



GUANGZHOU
RESTAURANT
— Since 1935 —

留住粤式
饮食文化根脉

广州酒家集团股份有限公司

2022 社会责任报告



2022

广州酒家集团股份有限公司
社会责任报告

广州酒家集团股份有限公司
Guangzhou Restaurant Group CO.,LTD.

联系地址:广州市荔湾区中山七路50号西门口广场写字楼13层

电 话:020-81380909

传 真:020-81380611-8803

电子邮箱:gzzj603043@gzr.com.cn

公司网址:https://www.gzr.com.cn/



本报告采用可再生环保纸制作

目录

01 董事长致辞

03 关于广州酒家

06 我们的2022

09 公司治理

13 责任聚焦一：
粤色生香，党建引领促发展

15 责任聚焦二：
五年砥砺前行，质效提升谱新篇

17 食安为本 守护舌尖安全

19 强化安全管理
20 开展安全生产
21 厚植安全文化
22 落实科技强安

23 品质为重 响应顾客需求

25 让百姓餐桌更丰富
29 让用餐体验更优质
31 让非遗文化更多彩
33 让顾客服务更暖心

35 生态为先 践行绿色发展

37 夯实绿色管理
37 应对气候变化
38 开展清洁生产
39 推广绿色包装
39 播撒绿色希望

41 美好为要 奉献和谐社会

43 激发人才活力
47 携手合作共赢
49 助力乡村振兴
51 守望春暖花开
52 热心公益服务

56 指标索引

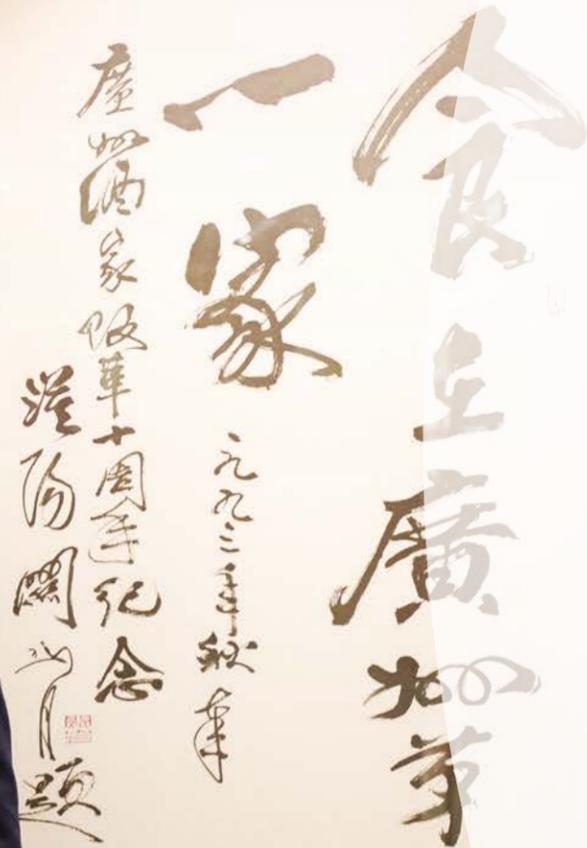
53 责任管理

57 关于本报告

55 展望

58 意见反馈表

董事长致辞



党委书记、董事长
徐伟兵

2022年是党和国家历史上极为重要的一年。于国家，是坚持稳字当头、稳中求进，高效统筹疫情防控和经济社会发展工作，在高质量发展中赢得历史主动的一年；于广州，是坚定信心、以强大的发展韧劲奋力书写老城市新活力、努力实现“四个出新出彩”的一年；于广州酒家集团，是牢牢握住可持续发展这把“金钥匙”，找准各利益相关方最大契合点和最佳合作切入点，携手合作伙伴，用心服务每位顾客，用情助力乡村振兴，朝着粤式饮食文化领导者阔步向前的担当之年。

这一年，初心和信仰在广州酒家集团辉映。

我们坚持党建引领发展，以学习贯彻党的二十大精神，加强政治建设、思想建设、组织建设，《年轻党员应有的样子》荣获广州市国资系统“喜迎二十大·奋进新时代”暨第二届“党课开讲啦”微党课展示活动三等奖。我们持续深化特色党建品牌创建，推行“头雁引领书记项目”和党员攻关项目，带动业务发展，增强人才支撑作用，以行动引领党建与经营相融互促。

这一年，勇毅和担当在广州酒家集团闪耀。

我们发挥“餐饮+食品”双主业优势，当城市面临考验时，迅速启动应急保供机制，全力以赴“稳物价、保供货”，确保食品稳定供应，满足民生需求。我们携手互助，全年志愿服务时长超20000小时，以温暖行动让人们熟悉的“烟火气”渐次回归。我们坚守食品安全底线，创新提出“1234”安全战略、“五个一”食品安全特色管理模式，全年未发生食品安全事故，让消费者吃得健康、吃得放心！

这一年，梦想和使命在广州酒家集团澎湃。

我们以“成为粤式饮食文化领导者”为使命，将经典的味道与现代烹饪技艺结合，打造出多款文化筵席和特色新品，深度参与粤菜文化挖掘与传播，积极开展非遗申报，助力“广府饮茶习俗”晋级省级非物质文化遗产代表性项目。创新“趣叹早茶巴”，从广州出发，开进佛山、上海、苏州、杭州等多个城市，让粤式饮食文化更好地传下来、走出去，体现文化自信。

这一年，责任和力量在广州酒家集团交融。

我们坚持以人为本，为员工搭建成长舞台，关心关怀员工工作与生活，增强员工获得感和归属感。我们找准自身优势与乡村振兴工作的契合点，助力粤菜师傅工程，以产业帮扶、技能帮扶、消费帮扶助力乡村振兴，让帮扶地区的群众真正幸福起来，携手各方共同谱写共同富裕的新篇章。

路虽远，行则将至；事虽难，做则必成。2023年，广州酒家集团将深入贯彻党的二十大精神，以坚定不移的信心、一往无前的勇气，全力以赴朝着“创百年老字号驰名品牌，打造国际一流饮食集团”的目标勇毅前行，为助力广州在新征程中走在全国前列、创造新的辉煌作出新的更大贡献。



关于 广州酒家

广州酒家集团股份有限公司(股票代码:603043)始创于1935年,素有“食在广州第一家”的美誉。2017年在上海证券交易所挂牌上市,成为广东省率先上市的饮食集团。广州酒家集团坚持“餐饮强品牌、食品创规模”的发展方向,拥有“广州酒家”“利口福”“陶陶居”“天极品”“秋之风”“粮丰园”“星樾城”等餐饮与食品品牌,在广州、茂名、湘潭、梅州设有食品生产基地,初步建立跨区域产能联动布局,推动市场向粤东、粤西、华中以及华东等地区辐射延伸,产品畅销海内外。

公司多家餐饮门店被授予“国家五钻级酒家”“广东省粤菜师傅大师工作室”“广州市粤菜师傅培训室”称号,入选米其林指南入选餐厅、2022金梧桐中国餐厅指南等。截至目前,集团拥有餐饮直营门店36家,其中“广州酒家”直营门店22家,“星樾城”3家,“陶陶居”直营门店11家。公司授权第三方经营“陶陶居”特许经营门店23家。

企业文化



产品树



广式月饼



速冻点心



预制菜



茗菜茗点



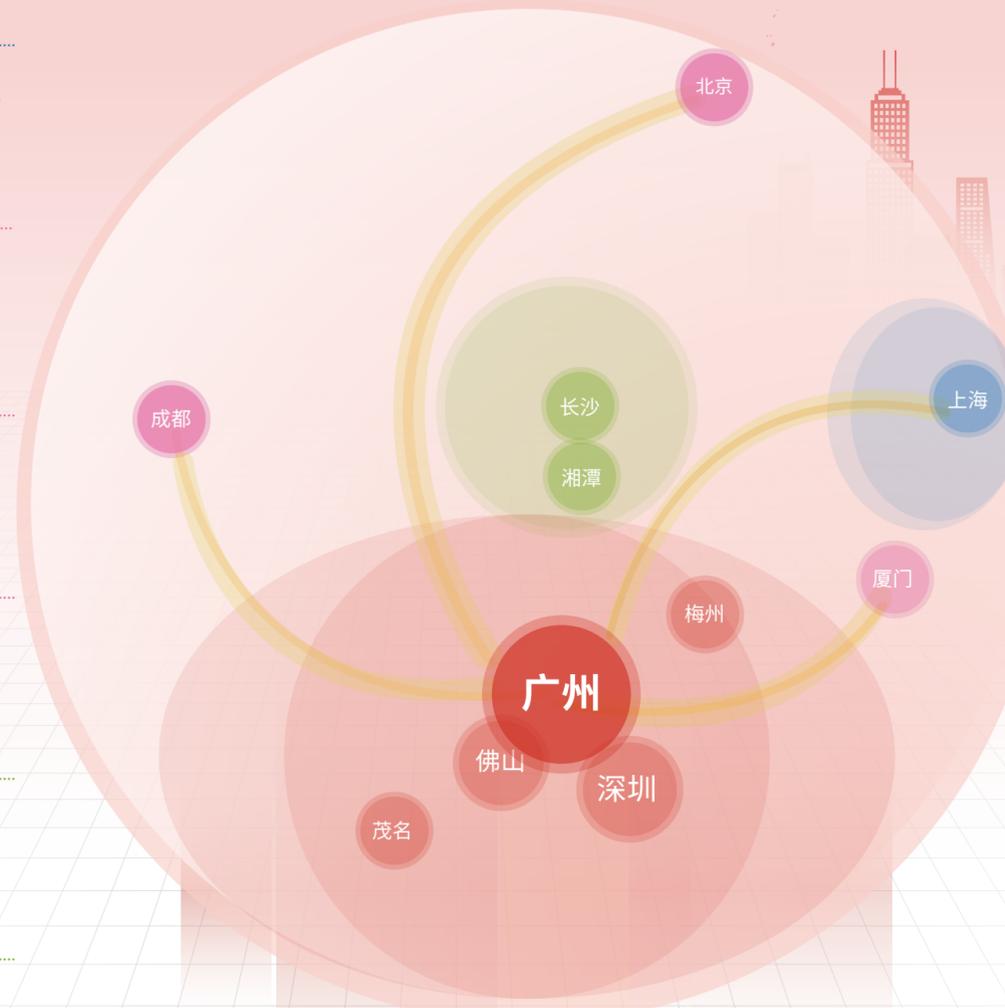
广式腊味



糕点饼食

主要业务布局图

| | |
|------------------|-----------------|
| 广州 | 上海 |
| • 广州酒家 17 | • 陶陶居 6 |
| • 陶陶居 16 | |
| • 星樾城 2 | 北京 |
| • 生产基地 1 | • 陶陶居 1 |
| | 成都 |
| 深圳 | • 陶陶居 1 |
| • 广州酒家 3 | |
| • 陶陶居 9 | 长沙 |
| | • 湘潭 |
| 佛山 | 上海 |
| • 广州酒家 1 | • 陶陶居 1 |
| • 星樾城 1 | 厦门 |
| | • 陶陶居 1 |
| 茂名 | 湘潭 |
| • 生产基地 1 | • 生产基地 1 |
| | 长沙 |
| 梅州 | • 广州酒家 1 |
| • 生产基地 1 | |



品牌汇



广州酒家

陶陶居

利口福



星樾城



天极品



粮丰园



秋之风



履责成绩

总资产
58.47 亿元 ↑ 同比增长 21.06%

净资产
35.32 亿元 ↑ 同比增长 10.67%

营业收入
41.12 亿元 ↑ 同比增长 5.72%

利润总额
6.44 亿元 ↓ 同比减少 5.68%

拥有粤菜大师、点心大师
25 名

集团对下属公司、餐饮门店开展
食品安全检查
130 家次

安全巡查巡检工作
146 次

员工总数
5846 人

招聘新员工人数
1446 人

员工社保覆盖率
100 %

员工参与志愿服务近
6500 人次

志愿服务时长超
20000 小时

责任荣誉

广州酒家集团连续多年荣登
“中国餐饮百强企业”

广州酒家集团连续六年被评为
(2016-2021) 纳税信用A级纳税人

广州酒家集团荣获
“2022饭店业金鼎奖”

三大老字号“陶陶居”“广州酒家”“利口福”
在“广州国企老字号活力品牌”分别位列
第一、第三、第五名

“陶陶居”“广州酒家”分别位列
广州国企老字号重点行业品牌餐饮
美食板块第一、第二名

“利口福”位列
广州国企老字号重点行业品牌
食品饮料板块第三名

由广州酒家集团作为保护单位的非物质文化
遗产代表性项目——“广府饮茶习俗”晋级
省级非物质文化遗产代表性项目

广州酒家集团“广式月饼制作技艺”入选
市级非遗代表性项目

利口福食品公司“广式腊味制作技艺”入选
市级非遗代表性项目

广州酒家集团获评
2022年广东省“非遗少年学”优秀传承单位

广州酒家旗下利口福月饼和粮丰园月饼蝉联
“中国名饼”“金牌月饼”

广州酒家集团荣获
广东百佳爱心帮扶企业

广州酒家集团安全生产管理创新案例荣获
国企管理创新成果(案例)三等奖

广州酒家集团获评
“2022年度优秀食品安全管理企业”

广州酒家集团《诚暖顾客心 为老百姓创造
“舌尖上的幸福”》入选
2022年全国“诚信兴商典型案例”

广州酒家“一人早餐系列”
“便当盒腊肠系列”荣登
“ISEE创新品牌百强榜”

电商公司荣获
“广州市2021年推动经济高质量发展
成效显著的电商企业”荣誉称号

广州酒家文昌店连续五年入选
“米其林指南入选餐厅”
(原“米其林餐盘奖”)

广州酒家深业上城店、临江大道店入选
“2022金梧桐中国餐厅指南”

利口福湘潭公司荣获
湖南省“专精特新”小巨人企业称号
(2022-2025)

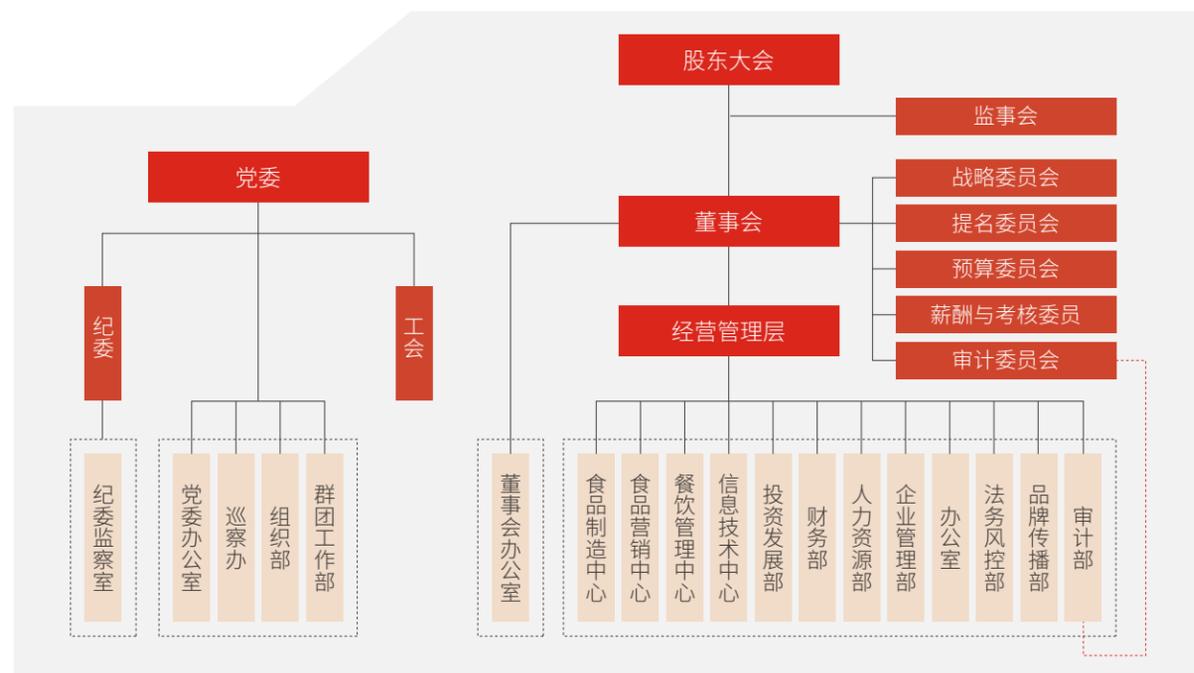




广州酒家集团全面推进合规管理体系与合规文化建设,搭建全面风险管理组织体系,构建规范的组织架构与管理体系,以科学有效的决策推进公司实现可持续发展。

集团组织架构

广州酒家集团严格遵守《中华人民共和国公司法》《上海证券交易所股票上市规则》等法律法规要求,构建成熟、高效的组织管理架构,保障公司规范运作。



董事会成员

7人

独立董事

4人

女性董事

1人

2022年召开股东大会

3次

董事会会议

5次

监事会会议

4次

全面风险管控

广州酒家集团持续提升风险管控能力,建立健全风险管控机制,及时处理日常经营、对外投资、品牌管理等方面的安全风险,为公司经营发展提供保障。

加强建设风险管理体系

实施《全面风险管理办法》《广州酒家集团股份有限公司重大经营风险事件报告工作制度》,为风险管理提供指引;成立防范化解重大经营风险工作领导小组,建立健全重大风险管控机制,开展重大经营风险排查,及时识别重大经营风险事件情况。

完善日常法律风控支持

对投资项目实行投前风险预评估,投后风险防控,确保项目合法合规;前置审查品牌许可授权书和产品包装外观设计,减少侵权风险;为门店拓展及战略调整提供租赁合同审核、物业产权核查,商业谈判等法律支持,有效规避经营风险。

股东大会

公司最高权力机构。严格按照国家法律法规及《广州酒家集团股份有限公司章程》《广州酒家集团股份有限公司股东大会规则》要求召开股东大会,保障股东权益。

董事会

对股东大会负责,执行股东大会决议,制订经营计划和投资方案、落实重大事项等。下设审计委员会、预算委员会、提名委员会、薪酬与考核委员会和战略委员会等5个专门委员会。

监事会

由3名成员组成,人数与人员构成、选举过程符合法律法规要求。按照相关规定履行职责,对公司财务以及董事和高级管理人员履职的合法、合规性进行监督。

审计委员会

负责公司内、外部审计的沟通与协调、监督公司的内部审计制度及其实施等工作。

战略委员会

负责对公司长期发展战略和重大投资决策进行研究并提出建议。

预算委员会

负责确定公司预算编制的总原则,组织编制、审议和修改公司中长期发展计划和年度预算,对公司的预算执行情况进行监督和审核工作。

薪酬与考核委员会

负责公司董事及高管人员的薪酬方案、考评方案的制定及执行。

提名与考核委员会

负责对公司董事和高级管理人员的选择标准和选择程序、候选人名单等提出建议。

依法合规运营

广州酒家集团坚持依法合规运营,持续深化法治建设,积极开展法务合规工作,为企业合规稳健发展保驾护航。

建设合规管理体系

董事会审议通过《广州酒家集团股份有限公司合规管理制度》,在投资管理、品牌管理、采购管理等重点领域起草合规管理手册,搭建由一个纲领性制度和多个重点领域合规管理手册为框架的合规管理规范体系。



境内注册商标

140个

境外地区注册商标

13个

国内著作权登记

5个

国内注册有效专利

207项

知识产权保护

广州酒家集团高度重视知识产权保护,严格遵守《中华人民共和国商标法》《中华人民共和国著作权法》等相关法律法规,通过企业知识产权管理规范标准认证,制定公司《知识产权管理办法》,全面加强知识产权的创造、利用、保护及管理,提升公司核心竞争力。

优化知识产权管理

建立专利信息数据库,及时收集、分析研究专利信息,为企业战略制定提供对策;实现将专利、商标及著作权保护扩展到所有产品,将保护范围向上下游产业链延伸。

“广州酒家”“陶陶居”“利口福”等6个商标纳入
广东省重点商标保护名录

全力开展维权工作

开展打击假冒国企专项行动,协助有关部门打击制假售假、侵权等违法行为,依法维护企业合法权益。

“陶陶居”获得
“2022年度Top50我最喜爱的广东商标品牌”

坚持创新发展

广州酒家集团不断加强研发创新,促进“产学研”合作和智能制造建设,加快推动创新成果在生产制造、研发管理等领域的应用,激发食品产业发展新动能。

加强
新品研发

构建
创新平台

强化
研发管理

优化传统经典产品配方和生产工艺,研发推出一系列月饼、预制菜、速冻和西点明星产品,开发国内首批获得全球绿色联盟(北京)食品安全认证中心认证的“低GI月饼”。

加强省市级企业技术中心、省级博士工作站、市级博士后创新实践基地建设,创立劳模、大师、技术能手工作室,发挥平台资源优势,提高创新发展水平。

上线产品生命周期管理(PLM)系统,构建涵盖市场战略、产品需求、规划、开发到上市全过程的信息化管理平台,提升研发项目变更和评估效率,累计支持超150个新产品研发和上市管理。

2022年公司研发投入
8379.95万元

行业关键技术和核心工艺的创新和应用转化超

20项

累计申请专利近

280项

获得授权近

190项

开展法治宣传

组织集团及下属公司员工参与学法考试,开展国有企业普法培训、全国知识产权宣传周、宪法宣传周、民法典小讲堂等活动,强化员工守法意识。

广州酒家集团《诚暖顾客心 为老百姓创造“舌尖上的幸福”》成功入选

2022年全国“诚信兴商典型案例”

《精诚服务树口碑 诚信经营促发展》入选

2022年广东省“诚信兴商”十大典型案例

责任聚焦

责任聚焦一： 粤色生香，党建引领促发展

2022 年共组织召开

41次党委会

党委会全年审议议题

105个

组织党委理论中心组学习

10次

落实党委会“第一议题”制度

36项

各级党组织开展深入学习贯彻党的二十大精神等专题党课

50场

集中学习研讨

495次

《“诚暖顾客心”书记项目赋能餐饮服务技能提升》获评广州市区直机关工作创新大赛 **三等奖**

2022 年利口福公司党委新立项攻关项目

120个

加强 思想引领，把稳发展“方向盘”

深入学习贯彻党的二十大及十九届历次全会精神，将习近平总书记出席庆祝香港回归祖国25周年大会和视察广东广州重要讲话、重要指示精神等作为首要政治任务，严格执行“第一议题”学习制度，抓实党委理论学习中心组学习，用党的二十大精神指导实践，引领高质量发展。



收听收看党的二十大现场直播

强化 基层党建，筑牢战斗“桥头堡”

落实《集团党委贯彻落实<广州市加强党的基层组织建设三年行动计划(2021—2023年)>实施方案》，开展“五强五化”党组织创建活动，推动各级党组织制定“一企一策”工作方案，开展“一企一品”党建品牌建设。

党建 融入主业，找到解题“金钥匙”

制定《广州酒家集团2022年度“头雁引领”书记项目实施方案》，推行“头雁引领书记项目”和党员攻关项目，攻克生产重点、难点任务，党建责任制和生产经营责任制有效联动，实现企业党建和企业发展双丰收。

广州酒家集团坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，学习贯彻党的二十大精神，推动党建与经营相融并进，为公司迈向新台阶、开启新征程提供坚实支撑。

案例 头雁领航，智能制造见实效

利口福公司党总支立足“智能制造促提质增效”目标，成立党员项目攻关小组，由党总支书记担任项目负责人，以挂图作战方式定责任、定制度、定目标，发挥基层党组织的战斗堡垒和党员的先锋模范作用，持续攻关。成功研制适用于基地速冻车间流程连线、月饼自动刷蛋液项目、腊味自动称重工序(一期)等自动化设备。其中，月饼自动刷蛋液设备项目荣获广州市工信局及信息协会“2021年广州市新一代信息技术创新案例”；腊味自动称重项目入选2022年广州市重点研发计划，申请实用新型专利4项，软件著作权1项。



党风 廉政建设，系好廉洁“安全带”

完善党风廉政建设制度体系和工作机制；对照省委巡视发现市属国企存在问题，明确整改责任主体、领导和完成时限，16项具体整改全部完成；开展纪律教育学习月活动和“廉洁文化进企业”活动，营造良好的政治生态。



纪检监察党支部观看家风教育主题廉政微电影《桥》

责任聚焦

责任聚焦二： 五年砥砺前行一剑，质效提升谱新篇

2017年6月27日，广州酒家集团在上海证券交易所正式挂牌上市，成为广东省率先上市的饮食集团，自此书写在资本市场壮大发展的绚丽篇章。

2022年，广州酒家集团迎来了上市五周年。五年峥嵘岁月，广州酒家集团借力资本市场，对标行业标杆，以锐意改革的姿态朝着粤式饮食文化领导者，“创百年老字号驰名品牌，打造国际一流饮食集团”的宏伟目标乘势而上、感恩奋进，不断开创改革发展新局面。

资本力升级 推动企业发展的关键密码

营业收入(亿元)



归母净利润(亿元)



市值规模(亿元)



创新力升级 畅通产学研用的发展路径

研发投入(万元)



五年累计新增授权专利 培育专业技能人才超



科技成果转化 省级以上专业技能竞赛获奖超



生产力升级 激活提质增效的内生动力

茂名、湘潭、梅州生产基地相继投产

五年完成技改项目



主导或参与制定行业标准



发展力升级 拓展发展蓝图的先锋力量



“利口福”连锁门店



拥有会员超



文化力升级 传承粤菜文化的使命担当

获评非物质文化遗产代表性项目



策划粤菜文化展览



参与粤菜文化纪录片及影视作品拍摄超



市级非遗工作站



消费帮扶超



帮扶产品实现市场转化超



间接拉动帮扶地区增收致富超



上市五周年·感恩同行

注：数据统计期间为2017年-2022年6月



守护舌尖安全

广州酒家集团始终将安全管理工作视为经营发展的基础，坚持强化食品安全理念，持续优化安全管理手段，以“规范化管理、标准化作业”为主线，科技赋能管理，将食品安全理念贯穿生产的全生命周期。

城市所需

- 深入推进数字技术在公共服务、城乡建设等方面的广泛应用，推动数字技术对生活方式和社会运作模式的重塑赋能，构筑全民畅享的数字生活。
- 深入开展食品安全放心工程建设攻坚行动，加强农贸市场综合治理，严格管控校园食品、外卖食品安全，创建国家食品安全示范城市。

——《广州市国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》

广酒所长

- 以保障食品安全作为第一要务，创建“1234”安全战略特色管理模式。
- 引入“五个一”红棉花数字化管理系统，以数字科技强化食品安全管理能力。
- 全年未发生食品安全事故。

食安为本





广州酒家集团持续优化安全管理, 推进安全生产制度建设, 加强团队安全管理能力提升, 保障食品安全与生产安全。

搭建安全生产制度体系

建立健全《广州酒家集团股份有限公司生产安全事故应急预案》《事故风险辨识、评估报告》等安全生产制度; 创新提出“1234”安全战略, “五个一”食品安全特色管理模式, 高标准、严要求推动安全生产、消防安全、食品安全等方面工作。

“1234”安全生产管理模式



“五个一”食品安全特色管理模式

一系列



落实安全管理责任

调整食品制造中心各公司安全管理职责与架构, 强化各公司及职能部门的安全管理责任意识; 修订完善《集团食品安全职能架构和管理办法》, 督促各公司配置相应食品安全总监、食品安全员等, 强化对各业务部门的食品安全监督管理, 夯实食品安全主体责任。

完善工作考评机制

发布《食品安全工作考评办法》《集团食品安全职能架构和管理办法》, 结合实际运行情况持续优化升级, 针对关键环节细化考评项目, 加强考评结果指导性, “以考代训”, 提升门店管理团队安全生产能力。

开展食品安全风险监测

完善内部风险检测机制, 重点对餐饮门店所使用的食品原料、半成品及成品中可能存在的高风险项目进行抽样和检测。

加强安全隐患排查治理

对在建施工工地及属下餐饮公司装修现场开展安全巡查巡检工作共146次, 整改和回复率达100%, 有效预防安全隐患事故。

提升安全运营能力

完成食品制造中心下属公司消防验收、硬件整改, 推动粮丰园厂区消防改造, 完成番禺利口福公司莲蓉车间降温、门口集装箱移除、涉爆粉尘整改, 完成梅州公司车间设备防护整改、液氮速冻设备安全评估及整改等重点安全改造。

持续开展监督检查工作

内部食品安全检查覆盖全集团餐饮门店、食品生产车间, 连锁经营门店; 外部风险控制包括对大宗供应商或高风险产品供应商进行现场审核, 对委外加工41个品项的产品制定验收标准, 开展食品安全审核把关。



广州酒家集团制定全面覆盖的安全生产体系, 定期开展食品安全风险监测, 排查安全隐患, 严格把关食品安全。

2022年, 集团对下属公司、餐饮门店开展食品安全检查

130 家次

食品安全监督
抽查及格率

100 %

全年共对

20 家餐饮门店进行食品安全
风险检测

检测样本超

200 个

食品制造中心

**未发生重伤及以上事故
未发生火灾事故
未发生安全行政处罚事件**

集团领导对餐饮、连锁门店进行食品安全检查



广州酒家集团“1234”安全战略特色管理模式荣获
**国企管理创新
管理成果三等奖**



广州酒家集团持续开展安全文化建设工作，召开安全专项会议与相关教育培训，营造“食安为先”的良好氛围。

召开安全专项会议

通过常态化食品安全总结会，研判食品安全隐患，提出管控措施，部署管理目标，持续优化食品安全管理举措。

开展安全教育培训

制定2022年度安全教育培训计划和工作方案，组织集团各中心、下属公司安全生产第一责任人、直接责任人、管理员共135人参加由广州市安全生产和应急管理协会举办的安全生产知识提升班和基础班，提高员工安全意识。

案例 食安发展，广酒身影

2022年9月1日，广州酒家集团参加了由广东省市场监督管理局举办的，以“共创食安新发展、共享美好新生活”为主题的2022年广东省食品安全宣传周启动仪式。

作为行业代表参加餐饮行业食品安全倡议书发起，广州酒家集团向社会各界做出庄严的承诺并发起倡议，深入贯彻习近平总书记关于加强食品安全工作的重要指示精神，坚持把加强食品安全工作落实作为一项重要政治任务，提高对食品安全关系到消费者切身利益和社会稳定和谐的认识，将落实食品安全主体责任、为消费者提供安全营养的食品、共建共享完善的食品安全保障体系作为食品行业和从业人员义不容辞的责任和使命。为切实保障人民群众“舌尖上的安全”和防范食品安全风险作出“广酒贡献”。



广州酒家集团积极探索、广泛利用先进的数字化与智能科技，优化安全管理，更高效及时地防范食安问题。

引入“五个一”红棉花数字化管理系统

利用移动互联网、云计算、大数据技术及AI技术等现代化信息技术手段，构建集团食品安全督训系统，包含移动端食安基础学习系统、移动端食安考试系统、移动端食品质量与安全巡检系统，移动端产品信息管理系统，业务信息在钉钉和蓝凌中流转等功能模块，通过一个系统，将集团及下属各公司的培训、考试、检查、产品管理串联在一起，实现管理一体化，提升食品安全管控效率。



“五个一”红棉花数字化管理系统

打造工业物联网平台

可帮助完成输粉、溶糖、醒发、蒸煮、内包、喷码等主要工段的设备数据采集上传，实现设备状态实时在线，提高监测效率。梅州工厂利用工业物联网平台实现标准化运作流程，通过生产过程数据实时采集与连通，叠加机器学习、工业大数据分析等技术，产品合格率从99.3%提升至99.7%。



响应顾客需求

广州酒家集团注重粤菜文化和非遗技艺的传承发展,用心用情促进传统经典菜品与时尚元素融合发展,不断创新研发特色菜肴,丰富产品矩阵,做粤式饮食文化的传承者、传播者,以舌尖上的美味为人民的生活增色添彩,擦亮“食在广州”的金字招牌。

城市所需

- 鼓励商贸、旅游、餐饮等行业开展业态与模式创新,线上线下全渠道满足消费需求,打响“购在广州”“游在广州”“食在广州”品牌。
- 加强非物质文化遗产保护,加快建设国家非物质文化遗产展览展示研究中心。

——《广州市国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》

广酒所长

- 拥抱新消费升级,解锁“国潮”新玩法,开展产品研发创新,实现老字号新活力。
- 开展非遗文化保护,获评“粤菜烹饪技艺”“广府饮茶习俗”“广式月饼制作技艺”“广式腊味制作技艺”等多项非物质文化遗产项目保护单位。

品质为重





广州酒家集团积极推动传统食品、烹饪技艺与现代食品生产技术融合,关注消费者在健康、潮流、口味的倾向变化,在传承与创新中,为消费者提供更加多元和健康的产品,擦亮“食在广州第一家”的金字招牌。

研发特色菜肴

应节律而食,是中华饮食的精髓和乐趣所在。广州酒家集团根据不同时令、不同季节、不同节日的饮食文化与用餐需求,创新打造各种时令菜品、特色筵席,让顾客通过时令之“味”,品味时令之“美”。

在乍暖还寒的季节,以芥菜独特的香味唤醒味蕾,搭配新鲜的虾肉卷在薄薄的面皮中,让顾客尝一口春天的独有美味。

春季



樱花虾芥菜煎薄饼

夏季

以新鲜龙眼、莲子、子姜、百合等岭南佳果入菜,既有鲜莲的粉糯、百合的清脆,又有龙眼肉的清甜、甜豆的爽口,共同构成丰富的口感,以菜品消除夏日的闷热。



夏日香莲

秋季

特调黄皮酱搭上滋味碌鹅,让人回味无穷。秋天的鹅肉香又嫩滑,还裹着浓香的料汁,一口咬下去满口留香,再咀嚼之后,还有一点点的回甜,那种味道和口感溢于言表。



风味黄皮酱碌鹅

冬季

外表香脆酥化,内馅鲜味可口,金黄酥软的酥皮包裹着莲藕馅,让客人即便在冬天滋补的同时,也能品味粤式茶点的创意。



酥皮莲藕包

案例 “广府家宴”,让消费者足不出户即可享受广府美味

“广府家宴”宴席预制菜产品系列以“广府宴席文化”为底蕴、“粤菜+粤点”为主角、“氛围+场景”为配套,通过传统粤菜烹饪技艺的工业化转换,消费者在家经过简单复热后即可高度还原经典味道,破解“好吃懒做,好吃难做”的难题,消费者足不出户便可体验便捷美味的广府盛宴。

创新消费模式

围绕Z世代用户,打造传统文化非遗美食大IP,创造国潮新消费。同时,以“家宴是最高级别的款待”为品牌模型,引起大众的情感共鸣,满足互联网消费群体的共情沟通。

创新技术应用

组建“粤菜师傅+科研技术人员”团队,在食材快检技术、新型预制菜加工技术、新型包装材料技术方面全面突破。

发挥供给侧优势

依托供应链和数字化管理优势,在快销供给侧极致供应链、数字化管理基础上,生产基地解决产品可行性问题,发挥“品牌力+产品力+互联网+市场营销矩阵”联动叠加优势,让各地消费者都能品尝正宗粤味。



广州酒家集团“广府家宴”荣获
“2022全国预制菜创新创业大赛”企业组金奖

丰富产品矩阵

广州酒家集团以客户需求为出发点，进行产品研发，从早午晚三餐到特色应节食品，为顾客提供源源不断的多样化新选择。

跨界合作，老字号“新潮流”

联合岭南书法、绘画等领域名家大师以及中国航天太空创想、宝可梦、哆啦A梦、吾皇猫等知名IP，打造大师手制月饼礼盒、天宫寻梦月饼礼盒、虾饺皇、一个核桃包等潮流产品。推出“乘风破浪”系列粽子产品，为不同消费人群提供多元化、个性化选择。



独具匠心，老字号“新经典”

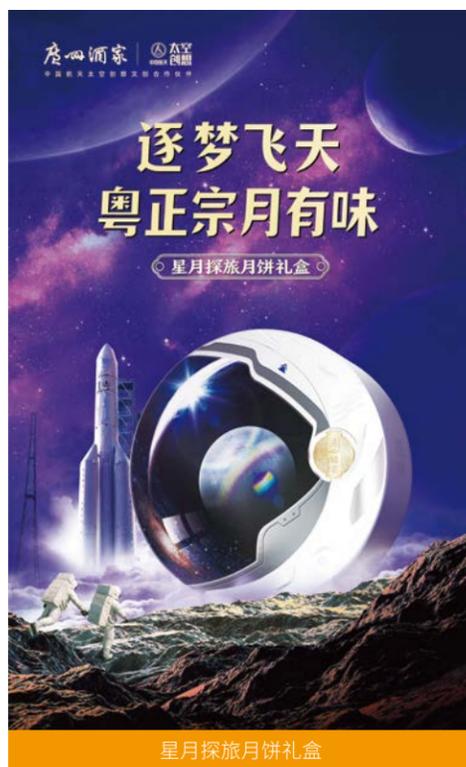
在优化传统经典月饼产品配方和生产工艺基础上，研发推出海盐咖啡芝士流心月饼、熔岩流心奶黄月饼、白桃味乌龙芝士流心月饼等系列新式产品，广受市场和消费者喜爱。

升级优化单品超

100个

打造千万级大单品超

10个



星月探旅月饼礼盒



虾饺皇、一个核桃包

食安为本 守护舌尖安全

品质为重 响应顾客需求

生态为先 践行绿色发展

美好为要 奉献和谐社会

案例 “品味老字号 嗨逛步行街”，广州酒家集团参加首届国潮消费节

8月29日，广州酒家集团、利口福连锁公司和陶陶居公司受邀参加2022国际消费季“新国潮 正当时”广州首届国潮消费节之“品味老字号 嗨逛步行街”活动开幕式。消费节期间，利口福连锁公司和陶陶居公司现场设展，为市民带来多款经典月饼、低GI月饼、新式饼酥和休闲食品等，以新一轮“国潮消费热”，满足广大市民的消费需求，提振消费信心，助力广州培育建设国际消费中心城市。



健康饮食选择

广州酒家集团在尽力为顾客提供美味食品的同时，以更健康、更营养为标准进行研发与创新，坚持对配方、食材、烹饪方式进行优化，让顾客在美味中汲取健康。

研发低GI月饼

聚焦减糖、减脂、减盐、减添加、加功能、加营养、加趣味，研制推出的“蛋黄莲蓉月饼”“五仁月饼”成功获得全球绿色联盟（北京）食品安全认证中心（GGU）颁发的低GI食品认证证书，成为国内月饼行业首批获得认证的低GI月饼产品，全力为消费者提供更绿色、更健康的新选择。



延伸阅读

低GI食品是产品含可利用碳水化合物，且血糖生成指数(GI)低于55的食品，受到需要控制血糖、体重的广大消费者的喜爱。



推动老店提档升级

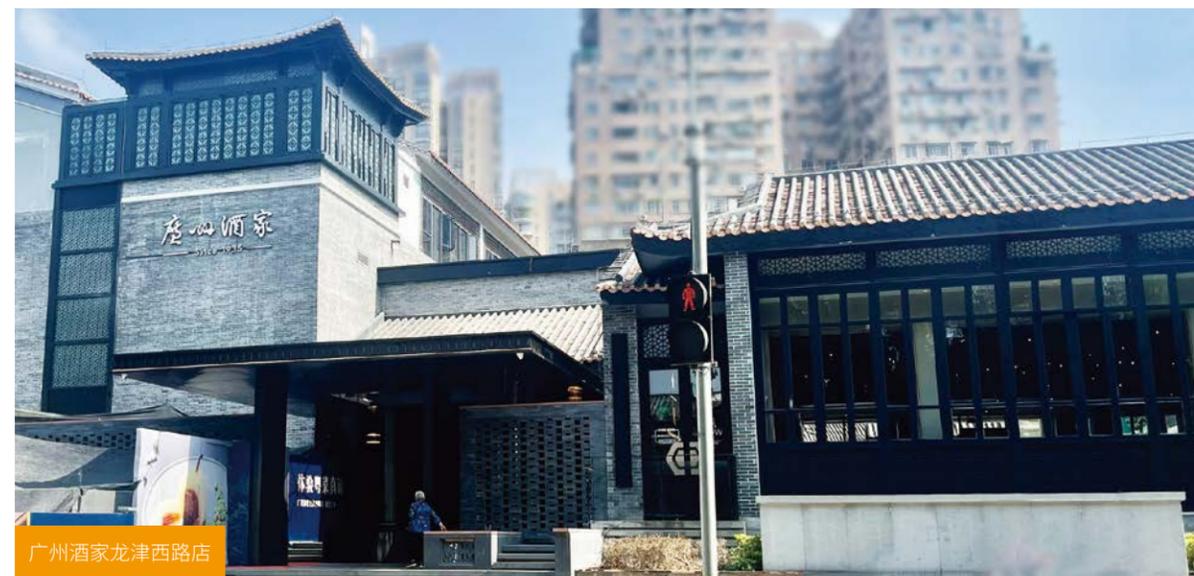
推动广州酒家体育东店升级改造,将岭南特色装饰元素融入现代美学,打造粤菜文化体验馆,让每位顾客在用餐中感受广州城市餐饮文化。

打造美食打卡新地标

广州酒家集团在推动老店升级和新店开业中始终坚持“修旧如旧”“新旧融合”的理念,在餐厅设计中融入广府传统文化气息和广州酒家传统特色,力求为顾客营造舒适、有吸引力的用餐环境。

打造西关“新体验”

广州酒家龙津西路店坐落于广州西关,打造集餐饮体验、粤菜烹饪技艺和粤菜史料展陈等功能于一体的餐饮服务综合体,让顾客在品味地道的广府味道中感悟粤菜文化、体验粤菜真谛,促进粤菜产业和非遗技艺与城市文旅融合发展。



广州酒家龙津西路店

食安为本 守护舌尖安全

品质为重 响应顾客需求

生态为先 践行绿色发展

美好为要 奉献和谐社会

布局湾区“新商圈”

广州酒家前海大道店进驻深圳前海大道嘉里中心,满足前海商务用餐、时尚聚会等消费需求,以高品质的餐饮服务助力前海高质量建设发展。

陶陶居深圳天河城门店室外设计约3万平米空中花园,室内玻璃壁画、趟栊门、屏风等,处处敛藏着岭南建筑的美与情调,为顾客带来独家体验。



广州酒家前海大道店



陶陶居深圳天河城店

拓展全国“新市场”

广州酒家马栏山店落户长沙。作为“广州酒家”华中地区的第一家餐饮店,设计上将现代科技美学与岭南粤菜文化相融合,菜式点心上融合湖湘文化,为顾客提供传统经典与时代潮流相融合的饮食服务和味蕾盛宴,带动粤菜餐饮文化走出广东。

陶陶居西南首店在成都开业,以不变匠心,为川渝人民带来多款手工茶点、匠心粤菜,无数粤式的佳肴美馐荟萃于此,足不出“成”,品尽粤广之味。



广州酒家马栏山店



陶陶居成都店



广州酒家集团探索“非遗+”发展新路径,通过对岭南饮食文化和历史物件的挖掘和整理,对粤菜烹饪技艺、广府饮茶习俗、广式月饼制作技艺、广式腊味制作技艺等非物质文化遗产进行保护,以喜闻乐见的方式普及传播,让粤式饮食非遗文化出新出彩。

非遗+产业 创新中保护与传承

依托“粤菜师傅大师工作室”,培养七代非遗技艺传承人;挖掘粤式饮食文化史料,从菜品制作技艺、餐饮礼仪及服饰变迁等细节着手,研制复原满汉大全筵、五朝宴、南越王宴和民国粤味宴等历史文化筵席。

非遗+传播 让非遗文化“火”起来

举办“非遗课堂”“广府早茶研学”等活动,促进非遗文化传播,坚持传播广府饮茶习俗和讲好广州美食故事同频共振。通过抖音直播“点心之王争霸赛”“趣叹早茶吧”快闪活动,让非遗文化在年轻群体中“火”起来。

“趣叹早茶吧”开进上海、杭州等
5个城市,吸引超**7**亿人次



通过快闪体验区,“广府饮茶习俗”游戏闯关,“虾饺DIY”制作,让消费者深入了解早茶文化。

6月

广州出发

变身“移动茶楼”,将广式地道早茶味带进华东地区。

10月

开到上海



打破场景和地域限制,让更多消费者了解“叹早茶”的饮食方式,享受地道广式点心,体验“一盅两件”的快乐。

11月

开进苏杭

食安为本 守护舌尖安全

品质为重 响应顾客需求

生态为先 践行绿色发展

美好为要 奉献和谐社会

非遗+文旅 探索融合发展新路径

推动广州酒家文昌总店、陶陶居总店与永庆坊、上下九路联通打造荔湾旅游新线路,带动非遗文化和粤菜产业与城市文旅建设融合发展。

非遗+展览 让非遗文化“走出去”

联合广东省博物馆举办“跟着粤菜去旅行——粤菜文化展”,通过省流动博物馆平台到佛山、惠州、韶关多地博物馆开展“旅行巡展”。承办“中华美食荟粤菜文化展”,通过超200件实物展陈,讲述粤菜技艺特色与发展变迁史。

承办广州国家版本馆“团圆——广式月饼文化专题版本展”,以家国团圆为核心,共展出月饼盒、月饼票、月饼模具等200余件史料实物。



“中华美食荟粤菜文化展”



“团圆——广式月饼文化专题版本展”现场

入选省级非遗代表性项目

2个

入选市级非遗代表性项目

2个

2022年,共开展“非遗课堂”“广府早茶研学”等非遗活动

10场,参与超**50**万人次

由广州酒家集团作为保护单位的非物质文化遗产代表性项目——“广府饮茶习俗”晋级
省级非物质文化遗产代表性项目

广州酒家集团“广式月饼制作技艺”入选
市级非遗代表性项目

利口福食品公司“广式腊味制作技艺”入选
市级非遗代表性项目

延伸阅读 一图解读“百年广府饮茶习俗”演变史!





广州酒家集团始终将“诚暖顾客心”的企业精神内化于心，外化于行，以客户需求为导向，不断完善服务体系，提升服务质量，坚持用更优质的服务赢得客户满意。

提升服务能力

广州酒家集团全面提升服务标准化、规范化水平，以娴熟精湛的服务技能为顾客提供“高效、标准、规范、优质”的餐饮服务和消费体验。

完善服务规范

结合市场需求和接待工作经验，修订并发布《广州酒家服务规范手册》，深化“开口服务”工程，进一步优化规范餐饮店日常服务流程。

开展服务培训

开展茶艺、服务礼仪培训、讲菜师和宴会服务技能大赛等培训竞赛活动，组建“诚暖顾客心”明星服务团队和服务专班，全面提升服务能力。

案例 以赛促练，“粤”讲越掂，持续提升顾客服务能力

7月26日，广州酒家集团餐管公司顺利举办“诚暖服务 ‘粤’讲越掂——第二届讲菜师暨金牌服务团队经营模拟挑战赛决赛”。经过初赛和半决赛的层层遴选，7支参赛队伍在决赛舞台上赛技能、亮绝活、展风采，在规定时间内，将摆台准备、迎客斟茶、推荐点菜、上菜讲菜及结账送客等环节串联成线，参赛选手默契合作、动作优雅流畅、待客服务礼貌、讲菜声情并茂，演绎“诚暖顾客心”接待服务规范流程和“声、容、礼、艺、细、快”六字诀服务标准。



维护客户权益

广州酒家集团构建全新的产品防伪保护体系，在广告宣传、标签使用、营销过程中遵循相关政策，坚持负责任的营销，保护客户隐私。

升级产品
防伪体系

保护
客户隐私

广州酒家集团旗下“广州酒家”“陶陶居”等品牌月饼产品采用全新的防伪识别系统，对核心产品的包装设计进行升级改版，并通过企业微信公众号向广大消费者宣导查验月饼真假的防伪知识，构建“专业化、精细化、全民化、体系化”的全新产品防伪保护体系，让消费者买得放心、吃得安心。

将客户信息保护视为极其重要的管理工作，严格执行相关法律法规要求，强化客户信息保密与保护工作，防范客户信息泄露。广州酒家GO小程序仅收集用户有限信息用于发放券、积分、推送附近门店等，为客户信息安全保驾护航。

食安为本
守护舌尖安全

品质为重
响应顾客需求

生态为先
践行绿色发展

美好为要
奉献和谐社会

赢得客户满意

广酒人坚持节假日在岗服务，以实际行动践行“诚暖顾客心”企业精神，让客户服务更周到、更优质、更暖心。

坚持节日在岗



广州酒家、陶陶居各大餐饮门店，约**2000**余名厨师、服务员等职工在春节期间坚守服务一线，用真诚服务万家团圆。

新春期间，利口福公司有序组织生产安全、质量安全巡检抽查等工作，确保春节期间安全不掉档，生产不掉链，全力满足消费者需求。



营销公司全力保障春节期间不间断供货，**近250**人服务团队全力做好协调调度、订单管理、货品补仓工作；**超400**名销售人员坚守各大商超卖场，服务每位选购年货的顾客。

近200家利口福连锁门店坚持服务街坊“不打烊”，通过门店、社群营销、微信小程序等线上线下方式，保价稳供满足消费需求。





践行绿色发展

面对日益严峻的气候变化、塑料污染、粮食浪费等环境危机，广州酒家集团始终坚持绿色发展的理念，致力于管理和减少自身运营和产业链上下游活动对环境造成的影响，携手顾客、供应链伙伴，驱动从原材料到百姓餐桌各环节向更可持续的模式转变，为讲好绿水青山的中国故事作出广酒贡献。

城市所需

- 推行绿色消费、绿色居住、绿色出行，深化粮食节约行动和“光盘行动”。
- 实施绿色制造工程，打造绿色工厂、绿色产品、绿色园区和绿色供应链，持续推动企业清洁生产改造。

——《广州市国民经济和社会发展的第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》

广酒所长

- 把反餐饮浪费贯穿原料采购、产品生产、加工配餐、餐饮服务全过程，杜绝“舌尖上的浪费”。
- 推动车间、设备技术改造，提升能源、资源使用效率，助力“双碳”目标实现。

生态为先





广州酒家集团严格遵守《中华人民共和国环境保护法》等环保相关法律法规，持续完善环境管理体系，规范企业行为，持续识别并努力降低生产、仓储、包装与日常经营的全流程、各环节对环境产生的影响，推动绿色低碳发展，实现人与自然环境和谐共生。



气候变化可能导致极端天气和气候事件的严重程度增加。洪水、台风、极端降雨等会对员工的安全构成威胁，并可能导致门店运营中断，影响客流量。此类事件还可能造成有形资产、货物和设备的损坏，导致设施维护和维修的支出增加。极端天气也可能扰乱物流和供应链，影响原材料供应和产品交付服务的稳定性和及时性。极端天气还可能影响农业原材料的产量和质量，导致成本增加。广州酒家集团正在研究应对上述风险的有效措施，并致力于减少温室气体排放。

物理风险

广州酒家集团高度重视气候变化带来的挑战与机遇，依据相关政策，进行气候风险研究，评估企业在应对气候风险方面的抵御能力，以及抓住未来气候环境带来的商业机遇的业务能力，努力化危机为转机，变挑战为机遇。

根据全球转型至低碳模式期间的不同气候情境，评估广州以及其他业务所在城市的政策、相关监管、技术及市场趋势，并研究和识别这些宏观趋势可能对广州酒家集团业务构成的潜在风险和机遇。未来，将进一步制定针对性的行动方案，增强抵御风险的能力，确保发生包括极端天气在内的重大风险时能有效应对。

转型风险



利口福公司开展速冻380磁悬浮空调机组项目。以节能磁悬浮机组代替旧螺杆机组车间供冷，节能减排效果显著。

粮丰园公司开展车间设备改造。通过回收蒸汽设备留下的冷凝水，用于锅炉二次用水，每年节约用水123吨；回收凝水水温超90°C，同时减少生产用气量，每年减少用气量 20000立方米。

加强
节能减排



使用
清洁能源

湘潭公司建设光伏发电工程，利用厂房屋顶安装光伏进行发电解决生产用能，减少生产过程中温室气体排放。工程年总发电量 390 万千瓦时，其中，特色车间设计容量 1.1 兆瓦，年发电量 100 万千瓦时；速冻车间设计容量 3 兆瓦，年发电量 290 万千瓦时。

广州酒家集团将节能环保作为生产经营的重要指标，通过技术改造升级、优化生产工艺等方式，提高资源使用效率，推广使用可再生能源，引领食品生产制造绿色转型升级，争当绿色环保的可持续发展企业。

天然气消耗

365.97 万立方米

电力消耗

5182.74 万千瓦时

水资源消耗

79.37 万吨



湘潭公司光伏发电工程



利口福公司速冻380磁悬浮空调机组项目



广州酒家集团顺应绿色包装发展趋势,严格按照《限制商品过度包装要求——食品和化妆品》(GB 23350-2021)的要求,以实际行动推动绿色包装发展。

包装减量化

- 通过对不同产品和运输、销售场景的研究,在保障产品包装质量的前提下,实现包材适配的改型创新,缩减包材外尺寸17款,用纸减少约计650吨。
- 结合限制过度包装的操作规程,通过调整多款配套礼盒,减少用纸使用约4吨。
- 取消月饼刀叉配套,取消刀叉后塑料减少约95.3吨。同时,取消代工月饼塑料刀叉装配,相比往年使用计划减少塑料使用约11吨。



广州酒家集团致力于倡导和推动形成绿色低碳生产生活方式。不仅在企业内部各个运营层面推行环保行动,同时积极在社会层面推行环保理念。

“位上菜”供应占总菜式

25%

自2021年4月29日国家公布实施《中华人民共和国反食品浪费法》以来,厨余垃圾减少了将近

20%

倡导文明餐桌

广州酒家集团把反餐饮浪费贯穿加工配餐、餐饮服务全环节,将精细化管理贯穿到采购、生产、加工、服务全过程,多措并举杜绝“舌尖上的浪费”。

菜品制作有细活

菜单设计上提供小份菜和套餐产品,加大“位上菜”供应。其中,10大招牌名菜均推出“小份菜”,同时调低价格满足客户需求。

餐饮服务见细节

采取服务提醒机制,通过服务员点菜数量控制提醒、餐后打包提醒、点菜推介技巧等提醒顾客按需点餐,严厉制止服务人员诱导点餐行为。推出“你光盘,我奖励”“光盘拍照送糖水”等活动,鼓励顾客养成珍惜粮食,“不够再加”的用餐习惯。在网上订餐中,为顾客提供是否配一次性餐具的选择,减少一次性餐具的使用。

公益宣传处处见

门店按需采购原料,实行“先进先出”机制,避免过量采购造成的原料积压过期、腐烂变质等浪费行为。将原材料浪费与绩效考核相挂钩,让节约成为每位员工的行为准则。

强化厉行节约

门店全天候轮播的电子海报、餐厅墙上张贴的海报、餐桌上的台卡都有“文明餐桌”的宣传,营造节约为荣的氛围。

开展绿色活动



广州酒家集团开展义务植树活动。



以“垃圾分类宣传”“社区环境清洁”为主题开展志愿服务活动,通过派发宣传小册子、日常卫生用品等形式,向社区居民宣传生活垃圾分类等知识,身体力行参与爱国卫生活动。





奉献和谐社会

广州酒家集团坚持共建共享的发展理念,赋能员工发展全面激发人才活力,推进乡村振兴工作彰显国企担当,热心参与公益慈善履行企业公民责任,为实现共同富裕的民生发展新图景增添力量。

城市所需

- 加强劳动者权益保障,健全劳动合同制度和劳动关系协调机制,构建更加和谐稳定的新型劳动关系。
- 走中国特色社会主义乡村振兴道路,坚持农业农村优先发展,全面实施乡村振兴战略。

——《广州市国民经济和社会发展的第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》

广酒所长

- 保障员工基本权益,注重提升职业能力,守护职业健康和安全,帮助员工实现个人价值。
- 参与行业标准制定工作,促进食品行业发展。
- 支持乡村振兴战略,消费帮扶资金投入215万。

美好为要





广州酒家集团秉承以人为本的理念，致力于营造健康、安全、和谐的工作氛围、打造多元化发展平台，以人文关怀和能力发展释放员工活力与创造力，实现员工与企业共同发展。

员工总数 **5846**人 招聘新员工 **1446**人

劳动合同签订率 **100**% 社保覆盖率 **100**%

体检覆盖率 **100**%

中层及以上管理人员中女性比例 **32.31**%

保障员工权益

公司尊重和保护员工合法权利，以完善的雇佣制度为员工提供平等就业机会，开展民主管理，切实保障员工权益。

平等雇佣

遵守《中华人民共和国劳动法》等相关法律制度，坚持平等就业，反对一切形式的就业歧视，禁止雇佣童工及强制劳动。

薪酬体系

深化集团薪资分配制度改革，制定2022年薪酬调整方案，建立与风险匹配、业绩挂钩的激励约束机制，激发员工活力。

民主管理

以职工代表大会为基本形式，确保员工充分享有知情权、参与权和监督权等民主权利，为员工建言献策创造良好条件。

多元福利

为职工购买互助职工保障医疗保险，为一线女职工开展免费“两癌”筛查。



助力员工发展

广州酒家集团持续完善培训体系，优化培训模式，开发培训资源，为各类人才提供个性化的培养方案，不断完善人才晋升机制，助推员工成长。

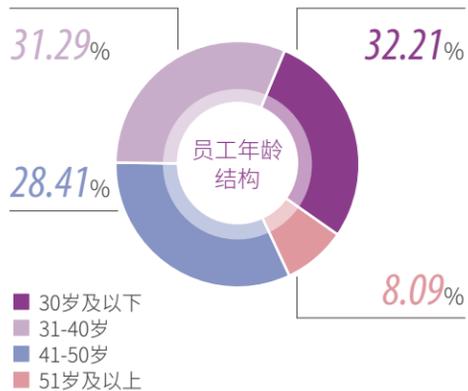
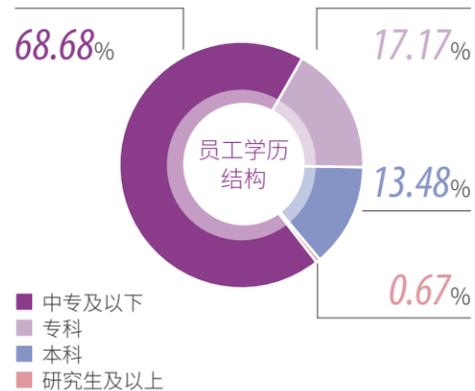
多元培训，加强人才队伍建设

- 毕业生培训。组织开展2022年新员工集中训练营，提供企业文化引导、食品安全培训等相关课程，满足新员工学习要求，增强新员工凝聚力和归属感。
- 干部培训。持续推进《广州酒家集团股份有限公司优秀年轻干部培养五年行动计划（2020-2024年）》，定制领导力提升专题培训班，提高干部队伍战斗力。

以赛代练

- 组织技能大赛、劳动竞赛，以赛促学、以赛促培，提升职业技能水平，激发广大职工智慧和创造力，壮大专业化人才队伍。

激荡青春力量 2022高校毕业生集中训练营



开展培训课程

328项

参训

32377人次

共计

39.94万课时

案例 “激情广酒 燃烧‘味’来”——2022年粤菜师傅味部职工技能大赛

8月12日,餐管公司与集团职业技能培训学校联合举办“激情广酒 燃烧‘味’来”——2022年粤菜师傅味部职工技能大赛。本次技能大赛由理论考试和烹调实操等环节构成,27名味部厨师同场竞技。烹调环节中,选手限时制作创意像生拼盘一款,自选制作凉菜、主菜各一款,评委们从作品造型、质感、口味、色泽、操作卫生等方面进行综合评分,既考验选手的创意、厨艺功底,更考验临场出品的稳定性。



悉心关爱员工

公司开展丰富多彩的文体活动和温暖人心的慰问关怀,营造良好工作氛围,倡导健康生活方式,帮助员工收获快乐、实现梦想。

开展员工关怀

及时了解困难员工需求,开展关怀慰问活动,为员工发放节日福利与各类慰问金,传递温暖。

发放员工节日福利

284.9 万元

发放各类慰问金

47.9 万元

各类员工关爱项目惠及

4200 人



慰问员工

丰富员工生活



职工趣味运动会



电商公司职工趣味游园会



利口福公司DIY创意制作主题活动



“欢乐端午嘉年华”活动



广州酒家集团始终保持开放共赢的态度, 强化供应链管理, 坚持负责任采购, 推进产学研融合, 为行业的健康发展做出积极贡献。

优化供应链管理

广州酒家集团持续推动供应链管理体系建设, 规范供应商管理, 持续做好监督考察, 与供应商共同成长。

加强供应商准入管理

严格把控大宗原料新增供方, 做好供应商准入管理, 并协同品控、研发、仓储等端口部门从严落实现场审厂制度, 对新增供方存在问题及时落实整改, 提升准入新增供方的质量。

建立约谈整改机制

针对供应商日常出现的质量异常、送货滞后、影响生产供应保障等情况, 严格根据采购管理制度要求, 协同品控部门开展做好警示提醒或约谈整改工作。

完善监督考察工作

对冻猪肉、中秋包材、咸蛋黄、莲子、端午粽等大宗关键原料的供应商多次开展实地监督检查, 保障生产原材料供应稳定。

加强数字化建设

升级供应商协同平台(SRM), 夯实供应链管理体系; 深化“大头统采, 分头落实”采购形式, 实施“1+1+N”两次方新做法, 持续扩大统采范围, 强化供应链优势。



集团领导带队对主要供应商开展现场调研、沟通

阳光透明采购

落实《关于加强市属国有企业采购监管的指导意见》要求, 结合实际情况, 发布《阳光采购平台挂网流程指引(暂行办法)》《OA系统直接发布阳光采购公告及审核流程使用指引(试行)》; 开展工程招标领域专项巡检及培训, 重点关注项目设置、工程签证变更审批的流程合规性; 自觉加强采购业务监督检查和管理, 强化采购领域管理风险和廉洁风险管控, 规范与供应商的合作。

◦ 食安为本
守护舌尖安全

◦ 品质为重
响应顾客需求

◦ 生态为先
践行绿色发展

✓ 美好为要
奉献和谐社会

促进行业发展

广州酒家集团积极与各行各业互动, 加强与各级政府、企业、高校的交流与合作, 实现优势互补、互惠互利、共同发展。

制定行业标准

作为牵头单位发布预制菜团体标准《预制菜术语与定义》《预制菜质量安全通用要求》; 参编广东省预制菜地方标准《预制菜术语及分类要求》《粤菜预制菜包装标识通用要求》《预制菜感官评价规范》; 发布《广式烘焙加馅软餐包(冷冻)》团体标准; 参加《米饭和米粥制品》行业标准制定。

全年参与制定标准

7项

产学研合作

与华南理工大学共建低升糖健康食品合作研发中心, 与华南农业大学、大连工业大学签署战略合作协议, 打造预制菜联合研发平台。



共建“广州酒家低升糖健康食品合作研发中心”签约仪式

企企合作

广州酒家集团与广检集团、广州酒家集团利口福公司与广检集团质量检测研究院签署战略合作框架协议, 将围绕食品安全与质量保障、检验检测、实验室建设、专业人员培养等开展深度合作。



广州酒家集团与广州轻工集团深化项目合作, 在产业链延伸互补、品牌联营等方面深化合作。



培养职业技术人才

广州酒家集团职业技能培训学校按照国家职业资格试题开发的标准要求进行试题开发, 丰富试题库; 面向企业在职员工、社会行业人员、技工和职业院校学生传授中式烹调、中西式面点等技能, 提供“一站式”粤菜烹饪技能培训和等级认定服务, 促进行业技能人才队伍建设。



2022年组织参加《职业技能等级证书》考试和企业定级共
31批

人员
1496人

核发证书
1179本



广州酒家集团发挥“餐饮+食品”双主业优势，找准自身与乡村振兴工作的契合点，实现外部多元帮扶与内部自我发展的互动共振，助力农民更富、农村更美、农业更强。

2022 年乡村振兴资金投入

68.5 万元

消费帮扶资金投入

215 万元

直接或间接销售帮扶产品超

500 万元

产业帮扶 筑致富之路

在广东，组织供应链上下游企业赴湛江市唐家镇实地调研，找准当地产业与供应链企业融合发展契合点，携手大湾区菜篮子运营中心，打造花生油、大米、腐竹等多款帮扶产品。

在贵州，匠心打造“广州酒家五谷放心蛋”，用广州标准、广州品牌、广州市场赋能“小鸡蛋”培育“大产业”，带动赫章县蛋产业发展。

在西藏，粤菜师傅团队探索“粤菜+藏餐”食谱，与当地龙头餐饮企业共同打造“波密天麻宴”24道菜式，形成文旅IP招牌，扩大粤菜文化影响，助力波密产业发展。



“粤菜+藏餐”菜式

焦糖天麻糕

广州酒家集团荣获
★ 广东百佳爱心帮扶企业

广州酒家集团荣获
★ 2021年广东扶贫济困红棉杯

《多项首创!广州酒家集团奏响乡村振兴进行曲》获
★ 广东“千企帮千镇 万企兴万村”典型案例

◦ 食安为本
守护舌尖安全

◦ 品质为重
响应顾客需求

◦ 生态为先
践行绿色发展

✓ 美好为要
奉献和谐社会

技能帮扶 圆奔康之梦

开展“粤菜名厨送技下连南”活动，帮助约50名来自连南瑶族自治县的学员完成“粤菜师傅”职业技能培训及职业技能等级认定；投入资金提升改造的唐家镇粤菜师傅培训基地正式落成；集团组织8名优秀粤菜学员赴正果镇参加“2022年广州市广府小吃技能竞赛暨第三届‘青年粤菜师傅’创新创业竞赛”斩获7项大奖；深化与贵州毕节职业技术学院“广州酒家订单班”合作，首批65名学员全部毕业。



广州酒家粤菜师傅教授粤菜制作

消费帮扶 架增收之桥

携唐家镇优质农产品先后参加第30届广州博览会，“广州体彩助力乡村振兴”大型展销等展会，扩大帮扶地区优质农副产品知名度，解决农副产品销售问题。

对接广州市消费帮扶专班，实现“广州酒家GO”电商平台与“一码贵州”电商平台开展消费帮扶合作，帮助销售毕节赫章五谷放心蛋、增城荔枝等农产品；通过“以购代捐”采购贵州、新疆、湛江、梅州等地帮扶产品。



广州酒家集团帮扶干部及公司代表携多款帮扶产品参加第30届广州博览会



当城市面临考验，广州酒家集团主动扛起责任，广大党员干部职工“逆行而上”，用务实行动，打赢一场又一场硬仗，为食品稳定供应、人民生命健康和经济发展保驾护航。

全力以赴 保障供应稳民心

稳产保供守好“民生线”

利口福公司迅速制定保供计划，联动生产基地，加大原材料物料储备，加班加点生产速冻食品、预制菜等，确保民生食品不脱销、不断供。

营销公司与各大商超卖场、经销商协调，扩大库存，储备力度提升到日常**3至5倍**。

各餐饮门店加大外卖服务力量，线上线下推出多款营养健康的特色套餐，联动各大外送平台保障供应，用一口热乎的饭菜温暖人心。

连锁公司门店启动保供工作，其中海珠区**33家**门店如常营业。

线上服务覆盖更广泛

通过“广州酒家GO”小程序提供便捷的外送服务。连锁门店组建服务群组，**24小时**接收居民信息，适时推出各类套餐，可基本满足一个家庭2至3天的需求量。



连锁公司物资保供专线

关键时刻，连锁公司组织**超80名**物流人员、近百辆专车快递完成配送。根据实际，增设**6个**应急前置仓，实行“**4小时内**”店与店、仓与店动态调运。

电商公司克服客观困难，**沟通产品约货、到货进度，保障订单发货时效**，全力打通居民生活物资保供“最后一公里”。

物流配送跑出“加速度”

食安为本 守护舌尖安全

品质为重 响应顾客需求

生态为先 践行绿色发展

美好为要 奉献和谐社会



广州酒家集团积极践行国企责任与担当，开展形式多样的公益慈善与志愿服务，与社区温暖同行。



广州酒家集团党员、入党积极分子参与城市文明交通服务志愿活动。



陶陶居公司党支部开展“情满中秋”献爱心活动，探访、慰问南村镇江南村的孤寡老人、困难群众。

2022 年员工参与志愿服务近

6500 人次

参与志愿服务时长超

20000 小时



利口福公司开展“学习雷锋好榜样 三月花开助人乐——便民服务日”主题党日活动的。

责任管理

社会责任管理

广州酒家集团严格落实国务院国资委、上海证券交易所对社会责任工作的要求，将社会责任理念和要求融入发展战略、企业文化与生产运营各个环节，建立健全社会责任治理架构，进一步细化社会责任管理职能，以提升经济、社会、环境综合价值能力为目标，推动社会责任各项工作有效落地，怀揣推动可持续发展的美好愿景，积极探索可持续发展之路。

董事会对社会责任事宜的监管

董事会作为社会责任管理的最高决策机构，领导决策社会责任管理工作，评估环境、社会及管治事宜对公司业务模式的潜在风险，参与并负责制定集团环境、社会及管治策略和目标，确保将环境、社会及管治策略纳入业务决策流程；定期监控、检讨目标完成情况，提出改进建议。

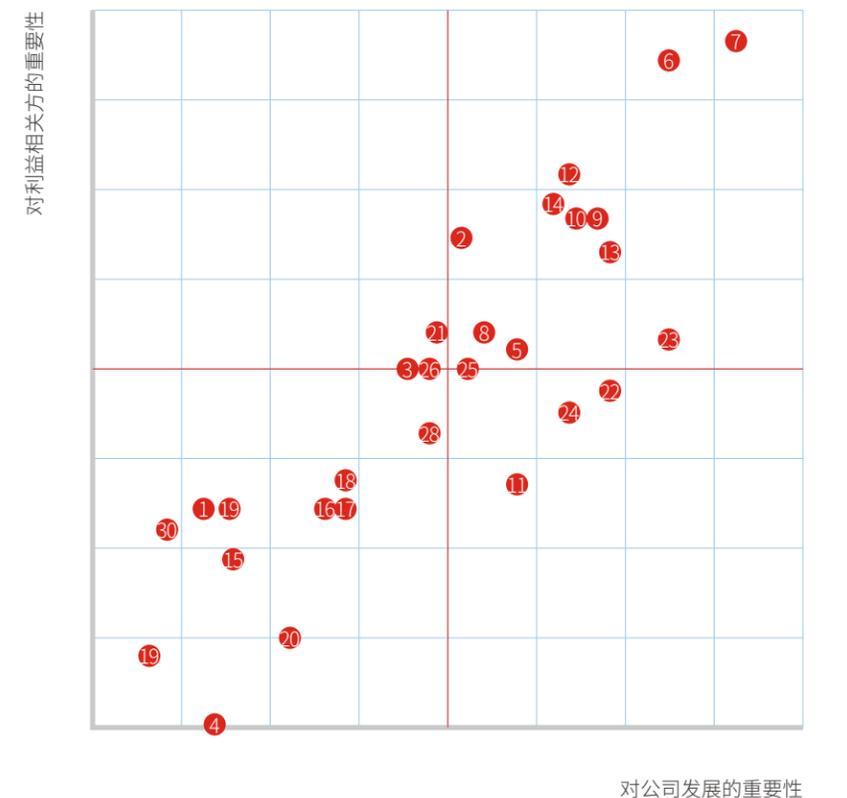
利益相关方沟通

广州酒家集团高度重视与利益相关方的沟通，针对不同相关方的特点建立多样化沟通的渠道，及时向各利益相关方披露政策更新、日常经营、社会责任工作进行等相关信息，了解各相关方的期望与要求。



实质性议题识别

广州酒家集团通过参考国内外优秀同行企业的可持续发展议题，结合政府、股东、客户等相关方对于广州酒家集团可持续发展的关注点，在上一年度基础上，归纳、更新及总结出2022年度各项议题的重要性，作为本报告的编制基础。



对公司发展的重要性

展望

展望2023, 广州酒家集团始终以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导, 深入学习贯彻落实党的二十大精神, 秉承“饮和食德, 融合创新”的企业哲学, 锚定打造国际一流饮食集团的目标, 持续推动食品安全、产品创新、绿色低碳、和谐社会等工作落实落地, 在担当粤式饮食文化领导者的路上不断奋进。

以食为天, 安全为先

坚守安全第一的责任底线, 将持续强化食品安全管理, 不断探索科技创新, 加快打造引领行业的数智化供应链, 确保食品的安全性。

产品创新, 多元膳食

始终以顾客需求与健康理念为导向, 将持续丰富菜单选择, 持续开展粤式餐饮文化保护与传承, 积极推动行业合作, 同心合力为顾客提供美味与营养兼备的食品。

以绿为源, 节能环保

牢固树立和践行绿色发展理念, 将继续减少自身运营和供应链上下游活动所带来的环境影响, 优化资源利用, 加强废弃物管理, 持续探索餐饮行业绿色、可持续的消费模式。

关心员工, 关爱社会

坚持以人为本的责任理念, 将努力为员工打造更友好和谐的工作环境, 积极投身公益事业, 持续为所在社区的可持续发展做出应有贡献, 与利益相关方携手促进社会和谐。

在新的征程中, 广州酒家集团将坚定信心, 稳中求进, 深入贯彻创新、协调、绿色、开放、共享的新发展理念, 携手各利益相关方朝着更高质量、更高效、更可持续的方向不断前进。

指标索引

| 报告章节 | GRI Standards | |
|------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 董事长致辞 | 2-1、2-22 | |
| 关于广州酒家 | 2-1、2-2、2-6、201-1 | |
| 我们的2022 | 201-1 | |
| 公司治理 | 2-9、2-10、2-12、2-13、2-16、201-1 | |
| 责任聚焦一: 粤色生香, 党建引领促发展 | 205-1、205-2 | |
| 责任聚焦二: 五年砥砺前行, 质效提升谱新篇 | 201-1、203-1、203-2、413-1 | |
| 食安为本, 守护舌尖安全 | 强化安全管理 | 2-24、416-1 |
| | 开展安全生产 | 416-1、416-2 |
| | 厚植安全文化 | 2-24、2-29 |
| | 落实科技强安 | — |
| 品质为重, 响应顾客需求 | 让百姓餐桌更丰富 | — |
| | 让用餐体验更优质 | — |
| | 让非遗文化更多彩 | 413-1 |
| | 让顾客服务更暖心 | 413-1、417-1 |
| 生态为先, 践行绿色发展 | 夯实环境管理 | 2-17 |
| | 应对气候变化 | 201-2 |
| | 开展清洁生产 | 302-1、302-4、302-5、303-5 |
| | 推广绿色包装 | 301-1 |
| | 播撒绿色希望 | 306-2、413-1 |
| | 激发人才活力 | 2-7、201-3、401-2、404-2、405-1、412-3 |
| | 携手合作共赢 | 2-6、2-8 |
| 美好为要, 贡献和谐社会 | 助力乡村振兴 | 203-1、203-2、413-1 |
| | 守望春暖花开 | 201-1、203-1、203-2、413-1 |
| | 助力乡村振兴 | 203-1、413-1 |
| 责任管理 | 2-13、2-14、2-17、2-22、2-29、3-1、3-2、3-3 | |
| 关于本报告 | 2-3 | |
| 指标索引 | — | |
| 意见反馈表 | — | |

关于本报告

本报告系统披露了广州酒家集团在经济、环境、社会等责任领域的实践与成效。期待您能够通过本报告了解广州酒家集团, 与我们共同成长。

可靠性保证

承诺本报告内容不存在任何虚假记载、误导性陈述或重大遗漏, 并对其内容的真实性、准确性和完整性负责。

时间范围

以2022年1月1日至12月31日为主, 为增强报告的可比性, 适当进行延伸。

报告边界

广州酒家集团股份有限公司及下属分、子公司。报告期内未发生关于组织规模、结构、所有权或供应链的重大变化。

数据说明

本报告的财务数据来自于审计后的广州酒家年报, 其他数据来源于政府部门公开数据、公司正式文件和相关统计。本报告的财务数据以人民币为核算单位, 特别说明除外。

编制依据

- 国务院国资委《关于国有企业更好履行社会责任的指导意见》(国资发研究〔2016〕105号);
- 上海证券交易所《公司履行社会责任的报告》编制指引;
- 全球可持续发展标准委员会《GRI可持续发展报告标准》(GRI Standards);
- 国家标准委《社会责任报告编写指南》(GB/T36001-2015)。

称谓说明

为了便于表述和阅读, “广州酒家集团股份有限公司”也以“广州酒家集团”“广州酒家”“公司”“集团”或“我们”表示。

报告获取

您可以登录广州酒家集团官网在线浏览或下载本报告。

联系方式

若您对本报告有疑问或建议, 请致函广州酒家集团股份有限公司。

- 地址: 广州市荔湾区中山七路50号西门口广场13楼
- 官网: <https://www.gzr.com.cn/>
- 联系人: 董事会办公室
- 邮箱: gzjj603043@gzr.com.cn

意见反馈表

尊敬的读者:

您好! 感谢您阅读本报告。为进一步提升我们的工作水平, 并使下一份报告更符合您的期望, 我们希望在以下方面给予反馈与建议。

您的身份是:

- 客户
 投资者
 政府
 员工
 合作伙伴
 环保机构
 社区
 媒体
 同行
 其他

选择性问题:

1. 您对本报告整体是否满意?

- 是
 否
 一般

2. 您所关注的信息在报告中是否都有所体现?

- 是
 否
 一般

3. 您认为报告是否如实反映了广州酒家集团社会责任工作内容和对利益相关方的影响?

- 是
 否
 一般

4. 您在报告中能否方便地找到您所关注的信息?

- 是
 否
 一般

5. 您对报告的排版设计是否满意?

- 是
 否
 一般

开放性问题:

6. 您认为本报告存在哪些不足?

7. 本报告哪些内容是您希望定期披露的?

8. 您对我们今后社会责任工作及报告有何意见和建议?