



上海丰收日餐饮发展有限公司

# 2013 年度 企业社会责任报告

二〇一四年五月四日



## 编制说明

此报告为上海丰收日餐饮发展有限公司（以下简称上海丰收日）第三次面向社会和公众公布的《企业社会责任报告》。重点披露和上海丰收日餐饮发展有限公司 2013 年 1 月 1 日至 2013 年 12 月 31 日期间在提升品牌价值、持续发展、运营管理、责任营销、员工成长及构建和谐社会等方面的社会责任实践和绩效。

### 参考依据

《企业社会责任指南》(SEO—CSR 1.0)

《企业社会责任指南（1.0 版）》

ISO26000《社会责任指南》

### 时间范围

2013 年 1 月 1 日至 2013 年 12 月 31 日，部分内容适当追溯以往年份。

### 报告组织范围

本报告以上海丰收日餐饮发展有限公司为主体部分，涵盖丰收日旗下丰收日、云悦、云、点沁四大品牌所属的各家门店。

### 数据来源

本年度报告所引用的数据主要来源于公司年度统计数据库以及公司职能部门所提供的专项数据，以及内部正式文件和统计报表。



## 总经理致辞



实施文明单位  
社会责任报告制定，  
是适应上海“创新  
驱动，转型发展”  
需要，提高文明单  
位创建水平的新举  
措。上海丰收日餐  
饮发展有限公司积  
极争创新一轮市级  
文明单位，充分认  
识开展社会责任报  
告的重要意义。公  
司领导高度重视，  
周密部署，严格把  
关，认真做好本单  
位社会责任报告的

编制和撰写工作。

《上海丰收日餐饮发展有限公司 2012 文明单位社会责任报告》，  
围绕员工责任、服务责任、诚信责任、社区责任和环保责任五个方  
面，以认真、负责的态度，客观、公正的视角，综合地反映了公司



在 2013 年对社会责任的担当和其取得的成效。我们对报告内容的真实性、准确性和完整性做出庄严的承诺，愿意接受社会公众的监督。

上海丰收日餐饮发展有限公司发展了十年，比以往任何时候都懂得感恩、回报，懂得人与自然的和谐、人与社会的和谐。我们反对破坏生态的经营模式，积极投入各项社会公益事业。我们倡导担当更多的社会责任，做杰出的企业公民，将其发展与社会进步、环境改善、人文关怀等有机结合起来，达到真正的和谐共赢。

公司董事总经理：

2014 年 4 月 20 日



## 公司简介

### 上海丰收日餐饮发展有限公司简介

1999年，上海丰收日餐饮发展有限公司携东海海鲜的新鲜美味登陆上海，以创新的浙江菜式而蓬勃发展。10多年间，坚持传承与创新的发展理念，为传统的浙江饮食文化带来了全新的面貌，并朝着多业态、多品牌的方向迈进，集团的主要业务板块现已涉及餐饮、酒店和食品生产。拥有丰收日、丰和日丽、云、点沁以及云悦等多个连锁品牌。

早在2004年，上海丰收日作为传统中餐标准化的倡导者，率先组建了中央厨房、物流中心和客服中心，规范了产品标准、物流标准和服务标准，为此后多品牌、多地域的连锁经营模式奠定了良好的基础。至2013年底，上海丰收日餐饮发展有限公司已在上海、北京、香港、江苏和浙江等地开设并运营着50多家不同品牌、不同风格的餐厅，涉及海鲜酒家、新浙江菜、海派融合、休闲餐饮等多个连锁餐饮领域，并每年为超过800万的消费者提供健康美味、质量恒定的餐饮服务



2010年上海丰收日凭借优秀的管理能力、良好的品牌形象和突



出的产品特色，成功入选第一批“上海世博会餐饮服务供应商”。10多年来，丰收日屡获国内外的政府及行业奖项，包括“国际餐饮名店”、“国际美食质量金奖”、“中国十大餐饮品牌”、“中国十佳酒家”、“中国十佳婚宴接待单位”、“中国商业名牌”、“上海市著名商标”和“上海名牌”等，共计30多项。2011年初，上海丰收日餐饮发展有限公司与复星集团签订了全方位战略合作协议，为丰收日迅速扩大市场占有率注入了强劲的动力，也为公司导入了全新的战略与发展思维。

上海丰收日餐饮发展有限公司在自身发展的同时，不忘企业肩负的社会责任。一直秉承“植根民众”的观念，积极支持公益事业。促进和谐社会与推进可持续发展与已被纳入企业的核心价值观。为此，公司加入和创立了多个公益型基金，致力于提高和改善所在城市居民的生活质量和生活环境。



公司部分门店分布图



## 社会责任实践与结果

### 关键绩效表

项目	2012 年度	2013 年度	增长率
1、营业收入总额（万元）	91,260.00	104,315.00	14%
2、利润总额（万元）	12,106.00	15,491.00	28%
3、税后利润（万元）	9,100.00	11,619.00	28%
4、资产总额（万元）	53,383.25	165,236.00	210%
5、固定资产净值（万元）	2,356.00	18,760.00	696%
6、净资产总额（万元）	35,384.00	53891.00	52%
7、缴税总额（万元）	6,550.00	14,228.00	117%
8、研发费用（万元）	按需求填写	按需求填写	无
9、出口总额（万元）	无	无	无
10、海外收入（万元）	无	无	无



## 2012-2013 年度获得的企业责任相关奖项









## 社会责任实践与结果

### 公平运营

供应商是公司的重要合作伙伴，没有外部合作伙伴的帮助，就没有公司的发展。公司对供应商坚持精诚合作、相互信任、互惠互利、共同发展的原则。

（一）、不断完善采购流程与机制，为供应商创造良好的竞争环境。公司的设备采购，推行公开招标和阳光采购，对设备投标企业进行公平、公正评估，杜绝暗箱操作、商业贿赂和不正当交易等情形。

（二）、公司关注和保障供应商利益，与供应商实现共赢。

1、加强协同性建设，尊重供应商的合理利益需求，共克时艰。

公司重视供应链关系的维护，致力于建设相互信任、相互协作、利益共享、风险共担的供应链。着手搭建高层互动平台，以更直接的模式，加强双方的交流和互动，深入与供应商的合作关系，提高协同的积极性。

2013年，人工等生产成本变高，大部分供应商前期生产成本过高，供应商毛利被相应挤压。公司注意协助供应商维护其合理毛利，通过提高采购价格、协助供应商与上游公司谈判等方式提高供应商收入，同时，公司主动修改合同条款，增加现金支付比例，与广大供应商共度难关。



## 2、筹建供应商管理中心，搭建与供应商沟通的优质平台。

2013年，公司筹建供应商管理中心，以供应商评估为客观基础，结合供应商在开发、货期、品质、成本上的表现，相互平衡淡旺季的产能和订单需求，调整不同定位、不同类型的合同条款，实现供应商管理的精细化和差异化。借此，公司在实现供应链的优化的同时，也能够保障双方相互的经济利益和发展机会，实现共赢。

## 3、严格贯彻合同和标准，坚持内部廉洁建设，为供应商创造公平公正的竞争环境。

2013年，公司系统建设进一步与供应商系统对接，大大提升了公司付款、物流、质检的效率，与供应商建立标准的业务沟通程序，防止苛责和不合理要求。同时公司基于数据的供应商评价体系进一步完善，招投标流程及事后审计得到坚决贯彻，投诉及沟通渠道保持畅通，杜绝个人寻租空间，为供应商创造公平高效的竞争环境。



## 社会责任实践与结果

### 环保节约

上海丰收日餐饮发展有限公司各门店原材料每天需消耗 80 吨左右、按体积算约 120 立方米。2013 年，我们采取了有效的节约措施与提高利用率后节省的原材料在 10% 左右，使用的原材料在可循环再造物料中所占的比例约为 5%。

公司各门店主要能源的消耗为电、天然气和水，电量的消耗方面，按每个店用电量为 62 万度/年核算，则丰收日公司用电量为 2480 万度/年，折算成标准煤为 3047.92 吨；天然气的消耗，按每个店用天然气为 8.7 万立方米/年核算，则丰收日公司使用天然气为 348 万立方米/年，折算成标准煤为 4226 吨；水的使用情况：按每个店用水量为 2.2 万立方米/年核算，则丰收日公司全年用水量为 88 万立方米。目前暂无非直接能源的消耗。

2013 年度，在节能环保方面采取的措施主要有以下几个方面：

- 1、照明灯具使用 LED 灯光及其他节能灯具；
- 2、空调使用大金变频空调、制冷剂采用 R-410A；
- 3、客房冰箱使用电子冰箱；
- 4、厨房使用节能灶具、高效率蒸箱等；
- 5、厨房冰箱全部采用 R-410A 制冷剂；
- 6、用电量全年为 1984 万度，折算成标准煤为 2438.37 吨。



7、天然气全年用量为 240 万立方米，折算成标准煤为 2914.32 吨。

经过节能技术改造后，全年可节约 7273.92 吨(改造前)-5356.69 吨(改造后)=1917.23 吨标准煤，比改造前节约了 26.36%。

目前丰收日各门店未使用替代能源，无循环用水或再生水。

丰收日各门店废水、废气的排放，严格按照国家规定标准，到目前为止未发现重大溢漏事件：

- 1、 废水的排放量：目前按照用水量的 90% 计算，则  $88 \times 0.9 = 79.2$  万立方米。
- 2、 废气排放量：厨房炉灶的废气是通过空气净化器进行排放；每天废气排放量为：64 万立方米。
- 3、 固体废弃物排放总量以及国家规定为有毒废弃物的数量；固体废弃物排放总量每天约 4 吨左右。无国家规定的有毒废弃物排放。

在产品与包装材料回收方面：产品与包装材料可回收的比例为 1:1。

上海丰收日餐饮发展有限公司 2013 年度无违反环境法的情况，环保总支出每年为 371.89 万元，其中：固体废弃物搬运费 213.33 万元；废水排放费  $79.2 \text{ 万立方米} \times 1.8 \text{ 元} = 142.56$  万元；城市绿化养护费 16 万元；环保总投资约 1000 万元左右。



## 社会责任实践与结果

### 安全生产和服务

公司坚持“安全第一、预防为主、综合治理”的安全生产和服务方针，高度关注对员工的安全保护，将人身安全、财务安全、财产安全作为公司安全的核心指标，予以责任落实。并将社会服务作为自己的基本功能之一，服务于国家和上海的经济发展。把完善管理职能，提高经营服务水平，让广大员工和客人满意，作为自己的基本社会职责。

2013 年，公司进一步建立和完善各项行之有效的管理制度，建立了与企业生产经营内容和特点相适应的安全生产规章制度和操作规程，切实做到有章可循，违章必究。

### 安全生产和服务投入

为进一步规范管理，树立行业标准，公司不断深化管理体系：

1. 率先引进先进的 POS 系统，确保收入精准，规范税收，以高效的业务管理流程方案，完善以财务为核心的数据统计分析；
2. 建立完善的 CRM 系统，在销售、营销、客户服务与支持、渠道方面给予了优化的数据支持，通过智能分析来帮助决策，进一步理解客户和市场以加强菜品选择、客户管理策略，不断提升客户满意度；
3. 设计先进的 ERP 系统运用于采购管理，建立原料追溯机制，完善中央厨



房的生产与物流标准，取得各项资质认证。ERP 与供应链、采购系统的有效集成，整合、优化供应链上的企业内部各个部门、材料供应商等各种资源，这不仅提高了企业采购活动中物流、资金流与信息流的运转效率，同时使食品安全从采购链开始把控。

## 安全生产和服务教育培训

公司每年都投入大笔资金在一线员工中开展安全生产和服务教育，制定安全生产和服务培训制度和计划，组织员工接受安全生产和服务、食品安全法律法规、诚信道德、规范标准和操作规程教育和培训，掌握工作所需要的安全生产和服务以及食品安全知识和技能。开展消防安全演练、内部自查互查、班组学习等，使员工树立起“安全第一，生产必须安全，安全为了生产”的思想，不断提高员工识别、判断、预防和处理事故的本领，确保在工作中能严格执行各项安全管理规定和安全生产的各项规章制度。同时，提高员工的安全自我保护意识，做到“三不伤害”，即不伤害自己、不伤害他人、不被他人伤害；严格杜绝“三违”行为，即不违章指挥、不违章作业、不违反劳动纪律。

## 安全生产和服务事故检查

公司党政班子充分认识到安全生产工作的极端重要性，加强对生产过程的监控和检查。根据相关法律法规要求和产品的特点，制定了工艺流程和操作规程，上海丰收日餐饮发展有限公司与子公司、



公司部门主要负责人签订了“2013 年安全生产责任书”；每天做好对设备的清洁工作，无油污及保持清洁；每周做好对设备的保养工作，设备专人负责；从事特种作业的人员均须取得有效特种作业操作资格证书；员工必须持有效的健康证方可上岗，每日进行晨检，了解每一位员工的身体状况，确保产品的食品安全工作；不定时地对生产过程进行检查，及时发现和找出生产过程中的隐患和薄弱环节，并加以改进。真正做到安全工作有人抓，重点目标有人管，重要岗位重点管的管理责任机制，以确保将隐患消除在萌芽之中。

### **安全生产和事故处理**

中央厨房已制定了《食品安全突发事件应急处置方案》，成立了以运营总监为组长的应急准备和相应小组，对可能影响食品安全的潜在事故和紧急情况，制订了相应的预案，以备在应急状况发生时作出有效的响应，从而防止和解决可能伴随的食品安全影响。到目前为止，中央厨房未产生安全生产和食品安全事故；公司配备急救药箱和常规药品，对生产过程中不小心碰伤的员工能及时施救，以确保员工的人身安全。





## 领导视察指导





## 制作车间组图





## 员工食品安全控制设施一览





## 检验室一角





## 社会责任实践与结果

### 产品和服务质量与安全

随着食品安全形势的日趋严峻，消费者对食品安全越来越关注，作为“2010年上海世博会餐饮服务供应商”的上海丰收日，站在引领食品安全的新起点，站在履行社会责任的新高度，在全系统内高密度、高要求地开展“食品安全无死角活动”。活动覆盖全年所有经营时间。每月汇报、总结提高食品安全的工作创新与方法，并发表于丰收日公司内刊《丰味》杂志上。此举在公司内部营造了良好的食品安全竞争氛围。公司领导高度重视，先后修订实施了《食品安全管理办法》、《食品质量安全事故应急管理预案》，这两项制度成为公司加强食品质量安全管理的 basic 依据。

作为服务性行业，认真落实并不断提高服务质量以为是我们工作的重中之重。公司围绕“如何更有效的提高服务质量”这一主题，每月开展专题讨论；并在2013年完善了“客服中心”的工作内容，使之成为协助门店提升服务品质的重要帮手和收集消费者反馈的信息中心。客服中心每日发布“各门店消费者意见反馈报告”，并根据数据分析，定期向公司提交“投诉与服务质量预警报告”。



## 食品安全，丰收日在行动

上海丰收日餐饮发展有限公司定期邀请“上海市餐饮烹饪协会”专家来司主讲“食品生产过程的质量安全监控和防范”等主题讲座；公司下属食品公司、中央厨房及各门店严格执行《上海市实施食品安全法的办法》并全部建立起了“5常6T”操作标准。通过这一系列的举措，使“食品安全第一位”被每一位员工牢记并时刻遵守。

2013年，公司内多家门店得到所在地区县政府部门表彰，成为所在地“食品安全卫生示范企业”。

上海丰收日已经建立起了非常完善的是食品安全管理体系和健全的食品安全管理制度，有专门负责食品安全管理的部门，此部门负责人持证上岗。与此同时，公司建立了严格的从业人员健康管理制，定期安排从业人员进行健康检查并登记。

在食品生产、加工、处理和烹饪的过程中，坚决不使用未经食品安全验证的食用原料和添加物；坚决不使用过期、变质、受污和感官性状异常的食品原料和辅料。同时，在菜单、酒水单和产品目录的设计上，我们也严格遵守国家有关规定和要求。每款产品均表明主要原料、重量、烹饪方法、口味特色等，以便顾客做出适宜的选择，响应国家关于“杜绝浪费”的号召，积极引导消费者理性点餐并为剩餐打包提供方便。同时，在门店服务过程中主动提供公筷、公勺，主动帮助分餐，倡导卫生用餐的良好习惯。



## 责任营销、争议处理与顾客满意度

上海丰收日餐饮发展有限公司旗下所有门店在日常营销过程当中，秉承“透明、公开、平等”的原则，所有的促销信息均以公开、清晰的方式告知顾客（包括门店内展示、公司网站、第三方网站、公司微博、微信、短信、报刊杂志、广播、电视等）。对于消费中可能存在的风险或疑问，也提前整理出“Q&A（问与答）”实现告知消费者。做到“按需消费、明白消费”。

上海丰收日餐饮发展有限公司一直以来把食品安全和消费者满意度作为公司的生命来对待，丰收日的发展离不开广大消费者的关心与支持，公司十分重视消费者所提出的意见和建议，耐心处理相关投诉与争议，秉持积极的态度，不断提高顾客和消费者的满意度。

为正确、及时、有效的处理消费者的投诉和争议，作为公司客户服务适宜的中枢部门“客服中心”启用全公司统一的“4008205757”客服号码，全年365天接听消费者电话（每天09：00-21：00），全面处理消费者提出的各类咨询、建议、预订和投诉，以期不断提高顾客满意度。在遇到确因我公司产品或服务，而造成消费者损失的情况时，我们也制定了“投诉处理与补偿预案”，可按照“预案”内所列条款，第一时间给与消费者和监管机构以说明，并按实际情况及时做出补偿，以尽可能的保护消费者利益，减少因投诉而给企业带来的信誉损失。



## 消费者隐私保护

上海丰收日深知“保护消费者隐私”的重要性，并一直坚持以公正、合法的方式获取顾客和消费者的信息，并将信息的获取控制在必需、自愿的范围内。所有可能接触到“消费者信息”的岗位均需要签署“保密协议”。2011年-2013年，公司投入大量资金完善ERP系统，在硬件、软件、员工、法务等各个层面不断加强与深化“信息保密”的工作，以保证消费者信息的安全，防止信息泄露或被滥用。





## 社会责任实践与结果

### 关爱员工成长，创建和谐文化

#### 和谐的劳资关系

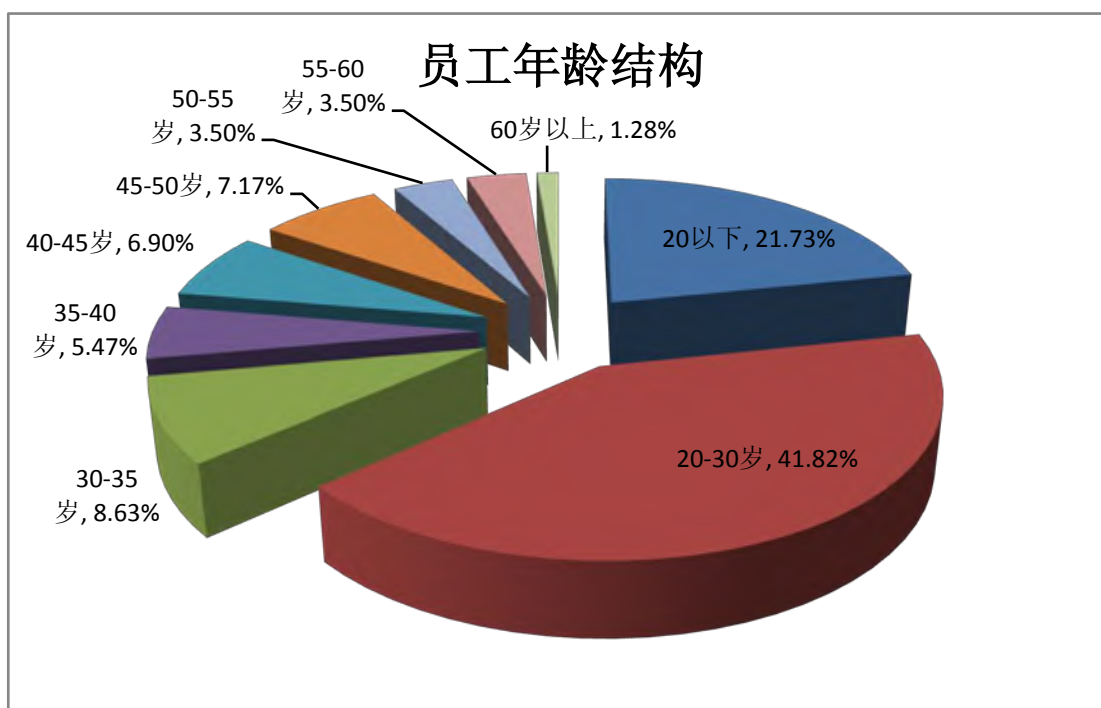
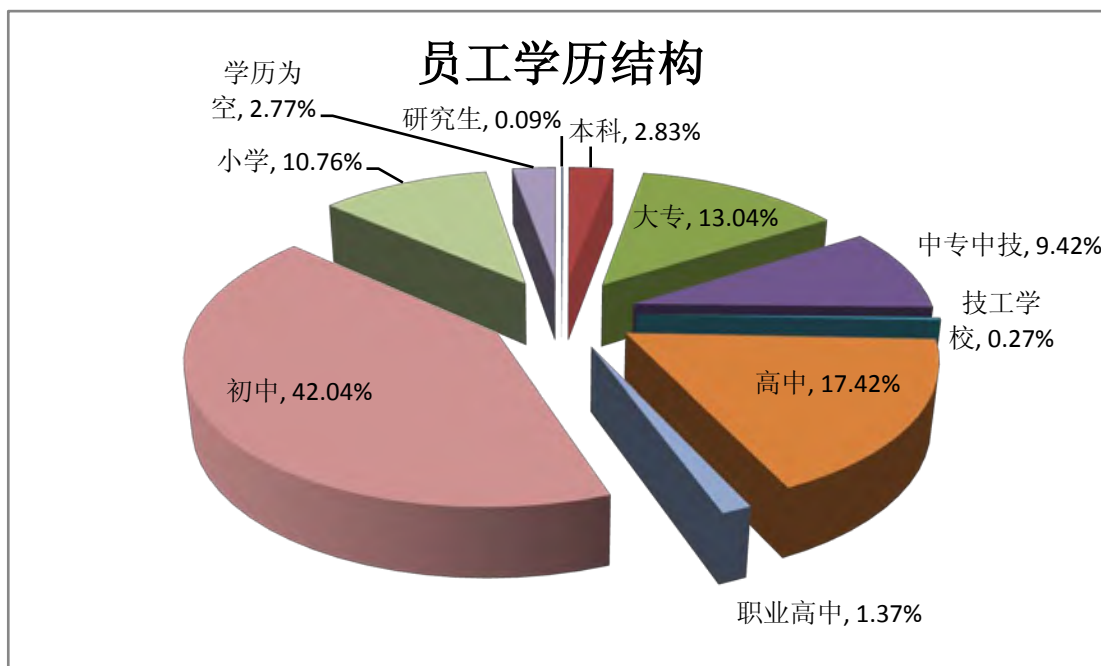
我司严格遵守《劳动合同法》及相关法律法规，与所有员工订立劳动合同，依法保护每一位职工的合法权益；为所有在岗员工足额缴纳各项法定社会保险与福利，并为员工办理其他补充保险等福利保障，建立起和谐的劳资关系。

#### 平等的职业发展机会

确保男女员工同工同酬，拥有平等的职业发展机会，反对任何形式的歧视。截至2013年12月底，在岗员工4141人，其中在岗女性员工1569人，占37.90%；在岗男性员工2572人，占62.10%。

员工年龄结构年轻化，30岁及以下占比63.55%，31-35岁、36-40岁分别占比8.63%、5.47%，51岁以上只占8.26%，员工队伍充满着年轻活力。

员工整体学历水平为：研究生有3人，本科及大专人数为657人，占15.87%；高中及中专、初中人数为2920人，占70.52%。



## 完善的人才培养体系

一是有序推进课程开发、内部讲师建设。二是全面实施各类重点人才培养项目，人才梯队建设成效初步显现。2013年培养各类人才占员工总人数的11.24%。



## 规范的人才任用机制

(1) 合理配置人才。根据岗位的需要以及人才的特点、意愿，我对各类人才实行优化组合、合理配置，将人才准确定位在能够充分发挥作用的岗位上，做到“各得其所，各献其能”，最大限度挖掘员工潜力，实现人才价值。

(2) 充分授权管理人员。对各级管理人员进行充分授权，进一步发挥管理人员的主观能动性，营造团结合作、科学制衡的公司治理氛围，使管理人员在工作实践中迅速得到成长。

## 健全的员工薪酬福利体系

2013年，我通过积极的薪酬制度建设和管理运作，进一步优化薪酬绩效体系，提高薪酬的内部公平性和外部竞争力，增强员工归属感。

根据员工个性化需求及内外部管理实践，设置完备全面的福利体系：除法定社会保险和公积金外，还为员工提供补充养老保险、员工人身意外保险、带薪休假、长期服务奖励及假期等多元化的福利形式和保障体系，以解决员工后顾之忧，让员工感受温暖，充分体现我“以人为本、人文关怀”的企业文化和人力资源管理理念。

## 全方位的员工关怀体系

上海丰收日始终贯彻“以人为本”的理念，把关爱员工摆上重要议事日程。通过论坛、健康知识讲座、文化娱乐活动等，鼓励员



工追求健康的生活方式，引导员工重视健康管理、情绪管理和压力管理，给员工创造良好的身心健康与安全保障条件。

关注员工特殊需求。当个别员工发生重大疾病时，部门领导和同事上门慰问，进行精神鼓励，并辅以物质慰问；为发生疾病的员工提供便利，如适当休假措施；节假日、特殊时期，单位领导携同事到员工家里与员工家属进行交流；鼓励员工自行选择参加公司组织的日常健身活动或各类保健项目；为兴趣俱乐部等提供场地折扣谈判及场地开拓等便利服务，通过对健身的奖励，协助促进员工对健康的重视。



## 社会责任实践与结果

### 参与社区建设和发展

#### 社区建设

企业是社区的一部分，因此企业有责任为社区建设做贡献，必须关心社区、服务社区，与社区共同发展。基于企业个体和社会整体和谐共生的大方向，社会责任感能让企业在盈利之外带着使命感投入社会建设中，以服务社会、造福人类、改变生活之类的崇高使命作为自己企业文化的核心，从而健康地、可持续地蓬勃发展。

公司与豫园社区共建，通过开展“环境共建、教育共建、服务共建、治安共建、文体共建”等文明共建活动，进一步融洽企业与社区之间的关系，做到精神文明建设上相互促进，物质文明建设上相互帮助，努力建设文明示范窗口，共同提高精神文明创建水平。

公司与部队共建，支持国防和军队建设。始终将双拥工作作为企业文化建设的一项重要内容来抓，发动各分店与驻地部队结对共建、每逢春节、端午节、八一建军节、老兵退伍等公司不忘给部队官兵送去慰问、开展军地两用人才厨艺培训等活动形式多样的拥军活动。不仅密切了企业与部队的友好关系，而且把企业文化建设推向了一个新的高度。上海丰收日和云悦酒店分别被评为“黄浦区拥军优属先进集体”。







## 公共事业发展



公司党支部在创先争优活动中，广泛开展了“岗位行动、家园行动、志愿行动”，围绕社区居民的需求，持之以恒，组织和动员全体员工积极参与“学雷锋、献爱心”志愿者服务实践活动。结合服务社区、创建和谐社区的要求，公司成立了党员志愿者服务队、青年志愿者服务队。在党支部的带领下，员工积极参与志愿者行动，投身于志愿服务之中，党员志愿者覆盖率达 100%；员工志愿者覆盖率达 46%。我们有序组织党员、团员和志愿者，在西藏南路淮海东路路口、河南南路、复兴东路公交站以及地铁 10 号线豫园站点参加志愿维持秩序和文明出行宣传。以实际行动，宣传“我与文明同行”的文明理念，为建设和谐文明的市容环境热情奉献。据统计，2012





年来有 2300 余人次参加执勤；我们还开展了组团式联系服务群众工作，组织党员和志愿者深入居民街区，参加社区环境整治活动、敬老助老、武装部民兵执勤和为民服务活动。为社区居民排忧解难，深受到居民的欢迎。公司还组织了义务献血、义卖义捐、敬老助残、“捐一日工资，献一片爱心”、为大学生提供社会实践岗位，帮助解决就业问题，减轻社会压力等公益类活动，不仅凝聚了全体丰收日人的爱心、社会责任，还提升了公司的社会形象。



## 促进就业

公司积极承担社会责任，为就业和再就业工程出力。2013 年招聘新员工 2912 人次。公司与黄浦区团区委签订了“青年就业创业见习基地”合同，为大学生提供见习。尽心尽力为应届毕业生提供就业岗位。



公司还是豫园社区帮教基地之一，近几年来，先后有好几名帮教对象被安排在豫园店工作，党支部安排党员帮教志愿者们用他们特有的细心和真情帮助着这些“特殊”员工，一方面帮助他们放下思想包袱，鼓励他们树立增强信心，学会自食其力，重新开始新的生活，另一方面言传身教，帮助他们学习掌握工作技能，使他们很快适应工作环境和工作岗位的要求。



## 保护弱势群体

上海丰收日餐饮发展有限公司不忘回报社会，积极投身社会公益和慈善事业，形成帮困救助，奉献爱心工作制度化。长期来，公司领导层高度重视社会帮困捐赠工作，建立了专项帮困救助、助学



结对帮困捐赠、重大突发事件捐赠、重要节点向社会捐赠以及员工家庭发生重大困难或变故启动内部帮困救助等机制。

2013 年公司捐赠人民币一百万元用于“新疆韬图汉语动漫教程”建设项目。

“丰收日”黄浦学子青春励志助学基金是由上海丰收日餐饮发展有限公司与共青团黄浦区委员会共同设立，首批投入资金 50 万元，用于帮助学习、生活在黄浦区内家境困难、品学兼优的高中学生解除后顾之忧，健康快乐成长。自 2007 年起，基金每年为 20 名黄浦学子提供每人 5000 元的助学款。受助对象累计 140 余人次，其中不乏最后顺利进入名校读书的学生。2012 年，第二轮丰收日青少年爱心助学行动再次启动，公司又捐资了 50 万元。助学行动开展以来，每年都要举办“丰收日”黄浦学子青春励志训练营，为困难家庭学生设计了丰富的培训课程，让受助学生获得自信、收获感悟。因而该助学项目与其他慈善项目不同的是，它不仅仅是向受助学生提供物质上的支持，更给予他们精神上的鼓励和鼓舞。此项目得到共青团上海市委、黄浦区团委、市区慈善基金会和市区文明委好评。

与此同时公司又捐助“豫园社区爱心助学基金”，十年间，累计捐款三十余万元，资助豫园社区的困难学生。企业的善举给豫园和谐社区建设增添了一道亮丽的风景线，被广大社区居民群众称为关心老城厢下一代的“好心人、热心人”。



2012年龙年春节隆冬腊月、冰天雪地特别冷，公司开展了为社区特困家庭献爱心，让特困家庭过好年慈善捐赠活动。公司各部门、各分店积极行动起来，向豫园街道捐赠了10万元现金和“丰收日爱心食品大礼包”，并向各门店所在的街道都赠送了丰收日爱心大礼包。表达了丰收日对社会困难群体的新春慰问和祝福。







## 防灾减灾

一方有难、八方支援，是中国的传统美德，也是中华民族团结的象征。丰收日员工素有扶危济困、行善积德的美德。每逢突如其来的特大自然灾难，公司紧急部署，党政工团联合发出倡议书，虽然，我们暂不能亲临现场去帮助那些受难的人，但我们可以伸出援助之手，积极捐款，献出爱心，为他们送去温暖、送去希望，让涓涓细流汇成爱的汪洋，帮助灾区可爱的孩子们和他们的亲人尽快绝处逢生，让美丽的家园尽快重新焕发生机。每次倡议书一经发出，便得到了全体员工的热烈响应。公司领导身先士卒，各店、各部门在店长和经理的组织下，党、团员积极带头，全体员工纷纷慷慨解



囊、踊跃捐助，汶川地震我们捐款 377612 元、玉树地震我们募集善款 116260 元，上海“11.15”特大火灾捐款 20887.40 元……笔笔善款通过上海市慈善基金会转交受灾地区。员工们用自己的爱心行动，诠释着丰收日员工的责任和对灾区同胞的同情与慰问。







## 问题及改善

2013 年，尽管公司在股东权益、职工、消费者等利益相关方权益保护、社会公益等诸多承担社会责任方面做了一些工作，取得一定成绩，但仍有一些不足和差距。公司将在以下方面进行持续改进：

1、持续完善公司治理架构，加强内部控制，充分发挥独立董事及监事会的作用，保障股东权益的实现。

2、建立更有效的经销商管理体系，构建和谐的上下游关系。

每个企业作为一个社会公民都应承担相应的社会责任，严格遵守法律法规，奉行高度的商业道德，关注民生谋求长期可持续发展。

上海丰收日作为负责任的企业公民，一贯倡导并履行主流的社会价值观念和道德理想，在为社会创造价值的同时，积极承担企业社会责任。2014 年，公司将持续关注社会责任的履行，并将相关行为准则传递给员工、消费者及合作伙伴，并以此提请社会各界的支持和监督。

3、 责任领域目标：



责任领域	2014 年目标
责任管理	<ol style="list-style-type: none"><li>1、增强全行全员社会责任意识</li><li>2、提升社会责任统筹管理力度</li><li>3、加强与利益相关方沟通交流</li></ol>
经济责任	<ol style="list-style-type: none"><li>1、合规经营，稳定发展，提高价值创造力</li><li>2、丰富产品，完善服务，增强客户满意度</li><li>3、诚信商业，支持小微，促进经济转型发展</li></ol>
社会责任	<ol style="list-style-type: none"><li>1、关爱员工，加强培训，激发员工创造性</li><li>2、深耕社区，服务居民，提高金融便利性</li><li>3、投身公益，热心慈善，增进社会和谐度</li></ol>



## 市场占有率证明

# 上海市餐饮烹饪行业协会

## 关于上海丰收日餐饮发展有限公司 市场占有率的证明

上海丰收日餐饮发展有限公司过去三年的营业额分别为：

2010年	4.8832 亿元
2011年	5.0352 亿元
2012年	5.6522 亿元

该公司在上海餐饮限额以上企业的市场占有率分别达到：

2010年	0.72% (全市餐饮限额以上企业营业额 678.91 亿元)
2011年	1.19% (全市餐饮限额以上企业营业额 422.80 亿元)
2012年	1.26% (全市餐饮限额以上企业营业额 448.21 亿元)

特此证明！

上海市餐饮烹饪行业协会  
2013年7月2日



地址：上海市福州路107号313室 邮编：200002 电话：83212096 传真：33130647