，本集團識別了其環境影響為廢水和固體廢物排放，以及餐廳和中央廚房營運因消耗電力和燃燒化石燃料而產生的溫室氣體排放。

廢水

翠華致力遵守當地和國家排放標準，以減少水污染程度，保護寶貴的水資源。為此，本集團各營運單位採用沉澱、過濾等廢水處理技術，分隔排放廢水中的廢物和油脂。分隔的廢物將與其他固體廢物共同棄置，而油脂則由合資格的公司收集和進行後續處理。為確保污水處理效率，本集團定期安排設施檢查和維護。

於2026財年，本集團位於廣州的餐廳委派了認可的第三方實驗室，就排放廢水的質量進行科學檢測。檢測結果令人滿意，包括但不限於廢水的pH值、懸浮物、化學需氧量(COD)、5日生化需氧量(BOD)和油脂含量均符合《廣東省水污染物排放限值(DB44/26-2001)》之要求。

廚餘

翠華作為一家餐飲公司，其營運無可避免會產生廚餘。為減少餐廳和中央廚房的廚餘，本集團已參照食物金字塔實施內部政策。為了識別最具成本效益和可行的廚餘減少策略，本集團分析各種廚餘管理措施的利潤潛力、可行性、行業普遍性、分流可能性和社會經濟價值。本集團的廚餘管理遵循「預防、再生、回收」的概念，並努力從源頭預防廚餘。同時，本集團致力提高其供應商的意識，鼓勵其價值鏈共同行動，以大幅減少廚餘。

關心環境



預防

翠華希望善用食材的每一個部分，以減少廚餘。因此，本集團在設計菜單時秉持「零浪費」的理念。具體而言，本集團盡量減少不同菜餚所使用的食材種類，以促進同一食材的交叉運用，並研究利用一道菜的副產品製成另一道美食的可能性。

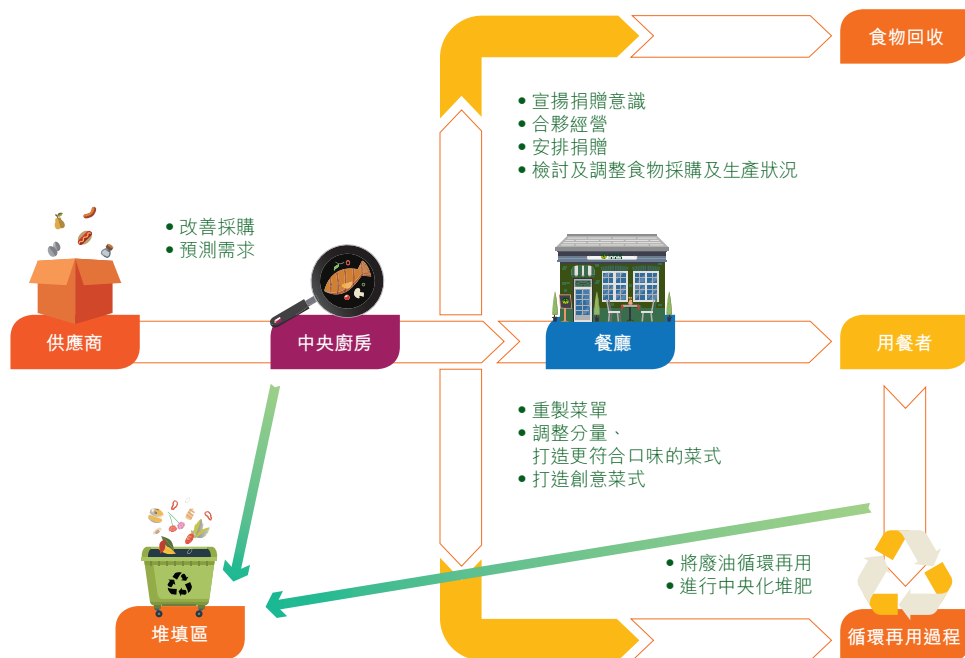
此外，本集團根據市場需求調整原材料採購、儲存方式和食材準備安排，以確保不會過度囤積食品，並延長食品的保質期，從而防止食品因破損和腐爛而造成浪費。

再生

翠華計劃與慈善機構合作，捐贈食品予弱勢社群，以減少食品棄置並回饋社會。本集團珍惜所有可食用食品，並致力最大化食品的價值。因此，本集團努力透過捐贈方式，管理和善用其剩餘食品。同時，本集團視食品捐贈為追蹤和量化其剩餘食品的良好機會。

回收

翠華旗下的餐廳和中央廚房多年來一直參與「廢置食用油回收計劃」，以把廢置食用油轉化為有用途的工業產品。本集團聘請經認證的廢置食用油收集和加工商處理廢置食用油，經過一系列的提煉過程，廢置食用油將轉化為生物柴油等替代能源。回收廢置食用油不僅防止因不當處理而造成的環境污染，而且促進替代能源的發展。



關心環境

溫室氣體排放

本集團深諳餐飲營運過程中的溫室氣體排放是影響環境的主要因素之一。考慮到氣候變化對全球生態及人類社會構成的潛在不可逆威脅，本集團一直堅定不移地探索減少碳足跡的方法。本集團特別關注以下領域：

創新

為了減少營運的能源相關溫室氣體排放，翠華優化了其業務模式，並應用了先進技術，以提升能源效率，進而減少能源消耗。

遵循ISO 50001能源管理體系的要求，本集團致力於持續地建立、實施、維護和改善其能源管理體系。本集團實施內部政策規範營運流程，努力提高能源利用效率，並更好地管理其能源消耗。例如，本集團的中央廚房已採用「中央物流」方式，以減少運輸距離，進而降低相關溫室氣體排放。此外，本集團積極電氣化其餐廳廚房和中央廚房，以減少依賴化石燃料為烹飪能源，從而減少烹飪過程的排放，並避免燃料價格波動的風險。

意識建設

翠華提倡減碳理念，致力營造一個重視環境的工作文化。為此，本集團透過意識建設，積極倡導行為改變和低碳習慣。本集團強烈鼓勵僱員以公共運輸工具代替私家車通勤，以減少碳排放。此外，本集團期望透過最少化資源消耗，減低其環境影響。因此，本集團要求僱員審慎明智地使用資源，實踐節儉理念。

目標及行動

設定具體的環境目標促使翠華監控其進展和推動改進。於截至2022年3月31日止財政年度（「**2022財年**」），本集團綜合其發展方針和可持續發展承諾，訂立了中長期環境目標，作為本集團制定環境政策和策略的基礎。

關心環境



為支持香港政府的《香港氣候行動藍圖2050》，本集團就耗水量、能源消耗量和溫室氣體排放定立了目標。本集團採用較為完善的數據收集方式和完整範圍的年份作為基準年，以確保基準年的環境績效能代表本集團的正常營運狀況。

本集團致力實現其環境目標，因為我們相信提升環境管理有利長期成長。自目標定立，本集團不斷優化其內部政策，以確保本集團成員共同行動，為達成目標作出貢獻。

耗水量

基準年的密度		用水密度目標 (立方米／百萬港元)	行動實例
2022財年		2030財年 ¹	— 推廣節水實踐，並提高僱員節水意識 — 探索和應用節水洗碗機等先進技術，以提高耗水效率
香港	376.2	-20%	
中國內地	587.1	-10%	

能源消耗量

基準年的密度		能源消耗密度目標 (兆瓦時／百萬港元)	行動實例
2022財年		2030財年 ¹	— 規定負責人員在每個工作日結束時關閉所有電器 — 採購配備「一級能源效益」標籤的電器和設備
香港	34.5	-20%	
中國內地	47.3	-10%	

關心環境

溫室氣體排放

基準年的密度		溫室氣體排放密度目標 ² (噸二氧化碳當量／ 百萬港元)	行動實例
2022財年		2030財年 ¹	— 電氣化其餐廳和中央廚房的烹飪過程，以減少化石燃料燃燒 — 升級車隊的貨車和客貨車至環保車型
香港	11.9	-20%	
中國內地	26.4	-10%	

1. 2030財政年度是指截至2030年3月31日的財政年度
2. 溫室氣體排放密度目標僅包括範圍一及範圍二的溫室氣體排放

在2026財政年度，本集團的用水密度較2025財政年度下降了10 %；能源消耗密度增加了0.41%；溫室氣體排放(範圍一及範圍二)密度增加了2%。未來，本集團將根據利益相關者的期望、本集團的績效、以及監管發展，持續檢視和更新其環境目標。為了體現其保護環境的決心，本集團將逐步擴大目標範圍，涵蓋更多環境層面，以進一步提升其環境績效，降低其營運的環境足跡。

氣候變化

隨著氣候變化的影響日益明顯，翠華得悉識別其具體氣候相關風險並制定相應對策的迫切性。並強調建立應對措施以提升氣候韌性、推動可持續且低碳經濟發展的必要性。

關心環境



管治

本集團對氣候相關風險與機遇的管理貫穿於營運各層面。如「**可持續發展管理**」一節所述，本集團採用明確的管治架構來應對氣候相關議題。管理層負責識別、評估及管理本集團的氣候相關風險與機遇，並須將重大氣候相關風險與機遇向董事會報告。各營運單位則負責執行管理層制定的措施與政策。

我們在提供有關治理及風險管理的全面透明資訊同時，就若干定量指標應用具體實施寬免，以確保最終披露的資訊準確且具有實質意義。

所應用寬免

本集團已按聯交所允許，應用以下寬免：

- 財務影響寬免：本集團就氣候影響提供定性評估，目前暫不披露定量財務數據。
- 能力寬免：本集團透過定性情景分析（而非複雜的財務模型）評估氣候抗禦力，原因是此等做法比較符合我們目前的資源配置情況。
- 合理資料寬免：本報告期內不對部分價值鏈數據（例如範圍三溫室氣體排放當中若干類別）作出披露，原因是目前無法在不耗費過度成本或工作的情況下獲取相關數據。

關心環境

策略

為全面評估價值鏈中的氣候風險與機遇，本集團採取全方位的識別機制，範圍涵蓋了從前端供應商、中端中央廚房至後端門市餐廳的各個關鍵環節。同時，本集團應用情景分析的可能性，以更系統化地估算氣候變化的潛在影響。我們參考聯合國政府間氣候變化專門委員會（「IPCC」）的「共享社會經濟路徑」（SSP 1-1.9、SSP 5-8.5），來分析本集團在不同氣候情景下可能面臨的氣候相關風險與機遇，並針對識別出的風險制定相應的緩解策略。

2026財年期間的氣候相關風險與機遇概述如下：

氣候風險情景分析		
氣候情景	低風險情景	高風險情景
	SSP 1-1.9	SSP 5-8.5
情景描述	• 全球快速淘汰化石燃料，約2050年實現二氧化碳淨零排放。可再生能源為主導，電力普及化廣泛推進。 • 大規模植樹造林 • 低碳技術（如儲能、氫能、碳捕獲與封存）迅速發展與應用。 • 全球高度協作，氣候政策嚴格有效，消費行為轉向低碳選擇。	• 依賴豐富且全球互聯的化石燃料資源。 • 技術創新活躍，但主要聚焦能源開採與消耗效率，而非低碳替代方案。 • 缺乏有效的全球碳定價或嚴格的國際氣候協議。 • 全球收入差距縮小，人力資本投資增加。
預期溫度升幅	2100年氣溫升幅低於2℃。	2100年氣溫升幅達4.4℃。

關心環境



		風險等級				
		SSP1-1.9		SSP5-8.5		
氣候相關風險 類型	風險情景	2030年 (短期) ¹	2050年 (中長期) ¹	2030年 (短期) ¹	2050年 (中長期) ¹	應對措施
實體風險						
急性風險						
- 極端高溫天氣 - 極端降雨、颱風、洪水與乾旱等極端天氣	- 極端天氣導致道路受阻，影響食材運輸及門店正常營業。 - 門店資產可能受損，產生額外維修費用。 - 極端天氣降低顧客外出就餐意願。	中等	中等	中高	高	- 制定極端天氣營運預案（臨時休業或維持有限服務），保障員工安全。 - 門店配置防汛沙袋等應急物資。 - 與多家物流供應商合作，保障配送韌性。 - 多元化食材採購來源，降低對單一產區依賴，建立核心食材安全庫存。
慢性風險						優化後廚通風隔熱設計，改善工作環境。
- 持續升溫趨勢 - 持續濕潤化趨勢	- 農作物收成受影響，導致食材供應不穩定及價格波動。 - 全球平均氣溫上升增加門店製冷能耗及成本。	中低	中低	中等	中高	- 我們系統性地評估現有的能源使用情況，實施高效能設備和技術，目前大部分門店都已使用電氣爐灶，以最大限度地降低能耗。 - 提高清潔能源使用比率，以降低本集團對於傳統能源的依賴，減少溫室氣體排放。

關心環境

		風險等級				
		SSP1-1.9		SSP5-8.5		
氣候相關風險類型	風險情景	2030年 (短期) ¹	2050年 (中長期) ¹	2030年 (短期) ¹	2050年 (中長期) ¹	應對措施
實體風險						
轉型風險						
政策法規風險	- 不斷強化的碳排放相關標準與法律法規，可能導致合規成本增加。 - 因應更嚴格的油煙排放及能源效益標準，現有廚房設備需提前升級或改造。	中等	中等	中低	中低	我們將系統性地評估並積極響應國家法律、法規，並適時調整我們的營運安排。
市場風險	顧客更傾向於選擇提供綠色餐飲選擇的餐廳，影響本集團的市場佔比和競爭力	中低	中等	中低	中低	以市場需求為導向，適時調整產品、提升市場競爭力。
技術風險	轉向清潔能源烹飪設備（如電磁爐）需資本投入。	中等	中等	低	低	在更新設備時優先考慮節能設備或低碳設備。

1. 時間範圍根據氣候相關實體與轉型風險可能對我們的營運造成影響的時段而定義：短期為1至3年，中期為3至5年，長期為5至10年。

關心環境



在應對復雜的氣候相關風險時，我們留意到這些挑戰所帶來的潛在機遇。通過採取積極主動方式，本集團不僅可以減輕氣候變化對我們業務的影響，還能夠抓緊市場對可持續實踐和產品的需求。我們已識別的氣候相關機遇及相應的應對措施如下：

氣候相關機遇類別	應對措施及帶來的潛在財務影響
資源效率機遇	透過投資節能型廚房設備、優化中央廚房至門店的物流配送流程，以及推行廚餘源頭減量措施，降低門店能源消耗、食材損耗及廢棄物處理成本，進而提升營運效率及財務韌性。
產品／服務機遇	透過開發低碳菜式以迎合消費者對綠色餐飲的偏好，並優化菜單結構以增加對氣候變遷較不敏感食材的應用比例，從而擴大客群基礎、穩定食材成本，並提升品牌差異化競爭力。
市場機遇	透過積極運用政府推動綠色消費的激勵措施及補貼計劃以降低設備升級的資本負擔，並配合低碳飲食市場趨勢適時調整產品組合，鞏固市場份額及吸引注重可持續發展的投資者。
韌性機遇	透過來源多元化的食材採購策略及發展本地與區域供應商，降低對單一產區或進口食材的依賴，並強化中央廚房及門店應對極端天氣的營運能力，提升供應鏈的可靠性及業務持續經營能力。

風險管理

我們高度重視應對氣候變化帶來的重大環境、法規和市場變化，並通過識別、評估、管理與披露四個步驟對氣候影響進行評估，建立相應的風險管理體系，以期提升本集團應對複雜氣候變化情景下的能力。

風險識別	收集利益相關者的反饋，研究分析氣候風險與機遇的趨勢及行業發展動向
風險評估	與管理層討論氣候風險類型、對我們的潛在影響及可能機遇
風險管理	針對已識別的風險及評估結果製定具體措施，持續監控與評估措施成效，並不斷優化風險管理機制
風險披露	依據《國際財務報告準則第S2號—氣候相關披露》在年度ESG報告中披露本集團應對氣候變化的行動

關心環境

指標與目標

本集團採用有針對性的衡量系統來評估與氣候相關的風險與機會。本集團知悉溫室氣體排放量及能源消耗為在氣候風險治理上具有重大意義及營運關鍵性的核心指標。本集團持續監測並揭露這些環境關鍵績效指標，每年匯報相關進度，以確保資訊透明及具備可比性。更多詳情請參閱「**關心環境**」章節下的「目標及行動」部分。

我們利用科學數據評估氣候舉措的成效，為未來策略調整提供堅實基礎，支持本集團的可持續發展。目前，本集團依賴內部數據及管理流程，制定及監測氣候相關目標，相關目標未經外部第三方驗證。於報告期間並未對既定目標作出任何修訂，而最新的國際氣候變化協議（包括因協議而導致任何司法權區落實協議內容）目前對本集團既定目標並無構成任何重大影響。於現階段，本集團並無計劃使用碳信用額進行碳抵消，且本集團將持續監測碳信用市場及政策動態，以便在適當情況下將有關工具用作長期實現碳中和目標的補充方式。

本集團知悉，將定量與定性分析結合會對氣候相關風險及機遇提供更全面的評估。然而，本集團無法以合理且具成本效益的方式，可靠地匯整有關該等氣候議題的各類跨行業指標，原因是各業務單位的相關業務數據零碎不齊，加上該等指標的業界公認量度方法仍存在高度不確定性。此外，本集團的氣候相關行動（例如維持穩健、抗禦力高的業務運作及監察新出現的氣候規例）已全面融入日常業務運作，並無任何單獨可識別的專項資金用以應對氣候相關風險及機遇，使本集團更加無法提供有關上述氣候舉措目前及預計造成的財務影響定量數據。

溫室氣體排放

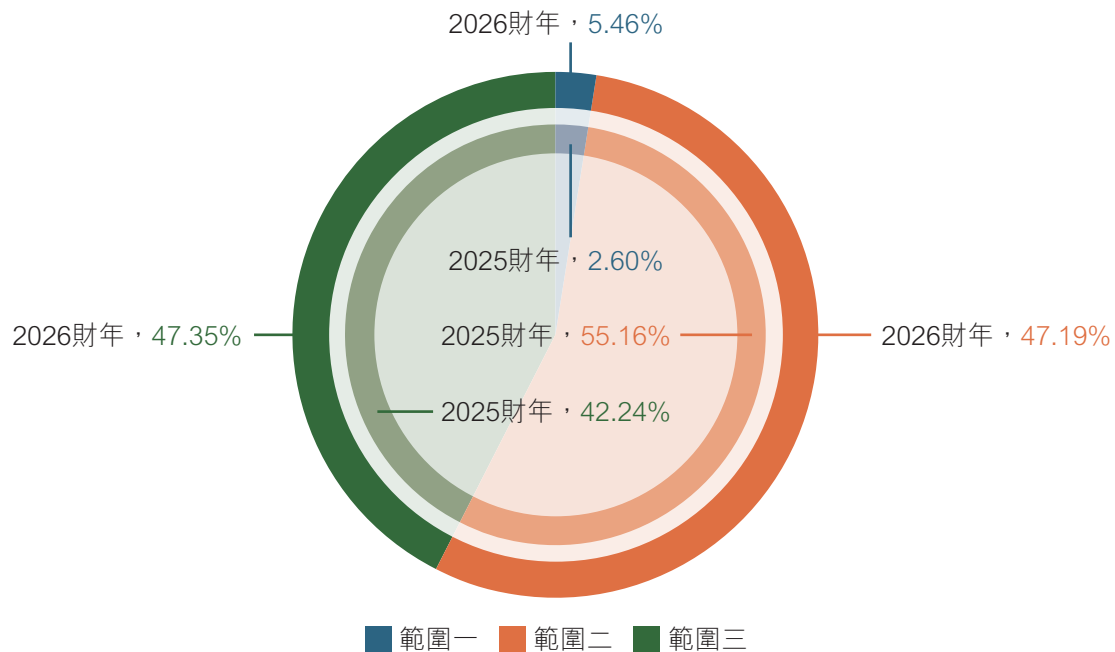
中國已對外宣佈其在2060年前實現碳中和的承諾，而香港則已承諾在2050年前達到碳中和。作為兩地的餐廳營運者，翠華致力貢獻於這些有意義的目標，緩解全球暖化，並為後代創造更美好的環境。

關心環境

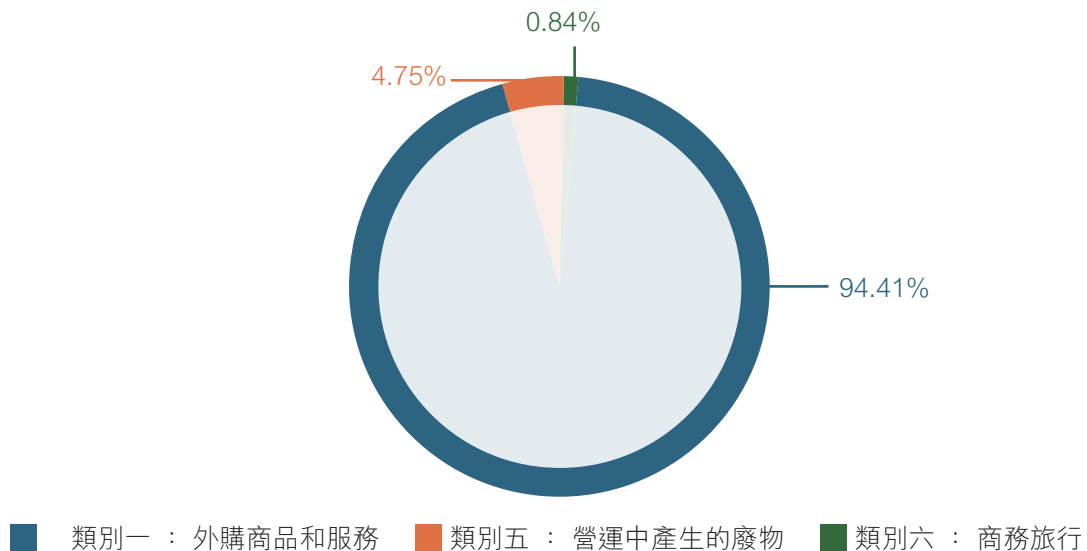


近年，本集團透過實施內部政策，監管高碳足跡的活動，致力將溫室氣體排放與其業務增長脫鉤。於2026財年，本集團的溫室氣體排放總量為44,156.71噸二氧化碳當量，密度為50.02噸二氧化碳當量／百萬港元。2026財年之溫室氣體的排放概況與往年相比，首次以範圍三（其他能源）溫室氣體排放為主要排放範圍，約佔溫室氣體排放總量的47.35%。由於利益相關者要求和期望減少溫室氣體排放，本集團中央廚房、辦公室和餐廳於報告期內均檢視了其排放源頭，以識別可減少碳排放的地方，採取相應行動。

2025財年和2026財年的溫室氣體排放概況



2026財年的範圍三排放概況



關心環境

本集團得悉減少碳足跡的同時維持產品和服務質量的重要性，因此已採取以下行動，減少其營運的溫室氣體排放：

優先考慮節能電器。例如，在翠華的中央廚房、辦公室和餐廳採用LED燈取代高耗能的傳統燈。

在中央廚房和餐廳安裝照明控制系統，促進按區域供電。照明可根據需要調節，以避免無人區域的電力浪費。

評估車隊中貨車和客貨車的排放表現，並淘汰不符合歐盟四期排放標準的車輛。

安裝配備變頻器和自動調壓系統的設備，以透過保持設備處於最佳狀態，提高能源效率。

作為一家涵蓋中央廚房生產、冷鏈物流配送及多品牌門店營運的餐飲集團，翠華的價值鏈與上游食材供應商、物流合作夥伴、門店服務團隊及終端消費者緊密相連。因此，範圍三排放預期佔本集團溫室氣體排放總量的主要部分，反映我們對外部商品、服務及物流的依賴。

根據我們的營運特點，範圍三排放主要產生於上下游供應鏈活動，包括但不限於：

- 採購的商品與服務(類別1)
- 上下游運輸與配送(類別4)
- 營運產生的廢棄物(類別5)
- 商務差旅(類別6)
- 下游運輸與配送(類別9)

我們正積極建立與完善範圍三排放的數據收集機制，我們亦將逐步擴大數據收集範圍至上游運輸與配送(類別4)及下游運輸與配送(類別9)等相關類別。各類別的排放結果將在數據齊備及方法論確定後予以披露，以確保未來報告能全面反映價值鏈的氣候變化相關影響。

資本運用

於報告期間，本集團並未識別出任何用於氣候相關風險和機遇的資本開支、融資或投資的金額。

薪酬

本集團並未將氣候相關考慮因素納入薪酬政策。本集團現行的薪酬架構並不包含基於環境表現指標(例如減排目標或碳定價)對員工薪金直接作出激勵或調整的機制。該等因素被視為整體營運策略的一部分，而非薪酬政策的考量因素。

內部碳定價

本集團目前並未在業務營運或投資決策中應用內部碳定價。鑒於本集團的業務性質及目前的排放規模，本集團確定，在現階段採用內部碳定價並非推動減排的重要或必要工具。本集團將於未來期間因應監管框架變化和集團氣候策略發展，持續評估內部碳定價是否合適。

附錄一 績效表



表1. 2026財年本集團按年齡組別、性別、僱傭類型、職位和地理位置劃分的僱員人數¹

按年齡組別								
僱員人數	≤19	20-29	30-39	40-49	50-59	≥60	總數	
	84	469	561	395	310	122	1,941	
按性別								
僱員人數	男性			女性			總數	
	991			950			1,941	
按僱傭類型								
僱員人數	全職			兼職			總數	
	1,456			485			1,941	
按職位								
僱員人數	一般僱員		高級員工、經理及高級經理		董事及管理層		總數	
	1,392		47		502		1,941	
按地理位置								
僱員人數	中國內地		香港		澳門		新加坡	總數
	819		777		284		61	1,941

1. 僱員人數數據乃根據本集團與其僱員之間訂立的僱傭合約，從本集團的人力資源部門獲得。此數據涵蓋根據當地有關法律與本集團有直接僱傭關係的僱員以及其工作和／或工作場所受本集團控制的僱員。上述數據包括報告範圍內的全職和兼職僱員。上述報告僱傭數據所採用的方法乃基於聯交所發佈的《如何編備環境、社會及管治報告—附錄三：社會關鍵績效指標匯報指引》。

附錄一 績效表

表2. 2026財年按年齡組別、性別及地理位置劃分的僱員流失率¹

按年齡組別							
	≤19	20-29	30-39	40-49	50-59	≥60	總數
離職僱員人數	118	467	242	192	205	128	1,352
僱員流失率	140.48%	99.57%	43.14%	48.61%	66.13%	104.92%	69.65%
按性別							
	男性			女性			總數
離職僱員人數	573			779			1,352
僱員流失率	57.82%			82.00%			69.65%
按地理位置							
	中國內地	香港	澳門	新加坡		總數	
離職僱員人數	492	757	80	23		1,352	
僱員流失率	60.07%	97.43%	28.17%	37.70%		69.65%	

2. 僱員人數流失數據乃根據本集團與其僱員之間訂立的僱傭合約，從本集團的人力資源部門獲得。流失率乃透過2026財年內僱員離職人數除以截至2026財年末的僱員人數計算得出。上述數據僅包括報告範圍內的營運情況。上述報告僱員流失數據所採用的方法乃基於聯交所發佈的《如何編備環境、社會及管治報告—附錄三：社會關鍵績效指標匯報指引》。

附錄一 績效表



表3. 2026財年本集團按性別和職位劃分的受訓僱員人數和百分比¹

總受訓僱員人數	1,941
截至2026財年年末的僱員總數	1,941
受訓僱員百分比	100%

單位：僱員人數	職位			
性別	一般僱員	高級員工、 經理及高級經理	董事及管理層	總數
男性	608	265	37	910
受訓僱員百分比	67%	29%	4%	100%
女性	784	237	10	1,031
受訓僱員百分比	76%	23%	1%	100%
總數	1,392	502	47	1,941
受訓僱員百分比	72%	26%	2%	100%

1. 培訓數據從本集團的人力資源部門獲得。培訓是指本集團僱員於2026財年參加的職業培訓。上述數據包括全職和兼職僱員及僅包括報告範圍內的集團業務。上述報告受訓僱員總人數和百分比數據所採用的方法乃基於聯交所發佈的《如何編備環境、社會及管治報告—附錄三：社會關鍵績效指標匯報指引》。

附錄－績效表

表4. 2026財年本集團按性別和職位劃分的僱員受訓時數¹

單位：受訓時數		總受訓時數	平均受訓時數
性別	男性	19,321.50	19.50
	女性	16,451.50	17.32
	總數	35,773.00	18.43
職位劃分	一般僱員	25,887.50	18.60
	高級員工、經理及高級經理	9,604.50	19.13
	董事及管理層	281.00	5.98
	總數	35,773.00	18.43

1. 培訓數據從本集團的人力資源部門獲得。上述數據包括全職和兼職僱員及僅包括報告範圍內的本集團業務。上述報告僱員受訓時數數據所採用的方法乃基於聯交所發佈的《如何編備環境、社會及管治報告－附錄三：社會關鍵績效指標匯報指引》。

附錄一 績效表



表5.本集團2025財年和2026財年的總排放分類^{1,2}

排放總類	KPI	單位	2026財年		2025財年	密度變化
			總量	密度 ³ (單位／百萬港元)	密度 ⁴ (單位／百萬港元)	
空氣污染物 排放 ⁵	SO _x	千克	1.37	1.55×10^{-3}	1.63×10^{-3}	↓
	NO _x	千克	425.41	0.48	0.61	↓
	PM	千克	22.21	0.03	0.04	↓
溫室氣體 排放	範圍一 (直接)溫室 氣體排放 ⁶	噸二氧化 碳當量	2,412.78	2.73	1.17	↑
	範圍二 (能源間接) 溫室氣體 排放 ⁷	噸二氧化 碳當量	20,835.76	23.60	24.74	↓
	範圍三 (其他間接) 溫室氣體 排放 ⁸	噸二氧化 碳當量	20,908.17	23.68 ⁹	18.94	↑
	總溫室氣 體排放 (範圍一、 二、三)	噸二氧化 碳當量	44,156.71	50.02⁹	44.84	↑
無害廢棄物	廚餘	噸	1,423.56	1.61	1.77	↓
	固體廢物 ¹⁰	噸	834.73	0.95	1.05	↓
	廢水 ¹¹	立方米	308,329.30	349.25	390.10	↓

1. 上述溫室氣體排放報告採用的方法基於以下指引，當中包括但不限於由聯交所發佈的《如何編備環境、社會及管治報告——附錄二：環境關鍵績效指標匯報指引》、《溫室氣體議定書：企業核算與報告準則》和《2006年IPCC國家溫室氣體清單指南目錄》；以及
2. 環境數據披露包括香港、中國內地、澳門和新加坡的辦公室、餐廳和中央廚房的營運；
3. 2026財年的密度分別按本集團的空氣污染物、溫室氣體和其他排放物的數量除以2026財年本集團的收益，即約882.84百萬港元計算。如已提供的總數與所列數字之總和出現差異，乃由調整為整數所致；
4. 2025財年的密度摘錄自本集團2025財年環境、社會及管治報告；
5. 本集團的空氣污染物排放包括但不限於機動車輛的燃料消耗以及食物加工過程消耗的煤氣、液化天然氣和天然氣所產生的空氣污染物；
6. 本集團範圍一(直接)溫室氣體排放僅包括機動車輛、餐廳和中央廚房營運的液體和氣體燃料消耗所產生的排放；
7. 本集團範圍二(能源間接)溫室氣體排放僅包括電力和煤氣消耗所產生的排放；
8. 本集團範圍三(其他間接)溫室氣體排放包括棄置於堆填區之廢紙、政府部門處理淡水和污水所用電力以及商務航空差旅所產生的排放；
9. 2026財年，本集團進一步完善溫室氣體範圍三排放的數據收集體系與計算方式，故相應的溫室氣體排放量有所上升，溫室氣體排放密度也相應上升；
10. 固體廢物包括來自所有餐廳和中央廚房的商業廢物。翠華認為就固體廢物管理而言，辦公室的廢物較前述營運單位相對不重要，因此辦公室的廢物不包括在內；
11. 本集團產生的廢水總量主要基於直接測量以及對難以準確記錄廢水量的區域進行合理估算，假設70%至90%的淡水消耗將進入污水系統。同時，由於翠華辦公室的廢水主要由物業管理處理，因此，翠華於2026財年的廢水量不涵蓋所有辦公室。

附錄一 績效表

表6. 2026財年和2025財年資源消耗總量^{1,2}

資源消耗	KPI	單位	2026財年		2025財年	密度變化
			總量	密度 ³ (單位／ 百萬港元)	密度 ⁴ (單位／ 百萬港元)	
能源	電力	兆瓦時	28,641.13	32.44	33.50	↓
	天然氣	立方米	16,789.00	19.02 ⁵	71.43	↓
	煤氣	度	763,808.61	865.17 ⁶	725.96	↑
	液化天然氣	千克	89,641.00	101.54	93.61	↑
	汽油	升	14,864.39	16.84	15.42	↑
	柴油	升	20,617.79	23.35	30.07	↓
	總計 ²	兆瓦時	40,510.99	45.89	45.70	↑
水	耗水量	立方米	440,457.63	498.91	557.29	↓
紙	耗紙量	千克	80,395.01	91.06	124.26	↓
包裝材料	塑料	噸	534.00	0.60	0.66	↓
	紙	噸	80.40	0.09	0.12	↓

1. 環境數據披露包括香港、中國內地、澳門和新加坡的辦公室、餐廳和中央廚房的營運；
2. 總能源消耗量是根據聯交所發佈的《如何編製環境、社會及管治報告—附錄二：環境關鍵績效指標匯報指引》和國際能源署發佈的《能源統計手冊》中所述的換算系數計算得出；
3. 2026財年的密度按本集團於2026財年的資源耗用量除以本集團於2026財年的收益，即約882.84百萬港元計算；
4. 2025財年的密度乃摘錄自本集團2025財年環境、社會及管治報告；
5. 2026財年，中國內地關閉了四家門店，且大部分門店已改為使用電氣爐灶，故相應的減少天然氣在烹飪和食品加工過程中的使用；
6. 2026財年，本集團於新加坡新增一間門店，故相應的煤氣使用量增加。

報告披露索引



ESG指標	GRI標準與披露*	章節
A.環境		
一般披露	關心環境	GRI 2-27, GRI 3-3 (c), GRI 305, GRI 306
關鍵績效指標A1.1	附錄	GRI 305-1, 305-2, 305-3, 305-6, 305-7
關鍵績效指標A1.3	關心環境	GRI 306-3 (a)
關鍵績效指標A1.4	附錄	GRI 306-3 (a)
關鍵績效指標A1.5	關心環境	GRI 3-3 (c, d), GRI 305-5
關鍵績效指標A1.6	關心環境	GRI 3-3 (c, d), GRI 306-4, 306-5
一般披露	關心環境	GRI 3-3 (c)
關鍵績效指標A2.1	附錄	GRI 302-1, 302-3
關鍵績效指標A2.2	附錄	GRI 303-5
關鍵績效指標A2.3	關心環境	GRI 3-3 (c, d), GRI 302-4, 302-5
關鍵績效指標A2.4	關心環境	GRI 3-3 (c, d), GRI 303-1
關鍵績效指標A2.5	附錄	GRI 301-1
一般披露	關心環境	GRI 3-3 (c)
關鍵績效指標A3.1	關心環境	GRI 3-3 (c, d), GRI 303-1, GRI 304-2, GRI 306-1, 306-2
B.社會		
僱傭及勞工常規		
一般披露	關心僱員	GRI 2-27, GRI 3-3 (c)
關鍵績效指標B1.1	附錄	GRI 2-7 (a, c), GRI 405-1 (b)
關鍵績效指標B1.2	附錄	GRI 401-1 (b)
一般披露	關心僱員	GRI 2-27, GRI 3-3 (c), GRI 403-1
關鍵績效指標B2.1	關心僱員	GRI 403-9, 403-10
關鍵績效指標B2.2	關心僱員	不適用
關鍵績效指標B2.3	關心僱員	GRI 3-3 (c, d), GRI 403-1, 403-3, 403-5, 403-7
一般披露	關心僱員	GRI 3-3 (c), GRI 404-2 (a)
關鍵績效指標B3.1	附錄	不適用
關鍵績效指標B3.2	附錄	GRI 404-1
一般披露	關心僱員	GRI 2-27, GRI 3-3 (c)
關鍵績效指標B4.1	關心僱員	GRI 3-3 (c), GRI 408-1 (c), GRI 409-1 (b)
關鍵績效指標B4.2	關心僱員	GRI 3-3 (c, d), GRI 408-1 (c), GRI 409-1 (b)

報告披露索引

ESG指標	GRI標準與披露*	章節
營運慣例		
一般披露	關心供應商	GRI 3-3 (c)
關鍵績效指標B5.1	關心供應商	GRI 2-6 (b-ii)
關鍵績效指標B5.2	關心供應商	GRI 2-6 (b-ii), GRI 3-3 (c, d), GRI 303-1(c), GRI 308-1, 308-2, GRI 414-1, 414-2
關鍵績效指標B5.3	關心供應商	GRI 2-6 (b-ii), GRI 3-3 (c, d), GRI 303-1(c), GRI 308-1, 308-2, GRI 414-1, 414-2
關鍵績效指標B5.4	關心供應商	GRI 3-3 (c, d)
一般披露	關心顧客	GRI 2-27, GRI 3-3 (c), GRI 417-2, 417-3, GRI 418-1
關鍵績效指標B6.1	關心顧客	不適用
關鍵績效指標B6.2	關心顧客	GRI 2-29, GRI 3-3 (c, d), GRI 418-1
關鍵績效指標B6.3	關心顧客	不適用
關鍵績效指標B6.4	關心顧客	不適用
關鍵績效指標B6.5	關心顧客	GRI 3-3 (c)
一般披露	關心僱員	GRI 2-27, GRI 3-3 (c), GRI 205-3
關鍵績效指標B7.1	關心僱員	GRI 205-3
關鍵績效指標B7.2	關心僱員	GRI 2-26, GRI 3-3 (c), GRI 205
關鍵績效指標B7.3	關心僱員	GRI 205-2
社區		
一般披露	關心社區	GRI 3-3 (c)
關鍵績效指標B8.1	關心社區	GRI 203-1 (a)
關鍵績效指標B8.2	關心社區	GRI 201-1(a-ii)

報告披露索引



ESG指標	GRI標準與披露*	章節
D部分：氣候相關披露		
19(a)-(b)	關心環境：氣候變化－治理	GRI 201-2 (a-i, ii, iii, iv)
20(a)-(d)	關心環境：氣候變化－策略	GRI 305-1(a), GRI 305-2 (a), GRI 305-3 (a), GRI 305-4 (a, b, c), GRI 305-7 (a-i, ii, vi)
21(a)-(b)		
22(a)-(b)		
23		
24(a)-(b)		
25(a)-(b)		
26(a)-(b)		
27(a)-(c)	關心環境：氣候變化－風險管理	
28(a)-(c)	關心環境：氣候變化－指標與目標	
29(a)-(d)		
30		
31		
32		
33		
34(a)-(b)		
35		
36		
37(a)-(h)		
38(a)-(d)		
39		
40(a)-(c)		
40(d)		
40(e)		
41		

* 香港聯交所環境、社會及管治報告守則各方面有關的GRI標準及披露之間的聯繫乃參考《連結GRI標準及香港聯交所環境、社會及管治報告指引》綜合列表（2020年7月更新），並根據GRI通用標準2021修訂。