

Corporate Social Responsibility



豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group



• 企業社會責任報告書 •

Tofu Restaurant Group

目錄

關於本報告書	1
報告書範疇與編輯原則	1
外部確信	1
聯絡資訊	1
董事長的話	2
第一章議題互動	3
1.1 利害關係人互動	3
1.2 重大議題分析與回應	4
1.3 重大主題管理方針	8
第二章認識豆府	9
2.1 集團概況與營運績效	9
2.2 誠信經營及公司治理	18
第三章安全豆府	22
3.1 顧客服務	22
3.2 餐食保證	29
3.3 供應鏈管理	32

第四章幸福企業	37
4.1 團隊概況與人才培育.....	37
4.2 職業安全與員工照顧.....	41
4.3 社會參與	46
第五章在地環境	48
5.1 環境管理	48
5.2 氣候變遷因應	51
附錄.....	53
GRI Standards 索引表	53
「上櫃公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」加強揭露指標對照表	56
會計師確信聲明	58

關於本報告書

豆府股份有限公司(以下簡稱豆府、本公司)在 2019 年正式成功掛牌上櫃並在 2020 年首次發行企業社會責任報告書(Corporate Social Responsibility, CSR)。本報告書為豆府發行第 2 本企業社會責任報告書，資訊揭露期間為 2020/01/01 至 2020/12/31，且同步於豆府官網供下載參閱，並以每年度作為編撰更新的週期，逐年發行最新企業社會責任報告書，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、永續發展。

報告書範疇與編輯原則

本報告書揭露豆府在台灣的品牌及其分店在食品安全、經濟、環境、社會等面向之永續績效表現，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 CSR 報告書編製工作小組完成，依據全球報告倡議組織(Global Reporting Initiative, GRI)永續性報告準則(GRI Standards)以核心選項為揭露原則，以符合 GRI 永續性報導準則(GRI Standards)之 6 大品質原則：準確性、平衡性、清晰性、可比較性、可靠性及時效性，並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企業社會責任報告書作業辦法」，於報告書中納入法規加強揭露事項。

外部確信

為確保揭露資訊之正確性，豆府 CSR 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，以確保資訊正確性及一致性。此外，本報告書亦委託勤業眾信聯合會計師事務所，按中華民國會計研究發展基金會所發佈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)進行有限等級確信(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企業社會責任報告書作業辦法。會計師獨立確信聲明書請詳本報告書附錄。

聯絡資訊

若對本報告書有任何疑問或意見，歡迎向本公司聯絡。

總部辦公室：台北市中山區民權東路二段 42 號 4 樓

網站聯絡：<http://www.tofuglobal.com/tw/Contact.html>

聯絡人：翁瑞燦 財務長

電話：02-2581-3818

董事長的話

「讓享受美食成為生活中『最』快樂的事」

14 年前，豆府把精緻韓式料理帶入臺灣，在東區開設了旗下第一家店-涓豆腐。如今豆府旗下門店數已達 60 家。從第一份豆腐煲送到顧客手中開始，我們的使命就是讓顧客享受用餐的每一刻，並不停透過品牌發展與市場對話，期待本著最初的熱情，為每位顧客創造美好的回憶。

隨著市場趨勢的轉變、消費者追求飲食的多元化。豆府在集團品牌發展的面向上採用多角化品牌策略，積極穩健的拓展新品牌與門店，在既有的韓式料理品牌「涓豆腐」、「北村豆腐家」、「韓姜熙的小廚房」、「銅盤」基礎上，本年度更拓展旗下新品牌「姜滿堂」，也持續拓展其他異國料理品牌，如越南知名品牌「飛機河粉」，更預計於 2021 年引進米其林必登殊榮的泰式料理品牌「Baan Phadthai」，希望讓顧客體驗不同的飲食文化，不用出遠門也能享受最道地的用餐體驗。於餐點研發設計上，豆府期許保障顧客的各種飲食需求，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，本年度導入蔬食料理，讓顧客走進店裡的那一刻起，就可以無負擔的享受美食帶來的快樂。

為保障顧客健康，豆府嚴格篩選品質優良的合作夥伴，供應商除了須通過 SGS 檢測或 FDA 食品輸入許可證等合格證明，未來我們更將積極尋找擁有潔淨標章(Clean Label)的原物料生產商。此外，豆府也設有食品實驗室，定期自主檢驗各項食材及用具，透過精準的檢驗結果為食品安全把關。豆府積極採購當地食材，使用有生產履歷的雞蛋、契約耕作青菜，從源頭讓顧客吃得安心。「在地化」除了能維持食材的新鮮度，也能大幅降低食物里程，減少碳足跡與碳排放。並期待未來透過更多契作方式支持在地農民，為社會成長貢獻一份心力。

豆府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，以激勵同仁及團隊。在人才培育上也不遺餘力，設立儲備幹部計畫，協助同仁培養現場實務能力、管理能力及領導能力。

豆府感恩每位顧客對於旗下各品牌的喜愛與支持，在公司逐漸茁壯的同時，也不忘要回饋社會，扶持弱勢、關懷社會需要。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，到臺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。

本年度 COVID-19 疫情依然嚴峻，豆府致力打造顧客安心的用餐環境，也實施了許多因應措施，為維護客戶用餐及員工工作之安全，對於員工方面，豆府每日加強體溫檢測並配戴口罩，各門店也定期對用餐環境進行消毒，並於用餐區域增設隔板，以加強防疫措施的維護，預計 2021 年起旗下各品牌門店將全面採用拋棄式菜單；於顧客方面，豆府鼓勵消費者採取外帶服務，針對人流量較高的轉運站門市開發多款韓式餐盒，並與 Uber Eats、foodpanda 等外送平台合作。

世界在不斷變化，豆府始終堅持「讓享受美食成為生活中『最』快樂的事」的使命，期待在動盪的時代中能持續與環境社會共榮，帶給顧客「最」快樂的用餐體驗，希望各位讀者不吝在我們成長的路上給予我們建議。

董事長 吳柏勳

第一章 議題互動

豆府由公司各專業部門人員共同組成 CSR 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，以實踐企業社會責任。本年度採用 2019 年之結果，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 利害關係人互動

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 AA1000 SES 五大原則：依賴性、責任、張力、影響力與多元觀點，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。

(一) 利害關係人評估

豆府除透過 CSR 報告書與相關利害關係人溝通外，也用其他方式與各利害關係人溝通。其他各利害關係人關注議題、溝通方式與頻率如下：

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 官網/FB 粉絲專頁留言 Line 訊息 品牌/門市信箱 傳真/信函	不定期
員工	員工薪酬與福利 人才招聘與教育訓練 勞資關係	內部申訴管道 人資內部訪談	不定期
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、信件及電話往來	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	接受採訪 發布新聞稿	不定期

利害關係人	關注議題	溝通方式	溝通頻率
	法規遵循		
供應商	誠信經營及公司治理 永續發展策略 風險管理 供應商評鑑與責任採購	供應商稽核	每年一次
股東/投資人	誠信經營及公司治理 永續發展策略 經營績效	財報	每季
		年報	每年
		股東會	
		官網訊息	即時
		證交所公開資訊觀測站網站 法人說明會	不定期
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	不定期

1.2 重大議題分析與回應

豆府之重大議題鑑別係依循 GRI 準則(GRI Standards)的四大原則：重大性、永續性脈絡及完整性、利害關係人包容性。經高階主管及企業社會責任工作團隊討論後，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。

豆府經過工作團隊與高階主管討論及利害關係人關注度、內部衝擊評估問卷調查後，辨別出豆府的六個重大永續議題：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，以及相關衝擊邊界。

重大議題鑑別流程圖



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	顧客健康與安全 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	有關環境保護的法規遵循 社會經濟法規遵循 顧客健康與安全 行銷與標示	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，以及時因應市場環境變化，並採取適當的因應對策。	●	●	●	●	○	●	●	○
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社會責任，達成環境永續、維護社會公益及促進經濟發展之目標，以創造公司未來價值，走向永續經營之願景。	●	●	○	○	○	●	●	○
誠信經營及公司 治理	反貪腐	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	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。	○	●	●	●	○	●	●	●

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
食材溯源管理	供應商環境評估 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：●：直接衝擊 ○：間接衝擊

1.3 重大主題管理方針

豆府積極建立各項鑑別出的重大主題的管理方針。其管理方針與評估結果如下：

GRI 重大主題	管理方針	評估結果
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。	豆府已計畫健康菜單，並建立食安管理制度、清潔規範管理辦法、食材處理標準。截至目前，共 45 家門店通過 GHP 認證，其餘門店正申請認證中。
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 專頁、IG、Line 等社群溝通管道。2020 年無發生任何行銷傳播或標示違規之事件。
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。	2020 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。
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為推動企業社會責任之兼職單位，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。
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守則，並定期安排董事成員進修，增進專業管理職能。	2020 年未有重大違反誠信經營或悖逆企業社會責任實務守則之事件。
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。	2020 年未發生重大職業傷害意外事件。
供應商環境評估	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，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 2021 年完成。
供應商社會評估		

第二章 認識豆府

2.1 集團概況與營運績效

豆府股份有限公司成立於 2008 年並創立品牌「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」、「韓斤麻浦」、「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」，且完成正式掛牌上櫃(代碼 2752)。2020 年雖受到新冠疫情之衝擊，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，同時新創韓式燒肉品牌「姜滿堂」。在本公司全體同仁的努力之下，2020 年疫情期間逆勢繳出漂亮的成績單，營收及獲利同步改寫歷史新高，維持自成立以來每年均呈現正成長的佳績。

豆府 2020 年營運概況

經營產品與服務	連鎖韓式料理餐廳、越式料理
主要服務市場	台灣
資產總額	權益合計 915,404 仟元 負債合計 523,484 仟元 資產總計 1,438,888 仟元
營業收入	1,805,853 仟元
營業成本	822,641 仟元
營業費用	734,056 仟元
稅後淨利	230,903 仟元
員工人數	1,593 人
門店總數	60 家

註 1：門店總數係統計至 2021 年 6 月 30 日

註 2：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>



關係企業組織圖



品牌介紹

<p>涓豆腐</p> 	<p>精緻韓式料理第一品牌</p> <p>「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。</p> <p>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。</p> 
<p>北村豆腐家</p> 	<p>正宗韓式豆腐煲專門店</p> <p>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。</p> <p>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。</p>



銅盤



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。



韓姜熙的小廚房



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。



飛機河粉



飛機河粉源自一頂飛官的帽子

創始人 Pham Dinh Nhan 在 1920 年，就開始在河內首都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。



姜滿堂



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。



豆府 2020 年外部參與

組織名稱	在該組織之角色
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

台灣餐飲市場環境一直以來競爭激烈，且消費者口味與喜好變化多樣，因此豆府致力提升品牌形象與保持對市場的敏銳度，使各品牌行銷策略與活動緊跟著消費者的味蕾與需求，不錯失任何重要的市場機會，讓本公司在 2020 年續創佳績順利從台灣眾多餐飲業者中脫穎而出。

2020 年各品牌行銷活動

品牌	全集團品牌	涓豆腐	全集團品牌	全集團品牌
活動主題	外帶年菜	團圓年菜	鼠運亨通 一刮開運活動	炸雞買一送一
活動時間	預購至 2020/1/9 結束	預購至 2020/1/19 結束	2020/1/25-2/9	2020/3/17-3/22
活動圖片	 <p>豆府外帶年菜 1088 元套餐廣告。包含：雙 享 合 購 價 1088 元 (原價 1188 元)。包含：海鮮辣炒年糕、雙 享 合 購 價 1088 元。韓燒秘製豬肋排 468 元。韓風雙蔘栗子雞 688 元。</p>	 <p>涓豆腐團圓年菜 3F 廣告。包含：4-5人份 \$2288，7-8人份 \$3888。包含：韓風雙蔘栗子雞、黑糖醬爆蝦、綜合海鮮煎餅、醬燒青蔥牛五花/豬梅花(擇一)、Combo 雙享韓式炸雞、田園醬燒飛虎魚。</p>	 <p>鼠運亨通一刮開運活動廣告。包含：刮好運！單筆消費滿 \$688 贈鼠運亨通刮刮卡乙張。有機會抽中 \$500 及美味料理 100% 中獎率!! 穿上新衣迎好運! 兩人(含)以上來店用餐 贈 H:CONNECT 500 元 現金抵用券乙張。</p>	 <p>炸雞買一送一廣告。包含：韓式炸雞 買 1 送 1。凡點炸雞系列 即贈「炸雞系列兌換券乙張」。</p>

品牌	全集團品牌	姜滿堂/銅盤	全集團品牌	全集團品牌
活動主題	中秋手工蛋捲禮盒	中秋團圓月	韓式生活節	12週年豆陣回娘家
活動時間	2020/9/11-9/25 取貨	2020/9/21-10/4	2020/10/27-11/22	2020/11/26-12/31
活動圖片	<p>豆府餐飲集團 Tofu Restaurant Group</p> <p>手工蛋捲禮盒 \$398/盒</p> <p>手工蛋捲禮盒 \$398/盒</p> <p>十人蔘雞湯禮盒 \$468/盒</p>	<p>姜滿堂 中秋團圓月 饕餮吃肉皆餐員</p> <p>你家中獎了 一年免費吃</p> <p>9.21 - 10.4</p> <p>中秋團圓月 一年份烤肉 免費吃</p> <p>4人同行 現賺240元</p> <p>4人同行 鮮嫩牛五花 2份</p> <p>2人同行 即贈 中秋好友分享券2張</p> <p>服務專線: (03)535-1558</p>	<p>Korea Life 韓式生活節</p> <p>10/27 - 11/22</p> <p>特級韓式泡菜 限時販售 \$168</p> <p>八寶雞系列 買1送1</p> <p>點人蔘砂鍋雞系列 贈 人蔘砂鍋雞系列 料理兌換券之選</p> <p>愛到最後</p> <p>看韓來戲劇 送 滑豆腐</p> <p>2人同行 憑韓來戲劇台韓劇『愛到最後』播出截圖 贈 黃金酥炸嫩豆腐</p> <p>服務專線: (02)2781-1119</p>	<p>12週年 豆陣回娘家</p> <p>11.26 - 12.31</p> <p>LINE@會員 1.2萬 加菜金 抽起來</p> <p>來店用餐 加入滑豆腐LINE@ 有機會抽中</p> <p>豆府餐飲集團12,000元商品券 1張</p> <p>豆府餐飲集團1000元商品券 3張</p> <p>豆府餐飲集團1200元料理券 20張</p> <p>豆陣揪團 雙重送</p> <p>4人同行 送 人氣12道料理 兌換券 乙份(市價1500元)</p> <p>出示滑豆腐 官方LINE@會員 再送 永生戰 電影早場優惠券2張</p> <p>服務專線: (02)2781-1119</p>

COVID-19 因應專欄

2020 年初起新冠肺炎肆虐全球，並持續延燒至 2021 年，對以內用模式為主的豆府造成巨大的衝擊。對此，全集團訂有一套完備的防疫措施，除要求各門店落實酒精消毒、量測體溫、設置隔板及加強消毒頻率，守護第一線員工的健康，並提供給顧客安心的用餐環境外，亦要求門店定期回報事項(如員工發燒)，以便總公司即時掌握狀況，將風險降至最低。



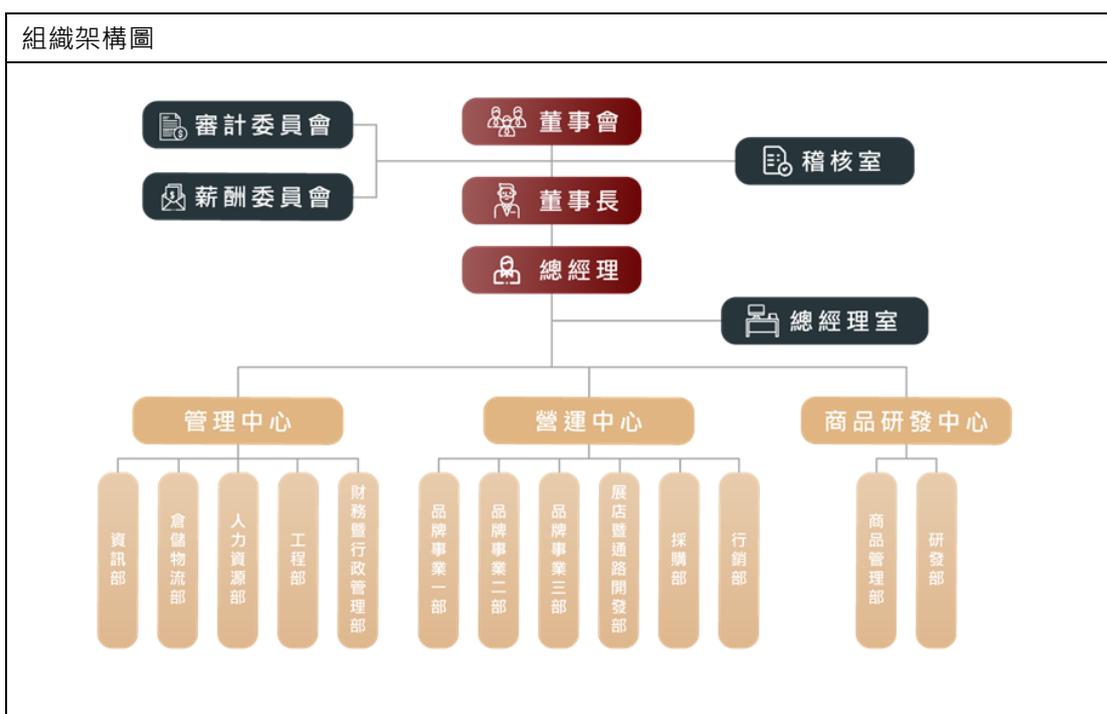
另外，本公司針對疫情影響所開發的門市銷售通路，如免下車服務、餐點外帶優惠服務、針對人流量較高的轉運站門市所開發的多款韓式特色餐盒及與 Uber Eats、foodpanda 等外送平台的合作；在餐廳外的銷售通路上，以即食品及冷凍料理包，推進網購電商平台與量販超商通路，對於營收成長亦有相當助益。



2.2 誠信經營及公司治理

豆府自創立以來均遵照相關法規(如：公司治理實務守則、上市上櫃公司企業社會責任實務守則、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酬委員會，另因應出版 CSR 報告書，由各部門主管組成 CSR 報告書編製工作小組，追蹤並向董事會報告經濟、環境、社會等各項議題之績效。

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，2020年本公司內部無發生貪腐相關事件，亦無重大違反產品行銷、標示法規之案件或違反與產品有關之健康和安全法規事項，在社會與經濟領域上也無遭受相關裁罰。



部門主要業務及職掌

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	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(各 1 名法人代表，28.6%)、2 名自然人董事(28.6%)及 3 名獨立董事(42.8%)，成員皆為男性，另董事會下設之功能性委員會：審計委員會、薪酬委員會，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，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。

董事會成員

職稱	姓名	主要(學)經歷	兼任本公司及其他公司職務
董事長	緯達國際投資事業有限公司	-	-
	吳柏勳 (男)	中國文化大學機械工程系 健康煮店經理	VNT International Co., Ltd. 董事 VT1 International Co., Ltd. 董事 策聯國際股份有限公司董事

			緯達國際投資事業有限公司 負責人
董事	貝納投資有限公司	-	-
	吳孟哲 (男)	靜宜大學英國語文學系 美國新澤西州斐勒迪克生大學 企管碩士 晶睿通訊(股)公司總經理特助	豆府(股)公司總經理 VNT International Co., Ltd. 董事 VT1 International Co., Ltd. 董事 貝納投資有限公司負責人
董事	林育立 (男)	中國文化大學化學工程系 雲雀國際(股)公司總經理	豆府(股)公司副總經理
董事	蕭智元 (男)	光武工業專科學校電機科 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 冠宇和瑞空間設計有限公司 負責人
獨立董事	藍志忠 (男)	淡江大學會計系	晶睿通訊(股)公司副董事長
獨立董事	林家振 (男)	國立臺灣大學財務金融學系 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)公司獨立 董事 祺驊(股)公司獨立董事
獨立董事	呂堂榮 (男)	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)公司董事

2020 年董事會議出席情形

職稱	姓名	實際出席次數	委託出席次數	實際出席率
董事長	緯達國際投資事業有 限公司 代表人：吳柏勳	6	0	100%

董事	貝納投資有限公司 代表人：吳孟哲	6	0	100%
董事	林育立	6	0	100%
董事	蕭智元	3	3	50%
獨立董事	藍志忠	6	0	100%
獨立董事	林家振	6	0	100%
獨立董事	呂堂榮	6	0	100%

2020 年董事及監察人進修情形

課程名稱	時數	進修董事
2020 公司治理與企業誠信董監事宣導會	3	吳柏勳、吳孟哲
內線交易的防制	3	吳柏勳、吳孟哲
上櫃興櫃公司內部人股權宣導說明會	3	林育立
公司經營權爭議與公司法修正	3	林育立
法律自保之道-如何面對偵查審判程序	6	蕭智元
公司治理 3.0-永續發展藍圖	3	藍志忠
董事與監察人(含獨立)暨公司治理主管實務進階研討會	3	藍志忠
防制洗錢之風險管控省思及展望	3	林家振
公司治理之內部人持股管理與義務責任	3	林家振
最新國內公司治理趨勢與落實控制環境執行面之解析	6	呂堂榮

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。2020 年內共召開 4 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	藍志忠	4	0	100%
獨立董事	林家振	4	0	100%
獨立董事	呂堂榮	4	0	100%

薪資報酬委員會

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。2020 年共召開 2 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	藍志忠	2	0	100%
獨立董事	林家振	2	0	100%
獨立董事	呂堂榮	2	0	100%

第三章 安全豆府

豆府以精緻特色的韓式料理聞名，致力提供消費者健康安全的餐食與舒適乾淨的用餐環境，並持續透過多元管道與顧客進行溝通，以期精益求精，在努力消費者的需求同時，也不遺餘力的把關料理品質，使顧客每次來店都能有良好的用餐體驗。

3.1 顧客服務

為提升消費者用餐體驗，在提供舒適用餐環境的同時，豆府致力提供優秀的服務，為此各門店都提供良好的溝通管道以保持有效的顧客溝通，針對消費者給予的回饋，進行顧客服務品質的提升與改進。於食品研發方面也緊跟市場動向，設計多元化、健康且美味的菜單以提供不同需求的消費者。與此同時，豆府也針對各門店的管理與資安維護有各自嚴謹的規範準則，以確保顧客的安全與權益。

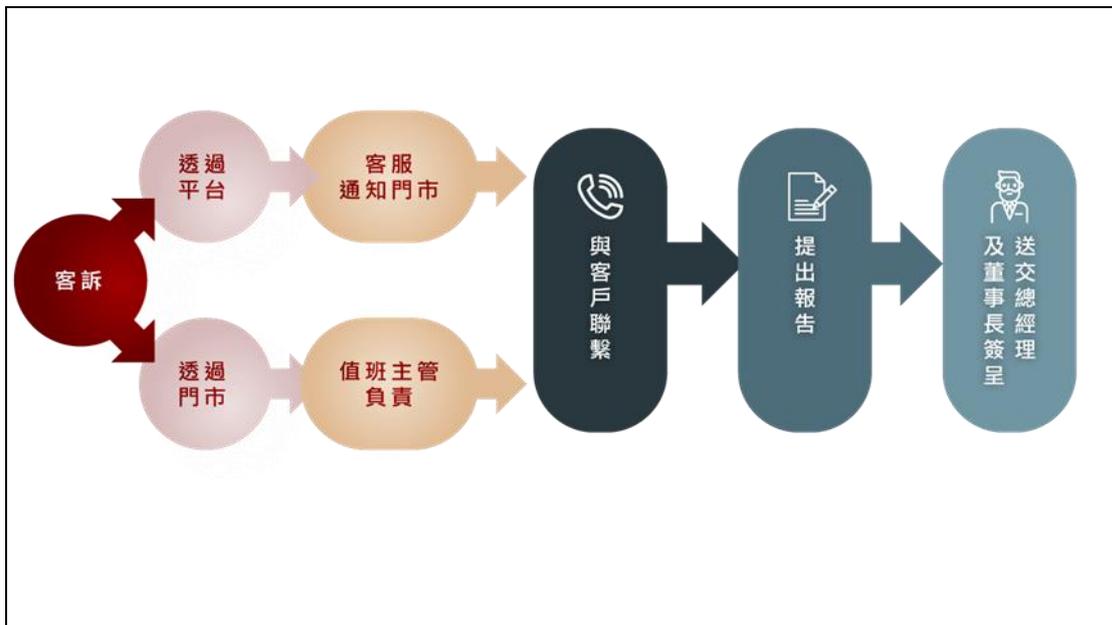
(一)顧客溝通

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 2020 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，期盼與更多年齡階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。

多元溝通管道



客服 SOP



社群經營



社群連結圖



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。



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、強健身體免疫力。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。

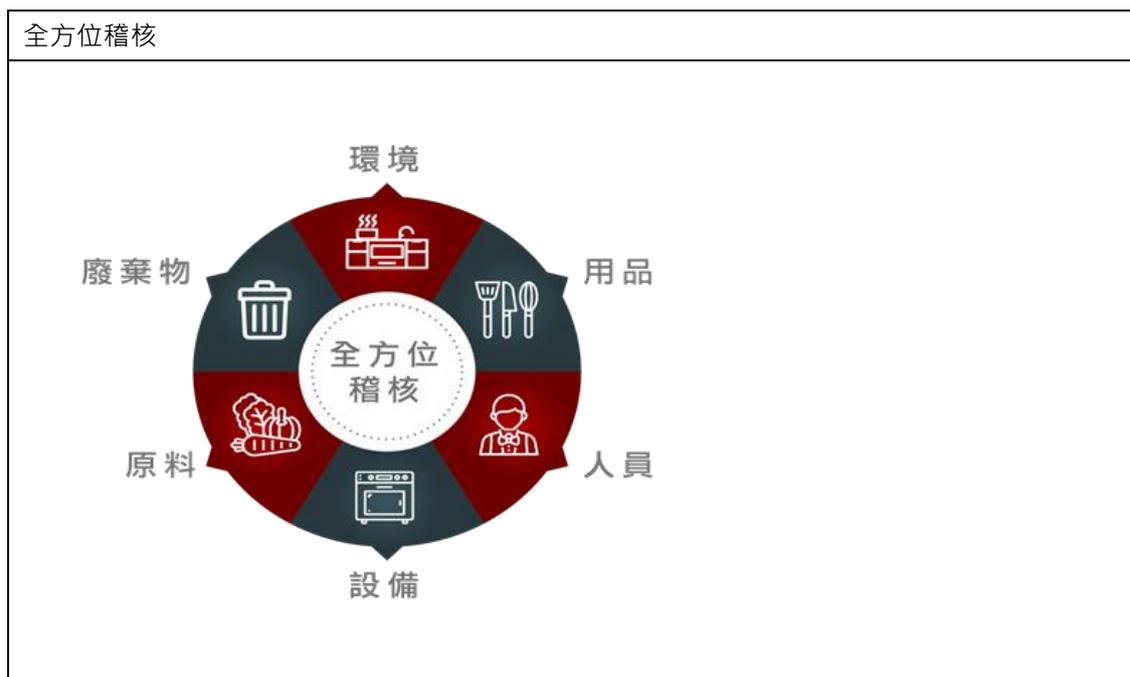


(三)安心門店

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，新門店也陸續更進中，截至 2020 年年底，通過門店數共計 45 家，其營收總和佔集團餐飲收入 91%。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，與 Pad 平板自動排位與通知，目前使用 Line@系統的門店已達 52 家，未來將持續擴展以提升各門店智慧化。此外，豆府因應疫情鼓勵消費者採取外帶服務，除與現有與 Uber Eats、foodpanda 等外送平台合作之外，預計於 2021 年下半年度陸續推出線上點餐系統，以提供顧客更多元的用餐服務。

門店稽核

總部會派人資部門人員每月對旗下六個品牌的各門店進行稽核，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，稽核項目包含環境、用品、人員、設備、原料、廢棄物等六大面向，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。通過於各門店實際訪查，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。2020 年品牌各門店巡檢並無發現重大之缺失。

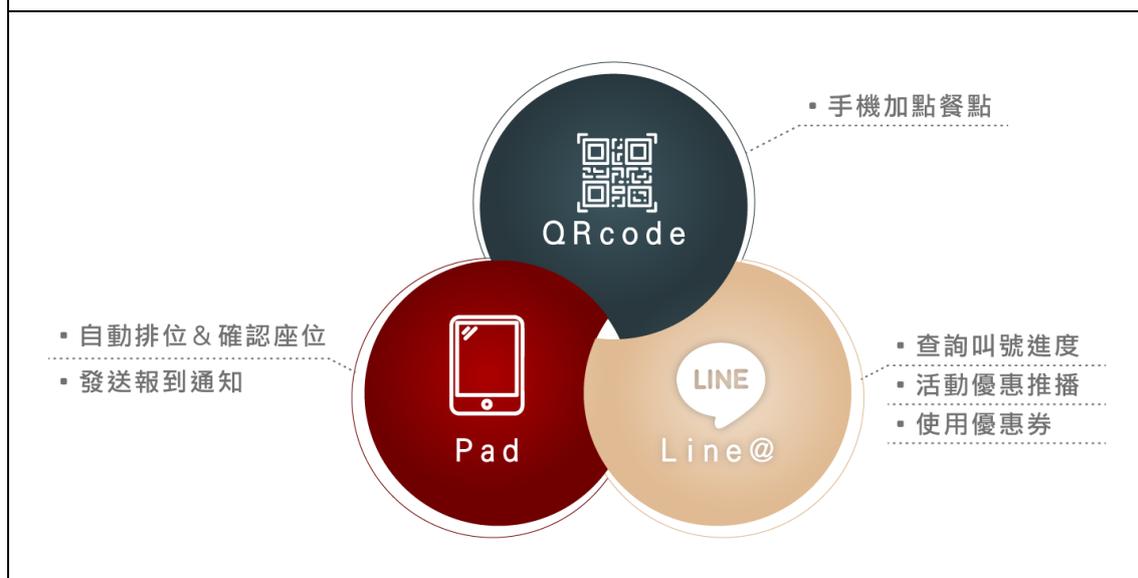


GHP 認證

項目	涓豆腐	銅盤	北村豆腐家	韓姜熙的小廚房	飛機河粉	集團總計
通過 GHP 認證家數	20 家	4 家	11 家	7 家	3 家	45 家
佔營收百分比	98%	84%	98%	91%	29%	91%

註：2020 年開張的旗下新品牌「姜滿堂」，正在陸續申請 GHP 認證中。

智慧門店藍圖



(四)資安防護

隨著數位轉型的需求，強化資安防護必不可缺的一環，為防止公司資訊及其相關資訊遭不當使用、洩漏與竊改，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。

未來預計於 2021 年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。目前會員資料於 Line 官方平台負責保管管理，2020 並未發生客戶隱私或資料權益損失事件，豆府未來預計導入 CRM 顧客管理系統，以建立顧客數據庫，強化會員資料的保護。

資訊安全管理辦法六大面向



資安宣導

豆府為保障顧客隱私權益，積極強化資訊安全管理，資訊部門會於每季度 email 資訊安全宣導文件給總公司或各門市，冀望可以確保同仁都能對資安防護有充分的認知與警覺性，讓資安的落實成為每位同仁的任務與目標。

資訊設備組態基準檢測

豆府於 2020 年參與資訊設備組態基準檢測，對公司網頁應用程式及主機進行全方面測試，用以找出系統安全漏洞，降低資訊安全風險，本次資訊設備組態基準檢測計 10 台，檢測項目共計 60 項。

3.2 餐食保證

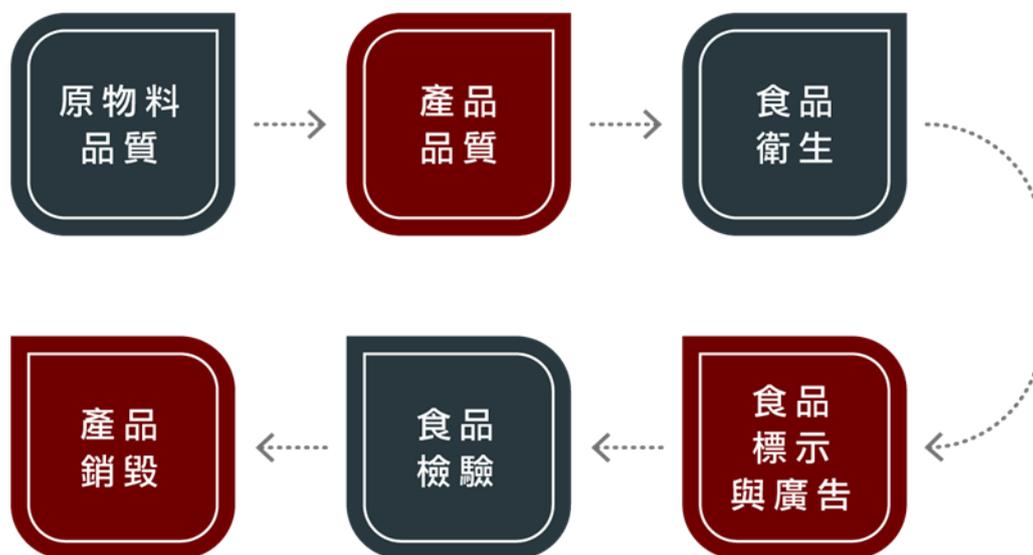
隨著食品安全意識的抬頭，食材的品質與衛生成為顧客消費之依據。豆府對食品安全嚴格把關，使用六大作業流程控制法管控食品安全，並設置食品實驗室定期檢驗。除此之外，豆府亦定期舉辦食品安全相關教育訓練，確保員工了解食品安全相關知識。

(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、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產品及服務比例為 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管控，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，豆府公司 2020 年並無發生違反食品安全相關任何法規之情事。

六大作業流程



(二) 食品安全實驗室

依據衛福部訂定「應設置實驗室之食品業者類別及規模」，豆府符合其法規定義之食品業者，並其規模達到辦理工廠登記且資本額一億元以上之要求，因此依法設置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，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。食品實驗室每年耗材、人事費用、檢驗費用等相關成本投入為 1,164,712 元，占本公司營收 0.06%。檢驗通過比率自檢為 99.69%，外檢為 80%。

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	408,021
實驗室耗材	72,411
資產設備	0
實驗室人員費用	670,448
其他(換證、校正)	13,832
總計	1,164,712

自主檢驗/委外檢驗通過比率

	集團總計	
	內檢	外檢
合格項目數	635	112
不合格項目數	2	28
總檢驗項目數	637	140
合格比率	99.69%	80%

(三)食安教育訓練

為使顧客食的安心與健康，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
食品汙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，分為內部訓練與外部訓練舉行，2020年食安教育訓練總時數共計412.5
小時，參與人數達52人，平均每人次訓練時數為7.93小時。



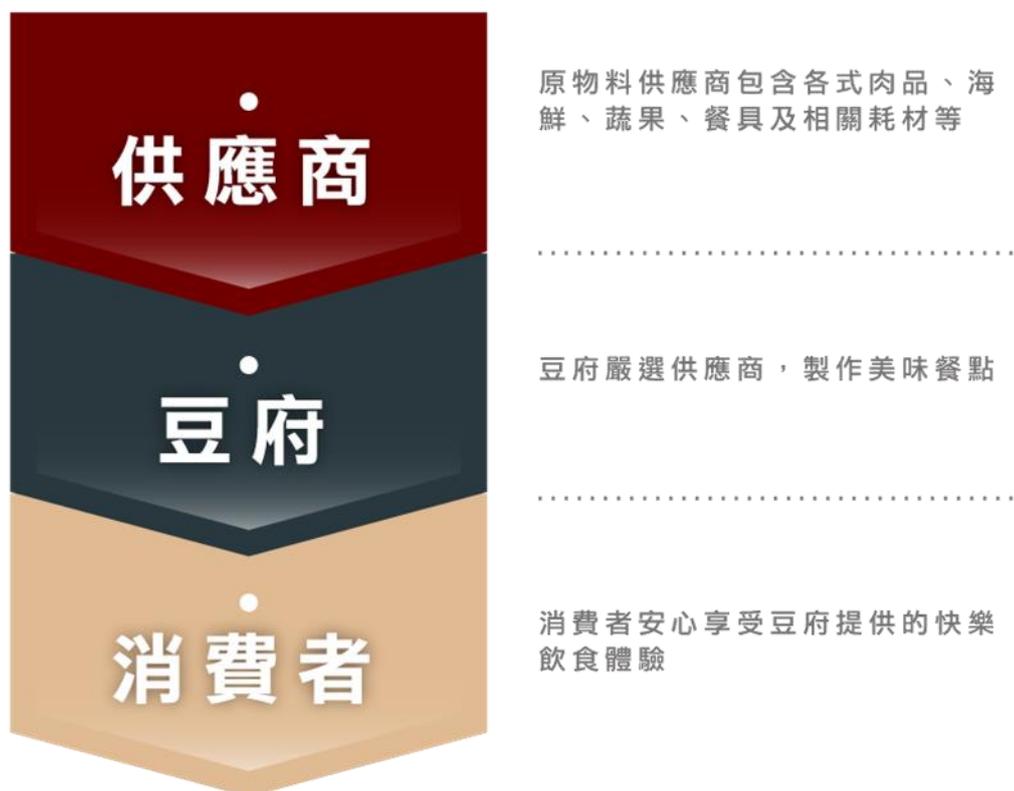
3.3 供應鏈管理

豆府深知源頭管理的重要，為提供消費者安心的飲食，堅持挑選品質優良的在地供應商做為合作夥伴，因此每年會固定對供應商進行書面評鑑或實地訪查，並淘汰不合格之供應商，以確保食材的新鮮與安全，同時也會透過統一管理以控制食材品質並追溯來源。

(一) 在地採購

近年來綠色飲食觀念盛行，食材在地化更成了當今飲食文化的趨勢，消費者不但關心食材的品質更注重其來源，為此豆府不斷擴大在地食材的購買，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，更能为地球盡一份力。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。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。

供應鏈示意圖



(二) 食材溯源

豆府目前非食品法規要求建立追溯追蹤管理系統之對象，故尚未依照法規形式建立相關追溯追蹤管理系統，然為了保障消費者健康安全，已積極進行原物料管理及供應來源管理，未來將逐步規劃完整之追溯追蹤管理系統。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，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。

契作品項照片



豬肉產地來源公告



(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，2020年豆府實地稽核供應商共計11家。書面評核部分80分以上者列為合格供應商，90分以上者則列為優先採購供應商。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。另為實現對企業社會責任，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」，對外則逐步計畫將「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。2020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	154	
接受評鑑之供應商總家數	154	11

接受評鑑比率	100%	7.24%
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，最美好而適合的相遇！



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作，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。

第四章 幸福企業

4.1 團隊概況與人才培育

豆府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，且適用於全體在職同仁，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(未滿 16 歲者，實習生除外)、禁止強迫，在 2020 年亦未有發生重大歧視事件。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。

各品牌人力結構

勞雇契約類型	集團辦公室		涓豆腐		銅盤		北村豆腐家		姜滿堂		韓姜熙的小廚房		飛機河粉		總計			占比
	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	合計	
正職員工	19	44	366	453	29	40	130	189	14	19	48	90	40	61	646	896	1,542	97%
實習生	0	0	26	21	1	1	0	0	0	0	0	2	0	0	27	24	51	3%
勞雇類型	集團辦公室		涓豆腐		銅盤		北村豆腐家		姜滿堂		韓姜熙的小廚房		飛機河粉		總計			占比
	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	合計	
全職員工	19	41	193	190	14	15	60	59	6	10	22	38	20	25	334	378	712	45%
兼職員工	0	3	199	284	16	26	70	130	8	9	26	54	20	36	339	542	881	55%

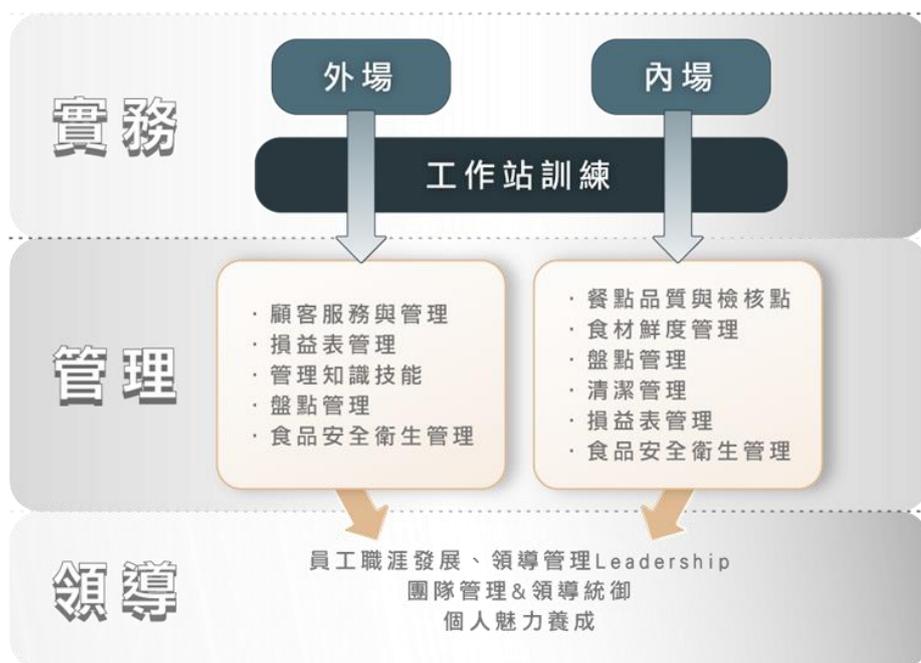
2020 年員工受訓時數統計

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	36	102	575.5	564.5	1,278
該類別總人數	9	23	911	650	1,593
平均受訓時數	4.00	4.43	0.63	0.87	0.80

員工教育訓練照片



儲備幹部訓練計畫



另外，為了培育年輕餐飲人才，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
聖母醫護管理專科學校	餐飲管理系	外場 1.佈置及清理外場用餐環境。 2.顧客帶位及座位安排。 3.於顧客用餐完畢後，收拾桌面碗盤與清理環境。 4.進行吧台工作站簡易餐飲之料理，如：調配飲料、甜點製作。 5.和顧客介紹餐點，答覆有關餐飲問題，適時提供餐點建議。 6.電話接聽並回覆用餐相關問題。 7.送餐並留意客人後續用餐狀況。 內場 1.負責洗、剝、削、切各種食材，以完成烹飪的前置工作。 2.測量食材的容量與重量並分裝保存。 3.依照客人的點單，準備不同菜色所需要的食材。 4.於出菜時負責菜餚擺盤或份量調整。 5.食材存放、盤點及叫貨。 6.廚房器具基本維護與環境清潔。
崇右影藝科技大學	觀光旅遊管理系	
中華科技大學	餐飲管理系	
康寧大學	企業管理系	
馬偕醫護管理專科學校	餐旅管理系	
台北海洋科技大學	餐飲管理系	
東南科技大學	餐旅管理系	
宏國德霖科技大學	餐飲廚藝系	
開南大學	觀光與餐飲旅館系	
萬能科技大學	餐飲管理系、觀光與休閒事業管理系、行銷與流通管理系	
元培醫事科技大學	應用外語系	
大華科技大學	餐飲管理系	
玄奘大學	餐旅管理學系	
育達科技大學	餐飲管理系	
台中家商	輕度智能專班	
僑光科技大學	餐飲管理系、應用外語系	
崑山科技大學	餐飲管理及廚藝系	
輔英科技大學	休閒與遊憩事業管理學系	
樹德科技大學	休閒觀光管理系	
大仁科大	餐旅管理系	
東方設計大學	餐旅管理系	
中山高級工商職業學校	餐飲管理科	

涓豆腐



北村豆腐家



飛機河粉



韓姜熙的小廚房



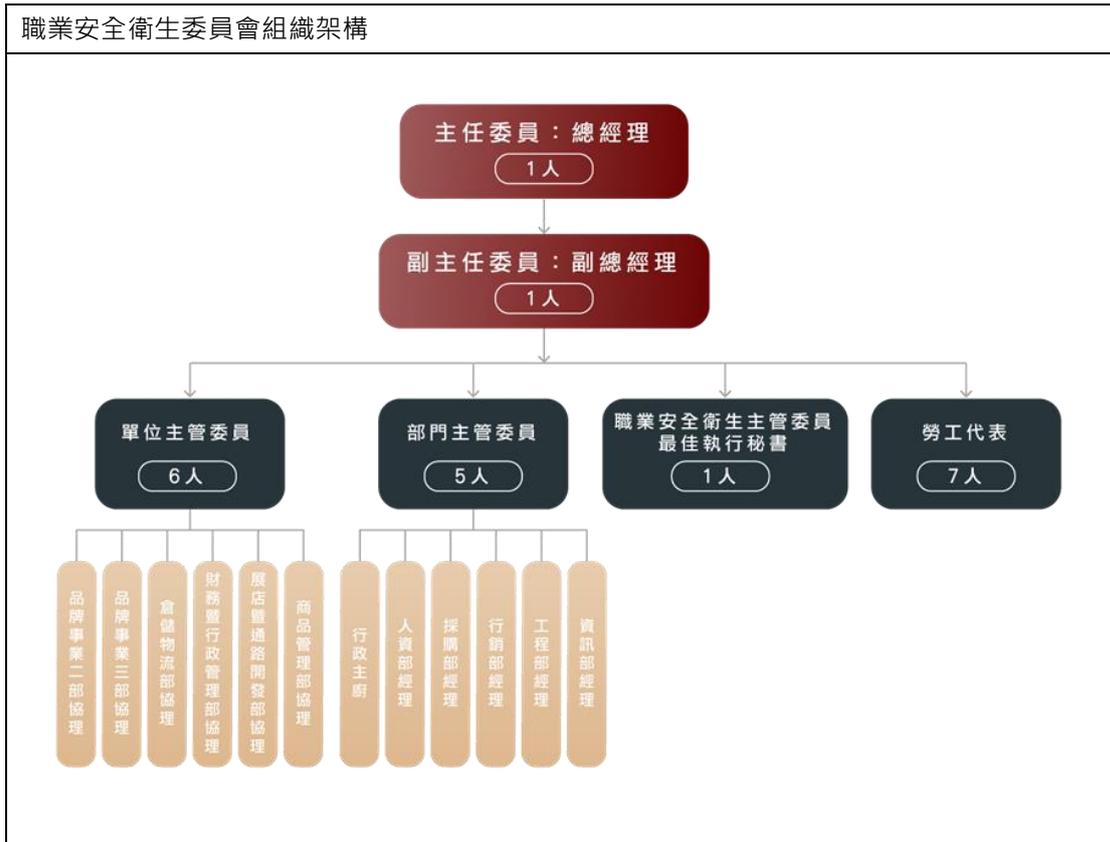


4.2 職業安全與員工照顧

(一) 職業安全衛生

豆府一直以來秉持著員工是企業的重要資產的信念，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



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。

人因性危害分析

辦公室行政工作	櫃台人員	餐廳內外場人員
<ul style="list-style-type: none"> •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 •視力的過度使用 •不正確的坐姿 	<ul style="list-style-type: none"> •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) 	<ul style="list-style-type: none"> •搬重物造成腰部痠痛 •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頸部僵硬 •重複切菜造成手腕痠痛及易造成切割傷 •重複炒菜及洗碗易造成燙傷及手腕痠痛 •轉身取物、急蹲、急站易造成腰部及膝蓋受傷 •久站、急走對腰部和腳步易造成傷害

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

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」，以預防相關職業病並確保用餐顧客食品衛生安全。2020年共849人接受該體檢，涵蓋率達100%；另，豆府每四年亦提供全體同仁一般健康檢查，預計將於2021年進行。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。2020年共有37人接受相關訓練，訓練總時數為399小時，平均每人受訓時數可達10.8小時，足見豆府對員工健康安全之重視。

項目	員工	承攬商
2020 可記錄之職業傷害件數	6	0
2020 年度職業傷害所造成的死亡人數	0	0
2020 年度職業傷害所造成嚴重的職業傷害人數	0	0
2020 年之總工作時數	2,997,920	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	0.4	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 6 件皆為物理性傷害，分別為物體飛落 2 件、切割擦傷 2 件、 踩踏 1 件、與高/低溫之接觸 1 件 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 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		

(二)員工薪酬與福利

本公司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。2020 年疫情期間，員工之薪酬及福利不但未因此縮減，為提升員工之士氣，公司於第三季發放績效獎金，百分比由原先的門店稅後淨利 15% 提高至 20%，展現豆府對員工之關懷照顧。

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	2019 年	2020 年	差異
非擔任主管職務之全時員工人數	418 人	490 人	增加 72 人
非擔任主管職務之全時員工「薪資平均數」	488 仟元	504 仟元	增加 16 仟元
非擔任主管職務之全時員工「薪資中位數」	448 仟元	454 仟元	增加 6 仟元
註：依據臺灣證券交易所「上櫃公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」揭露。			

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。

公司尾牙



員工慶生會



內部競賽(季會)



4.3 社會參與

豆府本於「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

本活動始於 2013 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。2020 年與台北市毛小孩幸福聯盟協會合作，關懷及照顧動物，並捐贈 5 萬元。截至 2020 年，本活動已連續舉辦 8 年，豆府總捐贈金額已累積近 97 萬元。



員工參加心得-涓豆腐 區經理 鄭堯升

猶記得第一年公司舉辦這個活動，是希望除了每天工作以外，我們可以有時間運動，並藉由這個機會，到台灣這塊美麗的寶島四處遊歷，更認識這塊土地。並且除了腳踏車活動以外，每年由公司帶領我們一同投身公益，真正的身體力行所謂的「取之於社會、用之於社會」的道理。

同時每一趟的鐵馬之旅，對於我個人而言也都是一趟心靈養分的旅程，因為我們每一天除了在工作或者人生旅途上，充滿各種挑戰、忙碌、學習以外，要真正的靜下心來吸收消化，在現在這種快節奏的生活世代，真的越來越不可能，因為我們越來越少時間沉澱自己。因此每一年在騎車的時候，我喜歡拋開所有的一切，靜靜的享受一個人的時間，檢視自己過去一整年的收穫，反省自己過去一整年的不足，計畫未來一整年的目標。

這趟旅途對我而言有很多的感動及收穫，也感謝身邊的所有人，也感謝自己堅持下去，與大家再一次挑戰了自己，這四天三夜的旅途當中，有很多汗水但是沒有淚水，有很多開心以及同心。也許每一天的工作不容易，大家要面臨的挑戰非常多，但是這就是身為豆府人的精神，十幾年來不曾改變。我們在逆風中前進，無論風再怎麼大，我們不會放棄，無論山再怎麼高，我們也不會停下腳步的賣力跨過。

每年的鐵馬之旅，不知不覺已經變成豆府的傳統，是豆府精神的象徵、開啟、傳承及延續。

每一次看到身旁的熟面孔、老戰友，每一年齊聚在一起，就倍感溫暖，知道自己並不孤單，我們會持續並肩作戰。每一次看到新成員的加入，我知道我們還在不斷的成長和擴張，同時也象徵了未來無限的可能及希望。每一次當我在筋疲力盡的時候，突然看到我的老闆們從我旁邊呼嘯而過，然後對我喊了聲：少年ㄟ~跟上喔，原本沒有力氣的雙腿頓時又湧現出更多的力量。人生與工作也是如此，或許很多時候你感到絕望或者想放棄的時候，其實，我們真的還沒有到極限，因為極限只是自己給自己放棄的理由，期盼我們每一個人無論在職場的任何一個工作崗位上，都能夠發揮那不卑不亢，鬥志激昂的豆府魂。

流浪犬捐款箱

豆府除每年舉辦涓出鐵馬情，為有需要的團體進行募款外，也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。



第五章 在地環境

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，承擔起保護環境的企業社會責任。

5.1 環境管理

2020 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)	5,930,491	21,350
天然氣(m ³)	586,228	22,075
柴油(公升)	933	35
汽油(公升)	0	0
液化石油氣(公斤)	13,750	382
合計		43,842
2020 年營業收入(仟元)		1,805,853
能源密集度(GJ/仟元)		0.024

註：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

本年度豆府公司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。各門店照明設備於兩年前陸續改採用節能無閃頻的 LED 燈具，2020 年所拓展之新門店 100% 使用最節能 LED 燈具，舊門店燈具也於下半年度全數汰換完畢。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，2020 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。2020 年豆府各門店持續汰換廚具設備，目前已有 6 家門店將瓦斯油炸機更換為電能油炸機，以預防各項設備長時間使用造成的能源消耗。

廚房照明設備更換		
完成據點	涓豆腐大江店	
效益評估	改善前總耗電量 (度/年)	1,542
	改善後總耗電量 (度/年)	753
	總節電量 (度/年)	789
	節能率	52%

節能改善工程			
完成據點	全集團空調保養及冰箱膠修更換		
工程項目	空調系統清洗保養	清洗 105 台冰水送風機、6 台 空調箱提、20 台分離式冰箱	預期節電 35%
	冷凍冷藏系統清洗 保養	冰箱 76 台、組合式冷凍庫 36 台鱗片清洗	預期節電 20%
	冰箱膠修更換	防止冰箱冷氣外洩	共 12 家門市約 12 台 冰箱
	預期總節電量 133,923 度/年，估算依據為設備廠商所提供之數據。		

電動設備更換(瓦斯油炸機更換為電能油炸機)		
完成據點	銅盤松山、銅盤草衙、銅盤嘉義秀泰	
效益評估	改善前總耗瓦斯度數(度/年)	14,600 度(燈)
	改善後總耗用電度數(度/年)	11,680(度)
	總節能比較	每度瓦斯費用約 14 元左右 每度電能約 5 元；總節能費用每年可達 146,000 元/店

降低環境衝擊專欄—油煙靜電處理機

油煙靜電處理機是目前已知最適合用於減少廚房油煙逸散的利器，淨化過程是因為帶正電的油煙粒子，進入靜電油煙處理機內的帶負電集塵板，利用電荷異性相吸的原理，將所有油煙粒子吸附在集塵板上，達到淨化過濾廚房油煙的效果，因此豆府 2020 年投入 56 萬元租賃與保養共 34 台油煙靜電處理機，降低對餐廳周圍空氣品質的影響。

施作前	施作中	施做完
	 	

		無法正常營運。	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 森林驗證的紙類，如餐巾紙、外帶餐盒以及包裝袋等。

附錄

GRI Standards 索引表

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	關於報告書	1	
102-2	活動、品牌、產品與服務	2.1 集團概況與營運績效	9	
102-3	總部位置	關於本報告書	1	
102-4	營運據點	關於本報告書 2.1 集團概況與營運績效	1 9	
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	關於本報告書 2.1 集團概況與營運績效	1 9	
102-7	組織規模	2.1 集團概況與營運績效	9	
102-8	員工與其他工作者的資訊	4.1 團隊概況與人才培育	37	
102-9	供應鏈	3.3 供應鏈管理	32	
102-10	組織與其供應鏈的重大改變	關於本報告書 2.1 集團概況與營運績效 3.3 供應鏈管理	1 9 32	
102-11	預警原則或方針	2.2 誠信經營及公司治理	18	
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 集團概況與營運績效	9	
102-14	決策者的聲明	董事長的話	2	
102-16	價值、原則、標準和行為規範	2.2 誠信經營及公司治理	18	
102-18	治理結構	2.2 誠信經營及公司治理	18	
102-40	利害關係人團體	1.1 利害關係人互動	3	
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 利害關係人互動	3	
102-43	與利害關係人溝通的方針	1.1 利害關係人互動	3	

編號	揭露項目	對應章節	頁碼	備註
102-44	提出之關鍵主題與關注事項	1.1 利害關係人互動	3	
102-45	合併財務報表中所包含的實體	關於本報告書 2.1 集團概況與營運績效	1 9	
102-46	界定報告書內容與主題邊界	1.2 重大議題分析與回應	4	
102-47	重大主題表列	1.2 重大議題分析與回應	4	
102-48	資訊重編	-	-	無此情事
102-49	報導改變	-	-	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	
102-55	GRI 內容索引	附錄-GRI Standards 索引表	53	
102-56	外部保證 / 確信	附錄-會計師確信聲明	58	
GRI 103 : 管理方針 2016				
103-1	解釋重大主題及其邊界	1.2 重大議題分析與回應	4	
103-2	管理方針及其要素	1.3 重大主體管理方針	8	
103-3	管理方針的評估	1.3 重大主體管理方針	8	
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 集團概況與營運績效	9	
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	18	
GRI 300 : 環境主題				
GRI 302 : 能源 2016				
302-1	組織內部的能源消耗量	5.1 環境管理	48	
302-3	能源密集度	5.1 環境管理	48	

編號	揭露項目	對應章節	頁碼	備註
GRI307：有關環境保護的法規遵循 2016				
307-1	違反環境法規	1.3 重大主體管理方針	8	
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 2021 年完成。
GRI 400：社會主題				
GRI 401：勞雇關係 2016				
401-2	只提供給全職員工(不包括臨時或兼職員工)的福利	4.2 職業安全與員工照顧	41	
GRI 403：職業安全衛生 2018				
403-1	職業安全衛生管理系統	4.2 職業安全與員工照顧	41	
403-2	危害辨識、風險評估、及事故調查	4.2 職業安全與員工照顧	41	
403-3	職業健康服務	4.2 職業安全與員工照顧	41	
403-4	有關職業安全衛生之工作者參與、諮商與溝通	4.2 職業安全與員工照顧	41	
403-5	有關職業安全衛生之工作者訓練	4.2 職業安全與員工照顧	41	
403-6	工作者健康促進	4.2 職業安全與員工照顧	41	
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	4.2 職業安全與員工照顧	41	
403-9	職業傷害	4.2 職業安全與員工照顧	41	
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 團隊概況與人才培育	37	
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 2021 年完成。
GRI 416：顧客健康與安全 2016				

編號	揭露項目	對應章節	頁碼	備註
416-2	違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	2.2 誠信經營及公司治理	18	
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之事件	2.2 誠信經營及公司治理	18	
417-3	未遵循行銷傳播相關法規之事件	2.2 誠信經營及公司治理	18	
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	1.3 重大主體管理方針	8	

「上櫃公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」

加強揭露指標對照表

指標	指標內容	章節	頁碼	備註
作業辦法 §4-1-1-1	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。	3.2 餐食保證	29	
作業辦法 §4-1-1-2	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	18	
作業辦法 §4-1-1-3	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。	-	-	目前豆府尚無採購具國際認可之產品責任標準之原物料，將納入未來採購規劃。
作業辦法 §4-1-1-4	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產產品之百分比。	3.1 顧客服務	22	
作業辦法 §4-1-1-5	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。	3.3 供應鏈管理	32	

作業辦法 §4-1-1-6	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。	-	-	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 §4-1-1-7	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 餐食保證	29	
作業辦法 §4-1-4-1	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 職業安全與員工照顧	41	
作業辦法 §4-1-4-2	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	51	

會計師確信聲明



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190號20樓

Deloitte & Touche
28F, Taipei Nan Shan Plaza
No. 100, Songren Rd.,
Xinyi Dist., Taipei 11073, Taiwan

Tel: +886 (2) 2725-9988
Fax: +886 (2) 4051-6888
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 109 年度企業社會責任報告書，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請詳附件一「確信項目彙總表」。

管理階層對企業社會責任報告書之責任

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企業社會責任報告書作業辦法」、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企業社會責任報告書，且維持與編製企業社會責任報告書有關之必要控制，以確保企業社會責任報告書所列標的資訊未存有重大不實表達。

會計師對企業社會責任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」，對上開企業社會責任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表示意見，並提出有限確信報告。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：

- 取得及閱讀企業社會責任報告書；
- 訪談管理階層及相關人員，以瞭解公司編製企業社會責任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執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，包含與遵循執業道德規範、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 109 年度企業社會責任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企業社會責任報告書作業辦法」、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 110 年 9 月 24 日

確信項目彙總表

附件一

編號	確信項目	指標敘述	對應章節	衡量基準
1.	「上櫃公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第一款第一目	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。	3.2 餐食保證	針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度進行評估與改進所影響之主要產品類別與服務與百分比。
2.	「上櫃公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第一款第二目	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.	「上櫃公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第一款第三目	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。	附 錄	採購符合國際認可之產品責任標準者之採購占當年度總採購之百分比。
4.	「上櫃公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第一款第四目	經獨立第三方驗證符合國際認證之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比。	3.1 顧客服務	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餐飲門店營收占當年度總餐飲門店營收之百分比。
5.	「上櫃公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第一款第五目	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。	3.3 供應鏈管理	對供應商進行書面及實地稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。
6.	「上櫃公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第一款第六目	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。	附 錄	進行產品追溯追蹤管理之產品占所有產品之百分比。
7.	「上櫃公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第一款第七目	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 餐食保證	食品安全實驗室設置、檢驗項目與結果、食品安全相關支出金額及其占營業收入淨額之百分比。



豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group



CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY