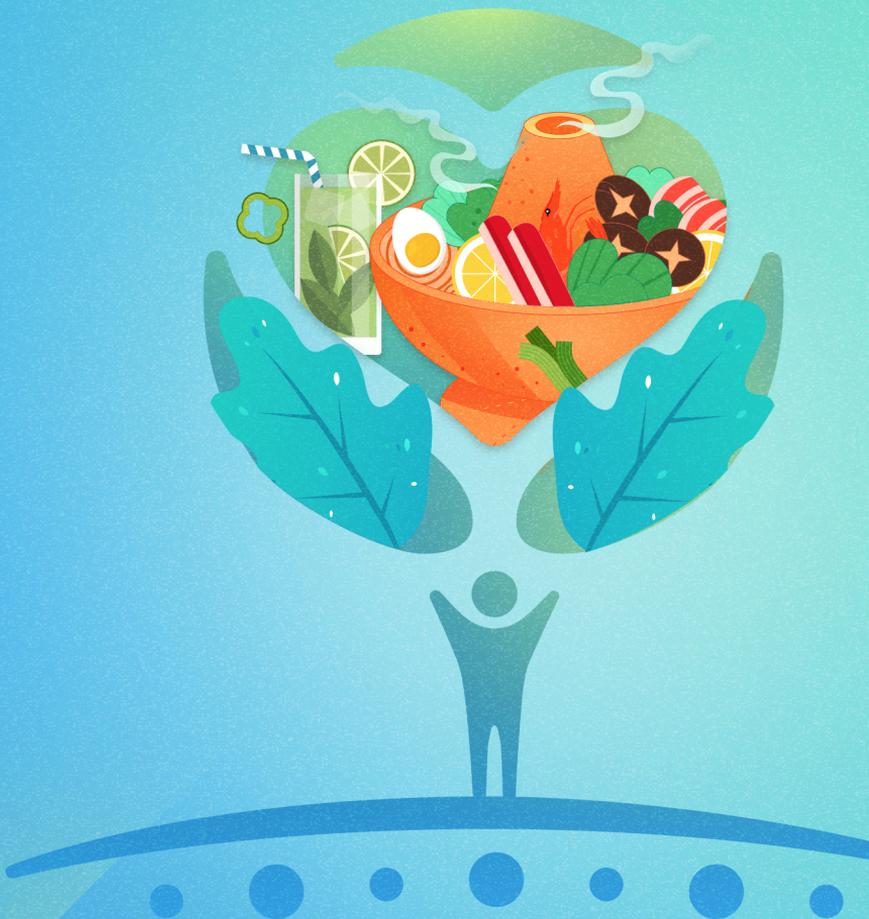


社会创新与商业向善

中国企业商业向善倡议 —— 餐饮行业



民以食为天。餐饮行业牵动着亿万国民的饮食安全和营养健康，也连接着乡村振兴和农业发展，是重大的民生工程。餐饮行业本身还是劳动密集型产业，对吸纳劳动力，特别是农村剩余劳动力发挥了积极贡献，并推动了新型服务业（如外卖）和物流的发展。

因此，餐饮行业履行社会责任，响应商业向善倡议，对于促进社会和谐，推动行业可持续发展有着重大意义，亦有助于餐饮企业加强品牌建设，实现餐饮企业社会价值和经济价值的共同提升。

基于此，长江商学院联合中国餐饮行业的先行者，以及监管机构、行业组织，率先发起“**中国餐饮行业商业向善倡议**”。该倡议是长江商学院“**中国企业商业向善倡议**”系列之一。我们希望与行业内志同道合的伙伴一起，通过公布各自在企业运营中的商业向善行动，尤其是那些超越行业平均标准的努力，传播商业向善理念，共同构筑良好行业发展环境。

一、什么是商业向善？

“商业向善”指企业发掘其核心业务中的社会价值；并将其呈现在企业战略、业务发展以及资源配置中；从而让企业**通过创造社会价值，更好地实现商业价值**，真正做到可持续发展，成为社会进步的重要力量。

与传统的公益、慈善不同，“商业向善”理念面向企业家，希望让企业家通过商业的力量解决社会问题，实现**因义而利**。

二、中国餐饮行业商业向善倡议内容

为引导和规范餐饮企业更好的践行商业向善，长江商学院基于对现有国际主流可持续发展标准以及国内外头部餐饮企业聚焦的议题研究，组织了一系列行业商业向善的研讨沙龙。在多方的积极讨论和努力下，最终形成了餐饮行业六大向善议题，如下（各项议题的详细内容请参考附录二）：

1. 食品安全 - 确保食品安全，坚守餐饮企业的立足之本
2. 供应链管理 - 关注供应链的协同发展，推动产业链共同履行社会责任
3. 员工的发展与福利 - 重视人才培养，为员工提供实现价值的平台
4. 优质的产品与服务 - 努力为顾客提供优质的产品与服务
5. 环境改善 - 节能减排，减少浪费，持续改善环境
6. 其他维度（可选项）

三、餐饮企业商业向善行动披露建议

诚挚邀请您加入我们，成为餐饮行业商业向善倡议的一员，从倡议的这几项议题来公布自己做了哪些旨在超越行业平均水平的努力。

- 如果您的企业已经发布过年度可持续发展/环境、社会与治理/社会责任报告，可将该倡议的议题作为参考披露标准之一来呈现企业实践，并在报告正文后展示议题索引，详见附录一《餐饮行业商业向善倡议索引》。
- 如果您的企业未发布过上述报告，可参考附录二《餐饮行业践行商业向善报告》参考提纲来组织披露内容。

如果您想要加入餐饮行业商业向善倡议，或是已经参考该倡议发布相关报告，或者需要任何帮助，请联系我们：xli@ckgsb.edu.cn。未来，我们将会打造商业向善知识库，展示企业的商业向善实践，激励鼓舞更多同行企业。让我们携手一起推动中国餐饮行业的可持续发展！

餐饮行业商业向善倡议索引

XX公司是长江商学院“中国餐饮行业商业向善倡议”的首批发起伙伴之一。我们希望与行业内志同道合的伙伴一起，通过公布各自在企业运营中的商业向善实践，包括超越行业平均标准的努力，宣导商业价值与社会价值的有机融合，构筑良好的行业发展环境。为此，我们共同签署了“餐饮行业商业向善倡议”，承诺在以下六个维度向公众展示我们的努力：**食品安全；供应链管理；员工的发展与福利；优质的产品与服务；环境改善以及我们其他与时俱进的努力。**

在本索引中，您将看到本年度环境、社会与治理（ESG）报告中的内容如何与商业向善倡议对应。如果您对其中某一倡议及我们所做的努力尤为关注，也可以借助本索引迅速在报告中定位到详细资讯。

这是XX公司加入长江商学院“餐饮行业商业向善倡议”发布的第X年。我们欢迎更多的伙伴们能加入我们的队伍，在商业向善的道路上携手前行。

披露议题/披露项	行动概述	章节索引	页码索引
核心议题			
1.食品安全 – 确保食品安全，坚守餐饮企业的立足之本			
1) 建立、完善食品安全检测标准体系		如产品责任	p.xx
2) 建立溯源机制，保证食材来源			p.xx
3) 披露食品安全监管相关信息			p.xx
4) 其他：新技术、新手段的使用，以及超越现有标准的做法			p.xx
2.供应链管理 – 关注供应链的协同发展，推动产业链上下游共同履行社会责任			
1) 创新采购模式，提高产品品质			p.xx
2) 推动公平贸易，阳光诚信采购		如公司治理	p.xx
3) 用ESG标准审核供应商，推动供应链履责		供应链管理	p.xx
4) 其他：新技术、新手段的使用，以及超越现有标准的做法			p.xx
3.员工的发展与福利 – 重视人才培养，为员工提供实现价值的平台			
1) 以人为本的员工关怀		如员工为本	p.xx
2) 通过制度创新，为员工和合作伙伴提供更好的发展平台			p.xx
3) 多元化与平等雇佣，融合用工			p.xx
4) 其他：新制度的使用，以及超越现有标准的做法			p.xx

餐饮行业商业向善倡议索引

4. 优质的产品与服务 – 努力为顾客提供优质的产品与服务			
1) 通过创新，为顾客提供美味、营养均衡的食品		如产品责任	p.xx
2) 通过人性化设计，提升客户体验		供应链管理	p.xx
3) 对个人隐私的保护			p.xx
4) 其他：新技术或新手段的使用，以及超越现有标准的做法			p.xx
5. 环境改善 – 节能减排，减少浪费，持续改善环境			
1) 通过创新，提升水、电、能源的使用效率，节能减排		如环境保护	p.xx
2) 通过技术创新和流程改进，减少食物浪费			p.xx
3) 在门店设计、装修、产品包装等方面凸显环保理念			p.xx
4) 其他：新技术或新手段的使用，以及超越现有标准的做法			p.xx
6. 其他维度（可选项）			
1) 披露项一			p.xx
2) 披露项二			p.xx

示例：九毛九国际控股“2021年度环境、社会及管治报告”之“参照标准”和“餐饮行业商业向善倡议索引”

◇ REFERENCE STANDARDS

This Report is prepared mainly with reference to the *Environmental, Social and Governance Reporting Guide* (the ESG Guide) under Appendix 27 to the *Rules Governing the Listing of Securities on The Stock Exchange of Hong Kong Limited*, and is reported in accordance with the principles of materiality, quantitative, balance and consistency included in the *Guide*. Besides, the Report is also made reference to the *Initiative for Business for Good in the Catering Industry* promulgated by the Cheung Kong Graduate School of Business. The *Initiative* mainly starts from five dimensions, including food safety, supply chain management, employee development and welfare, and high-quality products and services, environmental improvement, etc. The content index of the *Guide* and *Initiative* are included in the Appendix of this Report

◇ 參考標準

本報告主要參照香港聯合交易所有限公司頒佈的《香港聯合交易所有限公司證券上市規則》附錄二十七《環境、社會及管治報告指引》(ESG指引)進行編製，並根據《指引》中重要性、量化性、平衡性及一致性原則進行匯報。同時，報告亦參考由長江商學院頒佈的《餐飲行業商業向善倡議》進行編製，有關《倡議》內容主要從五個維度出發，包括食品安全、供應鏈管理、員工發展與福利、優質產品與服務、環境改善等等。《指引》與《倡議》的內容索引載於本報告附錄。

餐饮行业商业向善倡议索引

This is the first year that Jiumaojiu International Holdings Limited, has joined the Cheung Kong Graduate School of Business's "Initiatives for Business for Good in the Catering Industry". We welcome more partners to join our team and move forward hand in hand on the road of business for good.

這是九毛九国际控股有限公司加入長江商學院「餐飲行業商業向善倡議」發佈的第1年。我們歡迎更多的夥伴們能加入我們的隊伍，在商業向善的道路上攜手前行。

Disclosure issues/ Disclosure items 披露議題 / 披露項	Action overview 行動概述	Chapter index 章節索引	Page index 頁碼索引
Core issues 核心議題			
1. Food Safety – Food safety is the foundation of catering enterprises. 1. 食品安全 – 食品安全是餐飲企業的立足之本。			
Establish and improve the food safety inspection standard system 建立、完善食品安全檢測標準體系	Improved our internal food safety and quality standards with reference to ISO22000 system of food safety management, and implemented safety management on food production, processing, preparation, transport or sales according to Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP system). 參照ISO22000食品安全管理體系，改進內部食品安全及質量標準，並按照危害分析與關鍵控制點(HACCP體系)落實食品生產、加工、製作、運輸或銷售等過程中的安全管理。	Product Responsibilities 產品責任	p.108 - p.117
Establish a traceability mechanism to ensure the provenance of ingredients 建立溯源機制，保證食材出處	Establish fish breeding bases for self supply, and an information-based traceability mechanism to ensure the quality and safety of ingredients. 建立魚類養殖基地，自供自給，並透過建立信息化的溯源機制，絕對保證食材的美味與安全。	Supply Chain Management 供應鏈管理	p.99 - p.102

《餐饮行业践行商业向善报告》参考提纲

（一）报告说明（这部分放在头尾皆可）

- 1.报告时间范围、发布周期（年度）、报告组织范围（母公司、关联企业）
- 2.编制依据：参考长江商学院发起的《中国餐饮行业商业向善倡议》
- 3.报告获取和分享（邮箱、网站、公众号）

（二）企业一般披露

1.企业简介：

企业名称

主营业务（包括品牌、产品、服务、地理分布等）

组织规模（包括雇佣人数等）

组织架构

成员资格（如XXX行业协会）

2.企业大事记/重要外部认可（可选）

如跻身“亚洲xx行业500强”、入选“中国最具价值品牌排行榜”

企业xx项目荣获国务院扶贫办“企业扶贫优秀案例奖”

企业xx项目荣获202x年联合国妇女署“赋权予妇女原则”奖项

3.高管致辞：

企业可持续发展战略与目标，创立餐饮品牌的初心，对商业向善的理解

（三）商业向善实践

1. 议题一：食品安全

议题说明：

食品安全是餐饮企业的立足之本。对餐饮经营者来说，做好食品安全管理，依据国家食品安全标准来经营，既是《食品安全法》的要求，也是企业对社会和消费者担负的基本责任。

建议内容：

- 1) 建立、完善食品安全检测标准体系
- 2) 建立溯源机制，保证食材来源
- 3) 披露食品安全监管相关信息
- 4) 其他：保证食品安全的新技术或新手段，以及超越现有标准的做法

关键绩效数据（自愿披露）：

- 1) 对餐厅主要产品进行了xx次质量评估
- 2) 门店接受食品安全检查次数，门店餐具抽检次数

《餐饮行业践行商业向善报告》参考提纲

2. 议题二：供应链管理

议题说明：

餐饮企业需要确保供应链上的食品安全，采购优质的食材，并确保食材的稳定供给和质量水准。此外，餐饮企业应重视供应链的协同发展，推动产业链上下游履行社会责任。遵循公开、公平、公正的责任采购原则，按照质量、环保标准筛选供应商，致力于防止和减轻供应链中的负面环境影响。

建议内容：

- 1) 创新采购模式，提高产品品质
- 2) 推动公平贸易，阳光诚信采购
- 3) 用ESG标准审核供应商，推动供应链履责
- 4) 其他：供应链上的新技术或新手段，以及超越现有标准的做法

关键绩效数据（自愿披露）：

- 1) 向本土供应商采购支出的比例（适用外资品牌）
- 2) 对供应商进行了xx次食品安全和质量审核
- 3) 关键供应商企业社会责任审核比例

3. 议题三：员工的发展与福利

议题说明：

餐饮业是劳动密集型行业，人才培养至关重要。按《劳动法》相关规定，企业需要尊重和保护员工的各项合法权益，包括薪酬与福利、员工的健康与安全等。同时，“体面工作和经济增长”也是联合国17项可持续发展目标之一。当前，人才培养和文化建设已经上升到培养企业核心竞争力的高度。

建议内容：

- 1) 以人为本的员工关怀
- 2) 通过制度创新，为员工和合作伙伴提供更好的发展平台
- 3) 多元化与平等雇佣，融合用工
- 4) 其他：新技术、新手段的使用，以及超越现有标准的做法

关键绩效数据（自愿披露）：

- 1) 男性与女性员工月工资中位数/平均数差异
- 2) 融合用工餐厅数量、涉及城市、雇佣残障员工数量
- 3) 全职员工人均培训时长和培训投入
- 4) 餐厅员工健康证覆盖率

4. 议题四：优质的产品与服务

议题说明：

品质是品牌的生命线。卓越的企业都坚持以消费者为中心，顺应消费升级趋势，为消费者提供优质的产品，丰富品类结构，同时创新服务模式，致力于提高产品的可及度，以及保护消费者个人信息安全。

《餐饮行业践行商业向善报告》参考提纲

建议内容：

- 1) 通过创新，为顾客提供美味、营养均衡的食品
- 2) 通过人性化设计，提升客户体验
- 3) 对个人隐私的保护
- 4) 其他：新技术或新手段的使用，以及超越现有标准的做法

关键绩效数据（自愿披露）：

- 1) 菜品投诉次数
- 2) 门店服务投诉次数
- 3) 门店环境投诉次数

5. 议题五：环境改善

议题说明：

随着社会经济的发展，气候变化、森林破坏、环境污染等问题也日趋严峻，环境保护已成为企业义不容辞的责任。近年，国家不断提高环保标准，对能源管理、水资源消耗、垃圾分类、资源回收利用、排放物管理和污染治理等方面均做出严格的规定。中国政府还承诺力争于2030年前达到二氧化碳排放峰值，争取在2060年前实现碳中和。

具备社会责任感的企业应当始终践行环保责任，就环境保护、气候变化和识别供应商环境影响等议题开展更加积极的行动，打造绿色企业，守护地球和绿水青山。

建议内容：

- 1) 通过创新，提升水、电、能源的使用效率，节能减排
- 2) 通过技术创新和流程改进，减少食物浪费
- 3) 在门店设计、装修、产品包装等方面凸显环保理念
- 4) 其他：新技术或新手段的使用，以及超越现有标准的做法

关键绩效数据（自愿披露）：

- 1) 门店平均用电量、用水量
- 2) 温室气体排放量
- 3) 减少纸质包装及塑料包装量

6. 议题六：其他维度（欢迎补充）

议题说明：

建议内容：

关键绩效数据（自愿披露）：

（四）内容索引或者其他相关说明

