



豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

20

2021年度 永續報告書

Sustainability Report

21



目錄

關於本報告書	1
報告書範疇與編輯原則.....	1
報告週期與期間	1
報告書審查與外部確信.....	1
聯絡資訊	2
董事長的話	3
不畏疫情，持續成長.....	3
豆府用心，食在安心.....	3
推動永續，創造多贏.....	4
展望未來，深耕經營.....	4
2021 年豆府永續績效亮點	5
第一章互動豆府	6
1.1 利害關係人溝通	6
1.2 重大議題鑑別與回應	8
1.3 重大主題管理方針	13
第二章認識豆府	15
2.1 集團概況與經營績效	15

2.2 誠信經營與公司治理	23
第三章安全豆府	30
3.1 顧客服務與品質保證	30
3.2 餐飲衛生安全	39
3.3 食材溯源管理	41
第四章幸福豆府	47
4.1 人才招募與教育訓練	47
4.2 員工薪酬與福利	55
4.3 職場安全衛生	58
4.4 社區關係經營	63
第五章友善豆府	65
5.1 環境管理與節能減碳	65
5.2 氣候變遷因應	66
附錄一 GRI Standards 揭露項目對照表	68
附錄二上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法對照表	73
附錄三會計師有限確信報告	75

關於本報告書

此為豆府股份有限公司 (Tofu Restaurant Co., Ltd. · 後簡稱豆府或本公司) 所發行之第三本永續報告書 (2019、2020 年稱為企業社會責任報告書)，說明我們在永續發展的目標與行動，期以此作為溝通工具，回應各界利害關係人所關注之議題，使本公司能與時俱進，在永續發展的道路上持續前進。

報告書範疇與編輯原則

本報告書揭露豆府在食品安全、環境、社會、公司治理等面向之永續績效表現，資訊涵蓋台灣各個品牌及其門店 (未包含合併財報中的其他子公司)，然部分數據受限於資料統計完整度，將於報告書中另註明範疇差異。本報告書由豆府永續報告書編製工作小組完成，依循全球報告倡議組織 (Global Reporting Initiative, GRI) 頒布之 GRI 永續性報導準則 (GRI Sustainability Reporting Standards, GRI Standards) 編製，並採取核心選項 (Core) 為揭露原則。此外，我們亦參照財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」，於報告書中納入法規加強揭露事項。

報告週期與期間

本報告書每年發行一次，本次揭露 2021 年度 (2021 年 1 月 1 日至 2021 年 12 月 31 日) 豆府各項永續資訊，惟部分內容為提供更完整之績效予利害關係人，因此一併揭露過往年度之數據。

前次報告書 (2020 年度) 發行時間：2021 年 9 月

本次報告書 (2021 年度) 發行時間：2022 年 9 月

下次報告書 (2022 年度) 預定發行時間：2023 年 9 月

報告書審查與外部確信

為確保揭露資訊之正確性，豆府永續報告書編製工作小組完成本報告書後，交由各單位高階主管審閱。此外，本報告書亦委託勤業眾

信聯合會計師事務所 (Deloitte & Touche) · 按中華民國會計研究發展基金會所頒布之確信準則公報第一號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」(係參考國際確信準則 ISAE 3000 Revised 訂定) 進行獨立第三方之有限確信 (Limited Assurance) · 確認符合 GRI Standards 核心選項揭露之原則及「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」之標準 · 會計師有限確信報告請詳本報告書附錄三。

聯絡資訊

若對本報告書有任何疑問或意見 · 歡迎透過以下方式與我們聯絡。

總公司地址：台北市中山區民權東路二段 42 號 4 樓

公司網站：<http://www.tofuglobal.com/tw/home.html>

聯絡人：翁瑞燦 財務長

電話：(02) -2581-3818

董事長的話

不畏疫情，持續成長

2021 年台灣持續受到新冠肺炎疫情的肆虐，確診人數屢創新高，更有長達三個月的時間達到三級警戒，各級政府限制餐飲內用服務，對餐飲業造成嚴重的衝擊。在此情形下，本公司積極開拓外帶及外送市場，並推出即食料理產品於電商平台販售，讓疫情的衝擊降至最低。在展店策略上，雖受到疫情影響，但我們仍以穩健且務實的方向進行展店，持續深耕既有韓式料理品牌，「北村豆腐家」新展 3 家門店、「韓姜熙的小廚房」新展 2 家門店及「姜滿堂」新展 1 家門店，同時更新創韓式火鍋品牌「釜山宗家」，新展 1 家門店；不只在既有的韓式料理深耕，在越南料理品牌「飛機河粉」新展 1 家門店，以及代理的泰式米其林品牌「帕泰家」，開出全台第 1 家門店，創造出亮眼的成績。在本公司全體同仁的努力之下，豆府於疫情三級警戒下仍然力保單季獲利，維持自成立以來單季持續獲利的紀錄。

豆府用心，食在安心

近年來消費者食安意識抬頭，飲食上逐漸重視食品衛生安全與健康的訴求，不再以低價為主要考量，轉趨向重視食安問題。豆府秉持著從源頭管理之精神，選擇採購合規認證之原物料供應商，要求供應商進貨時提供 SGS 檢測報告或 FDA 食品輸入許可證等相關合格檢驗證明，嚴加控管食材安全品質；於食材選用方面，嚴選優質且具特色之食材入菜，如以特選頂級非基因改造黃豆，製作特色嫩豆腐，及與農場長期合作選用具產銷履歷之雞蛋及肉品等優良食材。另本公司食安實驗室已建置完成，除擁有自主性檢驗能力外，更輔以委外檢測各項食材，以確保食材來源之安全性，且於內部控制制度內全面建置食品安全管理循環，徹底管控食品安全。此外，本公司近年來選定 55 家門市參加衛生福利部食藥署推動之餐飲衛生管理分級評核，全數取得「優」或「良」評核標章，顯現本公司具優異之餐飲衛生管理能力。疫情期間我們持續落實各項因應措施，如體溫量測、環境消毒、隔板設置等，致力於打造顧客安心的用餐環境，確保提供顧客高品質的料理及安全的用餐體驗，而這也正是我們立業的使命：讓顧客享受用餐的每一刻，讓享受美食成為生活中「最」快樂的事。

推動永續，創造多贏

15 年前，豆府把精緻韓式料理帶入台灣，在台北東區開設了旗下第一家店-涓豆腐，而如今豆府旗下門店數已逾 60 家。我們深深感謝一路以來支持我們的顧客，以及所有長期關注豆府的利害關係人，並希望透過此報告書回應各項關注議題。長期以來，我們在永續的道路上不斷地前進，在環境面向，除了於各門店推動使用節能器具降低能耗外，我們也不斷導入綠建築門店、內用無塑化，並針對廚房油煙排放進行嚴格的監管，食材採購也秉持「在地化」原則，大幅降低食物里程，減少碳足跡與碳排放，落實對環境友善；在社會方面，我們深知人才是公司運作與成長的重要動力，為全方位善盡照顧員工之職責，豆府積極打造幸福溫馨的職場環境，除了提供符合法規的基本福利外，還提供員工認股、三節禮券以及子女就學補助金，以激勵同仁及提升員工向心力。在人才培育上也不遺餘力，透過儲備幹部計畫，協助同仁培養現場實務能力、管理能力及領導能力，並建立完善升遷制度及教育訓練，延攬優秀員工，並持續培訓專業人才，以因應公司未來成長。此外，我們也不忘要回饋社會、扶持弱勢，於 2013 年起，豆府每年會定期舉辦「涓出鐵馬情」的活動，夥伴會騎乘腳踏車組成公益車隊，與不同福利機構合作，到台灣各地幫助弱勢族群的朋友們，希望將溫暖與愛心傳遞下去到社會的每個角落。

展望未來，深耕經營

展望未來，豆府將以一貫穩健的步伐，透過多年累積的經驗及能量，挾既有優勢，持續以多品牌策略深耕韓式料理餐飲市場，擴大市佔率，對於其他異國料理品牌亦將同步積極展店；在外帶及外送市場，本公司也將持續維持，以增加營收及獲利。在餐廳外的銷售通路上，將更進一步與網購電商平台及量販超商通路合作，相信對於集團營業收入提高及品牌能見度高速提升均能有顯著的助益。感謝所有利害關係人長期以來對豆府的支持與愛護，未來我們將持續以專業、用心、顧客至上的態度，提供更優質的產品與服務，並持續深化企業核心競爭力，奠定永續經營之基石。

豆府股份有限公司董事長 吳柏勳



2021 年豆府永續績效亮點

豆府治理

- 成立泰式料理品牌「帕泰家」、道地韓式鍋物「釜山宗家」，集團總門店數達60家
- 於疫情三級警戒下仍然力保單季獲利，維持自成立以來單季持續獲利的優異成績單

安全豆府

- 2021年各品牌門店平均消費者滿意度達85%，並持續優惠消費者用餐體驗
- 2021在地採購比例逾98%，減少供應鏈碳排放，並促進當地產業發展

幸福豆府

- 2021年職業傷害比率僅0.46，並免費提供員工體檢，涵蓋率達100%
- 連續舉辦9年涓出鐵馬情，總捐贈金額已累積逾百萬元

友善豆府

- 2021年度所拓展之新門店100%使用節能設備，落實友善環境
- 2021年度所拓展之新門店100%使用綠建材進行裝修，且取得綠建材標章認證

第一章 互動豆府

本公司重視利害關係人之各項權益，與利害關係人均保持良好的溝通管道，讓利害關係人得隨時反映意見及交流，維護其合法之權益。豆府由公司各專業部門人員共同組成永續報告書編製工作小組，並透過多元溝通管道傾聽及回應利害關係人的聲音，經工作小組內部評估及討論，因目前公司營運模式及大環境餐飲業型態並無太大變化，本年度決議沿用 2020 年分析之結果，針對已鑑別出的利害關係人及重大議題，持續進行溝通與回應。

1.1 利害關係人溝通

為辨認對豆府重要的利害關係人，及各利害關係人對永續議題之關注程度，豆府透過利害關係人關係程度調查問卷，以國際 AA1000 SES 利害關係人議合標準，依據依賴性、責任、張力、影響力與多元觀點之五大面向，鑑別出八大利害關係人，分別為顧客、員工、主管機關、店面房東/商場業主、媒體、供應商、股東/投資人及鄰近社區。我們除透過永續報告書與各利害關係人溝通外，也積極採取其它多元管道，有關各利害關係人關注議題、溝通方式與頻率如下表所示。

利害關係人	關注議題	溝通方式	溝通頻率
顧客	餐飲衛生安全與品保品管 產品標示與行銷 食材溯源管理	顧客意見調查表 公司官網/FB/IG Line 官方帳號訊息 品牌/門市信箱 傳真/信函	不定期
員工	員工薪酬與福利 人才招募與教育訓練 勞資關係	內部申訴管道 人資內部訪談 電子郵件/信箱	不定期

利害關係人	關注議題	溝通方式	溝通頻率
主管機關	餐飲衛生安全與品保品管 食材溯源管理 廢棄物管理 法規遵循 職業安全衛生	接收相關最新法規訊息 公文往返 座談會/法規說明會	不定期
店面房東/商場業主	餐飲衛生安全與品保品管 法規遵循 社區關係經營	會議 信件/傳真 電話	不定期
媒體	餐飲衛生安全與品保品管 產品標示與行銷 經營績效 法規遵循	接受採訪 發布新聞稿	不定期
供應商	誠信經營及公司治理 永續發展策略	信件/電話	不定期
	風險管理 供應商評鑑與責任採購	供應商書面評鑑 供應商實地訪查	每年一次
股東/投資人	誠信經營及公司治理	財務報表	每季
	永續發展策略	股東會年報	每年
	經營績效	股東會	

利害關係人	關注議題	溝通方式	溝通頻率
		公司官網訊息	即時
		證交所公開資訊觀測站網站	不定期
		法人說明會	
鄰近社區	環保節能措施 廢棄物管理 法規遵循 社區關係經營	門市電話 傳真/信函 公司官網	不定期

1.2 重大議題鑑別與回應

豆府之重大議題鑑別係依循 GRI 準則 (GRI Standards) 的四大原則：利害關係人包容性 (Stakeholder Inclusiveness)、永續性的脈絡 (Sustainability Context)、重大性 (Materiality) 及完整性 (Completeness)。經高階主管及永續報告書編製工作小組討論後，彙整出企業永續相關議題，並經由問卷調查辨別出豆府的年度重大議題。經過工作小組與高階主管討論及分析利害關係人關注度、內部衝擊評估問卷調查結果後，鑑別出豆府的六個永續重大議題：餐飲衛生安全與品保品管、法規遵循、永續發展策略、誠信經營及公司治理、職業安全衛生、食材溯源管理，以及與之對應的 GRI 重大主題及相關衝擊邊界。

重大議題鑑別流程圖

鑑別

- 經永續報告書編製工作小組與高階主管討論後，參考討論結果及同業作法建立永續議題清單，且發放問卷評估利害關係人及其關注議題。

排序

- 發放並回收22份有效問卷，評估永續議題之重大性及衝擊程度，並做成重大議題矩陣圖。

確認

- 依據排序結果，確認年度重大永續議題及其對應之GRI重大主題。

檢視

- 檢視確認結果並訂定管理方針，彙整相關結果並於報告書中完整回應利害關係人關注之重大永續議題。

重大議題矩陣圖



衝擊邊界與回應

重大議題	對應之 GRI 重大主題	對豆府之意義	衝擊邊界							
			顧客	員工	主管機關	店面房東/ 商場業主	媒體	供應商	股東/ 投資人	鄰近社區
餐飲衛生安全 與品保品管	GRI 416 顧客健康與安全 GRI 417 行銷與標示	豆府嚴加控管食材品質，並選用優質且具特色之食材入菜，保障消費者的安全與健康。	●	●	●	●	○	●	○	○
法規遵循	GRI 307 有關環境保護的法規遵循 GRI 416 顧客健康與安全 GRI 417 行銷與標示 GRI 419 社會經濟法規遵循	豆府的營運皆需要依循國內外環境、社會、食安、服務相關法令及規範執行，同時注意國內外政策之發展趨勢及法規變動情況，以即時因應市場環境變化，並採取適當的應變措施。	●	●	●	●	○	●	●	○
永續發展策略	自訂主題：永續發展策略	豆府致力於實踐企業永續，達成友善環境、社會共榮及促進經濟發展之目標，創造公司未來價值，走向永續經營之願景。	●	●	○	○	○	●	●	○

重大議題	對應之 GRI 重大主題	對豆府之意義	衝擊邊界							
			顧客	員工	主管機關	店面房東/ 商場業主	媒體	供應商	股東/ 投資人	鄰近社區
誠信經營及公司治理	GRI 205 反貪腐 GRI 206 反競爭行為	誠信經營為豆府之重要企業文化，也為豆府創造永續發展之經營環境，贏得消費者與股東的信賴。	○	●	●	●	○	●	●	○
職場安全衛生	GRI 403 職業安全衛生	豆府堅持守護員工的安全與健康。豆府訂定嚴格的職安標準，就是為了保障員工的安全與健康。	○	●	●	●	○	●	●	●
食材溯源管理	GRI 308 供應商環境評估 GRI 414 供應商社會評估	豆府選擇採購合規認證之原物料供應商，並訂定食材選用標準，定期檢測嚴格把關品質。透過統一系統管理，控管食材耗用與成本，追溯原料產銷流程，確保提供消費者高品質及安全的料理。	●	●	●	○	○	●	○	○

註：●代表直接衝擊，○代表間接衝擊。

1.3 重大主題管理方針

針對鑑別出的 GRI 重大主題，相關管理方針與評估結果如下表所示。

GRI 重大主題	管理方針	評估結果
GRI 416 顧客健康與安全	豆府重視顧客健康與安全，於產品研發、生產、銷售、認證等方面皆對顧客健康與安全進行評估與管理。	豆府持續規劃健康菜單並建立食安管理制度、清潔規範管理辦法、食材處理標準。截至 2021 年 12 月 31 日，共 56 家門店通過 GHP 認證，其餘門店正申請認證中。
GRI 417 行銷與標示	豆府以多元方式與消費者溝通，並積極經營社群與消費者共榮。	豆府旗下品牌多已建置官網、FB 粉絲專頁、IG、Line 等社群溝通管道。2021 年無發生任何行銷傳播或標示違規之事件。
GRI 307 有關環境保護的法規遵循	透過內部稽核制度，確保公司經營與門店管理計畫完整落實。	2021 年無重大環境或社會經濟相關之裁罰，亦無發生重大食安事件。
GRI 419 社會經濟法規遵循		
自訂主題：永續發展策略	透過在環境、社會及公司治理面向上發展出具前瞻性的策略規劃，讓公司在營利同時，亦能追求企業永續。	豆府目前以財務暨行政管理部作為推對永續發展之兼職單位，並積極在經濟、環境與社會面向上落實企業永續經營之具體措施和作為。
GRI 205 反貪腐	藉由董事會與功能委員會維持公司誠信經營的文化以及落實企業社會責任實務守則，並	2021 年本公司未有任何違反誠信經營、涉及貪腐、反競爭行為及反托拉斯和壟斷法規等相關規範之情

GRI 重大主題	管理方針	評估結果
GRI 206 反競爭行為	定期安排董事成員進修，增進專業管理職能。	事。
GRI 403 職業安全衛生	已成立「職業安全衛生管理委員會」，為直屬總經理之一級管理單位。	2021 年未發生重大職業傷害意外事件。
GRI 308 供應商環境評估 GRI 414 供應商社會評估	豆府以實體與書面雙重方式評估供應商，評估內容包含：產品認證、產品品質、經營管理、價格、配合情形及意願、產品測試等，且只與分數及格之供應商進行交易，確保食材品質。	目前豆府正在討論修訂供應商評選標準，並納入環境與社會相關要求，預計 2022 年完成。

第二章 認識豆府

2.1 集團概況與經營績效

豆府股份有限公司成立於 2008 年，並創立旗下第一個品牌「涓豆腐」，爾後業績逐年成長並擴展門店數量，2015~2017 年豆府再陸續創立新品牌「銅盤」、「北村豆腐家」、「韓姜熙的小廚房」等，門店數達 20 間以上成為連鎖餐飲業，2019 年更進一步引入越式品牌「飛機河粉」，且完成股票正式掛牌上櫃（代碼 2752）。2020~2021 兩年間，雖受到新冠肺炎疫情之巨大衝擊，豆府仍以積極穩健且務實的步伐進行展店，持續深耕既有的韓式料理品牌，同時更新創韓式燒肉品牌「姜滿堂」、泰式料理品牌「帕泰家」、道地韓式鍋物「釜山宗家」。在本公司全體同仁的努力之下，2021 年於疫情三級警戒下仍然力保單季獲利，維持自成立以來單季持續獲利的紀錄。

豆府 2021 年營運概況			
經營產品與服務	連鎖韓式料理、越式料理、泰式料理	資產總額	權益合計 887,507 仟元 負債合計 737,020 仟元 資產總計 1,624,527 仟元
主要服務市場	台灣	營業收入	1,792,583 仟元
每股盈餘	6.68 元	營業成本	895,224 仟元
員工人數	1,650 人	營業費用	739,600 仟元
門店總數	62 家	稅後淨利	151,351 仟元

註 1：員工人數統計基準日為 2021 年 12 月 31 日，包含 1,588 位正職員工及 62 位實習生，合計 1,650 人

註 2：門店總數係統計至 2022 年 5 月 31 日

註 3：如需更進一步之資訊，可參考本公司個體暨合併財務報告，下載連結：<http://www.tofuglobal.com/tw/invest002.html>



註 4：本公司提供之產品與服務 100%銷售於國內消費市場之一般社會大眾，並無外銷之情形，且未有在特定市場被禁止之情事

除持續專注於本業外，我們亦積極參與外部公協會組織，包括產業協會及地方性同業公會等。藉著與外部組織的交流，得以激盪出更具創新和突破性的營運策略，同時也深化彼此連結，長期維護共榮關係。豆府 2021 年公協會參與情形如下：

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

豆府善用自身優勢，以多品牌策略持續展店，提升市占率，並積極建立會員制度，搭配節日與流行時事推出行銷活動及會員專屬優惠，亦透過社群媒體的經營管理，與消費者產生緊密互動，提升品牌形象與認同感，同時轉化成顧客再次消費意願。另外，將持續尋求與知名品牌進行異業合作的機會，強強聯手以提高品牌知名度，並增加營收及來客數。各品牌之門店數量及相關介紹如下所示：

豆府各品牌門店數									
品牌名稱	涓豆腐	銅盤	北村豆腐家	韓姜熙的小廚房	飛機河粉	姜滿堂	帕泰家	釜山宗家	阿達師五星麵舖
門店數	22	2	15	10	7	2	2	1	1

註 1：各門店數之統計截至 2022 年 5 月 31 日，9 個品牌總計門店數為 62 家

註 2：阿達師五星麵舖為 2022 年新成立之品牌

豆府各品牌介紹



精緻韓式料理第一品牌

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

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



豆府各品牌介紹

불고기 銅盤
韓國烤肉 | 經典韓式 | 台灣美食

銅盤烤肉吃到飽

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

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



北村豆腐家
正宗韓式豆腐煲

正宗韓式豆腐煲專門店

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



豆府各品牌介紹

한정식
부엌

韓姜熙 小廚房

精緻韓國定食專門店

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



飛機
日河粉

飛機河粉源自一頂飛官的帽子

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

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



豆府各品牌介紹



正宗韓國直火燒肉

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

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



榮獲米其林必比登推薦泰國餐廳

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

豆府各品牌介紹

除了招牌炒河粉外，也引進道地泰國料理，從國民料理「甘藍手卷」、清爽開胃「金沙青木瓜」、手工菜「厚工芋香金磚」、濃厚辛香氣息「南薑咖哩雞」、熟成風乾牛肉及烏籠芋絲炸雞翅等，原汁原味呈現米其林風味及餐點。台灣首見泰國街頭甜點，椰子冰淇淋、椰香水晶紅寶石、芒果糯米飯，另外加入創意甜點-果王榴槤包-外型超可愛包滿榴槤餡，咬下爆漿流動的內餡，香氣直撲而來，讓您一個接一個。

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

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



韓式鍋物專賣店

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

豆府各品牌介紹

滋味。

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



想吃就出發 1人獨享的五星麻辣味

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

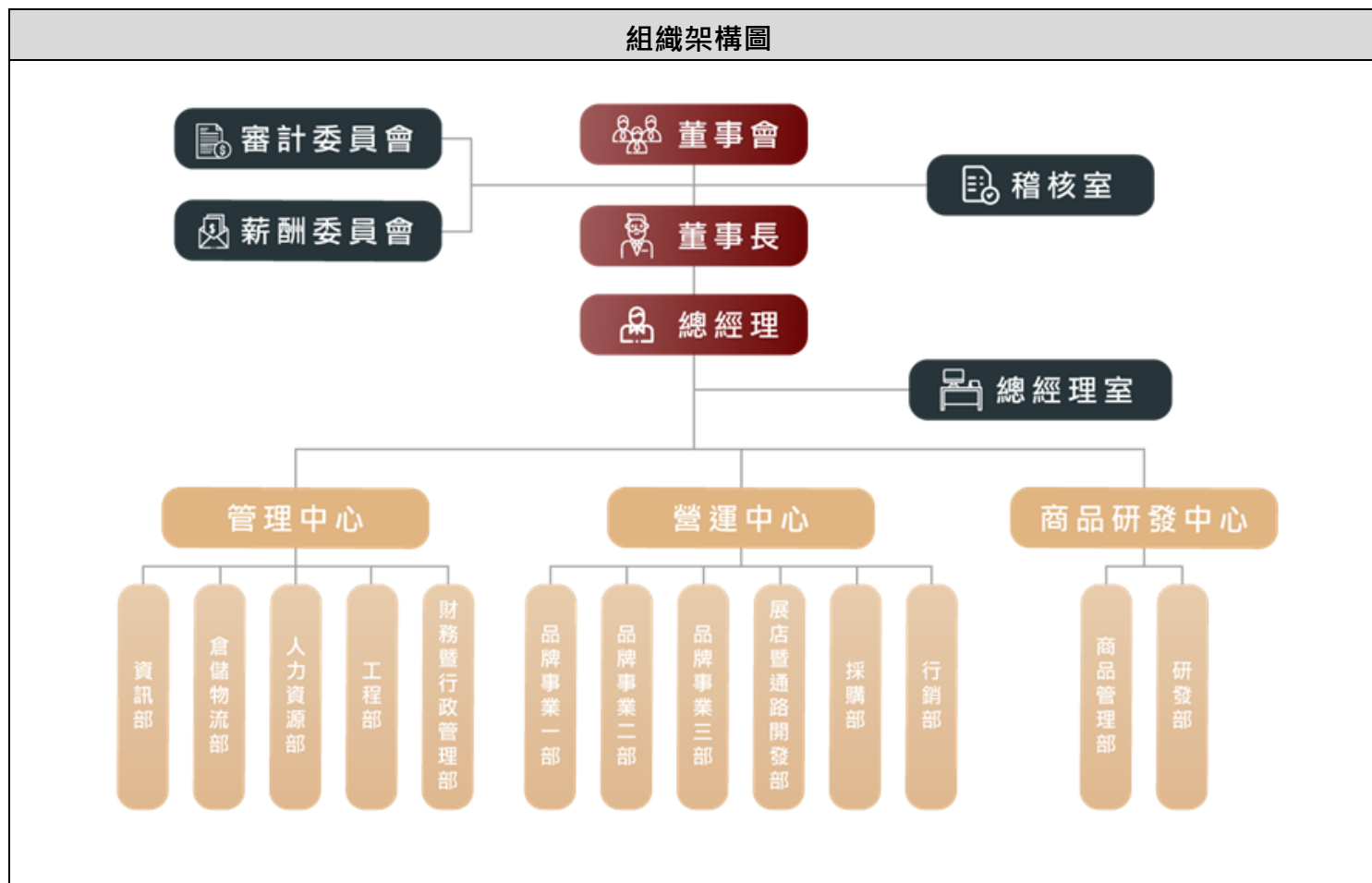


2.2 誠信經營與公司治理

豆府自創立以來均遵照相關法規（如：公司治理實務守則、上市上櫃公司永續發展實務守則、上市上櫃公司誠信經營守則等）以制定公司營運章程，並在董事會下設有審計委員會及薪資報酬委員會，另因應出版永續報告書，由各部門主管組成永續報告書編製工作小組（目前尚無永續發展委員會），並向董事會報告經濟、環境、社會等各項議題之績效。

豆府每年由稽核室發起年度稽核計畫，包含營運風險辨別，其中食安風險為本公司核心風險之一，並與企業形象息息相關，因此稽核工作可協助檢視公司業務執行情形、各門店食品安全控制落實程度。相關稽核結果與缺失改善之追蹤報告由稽核室呈交獨立董事核閱，並定期於審計委員會說明報告，另外員工若需投訴內部事件亦由稽核室受理。此外，豆府恪遵各項法令規定，2021年本公司未有任何違反誠信經營、涉及貪腐、反競爭行為及反托拉斯和壟斷法規等相關規範之情事，亦無違反產品與服務行銷傳播、資訊與標示相關法規，在社會與經濟領域上也無遭受任何裁罰。惟2021年10月27日經主管機關判定違反食品安全衛生管理辦法第15條第1項第8款規定，處一次性罰鍰新臺幣6萬元。該違反情事後續已由負責單位進行改善完成。

下為本公司組織架構圖及各部門之職掌業務說明：



部門	主要業務及職掌
稽核室	協助董事會及管理階層檢查及評估內部控制制度是否健全，執行內部稽核作業、各項辦法的建立，並衡量營運之效率。
總經理室	制定公司營運方針及目標、落實執行管理面、市場行銷策略規劃與推動執行、管理部門組織及業務推動協調、執行董事會決議並向董事會報告營運成果。
品牌事業部一/二/三部	管理公司餐飲品牌，並制定營運策略與業績目標，訂定門店相關管理辦法、協助門店營運管理及業績目標達成。
倉儲物流部	建立庫存管理各項標準規範，倉庫、儲運、物流配送過程之優化。
展店暨通路開發部	展店開發及評估，規劃工程進度及標準，施工管理。
商品管理部	新商品開發標準建置、審核品保各項標準及管理門店餐點品質與質量。
研發部	菜色開發時程規劃，新菜色研發、製作流程改善及研發紀錄文件保管。
行銷部	品牌推廣及行銷管理，擬定品牌企劃案、廣告及公關處理，菜色及商品規劃，顧客關係經營與維護。
採購部	供應商開發及維護，供應鏈有效率規劃及布局，供應市場之趨勢分析，採購風險評估，食材及營運備品之採購及管理，進貨品質檢驗及衛生安全之建立。
資訊部	規劃公司整體資訊發展目標及策略，硬體、軟體購置及安裝維護，落實資訊安全管理。
工程部	新展店工程施作、進度、品質與成本管控，設備配置、採購及維護保養。
財務暨行政管理部	預算編製、財務、會計、稅務、資金籌措、財務營運情形分析、現金出納、財報之處理、一般會計事項整理。
人力資源部	公司整體人力資源政策擬定、推動與執行成效檢討，人才招聘任用、教育訓練規劃及執行，績效管理及獎酬制度之建立，員工職涯發展與成長制度建立與推動。

豆府股份有限公司董事任期為 3 年，董事會組成共有 7 名成員，包含 2 名法人董事、2 名自然人董事及 3 名獨立董事，另董事會下設之功能性委員會：審計委員會、薪資報酬委員會，皆由獨立董事擔任委員會成員。本公司董事會運作均依照「董事會議事規範」，並遵循此規範召開本公司董事會，執行情形良好。另本公司定期安排董事參與專業進修課程（包含多堂永續發展相關之課程），並依據「董事會暨功能性委員會績效評估辦法」每年定期執行績效評估，作為年度盈餘分配之參考。

職稱	姓名	性別及年齡	主要學經歷	兼任本公司及其他公司職務
董事長	緯達國際投資事業有限公司 代表人：吳柏勳	男 41~50 歲	中國文化大學機械工程系 健康煮店經理	VNT International Co., Ltd. 董事 VT1 International Co., Ltd. 董事 策聯國際股份有限公司董事 緯達國際投資事業有限公司負責人
董事	貝納投資有限公司 代表人：吳孟哲	男 41~50 歲	美國新澤西州斐勒迪克生 (Fairleigh Dickinson University) 大學企管碩士 晶睿通訊股份有限公司總經理特助	豆府 (股) 公司總經理 VNT International Co., Ltd. 董事 VT1 International Co., Ltd. 董事 貝納投資有限公司負責人
董事	林育立	男 61~70 歲	中國文化大學化學工程系 雲雀國際股份有限公司總經理	-
董事	蕭智元	男 41~50 歲	中原大學室內設計研究所 冠宇和瑞空間設計有限公司負責人	鴻昱投資有限公司負責人 騰越開發投資有限公司負責人
獨立董事	藍志忠	男 61~70 歲	淡江大學會計系 晶睿通訊股份有限公司總經理	晶睿通訊股份有限公司董事

職稱	姓名	性別及年齡	主要學經歷	兼任本公司及其他公司職務
獨立董事	林家振	男 41~50 歲	國立台灣大學財務金融系 美國賓州大學華頓商學院 MBA AT&T 美國電話電報公司台灣分公司財務長 瑞士信貸紐約總行投資銀行部主管 波蜜企業董事長 德意志銀行亞洲區副總裁	台新綜合證券股份有限公司獨立董事 祺驊股份有限公司獨立董事
獨立董事	呂堂榮	男 41~50 歲	交通大學運輸科技與管理學系 交通大學運輸科技與管理學系碩士 交通大學運輸科技與管理學系博士	萬能科技大學行銷與流通管理系副教授兼觀光餐旅暨管理學院院長 台灣精品國際股份有限公司董事

審計委員會

豆府依法設置審計委員會，強化董事會之公司治理職能。2021 年內共召開 5 次會議，討論事項包含內控制度有效性、財務績效與內部稽核結果、公司章程修訂等。

職稱	姓名	實際出席次數	委託出席次數	實際出席率
獨立董事	林家振	5	0	100%
獨立董事	藍志忠	5	0	100%
獨立董事	呂堂榮	5	0	100%

審計委員會

豆府依法設置薪資報酬委員會，協助董事會執行及評估公司整體薪資報酬政策、制度、標準與結構，以及福利制度，定期檢討董事及經理人等之薪資報酬是否合宜，並提交建議至董事會討論。2021 年共召開 4 次會議。

職稱	姓名	實際出席次數	委託出席次數	實際出席率
獨立董事	林家振	4	0	100%
獨立董事	藍志忠	4	0	100%
獨立董事	呂堂榮	4	0	100%

職稱	姓名	課程名稱	時數
董事長	吳柏勳	公司治理、董事會及薪資報酬委員會之實務運作及案例分析	3
		ESG 國際趨勢及數位戰略	2
		掌握國際浪潮發展新機	1.5
董事	吳孟哲	新情勢下兩岸經貿展望	2
		ESG 國際趨勢及數位戰略	2
		2021 台灣產業發展的機遇與前瞻未來	2
		掌握國際浪潮發展新契機	1.5
董事	林育立	上櫃興櫃公司內部人股權宣導說明會	3
		公司治理、董事會及薪資報酬委員會之實務運作及案例分析	3
董事	蕭智元	上櫃興櫃公司內部人股權宣導說明會	3
		公司治理、董事會及薪資報酬委員會之實務運作及案例分析	3

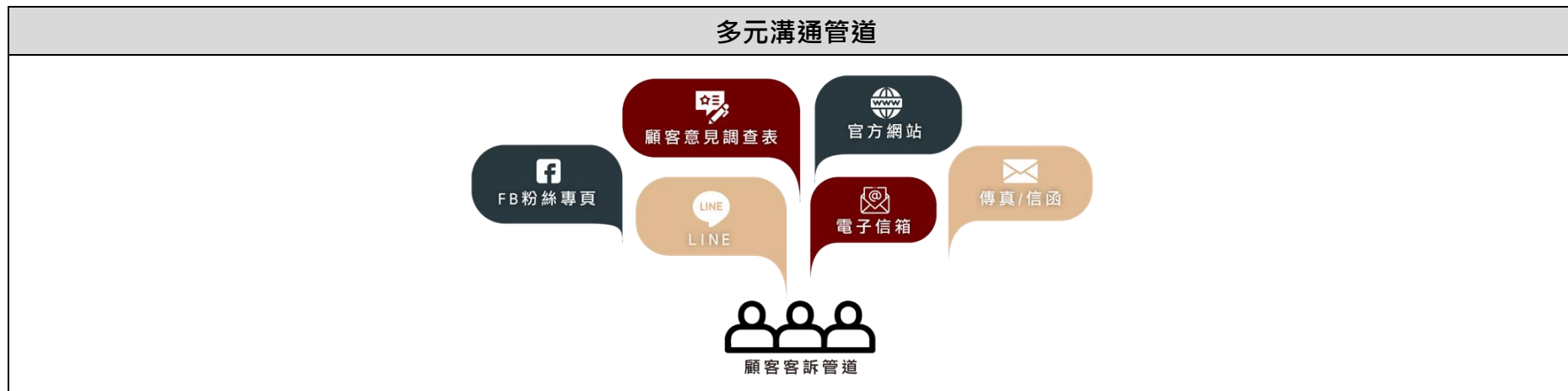
職稱	姓名	課程名稱	時數
獨立董事	藍志忠	由公司治理 3.0 看董事會之新挑戰	2
		年報關鍵訊息與責任解析：董監事觀點	3
		2021 國泰永續金融暨氣候變遷高峰論壇	3
獨立董事	林家振	從公司治理層面看公平待客管理	3
		洗錢防制及打擊資恐之最新發展與實務	3
		因應勒索軟體威脅之金融資安治理策略	3
獨立董事	呂堂榮	最新國內公司治理趨勢與落實控制環境執行面之解析	6
全體董事會總進修時數			49

第三章 安全豆府

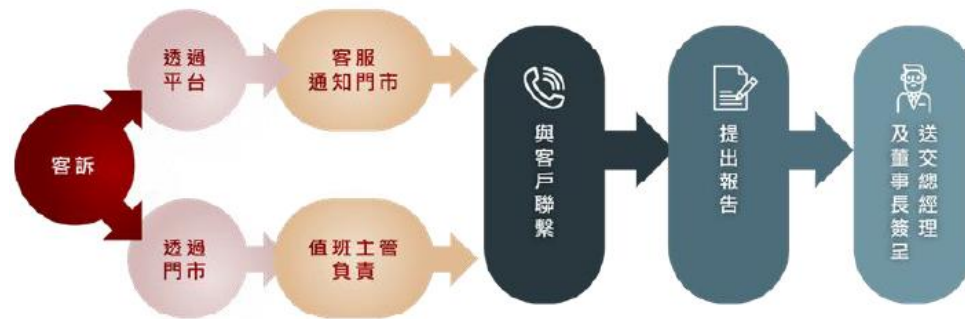
3.1 顧客服務與品質保證

(一) 顧客溝通

豆府聚焦於消費者需求，秉持「以客為本」建構以客戶為中心的專業形象。服務雖是無形的，卻是最不容忽視的環節，優良的服務才能使消費者有良好的用餐體驗。為提升服務品質，豆府致力於建立與消費者之間完善且無障礙的申訴管道，建立快速且有效的客服系統，使消費者能通過客服直接反應其訴求。豆府客服秉持積極誠懇的態度處理每份寶貴的意見，若收到客訴後會記錄來源，並向該門市確認是否有進行後續改善與客戶協調，並依規定在 14 日內結案，但實際情形視與客戶溝通情形而定，以期提供消費者最完善的申訴管道，針對 2021 年客訴案件處理其結案率為 100%。為增加線上和線下客服服務管道以提升客戶滿意度，豆府近年來積極經營社群網站，期盼與更多年齡層的顧客建立溝通橋梁，如 FB 粉絲專頁、Line 官方帳號等，以有效了解年輕消費族群的需求。為了保障消費者資訊安全與客戶隱私，豆府制定了嚴謹的資訊安全管理程序，若消費者通過郵件或 email 進行客訴，會由資安部門相關人員統一進行控管，以保障客戶的個人資訊安全不被有心人士利用。



客訴處理 SOP



社群經營



各品牌社群 QRCode



(二) 貼心餐飲

豆府積極觀察產業動向及市場同業訊息，並且為密切掌握消費者動態與了解顧客體驗及訴求，各門店會不定期進行客戶滿意度調查，以時時更新與調整門店服務品質以提高消費者滿意度。豆府於消費帳單上會提供 QRCode 供顧客掃描，以線上問券填寫的方式進行用餐滿意度調查，不但增加顧客方便性，更能有效且數據化的統整資料，以供後續優化消費者用餐體驗，2021 年各品牌門店平均消費者滿意度達 85%。

2021 年客戶滿意度調查



註：客戶滿意度調查項目包含口味、環境、服務等。

顧客健康

隨著市場趨勢的轉變、消費者追求飲食的多元化，豆府積極投入餐點研發設計，不斷對產品及服務進行創新與改良，精細化創新菜色，除為消費者設計包含過敏原標示之新式菜單外，也研發以健康為導向之健康菜單，更於 2020 年陸續導入蔬食料理，預計 2022 年加入低 GI 飲食，以全方位提升消費者用餐體驗。

健康產品研發

花椰菜米熱量低、含糖量少，又有滿滿膳食纖維，除了可以補足一般吃不足的蔬菜量，又能幫腸道順暢，尤其外觀和白米飯相似所以又被稱為「花椰菜飯」，是以膳食纖維代替澱粉（碳水化合物）的好選擇！

豆府研發部門預計將花椰菜米運用於米飯及煎餅中，如涓豆腐招牌之一的紫米石鍋飯，規劃導入將原有石鍋的米飯減量，加入一半的花椰菜米，在享受美味的同時，同時增加膳食纖維的攝取並減少澱粉的攝取！照顧消費者的胃同時也為消費者的健康把關。



花椰菜米



低 GI 飲食

GI 是 Glycemic Index 的縮寫，意指葡萄糖指數，當食物消化吸收後會使血糖上升，產生胰島素進而促成脂肪的形成，選擇攝取低 GI 的食物能有效預防血糖劇烈的升高以及脂肪的增生。

低 GI 飲食好處多，包括減少脂肪的累積、幫助血糖平穩、提升好膽固醇 DHL 以及降低心血管疾病等，為現今最受歡迎的飲食模式

之一，豆府看準消費者市場需求與口味，為想要減肥瘦身或健身的族群，量身規劃了低 GI 飲食菜單，在享用美食的同時也能不用擔心身材走樣。

豆府研發部門選擇了低 GI 優質蛋白質-豆腐，以豆腐炒飯替代主食米飯，以減少澱粉的攝取，是一道營養高熱量又低的菜品。

蔬食料理

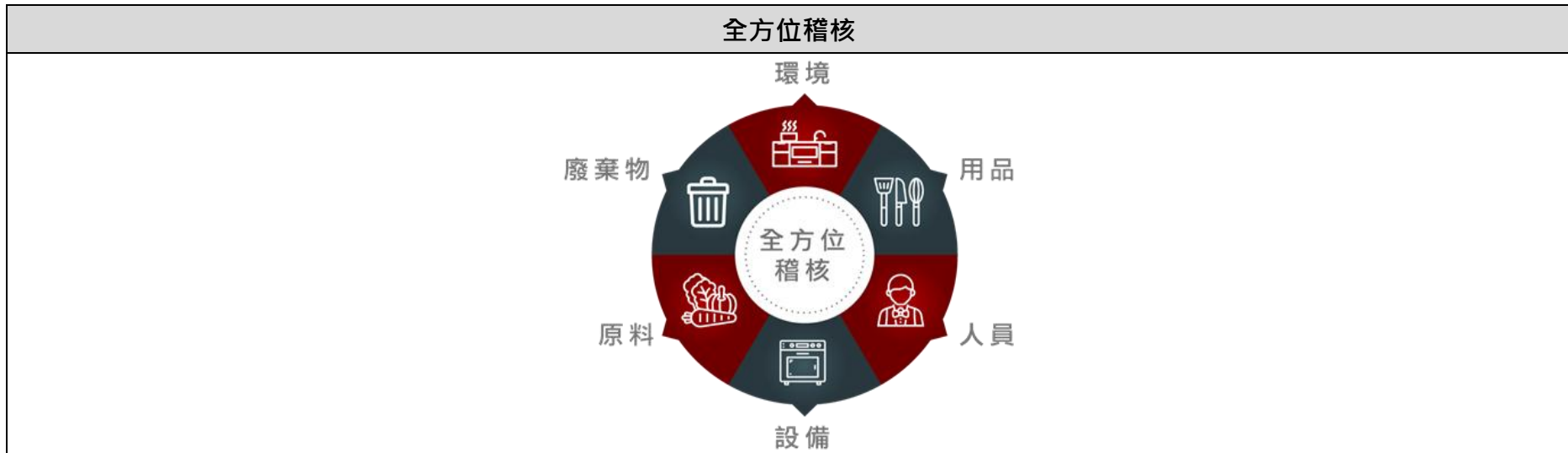
根據調查發現，近九成的國人膳食纖維攝取不足，但隨著消費者對生活健康飲食越來越重視，蔬食料理進入了大眾視野，成為了新的飲食風潮，蔬菜富含大量纖維素，好消化、代謝快且對身體負擔較小，均衡健康的蔬食飲食，能幫助人們建立起良好的飲食習慣，並能預防和改善慢性疾病、強化身體免疫力。豆府研發部設計了一系列營養豐富的蔬食餐點，其中包含素泡菜鮮菇嫩豆腐煲、松露野菜鮮菇嫩豆腐煲等，兼顧美味且富含營養的菜品，未來預計持續更新菜單以因應消費市場的需求與變化。



(三) 安心門店

門店稽核

為維持各門店菜色與服務品質並提升客戶滿意度，豆府會派人資部門人員每月對旗下各個品牌的所有門店進行稽核，稽核項目包含環境、用品、人員、設備、原料、廢棄物等六大面向，對各門店從食品衛生安全、環境設施衛生及從業人員管理等方面進行嚴格把關。若有未達成或未改善之情況，訪查人員會即刻糾正並規定改善期限，以確保後續訪店時持續追蹤。通過與各門店實際訪查，可確保外場環境與設備的整潔與完善、內場廚房工作區的衛生維護、內外場人員的服儀符合規範、食品存放的衛生與安全以及廢棄物得到妥善記錄及處理。2021 年各品牌門店巡檢並無發現重大之缺失。



GHP 認證

除了內部進行門店稽核，豆府為提供用優良的餐環境與高品質的餐飲，要求旗下各品牌門店需通過「食品良好衛生規範準則」(GHP

準則) 認證，針對從業人員、設備器具、清潔消毒、廢棄物處理、油炸用食用油及管理衛生人員進行認證。截至 2021 年年底，通過門店數共計 56 家，其營收總和佔集團餐飲收入 93%，新門店也陸續申請中。

GHP 認證門店	涓豆腐	銅盤	北村豆腐家	韓姜熙的小廚房	飛機河粉	姜滿堂	帕泰家	釜山宗家	總計
通過 GHP 認證家數	21 家	3 家	13 家	9 家	9 家	1 家	-	-	56 家
佔營收百分比	100%	82%	92%	93%	85%	69%	0%	0%	93%

註：2021 年開張的旗下新品牌「帕泰家」和「釜山宗家」，正在陸續申請 GHP 認證中。

智慧門店藍圖

隨著科技的影響力日益遽增，餐飲業導入新型輔助科技越來越普及，豆府與時俱進拓展智慧門店計畫，於 2018 年創立資訊平台，每年持續進行內部系統的整合，包括 EPR 系統、點餐系統、部門資訊系統及門店 POS 系統等，優化數據提取與統整，以提升企業經營管理效率。目前各門店主要實施部分為 QR Code 手機掃碼點餐、Line@查詢叫號、優惠推播以及使用 Pad 平板自動排位與通知。涓豆腐、北村、姜滿堂以及帕泰家在 2021 年底導入訂候位管理系統，輸入客戶手機號碼便可建立客戶資料並且在位子準備好後自動撥打語音電話提醒客戶準備入座以減少客戶等待時間。另所有品牌共 60 家門店皆已導入並使用 Line@系統，除了進行優惠推播也不定時送出優惠券感謝客戶對豆府的支持。此外，豆府在 2021 年因應疫情持續提供外帶服務並且與多個外送平台合作外，同時也推出線上購物服務，讓消費者可以在多個平台上購買豆府各品牌的商品。豆府在未來則規劃引進送餐機器人以提升服務品質，同時整合外帶訂單與 POS 系統，較少人力作業並降低人工錯誤率，以提升各門店智慧化。

智慧門店藍圖



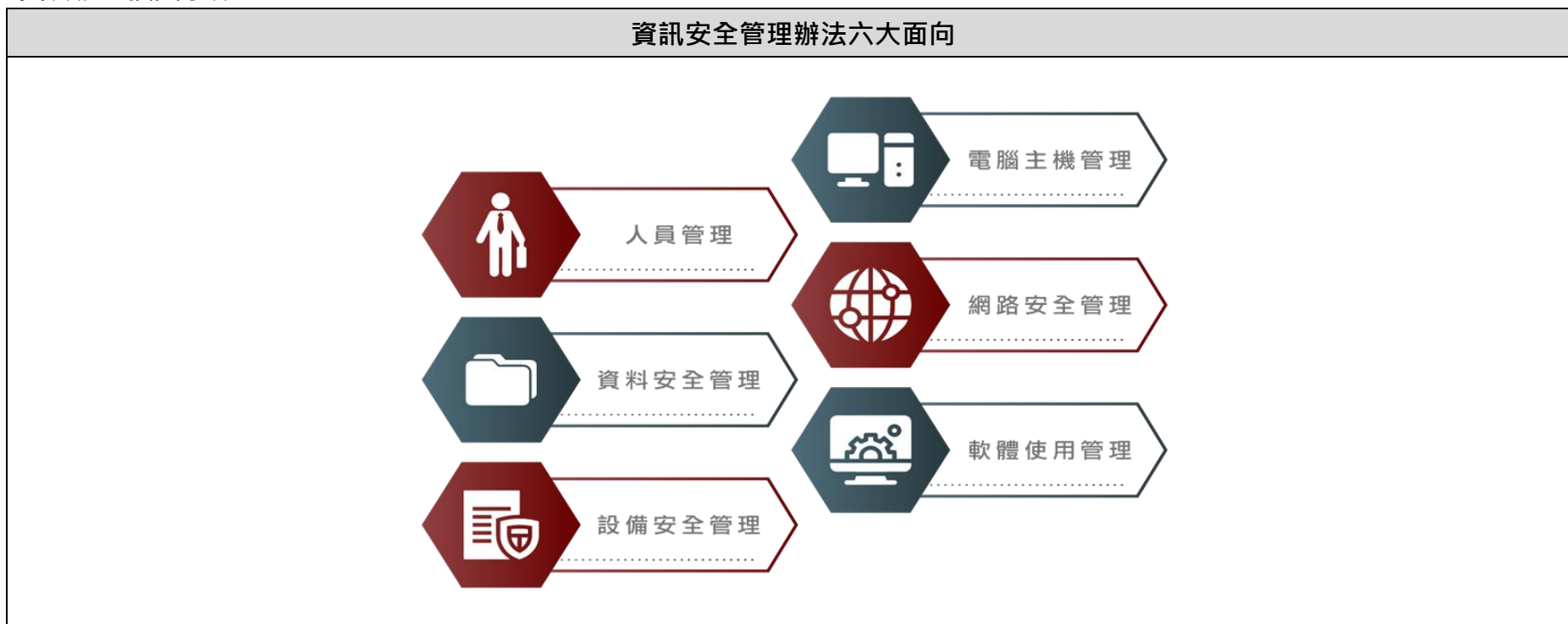
智慧門店- Line @



(四) 資安防護

隨著數位轉型的需求，強化資安防護為必不可少的一環。為防止公司資訊及其相關資訊遭不當使用、洩漏與竄改，豆府訂定「資訊安全管理辦法」，包含人員管理、電腦主機管理、資料安全管理、網路安全管理、設備安全管理、軟體使用管理等六大面向，並要求員工安裝公司規定之防毒軟體，不得使用非法軟體，並由資訊人員統一控管軟體安裝、防火牆、主機、機房及資訊系統，以落實相關控管以全方位維護公司網路與資訊系統之安全。

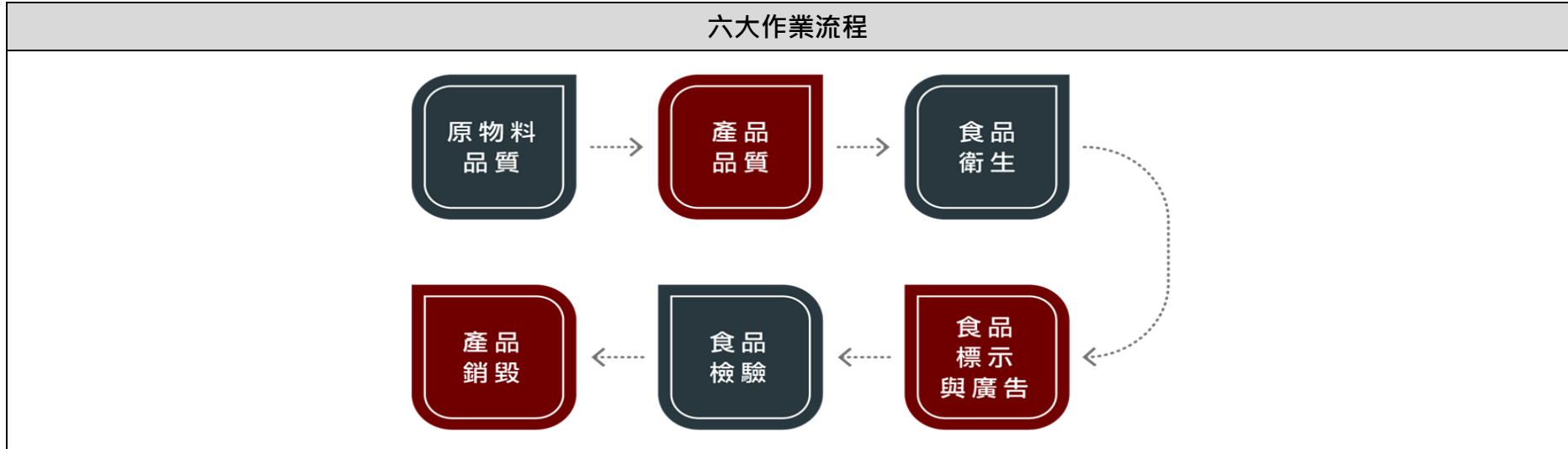
豆府已於 2022 年第一季將現有主機全面更換成虛擬主機，以加速主機還原並提升相關資安事件因應效率，2021 並未發生客戶隱私或資料權益損失事件。



3.2 餐飲衛生安全

(一) 食品安全管理

為使消費者更加安心的食用餐點，豆府對食品安全進行嚴謹的層層把關，採用六大作業流程進行管控，分別為採購原物料品質管理作業、產品品質管理作業、食品衛生管理作業、食品標示與廣告管理作業、食品檢驗管理作業與產品銷毀作業，以確認餐點製程各步驟皆符合作業標準，其中從業人員、物料管理、作業場所、設施衛生的管理，上述食品安全衛生管理相關措施涵蓋之食品產品及餐飲服務比例為 100%。豆府旗下各品牌門店也各自設立清潔規範管理辦法，以加強對門店環境衛生的管理，其包括各項環境設施如爐台、冰箱、製冰機、抽風罩、地面等之清潔與維護。為確保提供給顧客的餐點安全性與品質皆符合食品安全衛生管理法之要求，豆府不僅對餐飲製作環境進行嚴格把關，對食材品質也進行加強控管，特別制定食材處理作業標準程序，範圍包含對食材進貨、儲藏、保存期限之管控，以保障食材品質。透過嚴格執行食品安全衛生管理，豆府 2021 年並無發生違反食品安全相關任何法規之情事。



(二) 食品安全實驗室

豆府除了在生產線上設有各項品管監控外，亦相當重視食品安全的自我管理與監視檢測，並依法設立食品安全實驗室及其相關管理辦法，以進行原物料及成品檢驗分析與以落實食品衛生安全與品質。其檢測項目包含總生菌數、大腸桿菌(群)、農藥殘留等，另外無法自行檢驗之項目則送至外部專業機構檢測，其包括甲基汞、鉛、鎘、沙門氏桿菌、銅、二氧化硫、過氧化氫、硼酸及其鹽類、咖啡因等。2021年檢驗通過比率自檢為100%，外檢為99%。此外，豆府的自主檢驗亦針對小菜、醬料等進行微生物耐久測試、對冰鏟泡入藥劑後，不同浸泡時間的微生物檢測，以及第一線人員手部洗手/酒精消毒之微生物檢測。前述檢測於2021年共進行了134件的樣品自主檢驗。2021年食安實驗室耗材、人事費用、檢驗費用等相關成本投入為1,525,466元，占本公司營收淨額0.09%。

自主檢驗/委外檢驗通過比率

	集團總計	
	內檢	外檢
合格樣品數	542	103
不合格樣品數	0	1
總檢驗樣品數	542	104
合格比率	100%	99.04%

食安實驗室與外檢費用支出

項目	集團總計(元)
外檢衍生相關費用	485,922

項目	集團總計 (元)
實驗室耗材	53,754
實驗室人員費用	983,938
其他 (換證、校正)	1,852
總計	1,525,466

3.3 食材溯源管理

(一) 在地採購

豆府集團之品牌的食材持續與台灣在地供應商合作，秉持「吃當季、買在地」的理念，購買當季盛產在地食材，不但確保食品原材料供應的新鮮，更能縮短食物運輸里程數以減少運輸所帶來之二氧化碳排放，使顧客不僅能健康消費，更能為地球盡一份力。豆府對食用米的品質嚴格把關，多年來堅持使用台灣自產的米，並與當地農民簽訂契作，除透過購買在地食材給予台灣農民支持外，地產地消食材也能使顧客吃得安心又健康。此外，豆府也積極使用當地食材研發品牌新產品以及尋找本地供應商栽種所需的食材。豆府為維持原物料品質，皆由總公司統一進行採購及管理，並要求供應商於進貨時須提供 SGS 檢測報告或 FDA 食品輸入許可證等相關檢驗合格證明，於未來更將陸續規畫潔淨標章 (Clean Label) 制度，積極尋找擁有潔淨標章之合作供應商，期盼未來供應商均能朝向減少食品添加物、加工製程簡單、配方簡單、資訊透明等四大面向發展，以提供顧客更安心的餐飲。2021 年來自台灣的供應商約佔總採購金額的 98.43%。

供應鏈示意圖



(二) 食材溯源

豆府並非法規要求應建立食品追蹤追溯系統之對象，但仍積極將請購、採購、驗收等作業流程電子化以執行食材追溯追蹤。豆府另與部分原料供應商簽定耕作契約 (如涓雞蛋、小白菜、青江菜、小松菜等)，協議生產供應符合本公司品質與數量要求之原料。針對部分食材 (如豬肉等)，豆府落實食品產業界對含豬肉及其可食部位原產地標示法規，所有豬肉的菜品，皆清楚標示豬原料之原產地。於雞蛋供應部分，豆府通過「產銷履歷」驗證，不僅代表是台灣自產農產品，更揭露其生產牧場、飼養農民、飼養方式等資訊，並提供二維碼掃描，以履歷認證方式公開雞蛋完整生產紀錄，當食品安全產生疑慮時，易迅掌握農產品行蹤，以迅速且有效的進行回收，使顧客吃得健康與安心，亦達到 100%可追溯及農業生產永續性。

契作品項照片



2021 年豆府加入新契作品項——芥藍

2021 年新增之計畫生產品項為豆府旗下品牌帕泰家所使用的芥藍。因芥藍為新引入之栽種物，供應商歷經了多樣選種、品質規範、間距調整、環境監測、特別採收、與無數次的試樣，最終成功栽種出纖維質地較柔軟且口感細緻的芥藍，為帕泰家的道地泰國小吃增添獨一無二的風味。



(三) 供應商評鑑

豆府深知原物料為食品安全的源頭，經層層把關，嚴格挑選出經合格認證之績優原物料供應商做為合作夥伴，並對各項食材制定選用標準，確保供應商使用合格原料及產品進行生產，以加強產品製程與品保制度的落實。此外，豆府定期執行供應商書面評核與實地稽核，由採購部門於每年四月陸續對合作供應商進行訪廠，其分別為前十大商品供應商、高單價產品供應商以及必要商品之供應商，並以六大面向進行實地稽核評估，包含產品認證、產品品質、經營管理、價格、配合情形及意願、產品測試等，2021 年豆府實地稽核供

應商共計 5 家。書面評核部分 80 分以上者列為合格供應商(B 級)，90 分以上者則列為優先採購供應商(A 級)。2021 年評核結果為：A 級供應商 16 家、B 級供應商 170 家。除了定期評鑑外，平常也會持續監測供應商情形，針對不符合集團評核標準或有重大表現不佳的供應商，將隨時停止交易或減單，以時刻確保供應鏈的品質安全。另豆府目前正逐漸規畫永續供應鏈管理之目標，對內重視「在地採購」，對外則於預計於 2022 年起將「社會衝擊評估」、「環境衝擊評估」兩項要素，納入供應商評選標準，期望不僅是豆府本身注重永續發展，更希望呼籲合作之供應商能一同對社會與環境盡份心力。2021 年供應商無發生重大品質與安全異常事件，亦全數皆通過書面評核，豆府向通過評鑑之供應商採購比率為 100%。

供應商評鑑結果

項目	書面評核	實地稽核
供應商採購總家數	186	
接受評鑑之供應商總家數	186	5
接受評鑑比率	100%	2.69%
評鑑合格比率	100%	

註：供應商總家數未涵蓋零星且非常態之交易，如一次性供應商。

從產地到餐桌，豆府層層把關！

豆府感激每位顧客的到訪，成為我們種植端最堅強的後盾，豆府多年來秉持食材「在地化」的方針，與台灣本地農民們簽訂契約，產地直送以維持食材的新鮮度與營養素。每當創立新品牌或更推出新菜色時，豆府會積極探尋可使用的食材，以豐富且多元化菜品，使顧客安心享用美食的同時也能不斷有驚喜。

綠色採購

綠色採購作為環境管理政策中重要的一環，豆府亦建立綠色採購機制，期許逐步降低營運過程中所造成之環境衝擊。2021 年因疫情緣故，外帶和外送率提高許多導致外帶餐盒、餐具和紙袋的使用量大幅提升。其中，豆府積極將國際認可產品責任標準納入外帶紙盒採購中，2021 年外帶紙盒通過 FSC (森林管理委員會) 認證採購金額佔比為 27%。

2021 年採購 FSC 佔比

品類	採購金額 (新臺幣)	金額佔比
FSC	1,176,669 元	27%
非 FSC	3,251,346 元	73%
外帶紙盒採購總金額	4,428,015 元	100%

第四章 幸福豆府

4.1 人才招募與教育訓練

豆府一直秉持員工是企業的重要資產的信念，在人事行政管理方面皆以既有法規為基礎，並依照法規修改、調整相關制度，確保全體在職同仁皆為人資制度所保障。目前本公司並未設置工會組織，但透過不定期的員工訪談亦有助於維持本公司勞資關係，人員招募則透過公平之流程進行人才甄選，未有聘僱臨時工，並禁用童工（即未滿 16 歲者，包含實習生）、禁止強迫勞動，在 2021 年亦未有發生歧視事件。截至 2021 年 12 月 31 日為止，員工人數合計 1,650 人。

2021 年各品牌人力結構

契約類型		集團總辦公室		涓豆腐		銅盤		北村豆腐家		姜滿堂		韓姜熙的小廚房		飛機河粉		帕泰家		釜山宗家		總計		佔比	
		男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	合計	合計
勞雇合約	正職員工（不定期契約）	26	50	371	410	20	16	147	209	27	33	56	113	15	28	21	23	9	14	692	896	1,588	96%
	臨時工（定期契約）	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	實習生	0	0	12	30	0	0	3	12	2	0	1	0	0	2	0	0	0	0	18	44	62	4%
勞雇類型	全職員工	26	44	165	187	7	6	65	91	23	16	24	52	9	14	10	11	4	3	333	424	757	46%
	兼職員工	0	6	218	253	13	10	85	130	6	17	33	61	6	16	11	12	5	11	377	516	893	54%

同時，本公司重視員工職涯發展與綜合能力培育，除必要之教育訓練外，亦積極規劃內外場儲備幹部訓練，著重強化內外場人員管理職位工作重點與能力，期望塑造具備領導特質的專業人才。2021 年受訓員工人數總計 1,650 人，平均受訓時數為 1.76 小時，且所有員工均接受績效考核。

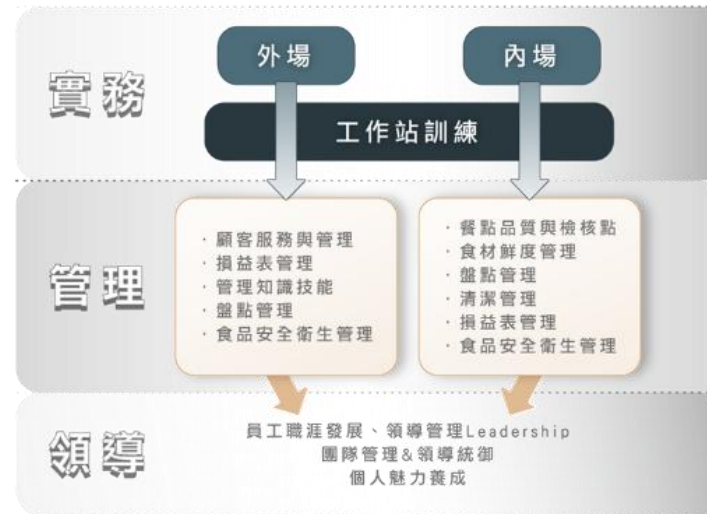
2021 年員工受訓時數統計

各類別員工	女性主管	男性主管	女性非主管	男性非主管	總計
訓練總時數	32.5	135.5	1,526.5	1,213.5	2,908
該類別總人數	13	25	927	685	1,650
平均受訓時數	2.5	5.42	1.65	1.77	1.76

2021 年員工接受績效考核情形

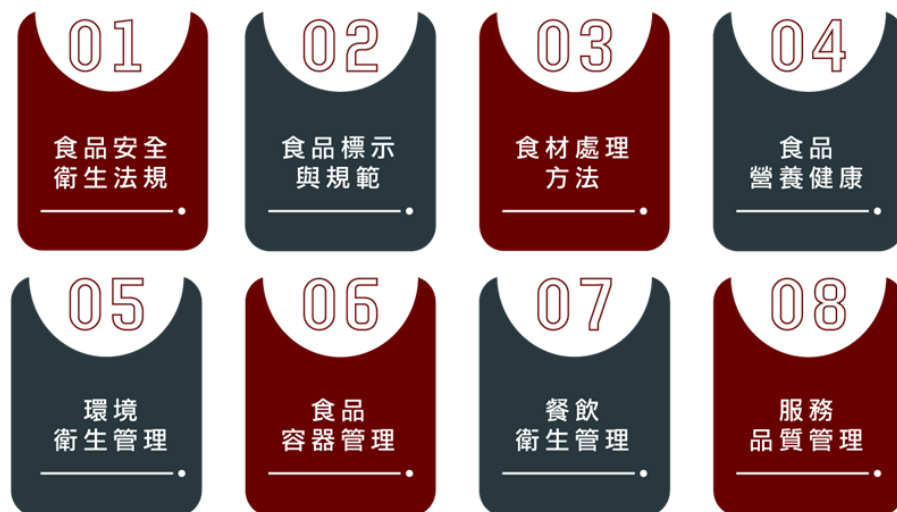
項目	女性主管	男性主管	女性非主管	男性非主管	總計
接受績效考核的人數	13	25	927	685	1,650
該類別的員工總人數	13	25	927	685	1,650
該類別的員工接受績效考核的百分比	100%	100%	100%	100%	100%

儲備幹部訓練計畫



為使顧客安心用餐，豆府向全體員工提供食品安全衛生教育訓練與相關的食品安全訊息，食安教育訓練能確保各門店員工能於作業流程中符合業界標準及食安相關法規，使其能強化食安意識，並提升衛生與安全相關知識以實踐於工作，以有效降低食品污染危害消費者健康之風險，提升顧客滿意度。豆府定期舉辦一系列食品安全衛生教育訓練，2021年食安教育訓練總時數共計328小時，參與人數達28人，平均每人次訓練時數為11.7小時。

食安教育訓練課程類別



項目		合計
食品安全衛生教育訓練	訓練總時數	328
	訓練總人次	28
	每人次平均受訓時數	11.7
	訓練總經費 (元)	28,200
	平均每人訓練經費 (元)	1,007

另外，為了培育年輕餐飲人才，豆府長期深入校園投入產學合作，以培育具有實作力及就業力的優質專業人才，增加學生就業機會，達成學生、學校及業界在產學合作之下共贏的局面。

產學合作專欄		
合作學校	科系	實習工作內容
耕莘專科學校	健康餐旅科	外場 1.佈置及清理外場用餐環境。 2.顧客帶位及座位安排。 3.於顧客用餐完畢後，收拾桌面碗盤與清理環境。 4.進行吧台工作站簡易餐飲之料理，如：調配飲料、甜點製作。 5.和顧客介紹餐點，答覆有關餐飲問題，適時提供餐點建議。 6.電話接聽並回覆用餐相關問題。 7.送餐並留意客人後續用餐狀況。 內場 1.負責洗、剝、削、切各種食材，以完成烹飪的前置工
敏實科技大學	餐飲管理系	
中華科技大學	餐飲管理系	
醒吾科技大學	時尚產業經營管理系、餐旅管理系	
馬偕醫護管理專科學校	餐飲管理科	
中國科技大學	觀光與休閒事業管理系	
東南科技大學	餐旅管理系	
宏國德霖科技大學	餐飲廚藝系	
中華醫事科大	餐旅管理系	
萬能科技大學	餐飲管理系、航空暨運輸服務管理系	
嶺東科技大學	觀光與休閒管理系	

德明財經科技大學	行銷管理系	作。 2.測量食材的容量與重量並分裝保存。 3.依照客人的點單，準備不同菜色所需要的食材。 4.於出菜時負責菜餚擺盤或份量調整。 5.食材存放、盤點及叫貨。 6.廚房器具基本維護與環境清潔。
玄奘大學	餐旅管理學系	
育達科技大學	餐飲經營系	
朝陽科技大學	行銷與流通管理系	
僑光科技大學	餐飲管理系、旅館與會展管理系、觀光與休閒事業管理系	
崑山科技大學	餐飲管理及廚藝系	
黎明技術學院	觀光休閒系	
樹德科技大學	餐旅與烘焙管理系、休閒與觀光管理系	
大仁科大	餐旅管理系	
樹德家商	餐飲管理科	
涓豆腐		



北村豆腐家



飛機河粉



韓姜熙的小廚房



銅盤





姜滿堂



4.2 員工薪酬與福利

(一) 員工薪酬

豆府在積極招募人才之餘，搭配合理又具吸引力的優質待遇，使本公司維持長期競爭力以及員工向心力，並綜合考量同仁績效表現，

適時給予晉升或調薪之獎勵。另針對總部所有員工、店主管和門店內場最高主管皆有進行績效考評，檢視設定之 KPI 達成情形。此外，所有員工所享有的薪資福利亦不會因性別、年齡或其他條件而有差別待遇。

近兩年非擔任主管職務全時員工薪資平均數與中位數

項目	2021 年	2020 年	兩年度差異
非擔任主管職務之全時員工人數	513 人	490 人	增加 23 人
非擔任主管職務之全時員工「薪資平均數」	499 仟元	504 仟元	減少 5 仟元
非擔任主管職務之全時員工「薪資中位數」	455 仟元	454 仟元	增加 1 仟元

註 1：依據財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」揭露。

註 2：薪資金額皆以新臺幣計算呈現。

(二) 員工福利

在符合法規的勞工保險、健康保險、勞工退休提撥與育嬰假條件之外，豆府為善盡公司照顧員工之責任，員工可享有福利項目還包含員工認股、績效獎金、三節禮券、生日禮券、員工優惠券、子女就學補助金、生育賀禮、結婚賀禮、喪葬慰問金、結婚津貼、生育津貼等，其中子女就學補助金依照子女申請人數採定額補助，涵蓋範圍從幼稚園小班以上至高中職學齡之員工子女，每學期可獲得 2,500~7,000 元之補助。為保障孕婦之權益，豆府亦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。

育嬰假數據 (截至 2021/12/31)	女性	男性	總計
2021 年度享有育嬰假之人數	940	710	1,650
2021 年度實際使用育嬰留停員工數	9	5	14

育嬰假數據 (截至 2021/12/31)	女性	男性	總計
2021 年度應復職員工數 (A)	5	2	7
2021 年度實際復職員工數 (B)	3	2	5
2020 年度實際復職員工數 (C)	5	0	5
2020 年度復職後 12 個月仍在職的員工數 (D)	5	0	5
復職率% = (B/A)	60%	100%	71.43%
留任率% = (D/C)	100%	NA	100%

公司尾牙及員工慶生會



內部競賽 (季會)

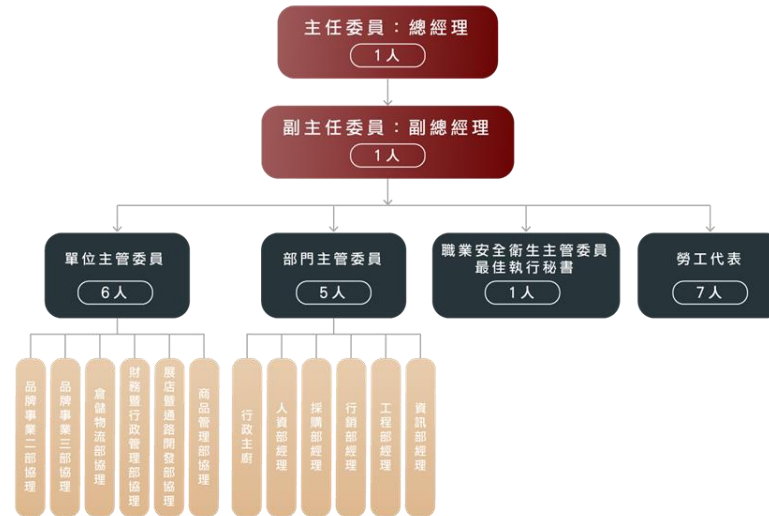


4.3 職場安全衛生

(一) 職業安全衛生委員會

豆府重視員工及其他工作者在各個門店之工作環境安全，透過教育訓練與現場風險因子標示等措施，讓員工理解並養成工作安全意識。本公司目前雖尚未導入職業安全衛生管理系統，但設有職業安全衛生委員會，每季召開一次會議，由總經理、副總經理分別擔任主任委員、副主任委員，單位主管委員 6 人、部門主管委員 5 人、執行秘書 1 人及勞工代表 7 人，而該委員會負責所有在豆府營運據點的工作者之職業安全衛生管理，並審議、協調及監督安全衛生相關事項。

職業安全衛生委員會組織架構



(二) 職業傷害與管理因應

豆府依本公司員工之作業內容進行分析，其主要工作類型及人因性危害因子可分為三類：辦公室行政工作、櫃台人員、餐廳內外場人員，其中潛在危害因子多為肌肉骨骼相關疾病，因此本公司訂有分級管控之措施，以將危害風險降至最低。另針對工作環境相關危害之預防及管理，除由門店端進行管理外，總部亦會每月派人至門店巡檢，檢查工作環境之安全及設備完善，若有發現設備破損且門店無提出維修，會列為缺失並列為下次訪店之重點。

辦公室 行政工作

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

櫃檯人員

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

餐廳 內外場人員

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

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

項目	員工	非員工 (如承攬商)
2021 可記錄之職業傷害件數	7	0
2021 年度職業傷害所造成的死亡人數	0	0
2021 年度職業傷害所造成嚴重的職業傷害人數	0	0
2021 年之總工作時數	3,028,224	N/A
職業傷害所造成的死亡比率	0	0
嚴重的職業傷害比率 (排除死亡人數)	0	0
可記錄之職業傷害比率	0.46	0
註 1：可記錄之職業傷害比率 = (可記錄之職業傷害數量 / 工作總時數) * 200,000		

註 2：可記錄之職業傷害類別 7 件皆為物理性傷害，分別為與高溫/低溫之接觸 2 件、踩踏 1 件、被切、割、擦傷 4 件。豆府已針對這些職業傷害進行事件調查及原因分析，並於內部主管會議中彙報，以了解後續如何進行改善及宣導，減少未來發生的可能性。

註 3：嚴重職業災害定義為，發生死亡災害者、同一事件災害之罹災人數在三人以上者、發生災害之罹災人數在一人以上，且需住院治療及其他經中央主管機關指定公告之災害。當有上述災害任一發生時，豆府將依法規在 8 小時內通報所在轄區勞動檢查機構。

註 4：豆府遵循職業安全衛生法第 18 條，讓工作者報告職業危害與危險狀況的流程，以及可自行離開其所認為可能導致傷害或疾病的工作狀態之政策與流程，且工作者得免於處分。

豆府目前雖尚未制定健康促進計畫，然每年皆提供各門店廚師等內外場作業人員「供膳體檢」，另，豆府每四年亦提供全體同仁一般健康檢查，以預防相關職業病並確保用餐顧客食品衛生安全，2021 年共 1,172 人接受該體檢，涵蓋率達 100%。此外，公司設有職業安全衛生管理人員，對同仁舉辦安全衛生概念、消防、急救常識等內容之安全衛生教育訓練，並定期檢修消防設備，提供員工安全與健康之工作環境。因應 COVID-19 疫情，並將實體教育訓練轉為線上教育訓練，其中課程包含「各項常見職災預防」、「交通安全」。

4.4 社區關係經營

豆府本著「取之於社會，用之於社會」的精神，在公司逐漸成長茁壯的同時，不忘伸出有力的手扶持弱勢、關懷社會需要，也因此讓豆府別樹一格的溫暖不只有在美味的石鍋中，更散播到社會上許多的角落。

涓出鐵馬情專欄

豆府於 2013 年開始，每年以腳踏車（豆府公益車隊）作為系列活動的標誌，日後每年一次與社福機構、團體或協會合作，搭配年度特定活動主題舉辦募款捐贈。2021 年以「用愛鼓舞，為她們喝采」為主題，豆府共 92 位同仁來到屏東車城國小與國小生一起打籃球。車城國小女籃在 2021 年獲得全國國民小學籃球錦標賽小六女乙組冠軍，因此選擇到該校與籃球隊成員來一場籃球賽。除了關懷學生們，豆府也捐贈 9 萬元蓋設體育館，提供更好的設備以提升球技。截至 2021 年，本活動已連續舉辦 9 年，豆府總捐贈金額已累積近 106 萬元。



流浪犬捐款箱

豆府長年與社團法人臺北市毛小孩幸福聯盟協會合作，於門店放置流浪犬捐款箱，希望透過豆府及消費者的愛心，共同關懷毛小孩，尊重每一個生命。截至 2021 年 12 月捐款金額已累計約 75,000 元。



第五章 友善豆府

作為地球的一份子，豆府注重環境永續發展，在餐飲產業受到環境與氣候變遷影響下，也致力於在經濟效益與環境衝擊中取得平衡，期盼在逐年的經營下，能持續減低經濟活動對於環境的衝擊，完善相關節能措施，承擔起保護環境的責任。

5.1 環境管理與節能減碳

2021 年本公司各項能源使用統計與能源消耗量		
能源類別 (原始單位)	總用量	總能源消耗量 (GJ)
外購電力 (度)	5,929,600	21,347
天然氣 (m ³)	878,395	33,077
液化石油氣 (公升)	5,651	157
柴油 (公升)	728	26
合計		54,607
2021 年營業收入 (仟元)		1,792,583
能源密集度 (GJ/仟元)		0.03

註 1：外購電力熱值為 3,600 GJ/百萬度，進口天然氣、液化石油氣及車用柴油則參照能源局公告熱值，分別為 9,000 kcal/m³、6,635 kcal/L 及 8,400 kcal/L，每 kcal 以 4.184kJ 計算

註 2：豆府 2021 年度無使用再生能源

本年度豆府於去年的基礎上再拓展節能策略，從設施、設備設計與修繕皆全面考量能源效率，以持續降低整體能源使用量，針對主要

用電設備包含空調送風機、預冷空調箱、組合式冷凍庫、四門冰箱、臥式冰箱以及全場燈具照明等均陸續進行汰換與更新。各門店照明設備於三年前陸續改採用節能無閃頻的 LED 燈具，2021 年所拓展之新門店 100% 使用節能 LED 燈具。依據豆府工程設計之要求，大型設備如冷凍、空調等，盡量採用政府認證的能源 1 級設備之規範以提升效能及整體能源使用效率，2021 年度所拓展之新門店 100% 使用節能設備，舊門店則暫無更新大型設備。配合 2021 年環保署「餐飲業空氣污染防治設施管理辦法」修訂，豆府各門店於每日記錄油煙處理設備操作參數，以監督門店污染防治執行情形，每月亦會請廠商進行油煙設備的清潔保養。

綠色建材證明

豆府依據「建築技術規則」第三百二十一條規定，要求建商須使用一定比例的綠建材進行裝修，門店主要用於天花板、隔間、牆面等矽酸鈣板以及建築用防火塗料之使用，其材料依「綠建材通則」所定義，符合生態性、再生性、健康性及高性能等四大因素，且均通過內政部核定並頒發綠建材標章。豆府在 2021 年新開的所有門店皆使用綠建材進行裝修，且皆符合現行法規對綠建築使用率之要求。



5.2 氣候變遷因應

面對全球氣候變遷，日益加劇的極端氣候風險，以及隨之而來的嚴重天然災害，豆府通過鑑別氣候風險鑑別以擬訂氣候變遷應變與預防措施，有效掌握因應作為的進度與成果，並揭露於報告書中，因應極端氣候所帶來的營運衝擊，與提供利害關係人風險控管之資訊。豆府時刻關注氣候變遷趨勢，並緊跟我國與國際政策計畫，以完善環境管理機制，以期公司能攜手社會共同減緩氣候變遷所帶來的影響。

風險型態	風險鑑別	對公司營運的可能衝擊	因應措施
轉型	供應鏈風險	極端氣候事件頻發，食材原產地可能受自然災害侵襲，導致食材供應不穩定或斷貨。	建立供應商備用名單，透過計畫性採購減少供應鏈風險。拓展貨源以加強供應鏈韌性，並以在地供應商為主，減少運輸成本。
實體	門店營運	強烈災害在短時間內導致門店無法正常營運。	因大多門店位在百貨商場內，落實商場業主/樓管在災害前要求之應變措施，並回報或提出檢討意見。

機會型態	對公司營運的可能機會	行動方案
新產品與服務	近年已有科學研究證實飲食與氣候變遷之關聯，豆府或可在未來推出低碳飲食餐點。	開發新型菜色，使用碳足跡較低之食材，並設計新版菜單除標示過敏原之外，也可增列產品碳足跡，提供消費者對新產品的完整資訊。
內用無塑化	目前旗下品牌韓姜熙的小廚房已推動內用無塑化的行動，未來可拓展至旗下其他品牌，以減少資源消耗與後續環境成本。	拓展除韓姜熙的小廚房以外其他品牌的內用無塑化行動，如兒童餐具替換成可與食材接觸的不鏽鋼餐具、紙杯替代塑膠外帶杯、可分解吸管代替塑膠吸管使用等。
綠色採購	環保意識的提升帶動企業對綠色採購的要求越加嚴格，增加 FSC 認證紙類使用，能向利害關係者展現企業永續的承諾，並提升品牌形象。	增加使用 FSC 認證的紙類，如餐巾紙、外帶餐盒以及包裝袋等。

附錄一 GRI Standards 揭露項目對照表

編號	揭露項目	對應章節	頁碼	備註
GRI102：一般揭露 2016				
102-1	組織名稱	關於本報告書	1	
102-2	活動、品牌、產品與服務	2.1 集團概況與經營績效	15	
102-3	總部位置	關於本報告書	1	
102-4	營運據點	2.1 集團概況與經營績效	15	
102-5	所有權與法律形式	關於本報告書	1	
102-6	提供服務的市場	2.1 集團概況與經營績效	15	
102-7	組織規模	2.1 集團概況與經營績效	15	
102-8	員工與其他工作者的資訊	4.1 人才招聘與教育訓練	47	
102-9	供應鏈	3.3 食材溯源管理	41	
102-10	組織與其供應鏈的重大改變	-	-	本年度無重大改變
102-11	預警原則或方針	2.2 誠信經營與公司治理	23	
102-12	外部倡議	-	-	本公司尚未簽署任何外部倡議
102-13	公協會的會員資格	2.1 集團概況與經營績效	15	
102-14	決策者的聲明	董事長的話	3	
102-16	價值、原則、標準及行為規範	2.2 誠信經營與公司治理	23	

編號	揭露項目	對應章節	頁碼	備註
102-18	治理結構	2.2 誠信經營與公司治理	23	
102-40	利害關係人團體	1.1 利害關係人溝通	6	
102-41	團體協約	-	-	本公司尚未簽署任何形式之團體協約
102-42	鑑別與選擇利害關係人	1.1 利害關係人溝通	6	
102-43	與利害關係人溝通的方針	1.1 利害關係人溝通	6	
102-44	提出之關鍵主題與關注事項	1.1 利害關係人溝通	6	
102-45	合併財務報表中所包含的實體	關於本報告書	1	
		2.1 集團概況與經營績效	15	
102-46	界定報告書內容與主題邊界	1.2 重大議題鑑別與回應	8	
102-47	重大主題表列	1.2 重大議題鑑別與回應	8	
102-48	資訊重編	-	-	本年度無此情事
102-49	報導改變	-	-	本年度無此情事
102-50	報導期間	關於本報告書	1	
102-51	上一次報告書的日期	關於本報告書	1	
102-52	報導週期	關於本報告書	1	
102-53	可回答報告書相關問題的聯絡人	關於本報告書	1	
102-54	依循 GRI 準則報導的宣告	關於本報告書	1	

編號	揭露項目	對應章節	頁碼	備註
102-55	GRI 內容索引	附錄一 GRI Standards 揭露項目對照表	68	
102-56	外部保證/確信	關於本報告書 附錄三 會計師有限確信報告	75	
GRI 103：管理方針 2016				
103-1	解釋重大主題及其邊界	1.2 重大議題鑑別與回應	8	
103-2	管理方針及其要素	1.3 重大主題管理方針	13	
103-3	管理方針的評估	1.3 重大主題管理方針	13	
GRI 200：經濟主題				
GRI 201：經濟績效 2016				
201-1	組織所產生及分配的直接經濟價值	2.1 集團概況與經營績效	15	
GRI 204：採購實務 2016				
204-1	來自當地供應商的採購支出比例	3.3 食材溯源管理	41	
GRI 205：反貪腐 2016				
205-3	已確認的貪腐事件及採取的行動	2.2 誠信經營及公司治理	23	
GRI 206：反競爭行為 2016				
206-1	反競爭行為、反托拉斯和壟斷行為的法律行動	2.2 誠信經營及公司治理	23	
GRI 300：環境主題				

編號	揭露項目	對應章節	頁碼	備註
GRI 302：能源 2016				
302-1	組織內部的能源消耗量	5.1 環境管理與節能減碳	65	
302-3	能源密集度	5.1 環境管理與節能減碳	65	
GRI307：有關環境保護的法規遵循 2016				
307-1	違反環境法規	1.3 重大主題管理方針	13	
GRI 308：供應商環境評估 2016				
308-1	採用環境標準篩選新供應商	-	-	目前尚無。豆府正在討論修訂供應商評選標準，並納入環境與社會相關要求，預計 2022 年完成。
GRI 400：社會主題				
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	4.2 員工薪酬與福利	55	
401-3	育嬰假	4.2 員工薪酬與福利	55	
GRI 403：職業安全衛生 2018				
403-1	職業安全衛生管理系統	4.3 職場安全衛生	58	
403-2	危害辨識、風險評估、及事故調查	4.3 職場安全衛生	58	
403-3	職業健康服務	4.3 職場安全衛生	58	
403-4	有關職業安全衛生之工作者參與、	4.3 職場安全衛生	58	

編號	揭露項目	對應章節	頁碼	備註
	諮商與溝通			
403-5	有關職業安全衛生之工作者訓練	4.3 職場安全衛生	58	
403-6	工作者健康促進	4.3 職場安全衛生	58	
403-7	預防和減輕與業務關係直接相關聯之職業安全衛生的衝擊	4.3 職場安全衛生	58	
403-9	職業傷害	4.3 職場安全衛生	58	
GRI 404：訓練與教育 2016				
404-1	每名員工每年接受訓練的平均時數	4.1 人才招募與教育訓練	47	
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	-	-	目前尚無。豆府正在討論修訂供應商評選標準，並納入環境與社會相關要求，預計 2022 年完成。
GRI 416：顧客健康與安全 2016				
416-2	違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	2.2 誠信經營與公司治理	23	
GRI 417：行銷與標示 2016				
417-2	未遵循產品與服務之資訊與標示相關法規的事件	2.2 誠信經營與公司治理	23	
417-3	未遵循行銷傳播相關法規的事件	2.2 誠信經營與公司治理	23	

編號	揭露項目	對應章節	頁碼	備註
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	2.2 誠信經營與公司治理	23	

附錄二上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法對照表

指標	指標內容	章節	頁碼	備註
作業辦法 §4-1-1	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。	3.1 顧客服務與品質保證 3.2 餐飲衛生安全 4.3 職場安全衛生	30 39 58	
作業辦法 §4-1-2	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。	2.2 誠信經營及公司治理	23	
作業辦法 §4-1-3	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。	3.3 食材溯源管理	41	
作業辦法 §4-1-4	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	3.1 顧客服務與品質保證	30	

	產產品之百分比。			
作業辦法 §4-1-5	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。	3.3 食材溯源管理	41	
作業辦法 §4-1-6	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。	3.3 食材溯源管理	41	因豆府直接對消費者提供產品與服務，並無再藉由下游廠商加工或銷售，因此無須建立追蹤機制。
作業辦法 §4-1-7	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。	3.2 餐飲衛生安全	39	
作業辦法 §4-4-1	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。	4.2 員工薪酬與福利	55	
作業辦法 §4-4-2	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。	5.2 氣候變遷因應	66	

附錄三會計師有限確信報告

Deloitte.

勤業眾信

勤業眾信聯合會計師事務所
11073 台北市信義區松仁路100號10樓

Deloitte & Touche
23F, Taipei Nan-Shan Plaza
No. 100, Songren Rd.,
Xinyi Dist., Taipei 11073, Taiwan
Tel: +886 (2) 2725-9988
Fax: +886 (2) 4951-6888
www.deloitte.com.tw

會計師有限確信報告

豆府股份有限公司 公鑒：

豆府股份有限公司民國 110 年度永續報告書，業經本會計師針對所選定之標的資訊執行確信程序竣事，並出具有限確信報告。本次執行確信程序之標的資訊詳請附件一「確信項目彙總表」。

管理階層對永續報告書之責任

管理階層之責任係依據財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」、全球永續性報告協會 (Global Reporting Initiatives, GRI) 發布之 GRI 準則 (GRI Standards) 及依行業特性參採其他適用之準則編製永續報告書，且維持與編製永續報告書有關之必要控制，以確保永續報告書所列標的資訊未存有重大不實表達。

會計師對永續報告書執行確信程序之責任

本會計師係依照確信準則公報第一號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」，對上開永續報告書所選定之標的資訊 (詳附件一) 在所有重大方面是否依照第二段所述準則編製，提出有限確信報告。相較於合理確信，有限確信案件所執行程序之性質及時間與適用合理確信案件不同，其範圍亦較小，因是取得之確信程度明顯低於合理確信。

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

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

先天限制

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

獨立性及品質管制遵循聲明

本會計師及所隸屬會計師事務所遵循會計師職業道德規範中有關獨立性及其他道德規範之規定，該規範之基本原則為正直、公正客觀、專業能力及盡專業上應有之注意、保密及專業態度。此外，本會計師所隸屬會計師事務所遵循審計準則公報第四十六號「會計師事務所之品質管制」，以維持完備之品質管制制度，包含與遵循職業道德規範、專業準則及所適用法令相關之書面政策及程序。

確信結論

依據所執行之程序及所獲取之證據，本會計師並未發現豆府股份有限公司民國 110 年度永續報告書中所選定之標的資訊在所有重大方面有未遵循其衡量基準暨財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」、全球永續性報告協會 (Global Reporting Initiatives, GRI) 發布之 GRI 準則 (GRI Standards) 及依行業特性參採其他適用之準則之情事。

其他事項

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

勤業眾信聯合會計師事務所

會計師 陳 盈 州

陳盈州



中 華 民 國 111 年 9 月 26 日

附件一

確信項目彙總表

編號	確信項目 (財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」)	指 標	啟 示	對 應 章 節	衡 量 基 準
1	財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條第一款第一目	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。	3.1 顧客服務與品質保證 3.2 餐飲衛生安全 4.3 職場安全衛生	針對從業人員、作業場所、設施衛生管理、在食品衛生管理相關措施涵蓋之食品產品及餐飲服務比例。	
2	財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條第一款第二目	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。	2.2 誠信經營及公司治理	違反食品安全衛生管理相關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。	
3	財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條第一款第三目	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。	3.3 食材溯源管理	採購符合 FSC (森林管理委員會) 認證之採購金額及占其產品總採購金額百分比。	
4	財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條第一款第四目	經獨立第三方檢驗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。	3.1 顧客服務與品質保證	各品牌店通過「食品良好衛生規範準則 (GHP)」認證家數與占營收之百分比。	
5	財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條第一款第五目	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。	3.3 食材溯源管理	對供應商進行書面、實地稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。	
6	財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條第一款第六目	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。	3.3 食材溯源管理	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	財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條第一款第七目	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。	3.2 餐飲衛生安全	食品安全實驗室設置之情形、測試項目、自主檢驗、委外檢驗通過比率、相關支出及其占營業收入之百分比。	

Sustainability Report



豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

