

2 0 2 4

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



2024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 2024 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 法規遵循 40



3.氣候變遷管理(TCFD) — 41

- 3.1 氣候治理 42
- 3.2 氣候變遷風險與機會鑑別 43
- 3.3 氣候變遷風險與機會管理 43



4.安心食品 ----- 49

- 4.1 安心食品管理 50
- 4.2 顧客健康與安全 51
- 4.3 供應鏈食品安全 53
- 4.4 食安溯源系統 & 調研中心 57



5.友善環境 ----- 61

- 5.1 採購政策 62
- 5.2 供應商管理 64
- 5.3 原物料管理 67
- 5.4 綠色採購 70
- 5.5 能源管理 73
- 5.6 營造友善環境 74
- 5.7 污染防治 & 廢棄物處理 75



6.幸福職場 ----- 77

- 6.1 關鍵成果 78
- 6.2 人力雇用 79
- 6.3 雇用政策 82
- 6.4 同仁照顧 85
- 6.5 樂活職場 88
- 6.6 勞資溝通 90
- 6.7 職涯發展 91
- 6.8 職業安全衛生管理 99



7.社會經營 ----- 103

- 7.1 社區經營與溝通 104
- 7.2 顧客滿意度經營 104
- 7.3 公益推廣 106



8.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11本永續報告書。本報告書揭露王品集團於2024年(2024/01/01至2024/12/31)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，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(王品、王莆、群品、萬鮮)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：2024年8月
現行版本出版日期：2025年8月
下一版本出版日期：2026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，於董事會上提報報告書。

外部確信：

報告書委託勤業眾信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

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31個年頭，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，並以優質的餐飲體驗、穩健的營運模式與積極的展店策略，成功在競爭劇烈、變化快速的市場環境中，維持亮眼表現，2024全年合併營收再次突破200億元佳績。並深信人才是最重要的資產，樂於與夥伴共享營運成果，提供完整的獎勵制度，打造中高齡友善職場，鼓勵更多企業跟進。

我們秉持「顧客是恩人、同仁是家人、廠商是貴人」的經營理念，從永續治理、環境保護、社會共融與產品責任四大面向展開行動。我們持續強化公司治理結構，提升資訊透明度，落實誠信經營原則，以穩健且長遠的態度面對瞬息萬變的經營環境。面對全球氣候變遷與資源有限的挑

戰，我們積極推動節能減碳、減少食物浪費、優化能源使用效率，致力降低營運對環境的衝擊，並探索更多對地球友善的經營模式。

身為連鎖餐飲業龍頭，王品深刻關切台灣永續發展議題，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，降低廚餘處理風險，開啟環境資源共生的未來。我們積極接軌國際永續發展趨勢，響應金管會「上市櫃公司永續發展路徑圖」，展開溫室氣體盤查作業，並落實環保節能與綠色採購原則，善盡企業社會責任。

台灣是世界的美食王國，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。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。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。

在社會面向上，王品集團堅信「員工是最重要的資產」。我們致力於打造安全、友善與多元包容的職場環境，關注員工的身心健康與職涯發展，並持續投入培訓資源，培養餐飲專業人才。同時，我們也積極履行企業公民責任，透過公益合作、社區參與與弱勢扶助等多元方式，與社會共好同行。

永續經營理念落實在社會公益的投入，我們持續推行「一品牌一公益」，「陶板屋」與TFT協會再推出限量公益組合商品義賣，營運團隊更前往苗栗山區小學舉辦職涯體驗營，用行动支持偏鄉教育。此外，子公司萬鮮也首次與「1919食物銀行」合作公益年菜募集專案，將溫暖送給需要的人。

「王品集團2024年永續報告書」編製過程中，我們檢視經濟、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，詳實揭露2024年度在ESG各面向的行動成果與未來目標，並依循全球永續揭露準則（如GRI Standards），確保資訊的完整性與透明度。透過這份報告，我們不僅檢視過去的努力與成就，更重新確認我們邁向永續未來的責任與動力。專注做好永續治

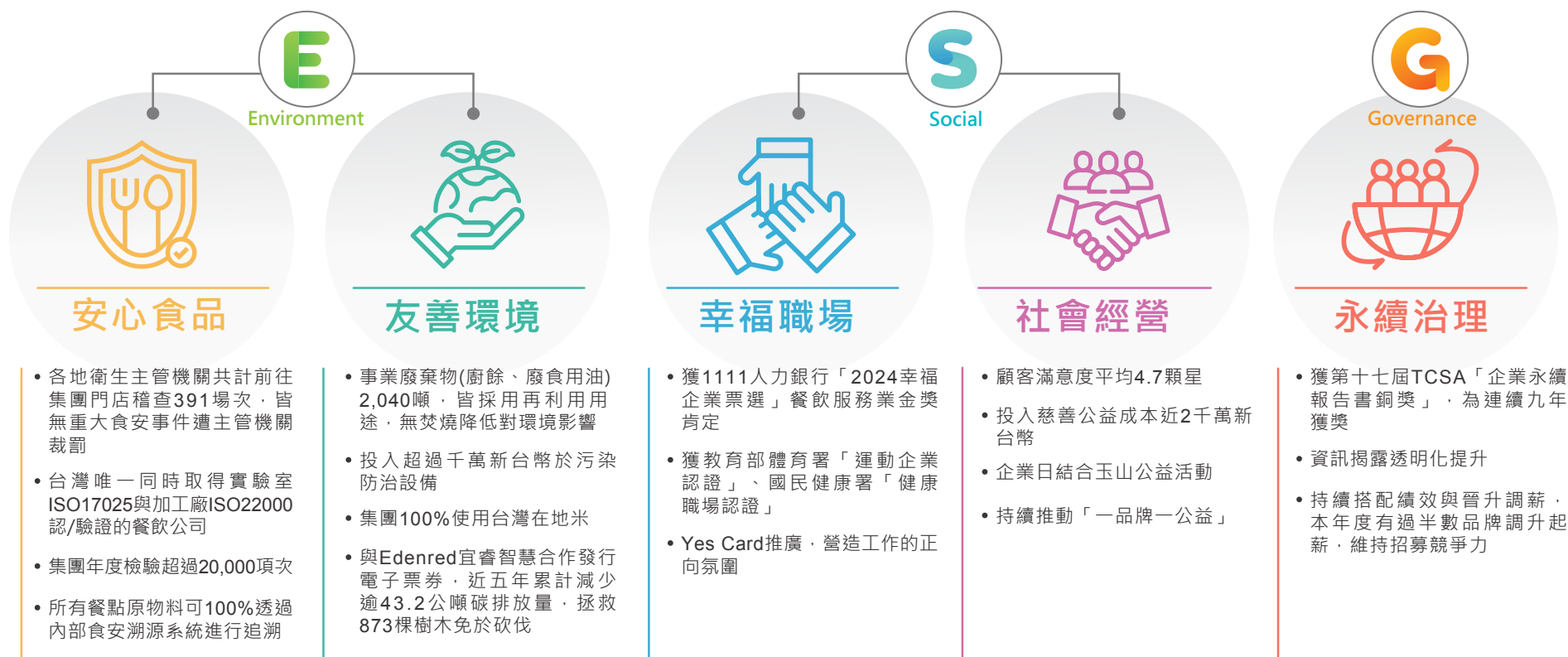
理、安心食品、友善環境、幸福職場、社會經營等5項重點目標。這是王品集團自2015年起發行第11本永續報告書，感謝11年來各界給予的鼓勵與指教，成為我們持續成長的動力。



王品集團
董事長

陳正平

2024亮點績效



得獎紀錄一覽表

2024



2024年第十一屆服務天使
藝奇林宜芬、陶板屋陳美君、丰禾
施瓊珊、和牛涮黃紫晴等4位榮獲服
務天使獎殊榮



榮獲台北市中高齡者友善企業認證
享鴨台北金山南、hot7台北家樂福
桂林、聚台北南京東、原燒台北羅
斯福



AMOT第九屆星級溯源餐廳評鑑
石二鍋榮獲溯源餐廳三星殊榮



王品集團榮獲1111人力銀行『
2024幸福企業票選』餐飲服務
獎-金獎



工商時報『2024台灣服務業大
評鑑』連鎖品牌餐廳
金牌：陶板屋
服務尖兵獎：陶板屋 劉秋君



廚藝團隊參加『2024TIC台北國
際廚藝挑戰賽』勇奪金牌



網路溫度計舉辦《2024網路口
碑之星》，王品集團榮獲策略卓
越獎



經濟部中小企業處Buying Power
社會創新採購獎
首獎-王品餐飲股份有限公司、群品
餐飲股份有限公司，參獎-王莆餐飲
股份有限公司



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。

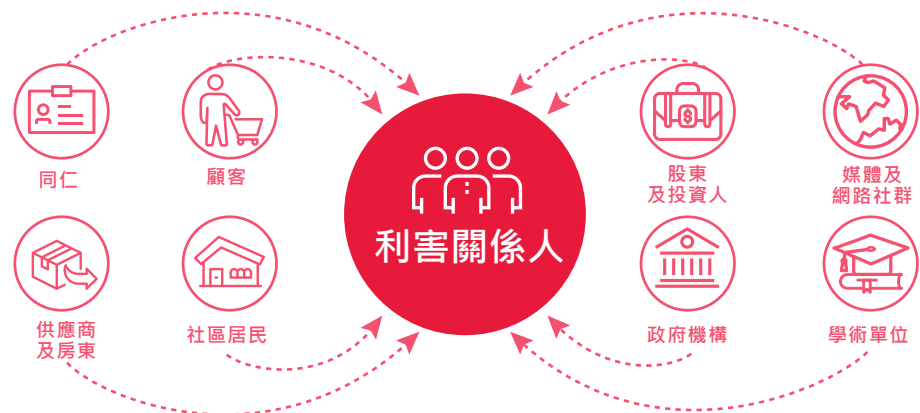


檢視

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，並委由執行長擔任召集人，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」、「張力／關注」、「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羣：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、社區居民。



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

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

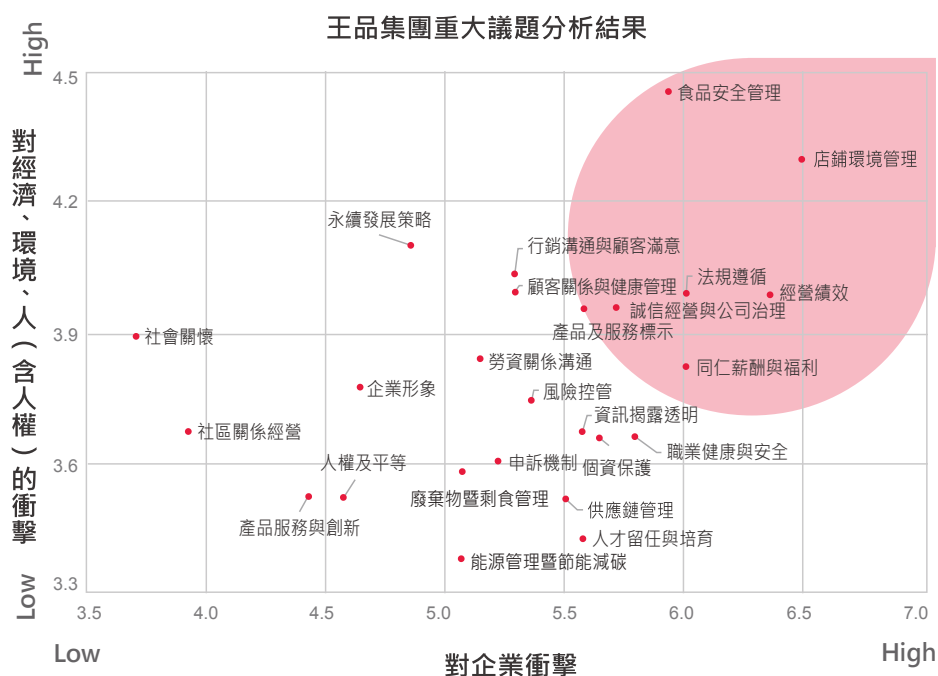
食品安全暨消費者溝通議題

- 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

評分，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	2024 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	●	●	●	●	●	4.2 顧客健康與安全
店鋪環境管理	GRI 416顧客健康與安全	●	●	○	●	●	4.2 顧客健康與安全
法規遵循	GRI 2-27法規遵循	●	●	●	○	○	2.9 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	●	●	●	●	○	4.1 安心食品管理
同仁薪酬與福利	GRI 401勞雇關係	●	●	○	○	○	6.3 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	2024年集團啟動水質檢測計劃
	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	2024年同仁滿意度調查平均成績為84.67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2024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	透過權責部門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	2024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2024年，無發生內部管理機制未遵守法規，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.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.重大法案與主辦公部門溝通 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、店鋪環境管理、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、供應商異常管理、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	店鋪環境管理、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 2024 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。

顧客是恩人：

以「熱忱」的心『款待』顧客

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。

顧客是恩人：

以「熱忱」的心『款待』顧客

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、匯集團隊的智慧與能力、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。



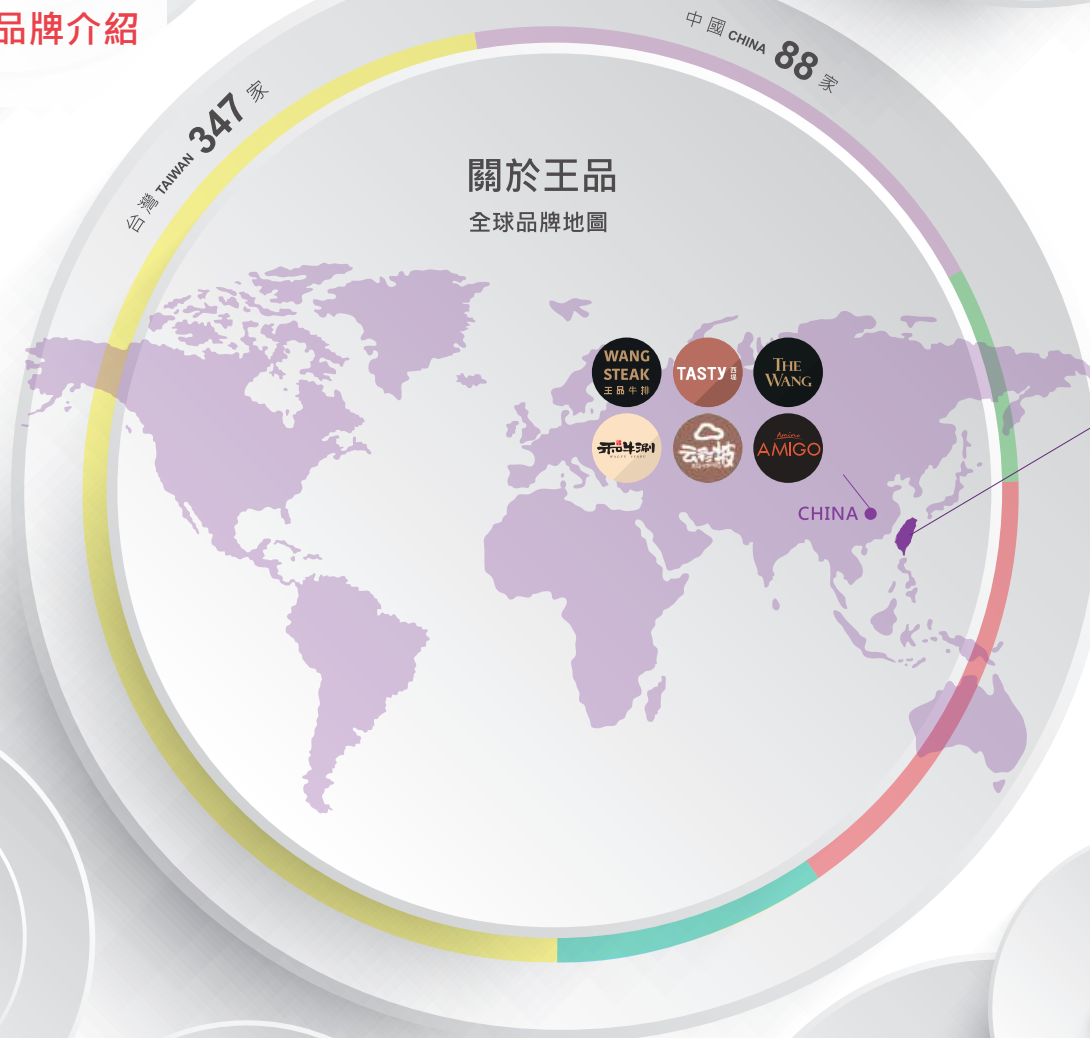
創 新

「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 2024/12/31)



王品集團
wowprime



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。

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！

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。

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。

陶板屋

陶板屋 TOKIYA 和風洋食

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！

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。

莆田



享譽新加坡的米其林中餐廳

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。

品田牧場



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！

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。

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。

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！

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。

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！

尅鍋



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。

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。

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。

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！

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！

朝粥幫

搭配一桌時髦的中華料理
歡聚暢饗鮮醇粥濃

匯聚極鮮海陸食材的餐廳，以最能保留食材原味的砂鍋粥精心熬煮，口口鮮香、粒粒滋補，撫胃療癒。搭配一桌時髦的中華料理，讓味蕾在不同味型中暢享鮮醇粥濃。

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 2024 王品集團大事紀

- ★ 完成北中南共4間示範宿舍改善費用共計220萬，未來將持續進行預估耗資千萬，提供同仁安心舒適的居住環境
- ★ 與foodpanda展開全新獨家合作，希望透過平台外送服務，更精準觸及目標客群、持續提升消費體驗
- ★ 2024年股東會每股發現金股利14.94元，創掛牌以來新高
- ★ 榮獲台北市、新北市中高齡者友善企業認證表揚
- ★ 近百位中高階主管及基層夥伴，參與碳盤查培訓課程，落實企業永續理念
- ★ 集團總部辦公室改裝，5個樓層辦公室全面採用LED節能燈具
- ★ 全新中餐品牌朝粥幫盛大開幕
- ★ 尾牙突破傳統模式，2天3場於台中麗寶樂園舉辦，全台門店同仁共9,891人休假一天，於麗寶福容飯店用餐同歡
- ★ 原燒台中西屯家樂福店，打造嶄新日式自助吧和單/雙人套餐，提供壽喜燒飯、濃湯、焦糖牛肉吐司、沙拉及冰品飲料，多達50道菜色，引發討論熱度



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，未來仍鎖定火鍋與燒肉兩大品類持續展店；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：

實驗室通過「ISO17025實驗室管理系統認證」、集團加工廠皆通過「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 法規遵循

2. 永續治理

2.1 經營概況

2024年資產與營收結構 (單位：新台幣百萬元)

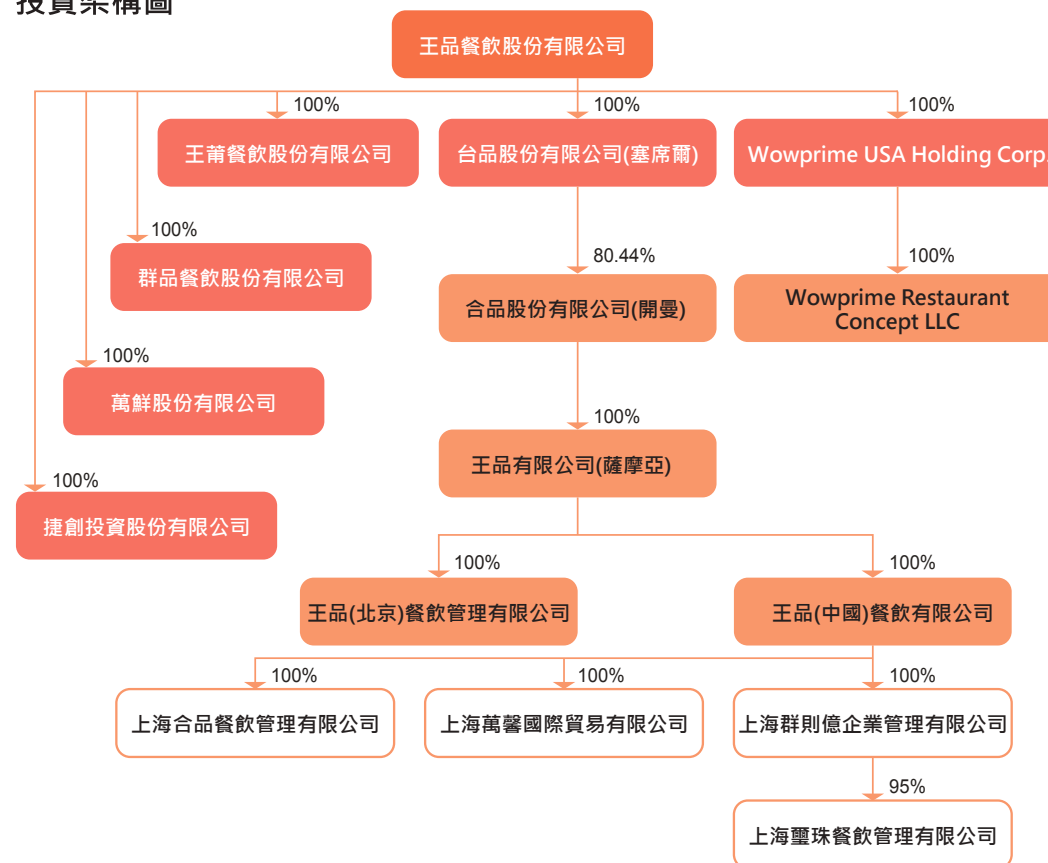
年 度	2024 年
合併營業收入	22,291
合併營業成本	11,760
合併營業淨利	1,733
合併稅後淨利	1,304
母公司稅後淨利	1,292
合併資產總額	16,289
母公司資產總額	12,804

* 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>

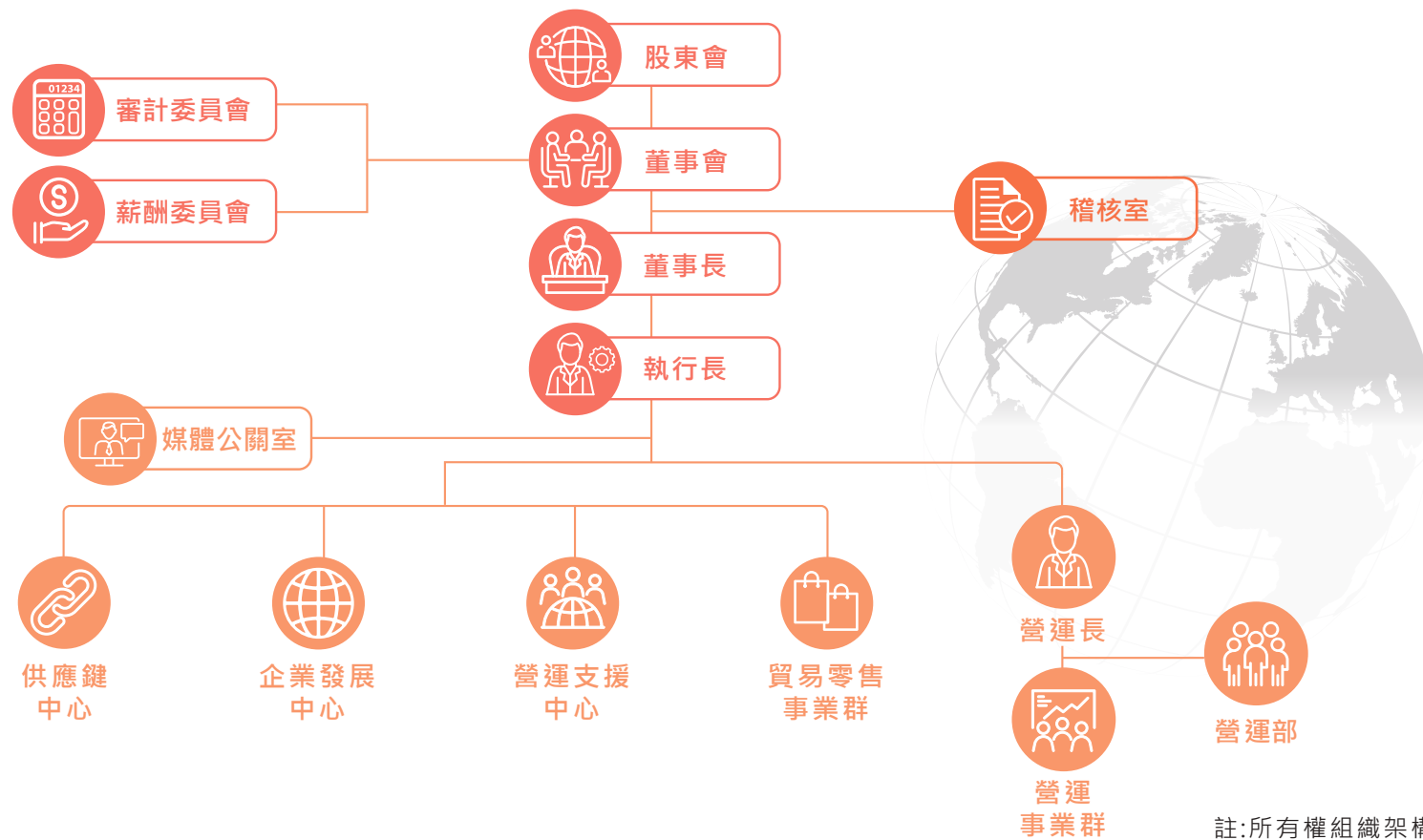
2024 投資狀況

投資狀況 (新台幣仟元)		2022	2023	2024
國內投資金額				
國內展店	本期淨增加	730,636	864,847	939,604
王莆	本期淨增加	0	0	0
群品	本期淨增加	0	0	0
萬鮮	本期淨增加	0	0	0
捷創	本期淨增加	0	0	0
小計		730,636	864,847	939,604

投資架構圖



2.2 組織架構



註:所有權組織架構無重大變化

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，2024年獲TCSA「企業永續報告類第一類銅獎」肯定，連續9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

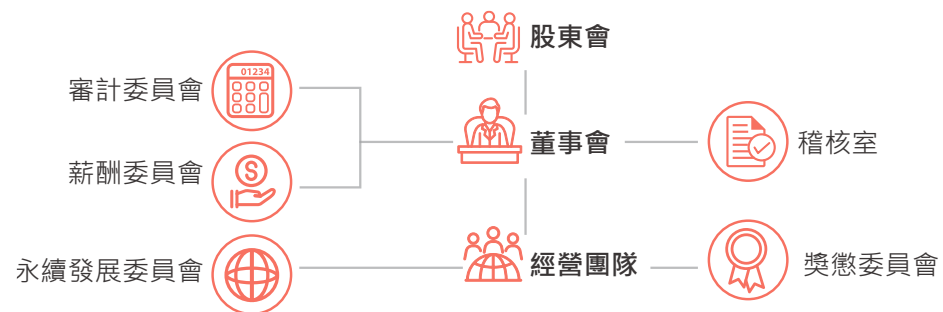
本公司依年度營業獲利狀況，歷年均按本國稅法相關規定優先完納所有稅捐。

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，年度獲得青年領航計畫、繼續僱用高齡者補助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		
	2022	2023	2024
完納營利事業所得稅	34,513	265,816	456,607
取得政府補助	25,578	4,395	5,726

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，董事會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宜家居市場會員經理

職稱

董事

姓名

蘇國垚

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.台東縣均一國際教育實驗高級中等學校駐校董事

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.勤敏企業管理顧問有限公司負責人

※ 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。2024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	領導能力	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	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	蘇國焄	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，年董事總進修時數為45小時，平均每位董事進修時數約為6.42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。

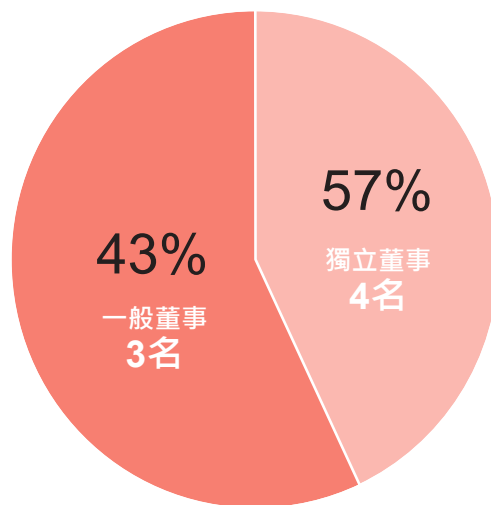
職稱	姓名	進修日期	主辦單位	課程名稱	進修時數	當年度進修時數
董事長	陳正輝	2024/03/07	社團法人中華公司治理協會	企業經營風險管理與公司治理	3	6
		2024/08/09	社團法人中華公司治理協會	企業永續與韌性管理之道	3	
董事	蘇國堯	2024/03/07	社團法人中華公司治理協會	企業經營風險管理與公司治理	3	6
		2024/08/09	社團法人中華公司治理協會	企業永續與韌性管理之道	3	
法人董事代表人	陳渝嫻	2024/03/07	社團法人中華公司治理協會	企業經營風險管理與公司治理	3	6
		2024/08/09	社團法人中華公司治理協會	企業永續與韌性管理之道	3	
獨立董事	陳百州	2024/03/07	社團法人中華公司治理協會	企業經營風險管理與公司治理	3	6
		2024/08/09	社團法人中華公司治理協會	企業永續與韌性管理之道	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	2024/03/07	社團法人中華公司治理協會	企業經營風險管理與公司治理	3	9
		2024/05/08	財團法人中華民國證券暨期貨市場發展基金會	引領未來：數位創新與企業轉型成長	3	
		2024/11/08	財團法人中華民國證券暨期貨市場發展基金會	詐騙手法剖析及洗錢相關法規案例介紹(含內線交易宣導)	3	
獨立董事	吳紹貴	2024/03/07	社團法人中華公司治理協會	企業經營風險管理與公司治理	3	6
		2024/08/09	社團法人中華公司治理協會	企業永續與韌性管理之道	3	
獨立董事	邱奕嘉	2024/03/07	社團法人中華公司治理協會	企業經營風險管理與公司治理	3	6
		2024/08/09	社團法人中華公司治理協會	企業永續與韌性管理之道	3	

董事會組成結構

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

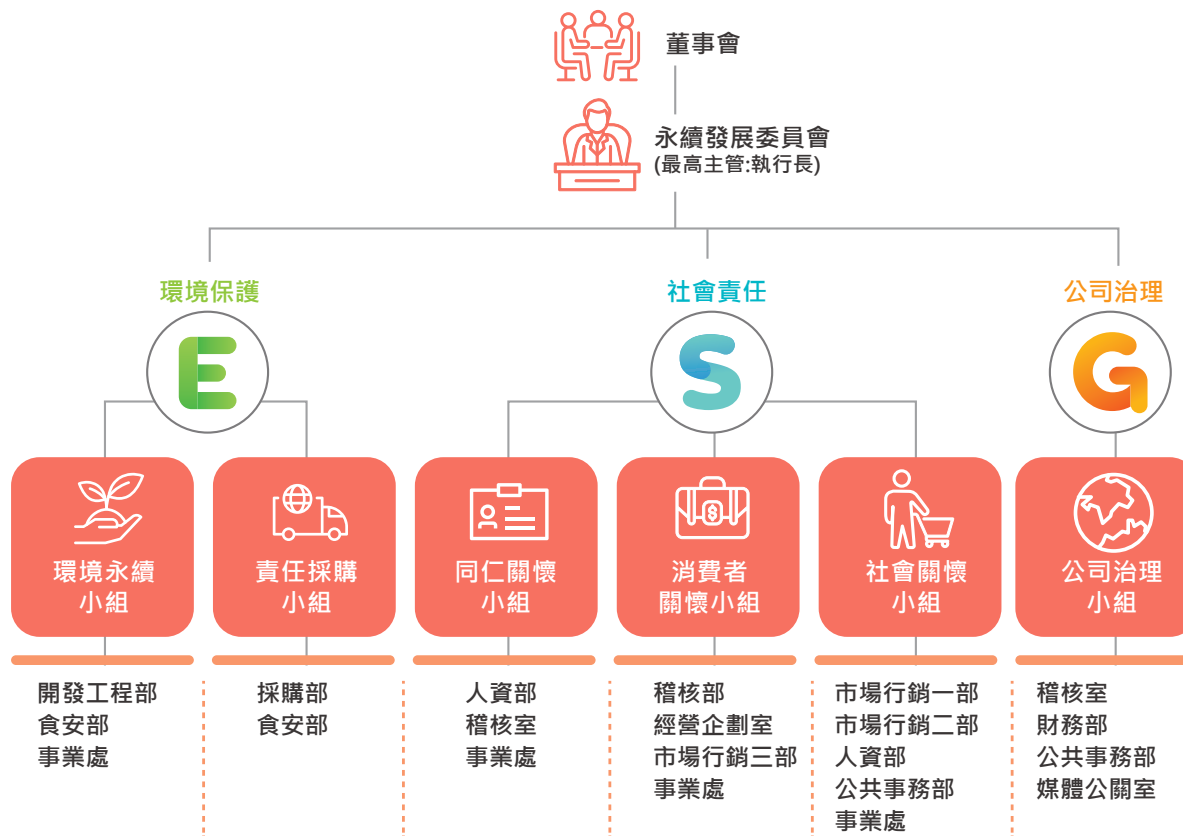
由4位外部獨立董事所擔任薪酬委員會，係以專業客觀之地位，就王品集團董事及經理人之薪資報酬政策及制度予以評估，並向董事會提出建議，以供其決策之參考。

酬金級距	董事姓名
低於1,000,000元	蘇國焄
1,000,000元(含)~2,000,000元	樂恆投資有限公司代表人：陳渝嫻、邱奕嘉、陳百州、簡敏秋、吳紹貴
2,000,000元(含)~3,500,000元	
3,500,000元(含)~5,000,000元	
5,000,000元(含)~10,000,000元	
10,000,000元(含)~15,000,000元	
15,000,000元(含)~30,000,000元	
30,000,000元(含)~50,000,000元	陳正輝

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，並由本公司執行長擔任召集人，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的角色，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「上市上櫃公司永續發展實務守則」，自2024年11月董事會修訂通過公司「永續發展實務守則」，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

為持續深耕永續理念，並響應金管會永續發展路徑圖，2024年集團啟動碳盤查培訓課程，邀請外部講師規劃系列課程，並至集團授課，講解國際最新碳管理趨勢及策略、溫室氣體盤查方法等永續新知，有近百位台灣與中國地區中高階主管與基層夥伴參與，參加人次總計368人，整體出席率逾8成，希望透過課程有助集團檢視既有資源、調整經營策略，確保政策合規外，也以利後續推動減碳。



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。2024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	次數	出席率	薪酬委員會	次數	出席率
	4	93.75%		2	100%

	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台，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
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 永續發展實務守則
- 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、行之中具體落實誠實、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2024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



預防

- ◆明訂誠信道德守則
- ◆納入新進員工訓練
- ◆設置誠實回報單
- ◆供應商回饋遵循本公司誠實政策並納入合約
- ◆官網利害關係人之宣導配合



執行

- ◆內部稽核
- ◆設置檢舉機制
- ◆定期納入董事會報告
- ◆建置明確審理機制
- ◆違規案件公告



強化

- ◆重大案件檢討內控缺失並進行改善
- ◆納入同仁考核重點



管理

- ◆外部意見信箱:
service@wowprime.com
- ◆內部意見信箱:同仁意見信箱
- ◆受理專責人員:稽核室主管



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。2024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，所以本公司於九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。



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、訪廠、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 法規遵循概要

王品全年度於公司治理、環境保護等面向，並無重大違法情事。其中，共1件違反食品安全衛生管理法第17條、1件違反食品安全衛生管理法第22條、1件違反食品安全衛生管理法第28條，裁罰金額總計為台幣14萬元。2024年度下架次數與下架總重量皆為0。違反1件職業安全衛生設施規則第21條暨職業安全衛生法第6條第1項第13款、及1件勞基法第32條第2項，裁罰金額總計為台幣17萬元。

註：重大違法情事係指罰鍰金額超過100萬元之事件

Chapter

03

氣候變遷管理(TCFD)

CLIMATE CHANGE MANAGEMENT

- 3.1 氣候治理
- 3.2 氣候變遷風險與機會鑑別
- 3.3 氣候變遷風險與機會管理

3. 氣候變遷管理(TCFD)

王品集團對氣候變遷的回應與承諾

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。

3.1 氣候治理

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為此四大要素，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，並指派執行長作為召集人進行管理，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	- 已於 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，於 2024 年導入溫室氣體盤查，預計於 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。

3.2 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，2024年延續2023年度之氣候變遷風險與氣候變遷機會矩陣作為鑑別。

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。

3.3 氣候變遷風險與機會管理

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。

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

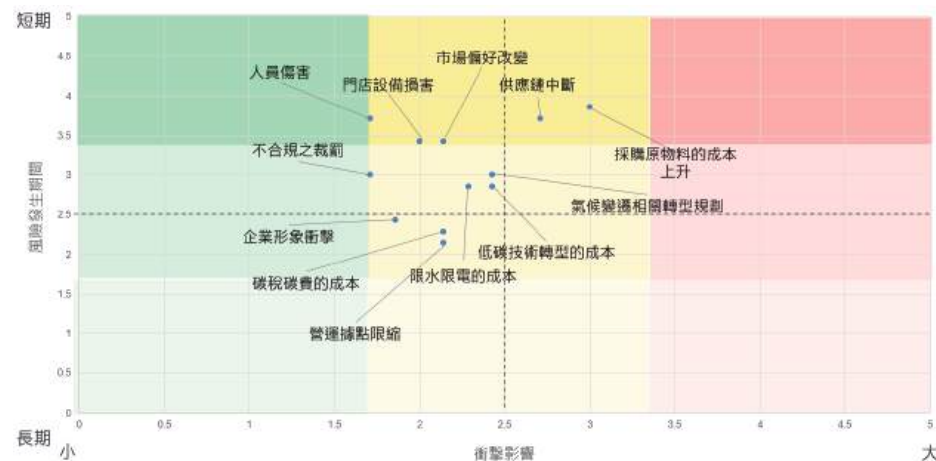
市場偏好改變

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

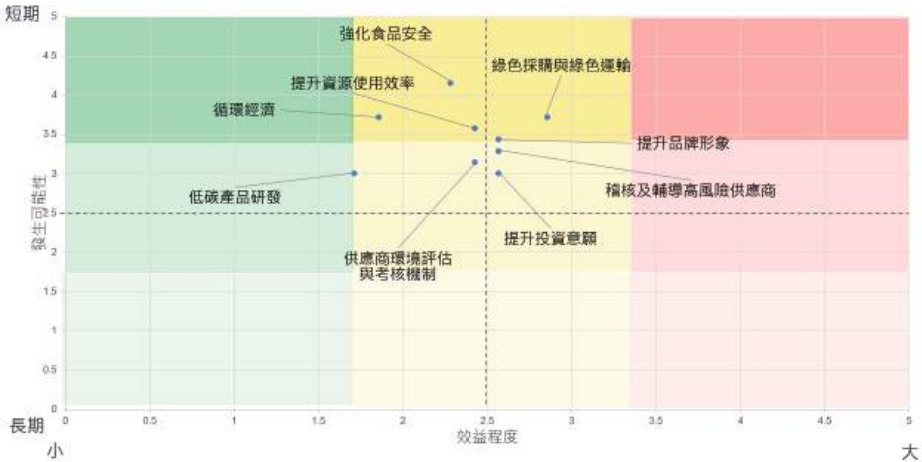
類型	風險	風險期間	衝擊規模	風險衝擊	因應措施
實體風險： 極端天氣事件	人員傷害	短期	中衝擊	因極端氣候導致公司同仁通勤途中受到損害，可能導致職災補償的支出提升或營運人力減少、增加人力成本，並可能需要負擔法律責任以及支付相應的賠償。	1.根據颱風假情形提前發布提醒及應注意事項。 2.加強對同仁上下班途中交通安全宣導。
	採購原物料的成本上升	短期	中衝擊	氣候變遷導致原物料產量減少、價格上漲，對毛利和淨利潤產生直接影響。	1.使用冷凍或溫室種植之蔬果，維持原物料之穩定與成本。 2.與農民簽訂年度定價合約以控制蔬果等產量與成本之穩定。
	供應鏈中斷	短期	中衝擊	迫使尋找替代供應商，導致生產成本上升、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，並擬由執行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.王品集團於 2024 年導入溫室氣體盤查，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	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。 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。2024年，成功處理超過20.6%、約419噸的集團廚餘量
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。
	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。	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。

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. 2024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。2024年持續開發並考核病媒廠商，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. 選用在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. 2024年，王品集團持續號召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。

安心食品

FOOD
SAFETY

Chapter

04

- 4.1 安心食品管理
- 4.2 顧客健康與安全
- 4.3 供應鏈食品安全
- 4.4 食安溯源系統 & 調研中心

4. 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。

4.1 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，已經進行完善的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2024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全形象，提供消費者無所顧慮的用餐體驗。



4.2 顧客健康與安全

健康與安全方針

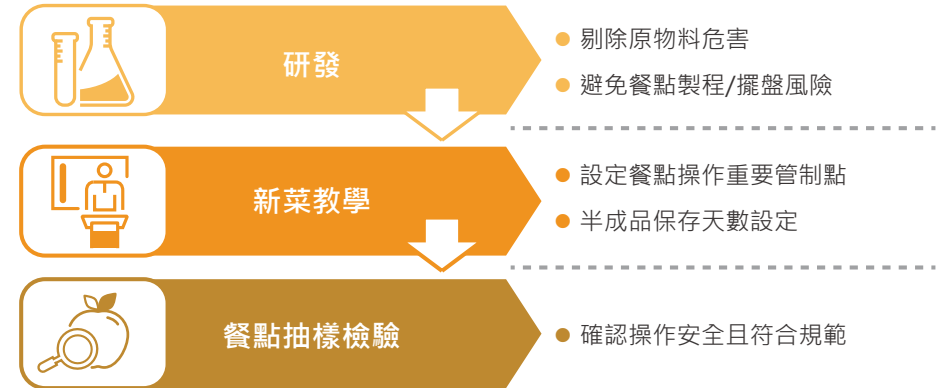
王品集團關注消費者的健康，關切餐點的營養及產品標示等議題，並承諾：

1. 不使用部分氫化油脂。
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，2024年共計進行389道菜品的安全評估，占所有菜品研發之100%，調整18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及提升冰存設備的管理機制，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，2024年透過實體及線上課程，使531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友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，2024年共執行54場次場勘作業，修繕完成率為100%。

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

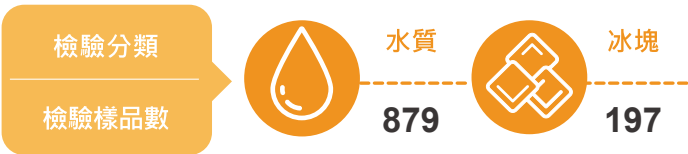
- 禁止使用高風險化學品，例如鹼片。
- 化學品與食材區隔擺放。

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。2024年共計執行1,089場次門店稽核。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。

餐廳食品安全稽核將查核項目區分為重大危害、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2024年共計花費2,429,051元，進行餐點檢驗，分項如下：



在2024年，各地衛生主管機關共計前往王品集團門店稽查391場次，皆無重大食品安全事件遭主管機關裁罰。

4.3 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)

新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。



為了持續提升供應鏈整體的食品安全防護能力，2024年度大幅提升實地評鑑的規範，區分為12個章節，共計290個查核項目，評分達到60分，良級以上才得以進入王品集團的供應鏈體系中，於2024年共評估39間新供應商，評核結果為特優級4間(10%)、

優級 8 間(21%)、良級 11 間(28%)、普級0間、不符合0間、得免新廠評核(取得GFSI驗證通過)16間(41%)。

於2024年期間有進行交易之食品原物料供應商共計476間，其中進行181間供應商的年度例行性訪查，佔總數38.0%，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，特優級 95 間(52%)、優級 31 間(17%)、良級 50 間(28%)、普級 3 間(2%)及不及格 2 間(1%)；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，若無法改善則汰換供應商，本年度共計汰換1間供應商。於2024年因應原物料異常狀態，共計啟動5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	特優	增加合作
85	優	增加合作
60	良	持續改善
50	普	限期改善或汰換
未達50分	F	不列入使用

並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
 NEW 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

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，於2024年共計評核42場新供應商，比率為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？

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	是否禁止聘雇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，也於實地訪廠進行查核，並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	面 向	供應商企業社會責任評估項目
1	環境	訂定廢棄物減量目標，制定減量計畫。如透過源頭減量、重覆使用、物料再生、落實回收等方式達成。
2	環境	訂定節能減碳目標，制定執行計畫。如透過日常節能、再生能源設施、水資源再利用、綠色製程等方式達成。
3	社會責任	工廠聘僱員工、移工應符合當地中央主管機關(勞動部)規定，無聘僱童工。提供符合法規且適當的保險(勞工保險等)。
4	社會責任	聘僱、解聘同仁時不因種族、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。
5	社會責任	未經員工同意，不得扣留政府頒發的身分證、護照或工作證。員工依法提供合理通知，應允許離職，不得有任何刁難、限制其離職之情事。
6	社會責任	應提供同仁表達不滿和/或投訴的方法或途徑。
7	社會責任	應依法落實職業安全、消防安全，且定期教育訓練及維護，提供員工良好、不致發生致命、致傷或致殘的作業環境。緊急出口應暢通，不可堆放雜物。
8	公司治理	應訂定誠實政策，內容至少要包含不得給予王品集團任何人員任何好處的概念，不受限於金額高低。
9	公司治理	針對內外部利益關係人之個人資料有保護機制。對內部管制文件、電子系統及外部資訊安全應有保護管理措施。

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，2024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。2024年未有供應商經評估後終止合作關係。

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，2024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、醃製與熟調理蔬果，皆100%通過驗證，並導入截切蔬菜自動清洗設備，降低交叉汙染風險；透過冰水設備的製冷，使微生物風險得以獲得良好的控管，並於今年成功獲得其他食品產業、餐飲同業採用。

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。

4.4 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安全系統化管理。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，2024年原物料檢驗，共計執行424項目，合格率98%。王品自辦進口之監測計畫，共計執行216項目，合格率100%。王品零售商品檢驗，共計執行496項目，合格率100%。

食安調研中心（集團實驗室）投注

2024年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96%。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708件殺蟲劑檢驗，檢驗合格率97%。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。

2024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，集團實驗室檢驗花費計2,005,964元，外部檢驗費用計4,206,405元，共計6,212,369元。佔合併營業收入0.03%。

測 項	檢測件數	測 項	檢測件數
微生物	6,898	殺蟲劑	708
仙人掌桿菌	305	pH	2,470
沙門氏菌	936	鹽度	2,210
李斯特菌	639	糖度	2,212
金黃色葡萄球菌	521	水活性	155
大腸桿菌O157	360		

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，檢驗同仁依測項參與英國中央科學實驗室主辦之FAPAS (Food Analysis Performance Assessment Scheme) 能力試驗、英國政府化學家實驗室LGC (Laboratory of the Government Chemist) 能力試驗及澳洲IFM Quality Services Pty Ltd能力試驗，試驗結果皆通過，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。

實驗室認證書



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。由實驗室的技術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。



空白樣品

- ▶ 確認測試過程中無遭受汙染



重複樣品

- ▶ 確認測試過程中檢驗的穩定性及精密度(再現性)



正控制組

- ▶ 利用標準菌株確認微生物是可以被準確鑑定



品質管制圖

- ▶ 監控連續一段時間的檢驗結果以長時間瞭解檢驗穩定性

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/IEC17025 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。

食安全全部亮點項目

食安全部將微生物技術從風險趨避進而應用於風味提升領域，與食品工業研究所合作，展開蛋白質微生物熟成研究，透過文獻研讀，篩選出具潛力的微生物，透過可控且安全的方式增進肉品的風味，以提供消費者更多元的美食享受。在於風味的研究上也持續投注心力，並於2024年食品科學年會刊登王品集團的研究成果2篇。



友善環境

ENVIRONMENTALLY
FRIENDLY

Chapter

05

- 5.1 採購政策
- 5.2 供應商管理
- 5.3 原物料管理
- 5.4 綠色採購
- 5.5 能源管理
- 5.6 營造友善環境
- 5.7 污染防治 & 廢棄物處理

5. 友善環境



5.1 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。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 2024	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	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	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
		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			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
		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			在地良食推廣	推廣在地化與特色食材使用
		食安部成立	專責部門，管理店鋪及供應商食品安全			可分解材質餐具使用	持續使用可分解材質，降低環境負擔
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			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
		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	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
	 策略諮詢	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			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
		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)			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
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			在地良食推廣	各品牌推廣在地化與特色食材使用
		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			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
		在地良食推廣	推廣在地化與特色食材使用	2020 + 2024	 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
		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			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
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			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
		停用店筆節約降低碳排	逐步停用各品牌店筆			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
		在地良食推廣	推廣在地化與特色食材使用			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
		可分解材質餐具使用	持續使用可分解材質，降低環境負擔				

採購具體政策

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	
不採用美耐皿裝熟食		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	
避免使用美耐皿裝熟食，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，環保並降低碳排放					

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。
- 2021-2024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。

5.2 供應商管理

供應商概況



供應商類型

採購金額比例

2024年 生產廠 74% 貿易商 26%

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%
2024	58%	42%

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。2024年度食安稽核訪廠，淘汰了一間供應商(雜貨類)。

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靜伊，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

5.3 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。也降低運輸過程能源消耗與空氣污染，減少碳足跡及化學物質對於環境之危害。

食材來源 金額比例	2020	2021	2022	2023	2024
豬	國內 國外 40.51% 59.49%	國內 國外 78% 22%	國內 國外 71% 29%	國內 國外 68% 32%	國內 國外 54% 46%
禽	國內 國外 100% 0%	國內 國外 79% 21%	國內 國外 85% 15%	國內 國外 76% 24%	國內 國外 99% 1%
海鮮	國內 國外 55.69% 44.31%	國內 國外 34% 66%	國內 國外 26% 74%	國內 國外 66.74% 33.26%	國內 國外 98.10% 1.89%
米	國內 國外 99.94% 0.06%	國內 國外 100% 0%	國內 國外 99.88% 0.12%	國內 國外 100% 0%	國內 國外 100% 0%
蔬果	國內 國外 100% 0%	國內 國外 85% 15%	國內 國外 75% 25%	國內 國外 68% 32%	國內 國外 70% 30%

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。2024年也延續此做法，台灣在地漁獲採購佔總採購金額21.47%。



◆ 在地魚貨

品 項	採購金額 (單位:仟元)	佔比	海鮮總採購金額佔比
臺灣鯛魚	25,680.09	5.96%	21.47%
臺灣鱸魚	14,667.85	3.41%	
臺灣文蛤	13,721.54	3.19%	
臺灣魷魚	13,510.43	3.14%	
臺灣龍虎斑	6,287.07	1.46%	
臺灣鮮蚵	5,402.44	1.25%	
臺灣午仔魚	3,901.23	0.91%	
臺灣旗魚	3,063.27	0.71%	
臺灣鮪魚	2,662.65	0.62%	
臺灣鬼頭刀	1,843.68	0.43%	
臺灣嬌紅蝦	846.40	0.20%	
臺灣生白蝦	712.27	0.17%	
臺灣龍膽石斑	171.18	0.04%	
臺灣紅甘	1.73	0.00%	
2024年採購總金額	430,704.41		

◆ 直接進口魚貨

品 項	採購金額 (單位:仟元)	海鮮總採購金額佔比
日本干貝	34,534	13.78%
越南手捲蝦/裹粉蝦	12,746	
越南鯰魚	8,271	
中國花蛤	2,040	
小貝柱	1,745	
總採購金額(單位:仟元)	59,336	

產銷履歷採購

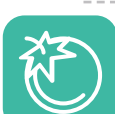
產銷履歷記錄制度將有助於了解特定農民所生產的農產品，由消費者檢視產品產銷紀錄的過程，可區隔不同品級之產品價格。且產地為農業一項重要的品質指標，倘若消費者意識到特定地區的農產品品質較優良，而支付較高的費用購買該項農產品時，其可追蹤性即能作為有利的佐證。

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

	2020	2021	2022	2023	2024
 海鮮	0.13%	0.13%	0.05%	0.00%	0.00%
 禽	10.35%	8.78%	6.15%	6.44%	6.00%
 蔬果	7.15%	5.83%	4.80%	12.17%	3.62%
 米	78.55%	76.85%	79%	63.44%	6.40%

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 黃甜椒 牛蕃茄 大辣椒 杏鮑菇 台南 11 號米 越光米
★	王品	洗選蛋 紅甜椒 黃甜椒 牛蕃茄 杏鮑菇 大辣椒 台南 11 號米
★	聚	洗選蛋 紅甜椒 黃甜椒 大辣椒 朝天椒 牛蕃茄 杏鮑菇 台南 11 號米 越光米
★	藝奇	洗選蛋 紅甜椒 牛蕃茄 台南 11 號米 大橋一番好米
★	夏慕尼	洗選蛋 牛蕃茄 大辣椒 杏鮑菇 台南 11 號米 大橋一番好米
★	西堤	洗選蛋 紅甜椒 黃甜椒 牛蕃茄 大辣椒 台南 11 號米 大橋一番好米
★	陶板屋	洗選蛋 紅甜椒 黃甜椒 牛蕃茄 大辣椒 台南 11 號米 大橋一番好米 越光米
★	品田牧場	洗選蛋 紅甜椒 黃甜椒 牛蕃茄 大辣椒 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
★	Hot7	洗選蛋 朝天椒 大辣椒 台南 11 號米
★	莆田	洗選蛋 紅甜椒 黃甜椒 大辣椒 朝天椒 牛蕃茄 台南 11 號米 大橋一番好米
★	青花驕	牛蕃茄 大辣椒 朝天椒 台南 11 號米
★	享鴨	洗選蛋 紅甜椒 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 牛蕃茄 大辣椒 杏鮑菇 大橋一番好米
★	12 mini	牛蕃茄 杏鮑菇 大辣椒 台南 11 號米
★	The Wang	洗選蛋 紅甜椒 牛蕃茄 大辣椒
★	和牛涮	洗選蛋 牛蕃茄 大辣椒 朝天椒 台南 11 號米 越光米
★	嚮辣	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
★	來滋	杏鮑菇 大橋一番好米
★	尬鍋	洗選蛋 牛蕃茄 大辣椒 朝天椒 台南 11 號米
★	肉次方	洗選蛋 紅甜椒 黃甜椒 牛蕃茄 大辣椒 朝天椒 杏鮑菇 台南 11 號米 大橋一番好米
★	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 牛蕃茄 台南 11 號米 越光米
★	初瓦	洗選蛋 紅甜椒 黃甜椒 牛蕃茄 大辣椒 杏鮑菇 大橋一番好米
★	旬嚙	洗選蛋 牛蕃茄 大辣椒 朝天椒 越光米
★	朝粥幫	洗選蛋 牛蕃茄 大辣椒 大橋一番好米
★	就饗	洗選蛋 大辣椒 杏鮑菇 台南 11 號米
★	金咕	洗選蛋 牛蕃茄 大辣椒 杏鮑菇

5.4 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，2024年採購FSC清潔用紙金額佔比46%。

◆ 2024 年採購 FSC 占比

品類	採購金額(單位:仟元)	金額佔比
FSC	\$15,472	46%
非FSC	\$17,973	54%
採購總金額(清潔用品-紙類)	\$33,445	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。2024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

◆ 2024 年採購 BPI 占比

品類	採購金額	金額佔比
BPI	\$467,360	100%
非BPI	\$0	0%
採購總金額	\$467,360	100%

農產格外品採購

直接產地直接來源，不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。
2024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113,128.14公斤。

品 名	年耗用數量(單位:kg)	年耗用金額(新台幣)	用 途
格外品/紅蘿蔔/kg	317.28	12,110	入菜
格外品/青江菜/kg	2,422.66	146,207	入菜
格外品/油菜/kg	1,236.02	75,154	入菜
格外品/美生菜/kg	4,597.32	457,178	入菜
格外品/紅甜椒/kg	435.24	64,566	入菜
格外品/黃甜椒/kg	367.63	51,936	入菜
格外品/牛蕃茄/kg	461.50	43,627	入菜
格外品/大辣椒/kg	95.17	12,055	入菜
格外品/時蔬/kg	48,940.70	3,245,319	入菜
格外品/高麗菜/10kg/籃	54,254.62	22,422,721	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。2024年持續延續剩食策略，使用牛肉修切入菜 387,671.86 公斤。

◆ 2024 年牛肉修切利用菜色

品 牌	品 項
原燒	南瓜沙拉
西堤	紅酒燉牛肉 牛肉火腿生菜沙拉 牛肉羅宋湯
陶板屋	牛肉蕃茄燉湯 番茄牛肉拌日式烏龍麵 焗牛肉鮮蔬溫沙拉 日式洋蔥燉牛肉 起司牛肉炊飯
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) 集團針對節電標章之綠色採購，以節能空調作為主要採購標的，2024年總計採購金額約新台幣483萬，共省下約90萬度電。
- (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新台幣286萬元，省下約16.2萬度水。
- (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5,835萬元。

◆ 節能、省水標章採購

2024年	節能空調	省水馬桶	省水龍頭
店鋪採購金額	\$4,833,000	\$1,134,000	\$506,250
省電 / 省水	90,000度/年	113,400度/年	49,140度/年

*新台幣元計價

5.5 能源管理

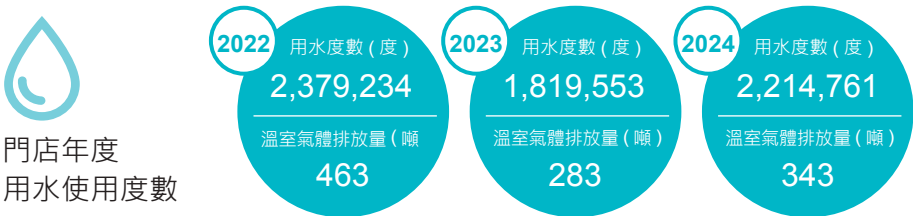
能源管理關鍵成果

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，2024年集團電力及天然瓦斯總用量詳如下表：

2024 能源總消耗量	
電力總用量 (十億焦耳)	432,995.33
天然瓦斯總用量(十億焦耳)	81,267.93

節能統計

2024年因拓展門店，新開店數超過30家，因此電力使用度數上升。



註1.用水度數計算範疇為全台店鋪總和
 註2.2022年325家、2023年347家、2024年355家
 註3.用水碳排放量係數係以0.155kgCO2e/kWh作計算，溫室氣體排放量以用水度數使用作換算(tonCO2e)



註1.電力度數計算範疇為全台店鋪總和
 註2.2022年325家、2023年347家、2024年355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.電力碳排放量係數係以0.474 kgCO2e/kWh作計算，溫室氣體排放量以電力使用作換算(tonCO2e)



註1.天然氣度數計算範疇為全台店鋪總和
 註2.2022年325家、2023年347家、2024年355家
 註3.天然氣碳排放量係數係以2.63kgCO2e/kWh作計算，溫室氣體排放量以天然氣使用作換算(tonCO2e)

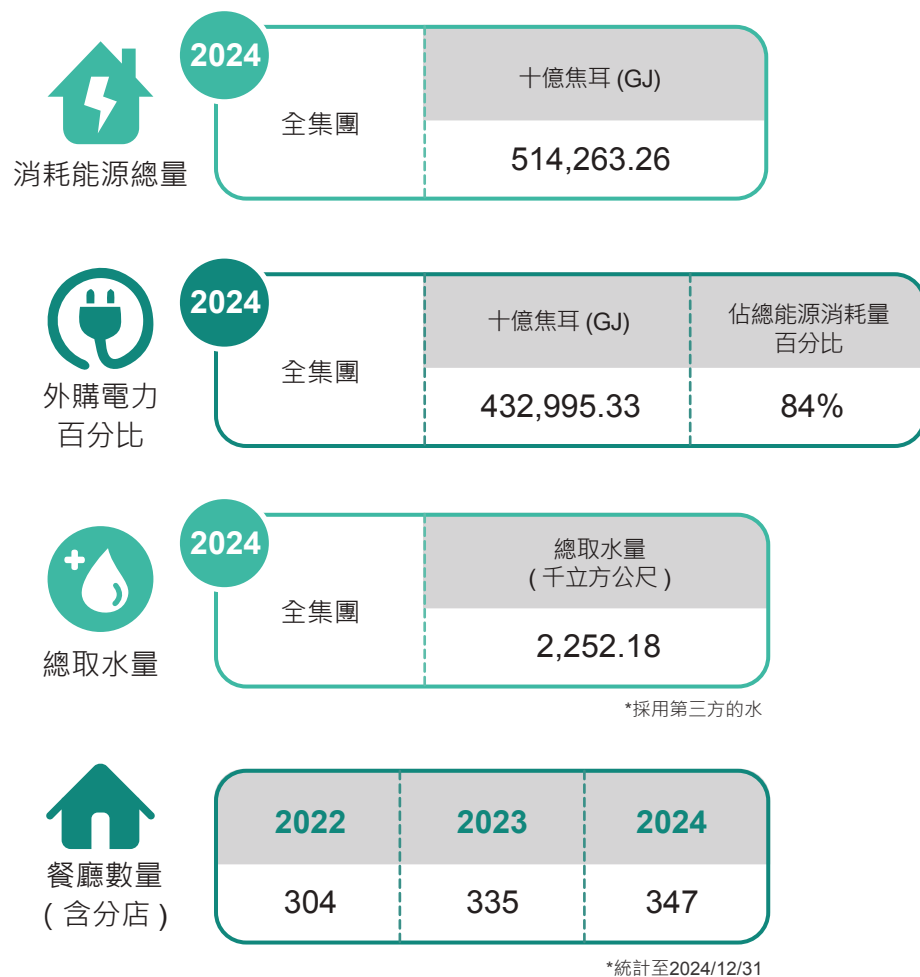
能源密集度

2024集團合併營收為新台幣222.9億元、台灣地區為179.99億，以此基礎計算能源密集度，每單位營收所消耗之能源為28.57百萬焦耳。密集度之分子係為電力與天然瓦斯能源總和。

項目/年度	2024
十億焦耳	514,263.26
百萬焦耳	514,263,260
台灣營收	17,999,049
能源密集度	28.57

註1.單位：百萬焦耳/新台幣仟元-台灣營收

王品集團總能源使用概況



註1: 此處計算之355家門店數為2024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: 2022年325家、2023年347家、2024年355家
 註3: 截止2024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

5.6 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，2024年無障礙廁所及相關設施共136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。

5.7 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，集團也投入資金購買、租賃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。2024年於污染防治設備投入超過千萬。

◆ 王品集團污染防治設備投資表

年度	2022	2023	2024
採購金額	\$31,830,000	\$29,187,120	\$13,735,056

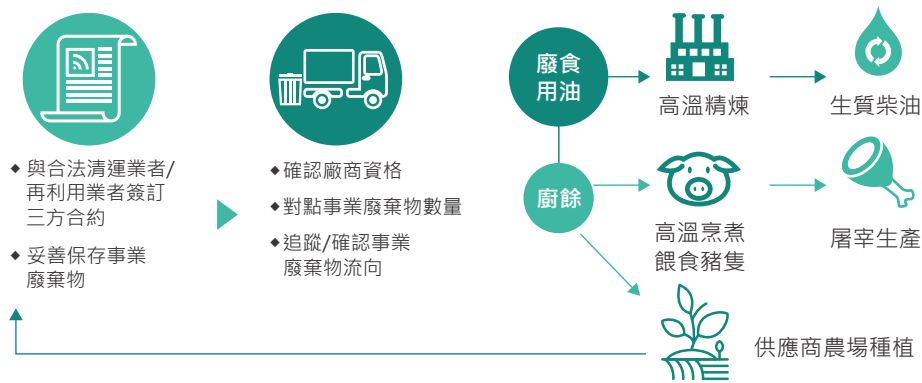
*統計設備：靜電機、水洗機 *計價單位：新台幣元

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，也避免廢食用油流入食品產業鏈中。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

06

- 6.1 關鍵成果
- 6.2 人力雇用
- 6.3 雇用政策
- 6.4 同仁照顧
- 6.5 樂活職場
- 6.6 勞資溝通
- 6.7 職涯發展
- 6.8 職業安全衛生管理

6. 幸福職場

6.1 關鍵成果



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。



2024

人才發展

透過人才發展會議、人才九宮格，定標集團人才樣貌與擬定接班梯隊

具體成效

提升高階主管對於集團接班梯隊的瞭解，透過人才會談深入了解潛力人選的行為展現，並共同討論關鍵職務的接班梯隊，以因應集團發展所需。

6.2 人力雇用

人權保障

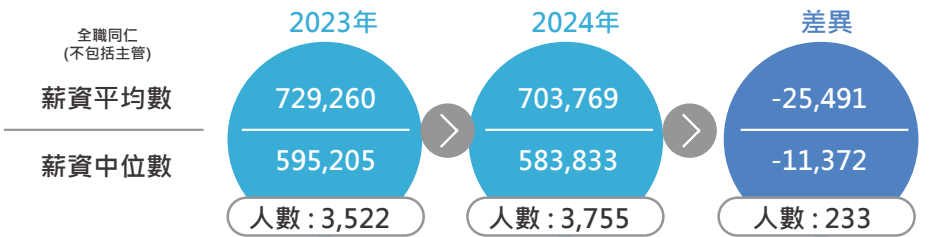
王品集團所有人事行政皆恪遵勞動法令，各項人力資源制度規章以「勞動基準法」為基礎訂定，並參照聯合國世界人權宣言(Universal Declaration of Human Rights)、聯合國全球盟約聯合國全球盟約(The UN Global Compact)、聯合國國際勞動組織(International Labour Organisation)及聯合國工商企業與人權指導原則(United Nations Guiding Principles on Business and Human Rights)等相關規範訂立人權政策，表述所有同仁可享有或應盡的福利與義務，適用於全體在職同仁。同時，因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2024年12月31日，王品集團台灣地區之同仁總數為10,808人，其中男性佔47.50%，女性佔52.50%，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28.4歲，高階管理階層(經副理級以上)佔全體同仁數的2.9%，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88.3%居多，而非管理層級則以30歲以下佔67.7%，超過61.0%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			2022 年		2023 年		2024 年	
類別			人數	%	人數	%	人數	%
同仁人數		男	4,689	49.36%	5,202	48.01%	5,133	47.49%
		女	4,811	50.64%	5,634	51.99%	5,675	52.51%
		總數	9,500	100.00%	10,836	100.00%	10,808	100.00%
教育程度		高中職及以下	3,363	38.18%	4,091	37.75%	4,216	39.01%
		大學 / 專科	6,018	68.32%	6,591	60.83%	6,424	59.44%
		碩士以上	119	1.35%	154	1.42%	168	1.55%
契約 類型	不定期契約 (正式員工) 全職人員及 計時人員	男	4,538	49.46%	5,022	48.05%	4,933	47.32%
		女	4,638	50.54%	5,430	51.95%	5,491	52.68%
		總數	9,176	100.00%	10,452	100.00%	10,424	100.00%
	定期契約 (非正式員工) 計時實習生及全職實習生	男	151	46.60%	180	46.88%	200	52.08%
		女	173	53.40%	204	53.12%	184	47.92%
		總數	324	100.00%	384	100.00%	384	100.00%
年 齡	30 歲 以下	男	3,491	36.75%	3,729	34.41%	3,556	32.90%
		女	3,439	36.20%	3,719	34.32%	3,547	32.82%
		總數	6,930	72.95%	7,448	68.73%	7,103	65.72%
	30-50 歲	男	1,144	12.04%	1,382	12.75%	1,469	13.59%
		女	1,235	13.00%	1,624	14.99%	1,749	16.18%
		總數	2,379	25.04%	3,006	27.74%	3,218	29.77%
	50 歲 以上	男	54	0.57%	91	0.84%	108	1.00%
		女	137	1.44%	291	2.69%	379	3.51%
		總數	191	2.01%	382	3.53%	487	4.51%
職 務	管理級	男	131	1.38%	140	1.29%	147	1.36%
		女	148	1.56%	155	1.43%	168	1.55%
		總數	279	2.94%	295	2.72%	315	2.91%
	一般職	男	4,558	47.98%	5,062	46.71%	4,986	46.13%
		女	4,663	49.08%	5,479	50.57%	5,507	50.95%
		總數	9,221	97.06%	10,541	97.28%	10,493	97.09%

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. 2024 年沒有無時數保證員工

◆ 2024 年同仁結構資料

王品集團人才招募多元化，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，2024 年度雇有含原住民身分者 271 人，身心障礙者 100 人。

類別	人數	%
台灣	10,528	97.41%
中華人民共和國	17	0.16%
美國	1	0.01%
馬來西亞	47	0.43%
菲律賓	1	0.01%
越南	67	0.62%
緬甸	57	0.53%
印尼	71	0.66%

類別	人數	%
澳門	2	0.02%
香港	8	0.07%
泰國	7	0.06%
柬埔寨	1	0.01%
德國	1	0.01%
總數	10,808	100.00%

◆ 新進人數



	2022 人數	2023 人數	2024 人數
30歲以下	男 731 女 588	男 770 女 636	男 579 女 537
30-50歲	男 286 女 233	男 374 女 333	男 298 女 277
50歲以上	男 18 女 47	男 49 女 82	男 55 女 80

◆ 離職人數



	2022 人數	2023 人數	2024 人數
30歲以下	男 643 女 517	男 552 女 453	男 619 女 485
30-50歲	男 308 女 266	男 324 女 265	男 357 女 278
50歲以上	男 18 女 37	男 39 女 56	男 50 女 68

6.3 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。2024年度無重大營運變化。

在推動多元人才進用的政策下，集團積極拓展多元化的招募管道，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計畫，以吸引來自不同背景的優秀人才。這些舉措不僅加強了學術與產業之間的銜接，也提升了社會大眾對企業文化與價值的理解與認同。

為了打造一個友善且包容的職場環境，集團積極推動中高齡人才的就業機會，提供彈性工時、職務再設計等措施，並參與中高齡友善企業認證，獲得政府及社會各界的肯定。此外，透過與官方單位合作舉辦職場體驗與專場招募活動，不僅提升了中高齡求職者的就業機會，也強化了企業對於中高齡員工貢獻的認識。

這些努力已取得顯著成效，2024年度集團榮獲多項中高齡友善企業認證與獎項，包括臺北市中高齡友善企業認證、新北市中高齡及高齡者友善職場認證等。截至2024年12月底，公司聘用50歲以上員工人數達487人，較去年同期成長27%，顯示出我們在推動中高齡就業方面的積極成效。

集團的多元人才進用政策不僅聚焦於中高齡族群，還涵蓋身心障礙者與外籍專業人才等群體，確保所有員工皆享有公平的就業機會與同工同酬的待遇。未來，我們將持續優化人才招募與培育機制，吸引更多具有工作熱忱的優秀人才，共同為顧客提供卓越的服務體驗，並實踐企業對社會責任的承諾，打造更具包容性與永續發展的職場環境。



2024年新北市中高齡者及高齡者友善職場認證



2024年人力銀行幸福企業獎

產學合作

集團長期深耕產學合作，致力於培育具備專業廚藝與實務能力的年輕餐飲人才。我們積極與學校合作，提供實務教學資源，提升學生的就業競爭力，並強化學用接軌，打造完善的人才培育與發展機制。

自2021年起，我們進一步推動集團內跨品牌留任計畫，為實習生與應屆畢業生提供多元職涯發展選擇，讓產學合作的歷練無縫銜接王品的職涯發展體系，確保人才發展的連續性與多元性。我們將持續深化與學術機構的合作，為餐飲產業培養優秀專業人才，同時促進多元就業機會，實現企業、學校與學生的三贏局面。

◆ 實習合作校系與學生報到人數

2022年	校系數量	82	報到人數	497	佔同仁人數 %	5.2%
2023年		82		537		4.8%
2024年		101		576		5.3%

2024 年實習生活動成效

為深化人才培育並提升留任率，王品集團透過一系列貼近實習生需求的活動，強化學習體驗與溝通機制。我們舉辦職前說明會、期初關懷問卷、期末座談會等，並邀請店主管、主廚及學長姐分享經驗，透過面對面交流，提供實習生更多職涯指引與支持。此

外，實習期結束前一個月，我們透過問卷調查蒐集學生的回饋，持續優化產學合作管理機制。

2024年，實習生整體滿意度達89.3%，顯示長期產學合作模式的成效。透過實習生、學校與門店的緊密協作，並維持良好的溝通與學習管道，學生在王品集團獲得實質成長與職場歷練，同時企業也能穩定人才供應，落實未來人才培育目標。



實習生面試



實習生參訪活動



期末座談會

截至 2024/9/30 止，曾於王品集團完成實習的學生 9,292 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
2022/09	8,621	507	5.9%
2023/09	8,974	854	9.5%
2024/09	9,292	885	9.5%

◆ 2024 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	5,605,988元	依據勞動部「青年領航計畫」進用培育之補助款
	105,000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	15,000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	5,725,988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勵，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。

2024年全職同仁最低起薪33,000元，為基本工資的1.2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



6.4 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，2024年人數達9,551人次，共計支出新台幣803萬元，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。

2024 節日	內容 / 發放價值	人數	發放 張數	發放金額
2024春節	現金券1,000	10,739	1	10,739,000
2024端午	現金券1,000	10,457	1	10,457,000
2024中秋	現金券1,000	10,722	1	10,722,000
年度費用		31,918,000		

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，每年訂有尾牙公假日，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。2024年尾牙突破傳統模式，12/10、11分兩天三場於台中麗寶樂園舉辦，全台各門店同仁共9,891人休假一天於麗寶福容飯店用餐同歡並搭配暢遊樂園，共計花費3,370萬元。



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」已持續近30年，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，報名人數屢創新高。



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
2024	韓國首爾5日	19,000	1,588	3,341	31,937,949
	峴港5日	38,000	499	996	9,098,164
	日本北海道5日	43,500	783	1,636	13,522,402
	奧捷10日	120,000	65	210	1,414,334
年度合計 總補助人數:2,935 總參加人數:6,183 總金額:55,972,849					

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1,000元計算之。2024年共10,726位同仁享此福利，累計花費新台幣2,500萬。

◆ 級距如下：

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

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。2024年共122人申請，累計金額新台幣61萬元。

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。2024年度符合育嬰假申請同仁為290人，實際申請104人，申請率35.86%，較去年增加10.2%。

◆ 育嬰假申請、復職情形

年度	2022 年			2023 年			2024 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)	236	297	533	118	186	304	120	170	290
實際申請人數 (B)	27	78	105	50	58	78	32	72	104
申請率 (B/A)	11.44%	26.26%	19.7%	16.95%	31.18%	25.66%	26.67%	42.35%	35.86%
報告年度原應復職人數 (C)	24	77	101	33	63	96	26	75	101
原應復職且復職人數 (D)	10	43	53	19	42	61	15	43	58
復職率 (D/C)	41.67%	55.84%	52.48%	57.58%	66.67%	63.54%	57.69%	57.33%	57.43%
上一年度復職人數 (E)	2	33	35	10	43	53	19	42	61
上一年度復職滿一年人數 (F)	2	24	26	6	35	41	15	28	43
留存率 (F/E)	100%	72.73%	74.29%	60.00%	81.40%	77.36%	78.95%	66.67%	70.49%

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>

健康職場認證

辦理各項健康促進活動，集團總部通過『健康啟動標章』展延，有效期間為2023/01/01~2025/12/31。



6.5 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驅力的綜效，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27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555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
2024 通過人數	62	53	26	65	206



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

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2024年累計有9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

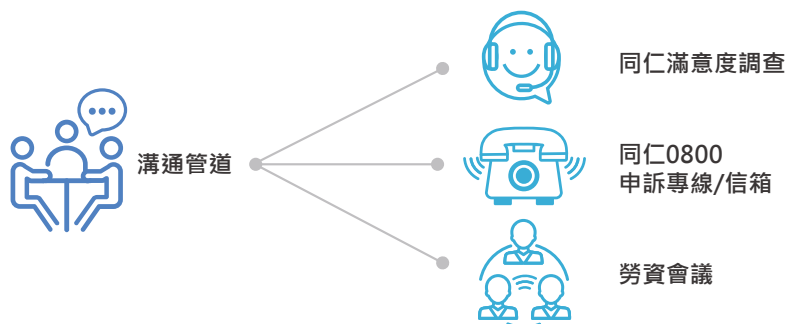
集團多年來營造的獨特企業文化活動，並由主管以身做則帶領同仁進行，教育部自2016年主辦的運動企業認證，王品集團為前10家第一年即獲得認證的企業，3年效期到達後，2019年8月再次通過認證，效期三年至2022年8月，表示集團獨特運動文化，亦廣為主管機構所肯定，集團於2022年11月再次獲得認證，效期至2025年。



6.6 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」、「性別平等工作法」、「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。

2024年同仁滿意度調查平均成績為84.67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
2022年	5,764	85.41%	85.13
2023年	6,165	84.54%	85.24
2024年	7,457	83.27%	84.67

同仁 0800 申訴專線 / 信箱

2024 年度經由 0800 申訴專線立案的具名申訴合計151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	2022 年	2023 年	2024 年	因應方式
領導風格	48%	38%	36%	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，協助解決其申訴問題。 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	19%	24%	25%	
工作內容	6%	11%	8%	
組織氛圍	10%	14%	21%	
公司政策	17%	13%	10%	

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2024年度共有309家。勞資協調案件共計10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。



6.7 職涯發展

績效管理制度

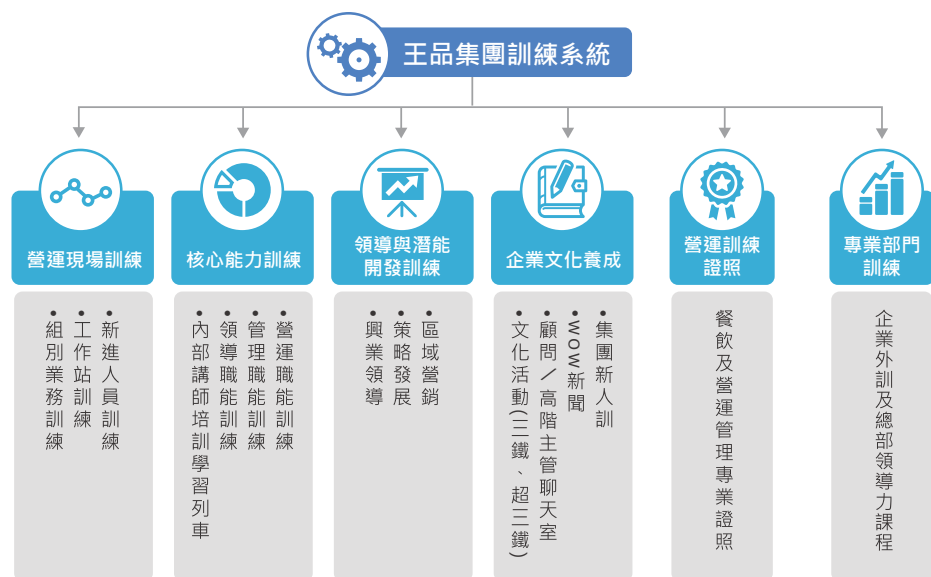
同仁績效考評的制度設計，連結公司策略目標、個人績效目標、公司價值與能力、個人職涯發展、關鍵行為展現，有效將個人工作職責反映在績效考核中，並提供各級主管與同仁一個相互溝通的管道，共同設定目標，一起攜手達成組織任務。新進同仁到職滿一個月起開始進行績效考評，王品集團每年定期接受績效及職業發展檢視，2024年執行的比例約94.8%。

◆ 2024 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	4,856	5,133	94.6%
	女	5,391	5,675	95.0%
	總計	10,247	10,808	94.8%
 契約類型	正式員工	9,874	10,424	94.7%
	非正式員工	373	384	97.1%
	總計	10,247	10,808	94.8%

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。2024年門店新訓共10,083人次；集團新人訓辦理43梯次，培訓共1,450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。2024年門店技能培訓共4,202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(讀書會)提升主管的關鍵能力。

2024年度舉辦問題分析與解決實體課程，與上游思維讀書會，透過個案討論、章節導讀，帶出解決問題從「源頭開始」的核心概念，期待主管制定決策時，能多方探究後，透過系統性的方法解決結構性的問題。



中常會演講



中常會課程



王品集團投資人才培育統計

2024年王品集團投入訓練相關的費用達新台幣1,833萬9,324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59萬9,147小時，平均每位同仁受訓時數達55.4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。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。

項目	計算單位	2022 年	2023 年	2024 年
同仁訓練總金額	百萬元(NT)	13.5	18.7	18.3
同仁訓練總時數	小時	426,748	627,300	599,147
訓練費用比率	%	0.09%	0.10%	0.10%
同仁人均訓練費用	元(NT)	1,422.14	1,728.82	1,696.83
同仁人均訓練時數	小時	44.9	57.9	55.4
員工人數(截至12/31為止)	人	9,500	10,836	10,808

◆ 訓練時數統計 (hr)

年度	2022年	2023年	2024年
新人門店訓練	245,688	279,744	241,992
事業處課室訓練	1,312	207,992	203,904
集團課室訓練	38,088	54,248	42,648
數位學習	140,591	71,707	99,371
企業外訓	686	471	1,312
中常會演講	383	13,138	9,920
(B)總訓練時數	426,748	627,300	599,147
(A)員工人數	9,500	10,836	10,808
(B/A)每位員工平均受訓時數	44.9	57.9	55.4

◆ 依課程類別 / 性別 / 職級的訓練時數統計 (hr)

		2022 年		2023 年		2024 年	
項目	職級	男	女	男	女	男	女
課室	一般同仁	10,172	9,116	15,048	13,448	13,832	13,864
	管理層級	9,632	9,168	23,809	21,665	13,472	13,608
數位	一般同仁	41,378	71,937	30,266	31,259	40,302	43,536
	管理層級	8,671	18,605	5,294	4,887	7,609	7,924
總計		69,853	108,826	74,418	71,259	75,215	78,932

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，2024年證照培訓合計共補助3,875人次。



培育訓練

依據同仁職務職位，規劃其所需職能的專業、核心及管理等訓練，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	2022 年	2023 年	2024 年
甲種勞安	5	4	7
乙種勞安	194	284	215
丙種勞安	79	85	89
防火管理人	269	395	329
急救人員	467	661	689
中餐乙級	19	25	31
中/西餐丙級	1,237	1,378	1,511
廚師證書	615	929	979
TOEIC證照(500分↑)	35	35	25
總計	2,920	3,796	3,875

文化傳承

王品集團從1993年創立至今，在2023年邁向第30周年，也是王品集團新使命及新願景的全新篇章！以「傳遞溫度」為主軸，透過一系列的活動從內心到外型，從每日、每月、每雙月的活動來提倡讚美與鼓勵，營造正向工作氛圍。



WOW!新聞

以活潑生動的影片來傳遞集團文化與價值觀，2024年以「豐富美好生活」為主軸，規劃年度主題-分享日常興趣，安排各事業處主管到帶領夥伴到戶外感受不同事物帶來的刺激與啟發，豐富美好的生活體驗！



為深耕公司文化，引導同仁實踐王品人應有的行為，集團持續推動「Yes! Card」。不論是主管為同仁回饋、勉勵，或是同仁之間的問候、鼓勵，都能透過簡單方便的操作，讓所有同仁隨時隨地傳遞溫暖、關懷的力量，營造正向的工作氛圍，讓同仁像家人般更緊密連結。



6.8 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劃，制定作業指導書，包含：執行職務遭受不法侵害預防作業指導書、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、母性健康保護計畫作業指導書、中高齡及高齡工作者安全衛生作業指導書、亦規定承攬商必須遵守承攬商管理規章、危害告知簽認單、承攬商安全衛生教育訓練實施簽到單、承攬商協議組織會議紀錄。

◆ 2024 年職業安全衛生發展重點

發展重點	項目
 健康保護計畫	辦理健康臨場服務，面談安排共99人次，其中同仁諮詢共44人
 職業疾病預防	辦理肌肉骨骼傷害預防的教育訓練，宣導作業活動姿勢，參與率94%
 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9,320人。
 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2024年取得職業安全衛生業務主管之人員共計311人。 3. 截至2024年急救人員證照共計689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、承攬商安全衛生教育訓練實施簽到表、承攬商協議組織會議紀錄

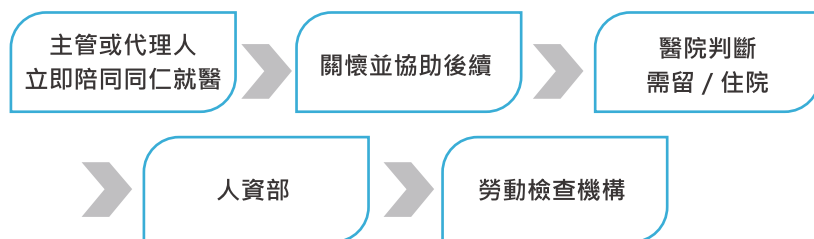
事故通報機制 (GRI403-2-d)

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	判斷要件
上下班途中事故	1.合理時間 2.必經路程 3.無違反法規 上述三要件成立，才是職災
執行職務事故	在門店或因公外出受傷

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：90%

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

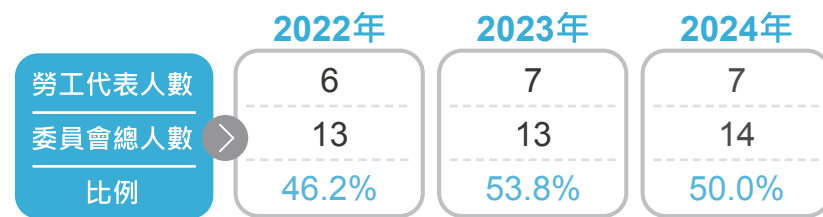
課程內容包含：職業安全、職場性騷擾防治。課程完成人數8,141人，時數24,423小時(8,141人x3小時)

◆ 在職人員系統訓練

項目	說明
1. 消防訓練	2024年防火管理人員訓練課程時數共計882小時 (新取得40人x12小時=480小時、回訓67人x6小時=402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。 2024年完成急救人員訓練課程時數共計3,198小時(新取得163人x18小時=2,934小時、回訓88人x3小時=264小時)
3. 一般安全衛生教育訓練	在職課程時數9,320小時(9,320人x1小時)
4. 新晉升主管安全訓練	新晉升店主管2024年取得業務主管證照共計43人 (甲種1人、課程時數42小時-1人x42小時 乙種19人、課程時數665小時-19人x35小時、 丙種23人、課程時間483小時-23人x21小時)

職業安全衛生委員會 (GRI403-4)

本公司「職業安全衛生委員會」由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 *%

2024 年職災統計 (GRI403-9)

2024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85件、執行業務計89件(包含需住院治療之重大職災意外12件)，共174件。

◆ 近三年同仁職災統計表

年度	2022 年			2023 年			2024 年		
	總計	男	女	總計	男	女	總計	男	女
缺勤率 (AR)	0.56%	0.54%	0.58%	0.53%	0.56%	0.51%	0.60%	0.60%	0.61%
死亡數	-	-	-	-	-	-	-	-	-
失能傷害頻率 (FR)	4.97	4.66	5.25	7.86	9.24	6.53	7.79	8.64	7.03
失能傷害嚴重率 (SR)	179	181	176	92	123	63	113	109	116

1. 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，如產假等)

2. 死亡數為因工傷亡的員工數

3. 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

4. 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



社會經營

SOCIAL
ENTERPRISE

Chapter

07

- 7.1 社區經營與溝通
- 7.2 顧客滿意度經營
- 7.3 公益推廣

7. 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。

7.1 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。

7.2 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，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。

2024 顧客滿意度

	2022年	2023年	2024年		2022年	2023年	2024年		2022年	2023年	2024年		2022年	2023年	2024年
	4.7顆星	4.8顆星	4.8顆星		4.7顆星	4.8顆星	4.8顆星		4.1顆星	4.2顆星	4.4顆星		4.5顆星	4.5顆星	4.7顆星
	4.6顆星	4.7顆星	4.7顆星		4.7顆星	4.7顆星	4.7顆星		4.8顆星	4.8顆星	4.8顆星		4.7顆星	4.7顆星	4.8顆星
	4.6顆星	4.7顆星	4.7顆星		4.6顆星	4.6顆星	4.7顆星		4.7顆星	4.8顆星	4.8顆星			4.5顆星	4.6顆星
	4.7顆星	4.8顆星	4.8顆星		4.7顆星	4.7顆星	4.7顆星		4.6顆星	4.7顆星	4.7顆星			4.9顆星	4.9顆星
	4.7顆星	4.8顆星	4.8顆星		4.6顆星	4.7顆星	4.8顆星		4.6顆星	4.6顆星	4.7顆星			4.8顆星	4.7顆星
	4.7顆星	4.7顆星	4.8顆星		4.8顆星	4.8顆星	4.8顆星		4.7顆星	4.7顆星	4.8顆星				4.7顆星
	4.7顆星	4.7顆星	4.8顆星		4.6顆星	4.6顆星	4.7顆星		4.8顆星	4.8顆星	4.9顆星				

7.3 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

台灣人熱心公益，捐血率已達世界第一，王品集團「西堤牛排」連續21年贊助捐血活動，幾乎每年不缺席。隨著少子化趨勢，台灣近10年來，24歲以下的首捐人數每年持續下滑，西堤牛排2024年邀請桌球王子江宏傑擔任活動大使，號召國人挽袖捐血，於指定捐血點完成捐血，即可獲得1張5折券，提升民眾捐血意願。2024年共募得49,960袋熱血。



用愛陶養孩子的夢想

連續20年舉辦「知書答禮」公益活動的「陶板屋」，2024年再和「印花樂」與「為台灣而教」教育基金會（Teach for Taiwan, TFT）攜手關心偏鄉教育，營運團隊前往苗栗山區小學舉辦職涯體驗營，陪伴一到六年級的小朋友學習店長、收銀員及主廚的工作，激發孩子對職業的想像更勇敢追求夢想，用行動支持偏鄉教育，也推出限量公益組合，邀請民眾用愛接力，一起做孩子勇敢的靠山。



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，成為全台第一個聯鎖餐廳會員，推動續食不浪費，2024年提供給19個社福團體 / 食物銀行、23,652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



公益年菜認購計畫

零售品牌王品嚴選首度攜手「1919食物銀行」與演員林哲熹，展開公益年菜認購計畫，邀請消費者一同支援弱勢家庭除夕溫暖圍爐，最後募得超過2萬道公益年菜，委由1919食物銀行送愛至全台弱勢家庭，展現台灣溫暖人情。



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. 玉山國家公園步道認養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. 2024年捐贈排雲山莊下降制停器1組和岩盔5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		
2024年	1. 薑菇智能永續與ESG共創 2. 參觀六星級科技薑菇生產廠 3. 種菇DIY 4. 採菜體驗 5. 稻田農學課-稻米收割及留胚米製作 過程	彰化縣 埔心鄉、 雲林斗南	132人

2024 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」	7,340,986元	募得12,490,000 c.c.
陶板屋「知書達禮」	4,915,263元	捐款2,581,122元
王品嚴選X1919食物銀行	6,013,636元	捐出20,410道公益年菜
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美食補給品贊助	500,000元	心田中音樂節30萬元 美食補給品20萬元
享鴨臺南市官邸店「感恩公益捐贈餐會」	612,752元	捐贈30萬元給社會局救助金專戶 捐贈市值逾23萬套餐餐券，提供社會局社工服務的弱勢兒少家庭

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

08

附錄GRI指標 索引對照表

GRI STANDARD
COMPARISON TABLE

8. 附錄 GRI 指標索引對照表



		2024Y-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	-	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 4.3 供應鏈食品安全
	2-7	員工	V	6.2 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

		2024Y-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	2.4 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	6.2 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
	2-24	納入政策承諾	V	6.2 人力雇用
	2-25	補救負面衝擊的程序	V	2.7 誠信經營 2.8 風險管理 6.6 勞資溝通 7.1 社區經營與溝通 7.2 顧客滿意度經營
	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	2.9 法規遵循 6.6 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	6.2 人力雇用 6.6 勞資溝通

			2024Y-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 2.9 法規遵循 4.1 安心食品管理 4.2 顧客健康與安全 6.3 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	6.4 同仁照顧	
	201-4	自政府取得之財務補助	V	6.3 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	6.3 雇用政策	
	202-2	雇用當地居民為高階管理階層的比例	V	6.2 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	5.3 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	5.5 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	2.9 法規遵循	

			2024Y-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	4.3 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	4.3 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	6.4 同仁照顧	
	401-3	育嬰假	V	6.4 同仁照顧	
GRI 402	402-1	關於營運變化的最短預告期	V	6.3 雇用政策 6.6 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	6.8 職業安全衛生管理	
	403-9	職業傷害	V	6.8 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	6.7 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 6.2 人力雇用	
	405-2	女男基本薪資和薪酬的比率	V	6.3 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	6.6 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	6.2 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	4.3 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	4.2 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	

			2024Y-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	2.9 法規遵循	
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	2.9 法規遵循 6.6 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	4.3 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	5.4 綠色採購	
G4-FP5		食物生產過程受獨立第三方依國際食物安全管理規範認證通過的比例	V	5.3 原物料管理	

作業辦法第4條第1項_附表一之一規定	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	4.2 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、產品下架次數及下架產品總重量。	2.9 法規遵循
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	5.4 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	4.3 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	4.3 供應鏈食品安全
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	4.4 食安溯源系統 & 調研中心
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	4.4 食安溯源系統 & 調研中心
消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率	5.5 能源管理
總取水量及總耗水量	5.5 能源管理
售出產品重量、生產設施場所數量	1.2 全球品牌版圖 & 品牌介紹 5.5 能源管理

作業辦法第4-1條	回應章節
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 3. 氣候變遷管理(TCFD)
作業辦法第4-2條	回應章節
國內上市公司永續報告書應揭露非擔任主管職務之全時員工薪資平均數、中位數，及前二者與前一年度之變動情形。前開資訊得以本公司指定之資訊申報網站查詢索引方式揭露。	6.2 人力雇用

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。	3.氣候變遷管理 (TCFD) / P.42
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）。	3.氣候變遷管理 (TCFD) / P.44-48
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。	3.氣候變遷管理 (TCFD) / P.43-46
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。	3.氣候變遷管理 (TCFD) / P.43

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。	3. 氣候變遷管理 (TCFD) / P.42
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)。	3. 氣候變遷管理 (TCFD) / P.44-48
3	敘明極端氣候事件及轉型行動對財務之影響。	3. 氣候變遷管理 (TCFD) / P.43-46
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。	3. 氣候變遷管理 (TCFD) / P.43
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；若使用碳抵換或再生能源憑證(RECs)以達成相關目標，應說明所抵換之減碳額度來源及數量或再生能源憑證(RECs)數量。	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



Tel: +886 (2) 2725-9988
Fax: +886 (2) 4051-5888
www.dofint.com.tw

編號	描 述	評 估 章 節	適 用 基 準	作 業 辦 法 第 4 條 第 1 項 附 錄 第 1 條																								
6	王品集團透過食品安全標準系統進行所有原料的採購與管理，並聯繫供應商的原物料進食系統中聯起來，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。	4.4 食品安全源頭追溯系統	依法規要求或自願設置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	附表一之一 編號六																								
7	2024 年原料檢驗，共計執行 424 項目，合格率 98%。王品自辦進口之監測計畫，共計執行 216 項目，合格率 100%。王品零售商品檢驗，共計執行 496 項目，合格率 100%。 - 微生物檢測合格率 95%。 - 王品食品調研中心會執行行政政策委員會農業試驗所開辦的農藥快速檢驗農藥殘留，共計執行 708 件殘留檢驗，檢驗合格率 97%。 2024 年，王品集團依法設立食安調研中心進行原料/產品/商品檢驗，檢驗結果與改善成效詳見，販售農產品安全評估計畫，加工廠產品品質與安全檢驗、質化轉運化學等計畫，集團實驗室檢驗費用共計 2,005,964 元，外部檢驗費用計 4,206,405 元，共計 6,212,369 元，佔合併營業收入 0.03%。	4.4 食品安全源頭追溯系統	依法規要求或自願設置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	附表一之一 編號七																								
	<table><tr><th>項 目</th><th>檢 測 件 數</th></tr><tr><td>微生物</td><td>6,898</td></tr><tr><td>仙人掌葉</td><td>305</td></tr><tr><td>沙門氏菌</td><td>936</td></tr><tr><td>李斯特菌</td><td>639</td></tr><tr><td>金黃色葡萄球菌</td><td>521</td></tr><tr><td>大腸桿菌 O157</td><td>360</td></tr><tr><td>殺菌劑</td><td>718</td></tr><tr><td>pH</td><td>2,470</td></tr><tr><td>鹽 度</td><td>2,210</td></tr><tr><td>糖 度</td><td>2,212</td></tr><tr><td>水 活 性</td><td>135</td></tr></table>	項 目	檢 測 件 數	微生物	6,898	仙人掌葉	305	沙門氏菌	936	李斯特菌	639	金黃色葡萄球菌	521	大腸桿菌 O157	360	殺菌劑	718	pH	2,470	鹽 度	2,210	糖 度	2,212	水 活 性	135			
項 目	檢 測 件 數																											
微生物	6,898																											
仙人掌葉	305																											
沙門氏菌	936																											
李斯特菌	639																											
金黃色葡萄球菌	521																											
大腸桿菌 O157	360																											
殺菌劑	718																											
pH	2,470																											
鹽 度	2,210																											
糖 度	2,212																											
水 活 性	135																											
8	<table><tr><th colspan="2">消耗能源總量</th></tr><tr><th>項目/年度</th><th>全 集 團</th></tr><tr><td>2024</td><td></td></tr><tr><td>十億焦耳(GJ)</td><td>314,263.26</td></tr></table> <table><tr><th colspan="2">外購電力百分比</th></tr><tr><th>項目/年度</th><th>全 集 團</th></tr><tr><td>2024</td><td></td></tr><tr><td>佔總能源消耗百分比</td><td>84%</td></tr></table>	消耗能源總量		項目/年度	全 集 團	2024		十億焦耳(GJ)	314,263.26	外購電力百分比		項目/年度	全 集 團	2024		佔總能源消耗百分比	84%	5.5 能源管理	消耗能源總量、外購電力占一之力百分比、再生能源使用率。	附表一之一 編號八								
消耗能源總量																												
項目/年度	全 集 團																											
2024																												
十億焦耳(GJ)	314,263.26																											
外購電力百分比																												
項目/年度	全 集 團																											
2024																												
佔總能源消耗百分比	84%																											
	最近 2 年無使用再生能源，故使用率為 0%																											

編號	的 資	討 應 章 節	適 用 基 準	作 業 辦 法 第 4 條 第 1 項 附 錄 第 1 條								
9	<table><tr><td colspan="2">總取水量</td></tr><tr><td>項目/年度</td><td>2024</td></tr><tr><td colspan="2">全集團</td></tr><tr><td>總取水量(十立方公尺)</td><td>2,252.18</td></tr></table>	總取水量		項目/年度	2024	全集團		總取水量(十立方公尺)	2,252.18	5.5 能源管理	總取水量及消耗水量。	附表一之 編號九
	總取水量											
	項目/年度	2024										
	全集團											
總取水量(十立方公尺)	2,252.18											
●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。												
●餐廳數量(含分店)												
<table><tr><td>項目/年度</td><td>2024 年</td></tr><tr><td>店 數</td><td>347</td></tr></table>		項目/年度	2024 年	店 數	347							
項目/年度	2024 年											
店 數	347											
10	●統計至 2024/12/31	5.5 能源管理	售出產品重量、生產設施場所數量。	附表一之 編號十								
	●集團餐廳人數											
	<table><tr><td>項目/年度</td><td>2024 年</td></tr><tr><td>餐廳同仁</td><td>9,942</td></tr></table>				項目/年度	2024 年	餐廳同仁	9,942				
項目/年度	2024 年											
餐廳同仁	9,942											

王品集團wowprime

2024
Sustainability
Report