



豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

豆府餐飲集團 2022

企業永續 報告書



目錄

豆府餐飲集團 2022
企業永續報告書

PREAMBLE

前言	2
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
2022 年度亮點	5

CHAPTER 1

互動豆府	6
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	12
2.1 認識豆府	13
2.2 公司治理	18
2.3 誠信經營	21
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	30
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	38
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 訓練與教育	47
4.5 社區經營	49

CHAPTER 5

永續豆府	50
5.1 能源管理	51
5.2 水資源管理	53
5.3 綠色採購	54

APPENDIX

附錄	
附錄 1：GRI 對照表	55
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

2022 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）為實踐企業社會責任，並促成經濟、環境及社會進步，以達永續發展目標，已依「上市上櫃公司企業社會責任實務守則」制定「企業社會責任實務守則」，以積極實踐企業社會責任，並符合國際發展趨勢永續發展之目標。本報告書揭露本公司永續發展政策、目標及執行績效，為豆府所發行之第四本永續報告書（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，最後經總經理核定揭露。

報告週期與期間

本報告書每年發行一次，本次（2022 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 2022 年 1 月 1 日至 2022 年 12 月 31 日。

前次報告書（2021 年度）發行時間：2022 年 9 月。

本次報告書（2022 年度）發行時間：2023 年 9 月。

下次報告書（2023 年度）預定發行時間：2024 年 9 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「上櫃公司編制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：翁瑞燦財務長

電話：（02）2581-3818

董事長的話

“

2022 年是台灣新冠肺炎疫情達到高峰的一年，確診人數屢創新高，惟歷經 2021 年三級警戒的洗禮後，國人乃至於企業應對疫情之能力已更加嫻熟。在下半年度，隨著疫情逐漸趨緩，民眾生活逐漸回歸正軌，同時也為本公司營收帶來助益。藉此經驗可見企業韌性的重要性，對於風險所帶來的影響與衝擊，如何快速進行調適，減輕其對企業的衝擊，並藉此情勢發展有利條件，即為重要課題。

豆府作為社會中的一份子，自當在全球暖化日趨嚴重、2050 年淨零排放成為政府的施政方針之情況下，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，對於可能對本公司造成衝擊的問題，預先對風險進行控管，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、負責的精神，對於供應商進行妥適管理，嚴選食材並層層把關，徹底管理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，豆府會持續推行永續理念，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 2022 年，豆府旗下各品牌門店數已達 63 家，未來我們將繼續借鑒過去經驗，穩健前行，持續創新各式異國料理品牌，並同步積極展店。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



”



2022 年度亮點



治理豆腐

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。

TCFD 管理架構

擬定並預備導入 TCFD 管理架構。



安食豆腐

94.97%

通過「食品良好衛生規範準則」(GHP 準則) 認證門店數營收總和佔集團餐飲收入 94.97%。

滿意度 **86%**

2022 年度各品牌門店消費者滿意度達 86%，並持續優化消費者用餐體驗。



幸福豆腐

0.37%

2022 年度職業傷害比率僅 0.37%。

100%

2022 年度員工免費體檢涵蓋率達 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。



永續豆腐

100% 使用節能設備

2022 年度新拓展門店 100% 使用節能設備。

60% 綠建材裝修

2022 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。



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

為了解利害關係人之需求，並確保本報告所揭露之資訊符合利害關係人之期待，本公司永續發展工作小組參照 AA 1000 SES 利害關係人議合標準（AA1000 Stakeholder Engagement Standards），依據「依賴性、責任、緊張關係、影響力、多元觀點」等五大面向，鑑別出八大利害關係人，分別為顧客、員工、供應商、店面房東 / 商店業主、股東 / 投資人、主管機關、媒體、社區。同時建立與利害關係人間良好且多元之溝通管道，傾聽利害關係人之意見，各部門主管彙整利害關係人意見（例如利害關係人之申訴或建議）後，應於權責範圍內積極進行溝通與回應，如涉及經營風險之重大策略決定，則應報請董事會統籌決定之。

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	產品品質與安全 / 產品標示與行銷	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 / 勞資關係 / 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	誠信經營 / 公司治理	信件 / 電話	不定期
		供應商書面評鑑 / 供應商實地訪查	每年一次
店面房東 / 商店業主	法規遵循 / 社區關係經營 / 產品品質與安全	會議 / 信件 / 傳真 / 電話	不定期
股東 / 投資人	產品品質與安全 / 供應鏈管理 / 公司治理 / 經營績效 / 法規遵循	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	產品品質與安全 / 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	產品品質與安全 / 經營績效 / 產品標示與行銷	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 15 份），共彙整出 17 項主題。並由公司管理階層就前述主題對本公司及對經濟、環境、人權所帶來之衝擊度（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（由小至大依序為：0-10）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



依照前述衝擊度評估結果，本公司以衝擊度 8 分作為分界，鑑別出七項重大主題，與前次報導期間比較，以下是本次重大主題列表之變動。

重大主題列表之變動

2021 年重大議題	2022 年重大議題	變動說明
法規遵循	法規遵循	實質內容無變動。
永續發展策略		「永續發展策略」於 2022 年度已調整為各重大議題中分別管理，不再獨立列出。
誠信經營與公司治理	誠信經營	實質內容無變動。
餐飲衛生安全與品管品保 食材溯源管理	產品品質與安全	2022 年度之「產品品質與安全」之實質內容，包含前次報導期間之「餐飲衛生安全與品管品保」與「食材溯源管理」。
職業安全衛生		2022 年度未列為重大主題，惟仍參考 SASB 揭露職業安全衛生相關事項。
	勞資關係	2022 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。
	經營績效	2022 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。
	人才招聘與訓練	2022 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。
	客戶關係管理	2022 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。

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，並由本公司分析、判斷衝擊情形，並整理如下：

所鑑別重大主題之詳細說明

重大議題		經營績效	產品品質與安全	人才招募與訓練	誠信經營
對應 GRI 主題		201 經濟績效	416 顧客健康與安全	404 訓練與教育	205 反貪腐
對應 SASB 主題		/	食品安全	勞動實踐	/
對豆府之意義		財務績效、未來營運展望	餐飲衛生安全、食材溯源管理、品保品管、營養成分	提升員工職能、員工申訴機制、勞資爭議處理	行為準則意識提升與訓練、反貪腐政策
組織內部	豆府	●	●	●	●
	員工	●	●	●	●
組織外部	投資人	●	●	●	●
	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	法規遵循	勞資關係
對應 GRI 主題		2-26 尋求建議和提出疑慮的機制	2-27 法規遵循	401 勞雇關係
對應 SASB 主題		-	食品安全 勞動實踐	勞動實踐
對豆府之意義		客戶服務、建立消費者意見反饋及客訴機制	遵循並符合各項法律規範、訂定相關辦法	員工福利、員工績效考核、薪酬與獎勵制度
組織內部	豆府	●	●	●
	員工	●	●	●
組織外部	投資人	●	●	●
	顧客	●	●	○

● 直接衝擊 ○ 間接衝擊





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

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。

TCFD 管理架構

擬定並預備導入 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」、道地韓式鍋物「釜山宗家」、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」。豆府不僅成為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連鎖餐飲公司。

項目	2022 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	餐飲業
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 2021 年經營相比之顯著變化	無
每股盈餘	10.36
員工人數	1938
門店總數	63

各品牌門店
及員工總數

 公司營運總部 員工人數 73	 門店總數 2 員工人數 23
 門店總數 22 員工人數 916	 門店總數 3 員工人數 108
 門店總數 1 員工人數 20	 門店總數 4 員工人數 157
 門店總數 17 員工人數 422	 門店總數 1 員工人數 17
 門店總數 11 員工人數 182	 門店總數 2 員工人數 20

豆腐各品牌介紹



精緻韓式料理
第一品牌

「滑豆腐」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「滑豆腐」，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。滑豆腐所創造出色、香、味、形俱全的美食饗宴，引領全台韓食風潮。



色、香、味、形
俱全的韓食饗宴



銅盤烤肉吃到飽

銅盤烤肉吃到飽

「銅盤嚴選韓式烤肉」品牌，獨創銅盤烤肉、部隊鍋的火烤兩吃用餐模式。餐桌上的銅盤由獲得 iF 及紅點設計大師 - 吳東治操刀，以貴氣金色搭配柔和的圓弧造型，質感品味兼具。

吧檯上多樣韓式肉品、新鮮蔬菜，搭配道地韓式小菜和每日現做的韓味熟食，顛覆你對韓式料理的想像，自助無限用餐模式，亦成為年輕消費者慶生、聚餐的好地方。



顛覆你對
韓式料理的想像



正宗韓式
豆腐煲專門店

豆腐煲、鐵拌飯、韓料理

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。



韓迷心中第一名的
豆腐煲

絕佳 CP 值



接上頁，豆府各品牌介紹

한정식 부엌 精緻韓國定食 專門店

韓姜熙 ● 小廚房

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。



讓消費者的味蕾在享受韓食的
每一刻都是大滿足

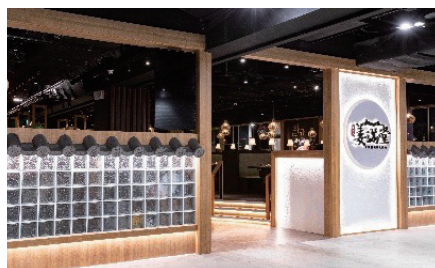


正宗韓國直火燒肉

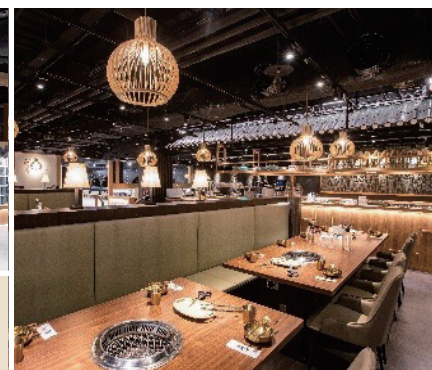
正宗韓國直火燒肉

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。



打造出懷舊的韓式用餐氛圍



BRAND
INTRODUCTION

接上頁，豆府各品牌介紹



帕泰家
BAAN PHADTHAI

獲米其林必比登推薦泰國餐廳

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 SujiraAomPongmorn，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」、熟成風乾牛肉及鳥籠芋絲炸雞翅等，原汁原味呈現米其林風味及餐點。

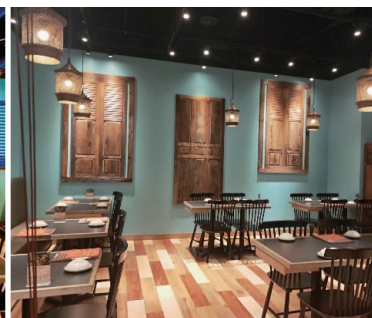
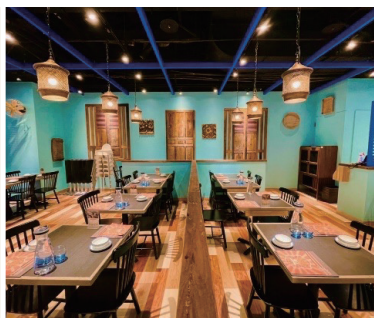
台灣首見泰國街頭甜點，椰子冰淇淋、椰香水晶紅寶石、芒果糯米飯，另外加入創意甜點 - 果王榴槤包 - 外型超可愛包滿榴槤餡，咬下爆漿流動的內餡，香氣直撲而來，讓您一個接一個。

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。



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

接上頁，豆府各品牌介紹



飛機河粉源自 一頂飛官的帽子

創始人 Pham Dinh Nhan 在 1920 年，就開始在河內首都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。



百年銷魂滋味
一秒呈現



韓式鍋物專賣店

「釜山宗家」店內洋溢 1960 年代懷舊復古風，為實踐對鍋品天然純粹的堅持，堅持選用精選國產豬、雞和美國牛肉，香草豬、活菌豬、究好豬、大成安心雞、以及美國安格斯牛肉通通吃得到，更吸引人的是 11 種當令精選海鮮，澎湃又迷人宛若從海鮮撈起的百寶盒新鮮食材、融入特製迷人的七大韓式湯頭，讓食材細膩原味與湯品交織出美妙滋味。

釜山宗家堅持，唯有「分享原味・純粹美味」才能為每位上門顧客創造用餐時的美好回憶。



分享原味
純粹美味



想吃就出發 1 人獨享 的五星麻辣味

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刀工的考驗，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。

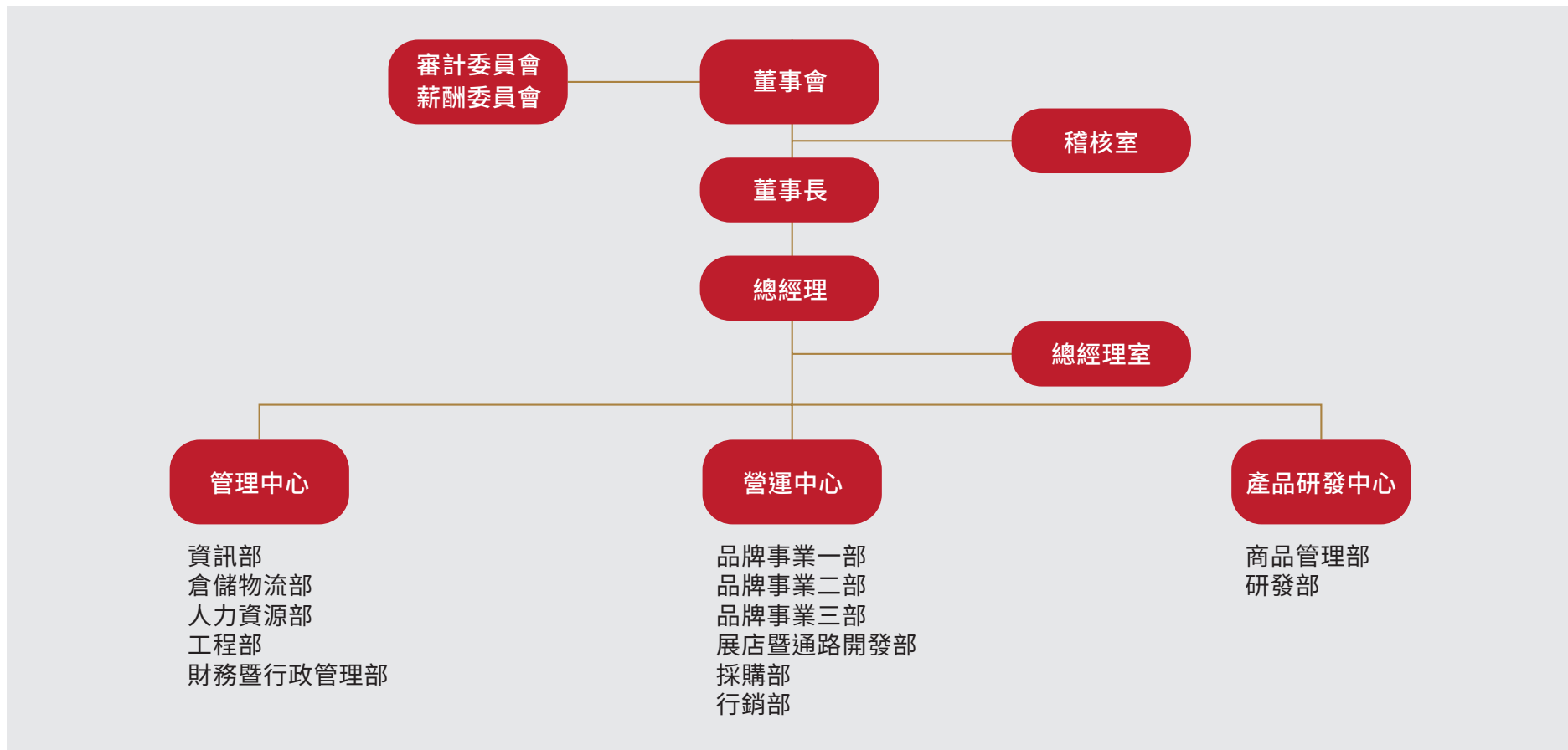


一次引爆你的
嗜辣魂



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 2020 年 5 月 28 日至 2023 年 5 月 27 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 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 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	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	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 41-50 歲	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 久津實業集團 (波蜜企業) 董事長兼總經理 德意志銀行亞洲區副總裁	台新綜合證券 (股) 公司獨立董事 祺驊 (股) 公司獨立董事
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

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 2020 年 5 月 28 日至 2023 年 5 月 27 日。
- 本公司審計委員會於 2022 年內共召開 4 次會議。獨立董事出席率為 100%。
- 審計委員會年度工作重點：
 1. 內部控制制度有效性考核。
 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、解任或報酬。
 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. 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 2020 年 5 月 28 日至 2023 年 5 月 27 日。
- 本公司薪資報酬委員會於 2022 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。關於內部人薪酬政策及其他相關資訊，請參見公司年報（年報連結詳 2.5 營運績效）。

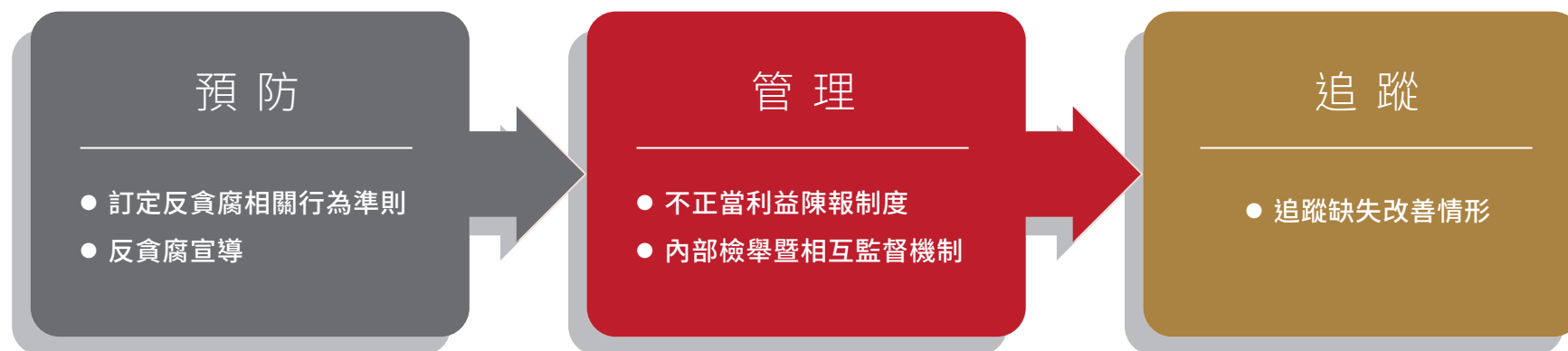
董事進修情形

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	董事與公司間為法律行為之效力	3
		公司治理與證券法規	3
董事	吳孟哲	數位轉型，瞻新未來，風險管理新思維	3
		公司治理與證券法規	3
董事	林育立	數位轉型，瞻新未來，風險管理新思維	3
		公司治理下董監和內部人所不可不知的法律規範與風險責任	3
董事	蕭智元	獨立董事及審計委員會行使職權參考指引發布暨董監宣導會	3
		董事與公司間為法律行為之效力	3
獨立董事	藍志忠	資訊安全治理的趨勢與挑戰	3
		董事與監察人（含獨立）暨公司治理主管實務進階研討會 - 公司經營權之爭與商事法院審理法之介紹	3
獨立董事	林家振	台新三十永續淨零高峰會論壇 - 認真淨零成就永續 2023	3
		金融科技與洗錢防制	3
獨立董事	呂堂榮	公司治理下的董監事責任說明與案例介紹	3
		獨立董事及功能性委員會	3

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 2022 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。



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 2022 年間並未發生可能對公司造成嚴重衝擊之重大違法致遭罰款、或非金錢制裁之事件。

2.5 營運績效

本公司於注重社會及環境永續之同時，亦務求經濟之永續發展。

關於本公司營運績效整理如下表。

如欲進一步資訊，可參見公司年報連結：



公司年報連結

此外，2022 年度本公司除接受政府「投資補助、研發補助等補助」共計新台幣 4,600,000 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 (新台幣仟元)
營業收入	2,406,846
營業成本	1,343,178
員工薪資與福利	743,117
盈餘分派之款項	262,674
支付政府之稅賦	65,812
期初未分配盈餘	50,560
社區投資 (捐贈)	100

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（Financial Stability Board）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。惟因 2022 年度本公司氣候相關風險管理組織之組建及管理制度尚未完備，預計將分階段在可能之範圍內逐步予以落實。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及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」，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，本公司於 2023 年成立碳盤查作業小組，負責相關事宜之規劃及執行。



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，其氣候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	轉型風險			
風險期間	短期、中期		中期	
風險內容	① 碳費	② 碳盤查	③ 消費者需求及偏好改變	④ 新增再生能源法令規範
說明	依氣候變遷因應法第 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，碳費徵收費率及對象已在研議中。如豆府被列為碳費徵收對象，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。	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，已啟動相關檢討計畫及確認內部營運情形。	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。	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。



豆府集團參考 TCFD 管理架構鑑別氣候風險

接上頁「鑑別氣候風險」表格

風險類別	轉型風險	實體風險		
風險期間	長 期	短 期	中 期	長 期
風險內容	⑤ 淨零排放趨勢	⑥ 旱災增加造成供應鏈中斷	⑦ 水災增加造成供應鏈中斷	⑧ 平均氣溫上升
說 明	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。	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。	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。	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	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、維修單等。
		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、組合式冷凍庫、四門冰箱、臥式冰箱以及全場燈具照明等均陸續進行汰換與更新。各門店照明設備於四年前陸續改採用節能無閃頻的 LED 燈具，目前全門店 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，2022 年度所拓展之新門店 100% 使用節能設備。
	中期	⑤ 內用無塑化	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內用無塑化的行動，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。
	中期	⑥ 綠色採購	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。
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
碳費 碳盤查 新增再生能源法令規範	● 繳納碳費使營運成本增加 ● 進行碳盤查支出額外成本 ● 違反法規要求需繳納罰鍰，造成營運成本增加	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。
消費者需求及偏好改變	● 原產品及服務市場銷售降低，造成營收下降	
淨零排放趨勢	● 低碳轉型之計畫及設置成本增加	
旱災增加造成供應鏈中斷 水災增加造成供應鏈中斷	● 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	
平均氣溫上升	● 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	
低碳產品及植物性食品之研發	● 提升低碳產品及植物性食品之銷售量，進而增加營收	
無紙化作業、設備汰換、廢棄物回收	● 減少用紙量、用電量，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	
綠色採購	● 因原物料價格增加使營運成本增加	
實現低碳轉型及提升企業聲譽、內用無塑化	● 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，本公司目前設定氣候目標如下，並擬於氣候相關風險管理實施計畫推行後，陸續增加氣候目標。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	2026 年	2028 年
			中期目標	長期目標
碳揭露	建立碳盤查及確信	組建碳盤查小組	完成組織碳盤查	完成碳盤查之確信
減緩	減少紙張用量	降低 3%	降低 5%	降低 7%

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

94.97%

通過「食品良好衛生規範準則」（GHP 準則）認證
門店數營收總和佔集團餐飲收入 94.97%

86%

2022 年度各品牌門店消費者滿意度達 86%，
並持續優化消費者用餐體驗。

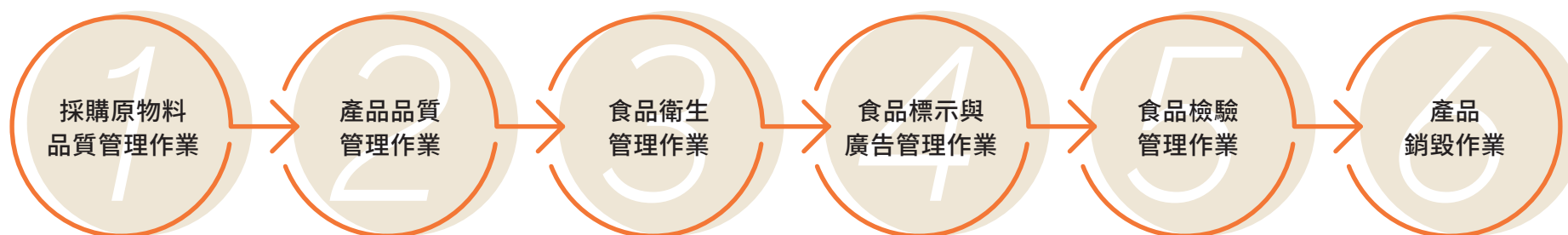
落實食品安全是消費者能安心用餐的基礎，本公司以食品安全為本、顧客健康為念，皆為確保消費者能吃的安心，同時亦不斷精進研發創新菜色，讓消費者能吃得安心、吃得美味、吃得健康！

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，實行六大作業流程進行管控。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。

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，如甲基汞、無機砷、鉛、鎘、銅、錫、農藥殘留、防腐劑、動物用藥殘留、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌、單核球增多性李斯特菌、腸桿菌科、二氧化硫、過氧化氫、順丁烯二酸等，本公司則送至外部專業機構檢測，進行外部食品安全管理。於 2022 年，本公司通過自主檢驗之比率為 99.68%，通過委外檢驗之比率為 99.39%。此外，本公司的自主檢驗亦針對小菜、餅乾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。2022 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 1,739,310 元，占本集團整體營收淨額 0.07%。

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	935	164
不合格樣品數	3	1
總檢驗樣品數	938	165
合格比率	99.68%	99.39%

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	539,675
實驗室耗材	30,440
實驗室人員費用	1,125,589
其他 (換證、校正)	43,606
總計	1,739,310



0%

2022 年本公司經食品安全監督機構檢查的門店比率為 89%，
且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。2022 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 2022 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。2022 年度，通過門店數共計 59 家，其營收總和佔集團餐飲收入 94.97%。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	22	100%
	銅盤	1	80.03%
	北村豆腐家	15	92.27%
	韓姜熙的小廚房	10	94.36%
	飛機河粉	5	84.47%
	姜滿堂	2	97.45%
	帕泰家	2	70.80%
	釜山宗家	1	100%
	阿達師五星麵舖	1	60.90%
總計		59	94.97%

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。本公司更預計於未來增加更多樣的低 GI 料理，全方位提升消費者用餐體驗，讓享用美食更無負擔！

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



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。2022 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 2022 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。



秉持「吃當季、買在地」的理念

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 2022 年度，本公司來自台灣的供應商約佔集團總採購金額的 98%。例如，在餐點中不可或缺的米食，本公司透過契作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（如滷雞蛋、小白菜、青江菜、小松菜等）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。

如發生任何疑慮事件，可立即確認食材來源以迅速且有效的確認及解決疑慮，使顧客吃得健康與安心。

3. 供應商採購管理及監督

1 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、社會及環境評估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。

2 採購後—定期實施供應商評鑑以落實監督

本公司於 2022 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、社會及環境評估等七大面向之實地稽核，落實年度訪廠監督制度。在 2022 年度，本公司實地稽核共計 11 間供應商，合格比率 100%。本公司亦以書面方式就合計 186 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）。2022 年評核結果為：A 級供應商 28 家、B 級供應商 158 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。2022 年供應商無發生重大品質與安全異常事件，亦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%。

項目	書面評核	實地稽核
供應商總家數	186	
接受評鑑之供應商總家數	186	11
接受評鑑比率	100%	5.91%
評鑑合格比率	100%	100%



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 訓練與教育

4.5 社區經營

0.37%

2022 年度職業傷害比率僅 0.37%。

100%

2022 年員工免費體檢涵蓋率達 100%。

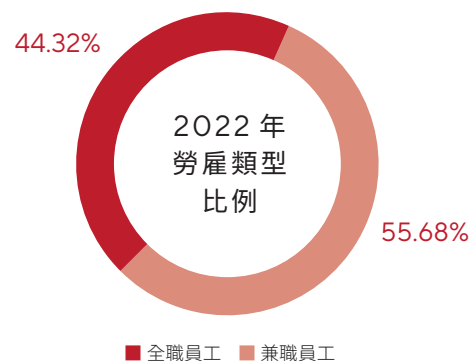
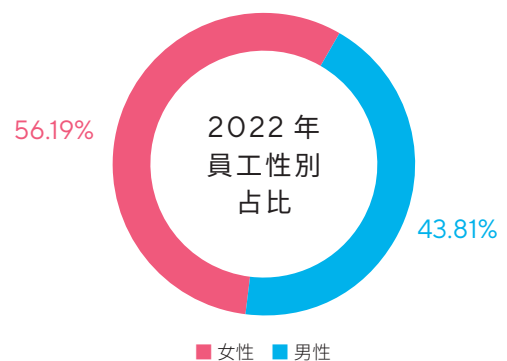
超過百萬元

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 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。



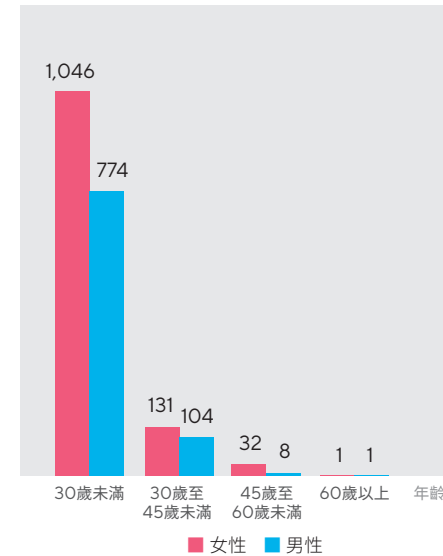
2022 年新進及離職員工總數與比例

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)。

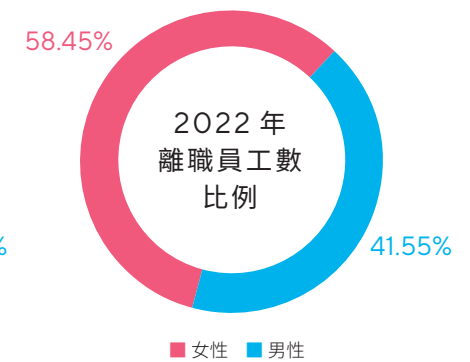
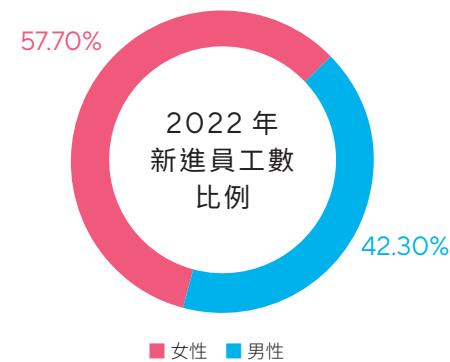
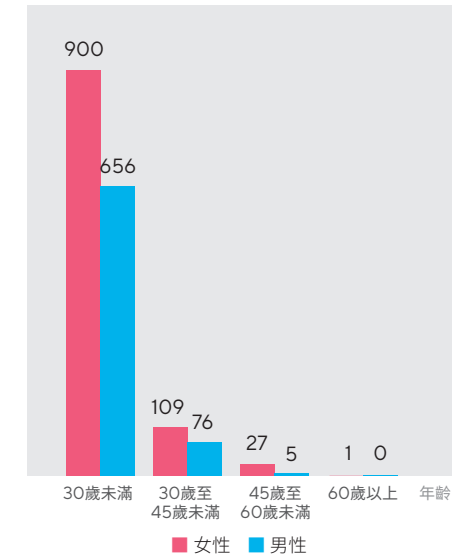
2022 年新進員工數

單位：人



2022 年離職員工數

單位：人



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

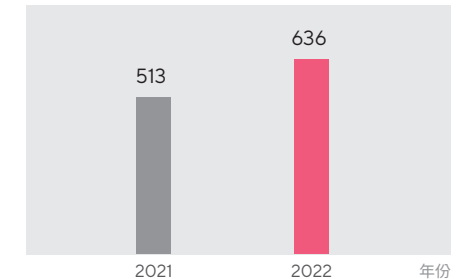
項目	2021 年	2022 年	兩年度差異
非擔任主管職務之全時員工人數	513 人	636 人	123 人
非擔任主管職務之全時員工「薪資平均數」(千元/人)	499 千元	543 千元	增加 44 千元
非擔任主管職務之全時員工「薪資中位數」(千元/人)	455 千元	494 千元	增加 39 千元

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。

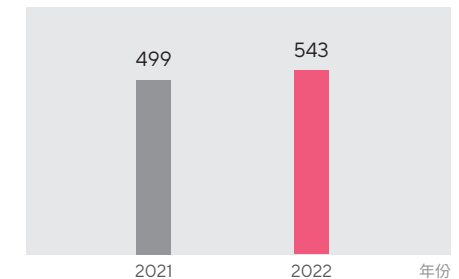
● 非擔任主管職務之全時員工人數

單位：人



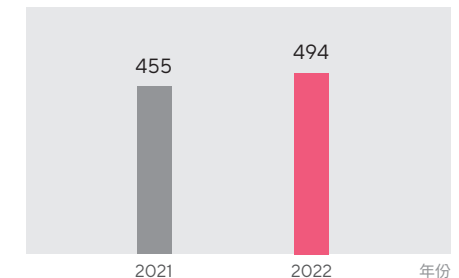
● 非擔任主管職務之全時員工「薪資平均數」

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

育嬰假
復職率 60%
留任率 80%

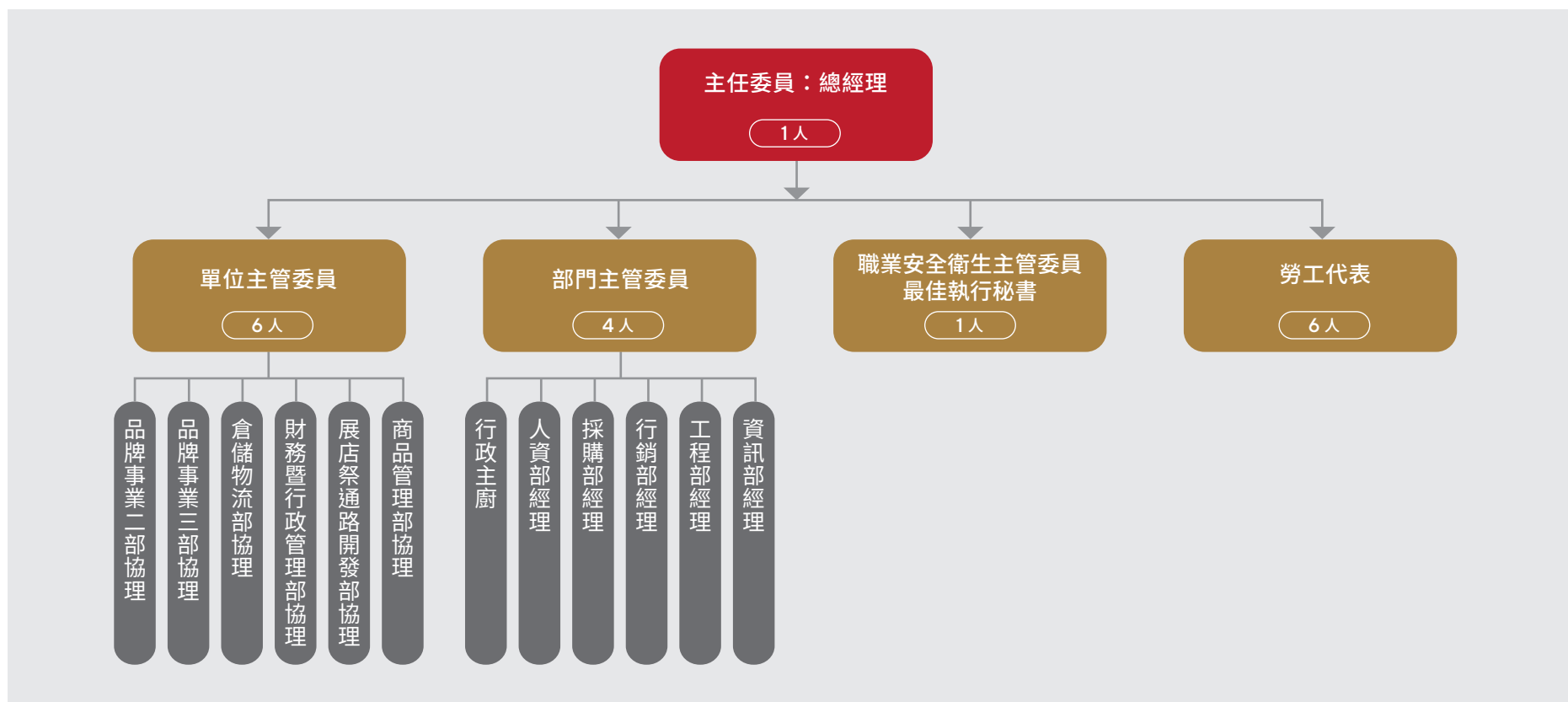


4.3 職場安全衛生

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

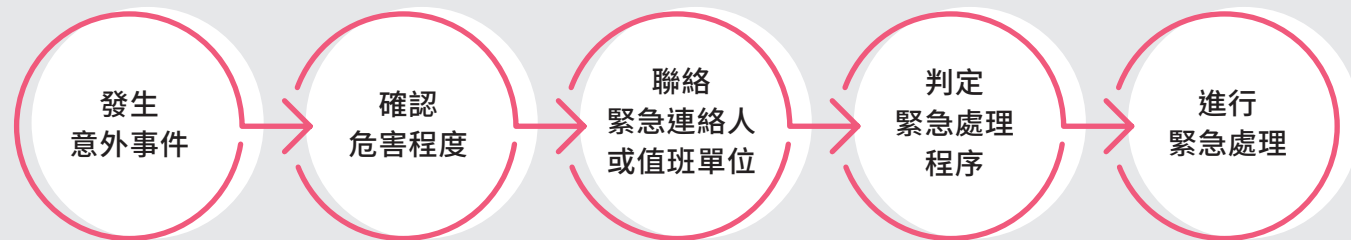
- 手持托盤造成肩膀及手腕疼痛。
- 長時間低頭工作及備料造成頭部僵硬。
- 重複切菜造成手腕痠痛及易造成切割傷。
- 重複炒菜及洗碗易造成燙傷及手腕痠痛。
- 轉身取物、搬重物、急蹲、急站，易造成腰部及膝蓋受傷。
- 久站、急走對腰部和腳易造成傷害。

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。



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

2022 年度新拓展門店 100% 使用節能設備。

60% 綠建材裝修

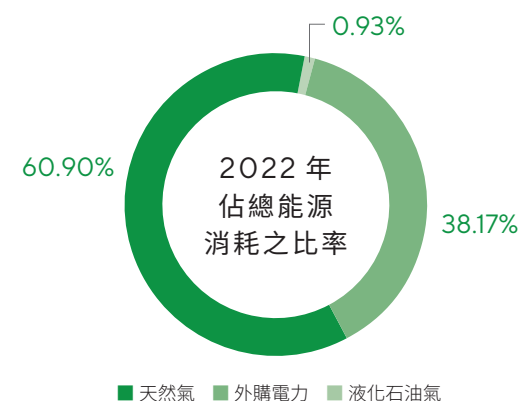
2022 年度新拓展門店 60% 使用綠建材裝修，且取得綠建材標章認證。

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，致力於在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

2022 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)	6,965,092	25,074	38.17%
天然氣 (m ³)	1,062,272	40,001	60.90%
液化石油氣 (L)	21,970	610	0.93%
合計		65,685	/
2022 年營業收入 (仟元)		2,406,846	/
能源密集度 (GJ/仟元)		0.0273	/



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 2022 年無使用再生能源。

節能策略

本年度豆府於去年的基礎上再拓展節能策略，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、組合式冷凍庫、四門冰箱、臥式冰箱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四年前陸續改採節能無閃頻 LED 燈具，2022 年所拓展之新門店更 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，2022 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。配合 2022 年環保署「餐飲業空氣污染防治設施管理辦法」修訂，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。本公司於 2022 年亦積極評估於工廠加裝太陽能板，預計多加利用再生能源，以減少溫室氣體之排放。



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。



60%

本公司在 2022 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。

5.2 水資源管理

本公司妥善並永續利用水資源，所有水源均為臺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	265,690	100%	0
地下水	0	0	0
其他水源	0	0	0
合計 (以千立方公尺 (m³) 為單位)	265,690	/	0

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 (m³) 為單位)	265,690	0

註：因目前無法區分產品使用之耗水量，故併同排水量表達



100%
使用合法自來水源
保護自然環境

外帶紙盒
通過 FSC 認證
採購佔比為
24.21%

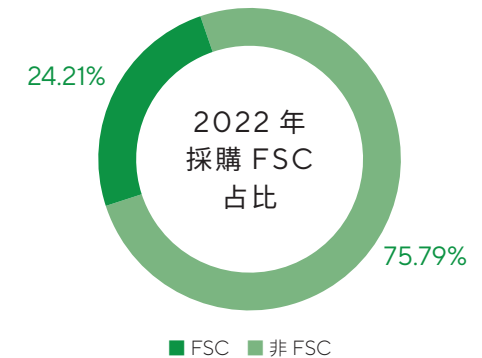


5.3 綠色採購

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。2022 年因疫情持續影響，外帶和外送比率仍較高致使外帶餐盒、餐具和紙袋的使用量仍維持於較高水準。其中，本公司積極將國際認可產品責任標準納入外帶紙盒採購中，2022 年外帶紙盒通過 FSC（森林管理委員會）認證採購金額佔比為 24.21%。

2022 年採購 FSC 佔比

品類	採購金額 (新台幣)	金額佔比
FSC	1,055,120	24.21%
非 FSC	3,303,029	75.79%
外帶紙盒採購總金額	4,358,149	100.00%



本公司未來將陸續規畫潔淨標章（Clean Label）制度，積極尋找擁有潔淨標章之合作供應商，期盼未來供應商均能朝向減少食品添加物、加工製程簡單、配方簡單、資訊透明等四大面向發展，以提供顧客更安心的餐飲。

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	13-17	
			3.4 供應鏈管理	36-37	
	2-7	員工	4.1 勞雇關係	39-42	
	2-8	非員工的工作者	4.1 勞雇關係	39-42	
	2-9	治理結構及組成	2.2 公司治理	18-20	
	2-10	最高治理單位的提名與遴選	2.2 公司治理	19-20	
	2-11	最高治理單位的主席	2.2 公司治理	19	
	2-12	最高治理單位於監督衝擊管理的角色	2.2 公司治理	18	
			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	18	
			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	18	
			2.7 氣候相關風險管理	23-24	
	2-15	利益衝突	2.2 公司治理	18	
	2-16	溝通關鍵重大事件	2.2 公司治理	18	
	2-17	最高治理單位的群體智識	2.2 公司治理	20	
	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	20	
	2-20	薪酬決定流程	2.2 公司治理	20	
	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。

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	2-22	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	23-28	
	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	18	
			2.7 氣候相關風險管理	23-24	
	2-25	補救負面衝擊的程序	2.2 公司治理	18	
			2.7 氣候相關風險管理	23-24	
	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	
GRI 3 重大主題 2021	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
	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	
			1.1 利害關係人議合方針	7	
	3-3	重大主題管理	1.2 重大主題管理方針	8-9	
			2.3 誠信經營	21	
			2.4 法規遵循	21	
			2.5 營運績效	22	
			3.1 食品安全	31	
			4.1 勞雇關係	39-40	
			4.2 員工薪酬與福利	42-43	
			4.4 訓練與教育	47-48	
			2.3 公司治理	18	
			2.7 氣候相關風險管理	23-24	

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 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	21	
	205-2	有關反貪腐政策和程序的溝通及訓練	2.3 誠信經營	21	
	205-3	已確認的貪腐事件及採取的行動	2.3 誠信經營	21	
GRI 302 能源 2016	302-1	組織內部的能源消耗量	5.1 能源管理	51	
	302-3	能源密集度	5.1 能源管理	51	
GRI 303 水與放流水 2018	303-3	取水量	5.2 水資源管理	53	
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 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	
	403-9	職業傷害	4.3 職場安全衛生	46	
GRI 404 訓練與教育 2016	404-1	每名員工每年接受訓練的平均時數	4.4 訓練與教育	47	
	404-3	定期接受績效及職業發展檢核的員工百分比	4.4 訓練與教育	47	
GRI 416 顧客健康與安全 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	417-2	未遵循產品與服務之資訊與標示相關法規的事件	3.2 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	3.2 行銷標示	35	本年度無此情事

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	本公司實行六大作業流程進行管控，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。 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 2022 年，本公司通過自主檢驗之比率為 99.68%，通過委外檢驗之比率為 99.39%。 另外，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。	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 2022 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 2022 年採購之外帶紙盒中，通過 FSC 認證之金額佔比為 24.21%。	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。2022 年度，通過門店數共計 59 家，其營收總和佔集團餐飲收入 94.97%。	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，於 2022 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，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、社會及環境評估等七大面向之實地稽核。2022 年度，豆府實地稽核共計 11 間供應商，合格比率 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追蹤。 除與部分原料供應商簽定耕作契約（如涓雞蛋、小白菜、青江菜、小松菜等）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。如發生任何疑慮事件，可立即確認食材來源以迅速且有效的確認及解決疑慮，使顧客吃得健康與安心。	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，如甲基汞、鉛、鎘、沙門氏桿菌、銅、二氧化硫、過氧化氫、硼酸及其鹽類、咖啡因等，豆府則送至外部專業機構檢測，進行外部食品安全管理。於 2022 年，豆府通過自主檢驗之比率為 99.68%，通過委外檢驗之比率為 99.39%。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。2022 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 1,739,310 元，占本集團整體營收淨額 0.07%。	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：電力使用 65,685 十億焦耳 (GJ) 外購電力百分比：38.17% 再生能源使用率：0%	十億焦耳 (GJ)、百分比 (%)
九	總取水量及總耗水及排水量。	量化	2022 年總取水量為：265,690 千立方公尺 (m³) 2022 年總耗水及排水量為：265,690 千立方公尺 (m³)	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	2022 年豆府旗下各品牌餐廳門店總數合計 63 家，門店餐廳從業人員為 1,865 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，惟有正在進行之減排行動。 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。	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。有關豆府碳盤查小組之敘述，請參考本報告書第 29 頁。

附錄 4：SASB 指標對照表

主題	指標	指標說明	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	2.1 認識豆府 直營門店共 63 家，無加盟分店	13
	FB-RN-000.B	直營分店及加盟分店員工數量	2.1 認識豆府 員工數量共 1,938 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	5.1 能源管理	51-52
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	5.2 水資源管理	53
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	2022 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、可再利用和 / 或可堆肥的包裝的比例	2022 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 受到嚴重違規的比例	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	3.1 食品安全	33
	FB-RN-250a.3	食品中毒案件的比率	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	2022 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	2022 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。	2022 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	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	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 排除服務費領取最低薪資（基本工資）的餐廳員工的百分比。	2022 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 ② 就業歧視相關訴訟 而造成的經濟上損失總額	4.2 員工薪酬與福利 2022 年度無發生相關情事	42
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和 / 或社會標準認證的百分比。	3.4 供應鏈管理	36-37
	FB-RN-430a.2	① 購買的來自非籠飼的雞蛋的百分比 ② 未使用妊娠定位籠生產的豬肉的百分比	2022 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戰略，包括動物福利。	2.7 氣候相關風險管理	25-28
			3.4 供應鏈管理	36-37
			5.3 綠色採購	54

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 111 年度（2022 年度）永續報告書中，業經選定之標的資訊（以下簡稱「所選定之標的資訊」）執行有限確信程序並出具有限確信報告。

確信標的資訊與適用基準

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」（以下簡稱「作業辦法」）第四條所規定之餐飲收入占其全部營業收入之比率達百分之五十以上者應加強揭露永續指標資訊及其報導基準，詳列於附件一「確信標的資訊彙總表」。

公司之責任

豆府公司應設定其永續績效和報導目標，包括辨識利害關係人及重大主題，並依前述報導基準編製及允當表達民國 111 年度（2022 年度）永續報告書內所涵蓋之確信標的資訊，且負責建立及維持與永續報告書編製有關之必要內部控制，以確保永續報告書所報導之特定績效指標未存有導因於舞弊或錯誤之重大不實表達。

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。另，本會計師執行有限確信時，對與確信標的攸關之內部控制取得必要之瞭解，以設計當時情況下適當之有限確信程序，惟其目的並非對豆府公司民國 111 年度（2022 年度）永續報告書之相關內部控制設計或執行之有效性提供任何確信。

獨立性與品質管理遵循聲明

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。

5F, 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 新竹市東區慈雲路113號7樓之3 電話：(03) 563-1919 傳真：(03) 666-1960
台中所：403023 台中市西區博愛路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



所執行程序之彙總說明

本會計師係針對第二段所述之確信標的資訊執行有限確信工作，主要執行之確信程序包括：

- 取得及閱讀永續報告書；
- 訪談管理階層及相關人員，以瞭解公司編製永續報告書攸關政策及程序；
- 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。

上述確信程序係基於本會計師之專業判斷，包括辨識確信標的資訊可能存有重大錯誤或不實表達之範圍並評估其潛在風險，設計足夠且適切之確信程序暨評估確信標的資訊之表達。本會計師相信此項確信工作可對本確信報告之結論提供合理之依據。惟本會計師對於有限確信案件風險之瞭解及考量低於對合理確信案件者，所執行之性質及時間與適用於合理確信案件者不同，其範圍亦較小，因此有限確信案件中取得之確信程度明顯低於合理確信案件中取得者。

先天限制

豆府公司民國 111 年度（2022 年度）永續報告書內容涵蓋非財務資訊，對於該等資訊之揭露內容可能涉及豆府公司管理階層之重大判斷、假設與解釋，故不同利害關係人可能對該等資訊有不同之解讀。

有限確信結論

依據所執行之程序及所獲取之證據，除附件一「確信標的資訊彙總表」之編號三，其該指標無法執行有限確信外，餘本會計師並未發現所選定之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事。

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：劉慧萍

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 112 年 9 月 22 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	作業辦法
1	3.1.1 食品安全管理 4.4 訓練與教育	豆府公司實行六大作業流程進行管理，其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，2022 年度受疫情影響，豆府公司為使顧客安心用餐，仍就餐廳人員針對食品安全、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。	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。	第四條第一項附表之一編號一
2	3.1 食品安全	豆府公司於 2022 年並無違反食品安全衛生管理法及其他法規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。	第四條第一項附表之一編號二
3	5.3 綠色採購	豆府公司於 2022 年採購通過 FSC 認證之外帶紙盒佔比 24.21%，惟經本會計師執行有限確信時，其該產品外帶紙盒未取得 FSC 驗證之產品標籤，致無法對此採購比率執行確信。	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，並依據標準區分。	第四條第一項附表之一編號三
4	3.1.3 食品安全執行成效稽核	豆府公司 2022 年度旗下各品牌店通過「食品良好衛生規範標準」。	經獨立第三方驗證符合國際認證之食品安全	第四條第一項附表之一

3



附件一：確信標的資訊彙總表

5	3.4.3 供應商採購管理	豆府於 2022 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，亦定期執行供應商實地稽核。為落實年度工廠監督制度，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、社會及環境評估等七大面向之實地稽核。2022 年度，豆府實地稽核共計 11 間供應商，合格率 100%。	（GHP 準則）認證店數共計 59 家，其營收總和佔本集團整體營收淨額 94.97%。	全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比。	一編號四
6	3.4.2 自主食材溯源	豆府透過採購、採購、驗收等作業流程電子化以自主執行全部食材溯源。除與部分原料供應商簽定耕作契約以生產供應符合豆府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，透過掃描「產銷履歷」二維碼，可隨時確認雞蛋完整生產紀錄。	對供應商進行稽核之項目及結果。	對供應商進行稽核之項目及結果。	第四條第一項附表之一編號五
7	3.1.2 食品安全檢測	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，2022 年度通過自	依法規要求或自願進行之情形及相關產品佔所有產品之百分比。	依法規要求或自願進行之情形、測試項目、測試	第四條第一項附表之一編號七

4



附件一：確信標的資訊彙總表

8	5.1 能源管理	豆府公司 2022 年度消耗能源總量：65,685 十億焦耳(GJ)，統計數據如下： • 外購電力(度)：25,074 十億焦耳(GJ) • 天然氣(m³)：40,001 十億焦耳(GJ) • 液化石油氣(L)：610 十億焦耳(GJ) 外購電力百分比：38.17% 再生能源使用率：0%	主檢驗之比率為 99.68%，通過委外檢驗之比率為 99.39%。 2022 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 1,739,310 元，占本集團整體營收淨額 0.07%。	結果、相關支出及其占營業收入淨額之百分比。	第四條第一項附表之一編號八
9	5.2 水資源管理	2022 年總取水量為：265,690 千立方公尺(m³) 2022 年總耗水及排水量為：265,690 千立方公尺(m³) 豆府公司目前無法區分產品使用之耗水量，故排水量及耗水量合併表達。	2022 年總取水量為：265,690 千立方公尺(m³) 2022 年總耗水及排水量為：265,690 千立方公尺(m³) 豆府公司目前無法區分產品使用之耗水量，故排水量及耗水量合併表達。	總取水量及總耗水量。	第四條第一項附表之一編號九
10	2.1 認識豆府	豆府公司 2022 年度旗下各品牌餐廳門店總數合計 63 家，門店餐廳從業人員為 1,865 人。	豆府公司 2022 年度旗下各品牌餐廳門店總數合計 63 家，門店餐廳從業人員為 1,865 人。	售出產品重量、生產設施場所數量。	第四條第一項附表之一編號十

5



2022 SUSTAINABILITY REPORT

