



豆府餐飲集團

Tofu Restaurant Group



2019

CSR

CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY

企業社會責任報告書

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.....	16
第三章安全豆府.....	21
3.1 顧客服務.....	21
3.2 餐食保證.....	27
3.3 供應鏈管理.....	29
第四章幸福企業.....	32
4.1 團隊概況與人才培育.....	32

4.2 職業安全與員工照顧.....	36
4.3 涓出鐵馬情.....	37
第五章在地環境.....	41
5.1 環境管理.....	41
5.2 氣候變遷因應.....	42
附錄.....	43
GRI 索引表.....	43
「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..	47
會計師確信聲明.....	48

關於本報告書

豆府股份有限公司(以下簡稱豆府、本公司)重視企業社會責任及永續發展議題，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(資訊揭露期間為 2019/1/1 至 2019/12/31)，報導本公司企業社會責任推動之努力及成效，日後將每年發行企業社會責任報告書。報告書可於豆府官網(www.tofuglobal.com)下載參閱，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」

十三年前，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。豆府旗下門店數量已經達 45 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，為每位造訪的顧客創造美好的回憶。

現代人飲食習慣逐漸多元化。我們在集團品牌發展的面向上，除了既有的韓式料理品牌外，也持續創新引進越南知名品牌飛機河粉，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。在餐點設計上，我們尊重顧客的各種飲食需求，在部分門店推出了新版菜單，自主標示餐點過敏原。未來也會將此菜單逐步推廣至各個門店，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。我們立足臺灣，但也放眼全球。我們未來積極朝海外市場發展，選擇經濟快速成長及擁有龐大消費人口的東南亞發展第一步。

為保障顧客健康，除了挑選品質優良的供應商外，我們也設立食品實驗室，定期自主檢驗各項食材及用具，為食品安全把關。我們盡量採購當地食材，除了把關食材的新鮮之外，也大幅降低食物里程，減少碳足跡與碳排放。針對食材，我們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，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。

我們積極投入各項員工照顧，除了符合法規的照顧項目外，我們還提供員工認股、優惠券以及子女就學補助金，全方位關懷夥伴的生活。對於想要提升自己的夥伴，我們也提供培養現場實務能力、管理能力及領導能力的儲備幹部計畫。透過惜才愛才的精神及作為，讓每位夥伴面對顧客能熱情以對、面對夥伴能熱情相待、面對生活能熱情投入。

豆府是社會的一份子，在持續發展的同時也沒有忘記要回饋社會，關懷社會的需要。每年我們都會舉辦「涓出鐵馬情」的活動，夥伴會騎乘腳踏車組成公益車隊，與不同社會團體合作，到臺灣各地幫助弱勢族群的朋友們。豆府期許自己成為散播溫暖的企業，不僅能用食物溫暖顧客的心，更能將這份溫暖帶到社會的每個角落，溫暖整個社會。

今年隨著 COVID-19 疫情的影響，我們也做了許多因應措施。對於員工我們每日加強體溫檢測並配戴口罩；各門店也對用餐環境及菜單進行消毒；另外，我們也與其他餐飲集團共同推出外賣調理包，讓顧客不用出門也能安心享受美食。

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。

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 紛絲專頁 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	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
	經營績效 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	及時
		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	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據依循 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)，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	一般揭露(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	一般揭露(倫理與誠信、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	一般揭露(策略) 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。目前旗下 34 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。
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。	2019 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		
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。	2019 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。	2019 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。	目前豆府已規劃於未來將環境與社會標準納入供應商評估標準中。
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「滷豆腐」，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 年更進一步引入新品牌「飛機河粉」，同年在台灣經營規模已擴展至 45 間門店、員工總數 1,397 人，且完成正式掛牌上櫃(代碼 2752)。

豆府 2019 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 781,042 仟元 負債合計 337,396 仟元 資產總計 1,118,438 仟元
營業收入	1,395,254 仟元
營業成本	647,956 仟元
營業費用	583,620 仟元
稅後淨利	130,135 仟元

註：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



涓豆腐



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。



北村豆腐家



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。



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

韓定食始於韓國宮廷君王食用韓料理，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。



豆府外部參與

組織名稱	在該組織層級
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 2019 年續創佳績順利從台灣眾多餐飲業者中脫穎而出。

2019 年各品牌行銷活動

品牌	全集團品牌	涓豆腐	全集團品牌	涓豆腐	全集團品牌
期間限定主題	團圓年菜	開運年菜	2019 金豬好運籤	涓豆腐新菜上市活動	炸雞買一送一
活動時間	2018/12/10-2019/1/13	2019/1/8-2/1	2019/2/5-2/19	2019/3/8-3/17	2019/4/4-4/7
活動圖片	 <p>2019 團圓年菜廣告，包含「韓風宮廷御膳雙蔘雞」和「韓燒秘制豬肋排」等菜式，並有「雙享合購價」活動。</p>	 <p>2019 開運年菜廣告，推出「2188 元/份」的開運年菜套餐，包含多種精緻菜式。</p>	 <p>2019 金豬好運籤廣告，推出「688 元」消費滿額即可抽獎活動，獎品包括 500 元折價券、300 元折價券等。</p>	 <p>皇帝王后新菜上市廣告，推出「全新」的宮廷料理，並提供「9 折優惠」。</p>	 <p>水原牛助排炸雞買一送一廣告，推出「凡點韓式炸雞系列即贈韓式炸雞系列」活動。</p>

品牌	全集團品牌	全集團品牌	全集團品牌	全集團品牌	全集團品牌
期間限定主題	媽咪放個假	同學，找一天請老師吃飯！	高溫 OUT，冷麵沁涼開動啦	走，吃爸王餐去！	中秋手工蛋捲禮盒
活動時間	2019/4/30-5/23	2019/5/16-6/30	2019/7/26-8/9	2019/8/1-8/18	2019/9/5 開賣
活動圖片	<p>媽咪放個假 4.30 - 5.23</p> <p>活動期間 於消夏廬門市消費 掃描「結帳單」上的QRcode 並填寫顧客意見表 即可參加抽獎!</p> <p>抽獎項目</p> <ul style="list-style-type: none"> 週末免下廚 消夏廬 500元 現金折價券 20張 飽腳當貴婦 冷氣機清潔服務 / 每機1800元 (贈送立式除菌扇1對) 15588814(生活清潔管理員) 洗衣機清潔服務 / 每機1800元 (贈送立式除菌扇1對) 15588814(生活清潔管理員) <p>服務專線 02-27811119</p>	<p>同學!! 找一天 請老師吃飯吧! 即日起至6/30</p> <p>10人同行，老師現折500元 平日10人同行點10人份(含)以上組合餐點 老師憑教師證 現折500元! - 每10人可折抵1位，最多2位 -</p> <p>辛苦同學，韓宮御飲免費喝 協助訂位者，来店用餐 即贈『韓宮御飲兌換券』乙張</p> <p>Tomod's 櫃享優惠</p> <p>Part1 来店用餐憑教師證或學生證 即贈 Tomod's 50元抵用券</p> <p>Part2 憑 Tomod's 會員卡 用餐 即贈『韓宮御飲』乙杯 (每桌1杯)</p> <p>服務專線:(02)2781-1119</p>	<p>高溫OUT 冷麵 沁涼開動啦</p> <p>7/26-8/9</p> <p>2人以上(含)同行 任點一冷麵料理</p> <p>即贈 冷麵9折兌換券乙張(限次為止) 再加碼送 電影優惠券2張</p> <p>服務專線:(02)2781-1119</p>	<p>走，吃爸王餐去!</p> <p>8.1 - 8.18</p> <p>用餐抽 整桌免費</p> <p>四人(含)以上同行用餐，有機會抽中 當次整桌免費、當次用餐88折及其他好禮!</p> <p>100%中獎率</p> <p>獨享優惠</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 来店用餐，贈送『LANEW300元現金折價券』一張 (限優惠期，贈完為止) 2) 點餐出示LANEW會員卡，即招待『黃金酥炸嫩豆腐』一份 (限優惠期，贈完為止) <p>服務專線:(02)2781-1119</p>	<p>蛋捲 EGG ROLL \$398 (每盒48粒)</p> <p>手工製作+非油炸</p> <p>服務專線:(02)2781-1119</p>

品牌	涓豆腐/銅盤	全集團品牌	涓豆腐	全集團品牌
期間限定主題	中秋團圓月	泡菜節	涓豆腐 X 樂事洋芋片	11週年會員感謝月
活動時間	2019/9/5-9/22	2019/10/9-10/31	2019/11-1-2020/1/31	2019/11/13-12/7
活動圖片				

肺炎疫情(COVID-19)因應專欄

因 2020 年初開始爆發新型冠狀病毒肺炎(武漢肺炎)疫情，消費者開始避免至人多的公共場所聚集，此現象將使餐飲業遭受重大衝擊。因此，豆府透過內部高層主管的緊急會議，快速促成疫情因應業務模式，效仿口罩國家隊團體戰的精神，與其他餐飲業集團組成「連鎖餐飲大聯盟」，推出聯名外賣及居家套餐，將世界美食包裝成消費者容易自煮自理的調理包，要讓消費者就算一周不出門，也可以輕鬆吃到全台名店美食，同時各門店則加強員工體溫量測、手部清洗、配戴口罩、人力彈性調動，顧客用餐座位使用前後皆進行消毒、用餐公共空間或其他共用設施在空班或離峰期間加強清潔。

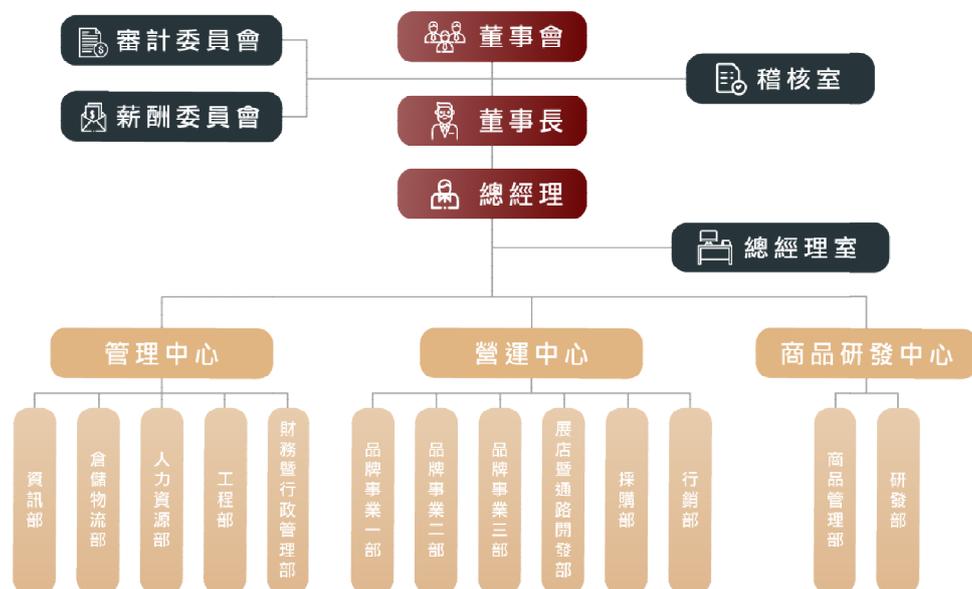


2.2 誠信經營及公司治理

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。2019 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法法規事項。

組織架構



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	管理公司轄下產品品牌，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、人才招募任用、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
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

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	10	0	100%
董事	貝納投資有限公司 代表人：吳孟哲	10	0	100%
董事	林育立	10	0	100%
董事	蕭智元	9	1	90%
獨立董事	藍志忠	10	0	100%
獨立董事	林家振	10	0	100%
獨立董事	呂堂榮	10	0	100%

董事及監察人 108 年度進修情形

課程名稱	時數	進修董事
公司治理與證券法規	3	吳柏勳、吳孟哲、林育立、蕭智元、 林家振、藍志忠、呂堂榮
108 年企業併購暨公司治理實務運作	3	吳柏勳、吳孟哲、林育立、蕭智元
第 15 屆公司治理國際論壇	6	吳柏勳、吳孟哲、林育立、呂堂榮
審計委員會運作實務	3	蕭智元

數位韌性實務篇-董監事與高階主管應變能力	3	蕭智元
從股東會操作看公司經營權爭奪	3	林家振、藍志忠
董事與監察人(含獨立)暨公司治理主管實務進修研討會	3	林家振
實務常見之股東會、董事及董事會爭議	3	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。2019 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、辦理上櫃前對外公開承銷現金增資發行新股。

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	5	0	100%
獨立董事	林家振	5	0	100%
獨立董事	呂堂榮	5	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、標準語結構，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。目前委員任期為 2018 年 6 月 20 日至 2020 年 12 月 6 日，已召開會議 4 次。

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%

第三章 安全豆府

豆府以精緻特色的韓式料理聞名，提供安心健康的食材餐點及舒適的用餐體驗給予消費者，並透過多元管道與消費者溝通，嚴格管控確保料理品質，讓享受美食成為消費者生活中最快樂的事。

3.1 顧客服務

豆府對消費者提供有效之客訴處理程序，以確保服務品質，並與顧客保持良好之溝通管道。豆府在食品研發及門店管理方面也為消費者設想，設計多元菜單與嚴格管控門店服務流程，讓每個消費者都能快樂的體驗韓式料理。

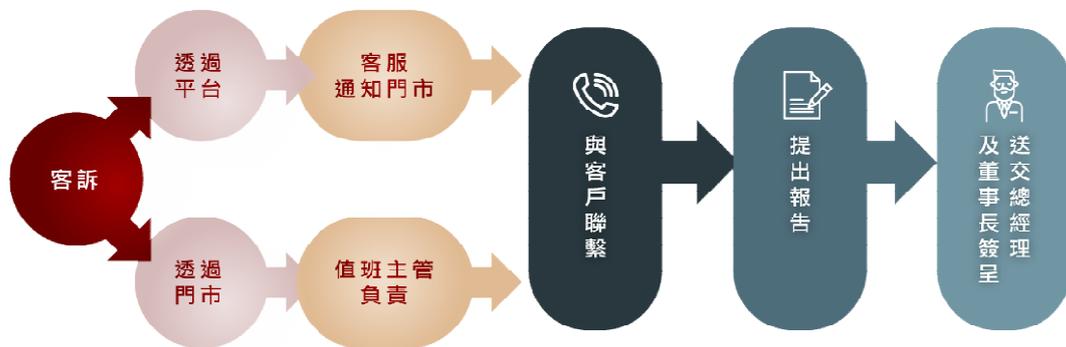
(一)顧客溝通

豆府以多元管道與消費者溝通，致力於達到與消費者間無障礙的聯繫。客服秉持顧客導向的思維尋求解決方法的精神，以耐心、同理心看待顧客的需求。除客服外，豆府也因應流行趨勢，積極經營社群，以了解年輕世代的想法。為了保障消費者資料安全，豆府也訂定了嚴謹的資訊安全管理程序，守護消費者的個人資料安全，不被有心人士利用。

多元溝通管道



客服 SOP



社群經營





(二)貼心餐飲

豆府積極觀察產業動態及市場同業訊息，並密切掌握消費者動態，以提高消費者滿意度。豆府於消費帳單上提供顧客意見調查 QRcode，請顧客掃描後連線至線上顧客意見調查表，2019 年各品牌門店平均消費者滿意度達 86.33%，豆府後續也會依據顧客建議繼續精進，以提升顧客滿意度，增進消費者體驗。

顧客滿意度調查結果

涓豆腐	銅盤	北村豆腐家	韓斤麻浦	韓姜熙的小廚房	飛機河粉	總平均
87%	83%	86%	89%	86%	87%	86.33%

註：調查項目包含口味、環境、服務等。

顧客健康

豆府積極投入研發，除為消費者設計包含過敏原與卡路里標示之新式菜單外，也研發以健康為導向之健康菜單，全方位提升消費者用餐體驗。

新版菜單

位於桃園機場的韓姜熙的小廚房考量國際旅客需求，特別設計新版菜單，標示提醒消費者菜品之卡路里及過敏原，讓消費者不因為熱量及過敏影響快樂的用餐體驗。未來也會將此新版菜單逐步推廣至旗下各門店。



\$ 248

雙饗海陸嫩豆腐煲定食 附飯

(牛/豬)

Soondubu Combo (beef or pork) (serve with rice)

섞어 순두부 (소고기/돼지고기) 海幸山幸豆腐鍋定食

熱量 1000 Kcal

calories

本產品內含芝麻、大豆及含麩質之穀物及其製品。

不要辣 Not spicy 不加蔥 No green onion 蛋要熟 Cooked egg

健康產品研發

花椰菜米熱量低、含醣量少，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！

滷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



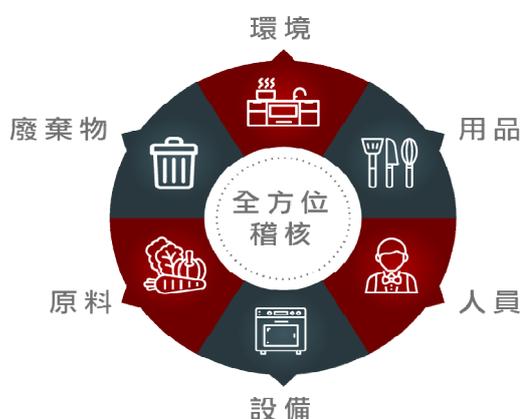
(三)安心門店

豆府為完善落實餐廳衛生管理，提供消費者衛生又美味的餐點，除定期進行門店稽核外，

更要求旗下各品牌門店通過 GHP 認證，截至 2019 年年底，通過門店家數為 34 家，其營收總和佔集團餐飲收入 90%。除此之外，目前豆腐第一家正式智慧門店正在規劃當中，以利未來提供消費者更好的服務。

門店稽核

總部不定期進行門店生產之廚房之衛生安全稽查，並做成紀錄。若發現不符合規定的情況，總部會立即糾正，並要求限期改善。稽核項目包含環境、用品、人員、設備、原料、廢棄物等六大面向，可確保用餐區及廚房內環境及各項設施的乾淨整潔、各項餐廚具的清潔衛生、各項耗用品不虞匱乏、人員安全衛生、食材經妥善保存及處理、食材成分及保存期限標示清楚、廢棄物得到妥善記錄及處理。



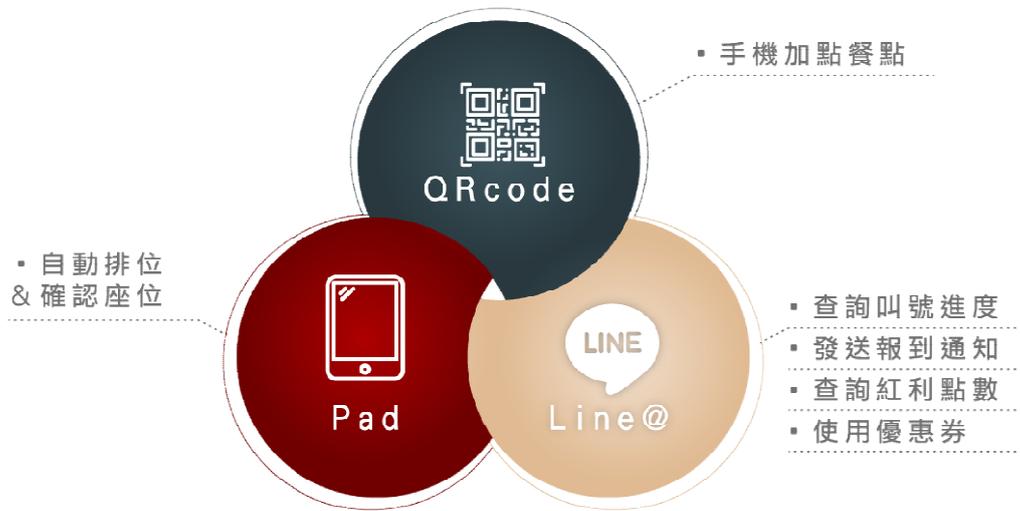
GHP 認證

項目	涓豆腐	銅盤	北村豆腐家	韓斤麻浦	韓姜熙的小廚房	飛機河粉	集團總計
通過 GHP 認證家數	17 家	4 家	9 家	1 家	3 家	0 家	34 家
佔營收百分比	97%	82%	97%	100%	46%	0% ¹	90%

註 1：正在申請 GHP 認證中。



智慧門店藍圖



(四)資安防護

豆府為強化資訊安全管理，確保公司資訊資產避免遭受內外部蓄意或意外之威脅與破壞，訂定「資訊安全管理辦法」，落實相關控管以維護公司電腦使用環境。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，要求員工必須加裝公司防毒軟體且不能使用非法軟體，且必須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，全方位保障資訊安全。



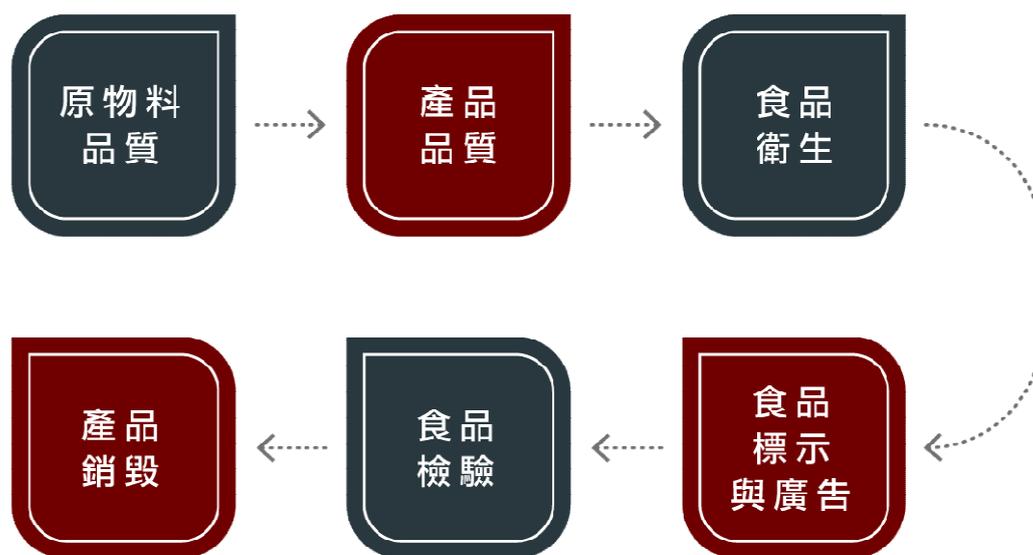
3.2 餐食保證

隨著食品安全意識的抬頭，品質與衛生成為顧客消費之依據。豆府亦致力於維護餐點品質，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

豆府已採用六大作業流程控制法管控食品安全，分別是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，確保顧客吃得安心，其內容涵蓋從業人員、作業場所、設施衛生及品保制度等，涵蓋之產品及服務比例為 100%，各品牌門店也各自設計清潔規範管理辦法，管理各項環境設施如爐台、冰箱、製冰機、抽風罩、地面等之清潔。豆府也特別訂定食材處理標準，以保障食材之品質，其內容包含對食材進貨、儲藏、保存期限之管控，確保食品安全。

六大作業流程



(二) 食品實驗室

為檢驗食材品質，豆府依法規設置食品實驗室及其管理辦法，定期檢驗總生菌數、大腸桿菌(群)、農藥殘留等，其他無法自行檢驗之項目則送至外部專業機構檢測。食品實驗室每年耗材、人事費用、檢驗費用等支出總計為 844,601 元，占營收 0.06%。檢驗通過比率自檢為 99.81%，外檢為 78.64%。

支出費用列表

項目	集團總計(元)
外檢衍生相關費用	239,971
實驗室耗材	41,897
資產設備	37,650
實驗室人員費用	517,842
其他(換證、校正)	7,241
總計	844,601

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	533	81
不合格項目數	1	22
總檢驗項目數	534	103
合格比率	99.81%	78.64%

(三)食安教育訓練

為提升員工對食品安全的能力以及維護消費者餐點品質，豆府定期舉辦一系列食品安全相關的員工教育訓練。每年訓練時數及人次達 253 小時及 26 人次，平均每人次訓練時數為 9.73 小時。

食安教育訓練課程類別



3.3 供應鏈管理

為提供消費者安心的飲食，豆府堅持盡量挑選品質優良的在地供應商，以新鮮食材做出美味餐點，招待每一位前來用餐的顧客。豆府也透過統一管理以控制食材品質並追溯來源。為確保供應商供貨品質，豆府每年進行供應商評鑑，並淘汰不合格之供應商。

(一) 在地採購

豆府為提供顧客多樣菜色選擇，因此所需採購食材原料種類繁多。為降低食物里程，並盡量造福當地農民，豆府所使用之絕大多數食材皆來自國內，僅少數食材及醬料直接向國外採購。同時為維護原物料品質，皆由總公司統一採購及管理，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。

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。

契作品項照片



(三)供應商評鑑

豆府以經合格認證之績優原物料供應商列為優先採購對象，並訂定每項食材選用標準，嚴格把關供貨品質。於供應商實地稽核時，以六大標準：產品認證、產品品質、經營管理、價格、配合情形及意願、產品測試等六大面向評估。而評核 80 分以上才列為合格

供應商·超過 90 分者則優先採購。2019 年豆府向通過評鑑之供應商採購比率為 99% ·
唯一未受評鑑之供應商因取消交易後即不執行評鑑。

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	136	
接受評鑑之供應商總家數	135	15
接受評鑑比率	99%	11%
評鑑合格比率	100%	

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 2019 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。

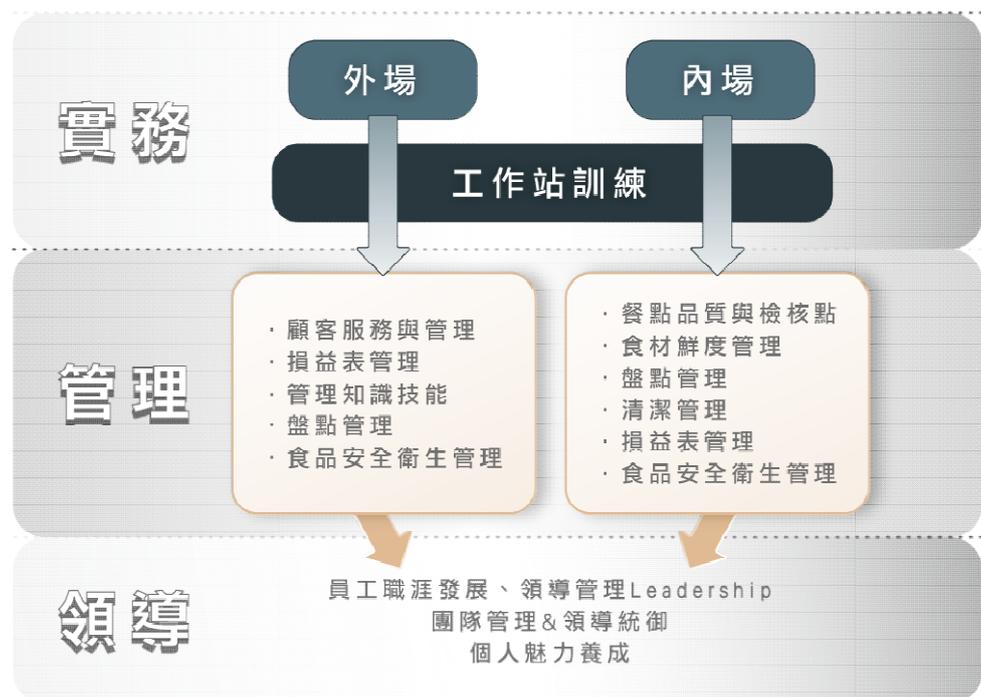
各品牌人力結構

勞雇契約類 型	集團辦公室		涓豆腐		銅盤		北村豆腐家		韓斤麻浦 ^註		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	34	51	335	401	49	50	99	156	-	-	45	93	21	25	583	776	1,359	97%
實習生	0	0	15	12	1	1	2	6	-	-	1	0	0	0	19	19	38	3%
勞雇類型	集團辦公室		涓豆腐		銅盤		北村豆腐家		韓斤麻浦 ^註		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	29	41	179	171	22	15	49	52	-	-	21	37	8	11	308	327	635	45%
兼職員工	5	10	171	242	28	36	52	110	-	-	25	56	13	14	294	468	762	55%

註：韓斤麻浦 2019 年僅營業至 8/31，因此至 2019 年底無人力計入。

員工受訓統計

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	54	518	589	1,197
該類別總人數	18	31	777	571	1,397
平均受訓時數	2.00	1.74	0.67	1.03	0.86



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
三重高級商工職業學校	綜合職能科	<p>外場</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>內場</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。
大華科技大學	餐飲管理系	
中華科技大學	餐飲管理系、食品科學系	
中國科技大學	應用英語系	
台北海洋科技大學	餐飲管理系	
私立中山高級工商職業學校	餐飲科	
東南科技大學	餐旅管理系	
育達科技大學	餐旅經營系	
真理大學	觀光事業學系	
致理科技大學	企業管理系	
華夏科技大學	企業管理系	
馬偕醫護管理專科學校	餐飲管理科	
國立台中科技大學	休閒事業經營系	
國立台北科技大學	資訊與財金管理系	
萬能科技大學	餐飲管理、企業管理、觀光與休閒事業管理系、行銷與流通管理系	
僑光科技大學	應用英語系、觀光與休閒事業管理系	
銘傳大學	餐旅管理學系	
德明財經科技大學	國際貿易系	
黎明技術學院	旅館管理系	
樹德科技大學	休閒與觀光管理系	
嶺東科技大學	應用外語系、行銷與流通管理系	

涓豆腐



北村豆腐家



飛機河粉



韓姜熙的小廚房



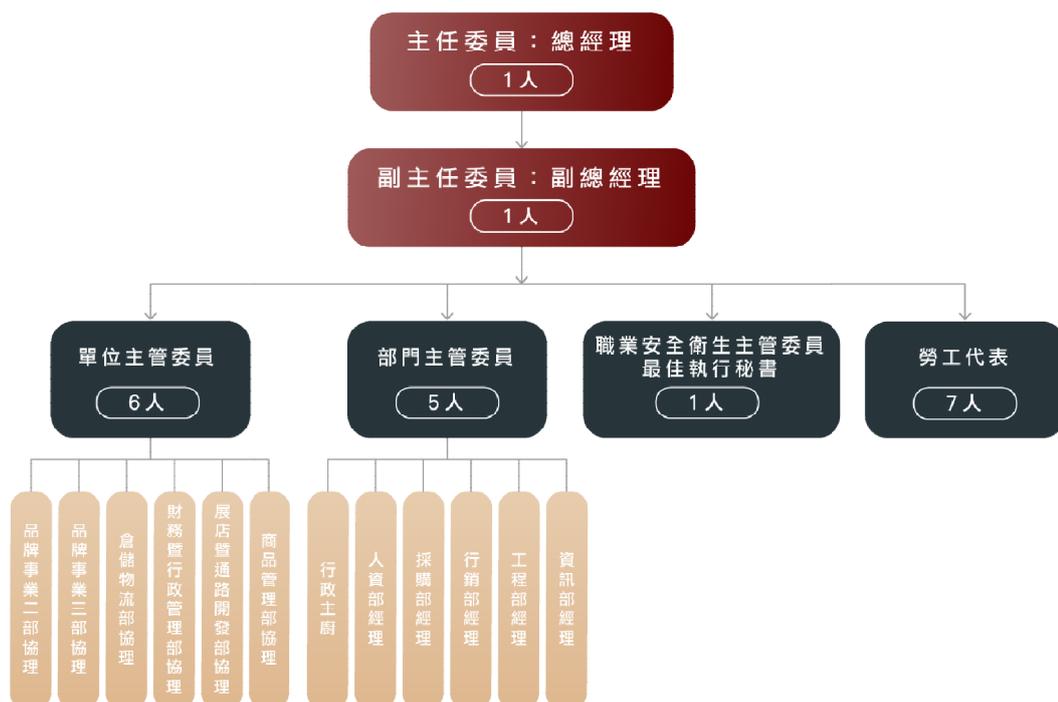


4.2 職業安全與員工照顧

(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。本公司並組成一級專責單位職業安全衛生委員會，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，整體工作者代表在委員會中占比達 90%，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。

職業安全衛生委員會組織架構



(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。

近兩年非主管全時員工薪資平均數與中位數

2018	非主管級全時員工人數	373
	非主管級全時員工薪資平均數	464 仟元
	非主管級全時員工薪資中位數	421 仟元
2019	非主管級全時員工人數	418
	非主管級全時員工薪資平均數	488 仟元
	非主管級全時員工薪資中位數	448 仟元

註：人數與前一年相比增加 45 人，薪資平均數與中位數各增加 24 仟元及 27 仟元

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，員工可享受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。

4.3 涓出鐵馬情

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

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，截至 2019 年豆府共已累積捐贈近 92 萬元。

2013 年與兒福聯盟合作，由台北一路至高雄，共騎 300 公里，每騎 1 公里就捐贈給予兒福聯盟 100 元，共捐贈 300,000 元給予兒童福利聯盟，給孩子一個更好的世界。



2014 年與台東兒童教育工作坊延平鄉武凌教會合作，關懷花東部落孩童，不僅捐贈 50,000 元，更端出豆府的佳肴料理與部落孩童一起享用。



2015 年攜手荒野保護協會，舉辦老梅淨灘活動，一起與豆府的鐵粉們共同淨灘，並將淨灘成果(136 公斤)以每公斤 500 元捐贈給協會，共計 68,000 元。

2015 捐出鐵粉情

豆府餐飲集團
Tofu Restaurant Group

滑巧 滑火鍋
THE SOCIETY OF WILDERNESS
THE SOCIETY OF WILDERNESS
THE SOCIETY OF WILDERNESS

千斤麻沸

台灣獨特海岸-老梅綠石槽 淨灘成果 **136** 公斤

豆府餐飲集團將淨灘成果 **136** 公斤，以
每公斤 **500** 元捐贈給 **SOW** THE SOCIETY OF WILDERNESS
荒野保護協會

本次共捐贈新台幣
68,000 元

2016 年騎鐵馬到台東拼棒球，與台東唯一的少棒隊-大溪國小進行友誼賽，並捐贈費用 200,000 元。



2017 年與伊甸基金會台中烘焙庇護工場裡的身心障礙朋友們，一起進行小手教導大手烘培技巧，現場也訂購 200,000 元手工餅乾，在母親節當日發送 3750 盒餅乾給予至門市用餐的辛苦媽咪們。



2018 與財團法人嘉義市私立修緣育幼院的孩童一起共食，並贊助餐飲費用 50,000 元。

第五章 在地環境

豆府經營逐年成長的同時，也不忘投入環境衝擊改善工作，除了統計各項能源使用之外，也不定期執行相關節能措施，承擔起保護環境的企業社會責任。

5.1 環境管理

2019 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)	4,435,961	15,969
天然氣(m ³)	621,528	23,404
柴油(公升)	729	26
液化石油氣(公斤)	13,068	660
合計		40,059
2019 年營業收入(仟元)		1,395,254
能源密集度(GJ/仟元)		0.029

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

豆府各門店除瓦斯使用之外，主要用電設備另包含空調送風機、預冷空調箱、組合式冷凍庫、四門冰箱、臥式冰箱及全場燈具照明。各項設備隨使用時間越長將相對造成能源消耗上升，因此豆府持續投入各項設備的汰換與更新。

廚房照明設備更換		
完成據點	ATT 信義店、微風台北車站店、松山店、新竹巨城店、新莊佳瑪店、桃園華泰店、桃園台茂店、	
效益評估	改善前總耗電量 (度/年)	10,800
	改善後總耗電量 (度/年)	4,860
	總節電量 (度/年)	5,940
	節能率	55%

節能改善工程			
完成據點	ATT 信義店		
工程項目	空調系統清洗保養	清洗 3 台冰水送風機、1 台空調箱提 升效能	預期節電 30%
	冷凍冷藏系統清洗保養	冰箱 2 台、組合式冷凍庫 2 台 鰭片清洗	預期節電 18%

冰箱膠修更換	防止冰箱冷氣外洩	
預期總節電量 11,923 度/年，估算依據為設備廠商所提供之數據。		

降低環境衝擊專欄—油煙靜電處理機	
<p>豆府的創始店位在台北市敦化南路的巷弄中，也是目前豆府所有門店中唯一的街邊店面。因緊鄰社區住宅，深怕油煙逸散造成周遭鄰居對豆府的負面印象，因此豆府投入超過 200 萬元建置與保養共 46 台油煙靜電處理機，降低對餐廳周圍空氣品質的影響。</p> <p>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。</p>	

5.2 氣候變遷因應

近年來極端氣候發生頻率逐漸增高，時常伴隨嚴重的天然災害，對企業及全體社會的衝擊也越來越大。面對極端氣候所帶來的營運風險，豆府已進行相關風險分析與鑑別，並揭露衝擊程度與因應措施。

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，拓展貨源以加強供應鏈韌性，並在地供應商為主，減少運輸成本。
	用電成本	用電成本可能上升，導致營運成本劇增。	逐步汰換耗能設備，並規劃門店節能計畫(如：離尖峰用餐時間冷氣與照明分別不同的使用設定)。
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熱量、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。

附錄

GRI 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	32	
102-9	供應鏈	3.3 供應鏈管理	29	
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 29	
102-11	預警原則或方針	2.2 誠信經營及公司治理	16	
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	16	
102-18	治理結構	2.2 誠信經營及公司治理	16	
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	2.1 集團概況與營運績效	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			本報告書為豆府股份有限公司首次發行，尚無前期可做比較
102-49	報導改變			
102-50	報導期間	關於本報告書	1	
102-51	上一次報告書的日期			本報告書為豆府股份有限公司首次發行，尚無前期可做比較
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 索引表	43	
102-56	外部保證 / 確信	附錄-會計師確信聲明	48	
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				
GRI201 : 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	16	
GRI 300 : 環境主題				
GRI 302 : 能源 2016				

編號	揭露項目	對應章節	頁碼	備註
302-1	組織內部的能源消耗量	5.1 環境管理	41	
302-3	能源密集度	5.1 環境管理	41	
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			目前豆府尚未建立以環境標準篩選新供應商之機制
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	36	
GRI 403：職業安全衛生 2016				
403-1	由勞資共同組成正式的安全衛生委員會中的工作者代表	4.2 職業安全與員工照顧	36	
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	32	
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			目前豆府尚未建立以社會標準篩選新供應商之機制
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 誠信經營及公司治理	16	
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 誠信經營及公司治理	16	
417-3	未遵循行銷傳播相關法規的事件	2.2 誠信經營及公司治理	16	
GRI 419：社會經濟法規遵循 2016				

編號	揭露項目	對應章節	頁碼	備註
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

編號	指標內容	章節
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
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
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
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
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
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
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

會計師確信聲明

Deloitte.

勤業眾信

勤業眾信聯合會計師事務所
11073 台北市信義區長仁路100號20樓

Deloitte & Touche
20F Taipei Nan-Shan Plaza
No. 100, Songren Rd.
Xinyi Dist., Taipei 11073, Taiwan

Tel: +886 (2) 2725-9888
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108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」及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。

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108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」及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。

勤業眾信聯合會計師事務所

會計師 陳 盈 州

陳盈州

金融監督管理委員會核准文號
金管證審字第1050024633號



中 華 民 國 109 年 9 月 11 日

附件一

確信項目彙總表

編號	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」	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項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	108 年度針對其從業人員、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	108 年度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	108 年度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	108 年度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	108 年度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	108 年度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	108 年度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

