



豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

豆府餐飲集團

2023 企業永續報告書



2023 TOFU RESTAURANT GROUP SUSTAINABILITY REPORT

CONTENTS

豆府餐飲集團 2023
企業永續報告書

PREAMBLE

前言

關於本報告書	3
報告書揭露範疇與編輯原則	3
報告週期與期間	3
報告書審查與外部確信	3
聯絡資料	3
董事長的話	4
2023 年度亮點	5

CHAPTER 1

互動豆府

1.1 利害關係人議合方針	7
1.2 重大主題管理方針	8

CHAPTER 2

治理豆府

2.1 認識豆府	13
2.2 公司治理	17
2.3 誠信經營	20
2.4 法規遵循	21
2.5 營運績效	22
2.6 外部組織參與	22
2.7 氣候相關風險管理	23

CHAPTER 3

安食豆府

3.1 食品安全	31
3.2 顧客健康	34
3.3 行銷標示	35
3.4 供應鏈管理	36

CHAPTER 4

幸福豆府

4.1 勞雇關係	39
4.2 員工薪酬與福利	42
4.3 職場安全衛生	44
4.4 教育訓練	46
4.5 社區經營	47

CHAPTER 5

永續豆府

5.1 能源管理	49
5.2 水資源管理	51
5.3 綠色採購	52

APPENDIX

附錄

附錄 1：GRI 對照表	53
附錄 2：加強揭露 「產業別永續指標」與 「確信項目彙總表」	58
附錄 3：TCFD 指標對照表	60
附錄 4：SASB 指標對照表	61
附錄 5：會計師有限確信報告	63



前言

關於本報告書

報告書揭露範疇與編輯原則

報告週期與期間

報告書審查與外部確信

聯絡資料

董事長的話

2023 年度亮點



關於本報告書

豆府股份有限公司 (Tofu Restaurant Co., Ltd.，以下簡稱豆府或本公司) 致力於實踐企業社會責任，推動經濟、環境及社會進步，並朝永續發展之目標邁進。本公司已依「上市上櫃公司企業社會責任實務守則」(現名為「上市上櫃公司永續發展實務守則」) 制定「企業社會責任實務守則」，以符合國際永續發展之趨勢。本報告書揭露本公司永續發展政策、目標及執行績效，為豆府所發行之第五本永續報告書(2020 年以前稱企業社會責任報告書)。

報告書揭露範疇與編輯原則

本報告書資訊涵蓋本公司於台灣各品牌及其門店(未包含合併財報中的其他子公司)之環境、社會、公司治理面向之永續績效，惟受限於部分資料統計完整度，如有範疇差異將於本報告書中另行註記載明。本報告書係由豆府永續發展工作小組參考全球報告倡議組織(Global Reporting Initiative, GRI) 頒布之 GRI 永續性報導準則(GRI Sustainability Reporting Standards, GRI Standards)、永續會計準則委員會(Sustainability Accounting Standards Board, SASB) 之行業準則、金融穩定委員會(Financial Stability Board, FSB) 發布之氣候相關財務揭露(Task Force on Climate-related Financial Disclosures, TCFD)，並按財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編制與申報永續報告書作業辦法」編製完成，最後經董事會決議後揭露。

報告週期與期間

本報告書每年發行一次，本次(2023 年度)報告書揭露之本公司財務報導資訊及各項永續資訊之報導期間為 2023 年 1 月 1 日至 2023 年 12 月 31 日。

前次報告書(2022 年度)發行時間：2023 年 9 月。

本次報告書(2023 年度)發行時間：2024 年 8 月。

下次報告書(2024 年度)預定發行時間：2025 年 8 月。

報告書審查與外部確信

依財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條之規定，本公司應依產業別加強揭露永續指標。為確保該永續指標之正確性，本報告書委託正大聯合會計師事務所，依據財團法人中華民國會計研究發展基金會所頒布之確信準則 3000 號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」，針對所選定指標執行有限確信並出具意見詳如會計師有限確信報告。

聯絡資料

如對本報告書有任何疑問或意見，歡迎透過以下方式與本公司聯絡。

總公司地址 | 台北市中山區民權東路 2 段 42 號 4 樓

公司網址 | <https://www.tofuglobal.com/tw/home.html> 

聯絡人 | 蘇凡鈞 財務長

電話 | (02) 2581-3818

董事長的話

“

2023 年標誌著台灣從新冠肺炎疫情恢復並重新邁向正常生活的一年。隨著疫情緩和，民眾的生活逐漸恢復，外出用餐和旅遊的次數也有所增加。面對後疫情時代，本公司積極調整營運策略並不斷推出新產品以滿足顧客需求，此改變並為本公司之營收帶來相當之助益。藉著自疫情中慢慢步入正軌之經驗，可見培養企業韌性的重要性。學習如何快速適應風險帶來的影響和衝擊，減少對公司的負面影響，並利用這些機會促進發展，將會是我們繼續努力的重點。

豆府作為企業公民的一員，自當在全球暖化日趨嚴重、2050 年淨零排放為政府施政方針之情況下，妥適回應利害關係人的期待，並善盡企業之社會責任。推動 ESG 不僅是為合乎法律規範，更為響應永續發展的理念，預先對於可能造成本公司衝擊的風險問題進行控管，增進本公司因應 ESG 風險的韌性。尤其消費者最為關注的食品安全議題，本公司一向秉持謹慎、負責的態度，妥適管理供應商，嚴選各項食材並層層把關，更持續檢討、精進食品安全管理，徹底管控食安風險以貫徹食品安全。豆府的用心，就是為了讓消費者能食得安心。

展望未來，豆府會持續追求並落實永續經營的目標，兼顧環境、社會及經濟的永續發展。於關心氣候變遷、關懷社會問題的同時，穩健推動本公司的營收及獲利成長。截至 2023 年，豆府旗下各品牌門店數首次突破 70 家，未來我們將繼續借鑒過去經驗，持續維持品牌競爭力，除繼續保持台灣韓式料理第一品牌的優質水準外，亦致力於創新各式異國料理品牌，同步積極擴展門店。感謝所有利害關係人長期以來對於豆府的愛護，您的支持是我們實踐永續發展、持續成長的動力。



吳柏勳
豆府股份有限公司 董事長

吳柏勳

”

2023 年度亮點

治理豆府

0 違反

全年無發生違反行銷傳播、食品標示、反貪腐等法令違反事項。

突破 70 家門店

旗下各品牌門店數突破 70 家。

TCFD

參考 TCFD 管理架構。

安食豆府

永續健康 新菜單

2023 年度開發低 GI 飲食及植物肉等新菜單，讓顧客在享用美食之同時，也能顧及健康及環境永續。

滿意度 86.48%

2023 年度各品牌門店消費者滿意度 86.48%，並持續優化消費者用餐體驗。

幸福豆府

幸福 100%

- 2023 年度員工請育嬰假後留任率高達 100%。
- 2023 年度員工免費體檢涵蓋率亦達 100%。

超過 百萬元

連續 10 年舉辦涓出鐵馬情，總捐款金額累計逾百萬元。

永續豆府

100% 使用節能設備

2023 年度新拓展門店 100% 使用節能設備。

60% 綠建材裝修

2023 年度新拓展門店 60% 使用綠建材裝修，且取得綠建材標章認證。



CHAPTER

1

互動豆府

- 1.1 利害關係人議合方針
- 1.2 重大主題管理方針



1.1 利害關係人議合方針

本公司永續發展工作小組依照 AA 1000 SES 利害關係人議合標準 (AA1000 Stakeholder Engagement Standards) 之五大面向，即「依賴性、責任性、關注度、影響力、多元觀點」等，鑑別出九大利害關係人，包含顧客、員工、供應商 / 承攬商、非政府組織 / 非營利組織、產業公會 / 協會、股東 / 投資人、主管機關、媒體、社區。而為具體落實永續發展，本公司與利害關係人間建立良好且多元之溝通管道，除能有效回應利害關係人之需求與期待外，亦使利害關係人得參與重大永續性議題之討論，協助本公司更加全面發展永續策略。

利害關係人溝通

利害關係人	關注議題	溝通方式	溝通頻率
顧客	顧客健康與安全 / 行銷與標示	顧客意見調查表 / 品牌、門市信箱 / 傳真 / 信函 / 公司官網、FB、IG、Line 官方帳號訊息	不定期
員工	經營績效 / 職業安全與衛生 / 勞雇關係 / 人權及平等	內部申訴管道 / 人資訪談 / 電子郵件 / 信件	不定期
供應商 / 承攬商	誠信經營 / 公司治理	信件 / 電話 供應商書面評鑑 / 供應商實地訪查	不定期 每年一次
非政府組織 / 非營利組織	法規遵循 / 顧客健康與安全 / 水資源廢水管理 / 廢棄物管理	公文往返 / 信件 / 電話 / 傳真	不定期
產業公會 / 協會	法規遵循 / 勞雇關係 / 職業安全與衛生	公文往返 / 信件 / 電話 / 傳真	不定期
股東 / 投資人	顧客健康與安全 / 供應鏈管理 / 公司治理 / 經營績效 / 法令遵循	財務報表	每季
		股東會年報 / 股東會	每年
		公司官網資訊	即時
		證交所公開資訊觀測站 / 法人說明會	不定期
主管機關	顧客健康與安全 / 法規遵循 / 廢棄物管理 / 職業安全衛生	公文往返 / 座談會 / 法規說明會	不定期
媒體	顧客健康與安全 / 經營績效 / 行銷與標示	接受採訪 / 發布新聞稿	不定期
社區	水資源和廢水管理 / 廢棄物管理 / 法規遵循 / 社區關係經營	門市電話 / 傳真 / 信函 / 公司官網	不定期

1.2 重大主題管理方針

本公司於重大主題之鑑別，係參考 GRI Standards 重大主題，並分析本公司相關產業特性、及蒐集利害關係人所關注主題（向股東、員工及與其他利害關係人長期對應、接觸之部門主管發放問卷，並回收有效問卷共 14 份），共彙整出 19 項主題。並由利害關係人及公司管理階層就前述主題對本公司及對經濟、環境、社會所帶來之衝擊度（綜合正面、負面、直接及間接衝擊）進行評估，再依衝擊度之評估值彙整製作下列「重大性主題衝擊程度量表」。

重大性主題衝擊程度量表



重大主題列表之變動

根據前述衝擊度評估結果，本公司以衝擊度 7 分作為分界，鑑別出八項重大主題。
與前次報導期間比較，以下是本次重大主題列表之變動。

2022 年重大議題	2023 年重大議題	變動說明
法規遵循	法規遵循	實質內容無變動。
誠信經營	誠信經營	實質內容無變動。
產品品質與安全	/	2023 年度未列為重大主題，惟仍參考 SASB 揭露部分產品品質與安全事項。
勞資關係	勞雇關係	2023 年度之「勞雇關係」，包含前次報導期間之「勞資關係」。
經營績效	經營績效	實質內容無變動。
人才招募與訓練	/	2023 年度未列為重大主題，惟仍參考 GRI 揭露部分職員訓練相關事項。
客戶關係管理	客戶關係管理	實質內容無變動。
/	職業安全與衛生	2023 年度新增為重大議題，惟此內容於前次報導期間已揭露部分訊息。
/	顧客健康與安全	2023 年度新增為重大議題，惟此內容於前次報導期間已揭露部分訊息。
/	行銷與標示	2023 年度新增為重大議題，惟此內容於前次報導期間已揭露部分訊息。

所鑑別重大主題之詳細說明

關於所鑑別重大主題之詳細說明，及其對公司組織內部、外部之衝擊影響，主要係由本公司建立之申訴機制，由各部門主管蒐集來自表列利害關係人之申訴或交涉等訊息，並藉由利害關係人及公司管理階層問卷調查統計結果，由本公司分析、判斷衝擊情形，並整理如下：

重大議題	法規遵循	誠信經營	勞雇關係	經營績效
對應 GRI 主題	2-27 法規遵循	205 反貪腐 206 反競爭行為	401 勞雇關係 402 勞 / 資關係	201 經濟績效
對應 SASB 主題	食品安全 勞動實踐	/	勞動實踐	/
對豆府之意義	遵守並符合各項法律規範、 訂定內部相關辦法	反貪腐政策、提升與訓練行為 準則意識、反競爭行為	保障勞資互動關係、勞工 薪酬及福利制度落實	財務績效、未來營運展望
組織內部 (豆府)	●	●	●	●
投資人	●	●	●	●
組織外部				
顧客	○	●	●	○

● 直接衝擊 ○ 間接衝擊

接上頁「所鑑別重大主題之詳細說明」

重大議題	客戶關係管理	職業安全與衛生	顧客健康與安全	行銷與標示
對應 GRI 主題	2-26 尋求建議和提出疑慮的機制 418 客戶隱私	403 職業安全與衛生	416 顧客健康與安全	417 行銷與標示
對應 SASB 主題	/	/	食品安全 營養成分	營養成分
對豆府之意義	客戶服務、建立消費者意見 反饋及客訴機制	建立安全及健康之職場環境	餐飲衛生安全、食材溯源管理、 品保管理、營養成分	確保食品正確標示、 行銷傳播行為守法意識
組織內部 (豆府)	●	●	●	●
投資人	●	●	●	●
組織外部				
顧客	○	●	●	●

● 直接衝擊 ○ 間接衝擊



CHAPTER

2

治理豆府

- 2.1 認識豆府
- 2.2 公司治理
- 2.3 誠信經營
- 2.4 法規遵循
- 2.5 營運績效
- 2.6 外部組織參與
- 2.7 氣候相關風險管理

○ 違反

全年無發生違反行銷傳播、食品標示、反貪腐等法令違反事項。

突破 70 家門店

旗下各品牌門店數突破 70 家。

TCFD

參考 TCFD 管理架構。



2.1 認識豆府

本公司成立於 2008 年，並創立旗下第一個餐飲品牌「涓豆腐」，爾後業績逐年成長並開展門店數量，2015 年起本公司再陸續創立「銅盤」、「北村豆腐家」、「韓姜熙的小廚房」等品牌，成為門店數達 20 間以上之連鎖餐飲業。2019 年更進一步引進越式品牌「飛機河粉」，並完成股票正式掛牌上櫃（代碼 2752）。於 2020 年至 2021 年間，雖受到新冠肺炎疫情之衝擊，本公司仍穩健且務實地進行展店及創新品牌，不僅持續深耕韓式料理品牌，更創新韓式燒肉品牌「姜滿堂」，並引進泰式品牌「帕泰家」。

2022 年更成立新品牌「阿達師五星麵舖」，於 2023 年各品牌門店總數更突破 70 間，進一步拓展豆府的餐飲版圖。豆府不僅係深受台灣消費者所喜愛之韓式餐飲品牌，同時也是深具創新能力之異國料理連鎖餐飲公司。

項目	2023 年經營概況說明
永續報告書報導對象	豆府股份有限公司
行業別	觀光餐旅
經營產品及服務	可參閱股東會年報
主要服務市場	100% 為國內市場
目標客戶	一般消費者
與 2022 年經營相比之顯著變化	無
每股盈餘	14.78
員工人數	2,559
門店總數	70

各品牌門店及員工總數

※ 因集團內部品牌調整，銅盤及釜山宗家此二品牌於 2023 年中結束門店營業，不另外列於表格。



豆府各品牌介紹



精緻韓式料理第一品牌

精緻韓式料理第一品牌



色、香、味、形
俱全的韓食饗宴

「涓豆腐」裝潢融合了後現代與東方禪風，半開放白圍牆為主體，並將成堆的柴薪收納於下，打造傳統炊具「炕」的意象，營造具「美感」的用餐環境。

適合家族和朋友聚餐的「涓豆腐」，因承襲正宗韓式料理精髓與道地烹調手法，提供數十道精緻韓式特色料理，堅持韓國用餐傳統，店內韓式小菜皆可「無限續盤」，餐後並附上美味甜品。涓豆腐所創造出色、香、味、形俱全的美食饗宴，引領全台韓食風潮。



正宗韓國直火燒肉

正宗韓國直火燒肉



打造出懷舊的韓式用餐氛圍

姜滿堂取自於韓文「존맛탱」的發音，年輕人用語意指「東西好吃到爆」。首間門市共設有 33 桌、合計 132 個座位，並以復古的青瓦屋頂、木製窗沿等元素，打造出懷舊的韓式用餐氛圍。餐桌上，韓式扁筷、銅碗、青瓷盤等餐具，帶來了更鮮明的韓食風格，烤爐旁的下吸式排煙設備，也能減少燒烤產生的煙燻味。另外設有自助吧台，無限供應多種韓式小菜、泡菜、青龍椒、生菜等配菜，可以搭配烤肉食用，增添飽足感與變化性。

店內供應肉品以美國 Prime 牛肉、國產活菌豬、日本和牛等肉品，包括有牛五花、特級骰子牛、蔥鹽牛舌、薄燒豬梅花、厚切豬五花等選擇，其中的豬五花更是透過特殊切法，讓長度達到 65 公分，視覺效果十足。另外店內特別引進韓國雪冰機，搭配蕨餅、奶霜、黃豆粉，推出口感細緻的「白頭山雪冰」，適合作為燒肉大餐的華麗句點。

接上頁「豆府各品牌介紹」

**正宗韓式
豆腐煲專門店**

韓迷心中第一名的豆腐煲

絕佳 CP 值

以正宗韓式嫩豆腐煲為主軸的「北村豆腐家」，是韓迷心中第一名的豆腐煲。豆香滑順的「嫩豆腐煲」、香辣味豐的「鑄鐵拌飯」，無限供應韓式小菜及各式國民美食，飯後送上韓國最夯的「香蕉牛奶霜淇淋」，打造「史上最強韓式料理組合」，絕佳 CP 值是小家庭、朋友聚餐首選。

**精緻韓國定食
專門店**

讓消費者的味蕾
在享受韓食的每一刻
都是大滿足

韓定食始於韓國宮庭君王食用韓料理，亦被視為韓國美食中的頂級料理之一，因此「韓姜熙的小廚房」因應而生。以韓式經典料理為主，像是首爾醬味炸雞、石鍋拌飯等，搭配五色概念的韓式小菜，本店堅持韓國原汁原味傳統韓食，讓消費者的味蕾在享受韓食的每一刻都是大滿足。

**飛機河粉源自
一頂飛官的帽子**

百年銷魂滋味
一秒呈現

創始人 Pham Dinh Nhan 在 1920 年，就開始在河內首都有著越南人的廚房之稱 36 條古街開始擺攤販售河粉，後來才在 1954 年越戰之際，遷移至胡志明市的 Ly Thai To 街店面。當時，店裡每日現做的河粉，因為湯頭鮮美和牛肉軟嫩 Q 彈，大受當地駐紮的士兵喜愛，創始人更因此收到一頂，由外籍飛官贈送有著飛機圖騰的帽子，而天天帶著煮河粉，久而久之「飛機河粉」就成為該店的代名詞。

湯頭採用新鮮的牛骨、雞骨之外，更放入天然辛香料一併熬煮，鮮甜味十足，上桌後再擠入有河粉靈魂之稱檸檬角，並放入新鮮綠豆芽、九層塔、辣椒，讓原有的清淡高湯增添層次感和豐富口感，「飛機河粉」的百年銷魂滋味一秒呈現，讓豆府為全台消費者帶來全新美食饗宴。

接上頁「豆府各品牌介紹」



帕泰家

BAAN PHADTHAI

榮獲米其林必比登推薦泰國餐廳

米其林風味及餐點







直接從泰國運過來
打造原汁原味的帕泰家

帕泰家 Baan Phadthai，Baan（音譯：班）在泰文是「家」，Phadthai（音譯：帕泰）是「河粉」，帕泰家 Baan Phadthai 是「河粉的家」。泰國炒河粉是全球 50 大美食前 10 名，帕泰家令人驚豔的泰炒河粉美味秘訣，就是由米其林主廚 Chef Sujira Aom Pongmorn，特別研發調製 18 種辛香料製成的星級秘製醬汁及 Q 彈河粉，透過精準的火候翻炒完美結合，帶出獨有的風味層次。

除了招牌炒河粉外，也引進道地泰國料理，從國民料理「甘藍手卷」、清爽開胃「金沙青木瓜」、手工菜「厚工芋香金磚」、濃厚辛香氣息「南薑咖哩雞」、熟成風乾牛肉及烏籠芋絲炸雞翅等，原汁原味呈現米其林風味及餐點。

台灣首見泰國街頭甜點，椰子冰淇淋、椰香水晶紅寶石、芒果糯米飯，另外加入創意甜點-果王榴槤包-外型超可愛包滿榴槤餡，咬下爆漿流動的內餡，香氣直撲而來，讓您一個接一個。

到泰國一定要來一杯的，手標泰式奶茶，濃醇口感搭配泰奶必備的碎冰，一口喝下奶香茶濃沁涼暢快，一秒到泰國。另有南洋香茅薑茶，只要喝過就回不去了，獨特香茅味加上泰國茶香，融合的讓人驚豔。

開啟藍色大門後的秘密，復古風扇、泰式餐具、舊式櫃子等，直接從泰國運過來，打造原汁原味的帕泰家，不但充滿懷舊復刻的氛圍，濃厚的復古潮流，既讓人放鬆也叫人著迷。



五星麵鋪

Fivestar Noodle House

想吃就出發 1 人獨享 的五星麻辣味

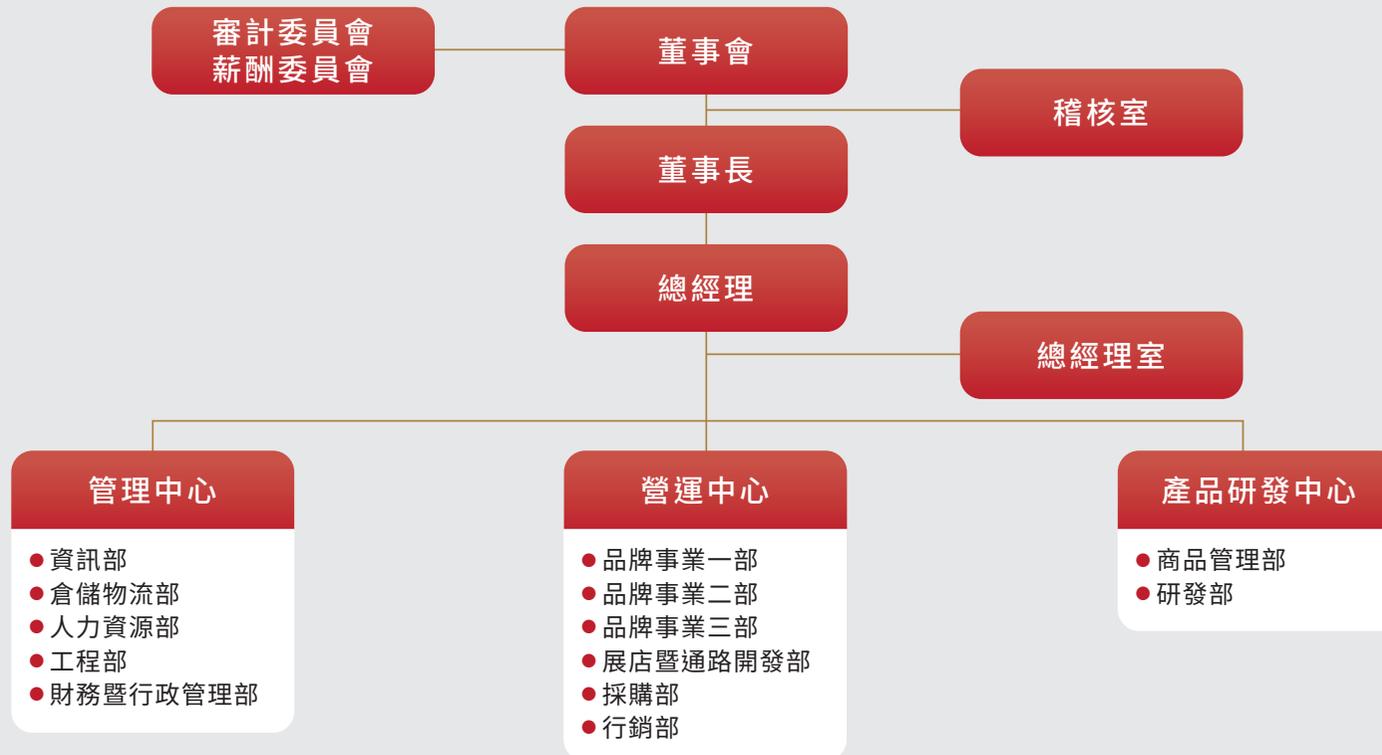


一次引爆你的嗜辣魂

國內最年輕的五星級飯店行政主廚—阿達師，將自己 30 年廚藝精華幻化在五星麵鋪！經典套餐中，包含椒麻炸蛋麵、工法醇厚麻辣四寶湯，還搭配最對味的開胃小菜和五星椒麻醬！『一碟制霸—五星椒麻醬』是菜單裡最畫龍點睛的關鍵！因為每一道程序都是絕對味蕾與職人工工的考驗，將辛狠口辣、層層遞進的酥麻辣味，拌進 Q 彈細緻麵體，口感更加濕潤，搭配半熟蛋讓黃澄澄的蛋液混合著麵體，每一口都滑順無比，一次引爆你的嗜辣魂。

2.2 公司治理

本公司嚴格遵守公司治理相關法規（如公司治理實務守則、上市上櫃公司永續發展實務守則、上市上櫃公司誠信經營守則等），並依法制定章程，於董事會下設有審計委員會及薪酬委員會，嚴格遵行公司治理。此外，本公司每年由稽核室發起年度稽核計畫，辨別營運風險（包含 ESG 風險），藉此稽核機制可協助檢視公司業務執行狀況、各門店食品安全落實程度。相關稽核結果與缺失改善之追蹤報告，亦將由稽核室呈交獨立董事核閱，並定期於審計委員會說明報告。如涉及經營風險（例如利害關係人申訴，經部門主管、公司治理主管或總經理認定為重大事件）因應行動方案及策略之決定，則由董事會統籌決定之。此外，本公司亦制定董事會議事規範，確保董事落實利益迴避。關於公司治理結構、人員組成、及運作情形等整理如下：



董事會組成

本公司由股東會依法選任董事 7 席組成董事會，任期為 2023 年 5 月 30 日至 2026 年 5 月 29 日，由董事長擔任主席，董事會成員如下：

職稱	姓名	性別及年齡	主要學經歷	兼任本公司及其他公司職務
董事長	緯達國際投資事業有限公司 (法人代表：吳柏勳)	男 41-50 歲	中國文化大學機械工程系 健康煮店經理	VNT International Co., Ltd. 董事 VT1 International Co., Ltd. 董事 策聯國際股份有限公司董事 緯達國際投資事業有限公司負責人
董事	貝納投資有限公司 (法人代表：吳孟哲)	男 41-50 歲	美國新澤西州斐勒迪克生大學 (Fairleigh Dickinson University) 企管碩士 晶睿通訊(股)公司總經理特助	豆府(股)公司總經理 VNT International Co., Ltd. 董事 VT1 International Co., Ltd. 董事 貝納投資有限公司負責人
董事	林育立 (2023.5.30 改選卸任)	男 61-70 歲	雲雀國際(股)公司總經理 豆府(股)公司副總經理	
董事	巫諾文 (2023.5.30 改選新任)	男 51-60 歲	正心高級中學 鈺德科技(股)公司副研究員	豆府(股)公司協理 翔喆國際投資有限公司負責人
董事	蕭智元	男 41-50 歲	中原大學室內設計研究所 冠宇和瑞空間設計有限公司負責人	鴻昱投資有限公司負責人 騰越開發投資有限公司負責人
獨立董事	藍志忠	男 61-70 歲	淡江大學會計系 晶睿通訊(股)公司總經理	晶睿通訊(股)公司董事
獨立董事	林家振	男 51-60 歲	國立台灣大學財務金融系 美國賓州大學華頓商學院 MBA AT&T 美國電話電報公司台灣分公司財務長 瑞士信貸銀行紐約總行投資銀行部協理 久津實業集團(波蜜企業)董事長兼總經理 德意志銀行(股)公司亞洲區副總裁兼台灣投資銀行主管 武岳峰半導體與積體電路資本合夥人	台新綜合證券(股)公司獨立董事 祺驊(股)公司獨立董事 國立台灣大學管理學院商學研究所 兼任教授
獨立董事	呂堂榮	男 41-50 歲	交通大學運輸科技與管理學系碩士 交通大學運輸科技與管理學系博士	台灣精品國際(股)公司董事 萬能科技大學行銷與流通管理系副教授兼 觀光餐旅暨管理學院院長

功能委員會召集情形

審計委員會

- 本公司依法設置審計委員會，並依法設獨立董事 3 席，並由股東會依法選任之獨立董事擔任審計委員會委員，任期為 2023 年 5 月 30 日至 2026 年 5 月 29 日。
- 本公司審計委員會於 2023 年內共召開 4 次會議。獨立董事林家振與呂堂榮之出席率為 100%、藍志忠為 75%。

審計委員會年度工作重點

- 1 內部稽核計畫、內部控制制度有效性考核及「內部控制制度聲明書」
- 2 訂定或修正內部控制制度
- 3 財務報表審閱
- 4 簽證會計師之委任及報酬
- 5 重大之資金貸與、背書或提供保證執行
- 6 訂定或修正取得或處分資產、從事衍生性商品交易、資金貸與他人、為他人背書或提供保證之重大財務業務行為之處理程序
- 7 盈餘分派案
- 8 取得使用權資產
- 9 涉及董事自身利害關係事項
- 10 其他重大事項

薪資報酬委員會

- 本公司依法設置薪資報酬委員會，並設委員 3 席，並由董事會決議委任本公司 3 名獨立董事擔任薪資報酬委員會委員，任期為 2023 年 5 月 30 日至 2026 年 5 月 29 日。
- 本公司薪資報酬委員會於 2023 年內共召開 3 次會議，獨立董事出席率為 100%。

薪酬決定流程

本公司薪資報酬委員會訂定並定期檢討董事、監察人及經理人績效評估與薪資報酬之政策、制度、標準與結構。

定期評估並訂定董事、監察人及經理人之薪資報酬，並將所提建議提交董事會決定。

本公司亦定有「董事及經理人薪資酬勞管理辦法」，期使將董事及經理人薪資酬勞透明化、合理化及制度化。

關於內部人薪酬政策及其他相關資訊

亦可參見公司年報（[年報連結](#) 詳第 16、17 頁）

董事進修情形

為提升董事於永續發展 (ESG) 之相關智識與技能，董事進行以下進修：

職稱	姓名	ESG (環境、社會、公司治理) 相關課程名稱	時數
董事長	吳柏勳	國內外經濟及產業趨勢暨企業因應策略	3
		企業循環經濟與永續發展	3
董事	吳孟哲	碳定價對企業營運影響	3
		企業人才競奪：員工獎酬策略關鍵議題探討	3
董事	巫諾文	上櫃與櫃公司內部人股權宣導說明會	3
		氣候變遷與我們的距離	3
董事	蕭智元	誠信經營與刑事背信：理論與實務	3
獨立董事	藍志忠	董事會議怎麼議？上市櫃公司董事會議事運作常見缺失實務分享	3
		獨立董事如何兼具商業判斷與忠實義務履行	3
		防洗錢 / 打擊資恐發展趨勢及案例分享	3
獨立董事	林家振	公平待客原則與金融消費者保護法	3
		金融友善與普惠金融	1
獨立董事	呂堂榮	大數據分析與舞弊偵防	3
		人工智慧大爆發 - 聊天機器人 ChatGPT 的技術發展與應用商機	3

註：本公司之公司治理主管雖非董事，但為提升永續發展 (ESG) 相關智識與技能，亦有進修以下課程，且進修時數共 18 小時：上櫃與櫃公司內部人股權宣導說明會、財報自編與永續報告之政策解析暨與內稽內控實務重點研討、「企業執行永續 ESG」與「內稽內控整合應用實務」重點研討、數位轉型的法律風險控管。

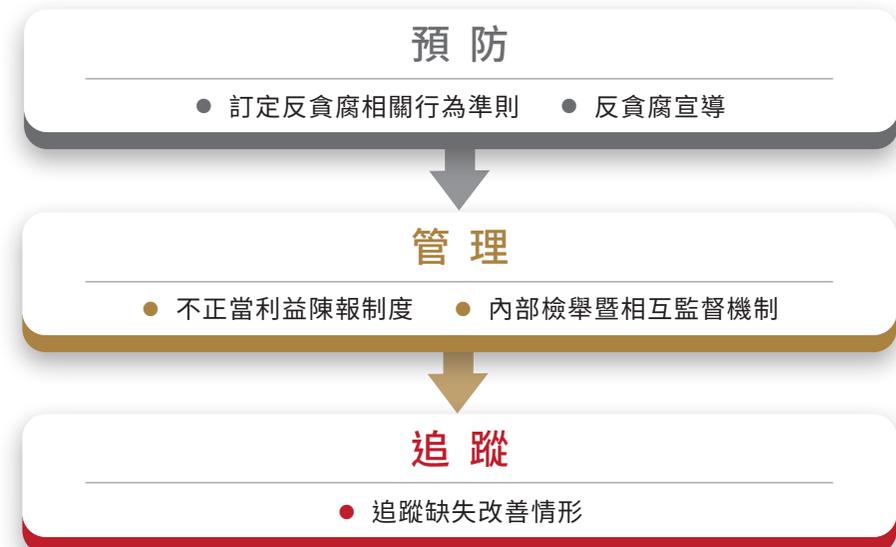
2.3 誠信經營

本公司已制定「誠信經營守則」、「誠信經營作業程序及行為指南」、「道德行為準則」，針對提供或收受不正當利益、疏通、政治獻金、慈善捐贈或贊助、利益迴避等事項明確訂定相關行為準則，供公司全體同仁遵循。

此外，本公司亦責成各部門、門店主管向員工為反貪腐宣導，落實收受不正當利益之處理程序，評估相關風險，並確保檢舉途徑暢通。

於 2023 年間並未發生員工因貪腐事件而被解僱或受到紀律處分，或因貪腐違規行為與商業夥伴終止合約或未續約的事件，亦無因員工貪腐行為已形成公開法律案件之情形。

本公司經營亦以維護交易秩序與消費者利益為宗旨，2023 年未有任何因違反公平交易法的反競爭行為 (例如不實廣告、妨礙或限制競爭等行為) 而遭受懲處，未來本公司仍將持續恪守誠信經營之精神，嚴正防範貪腐或反競爭行為的發生。



2.4 法規遵循

本公司營運均恪遵國內外法令，隨時注意法規變動情形，蒐集政策發展方向作為經營決策之參考。本公司於 2023 年間雖有受裁罰的紀錄，然該等均非屬可能對公司經營造成嚴重衝擊之重大違法致遭罰款、或其他重大非金錢制裁之事件。未來公司亦將持續配合政府機關對餐飲業的各項規範，隨時檢視有無可能觸法的行為，並即時進行相關改正。

除餐飲業相關規範以外，本公司亦相當重視消費者個人資料安全之保障。除嚴格挑選具有經認證資安系統之廠商做為合作對象以外，公司內部亦訂有「個人資料保護管理辦法」，並配置適當人員與組織落實相關機制，透過財務暨行政管理部、資訊部、稽核室、人力資源部等部門層層把關個人資訊保護的每道環節，建立緊密保護網，確保個人資料安全而無洩漏危險。於 2023 年並未發生任何客戶資料外洩之事件，亦未發生相關申訴。



2.5 營運績效



本公司於注重社會及環境永續之同時，亦求取經濟之永續發展。關於本公司營運績效整理如下表。

如欲獲取進一步資訊，可參見公司年報連結 [↗](#) 與掃描 QRcode

此外，2023 年度本公司除接受政府「人才訓練、僱用等補助」共計新臺幣 160,356 元外，並無接受其他來自政府財務援助。且政府部門並未持有本公司股份。

項目	金額 (新臺幣仟元)
營業收入	3,094,549
營業成本	1,663,298
員工薪資與福利	947,452
盈餘分派之款項	349,356
支付政府之稅賦	98,011
社區投資 (捐贈)	1,055

2.6 外部組織參與

本公司除專注本業外，亦積極參與產業協會及地方性同業公會等外部公協會組織。藉與外部組織之合作，一同維護共榮關係，並開創具突破性之營運策略。

組織名稱	豆府在該組織之角色
台灣上市櫃公司協會	會員
台北市餐飲業職業工會	會員
中華慈心健康安全醫事暨輻射防護發展協會	會員
社團法人台灣連鎖加盟促進協會	會員
中華民國全國商業總會	會員
高雄市烹飪商業同業公會	會員

2.7 氣候相關風險管理

減緩氣候變遷、落實淨零轉型為全球趨勢，豆府身為地球村的一份子，亦致力於氣候行動之執行及相關重大性資訊之揭露，爰依據「財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條之一，並參考國際組織之金融穩定委員會（FSB）發布之氣候相關財務揭露（TCFD），編制本永續報告書之氣候資訊專節，俾利豆府之利害關係人認識豆府在氣候變遷下之財務風險及機會。現擬定之氣候相關風險管理實施計畫（氣候風險外之其他 ESG 風險之治理、策略或管理機制亦均比照辦理）如下：

1. 治理

為妥善管理氣候議題，本公司擬將氣候變遷相關議題納入公司治理及永續發展工作之一環，由董事會旗下設置永續發展工作小組進行氣候議題之監督及執行，再由董事會統籌決定因應行動方案、策略及監督永續發展工作小組執行情形。永續發展工作小組各成員之權責執掌及報告頻率，如下表所示：

永續發展工作小組各成員之權責執掌及報告頻率

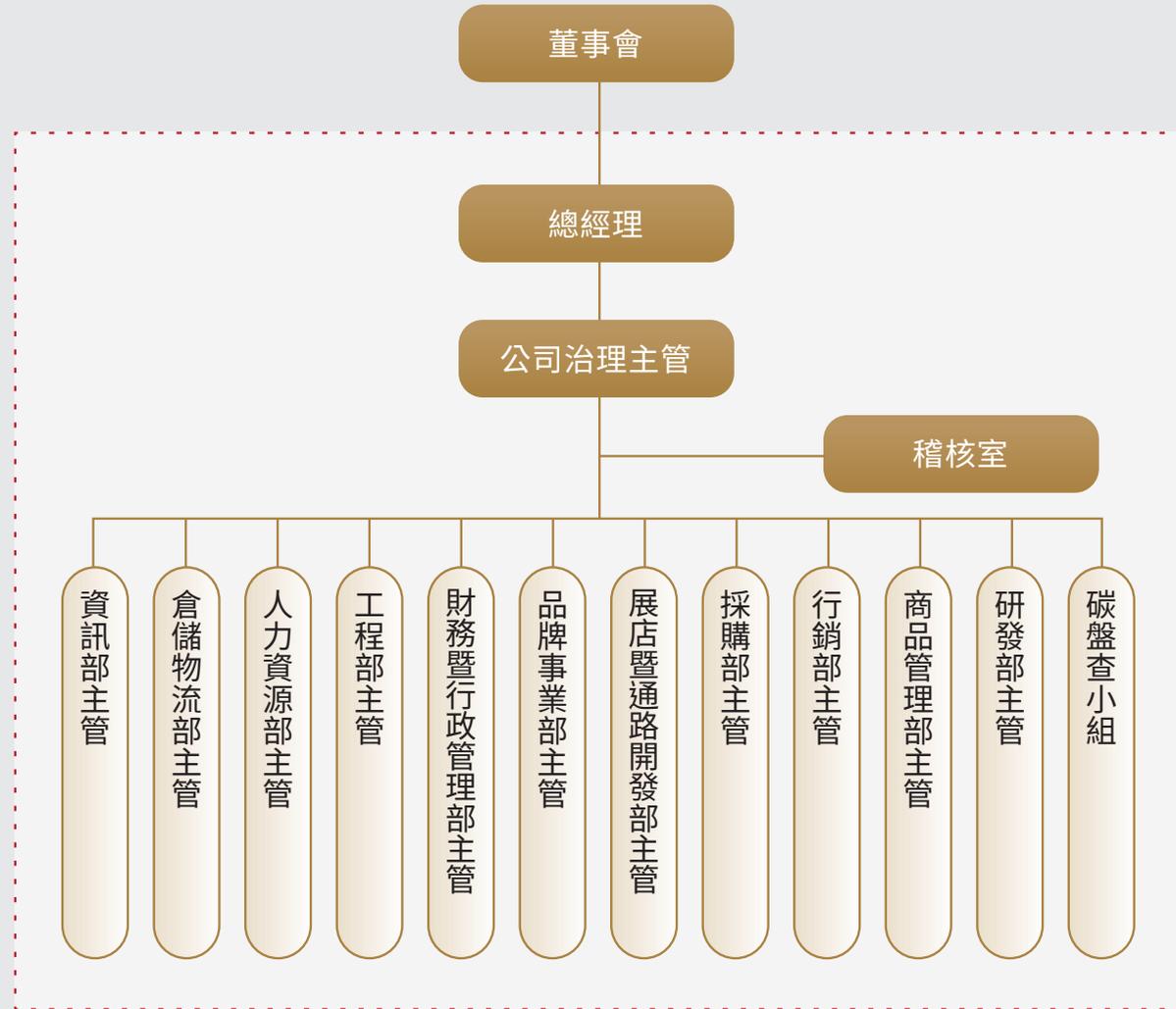
單位	權責	報告頻率
公司治理主管	關注並識別本公司在氣候變遷影響下之氣候相關風險及機會暨其財務影響、擬定因應行動方案及策略、督導跨部門溝通、監督各部門執行情形	每季度向總經理報告
各部門主管	於各部門執掌內，實際執行氣候相關行動	每季度向公司治理主管報告
碳盤查小組	規劃及部署 2026 年之碳盤查作業	

永續發展工作小組組織架構

公司治理主管由財務暨行政管理部主管擔任，其負責統合本公司之氣候變遷因應方針，識別本公司之氣候相關風險及機會、評估其財務影響，並擬定因應行動方案及策略後，督導跨部門溝通並監督各部門執行。公司治理主管每季度向總經理報告氣候相關議題執行情形。

各部門主管依據公司治理主管擬定之氣候行動方針，領導各部門於執掌內進行氣候風險之因應措施及氣候機會之創造發展，並於每季度向公司治理主管報告。

此外，為因應金融監督管理委員會於 2022 年 3 月公佈之「上市櫃公司永續發展路徑圖」，本公司將於 2026 年完成本公司個體公司溫室氣體排放量之盤查，並於 2028 年完成查證，本公司並已於 2023 年成立碳盤查作業小組，負責相關事宜之規劃及執行。



永續發展工作小組

豆府集團 參考 TCFD 管理架構 鑑別氣候風險



2. 策略

本公司擬參考 TCFD 架構，鑑別於氣候變遷影響下，在短期、中期、長期可能面臨之氣候風險及氣候機會，以評估其對業務、策略及財務規劃之影響，並提升本公司之氣候韌性。基於本公司之業務發展情形，豆府永續發展工作小組先定義「短期」為未來三年內；「中期」係指未來三至五年；「長期」則係指未來五年以上之時間區間，並以此為基礎鑑別出本公司可能之氣候風險與機會，裨益將來實施氣候相關風險管理計畫時，管理階層得按氣候風險及機會之「發生可能性、影響程度」，辨別應優先處理之次序及因應之策略。

1 鑑別氣候風險（包括轉型風險及實體風險）

依據TCFD，氣候變遷可能會為組織帶來風險。氣候風險可分為「轉型風險」及「實體風險」等類型。所謂轉型風險，係指低碳轉型過程中可能發生與政策和法規、技術、市場、社會和經濟狀況改變相關之風險。所謂實體風險，則指氣候變遷帶來的實體風險，其風險模式可能為立即性或長期性。實體風險可能對組織產生財務衝擊，例如直接損害資產或因供應鏈中斷所導致之間接影響。

風險類別	風險期間	風險內容	說明
轉型風險	短期、中期	① 碳費	依氣候變遷因應法第 2 條第 1 項、第 28 條第 1 項，環保署得分階段對溫室氣體之排放源徵收碳費，針對碳費徵收費率及對象，環保署已公告「碳費收費辦法」草案，惟仍在研議階段。如豆府確定屬碳費收費辦法之碳費徵收對象，將導致營運成本增加，豆府為因應相關法規，已啟動相關檢討計畫及確認內部營運情形。
		② 碳盤查	依氣候變遷因應法第 21 條、金融監督管理委員會「上市櫃公司永續發展路徑圖」，資本額 50 億元以下之上市櫃公司，應於 2026 年盤查個體公司排放量，將導致營運成本增加，豆府為因應相關法規，已成立碳盤查小組，負責啟動相關計畫及確認內部營運情形。
	中期	③ 消費者需求及偏好改變	因全球淨零趨勢，消費者觀念及偏好改變，如未能即時推出新產品滿足消費者需求，可能導致市場銷售下降。
		④ 新增再生能源法令規範	未來可能新增再生能源法規，規範企業需採購再生能源電力憑證，導致營運成本增加。
	長期	⑤ 淨零排放趨勢	因應國家 2050 年淨零排放路徑及相關政策，豆府需評估低碳轉型及減量行動。
實體風險	短期	⑥ 旱災增加造成供應鏈中斷	極端氣候可能於短期內帶來乾旱，如造成門店遭限水之情形；豆府採用之原物料如稻米、蔬菜，亦可能因旱災而導致產量下降。
	中期	⑦ 水災增加造成供應鏈中斷或門店營運中斷	極端氣候可能導致水災，導致倉庫或門店營運中斷，而造成營收下降或財務損失。
	長期	⑧ 平均氣溫上升	平均氣溫上升將造成某些原物料短缺，設備用電量提高。

2 鑑別氣候機會

依據 TCFD 揭露建議，為減緩與適應氣候變遷所做之努力將會為組織創造機會。氣候機會可分為「資源使用效率」、「能源來源」、「產品和服務」、「市場」及「韌性」等類型。

機會類別	機會出現期間	機會內容	說明 (已採行方針或未來可能作為)
產品和服務	短期、中期	① 低碳產品及植物性食品之研發	推展植物肉、在地食材、低 GI 飲食相關產品。
資源效率	短期	② 無紙化作業	豆府自 2022 年起推動多項無紙化作業項目，包括請假單、加班單、維修單，2023 年並擴及宿舍申請單、系統更正單、財產運用單、行銷物設計申請單、薪資追扣款申請單等項目，甚至減少紙本折價券、門市店卡等紙張使用。
		③ 廢棄物回收	豆府就原物料包裝、運送包材等廢棄物，均盡最大可能予以回收再利用。
	中期	④ 設備汰換	豆府從設施、設備設計與修繕皆全面考量能源效率，針對主要用電設備包含空調送風機、預冷空調箱、冷凍庫、冷藏庫以及全場燈具照明等均陸續進行汰換與更新。各門店照明設備於五年前陸續改採用節能無閃頻的 LED 燈具，目前維持全門店 100% 使用節能 LED 燈具。依據豆府工程設計之要求，大型設備如冷凍、空調等，盡量採用節能設備以提升效能及整體能源使用效率，2023 年度所拓展之新門店 100% 使用節能設備。
	中期	⑤ 無塑化行動	目前旗下品牌韓姜熙的小廚房、北村豆腐家及姜滿堂已推動無塑化的行動，如兒童餐具替換成可與食材接觸的不鏽鋼餐具、紙杯替代塑膠外帶杯、可分解吸管代替塑膠吸管使用等，未來可拓展至旗下其他品牌，以減少資源消耗與後續環境成本。2023 年並展開引進無塑化隔熱膜之計畫，預計於 2024 年正式引進。
中期	⑥ 綠色採購	計畫持續增加採購使用 FSC 認證的紙類，如餐巾紙、外帶餐盒以及包裝袋等資材比例。已於 2023 年正式開始採購通過 FSC 認證之擦手紙，擴大綠色採購範圍，為地球貢獻豆府的一份心力。	
市場	長期	⑦ 實現低碳轉型及提升企業聲譽	豆府致力於全球淨零目標之實現，回應消費者及投資人對於氣候變遷因應之期待，有助於建立企業良好形象，將產生長期性之影響。

3 評估氣候相關風險與機會對其業務、策略與財務規劃之影響

針對上開氣候相關風險及機會，本公司擬評估其對公司之財務影響，並提出因應策略如下：

風險 / 機會	可能對財務之影響	因應策略
<p>碳費</p> <p>碳盤查</p> <p>新增再生能源法令規範</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 繳納碳費使營運成本增加 ● 進行碳盤查支出額外成本 ● 違反法規而需繳納罰鍰，造成營運成本增加 	<p>擬由公司治理主管擬定氣候風險與機會之因應行動方案及策略、督導跨部門溝通、監督各部門執行情形、並於每季度向總經理報告。</p>
<p>消費者需求及偏好改變</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 原產品及服務市場銷售降低，造成營收下降 	
<p>淨零排放趨勢</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 低碳轉型之計畫及設置成本增加 	
<p>旱災增加造成供應鏈中斷</p> <p>水災增加造成供應鏈中斷</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 原物料產量減少、價格上漲，導致營運成本增加 ● 倉庫或門店停工造成營收下降、機器設備受損造成財產損失 	
<p>平均氣溫上升</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 用電量上升導致營運成本增加 ● 原物料產量減少、價格上漲，導致營運成本增加 	
<p>低碳產品及植物性食品之研發</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 提升低碳產品及植物性食品之銷售量，進而增加營收 	
<p>無紙化作業、設備汰換、無塑化行動、廢棄物回收</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 減少用紙量、用電量、塑化用具使用量，營運成本下降 ● 減少廢棄物數量，減少處理費用使營運成本下降 	
<p>綠色採購</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 因原物料價格增加使營運成本增加 	
<p>實現低碳轉型及提升企業聲譽</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 長期性提高消費意願及投資意願，進而提升營收及籌資可得性 	

3. 風險管理

本公司建立企業風險管理 (Enterprise Risk Management, ERM) 流程，管理可能影響營運及獲利之潛在風險。就氣候相關風險之管理，亦擬採用相同流程。



4. 指標與目標

為有效控管本公司之氣候風險及氣候機會，本公司目前完成、設定氣候目標如下，其他判斷氣候風險與機會之相關指標，另可參考本報告書第五章關於能源管理、水資源管理及綠色採購等揭露內容。

氣候變遷中長期計畫管理目標

項目	指標	2023 年執行情形	2024 年	2026 年 中期目標	2028 年 長期目標
碳揭露	建立 碳盤查及確信	組建碳盤查小組 (已完成，詳如本報告書 2.7 所述)	確定合作之輔導公司 及確信機構	完成本公司個體公司 溫室氣體排放量之盤查	完成本公司個體公司 碳盤查之確信
減緩	減少紙張用量	降低 18%	降低 3%	降低 5%	降低 7%



CHAPTER

3

安食豆府

- 3.1 食品安全
- 3.2 顧客健康
- 3.3 行銷標示
- 3.4 供應鏈管理

永續健康 新菜單

2023 年度開發低 GI 飲食及植物肉等新菜單，讓顧客在享用美食之同時，也能顧及健康及環境永續。

滿意度 86.48%

2023 年度各品牌門店消費者滿意度達 86.48% 並持續優化消費者用餐體驗。



3.1 食品安全

1. 食品安全管理

為了讓消費者更加安心的享用餐點，本公司針對食品安全進行層層把關，定有六大作業流程。這六大作業流程分別為採購原物料品質管理作業、產品品質管理作業、食品衛生管理作業、食品標示與廣告管理作業、食品檢驗管理作業與產品銷毀作業。本公司透過上述管控措施，確認餐點製程中各步驟皆符合作業標準。本公司對從業人員、物料管理、作業場所、設施衛生進行全面管理，上述食品安全衛生管理相關措施涵蓋之食品產品及餐飲服務比例為 100%。此外，本公司旗下各品牌門店也各自設有清潔規範管理辦法，以加強對門店環境衛生的管理。這些規範涵蓋各項環境設施，包括爐台、冰箱、製冰機、抽風罩、地面等之清潔與維護。為確保提供給顧客的餐點符合食品安全衛生管理法之要求，本公司不僅嚴格把關餐飲製作環境，亦加強控管食材品質。特別制定食材處理作業標準程序，涵蓋食材進貨、儲藏、保存期限之管控，以保障食材品質和安全。

近年來食品安全問題愈發嚴重，消費者對於食品安全的問題亦愈發重視，為確保於食品安全問題發生時本公司得盡速應對，於 2018 年時本公司即定有食品安全決策及緊急應變小組組織規程，以期能更迅速且專業的對應未來可能突發的食品安全問題，即時保障消費者的權益。



落實食品安全是消費者能安心用餐的基礎，本公司以食品安全為本、顧客健康為念，皆為確保消費者能吃的安心，同時亦不斷精進研發創新菜色，讓消費者能吃得安心、吃得美味、吃得健康！

六大作業流程



2. 食品安全檢測

本公司除設有生產線各項品管監控外，亦十分重視食品安全管理，不僅設有食品安全實驗室及其相關管理辦法，進行內部食品安全管理，亦將產品送至專業機構檢測，進行外部食品安全管理，多方落實食品衛生安全與品質。關於內部食品安全管理，本公司依法設有食品安全實驗室及其相關管理辦法，以進行原物料及成品檢驗分析，其檢測項目包含總生菌數、大腸桿菌（群）、農藥殘留等；至於無法自行檢驗之項目，本公司則送至外部專業機構檢測，進行外部食品安全管理。另外，門市所在之賣場進行抽檢時，也會由外部專業機構檢測。於 2023 年，本公司通過自主檢驗之比率為 99.38%，通過委外檢驗之比率為 98.88%。此外，本公司的自主檢驗亦針對小菜、醬料等進行微生物耐久測試，以及第一線人員手部洗手 / 酒精消毒、餐具、器具等進行微生物檢測。2023 年食品安全實驗室耗材、人事費用、檢驗費用等相關成本投入為 1,799,928 元，占本集團整體營收淨額 0.058%。

自主檢驗 / 委外檢驗通過比率

項目	集團總計	
	內檢	外檢
合格樣品數	968	176
不合格樣品數	6	2
總檢驗樣品數	974	178
合格比率	99.38%	98.88%

食安實驗室與外檢費用支出

項目	集團總計 (元)
外檢衍生相關費用	580,853
實驗室耗材	40,845
實驗室人員費用	1,153,297
其他 (換證、校正)	24,933
總計	1,799,928

0%



2023 年本公司經食品安全監督機構檢查的門店比率為 90%。

在該接受食品安全監督機構檢查的門店中，發現嚴重違規行為的比率為 0%。

3. 食品安全執行成效稽核

門店稽核

為保持各門店菜色與服務品質，並提升客戶滿意度，本公司每月定期派員對旗下各品牌所有門店進行稽核。定期進行稽核項目包含環境、用品、人員、設備、原料、廢棄物等六大面向，嚴格把關各門店在食品衛生安全、環境設施衛生及從業人員管理等方面表現。若有未達成情況，訪查人員會即時糾正、限期改善，並持續追蹤改善情形。透過實際訪查各門店，可確保外場環境與設備的整潔與完善、內場廚房工作區的衛生維護、內外場人員的服儀符合規範、食品存放的衛生與安全以及廢棄物得到妥善記錄及處理。2023 年各品牌門店巡檢並無發現重大缺失。



違規情事

本公司透過層層把關及嚴格執行食安管理機制，於 2023 年本公司均未發生任何違反產品與服務之健康與安全法規致遭罰款、處罰或警告之事件，亦無違反自願性規約之情事。門店之食品亦未曾被召回，亦未有任何食品中毒案件發生。

GHP 認證

本公司為提供高品質的用餐體驗，要求旗下各品牌門店需通過「食品良好衛生規範準則」（GHP 準則）認證，針對從業人員、設備器具、清潔消毒、廢棄物處理、油炸用食用油及管理衛生人員進行認證。2023 年度，通過門店數共計 63 家，其佔集團門市餐飲收入 94%。認證情形如下：

GHP 認證門店	通過認證家數	佔營收百分比
涓豆腐	21	93%
北村豆腐家	17	96%
韓姜熙的小廚房	12	93%
飛機河粉	2	100%
姜滿堂	4	100%
帕泰家	4	99%
阿達師五星麵舖	1	46%
銅盤	1	100%
釜山宗家	1	100%
總計	63	94%

※「銅盤」及「釜山宗家」於 2023 年度中結束門店營業。

3.2 顧客健康

隨著市場趨勢轉變、消費者追求飲食的多元化，本公司積極投入餐點研發設計，不斷對產品及服務進行創新與改良，精細化創新菜色。除為消費者設計包含過敏原標示之新菜單外，本公司也研發以健康為導向之健康菜單，於 2020 年起陸續導入蔬食料理、低 GI 料理及植物肉料理以因應社會潮流及提供消費者多樣化選擇。

本公司亦持續傾聽、回應消費者需求，未來增加更多樣化健康料理，全方位提升消費者用餐體驗，讓享用美食更無負擔！



美味可口
兼具營養均衡

VEGETABLE
DISHES

蔬食料理

據調查顯示，接近九成的國人膳食纖維攝取量不足。然而，隨著消費者對生活健康飲食的重視，蔬食料理逐漸進入大眾的視野，成為新的飲食風潮。

為了滿足消費者對蔬食的需求，本公司研發部設計了一系列營養豐富的蔬食餐點，包括泡菜鮮菇嫩豆腐煲、野菜鮮菇嫩豆腐煲等，這些菜品不僅美味可口，同時兼顧營養均衡。

未來，豆府將持續更新菜單，以因應消費市場的需求和變化，致力於提供更多豐富多樣的蔬食選擇。透過這樣的努力，豆府希望能夠推廣蔬食飲食文化，讓更多人意識到蔬菜的重要性，並享受到健康飲食所帶來的益處。

新菜品開發



低 GI 飲食

GI 是 Glycemic Index 的縮寫，指的是葡萄糖指數，衡量食物在消化吸收後對血糖的影響。選擇低 GI 的食物有助於預防血糖急劇升高和脂肪累積。因此，低 GI 飲食成為當今受歡迎的飲食模式之一。本公司深諳消費者對健康和口味的需求，正積極為瘦身或健身族群，量身打造低 GI 飲食菜單，讓顧客在品嚐美食的同時，也能安心維持身材。



植物肉產品

由於肉牛、肉豬等動物在養殖過程中會產生大量甲烷等溫室氣體，因此運用植物蛋白質所製成，口感類似於真正動物肉之「植物肉」乃應運而生，但相較於動物肉，其原料之種植過程中所排放之溫室氣體遠比畜牧業還低，有助於減少碳排放。為此，本公司研發部門正研發純植物蛋白之植物肉料理，讓顧客在享用美食之同時，也能顧及健康及環境永續。

3.3 行銷標示

豆府旗下品牌多已建置官網、FB 粉絲專頁、IG、Line 等社群溝通管道。2023 年間並未發生行銷傳播（包括廣告、促銷及贊助）行為，因違反法規致遭罰款、處罰或警告之違規事件，亦無違反自願性規約之事件。關於食品標示方面，本公司於 2023 年間亦未發生標示未遵循產品與服務之資訊與標示法規，致遭罰款、處罰或警告之違規事件，亦無違反自願性規約之事件。

此外，因消費者愈來愈重視食品產地來源，本公司依法於門市公告相關肉品產地以使產品符合標示規範，資訊公開透明，讓消費者能安心享受美食。

門市豬肉產地標示

本店豬肉原產地 **不含萊克多巴胺**
 台灣 豬肉絲 豬肉條 絞肉 水餃
 台灣 梅花豬肉片
 台灣 加拿大 德式香腸
 台灣 西班牙 豆腐捲
 荷蘭 加拿大 西班牙 方火腿片

門市牛肉產地標示

本店牛肉原產地
 美國
 五花、胸腹肉、翼板
 紐西蘭、澳洲
 牛肉捲切片

3.4 供應鏈管理

1 在地採購 — 採用安心健康之在地產消食材

豆府集團秉持「吃當季、買在地」的理念，自成立以來旗下品牌餐廳持續與台灣在地供應商合作購買當季盛產食材。在 2023 年度，本公司來自台灣的供應商約佔集團總採購金額的 99%。例如，在餐點中不可或缺的米食，本公司透過計畫生產方式向在地農民購買台灣自產的新鮮稻米，堅持食材地產地消以提供安心健康的餐點予顧客。本公司期許透過選用地食材，縮短食材運輸里程數，以減少因物流運輸排放之二氧化碳及消耗之能源，使顧客於享用健康安全餐點時，共同為地球環境盡一份力。

2 自主食材溯源 — 確保食材來源清楚

本公司透過請購、採購、驗收等作業流程電子化以自主執行食材追溯追蹤。除與部分原料供應商簽定耕作契約（如小白菜、青江菜、小松菜、芥藍菜、莧菜等）以生產供應符合本公司品質要求之原料外，肉品部分亦確實遵守含豬肉及其可食部位原產地等標示法規，在所有含有豬肉之餐點，皆清楚標示原料之原產地。在雞蛋供應部分，本公司使用 99.82% 具有「產銷履歷」驗證的雞蛋，以確保其為台灣自產農產品，並揭露其生產牧場、飼養農民、飼養方式等資訊。透過掃描「產銷履歷」二維碼，可隨時確認雞蛋完整生產紀錄。

秉持
吃當季、買在地
的理念



3 供應商採購管理及監督



採購前

嚴格挑選高品質供應商

本公司深知原物料為食品安全的源頭，為維持原物料品質，旗下品牌餐廳使用之食材皆由總公司統一進行採購及管理。在選用新原物料或向新供應商採購前，本公司實際訪查生產場所及與供應商面談，進行包含產品認證、產品品質、經營管理、價格、配合情形及意願、產品測試、社會及環境衝擊作為訪視及評選基準，經層層把關，嚴格挑選出經合格認證之績優原物料供應商做為合作夥伴。

本公司亦對各項食材制定選用標準，並要求供應商於進貨時須提供 SGS 檢測報告或 FDA 食品輸入許可證等相關檢驗合格證明，落實產品製程與品保制度以確保供應商使用合格原料及產品進行生產。



採購後

定期實施供應商評鑑以落實監督

本公司於 2023 年度將「社會及環境衝擊」納入供應商評選標準。除不定期抽驗原物料外，本公司定期執行供應商書面評鑑與實地稽核。每年三月由總公司採購部門陸續對前十大商品供應商、以及必要商品之原物料供應商隨機抽樣進行包含產品認證、產品品質、經營管理、價格、配合情形及意願、產品測試、社會及環境衝擊等七大面向之實地稽核，落實年度訪廠監督制度。在 2023 年度，本公司實地稽核共計 19 間供應商，合格率 100%。本公司亦以書面方式就合計 217 間供應商全體進行定期評鑑，書面評核部分 80 分以上者列為合格供應商（B 級），90 分以上者則列為優先採購供應商（A 級）。2023 年評核結果為：A 級供應商 24 家、B 級供應商 193 家。

在定期評鑑外，本公司持續監測供應商情形，針對不符合集團評核標準或有重大表現不佳的供應商，將隨時停止交易或減單，以時刻確保供應鏈的品質安全。2023 年供應商無發生重大品質與安全異常事件，且本年度接受本公司書面評核之供應商共計 217 間，評核比例高達 99.09%，且全數皆通過書面評核，本公司向通過評鑑之供應商採購比率為 100%，另外，接受實地稽核之供應商共計 19 間，合格比率為 100%。

項目	書面評核	實地稽核
供應商總家數	219	
接受評鑑之供應商總家數	217	19
接受評鑑比率	99.09%	8.8%
評鑑合格比率	100%	100%



CHAPTER

4

幸福豆府

- 4.1 勞雇關係
- 4.2 員工薪酬與福利
- 4.3 職場安全衛生
- 4.4 教育訓練
- 4.5 社區經營

幸福 100%

- 2023 年度員工請育嬰假後留任率高達 100%。
- 2023 年度員工免費體檢涵蓋率亦達 100%。

超過 百萬元

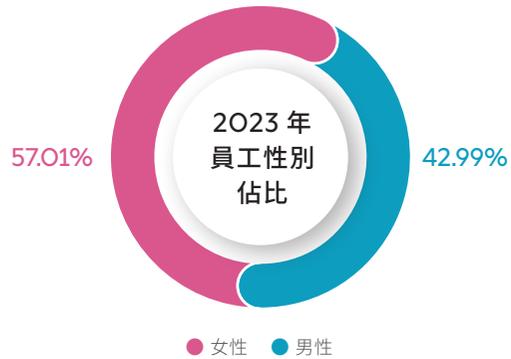
連續 10 年舉辦涓出鐵馬情，總捐款金額累計逾百萬元。



4.1 勞雇關係

1. 人力結構

截至 2023 年 12 月 31 日為止，豆府旗下各品牌共有 2,559 名員工。其中，關於員工性別佔比部分，男性員工佔比為 42.99%，女性員工佔比為 57.01%；而關於勞雇類型比例部分，全職員工比例為 39.43%，實習生比例為 2.34%，兼職員工比例為 60.57%。



各品牌人力結構概況

項目	性別	勞雇合約			勞雇類型	
		正職員工 (不定期契約)	臨時工 (定期契約)	實習生	全職員工	兼職員工
總公司	女	67	0	0	63	4
	男	48	0	0	48	0
涓豆腐	女	658	0	17	191	484
	男	544	0	14	197	361
北村豆腐家	女	292	0	7	122	177
	男	221	0	3	97	127
韓姜熙的小廚房	女	169	0	3	79	93
	男	79	0	0	37	42
飛機河粉	女	14	0	0	4	10
	男	13	0	0	6	7
姜滿堂	女	92	0	5	39	58
	男	70	0	3	35	38
帕泰家	女	101	0	6	39	68
	男	88	0	1	31	58
阿達師五星麵舖	女	27	0	1	10	18
	男	16	0	0	11	5
總計	女	1,420	0	39	547	912
	男	1,079	0	21	462	638
	合計	2,499	0	60	1,009	1,550
	佔比	97.66%	0%	2.34%	39.43%	60.57%

2. 人才招募

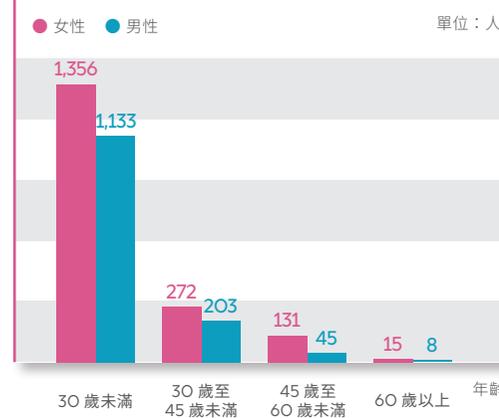


本公司透過多元管道持續招募優秀人才，例如以網路平台公開徵才，或積極舉辦招募說明會等，以公平之制度，不區分性別、年齡、種族等條件，發掘並徵聘各方具優秀潛力及特質之員工加入，於 2023 年度，共招募 3,163 名員工，其中女性 1,774 人，男性 1,389 人。

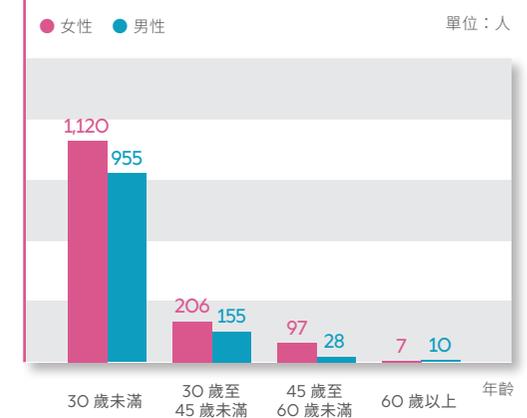
2023 年新進及離職員工總數與比例

項目	性別	新進員工數	佔全體新進員工比例	離職員工數	佔全體離職員工比例
30 歲未滿	女	1,356	42.87%	1,120	43.44%
	男	1,133	35.82%	955	37.04%
30 歲至 45 歲未滿	女	272	8.60%	206	7.99%
	男	203	6.42%	155	6.01%
45 歲至 60 歲未滿	女	131	4.14%	97	3.76%
	男	45	1.42%	28	1.09%
60 歲以上	女	15	0.47%	7	0.27%
	男	8	0.25%	10	0.39%
總計	女	1,774	56.09%	1,430	55.47%
	男	1,389	43.91%	1,148	44.53%

2023 年新進員工數



2023 年離職員工數



註：2023 年度全體離職員工中，自願離職比率為 99.84%，非自願離職比率為 0.16% (依勞動基準法第 11 條第五款而解雇)。

產學合作校所及產學合作實習工作內容

為強化青年人才之實務能力，本公司長期與多間學校合作，並提供諸多實習機會，藉此培育具有職場能力及符合產業發展之人才。

合作學校	科系	實習工作內容
耕莘健康管理專科學校	健康餐旅科	外場 <ol style="list-style-type: none"> 佈置及清理外場用餐環境。 顧客帶位及座位安排。 於顧客用餐完畢後，收拾桌面碗盤與清理環境。 進行吧台工作站簡易餐飲之料理，如：調配飲料、甜點製作。 和顧客介紹餐點，答覆有關餐飲問題，適時提供餐點建議。 電話接聽並回覆用餐相關問題。 送餐並留意客人後續用餐狀況。 內場 <ol style="list-style-type: none"> 負責洗、剝、削、切各種食材，以完成烹飪的前置工作。 測量食材的容量與重量並分裝保存。 依照客人的點單，準備不同菜色所需要的食材。 於出菜時負責菜餚擺盤或份量調整。 食材存放、盤點及叫貨。 廚房器具基本維護與環境清潔。
中華科技大學	餐旅管理系	
東南科技大學	餐旅管理系	
致理科技大學	休閒遊憩管理系、企業管理系	
馬偕醫護管理專科學校	餐飲管理科	
中國科技大學	觀光與休閒事業管理系	
宏國德霖科技大學	餐飲廚藝系	
德明財經科技大學	行銷管理系	
真理大學	觀光數位知識系	
萬能科技大學	餐飲管理系、觀光與休閒事業管理系、企業管理系	
銘傳大學	餐旅管理系、應用統計與資料科學學系	
開南大學	觀光與餐飲旅館系	
中華大學	餐飲管理系、觀光與會展活動系	
元培醫事科技大學	餐飲管理系	
敏實科技大學	餐飲管理系	
嶺東科技大學	行銷與流通管理系	
僑光科技大學	餐飲管理系、企業管理系	
崑山科技大學	餐飲管理及廚藝系、企業管理系	
台南應用科技大學	旅館管理系	
輔英科技大學	休閒與遊憩事業管理系	
樹德科技大學	餐旅與烘焙管理系、休閒與觀光管理系、流通管理系	
高雄科技大學	企業管理系	
文藻外語大學	國際企業管理系	
宜蘭大學	休閒產業與健康促進學系	



3. 勞資溝通

本公司重視與員工之間的關係，除積極建立雙向溝通管道外，亦依法選任勞資代表，並定期召開勞資會議，於 2023 年度合計召開 4 次。

此外，本公司於執行可能嚴重影響員工權利之重大營運變化（例如：公司重組、關廠、業務外包、收購、合併）前，皆會於變動發生日前 30 日提前通知員工，亦會於進行職務調動時，於變動發生日前 7 日提前通知員工，並協助同仁安排後續事宜，例如媒合至其他門店等。

4.2 員工薪酬與福利

為提供員工優良之工作環境，並確保員工享有應有之保障，本公司謹守我國法律規範內容，並定期檢視並調整內部制度，以落實本公司對於員工福祉之承諾。

1. 員工薪酬

本公司之薪酬制度，除符合法令所規定之基本工資外，亦不因性別、種族、年齡等而有所差異，除此之外，本公司尚有建立各品牌皆適用之薪資級距表，並綜合考量績效表現等，提供每年至少一次薪資調整之機會，以提升員工之向心力，並維持本公司之長期競爭力。以 2023 年而言，非擔任主管職務之全時員工薪資平均數及非擔任主管職務之全時員工薪資中位數，相較於 2022 年，即分別增加 51,000 元及 34,000 元。

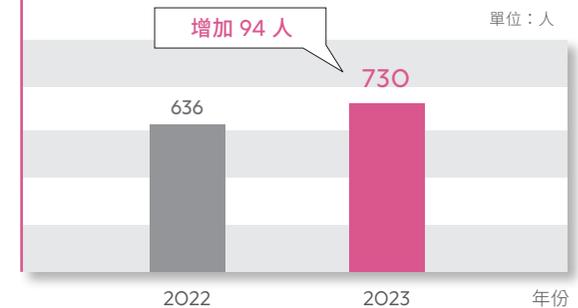
近兩年非擔任主管職務全時員工薪資平均數與中位數

項目	2022 年	2023 年	兩年度差異
非擔任主管職務之全時員工人數	636	730	增加 94 人
非擔任主管職務之全時員工「薪資平均數」	543 仟元	594 仟元	增加 51 仟元
非擔任主管職務之全時員工「薪資中位數」	494 仟元	528 仟元	增加 34 仟元

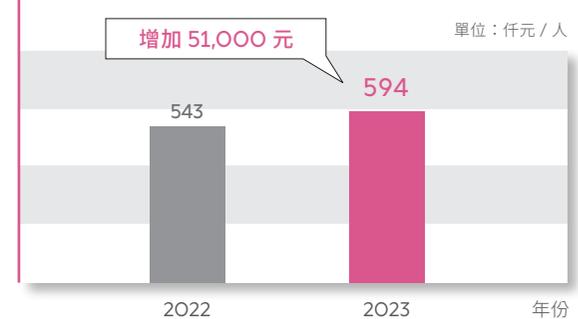
註 1：依「證券交易法」及「財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心對有價證券上櫃公司資訊申報作業辦法」揭露申報。

註 2：薪資金額皆以新臺幣計算呈現。

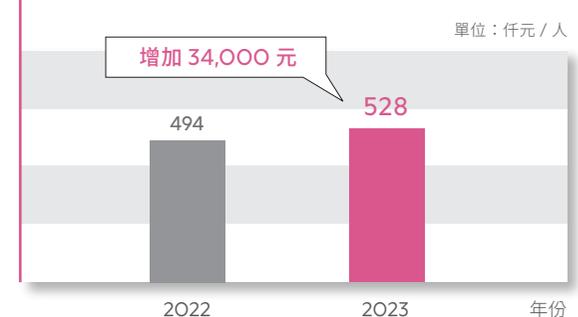
非擔任主管職務之全時員工人數



非擔任主管職務之全時員工「薪資平均數」



非擔任主管職務之全時員工「薪資中位數」



2. 員工福利

本公司致力於員工之福利制度，除依法令規定投保勞工保險、全民健康保險、職業保險，及提撥退休準備金外，並提供各式員工福利措施，包含投保人壽保險、醫療保險、傷殘保險、提供年度健康檢查（三年一度）、供膳體檢、員工認股、績效獎金、年終獎金、三節禮券、生日禮券、員工優惠券、子女就學補助金、生育賀禮、結婚賀禮、喪葬慰問金、結婚津貼、生育津貼等福利項目，其中子女就學補助金之部分，員工子女從幼稚園小班以上至高中職學齡皆屬補助涵蓋範圍之內，並依照子女申請人數採定額補助，每學期可獲得 2,500~7,000 元不等之補助金額。此外，亦有提供一定職等以上員工，具有激勵性質之員工持股信託，全面打造幸福職場之環境。

本公司對於有育嬰需求之員工，皆依法實施育嬰留職停薪制度，使員工得以兼顧工作與家庭責任。於 2023 年度，員工請育嬰假後之復職率總計高達 88.24%，留任率更達 100%。

2023 年度員工育嬰假數據 (截至 2023 年 12 月 31 日)

項目	女	男	總計
2023 年度享有育嬰假之員工數	1,459	1,099	2,558
2023 年度實際使用育嬰假之員工數	23	5	28
2023 年度應復職員工數 (A)	16	1	17
2023 年度實際復職員工數 (B)	14	1	15
2022 年度實際復職員工數 (C)	4	2	6
2022 年度復職後 12 個月仍在職的員工數 (D)	4	2	6
復職率 %=(B/A)	87.50%	100.00%	88.24%
留任率 %=(D/C)	100.00%	100.00%	100.00%

育嬰假後

復職率 88.24%

留任率 100%

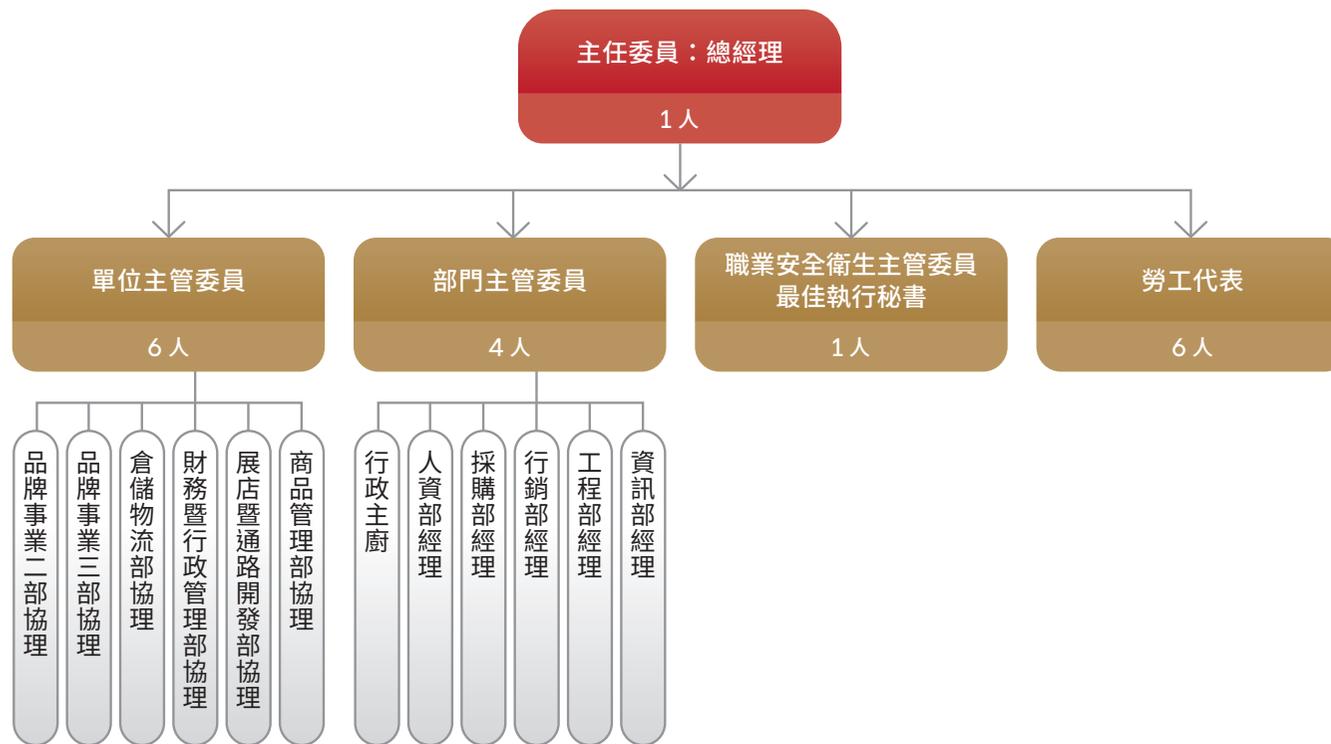


4.3 職場安全衛生

1. 職業安全衛生委員會

本公司設有職業安全衛生委員會，每季召開一次會議，負責所有在本公司營運據點的工作者之職業安全衛生管理，並審議、協調及監督安全衛生相關事項，例如安全、衛生教育訓練實施計畫、健康管理、職業病預防及健康促進事項等。而委員會之人員組成，主任委員由總經理擔任，單位主管委員 6 人、部門主管委員 4 人、執行秘書 1 人及勞工代表 6 人，勞工代表人數佔委員人數三分之一，符合法規之規定。

職業安全衛生委員會組織架構



2. 辨識職業傷害與管理因應

本公司依員工之作業內容進行分析，其主要工作類型及人因性危害因子可分為辦公室行政工作、櫃台人員、餐廳內外場人員共三大類型，其中潛在危害因子多為肌肉骨骼相關疾病，因此本公司訂有分級管控之措施，根據危害等級異其處置方案，以將危害風險降至最低。另針對工作環境相關危害之預防及管理，除由門店端進行管理外，總部亦會每月派人至門店巡檢，檢查工作環境之安全及設備完善程度，若有設備破損且門店未提出維修之情形，即會列為缺失並作為下次訪店之重點。

人因性危害分析

辦公室 行政工作

- 電腦操作姿勢不正確。
- 打字、使用滑鼠的重複性動作。
- 長時間坐姿壓迫造成身體組織局部壓力。
- 不正確的坐姿。

櫃檯人員

- 長時間以坐姿(總公司)、站姿(門店)工作。
- 不正確的坐姿(總公司)、站姿(門店)工作。

餐廳 內外場人員

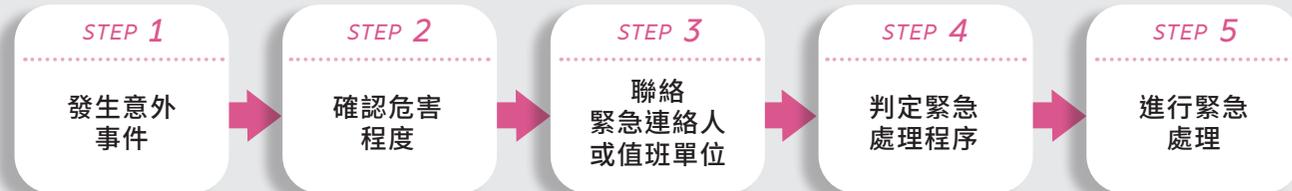
- 手持托盤造成肩膀及手腕疼痛。
- 長時間低頭工作及備料造成頭部僵硬。
- 重複切菜造成手腕痠痛及易造成切割傷。
- 重複炒菜及洗碗易造成燙傷及手腕痠痛。
- 轉身取物、搬重物、急蹲、急站，易造成腰部及膝蓋受傷。
- 久站、急走對腰部和腳易造成傷害。

職業安全之危害等級、判定標準及建議處置方案一覽表

危害等級	判定標準	建議處置方案
確診疾病	確診肌肉骨骼傷病	行政改善
有危害	通報中的疑似個案、高就醫個案	人因工程改善、健康促進
疑似有危害	問卷調查表中有身體部位的評分在 3 分以上	健康促進、行政改善
無危害	問卷調查表中有身體部位的評分皆在 2 分以下	持續進行日常管控

意外緊急應變流程圖

本公司亦訂有意外緊急應變安全計畫，以確保意外事件發生時，能迅速控制危害並及時減低危險確保員工安全。



職災處理流程圖

本公司尚訂有職災處理流程，使員工遇有職業災害情形（包含值勤職災、通勤職災、重大職災等），能快速有效地獲得妥善之處置。



員工體檢暨職安環境維護

本公司每年皆提供各門店廚師等內外場作業人員「供膳體檢」，2023 年度共 1,475 人接受該體檢，除此之外，本公司每三年提供前年度年底前（含）到職之全體同仁一般健康檢查，以預防相關職業病並確保用餐顧客食品衛生安全，涵蓋率高達 100%。而相關健檢報告由醫院直接轉交給人力資源部專人保管，且本公司訂有個人資料保護管理辦法，對於所取得之員工健康檢查等機密資訊之管理、安全維護等，皆設有相應之權責部門，以確保資料之保密性。

此外，為建立及強化同仁關於安全衛生概念、消防、急救常識等觀念，公司設有職業安全衛生管理人員，提供安全衛生教育訓練，亦設有職業安全衛生專責人員，若員工對於職業安全或職業災害資訊有疑義，皆可隨時致電詢問。本公司亦會定期檢修消防設備，給予員工安全與健康之工作環境。而於 2023 年度，本公司並未發生任何職業病事件。

項目	員工	非員工（如承攬商）
2023 年度可記錄之職業傷害件數	13	○
2023 年度職業傷害所造成的死亡人數	○	○
2023 年度職業傷害所造成嚴重的職業傷害人數（排除死亡人數）	○	○
2023 年之總工作時數	4,206,672	○
職業傷害所造成的死亡比率	○	○
嚴重的職業傷害比率（排除死亡人數）	○	○
可記錄之職業傷害比率	0.6181	○

註 1：可記錄之職業傷害比率 = (可記錄之職業傷害數量 / 工作總時數) * 200,000

註 2：可記錄之職業傷害類別 13 件皆為物理性傷害，分別為上下班公路交通事故 8 件、與高溫、低溫之接觸 2 件、被切、割、擦傷 1 件、跌倒 2 件。本公司已針對這些職業傷害進行事件調查及原因分析，並於內部主管會議中彙報，以了解後續如何進行改善及宣導，減少未來發生的可能性。

4.4 教育訓練

本公司針對食品安全及防火管理二大主題，例行舉辦教育訓練，2023 年度之受訓員工人數總計 83 人次，受訓時數合計為 1,046 小時。本公司期許藉由多元之教育訓練，加強員工食安意識及防災管理對策，以建立無虞之工作環境，並提升顧客滿意度。

食品安全管理

- 烹飪油煙的危害與預防對策
- 食品器具清洗與消毒
- 食品中毒案例分析及預防
- 餐飲肉品安全衛生
- 餐飲衛生自主管理
- 食品標示管理及範例說明
- 職業災害與食品安全管理(一)(二)
- 食物製備衛生安全管理
- 油炸油選擇及安全衛生管理
- 5S 與廚房安全衛生管理...等

防火管理

- 從災例分析防火管理對策
- 從災例檢討消防安全設備之設置及維護管理
- 簡易避難計算：實際進行避難計算之演練
- 防災應變之教育訓練方法
- 防火管理對策
- 常見之自衛消防編組訓練，錯誤樣態進行研討
- 滅火、通報及避難訓練之實施方法
- 新頒防火管理法規...等

4.5 社區經營

本公司秉持著「取之於社會，用之於社會」之精神，在公司逐漸穩定發展的同時，與員工共同關懷社會需要，也因此讓本公司別樹一格的溫暖不只是在美味的石鍋中，更透過各種方式散播到社會上許多角落，善盡企業社會責任。

WOW ~ WOW



涓出鐵馬情專欄



自 2013 年迄今，本公司每年以腳踏車（豆府公益車隊）作為系列活動的標誌，日後每年一次與社福機構、團體或協會合作，搭配年度特定活動主題舉辦募款捐贈。

2023 年涓出鐵馬情，今年抵達花蓮縣瑞北國小，和小選手們展開一場最熱血的射箭公益賽，小選手使用的是原住民傳統射箭，在沒有瞄點的狀況下，還能正中靶心，真的讓場外夥伴 wow~wow 的驚呼連連，加油聲此起彼落～

瑞北國小的小選手們，皆極具射箭天賦，只差更良好的環境培育他們，豆府餐飲集團邀請大家，一起為瑞北國小射箭隊加油！



捐款 10 萬

「涓出鐵馬情」系列活動，今年抵達花蓮縣瑞北國小，活動最後共捐贈新臺幣 10 萬元。

流浪犬捐款箱



本公司長年與社團法人臺北市毛小孩幸福聯盟協會合作，於各門店放置流浪犬捐款箱，希望透過本公司、消費者及各方的愛心捐款，共同支持並關懷毛小孩的生活，尊重並善待每一個生命。

捐款 34 萬

於 2023 年度，捐款金額約新臺幣 34 萬元。



CHAPTER

5

永續豆府

- 5.1 能源管理
- 5.2 水資源管理
- 5.3 綠色採購

100% 使用節能設備

2023 年度新拓展門店 100% 使用節能設備。

60% 綠建材裝修

2023 年度新拓展門店 60% 使用綠建材裝修，
且取得綠建材標章認證。



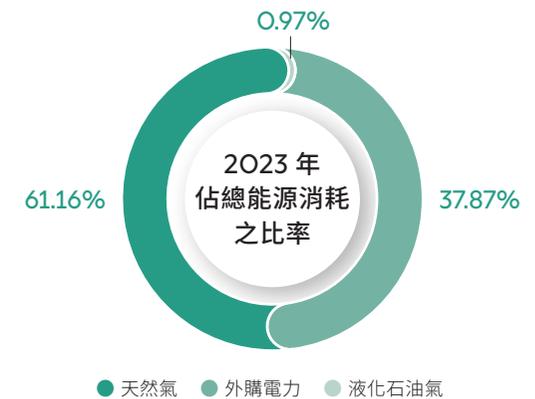
豆府作為地球的一份子，注重環境永續發展，並在餐飲產業受到環境與氣候變遷影響下，致力於經濟效益與環境衝擊中取得平衡，期盼在逐年的經營下，能持續減低經濟活動對於環境的衝擊，完善相關節能措施，減少資源之浪費及溫室氣體之排放，承擔起保護環境的責任。



5.1 能源管理

2023 年公司各項能源使用統計與能源消耗量

能源類別 (原始單位)	用量	能源消耗量 (GJ)	佔總能源消耗之比率
外購電力 (度)	8,360,021	30,096	37.87%
天然氣 (m ³)	1,290,767	48,605	61.16%
液化石油氣 (L)	27,739	770	0.97%
合計		79,471	/
2023 年營業收入 (仟元)		3,094,549	/
能源密集度 (GJ/ 仟元)		0.0257	/



註1：外購電力熱值：3,600 GJ/ 百萬度，進口天然氣、液化石油氣以經濟部能源局公告能源產品單位熱值表進行換算，分別為 9,000 kcal/m³ 及 6,635 kcal/L，每 kcal 以 4.184kj 計算。

註2：本公司於 2023 年無使用再生能源。

節能策略

本年度豆府於去年的基礎上繼續拓展節能策略，從設施、設備設計與修繕皆全面考量能源效率，以持續降低整體能源使用量，針對主要用電設備包含空調送風機、預冷空調箱、冷凍庫、冷藏庫以及全場燈具照明等均陸續進行汰換與更新，門店中自設空調亦均使用省電空調。各門店照明設備則於五年前陸續改採節能無閃頻 LED 燈具，所有門店更 100% 使用節能 LED 燈具。

依據豆府工程設計之要求，大型設備如冷凍、空調等，盡量採用政府認證的能源 1 級設備之規範以提升效能及能源使用效率，2023 年度拓展之新門店 100% 使用節能空調、冷藏及照明設備，舊門店則暫無更新大型設備。此外，豆府積極配合環保署「餐飲業空氣污染防治設施管理辦法」規範之要求，豆府各門店於每日記錄油煙處理設備操作參數，以監督門店污染防治執行情形，每月亦會請廠商進行油煙設備清潔保養。

100% 使用節能設備

綠色建材證明

本公司依據「建築技術規則」第 321 條規定，要求建商須使用一定比例的綠建材進行裝修。門店主要用於天花板、隔間、牆面等矽酸鈣板以及建築用防火塗料之使用，其材料依「綠建材通則」之定義，符合生態性、再生性、健康性及高性能等四大因素，且均通過內政部核定並頒發綠建材標章。本公司在 2023 年新開的所有門店使用綠建材進行裝修比率達 60%，且皆符合現行法規對綠建築使用率之要求。

60% 綠建材裝修



5.2 水資源管理

本公司妥善並永續利用水資源，所有水源均為台灣自來水公司供應的合法自來水源，以致力於保護自然環境及避免造成我國水資源之壓力，並且持續精進水資源管理，避免不必要之水資源浪費。

總取水量管理

取水來源	旗下餐廳取水量	佔總取水量之比率	來自高或極高水壓力地區之比率
自來水	312,529	100%	○
地下水	○	○	○
其他水源	○	○	○
合計（以千立方公尺 (m ³) 為單位）	312,529	/	○

總耗水及排水量管理

項目	旗下餐廳總耗水及排水量	來自高或極高水壓力地區之比率
數值（以千立方公尺 (m ³) 為單位）	312,529	○

註：因目前無法區分產品使用之耗水量，故併同排水量表達



5.3 綠色採購

綠色採購作為環境管理政策中重要的一環，本公司亦建立綠色採購機制，期許逐步降低營運過程中所造成之環境衝擊。雖 2022 年本公司將綠色採購重點置於 FSC 的外帶紙餐盒上，然 2023 年疫情趨緩後，外帶需求有逐步下降的趨勢，對於外帶紙餐盒的需求量亦連帶下降。

因此，本公司於 2023 年的綠色採購，將重心移至餐廳現場使用量較大的紙巾上，透過引入有 FSC 認證的紙巾，積極將國際認可產品責任標準納入相關採購中，2023 年紙巾通過 FSC（森林管理委員會）認證採購金額佔比為 21.66%。此外，本公司並計畫於 2024 年引進無塑隔熱膜，期待能為地球盡一份心力的同時，讓消費者也能吃得更健康與安心。

未來採購

本公司未來將積極尋找符合永續採購理念的合作供應商，期盼未來供應商均能朝向右列四大面向發展，以提供顧客更安心的餐飲。



1. 減少食品添加物
2. 加工製程簡單
3. 配方簡單
4. 資訊透明



2023 年採購 FSC 佔比

品類	採購金額 (新臺幣)	金額佔比
FSC	855,960	21.66%
非 FSC	3,095,021	78.34%
紙巾採購總金額	3,950,981	100.00%



附錄 1：GRI 對照表

主題	指標	揭露項目	對應章節及內容	頁碼	備註
GRI 2 一般揭露 2021	2-1	組織詳細資訊	關於本報告書	3-5	
	2-2	組織永續報導中包含的實體	關於本報告書	3	
	2-3	報導期間、頻率及聯絡人	關於本報告書	3	
	2-4	資訊重編	—	—	無發生資訊重編情事
	2-5	外部保證 / 確信	關於本報告書	3, 63-64	
	2-6	活動、價值鏈和其他商業關係	2.1 認識豆府	13-16	
			3.4 供應鏈管理	36-37	
	2-7	員工	4.1 勞雇關係	39-41	
	2-8	非員工的工作者	4.1 勞雇關係	39-41	
	2-9	治理結構及組成	2.2 公司治理	17-20	
	2-10	最高治理單位的提名與遴選	2.2 公司治理	18-19	
	2-11	最高治理單位的主席	2.2 公司治理	18	
	2-12	最高治理單位於監督衝擊管理的角色	2.2 公司治理	17	
			2.7 氣候相關風險管理	23-24	
	2-13	衝擊管理的負責人	2.2 公司治理	17	
			2.7 氣候相關風險管理	23-24	
	2-14	最高治理單位於永續報導的角色	2.2 公司治理	17	
2.7 氣候相關風險管理			23-24		
2-15	利益衝突	2.2 公司治理	17		
2-16	溝通關鍵重大事件	2.2 公司治理	17		
2-17	最高治理單位的群體智識	2.2 公司治理	20		

接上頁「附錄 1：GRI 對照表」

主題	指標	揭露項目	對應章節及內容	頁碼	備註
GRI 2 一般揭露 2021	2-18	最高治理單位的績效評估	—	—	本公司最高治理單位未針對 ESG 衝擊管理採取績效評估制度。
	2-19	薪酬政策	2.2 公司治理	19	
	2-20	薪酬決定流程	2.2 公司治理	19	
	2-21	年度總薪酬比率	4.2 員工薪酬與福利	42-43	關於薪資最高個人之資訊，基於內部管理之保密考量和限制，故資訊暫不揭露。
	2-22	永續發展策略的聲明	關於本報告書	3	
			2.7 氣候相關風險管理	23-29	
	2-23	政策承諾	關於本報告書	3	
	2-24	納入政策承諾	關於本報告書	3	
			2.2 公司治理	17	
	2-25	補救負面衝擊的程序	2.7 氣候相關風險管理	23-29	
			2.2 公司治理	17	
	2-26	尋求建議和提出疑慮的機制	1.1 利害關係人議合方針	7	
	2-27	法規遵循	2.4 法規遵循	21	
	2-28	公協會的會員資格	2.6 外部組織參與	22	
2-29	利害關係人議合方針	1.1 利害關係人議合方針	7		
2-30	團體協約	—	—	本公司未與公會簽署團體協約	
GRI 3 重大主題 2021	3-1	決定重大主題的流程	1.1 利害關係人議合方針	7	
			1.2 重大主題管理方針	8-9	
	3-2	重大主題列表	1.2 重大主題管理方針	9	

接上頁「附錄 1：GRI 對照表」

主題	指標	揭露項目	對應章節及內容	頁碼	備註
GRI 3 重大主題 2021	3-3	重大主題管理	1.1 利害關係人議合方針	7	
			1.2 重大主題管理方針	8	
			2.3 誠信經營	20	
			2.4 法規遵循	21	
			2.5 營運績效	22	
			3.1 食品安全	31-33	
			4.1 勞雇關係	39-41	
			4.2 員工薪酬與福利	42-43	
			4.3 職場安全衛生	44-46	
			2.7 氣候相關風險管理	23-29	
GRI 201 經濟績效 2016	201-1	組織所產生及分配的直接經濟價值	2.5 營運績效	22	
	201-2	氣候變遷所產生的財務影響及其他風險與機會	2.7 氣候相關風險管理	23-29	
	201-3	確定給付制義務與其他退休計畫	—	—	本公司未設此退休計畫
	201-4	取自政府之財務援助	2.5 營運績效	22	
GRI 205 反貪腐 2016	205-1	已進行貪腐風險評估的營運據點	2.3 誠信經營	20	
	205-2	有關反貪腐政策和程序的溝通及訓練	2.3 誠信經營	20	
	205-3	已確認的貪腐事件及採取的行動	2.3 誠信經營	20	
GRI 206 反競爭行為 2016	206-1	反競爭行為、反托拉斯和壟斷行為的法律行動	2.3 誠信經營	20	
GRI 302 能源 2016	302-1	組織內部的能源消耗量	5.1 能源管理	49	
	302-3	能源密集度	5.1 能源管理	49	

接上頁「附錄 1：GRI 對照表」

主題	指標	揭露項目	對應章節及內容	頁碼	備註
GRI 303 水與放流水 2018	303-3	取水量	5.2 水資源管理	51	
	303-4	排水量	5.2 水資源管理	51	
	303-5	耗水量	5.2 水資源管理	51	
GRI 308 供應商環境評估 2016	308-1	使用環境標準篩選新供應商	3.3 供應鏈管理	37	
	308-2	供應鏈中負面的環境衝擊以及所採取的行動	3.3 供應鏈管理	37	
GRI 401 勞雇關係 2016	401-1	新進員工和離職員工	4.1 勞雇關係	40	
	401-2	提供給全職員工（不包含臨時或兼職員工）的福利	4.2 員工薪酬與福利	43	
	401-3	育嬰假	4.2 員工薪酬與福利	43	
GRI 402 勞 / 資關係 2016	402-1	關於營運變化的最短預告期	4.1 勞雇關係	41	
GRI 403 職業安全衛生 2018	403-1	職業安全衛生管理系統	4.3 職場安全衛生	44-46	本公司於 2023 年度，雖因未依法建置職業安全衛生管理系統而收受臺北市政府勞動檢查處函文，惟目前尚在改善期間，並未有裁罰金額，而本公司目前已正在積極建置職業安全衛生管理系統中。
	403-2	危害辨識、風險評估及事故調查	4.3 職場安全衛生	44-45	
	403-3	職業健康服務	4.3 職場安全衛生	44-46	
	403-4	有關職業安全衛生之工作者參與、諮詢與溝通	4.3 職場安全衛生	44-45	
	403-5	有關職業安全衛生之工作者訓練	4.3 職場安全衛生	46	
	403-6	工作者健康促進	4.3 職場安全衛生	46	本公司於 2023 年度，雖因未依法辦理臨場健康服務及未依法設置甲種職業安全衛生業務主管、職業安全（衛生）管理師、職業安全衛生管理員各 1 員以上，而遭臺北市政府裁罰新臺幣 60,000 元，惟本公司針對後者已聘足應備人員，並主動向主管機關核備；而針對前者亦已與企管顧問公司洽詢中。

接上頁「附錄 1：GRI 對照表」

主題	指標	揭露項目	對應章節及內容	頁碼	備註
GRI 403 職業安全衛生 2018	403-7	預防和減緩與業務關係直接相關聯之職業安全衛生的衝擊	4.3 職場安全衛生	44-46	
	403-8	職業安全衛生管理系統所涵蓋之工作者	4.3 職場安全衛生	46	本公司於 2023 年度，雖因未依法建置職業安全衛生管理系統而收受臺北市政府勞動檢查處函文，惟目前尚在改善期間，並未有裁罰金額，而本公司目前已正在積極建置職業安全衛生管理系統中。
	403-9	職業傷害	4.3 職場安全衛生	46	
	403-10	職業病	4.3 職場安全衛生	46	
GRI 416 顧客健康與安 2016	416-1	評估產品和服務類別對健康和安全的衝擊	3.1 食品安全	31-32	
	416-2	違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	3.1 食品安全	33	
GRI 417 行銷與標示 2016	417-1	產品和服務資訊與標示的要求	3.3 行銷標示	35	
	417-2	未遵循產品與服務之資訊與標示相關法規的事件	3.3 行銷標示	35	本年度無此情事
	417-3	未遵循行銷傳播相關法規的事件	3.3 行銷標示	35	本年度無此情事
GRI 418 客戶隱私 2016	418-1	經證實侵犯客戶隱私或遺失客戶資料的投訴	2-4 法規遵循	21	

附錄 2：加強揭露「產業別永續指標」與「確信項目彙總表」

依「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條：附表一之一永續揭露指標——食品工業及餐飲收入占其全部營業收入之比率達百分之五十以上者

編號	指標	指標種類	年度揭露內容	單位
一	為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等方面進行之評估與改進及所影響之主要產品與服務類別與百分比。	量化、質化敘述	<p>本公司定有六大作業流程，分別為採購原物料品質管理作業、產品品質管理作業、食品衛生管理作業、食品標示與廣告管理作業、食品檢驗管理作業與產品銷毀作業。且本公司對從業人員、物料管理、作業場所、設施衛生進行全面管理，上述食品安全衛生管理相關措施涵蓋之食品產品及餐飲服務比例為 100%。此外，本公司旗下各品牌門店也各自設有清潔規範管理辦法，以加強對門店環境衛生的管理。這些規範涵蓋各項環境設施，包括爐台、冰箱、製冰機、抽風罩、地面等之清潔與維護。為確保提供給顧客的餐點符合食品安全衛生管理法之要求，本公司不僅嚴格把關餐飲製作環境，亦加強控管食材品質。特別制定食材處理作業標準程序，涵蓋食材進貨、儲藏、保存期限之管控，以保障食材品質和安全。</p> <p>本公司除設有生產線各項品管監控外，亦十分重視食品安全管理，不僅設有食品安全實驗室及其相關管理辦法，進行內部食品安全管理，亦將產品送至專業機構檢測，進行外部食品安全管理，多方落實食品衛生安全與品質。於 2023 年，本公司通過自主檢驗之比率為 99.38%，通過委外檢驗之比率為 98.88%。</p> <p>另外，本公司為使顧客安心用餐，就餐廚人員針對食品安全及防火管理二大主題提供教育訓練，受訓員工人數總計 83 人次，受訓時數合計為 1,046 小時。</p>	比率 (%)
二	違反有關產品與服務之健康與安全法規及未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件類別與次數、產品下架次數及下架產品總重量。	量化、質化敘述	豆府於 2023 年並無因違反食品安全衛生管理法及其施行細則而遭罰款之事件發生。	數量，公噸 (t)
三	採購符合國際認可之產品責任標準者占整體採購之百分比，並依標準區分。	量化	豆府於 2023 年採購之紙巾中，通過 FSC 認證之金額佔比為 21.66%。	比率 (%)
四	經獨立第三方驗證符合國際認證之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比。	量化	本公司為提供高品質的用餐體驗，要求旗下各品牌門店需通過「食品良好衛生規範準則」（GHP 準則）認證，針對從業人員、設備器具、清潔消毒、廢棄物處理、油炸用食用油及管理衛生人員進行認證。2023 年度，通過門店數共計 63 家，其佔集團門市餐飲收入 94%。	比率 (%)

接上頁「附錄 2：加強揭露「產業別永續指標」與「確信項目彙總表」」

編號	指標	指標種類	年度揭露內容	單位
五	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。	量化、質化敘述	豆府重視在地採購，亦重視永續發展，2023 年度並將「社會及環境衝擊」納入供應商評選標準。除不定期抽驗原物料外，亦定期執行供應商書面評鑑與實地稽核。為落實年度訪廠監督制度，每年三月總公司採購部門陸續對前十大商品供應商、及必要商品之原物料供應商隨機抽樣進行包含產品認證、產品品質、經營管理、價格、配合情形及意願、產品測試、社會及環境衝擊等七大面向之實地稽核。2023 年度接受豆府書面評核之供應商共計 217 間，評核比例高達 99.09%，且全數皆通過書面評核，本公司向通過評鑑之供應商採購比率為 100%。另外，接受實地稽核之供應商共計 19 間，合格比率為 100%。	比率 (%)
六	依法規要求或自願進行產品追溯與追蹤管理之情形及相關產品占所有產品之百分比。	量化、質化敘述	豆府透過請購、採購、驗收等作業流程電子化以自主執行全部食材追溯與追蹤。除與部分原料供應商簽定耕作契約（如小白菜、青江菜、小松菜、芥藍菜、莧菜等）以生產供應符合本公司品質要求之原料外，肉品部分亦確實遵守含牛、豬肉及其可食部位原產地等標示法規，在所有含有牛、豬肉之餐點，皆清楚標示原料之原產地。在雞蛋供應部分，本公司使用 99.82% 具有「產銷履歷」驗證的雞蛋，以確保其為台灣自產農產品，並揭露其生產牧場、飼養農民、飼養方式等資訊。透過掃描「產銷履歷」二維碼，可隨時確認雞蛋完整生產紀錄。	比率 (%)
七	依法規要求或自願設置食品安全實驗室之情形、測試項目、測試結果、相關支出及其占營業收入淨額之百分比。	量化、質化敘述	關於內部食品安全管理，豆府依法設有食品安全實驗室及其相關管理辦法，以進行原物料及成品檢驗分析，其檢測項目包含總生菌數、大腸桿菌（群）、農藥殘留等；至於無法自行檢驗之項目，豆府則送至外部專業機構檢測，進行外部食品安全管理。另外，門市所在之賣場進行抽檢時，也會由外部專業機構檢測。於 2023 年，豆府通過自主檢驗之比率為 99.38%，通過委外檢驗之比率為 98.88%。此外，豆府的自主檢驗亦針對小菜、醬料等進行微生物耐久測試、對冰鏟泡入藥劑後，不同浸泡時間的微生物檢測，以及第一線人員手部洗手 / 酒精消毒之微生物檢測。2023 年食品安全實驗室耗材、人事費用、檢驗費用等相關成本投入為 1,799,928 元，占本集團整體營收淨額 0.058%。	比率 (%)
八	消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率	量化	消耗能源總量：79,471 十億焦耳 (GJ) 外購電力百分比：37.87% 再生能源使用率：0%	十億焦耳 (GJ)、 百分比 (%)
九	總取水量及總耗水量	量化	2023 年總取水量為：312,529 千立方公尺 (m ³) 2023 年總耗水及排水量為：312,529 千立方公尺 (m ³)	千立方公尺 (m ³)
一〇	售出產品重量、生產設施場所數量	量化	2023 年豆府旗下各品牌餐廳門店總數合計 70 家，門店餐廳從業人員為 2,559 人。售出產品重量暫無相關統計資料。	公噸 (t), 數量

附錄 3：TCFD 指標對照表

財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」附表二對照表

編號	項目	執行情形及未來計畫說明
1	敘明董事會與管理階層對於氣候相關風險與機會之監督及治理。	請參考本報告書第 23-24 頁。
2	敘明所辨識之氣候風險與機會如何影響企業之業務、策略及財務（短期、中期、長期）。	請參考本報告書第 25-28 頁。
3	敘明極端氣候事件及轉型行動對財務之影響。	請參考本報告書第 28 頁。
4	敘明氣候風險之辨識、評估及管理流程如何整合於整體風險管理制度。	請參考本報告書第 29 頁。
5	若使用情境分析評估面對氣候變遷風險之韌性，應說明所使用之情境、參數、假設、分析因子及主要財務影響。	豆府目前並未使用情境分析評估面對氣候變遷風險之韌性。
6	若有因應管理氣候相關風險之轉型計畫，說明該計畫內容，及用於辨識及管理實體風險及轉型風險之指標與目標。	豆府目前並未制訂管理氣候相關風險之轉型計畫。
7	若使用內部碳定價作為規劃工具，應說明價格制定基礎。	豆府目前並未使用內部碳定價作為規劃工具。
8	若有設定氣候相關目標，應說明所涵蓋之活動、溫室氣體排放範疇、規劃期程，每年達成進度等資訊；若使用碳抵換或再生能源憑證 (RECs) 以達成相關目標，應說明所抵換之減碳額度來源及數量或再生能源憑證 (RECs) 數量。	豆府目前並未設定氣候相關目標，惟有正在自主進行之減排行動，請參考本報告書第 29 頁。 豆府目前並未使用碳抵換或再生能源憑證 (RECs) 以達成相關目標。
9	溫室氣體盤查及確信情形與減量目標、策略及具體行動計畫。	依據金管會發布之「上市櫃公司永續發展路徑圖」，豆府將於 2026 年完成溫室氣體排放量之盤查，並隨後基此開始制定目標、策略及具體行動計畫。有關豆府碳盤查小組之敘述，請參考本報告書第 23-29 頁。

附錄 4：SASB 指標對照表

主題	指標	指標說明	指標種類	單位	對應章節及內容	頁碼
餐廳從業員工人數	FB-RN-000.A	直營分店及加盟分店數量	量化	數量	2.1 認識豆府 直營門店共 70 家，無加盟分店	13
	FB-RN-000.B	直營分店及加盟分店員工數量	量化	數量	2.1 認識豆府 員工數量共 2,559 人	13
能源管理	FB-RN-130a.1	① 總能源消耗 ② 使用電網佔總能源消耗比率 ③ 使用再生能源佔總能源消耗比率	量化	十億焦耳 (GJ)、 百分比 (%)	5.1 能源管理	49
水資源管理	FB-RN-140a.1	① 總取水量 ② 總耗水量及二者來自高或極高水壓力地區之比率	量化	千立方公尺 (m ³)、 百分比 (%)	5.2 水資源管理	51
食材、包裝等 廢棄物管理	FB-RN-150a.1	① 廢棄物總量 ② 食品廢棄物比例 ③ 廢棄物轉移比率	量化	公噸 (t)、 百分比 (%)	2023 年暫無相關統計資料	N/A
	FB-RN-150a.2	① 包裝的總重量 ② 由回收和 / 或再生材料製成的包裝比例 ③ 可回收、可再利用或可堆肥的包裝比例	量化	公噸 (t)、 百分比 (%)	2023 年暫無相關統計資料	N/A
食品安全	FB-RN-250a.1	① 由食品安全監督機構檢查的餐廳比例 ② 受到嚴重違規處分的比例	量化	百分比 (%)	3.1 食品安全	31-33
	FB-RN-250a.2	① 召回的次數 ② 被召回的食品總量	量化	次數、公噸 (t)	3.1 食品安全	33
	FB-RN-250a.3	食品中毒案件的次數及占公共健康主管機關調查事件之比率	量化	次數、百分比 (%)	3.1 食品安全	33
營養成分	FB-RN-260a.1	① 符合國家飲食指南之餐飲比率 ② 來自上開餐飲之收益	量化	百分比 (%)、 貨幣金額	2023 年暫無相關統計資料	N/A
	FB-RN-260a.2	① 符合國家兒童飲食指南的兒童餐飲的比率 ② 來自上開餐飲的收益	量化	百分比 (%)、 貨幣金額	2023 年暫無相關統計資料	N/A
	FB-RN-260a.3	針對兒童的廣告曝光次數中，宣傳符合國家兒童飲食指南的產品比率	量化	百分比 (%)	2023 年暫無相關統計資料	N/A

接上頁「附錄 4：SASB 指標對照表」

主題	指標	指標說明	指標種類	單位	對應章節及內容	頁碼
勞動實踐	FB-RN-310a.1	① 餐廳員工自願離職率 ② 餐廳員工的非自願員工離職率	量化	百分比 (%)	4.1 勞雇關係	40
	FB-RN-310a.2	① 每個地區分店支付給餐廳員工的平均時薪 ② 領取最低薪資（基本工資）的餐廳員工的百分比	量化	貨幣金額、百分比 (%)	2023 年暫無相關統計資料	N/A
	FB-RN-310a.3	是否有因與 ① 違反勞動法和 ② 就業歧視相關法律程序而造成的經濟上損失總額	量化	貨幣金額	4.2 員工薪酬與福利 4.3 職場安全衛生 因違反勞動基準法與職業安全衛生法共受 13 萬元罰鍰	42-43 44-46
供應鏈管理及 食材溯源	FB-RN-430a.1	① 採購的食材中符合環境和社會採購標準的百分比 ② 採購的食材中已通過第三方環境或社會標準認證的百分比	量化	成本之百分比 (%)	3.4 供應鏈管理	36-37
	FB-RN-430a.2	① 購買來自非籠飼雞蛋的百分比 ② 未使用妊娠定位籠生產的豬肉的百分比	量化	數量之百分比 (%)、重量之百分比 (%)	2023 年暫無相關統計資料	N/A
	FB-RN-430a.3	討論在供應鏈中管理環境和社會風險的策略，包括動物福利	質化	無	2.7 氣候相關風險管理 3.4 供應鏈管理 5.3 綠色採購	23-29 36-37 52

附錄 5：會計師有限確信報告



會計師有限確信報告

豆府股份有限公司 公鑒：

本會計師接受豆府股份有限公司(以下簡稱「豆府公司」)之委託，對豆府公司民國 112 年度(2023 年度)永續報告書中，業經選定之特定績效指標(以下簡稱「標的資訊」)執行有限確信程序並出具報告。

確信標的資訊與適用基準

本確信案件之標的資訊係豆府公司依財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」與相關問答集及有關法令之規定，以及豆府公司依行業特性與其所選定之標的資訊參採或自行設計其他基準，有關標的資訊及其適用基準詳列附件一「確信標的資訊彙總表」。

管理階層對永續報告書之責任

管理階層之責任係依據財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」且維持與編製本報告書有關之必要之控制，以確保永續報告書所列標的資訊未存有重大不實表達。

會計師對永續報告書執行確信程序之責任

本會計師係依照確信準則 3000 號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」規劃及執行有限確信工作，對上開永續報告書所選定之標的資訊(詳附件一)在所有重大方面是否未存有重大不實表達取得確信，並出具有限確信報告。相較於合理確信，有限確信案件所執行之性質及時間與適用合理確信案件不同，其範圍亦較小，因是取得之確信程度明顯低於合理確信。

本會計師係基於專業判斷規劃及執行確信程序，以獲取相關標的資訊之有限確信證據，且任何內部控制均有先天限制，因此未必能查出所有業已存在之重大不實表達。

本會計師執行確信程序包括：

- 取得及閱讀永續報告書；
- 訪談管理階層及相關人員，以瞭解豆府公司編製永續報告書相關政策及程序；
- 訪談相關人員了解所選定標的資訊產生之流程、內部控制及資訊系統；
- 分析及以抽查方式測試標的資訊相關文件及紀錄。

先天限制

由於諸多確信項目係屬非財務資訊，相較於財務資訊之確信受有更多先天限制，故該等資訊之相關性、重大性與正確性之解釋可能涉及更多管理階層之重大判斷、假設與解釋，不同利害關係人對該等資訊亦可能有不同之解讀。

SF, No.21, Sec. 6, Zhongxiao E. Rd.,
Nangang Dist., Taipei 11575, Taiwan
T + 886 2 2789 0887 F + 886 2 2789 1005
www.grantthornton.tw

總所：115608 台北市南港區忠孝東路六段21號5樓 電話：(02) 2789-0887 傳真：(02) 2789-1005
新竹所：300196 新竹市東區盛豐路113號7樓之3 電話：(03) 563-1919 傳真：(03) 665-1960
台中所：403023 台中市西區博館路117號6樓 電話：(04) 2323-2448 傳真：(04) 2323-2353
高雄所：806616 高雄市前鎮區民權二路8號16樓之1 電話：(07) 223-5556 傳真：(07) 330-2969



獨立性與品質管理規範

本會計師及所隸屬會計師事務所已遵循會計師職業道德規範中有關獨立性及其他道德規範之規定，該規範之基本原則為正直、公正客觀、專業能力及專業上應有之注意、保密及專業態度。此外，本會計師所隸屬會計師事務所遵循品質管理準則1號「會計師事務所之品質管理」，該品質管理準則規定會計師事務所設計、付諸實行及執行品質管理制度，包含與遵循職業道德規範、專業準則及適用之法令規範相關之政策及程序。

有限確信結論

依據所執行之程序及所獲取之證據，本會計師並未發現標的資訊在所有重大方面有未依照所適用之報導基準編製而須做重大修正之情形。

其他事項

本確信報告出具後，豆府公司對任何確信標的或適用基準之變更，本會計師將不負就該等資訊重新執行確信工作之責任。

正大聯合會計師事務所

會計師：劉慈潔



正大聯合會計師事務所地址：

台北市 115608 忠孝東路六段 21 號 5 樓

中華民國 113 年 8 月 13 日

會計師有限確信報告 - 附件一

附件一：確信標的資訊彙總表

編號	對應章節	有限確信標的資訊	報導基準
1	3.1.1 食品安全管理 3.1.2 食品安全檢測 4.4 教育訓練	豆府公司定有六大作業流程，分別為採購原物料品質管理作業、產品品質管理作業、食品衛生管理作業、食品標示與廣告管理作業、食品檢驗管理作業與產品銷毀作業。 於 2023 年，豆府公司通過自主檢驗之比率為 99.38%，通過委外檢驗之比率為 98.88%。 另外，豆府公司為使顧客安心用餐，就餐廚人員針對食品安全及防火管理二大主題提供教育訓練，受訓員工人數總計 83 人次，受訓時數合計為 1,046 小時。	為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等方面進行之評估與改進及所影響之主要產品與服務類別與百分比。
2	3.1 食品安全	豆府公司於 2023 年並無因違反食品安全衛生管理法及其施行細則而遭罰款之事件發生。	違反有關產品與服務之健康與安全法規及未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件類別與次數、產品下架次數及下架產品總重量。
3	5.3 綠色採購	豆府公司於 2023 年採購之紙巾中，通過 FSC 認證之金額佔比為 21.66%。	採購符合國際認可之產品責任標準者占整體採購之百分比，並依標準區分。
4	3.1.3 食品安全執行成效稽核	豆府公司為提供高品質的用餐體驗，要求旗下各品牌門店需通過「食品良好衛生規範準則」(GHP 準則)認證，針對從業人員、設備器具、清潔消毒、廢棄物處理系統標準之廠房所生產品之百分比。 2023 年度，通過門店數共計 63 家，其佔集團門市餐飲收入 94%。	經獨立第三方驗證符合國際認證之食品安全管理系統標準之廠房所生產品之百分比。

3

5	3.4.3 供應商採購管理及監督	豆府公司重視在地採購，亦重視永續發展，2023 年度並將「社會及環境衝擊」納入供應商評選標準。 除不定期抽驗原物料外，亦定期執行供應商書面評鑑與實地稽核。 為落實年度訪廠監督制度，總公司採購部門陸續對前十大商品供應商、及必要商品之原物料供應商隨機抽樣進行包含產品認證、產品品質、經營管理、價格、配合情形及意願、產品測試、社會及環境評估等七大面向之實地稽核。 本年度接受豆府公司書面稽核之供應商共計 217 間，稽核比例高達 99.09%，且全數皆通過書面稽核，豆府公司向通過評鑑之供應商採購比率為 100%。另外，接受實地稽核之供應商共計 19 間，合格率為 100%。	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。
6	3.4.2 自主食材溯源一確保證實來源	豆府公司透過採購、採購、驗收等作業流程電子化以自主執行全部食材追溯與追蹤。除與部分原料供應商簽定耕作契約（如小白菜、青江菜、小松菜、芥藍菜、莧菜等）以生產供應符合本公司品質要求之原料外，肉品部分亦確實遵守含牛、豬肉及其可食部位原產地等標示法規，在所有含有牛、豬肉之餐點，皆清楚標示原料之原產地。 在雞蛋供應部分，豆府公司使用 99.82% 具有「產銷履歷」驗證的雞蛋，以確保其為台灣自產農產品，並揭露其生產牧場、飼養農民、飼養方式等資訊。透過掃描「產銷履歷」二維碼，可隨時確認雞蛋完整生產紀錄。	依法規要求或自願進行產品追溯與追蹤管理之情形及相關產品占所有產品之百分比。
7	3.1.2 食品安全檢測	關於內部食品安全管理，豆府公司依法設有食品安全實驗室及其相關管理辦法，以進行原物料及成品檢驗分析，其檢測項目包含總生菌數、大腸桿菌(群)菌落形態、測試項目、測試結果、殘留等；至於無法自行檢驗之項目，豆府則送至外部專業機構檢測，進行外部食品安全管理。另外，門市所在之賣場進行抽檢時，也會由外部專業機構檢測。於 2023 年，豆府公司通過自主檢驗之比率為 99.38%。	依法規要求或自願設置食品安全實驗室之情形及相關產品占所有產品之百分比。

4

8	5.1 能源管理	通過委外檢驗之比率為 98.88%。豆府的自主檢驗亦針對小菜、醬料等進行微生物耐久測試。 2023 年食品安全實驗室耗材、人事費用、檢驗費用等相關成本投入為 1,799,928 元，占本集團整體營收淨額 0.058%。	消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率
9	5.2 水源管理	2023 年總耗水量為：312,529 立方公尺 (m ³) 2023 年總耗水及排水量為：312,529 立方公尺 (m ³) 豆府公司目前無法區分產品之耗水量，故排出水量及耗水量合併表達。	總取水量及總耗水量
10	2.1 組織豆府	2023 年豆府公司旗下各品牌餐廳門店總數合計 70 家，門店餐廳從業人員為 2,559 人。售出產品重量暫無相關統計資料。	售出產品重量、生產設施場所數量

5



豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group



2023 SUSTAINABILITY REPORT