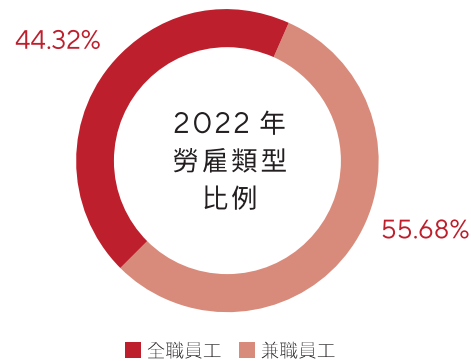
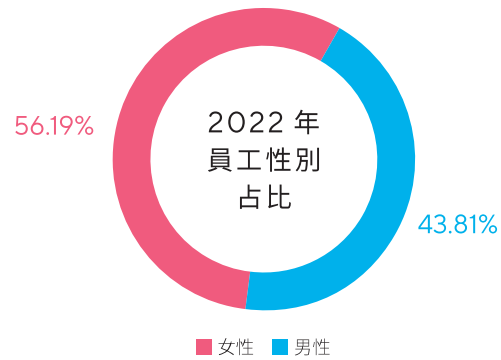


# 4.1 勞雇關係

## 1. 人力結構

截至 2022 年 12 月 31 日為止，豆府總公司及旗下各品牌員工人數合計 1,938 人。其中男性員工占比 43.81%，女性員工占比 56.19%。全職員工比例為 44.32%，實習生比例為 3.66%，兼職員工比例為 55.68%。



## 各品牌人力結構概況

項目		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	51	0	0	48	3
	男	22	0	0	22	0
涓豆腐	女	453	0	22	192	283
	男	418	0	23	199	242
銅盤	女	10	0	0	4	6
	男	10	0	0	3	7
北村豆腐家	女	237	0	8	92	153
	男	175	0	2	76	101
韓姜熙的小廚房	女	120	0	3	51	72
	男	59	0	0	23	36
飛機河粉	女	16	0	0	5	11
	男	7	0	0	4	3
姜滿堂	女	59	0	4	25	38
	男	44	0	1	29	16
帕泰家	女	80	0	3	33	50
	男	73	0	1	30	44
釜山宗家	女	7	0	1	3	5
	男	8	0	1	6	3
阿達師五星麵舖	女	13	0	2	11	4
	男	5	0	0	3	2
總計	女	1,046	0	43	464	625
	男	821	0	28	395	454
	合計	1,867	0	71	859	1,079
	占比	96.34%	0%	3.66%	44.32%	55.68%

註：豆府旗下品牌均以國內為市場，故員工人數之報導不區分地區。

## 2. 人才招募

本公司相信確保優秀人才留任是企業發展的重要因素，本公司除透過一般網路徵才透過公平制度招募員工外，亦積極舉辦招募說明會，並以招募實習生等方式，招攬優秀人才。

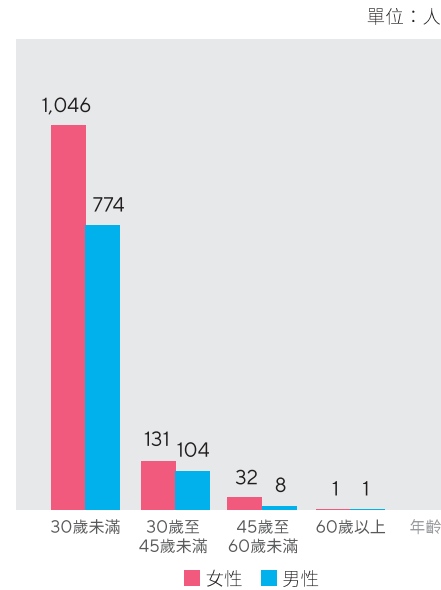


### 2022 年新進及離職員工總數與比例

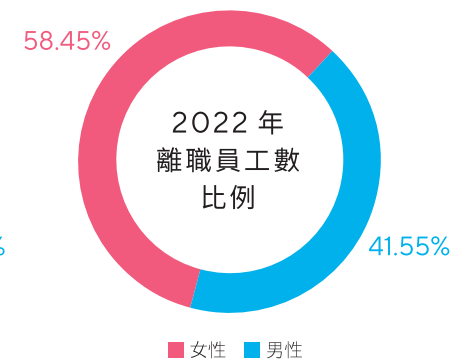
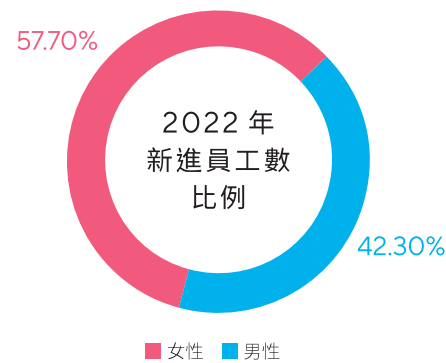
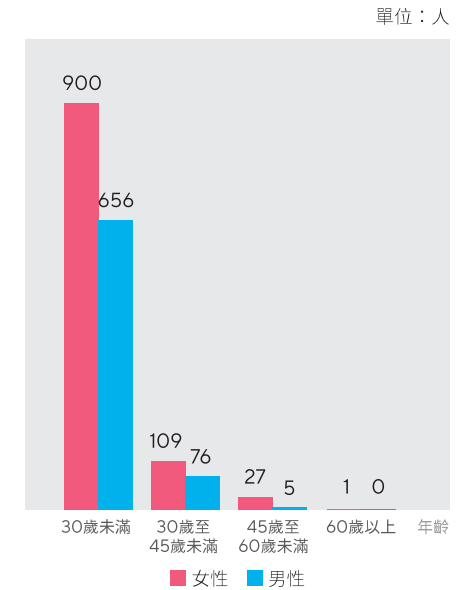
項目		新進員工數	佔全體新進員工比例	離職員工數	佔全體離職員工比例
30 歲未滿	女	1,046	49.88%	900	50.73%
	男	774	36.91%	656	36.98%
30 歲至 45 歲未滿	女	131	6.25%	109	6.14%
	男	104	4.96%	76	4.29%
45 歲至 60 歲未滿	女	32	1.52%	27	1.52%
	男	8	0.38%	5	0.28%
60 歲以上	女	1	0.05%	1	0.06%
	男	1	0.05%	0	0.00%
總計	女	1,210	57.70%	1,037	58.45%
	男	887	42.30%	737	41.55%

2022 年度全體離職員工中，自願離職比率為 96.82%，非自願離職比率為 0.45%（因門店調整之原店同仁無意願調往其他門店）。

● 2022 年新進員工數



● 2022 年離職員工數



本公司長期深入校園投入產學合作，培育具有實作力及就業力的專業人才，達成學生、學校及業界在產學合作之下共贏的局面。

## 產學合作校所及產學合作實習工作內容

合作學校	科系	實習工作內容
耕莘專科學校	健康餐旅科	外場 1. 佈置及清理外場用餐環境。 2. 顧客帶位及座位安排。 3. 於顧客用餐完畢後，收拾桌面碗盤與清理環境。 4. 進行吧台工作站簡易餐飲之料理，如：調配飲料、甜點製作。 5. 和顧客介紹餐點，答覆有關餐飲問題，適時提供餐點建議。 6. 電話接聽並回覆用餐相關問題。 7. 送餐並留意客人後續用餐狀況。  內場 1. 負責洗、剝、削、切各種食材，以完成烹飪的前置工作。 2. 測量食材的容量與重量並分裝保存。 3. 依照客人的點單，準備不同菜色所需要的食材。 4. 於出菜時負責菜餚擺盤或份量調整。 5. 食材存放、盤點及叫貨。 6. 廚房器具基本維護與環境清潔。
台北海洋科技大學	海洋觀光休閒系	
經國管理學院	餐飲廚藝管理系	
中華科技大學	餐旅管理系	
輔仁大學	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	
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	
醒吾科技大學	餐旅管理系	
萬能科技大學	餐飲管理系、航空暨運輸服務管理系、觀光與休閒事業管理系	
銘傳大學	餐旅管理系、企業管理系	
開南大學	觀光與餐飲旅館系、休閒事業管理系	
玄奘大學	餐旅管理系	
中華大學	餐飲管理系	
敏實科技大學	餐飲管理系	
嶺東科技大學	觀光與休閒管理系	
僑光科技大學	餐飲管理系、應用英語系	
弘光科技大學	運動休閒系	
崑山科技大學	餐飲管理及廚藝系	
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、會展行銷與活動管理系	
長榮大學	觀光與餐飲管理學系	
大仁科大	餐旅管理系	

## 4.2 員工薪酬與福利

本公司在人事管理方面皆遵守我國法律規定，並依據法律更迭即時調整內部制度，確保全體在職同仁皆為人資制度所保障。本公司於 2022 年度並未發生任何勞資爭議事件或違反勞動法規事件。

### 1. 員工薪酬

本公司在積極招募人才之餘，提供合理薪酬待遇，使本公司維持長期競爭力以及員工向心力，並綜合考量同仁績效表現，適時給予晉升或調薪之獎勵。本公司所有員工所享有的薪資福利亦不會因性別、年齡或其他條件而有差別待遇。另對總部所有員工、店主管和門店內場最高主管皆有進行績效考評，檢視設定之 KPI 達成情形。

#### 近兩年非擔任主管職務全時員工薪資平均數與中位數

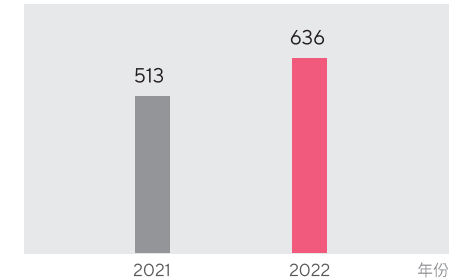
項目	2021 年	2022 年	兩年度差異
非擔任主管職務之全時員工人數	513 人	636 人	123 人
非擔任主管職務之全時員工「薪資平均數」(千元/人)	499 千元	543 千元	增加 44 千元
非擔任主管職務之全時員工「薪資中位數」(千元/人)	455 千元	494 千元	增加 39 千元

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。

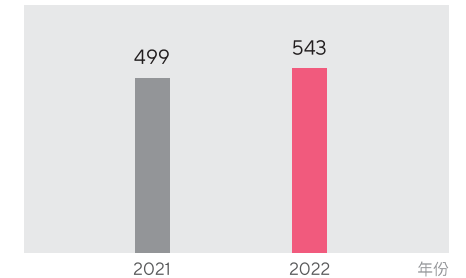
#### ● 非擔任主管職務之全時員工人數

單位：人



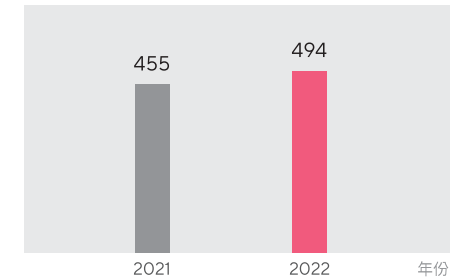
#### ● 非擔任主管職務之全時員工「薪資平均數」

單位：千元/人



#### ● 非擔任主管職務之全時員工「薪資中位數」

單位：千元/人



## 2. 員工福利

為提升員工幸福感及提升企業向心力，本公司提供各式員工福利措施。除依法令規定投保勞工保險、全民健康保險、職業保險，並提撥退休準備金外，本公司亦提供教育訓練以及完善升遷考核制度，並提供一定職等以上員工享有員工持股信託制度作為激勵。在員工健康與保險方面，亦投保人壽保險、醫療保險、傷殘保險以及提供供膳體檢及年度健康檢查（三年一度）。此外，員工享有包含員工認股、員工持股信託、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依照子女申請人數採定額補助，涵蓋範圍從幼稚園小班以上至高中職學齡之員工子女，每學期可獲得 2,500~7,000 元之補助。

為促進工作與家庭生活平衡，針對有育嬰需求之員工，本公司亦依法落實育嬰假申請，鼓勵同仁於追求職涯成長時仍兼顧家庭生活。

### 2022 年度員工育嬰假數據 (截至 2022 年 12 月 31 日)

項目	女	男	總計
2022 年度享有育嬰假之員工數	1,089	849	<b>1,938</b>
2022 年度實際使用育嬰假之員工數	15	4	<b>19</b>
2022 年度應復職員工數 (A)	6	4	<b>10</b>
2022 年度實際復職員工數 (B)	4	2	<b>6</b>
2021 年度實際復職員工數 (C)	3	2	<b>5</b>
2021 年度復職後 12 個月仍在職的員工數 (D)	2	2	<b>4</b>
復職率 %=(B/A)	66.67%	50%	<b>60%</b>
留任率 %=(D/C)	66.67%	100%	<b>80%</b>

育嬰假  
復職率 60%  
留任率 80%

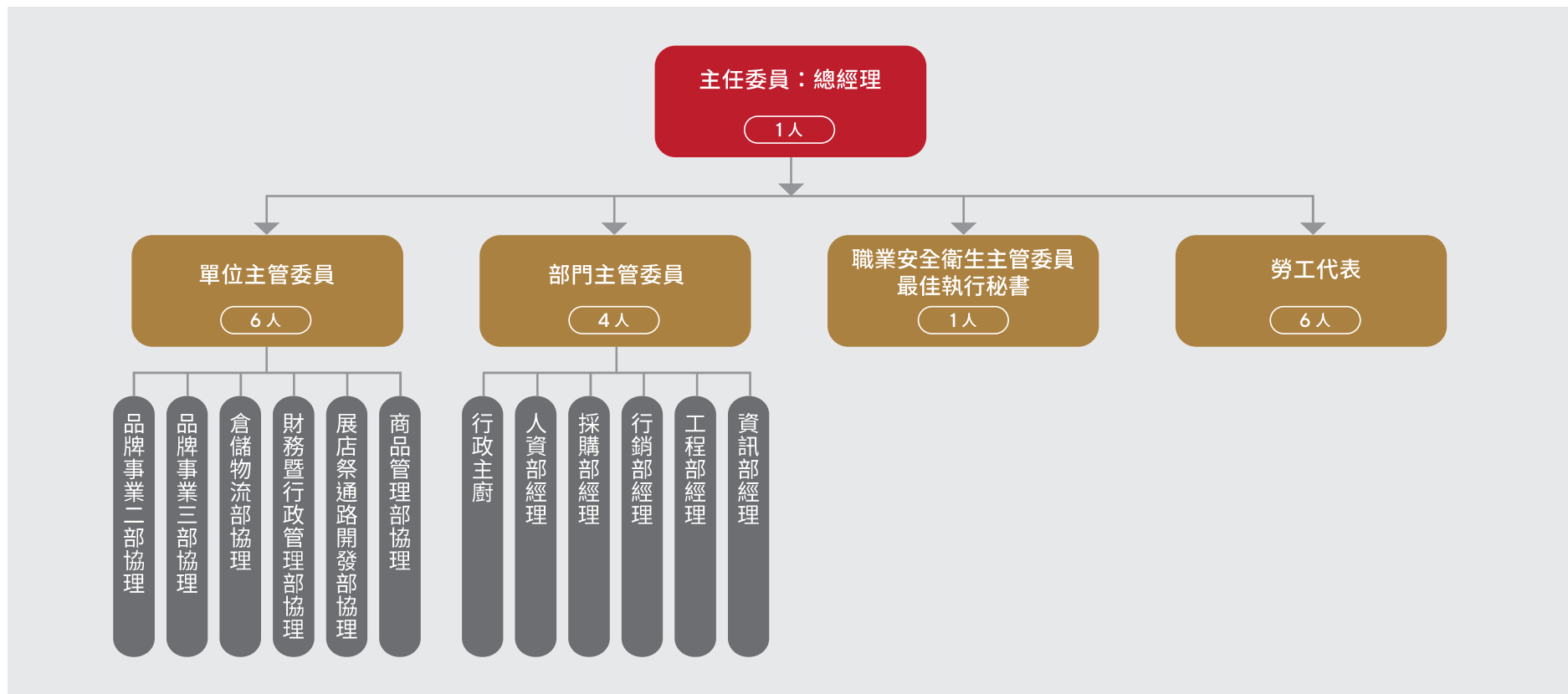


## 4.3 職場安全衛生

### 1. 職業安全衛生委員會

本公司重視員工及其他工作者在各個門店之工作環境安全，透過教育訓練與現場風險因子標示等措施，讓員工理解並養成工作安全意識。本公司設有職業安全衛生委員會，每季召開一次會議，由總經理擔任主任委員，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，而該委員會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。

#### 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三類：辦公室行政工作、櫃台人員、餐廳內外場人員，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，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，若有發現設備破損且門店無提出維修，會列為缺失並列為下次訪店之重點。

### 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。

#### 櫃臺人員

- 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

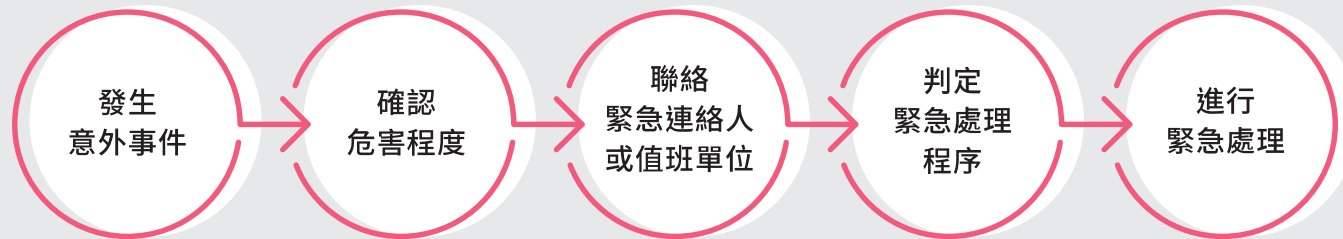
- 手持托盤造成肩膀及手腕疼痛。
- 長時間低頭工作及備料造成頭部僵硬。
- 重複切菜造成手腕痠痛及易造成切割傷。
- 重複炒菜及洗碗易造成燙傷及手腕痠痛。
- 轉身取物、搬重物、急蹲、急站，易造成腰部及膝蓋受傷。
- 久站、急走對腰部和腳易造成傷害。

### 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

為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，本公司亦訂有意外緊急應變安全計畫。



## 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」，2022 年共 1,290 人接受該體檢。另，本公司每三年亦提供當年度年底前 (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，涵蓋率達 100%。此外，公司設有職業安全衛生管理人員，對同仁舉辦安全衛生概念、消防、急救常識等內容之安全衛生教育訓練，並定期檢修消防設備，提供員工安全與健康之工作環境。

項目	員工	非員工 (如承攬商)
2022 年度可記錄之職業傷害件數	7	0
2022 年度職業傷害所造成的死亡人數	0	0
2022 年度職業傷害所造成嚴重的職業傷害人數	0	0
2022 年之總工作時數	3,779,784	N/A
職業傷害所造成的死亡比率	0	0
嚴重的職業傷害比率 (排除死亡人數)	0	0
可記錄之職業傷害比率	0.37	0

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 7 件皆為物理性傷害，分別為與高溫 / 低溫之接觸 2 件、跌倒 1 件、被切、割、擦傷 4 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 訓練與教育

本公司重視員工職涯發展與綜合能力培育，除必要之教育訓練外，亦積極規劃內外場儲備幹部訓練，著重強化內外場人員管理職位工作重點與能力，並定期就員工表現進行績效考核，期望塑造具備領導特質的專業人才。2022年受疫情影響，使舉辦實體教育訓練場數及人數較往年受限或多停訓，相關員工受訓以餐廚食品安全面向為主，惟未來本公司仍將積極推展員工訓練，朝培育多元優質專業人才方向努力。

### 2022 年員工受訓時數統計

各類別員工	主管		非主管		總計
	女性	男性	女性	男性	
平均受訓時數	13	13	9	8	43

### 2022 年員工接受績效考核情形

各類別員工	主管		非主管		總計
	女性	男性	女性	男性	
接受績效考核的人數	59	85	1,003	733	1,880
該類別的員工總人數	59	85	1,030	764	1,938
該類別的員工接受績效考核的百分比	100%	100%	97.38%	95.94%	97.01%

## 儲備幹部培訓計畫



2022 年度受疫情影響，本公司為使顧客安心用餐，仍就餐廚人員針對食品安全、急救應變及防火管理三大主題提供教育訓練，受訓員工人數總計 168 人次，受訓時數合計為 1,865 小時。本公司期許透過提供全體員工食品安全衛生教育訓練與相關的食品安全訊息，食安教育訓練能確保各門店員工能於作業流程中符合業界標準及食安相關法規，使其能強化食安意識，並提升衛生與安全相關知識以實踐於工作，以有效降低食品汙染危害消費者健康之風險，提升顧客滿意度。

### 食品安全管理

- 食品製備應注意事項
- 供餐作業流程之安全管制
- 餐具之洗滌與清潔劑使用
- 談食品過敏原的標示與相關規定
- 食品微生物與食品中毒特論
- 慢性疾病與飲食
- 食材儲存管理與生物鼠害防治
- 蛋的食品安全與營養
- 食物中毒菌
- 過敏原管理實務
- 常見食品中毒及預防措施 ... 等

### 急救應變

- 中毒、窒息
- 心肺復甦術及自動體外心臟去顫器 (AED)
- 創傷及止血
- 骨骼及肌肉損傷
- 傷患處理及搬運
- 急救概論 (含緊急處置原則、實施緊急裝置、人體構造介紹)
- 休克、燒傷及燙傷
- 敷料與繃帶 ... 等

### 防火管理

- 消防常識及火災預防
- 消防安全設備與防火避難設施
- 員工教育與自衛消防編組訓練
- 消防防護計畫
- 公共危險物品管理實務探討
- 公共危險物品處理作業基準
- 公共危險物品安全管理對策
- 消防防災計畫之說明及檢討
- 防火管理對策 ... 等

## 4.5 社區經營

本公司本著「取之於社會，用之於社會」的精神，在公司逐漸成長茁壯的同時，與員工共同關懷社會需要，也因此讓豆府別樹一格的溫暖不只有在美味的石鍋中，更散播到社會上許多角落。

### 涓出鐵馬情專欄

豆府於 2013 年開始，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。

2022 年我們前進澎湖的隘門國小，湖隘門國小是台灣桌球訓練大本營，自 1990 起連續 32 年，培育出不少桌球國手為國爭光，包括洪光燦、呂寶澎、蔣澎龍、吳志祺、王意如、洪敬愷等人！身為這些國手的學弟妹們，背負著眾人的期許，拚實力也想拚出國手夢。

此次豆府餐飲集團號召豆粉一起做公益，只要兩人同行用餐即可 5 折加購韓式炸雞乙份，並把活動銷售金額 10%，贊助澎湖隘門國小乒乓球隊。活動最後共捐贈新台幣 10 萬整，另外隘門國小乒乓球隊於同年 11 月至台北比賽，我們也邀請所有的小選手們，至涓豆腐大直店用餐。



### 流浪犬捐款箱

豆府長年與社團法人臺北市毛小孩幸福聯盟協會合作，於門店放置流浪犬捐款箱，希望透過豆府及消費者的愛心，共同關懷毛小孩，尊重每一個生命。

截至 2022 年度捐款金額約 34 萬元。

