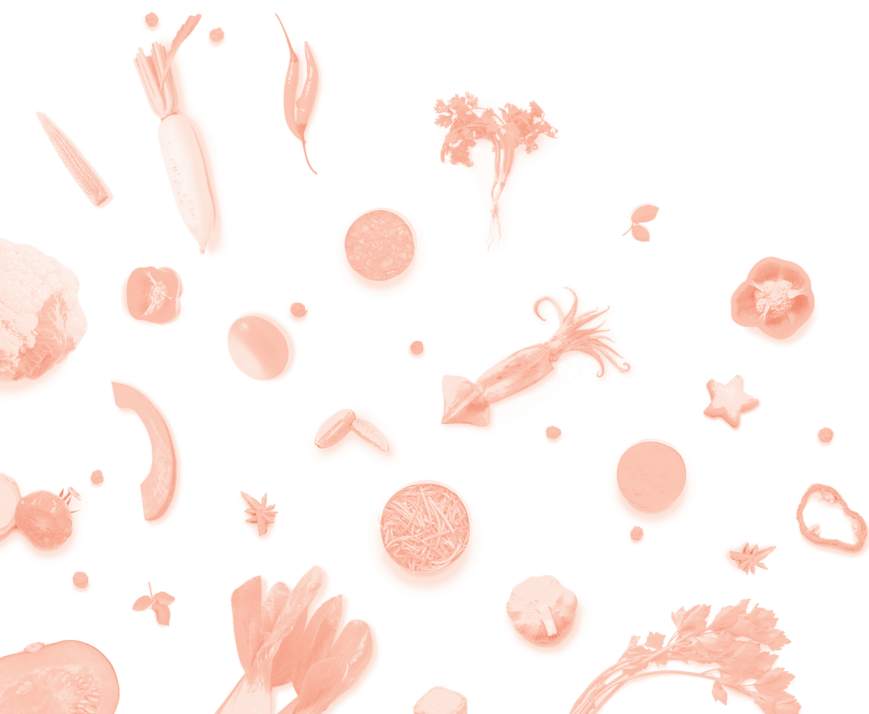


# ความรับผิดชอบ ต่อสังคม





## ความรับผิดชอบต่อสังคม

ตลอดระยะเวลาการดำเนินงานธุรกิจร่วม 30 ปี บริษัท เอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) ได้ให้ความสำคัญต่อการกำกับดูแลกิจการที่ดีควบคู่ไปกับการยึดมั่นในหลักจริยธรรมอย่างสม่ำเสมอ ส่งผลให้หลักการและนโยบายต่างๆ ภายในองค์กรมีหลักเกณฑ์ที่สอดคล้องต่อความรับผิดชอบต่อสังคมและชุมชนอย่างชัดเจน บริษัท เอ็มเค เรสโตรองต์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) หวังที่จะสร้างผลกระทบเชิงบวกแก่สังคม และสร้างการเติบโตที่ยั่งยืน ผ่านการมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการภายในองค์กรที่คำนึงถึงความรับผิดชอบต่อสังคมและการปันผลประโยชน์กับคู่ค้า เรามุ่งมั่นที่จะสอดแทรกการดำเนินงานด้วยความรับผิดชอบต่อสังคมและกิจกรรมต่อสังคมในหลักการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องต่อไป เพื่อให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของบริษัทที่ว่า “ส่งมอบความสุขแก่ลูกค้าของเราด้วยอาหารที่อร่อย มีคุณภาพ ท่ามกลางประสบการณ์ที่ประทับใจ และสร้างโอกาสความก้าวหน้าให้กับพนักงาน ตลอดจนส่งเสริมชุมชนและสิ่งแวดล้อม”

### การดำเนินงานด้วยความรับผิดชอบต่อสังคม (CSR-in-Process)

การดำเนินงานด้วยความรับผิดชอบต่อสังคมของบริษัทฯ ถูกสร้างขึ้นจากแนวคิดที่ว่า มูลค่าเชิงเศรษฐกิจสามารถที่จะถูกสร้างไปพร้อมกับการสร้างคุณค่าทางสังคมและทำให้บริษัทฯ เจริญเติบโตไปพร้อมกับความเจริญก้าวหน้าของสังคมได้

### การกำกับดูแลกิจการด้วยหลักธรรมาภิบาล

ระบบการกำกับดูแลกิจการมีความสำคัญอย่างยิ่งในการดำเนินธุรกิจ นโยบายและกฎต่างๆ ถูกตั้งขึ้นเพื่อรักษาความสามัคคีและความเป็นหนึ่งเดียวกันขององค์กร การกำกับดูแลกิจการที่ดีเป็นประโยชน์ต่อการดำเนินธุรกิจของบริษัทฯ เองโดยตรง เนื่องจากจะเป็นการผลักดันให้บริษัทฯ มีการจัดการทางการเงิน กฎหมาย และจริยธรรมที่ดี อีกทั้งยังช่วยผลักดันองค์กรสู่ความเป็นเลิศ

### การประกอบกิจการด้วยความเป็นธรรม

เพื่อให้เกิดความโปร่งใสในการดำเนินธุรกิจ บริษัทฯ ได้วางรากฐานนโยบายในการปฏิบัติต่อคู่ค้าอย่างเสมอภาคและเป็นธรรม กล่าวคือ การได้รับผลประโยชน์ตอบแทนต่างๆ ต้องคำนึงถึงความเสมอภาคและเป็นธรรมต่อคู่ค้า รวมทั้งผู้ที่มีความเกี่ยวข้องต่อบริษัทฯ ตลอดจนทั้งวงจรเป็นสำคัญ นอกจากนี้บริษัทฯ พร้อมเข้าไปมีส่วนร่วมในการตัดสินใจแก้ไขปัญหาาร่วมกับคู่ค้าโดยยุติธรรมและรวดเร็ว



## ความรับผิดชอบต่อสังคม (ต่อ)

บริษัทฯ ยังมีนโยบายปฏิบัติต่อคู่แข่งทางการค้าภายใต้กรอบกติกาการแข่งขันที่ดี ไม่ละเมิดความลับหรือล่วงรู้ความลับทางการค้าของคู่ค้าด้วยวิธีฉ้อฉล ไม่แสวงหาข้อมูลที่เป็นความลับของคู่แข่งทางการค้าด้วยวิธีการที่ไม่สุจริตหรือไม่เหมาะสม และไม่ทำลายชื่อเสียงของคู่แข่งทางการค้าด้วยการกล่าวหาในทางร้าย

### การดำเนินการเกี่ยวกับการต่อต้านการทุจริตคอร์รัปชัน

ปัจจุบันปัญหาคอร์รัปชันยังคงทวีความรุนแรงมากขึ้น และหยั่งรากลึกกลงในทุกภาคส่วนของสังคมไทย ส่งผลให้การดำเนินการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมต้องหยุดชะงักและเกิดความเสียหาย ทำให้การฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมดำเนินไปได้ช้ากว่าที่ควรจะเป็น ดังนั้น เพื่อให้สามารถแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้อย่างสัมฤทธิ์ผล ผู้นำทั้งภาครัฐและภาคเอกชนจึงลงความเห็นในการร่วมจับมือกันแก้ไขอย่างจริงจัง มุ่งปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง ซึ่งนโยบายความร่วมมือนี้ได้ขยายมาสู่ภาคธุรกิจด้วย

บทบาทของบริษัทฯ ในฐานะบริษัทที่จดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย คือการทำหน้าที่สำคัญในการเป็นแบบอย่างที่ดีของการต่อต้านการคอร์รัปชันให้ภาคเอกชน อีกทั้งบริษัทฯ มีความมุ่งมั่นที่จะดำเนินธุรกิจอย่างมีคุณธรรม โดยยึดมั่นใน

หลักบรรษัทภิบาลที่ดี มีความโปร่งใส ตรวจสอบได้ และปลอดคอร์รัปชันในทุกรูปแบบ เพื่อให้เกิดความเป็นรูปธรรมในการต่อต้านคอร์รัปชันที่ชัดเจนบริษัทฯ โดยประธานกรรมการและประธานเจ้าหน้าที่บริหารจึงได้ลงนามในคำประกาศเจตนารมณ์เข้าร่วมแนวร่วมปฏิบัติของภาคเอกชนไทยในการต่อต้านการทุจริต เมื่อวันที่ 23 กันยายน 2557 และเพื่อให้การดำเนินการเกี่ยวกับการต่อต้านการคอร์รัปชันเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ประธานกรรมการและประธานเจ้าหน้าที่บริหารจึงได้แต่งตั้งคณะทำงานการต่อต้านการคอร์รัปชันขึ้น เมื่อวันที่ 24 ตุลาคม 2557 เพื่อดำเนินการประเมินตนเองเกี่ยวกับมาตรการการต่อต้านการคอร์รัปชันของบริษัทฯ นอกจากนี้ ในปี 2558 คณะทำงานการต่อต้านคอร์รัปชันได้จัดทำนโยบายต่อต้านคอร์รัปชันและแนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับการต่อต้านการคอร์รัปชันซึ่งได้รับการอนุมัติจากคณะกรรมการบริษัทฯ เพื่อให้กรรมการ ผู้บริหาร และพนักงานของบริษัทฯ นำไปใช้เป็นแนวทางการปฏิบัติในการต่อต้านคอร์รัปชัน

อนึ่งนอกจากการจัดทำนโยบายที่ป้องกันการกระทำผิดครครลงแล้ว บุคลากรทุกระดับในองค์กรล้วนได้รับการปลูกฝังมิให้รับอามิสสินจ้างหรือสินน้ำใจใดแม้ในกรณีที่มีการมอบของขวัญตามธรรมเนียมเทศกาลต่างๆ หากมีความจำเป็นต้องรับไว้ สินน้ำใจดังกล่าวจะถูกนำมาเก็บไว้เพื่อนำไป

มอบเป็นสาธารณประโยชน์ต่อไปภายหลัง

### การเคารพสิทธิมนุษยชน

“วัฒนธรรมเอ็มเค” เปรียบเสมือนเครื่องมือหลักที่ทางบริษัทฯ ยึดมั่นและนำมาใช้ในการส่งเสริมการเคารพสิทธิมนุษยชน พร้อมทั้งใช้เป็นแนวความคิดหลักในการขับเคลื่อนองค์กร เนื่องด้วยบริษัทฯ เน้นการบริหารองค์กรในรูปแบบครอบครัวที่มีความเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกันและมีเป้าหมายร่วมกัน บริษัทฯ จึงให้ความสำคัญกับพนักงานทุกระดับอย่างเท่าเทียมกัน ไม่มีชนชั้นศักดิ์ดิโน ไม่เลือกปฏิบัติ ตลอดจนไม่นำความแตกต่างด้านเชื้อชาติ สัญชาติ ภูมิภาค สีผิว เพศ และศาสนา มาซึ่งวัดคุณค่าความเป็นมนุษย์ เพราะบริษัทฯ เชื่อว่ามนุษย์ทุกคนล้วนมีเกียรติ ศักดิ์ศรี สิทธิและเสรีภาพในตนเอง

นอกจากความแตกต่างดังกล่าวมาแล้ว บริษัทฯ ยังมีความเชื่อมั่นในศักยภาพของผู้ทุพพลภาพที่มีความผิดปกติทางสายตาหรือการสื่อสาร โดยเปิดโอกาสให้บุคคลดังกล่าวเข้าทำงานเป็นส่วนหนึ่งขององค์กร จัดสรรให้ปฏิบัติหน้าที่ตามความรับผิดชอบในขอบเขตที่สามารถทำได้ และมีความคาดหวังในการสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้กับบุคคลเหล่านี้ต่อไปในอนาคต



## การปฏิบัติต่อแรงงาน อย่างเป็นธรรม

บริษัทฯ ตระหนักว่าพนักงาน เป็นปัจจัยแห่งความสำเร็จของการ บรรลุเป้าหมายของบริษัทฯ ที่มีคุณค่า ยิ่ง จึงเป็นนโยบายของบริษัทฯ ที่จะ ให้การปฏิบัติที่เป็นธรรมทั้งในด้าน โอกาส ผลตอบแทน การแต่งตั้งโยก ย้าย ตลอดจนการพัฒนาศักยภาพ โดย ยึดหลักปฏิบัติดังนี้

(1) ปฏิบัติต่อพนักงานด้วยความ สุภาพ และให้ความเคารพต่อความ เป็นปัจเจกชนและศักดิ์ศรีของความ เป็นมนุษย์

(2) ให้ผลตอบแทนที่เป็นธรรม ต่อพนักงาน

(3) ดูแลรักษาสภาพแวดล้อมใน การทำงานให้มีความปลอดภัยต่อชีวิต และทรัพย์สินของพนักงานอยู่เสมอ

(4) การแต่งตั้งและโยกย้าย รวมถึงการให้รางวัลและการลงโทษ พนักงาน กระทำด้วยความสุจริตใจ และตั้งอยู่บนพื้นฐานของความรู้ ความสามารถ และความเหมาะสมของ พนักงานนั้น

(5) ให้ความสำคัญต่อการพัฒนา ความรู้ความสามารถของพนักงานโดย ให้โอกาสอย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ

(6) รับฟังข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะซึ่งตั้งอยู่บนพื้นฐานความรู้ ทางวิชาชีพของพนักงาน

(7) ปฏิบัติตามกฎหมายและข้อ บังคับต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับพนักงาน อย่างเคร่งครัด

(8) หลีกเลี่ยงการกระทำใดๆ ที่ไม่เป็นธรรมซึ่งอาจมีผลกระทบต่อ ความมั่นคงในหน้าที่การงานของ พนักงาน หรือคุกคามและสร้างความ กดดันต่อสภาพจิตใจของพนักงาน

นอกจากนี้ บริษัทฯ มีการจัดตั้ง แผนกพนักงานสัมพันธ์ เพื่อเป็นช่อง ทางในการให้คำแนะนำรวมถึงปรึกษา ปัญหาร้องเรียนต่างๆ แก่พนักงาน รวมทั้งจัดทำโครงการ “The Healthy Body Project” เพื่อช่วยให้พนักงาน ตระหนักถึงความสำคัญของการ รับประทานอาหารและการ ออกกำลังกาย และเพื่อเป็นการ ส่งเสริมสุขภาพที่ดีแก่พนักงาน บริษัทฯ ได้แบ่งพื้นที่สำนักงานใหญ่ ส่วนหนึ่งสร้างห้องออกกำลังกาย และยังสามารถใช้เป็นห้องทำกิจกรรม ต่างๆ ได้อีกด้วย บริษัทฯ ยังให้ความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยใน การทำงาน รวมถึงมีการจัดสถานที่ ทำงานและจัดเตรียมอุปกรณ์ความปลอดภัยต่างๆ ให้เพียงพอต่อการ ทำงาน เพื่อให้พนักงานทุกคนได้รับ ความปลอดภัย และมีสภาพแวดล้อม ในการทำงานที่ดี และเพื่อเป็นการ สนับสนุนการพัฒนาความรู้ความ สามารถของพนักงาน ทางบริษัทฯ ได้จัดตั้งกองทุนกู้ยืมเพื่อการศึกษาแก่ พนักงานที่ต้องการเพิ่มวุฒิการศึกษา

## ความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

เพื่อให้ สอดคล้อง ไปกับ วิสัยทัศน์ เอ็มเคมุ่งมั่นที่จะสร้าง ความสุขและสุขภาพที่ดีแก่ลูกค้าจาก การรับประทานอาหารที่มีคุณภาพ รสชาติอร่อยและดีต่อสุขภาพ พร้อม กับการบริการที่ประทับใจ บริษัทฯ ให้ความสำคัญกับสุขภาพและความ ปลอดภัยของลูกค้าโดยเน้นคุณภาพ และความสะอาดของอาหารทุกรายการ เรามีผู้ชำนาญการคอยตรวจสอบ เพื่อให้ลูกค้ามั่นใจว่าอาหารและ การบริการอยู่ภายใต้มาตรฐานความ ปลอดภัยในทุกขั้นตอนดูแลตั้งแต่การ รับมอบสินค้า ขั้นตอนการปรุงอาหาร ในโรงงานครัวกลาง ระบบขนส่ง ไปยังสาขาทั่วประเทศ และการจัด เก็บอาหารในแต่ละสาขา นอกจากนี้ บริษัทฯ ยังมีการอบรมให้ความรู้ แก่พนักงานทุกคนเพื่อให้เข้าใจและ สามารถปฏิบัติงานตามมาตรฐานที่ วางไว้ ซึ่งมาตรฐานต่างๆ ที่นำมาใช้ ได้รับการรับรองจากสถาบันต่างๆ เช่น

- ใรับรองมาตรฐานระบบ บริหารคุณภาพ ISO 9001:2015 เพื่อ รับรองว่าครัวกลางเอ็มเคมีระบบการ จัดการคุณภาพและความปลอดภัย ในการผลิตอาหาร ซึ่งเป็นมาตรฐานสากลที่ทั่วโลกยอมรับ

- ใรับรองความปลอดภัย ของอาหาร (Hazard Analysis Critical Control Point หรือ HACCP) ซึ่งเป็นระบบ การจัดการเพื่อความปลอดภัยของ



## ความรับผิดชอบต่องuest (ต่อ)

อาหาร โดยใช้การควบคุมจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (Critical Control Point หรือ CCP) ของการผลิต ซึ่งผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารสามารถนำไปปฏิบัติได้โดยตลอดในห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่ผู้ผลิตเบื้องต้น (Primary Producer) จนถึงผู้บริโภคขั้นสุดท้าย เพื่อสร้างความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์

- ใ้รับการรับรองการปฏิบัติที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practices หรือ GMP) โดยเน้นกระบวนการผลิตที่ดีเพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพ ซึ่งครอบคลุมถึงกระบวนการผลิตที่ครัวกลาง อุปกรณ์การผลิต รวมถึงการจัดส่งสินค้าจนถึงมือผู้บริโภค

- ใ้รับรองระบบการตรวจสอบสารพิษตกค้างในผักสด/ผลไม้สด จากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งรับรองว่าบริษัท สามารถดำเนินการตรวจสอบสารพิษตกค้างในผักสด ผลไม้สด ที่จำหน่ายได้อย่างเป็นระบบ และสามารถทวนสอบได้

- ใ้รับการรับรองจาก “โครงการอาหารปลอดภัย” (Food Safety) ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ว่าบริษัท มีระบบการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารได้แก่สารบอร์แรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว สารฟอร์มาลิน และยาฆ่าแมลง

- ใ้รับการรับรองจาก “โครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q” (Q Restaurant) ซึ่งเป็นโครงการของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เพื่อส่งเสริมให้ร้านอาหารเลือกใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ซึ่งเป็นสินค้าที่ใ้รับการรับรองมาตรฐานตามระบบการผลิตที่ดี เพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคสินค้าที่มีความปลอดภัย

- ใ้รับการรับรองจาก “โครงการปลอดภัย” ของสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม ซึ่งทางสถาบันอาหารจะเข้ามาทำการตรวจสอบรับรองระบบโดยการนำตัวอย่างอาหาร เครื่องปรุง และน้ำจิ้ม มาทำการตรวจหาสาร MSG (Monosodium Glutamate) ในห้องปฏิบัติการ เพื่อให้มั่นใจว่าอาหารทุกงานในร้านเอ็มเคสะอาด ปลอดภัย และปลอดภัยอย่างแท้จริง โดยสถาบันอาหารได้ทำการมอบป้ายรับรองปลอดภัยให้กับร้านเอ็มเคทุกสาขา

ในส่วนของกรใช้น้ำมันทอดซ้ำทางบริษัท มีวิธีการตรวจสอบโดยดูที่มาตรฐานสารที่เรียกว่า “สารโพลาร์” (Polar Compounds) ซึ่งกำหนดว่าสารโพลาร์จะต้องไม่เกินค่าที่สามารถใช้ต่อได้ และด้วยความรับผิดชอบที่มีต่อสุขภาพของชุมชน บริษัท จะนำน้ำมันที่ใช้แล้วไปขายต่อเพื่อนำ

ไปใช้ในการผลิตเป็นน้ำมันไบโอดีเซลเท่านั้น

และด้วยนโยบายในการดูแลสุขภาพของลูกค้า ทางบริษัท ได้ร่วมมือกับสถาบันอาหาร มหาวิทยาลัยมหิดล ในการพัฒนาโปรแกรมที่ใช้ในการคำนวณค่าพลังงานอาหาร (Calorie-Calculation Program) โปรแกรมนี้จะคำนวณพลังงานอาหารที่ลูกค้าได้รับในมื้อนั้นๆ เป็นรายบุคคล โดยใบแสดงผลจะถูกนำมามอบให้พร้อมกับใบเสร็จ ลูกค้าที่รักสุขภาพโดยส่วนใหญ่จะให้ความสำคัญกับใบแสดงผลนี้ เพราะสามารถช่วยในการควบคุมการรับประทานอาหารได้เป็นอย่างดี

## การดูแลรักษาสิ่งแวดล้อม

บริษัท มีความตั้งใจในการลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมให้อยู่ในเกณฑ์น้อยที่สุดตลอดทั้งสายธารธุรกิจ เพื่อรักษาและดำรงไว้ซึ่งระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อมของชุมชนที่บริษัท ประกอบกิจการอยู่ เช่น

- การสร้างระบบที่เข้มงวดในการกำจัดขยะติดเชื้อ บริษัท จะกำจัดขยะติดเชื้อภายในห้องปฏิบัติการ จุลชีววิทยา ในโรงงาน ซึ่งมีกระบวนการฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส

- ระบบบำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยลงสู่ลำคลอง โดยมีการตรวจ



คุณภาพน้ำทิ้งตามพระราชบัญญัติ  
โรงงาน พ.ศ. 2535 กระทรวง  
อุตสาหกรรม

- การควบคุมผลกระทบต่อ  
สิ่งแวดล้อมตามมาตรฐานของกรม  
อุตสาหกรรมและมาตรฐานสากล รวมถึงปฏิบัติตามกฎหมายและข้อบังคับที่  
เกี่ยวข้องอย่างครบถ้วน บริษัทฯ มีการ  
จัดตั้งนโยบายตรวจวัดและลดการใช้  
พลังงานที่ครัวกลางและสาขา

- ตั้งแต่ปลายปี 2556 บริษัทฯ  
มีการนำหลอดไฟ LED ซึ่งเป็นหลอด  
ไฟประเภทประหยัดพลังงานและมีความทนทาน ไม่ต้องเปลี่ยนหลอด  
บ่อยมาใช้ในร้านอาหารสาขาใหม่ๆ  
และมีความพยายามที่จะนำการ  
เปลี่ยนแปลงดังกล่าวไปสู่อำนาจ  
สาขาที่เปิดบริการก่อนหน้าให้ครบ  
ทุกแห่ง

- ในกระบวนการขนส่ง ทาง  
บริษัทฯ ได้ศึกษาการบริหารและ  
ติดตามพิกัดตำแหน่งยานพาหนะ  
(Fleet Management) ที่ทีมงานขนส่งนั้น  
มีการกำหนดเส้นทางเดินรถใหม่เพื่อ  
ที่จะประหยัดน้ำมันและบริหารพื้นที่  
ขนส่งของรถให้เต็มที่สุด นอกจากนี้  
แล้วบริษัทฯ มีการกำหนดความเร็วใน  
การขับขี่และติดตั้งเทคโนโลยีเพื่อที่จะ  
สอดส่องให้ยานพาหนะใช้ความเร็ว  
ในการขับขี่ที่ 80-90 กม./ชม. ซึ่งเป็น  
ระดับความเร็วที่ให้ประโยชน์ในเรื่อง  
การประหยัดพลังงาน ทั้งนี้พนักงาน  
ขับรถได้ถูกฝึกตามหลักสูตรการขับขี่

แบบประหยัดน้ำมัน และรถแต่ละคัน  
จะมีการติดตั้งระบบ GPS เพื่อความ  
สะดวกในการควบคุมดูแลรวมถึง  
ตรวจสอบเส้นทางเดินรถ

- ส่งเสริมให้พนักงานใช้  
ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างประหยัดและ  
ก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด เช่น การ  
รีไซเคิลวัสดุต่างๆ เช่น กระดาษและ  
พลาสติกการใช้ตัวอย่างประหยัด และ  
การแยกขยะ เป็นต้น

## การร่วมพัฒนาชุมชน หรือสังคม

สืบเนื่องจากคำมั่นสัญญาที่จะ  
ดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืนโดยแนวทาง  
CSR-in-Process บริษัทฯ มุ่งเน้นใน  
การเชื่อมต่อความสำเร็จของธุรกิจ  
กับความก้าวหน้าของสังคมให้มีการ  
พัฒนาไปพร้อมกัน

## 1. การจัดซื้อวัตถุดิบจาก โครงการหลวง

บริษัทฯ มีนโยบายการใช้สินค้า  
ที่ผลิตในประเทศเป็นหลัก นับตั้งแต่  
ปี 2558 ทางบริษัทฯ ได้ทำสัญญา  
ร่วมกับมูลนิธิโครงการหลวงเพื่อ  
ทำการซื้อขายสินค้า และในปัจจุบัน  
ปริมาณผักกว่าครึ่งที่ร้านอาหารใน  
เครือข่ายของบริษัทฯ ใช้ในการประกอบ  
อาหารนั้นถูกทำการซื้อและคัดสรร  
ผ่านโครงการหลวง การร่วมมือของ  
บริษัทฯ และมูลนิธิโครงการหลวง  
ไม่หยุดอยู่เพียงแค่การเป็นผู้ซื้อและ  
ผู้ขาย ทางบริษัทฯ ยังได้ร่วมศึกษา

และพัฒนาโครงการเพื่อชุมชนชาวไร่  
บริษัทฯ ได้บริจาคเงินเพื่อพัฒนา  
โรงเรียนและการเป็นอยู่ของเกษตรกร  
และครอบครัว โดยสนับสนุนโครงการ  
สร้างสถานรับเลี้ยงเด็กเล็ก และ  
โครงสร้างระบบของการเกษตรเพื่อให้  
มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ในอนาคต  
บริษัทฯ ยังคงมีการดำเนินโครงการ  
อย่างต่อเนื่อง โดยจะมีการพัฒนา  
นวัตกรรมเพื่อการเกษตร การศึกษา  
และการกักเก็บน้ำ

## 2. โครงการการศึกษา ระบบทวิภาคี

บริษัทฯ ได้มีความร่วมมือ  
กับสำนักงานคณะกรรมการการ  
อาชีวศึกษา และวิทยาลัยในสังกัด 49  
แห่ง เพื่อสร้างความร่วมมือระหว่าง  
สถานศึกษาในการมอบเงินทุนการ  
ศึกษา โอกาสในการพัฒนาวิชาชีพ  
และเส้นทางก้าวหน้าในสายอาชีพให้  
แก่นักศึกษาอาชีวศึกษา บริษัทฯ ทำการ  
ฝึกอบรมนักเรียนให้มีความพร้อม  
ทั้งด้านวิชาการและทักษะอาชีพ  
ร่วมกันร่างหลักสูตรและมีการสอน  
ในสถานศึกษาควบคู่ไปกับการ  
ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ  
เพื่อให้ผู้ที่สำเร็จการศึกษาเป็นผู้ที่มี  
ความรู้ความสามารถเข้าใจงานบริการ  
อย่างแท้จริง และมีคุณภาพตรงตาม  
ความต้องการของตลาดแรงงาน โดย  
มีหลักสูตรทั้งในระดับ ปวช. ปวส.  
และปริญญาตรี ทั้งนี้ ทางบริษัทฯ  
ได้เข้าร่วมรับผิดชอบตั้งแต่การไป  
ประชาสัมพันธ์ที่สถานศึกษาเพื่อให้  
ข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ ทำความเข้าใจ



## ความรับผิดชอบต่อสังคม (ต่อ)

กับครูแนะแนว ผู้ปกครอง นักเรียน นักศึกษา รวมถึงการดูแลนักเรียน ระหว่างที่อยู่กับทางบริษัทฯ อย่างเป็นประจำ การช่วยเหลือค่าเทอมตลอดระยะเวลาการศึกษาพร้อมเบี้ยเลี้ยง และสวัสดิการต่างๆ การจัดอบรม หลักสูตรที่เป็นประโยชน์กับนักเรียน นักศึกษาเพื่อเตรียมความพร้อมก่อน เริ่มฝึกงานและระหว่างฝึกงาน รวมถึงการจัดงานมอบวุฒิปัตริหลัง จากจบการศึกษา เป็นต้น โดยปัจจุบัน มีนักเรียนที่สำเร็จการศึกษาจาก โครงการกับทางบริษัทฯ แล้วจำนวน มากกว่า 250 คน บริษัท เอ็มเค เรสโตรองด์ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) ได้ทำการยกระดับความร่วมมือกับ สถานศึกษา โดยทำความเข้าใจความต้องการของชุมชนและจัดตั้งศูนย์ การเรียนรู้เอ็มเค “MK Brain Center” ที่ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชิงราง โดย มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นพื้นที่ในการ ใช้อบรมเกี่ยวกับงานบริการร้านอาหาร และเรียนรู้ในสถานที่เสมือนจริง เพื่อให้เกิดบรรยากาศคล้ายกับการ ทำงานมากที่สุด โดยจะมีครูผู้สอน ของสถาบันฝึกอบรมเอ็มเคเข้าร่วมใน การสอนด้วย

### 3. โครงการสนับสนุนนักเรียนพิการ

บริษัท เอ็มเค เรสโตรองด์ กรุ๊ป จำกัด(มหาชน) พยายามที่จะสนับสนุน และส่งเสริมให้กลุ่มคนผู้พิการมี อาชีพและมีความมั่นใจโดยการเปิด โอกาสให้แก่เด็กนักเรียนโรงเรียน ใตศึกษาและโรงเรียนปัญญาญกุล

จำนวนกว่า 18 แห่งทั่วประเทศ ซึ่งเป็น เด็กนักเรียนในกลุ่มบกพร่องทางการ ได้ยินและบกพร่องทางสติปัญญาได้ เข้าร่วมทำงานกับบริษัทฯ นอกจากนี้ บริษัทฯ มีความมุ่งหวังให้เด็กนักเรียน กลุ่มนี้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น โดยมี การจัดการเรียนการสอนทักษะในการให้ บริการตามหลักสูตรการเรียนการสอน ทวิภาคีระดับมัธยมปลายของสถาบัน ฝึกอบรมเอ็มเคแก่เด็กนักเรียนเพื่อ เพิ่มประสบการณ์และทักษะที่จำเป็น โดยก่อนการทำงาน ทั้งนักเรียนและ ผู้ปกครองจะได้รับการปฐมนิเทศ เกี่ยวกับกระบวนการทำงาน และ พหุชมสถานที่ปฏิบัติงาน รวมถึงการ ฝึกปฏิบัติจริงที่สาขา และหลังจากจบ การฝึกอบรม นักเรียนคนใดมีความ สนใจก็สามารถทำงานต่อเพื่อเพิ่ม ประสบการณ์หรือหารายได้พิเศษ โดย ทางบริษัทฯ จะมีการมอบหมายให้ เจ้าหน้าที่เข้าตรวจเยี่ยมตามสาขาเพื่อ ที่จะดูแลการปรับตัวและความเป็นอยู่ ของนักเรียน ซึ่งในขณะนี้บริษัทฯ ได้ เปิดโอกาสความก้าวหน้าในวิชาชีพนี้ ให้แก่เด็กนักเรียนพิการเป็นจำนวน 202 คน

### 4. การมอบทุนการศึกษาสำหรับการ ศึกษาขั้นสูง

บริษัทฯ ได้เห็นความสำคัญ ของความก้าวหน้าในตำแหน่งงาน ของบุคลากร จึงได้ทำความร่วมมือ กับมหาวิทยาลัยชั้นนำหลายแห่งเพื่อ เป็นคู่สัญญาในการมอบทุนกู้ยืมให้ แก่พนักงานเพื่อการศึกษาในระดับ

ปริญญาชั้นสูง เพื่อให้ได้ความรู้และ ประสบการณ์ที่จะสามารถนำมาใช้ ในการปฏิบัติงานเพื่อการพัฒนาอย่าง ต่อเนื่อง

### 5. โครงการจัดสร้างโรงครัว

บริษัทฯ ตั้งเป้าที่จะสนับสนุน การให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการประกอบ อาหารซึ่งถูกหลักอนามัยแก่ชุมชน บริษัทฯ ได้ทำการจัดสร้างโรงครัว มาตรฐานให้กับเสถียรธรรมสถาน เนื่องจากบริษัทฯ เล็งเห็นว่าเสถียร ธรรมสถานเป็นสถานปฏิบัติธรรม สำหรับสุภาพสตรีที่มีศักยภาพพัฒนา เป็นมหาวิทยาลัยได้ ดังนั้นบริษัทฯ จึงต้องการมีส่วนร่วมในการสร้าง สภาพแวดล้อมที่ดี สะอาด และถูก สุขลักษณะในการรับประทานอาหาร ให้กับสถานปฏิบัติธรรมแห่งนี้ เพื่อ ประโยชน์แก่ผู้มาปฏิบัติธรรมต่อไป

### การสร้างนวัตกรรมและ เผยแพร่นวัตกรรม

บริษัทฯ ให้ความสำคัญทาง ด้านนวัตกรรมและดีไซน์ตั้งแต่สมัย ที่บริษัทฯ เริ่มประกอบธุรกิจ ในอดีต หนึ่งในสาเหตุหลักที่ก่อให้เกิดการ ระเบิดและไฟไหม้ในเมืองไทยนั้น สืบเนื่องมาจากการใช้แก๊ส ด้วยความ มุ่งมั่นที่จะดูแลความปลอดภัยของ ลูกค้าและพนักงาน บริษัทฯ จึงริเริ่ม ในการออกแบบหม้อไฟฟ้าของตนเอง เพื่อที่จะนำมาทดแทนหม้อแก๊ส และ มีนโยบายห้ามใช้แก๊สทั้งในโซน บริการและโซนครัวสำหรับร้านอาหาร



ในเครือทั้งหมด สัญลักษณ์หม้อแดงของร้านเอ็มเคจึงเป็นเครื่องหมายของคุณภาพและความใส่ใจที่ทางบริษัทฯ มีต่อลูกค้าและพนักงานมาโดยตลอด ทั้งนี้ บริษัทฯ ยังมีการปรับปรุงรูปแบบของหม้อไฟฟ้าอย่างต่อเนื่องจนมาเป็นเตาแม่เหล็กไฟฟ้า (Induction) ซึ่งปลอดภัยจากการถูกไฟดูด 100%

อีกหนึ่งนวัตกรรมที่ร้านเอ็มเคเป็นผู้คิดค้นและที่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายคือ คอนโดใส่อาหาร เนื่องจากบริษัทฯ พบปัญหาพื้นที่ที่ค่อนข้างจำกัดบนโต๊ะอาหาร และด้วยแรงบันดาลใจจากการออกแบบของคอนโดมิเนียม คอนโดใส่อาหารจึงถูกออกแบบมาให้สามารถวางซ้อนกันได้หลายชั้นโดยที่ยังสามารถคงมาตรฐานความสะอาดไว้

นอกจากนี้ บริษัทฯ ได้มีการใช้นวัตกรรม PDA ในการสั่งอาหารเพื่อความรวดเร็วในการบริการลูกค้า และเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานของพนักงาน ลดความผิดพลาดและลดเวลาที่ลูกค้ารออาหาร อีกทั้งทางบริษัทฯ ได้มีการร่วมมือกับมหาวิทยาลัยกรุงเทพ โดยการให้ทุนเพื่อค้นคว้าและวิจัยเพื่อประดิษฐ์หุ่นยนต์เสิร์ฟอาหาร โครงการนี้นอกจากจะเป็นการเพิ่มประสบการณ์ที่พิเศษให้แก่ร้านเอ็มเคโดยมีหุ่นยนต์มาเสิร์ฟแล้วยังเปิดโอกาสให้นักศึกษาฝึกทักษะทางเทคนิค แก้ไขปัญหาจากสถานการณ์จริง และได้ลงมือปฏิบัติจนเห็นผลงานวิจัยของตนเองออก

มาเป็นรูปธรรมและนำมาใช้เพื่อเกิดประโยชน์ได้จริง

บริษัทฯ ยังคงทำการพัฒนานวัตกรรมอย่างต่อเนื่องเพื่อให้สอดคล้องกับยุคดิจิทัล มีการคิดค้นนวัตกรรมใหม่ๆ ที่จะสามารถพัฒนาการบริการให้ดียิ่งขึ้น โดยในปี 2556 บริษัทฯ ได้มีการติดตั้งอุปกรณ์ Tablet บนโต๊ะอาหารเพื่อให้ลูกค้าสามารถสั่งอาหารได้เอง (Self-Ordering System) และในปัจจุบันบริษัทฯ ได้ติดตั้งระบบดังกล่าวไปแล้วมากกว่า 80 สาขา

### กิจกรรมเพื่อสังคม (CSR-After Process)

บริษัทฯ ตระหนักถึงความสำคัญต่อการคืนสิ่งดีๆ ให้แก่สังคมเพื่อความยั่งยืน ดังนั้น ทุกปีทางบริษัทฯ จึงได้มีการบริจาคเงินและให้ความช่วยเหลือแก่สถานพยาบาล สถานศึกษา และองค์กรต่างๆ อยู่เสมอเพื่อเป็นกำลังในการสร้างโอกาสสำหรับผู้ยากไร้และขาดแคลน

เนื่องจากบริษัทฯ เป็นผู้ประกอบธุรกิจอาหาร บริษัทฯ จึงมีความตั้งใจที่จะสนับสนุนคุณภาพชีวิตที่ดีให้กับบุคลากรของโรงพยาบาลผ่านการรับประทานอาหาร บริษัทฯ ได้เปิดบริการร้านอาหารในเครือเอ็มเคฯ ทั้งหมด 4 ร้าน ประกอบด้วยร้านเอ็มเคสุกี้ร้านอาหารญี่ปุ่นยาโยอิ ร้านอาหารญี่ปุ่นฮากาตะ ราเมน และร้านกาแฟ เลอ เพอทิท ฌ อาคาร ปิยมหาราชการอุณย์ โรงพยาบาล

ศิริราช ทั้งนี้ บริษัทฯ ได้ทำการยกผลกำไรทั้งหมดที่ได้จากการดำเนินงานหลังหักค่าใช้จ่ายให้แก่มูลนิธิโรงพยาบาลศิริราช