



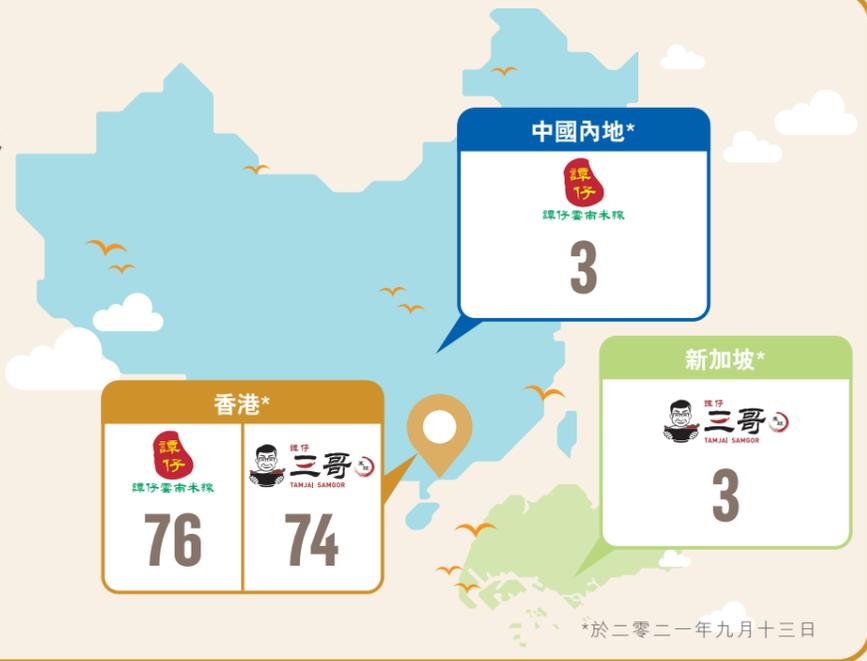
# Tam Jai International Co. Limited 譚仔國際有限公司

(於香港註冊成立的有限公司)  
股份代號：2217

環境、社會及  
管治報告摘要  
2021

## 譚仔國際有限公司

(「譚仔國際」或「本公司」)及其附屬公司(統稱「本集團」或「我們」)是在香港、中國內地和新加坡經營「譚仔雲南米線」(「譚仔」)及「譚仔三哥米線」(「三哥」)品牌快速休閒連鎖餐廳的領先及知名連鎖餐廳營運商。



## 2019

榮獲香港品牌發展局頒授「香港服務品牌」



「三哥」連續五年獲香港中小型企業聯合會頒發「香港星級品牌大獎 - 企業獎」及香港零售管理協會頒發「2019年傑出服務獎 - 十大傑出服務零售品牌」



## 2021

於中國內地開設第一間「譚仔」餐廳



「譚仔」於《Marketing Magazine》主辦的MARKies Awards 2021上獲頒「全場總冠軍」、五項金獎、兩項銀獎及一項銅獎

於2021年獲香港提升快樂指數基金頒發「開心企業」、及獲香港社會服務聯會頒發「商界展關懷」



HAPPY 開心企業 COMPANY 2021

商界展關懷 caringcompany 2020/21

## 重要業務里程

### 1996

第一間「譚仔」餐廳於香港開設



### 2011-2013

「三哥」餐廳連續三年獲米芝蓮指南認可為「車胎人美食推介」餐廳



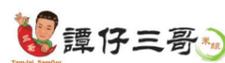
### 2018

東利多香港收購「譚仔」與「三哥」

TORIDOLL→

### 2008

第一間「三哥」餐廳於香港開設



### 2015

首次獲香港中小型企業聯合會頒發「香港星級品牌大獎 - 企業獎」



### 2017

以「譚仔」及「三哥」品牌於香港經營超過100間餐廳

### 2020

完成整合「譚仔」及「三哥」品牌的中央廚房及開始於香港為該兩個品牌經營新整合中央廚房，從而優化我們的營運流程及將可持續價值最大化



於新加坡開設第一間「三哥」餐廳



譚仔及三哥於2020年分別獲僱員再培訓局頒發「人才企業獎」，以及獲神秘顧客服務協會頒發「微笑企業5+大獎」



# 董事會的話



## 各位譚仔國際合作夥伴、顧客與持份者：

這是一個需要付諸行動的時候。在籌備關於我們的環境影響、企業社會責任和可持續發展承諾的首份年度報告過程中，我們了解到擁護和追求可持續化商業模式的重要性和迫切性，不僅能滿足持份者們對我們將環境、社會及管治納入議程的期望，更能幫助世界避免進一步衰退。

### 回饋社會

譚仔國際關心環境與可持續發展，並致力幫助有需要的人。我們秉承「取諸社會、用諸社會」的宗旨，積極地為社區服務。如去年前所未見的新冠疫情肆虐全球，對各地人們的生活造成嚴重影響，在此期間我們採取了積極的行動，我們為本地社區提供各種形式的支援，並特別關顧長者、低收入家庭和殘疾人士等弱勢群體。我們亦通過派發食物、捐贈消毒用品以及派發免費上網電話卡，向不同社區群體及人士提供援助。

譚仔國際以作為一家充滿愛心的企業而深感自豪。在疫情期間，我們秉承關愛他人的企業精神，幫助弱勢群體。

### 可持續發展目標

可持續發展是一個重大議題，並涉及廣泛的領域，需要地球上每個人的行動與合作。為此，我們在進行決策並採取行動時，不但以我們的宗旨為導向，更結合了聯合國的可持續發展目標（「SDG」）。可持續發展目標是持份者合作共創美好未來的藍圖。我們遵循可持續發展目標企業行動指南內的框架，以關於可持續發展目標的綜合培訓工作坊為起點，先對業務進行全面分析，再將可持續發展目標作優先排序，讓我們能夠專注於在以下三個可持續發展目標上付出行動，即目標4：優質教育、目標12：負責任消費和生產以及目標2：零飢餓。

### 公平教育

譚仔國際提倡公平教育的文化理念。自成立以來，我們便立志成為一家不單追求利潤的公司。我們為員工的孩子和有特殊教育需要（SEN）的兒童提供支持。為協助員工子女獲得優質教育，我們在二零一五年為符合條件的員工設立了僱員子女獎學金。自二零一八年四月一日起，該基金已累計提供150萬港元資助，惠及超過52名員工。與此同時，在疫情期間，我們也意識到有特殊教育需要的兒童，尤其是來自低收入家庭的孩子，由於沒有高速互聯網連接而無法在家中進行遠程學習。為此，我們向這些孩子捐贈了上網電話卡，以便其獲得更好的學習體驗。

### 負責任消費

為實現減少環境影響的目標，我們致力於有效遏制環境污染。例如，我們通過引入生物降解材料以及提高我們外賣包裝和餐具的可持續性，不斷對包裝方式進行創新。此外，我們亦支持在餐廳中「走塑」，並向我們的顧客提供紙飲管以代替塑膠飲管。

在室內設計方面，我們通過安裝LED照明燈具持續改造我們的設施，而這也是我們策略的一部分，希望通過降低碳足跡從而減緩全球變暖。具體而言，截至二零二一年三月三十一日止財政年度（即「二零二一財年」），我們將中央廚房停車場的43對光管更換為LED燈，並於我們的餐廳中安裝了共約640多盞具有高能效的LED燈。二零二零年，我們將中央廚房合併為一個運營單元，進一步簡化了食品加工程序並整合了我們的設施管理流程。

### 零飢餓

饋送和促進社區發展是我們的可持續發展目標之一。為幫助解決社會中的飢餓問題，二零二一財年，我們與聖雅各福群會合作，向有需要的人士捐贈了60,000碗米線。

為了實現我們所選定的可持續發展目標，我們將在過程中不斷審查集團如何透過「譚仔」和「三哥」品牌，提供環境友善產品，並以對社會負責的營運方式有效地為我們的社區服務。

### 改變未來

儘管二零二一財年充滿挑戰和不確定性，但我們仍不忘傳統和所堅守的信念。我們提升領導力以實現更加穩健的管治、推動產品和服務方面的創新、關心員工並在更廣泛的社區中傳播正能量。同時亦努力減少碳足跡並加強對環境的保護。展望未來，我們將在營運中繼續實踐可持續發展，以打造綠色未來。

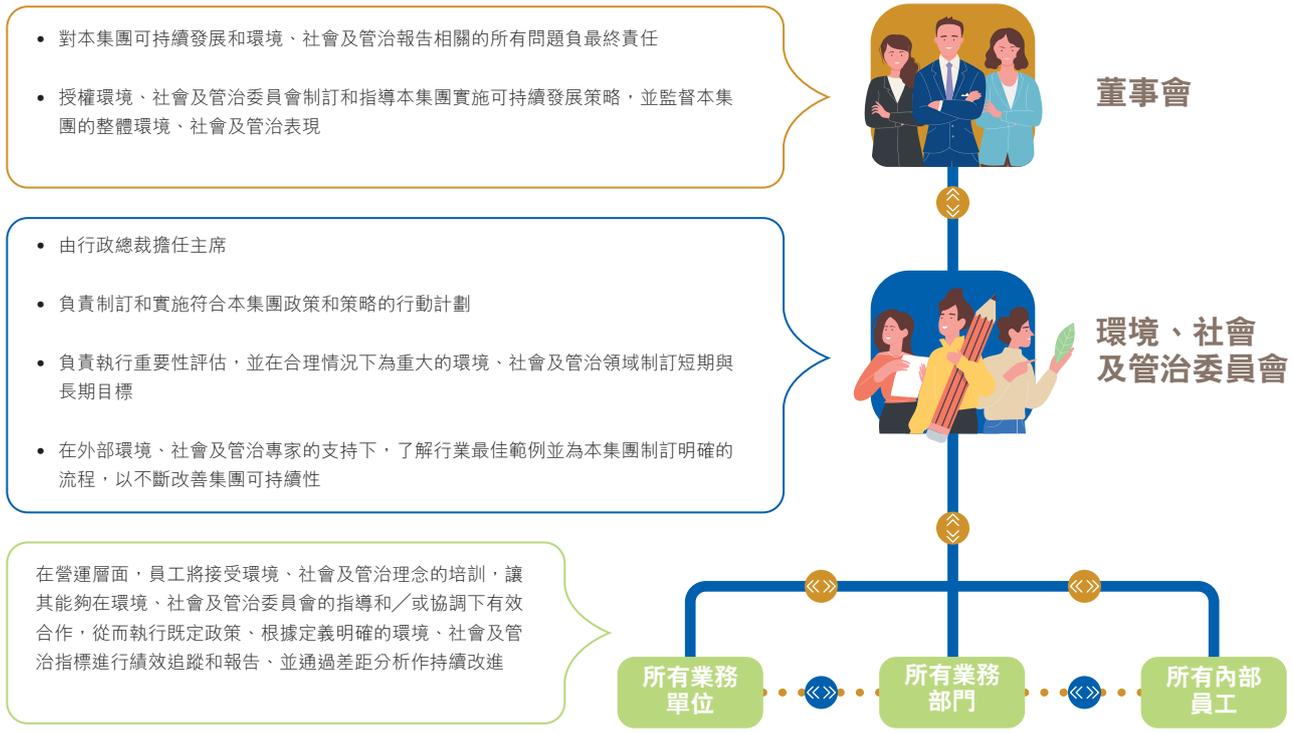
代表董事會

董事會主席兼行政總裁  
劉達民先生

# 可持續性管治和策略

## 管治架構

為有效推動我們的環境、社會及管治議程，本集團建立了「從上而下」的管理機制，使本集團最高管治團隊在監督和決定業務發展相關的資本分配的時，充分考慮經濟、環境和社會議題，以確保為業務和持份者創造長期價值。



## 可持續策略

我們的可持續發展策略根據聯合國的17項可持續發展目標制定而成。可持續發展目標為公共和私營部門直接合作構建了共同的框架和語言，以把握在2030年前實現可持續發展的機會。在17個目標中，我們重點關注以下3個可持續發展目標：

**2 零飢餓**

我們致力於通過與慈善機構的合作並為有需要的人士捐贈食物，解決社會飢餓問題。

行動：

- 參與有意義的社區投資活動，以幫助社會中的弱勢群體並促進本地社區的發展

**4 優質教育**

我們致力於支持員工子女和有特殊教育需要的兒童接受優質教育。

行動：

- 為員工提供專業和職業技能培訓課程
- 組織並支持各種活動，為培養有才能的年輕人盡一份力

**12 負責任消費和生產**

我們致力於通過消除不可生物降解的消耗品和減少電力消耗，以負責任的方式開展業務。

行動：

- 與我們的業務合作夥伴共同打造可持續的價值鏈
- 促進培養可持續發展意識，推動對自然資源的可持續使用
- 努力減少營運期間的環境影響

## 恪守商業道德

合乎道德的商業行為以及遵守當地、國家和國際法律是我們開展業務的基礎。

### 勞工準則

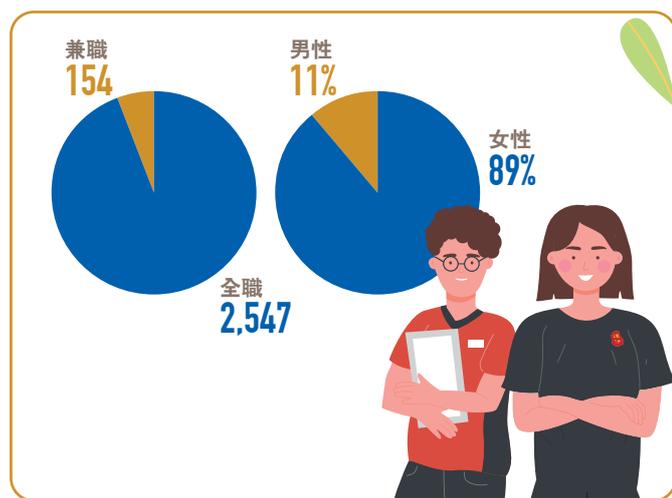
於二零二一財年，本集團已遵守本集團營運所在地的僱傭條例、僱傭法例及勞工法，在營運中並無僱用童工或強迫勞工的行為。

### 反貪污及誠信

我們致力於嚴格恪守誠信和商業道德，對任何類型的不當或不道德行為實施零容忍政策。所有員工均須遵守本集團的反賄賂和反貪污政策及道德準則，其中參考《防止賄賂條例》和廉政公署的規例，對接受利益及利益衝突等方面列出明確要求。



## 關愛員工



「通過在所有人力資源中倡導反歧視和平等機會，創造一個公平、尊重和多元化的工作環境。」

本集團包括員工手冊在內的政策中已列明為員工提供的企業福利，當中包括強制性公積金計劃、新人獎金和介紹人獎金計劃、僱員子女獎學金計劃、更換員工健康鞋計劃和員工關懷計劃。

## 職業健康與安全

本集團已在其餐廳及中央廚房建立高效的職業健康與安全(OHS)系統，並有效地執行其內部政策及實施相關措施，以消除工作場所的健康與安全相關風險。其中，本集團經常採用職業健康與安全(OHS)培訓和張貼海報的方式，以提高員工對健康和風險及預防措施的認識。





## 新冠疫情

疫情期間，本集團採取有效措施，以保障員工和客戶的健康和福祉。二零二一年初，本集團制定了營運業務連續性與災難恢復計劃（「BC&DR計劃」）以進一步應對特殊狀況並保護員工的健康與安全。本集團恰當的內部制度和程序，加上包括危機管理小組（「CMT」）在內團隊的共同努力，是我們共禦風險、戰勝疫情危機的基礎。

## 以商為善

### 供應鏈管理

在譚仔國際，我們對我們的食物充滿熱情，這意味著我們非常關注我們的食物來源、成分以及生產過程。這是我們履行食品質量的承諾，並最終能為客人帶來所期待的「譚仔味」的關鍵。

- ✓ 為我們的供應商制定嚴格的質量標準和對可持續性的期望與要求，要求其遵循公司的採購政策和程序
- ✓ 透過特別訂立的收貨檢驗程序、產品檢測計劃和持續審查，管理極高風險和高風險供應商



香港供應商：  
**160個**

### 品質管理

「我們期望把『譚仔味』以及品牌獨特的飲食文化帶到全世界；無論您身處何方，都能滿足您對一碗熱騰騰中式湯麵的渴望，並感受到充滿香港特色的人情味。」  
— 本集團願景

由本集團品質監控部負責監管的「企業品質監控政策」為集團各業務層級內部品質監控體系的建立和持續提升奠定基礎，其明確了部門負責人、總經理、業務主管、各營運單位、員工以及外部顧問在政策實施過程中的角色和職責。

- ✓ 我們在香港的中央廚房已通過ISO22000：2005（食品安全管理體系）和HACCP（危害分析和關鍵控制點管理體系）認證
- ✓ 我們的餐廳特別強調良好的衛生習慣和安全食品處理的基本原則，包括有效管理衛生監督、洗手設施和器具、嚴格的食品儲存條件等



## 社區聯繫

- ✓ 透過譚仔座檯月曆活動及譚仔遮遮活動，分別為協康會籌得及捐贈港幣41,000元及港幣230,000元，以支持有特殊教育需要的兒童及本地藝術家的發展。



- ✓ 與聖雅各福群會FOOD-CO合作，通過「線有善報」項目，向低收入家庭捐贈60,000碗米線。
- ✓ 通過購買慈善產品和向樂善堂捐贈，為長者送上心意。
- ✓ 通過捐助啟勵扶青會的「Youth Minds Matter」活動，支援青年精神健康。
- ✓ 邀請受明愛向晴軒照顧的母親和兒童享受免費餐飲和娛樂活動。



在疫情期間援助社會中的少數群體：

- ✓ 通過「黑暗中對話」向視障人士捐贈消毒搓手液。
- ✓ 向學生派發食品券。
- ✓ 通過工會向行業收到影響的工人捐贈價值港幣500,000元的米線券。
- ✓ 向有特殊教育需要兒童的低收入家庭捐贈價值港幣100,000元的米線券和港幣200,000元上網電話卡，以幫助其滿足日常和線上學習的需要。



- ✓ 設立僱員子女獎學金，減輕員工因子女學費而造成的經濟負擔。

獎學金支持高達  
**80%**  
的大學學費，而受助學生需要在餐廳工作

約**72小時**，  
以了解和體驗父母的困難，感恩父母的貢獻。



- ✓ 於二零一九年和二零二一年贊助Life Mart，推廣及支持本地手工設計藝術家及創意產業，並贊助「全港創意公關大賽」和「香港青少年科技創新大賽」，以支持本地創意產業，助學生追求夢想。



## 促進社會融合

創造有意義的機會

促進目標實現的夥伴關係

- ✓ 與協康會建立戰略合作關係，將我們活動的全部收入在不扣除成本或行政費用的情況下進行捐贈。
- ✓ 透過「少米」捐贈活動(即當顧客要求減少米線分量時，會從收費中扣除港幣1元，同時我們會捐出港幣2元)，向協康會捐出港幣532,068元。同時，該活動亦向我們的顧客推廣負責任消費的理念。



- ✓ 二零二零財年向聯合國難民署捐贈港幣100,000元，用於資助難民的基本生活、住房建設和兒童保護。
- ✓ 在我們的收銀處為奧比斯和聯合國兒童基金會 (UNICEF) 設置長期捐款箱，顧客可透過捐款箱捐贈零錢或現金。與此同時，我們亦把包裝紙巾銷售收入全數捐贈。

# 尊重自然

## 廢物管理

### 廚餘

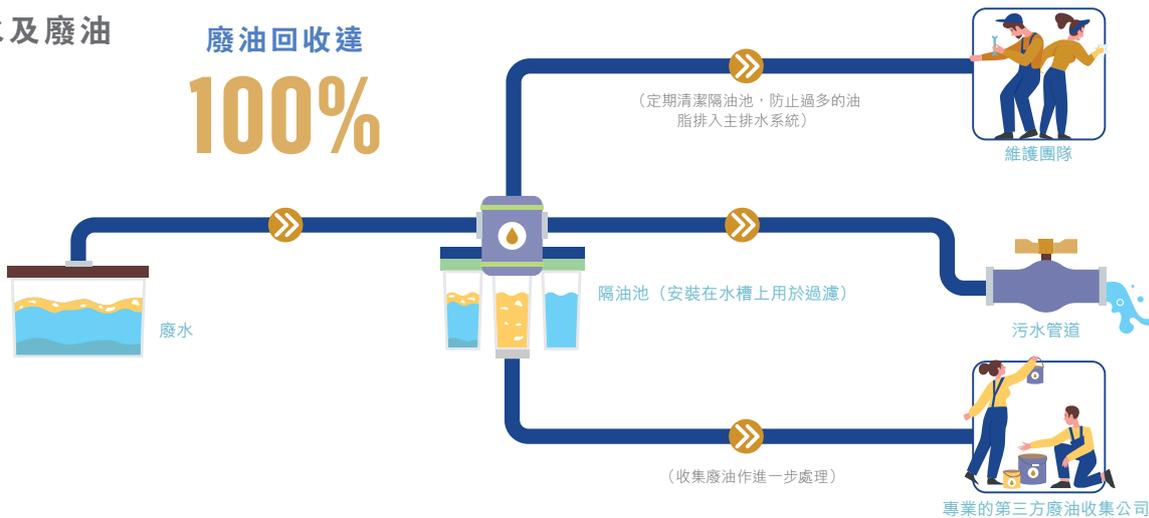
- ✓ 加入環保署舉辦的「惜食香港」，成為「惜食約章」的簽署機構之一，以從源頭減少廚餘的產生
- ✓ 將剩餘食物捐贈給「惜食堂」，其將可食用的剩餘食物轉化為營養餐送給有需要的人



72間「三哥」餐廳被評為「咪嚟嘢食店－銀級」

### 廢水及廢油

廢油回收達  
**100%**



## 能源管理



電力：  
**34,203.70**  
兆瓦時



柴油：  
**54,730.28** 升



煤氣：  
**6,699,463.27**  
度

### 翻新餐廳

- ✓ 將餐廳所有照明設備從傳統的高能耗筒燈轉換為LED燈
- ✓ 加快更換餐廳內低效設備

### 整合中央廚房

- ✓ 將「譚仔」和「三哥」的食品加工廠整合為一個中央廚房，以便更好地監控和管理我們對環境的影響，包括能源管理和節約用水



## 水資源管理



水資源消耗總量為  
**491,288.42**  
立方米

### 中央廚房

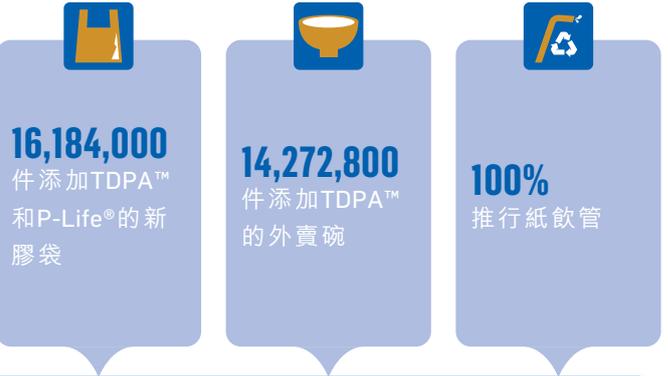
- ✓ 對鍋爐、冷水機組和冷卻塔進行日常維護，防止洩漏並確保高效
- ✓ 在冷卻水循環系統中安裝化學投加系統，確保冷卻水的質量並使其可以重用

### 餐廳

- ✓ 改造營運設備以提高其用水效率，例如縮小開水器的尺寸
- ✓ 採用更環保的電器設計，例如腳踏式水龍頭和自動焯米線機

## 包裝材料

「識別和提升循環包裝解決方案的使用，代替傳統的線性設計，遠離不可持續的『獲取－製造－丟棄』方法。」



### 以紙飲管代替塑膠飲管：

- ✓ 所有「譚仔」和「三哥」餐廳中禁用塑膠飲管
- ✓ 在餐廳開展「自帶外賣餐具」等措施，以推動顧客的行為改變

### 氧化式生物降解塑膠添加劑：

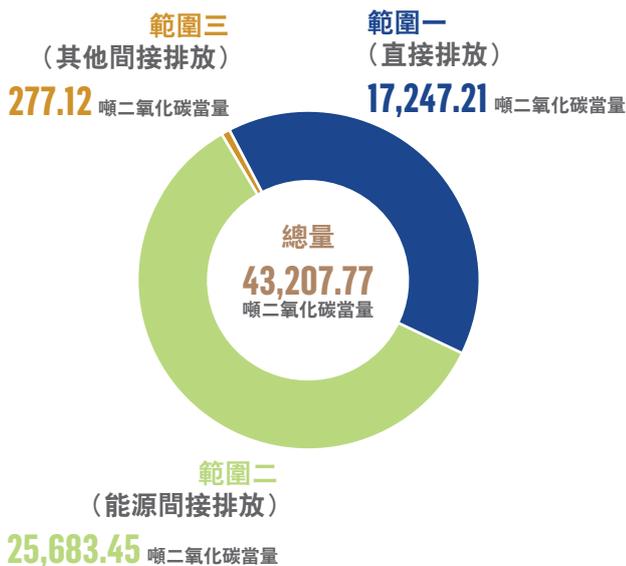
- ✓ 改用添加TDPA™和P-Life®的新外賣膠袋
- ✓ 以添加TDPA™的外賣碗代替原先的聚苯乙烯和聚丙烯 (PP)外賣碗

### 創新包裝設計

- ✓ 推出創新小吃碟設計，取代傳統碗、蓋、內兜的設計，大幅減少包裝材料用量

## 譚仔國際的氣候重點是什麼？

我們努力提升整體資源優化的措施，尤其注重控制能源消耗所帶來的溫室氣體排放、食品製備時水資源的使用及營運過程中廚餘的產生。



### 減緩氣候變化

- 👉 設立具體目標，科學地減少溫室氣體排放
- 🔍 建立並逐步完善標準化體系，以監控和審查我們舉措的有效性和減排進度
- 🌱 通過鼓勵和參與植樹等綠色活動抵消我們的排放

### 適應氣候變化

- 💡 優化日常營運並投資環保創新，以最大程度地減少潛在實體風險
- ☁️ 實施颱風及暴雨警告指引，以在極端天氣事件下指導我們餐廳與中央廚房的運作

[cc.dept@tamjai-intl.com](mailto:cc.dept@tamjai-intl.com)

如閣下對本報告有任何疑問或建議，可與本公司聯絡。