

2 0 2 3

王品集團wowprime

王品集團

永續報告書

Sustainability
Report



目錄

CONTENTS



關於本報告書 ----- 2

- 永續理念
- 編制依據&範疇
- 發行概況
- 內部稽核與外部確信
- 聯絡方式



董事長的話 ----- 4



2023亮點績效 ----- 6



得獎紀錄一覽表 ----- 7



利害關係人溝通 ----- 8

- 利害關係人鑑別
- 重大性議題鑑別與回應
- 利害關係人溝通



1.關於王品 ----- 15

- 1.1 經營理念與使命 16
- 1.2 全球品牌版圖 & 品牌介紹 17
- 1.3 2023 王品集團大事紀 22
- 1.4 短中長期目標 23



2.永續治理 ----- 25

- 2.1 經營概況 26
- 2.2 組織架構 27
- 2.3 公司治理 28
- 2.4 董事會 29
- 2.5 永續發展委員會 34
- 2.6 內外部組織 35
- 2.7 誠信經營 37
- 2.8 風險管理 39
- 2.9 氣候變遷管理 (TCFD) 41
- 2.10 法規遵循 47



3.安心食品 ----- 49

- 3.1 安心食品管理 50
- 3.2 顧客健康與安全 51
- 3.3 供應鏈食品安全 53
- 3.4 食安溯源系統 & 調研中心 57



4.友善環境 ----- 61

- 4.1 採購政策 62
- 4.2 供應商管理 64
- 4.3 原物料管理 67
- 4.4 綠色採購 70
- 4.5 能源管理 73
- 4.6 營造友善環境 74
- 4.7 污染防治 & 廢棄物處理 75



5.幸福職場 ----- 77

- 5.1 關鍵成果 78
- 5.2 人力雇用 79
- 5.3 雇用政策 82
- 5.4 同仁照顧 85
- 5.5 樂活職場 88
- 5.6 勞資溝通 90
- 5.7 職涯發展 91
- 5.8 職業安全衛生管理 99



6.社會經營 ----- 103

- 6.1 社區經營與溝通 104
- 6.2 顧客滿意度經營 104
- 6.3 公益推廣 106



7.附錄指標對照表 111

關於本報告書

本報告書為王品餐飲股份有限公司 (以下簡稱王品集團) 發行第 10 本永續報告書。本報告書揭露王品集團於 2023 年 (2023/01/01 至 2023/12/31) 在 ESG 上的績效及表現，且同步於集團 ESG 官網刊載，並以每年度作為編撰更新的週期，逐年發行最新永續報告書。

永續理念

王品集團以「誠實、群力、敏捷、創新」為企業經營理念，舉凡公司治理、供應鏈管理、同仁照顧、社會參與、環境保護等議題均以此為基礎，透過企業文化與經營理念串連社會責任與利害關係人溝通，凡事但求對人對事，以誠實為第一要務，強調群策群力、團隊精神，但敢於向傳統挑戰，發揮個人潛能與無限創意。本報告書以持續創新作為履行企業社會責任的精神指標，帶動未來成

長動能，並期盼藉由本報告書的發行，讓更多餐飲業者投身響應企業社會責任。同時，本公司也將繼續堅持優良企業文化延續，並善盡社會公民之責，為消費者提供安心良食，為同仁建立幸福感，為股東創造更高價值，達到顧客滿意、員工滿意、股東滿意之境界。

編制依據&範疇

本報告書乃參考全球報告倡議組織 (Global Reporting Initiative, GRI) GRI 永續性報告準則 (GRI Sustainability Reporting Standards, GRI Standards) 及食品加工行業類別補充指南，採取核心選項為揭露原則，同時參考台灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」(以下稱作業辦法)，作為界定報告書內容的依據。王品集團由總部永續發展委員會統籌，成員涵蓋

各品牌事業單位，與總部各幕僚部門，透過內部討論進行利害關係人鑑別，並利用內、外部問卷交叉統計分析出各類重大性議題後詳實揭露，期能與利害關係人維持溝通管道，建立互動交流。

王品集團品牌分佈兩岸，然本公司營業收入仍以台灣地區為重心，故本報告書之揭露範疇，將以台灣地區為主，內容涵括社會、經濟、環境等面向的表現，於報告期間本公司規模、架構或所有權並無重大改變，且無嚴重影響報告之情形。惟財務資訊將以合併財務報表之揭露內容為準。

發行概況

首次出版日期：2015 年 12 月

上一版本出版日期：2023 年 8 月

現行版本出版日期：2024 年 8 月

下一版本出版日期：2025 年 8 月

內部稽核與外部確信

內部稽核：

本報告書由各幕僚部門擔任永續發展委員會小組負責人進行會議討論、問卷設計、資料分析及彙整，並依據全球報告倡議組織 (Global Reporting Initiative, GRI) GRI 永續性報告準則 (GRI Sustainability Reporting Standards, GRI Standards) 及食品加工行業類別補充指南，與台灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」(以下稱作業辦法)，進行相關 ESG 計畫的績效揭露，經由各部門主管與稽核主管確認內容正確性後，方納入報告書中，由專案小組進行編撰。完成後送交永續發展委員會總召集人，亦為台灣事業群執行長過目覆核後，將報告書發送予集團最高決策單位 - 中常會所有主管存參，並於董事會上提報說明報告書編撰過程。

外部確信：

報告書委託安永聯合會計師事務所按照確信準則 3000 號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」執行有限確信並出具有限確信報告，符合 GRI Standards、GRI 食品加工業補充指引及「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」之標準，並取得確信聲明書，附於本報告書附錄提供參考。

聯絡方式

如對本報告書有任何指教或疑問，歡迎聯絡王品餐飲股份有限公司

王品餐飲股份有限公司

聯絡單位：媒體公關室

聯絡人：朱文敏

E-mail：service@wowprime.com

電話：+886-4-2322-1868 分機 1113

總部地址：台中市西區台灣大道二段218號29樓

網站：<http://www.wowprime.com>

董事長的話

王品集團深耕台灣餐飲服務業，邁入第 30 個年頭，多年來王品在台灣孕育無數優秀餐飲人才，以多品牌為核心擴大經營格局，2023 年迎來豐碩成果，繳出全年營收首度突破新台幣 200 億元亮眼成績，創下集團新里程碑，台灣同仁人數也突破萬人。集團樂於將營運成果與同仁分享，本年度啟動四次調薪計畫，品牌累計調幅最高達 12%，提供完整的獎勵制度，並打造中高齡友善職場，鼓勵更多企業跟進。

1993 年王品為提升餐飲服務業社會地位而起，為創造社會共榮而延續。身為台灣連鎖餐飲龍頭，王品集團珍愛台灣、在乎孕育集團成長茁壯的土地，更關切土地永續的議題。除了在 2019 年開出首家永續品牌台菜小館「丰禾」，以精緻廚藝讓蔬果大變身，推廣食材不浪費，同時持續研

發格外品入菜，減少食材浪費、翻轉食物新價值，讓土地得以永續發展，期待台灣更美麗。2022 年展開餐飲業首創的循環經濟，將廚餘餵養黑水虻後，產生富含優質肥糞與有機質的蟲糞，再循環給農產供應商使用，降低廚餘處理的風險，開啟環境資源共生的未來。

台灣也是世界的「美食王國」，在這塊土地上有群人兢兢業業，希望用食物讓世界認識台灣，而食品安全是這股力量恆久不墜的根基。王品集團體認，食品安全就是「款待心中最重要的人」的根本，2014 年王品集團將「食品安全部」獨立成為單一部門，旗下設有「食安調研中心」與「食品加工廠」，提升王品集團食品安全的控管體系，並通過「ISO17025 實驗室管理系統認證」、「ISO 22000 食品安全管理系統驗證」與「HACCP 認

證」，也是台灣唯一同時取得實驗室 ISO17025 與加工廠 ISO22000 認 / 驗證的餐飲公司。取得獨立第三方認 / 驗證、符合國際認可之管理系統標準後，王品集團希望通過這次雙認證，展現為食安把關、守護消費者的硬實力，也象徵王品集團構成嚴密的食品安全防護網。

2020 年、2021 年新冠肺炎爆發，也展現企業韌性，第一時間成立「安心專案」高規格防疫措施，也從「外帶、外送、電商購物網」三管齊下因應，全集團品牌從頂級牛排、吃到飽品牌都加入外帶、外送行列，加速推動「王品瘋美食購物網」上線，將餐廳美味、生鮮食材延伸到消費者家中，提供消費者安心的用餐體驗。2023 年更將社會評估面納入供應商稽核項目，確保供應鏈具備安全的工作環境、有尊嚴的勞動關係，發揮集團採購影響力，建構永續供應鏈，善盡社會企業責任。

「創新」也是永續的基石，2023 年王品集團持續多品牌策略，努力挖掘第二成長曲線，子公司萬鮮持續布局冷凍、常溫食品市場，為集團餐飲品牌、門店提供 150 種規格蔬菜、肉品加工，協助截切、加工到品質檢驗的一條龍服務，擁有自建蔬果加工中心、肉品加工廠，及超過 40 家國內零售通路，自行開發並銷售超過 40 種冷凍食品、飲料、醬料商品，甚至已外銷北美、東南亞、澳洲市場。此外，王品在數位轉型路上穩步前行，持續經營「王品瘋美食」APP 會員，滿足顧客找美食、享優惠、線上訂位、付款方便等需求。

永續經營的理念落實在社會公益的投入，我們持續推行「一品牌一公益」的理念，包括「原燒」與「兒福聯盟」合作 Tshirt 義賣活動、「陶板屋」與 TFT 協會推出「多功能收納包手帳組」

公益商品義賣等，希望發揮社會影響力，將溫暖送給需要的人。

在「王品集團 2023 年永續報告書」編製過程中，我們檢視了經濟、環境、社會、食品安全暨消費者溝通等 4 個永續經營面向之舉措，專注做好永續治理、安心食品、友善環境、幸福職場、社會經營等 5 項重點目標。這亦是本公司自 2015 年起發行第 10 本永續報告書，感謝 10 年來各界給予的鼓勵與指教，成為我們持續成長的動力。



王品集團
董事長

陳正輝

2023亮點績效



Environment



安心食品

- 各地衛生主管機關共計前往集團門店稽查243場次，皆無重大食安事件遭主管機關裁罰
- 台灣唯一同時取得實驗室ISO17025與加工廠ISO22000認/驗證的餐飲公司
- 集團實驗室年度檢驗超過9500項次
- 所有餐點原物料可100%透過內部食安溯源系統進行追溯



友善環境

- 首創黑水蛇餐飲業循環經濟，共計循環再利用357噸廚餘
- 投入近3,000萬新台幣於污染防治設備
- 2023年財政部雲端發票競賽，王品及群品勇奪重量級全國第二名、第三名
- 集團100%使用台灣在地米
- 與Edenred宜睿智慧合作發行電子票券，近五年累計減少43.2公噸碳排放量，拯救873棵樹木免於砍伐



Social



幸福職場

- 獲1111人力銀行「2023幸福企業票選」餐飲服務業金獎肯定
- 獲教育部體育署「運動企業認證」、國民健康署「健康職場認證」
- Yes Card推廣，營造工作的正向氛圍



社會經營

- 顧客滿意度平均4.6顆星
- 慈善公益募款、捐贈逾1,500萬新台幣
- 企業日結合玉山公益活動
- 持續推動「一品牌一公益」



Governance



永續治理

- 獲第十六屆TCSA「企業永續報告書銀獎」，為連續八年獲獎
- 資訊揭露透明化提升
- 台灣首個突破營收200億新台幣大關的連鎖直營餐飲集團
- 本年度啟動4次調薪計畫，其中品牌最高累計調幅達12%

得獎紀錄一覽表

2023



疾管署『COVID-19 捐贈感恩暨授獎表揚晚會』獲贈獎章肯定



2023 年第十屆服務天使
hot7 陳香伶、肉次方吳佳燁、嚮辣蕭晉祥、12MINI 葉軒佑等 4 位榮獲服務天使獎殊榮



ITQi 風味絕佳獎章
王品嚴選頂級桃木燻鴨胸、椒香牛小排、石二鍋爆香石頭鍋等，分別獲卓越 3 星、美味 2 星殊榮



AMOT 第八屆星級溯源餐廳評鑑
石二鍋榮獲溯源餐廳三星殊榮



工商時報
『2023 台灣服務業大評鑑』
連鎖品牌餐廳：金牌 -Oh my! 原燒日式燒肉



榮獲臺北市第一屆中高齡者暨高齡者友善企業認證



丰禾德芳大里店獲得經濟部認證
『2023 當代台菜餐廳』



2023 年財政部雲端發票競賽
王品及群品勇奪重量級全國第二名、第三名



榮獲 1111 人力銀行
『2023 幸福企業票選』
餐飲服務獎 - 金獎



台中市政府幸福職場評選
幸福創意獎：王品、群品
三星獎：群品



經濟部中小企業處 Buying Power
社會創新採購獎首獎



利害關係人溝通



鑑別

召開永續發展委員會專案會議，由總部各部室單位及各事業處單位遴選專案負責人，經會議討論後，依循其職掌內容分別提出對應之利害關係人及其關注議題，並參考餐飲業產業趨勢，建立議題清單。



排序

確立利害關係人與關注議題，邀請各部門同仁根據「對組織之經濟、環境、社會影響程度」及「對利害關係人評估與決策的影響程度」兩個面向進行排序，並同步回收外部問卷彙整分析，結果亦經由高階主管回饋並確認。



確認

根據重大性分析結果，確認整體報告書架構與大綱，對應各項相關指標，著手彙整所需揭露資訊。

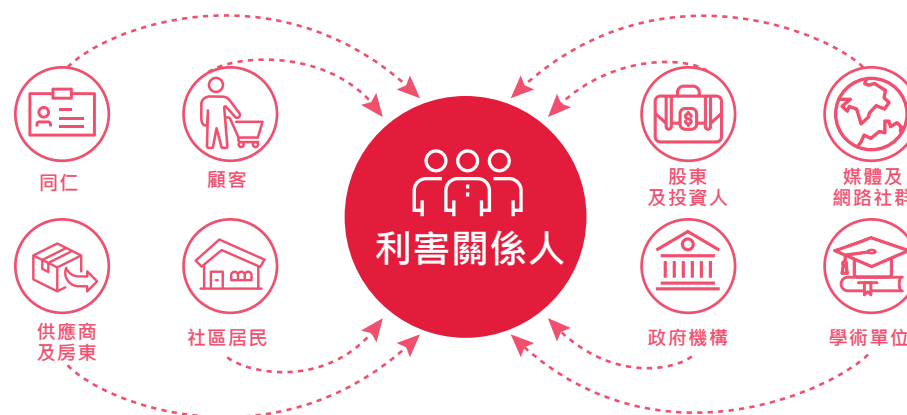


檢視

集團持續重新檢視利害關係人及其重大主題議題矩陣，並依照議題變化，彙整相關揭露資訊，納入報告書中完整揭露。

利害關係人鑑別

追求企業永續經營，王品集團由跨部門專業成員共同組成專案小組，並委由營運長擔任主任委員，規劃企業社會責任發展指標與策略，並定期提供執行成效，以利檢視未來精進作法。為確保企業永續政策，參照 AA1000 利害關係人議合標準 (AA1000 Stakeholder Engagement Standards)，根據「依賴程度」、「影響力」、「責任」和「多元觀點」等五面向作為判斷標準；確實建立在王品集團相關之所有利害關係人關注議題上，進而可將所涉及之重大性議題納入未來發展方針，並與所有利害關係人建立透明的交流管道與明確的回應機制，王品集團透過永續發展委員會成員共同分析，歸納出八大關鍵利害關係人族群：同仁、政府機構、顧客、供應商及房東、學術單位、股東及投資人、媒體及網路社群。



重大性議題鑑別與回應

王品集團在重大性議題的鑑別上，參考內部員工及 GRI Standards 的重大主題，彙整企業永續相關議題，並透過網路問卷分析機制，針對議題對公司的衝擊（財務與非財務衝擊、策略整合程度、機會及競爭力），以及針對不同利害關係人評估與決策的影響程度（衝擊顯著程度、對回應和行動期望、對透明度的期望）進行評分，

王品集團企業永續相關議題

經濟議題

- 永續發展策略
- 企業形象
- 經營績效
- 誠信經營與公司治理
- 資訊揭露與透明
- 法規遵循
- 風險控管

社會面

- 職業健康與安全
- 同仁薪酬與福利
- 人才留任與培育
- 社會關懷
- 社區關係經營
- 人權及平等
- 勞資關係溝通

環境議題

- 能源管理暨節能減碳
- 廢棄物暨剩食管理
- 店鋪環境管理

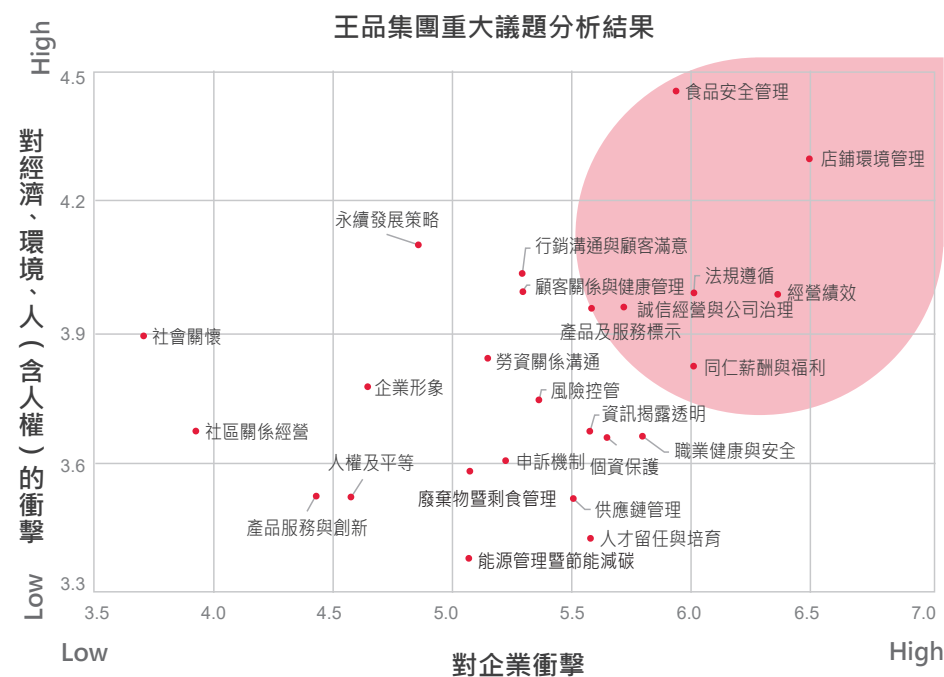
食品安全暨消費者溝通議題

- 餐點安全保障
- 產品及服務標示
- 行銷溝通與顧客滿意
- 個資保護
- 供應商管理
- 申訴機制
- 顧客關係與健康管理
- 產品服務與創新

王品集團延續 2022 年度 143 份有效問卷結果，並進一步參考管理階層之看法，彙整出 25 項重大性議題矩陣圖。

矩陣中右上角可見，「民以食為天，食以安為先」，王品集團利害關係人族群一致認為「店鋪環境管理」為本報告書定義之重大性議題。

重大性議題矩陣圖



本報告書參考依據全球報告倡議組織，加上本年度營運狀況並無太大變動，故延續 2022 年將「對經濟、環境、人權的衝擊」與「對企業的衝擊」雙重衝擊重大的永續主題，作為本次重大議題：

排名	2023 年重大議題
1	店鋪環境管理
2	食品安全管理
3	經營績效
4	法規遵循
5	同仁薪酬與福利
6	誠信經營與公司治理
7	產品及服務標示

針對利害關係人高度關注且衝擊較高之重大性議題做詳細說明，有關重大性議題與重大主題內外部邊界，報告書對應章節詳見如下：

●直接衝擊 ○間接衝擊

重大性議題	GRI 特定主題指標	組織內		組織外			管理方針及有關資訊
		王品	同仁	供應商	客戶	社區	對應章節 / 頁碼
食品安全管理	GRI 416顧客健康與安全	●	●	●	●	●	3.2 顧客健康與安全
店鋪環境管理	GRI 416顧客健康與安全	●	●	○	●	●	3.2 顧客健康與安全
法規遵循	GRI 2-27法規遵循	●	●	●	○	○	2.10 法規遵循
誠信經營與公司治理	GRI 2-9治理結構及組成	●	●	●	●	○	2.3 公司治理
經營績效	GRI 2-2組織永續報導中包含的實體	●	●	○	●	○	2.1 經營概況
產品與服務標示	GRI 417行銷與標示	●	●	●	●	○	3.1 安心食品管理
同仁薪酬與福利	GRI 401勞雇關係	●	●	○	○	○	5.3 雇用政策

	重大性議題	GRI 對應指標	對王品的意義	管理方針	評估結果
E	食品安全管理	GRI 416 顧客健康與安全	確保食品安全管控機制，維護消費者權益	將餐廳分為硬體、軟體、餐點三大區塊進行食品安全管理系統架構，並透過落實供應商實地稽核、原物料抽樣檢驗、原物料食安溯源系統(食品雲)、餐廳衛生稽查、餐點研發設計風險管理、餐點抽樣檢驗、教育訓練餐廳硬體規劃的管制措施落地施行	王品集團持續運作整體的食品安全管理架構，並透過落實管理措施以控管食品安全風險，於2023年無發生食品安全事件
	店鋪環境管理	GRI 416 顧客健康與安全	確保客戶健康與安全，相關環境維護		
S	產品與服務標示	GRI 417 行銷與標示	創造美好的用餐體驗為王品重要使命，不斷提升服務品質，帶動正向循環	推動線上建議卡、0800服務專線、官網意見信箱，調查顧客滿意度並收集顧客意見	藉由追蹤顧客滿意度達成狀況，針對菜色、服務、氛圍等方面不斷優化及推陳出新，打造全方位的顧客服務，提供顧客滿意的用餐體驗。近年來整體滿意度大致呈現成長曲線
	同仁薪酬與福利	GRI 401 勞雇關係	深信人才是公司最重要的資產，並以「合於法令、優於業界、具競爭力」為薪酬理念，以吸引及留任最好的餐飲人才	除了依職等敘薪，固定薪結構每年檢視並搭配績效與晉升調薪。變動薪則視公司整體績效及各團隊績效表現，再依個人績效予以差異化獎勵，讓表現優秀的同仁及團隊能獲得更好的激勵	2023年同仁滿意度調查平均成績為85.24分，為有效達到關心同仁、創造滿意的工作環境與福利制度等目標，王品集團努力在各項制度再提升，創造樂活工作環境
G	經營績效	GRI 2-2 組織永續報導中包含的實體	讓投資人、股東了解集團經營績效，有信心持續投資	透過稽核室進行內部控制，以達到提升營運效率、財務報導可靠性，並遵循法規每月、每季、每年揭露相關績效	王品集團於2023年均按時揭露經營績效
	誠信經營與公司治理	GRI 2-9 治理結構及組成	秉持誠信經營理念，提供消費者最安心的用餐環境	透過稽核室進行內部控制制度與風險管控，對外則積極參與各項公司治理評鑑，作為內部改善之參考	2023年因風險管控得宜，無重大內控缺失事項
	法規遵循	GRI 2-27 法規遵循	對於王品在環境、社會、食安、服務等相關法規遵循，善盡宣導責任	法規於草案階段適切的進行法規的審視與反饋行業需求與限制，法規正式公告前，依政府公告之法規更新食品安全管理系統，以確保持續提供符合法規的產品及服務	王品集團於2023年未發生因新法未更新生效、內部管理機制未執行而造成裁罰之情事

利害關係人溝通

利害關係人	利害關係人關注議題	溝通途徑	溝通頻率
 同仁	同仁薪酬與福利、人才留任與培育、勞工實務問題申訴機制、同仁多元化與平等機會、教育訓練與職涯發展	1. 內部網站 2. 勞資會議 3. 同仁滿意度調查 4. 同仁大會/同仁意見專線&Email等管道 5. 王品e大WOW! 新聞	1. 每季召開勞資會議 2. 每半年進行同仁滿意度調查 3. 隨時接收處理同仁意見反應 4. 每月一次WOW新聞傳播
 政府機關	餐點安全保障、職業健康與安全/法規遵循、勞工實務問題申訴機制、節能減碳、廢棄物管理、空氣及水污染防治、重大傳染病預防、營運意外預防宣導	1. 座談會/法規說明會 2. 重大法案與主辦部門溝通 3. 公文往返 4. 部會首長信箱 5. 配合各門店轄區消防隊進行年度消防演練	配合相關政府部門進行政命令佈達，配合餐飲業相關法案實施，以及例行與非例行性查核
 顧客	餐點安全保障、店舖環境管理、產品及服務標示、行銷溝通與顧客滿意、企業形象	1. 0800客戶服務專線 2. 線上顧客建議卡意見調查 3. 官網信箱 4. 網站留言 5. 瘋美食App 6. 傳真、信函	1. 每日統計公佈顧客0800電話抱怨或讚美 2. 每日列管紀錄並公佈抱怨及讚美案件 3. 菜色研發時每道餐點風險計算
 供應商 / 房東	採購政策(含食材溯源)、供應商管理、供應商環境評估、供應商社會衝擊評估、誠信經營	1. 供應商年會 2. 供應商平台 3. 訪廠稽核 4. 食安溯源系統平台	1. 年度：供應商年會、訪廠稽核、原物料抽驗 2. 必要時：供應商平台公告訊息、供應商異常理、原物料審查
 學術單位	企業形象永續策略、法規遵循、產品及服務標示、個資保護	1. 產學合作 2. 專班合作課程	1. 每月/隨時 2. 每學期
 股東 / 投資人	經營績效、風險控管、公司治理、誠信經營、企業形象	1. 股東/投資人電話與郵件諮詢 2. 舉行法說會與股東會	1. 每年舉辦股東會 2. 每月公佈自結營收 3. 逐季公佈財報並每年發佈年報
 媒體 / 網路社群	行銷溝通與顧客滿意、誠信經營、企業形象、法規遵循、社會關懷	1. 記者發佈會 2. 茶敘與餐敘座談 3. 不定期新聞訊息稿件發佈	1. 每月彙整發佈新聞訊息 2. 每年舉辦3~4場記者會 3. 不定期舉辦餐敘互動
 社區居民	店舖環境管理、廢棄物管理、法規遵循、企業形象、社會關懷	1. 社區管委會聯繫溝通 2. 商圈拜訪關係經營	1. 於新店開幕前，與當地社區管委會進行溝通 2. 新店開幕前，於當地進行環境評估 3. 營運期間敦親睦鄰，與當地居民、里長、管委會保持互動



關於王品

ABOUT
US

Chapter

01

- 1.1 經營理念與使命
- 1.2 全球品牌版圖 & 品牌介紹
- 1.3 2023 王品集團大事紀
- 1.4 短中長期目標

1. 關於王品

1.1 經營理念與使命

經營理念

顧客是恩人：

以「熱忱」的心『款待』顧客

王品集團因顧客而生存，有了顧客，我們才能永續經營，顧客的光臨對我們是莫大的恩惠，顧客有恩於我們，我們也要對他們心存感恩、心懷感謝、善解、寬容看待。優質服務源自良好的互動，為顧客多想一點，因為讓我們的恩人感到快樂，恩人就會樂於與我們有「好合作」，最後服務才會有「好結果」，甚至幫我們傳播好的口碑。

同仁是家人：

以「關懷」的心『了解』同仁

王品集團因同仁而精彩，有快樂的同仁，才會有滿意的顧客。堅持以人為本，把同仁當成自己的家人一樣尊重、一樣重視、一樣重要，就像一個家庭中的每位成員皆舉足輕重，並產生認同與歸屬感。對待同仁曉之以理、動之以情，以同理心和激勵手法，對這個大家庭建立強大使命感，努力為這個大家庭創造價值，並化現實世界的挑戰於無形。

廠商是貴人：

以「尊重」的心『面對』廠商

王品集團因供應商而發展，有供應商賞識、相助與指點迷津，加大了我們的能量，使我們經營順利。凡是好的供應商皆是我們的貴人，我們與貴人在互信互賴的基礎上，相互扶植，共同成長，創造出共榮共富。不僅要好好珍惜貴人們，成功的果實要與貴人分享，貴人為我們打開了一扇大門，我們也要為他人留一扇大門，努力成為「他人的貴人」。

企業願景與使命

◆ 我們的願景：

傳遞餐桌上的美味故事，成為最具影響力的餐飲集團

◆ 我們的使命：

創造與提供顧客多元餐飲服務及產品，時刻傳遞溫度豐富美好生活

核心價值觀



誠 實

「誠」以待人「實」以律己

誠實是王品人最基本也最重要的價值觀，王品人相信善意能激發善意，因此待人總是真誠良善、言行一致；以理性客觀的言語表達真實想法，堅守承諾，嚴守品質，以當責的態度面對週遭人事物。



群 力

「群」起攜手 同心協「力」

王品人相信每個人都獨特，因此總以尊重和關懷的態度，擁抱差異與多元，每個王品人能發揮自我價值、匯集團隊的智慧和能力、共同協作、產生團隊優勢、提升團隊綜效，創造正向影響力。



敏 捷

「敏」而好學「捷」足先登

王品人相信世界的浩瀚無窮，因此抱持著好奇心，學習新知識與新技能，凡事探索真正原因，明辨事情緣由，不受限於事物表象，能做出明智的決定，面對不同的情況能採取有效行動、展現行動力。



創 新

「創」意創業 擘畫「新」局

王品人相信創新是成長的動力，因此時刻思考如何突破陳舊框架，嘗試找出新方法，勇於實踐，並驗證可行性與成果；王品人擁抱改變、與時俱進，總是抱持著每天都要比昨天更進步的思維積極行動。

1.2 全球品牌版圖 & 品牌介紹

(統計至 2023/12/31)



王品集團
wow prime



品牌介紹

王品牛排

王品 Wang Steak

只款待心中最重要的人

執著於對美味的嚴格定義，一頭牛僅取最精華的第六至第八對肋骨，歷經 250°C 高溫烘烤一個半小時，完美呈現全熟牛肉的香嫩風華。

西堤牛排

TASTY

Let's TASTy, Let's Enjoy!

精選上等牛肉，完美演繹食材，豐富您挑剔的味蕾。多道精緻料理，以時尚熱情的紐約客風格，為你的生活注入新活力，並提供舒適、明亮、歡愉的西式餐廳，讓每位顧客創新體驗，盡享美味。

陶板屋

陶板屋

家人的美味關係

以日式精緻雅食，打造和風洋食餐飲體驗，在簡約、溫馨的用餐空間裡，享受用心灑下地每款滋味，都為了滿足您與家人的美味關係！

Oh my!原燒

oh my! 原燒 日式燒肉

百變燒肉 各就個味

以大豐盛、大趣味、大滿足的概念，動手搭配肉品 x 醬料 x 食材的多樣變化性，透過百變燒肉的獨特吃法，讓每個人無須妥協、都能各自享受自己的專屬美味！

聚日式鍋物

聚 日式鍋物

美味相聚 隨心所欲，今天來聚吧！

日式職人精神的美味堅持，只為這鍋濃、醇、香！「聚」精選新鮮豐富食材與絕妙好湯，為您的歡聚收納美好的原汁原味。

藝奇

藝奇 日本料理 | 岩板燒 IKKI

極炙鮮美 岩燒日料

取自日本男鹿半島傳統岩燒料理方式，天然岩板直火加熱至 300 度，接觸瞬間完美保存食材原汁原味，征服您的味蕾。

夏慕尼

夏慕尼

夏慕尼與你 肩並肩的浪漫

顛覆傳統鐵板燒餐廳的老式印象，創新結合法式料理的細膩與 lounge bar 的設計風格，營造出時尚精品店般的用餐氛圍。

品田牧場

品田牧場 日 | 式 | 豬 | 排

品味好豬排 幸福滿心田

嚴選豬排裹上鬆軟金黃麵衣，現點現炸，專利雙油槽搭配獨家油炸技法，鎖住肉汁美味，也保留麵衣酥脆感，豬排外酥內嫩，譜出幸福滋味。結合日式簡約的用餐環境、溫暖親切的服務，體驗溫暖心田的幸福饗宴！

石二鍋



石二鍋 來點新鮮的!

經典台式石頭鍋、涮涮鍋，嚴選新鮮食材入菜盤，搭配原塊肉現創呈現多元主餐選擇，讓消費者用平價享受到新鮮的食材、新鮮的湯底口味與新鮮的服務體驗，來石二鍋讓品嚐新鮮成為一件簡單的事情。

hot 7



鐵板熱饗 海陸爽拼

嚴選新鮮食材，專注的鐵板職人堅持新鮮的烹調方式，多樣海陸主餐口味豐富；一次品嚐 7 道熱饗美味！

莆田



享譽新加坡的米其林中餐廳

蟬聯七年新加坡米其林一星「莆田」中餐廳，提供新加坡特色料理與莆田佳餚，透過傳承 20 餘年、繁複的料理手法，用心呈現道道精彩的功夫菜。並有 2~10 人摘星套餐供選擇，是您隨時都能聚的米其林中餐廳。

青花驕



鮮麻椒香 解憂暢饗

特選珍稀頂級「重慶江津九葉青花椒」，將湯頭辛香鮮麻提至全新層次。主打「青紅雙鍋」青花椒麻辣鍋、青麻椒肥牛鍋。並獲「網友票選第一精品麻辣鍋」美名，憑藉這股鮮麻椒香迷人魅力，廣受名人、網紅與消費者喜愛。

享鴨

來享鴨，暢享功夫烤鴨
與一桌好菜！

專注於烤鴨的現代中華料理餐廳。不需湊滿多人，三五好友也能在此歡聚、品嚐百變烤鴨與各路佳餚。

丰禾 台式小館



經典台菜新丰味

【蟬連政府認證 全台十二大傳承臺菜餐廳】
以新鮮在地食材、純樸料理手法，創新呈現大菜小做、小吃升級手藝，展現經典台菜新丰味！讓最熟悉的台灣味 溫潤每個人的胃！

12MINI

隨時迷你，美味隨你
TAKE EAT EASY

12MINI 快煮鍋主打個人獨享平價鍋物，以新鮮蔬果熬煮濃郁湯頭，菜底可依喜好選擇蔬菜或漿餃，在忙碌的生活中也能快速即時享用美味鍋物！

THE WANG



極炙酥烤 熟成帶骨牛排

使用美國 PRIME 等級丁骨牛排，乾式熟成 28 天、高溫炙烤後，淬煉出迷人起司風味，一嚐紐約客的口感及多汁的菲力，再品骨邊二次回烤的酥香口感。

和牛涮



和牛入魂 涮個痛快！

嚴選美澳「極上和牛」並完美詮釋多種和牛吃法，提供老饕級和牛三吃—和牛炙燒壽司、極上和牛涮煮、和牛黑咖哩飯，共 70 多種食材無限供應，暢快涮出達人級美味。

嚮辣



心之所嚮 想辣就辣

時尚麻辣鍋吃到飽餐廳，提供嗜辣族味覺與視覺雙飽足體驗。擁有近 150 種食材無限享用，搭配吸睛擺盤與時尚感的酒吧與自助吧台，讓吃到飽不只吃到爆，也能有型有款。

肉次方



極致肉欲 欲罷不能

誠意十足、百吃不膩，保證 100% 原塊牛肉的日式燒肉吃到飽。

最肉



拋開拘束 吃得痛快

讓火與肉正面對決，體現燒肉的本質。不受拘束、輕鬆自在吃著燒肉，搭配冠軍調酒師獨家調酒，用食物療癒身心靈。

尬鍋



台式潮鍋

選用台灣在地食材，善用土地帶來的富饒美味，翻玩台菜經典作為火鍋濃郁湯頭，並融合復刻台潮氛圍，三餐四季，摩登台味隨時雙饗。

阪前



極旨和牛 鐵板之道

夢幻日澳雙和牛、頂級時令旬鮮，以鐵板燒精湛演繹一道道極致鮮美的料理，在靜謐細緻的空間中，探索耐人尋味的靈魂溫度。

初瓦



美味爆擊 大發韓味

一次征服全球的三大 K-food，最韓泡菜鍋、原汁韓味烤肉、超夯半半雞，IDOL 美味，一吃入坑！

旬嚐 精緻鍋物



一句一會 細緻款待

旬，是一季僅有一次的珍稀鮮味嚐，是日式鍋物獨有的完勝風味旬嚐精緻鍋物嚴選旬之食材為基底，佐以細膩周到的貼心服務，邀您入席，盡享款待。

來滋烤鴨



五星飯店及烤鴨 外帶回家

每日現烤嚴選櫻桃鴨，由產地到餐桌層層把關，只挑選頂級食材，皮脆肉嫩是我們對美味的堅持。片皮烤鴨、熱炒、飯食、湯品，所有餐點皆現點現做！滿足隨時想吃烤鴨的心情，輕鬆外帶一桌好菜，就在來滋烤鴨！

金咕 친구 韓式原塊烤肉



朋友 一起吃肉才會熟

大火燒烤極厚豬五花、熱氣直噴的韓式熱鍋與布帳馬車美食，三五好友開心舉起燒酒碰杯！夠熟！一起吃肉才暢快！

就饗鐵板燒



澎湃海陸 熱饗鮮香

就要現點現做好香好下飯，想要澎湃海鮮牛排鐵板燒，就饗和你一起吃！

王品嚴選



王品集團旗下唯一線上品牌

我們的產品會是您最佳的飯友，金牌主廚獨門配方，記憶中歡聚的味道。一個人或者小家庭餐桌上美味的配角，少了油煙多了愉悅，對於入口的安心，我們比你還要來得嚴苛。

1.3 2023 王品集團大事紀

- ★ 西堤牛排攜 WBC 世界棒球經典賽，展開年度捐血公益活動，西堤大方贈送 2 萬張套餐 5 折券
- ★ 就饗鐵板燒開幕進駐台北東區，主打牛排加海鮮的豪華雙主餐，逾 10 種特色味型
- ★ 睽違三年召開供應商年會，供應商夥伴逾 400 家、近 800 人共襄盛舉
- ★ 2023 年董事會決議每股共配發股利 4.86 元，為近 5 年高點
- ★ Oh my! 原燒獲工商時報臺灣服務業大評鑑金獎
- ★ 集團首度跨足頂級鍋物市場，第 8 個鍋物品牌旬嚕插旗台北南京東路
- ★ 阪前、品田牧場、初瓦與肉次方，聯手進駐五權西路，打造王品美食城
- ★ 王品集團歡慶滿 30 歲，選在 11/16 生，邀請 30 組同年同日生的壽星慶生
- ★ 五年一次大尾牙，包下南港展覽館，邀請玖壹壹、告五人、田馥甄開唱
- ★ 燒肉品牌再添新軍，王品集團旗下首間韓式燒肉品牌金咕開幕



1.4 短中長期目標

本公司以「顧客滿足」為發展策略主軸，隨時調整品牌組合與經營規模，汰弱扶強，期許符合消費者需求，追求「穩健經營」及「持續增長」兩大目標，有助整體營運績效之提升。在多品牌策略下，體現出不同的發展進程特性，短、中程目標為持續優化既有品牌、新品牌發展，2024 年鎖定火鍋、燒肉品類，推出 2-3 個新品牌；長程目標為打造全球美食共饗平台，引領美食文化體驗及向上提升的生活態度。



短、中期業務計畫

1

單店營收增長：

積極調整品牌與門店佈局、關閉成效不彰的店點、強化經營體質，同時透過各種活動加大聲量、提升品牌力。

2

聚焦多品牌策略：

深耕多品牌發展十字戰略，一是在不同餐飲品類需求做品類多樣化，二是在同一品類延伸高、中、低價位。

3

持續滾動式管理：

面對台灣餐飲市場的激烈競爭與商圈快速移轉，餐飲業積極展店同時，不斷進行門店調整已為餐飲產業常態，本公司強調敏捷因應市場變化，細膩佈局，達到最佳資源配置。

4

食品安全防護網：

通過「ISO17025 實驗室管理系統認證」、「ISO 22000 食品安全管理系統驗證」與「HACCP 認證」，成為台灣唯一同時取得 ISO 17025 / 22000 雙項認證的餐飲公司，未來也將持續精進，讓餐飲與食品產業，擁有安全的好滋味，帶給顧客安心滿足的用餐體驗。



長期業務計畫

1

多元文化料理：

深耕本公司起家的異國料理，同時秉持「創新」的核心價值觀，佈局火鍋、燒肉市場。

2

國際化餐飲集團：

立足台灣、跨足大陸，致力將企業文化及品牌精神延伸國際，提供顧客優質的餐飲體驗，採取合資或授權方式，發展美國、日本、新加坡、韓國、東南亞等市場，走向國際餐飲品牌。

3

強化國際人員培訓：

除持續培育技術等專業性人才，以因應公司未來經營目標外，另為因應公司之未來持續成長，培養組織成員對企業文化之認同，以建立共同價值觀之組織文化，達到永續經營之共同目標。

4

善盡社會公民之責：

積極參與公益，與台灣社會共度關鍵時刻，並持續關注台灣土地永續的議題，期待拋磚引玉，一起發揮改變的力量。

永續治理

SUSTAINABLE GOVERNANCE

Chapter

02

- 2.1 經營概況
- 2.2 組織架構
- 2.3 公司治理
- 2.4 董事會
- 2.5 永續發展委員會
- 2.6 內外部組織
- 2.7 誠信經營
- 2.8 風險管理
- 2.9 氣候變遷管理 (TCFD)
- 2.10 法規遵循

2. 永續治理

2.1 經營概況

2023年資產與營收結構 (單位：新台幣百萬元)

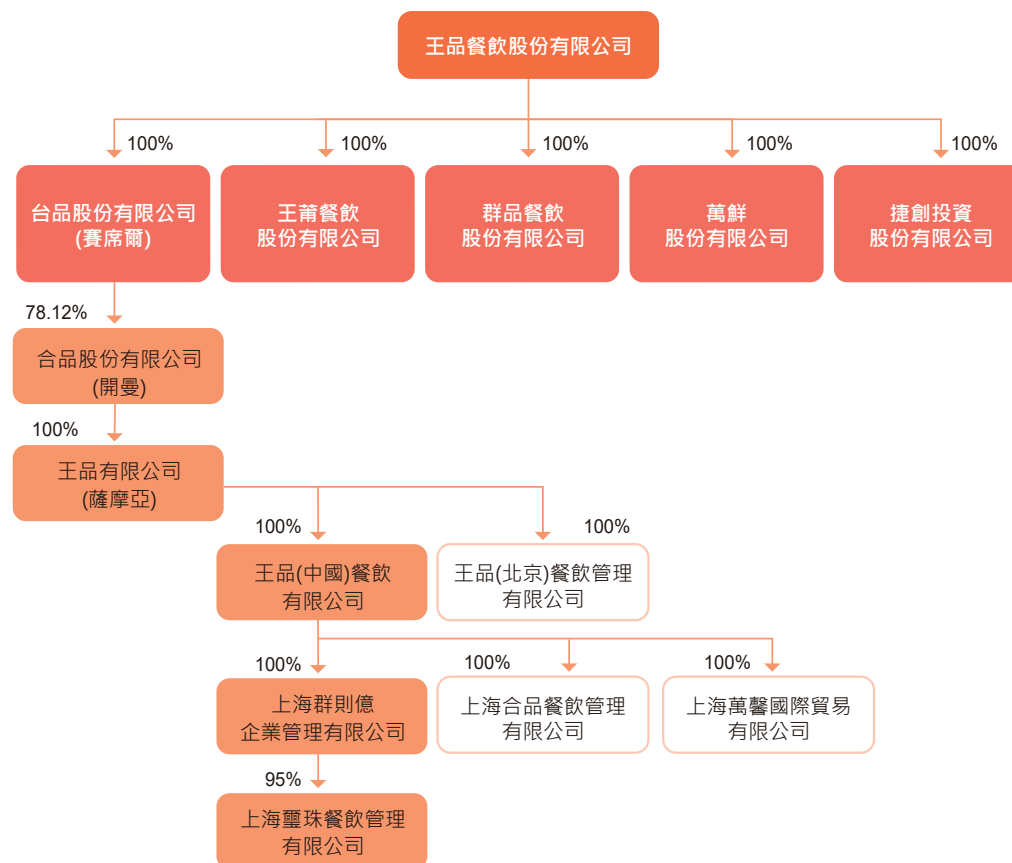
年 度	2023 年
合併營業收入	22,318
合併營業成本	11,885
合併營業淨利	1,783
合併稅後淨利	1,380
母公司稅後淨利	1,381
合併資產總額	15,922
母公司資產總額	12,537

* 如欲更進一步資訊，請詳公司年報連結(王品官網→利害關係人→投資人專區→財務訊息→公司年報) <http://www.wowprime.com/investor/annual.html>

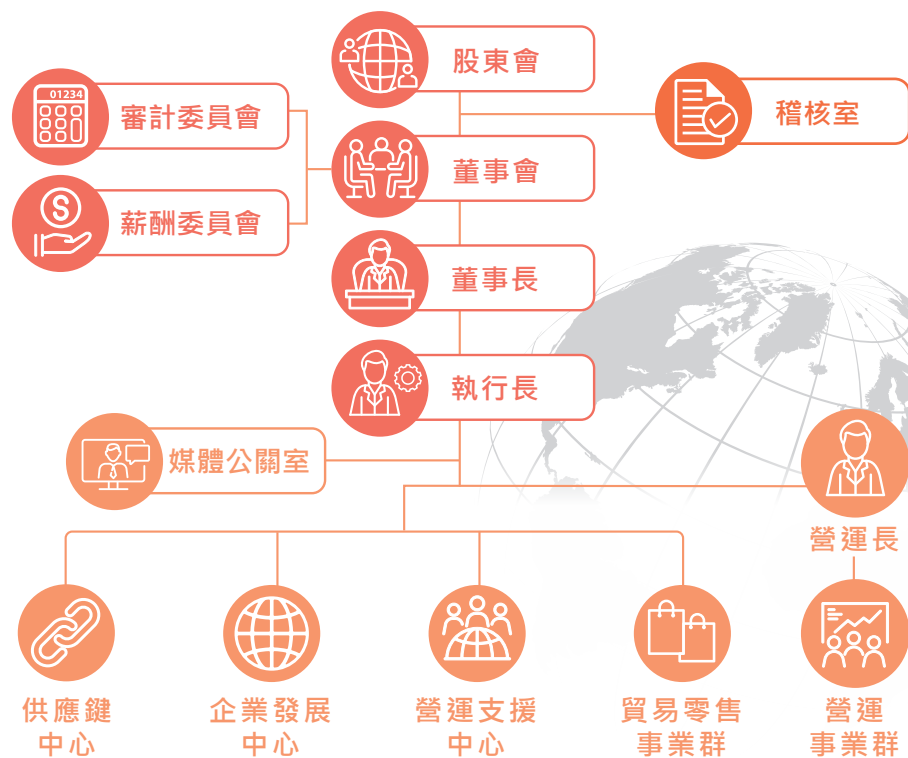
2023 投資狀況

投資狀況 (新台幣千元)		2021	2022	2023
國內投資金額				
國內展店	本期淨增加	598,502	599,161	701,411
王莆	本期淨增加			
群品	本期淨增加			
萬鮮				
小計		598,502	599,161	701,411

投資架構圖



2.2 組織架構



註:所有權組織架構無重大變化

部門職掌

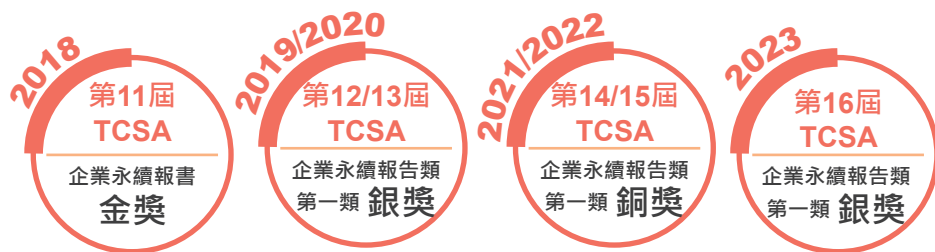
部門	經理人	主要業務內容
稽核室	副總經理	負責協助推動公司治理、稽核、評估公司營運紀錄及內部管理控制
營運事業群	總經理 副總經理	負責事業處之營運發展及管理，以達成公司營運發展目標
營運支援中心	總經理	支持集團業務發展的營運支援策略研究、人力資源管理政策、財務策略研究與規劃
企業發展中心	總經理	負責集團品牌業務發展規劃執行
供應鏈中心	總經理	支持集團業務發展的供應鏈策略研究與規劃
貿易零售事業群	總經理	負責貿易/零售事業處之營運發展、營運管理，以達成公司營運發展之目標

2.3 公司治理

本公司依據中華民國公司法、證券交易法及其他相關法令制定公司治理架構與執行實務，自創立至今均以維持公司治理、重視股東權益、健全董事會功能、下設有由獨立董事組成之審計委員會及薪酬委員會，提升資訊透明化與落實企業社會責任為公司治理長期努力的方向。

內部除透過稽核室進行內部控制制度與風險監控，以達到提升營運效率及效果、財務報導可靠性及相關法令遵循等目標的達成之外，由於追求永續發展與落實企業社會責任為組織發展長期所追尋之目標，因此，我們除積極自我強化精進公司治理推動外，管理階層亦關注外部公司治理之趨勢，藉由不斷參與外部各項獎項及公司治理評鑑過程，以作為內部改善之參考。

在上述目標的努力下，2018 年獲得第 11 屆 TCSA「企業永續報告書金獎」，2019、2020 年獲得 TCSA「企業永續報告類第一類銀獎」，2021 年、2022 年獲得 TCSA「企業永續報告類第一類銅獎」，2023 年獲 TCSA「企業永續報告類第一類銀獎」肯定，連續 8 年獲獎，實為台灣社會對我們長期積極投入企業社會責任、創造社會共榮的最佳肯定。



賦稅政策與政府補助

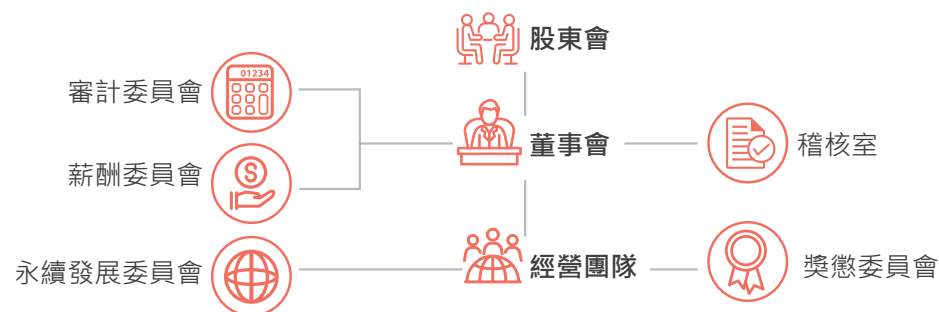
本公司依年度營業獲利狀況，歷年均按本國稅法相關規定優先完納所有稅捐。

另本公司長期培育餐飲新秀加入，協助在學學生於學校授課理論學習之餘，輔以累積就業實務經驗，2023 年度獲得青年領航計畫、安穩僱用計畫等政府財政補助與繳納稅賦金額如下表：

• 單位:新台幣仟元

	金 額		
	2021	2022	2023
完納營利事業所得稅	11,060	21,696	200,937
取得政府補助	271,188	25,578	4,395

治理架構



2.4 董事會

王品集團由 7 位董事組成，董事會 (2023/6/15 全面改選) 為王品集團最高治理單位，並以董事長作為最高治理單位之主席，本公司為多品牌經營之餐飲服務業，董事會成員半數以上董事應具備產業知識及營運判斷、洞察國內外市場趨勢能力。遴選流程由董事會提名，再經股東會投票決定，董事會成員每一期任期年限為三年。外部董事，董事成員組成考量多元化，並就集團營運型態及發展需求，具備執行職務所必須之知識、技能及素養。董事會整體應具備之能力包括：

1. 營運判斷能力
2. 會計及財務分析能力
3. 經營管理能力
4. 危機處理能力
5. 產業知識
6. 國際市場觀
7. 領導能力
8. 決策能力等多元化專業背景。

董事會組成

職稱 董事長 姓名 陳正輝 性別  主要學(經)歷

任期:2023/06/15-2026/6/14

1. 北京大學光華管理學院EMBA
2. 王品(中國)餐飲有限公司法定代表人兼董事
3. 王品餐飲(北京)有限公司法定代表人兼董事
4. 王莆餐飲(股)公司董事長
5. 群品餐飲(股)公司董事長
6. 萬鮮(股)公司董事長
7. 捷創投資(股)公司董事長

職稱 法人董事 代表人 姓名 陳渝嫻 性別  主要學(經)歷

任期:2023/06/15-2026/6/14

1. 美國賓夕法尼亞州立大學商學院供應鏈管理和商業心理學雙主修
2. 中歐國際工商學院MBA
3. Evalueserve易唯思諮詢市場分析師
4. IKEA宜家家居市場會員經理

職稱 董事 姓名 蘇國堯 性別  主要學(經)歷

任期:2023/06/15-2026/6/14

1. 美國加州州立科技大學POMONA分校餐旅管理系學士
2. 國立高雄餐旅大學教授級專案專技人員
3. 圓山大飯店董事
4. 高餐藍帶卓越廚藝中心總經理
5. 中華航空公司董事長高級顧問

職稱 獨立 董事 姓名 邱奕嘉 性別  主要學(經)歷

任期:2023/06/15-2026/6/14

1. 國立交通大學科技管理博士
2. 國立政治大學科技管理與智慧財產研究所教授
3. 國立政治大學商學院副院長
4. 國立政治大學經營管理碩士(EMBA)學程執行長

職稱 獨立 董事 姓名 陳百州 性別  主要學(經)歷

任期:2023/06/15-2026/6/14

1. 北卡羅萊納州立大學整體製造系統工程碩士
2. 淡江大學機械系學士
3. 網訊電通股份有限公司董事會資深顧問
4. 靜宜大學教授級專業技術人員
5. 飛利浦董事長兼總經理

職稱 獨立 董事 姓名 吳紹貴 性別  主要學(經)歷

任期:2023/06/15-2026/6/14

1. 伊甸殘障基金會義務律師
2. 東海大學推廣教育中心講師
3. 中信聯合法律事務所主持律師
4. 朝陽科技大學會計系兼任講師

職稱 獨立 董事 姓名 簡敏秋 性別  主要學(經)歷

任期:2023/06/15-2026/6/14

1. 精華會計師事務所執業會計師
2. 眾信會計師事務所審計部查帳員
3. 勤敏聯合會計師事務所主持會計師
4. 紅木集團有限公司獨立董事

※ 本公司董事長兼任執行長主係為提升經營效率與決策執行，尚屬合理且必要；針對董事長與執行長為同一人，本公司於董事會議事規範、審計委員會等組織章程中，皆有利益迴避之規定，與其自身或其代表之法人有利害關係者，應說明其利害關係之重要內容，如有害於公司利益之虞時，不得加入討論及表決。

本公司董事均在各領域有不同專長，並於「公司治理實務守則」第 20 條中訂定董事會成員組成應考量多元化，以達對公司發展與營運之幫助。2023 年本公司董事 7 席，其中兼任經理人董事 1 席、女性董事 2 席，所具備專業能力如下：

職稱	姓名	性別	經營領導	產業知識	國際市場觀	財會分析	危機處理	營運判斷
董事	陳正輝 (董事長)	男	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	蘇國堯	男	✓	✓	✓		✓	✓
	樂恆投資有限公司 代表人：陳渝嫻	女	✓		✓		✓	
獨立董事	邱奕嘉	男	✓	✓	✓	✓	✓	
	吳紹貴	男	✓				✓	
	簡敏秋	女	✓		✓	✓	✓	
	陳百州	男	✓	✓	✓		✓	✓
多元化百分比			100%	57.1%	85.7%	42.8%	100%	42.8%

董事及監察人進修情形

王品依「上市上櫃公司董事、監察人進修推行要點」進行董事會相關進修，並安排永續相關之課程，2023 年董事總進修時數為 66 小時，平均每位董事進修時數約為 9.42 小時，持續提升董事會對於新興議題及法規新知，並提升公司治理成效，促進永續經營。

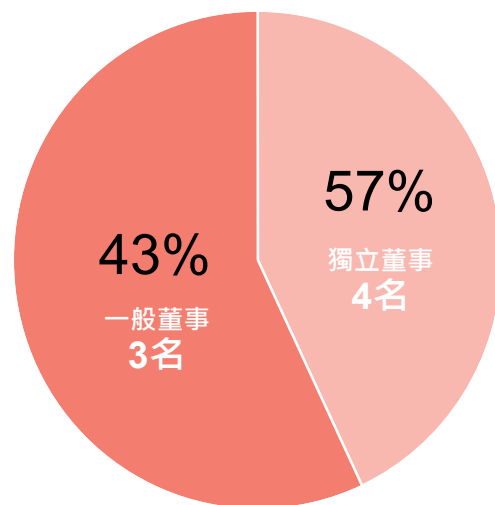
職稱	姓名	進修日期	主辦單位	課程名稱	進修時數	當年度進修時數
董事長	陳正輝	2023/08/03	社團法人中華公司治理協會	ESG下的董事會治理	3	6
		2023/11/06	社團法人中華公司治理協會	董事會應考量之ESG相關法律議題	3	
董事	蘇國焱	2023/08/03	社團法人中華公司治理協會	ESG下的董事會治理	3	6
		2023/11/06	社團法人中華公司治理協會	董事會應考量之ESG相關法律議題	3	
法人董事代表人	陳渝嫻	2023/08/03	社團法人中華公司治理協會	ESG下的董事會治理	3	12
		2023/09/26	社團法人中華公司治理協會	數位轉型下的營業祕密風險與管理	3	
		2023/11/06	社團法人中華公司治理協會	董事會應考量之ESG相關法律議題	3	
		2023/11/24	社團法人中華公司治理協會	揭開公司治理幕後推手之神秘面紗：公司治理人員運作實務	3	
獨立董事	陳百州	2023/08/03	社團法人中華公司治理協會	ESG下的董事會治理	3	12
		2023/10/31	社團法人中華公司治理協會	從經營權與股東行動主義觀點，由外資投票實務案例解析	3	
		2023/11/06	社團法人中華公司治理協會	董事會應考量之ESG相關法律議題	3	
		2023/12/01	社團法人中華公司治理協會	個資強力監管時代來臨	3	

職稱	姓名	進修日期	主辦單位	課程名稱	進修時數	當年度進修時數
獨立董事	簡敏秋	2023/08/03	社團法人中華公司治理協會	ESG下的董事會治理	3	18
		2023/09/28	財團法人台灣金融研訓院	誠信經營與公平待客及金融友善之落實、AML/CFT 監理趨勢	3	
		2023/10/31	財團法人台灣金融研訓院	公司治理之綠能創新商業模式、金融科技與資安風險、性別平權	3	
		2023/11/06	社團法人中華公司治理協會	董事會應考量之ESG相關法律議題	3	
		2023/11/09	財團法人中華民國證券暨期貨市場發展基金會	內線 / 短線案例解析及商業判斷法則與案例解析	3	
		2023/11/20	財團法人保險事業發展中心	IFRS17管理議題與實務案例解析	3	
獨立董事	吳紹貴	2023/08/05	社團法人中華公司治理協會	企業財務報表舞弊與案例探討	3	6
		2023/09/04	金融監督管理委員會	第十四屆臺北公司治理論壇	3	
獨立董事	邱奕嘉	2023/07/21	社團法人中華公司治理協會	新創公司如何進行股權規劃與組織架構設計	3	6
		2023/08/04	社團法人中華公司治理協會	公司治理3.0下董事的角色及經營權挑戰的合規因應	3	

董事會組成結構

年齡	性別	人數	占比
30歲以下	男	0	0%
	女	1	14.2%
30-50歲	男	0	0%
	女	0	0%
50歲以上	男	5	71.4%
	女	1	14.2%

外部董事組成結構



董事會績效評估

本公司已於 2020 年 11 月 6 日經董事會通過訂定「董事會績效評估辦法」，每年一次定期針對董事會、董事會成員、功能性委員會（薪酬及審計）之績效評估，提高公司治理程度，提高公司治理程度；每三年應安排外部評估機構或外部專家學者團隊進行董事會績效外部評估。

相關內容於公司網站揭露：<https://www.wowprime.com/zh-tw/investors-sub-menu/about-wowprime/board-of-directors/members>

董事酬金

由 4 位外部獨立董事所擔任薪酬委員會，係以專業客觀之地位，就王品集團董事及經理人之薪資報酬政策及制度予以評估，並向董事會提出建議，以供其決策之參考。

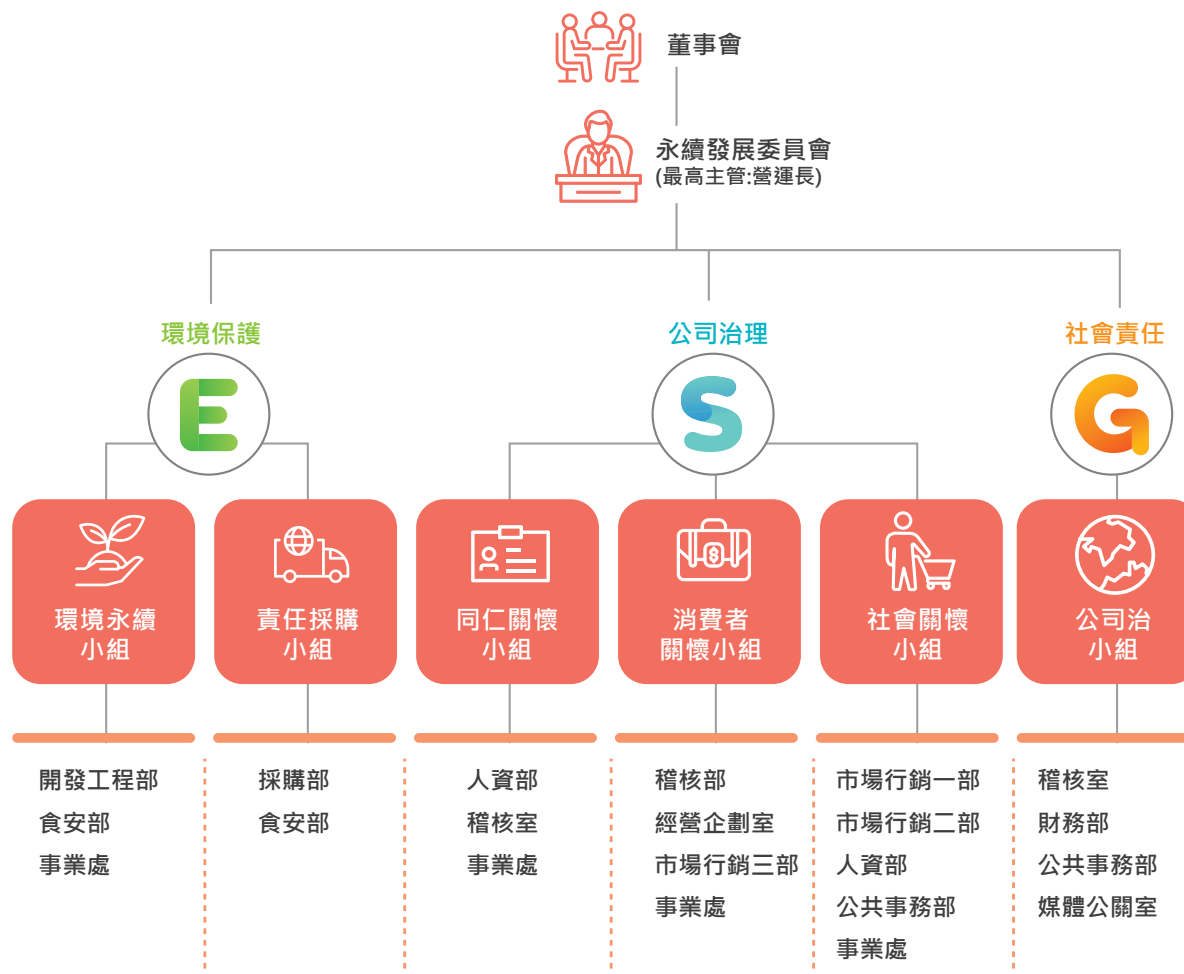
酬金級距	董事姓名
低於1,000,000元	蘇國珪、樂恆投資有限公司代表人：陳渝嫻、紀政、吳文欽、陳百州、簡敏秋、吳紹貴
1,000,000元(含)~2,000,000元	邱奕嘉
3,500,000元(含)~5,000,000元	李森斌
5,000,000元(含)~10,000,000元	
10,000,000元(含)~15,000,000元	
50,000,000元(含)~100,000,000元	陳正輝

* 本公司 2023/6/15 全面改選董事，其中董事李森斌先生、紀政女士、吳文欽先生未續任

2.5 永續發展委員會

面對全球化、科技化快速變遷的經營環境下，我們充分體認到企業應善盡社會責任，並將「善盡企業公民之責」列入我們的企業使命，所以我們於 2014 年成立「王品企業社會責任委員會」，因應最新永續潮流在 2023 年調整為「永續發展委員會」，永續發展委員會為王品集團負責監督管理永續議題及衝突之最高治理單位，並由本公司營運長擔任主委，組織中各核心團隊擔任委員，並設置 ESG 推動小組負責專案推動，董事會也扮演監督與指導，就是期望以更敏銳、更前瞻的視野，系統化地推動企業社會責任及環境永續發展的工作。

除了永續發展委員會之外，公司也根據台灣證券交易所訂定之「上市上櫃公司企業社會責任實務守則」，經 2015 年 3 月 6 日董事會修訂通過公司「企業社會責任實務守則」，以作為公司推動企業社會責任政策之最高指導原則，其中所規範之各項方向與目標，有賴委員會組織功能的明確與聚焦，同時更需高階管理階層與董事會的支持與重視，故自 2015 年度開始，對於永續議題執行概況與績效表現每年一次於董事會中進行報告與討論，讓公司企業永續發展之議題能夠持續深化與關注，因此我們除追求提供對環境更友善、能源資源使用更有效率、餐點更安全的環境給消費者外，更期望以企業公民的角色，持續為台灣的環境永續發展做出更多的貢獻。



圖、王品集團永續發展委員會組織架構圖

2.6 內外部組織

股東權益

為健全公司經營體質、提高公司治理評價及股東參與意願，本公司股東常會採逐案票決之方式進行議案表決，並於 2015 年股東常會開始推行電子投票制度，有效保障股東權益。

審計委員會

本委員會由 4 位外部獨立董事所組成，每年應至少召開 4 次會議，其運作旨在監督並建立風險控制系統，其範疇包括公司財務報表之允當表達、簽證會計師選(解)任及其獨立性與績效、公司內部控制的有效實施、公司法令遵循程度與公司潛在風險之控管，財務及稽核主管列席報告關於經營及財務、內部稽核等狀況。

薪酬委員會

本公司薪酬委員會每年應至少召開 2 次，委員共有 4 席，全部皆為獨立董事，薪酬委員會考量整體董事會、經理人表現、公司經營績效及未來營運等提出建議，經董事會決議通過，再依其對公司營運參與程度、績效達成目標進行薪資報酬審核。

內部控制稽核與溝通

公司設置專責稽核室，其成員共有 6 名，直接隸屬於董事會，主要負責稽核本公司及各子公司所有財務、營運及管理業務及法令遵循。稽核方式主要為依年度稽核計畫執行之例行稽核，另視需要執行專案稽核，以適時發現內部控制制度可能缺失、

提出改善建議。稽核室於稽核完成後，出具稽核報告提報董事長，並由稽核主管、會計師出席審計委員會及董事會中報告執行狀況及查核結果，以落實公司自我監督之治理精神。2023 年度無重大內控缺失事項，內部控制制度之設計有效聲明書則均已於年報上揭露。

外部委員會議出席率



	審計委員會	董事會
參與人	獨立董事成員 財務主管 內部稽核主管	全體董事成員 會計師 財務主管 內部稽核主管 經營團隊列席報告
職責說明	內部稽核單位隸屬於董事會，依年度計畫執行，除每月定期將稽核業務進行回饋予獨立董事之外，會議中就年度稽核查核執行狀況、內控自評結果及內外部稽核發現進行報告，若遇有重大異常事件時得隨時報告之	外部稽核會計師就本公司財務狀況、整體運作情形及內控查核結果出具意見，並就法令變遷、經營管理及風險議題，適時提供建議供經營團隊參考

與本報告書之重大議題攸關之內部稽核項目列舉



獎懲委員會

本委員會於 2015 年第四季成立後，為建構更完善之功能，自 2016 年第三季起名稱由「紀律委員會」變更為「獎懲委員會」，委員由總部與事業處協理級(含)以上共 9 位主管所組成，每年改選，主要功能係為表彰公司內部創新貢獻與強化工作守則紀律案件之審理效率而設置。惟重大獎懲案則以中常會審理為主，以達到公正客觀、組織治理及價值觀傳承之效果。

外部組織

為有效結合發揮產業力量，並隨時掌握產業發展脈動，王品集團加入國內產業協會，以會員身分投入參與協會所舉辦各項座談研討，與業界密切互動交流，協力擘畫產業共榮。

組織名稱	組織主要功能及目的	佔該組織席位別
台灣連鎖暨 加盟協會TCFA	1. 在政府與產業之間擔任溝通橋樑，為會員反映產業意見 2. 推動企業相互交流成長，秉持「同行不是冤家，異業可以為師」理念，為提升台灣連鎖產業經營品質而努力 3. 商業動態訊息提供，為全國連鎖加盟產業界的資訊共同平台 4. 與世界各國友協密切往來，促成會員國際化交流合作	一般會員
台中市烹飪公會	1. 擔任業界與政府機構之間的技術交流平臺，協助政府辦理訓練課程 2. 提高餐飲從業人員素質，培訓專業人才取得證照，提升專業技能 3. 擔任兩岸餐飲業交流的推手，促進美食文化的交流	一般會員
台灣觀光協會	台灣觀光協會以凝聚台灣地區觀光事業資源、促進無環境污染之觀光產業蓬勃發展、經濟繁榮、造福人民為宗旨	一般會員
社團法人中華採購與 供應管理協會SMIT	提升採購人員專業素養、推展採購人員交流活動、協助企業及機關團體健全發展採購管理制度、促進國際性採購學術交流活動	理事一席 會員
中華民國內部稽核協會	1. 促進內部控制與稽核專業領域之發展，融合公司治理、風險管理與內部控制發展之組織 2. 與國際內部稽核組織聯繫及合作，促進國際交流，增進內部稽核專業之國際化 3. 舉辦內部稽核理論與實務之研討及觀摩，提升會員專業技能	團體會員

2.7 誠信經營

守則及行為準則



守則

- 1 王品憲法
- 2 龜毛條款
- 3 同仁守則
- 4 社會責任實務守則
- 5 公司治理實務守則
- 6 誠信經營作業程序及行為指南
- 7 誠信經營守則
- 8 道德行為準則
- 9 防範內線交易管理辦法
- 10 誠實政策



行為準則

- 1 誠信是我們的核心價值之一，也是公司永續經營最重要的基礎，我們秉持一貫的道德標準來從事所有業務活動，並持續在日常的言、行中具體落實誠實、群力、敏捷、創新的理念。
- 2 為提升公司治理，除公司成立以來即訂定於同仁守則之誠信政策規範之外，配合上市已增訂「公司治理實務守則」、「誠信經營守則」、「道德行為準則」、「誠信經營作業程序及行為指南」，明確訂出包含利益迴避、餽贈、招待、政治獻金及捐贈之處理解程序及相關行為準則，以供組織運作及同仁個人行為遵循之依據。
- 3 在董事會、經營決策會議及獎懲委員會之運作方面，除明訂非親條款及嚴禁關係人交易之外，各會議事項與其自身或代表人有利害關係時，得接受意見陳述及答詢，惟不得加入討論與表決，同時應迴避，也不得代理其他人行使權利，也對於治理單位組織全數溝通反貪腐政策。
- 4 另外每年針對內部控制制度之設計面及執行面的有效性進行全面性自我評估檢查，並由稽核室進行覆核，同時為確保同仁充分了解相關規範，同仁於新進都要接受道德規範之訓練比例達100%，接受訓練之員工總數為全體員工人數。
- 5 而在外部利害關係人供應商方面，對於公司的新供應商均要求其同意本公司之「誠實政策」，除納入合約規範外，每年並重新對所有供應商再次宣導，希冀在確實遵行公司的道德標準及文化的承諾下往來，並每年定期透過邀集供應商年會之際再次宣導從業道德規範，並聽取其對於公司從業道德之意見，以確實瞭解是否有不符合誠信正直的行為發生，以讓上游供應鏈一起攜手創造共存共榮、誠信永續經營的環境，而在此嚴謹之管理機制下，本公司2023年度無發生貪腐情事及反競爭行為、反托拉斯和壟斷法規相關等訴訟。

誠信道德行為管理機制



2.8 風險管理

王品管理階層除了於定期向董事會報告公司營運與業務狀況外，亦就重大資產交易、資金貸與或背書保證等依法令、章程或主管機關規定應提請董事會決議之事項，透過審計委員會及董事會之討論及決議進行溝通。並依外部環境變動及內部營業活動辨識各項營運風險，又依其性質屬性區分為四大分類十大項目，為確保公司產業系統性與重大突發事件之風險，除董事會與審計委員會扮演風險管理的最高監督角色之外，組織轄下各權責部門則負責對各類風險提出評估，經公司內部定期會議討論得以做出適當決策回應與修正必要之風險控管行動。2023 年度關鍵重大事件之性質與總數，請參考王品集團於公開資訊觀測站發布之重大訊息。

另為使各面向風險議題得以及時全面受到關注，本公司由經營企劃室透過定期之機制進行內外部風險議題之盤點與掌握，以增加公司應變能力。同時架構第三道防線之獨立稽查單位、明確劃分權責歸屬分層負責，讓公司業務推動與風險管理落在最理想的平衡點。

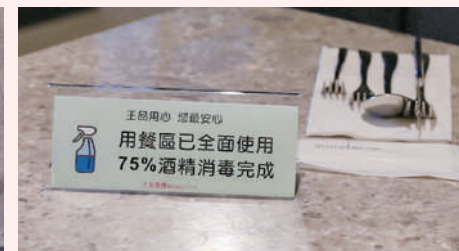
由於食安風險受限於大環境關係，仍為本產業最受關注之議題，所以本公司於八年前由採購部與食安部投入大量人力與對上游供應商之要求，所完成建構之食材溯源管理機制已趨完善，應用在溯源管理防治與問題回應效率上，已大大提升組織供應鏈風險抵禦能力，確保持續營運。

本產業於 2021 年受新冠肺炎疫情衝擊，但因經營團隊快速反應、風險管理得宜，於第一時間啟動應變措施，推出各項兼具安心、創意、聲量的舉措，成功挺過疫情風險。

2021 新冠肺炎疫情因應

疫情在台爆發之初，王品集團憑著「餐飲龍頭」的敏感度，在第一時間即由 13 位一級主管成立防疫小組，推動「安心專案」穩定消費者信心。

除了基本的酒精消毒、測量體溫外，我們更拉高防疫層級，透過配戴「今日體溫表」、清潔後放置「已消毒完成」立牌、同仁每 60 分鐘進行消毒等高規格防疫措施，讓消費者「看得到，更安心」。



2021 年 5 月本土疫情升溫期間，王品從「外帶、外送、電商購物網」三管齊下因應，全集團 23 個品牌，從頂級牛排、吃到飽品牌都加入外帶、外送行列，也加速推動「王品瘋美食購物網」上線，將餐廳美味、生鮮食材延伸到消費者家中。



風險類型	重要風險事項	管控風險方式
 1.市場風險	市場同業競爭 國際政經景氣	針對國內政經景氣與海外發展環境，列入高階主管會議與年度策略會議探討，並透過每月集團策略會議進行策略檢討與調整
 2.營運風險	供應鏈風險	(1) 定期關注並進行國際原物料趨勢分析以掌握關鍵食材來源 (2) 不定期審視主要供應商名單並建立第二供應貨源機制 (3) 建立明確採購規範及評核機制 (4) 強化上游廠商共同升級，成為長期夥伴關係 (5) 定期檢視庫存週轉合理化
	氣候變遷風險	(1) 計畫性採購並選擇供貨來源、產地、生產方式等，避免因氣候變遷及天然災害等影響成本 (2) 研發時事先規劃替代材 (3) 每季進行主要物料的供給變化趨勢預測 (4) 農產品提升設施栽培供應來源占比，提升在極端氣候下的可控性
	食安風險	(1) 建立食材風險因子分析，以作為食品安全管控措施之依據藍圖 (2) 積極落實食材溯源管理 (3) 建立多重食品衛生安全檢核機制（供應商實地稽核、重要供應商委託第三方公正單位實地稽核、門店食安自檢、總部食安同仁到店稽核、餐點抽檢...等） (4) 持續導入關鍵設備（易維護即食設備、冰存設備IOT）提升食品安全 (5) 強化店鋪同仁對於食品安全衛生教育訓練與觀念之建立

風險類型	重要風險事項	管控風險方式
 2.營運風險	勞動力短缺 風險	(1) 開發多元招募管道，如：弱勢就業、勞工再就業 (2) 深耕產學合作提供長期穩定人力 (3) 精進營運流程降低基本勞動力需求
 3.環境風險	職工就業 環境安全	(1) 設立職安委員會進行同仁職場安全議題檢討與規劃 (2) 舉辦同仁定期健康檢查及健康衛教之講習 (3) 每月進行店鋪環境安全及同仁宿舍環境設備安全自主檢查
	重大天然災害 及流行疾病	(1) 針對重大天然災害建立有標準作業處置SOP以降低損害 (2) 設立重大突發事件應變小組，以最快速掌握情報、調度資源與善後檢視
	消防及建築物 安全風險	為確保營運店鋪在安全無虞的場所創造營收，我們的因應措施有： (1) 配合當地消防單位進行消防實地演練 (2) 每月定期自我消防檢查與新人訓練 (3) 由總部推動萬安巡檢機制進行全面性安全檢查 (4) 定期主管機關申報及檢查 (5) 強化展店建物安全評估程序
 4.財務風險	禮券流通在外	針對大量流通在外預售之禮券，提供銀行履約保證並定期於中常會中檢視公司現金流與財務結構，並於董事會中進行提報

2.9 氣候變遷管理 (TCFD)

王品集團對氣候變遷的回應與承諾

2023 年面對全球氣候變遷的挑戰，王品集團深刻認識到氣候變遷對企業營運的影響與責任。根據世界經濟論壇 (World Economic Forum, WEF) 2023 年發布的「全球風險報告」，氣候變遷相關的風險如：氣候變遷的減緩或調適失敗、極端天氣事件等，皆持續位居全球風險的前列。王品集團積極回應這些挑戰，致力於減少氣候變遷對企業及社會的影響。

實施 TCFD 框架

為了解氣候變遷對於企業帶來的氣候相關風險與機會，王品集團於 2023 年將企業社會責任委員會 (Corporate Social Responsibility Committee) 更名為永續發展委員會，並分成「環境永續」、「責任採購」、「同仁關懷」、「消費者關懷」、「社會關懷」、「公司治理」等六大小組，從不同面向分別擬定涵蓋治理、環境及社會 (ESG) 面向之永續策略及作業，檢視與管理氣候相關的風險，並積極發掘氣候相關機會。並於同年首次導入由金融穩定委員會 (Financial Stability Board, FSB) 主導提出的氣候相關財務揭露 (Task Force on Climate-related Financial Disclosures, TCFD) 框架，分別針對「治理」、「策略」、「風險管理」及「指標與目標」四項要素提出管理情形之說明。王品集團的策略和行動計劃亦圍此四大要素，在面對氣候變遷所帶來的轉型、實體風險與機會上，將提前部署與因應以維持企業之競爭力。

為確保企業資訊透明度和持續改善，王品集團承諾持續更新和揭露與氣候相關議題管理的情形，如：針對氣候變遷影響所進行的評估、目前已實施的減緩與調適措施，以及對財務績效所造成的影響。透過上述措施，我們期望為利害關係人提供透明且明確的資訊，展示王品集團對氣候變遷問題的積極應對和負責態度。

核心架構	王品集團執行作為
 治理	王品集團設有直屬於董事會下的永續發展委員會，作為氣候變遷議題最高治理單位，並指派營運長作為主委進行管理，並分成「環境永續」、「責任採購」、「同仁關懷」、「消費者關懷」、「社會關懷」、「公司治理」等六大小組。其中以環境永續小組主要負責檢視與管理氣候相關風險與機會，並確保氣候變遷議題融入公司治理結構與決策過程。
 策略	王品集團依據 TCFD 架構，評估氣候變遷對業務的短、中、長期影響，鑑別出四類共 9 項機會議題與六類共 12 項風險。
 風險管理	- 王品集團考量產業特性，透過分析行業類別、相關研究以及內部問卷、訪談等，以系統性的方式鑑別可能面臨之氣候風險。 - 具體鑑別方式包括：透過同產業研究資料、相關法規蒐研、權責部門主管訪談以及各部門氣候相關資料蒐集，篩選氣候議題，並藉由問卷及矩陣分析，以對王品集團之影響程度與發生頻率判斷風險程度，鑑別氣候變遷相關風險。實施全面的風險鑑別與評估流程，專注於評估氣候變遷對業務的具體衝擊與發生頻率。 - 王品集團將風險劃分為市場風險、營運風險、環境風險與財務風險等四大類別，並已將氣候變遷風險納入營運風險之重要風險事項之一，整合氣候變遷風險至現有風險管理的流程與措施中。
 指標和目標	- 預計於 2024 年起進行供應商稽核條款改版，國內供應商皆須進行環境相關評估。 - 逐年汰除高碳排供應商。 - 每年增加 FSC 認證紙類、BPI 認證可分解外帶餐具及環保袋的採購金額。 - 持續推動廚餘餵養黑水虻之循環經濟方案，並追蹤每年度處理廚餘量。 - 遵循上市櫃公司與永續發展路徑規劃，預計於 2026 年前導入溫室氣體盤查，並於 2028 年前完成查證。 - 持續更換集團現行老舊設備以提升資源使用效率。

氣候變遷風險與機會鑑別

本次進行氣候變遷之風險鑑別中，經內部議合與產業類型分析、市場趨勢觀測，共提出六大類別之氣候風險並細分為 12 項風險情形做為進行氣候風險鑑別之項目，以及四大類別共 9 項機會情形作為氣候機會鑑別項目，藉此全面地關注王品集團可能產生的氣候變遷風險。王品集團接續邀請各相關部門主管參與問卷調查，以評估各項氣候相關風險與機會對王品集團的衝擊程度與發生的可能性，最終完成王品集團 2023 年度之氣候變遷風險與氣候變遷機會矩陣。

訪談與議題研究

- 同業研究：王品集團收集國內外同業過去鑑別的氣候變遷風險與機會項目，以參考業界最佳實踐。
- 內部訪談：透過訪談王品集團各部門主管，了解公司目前應對氣候變遷議題的現況與挑戰。
- 風險與機會評估：完整評估可能影響企業營運的風險與機會項目，並整理為五大氣候變遷風險與五大氣候變遷機會。

重大性評估問卷設計

- 問卷設計：設計符合王品集團現況與各單位職責的氣候變遷風險與機會重大性評估問卷，並以各項風險與機會之發生可能性與衝擊程度做為衡量指標。
- 問卷內容：2023 年度問卷包含多項風險與機會議題，共計六大類 12 項氣候變遷風險與四大類 9 項氣候變遷機會。

問卷發放與填寫

- 針對與氣候議題相關的部門發放氣候變遷風險與機會鑑別重大性評估問卷，2023 年度共回收 7 份部門代表問卷。

問卷分析與議題鑑別

- 問卷分析：依據各議題的衝擊或影響程度，以及發生期間的可能性進行綜合評估，確定 2023 年度王品集團的重大氣候變遷風險與機會。
- 策略制定：根據分析結果，對各項重大氣候變遷風險與機會擬定因應措施或管理策略。

王品集團在氣候變遷管理方面，積極分析產業相關的風險與機會。我們將風險分為轉型風險與實體風險兩大類，並參考全球產業風險管理報告與臺灣的法規政策，辨識與王品集團有關之四類 9 項機會議題與六類 12 項風險議題。接著透過對這些風險與機會的衝擊與發生期間的評估，確認各類議題對王品集團的影響程度。透過這個過程，我們確保能及時調整策略，降低風險衝擊，同時掌握由氣候變遷帶來的機會。

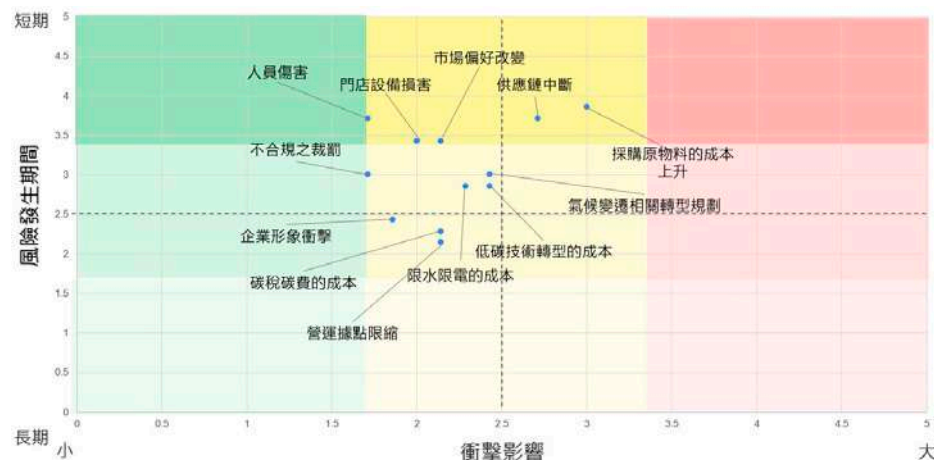
氣候變遷風險管理

氣候變遷風險項目

實體風險	極端天氣事件	門店設備損害	颱風、強降雨等極端天氣引起的異常事件（如極端降雨導致自來水濁度提升，導致門店濾水器容易堵塞，需頻繁更換提升設備成本），對王品集團的門市據點、設備造成損害，對營運據點造成直接影響。
		人員傷害	颱風、強降雨等極端天氣引起的異常事件（如極端降雨導致淹水），對王品集團的同仁於上下班、工作場所途中遭受傷害。
		供應鏈中斷	供應商遭受氣候災害，如暴雨淹水或乾旱大火，影響廠商供應原料，導致王品集團供應鏈中斷。
		採購原物料的成本上升	針對全球氣候變遷導致各項原物料價格上漲，如：災害導致食材價格飆漲、政策提高環保標準導致相關原物料減產。可能讓食材及其它原物料成本上升或採購困難。
	長期氣候改變	營運據點限縮	當氣候出現長期影響，如：長期乾旱、持續高溫、長年暴雨等，影響王品集團可選擇開設門店的場域，導致營運據點受到限制。例如：避免選擇位於淹水災害潛勢區開設新門店。

轉型風險

政策和法規	碳稅與碳費的成本	各國政府為達成 2050 年淨零碳排目標，故提出溫室氣體減量或碳稅政策，要求廠商減碳；在各國法規趨嚴的情況下，王品集團未來可能被要求給付碳費或碳稅。
	不合規之裁罰	隨著國內外環保法規趨嚴，未來可能因為不符合法規而遭到主管機關裁罰，或氣候相關風險揭露內容不夠充分而遭受訴訟。例如：環境部列管相關事業揭露其廢棄物的產出、貯存、清除、處理、再利用、輸出及輸入情形。
	限水限電的成本	若未來政府頒布限制用水、供電等政策，可能導致王品集團及供應商的營運受到影響；為防止營運中斷可能需要投入相關設備及風險分散機制，若不幸門市營運受到影響，也需擔負額外損失。
	氣候變遷相關轉型規劃	因應主管機關的要求，揭露並宣示王品集團對於氣候變遷的目標和規劃。如：金管會增訂上市櫃公司應按資本額與永續發展路徑圖於年報揭露溫室氣體減量基準年、減量目標、策略及行動計劃。
	低碳技術轉型的成本	法規對永續的規範愈來愈嚴格，對王品集團而言，必須滿足政府法規的需求，可能要投入大量的資本在研發、技術及設備上，導致成本上升。
技術風險	低碳技術轉型的成本	法規對永續的規範愈來愈嚴格，對王品集團而言，必須滿足政府法規的需求，可能要投入大量的資本在研發、技術及設備上，導致成本上升。
市場風險	市場偏好改變	消費者偏好更環境友善的產品與生產方式，要求王品集團採取更多永續行動；例如：消費者環保意識抬頭，要求企業使用經 BPI 認證可分解的環保餐具，導致先前未使用完的一次性餐具與袋子的存貨與成本產生。或因應主流媒體對食品業永續議題之關注，導致王品集團回應相關新聞的頻率增加。
聲譽風險	企業形象衝擊	氣候變遷管理為國內外現行趨勢，如無確實執行可能影響利害關係人對公司的信心，進而影響利害關係人與公司合作、消費、長期投資的意願或企業形象。



圖、王品集團氣候變遷風險矩陣圖

註：短期定義為 0-3 年內、中期定義為 3-5 年內、長期定義為 5 年以上。

氣候變遷風險排名

排名	實體 / 轉型	風險類型	風險項目
1	實體風險	極端天氣事件	損害採購原物料的成本上升
2			供應鏈中斷
3	轉型風險	市場風險	市場偏好改變
4		政策和法規	氣候變遷相關轉型規劃
5		技術風險	低碳技術轉型的成本
6	實體風險	極端天氣事件	門店設備
7	轉型風險	政策和法規	限水限電的成本
8	實體風險	極端天氣事件	人員傷害
9	轉型風險	政策和法規	不合規之裁罰
10			碳稅與碳費的成本

氣候變遷風險管理措施

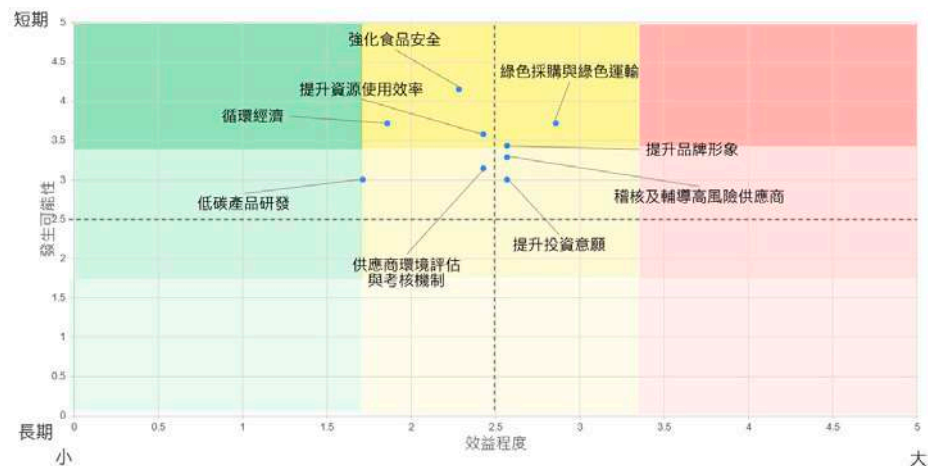
類型	風險	風險期間	衝擊規模	風險衝擊	因應措施
實體風險： 極端天氣事件	人員傷害	短期	中衝擊	因極端氣候導致公司同仁通勤途中受到損害，可能導致職災補償的支出提升或營運人力減少、增加人力成本，並可能需要負擔法律責任以及支付相應的賠償。	1.根據颱風假情形提前發布提醒及應注意事項。 2.加強對同仁上下班途中交通安全宣導。
	採購原物料的成本上升	短期	中衝擊	氣候變遷導致原物料產量減少、價格上漲，對毛利和淨利潤產生直接影響。	1.使用冷凍或溫室種植之蔬果，維持原物料之穩定與成本。 2.與農民簽訂年度定價合約以控制蔬果等產量與成本之穩定。
	供應鏈中斷	短期	中衝擊	迫使尋找替代供應商，導致生產成本上升、庫存水平下降，損失庫存的價值並可能面臨未完成產品的損失。	1.不同產區農民契作（如：高山產區）並搭配多國別供應商，穩定原物料之貨源。 2.調整備貨週期以因應因原物料產地不可控之因素所造成可能之財務上影響。
	門店設備損害	短期	中衝擊	因氣候造成設備異常損壞導致暫停營運的營業損失，如：庫存損失、設備損壞、客戶流失等。	實施定期的預防性維護計劃，以確保門店設備的良好運作狀態，包括定期的檢查、保養和修理，減少機械故障和損害發生的機會。
實體風險： 長期氣候改變	營運據點限縮	中期	中衝擊	氣候變化增加選址上的困難度，除需考量本身成本和客流量等因素，還須注意地勢與店址是否容易衍生淹水、缺電等相關問題。現有店址亦可能導致限縮，如有長期租約存在的情況，可能需要支付提前解約的賠償金或違約金。	由開發工程部針對現有及未來潛在店址進行環境因素評估，辨識據點可能帶來的各種氣候與環境風險，並降低風險發生的概率，預防為集團帶來的潛在影響。
政策和法規	不合規之裁罰	中期	中衝擊	政府機構或監管機構處以罰款導致信用和聲譽的損害，更進一步將可能影響股價以及公司市值。	1.瞭解所在行業和地區的相關法規，確保在法規遵循方面保持合規。 2.適時評估法規可能帶來的影響並於內部會議追蹤，其中包含財務方面的罰款、法律糾紛以及聲譽風險等。
	碳費與碳稅的成本	中期	中衝擊	直接增加生產成本，對毛利和淨利潤產生直接的負面影響。同時，為遵守法規需要投入額外的資源，包括監測、報告和驗證碳排放，將增加法律遵循的成本。	及早進行碳排放管理評估，了解組織生產和營運活動中的碳排放情況，並逐步針對排放情況制定減排措施。
	限水限電的成本	中期	中衝擊	因能源供應的不確定性，導致集團營運不穩定，可能被迫減少營業收入，或需要額外支出成本，例如使用外接水車或發電設備。	1.制定緊急應變計劃，以應對突發的水電供應中斷，如：預先與水車公司協調，以確保在發生停水事件時，能夠優先派遣車輛至集團旗下的門店處理停水狀況。 2.建立完善的重大事件通報處理流程以及相應的處理程序書，以確保在事件發生時能夠迅速而有效地應對。
	氣候變遷 相關轉型規劃	中期	中衝擊	需即時追蹤法規更新與國內外趨勢，確保集團政策與執行措施符合未來需求，並依據相關法規逐步導入氣候變遷相關轉型規劃，可能導致額外的營運成本與支出。	1.由公共事務部持續更新近期國內相關法規趨勢，並轉介各個部門討論與因應。 2.待政府部門制定餐飲業氣候變遷相關規範後，針對相關內容制定轉型計畫，並擬由營運長帶領永續發展委員會進行風險與機會評估計畫，督導跨部門溝通、監督各部門執行情形、定期向董事會報告。 3.鼓勵同仁進修永續相關課程，持續跟進產業及法規趨勢。 4.王品集團預計於 2026 年前導入溫室氣體盤查，並於 2028 年前完成查證。

類型	風險	風險期間	衝擊規模	風險衝擊	因應措施
聲譽風險	企業形象衝擊	中期	中衝擊	形象受損將影響消費者的購買決策，從而導致銷售下降。並影響利害關係人與公司合作、消費、長期投資的意願或企業形象。	1.提升集團內部環保永續相關意識，逐步辦理內部氣候變遷教育課程，促進內部對氣候變遷問題的認知。 2.透過年報、永續報告書揭露與氣候變遷議題相關之永續活動，提升企業形象。
市場風險	市場偏好改變	短期	中衝擊	低碳食材、環保包裝需求增加，可能導致餐點研發或包裝存貨成本增加。	1.持續進行市場分析，及時瞭解消費者的變化需求和市場趨勢。 2.加強與客戶的互動，主動收集客戶反饋。瞭解客戶的意見和期望，以便及時作出調整，並提高客戶滿意度。
技術風險	低碳技術轉型的成本	中期	中衝擊	1.設備投資、技術更新和培訓對資本預算產生影響，增加固定成本。 2.技術發展過程中進行營運流程調整，可能導致營運效率不穩定，影響生產產量和市場供應。	進行成本效益分析並定期追蹤相關績效，確保投資期望與預期效益相符。

氣候變遷機會管理

氣候變遷機會項目

機會	資源使用效率	提升資源使用效率	使用最新的節能設備或更高效率的生產設備，減少用電、用水或廢棄物產生，如：改善廠房屋頂使工廠溫度降低，減少開冷氣的頻率與時間、更節能的電燈、冷氣、電動車等。	機會	提升公司聲譽	提升投資意願	妥善關注、管理與揭露氣候風險，在國際永續評比上加分，提高國際間的曝光度吸引更多投資人。例如：銀行藉由王品集團的永續或氣候表現評估達標與否，提供優惠的貸款、融資利率。
		循環經濟	與供應商一起創造正向的循環經濟，以降低整體成本，並提升供應鏈的黏著度，如：透過蔬果、餐點、廚餘、蔬果的閉環，提升農產供應商的土壤、養殖環境健康度；將廚餘以黑水虻處理後再進行利用；廢食用油回收製成生質柴油等。			提升品牌形象	發展強調環境友善的餐飲品牌，並透過媒體傳遞或新聞發布吸引重視永續與氣候變遷的消費者和利害關係人。
	產品與服務	綠色採購與綠色運輸	提升綠色採購與綠色運輸的比例，降低產品碳足跡，提升同業間的競爭力。如：同區域門店集中配送貨物，降低一次運送需派出的車輛與成本。		供應鏈穩定性	稽核及輔導高風險供應商	落實氣候風險鑑別，並定期稽核及輔導高風險供應商，確保風險的有效控制，降低為未來供應商面臨氣候風險變遷時所造成的斷鏈風險，提升供應鏈的穩定性，準時交貨。
		強化食品安全	投入資源於食品安全分析與控管，藉由外部資料與內部分析鑑別供應商所提供之原物料是否具有相關風險，以提升王品集團之食品安全標準。			供應商環境評估與考核機制	供應商環境評估中增訂環境友善、氣候變遷減緩相關考核項目與機制，如：溫室氣體排放減量目標、原物料碳足跡計算等。輔導供應商的永續發展規劃以降低未來面對法律規範所產生之法遵成本。
		低碳產品研發	減少高碳排原物料之產品開發，增加多元植物性產品（如植物肉、蔬食餐點等）或在地食材相關餐點或產品。				



圖、王品集團氣候變遷機會矩陣圖

註：短期定義為 0-3 年內、中期定義為 3-5 年內、長期定義為 5 年以上。

氣候變遷機會排名

排名	實體 / 轉型	風險項目
1	產品與服務	綠色採購與綠色運輸
2		強化食品安全
3	提升公司聲譽	提升品牌形象
4	資源使用效率	提升資源使用效率
5	供應鏈穩定性	稽核及輔導高風險供應商

氣候變遷機會管理措施

類型	機會	機會期間	效益規模	機會影響	因應措施
資源使用效率	提升資源使用效率	短期	中效益	使用LED燈具、環保標章設備、變頻空調能節省能源與營運成本。	全面採用LED燈照明，僅選用具備環保標章設備，分離式冷氣亦以變頻機種為主要選項。
	循環經濟	短期	中效益	循環經濟得以將資源最大化利用，提高生產和運營的效率，降低生產成本。	1. 廢食用油委託合法的清運業者與再利用業者將廢食用油轉為生質柴油，提升事業廢棄物的再利用價值。 2. 廚餘經由清運業者清運至具畜牧場後經業者進行高溫烹煮後才用於餵養豬隻，避免廚餘淪為疫病傳播的媒介。 3. 採用將廚餘餵養黑水虻的方式，成功製造出富含優質肥糞與有機質的蟲糞。將其再循環利用，提供給農產供應商，用於種植環保且高品質的蔬菜，並供應回王品集團旗下的餐廳。2023年，成功處理超過16%、約36萬噸的集團總廚餘量。
供應鏈穩定性	稽核及輔導高風險供應商	中期	中效益	透過定期的稽核和輔導，更好地管理高風險供應商所帶來的潛在風險，例如供應中斷、品質等問題。降低未來可能因供應商問題而引起的損失，從而增加企業的穩定性。	1. 持續關注供應商未來永續發展計畫與實際現況，與擁有永續轉型意識的供應商建立長期合作，逐步淘汰高碳排放的供應商。未來亦預計於供應商年會中納入氣候變遷管理主題進行討論，期許與供應商達成永續共識。 2. 針對新供應商與主要供應商分別進行環境評估，特別關注高風險作物，強化原物料的源頭管理，以確保達成維護食品安全的目標。
	供應商環境評估與考核機制	中期	中效益	與供應商合作，推動創新和永續措施，通過與供應商的合作，開發符合市場需求的創新產品，穩定集團再面對氣候和環境變化時的長期發展。	

類型	機會	機會期間	效益規模	機會影響	因應措施
產品與服務	綠色採購與綠色運輸	短期	中效益	採用更高效的運輸方式和儲存系統，減少庫存成本，提高整體供應鏈效能，減少對有限資源的依賴和使用，降低對能源的需求與營運中的風險，如能源價格波動和供應鏈不確定性。	1.逐年提升符合FSC認證衛生紙採購量。 2.集中庫存管理及配送至分店，提升運輸裝載率，節省分散運輸車量。 3.訂定最低訂貨量，提升訂貨效率，並以數據分析輔導優化門店配送頻率，節省運輸車量。 4.呆滯低周轉存貨管理，降低庫存板數，節省倉庫冷凍板位，降低能源使用。 5.2023年延續王品集團的剩食採購政策，進一步將格外農產品應用於研發和入菜，最大程度地利用農產資源，同時支持當地農作生產者。
	強化食品安全	短期	中效益	提高品牌的信任度與穩定品牌忠誠度，並有助於減少可能的罰款和法律訴訟風險。	1.針對農作物的評比對應衛生局在外部抽樣檢驗的結果，識別高風險原物料。 2.依行政院農業委員會農業試驗所開發的農藥快速篩檢農藥殘留，進行蔬果的原物料安全性把關，並依照檢驗結果進行原物料風險的等級分類，高風險的原物料將被列管且加強檢驗。2023年開發之6家病媒廠商，全數通過考核。
	低碳產品研發	中期	中效益	通過開發低碳產品，滿足低碳需求之消費者、擴大客戶基礎，提高顧客忠誠度，保持產業競爭力與提升獲益。	1.選用地食材並關注低碳產品市場與需求，持續討論及研發多元餐點。 2.響應政府部門推動產銷履歷驗證制度政策，旗下餐飲品牌加入 AMOT 星級溯源餐廳。
提升公司聲譽	提升投資意願	中期	中效益	評估發展新項目、擴張業務或進行技術提升，如：建設太陽能板或其相關設備節省能源的消耗，降低能源使用成本，藉此優化王品集團競爭力並提升外部投資意願。	1.更新節能設備提高生產效率，同時減少能源的使用。 2.關注相關法規變化，制定相應的永續策略確保符合法規，減少因法規變化而帶來的風險。
	提升品牌形象	短期	中效益	透過媒體、新聞發布建立永續品牌忠誠度、提高市場占比，進而增加銷售和收入。	1.打造與社會責任形象一致的品牌管理策略，並透過媒體傳遞或新聞發布以回應顧客及投資人期待。 2.2023年，王品集團號召超過300名同仁參與國內慈善公益活動，展現了集團積極與社會連結的決心，凸顯了王品集團在社會責任履行方面的堅定承諾。

2.10 法規遵循概要

王品全年度於公司治理、環境保護面向，並無重大違法情事。其中，違反環保局及衛生局法規，裁罰金額總計為新台幣 17.9 萬元，集團積極強化店鋪管理，並改善污染防制設備。

註：重大違法情事係指罰鍰金額超過 100 萬元之事件

安心食品

FOOD
SAFETY

Chapter

03

- 3.1 安心食品管理
- 3.2 顧客健康與安全
- 3.3 供應鏈食品安全
- 3.4 食安溯源系統 & 調研中心

3. 安心食品

王品集團秉持「源頭管制」的做法維護食品安全，原物料從新供應商開發即展開管制把關，餐點則由研發設計之初開始進行風險控管。透過落實嚴謹的源頭管制措施，將整體食品安全風險降低。王品集團深刻瞭解，食品安全就是「款待心中最重要的人」的基石。

王品集團一直以來將「顧客是恩人」、「同仁是家人」、「廠商是貴人」的三人主義奉為經營的核心思想，食品安全的管理也是依循著維護顧客安全與健康、提供同仁簡易又有效的執行方案、供應鏈廠商的協同共榮，三項主軸進行推動。

3.1 安心食品管理

王品集團依風險評估與管理、餐廳食品安全、供應鏈食品安全管理及王品食安調研中心（集團實驗室）四大面向，建構全面的食品安全防護網，範圍涵蓋食材類全體供應商及包括集團整體餐廳。

風險評估與管理

是食品安全管理中重要的核心，透過外部資訊的蒐集、王品集團多年食品檢驗與供應鏈稽核的結果進行分析，推斷出可能出現食品安全風險的種類與時間點，透過公司內部專業部門的分工與協同，以科學化為基礎建立風險分析、風險預警、風險管理及緊急應變的快速因應作為，以避免食品安全風險發生，或發生食品安全事件時能快速因應，降低對消費者的損害及對集團的衝擊。

餐廳食品安全

建構在簡單且不須擔憂的工作環境之上，以貼近門店的架構設計簡單的操作方式，是食品安全得以落實執行的關鍵，對此我們持續關注新技術、設備與餐廳環境之間的關係，透過長期發展，持續優化工作環境與便利性，讓食品安全文化得以深耕。

供應鏈食品安全管理

王品集團從 2012 年起，已經進行 10 年供應鏈食品安全管理體制的建立，在這段期間中，王品集團深刻體認到食品安全需要整體供應鏈的協同合作，並透過共創的模式發揮綜效，以社會企業責任的整體概念將食品安全貫徹於供應鏈中，建立共同的核心價值觀，使供應鏈共享榮耀。

王品食安調研中心（集團實驗室）

2018 年起，王品集團食安調研中心（集團實驗室）通過財團法人全國認證基金會（TAF）的實驗室品質管理系統（ISO17025）體制，以嚴謹的態度進行每一次的實驗，並透過穩定與精準的檢驗結果進行風險預警而降低危害。用值得信賴的技術和服務傳遞食物的美好，是王品食安調研中心的使命。王品集團於 2019 年起，也開始將實驗室的管理模組往前遞延 / 共享給供應鏈體系，於 2023 年也透過檢驗技術與食品生產的食品安全管理能力，協助供應商改善產品安全性。透過以上四個面向的成果，互相串聯起來成為一道嚴密的食品安全防護網，期許透過正向的循環，讓餐飲與食品產業能共築起台灣的食品形象，提供消費者無所顧慮的用餐體驗。



3.2 顧客健康與安全

健康與安全方針

王品集團關注消費者的健康，關切餐點的營養及產品標示等議題，並承諾：

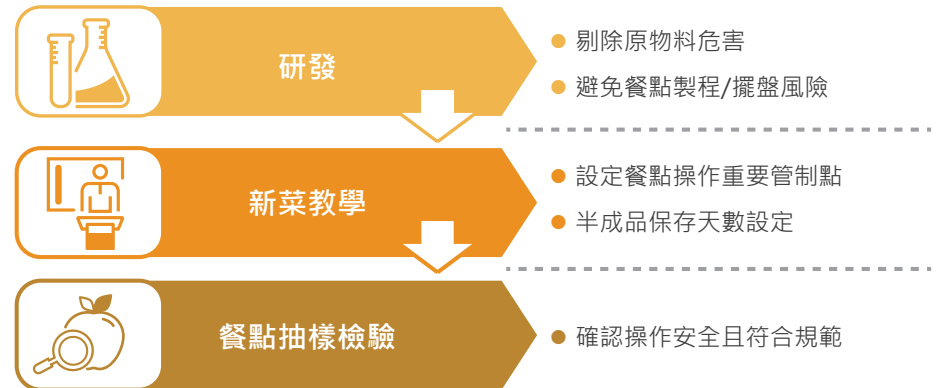
1. 不使用部份氫化油脂。
2. 豆類製品（豆腐、豆皮、豆干、豆漿、豆包）採用非基改黃豆。
3. 餐點設計提供生菜沙拉、水果、蔬菜等商品，供消費者組合搭配，均衡飲食。
4. 誠實標示湯頭成份、牛 / 豬肉產地等訊息。

餐點風險評估與管理

王品集團所有餐點皆會進行風險評估，而餐點研發設計是餐點安全最重要的環節，當餐點使用的原物料、加工製程與盛裝容器決定後，此時餐點的生物性、物理性與化學性風險也就大致確定。因此王品集團從餐點的研發開始，食品安全部門的同仁就參與其中，透過源頭設計，降低食品安全在後續每個環節中被擴大的可能性。若餐點加工製程、擺盤呈現有風險存在，將在新菜色研發設計的階段中進行風險剔除或設定適當的管理措施，以維護消費者權益，2023 年共計進行 360 道菜品的安全評估，佔所有菜品研發之 100%，調整 41 道餐點的製作過程。

王品集團也深入研究即食設備供餐的安全性，於 2023 年導入全自動殺菌霜淇淋機，在營運中就能透過設備的能力常保供餐安全，於 2023 年總計導入 63 台，花費新台幣 22,696,598 元；冰存設備在餐飲業營運中亦是極重要的關鍵設備，王品集團展開冰箱聯網改裝，透過即時的溫度監控，第一時間即能因應設備異常的情況，避免因為

失溫造成食品安全的風險，也透過設備的聯網監控，可以進行廚房環境溫度與設備散熱的改善，提升安全之虞亦能透過環境與設備的搭配，降低能源損耗。



餐廳食品安全維護與執行

除了研發出安全且品質穩定的餐點之外，門店的操作與環境衛生管理也顯著影響餐點的安全性。因此，王品集團透過嚴謹的食品安全管理體系，進行餐廳硬體、軟體、人員、文件的管理，透過門店同仁執行力的展現，維持並確定研發出來的好餐點得以安全的呈現給顧客享用。

同仁們接受食安訓練課的安排，2023 年透過實體及線上課程，使 626 位同仁通過食安課程訓練，持續形塑食品安全文化。

門店病媒危害管理重要的環節為源頭管理以及營運管理，於餐廳新開店或護膚裝修期間進行病媒入侵點的勘查與修繕，透過餐廳硬體的源頭管理，根除病媒侵入風險，2023 年共執行 50 場次場勘作業。

從業人員

健康管理

- 新進同仁到職前繳交合格供膳體檢報告
- 總部專責部門安排每年一次供膳人員健康檢查
- 同仁若感染法定傳染病，痊癒後才能回店工作
- 每日店內自主進行健康管理（手部傷口、嘔吐、腹瀉、感冒等）

穿戴要求



營運設備

清潔與消毒

- 設定清潔 / 保養週期，區分為日、月、季及年進行不同程度的清潔、消毒與修繕。
- 依汙染程度區分使用設備與器具，例如刀具、砧板、抹布等，避免交叉污染。
- 使用通過美國 NSF 驗證的濾心，保障飲用水安全。

物料管理

追蹤追溯

- 門店使用的原物料批次與來源皆能 100% 溯源。
- 依營業預估進行半成品的製備與原物料的進貨，採取先進先出管理。

餐點製程

標準流程

- 每份餐點皆會有完整的餐點標準製作流程，並依餐點製作的風險建立適當的管控方式與重要管制點 (CCP)。

營運環境

病媒防治

- 於餐廳裝修期間進行病媒入侵點的勘查與修繕，透過餐廳硬體的源頭管理，根除病媒侵入風險。
- 列管高風險門店，積極安排病媒防治改善措施。
- 落實餐廳環境消毒，提供消費者良好的用餐環境。
- 消毒廠商與人員領有專業執照。
- 施作前提供使用的藥劑清單與防治區域，不得使用非法藥劑。

化學品管理

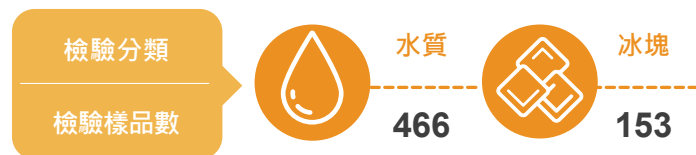
- 禁止使用高風險化學品，例如鹼片。
- 化學品與食材區隔擺放。

餐廳食品安全稽查與檢驗

王品集團針對集團內 27 個品牌的餐廳，進行食安稽核管理，稽核管理內容涵蓋從業人員、作業場所、設施衛生管理及門店品保制度等方面，執行範圍包括王品集團 100% 餐廳之產品與服務。2023 年共計執行 1,021 場次門店稽核。旗下旬嚕、金咕之品牌，因門店尚未開幕達六個月以上，故以標準相同之輔導代替稽核。透過門店稽核進行教育訓練與食安管理制度檢核；若門店發生重大異常消費者腹瀉或餐點出現危險異物等，將啟動食安異常管理，食品安全部夥伴到門店協助找出關鍵問題並進行改善，以維護消費者用餐的權益。

餐廳食品安全稽核共有 50 項查核點，分為重大危害、中等危害與輕微危害三大種類，其中包括效期、溫度、交叉污染、化學品、人員、訓練、病媒等面向，透過食安稽核促使門店同仁瞭解食品安全知識，同時找出整體食品安全管理制度不完善之處。通過門店中實際執行操作同仁的反饋，持續修整食品安全管理體制，以因應餐飲業高變化的環境。

除餐廳現場查核外，王品集團亦對旗下的餐廳進行餐點的檢驗管理，確認食品安全制度與模組保持穩定，於 2023 年共計花費新台幣 627,543 元，進行餐點檢驗，分項如下：



在 2023 年，各地衛生主管機關共計前往王品集團門店稽查 243 場次，皆無重大食品安全事件遭主管機關裁罰。2024 年嚕辣、初瓦食安事件，將於下一年度永續報告書揭露完整處理情形。

3.3 供應鏈食品安全

供應商是王品集團的貴人，與供應鏈共同發展食品安全體制是王品集團非常看重的一件事情。也因王品集團深刻體會源頭管理的重要，期許找到願意與王品集團共同在食品安全與環境維護上努力的合作夥伴，一同共創台灣良好的餐飲環境。

供應商食品安全管理 (食安標準遴選 GRI 308-1)

供應商交易前需通過王品集團的文件初審，供應商的合法性、過往的經營風險、食品安全的管理與對環境的維護，確認都可以符合王品集團對供應商的要求後才進行實地評鑑。



實地評鑑則區分為 10 個面向，共計 94 個查核項目，評分達到 85 分，良級以上才得以進入王品集團的供應鏈體系中，於 2023 年共評估 49 間新供應商，評核結果為優級 11 間 (30%)、良級 11 間 (30%)、普級 11 間 (30%)、不符合 4 間 (11%)、得免

新廠評核 (取得 GFSI 驗證通過)12 間。有交易的既有供應商，每年亦定期訪廠評核，以確保供貨的安全與品質。

為促使供應鏈整體持續提升食品安全管理的能量，王品集團於 2023 年啟動供應商共榮計畫，提供供應商明確的品質規範，並舉辦 2 場次線上說明會，共計 225 人次參加；亦展開訪廠標準的變革，實地評鑑變更區分為 12 個章節，共計 290 個查核項目，王品集團希望透過更細緻的說明與稽查，與供應商共同精進食品安全體系。

於 2023 年期間有進行交易之食品原物料供應商共計 464 間，其中進行 179 間供應商的年度例行性訪查，佔總數 38.6%，評核項目包含製程、環境、設備、人員衛生、化學品管理及其他等，優級 104 間 (58%)，良級 50 間 (28%)，普級 21 間 (12%) 及不及格 4 間 (2%)；評為普級以下的供應商，王品集團將依產業特性展開輔導與汰換評估，在改善前不擴大交易新品項，若無法改善則替將汰換供應商，本年度共計汰換 3 間供應商。於 2023 年因應原物料異常狀態，共計啟動 4 次異常訪廠，協助供應商釐清異常狀況並設定改善措施。

供應商分級標準		
判定標準 (分)	等 級	行動計畫
90-100	優	增加合作
85-89	良	持續改善
75-84	普	限期改善或汰換
未達75分	不及格	不列入使用

透過食安溯源系統中要求提供的供應商合法文件、原物料檢驗文件與每一品項來源逐步審查，針對不同風險，層層建構審查與把關機制，以降低風險。經過稽核分級後，會要求供應商針對缺失進行改正與回覆，依照缺失的嚴重程度決定供應商改善時間間隔，以確保供應商有持續改善並建立適當的食品安全管理體系。

普級輔導改善時間間隔規範		
類 別	間 隔	缺失嚴重程度評估
 新供應商	3個月	食安系統建置不健全、CCP點監控失效、重大硬體需修繕、病媒失控等
	1個月	環境設備清潔不佳、文件紀錄不確實、人員習慣不良等
	不定期	尚無工廠登記證、無專職品管人員等
 例行性 供應商	6個月內	環境設備清潔不佳、文件紀錄保存不確實、人員習慣不良等
	3個月內	食安系統建置不健全、CCP點監控失效、重大硬體需修繕、病媒失控等
	不定期	異常狀況持續發生、食安溯源系統錯誤

除王品集團食品安全部人員前往供應商進行查核以外，亦會依採購金額設定重要供應商，被評定為重要供應商者，王品集團委託外部的檢驗公司進行現場查核，2023 年共計進行 60 間供應商二方稽核，二方稽核查核範圍包括 14 面向，涵蓋法規、消費者需求、風險管理及企業社會責任等面向，包括 178 項稽核條文。確認稽核範疇得以

維護並持續提升供應鏈食品安全管理能力，持續與供應鏈共創、共盡企業社會責任。
稽核面向如下表

二方稽核面向	稽核項目數
1.管理承諾	21
2.食品安全系統	10
3.採購政策與管理	11
4.食品防護/緊急狀況處理	6
5.環境衛生	14
6.設備設施維護管理	13
7.製程與產品管制	25
8.檢驗和量測	11
9.儲存和運輸	12
10.病媒管理	13
11.人員衛生與健康	18
12.不符合產品管制/產品追蹤追溯和回收	9
13.客戶產品要求	2
14.企業社會責任	13

加工廠友善環境評估

於國內有加工製程的新供應商，在開發檢核階段皆進行社會與環境評估，其中，環境評估方面包含：確認供應商於廚餘、回收垃圾、廢食用油、廢水等廢棄物有妥善處理機制，並要求供應商誠實揭露過往的違反事蹟與改善方式；透過新供應商的開發檢核機制，避免與對環境有重大威脅的供應商交易或要求完成改善後才得以交易，王品集團於 2023 年度新增社會評估面項共 6 項，以期供應商維持良好的勞動權益。新供應商評估於 2023 年共計評核 49 場次，比率为 100%，評核結果皆符合環境評估項目設定目標。

序 號	環境評估項目
1	廚餘處理是否符合法規規範？
2	應回收垃圾處理是否符合法規規範？
3	廢食用油處理是否符合法規規範？
4	廢水排放是否取得有效許可？
5	廢水排放是否依規定進行處理？
6	是否曾被環保主管機關查核/檢驗，且結果不合格？
7	工廠/公司設立地點/地目是否符合使用用途？

2023 年針對主要供應商進行環境、社會衝擊評估，評估項目涵括勞資關係、勞安維護、廢棄物管理與節能減碳範疇，完成 60 間廠商的環境、社會衝擊評估，共計 50 間評核結果無需改善，共計 10 間 (17%) 供應商有需改善項目，待改善事項如下表。



序 號	社會評估項目
1	聘僱規範遵守職業安全衛生相關法規，並提供符合法規且適當的保險(勞工保險等)?
2	聘僱同仁時是否不因種族、宗教信仰、年齡、國籍、社會或種族起源、性取向、性別、婚姻狀態、懷孕、殘疾或政治取向等影響待遇、雇用條件、訓練及升遷機會等?
3	是否禁止聘僱16歲以下之童工?
4	是否提供同仁表達不滿和/或投訴的方法或途徑?
5	是否保障員工基本勞動人權，無強制勞工之情事?(未經同仁同意，不扣留政府頒發的身分證、護照或工作證；不使同仁負有任何債務，從而限制其離職；只要同仁提供合理通知，便允許離職；在法律允許的範圍內，自由中止雇傭關係無需收到經濟上或其他懲罰)
6	是否妥善維護工作環境避免發生致命、致傷或致殘的情況?(包括環境、設備、危險物質與化學品)

新供應商除進行環境、社會衝擊評估外，也 100% 使用社會標準篩選之新供應商，王品集團每年針對重要供應商展開企業社會責任之評估，委託第三方公證單位執行，並第二年將企業社會責任項目列入訪廠評核的扣分機制中。重要供應商企業社會責任評估項目為：

序 號	供應商企業社會責任評估項目
1	聘僱規範中是否明定應提供同仁合法的工作資格，並提供符合法規且適當的保險(勞工保險等)?
2	聘僱、解聘同仁時是否不因種族、宗教信仰、年齡、國籍、社會或種族起源、性取向、性別、婚姻狀態、懷孕、殘疾或政治取向而歧視同仁?
3	是否沒有聘僱童工?
4	是否提供同仁表達不滿和/或投訴的方法或途徑?
5	是否不強制勞工(未經同仁同意，不扣留政府頒發的身分證、護照或工作證；不使同仁負有任何債務，從而限制其離職；只要同仁提供合理通知，便允許離職；在法律允許的範圍內，自由中止雇傭關係無需收到經濟上或其他懲罰)?
6	是否妥善維護工作環境避免發生致命、致傷或致殘的情況(包括環境、設備、危險物質與化學品)?
7	出口是否連通及暢通無阻(緊急出口未被鎖上)?
8	是否有明確的廢棄物處理與備案(依法律要求，廢棄物運送工作油擁有相應有效證照、經過許可或登記的運送人員執行；廢棄物清運合約是否載明不得販售廢棄物再製成食品)?
9	廢水排放是否依規定進行處理且取得有效許可?
10	是否擬定節能減碳計畫?
11	是否擬定廢棄物減量計畫?
12	是否擬定內、外部資訊安全與個資保護管理措施?
13	是否清楚瞭解王品公司誠實政策規範，並制定相關政策?

王品集團視同仁為家人，並持續要求供應鏈共同關注企業社會責任，並促使供應鏈更加注重同仁關係，2023 年的評核結果顯示，重要供應商皆完整建立投訴管道，並增進勞資雙方關係。

集團加工廠取得國際驗證

王品集團的蔬果截切中心於 2019 年首次申請國際驗證，成功通過食品安全管理系統 ISO22000 驗證，2023 年持續通過，此唯一食物加工處理廠房所生產產品包含冷藏、冷凍、即時、醃製，皆 100% 通過驗證。

肉品生產廠於 2023 年 1 月取得食品安全管理系統 ISO22000 驗證證書，以高效的生產流程，維持冷凍肉品的鮮度及品質，透過專業的分切技術，生產高品質的切品肉片、肉排及冷凍分切帶骨牛排產品，經此肉品生產廠生產之產品皆 100% 通過驗證。

3.4 食安溯源系統 & 調研中心

食安溯源系統

王品集團透過食安溯源系統進行所有原物料的建構與管理，並將餐點使用的原物料透過系統串聯起來，藉此可快速、準確的進行產品的追溯與追蹤，透過系統化的管理可以達到 100% 追溯與追蹤的成效。在發生食品安全問題或是疑似可能影響消費者權利與健康的情況時，王品集團除了可以快速因應並確認影響的餐點範圍外，更能向上替供應商確認物料來源是否存在風險，透過向上兩階，向下一階的快速盤查，以最快的效率及負責的態度進行因應的措施，以保障消費者的權利。

透過食安溯源系統，集團中各權責單位依其專業，要求每個物料建置基本資料、採購規格、品質規格與風險分析，並依各品類物料的風險要求應檢附的文件，藉此執行物料的食品系統化管理。除了系統審查外，王品集團每年度也都會針對供應商提供之原物料進行抽樣檢驗，依照不同原物料的屬性設定風險檢驗項目，2023 年原物料檢驗，共計執行 354 項次，合格率 97.5%。王品自辦進口之監測計畫，共計執行 170 項次，合格率 100%。王品零售商品檢驗，共計執行 455 項次，合格率 100%。

食安調研中心 (集團實驗室) 投注

2023 年是王品食安調研中心 (集團實驗室) 的重要時刻，在這一年度，我們因應集團發展，開創了風味檢測技術，並且取得風味收集設備的專利，未來將以風味檢測技術支持集團於風味科學研究上的展現，進而厚實集團研發的科學性。集團實驗室持續通過全國認證基金會 (TAF) 的實驗室管理系統 ISO17025 認證，目前認證通過的檢測項目包

括總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、腸桿菌科、乳酸菌等五項微生物檢測項目，另實驗室亦能進行仙人掌桿菌、李斯特菌、金黃色葡萄球菌、大腸桿菌 O157 等微生物檢驗，未來持續朝向安全性與品質研究的方向持續發展。總生菌數、大腸桿菌群、乳酸菌作為生產的品質控管，無判定合格率；微生物檢測合格率 95%。檢測包括例行性的產品監控以及計畫研究性質的測試結果，不合格項目皆已進行製程上的調整並啟動預防再發機制。

王品食安調研中心亦執行依行政院農業委員會農業試驗所開發的農藥快速篩檢農藥殘留，共計執行 1,064 件殺蟲劑檢驗，透過農藥快速檢驗進行蔬果的原物料安全性把關，並依照檢驗結果進行原物料風險的等級分類，高風險的原物料將被列管且加強檢驗，若為單一供應來源存在風險，則進行供應商的管理或來源替換。

2023 年，王品集團依法設立食安調研中心進行原物料 / 餐點 / 商品檢驗、餐點製程與改善成效評估、販售餐點安全性評估、加工廠產品品質與安全性檢驗、質化轉量化等專案計畫，檢驗花費共計 3,637,354 元，佔合併營業收入 0.016%。

測 項	檢測件數	測 項	檢測件數
微生物	2,295	殺蟲劑	1,064
仙人掌桿菌	154	pH	2,822
沙門氏菌	703	鹽度	2,072
李斯特菌	558	糖度	2,085
金黃色葡萄球菌	301	水活性	155
大腸桿菌O157	384		

王品集團食安調研中心 (集團實驗室) 持續通過財團法人全國認證基金會 (TAF) 的實驗室品質管理系統 (ISO17025) 追蹤評鑑，檢驗同仁亦通過英國中央科學實驗室主辦之 FAPAS (Food Analysis Performance Assessment Scheme) 能力試驗 - 「總生菌數、腸桿菌科、大腸桿菌群、大腸桿菌、沙門氏菌、單核李斯特菌、大腸桿菌 O157:H7、金黃色葡萄球菌」及英國政府化學家實驗室 LGC (Laboratory of the Government Chemist) 能力試驗 - 「乳酸菌數」盲樣測試檢體的檢驗考核，顯示王品食安調研中心的檢驗能力持續符合國際間對於檢驗的要求與規範。

王品集團食安調研中心持續建構適切的風險控管與品質檢測測項，以科學化的基礎建構扎實的食品安全防護能力；亦測試使用 3M 最新的病原菌分子檢測設備，透過 LAMP PCR 擴增技術，增加致病菌檢測的靈敏度，並且應用奈米科技移除抑制因子，使結果更為可靠，最快 15 分鐘就可得知病原菌的檢驗結果，有利於原物料、加工廠、餐廳的病原菌監控。





食安調研中心工作流程

在 ISO17025 的架構之下，王品食安調研中心組織進行了明確的權責分工，將實驗的操作與數據的審核交由不同人員負責，以維護實驗的穩定性與可靠度。由實驗室的技术主管監督實驗的執行流程與結果，再經由品質主管確認整體的實驗品質，如此嚴謹的看待每一個樣品及每一份數據，以產生精準及可靠的實驗結果，做為食品安全與品質管理十分重要的科學化依據。



食安調研中心檢驗品保程序

王品食安調研中心為使實驗室測試結果可以更準確及穩定，實驗室導入「ISO/IEC 17025 測試與校正實驗室能力一般要求」，以及衛生福利部食品藥物管理署之「實驗室品管理規範 - 微生物領域測試結果之品質管制」，並建立品保措施以確認檢驗結果的品質，品保作為包括：空白樣品、重複樣品、正控制組、品質管制圖。

食品安全部亮點項目

面對人口結構的改變，如何簡化門店的操作，讓門店在簡單的操作下可以解決蟑螂蟲害的問題，伴隨日益成熟的 AI 技術以及影像識別技術，王品集團成功於 2022 年取得專利，以非接觸式的自動光學檢測 (AOI) 進行害蟲識別，透過智能捕蟲盒誘捕害蟲並統計數量，並定時上傳至伺服器，經由人工智慧統計並分析害蟲資訊，如害蟲數量異常增加、群體分佈某處過於密集等狀況，達到預警的效果，便可提供遠端的管理者及時地改善衛生環境、加強防治措施。目前影像辨識率已由原先的 65% 提升至 95%，預計將能大幅下降病媒危害，不僅可以使消費者與同仁持續存在安全的環境，更能大幅下降病媒防治業者從業人員的身體健康風險。

王品食安調研中心自 2018 年成立起致力於發展保護食品安全的檢驗項目，提供集團餐廳、供應鏈準確的檢驗服務，在 2021 年實驗室開啟了口味分析的元年，購入 RI 偵測器，與亞洲大學食安檢測中心攜手合作，開發食品基礎口味分析項目，包含基本味酸類 (9 項)、糖類 (8 項) 和質地澀感 (2 項)、酒精度 (1 項)，2022 年開始進入風味分析的研究階段，於 2023 年取得風味捕集設備專利，且成功進行不同產地花椒與青花椒的風味組成分析，提升王品集團對於原物料與餐點風味科學化的研究，並於 2023 年食品科學年會刊登王品集團的研究成果。

友善環境

ENVIRONMENTALLY
FRIENDLY

Chapter

04

- 4.1 採購政策
- 4.2 供應商管理
- 4.3 原物料管理
- 4.4 綠色採購
- 4.5 能源管理
- 4.6 營造友善環境
- 4.7 污染防治 & 廢棄物處理

4. 友善環境

4.1 採購政策

供應鏈管理是連鎖經營產業建立競爭優勢的一環，無論是供應商管理、原物料管理、成本管理，或是近年備受矚目的食品安全管理。我們致力於供應鏈管理精進，為集團在供應鏈提升與開發、採購流程優化、採購整合、研發加值、採購績效管理、綠色採購及溯源採購等面向，逐年提出創新理念並與時俱進的推進，企圖為集團建立優質而安全的供應鏈，提供消費者更高品質的餐飲體驗，建立永續經營的競爭優勢。

提升供應鏈食品安全管理能力

我們經歷採購行為整合與採購規格整合、食品安全管理制度與流程建立，以及書面資料管理供應商、原物料基本資料與成分來源。回顧 2015 年集團進入食品安全管理的收割期，除食安部已於 2014 年成立外，2015 年運作採購食安委員會，對集團供應商輔導與汰換、風險物料汰換以及食品安全制度運行等作業，進入制度化討論與決議的完整管理循環，對集團食品安全管理多有助益。

同時，建置食安溯源系統將大量書面資料轉作系統化管理，除提高大數據的管理效率及完整度外，要求欄位更詳實且檢驗報告檢附程度更高。

履歷食材使用

逐步擴大履歷食材使用品牌範圍，提升農畜產品的可追溯程度，強化食品安全及消費者信心。2016 年開始推廣在地食材認證溯源餐廳，至今仍持續參與。

降低環境負擔

2018 年王品集團顧全集團顧客用餐建議卡發展為線上問卷，以實際行動愛護地球。供應商年會以剩食為議題，與供應商探討現有格外農產品浪費的嚴重性，期許各供應商一同響應，共創無格外品的供應鏈連結（格外品包含規範外的規格，或外觀具有瑕疵但不影響品質的蔬果）。2020 年起因疫情影響推動外帶外送，為降低環境負擔，注重外帶包材的採購選用，增加 BPI（美國可堆肥標章）與 FSC（森林管理委員會）認證包材使用比例。

年度策略計劃

2007	品類成本責任中心制/ 降價績效	2014	食品安全年
2008	採購供應預測/ 成本管理五步棋	2015	策略詢購/集團獲利年
2009	採購供應整合（蔬果/雜貨 整合/專業三方物流精進）	2016	改變與突破（企業社會責任）
2010	OEM/物料檢驗機制	2017	企業社會責任
2011	採購加值策略（研發加 值，國際化廠商開發）	2018	企業社會責任計畫精進
2012	綠色供應鏈	2019 ~ 2023	企業社會責任持續
2013	建構完整供應鏈（PDC）		

實踐舉措與具體成效

年度	策略	實踐舉措	具體成效
2014	 食品安全	原物料成份表建置	食材成份書面資料收集、包括成分、添加物及成分供應商等
		新食材啟用與風險管理制度	採購與食安審核，確保新食材與製程的安全性與適當性
		新供應商啟用與評核制度	新供應商食安評核與放行管理制度
		食安部成立	專責部門，管理店鋪及供應商食品安全
2015	 食品安全	採購食安委員會成立	採購部與食安部組成，針對食品安全管理議題進行討論與推動
		食安溯源系統建置	建立系統化溯源管理系統，管理供應商及原物料及原物料成分產地等食品安全資料
	 策略詢購	美國、香港、上海開發廠商	開發新供應商，直接來源提升商品品質與穩定來源
		履歷食材使用推廣	推動履歷食材使用程度，至少15種以上(依季節產出)
2016	 企業社會責任	溯源餐廳星級認證	認證溯源餐廳，強化履歷食材應用，全集團餐廳皆獲星級認證
		店筆節約降低碳排	使用統一版本，店筆存放棧板由80個降為8個
		在地良食推廣	推廣在地化與特色食材使用
		採用可分解環保袋	全集團由外帶塑膠袋改用可分解環保袋降低碳排
2017	 企業社會責任	溯源餐廳星級認證	認證溯源餐廳，強化履歷食材應用，全集團餐廳皆獲星級認證
		停用店筆節約降低碳排	逐步停用各品牌店筆
		在地良食推廣	推廣在地化與特色食材使用
		可分解材質餐具使用	持續使用可分解材質，降低環境負擔

年度	策略	實踐舉措	具體成效
2018	 企業社會責任	溯源餐廳星級認證	認證溯源餐廳，強化履歷食材應用，全集團餐廳皆獲星級認證
		顧客滿意度調查E化	顧客滿意度紙本調查改為線上回饋，減少紙張關懷生態
		在地良食推廣	推廣在地化與特色食材使用
		可分解材質餐具使用	持續使用可分解材質，降低環境負擔
		供應鏈中心會議	採購部/食安部/生產管理部每月召開會議針對集團供應鏈安全做前期把關
2019	 企業社會責任	剩食議題研究及研發入菜	2018年供應商年會以剩食議題為主導進行探討，逐步將格外品納入集團用料
		溯源餐廳星級認證	認證溯源餐廳，強化履歷食材應用，集團餐廳獲星級認證
		店筆節約降低碳排	以手機直接進行顧客滿意度調查減少紙張印刷，店筆使用也減少
		在地良食推廣	各品牌推廣在地化與特色食材使用
		可分解材質餐具使用	全集團由外帶塑膠袋改用可分解環保袋降低碳排
2020 2023	 企業社會責任	剩食議題納入研發	延續2018年剩食概念，增加格外品使用入菜
		溯源餐廳星級認證	認證溯源餐廳，強化履歷食材應用，集團餐廳獲星級認證
		在地良食推廣	各品牌加強執行推廣在地化與特色食材使用
		可分解材質餐具使用	因疫情開始推動外送，推廣使用可分解餐盒
		剩食議題研究及研發入菜	延續剩食變盛食概念，增加格外品使用入菜、做成商品銷售

採購具體政策

外帶餐具		格外農產品		修切食材	
採用可分解餐具		格外農產品研發入菜		修切食材研發入菜	
持續使用可分解材質，降低環境負擔		以研發主廚手藝將格外農產品研發入菜，珍惜地球資源		集團修切食材多方運用入菜色，減少浪費	

餐具	保鮮膜	兒童餐具	洗手乳	橄欖油	牛肉
不採用美耐皿裝熱食	全採用PE保鮮膜	全採用不銹鋼兒童餐具	全採用環保洗手乳	全採用Pure等級橄欖油	美國牛肉抽驗瘦肉精
避免使用美耐皿裝熱食，影響消費者健康	採用不含氯PE材質保鮮膜，避免加熱釋出有毒物質	兒童餐具停用塑膠材質改用不銹鋼材質，確保兒童食器安全	環保材質椰子油洗手乳環保省水	橄欖油由pomace升等為Pure等級	美國牛肉逐櫃抽驗瘦肉精確保消費者食品安全

豆製品	履歷食材	重組肉	塑膠袋
全採用非基改豆製品	推廣使用產銷履歷食材	全採用非重組肉	採用可分解環保袋
豆類製品採用非基改黃豆	提高使用產銷履歷食材的種類及數量強化食材可追溯性	不採用食藥署定義之重組肉只提供消費者真實食材	採用可分解環保袋，環保並降低碳排

食品溯源系統管理大數據

透過物料整合或使用替代品，盡量使用單純物料、簡單化，以減少可能的食安危害因子。

- 2017 集團多品牌發展，採購品項更多元，新增 991 項食材納入食品溯源系統機制控管。
- 2018 年針對食材（蔬果類）& 非食材類品項同步進行食品雲溯源管理系統機制控管，期使在食品安全管控制上更臻完善。
- 2019、2020 年持續針對食材 / 非食材食品雲溯源系統補強相關資料，要求集團自主管控食安風險。
- 2021-2023 年持續針對食材 / 非食材食品雲溯源系統維護更新資料，自主管控食安風險。

4.2 供應商管理

供應商概況



供應商類型



年度	採購金額比例	
廠商交易型態	台灣	國外
2016	96.6%	3.4%
2017	85%	15%
2018	75%	25%
2019	71.8%	28.2%
2020	50.54%	49.46%
2021	82%	18%
2022	49.9%	50.1%
2023	80.44%	19.56%

淘汰不符合集團食安評核 供應商

採購部與供應商以合約方式約定交期、品質、食安等相關合作內容。新供應商會經食安部偕同採購部經「新開發食品加工廠評估」，其中包含環境面向評估，細項涵蓋廚餘處理、回收垃圾處理、廢食用油、廢水排放等。歷年來針對不符合集團評核標準之供應商，由食安部持續進行輔導，期待合作的供應商能與王品集團一同建構安心、安全的供應鏈。2023 年度食安稽核訪廠，淘汰了三間供應商，分別為牛肉一家、雜貨二家。

供應商年會

年度	主題	目的	舉措	人數
2013	供應商關係管理	首度召開供應商年會，除表揚 20 家績優供應商，也邀請董事長分享集團發展策略與願景	針對集團供應商管理方針與品質政策等議題進行說明與宣達	318
2014	食品安全管理	績優供應商表揚共 15 家，首度邀請政府官員，台中市衛生局局長黃美娜針對政府法規及食安管理議題進行宣導	同時對供應商食品安全規範的稽核評鑑進行說明	472
2015	透明食安鏈	強調透明食安鏈及物料可追溯性	邀請財團法人中華食品管制系統發展協會理事長朱森裕及實踐大學教授許瀞伊，針對物料追溯系統及供應商管理與稽核等議題進行專題討論，提供供應商管理自身食品安全之參考	372
2016	食安追蹤追溯與成本管理	採購部探討主題採購預測 & 成本管理，食安部說明食安稽核與檢驗計畫	邀請國立台灣海洋大學食品科學系講座教授-TOF 台灣優良食品發展協會理事長-孫寶年分享主題-找回安心享美食的小確幸	348
2017	食品業大數據、物聯網創新應用	提升食品業應用創新科技提升產業爭力，並與供應商共學	MOSI 曜陽科技分享大數據實務案例，昱創科技分享互聯網在生產與銷售的應用，與供應商共學	398
2018	真愛台灣 疼惜地力 王品貴人攜手永續 由剩食(WASTE)到盛食(SHARE)	支持台灣在地農業發展，讓永續生活普及化，成為每個人的日常	邀請天下雜誌吳琬瑜總編輯，分享「美麗台灣行邀你一起同行」；鮮綠農業科技熊亞萍董事長分享「黃金廊道計畫」；聯合利華尤慈霞經理分享「聯合利華永續生活計畫」	517
2019	齊心/永續/聚力 齊心 王品&供應商同心 永續 共同創造友善環境 永續經營 聚力 凝聚共識共同成長	鼓勵臺灣企業與王品共同成長 支持在地農業 鼓勵合作廠商自我向上提升	鼓勵&獎勵合作廠商 2019年針對績優供應商，由相應負責同仁進行廠商績優獲選原因說明，並邀請績優供應商上台分享該司從草創至頗具規模的心路歷程	346
2020-2022	受疫情影響，遵循政府政策、避免大規模群聚，停辦一次			
2023	一起吃飯就是最好的事	1. 迎向未來：王品發展願景 2. 感恩王品有你，未來萬鮮挺你 3. 萬鮮發展願景與策略	與王品萬鮮一起規模採購 與王品萬鮮一起內外銷 與王品萬鮮一起省工賺錢	800

物流冷鏈管理與精進

與國立海洋大學蕭心怡博士研究團隊，合作配合政府 2017 年「低溫食品冷鏈管理精進研析與衛生安全輔導計畫」，為國內冷鏈物流管理標準貢獻實務案例，供學術單位研究，並將成果分析予政府單位，做為訂立規範參考。

關於低溫物流輔導計畫

- 一、食品藥物管理署委託之「低溫食品冷鏈管理精進研析與衛生安全輔導」計畫，為調查產業實際情況，確認食品業或相關食品物流業者能否符合規範。
- 二、輔導內容將包括：了解物流配送過程中之運輸與貯存之溫度，並進行食品低溫物流標準作業流程教育訓練。
- 三、實證試驗項目為透過溫度等感測元件，監測物流配送過程中之運輸車與食品中之溫度變化，以瞭解現行低溫物流作業之現況，並針對缺失獲得改善建議。

實驗研究內容



資料來源：海洋大學研究生胡家瑜

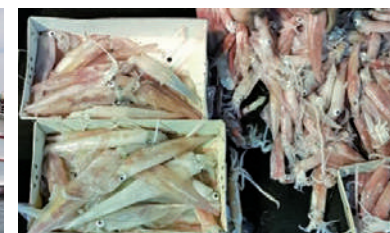
4.3 原物料管理

在地良食

我們主動接觸台灣各地方農會與產銷單位，直接向在地購買食材，投入的每一分錢將留在台灣當地，能活絡地區經濟且有利於當地發展。使用在地食材，也有助於降低食材耗損及運輸成本，亦能降低化學添加物使用，避免食品安全性之風險產生。採用在地食材能降低運輸的消耗與空氣污染，減少碳足跡，降低化學物質對於環境之危害。

食材來源 金額比例	2019	2020	2021	2022	2023
豬	國內 61.52% 國外 34.48%	國內 40.51% 國外 59.49%	國內 78% 國外 22%	國內 71% 國外 29%	國內 68% 國外 32%
禽	國內 93.88% 國外 6.12%	國內 100% 國外 0%	國內 79% 國外 21%	國內 85% 國外 15%	國內 76% 國外 24%
海鮮	國內 24.93% 國外 75.07%	國內 55.69% 國外 44.31%	國內 34% 國外 66%	國內 26% 國外 74%	國內 66.74% 國外 33.26%
米	國內 100% 國外 0%	國內 99.94% 國外 0.06%	國內 100% 國外 0%	國內 99.88% 國外 0.12%	國內 100% 國外 0%
蔬果	國內 73.55% 國外 17.85%	國內 100% 國外 0%	國內 85% 國外 15%	國內 75% 國外 25%	國內 68% 國外 32%

自 2018 年開始，水產品向在地漁會、船隊、養殖戶直接購入使用，讓漁民獲得更好的交易價格，減少因批發商交易轉運之里程，也持續與日本漁會 / 加拿大魚場直接進貨，減少中間運輸排碳放。2023 年也延續此做法，台灣在地漁獲採購佔總採購金額 27.69%。



◆ 在地魚貨

品 項	金 額	總金額	交易對象	海鮮總採購 金額佔比
台灣蛤蜊	\$21,028,585	\$115,218,460	在地養殖戶	27.69%
台灣旗魚	\$2,190,097			
台灣養殖午仔魚	\$392,725			
台灣養殖白蝦	\$7,022,735			
台灣養殖石斑	\$182,067			
台灣養殖鱸魚	\$7,138,132			
台灣魷魚	\$22,324,076			
台灣鮪魚	\$1,795,291			
台灣鮮蚵	\$760,270			
台灣鯛魚	\$33,860,020			
其他	\$12,619,962	\$115,218,460	基隆/澎湖船隊	27.69%
台灣澎湖大小卷	\$5,904,500			

◆ 直接進口魚貨

品 項	金 額	總金額	海鮮總採購 金額佔比
生凍去皮鯰魚排/越南	\$12,817,903	\$44,003,137	11.34%
越南手捲蝦/裹粉草蝦	\$17,276,605		
日本干貝	\$10,505,986		
中國花蛤	\$1,456,314		
日本海膽	\$530,857		
日本醬油漬鱒魚卵	\$1,415,472		

產銷履歷採購

產銷履歷記錄制度將有助於了解特定農民所生產的農產品，由消費者檢視產品產銷紀錄的過程，可區隔不同品級之產品價格。且產地為農業一項重要的品質指標，倘若消費者意識到特定地區的農產品品質較優良，而支付較高的費用購買該項農產品時，其可追蹤性即能作為有利的佐證。

藉由已建立之產銷履歷紀錄系統，可防止標識及資訊誤認，提升交易之公平性。特別是消費者能獲得農產品及生產者的正確情報，可幫助食品的選購及風險的因應。對交易場所及管理機構而言，同樣也可獲得正確情報資訊，幫助製品及風險管理。

當農產食品安全產生問題而造成事故時，較易迅速追查原因，掌握產品行蹤，因此較易迅速及正確的回收產品，並明確是業者責任範圍。使用識別號碼進行製品管理，及製品整個

生產過程的情報傳遞，將提升製品的在庫及品質管理，如此能降低管理成本及提升品質。



◆ 產銷履歷採購金額佔該品類金額比例

	2019	2020	2021	2022	2023
 海鮮	5.20%	0.13%	0.13%	0.05%	0.00%
 禽	6.80%	10.35%	8.78%	6.15%	6.44%
 蔬果	7.11%	7.15%	5.83%	4.80%	12.17%
 米	62.63%	78.55%	76.85%	79%	63.44%

溯源餐廳



AMOT 協會依照各餐廳使用溯源 (產銷履歷) 食材的程度，以星級方式分為 3 個級別呈現給消費者清楚辨別。

- ★★★ 三星級 溯源餐廳：提供任 5 道以上溯源餐點，或菜單一半以上為溯源餐點。
- ★★ 二星級 溯源餐點：任一道餐點中一半以上使用溯源食材，或其主菜使用溯源食材。
- ★ 一星級 溯源食材：使用 1 樣以上溯源食材。

星 級	品 牌	溯源食材
★	原燒	洗選蛋 紅甜椒 牛蕃茄 越光米
★	王品	洗選蛋 紅甜椒 牛蕃茄 杏鮑菇 大辣椒 台南 11 號米
★	聚	雞里肌肉 洗選蛋 紅甜椒 牛蕃茄 大辣椒 台南 11 號米 越光米
★	藝奇	洗選蛋 紅甜椒 牛蕃茄 台南 11 號米 馥米 大橋一番好米
★	夏慕尼	洗選蛋 牛蕃茄 大辣椒 台南 11 號米
★	西堤	洗選蛋 紅甜椒 牛蕃茄 大辣椒 朝天椒 台南 11 號米 大橋一番好米 越光米
★	陶板屋	洗選蛋 紅甜椒 牛蕃茄 杏鮑菇 大辣椒 台南 11 號米 大橋一番好米
★	品田牧場	洗選蛋 紅甜椒 黃甜椒 牛蕃茄 台南 11 號米 大橋一番好米 越光米
★★★★	石二鍋	洗選蛋 牛蕃茄 杏鮑菇 大辣椒 朝天椒 台南 11 號米 越光米
★	hot 7	洗選蛋 朝天椒 台南 11 號米
★	莆田	雞里肌肉 洗選蛋 紅甜椒 黃甜椒 大辣椒 朝天椒 牛蕃茄 台南 11 號米
★	青花驕	洗選蛋 牛蕃茄 大辣椒 台南 11 號米
★	享鴨	洗選蛋 紅甜椒 黃甜椒 牛蕃茄 杏鮑菇 大辣椒 朝天椒 台南 11 號米 大橋一番好米
★	丰禾	洗選蛋 紅甜椒 黃甜椒 牛蕃茄 大辣椒 朝天椒 台南 11 號米 大橋一番好米
★	12 mini	牛蕃茄 杏鮑菇 大辣椒 朝天椒 台南 11 號米
★	The Wang	洗選蛋 紅甜椒 黃甜椒 牛蕃茄 大辣椒
★	和牛涮	洗選蛋 牛蕃茄 杏鮑菇 大辣椒 朝天椒 台南 11 號米 大橋一番好米
★	嚮辣	洗選蛋 牛蕃茄 大辣椒 朝天椒 台南 11 號米
★	來滋	台南 11 號米 大橋一番好米
★	尬鍋	洗選蛋 紅甜椒 黃甜椒 大辣椒 朝天椒 台南 11 號米 大橋一番好米
★	肉次方	洗選蛋 紅甜椒 黃甜椒 牛蕃茄 大辣椒
★	最肉	洗選蛋 紅甜椒 黃甜椒 杏鮑菇 大辣椒 越光米
★	阪前	洗選蛋 台南 11 號米
★	初瓦	洗選蛋 紅甜椒 黃甜椒 牛蕃茄 大辣椒
★	旬嚙	洗選蛋 牛蕃茄 大辣椒 朝天椒 越光米
★	就饗	洗選蛋 台南 11 號米
★	金咕	洗選蛋

4.4 綠色採購

綠色採購政策

產業要永續經營，需要在經濟效益與環境衝擊中取得平衡，而餐飲產業受到環境及氣候變遷影響很大，更需要考量餐飲經營對環境永續的影響與衝擊。食材採購受到食品安全、地球暖化、生命週期等因素，影響供貨來源、生產季節、規格設定以及採購成本。王品集團致力於「安全食材」、「環保永續」、「可追溯性」的採購政策。



✓ 集團將安全食材把關與要求，列入作業流程與資訊系統管理流程，透過食材啟用前把關、檢驗報告取得，以及食材風險分析與管理，全面為食材安全把關。

✓ 2015 年開始採購 FSC 認證衛生紙，2017 年增加使用 FSC 認證面紙，2019 年增加使用 FSC 認證廚紙，2023 年採購 FSC 清潔用紙金額佔比 66%。

◆ 2023 年採購 BPI 占比

品類	採購金額	金額佔比
BPI	\$1,746,814	98%
非BPI	\$33,120	2%
採購總金額	\$1,779,934	100%

◆ 2023 年採購 FSC 占比

品類	採購金額	金額佔比
FSC	\$11,999,570	66%
非FSC	\$6,182,290	34%
採購總金額 (清潔用紙)	\$18,181,860	100%



*Forest Stewardship Council 森林管理委員會，是一個獨立、非政府、非營利的組織，成立的目的是推廣永續經營世界的森林。已經有超過一億公頃的森林，在 80 個國家有 FSC 認證，受保護的森林數量隨著越多消費者採購有 FSC 標籤的產品而增加。

使用再生原物料

致力於綠色製造廠商「綠能永續，循環再生」之願景，由減少 CO2 排放量，與產品分解後即為土壤之有機肥料，以促進廢棄物之循環再利用，防止地球環境的持續惡化，進而留住美好且寶貴的空氣、水資源和土地。2023 年持續使用可分解環保袋、可分解外帶餐具，善盡企業社會責任，為環境保護盡責。



** 該認證標章為國際生物可分解機構 BPI (Biodegradable Products Institute) 頒發，符合國際 ASTM D6400 標準

農產格外品採購

接產地直接來源，不僅僅減少可食用商品浪費，同步也使辛苦的台灣農作生產者栽種獲得回饋，不浪費糧食。
2023 年延續集團剩食採購政策，使用格外農產品研發及入菜，格外品包含規範外的規格或者外觀具有瑕疵但不影響品質的蔬果，整年度共計使用格外農產品 52,893.7 公斤。

品 名	年耗用數量(單位:kg)	年耗用金額	用 途
紅蘿蔔/kg	1,190	28,430	入菜
青江菜/kg	190	7,220	入菜
油菜/kg	10,075	417,015	入菜
高麗菜/kg	1,125	31,500	入菜
紅甜椒/kg	644	79,680	入菜
水果紅甜椒/國產/kg	219.50	13,170	入菜
黃甜椒/kg	642	79,650	入菜
水果黃甜椒/國產/kg	195.50	11,730	入菜
小黃瓜/kg	127	9,250	入菜
牛蕃茄/kg	20	900	入菜
大辣椒/kg	308.3	28,249	入菜
冷凍黃心地瓜塊25-30g/2kg/包	38,157.4	61,740	入菜



格外品研發入菜

基於愛護及珍惜資源，2018 年啟動食材類格外品項（非市售品規）研發，及主餐類商品修切品項入菜，以實際行動進行珍惜剩食理念。2023 年持續延續剩食策略，使用牛肉修切入菜 93,529.93 公斤。

◆ 2023 年牛肉修切利用菜色

品 牌	品 項
西堤	紅酒燉牛肉 牛肉火腿生菜沙拉
陶板屋	起司牛肉炊飯 百合牛肉湯 焗牛肉鮮蔬溫莎拉
和牛涮	和牛咖哩
肉次方	帶骨牛小排
王品	墨西哥牛肉脆餅
The Wang	乾式熟成牛排佐菲力



綠色環保標章採購

- (1) 節能標章採購：集團針對節電標章之綠色採購，主要以 LED 燈具及節能空調作為採購標的，2023 年總計採購金額約 1,296 萬新台幣，共省下約 202 萬度電。
- (2) 省水標章採購：包含省水龍頭、省水馬桶、節能飲水機投入金額約 367 萬元，省下約 18 萬度水。
- (3) 環保標章採購：包含節能商用冰箱、節能洗碗機等設備，及水泥漆、矽酸鈣板等裝潢材料，總投入金額約 6,573 萬元。

◆ 節能、省水標章採購

	2023年	LED 燈具	節能空調	省水馬桶	省水龍頭
數量		4,290	132	198	264
店鋪採購金額		\$6,435,000	\$3,960,000	\$1,485,000	\$211,200
省電 / 省水		703,560度/年	1,320,000度/年	83,160度/年	96,096度/年

*新台幣元計價

4.5 能源管理

能源管理關鍵成果

本年度全集團延續節能策略，持續減少天然瓦斯總用量，並將部分瓦斯用量轉換成電力設備，2023 年集團電力及天然瓦斯總用量詳如下表：

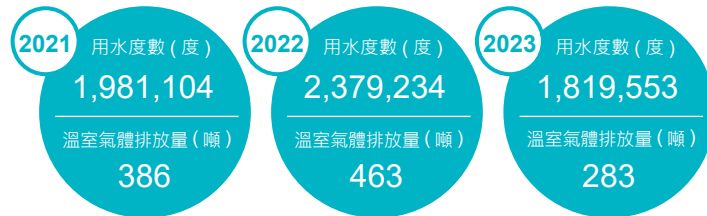
2023 能源總消耗量	
電力總用量 (十億焦耳)	395,407.49
天然瓦斯總用量(十億焦耳)	75,248.48

節能統計

為 2023 年因拓展門店，店數前一年多 31 家，因此用電力、天然氣皆上升。



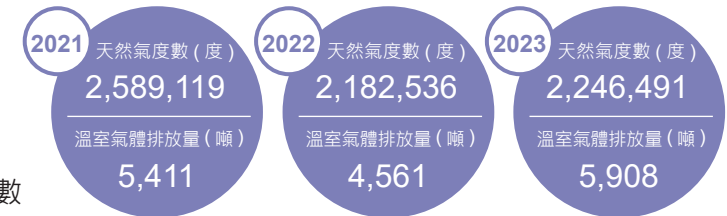
門店年度 用水使用度數



註1. 用水度數計算範圍為全台店舖總和
 註2. 2021年277家、2022年325家、2023年347家
 註3. 用水碳排放係數係以0.156kgCO₂e/kWh作計算，溫室氣體排放量以用水度數使用作換算(tonCO₂e)



門店年度 天然氣使用度數



註1. 天然氣度數計算範圍為全台店舖總和
 註2. 2021年277家、2022年325家、2023年347家
 註3. 天然氣碳排放係數係以2.63kgCO₂e/kWh作計算，溫室氣體排放量以天然氣使用作換算(tonCO₂e)
 註4. 2022年報告書數據誤植天然氣度數及溫室氣體排放量，故2023年更正。



門店年度 電力使用度數



註1. 電力度數計算範圍為全台店舖總和
 註2. 2021年277家、2022年325家、2023年347家
 註3. 2022年部分門店有缺漏之事宜，故相關資訊採品牌平均推估
 註4. 電力碳排放係數係以0.494 kgCO₂e/kWh作計算，溫室氣體排放量以電力使用作換算(tonCO₂e)

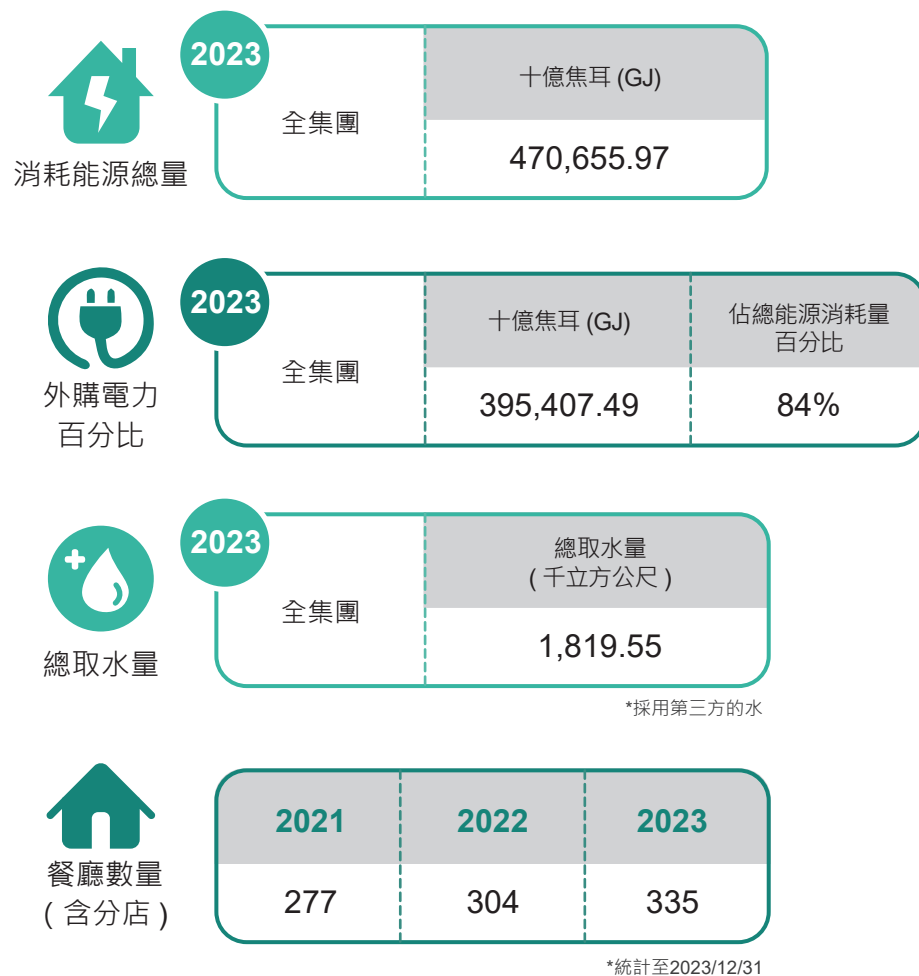
能源密集度

2023 集團合併營收為新台幣 223.2 億元，以此基礎計算能源密集度，每單位營收所消耗之能源為 21.09 百萬焦耳。密集度之分子係為電力與天然瓦斯能源總和。

項目/年度	2023
十億焦耳	470,655.97
百萬焦耳	470,655,970
合併營收	22,317,707
能源密集度	21.09

註1. 單位：百萬焦耳/新台幣仟元-合併營收

王品集團總能源使用概況



註1：此處計算之347家門店數為2023年期間有開立之分店(含年底已閉店數)，另總能源計算包含總部、蔬果裁切廠、肉品加工廠。

註2：2021年277家、2022年325家、2023年347家。

註3：截止2023年並無使用再生能源，故使用率為0%。

註4：由於餐飲業之耗水量小且難以估計，故採取水量等於排水量之假設，耗水量為0。

4.6 營造友善環境

無障礙環境

王品集團為了營造更舒適的用餐環境，同時，滿足有無障礙設施使用需求的用餐民眾，本公司將餐廳無障礙設施列為旗下大面積餐飲品牌的必備設施，2023 年全集團共有無障礙廁所及相關設施共 127 座，希望能夠提供大眾友善用餐環境及身障朋友的用餐空間。

友善育兒環境

除了創造無障礙用餐環境，我們同時也針對親子用餐族群，提供便利的育兒空間。並積極營造友善育兒環境，無障礙廁所內附設兒童安全座椅及嬰幼兒尿布檯等相關設備，讓親子一同享受舒適如廁空間。

4.7 污染防治 & 廢棄物處理

污染防治

餐廳的生命週期中皆會產生許多廢棄物，營運中產生的油煙汙染、廢水汙染等副產物。針對污染防治，我們也投入資金購買靜電機減少油煙排放汙染、設置油脂截油槽確保排放廢水可符合政府規範等，2023 年於污染防治備投入約 2,918 萬。

◆ 王品集團污染防治設備投資表

計價單位:新台幣元

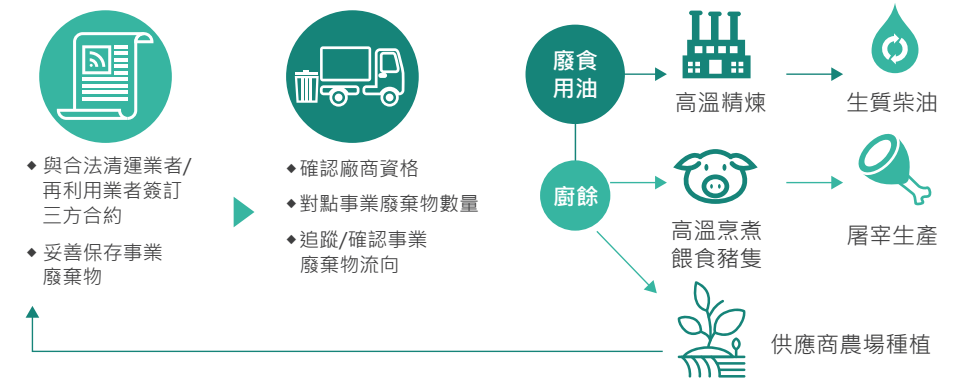
年度	2021	2022	2023
採購金額	\$29,190,000	\$31,830,000	\$29,187,120

廢棄物處理

王品集團餐廳於營運過程產生的非有害事業廢棄物，皆優先採取回收或再利用的方式進行處理，降低對環境的衝擊。

廢棄物種類	處理方式	處置方式
 回收物(紙、金屬罐、塑膠等)	回收	由廢棄物處置承包商提供資訊
 廢食用油	再利用	由廢棄物處置承包商提供的資訊
 廚餘	再利用	由組織直接處置，或直接確認處置方式

廢食用油、廚餘流向



王品集團廢食用油委託合法的清運業者與再利用業者將廢食用油轉為生質柴油，提升事業廢棄物的再利用價值，也避免廢食用油流回食品產業鏈中。廚餘皆委託合法清運業者，清運至具畜牧場登記之再利用業者進行處理，且再利用業者將廚餘經高溫烹煮後才用於餵養豬隻，避免廚餘淪為疫病傳播的媒介；另王品集團在 2022 年 9 月展開餐飲業首創的循環經濟，將廚餘餵養黑水虻後，產生富含優質肥糞與有機質的蟲糞，再循環給農產供應商使用，生產出環保又高品質的蔬菜供應回集團內的餐廳使用，透過這樣增加廚餘的利用方式，降低廚餘處理的風險，也提升集團整體營運量能的韌性。



幸福職場

FRIENDLY WORK ENVIRONMENT

Chapter

05

- 5.1 關鍵成果
- 5.2 人力雇用
- 5.3 雇用政策
- 5.4 同仁照顧
- 5.5 樂活職場
- 5.6 勞資溝通
- 5.7 職涯發展
- 5.8 職業安全衛生管理

5. 幸福職場

5.1 關鍵成果



2021

人才發展

1. 進行各單位人才盤點，選出重點培育對象
2. 精進個人發展計劃，關注同仁職涯發展

具體成效

將人才辨識工具落地，鼓勵主管「細心觀察、用心回饋」的行為，關注重點培育對象的職涯發展並給予輔導、舞台，使同仁被看見、能力得以發揮。



2022

人才發展

1. 重塑與深耕集團使命、願景、及價值觀
2. 定期舉辦人才佈署會議，關注各位階人才養成引進教練領導學

具體成效

提升同仁工作認同與價值感，創造尊重及多元的友善職場；構建各位階潛力人才名單；導入教練式領導，改變主管領導思維，進而調整領導團隊的方式。



2023

文化深耕

以「傳遞溫度」為主軸，舉辦針對集團556位主管進行兩天價值觀領導與深層溝通力課程

具體成效

重新喚起主管身為領導者的使命與價值，改變個人領導行為，透過讚美與鼓勵營造正向工作氛圍。

5.2 人力雇用

人權保障

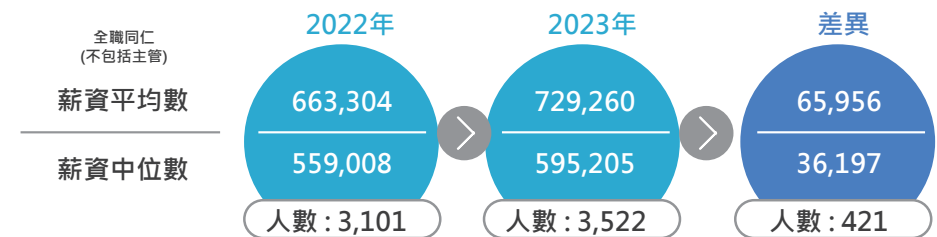
王品集團所有人事行政皆恪遵勞動法令，各項人力資源制度規章以「勞動基準法」為基礎訂定，並參照聯合國世界人權宣言 (Universal Declaration of Human Rights)、聯合國全球盟約 (The UN Global Compact)、聯合國國際勞動組織 (International Labour Organisation) 及聯合國工商企業與人權指導原則 (United Nations Guiding Principles on Business and Human Rights) 等相關規範訂立人權政策，表述所有同仁可享有或應盡的福利與義務，適用於全體在職同仁。同時，因王品集團力求人資制度規範完整且合法合規，以達照顧同仁、善盡企業公民職責，因此並未另設有工會組織，同時禁用童工（未滿 16 歲者，實習生除外）、禁止強迫勞動，全體同仁皆為人資制度規章所保障。

人力結構

以本報告揭露範疇為台灣事業群而言，營運據點包含台灣總公司以及旗下所有品牌分佈於全台灣之門店，截至 2023 年 12 月 31 日，王品集團台灣地區之同仁總數為 10,836 人，其中男性佔 48.01%，女性佔 51.99%，所有同仁不論性別、年齡或種族，在內部均享有平等的學習發展機會，各職級之間的性別分佈並無顯著差異，有效達到促進性別、就業實質勞資協商及平等之精神。

台灣事業群同仁平均年齡為 27.7 歲，高階管理階層（經副理級以上）佔全體同仁數的 2.7%，且 100.0% 是當地人，惟高階管理階層需要專業經驗累積之時間，故年齡分布上 30~50 歲佔 89.2% 居多，而非管理層級則以 30 歲以下佔 70.6%，超過 60.0% 的同仁具有大學 / 專科以上之學歷。

依證交所上市公司編制與申報永續報告書作業辦法第二條規定之上市公司應揭露企業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及中位數，及前三者與前一年度之差異。



註: 1. 管理級指經副理級以上
2. 新台幣元計算

◆ 人力結構分佈

年度		2021 年		2022 年		2023 年		
類 別		人 數	%	人 數	%	人 數	%	
同仁人數	男	4,330	48.97%	4,689	49.36%	5,202	48.01%	
	女	4,513	51.03%	4,811	50.64%	5,634	51.99%	
	總數	8,843	100.00%	9,500	100.00%	10,836	100.00%	
教育程度	高中職及以下	2,915	32.96%	3,363	38.18%	4,091	37.75%	
	大學 / 專科	5,820	65.81%	6,018	68.32%	6,591	60.83%	
	碩士以上	108	1.22%	119	1.35%	154	1.42%	
契約 類型	不定期契約 (正式員工) 全職人員及 計時人員	男	4,205	49.19%	4,538	49.46%	5,022	48.05%
		女	4,344	50.81%	4,638	50.54%	5,430	51.95%
		總數	8,549	100.00%	9,176	100.00%	10,452	100.00%
	定期契約 (非正式員工) 計時實習生及全職實習生	男	125	42.52%	151	46.60%	180	46.88%
		女	169	57.48%	173	53.40%	204	53.12%
		總數	294	100%	324	100.00%	384	100.00%
年 齡	30 歲 以下	男	3,250	36.75%	3,491	36.75%	3,729	34.41%
		女	3,344	37.82%	3,439	36.20%	3,719	34.32%
		總數	6,594	74.57%	6,930	72.95%	7,448	68.73%
	30-50 歲	男	1,045	11.82%	1,144	12.04%	1,382	12.75%
		女	1,087	12.29%	1,235	13.00%	1,624	14.99%
		總數	2,132	24.11%	2,379	25.04%	3,006	27.74%
	50 歲 以上	男	35	0.40%	54	0.57%	91	0.84%
		女	82	0.93%	137	1.44%	291	2.69%
		總數	117	1.32%	191	2.01%	382	3.53%
職 務	管理級	男	126	1.42%	131	1.38%	140	1.29%
		女	130	1.47%	148	1.56%	155	1.43%
		總數	256	2.89%	279	2.94%	295	2.72%
	一般職	男	4,204	47.54%	4,558	47.98%	5,062	46.71%
		女	4,383	49.56%	4,663	49.08%	5,479	50.57%
		總數	8,587	97.11%	9,221	97.06%	10,541	97.28%

註：1. 不定期契約：全職人員及計時人員 2. 定期契約：計時實習生及全職實習生 3. 管理級：經副理級以上 4. 2023 年沒有無時數保證員工

◆ 2023 年同仁結構資料

王品集團人才招聘多元化，任用中高齡、多元國籍、身心障礙、原住民等多元員工，規劃適才適所的職涯發展，並遵照法律規定，任用足額的身心障礙員工，2023 年度雇有含原住民身分者 264 人，身心障礙者 95 人。

類別	人數	%
台灣	10,609	97.90%
中華人民共和國	13	0.12%
日本	1	0.01%
美國	2	0.02%
馬來西亞	50	0.46%
越南	46	0.42%
緬甸	57	0.52%
印尼	45	0.42%

類別	人數	%
澳門	3	0.03%
香港	7	0.06%
泰國	2	0.02%
柬埔寨	1	0.01%
總數	10,836	100%

◆ 新進人數

	2021 人數	2022 人數	2023 人數
30歲以下	男 635 女 606	男 731 女 588	男 770 女 636
30-50歲	男 243 女 150	男 286 女 233	男 374 女 333
50歲以上	男 5 女 10	男 18 女 47	男 49 女 482

◆ 離職人數

	2021 人數	2022 人數	2023 人數
30歲以下	男 538 女 459	男 643 女 517	男 552 女 453
30-50歲	男 288 女 195	男 308 女 266	男 324 女 265
50歲以上	男 9 女 9	男 18 女 37	男 39 女 56

人權保障訓練

項目	說明	
新進人員訓練中，提供相關法規遵循宣導	課程內容包含：職業安全、職場性騷擾防治。課程完成人數 8,917 人，總授課時數 26,751 小時 (8,917 人 x3 小時)	
職場暴力預防	執行職場不法侵害預防之危害辨識及風險評估，共完成店數 304 家	
職業安全系統訓練	消防訓練	2023 年防火管理人員訓練課程時數共計 1,098 小時 (新取得 50 人 x12 小時 =600 小時、回訓 83 人 x6 小時 =498 小時)
	急救人員訓練	每家門店需完成至少 1 人的急救訓練。2023 年完成急救人員訓練課程時數共計 2,382 小時 (新取得 110 人 x18 小時 =1,980 小時、回訓 134 人 x3 小時 =402 小時)
	一般安全衛生在職教育訓練	在職課程時數 10,134 小時 (10,134 人 x1 小時)
	新晉升主管安全教育訓練	新晉升店主管 2023 年取得業務主管證照共計 41 人 (乙種 34 人、課程時數 1,190 小時 -34 人 x35 小時、丙種 7 人、課程時間 154 小時 -7 人 x22 小時)，2023 年晉升店主管共計 67 人，取得證照比例 61.19%)

5.3 雇用政策

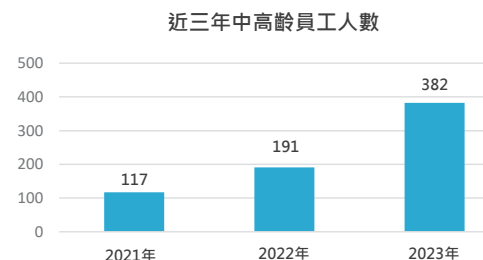
多元就業

王品集團為貫徹平等之精神，透過公開之管道進行招募，並以公平之流程進行人才甄選，不論性別、宗教、種族、國籍或政黨均一視同仁。在執行可能嚴重影響同仁權利的重大營運變化前，提前通知同仁的最短週數為 8 週。2023 年度無重大營運變化。

在推動多元就業的過程中，我們透過多樣化的招募管道，包括人力銀行、社群媒體、現場招募活動以及與高中職及大專院校的產學合作，進行人才招募。這些措施不僅促進了學用之間的連接，也加深了外界對我們企業文化的理解和認同。

為了創建一個友善中高齡者的職場環境，我們提供了彈性工作時間、職務再設計等措施，並積極參與中高齡友善企業認證，這些努力得到了政府和社會的廣泛認可和表揚。與此同時，通過與官方單位合作舉辦的職場體驗與招募活動，增加了中高齡求職者的就業機會，並有效提升了企業對中高齡員工價值的認識。王品集團的努力在多個方面獲得了顯著成果。2023 年度王品集團榮獲多項中高齡友善企業認證及獎項，包括臺北市中高齡友善企業認證、新北市中高齡者及高齡者友善職場認證、台中市中高齡績優企業表揚活動優等獎。此外，截至 2023 年 12 月底，50 歲以上任用人數達 382 人，較去年同期成長 200%，顯示了王品集團在推進中高齡就業方面的有效性與成效。

以上成果不僅證明了王品集團在支持中高齡就業方面的成功，也彰顯了王品集團對於社會責任承諾的堅定與實踐。通過持續的努力與創新，王品集團致力於為所有同仁創建一個平等、多元且充滿機會的工作環境。在落實多元人才平等進用的雇用政策上，王品提供多元就業族群的工作機會，其中包括中高齡就業者、身心障礙者及外籍專業人士等族群，並實現同工同酬的待遇。希望持續招募具備工作熱情的人才穩定就業，並持續提供顧客優質的用餐體驗。





2023台北市中高齡友善企業認證



2023人力銀行幸福企業獎

產學合作

為了培育年輕餐飲人才，讓學生同時具備就業實力與專業廚藝能力，王品集團長期深入校園投入人才培育的工作，提供學校實務教學資源及增加學生就業機會，以養成具有實作力及就業力的優質專業人才，同時達成學生在地就學、學校結合產業在地養才及業界提供學生在地就業的三贏局面。2021年起全面針對實習生及在職應屆畢業生提供跨品牌留任計畫，提供實習生畢業銜接就業的多元職涯發展選擇，並將產學合作實習的歷練銜接王品職涯發展體系，持續推動將人才發展深化至年輕餐飲人才。

◆ 實習合作校系與學生報到人數

年份	校系數量	報到人數	佔同仁人數 %
2021年	86	467	5.0%
2022年	82	497	5.2%
2023年	82	537	4.8%

2023 年實習生活動成效

為達到育才與留才的目標，透過辦理有趣、貼近實習生的活動，如實習生的職前說明會、期初關懷問卷、期末座談會等，邀請店主管、主廚及學長姐的經驗分享、面對面的互動關懷，以及實習學生在實習結束前一過月透過問卷調查的意見回饋，讓王品集團不斷精進產學合作管理機制。2023 年實習生整體滿意度 90.3%，代表在長期的產學合作模式中，透過實習生、學校、門店三方的通力協作，及保持良好溝通與學習管道規劃，實習生對於王品集團給予的培訓與環境皆達滿意程度，學生來到本公司也有所學習成長，企業同時獲得穩定的人力資源及落實未來人才的培育。



實習生面試



入校課程



期末座談會

截至 2023/9/30 止，曾於王品集團完成實習的學生 8,974 人，畢業後回任率 9.5%，足以說明王品集團對人才培育及留任的重視程度。

◆ 實習生回任率

年 月	實習結束 累計總人數 A	實習生 回任人數 B	回任率 C=B/A
2021/09	8,313	614	7.4%
2022/09	8,621	507	5.9%
2023/09	8,974	854	9.5%

◆ 2023 年度接受政府財政補助

政府單位	補助金額	說明
勞動部勞動力 發展署	4,225,669元	依據勞動部「青年領航計畫」進用培育之補助款
	78,000元	依據勞動部「安穩僱用計畫」雇用獎助之補助款
	30,000元	依據勞動部「繼續僱用高齡者補助計畫」雇用獎助之補助款
台中市政府 勞工局	61,950元	依據台中市「中高齡新進員工個別工作指導獎勵計畫」雇用獎助之補助款
合計	4,395,619元	

單位:新台幣元

薪資待遇

王品集團深信人才是公司最重要的資產，並以「合於法令、優於業界、具競爭力」為薪酬理念，以吸引及留任最好的餐飲人才。

薪酬架構秉持兼顧內部平衡與外部公平原則進行整體規劃。在內部平衡面，固定薪除了依職等敘薪之外，亦考量同仁職務等面向規劃各項津貼，固定薪結構每年檢視並搭配績效與晉升調薪。變動薪則視公司整體績效及各團隊績效表現，再依個人績效予以差異化獎酬，讓表現優秀的同仁及團隊能獲得更好的激勵。

在外部公平方面，我們依據政府法令、業界實務及人才市場狀況設計薪資制度，透過薪資調查，衡量市場的薪資水準及總體經濟指標，對同仁本薪作出適當的調整，以維持公司整體薪酬的競爭力。

2023 年全職同仁最低起薪新台幣 33,000 元，為基本工資的 1.25 倍，此外，在王品集團的同仁所享有的薪資福利不會因性別、年齡或其他條件而有差別待遇。

◆ 男、女性薪資報酬比例



5.4 同仁照顧

同仁福利



薪酬獎勵

每月：本薪、全勤獎金、績效獎金、管理津貼、外語津貼*
每年：年終獎金、年度績效調薪
不定期：內部推薦獎勵*、同仁持股信託



安心保障

法定保障：勞保、健保、勞退提撥
公司保障：團保、定期健康檢查
貼心保障：孕婦友善工作環境、婚喪及生育禮金、同仁重大傷病慰問金



歡慶節日

三節禮券、享800元電子生日券、除夕公休*、尾牙活動



專屬享樂

獨享樂：生日祝福餐、上班免費供餐*、每季加碼放鬆假
眾享樂：國外旅遊補助*、尾牙活動、不定期歡聚活動、職福會
特約廠商優惠
分享樂：同仁及眷屬用餐優惠、同仁及同仁子女教育獎學金*



新鐵人養成計畫

初級養成：日行萬步好健康
進階挑戰：鐵騎貫寶島(西部)、泳渡日月潭、半程馬拉松、登玉山
超級挑戰：鐵騎貫寶島(東部)、全程馬拉松、登聖母峰基地營(EBC)

註：正職、兼職同仁皆適用 / (*) 依各事業處規定

1. 定期健康檢查

集團年度行事曆明訂每年三月為「同仁體檢月」，安排各縣市特約醫院至總部及各門店，依照法規進行供膳勞工體檢，2023年人數達8,206人次，共計支出新台幣627.34萬元，由公司全額負擔。

2. 三節禮券

每年春節、端午節、中秋節，集團均發放定額之各品牌禮券，讓同仁能邀請家人到集團所屬品牌用餐，慰勞大家一年來的辛勞，並能讓家人進一步了解同仁平日的工作內容。

2023 節日	內容 / 發放價值	人數	發放張數	發放金額
2023春節	現金券1,000	9,275	1	9,275,000
2023端午	現金券1,000	9,431	1	9,431,000
2023中秋	現金券1,000	10,080	1	10,080,000
年度費用		28,786,000		

新台幣元計價

3. 年終尾牙

促進同仁情感交流及慰勞一年的辛勞，每年訂有尾牙公假，當天提供同仁公休，並舉辦年終尾牙，讓所有同仁盡情歡樂，愉快摸彩活動。2023 年適逢王品集團成立 30 周年，12/14 全台灣各門店同仁共 10,410 人休假一天至台北南港展覽館參加集團大尾牙，共計花費新台幣 5,610 萬元。



4. 國內外旅遊

自 1995 年起，王品每年邀請工作满一年以上之全職同仁，以及上班時數達到標準的計時同仁出國，公司補助定額團費，開拓同仁眼界，促進身心健康，鼓勵工作與家庭生活的平衡，一年一度「王品國外旅遊」，已持續多年。2020~2022 年受疫情影響改為舉辦國內同仁旅遊。2023 年國境開放恢復舉辦國外旅遊，獲得同仁與家屬熱烈迴響。



年度	地點 (即為補助金額)	團費 (新台幣元)	補助人數	總人數	公司補助總額
2023	馬祖3日	9,500	390	648	3,533,376
	馬來西亞4日	19,000	1,319	2,249	22,584,658
	日本關西5日	33,000	1,236	2,327	21,381,325
	土耳其10日	55,000	241	506	4,387,999
年度合計 總補助人數:3,186 總參加人數:5,730 總金額:51,887,358					

5. 特支費

為提振同仁工作士氣及情感聯誼，集團於同仁守則明訂，每月提撥特支費用於所有同仁身上，供各單位辦理同仁活動、聚餐之用。公司提撥給各單位的每月特支費計算方式如下，若超過 100 人，以每 10 人增加 1000 元計算之。2023 年共 10,836 位同仁享此福利，累計花費新台幣 1,300 萬。

◆ 級距如下：

人數	特支費	6,000元	7,000元	人數	特支費	8,000元	9,000元	10,000元
60人(含)以下				71-80人				
61-70人				81-90人				
				91-100人				

6. 獎學金

為獎勵公司內就讀高中以上各級學校之同仁，及鼓勵家境清寒之同仁與子女，能兼顧工作與就學勤學不懈，奉獻社會，特設立此獎學金，每名伍仟元正。2023 年共 114 人申請，累計金額新台幣 57 萬元。

- 資格：**
1. 非清寒同仁，在台灣地區就讀高中職以上學校，學年成績全部及格，且總平均達 80 分以上者。
 2. 清寒同仁或其子女，在台灣地區就讀碩士以下學校（不含幼稚園），且領有低收入戶證明文件。

7. 職福會

公司職福會與各行業知名品牌簽約，提供同仁食衣住行育樂等各種生活優惠，憑個人手機 EIP 系統即可操作，讓同仁買的開心，用的舒適，獲得同仁一致好評。



尊重女性同仁

為保障孕婦的工作權益，給予懷孕同仁在工作上之禮遇與照顧，公司規章明訂孕婦條款，並依法落實育嬰假申請核可，使同仁得以兼顧工作與家庭的責任。2023 年度符合育嬰假申請同仁為 304 人，實際申請 78 人，申請率 25.66%，較去年增加 5.96%。

◆ 育嬰假申請、復職情形

年度	2021 年			2022 年			2023 年		
	男	女	總數	男	女	總數	男	女	總數
符合育嬰假申請資格人數 (A)	189	222	411	236	297	533	118	186	304
實際申請人數 (B)	17	74	91	27	78	105	50	58	78
申請率 (B/A)	8.99%	33.33%	22.14%	11.44%	26.26%	19.7%	16.95%	31.18%	25.66%
報告年度原應復職人數 (C)	11	54	65	24	77	101	33	63	96
原應復職且復職人數 (D)	2	33	35	10	43	53	19	42	61
復職率 (D/C)	18.18%	61.11%	53.85%	41.67%	55.84%	52.48%	57.58%	66.67%	63.54%
上一年度復職人數 (E)	11	38	49	2	33	35	10	43	53
上一年度復職滿一年人數 (F)	9	27	36	2	24	26	6	35	41
留任率 (F/E)	81.82%	71.05%	73.47%	100%	72.73%	74.29%	60.00%	81.40%	77.36%

退休制度

退休福利包含舊制退休金及新制退休金，舊制退休準備金每年依精算師精算舊制應準備之金額進行提撥，如有退休申請則依法辦理。新制退休金依據勞工退休金條例進行提撥，雇主於每月工資 6.0% 範圍內提繳退休金，除實習生外適用所有同仁。

* 如欲更進一步資訊，請詳公司年報連結 (王品官網→利害關係人→投資人專區→財務訊息→公司年報) <http://www.wowprime.com/investor/annual.html>

5.5 樂活職場

為讓同仁自主管理健康，王品集團將健康活動納入每年年度行事曆有計劃且循環性實施，透過同儕的互相較勁美意及自我實現夢想趨力的綜效，讓個人健康也可以變成習慣。同仁由日常生活中養成健康習慣方式（健康訊息公告、日行萬步、血壓管理），到每年體檢管理（計畫性健康管理），再升級至強化體能及潛能健康管理（王品新鐵人：登玉山、跑半馬、鐵騎貫寶島 - 西部、泳渡日月潭），再以挑戰潛能與圓夢方式來做自我健康的持續維護及強化，完成人生不可能任務的健康成就感（王品超三鐵：尼泊爾聖母峰基地營 EBC 健行、全程馬拉松 42 公里、鐵騎貫寶島 - 東貫）。

王品集團的經營理念為「顧客是恩人」、「同仁是家人」、「廠商是貴人」。王品成立三十年來因同仁而精彩，有快樂的同仁才有滿意的顧客。集團長期以來堅持以人為本，把同仁當成家人一樣重視，產生認同與歸屬感。因此設計各項別具意義的公司文化活動，期盼同仁自我挑戰。

健康管理系統

集團除了舉辦各項活動，對同仁身體健康管理也很重視，建構了一套內部健康管理系統，同仁可於個人手機的 EIP 系統記錄平時的運動與健康數據，提供同仁及主管知悉其進行狀況，共同協助大家努力做好健康管理目標，項目有血壓、日行萬步等欄位。

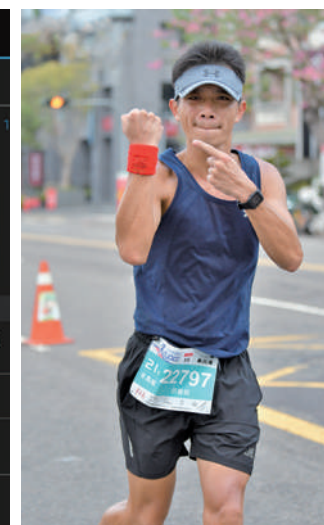


血壓管理

健康訊息

日行萬步

從 1997 年起推動集團同仁日行萬步，目前已實施 26 年，由各級主管以身作則，要求每人攜帶計步器以利自我管理，並於每月輸入「健康管理系統」統一管理。是台灣日行萬步最多人的企業。



王品新鐵人

王品集團新三鐵活動包含：登玉山（3,952 公尺）、泳渡日月潭（3,300 公尺）、鐵騎貫寶島 - 西貫（520 公里）、半程馬拉松（21 公里）等四項（其中泳渡日月潭及馬拉松可以擇一通過）。自 2004 年推行以來，累計 475 位同仁完成，亦成為其他公司努力的目標，被認為是「台灣人一生必須完成的三件事」，廣受外界認同。上述通過者可提出證明，向人資發展部申請登錄至個人訓練記錄，於每年底統計達成人數，在集團尾牙頒發當年完成三項挑戰之王品新鐵人證章獎座，並提供未來調任或晉升職位參考。

三鐵 活動名稱	登玉山	泳渡 日月潭	半程 馬拉松	鐵騎 貫寶島 (西)	總計
2023 通過人數	59	59	54	69	241



登玉山第一梯



登玉山第二梯



半程馬拉松



鐵騎貫寶島(西貫)

王品超三鐵

王品新鐵人已有四百多位同仁完成，故於 2019 年推出「王品超三鐵」挑戰：尼泊爾聖母峰基地營 EBC 健行、全程馬拉松 42 公里、鐵騎貫寶島 - 東貫，藉以培養同仁體力、考驗意志力，並從難度更高、時間更長的三項挑戰中，建立同甘苦共奮鬥的團隊情誼，至 2023 年累計有 5 位同仁完成挑戰。



鐵騎貫寶島 (東貫)



聖母峰EBC健行



全程馬拉松

運動企業認證

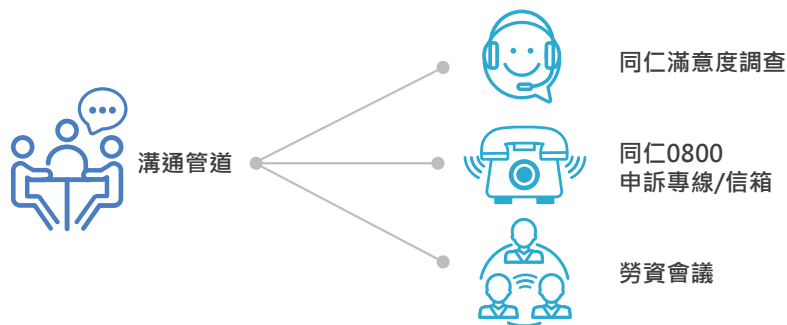
集團多年來營造的獨特企業文化活動，並由主管以身做則帶領同仁進行，教育部自 2016 年主辦的運動企業認證，王品集團為前 10 家第一年即獲得認證的企業，3 年效期到達後，2019 年 8 月再次通過認證，效期三年至 2022 年 8 月，表示集團獨特運動文化，亦廣為主管機構所肯定，集團於 2022 年 11 月再次獲得認證，效期至 2025 年。



5.6 勞資溝通

為維護同仁權益，加強勞資雙方溝通的管道與頻率、創造平等的工作機會及同仁諮詢與協助，透過定期舉辦同仁滿意度調查、同仁 0800 申訴專線 / 信箱與勞資會議，以多元的溝通管道，使勞資雙方可以有效溝通與表達想法，達成勞資雙贏。

王品集團的勞動規範及人事規章皆依據「勞動基準法」、「性別工作平等法」、「職業安全衛生法」等法令相關規定辦理。本年度並無發生任何貪腐、壟斷、詐騙等相關情事；王品集團恪遵基本人權主張，也無違性別平權或身心障礙歧視的事件。



同仁滿意度調查

王品集團台灣總公司以及旗下所有事業處各門店同仁只要到職滿三個月，皆可參與每年定期舉辦的線上同仁滿意度調查，調查面向以領導風格、組織文化、學習發展、工作內容、薪酬福利為主。

2023 年同仁滿意度調查平均成績為 85.24 分，為了有效達到關心同仁、創造滿意的工作環境與福利制度等目標，王品集團努力在各項制度再提升，創造讓同仁在樂活的工作環境下與王品集團一起成長。

調查時程	調查人數	問卷回收比例 (%)	滿意度
2020年	因疫情暫停		
2022年	5,764	85.41%	85.13
2023年	6,165	84.54%	85.24

同仁 0800 申訴專線 / 信箱

2023 年度經由 0800 申訴專線立案的具名申訴合計 90 件，協調解決成功率達 100%，經內部溝通管道協調，讓同仁反應之事項獲得解決。

申訴類型	2021 年	2022 年	2023 年	因應方式
領導風格	42.64%	48%	38%	1.先與申訴當事人進行面談，釐清申訴原因與事件細節。 2.如事件屬實，則依層級先與當事人主管溝通，協助解決其中訴問題。 3.若申訴問題屬違規情事，且調查屬實，則依公司規定程序，予以議處。
薪資福利	24.92%	19%	24%	
工作內容	9.91%	6%	11%	
組織氛圍	11.41%	10%	14%	
公司政策	11.11%	17%	13%	

勞資會議

依「勞動基準法」規定，每年定期召開勞資會議，人資部會依內部公告平台回饋其執行情形，增加勞雇雙方溝通管道，並確保溝通有效性，其執行作業已於各地勞動相關單位完成勞資會議核備作業，統計至 2023 年度共有 287 家。勞資協調案件共計 7 件，協調案件多與勞動條件有關，所有案件皆於當年度結案。公司並無團體協約，一切依循「勞動基準法」為準，以保障同仁工作權為優先。

公司於重大營運變化前，提前通知同仁並安排相關後續事宜。如：閉店訊息確定後，立即啟動閉店專案進行同仁安排，協助媒合至其它友店或事業處。



◆ 政府裁罰及改善方案

違反類別	金額	後續因應計畫
雇主未依規定覈實申報調整勞工退休金提繳工資	5,000	投保級距定期檢核與調整
身心障礙歧視	300,000	透過教育訓練及宣導提升對身心障礙同仁的理解和接納。
未符合規定之必要安全衛生設備及措施；事業單位勞動場所發生職業災害，未於八小時內通報勞動檢查機構	160,000	1.加強同仁於作業場所中之危害辨識與預防，並監督同仁正確使用個人防護具。 2.強化公司之職業災害通報流程。
未置備或未使勞工確實使用安全衛生防護具以避免高溫、低溫、非游離輻射線、生物病原體、有害氣體、蒸氣、粉塵或其他有害物等危害。雇主應使勞工於機械、器具或設備之操作、修理、調整及其他工作過程中，有足夠之活動空間，不得因機械、器具或設備之原料或產品等置放致對勞工活動、避難、救難有不利因素。	90,000	1.加強職業安全衛生教育訓練。 2.調整作業區域動線與流程。
延長工時超過法令規定	50,000	定期檢視工時情況，及時發現並處理超時工作的問題，以確保遵守法令規定。
晝夜輪班制更換工作班次未依規定給予休息	50,000	加強宣導同仁工時和休息時間應符合法定要求。
工資應全額直接給付勞工	20,000	加強管理人員法規意識，確保主管與執行人員共同遵守法定規定，保障同仁權益。
未給予勞工自行排定特別休假之權利	20,000	加強溝通機制，確保同仁特休時間得到妥善安排。

註:新台幣元計

5.7 職涯發展

績效管理制度

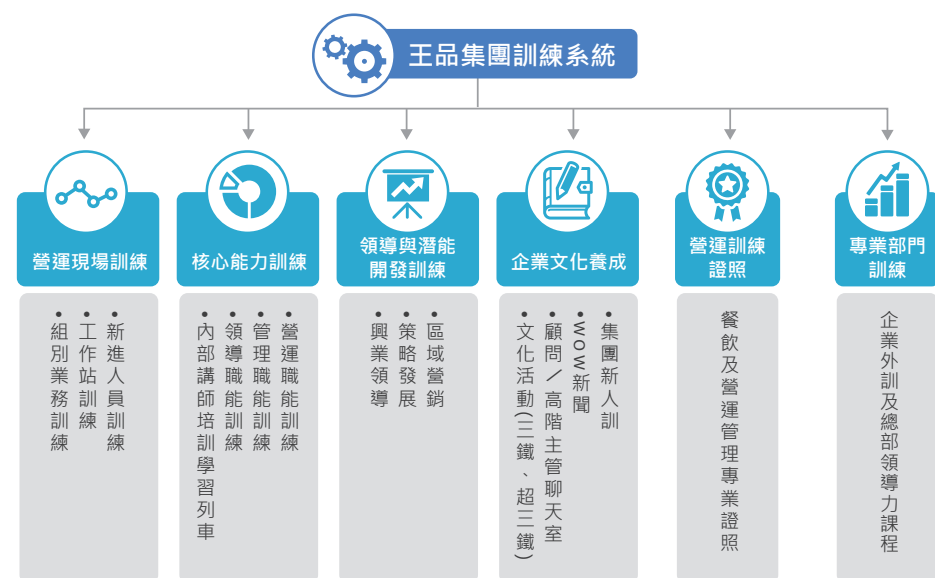
同仁績效考評的制度設計，連結公司策略目標、個人績效目標、公司價值與能力、個人職涯發展、關鍵行為展現，有效將個人工作職責反映在績效考核中，並提供各級主管與同仁一個相互溝通的管道，共同設定目標，一起攜手達成組織任務。新進同仁到職滿一個月起開始進行績效考評，王品集團每年定期接受績效及職業發展檢視，2023年執行的比例約96.3%。

◆ 2023年績效及職涯發展同仁比例

調查類別		績效評估人數	同仁人數	%
 性別	男	4,997	5,202	96.1%
	女	5,440	5,634	96.6%
	總計	10,437	10,836	96.3%
 契約類型	正式員工	10,062	10,452	94.8%
	非正式員工	375	384	96.0%
	總計	10,437	10,836	96.3%

訓練系統

企業的成長和同仁的學習成長密不可分，王品集團將人才視為重要的資產，用心投入人才培育，致力於營造持續、多元且便利的學習環境。為提升同仁能力、創造差異化，並持續保持競爭力，王品集團以長期且多元培育發展人才的觀點建立訓練系統，採取必修的訓練學分、社會學分及證 / 執照，依據不同職級階段所需具備的知識與技能，規劃對應系列課程，協助同仁透過多元學習方式持續學習成長。



訓練系統包含連鎖管理訓練、領導管理訓練、領導與潛能開發訓練、企業文化養成、營運訓練證照及專業部門訓練等六大主軸，從新進人員訓練到領導管理，依照各階段所需具備之能力安排培訓。針對訓練系統，依課程性質分類說明：

營運現場訓練

1. 新進人員訓練

包含新進同仁訓練及到職引導，協助新人快速瞭解並適應企業文化、核心價值觀，認識組織概況、人事規章制度，使新進人員能掌握工作環境，融入新組織。

2023 年門店新訓共 11,656 人次；集團新人訓辦理 38 梯次，培訓共 1,204 人次。



集團新人訓

2. 工作站訓練

包含各工作站技能訓練、一般安全衛生教育訓練、基礎食品安全訓練、服務流程訓練...等。2023 年門店技能培訓共 4,196 人次。

3. 組別業務訓練

包含門店實習、門店營運專業課程訓練等。

核心能力訓練

核心能力訓練是以創造顧客體驗、促進團隊成功與確保目標達成，為每個王品人努力的方向；落實集團文化，豐富職涯旅程，更是我們堅持前進的基礎。

1. 營運職能訓練

以照顧好顧客，提升顧客體驗的訓練，透過感動服務、學習教練及營運標準。提升同仁的服務及門店的營運品質，持續提升服務、清潔、品質，來創造顧客價值，透過廚師之道課程傳達廚德及王品菜色品質政策的重要性，落實提供顧客美好的用餐體驗。

在食安課程及每年度的衛生講習，從新進同仁對食安觀念的建立，到日常營運同仁的習慣養成，乃至幹部及店主管的行為強化，建立食安學習地圖，同時綁定食安稽核，確保落地執行。讓同仁清楚知道政府法規，遵守集團規範，讓每間門店落實自主管理，搭配內部食品安全稽核來檢視學習成效。食品安全訓練是餐飲業不可或缺的，我們持續不間斷的加深夥伴的觀念，為消費者提供安心的用餐體驗。



感動服務



食安課室



營運標準



學習教練



廚師之道



2. 管理職能訓練

以管理好門店，維持營運品質的訓練，透過面試技巧及教練式輔導協助同仁善用同理心與溝通技巧，提升夥伴現有工作表現且持續成長進步；回饋夥伴機會點增加學習意願；使門店夥伴投入工作並達期望目標。

透過值班實務課程，協助同仁善用營運工具與管理技巧，掌控門店營運的各方面細節，進行目標計劃，透過執行力的修練，學習聚焦與當責，創造顧客價值與達成營運目標。



值班實務



面試技巧



教練式輔導



3. 領導職能訓練

透過情境式領導及店主管的人資課，從教練的技巧、輔導與管理的能力、領導的魅力，打造卓越的經營團隊，以帶領好團隊，創造門店佳績為主要的訓練。



情境式領導



4. 內部講師培訓

為了傳承公司內部的重要知識與技術，我們持續進行內部講師培育訓練，自辦訓練課程。內部講師人選是由各事業處之經理、店主管、主廚的主動報名與公司的遴選，通過企業內部講師培訓，以及實際教學演練認證後，才能對內授課。

領導與潛能開發訓練

除強化同仁工作技能與專業職能外，更藉由多元學習環境與平台，提供同仁自我成長的機會。例如：中高階主管發展課程、活動競賽、工作輪調歷練、數位學習(e-Learning)...等。

中高階主管課程

「人才」是王品集團成為百年企業至關重要的基石，為積極培育興業領導人才，更為打造超強團隊持續向前，以中高階主管為目標對象，規劃主題課程、團隊活動(個案討論、外部調研)提升主管的關鍵能力。

課程分為兩大主軸 - 經營管理與人才管理，透過個案討論、同儕研討與市場調研...等方式，提升主管經營管理的技能，並為下一階段職務能力做準備；今年度公司滿30周年，將「時刻傳遞溫度」作為公司使命，透過課程中練習、課程後實踐，將讚美與激勵化為日常，同仁也回饋因為課程看到主管領導行為的改變，藉此拉近彼此間的距離。



中常會演講



中常會課程



經理群演講



王品集團投資人才培育統計

2023 年王品集團投入訓練相關的費用達新台幣 1,873 萬 3,454 元，訓練費用比率 0.10%(以員工訓練總金額 / 總營收計算)，總訓練時數達 62 萬 7,300 小時，平均每位同仁受訓時數達 57.9 小時。透過培訓發展資源的投入，提升同仁職能，達成公司目標。

項目	計算單位	2021 年	2022 年	2023 年
同仁訓練總金額	百萬元(NT)	7.1	13.5	18.7
同仁訓練總時數	小時	621,456	426,748	627,300
訓練費用比率	%	0.07%	0.09%	0.10%
同仁人均訓練費用	元(NT)	808.24	1,422.14	1,728.82
同仁人均訓練時數	小時	70.3	44.9	57.9
員工人數(截至12/31為止)	人	8,843	9,500	10,836

◆ 訓練時數統計 (hr)

年度	2021年	2022年	2023年
新人門店訓練	215,136	245,688	279,744
事業處課室訓練	80	1,312	207,992
集團課室訓練	22,576	38,088	54,248
數位學習	382,966	140,591	71,707
企業外訓	458	686	471
中常會演講	60	383	13,138
(B)總訓練時數	621,276	426,748	627,300
(A)員工人數	8,843	9,500	10,836
(B/A)每位員工平均受訓時數	70.3	44.9	57.9

◆ 依課程類別 / 性別 / 職級的訓練時數統計 (hr)

		2021 年		2022 年		2023 年	
項目	職級	男	女	男	女	男	女
課室	一般同仁	6,520	5,856	10,172	9,116	15,048	13,448
	管理層級	5,424	4,776	9,632	9,168	23,809	21,665
數位	一般同仁	161,788	164,422	41,378	71,937	30,266	31,259
	管理層級	28,072	28,685	8,671	18,605	5,294	4,887
總計		201,804	203,738	69,853	108,826	74,418	71,259

多元職涯發展

王品集團為營造自主學習環境，實施多元職涯方案，以提升同仁職能與協助職涯發展，包含：培育訓練、工作輪調、參與專案、在職進修、輔導 / 教練。除了提供內部課程外，公司亦鼓勵同仁參與外部訓練，包含專業證照取得、研究所、EMBA 課程研習...等，以吸收外部新知提升能力。為支持同仁自發性學習，提供外訓證照費用補助，2023 年證照培訓合計共補助 3,796 人次。



培育訓練

依據同仁職務職位，規劃其所需職能的专业、核心及管理 etc 訓練，並且鼓勵同仁取得證照



工作輪調

鼓勵同仁多方嘗試與學習，在不同單位歷練，拓展視野與專業能力，包含部門輪調、外派或轉任其他事業處工作



參與專案

參與跨部門、跨事業處等專案，提供同仁經驗與能力發揮的舞台



在職進修

鼓勵專業證照取得與領導力、管理等進修，包含研究所、EMBA 課程研習



輔導/教練

透過主管輔導、經驗傳承

◆ 同仁外訓專業證照持有統計

證照	2021 年	2022 年	2023 年
甲種勞安	7	5	4
乙種勞安	244	194	284
丙種勞安	163	79	85
防火管理人	307	269	395
急救人員	524	467	661
中餐乙級	12	19	25
中/西餐丙級	1,300	1,237	1,378
廚師證書	925	615	929
TOEIC 證照(500分↑)	32	35	35
總計	3,514	2,920	3,796

2023 年集團共有 2 位同仁，報名台灣能源永續基金會開辦企業永續管理師證照培訓班，並順利取得永續管理師證照，總部公關室、食安部、開發工程部等同仁，也參加商業部門減碳人才訓練班，希望能汲取新知，未來為集團永續工作盡一份心力。



內心

領導與溝通

- 由領導與員工兩人都理解並實踐生機的真義，繼而所有主管們內心相互感染，才能上行下效，因此由主管們先身體力行開始。
- 繼續積極地老練為中層主管及經理做表率；再以學業部為單位，由各學業部主管為店經理及主管們做表率，明年3月開始執行。

暖心運動

有沒有大膽一點做點「件事」，就可以這樣地感受到溫度呢？
 點讚你天香、心暖、你好好關心
 • 公司也送一波中央廚房禮券給各位小夥伴：歡迎大家於西貢的食店中一同消費（12/21WWG將會公佈其名單）



每雙月

告白大聲公

- 幫Yest Card實體化，讓同仁親自說出來
- 用生動聯合會講好，讓同仁喊出心理與心話
- 讓同仁喊出心話，讓愛說出來，彼此傳遞溫度

WOW！新聞



一緒にご飯を食べる事は素晴らしい
(一緒に飯食は最高です)

成長的路上
感謝你的陪伴

5.8 職業安全衛生管理 (GRI403: 職業安全衛生)



安全衛生政策

遵守安衛法規 落實教育訓練

危害風險預防 持續有效改善

全員共同參與 提升健康意識

王品餐飲股份有限公司依職業安全衛生管理辦法訂定職業安全衛生管理計畫，並依職業安全衛生各相關法規實施，其涵蓋的管理對象包括工作者（指同仁、自營作業者及其他受工作場所負責人指揮或監督從事勞動之人員）、承攬商等皆適用。針對內部同仁之四大健康計畫，制定作業指導書，包含：職場暴力預防計畫作業指導書、人因性危害預防計畫作業指導書、異常工作負荷促發疾病預防計畫作業指導書、亦規定承攬商必須遵守承攬商管理規章、危害告知簽認單、承攬商教育訓練實施簽到單。

◆ 2023 年職業安全衛生發展重點

發展重點	項目
職場不法侵害預防	總部辦理同仁諮詢講座，參與率90%。
職業安全衛生教育訓練	1. 依法規定，一般安全衛生教育訓練，所有同仁須接受且完成3小時課程訓練，依勞動部教材規劃為本公司餐飲服務業的課程教材，並定期追蹤門店執行狀況。 2. 為強化在職同仁對工作安全新知，8-9月份實施一般安全衛生在職教育訓練課程內容，使同仁了解職業災害、職場安全及性騷擾與職場霸凌防治。課程時數每人1小時，完成人數10,134人，通過率100%。
職業安全衛生組織設置	1. 本公司規範店主管需取得職業安全衛生業務主管及急救人員證照 2. 截至2023年取得職業安全衛生業務主管之人員共計373人 3. 截至2023年急救人員證照共計661人。
健康檢查	1. 新進同仁於報到時，需取得「合格餐飲業體檢證明」 2. 為避免工作造成同仁健康影響，落實選工配工，新進同仁於報到時，需完成「一般勞工體格健康檢查」 3. 為使同仁可安心工作並進行自我健康管理，本公司每年定期免費對所有在職同仁舉辦健康檢查，優於現況法令規範。（依法年滿65歲勞工需每年定期檢查）
承攬商管理	承攬商施工前須簽署危害告知簽認單。

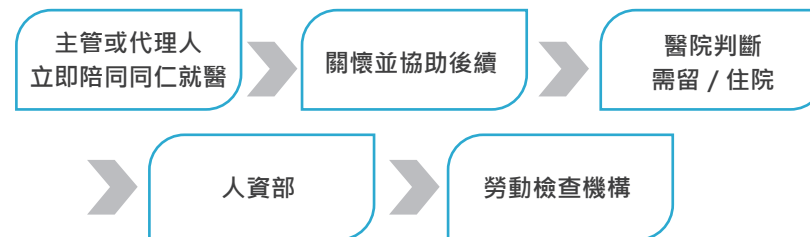
事故通報機制 (GRI403-2-d)

常見的傷害包含切割傷、燙傷、滑倒以及其他的意外事故。依職業安全衛生法的相關規定，每月定期上網申報職業災害統計分析。同時建立職業災害通報機制，各單位夥伴於上班中受傷、上下班交通事故，及職業上的傷害，除通報各相關主管外，同時向人資部通報，進行事故調查及宣導相關安全衛生事項。經勞保局核定為職業傷病之案件，進行通報並彙整記錄。

1. 常見事故通報：休養時間達一週以上需回報人資部並協助後續作業

請確認 職災種類	關心同仁了解受傷情形及休養時間		假 別
	判斷要件	休養時間	
上下班途中事故	1.合理時間 2.必經路徑 3.無違反法規 上述三要件成立，才是職災	一週以內	公傷假
		一週以上	事故假
執行職務事故	在門店或因公外出受傷	一週以內	公傷假
		一週以上	公傷假

2. 重大職災通報：經醫院認定需留院或住院起，需立即回報人資部並於 8 小時內通報至勞檢機構



同仁健康檢查

1. 新進同仁於報到時，需取得「合格餐飲業體檢證明」
2. 為避免工作造成同仁健康影響，落實選工配工，新進同仁於報到時，需完成「一般勞工體格健康檢查」
3. 為使同仁可安心工作並進行自我健康管理，本公司每年定期免費對所有在職同仁舉辦健康檢查，優於現況法令規範。(依法年滿 65 歲勞工需每年定期檢查)

類別	執行項目
每年定期健康檢查	每年定期辦理集團同仁免費健康檢查，健康檢查參與率：88%

職業安全衛生訓練 (GRI403-5)

◆ 新進人員訓練，提供相關法規遵循宣導

課程內容包含：職業安全、職場性騷擾防治。課程完成人數8,917人，時數26,751小時(8917人x3小時)

◆ 在職人員系統訓練

項目	說明
1.消防訓練	2023年防火管理人員訓練課程時數共計1,098小時 (新取得50人x12小時=600小時、回訓83人x6小時=498小時)
2.急救人員訓練	每家門店需完成至少1人的急救訓練 2023年完成急救人員訓練課程時數共計2,382小時(新取得110人x18小時=1,980小時、回訓134人x3小時=402小時)
3.一般安全衛生教育訓練	在職課程時數10,134小時(10,134人x1小時)
4.新晉升主管安全訓練	新晉升店主管2023年取得業務主管證照共計41人 (乙種34人、課程時數1190小時-34人x35小時、丙種7人、課程時間154小時-7人x22小時)，2023年晉升店主管共計67人，取得證照比例61.19%)

職業安全衛生委員會 (GRI403-4)

本公司「職業安全衛生委員會」由副董事長擔任主任委員，其成員包括職業安全衛生人員、與勞工安全衛生有關之工程技術人員、總部各部門之主管、監督與指揮人員及勞工代表，每季定期召開會議討論本公司勞工安全衛生相關規範制訂及推動。門店由店經理擔任職業安全衛生業務主管一職，並執行由職業安全衛生委員會所推動之安全衛生規範。



註：比例 (%) = 勞工代表人數 / 委員會總人數 * %

2023 年職災統計 (GRI403-9)

2023 年職災統計主要工傷肇因來自於同仁上、下班途中的交通意外及營運工作中執行業務所發生之事故 (如：切割燙傷、滑倒、砸傷...等)。其中通勤事故計 90 件、執行業務計 86 件 (包含需住院治療之重大職災意外 9 件)，共 176 件。



通勤事故：90件



執行業務：86件



住院治療：9件

◆ 近三年同仁職災統計表

年 度	2021 年			2022 年			2023 年		
	總計	男	女	總計	男	女	總計	男	女
工傷率 (IR)	0.76	0.77	0.74	1.00	0.93	1.05	1.57	1.85	1.31
職業病率 (ODR)	0.01	0.00	0.02	0.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
缺勤率 (AR)	0.40%	0.40%	0.40%	0.56%	0.54%	0.58%	0.53%	0.56%	0.51%
損失天數比率 (LDR)	24.87	25.32	24.44	35.94	36.33	35.30	18.59	24.78	12.69
死亡數	-	-	-	-	-	-	-	-	-
失能傷害頻率 (FR)	3.81	3.83	3.69	4.97	4.66	5.25	7.86	9.24	6.53
失能傷害嚴重率 (SR)	124	126	122	179	181	176	92	123	63

1. GRI 工傷率 (IR)= 工傷事故總計 / 工作總時數 × 200,000*

2. GRI 職業病比率 (ODR)= 職業病事件總計 / 工作總時數 × 200,000*

3. GRI 缺勤率 (AR)= 缺勤天數 / 工作總天數 × 100%(缺勤天數為所有因員工無能力工作造成的缺勤，不限與工作有關之傷害或疾病，如病假，但不包括事先允許的假期，如溫書假、產假等)

4. GRI 誤工率 (LDR)= 誤工天數 / 工作總時數 × 200,000*(誤工天數為因員工因工傷或職業病等造成無法工作的天數)

5. 死亡數為因工傷亡的員工數

6. 失能傷害頻率 (FR)= 傷亡人次數合計 / 所有人之總工作時數 × 1,000,000(以百萬工時計) 失能傷害平均損失日數 = 總損失日數 / 總傷亡人數

7. 失能傷害嚴重率 (SR)= 總損失日數 / 所有人之總工作時數 × 1,000,000 (以百萬工時計)

*：指按照每年 50 個星期，每星期 40 個工時計，每 100 名僱員的比率

註 1：職業災害統計，採計至小數點以後取兩位，第三位以後捨棄；失能傷害嚴重率 (SR) 採計至整數位，小數點以後捨棄

2：2022 年發佈之 2021 年數據有誤，本年度揭露之數據已進行修正



社會經營

SOCIAL
ENTERPRISE

Chapter

06

6.1 社區經營與溝通

6.2 顧客滿意度經營

6.3 公益推廣

6. 社會經營

對王品集團而言，企業社會責任不僅是致力於營收持續成長、為股東負責，更應結合企業核心價值，讓同仁也能有更多的投入，在獲利的同時對社會與環境做出具體貢獻，因此，王品集團長期投入豐富資源並持續整合，深耕企業文化，邁向永續發展。

6.1 社區經營與溝通

王品集團從餐飲服務本業出發，推己及人，在營運拓展的同時，設身處地照顧鄰近社區居民之需求，積極善用企業核心能力，創造產業價值。王品集團營業據點遍佈全台，各據點之鄰近社區皆為利害關係人之一，因此，王品集團透過各種活動及管道，敦親睦鄰，與社區居民維持良好關係，這也是王品集團責無旁貸的企業社會責任。鄰里社區如有任何建議，皆可透過官網的「聯絡我們」信箱反應意見，一旦接獲訊息，便會主動積極瞭解狀況，研擬改善方案並採取實際行動。

深耕各地的王品集團長期和當地里長保持密切聯繫，隨時協助解決社區居民問題，並於日常營運工作中維護社區環境，主動參與清掃活動。王品集團不定期號召同仁收集民生必需品、二手衣物等物資，甚至親手製作餐點，提供鄰近社福團體及教養院，為弱勢民眾盡一份心力。

6.2 顧客滿意度經營

「創造美好的用餐體驗」是王品集團的使命，優質的服務可以形成良好的口碑效益，給予第一線的同仁正面肯定，激勵同仁不斷提升服務品質，進而帶動正向循環。

每一位顧客的意見皆是我們寶貴的資產，因此，王品集團透過顧客用餐建議卡、顧客 0800 服務專線及官網意見信箱等，調查顧客滿意度並蒐集顧客意見，進而制定完善且有效率的處理流程，強化顧客讚美的優點，改善顧客抱怨的不足之處。在蒐集顧客意見的同時，配合遵守政府實施的「個人資料保護法」，確保顧客資料的安全性，落實資訊控管機制，以保障顧客的權益。

近年來整體滿意度大致呈現成長曲線，藉由追蹤顧客滿意度達成狀況，針對菜色、服務、氛圍等方面不斷優化及推陳出新，打造全方位的顧客服務，提供顧客滿意的用餐體驗；更透過用餐頻次、介紹率、菜色滿意度等指標數據交叉分析，進行適客化的行銷互動。

王品集團十分重視每一位顧客，期望第一線同仁以真誠、親切的服務態度面對顧客，主動展現同理心，細心觀察顧客的需求，於每月表揚獲得最多讚美通數的同仁，頒發讚美小卡，藉此鼓勵活動，提升同仁服務水平，也讓獲獎同仁在工作中更有成就感。

顧客的認可是王品集團成長的最大動力，將持續精進努力朝「創造最大顧客滿意度」之目標邁進。

線上建議卡推動

為地球永續發展，王品集團重視氣候變遷與全球暖化議題，致力於無紙化作業，自 2009 年起，王品集團旗下石二鍋、hot 7、莆田等品牌陸續導入線上建議卡系統，節省紙張用量，2018 年全面使用線上建議卡，落實節能減碳，提供顧客環保且便利的意見回饋管道，與顧客共同打造健康的綠色生活。

2023 顧客滿意度

2021年	2022年	2023年	2021年	2022年	2023年	2021年	2022年	2023年	2022年	2023年				
 王品	4.7顆星	4.7顆星	4.8顆星	 品田牧場	4.7顆星	4.7顆星	4.8顆星	 12 MINI 快煮鍋	4.1顆星	4.1顆星	4.2顆星	 初瓦	4.5顆星	4.5顆星
 TASTY	4.7顆星	4.6顆星	4.7顆星	 石二鍋	4.7顆星	4.7顆星	4.7顆星	 THE WANG	4.8顆星	4.8顆星	4.8顆星	 阪別	4.7顆星	4.7顆星
 陶板屋	4.6顆星	4.6顆星	4.7顆星	 hot 7	4.6顆星	4.6顆星	4.6顆星	 和牛涮	4.7顆星	4.7顆星	4.8顆星	 就饗		4.5顆星
 oh my!	4.7顆星	4.7顆星	4.8顆星	 莆田 PUTIEN	4.6顆星	4.7顆星	4.7顆星	 肉安方	4.6顆星	4.6顆星	4.7顆星	 旬嘗		4.9顆星
 聚	4.7顆星	4.7顆星	4.8顆星	 亨鳴	4.6顆星	4.6顆星	4.7顆星	 炆鍋	4.6顆星	4.6顆星	4.6顆星	 金爐		4.8顆星
 藝奇 IKKI	4.6顆星	4.7顆星	4.7顆星	 青花驕	4.7顆星	4.8顆星	4.8顆星	 嚮辣		4.7顆星	4.7顆星			
 CHA MO NIX	4.7顆星	4.7顆星	4.7顆星	 丰禾	4.6顆星	4.6顆星	4.6顆星	 最肉		4.8顆星	4.8顆星			

6.3 公益推廣

王品集團長期以來秉持著「取之於社會，用之於社會」的理念，不斷積極投入社會貢獻與慈善公益。藉由通路優勢，整合企業營運及行銷資源，舉辦義賣、廣邀民眾捐贈善款，精心規劃各種公益活動，深入偏鄉傳愛，發揮社會影響力，將溫暖送給需要的人。

熱血青年站出來

「西堤牛排」自 2004 年起，協助捐血中心紓解血荒，舉辦全國第一場「熱血青年站出來」活動，2008 年擴大到全台捐血，幾乎每年不缺席。2023 年農曆年假後，全台血液庫存十分嚴峻，西堤牛排攜手 WBC 賽事，舉辦捐血公益活動，贈送 2 萬張套餐 5 折券，再加碼抽獎雙人 WBC 賽事門票，提升民眾捐血意願。2023 年共募得 48,976 袋熱血。



援助弱勢兒童

2009 年兒童節前夕，「原燒」與兒福聯盟合作「一人一衣助兒盟愛 T-shirt」義賣活動，為活動獨家設計的愛心 T-shirt，搭配「原燒」的品牌行銷力與通路優勢，支持弱勢家庭，包含金馬影帝阮經天、金曲歌王蕭敬騰、創作才子韋禮安都曾經為孩子貢獻心力；知名插畫家可樂王、鹿皮也曾設計愛 T-shirt 的圖案。善心名人加持，讓愛 T-shirt 成為值得典藏的溫暖，許多鐵粉從第一屆開始蒐集，過去 15 年募得善款破億，已幫助超過 5,000 名弱勢孩童。

「兒盟 + 原燒愛 T-shirt」邁入第十五屆，邀請藝人 Bii 畢書盡擔任公益大使，並由人氣插畫家「爽爽貓」設計三款限定色 T 恤，加上「Sunshine 陽光款」兩色與「Smile like a Yina 微笑款」兩色，共計七色供民眾選擇。限量 3.6 萬件，民眾大口享受優質燒肉的同時又能做公益。



用愛陶養孩子的夢想

「陶板屋」一向以「家」作為品牌訴求，而學校就是孩子第二個家，陶板屋從 2014 年起連續九年與【Teach for Taiwan 為台灣而教協會】合作，TFT 是全台第一個專為解決台灣偏鄉教師高流動率問題的協會，號召全民響應為師資培育基金，拉拔孩子長大。2017 年陶板屋首次以知書答禮活動串連「TFT 為台灣而教」、台灣在地文創品牌「印花樂」，三方共同創造公益商品，2023 年推出，推出具設計感且實用的多功能收納手帳組，邀請民眾用愛接力，一起完成這場公益接力賽，期望藉由知書答禮活動，為孩子的未來發聲，創造平等的教育機構，成就偏鄉孩子自我發展的美好盼望。



續食永續

「石二鍋」堅持「食好物、續良食、農永續」。自 2017 年開始，「石二鍋」與「台灣食物銀行聯合會」合作，成為全台第一個連鎖餐廳會員，推動續食不浪費，2023 年提供給 23 個社福團體 / 食物銀行、32,496 公斤食材，讓弱勢家庭、得以免於飢餓恐懼。「石二鍋」分享食物分享愛，落實「整個食物鏈都是食物銀行」的願景。



社會創新產品採購

王品、群品支持在地「社會創新企業」，每年採購超過新台幣 1,000 萬以上的社會企業農產品，幫助這些企業在市場機制中自給自足、增加就業機會，同時能解決特定社會問題，也達到公益的目的來平衡社會發展，王品更是第六年榮獲經濟部中小企業處「社會創新及服務採購」首獎。



投入運動公益

王品集團除提倡同仁參與活動之外，亦投入運動公益領域。

1. 認養玉山國家公園步道並長期與玉山國家公園管理處合作，固定捐贈經費並結合公益活動，由主管帶隊，協助玉山登山步道淨山維護。
2. 2023 年捐贈排雲山莊岩盔 10 頂，讓登山者有更安全的登山保障。



供應商合作推社會參與

旗下品牌「石二鍋」自 2015 年起，每年與斗南農會合作舉辦「田間教室」，帶著消費者一起走進田裡探索，期盼以「食農教育」與每位顧客分享「珍惜食物、愛惜土地」的理念。



年份 / 季節	教育品項	地點	參與人數
2019秋季田間教室 (10/19、10/20兩場)	絲瓜採收、稻米收割、稻草人製作、 彩繪斗笠、手搗麻糬	雲林斗南	240人
2020秋季田間教室 (10/24、10/25兩場)	絲瓜採收、稻米收割、彩繪斗笠、稻草人 製作、稻田裡的農學課	雲林斗南	400人
2021年- 2023年	因疫情關係，暫停舉行與參與		

2023 年社會參與投入資源

活動名稱	支出經費	活動效益
西堤「熱血青年站出來」	4,625,200元	募血量12,244,000 cc
陶板屋「知書達禮」	4,966,842元	募款2,721,596元
原燒「一人一衣助兒盟」	485,714元	募款11,802,543元
王品集團「以玉山為師」運動公益	600,000元	每年贊助玉山國家公園管理處50萬 玉山公益物資5萬元 福委會三鐵社團補助5萬元
田中馬拉松活動贊助心田中音樂節	500,000元	心田中音樂節30萬元 美食補給品20萬元

註：支出經費計算方式=王品廣宣費用或捐贈金額(以新台幣元計)

Chapter

07

附錄 GRI 指標 索引對照表

GRI STANDARD
COMPARISON TABLE

7. 附錄 GRI 指標索引對照表



			2023Y-report	對應章節 / 頁碼	說明
一般標準揭露					
GRI 2 : 一般揭露 2021	2-1	組織詳細資訊	V	關於本報告書	
	2-2	組織永續報導中包含的實體	V	2.1 經營概況	
	2-3	報導期間、頻率及聯絡人	V	關於本報告書	
	2-4	資訊重編	V		報導期間內沒有進行任何重編
	2-5	外部保證/確信	V	關於本報告書	
	2-6	活動、價值鏈和其他商業關係	V	1.2 全球品牌版圖& 品牌介紹 3.3 供應鏈食品安全	
	2-7	員工	V	5.2 人力雇用	
	2-8	非員工的工作者	-		組織工作的所有工作者都是員工，並且組織沒有任何非員工的工作者
	2-9	治理結構及組成	V	2.4 董事會	
	2-10	最高治理單位的提名與遴選	V	2.4 董事會	
	2-11	最高治理單位的主席	V	2.4 董事會 董事會組成	
	2-12	最高治理單位於監督衝擊管理的角色	V	2.4 董事會 董事會績效評估	
	2-13	衝擊管理的負責人	V	2.6 內外部組織 2.8 風險管理	
	2-14	最高治理單位於永續報導的角色	V	2.5 永續發展委員會	

			2023Y-report	對應章節 / 頁碼	說明
GRI 2 : 一般揭露 2021	2-15	利益衝突	V	2.7 誠信經營	
	2-16	溝通關鍵重大事件	V	2.8 風險管理	
	2-17	最高治理單位的群體智識	V	2.2 組織架構 2.4 董事會	
	2-18	最高治理單位的績效評估	V	2.4 董事會	
	2-19	薪酬政策	V	2.4 董事會	薪酬資訊為集團機密，不便揭露
	2-20	薪酬決定流程	V	2.6 內外部組織	本公司最高治理單位未和ESG績效相關
	2-21	年度總薪酬比率	V	5.2 人力雇用	薪酬資訊為集團機密，基於內部管理之保密考量，故不便揭露
	2-22	永續發展策略的聲明	V		
	2-23	政策承諾	V	利害關係人溝通 5.2 人力雇用	
	2-24	納入政策承諾	V		
	2-25	補救負面衝擊的程序	V	2.8 風險管理 6. 社會經營	
	2-26	尋求建議和提出疑慮的機制	V	利害關係人溝通 2.7 誠信經營	
	2-27	法規遵循	V	2.10 法規遵循 5.6 勞資溝通	
	2-28	公協會的會員資格	V	2.6 內外部組織	
	2-29	利害關係人議合方針	V	利害關係人溝通	
	2-30	團體協約	V	5.2 人力雇用 5.6 勞資溝通	

			2023Y-report	對應章節 / 頁碼	說明
GRI 3 : 重大主題 2021	3-1	決定重大主題的流程	V	利害關係人溝通	
	3-2	重大主題列表	V	利害關係人溝通	
	3-3	重大主題管理	V	利害關係人溝通	
				2.1 經營概況 2.3 公司治理 2.10 法規遵循 3.1 安心食品管理 3.2 顧客健康與安全 5.3 雇用政策	
經濟面向					
GRI 201: 經濟績效 2016	201-1	組織所產生及分配的直接經濟價值	V	2.1 經營概況	
	201-3	組織確定福利計畫義務的涵蓋範圍	V	5.4 同仁照顧	
	201-4	自政府取得之財務補助	V	5.3 雇用政策	
GRI202: 市場地位 2016	202-1	不同性別的基層人員標準薪資與當地最低薪資的比率	V	5.3 雇用政策	
	202-2	雇用當地居民為高階管理階層的比例	V	5.2 人力雇用	
GRI204: 採購實務 2016	204-1	來自當地供應商的採購支出比例	V	4.3 原物料管理	
GRI205: 反貪腐2016	205-2	有關反貪腐政策和程序的溝通及訓練	V	2.7 誠信經營	
GRI206: 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	V	2.7 誠信經營	
環境面向					
GRI 302: 能源2016	302-3	能源密集度	V	4.5 能源管理	
GRI 307: 有關環境保護 的法規遵循 2016	307-1	違反環保法規	V	2.10 法規遵循	

			2023Y-report	對應章節 / 頁碼	說明
GRI 308:供 應商環境評估 2016	308-1	採用環境標準篩選新供應商	V	3.3 供應鏈食品安全	
	308-2	供應鏈對環境的負面影響，以及所採取的行動	V	3.3 供應鏈食品安全	
社會面向					
GRI 401: 勞雇關係 2016	401-2	提供給全職員工(不包含臨時或兼職員工)的福利	V	5.4 同仁照顧	
	401-3	育嬰假	V	5.4 同仁照顧	
GRI 402	402-1	關於營運變化的最短預告期	V	5.3 雇用政策 5.6 勞資溝通	
GRI 403: 職業安全衛 生2018	403-8	職業安全衛生管理系統所涵蓋之工作者	V	5.8 職業安全衛生管理	
	403-9	職業傷害	V	5.8 職業安全衛生管理	
GRI 404: 訓練與教育 2016	404-3	定期接受績效及職業發展檢核的員工比例	V	5.7 職涯發展	
GRI 405: 員工多元化 與平等機會 2016	405-1	治理單位與員工的多元化	V	2.4 董事會 5.2 人力雇用	
	405-2	女男基本薪資和薪酬的比率	V	5.3 雇用政策	
GRI 406: 不歧視2016	406-1	歧視事件以及組織採取的改善行動	V	5.6 勞資溝通	
GRI 412: 人權評估 2016	412-2	人權政策或程序的員工訓練	V	5.2 人力雇用	
GRI 414: 供應商社會 評估2016	414-1	使用社會標準篩選之新供應商	V	3.3 供應鏈食品安全	
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影響	V	3.2 顧客健康與安全	
	416-2	違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	V	本年度無此情事	

			2023Y-report	對應章節 / 頁碼	說明
GRI 417:行銷與標示2016	417-2	未遵循產品與服務之資訊與標示法規的事件	V	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	V	本年度無此情事	
GRI 419:社會經濟法規遵循2016	419-1	違反社會與經濟領域之法律和規定	V	2.10 法規遵循 5.6 勞資溝通	
考量面：食品加工行業特殊規定					
G4-FP1		採購自符合公司溯源管理政策之供應商佔總採購量之比例	V	3.3 供應鏈食品安全	
G4-FP2		符合具有公信力之國際性責任生產標準規範之採購比例	V	4.4 綠色採購	
G4-FP5		食物生產過程受獨立第三方依國際食品安全管理規範認證通過的比例	V	4.3 原物料管理	

作業辦法第四條第一項第四款規定	回應內容	回應章節
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方面進行之評估與改進及所影響之主要產品類別與百分比		3.2 顧客健康與安全
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		本年度無此情事
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		4.4 綠色採購
經獨立第三方驗證符合國際認可之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比		3.3 供應鏈食品安全
對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果		3.3 供應鏈食品安全
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		3.4 食安溯源系統 & 調研中心
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		3.4 食安溯源系統 & 調研中心

作業辦法第四條第一項第四款規定	回應內容	回應章節
上市公司應揭露企業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及中位數，及前三者與前一年度之差異		5.2 人力雇用
企業對氣候相關風險與機會之治理情況、實際及潛在與氣候相關之衝擊、如何鑑別、評估與管理氣候相關風險及用於評估與管理氣候相關議題之指標與目標		2.8 風險管理 2.9 氣候變遷管理(TCFD)

附錄一：TCFD 對照表

四大面向	建議揭露項目	章節 / 頁碼
治理	1. 描述董事會對氣候相關風險與機會的監督情況。 2. 描述管理階層在評估和管理氣候相關風險與機會的角色。	2.9 氣候變遷管理 (TCFD) / P.41
策略	3. 描述組織所鑑別的短、中、長期氣候相關風險與機會。 4. 描述組織在業務、策略和財務規劃上與氣候相關風險與機會的衝擊。 5. 描述組織在策略上的韌性，並考慮不同氣候相關情境（包括2°C或更嚴苛的情境）。	2.9 氣候變遷管理 (TCFD) / P.43-47
風險管理	6. 描述組織在氣候相關風險的鑑別和評估流程。 7. 描述組織在氣候相關風險的管理流程。 8. 描述氣候相關風險的鑑別、評估和管理流程如何整合在組織的整體風險管理制度。	2.9 氣候變遷管理 (TCFD) / P.42-45
指標與目標	9. 揭露組織依循策略和風險管理流程進行評估氣候相關風險與機會所使用的指標。 10. 揭露範疇1、範疇2和範疇3（如適用）溫室氣體排放和相關風險。 11. 描述組織在管理氣候相關風險與機會所使用的目標，以及落實該目標的表現。	2.9 氣候變遷管理 (TCFD) / P.42

附錄二：上市上櫃氣候相關資訊

編號	項目	頁碼
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。	2.9 氣候變遷管理 (TCFD) / P.41
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)。	2.9 氣候變遷管理 (TCFD) / P.43-47
3	敘明極端氣候事件及轉型行動對財務之影響。	2.9 氣候變遷管理 (TCFD) / P.42-45
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。	2.9 氣候變遷管理 (TCFD) / P.42
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。	未來會持續規劃
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。	未來會持續規劃
7	若使用內部碳定價作為規劃工具，應說明價格制定基礎。	未來會持續規劃
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；若使用破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。	未來會持續規劃
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。	將按照金管會之上市櫃公司永續發展路徑圖之時程陸續導入規劃

確信聲明書



安永聯合會計師事務所

11012 台北市東區第一街333號9樓
9F, No. 333, Sec. 1, Keelung Road
Taipei City, Taiwan, R.O.C.

Tel: 886-2 2757 8888
Fax: 886-2 2757 6050
www.ey.com/taiwan

會計師有限確信報告

王品餐飲股份有限公司 公鑒

確信範圍

本會計師接受王品餐飲股份有限公司（以下簡稱王品餐飲）之委任，對2023年度永續報告書中所選定之永續績效資訊（以下稱「標的資訊」），執行財團法人中華民國會計研究發展基金會所發布之確信準則所定義之「有限確信案件」並出具報告。

標的資訊及其適用基準

有關王品餐飲之標的資訊及其適用基準詳列於附件一。

管理階層之責任

王品餐飲管理階層之責任係依據臺灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」之規定，以及參考適當之基準編製標的資訊，包括參考全球永續性報告協會(Global Reporting Initiatives, GRI)所發布之2021年GRI 準則(GRI Standards)，王品餐飲管理階層應選擇所適用之基準，並對標的資訊在所有重大方面是否依據該適用基準報導負責，此責任包括建立及維持與標的資訊編製有關之內部控制，維持適當之記錄並作成相關之估計，以確保標的資訊未存有導因於舞弊或錯誤之重大不實表達。

本會計師之責任

本會計師之責任係依據所取得之證據對標的資訊作成結論。

本會計師依照財團法人中華民國會計研究發展基金會所發布之確信準則3000號「非屬歷史性財務資訊查核或相關之確信案件」之要求規劃並執行確信工作，以發現標的資訊在所有重大方面是否有未依適用基準編製而須作修正之情事，並出具有限確信報告。本會計師依據專業判斷，包括對等因於舞弊或錯誤之重大不實表達風險之評估，以決定確信程序之性質、時間及範圍。

本會計師相信已取得足夠及適切之證據，以作為表示有限確信結論之基礎。

會計師之獨立性及品質管理

本會計師及所隸屬組織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

A member firm of Ernst & Young Global Limited



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、保密及專業行為。

本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組織設計、付諸實行及執行品質管理制度，包含與道德職業道德規範、專業準則及適用之法令規範相關之政策或程序。

所執行程序之說明

有限確信案件中執行程序之性質及時間與適用於合理確信案件不同，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。本會計師所設計之程序係為取得有限確信並據此作成結論，並不提供合理確信必要之所有證據。

儘管本會計師於決定確信程序之性質及範圍時曾考量王品餐飲內部控制之有效性，惟本確信案件並非對王品餐飲內部控制之有效性表示意見。本會計師所執行之程序不包括測試控制或執行與檢查資訊科技(ITT)系統內資料之彙總或計算相關之程序。

有限確信案件包括進行查詢，主要係對負責編製標的資訊及相關資訊之人員進行查詢，並應用分析及其他適當程序。

本會計師所執行之程序包括：

- 與王品餐飲人員進行訪談，以瞭解王品餐飲之業務與履行永續發展之整體情況，以及永續報導流程；
- 透過訪談、檢查相關文件，以瞭解王品餐飲之主要利害關係人及利害關係人之期望與需求，雙方具體之溝通管道，以及王品餐飲如何回應該等期望與需求；
- 與王品餐飲相關人員進行訪談，以瞭解用以蒐集、整理及報導標的資訊之相關流程；
- 檢查計算標準是否已依據適用基準中概述的方法正確應用；
- 針對報告中所選定之永續績效資訊進行分析性程序；蒐集並評估其他支持證據資料及所取得之管理階層聲明；如必要時，則抽選樣本進行測試；
- 閱讀王品餐飲之永續報告書，確認其與本會計師取得關於永續發展整體履行情況之瞭解一致。

先天限制

因永續報告中所包含之非財務資訊受到衡量不確定性之影響，選擇不同的衡量方式，可能導致績效衡量上之重大差異，且由於確信工作係採抽樣方式進行，任何內部控制均受有先天限制，故未必能查出所有業已存在之重大不實表達，無論是導因於舞弊或錯誤。

A member firm of Ernst & Young Global Limited



結論

依據所執行之程序及所取得之證據，本會計師未發現標的資訊有未依適用基準編製而須作重大修正之情事。

使用限制

本確信報告出具後，王品餐飲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。

安永聯合會計師事務所

會計師：呂倩雯

呂倩雯



民國一十三年六月二十一日

A member firm of Ernst & Young Global Limited

附件一

編號	章節標題	內文標題	標的資訊	適用基準
1	3. 安心食品	3.2 顧客健康與安全	王品集團針對集團內 27 個品牌的餐廳，進行食安稽核管理，稽核管理內容涵蓋從業人員、作業場所、設施衛生管理以及門店品保制度等方面，執行範圍包括王品集團 100% 餐廳之產品與服務。2023 年共計執行 1021 場次門店稽核。旗下吉喆、金喆之品牌，因門店尚未開業達六個月以上，故以標準相同之輔導代替稽核。 門店病媒危害管理重要的環節為源頭管理以及營運管理，於餐廳新開店或擴充裝修期間進行病媒入侵點位的勘查與修繕，透過餐廳硬體的源頭管理，根除病媒侵入風險，2023 年共執行 50 場次場勘作業。	依據「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條附表一之一之指標一應加強揭露績效指標：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	GRI 指標索引對照表	GRI 416、GRI 417	王品 2023 年無違反有關產品與服務之健康與安全法規，亦無未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件。	依據「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條附表一之一之指標二應加強揭露績效指標：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。

A member firm of Ernst & Young Global Limited

編號	章節標題	內文標題	標的資訊	適用基準
3	4. 友善環境	4.4 綠色採購	2023 年採購 FSC 清潔用紙金額佔比 66%。	依據「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條附表一之一之指標三應加強揭露績效指標：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. 安心食品	3.3 供應鏈食品安全	王品集團的蔬果嚴切中心於 2019 年首次申請國際驗證，成功通過食品安全管理系統 ISO22000 驗證，2023 年持續通過，此唯一食物加工處理廠所生產產品包含冷藏、冷凍、即時、醃製，皆 100% 通過驗證。 肉品生產廠於 2023 年 1 月取得食品安全管理系統 ISO22000 驗證證書，以高效的生產流程，維持冷凍肉品的鮮度及品質，透過專業的切切技術，生產高品質的切肉片、肉排及冷凍分切帶骨牛排產品，經此肉品生產廠生產之產品皆 100% 通過驗證。	依據「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條附表一之一之指標四應加強揭露績效指標：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。

A member firm of Ernst & Young Global Limited

編號	章節標題	內文標題	標的資訊	適用基準
5	3. 安心食品	3.3 供應鏈食品安全	於 2023 年期間有進行交易之食品原料供應商共計 464 間，其中進行 179 間供應商的年度例行性訪查，佔總數 38.6%，評估項目包含製程、環境、設備、人員衛生、化學品管理及其他等，優級 104 間(58%)，良級 50 間(28%)，普級 21 間(12%)及不及格 4 間(2%)；評為普級以下的供應商，王品集團將依產業特性展開輔導與汰換評估，在改善前不擴大交易新品項，若無法改善則替換汰換供應商，本年度共計汰換 3 間供應商。於 2023 年因應原料異常狀態，共計啟動 4 次異常訪廠，協助供應商釐清異常狀況並設定改善措施。	依據「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條附表一之一之指標五應加強揭露績效指標：對供應商進行稽核之次數及百分比、稽核項目及結果。
6	3. 安心食品	3.4 食安溯源系統與調研中心	王品集團透過食安溯源系統進行所有原料的建構與管理，藉此準確的進行產品的追溯與追蹤，透過系統化的管理可以達到 100% 追溯與追蹤的成效。其中針對原料進行抽驗，2023 年原料抽驗，共計執行 354 項次，合格率 97.5%。王品自辦進口之監測計畫，共計執行 170 項次，合格率 100%。王品零售商品檢驗，共計執行 455 項次，合格率 100%。	依據「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條附表一之一之指標六應加強揭露績效指標：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. 安心食品	3.4 食安溯源系統與調研中心	王品食安調研中心亦執行依行政院農業委員會農業試驗所開發的農藥快速篩檢農藥殘留，共計執行 1,064 件殺蟲劑檢驗，透過農藥快速檢驗進行蔬果的原料安全性把關，並依照檢驗結果進行原料風險的等級分類，高風險的原料將被列管且加強檢驗，若	依據「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條附表一之一之指標七應加強揭露績效指標：依法規要求或自願設置食品安全實

A member firm of Ernst & Young Global Limited



編號	章節 標題	內文 標題	標的資訊	適用基準								
			為單一供應商存在風險，則進行供應商的審核或來源替換。 2023年，王品集團依法設立食安調研中心進行原物料/餐點/商品檢驗、餐點製程與改善成效評估、販售餐點安全性評估、加工廠產品品質與安全性檢驗、質化轉量化等專案計畫，檢驗花費共計 3,637,354 元，佔合併營業收入 0.016%。	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。								
8	4. 友善環境	4.5 能源管理	門店能源使用概況 <table><tr><td colspan="2">消耗能源總量</td></tr><tr><td>十億焦耳(GJ)</td><td>470,655.97</td></tr><tr><td colspan="2">外購電力百分比</td></tr><tr><td>佔總能源消耗量百分比</td><td>84%</td></tr></table> 註1：此處計算之 347 店家數為 2022 年期間有開立之分店(含年底已閉店數)，另總能源計算包含總部、蔬果裁切廠、肉品加工廠。	消耗能源總量		十億焦耳(GJ)	470,655.97	外購電力百分比		佔總能源消耗量百分比	84%	依據「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條附表一之一之指標八應加強揭露績效指標：消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率。
消耗能源總量												
十億焦耳(GJ)	470,655.97											
外購電力百分比												
佔總能源消耗量百分比	84%											
9	4. 友善環境	4.5 能源管理	用水度數(度): 1,819,553 門店能源使用概況 <table><tr><td colspan="2">總取水量</td></tr><tr><td>總取水量(千立方公尺)</td><td>1,819.55</td></tr></table> 註1：此處計算之 347 店家數為 2023 年期間有開立之分店(含年底已閉店數)，另總取水量計算包含總部、蔬果裁切廠、肉品加工廠。	總取水量		總取水量(千立方公尺)	1,819.55	依據「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條附表一之一之指標九應加強揭露績效指標：總取水量及總耗水量。				
總取水量												
總取水量(千立方公尺)	1,819.55											
10	1.關於王品、5.幸福	1.2 全球品牌版圖&品牌介紹	台灣共 335 家店(統計至 2023/12/31)。截至 2023 年 12 月 31 日，王品集團台灣地區之同仁總數為 10,836 人。	依據「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條附								

A member firm of Ernst & Young Global Limited



編號	章節標題	內文標題	標的資訊	適用基準
	職場	5.2 人力雇用		表一之一之指標十及其問答集所指餐廳應加強揭露績效指標：餐廳數量(含分店)、餐廳員工人數(含分店)。

A member firm of Ernst & Young Global Limited

王品集團wowprime

2023
Sustainability
Report