



YumChina

打造负责任的生态体系

2022年可持续发展报告



lavazza
TORINO, ITALIA. 1895

烧范儿

目录

- 02 百胜中国首席执行官致辞
- 04 董事会声明
- 04 关于本报告
- 06 2022 年亮点
- 08 关于我们
- 09 企业管治
- 09 管治架构
- 10 商业道德
- 11 可持续发展战略
- 13 可持续发展管理机制
- 14 可持续发展管理方法

16 以食为天

- 18 文化筑基，践行食品安全承诺
- 28 营养健康，持续创新为客改变
- 31 共创共赢，促进行业共治发展

34 以绿为源

- 37 聚力携手，迈向净零排放
- 45 循环经济，打造零废餐厅
- 54 协同可溯，构建零毁生态

56 以人为本

- 59 攻坚团队，成就创新先锋愿景
- 73 为顾客疯狂，科技赋能极致体验
- 76 责任为先，关注供应链社会影响

78 以爱为先

- 81 乡村振兴，与时俱进传承善行
- 86 贴心扶助，营造和谐有爱社区
- 91 理念传递，持续彰显文体魅力

- 94 附录
- 94 关键绩效数据
- 96 联交所 ESG 报告指引索引表
- 100 GRI 索引表
- 104 SASB 索引表
- 106 鉴证报告
- 108 鉴证数据编报基础

百胜中国首席执行官致辞



屈翠容
百胜中国首席执行官

2022 年是挑战重重的一年，面对宏观震荡带来的种种考验，百胜中国仍然保持每季度盈利并持续壮大门店网络。与此同时，我们持续推进环境、社会和治理（ESG）目标，取得了卓越进展。在整个疫情期间，我们全力守护员工，尽心服务顾客，积极回馈社区，展现出了强大的韧性与担当。

我们致力于在公司自上而下各个层面推进 ESG 行动，已将 ESG 纳入公司领导团队每个人的关键绩效指标中，为实现公司可持续发展目标提供具体的激励措施。未来，我们会持续探索将 ESG 相关指标纳入员工薪酬激励计划的可行性，以此鼓励各级员工将 ESG 融入日常工作中，进一步提升 ESG 在公司中的重要性。

2022 年，我们在以下方面取得了可持续发展议程的重要进展：

我们积极推进业务低碳转型。我们设定了中期减排目标，并已获得科学碳目标倡议组织（SBTi）的批准，这是迈向 2050 年价值链净零排放的重要里程碑。我们承诺以 2020 年为基准年，在 2035 年前减少超过 60% 的温室气体排放，并制定了低碳转型路线图以指导全价值链减排行动，重点关注提升能源使用效率、投资可再生能源以及推动供应链低碳转型。

我们不断优化运营以减少对自然资源的依赖，并加强废弃物资源化利用。2022 年，我们持续探索循环经济创新方案：一方面，优化包装和使用可持续包装材料以从源头减少资源消耗；另一方面，推动废弃物回收并探索废弃物再利用。在上海，我们试点为物流车队车辆加注 B5 生物柴油，成为中国首家在物流端应用餐厨废油制成的生物柴油的餐饮企业。此外，我们还在上海的 66 家餐厅中试点包装废弃物回收利用合作，在循环经济探索上迈出了坚实步伐。

我们始终将保障食品安全作为第一要务。为了不断提高食品安全管理的效率和质量，我们持续在数字化创新做出了大量的投入，通过利用人工智能（AI）、物联网（IoT）和实时数据收集与分析，建立了行业领先、贯穿全价值链的数字化质量管理体系，进一步提升了百胜中国食品安全和质量管理效率和及时性。与此同时，我们积极倡导膳食平衡和健康饮食，为顾客提供多样化的营养选择。我们通过菜单创新提供美味、高性价比产品，尽管在 2022 年有疫情干扰，仍推出了 500 多款新品和升级产品。我们还发布了《百胜中国营养健康政策》和承诺，更坚定了我们持续推进均衡膳食工作的信心和决心。

我们始终秉持“以人为本”的核心价值观，将守护员工健康和作为重中之重。疫情期间，我们不断加码对员工的支持：在艰难时刻坚持不裁员保障就业，为符合资格的员工及其家人增加医疗保险，还在封控期间克服困难调配物资，缓解员工切实的饮食和药品需求。2022 年，我们进

一步升级了员工福利保障，设立“百胜中国员工共济帮扶基金”，希望在困难低谷时期与员工同舟共济，彼此守护。

在给予员工关爱的同时，我们鼓励员工把温暖传递给更多的人。2022 年，我们 40 多万名员工秉持“仁心正行”的核心价值观，积极回馈社区，志愿服务时间超过 400 万小时，为此我感到由衷的自豪。我们的旗舰公益项目“捐一元”迎来了 15 周年，通过该项目，我们致力于改善偏远地区儿童的膳食营养，为他们提供数字化教育机会，为扶贫和乡村振兴贡献一份力量。15 年来，我们不断开拓创新，持续扩大项目的影响力。我们将筹款渠道从门店扩展到肯德基和必胜客超级 APP 等线上平台，还开拓了由公司领导团队参与的慈善拍卖直播等创新筹款方式。

展望未来，虽道阻且长，但我坚信百胜中国作为一家负责任的企业，我们有信心打破不确定性，用创新克服挑战，百尺竿头，更进一步。感谢在 ESG 之旅中与我们携手同行的每一个人，未来，我们将继续敏捷创新、攻坚合作，向我们的 ESG 目标持续迈进。

屈翠容
百胜中国首席执行官

董事会声明

百胜中国通过推动在“可持续餐厅”、“可持续供应链”、“可持续社区”的构建，紧密携手价值链上的利益相关方共同打造负责任的生态体系。

在董事会层面，董事会全面负责监督本公司的风险管理框架。食品安全与可持续发展委员会协助董事会监督本公司有关可持续发展（包括环境、供应链及食品营养与健康）的惯例、政策、程序、策略及措施。食品安全与可持续发展委员会亦审阅及监督本公司就其可持续发展措施可能不时制定的目标的发展及实施情况。

本报告已于 2023 年 3 月经董事会审批通过。

关于本报告

本报告是百胜中国发布的第 6 份可持续发展报告，报告时间范围以 2022 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。

报告边界

百胜中国控股有限公司及下属分、子公司。

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。

为本报告目的，“中国”指中国大陆地区，不包括香港、澳门和台湾。

数据鉴证

为确保本报告中内容及信息的准确性，我们邀请了独立鉴证机构，依据国际审计与鉴证理事会颁布的《国际鉴证业务准则第 3000 号：历史财务信息审计或审阅以外的鉴证服务》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》，就本报告选定的 2022 年度关键数据实施了有限保证鉴证工作。独立鉴证报告与鉴证数据编报基础可查阅以下链接。

[鉴证报告](#)

[鉴证数据编报基础](#)

准则与框架

我们以多项全球主流报告准则和框架为指导，致力于对标国际最佳实践并提高信息披露质量。本报告遵循《香港联合交易所有限公司证券上市规则》附录二十七《环境、社会及管治报告指引》（以下简称“联交所 ESG 报告指引”）的汇报原则及要求，同时参考全球可持续标准委员会（GSSB）发布的《GRI 可持续发展报告标准》（以下简称“GRI 标准”）以及可持续发展会计准则委员会（SASB）发布的餐饮业报告框架编制而成。

[关键绩效数据](#)

[联交所 ESG 报告
指引索引表](#)

[GRI 索引表](#)

[SASB 索引表](#)

我们按照气候相关财务信息披露工作组（TCFD）框架，于 2022 年 7 月编制发布了第一份 TCFD 报告，披露公司自身运营及价值链中的气候相关风险及机遇。

同时，我们还参考道琼斯可持续发展指数（DJSI）评级要求、MSCI ESG 评级要求、晨星 Sustainalytics 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》以及全球环境信息研究中心（CDP）气候变化、森林和水安全问卷标准等国际国内可持续发展相关标准和指南以及有关监管要求。

[百胜中国 TCFD 报告](#)

报告获取与反馈

报告语言为简体中文、繁体中文和英文。报告以印刷品和电子文档两种方式发布。电子文档可在香港交易所网站（<https://www.hkex.com.hk>）和本集团网站的可持续发展专栏中查阅。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

在本报告中，除特别注明，财务数据均以人民币为单位。

在本报告中，关于“中国最大的餐饮企业”的描述，均是按 2022 年系统销售额统计。

本报告包括 1933 年证券法（经修订）第 27A 条及 1934 年证券交易法（经修订）第 21E 条所定义之“前瞻性陈述”。我们拟将所有前瞻性陈述予以涵盖于 1995 年美国私人证券诉讼改革法案的安全港条文范围内。您应查阅我们向美国证券交易委员会提交的文件（包括我们的 10-K 表年度报告和后续的 10-Q 表季度报告中“风险因素”和“管理层就财务状况及经营业绩之讨论及分析”部分的内容），以了解可能影响到我们财务业绩和其它结果的因素的更多细节。

2022 年亮点

可持续发展承诺与进展

重点	目标与承诺	进展
以食为天	餐厅与物流中心的食品安全和质量审核覆盖率达 100%	✓
	办公室、餐厅和物流中心员工的食品安全和质量培训覆盖率达 100%	✓
	食品和食品接触包装材料供应商的食品安全风险评估覆盖率达 100%	✓
	百胜中国营养健康承诺	开展中
	• 肯德基、必胜客和塔可钟的儿童餐 100% 符合中国营养学会发布的《餐饮业提供学龄儿童正餐营养指导原则》	
	• 肯德基、必胜客和塔可钟的轻食餐 100% 符合中国烹饪协会发布的《轻食营养配餐设计指南》	
	• 肯德基、必胜客和塔可钟的产品 100% 不含源自氢化和部分氢化植物油的反式脂肪	
	• 以 2020 年为基准年，于 2030 年将薯条、番茄酱、冷冻芝士减盐 700+ 吨	
	• 以 2020 年为基准年，于 2030 年减糖 4,500+ 吨	
	力争实现 2050 年价值链净零排放	开展中
	科学碳目标中期减排目标	
	• 以 2020 年为基准年，于 2035 年前将范围一及二的绝对温室气体排放量减少 63%	
以绿为源	• 以 2020 年为基准年，于 2035 年前将范围三中每吨外购商品的温室气体排放量减少 66.3%	开展中
	所有新建餐厅均按照百胜中国绿色建筑标准设计建造	
	到 2025 年，餐厅的单店平均用水量与 2017 年基线相比降低 10%	✓
	到 2030 年，餐厅的单店平均食物损耗与 2020 年基线相比降低 10%	开展中
	到 2025 年，不可降解塑料包装重量与 2019 年基线相比降低 30%	开展中
	所有面向顾客的塑料包装可回收利用	✓
	到 2025 年，100% 纸包装获得森林管理委员会（FSC）认证	开展中
	仅采购具有可持续棕榈油圆桌会议组织（RSPO）可持续认证的棕榈油	✓
以人为本	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%	✓
	残障人士安置比例保持全职员工人数的 1.5% 以上	✓
	关键供应商的企业社会责任（CSR）审核覆盖率达 100%	✓
以爱为先	员工志愿者服务时间不低于 150 万小时	✓

外部认可

	在 2022 年标普全球企业可持续发展评估中： - 连续三年蝉联餐饮和休闲行业最高分 - 连续三年被纳入道琼斯可持续发展世界指数（DJSI World）和道琼斯可持续发展新兴市场指数（DJSI Emerging Markets），是唯一被纳入 DJSI World 的中国大陆消费服务行业公司 - 荣获“标普全球 ESG 评分前 1%”，是餐饮和休闲行业中唯一获得该奖项的公司
	MSCI ESG 评级“AA”级，是全球唯一一家获得“AA”评级的餐饮企业
	Sustainalytics ESG 评级“低风险”，处于餐饮行业领先地位
	连续五年入选彭博性别平等指数，是中国大陆三家入选公司之一
	入选 Equileap 全球企业性别平等排行榜，是入选该榜单中唯一一家来自中国的公司
	荣获香港上市公司商会、香港浸会大学公司治理与金融政策研究中心颁发的香港公司治理与环境、社会及管治卓越奖
	入选《财富》中国 ESG 影响力榜
	荣获彭博绿金首届 ESG 先锋奖——年度环境先锋奖
	连续五年被杰出雇主调研机构评为中国杰出雇主，连续两年荣登行业榜首
	入选怡安集团首届中国最佳 ESG 雇主榜单，并荣膺“最佳 ESG 雇主”
	荣获上海英国商会中国 ESG 大奖——年度 ESG 报告奖

关于我们

百胜中国是中国最大的餐饮公司，以“让生活更有滋味”为使命。肯德基和必胜客是西式快餐和西式休闲餐饮领域的领先品牌，塔可钟提供创新墨西哥风味食品。百胜中国亦与百年意大利品牌 Lavazza 合作，在中国探索及发展 Lavazza 咖啡店概念。公司旗下还有中式餐饮品牌小肥羊和黄记煌。百胜中国拥有世界一流的数字化供应链体系，包括覆盖全国的庞大物流中心网络和自有供应链管理系统。强大的数字化能力和会员计划让公司能够更快触达顾客，提供更好的服务。作为财富 500 强企业，百胜中国的愿景是成为全球最创新的餐饮先锋。

截至 2022 年 12 月底

在中国 **1,800+** 个城镇
经营六个品牌近 **13,000** 家餐厅

使命

让生活更有滋味

全球最创新的餐饮先锋

愿景

我们的价值观

创始人精神

- 仁心正行——坚持做对的事情
- 餐厅经理第一——让贴近顾客的人做决定
- 求知若渴——不断升级自我
- 敏捷创新——打造成长的驱动力
- 为客疯狂——热情服务，为品牌代言
- 攻坚致胜——为共同的目标一起奋斗

企业管治

管治架构

百胜中国董事会下设四个常设委员会，包括审计委员会、薪酬委员会、提名与管治委员会、食品安全与可持续发展委员会，负责从不同方面监察经营管理及所在范畴内的相关事务。

董事会多元化

百胜中国相信拥有多元化背景的董事有助于董事会更好地监督本公司的管理及运营，以及从不同角度评估本公司业务模式的风险及机遇。根据我们的董事会多元化政策，多元化广义上被诠释为不同观点、技能、个人及专业经验与背景，以及以可见或不可见的方式呈现的其他特质，包括但不限于年龄、性别、种族及国籍。就本公司目前的董事而言，本公司亦受惠于来自董事会成员不同年龄、性别、种族及国籍的多样性。百分之三十的董事为女性。



商业道德

百胜中国《商业行为与道德守则》（以下简称《行为准则》）已获采纳以强调本公司致力于最高的商业行为标准。《行为准则》适用于本公司全体董事及员工。

全体员工每年须完成《百胜中国行为准则问卷》并以书面方式证明他们已阅读并理解《行为准则》。此外，百胜中国每年组织员工参与线上行为规范系列培训，并要求员工在规定时间内完成相应培训课程。2022 年，所有目标人群员工均完成相关培训。

我们每季度开展利益冲突行为检查，旨在识别与避免关联交易等与公司产生利益冲突的不当行为。我们也要求每一家供应商均签署《供应商行为准则》，确保其在我们进行业务往来时遵守法律规范和商业道德准则。

我们搭建全面的举报人机制，为员工及供应商开通 7*24 小时热线、员工投诉及诚信合规举报系统、“供应商吹哨人”举报平台、投诉信等多种投诉举报途径，并设专职合规调查部门对公司各个层面的商业道德问题进行审阅处理，针对各方举报和投诉开展调查，以及时发现不当行为。

我们在《行为准则》中规定，在每次调查的整个流程中，对举报人个人信息及其提供的举报资料严格保密。严禁任何人对举报人进行任何形式的报复。一旦调查完成，我们将根据不当行为的严重程度采取解决方案和惩戒措施，包括但不限于纪律处分、终止劳动合同以及向司法机关报告。严重违反《行为准则》的事件将上报至公司管理层和董事会。



可持续发展战略

作为中国最大的餐饮企业，百胜中国勇于承担社会责任，坚定支持联合国 2030 议程。在坚持为顾客提供安全营养食物的基础上，我们持续为食物、饮用水质量的提高和空气质量的改善做出努力，并不断探索经济、社会和环境共同发展的新路径，努力追求为人类和地球带来积极的影响。

我们将可持续发展战略视作公司“打造长期增长的可持续平台”这一长期发展战略的重要组成部分。我们围绕“食品、环境、人”三大战略支柱，积极构建“可持续餐厅”、“可持续供应链”、“可持续社区”，致力于紧密携手价值链上的利益相关方共同打造负责任的生态体系。





对联合国可持续发展目标的贡献



可持续发展管理机制

百胜中国相信科学健全的管理机制是将可持续发展融入公司日常管理和运营的基石。公司自上而下建立并完善从董事会到运营团队的可持续发展管理架构。我们成立可持续发展委员会，该委员会由选定的领导团队成员、可持续发展官及跨职能团队组成。可持续发展委员会成员举行季度会议，以追踪重大议题的实施，评估可持续发展风险以及制定风险管理策略及措施。董事会及食品安全与可持续发展委员会至少每年根据战略计划考虑该等可持续发展事宜。

为了进一步激励和评估有关特定 ESG 和可持续计划的绩效，从 2021 年年度激励计划开始，环境、社会及管治措施已被纳入关键绩效指标，用于确定每个领导团队成员的个人绩效系数。

2022 年，我们的品牌团队加入可持续发展工作，为推动可持续发展项目执行提供有力支持。

百胜中国可持续发展管理架构



可持续发展管理方法

我们制定《利益相关方参与政策》，通过多样的沟通和参与机制，与不同利益相关方群体保持密切对话，充分回应内外部利益相关方的期望和要求。基于实质性议题评估，我们将评估结果融入公司风险管理流程，并确定了可持续发展工作的优先顺序，明确未来重点方向以指导我们在供应链、餐厅和社区环节践行可持续发展的长期承诺，为各利益相关方创造可持续价值。

我们的考量

我们的实质性议题

我们的行动

我们的价值

百胜中国从 2017 年启动实质性评估工作。在后续的每一年，我们根据实质性议题评估流程的四个步骤重新审视实质性议题，以确保评估结果反映我们的运营情况和利益相关方的考量。



实质性议题评估流程

回顾

- 回顾上一年实质性识别过程
- 开展同业对标
- 利益相关方分析
- 公司战略和价值链分析



识别

- 开展内外部利益相关方调研
- 识别和调整实质性议题



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

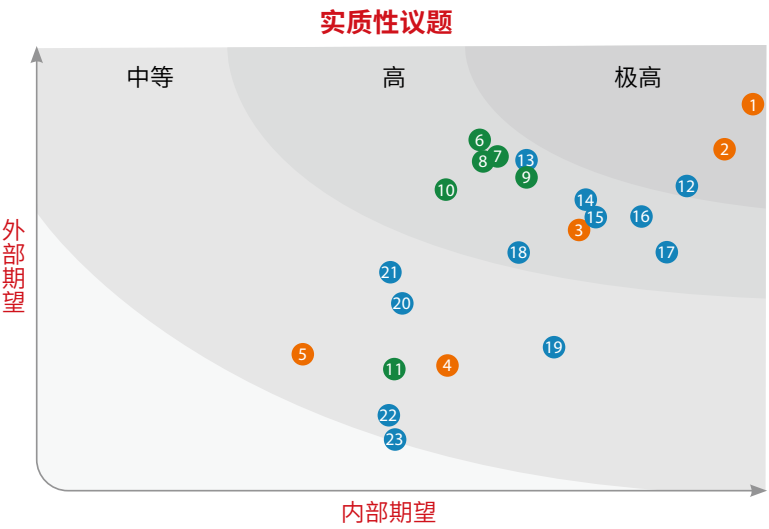


验证

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

2022 年，我们回顾了上一年度的实质性评估结果，认为结果仍适用于百胜中国，故继续沿用。

我们亦将实质性议题全面对标联合国 17 项可持续发展目标，使公司的努力方向与 2030 年全球可持续发展愿景与目标一致。



方面	实质性议题	SDGs 贡献
食品	1 餐厅食品安全与质量	12
	2 供应链食品安全与质量	9 12 17
	3 营养与健康	2 3
	4 转基因	3
	5 动物福利	12
环境	6 包装	12 13
	7 供应链环境影响	12 13 14 15 17
	8 食物损耗及废弃物	11 12 13
	9 水	6 13
	10 气候行动	7 8 9 11 13 17
	11 绿色建筑	9 13
人	12 商业道德	16
	13 供应链社会影响	3 8 12
	14 人权与员工管理	3 8 10
	15 员工培训与发展	4 8
	16 职业健康和安	3
	17 信息安全和数据隐私	9
	18 多元化和机会平等	5 10
	19 客户关系管理	9 12
	20 支持扶贫	1 2 3
	21 社区关爱	3 11
	22 公众宣传及教育	3 4
	23 关爱特殊群体	11 17

可持续供应链



上游供应商

我们践行可持续原材料采购，力求在建立可持续供应链的同时为农牧业可持续发展贡献力量。



供应商

我们关注供应商的社会及环境影响，携手供应商打造负责任的供应链。



物流

我们致力于减少采购商品在物流运输环节的碳足迹。

可持续餐厅



餐厅

我们致力于为顾客提供安全、营养和健康的优质食品。同时，我们通过开展气候行动和探索循环经济，持续减少餐厅运营产生的环境足迹。

可持续社区



顾客

我们通过公众教育提升顾客对食品安全、营养、健康以及环境保护的意识，努力向顾客推广更加可持续的生活方式。

利益相关方

我们致力于满足以下期望

授权商、股东和投资人

Yum! Brands、机构投资人、ESG 评级机构等

- 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

- 食品安全与质量
- 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

董事会、管理层、员工

- 可持续发展综合表现
- 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

顾客

购买百胜中国旗下品牌产品的机构和个人

- 美味、安全可靠的食品
- 优质的用餐体验、餐饮服务

供应链伙伴

供应商、物流供应商、建设承包商等

- 业务发展
- 管理能力提升
- 带动供应链发展
- 供应链可持续发展支持

加盟商

加盟百胜中国旗下品牌的商业机构

- 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、大学、公益组织等

- 行业发展带动

社区

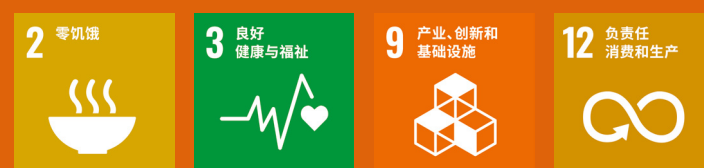
包括运营地所在地区、媒体等

- 贡献社区发展
- 员工志愿者

以食为天

秉持仁心正行，严守食品安全与质量，是每一位百胜人对消费者的郑重承诺。三十余年来，我们坚持做对的事情，致力于为广大顾客提供美味、安全、营养的高品质食品。我们持续贯彻食品安全文化，建立了贯穿全价值链的食品安全与质量管理体系。我们大力投资科技创新，建立了引领行业的数智化供应链，全方面保障食品安全。我们积极响应“健康中国 2030”等国家政策和指引，以推动平衡膳食为己任，制定百胜中国营养健康政策及承诺，为顾客提供美味和营养兼备的产品。我们坚持“以交流促发展，以合作践共赢”的理念，以自身为轴心，驱动行业发展及公众教育，共筑食品安全可持续生态圈。

高关联度



中关联度



我们的主要关注点



2022 年主要亮点

营养与健康

《百胜中国营养健康政策》及承诺

- 注重均衡膳食持续创新和改良
- 开展健康科普倡导健康生活方式
- 提供多种选择满足差异化需求
- 支持餐饮科研发展促进营养改善

100%

肯德基、必胜客和塔可钟的儿童餐符合中国营养学会发布的《餐饮业提供学龄儿童正餐营养指导原则》

100%

肯德基、必胜客和塔可钟的轻食餐符合中国烹饪协会发布的《轻食营养配餐设计指南》

100%

肯德基、必胜客和塔可钟的产品不含源自氢化和部分氢化植物油的反式脂肪

700+吨

以 2020 年为基准年，于 2030 年薯条、番茄酱、冷冻芝士减盐

4,500+吨

以 2020 年为基准年，于 2030 年减糖



供应链食品安全与质量

百胜中国供应链的数字化质量管理体系已具规模，逐步上线了 iFS、eQA、iQA、IoT、SCDI 等系统，构建了从农田到餐桌覆盖全链路的数智化质量管理体系

百胜中国良好农业规范已覆盖
100% 生菜、茄果类、橙子、柠檬、苹果、西兰花基地



餐厅食品安全与质量

百胜中国第二届食品安全文化节

推文 / 视频
384 篇

阅读量
~7 万人次

食品安全代言活动视频
68 个

播放量
10 万+ 次

“一站到底食品安全知识挑战赛”共吸引
427 万人次线上答题



文化筑基，践行食品安全承诺

我们坚信食品安全和质量是百胜中国全员的首要职责，也是我们获得顾客信赖的基础。我们以食品安全文化为基石，以科技创新为手段，全力打造高标准的食物安全管理体制，在价值链上的每一个环节全方位保障食品安全，履行我们“从农田到餐桌”的食品安全承诺。



食品安全文化

百胜中国相信每一个环节的食品安全风险都将对顾客的信任和业务的发展带来潜在的重大影响。因此，我们对内通过食品安全培训、考核、设立奖惩机制等措施提升员工和

加盟商的食品安全意识，对外携手供应商持续夯实优秀食品安全管理理念，使守护食品安全融入百胜人与合作伙伴的日常行为。

百胜中国食品安全文化

我们认为每一位百胜人都有义务了解并认同公司的食品安全价值观。

对于办公室和餐厅员工，我们要求每位新入职员工必须学习并签署《百胜行为准则确认书》或《员工手册确认书》。我们面向所有员工开设食品安全在线课程，帮助其熟悉国家食品安全法律法规、百胜中国食品安全政策和食品安全管理相关要求。我们还要求餐厅员工接受严格的岗位培训，了解并认真执行公司食品安全操作标准。

此外，我们要求并指导加盟商建立食品安全文化。所有加盟商须签署《特许经营政策手册》，承诺遵守百胜中国营运手册以及行为、安全和卫生标准，并须每年参加食品安全培训，以强化其对国家食品安全法律法规、百胜中国食品安全政策和行业热点问题的认识。2022 年，百胜中国质量管理研修院进一步助力黄记煌与小肥羊加盟餐厅，定向推送了几十门餐厅管理系列化课程，丰富管理知识，提升管理水平。所有办公室员工、餐厅员工和加盟商每年都会再次接受食品安全培训和考核，持续强化食品安全意识。



案例 百胜中国第二届食品安全文化节，融入你我

2022 年 6 月，百胜中国举办了为期 3 个月的第二届食品安全文化节，包括培训、技能竞赛、沟通会、一站到底食品安全知识挑战赛等各类线上线下活动。其中，一站到底食品安全知识挑战赛吸引了 427 万人次线上答题。此外，我们协同供应商，邀请政府部门举办了食品安全管理沙龙分享会，组织生产企业、检测机构参观，交流行业优秀食品安全管理理念。活动期间，我们共制作 384 篇推文 / 视频，阅读量约 70,000 人次；录制 68 个食品安全代言活动视频，播放量超 100,000 次，让百胜中国食品安全文化深入人心。



食品安全大讲堂



一站到底食品安全知识挑战赛

2022 年 8 月，百胜中国携手上海市食品安全工作联合会举办“共创食安新发展，共享美好新生活”食品安全科普活动。我们在上海街镇的科普站点以及上海

肯德基和必胜客餐厅，通过精心策划的科普读物、互动答题、专家讲堂等形式。



供应商食品安全文化

百胜中国制定《百胜中国食品安全审核》及《百胜中国供应商手册》，要求供应商建立食品安全文化方案，持续巩固供应链食品安全文化建设，并承诺实施和维护各层级食

品安全文化。2022 年，我们开展了 12 次质量管理研讨会，进一步宣贯公司食品安全和质量管理理念。

全价值链食品安全与质量

上游供应商

百胜中国要求供应商制定有效的上游供应商审批和监控程序，对其原材料食品安全相关风险进行全面辨识，有效管控。

鸡肉是百胜中国最重要的原料品类之一，我们强化源头管理，持续打造从养殖到屠宰加工的全链条食品安全和质量管控体系。通过运用电子化农场信息系统进行动态管理及追踪，我们实现了对兽药及百胜中国指定养殖场的电子化信息备案和监控。同时，我们对养殖场进行飞行检查和原料食品安全检测，对其绩效进行评估，推动源头管理升级。

此外，我们推动果蔬基地落实百胜中国良好农业规范（Yum China GAP），要求种植者和生产商以谨慎、负责任的科学态度，从种植基地选择、土壤水源安全、农药管理、肥料使用、良好生产操作规范等方面进行系统化管理，有效预防食品安全问题。2022 年，Yum China GAP 持续向其他品类基地推广，已实现覆盖 100% 生菜、茄果类*、橙子、柠檬、苹果、西兰花基地。

* 茄果类基地主要种植番茄、樱桃番茄、青椒、红椒和黄瓜。

供应商

供应商准入

百胜中国实行严格的新供应商准入机制，包括风险评估、资质审查及工厂准入审核。2022 年，我们开放百胜中国质量管理研修院学习平台，新供应商需在线完成审核标准的学习并通过考核，才能进入后续准入流程。

供应商管理：

- 标准

我们借鉴全球食品安全倡议（GFSI）认可的标准，优化升级了供应商追踪评估和认可（STAR）审核标准，同时鼓励供应商取得食品安全和质量管理体系类的认证。
- 培训

我们每年针对所有食品供应商举办供应商 STAR 培训，帮助供应商了解和遵守百胜中国的最新相关要求。2022 年，我们开发了共计 14 门面向食品供应商的 STAR 食品安全审核标准在线培训课程。
- 审核

我们通过 STAR 审核验证供应商的食品安全和质量管理体系以符合我们的要求。2022 年，我们对供应商进行了 290 多次食品安全审核和 180 次质量飞行检查。
- 抽检

我们制定原材料年度抽检计划，定期对供应商产品进行抽样检测，确保符合标准要求。2022 年，我们对 350 多种关键原材料进行了食品安全抽样检测，涉及 154 家供应商。
- 绩效评估

我们建立了供应商综合绩效评估体系，按季度对供应商进行食品安全和质量绩效评估。我们根据评估结果，对供应商实施分级管理，针对性制定改进措施，推动供应商优化改进。

物流

百胜中国通过量身定制的全球一流物流管理体系，为餐厅提供高效、可靠的物流服务以保障食品安全。截至 2022 年底，我们利用 33 个物流中心将供应物资派送至我们的自营餐厅和加盟店以及第三方客户。

每个物流中心均配备专职品质管理专员对仓储、收货、配送、卸货进行检查。我们对物流服务商（包括仓储、运输和卸货服务）实行定期审核和日常检查制度，以验证服务商的食品安全和质量管理体系符合百胜中国的要求。2022 年度，我们对仓储和运输服务商进行了 197 次食品安全和质量审核，以及 1,700 余次例行检查。



2022 年，百胜中国供应链管理中心项目开工。该中心落户上海，包括常温仓储区，低温冷链区，将作为从华东辐射全国的重要冷链整合支点，进一步升级物流网络。



百胜中国供应链运营管理中心效果图

同时，我们运用技术手段来实现对冷链物流仓运环节的食品安全监控。我们通过部署智慧物联平台，以随时监控食材从供应商到物流中心再到餐厅的路径和时间，实时追踪全链路在途冷链车辆内的环境温度、仓储冷冻库和冷藏库环境温度，以及从物流中心到餐厅端的冷链车辆内的产品温度，从而实现食品安全潜在风险的及时预警。

我们持续投资供应链基础设施以拓宽战略护城河，加强业务的灵活性和韧性，这使我们在特殊情境下依然具有高协同性与可持续性，减少了新冠疫情等情境带来的供应中断的不利影响。通过与供应商的多方合作以及强大的物流网络，我们仍可全品类无间断地持续供应产品。



同年，百胜中国南宁智慧供应链运营中心项目正式开工，计划建设约 22,000 平米高标准仓储及现代物流配套设施，引入最新冷链科技和智慧数字物流管理技术。



南宁智慧供应链运营中心效果图

餐厅与外送

稽核和检查

FSQNR 团队定期对每家餐厅进行不通知式卓越经营合规 (OEC) 审核, 涵盖食品安全、产品质量和顾客服务等方面。我们还对关键菜单产品定期进行质量评估, 对餐厅使用的工器具、餐饮具、水、冰等辅料及产品进行微生物抽样检测, 确保符合标准要求。



2022 年

FSQNR 团队全年共计实施了

21,200+ 次

OEC 审核

~4,500 次

主要产品的质量评估

89,000+ 个

样品的微生物抽样检测

餐厅运营管理



我们建立并严格执行行业领先的餐厅营运操作标准及流程。我们对原料接收、贮存、原料解冻和烹饪、效期管理、个人卫生, 以及餐用具和设备清洁消毒等环节进行严格管控, 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。我们每年对餐厅进行风险评估, 识别潜在食品安全及质量风险, 并采取有效措施, 降低风险、消除隐患。我们对新产品、新店布局、新设备和店铺运营进行前瞻性风险评估, 确保符合食品安全与质量要求。

外送管理



我们为肯德基及必胜客建立外卖服务团队。我们要求所有第三方外卖合作伙伴签署并严格执行关于外卖食品的食品安全及质量操作的承诺书, 当中对监管合规性、员工管理、餐饮、外卖设施、设备及严格管理第三方平台食品作出明确的规定。

行业热点

百胜中国持续关注食品行业的政策法规变化及行业热点, 并根据食品安全相关风险的紧迫性和重要性调整管控重点。在回应各界关切的同时, 我们积极传授科学理念、分享推广行业最佳实践, 以展示百胜中国承担社会责任的决心。

百胜中国致力于推动“五大自由”动物福利原则, 保障动物健康成长, 促进农业可持续发展。我们制定了一系列《百胜中国动物福利政策》并实施肉鸡养殖和屠宰的动物福利审核。同时, 我们还搭建协作平台, 促进多方交流, 持续推动行业动物福利管理水平。

百胜中国尊重和支持中国的农业发展政策, 遵守中国关于转基因农产品的安全评价、审批和管理等相关法规, 并要求我们的供应商所提供的原料符合国家规定。我们亦持续密切关注相关主题国际研究的新进展以及中国相关法规和标准变化。

百胜中国要求供应商提供资料说明其使用的食品添加剂符合相关标准。针对政策动态变化, 我们及时提醒供应商最新的食品法律、法规和标准, 以确保其对于新规的合规性, 并对相关食品原料中的添加剂进行合规性抽样检测。

百胜中国不断探索先进农业种植管理模式, 推动 GAP 的实施, 并建立严格的农药残留监测体系, 定期检测农药残留。

百胜中国发布《环境致病菌监控标准》, 指导和规范供应商建立预防性方案, 实施环境致病菌监控和预警计划。我们将危害分析的重点从成品检测前移到对环境的主动监测, 防止致病微生物污染产品。

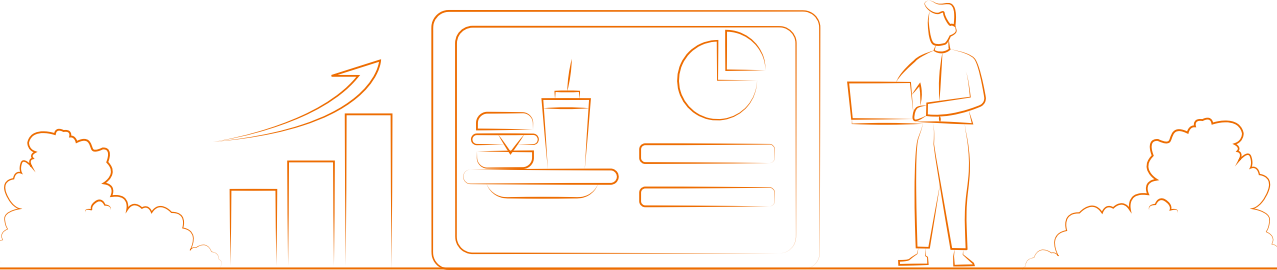
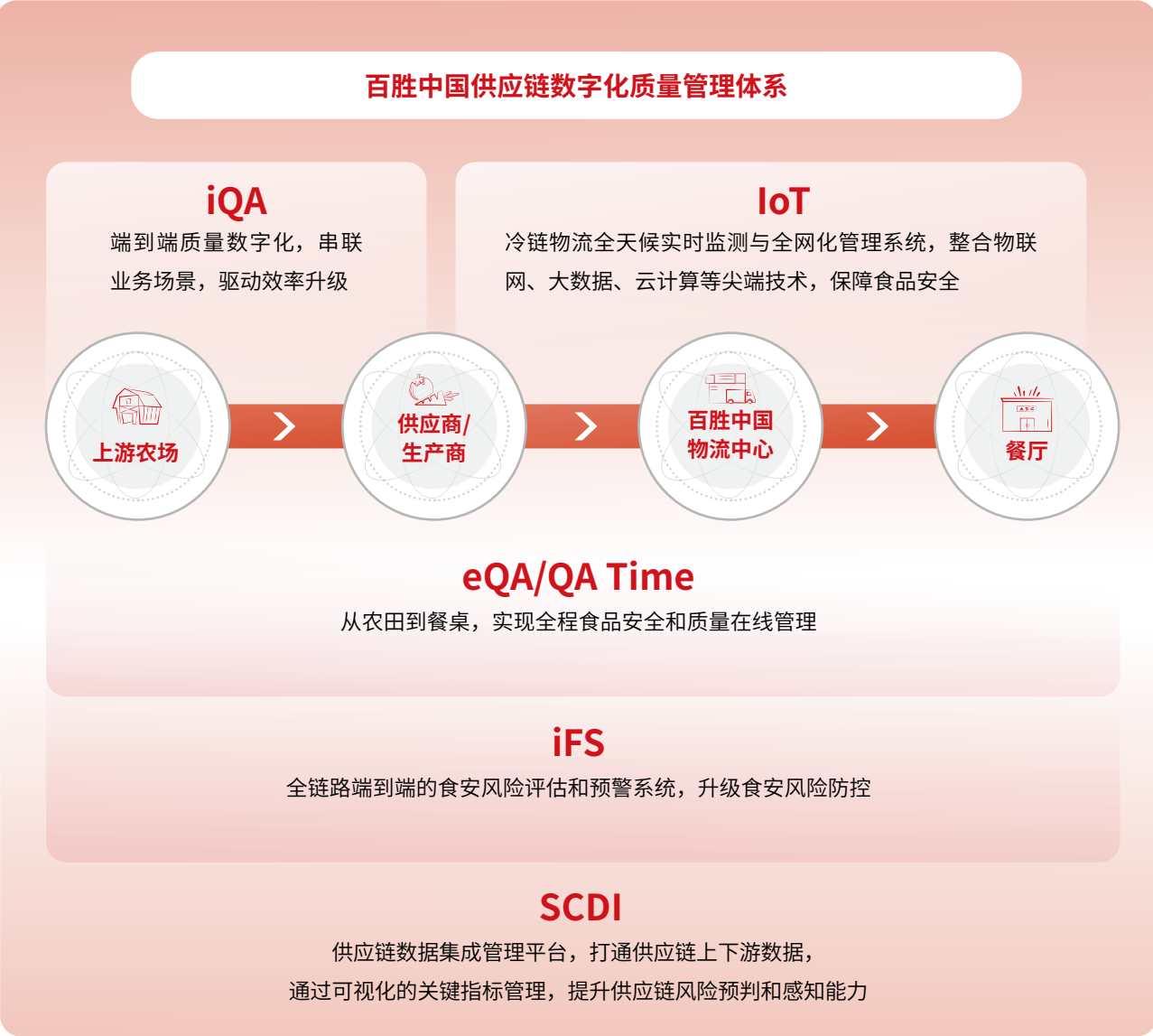
百胜中国自 2016 年率先制定肉鸡饲料中作为促生长作用, 对人类重要的抗菌药逐步去除使用计划。2020 年农业农村部发布了相关国家计划, 百胜中国指导国内鸡肉供应商已 100% 提前完成此工作。此外, 我们为国内肉鸡供应商制定了其他抗菌药在肉鸡养殖端逐步减少使用的控制方案, 有序推进。

百胜中国积极传授科学理念、分享推广行业最佳实践。2022 年, 百胜中国结合兽药政策法规变化和供应商管理经验发布了第三版《肉鸡养殖技术手册》和《肉鸡养殖兽药使用管理指南》, 旨在推广科学养殖, 规范供应商肉鸡养殖过程和安全用药, 让顾客更安心地使用肉鸡产品。



科技护航食品安全

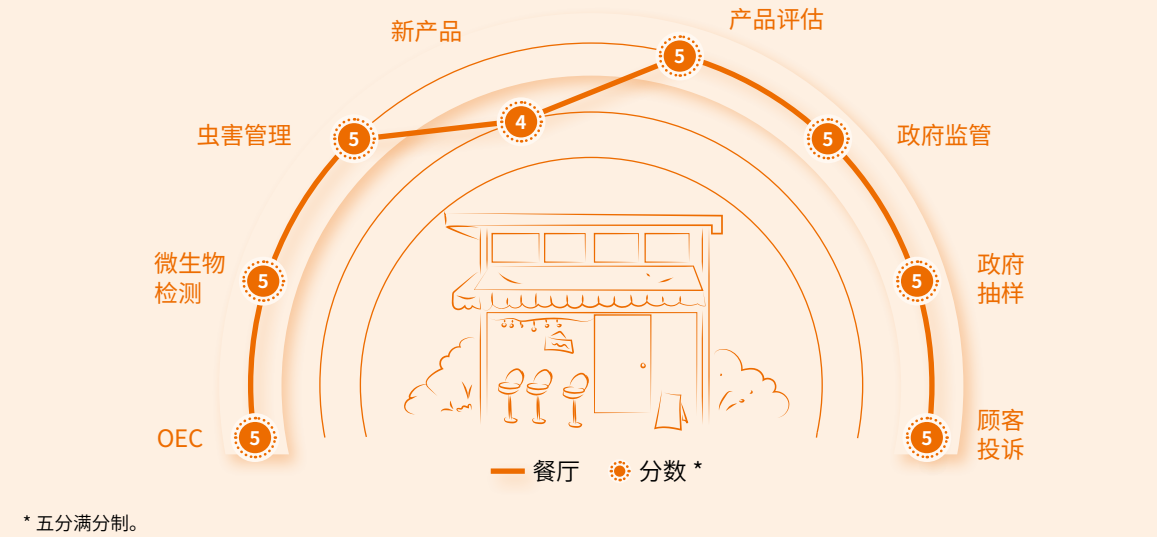
我们坚信数智化科技是守护食品安全和支持业务可持续增长中必不可少的手段。公司逐步上线 iFS、eQA、iQA、IoT、SCDI 等系统，搭建了从农田到餐桌覆盖全链路的数智化质量管理体系，打造了引领行业的数智化供应链。



案例 eQA/QA Time 食品安全与质量电子化管理平台，数字化管控持续升级

2022 年，eQA/QA Time 上新餐厅画像和系统自动撰写食安报告功能，进一步提升管理能力和效率。

餐厅画像功能整合了餐厅多端食品安全和质量数据，确保食品安全状态实时可视。同时该功能精准洞察餐厅特征，帮助快速调整品质管理模式，助力品牌筑牢食品安全根基。



营养健康，持续创新为客改变

百胜中国营养健康政策

百胜中国在为顾客提供美味食品的同时，注重营养均衡，让顾客在美味中汲取健康。我们以中国营养学会《中国居民膳食指南（2022）》为蓝本，修订了《百胜中国营养健康政策》并首次对外发布百胜中国营养健康承诺，进一步推进公司营养健康工作。



百胜中国营养健康承诺

我们关爱下一代的健康，我们承诺

100% 肯德基、必胜客和塔可钟的儿童餐符合中国营养学会发布的《餐饮业提供学龄儿童正餐营养指导原则》

我们关注顾客的均衡膳食需求，我们承诺

100% 肯德基、必胜客和塔可钟的轻食餐符合中国烹饪协会发布的《轻食营养配餐设计指南》

我们注重营养健康改善，我们承诺

100% 肯德基、必胜客和塔可钟的产品不含源自氢化和部分氢化植物油的反式脂肪

700+ 吨 以 2020 年为基准年，于 2030 年薯条、番茄酱、冷冻芝士减盐

4,500+ 吨 以 2020 年为基准年，于 2030 年减糖

多元化均衡膳食选择

多样化食材搭配

我们根据消费者的反馈和需求，不断推陈出新，力求为顾客提供更多营养美味的膳食选择。我们从多样化食材入手，为顾客提供多种优质蛋白质选择，如鸡肉、牛肉、海鲜、鸭肉、猪肉等，并积极增加果蔬、豆类等优质食材。

我们积极回应顾客对植物性产品的需求，引领健康低碳的饮食趋势，让可持续理念从舌尖开始。肯德基、必胜客、塔可钟和 Lavazza 在菜单中添加各种植物性食品和饮料，包括植物肉酥油条饭团和金沙咸蛋黄植物肉酥饭团，增加天然果汁果肉的果茶产品，OATLY 燕麦拿铁和焦糖慕斯燕麦拿铁，满杯生椰拿铁系列等产品。



多种烹饪方法

为了提高膳食多样化和营养价值，我们还采用多种烹饪方法如炸、烤、煮、炒、铁板烤等。这些烹饪方法将现代食品烹调技术与传统烹饪方式相结合，锁住食材本味，为顾客提供更丰富的就餐体验。

满足差异化需求

我们敏捷洞察顾客的差异化消费要求，持续推陈出新。结合市场研究和反馈，我们的食品研发团队（FIT）持续探索当地特色的美食风尚，根据节令、地区和主题的不同，匠心打造多种特色限时新品及区域化产品，比如塔可钟根据季节特色，搭配新鲜蔬谷和优质蛋白质，推出春季与秋季手腕卷；肯德基推出 K 记烧卖及小笼包、热干面等多款地域特色产品以满足不同早餐需求，同时上线鸡爪香骨多多桶等产品丰富宵夜选择。此外，我们提供多种产品规格，满足不同顾客和不同消费场景的用餐需求。

随着健康、潮流、快捷的概念日益增强，轻食越来越受到消费者的青睐。2022 年，中国烹饪协会发布《轻食营养配餐设计指南》，聚焦能量与食物种类的多样性。百胜中国积极参与标准制定，开展产品研发。必胜客推出了全新升级的“能量碗”，以缤纷蔬菜为基底，精选富含优质蛋白质的食材以及低 GI 西兰花米形面等 10 多种食材，兼顾了膳食平衡和美味可口。

百胜中国一向用心关注儿童群体的食品营养需求。我们遵循中国营养学会发布的《餐饮业提供学龄儿童正餐营养指导原则》，为儿童提供营养均衡的食品。2022 年，肯德基、塔可钟升级儿童餐，新增嫩牛堡和玉米番茄蔬菜杯，使儿童用餐时的膳食营养搭配更均衡。



↑ 必胜客轻食系列

共创共赢，促进行业共治发展

推动行业发展

百胜中国秉持开放和共赢的态度，促进行业交流，推动食品安全社会共治。我们与监管机构、行业协会和学术界密切合作，致力于推动食品行业发展。我们在中国食品科学技术学会、科信食品与健康信息交流中心、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多个有影响力的行业组织中担任重要职务和承担重要责任，并通过行业交流会议分享我们的成熟管理经验和技术创新知识，协助食品安全的标准制定。

公司联合行业力量，对公开征求意见的食品相关法律法规提供专业意见，对食品安全相关标准积极建言。另外，我们还深入参与相关行业团体标准的制定，提升行业管理水平。2022 年，百胜中国参与提供建议的行业、团体标准共计 24 个，涵盖农产品、轻食、预制菜、食品接触材料、消毒剂、添加剂管理、致病菌控制等方面。

我们与中国营养学会共同设立专项基金——中国营养学会科研基金——百胜餐饮健康专项基金，旨在促进平衡膳食和改善中国城市居民餐饮行为，支持学术机构餐饮健康及营养科学研究。自 2007 年，该基金持续支持餐饮健康营养科研发展，15 年间累计资助 90 多个项目，金额人民币 2,400 万元。

助力全民科普

百胜杯食品安全与营养健康知识大学生竞赛

“百胜杯”食品安全与营养健康知识大学生竞赛项目于 2017 年由百胜中国公益发起，旨在提升大学生食品安全素养，普及食品安全知识，引导大学生养成健康生活方式。项目历经 6 年，规模和影响力逐渐扩大。自 2020 年起，在国家市场监督管理总局的指导下，在练习赛、分站赛的基础上，首次举办全国总决赛。2021 年，该项目成为市场监管总局“我为群众办实事”百项实践活动之一，2022 年，项目进一步被列入全国食品安全宣传周系列活动的重要组成部分。

2022 年，“百胜杯”由百胜中国、中国市场监管报社、中国食品科学技术学会、支付宝“答答星球”共同举办。作为高度关注膳食平衡的品牌，必胜客一如既往为全国各地分站赛提供资源和支持，并开放餐厅实践以帮助大学生更好的理解和运用专业知识。在练习赛环节，就有近 600 万人次通过答答星球平台参与了知识答题。分站赛阶段更是吸引了来自全国 17 个省、市、自治区的 370 多所高校报名参与，较 2021 年 140 多所参与高校增长了 165%。



↑ “百胜杯”分站赛现场

全国青少年食品安全宣传教育专项活动

青少年食品安全与营养健康科普教育活动自 2016 年诞生以来，始终聚焦青少年健康成长需求，走近学校、社区、青少年身边进行体验活动。截至 2022 年，已累计在全国 67 个城市举办了共计 650 余场科普教育活动，超过 37 万人次直接参与线下活动。百胜中国结合自身公益资源，积极提供支持，开放旗下肯德基餐厅、物流中心和上游供应商基地，邀请孩子们参与“探秘”，通过寓教于乐的方式，帮助他们了解食材从源头到加工的全过程，提升青少年食安鉴别能力，养成健康的生活习惯。



青少年食品安全与营养健康科普教育活动现场

2021 年，项目全面升级，由中国关心下一代工作委员会教育中心联合中国健康教育中心、中国教育报和百胜中国及旗下肯德基品牌共同举办。2022 年，活动相继走进了沈阳、重庆、厦门、青岛等 10 个城市的 80 所学校，持续通过科普讲座、手册展板、科学实验、社会实践等丰富多彩形式开展科普教育。今年活动全新推出“青少年食品安全与营养健康科普作品征集”环节，鼓励同学们通过手抄报、漫画等青少年擅长的方式，DIY 科普主题作品，实现从学习科普到传播科普转变。



支持中国食品科学技术学会科普日活动

餐盘垫纸科普宣传项目是百胜中国与中国食品科学技术学会连续第四年合作的“全国科普日”系列活动之“食品安全进万家——进餐饮”活动。2022 年全国科普日期间，以“保障食品安全，享受舌尖美味”为主题，通过肯德基餐盘垫纸向广大消费者传递从农田到餐桌的全产业链食品安全相关知识和管理理念。

2022 年

全国肯德基餐厅累计发放

1,673 万张主题餐盘垫纸



“百食百步”

百胜中国于 2017 年正式推出公益科普微信公众号“百食百步”，以贴近生活的科普推文开展健康科普，提倡吃动平衡的健康理念。百食百步抖音账号在 2020 年 5 月开通，不断融合创新，以生动有趣的短视频形式，向公众传播营养健康科学知识，倡导健康生活方式。

2022 年

发布推文 / 视频

216 篇



扫码关注百食百步微信公众号和抖音账号，了解更多信息



以绿为源

当前，地球正面临气候变化、环境污染以及生物多样性破坏这三重全球性环境危机，亟需全球各方共同践行与大自然和谐共处的使命。百胜中国坚守绿色承诺，带动全价值链以“减少环境足迹”为目标，最大限度降低自身运营和价值链上下游活动所产生的负面环境影响。我们审视并评估业务气候韧性，持续深化全价值链温室气体减排行动，力争实现 2050 年价值链净零排放；我们把握循环经济机遇，从源头上减少自然资源的取用，并于末端加强废弃物资源化利用，致力于探索打造“零废”餐厅；我们关注自然资源保护，承诺构筑“零毁林”供应链，并继续携手价值链上的各利益相关方，共同推动可持续的生态体系，保护我们赖以生存的地球。

高关联度



中关联度



我们的主要关注点



气候行动



循环经济



供应链环境影响

2022 年主要亮点

气候行动

首家 设立科学碳目标
中期减排目标的
中国餐饮企业

杭州两家自营餐厅
100% 使用可再生能源

北京、杭州两地推出
肯德基“创绿先锋店”，
其中一家荣获 LEED 金级认证

单店平均用电量较
2021 年下降 **15%**



预计年可再生能源发电能力达
~240 万度



循环经济

肯德基食物驿站项目已拓展至
62 个城市，**300+** 家餐厅，
全年减少约 **380 吨 CO₂e**

总包装全年节约量约 **1.9 万吨**，
减少约 **1.6 万吨 CO₂e**

325 家餐厅获得国际可持续性和碳认证 (ISCC)

自 2019 年起，累计实现 **3,518 吨**
餐厨废油转化为生物柴油

首家 试点包装废弃物资源化利用的
中国连锁餐饮企业

供应链环境影响



所采购的棕榈油具有
可持续棕榈油圆桌会议组织 (RSPO)
认证



豆浆粉原料大豆可追溯



获得森林管理委员会 (FSC) 认证的纸包装
比例

百胜中国始终坚信商业领域内的领导者也应该是环境的守护者。我们严格遵守中国地区所有与环境相关的法律法规，制定《百胜中国环境管理体系》等内部环境管理政策。

我们视 4R 原则 * 为百胜中国全价值链的绿色行动方针，将可持续发展融入公司的日常经营当中，贯穿原材料采购、运输仓储、餐厅运营到配送服务等各环节，力求降低对自然资源的索取和生态环境的影响，从而减少全价值链运营活动产生的环境足迹。

* 4R 原则：减量（Reduce）、回用（Reuse）、循环（Recycle）、替代（Replace）。



聚力携手，迈向净零排放

随着气候变化对全球食品体系影响的不断增加，食品及餐饮行业积极应对，主动推进气候行动，以减少气候变化所带来的冲击和压力。百胜中国全面参照气候相关财务信息披露工作组（TCFD）框架，识别与评估短期与长期的气候相关风险与机遇，将气候相关风险纳入风险管理体系进行评估，并制定气候相关风险的管理应对举措，提高企业气候适应能力和业务韧性。我们订立科学碳目标，制定低碳转型路线图以指导全价值链减排行动，并携员工、供应商、顾客及社区，加速价值链低碳转型，共同应对气候变化挑战。

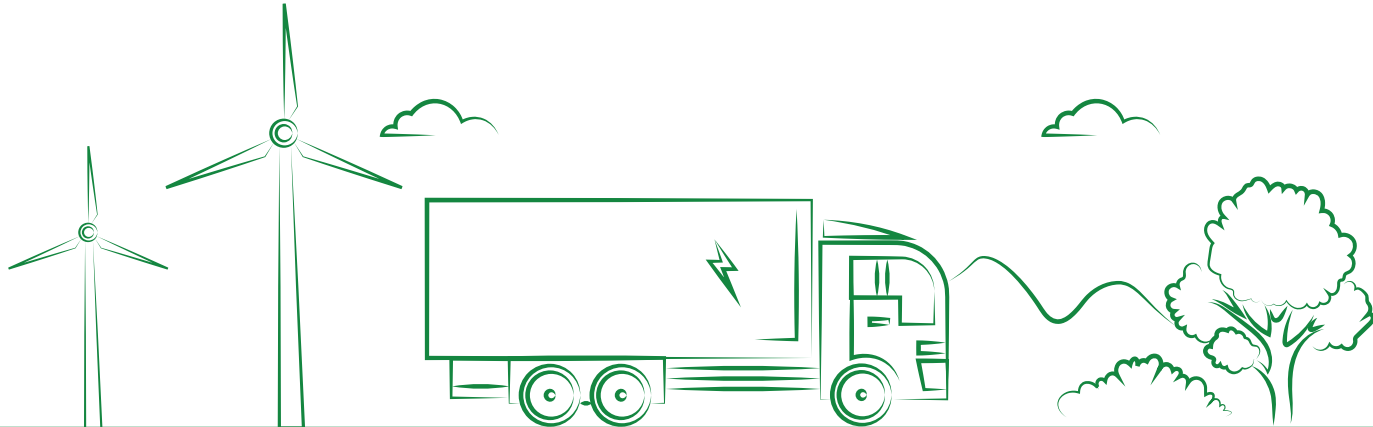
深化应对气候变化行动是公司推动可持续发展领域变革的重中之重。百胜中国减排雄心的实现并非易事，需要与价值链上的利益相关方更坚定、更紧密地携手同行。

——百胜中国首席执行官 屈翠容

2050 年净零路线图

我们坚定支持《巴黎协定》“将全球平均气温升幅限制在工业化前水平以上 1.5°C 之内”的长期目标，充分响应中国政府“力争于 2030 年前实现碳达峰、2060 年前实现碳中和”的承诺，于 2021 年向科学碳目标倡议组织（SBTi）提交《企业雄心助力 1.5°C 限温目标承诺函》，承诺力争实现 2050 年价值链净零排放。

2022 年，我们根据领先的气候科学设立中期减排目标，并正式获得 SBTi 批准，成为中国首家设立科学碳目标中期减排目标的餐饮企业。为了确保公司减排雄心的实现，我们基于 SBTi 建议的方法及要求制定低碳转型路线图，重点关注能源使用效率提升、可再生能源投资以及供应链低碳转型。未来，我们将持续透明地跟踪报告公司减排进展，与员工、供应链伙伴及更多利益相关方携手落实减排举措，共同迈向净零排放之路。



践行低碳运营

我们积极在运营的不同环节通过创新技术及有效的管理手段，提升能源利用效率，减少自身温室气体排放。同时，持续探索可再生能源利用机会，助力加快推进自身运营低碳转型。

绿色建筑设计

在餐厅设计环节，我们参照全球最权威的绿色建筑评价体系之一——能源与环境设计先锋（LEED）标准制定并定期更新百胜中国绿色建筑标准，致力于通过使用环保型建筑材料、能耗控制设施、温度控制系统等举措，不断提高餐厅建筑的绿色性能水平，以打造高标准的绿色餐厅。

2022 年，我们以 LEED v4 为依据更新百胜中国绿色建筑标准，并实现“新建餐厅 100% 符合百胜中国绿色建筑标准”的目标。同时，杭州的肯德基创绿先锋店凭借创新的绿色建筑技术及节能技术应用，荣获 LEED 金级认证。未来，公司将持续探索餐厅绿色设计创新，为餐厅低碳运营夯实基础。



LEED 金级认证

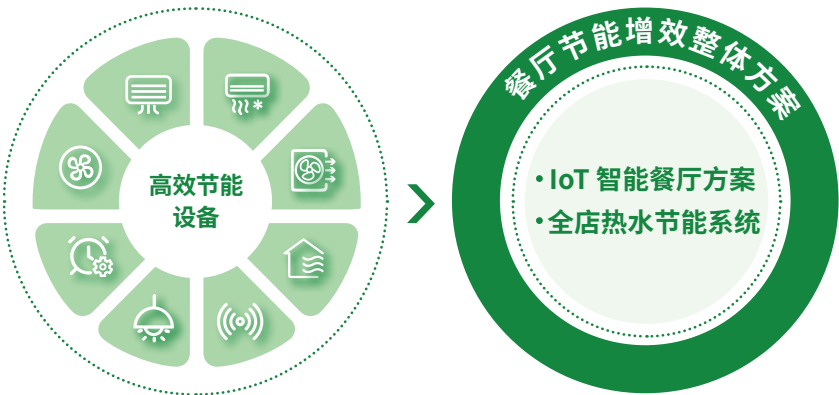
绿色运营

低碳餐厅

百胜中国承诺在运营环节提升能源使用效率，持续降低我们的能源消耗。我们坚持研发并推广高效的设备设施，借助科技手段打造数字化、自动化、智能化的餐厅。同时，结合切实有效的运营管理手段进一步提升自身运营的能源使用效率。

2022 年，我们应用高效节能技术共 8 项，其中新增排风机和风幕机自控系统。在推动单项高效节能技术持续应用的同时，我们开发节能增效整体方案，在更多餐厅部署物联网（IoT）技术并创新开发全店热水节能系统，利用冷库机组及制冰机运行所产生的废热来生产热水，达成餐厅系统化及智能化的能源高效管理，进一步实现节能降耗。截至 2022 年底，共计 420 家餐厅部署 IoT。

餐厅能源高效管理



2022 年

通过应用高效节能技术*
实现全年节电量共计

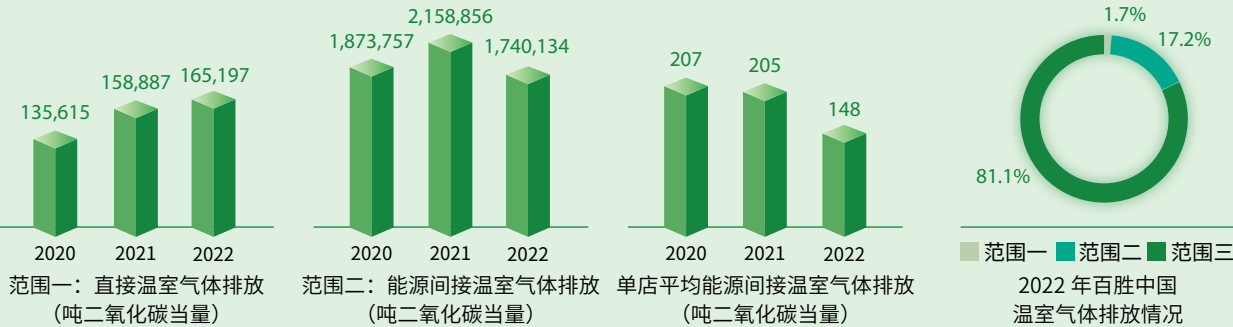
~23 万 兆瓦时

减少 ~13 万 吨
温室气体排放

* 高效及智能化技术包括厨房排油烟控制系统、烟罩、空气源热泵热水器、直流变频空调系统、LED 灯具、VTA 系统、排风机自控系统、风幕机自控系统。

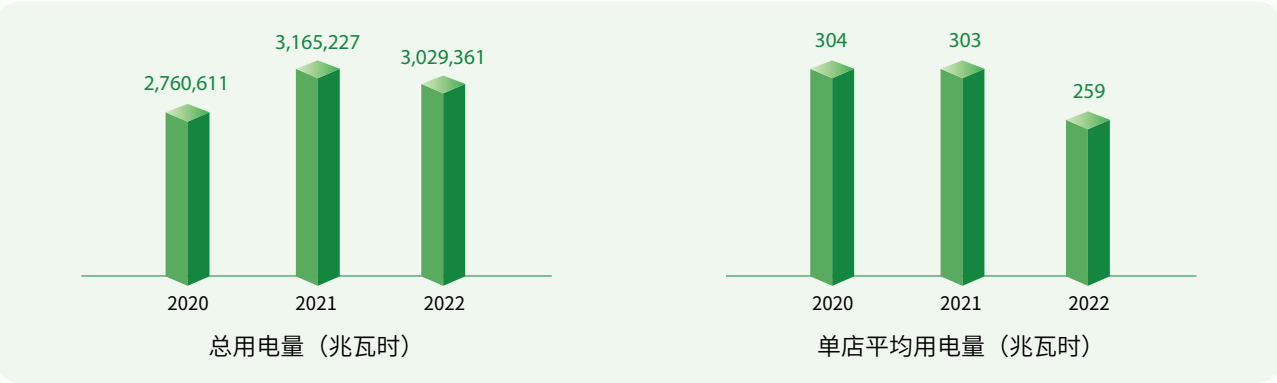
百胜中国温室气体排放情况（2020-2022 年）*

基于《温室气体核算体系》和《科学碳目标设定手册》，系统地梳理并建立全价值链温室气体排放清单，该清单涵盖公司自身运营和价值链上下游十五个类别中的十二个相关类别，有效帮助公司识别主要温室气体排放源，并持续追踪减排进展。



*2020 年百胜中国范围一和范围二温室气体排放数据仅涵盖肯德基及必胜客两大品牌自营餐厅和未合并的附属餐厅；2021 及 2022 年，我们扩大范围一和范围二温室气体数据统计范围至全品牌自营餐厅及自营物流中心、办公楼等所有运营场所，且单店平均能源间接温室气体排放根据全年公司全品牌自营餐厅外购电力消耗计算。2022 年所用的电网排放因子参考生态环境部发布的《关于做好 2023—2025 年发电行业企业温室气体排放报告管理有关工作的通知》。

百胜中国能源消耗情况（2020-2022 年）*



* 2020 年百胜中国能源消耗数据仅涵盖肯德基及必胜客两大品牌自营餐厅和未合并的附属餐厅；2021 及 2022 年，我们扩大用电统计范围至全品牌自营餐厅、自营物流中心及办公楼，且用于计算的单店平均用电范围为全品牌自营餐厅。

绿色办公

我们在打造绿色办公场所上加大力度，采用可持续办公空间设计，推广应用绿色设施和设备，为自身运营减排贡献价值。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，例如配备照明和空调智能控制系统、人员 / 日光感应器、楼宇自控系统、LED 灯等措施持续降低能耗。

在提供高效硬件设施条件之外，我们进一步通过低碳文化理念传播和教育科普，培养员工的绿色办公理念，引导 40 万员工争做绿色低碳办公的倡导者和践行者。我们鼓励员工使用线上会议等绿色办公软件，减少不必要的差旅碳足迹；采购环境友好的办公用品；采用双面打印设置，限制彩色打印；通过硬件基础设施和软性文化传播共同发力，不断减少日常办公中的碳排放。

案例

百胜中国环保水杯推广

2022 年，为减少一次性纸杯和瓶装水的耗用，我们设计并向员工发放环保水杯，并不再于办公场所主动提供瓶装水。截至 2022 年底，我们已累计发放环保水杯近 2,000 个，取代一次性矿泉水约 15 万余瓶，减少温室气体排放约 8 吨。



↑ 百胜中国环保水杯

案例

百胜中国碳中和科普知识竞答

2022 年，我们面向餐厅经理与办公室员工开展碳中和知识竞答，并为完成竞答后的参与者颁布“低碳称号”证书。在短短一周的活动期间，累计参与员工近 700 人，帮助超 85% 的参与者全面掌握考核知识点，进一步普及碳中和相关基本知识，提升员工们的绿色低碳意识。



↑ 低碳称号证书

投资可再生能源

百胜中国相信，可再生能源使用是加强业务气候韧性的关键一步，在实现低碳转型过程中发挥重要的积极作用。

我们携手合作伙伴积极探索可负担、可靠及可规模化应用的可再生能源利用机会，不断提高可再生能源应用比例。我们持续评估在自营餐厅及物流中心的可利用屋顶部署分布式光伏（DPV）的可能性，并逐步开展试点工作。同时，我们与战略合作的业主共创光伏项目，不断探索 DPV 在非自有场所屋顶的应用机会。2022 年，我们建成及在建 DPV 项目的年发电能力预计达 240 万度。

持续评估在餐厅及物流中心部署分布式光伏的可能性

自营餐厅 / 物流中心可利用屋顶

最大限度在自有屋顶安装光伏系统

非自有场所屋顶

探索业主合作机会

自营餐厅

2022 年，我们于北京、杭州两地推出肯德基“创绿先锋店”。每家店所部署的屋顶 DPV 每年约产生 10,000 度可再生能源电力供餐厅使用，并结合储能技术进一步提高餐厅能源利用效率。报告期内，2 家试点项目的实际总发电量为 11,000 度

物流中心

率先在成都崇州物流中心试点部署 DPV，每年可提供约 30,000 度可再生能源电力。基于该试点项目，我们计划自 2023 年起，在 6 个自有物流中心布局屋顶 DPV，包括将在 2023 年完工的南宁和沈阳物流中心。预计 6 个项目落成后，将实现年发电量总计近 1,200 万度，进一步提高公司可再生能源使用占比

战略业主合作

我们正在评估与已铺设屋顶光伏的战略业主的合作机会，从而让餐厅使用来自业主屋顶光伏的可再生能源

我们亦积极学习中国绿电交易体系，并携手合作伙伴深入探索市场实践并评估参与绿电交易的可行性。2022 年 12 月，我们与本地售电公司签署绿电购买协议，实现浙江杭州两家自营餐厅 100% 使用可再生能源。未来，我们将逐步推广至全国更多市场和餐厅。

此外，在物流运输环节，我们持续推广新能源电动车辆的应用，已在深圳组建小规模新能源电动物流车队进行试点。同时，我们也在探索氢能的应用，希望借助有潜力的新兴低碳能源加速助推净零道路。

杭州肯德基餐厅绿电消费凭证 →



案例

百胜中国开展氢能产业链项目投资及开发

2022 年第五届中国国际进口博览会上，我们联合北汽福田和空气产品公司，规划氢能产业链的项目投资与开发，共同打造氢燃料电池物流示范应用场景，助力国内液氢技术的发展。我们计划在 2023 年率先试点氢燃料物流车的运营，致力于为社会带来积极气候影响。

建设低碳供应链

在百胜中国范围三温室气体排放中，超三分之二来自供应商提供的商品，这意味着推动供应链低碳转型对实现公司 2050 年价值链净零排放目标至关重要。对此，我们承诺以 2020 年为基准年，于 2035 年前将范围三中每吨外购商品的温室气体排放量减少 66.3%。

考虑到我们的上游供应链复杂且品项繁多，且供应商低碳运营能力参差不齐，我们通过“3E”管理方法携手供应商共同推进供应链减排。

“3E”管理方法



扩大低碳生态圈

在积极推动运营及供应链减排的同时，我们希望通过自身影响力带动更多社会公众参与到气候行动中，共塑绿色消费的低碳生态圈。我们在全市场推广低碳环保宣传活动，通过线上线下相结合的创新互动渠道，持续强化上亿会员的低碳环保意识，激励践行低碳消费，带动他们一起创造更大的社会减排效益。

案例 肯德基推出绿色低碳活动，传递环保理念

2022 年，肯德基在其超级 APP 全新上线“小绿店”，通过集“碳豆”换优惠的互动方式，激励 3.3 亿余名会员在点单过程中选择手机自助点餐、不使用一次性餐具等低碳消费行为。

同时，肯德基继 2021 年推出首款“零碳”早餐燕麦饮，于 2022 年上市“零碳”植物肉酥饭团系列及“零碳”红枣枸杞燕麦饮。这些产品在全生命周期产生的温室气体排放会通过“肯德基‘自然自在’碳中和林”中和。

此外，肯德基全国各市场也开展一系列绿色主题活动，与公众一同体验自然自在的可持续生活。



↑ 郑州——自然自在低碳打卡赛



↑ 贵州——手工 DIY 绿植艺术



↑ 天津、长沙——低碳交通工具助力环保春游之旅 ↑

* “零碳”产品包含红枣枸杞燕麦饮和植物肉酥饭团系列。



← “零碳”
植物肉酥
饭团系列

报告期内，肯德基餐厅
售卖的“零碳”产品*
为地球减碳

348 吨



“零碳”
红枣枸杞
燕麦饮 →

案例 Lavazza 携手公众，引领可持续生活方式

2022 年，Lavazza 推出限量环保咖啡渣随行杯赠送活动，让顾客在品尝 KAFA 豆的同时，成为绿色环保生活方式的参与者。此外，Lavazza 首次与 OATLY 跨界合作，发起低碳骑行活动，倡导绿色健康的生活方式理念。



↑ 环保咖啡渣随行杯



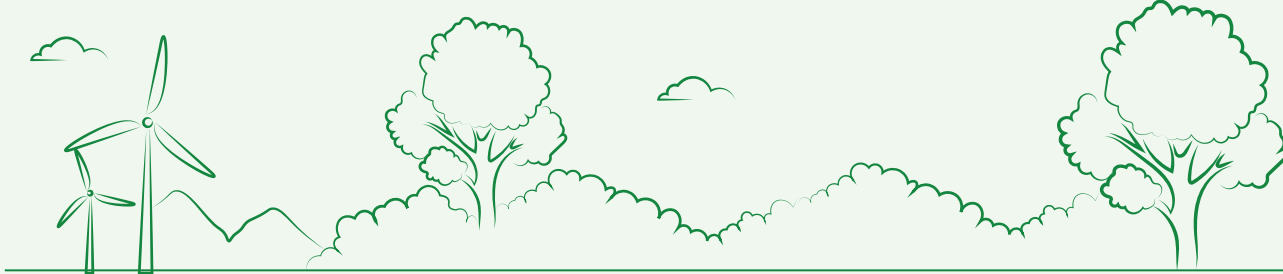
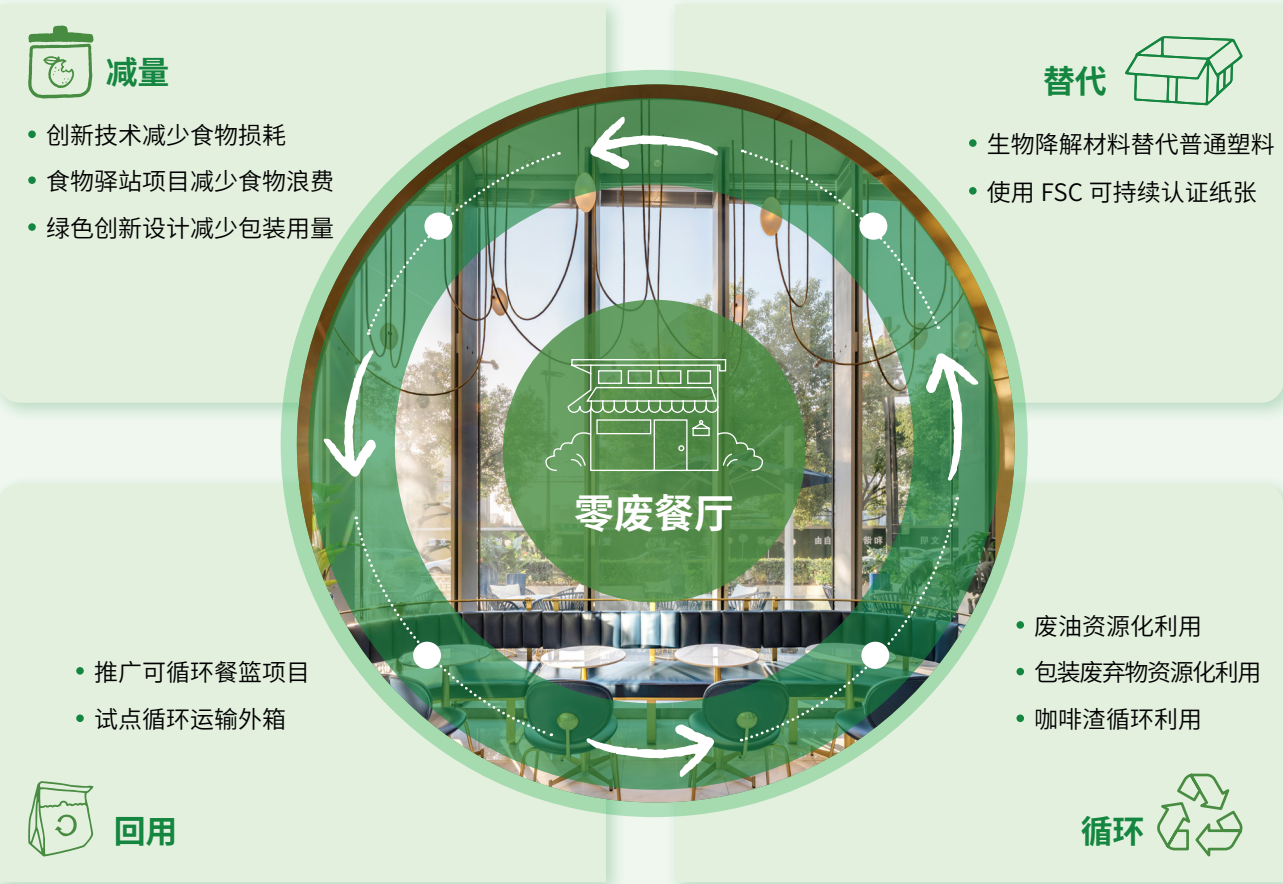
↑ 低碳骑行活动



循环经济，打造零废餐厅

百胜中国坚持遵循4R原则，以打造“零废”餐厅作为我们应对气候变化策略的另一着力点，致力于从“攫取——使用——丢弃”的线性经济转型为循环经济。我们从源头管控食物、包装材料和水资源的使用，力争减少对自然资源的取用；在末端推进废弃物的回收和资源化利用，变“废”为宝，减少废弃物对环境的负面影响。在追求环境效益最大化的同时，实现经济效益。

此外，为有效追踪废弃物减量成果，我们已逐步开始监测并计量餐厅产生的固体废弃物总量，并不断改进废弃物计量及管理方法。2022年，我们进一步完善了混合计量的废弃物统计方式，常态化记录餐厅后厨运营环节的食物损耗量并录入系统，为今后的废弃物系统化管理夯实基础。

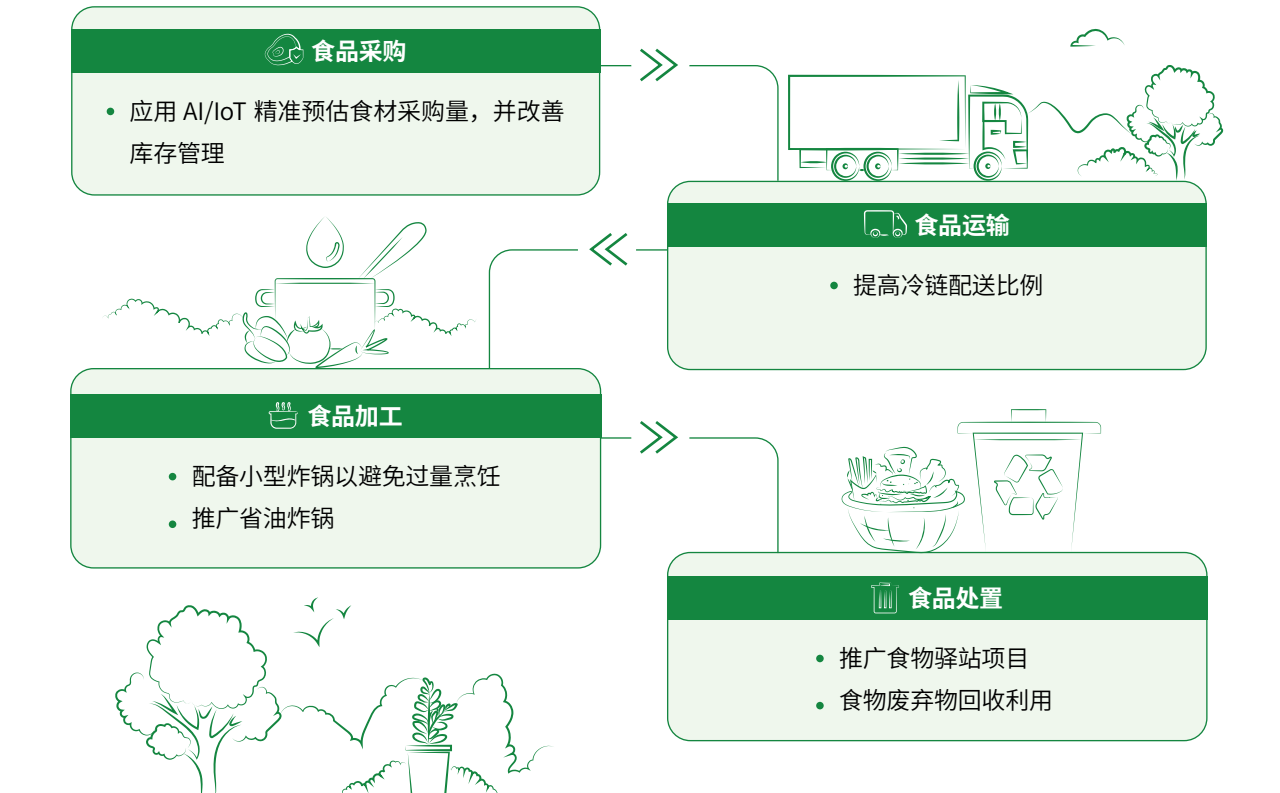


源头着手，减少自然资源使用

百胜中国从源头着手，对自然资源合理取用。我们持续减少食物损耗及浪费，开发可持续包装解决方案并高度重视水资源保护，在“物尽其用”的同时有效减少在运营过程中的自然资源消耗。

食物损耗及浪费

为减少食物损失和浪费，百胜中国持续探索创新的改善方式，与各界携手构建餐饮行业绿色、可持续的经营和消费模式。我们采用先进的创新技术及科学的管理方法来减少食物损耗及浪费，覆盖采购、运输、加工及处置等全价值链各环节，致力于实现“到 2030 年，餐厅的单店平均食物损耗相比 2020 年降低 10%”的目标。



案例 进一步推广食物驿站项目，积极探路“物尽其用”

我们自 2020 年起发起肯德基食物驿站项目，将餐厅未售完且尚在保质期内的余量食物免费分发给有需要的社区居民，在有效减少食物浪费的同时，亦在环保减碳方面发挥积极作用。肯德基食物驿站每送出一份食物，平均可减少约 596 克温室气体排放。

2022 年，我们进一步在肯德基门店推广食物驿站项目，并在必胜客启动该项目，引导旗下更多品牌结合自身特色积极探索减少食物浪费的创新路径。

截至 2022 年底



肯德基食物驿站



肯德基食物驿站项目已拓展至

62 个城市

300+ 家餐厅

报告期内减少温室气体排放约

380 吨



必胜客食物驿站



必胜客食物驿站项目已覆盖

9 个城市

40+ 家餐厅

此外，我们进一步发挥自身影响力，带动更多行业伙伴和社会大众参与“余量食物再利用”。2022 年，肯德基在世界粮食日当天推出“一起食尽其用，自然更有爱”公益行动。该活动以食物驿站为渠道，首次联动百胜中国供应链合作伙伴圣农食品、OATLY 及中粮，在全国 35 个城市的 180 多家肯德基餐厅，将 2 万份余量食物礼包免费提供给有需要的人，覆盖超过 300 个社区。



“一起食尽其用，自然更有爱”公益行动

可持续包装使用

百胜中国严格遵守包装相关法律法规，以 4R 原则为指导，制定一系列承诺及目标，并发布《百胜中国包装战略》。我们以包装减量、循环回用和材料替换为主要手段，不断寻找和应用更优的可持续包装方案，以实现我们的可持续包装承诺及目标。



2022 年百胜中国可持续包装推进成果



* 数据统计范围：全品牌自营餐厅所有已上市的包装优化品项在 2022 年内带来的节约量；节约量指包装品项优化先后的包装使用量差值。

包装减量

百胜中国引领绿色创新设计，从设计改良、尺寸结构优化、材料轻量化等方面着手，持续对包装进行优化，有效减少纸类及塑料包装的使用。



2022 年

设计改良



肯德基可乐杯盖与冰咖啡杯盖开始采用直饮盖，节省纸吸管使用，全年减少原纸用量超 100 吨。

尺寸优化



肯德基使用小尺寸纸袋用于小份餐品的外送以替换原有拎手纸袋，全年减少原纸用量约 450 吨。



肯德基使用尺寸优化后的单杯饮料袋，全年减少塑料用量约 342 吨。

材料轻量化



肯德基一线及二线城市门店将堂食及外带的汉堡纸盒替换为包纸，全年减少原纸用量约 790 吨。



肯德基全国门店的可乐杯开始替换为高松厚口杯纸材料，全年减少原纸用量约 290 吨。



必胜客全国门店开始使用优化材质的披萨盒，以低克重纸替换高克重纸，全年减少原纸用量约 440 吨。

循环回用

百胜中国不断探索创新设计，通过包装的循环回用使传统的一次性包装转变为循环包装，实现从源头减少资源消耗。

自 2019 年起，肯德基在餐厅中持续推广可循环餐篮项目，利用可循环餐篮替代纸盒及纸袋等，减少纸类包装材料用量。自项目成立以来，累计减少原纸使用量超过 7,100 吨，相当于减少约 6,500 吨温室气体排放。

2022 年，可循环餐篮项目已覆盖 100% 肯德基门店。同时，我们进一步将可循环餐篮项目推广至公司旗下其它品牌，并已覆盖 100% 塔可钟门店。

此外，百胜中国探索循环运输外箱开发，以进一步减少自然资源消耗。



材料替换

我们积极应用环保材料替代塑料，在不影响顾客体验的前提下，持续减少不可降解塑料包装用量。

截至 2022 年底



替代一次性不可降解塑料餐具

中国大陆限塑令覆盖地区的所有自营餐厅已在堂食中使用循环餐具，或全生物降解塑料勺、木勺及木叉替代一次性不可降解塑料餐具。



替代不可降解塑料吸管

百胜中国旗下所有自营餐厅已使用全生物降解塑料吸管替换一次性不可降解塑料吸管。



替代一次性不可降解塑料购物袋

中国大陆限塑令覆盖地区的所有自营餐厅已使用纸质或全生物降解塑料材质的购物袋替代一次性不可降解塑料购物袋。

我们支持可持续的森林管理，拒绝采购存在破坏雨林风险的供应商提供的纸制品，并在此基础上制定“到 2025 年，100% 纸包装获得 FSC 认证”的目标。我们逐步扩大并推广 FSC 可持续认证纸张的应用场景及范围。2022 年，肯德基全国大部分门店的可乐杯、纸盘和纸桶已替换为 FSC 认证纸张材料。

同时，我们也在探索环保包装材料——竹浆纸的应用。2022 年，肯德基、必胜客、塔可钟、小肥羊以及 Lavazza 全国门店已将奉客用木浆餐巾纸替换为经 FSC 认证的竹浆原料餐巾纸，于报告期内减少温室气体排放约 1,500 吨。



* 数据基于包装重量统计。



水资源管理

联合国政府间气候变化专门委员会 (IPCC) 指出，气候变化将导致水资源脆弱性增加。我们与世界资源研究所 (WRI) 合作，对百胜中国运营地水资源风险程度进行评估。基于评估结果，在面临较高水资源风险的运营地，优先开展节水设施设备的更新和升级，如蒸汽清洁机、无水解冻柜、新型餐厅洗碗机等。未来，我们将在更多运营地推广节水设施设备更新升级，以持续提升我们的水资源利用效率。



蒸汽清洁机

我们在餐厅逐步部署蒸汽清洁机，通过替代人工作业，简化清洁步骤从而达到节水目的，实现单店每日节水约 20kg。



无水解冻柜

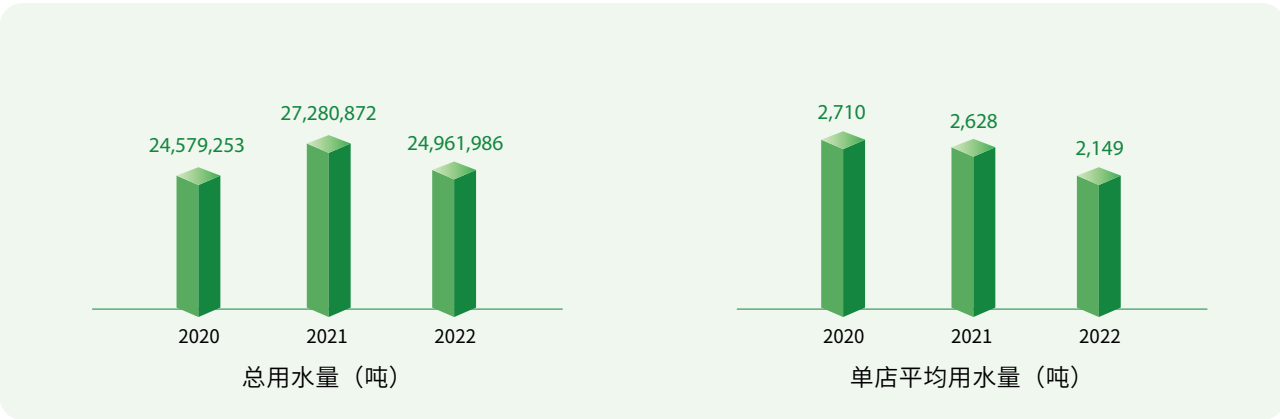
我们开发新型节水解冻柜，利用风循环代替水循环，实现单柜年节水量 1.2 吨。截至 2022 年底，我们在门店累计安装了近 80 台无水解冻柜。



新型餐厅洗碗机

我们在肯德基餐厅配备洗碗机来替代人工清洗。经实测，使用洗碗机可帮助餐厅实现单店每日节水约 0.9 吨。截至 2022 年底，累计共有 7,500 余台设备在全国门店部署，于报告期内实现节水量约 125 万吨。

百胜中国水资源使用情况 (2020-2022 年) *



* 2020 年百胜中国用水数据仅涵盖肯德基及必胜客两大品牌自营餐厅和未合并的附属餐厅；2021 及 2022 年，用水数据统计范围扩大至全品牌自营餐厅。



变“废”为宝，废弃物资源化利用

针对餐厅运营中产生的废油及包装废弃物等废弃物，我们携手行业内领先的合作伙伴，共同推动价值链中废弃物的回收和资源化利用，最大程度做到变“废”为宝。

废油资源化利用

百胜中国餐厅日常运营中产生的餐厨废油是加工生物质燃料的重要原料。我们积极挖掘废油回收资源化利用的机会，与废油回收和生物质燃料加工的行业伙伴合作，在全国市场推广废油资源化项目。

同时，我们持续探索废油闭环应用的解决方案，将餐厨废油加工成生物质燃料，并应用于物流车队。我们还不断拓展餐厨废油资源化利用领域，探索将餐厨废油转化为可持续航空燃料（SAF）的可行性，成为国内首家布局 SAF 产业链合作的连锁餐饮企业。

案例 餐厨废油回收、资源化及闭环应用

2018 年，百胜中国在成都进行了小规模餐厨废油回收并转化为生物柴油的项目试点，并遵循 ISCC 的标准建立起了一套全链数据记录和追溯体系。2022 年，我们持续推广该项目，加大废油的资源化利用。

我们还致力于构建闭环的废油回收利用体系。自 2022 年 11 月起，百胜中国为其上海物流车队车辆加注由旗下品牌餐厅废油制成的 B5 生物柴油*，成为国内首家在物流端应用餐厨废油制成的生物柴油的餐饮企业。此外，我们也与上海多家机构合作，参与 B10 生物柴油标准制定。

* B5 生物柴油：由 95% 的零号柴油和 5% 的 B100 生物柴油混合而成。

截至 2022 年底

共 325 家餐厅获得 ISCC 认证，品牌包括肯德基、必胜客、塔可钟

2019 年至 2022 年期间，累计 3,518 吨餐厨废油被完全转化为生物柴油



案例 携手合作伙伴将餐厨废油转化为 SAF

2022 年，百胜中国与四川金尚环保科技有限公司（“金尚环保”）签订合作备忘录，在 SAF 领域深化合作。公司整合国内门店餐厨废油的回收和运输，保障可持续生物燃料加工的原料供应；双方充分发挥各自的合作优势，共同推进餐饮业和航空业减碳。

2022 年 9 月，由金尚环保供应原料的中国首批国产 SAF 获得适航认证，其中有一部分餐厨废油原料来自于百胜中国。

包装废弃物资源化利用

为持续推进和落实垃圾分类制度和回收利用运行，我们在 46 个试点垃圾分类的重点城市餐厅配备分类垃圾箱，并遵守国家相关法律法规，委托符合当地政府资质要求的第三方处理公司对废弃物进行妥善收集及处理。在废弃物分类的基础上，我们发挥责任担当，做再生资源领域的先行者，进一步实现废弃物的减量和资源化利用。

案例 包装废弃物回收利用跨行业合作项目

2022 年，我们与上海城投环境（集团）有限公司合作，共同进行包装废弃物资源化利用创新试点，此次合作标志着百胜中国成为中国首家探索包装废弃物资源化利用的连锁餐饮企业。我们在上海 66 家肯德基和必胜客餐厅开展包装废弃物回收利用试点运营，将试点餐厅的包装废弃物按照不同品类进行分拣和资源化利用，报告期内共回收约 150 吨包装废弃物。此外，我们计划在 2023 年内将该试点覆盖上海市场，同时研究在全国更多市场推广的可能性。

除餐厨废油及包装废弃物之外，我们也积极探索其他类型废弃物的回收及资源化应用。百胜中国已在上海启动咖啡渣回收试点，计划在完成试点评估后，向更多市场进行推广。



协同可溯，构建零毁生态

百胜中国支持生物多样性相关法规及倡议，着重关注森林及海洋资源保护，主动识别并分析供应链潜在环境风险，通过采取一系列管理措施，最大限度降低对生态系统的负面影响。

2022 年，我们发布《生物多样性声明》及《零毁林声明》，为进一步构建可持续上游生态，践行可持续发展承诺奠定基础。

在森林资源保护方面，我们以供应链“零毁林”为目标，

识别重点农产品原产地及高风险地区，通过巩固上游供应链可追溯性管理并持续赋能上游供应商，加强落实棕榈油、大豆、牛肉、木材等农产品原材料的可持续采购。

随着中国咖啡市场不断增长，可持续咖啡采购也日益成为企业关注的重点之一。公司旗下品牌 Lavazza 多年来着力推进咖啡产业的可持续发展，我们在中国销售的 Tierra 系列咖啡豆产品及云南单品咖啡均获得雨林联盟认证 (RFA)。

此外，Lavazza 主动向农户分享先进的咖啡种植技术，赋能云南咖啡农户实施农林复合种植模式，有效改善土壤生态环境，保护生物多样性。

我们亦积极关注海洋资源的保护，鼓励供应商参与相关的可持续食品认证，如海鲜管理委员会 (MSC) 及最佳水产养殖规范 (BAP) 认证等，促进可持续渔业发展，从而贡献海洋生态平衡。

2022 年可持续原材料采购情况

100%
采购具有可持续认证 RSPO 的棕榈油

100%
豆浆粉原料大豆可追溯

100%
采购零毁林风险的供应商提供的纸制品

棕榈油



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。我们于 2017 年加入 RSPO，承诺所采购和使用的棕榈油符合 RSPO 提出的八大原则和标准。2021 年，我们所采购的棕榈油 100% 拥有 RSPO 认证。

我们致力于与各利益相关方携手，持续对可持续棕榈油的生产带来更积极的影响。

自 2021 年起，百胜中国采购的棕榈油可 100% 追溯至棕榈油加工厂。

大豆



大豆在百胜中国产业链中主要用于禽类养殖饲料和豆制品食物制作。我们高度重视上游大豆供应链的环境影响，编制大豆原材料溯源工具，并在部分产品中开展大豆原材料溯源试点工作。

我们敦促供应链中禽肉供应商确保饲料中大豆的生产过程遵守《亚马逊大豆禁令》等国际公约和倡议。

此外，我们持续加强与上游供应商、行业专家和合作伙伴的沟通交流，持续赋能上游供应商。

目前，我们餐厅使用的豆浆粉原料大豆全部产自于中国东北地区，大豆种植、收购由当地农场统一管理，可确保种植收购全过程无污染、可追溯。

牛肉



我们严格遵守包括《进口肉类境外生产企业注册名单》等在内的中国肉类进口相关法律法规。

我们携手相关供应商，着手现有牛肉原材料的溯源工作，开展牛肉采购的环境风险识别、分析与评估，制定有针对性的风险预防和管理方案，进一步夯实可持续牛肉采购的基础。

木材



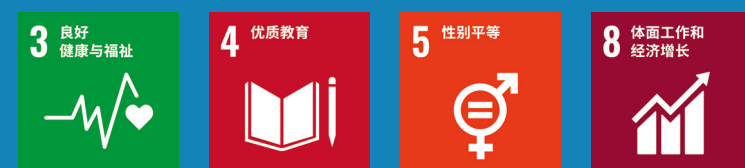
我们承诺优先考虑在保护森林方面能发挥作用的产品，拒绝向存在破坏雨林风险的供应商采购纸制品，并制定“于 2025 年前 100% 纸包装获得 FSC 认证”的目标。

截至 2022 年底，公司经 FSC 认证的纸包装比例已达 21%。

以人为本

作为中国最大的餐饮企业，百胜中国始终秉持“以人为本”的核心价值观，时刻关注企业价值链所牵动的每个利益相关方，将“人”的需求作为企业发展立足的核心。过去三年多，疫情的不确定性给餐饮行业带来了多重打击，但我们无惧疫情带来的挑战，因为我们培育了一支敏捷创新、攻坚致胜的团队，为百胜中国筑就了护城河。在团队的努力下，我们不断探索前沿的行业创新实践，为顾客带来创新的产品和多元化的服务体验，同时构建负责任供应链，携手供应商共同进步，助力行业与所在社区的可持续发展。

高关联度



中关联度



我们的主要关注点



创新愿景与人才战略



客户关系管理



供应链社会影响

2022 年主要亮点

良好的健康与福祉



发布《百胜中国人权政策》

成立“百胜中国员工共济帮扶基金”
启动“餐厅经理 (RGM) 百万医疗保险”

有效吸引与保留人才，餐厅经理
总流失率 **9.0%**



发布《百胜中国职业健康与安全
(OH&S) 政策》

连续五年 因工亡故人数持续为 **0***

性别平等与多元包容

达成女性员工比例，女性聘用、培养、晋升、保留
比例不低于 **50%** 目标

安置残障人士 **~2,000** 位，
占全职员工比例超过 **1.5%**

连续五年 入选彭博
性别平等指数 (GEI)

唯一 入选 Equileap
“2022 年全球企业性别
平等排行榜”的中国企业



优质教育

员工培训总时长
880万 小时

员工培训总投入
人民币 **3.38** 亿元

体面工作和经济增长

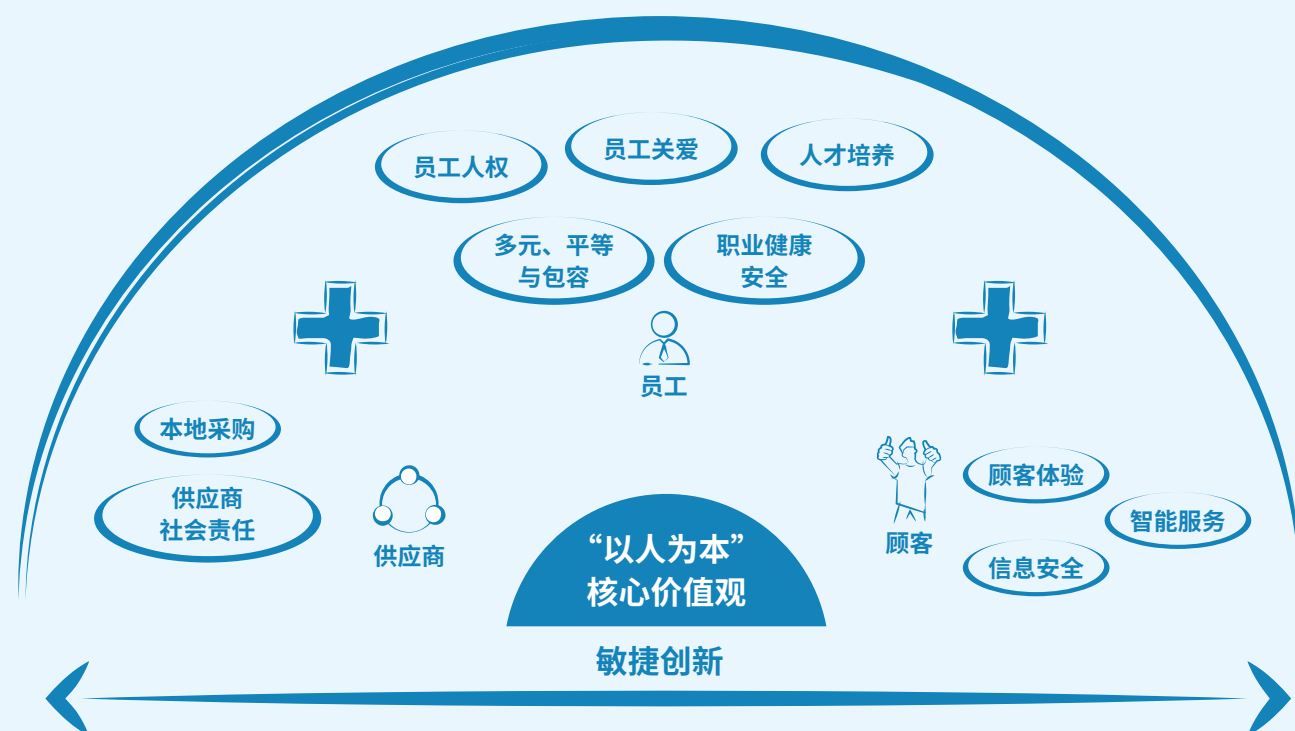
连续五年 蝉联
“中国杰出雇主”
连续两年荣登
行业榜首

荣获怡安集团
全球首次推出的
“2022 中国最佳 ESG 雇主”
奖项



* 不包括非工作原因导致的伤亡，如上下班途中交通事故或突发疾病。

进入中国 35 年来，“以人为本”始终是百胜中国秉持的核心价值观。为克服疫情等多重外部环境挑战，我们与各利益相关方携手，从员工到顾客，从供应商到社会公众，为实现成为“全球最创新的餐饮先锋”的愿景共同努力，也为所在社区的可持续发展做出应有的贡献。



攻坚团队，成就创新先锋愿景

宏观环境和顾客偏好不断在发生变化，同时技术也改变了我们的互动方式。我一直相信，在动态、激烈竞争的市场中，得以存活而且繁盛的公司，不一定是最强大或最聪明的，而是那些能够快速反应并有效适应环境的。要在顺境和逆境中都推动组织发展，必须建立一种创新文化。百胜中国的愿景是成为餐饮行业的创新先锋。为了实现这一愿景，我们鼓励员工跳出思维局限，快速做出高质量的决策，保持组织扁平化以对不断变化的客户偏好做出快速反应。创新是企业的命脉。

——百胜中国首席执行官 屈翠容

从供应链的运营方式到食物的调味和准备，再到为顾客提供的点单和用餐体验，百胜中国的创新之旅覆盖端到端的全流程中。为了实现创新愿景，公司每年增加 1,000 多家门店，并通过门店的新形式满足送餐和外带等不同的业务需求。公司于 2022 年推出 500 多种新产品或升级产品，驱动产品多样化和业务增长。公司重视技术的发展，持续升级系统并引入智能手表等新工具，让餐厅经理能够实时追踪运营指标。

全员创新，孵化创新原型

在日常工作中，公司通过创新平台与创新机制推动全员创新，鼓励我们大胆打造“创新原型”。在这样的环境与氛围中，我们得以安心钻研突破，坚持“自我颠覆”，通过对于日常营运的深度洞察，为一线员工解决需求，将业务向“更好、更快、更强”发展。

——肯德基杭州智慧餐厅项目成员

智慧餐厅项目创造性地使用“工业编程控制器 PLC”，研发餐厅多个设施及设备的节能管理，并通过远程平台实现自动控制与预警替代人工管理，为餐厅员工减负提

效，为公司推广餐厅智能化运行打下了坚实基础。2022 年，该项目从上百个创新项目中脱颖而出，成为百胜中国年度“创新卓越大奖”项目之一。该奖项旨在认同鼓励“看到并设立上台阶的目标、拥有创新的勇气和能力、持续追求卓越的结果”的项目及其成员。



创新卓越大奖——杭州智慧餐厅项目

员工是百胜中国致胜未来的核心竞争力，正是所有员工的创新与努力，共同筑就了百胜中国的护城河，使公司在危机中逆势成长，进一步迈向“全球最创新的餐饮先锋”。作为负责任的杰出雇主，百胜中国在疫情三年间持续加码对员工及其家人的保障和关爱、鼓励多元包容的文化、加速员工成长，通过卓越的人才战略和实践，达成与员工的双向奔赴，携手应对复杂多变的外部环境和日益激烈的挑战。

同时，公司董事会对包容和多元化、管理层继任计划以及员工激励和福利计划等重要人力资源事项进行监督。在董事会的监督下，公司定期进行人力资源规划审阅，以吸引、保留及培养与公司价值观和战略相符的员工。

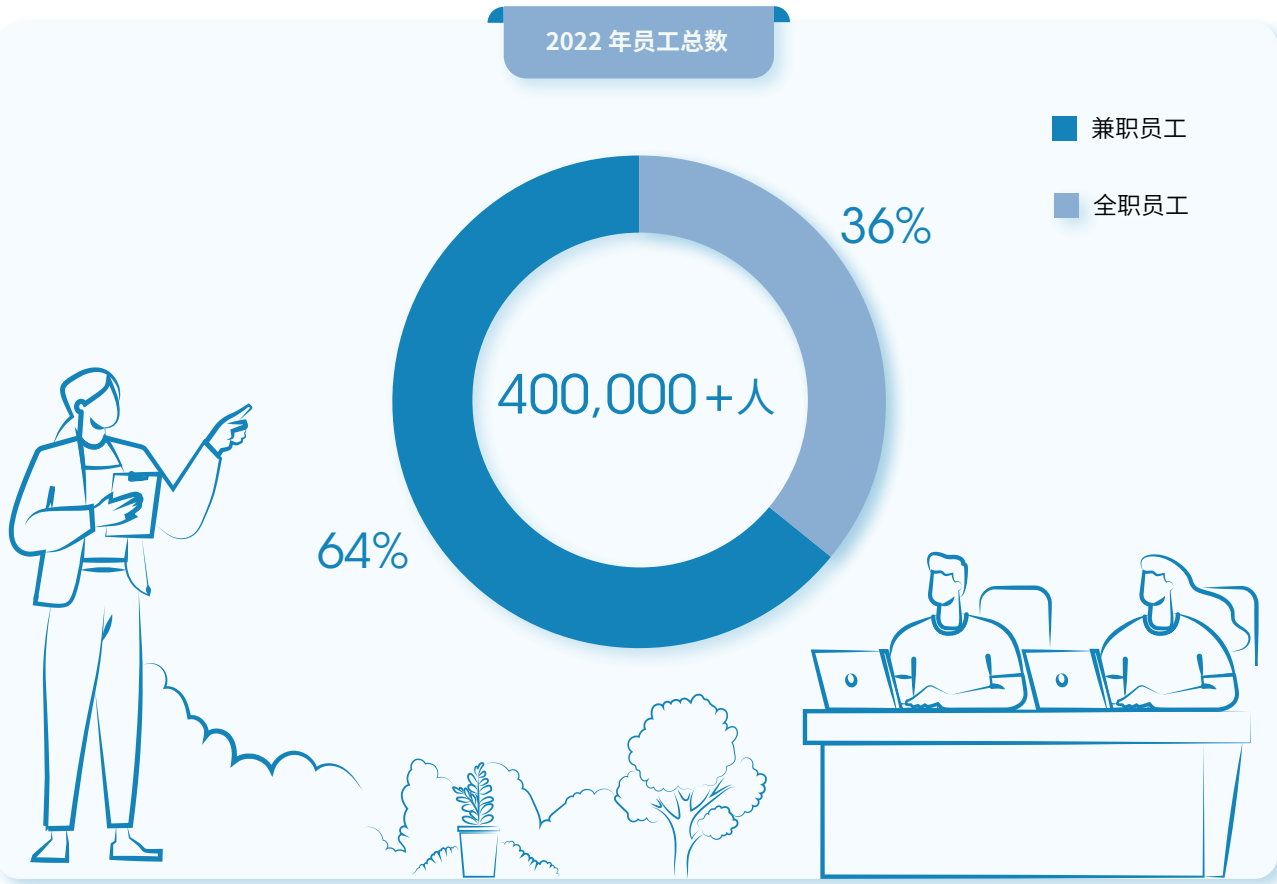
公平公正，保障员工人权

我们坚信唯有尊重并保护人权方能保持企业基业长青，我们严格遵守人权相关的法律、法规和标准，遵循联合国《世界人权宣言》和有关国际人权公约精神，包括但不限于国际劳工组织《关于工作中的基本原则和权利宣言》，打造尊重和保障人权的职场和社区。我们积极识别和防止企业和价值链中人员面临的人权风险，了解利益相关方对人权问题的关注及期望。

2022 年，我们发布了《百胜中国人权政策》，承诺提供无歧视无骚扰的工作场所，保障员工获得合理报酬，打造安全健康的工作环境，鼓励多元包容的文化，打造可持续的雇佣力，杜绝童工及强制劳工，尊重员工结社自由权利，并携手社区和利益相关方，共同打造尊重和保护人权的职场和社区。同时，我们开展了针对《百胜中国人权政策》的全体员工培训，包含反歧视与反骚扰等相关内容，旨在提升员工维护自身以及保障他人基本权益的意识。此外，若发现任何歧视、骚扰等违反公司人权政策的行为，我们将及时采取处理措施，以降低公司潜在人权风险。

我们制定并不断完善《百胜中国人力资源政策》等内部制度政策，对招聘解聘等劳动用工行为和工作时间等方面严格规范。我们在招聘时建立严谨的身份审核流程，若发现任何违反雇佣政策的行为，公司将及时采取措施，维护合法用工环境。报告期内公司未发生雇佣童工及强迫劳动的行为。

员工可通过合规网站 www.yumchina.com/compliance 或致电 400-880-1346 匿名报告违反政策的可疑行为。公司将对员工提出的任何疑虑进行调查、解决和回应，并对任何违规行为采取恰当的纠正措施。



多元包容，激发组织活力

百胜中国坚信，不同背景的员工能激发组织活力并驱动创新。在工作场所中，我们理解、赞赏并鼓励差异，致力于打造多元、包容及不受歧视的工作环境，并为所有人提供平等机会，使每一位员工，不论种族、宗教、肤色、年龄、性别或性别认同、残疾、性取向、公民身份或国籍，都能公司的多元化平台实现个人价值。作为让公司成为“全球最创新的餐饮先锋”愿景的基石，我们努力确保多元、平等与包容文化深入人心。人力资源部门主导制定相关政策与监督政策的实施情况，我们也定期开展多元平等与包容议题相关的培训课程，让所有员工在多元包容与平等的工作环境中成长。

百胜之巅——技能碰撞，锐意创新

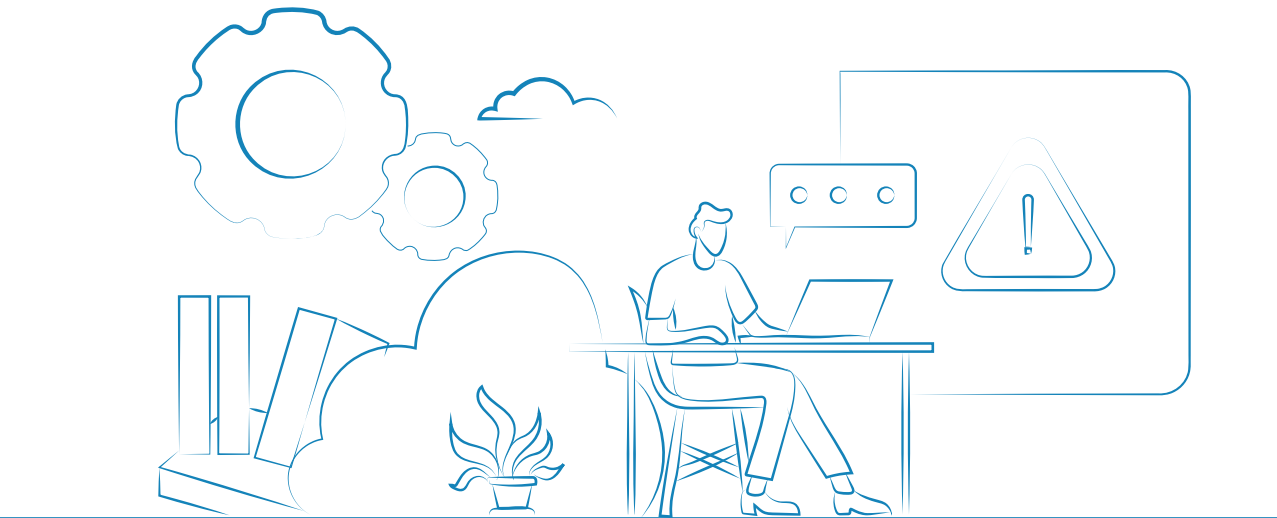
在“百胜之巅”活动与日常工作中，我见证了在百胜中国多元文化的鼓励下，来自不同文化背景、拥有不同技能的员工们产生思维碰撞与融合，更好地洞察消费者与市场愈加多元化的需求，在潜移默化的相互影响下激发品牌的活力，锐意创新，自我发展。

——广州肯德基“百胜之巅”项目成员

“百胜之巅”创立于 2018 年，旨在为员工伙伴们提供一个创新无限，追求专业“之最”的舞台，鼓励员工展示自我，创造个人在生活、工作或者公益相关的巅峰纪录。2022 年，活动通过技能类的工匠选拔计划，评选出了创造单手同时制作花筒冰淇淋个数最多、一分钟分切帕尼尼面包数量最多等记录的“广东肯德基十大工匠”，激励员工们在公司提供的多元舞台上激发自我潜力，展现自身独特价值。



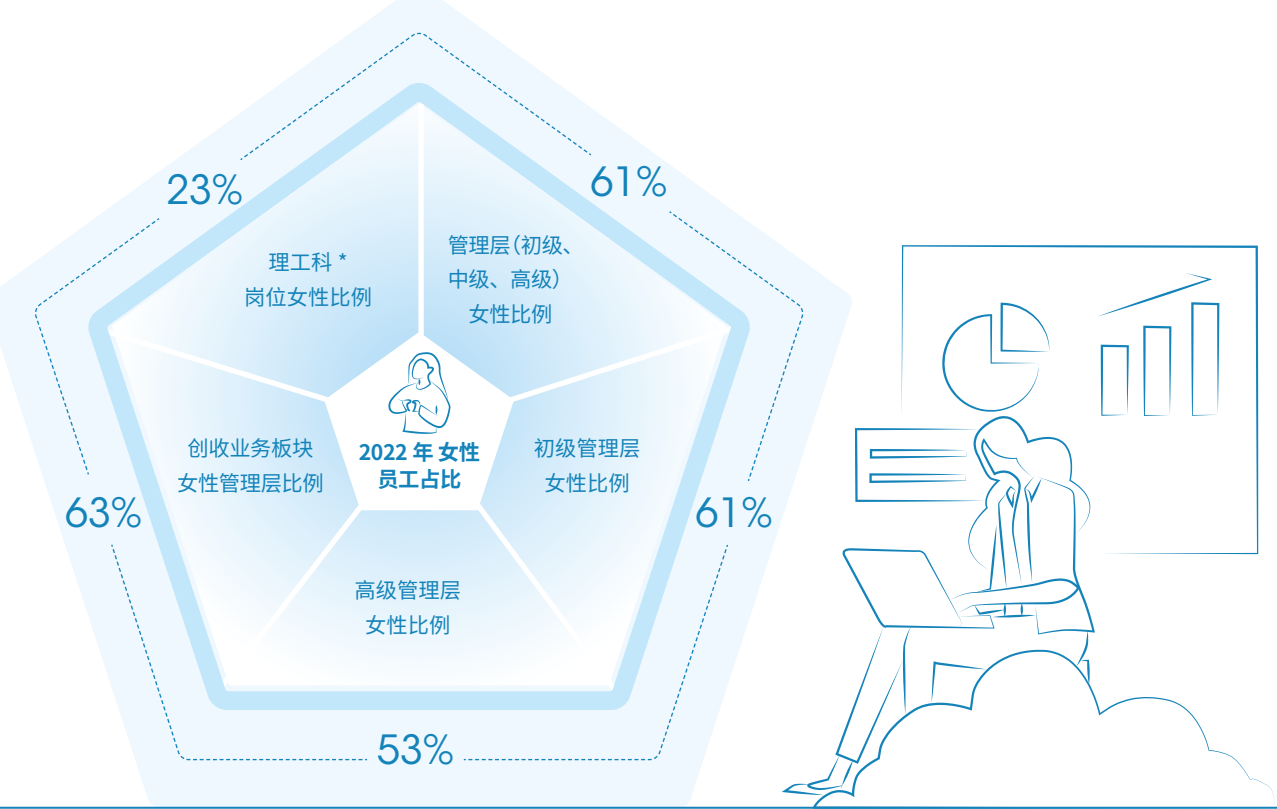
广东肯德基十大工匠——吴国威



维护性别平等

作为联合国“赋权予妇女原则”（WEPs）签署企业成员，我们将性别平等视为企业多元包容与平等文化的重要组成部分，是餐饮行业在性别多元化实践的翘楚，并连续五年入选彭博性别平等指数。我们承诺在工作场所中支持和促进性别平等，致力于在公司的各个级别达到性别平等，为女性员工提供平等发展的机会与平台。2022 年，我们设立的女性员工比例不低于 50%，以及女性聘用、培养、晋升、保留比例不低于 50% 的目标均已达成。

我们努力为女性员工在生活与职场中提供全面关爱。除依法提供产假、延长假、男性员工陪护假以及孕期和哺乳期的福利与关怀外，我们还在办公室内设置哺乳室，创造保护隐私且舒适的工作环境。此外，我们还增设了父母护理假及育儿假政策，为员工提供更多便利。我们还开展了女性领导力等一系列课程，持续提升女性员工的职场竞争力与雇佣力，助力她们实现自我价值。



*理工科：科学、技术、工程与数学。

我们践行同工同酬原则，每年对薪酬和福利系统进行审查，努力减小性别收入差距。2022 年 3 月，我们入选了国际知名性别平等研究机构 Equileap 发布的 2022 年全球企业性别平等排行榜，成为入选榜单中唯一一家来自中国的公司，并且是全球 19 家没有性别薪酬差异的公司之一，充分肯定了我们在推动性别平等方面所作出的努力与贡献。



关爱残障人士

百胜中国始终致力于为残障人士提供平等的就业与发展机会，为他们打造无障碍且友善包容的工作环境。公司承诺，残障人士安置比例将保持在全职员工人数的 1.5% 以上。

我们希望通过“爱的肯定”，为全国有特殊需求的残障人士提供平等的就业与发展机会，也为他们打开全面融入社会的大门。过去十多年间，百胜中国持续推广“天使餐厅”助残模式，协助并培养“天使员工”掌握各项工作技能，并在 2022 年迎来全新升级，通过营运标准的优化、可视化设备的更新、为员工定制可视化学习资料等软硬件设施方面的全面提升，力求让“天使员工”的工作更为顺畅便利。



“天使员工”合影



案例 “天使员工”成为“亚运推广使者”

2022 年 12 月 1 日，百胜中国从浙江省内超过 1,000 家餐厅的 4 万多员工中选拔出包括“天使员工”在内的 28 名“亚运推广使者”，助力品牌亚运建设，全方位传达亚运精神。



双向奔赴，培育行业创新先锋

百胜中国坚信每个人都有无限潜能，向每一位有志于餐饮行业的人士开放机会。我们致力于通过完备的培养体系与畅通的职业发展路径，积极投资员工成长的每一步，为行业持续培养创新先锋，树立行业标杆。

从兼职学生到餐厅经理——一名餐厅经理的成长之路

十多年的餐厅运营工作，不仅让我有机会挑战自我，锻炼运营技能，增强协调统筹与执行能力，也让我收获了历久弥坚的友情。肩负着 RGM No.1 的担当，我以后也将继续与团队并肩作战，和品牌一起面对复杂多变的外部环境，在百胜中国提供的平台上继续自我成长，做好对餐厅和品牌的传承。

——韦子嘉

现任肯德基大丰餐厅经理韦子嘉以学生兼职身份加入肯德基，并一路升迁至 RGM。成为 RGM 后，他先后轮调至三个城市，积累不同商圈、不同业务模式的餐厅管理经验，并学习利用数字化业务赋能餐厅运营。十多年来，通过百胜中国标志性的培训项目之一“肯德基学园”，以及区域经理定期辅导，韦子嘉顺利踏上职业进阶之路。区域经理不断强调的“传承、坚守、放权”使他记忆犹新，也使韦子嘉明白，需要以开放的心态为一线员工考量，成功经营无小事。

广纳人才，解决就业需求

2022 年，我们宣布全年向社会开放 5 万个全职工作岗位，其中 1 万个岗位将面向高校毕业生，希望通过多元创新的招聘策略吸引优秀人才，为公司带来崭新活力、为餐饮行业孵化创新人才的同时，缓解疫情带来的就业压力。

针对不同的人群，我们推出了一系列具有百胜中国特色、符合公司文化和人才理念的招聘项目，包括营运、市场营销、供应链管理培训生和学生直通车等，希望以此吸引富有梦想、激情追梦的海内外学子，为公司打造充裕的人才储备池，进一步夯实我们的人才护城河战略。2022 年，我们启动为期三年的“百味市集——就爱你这一味”全国校园招聘活动，举办“百分店长”创新比赛，培养学生们的创新创业能力，使百胜中国多元创新的雇主品牌形象深入人心，将创新的理念种在未来的餐饮人心中。

作为行业领先企业，我们希望孕育更多创新的餐饮人才，为公司和行业注入多元、新颖的创意和实践。同时，高校毕业生等青年就业关系民生福祉、经济社会发展和国家未来，作为中国杰出雇主，百胜中国承担着一份责任，为社会创造就业机会。

——百胜中国首席人力资源官 袁耀宗

开展校企合作，促进产教融合

我们致力于搭建企业、学校与高校毕业生之间的沟通桥梁，不断砥砺前行，与学校开展创新合作，促进产教融合，在为学生提供职业教育和专业技能培训的同时，为青年创造就业机会，承担社会责任。

案例 中国饭店协会联合百胜中国签署《餐饮管理运行“1+X”证书》合作协议

2022 年 9 月 15 日，百胜中国与中国饭店协会签署《餐饮管理运行“1+X”证书》合作协议，后续我们将开展包括建立高校育才培训基地等多种形式的广泛合作，共同培养适应社会需要、技能强的应用型高等技术人才。通过此次合作，我们希望为行业培养更多的优秀餐饮人才，助力中国餐饮行业高质量、可持续的发展，为构建我国高质量的职业教育体系贡献一份企业担当。



合作签约仪式

培育能力，助力成长

我们始终培育行业创新先锋为己任，鼓励员工持续学习，不断增强创新能力和数字化能力，提高自身的可雇佣能力，携手迈向可持续未来。

公司打造了创新与系统化的培训体系，为不同职能部门与职级的员工量身打造特色培训项目，助力优秀的餐饮储备人才逐步进阶为全能型的行业领袖。面向餐厅营运体系的员工，我们建立了肯德基和必胜客培养体系，作为公司的标志性培训项目，为应届毕业生提供多样培训项目，使员工能够最快在 18 个月内学习餐厅经营所需的运营、财务和管理知识，完成从新人到餐厅经理的进阶，为未来职业发展打下坚实基础。

顺应数字化趋势，我们采取线上线下结合的模式，为员工提供“魔百优学”等多元化学习平台和丰富前沿的课程资源，并开展多样的培训项目，满足员工不同场景的学习与发展需求，也为业务部门的数字化创新发展提供了优质的实践案例和外部学习资源。2022 年，百胜中国凭借在企业人才梯队数字化学习与发展与人才梯队建设方面的典范表现，荣膺“企业数字化学习卓越奖”以及人力资源智享会（HREC）“学习与发展价值大奖”。

2022 年，我们启动了“先锋项目”，为公司内部年轻人才创造更多学习机会，聚焦于由专业力、领导力、跨职能交流与曝光组成的三大能力发展总框架，开展包括课程学习、小组辅导、行动学习等多重形式的培训活动，帮助他们明确自己的发展目标，提升核心领导力，助力员工职场进阶。



百胜中国鼓励员工持续学习，不断提升自身综合素质。我们携手国家开放大学，共同推进圆梦计划，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和本科学历，为更多员工铺就通往梦想的阶梯。此外，我们还为符合资格的员工发放奖学金，以资助他们继续攻读硕士学位。

为持续向“天使员工”提供多元发展机会，我们与众多机构开展合作，在“天使餐厅”助残模式的基础上，共同探索包括百胜中国“天使圆梦计划”在内的残障人士融合教育创新形式。截至 2022 年底，“天使圆梦计划”已拓展至广州、深圳、长沙等城市，助力“天使员工”们在职业发展的道路上不断提升职业素质，指引并帮助他们发现人生更多的可能性，成为自己的追光者。



百胜中国圆梦计划

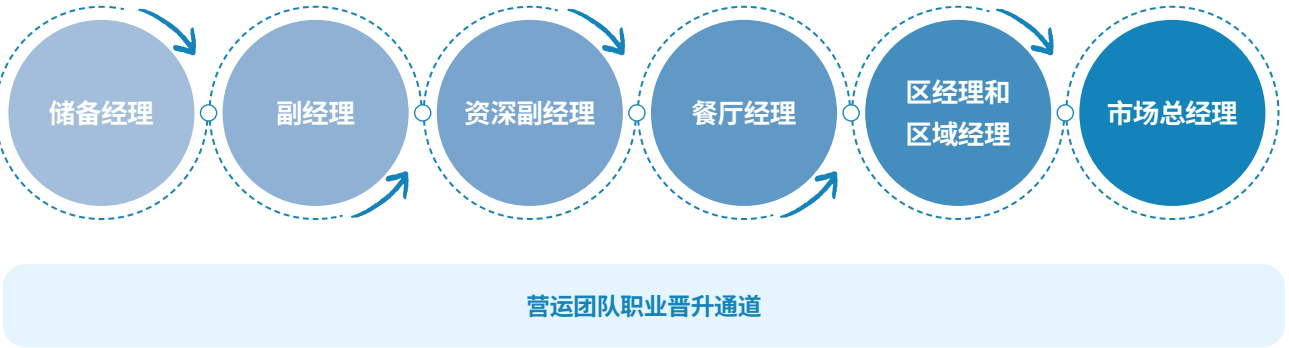


明晰发展，共享成功

制定公平明晰的职业发展路径

我们为员工提供了充分的成长与发展空间，希望为人才提供更广阔的发展舞台，助力他们勇攀事业高峰。公司为营销和供应链团队特别定制 2-3 年的管理培训生快速发展计划，应届毕业生们可以通过跨品牌、跨部门的轮岗学习、针对性的培训，以及具有挑战性的任务，迅速获得对业务的全方位认知，成为行业领先的专业人才。

作为百胜中国领跑行业的秘诀和核心竞争力所在，我们还为营运团队打造了行业标志性的人才发展项目“接力棒计划”，为营运管理培训生提供公平清晰的职业发展路径，培养全能型行业领袖。在公司的高层管理梯队中，包括肯德基中国总经理、百胜中国首席供应链官、首席开发官以及市场总经理，皆是通过百胜中国的内部成长体系，由营运管理培训生发展而来。



开展公正有效的绩效管理

我们倡导“提携他人成长，主导自我发展”的理念，设立了人员规划流程（PPP）进行绩效管理，在全年不同阶段帮助员工制定个人职业目标，并为员工提供公正评价与明确有效的绩效反馈。我们希望通过 PPP 机制指引员工在职业发展道路上持续打磨自我，随时迎接挑战。



关爱加倍，打造敬业乐业氛围

疫情爆发对餐饮行业及其从业人员持续造成影响，百胜中国持续加码福利关爱，为员工及其家人的健康幸福生活保驾护航。我们为员工提供畅通的沟通渠道、有竞争力的工作回报以及丰富多彩的关怀活动，为员工打造幸福并具有归属感的工作场所，营造敬业乐业氛围。

疫情催生工作新场景——呼唤“老友回家”

在疫情中，我们面临着用工的压力。但是在这个时候，以前离职的员工们都非常愿意在高峰时候回到餐厅，助上一臂之力。重返餐厅让他们再次回想起初入百胜时，团队间互相帮助的友好环境和共同奋斗的工作氛围。感谢他们对百胜中国的热爱，也感谢公司为伙伴们打造敬业乐业的氛围。

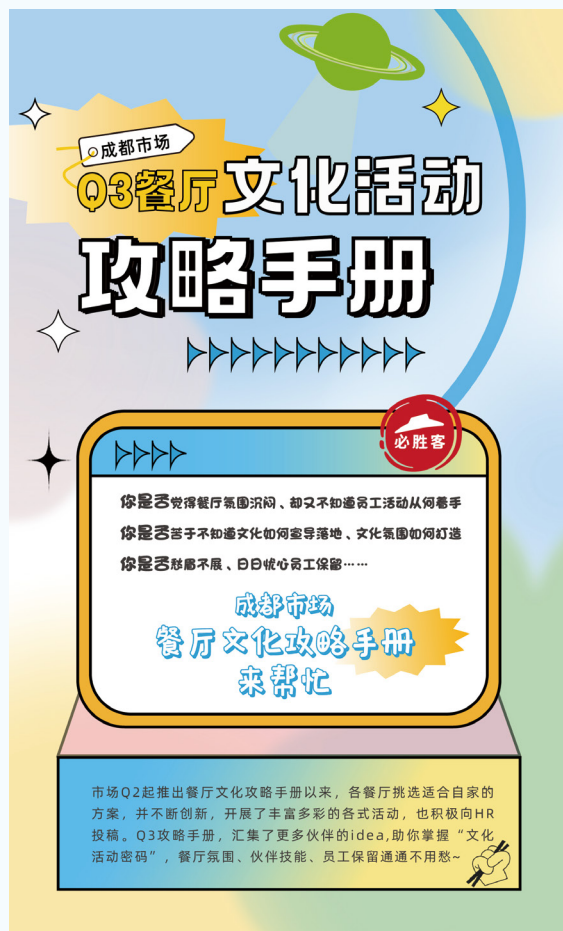
——成都必胜客人力资源部

2022 年六一儿童节这天，成都的多家必胜客餐厅都迎来了离职员工们“回家”，伙伴们在临时岗位上，与昔日的餐厅经理和其他伙伴们再次并肩作战。截至 2022 年底，该方案已推广至成都必胜客 200 余家餐厅，并逐渐向全国推广。



↑ 必胜客餐厅员工活动

在百胜中国，每个餐厅都会定期举办不同主题的文化活动，为伙伴们在日常工作之余提供关爱，为员工们带来强烈归属感。除此以外，我们开展了多样员工活动，包括百胜俱乐部、家庭日活动、公司年会和春节活动、百胜少年团“杰出青少年的七个好习惯”课程、“捐一元”等公益活动，丰富员工生活。



↑ 必胜客成都餐厅文化活动策划手册

YUMC Care，为员工健康保驾护航

百胜中国深知，为伙伴们打造“公平、关爱、自豪”的工作环境，为员工及其家人的健康幸福生活保驾护航，是公司义不容辞的责任。面对疫情带来的变化和挑战，我们始终围绕“个人健康、家庭健康、社交健康、财务健康”，为员工提供全方位的福利保障。

根据员工不同的发展阶段和需求，我们制定了“YUMC Care”福利项目，该项目包括餐厅经理“全家福”保障、“百万医疗保险”以及购房补贴、餐厅管理组和服务组长的“爱心互助基金”，以及为办公室伙伴打造的全面弹性福利“百福荟”，致力于为员工带来身心灵的全方位呵护。作为行业内覆盖人数最多的福利项目之一，“YUMC Care”体现了百胜中国对员工生活和健康的重视，也展现了我们对员工健康和家庭抗风险能力持续加大投入的决心与雄心。

2022 年，公司出资人民币约 1,000 万元，特别成立了“百胜中国员工共济帮扶基金”，希望在困难低谷时期与员工伙伴们同舟共济，彼此守护。基金以“助急难、助健康、助特困、助就学”为四大主要用途，以帮助每一位有需要的员工渡过难关为宗旨。同时，我们也希望当伙伴们走出低谷后，能够把这份温暖传递给更多人，为他人提供一份力所能及的帮助。

我们积极关注大家的日常生活需求和心理健康，特别推出了“员工心理援助计划”（EAP），通过专业咨询和讲座为员工提供情绪辅导，保护他们的身心健康。疫情期间，EAP 计划在帮助员工纾解心理困扰、稳定情绪上也发挥了重要作用。

2022 年，在各地疫情封控及疫情政策调整期间，公司全力克服物资和运力的困难，缓解员工切实的饮食需求和药品需求。同时，公司也持续为确诊和无症状感染的伙伴，定制贴心的关爱行动，减轻大家的后顾之忧。



↑ 员工心理援助计划（EAP）↑

↑ 百胜中国员工福利计划“YUMC Care”

激励表现，与员工共享成功

我们坚持“以绩效结果和业务影响付薪”的理念，为员工提供合理且具有竞争力的薪酬福利待遇，推出员工激励计划，肯定并奖励员工所付出的辛苦努力及所取得的杰出成就，与有目标、有能力、有勇气的人才共享成功。

我们推出了诸如“首席执行官奖励”和“餐厅经理限制性股票单位（RSUs）”等员工股权激励计划，携手员工共享业务成长所带来的回报。2016 年成为独立上市公司后，百胜中国宣布向每位符合资格的餐厅经理授予价值 2,000 美元的美股 RSUs，截至 2022 年底，共有 12,500 余名餐厅经理通过该计划成为百胜中国股东；此外，继公司 2020 年于香港第二上市后，向约 4,000 位餐厅经理授予价值 3,000 美元的美股 RSUs。

沟通无阻，营造良好职场氛围

我们十分重视员工的意见与反馈，认真聆听员工的心声与需求，保持公司与员工之间的沟通和交流渠道畅通无阻。我们积极开展餐厅经理大会、创始人纪念日、职工代表大会等活动，为员工提供意见反馈平台，并通过企业微信、企业 APP、内联网门户等数字平台，确保业务战略及企业信息的有效传达。

案例 百胜中国餐厅经理年会

每位餐厅经理都位居公司至关重要的领导岗位。为了感谢和表彰他们的成就，百胜中国每年都会举行餐厅经理年会，让全国各地的餐厅经理对百胜中国的企业文化有更深入的了解和体会。

2022 年 11 月，以“砥砺前行，加速成长”为主题，百胜中国召开了 2022 年餐厅经理年会，感谢与表彰了所有 RGM 年所付出的辛勤努力，希望鼓励所有伙伴们继续砥砺前行，不断增强自身与团队的创新能力，为品牌与公司的发展作出贡献。



餐厅经理年会

为充分了解员工诉求，高效提升管理水平，公司每两年开展一次员工敬业度调研活动，各品牌也不定期开展员工心声调研项目，以及时获取员工反馈，并针对性进行改进提升。例如，必胜客每半年进行一次员工心声调研，并根据调研结果进一步改进问卷设计、调研执行及数据分析与反馈流程，确保员工建议得到落实。

2010 年，在中华全国总工会的支持下，公司成立了独立工会。截至 2022 年底，已有超过 90% 的员工自愿加入工会。十三年来，工会始终致力于为企业和员工排忧解难，在员工关爱、劳动关系协调、制定相关规章制度等方面发挥着重要的作用。

安全先行，守护员工职业健康

职业健康安全管理体系

百胜中国坚守“安全第一”的理念，将守护员工的健康和安全放在首要位置。2022 年，公司发布了《百胜中国职业健康与安全政策》，遵循职业健康安全管理体系 ISO 45001 相关执行标准，树立合规且持续改善的职业健康安全管理体系，预先识别安全风险，制定标准化的安全规范，明确线性的安全责任，控制安全成本的同时提高社会效益，在提供安全美味食品的同时，努力为我们的员工、顾客以及合作伙伴提供一个安全和健康的环境。

为推进职业健康安全管理体系在公司内的高效执行，我们建立了职业健康安全管理委员会，负责监督并追踪相关目标的达成。此外，我们还设立了由职业健康安全管理委员会、管理者代表、员工代表组成的工作小组，以推动管理体系在公司内的高效执行与持续改善。

我们积极聆听员工、顾客以及合作伙伴对于公司职业健康安全管理相关的建议，鼓励所有利益相关方以主人翁的姿态参与我们的职业健康管理。同时，我们还定期开展健康安全文化活动，提高员工的职业健康安全意识和技能，预防和降低安全事故和职业病发生率。

保障办公安全

为最大限度地保障员工的生命安全，2022 年我们开始在办公室配备自动体外除颤仪（AED）设备，召集健康志愿者参与美国心脏协会“AHA”提供的急救认证培训，并定期开展急救演练，进一步提升全体员工急救的意识与能力，有效应对生活和工作中遇到的突发情况。

保障消防安全是我们开展办公安全管理工作的的重要组成部分之一。我们在每个公司控制范围内的工作场所开展火灾风险评估工作，努力满足消防安全相关法律法规，对消防安全设施进行日常维护与保养以确保其可靠性和完整性，采取一系列防火措施以保障办公安全。

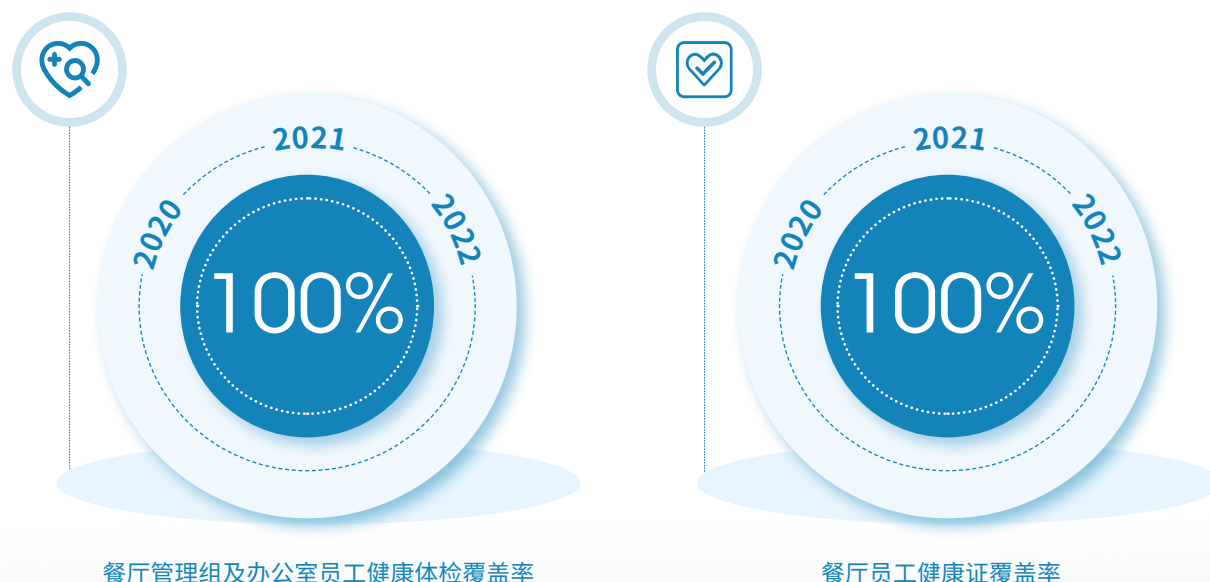


保障餐厅运营安全

我们制定了严格的健康安全保障措施，定期检查并升级员工防护设备，开展工作场所安全审查，为面对高风险工作的餐厅员工提供充分保护。

所有设备在进入餐厅前，需保证其符合国家法律法规要求并通过百胜中国设备研发中心的严格测试，在真实环境下试运行确保安全性后，方可达到我们的设备准入标准，进行百胜中国各品牌餐厅的全面推广。同时，我们为员工提供一系列培训，如线上视频培训及设备标准化操作程序（SOP）培训等，确保员工能够熟练操作及维护设备，全力保障餐厅员工及顾客的健康与安全。

2022 年员工健康与安全数据



餐厅管理组及办公室员工健康体检覆盖率

餐厅员工健康证覆盖率

为顾客疯狂，科技赋能极致体验

多措并举，全方位提升顾客体验

作为百胜中国的核心价值观之一，我们始终将“为顾客疯狂”的服务理念扎根于心，将提升顾客体验作为我们不懈奋斗的动力，努力以“YES”的态度用心服务每一位顾客，从多个维度为顾客带来优质与新奇的体验。

开展负责任营销，践行诚实守信

为持续巩固我们负责任的商业模式，我们于 2022 年发布了《百胜中国负责任营销政策》，并成立由主要职能部门组成的营销传播审核委员会，负责从专业角度对宣传物料信息进行评估和审核，确保其正确性、合法性。此外，我们定期针对相关员工开展负责任营销培训，以确保员工及时知晓最新的审核要求及法律法规的变更。

保护知识产权，护航品牌发展

百胜中国严格遵守知识产权相关法律法规，高度重视知识产权保护。我们打造了具有百胜中国特色的知识产权保护体系，数智化赋能，全力维护我们的品牌和商誉形象，及时申请注册保护知识产权成果，并坚决反对侵犯我们权利的行为。

案例 SmartEyes 供应商数据预警系统

2022 年 9 月，我们上线了“SmartEyes 供应商数据预警系统”，该系统对供应商及其主要上游企业涉及使用百胜中国及旗下品牌信息的宣传与售卖活动进行多维度风险监测，并实现自动预警、定向推送。系统支持跨部门紧密在线合作，与供应商等企业进行高效沟通、持续追踪、闭环处理，为品牌发展更好地保驾护航。

倾听顾客需求，提升顾客服务

我们始终将顾客满意度放在第一位，用心聆听顾客心声，开展线上问卷调研、线上会员库调研、顾客座谈会、顾客一对一访谈及线下问卷调研等活动，从社交媒体等多种渠道收集并分析顾客反馈意见，以顾客体验为导向，不断改进和提升服务水平。

客户体验调查系统（GES）是我们的顾客反馈渠道之一，我们通过该系统及时收集顾客意见，并将顾客评分结果作为考核门店绩效的重要标准之一，以督促门店不断提高服务质量。2022 年，我们进一步升级优化 GES 系统，上线图片上传与分析功能，月均采集图片 2.5 万张，并通过图片分析对文字留言形成更好的补充与详细说明，同时配套人工智能（AI）分析系统，对产品问题进行自动化归类分析，从而实现顾客问题定制化解决，服务质量精准化提升。

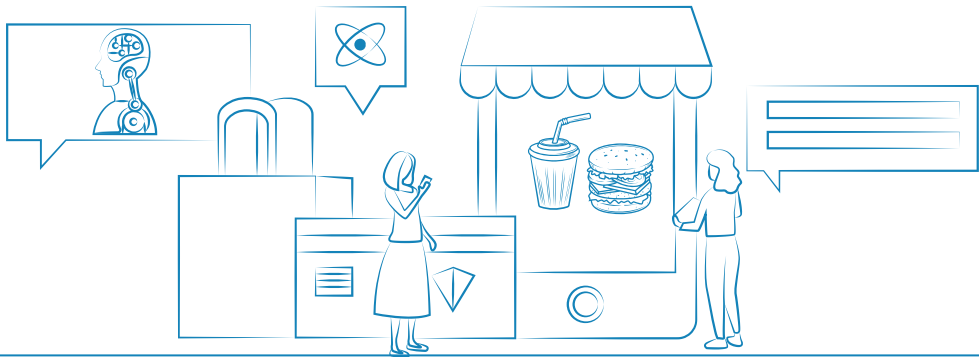
当 GES 系统出现较低评分时，客户服务平台（CSP）将被自动推送至客户端，以进一步跟踪及对接。顾客还可通过扫描餐厅二维码以及 APP 进入 CSP 平台进行投诉。我们设立不同的层级投诉处理调解机制，并制定了明确的投诉处理责任人和用时标准，借助数字化实现“及时响应、快速处理、有效解决、消除误解”，不断提升顾客的消费体验。2022 年，公司未收到任何关于产品及服务的重大投诉。

敏捷创新，推进数字智能服务

百胜中国始终将数字化作为支持我们业务韧性和长期发展的重要驱动力之一，并持续打造充满活力的数字化生态系统。

我们持续投资业界顶尖的数字化基础设施，启用位于上海、南京、西安三地的数字化研发中心，加固业务护城河。此外，我们切实强化自身数字化能力，积极探索大数据、AI、智能交互等创新数智化技术在业务场景中的深度应用，持续优化顾客体验，支持业务可持续增长。

我们也在不断颠覆公众对餐饮行业的传统印象，通过数字化工具与技术提升门店的运营效率，定义新一代餐饮工作场景。为最大化优化顾客就餐体验，于 2022 年上线了“弹性商圈”，按照门店运营时间为每家店在不同用餐时段动态调整外送范围，最大化提升外送效率；我们也在肯德基餐厅应用“智能订单交付系统”，有效降低顾客等餐时间，同时进一步帮助门店优化运营效率。



案例 百胜中国与平凯星辰组建联合实验室，共建行业开源生态

2022 年，百胜中国宣布与企业级开源分布式数据库厂商平凯星辰（“PingCAP”）开展合作，以联合实验室的形式搭建合作平台，共同推进相关技术的创新与落地，完善公司的数字化生态系统建设。

我们相信此次合作将进一步提升百胜中国的数据安全可控保障能力和跨云的云数据服务能力，优化业务敏捷创新支撑能力，助力公司降本增效。



↑ 联合实验室揭牌仪式

防范风险，构筑信息安全堡垒

百胜中国在逐步运用数字化技术改善顾客体验并推动业务发展的同时，不断完善公司自身的信息与数据安全管理体系，提升员工数据合规意识。

管理机制

我们设立了由主要职能部门的关键负责人组成的数据合规委员会，以审核我们的数据管理项目。公司根据国家相关法律法规，制定了《百胜中国数据安全合规指引》及《数据安全管理体系》，以规范公司各业务部门及第三方供应商在开展相关业务流程中涉及到的数据安全，从而降低数据安全潜在风险。

2022 年，我们对《百胜中国数据安全合规指引》进行更新，推出并启用数据安全合规线上审批流程，实现数据处理需求的数字化评估与归档，为公司的数据安全提供流程保障。

管理平台

我们全面加强信息与数据安全管理体系的建设。

2022 年，我们针对公司信息安全管理核心平台——宙斯平台进行了终端安全防护的全面升级，还开展了红蓝对抗实战演练，以检验和提升平台的网络安全对抗能力。同时，我们建设了数据安全中台，以中台化的能力赋能各项数据安全能力，并进行系统数据安全加固，规范系统敏感数据管理。

培训体系

我们不断完善信息安全培训体系，通过线上与线下结合的方式向公司员工及第三方供应商开展数据与信息安全培训及考核，提升员工及合作伙伴的数据安全保护意识。

2022 年，《百胜中国数据安全与合规》正式创刊，该刊物向员工们科普了数据安全与合规领域最前沿的法规和案例，同时结合业务实践，致力于提高全体员工对数据合规的认知。

截至 2022 年底

我们的信息安全管理体系
已通过 ISO/IEC 27001:2013
年度审核

肯德基 APP 与官网系统已
获得国家公安部信息系统
安全等级保护认证

肯德基与必胜客 APP 均通过
国家工信部通信网络安全防
护定级备案，
安全级别为 **3** 级

责任为先，关注供应链社会影响

百胜中国拥有着庞大的供应商网络，因此我们深知自身的采购决策会对行业与社会产生重大影响。我们致力于践行责任采购，携手供应商合作伙伴共建负责任供应链。

我们要求所有供应商在与公司开展业务前必须签署《百胜中国供应商行为准则》，承诺遵守一切适用的法律法规，并自觉履行企业社会责任及环保责任。

规范管理，供应商社会责任审核

自 2017 年起，百胜中国着手推进供应商企业社会责任（CSR）管理的规范化，制定社会责任管理审核要求。我们对供应商在履行社会与环境责任方面的表现提出要求，并聘请专业的第三方审核公司每年进行 CSR 审核。

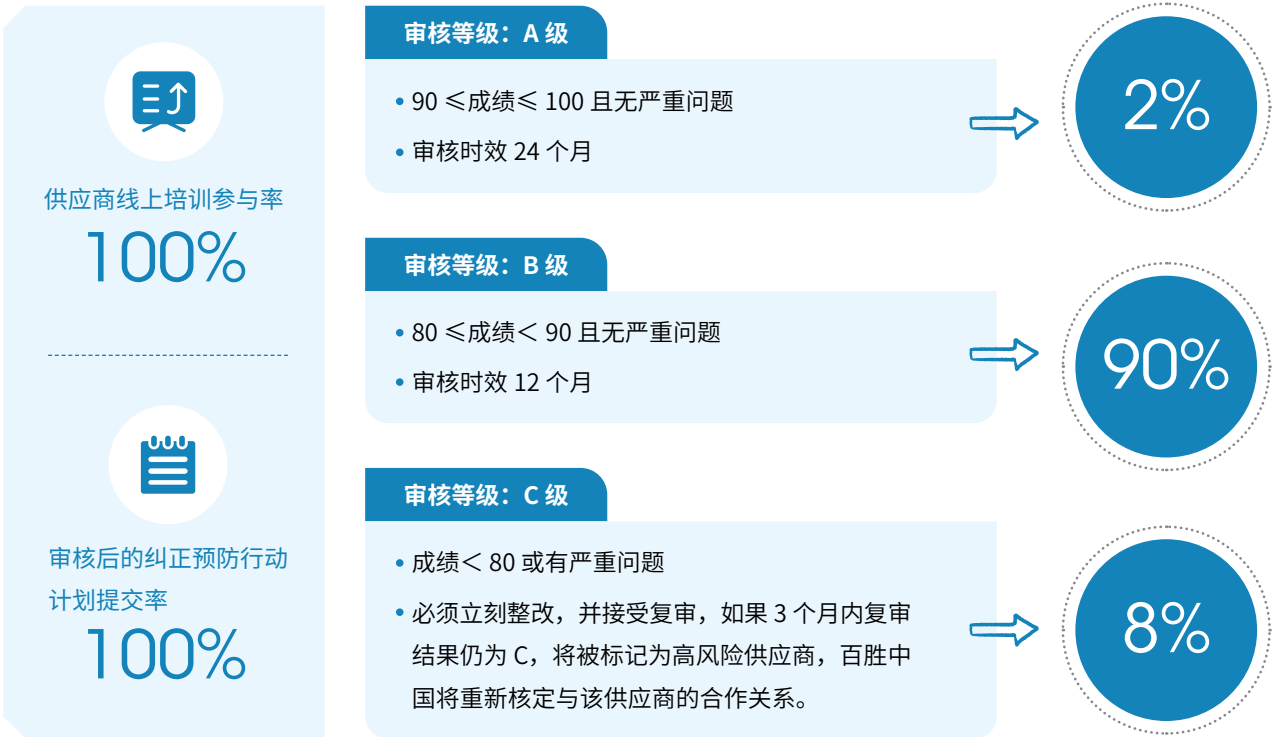
百胜中国供应商 CSR 审核评价标准参考国家相关法律法规以及国际标准制定，对供应商在童工 / 未成年工、强迫劳动、工时、薪酬福利、健康安全、安保、环境管理等方面的表现提出要求。我们定期评估并更新审核评价标准。

我们为供应商提供社会责任管理相关培训，以帮助他们更好地了解相关合规与审核要求。供应商每年由第三方审核公司按照 CSR 审核评价标准进行审核。每次审核过后，在供应商根据审核中发现的问题收到评级结果后，我们要求供应商提交详细的纠正预防措施以进行持续改进。2022 年，审核后的供应商纠正预防行动计划提交率达 100%。我们还将供应商的企业社会责任和供应持续性（BCM Business Continuity Management）与创新、成本优化、质量与安全等一并列入供应链管理的重要议题，并在百胜中国的业务回顾会议中进行定期评估和总结。



2022 年供应商社会责任审核

~360 家供应商接受企业社会责任审核，覆盖了 100% 的关键供应商 *



* 百胜中国对供应商进行分类管理，根据供应商的创新能力、关键原材料和采购量将所有供应商分为四个类别：有创新能力供应商；重要供应商；合同管理关系和采购关系。其中，有创新能力供应商和重要供应商都是我们的关键供应商，为我们提供关键原材料及服务。

本地采购，构建稳定高效供应链

百胜中国始终致力于增加本地化采购比例，在保证供应链的稳定、高效和可持续性的同时，承担企业社会责任。我们积极与中国本土供应商开展合作，并鼓励海外供应商进驻中国建厂生产，既确保全球生产质量的一致性，同时提高我们在本地市场的成本竞争力。另一方面，我们也希望通过本地化采购供应链，更好地带动当地经济发展，为社会带来积极影响。

截至 2022 年底

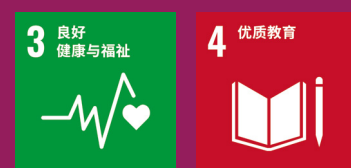
我们的中国本土供应商遍布全国 21 个省、4 个直辖市及 4 个自治区

98.7% 的供应商来自中国本土地区，给当地经济增长、就业和税收带来正向影响

以爱为先

百胜中国始终秉持“仁心正行”的价值观，以向善之心积极回馈社会，与社会共享共赢。乡村振兴，人才先行，我们着力改善乡村儿童的营养健康，推动乡村数字化教育发展，以“延长产业链、提升价值链、打造供应链”为核心，赋能当地经济，助力乡村产业振兴。我们遍布全国的门店让随手公益随处可见，通过一线员工切切实实地传递到顾客和社区，形成了特有的百胜“温度”。我们长期支持青少年的健康成长，并为城市守护者提供力所能及的关爱，构建和谐友爱社区友邻。此外，我们积极弘扬中国传统文化，并通过参与支持各种体育赛事，倡导“吃动平衡”的健康生活方式。面对未来，我们将继续坚持传承爱心与善行，用己所长为社会发展贡献更多力量。

高关联度



中关联度



我们的主要关注点



乡村振兴



社区关爱



支持文化与体育

2022 年主要亮点

乡村振兴

捐一元15周年

自 2018 年起，累计
筹集善款人民币超过
2.4亿元，为乡村儿童
提供超过**5,500万**份
营养加餐，为**1,350多**
所学校配备爱心厨房

数字化课堂

2019 年起试点，累计覆盖
宁夏、湖南、河南、云南、
贵州**5省**，~**340**所学校

扶业计划

嫁接农旅资源，组建“**乡村
赋能培训班**”，全年开展培训
56场，参与培训人数超过
600人



社区关爱

肯德基小候鸟基金

2016 年起，累计覆盖
29个省（自治区）
惠及**500万**人次
留守 / 流动儿童

肯德基“小书迷王国”

2015 年起，累计派发童书
数量破**1亿**册，举行
故事会超过**79万**场

必胜客“悦读食光”

2018 年起，累计覆盖
18个城市，**70**多家
主题餐厅，店内
藏书量~**5.5万**册

公众安全教育主题餐厅

（应急 / 消防 / 网络安全科普）
2021 年起，累计覆盖**14**个城市**36**家
主题餐厅，举办的科普活动超过**450**场

关怀城市守护者

全年向城市守护者和一线救援人员
送出爱心餐点超过**12.6万**份

员工志愿者服务时间

全年超过**400万**小时

“仁心正行”核心价值观 与社会共享共赢



乡村振兴

- 营养** 改善偏远乡村儿童的营养健康
- 教育** 推动乡村数字化教育发展
- 扶业** 助力乡村产业振兴



社区关爱

我们用爱回馈社区，长期支持青少年健康成长，并为城市守护者提供力所能及的关爱，同心抗疫，暖心赈灾，为公众普及安全教育，构建和谐友爱社区友邻



支持文体

我们积极弘扬中国传统文化，跨界打造沉浸式文化主题餐厅，并支持各类体育赛事和活动开展，倡导“吃动平衡”健康生活方式

在全社会助力推广“随手公益”理念，力所能及的方式践行公益，与时俱进地用创新方式传递爱心和善行



乡村振兴，与时俱进传承善行

百胜中国充分发挥自身优势，通过多种形式全面助力国家乡村振兴建设。我们多年来持续开展“捐一元”、“数字化课堂”、“扶业计划”等项目，着力改善乡村地区儿童的营养状况，助力乡村教育振兴与人才发展，赋能地方产业带动经济发展。



作为一家负责任的企业，秉承仁心正行的价值观，坚持做对的事情，勇于担当，积极回馈社会，我们也呼吁所有百胜人以向善之心，力所能及的方式践行公益，让这份温暖不断地传递和延续。

——百胜中国首席执行官 屈翠容



提升儿童营养

百胜中国携手中国乡村发展基金会（原：中国扶贫基金会）15 年持续开展“捐一元”公益项目，通过公司旗下遍布全国的肯德基、必胜客、塔可钟等品牌餐厅、网络订餐系统面向公众筹集善款。此外，近年随着数字化的快速发展，百胜中国与时俱进，用创新的方式不断拓展新筹款渠道。

“捐一元”作为百胜中国的旗舰公益项目，经过多年耕耘，已发展成为国内参与人数最多、社会影响力最大的众筹类公益项目之一。本年度，“捐一元”斩获国内多个重磅公益奖项，肯定了“捐一元”对推动全民公益的重要意义，包括：

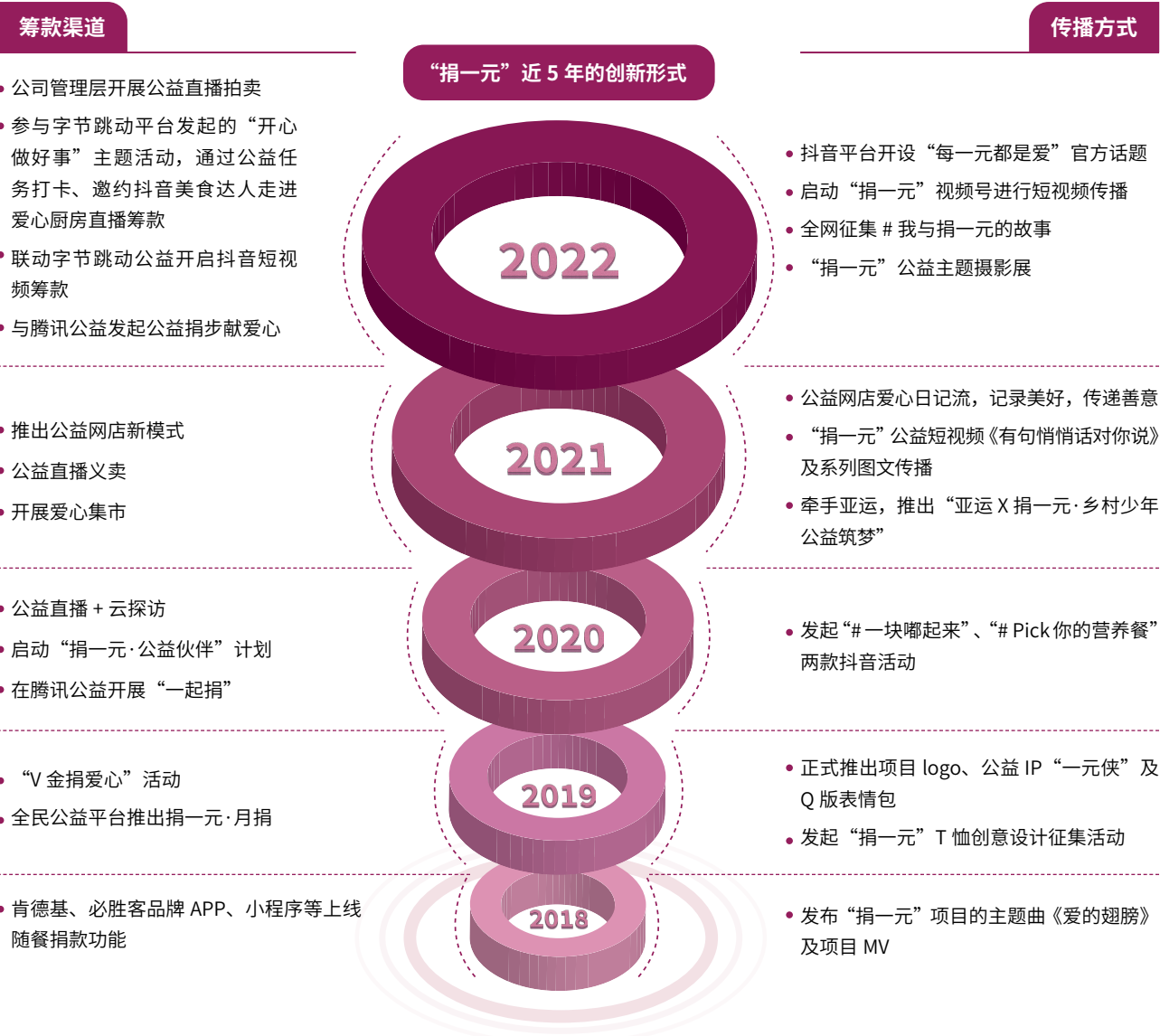


↑ “捐一元”15 周年，每一元·都是爱

• 南方周末 2022 筑梦者公益大会年度公益案例奖

• 凤凰网“行动者联盟”2022 公益盛典年度十大公益项目奖





2022 年，“捐一元”发起了“一起捐”爱心小队 PK、公益直播拍卖、形式多样的爱心义卖等活动。同时，通过开启短视频筹款及互动话题、营养科普、分享温暖瞬间等方式，在全国掀起一股爱心热潮。



公益市集爱心义卖



“一起捐”爱心小队 PK 活动

每一份公众捐赠的爱心都会转化为给予偏远地区儿童的营养能量。每筹集人民币约 3 元就可以为偏远地区孩子提供一份营养加餐，每积累人民币约 6 万元捐款，便可为一所乡村学校捐助一套现代化餐厨设备。

案例

云南麻栗坡“爱心厨房”捐赠仪式

2022 年，“外交帮扶·乡村振兴”——中国公共外交协会定点帮扶麻栗坡项目启动仪式在云南省麻栗坡县举行，通过百胜中国与中国乡村发展基金的携手，当地 5 所学校就此拥有了现代化的“爱心厨房”，希望通过提供标准化的电气化设备，有效改善学校供餐条件，丰富学生食物摄入种类和营养成分，全面改善学生营养健康。





“爱心厨房”捐赠仪式

从营养餐到爱心厨房，再到数字化课堂，从线下餐厅劝捐到公益网店在内的多个线上捐赠渠道，15 年来，我们坚持在公益的道路上不断探索，与时俱进，用创新的方式将爱心和善行传承下去，才能久久为功，在全社会助力普及随手公益理念。

——百胜中国首席公共事务官 王立志

截至 2022 年底		
“捐一元”项目已覆盖共 14 省（自治区）	累计筹集善款人民币 超过 2.4 亿元	其中百胜中国及员工捐款人民币 ~7,000 万元
吸引消费者参与募捐 超过 1.4 亿 人次	累计为欠发达地区儿童 提供营养加餐 超过 5,500 万 份	为学校提供现代化 爱心厨房设备 1,350 多所

“捐一元”活动照片墙



肯德基餐厅员工向顾客介绍“捐一元”



必胜客餐厅开展“捐一元”主题摄影展



“捐一元”公益主题航班



“捐一元”为爱“撑”到底公益市集

推动数字化教育

2019 年，百胜中国携手中国乡村发展基金会和立乐教育开始共同探索“互联网+人工智能教育普及”的新公益模式，致力于为乡村儿童提供平等、优质的教育机会。我们通过电脑捐赠与编程课程培训相结合的方式，培养乡村学校编程师资力量，让乡村儿童获得持续的编程教育与指导。

“捐一元”项目在 2022 年开拓了新的使命，在原营养加餐和“爱心厨房”基础上拓展了“数字化课堂”，“让营养扶持+精准扶智”成为“捐一元特色”的“两手都要抓，两手都要硬”，持续推动乡村青少年儿童健康成长，为乡村振兴赋能增效。

截至 2022 年底

百胜中国已为 **5** 个省 **~340** 所乡村学校
400 多名教师提供编程培训

案例 大山里的编程课——云南省珠街镇中心小学数字化课堂

云南省广南县珠街镇中心小学有近 800 名学生，该校老师经过“数字化课堂”的专业培训顺利通过上岗考核。在 2022 年春季，由百胜中国向学校捐赠了笔记本电脑，该校的数字化课程由此正式启航。编程课的开展，不仅丰富了学生们的日常生活，还可以让孩子们因地制宜创作出对生活有用的东西——“智慧农场物联网系统”就是其中之一，该项目成功申报了 2022 年全国青少年科技创新大赛小学生科技创新成果竞赛。编程打开了孩子们连接山外世界的窗口，让孩子们能够带着创新力与竞争力，更好地拥抱未来。



↑ 乡村学生正在上编程课

扶持产业发展

百胜中国充分发挥供应链管理优势和强大的产品研发能力，支持地区产业发展，不仅在云南实现咖啡、蔬菜等优质产品的采购以及公益土豆等产品售卖，还持续为当地农户提供专业培训，加快推动当地相关产业发展。

扶业计划

必胜客于 2018 年推出“扶业计划”，已先后将云南松露、贵州火龙果、陕西苹果等优质产品研发成美食搬上餐桌，通过发掘国内有潜力的优质绿色农产品，促进乡村繁荣与产业振兴。同时，必胜客也通过自身供应链管理方面的独有优势，将“扶业计划”打造成可持续农业项目，逐步形成以“延长产业链、提升价值链、打造供应链”为核心的乡村振兴发展新思路，为公益助农注入更多可能。

2022 年度

必胜客“扶业计划”开展培训 **56** 场
参与培训人数达 **600** 多人

案例 “扶业计划”持续创造希望，用美食赋能乡村未来

2022 年，必胜客“扶业计划”在贵州火龙果种植区投入新一轮扶业计划资金，开辟了新的火龙果种植地块，派驻农技专家开展持续性的标准化种植培训。春播期间，为农户开展系列花卉苗圃栽培培训，待到秋收季节，推动火龙果、百香果等产品销售，并自行研发特色农家食品，通过线上和线下方式推广销售农产品。为提升“产业价值链”，同时随着乡村旅游逐渐复苏，“扶业计划”与当地丰富的农旅资源充分嫁接，通过“必胜客扶业社”的师资力量，在种植地块所在的农旅基地组建“乡村赋能培训班”，开拓了农户烘焙培训课程，帮助种植户掌握烘焙技术，为旅游季迎客做好准备。

“扶业计划”通过对农户开展产业技术培训和现场实地指导，做好品牌引领，为农户创造更多就业机会，为农业发展注入新生机，从而赋能当地的产业发展。



↑ 贵州施秉县“必胜客扶业社”



↑ 首期乡村烘焙课程培训项目



↑ “扶业学子”现场提供农技指导



↑ 参与培训的农户正在做春播准备

此外，肯德基秉承一贯的美食匠心，不断挖掘更多地方风味美食，更好地发挥地区产品特色，同时通过本地原料采购的方式，挖掘因地制宜的农业发展商机，助力当地产业发展。

案例 “肯德基三黑豆浆”在川渝地区正式上市

2022 年底，经过多年研发、测试、生产等流程后，肯德基携手环太苦荞潜心研发的“肯德基三黑豆浆”在川渝 270 家餐厅早餐时段限量上市。“肯德基三黑豆浆”中使用了三黑粉原料，其中的黑苦荞均来自四川凉山。在四川省帮扶凉山工作专班的指导下，凉山黑苦荞这一地理标志产品终于走进了全球化企业的供应链体系。



↑ “肯德基三黑豆浆”

贴心扶助，营造和谐有爱社区

百胜中国秉承以爱回馈社区的理念，坚持以点滴善举为社区及需要帮助的人送去温暖，以构建和谐有爱的社区友邻。我们关爱儿童成长，资助有志青年完成学业，将阅读带入社区，为公众普及安全教育。此外，我们致敬城市守护者及一线工作者，并为灾区提供支援，持续为社区提供力所能及的帮助。



关心青少年发展



肯德基携手中国儿童少年基金会于 2016 年发起“肯德基小候鸟基金”，面向全国留守、流动儿童开展阅读、体育、艺术等一系列关怀活动。2022 年，“肯德基小候鸟基金”携手阿里巴巴公益共同发起“疯狂 3 小时，小候鸟向自然出发”公益行动，号召公众为“小候鸟”捐出图书。截至 2022 年底，肯德基已累计向“肯德基小候鸟基金”捐赠人民币近 3,000 万元，惠及 500 万留守或流动儿童。



↑ “小候鸟”一起向自然出发



必胜客
“悦读食光”

2018 年“世界阅读日”，百胜中国启动必胜客“悦读食光”公益阅读项目，通过设立图书捐赠换书分中心等方式，在餐厅打造公益阅读空间，推广全民阅读。2022 年，必胜客在全国多个城市开展助力全民阅读公益性活动，并携手音频内容平台喜马拉雅，推出“悦读食光，听见内心的力量”主题活动，让更多人用声音传递阅读力量。



↑ 重庆“西餐厅里的悦读食光”



必胜客
“逢考必胜”

2015 年，必胜客启动以“逢考必胜”为主题的全国性活动，旨在以送餐等方式，为考前冲刺的学子们加油鼓劲，祝愿他们成为考场上的必胜客。2022 年是“逢考必胜”活动的第七年，必胜客持续在全国多个城市开展送餐进校园的公益性活动，并推出“青春助燃”礼盒传递必胜信念。



↑ 沈阳中山中学“逢考必胜”活动



肯德基于 2017 年启动“小书迷王国”，将精选的童书随餐派发，帮助更多孩子在阅读中收获成长和快乐。肯德基定期在全国餐厅内组织免费的店内故事会，面向社会公众推广亲子阅读。截至 2022 年底，肯德基随餐派发童书超过 1.4 亿册，举行故事会已累计超过 79 万场。



↑ 成都“小书迷王国”最美餐厅



肯德基
曙光基金

百胜中国于 2002 年成立“肯德基曙光基金”，基于“受助——自助——助人”三位一体的帮扶模式，帮助贫困大学生完成学业，实现个人发展，迎来人生的曙光。截至 2022 年底，“肯德基曙光基金”项目已累计投入善款超过人民币 1.2 亿元，覆盖全国 30 个城市的 68 所高校，已有超过 20,000 人次的大学生受益。



↑ 肯德基曙光学子毕业季



关怀城市守护者

为了向医护人员、公安民警、环卫工人、出租车司机、媒体工作者等坚守岗位的城市守护者表达感恩与敬意，百胜中国发起了一系列公益关爱活动，用行动与所在社区守望相助。



关爱抗疫医护人员

五一劳动节期间，百胜中国发起“万份心意 万分感恩”爱心行动，调动全国肯德基和必胜客餐厅资源，用三万多份感恩礼包致敬各地援沪医疗队。在各地援沪医疗队返程的第一时间，百胜中国就将准备好的感恩礼包送到医护人员手中，用行动与全社会一起守望相助，携手共进，为抗疫贡献自身力量。

“万份心意 万分感恩”爱心行动 ↓



致谢一线工作者



百胜中国持续开展“梦想早点到”活动，每逢寒冬酷暑或节假日，为奋战在一线的工作者送去爱心餐点。2022 年，各地肯德基红骑士将一份份餐点、饮品送给交警、出租车司机等城市守护者，向他们传递感谢与敬意。

← 肯德基为交警送上温暖美食



致敬新闻工作者

每年记者节前夕，必胜客都会开展相应主题活动，邀请新闻工作者到餐厅进行故事分享，通过展示新闻作品、分享经典美味、专项服务和礼遇等方式致敬新闻工作者。

必胜客用美味致敬新闻工作者 →



驰援灾区救助

面对突如其来的重大灾情，百胜中国快速行动，以自身特有方式为灾区提供援助。2022 年 9 月，四川省甘孜州泸定县发生 6.8 级地震，百胜中国第一时间排查当地员工及家属的情况，同时快速启动赈灾支援，紧急调配上万份肯德基自在厨房产品及牛奶果汁送往灾区。此外，百胜中国携旗下品牌通过中国乡村发展基金会，向四川地震灾区捐赠人民币 100 万元，用于灾区救援和灾后重建工作。



↑ 百胜中国紧急调配的救援物资装车运往灾区

关爱流浪动物

百胜中国在坚持践行公益使命的同时，不断探索更多元的公益形式。必胜客持续关注动物保护，通过捐赠善款的方式助力流浪动物救助，并借助自身门店网络优势，在全国多地打造宠物友好主题门店，推出主题公益性活动，为关爱流浪动物贡献一份爱心。

截至 2022 年底

百胜中国打造 **11** 家宠物友好餐厅

共覆盖 **9** 座城市

2022 年，必胜客携手北京爱它动物保护公益基金会（简称“它基金”），共同开启“必须宠爱——流浪动物关爱计划”公益项目，推出主题公益套餐，每售出一份套餐，必胜客就会捐赠人民币 1 元用于“它基金”流浪动物保护公益项目。此外，必胜客已经在上海、成都、武汉、郑州等城市开设“必胜客萌宠店”宠物友好主题餐厅，并在店外设置拴宠牌、宠物友好座椅等宠物友好设施，向顾客展示“它基金”的领养及捐款等公益平台，呼吁更多爱动物人士共同关注流浪动物保护公益，带动公众共赴爱它行动。

必胜客宠物友好餐厅还开展“以领养代替购买”线下领养及云领养活动，为爱护动物人士提供一个有爱互助的平台，让他们能够更及时关注到流浪动物的消息，帮助更多流浪动物找到温暖的家。



↑ 必胜客“必须宠爱”流浪动物爱心领养派对

公益机构工作者讲述动物领养小课堂



宠物医生线下知识讲解



↓ 主人和流浪小猫艾琳

普及安全教育

百胜中国通过打造安全主题餐厅持续开展公众安全教育活动，围绕网络安全、消防应急安全等主题开展公益活动。通过主题教育与餐厅活动相结合的模式，借助品牌的影响力，助力社区安全教育推广。

2022 年，肯德基与必胜客开设了多家网络安全主题餐厅，开展了一系列安全教育活动，以新颖生动的形式提升青少年和市民对网络安全的关注度和安全意识。同时，肯德基与必胜客持续为社区亲子家庭带来应急与消防安全课程，积极提升全民防灾减灾的意识和自防自救的能力，营造全社会关注消防安全的良好氛围。

截至 2022 年底

百胜中国打造应急、消防、网络安全科普主题餐厅累计

36 家，覆盖上海、广东、江苏等多个省市，

举办科普活动 450 多场



北京肯德基消防主题餐厅



河南肯德基首家平安主题餐厅



济南必胜客“必胜小镇”消防亲子运动会



贵州必胜客消防科普主题餐厅

理念传递，持续彰显文体魅力

百胜中国一直致力于弘扬传承中国文化，并倡导“吃动平衡”的健康理念。一直以来，公司充分利用自身门店网络与产品创新的优势，打造文化主题餐厅，并支持各类体育赛事和活动开展。

乐享传统文化

2022 年，肯德基与必胜客在全国各地打造当地文化主题餐厅，继续弘扬中国传统文化，在趣味与时尚中展现历史底蕴的美丽与风采，为中国传统文化注入新生力量。

苏州肯德基大运河主题餐厅



武汉必胜客“高山流水”主题餐厅

引领体育精神

2022 年，百胜中国携旗下肯德基和必胜客持续支持正在筹备中的 2023 年杭州亚运会，打造“餐饮 + 体育”亚运主题新体验，营造活力亚运。此外，必胜客第五年携手青岛

国际帆船周，举行“扬帆必胜，榜样力量”主题活动，为青少年普及帆船知识，普及运动员榜样力量。

案例 百胜中国亚运主题餐厅揭幕

2022 年，百胜中国在杭州推出肯德基、必胜客亚运主题餐厅，通过打造沉浸式亚运氛围的门店设计和店内互动体验，展示亚运文化，让市民近距离走近亚运，向他们传递体育精神。此外，肯德基和必胜客从浙江

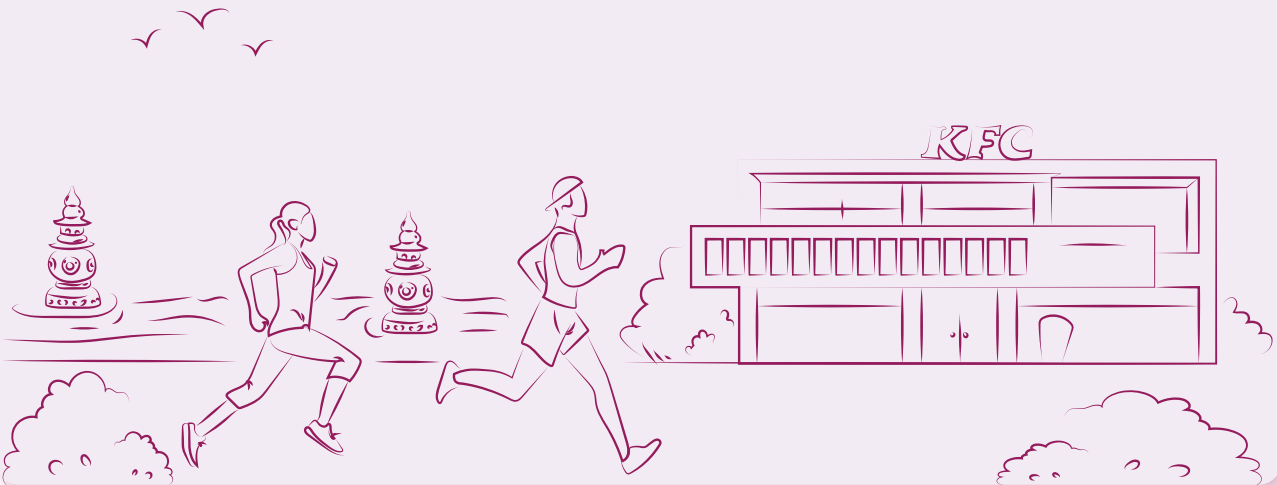
4 万多名员工中选拔出 28 名“亚运推广使者”，在未来的一年，他们将分别在浙江省 11 个地级市，以餐厅作为窗口，向消费者宣传亚运历史和文化，传递体育精神，助力品牌亚运建设。



↑ 肯德基亚运主题餐厅



↑ 必胜客亚运主题餐厅



案例 肯德基“相绘亚运，肯定有你”移动画展

2022 年，在第 15 个世界孤独症关注日之际，杭州肯德基的红骑士们用孤独症孩子们的画装饰背包，将孩子们所绘的“亚运场馆”一一送到顾客手中。这场移动的画展让这些孤独的孩子用画笔参与到亚运中来，为这群“来自星星的孩子”架起通向世界的桥梁。



案例 接棒冬奥，冲刺亚运 —— 杭州“肯德基元气加油站”

为迎接 2022 年杭州亚运会倒计时 200 天，杭城市民相约古运河畔，以快乐毅行的方式，接棒北京冬奥会，冲刺杭州亚运会。作为杭州亚运会官方西式餐饮服务独家供应商，百胜中国旗下品牌肯德基在终点站设置“肯德基元气加油站”，给完赛的参与者们每人准备一份暖心的鼓励餐点，用暖心和美食助力“全城亚运”。



在“肯德基元气加油站”，参与者写下对杭州 2022 年亚运会的祝福

案例 跨界合作五周年—— 必胜客“扬帆必胜，榜样力量”主题活动



↑ 全运会冠军黄绪峰分享乘风破浪的帆船故事

“扬帆必胜”号帆船角逐赛



在必胜客携手青岛国际帆船周·海洋节跨界合作五周年之际，青岛必胜客“扬帆必胜”主题餐厅举办“扬帆必胜，榜样力量”活动，10 余艘“扬帆必胜”号帆船角逐赛场，吸睛无数。在主题餐厅内，三届全运会冠军黄绪峰用榜样的力量带动小帆船手们，分享运动健儿故事，助力帆船运动知识的普及推广。



附录

关键绩效数据

指标	单位	2022	2021	2020
以食为天				
供应商食品安全与质量审核	次	470+	400+	600+
主要原物料食品安全抽检	次	350+	300+	300+
餐厅食品安全与质量审核（卓越经营合规审核）	次	21,200+	19,400+	16,200+
餐厅主要产品质量评估	次	~4,500	~4,500	3,690+
餐厅微生物抽样检测	个	89,000+	111,000+	71,000+
以绿为源				
直接温室气体排放（范围一）	吨二氧化碳当量	165,197	158,887	135,615
能源间接温室气体排放（范围二）	吨二氧化碳当量	1,740,134	2,158,856	1,873,757
单店平均能源间接温室气体排放	吨二氧化碳当量	148	205	207
其他间接温室气体排放（范围三）	吨二氧化碳当量	8,198,807	8,446,963	7,079,379
总用电量	兆瓦时	3,029,361	3,165,227	2,760,611
单店平均用电量	兆瓦时	259	303	304
总用水量	吨	24,961,986	27,280,872	24,579,253
单店平均用水量	吨	2,149	2,628	2,710
包装材料使用量 *（塑料包装及纸包装）	吨	110,485	111,360	/
塑料包装使用量 *	吨	20,076	22,027	/
纸包装使用量 *	吨	90,409	89,333	/
包装使用量强度 *（以百万元销售额计）	吨	1.8	2.0	/
包装总节约量（塑料包装及纸包装）	吨	~19,400	~18,900	9,200+
采购具有可持续认证（RSPO）的棕榈油比例	%	100	100	100
以人为本				
员工总人数	人	400,000+	450,000+	400,000+
全职员工	%	36	33	34
兼职员工	%	64	67	66
男性员工	%	34	35	36
女性员工	%	66	65	64
30 周岁及以下	%	53	58	60
31~40 周岁	%	25	23	23
41~50 周岁	%	19	16	15
50 周岁以上	%	3	3	2

*2021 年数据统计范围为全品牌餐厅面向顾客端和后厨运营环节的包装使用量；2022 年起，该数据统计范围改为餐厅面向顾客端，以更好地追踪所设包装相关目标的进展。

指标	单位	2022	2021	2020
以人为本				
餐厅经理（RGMs）流失率	%	9.0	10.6	9.2
管理层（初级、中级、高级）中女性比例	%	61	61	60
初级管理层女性比例	%	61	61	61
高级管理层女性比例	%	53	53	54
创收业务板块女性管理层比例	%	63	62	61
理工科岗位女性比例	%	23	22	15
新员工女性比例	%	59	66	59
晋升员工女性比例	%	67	68	62
离职员工女性比例	%	58	57	56
服务组男性与女性员工小时收入平均数差异	%	0	0	0
服务组男性与女性员工小时收入中位数差异	%	0	0	0
天使餐厅涉及城市数量	个	27	22	23
天使餐厅数量	家	30	23	24
天使餐厅聘用残障员工数量	人	~200	~200	200+
扶持就业的残障人士数量	人	~2,000	~2,000	2,100+
培训发展总投入	亿元	3.38	4.56	2.66
全时工作量人均培训成本	元	1,673	3,000	1,308
整体培训发展时长	万小时	880	1,200	860
全时工作量人均培训时长	小时	44	54	42
全职员工培训人数	人	140,000	147,000	136,000
兼职员工培训人数	人	260,000	303,000	270,000
男员工受训比例	%	34	35	36
女员工受训比例	%	66	65	64
餐厅管理组及办公室员工健康体检覆盖率	%	100	100	100
餐厅员工健康证覆盖率	%	100	100	100
员工百万工时损工事故率 *	次数 / 百万工时	1.07	0.99	1.34
因工亡故人数 *	人	0	0	0
关键供应商企业社会责任审核比例	%	100	100	100
中国本土供应商比例	%	98.7	99.1	99.1
以爱为先				
员工志愿者服务时间	万小时	400+	180+	150+

* 不包括非工作原因导致的伤亡，如上下班途中交通事故或突发疾病。

联交所 ESG 报告指引索引表

层面	描述	回应
A1	排放物	
一般披露	有关废气及温室气体排放、向水及土地的排污、有害及无害废弃物的产生等的： (a) 政策；及 (b) 遵守对发行人有重大影响的相关法律及规例的资料。	百胜中国遵守的法律法规包括但不限于： •《中华人民共和国环境保护法》 •《中华人民共和国水污染防治法》 •《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》
A1.1	排放物种类及相关排放数据。	废水总量：21,965,421 吨 废水密度：1,891 吨 / 店 废气：公司在经营活动中的废气排放主要来自于后厨烹饪产生的油烟。我们遵守国家相关法律法规要求，设立内部管理标准以确保油烟达标排放。
A1.2	直接（范围 1）及能源间接（范围 2）温室气体排放量及密度。	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放， P37
A1.3	所产生有害废弃物总量及密度。	作为一家餐饮企业，由于业务特性，我们不产生危险废弃物。
A1.4	所产生无害废弃物总量及密度。	无害废弃物总量：311,736 吨 无害废弃物密度：27 吨 / 店 回收及回用废弃物总量：118,519 吨 处置废弃物总量：193,218 吨
A1.5	描述所订立的排放量目标及为达到这些目标所采取的步骤。	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放， P37
A1.6	描述处理有害及无害废弃物的方法，及描述所订立的减废目标及为达到这些目标所采取的步骤。	以绿为源 > 循环经济，打造零废餐厅， P45
A2	资源使用	
一般披露	有效使用资源（包括能源、水及其他原材料）的政策。	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放， P37
A2.1	按类型划分的直接及 / 或间接能源总耗量及密度。	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放， P37
A2.2	总耗水量及密度。	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放， P37
A2.3	描述所订立的能源使用效益目标及为达到这些目标所采取的步骤。	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放， P37
A2.4	描述求取适用水源上可有任何问题，以及所订立的用水效益目标及为达到这些目标所采取的步骤。	公司在求取水源上并无遇到任何问题。 以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放， P37
A2.5	制成品所用包装材料的总量及每生产单位占量。	以绿为源 > 循环经济，打造零废餐厅， P45
A3	环境及天然资源	
一般披露	减低发行人对环境及天然资源造成重大影响的政策。	以绿为源 > 协同可溯，构筑零毁生态， P54
A3.1	描述业务活动对环境及天然资源的重大影响及已采取管理有关影响的行动。	以绿为源 > 协同可溯，构筑零毁生态， P54
A4	气候变化	
一般披露	识别及应对已经及可能会对发行人产生影响的重大气候相关事宜的政策。	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放， P37
A4.1	描述已经及可能会对发行人产生影响的重大气候相关事宜，及应对行动。	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放， P37

层面	描述	回应
B1	雇佣	
一般披露	有关薪酬及解雇、招聘及晋升、工作时数、假期、平等机会、多元化、反歧视以及其他待遇及福利的： (a) 政策；及 (b) 遵守对发行人有重大影响的相关法律及规例的资料。	百胜中国遵守的法律法规包括但不限于： •《中华人民共和国劳动法》 •《中华人民共和国劳动合同法》 •《禁止使用童工规定》 以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景， P59
B1.1	按性别、雇佣类型、年龄组别及地区划分的雇员总数。	雇员总数：400,000+ 雇员占比 •按性别划分： 女性：66% 男性：34% •按雇佣类型划分： 全职：36% 兼职：64% •按年龄组别划分： 30 周岁及以下：53% 31~40 周岁：25% 41~50 周岁：19% 50 周岁以上：3% •按地区划分： 中国大陆：99.99853% 港澳台地区：0.00098% 其他地区：0.00049%
B1.2	按性别、年龄组别及地区划分的雇员流失比率。	餐厅经理流失比率：9.0% •按性别划分： 女性：4.8% 男性：4.2% •按年龄组别划分： 30 周岁及以下：3.5% 31~40 周岁：4.9% 41~50 周岁：0.6% 50 周岁以上：0.02% •按地区划分： 中国大陆：9.0% 港澳台地区：0.0% 海外其他地区：0.0%
B2	健康与安全	
一般披露	有关提供安全工作环境及保障雇员避免职业性危害的： (a) 政策；及 (b) 遵守对发行人有重大影响的相关法律及规例的资料。	百胜中国遵守的法律法规包括但不限于： •《中华人民共和国安全法》 •《中华人民共和国职业病防治法》 •《中华人民共和国消防法》 以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景， P59

层面	描述	回应
B2.1	过去三年 (包括汇报年度) 每年因工亡故的人数及比率。	2018-2022 年, 百胜中国因工亡故人数持续为 0*。
B2.2	因工伤损失工作日数。	2022 年, 我们因工伤损失工作日数约 10,700* 天。
B2.3	描述所采纳的职业健康与安全措施, 以及相关执行及监察方法。	以人为本 > 攻坚团队, 成就创新先锋愿景, P59
B3	发展及培训	
一般披露	有关提升雇员履行工作职责的知识及技能的政策。描述培训活动。	以人为本 > 攻坚团队, 成就创新先锋愿景, P59
B3.1	按性别及雇员类别 (如高级管理层、中级管理层等) 划分的受训雇员百分比。	员工受训比例: 100% •按性别划分: 女性: 66% 男性: 34% •按雇佣类别划分: 非管理者: 95% 管理者: 5%
B3.2	按性别及雇员类别划分, 每名雇员完成受训的平均时数。	全时工作量人均培训时长: 44 小时 每名雇员完成受训的平均时数 ** •按性别划分: 女性: 17 男性: 23 •按雇佣类别划分: 非管理者: 37 管理者: 19
B4	劳工准则	
一般披露	有关防止童工或强制劳工的: (a) 政策; 及 (b) 遵守对发行人有重大影响的相关法律及规例。	百胜中国遵守的法律法规包括但不限于: •《中华人民共和国劳动法》 •《中华人民共和国劳动合同法》 •《禁止使用童工规定》 以人为本 > 攻坚团队, 成就创新先锋愿景, P59
B4.1	描述检讨招聘惯例的措施以避免童工及强制劳工。	以人为本 > 攻坚团队, 成就创新先锋愿景, P59
B4.2	描述在发现违规情况时消除有关情况所采取的步骤。	以人为本 > 攻坚团队, 成就创新先锋愿景, P59
B5	供应链管理	
一般披露	管理供应链的环境及社会风险政策。	以人为本 > 责任为先, 关注供应链社会影响, P76
B5.1	按地区划分的供应商数目。	截至 2022 年 12 月底, 按地区划分的供应商数量为: •总共: 909 •中国: 897 •海外: 12
B5.2	描述有关聘用供应商的惯例, 向其执行有关惯例的供应商数目以及相关执行及监察方法。	以食为天 > 文化筑基, 践行食品安全承诺, P18

* 不包括非工作原因导致的伤亡, 如上下班途中交通事故或突发疾病。
** 包括办公室员工及餐厅经理, 每名雇员完成受训的平均时数 = 该类别员工受训总时数 / 该类别总全职人力工时 FTE。

层面	描述	回应
B5.3	描述有关识别供应链每个环节的环境及社会风险的惯例, 以及相关执行及监察方法。	以人为本 > 责任为先, 关注供应链社会影响, P76
B5.4	描述在拣选供应商时促使多用环保产品及服务的惯例, 以及相关执行及监察方法。	以绿为源 > 聚力携手, 迈向净零排放, P37
B6	产品责任	
一般披露	有关所提供产品和服务的健康与安全、广告、标签及隐私事宜以及补救方法的: (a) 政策; 及 (b) 遵守对发行人有重大影响的相关法律及规例的资料。	百胜中国遵守的法律法规包括但不限于: •《中华人民共和国食品安全法》 •《中华人民共和国广告法》 •《中华人民共和国商标法》 •《中华人民共和国消费者权益保护法》 •《中华人民共和国数据安全法》 •《中华人民共和国个人信息保护法》 以食为天 > 文化筑基, 践行食品安全承诺, P18 以人为本 > 为顾客疯狂, 科技赋能极致体验, P73
B6.1	已售或已运送产品总数中因安全与健康理由而须回收的百分比。	报告期内, 百胜中国未发生已售或已运送产品因安全与健康理由而须回收的事件。
B6.2	接获关于产品及服务的投诉数目以及应对方法。	2022 年, 公司未收到任何关于产品及服务的重大投诉。
B6.3	描述与维护及保障知识产权有关的惯例。	以人为本 > 为顾客疯狂, 科技赋能极致体验, P73
B6.4	描述质量检定过程及产品回收程序。	我们亦关注食品召回工作, 制定相关食品召回制度, 规范食品召回流程, 明确涉及的部门及职责。
B6.5	描述消费者数据保障及隐私政策, 以及相关执行及监察方法。	以人为本 > 为顾客疯狂, 科技赋能极致体验, P73
B7	反贪污	
一般披露	有关防止贿赂、勒索、欺诈及洗黑钱的: (a) 政策; 及 (b) 遵守对发行人有重大影响的相关法律及规例的资料。	百胜中国严格遵守《中华人民共和国公司法》《中华人民共和国刑法》《中华人民共和国反洗钱法》等法律法规, 对贪污腐败行为采取“零容忍”态度。企业管治, P09
B7.1	于汇报期内对发行人或其雇员提出并已审结的贪污诉讼案件的数目及诉讼结果。	企业管治, P09
B7.2	描述防范措施及举报程序, 以及相关执行及监察方法。	企业管治, P09
B7.3	描述向董事及员工提供的反贪污培训。	企业管治, P09
B8	社区投资	
一般披露	有关以社区参与来了解营运所在社区需要和确保其业务活动会考虑社区利益的政策。	以爱为先, P78
B8.1	专注贡献范畴 (如教育、环境事宜、劳工需求、健康、文化、体育)。	以爱为先, P78
B8.2	在专注范畴所动用资源 (如金钱或时间)。	以爱为先, P78

GRI 索引表

GRI 标准	披露项	回应
组织概况	102-1 组织名称	关于我们，P08
	102-2 活动、品牌、产品和服务	关于我们，P08
	102-3 总部位置	公司总部位于中国上海
	102-4 经营位置	关于我们，P08
	102-5 所有权与法律形式	关于我们，P08
	102-6 服务的市场	关于我们，P08
	102-7 组织规模	关于我们，P08
	102-8 关于员工和其他工作者的信息	关于我们，P08
	102-9 供应链	以人为本 > 责任为先，关注供应链社会影响，P76
	102-10 组织及其供应链的重大变化	无重大变化
	102-11 预警原则或方针	企业管治，P09
	102-12 外部倡议	可持续发展战略，P11
	102-13 协会的成员资格	以食为天 > 共创共赢，促进行业共治发展，P31
战略	102-14 高级决策者的声明	百胜中国首席执行官致辞，P02
	102-15 关键影响、风险和机遇	可持续发展战略，P11
道德和诚信	102-16 价值观、原则、标准和行为规范	企业管治，P09
	102-17 关于道德的建议和关切问题的机制	企业管治，P09
管治	102-18 管治构架	企业管治，P09
	102-19 授权	企业管治，P09
	102-20 行政管理层对于经济、环境和社会议题的责任	可持续发展战略，P11
	102-21 就经济、环境和社会议题与利益相关方进行的磋商	可持续发展战略，P11
	102-22 最高管治机构及其委员会的组成	企业管治，P09
	102-23 最高管治机构主席	企业管治，P09
	102-24 最高管治机构的提名和甄选	企业管治，P09
	102-25 利益冲突	企业管治，P09
	102-26 最高管治机构在制定宗旨、价值观和战略方面的作用	可持续发展战略，P11
	102-27 最高管治机构的集体认识	企业管治，P09
	102-28 最高管治机构的绩效评估	企业管治，P09
	102-29 经济、环境和社会影响的识别和管理	可持续发展战略，P11
	102-30 风险管理流程的效果	可持续发展战略，P11
	102-31 经济、环境和社会议题的评审	可持续发展战略，P11

GRI 标准	披露项	回应
管治	102-32 最高管治机构在可持续发展报告方面的作用	可持续发展战略，P11
	102-33 重要关切问题的沟通	可持续发展战略，P11
	102-34 重要关切问题的性质和总数	可持续发展战略，P11
	102-35 报酬政策	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
	102-36 决定报酬的过程	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
	102-37 利益相关方对报酬决定过程的参与	企业管治，P09
	102-40 利益相关方群体列表	可持续发展战略，P11
利益相关方参与	102-42 利益相关方的识别和甄选	可持续发展战略，P11
	102-43 利益相关方参与方针	可持续发展战略，P11
	102-44 提出的主要议题和关切问题	可持续发展战略，P11
报告实践	102-45 合并财务报表中所涵盖的实体	关于本报告，P04
	102-46 界定报告内容和议题边界	可持续发展战略，P11
	102-47 实质性议题列表	可持续发展战略，P11
	102-48 信息重述	无报告重述
	102-49 报告变化	关于本报告，P04
	102-50 报告期	关于本报告，P04
	102-51 最近报告日期	关于本报告，P04
	102-52 报告周期	关于本报告，P04
	102-53 有关本报告问题的联系人信息	关于本报告，P04
	102-54 符合GRI 标准进行报告的声明	关于本报告，P04
	102-55 GRI 内容索引	GRI 索引表，P100
	102-56 外部鉴证	鉴证报告，P106
管理方法	103-1 对实质性议题及其边界的说明	可持续发展战略，P11
	103-2 管理方法及其组成部分	以食为天，P16 以绿为源，P34 以人为本，P56 以爱为先，P78
	103-3 管理方法的评估	可持续发展战略，P11
GRI 201：经济绩效	201-2 气候变化带来的财务影响以及其他风险和机遇	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放，P37
GRI 205：反腐败	205-2 反腐败政策和程序的传达及培训	企业管治，P09
GRI 206：不正当行为	206-1 针对不正当竞争行为、反托拉斯和反垄断实践的法律诉讼	报告期内未收到相关法律诉讼。

GRI 标准	披露项	回应
GRI 301：物料	301-1 所用物料的重量或体积	以绿为源 > 循环经济，打造零废餐厅，P45
	301-2 所使用的回收进料	以绿为源 > 循环经济，打造零废餐厅，P45
	301-3 回收产品及其包装材料	以绿为源 > 循环经济，打造零废餐厅，P45
GRI 302：能源	302-1 组织内部的能源消耗量	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放，P37
	302-2 组织外部的能源消耗量	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放，P37
	302-3 能源强度	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放，P37
	302-4 减少能源消耗量	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放，P37
	302-5 降低产品和服务的能源需求	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放，P37
GRI 303：水资源	303-1 组织与水（作为共有资源）的相互影响	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放，P37
	303-2 管理与排水相关的影响	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放，P37
	303-3 取水	公司在求取水源上并无遇到任何问题
	303-4 排水	废水总量：21,965,421 吨
	303-5 耗水	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放，P37
GRI 304：生物多样性	304-2 活动、产品和服务对生物多样性的重大影响	以绿为源 > 协同可溯，构建零毁生态，P54
GRI 305：排放	305-1 直接（范畴1）温室气体排放	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放，P37
	305-2 能源间接（范畴2）温室气体排放	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放，P37
	305-3 其他间接（范畴3）温室气体排放	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放，P37
	305-4 温室气体排放强度	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放，P37
	305-5 温室气体减排量	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放，P37
GRI 306：污水和废弃物	306-1 废弃物的产生与废弃物相关的重大影响	以绿为源 > 循环经济，打造零废餐厅，P45
	306-2 重大废弃物相关影响的管理	以绿为源 > 循环经济，打造零废餐厅，P45
	306-3 产生的废弃物	以绿为源 > 循环经济，打造零废餐厅，P45
	306-4 废弃物回收处置方式	以绿为源 > 循环经济，打造零废餐厅，P45
	306-5 废弃物最终处置	以绿为源 > 循环经济，打造零废餐厅，P45
GRI 307：环境合规	307-1 违反环境法律法规	报告期内未发生重大违规事件
GRI 401：雇佣	401-1 新进员工和员工流动率	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
	401-2 提供给全职员工（不包括临时或兼职员工）的福利	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
	401-3 育儿假	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
GRI 403：职业健康与安全	403-1 职业健康安全管理体系	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
	403-2 危害识别、风险评估和事件调查	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
	403-3 职业健康服务	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
	403-4 职业健康安全事务：工作者的参与、协商和沟通	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59

GRI 标准	披露项	回应
GRI 403：职业健康与安全	403-5 工作者职业健康安全培训	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
	403-6 促进工作者健康	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
	403-7 预防和减轻与商业关系直接相关的职业健康安全影响	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
	403-8 职业健康安全管理体系覆盖的工作者	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
	403-9 工伤	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
	403-10 工作相关的健康问题	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
	404-1 每名员工每年接受培训的平均小时数	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
	404-2 员工技能提升方案和过渡协助方案	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
	404-3 定期接受绩效和职业发展考核的员工百分比	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
	405-1 管治机构与员工的多元化	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
GRI 405：多元化与平等机会	405-2 男女基本工资和报酬的比例	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
GRI 406：反歧视	406-1 歧视事件及采取的纠正行动	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
GRI 412：人权评估	412-2 人权政策或程序方面的员工培训	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
GRI 413：当地社区	413-1 有当地社区参与、影响评估和发展计划的运营点	以爱为先 > 贴心扶助，营造和谐有爱社区，P86
	413-2 对当地社区有实际或潜在重大负面影响的运营点	根据现有数据和资料，目前无存在对社区有负面影响的运营点
GRI 414：供应商社会评估	414-1 使用社会标准筛选的新供应商	以人为本 > 责任为先，关注供应链社会影响，P76
	414-2 供应链对社会的负面影响以及采取的行动	以人为本 > 责任为先，关注供应链社会影响，P76
GRI 416：客户健康与安全	416-1 对产品和服务类别的健康与安全影响的评估	以食为天 > 文化筑基，践行食品安全承诺，P18
	416-2 涉及产品和服务的健康与安全影响的违规事件	报告期内未发生相关违规事件
GRI 417：营销与标识	417-1 对产品和服务信息与标识的要求	以人为本 > 为客疯狂，科技赋能极致体验，P73
	417-2 涉及产品和服务信息与标识的违规事件	报告期内未发生相关违规事件
	417-3 涉及市场营销的违规事件	报告期内未发生相关违规事件
GRI 418：客户隐私	418-1 与侵犯客户隐私和丢失客户数据有关的经证实的投诉	报告期内未收到相关投诉
GRI 419：社会经济合规	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

SASB 索引表

议题	计量指标	章节名称
能源管理	(1) 可再生能源使用比例 (2) 电网用电占总能耗的比例 (3) 能源消耗总量	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放，P37
水资源管理	(1) 总取水量 (2) 高到极高基线水压力地区的耗水百分比	以绿为源 > 聚力携手，迈向净零排放，P37
食品及包装废弃物管理	(1) 废弃物总重 (2) 食品废弃物占比 (3) 废弃物转化比例	废弃物总量：311,736 吨 废弃物转化比例：38% 以绿为源 > 循环经济，打造零废餐厅，P45
食品及包装废弃物管理	(1) 总包装用量 (2) 由回收和/ 或可再生材料制成的包装的百分比 (3) 可回收、可重复使用和/ 或可堆肥的包装的百分比	总包装用量：110,485 吨 以绿为源 > 循环经济，打造零废餐厅，P45
食品安全	(1) 食源性疾病确诊数量 (2) 食源性疾病受到美国疾控中心（CDC）调查的比例	不适用
食品安全	(1) 因食安问题发出召回的数量 (2) 食品召回的总重	报告期内，百胜中国未发生已售或已运送产品因安全与健康理由而须回收的事件。
食品安全	(1) 餐厅中接受食安监管机构检查的百分比 (2) 餐厅中受到严重违规处分的百分比	百胜中国始终将保障食品安全作为第一要务，致力于为广大顾客提供美味、安全、营养、高品质的食品。我们建立并有效执行贯穿全价值链的食品安全与质量管理体系，覆盖从上游供应商、物流中心到餐厅和外送的每个环节，履行“从农田到餐桌”的食品安全承诺。我们建立了全方位的管理架构，从百胜中国董事会食品安全与可持续发展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。
营养成分	(1) 符合国家膳食指南的食品百分比 (2) 符合国家膳食指南的食品收入	不适用
营养成分	(1) 符合国家膳食指南的儿童营养膳食百分比 (2) 符合国家膳食指南的儿童营养膳食收入	不适用
营养成分	针对儿童制作的广告数量，促销产品符合国家儿童膳食指南的百分比	以人为本 > 为顾客疯狂，科技赋能极致体验，P73

议题	计量指标	章节名称
劳工管理	(1) 餐厅员工自愿离职率(2) 非自愿离职率	RGMs 自愿离职率：7.8% RGMs 非自愿离职率：1.2%
劳工管理	(1) 按地区划分的平均小时工资(2) 按地区划分的餐厅员工获得最低工资的百分比	2022 年，我们发布了《百胜中国人权政策》，承诺提供无歧视无骚扰的工作场所，保障员工获得合理报酬。我们坚持“以绩效结果和业务影响付薪”的理念，为员工提供合理且具有竞争力的薪酬福利待遇。我们为员工提供的薪酬福利一般高于各地区法律法规要求的最低薪酬标准。
劳工管理	因与(1) 违反劳动法和(2) 就业歧视有关的法律诉讼而造成的经济损失总额	以人为本 > 攻坚团队，成就创新先锋愿景，P59
供应链管理	(1) 符合环境和社会采购标准 (2) 符合第三方环境和未披露或社会标准认证的食品百分比	以绿为源 > 协同可溯，构筑零毁生态，P54
供应链管理 及食品采购	讨论供应链内的环境和社会风险管理策略，包括动物福利等	以食为天 > 文化筑基，践行食品安全承诺，P18
供应链管理	(1) 无笼鸡蛋及 (2) 不使用妊娠板条箱养殖猪肉的百分比	不适用

鉴证报告

中文翻译仅供参考	
独立执业会计师的有限保证鉴证报告	
毕马威华振沪通字第 2300022 号	
百胜中国控股有限公司董事会：	
独立执业会计师对经识别的可持续发展资料的有限保证鉴证报告	
我们接受百胜中国控股有限公司（以下简称“贵公司”）董事会的委托，对贵公司截至 2022 年 12 月 31 日止年度可持续发展报告中选定的 2022 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。 本报告就以下选定的 2022 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： • 直接温室气体排放（范围一） • 能源间接温室气体排放（范围二） • 总用电量 • 单店平均用电量 • 总用水量 • 单店平均用水量 • 四川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 • 因工亡故人数 • 包装材料使用量	
第 1 页，共 4 页	

独立执业会计师的有限保证鉴证报告（续）	
毕马威华振沪通字第 2300022 号	
我们的鉴证工作仅限于可持续发展报告中选定的 2022 年度关键数据，可持续发展报告中所披露的其他信息及以前年度信息均不在我们的工作范围内，因此我们不就此发表任何结论。 标准 百胜中国控股有限公司编制 2022 年度可持续发展报告关键数据所采用的标准列示于 2022 年度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。 公司的责任 贵公司对按照编报基础编制 2022 年度可持续发展报告关键数据承担责任。这种责任包括设计、执行与维护与编制 2022 年度可持续发展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》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《会计师事务所对执行财务报表审计和审阅、其他鉴证和相关服务业务实施的质量控制》，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。 我们的责任 我们的责任是在执行有限保证的鉴证工作的基础上对 2022 年度可持续发展报告关键数据发表结论。	
第 2 页，共 4 页	

独立执业会计师的有限保证鉴证报告（续）	
毕马威华振沪通字第 2300022 号	
我们根据国际审计与鉴证理事会颁布的《国际鉴证业务准则第 3000 号：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鉴证工作，以就选定的关键数据不存在重大错报取得有限保证。 执行的程序 2022 年度可持续发展报告有限保证鉴证工作的内容包括与负责可持续发展报告中选定的关键数据编制工作的主要人员进行询问，并恰当地实施分析和其他证据收集程序。我们所执行的程序包括： • 评估可持续发展报告中选定的 2022 年度关键数据出现重大错报（不论是因舞弊还是错误造成）的风险； • 与贵公司参与提供可持续发展报告中的资料的相关部门员工进行访谈； • 对可持续发展报告中选定的 2022 年度关键数据实施分析程序； • 对可持续发展报告中选定的 2022 年度关键数据实施抽样检查； • 对可持续发展报告中选定的 2022 年度关键数据执行重新计算程序； • 阅读 2022 年度可持续发展报告中提供的信息，以确定其是否符合我们对贵公司可持续发展情况的整体认知和经验；及 • 我们认为必要的其他程序。 有限保证鉴证业务所执行程序的性质和时间较合理保证鉴证业务有所不同，且范围小于合理保证的鉴证业务范围。因而，有限保证鉴证业务所取得的保证程度远远低于合理保证鉴证业务中应取得的保证程度。 固有限制 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不确定性。我们无法量化这对 2022 年度可持续发展报告中选定的关键数据的披露的潜在影响。因此，我们的报告仅与贵公司已向我们披露的以及已向我们提供的账簿和记录中披露的选定的关键数据相关。	
第 3 页，共 4 页	

独立执业会计师的有限保证鉴证报告（续）	
毕马威华振沪通字第 2300022 号	
此外，我们提请使用者注意，针对选定的关键数据中的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，这可能会影响公司间数据的可比性。 结论 基于我们执行的程序以及取得的证据，我们没有注意到任何事项使我们相信贵公司 2022 年度可持续发展报告中选定的 2022 年度关键数据未有在所有重大方面按照编报基础进行编制。 使用限制 本报告仅向百胜中国控股有限公司董事会出具，而非其他目的。我们不会就本报告的内容向任何其他人士承担任何责任。 毕马威华振会计师事务所（特殊普通合伙）上海分所 中国 上海 2023 年 3 月 31 日	
第 4 页，共 4 页	

鉴证数据编报基础

编号	指标	编报基础
1	直接温室气体排放（范围一）	2022 年百胜中国的直接温室气体排放（范围一）是指2022 年百胜中国旗下肯德基、必胜客、塔可钟、小肥羊、黄记煌、COFFii & JOY 和 Lavazza 品牌直营餐厅以及百胜中国自营物流中心的直接温室气体排放量。直接温室气体排放（范围一）主要来源于制冷设备和空调设备的安装、使用和处置，使用温室气体核算体系（GHG Protocol）的制冷和空调设备计算工具计算获得。制冷设备使用的制冷剂种类和填充量来自设备铭牌。空调设备的制冷剂种类来自设备铭牌，填充量为百胜中国根据餐厅面积和制冷剂填充量定义的肯德基和必胜客餐厅单店平均空调设备制冷剂填充量。制冷剂的全球变暖潜势采用政府间气候变化专门委员会第五次评估报告（IPCC AR5）以及2017 美国采暖、制冷与空调工程师学会（ASHARE）手册- 基础中的100 年全球变暖潜势值。2022 年百胜中国剩余少部分的直接温室气体排放（范围一）来自小肥羊和黄记煌品牌直营餐厅的天然气使用消耗。天然气使用消耗通过各个餐厅的天然气使用量乘以天然气排放因子得到。天然气排放因子采用中国国家发展和改革委员会发布的《食品、烟草及酒、饮料和精制茶企业温室气体排放核算方法与报告指南（试行）》。天然气用量来源于各餐厅天然气账单上显示的数值。
2	能源间接温室气体排放（范围二）	2022 年百胜中国的能源间接温室气体排放（范围二）是指2022 年百胜中国旗下肯德基、必胜客、塔可钟、小肥羊、黄记煌、COFFii & JOY 和 Lavazza 品牌直营餐厅以及百胜中国办公室和自营物流中心的能源间接温室气体排放量。能源间接温室气体排放（范围二）主要来源于外购电力消耗，外购电力消耗通过各个餐厅的用电量乘以全国电网平均二氧化碳排放因子计算得到。全国电网平均二氧化碳排放因子采用生态环境部发布的《关于做好2023-2025 年发电行业企业温室气体排放报告管理有关工作的通知》文件中2022 年的排放因子数据。剩余少部分来自于餐厅和办公室外购热力消耗，外购热力消耗通过餐厅及办公室年度外购热力量乘以热力供应二氧化碳排放因子计算得到。
3	总用电量	2022 年百胜中国的总用电量是指2022 年百胜中国旗下肯德基、必胜客、塔可钟、小肥羊、黄记煌、COFFii & JOY 和 Lavazza 品牌直营餐厅以及百胜中国办公室和自营物流中心的总用电量。用电量来源于各个餐厅、办公室和自营物流中心电费账单上显示的用电量数值。
4	单店平均用电量	2022 年百胜中国的单店平均用电量是指2022 年百胜中国旗下肯德基、必胜客、塔可钟、小肥羊、黄记煌、COFFii & JOY 和 Lavazza 品牌直营餐厅的平均单店用电量。用于计算单店平均用电量的总用电量为2022 年百胜中国旗下肯德基、必胜客、塔可钟、小肥羊、黄记煌、COFFii & JOY 和 Lavazza 品牌直营餐厅的总用电量。
5	总用水量	2022 年百胜中国的总用水量是指2022 年百胜中国旗下肯德基、必胜客、塔可钟、小肥羊、黄记煌、COFFii & JOY 和 Lavazza 品牌直营餐厅的总用水量。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账单上显示的费用。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。
6	单店平均用水量	2022 年百胜中国的单店平均用水量是指2022 年百胜中国旗下肯德基、必胜客、塔可钟、小肥羊、黄记煌、COFFii & JOY 和 Lavazza 品牌直营餐厅的单店平均用水量。

编号	指标	编报基础
7	四川生物柴油项目转化为生物柴油的餐厨废油量	2022 年百胜中国四川生物柴油项目转化为生物柴油的餐厨废油量是指2022 年百胜中国四川省肯德基、必胜客和塔可钟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。
8	采购具有可持续认证(RSPO) 的棕榈油比例	2022 年百胜中国采购具有可持续认证(RSPO) 的棕榈油比例是指2022 年百胜中国采购的所有含棕榈油产品中使用具有 RSPO 认证的棕榈油比例。
9	关键供应商企业社会责任审核比例	2022 年百胜中国关键供应商企业社会责任审核比例是指2022 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。
10	女性员工比例	2022 年百胜中国的女性员工比例是指2022 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2022 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2022 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。
11	员工百万工时损工事故率	2022 年百胜中国员工百万工时损工事故率是指2022 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2022 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2022 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。损失工时是指因工伤而损失的生产力。以下事件不视为因工作原因造成的工伤：1) 在工作时，因无关工作之情况致心脏病发作；2) 开车上下班，在交通事故中受伤（驾驶并非工作的一部分，且交通并非由百胜中国安排）；3) 在工作时，因无关工作之情况致癫痫症发作。因工作相关事件的定义来自于GRI 标准- GRI 403：职业健康与安全2018。
12	因工亡故人数	2022 年百胜中国因工亡故人数是指2022 年百胜中国员工因工作原因造成的死亡人数。其中，因工作原因造成的死亡人数指2022 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在百胜中国工作场所因职业病引起的或在工作中受伤而导致的死亡人数。以下事件不视为因工作原因造成的工伤：1) 在工作时，因无关工作之情况致心脏病发作；2) 开车上下班，在交通事故中受伤(驾驶并非工作的一部分，且交通并非由百胜中国安排）；3) 在工作时，因无关工作之情况致癫痫症发作。因工作相关事件的定义来自于GRI 标准- GRI 403：职业健康与安全2018。
13	包装材料使用量	2022 年百胜中国包装材料使用量是指2022 年百胜中国所有面向顾客的纸包装和塑料包装使用量的总和。纸包装使用量由供应商原纸用量加上纸浆模塑包装总重量计算得到，塑料包装使用量由单件塑料包装材料克重乘以2022 全年总塑料包装袋数或箱数和每单位件数计算得到。

百胜中国控股有限公司

www.yumchina.com

