



CONTENTS

豆府餐飲集團 2025 企業永續報告書



前言

關於本報告書	3
● 報告書揭露範疇與編輯原則	3
● 報告週期與期間	3
● 報告書審查與外部確信	3
● 聯絡資料	3
董事長的話	4
2025 年度亮點	5



互動豆府

1.1 利害關係人議合方針	7
1.2 重大主題管理方針	8



治理豆府

2.1 認識豆府	13
2.2 公司治理	17
2.3 誠信經營	20
2.4 法規遵循	21
2.5 營運績效	22
2.6 外部組織參與	22
2.7 氣候相關風險管理	23



安食豆府

3.1 食品安全	31
3.2 顧客健康	34
3.3 創新餐點與服務	35
3.4 行銷標示	35
3.5 供應鏈管理	36



幸福豆府

4.1 勞雇關係	39
4.2 員工薪酬與福利	42
4.3 職場安全衛生	43
4.4 教育訓練	46
4.5 社區經營	47



永續豆府

5.1 能源管理	49
5.2 水資源管理	51
5.3 綠色採購	52



附錄

附錄 1 GRI 對照表	54
附錄 2 加強揭露 「產業別永續指標」與 「確信項目彙總表」	58
附錄 3 TCFD 指標對照表	60
附錄 4 SASB 指標對照表	61
附錄 5 會計師有限確信報告	63

前言

關於本報告書

- 報告書揭露範疇與編輯原則
- 報告週期與期間
- 報告書審查與外部確信
- 聯絡資料

董事長的話

2025 年度亮點



關於本報告書

豆府股份有限公司（Tofu Restaurant Co., Ltd.，以下簡稱豆府或本公司）致力於實踐企業社會責任，推動經濟、環境及社會進步，並朝永續發展之目標邁進。本公司已依「上市上櫃公司企業社會責任實務守則」（現名為「上市上櫃公司永續發展實務守則」）制定「企業社會責任實務守則」，以符合國際永續發展之趨勢。本報告書揭露本公司永續發展政策、目標及執行績效，為豆府所發行之第七本永續報告書（2020 年以前稱企業社會責任報告書）。

● 報告書揭露範疇與編輯原則

本報告書資訊以本公司為揭露邊界，內容包含本公司於臺灣各品牌及其門店之環境、社會、公司治理面向之永續績效，與本公司合併財報相比，本報告書不包含子公司在內，惟受限於部分資料統計完整度，如有範疇差異，將於本報告書中另行註記載明。本報告書係由豆府永續發展工作小組依全球報告倡議組織（Global Reporting Initiative, GRI）頒布之 GRI 永續性報導準則（GRI Sustainability Reporting Standards, GRI Standards），並參考永續會計準則委員會（Sustainability Accounting Standards Board, SASB）之行業準則、金融穩定委員會（Financial Stability Board, FSB）發布之氣候相關財務揭露（Task Force on Climate-related Financial Disclosures, TCFD），並按財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」編製完成，最後經董事會決議後揭露。

● 報告週期與期間

本報告書每年發行一次，本次（2025 年度）報告書揭露之本公司財務報導資訊及各項永續資訊之報導期間為 2025 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日。

前次報告書（2024 年度）發行時間：2025 年 8 月。

本次報告書（2025 年度）發行時間：2026 年 8 月。

下次報告書（2026 年度）預定發行時間：2027 年 8 月。

● 報告書審查與外部確信

依財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條之規定，本公司應依產業別加強揭露永續指標。為確保該永續指標之正確性，本報告書委託正大聯合會計師事務所，依據財團法人中華民國會計研究發展基金會所頒布之確信準則 3000 號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」，針對所選定指標執行有限確信並出具意見詳如會計師有限確信報告。

● 聯絡資料

如對本報告書有任何疑問或意見，歡迎透過以下方式與本公司聯絡。

總公司地址 | 臺北市中山區民權東路 2 段 42 號 4 樓

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

聯絡人 | 蘇凡鈞 財務長

電話 | (02) 2581-3818

董事長的話

2025 年對豆府而言，是跨越里程碑與深化永續價值的關鍵一年。在全球經濟局勢多變、餐飲競爭日益激烈的環境下，本公司憑藉穩健的經營基石，2025 年度（含子公司）合併營業收入達到新臺幣 40.72 億元，較去年同期增長逾 10%，且連續兩年每股稅後盈餘超過 15 元。更令我們振奮的是，豆府再度入選富比士雜誌（Forbes Asia）「亞洲最佳中小企業 200 強」，成為臺灣唯一連續兩年獲此殊榮的餐飲企業，這不僅是對營運績效的肯定，更是品牌價值的實踐。

截至 2025 年底，豆府旗下品牌全臺門店數已達 94 家，即將邁入百店規模。我們持續深化「亞洲風味專家」的定位，不僅「涓豆腐」、「北村豆腐家」與「韓姜熙的小廚房」維持穩健增長，更成功迎來日本九州豚骨拉麵品牌「樂麵屋」加入集團大家庭。在數位轉型上，我們的「豆府鐵粉卡」APP 會員數已突破 80 萬人，透過精準的數位行銷與跨界聯名合作，結合多元的餐飲業態，為消費者打造更溫暖、更具創新的消費體驗。

在環境保護（Environmental）方面，豆府積極響應 2050 淨零排放目標，已完成 2025 年度溫室氣體母公司個體盤查，排放量為 9,287.61 公噸 CO₂e。我們落實節能路徑，實現全臺門店 100% 使用節能 LED 燈具，且 2025 年新開幕門店亦 100% 導入節能照明設備。此外，我們全面推動無塑化行動與無紙化作業，從源頭減碳，承擔起環境守護者的責任。

在社會責任（Social）與公司治理（Governance）方面，我們深知人才與食安是企業永續的命脈。截至 2025 年底，豆府團隊已壯大至三千餘人，我們透過完善的培訓體系與績效獎金，與同仁共享成長果實。在食安防線，我們持續強化公司內部食安實驗室的檢驗能力，並輔以委外檢測各項食材，2025 年度旗下已有 83 家門店通過「食品良好衛生規範（GHP）」認證。我們堅持「從產地到餐桌」的嚴格把關，守護大眾的健康。

展望未來，豆府將持續以誠信經營為核心，積極推動 ESG 各項指標，尋求企業發展與利害關係人的共生共榮。我們期許自己不僅成為臺灣韓式料理的領導品牌，更是實踐永續理念的指標企業。衷心感謝每一位股東、顧客與同仁的支持，您的信任是我們追求卓越、永續前行的最強大動力。

吳柏勳
豆府股份有限公司 董事長



2025 年度亮點

治理豆府



0 違反

全年無發生違反行銷傳播、食品標示、反貪腐等法令違規事項。

已達 **94** 家門店

旗下各品牌門店數已達 94 家。

TCFD

參考 TCFD 管理架構。

幸福豆府



幸福 **100%**

2025 年度提高久任獎金金額；員工免費體檢涵蓋率高達 100%。

超過 **百萬元**

連續 10 年舉辦涓出鐵馬情，總捐款金額累計逾百萬元。

安食豆府



創新餐點 廣受好評

2025 年度推出多項創新餐點，廣受消費者好評。

滿意度達 **95%**

2025 年度各品牌門店消費者滿意度高達 95%，並持續優化消費者用餐體驗。

永續豆府



100% 使用節能照明設備

2025 年度新拓展門店 100% 使用節能照明設備。

60% 綠建材裝修

2025 年度新拓展門店 60% 使用綠建材裝修，且取得綠建材之建材證明。

1

互動豆府

1.1 利害關係人議合方針

1.2 重大主題管理方針



1.1 利害關係人議合方針

本公司永續發展工作小組依照 AA 1000 SES 利害關係人議合標準 (AA1000 Stakeholder Engagement Standards) 之五大面向，即「依賴性、責任性、關注度、影響力、多元觀點」等，鑑別出包含顧客、員工、供應商 / 承攬商、非政府組織 / 非營利組織、產業公會 / 協會、股東 / 投資人、主管機關、媒體、社區等九大利害關係人。而為了具體實現永續發展目標，本公司積極與利害關係人間建立良好且多元之溝通機制，透過各種管道與利害關係人進行互動，例如電話溝通、信件往來等，不僅能有效掌握並即時回應利害關係人之需求與期望，亦使利害關係人得參與重大永續性議題之討論，協助本公司更加全面規劃及推動永續發展策略，奠定永續議題管理之基礎。

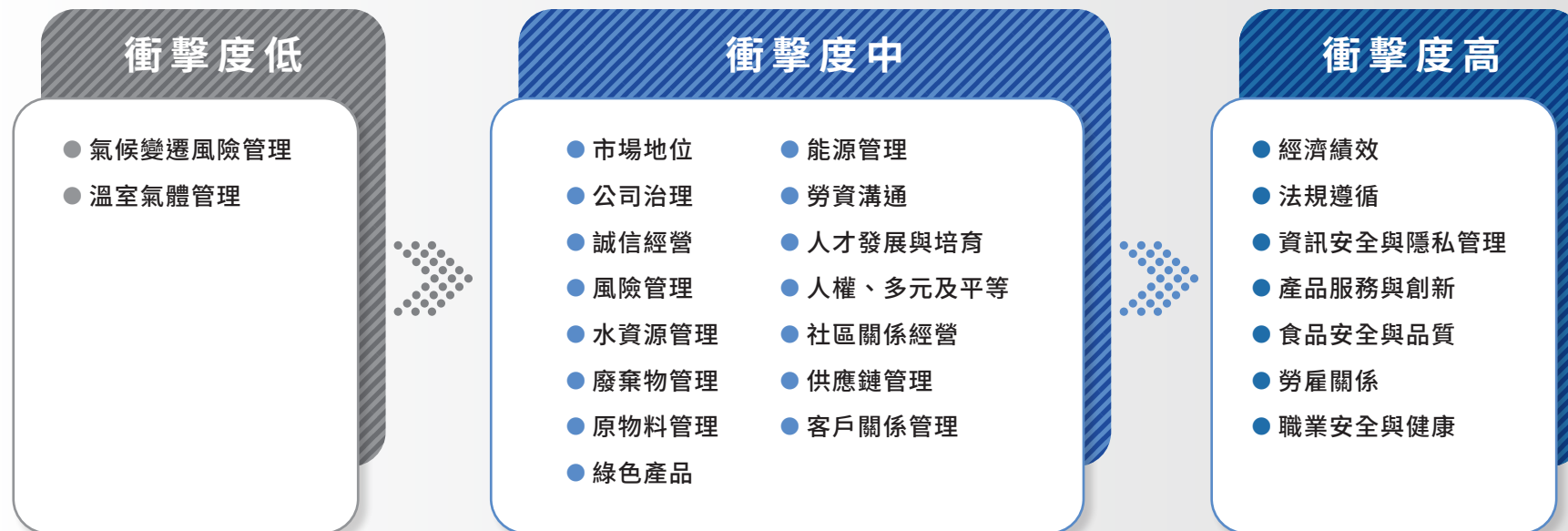
● 利害關係人溝通

利害關係人	關注議題	溝通方式	溝通頻率
顧客	產品服務與創新 / 食品安全與品質 / 資訊安全與隱私管理 / 客戶關係管理	顧客意見調查表 / 品牌、門市信箱 / 傳真 / 信函 / 公司官網、FB、IG、APP 官方帳號訊息	不定期
員工	經濟績效 / 職場安全與健康 / 勞雇關係 / 人權、多元及平等 / 人才發展與培育	內部申訴管道 / 內部教育訓練 / 聯合店會 / 人資訪談 / 電子郵件 / 信件	不定期
供應商 / 承攬商	誠信經營 / 公司治理 / 經濟績效 / 供應鏈管理	信件 / 電話 供應商書面評鑑 / 供應商實地訪查	不定期 每年一次
非政府組織 / 非營利組織	法規遵循 / 客戶關係管理 / 水資源管理 / 廢棄物管理 / 能源管理	公文往返 / 信件 / 電話 / 傳真	不定期
產業公會 / 協會	法規遵循 / 勞資溝通 / 職場安全與健康	公文往返 / 信件 / 電話 / 傳真	不定期
股東 / 投資人	客戶關係管理 / 公司治理 / 經濟績效 / 法規遵循 / 風險管理 / 食品安全與品質	財務報表 股東會年報 / 股東會 公司官網資訊 證交所公開資訊觀測站 / 法人說明會	每季 每年 即時 不定期
主管機關	食品安全與品質 / 法規遵循 / 廢棄物管理 / 職場安全與健康 / 勞雇關係	公文往返 / 座談會 / 法規說明會	不定期
媒體	客戶關係管理 / 經濟績效 / 產品服務與創新 / 市場地位	接受採訪 / 發布新聞稿	不定期
社區	水資源管理 / 廢棄物管理 / 法規遵循 / 社區關係經營	門市電話 / 傳真 / 信函 / 公司官網 / 公益活動	不定期

1.2 重大主題管理方針

本公司參考 GRI Standards 重大主題，以鑑別各項重大主題，並分析本公司相關產業特性、蒐集利害關係人所關注主題（向股東、員工及與其他利害關係人長期對應、接觸之部門主管發放問卷，並回收有效問卷共 36 份）及經公司內部討論後，共篩選出 24 項主題。並由利害關係人及公司管理階層評估在前述主題方面本公司對於經濟、環境、社會各面向所帶來之衝擊程度（綜合正面、負面、直接及間接衝擊），再依衝擊度之評估值彙整製作下列「重大性主題衝擊程度表」。

● 重大性主題衝擊程度表



● 重大主題列表之變動

根據前述衝擊度評估結果，本公司鑑別出 7 項衝擊度較高之重大主題。與前次報導期間比較，本次重大主題列表之變動如下：

2024 年重大主題	2025 年重大主題	變動說明
經營績效	經濟績效	實質內容無變動。
法規遵循	法規遵循	實質內容無變動。
食品安全與品質	食品安全與品質	實質內容無變動。
職業安全衛生	職業安全與健康	實質內容無變動。
客戶關係管理	/	2025 年度未列為重大主題，惟仍參考 GRI 準則揭露部分相關事項。
風險管理	/	2025 年度未列為重大主題，惟仍參考 GRI 準則揭露部分相關事項。
顧客健康與安全	/	2025 年度未列為重大主題，惟仍參考 GRI 準則揭露部分相關事項。
行銷與標示	/	2025 年度未列為重大主題，惟仍參考 GRI 準則揭露部分相關事項。
/	產品服務與創新	2025 年度新增為重大主題，惟此內容於前次報導期間已揭露部分資訊。
/	勞雇關係	2025 年度新增為重大主題，惟此內容於前次報導期間已揭露部分資訊。
/	資訊安全與隱私管理	2025 年度新增為重大主題，惟此內容於前次報導期間已揭露部分資訊。

● 所鑑別重大主題之詳細說明

關於所鑑別重大主題之詳細說明，及其對公司組織內部、外部之衝擊影響，主要係由本公司建立之申訴機制，由各部門主管蒐集來自表列利害關係人之申訴或交涉等訊息，並藉由利害關係人及公司管理階層問卷調查統計結果，由本公司分析、判斷衝擊情形，並整理如下：

重大主題	經濟績效	法規遵循	資訊安全與隱私管理	產品服務與創新
對應 GRI 主題	201 經濟績效	2-27 法規遵循 205 反貪腐 206 反競爭	418 客戶隱私	/
對應 SASB 主題	/	食品安全 勞動實務	/	/
重大主題 衝擊之說明	公司著重於財務成果、發展策略與未來營運展望的綜合表現，並透過順利運作及持續獲利，以達永續經營之目標。	嚴格遵循並符合各項法律規範、主動關注及隨時掌握法令變化，並訂定相關辦法以應對潛在風險。對於可能發生的違法事件，積極提出改善措施，同時建立法令違規通報機制，積極防止負面影響。	為確保系統、設備與資料的安全及不被入侵，制定資訊安全政策，並建立資料保護與控制機制，強化資訊安全環境與個人資料保護，保障利害關係人資訊隱私與安全性。	藉由持續研發與創新，提供符合消費者期待之產品及服務，以回應多樣化的需求。
組織內部（豆府）	●	●	●	●
投資人	●	●	○	○
顧客	○	○	●	●

● 直接衝擊 ○ 間接衝擊

接上頁「所鑑別重大主題之詳細說明」

重大主題		食品安全與品質	勞雇關係	職業安全與健康
對應 GRI 主題		416 顧客健康與安全	401 勞雇關係 402 勞 / 資關係	403 職業安全與衛生
對應 SASB 主題		食品安全 營養含量 供應鏈管理與食品取得	勞動實務	勞動實務
重大主題 衝擊之說明		藉由確保食品安全及品質管理、控管食安問題之風險，以維護消費者之信任。	提供具競爭力的員工福利、薪酬與獎勵制度，以利多元、優秀人才的招募及留任，並建立勞資雙方間暢通的溝通管道，促進良好勞資關係。	提供安全工作環境，落實廚房設備維護、防滑防燙措施及職業病預防。重視員工身心健康，提供定期健康檢查、心理諮商服務等，建立防疫與緊急應變機制，以降低職業傷害與疾病風險。
組織內部（豆府）		●	●	●
組織外部	投資人	●	●	●
	顧客	●	○	○

● 直接衝擊 ○ 間接衝擊



2

治理豆腐

2.1 認識豆腐

2.2 公司治理

2.3 誠信經營

2.4 法規遵循

2.5 營運績效

2.6 外部組織參與

2.7 氣候相關風險管理

年度亮點

0 違反

全年無發生違反行銷傳播、食品標示、反貪腐等法令違規事項。

已達 94 家門店

旗下各品牌門店數已達 94 家。

TCFD

參考 TCFD 管理架構。



2.1 認識豆府

本公司成立於 2008 年，並創立旗下第一個餐飲品牌「涓豆腐」，爾後業績逐年成長並開展門店數量，2015 年起本公司再陸續創立「銅盤」、「北村豆腐家」、「韓姜熙的小廚房」等品牌，成為門店數達 20 間以上之連鎖餐飲業。2019 年更進一步引進越式品牌「飛機河粉」，並完成股票正式掛牌上櫃（代碼 2752）。於 2020 年至 2021 年間，雖受到新冠肺炎疫情之衝擊，本公司仍穩健且務實地進行展店及創新品牌，不僅持續深耕韓式料理品牌，更創新韓式燒肉品牌「姜滿堂」，並引進泰式品牌「帕泰家」。2022 年更成立新品牌「阿達師五星麵鋪」，於 2025 年各品牌門店總數更已達 94 間，進一步拓展豆府的餐飲版圖。豆府不僅係深受臺灣消費者所喜愛之韓式餐飲品牌，同時也是深具創新能力之異國料理連鎖餐飲公司。

項目	2025 年經營概況說明
永續報告書報導對象	豆府股份有限公司
行業別	餐飲業
經營產品及服務	餐飲
主要服務市場	100% 為國內市場
目標客戶	一般消費者
與 2024 年經營相比之顯著變化	無
每股盈餘	15.04
旗下員工人數	3,017
旗下門店總數	94
主要營運地	總公司及各門店皆位於臺灣

各品牌門店、及員工總數

 豆府餐飲集團 Tofu Restaurant Group	 門店數	公司營運總部	 員工人數	124
 涓豆腐 DUBU HOUSE KOREA 韓國韓式料理第一品牌	 門店數	27	 員工人數	1,327
 姜滿堂 正宗韓式燒肉	 門店數	7	 員工人數	207
 北村豆腐家 主理「韓式燒肉」料理	 門店數	27	 員工人數	743
 帕泰家 正宗泰國料理	 門店數	6	 員工人數	184
 韓姜熙小廚房 韓姜熙「小廚房」	 門店數	20	 員工人數	302
 五星麵鋪 Fivestar Noodle House	 門店數	3	 員工人數	45
 飛機河粉 1920 越南河粉第一家	 門店數	1	 員工人數	17
 樂麵屋 Rakumenya 九州風 拉麵專門店	 門店數	3	 員工人數	68

● 豆府餐飲集團各品牌介紹



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，引領全臺韓食風潮。

更多品牌數位資訊

 豆府鐵粉卡 App

 涓豆腐 FB 粉絲團



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。

更多品牌數位資訊

 豆府鐵粉卡 App

 北村豆腐家 FB 粉絲團



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。

更多品牌數位資訊

 豆府鐵粉卡 App

 韓姜熙的小廚房 FB 粉絲團

接上頁「豆府餐飲集團各品牌介紹」



帕泰家
BAAN PHADTHAI

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 Sujira Aom Pongmorn, 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。

除了招牌炒河粉外, 也引進地道泰國料理, 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」、瑪莎曼及鳥籠芋絲炸雞翅等, 原汁原味呈現米其林風味及餐點。

臺灣首見泰國街頭甜點, 椰子冰淇淋、椰香水紅寶石冰、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爽快, 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。

更多品牌
數位資訊



豆府鐵粉卡 App

帕泰家 FB 粉絲團



正宗韓國直火燒肉



姜滿堂取自於韓文「존맛탱」的發音 - Jon Mat Taeng, 其韓文原意即是『哇！這東西超好吃』意思。我們希望店如其名, 到姜滿堂用餐的每一個消費者都可以暢享「哇！這東西超好吃」的用餐體驗, 帶著滿意的笑容離開。門市以復古的青瓦屋頂、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。另外設有自助吧臺, 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。

姜滿堂燒肉嚴選國產豬肉、美國 CHOICE 牛肉及頂級日本和牛等, 主廚依肉品口感與特性, 運用韓式醬汁醃製鮮甜頂級肉品, 讓肉品細膩豐潤的原味與醬汁交織出美妙滋味。

無煙直火方式燒烤, 將腴美油花的頂級肉品以大火直逼, 快速鎖住肉汁, 烤出誘人焦香色澤與香氣, 將肉汁飽滿欲滴的 Q 彈肉質, 以當令新鮮蔬菜包裹著吃, 瞬間融合出豐腴多層次口感, 令人回味再三。享用美味頂級燒肉、品嚐經典韓式料理, 搭配微醺療癒調酒, 共同為這場燒肉饗宴增添更迷人情調, 讓視覺與味蕾都能獲得大大滿足！

更多品牌
數位資訊



豆府鐵粉卡 App

姜滿堂 FB 粉絲團

接上頁「豆府餐飲集團各品牌介紹」



飛機河粉
1920 越南百年老店的正宗味

飛機河粉源自
一頂飛官的帽子



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

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

更多品牌
數位資訊



豆府鐵粉卡 App

飛機河粉 FB 粉絲團



五星麵舖
Fivestar Noodle House

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。

更多品牌
數位資訊



豆府鐵粉卡 App

五星麵舖 FB 粉絲團



樂麵屋
Rakumenya
九州流 旨み極み

值得細細品味的
職人之作





職人堅持

恪守傳統製麵工法，每一碗麵絕不輕易妥協。

濃厚！拉麵的靈魂

豚骨湯頭是日式拉麵中最經典的代表，以豬大骨為主，加入蔬菜、水果、香料等，經過熬煮，釋放出骨髓精華，除醇厚口感，更帶有肉香與溫潤的甘甜，是拉麵控心中的靈魂滋味。

講究！全在細節裡

在拉麵中，麵條是與湯頭並列的要角。因為講究，我們聘請專業製麵所客製最佳麵體，唯有兼顧嚼勁、吸湯性與平衡感，才能造就讓人回味無窮的拉麵。

獨特！顏值擔當者

日式拉麵的配料亦是魅力值的關鍵，我們依據湯底與麵條的個性，搭配最合適的配料，因為豐富、均衡與細膩的口感，成就一碗值得細細品味的職人之作。

更多品牌
數位資訊



豆府鐵粉卡 App

樂麵屋 FB 粉絲團

2.2 公司治理

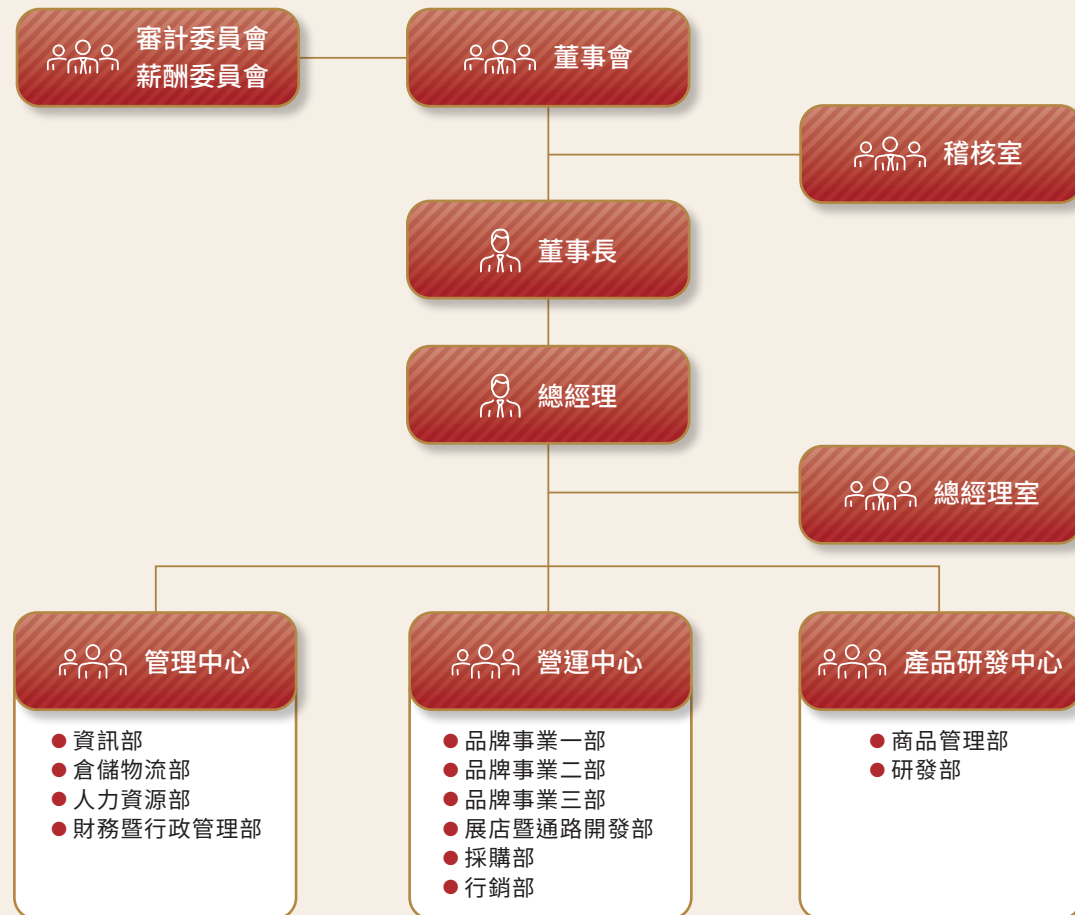
本公司嚴格遵守公司治理相關法規（如上市上櫃公司治理實務守則、上市上櫃公司永續發展實務守則、上市上櫃公司誠信經營守則等），並依法制定章程，於董事會下設有審計委員會及薪酬委員會，嚴格遵行公司治理。

此外，本公司每年由稽核室發起年度稽核計畫，辨別營運風險（包含 ESG 風險），藉此稽核機制可協助檢視公司業務執行狀況、各門店食品安全落實程度。

相關稽核結果與缺失改善之追蹤報告，亦將由稽核室呈交獨立董事核閱，並定期於審計委員會說明報告。

本公司除為董事購買責任保險外，如涉及經營風險（例如利害關係人申訴，經部門主管、公司治理主管或總經理認定為重大事件）因應行動方案及策略之決定，則由董事會統籌決定之。此外，本公司亦制定董事會議事規範，確保董事落實利益迴避。

公司治理結構、人員組成、及運作情形



● 董事會成員

本公司由股東會依法選任董事 7 席組成董事會，任期為 2023 年 5 月 30 日至 2026 年 5 月 29 日，由董事長擔任主席，董事會成員如下：

職稱	姓名	性別及年齡	主要學經歷	兼任本公司及其他公司職務
董事長	緯達國際投資事業有限公司 (法人代表：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 (法人代表：吳孟哲)	男 41-50 歲	靜宜大學英國語文學系 美國新澤西州斐勒迪克生大學 (Fairleigh Dickinson University) 企管碩士 晶睿通訊 (股) 公司總經理特助	豆府 (股) 公司總經理 VNT International Co., Ltd. 董事 VT1 International Co., Ltd. 董事 貝納投資有限公司負責人
董事	巫諾文	男 51-60 歲	正心高級中學 鈺德科技 (股) 公司副研究員	豆府 (股) 公司協理 翔喆國際投資有限公司負責人
董事	蕭智元	男 41-50 歲	中原大學室內設計研究所 冠宇和瑞空間設計有限公司負責人	鴻昱投資有限公司負責人 騰越開發投資有限公司負責人
獨立董事	藍志忠	男 61-70 歲	淡江大學會計系 晶睿通訊 (股) 公司副董事長 晶睿通訊 (股) 公司總經理	豆府 (股) 公司獨立董事
獨立董事	林家振	男 51-60 歲	國立臺灣大學財務金融系 美國賓州大學華頓商學院 MBA AT&T 美國電話電報公司臺灣分公司財務長 瑞士信貸銀行紐約總行投資銀行部協理 久津實業集團 (波蜜企業) 董事長兼總經理 德意志銀行 (股) 公司亞洲區副總裁兼臺灣投資銀行主管	台新綜合證券 (股) 公司法人獨立董事代表人 祺驊 (股) 公司獨立董事 國立臺灣大學管理學院商學研究所兼任教授
獨立董事	呂堂榮	男 41-50 歲	交通大學運輸科技與管理學系碩士 交通大學運輸科技與管理學系博士	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

● 功能委員會召集情形

審計委員會

- 本公司依法設置審計委員會，並依法設獨立董事 3 席，並由股東會依法選任之獨立董事擔任審計委員會委員，任期為 2023 年 5 月 30 日至 2026 年 5 月 29 日。
- 本公司審計委員會於 2025 年內共召開 4 次會議，其中獨立董事藍志忠出席率為 75%，其餘二位獨立董事之出席率皆為 100%。

審計委員會年度工作重點

- 1 內部稽核計畫、內部控制制度有效性考核及「內部控制制度聲明書」。
- 2 訂定或修正內部控制制度。
- 3 財務報表審閱。
- 4 簽證會計師之委任及報酬。
- 5 重大之資金貸與、背書或提供保證執行。
- 6 訂定或修正取得或處分資產、從事衍生性商品交易、資金貸與他人、為他人背書或提供保證之重大財務業務行為之處理程序。
- 7 盈餘分派案。
- 8 辦理增資發行新股。
- 9 涉及董事自身利害關係事項。
- 10 其他重大事項。

薪酬委員會

- 本公司依法設置薪資報酬委員會，並設委員 3 席，並由董事會決議委任本公司 3 名獨立董事擔任薪資報酬委員會委員，任期為 2023 年 5 月 30 日至 2026 年 5 月 29 日。
- 本公司薪資報酬委員會於 2025 年內共召開 2 次會議，獨立董事出席率皆為 100%。

薪酬決定流程

- 本公司薪資報酬委員會訂定並定期檢討董事及經理人績效評估與薪資報酬之政策、制度、標準與結構。
- 定期評估並訂定董事及經理人之薪資報酬，並將所提建議提交董事會決定。
- 本公司亦定有「董事及經理人薪資酬勞管理辦法」，期使將董事及經理人薪資酬勞透明化、合理化及制度化。

關於內部人薪酬政策及其他相關資訊，亦可參見公司年報
([年報連結](#) 詳第 13 頁)

● 董事進修情形

為提升董事於永續發展（ESG）之相關智識與技能，董事進行以下進修：

職稱	姓名	ESG（環境、社會、公司治理）相關課程名稱	時數
董事長	吳柏勳	- 以風險管理推動企業永續發展 - 智慧財產權態樣 - 權利保護與 AI 相關議題	6
董事	吳孟哲	- 碳訂價與綠色經濟轉型 - 數位轉型與 AI 應用	6
董事	巫諾文	- 智慧財產權態樣 - 權利保護與 AI 相關議題 - 檢察官視角下的公司治理風險解析	6
董事	蕭智元	- 智慧財產權態樣 - 權利保護與 AI 相關議題 - 檢察官視角下的公司治理風險解析	6
獨立董事	藍志忠	- 川普對等關稅風暴下台灣 PMI 廠商下半年營運策略與展望 - 數位金融大革命：穩定幣的原理與區塊鏈虛擬資產的發展	6
獨立董事	林家振	- 公平待客原則：從監理要求到治理實務 - 金融友善與弱勢保障：包容性治理議題 - 眼見不一定為憑 - 虛擬的資產與真實的洗錢 - AI 時代下的風險與資安議題	6
獨立董事	呂堂榮	- 生成式 AI 與 ChatGPT 的應用 - 生成式 AI 的商業價值與數位風險洞察	6

2.3 誠信經營

本公司已制定「誠信經營守則」、「誠信經營作業程序及行為指南」、「道德行為準則」，針對提供或收受不正當利益、疏通、政治獻金、慈善捐贈或贊助、利益迴避等事項明確訂定相關行為準則，供公司全體同仁遵循。

此外，本公司亦責成各部門、門店主管向員工為反貪腐宣導，落實收受不正當利益之處理程序，評估相關風險，並確保檢舉途徑暢通。

於 2025 年間並未發生員工因貪腐事件而被解僱或受到紀律處分，或因貪腐違規行為與商業夥伴終止合約或未續約的事件，亦無因員工貪腐行為已形成公開法律案件之情形。

此外，本公司經營亦以維護交易秩序與消費者利益為宗旨，2025 年未有任何因違反公平交易法的反競爭行為（例如不實廣告、妨礙或限制競爭等行為）而遭受懲處，未來本公司仍將持續恪守誠信經營之精神，嚴正防範貪腐或反競爭行為的發生。

預防

- 訂定反貪腐相關行為準則
- 反貪腐宣導

管理

- 不正當利益陳報制度
- 內部檢舉暨相互監督機制

追蹤

- 追蹤缺失改善情形

2.4 法規遵循

本公司營運均恪遵國內外法令，隨時注意法規變動情形，蒐集政策發展方向作為經營決策之參考。本公司於 2025 年間沒有發生可能對公司經營造成嚴重衝擊之重大違法致遭罰款、或其他重大非金錢制裁之事件。未來公司亦將持續配合政府機關對餐飲業的各項規範，隨時檢視有無可能觸法的行為，並即時進行相關改正。

除餐飲業相關規範以外，本公司亦相當重視消費者個人資料安全之保障。除嚴格挑選具有經認證資安系統之廠商做為合作對象以外，公司內部亦訂有「個人資料保護管理辦法」，並配置適當人員與組織落實相關機制，透過財務暨行政管理部、資訊部、稽核室、人力資源部等部門層層把關個人資訊保護的每道環節，建立緊密保護網，確保個人資料安全而無洩漏危險。於 2025 年並未發生任何客戶資料外洩之事件，亦未發生相關申訴。



2.5 營運績效

本公司於注重社會及環境永續之同時，亦求取經濟之永續發展。關於本公司營運績效整理如下表。

如欲獲取進一步資訊，可參見

[年報連結](#)



此外，2025 年度本公司除接受政府「獎勵（桃園市青年安薪就業讚方案 - 僱用獎勵金）」共計新臺幣 20,000 元外，並無接受其他來自政府財務援助。且政府部門並未持有本公司股份。

● 2025 營運績效整理

項目		金額 (新臺幣仟元)
直接經濟價值	收入	3,898,733
	營運成本	2,155,860
	員工薪資和福利	1,271,136
分配的經濟價值	支付出資人的款項	360,367
	按國家別支付政府的款項	95,255
	社區投資 (捐贈)	2,994

2.6 外部組織參與

本公司除專注本業外，亦積極參與產業協會及地方性同業公會等外部公協會組織。藉與外部組織之合作，一同維護共榮關係，並開創具突破性之營運策略。

● 參與外部組織狀況

組織名稱	豆府在該組織之角色
臺灣上市櫃公司協會	會員
臺北市餐飲業職業工會	會員
社團法人臺灣連鎖加盟促進協會	會員
高雄市烹飪商業同業公會	會員
餐旅業職業安全衛生促進會	會員

2.7 氣候相關風險管理

減緩氣候變遷、落實淨零轉型為全球趨勢，豆府身為地球村的一份子，亦致力於氣候行動之執行及相關重大性資訊之揭露，爰依據「財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條之一，並參考國際組織之金融穩定委員會（FSB）發布之氣候相關財務揭露（TCFD），編製本永續報告書之氣候資訊專節，俾利豆府之利害關係人認識豆府在氣候變遷下之財務風險及機會。現擬定之氣候相關風險管理實施計畫（氣候風險外之其他 ESG 風險之治理、策略或管理機制亦均比照辦理）如下：

1. 治理

為妥善管理氣候議題，本公司擬將氣候變遷相關議題納入公司治理及永續發展工作之一環，由董事會旗下設置永續發展工作小組進行氣候議題之監督及執行，再由董事會統籌決定因應行動方案、策略及監督永續發展工作小組執行情形。永續發展工作小組除每年度向董事會提報永續報告書外，各成員之權責執掌及其餘報告頻率，如下表所示：

● 永續發展工作小組各成員之權責執掌及報告頻率

豆府在該組織之角色	權責	報告頻率
公司治理主管	關注並識別本公司在氣候變遷影響下之氣候相關風險及機會暨其財務影響、擬定因應行動方案及策略、督導跨部門溝通、監督各部門執行情形	每季度向總經理報告
各部門主管	於各部門執掌內，實際執行氣候相關行動	每季度向公司治理主管報告
碳盤查小組	規劃及部署 2026 年之碳盤查作業	每季度向董事會報告一次溫室氣體盤查之執行進度

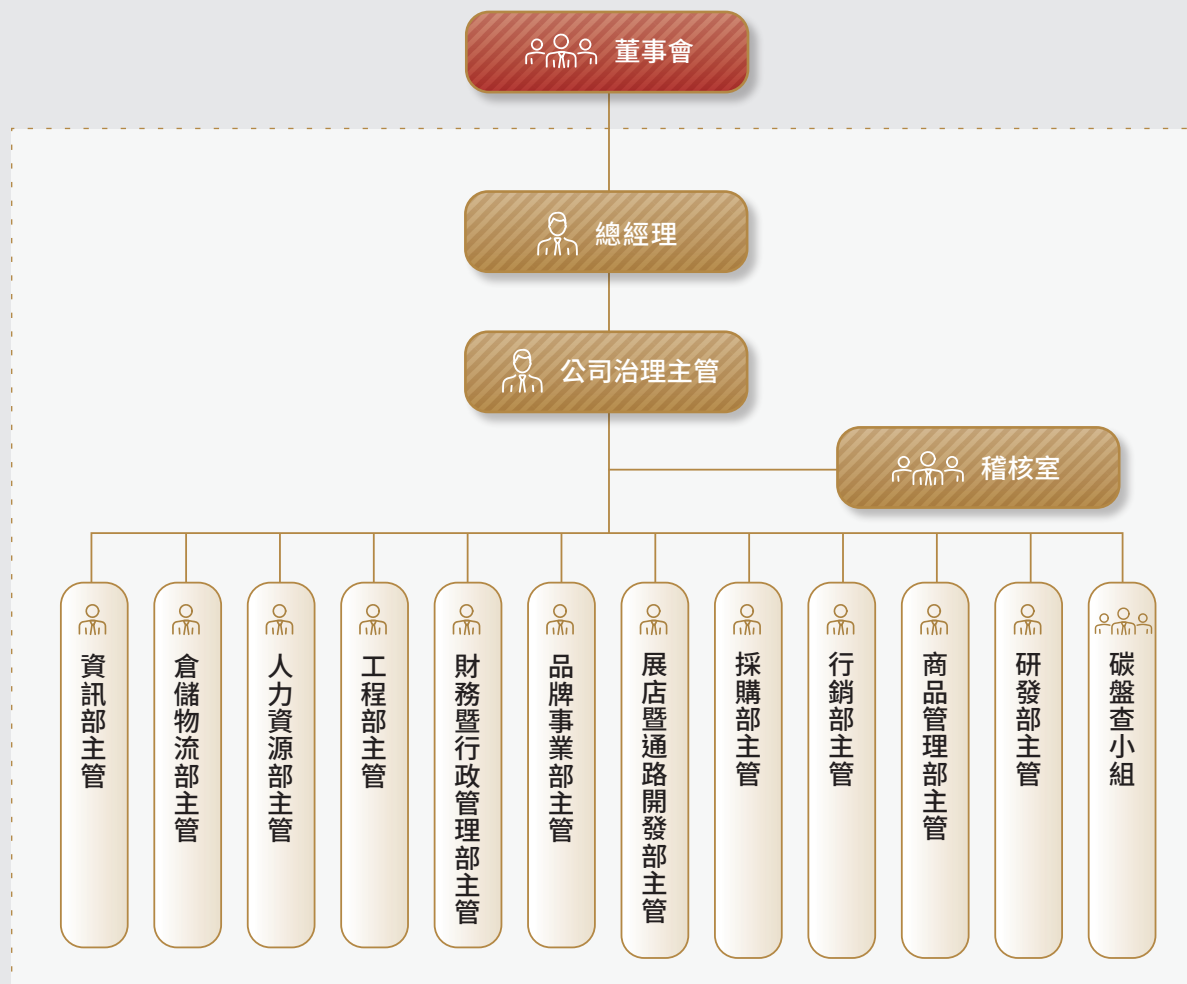


永續發展工作小組組織架構

公司治理主管由財務暨行政管理部主管擔任，其負責統合本公司之氣候變遷因應方針，識別本公司之氣候相關風險及機會、評估其財務影響，並擬定因應行動方案及策略後，督導跨部門溝通並監督各部門執行。公司治理主管每季度向總經理報告氣候相關議題執行情形。

各部門主管依據公司治理主管擬定之氣候行動方針，領導各部門於執掌內進行氣候風險之因應措施及氣候機會之創造發展，並於每季度向公司治理主管報告。

此外，為因應金融監督管理委員會於 2022 年 3 月公佈之「上市櫃公司永續發展路徑圖」，本公司已於 2026 年完成本公司個體公司溫室氣體排放量之盤查，並預計於 2028 年完成確信查證，本公司並已於 2023 年成立碳盤查作業小組，負責相關事宜之規劃及執行。



永續發展工作小組

2. 策略

本公司擬參考 TCFD 架構，鑑別於氣候變遷影響下，在短期、中期、長期可能面臨之氣候風險及氣候機會，以評估其對業務、策略及財務規劃之影響，並提升本公司之氣候韌性。基於本公司之業務發展情形，豆府永續發展工作小組先依據「短期」、「中期」、「長期」之時間區間為基礎，鑑別出本公司可能之氣候風險與機會，裨益將來實施氣候相關風險管理計畫時，管理階層得按氣候風險及機會之「發生可能性、影響程度」，辨別應優先處理之次序及因應之策略。



豆府餐飲集團
參考 TCFD 管理架構
鑑別氣候風險

NET
ZERO

1 鑑別氣候風險（包括轉型風險及實體風險）

依據 TCFD，氣候變遷可能會為組織帶來風險。氣候風險可分為「轉型風險」及「實體風險」等類型。所謂轉型風險，係指低碳轉型過程中可能發生與政策和法規、技術、市場、社會和經濟狀況改變相關之風險。所謂實體風險，則指氣候變遷帶來的實體風險，其風險模式可能為立即性或長期性。實體風險可能對組織產生財務衝擊，例如直接損害資產或因供應鏈中斷所導致之間接影響。

風險類別	風險期間	風險內容	說明
轉型風險	短期、中期	① 碳費	依氣候變遷因應法第 2 條第 1 項、第 28 條第 1 項，環境部得分階段對溫室氣體之排放源徵收碳費，針對碳費徵收費率及對象，環境部已公布「碳費收費辦法」，豆府為因應相關法規，已啟動相關檢討計畫及確認內部營運情形。
		② 碳盤查	依氣候變遷因應法第 21 條、金融監督管理委員會「上市櫃公司永續發展路徑圖」，資本額 50 億元以下之上市櫃公司，應於 2026 年完成盤查個體公司排放量等要求，將導致營運成本增加，豆府為因應相關法規，已成立碳盤查小組，負責啟動相關計畫及確認內部營運情形。
	中期	③ 消費者需求及偏好改變	因全球淨零趨勢，消費者觀念及偏好改變，如未能即時推出新產品滿足消費者需求，可能導致市場銷售下降。
		④ 新增再生能源法令規範	未來可能新增再生能源法規，規範企業需採購再生能源電力憑證，導致營運成本增加。
	長期	⑤ 淨零排放趨勢	因應國家 2050 年淨零排放路徑及相關政策，豆府需評估低碳轉型及減量行動。
實體風險	短期	⑥ 旱災增加造成供應鏈中斷	極端氣候可能於短期內帶來乾旱，如造成門店遭限水之情形；豆府採用之原物料如稻米、蔬菜，亦可能因旱災而導致產量下降。
	中期	⑦ 水災增加造成供應鏈中斷或門店營運中斷	極端氣候可能導致水災，導致倉庫或門店營運中斷，而造成營收下降或財務損失。
	長期	⑧ 平均氣溫上升	平均氣溫上升將造成某些原物料短缺，設備用電量提高。

2 鑑別氣候機會

依據 TCFD 揭露建議，為減緩與適應氣候變遷所做之努力將會為組織創造機會。氣候機會可分為「資源使用效率」、「能源來源」、「產品和服務」、「市場」及「韌性」等類型。

機會類別	機會出現期間	機會內容		說明（已採行方針或未來可能作為）
產品和服務	短期、中期	① 低碳產品及植物性食品之研發	推展植物肉、在地食材、低 GI 飲食相關產品。	
資源效率	短期	② 無紙化作業	豆府自 2022 年起推動多項無紙化作業項目，包括請假單、加班單、維修單，2023 年並擴及宿舍申請單、系統更正單、財產運用單、行銷物設計申請單、薪資追捕扣款申請單等項目，甚至減少紙本折價券、門市店卡等紙張使用。2024 年則新增簽呈電子化、顧客投訴處理報告電子化及行銷物發包申請單電子化等項目。	
		③ 廢棄物回收	豆府就原物料包裝、運送包材等廢棄物，均盡最大可能予以回收再利用。	
	中期	④ 設備汰換	豆府從設施、設備設計與修繕皆全面考量能源效率，針對主要用電設備包含空調送風機、預冷空調箱、冷凍庫、冷藏庫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 2019 年起陸續改採用節能無閃頻的 LED 燈具，目前維持全臺門店 100% 使用節能 LED 燈具。依據豆府工程設計之要求，大型設備如冷凍、空調等，盡量採用節能設備以提升效能及整體能源使用效率，2025 年度所拓展之新門店 100% 使用節能照明設備。	
		⑤ 無塑化行動	目前本公司旗下全部品牌均已推動無塑化的行動，如兒童餐具替換成可與食材接觸的不鏽鋼餐具、紙杯替代塑膠外帶杯、PLA 吸管代替塑膠吸管使用等，以減少資源消耗與後續環境成本。	
市場	長期	⑥ 綠色採購	計畫持續增加採購使用 FSC 認證的紙類，如餐巾紙、外帶餐盒以及包裝袋等資材比例。2025 年持續採購通過 FSC 認證之擦手紙，擴大綠色採購範圍，為地球貢獻豆府的一份心力。	
		⑦ 實現低碳轉型及提升企業聲譽	豆府致力於全球淨零目標之實現，回應消費者及投資人對於氣候變遷因應之期待，有助於建立企業良好形象，將產生長期性之影響。	

3 評估氣候相關風險與機會對其業務、策略與財務規劃之影響

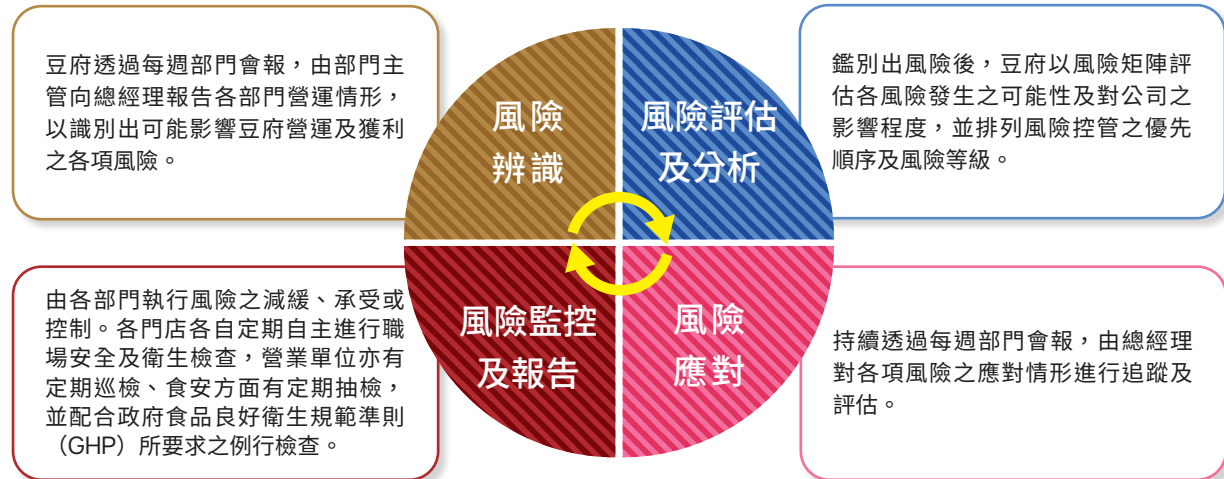
針對上開氣候相關風險及機會，本公司擬評估其對公司之財務影響，並提出因應策略如下：

風險 / 機會	可能對財務之影響	因應策略
碳費 碳盤查 新增再生能源法令規範	● 繳納碳費使營運成本增加 ● 進行碳盤查支出額外成本 ● 違反法規而需繳納罰鍰，造成營運成本增加	擬由公司治理主管擬定氣候風險與機會之因應行動方案及策略、督導跨部門溝通、監督各部門執行情形、並於每季度向總經理報告。
消費者需求及偏好改變	● 原產品及服務市場銷售降低，造成營收下降	
淨零排放趨勢	● 低碳轉型之計畫及設置成本增加	
旱災增加造成供應鏈中斷 水災增加造成供應鏈中斷或門店營運中斷	● 原物料產量減少、價格上漲，導致營運成本增加 ● 倉庫或門店停工造成營收下降、機器設備受損造成財產損失	
平均氣溫上升	● 用電量上升導致營運成本增加 ● 原物料產量減少、價格上漲，導致營運成本增加	
植物性食品之持續販售	● 持續販售植物性食品以滿足多元客群需求，進而增加營收	
無紙化作業、設備汰換、無塑化行動、廢棄物回收	● 減少用紙量、用電量、塑化用具使用量，營運成本下降 ● 減少廢棄物數量，減少處理費用使營運成本下降	
綠色採購	● 因原物料價格增加使營運成本增加	
實現低碳轉型及提升企業聲譽	● 長期性提高消費意願及投資意願，進而提升營收及籌資可得性	

3. 風險管理

本公司建立企業風險管理 (Enterprise Risk Management, ERM) 流程，管理可能影響營運及獲利之潛在風險。針對營運中可能面臨的食安風險、供應鏈中斷、法規遵循、氣候變遷影響等進行持續監控與內部稽核。

透過建立跨部門風險通報與回應機制，豆府致力於提升組織韌性，減少突發事件對營運造成的衝擊，並強化利害關係人信任。



4. 指標與目標

為有效控管本公司之氣候風險及氣候機會，本公司目前完成、設定氣候目標如下，其他判斷氣候風險與機會之相關指標，另可參考本報告書第五章關於能源管理、水資源管理及綠色採購等揭露內容。

● 氣候變遷中長期計畫管理目標

● 2025 年度溫室氣體盤查資訊 (資料涵蓋範圍：母公司個體之範疇一及範疇二排放量)

溫室氣體排放量：9,287.61 公噸 CO₂e，其中直接排放量 (範疇一) 為 3,521.21 公噸 CO₂e

能源間接排放量 (範疇二)：5,766.40 公噸 CO₂e。

溫室氣體排放密集度：2.28 公噸 CO₂e/ 百萬元

項目	權責	2025 年執行情形	2026 年	2028 年 中期目標	2029 年 長期目標
碳揭露	建立碳盤查及確信	依據溫室氣體盤查議定書 (Greenhouse Gas Protocol, GHG Protocol)，蒐集 2025 年度各據點溫室氣體活動數據	依據溫室氣體盤查議定書 (Greenhouse Gas Protocol, GHG Protocol)，針對 2025 年度之溫室氣體排放資訊進行盤查，並完成 2025 年度溫室氣體盤查，以掌握各類溫室氣體排放情形，作為後續減量策略及管理目標之基礎	完成 2027 年度本公司個體公司碳盤查之確信並持續揭露	完成 2028 年度合併公司碳盤查之確信並持續揭露

3

安食豆府

3.1 食品安全

3.2 顧客健康

3.3 創新餐點與服務

3.4 行銷標示

3.5 供應鏈管理

年度亮點

創新餐點 廣受好評

2025 年度推出多項創新餐點，廣受消費者好評。

滿意度達 95%

2025 年度各品牌門店消費者滿意度高達 95%，並持續優化消費者用餐體驗。





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

3.1 食品安全

1. 食品安全管理

為了讓消費者更加安心的享用餐點，本公司高度重視食品安全管理，建立完善之食品安全管控制度，透過六大作業流程進行全面管理，包括採購原物料品質管理作業、產品品質管理作業、食品衛生管理作業、食品標示與廣告管理作業、食品檢驗管理作業與產品銷毀作業。本公司透過上述管控機制，確認餐點製作流程各環節均符合作業標準，並針對從業人員、物料管理、作業場所、設施衛生等面向進行全方位的管控。本公司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高達 100%。

此外，本公司旗下各品牌門店也均各自設有清潔規範管理辦法，以強化門店環境衛生的管理。相關規範涵蓋各項營運設施的清潔與維護，包括爐臺、冰箱、製冰機、抽風罩、地面等區域，以確保營運環境符合食品安全衛生標準。為進一步保障消費者的權益，本公司不僅嚴格把關餐飲製作環境，明確劃分生食與熟食的作業程序，亦加強控管食材品質，特別制定食材處理作業標準程序，針對食材進貨、儲藏、保存期限等進行嚴格管控，以保障食材品質和安全，符合食品安全衛生管理法之要求，以保障食材品質和安全，符合衛生管理法之要求。此外，有鑑於近年來食品安全議題日益受到社會大眾的重視，本公司除持續精進食品安全管理制度外，並於 2018 年成立食品安全決策及緊急應變小組，訂定相關組織規程，以期能更迅速且專業的應對可能突發的食品安全事件，降低風險影響，即時維護消費者的權益。

● 六大作業流程



2. 食品安全檢測

本公司依法設有食品安全實驗室及其相關管理辦法，以進行原物料及成品檢驗分析，其檢測項目包含大腸桿菌（群）、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌、單核球增多性李斯特菌、農藥殘留、總生菌數等；至於無法自行檢驗之項目，如鉛、鎘、汞、砷、乙型受體素、農藥殘留、動物用藥殘留、黃麴毒素、防腐劑酸類、防腐劑酯類、甜味劑、蘇丹色素、二氧化硫、過氧化氫、順丁烯二酸（酐）、硝基呋喃代謝物、四環黴素類、腸炎弧菌等，本公司則送至外部專業機構檢測，進行外部食品安全管理。於 2025 年，本公司通過自主檢驗之比率為 99.48%，通過委外檢驗之比率為 100%。

此外，本公司的自主檢驗亦針對醬料、小菜等進行微生物耐久測試，以及第一線人員手部洗手 / 酒精消毒、餐具、器具等進行微生物檢測。2025 年食品安全實驗室耗材、人事費用等實驗室支出總計 1,230,019 元，占個體營收淨額之 0.03%，外部檢驗費用為 828,496 元。

● 自主檢驗 / 委外檢驗通過比率

項目	集團總計	
	內檢	外檢
合格樣品數	1,350	233
不合格樣品數	7	0
總檢驗樣品數	1,357	233
合格比率	99.48%	100%

● 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	828,496
實驗室耗材	63,331
實驗室人員費用	1,148,095
其他 (換證、校正)	18,593
總計	2,058,515



嚴重違規行為 0%

於 2025 年本公司經食品安全監督機構檢查的門店比率為 88%，且在該接受食品安全監督機構檢查的門店中，發現嚴重違規行為的比率為 0%。

3. 食品安全執行成效稽核

● 門店稽核

為維持各門店餐點與服務品質，並持續提升顧客滿意度，本公司每月定期派員對旗下各品牌所有門店進行稽核。定期進行稽核項目包含環境、用品、人員、設備、原料、廢棄物等六大面向，嚴格把關各門店在食品衛生安全、環境設施衛生及從業人員管理等方面之狀況。

對於稽核過程中發現之缺失或不符規範之事項，訪查人員均會即時糾正要求限期完成改善，並持續追蹤改善情形。透過實際訪查各門店，本公司得有效掌握各門店之營運狀況，確保外場環境與設備的整潔與完善、內場廚房作業區的衛生維護、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。2025 年本公司各品牌門店稽核結果，並未發現重大缺失。



GHP 認證

本公司為提供高品質的用餐體驗，要求旗下各品牌門店需通過「食品良好衛生規範準則」（GHP 準則）認證，針對從業人員、設備器具、清潔消毒、廢棄物處理、油炸用食用油及管理衛生人員進行認證。2025 年度，通過門店數共計 83 家，其營收總和佔集團餐飲收入 96%。

● GHP 認證情形

GHP 認證門店	通過認證家數	占營收百分比
 涓豆腐	26	98%
 北村豆腐家	23	96%
 韓姜熙的小廚房	18	94%
 飛機河粉	1	72%
 姜滿堂	6	93%
 帕泰家	6	100%
 阿達師五星麵鋪	3	100%
 樂麵屋	0	0%
總 計	83	96%

● 違規情事

本公司透過層層把關及嚴格執行食安管理機制，於 2025 年本公司門店之食品亦未曾被召回，亦未有任何食品中毒案件發生。



3.2 顧客健康

隨著市場趨勢變遷、消費者對於多元飲食需求逐漸增加，本公司持續積極投入餐點研發、創新及改良，致力於優化產品與服務內容，並依據不同族群飲食偏好與需求，精細化菜色的設計。除於菜單中提供包含過敏原資訊標示外，本公司也研發以健康為導向之健康菜單，自 2020 年起陸續推出蔬食料理、低 GI 料理及植物肉料理等健康導向餐點，以因應社會潮流及提供消費者多樣化選擇。本公司亦持續傾聽、回應消費者需求，未來增加更多樣化健康料理，全方位提升消費者用餐體驗，讓享用美食更無負擔！



蔬食料理

據調查顯示，接近九成的國人膳食纖維攝取量不足。然而，隨著消費者對生活健康飲食的重視，蔬食料理逐漸進入大眾的視野，成為現代飲食風潮之一。為了回應消費者對蔬食的需求，本公司研發部推出一系列兼具營養與美味的蔬食餐點，包括泡菜鮮菇嫩豆腐煲、野菜鮮菇嫩豆腐煲等。未來，本公司將持續更新、優化菜單，以因應消費市場的需求和變化，致力於提供更多豐富多樣的蔬食選擇。透過這樣的努力，本公司希望能夠推廣蔬食飲食文化，讓更多人意識到蔬菜的重要性，並體驗到健康飲食所帶來的益處。



植物肉產品

由於肉牛、肉豬等動物在養殖過程中會產生大量甲烷等溫室氣體，對環境造成相當程度的影響，因此，以植物蛋白質為基礎製成，口感近似於動物肉之「植物肉」產品逐漸受到市場的關注，而相較於畜牧業，植物肉所使用之植物性原料，於種植過程中所產生之溫室氣體，遠比畜牧業還低，有助於減少碳排放。本公司持續供應純植物蛋白之植物肉料理，讓顧客在享用美食之同時，也能兼顧健康及環境永續。



兒童友善餐點

現行菜單中包含多款適合兒童食用的菜色，考量到兒童的需求與喜好，確保其飲食安全與多樣性，例如旗下品牌之一的滷豆腐於 2024 年開發宮廷炒年糕，口味溫和不辣，適合兒童食用。

3.3 創新餐點及服務

為持續提升品牌價值及市場競爭力，本公司每年定期研發並推出新菜色，透過跨部門合作機制及市場需求分析，致力於開發符合消費者期待的創新餐點。

● 新餐點上市前的準備

各門市會先進行市場調查及資訊蒐集，並由商品管理部統整相關資訊後，與總經理研議該次菜色開發方向與定位，確定開發主軸後，由行政主廚負責新菜色烹煮與試作，並召開試菜會議，邀集各品牌事業部、行銷部、採購部及各門市主管共同評選及決定最終納入新菜單之品項。新餐點開發完成後，行政主廚會訂定製作餐點之標準作業流程，並召集各門市種子學員進行教學，以確保餐點製作流程、口感、風味及品質的一致性。

● 新餐點上市後的執行

商品管理部及人力資源部訓練單位仍會持續進行門市餐點品質管理，並透過電子問卷調查及門市現場人員意見回饋等多元管道，蒐集顧客對新餐點的評價與建議，作為後續產品優化及口味調整的重要參考依據。



● 滿足消費者的多元需求

本公司亦會依據不同消費族群的需求，規劃多元服務內容，以提升顧客用餐體驗，例如，姜滿堂為因應信義計畫區年末聚餐的消費需求，於2025年年底推出「VIP 尊榮包廂」服務，搭配18道「VIP 極上料理」，展現本公司在韓式料理領域的餐點實力及品牌特色，讓顧客享有優質的用餐體驗。

● 以數位優化服務

本公司持續導入數位科技應用，透過數位化工具，優化營運流程及提升服務效率，例如結合菜單、訂位及候位的線上管理系統及行動 APP 點餐服務等，同時引進廚房自動化設備及送餐機器人，提升門店作業效率及服務品質。



2025 年推出新餐點

於2025年，本公司旗下品牌推出多項具品牌特色的創新餐點，例如，北村豆腐家推出「麻辣奶油嫩豆腐煲」，結合黑白大廚流行風格，打造具話題性之特色餐點；帕泰家推出「鳳梨糯米飯」，以臺灣在地鳳梨為主要食材，融合異國料理，展現別有風格的在地創意；姜滿堂推出燕麥奶系列冰品，回應消費者對於健康飲食及多元餐飲選擇的需求。

3.4 行銷標示

本公司旗下品牌多已建置官網、FB 粉絲專頁、IG、Line 等社群溝通管道。2025 年間並未發生行銷傳播（包括廣告、促銷及贊助）行為，因違反法規致遭罰款、處罰或警告之違規事件，亦無違反自願性規約之事件。

● 2025 食品標示方面

關於食品標示方面，本公司於2025年間亦未發生標示未遵循產品與服務之資訊與標示法規，致遭罰款、處罰或警告之違規事件，亦無違反自願性規約之事件。

● 資訊公開透明

因消費者愈來愈重視食品來源及產地資訊，本公司依循相關法規要求，於各門市公告相關肉品產地資訊，以使產品符合標示規範，資訊公開透明，讓消費者能安心享受美食。

門市牛肉產地標示	
	本店牛肉原產地
	美國 五花、胸腹肉、翼板 紐西蘭、澳洲 牛肉捲切片
門市豬肉產地標示	
	本店豬肉原產地 不含萊克多巴胺
	台灣 豬肉絲 豬肉條 絞肉 水餃 台灣 梅花豬肉片 台灣 加拿大 德式香腸 台灣 西班牙 豆腐捲 荷蘭 加拿大 西班牙 方火腿片

3.5 供應鏈管理



1

在地採購

採用安心健康之在地產消食材

豆府集團秉持「吃當季、買在地」的理念，自成立以來旗下品牌餐廳持續與臺灣在地供應商合作購買當季盛產食材。在 2025 年度，本公司來自臺灣的供應商約佔集團總採購金額的 98.73%。例如，在餐點中不可或缺的米食，本公司透過計畫生產方式向在地農民購買臺灣自產的新鮮稻米，堅持食材地產地消以提供安心健康的餐點予顧客，本公司因使用臺灣米而有取得臺灣米標章認證，採購之臺灣米佔稻米總採購金額 93.73%。本公司期許透過選用地產食材，縮短食材運輸里程數，以減少因物流運輸排放之二氧化碳及消耗之能源，使顧客於享用健康安全餐點時，共同為地球環境盡一份力。



2

自主食材溯源

確保食材來源清楚

本公司透過請購、採購、驗收等作業流程電子化以自主執行食材追溯追蹤。除與部分原料供應商簽定耕作契約（如涓雞蛋、小白菜、青江菜、小松菜等）以生產供應符合本公司品質要求之原料外，肉品部分亦確實遵守含牛、豬肉及其可食部位原產地等標示法規，在所有含有牛、豬肉之餐點，皆清楚標示原料之原產地。在雞蛋供應部分，本公司採購 99.94% 具有「產銷履歷」驗證的雞蛋，以確保其為臺灣自產農產品，並揭露其生產牧場、飼養農民、飼養方式等資訊。透過掃描「產銷履歷」QR Code，可隨時確認雞蛋完整生產紀錄。如發生任何疑慮事件，可立即確認食材來源以迅速且有效的確認及解決疑慮，使顧客吃得健康與安心。

3

供應商 採購管理及監督



採購前

嚴格挑選高品質供應商

本公司深知原物料為食品安全的源頭，為維持原物料品質，旗下各品牌餐廳使用之食材均統一由總公司進行採購及管理，以落實供應鏈品質控管機制。

在選用新原物料或向新供應商採購前，本公司會藉由實際訪查生產場所或與供應商進行面談等方式，針對產品認證、產品品質、經營管理、價格、配合情形及意願、產品測試、社會及環境評估等項目，作為供應商資格評選的基準，經確認符合相關標準後，本公司會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，建立合作關係。

本公司亦對各類食材定有選用標準，並要求供應商於供貨時，提供 SGS 檢測報告、FDA 食品輸入許可證等相關檢驗合格證明，落實產品製程與品保制度，以確保供應商使用合格原料及產品進行生產。



採購後

定期實施供應商評鑑以落實監督

本公司於 2023 年度將「社會及環境評估」納入供應商評選標準。除不定期抽驗原物料外，本公司定期執行供應商書面評鑑與實地稽核。每年由總公司採購部門陸續對前十大商品供應商、以及必要商品之原物料供應商隨機抽樣進行包含產品認證、產品品質、經營管理、價格、配合情形及意願、產品測試、社會及環境評估等七大面向之實地稽核，和自主管理、產品品質及供貨狀況、價格、服務品質、社會及環境評估等五大面向之書面稽核，落實年度訪廠監督制度。在 2025 年度，本公司實地稽核共計 7 間供應商，合格比率 100%。

本公司亦以書面方式就合計 189 間供應商進行定期評鑑

A
級

- 90 分以上者列為優先採購供應商
- 2025 年評核結果：A 級供應商 11 家

B
級

- 80 分以上者列為合格供應商
- 2025 年評核結果：B 級供應商 178 家

在定期評鑑外，本公司持續監測供應商情形，針對不符合集團評核標準或有重大表現不佳的供應商，將隨時停止交易或減單，以時刻確保供應鏈的品質安全。

2025 年供應商無發生重大品質與安全異常事件，本公司向通過評鑑之供應商採購比率為 91.35%。

項目	書面及實地評核
供應商總家數	208
接受評鑑之供應商總家數	190
接受評鑑比率	91.35%
評鑑合格比率	100%

4

幸福豆府

4.1 勞雇關係

4.2 員工薪酬與福利

4.3 職場安全衛生

4.4 教育訓練

4.5 社區經營

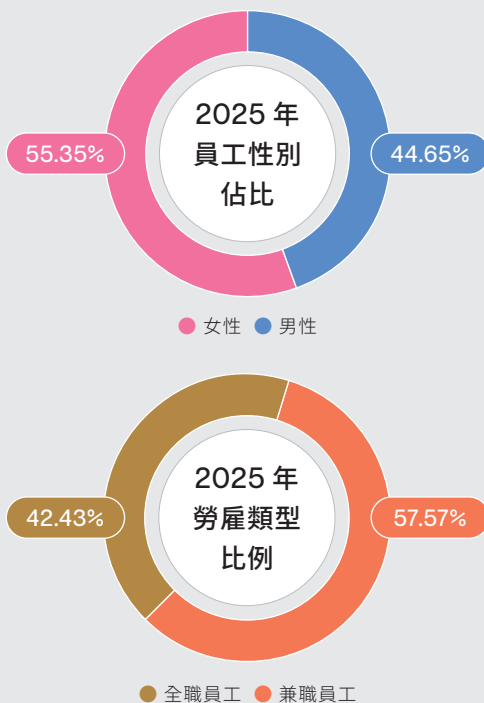
年度亮點

幸福**100%**2025 年度提高久任獎金金額；員工
免費體檢涵蓋率高達 100%。超過**百萬元**連續 10 年舉辦涓出鐵馬情，總捐款
金額累計逾百萬元。

4.1 勞雇關係

1. 人力結構

截至 2025 年 12 月 31 日為止，本公司旗下各品牌員工合計為 3,017 名。其中，關於員工性別佔比部分，男性員工佔比為 44.65%，女性員工佔比為 55.35%；而關於勞雇類型比例部分，全職員工比例為 42.43%，兼職員工比例為 57.57%。



● 各品牌人力結構概況

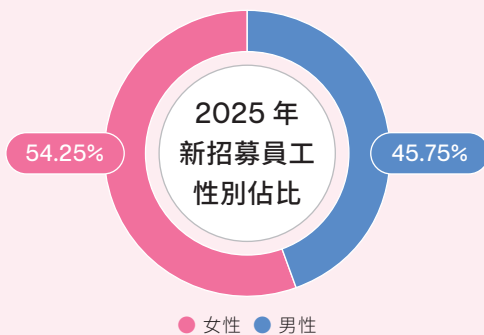
項目		正職員工 (不定期契約)	臨時工 (定期契約)	實習生	全職員工	兼職員工
總公司	女	73	0	0	66	7
	男	51	0	0	49	2
涓豆腐	女	677	0	36	260	453
	男	584	0	30	244	370
北村豆腐家	女	391	0	15	176	230
	男	334	0	3	142	195
한정식 부엌 韓姜熙的小廚房	女	186	0	3	93	96
	男	110	0	3	56	57
飛機河粉	女	12	0	0	3	9
	男	5	0	0	2	3
姜滿堂	女	107	0	8	53	62
	男	88	0	4	39	53
帕泰家	女	106	0	1	28	79
	男	75	0	2	27	50
阿達師五星麵鋪	女	20	0	1	5	16
	男	24	0	0	5	19
樂麵屋	女	34	0	0	13	21
	男	34	0	0	19	15
總計	女	1,606	0	64	697	973
	男	1,305	0	42	583	764
	合計	2,911	0	106	1,280	1,737
	佔比	96.49%	0	3.51%	42.43%	57.57%

註：本公司於 2025 年度為因應公司營運狀況及品牌展店人力需求持續增聘僱員工，2025 年底員工人數（3,017 人）相較於 2024 年底員工人數（2,849 人）共計增加 168 人，無顯著波動。

2. 人才招募



本公司透過多元管道持續招募優秀人才，例如以網路平臺公開徵才，或積極舉辦招募說明會等活動，並秉持公平原則，不因性別、年齡、種族等條件而有所區別，致力於吸引眾多極具潛力及特質之優秀員工加入公司團隊，於 2025 年度，共招募 2,997 名員工，其中女性 1,626 人，佔比為 54.25%，男性 1,371 人，佔比為 45.75%。

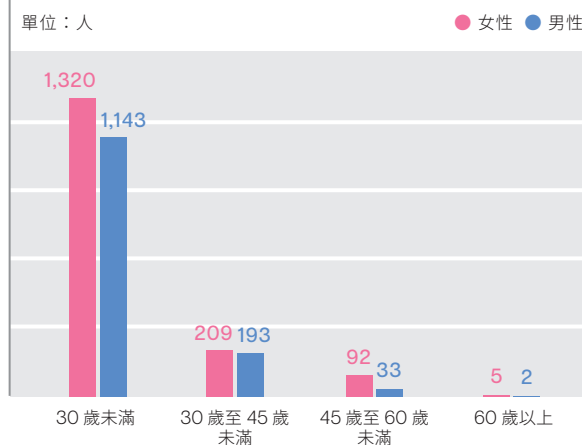


● 2025 年新進及離職員工總數與比例

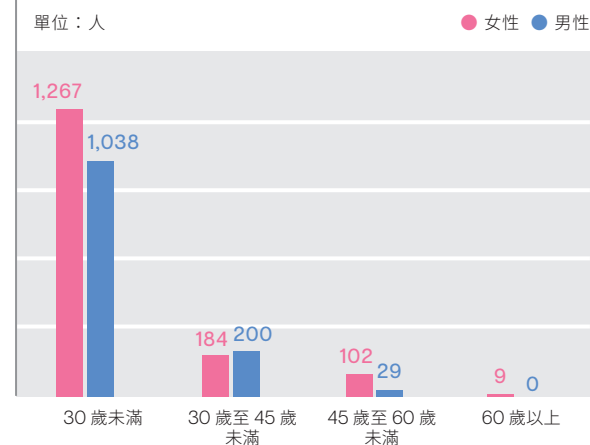
項目		新進員工數	占全體新進員工比例	離職員工數	占全體離職員工比例
30 歲未滿	女	1,320	44.04%	1,267	44.79%
	男	1,143	38.14%	1,038	36.69%
30 歲至 45 歲未滿	女	209	6.97%	184	6.50%
	男	193	6.44%	200	7.07%
45 歲至 60 歲未滿	女	92	3.07%	102	3.61%
	男	33	1.10%	29	1.03%
60 歲以上	女	5	0.17%	9	0.31%
	男	2	0.07%	0	0.00%
總計	女	1,626	54.25%	1,562	55.21%
	男	1,371	45.75%	1,267	44.79%

註：2025 年度本公司旗下餐廳品牌直營分店全體離職員工中，自願離職比率為 49.35%，非自願離職比率為 0%。

2025 年新進員工數



2025 年離職員工數



● 產學合作校所及產學合作實習工作內容

為提升年輕人才之實務經驗與職場能力，本公司長期與多所學校建立合作關係，並提供諸多實習機會，藉此培育具有實務能力及符合產業發展需求之優秀人才。

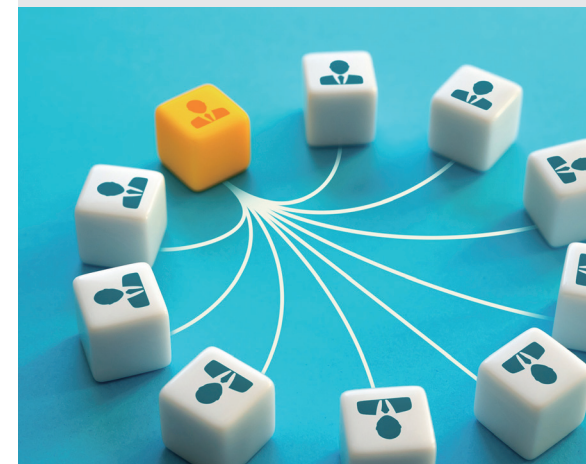
合作學校	科系	實習工作內容
馬偕醫護管理專科學校	餐飲管理科	外場 1. 佈置及清理外場用餐環境。 2. 顧客帶位及座位安排。 3. 於顧客用餐完畢後，收拾桌面碗盤與清理環境。 4. 進行吧臺工作站簡易餐飲之料理，如：調配飲料、甜點製作。 5. 和顧客介紹餐點，答覆有關餐飲問題，適時提供餐點建議。 6. 電話接聽並回覆用餐相關問題。 7. 送餐並留意客人後續用餐狀況。 內場 1. 負責洗、剝、削、切各種食材，以完成烹飪的前置工作。 2. 測量食材的容量與重量並分裝保存。 3. 依照客人的點單，準備不同菜色所需要的食材。 4. 於出菜時負責菜餚擺盤或份量調整。 5. 食材存放、盤點及叫貨。 6. 廚房器具基本維護與環境清潔。
臺北城市大學	休閒事業系	
醒吾科技大學	行銷與流通管理系	
實踐大學	餐飲管理學系	
黎明技術學院	餐飲管理系	
宏國德霖科技大學	餐飲廚藝系	
德明財經科技大學	企業管理系、行銷管理系	
亞東科技大學	行銷與流通管理系	
玄奘大學	餐旅管理學系	
銘傳大學	餐旅管理學系	
開南大學	觀光與餐飲旅館學系	
萬能科技大學	餐飲管理系、旅館管理系、觀光與休閒事業管理系	
弘光科技大學	餐旅管理系	
嶺東科技大學	企業管理系	
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	
虎尾科技大學	企業管理系	
崑山科技大學	餐飲管理及廚藝系、資訊管理系	
台南應用科技大學	餐飲系	
中華醫事科技大學	餐旅管理系	
樹德科技大學	休閒與觀光管理系、餐旅與烘焙管理系、流通管理系	
正修科技大學	餐飲管理系	
青年高中	餐飲管理科	

3. 勞資溝通

本公司重視與員工之間的良好關係，除積極建立多元、雙向溝通機制外，亦依法選任勞資代表，並定期召開勞資會議，作為勞資雙方意見交流的重要方式。

於 2025 年度共計召開 4 次勞資會議，討論勞資相關議題，維繫雙方長期穩定關係。

此外，於可能嚴重影響員工權利之重大營運變動事項（例如：公司重組、關廠、業務外包、收購、合併）時，本公司會於變動發生日前 60 日預先通知員工，亦會於進行職務調動時，於調動發生日前 14 日提前通知員工，並協助同仁安排後續事宜，例如轉任至其他門店等，確保員工權益受到妥善保障。



4.2 員工薪酬與福利

本公司致力於營造員工優良之工作環境，並謹守相關法規之要求，包括但不限於勞動基準法、勞工保險條例、就業服務法等規定，亦定期追蹤相關法令修正情形，適時檢討並優化內部制度，確保員工享有應有之保障及福利，避免發生侵害或違反人權之行為，以實踐本公司對於員工福祉之承諾，積極履行保障勞工基本人權與相關權益等人權責任。

1. 員工薪酬

本公司之薪酬制度，除遵循法定基本工資規定外，亦不因性別、種族、年齡等因素而有所差異，除此之外，本公司尚有建立各品牌皆適用之薪資級距表，並綜合考量員工之績效表現等，提供每年至少一次薪資調整之機會，藉此提升員工之向心力，並強化本公司之長期競爭優勢。

以 2025 年而言，非擔任主管職務之全時員工薪資平均數及非擔任主管職務之全時員工薪資中位數，相較於 2024 年，即分別增加 39,000 元及 30,000 元。

● 近兩年非擔任主管職務全時員工薪資平均數與中位數

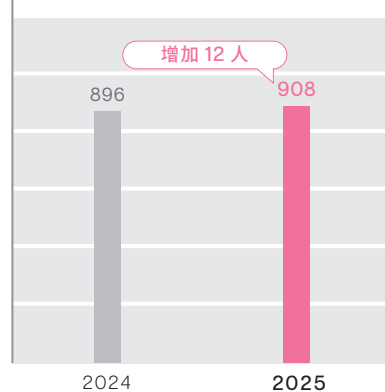
項目	2025 年	2024 年	兩年度差異
非擔任主管職務之全時員工人數	908	896	增加 12 人
非擔任主管職務之全時員工「薪資平均數」	658 仟元	619 仟元	增加 39 仟元
非擔任主管職務之全時員工「薪資中位數」	590 仟元	560 仟元	增加 30 仟元

註 1：依「證券交易法」及「財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心對有價證券上櫃公司資訊申報作業辦法」揭露申報。

註 2：薪資金額皆以新臺幣計算呈現。

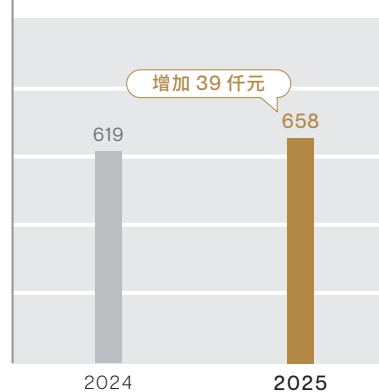
● 非擔任主管職務之全時員工人數

單位：人



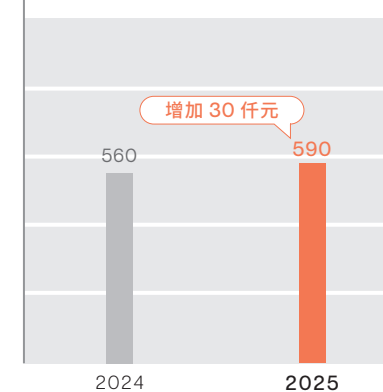
● 非擔任主管職務之全時員工「薪資平均數」

單位：仟元 / 人



● 非擔任主管職務之全時員工「薪資中位數」

單位：仟元 / 人



2. 員工福利

本公司致力於建立完善之員工福利制度，除依法令規定投保勞工保險、全民健康保險、職業保險，及提撥退休準備金外，並提供多元員工福利措施，包含投保人壽保險、醫療保險、傷殘保險、提供年度健康檢查（三年一度）、供膳體檢、績效獎金、年終獎金、三節禮券、生日禮券、員工優惠券、子女就學補助金、生育賀禮、結婚賀禮、喪葬慰問金、結婚津貼、生育津貼等福利項目，其中子女就學補助金之部分，凡員工子女就讀幼稚園小班以上至高中職階段，皆屬補助範圍。補助金額依申請子女人數採定額補助，每名子女每學期可獲得新臺幣 2,500 元至 7,000 元不等之補助。此外，對於總公司副理級以上人員、門店內、外場最高職等主管，設有具激勵性質之員工持股信託制度，增強勞資雙方間的連結。而自 2024 年起，本公司更進一步擴充員工福利措施，提供所有門店正職人員每人每月 3 千點之員工餐點數，可於門店用餐使用，全面營造幸福職場的友善環境；針對三職等以上之員工，亦新增久任獎金制度，並於 2025 年將久任獎金提高至新臺幣 24,000 元，以鼓勵長期服務並促進企業穩定成長。

本公司依法實施育嬰留職停薪制度，協助有育嬰需求之員工，於育兒期間得以兼顧工作與家庭責任。於 2025 年度，員工請育嬰假後之復職率總計高達 72.73%，留任率更達 83.33%。

● 2025 年度員工育嬰假數據 (截至 2025 年 12 月 31 日)

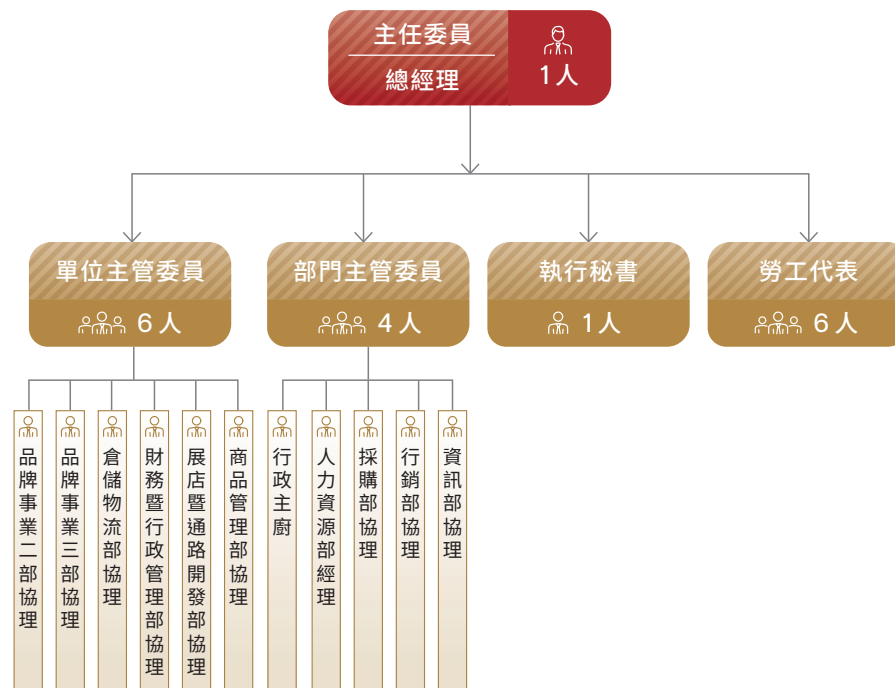
項目	女性	男性	總計
2025 年度享有育嬰假之員工數	1,670	1,347	3,017
2025 年度實際使用育嬰假之員工數	21	3	24
2025 年度應復職員工數 (A)	8	3	11
2025 年度實際復職員工數 (B)	6	2	8
2024 年度實際復職員工數 (C)	10	2	12
2024 年度復職後 12 個月仍在職的員工數 (D)	8	2	10
復職率 %=(B/A)	75.00%	66.67%	72.73%
留任率 %=(D/C)	80.00%	100.00%	83.33%

4.3 職場安全衛生

1. 職業安全衛生委員會

本公司設有職業安全衛生委員會，每季召開一次會議，全面負責各營運據點工作者之職業安全衛生管理，委員會之職責包括審議、協調及監督安全衛生相關事項，例如安全、衛生教育訓練實施計畫、健康管理、職業病預防及健康促進等事項。而委員會係由以下人員組成，即由總經理擔任主任委員，另有 6 位單位主管委員、4 位部門主管委員、1 位執行秘書及 6 位勞工代表，勞工代表人數佔委員人數三分之一，符合法規之規定，確保勞工對於與職業安全衛生相關事項，享有充分表達意見機會。

● 職業安全衛生委員會組織架構



2. 辨識職業傷害與管理因應

本公司依員工之作業內容進行分析，將主要工作型態區分為三大類型，包含辦公室行政工作之人員、櫃臺人員、餐廳內外場人員，並針對各類工作型態分析人因性危害因子。其中，常見之潛在危害多與肌肉骨骼相關疾病有關，因此，為有效控管風險，本公司已建立分級管控機制，依據不同危害等級，制定相應之處置對策，以將危害風險降至最低。此外，針對工作環境中可能產生之危害因素，本公司亦設有相關危害之預防及管理制度，除透過門店端進行日常管理外，公司總部亦會安排人員，定期每月至門店進行巡檢，檢視工作環境之安全及設備完善程度，若發現有設備破損且門店未提出維修之情形，即會列為缺失並作為下次訪店之重點，以強化職業安全管理的效能。

除此之外，本公司亦委託專業企管顧問公司提供協助，該公司定期派員至門店進行檢查，針對相關設施與作業環境進行全面評估，並提出具體建議，作為本公司後續改善與優化之依據，以持續提升工作環境之安全性。藉由內部管理與外部專業輔導雙軌並行之方式，本公司持續提升工作環境安全性，降低職業危害風險，致力打造安全、健康且友善之職場環境。

● 人因性危害分析

辦公室行政工作

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

櫃檯人員

- 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

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

● 職業安全之危害等級、判定標準及建議處置方案一覽表

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

● 意外緊急應變流程圖

本公司訂有意外緊急應變安全計畫，以確保意外事件發生時，能迅速控制危害並及時減低危險確保員工安全。



● 職災處理流程圖

本公司訂有職災處理流程，使員工遇有職業災害情形（包含值勤職災、通勤職災、重大職災等），能快速有效地獲得妥善之處置。



● 員工體檢暨職安環境維護

本公司每年皆提供各門店廚師等內外場作業人員「供膳體檢」，2025 年度共 2177 人接受該體檢，且同時建置臨場服務，設有定期駐點護理師，除此之外，本公司每三年提供前年度年底前（含）到職之全體同仁一般健康檢查，以預防相關職業病之發生，並確保餐飲衛生與顧客安全，2025 年度員工健康檢查之涵蓋率高達 100%。而相關健檢報告由醫療院所直接轉交給本公司人力資源部專責人員統一妥善保管，並依據本公司訂定之個人資料保護管理辦法進行資料管控，對於員工健康檢查結果等涉及個人隱私之機密資訊，本公司設有相應之權責部門，負責資訊管理、安全維護等事宜，確保個人資料之機密性，防止個人資料遭竊取或洩漏等情形發生。

此外，為建立及強化同仁關於安全衛生概念、消防、急救常識等觀念，公司設有職業安全衛生管理人員，規劃並提供安全衛生教育訓練，同時設有職業安全衛生專責人員，以供員工就職業安全或職業災害資訊有相關問題可隨時諮詢。為進一步確保工作環境安全，本公司亦會定期檢修消防設備，給予員工安全與健康之職場環境。而於 2025 年度，本公司並未發生任何職業病事件。

● 2025 年度職業傷害發生件數

項目	員工	非員工（如承攬商）
2025 年度可記錄之職業傷害件數（包含死亡人數）	2	0
2025 年度職業傷害所造成的死亡人數	0	0
2025 年度職業傷害所造成嚴重的職業傷害人數（排除死亡人數）	0	0
2025 年度之總工作時數	5,767,064	0
2025 年度職業傷害所造成的死亡比率	0	0
2025 年度嚴重的職業傷害比率（排除死亡人數）	0	0
2025 年度可記錄之職業傷害比率	0.069	0

註 1：嚴重的職業傷害比率 = (嚴重的職業傷害人數 / 工作總時數) * 200,000

註 2：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 3：可記錄之職業傷害類別 2 件均為燙傷情形，本公司已針對這些職業傷害進行事件調查及原因分析，並於內部主管會議中彙報，以了解後續如何進行改善及宣導，減少未來發生的可能性。

4.4 教育訓練

本公司針對食品安全及防火管理二大主題，例行舉辦外部教育訓練，2025 年度之受訓員工人數總計 82 人次，受訓時數合計為 612 小時。除此之外，本公司亦有針對儲備人員舉行內部教育訓練，2025 年度襄理組長課程受訓人數總計 69 人次，受訓總時數為 707 小時；而 2025 年度接班人課程受訓人數總計 24 人次，受訓總時數為 610 小時。同時，本公司導入 E-Learning 數位學習平臺，依據不同職務、職等需求規劃多元訓練課程，提供員工自主學習與持續精進的管道，並運用 Podcast 進行內部管理與宣導，內容涵蓋危機處理、行為守則等主題，強化員工對於公司政策與規範的理解。本公司期許藉由多元之教育訓練及營運管理對策等，以建立無虞之工作環境，並進一步提升顧客滿意度。

除此之外，本公司持續投入專業人才培育，於 2025 年度舉辦四梯次的「中餐丙級技術士」考照訓練專班，受訓員工人數總計 90 人次，並全額補助參加訓練費用，鼓勵同仁取得專業證照。本公司亦會主動協助辦理廚師證照換發、追蹤定期法定進修時數，主動安排外部教育課程，同時提供公假支持同仁參與相關訓練，以確保廚師證書持續有效，並增進專業能力，強化服務品質。本公司另有安排職安衛業務主管持續進行進修，課程內容包含職業安全衛生相關法規、安全衛生管理實務、職業安全衛生管理稽核重點及職業災害調查與應變處理等，持續精進職安衛業務主管之專業及應變能力，提升本公司職業安全衛生管理制度之效能。

食品安全管理

- 食材源頭控管與驗收
- 食品良好衛生規範準則 (GHP)
- 預防食物中毒與案例探討
- 預防過敏與食物過敏原標示
- 廚房安全衛生維護原則
- 樂活養生飲食與健康飲食新趨勢
- 永續飲食採購與烹調
- 烹飪油煙的危害與預防對策
- 廚房消毒與病媒防治
- 餐飲業食安相關議題案例探討

防火管理

- 防火管理對策
- 消防安全設備與防火避難設施
- 員工的教育訓練方式
- 滅火通報及避難訓練的實施方法
- 自衛消防編組訓練常見錯誤樣態及缺失研討

襄理組長課程

- 值班實務作業
- 日常行政作業
- 貨物管理課程
- 食品衛生安全管理
- 顧客抱怨處理

接班人課程

- 成為店主管—價值與核心
- 門市營運管理
- 營業數值—持續成長 5% 的秘密
- 組織建構
- 門市品質優化
- 食安衛生

4.5 社區經營

本公司秉持著「取之於社會，用之於社會」之精神，在公司穩健發展的同時，亦積極與員工共同關注社會需要，參與公益活動。透過多元方式回饋社會，也讓本公司別樹一格的溫暖不只有在美味的石鍋中，更透過各種方式散播到社會上許多角落，善盡企業社會責任，創造企業與社會共生共榮之價值。

涓出鐵馬情專欄

2025《涓出鐵馬情》| 來到臺東，看見熱愛的力量

一座學校，一群孩子，一腔不滅的熱血。

這次，豆府車隊來到臺東縣大王國小
不是來觀光，而是要跟大王國小羽球隊來場面對面的較量

資源或許有限，

但這群孩子用笑容、拼勁、和不服輸的精神，

在師長、教練和家長們的支持下，

一拍一拍揮出他們對羽球最純粹的熱愛
比賽現場的吶喊聲、追球聲不絕於耳，

像是一部熱血青春片的拍攝現場！

這群孩子對羽球的堅持，我們看見了！

他們的熱情，也真的打進了我們的心裡

豆府餐飲集團邀請大家，一起為大王國小羽球隊加油喝采

也為這群努力追夢的孩子，送上最熱烈的掌聲



活動最後共捐贈新臺幣 10 萬元



流浪犬捐款箱

本公司長年與社團法人臺北市毛小孩幸福聯盟協會合作，於各門店放置流浪犬捐款箱，希望透過本公司、消費者及各方的愛心捐款，共同支持並關懷毛小孩的生活，尊重並善待每一個生命。



2025 年度，捐款金額約新臺幣 46 萬元



5

永續豆府

5.1 能源管理

5.2 水資源管理

5.3 綠色採購

年度亮點

100% 使用節能照明設備

2025 年度新拓展門店 100% 使用節能照明設備。

60% 綠建材裝修

2025 年度新拓展門店 60% 使用綠建材裝修，且取得綠建材之建材證明。



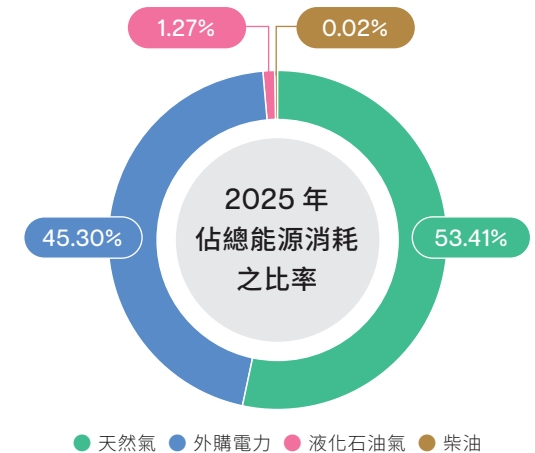


豆府作為地球的一份子，注重環境永續發展，並在餐飲產業受到環境與氣候變遷影響下，致力於經濟效益與環境衝擊中取得平衡，期盼在逐年的經營下，能持續減低經濟活動對於環境的衝擊，完善相關節能措施，減少資源之浪費及溫室氣體之排放，承擔起保護環境的責任。

5.1 能源管理

● 2025 年公司各項能源使用統計與能源消耗量

項目	用量	能源消耗量 (GJ)	佔總能源消耗之比率
外購電力 (度)	12,344,547.39	44,440.37	45.30
天然氣 (m ³)	1,551,326.02	52,395.91	53.41
液化石油氣 (公斤)	27,112.34	1,245.47	1.27
柴油 (公升)	547.88	19.81	0.02
合計		98,101.56	/
2025 年營業收入 (仟元)		3,898,733	/
能源密集度 (GJ/ 仟元)		0.025	/



註 1：外購電力熱值：3,600 GJ/ 百萬度，進口天然氣、液化石油氣、柴油以經濟部能源局公告能源產品單位熱值表進行換算，分別為 8,067kcal/m³、10,972kcal/kg、8,636kcal/L，每 kcal 以 4.1868kj 計算，每 GJ 為 1,000,000kj。

註 2：本公司於 2025 年無使用再生能源。

註 3：統計範圍不包含宿舍 (因暫無相關統計資料，故宿舍未納入本項統計範圍，此與歷年報告書揭露範圍一致)。

節能策略

本年度豆府以前一年度的節能成果為基礎，進一步拓展節能策略，全面納入設施設計、設備修繕與更新之能源效率考量，積極落實節能減碳承諾。為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、冷凍庫、冷藏庫以及全場燈具照明等均陸續進行汰換與更新，門店中自設空調亦均使用省電空調。各門店照明設備則於 2019 年起陸續改採節能無閃頻 LED 燈具，所有門店更 100% 使用節能 LED 燈具。

依據豆府工程設計之要求，大型設備如冷凍、空調等，盡量採用政府認證的能源 1 級設備之規範以提升效能及能源使用效率，2025 年度拓展之新門店 100% 使用節能空調及照明設備，舊門店則暫無更新大型設備。此外，豆府積極配合環境部「餐飲業空氣污染防治設施管理辦法」規範之要求，豆府各門店於每日記錄油煙處理設備操作參數，以監督門店污染防治執行情形，每月亦會請廠商進行油煙設備清潔保養。未來將持續追蹤設備使用效能，結合數據化能源監測系統，以動態調整用能策略，達成長期節能減碳目標。



綠色建材證明

本公司依據「建築技術規則」第 321 條規定，要求建商須使用一定比例的綠建材進行裝修，並提供相關證明，以確保綠建材比例符合規範。門店主要用於天花板、隔間、牆面等矽酸鈣板以及建築用防火塗料之使用，其材料依「綠建材通則」之定義，符合生態性、再生性、健康性及高性能等四大因素，且均通過內政部核定並頒發綠建材標章。

本公司在 2025 年新開的所有門店使用綠建材進行裝修比率達 60%，且皆符合現行法規對綠建築使用率之要求。



廚餘減量管理

為降低廚餘產生量並提升資源管理效益，本年度針對廚餘減量推動專案管理措施。鑑於非洲豬瘟防疫政策影響，加上外部廚餘處理費用逐年攀升，廚餘管理已成為營運成本與環境管理的重要議題。

故本公司於 2025 年度積極推動廚餘減量專案，從源頭管理著手，強化廚餘分類與水分控制措施，落實廚餘瀝乾作業，以降低廚餘重量及後續處理量。同時透過宣導與作業流程優化，提升員工減廢意識，減少不必要的食材浪費。

未來亦將持續精進廚餘管理機制，提升資源使用效率，降低廢棄物產生量，實踐循環經濟與環境永續目標。



5.2 水資源管理

本公司妥善並永續利用水資源，所有水源均為臺灣自來水公司供應的合法自來水源，以致力於保護自然環境及避免造成我國水資源之壓力，並且持續精進水資源管理，避免不必要之水資源浪費。

● 總取水量管理

取水來源	旗下餐廳取水量	佔總取水量之比率	來自高或極高水壓力地區之比率
自來水	401	100%	0
地下水	0	0	0
其他水源	0	0	0
合計 (以千立方公尺 (1,000m ³) 為單位)	401	/	/

註：統計範圍不包含宿舍 (因暫無相關統計資料，故宿舍未納入本項統計範圍，此與歷年報告書揭露範圍一致)。

● 總耗水及排水量管理

項目	旗下餐廳總耗水量	來自高或極高水壓力地區之比率
數值 (以千立方公尺 (1,000m ³) 為單位)	0	0

註：因目前所有廢水皆納管排入市政指定的下水道系統，故無法統計排水量。

100%
使用合法自來水源
保護自然環境



5.3 綠色採購



綠色採購作為環境管理政策中重要的一環，本公司亦建立綠色採購機制，期許逐步降低營運過程中所造成之環境衝擊。本公司於 2025 年的綠色採購，仍維持與前一年度相同的主軸，以餐廳現場使用量較大的紙巾為主。

透過引入有 FSC 認證的紙巾，積極將國際認可產品責任標準納入相關採購中，2025 年紙巾通過 FSC（森林管理委員會）認證採購金額佔比為 23.49%。

● 2025 年採購 FSC 佔比

品類	採購金額 (新臺幣)	金額佔比
FSC	1,164,880	23.49%
非 FSC	3,794,873	76.51%
紙巾採購總金額	4,959,753	100%

未來採購面向

本公司未來將陸續規畫潔淨標章（Clean Label）制度，積極尋找擁有潔淨標章之合作供應商，期盼未來供應商均能朝向以下四大面向發展，以提供顧客更安心的餐飲。

面向 1

減少食品添加物

面向 2

加工製程簡單

面向 3

配方簡單

面向 4

資訊透明

附錄 1：GRI 對照表

主題	指標	揭露項目	對應章節及內容	頁碼	備註
GRI2 一般揭露 2021	2-1	組織詳細資訊	關於本報告書	3	
	2-2	組織永續報導中包含的實體	關於本報告書	3	
	2-3	報導期間、頻率及聯絡人	關於本報告書	3	
	2-4	資訊重編	—	—	無發生資訊重編情事。
	2-5	外部保證/確信	關於本報告書	3, 63-64	
	2-6	活動、價值鏈和其他商業關係	2.1 認識豆府	13-16	
			3.5 供應鏈管理	36-37	
	2-7	員工	4.1 勞雇關係	39-41	
	2-8	非員工的工作者	4.1 勞雇關係	39-41	
	2-9	治理結構及組成	2.2 公司治理	17-20	
	2-10	最高治理單位的提名與遴選	2.2 公司治理	17-20	
	2-11	最高治理單位的主席	2.2 公司治理	17-20	
	2-12	最高治理單位於監督衝擊管理的角色	2.2 公司治理	17-20	
			2.7 氣候相關風險管理	23-29	
	2-13	衝擊管理的負責人	2.2 公司治理	17-20	
			2.7 氣候相關風險管理	23-29	
	2-14	最高治理單位於永續報導的角色	2.2 公司治理	17-20	
			2.7 氣候相關風險管理	23-29	
	2-15	利益衝突	2.2 公司治理	17-20	
	2-16	溝通關鍵重大事件	2.2 公司治理	17-20	
	2-17	最高治理單位的群體智識	2.2 公司治理	17-20	

接上頁「附錄 1：GRI 對照表」

主題	指標	揭露項目	對應章節及內容	頁碼	備註
GRI2 一般揭露 2021	2-18	最高治理單位的績效評估	—	—	本公司最高治理單位未針對ESG衝擊管理採取績效評估制度。
	2-19	薪酬政策	2.2 公司治理	17-20	
	2-20	薪酬決定流程	2.2 公司治理	17-20	
	2-21	年度總薪酬比率	4.2 員工薪酬與福利	42	最高個人 (highest-paid individual) 薪酬資訊，基於內部管理之保密考量和限制，故資訊暫不揭露。
	2-22	永續發展策略的聲明	關於本報告書	3	
			2.7 氣候相關風險管理	23-29	
	2-23	政策承諾	關於本報告書	3	
	2-24	納入政策承諾	關於本報告書	3	
			2.2 公司治理	17-20	
			2.7 氣候相關風險管理	23-29	
	2-25	補救負面衝擊的程序	2.2 公司治理	17-20	
			2.7 氣候相關風險管理	23-29	
	2-26	尋求建議和提出疑慮的機制	1.1 利害關係人議合方針	7	
	2-27	法規遵循	2.4 法規遵循	21	
	2-28	公協會的會員資格	2.6 外部組織參與	22	
	2-29	利害關係人議合方針	1.1 利害關係人議合方針	7	
	2-30	團體協約	—	—	本公司未與公會簽署團體協約。

接上頁「附錄 1：GRI 對照表」

主題	指標	揭露項目	對應章節及內容	頁碼	備註
GRI3 重大主題2021	3-1	決定重大主題的流程	1.1 利害關係人議合方針	7	
			1.2 重大主題管理方針	8-11	
	3-2	重大主題列表	1.2 重大主題管理方針	8-11	
			1.1 利害關係人議合方針	7	
			1.2 重大主題管理方針	8-11	
			2.3 誠信經營	20	
			2.4 法規遵循	21	
			2.5 營運績效	22	
	3-3	重大主題管理	3.1 食品安全	31-33	
			3.3 創新餐點及服務	35	
			4.1 勞雇關係	39-41	
			4.2 員工薪酬與福利	42-43	
			4.3 職場安全衛生	43-45	
GRI201 經濟績效2016	201-1	組織所產生及分配的直接經濟價值	2.5 營運績效	22	
	201-2	氣候變遷所產生的財務影響及其他風險與機會	2.7 氣候相關風險管理	23-29	
	201-3	確定給付制義務與其他退休計畫	4.2 員工薪酬與福利	42-43	本公司按月提繳每月工資6%至勞工退休金個人專戶。
	201-4	取自政府之財務援助	2.5 營運績效	22	
GRI205 反貪腐2016	205-1	已進行貪腐風險評估的營運據點	2.3 誠信經營	20	
	205-2	有關反貪腐政策和程序的溝通及訓練	2.3 誠信經營	20	
	205-3	已確認的貪腐事件及採取的行動	2.3 誠信經營	20	
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	2.3誠信經營	20	

接上頁「附錄 1：GRI 對照表」

主題	指標	揭露項目	對應章節及內容	頁碼	備註
GRI302 能源 2016	302-1	組織內部的能源消耗量	5.1 能源管理	49-50	
	302-3	能源密集度	5.1 能源管理	49-50	
GRI 303 水與放流水 2018	303-3	取水量	5.2 水資源管理	51	
	303-4	排水量	5.2 水資源管理	51	
	303-5	耗水量	5.2 水資源管理	51	
GRI 308 供應商環境評估 2016	308-1	使用環境標準篩選新供應商	3.5 供應鏈管理	36-37	
	308-2	供應鏈中負面的環境衝擊以及所採取的行動	3.5 供應鏈管理	36-37	
GRI401 勞雇關係 2016	401-1	新進員工和離職員工	4.1 勞雇關係	39-41	
	401-2	提供給全職員工（不包含臨時或兼職員工）的福利	4.2 員工薪酬與福利	43	
	401-3	育嬰假	4.2 員工薪酬與福利	43	
GRI402 勞/資關係 2016	402-1	關於營運變化的最短預告期	4.1 勞雇關係	39-41	
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	43-45	本公司目前已積極建置職業安全衛生管理系統中。
	403-2	危害辨識、風險評估及事故調查	4.3 職場安全衛生	43-45	
	403-3	職業健康服務	4.3 職場安全衛生	43-45	
	403-4	有關職業安全衛生之工作者參與、諮詢與溝通	4.3 職場安全衛生	43-45	
	403-5	有關職業安全衛生之工作者訓練	4.3 職場安全衛生	43-45	

接上頁「附錄 1：GRI 對照表」

主題	指標	揭露項目	對應章節及內容	頁碼	備註
GRI 403 職業安全衛生 2018	403-6	工作者健康促進	4.3 職場安全衛生	43-45	
	403-7	預防和減緩與業務關係直接相關聯之職業安全衛生的衝擊	4.3 職場安全衛生	43-45	
	403-8	職業安全衛生管理系統所涵蓋之工作者	4.3 職場安全衛生	43-45	本公司目前已積極建置職業安全衛生管理系統中。
	403-9	職業傷害	4.3 職場安全衛生	43-45	
	403-10	職業病	4.3 職場安全衛生	43-45	
GRI416 顧客健康與安全 2016	416-1	評估產品和服務類別對健康和安全的衝擊	3.1 食品安全	31-33	
	416-2	違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	3.1 食品安全	31-33	本公司於2025年，因違反食品安全衛生管理法規定，合計共收受3份裁處書(含新北市政府1份、高雄市政府衛生局1份、桃園市政府1份)，罰鍰金額共計15萬元。
GRI417 行銷與標示 2016	417-1	產品和服務資訊與標示的要求	3.4 行銷標示	35	
	417-2	未遵循產品與服務之資訊與標示相關法規的事件	3.4 行銷標示	35	本年度無此情事。
	417-3	未遵循行銷傳播相關法規的事件	3.4 行銷標示	35	本年度無此情事。
GRI418 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	2.4 法規遵循	21	本年度無此情事。

附錄 2：加強揭露「產業別永續指標」與「確信項目彙總表」

依「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條：附表一之一永續揭露指標——食品工業及餐飲收入占其全部營業收入之比率達百分之五十以上者

編號	指標	指標種類	年度揭露內容	單位
一	為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等方面進行之評估與改進及所影響之主要產品與服務類別與百分比。	量化、質化敘述	本公司訂有六大作業流程，分別為採購原物料品質管理作業、產品品質管理作業、食品衛生管理作業、食品標示與廣告管理作業、食品檢驗管理作業與產品銷毀作業。 本公司旗下各品牌門店亦均各自設有清潔規範管理辦法，2025年，豆府公司自主檢驗之合格比率為99.48%，豆府公司針對食品安全及防火管理二大主題，例行舉辦外部教育訓練，2025年度之受訓員工人數總計82人次，受訓時數合計為612小時。	比率(%)
二	違反有關產品與服務之健康與安全法規及未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件類別與次數、產品下架次數及下架產品總重量。	量化、質化敘述	●違反有關產品與服務之健康與安全法規之次數：5次 ●未遵循產品與服務之資訊與標示法規之次數：0次 ●產品下架次數：0次 ●下架產品總重量：0公噸	數量、公噸(t)
三	採購符合國際認可之產品責任標準者占整體採購之百分比，並依標準區分。	量化	本公司於2025年採購之紙巾中，通過FSC認證之金額佔比為23.49%。	比率(%)
四	經獨立第三方驗證符合國際認證之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比。	量化	2025年度，本公司通過「食品良好衛生規範準則」(GHP準則)認證門店數共計83家，其營收總和佔集團餐飲收入96%。	比率(%)
五	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。	量化、質化敘述	●稽核家數：190家 ●稽核百分比：91.35% ●稽核項目：每年由總公司採購部門進行包含產品認證、產品品質、經營管理、價格、配合情形及意願、產品測試、社會及環境評估等七大面向之實地稽核，以及自主管理、產品品質及供貨狀況、價格、服務品質、社會及環境評估等五大面向之書面稽核。 ●稽核結果：合格比率100%	比率(%)

接上頁「附錄 2：加強揭露「產業別永續指標」與「確信項目彙總表」」

編號	指標	指標種類	年度揭露內容	單位
六	依法規要求或自願進行產品追溯與追蹤管理之情形及相關產品占所有產品之百分比。	量化、質化敘述	本公司並非法規強制須進行產品追溯與追蹤管理之產業，故不適用此指標。	比率(%)
七	依法規要求或自願設置食品安全實驗室之情形、測試項目、測試結果、相關支出及其占營業收入淨額之百分比。	量化、質化敘述	本公司依法設有食品安全實驗室，檢測項目包含大腸桿菌(群)、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌、單核球增多性李斯特菌、農藥殘留、總生菌數，亦針對醬料、小菜等進行微生物耐久測試，以及第一線人員手部洗手/酒精消毒、餐具、器具等進行微生物檢測。自主檢驗之合格比率為99.48%。 2025年食品安全實驗室耗材、人事費用等實驗室支出總計1,230,019元，占個體營收淨額之0.03%。	比率(%)
八	消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率	量化	●消耗能源總量：98,101.56十億焦耳(GJ) ●外購電力百分比：45% ●再生能源使用率：0% 註：統計範圍不包含宿舍	十億焦耳(GJ)、百分比(%)
九	總取水量及總耗水量	量化	●總取水量：401千立方公尺(1,000m³) ●總耗水量：0千立方公尺(1,000m³) 本公司目前所有廢水皆納管排入市政指定的下水道系統，故無統計排水量。 註：統計範圍不包含宿舍	千立方公尺(1,000m ³)
十	售出產品重量、生產設施場所數量	量化	●2025年本公司旗下各品牌餐廳門店總數合計94家，門店餐廳從業人員為2,893人。	公噸(t)、數量

附錄 3：TCFD 指標對照表

財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」附表二對照表

編號	項目	執行情形及未來計畫說明
1	敘明董事會與管理階層對於氣候相關風險與機會之監督及治理。	請參考本報告書第 23-24 頁。
2	敘明所辨識之氣候風險與機會如何影響企業之業務、策略及財務（短期、中期、長期）。	請參考本報告書第 25-28 頁。
3	敘明極端氣候事件及轉型行動對財務之影響。	請參考本報告書第 28 頁。
4	敘明氣候風險之辨識、評估及管理流程如何整合於整體風險管理制度。	請參考本報告書第 29 頁。
5	若使用情境分析評估面對氣候變遷風險之韌性，應說明所使用之情境、參數、假設、分析因子及主要財務影響。	豆府目前並未使用情境分析評估面對氣候變遷風險之韌性。
6	若有因應管理氣候相關風險之轉型計畫，說明該計畫內容，及用於辨識及管理實體風險及轉型風險之指標與目標。	豆府目前並未制訂管理氣候相關風險之轉型計畫。
7	若使用內部碳定價作為規劃工具，應說明價格制定基礎。	豆府目前並未使用內部碳定價作為規劃工具。
8	若有設定氣候相關目標，應說明所涵蓋之活動、溫室氣體排放範疇、規劃期程，每年達成進度等資訊；若使用碳抵換或再生能源憑證(RECs)以達成相關目標，應說明所抵換之減碳額度來源及數量或再生能源憑證(RECs)數量。	豆府目前並未設定氣候相關目標，惟有正在自主進行之減排行動，請參考本報告書第 29 頁。 豆府目前並未使用碳抵換或再生能源憑證(RECs)以達成相關目標。
9	溫室氣體盤查及確信情形與減量目標、策略及具體行動計畫。	依據金管會發布之「上市櫃公司永續發展路徑圖」，豆府將於2026年完成溫室氣體排放量之盤查，並隨後基此開始制定目標、策略及具體行動計畫。有關豆府碳盤查小組之敘述，請參考本報告書第 23-29 頁。

附錄 4：SASB 指標對照表

主題	指標	指標說明	指標種類	單位	對應章節及內容	頁碼
餐廳從業 員工人數	FB-RN-000.A	直營分店及加盟分店數量	量化	數量	2.1 認識豆府 直營門店共94家，無加盟分店	13
	FB-RN-000.B	直營分店及加盟分店員工數量	量化	數量	2.1 認識豆府 直營門店員工數量共2,893人	13
能源管理	FB-RN-130a.1	①總能源消耗 ②電網電力百分比 ③再生百分比	量化	十億焦耳(GJ)、 百分比(%)	5.1 能源管理	49
水管理	FB-RN-140a.1	①總取水量，於基線水壓力高或極高區域之百分比 ②總耗水量，於基線水壓力高或極高區域之百分比	量化	千立方公尺 (1,000m³)、 百分比(%)	5.2 水資源管理	51
食品與包裝 廢棄物管理	FB-RN-150a.1	①廢棄物總量 ②食品廢棄物百分比 ③轉用之百分比	量化	公噸(t)、 百分比(%)	2025年暫無相關統計資料	N/A
	FB-RN-150a.2	①包裝之總重量 ②由再循環或再生材料製成之百分比 ③可再循環、可再利用或可用作堆肥之百分比	量化	公噸(t)、 百分比(%)	2025年暫無相關統計資料	N/A
食品安全	FB-RN-250a.1	①由食品安全監督機構檢查的餐廳百分比 ②收到重大違規之百分比	量化	百分比(%)	3.1 食品安全	31-33
	FB-RN-250a.2	①公布召回之次數 ②召回之食品產品總重量	量化	次數、 公噸(t)	3.1 食品安全	33
	FB-RN-250a.3	經確認之食媒性疾病爆發之數量、導致公共衛生機關調查之百分比	量化	數量、 百分比(%)	3.1 食品安全	32
營養含量	FB-RN-260a.1	①餐點選項與健康飲食綱領一致之百分比 ②來自此等選項之收入	量化	百分比(%)、 表達貨幣	2025年暫無相關統計資料	N/A
	FB-RN-260a.2	①兒童餐點選項與兒童健康飲食綱領一致之百分比 ②來自此等選項之收入	量化	百分比(%)、 表達貨幣	2025年暫無相關統計資料	N/A
	FB-RN-260a.3	廣告曝光中，①對兒童進行及②對兒童進行以推廣符合兒童健康飲食綱領之產品百分比	量化	百分比(%)	2025年暫無相關統計資料	N/A

接上頁「附錄 4：SASB 指標對照表」

主題	指標	指標說明	指標種類	單位	對應章節及內容	頁碼
勞動實務	FB-RN-310a.1	餐廳員工之①自願離職率及②非自願離職率	量化	百分比(%)	4.1 勞雇關係	40
	FB-RN-310a.2	①平均時薪，按地區別 ②賺取最低工資之餐廳員工之百分比，按地區別	量化	表達貨幣、百分比(%)	2025年暫無相關統計資料	N/A
	FB-RN-310a.3	與①違反勞動法和②就業歧視相關之法律程序所造成之貨幣性損失總額	量化	表達貨幣	4.2 員工薪酬與福利 4.3 職場安全衛生 本公司於2025年間曾因違反勞動基準法、就業保險法及勞工保險條例，合計共收受6份裁處書（含彰化縣政府1份、新北市政府1份、桃園市政府1份、勞動部3份），罰鍰金額共計140,904元。	42-43、 43-45
供應鏈管理 與食品取得	FB-RN-430a.1	所購買①符合環境及社會取得標準之食品之百分比及②經第三方環境或社會標準認證之食品之百分比	量化	按成本計算之百分比(%)	所購買①符合環境及社會取得標準之食品之百分比為91.35%；②經第三方環境或社會標準認證之食品之百分比為6.16%。	36-37
	FB-RN-430a.2	①產自非籠飼環境之蛋品百分比 ②未使用母豬狹欄所生產之豬肉百分比	量化	按數量計算之百分比(%)、 按重量計算之百分比(%)	①無相關統計資料 ②「未使用母豬狹欄所生產」豬肉之採購金額：採購金額新臺幣52,141,710元，豬肉總採購金額新臺幣91,146,726元，「未使用母豬狹欄所生產」豬肉之採購金額占比57.21%。	N/A
	FB-RN-430a.3	對管理供應鏈之環境及社會風險（包括動物福利）之策略之討論	討論及分析	不適用	2.7氣候相關風險管理 3.5供應鏈管理 5.3綠色採購 本公司之供應商評鑑表有相關評定標準，內容包含：事業廢棄物管理是否符合規範、是否提供同仁投訴的方法或途徑等。	23-29、 36-37、 52

附錄 5：會計師有限確信報告



會計師有限確信報告

豆府股份有限公司 公鑒：

本會計師受豆府股份有限公司（以下簡稱「豆府公司」）之委託，對豆府公司民國 114 年度永續報告書中，業經選定之特定績效指標（以下簡稱「確信標的資訊」）執行有限確信程序竣事，並出具有限確信報告。

確信標的資訊與適用基準

本確信案件之確信標的資訊及適用基準詳列於附件一「確信標的資訊彙總表」。

管理階層之責任

豆府公司管理階層之責任應依財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」與相關問答集及有關法令之規定，以及全球永續性報告協會（Global Reporting Initiative, GRI）發布之 GRI 永續性報導準則（GRI Standards）編製永續報告書及確信標的資訊，且設計、付諸實行及維持確信標的資訊有關之必要內部控制，以確保確信標的資訊未存有導因於舞弊或錯誤之重大不實表達。

會計師之責任

本會計師係依據財團法人會計研究發展基金會所發布之確信準則 3000 號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」規劃並執行工作，以對確信標的資訊（詳附件一）在所有重大方面是否未存有重大不實表達取得確信，並出具有限確信報告。另，本會計師執行有限確信時，對與有限確信攸關之內部控制取得必要之瞭解，以設計當時情況下適當之有限確信程序，惟其目的並非對豆府公司民國 114 年度永續報告書之相關內部控制設計或執行之有效性提供任何確信。

獨立性與品質管理遵循聲明

本會計師及所隸屬會計師事務所已遵循會計師職業道德規範中有關獨立性及其他道德規範之規定，該規範之基本原則為正直、公正客觀、專業能力及專業上應有之注意、保密及專業態度。此外，本會計師所隸屬會計師事務所遵循品質管理準則，該品質管理準則規定會計師事務所設計、付諸實行及執行品質管理制度，包含與遵循職業道德規範、專業準則及適用之法令規範相關之政策及程序。

5F, No.21, Sec. 6, Zhongxiao E. Rd.,
Nangang Dist., Taipei 115025, Taiwan
T + 886 2 2789 0887 F + 886 2 2789 1005
www.grantthornton.tw

總所：115025 台北市南港區忠孝東路六段21號5樓 電話：(02) 2789-0887 傳真：(02) 2789-1005
新竹所：300136 新竹市東區慈雲路113號7樓之3 電話：(03) 563-1819 傳真：(03) 666-1980
台中所：403023 台中市西區博愛路117號6樓 電話：(04) 2323-2448 傳真：(04) 2323-2353
高雄所：806616 高雄市前鎮區民權二路8號16樓之1 電話：(07) 223-5556 傳真：(07) 330-2969



所執行之確信程序彙總說明

本會計師係針對確信標的資訊執行有限確信工作，主要執行之確信程序包括：
· 訪談豆府公司相關人員，以瞭解用以蒐集及產出確信標的資訊之相關作業流程與資訊系統；
· 基於對上述事項所取得之瞭解，就永續報告書之確信標的資訊選取樣本進行包括查詢、觀察、檢查及驗算等程序，以獲取足夠及適切之有限確信證據。
上述確信程序係基於本會計師之專業判斷，包括辨識確信標的資訊可能存有重大錯誤或不實表達之範圍並評估其潛在風險，設計足夠且適切之確信程序暨評估確信標的資訊之表達。本會計師相信此項確信工作可對本確信報告之結論提供合理之依據。惟本會計師對於有限確信案件風險之瞭解及考量低於對合理確信案件者，所執行之性質及時間與適用於合理確信案件者不同，其範圍亦較小，因此有限確信案件中取得之確信程度明顯低於合理確信案件中取得者。

先天限制

由於諸多確信標的資訊係屬非財務資訊，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、重大性及正確性之解釋可能涉及更多豆府公司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。

有限確信結論

依據所執行之程序及所獲取之證據，本會計師並未發現確信標的資訊有未依適用基準編製而須做重大修正之情事。

其他事項

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

正大聯合會計師事務所

會計師：曾雅婷



正大聯合會計師事務所地址：
台北市 115608 忠孝東路六段 21 號 5 樓

中 華 民 國 1 1 5 年 8 月 1 2 日

會計師有限確信報告 - 附件一

附件一：確信標的資訊彙總表

編號	指標	對應章節	有限確信標的資訊	適用基準
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。	3.1.1 食品安全管理 3.1.2 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。 4.4 教育訓練	豆府公司訂有六大作業流程，分別為採購原物料品質管理作業、產品品質管理作業、食品衛生管理作業、食品標示與廣告管理作業、食品檢驗管理作業與產品銷毀作業。 豆府公司旗下各品牌門店也均各自設有清潔規範管理辦法，2025年，豆府公司自主檢驗之合格比率為99.48%，豆府公司針對對食品安全及防火管理二大主題，例行舉辦外部教育訓練，2025年度之受訓員工人數總計82人次，受訓時數合計為612小時。	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」第四條第一項附表之一編號一
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、產品下架次數及下架產品總重量。	3.4 行銷標示	● 違反有關產品與服務之健康與安全法規之次數：5次 ● 未遵循產品與服務之資訊與標示法規之次數：0次 ● 產品下架次數：0次 ● 下架產品總重量：0公噸	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」第四條第一項附表之一編號二
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。	5.3 綠色採購	豆府公司於2025年採購之紙巾中，通過FSC認證之金額佔比為23.49%。	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」第四條第一項附表之一編號三
4	經獨立第三方驗證符合國際安全執行或認證之食品安全稽核系統標	3.1.3 食品安全稽核	2025年度，豆府公司通過「食品良好衛生規範準則」(GHP 準則)認證門店數共計83家，其營收總和佔集團餐飲收入96%。	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」第四條第一項附表之一編號七

3

編號	指標	對應章節	有限確信標的資訊	適用基準
5	對供應商進行稽核之次數及稽核項目及結果。	3.5.3 供應商採購管理	● 稽核家數：190家 ● 稽核百分比：91.35% ● 稽核項目：每年由總公司採購部門進行包含產品認證、產品品質、經營管理、價格、配合情形及意願、產品測試、社會及環境評估等七大面向之實地稽核，以及自主管理、產品品質及供貨狀況、價格、服務品質、社會及環境評估等五大面向之書面稽核。 ● 稽核結果：合格比率100%	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」第四條第一項附表之一編號四
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。	不適用	豆府公司並非法規強制須進行產品追溯與追蹤管理之產業，故不適用此指標。	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」第四條第一項附表之一編號六
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。	3.1.2 食品安全檢測	豆府公司依法設有食品安全實驗室，檢測項目包含大腸桿菌(群)、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌、單核球增多性李斯特菌、農藥殘留、總生菌數，亦針對醬料、小菜等進行微生物耐熱測試，以及第一線人員洗手/酒精消毒、餐具、器具等進行微生物檢測。自主檢驗之合格比率為99.48%。 2025年食品安全實驗室耗材、人事費用等實驗室支出總計1,230,019元，占總體營收淨額之0.03%	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」第四條第一項附表之一編號七

4

編號	指標	對應章節	有限確信標的資訊	適用基準
8	消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率	5.1 能源管理	● 消耗能源總量：98,101.56十億焦耳(GJ) ● 外購電力百分比：45% ● 再生能源使用率：0% 註：統計範圍不包含宿舍	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」第四條第一項附表之一編號八
9	總取水量及總耗水量	5.2 水資源管理	● 總取水量：401 立方公尺(1,000m ³) ● 總耗水量：0 立方公尺(1,000m ³) 豆府公司目前所有廢水管皆排入市政指定的下水道系統，故無統計排水量 註：統計範圍不包含宿舍	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」第四條第一項附表之一編號九
10	售出產品重量、生產設施場所數量	2.1 認識豆府	2025年豆府公司旗下各品牌餐廳門店總數合計94家，門店餐廳從業人員為2,893人。	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」第四條第一項附表之一編號十

5



2025 SUSTAINABILITY REPORT

