



2019年可持续发展报告



YumChina

打造负责的生态体系



目录



百胜中国

百胜中国首席执行官致辞	4
关于本报告	6
关于我们:全球最创新的餐饮先锋	7
企业概览	9
可持续发展成果	12
重要外部认可	13
公司治理	14
可持续发展管理	15
战略与治理	16
利益相关方参与	19
实质性评估	20



食品

秉持初心	
共建安心食品生态圈	23
全面保障, 安心的高品质食品	26
多样均衡, 营养的美味食品	32
数字化引领, 构建智慧供应链	36
关注行业热点, 回应各界关切	38
携手各方, 共建健康中国	40



环境

推动绿色变革	
迎接可持续发展挑战	45
履行环境承诺, 夯实环境管理	48
节能减排, 积极应对气候变化	49
源头着手, 推动包装与废弃物管理	53
携手伙伴, 打造可持续供应链	58



人才

打造数字化文化及人才 驱动企业的数字化转型	61
数字化文化, 赋能高效组织	64
数字化人才, 强化雇佣能力	66
多元化平台, 成就个人价值	71
健康和福利, 激励敬业团队	73



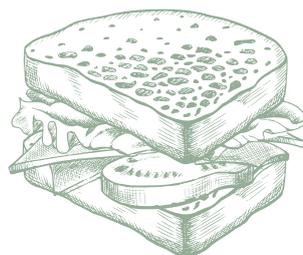
社区

根植社区 为社会创造深远的积极影响	77
运用创新方式, 聚力精准扶贫	80
激活教育和文化的力量, 推进社会凝聚	83
关注社会需求, 做贴心的社区友邻	88
倡导健康生活方式, 传递体育精神	91



附录

关键绩效数据	94
GRI内容索引	95
鉴证报告	100
鉴证数据编报基础	101





百胜中国首席执行官致辞

我们生活的时代充满了由变革性创新和全球互通互联带来的前所未有的机遇，而这也为当今世界带来诸多全球性挑战，如气候变化、经济发展不平衡等。在此背景下，我最近到访达沃斯，与全球领袖汇聚一堂探讨构建多方利益相关方框架，促进世界紧密融合，实现可持续发展。这与百胜中国协同价值链各方一起打造负责的生态体系的可持续发展战略不谋而合。在此，我很高兴向大家呈现，百胜中国独立上市以来连续发布的第三本可持续发展报告。你们将从中了解更多有关公司的可持续发展战略以及取得的进展。

作为中国最大*的餐饮企业，百胜中国致力于和合作伙伴共生共荣，在坚持为我们顾客提供安全营养的食物的同时，致力于推动经济、社会和环境的可持续发展。我们相信，对可持续发展的承诺不仅关乎我们的地球和子孙后代，也和公司以及当代人的命运息息相关。餐饮行业在解决可持续发展挑战方面还有更大潜力，需要全球多利益相关方携手来应对，而百胜中国作为行业的引领者更是责无旁贷。

因此，百胜中国是联合国2030可持续发展目标的坚定支持者，积极响应“联合国可持续发展目标(SDGs)”，凝聚9,200家餐厅的45万员工、协同顾客以及供应链伙伴的力量，将可持续发展挑战转化为我们的机会，共同来推动可持续发展。

我们的愿景是成为“全球最创新的餐饮先锋”，对创新的不懈追求不仅是百胜中国业务发展的强劲动力，也在持续驱动可持续发展战略的实现。2019年，在食品、环境和社区三大可持续发展战略领域，数字化创新都创造了源源不断的可持续价值。

食品安全和多样化的选择依然是我们最重视的领域。2019年，我们进一步运用人工智能、物联网等数字化手段，打造更加智慧高效的供应链体系，强化食品安全管理。依托强大的食品创新能力，公司旗下品牌去年共推出近400种新产品，满足顾客对美味、营养和多样化的食品选择。

气候变化和塑料污染是全球共同面临的挑战，我们以4R(减量、回用、循环、替代)为原则，依托数字化、智能化技术的应用，不断优化能效、减少餐厅运营中的碳足迹，并致力于从源头上减少一次性包装的使用，积极探索环保材料的可持续方案。我们还凭借数字化平台激活消费者的公益和环保热情，在肯德基可循环餐篮的基础上，通过“这个餐篮很种草”项目影响了数以万计消费者加入到公益活动中。

作为中国杰出雇主，我们不但为员工打造公平、关爱、自豪的工作环境，还致力于培养员工在数字化时代的创新能力，并通过数字化技术充分赋能员工，让他们在快速变革中拥有可持续的职业

*按系统销售额计算

发展。2019年,我们在推进性别平等方面更进一步,通过签署《赋权予妇女原则》(WEPS),承诺将积极行动,倡导在工作场所、市场及社区推动性别平等。

我们积极探索数字化扶贫新模式,在营养扶贫之外,延伸拓展到教育扶贫领域。2019年,我们在“捐一元”项目资助的偏远贫困地区学校启动“远程编程教育”,让更多贫困地区和欠发达地区的孩子拥有与城市孩子一样学习编程知识和技能的机会,培养孩子的数字化素养。我们还携手中国互联网发展基金会,将充分利用互联网弘扬、激发更多向上向善的积极力量,推动互联网公益普惠大众、深远发展。

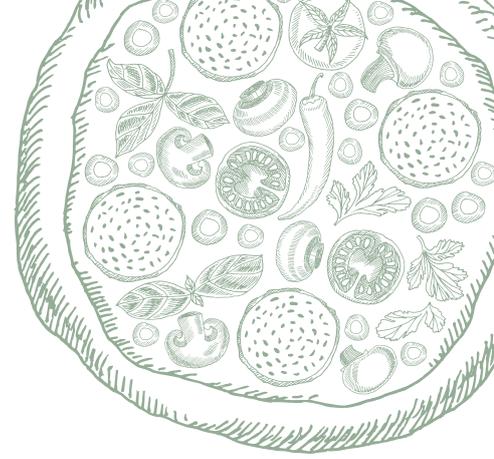
进入2020年,新型冠状病毒疫情爆发成为全球重大公共卫生事件。团队的创新和应变能力是公司在本次危机中展现出来的最宝贵、最无法复制的能力。我们秉持“保护员工健康、秉持业界良心,为抗击疫情做出贡献”的理念,以数字化能力为依托,推出无接触配送和取餐服务,并向一线抗疫人员提供爱心送餐和捐赠,与各个社区并肩作战,共克时艰。

在实现百胜中国可持续发展战略及目标的道路上,我们将与员工、顾客、合作伙伴、行业协会及其他利益相关方凝心聚力,为社会带来更多积极的改变!

屈翠容
百胜中国首席执行官



“百胜中国致力于和合作伙伴共生共荣,在坚持为我们顾客提供安全营养的食物的同时,致力于推动经济、社会和环境的可持续发展。”



关于本报告

自2018年起,百胜中国控股有限公司(简称“百胜中国”)每年定期发布可持续发展报告,和利益相关方沟通百胜中国在可持续发展方面的管理和实践。本报告是百胜中国发布的第3份可持续发展报告。

报告时间范围

以2019年1月1日至12月31日的信息为主,部分信息超出以上时间范围。

报告发布周期

本报告为年度报告。上一次报告发布时间为2019年5月。

报告边界

百胜中国控股有限公司及下属分、子公司。

编制依据

报告应用全球报告倡议组织(GRI)《可持续发展报告编写标准(GRI Standards)》编制。参考道琼斯可持续发展指数(DJSI)评级要求、GB/T 36000《社会责任指南》、联合国《2030年可持续发展议程》等国际国内可持续发展相关标准和指南。

编制流程

- 1 报告启动
- 2 实质性识别和资料收集
- 3 意见征求和审核
- 4 报告设计和翻译
- 5 报告审验
- 6 发布

信息来源

相关资料、数据和案例均来源于百胜中国,且通过相关部门审核。

指代说明

“百胜中国控股有限公司”还以“百胜中国”“我们”“公司”表示。

报告获取和反馈

报告语言为中文和英文。报告以印刷品和电子文档两种方式发布。若对报告有任何建议,请按以下方式联系我们。

电子邮箱:CSR@yumchina.com
地址:中国上海市天钥桥路20号
百胜中国大厦6-16楼
邮政编码:200030

备注

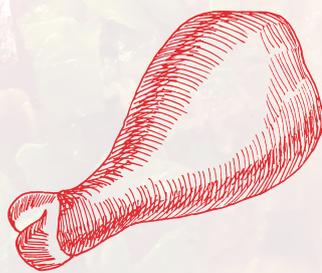
- 本报告中的能源消耗(第49页)、温室气体排放(第49页)、水消耗(第51页)和绿色建筑标准(第52页)的相关数据覆盖肯德基和必胜客品牌直营餐厅和未合并的附属餐厅,占百胜中国餐厅总数的约90%,其余数据和目标涵盖了百胜中国的所有业务运营。
- 在本报告中,除了百胜中国的股价是以美元为单位外,财务数据均以人民币为单位。





关于我们 全球最创新的 餐饮先锋

百胜中国见证了中国社会的飞速发展和巨大变迁，一直秉承“立足中国，融入生活”的理念，以“全球最创新的餐饮先锋”为愿景，不断研发符合中国本土口味的产品，开拓创新智能的业务模式，提升消费者体验，实现以全方位创新驱动百胜中国的可持续增长。







企业概览

9,200



9,200家餐厅,
2019年新开1,006家餐厅

1,300+



遍及
1,300多个城镇

450,000+



超过
45万名员工

(以上所有数据截至2019年底)

百胜中国控股有限公司(以下简称“百胜中国”)是中国最大的餐饮公司,1987年进入中国,已植根中国超过30年。我们在中国大陆拥有肯德基(中国领先的快餐品牌)、必胜客(中国领先的休闲餐饮品牌)和塔可贝尔(源自美国加州的连锁餐饮品牌,提供创新美式墨西哥食品)三个品牌的独家经营权,

并独家拥有东方既白、小肥羊、黄记煌和COFFii & JOY四个连锁餐厅品牌。

2019年底,百胜中国在1,300多个城镇拥有9,200家餐厅。超过45万名员工每年服务超过20亿人次的顾客。





使命
MISSION

让生活更有**滋味**

Let's Make Every Life Taste Beautiful

全球最创新的
餐饮先锋

The World's Most Innovative Pioneer In The Restaurant Industry



Best In the World



愿景
VISION

企业概览

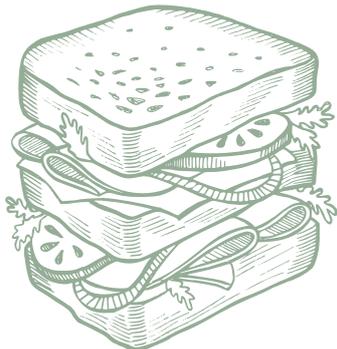
创新推动增长

百胜中国的愿景是成为全球最创新的餐饮先锋。作为实现运营和成本效益、拓展发展空间以及增强消费者体验的途径，创新和科技进步一直是百胜中国经营和业务增长的重点和主要推动力。百胜中国在创新方面的努力涉及菜单创新、产品价值创新、数字化、外送业务以及最佳店内体验等多个方面。2019年，我们在上海设立创新中心，集研究与开发为一体，旨在不断实现本土化创新、完善顾客体验的每一环节。

肯德基和必胜客的超级APP是百胜中国数字生态系统的核心，强大的数字生态系统带来身临其境的消费体验使消费者无论身处何地都能与品牌保持互动，并且在美食之外，还延伸到了多个独特的领域和功能以及企业社会责任活动。

外送业务是百胜中国增长的主要推动力之一，对于公司继续向低线城市扩张尤为重要，由人工智能驱动的派单系统和配送支持正在改变消费者、骑手和餐厅之间的关系。

未来，百胜中国将加大创新投资力度，特别是在数字化、科技和供应链领域，推动以创新为导向的盈利增长，提高运营灵活性和敏捷性，并确保能一如既往地给消费者提供超预期的一流执行力。





1



2



3



4



5



6



- 1 肯德基在上海推出无人甜品站
- 2 百胜中国创新中心(上海)
- 3 第二届进博会现场, 必胜客定制款户外送餐机器人带来全新科技美食之旅
- 4 肯德基在第四届物联网博览会推出移动餐车服务

- 5 肯德基携手无人机配送技术公司为亚洲美食节定制了一场无人机送餐的科技体验
- 6 肯德基宅急送与小米联手, 制造出两款充满“黑科技”的炸鸡桶, 实现产品的自动配送

可持续发展成果

我们围绕“食品、环境、社区”三大支柱的重点实质性议题，设定了可持续发展相关目标，并持续追踪目标的达成情况。

实质性议题	目标和承诺	2019年达成情况
 温室气体/能源效率	- 到2025年，餐厅的单店平均用电量和温室气体排放量相比2017年基线进一步降低10%	单店平均用电量降低 8.3% 单店平均温室气体排放降低 8.6%
 水资源管理	- 到2025年，餐厅的单店平均用水相比2017年基线进一步降低10%	单店平均用水降低 5.6%
 可持续包装	- 所有的一次性塑料包装均可被循环利用	2019年新增品项的塑料包装 100% 选用可循环利用的原材料
 绿色建筑	- 所有新建餐厅均按照百胜中国绿色建筑标准设计建造	100% 完成
 负责任采购	- 供应商企业社会责任审核覆盖所有关键供应商	100% 完成
 可持续采购	- 仅采购具有可持续认证 (RSPO) 的棕榈油 - 拒绝采购存在破坏雨林风险的供应商提供的纸制品	100% 完成
 食品安全与质量	- 食品安全审核覆盖所有餐厅和物流中心 - 食品安全培训和考核覆盖所有餐厅和物流中心的员工	100% 完成
 多元化与机会平等	- 女性员工比例不低于50% - 女性聘用、培养、晋升、保留比例不低于50%	女性员工比例 61.5% 聘用与培养员工中女性比例 55.9% 晋升员工中女性比例 62.3% 离职员工中女性比例 55.4%
 社区关爱	- 员工志愿者服务时间不低于150万小时	100% 完成



外部重要认可



百胜中国蝉联杰出雇主调研机构颁发
中国杰出雇主

百胜中国
入选**彭博性别平等指数 (Gender-Equality Index, GEI)**

中国仅三家企业入选

百胜中国荣登
“道琼斯可持续发展指数”榜单行业排名前5

百胜中国投资者大会获《投资者关系杂志》
大中华区最优质投资者活动—高市值企业

百胜中国智慧供应链管理获中国连锁经营协会
2019 CCFA连锁餐饮创新奖

百胜中国成为中国第一家获得
国际可持续性和碳认证 (ISCC) 的餐饮企业
被ISCC认证的餐厨废油将用于生产生物柴油

百胜中国获得
“2019年度中国益公司”称号

百胜中国获金投赏国际创意节
商业创意奖餐饮服务行业年度品牌公司

肯德基“这个餐篮很种草”项目获得
“年度创新公益项目”奖项

肯德基“口袋炸鸡店”荣获
2019戛纳国际创意节三座金狮奖

“百胜中国·必胜客扶业计划”荣获
**2019中国企业社会责任卓越奖和
全球CSR峰会最佳社区项目奖**

公司治理

良好的公司治理是公司业务取得成功以及实现董事会对股东职责的关键因素之一。百胜中国的董事会指导公司管理层开展公司业务和相关事务，确保公司的战略方向和业务符合股东的利益。

公司治理政策和实践的重点事项包括：

董事独立性	<ul style="list-style-type: none"> • 独立董事长 • 11位董事中10位是独立董事
董事选举及会议出席情况	<ul style="list-style-type: none"> • 每年重新选举全部董事 • 无竞争选举中，董事选举采用多数投票政策 • 股东可以提名董事候选人 • 2019年，董事在董事会及其委员会会议的出席率为95%
董事会更新及成员多元化	<ul style="list-style-type: none"> • 董事具有广泛的上市公司和私营公司经验、资历和技能 • 董事会构成体现了性别、种族、族群多元化 • 董事平均年龄56岁（截至2020年3月27日） • 独立及非管理层董事一般在年满75岁之后不能再次当选
其他公司治理实践	<ul style="list-style-type: none"> • 积极的股东参与 • 没有股东权利计划（又称毒丸计划） • 董事及管理层持股政策 • 禁止对冲或其他投机性交易公司股票政策 • 有关任何董事在职业角色和职责发生重大变化时辞职的政策 • 董事会可以接触高级管理层和独立顾问

风险管理

公司董事会对公司的风险管理状况进行整体监督，董事会下设的审计委员会、薪酬委员会及食品安全委员会协助董事会对具体事项进行风险管理。了解更多董事会风险管理中的作用，请参阅《2020年股东大会表决权委托书》。



百胜中国投资者关系网站的公司治理板块提供了部分公司治理资料，包括公司治理原则、各委员会的章程以及《百胜中国行为准则》。您可访问投资者关系网站 ir.yumchina.com，点击“ABOUT YUM CHINA”项下的“Corporate Governance”选项获取上述公司治理文件。

有关百胜中国公司治理的完整概述及更详细内容，请参阅我们的投资者关系网站和《2020年股东大会表决权委托书》。

百胜中国 可持续发展管理

百胜中国始终以成为“全球最创新的餐饮先锋”为企业愿景，持续借助自身优势，在坚持为顾客提供安全营养的食物的同时，致力于社会和环境的可持续发展，不遗余力地积极改善我们赖以生存的食物、饮用水和空气质量，实现“让生活更有滋味”的企业使命。

作为中国领先的餐饮企业和纽交所上市公司，百胜中国的业务和运营对经济、社会和环境产生重大影响，社会各界对公司业务的增长能力与可持续发展相结合的期望也越来越高。同时，以气候变化、塑料污染为代表的全球可持续发展挑战为我们带来更大的责任和机遇。我们理解，从战略层面认知可持续发展不仅能驱动我们识别可持续发展的机会点，助力产品和业务创新，还能够有助于与利益相关方形成共创共享共赢的关系，进而提升公司的长期价值。





战略与治理

可持续发展战略

百胜中国的可持续发展战略是我们长期发展战略“打造长期增长的可持续平台”中的重要组成部分。2017年，我们通过综合全面的实质性评估以及与利益相关方的沟通，识别了百胜中国的重点实质性议题并确定了可持续发展工作的方向。2018年，我们制定了百胜中国可持续发展战略并完善了环境、社会、治理(ESG)信息的披露方法。2019年，我们对可持续发展重点实质性议题及全球、行业面临的新挑战进行了重新审视，结合联合国可持续发展目标，通过有代表性的利益相关者参与，进一步调整优化了百胜中国的可持续发展战略及工作重点。

得益于完备的公司治理机制和强大的“创始人精神”为主旨的企业文化，百胜中国从环境、食品、社区三大板块着手，关

注整个价值链的各项可持续发展议题，全面推进相关战略、目标和举措。在环境板块，我们关注环境保护、履行环境责任，通过4R原则—“减量(Reduce)、回用(Reuse)、循环(Recycle)、替代(Replace)”，致力于减少公司业务和运营对环境的影响。在食品板块，我们践行产品责任，为顾客提供安全、多样、健康的美味食品是每一个百胜人努力的方向，也是我们业务可持续发展的基础。在社区板块，我们关注价值链上的所有利益相关方，包括我们自己的员工、顾客和9,200家餐厅所处的社区。我们传导百胜中国公平、关爱、自豪的企业文化，努力为价值链上的伙伴和所在社区提供支持和关爱，创造积极的社会影响。

我们努力建造可持续餐厅，协同伙伴共同打造可持续供应链，携手利益相关方共建可持续社区，全面推动百胜中国的可持续发展。

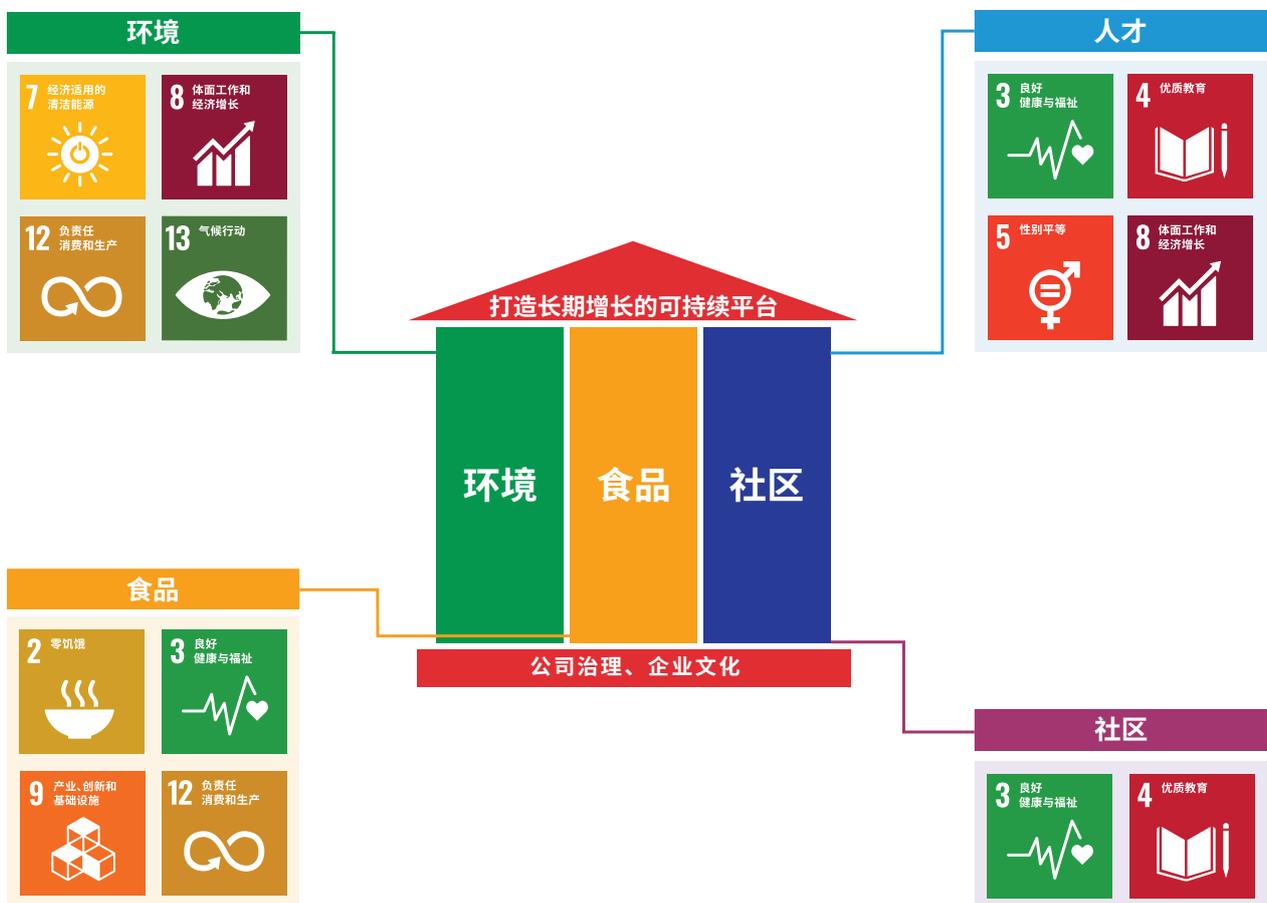


战略与治理

对SDGs的重点贡献

联合国可持续发展目标(SDGs)由17项发展目标组成,从社会、经济和环境三个维度出发,明确了2030年的全球愿景和优先领域,也为企业顺应SDGs的要求,将可持续发展融入经营、运作等方面提供了战略框架。

2019年,我们从食品、环境、社区三个角度分析和梳理了百胜中国的可持续发展实质性议题与SDGs17个目标关联性的程度,并明确了如何重点贡献SDGs的发展。今后我们会进一步将SDGs整合入公司可持续发展战略,为实现2030年全球目标尽一份力。



联合国可持续发展目标(SDGs)

- | | | |
|-----------------|------------------|--------------------|
| SDG 1 无贫穷 | SDG 7 经济适用的清洁能源 | SDG 13 气候行动 |
| SDG 2 零饥饿 | SDG 8 体面工作和经济增长 | SDG 14 水下生物 |
| SDG 3 良好健康与福祉 | SDG 9 产业、创新和基础设施 | SDG 15 陆地生物 |
| SDG 4 优质教育 | SDG 10 减少不平等 | SDG 16 和平、正义与强大机构 |
| SDG 5 性别平等 | SDG 11 可持续城市和社区 | SDG 17 促进目标实现的伙伴关系 |
| SDG 6 清洁饮水和卫生设施 | SDG 12 负责任消费和生产 | |

战略与治理

管理架构和机制

以独立上市为契机，百胜中国从2016年开始系统构建可持续发展管理和治理机制，逐步建立了从百胜中国的董事会到一线市场运营的管理团队在内的完整的管理机制，并设立了可持续发展官岗位，组建了专业的可持续发展团队。

可持续发展不仅成为百胜中国核心战略的组成部分，更已整合进公司业务发展核心，并贯彻在所有部门的日常工作中。



百胜中国可持续发展管理架构

可持续发展团队协同其他部门及外部资源通过评估内外部环境面临的挑战，了解利益相关方关注点，结合联合国可持续发展目标，制定百胜中国可持续发展战略和行动计划。对外，我们参与ESG国际评级并发布年度可持续发展报告，披露百胜中国作为上市公司的非财务表现，并积极向投资者就可持续发展相关问题进行回应。对内，我们进行可持续发展风险的识别和管控，在保证合法合规的前提下，推进可持续发展重点项目，提升可持续发展管理水平。

2019年，百胜中国可持续发展团队协同其他部门及利益相关方，推动了多项可持续发展工作的开展并取得了显著成果。我们设立了可持续发展奖项，颁发给为百胜中国在可持续发展领域做出突出贡献的公司员工和合作伙伴，以认可他们对可持续发展工作的支持和努力。



利益相关方参与

利益相关方的识别和参与是百胜中国开展可持续发展工作的重要基础。我们对利益相关方群体进行了系统性的识别，通过沟通对话，了解他们的期望和关注点，并将其反映在百胜中国的可持续发展实质性议题中，不断改进以提升我们企业社会责任和可持续发展的相关管理和绩效表现。

在百胜中国的利益相关方参与实践中，我们识别出了8类重要利益相关方群体，针对不同利益相关方的期望和关注点，我们采取不同的沟通和参与机制与其保持对话。

利益相关方群体	沟通和参与机制	期望与关注点
授权商、股东和投资人 Yum! Brands、机构投资人、评级机构等	<ul style="list-style-type: none"> 年度股东大会 年度和季度报告 新闻发布 投资者会议 电话和邮件问询 	<ul style="list-style-type: none"> 投资回报 信息披露 ESG管理和绩效
政府和监管部门 食品监督部门、中央和地方政府等	<ul style="list-style-type: none"> 定期工作会议 研讨会 公众咨询的书面答复 	<ul style="list-style-type: none"> 食品质量与安全 环境合规 健康中国建设 支持精准扶贫 行业发展带动 弱势群体帮扶
顾客 购买百胜中国旗下品牌产品的机构和个人	<ul style="list-style-type: none"> 店面直接沟通 消费者满意度调查和反馈 客户服务中心 消费者活动 社交媒体 在线服务 	<ul style="list-style-type: none"> 美味、安全可靠的食品 优质的用餐体验、餐食服务
员工	<ul style="list-style-type: none"> 员工沟通和反馈平台 员工敬业度调查 餐厅经理年会 创始人大会 	<ul style="list-style-type: none"> 公平的职场环境 能力提升和发展机会 福利和保障 弹性的工作时间
供应链伙伴 供应商、物流服务商、建设承包商等	<ul style="list-style-type: none"> 业务回顾会议 高层会晤 供应商拜访 供应商大会 	<ul style="list-style-type: none"> 业务发展 管理能力提升 带动供应链发展
加盟商 加盟百胜中国旗下品牌的商业机构	<ul style="list-style-type: none"> 业务回顾会 年度特许经营大会 	<ul style="list-style-type: none"> 能力提升和发展支持 品牌建设
协会、非政府组织 行业协会、科研院所、公益组织等	<ul style="list-style-type: none"> 工作委员会、小组和会议 研讨会、讲座 协会担任职务 	<ul style="list-style-type: none"> 行业发展带动
社区 包括运营地所在社区、媒体等	<ul style="list-style-type: none"> 社区拜访 定期对话 志愿者活动 	<ul style="list-style-type: none"> 贡献社区发展 员工志愿者

实质性评估

面对广泛的可持续发展议题，我们重点关注公司的经济、环境和社会的影响，主动邀请利益相关方参与实质性评估，进行系统的可持续发展背景分析和利益相关方参与等分析过程，有助于我们审视可持续发展战略和重点任务，开展长期的可持续发展管理。

分析方法论

2017年，我们与第三方咨询公司合作进行了一次正式的实质性评估，执行了系统、严格的利益相关方参与过程，通过418份问卷和33次访谈了解利益相关方的期望和诉求，最终识别出28个实质性议题。2018年，我们重新回顾了这些实质性议题。

2019年，我们基于全球报告倡议组织(GRI)可持续发展报告标准的原则，对之前评估得出的实质性议题进行了回顾和分析，以报告编制为契机开展了18次访谈。



第一步:回顾

- 回顾2018年实质性识别过程
- 开展同行对标
- 利益相关方分析
- 公司战略和价值链分析

第二步:识别

- 开展内外部利益相关方调研访谈
- 识别和调整实质性议题

第三步:排序

- 以影响的重大程度和利益相关方关注的重大程度为维度进行排序

第四步:验证

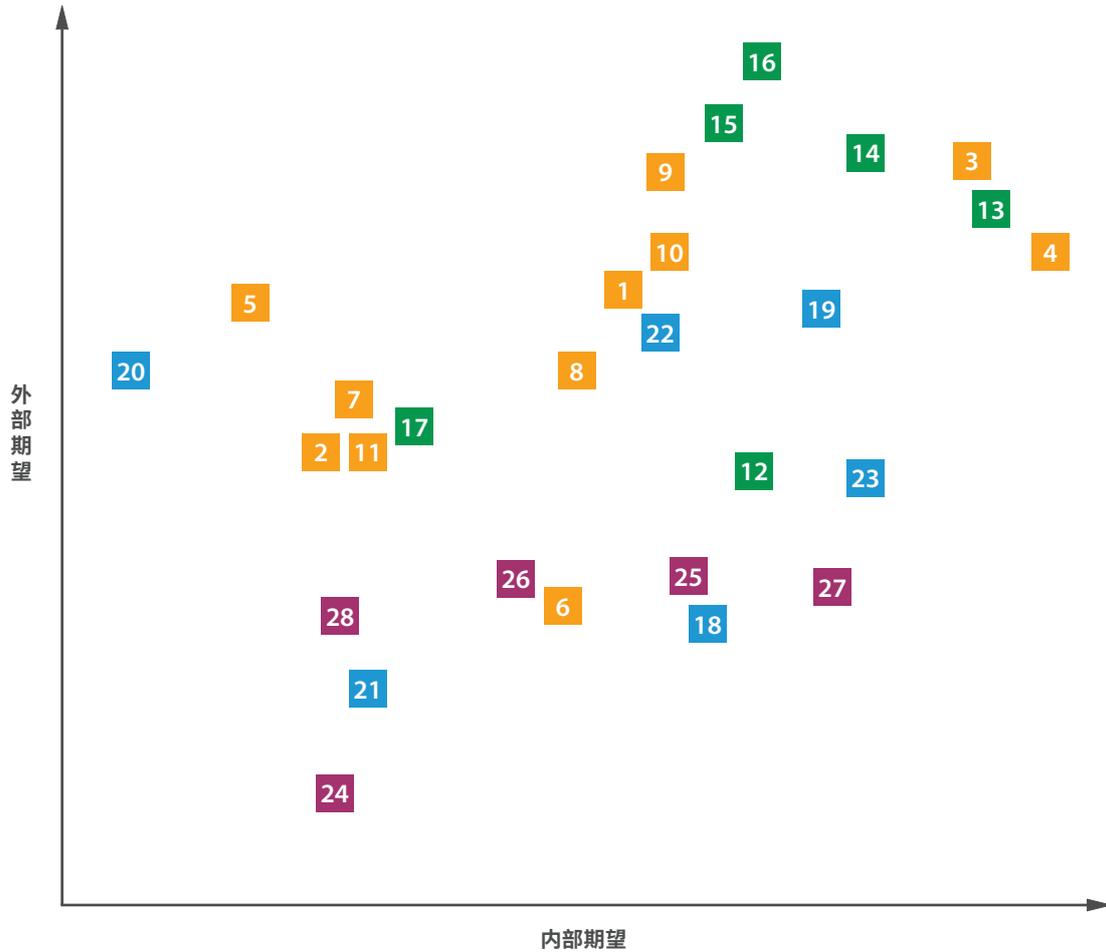
- 公司高层、外部专家对实质性议题识别结果进行验证
- 调整形成最终实质性议题



实质性评估

实质性评估结果

通过前期分析、排序和验证,我们确定了在食品、环境、人才和社区四大领域下的28项重点实质性议题,并明确了每个议题的内涵和边界。报告将围绕这些议题进行重点披露和利益相关方沟通。



食品

- 1 膳食营养
- 2 更多选择
- 3 供应链食品安全与质量
- 4 餐厅食品安全与质量
- 5 动物福利
- 6 负责任采购
- 7 转基因
- 8 危机管理
- 9 抗生素
- 10 食品添加剂
- 11 物流系统管理

环境

- 12 可持续采购
- 13 可持续包装
- 14 温室气体/能源效率
- 15 水资源管理
- 16 废弃物管理
- 17 绿色建筑

人才

- 18 员工关系和敬业
- 19 人员能力第一
- 20 职业健康和安
- 21 多元化和机会平等
- 22 商业道德(行为准则)
- 23 核心价值观和文化

社区

- 24 支持扶贫
- 25 关爱特殊群体
- 26 倡导健康生活方式
- 27 社区关爱
- 28 公众宣传及教育





食品 秉持初心 共建安心食品生态圈

民以食为天，食以安为先。食品安全是重大的民生问题，是食品生产经营者的首要责任，我们作为餐饮业的龙头企业更是如此。百胜进入中国的三十余年来，始终将食品安全和质量作为第一要务，努力为顾客提供每一口都安心的食物。而随着社会经济水平和人民生活水平的提高，营养和健康成为除食品安全以外，我们最关注的重要问题之一。我们积极响应国家营养健康政策，把提倡平衡膳食、推动饮食健康，作为企业义不容辞的责任和贡献健康中国建设的契机。我们也始终以极大的热忱，积极促进在食品安全及营养健康方面的社会共治和消费者的意识提升，共同打造让所有中国消费者安心的食品生态圈。



概览

可持续发展背景

- 食品安全受到国内外普遍关注，《食品安全法》强化食品安全监管，落实企业主体责任
- 《“健康中国2030”规划纲要》《国民营养计划(2017-2030年)》《中国居民膳食指南(2016)》等健康建设的政策和指引提出引导合理膳食、推进全民健康生活方式，提高国民健康素质的要求
- 投资者对食品质量和安全、营养方面的信息披露和透明度提出更多期望
- 消费者对安全、健康和营养均衡食品的需求与日俱增

对SDGs的贡献

高关联度

2 零饥饿 	3 良好健康与福祉 	9 产业、创新和基础设施 	12 负责任消费和生产
-----------	---------------	------------------	-----------------

中关联度

17 促进目标实现的伙伴关系

价值链上的重要议题



我们的目标和承诺

食品安全与质量

- 食品安全审核覆盖所有餐厅和物流中心
- 食品安全培训和考核覆盖所有餐厅和物流中心的员工

我们的路径

我们的管理方法

食品安全与质量

全方位的治理和监督：建立了全方位的管理架构和风险监测和预警机制，从百胜中国董事会食品安全委员会到各相关部门，全面监督各项管理制度、措施和标准的落实

多层次的食品安全文化：企业文化高度强调食品安全价值观，让员工和供应商认同并以实际行动致力于保障食品安全

全链条的运营和管理：食品安全与质量管理贯穿上游供应商、供应商、物流中心、餐厅和外送

关注食品行业重点议题：制定动物福利相关政策，持续关注兽药残留、农药残留、食品添加剂和转基因等行业热点问题和发展趋势，制定应对策略，在确保管理有效性的同时带动行业共同发展

营养与健康

食品创新：依托创新中心，与供应商携手为顾客开发更营养美味的多样化食品

公众宣传及教育

参与健康中国建设：积极参与行业标准建言和行业研讨会，积极支持、开展与食品安全和健康相关的教育科研与健康科普

实质性议题	我们的方向	2019年进展
餐厅 食品安全与质量	每家餐厅执行一致的食品安 全标准	<ul style="list-style-type: none"> 对全国餐厅进行了17,000多次食品安全审核（卓越经营合规审计） 对餐厅提供的主要产品进行了3,400多次的质量评估
供应链 食品安全与质量	确保供应商和上游供应商符合百胜中国的食品安全标准，推动供应商能力提升	<ul style="list-style-type: none"> 对供应商进行370多次通知式审核，220多次飞行检查 对680个主要原料进行食品安全抽检，共涉及182个供应商
物流系统管理	保障供应链各环节高效，支持食品安全和智慧供应链建设	<ul style="list-style-type: none"> 物流中心运用的物联网技术(IoT)实时监控在途车辆内产品和环境温度
膳食营养	为顾客提供膳食均衡的美味食品，同时推动饮食健康，提倡平衡饮食； 不断丰富消费者的菜单，提供美味、营养的多样化食品选择	<ul style="list-style-type: none"> 果蔬原料采购量增加8% 肯德基品牌推出素汉堡 旗下品牌推出近400种新产品
动物福利	持续提升自身供应链和整个行业的动物福利水平	<ul style="list-style-type: none"> 制定《百胜中国动物福利政策》
转基因、农药、食品添加剂、兽用抗菌药	密切关注相关行业问题，在确保管理有效性的同时带动行业发展	<ul style="list-style-type: none"> 国内肉鸡供应商将100%完成国家关于停止使用促生长作用抗菌药的要求
公众宣传及教育	推动餐饮行业食品安全管理，支持餐饮教育科研，普及食品安全和营养健康知识	<ul style="list-style-type: none"> 参与28项食品安全相关标准编制建言 中国营养学会—百胜餐饮健康基金资助7个项目 开展“全国青少年食品安全宣传教育专项活动”24场，超过9万受众获益

全面保障, 安心的高品质食品

食品安全和质量作为公司基本理念和发展的基石, 是我们获得顾客信赖的基础。百胜中国拥有数百家供应商及其上游的养殖和种植基地、24个物流中心以及9,200家餐厅, 每一个环节的食品安全风险都会对顾客信任和业务发展产生重大影响。因此, 我们将食品安全和质量贯穿于整个供应链, 包括从供应商及其上游管理、物流配送管理, 再到餐厅和外送管理。通过对“从农田到餐桌”全链条的食品安全和质量的坚守, 让每位顾客都能享受每一口都安心的高品质食品。

全方位的管理与监督

百胜中国建立了多层次内部监督检查机制, 从百胜中国董事会食品安全委员会到各个职能部门, 全面督察各项管理制度、措施和标准的制定与有效执行, 确保食品安全和合规性。食品安全委员会协助董事会对公司食品安全相关的实践、项目、程序和举措进行监督。

公司设立食品安全部, 负责食品安全与合规性管理、法规与标准宣导和食品安全风险的监测、预警。品质管理部建立完善的食物安全和质量管理体系, 通过系统的流程、指引和工具以及培训等推动供应商、物流、餐厅和外送各环节对相关要求的贯彻实施, 并每年以定期或不定期的审核方式, 验证体系的充分性和有效性, 保持持续改进。

 <p>董事会/ 董事会食品安全委员会</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 董事会对监督公司的风险管理框架负有全面的责任 ● 董事会食品安全委员会 <ul style="list-style-type: none"> □ 2017年成立, 现由三名董事组成 □ 协助董事会对公司食品安全相关的实践、项目、程序和举措进行监督 	<p style="text-align: center;">百胜中国食品安全 专家咨询委员会</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 邀请各个领域的专家为百胜中国食品安全管理献计献策 ● 2019年, 分别围绕原料食品安全风险管控和数字化创新助力供应链食品安全管理话题召开了两次会议
 <p>百胜中国管理层</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 公司风险评估圆桌会议 <ul style="list-style-type: none"> □ 品牌、供应链、公共事务等多个部门定期评估可持续发展风险 □ 制定策略和管控措施, 自上而下推进执行 	
 <p>供应链团队</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 供应商风险评估会议 <ul style="list-style-type: none"> □ 品质管理、食品安全、采购管理等部门 □ 全面评估供应商、物流、餐厅等环节风险管控, 制定措施, 防患于未然 	
 <p>品质管理团队</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 对供应商、物流中心、餐厅进行严格的食品安全审核 ● 通过能力建设和辅导进行改善提升 	
 <p>各品牌餐厅运营团队</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 餐厅经理的日常运营检查 ● 区经理对所辖餐厅的巡防检查 	
 <p>Yum! Brands / 百胜中国审核团队</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品安全/质量审核 	

百胜中国食品安全管理架构

Yum! Brands每两年对百胜中国进行一次食品安全审核, 持续验证百胜中国食品安全管理体系的有效性。2019年, 百胜中国企业审计团队对公司进行了全面的食品安全与质量体系审核, 认为百胜中国建立了覆盖供应链到餐厅全方位的食品安全和品质管理体系, 对内外部食品安全风险进行了有系统有方法论的持续监控, 并在危机管理能力上不断提升。整体审计结果显示体系运行有效, 控制良好。

我们秉承“预防为先, 全链管理”的原则, 不断强化食品安全热点事件监测和预警流程, 进一步升级食品安全防御体系。2019年, 我们对国内外有代表性的行业风险进行了监测, 例如真菌类食材引发的食物中毒、食品中检出真菌毒素、餐饮业后厨操作和卫生管理问题、食品异物事件、食品召回事件等, 采用分级预警方式保障快速响应, 启动内部风险自查, 同时不断举一反三、防患于未然。

全面保障, 安心的高品质食品

多层次的食品安全文化

食品安全是百胜中国的首要责任, 包括成本在内的任何因素均不得制约这一责任。因此, 我们坚定地履行我们在食品安全方面的承诺, 并在企业文化中高度强调食品安全价值观。

百胜中国食品安全承诺

- 食品安全和质量是百胜中国头等重要的大事, 是企业发展的命脉
- 全力打造先进的食品安全体系, 努力为消费者提供值得信赖的食品安全保障
- 尽最大努力, 主动承担更多的社会责任, 在行业起到引领和标杆作用

推动供应商食品安全文化的建立

供应商是百胜中国重要的食品安全伙伴, 积极的食品安全文化可以降低发生食品安全问题的风险。2018年我们在《百胜食品安全审核》标准中加入供应商必须建立食品安全文化的要求。2019年我们制定的《百胜中国供应商手册》中, 食品安全文化是其中的首要内容。我们通过培训指导供应商运用科学的工具和方法将食品安全文化纳入自身的食品安全管理中, 推动供应商创造一种鼓励全员积极参与食品安全行为和食品安全文化的工作环境。

员工食品安全意识渗透

百胜中国通过全员参与的食品安全培训让每一位员工认同公司的食品安全价值观, 并以实际行动致力于保障食品安全。我们在《百胜行为准则确认书》中明确了食品安全管理的基本原则和准则, 包括对原材料的标准、食品安全检验制度、餐厅食品处理的要求、员工培训、持续监测和改善的管理要求以及每个人在食品安全方面的责任。新入职员工必须学习并签署《百胜行为准则确认书》(适用于办公室员工) 和《员工手册确认书》(适用于餐厅员工), 并通过在线学习《食品安全培训》, 了解食品安全是公司首要责任, 员工应严格遵守国家法律法规和公司食品安全相关的各项操作标准。

餐厅是控制食品安全风险, 落实食品安全管理要求的关键。百胜中国要求餐厅新入职员工必须学习《百胜中国员工遵纪守法培训片》, 强化员工食品安全意识, 同时百胜中国还通过新员工入职其他培训课程、岗位培训、行为准则海报等多种方式强化员工食品安全意识。让员工全面了解公司各项食品安全操作标准, 并认真落实。



“

保障食品安全和品质是百胜不可动摇的根本。三十多年来, 百胜中国打造了全方位的食品安全和品质管理体系, 从企业文化到实施治理, 涵盖了从农田到餐桌的全链条。同时, 我们在积极探索运用人工智能、区块链等新科技, 持续创新, 更有效保障食品安全。

—— 百胜中国首席供应链官 陈玫瑞

”

全面保障, 安心的高品质食品

全链条的运行管理

我们为消费者提供的食品, 来源于我们供应商或上游供应商的原材料, 通过物流运输到我们的餐厅, 再由餐厅加工后提供给我们的顾客。上游供应商、供应商、物流中心、餐厅/外送的每个环节都需要进行严格的管控和审核, 确保每一口都安心的食品。



上游供应商

- 追溯系统
- 上游管理规范
- 农场备案制度
- 养殖用药备案与专家点评制度
- 上游评价体系

供应商

- 供应商准入管理
- 原材料标准
- 供应商培训
- 供应商绩效评估
- 食品安全与质量审核
- 食品安全抽检

物流

- 进货查验
- 冷链管理
- 综合虫害管理
- 员工培训
- 食品安全与质量审核

餐厅

- 操作标准
- 员工培训
- 食品安全与质量审核
- 外送平台和骑手管理
- 食品防护封签

百胜中国贯穿全链条的食品安全与质量管理

上游供应商

百胜中国要求供应商制定有效的上游供应商批准和监控程序, 确保来自原料(包括包材)的有关食品安全、真实性、合法性和最终产品质量的所有潜在风险均能够被有效识别和管理。

● 建立鸡肉上游管理制度

鸡肉, 是百胜中国重要的原料品类。多年来, 百胜中国加强源头管理, 持续打造一个从养殖到屠宰加工的全链条食品安全和质量管控体系。

百胜中国鸡肉上游管理举措:

- 制度

建立上游供应商养殖管理制度, 涵盖养殖过程、屠宰加工、自检自控等环节, 还邀请兽药专家对上游养殖供应商用药的合规性、科学性进行评价, 指导和督促供应商可持续改进。

- 机制

- 对上游养殖场进行飞行检查、原料食品安全监测等, 验证供应商及上游管控实施的有效性
- 对肉鸡上游供应商的绩效进行分级评估, 推动源头管理升级

- 信息平台

电子化农场信息系统, 对兽药清单和上游养殖场信息进行备案, 并实现动态化管理和实时追踪。

● 推动良好农业操作规范

百胜中国作为中国领先的连锁餐饮企业, 为消费者提供安全放心的农产品是我们一直坚守的使命。秉承百胜中国一贯的食品安全理念, 我们始终致力于提升整个农产品供应链的管理能力, 以推动行业进步、为农民分享先进技术和管理的为己任。

农产品安全从源头抓起, 百胜中国重视种植农场管理, 从种植基地选择、土壤水源安全、种植技术、农药管理、肥料使用、良好生产操作规范等各个方面进行严格管理, 有效预防了食品安全问题的发生。

2018年, 百胜中国开始在蔬菜基地管理中推动实施百胜中国良好农业规范(GAP), 截至2019年底已经100%覆盖球生菜基地, 未来我们将持续推进其它蔬菜品种基地实施百胜中国良好农业规范(GAP), 以达成食品安全危害预防、建立可持续发展农业及持续改进农场管理体系的目标。



全面保障, 安心的高品质食品

供应商

我们每年采购大量的食品原料和食品包装材料, 供应商的选择和管理直接关系到我们为顾客提供食品的安全和质量。同时, 我们重视供应链的溯源能力, 通过指导供应商逐步管理自己的源头, 履行我们“从农田到餐桌”的承诺, 也推动整个行业的发展。

● 供应商管理

百胜中国对供应商实施严格的准入管理, 建立了一套完善的准入流程。包括风险评估、资质合规性核查、工厂准入审核及特殊品类的专项审核。我们对供应商采取定期审核的方式进行日常监督管理, 形式包括通知式和不通知式两种, 以验证供应商的食品安全和质量管理体系持续符合百胜要求。

我们的品质管理部拥有全面的绩效管理体系, 定期评估供应商在食品安全和质量方面的表现。根据评估结果, 我们将供应商分为T1、T2、T3等级, 其中T1为最佳, T3有较大的改进空间。对T1供应商给予奖励, 对T2、T3供应商给予改善辅导, 对不符合要求的予以淘汰, 推动供应商持续改进。对于食品安全风险较低的原材料供应商(如部分常温产品和调味品), 我们要求他们获得全球食品安全倡议认可的标准认证, 确保食品安全和合规。

针对采购的原料, 百胜中国与供应商制订产品标准, 确保其符合国家相关法规和百胜中国的质量要求, 并且要求供应商按照签订的产品标准进行检测, 保证每批产品的合规。

百胜中国与供应商签订满足国家法规和百胜要求的原料标准技术文件, 在供应商自行检测的基础上, 制定原料抽样计划, 定期抽验供应商的产品, 以验证其符合标准要求。每年定期对鸡肉等肉类原料、水产品原料、调味品和其它重点原料进行不通知式食品安全抽检。在供应商端抽样、送第三方机构检测, 产品检测合格, 方可进入百胜中国供应链。

“

此次培训收获很大, 条款讲解很详细, 希望增加更多案例和小组互动, 同时希望能增加培训的频次和名额, 使公司相关岗位的人员均能充分理解百胜的食品安全和质量管理理念与要求。

—— STAR培训供应商代表

”

2019

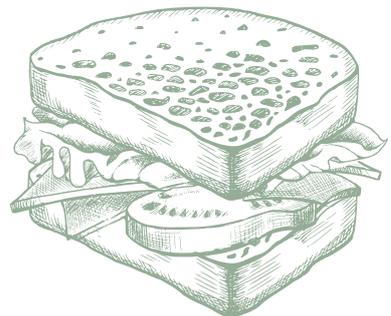
- T1类供应商占比持续上升, 已经达到**56%** (截至2019年底)
- 对供应商进行约**370**多次食品安全和质量审核, **220**多次飞行检查

● 供应商能力提升

供应商是我们最紧密的供应链伙伴。我们不遗余力地将先进的食品安全与质量管理的方法和经验传递给供应商, 携手供应商共同为顾客提供安全和高品质的食品。我们长期举办养殖技术、动物福利、加工质量、过程管控和合规性专题培训, 推动供应商技术和管理能力的成长。

至2019年, 百胜中国已经连续14年举办供应商的STAR (Supplier Tracking Assessment and Recognition)培训, 覆盖食品安全风险评估、危害分析和关键控制点(HACCP)、食品安全文化、良好操作规范、异物和虫害预防、生产过程控制等方面的内容, 帮助供应商详细了解百胜中国的食品安全管理要求, 持续提升供应商管理能力。

2019年, 我们还举办了多场供应商技术研讨会, 共议食品安全文化建设、提升品类管理要求, 探讨科学研究和前沿技术发展, 分享最佳实践经验等各层面话题, 提高综合管理能力。



全面保障, 安心的高品质食品

物流

百胜中国拥有先进的物流体系、自属物流管理团队和物流网络, 截至2019年底, 在全国共有24个物流中心和5个整合中心, 通过统一有效的管理为各品牌的餐厅提供高效、安全可靠的物流和服务。

物流中心在建造时, 采用了高标准完整冷链设计, 保障冷藏冷冻库和货物在进出库过程中的温度符合标准。物流中心运用物联网技术(IoT)实现冷链透明化管理, 对在途车辆内产品和环境温度的实时监控已于2019年6月在全国落地实行, 保障冷冻、冷藏产品的餐厅交付温度, 同时对冷冻库、冷藏库的环境温度及其冷机运作状况监控也已启动实施, 进一步提升食品安全管理水平。仓库管理系统(WMS)已在各物流中心上线启用, 实现了供应商-物流中心-餐厅产品批次追溯的电子化管理。

2019

- 对物流服务商(包括仓储和运输)进行超过1,800次审核和日常检查

各物流中心配备了专职品质管理专员, 对仓储、收货、配送、卸货进行检查, 采用《物流中心审核与绩效跟踪》对物流配送体系进行审核。

探索百胜物流



物联网技术(IoT)实现冷链透明化管理

* 视频中的数据截至2019年7月

全面保障, 安心的高品质食品

餐厅/外送

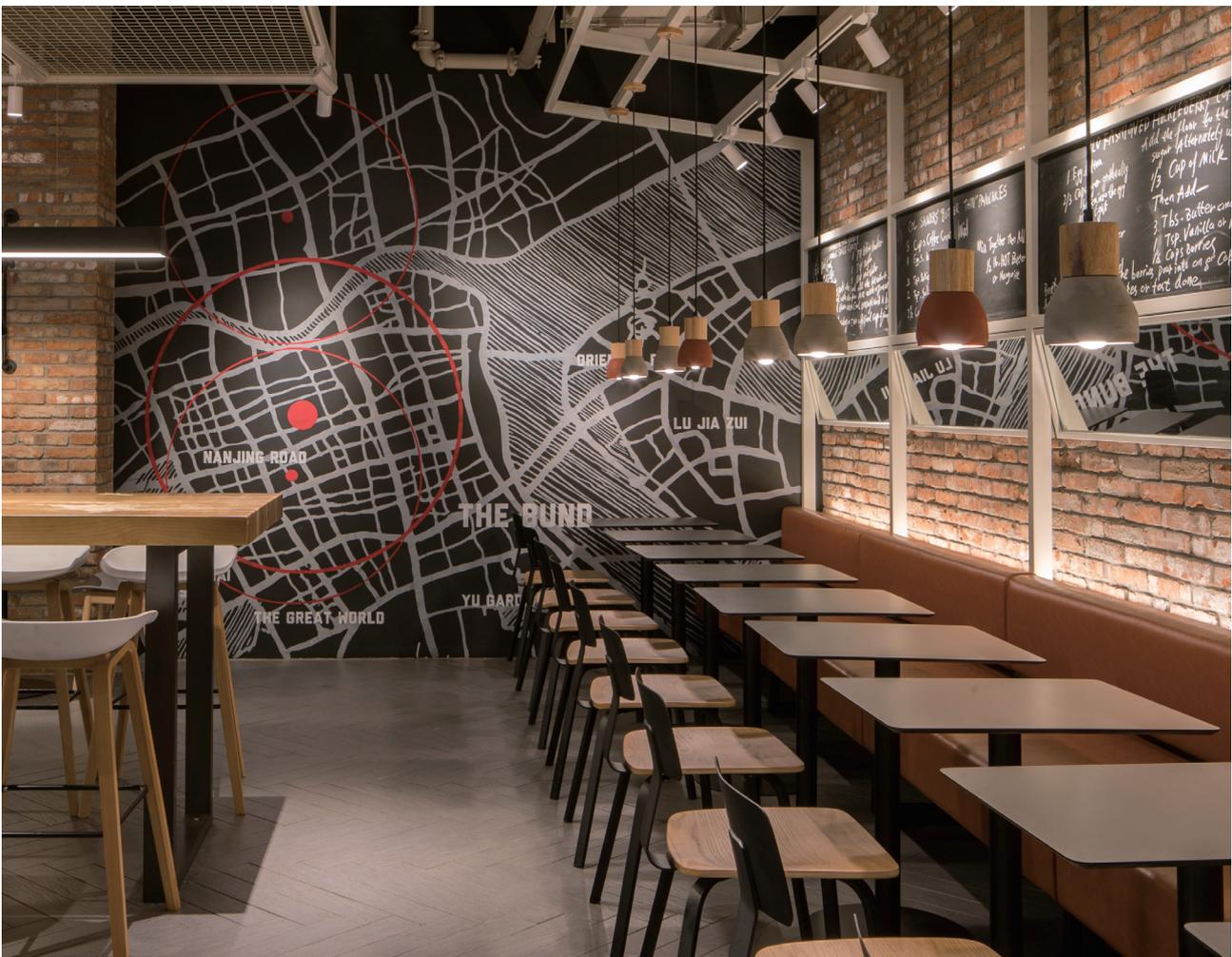
百胜中国通过对每个新产品、新布局、新设备、新业务等的前瞻性风险评估, 预警潜在风险, 保障餐厅的食品安全与质量管理体系符合法律法规的要求。每年定期还会对餐厅食品安全及质量风险进行回顾评估, 及早发现、识别潜在的食品安全及质量风险, 开展有效的管理措施, 降低餐厅端食品安全及质量风险的发生率, 排除食品安全隐患。品质管理团队定期对每家餐厅进行不通知式的卓越经营合规审计, 涵盖食品安全、产品品质和顾客服务等内容。我们还对关键菜单产品定期进行产品质量评估, 对餐厅使用的工器具、餐用具、水、冰等辅料及相关产品进行微生物抽样检测, 确保符合标准要求。

百胜中国拥有行业内领先的餐厅营运操作标准及流程, 确保每家餐厅执行一致的食品安全标准、提供相同品质和口味的食物。餐厅操作标准及流程具体包括原料接收、食品及原料贮存、效期管理、食品解冻、烹制操作、个人卫生、餐用具和设备清洗消毒等环节。餐厅营业期间, 餐厅值班经理和营运区经理均会检查食品安全和质量相关标准和措施的执行情况。

2019

- 对全国餐厅进行了**17,000**多次卓越经营合规审计
- 对餐厅提供的主要产品进行了**3,400**多次的质量评估
- 对餐厅**83,000**多个样品进行了微生物抽样检测

我们建立了自己的肯德基和必胜客外送服务团队。外送管理方案包括产品制作过程的监控、外送时间、外送食品的安全防护, 以及设备的清洁和维护。此外, 我们与外送服务商签订了《外送食品安全与质量操作规范承诺书》, 就合规性、人员管理、配餐要求、外送设施和设备等内容做了明确规定, 要求外送服务商严格执行。所有品牌的外送食物均启用了封签, 以保证外送途中的食品安全。2019年, 整理汇总了《百胜外送食品安全管理指南》, 进一步明确了管控措施。



多样均衡, 营养的美味食品

随着《“健康中国2030”规划纲要》等政策的实施和生活水平的提高, 中国消费者更加关注膳食的营养均衡, 用餐口味、消费习惯和文化也处在深度变革之中。百胜中国作为中国领先的餐饮企业, 积极响应国家营养健康政策和消费者的需求, 长期不遗余力地贯彻营养健康策略, 为我们的顾客提供更加多样化、均衡和富有营养的食品。

创新的多样选择

我们作为领先的餐饮企业, 一直是美食文化交融探索的创新先锋, 不断丰富消费者的菜单, 为他们提供美味、营养的多样化食品选择。

2019

- 共推出近400种新产品

创新产品开发

我们以“全球最创新的餐饮先锋”为愿景, 以顾客需求和健康理念为导向, 多角度进行产品研发, 为消费者提供丰富的产品选择。百胜中国建立了一套完整的新品研发流程, 从产品创意到产品上市、后期跟踪评估, 创新理念贯穿于整个研发过程。在食品和包材创新方面, 凭借研发、工程等众多团队在各个领域的丰富经验和专业能力, 融合科学技术与艺术, 以达到最佳的创新效果。

我们的专业研发团队, 致力于为肯德基、必胜客、塔可贝尔、小肥羊、东方既白和COFFi & JOY创造新品。这些新品的设计不仅能为顾客带来令人兴奋的新鲜口味和丰富的选择, 还尤其重视营养均衡的膳食搭配, 灵活应用肉类、谷物类、乳制品、水果和蔬菜等多种食材。此外, 食品研发团队利用多种烹饪方式, 每年可开发出数百种新产品。

多样化的产品选择

根据消费者的反馈和需求, 我们不断丰富菜单选择, 增加了主食、小食、饮料、沙拉和甜点等多种类别的产品, 覆盖早餐、午餐、下午茶、晚餐、宵夜和外卖等多种用餐场景。全年限时推出的新品更是让我们的产品多样化得到进一步加强, 可以让消费者享受到当下最新的美食风潮。



百胜中国产品创新方向

- 覆新性产品创新
- 拓展新的产品品类
- 招牌产品开发新口味
- 推出颠覆性优惠产品
- 丰富不同时段的产品选择
- 外送业务定制产品和奉客方式
- 开发节日型产品
- 打造新的品牌

多样均衡, 营养的美味食品



招牌产品开发新口味



覆新性产品创新



现烤火腿
南美进口, 每日现烤

推出颠覆性优惠产品



拓展新的产品品类



打造新的品牌



开发节日型产品



外送业务定制产品和奉客方式



丰富不同时段的产品选择

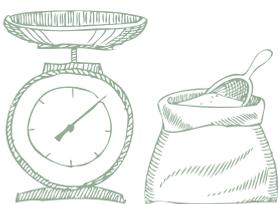
多样均衡, 营养的美味食品

注重营养均衡

营养和健康密切相关, 平衡膳食模式是保障人体营养需要和健康的基础。作为中国餐饮行业有影响力的企业, 百胜中国的支持消费者进行平衡膳食方面发挥重要的作用, 让顾客在我们的餐厅享受美味的同时, 拥有更多搭配选择。

关注三减

我们各个品牌的研发团队在满足顾客口味需求的同时, 积极探索各种方式减少食盐、糖和油的使用。每一款新品上市之前, 都会经过内部专业人员和顾客的感官测试, 包括咸度、甜度、口感等多项指标的反复测试, 每年我们也会对长期产品重新做感官测试, 以了解顾客口味的变化和对产品改良的反馈。严格的感官测试有助于确定顾客的适中口味, 避免产品过咸、过甜、过油。



我们致力于通过产品和配方的升级进行减糖, 倡导消费者减少糖分摄入。肯德基为顾客提供不加糖的纯牛奶和13种不加糖的咖啡, 餐厅提供糖包供消费者自由选择。2019年, 肯德基还上市了无糖加纤维可乐, 加糖的饮料与往年相比甜度也有所下降; 必胜客对奶茶系列进行了减糖配方升级。

丰富而可供均衡搭配的食材



我们通过增加谷物类、果蔬类、豆类、坚果类等食材的选用, 丰富菜单选择, 帮助消费者均衡搭配。以果蔬为例, 我们选取球生菜、黄瓜、土豆、芹菜、青圆椒、番茄、洋葱、薏仁、小红萝卜、西葫芦、柠檬、青金桔、苹果、猕猴桃等50多种果蔬原料, 用于汉堡、比萨、沙拉、饮料等多种产品的制作。



2019

- 果蔬采购量超52,000吨, 比2018年增加了8%

优化烹饪方式

我们还通过采用多种烹饪方法如炸、烤、煮、炒、铁板烤等来提高膳食多样化和营养价值。这些烹饪方式将现代食品技术与传统烹饪方式相结合, 为消费者带来最佳风味和稳定的食品质量。

肯德基素汉堡

肯德基在2019年7月推出首款素汉堡——芝士厚菇素尊堡。这款限量款汉堡中的生菜、番茄片、沙拉酱还是熟悉的样子, 重头戏是把肉饼换成了夹着爆浆芝士的蘑菇。营养和美味的素汉堡让我们的顾客享受到更加多样的选择和特别的体验。



多样均衡, 营养的美味食品

关注儿童营养

中国营养学会于2017年7月发布《餐饮业提供学龄儿童正餐营养指导原则》，要求儿童正餐应能量适宜、营养均衡，摄取有利于儿童健康发育的食品和营养素，尽量减少油盐的使用量，同时在食物种类上涵盖谷物类、蔬菜、水果、动物类、蛋奶类等。

我们关注中国儿童的营养和健康，致力于为孩子们提供美味且健康营养、膳食均衡的食品选择。因此，肯德基推出符合《餐饮业提供学龄儿童正餐营养指导原则》规定的儿童餐，包括鸡肉火腿帕尼尼、香甜粟米棒和牛奶。



肯德基提供营养均衡的儿童餐



数字化引领, 构建智慧供应链

智慧、高效、敏捷的供应链是百胜中国的核心竞争优势, 是我们为顾客提供创新、安全和高品质产品的基础和关键。中国餐饮市场已经迈入市场规模达四万亿的新时代, 餐饮行业格局不断变化, 孕育着新的发展机遇也面临更多的挑战。百胜中国以数字化作为核心战略之一, 利用创新科技实现跨越式的提升, 打造世界顶级的供应链, 引领行业并实现我们的长期可持续增长。

数字化打造智慧供应链

我们以“全球最创新的餐饮先锋”为愿景, 希望通过新技术和持续创新保障供应链各环节的高效与敏捷, 运用AI、物联网等数字化技术助力包括食品安全在内的各类管理, 打造智慧供应链。

我们已经建成了包括食品安全和质量管理平台、电子采购管理系统、电子化运输管理系统在内的12个独立的供应链业务自动化模块。同时, 我们基于现有供应链业务自动化模块, 打造供应链数据中台控制塔, 打破数据孤岛, 实现供应链全链路端到端打通, 整合、释放数据价值, 提升精益管理和效率。



E-QA

食品安全和质量电子化管理系统

百胜中国从2013年开始构建行业首创的E-QA食品安全和质量电子化管理系统, 在同一平台上实现供应商、物流中心和餐厅的食品安全质量电子化管理。该系统于2015年正式上线, 之后每年扩增管理模块, 功能包括供应商审核、供应商添加剂使用合规性验证、原料标准建立、供应商绩效评估、消费者反馈处理、餐厅/物流中心审核、绩效考评等。2019年, 我们开始打造非食品原料及其供应商管理模块, 新模块上线后百胜中国供应链的食品安全和质量管理将实现全面电子化。

E-BOM

供应链物料清单系统

具有行业领先水平的供应链物料清单系统(E-BOM)在2019年12月正式上线, 实现了产品配方数据的数字化管理, 提升供应链各个部门沟通效率。E-BOM系统协同E-SP系统通过对产品销售和营养成分等属性数据的收集捕获, 助力产品创新、更快速地满足消费者需求。

昆山供应链支持中心

2019年9月, 我们正式启用昆山供应链支持中心(KSSC)。作为百胜中国首个世界领先的自动智能化分拣系统支持中心, 业务范围包括全国所有餐厅的小件、制服、企划品的仓储、配送, 大宗食品包材的仓储和干线运输以及电子商务相关物流服务。自动分拣系统的投入使用, 使库内拆零操作效率比原先模式提升10倍, 仓库使用效率的提升大幅提升了电商业务的物流能力。



昆山供应链支持中心自动智能化分拣系统

数字化引领, 构建智慧供应链

与供应商实现价值共创

我们秉承共创、共享和共赢的理念, 和供应商保持最紧密的伙伴关系。创新能力是我们对供应商的重要评价标准。有创新能力供应商的智慧是对我们创新的重要支持。

为了开发出更具创新意义, 受到顾客喜爱的产品, 百胜中国根据供应商的质量管理综合绩效, 优先邀请优质供应商作为新品开发供应商参与我们的新品开发。新品开发供应商分为

具有创新能力和能够提供全面解决方案的主力供应商以及辅助主力供应商开发新产品的协作供应商, 共约50家。我们将创新的方法论、创新流程和行业洞察等与新品开发供应商进行充分的分享和交流, 定期对供应商的创新进行评估, 与供应商携手共同成长, 共同创新。百胜中国重视与供应商的沟通与合作, 在定期召开原材料供应商大会的基础上, 2019年我们还召开了首届物流供应商大会。



关注行业热点, 回应各界关切

百胜中国对食品行业的政策法规以及供应链体系中食品安全相关问题的变化保持持续关注。我们密切关注动物福利、食源性疾病、农药管理、兽药管理、食品添加剂、转基因等行业问题, 并根据与食品安全有关的各类风险的紧急和重要程度及时调整管控重点。

动物福利

为动物提供适合其需求的福利条件, 不仅能够保证动物的健康成长, 促进农牧业高质量、可持续发展, 也能为人类提供更加高品质的动物产品。改善百胜中国供应链中所有动物的健康和福利是我们的社会担当。2019年, 百胜中国在满足中国法律法规的前提下, 根据中国现状及行业特点, 制定《百胜中国动物福利政策》, 整理和建立从养殖到宰杀、覆盖为百胜中国提供养殖类动物蛋白原料的供应商动物福利系列规范。

2017年开始, 百胜中国开始实施肉鸡养殖和屠宰的动物福利审核。我们将始终致力于搭建一个汇集行业专家、行业协会、养殖和加工企业、上下游产业专家的协作平台, 积极探索动物福利的改善良策, 推广成功经验, 分享最佳实践, 推动行业持续改善动物福利管理水平。

百胜中国基于国际公认的“五大自由”动物福利原则, 为动物提供适合的福利条件:

- i. 动物应享有免受饥饿和营养不良困扰的自由;
- ii. 动物享有免受恐惧和痛苦的自由;
- iii. 动物享有免受身体和环境不适的自由;
- iv. 动物享有免受疼痛、伤害、疫病的自由;
- v. 动物享有表达正常天性的自由。

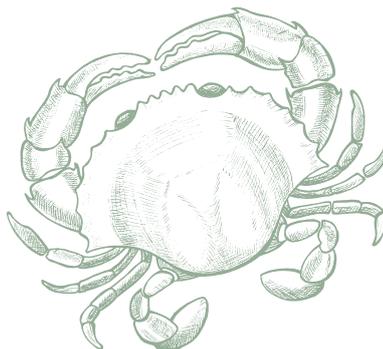


百胜中国针对禽类、畜类和养殖类水产制定一系列动物福利系列规范

食源性疾病

如何预防食源性疾病一直是食品行业关注的重要话题。目前食品行业更着重于建立预防性的食品安全方案, 包括建立环境致病菌监控计划, 用以监测食品生产环境的微生物风险。食品安全危害分析的重点正在从成品测试转移到对于环境的主动监测。环境致病菌检测计划是控制微生物尤其是致病菌危害的预警系统。

2019年百胜中国修订完成《环境致病菌监控标准》, 用以指导和规范供应商建立有效的环境致病菌监控计划, 验证工厂的卫生标准操作程序和其他预防性控制的有效性, 防止致病微生物污染终产品。



关注行业热点, 回应各界关切

兽药管理

百胜中国坚持以推动行业发展为己任, 让养殖者、生产商和兽医以谨慎、负责任的科学态度, 合理地使用抗菌药, 实现我们为人类和动物保护抗菌药有效性的目标。我们采取了一系列管理措施, 要求供应商在畜禽和水产品养殖环节中, 严格遵守国家各项规定, 合理合规地使用抗菌药在内的兽药。

兽用抗菌药是用于预防、控制、治疗动物疾病的重要农业生产资料, 科学使用符合百胜中国长期以来对动物健康和福利的承诺。抗菌药的综合管理, 通过采用现有的最佳实践、尝试新的技术手段, 减少并尽可能消除肉鸡对抗菌药治疗的需求。百胜中国在肉鸡科学养殖、规范用药上推进了一系列的行业引领性举措。

● 科学使用

- 通过采用现有的最佳实践、尝试新的技术手段, 减少并尽可能消除肉鸡对抗菌药治疗的需求
- 发布的《肉鸡养殖管理技术手册》和《肉鸡养殖兽药使用管理指南》, 旨在推动供应商科学养殖



● 促生长抗菌药的停用

- 2016年开始, 分析国内白羽鸡养殖行业抗菌药使用的发展趋势, 率先制定了肉鸡饲料中作为促生长作用的, 对人类重要的抗菌药逐步去除使用的计划
- 经过“减促”计划持续推进, 结合2019年农业农村部发布的关于饲料中逐步停止使用促生长作用的抗菌药要求, 国内肉鸡供应商将100%提前完成国家计划

● 减少抗菌药的使用

- 为保护人类健康和响应国家《遏制细菌耐药国家行动计划2016-2020》, 农业农村部《全国遏制动物源细菌耐药性行动计划(2017-2020年)》, 联合行业专家、科学技术工作者和供应商, 从2018年开始制定抗菌药在肉鸡养殖端逐步减少使用的控制方案

基于在符合国情和遵守法规的前提下, 科学养殖, 合理用药, 采用最佳用药实践或新的替代方案, 百胜中国为国内鸡肉供应商每年制定减少用药种类的实施计划, 分步骤减少抗菌药的使用。这一控制方案在未来几年还将继续稳步推进。

农药管理

农药残留管理是百胜中国食品安全管控的重中之重, 百胜中国和供应商不断探索先进的管理模式, 推动上游蔬菜基地管理中实施百胜中国良好农业规范(GAP), 从种植基地选择、土壤水源安全、种植技术、农药管理、肥料使用、良好生产操作规范各方面严格管控, 以优化和控制农药的使用。同时, 我们制定严格的农药残留监控体系, 定期对原料进行农药残留检测, 以确保符合国家相关法律法规。



食品添加剂

百胜中国高度重视对供应商使用食品添加剂的管理, 相关管理措施包括:

- 供应商必须提供资料说明其产品中心食品添加剂的使用符合国家标准, 以此强化供应商的法规意识和自查机制
- 及时提醒供应商新发布的食品法律法规和标准信息, 以便遵守新规
- 百胜中国对相关食品原料进行添加剂合规性抽样监测

转基因

百胜中国尊重和支持中国政府相关的农业发展政策, 遵守中国政府发布的转基因农产品安全评价、审批和管理等相关法规。我们将继续密切关注国际上转基因生物和转基因食品研究新进展, 关注中国相关的法规和标准, 要求供应商提供给百胜中国的原料必须符合国家的各项规定。



携手各方, 共建健康中国

百胜中国作为餐饮行业的排头兵, 有责任和义务促进食品安全的社会共治并推动全民健康意识的提升。我们积极倡导和参与食品相关监管部门、行业协会、学术界和社会各界的交流合作, 努力促进和带动行业发展, 共同保障食品安全。同时, 我们积极推动食品安全科普和营养健康教育, 携手社会各界推进健康中国建设。

助力行业发展和社会共治

食品安全需要社会共治。百胜中国多年来坚持与政府监管部门、行业协会、食品科学机构、供应商保持积极的合作交流, 共同促进行业食品安全和质量管理水平和诚信守法意识的提升, 共同应对食品安全挑战。

2019

- 参与**28**项标准建言
- 从2006年成立至今, 累计召开**28**次食品安全专家咨询委员会专家会议, 分享超过**200**个专项报告

百胜中国协同各方促进行业发展

担任协会职务

- 提供法律法规专业意见, 推动法规合理化
- 对行业热点问题进行深入研究, 挖掘科学事实, 支持并推动公众科普, 正确引导消费者和媒体
- 积极带动供应商, 共同推动养殖行业科学、有序发展

主办和参加行业会议

- 在多场大型国际、行业交流会议中分享百胜中国供应链的成熟管理经验以及创新经验
- 召开食品安全专家咨询委员会专家会议, 来自食品安全、微生物和污染物、畜牧业和农业等多个领域权威专家出席会议并分享国内外食品安全管理经验, 最新研究进展等

参与行业标准编制建言

- 积极参与面向社会公开征求意见的食品法规和食品安全标准, 根据行业实际和自身管理经验积极建言
- 支持行业协会制定肉鸡和蛋鸡动物福利团体标准, 提升行业管理水平

百胜中国积极参加食品相关行业协会, 包括中国食品科学技术学会、科信食品营养信息交流中心、中国烹饪协会、中国连锁经营协会以及上海市食品安全工作联合会等10多个有影响力的行业组织, 并担任重要职务。我们积极响应和支持协会的食品安全风险工作, 带领同行研究制定重要的行业规范, 并宣贯落实。我们在推动餐饮行业健康发展中作出的积极贡献, 受到了行业协会的认可和表彰。我们期望通过百胜中国创新理念和管理经验的分享, 带动行业共同发展, 提升行业管理水平。



携手各方, 共建健康中国

支持餐饮健康科研

学术和科研机构在健康中国建设中扮演重要的角色, 为了支持学术机构在餐饮营养健康事业中发挥更大作用, 我们与中国营养学会共同设立支持餐饮健康及营养科学研究的专项基金——中国营养学会-百胜餐饮健康基金。该基金由百胜中国2007设立的“中国肯德基餐饮健康基金”发展而来, 已经成为中国餐饮行业最具规模和影响力的专项研究基金, 也是学科发展和科技创新的一项。

自启动至 2019 年底

- 基金资助项目超过70个, 累计资助金额超过1,800万元

2019年, 基金优先支持餐饮行业在“三减”中的创新技术以及健康餐厅建设两个研究方向, 共计收到60份项目申请, 经过专家团队审核及基金管理委员会的投票, 来自中国疾病预防控制中心和中国农业大学等机构的七个项目获得基金资助。



中国营养学会-百胜餐饮健康基金年会暨第十二届餐饮健康学术研讨会

“

合理膳食作为健康的基础, 合理膳食目标和要求以及营养科学是培育全民健康的沃土。有赖于百胜中国对餐饮营养健康事业所做的不懈努力, 中国营养学会-百胜餐饮健康基金植根营养科学研究, 将在引导平衡膳食和健康生活方式中发挥重要作用。

——中国营养学会理事长 杨月欣教授

未来, 我们将继续依托中国营养学会等机构强大的学术影响力, 以及专家团队的专业指导, 结合百胜中国多年来的餐饮实践经验, 为中国居民的餐饮营养健康事业尽绵薄之力。

——百胜中国首席公共事务官 王志志

”

携手各方, 共建健康中国

食品安全和营养健康知识普及

全民食品安全和营养健康意识的提升需要各界长久不懈的努力。作为深耕中国的餐饮企业, 我们一直把食品安全知识科普和营养健康理念的宣导作为企业义不容辞的责任, 依托自身的餐厅资源, 为提高全民的食品安全和营养健康素养做出贡献。

2019

- 14家肯德基餐厅打造成为“青少年食品安全与营养健康教育体验空间”
- 开展243场食品安全活动, 约有90,000名受众获益

青少年食品安全教育

百胜中国“牵手未来”青少年食品安全与营养健康教育实践活动作为原“全国青少年健康与安全进校园, 进社区百千万工程”的延伸内容, 自2016年以来已经开展了400余场食品安全与营养健康知识的宣教活动。继2018年百胜中国获得了“食品安全教育活动体验基地”称号后, 2019年我们在泉州、烟台、温州、沈阳等全国十座城市开展一系列社区和校园科普活动, 并选择符合条件的14家肯德基餐厅打造成为“青少年食品安全与营养健康教育体验空间”, 这些“体验空间”定期开展活动。我们通过餐厅参观、科普课堂、游戏互动、VR体验区等寓教于乐的方式让参与者收获食品安全与营养健康的知识。

“

食品安全与我们每个人的健康息息相关, 离不开社会各界的共同努力。期待越来越多像百胜中国这样的企业, 在做好餐饮食品安全管理和把控外, 积极发挥自身优势, 通过食品安全和营养健康的科普教育助力青少年健康成长。

—— 市场监督管理局工作人员

食品安全教育应该从小开始, 提高孩子食品安全自我保护能力, 相较于传统的食品安全宣教, 《食安三字经》这种形式更容易让孩子接受。

—— 食品安全科普活动参与孩子的家长

”



肯德基餐厅参观互动



食安小小讲解员



参加孩子学念《肯德基食安三字经》



用VR设备观看白羽鸡的成长

携手各方, 共建健康中国

大学生知识竞赛

2019年, 杭州“百胜杯”项目升级为全国性活动, 首届全国“百胜杯”食品安全与营养健康知识竞赛在杭州、苏州、无锡、上海、广州、昆明、兰州等多个城市展开。吸引了30多所高校的超过5,000人次大学生参与。通过校内知识擂台赛、新媒体创意作品等多种形式, 结合支付宝线上答题活动, 使食品安全与营养健康知识传播的每日专区的访问与答题人数超过300万, 同时引发用户在微博等渠道广泛分享讨论。

2019

- 参加院校30多所, 参赛大学生超过5,000人次



全国“百胜杯”食品安全与营养健康知识竞赛(浙江站)

全民宣传营养健康理念

全民营养周是由中国营养学会联合中国疾病预防控制中心营养与健康所等机构发起的全国营养宣传活动, 向公众宣传营养健康理念, 普及营养健康知识。我们2016-2019年连续四年对全民营养周活动进行了支持。2019年, 全民营养周以“全民营养全面小康”“健康中国营养先行”为口号, 以“合理膳食、天天蔬果、健康你我”为宣传主题。营养周期间, 围绕“吃动平衡行动”和“合理膳食”为主要内容, 我们继续在全国超过6,000家肯德基餐厅同步推出营养周主题餐盘垫纸科普宣传。同时, 我们还联合中国营养学会社区营养与健康管理委员会、北京营养师协会、中国行业报协会传媒茶话会, 对媒体人进行问卷调查以及数据分析, 发布了《媒体人健康生活方式调查报告》, 对媒体人提供更科学的饮食习惯和健康生活方式指导, 从而更好地发挥传媒的力量传播科学健康知识, 引导健康生活方式。



全民营养周主题餐盘垫纸

“

百胜杯是一个兼备专业性和趣味性的活动, 许多议题都非常贴近生活, 很有意义。希望今年我们队能再获荣誉。

—— 参赛学生代表

高校之间的PK是一次高水准的学术交流, 对学生们的提升有显著帮助。大赛夯实了学生的专业知识, 又可以让学生跳脱出来, 更宏观地了解食品行业的现状。这样的历练对他们未来职业发展非常有帮助。

—— 专业评委团之一的浙江中医药大学夏道宗教授

”

2019年9月全国科普日期间, 我们与中国食品科学技术学会合作, 通过全国1,300多个城镇的肯德基餐厅发放了4,000多万张以食品安全和健康科普为主题的餐盘垫纸, 积极传播相关知识。



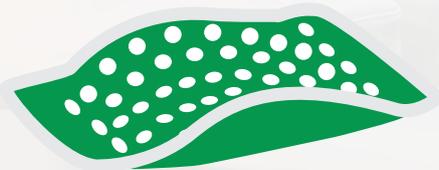
2019全国科普日主题餐盘垫纸



For
the Love
of Pizza

环境 推动绿色变革 迎接可持续发展挑战

百胜中国的9,200家餐厅日常运营环节中需要消耗资源，同时不可避免地产生温室气体和废弃物。面对日益严峻的气候变化、塑料污染等环境危机，我们管控和减少企业商业活动中的环境影响，并将可持续发展的考量纳入日常的业务和运营绩效管理。我们遵守国家法律法规，积极响应政府的号召，重点关注在塑料使用、废弃物管理等方面的环境监管要求。我们协同供应链伙伴，驱动各业务环节向更可持续模式的转变，并携手我们的顾客及社区将可持续发展挑战转化为可持续发展的机遇。



概览

可持续发展背景

- 不断加剧的气候变化和极端天气事件已严重影响社会经济、人类健康、人口迁徙、粮食安全以及陆地和海洋生态系统
- 《巴黎协定》明确了全球应对气候变暖、气候变化行动的原则、目标和机制
- 《国家新型城镇化规划(2014~2020年)》提出到2020年中国城镇绿色建筑占新建建筑比重达到50%
- 全国逐步推行“禁塑令”，生态环境部在“11+5”个城市和地区推行“无废城市”试点等

对SDGs的贡献

高关联度



中关联度



价值链上的重要议题



我们的目标和承诺

1 温室气体/能源效率

到2025年, 餐厅的单店平均用电量和温室气体排放量相比2017年基线进一步降低10%

2 水资源管理

到2025年, 餐厅的单店平均用水量相比2017年基线进一步降低10%

3 可持续包装

所有的一次性塑料包装均可被循环利用

4 绿色建筑

所有新建餐厅均按照百胜中国绿色建筑标准设计建造

5 负责任采购

供应商社会责任审核覆盖所有关键供应商

6 可持续采购

- 仅采购具有可持续认证(RSPO)的棕榈油
- 拒绝采购存在破坏雨林风险的供应商提供的纸制品

我们的路径

我们的管理方法

遵循4R原则，制定环境政策，将可持续发展理念和实践推广到供应链伙伴，携手多利益相关方共同打造绿色、可持续的供应链生态圈。

制定政策 制定环境政策、气候变化和减塑相关政策、供应商社会责任准则等

设立目标和承诺 围绕节能低碳、水资源、可持续包装、绿色建筑、可持续采购、责任供应链等议题设置目标并持续跟踪

推进落实重点项目 开展可循环餐篮、餐厨废油转化为生物柴油、包装减重等重点特色项目

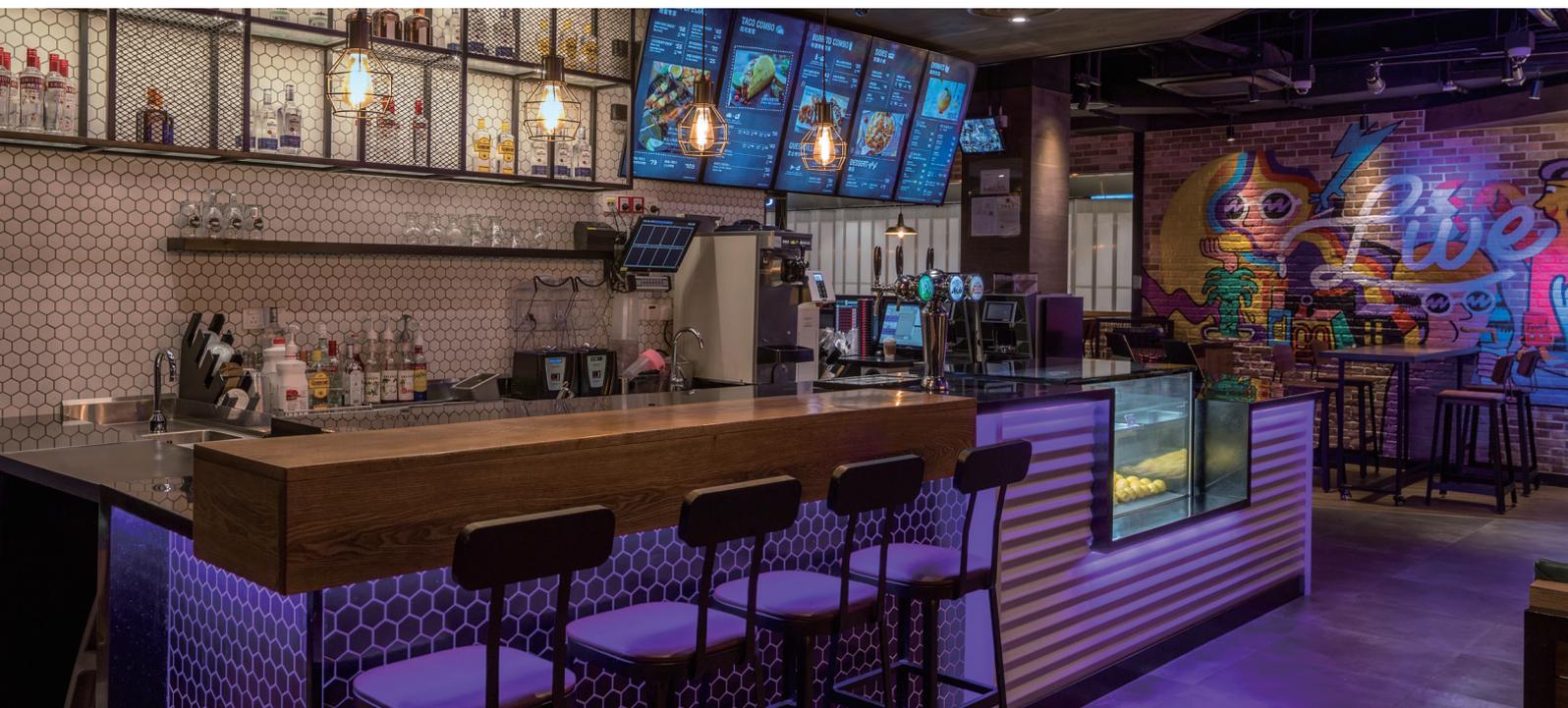
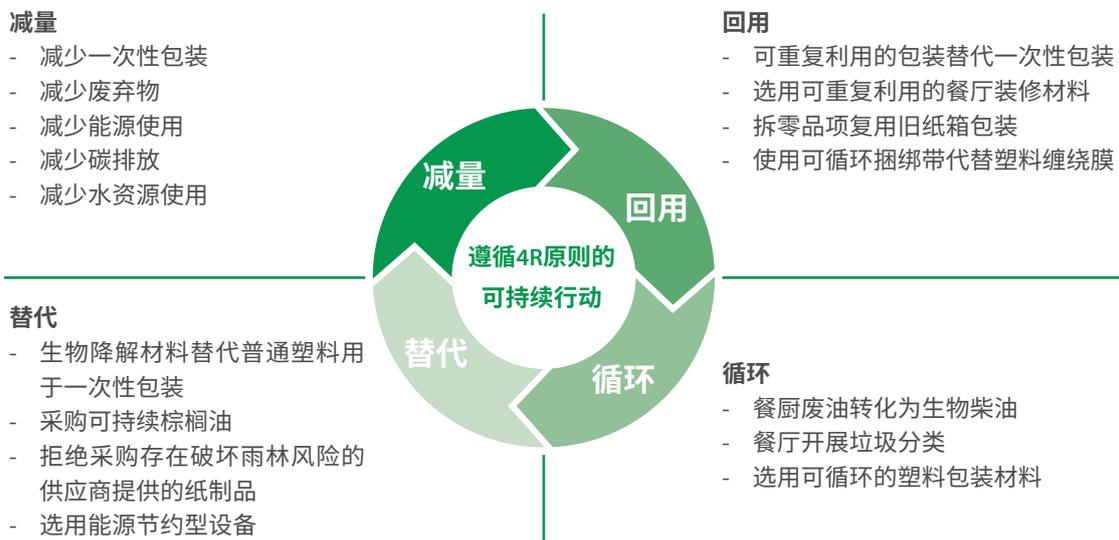
实质性议题	我们的方向	2019年进展
温室气体/能源效率	应用节能技术，加强用能管理，持续降低单店用电量和温室气体排放量	<ul style="list-style-type: none"> 向全国约500家新店推行VTA*节能项目，预计每年每家店节约用电约10兆瓦时 单店用电量比2018年下降4.5%，单店二氧化碳排放量比2018年下降4.9% 应用新型节能设备和能源管理系统，节约用电19,000兆瓦时
水资源管理	应用节水技术，加强用水管理，持续降低单店平均用水量	<ul style="list-style-type: none"> 进一步推进静电解冻槽进入餐厅测试 单店用水量比2018年下降2.3%
绿色建筑	不断更新并推行百胜中国绿色建筑标准	<ul style="list-style-type: none"> 100%新建餐厅按照百胜中国绿色建筑标准设计建造
可持续包装	不断减少一次性包装的使用量，持续推行包装减重，并积极采用可循环使用的包装以及环保包装材料替代一次性包装	<ul style="list-style-type: none"> 持续推行包装减重，节约纸8,000多吨，塑料1,000多吨 可循环餐篮节约用纸2,000多吨，餐厅垃圾总量平均下降约20% 使用再生纸作为非食品接触的纸类包装原料，总用量约为20吨
废弃物管理	从源头上减少废弃食品、餐厨废油等废弃物的产生，并主动寻求废弃物循环利用的机会	<ul style="list-style-type: none"> 推进先进厨房炸锅使用，降低食物损耗约50吨 成都市肯德基餐厅的666,465千克餐厨废油全部转化为生物柴油 应用新型节油设备和管理制度，减少1,700多吨煎炸油使用
负责任采购	携手供应商打造责任供应链	<ul style="list-style-type: none"> 100%关键供应商完成社会责任审核 A+B级供应商比例99.7%
可持续采购	持续推进关键原材料的可持续采购	<ul style="list-style-type: none"> 100%可持续棕榈油采购
公众宣传及教育	组织、参与环保行动，普及环保理念	<ul style="list-style-type: none"> 向中国绿化基金会捐资在内蒙古四子王旗开展草原修复超过100万平方米

*VTA: Value-added Technology Application 增值技术应用

履行环境承诺, 夯实环境管理

百胜中国深刻认识到自身的环境责任, 遵守各项法律法规, 持续识别整个价值链各环节中的环境影响, 我们制定相应的可持续发展目标, 并持续跟踪进展以确保目标的实现。

我们的可持续发展行动遵循4R原则, 致力于从源头上减少能源和自然资源的使用, 减少对环境的污染, 并确保所有新增品项塑料包装物均采用可循环利用的原材料。我们关注餐厅的废弃物管理, 通过强化垃圾分类、煎炸废油转化成生物柴油等可持续发展项目的努力, 减少废弃物对环境的影响。百胜中国协同供应链伙伴一起, 致力于打造从原材料可持续生产, 产品生产和运输全链条覆盖的可持续供应链。2019年, 我们完善了环境管理体系, 进一步明确了我们的理念、方针、对相关环境因素的管理以及利益相关方参与的方式等。



节能减排, 积极应对气候变化

目前, 日益增长的人口总量及其所产生的消费需求, 正快速消耗着地球上有限的自然资源。由人类活动所带来的大量温室气体排放, 又导致了全球变暖、灾害气候频繁产生的气候变化挑战。百胜中国虽然并非传统意义上的石化能源消耗大户, 我们还是积极识别和评估价值链各环节中的能源使用及温室气体排放情况, 设定合理的节能减排目标并持续跟踪餐厅运营和供应链环节, 减少对环境的影响。

2019年, 百胜中国制定了气候变化战略, 明确了我们的管理方法以及在能源和温室气体排放管理、绿色餐厅设计以及雨林生态保护方面的具体管理措施。作为开展系统管理的第一步, 我们对百胜中国各范畴温室气体排放进行了细致的梳理, 并以此为依据对餐厅以及供应链开展温室气体排放管理, 并持续对外披露范畴二温室气体排放量。未来我们将逐步加强对上游供应商的温室气体排放的管理并设定量化的减排目标。

能源效率和温室气体排放

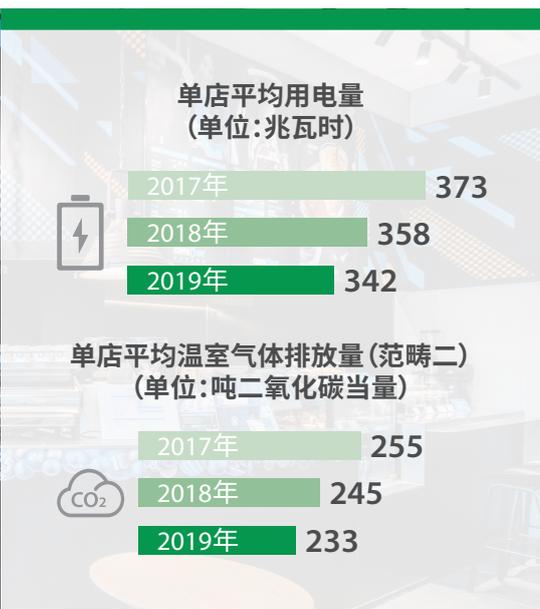
餐厅建设和运营是我们能源和温室气体排放管理的重要环节。2019年, 百胜中国持续推进节能设备在旗下不同品牌餐厅应用推广, 通过节能设备应用和实施精益能源管理措施, 降低餐厅的能源消耗强度, 减少运营环节的温室气体排放。此外, 我们将能源效率纳入餐厅管理考核指标, 推动餐厅能效管理有序开展和减排目标落实。

	安装量	节电量
高效的厨房排油烟控制系统	~1,200套	~4,300兆瓦时
高效的空气源热泵热水器	~700套	~7,800兆瓦时
高效直流变频空调系统	~800家餐厅	~2,500兆瓦时
LED灯具	~1,000家餐厅	~2,100兆瓦时
VTA系统	~500家餐厅	~2,500兆瓦时

百胜中国2019年节能设备应用成效

2019

- 总用电量**2,870,997**兆瓦时
- 能源间接温室气体排放(范畴二) **1,956,072**吨二氧化碳当量
- 餐厅的节能措施节约用电总量**19,000**兆瓦时

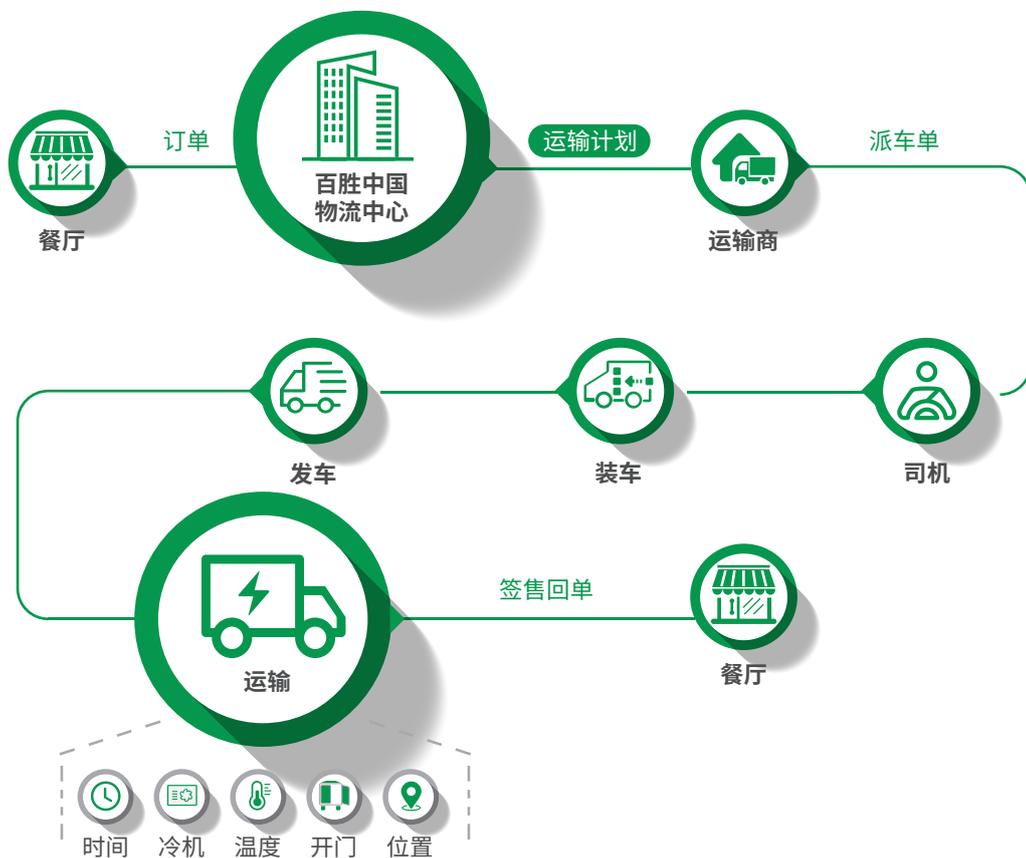


节能减排, 积极应对气候变化

百胜中国的供应链包括24家物流中心和5家整合中心, 数百家供应商和他们的上游合作伙伴, 在生产和运输过程中会产生大量的温室气体排放, 同时也具有很大的减排潜力。

2019年, 物流中心利用运输管理系统(TMS), 对全国的物流配送网络和路线规划进行梳理和优化, 致力于提升车辆装载率, 缩短配送里程, 减少空载回程, 进一步降低物流环节产生的温室气体排放。同时, 我们持续关注各地新能源车辆的准入政策和推行措施, 结合车辆技术标准和能源功率水平的不

断提高, 对冷藏车辆特殊运输工况条件的适用性进行研究。在新能源推广较快的城市例如深圳, 我们已经投入小规模的新能源车队进行项目试运行。此外, 我们积极探索除了化石能源外更可持续的能源, 对可再生能源车的使用保持关注。以生物柴油为例, 百胜中国物流中心率先在已实现生物柴油市场供应的上海推动生物柴油车的使用测试, 未来我们会结合各地的生物柴油的市场供应情况, 进一步扩大生物柴油车的使用范围。



路径优化、实时监控、即时处理



新能源/可再生能源车队



百胜中国物流中心利用运输管理系统进行减排



节能减排, 积极应对气候变化

珍惜和保护水资源

据统计, 人类直接可利用的淡水仅占地球总水量0.01%, 世界约有40%的人口遭受缺水之苦, 中国也是世界上人均水资源最匮乏的国家之一。我们深知餐厅运营、食品生产制作对水资源的影响, 因此, 从源头上减少水资源的使用, 提高水资源的利用率是我们环境管理关注的重要议题。经过梳理餐厅主要用水环节, 我们识别出了清洗、解冻、产品等环节的节水潜力, 并基于餐厅分布地区的水资源状况的分析结果, 合理推进各项节水设备和技术的应用以提高水资源的有效利用。

2019年, 我们推进了静电解冻方案的项目试点, 分别选择北京、上海、深圳的肯德基餐厅进行不同水温下节水效果测试, 该方案比原有解冻设备, 用水效率显著提升。

2019

- 总用水量**27,602,012**吨



节水龙头使用

在新建餐厅内安装节水型水龙头, 比原有的水龙头可减少50%的用水



静电解冻方案

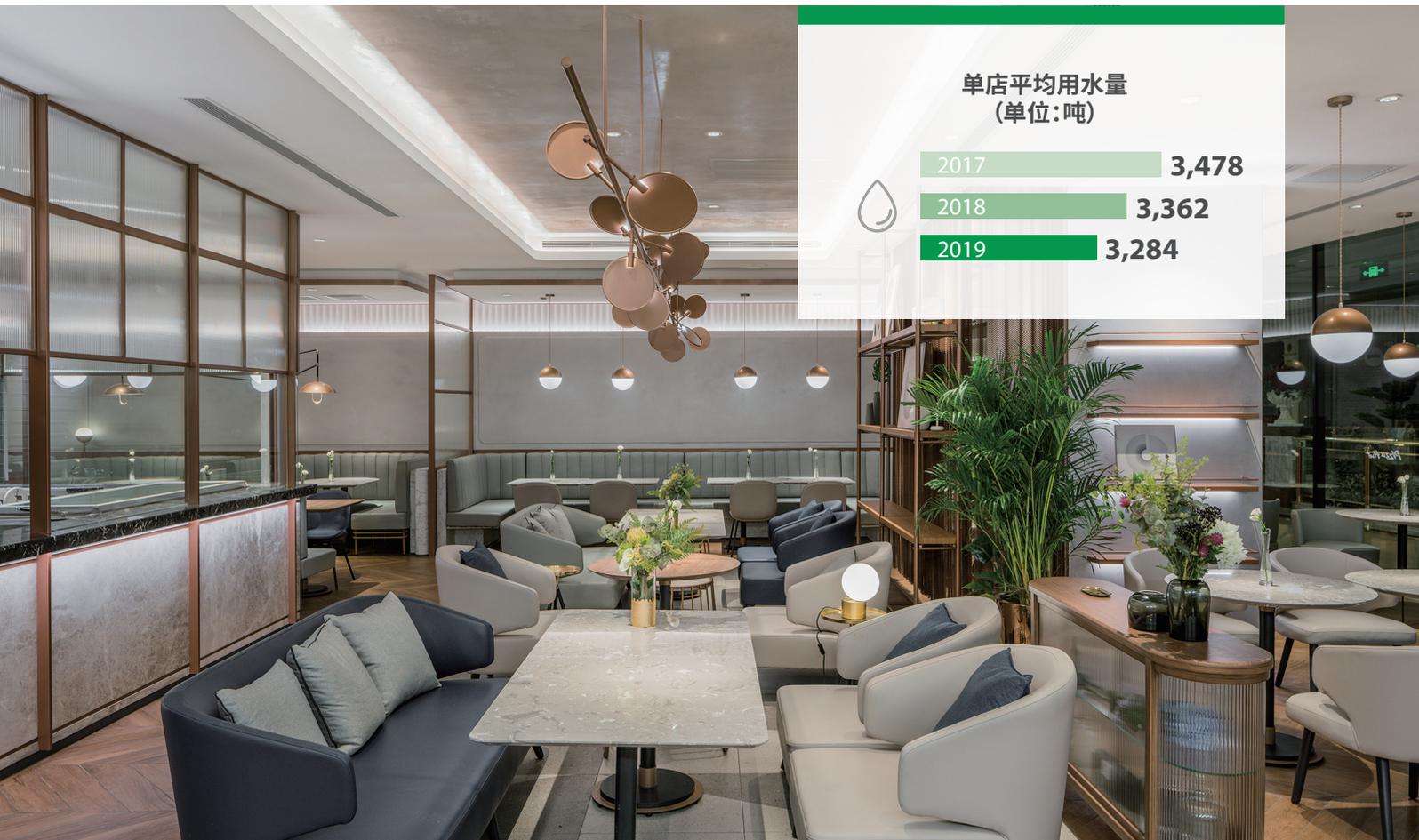
推进解冻方案测试, 计划未来进一步推广



清洗设备使用

推进设备代替人工清洗测试, 计划未来进一步推广

2019年推进的节水措施和成效



单店平均用水量 (单位: 吨)



*World Water Resource at the Beginning of the 21st Century: UNESCO, 2003

节能减排, 积极应对气候变化

推进绿色建筑

百胜中国目前旗下有9,200家餐厅, 2019年新开餐厅1,006家, 平均每天有近3家新餐厅落成。在餐厅的建造和装修过程中会使用大量的材料, 餐厅的日常运营中也会产生大量的环境影响。为此, 我们制订了百胜中国绿色建筑标准, 参考了“绿色能源与环境设计先锋(LEED)”的相关标准, 实施各种节能、节水、环保的解决方案, 并将其贯彻到可持续餐厅的设计建造中, 以提升餐厅的资源 and 能源效率、提升顾客就餐体验, 并为员工提供健康和舒适的工作环境。我们自豪地宣布, 2019年全国新建的餐厅全部符合百胜中国的绿色建筑标准。

2019

- 上海餐饮烹饪行业协会授予上海必胜客有限公司16家餐厅“绿色餐厅”称号, 其中2家获得“绿色餐厅示范店”称号

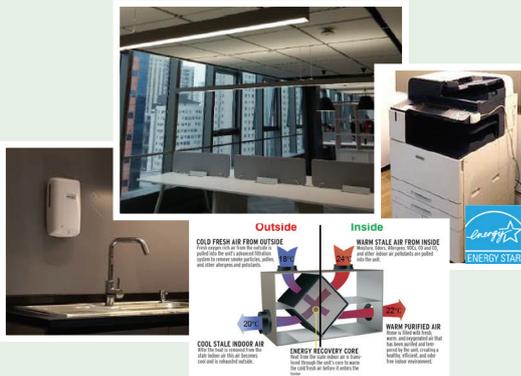
百胜中国餐厅绿色建筑特点

- 更人性化**
 - 开展市场调研, 了解顾客对餐厅环境舒适度的需求
 - 根据餐厅社区属性进行桌椅配置, 适应运营区域顾客群体需求
- 更舒适**
 - 采用国家标准中餐厅类最高的人员新风量标准, 保证空气新鲜
 - 选用国内外一线品牌的直流变频空调系统, 温度波动较小, 舒适度高
 - 选用通过光生物安全认证的LED灯具, 创造舒适的光线环境, 保护视力健康
 - 充分考虑人机工程, 保证员工和顾客的舒适度
- 更环保**
 - 采用全产品生命周期原则, 考虑设备的节能性
 - 探索使用SPF板、铝板等更环保和可循环的装修材料, 减少装修环境影响
 - 采用更优质的吸音材料, 降低噪音, 优化餐厅工作和用餐环境

百胜中国餐厅支持中心(RSC) LEED金奖认证建筑

除了新建及改造餐厅遵循LEED理念, 百胜中国餐厅支持中心(RSC)作为LEED金奖认证建筑, 从设计到运营均遵循高标准的可持续性原则。2019年, RSC通过各种措施节约用电412兆瓦时、节约用水5,000吨。

我们的运营措施: 对照明和空调系统开展智能控制, 安装人员/日光感应器、楼宇自控(BA)系统照明, 自动关闭无人办公区、会议室及其他独立房间以及外窗周边照明。



餐厅新风控制智能化

2019年, 百胜中国在新建和改造餐厅中引入VTA系统, 采用可编程、传感器和控制器对餐厅设备进行自动监控。通过实时监测餐厅二氧化碳浓度, 自动控制新风系统的运行, 在保证餐厅环境舒适度的同时, 降低空调能耗。在节能的同时, 该技术通过异常报警功能进一步保障餐厅运营安全水平, 并提升运营效率。

截至2019年底, VTA系统已经在约500家餐厅应用, 预计每年每家餐厅可节电10兆瓦时。2020年, VTA系统将进一步向百胜中国旗下更多品牌和餐厅推广应用。

源头着手, 推动包装与废弃物管理

我们在运营过程中不可避免需要使用大量一次性包装, 且会在后厨产生其它废弃物, 造成环境影响。我们以4R为可持续行动原则, 致力于从源头上减少包装的使用和废弃物的产生, 并通过创新的技术和管理方法提升能源和资源的使用效率。同时, 我们积极响应国家号召, 对餐厅运营过程中产生的废弃物进行分类管理, 并带动以我们的顾客为代表的利益相关方, 提升对环保、减塑以及垃圾分类的意识, 共同应对包装及废弃物带来的环境挑战。

4R原则	一次性包装 	食物废弃(含废油) 	食物损耗 
减量	<ul style="list-style-type: none"> 包装减重 不主动提供餐具、吸管和杯盖 进一步探索减量的机会点 	<ul style="list-style-type: none"> 省油炸锅 营运管理 	<ul style="list-style-type: none"> AI生产计划预估 炸锅设备小型化
回用	<ul style="list-style-type: none"> 可循环餐篮 进行可重复使用餐具的测试 可循环绑带 	-	-
循环	<ul style="list-style-type: none"> 从设计和材料选用上保证现有和今后开发的塑料包装品项都选用可循环的塑料原材料 扩大再生纸作为非食品接触的纸类包装原料 	<ul style="list-style-type: none"> 餐厨废油转化为生物柴油 	-
替代	<ul style="list-style-type: none"> 密切跟踪新型环保材料发展趋势, 积极探索环保材料替代塑料包装的解决方案 	-	-

百胜中国针对一次性包装与废弃物的管理举措



源头着手, 推动包装与废弃物管理

推动可持续包装

快餐、食品和饮料行业的不断发展也带来了一次性包装的各种挑战。百胜中国在严格遵守相关法律法规的基础上, 以4R为可持续指导原则, 从塑料包装技术创新、设计优化和营运使用等多个环节入手, 从源头上减少一次性包装品项中的塑料用量, 并积极扩大再生纸作为非食品接触的纸类包装原料。同时, 我们在营运环节中, 推广可循环餐篮项目, 减少一次性包装物的使用, 并通过向顾客宣导, 共同推进致力于环境修复的可持续发展项目。

2019

- 通过持续推行包装减重, 节省纸质包装总量**8,000**多吨, 节省塑料包装总量**1,000**多吨
- 通过可循环餐篮节约用纸超过**2,000**多吨, 餐厅垃圾总量平均下降约**20%**
- 已使用再生纸作为非食品接触的纸类包装原料, 总用量约为**20**吨



包装减重

一次性包装的生产消耗资源和能源, 其丢弃会造成环境负担。从技术上简化、改良包装, 减少一次性包装单品重量, 是百胜中国推动可持续包装的策略之一。我们创新的包装设计累计已经将超过20种一次性包装品项进行减重优化, 2019年主要项目有早餐外带纸袋和蛋挞包装减重。

可循环餐篮

肯德基可循环餐篮经过百胜中国数年的自主研发、门店试点后在全国的6,000多家门店进行推广。该餐篮既保证了顾客的用餐体验, 也帮助我们减少了一次性包装的使用, 减少了资源的使用及对环境的不良影响。2019年, 我们已经逐步将肯德基可循环餐篮推广至百胜中国旗下其他品牌, 顾客们在不同的品牌餐厅都能体验到可循环餐篮所带来的便利性及其对可持续发展产生的贡献。

减塑行动

我们积极响应并遵循国家相关规定, 系统梳理针对不可降解塑料袋、不可降解一次性餐具等国际和国内各地的政策要求, 结合百胜中国目前的管理现状, 制定减塑相关应对方案。我们在深圳、珠海、海南等地近400家肯德基餐厅逐步实行堂食不主动提供一次性塑料杯盖和吸管的创新减塑运营措施测试, 并通过测试改善餐厅操作流程, 收集顾客的反馈, 为措施的全面推广奠定基础。

此外, 我们在物流环节中也不可避免需要使用大量的包装材料。百胜中国物流中心创新性地货物尺寸规格适用的场景下, 引入可循环捆绑带, 减少了一次性塑料缠绕膜的使用和塑料废弃物的产生。



不主动提供一次性塑料杯盖和吸管



物流中心使用可循环捆绑带代替塑料缠绕膜



源头着手, 推动包装与废弃物管理

“

肯德基创新推出的可循环餐篮联动线下超过6,000家门店和亿万消费者的种草行动, 是对公众环保意识的唤醒和召唤。我们希望每一位消费者在肯德基餐厅的每一次用餐或线上点餐, 都能成为一次环保理念的推广。

—— 肯德基中国总经理 黄进栓

这次就餐, 肯德基撤去了吸管、塑料杯盖等塑料制品, 绿色! 环保! 点赞!

—— 肯德基餐厅顾客反馈

”

探索“这个餐篮很种草”



可循环餐篮

这个餐篮很种草

2019年4月, 肯德基正式启动“这个餐篮很种草”项目, 宣布携手中国绿化基金会在内蒙古自治区种植或修复超过100万平方米的草原植被, 是国内首个由企业捐资开展的草原生态修复可持续发展示范新项目。

肯德基“这个餐篮很种草”项目一方面向中国绿化基金会捐资用于内蒙古四子王旗草原开展修复和种植工作, 另一方面依托线上线下广大消费者群体带动公众参与“种草”, 推广环保就餐理念和生活方式。



深圳万象城肯德基餐厅
以“这个餐篮很种草”为主题的环保公益活动



“肯爷爷草原”项目地实景图

源头着手, 推动包装与废弃物管理

最小化废弃物影响

百胜中国深刻认识到餐厅废弃物管理对于环境管理的重要意义, 我们遵守相关法律法规执行严格的管控, 确保餐厅废弃物交予有资质的正规机构进行处置工作, 我们制定相应的废弃物管理制度和流程, 以4R为原则, 从源头上对食物损耗、餐厨废油和一次性包装废弃物实现废弃物减量。

2019

- 应用新型节油设备, 减少**1,700**多吨煎炸油的使用
- 应用小型化灵活化的炸锅设备, 减少约**50**吨食物损耗
- 成为中国第一家获得ISCC认证的餐饮企业, 被ISCC认证的餐厨废油将用于生产生物柴油
- 成都生物柴油项目转化为生物柴油的餐厨废油量为**666,465**千克, 潜在的温室气体减排量为**1,400**吨二氧化碳当量
- 上海市肯德基和必胜客全年收集的约**3,000**吨废油全部转化为生物柴油

推进和落实垃圾分类

百胜中国从2016年起在旗下餐厅启动餐厨垃圾分类试点项目, 为餐厅配备分类垃圾箱, 为餐厨垃圾的资源化利用做好准备。我们积极响应政府号召, 对46个先行试点垃圾分类的重点城市进行了系统的政策要求梳理, 所有餐厅均按要求设置垃圾分类垃圾箱, 以及在有要求的地区不主动提供一次性餐具。

政策法规要求	
生活垃圾分类	部分地区不主动提供一次性餐具
在餐厅内设置垃圾分类垃圾箱	堂食、外送均不主动发放一次性餐具

百胜中国响应垃圾分类政策举措

截至2019年底, 肯德基和必胜客的数字会员已增长至2.4亿, 消费者通过线上平台和餐厅自助点餐机下达订单的比例越来越高, 我们积极利用相关平台对消费者进行环保宣导, 同时提示消费者需要在完成订单支付前确认是否需要餐具, 并建议消费者为支持环保尽量选择不需要一次性餐具, 只有在消费者主动勾选需要一次性餐具时, 餐厅才会按照消费者的勾选完成一次性餐具的随餐发放。

与此同时, 我们也积极参与垃圾分类相关的行业交流, 分享自身在垃圾分类方面的管理经验。2019年11月, 来自北京市政府、行业协会的垃圾分类相关负责人参观了肯德基安定门外大街店, 餐厅经理介绍了垃圾分类相关的规章制度、培训、考核等方面的制度, 获得了高度评价。

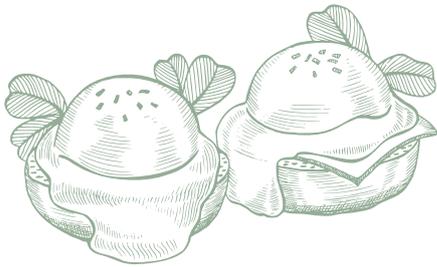


肯德基垃圾分类垃圾箱

源头着手, 推动包装与废弃物管理

减少食物废弃

根据联合国粮食及农业组织(FAO)的定义, 食物损失主要有两种形式——食物损耗(Food Loss)以及食物浪费(Food Waste)。减少食物损耗和浪费, 是联合国可持续发展目标之一, 也被国际社会视为一项重要的应对粮食安全、气候变化等的战略选择。2019年, 百胜中国在肯德基餐厅通过导入先进的厨房设备和AI技术的精准预估, 帮助我们更合理灵活地管控鸡块的生产计划和用量, 提高冷链配送比例减少运送过程中的损耗, 并强化了餐厅后厨的管理流程规范化, 有效减少了鸡块的损耗和食物浪费。

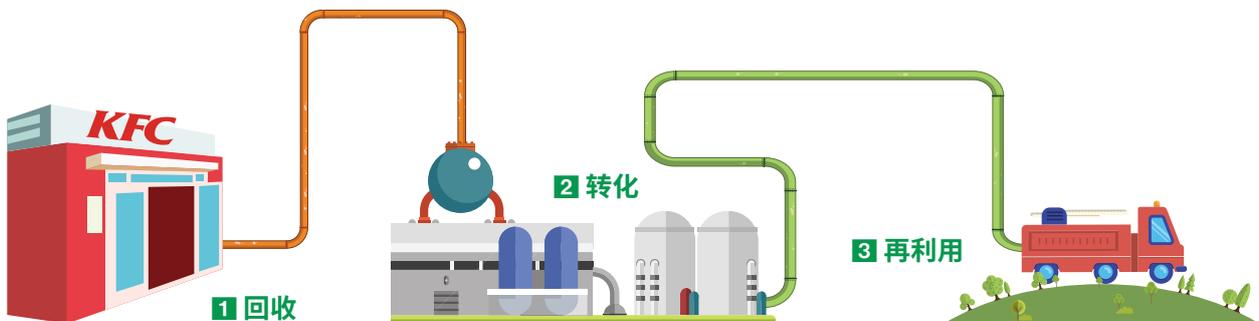


餐厨废油转化为生物柴油

食物加工作为餐饮行业特有的工序, 在加工过程中会产生大量餐厨废油。百胜中国在保证合法合规, 杜绝餐厨废油回流餐桌的基础上, 希望能够进一步发挥废油的循环利用价值。从2018年起, 我们开始推动餐厨废油的循环利用的可行性研究, 并在成都市进行了小规模餐厨废油转化为生物柴油的项目试点。项目成果显示, 成都市所有直营肯德基餐厅(近100家)均按照ISCC(国际可持续性和碳认证)的标准建立起了一套全链数据记录和追溯体系。2019年2月, 百胜餐饮(成都)有限公司获得ISCC的起始点认证, 我们设立的百胜专用废油储罐也同时获得ISCC的仓储认证。

此外, 我们积极关注生物柴油在成品油市场上的供应情况, 应用循环经济的理念, 探索生物柴油能够作为百胜物流车队的能源来源之一, 形成一个完整的闭环, 进一步贡献温室气体减排。

2019年, 我们积极响应《上海市支持餐厨废弃油脂制生物柴油推广应用暂行管理办法》, 所有肯德基和必胜客产生的餐厨废油统一交由政府指定的第三方机构用来转化为生物柴油, 并推动百胜上海物流中心的物流承包商使用中石油和中石化加油站提供的生物柴油进行车辆运行试点。



携手伙伴, 打造可持续供应链

在日益全球化的价值链中, 使成本效益和高水平质量、生态和社会标准与可持续供应相平衡是一项重大挑战。供应链的可持续性对我们长期业务的稳定和可持续意义重大。对于百胜中国来说, 可持续的供应链不仅是负责任的采购, 我们秉承共存共荣的理念, 关注供应链上每一个环节产生的经济、社会和环境的影响, 携手供应商共同打造可持续的供应链生态体系。

共建责任供应链

百胜中国拥有数量庞大和分布广泛的供应商网络, 供应链上的社会责任相关风险会对我们的业务造成重大影响。因此, 我们从2017年开始推进供应商社会责任管理, 逐步建立和完善社会责任管理和审核要求。我们要求所有供应商在成为百胜中国正式供应商之前签署《百胜中国供应商行为准则》, 遵守相关的法律法规。我们采用第三方审核公司对供应商做现场的企业社会责任审核, 内容包括童工/未成年工、强迫劳动、健康安全、歧视、纪律措施、工时、薪酬福利、环境管理和安全。

2019

- 关键供应商企业社会责任审核比例: **100%**

我们将供应商的企业社会责任(CSR)和供应持续性(BCM-Business Continuity Management)列入供应链管理的关键议题, 与创新、质量与安全、成本优化等议题一同, 在百胜中国的业务回顾会议中定期评估和总结。

供应商企业社会责任管理



审核

委托第三方审核公司开展, 审核结果分为 A/B/C 三个等级, A 级是企业社会责任表现最佳的供应商, C 级供应商须进行复审。

2019

已将近 **400** 家供应商纳入百胜中国企业社会责任管理体系, 未来将进一步扩大供应商的企业社会责任审核的覆盖范围。

培训

围绕百胜中国的企业社会责任要求开展培训, 进行履责能力建设。

2019

开展 **13** 场供应商企业社会责任培训, 覆盖 **200** 多家供应商。

意识提升

通过供应商大会、日常会议和书面沟通, 强调开展企业社会责任工作意义。

2019

我们在供应商大会的议程里纳入企业社会责任相关内容, 对供应商进行宣导。

管理要求

全部供应商签署《百胜中国供应商行为准则》。

2019

更新了《百胜中国供应商行为准则》, 进一步强调了人权、用工规范和环境合规等相关要求。新准则将在 2020 年发布。

百胜中国开展供应商企业社会责任管理举措和2019年进展



百胜中国

食品

环境

人才

社区

附录

携手伙伴, 打造可持续供应链



百胜中国供应商企业社会责任审核的主要领域



审核等级:A级

90 ≤ 成绩 ≤ 100 且 无严重问题
审核时效24个月



审核等级:B级

80 ≤ 成绩 < 90 且 无严重问题
审核时效12个月



审核等级:C级

成绩 < 80 或 有严重问题
必须立刻整改, 并接受复审, 如果复审结果仍为C, 将被标记为高风险供应商, 百胜中国将重新核定与该供应商的合作关系。

2019年审核后A/B/C级供应商所占比例

业务持续性管理

为了培养和提高供应商的风险管理意识, 推动供应商建立系统的风险管理能力, 我们与第三方专业风险评估机构合作, 开展业务持续性(BCM)风险审核, 通过现场查勘识别供应商在资产和运营方面面临的风险, 并提出建议的防范措施。此外, 我们鼓励供应商将风险管理的理念和实践推广至其上游供应商, 从而提升整个供应链的可持续发展表现。



携手圣农推动可持续供应链

自2017年百胜中国对最重要的鸡肉供应商圣农集团开展企业社会责任审核以来, 圣农已按照企业社会责任要求初步建立公司的社会责任体系, 并将企业社会责任要求影响到其上游供应商。圣农积极响应国家《可再生能源法》, 通过构建“绿色循环经济产业链”将传统的“资源-产品-废弃物排放”线性模式改造为“资源-产品-废弃物-再生资源”的反馈式循环经济发展新模式。白羽肉鸡养殖、屠宰、生产过程中所产生的余料转化, 通过新能源发电, 达到零排放、零废弃和零污染的目标, 实现经济效益与生态效益的统一。



圣农新能源

携手伙伴, 打造可持续供应链

推进可持续采购

百胜中国拥有数量庞大、地域分布广泛的供应商网络, 涉及食品、包装、设备、服务等多种品类。以可持续性为原则进行原材料采购, 意味着我们在选择供应商时, 会对供应商在商业道德、社会、环境等层面的表现与供应商的供货质量、价格进行综合考虑, 做出更有利于社会、环境的采购决策。我们的最终目标是与供应商建立牢固的长期合作关系, 优势互补, 提升供应链的可持续表现, 携手打造百胜中国的可持续供应链。

从2019年起, 百胜中国从关键原材料识别开始, 逐步拓展可持续采购范围, 通过识别关键原材料及原材料采购涉及的环境和社会风险, 制定相应采购策略, 以期减少对环境的不良影响并改善种植户的生计和他们的生活状况。



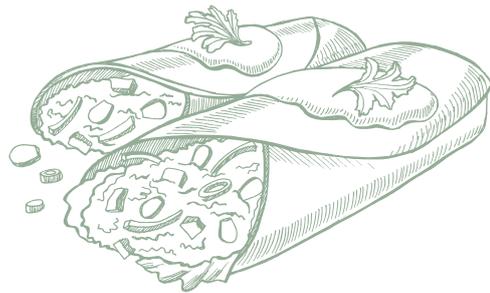
棕榈油是百胜中国的关键原材料之一, 主要用作餐厅的煎炸油。自2017年至今, 我们已连续三年成为RSPO组织的成员单位, 并承诺采购的棕榈油100%拥有RSPO认证。同时, 我们关注纸包装在采购环节中的环境影响, 拒绝采购由存在破坏雨林风险的供应商提供的纸制品。

在对棕榈油和纸张开展可持续采购的基础上, 我们进一步探索那些能够在环境方面发挥巨大影响力的原材料, 持续推动可持续采购相关举措。

推进本地化采购

供应链本土化不仅控制供应链风险, 让供应更加稳定和高效, 也能够带动本土供应商成长和行业、地区的发展。我们秉承共建、共享、共赢和坦诚沟通的原则, 不断影响海外和中国本土供应商, 一方面建议海外供应商进驻中国建厂生产, 保持生产质量的全球一致性, 另一方面发挥协同效应, 积极在中国寻找本土供应商, 提高成本竞争力, 加快市场响应速度, 进一步加快本土化采购进程。

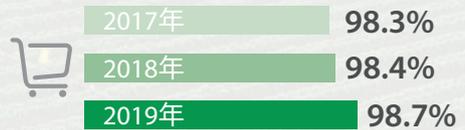
截至2019年底, 我们的中国本土供应商覆盖了21个省、4个直辖市和4个自治区。其中8%来自西部地区, 对带动当地的经济、发展、就业和税收起到了重要的积极作用。



2019

- 采购具有可持续认证(RSPO)的棕榈油比例: **100%**
- 拒绝采购存在破坏雨林风险的供应商提供的纸制品

本土供应商数量比例





人才

打造数字化文化及人才 驱动企业的数字化转型

随着大数据、人工智能等技术的发展，数字化正冲击着一个个传统的行业，全球商业变革正在加速。作为运营9,200家餐厅和拥有45万员工的餐饮企业，百胜中国持续打造“公平、关爱、自豪”的工作环境，并致力于培养每一位伙伴应对数字化挑战，在变革的时代提升雇佣力，实现自我价值，驱动公司的数字化转型。

“在数字化时代，每个企业都要具备更敏捷的应变能力，制定与时俱进的人才战略，充分激活组织和员工的创新潜能。作为中国餐饮行业的数字化领跑者，我们要培养员工的创新思维与能力，让他们拥有更好的工作体验和发展机会，成为全球最创新的餐饮先锋。”

——百胜中国首席执行官 屈翠容



概览

可持续发展背景

- 德勤发布的《2019全球人力资本趋势报告》指出，数字化、跨界融合、数据驱动和信息驱动因素主导传统岗位重塑是全球性趋势。传统岗位企业应在充分利用人与技术的合作前提下，创建“超级岗位”，以最大化撬动生产力及生产效率的提升
- 2019年人社部通过定点监测城市公共就业机构收集汇总形成的《2019年第四季度全国招聘求职100个短缺职业排行》显示，餐厅服务人员位于人才短缺排行榜前三位
- 面对行业人才缺口，投资者关注企业如何应对激烈的人才竞争，制定有力的人力资源政策，成为员工的优先选择的雇主，吸引、留住和发展人才，以助力企业稳健发展

对SDGs的贡献

高关联度



中关联度



价值链上的重要议题



我们的目标和承诺

多元化与机会平等

- 女性员工比例不低于50%
- 女性聘用、培养、晋升、保留比例不低于50%

我们的路径

我们的管理方法

作为运营9,200家餐厅和拥有45万员工的餐饮企业,百胜中国秉持“以人为本”的理念,持续打造“公平、关爱、自豪”的工作环境,并致力于培养每一位伙伴应对数字化挑战,在变革的环境中提升雇佣力,实现自我价值,驱动公司的数字化转型。

创新愿景文化 秉持创始人精神,向共同的愿景迈进,成为全球最创新的餐饮先锋

升级人员能力 为员工注入数字化时代所需的能力,包括敏捷学习能力、数字化洞察力、跨界合作能力、创新迭代能力,让他们在快速变革的时代拥有可持续的职业发展

提升组织效能 通过数字化技术赋能员工,并打造敏捷高效的组织

实质性议题	我们的方向	2019年进展
多元化和机会平等	致力于为45万员工创造专业、包容以及无歧视的工作环境,对差异予以理解、接受及鼓励,为所有人提供平等机会	<ul style="list-style-type: none"> 签署联合国“赋权予妇女原则”(WEPIs) 连续两年入选“2019年彭博性别平等指数”(GEI) 女性员工比例达到61.5%,高管女性(总监及以上)比例达到54% 累计在24个城市拥有25家天使餐厅,累计为约400名残障员工提供就业岗位
人才培养与发展	与时俱进地升级培训体系,为员工注入数字化时代所需的能力,让他们在快速变革的时代拥有可持续的职业发展,助力公司实现可持续增长	<ul style="list-style-type: none"> 连续两年被全球杰出雇主调研机构认证为“中国杰出雇主” 第二届领导力发展项目加速下一代领导者成长,助力公司实现可持续增长 百胜中国圆梦大学,为员工提供继续教育的机会 培训总时长超过1,300万小时,人均培训成本近2,000元人民币(人数按FTE*计算)
职业健康和安	秉持“Safety Mania”的安全理念,遵守《劳动法》《职业病防治法》等环境、安全和健康方面的法律法规,为员工提供安全健康的工作环境	<ul style="list-style-type: none"> 员工百万工时损工事故率为1.08 月度安全海报,展示不同工作场景下的职业健康安全风险和正确处理操作方式 餐厅员工健康证覆盖率100% 管理组及办公室员工体检覆盖率100%
员工权利与福祉	遵守中国政府签署或承认的国际公约、国际惯例,尊重《世界人权宣言》等公约和宣言,遵守《劳动合同法》等法律法规,尊重和保护员工的各项合法权益。在此基础上,公司不断优化薪酬福利机制,激励员工提升敬业度,与公司共赢创新发展成果	<ul style="list-style-type: none"> 餐厅经理三年关爱计划实施以来,餐厅经理离职率下降至8.2% 公司推出弹性福利制度“百福荟”,让员工享受到贴心、多样化的健康福利 90%管理组及办公室员工参与敬业度调研,敬业度达到73%,显著高于全球及中国行业平均水平 全职员工社保覆盖率100% 杜绝自身及供应链中出现任何使用童工的现象,保护未成年人权益

* FTE: Full Time Equivalents 全职人工工时

数字化文化, 赋能高效组织

在数字化时代, 打造敏捷、创新、高效的组织是驱动企业领跑未来的关键。在“全球最创新的餐饮先锋”愿景的指引下, 百胜中国紧紧围绕数字化趋势, 持续升级企业文化、核心能力和技术手段, 强化组织的赋能授权, 激励员工重燃创始人精神, 通过共同的愿景凝聚人心, 实现共创共享共赢。

2019

- 人力资本投资回报率**149.86%***
- 通过怡安翰威特(Aon Hewitt), 进行员工敬业度调研, 覆盖90%的管理组和办公室员工。敬业度得分为**73%**, 显著高于全球及中国行业平均水平

创新愿景, 塑造组织创新能力

为了实现创新的愿景, 公司持续营造创新土壤、升级创新思维、鼓励创新行动, 塑造领先的创新能力。百胜中国的每一位伙伴将组成业内最具生产力的团队, 秉持力争第一的战略和决心, 驱动公司打造领先于行业的产品、服务和资产, 真正成为餐饮界的先锋。

百胜中国愿景: 全球最创新的餐饮先锋

领先的创新能力



创新的土壤
培育持续化、规模化、颠覆式的创新结果



创新的思维
不断升级知识结构, 拥有尝试的勇气, 将创新融入日常工作



创新的行动
大胆假设, 小心求证, 小步快跑, 边做边学, 快速出结论

餐饮先锋



领先于行业的产品、服务及资产
将最新的技术融于零售场景, 持续为顾客创造颠覆式的创新体验, 推动消费升级



最先进生产力的员工和团队
秉持创始人精神, 保持使命感和危机感、饥饿感, 和公司一起成长为餐饮行业的先锋



拓宽边界, 在每个目标市场和领域力争第一
拥有成为第一的决心和战略, 敢于大胆尝试。在数字化、大数据、外送等领域持续投入



*根据道琼斯可持续发展指数, 人力资本投资回报率=(总收入-<总营业支出-薪酬福利>)/薪酬福利

数字化文化, 赋能高效组织

敬业团队, 提升人力资本回报

45万员工是百胜中国最宝贵的资产。公司致力于打造一支“乐于宣传、乐于留任和乐于努力”的高敬业度团队, 不但对公司业务的快速发展至关重要, 也将促使企业的人力资源配置得到有效配置和最大限度开发, 提升人力资本回报。

2019年, 公司邀请第三方专业机构进行了员工敬业度调研, 覆盖90%的餐厅管理组员工和办公室员工, 敬业度得分显著超过行业平均水平。根据员工反馈, 大家高度认同公司在高层管理人员、有效合作、多元化和包容、授权和自主性、学习与发展、客户导向和绩效管理等方面的努力。在百胜中国, 我们倡导“了解更多、关心更多”, 除了敬业度调研以外, 还建立和维护多种线上和线下沟通渠道, 以提高管理层和员工之间的有效沟通, 包括餐厅经理论坛、微信企业号、企业内网、百宝箱APP等数字平台及时沟通业务信息。公司还开通热线, 成立专门的团队回应员工诉求, 为员工提供及时和全面的支持。



数字赋能, 增强一线服务效能

在数字化时代, 公司对人才的管理必须从管控转为赋能, 才能共同驾驭市场的不确定性。百胜中国致力于通过数字化技术, 充分赋能员工并激活他们的创造力, 增强一线服务效能。数字化能力是百胜中国的核心能力之一, 公司正在打造端到端的数字化, 赋能餐厅伙伴更敏捷灵活地与供应链相结合, 主导餐厅的营销推广。同时, 通过人工智能技术, 餐厅得以实现销售预测、人员排班和库存管理, 餐厅经理可通过智能手表密切监控订单和餐厅的出餐情况。



RGM NO.1 (餐厅经理第一) 是百胜中国最核心的文化, 餐厅经理担任着公司最重要的领导岗位, 在推动业务增长和提升顾客满意度方面发挥着不可或缺的作用。在数字化技术赋能下, 餐厅经理能够减少行政事务和重复性的劳作, 释放更多管理潜能, 专注于餐厅运营、员工培训和顾客服务, 而一线员工也能够减少机械性的操作, 为顾客提供更有价值的贴心服务, 进一步提升餐厅效率。



数字化人才, 强化雇佣能力

在数字化浪潮的推动下, 传统的人才培养计划和人才激励模式已经难以适应当前新形势。作为中国杰出雇主, 公司要与时俱进地升级培训体系, 为员工注入数字化人才所需的能力, 让他们在快速变革的时代拥有可持续的职业发展。

“随着数字化和人工智能的发展, 创新能力将成为每位员工的基本能力。百胜中国始终激励45万员工不断创新颠覆, 与时俱进地提升雇佣能力, 以更好地面对科技为未来职场带来的挑战和机遇。
——百胜中国首席人力资源官 袁耀宗”

2019

- 整体培训时长**1,300**多万小时, 人均培训时长近**60**小时 (人数按FTE计算)
- 培训总投入**4.3**亿元人民币, 人均培训成本近**2,000**元 (人数按FTE计算)
- 管理组员工晋升比例: **44%**
办公室员工晋升比例: **15%**

百胜中国数字化人才核心能力

不设限的梦想

拥有创业家精神, 勇于挑战传统, 定义行业新格局

敏捷学习能力

面对不断变化的外部环境, 愿意持续学习, 勇于打破固有认知, 不断升级知识架构

数字化洞察力

善于观察外部趋势, 并结合数据分析获取洞察, 发掘顾客未被满足的需求

跨界合作能力

愿意打破边界, 促进与合作者之间的沟通交流, 助力公司打造生态系统

创新迭代能力

勇于创新迭代, 追求颠覆性的创新成果



蝉联“中国杰出雇主”认证

2019年12月, 百胜中国蝉联“中国杰出雇主”认证。认证涵盖100多个问题, 600项具体人力资源实践, 覆盖人才策略、人力规划、人才招聘、入职、学习与发展、绩效管理、领导力发展、职业发展与继任管理、薪酬福利、文化等十大主题。蝉联“中国杰出雇主”认证是对公司坚持“以人为本”的人力资源政策和实践, 为员工创造卓越工作环境和发展空间的认可。

“2016年加入百胜这个大家庭以来, 在每一个阶段, 公司都提供给我们多样化的学习平台。完善的培训体系让我学会了自我学习, 学会了总结归纳, 让我在这两年多的时间里快速成长, 也让我明白机会都是留给有准备的人的。每一个阶段的点滴积累、回顾总结, 都是职业生涯中必不可少的。只有拼尽全力, 才会毫不费力, 与百胜共同发展, 我准备好了!
——肯德基餐厅经理 王钰琪”



数字化人才, 强化雇佣能力

数字化领导力, 领跑变革环境

在快速发展的互联网与智能商业环境中, 每个人的知识、经验和能力正在加速折旧, 这对企业领导力提出了前所未有的高要求。2019年, 百胜中国第二届领导力项目正式启航, 参与者包括市场总经理和职能部门的主管。半年的课程通过对当下和未来的六项核心能力的打造, 帮助下一代领导者加速成长, 对企业未来发展方向和战略再造进行深入的探索和学习。



百胜中国领导力项目学习模式

培训目的

- 练好内核, 打造数字领导力
- 培养敏捷的学习能力和战略思维, 助力规模化发展
- 传承创始人精神, 助力打造创新先锋



核心课程

- 正直诚信
- 战略思维
- 敏捷化学习力
- 数字领导力
- 创始人精神
- 组织赋能

混合学习模式

- 商学院面授
- 项目实践
- 体验式学习
- 企业参访
- 辅导与反馈
- 高管圆桌



数字化人才, 强化雇佣能力

创新培训体系, 培养行业先锋

百胜中国每年新招募万名餐厅管理组员工, 为公司发展注入新鲜的血液。公司通过创新的人才培养体系, 不断孕育的行业顶尖人才, 通过近100%的营运内部晋升通道, 每年投入1,300多万的培训小时, 让每一位伙伴拥有清晰的职业发展路径, 在职业生涯的不同阶段进行发展规划。

高层主管

通过高管培养项目, 培育宏观经济把控能力和组织领导力, 驱动高层管理者制定更智慧的策略, 驱动公司可持续发展

中层经理

开展Mini-MBA项目, 巩固和培养中层领导者创新和领导力, 帮助他们成为更出色的管理者



一线主管 个人贡献者

制定辅导计划(Mentoring), 为表现优秀的员工和一线主管提供工作效率和领导力培训, 帮助员工顺利过渡到管理岗位

职能培训 品牌运营培训

设计DMD发展项目, 为下属品牌和职能部门提供岗位技能培训, 帮助员工提升核心竞争力

餐厅管理组

成立肯德基商学院和必胜客管理学院, 为零基础零经验管理组新人提供培训课程, 帮助职场新人快速成长, 最短在22个月内完成从新人到餐厅经理的进阶

数字化人才, 强化雇佣能力

“

从学生时代开始, 今年是我在百胜中国的第九年。九年以来, 我在百胜中国成长了很多, 收获了很多, 感悟更多, 在这个大家庭我感受到公平, 关爱和自豪, 感谢品牌根据每位员工的潜能和特长提供专业的经营管理之道, 让我从一名稚嫩的大一学生蜕变为RGM NO.1的餐厅掌门人。在今后的日子, 我仍会不忘初心, 进无止境。

——必胜客餐厅经理 吴成岷

”

探访肯德基商学院



探访必胜客管理学院



肯德基商学院 BUSINESS SCHOOL

重新定义行业人才标准
培育打破传统的行业领袖先锋

3大成熟的人才计划

- 肯德基菁英预科班**
针对学生, 领先一步规划职场
- 餐饮先锋发展计划**
22个月快速成长为餐厅经理
- 零售经营领袖计划**
全方位打造商业头脑成为餐饮零售行业精英

3组资源配置

- 课程研发团队
- 课程讲师团队
- 外部专家团队

1个学习生态

K-Learning Ecosystem

肯德基商学院 **筑梦计划**

内部培训师机制

为了帮助员工在公司收获成长和进步, 我们培养优秀的区经理成为百胜中国的“教练”, 通过教练的形式提携和教导新成长的餐厅经理成为独当一面的创新先锋。教练机制是我们人才培养体系的一部分, 是百胜的精神传承, 也是百胜领先行业的秘诀之一。

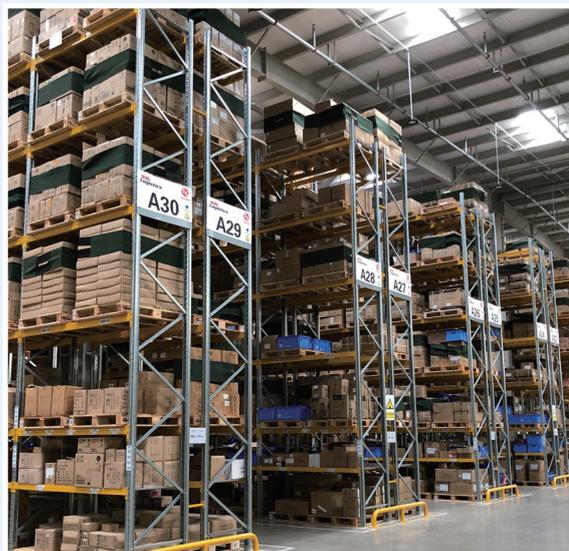
我们每年都会评选年度金哨奖最佳教练、选择在销售额、顾客满意度和员工保留方面有卓越表现的餐厅经理进入冠军俱乐部, 激励员工与我们共同成长。



金哨奖

百胜物流管培生计划

依据未来百胜物流发展规划, 百胜物流培养了一批符合百胜文化价值观、高潜力的优秀营运职能主管和物流经理。2019年, 公司引进16名高潜质物流管培生, 通过量身打造物流管培生培训计划, 保障物流复合型人才快速成长和发展。



数字化人才, 强化雇佣能力

共享经验智慧, 助力人才发展

百胜中国不吝将自身经验和智慧与行业合作伙伴共享, 为经销商提供培训系统和材料, 支持行业人才发展。此外, 百胜中国与高校合作, 共同开辟实习基地和商学院相关课程材料, 不但为百胜中国人才培养创造了更优质的环境, 也为行业未来的人才培养贡献力量。

圆梦继续教育, 提升雇佣能力

2019年, 百胜中国加速推进“圆梦大学”项目, 实施学历教育与职业技能培养相结合的新型校企合作模式, 为员工提供继续教育的机会, 支持他们获得国家认可的大专/本科学历, 打造终生可雇佣能力。截至2019年底, 广州市场、福州市场、天津市场、深圳市场、长沙市场均已启动“圆梦大学”。未来, 公司将深入推进员工素质教育, 深入产学合作, 助力员工变身推动企业发展和行业进步的领袖人才, 实现企业与员工的双赢。

校企合作搭建筑梦平台

百胜中国与国内大学长期合作, 联合开发教材、打造实习基地、开展职业发展沟通活动, 培养和储备行业人才。必胜客与浙江的七所高校开启必胜客必燃校企联盟模式, 并与山东15所高校开展“筑梦沙龙”共同探讨大学生的职场发展等话题。



“

圆梦大学的学分置换计划是最吸引我的地方, 也是其他教育机构无法实现的。公司和学校为我们量身定制的专业和学习课程, 让我们可以更好地结合理论与实践, 真正地提升我们的理论水平与实操能力。另外, 项目的“学费零负担计划”也对我们有很大的吸引力, 从员工的最基本需求出发, 让我们在几乎没有任何经济负担的情况下获得个人的提升。

—— 百胜餐饮(广东)有限公司旗下肯德基员工 刘雪峰

”



多元化平台, 成就个人价值

多元化的人才团队是我们在数字化变革中保持快速发展, 不断创新颠覆的基础, 是实现商业价值和愿景的核心要素。在百胜中国, 我们一直致力于为45万员工创造专业、包容以及无歧视的工作环境, 对差异予以理解、接受及鼓励, 为所有人提供平等机会。无论何种种族、宗教、肤色、年龄、性别、残障状况、兵役状况、性偏好、公民身份或原住国, 每位员工都能在百胜多元化的平台上成就个人的价值。

2019

- 百胜中国女性员工占全部员工的**61.5%**
高级管理层中女性占比**54%**
- 女性员工比例**61.5%**
聘用与培养员工中女性比例**55.9%**
晋升员工中女性比例**62.3%**
离职员工中女性比例**55.4%**
男性与女性员工月收入平均数差异小于**3%**

赋权女性, 打造公平事业平台

性别平等是多元化和包容的一大体现。在百胜中国, 我们致力于消除性别差异, 提升女性职场地位, 并为女性员工提供职业发展和生活等多方面的帮助。在工作中, 我们为女性员工提供公平的招募、培训和晋升机会, 助力提升女性员工职业竞争力。在生活上, 我们关爱女性员工的健康和生活幸福, 依法为孕期、哺乳期员工提供福利和关怀, 帮助她们顺利完成生活上的转变, 并为此提供创造更适宜的工作环境。

2019年, 百胜中国签署了联合国“赋权予妇女原则”(WEPIs), 并连续两年成为全球230家入选“2019年彭博性别平等指数”的企业之一, 也是入选该指数的三家中国企业之一, 这是对公司在性别披露透明度、提高女性平等方面做出的长期努力的肯定。



我们很自豪, 百胜中国能够连续两年入选彭博GEI指数, 成为屈指可数获得这一殊荣的中国企业。百胜中国‘以人为本’的企业文化体现了我们长期以来的信念——员工是我们最宝贵的资产。我们致力于为员工创造公平的工作环境, 并将不懈地在整个公司内促进公平发展, 让所有员工都有机会追求成功无论性别。

——百胜中国首席执行官 屈翠容

“

我只记得, 第一次听歌时就爱上了音乐, 后来因为学业不得不放弃唱歌梦想。但百胜带给我无限的追梦力量, 让我一次次华丽蜕变。

——传奇偶像冠军海口必胜餐厅副经理 陈小雅

”

激发员工, 追求不平凡梦想

在百胜中国, 每一个人都是勇于探索的大梦想家。我们坚信理想的工作和生活方式没有唯一的正确选择, 因此我们拥抱和鼓励员工的多元化梦想, 为实现每一个人不平凡追求提供机遇和舞台。2019年, 我们举办百胜中国“传奇偶像”活动, 寻找百胜中国“好声音”, 通过层层选拔10名传奇偶像通过全面的培训, 帮助他们亮相餐厅经理年会, 在这场万人的盛会上唱出自己的追梦故事, 展现音乐才能, 让普通的音乐爱好者, 变成充满活力光芒的主角。在百胜中国的大舞台上, 我们期望每一位员工都能够圆梦绽放。



传奇偶像冠军用歌声追逐冠军之梦

多元化平台, 成就个人价值

赋能天使, 扶持残障人士就业

百胜中国努力打造无障碍、温馨的工作环境, 积极为残障人员提供就业机会, 提高他们的自信心, 拥有实现个人价值的公平机会。公司承诺, 在全职员工中, 残障人员安置比例将保持在1.5%以上。2019年, 百胜中国共扶持约2000位残障人士就业。

2012年, 肯德基首创“天使餐厅”模式, 为各地的残障青年提供平等发展的就业机会。截至2019年底, 累计约有400名天使员工, 自信地站在柜台前, 熟练地开启新一天的日常工作, 和普通员工打成一片。他们在肯德基打造的愉悦氛围里, 真正成为了“自在的普通人”。而“天使餐厅”的公益模式, 也已覆盖至全国24个城市。这一开创性的公益模式, 不仅定制改造了餐厅的硬件设备方便“天使员工”日常工作, 更注重在管理模式等软件方面, 赋予“天使员工”良好的成长环境, 帮助他们放下顾虑, 真正融入集体和社会。



逆风飞翔, 用奋斗定义青春

2019年3月, 由天使员工为主组建的湖南首支“天使志愿者”队伍正式成立, 并于全国助残日当天与长沙市特殊教育学校开展结对帮扶活动, 用他们的亲身实例鼓舞更多的有志残障青年自立自强, 用奋斗书写青春。

在天使餐厅店经理杨师展示的照片中, 有着天使们参与公益马拉松比赛的飒爽英姿, 也有着天使与孤儿院孩子们拥抱的温暖瞬间, 六一节进校教小候鸟们用手语自我激励的欢乐场面, “不仅如此, 每年我们都会参与百胜‘捐一元’的公益项目, 化身‘捐一元’爱心大使为山区小朋友募捐, 将我们在天使餐厅感受到的关爱和正能量传递给更多的人。”天使员工周燕婷用手语“说”道。

截至 2019 年底

- 在24个城市拥有25家天使餐厅, 累计为约400名残障员工提供就业岗位

天使餐厅挂牌列表

- 济南市残疾人就业基地
- 厦门市特殊教育学校实训基地
- 陕西省残疾人就业示范基地
- 太原残障青年就业服务示范基地
- 哈尔滨市残联助残先进机构
- 太原残障青年就业服务示范基地

“

为了方便我们工作, 餐厅增加了灯光闪烁等共同提示的功能, 准备了手写板便于顾客通过写字表达需求等, 餐厅经理从技能、心理各个角度辅导我们成长。我喜欢这里, 在这里我得到了快乐和平等, 还有莫名的轻松和温暖。

—— 郑州二七万达肯德基“天使餐厅”的“天使”员工 冯浩

”



健康和福利, 激励敬业团队

企业的发展源于每位员工的劳动和创造。百胜中国严格遵守《劳动合同法》等法律法规, 尊重和保护员工的各项合法权益, 营造健康和关爱的工作氛围, 不断优化薪酬机制, 激励员工提升敬业度, 与公司共赢创新发展成果。

安全为先, 保护员工身心健康

公司秉持“Safety Mania”的安全理念, 遵守《劳动法》《职业病防治法》等安全和健康方面的法律和法规, 为员工提供安全健康的工作环境。公司识别供应链上各环节的职业健康安全风险, 制定健康和安全管理措施, 在日常运营中加强合规管理、风险控制、文化建设和检查监督, 提升员工安全意识和防护能力, 有效保障员工健康和人身安全。

此外, 快节奏的工作和生活、突发事件等多种内外因素都会造成员工的心理压力, 进而给员工健康带来负面影响。公司启动“员工关怀计划(Employee Assistance Program)”, 安排专业人员为员工提供心理咨询, 举办健康讲座, 为员工的身心健康护航。

2019

- 员工百万工时损工事故率为**1.08**
- 餐厅员工健康证覆盖率**100%**
- 餐厅管理组及办公室员工健康体检覆盖率**100%**

公司定期检查、升级员工的防护设备, 开展工作场所安全审查, 并通过培训使员工了解正确的设备操作程序和相关安全预防措施。经过识别和分析, 公司在运营中无重大职业病风险。

人员类别	安全管理措施
餐厅员工	<ul style="list-style-type: none"> ● 开展工作场所安全审查, 识别餐厅职业健康安全风险, 包括滑倒、摔伤、撞伤、扭伤、割烫伤、恶劣天气等 ● 针对烤箱和炸锅使用、热物转移、货物搬运等涉及安全风险的环节制定工作规范, 提升员工意识和能力
物流员工	<ul style="list-style-type: none"> ● 设立安全管理专职人员, 制定多种安全管理工具, 提升安全管理能力 ● 加强物流中心员工安全培训、安全工作总结和分享, 激发员工自主安全防护意识 ● 引入运营安全体系、CCTV监测系统, 强化安全行为监管
骑手	<ul style="list-style-type: none"> ● 针对外送交通安全风险, 我们要求骑手佩戴头盔、出发前检查排除车辆故障、遵守交通规则, 避免对骑手自身和行人造成伤害
营建人员	<ul style="list-style-type: none"> ● 要求承包商为营建人员提供正规安全培训 ● 针对临时用电、易燃材料储存、施工和高空作业等风险点制定操作规范 ● 要求供应商提交事故/事件/未遂事故调查报告, 及时总结经验完善安全管理

百胜中国安全健康管理举措

人身安全是首要的

百胜中国拥有超过45万员工, 每一名员工的健康和安全感都牵动我们的思绪。公司通过月度安全海报, 展示不同工作场景下的职业健康安全风险和正确的处理操作方式, 针对人身安全、上下班安全、恶劣天气应对、外送安全、火灾预防和应对、食品安全等不同类型的风险点开展预防和培训, 巩固和提升员工安全意识和应急处理能力。



百胜中国“Safety Mania”安全海报

健康和福利, 激励敬业团队

安心守护, 升级员工薪酬福利

百胜中国致力于为每一位员工提供行业内公平并具有竞争力的薪酬福利, 让努力奋斗, 做出贡献的伙伴们得到认可和嘉奖, 得到快速发展的机会。公司向做出特别贡献的员工授予CEO Grant Award, 并推出餐厅经理限制性股票(Restricted Stock Unit)等股权激励方案, 让员工共享公司的成功, 并为员工及其家人提供各类福利保障计划, 减轻员工后顾之忧。



1 餐厅经理“三年关爱计划”

餐厅经理担任着公司最重要的领导岗位, 在推动业务增长和提升顾客满意度方面发挥着不可或缺的作用, 因此, 百胜中国从不吝于对餐厅经理的投资和培养。公司为餐厅经理提供了具有行业竞争力的“三年关爱计划”, 包括限制性股票激励、全家福健康关怀、购房福利补贴, 提升他们的归属感和幸福感, 自项目推出以来, 餐厅经理的流失率逐年下降。



2018年, 百胜推出餐厅经理全家福计划, 深受每一位餐厅经理和他们家人的欢迎。因此, 我们一直在研究升级方案, 希望为更多伙伴和家人提供健康保障, 减轻伙伴们的后顾之忧。此次推出爱心互助基金计划, 展现了公司关爱员工的一份诚意和承诺。

——百胜中国首席执行官 屈翠容

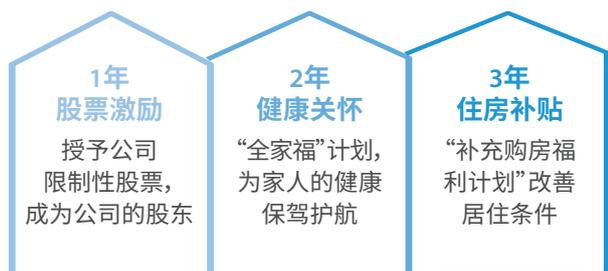


2 餐厅管理组爱心互助基金计划

为了向更多伙伴和家人提供健康保障, 减轻伙伴们的后顾之忧, 公司将于2020年7月推出餐厅管理组爱心互助基金计划。秉持着“一家有需要, 百胜共守护”的原则, 互助基金在已有的商业保险基础上, 为餐厅管理组员工升级家庭保障。根据计划, 员工在自愿的前提下, 每年只需在基金池内投入少量的费用, 就能为父母购买重疾保障、为配偶和子女购买意外保障, 公司将承担其余所有费用。互助基金预计可惠及餐厅管理组员工31,000多名, 以及他们的父母、配偶、子女86,000多名。

3 “百福荟”计划

我们尊重员工自主选择的权利, 2019年, 公司推出弹性福利制度“百福荟”, 为员工提供全家保险、全家体检、员工活动和员工商城四合一弹性福利方案, 让员工享受到更加贴心、多样化的健康福利。



百胜中国餐厅经理“三年关爱计划”

参与人数	2017	2018	2019
餐厅经理RSU ¹	5,800+	7,000+	8,200+
餐厅经理全家福 (RGM ² /家属)	-	5,000+/ 16,000+	5,700+/ 18,000+
餐厅经理房贴	2,500+	2,900+	3,300+
餐厅经理流失率	11%	11.6%	8.2%

¹RSU: Restricted Stock Unit 限制性股票

²RGM: Restaurant General Manager 餐厅经理



2019年上线的弹性福利平台提供可自主选择的福利方案

健康和福利, 激励敬业团队

以人为本, 保障员工合法权益

在百胜中国, 我们遵守国内外法律法规要求, 秉承“以人为本”的原则, 制定《行为准则》等制度, 明确尊重和保障员工合法权益。在百胜中国, 《行为准则》不仅仅是一份文件, 它更是我们管理自身行为和开展、经营业务的基础。公司每年都开展强制性的合规培训, 确保所有员工都知晓与理解合规指南的最新内容。同时, 公司建立举报机制, 为员工上报日常工作中的任何违规现象提供渠道, 并保障举报人的隐私安全。



百胜中国员工合法权利保障政策

保障员工人权

- ✓ 遵守国家和经营所在地区的法律法规, 制定《百胜中国行为准则》
- ✓ 全职员工劳动合同签订率达到100%
- ✓ 同工同酬, 杜绝各种形式的强迫劳动
- ✓ 建立公平的人才选拔机制, 杜绝因种族、宗教、肤色、年龄、性别、残障状况、兵役状况、性偏好、公民身份或原住国等对员工歧视的现象。女性员工占比61.5%

保障员工福利和发展

- ✓ 通过年度市场调研, 制定有行业竞争力的薪酬福利体系, 为员工提供基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险、生育保险等五项基本保障
- ✓ 进行季度人员绩效评估、人才盘点以及个人发展目标制定, 为员工提供公平公正的发展平台
- ✓ 设立专项购房福利政策, 为员工提供住房补贴, 助力员工改善居住条件
- ✓ 弹性工作制, 根据员工情况, 灵活调整排班时间
- ✓ 设立员工股票激励机制, 为餐厅管理组提供额外全家健康保障, 包括餐厅经理全家福计划, 以及餐厅管理组爱心互助基金
- ✓ 依法为员工提供带薪年假、婚假、产假(女性至少98天)、护理假(男性至少7天)、哺乳假、探亲假以及丧假

保障员工沟通和反馈渠道

- ✓ 通过“传奇百胜”微信号、“百宝箱”APP以及内部沟通邮件, 确保高效透明的沟通, 保障员工知情权
- ✓ 员工在工作中若察觉任何非法或不道德的行为, 可登录www.yumchina.com/compliance或拨打800热线, 反映所察觉的问题。公司资产保护部及人力资源部将进行专门调查和处理, 维护员工权益
- ✓ 定期开展员工敬业度调研, 了解员工的期望和诉求
- ✓ 2010年, 在中华全国总工会的支持下, 百胜中国旗下所有法人公司都成立了独立工会, 并且招募所有全职员工加入工会组织, 遵守工会章程, 执行工会决议, 积极参加工会活动
- ✓ 持续健全职工代表制度, 组织办理职工代表提案, 充分落实职工“知情权、参与权、表达权、监督权”, 维护职工合法权益

保障未成年人权益

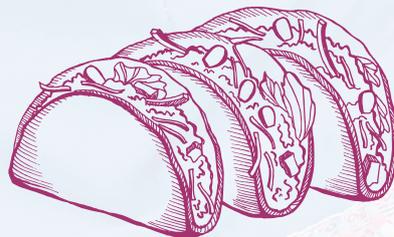
- ✓ 在员工入职前开展年龄和健康尽职调查, 杜绝自身及供应链中出现任何使用童工的现象, 保障未成年人权益





社区 根植社区 创造深远的积极影响

进入中国30多年以来,我们认同社区的价值并支持社区发展,致力于成为社区好邻居,通过品牌、产品和员工推进企业和社区的融合发展,并与社区组成利益共同体。



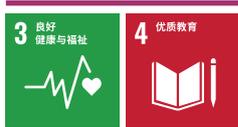
概览

可持续发展背景

- 2020年是脱贫攻坚战决胜之年，将历史性地消除绝对贫困，但相对贫困仍将长期存在，扶贫开发仍是一项长期任务
- 2019年7月，国务院印发《国务院关于实施健康中国行动的意见》，成立健康中国行动推进委员会，出台《健康中国行动组织实施和考核方案》，制定印发《健康中国行动（2019—2030年）》，将居民健康素养与体育锻炼定为重要的行动指标
- 2017年十九大报告提出打造共建共治共享的社会治理格局，加强社区治理体系建设，实现政府治理和社会调节、居民自治良性互动。企业是社区治理的重要主体之一，参与城市社区治理有助于贡献社区的发展，提高企业的社会影响力
- 1995年世界读书日设立后，中国紧跟国际号召，积极倡导阅读，中国新闻出版研究院最新国民阅读率调查表明，中国的国民阅读率不断小幅上升，反映了国民对阅读持续增长的需求

对SDGs的贡献

高关联度



中关联度



价值链上的重要议题



我们的目标和承诺

社区关爱

员工志愿者服务时间不低于150万小时

我们的路径

我们的管理方法

发挥公司资源和规模优势,关注贫困地区和特殊群体以及所在社区的需求,通过创新和长期投入持续回馈社会,并倡导“人人公益”,并鼓励员工参与志愿活动,带来积极的社会影响。

设立目标和承诺 围绕员工志愿服务时间设置目标并持续跟踪

开展模式 以餐厅和供应链为载体,发动员工作为志愿者参与社区项目,带动并鼓励员工参与志愿活动,和社区公众共同参与公益

推进落实重点项目 以扶贫、教育与文化、社区关爱及倡导运动和健康管理为重点领域开展特色化的社区项目

实质性议题	我们的方向	2019年进展
支持扶贫	关注贫困地区的发展与贫困儿童的营养	<ul style="list-style-type: none"> 2019年,“捐一元”项目共筹集善款超过1,800万元,约180家供应商参与捐款,820余万人次消费者在线上与线下参与了捐款,新增459万份营养加餐,为105所学校配备爱心厨房 2019年,扶业计划采购贫困地区的优质产品超过435吨
关爱特殊群体	关心特殊群体和社区的教育需求	<ul style="list-style-type: none"> 截至2019年12月底,百胜中国已向“小候鸟基金”捐赠超过1,300万元,为全国1,600多个留守、流动儿童聚集的社区、学校捐建了图书角,惠及约150万人次 截至2019年12月底,百胜中国向肯德基“曙光基金”累计捐赠超过1.1亿元,累计资助了全国30个城市68所高校超过14,000人次的贫困大学生
社区关爱	致力于成为“社区的好邻居”,成为关爱社区每一个人、促进社区和谐关系的窗口	<ul style="list-style-type: none"> “四点半课后时光”项目在2019年举行活动370次,覆盖21个城市 截至2019年12月底,必胜客“悦读食光”项目已拓展至16个城市68家必胜客餐厅 2019年,为包括医务人员在内的一线劳动者送出爱心餐点10,000余份 截至2019年12月底,肯德基“小书迷王国”随餐图书总量超过6,500万册,举行故事会累计超过65万场
倡导健康生活方式	对“吃动平衡”健康营养理念的推广,努力推动消费者接受并实现膳食平衡和营养健康生活	<ul style="list-style-type: none"> 2019年,三人篮球赛覆盖54个城市,参赛球员超过20万 2019年,共参与21场马拉松活动,超过2,100人参加肯德基K-Run跑团,亲子跑家庭数超过12,000组
公共宣传及教育	弘扬传统文化,传播正能量	<ul style="list-style-type: none"> 继续开设文化主题餐厅 向互联网发展基金会“网络正能量”专项基金捐赠1,000万元,弘扬网络正能量

运用创新方式，聚力精准扶贫

消除一切形式的贫困仍然是人类面临的主要挑战之一，在中国，扶贫是国家的一号工程。我们发挥资源与渠道优势参与营养扶贫和产业扶贫，为贫困地区孩子们提供营养补助，更带动贫困地区的产业发展，实现“造血”式脱贫。

1 “捐一元”搭载数字化助力营养扶贫

随着《国民营养计划（2017—2030年）》的发布，将中国营养扶贫作为重大专项行动进行部署。自2008年起，百胜中国携手中国扶贫基金会共同发起“捐一元·献爱心·送营养”（简称“捐一元”）项目，利用百胜中国线上线下的资源，倡议全社会为贫困地区儿童的健康成长奉献一份爱心，为社区搭建一个友善且充满关爱的平台。在这一“全民公益”平台下，我们获得了来自员工、消费者、供应商等在内的多方的支持。2019年，我们在线上特别推出了“V金捐爱心”活动，鼓励肯德基、必胜客品牌2亿多会员使用会员积分参与爱心行动。



孩子们开心地吃着营养餐



百胜中国管理层代表在甘肃慰问“捐一元”受助学生

2019

- 筹集善款超过**1,800**万元，约**180**家供应商参与捐款，超过**820**万人次消费者在线上与线下参与了捐款
- 为**105**所学校配备了爱心厨房设备，为学生提供**459**万份营养加餐

自启动至2019年底

- 累计筹款超过**2.1**亿元，其中百胜中国及员工捐款超过**4,900**万元，供应商捐款约**190**万元
- 累计为学生提供**4,649**万份营养加餐，为**1,078**所学校配备爱心厨房设备，累计受益学生**68.6**万人次
- 累计覆盖四川、云南、贵州、湖北、广西、湖南、福建、河北、新疆、黑龙江、甘肃、宁夏、陕西共**13**省（自治区）



百胜中国首席执行官屈翠容在餐厅向消费者介绍“捐一元”项目



V金捐爱心

“

2019年‘捐一元’项目进入第十二个年头，连续12年的坚持，百胜中国与中国扶贫基金会一起，将一元变亿元，不断突破、持续创新，‘捐一元’已成为每个夏天最亮丽的公益色彩。我们与百胜中国继续携手，不断完善、深入推进这一项目，进一步使之成为具有更广泛影响力、更强公信力的社会扶贫品牌项目。

——中国扶贫基金会执行副理事长 王行最

12年来，我们在坚持的道路上不断探索创新，从线下餐厅到线上随餐捐，再到‘V金捐爱心’，通过创新的方式撬动全社会的力量一起参与，汇聚成千上亿份爱心。

——百胜中国首席执行官 屈翠容

”

运用创新方式，聚力精准扶贫

“爱心厨房”得到升级改造

2019年“捐一元”不仅捐赠了现代化的厨房设备，还对“爱心厨房”进行了升级改造，改善了厨房的操作环境，提高了后勤管理水平，更有效预防食品安全事故发生。



约绘公益“捐一元”T恤设计征集

2019年，百胜中国在全国范围发起“捐一元”T恤创意设计征集活动，动员公众，发挥创意才能，将“爱”与“时尚”融入到T恤中，以特殊的方式在自媒体掀起了一波传播热潮。



推出“一元侠”

2019年“捐一元”推出“一元侠”新形象和Q版表情包，使公益进一步亲近参与者。新形象诠释了人人公益时代“侠”之精神，更寄寓对传统“善”与“侠”的文化致敬。



故事分享

“捐一元”慈善宴

2019年4月，百胜中国首次在供应链合作伙伴大会期间特设慈善晚宴环节，现场分享了“捐一元”项目十二年来的发展及受助孩子的情况，并邀请合作伙伴加入到“捐一元”的爱心队伍中。

“一个企业的力量是有限的，希望更多的爱心企业加入到这个爱心队伍中来。希望我们与合作伙伴在业务上共同发展的同时，也能在公益道路上同行。

——百胜中国首席执行官 屈翠容



百胜中国首席执行官屈翠容代表百胜中国将爱心供应商的善款交予中国扶贫基金会执行副理事长王行最

运用创新方式，聚力精准扶贫

2 “扶业计划”- 授人以渔，赋能当地经济

产业扶贫是推动地方改善贫困现状的有效方式之一。百胜中国以“授人以渔”的公益理念，于2018年推出“扶业计划”，通过发挥企业供应链体系和产品研发能力的优势，让受助地的优质产品进入菜单，实现农田与餐桌的连接，帮助农民增加经济收入，提升产品的知名度。此外，百胜中国与当地政府合作，带来更先进的技术理念，为当地的产业发展提供技术支持，助力脱贫。

2019年，百胜中国针对贵州贞丰火龙果和安徽砀山梨开展扶业计划，对两地特色产品进行定向采购，并研发成餐桌上的美食，带动地方产业发展。未来还将组织当地农民开展培训，推广科学种植，提升产业效益。

“

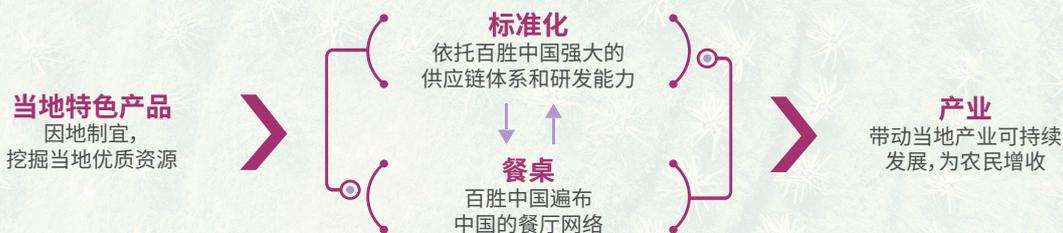
我们相信，较之简单的资金援助，为贫困地区‘赋能’更为重要。我们结合‘精准扶贫’和‘食材开发’，将受助地优质食材研制成产品，帮助它们实现可持续的发展。我们还可以用线下9,200家门店，以及2亿多线上会员资源，助力提升贫困地区优质产品的知名度，通过‘授人以渔’的方式助力当地经济的发展。

——百胜中国首席公共事务官 王立志

”



为地区“赋能”，助力当地内生发展动力



激活教育和文化的力量，推进社会凝聚

教育公平和创新是造就未来社会中坚力量的关键。百胜中国专注于促进青少年的健康成长，不断为儿童和青年创造教育公平的机会。百胜中国用可持续发展的核心价值助力传统文化和民族文化的传承与发展，不断丰富文化内容和创新传播形式，增强文化自信。百胜中国将多元文化呈现在餐厅里，让消费者在享用美食的同时体验不同文化。

助力教育公平

百胜中国关注每位贫困学子的教育诉求，充分运用自身资源参与到以教育为核心的扶贫助困行动中。

1 创新远程教育，探索教育扶贫

有能力获得公平而有质量的教育是每位孩子的诉求，也是社会的期望。百胜中国关注孩子们的教育公平，与外部专家团队合作，普及“编程”等最新的知识技能。2019年携手立乐教育在“捐一元”项目覆盖的贫困地区启动“远程编程教育”，通过推广课程、培养师资、捐赠配套的“软硬件”支持，帮助贫困地区的孩子们掌握信息技术基础知识。未来，百胜中国将继续参与精准扶智工作，参与边远贫困地区新时代信息教育发展，助力国家教育扶贫。

2 关注贫困学子

百胜中国一直秉持“服务青年成长成才、帮助青年朋友开启人生更多可能性”的初心，长期参与希望工程助学事业中，于2002年成立肯德基“曙光基金”，用于资助贫困大学生完成学业并实现个人成长。

“曙光基金”提出“受助-自助-助人”三位一体的帮扶模式，在提供奖学金之外，还开放肯德基餐厅的勤工俭学岗位，让学子可以用自己的劳动赚取生活补助，实现自立。

曙光公社是为曙光学子们搭建的一个服务社会的平台，每年全国三十余所高校的曙光公社都会自主策划并执行社会服务项目，鼓励学子们回馈社会、帮助他人。

故事分享

信息扶贫为孩子们带来前沿知识

甘肃省会宁县下中滩小学地处国家贫困县，是“捐一元”项目的受助学校，需要电脑等科技设备的支持。为此，百胜中国在2019年8月为该学校送去一批电脑，搭建现代化的“电教室”，并携手立乐教育机构于9月起为学生开展“远程编程教育”公益课程，通过寓教于乐的形式，将编程学习与数学、英语、艺术、科学等多个学科知识相结合。



百胜中国捐赠的首个电教室

2019

- 资助32所高校的1,612名学生
- 资助11个曙光公社社会服务项目
- 百胜中国肯德基品牌获“希望工程30周年突出贡献者”认可，5名“曙光学子”获“希望工程30周年希望之星”称号

自启动至2019年底

- 百胜中国已累计捐赠超过1.1亿元，项目累计资助了全国30个城市68所高校超过14,000人次的贫困大学生



曙光学子

激活教育和文化的力量，推进社会凝聚

3 关爱留守和流动儿童

在中国，留守、流动儿童的教育问题一直是社会关注的重点议题。我们致力于关爱留守、流动儿童，于2016年成立肯德基“小候鸟基金”，通过捐建图书角、开展故事会、组织特色主题活动等方式帮助他们快乐成长。2019年，百胜中国在吉林、辽宁、天津、浙江4个省份围绕心理辅导、家庭教育、心理团训、安全教育等领域试点孵化小候鸟帮扶新模式。

2019

- 吸引了志愿者**1,900**多人次，累计贡献近**10,000**小时志愿服务时间
- 新增捐赠图书约**15**万册

自启动至 2019 年底

- 为全国**1,800**多个留守、流动儿童聚集的社区、学校捐建了图书角
- 惠及约**200**万人次的“小候鸟”们
- 已累计向全国图书角捐出约**37**万册童书，未来还将持续补充新书
- 已在全国超过**100**个城市的肯德基餐厅为“小候鸟”开展了超过**300**场“小候鸟故事会”及相关活动
- 肯德基“故事姐姐”及志愿者为“小候鸟”儿童讲故事、陪伴关爱，共提供了近**4**万小时的志愿服务时间

故事分享

同声童阅

肯德基携手广州少年儿童图书馆、广州博物馆共同开展“同声童阅”活动，让“小候鸟”们在体验有声阅读乐趣的同时获得知识。



故事分享

助力留守、流动儿童舞台圆梦

“小候鸟”们由于家庭原因，常年难以获得高质量陪伴，并因过早承担家庭重担，而表现得更加胆小敏感。为了帮助他们健康快乐成长，百胜中国通过普及艺术，鼓励他们勇于表现自我、表达感情。

2019年，“圆梦今夏，做时代好少年——肯德基小候鸟基金2019年暑期快乐研学营”将内容设计的重点放在了对孩子表达能力和自信的培养，特别邀请国内知名舞台剧表演品牌开心麻花，对15名“小候鸟”进行专业的舞台表演指导，通过融入不同的艺术表现形式，鼓励更多孩子勇敢站上舞台展现自我。来自全国11个省、市的50名“小候鸟”们，向父母、老师呈现了研学营期间习得的艺术技艺，展现了自信勇敢的一面。

“

本次活动是落实全国妇联关于做好留守儿童暑期关爱工作部署的具体举措，在肯德基‘小候鸟基金’成立三周年之际，这是中国儿基会和肯德基联手为孩子们送上的一份精心筹划的暑期礼物，兼顾了传统文化和时代特色，让孩子们开阔了视野、增长了见识，精神面貌得到了全面提升。

——中国儿童少年基金会秘书长 朱锡生

”



孩子们在研学营中收获成长



百胜中国



食品



环境



人才



社区



附录

激活教育和文化的力量，推进社会凝聚

让阅读深入社区

百胜中国作为社区的好邻居，依托遍布全国的门店资源和自身数字化优势，打造线上阅读平台与线下阅读空间，多渠道鼓励消费者参与阅读，并为社区家庭提供一个阅读交流的空间。

自启动至2019年

- 肯德基“小书迷王国”随餐图书总量累计超过**6,500**万册，举行故事会累计超过**65**万场
- 必胜客“悦读食光”项目推广至**16**个城市的**68**家门店，藏书量超过**50,000**册

1 肯德基“小书迷王国”

阅读是帮助儿童扩展经验、认识世界的重要手段。肯德基作为儿童最喜爱的餐厅之一，在提供美食的同时，鼓励孩子们读好书。2016年启动“小书迷王国”，推出快乐儿童餐随餐得书活动，并在2017年推出“小书迷书单”，发布《小书迷王国儿童阅读指导报告》，助力孩子们高质量的阅读。2019年，我们进一步扩充科普类童书并推出2019年儿童书单（共收录131本童书）——“科学之光，照亮童年”，培养孩子们的科学思维。此外，肯德基充分利用遍布全国的餐厅网络，定期组织免费的店内故事会，同时，录制一批优质有声书，通过线上平台面向社会公众推广亲子阅读。

2 必胜客“悦读食光”公益阅读

2018年，百胜中国在全国启动必胜客“悦读食光”公益项目，依托遍布全国的必胜客门店资源，搭建了全民阅读公共服务平台。通过线上线下活动及多渠道跨界合作，让喜爱美食、阅读、交友的人们，获得书香与美味相结合的美好体验。截至2019年底，“悦读食光”已扩展到16个城市，让更多的人共享阅读盛宴。



各地风格不一的悦读食光主题餐厅

故事分享



成都顾客扫码感受“悦读食光”餐厅声音图书馆



成都必胜客“悦读食光”餐厅

夜成都爱阅读

为推进全民阅读持续深入，让更多的公众能近距离享受到公共图书馆的服务，必胜客与成都高新区图书馆开展跨界合作，在四川省推出首个公益读书项目——“高新区图书馆·必胜客悦读食光空间”。必胜客通过提供独立阅读空间，为喜爱美食和阅读的消费者提供公共图书馆的阅读服务。同时也借助必胜客餐厅营业时间较长的优势，为成都2019“金秋耍成都·夜间新体验”系列活动助力。

激活教育和文化的力量，推进社会凝聚

致敬传统文化

百胜中国深耕中国三十余年，是文化交融的创新先锋，秉承“国际脑，中国心”的企业文化，以“助力中国传统文化传承”为己任，发挥自身餐厅和市场资源，努力探索传统文化与当代生活的融合点。

1 致敬历史经典

自2018年起，肯德基携手中国国家博物馆，推出了“国宝耀中华”和“指尖上的中华”系列活动，以现代科技让国宝“活”起来，并在全国各地推出历史文化和传统技艺的主题餐厅，与消费者、年轻人近距离互动，还特别设计了“锦绣山河描金桶”、“万福如意粉彩桶”和“福庆有余粉彩桶”三款肯德基新春限定非遗国技主题桶，以桶迎春，传递中国传统文化中美好的新年祝愿。



肯德基通过新春限定非遗国技主题桶向大众普及国宝文化

2 传承经典文化

为帮助中国家庭和年轻人了解和传承中国传统文化的精髓，从2016年开始，肯德基与上海美术电影制片厂合作推广国漫。2019年，在肯德基的支持下，《天书奇谭》胶片修复项目及美影厂前辈对国漫文化传承的坚持被记录下来，拍成了纪录片《国漫守护人》，帮助大家了解国漫的精髓，并呼吁大家保护国漫及中国传统文化与技艺。



故事分享

“御意下午茶”中西合璧美食

2019年，必胜客与朕的心意·故宫食品合作，跨界推出“御意下午茶”，在西式下午茶系列中创新融入中式宫廷点心，活动期间必胜客还为享用“御意下午茶”套餐的顾客提供专属的“宫廷”服务，让消费者在西式休闲餐厅也能近距离体验中国宫廷文化和节日风俗。



故事分享

“天书奇谭”限量玩偶套餐

肯德基推出了“天书奇谭”限量玩具，在原作戏曲脸谱形象基础上增添了活泼可爱的元素，充分融合“传统审美”与“时尚趣味”，用有趣的年轻化方式对中国经典传统文化进行了有力传播。





激活教育和文化的力量，推进社会凝聚

3 融入当地文化

百胜中国与各地博物馆合作推出相应主题餐厅，增强社区影响力和服务能力，传播中华文化。此外，百胜中国旗下品牌肯德基和必胜客持续探索大众餐饮品牌与传统文化的融合，结合本地文化和民族文化打造更多元化、更具特色的文化主题餐厅，为坚定文化自信贡献力量。

“铜鼓萌宠”咖啡，将具有广西特色的铜鼓元素与咖啡完美融合



广西民族博物馆与肯德基合作打造广西民族文化主题餐厅



汕头潮剧文化主题餐厅



合肥徽文化主题餐厅



武汉楚文化主题餐厅



扬州文化主题餐厅

故事分享

“丝路如意”主题餐厅

在兰州，甘肃省博物馆是游客和市民必选的网红打卡点之一。百胜中国旗下肯德基品牌将博物馆搬到餐厅，推出了“丝路如意”的肯德基主题餐厅，用美食的语言讲述文化的故事。

肯德基将文物复制品“搬到”餐厅，用精美的文物海报，让餐厅变身成“微缩版”博物馆，实现虚实结合、立体传播，让甘肃的丝路文化走入人们的餐饮环境中，践行文化传承。

“

肯德基作为餐饮界的龙头企业，与甘博跨界合作，将丝路文化“搬到”餐厅，对普及大众对丝路文化的了解和认识起到积极的作用，让大众更加地了解甘肃。

—— 甘肃省博物馆馆长 贾建威

”



肯德基采用复制品与文物海报的形式打造博物馆“馆外馆”

关注社会需求, 做贴心的社区友邻

百胜中国一直坚持以爱回馈社会, 更不忘自己作为社区好邻居的初衷。根据不同社区的具体情况, 致力于关怀和改善人们的生活, 用诚意和行动构建和谐社区。

百胜中国旗下门店分布在各个类型的社区中, 有着社区触点多、服务类型广的优势。百胜中国立足中国国情和文化, 发挥好餐饮作为情感交流的载体功能, 促进社区居民身心健康与安全、家庭和睦。2019年, 百胜中国对关爱社区儿童的“四点半课后时光”, 以及关爱城市守护者的“梦想早点到”形式进行了深化和延伸。

1 “四点半课后时光”

百胜中国深化“四点半课后时光”项目, 将关爱的范围扩展到“双职工”家庭、困难家庭及外来务工家庭的小学生, 针对他们放学后无人看护的情况, 通过餐厅、社区服务中心等场地给在校学生提供四点半后的公共活动空间, 促进青少年儿童身心健康健康发展, 打造和谐友好社区。

2019

- “四点半课后时光” 相关活动370次, 覆盖21个城市, 7,319人次参与活动

故事分享

“四点半课后时光”之“流浪地球”

2019年,《流浪地球》中的科技元素让不少年轻人对未来科技产生了浓厚兴趣。郑州肯德基与时俱进开设了全国仅有的2家“流浪地球”主题餐厅, 并在主题餐厅里开设了“四点半课后时光”科技课堂, 科普科技知识。

2019年, 郑州肯德基组织郑州八中创客小组的同学和部分“小候鸟”家庭齐聚“流浪地球”主题餐厅, 邀请专家对电影中的人工智能技术进行了科普和讲解, 并由影片延展到人工智能技术的发展、挑战和未来。《流浪地球》的导演郭帆也专门录制了一段视频, 鼓励郑州热爱科技的同学们。



肯德基郑州“流浪地球”主题餐厅为学生们带来科技体验

故事分享

和诗以歌

吟诵是我国传统的读诗词和读文方法, 于2016年被教育部、国家语委列入“十三五”工作规划。2019年, 成都杜甫草堂博物馆与肯德基合作在肯德基天府锦绣主题餐厅开展了一场“草堂童声 和诗以歌”的古诗传统吟诵活动, 并以此开启了肯德基“四点半课后时光”在成都的序幕, 解决了当前很多中小学生在下午四点半放学后无处可去的问题, 也让更多孩子学习、了解中国优秀传统文化。



肯德基成都天府锦绣主题餐厅内开展的古诗传统吟诵活动

关注社会需求, 做贴心的社区友邻

2 “梦想早点到”

在社会服务上, 百胜中国进一步延伸对城市守护者的关爱, 将坚守特殊岗位的普通工作者都纳入关爱范畴, 开展“梦想早点到”活动。在郑州已连续5年号召消费者用多买1-N份梦想早餐的形式温暖环卫工人。在其他城市, 每逢寒冬酷暑或是遇上节假日, 百胜中国都会为奋战在一线的工作者送去爱心餐, 希望通过一份份暖心的美食, 助力社区每一个人早日圆梦, 践行回馈社会的承诺。



郑州“梦想早点到”



为奋战在第一线的工作者送去爱心餐

3 为女性提供工作机会

肯德基自2017年起在重庆和湖南长沙首批试点推广“小候鸟妈妈餐厅”模式, 为长期在外务工、孩子留守老家的“小候鸟妈妈”优先提供就业岗位, 至今已开放包括河南在内的共260余家餐厅接纳愿意回到孩子身边就业的家长。

故事分享

“小候鸟妈妈”餐厅

2019年5月27日, 肯德基在河南郑州正式揭幕了河南省内首家肯德基“小候鸟妈妈”主题餐厅, 为长期在外务工、孩子留守老家的“小候鸟妈妈”优先提供就业岗位。该餐厅已有多名“小候鸟妈妈”就职, 实现了个人就业与陪伴孩子的双重目标。



打造“小候鸟妈妈”餐厅呼吁亲子陪伴为爱回家

“

‘小候鸟妈妈’餐厅是一项务实的举措, 通过为留守儿童的父母提供就近工作的机会, 让他们在就业的同时可以兼顾家庭和子女, 未来希望通过多方努力在更多省市落地深化, 让更多‘小候鸟’能有父母的陪伴。

—— 中国儿童少年基金会对外合作部主任 徐晓光

”

关注社会需求, 做贴心的社区友邻

4 员工参与社区活动

百胜中国希望员工能够在企业社会责任活动中发挥潜力, 展现所长。通过长期开展的各类公益项目, 百胜中国为员工提供了志愿者服务机会, 鼓励员工与公司一起同行助力社会可持续发展。

故事分享

百胜中国创新中心 为盲童带来不一样的体验

上帝关上了一扇门, 但也打开了一扇窗, 盲童对世界的探索虽然无法通过双眼完成, 但对气味却有着不一样的感受和理解, 也具有探索新奇事物, 学习不一样知识的渴望。为响应盲童们的期望, 2019年3月23日, 百胜中国创新中心与合作伙伴邀请了上海盲童学校的孩子和家长, 参观感受创新研发中心, 并为这些孩子们制作美食的方法, 手把手带领他们制作和分享汉堡和披萨, 感受美食 and 知识带来的愉悦。



在百胜中国首席执行官屈翠容的大力支持下, 盲童关爱是创新中心自成立以来首次组织的公益活动



这是盲童们能感知到的美丽厨房, 一些低视的孩子们可以看到色彩斑斓的气球、彩纸装饰, 极富现代感设计的空间

5 参与互联网公益

百胜中国发挥线上线下零距离贴近消费者和年轻人的优势, 结合数字化技术, 用“融合创新”的形式弘扬网络正能量, 激活消费者的公益热情。2019年互联网大会期间, 百胜中国与互联网发展基金会签署《捐赠协议书》, 向其旗下“网络正能量”专项基金捐赠1,000万元, 参与公益资源整合和网络正能量建设与传播, 推动互联网公益普惠大众、深远发展。



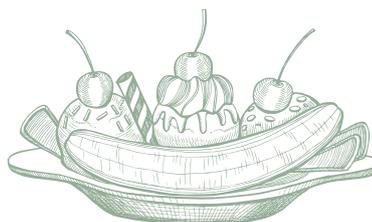
百胜中国首席执行官屈翠容受邀在第六届世界互联网大会公益慈善论坛上进行题为“以创新推动互联网公益普惠发展, 弘扬网络正能量”的主旨发言

“

百胜中国将发挥数字化优势, 结合时代和年轻人需求, 用“融合创新”的形式弘扬网络正能量, 为共创共享网络空间共同体贡献更多力量。

——百胜中国首席执行官 屈翠容

”



倡导健康生活方式, 传递体育精神

百胜中国积极响应“健康中国”国家战略, 把提倡“膳食多样、吃动平衡”的健康理念作为企业义不容辞的责任。我们主动对接资源组织体育比赛, 让更多年轻人实现梦想的同时, 帮助儿童和青少年从小培养健康的生活方式和习惯。我们还积极支持城市马拉松、网球大师赛等各类体育赛事, 将影响力从餐厅扩大到对社区的带动, 倡导全民运动, 传递体育竞技精神。

2019年, 在中国中体协和中国篮协全面支持下, 原肯德基三人篮球赛与原中国中学生3x3篮球联赛进行了融合, 形成了“2019肯德基中国中学生3x3篮球联赛”。

◆ 2019

- 肯德基中国中学生3x3篮球联赛覆盖**54**个城市, 参赛球员超过**20**万
- 共参与**21**场马拉松活动, K-RUN跑团人数超过**2,100**人, 招募亲子跑家庭数超过**12,000**组



2019肯德基中国中学生3x3篮球联赛



组建肯德基K-Run跑团支持全国各地马拉松

故事分享

必胜客少儿公益足球赛, 必胜精神与公益心同在

从2018年起, 必胜客连续两年与武汉城市足球联赛携手打造少儿足球IP赛事——“必胜客”少儿公益足球赛, 鼓励孩子们享受足球运动的快乐, 实践拼搏进取的精神。2019年, 必胜客少儿公益足球赛在赛后休息时间开展“保护水资源”分享沙龙, 让孩子们从小就有保护水的意识, 运动+公益, 有趣的组合回归比赛的初衷, 强调比赛的影响力和公益性。



故事分享

肯德基“小小航海家”扬帆出海

OP级帆船运动项目是中国目前唯一的少年帆船项目, 不仅可以锻炼孩子的独立动手能力, 还能扩大学生知识面, 感受运动带来的快乐。从2017年至今肯德基青少年帆船体验营已连续举办四届, 累计免费送出近300人次的培训课程。

2019年, 肯德基将青少年活动与水上运动结合, 开展了第三、第四届“帆船体验营”活动, 结合肯德基“四点半课后时光”帮助8-10岁零基础的学生们通过12节帆船课学习, 初步掌握多种操帆技巧, 帮助近半数同学达到了OP帆船Level 1水平。





附录



关键绩效数据

指标名称	单位	2018	2019
食品			
餐厅食品安全审核（卓越经营合规审计）*	次	16,800+	17,000+
餐厅食品质量评估次数	次	4,000+	3,400+
供应商食品质量审核次数	次	490+	590+
环境			
总用电量	兆瓦时	2,814,731	2,870,997
能源间接温室气体排放（范畴二）	吨二氧化碳当量	1,925,391	1,956,072
总用水量	吨	26,395,764	27,602,012
单店平均用电量	兆瓦时	358	342
单店平均温室气体排放（范畴二）	吨二氧化碳当量	245	233
单店平均用水量	吨	3,362	3,284
减少包装用纸和塑料使用量	吨	9,000	9,000+
采购具有可持续认证(RSPO)的棕榈油比例	%	100%	100%
关键供应商企业社会责任审核比例	%	100%	100%
本土供应商数量比例	%	98.4%	98.7%
人才			
女性员工比例	%	61.2%	61.5%
高管中女性比例	%	59%	54%
员工流失率（餐厅经理）	%	11.6%	8.2%
人均培训成本	元	2,043	近2000元
人均培训时长	小时	59	60
员工百万工时损工事故率	次数/百万工时	0.99	1.08
社区			
员工志愿服务时间	小时	1,500,000+	1,500,000+

*食品安全审核覆盖率针对开业三个月以上的餐厅

GRI内容索引

本报告符合GRI标准的“核心”方案编制而成。

披露项目	描述	章节	页码	省略理由
GRI 102:一般披露 2016				
组织概况				
102-1	组织名称	企业概览	P9	
102-2	活动、品牌、产品和服务	企业概览	P9	
102-3	总部位置	企业概览	P9	
102-4	经营位置	企业概览	P9	
102-5	所有权与法律形式	企业概览	P9	
102-6	服务的市场	企业概览	P9	
102-7	组织规模	企业概览	P9	
102-8	关于员工和其他工作者的信息	企业概览	P9	
102-9	供应链	数字化引领, 构建智慧供应链 携手伙伴, 打造可持续供应链	P36 P58	
102-10	组织与其供应链的重大改变	企业概览	P9	
102-11	预警原则或方针	公司治理	P14	
102-12	外部倡议	战略与治理	P17	
102-13	协会的成员资格	携手各方, 共建健康中国	P40	
战略				
102-14	高级决策者的声明	百胜中国首席执行官致辞	P4	
道德和诚信				
102-16	价值观、原则、标准和行为规范	公司治理	P14	
管治				
102-18	管治架构	公司治理	P14	
利益相关方参与				
102-40	利益相关方群体列表	利益相关方参与	P19	
102-41	集体谈判协议	健康和关爱, 激励敬业团队	P75	
102-42	识别和遴选利益相关方	利益相关方参与	P19	
102-43	利益相关方参与方针	利益相关方参与	P19	
102-44	提出的主要议题和关切问题	利益相关方参与	P19	
报告实践				
102-45	合并财务报表中所涵盖的实体	关于本报告	P6	
102-46	界定报告内容和议题边界	实质性评估	P20	

GRI内容索引

披露项目	描述	章节	页码	省略理由
102-47	实质性议题列表	实质性评估	P21	
102-48	信息重述	-		无报告重述
102-49	报告变化	关于本报告	P6	
102-50	报告期	关于本报告	P6	
102-51	最近报告的日期	关于本报告	P6	
102-52	报告周期	关于本报告	P6	
102-53	可回答报告相关的问题的联系人信息	关于本报告	P6	
102-54	符合GRI 标准进行报告的声明	关于本报告 GRI内容索引	P6 P95	
102-55	GRI 内容索引	GRI内容索引	P95	
102-56	外部鉴证	鉴证报告	P100	

经济议题

GRI 204: 采购实务 2016/GRI 103: 管理方法 2016

103-1	对实质性议题及其边界的说明	环境 携手伙伴, 打造可持续供应链	P47 P58	
103-2	管理方法与其组成部分	环境 携手伙伴, 打造可持续供应链	P47 P58	
103-3	管理方法的评估	战略与治理	P17	
204-1	向当地供应商采购支出的比例	携手伙伴, 打造可持续供应链	P60	

GRI 205: 反贪腐 2016/GRI 103: 管理方法 2016

103-1	对实质性议题及其边界的说明	人才 健康和福利, 激励敬业团队	P63 P75	
103-2	管理方法与其组成部分	人才 健康和福利, 激励敬业团队	P63 P75	
103-3	管理方法的评估	战略与治理	P17	
205-2	反贪腐政策和程序的传达及培训	健康和福利, 激励敬业团队	P75	

环境议题

GRI301: 物料 2016/GRI 103: 管理方法 2016

103-1	对实质性议题及其边界的说明	环境 源头着手, 推动包装与废弃物管理	P47 P53	
103-2	管理方法与其组成部分	环境 源头着手, 推动包装与废弃物管理	P47 P53	
103-3	管理方法的评估	战略与治理	P17	
301-1	所使用物料的重量或体积	源头着手, 推动包装与废弃物管理	P54	

GRI 302: 能源 2016/GRI 103: 管理方法 2016

103-1	对实质性议题及其边界的说明	环境 节能减排, 积极应对气候变化	P47 P49	
-------	---------------	----------------------	------------	--

GRI内容索引

披露项目	描述	章节	页码	省略理由
103-2	管理方法与其组成部分	环境 节能减排, 积极应对气候变化	P47 P49	
103-3	管理方法的评估	战略与治理	P17	
302-1	组织内部的能源消耗量	节能减排, 积极应对气候变化	P49	
302-3	能源强度	节能减排, 积极应对气候变化	P49	
302-4	减少能源消耗量	节能减排, 积极应对气候变化	P49	
302-5	降低产品和服务的能源需求	节能减排, 积极应对气候变化	P52	
GRI 303: 水 2016/GRI 103: 管理方法 2016				
103-1	对实质性议题及其边界的说明	环境 节能减排, 积极应对气候变化	P47 P51	
103-2	管理方法与其组成部分	环境 节能减排, 积极应对气候变化	P47 P51	
103-3	管理方法的评估	战略与治理	P17	
303-1	按源头划分的取水	节能减排, 积极应对气候变化	P51	
GRI 305: 排放 2016/GRI 103: 管理方法 2016				
103-1	对实质性议题及其边界的说明	环境 节能减排, 积极应对气候变化	P47 P49	
103-2	管理方法与其组成部分	环境 节能减排, 积极应对气候变化	P47 P49	
103-3	管理方法的评估	战略与治理	P17	
305-2	间接(范畴2)温室气体排放量	节能减排, 积极应对气候变化	P49	
305-4	温室气体排放强度	节能减排, 积极应对气候变化	P49	
GRI 306: 污水和废弃物2016/GRI 103: 管理方法 2016				
103-1	对实质性议题及其边界的说明	环境 源头着手, 推动包装与废弃物管理	P47 P53	
103-2	管理方法与其组成部分	环境 源头着手, 推动包装与废弃物管理	P47 P53	
103-3	管理方法的评估	战略与治理	P17	
306-2	按类别及处理方法分类的废弃物总量	源头着手, 推动包装与废弃物管理	P54	
GRI 307: 环境合规2016/GRI 103: 管理方法 2016				
103-1	对实质性议题及其边界的说明	环境 源头着手, 推动包装与废弃物管理	P47 P54	
103-2	管理方法与其组成部分	环境 源头着手, 推动包装与废弃物管理	P47 P53	
103-3	管理方法的评估	战略与治理	P17	
307-1	违反环境法律法规	—		报告期内未发生重大违规事件
GRI 308: 供应商环境评估2016/GRI 103: 管理方法 2016				
103-1	对实质性议题及其边界的说明	环境 携手伙伴, 打造可持续供应链	P47 P58	

GRI内容索引

披露项目	描述	章节	页码	省略理由
103-2	管理方法与其组成部分	环境 携手伙伴, 打造可持续供应链	P47 P58	
103-3	管理方法的评估	战略与治理	P17	
308-1	采用环境标准筛选的新供应商	携手伙伴, 打造可持续供应链	P59	
社会议题				
GRI 401: 雇佣 2016/GRI 103: 管理方法 2016				
103-1	对实质性议题及其边界的说明	人才 健康和福利, 激励敬业团队	P63 P75	
103-2	管理方法与其组成部分	人才 健康和关爱, 激励敬业团队	P63 P74	
103-3	管理方法的评估	战略与治理	P17	
401-1	新进员工和员工流动率	健康和关爱, 激励敬业团队	P74	
401-2	提供给全职员工(不包括临时或兼职员工)的福利	健康和关爱, 激励敬业团队	P74	
GRI 403: 职业健康与安全 2016/GRI 103: 管理方法 2016				
103-1	对实质性议题及其边界的说明	人才 健康和关爱, 激励敬业团队	P63 P73	
103-2	管理方法与其组成部分	人才 健康和关爱, 激励敬业团队	P62 P73	
103-3	管理方法的评估	战略与治理	P17	
403-2	工伤类别, 工伤、职业病、损失工作日、缺勤等比率	健康和关爱, 激励敬业团队	P73	
GRI 404: 培训与教育 2016/GRI 103: 管理方法 2016				
103-1	对实质性议题及其边界的说明	人才 数字化人才, 强化雇佣能力	P63 P68	
103-2	管理方法与其组成部分	人才 数字化人才, 强化雇佣能力	P63 P68	
103-3	管理方法的评估	战略与治理	P17	
404-1	每名员工每年接受培训的平均小时数	数字化人才, 强化雇佣能力	P66	
GRI 405: 多元化与平等机会 2016/GRI 103: 管理方法 2016				
103-1	对实质性议题及其边界的说明	人才 多元化平台, 成就个人价值	P63 P71	
103-2	管理方法与其组成部分	人才 多元化平台, 成就个人价值	P63 P71	
103-3	管理方法的评估	战略与治理	P17	
405-1	管治机构与员工的多元化	多元化平台, 成就个人价值	P71	
GRI 413: 当地社区 2016/GRI 103: 管理方法 2016				
103-1	对实质性议题及其边界的说明	社区	P79	
103-2	管理方法与其组成部分	社区	P79	

GRI内容索引

披露项目	描述	章节	页码	省略理由
103-3	管理方法的评估	战略与治理	P17	
413-2	对当地社区有实际或潜在重大负面影响的运营点	—		无实际或潜在重大负面影响的运营点
GRI 414: 供应商社会评估2016/GRI 103: 管理方法 2016				
103-1	对实质性议题及其边界的说明	环境 携手伙伴, 打造可持续供应链	P47 P58	
103-2	管理方法与其组成部分	环境 携手伙伴, 打造可持续供应链	P47 P58	
103-3	管理方法的评估	战略与治理	P17	
414-1	使用社会标准筛选的新供应商	携手伙伴, 打造可持续供应链	P59	
GRI 416: 客户健康与安全 2016/GRI 103: 管理方法 2016				
103-1	对实质性议题及其边界的说明	食品 全面保障, 安心的高品质食品	P25 P26	
103-2	管理方法与其组成部分	食品 全面保障, 安心的高品质食品	P25 P26	
103-3	管理方法的评估	战略与治理	P17	
416-1	对产品和服务类别的健康与安全影响的评估	食品	P25	
GRI 419: 经济社会合规2016/GRI 103: 管理方法 2016				
103-1	对实质性议题及其边界的说明	人才 健康和福利, 激励敬业团队	P63 P75	
103-2	管理方法与其组成部分	公司治理	P14	
103-3	管理方法的评估	公司治理	P14	
419-1	违反社会与经济领域的法律和法规	—		报告期内未发生重大违规事件

鉴证报告



普华永道

中文翻译件仅供参考

2020/SH-0347
(第一页, 共三页)

注册会计师独立鉴证报告

致: 百胜中国控股有限公司董事会

我们接受委托, 对百胜中国控股有限公司(“百胜中国”)2019年度可持续发展报告中选定的2019年度关键数据(以下简称“关键数据”)执行了有限保证的鉴证业务。

关键数据

本报告就以下选定的2019年度贵公司可持续发展报告关键数据实施了有限保证鉴证工作程序:

- 能源间接温室气体排放(范畴二)
- 总用电量
- 单店平均用电量
- 总用水量
- 单店平均用水量
- 成都生物柴油项目转化为生物柴油的餐厨废油量
- 采购具有可持续认证(RSPO)的棕榈油比例
- 关键供应商企业社会责任审核比例
- 女性员工比例
- 员工百万工时损工事故率

我们的鉴证工作仅限于可持续发展报告中选定的2019年度关键数据, 可持续发展报告中所披露的其他信息、2018年及以前年度信息均不在我们的工作范围内。

标准

百胜中国控股有限公司编制2019年度可持续发展报告关键数据所采用的标准列示于可持续发展报告中附录: 鉴证数据编报基础(以下简称“编报基础”)中。

普华永道中天会计师事务所(特殊普通合伙)
中国上海市黄浦区湖滨路202号领展企业广场2座普华永道中心11楼 邮编200021
总机: +86 (21) 2323 8888, 传真: +86 (21) 2323 8800, www.pwcc.com

2



普华永道

2020/SH-0347
(第二页, 共三页)

管理层的责任

按照编报基础编制2019年度可持续发展报告关键数据是百胜中国控股有限公司管理层的责任。这种责任包括设计、执行和维护与编制社会责任报告关键数据有关的内部控制, 以使该等数据不存在由于舞弊或错误而导致的重大错报。

我们的独立性与质量控制

我们遵守了国际会计师职业道德准则理事会颁布的国际会计师职业道德守则(包括国际独立性标准)中的独立性及其他职业道德要求。该职业道德守则以诚信、客观、专业胜任能力及应有的关注、保密和良好职业行为为基本原则。

本事务所遵循国际质量控制准则第1号, 据此维护全面系统的质量控制体系, 包括与遵守职业道德要求、专业标准和适用的法律和法规要求相关的书面政策与程序。

注册会计师的责任

我们的责任是在执行鉴证工作的基础上对2019年度可持续发展报告关键数据发表结论。

我们根据《国际鉴证业务准则第3000号(修订版)-历史财务信息审计或审阅以外的鉴证业务》以及《国际鉴证业务准则第3410号-温室气体排放声明鉴证业务》的规定执行了鉴证工作。该准则要求我们计划和实施工作, 以形成鉴证结论。

有限保证鉴证业务所实施程序的性质和时间较合理保证鉴证业务有所不同, 且范围较小。因此, 有限保证鉴证业务的保证程度远低于合理保证鉴证业务。因此, 我们不会就2019年度可持续发展报告中选定的2019年度关键数据是否存在所有重大方面按照编报基础编制, 发表合理保证意见。我们的鉴证工作包括评估2019年度可持续发展报告关键数据是否存在由于舞弊或错误导致的重大错报风险, 以及应对评估出的风险。选择的鉴证程序取决于我们的判断及对项目风险的评估。在我们的工作范围内, 我们仅在贵公司总部层面开展工作。我们没有对除贵公司总部外的其他分支机构实施鉴证工作。我们所实施的工作包括:

- 1) 与贵公司参与提供可持续发展报告中所选定的关键数据的相关部门员工进行访谈;
- 2) 实施分析程序;
- 3) 对选定的可持续发展报告中关键数据实施抽样检查;
- 4) 重新计算;
- 5) 我们认为必要的其他程序。



普华永道

2020/SH-0347
(第三页, 共三页)

固有限制

我们提请使用者注意, 针对非财务数据, 尚无公认的评估和计量标准体系, 因此存在不统一的计量方法, 这将会影响公司间数据的可比性。此外, 在确定用以折算各类气体排放的排放系数和数值方面尚缺乏完备的科学知识在确定用以折算各类气体排放的排放系数和数值方面尚缺乏完备的科学知识, 在确定用以折算各类气体排放的排放系数和数值方面尚缺乏完备的科学知识, 温室气体的量化具有内在的不确定性。

结论

基于已实施的程序及获取的证据, 我们没有任何事项使我们相信2019年度可持续发展报告中选定的2019年度关键数据未能在所有重大方面按照编报基础编制。

使用限制

本报告仅向百胜中国控股有限公司董事会出具, 而无其他目的。我们不会就本报告的内容向任何其他人士承担任何责任。

普华永道中天会计师事务所(特殊普通合伙)

中国上海市
2020年5月28日

鉴证数据编报基础

编号	指标	编报基础
1	能源间接温室气体排放(范畴二)	2019年百胜中国的能源间接温室气体排放(范畴二)是指2019年百胜中国旗下肯德基和必胜客品牌直营餐厅和未合并的附属餐厅的能源间接温室气体排放量。餐厅的能源间接温室气体排放(范畴二)全部来源于电力消耗,通过各个餐厅的用电量乘以当地区域电网平均二氧化碳排放因子计算得到。区域电网平均二氧化碳排放因子采用中国国家发展和改革委员会发布的《2011年和2012年中国区域电网平均二氧化碳排放因子》文件中2012年的排放因子数据。
2	总用电量	2019年百胜中国的总用电量是指2019年百胜中国旗下肯德基和必胜客品牌直营餐厅和未合并的附属餐厅的总用电量。用电量来源于各个餐厅电费帐单上显示的用电量数值。
3	单店平均用电量	2019年百胜中国的单店平均用电量是指2019年百胜中国旗下肯德基和必胜客品牌直营餐厅和未合并的附属餐厅的平均单店用电量。
4	总用水量	2019年百胜中国的总用水量是指2019年百胜中国旗下肯德基和必胜客品牌直营餐厅和未合并的附属餐厅的总用水量。各个餐厅的用水量通过餐厅的水费除以百胜中国定义的各省平均水价得到。水费来源于各个餐厅的水费帐单上显示的费用。百胜中国定义的各省平均水价由综合各地方实际水价后计算得出。
5	单店平均用水量	2019年百胜中国的单店平均用水量是指2019年百胜中国旗下肯德基和必胜客品牌直营餐厅和未合并的附属餐厅的单店平均用水量。
6	成都生物柴油项目转化为生物柴油的餐厨废油量	2019年百胜中国成都生物柴油项目转化为生物柴油的餐厨废油量是指2019年百胜中国成都肯德基餐厅开展的生物柴油项目中转化为生物柴油的餐厨废油量。转化为生物柴油的餐厨废油量源于各餐厅与废油收运商的交付单据。
7	采购具有可持续认证(RSPO)的棕榈油比例	2019年百胜中国采购具有可持续认证(RSPO)的棕榈油比例是指2019年百胜中国采购的所有含棕榈油产品中使用的具有RSPO认证的棕榈油比例。
8	关键供应商企业社会责任审核比例	2019年百胜中国关键供应商企业社会责任审核比例是指2019年百胜中国开展了企业社会责任审核的关键供应商占所有关键供应商的比例。其中,百胜中国有创新能力供应商和重要供应商(除了纯服务类供应商、海外供应商、年采购额小于2百万人民币的小额采购供应商、IT服务供应商及不直接供货的集团总部供应商)为百胜中国的关键供应商。
9	女性员工比例	2019年百胜中国的女性员工比例是指2019年末百胜中国女性员工数占员工总数的比例。其中,员工总数是指2019年末由百胜中国直接雇佣、包括办公室员工和餐厅员工在内的所有全职或兼职的员工人数;女性员工数是指2019年末由百胜中国直接雇佣、包括办公室员工和餐厅员工在内的所有全职或兼职的女性员工人数。
10	员工百万工时损工事故率	2019年百胜中国员工百万工时损工事故率是指2019年百胜中国员工每一百万工时发生工伤的次数。其中,工时是指2019年全年百胜中国直接雇佣、包括办公室员工和餐厅员工在内的所有全职或兼职的员工总工作小时数;员工工伤次数是指2019年百胜中国直接雇佣、包括办公室员工和餐厅员工在内的所有全职或兼职的员工的工伤假次数。



百胜中国控股有限公司

www.yumchina.com

