



BOHAI 博海
BOHAI FOOD&BEVERAGE



2023 年度

企业社会责任报告

上海博海餐饮集团有限公司

Corporate Social Responsibility Report by Bohai Catering

目录

CONTENTS

1、关于本报告

报告依据 | 时间范围 | 报告范围 | 数据来源

2、关于我们

>

参控股公司 | 核心理念 | 企业荣誉 | 市场分布 | 主要
经济指标

3、组织治理

>

管理体系 | 利益相关方

4、人 权

>

政治权利 | 经济权利 | 社会权利 | 文化权利

5、劳工实践

>

就业与劳动关系 | 工作条件和社会保护 | 民主管理和
集体协商 | 职业健康安全 | 人员发展与培训

目 录

CONTENTS

6、环 境

企业环保理念 | 节能降耗 | 减少环境污染

7、公平运营

>

提倡廉洁从业 | 提倡公平竞争 | 供应商管理 | 在运营
中促进社会责任

8、消费者问题

>

保护消费者健康 | 提升产品质量 | 优化服务模式 | 改
进和完善管理 | 严格规范操作

9、社区参与

>

志愿者活动 | 公益活动 | 参与社会大型活动

10、展 望

>

坚持守信真诚，规范管理经营，完成企业转型发展

» 关于本报告

本报告为上海博海餐饮集团有限公司面向社会和公众公布的《企业社会责任报告》，重点披露公司及下属分(子)公司2023年1月1日至2023年12月31日期间在社会责任的组织治理、人权、劳工实践、环境、公平运行实践、消费者问题、社区参与和发展等方面履行社会责任的实践和绩效。

本报告依据

《企业社会责任指南》（GB/T 31/3600-2015）

时间范围

2023 年 1 月 1 日至 2023 年 12 月 31 日

报告范围

上海博海餐饮集团有限公司及分（子）公司

数据来源

公司年度财务报表以及内部正式文件和统计报告

» 关于 我们

上海博海餐饮集团有限公司(简称博海集团)，成立于2001年，是中国石化上海石油化工股份有限公司的专业化重组企业，2005年改制为国务院国资委备案的员工持股企业，2018年光明食品集团战略投资入股，具有种植基地、现代中央厨房、团餐服务、美食广场连锁门店、酒店餐饮等多元业态，实现“从田头到餐桌”食品安全控制全过程和配套服务一体化，业务版图辐射长三角，在上海鲜食食品加工和团餐服务行业中居领先地位。

博海集团是2010年上海世博会食材原料特许生产配送和餐饮服务商，是2018至2023年连续六届国际进口博览会餐饮食品供应保障企业，是2021年中国第十届花卉博览会商业运营管理单位和餐饮保障企业，2022年作为上海崇明、临港、国家会展中心和金山等市级方舱医院餐饮保障供应企业。

公司以农产品生产、加工、销售、服务全产业链的业态，“农场+中央厨房+餐饮门店”和“农场+中央厨房+商超+线上平台”的产销模式和现代化的管理、安全可控的运行、多样化品种的加工、高质量的产品和服务，形成了企业品牌效应。目前主要服务于政府机关、特大型央企、知名外企民企、三甲医院等200余家客户，日均供应量35万份。

作为全国主食加工示范企业和上海市政府实事项目早餐工程主食加工配送中心，博海中央厨房设有食品初加工、烹调、冷链包装、调理包装、点心、热链、色拉等主要生产车间，可生产鲜切蔬菜、速冻调理食品、生鲜预制半成品、热链盒饭、冷链食品、即食食品、中西式点心、寿司饭团、三明治、蔬菜色拉等多种食品，在加工产能和产品开发能力方面处于国内中央厨房的领先水平。

公司荣获全国模范劳动关系和谐企业、全国模范职工之家、全国双爱双评先进企业、中国团餐十佳企业、上海市文明单位、上海市五一劳动奖状、上海民营服务业企业 100 强等诸多市级以上荣誉称号。全资子公司上海鑫博海农副产品加工有限公司为农业产业化国家重点龙头企业、全国农产品加工业示范企业、全国主食加工业示范企业、上海市食品安全示范企业、上海民营制造业企业 100 强和上海市早餐工程主食加工配送中心。

» 全资子公司和参控股公司

全 资 子 公 司

上海鑫博海农副产品加工有限公司
上海博海湘港大酒店有限公司
上海上拓博海企业咨询管理有限公司
上海廊下农副产品销售有限公司
上海鑫蔬汇食品科技有限公司

控 股 公 司

上海博众蔬菜种植专业合作社
浙江亿佰博海食品科技有限公司

参 股 公 司

上海亚惠博海餐饮有限公司

» 企业核心理念

—— 企业使命 ——

为消费者提供安全、优质、健康、卫生的食品

—— 企业愿景 ——

成为一体化优质食品生产链的领先者

—— 企业价值观 ——

食为天 安为先 质为本 责为基

—— 企业宗旨 ——

客户的需求，博海的追求

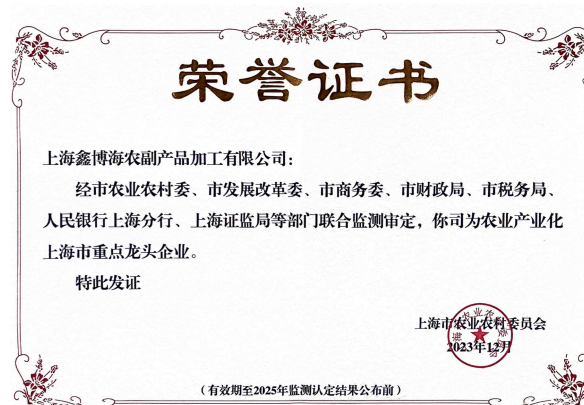
—— 企业精神 ——

以人为本 诚信经营 改革创新 超越自我

集团公司近年获得荣誉证书



全国模范劳动关系和谐企业



全国重点农业产业化龙头企业



第十届花博会筹办单位先进集体



顾客满意的全国营养健康食堂



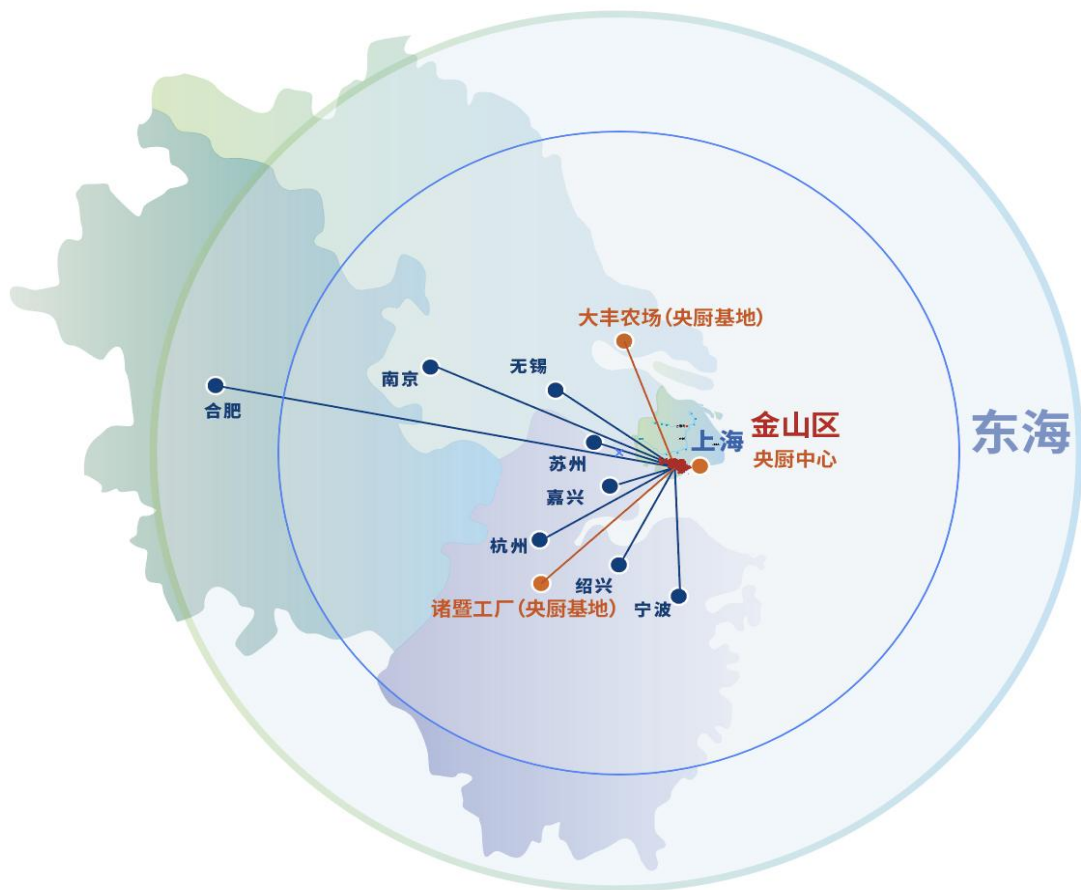
2023年度团餐领跑者 TOP100



荣获“优秀学习型企事业单位”

» 市场分布

公司是集农产品生产、食品加工销售和餐饮服务一体化的全产业链业态。公司在上海和长三角地区拥有 200 余家餐饮服务网点，客户涵盖铁路、航空、政府机关、特大型国企、知名外企民企、三甲医院、文广系统、教育系统、通信系统、金融系统、电力系统、科技园区、康养中心、商超便利、线上平台等。



市场辐射长三角城市群

» 主要经济指标

- 2023年实现营业收入10.03 亿元
- 2023年实现纳税额 2940 万元



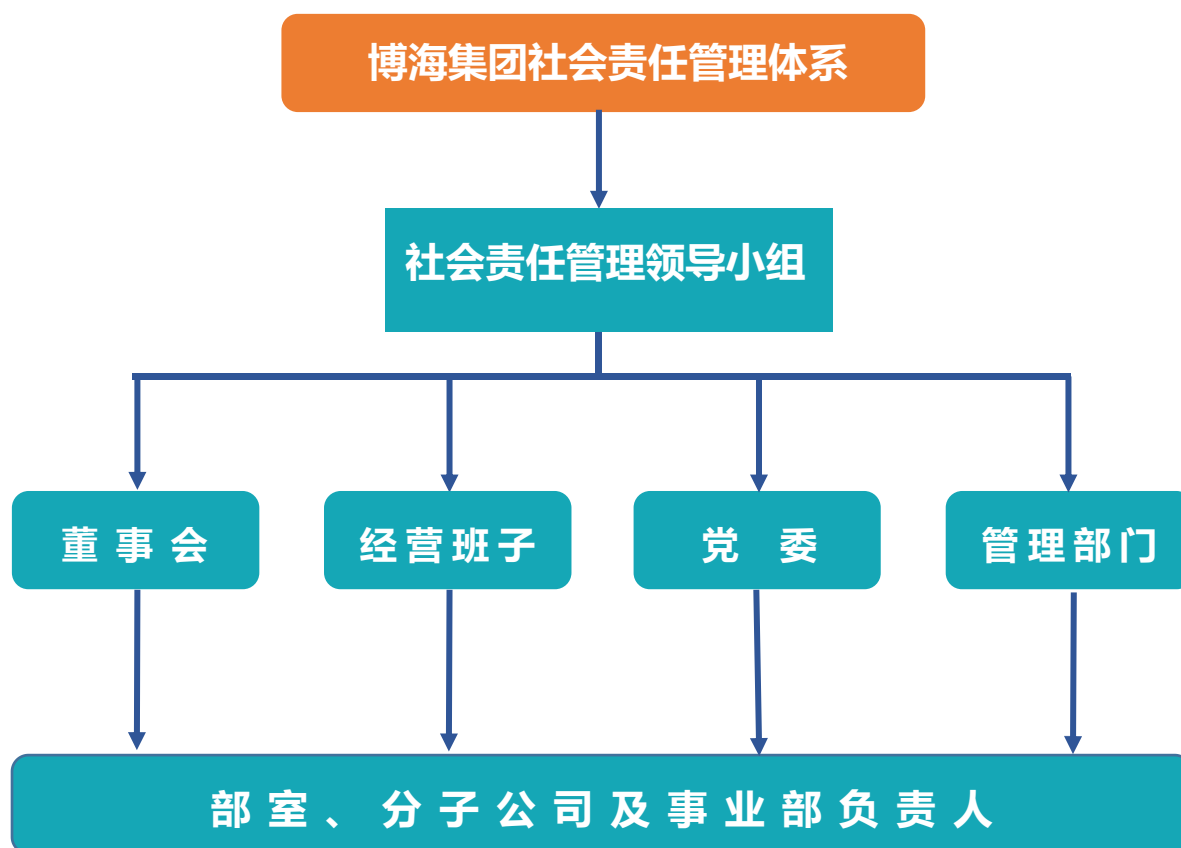
» 组织治理

为有效推进公司的企业社会责任(CSR)实践活动，公司成立了企业社会责任推进管理领导小组，该小组由董事会、监事会的核心成员，行政管理层的主要负责人，党工委的关键成员以及各管理部门的负责人共同组成。其核心职责在于推动企业全面履行社会责任，组织和协调各项 CSR 工作的实施，确保公司在经营安全、环境保护和社会和谐等方面作出积极贡献。

公司工会通过员工代表大会等渠道，实施企业民主管理，保障员工的合法权益；为确保经营规范性和相关方利益的最大化，公司每年聘请具有广泛认可度的外部审计机构，对公司进行独立审计。

为向公众提供安全卫生的餐饮服务，公司运营监督部依据公司内部管理制度及政府管理部门的规定，坚守食品安全防护体系，持续优化内控监督机制和经营风险防范措施，致力于为消费者提供安全、可靠的食物。

公司广泛征求员工、合作伙伴等利益相关方的意见，并将这些内容融入到各个经营单位的管理考核目标中，确保下属企业提升对社会责任的认知。经过多年的社会责任管理实践，公司已经打造了一支卓越的管理团队，他们紧密围绕公司的战略发展、文化理念和管理方针的同时，充分考虑各方利益和诉求，将社会责任视为己任，使企业赢得了良好声誉和品牌效应。



公司严格遵循《中华人民共和国公司法》及其他相关法律法规，构建并优化了由股东会、董事会、监事会以及高级管理人员构成的治理架构。建立了权力机构、决策机构、监督机构与管理层之间相互协调、相互制衡的治理机制，并完善了内部控制管理制度，以进一步推动公司的规范化运作。公司运作的规范化确保了各项业务的健康运行，为实现可持续的高质量发展提供了坚实保障。

公司利益相关方

相关方	利益相关方关注	沟通渠道/方式
政 府	守法经营、照章纳税 安全生产、贡献社会	政企交流、行业会议 接受考察、监管部门检查
股 东	稳定回报、价值增长	股东会议
员 工	薪酬福利、职业发展	员工座谈、内部信息系统 职代会、员工培训
合作伙伴	公平合作、互利双赢	招投标管理、评估与调查 访谈、座谈会
客 户	优质产品、贴心服务	客户管理、访谈 客户满意度调查
社 会	回馈社会、促进和谐	公益捐赠、公益活动
环 境	环境可持续	节能减排管理和实践 监管部门检查

一、政治权利

为促进民主管理并推动企业高质量发展，公司严格遵循《中华人民共和国工会法》及《上海市职工代表大会条例》等法律法规，依法选举产生工会会员代表，并组织员工参与企业管理。此外，公司通过职代会通报和表决涉及员工切身利益的规章制度和重大事项。工会定期组织职工代表大会，确保员工在企业决策中有充分的发言权和参与权。通过民主管理机制，员工能就工作环境、薪酬福利、职业发展等议题提出建议和意见，从而促进企业与员工之间的沟通与理解。

二、经济权利

在与员工签订劳动合同时，公司将基本工资明确写入合同文本，并作为加班费的计算基数。公司严格依照国家规定，为员工缴纳社保金，并确保缴费基数准确性，以充分保障员工的社会保险权利。目前，公司设有三项保障项目：在职职工补充医疗保险、员工住院补充医疗保险以及公司员工重大疾病救助基金会，并为职工购买互助保障，确保对员工的帮扶有基本保障。

此外，集团公司还特别关注员工的福利待遇，提供包括但不限于住房补贴、交通补贴、餐补等福利，以减轻员工的生活负担。在员工生日、节假日等特殊日子，公司会发放慰问品或组织庆祝活动，增强员工的归属感和幸福感。

三、社会权利

集团公司坚持“以人为本”的原则，实行按劳分配、同工同酬，并秉持公平公正。公司从不干涉员工的信仰自由，也不会因民族、宗教、年龄、性别、政治面貌、婚姻状况、身体状况等因素，在招用、培训、晋升、社会保障、解聘和退休等方面对员工进行歧视。

公司积极参与社会公益活动，鼓励员工参与志愿服务，通过实际行动回馈社会，增强员工的社会责任感。在员工个人发展方面，公司提供多样化的培训机会，支持员工技能提升和职业规划，帮助员工实现个人价值和职业成长。

四、文化权利

为加强人才队伍建设，打造高素质员工团队，推动企业现代化发展，公司以培训为核心，通过多种途径和方式强化员工岗位复合能力。公司人力资源部严格执行《公司员工教育培训管理办法》等教育培训制度，将员工培训费用纳入年度预算计划，并建立集团、事业部、基层网点相结合的三级培训网络，以加强员工的专业技能和综合素养。

公司鼓励员工积极参加各类社会组织培训以提升职业技能，并对员工利用业余时间取得学历、专业技术任职资格、技能等级等资质证书的，给予奖励。此外，通过组织技术比武等活动，激励职工立足岗位学艺练技。

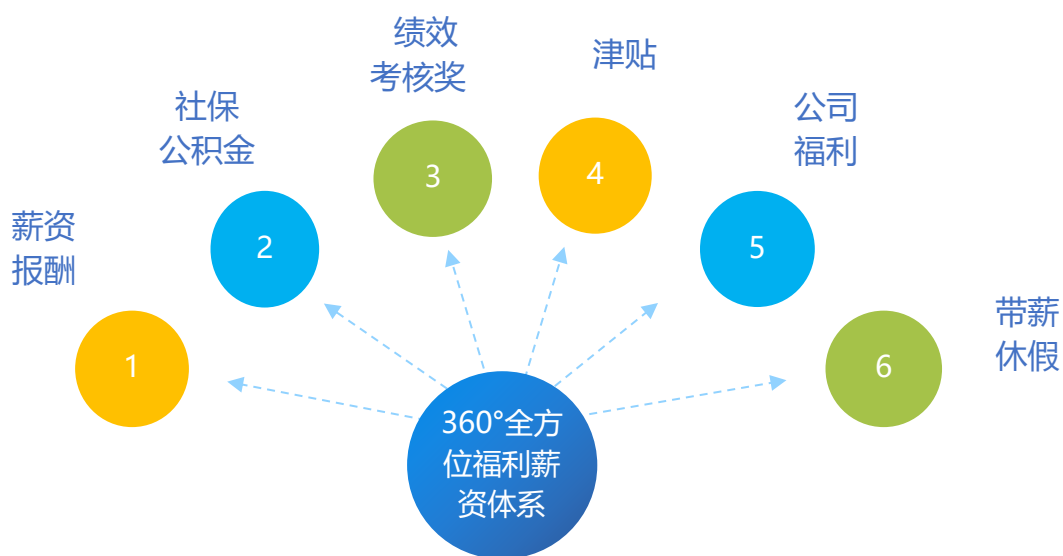


（图为公司邀请专业人士给员工进行培训）

一、就业与劳动关系

为维护员工权益，公司严格遵守劳动相关法规，实现劳动合同 100%覆盖。贯彻落实平等就业原则，统一招聘标准，保障女性员工权益，在进行人员招聘时，积极倡导下属单位吸纳农村劳动者，并严格禁止对农村劳动者进城就业施加任何形式的歧视性限制。依据《上海市企业工资支付办法》，公司确保工资及加班费的合理结算，并提供全面的员工保险福利，确保员工享有法定假期。为预防劳资纠纷，公司制定《集团公司员工诉求管理办法》，强调重视员工诉求，及时合理处理，建立和谐工作环境，有效避免潜在纠纷。

为确保员工的福利和激励员工的工作积极性，公司建立稳定的员工收入增长机制，通过定期的绩效评估和市场薪酬调研、职位晋升机制，确保员工的薪酬收入与市场保持竞争力。



二、工作条件和社会保护

1、为确保工作场所的安全与健康达到更高标准，集团安全中心作为专职负责安全事务的职能机构，不仅定期组织专业人员深入各经营网点巡检巡查，并将巡查中发现的问题予以公开，增强工作的透明度和员工的安全意识。

此外，安全中心与人力资源部门携手合作，针对员工开展一系列岗前及在职期间的职业健康培训课程，旨在全面普及工作场所健康、职业健康等多方面知识，提升员工对潜在风险的认识和自我保护能力，从而构建一个更为安全、健康的工作环境。目前公司已通过 ISO9001《质量管理体系》、ISO22000 食品安全管理体系、ISO45000 环境与职业健康体系等认证、ISO14001 环境管理体系认证等。



（图为专管人员对工作现场进行巡察）

2、公司依据《职工劳动防护用品发放标准和管理办法》规定，由人力资源部门负责向员工配发劳动防护用品，并监督下属各部门确保员工劳动保护措施得到妥善执行。



（图为员工佩戴劳防用品上岗）

3、为确保员工的基本权益得到保障，企业严格遵守《劳动法》等法律法规，按时足额发放员工工资，并在节假日期间提供相应的薪酬补偿。员工根据法律规定，享有包括年休假、探亲假、结婚假、生育假、丧事假等多种假期。企业坚定贯彻落实《女职工劳动保护特别规定》，增强对女职工的劳动保护，适度减轻女职工在孕期的工作负担等。同时，企业依法为哺乳期的女职工提供每天1小时的哺乳时间，确保她们在工作期间能够得到充分的照顾和支持。

4、公司秉承“安全至上，预防为主，全面治理”原则，全面落实安全生产管理工作。对各经营单位发布安全目标评估任务，明确安全管理事项及评估要求，逐级传递安全管理责任和压力，同时将安全生产目标评估结果与职位提升、工作岗位业绩相挂钩，激发员工做好安全生产的积极性。2023年集团公司在安全环保方面投入121万元，为防范重大安全事故发生、保持企业安全生产局面起到良好成效。

5、为切实提升员工的应急处理能力，公司不定期开展安全生产宣传教育活动，并组织相关培训。在此过程中，特别邀请消防、医护领域的专业人士前来授课，通过专业讲解与实操演练相



（图为公司开展安全培训和演练活动）

结合的方式，系统地向员工传授消防安全知识、紧急救援技巧以及各类突发事件的应对策略，维护公司的正常运营与员工的生命财产安全。

6、公司全面落实企业安全生产责任体系，根据国家市场监督管理总局60号令，把日管控、周排查和月调度管理工作同步运用到生产安全管理工作上。建立公司食品与生产安全管理体系架构，健全食品与生产全员管理责任制，设置二级单位食品安全总监和安全主管，并实施持证上岗，加强安全风险管控及隐患排查治理工作。定期召开各事业部生产安全月调度会议，实施二级部门主体责任和集团安全中心监管责任“双核查”制度，由集团安全中心安排专职人员对各店面进行巡检并对问题进行现场培训与整改复核。

7、积极开展集团食品与生产“双安全主题月”活动，不定期召开安全专项学习会，通过视频学习、开展隐患排查等活动，促使员工树牢安全发展意识，压实安全生产责任。



（图为公司组织员工开展安全培训及演练工作）

三、民主管理和集体协商

1、为提升企业现代化经营管理水平，公司全面加强民主管理与民主监督机制建设。成立工会、职工监事、职代会、班组会等机构，并依托职工代表大会等渠道，构建系统化的集体协商机制，定期组织员工对管理人员开展民主评议。

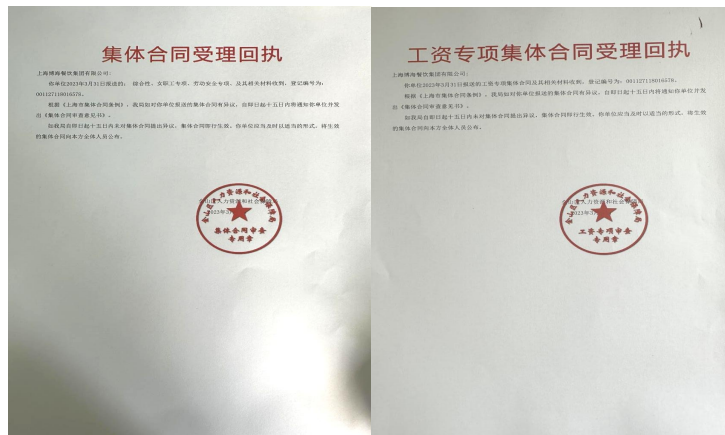
在涉及公司重大人事调整、项目部署以及大额资金运作等核心决策环节，充分利用职工代表大会，向基层员工及职工代表介绍市场与合作方情况，深入剖析潜在的风险与利益，听取职工意见，形成决策。

2、为确保员工的合法权益得到有效维护，工会在原有“两委”班子的基础上，增设了女职工委员会、劳动保护监察委员会、劳动争议调解委员会以及劳动法律监察委员会，维护员工切实利益。

3、公司建立了覆盖全员的工作交流微信群，让员工能够及时掌握公司日常经营动态。针对公司发展规划、重大改革事项等关键信息，通过每日班前会及公司微信平台的“今日快讯”栏目，实时向员工报道企业最新经营及重大事件的进展与动态。

4、公司每年通过职代会这一平台，组织基层员工及职工代表对中层及以上管理人员进行“德能勤绩”四个维度的民主评议，对排名靠后的管理人员安排专门谈话，确保民主评议真正发挥监督作用。

5、凡公司重大事宜，特别是关系到员工切身利益的事项，均通过职代会参与讨论并审议，其中包括工资专项集体合同、女职工特殊权益保护专项综合性协议、劳动安全卫生专项协议、职业技能培训专项协议等，同时对于员工提出的建议和意见提请职代会审议、表决、执行，以充分保障广大员工的合法权益。



（图为集团合同报区社保局受理）

6、公司严格执行《女职工劳动保护特别规定》，签订女职工特殊利益集体合同。明确规定女职工应享有的各项权利，确保女职工在经期、妊娠期、哺乳期间的合法权益得到切实保障。同时定期组织相关部门进行联合检查，及时向联席会通报检查结果及改进建议。



（图为公司开展关爱女职工活动）

四、职业健康安全

1、为构建和谐劳动关系，公司高度重视关系员工身心健康等切身利益，每年组织员工体检，帮助员工排查健康隐患，实现“早发现、早预防、早治疗”的健康管理目标。

同时积极改善员工工作生活环境，完善基础设施、加强安全设施的资金投入，不断提升员工工作场所的舒适度和安全性，为全体职工的身心健康构筑起安全保护屏障。



（图为公司领导慰问困难员工）

2、在积极为员工提供各项合理福利的同时，公司购买团体补充医疗保险、职工住院补充医疗保险、集体意外风险，设立企业重大疾病救助基金，为大病员工提供经济援助。自 2009 年 11 月成立以来，员工重大疾病救助基金会已运行 14 年，截至 2023 年 12 月，已向 42 名员工提供了救助，累计救助金额达到 141.3 万元。



(图为子公司领导慰问困难员工)

3、公司积极践行“以人为本”理念，建立了一套完善的困难员工帮扶机制，包括困难等级的评定、经济补助的发放以及后续的跟踪关怀。同时积极策划实施重大节假日的员工走访慰问活动以及夏季送清凉活动，对于生日逢五逢十的员工进行实物慰问。2023 年对 124 名员工进行了慰问，使用慰问金 41 万元。



(图为公司员工生日)

五、人员发展与培训

1、人才是企业发展的核心竞争力。公司始终秉持“人才至上”理念，将人才培养融入企业人力资源战略管理规划中，制定切实可行的实施方案，构建“线上+线下”相互交融的一体化培训格局，使培训与生产服务“无缝衔接”。

公司 2023 年度培训情况介绍培训情况介绍		
培训项目	培训内容	受训人次
管理培训	高层管理培训	39
管理培训	中层管理培训	450
高技人员培训	学历培训	5
公司制度培训	企业内部培训	7200
生产安全培训	安全操作规范	4150
食品安全培训	食品从业人员 A1A2C 证等培训	818
法律法规培训	食品安全法、安全条例等	4750
企业文化培训	经营理念、企业价值观等	2950
食品生产培训	中西点心相关制作培训	2800

为强化后备管理梯队建设，培育青年骨干精英，公司推出“菁英人才计划”。计划紧密依托公司三级培训体系架构，针对不同职级、岗位类别以及能力层级的员工，量身定制分级、分类、分层的精细化培养方案，全方位提升人才素养与专业能力。

2023 年，公司组织各类中高级人才及岗位作业培训共计 23162 人次；完成三个线上项目和三个线下项目人均 78 课时的培训；组织新型学徒制第二期中级工培训，近 300 人参加了考试，并经第三方审计确认。

2、为进一步提升员工职业素养与专业技能，增强公司整体竞争力，公司制定相关奖励政策，鼓励员工积极参与社会组织举办的各类与岗位相关的培训课程等。员工凡在重大项目创新、技术改造、合理化建议等方面有建树，可参与突出贡献奖、经济效益奖、重大荣誉奖等评奖活动。



（图为公司员工参加培训）

3、为提升后备管理团队及青年核心成员的能力，公司利用三级培训体系，制定培训方案和计划，有效促进高级人才的成长。2023 年，公司再添 1 名员工荣获金山区首席技师荣誉。截止目前，公司拥有 9 名金山区首席技师，在民营企业的排名中名列前茅。



（图为区人社局资料）

4、公司构建了科学完备的内部选拔体系，高效运用内部培训资源，筛选并悉心培育德才兼备的优秀人才，在公司内部营造了能者上、优者奖、庸者下、劣者汰的良性竞争环境，有效激发了员工的事业热情和奋斗精神，促进员工职业生涯目标的实现，为公司培养了一支能敢担当能作为的员工队伍。



（图为管理人员提升培训）

5、公司实施了产教结合、校企协作的培训模式，启动了“新型学徒”项目，鼓励员工参与定制的学徒制培训课程。在实施新型学徒项目的过程中，公司遵循“企业为主导、一企一案”的方针，确立了针对性的人才培养计划。2022年-2023年，公司组织员工参加第二期（中级工）新型学徒制培训，291名学徒完成了规定课程并通过考核获得中级工资格，使公司技术人才队伍迅速壮大。



（图为公司员工参加培训）

6、企业文化作为企业的灵魂所在，蕴含着强大的凝聚力与向心力。公司要求管理人员始终秉持以人为本的理念，积极培育团队合作精神，主动关心基层员工的工作与生活，营造一个充满活力、积极向上的健康团队氛围。

每年春节都有不少外地员工坚守岗位，留在企业加班加点。为感谢员工“舍小家，为大家”的奉献精神，公司精心筹备温暖人心的新春特别活动，在各地门店组织外地员工欢聚一堂，大家一起包饺子、写春联、玩游戏，共同迎接新年的钟声，让身处异乡的员工们 在企业这个大家庭中体会到浓浓的年味和人情关怀。



（图为组织员工共贺新年）

7、“物质资源有限，人力资源无限”。多年来，公司始终坚持“人才至上”理念，用好人才、留住人才，想方设法提升员工满意度，努力为员工排忧解难，增强员工对企业的归属感，实现企业员工队伍的高度稳定。近几年来，公司员工流失率在行业中一直保持低位。

指 标	2022年	2023年
员工流失率（%）	18.21	19.3%

（图为公司近年流失情况）

8、为充分激励员工不断提升自身素质，为企业发展贡献力量，公司明确规定员工参与专项业务培训、特殊工种取证培训、岗位资质培训等，给予全额报销培训费用。同时公司出台了《集团公司专业人才津贴实施办法》，对于取得相关证书或资质的员工，在每月工资中给予不同额度的津贴，对于员工利用业余时间取得学历、专业技术任职资格、技能等级等证书，给予相应的奖励。



（图为公司下属单位组织技能大赛）

一、企业环保理念

上海鑫博海农副产品加工有限公司作为集团公司的中央厨房，始终将节能减排视为核心任务，全力推进“清洁环保产业化”生产模式。公司大力推动中央厨房的智能化建设，这一举措显著降低了各团餐生产供应点的餐厨垃圾产生量，并大幅削减了制作过程中的油烟排放，有效促进了环保目标的实现。

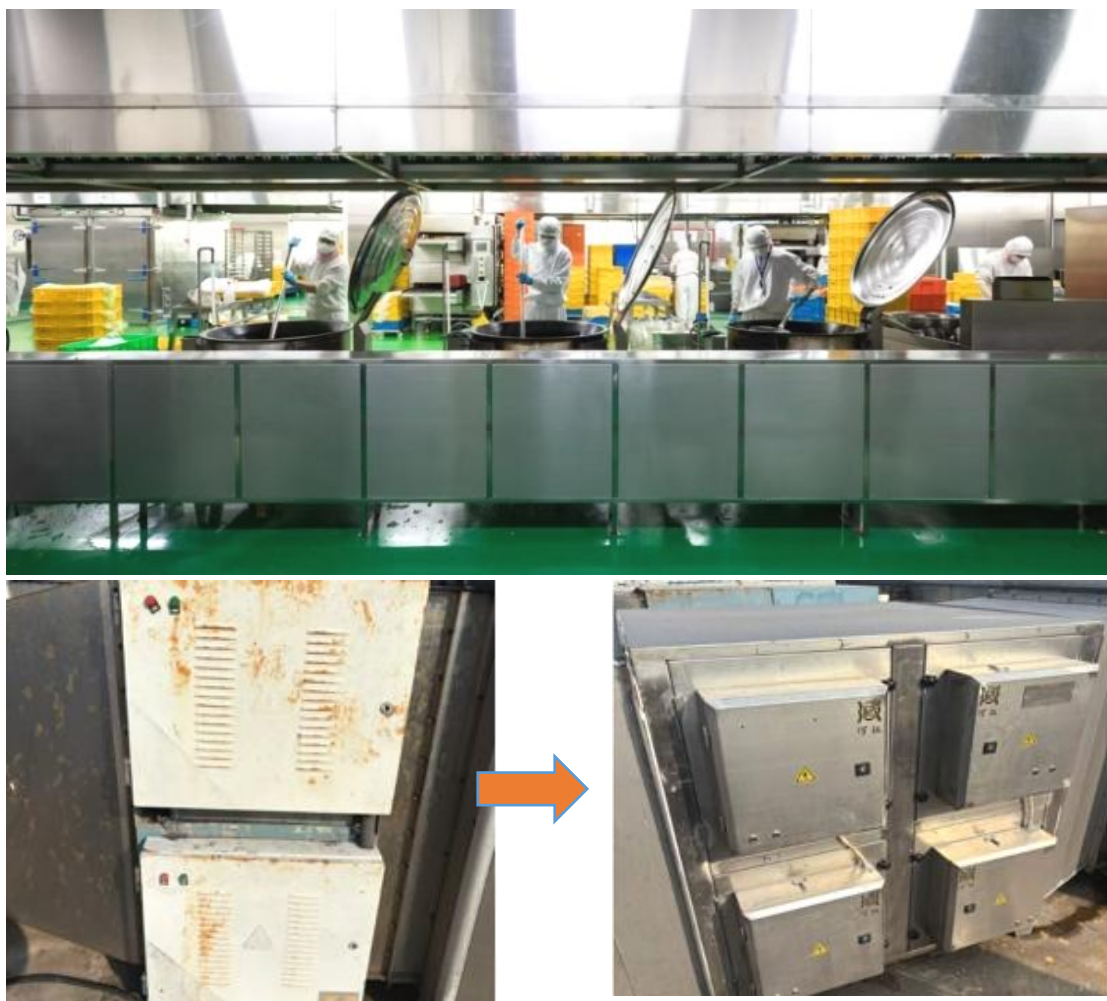
目前，公司中央厨房日产 80 吨各类食品、日供 35 万人次用餐，设有初加工、烹调、热链、冷链、调理包装、点心、色拉等生产车间，生产鲜切蔬菜、速冻调理食品、预制半成品、热链盒饭、冷链食品、即食食品、中西式点心、寿司饭团、三明治、蔬菜色拉等多类食品，在加工产能和产品开发能力方面处于国内中央厨房的领先水平，是实现集中生产配送达到减少产业链中浪费和污染的重要一环。



（图为中央厨房包装车间）

二、节能降耗

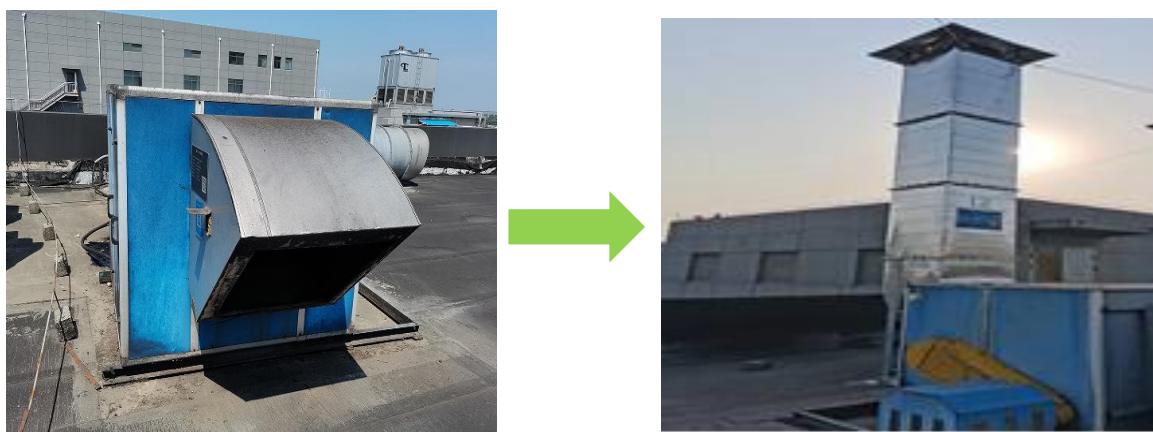
秉持降低能耗、减轻生态环境影响的理念，2023 年公司针对设施设备推行了两项改良举措。其一，依据最新环保标准，对公司中央厨房二期的厨房设备实施全面升级，将其中的油烟净化器予以替换。新设备不仅能高效净化烹饪时产生的油烟，还为员工打造了更优质的工作环境，从源头上推动了节能减排与环境友好型生产的进程。



（图为中央厨房二期厨房旧油烟净化器替换为环保型）

其次，公司在中央厨房一、二、三期的更衣室与走道区域装配了声控开关。该装置可智能感知人员活动，有人时自动开启照明，无人时则自动关闭，有效杜绝了电力的无效损耗。据初步估算，通过此项措施，上述区域每年节省电量约 4608 千瓦时(Kw/h)，这不仅削减了公司的运营成本，也为降低碳足迹做出了积极贡献。

展望未来，公司将持续聚焦节能环保技术前沿动态，积极探寻更为高效的节能减排策略，全力以赴迈向绿色可持续发展的既定目标，为构建资源节约型、环境友好型企业不懈努力。



（图为中央厨房进行烟囱改造）

三、减少环境污染

作为餐饮企业，公司坚决贯彻落实习近平总书记关于制止餐饮浪费行为的重要指示精神，坚持绿色餐饮经营与管理理念，切实践行“节约、环保、放心、健康”四大餐饮标准，努力开拓低浪费、低能耗、低污染、高效益的可持续化发展新模式，大力倡导文明餐饮风尚，全力打造“绿色餐饮”文化，致力于减少环境污染，具体开展如下工作：

1、强化管理驱动力，完善长效管理机制。全面推行“六T”管理模式，严格遵循“六T”管理常态化与长效化的工作指引，在执行过程中强化监督管控力度，确保每位员工铭记工作责任。进而实现现场各流程与环节操作的规范化与标准化，提升餐厅管理效能与服务品质，以完善的制度体系为“绿色餐饮”推行与有效落地提供制度保障。

2、以宣传为引领，持续增强文明餐饮意识。公司发布《我是光盘族倡议书》，携手服务单位，常态化开展“杜绝浪费、倡导光盘，从我做起”活动，积极动员公司员工及就餐人员响应号召，自觉践行文明餐饮理念，培育节约习惯，坚决抵制餐饮浪费行为。



（图为经营网点“光盘行动”宣传）

各经营网点通过张贴文明餐饮海报、摆放节约用餐台卡、播放宣传视频等形式，引导消费者勤俭节约、健康饮食。同时，配合联动服务单位开展垃圾分类与文明用餐讲座，倡导绿色饮食，杜绝浪费。



(图为宣传教育及开展活动)

3、以措施为坚实保障，力促绿色餐饮行动卓有成效。为切实保障光盘行动、低碳行动以及明厨亮灶行动这三大绿色发展行动达成预期效果，推动各网点餐饮业务向绿色化顺利转型，公司积极谋划，采取了一系列切实可行的举措，诸如优化供餐模式，提供可重复使用餐具，依据就餐人数精准确定供餐数量等，有效引导消费者树立绿色餐饮意识。

4、公司深度挖掘并充分施展中央厨房的优势，全力投入标准化产品的研发与生产。此类产品经精心设计，能最大程度契合后厨的实际操作需求，让中小餐厅得以省略食材原料的初加工环节，显著提升餐饮运营效率，降低人工与时间成本，进一步推动餐饮行业的标准化与专业化进程。

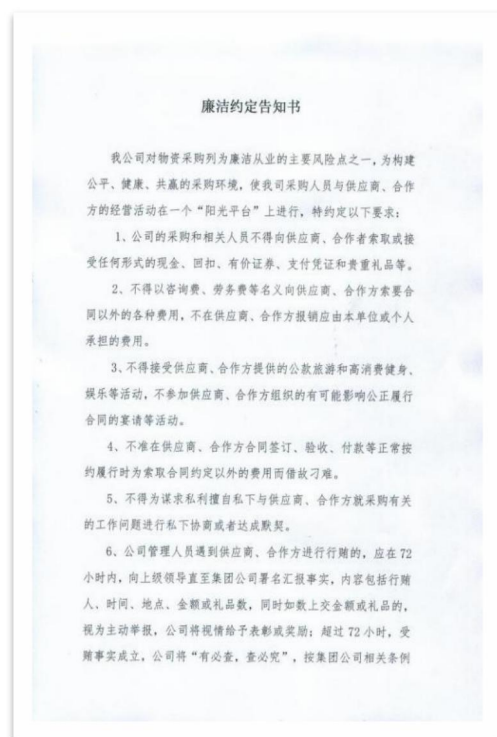


（上图是为后厨配送的食材样品）

一、提倡廉洁从业

公司以强烈的责任感，将诚信经营、廉洁自律深植于企业发展理念中，坚决杜绝经营腐败行为。从公司高层到基层员工，层层严格把关，全力维护企业清正廉洁的形象。

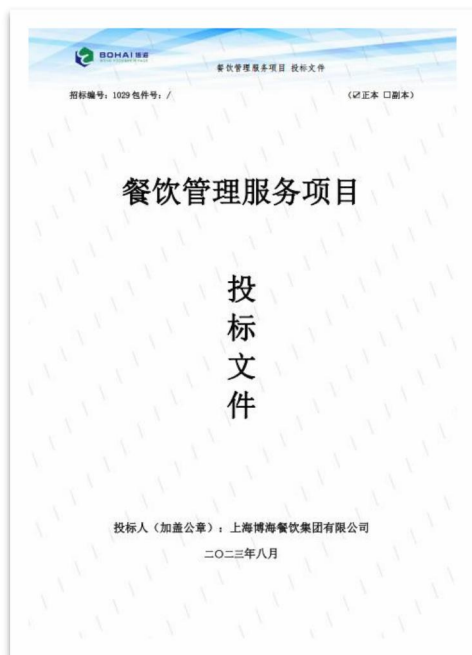
在日常运营管理中，公司双管齐下，筑牢廉洁防线。一方面，深化廉洁思想教育，定期开展培训，分享典型警示案例，使廉洁意识入脑入心，让廉洁文化深度融入企业价值观内核。尤其针对采购等敏感岗位，公司与其人员逐一签订《廉洁从业承诺书》，强化岗位廉洁责任。另一方面，全力打造长效预防制度体系，持续优化监督机制，严格规范业务流程审批制度，明确一



（图为公司定制的廉洁约定告知书）

把手及各级管理人员在廉政管理中的主体责任与职责边界，从根源上杜绝腐败滋生的可能，保障企业在清正廉洁、公开透明的发展道路上行稳致远。

二、 提倡公平竞争



(图为公司参与公开招投标)

在运营管理中，公司始终坚守诚信为本的原则，将公平竞争的理念贯穿于经营的方方面面，将主要资源和精力都投入到提升管理效率、优化服务流程上，旨在为客户打造高品质的产品与服务体验。

公司注重内部管理的优化，不断加强对经济行为的约束与规范。积极培育员工的职业道德素养，倡导廉洁自律的工作作风，让每一位员工

都深刻认识到诚信经营的重要性；严格遵循各项法律法规，确保所有商业活动合法合规。以清廉之风推动企业间的合作，在市场竞争中始终秉持公平公正的态度，积极传播并践行公平合理、合作共赢的商业理念。

在公司采购活动中，实施前置预防管理。小宗商品的采购每次都由供应商报价给公司第三方管理部门，由第三方汇总统一后发给采购部及相关领导进行比价采购；大宗商品的集中采购实行公开招标，并组建招标委员会统一开标评定后再进入采购流程。

三、 供应链管理

公司秉持双赢原则与供应商合作，以诚信公平为基石，将优质供应商视为重要伙伴。公司的《供应商管理办法》依据公平公正的管理评估标准，实施透明流程管理。流程中，公司运营监督部和采购部依据供货量、供货区域、供应商优势及诚信度等关键指标进行综合评价，并据此分级管理：

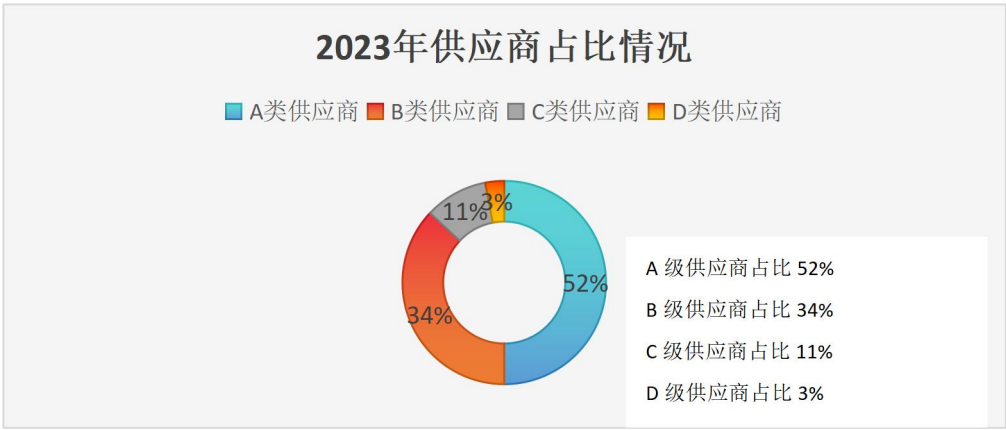
A级为主供应商，供货量不低于50%。

B级为次要供应商，供货量11~49%。

C级为后备供应商，供货量不高于10%。

D级为临采供应商，供货量不高于3%。

对供应商每季度进行考核评价，并根据2、7、1法则实施管理：考核名列前20%的视为A级供应商，可以提高供货配额、缩短账期。



（上图为 2023 年供应商占比情况）

公司定期举办供应商座谈交流会，秉持真诚、守信、公平公正的合作理念，搭建沟通桥梁，深度交流双方利益诉求，精准定位合作中的问题与管理短板，并及时解决与优化。在合作共赢的旗帜下，推动供需双方资源互补，实现经济效益的互惠互利，携手共进，开创更广阔的发展空间。



（图为定期组织供应商座谈）

四、运营中促进社会责任

作为上海市食品安全示范企业，为消费者提供安全、优质、健康、卫生的食品是公司应尽的责任。为此，公司狠抓从田头到餐桌的全流程管理，以“农场+中央厨房+餐饮门店和商超”的产销模式，打造了一体化产业链，并施以现代化管理和安全可控的运行，完成闭环式的全程监控管理，进而保证从食材到餐桌的全过程安全。

1、食品的源头保障

“民以食为天，食以安为先，安以质为本，质以责为基”，这是公司始终坚守的核心价值理念。为筑牢食品安全的坚实根基，从源头精准把控风险，公司持续发力，稳步增进自有农场的质量管理效能，全力推进“从田间到舌尖”的全链路精细化管理模式，确保每一份食材皆可溯源、有保障，全力捍卫消费者“舌尖上的安全”。



（图为集团公司自有农场）

公司农场是上海市蔬菜标准园，建立了投入品管理制度、质量可追溯制度、基地环境保护制度等十项制度，实现“五化”、“六个统一”管理模式，实行绿色食品和有机食品的标准化管理，向市场提供安全优质蔬菜产品。



图为公司2023年农场绿色食品证书、有机证书

2、生产过程保障

公司始终将食品生产安全视为重中之重，倾力打造了国内领先的现代化中央厨房，其车间生产环境达医药工业洁净厂房 D 级（10 万级）标准。食材原料依高标准采集后，历经严格规范的检验检测，再凭借先进工艺与工业化标准，在公司中央厨房车间流水线完成切块、清洗、生产、包装等工序，全方位筑牢食品安全防线，全力保障食品安全无虞。



（图为公司中央厨房的集中生产）

公司中央厨房构建了严谨的食品安全溯源体系，从原料入库直至产品出库，每个环节均严格把控。生产全程遵循 ISO 标准，对关键控制点严密监控，且有专业质检人员跟踪抽查，全方位保障食品安全与质量。



（图为检测人员对食材原料进行检测）

此外，公司检测中心为原辅材料、半成品、成品及中间环节制定了完备的检测方案，检测完成后出具报告并公布结果，保障了食品安全全程可追溯。

中央厨房产品出厂批批必检，并按照规范要求要求进行留样用于追溯，出库后的产品全程采用冷链安全方式进行配送。为保证检测质量，每半年由第三方检验机构对产品进行抽检，由于中央厨房管理的层层把关，确保了出厂产品的质量与安全。



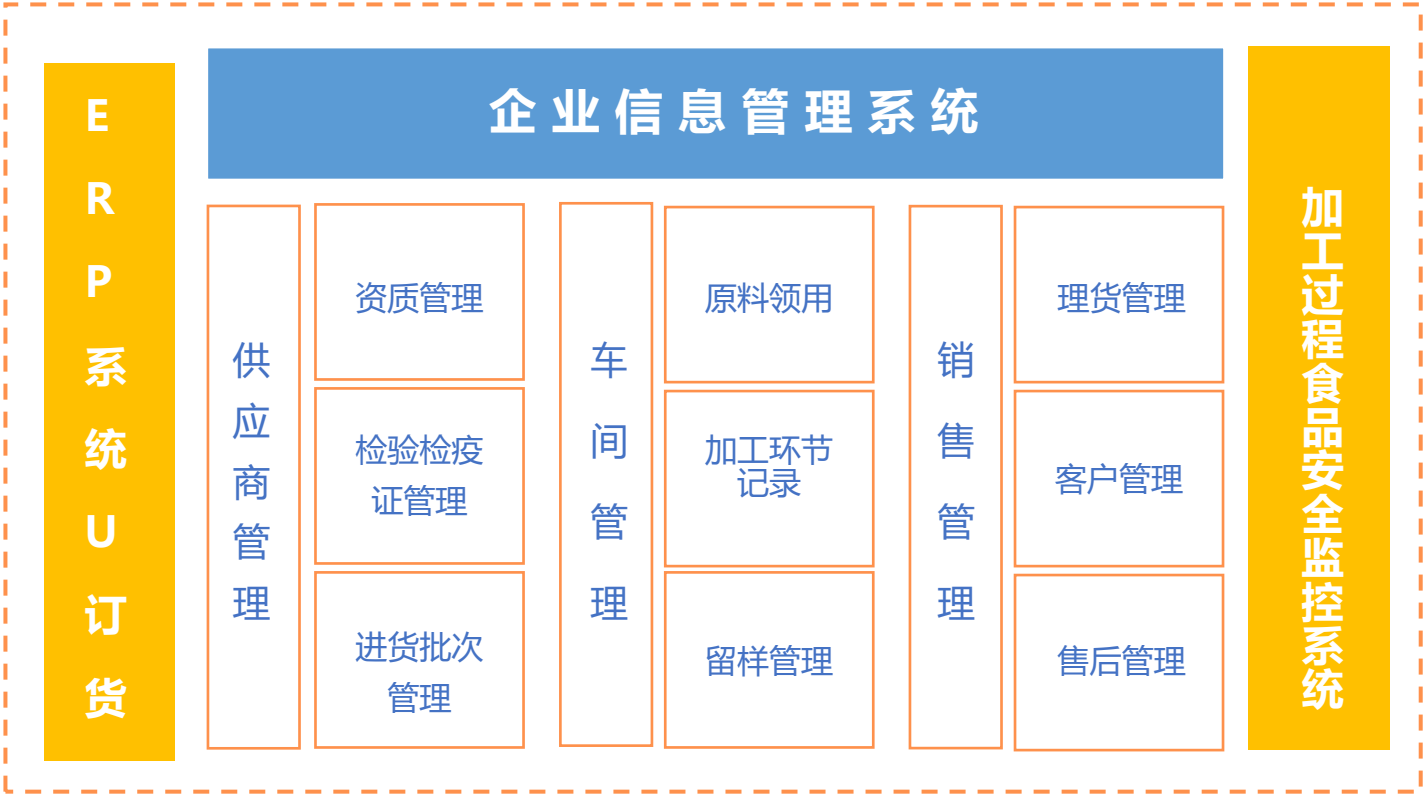
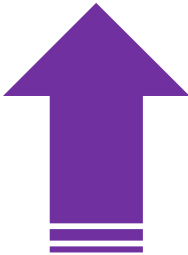
（图为 2023 年度第三方出具的检测报告）

年份	2023		2022		2021	
项目	件次	合格率	件次	合格率	件次	合格率
致病菌	150	100%	136	100%	168	100%

（上表为由第三方检测致病菌的历年数据）

» 中央厨房工厂的追溯系

上海市餐饮食品安全信息追溯系统



3、食品安全保障

公司在上海和长三角地区拥有 200 多个经营网点，客户主要为政府机关、特大型央企、知名外企民企、三甲医院、文广系统、教育系统、通信系统、金融系统、科技园区、康养中心、便利店、线上平台等。为筑牢食品安全防线，公司安全中心定期安排专人，携 ATP 等检测设备开展例行抽检，对各网点餐具实施全面定期检查，保障“从田头到餐桌”供应链末端的卫生安全。



（图为公司派专人对供应网点进行抽检）

4、延伸保障

为坚守食品安全底线，公司要求餐厅管理人员强化员工在食品安全操作与服务流程上的培训，落实“6T”标准化现场管理。以规范化标准为对照，每日开展检查与抽查，及时发现并整改问题，提升餐厅现场管理水平，增强消费者满意度，扩大博海美食的品牌影响力。目前，公司有 106 家门店为上海餐饮业 6T 管理 5A 级单位。



（图为公司餐饮现场管理获 5A 级评价）

公司中央厨房上海鑫博海农副产品加工有限公司是上海市食品安全示范企业，并通过第三方专业机构评价成为行业标杆性企业。

一、保护消费者健康

俗话说，民以食为天，食以安为先。近年来，此起彼伏的食品安全事件刺痛了大众的神经，作为一家勇于承担社会责任的公司，博海集团始终将保护消费者健康作为企业发展的基石和核心使命，以高度的责任感和使命感，致力于为消费者打造健康、放心的食品供应体系。

公司旗下各食品生产服务单位均建立了严格的食品卫生管理制度，从建立严格的原材料供应商筛选制度，到引进先进的生产设备和工艺，再到构建完善的质量检测体系，对产品进行全方位的检测与把控，实现产品生产各环节紧密衔接、环环相扣。同时由专职人员重点监控，定期对食品生产服务单位进行巡检，以制度体系保证企业的食品加工和服务的卫生安全，并坚持以“明厨亮灶”等直观形式公开厨房的生产操作，接受消费者的监督。



（图为网点接受业主和政府部门督查）

二、提升产品质量

公司餐饮业务版图广阔、客户群体多样，涵盖 200 余个大型企业、新闻媒体、医院学校等领域的餐饮网点，以及航空、铁路、海运、部队、超市等诸多终端市场以及大型活动的供餐。

为向客户提供更优质的产品和服务，公司建立产品研发中心，加大资金投入和人才培养引进，完善各项研发管理机制，积极推进产品开发和更新。在持续关注中餐菜品研发的同时，不断探索西餐、特色小吃以及烘焙面包、甜品等众多领域，逐步建立完整的产品库、工艺库、技术库，以满足不同终端市场客户的多样化需求。



（图为产品研发工作现场）

公司研发团队根据大型企业、新闻媒体、航空海运以及商超等不同领域的客户群体进行营养需求和口味要求等方面的细化分析，不断创新研发和完善，将传统口味和现代工艺进行密切结合，构建完备的产品体系，满足不同客户群体个性化的需求。

近年来，随着人们生活水平的持续提升及健康意识的逐步觉醒，绿色健康饮食理念日益深入人心。公司研发团队在进行产品开发时，将这一理念全面融入每一个环节中。在食材的选取上，



优先选用有机、无污染的农产品以及绿色食品原料。在产品配方的设计方面，严格把控食品添加剂的使用量。在生产工艺上，运用先进的绿

色生产技术。（图为公司研发的健康食品）公司引进高效节能的生产设备，降低能源消耗和环境污染。同时，采用严格的质量控制体系，确保每一个生产环节都符合绿色健康的标准。从原材料的加工到成品的包装，每一道工序都经过精心设计和严格监控，以保证产品的品质 and 安全性。

三、优化服务模式

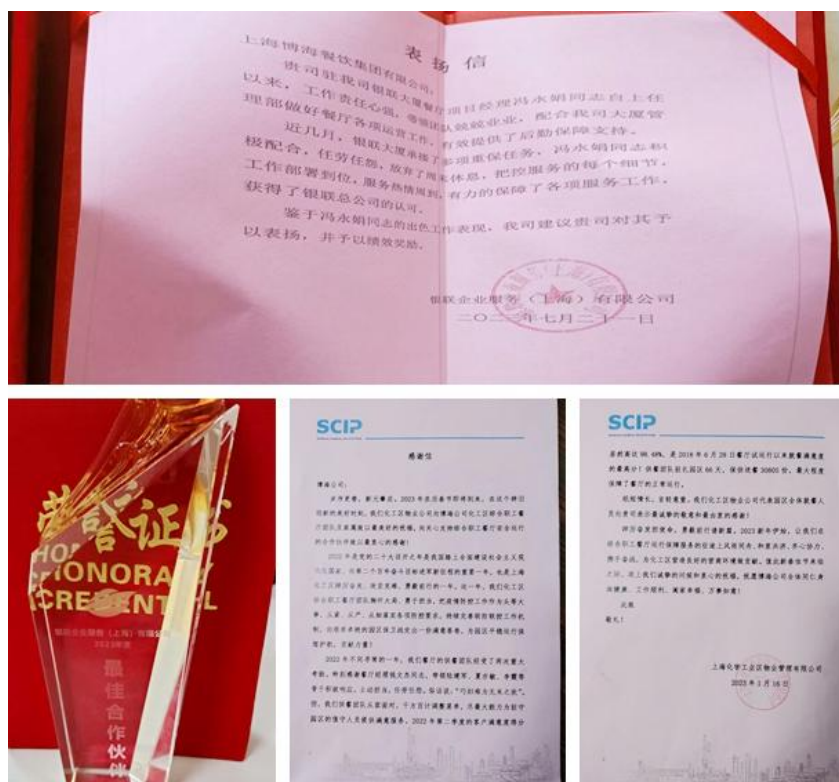
公司在保障客户日常供餐无忧的基础上，深度整合资源，促进优势协同，将全产业链优势最大化，为客户量身提供增值服务，全方位提升客户体验与满意度。如定期举办美食节活动、产品促销会，引入各地特色美食，丰富员工的餐饮体验；利用节假日等重要时间节点开展甜品DIY、新品试吃售卖等活动；组织集团合作伙伴中的知名品牌企业举办展销优惠活动，为客户提供质优价廉的商品。



（图为公司举办美食节活动、DIY 活动）

细节决定成败。公司要求各经营网点聚焦食品安全、“6T”管理、成本管控等核心要点，将服务工作做细、做透、做优，全力打造食品生产服务行业典范。

在服务提升上，公司构建了敏捷高效的客户反馈机制，通过定期回访、在线调研、问卷调查等形式，精准把握客户需求与意见，为服务改进提供依据。针对客户反馈的问题与建议，公司迅速反应，采取切实有效的解决方案，持续优化服务模式，为客户呈献全方位且个性化的增值服务体验，不断提升客户满意度与忠诚度。



(图为公司收到主业的部分感谢信)

四、改进和完善管理

公司致力于提升各网点运营管理成效，精准把控关键环节，确保为客户呈献高品质服务。通过定期巡视、6T专项交叉核验、夜宵与验收巡检以及客户满意度实地调研等手段实施督查，发现问题并在管理流程中发布纠偏指令，要求相关单位即刻整改，后续跟进复查，实现问题的有效闭环管理，保障服务质量的持续优化与提升。2023年全年预防并纠偏事项66件。

根据公司2023年度现场满意度调查结果统计，2023年度公司满意度测评为97.10%，与2022年度96.81%相比基本持平。

The image displays multiple copies of the 'Customer Satisfaction Survey Questionnaire' (顾客满意度调查问卷) forms. Each form is designed for a specific department and includes a table for recording responses. The forms are dated from 2023 to 2024, showing a progression of surveys over time. The surveys cover various aspects of the service, including food quality, staff service, and the dining environment. The forms are filled out with checkmarks and handwritten notes, indicating active participation in the feedback process.

(图为公司各网点满意度调查表)

公司各经营网点积极拓展沟通渠道，与客户保持密切互动，广泛收集各类反馈信息。收到反馈后迅速响应，精准剖析问题根源，优化管理与服务流程，全面增强客户体验感，提升整体运营效能。

2023 年，公司持续深化规范管理，细化服务流程，全体员工齐心协力，推动公司发展再上新台阶。凭借出色表现，公司蝉联中国团餐 TOP100 企业，荣获中国饭店协会颁发的 2023 年度绿色食堂五叶级荣誉称号。旗下 4 家门店继续保持上海餐饮业行业协会“绿色餐厅 示范店殊荣，86 家门店再度被上海餐饮烹饪行业协会认定为“绿色餐厅”单位以及“5A 级现场规范六 T 实务管理单位”，品牌影响力进一步提升。



(图为获得团餐领跑者 TOP100 称号)

五、严格规范操作

食以安为先。公司严守 ISO22000 安全质量管理体系标准，量身定制公司 6T 检查考核细则，明晰严重及以上问题考核标准，结合生产经营网点风险管理分级机制，动态监测安全态势。

在生产与服务现场管理领域，公司以 6T 检查考核标准为蓝本，结合各作业特性制订具体管理策略，全力推进现场 6T 实务现场管理优化。通过开展 6T 管理案例分析培训、明确管理责任人、规范工序与操作流程安排专人检查评价等措施，实现对经营关键节点的精准把控，降低人为风险，使公司的日常管理做到了定置化、精细化、长效化，公司在上海市区所有门店获得上海市餐饮业所认可的 5A 级 6T 管理单位，管理成效显著。



（图为现场 6T 管理检查）

一、志愿者活动

公司积极弘扬公益精神，全力支持员工投身各类公益活动，为此成立了志愿者服务队，定期策划、组织公益活动，传递爱心与正能量。

2023年3月，公司党委书记带领员工志愿者走进社区，开展关爱孤寡老人暖心活动。在交通繁忙时段，党员职工主动协助疏导交通，以实际行动为城市交通贡献力量。此外，公司还组织员工参与辖区组织的志愿者活动，认真清扫道路垃圾，为市民出行创造舒适的出行环境，彰显了公司强烈的社会责任感和担当精神。



(图为组织志愿者参加志愿者活动)

二、公益活动

1、民心早餐

响应市政府早餐民心工程建设号召，作为餐饮企业，公司积极挖掘自身潜力，全力为周边居民供应早餐，力求让市民吃得放心、吃得温馨，以实际行动践行社会责任，守护市民的早餐时光。



(图为民心早餐供应现场)

2、社区食堂

近年来，居民对于“吃得好”的诉求愈发强烈，已成为社会普遍关注的民生期盼。公司积极践行社会责任，积极响应群众需求，经过充分的前期走访调研后，计划与石化街道携手，共同打造街道内首家社区食堂，让群众享实惠、得便利。

公司旗下的酒店事业部欣达食苑，作为上海本帮菜的传承者，凭借食材鲜、味道正、价格优等特点，广受食客赞誉，此次被选定为社区食堂的建设点。

为提升社区居民的就餐体验，欣达食苑着力进行了一系列优化改造。精心增装照明系统，以明亮而柔和的光线，营造出温馨舒适的用餐环境；配备先进的空调设备，精准调控食堂内的温度与湿度，确保四季如春；同时，还专门打造了无障碍通道与设施，充分考虑特殊人群的行动需求，极大地方便了他们进出食堂与使用各类设施，让每一位居民都能感受到家一般的关怀与便利。



(图为公司的社区食堂现场)

3、爱心助老餐

应石化街道政府号召，公司秉持公益心，面向 60 周岁以上老人推出零利润爱心助老送餐服务。公司旗下的团餐事业部精选大厨掌勺，用心烹制佳肴，餐食烹制完成后迅速放入保温箱，由专人驾车配送至各助餐点，确保餐食的温度与口感。

同时，事业部充分考虑老人的饮食需求与健康状况，依据多数老人的预定菜品，结合患有痛风、糖尿病等老人的特殊饮食要求，精心调配饭菜订单，力求让每位老人吃得满意，吃得健康，以实际行动传递温暖与关怀，彰显大企业的责任担当。



(图为公司的爱心助老餐现场)

截至 2023 年 12 月，已经累计配送爱心助老餐 87 万多一份，受到社区百姓的一致肯定和好评。

三、参与社会大型活动

1、参与进博会保障工作

情系家国，担当于行。多年来，公司深度参与政府主办的各项大型活动。自 2018 至 2023 年，连续六年成为上海国际进口博览会餐饮保障服务商，秉承高度专业和严谨态度，公司精心构建了一套涵盖食材严选、精心烹饪到高效配送的全方位保障体系，全力以赴为每一届进博会提供高品质的餐饮服务，以实际行动彰显企业社会责任。



(图为公司召第六届开进博专题会议)

六载春秋，公司团队不舍昼夜，持续精进服务流程、雕琢服务品质，全力为每一位进博安保人员提供安全、可口且多样化的餐食体验。无论是应对大规模的客流高峰，还是满足多元化的饮食诉求，公司都能做到沉着应对，圆满交付，尽显企业强劲实力与团队向心力。这不仅为进博会的成功举办添砖加瓦，更在国际舞台上凸显中国企业的担当与风姿，大幅提升了公司的品牌声誉和社会影响力，也为后续大型活动的参与积淀了珍贵经验财富，铺就公司长远发展的坚实道路。



（图为公司参加第六届进博会保障供应的现场）

» 展 望

公司恪守真诚守信之道，秉持规范化经营管理理念，坚定维护资源共享、合作共赢的发展战略。持续优化监督机制，增强社会责任意识，以高度的使命感与严谨的态度，严守“从田头到餐桌”的每一道关卡，以食品安全为重中之重，着力做强中央厨房，稳健拓展团膳业务，全力推进公司转型升级，塑造高品质的一、二、三产融合发展的“第六产业”标杆，引领产业发展方向，为社会贡献多元价值与福祉。



食为天
安为先
质为本
责为基

本报告数据来源
公司年度财务报表
以及内部正式文件和统计数据

如需了解更多讯息
可以致电： (86) 021-5793 5870

上海博海餐饮集团有限公司
SHANGHAI BOHAI CATERING GROUP CO.,LTD
上海市金山区石化新城路 115 弄 58 号 | 邮编 200540