

股票代碼 7723

築間餐飲集團  
永續報告書  
Sustainability Report  
2024

築間餐飲集團  
JHU JIAN CATERING GROUP





# CONTENTS

心のこもったおもてなしが私たちの幸

## CHAPTER

### 1

#### 關於報告書

|              |    |
|--------------|----|
| 1.1 關於本報告書   | 03 |
| 1.2 經營者的話    | 04 |
| 1.3 2024亮點績效 | 05 |
| 1.4 利害關係人溝通  | 06 |

## CHAPTER

### 2

#### 關於築間

|             |    |
|-------------|----|
| 2.1 經營理念與使命 | 22 |
| 2.2 品牌版圖及介紹 | 26 |
| 2.3 經營績效    | 27 |
| 2.4 集團大事記   | 29 |
| 2.5 市場發展及回應 | 30 |

## CHAPTER

### 3

#### 公司治理

|                 |    |
|-----------------|----|
| 3.1 組織架構與永續發展執行 | 34 |
| 3.2 公司治理        | 38 |
| 3.3 法規遵循        | 43 |
| 3.4 風險管理        | 44 |
| 3.5 資訊管理        | 45 |
| 3.6 顧客滿意度經營     | 47 |
| 3.7 供應鏈管理       | 48 |
| 3.8 加盟管理        | 51 |
| 3.9 食品安全把關      | 53 |

## CHAPTER

### 4

#### 環境友善

|                |    |
|----------------|----|
| 4.1 能源管理       | 57 |
| 4.2 水資源管理      | 58 |
| 4.3 溫室氣體排放     | 59 |
| 4.4 污染防治與廢棄物管理 | 60 |
| 4.5 氣候變遷調適TCFD | 63 |
| 4.6 營造友善環境     | 65 |

## CHAPTER

### 5

#### 社會責任

|            |    |
|------------|----|
| 5.1 雇用政策   | 68 |
| 5.2 樂活職場   | 74 |
| 5.3 職涯發展   | 76 |
| 5.4 勞資溝通   | 79 |
| 5.5 職業安全管理 | 81 |
| 5.6 公益推廣   | 87 |
| 5.7 築間志工   | 91 |

## CHAPTER

### 6

#### 附錄

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| 附表一之一<br>永續揭露指標         | 93  |
| 附表二之二之二<br>推動永續發展       | 95  |
| 附表二之二之三<br>上市上櫃公司氣候相關資訊 | 97  |
| GR索引表                   | 98  |
| 永續目標支持方向索引              | 102 |



# CHAPTER

## 關於報告書

|                    |    |
|--------------------|----|
| 1.1 關於本報告書 .....   | 03 |
| 1.2 經營者的話 .....    | 04 |
| 1.3 2024亮點績效 ..... | 05 |
| 1.4 利害關係人溝通 .....  | 06 |





# I . I 關於本報告書

GRI 2-1

GRI 2-2

GRI 2-3

GRI 2-4

GRI 2-5

本報告書由築間餐飲事業股份有限公司(以下簡稱築間餐飲集團、築間餐飲、築間、本公司或我們)編制,旨在向利害關係人及社會大眾說明本公司在企業永續發展方面的策略、投入及成果。本報告書為築間餐飲集團發行的第2本永續報告書,詳實揭露2024年度(2024/01/01至2024/12/31)於ESG各項指標之績效與表現,並依循年度編制機制,持續更新並發布最新的永續報告書,以展現本公司對永續發展的承諾與行動力。

## ● 編制依據與範疇

本報告書依循全球永續報告協會(Global Reporting Initiative, GRI)發布之 GRI 通用準則 2021(GRI Universal Standards 2021) 進行編制,並符合臺灣證券交易所「上市(櫃)公司編製與申報永續報告書作業辦法」之相關規範。同時,本報告書亦參照聯合國永續發展目標(Sustainable Development Goals, SDGs)之 17 項永續指標,確保資訊揭露的完整性,並與國際標準接軌。財務數據依據金融監督管理委員會認可並發布生效之國際財務報導準則(International Financial Reporting Standards, IFRSs)及證券發行人財務報告編製準則進行編制,並經安侯建業聯合會計師事務所查核簽證後公開發表,所有財務資訊均以新臺幣計算,確保透明度與可信度,持續向利害關係人揭露築間餐飲集團的永續績效與發展目標。本報告書的期間涵蓋 2024 年 1 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日,

經營績效及相關資訊的揭露範疇與年度財務報表邊界一致。主要聚焦於台灣地區,涵蓋築間餐飲事業股份有限公司及旗下所有品牌,包括築間幸福鍋物、燒肉Smile、有之和牛、本格和牛、绘馬別邸、築間酸菜魚、紫木槿韓國烤肉、紫木槿韓餐酒館、築間麻辣火鍋、築間燒肉本命、朴庶韓國烤肉、朴庶韓國銅盤烤肉等。若有特殊情況導致揭露範疇異動,將於相關段落中明確說明。

# JHU JIAN

### 聯絡 資訊

#### 築間餐飲事業股份有限公司

總公司地址：台中市西屯區台灣大道三段789號14樓之2  
電話：04-24228966 Ext.1487  
公司網址：<https://www.jhujian.com.tw>  
聯絡窗口：企業社會責任室  
聯絡信箱：[csr@jhujian.com.tw](mailto:csr@jhujian.com.tw)

### 發行概況

首次出版日期：2024年8月  
現行版本出版日期：2025年8月  
下一版本出版日期：2026年8月

### 資訊重編

歷年若有重編事宜,將於內文中說明。

### 外部保證

本報告書內容經由董事會核准通過,未有進行外部保證或確信。

[本報告書公告位址:https://www.jhujian.com.tw/tw/esg/report](https://www.jhujian.com.tw/tw/esg/report) [ESG資訊申報位址: https://mops.twse.com.tw/mops/#/web/home](https://mops.twse.com.tw/mops/#/web/home)



## 1.2 經營者的話

GRI 2-22

築間餐飲集團自 2010 年創立於基隆街邊的一家石頭火鍋店，至今已邁入第15個年頭。多年來，我們秉持「專業與幸福並行」的理念，致力於打造具有國際競爭力的餐飲品牌。我們始終將消費者需求與食材品質作為核心，並以信任、互惠、整體關係與綜合效益為經營基石，透過持續創新與優化，塑造兼具競爭力與永續發展的品牌優勢。

2024年，築間餐飲集團再創里程碑——全年營收首度突破新台幣57.84億元，台灣同仁人數突破2,900人，展現穩健成長動能。本年度，我們積極優化營收結構，鎖定主力消費客群，拓展中價位至多元業態的新品牌，旗下餐飲品牌已擴增至 13 個，全台門市總數近 200 家。隨著中高價位品牌市占率提升，來客數與翻桌率亦穩步成長，推動築間餐飲集團邁向更具競爭力的市場地位。

在追求卓越營運的同時，築間餐飲亦將企業永續視為發展關鍵。我們強化資訊安全，導入 ISO 27001 資訊安全管理系統，升級機房設備；同時成立食安實驗室，要求供應商提供完整檢驗證明，以確保食品安全。面對氣候變遷與資源浪費等全球性議題，我們自 2022 年起推動惜食計畫，改變傳統固定菜盤模式，讓消費

者自由選取所需食材，減少浪費，落實環境永續理念。

築間餐飲集團深耕台灣，回顧2020年疫情衝擊餐飲業時，我們仍堅持培訓、考核、晉升與展店，不因挑戰而停滯，並透過長期耕耘，逐步展現成效。我們始終相信員工是企業最寶貴的資產，隨著築間不斷成長，我們亦肩負起更多責任，致力於提供完善的職涯發展機會，並履行對員工、股東與社會的承諾。

此外，我們透過共學講座，邀請專業人士分享永續思維與跨文化溝通，並招募築間志工投入社區關懷與公益行動，期望發揮影響力，為環境與社會帶來正向改變。我們深信，唯有同時關注人才發展與環境保護，企業才能邁向真正的永續成功。

展望未來，築間餐飲集團將持續秉持創新與責任，攜手員工、合作夥伴與社會各界，共同邁向更美好的明天。



林楷傑  
築間餐飲集團 董事長



# I . 3

## 2024 築間永續 亮點績效

築間餐飲集團秉持「真誠、親切、溫暖、踏實」的核心價值，致力於打造兼具卓越品質與美好體驗的餐飲品牌。我們以消費者需求為導向，嚴格把關食材品質，並從公司治理、供應鏈永續管理、員工福祉、社會參與、環境保護等面向，落實信任與長期價值的承諾。

2024年，我們在環境行動、社會責任與治理制度三大面向均有具體成果，展現穩健且有感的永續實踐。



### E 環境永續

積極減碳、提升效率，  
實踐綠色餐飲承諾

- ✓ 食安與信任
- ✓ 空氣品質改善
- ✓ 綠色餐廳推動
- ✓ 廚餘減量
- ✓ 碳排管理
- ✓ 能源效率

雙品牌獲 AMOT 溯源餐廳二星認證  
100%門店裝設靜電機  
環保餐廳認證通過率達 99%  
減少72%+，具體展現惜食行動  
服務強度碳排下降約12.5%  
服務密集度下降約12.6%



### S 社會責任

重視員工幸福與社會關懷，  
打造共好文化

- ✓ 勞資溝通
- ✓ 職涯發展管道暢通
- ✓ 深化專業與實務力
- ✓ 強化安全職場文化
- ✓ 公益投入
- ✓ 員工福利

舉辦 35 場勞資會議，強化雙向溝通機制  
374位同仁獲晉升  
培訓時數達35,034小時，訓練人次逾8,798人  
職安教育總時數過10,238小時，勞安證照1,308小時  
逾368萬元，關懷弱勢、支持教育、連結在地  
補助超過2,400萬元，打造有感幸福職場



### G 公司治理

強化制度與風險管理，  
邁向永續治理深化

- ✓ 資安強化
- ✓ 內部稽核
- ✓ 推動供應鏈永續管理

導入ISO 27001資訊安全管理系統，升級機房設備，守護資料安全  
全年完成1,411家次門店考核，平均每家門店受評7次，提升內部治理透明度與規範性  
對219家供應商進行問卷調查與風險分析，邁向負責任的夥伴關係



# .4

## 利害關係人溝通

### 利害關係人鑑別與溝通

GRI 2-29

GRI 3-1

GRI 3-2

GRI 3-3

利害關係人鑑別與溝通是企業永續發展的核心基礎。築間餐飲集團參照 AA1000 利害關係人議合標準 (AA1000 Stakeholder Engagement Standards)，根據「依賴程度」、「影響力」、「責任」和「多元觀點」等五面向作為判斷標準；確實建立所有利害關係人關注議題，進而評估重大主題並納入未來發展方針，並與所有利害關係人建立透明的交流管道與明確的回應機制，最終經由總經理核示確認，確立築間餐飲集團的八大關鍵利害關係人族群：加盟主、員工、政府機關、消費者、媒體與網路平台、股東與投資人、供應商、社區及公益團體。



## 築間餐飲集團利害關係人

| 類別                                                                                          | 對築間餐飲集團的意義                              | 關注議題                                                                                               | 溝通途徑                                                                                     | 溝通頻率                                                                                                     | → 2024溝通成果                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|  加盟主       | 一同拓展事業版圖，深入當地市場，攜手提升營運效率並使品牌穩定成長        | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 公司治理/誠信經營</li><li>◆ 食品安全及品質管理</li><li>◆ 重大事件風險管理</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 加盟月會</li><li>◆ 加盟稽核</li><li>◆ 加盟主大會</li></ul>    | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 月會-每月</li><li>◆ 稽核-每年至少一次</li><li>◆ 加盟主大會-年度</li></ul>           | 召開24次加盟主月會、加盟訓練相關課程共9,800小時，受訓人員71人次      |
|  員工        | 築間的關鍵伙伴，其專業與投入決定品牌競爭力、服務品質與企業永續經營發展     | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 食品安全及品質管理</li><li>◆ 公司治理/誠信經營</li><li>◆ 勞雇關係</li></ul>     | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 勞資會議</li><li>◆ 教育訓練</li><li>◆ 表揚大會</li></ul>     | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 勞資會議-每季</li><li>◆ 教育訓練-每年至少一次</li><li>◆ 表揚大會-年度</li></ul>        | 召開35次勞資會議 集團訓練相關課程開課共35,034小時，受訓人員8,798人次 |
|  政府機關      | 營運合規與永續發展的關鍵導向，確保食品安全、勞動權益及產業規範的落實      | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 食品安全及品質管理</li><li>◆ 責任行銷</li><li>◆ 資訊安全及顧客隱私</li></ul>     | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 各式法令申報</li><li>◆ 定期舉行法規遵循委員會會議</li></ul>         | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 依各年度申報期限申報相關資訊</li><li>◆ 法規遵循委員會會議-每月</li></ul>                  | 依照月份申報並追蹤法規更新                             |
|  消費者       | 築間的核心驅動力，其需求與反饋直接影響品牌創新、服務品質與市場定位       | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 食品安全及品質管理</li><li>◆ 供應鏈溯源與管理</li><li>◆ 責任行銷</li></ul>      | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 客服意見箱</li><li>◆ 客服專線</li><li>◆ 官網及社群平台</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 不定期即時回應</li></ul>                                                | 顧客意見正/負面回饋總件數1033件                        |
|  媒體與網路平台   | 築間宣傳與公眾形象塑造的重要渠道，有助於促進市場曝光並確保資訊傳遞的正確性   | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 公司治理/誠信經營</li><li>◆ 資訊安全及顧客隱私</li><li>◆ 重大事件風險管理</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 媒體採訪交流</li><li>◆ 媒體/網紅體驗</li></ul>               | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 不定期即時回應</li></ul>                                                | 媒體採訪交流共471則，網紅體驗分享510則                    |
|  股東與投資人    | 穩定運作與長期成長的關鍵支持者，其信任與資源提供企業發展動力          | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 食品安全及品質管理</li><li>◆ 公司治理/誠信經營</li><li>◆ 重大風險事件管理</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 董事會</li><li>◆ 股東會</li><li>◆ 公開資訊揭露</li></ul>     | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 股東大會-一年一次</li></ul>                                              | 辦理1次股東大會                                  |
|  供應商     | 透過穩定的原材料供應與協作關係，於產品創新及市場需求變化中保持競爭力      | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 食品安全及品質管理</li><li>◆ 公司治理/誠信經營</li><li>◆ 供應鏈溯源及管理</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 供應商評鑑</li><li>◆ 供應商訪廠</li><li>◆ 供應商年會</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 供應商評鑑-每年至少一次</li><li>◆ 供應商訪廠-每兩個月一次</li><li>◆ 供應商年會-年度</li></ul> | 進行供應商評鑑296家 拜訪供應商10次 舉辦供應商年會120家供應商參與     |
|  社區及公益團體 | 通過共同推動公益項目與社會貢獻，強化品牌的社會價值，並與社會、社區保持良好關係 | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 食品安全及品質管理</li><li>◆ 職業健康與安全</li><li>◆ 勞雇關係</li></ul>       | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 社區、社會關懷活動</li><li>◆ 各式研討、講座</li></ul>            | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 不定期舉行及參與</li></ul>                                               | 舉辦共學講座，影響人次達782人，總時數2,027小時，              |



## ● 重大主題鑑別與回應

在重大主題的鑑別過程中，築間餐飲集團參考內部員工意見及GRI永續性報導準則的重大主題，彙整企業永續相關議題，並透過網路問卷機制，針對利害關係人認為議題對企業的影響(正/負面衝擊程度、正/負面衝擊可能)進行評分。本次問卷共回收113份

有效樣本，最終彙整出27項重大主題及矩陣圖，並透過評估包含實際/潛在、正面/負面等四大面向，針對8類築間利害關係人進行調查，最終鑑別出8項築間餐飲集團重大主題。



### 築間餐飲集團重大主題鑑別流程

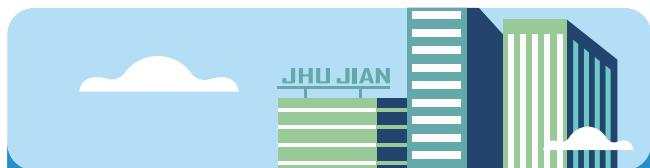
| 流程 | 項目       | 說明                                                                        | 成果                       |
|----|----------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1  | 利害關係人鑑別  | 經築間餐飲集團企業社會責任室召集企業內部主管，依循AA1000SES、組織脈絡、價值鏈鑑別築間餐飲集團利害關係人。                 | ✓ 8 類關鍵利害關係人             |
| 2  | 主題蒐集     | 參考國際永續相關準則GRI、SASB、TCFD、SDGs及食品餐飲產業相關主題案例，列舉與築間餐飲集團相關聯性主題進行調查。            | ✓ 27 項主題                 |
| 3  | 衝擊程度評估調查 | 由企業社會責任室推動發放線上問卷，評估面向包含實際/潛在、正面/負面合計四大面項，提供8類關鍵築間利害關係人評估，並依據問卷結果進行重大主題分析。 | ✓ 回收 113 份有效問卷           |
| 4  | 重大主題排序   | 透過重大主題問卷統計，並將實際/潛在、正面/負面衝擊進行加總，確立27項主題的正負面顯著性衝擊評估                         | ✓ 取正/負面衝擊程度的前50%之主題評估重大性 |
| 5  | 重大主題核定   | 選取具實質管理意涵的指標，將相似主題與指標進行重大主題整併，經築間餐飲集團總經理核定重大主題。                           | ✓ 8 項重大主題、1 項自選主題        |

## ● 築間餐飲集團永續相關議題

參考國際永續相關準則GRI永續性報導準則(GRI Sustainability Reporting Standards)、SASB(Sustainability Accounting Standards Board可持續發展會計準則)、TCFD氣候相關財務揭露(Task Force on Climate-Related Financial Disclosures)、

聯合國永續發展目標SDGs(Sustainable Development Goals, SDGs)及食品餐飲產業相關主題案例，列舉與築間餐飲集團27項相關聯性主題。

### 主題列表



#### 治理面

- 1 食品安全及品質管理
- 2 資訊安全及顧客隱私
- 3 公司治理/誠信經營
- 4 重大事件風險管理
- 5 責任行銷
- 6 法規依循
- 7 顧客關係管理
- 8 營運策略與經濟績效
- 9 稅務責任
- 10 產品與服務創新



#### 環境面

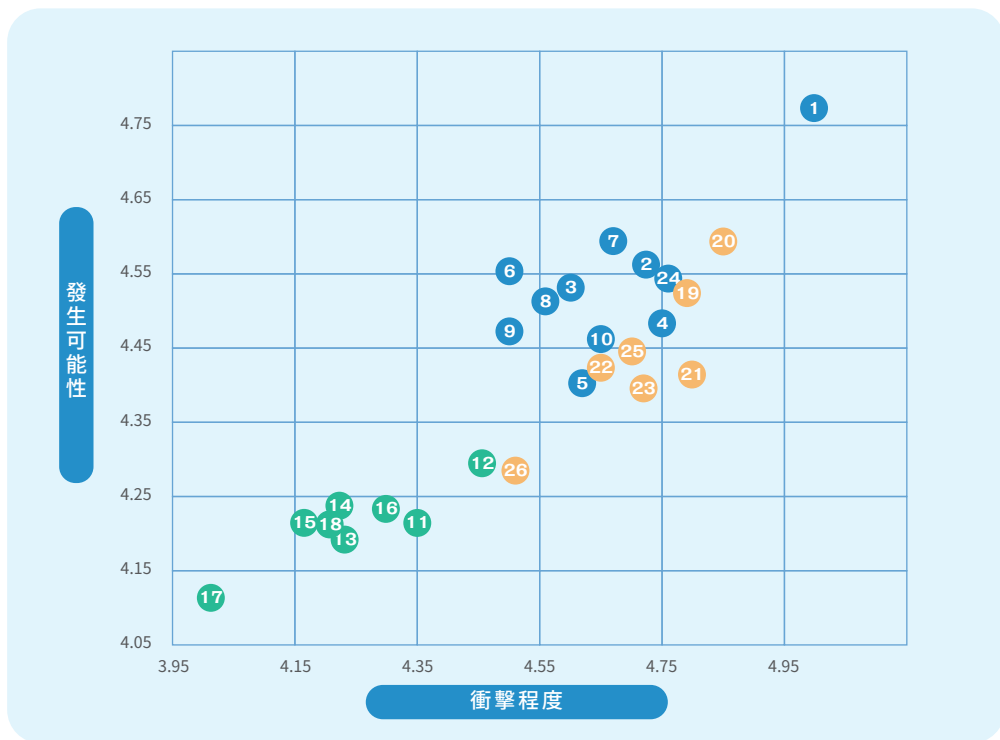
- 11 廢棄物管理
- 12 供應鏈與溯源管理
- 13 水資源及廢水管理
- 14 空汙排放管理
- 15 生物多樣性
- 16 剩食管理
- 17 氣候變遷與調適
- 18 能源管理



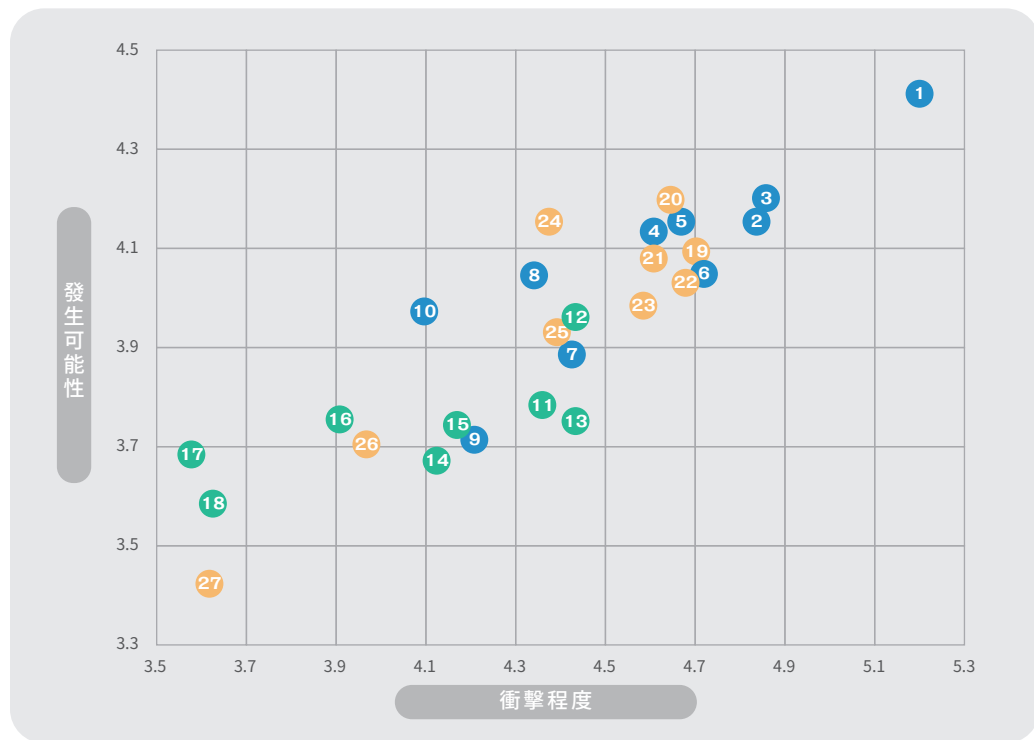
#### 社會面

- 19 職業健康與安全
- 20 店面環境管理
- 21 勞雇關係
- 22 人權
- 23 員工關懷與勞動保障
- 24 人才吸引與留才
- 25 訓練及教育
- 26 員工多元化與包容性
- 27 社會公益參與

## 永續主題正面衝擊矩陣圖



## 永續主題負面衝擊矩陣圖



### 治理面

- 1 食品安全及品質管理
- 2 資訊安全及顧客隱私
- 3 公司治理/誠信經營
- 4 重大事件風險管理
- 5 責任行銷
- 6 法規依循
- 7 顧客關係管理
- 8 營運策略與經濟績效
- 9 稅務責任
- 10 產品與服務創新

### 環境面

- 11 廢棄物管理
- 12 供應鏈與溯源管理
- 13 水資源及廢水管理
- 14 空汙排放管理
- 15 生物多樣性
- 16 剩食管理
- 17 氣候變遷與調適
- 18 能源管理

### 社會面

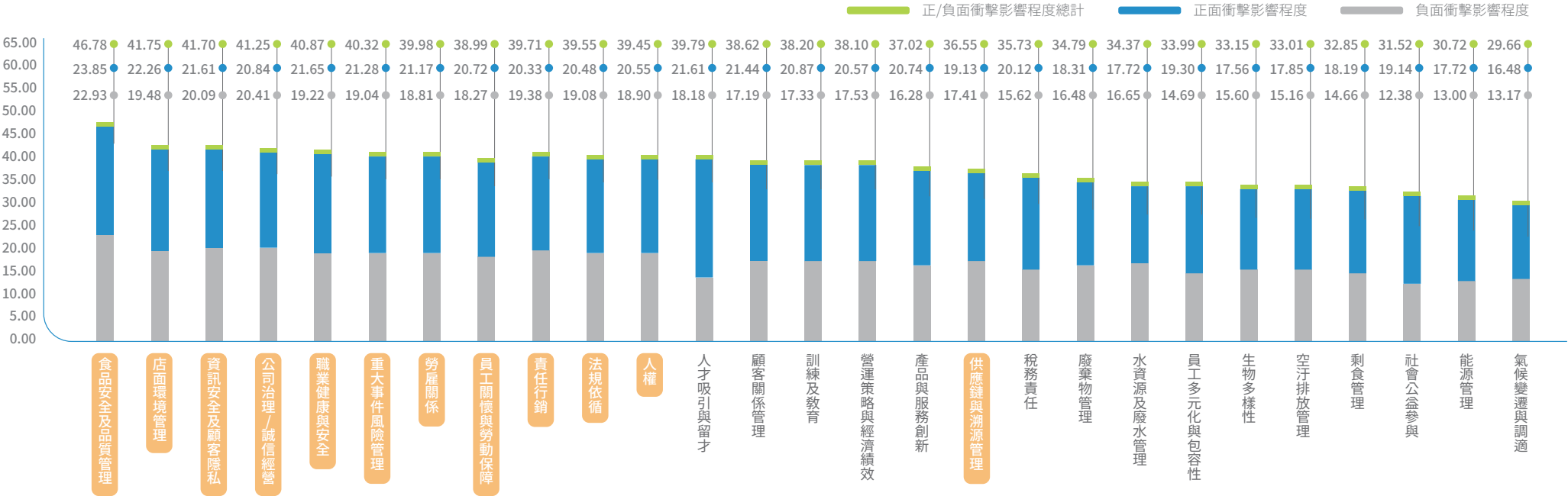
- 19 職業健康與安全
- 20 店面環境管理
- 21 勞雇關係
- 22 人權
- 23 員工關懷與勞動保障
- 24 人才吸引與留才
- 25 訓練及教育
- 26 員工多元化與包容性
- 27 社會公益參與



● 永續主題正負面衝擊顯著性評估

依鑑別權重排序，重大主題包括食品安全及品質管理、資訊安全及顧客隱私、職業健康與安全、公司治理/誠信經營、勞雇關係、重大事件風險管理、責任行銷及供應鏈與溯源管理。其中，供應鏈與溯源管理雖為利害關係人較少關注的議題，但集團仍秉

持溯源管理及品質把關的原則主動進行揭露。此外，氣候變遷為全球面臨的嚴峻挑戰，亦為築間餐飲集團高度重視的議題，因此將其列為自選主題，揭露相關資訊並納入長遠管理目標。



與前一年度重大主題差異說明

| 2024年重大主題 | 與前一年差異 | 差異說明                                 |
|-----------|--------|--------------------------------------|
| 資訊安全與顧客隱私 | 新增     | 為2024年利害關係人關注之主題                     |
| 營運策略與經營績效 | 移除     | 依據利害關係人問卷分析結果，調整主題之重要性               |
| 勞雇關係      | 議題整合   | 勞雇關係、人權、員工關懷與勞動保障 三項議題因性質相同故進行整併     |
| 公司治理/誠信經營 | 議題整合   | 店面環境管理、法規依循、公司治理/誠信經營 三項議題因性質相同故進行整併 |
| 顧客關係管理    | 移除     | 依據利害關係人問卷分析結果，調整主題之重要性               |
| 責任行銷      | 新增     | 為2024年利害關係人關注之主題                     |
| 綠色營運管理    | 移除     | 依據利害關係人問卷分析結果，調整主題之重要性               |

築間餐飲集團2024年重大主題

| 排序 | 主題        | 對築間的意義                                                     | GRI對應                                                                                                                              | 組織內 |    | 組織外 |     |         | 管理方針及相關資訊<br>對應章節/頁碼                         |
|----|-----------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|-----|-----|---------|----------------------------------------------|
|    |           |                                                            |                                                                                                                                    | 築間  | 員工 | 供應商 | 消費者 | 社區及公益團體 |                                              |
| 1  | 食品安全及品質管理 | 身為餐飲業，築間透過嚴格的食物安全與品質管理，確保產品的衛生、安全，以維護品牌信譽與市場競爭力            | ◆ GRI 416 顧客健康與安全                                                                                                                  | ✓   | ✓  | ✓   | ✓   | ✓       | 3.9 食品安全把關                                   |
| 2  | 資訊安全與顧客隱私 | 維護營運穩定性與消費者信任的關鍵，透過嚴格的數據保護與合規管理，確保顧客資料安全                   | ◆ GRI 418 客戶隱私                                                                                                                     | ✓   | ✓  | ⊗   | ✓   | ⊗       | 3.5 資訊管理                                     |
| 3  | 職業健康與安全   | 確保員工安全、提升營運效率與遵循法規的核心要素，透過風險管控與安全管理機制，營造健康且安全的工作環境         | ◆ GRI 403 職業安全衛生<br>◆ GRI 406 不歧視                                                                                                  | ✓   | ✓  | ⊗   | ⊗   | ⊗       | 5.5 職業安全管理                                   |
| 4  | 公司治理/誠信經營 | 法規遵循、提升經營透明度與強化企業信譽的基石，透過健全的內控機制與道德標準，確保永續經營               | ◆ GRI 2 一般揭露<br>◆ GRI 201 經濟績效<br>◆ GRI 205 反貪腐<br>◆ GRI 206 反競爭行為                                                                 | ✓   | ✓  | ✓   | ✓   | ⊗       | 3.2 公司治理                                     |
| 5  | 勞雇關係      | 透過公平待遇、溝通機制與職涯發展支持，提升員工滿意度、確保營運穩定性與強化企業競爭力                 | ◆ GRI 2 一般揭露<br>◆ GRI 202 市場地位<br>◆ GRI 401 勞雇關係<br>◆ GRI 402 勞/資關係<br>◆ GRI 403 職業安全衛生<br>◆ GRI 404 訓練與教育<br>◆ GRI 405 員工多元化與平等機會 | ✓   | ✓  | ✓   | ✓   | ✓       | 5.1 雇用政策<br>5.2 樂活職場<br>5.3 職涯發展<br>5.4 勞資溝通 |
| 6  | 重大事件風險管理  | 透過全面風險識別、應變機制與預防措施，強化組織抵禦能力與市場競爭力                          | ◆ GRI 2 一般揭露                                                                                                                       | ✓   | ✓  | ✓   | ⊗   | ⊗       | 3.4 風險管理                                     |
| 7  | 責任行銷      | 履行企業社會責任、強化品牌價值與提升消費者信任的關鍵，透過透明溝通、誠信推廣與永續經營策略，實現企業與社會的共榮發展 | ◆ GRI 417 行銷與標示                                                                                                                    | ✓   | ⊗  | ⊗   | ✓   | ⊗       | 3.6 顧客滿意度經營                                  |
| 8  | 供應鏈與溯源管理  | 確保食材來源透明、品質可追溯與風險可控的關鍵，透過精確的供應鏈監控與溯源機制，提升產品安全性、消費者信任       | ◆ GRI 204 採購實務<br>◆ GRI 308 供應商環境評估<br>◆ GRI 414 供應商社會評估                                                                           | ✓   | ⊗  | ✓   | ✓   | ⊗       | 3.7 供應鏈管理                                    |

● 重大主題管理方針

重大主題1: 食品安全及品質管理

築間餐飲集團深知企業永續經營必須從本質經營出發，2024 年度我們依據GRI Standards (2021) 報導原則進行重大性分析，鑑別出八大重大主題，涵蓋食品安全、資訊安全、職業健康安全、公司治理、勞雇關係、風險管理、責任行銷與供應鏈管理等領域。本章節將逐一說明各項重大主題之衝擊分析、政策承諾、管理作為、追蹤績效與目標設定，展現本集團在永續發展道路上的責任與實踐行動。



|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                           |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 經濟、環境、人群的衝擊分析 | <p><b>正面衝擊</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 衛生安全優良管理措施，提升環境與人員衛生標準，減少污染與交叉感染風險，保障消費者健康</li><li>◆ 完善食品檢驗制度，提高消費者對品牌信任感</li></ul>                                                                                                                                                                | <p><b>負面衝擊</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 食品安全事件若處理不當，將對消費者健康造成威脅，並影響品牌信譽與客戶信心</li><li>◆ 若發生食安危機，可能導致營收損失與法規罰則</li></ul> |
| 政策或承諾         | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 築間餐飲集團設立「食安中心實驗室」，建置符合HACCP與ISO 22000標準的食品安全管理系統，並成立「食品安全管制小組」，專責推動緊急應變機制，全面控管與監測食品安全風險，確保營運穩定與顧客健康</li></ul>                                                                                                                                                         |                                                                                                                                           |
| 重大主題管理行動      | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 建立食安事件緊急應變流程</li><li>◆ 推動食品安全監測計畫，針對高風險原物料、半成品、成品進行定期檢驗</li><li>◆ 檢驗結果提供採購部、營運事業部等單位作為決策依據</li></ul>                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                           |
| 追蹤行動績效        | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 2024年度考核1,411家次，每間門店至少每季稽核一次</li><li>◆ 每月考核門店數占總門店數 80%以上</li><li>◆ 自主稽查80分以上達總稽核次數 12.9%</li></ul>                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                           |
| 具體目標與標的       | <div><div>短期目標 (1-3年內)</div><div>→</div><div>中長期目標 (3-5年內)</div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 門店接受衛生局「食品良好衛生規範準則(GHP)」稽核與抽驗合格率達100%</li><li>◆ 食安內稽小組進行不定期查察，強化門店「食品良好衛生規範準則(GHP)」落實</li><li>◆ 新供應商提供食材前須提交合格檢驗報告</li><li>◆ 取得衛福部食藥署HACCP餐飲門店資格驗證</li><li>◆ 提升供應商合規比率，70%以上供應商具國際認證</li></ul> |                                                                                                                                           |
| 利害關係人參與       | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 透過全體員工與消費者共同參與食安把關。消費者可透過客服電話與信箱提供回饋，客服部門將即時通報主管單位並啟動後續處理流程，確保消費者意見能快速回應並納入改善機制</li></ul>                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                           |



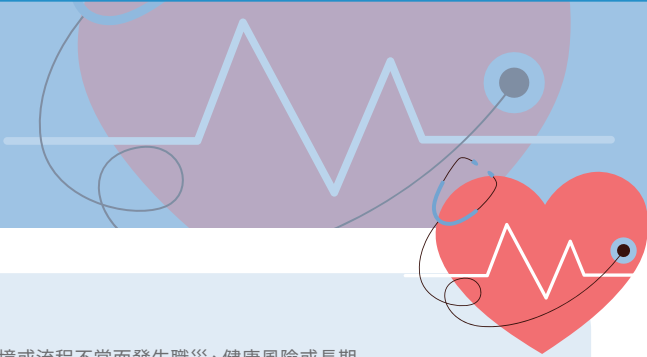
● 重大主題管理方針

重大主題2: 資訊安全與顧客隱私

|               |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                         |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 經濟、環境、人群的衝擊分析 | <p><b>正面衝擊</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 強化顧客資料保護機制，有助於提升顧客對品牌的信任感與忠誠度，確保顧客個資隱私安全</li></ul>                                                                                                                                   | <p><b>負面衝擊</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 個資外洩恐導致顧客權益受損與企業信譽降低</li><li>◆ 未購買正版資訊軟體造成的經濟及名譽損失</li></ul> |
| 政策或承諾         | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 強化資通安全管理，確保所屬資訊資產的機密性、完整性及可用性，以提供本公司之資訊業務持續運作之資訊環境，並符合相關法規之要求</li></ul>                                                                                                                                 |                                                                                                                         |
| 重大主題管理行動      | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 於2024年8月成立資安室</li><li>◆ 設立資訊安全緊急應變機制，並升級機房設備，加強整體防護力</li><li>◆ 於2024年6月及2024年7月取具 ISO 27001 資訊安全管理系統認證及 BS 10012 個人資料管理系統認證</li><li>◆ 每年針對一般員工推行資通安全通識課程，包括教學影片與線上測驗，強化資安意識</li></ul>                   |                                                                                                                         |
| 追蹤行動績效        | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 2024年度共125位同仁完成資安訓練與線上測驗，提升全體資安防護能力</li><li>◆ ERP 系統提供服務妥善率高於 96%</li></ul>                                                                                                                             |                                                                                                                         |
| 具體目標與標的       | <div><div>短期目標 (1-3年內)</div><div>→</div><div>中長期目標 (3-5年內)</div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 遵循上市上櫃公司資通安全管控指引，逐步導入國際標準，提升資訊安全成熟度</li><li>◆ 建立橫跨集團營運體系的資安通報與監測機制</li><li>◆ 持續落實資通安全政策，並透過強化技術與人員管理，全面提升資通服務品質與風險控管能力</li></ul> |                                                                                                                         |
| 利害關係人參與       | <p><b>築間餐飲集團透過以下方式強化資訊安全與顧客隱私保護：</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 顧客可透過客服反映資料相關問題</li><li>◆ 員工透過定期培訓與內部通報系統提升資安警覺性</li><li>◆ 配合法規機關進行查核與改善，確保集團資安管理符合法規要求並不斷優化</li></ul>                                                         |                                                                                                                         |

● 重大主題管理方針

重大主題3: 職業健康與安全



經濟、環境、人群的衝擊分析

正面衝擊

- ◆ 提升員工福祉與滿意度，建立正向職場環境

負面衝擊

- ◆ 員工可能因工作環境或流程不當而發生職災、健康風險或長期職業傷害

政策或承諾

築間餐飲集團重視職業健康與安全，致力於建立完善的安全作業標準與教育訓練制度，落實下列承諾：

- ◆ 建立職安風險控管機制，預防職業傷害與健康風險
- ◆ 強化各門市營運人員、主管與加盟主之安全認知與應變能力
- ◆ 提供必要之急救、防火、職災處理訓練與證照制度，確保安全作業落實

重大主題管理行動

- ◆ 建立職業災害減緩制度，推動全員安全文化落實
- ◆ 每年辦理職業災害防治教育訓練與定期實務課程
- ◆ 強化門店管理人員「三證」(業務主管、急救人員、防火管理人)取得率
- ◆ 將安全與健康列入門店稽核與營運標準之一

追蹤行動績效

- ◆ 2024 年一般職業安全衛生教育訓練課程，總時數10,238小時，參訓人數4,214人次
- ◆ 2024 年勞安證照訓練1,308小時，受訓106人次
- ◆ 加盟培訓訓練總計9,800小時，受訓71人次

具體目標與標的

短期目標 (1-3年內)

- ◆ 年度職災發生率低於前一年水準1%
- ◆ 門店營運三大證照取得率達95% (業務主管、急救人員、防火管理人)

中長期目標 (3-5年內)

- ◆ 職業災害發生率逐年下降至6%以下

利害關係人參與

- ◆ 全台門市皆須配合實施職安訓練與制度落實，主管具執行責任
- ◆ 員工可透過信箱1999@jhujian.com.tw提出即時回饋或申訴
- ◆ 集團提供加盟主相對應訓練資源，確保整體品牌營運風險可控
- ◆ 持續追蹤職安表現與災害發生趨勢，並主動向主管機關或利害關係人說明作法

● 重大主題管理方針

重大主題4: 公司治理與誠信經營



經濟、環境、人群的衝擊分析

正面衝擊

- ◆ 健全的治理結構與誠信原則，有助於提升投資人與市場對企業的信任，進而吸引具永續理念的投資機構，促進穩定成長

負面衝擊

- ◆ 公司治理若不彰或誠信經營失當，將削弱投資人信心，導致資金流失，影響公司評價與競爭力，影響投資人利益及經濟衝擊

政策或承諾

本公司已訂定並落實以下治理相關規章制度，藉由制度化的政策，確保誠信經營原則與良善治理機制的持續落實，促進永續治理文化的深化。

- ◆ 《公司治理實務守則》
- ◆ 《誠信經營守則》
- ◆ 《董事會績效評估辦法》

重大主題管理行動

- ◆ 依據《公司治理實務守則》及《誠信經營守則》，制定《誠信經營作業程序及行為指南》，提供全體員工明確行為準則
- ◆ 設立《審計委員會議事運作規程》與《薪資報酬委員會運作規程》，強化治理運作機制與管理監督功能
- ◆ 落實公司治理內控體系，導入年度內部稽核計畫，確保營運風險可控與流程透明

追蹤行動績效

- ◆ 2024年執行內部控制稽核計畫，針對財務、營運與管理流程進行全面稽查，並向董事會定期報告稽核結果與改善建議
- ◆ 董事平均出席率為 98.33%，獨立董事平均出席率為100%

具體目標與標的

短期目標 (1-3年內)

- ◆ 建立完善功能性委員會（如審計委員會、薪酬委員會），全面落實內部稽核與治理監督功能
- ◆ 持續更新並宣導誠信經營相關制度，落實從上而下的誠信文化

中長期目標 (3-5年內)

- ◆ 公司治理評鑑結果達前50%指標水準
- ◆ 強化風險控管與治理透明度，建立長期穩健營運基礎

利害關係人參與

- ◆ 稽核室定期向董事會報告內部稽核計畫執行情形，針對查核缺失提出改善建議與後續追蹤
- ◆ 透過股東會投票機制、董事會監督與公開資訊揭露，強化股東參與、治理透明與責任落實

● 重大主題管理方針

重大主題5: 勞雇關係



經濟、環境、人群的衝擊分析

正面衝擊

- ◆ 勞資關係和諧、員工滿意度提升，有助於提高組織凝聚力與整體生產力，建立良好勞雇關係，能有效保障勞工權益

負面衝擊

- ◆ 未能妥善維護勞雇關係，將導致員工權益受損、勞資爭議或高離職率將削弱組織穩定性，影響企業聲譽，同時增加人力資源成本與社會成本

政策或承諾

築間餐飲集團致力於打造正向、開放、具成長性的勞雇關係，相關承諾包括：

- ◆ 提供優於法定標準之薪資待遇
- ◆ 積極推動勞資溝通平台，傾聽員工意見
- ◆ 建立多元學習與職涯發展制度，提供明確升遷與發展機會

重大主題管理行動

- ◆ 每年提供員工四次升遷申請機會，落實透明晉升制度
- ◆ 每季召開勞資會議，強化溝通管道與雙向理解
- ◆ 2024年度離職率降低5.8%
- ◆ 設立「1999員工申訴信箱」，保障員工發聲與權益表達機制
- ◆ 提供完善職涯規劃，協助員工根據個人職能發展長遠方向

追蹤行動績效

- ◆ 2024年共升遷員工374人，顯示公司重視人才晉升與內部培育
- ◆ 2024年度舉辦35場勞資會議，強化溝通管道與雙向理解
- ◆ 2024年度離職率降低5.8%

具體目標與標的

短期目標 (1-3年內)

- ◆ 離職率降低2%
- ◆ 提升員工向心力與認同感，強化雇主品牌

中長期目標 (3-5年內)

- ◆ 年資2年以上員工占比達3.5%
- ◆ 建立長期穩定人力資源架構，減少人員流動對營運的影響

利害關係人參與

- ◆ 員工可透過勞資會議、1999申訴信箱等多元管道進行意見反映與權益保障
- ◆ 員工可依據公司提供之教育訓練、職能課程及發展資源，自主規劃職涯成長藍圖
- ◆ 勞方聲音透過制度化溝通流程反映給資方與管理階層，進一步優化管理政策與措施



● 重大主題管理方針

重大主題6: 重大事件風險管理



|               | 正面衝擊                                                                                                                                                                               | 負面衝擊                                                                                                                                                        |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 經濟、環境、人群的衝擊分析 | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 建立系統性風險辨識與應對機制，有助於提前預防潛在事件，降低對營運與外部環境與經濟之衝擊，並保障利害關係人之權益</li></ul>                                                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 忽視重大事件或風險管理，可能導致災害或營運中斷，影響財務、聲譽及外部環境與經濟之影響，並導致利害關係人之權益受損</li></ul>                                                  |
| 政策或承諾         | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 築間餐飲集團因應餐飲業快速變動的營運特性，建置涵蓋「風險辨識、衡量、監控與通報」等流程的整體管理機制，並依據經營策略、環境變化及營運活動狀況進行動態調整，確保即時回應並通報至最高管理層進行決策與修正</li></ul>                              |                                                                                                                                                             |
| 重大主題管理行動      | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 召開例行管理會議，彙整內外部趨勢與潛在風險，進行即時彙報</li><li>◆ 建立「內部控制制度」與「內部稽核流程」，強化組織風險監督與應變能力</li><li>◆ 依循《風險管理政策與程序》，規範重大事件通報與處置流程</li></ul>                   |                                                                                                                                                             |
| 追蹤行動績效        | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 2024年已建立並執行符合《公開發行公司建立內部控制制度處理準則》的自主內部稽核機制</li><li>◆ 2024年已制定《風險管理政策與程序》，提升各部門對風險控管之意識與執行力</li><li>◆ 持續滾動式檢討風險辨識及通報流程，確保應變速度與有效性</li></ul> |                                                                                                                                                             |
| 具體目標與標的       | <div>短期目標 (1-3年內)</div> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 完善《風險管理政策與程序》，強化跨部門風險辨識、控管與通報能力</li><li>◆ 建立跨部門協作應變流程，提升整體事件處理效率</li></ul>                                         | <div>中長期目標 (3-5年內)</div> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 視實際需求成立「風險管理委員會」，負責重大風險事件的整合管理與策略制定</li><li>◆ 定期向最高治理單位（如董事會）彙報風險事項及應對進度，提升治理透明度</li></ul> |
| 利害關係人參與       | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 透過多元溝通管道（如：公開資訊觀測站、集團官網、新聞媒體及社群平台）即時回應利害關係人對風險議題的關注</li><li>◆ 建立風險事件回饋與應對流程，納入外部意見作為風險識別與調整依據</li></ul>                                    |                                                                                                                                                             |

● 重大主題管理方針

重大主題7: 責任行銷



經濟、環境、人群的衝擊分析

正面衝擊

- ◆ 實踐責任行銷有助於強化品牌形象與消費者信任，保障消費者消費權益，提升市場競爭力與顧客忠誠度

負面衝擊

- ◆ 若出現虛假宣傳或資訊誤導，將嚴重損害企業信譽，甚至引發消費者與社會大眾的反感與質疑，使消費者權益受損

政策或承諾

- ◆ 築間餐飲集團承諾於所有行銷活動中遵循誠信原則，主動揭露產品資訊，避免誤導或過度宣傳，並確保消費者能清楚獲取關於食品來源、成分、過敏原等必要資訊，以保障其選擇權與知情權。

重大主題管理行動

- ◆ 於門店及菜單清楚揭露所有相關資訊，包含食材來源與敏感性成分提示
- ◆ 設置溫馨提醒與警語標示，保障消費者在飲食選擇上的安全與知情判斷
- ◆ 建立客服驗證機制，協助消費者獲得產品進一步說明或確認來源

追蹤行動績效

- ◆ **2024年度誠實揭露行動成果：**
  1. 於門店明顯處張貼肉品產地、火鍋湯底成分等資訊
  2. 於菜單標示重組肉、過敏原、特殊添加物、素食選項與注意事項等
  3. 消費者可透過客服查詢產品資訊並獲得進一步說明
- ◆ 集團旗下全品牌滿意度達94.07%

具體目標與標的

短期目標 (1-3年內)

- ◆ 客訴回覆率達100%
- ◆ 依照法規與衛生機關要求，完善揭露肉品產地、火鍋湯底等關鍵資訊

中長期目標 (3-5年內)

- ◆ 連續三年顧客負面回饋量每年降低5%
- ◆ 建立顧客回饋分析機制，強化品牌與顧客之間的雙向信任關係

利害關係人參與

- ◆ 政府機關定期查核門市資訊揭露狀況，並提供改善建議
- ◆ 消費者可透過實體門市、集團官網、客服中心等多元管道查詢或驗證產品資訊
- ◆ 客服單位負責彙整回饋並即時提供回應，作為行銷資訊優化與產品資訊更新依據

● 重大主題管理方針

重大主題8: 供應鏈與溯源管理

| 經濟、環境、人群的衝擊分析 | 正面衝擊                                                                                                                                                                                             | 負面衝擊                                                                                                                     |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 建立完善食品溯源與檢驗報告制度，有助於強化消費者信任、確保食品安全，並提升整體上、中、下游供應鏈永續性</li></ul>                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 供應商誠信若出現問題，可能導致產品風險增加，影響品牌信譽與顧客權益，進而對社會及人群產生潛在的經濟與健康損失</li></ul>                 |
| 政策或承諾         | <p><b>築間餐飲集團承諾：</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 積極推動食品溯源管理制度，建立從原料端到餐桌的透明追蹤機制</li><li>◆ 完善供應商評估、訪廠與稽核制度，確保供應鏈符合食品安全與永續發展要求</li><li>◆ 推動合格檢驗報告制度，確保所有採購食品均符合法規與品質標準</li></ul>     |                                                                                                                          |
| 重大主題管理行動      | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 積極尋找可信賴之穩定供應來源，在食品安全、成本控制與溯源透明間達成平衡</li><li>◆ 對新進供應商實施初步評估，並定期進行現場稽核與品質審查，強化風險控管</li><li>◆ 鼓勵供應商參與環境與社會責任相關計畫，推動整體供應鏈向永續目標前進</li></ul>                   |                                                                                                                          |
| 追蹤行動績效        | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 2024年度共進行供應商訪廠10次，持續關注其品質、環境與社會責任表現</li><li>◆ 截至2024年已累計129家門市取得AMOT溯源二星認證，顯示集團於食品溯源透明度推動之具體成果</li><li>◆ 採購具食品溯源標示之產品比例逐步提升，持續落實來源透明原則</li></ul>         |                                                                                                                          |
| 具體目標與標的       | 短期目標 (1-3年內) → 中長期目標 (3-5年內)                                                                                                                                                                     |                                                                                                                          |
|               | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 所有食品與原物料 100% 取得檢驗或生產報告</li><li>◆ 持續提升 AMOT 認證星等，從二星邁向三星；擴增 AMOT 認證門市家數，深化品牌信任與食安保障</li><li>◆ 建立系統化之供應商資料與評估管理機制，完善食品安全與永續風險控管</li></ul>                 | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 持續提升溯源產品採購比重，強化食品安全與資訊透明</li><li>◆ 對主要供應商推動環境與社會面 (E/S) 評估機制，落實供應鏈責任管理</li></ul> |
| 利害關係人參與       | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 每年舉辦供應商年會，與合作夥伴共同檢視年度績效並溝通永續策略與期望</li><li>◆ 導入第三方驗證平台 (如:AMOT、SGS) 進行產品來源查證與資訊揭露，增進消費者對產品的信賴感</li><li>◆ 透過多元溝通機制 (如年會、訪廠、調查) 促進供應商與本公司共同落實永續理念</li></ul> |                                                                                                                          |

# CHAPTER

## 關於築間

|     |         |    |
|-----|---------|----|
| 2.1 | 經營理念與使命 | 22 |
| 2.2 | 品牌版圖及介紹 | 26 |
| 2.3 | 經營績效    | 28 |
| 2.4 | 集團大事記   | 29 |
| 2.5 | 市場發展及回應 | 30 |





## 2. | 經營理念與使命

GRI 2-14

GRI 2-23

GRI 2-24

### ● 築間核心價值

築間幸福鍋物自2010年創立於基隆南榮店，從最初僅有三名員工的規模，發展至今日成為餐飲業的領導品牌。隨著業務版圖拓展至台北、台中，築間於2017年正式成立築間餐飲集團，並於2018年啟動加盟計畫，進一步推動品牌規模化與市場深耕。我們秉持真誠、親切、溫暖、踏實的核心理念，打造一個充滿幸福感的用餐空間，並透過卓越的服務與品質，讓每位顧客感受到貼心關懷，傳遞幸福的價值與美好體驗。



### 築間經營理念

築間以經營創新、組織創新、思想創新為核心精神，跳脫傳統框架，展現年輕、靈活且具前瞻性的品牌特色。我們強調順暢的內部溝通，確保管理階層與團隊共同朝向正向發展目標邁進，以提升經營效能，創造更大的企業價值。



#### 建立團隊四力

向心力、創造力  
團隊力、意志力

+



#### 全方位管理機制

組織型回報機制  
落實跨部門串聯與協助

+



#### 創新服務整合

將創新觀念、文化理念、戰略目標  
線上線下實踐

### 築間願景

我們秉持創新精神與卓越服務，不斷提升品牌影響力，並落實環境、社會與治理(ESG)責任，推動企業永續發展。透過優質餐飲、貼心服務與社會關懷，為顧客、員工與社會創造長遠價值，共同打造更美好的未來。

## ● 築間永續策略

餐飲業向來屬於高耗能、高耗材產業，在追求永續發展的過程中，往往面臨成本與環保之間的拉扯。然而，築間選擇走一條更具挑戰性、但更正確的道路——將永續深植於企業文化，確保品牌發展與社會責任並行，讓這條路走得更長遠。

築間不僅將永續理念融入組織文化，更持續對內對外強化永續溝通與落實行動，使員工、供應鏈及所有利害關係人都能理解並接受永續理念，共同推動永續實踐。

為加速企業永續發展，築間於2024年經董事會決議成立「永續工作小組」，由企業社會責任室召集，負責彙整、管理、執行永續計畫，並

定期向董事會報告企業在經濟、環境與人權方面的影響與應對策略。同年，公司亦通過相關規章與成員管理辦法，進一步展現築間對企業永續經營的高度重視，並積極推動綠色經營、人才培育及法規遵循等多項企業社會責任措施，確保品牌發展與社會共榮。

為符合《上市(櫃)公司編製與申報永續報告書作業辦法》及滿足多方利害關係人溝通之需求，築間編制永續報告書，該報告書由總經理及高階管理階層組成之ESG報告書專案小組進行審查，以確保涵蓋所有重大永續議題。

2024年永續報告書於2025年8月11日經董事會核准通過。

## ● 永續目標支持方向



### 環境友善



築間積極推動綠色經營，透過減少一次性用品使用及推動行政文書電子化等措施，降低營運過程中對環境的負面影響。同時我們建立了自有的水產供應鏈及倉儲系統，不僅減少碳排放，還能確保食品的安全與永續性，從而為顧客提供更加安心的餐飲體驗。



### 社會責任



築間以人才為本，打造安全友善的職場，確保員工健康與職涯發展，推動性別平等，主管性別比例近1:1，我們積極回饋社會，推動「偏鄉運動員用餐計畫」、惜食肉品計畫，並捐贈肉品給社福機構，同時倡導珍惜食材，減少浪費。

### 公司治理



築間積極推動責任消費與永續生產，並確保營運符合法規要求，並強化內部治理與風險管理。我們密切關注市場與法規變化，靈活調整決策，以降低風險衝擊，實現穩健經營與永續發展目標。



## ● 永續目標支持方向



### SDG 2 零飢餓

築間秉持對社會的關懷與責任，每月捐贈300公斤肉品給社福機構，為有需要的人提供溫暖與營養。此外，我們在門店內設立「珍惜食材」標語，提醒顧客珍惜食物、減少浪費，讓每一份食材發揮最大價值。



- ✓ 每月捐贈 300 公斤肉品 至社福機構，支持弱勢群體
- ✓ 於門店設立「珍惜食材」標語，提升消費者對食物浪費的意識

### SDG 3 健康與福祉

築間致力於促進員工與社會的健康福祉，全額負擔員工健康檢查，並提供國內外旅遊福利，關注同仁的身心健康。此外，2024年我們推動「偏鄉運動員用餐計畫」，已惠及超過270位選手，同時透過惜食肉品計畫，每月提供20,000人次基本營養，讓更多人享有健康與溫飽。



- ✓ 全額負擔員工健康檢查，並提供國內外旅遊福利
- ✓ 「偏鄉運動員用餐計畫」2024 年已影響超過 270 人
- ✓ 惜食肉品計畫每月提供 20,000 人次基本營養

### SDG 4 優質教育

築間透過多元化教育訓練，提升同仁的專業技能與職場競爭力。此外，我們與學術機構合作，培養新一代餐飲產業人才，讓知識與實務並進，為行業發展注入更多專業與創新，打造可持續成長的未來。



- ✓ 提供多元化教育訓練，提升同仁的專業能力與職場競爭力
- ✓ 與學術機構合作，培育餐飲產業人才

### SDG 5 性別平等

築間致力於打造性別友善的工作環境，確保公平薪酬，並積極推動女性管理者的發展與晉升。目前，公司主管性別比例近1:1，展現對性別平等的承諾。此外，我們推動「孕媽咪同仁守護專案」，提供完整的支持與照護，確保每位同仁都能安心工作。



- ✓ 創造 性別友善職場，確保公平薪酬，推動女性管理者發展
- ✓ 主管性別比例近 1:1，落實性別平等
- ✓ 推行「孕媽咪同仁守護專案」，提供更多職場支持與照護

### SDG 8 合適的工作與經濟成長

築間提供穩定的就業機會與安全的工作環境，並積極歡迎中高齡工作者加入，共創多元共融的職場。我們也鼓勵人才發展，每年提供4次晉升機會，讓夥伴擁有更多成長空間。此外，2024年築間再次加入天下人才永續行動聯盟倡議，持續推動企業永續發展，提升就業品質與經濟成長。



- ✓ 提供穩定就業機會，歡迎中高齡工作者，共創多元職場
- ✓ 每年 4 次晉升機會，鼓勵人才發展
- ✓ 2024年再次加入「天下人才永續行動聯盟倡議」，推動企業永續發展

### SDG 12 責任消費及生產

築間積極推動責任消費與永續生產，獲得環保餐廳及AMOT溯源餐廳二星認證，讓每一位消費者都能參與永續行動。此外，我們推動蔬果契作計畫，支持本土農業，確保食材新鮮並減少碳足跡，共同創造更永續的未來。



- ✓ 獲得環保餐廳及 AMOT 溯源餐廳二星認證，落實永續餐飲
- ✓ 推行蔬果契作計畫，支持本土農業，減少碳足跡

## ● 承諾及執行方針

為落實企業永續經營，回應利害關係人期盼，築間餐飲集團於2024年經董事會審議通過，正式頒布《公司治理實務守則》、《誠信經營守則》及《董事會議事運作之管理》等相關規章。同時，我們積極推動《公司永續發展實務守則》，明確訂定公司政策、行為準則、作業程序及申訴機制，確保全體員工與商業夥伴在業務執行中遵循最高道德標準，防範不誠信行為，進一步建立 誠信與當責 的企業文化。

築間餐飲集團承諾，所有經營行為皆遵循《公司法》、《勞動基準法》、《職業安全衛生法》及其他相關法規，並透過目標設定與內部稽核機制持續監督與落實法規遵循，確保人權保障與風險預警。此外，我們透過官方網站即時更新政策與承諾，確保資訊透明，利害關係人皆可查閱。



公司重要規章



在人權與員工權益保障方面，由總經理發佈築間《人權聲明》，我們秉持尊重基本人權的核心價值，依循國家人權行動計畫，確保多元族群與所有利害關係人權益。公司定期召開勞資會議以強化溝通機制，並嚴格禁止強迫勞動、侵害人權及違法行為，致力打造 安全、平等、尊重的工作環境。

為提升供應鏈管理，築間餐飲集團積極與供應商保持溝通，要求所有商業夥伴簽署《供應商清廉保證契約》，並透過年度供應商年會深化誠信合作。此外，公司已制定《誠信經營作業程序及行為指南》及《職業安全衛生工作守則》，並定期提供職業安全與衛生培訓，確保所有營運活動符合公司治理與永續發展目標。

築間餐飲集團將持續優化治理機制，秉持誠信原則，推動企業與社會共同繁榮。



## 2.2 品牌版圖及介紹

築間餐飲事業股份有限公司  
JHU JIAN CATERING CO., LTD.

創立年份  
2010年

員工人數  
2,911人

創辦人 總經理  
林楷傑 周秀花

公司型態 股票代號  
興櫃公司 7723

資本額  
458,395仟元

總公司設立  
台中市西屯區台灣大道三段789號14樓之2



築間餐飲集團的始祖，以石頭鍋加入辛香料爆香，提供良好的食材穩定的品質，主打真材實料的湯底與多款獨家商品自助吧，成為最強高CP值個人火鍋套餐，用獨門的湯底築起你我的幸福時光。



耗時三年籌備研發，將獨特的燒肉文化由日本引進回台，以個人式套餐形式燒肉，打破以往一人想吃燒肉的窘境，搭配獨特研發的醬料，打造邊緣救星個人式燒肉套餐，用美味帶出專屬的微笑。



築間餐飲集團打造高端燒肉品牌，致力呈現食材至燒肉的本真美味，細膩的服務搭配精緻的餐食，更提供具質感的用餐空間，期許達到描繪食光，創造極致燒肉用餐體驗。



『湯比魚更鮮，一碗記三天』，當築間遇上30年經驗的老師傅，注定只會做一碗最叛逆的酸菜魚。魚湯裡的酸菜是以會“呼吸”的古法工藝酸菜，自然發酵，酸脆健康，搭配最自豪的獨門湯底與肉質勁道的烏鯉，讓『魚成為調料，湯才是靈魂』。



加入珍稀和牛油的重慶麻辣火鍋和6款金牌湯底，加上122道不同品類的菜品，打造一鍋吃盡市井百味的新奇體驗。



承襲日本燒肉酒場文化，提供超過100道嚴選餐點與40款平價飲品。



承襲職人精神堅持做好一件事，細心、用心熬製湯頭，打破吃到飽缺乏精緻度的印象，良好舒適的用餐空間以及特選的和牛，創造和牛鍋物吃到飽的首選，用職人精神打造無法忘懷的美味。



「本格」源自日文「真實」，主打精緻鮮切肉品、海鮮放題，超出吃到飽期待的食材共計超過180道品項，達到地表最強和牛燒肉吃到飽，以職人匠心，款待每一次饗宴。



『木槿花開，朝暮一瞬』，今日的凋謝成全明日更燦爛的盛開，生生不息且堅毅的活在四季的輪轉，好比我們活在這個最溫柔的時代。紫木槿專注於突破傳統韓食的框架，融合經典韓式風味，引出新潮的感官體驗，就讓味蕾自由一試，在舌尖上浪漫的綻放。



以韓國烤肉料理為主，加入多種特色韓食和原創韓式調酒，融合經典韓式風味。



承襲正宗韓國祕傳醬汁入醃，以「辛、甘、鮮、脂、鹽」5大舌尖嗜感為主軸，提供多樣化的庶民街邊小吃與消愁解憂的暢酌微醺酒飲，讓饕客們盡興遊歷在一場慰藉心靈的韓鄉食旅。



主打韓式銅盤烤肉吃到飽，醃醬改良韓國80年歷史名店，搭配多款肉品。

## 2.3 經營績效

GRI 2-6

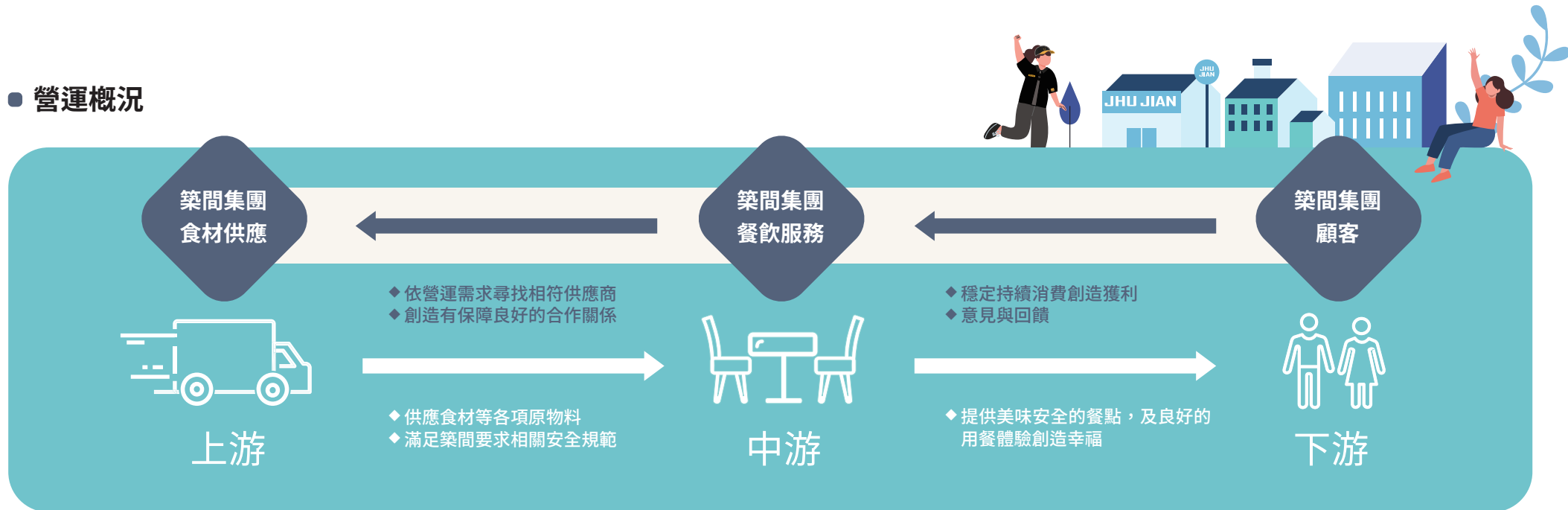
GRI 201-1

築間幸福鍋物自 2010 年創立以來，始終秉持「自己不願意吃的，絕不賣給客人」的理念，從基隆南榮店起步，逐步拓展至台北、台中，並於 2017 年成立築間餐飲集團。憑藉卓越的口味與穩健的經營模式，築間吸引眾多有志人士洽詢加盟，並於 2018 年正式啟動加盟計畫，積極拓展品牌版圖。

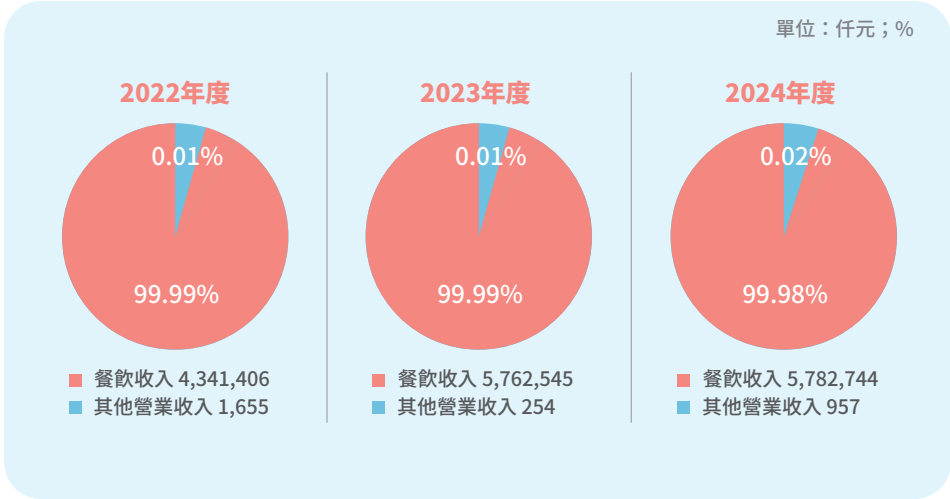
歷經14年的發展，築間透過多元經營模式持續深化供應鏈管理，建立自有水產供應鏈及倉儲物流體系，確保上游食材供應穩定，提升中游餐飲服務品質，並優化下游顧客的用餐體驗。

同時，築間不僅專注於提供優質產品，更積極關注永續發展，在追求穩健獲利的同時，放眼國際市場，期望發揮更大的社會影響力，為顧客、夥伴與社會帶來更多幸福。

### ● 營運概況



### ● 築間餐飲集團-年度收入佔比



註：2023年永續報告書揭露之2023年餐飲收入及其他營業收入誤植，故調整內容

### ● 築間餐飲集團-年度員工薪資 福利支出

| 項目       | 2022年度  | 2023年度    | 2024年度    | 單位 |
|----------|---------|-----------|-----------|----|
| 薪資費用     | 976,646 | 1,279,450 | 1,346,932 | 仟元 |
| 勞健保費用    | 115,889 | 154,306   | 165,484   |    |
| 退休金費用    | 51,122  | 67,790    | 74,599    |    |
| 其他員工福利費用 | 52,583  | 92,445    | 89,689    |    |

### ● 築間集團年度所產生及分配的直接經濟價值

| 項目        | 2022年度  | 2023年度    | 2024年度    | 單位 |
|-----------|---------|-----------|-----------|----|
| 直接經濟價值之產生 | 收入      | 4,343,061 | 5,762,799 | 仟元 |
|           | 營運成本    | 2,370,790 | 3,109,412 |    |
|           | 員工薪資福利  | 1,196,240 | 1,593,991 |    |
| 直接經濟價值之分配 | 分配股東紅利  | 99,599    | 414,475   |    |
|           | 社區投入    | -         | 4,293     |    |
|           | 稅務費用    | 45,480    | 87,733    |    |
|           | 留存的經濟價值 | 630,952   | 552,895   |    |

### ● 築間餐飲集團-年度經營績效

| 項目     | 2022年度    | 2023年度    | 2024年度      | 單位 |
|--------|-----------|-----------|-------------|----|
| 年度經營績效 | 合併營業收入    | 4,343,061 | 5,762,799   | 仟元 |
|        | 合併營業毛利    | 1,972,271 | 2,653,387   |    |
|        | 合併淨利      | 356,614   | 442,299     |    |
|        | 合併稅後淨利(損) | 311,134   | 354,566     |    |
|        | 合併資產總額    | 2,227,392 | 5,252,345 註 |    |
|        | 每股盈餘(損)   | 8.74      | 8.61        | 元  |

註：2023年永續報告書揭露之合併資產總額原為5,252,345仟元誤植為3,773,574仟元，故異動揭露資訊。

## 2.4 年度集團大事記



### 品牌拓展

推出全新品牌——築間麻辣火鍋、朴庶韓國烤肉、朴庶銅盤韓國烤肉、築間燒肉本命，旗下餐飲品牌增至13個，全台門市總數近200家。



### 海外市場布局

築間幸福鍋物、築間酸菜魚進駐香港旺角；築間燒肉ちくま焼肉插旗日本大阪。



### 營收突破新高

全年營收首度突破新台幣 57.84 億元。



### 內部治理強化

依循《公開發行公司建立內部控制制度處理準則》進行自主稽核，並制定《風險管理政策與程序》。



### 食品安全升級

成立食安中心實驗室，提升食品安全與衛生管理。



### 永續經營推進

成立審計委員會、食品安全管制小組及永續工作小組，完善相關規範與執行辦法，以促進企業永續發展。



### 環境永續行動

培訓相關人員進行 GHG Protocol 溫室氣體盤查，並預計2025年為資料盤查年、2026年作為減量基準年。



### 人才永續發展

築間餐飲集團再度通過「2024 TALENT, in Taiwan 台灣人才永續行動聯盟」審核，展現對人才發展的長期承諾。



### 品牌榮耀

築間幸福鍋物榮獲「2024 優質鍋物嘉年華」優選鍋物、韓國設計獎K-Design WINNER 名列5~10%前位、i-Buzz網路口碑研究中心 - 築間幸福鍋物評選為2024社群粉絲互動雙冠王、《網路溫度計 DailyView》- 燒肉スマイル(燒肉Smile) 榮獲「2024全台燒烤連鎖店人氣TOP 10」。



## 2.5 台灣餐飲市場發展趨勢及回應 GRI 201-1

### ● 2024 年台灣餐飲市場呈現五大關鍵趨勢



#### 數位化與 OMO (線上線下整合) 發展

透過科技應用提升營運效率與顧客體驗。



#### 健康與永續飲食崛起

低糖、植物基飲食與在地食材的使用成為市場新常態。



#### 高端體驗與文化連結

消費者對主題餐廳與餐飲體驗的需求日益增加。



#### 市場集中化與連鎖擴張

大型集團持續搶佔商圈，小型獨立餐廳則轉向利基市場。



#### 外食市場持續成長

受雙薪家庭增多影響，市場規模突破1兆新台幣。

然而，面對食材與勞動成本上漲、人力短缺、食安風暴以及市場競爭加劇等挑戰，業者需透過數位工具強化管理，優化品牌經營，並實施汰弱留強策略以維持競爭力。儘管 2024 年部分餐飲品牌受食安事件影響，整體市場仍保持穩定成長。根據經濟部統計，2024 年 4 月餐飲業營業額達 800 億元，年增 0.7%，顯示市場需求依舊強勁。

#### 資料來源

- ◆ 經濟部統計處：《113 年 4 月批發、零售及餐飲業營業額統計》、《2024 年商業服務業統計》
- ◆ 台灣餐飲業協會：《2024 年報告》
- ◆ 市場觀察與媒體報導：《工商時報》、《數位時代》(2023-2024)





## 餐飲市場趨勢與挑戰

### 營運成本壓力與剩食管理



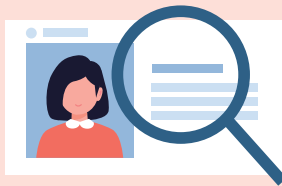
2024年全球通膨影響尚未完全消退，進口食材(如牛肉、海鮮)及能源價格持續上漲，加上台灣最低工資調漲至 27,470 元/月，導致餐飲業營運成本進一步增加。由於市場競爭激烈，若直接將成本轉嫁給消費者，可能影響顧客忠誠度，特別是價格敏感族群。因此，業者需在調整價格與維持顧客黏著度之間取得平衡。

此外，消費者飲食需求日益多元，健康飲食、特殊飲食(如素食、低碳飲食)與異國料理興起，促使餐廳不斷創新，但也帶來供應鏈管理與剩食控制的挑戰。

#### 因應策略

- ◆ 供應商長期合約與集中採購：與在地供應商簽訂長期合約，確保價格穩定，並透過中央採購系統降低成本。
- ◆ 調整菜單結構：推出高毛利與季節限定套餐，並提供小份量選項，以減少浪費、提升利潤率。
- ◆ 推動節能措施：優化店內水電使用，落實「綠色餐飲」，吸引永續意識高的消費者。
- ◆ 彈性點餐機制：導入自助式取餐與分次點餐，降低食物浪費。
- ◆ 珍惜食材宣導：提醒顧客酌量取用，避免過多剩食，並制定剩食額外收費機制。

### 人力短缺與員工流動

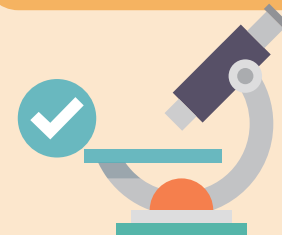


餐飲業長期面臨人力短缺挑戰，無論城市或鄉鎮皆不例外。營業時間長、輪班制度、工作時間不固定，使員工流動率居高不下。此外，年輕世代更重視工作與生活平衡，並偏好高薪與彈性工時，導致人才招募難度提升。

#### 因應對策

- ◆ 內部晉升機會：每年提供 4 次晉升機會，透過明確培訓機制，提升員工留任率。
- ◆ 建立反饋機制：定期收集員工意見，透過專屬平台確保回饋落實，優化工作環境與管理制度。
- ◆ 提升薪資與福利：提供超業界平均的薪酬(如績效獎金、年終分紅)與額外福利(如免費供餐、健康檢查)，提高吸引力。
- ◆ 導入自動化系統：推動自助點餐與會員電子票券系統，減少對人力依賴並提升服務效率。
- ◆ 精實營運流程：強化訓練與優化工作站操作流程，以提升效率並降低工作負擔。

### 食品安全與市場競爭



食品安全始終是餐飲業最重要的責任之一。2024年多起食安事件讓消費者對食品來源、製程與標示透明度要求提升，業者需更加嚴格落實食品安全標準。同時，台灣餐飲市場規模突破 1 兆新台幣，競爭加劇。大型連鎖品牌加速擴張，網紅店、虛擬餐廳(外送專屬品牌)迅速崛起，特別是在都會區，消費者選擇多元，品牌難以脫穎而出。

#### 因應對策

- ◆ 定期法規檢視：透過法律遵循委員會定期檢視法規變更，確保符合最新標準。
- ◆ 強化食品安全監測：每季抽檢 20 家門店，針對高風險食材進行檢測，確保食品安全。
- ◆ 品牌多角化經營：根據市場趨勢拓展新品牌與產品線，不僅提升市場佔有率，也提供員工更多發展機會。
- ◆ 門店汰弱留強：依據商圈特性與營收表現調整門店配置，優化集團資源分配。
- ◆ 深化數位行銷與會員經營：加強與網紅、KOL 合作，優化會員制度(如專屬活動、兌點機制)，利用數據分析精準行銷，提高顧客回流率。

# 短長期目標

為公司永續發展，我們依照集團現有情況訂定了短期與長期的發展計劃，包含積極拓展現有品牌及加速品牌布局策略並展望國際市場，培養同仁國際視野。



## 短期發展計畫

### ● 積極拓展現有品牌門市

現有品牌將持續展店，直營門市主要以旗艦店的方式進行拓展，不僅強化品牌形象，更具備廣告效益，提升品牌曝光度。同時，加盟門市將持續在不同縣市拓展，積極深入市場，擴大築間幸福鍋物以及其他現有品牌的門店數量，進一步鞏固品牌在各地的影響力。

### ● 加速多品牌布局策略

在疫後產業快速變化的背景下，消費者行為也發生了顯著轉變。本公司持續跟進市場脈動，積極推動多品牌布局策略，並透過自主研發尋求具特色的品牌。計劃推出更多符合當前餐飲趨勢的品牌，進一步擴充餐飲品牌的多元性，提供消費者更豐富的選擇。

## 長期發展計畫

### ● 拓展海外市場

積極拓展海外市場，將美國、日本和東南亞作為三大發展目標，並綜合考量當地市場的消費模式、供應鏈整合等因素，推出適合的餐飲類型及品項：

- ◆ 美國市場：作為全球最大的消費市場，美國擁有多元豐富的餐飲品牌。我們計畫藉由在美國開設門市，打造具有國際影響力的餐飲品牌形象。
- ◆ 日本市場：日本的飲食文化與台灣息息相關，且我們已擁有多家長期支持的日本食品集團合作夥伴。透過結盟與合作，我們將積極開拓日本市場。
- ◆ 東南亞市場：東南亞擁有龐大的人口紅利，並且東協地區經濟發展迅速，餐飲消費需求日益增長。我們計劃通過自有品牌授權及品牌代理等方式，與當地熟悉市場的業者及供應商進行合作，共同開創東南亞市場。

### ● 人才培養與教育訓練

隨著疫後市場的快速變化以及內需市場人力短缺的挑戰，我們深知人才是企業持續成長與成功的核心驅動力。因此，除了吸引並挖掘優秀人才外，我們更注重長期的人力培養與發展，並持續強化內部人才的专业素養與領導能力。

- ◆ 全面性培訓計劃：我們將建立多元且靈活的培訓體系，涵蓋專業技能、領導力發展等多方面內容，確保同仁不僅在當前職位上表現卓越，還能夠為未來的職涯發展做好充分準備。無論是在台灣或海外，我們將提供針對性的訓練，協助同仁在不同市場環境中發揮所長。
- ◆ 海外歷練與跨國合作：隨著公司國際化步伐的加快，我們將為同仁提供更多的海外發展機會。通過安排同仁到不同國家和地區的分公司或合作夥伴處工作，讓同仁在全球化的背景下獲得更廣泛的視野和實踐經驗，為其未來的職業生涯增添亮點。

我們將從各個方面着手，構建一個強大且有競爭力的人才培養體系，確保公司能夠在未來的競爭中擁有持續優勢，並幫助同仁在職業生涯中實現自我價值。這不僅能夠促進公司與同仁的共同成長，也為公司的長期發展奠定堅實的人力基礎。

# CHAPTER 公司治理

|                 |    |
|-----------------|----|
| 3.1 組織架構與永續發展執行 | 34 |
| 3.2 公司治理        | 38 |
| 3.3 法規遵循        | 43 |
| 3.4 風險管理        | 44 |
| 3.5 資訊管理        | 45 |
| 3.6 顧客滿意度經營     | 47 |
| 3.7 供應鏈管理       | 48 |
| 3.8 加盟管理        | 51 |
| 3.9 食品安全把關      | 53 |



## 3. | 組織架構與永續發展執行

GRI 2-9

GRI 2-12

GRI 2-13

GRI 2-14

GRI 2-24

GRI 201-4

為強化公司治理與企業永續發展，本公司設立永續工作小組、薪酬委員會、審計委員會等功能性委員會，專責推動環境(E)、社會(S)及公司治理(G)各面向發展，確保相關策略與行動符合國際標準及企業長期目標。

2024年，本公司經董事會審議通過，正式頒布《公司治理實務守則》、《誠信經營守則》及《董事會及監察人選舉辦法》，詳訂政策規範、行為準則、作業流程及申訴機制，並積極推動《企業永續發展實務守則》。本公司要求全體同仁及商業合作夥伴在業務執行過程中恪守規範、防範不誠信行為，以建立誠信企業文化，並承諾在所有商業活動中落實最高道德標準。

此外，築間積極響應政府政策，推動青年就業與人才培育，成功申請多項政府補助計畫，包括：



這些計畫協助青年順利銜接職場，提升就業能力與職場穩定度。同時，本公司透過內部培訓與輔導機制，確保人才發展與企業成長同步推進，持續培育餐飲專業人才，為產業發展注入更多專業能量。

## 永續發展執行架構

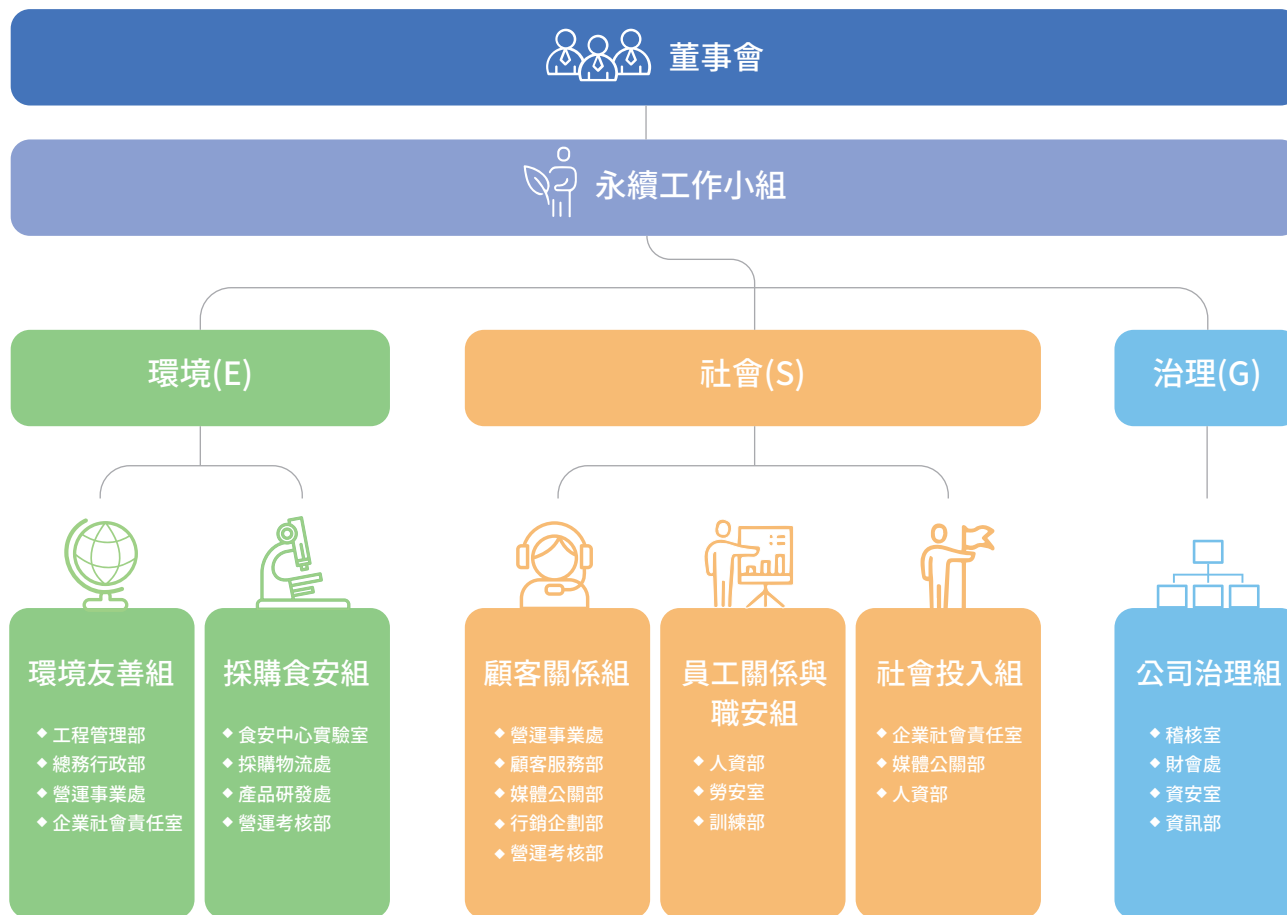
為落實永續發展與資訊管理，並提升執行效能，本公司於2024年經董事會決議成立「永續工作小組」，由企業社會責任室擔任召集人，統籌規劃、管理及執行永續相關計畫，並定期向董事會報告經濟、環境與人權方面的影響及應對策略。

永續工作小組由各部門經理級以上主管組成，並依據：

- ✓ 公開發行公司年報應行記載事項準則
- ✓ 上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法

確保權責明確，並共同評估企業對經濟、環境與社會的影響。總經理亦親自參與決策，確保永續策略的有效推動。築間餐飲將持續深化永續發展，攜手供應鏈夥伴，共同打造綠色餐飲模式，提供更健康、更環保的飲食選擇，並為社會帶來長遠的正面影響。

公司之永續報告書由永續工作小組檢視，以確保報告書涵蓋所有重大主題，2024年永續報告書於2025年8月11日經董事會核准通過。





● 治理架構

築間餐飲致力於建立健全的公司治理制度，參照主管機關制定的《上市上櫃公司治理實務守則》，並依據企業特性制定適合的治理方針，打造高效透明的治理架構。所有相關資訊均公開於公開資訊觀測站，確保資訊透明度與股東權益。

築間餐飲董事會為公司最高治理機構，同時也是永續策略管理的決策與監管核心。在審議重大決策時，董

事會會綜合考量經濟、環境與社會影響，評估風險與機會，並納入利害關係人意見，確保決策的全面性與永續發展。利害關係人議合情況請見本報告利害關係人及溝通議合章節。

此外，公司亦透過外部評鑑及多元獎項，持續檢視與優化治理成效，確保企業在穩健經營的同時，落實永續發展，提升企業價值。

本公司治理原則如下：

**保障股東權益**

維護股東權利，確保公平對待所有股東

**強化董事會職能**

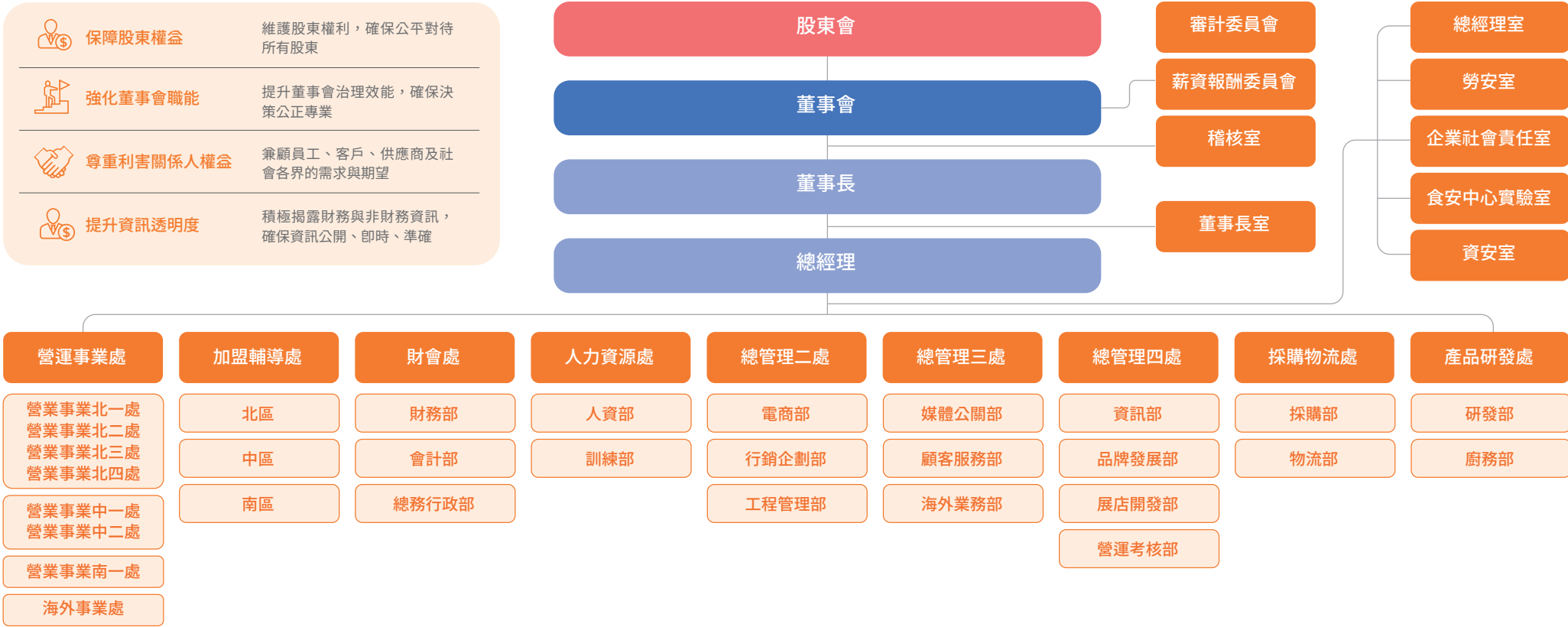
提升董事會治理效能，確保決策公正專業

**尊重利害關係人權益**

兼顧員工、客戶、供應商及社會各界的需求與期望

**提升資訊透明度**

積極揭露財務與非財務資訊，確保資訊公開、即時、準確



治理架構

| 部門別     | 主要業務內容                                                                                                                                                                                                                                                                 | 部門別   | 主要業務內容                                                                                                                                                                                      |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 稽核室     | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 制定公司各項管理及稽核作業制度</li><li>◆ 總部、分支機構各項作業流程之稽核與自行評估作業之執行</li><li>◆ 查核內部控制作業及規章之適當性，並提供改善及建議，以提升營運效率及內部控制之有效執行</li><li>◆ 向最高管理階層提出稽核缺失及改善追蹤報告</li></ul>                                                                             | 財會處   | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 財務規劃、資金管理、調度及預算作業規劃、專案財務分析管理</li><li>◆ 會計處理作業、結算、稅務制度建立與執行</li></ul>                                                                                |
| 總經理室    | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 公司策略的擬訂，專案之研究、企劃、與執行</li><li>◆ 營運目標之訂定、規劃、推動、追蹤</li><li>◆ 提出公司組織架構設置方案</li><li>◆ 綜理全公司之經營管理事宜</li><li>◆ 負責審核公司經營費用支出</li><li>◆ 其他事關公司全局之工作</li></ul>                                                                           | 人力資源處 | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 人力資源規劃運用與整合、組織規章、員工福利事項、勞資關係協調等規劃與執行</li><li>◆ 制定培訓計劃、培訓內容，協助員工進行培訓，提高員工技能和工作能力</li></ul>                                                           |
| 企業社會責任室 | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 提升企業能見度</li><li>◆ 強化利害關係人溝通、接軌國際規範</li><li>◆ 統籌及推動企業永續發展專案</li><li>◆ 負責公司永續資訊揭露</li><li>◆ 參與永續評比</li></ul>                                                                                                                     | 總管理二處 | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 商品行銷企劃及廣告、行銷活動推展、執行及成效分析、異業通路合作規劃</li><li>◆ 電子商務行銷業務推展及社群平台經營維護與管理</li><li>◆ 工程規劃、改裝施工、水電及空調等營繕工程之規劃管理與維護</li><li>◆ 庶務事務處理、門店設備修繕報修、改善及改良</li></ul> |
| 勞安室     | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 擬訂、規劃、督導及推動安全衛生管理事項</li><li>◆ 監督並確保事業單位安全衛生管理事項、標準和指導方針符合法規</li></ul>                                                                                                                                                          | 總管理三處 | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 企業形象及公共關係建立與維護</li><li>◆ 顧客意見統計分析與回饋，以推動服務品質提升穩定的評鑑與客訴處理</li><li>◆ 海外市場開發及規劃、市場調查與商情資訊之蒐集分析</li></ul>                                               |
| 資安室     | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 負責制定並推動公司的資訊安全政策、流程及規範</li><li>◆ 定期評估公司資訊系統的安全風險，並採取相應的防護措施減少風險</li><li>◆ 管理防火牆、入侵檢測系統等資安工具，確保公司系統不受到外部或內部的攻擊</li><li>◆ 制定應對資安事件的應變計畫，並確保有災難恢復方案來保障公司在遭遇安全事件後能夠迅速恢復運營</li><li>◆ 負責公司敏感資料的保護與隱私管理，確保公司遵守資料保護法規，防止資料外洩</li></ul> | 總管理四處 | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 資訊系統之規劃、推行、維護、管理及支援作業</li><li>◆ 品牌形象規劃及管理</li><li>◆ 新門店營運輔導、人力支援及訓練指導</li></ul>                                                                     |
| 食安中心實驗室 | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 原物料自主、委外進行檢驗，嚴格把關食品安全衛生</li><li>◆ 食品安全監測計畫，針對風險高之原料、半成品或成品進行檢驗及監測</li></ul>                                                                                                                                                    | 採購物流處 | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 食材、原料訂貨管理，訂定驗收程序</li><li>◆ 評估供應商之品質、環境及供貨能力，著重供應商管理與成本控制</li><li>◆ 掌握商品詢價、議價及交易條件議定。倉庫收驗貨作業、安全庫存量控管、進耗存盤點作業</li></ul>                               |
|         |                                                                                                                                                                                                                                                                        | 產品研發處 | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 新品開發及既有品項維護調整</li></ul>                                                                                                                             |
|         |                                                                                                                                                                                                                                                                        | 營運事業群 | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 依集團戰略規劃，負責擴展各品牌之門店及市場規模</li><li>◆ 維護門店產品品質、服務品質、環境衛生等全面品質管理一致性，建立築間集團良好的品牌形象</li></ul>                                                              |
|         |                                                                                                                                                                                                                                                                        | 加盟輔導處 | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 輔、指導加盟店營運及管理技巧，處理加盟店營運狀況</li></ul>                                                                                                                  |

## 3.2 公司治理

GRI 2-9

GRI 2-10

GRI 2-11

GRI 2-15

GRI 2-16

GRI 2-17

GRI 2-18

GRI 2-19

GRI 2-20

GRI 2-21

GRI 2-28

### ● 董事會

築間餐飲集團董事會主要職責包括指導公司策略、監督管理階層及對公司、股東負責，在公司治理制度之各項作業與安排，董事會皆依照相關法規、公司章程之規定以及股東會決議來行使職權，保持獨立性並向股東會負責。本公司董事會共有9位董事成員，任期為3年一任，連選得連任，董事之選任依《公司法》第192條之1規定採候選人提名制度，且依法令規定，持有本公司已持有已發行股份總數百分之一以上股份之股東，得以書面向公司提出董事候選人名單，並於股東常會中由股東進行投票選舉。

本公司董事會每季至少召開1次，2024年總計召開10次，董事平均出席率為98.33%，獨立董事平均出席率100%。

本公司林楷傑董事長，同時為最高治理單位主席，為提升經營效率與決策執行力，董事長平時密切與各董事充分溝通公司營運近況與計畫方針以落實公司治理。為提升董事會職能及強化監督能力，本公司採取之因應措施如下：



本公司已於2024年2月27日召開臨時股東會完成設置獨立董事及審計委員會



每年度將安排各董事參加證基會等外部機構所舉辦之專業董事課程



董事會成員中過半數董事將未兼任員工或經理人

### ● 董事會組成結構

本公司董事會由具備豐富經驗與專業知識的成員組成，成員年齡與性別的結構如下：30歲以下的成員為0%，30至50歲之間，男性成員占55.53%，女性成員占11.12%；50歲以上的成員中，男性占11.12%，女性占22.23%。董事會成員包括執行董事與非執行董事，並設有專門委員會，如審計委員會、提名與薪酬委員會等，確保公司運營的透明性與合規性。董事會定期召開會議，審議重要業務決策、財務報告及風險管理事宜，並負責確保公司發展。



董事會組成結構

|                                                                                                        | 性別 | 所代表法人      | 學歷                                                             | 經歷                                                                                                                                                 | 兼任職務                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>林楷傑</b><br>董事長    | 男  | 兆威管理顧問有限公司 | ◆ 國立臺北科技大學管理學院<br>◆ EMBA大上海境外專班碩士                              | ◆ 築間餐飲事業(股)公司執行長<br>◆ 五風十雨餐飲事業(股)公司負責人<br>◆ 兆昊餐飲事業(股)公司負責人<br>◆ 本格餐飲事業(股)公司負責人<br>◆ 基隆國際青年商會會長<br>◆ 國際獅子會基隆中山會會長                                   | ◆ 築間餐飲事業(股)公司執行長(2024年6月17日卸任)<br>◆ 兆威管理顧問有限公司董事長<br>◆ 兆沛國際貿易有限公司董事長<br>◆ 穎達聚創業投資(股)公司董事長<br>◆ 兆紘健康事業(股)公司董事長<br>◆ 聯楷國際開發有限公司董事長                                          |
|  <b>周秀花</b><br>董事     | 女  | 兆威管理顧問有限公司 | ◆ 國立臺北科技大學工業工程與管理系EMBA碩士                                       | ◆ 築間餐飲事業(股)公司店經理                                                                                                                                   | ◆ 築間餐飲事業(股)公司總經理<br>◆ 瑞德管理顧問有限公司董事長                                                                                                                                       |
|  <b>高偉傑</b><br>董事     | 男  | 兆威管理顧問有限公司 | ◆ 國立臺北科技大學管理學院資訊與財金管理 EMBA碩士<br>◆ 淡江大學會計學系學士                   | ◆ 雲翔國際旅館(股)公司監察人<br>◆ 墨力國際(股)公司稽核主管<br>◆ 英屬開曼群島商佳醫(股)公司財會處副處長<br>◆ 佳醫健康事業(股)公司財務主任<br>◆ 勤業眾信聯合會計師事務所審計部門組長                                         | ◆ 築間餐飲事業(股)公司財務長<br>◆ 辰瑋管理顧問有限公司董事長<br>◆ 艾普拉斯管理顧問(股)公司董事長                                                                                                                 |
|  <b>林照峰</b><br>董事     | 男  | -          | ◆ 瑞士洛桑管理學院&長江商學院雙學位 EMBA<br>◆ 美國塔夫茨大學經濟研究所碩士<br>◆ 國立臺灣大學經濟學系學士 | ◆ 英屬維京群島商富厚投資集團有限公司合夥人<br>◆ 六角國際事業(股)公司財務長<br>◆ 宇智顧問(股)公司經理                                                                                        | ◆ 瑞禾晶華管理顧問(股)公司監察人<br>◆ 微電能源(股)公司董事<br>◆ 唯數娛樂科技(股)公司獨立董事<br>◆ 王座國際餐飲(股)公司財務長                                                                                              |
|  <b>俞秀美</b><br>董事     | 女  | 兆威管理顧問有限公司 | ◆ 國立台北科技大學工業工程與管理系 EMBA 碩士                                     | ◆ 築間餐飲事業(股)公司特助                                                                                                                                    | ◆ 詠秀管理顧問有限公司董事長                                                                                                                                                           |
|  <b>林家振</b><br>董事     | 男  | -          | ◆ 美國賓州大學華頓商學院金融與策略管理研究所碩士<br>◆ 臺灣大學生物機電工程學系、財務金融學系學士           | ◆ 三創育成基金會董事 達為資本合夥人<br>◆ 上海交通大學 EMBA 教授<br>◆ APEC 亞太經合會臺灣代表<br>◆ CoCo 都可公司總經理<br>◆ Deutsche Bank 德意志銀行亞洲投資銀行部副總裁兼臺灣投資銀行主管<br>◆ 久津實業集團(波蜜企業)董事長兼總經理 | ◆ 美國安卓樂資本 Andra Capital 科技私募基金董事長<br>◆ 行政院經濟部全領域委員<br>◆ 國立臺灣大學兼任教授/兼任研究員<br>◆ 國立臺北科技大學 EMBA 兼任教授<br>◆ 臺灣私募股權同業公會理事兼國際事務委員會主委<br>◆ 台新證券獨立董事 ◆ 祺驊(股)公司獨立董事<br>◆ 豆府(股)公司獨立董事 |
|  <b>張志朋</b><br>獨立董事  | 男  | -          | ◆ 國立臺灣大學法學碩士<br>◆ 國立臺灣大學法學士                                    | ◆ 臺北律師公會祕書長<br>◆ 全國律師聯合會律師研習所執行長<br>◆ 第 1 屆全國律師聯合會會員代表                                                                                             | ◆ 微電能源(股)公司獨立董事                                                                                                                                                           |
|  <b>謝明惠</b><br>獨立董事 | 女  | -          | ◆ 國立中興大學財金系博士<br>◆ 國立中興大學 EMBA 碩士<br>◆ 國立臺灣大學會計學系學士            | ◆ 凱博聯合會計師事務所會計師<br>◆ 開曼美食達人(股)公司(美食-KY)財務長暨發言人<br>◆ 證券櫃檯買賣中心監理部專員<br>◆ 元大證券台中承銷部襄理                                                                 | ◆ 塊思塊想(股)公司董事長<br>◆ GIS Holding Limited 獨立董事                                                                                                                              |
|  <b>薛亦駿</b><br>獨立董事 | 男  | -          | ◆ 美國加州柏克萊大學公共政策碩士/國際研究碩士<br>◆ 國立臺灣大學經濟系學士                      | ◆ 嘉威光電(股)公司董事 AsiaRenewable Resources (Cayman) Ltd.,獨立董事                                                                                           | ◆ 慧洋海運(股)公司財務長<br>◆ 元丰國際投資(股)公司董事長<br>◆ 源峰投資(股)公司監察人<br>◆ 光貝(股)公司監察人<br>◆ 百世多麗投資開發(股)公司監察人<br>◆ 慧洋國際企業(股)公司董事<br>◆ 惠航船舶管理(股)公司董事                                          |

依本公司公司章程之規定，本公司設董事5至9人，前項董事名額中，應設置獨立董事不少於3人，且不得少於董事席次三分之一。

本公司為健全董事會結構並加強董事會之獨立性與多元性，董事會成員應普遍具備執行職務所必須之知識、技能及素養。為達到公司治理之理想目標，董事會整體應具備之能力如下：營運判斷能力、會計及財務分析能力、經營管理能力、危機處理能力、產業知識、國際市場觀、領導能力、決策能力等公司業務所需經驗的董事所組成。相關落實情形如下表：



| 項目                 | 董事  |     |     |     |     |     | 獨立董事 |     |     |
|--------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|
|                    | 林楷傑 | 周秀花 | 高偉傑 | 俞秀美 | 林照峰 | 林家振 | 張志朋  | 謝明惠 | 薛亦駿 |
| 性別                 | 男   | 女   | 男   | 女   | 男   | 男   | 男    | 女   | 男   |
| 領導、決策、經營、判斷及危機處理能力 | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓    | ✓   | ✓   |
| 對公益事業有貢獻者          | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓    | ✓   | ✓   |
| 對會計及財務分析能力有專業者     | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓    | ✓   | ✓   |
| 對所營事業有專業者          | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓    | ✓   | ✓   |
| 具國際市場觀者            | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓    | ✓   | ✓   |



● 董事進修情形

為提升董事的專業知識與技能，築間餐飲每年依據產業特性、公司發展策略及董事的學經歷背景，規劃涵蓋公司治理、經濟、環境與社會等議題的專業課程。2024年董事總進修時數達108小時，持續強化董事會對ESG相關議題及最新法規的掌握，提升公司治理效能，並推動企業永續發展。

| 職稱   | 姓名                    | 當年度進修時數 |
|------|-----------------------|---------|
| 董事長  | 兆威管理顧問有限公司<br>代表人：林楷傑 | 9       |
| 董事   | 兆威管理顧問有限公司<br>代表人：周秀花 | 9       |
| 董事   | 兆威管理顧問有限公司<br>代表人：高偉傑 | 30      |
| 董事   | 兆威管理顧問有限公司<br>代表人：俞秀美 | 9       |
| 董事   | 林照峰                   | 12      |
| 董事   | 林家振                   | 6       |
| 獨立董事 | 張志朋                   | 6       |
| 獨立董事 | 謝明惠                   | 15      |
| 獨立董事 | 薛亦駿                   | 12      |

築間餐飲秉持誠信經營原則，並依據《董事會議事辦法》訂定完善的董事利益迴避制度。當董事與自身或其代表之法人存在利害關係，且可能影響公司利益時，該董事不得參與相關議題的討論與表決，並應迴避會議，且不得代理其他董事行使表決權，以確保決策的公正性與透明度。

● 董事會績效評估

為落實公司治理並強化董事會職能，本公司建立績效目標，以提升董事會運作效率，並訂定《董事會績效評估辦法》。該辦法明確規範評估的週期、期間、範圍、方式、執行單位、評估程序及其他應遵循事項，確保評估機制之公平性與有效性。

依據本辦法規定，董事會績效評估應至少每三年由外部專業獨立機構或外部專家學者團隊執行一次。內部及外部績效評估結果應於次一年度第一季結束前完成，以確保評估作業的及時性與準確性。

薪資報酬委員會將綜合考量董事會整體運作表現、公司經營績效、未來營運發展及風險承受能力，擬定董事酬金分派建議，並提請董事會決議後，於股東會報告。董事之個別貢獻價值與公司營運參與程度，將依據設定之權數進行加權計算，確保報酬分配符合績效導向原則，進一步提升公司治理效能。

● 董事會與管理階層薪酬政策

築間餐飲董事酬金依「公司章程」規定，獨立董事執行本公司職務時，不論公司營業盈虧，公司得支給固定報酬。非獨立董事執行本公司職務時，不論公司營業盈虧，公司將不支給定額其報酬依公司章程辦理。並考量公司營運成果，及參酌其對公司績效貢獻度，給予合理報酬。築間餐飲經理人給付酬勞之政策，依據本公司薪資政策及該職位於同業市場中的薪資水平、於公司內該職位的權責範圍以及對公司營運目標的貢獻度給付年終獎金與相關績效獎金。本公司薪資報酬委員會得就經理人對公司營運參與程度及貢獻之價值，以同業薪資水準 為基礎。新聘任經理人之薪酬由董事長先行核定，並於最近一次薪資報酬委員會審核後，送董事會通過實施與修訂。並預計規劃績效及ESG連結，透過評估其績效達成率，以作為薪酬評量之方向。退休福利制度亦與一般同仁相同，均依照法令規定辦理。 董事及經理人之薪酬、獎金、離職金、退休金及等資訊，請詳築間餐飲事業股份有限公司2024年度年報。



年度總薪酬比率

本公司薪酬最高個人之年度總薪酬與其他員工年度總薪酬之中位數之比率

26.61%

年度總薪酬增加比率: 本公司最高薪酬個人2023年度與2024年度薪酬無增加,因此增加百分比為0,故無法計算薪酬最高個人年度總薪酬增加之百分比與其他員工平均年度總薪酬中位數增加百分比之比率。

● 功能性委員會

功能性委員會是公司治理的重要支柱，憑藉獨立性與專業性，協助董事會決策並監督管理層的經營活動，委員會成員皆由獨立董事組成，確保企業運作的透明與效率。築間餐飲集團為強化公司治理與誠信經營，於2023年設立「薪資報酬委員會」，並於2024年成立「審計委員會」，在各自的專業領域提供決策參考。同時，我們希冀透過董事會成員間的相互監督與輔助，推動永續治理文化，使組織運作更加透明、高效，進一步提升公司的永續價值。

| 主要職掌    | 委員會成員                                                                                                                                                                                                                            | 2024年                                  |            |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------|
|         |                                                                                                                                                                                                                                  | 召集次數                                   | 平均出席率      |
| 薪資報酬委員會 | ◆ 訂定並定期檢討董事、審計委員會成員及經理人績效評估與薪資報酬之政策、制度、標準與結構，並於年報中揭露績效評估標準之內容<br>◆ 定期評估並訂定董事、審計委員會成員及經理人之薪資報酬                                                                                                                                    | ◆ 張志朋 獨立董事<br>◆ 謝明惠 獨立董事<br>◆ 薛亦駿 獨立董事 | 4次<br>100% |
| 審計委員會   | ◆ 財務報表稽核及會計政策與程序<br>◆ 內部控制制度有效性之考核<br>◆ 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<br>◆ 重大之資產或衍生性商品交易<br>◆ 重大之資金貸與或背書保證<br>◆ 募集或發行有證券<br>◆ 衍生性金融商品交易情形<br>◆ 法規遵循<br>◆ 評核簽證會計師<br>◆ 簽證會計師資歷、獨立性及績效評量<br>◆ 簽證會計師之委任及報酬 | ◆ 張志朋 獨立董事<br>◆ 謝明惠 獨立董事<br>◆ 薛亦駿 獨立董事 | 8次<br>100% |

## ● 溝通關鍵重大事件

除各委員會定期召開會議並向董事會報告，公司管理階層亦會定期將本公司重要報告及資訊提供予董事（說明如下），並針對任何關鍵重大事件隨時溝通。

2024年於公開資訊觀測站發布之中文重大訊息共33則，主要包含財務及公司治理資訊。請參考本公司於公開資訊觀測站發布之重大訊息。

### 會計部門

每月財務資訊及  
每季財務報告



### 內部稽核部門

每季內部稽核報告



## ● 外部組織參與

築間餐飲集團積極整合企業資源，期望將品牌推向國際，除本公司自身經營管理，更參與外部組織進行活動交流，串聯各方知識與資源為企業經營帶來多元經營觀點。



### 台灣連鎖暨加盟協會

擔任：正式會員

協會充分發揮非營利組織之精神，致力於服務會員，推動企業間互相交流與成長，秉持「同行不是冤家，異業可以為師」宗旨，不分業種、業別，只要對連鎖經營型態與發展有志者，都能共同鑽研經營技術，良性競爭，永續發展，期許連鎖加盟產業共好共榮。



### 社團法人台灣連鎖加盟促進協會

擔任：正式會員

台灣連鎖品牌長期耕耘打底，累積成功經營模式，建立豐厚產業基礎。希以此基礎，加強協助連鎖加盟產業茁壯，提昇連鎖加盟業者經營實力，厚植台灣下一階段經濟發展力量。



### 台灣電腦網路危機處理暨協調中心

擔任：正式會員

為提升臺灣整體資安防護能量，TWCERT/CC在數位發展部指導下，推動企業資安事件通報協處、產品資安漏洞通報、惡意檔案檢測服務及舉辦資安推廣活動等重點工作，並透過與國內外CERT/CSIRT、資安組織、學研機構、民間社群、政府單位及私人企業間資安情資共享，提升國家整體資安聯防能量，共同維護臺灣整體網路安全。

## 3.3 法規遵循

GRI 2-27

GRI 206-1

築間嚴格遵守相關主管機關的法規、行政指導及其他相關管理辦法，並依循最新的法令政策調整營運流程與管理機制，確保所有營運活動均依法令執行。2024年未有因違反公司治理、食品安全衛生管理法等法令規範遭處罰鍰亦無發生貪腐情事及反競爭行為、反托拉斯和壟斷法規相關等訴訟。其中因違反環境部法規，裁罰金額總計為新台幣14.4萬元，並已依照違反事項進行改善。

註：重大違法情事是指罰鍰金額超過300萬元之事件。



## 3.4 風險管理

GRI 2-25

GRI 2-26

GRI 205-3

築間餐飲集團的營運面臨多種風險，包括市場風險、信用風險與流動性風險。風險管理政策旨在應對金融市場中的不可預測因素，並尋求減少這些風險對財務狀況和績效可能造成的負面影響。除了功能性委員會與稽核室負責風險的管控與識別外，本公司內部稽核人員也協助董事會履行監督角色，確保風險管理得以有效執行。為了推動風險管理並建立完善的危機管理機制，同時強化員工對風險管理與危機處理的重視，並達成企業永續經營的目標，本公司根據營運方針，明確界定各類風險並制定相應的管理辦法。這些措施有助於加強對偶發事件的防範與快速處理。報導期間內，本公司未發生重大關鍵衝擊事件。

### ● 內部稽核與溝通

內部稽核規程明訂內部稽核覆核公司作業程序的內部控制，並報告該等控制之設計及例行實務作業是否適當及其效果和效率；其範圍包涵公司所有作業及其子公司。稽核計畫乃依據已辨識之風險擬訂，另視需要執行專案稽核或覆核。綜合上述一般性稽核及專案的執行提供管理階層內部控制功能運作狀況，並及時提供管理階層以使其了解已存在或潛在缺失的另外管道。依據《公開發行公司建立內部控制制度處理準則》規定之內部控制制度有效性之判斷項目，判斷內部控制制度之設計及執行是否有效。內部稽核人員協助本公司董事會扮演監督角色。該等人員進行定期及例外覆核風險管理控制及程序，並將覆核結果報告予董事會。為確保公司治理運作及誠信經營，本公司嚴正杜絕貪腐，2024年度無發生貪腐事件，敬請各利害關係人針對內控與誠信相關事宜，與本公司稽核部門反映。

#### 稽核計畫制定流程



[申訴資訊](#) 聯絡人：築間餐飲集團稽核室 / 聯絡電話：04-24228966分機1400

#### 尋求建議和提出疑慮的機制

築間餐飲集團設有稽核室，負責統籌公司責任商業行為政策之制定、監督與執行，並負責舉報案件的調查與處理。稽核室定期及不定期向董事會及審計委員會報告，涵蓋從業道德、法規遵循與舉報事件等相關事項，以確保企業營運符合最高的道德與合規標準。

為強化公司治理的監督機制，本公司建立內外部諮詢與舉報管道，並於員工入職時即進行宣導，以確保全體同仁及其他利害關係人皆能充分了解並適時運用相關機制。2024年築間餐飲未發生違反重大誠信事件，亦未有任何因違法或違規被處以罰款，以及受罰款以外的制裁。

#### 諮詢與舉報管道

|      |                |                        |
|------|----------------|------------------------|
| 外部管道 | 於官方網站提供可匿名舉報信箱 | account@jhujian.com.tw |
| 內部管道 | 員工申訴信箱         | 1999@jhujian.com.tw    |

# 3.5 資訊管理 GRI 418-1

築間餐飲集團落實資通安全系統，訂有《資通安全政策》及《資通安全情資與安全事件管理程序書》，並於2024年導入ISO 27001資訊安全管理系統，建立完善的資訊安全管理機制，以確保公司營運及客戶資料的安全性，同時成立資通安全委員會，落實資訊管理。

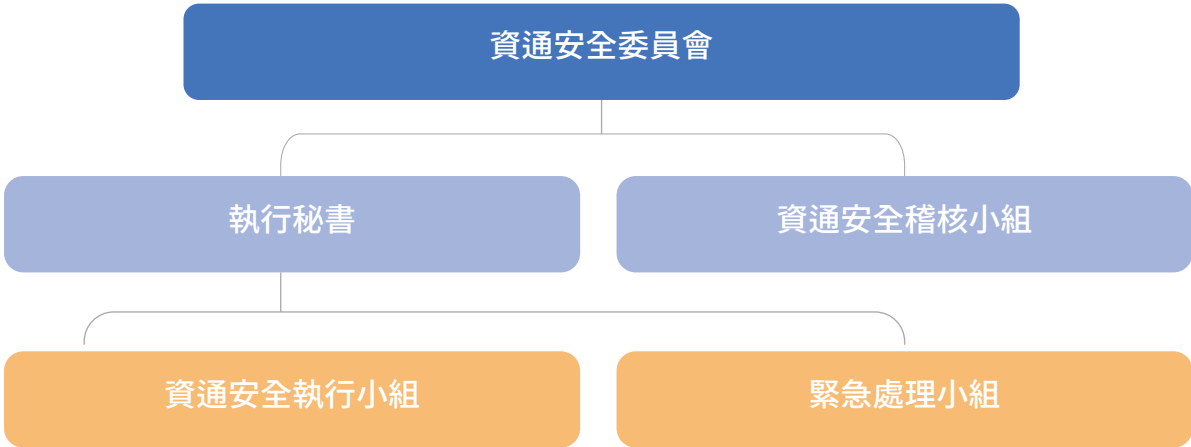
本公司於資訊備份亦訂定明確管理規範，以確保在突發事件或意外發生時，能迅速進行資料回復，降低災害損失。備份媒體在使用、報廢及銷毀時，均由指定的備份媒體管理人依據《資訊資產管理程序書》進行嚴格管控，確保所有資訊處理符合標準，並防止機密資訊外洩，進一步強化整體資訊安全防護能力。

2024年度無經證實侵犯客戶隱私或遺失客戶資料的投訴及經證實之資訊洩露、失竊或遺失客戶資料事件發生。

有關築間餐飲集團全品牌會員及官方網站使用者，隱私權政策請詳閱(<https://www.jhujian.com.tw/tw/privacy>)

註：ISO 27001資訊安全管理系統於2024年導入，2025年順利通過取得認證

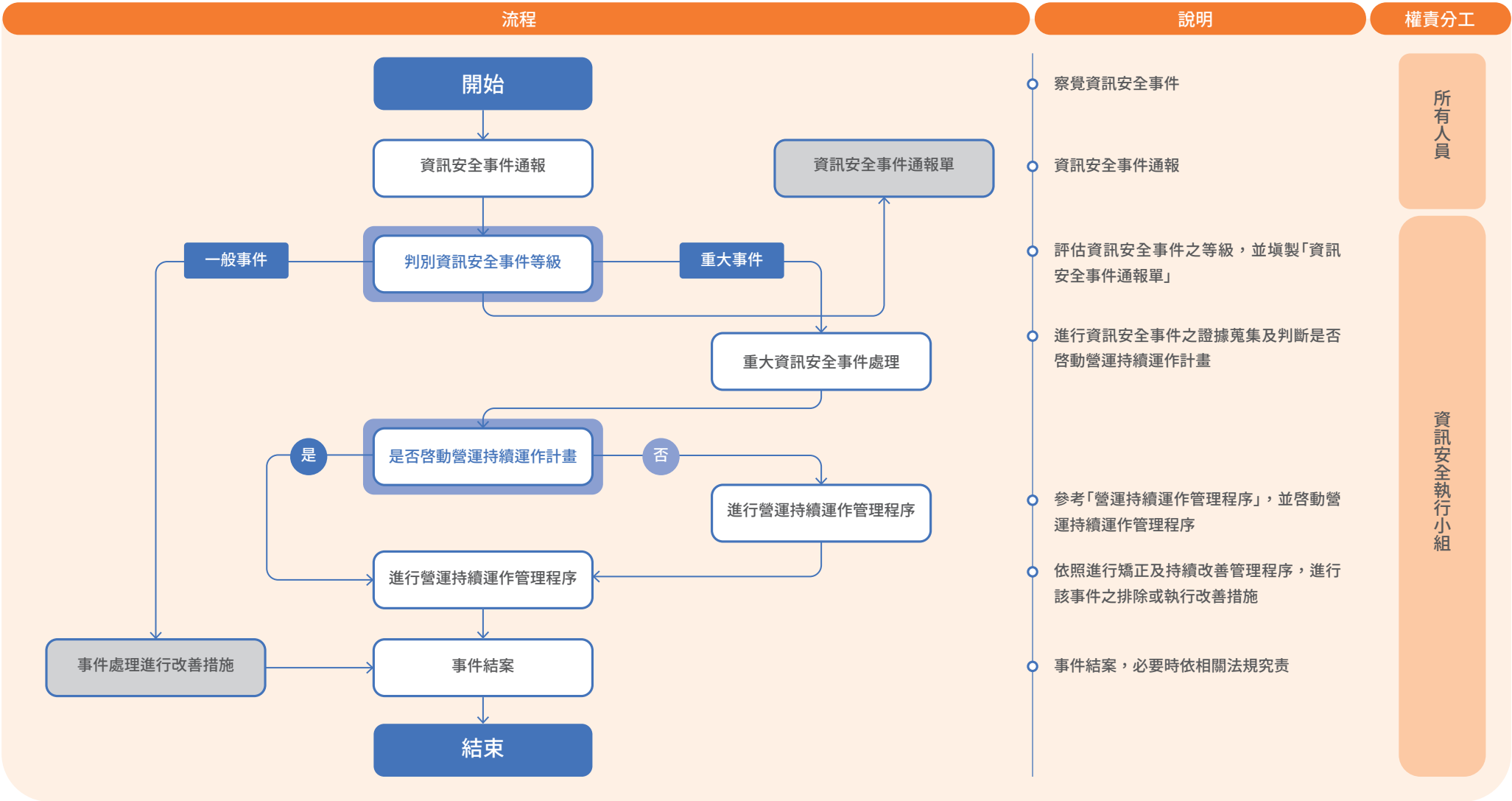
## ● 資通安全委員會



|          |                                                      |
|----------|------------------------------------------------------|
| 資通安全委員會  | 審核本公司《資通安全事件通報與應變作業流程》，並督導資通安全事件及個人資料事件之管理作業。        |
| 資通安全執行小組 | 研擬資通安全事件及個人資料事件通報流程及威脅資通安全情資之蒐集、比對、調查、分析、運用及持續監控等作業。 |
| 發現人員     | 所有人員(含：本公司人員、約聘僱人員與委外人員)，發現疑似資通安全事件時，皆負有即時通報之責任。     |
| 權責單位     | 資通安全事件處理之權責單位，須執行資通安全事件之分析及處理。                       |
| 執行秘書     | 督導資通安全事件通報、處理及分析作業。                                  |
| 緊急處理小組   | 確定事件影響範圍，並評估損失。協助資通安全事件之通報、處理及分析作業。                  |



● 資通安全事件通報與應變作業流程



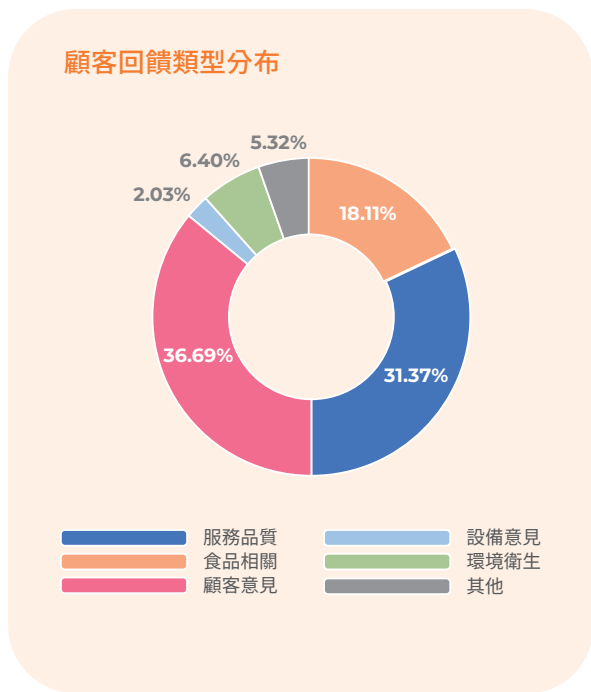
# 3.6 顧客滿意度經營

GRI 417-1

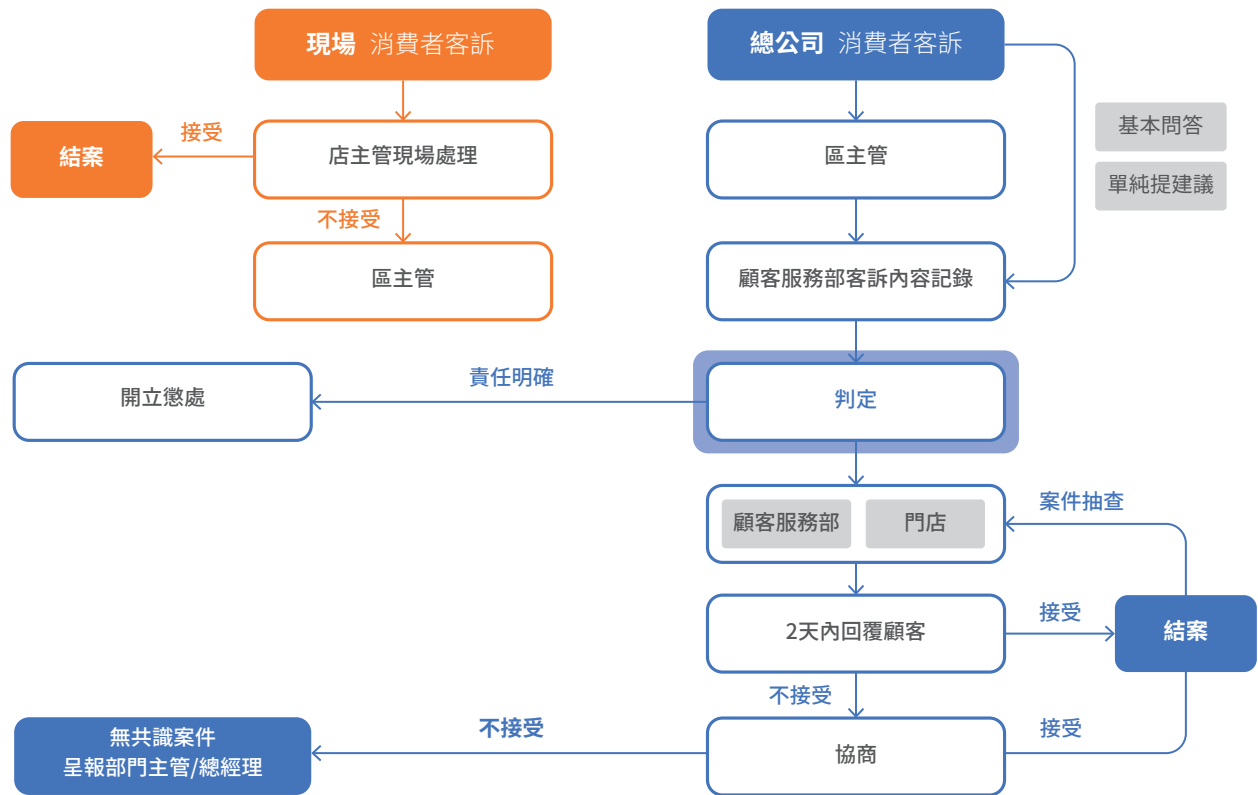
GRI 417-2

GRI 417-3

優質的服務不僅能夠建立良好的口碑，更能激勵團隊不斷提升服務品質，進一步帶動企業內部的正向循環。築間餐飲集團珍視每位顧客的回饋，並視其為推動進步的重要動力。我們透過客服專線、電子信箱、社群平台等多元溝通管道，持續調查顧客滿意度，蒐集寶貴意見，並建立完善且高效的處理機制，以確保顧客需求能夠迅速獲得回應，進一步提升整體服務品質。



築間餐飲集團嚴格遵循《食品安全衛生管理法》、《食品良好衛生規範準則》、《食品安全衛生管理法施行細則》、《食品中微生物衛生標準》等相關法規，確保食品安全與衛生管理落實至營運的每一環節。2024年度築間未因違反《食品安全衛生管理法》而遭受罰款，此外，公司依照法令標示各項產品資訊，以供顧客與主管機關備查，並謹慎審核所有行銷內容。2024年，築間未發生任何因產品標示、行銷傳播等相關法規違規而導致罰款或其他不利處分的事件。



### 3.7 供應鏈管理

GRI 2-23

GRI 204-1

GRI 308-2

GRI 414-2

築間餐飲集團致力於落實經營承諾，透過與價值鏈的有效溝通與政策執行，確保供應鏈的穩定與透明。我們要求所有具商業關係的上游供應商簽署《供應商清廉保證契約》，並每年舉辦供應商年會，以強化合作夥伴間的理解與共識。

供應商是築間餐飲集團的重要策略夥伴，我們透過嚴謹的供應商管理與評估機制，確保供應商品質穩定、供應鏈運作順暢，並將食品安全作為核心管理目標。我們持續優化品質控管，並建立嚴格的新進供應商評估與既有供應商定期評鑑機制，確保所有產品符合食品安全標準與永續發展原則。2024年度築間餐飲集團採購100%來自當地供應商，總採購金額達新台幣235,000,000元。同時，我們積極推動供應商環境與社會責任評估機制，透過問卷調查深入了解供應商在環境保護與社會責任方面的落實情況，並已成功回收219份評估問卷。經調查後符合環境保護規範及社會責任供應商達96.07%

未來，我們將進一步優化供應商篩選標準，從環境永續與社會責任兩大面向進行綜合評估，確保合作夥伴符合企業永續經營方針。對於未能達成標準的供應商，我們將視情況要求改善，若無法滿足長期合作要求將進行汰換，以確保供應鏈的品質與永續發展。

#### ● 新進供應商評估



廠商基本資料審核



食品業者登入字號



付款與交易條件



研發測試通過



價格競爭力分析



供貨之穩定力

| 供應商類別  | 供應商家數 | 採購金額       |                         |
|--------|-------|------------|-------------------------|
| 肉品     | 27    | 235,000 仟元 | 7類240家<br>供應商皆為<br>合法公司 |
| 農產品    | 25    |            |                         |
| 水產品    | 21    |            |                         |
| 火鍋料    | 37    |            |                         |
| 指定代工產品 | 18    |            |                         |
| 飲料/烘焙  | 49    |            |                         |
| 南北雜貨   | 63    |            |                         |
| 其他     | 56    |            | -                       |

註1：另有歸類為其他的供應商共56間，屬供應餐具、總務類及備品相關

註2：當地供應商的定義為在台灣營業登記的供應商

註3：供應商於環境保護與社會責任方面的落實情況統計方式為：合乎規範廠商/  
(總回收數量-不適用項目廠商)

#### ● 採購評估依據



研發需求請購  
單/研發成本  
分析表



廠商基本資料/供應  
商評鑑表



檢驗頻率/檢驗報告



## ● 供應商評鑑等級

為確保供應鏈的品質與穩定性，築間集團建立嚴謹的供應商管理機制。每年將依據與供應商的交易金額及合作狀況進行定期評鑑，「供應商評鑑表」的評鑑標準涵蓋五大面向：交貨準交率、品質合格率、環境衛生、服務及緊急處理、價格競爭力。評分則依據供應商的經營理念、產品品質、交貨準時性及服務態度等指標進行綜合評估並歸納供應商等級



築間集團亦建立供應商訪廠機制，由採購單位、研發單位及食安中心實驗室共同執行現場查核，確保供應商的管理與供料品質皆符合品牌標準。透過嚴格的審核流程與持續性的監督管理，並由企業社會責任室一同檢核環境與社會面實際落實情況，確保所有合作供應商均能維持高品質的供貨水準，為消費者提供最優質的產品與服務。2024年度供應商訪廠共10次。



供應商訪廠

| 等級                                                                                                   | 分數級距   | 採用標準               | 供應商家數 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------|-------|
| A                                                                                                    | 80分以上  | 評鑑優質供應商加強採購與合作     | 185家  |
| B                                                                                                    | 70~79分 | 評鑑合格供應商維持採購現狀      | 104家  |
| C                                                                                                    | 69分以下  | 停止與評鑑結果C級以下供應商進行交易 | 7家    |
|  2024年供應商評鑑共 296家 |        |                    |       |

## ● 供應商關係管理與溝通

築間餐飲集團重視供應商夥伴關係，並透過定期溝通與評鑑機制，確保供應鏈穩定與品質提升。2024年本公司舉辦供應商評鑑年會，共有120家績優供應商參與，並依據年度供應商評鑑分數進行頒獎，表彰表現卓越的合作夥伴。

透過供應商年會，我們傳達企業發展理念，分享永續經營策略，促進夥伴間的交流與合作，進一步強化價值鏈共好，攜手打造責任供應鏈，共同提升產業競爭力與社會影響力。



供應商年會

## 本地採購

### ● 支持台灣農業與永續發展

築間餐飲集團積極支持台灣本地農業，優先選用地產食材，不僅能確保食材新鮮度，更有效降低運輸碳排放，同時促進農業就業機會，帶動地方經濟發展。我們的蔬果、部分肉品及水產皆來自台灣，並積極推動食材溯源計畫，確保食品安全，提升產業價值鏈的上游價值，讓消費者安心享用每一道料理。

2024年，築間餐飲集團食品總採購量達7,112.77公噸，其中斗南農會稻米採購量達 378.78 公噸(75,757包)、聯勤農業牛番茄達3.45公噸展現對台灣優質農產品的高度支持。未來，我們將持續深化本地採購策略，攜手在地農友，打造更具韌性與永續性的食材供應鏈。



# 3.8 加盟管理

## ● 與夥伴共同成長

築間餐飲集團將加盟主視為共同成長的關鍵戰略夥伴，並透過完善的加盟體系，將品牌的美味拓展至台灣各地。我們提供創新且高效的加盟流程，並提供穩健的商業模式，讓加盟主能在穩定且具保障的環境下經營發展。

自2018年開放加盟以來，築間餐飲集團秉持深耕市場的精神，從選址評估、開店籌備到正式營運，全方位提供培訓與技術指導，確保加盟主即使沒有餐飲經驗，也能快速掌握經營訣竅。

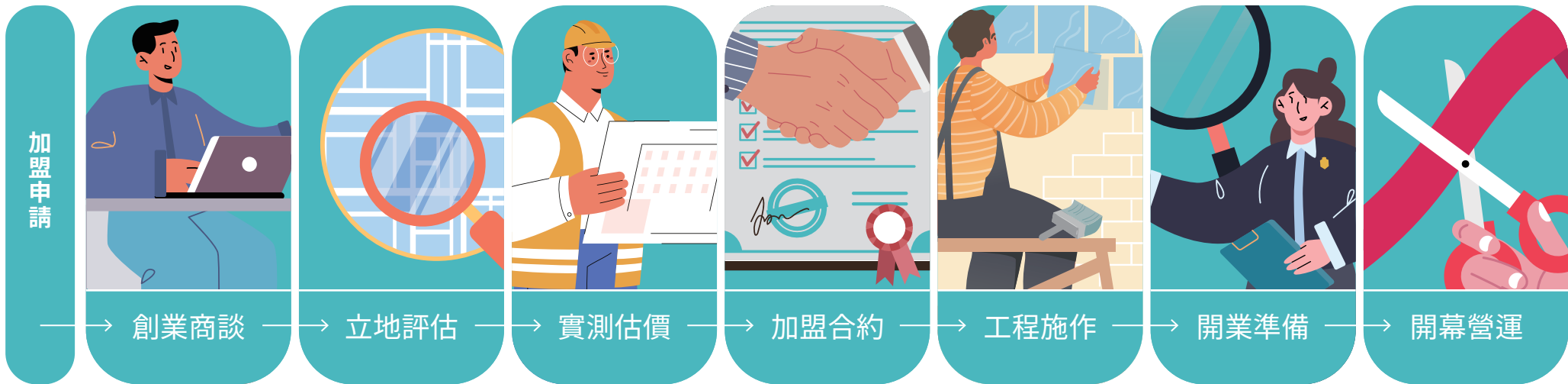
董事長從基層開始，深知創業過程的挑戰與需求，因此集團總部也提供完整的後勤支援，讓加盟主能專注於營運管理，而不必耗費心力於繁瑣的行政作業。許多加盟夥伴在築間的體系支持下，已成功拓展多間門市，並與集團共同邁向穩健成長。



創新加盟管理

- ✓ **營運管理** 每月區域會議，確實追蹤經營狀況
- ✓ **財務管理** 總部處理金流，減少行政作業
- ✓ **食材採購** 全品項統一採購，把關價格品質
- ✓ **人力資源** 薪資/福利統一，法規專業諮詢
- ✓ **行銷資源** 單店客製化方案，有效提升業績
- ✓ **修繕維護** 設備電子化報修，大幅降低庶務

### 築間餐飲加盟流程



# 加盟關懷

## ● 與夥伴共同成長

築間餐飲集團秉持永續發展的理念，致力於與加盟夥伴建立長期穩定的合作關係，並提供與直營店相同的資源與管理標準，以確保加盟門市的經營品質與競爭力。

我們提供全方位的支援，包括：



### 專屬物流系統

建立健全的物流系統，確保供應鏈運作順暢



### 專業採購

提供優質產品，並以低成本增強競爭優勢



### 技術轉移

專業的KNOW-HOW分享，幫助加盟主提升經營效能



### 行銷營運

領先市場的行銷策略與營運支援，確保加盟店的市場競爭力



### 專業設備

提供生財機器及企業識別招牌，強化門市形象與運營效率



### 績效團隊

協助加盟主提升營運品質，持續達成業績目標



### 研發團隊

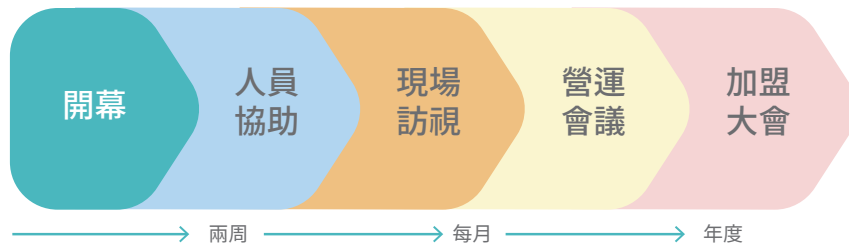
頂尖廚藝專家研擬新品，為加盟店創造更多商機



### 帳務管理

提供支持提高人力及管理效能，精準控管營運成本

## 開幕後營業協助



## ● 加盟夥伴表揚與發展

每年，我們舉辦「築間加盟主表揚年會」，以此表彰並肯定優秀加盟夥伴的經營成果。這不僅是對他們努力的肯定，也是促進經驗交流與學習機會的重要平台。我們視加盟夥伴為共同成長的重要夥伴，並通過完善的支援機制，確保加盟體系能夠實現長遠發展。我們與加盟夥伴攜手推動築間品牌的永續經營，共同邁向更穩健的未來。



### 3.9 食品安全衛生把關

GRI 416-1

GRI 416-2

食品安全始終是大眾關注的核心議題，隨著消費者對產品品質的要求提升，築間餐飲集團積極採取多項措施，確保食品安全與品質穩定。從源頭把關，我們對原料篩選、商品驗收與品質管控機制進行嚴格監控，訂立檢驗流程規範，確保每一項產品符合標準，讓消費者安心享用；為改善健康和安全的衝擊而進行評估的主要產品和服務類別之百分比達100%，無因重大食安事件影響類別待改善產品。

為進一步強化食品安全管理，築間於2024年5月啓用食安中心實驗室，並引入先進檢測設備，進行風險較高原料、半成品及成品的檢驗與監測。所有檢測結果將報告給採購部與營運事業部，確保供應鏈安全。集團依據HACCP及ISO 22000食品安全管理系統，制定標準作業流程，並成立「食品安全管制小組」，迅速應對食品安全風險。

食安中心實驗室每月依據衛福部食品藥物管理署公告的《一般食品衛生標準》與《食品中微生物衛生標準》進行自主檢測，同時委託第三方進行定期檢測，涵蓋農藥殘留、動物用藥殘留及飲用水水質等項目，確保食品品質符合法規要求。2024年，集團各門市接受衛生主管機關共百餘次稽查，皆未遭裁罰，且全年無因法規未更新或內部管理不到位而發生處罰情況。

#### ● 重大食安緊急事件應變措施

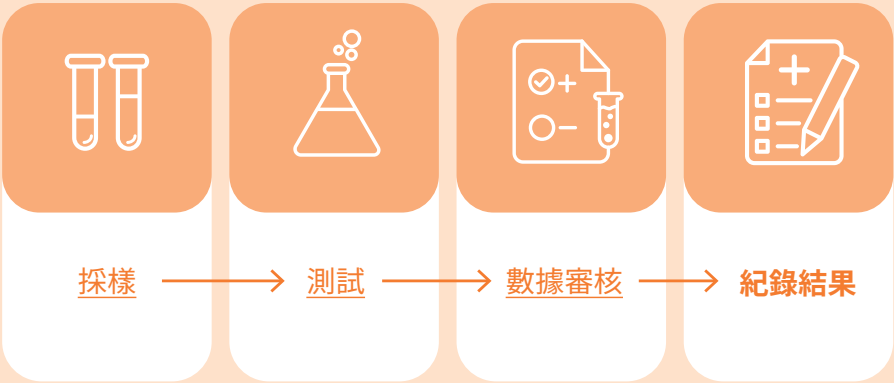
本公司針對食品安全有關之緊急事件訂有「緊急事件準備與應變管理程序」，於緊急狀況發生時，依所發生事件之性質由各權責主管依其所發生之門店、服務場所或事件過程進行處理，本公司2024年度所發生之重大食安事件之事件說明及後續因應措施如下：

| 項目 | 發生時間     | 食安事件                                  | 因應措施                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----|----------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 2024年4月  | 基隆市衛生局經抽驗「金桔」及「香菜」，檢出農藥殘留超出法規容許量標準之情事 | ◆要求供應商依「採購管理標準作業程序」中訂定應取具原物料供應商出具檢驗報告之頻率於每季提供蔬菜農藥檢驗報告，並於後續追蹤供應商供貨品質，自事件發生後截至目前為止，該等供應商皆依規定提供檢驗報告，無再有左列情形發生<br>◆本公司並已針對曾發生問題品項青江菜、金桔、蘿蔔及青蔥安排委外檢驗，均已取得合格檢驗報告，香菜則因門店目前已無供應，未來若有使用將再安排委外檢驗                                                                                                                                                                                                      |
| 2  | 2024年9月  | 食藥署公布，築間門店的蘿蔔被檢出農藥殘留之情事               | ◆本公司並已於2024年底完成與全數供應商簽訂《供應商清廉暨採購合約書》，合約明訂供應商所提供之產品應符合食品安全衛生管理法及相關法規規定、配合本公司不定期訪廠及稽核、違反時相關賠償條款、定期提供包含本公司指定檢驗項目之第三方檢驗報告等，以控管供應商供貨品質                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 3  | 2024年12月 | 臺北市衛生局公布築間門店有青江菜檢出農藥殘留之情事             | ◆本公司本次「築間幸福鍋物」門店青江菜農藥事件，為確保消費者食用安全，本公司已要求該供應商停止供貨。另本公司已依《採購管理標準作業程序》每季取得供應商檢驗報告，惟該供應商為蔬果中盤商，其本季提供予本公司2024年10月17日張員及 2024年10月30日程員之檢驗報告，均非為本次農藥超標事件之上游供貨來源(洪員)，且因主管機關抽檢之檢驗樣本係為未經清洗的原食材，若經依本公司「門店標準作業程序SOP規範」進行清洗備料後之食材，將可符合相關規定<br>◆本公司預計於2025年2月下旬開始採用農藥殘留快速檢驗技術（簡稱生化法），加強確認門店蔬果是否有農藥殘留之情事<br>◆本公司已定期進行《門店標準作業程序SOP規範》之教育訓練，並依門店營運所需，每年更新《門店標準作業程序 SOP 規範》，以透過門店人員衛生、環境衛生及食材管理等方式，提高消費者食用安全 |

註1：本表所列之2024年度被檢出農藥殘留事件，裁罰對象皆為供應商

針對2024年3月蘇丹紅食安事件，雖非為本公司所發生，然本公司仍於第一時間下架及停用該問題原料，以保障消費者權益，本公司並全面盤點有疑慮之原料，要求供應商提供第三方檢驗報告及進口報關單等輸入查驗合格證明，另本公司於2024年4月22日及2024年4月25日委外檢驗可能涉及蘇丹紅之品項：築間沙茶醬及牛遍麻辣醬蘇丹色素，並取具無異常之檢驗報告，以加強原物料品質控管。

檢驗流程規範



食安中心實驗室導入設備

| 設備品項   | 單位 | 檢測用途              |
|--------|----|-------------------|
| 無菌操作台  | 1台 | 食安中心實驗室建立-微生物檢測使用 |
| 恆溫培養箱  |    |                   |
| 熱風循環烘箱 |    |                   |
| 桌上型滅菌釜 |    |                   |

全品牌檢測項目

築間餐飲對於商品品質嚴格把關，進行多項檢驗，內外檢測合格率皆達90%以上，2024年檢驗情形如下：

| 類別             | 農產品                                                                               | 肉品                                                                        | 水產品                                                                                        | 代工品                                                                                                                     | 火鍋料                                                                         | 南北雜貨                                                                                                                                                                     | 飲品/烘焙品                                                                                                               | 即食食品                                                                                                               | 飲用水                                                                |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 檢測項目<br>(輪替檢驗) | <ul style="list-style-type: none"><li>農藥殘留</li><li>重金屬</li><li>二氧化硫(菇類)</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>動物用藥</li><li>禽畜產品農藥殘留129項</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>動物用藥</li><li>重金屬</li><li>大腸桿菌</li><li>沙門氏菌</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>金黃色葡萄球菌</li><li>單核球增多性李斯特菌</li><li>沙門氏菌</li><li>蘇丹色素</li><li>多環芳香族碳氫化合物</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>重金屬</li><li>防腐劑</li><li>漂白劑</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>金黃色葡萄球菌</li><li>單核球增多性李斯特菌</li><li>沙門氏菌</li><li>黃麴毒素</li><li>赭麴毒素A</li><li>順丁烯二酸與順丁烯二酸酐</li><li>禽畜產品農藥殘留129項</li><li>重金屬</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>腸桿菌科</li><li>金黃色葡萄球菌</li><li>單核球增多性李斯特菌</li><li>沙門氏菌</li><li>重金屬(冰塊)</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>腸桿菌科</li><li>金黃色葡萄球菌</li><li>單核球增多性李斯特菌</li><li>沙門氏菌</li><li>仙人掌桿菌</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>總菌落數</li><li>大腸桿菌群</li></ul> |

\* 檢測頻率各類別1年皆為4次

## ● 2024年食品安全支出費用

| 項目                                             | 費用      |
|------------------------------------------------|---------|
| 食安中心實驗室耗材                                      | 126,130 |
| 食安系統輔導                                         | 250,000 |
| 泰山食安中心實驗室建置                                    | 227,257 |
| 食材檢驗                                           | 328,195 |
| 飲用水檢驗                                          | 428,115 |
| 採樣差旅費                                          | 13,687  |
| 占營業收入之百分比 <b>0.023%</b>   總支出 <b>1,373,384</b> |         |

| 檢驗結果   | 內檢            | 外檢            |
|--------|---------------|---------------|
| 合格項目數  | 230           | 288           |
| 不合格項目數 | 25            | 2             |
| 總檢驗項目數 | 255           | 290           |
| 合格比率   | <b>90.20%</b> | <b>99.31%</b> |

為提升食品安全與職業安全衛生管理，築間集團持續強化監測與管理機制。食安中心實驗室定期檢測原物料，確保產品品質穩定。此外，集團燒肉品牌所使用的烤網清潔劑皆為食品級，並取得安全資料表（SDS），符合《職業安全衛生設施規則》、《事業廢棄物貯存清除處理方法及設施標準》及《危害性化學品標示及通識規則》，確保清潔用品的安全性與合法性。

築間集團對於清潔劑、包裝容器具及添加物皆為食品用/食品級，嚴格遵循《食品安全衛生管理法》標準，以確保消費者的飲食安全。未來，我們將朝向取得 ISO 22000 認證的目標邁進，並以「將食品安全管理體系提升至符合國際標準」為目標。築間將持續精進食品安全與管理流程，確保餐飲品質，為顧客帶來安心滿足的用餐體驗。





# CHAPTER 環境友善

|                      |    |
|----------------------|----|
| 4.1 能源管理 .....       | 57 |
| 4.2 水資源管理 .....      | 58 |
| 4.3 溫室氣體排放 .....     | 59 |
| 4.4 污染防治與廢棄物管理 ..... | 60 |
| 4.5 氣候變遷調適TCFD ..... | 63 |
| 4.6 營造友善環境 .....     | 65 |



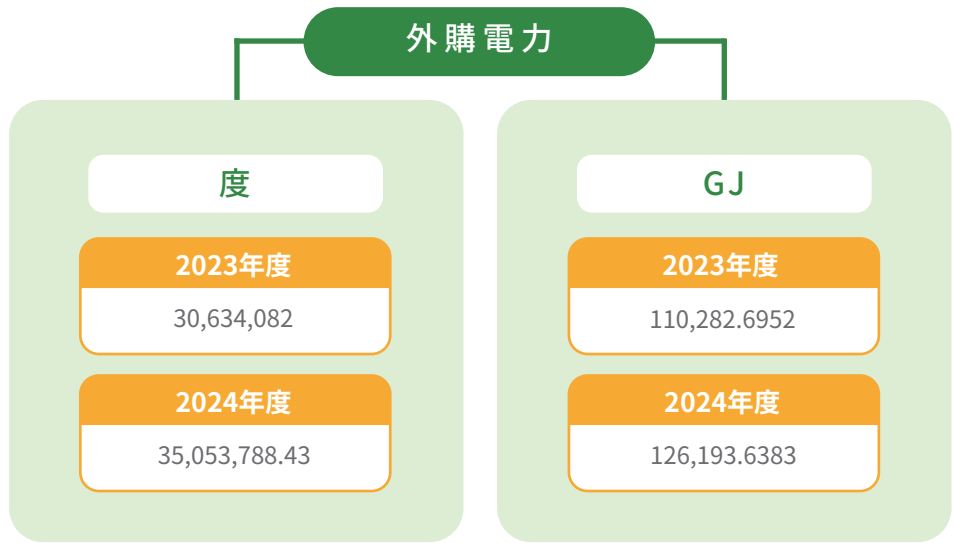
# 4. | 能源管理

GRI 302-1GRI 302-3

為善盡地球公民與企業社會責任，築間積極推動節能措施與溫室氣體減量政策，致力於將營運對環境的影響降至最低。鑑於本公司溫室氣體排放主要來自外購電力的使用，我們持續優化能源管理系統，以提升用電效率，並逐步導入更具環保效益的能源方案。

2024 年，築間外購電力總計為 35,053,788.43 度。展望未來，我們將持續研擬節能策略，積極評估導入綠電等替代能源的可行性，朝向更加永續、低碳的營運模式邁進，為環境保護盡一份心力。

## ● 組織內部的能源消耗量



築間餐飲集團2024年合併營收57.8億元，以此基礎計算能源密集度，2024年度外購電力能源密集度，說明如下：



註1：本數據統一四捨五入至小數點第二位表達  
註2：密集度比值為:銷售密集度(GJ/百萬元)、服務密集度(GJ/店鋪數)  
註3：主要來自台灣電力公司之用电量以及百貨提供之抄表度數  
註4：2023年度GJ誤植110,307.82，故更改為110,282.6952  
註5：換算方式為1 kWh(度)=0.0036 GJ

# 4.2 水資源管理 GRI 303-3

水資源是餐飲營運中不可或缺的基礎要素，築間餐飲集團深刻認知水資源的有限性與永續使用的重要性，持續推動用水管理與節水措施，致力於提升整體用水效率並減少浪費。為實踐節水目標，我們積極推動節水宣導活動，強化全體員工的節水意識，落實各項具體減量行動，將環境責任內化為日常營運的一部分。

本集團取水量數據係依據台灣自來水公司所提供之用水度數統計換算（一度水＝1,000公升＝0.001 百萬公升），作為盤點水資源使用情形之依據。2024年總共取用約為427.7百萬公升，屬於台灣自來水公司之淡水水源。根據世界資源研究所(WRI)的水資源風險評估工具(Aqueduct Water Risk Atlas)顯示，築間餐飲集團並無自水資源壓力地區取水之情形。未來，我們將持續強化用水管理機制，並評估推動再生水與水資源回收利用的可行性，以實現更高效、永續的用水模式，降低對環境的影響。

## ● 組織內部取水量

|     | 單位   | 2023年度 | 2024年度 |
|-----|------|--------|--------|
| 取水量 | 百萬公升 | 415.4  | 427.7  |

註：由於餐飲業之耗水量小且難以估計，故採取水量等於排水量之假設，耗水量為0。



# 4.3 溫室氣體排放

GRI 305-2GRI 305-4

因應全球氣候變遷帶來的環境挑戰，築間餐飲集團積極推動溫室氣體減量策略，逐步建構完善的碳排放管理機制。目前本集團溫室氣體排放以範疇二為主要來源，主要來自外購電力之使用。2024年度，築間範疇二溫室氣體排放總量為16,615.50公噸CO<sub>2</sub>e，依據台灣電力公司年度電費帳單與百貨商場所提供之總用電度數，並採用經濟部能源局公告之最新排放係數進行計算。在穩健擴展營運規模的同時，築間仍致力於強化能源效率與碳排管理，追求成長與永續的

平衡。為提升碳排放揭露品質與國際標準接軌，築間預計將於2025年起正式導入GHG Protocol 量化標準，全面揭露範疇一與範疇二溫室氣體盤查數據，作為後續減碳目標與行動策略擬定的重要依據。展望未來，我們將持續優化能源使用效率、導入節能設施並評估採用綠電等替代方案，以實踐低碳營運，積極回應氣候變遷風險，履行企業永續承諾。

● 整體溫室氣體排放強度亦納入管理指標，2024年排放強度指標如下：

|             | 單位                 | 2023年度    | 2024年度    |
|-------------|--------------------|-----------|-----------|
| 範疇二溫室氣體排放總量 | tCO <sub>2</sub> e | 15,133.24 | 16,615.50 |
| 排放強度        | 銷售強度               | 2.6260    | 2.8728    |
|             | 服務強度               | 101.5653  | 88.8029   |
| 合併營收        | 百萬元                | 5,762.8   | 5,783.7   |
| 門店數         | -                  | 149       | 195       |

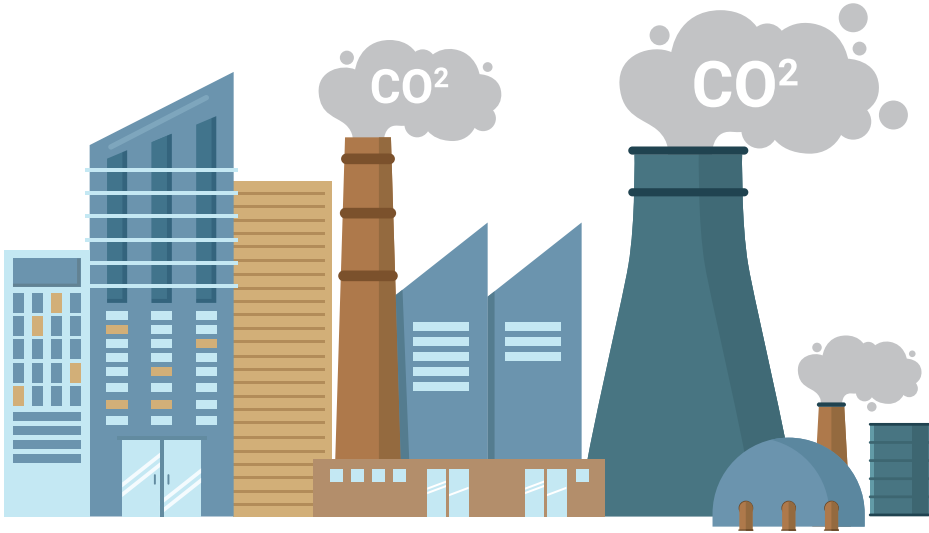
註1：範疇二統計範疇:包含全台總店數195間，主要來自台灣電力公司之用電量以及百貨提供之抄表度數,所包括的氣體種類為二氧化碳。

註2：溫室氣體盤查係參考環保署《溫室氣體排放量盤查作業指引》，由公司自行統計碳排放量，尚未經第三方外部查證。

註3：溫室氣體排放量以營運控制法彙編。

註4：銷售強度比值(tCO<sub>2</sub>e /百萬元營收)、服務強度比值(tCO<sub>2</sub>e /店鋪數)。

註5：電力碳排放量係數係以經濟部能源局公告使用經濟部能源局公告當年度電力排碳係數，2023年度使用112年度電力排碳係數0.494 kgCO<sub>2</sub>e/kWh計算;2024年度使用113年度電力排碳係數0.474 kgCO<sub>2</sub>e/kWh計算，溫室氣體排放量=活動數據X排碳係數。



# 4.4 污染防治與廢棄物處理

GRI 306-2

GRI 306-3

GRI 306-4

GRI 306-5

築間餐飲集團深知營運過程中所產生之廢棄物若未妥善處理，將對環境造成潛在衝擊。因此，我們持續落實廢棄物分類與合規清運機制，將非有害事業廢棄物優先採取回收與再利用方式進行廢棄物處理，降低對環境的負擔。集團依循政府相關法規，申報《事業廢棄物清理計畫書》，並依《廢棄物清理法》定期繳納回收清除處理費。廢棄物主要採外包方式清除，並委託具有合法資格之清理廠商執行，確保處理流程符合法規規範與環境保護原則。所有廢棄物皆經門市妥善分類後再行處置，以利後端清運作業落實，避免產生額外污染風險。2024年，築間餐飲集團全台門市廢棄物總量達503.55公噸，其中包括一般垃圾：315.53公噸、廚餘：166.28公噸、廢塑膠：2.84公噸、廢紙：18.90公噸。

在廚餘管理方面，築間積極推動資源再利用，提升整體廚餘回收率。2024年共有165間門市產生廚餘，其中163間(約98.8%)皆已委託合法清運業者處理。所有可再利用之廚餘，均交由取得畜牧場登記資格之專業單位負責，並於再利用前進行高溫烹煮，以防止成為傳染疾病的潛在來源。另有2間門市(約1.2%)因地區回收資源受限，改採焚化方式處理。展望未來，築間將持續提升廢棄物分類準確率、強化員工教育訓練，並積極尋求更完整的廚餘回收管道，進一步提高再利用比例，朝向資源循環與零廢棄的永續目標邁進。

## 築間餐飲集團營運活動廢棄物產生流程



## ● 廢棄物相關顯著衝擊之管理

築間餐飲集團深刻認知廢棄物若未妥善管理，將對環境造成多重衝擊，包括資源浪費、溫室氣體排放增加，以及土地使用與污染壓力上升。因此，我們將廢棄物管理視為企業永續營運中不可忽視的核心議題，全面落實「源頭減量、分類回收、妥善處置」三大原則，以有效降低營運對環境的負面影響。為強化管理制度化與透明度，築間依據《廢棄物清理法》及其他相關環保法規，對全台門市所產生之廢棄物流向進行全面盤點與申報，並委託具有合法資質之專業清理業者執行後端處理作業，確保每一環節均符合法規並可追溯。此外，為降低處理不當可能造成的污染風險，我們特別加強第一線營運人員的分類教育與實務操作訓練，提升正確分類與處置的執行效率。藉由制度與人的雙軌強化，築間持續優化廢棄物管理流程，並以實際行動回應資源循環與環境永續的企業承諾。

## ● 廢棄物產生量

|      | 2023年度   | 2024年度   |
|------|----------|----------|
| 一般垃圾 | 1241.1公噸 | 315.53公噸 |
| 廢塑膠  | 11.7公噸   | 2.84公噸   |
| 廚餘   | 594.3公噸  | 166.28公噸 |
| 廢紙   | 59.82公噸  | 18.90公噸  |

## ● 處理方式

|           | 2023年度    | 2024年度   |
|-----------|-----------|----------|
| 直接處理-焚化   | 1251.35公噸 | 317.55公噸 |
| 處置移轉-再生利用 | 655.57公噸  | 186公噸    |

註1：直接處置焚化為一般垃圾及2間門市廚餘平均量。  
註2：處置移轉再生利用為門市廚餘平均量、廢塑膠、廢紙加總。  
註3：2023年門市共149間，其中33間為商場及尚在製作計畫書門市，故廚餘計算僅116間。  
註4：因商場與社區型門市廢棄物目前無相關統計方式，故以街邊門市之廢棄物清理書為揭露範圍，排除門市共30間。  
註5：廚餘申報D-0199(焚化)門市為築間-基隆新橫濱/蘆洲三民。  
一般垃圾:D-1801一般事業廢棄物、進焚化爐的廚餘:D-0199動植物性殘渣混合物、廚餘:R-0106廚餘、廢紙:R-0601廢紙、廢塑膠:R-0201廢塑膠



## ● 政府裁罰及改善方案

| 違反類別                                                                                                                                                                                                                        | 金額                    | 後續因應措施            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|
| 本公司基隆南榮分公司因違反廢棄物清理法第31條第1項第2款，經基隆市政府環境保護局於2024年1月9日以40-113-010007號裁處書裁處罰鍰新臺幣6,000元整及環境講習1小時整，並限期改善。                                                                                                                         | 新臺幣6000元<br>環境講習1小時   | 本公司已改善完成<br>並繳清罰鍰 |
| 本公司基隆七堵分公司因違反廢棄物清理法第31條第1項第2款，經基隆市政府環境保護局於2024年1月9日以40-113-010008號裁處書裁處罰鍰新臺幣6,000元整及環境講習1小時整，並限期改善。                                                                                                                         |                       |                   |
| 本公司微笑燒肉基隆潮境公園營業所因違反廢棄物清理法第31條第1項第2款，經基隆市政府環境保護局於2024年1月16日以40-113-010012號裁處書裁處罰鍰新臺幣6,000元整及環境講習1小時整，並限期改善。                                                                                                                  |                       |                   |
| 本公司基隆潮境公園分公司因違反廢棄物清理法第31條第1項第2款，經基隆市政府環境保護局於2024年1月16日以40-113-010011號裁處書裁處罰鍰新臺幣6,000元整及環境講習1小時整，並限期改善。                                                                                                                      |                       |                   |
| 本公司基隆新豐分公司因違反廢棄物清理法第31條第1項第2款，經基隆市政府環境保護局於2024年1月16日以40-113-010013號裁處書裁處罰鍰新臺幣6,000元整及環境講習1小時整，並限期改善。                                                                                                                        |                       |                   |
| 本公司基隆七堵分公司因違反廢棄物清理法第31條第1項第2款，經基隆市政府環境保護局於2024年3月21日以40-113-030013號裁處書裁處罰鍰新臺幣6,000元整及環境講習1小時整，並限期改善。                                                                                                                        |                       |                   |
| 本公司基隆潮境公園分公司因違反廢棄物清理法第31條第1項第2款，經基隆市政府環境保護局於2024年3月21日以40-113-030012號裁處書裁處罰鍰新臺幣6,000元整及環境講習1小時整，並限期改善。                                                                                                                      | 新臺幣6000元<br>環境講習1小時   | 本公司繳清罰鍰           |
| 本公司彰化鹿港分公司因產出之廢棄物尚有2.9公噸未清理，且本公司無法提出2.9上開廢棄物委託合法清除、處理之證明文件，涉違反廢棄物清理法第28條之規定，經彰化縣環境保護局於2024年3月25日以彰環廢字第1130016857號函，請本公司於文到7日內陳述意見，後本件經彰化縣環境保護局於2024年5月10日以40-113-050023號裁處書，處以新臺幣6,000元罰鍰及環境講習1小時。                          |                       |                   |
| 本公司彰化鹿港分公司因違反廢棄物清理法第28條第1項，經彰化縣政府環境保護局於2024年4月22日以40-113-040025號裁處書裁處罰鍰新臺幣6,000元整及環境講習1小時整。                                                                                                                                 | 新臺幣6000元<br>環境講習1小時   | 本公司已改善完成          |
| 本公司所有位於臺中市西屯區文心路三段522號前土地(中和段309地號)，因缺乏管理致雜草叢生影響環境衛生，經臺中市政府環境保護局於2024年7月8日以中市環清字第1130080397號函，請本公司於文到7日內完成清除改善。                                                                                                             | --                    |                   |
| 本公司朴底基隆北寧營業所於2023年12月17日設立，因屬「應檢具事業廢棄物清理計畫書之事業」之指定公告事業，惟未檢具事業廢棄物清理計畫書核准，即進行營運，違反廢棄物清理法第31條之規定，經基隆市環境保護局於2024年6月20日以基環廢壹字第1130204243號函，請本公司朴底基隆北寧營業所於2024年7月10日前完成改善，並經基隆市環境保護局於2024年7月10日以40-113-07008號裁處書處以新臺幣6,000元罰鍰。    | 新臺幣6000元              | 本公司已改善完成<br>並繳清罰鍰 |
| 本公司酸菜魚基隆北寧營業所於2023年12月17日設立，因屬「應檢具事業廢棄物清理計畫書之事業」之指定公告事業，惟未檢具事業廢棄物清理計畫書核准，即進行營運，違反廢棄物清理法第31條之規定，經基隆市環境保護局於2024年6月20日以基環廢壹字第1130204245號函，請本公司酸菜魚基隆北寧營業所於2024年7月10日前完成改善，並經基隆市環境保護局於2024年7月10日以40-113-070009號裁處書處以新臺幣6,000元罰鍰。 |                       |                   |
| 本公司苗栗竹南營業所未申請取得主管機關核發之事業廢棄物清理計畫書即逕行營運，違反廢棄物清理法第31條之規定，經苗栗縣政府環境保護局於2024年7月31日以環廢字第1130044615號函，請本公司於文到7日內陳述意見，並經苗栗縣政府環境保護局於2024年8月22日以40-113-080017號裁處書處以新臺幣12,000元罰鍰及環境講習2小時。                                               | 新臺幣12,000元<br>環境講習2小時 |                   |

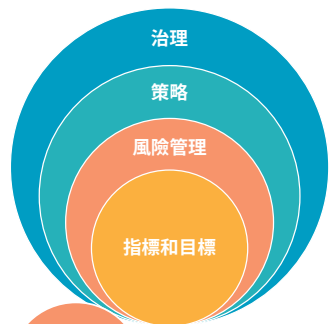
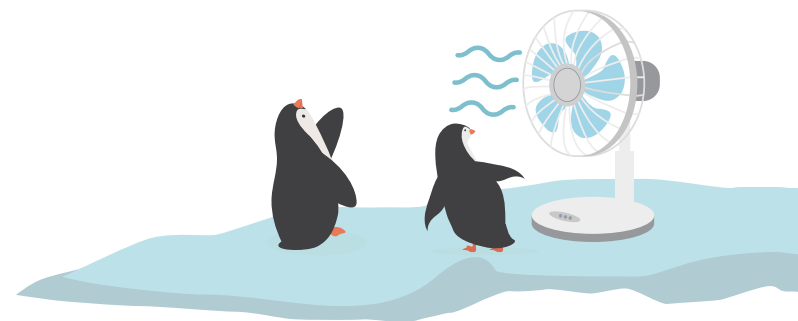
| 違反類別                                                                                                                                                                                                                                                    | 金額                  | 後續因應措施                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|
| 本公司基隆潮境公園分公司2024年4月份廢棄物未依規定於清除出廠後四日內連線確認，違反廢棄物清理法第31條第1項第2款之規定，經基隆市環境保護局於2024年8月12日以40-113-080003號裁處書處以新臺幣6,000元罰鍰。                                                                                                                                     | 新臺幣6000元            | 本公司繳清罰鍰                    |
| 本公司基隆南榮分公司於2023年10月份起「事業廢棄物申報及管理資訊系統」申報廢棄物產出量均逾核准之事業廢棄物清理計畫書，違反廢棄物清理法第31條第1項第1款等規定，經基隆市環境保護局於2024年9月13日以40-113-090006號裁處書裁處罰鍰新臺幣6,000元整及環境講習1小時整。                                                                                                       |                     | 本公司基隆南榮分公司已繳清罰鍰並完成改善       |
| 本公司基隆新豐分公司於2023年9月份起「事業廢棄物申報及管理資訊系統」申報廢棄物產出量均逾核准之事業廢棄物清理計畫書，違反廢棄物清理法第31條第1項第1款等規定，經基隆市環境保護局於2024年9月13日以40-113-090009號裁處書裁處罰鍰新臺幣6,000元整及環境講習1小時整。                                                                                                        |                     | 本公司基隆新豐分公司已繳清罰鍰並完成改善       |
| 本公司微笑燒肉基隆潮境公園營業所2024年5月份廢棄物貯存，已逾期申報，違反廢棄物清理法第31條第1項第2款之規定，經基隆市環境保護局於2024年9月13日以40-113-090004號及40-113-090005裁處書分別裁處罰鍰新臺幣6,000元整及環境講習1小時整。                                                                                                                |                     | 本公司微笑燒肉基隆潮境公園分公司已繳清罰鍰並完成改善 |
| 本公司基隆新橫濱營業所因未檢具「事業廢棄物清理計畫書」核准，即進行營運，違反廢棄物清理法第31條第1項第1款相關規定，經基隆市政府環境保護局於2024年7月12日以40-113-070010號裁處書裁處罰鍰新臺幣6,000元整及環境講習1小時整。處以新臺幣6,000元罰鍰。                                                                                                               |                     | 本公司基隆新橫濱營業所已繳清罰鍰並完成改善      |
| 本公司基隆新豐分公司2024年4月份廢棄物未依規定於清除出廠後四日內連線確認，違反廢棄物清理法第31條第1項第2款，經基隆市政府環境保護局於2024年7月12日以40-113-070014號裁處書裁處罰鍰新臺幣6,000元整及環境講習1小時整。                                                                                                                              | 新臺幣6000元<br>環境講習1小時 | 本公司基隆新豐分公司已繳清罰鍰並完成改善       |
| 本公司基隆南榮分公司2024年4月份廢棄物未依規定於清除出廠後四日內連線確認，違反廢棄物清理法第31條第1項第2款，經基隆市政府環境保護局於2024年6月21日以40-113-060009號裁處書裁處罰鍰新臺幣6,000元整及環境講習1小時整。                                                                                                                              |                     | 本公司基隆南榮分公司已繳清罰鍰並完成改善       |
| 本公司基隆七堵分公司2024年4月份廢棄物未依規定於清除出廠後四日內連線確認，違反廢棄物清理法第31條第1項第2款，經基隆市政府環境保護局於2024年6月21日以40-113-060010號裁處書裁處罰鍰新臺幣6,000元整及環境講習1小時整。                                                                                                                              |                     | 本公司基隆七堵分公司已繳清罰鍰並完成改善       |
| 本公司基隆七堵分公司2023年5月至2024年5月廢棄物網路申報產出、貯存及聯單情形，並於2024年7月31日至現場稽查發現2023年11月份起「事業廢棄物申報及管理資訊系統」申報廢棄物(R-0106廚餘)產出量均逾核准「事業廢棄物清理計畫書」廢棄物許可1噸之10%上限，已違反廢棄物清理法第31條第1項第1款暨「事業廢棄物清理計畫書審查管理辦法」第6條相關規定，經基隆市政府環境保護局於2024年9月13日以 40-113-090007號裁處書裁處罰鍰新臺幣6,000元整及環境講習1小時整。 |                     |                            |
| 本公司基隆潮境公園分公司2023年5月至2024年5月廢棄物網路申報產出、貯存及聯單情形，並於2024年7月31日至現場稽查發現2023年10月至2024年3月、2024年5月「事業廢棄物申報及管理資訊系統」申報廢棄物產出量均逾核准「事業廢棄物清理計畫書」廢棄物許可1.5噸之10%上限，已違反廢棄物清理法第31條第1項第1款暨「事業廢棄物清理計畫書審查管理辦法」第6條相關規定，經基隆市環境保護局於2024年9月13日以40-113-090008號裁處書處以新臺幣6,000元罰鍰。      |                     |                            |
| 本公司台北南京分公司因未使用專用垃圾袋且未依規定放置，經台北市環境保護局於2024年9月10日以41-113-091012號裁處書處以新臺幣3,600元罰鍰。                                                                                                                                                                         | 新臺幣3,600元           | 本公司已改善完成並繳清罰鍰              |
| 本公司台北西門町分公司因餐飲業菜渣、油脂或廚餘污染路面，經台北市環境保護局於2024年10月29日以40-113-100101號裁處書處以新臺幣2,400元罰鍰。                                                                                                                                                                       | 新臺幣2,400元           |                            |

另本公司除上述開業門店經各地方主管機關以其違反廢棄物清理法第31條規定而裁罰者外；另有26間門店係位於商場及 2 間門店歸屬社區附設廢棄物清理計劃，無需另外申請。

## 4.5 氣候變遷調適(TCFD)

GRI 201-2

築間餐飲集團高度關注氣候變遷對企業營運與永續發展的潛在衝擊，參考氣候相關財務揭露工作小組 (Task Force on Climate-related Financial Disclosures, TCFD) 之架構，從「治理」、「策略」、「風險管理」、「指標與目標」四大面向出發，建構系統性的氣候風險應對機制，以提升企業氣候韌性並掌握綠色轉型帶來的機會。



### 治理

董事會為本集團氣候變遷管理的最高決策單位，負責監督與審視重大氣候治理行動，並定期召開跨部門會議，召集各部門高階主管共同檢視氣候風險與機會，制定相應應對策略，並追蹤各項專案的執行成果。為確保相關策略有效落實，公司已成立「永續工作小組」，由一級主管組成，並設有環境管理專責單位或人員，負責氣候應變機制建置、法規遵循、資源使用效率提升及風險與機會之識別與更新。此小組亦定期回報董事會相關氣候變遷管理績效，加強集團對氣候議題的前瞻掌握。此外，築間亦強化管理階層對氣候變遷議題的認識，建立跨部門合作機制，提升組織整體對氣候風險影響程度與發生可能性的評估能力，確保氣候策略執行的整合性與成效。

### 策略

本集團針對氣候變遷可能對業務營運、供應鏈、能源成本、門市營運穩定性等造成的潛在影響進行評估，未來將根據氣候相關風險情境分析結果，進一步擬定具體的因應策略並推動執行，包括提升能源效率、降低碳排放與水資源使用、強化設備與設施的耐候性，進一步確保企業在極端氣候或政策變遷情境下的穩定運作。同時，我們也積極探索氣候變遷所帶來的正向機會，如節能科技導入、綠電採購與綠色產品發展，以掌握轉型過程中可能帶來的創新與市場優勢。



### 風險管理

董事會為本公司氣候相關風險管理最高決策單位，並監督集團內氣候相關風險治理架構，未來規劃將氣候相關風險管理整合至集團整體風險管理政策當中。氣候相關風險目前由「永續工作小組」負責辨識和管理，包含氣候變遷可能帶來之實體與轉型風險，並根據風險識別結果，由各部門進行因應策略規劃，整合及管理可能影響營運與獲利的風險，每年至少一次向董事會提出管理執行情形與風險控管報告，監督並追蹤檢討經營團隊風險管理執行情況，以期強化企業體質。築間透過風險鑑別機制，持續分析氣候變遷帶來的風險與機會，包含實體風險(如極端氣候、天災事件對門市營運的影響)與轉型風險(如碳稅、政策法規變化導致的營運成本波動)。我們特別重視轉型過程中營運成本上升與銷售量可能下降的潛在風險，並加強營運成本分析與風險緩解策略的規劃，以確保財務穩健性。此外，本集團計畫導入碳盤查機制與相關風險評估制度，透過系統性管理與跨部門協作機制，強化對氣候議題的追蹤與回應能力，並納入整體氣候相關風險控管流程中。

### 指標及目標

築間將於2025年正式導入溫室氣體盤查作業，依循GHG Protocol標準，盤查並揭露範疇一與範疇二排放數據，並以此作為未來氣候風險評估與減碳行動的基礎。後續亦將建立中長期氣候目標，涵蓋減碳幅度、能源密集度、再生能源使用率等指標，並定期檢視進展情形。透過這些量化指標，我們將有效監控氣候變遷相關績效，進而調整策略方向，強化企業對環境變化的適應能力。

### 氣候變遷風險與機會鑑別與管理

築間餐飲集團依據TCFD建議，針對氣候變遷相關的實體風險與轉型風險進行全面鑑別與分析，並進一步評估可能對營運與財務造成的影響，規劃具體調適與應對作為，以強化整體氣候韌性。在實體風險方面，包括劇烈降雨、洪水等極端天氣事件導致原物料供應不穩、營運中斷與成本增加等短期風險，以及長期氣候變化可能帶來的農產品產量下降與價格波動等問題。本集團已採取如：開發替代供應來源、強化存貨管理等措施進行因應。針對轉型風險，築間辨識出市場消費行為改變、政策法規收緊、碳稅實施等潛在挑戰。特別是在台灣推動2050淨零碳排放政策下，可能面臨碳排成本增加與法規壓力上升的情況。因此，公司強化氣候法規追蹤，並推動碳盤查、環保食材採購與包材優化策略，減少環境衝擊並穩定營運成本。除了風險控管外，築間亦積極識別氣候相關機會，如透過低碳餐飲產品設計與永續品牌認證取得市場競爭優勢，並在短中期持續提升能源效率、減少耗損與碳排，發掘可為企業創造價值的綠色轉型動能。具體行動包含導入智慧能源管理、替換高耗能設備、評估太陽能使用效益，以及與AMOT協會合作推廣綠色餐飲標章等。此外，本集團亦依風險與機會的不同性質，區分短期(1-3年)、中期(3-5年)及長期(5年以上)進行管理，並定期更新調適策略，確保氣候因應行動與財務規劃密切結合。



### 蒐集

永續工作小組依循TCFD相關氣候風險、機會比對標準企業之基礎，歸納相關氣候風險與機會。



### 鑑別

將相關氣候風險與機會進行篩選，並針對所篩選之機會與風險進行情境分析。氣候相關風險與機會管理由相關單位進行管理追蹤。



### 評估

召集本公司永續工作小組，討論相關風險與機會，並以衝擊嚴重性和發生機率等兩大面向進行評估。

| 風險類型 |      | 風險描述             | 影響期間 | 潛在營運及財務影響            | 調適及因應作為                            | 因應作為的財務影響/2024年成果及績效                                          |
|------|------|------------------|------|----------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 轉型風險 | 市場   | 消費者習慣轉變          | 中期   | 對高碳商品接受度降低，影響銷售與品牌形象 | ◆ 開發低碳產品組合<br>◆ 擴大永續行銷與溝通          | ◆ 為提升顧客認知與接受度，需強化永續價值溝通，擴大品牌宣傳與社群經營支出。                        |
|      | 名聲   | 淨零政策推動下的社會期望     | 長期   | 缺乏具體作為恐損害企業形象與投資吸引力  | ◆ 建立企業永續宣告平台<br>◆ 推動碳排放揭露與中長期減碳目標  | ◆ 導入GHG Protocol盤查制度，2024年度支出外部顧問費用，新台幣10萬元。                  |
|      | 技術   | 利害關係人質疑低碳轉型行為    | 中期   | 恐面臨投資壓力與利潤下降風險       | ◆ 強化減碳策略透明度與第三方溝通                  | ◆ 對外溝通透明可強化企業治理與社會責任形象，降低漂綠疑慮，穩固顧客與利害關係人信任。                   |
|      | 政策法規 | 氣候相關稅制或碳費上路      | 短期   | 生產及營運成本上升            | ◆ 追蹤碳定價政策<br>◆ 預先評估財務影響並建構緩衝策略     | ◆ 建立碳成本情境分析模型，可在政策上路前，預先設立預算與內部碳價，避免突增支出影響獲利。                 |
| 實體風險 | 立即性  | 颱風、豪大雨、洪水等極端氣候事件 | 短期   | 導致供應中斷、原物料價格上漲、成本增加  | ◆ 開發替代供應商以分散風險<br>◆ 強化存貨管理與原物料調度能力 | ◆ 本公司品牌間有原料共用之情形，各項原物料均有多家供應商供貨，並以大宗採購及定期或不定期議價等策略以獲得採購成本之優勢。 |
|      | 長期性  | 早期增長氣候異常頻率       | 長期   | 對農產品品質與供應穩定性產生影響     | ◆ 優化採購策略，與在地低碳供應商合作                | ◆ 採用碳足跡較低之原料，有助於未來因應碳費或碳稅機制，提前降低潛在財務負擔。                       |

| 機會類型  |  | 機會描述           | 影響期間 | 潛在營運及財務影響             | 調適及因應作為                        | 因應作為的財務影響/2024年成果及績效                        |
|-------|--|----------------|------|-----------------------|--------------------------------|---------------------------------------------|
| 市場機會  |  | 符合永續標準，取得消費者認同 | 短期   | 提升品牌信任與銷售表現，擴大市場滲透率   | ◆ 加入綠色標章與產品認證<br>◆ 積極進行環保推廣行銷  | ◆ 申請綠色相關標章需支付申請費用以及驗證費用。                    |
| 價值鏈整合 |  | 推動上下游永續轉型      | 中期   | 建構低碳供應鏈，提升企業競爭力與供應穩定性 | ◆ 與供應商合作導入ESG機制<br>◆ 訂定供應鏈永續準則 | ◆ 推動 ESG 合作與準則制定，需投入評估、人員培訓、稽核系統導入等行政與人力成本。 |
| 經營效率  |  | 提升能源與資源使用效率    | 中期   | 降低營運成本，提高資源使用效率       | ◆ 更換節能設備<br>◆ 導入能源管理系統         | ◆ 更換照明、空調、廚房等高耗能設備，以及建置能源監控系統，需投入資本性支出。     |

註： 短期1-3年內，中期3-5年內，長期5年以上



## 4.6 營造友善環境

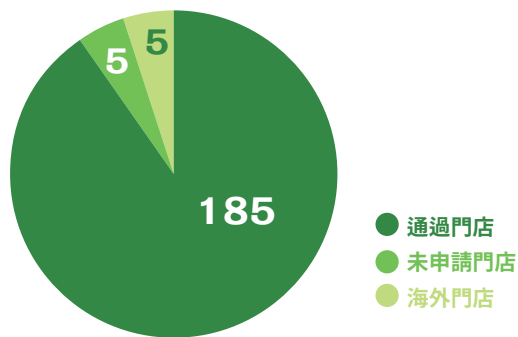


面對氣候變遷日益嚴峻的挑戰，築間餐飲集團積極實踐多元環保行動，從營運管理、門市作業到顧客參與，全面導入低碳、節能、減廢措施，以實際行動落實永續理念，營造對環境友善的企業文化。

### ● 環保餐廳認證

築間積極響應環境部「全民綠生活」政策，落實「環保餐廳」相關指標，包括優先採用台灣在地食材、不主動提供一次性餐具、推動低浪費飲食等行動。截至2024年12月，築間餐飲集團全台195間門市中，已有約99%通過環保餐廳認證，僅新開幕品牌門店與海外門店尚未完成申請。未來，集團將持續強化環保門市行動，深化社會與顧客對永續餐飲的共識。

### ● 2024築間餐飲集團環保餐廳通過數量



### ● 溯源餐廳星級認證



築間幸福鍋物全台門市採用雲林斗南鎮農會出產的CAS認證在地稻米，並榮獲AMOT溯源餐廳二星認證。透過嚴選食材來源並公開產地資訊，展現對食品安全與永續農業的承諾，亦成為顧客信賴的餐飲選擇。



## ● 智慧節能與設備汰換

為提升能源使用效率與資訊安全管理，築間導入Smart IT系統，自動偵測閒置電腦與螢幕，並進行強制休眠，降低不必要能源耗用。同時持續汰換門店老舊設備，導入高效節能新型機具，有效減少能源浪費與設備碳排放，優化用電管理，落實節能減碳目標。

### 無紙化點餐與後勤管理

為回應數位轉型與環保趨勢，築間全面導入線上點餐系統，成為集團各品牌標準作業流程。2024年度，線上點餐次數達3,567,862次，不僅減少紙本菜單使用，也降低人力需求、提升服務效率。此外，集團總部亦推行電子行政系統，涵蓋各類表單與公文流程，2024年度使用次數達291,370次，有效減少紙張消耗，提升行政作業效率並落實數位環保並進。

## 電子行政系統使用率提升29.38%

|      | 使用次數      | 減少碳排(kgCO <sub>2</sub> e) | 減少樹木砍伐(棵) |
|------|-----------|---------------------------|-----------|
| 線上點餐 | 3,567,862 | 21978.0299                | 428.1     |
| 電子公文 | 165,076   | 1016.8681                 | 19.8      |
| 總計   | 3732938   | 22994.8980                | 447.9     |

註1：影印紙碳排放為3.08kgCO<sub>2</sub>e/每包500張，碳足跡排放係數取自環境保護署產品碳足跡資訊網之影印紙(規格A4,80g一包500張)

註2：根據環境品質文教基金會的資料顯示，每噸紙漿可生產40箱A4紙(每箱5,000張)，每噸紙漿約需砍伐24棵平均高度12公尺、直徑15至20公分的樹木，因此生產1箱紙約須砍伐0.6棵樹。

## ● 推動在地食材使用

築間積極採用台灣在地食材，透過與本地農民與供應商合作，不僅提升食材新鮮度與品質，亦縮短運輸距離、減少碳排放，支持在地農業發展與農民就業，實踐產地到餐桌的永續供應鏈理念。



## ● 空污排放管理

築間餐飲集團積極與社區建立良好互動關係，同時持續推動環境友善作為。自2022年1月起，《餐飲業空氣污染防治設施管理辦法》上路，我們不僅全面遵循，更主動提升內部標準，落實超越法規的自主管理。全台所有門店皆已至少設置一台空氣淨化設備(包含靜電式或水洗式油煙淨化設備)，並依據店內空間條件加裝一台以上或更高規格的活性碳空氣淨化設施，致力於提升空氣品質，打造更潔淨、安心的用餐環境。

## ● 剩食管理與食材珍惜

為降低食物浪費，門市設有「珍惜食材」標語與提醒，並針對剩餘過多的情況收取適度費用，鼓勵顧客合理取用。另與供應商合作，將修切食材於供應端進行捐贈或再利用，提升食材使用率，將可用資源轉化為對社會有益的力量，共同推動減廢與社會關懷並行的永續餐飲模式。



# CHAPTER

## 社會責任

|     |        |    |
|-----|--------|----|
| 5.1 | 雇用政策   | 68 |
| 5.2 | 樂活職場   | 74 |
| 5.3 | 職涯發展   | 76 |
| 5.4 | 勞資溝通   | 79 |
| 5.5 | 職業安全管理 | 81 |
| 5.6 | 公益推廣   | 87 |
| 5.7 | 築間志工   | 91 |



## 5. I 雇用政策

GRI 2-7

GRI 2-8

GRI 201-1

GRI 202-2

GRI 401-1

GRI 401-3

GRI 405-1

GRI 405-2

GRI 406-1

築間餐飲集團秉持平等、尊重、多元、的價值，致力於打造一個公平、包容、安全且具發展性的工作環境。招募過程中我們絕不因性別、年齡、國籍、宗教、種族或身心障礙等因素而有差別對待，並透過公開、公平的流程廣納各方優秀人才，確保每位應徵者皆能在平等條件下獲得就業機會。依據營運策略與職涯發展需求，本公司積極拓展多元招募管道，除透過人力銀行、校園徵才、就業博覽會外，也推動中高齡聘僱與多元就業支持措施，延攬來自不同背景的人才，包含中

高齡者、身心障礙者、新住民及二度就業者等。並落實同工同酬，實踐企業對社會責任的承諾。築間餐飲集團嚴格遵循《勞動基準法》、《性別工作平等法》及其他相關勞動法令，據此制定並持續修訂人力資源各項制度與規章，保障全體員工的權利與義務。報導期間內，未發生任何因歧視所致之爭議事件。

### 我們的雇用政策核心原則如下

#### 教育訓練與職涯發展

5

- ◆ 提供完整職前訓練、在職進修課程與內部晉升制度，協助員工適應工作與提升專業技能，鼓勵長期發展與職涯成長。

#### 多元與在地就業推動

4

- ◆ 積極提供在地居民、中高齡者、身心障礙者、新住民及二度就業者等多元族群就業機會。
- ◆ 鼓勵女性與各類人才積極參與職場，共同創造多元共融的職場文化。

註：本公司不錄用未滿十五歲者，但國中畢業，或經主管機關認定其工作性質及環境無礙其身心健康許可者，不在此限。

#### 依法聘用，平等對待

1

- ◆ 所有聘用流程皆依據法規進行，簽訂合法勞動契約並依法辦理勞健保與勞退提撥。
- ◆ 工作條件一視同仁，不因國籍、宗教、種族、性別、年齡或身心狀況而有差別待遇。
- ◆ 嚴禁聘用童工(註)，並全面禁止任何形式的強迫勞動。

#### 工時與薪資保障

2

- ◆ 工時安排依據勞基法規定執行，依法給付加班費與休假補償。
- ◆ 所有薪資項目均依法發放，並定期檢討薪酬政策，維持市場競爭力與公平性。

#### 勞資溝通與申訴機制

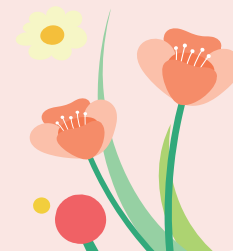
3

- ◆ 本公司之工作規則已依法完成政府核備，並定期召開勞資會議，促進雙方良性溝通。
- ◆ 鼓勵同仁透過主管、意見信箱等多元管道提出建議與反映問題，由專責單位即時處理與回應。
- ◆ 發生勞資爭議時，公司本於誠信原則，積極採取協調、和解等方式處理，保障雙方權益。

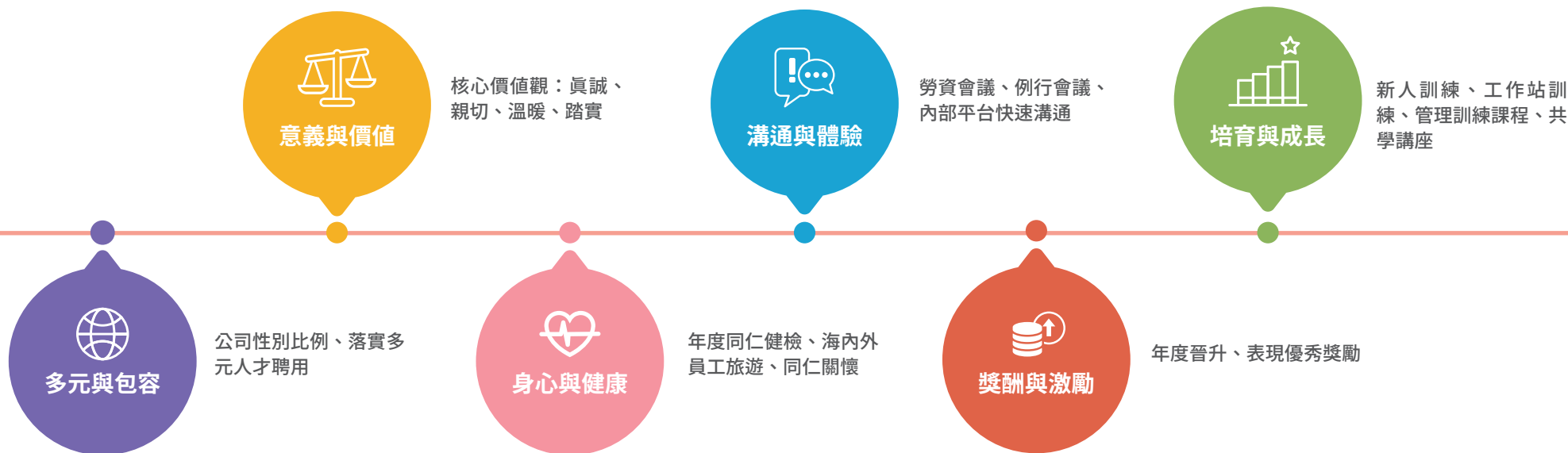
## 多元共融



隨著ESG(環境、社會、治理)與DEI(多元、公平、共融)成為全球企業發展的重要指標，築間餐飲集團持續積極響應並參與由《天下學習》發起的「2024TALENT, in Taiwan，台灣人才永續行動聯盟」，這一平台凝聚了來自不同領域的企業與人才專家，我們全力推動對員工福祉的關懷與成長機會，致力於建立一個多元、平等、共融的工作環境，讓每位員工都能發揮所長，並與企業共同邁向更美好的未來。



## 築間響應6大人才永續指標





## ● 多元共融(DEI)推動措施與成果

為營造友善職場，築間餐飲集團積極推動多元共融政策，落實性別平等與家庭支持措施。未來，集團將持續與學校及政府單位密切合作，包括國際生專班、僑生實習、產攜專案及弱勢團體招募等。這些合作不僅為不同背景的學生與社群提供職業發展機會，也有助於推動社會的多元與包容，進一步強化集團的社會責任與企業價值。

### 員工照顧與家庭支持

#### 1. 設立哺集乳室

除了提供孕媽咪徽章來期許同仁及消費者體諒女性同仁的需求外，我們在集團總部設置哺集乳室，為育齡女性員工提供安全、隱私且舒適的空間，支持其哺乳需求，實踐母性保護與性別平權。

#### 2. 簽訂托兒服務合約書

為了幫助有托育需求的員工，我們提供符合需求的托育資源連結與合作方案，透過同意書機制支持員工，減輕育兒壓力，並促進工作與生活的平衡。



### 建立安全職場與性別平等

#### 1. 新人訓練納入性騷擾防治課程

所有新進人員均須完成性騷擾防治教育訓練，提升職場性別敏感度與防治意識，確保工作環境的安全與尊重。

#### 2. 制度化性騷擾申訴與懲戒機制

我們於內部APP公布「工作場所性騷擾防治措施申訴及懲戒規範」，並在新進人員入職時簽訂防治聲明書，強化員工的知悉權與防護意識，確保預防與申訴流程的制度化。

### 支持身心障礙者與弱勢族群就業

#### 1. 參與政府單位舉辦之身心障礙者就業博覽會

積極參與政府單位主辦的就業博覽會，擴大職缺開放，提供身心障礙者平等的就業機會。

#### 2. 與公益組織合作招募

與肯納基金會、瑪利亞社會福利基金會、伊甸基金會等公益單位建立合作關係，協助更多身心障礙者進入職場，並獲得穩定的工作機會。

#### 3. 推動特教班實習計畫

與三民家商特教班合作，提供職場實習機會，協助學生提前適應未來工作環境，建立職能與自信，為學子的職業生涯鋪路。



● 性別平等

築間餐飲集團致力於營造性別平等與家庭友善的工作環境，針對有育兒需求之員工，不分性別，提供制度化且具延續性的支持措施，協助同仁在職涯與家庭角色間取得平衡。我們依法提供各項照護假別，包括產假、陪產假、育嬰假、家庭照顧假等，並建立完善之育嬰留職停薪制度，保障同仁於育兒期間的工作權益。

同時於集團總部設置哺(集)乳室及托兒服務機制，提供安全、隱私與便利之環境，滿足女性的實際需求。為進一步推動孕期友善措施，築間設有「母性勞工健康保護計畫書」及「孕媽咪守護計畫」，保障母性勞工健康；特別設計孕期識別徽章，由企業社會責任總監定期親自發放，藉由可視化標示提升同仁與顧客對孕期工作者的理解與尊重。

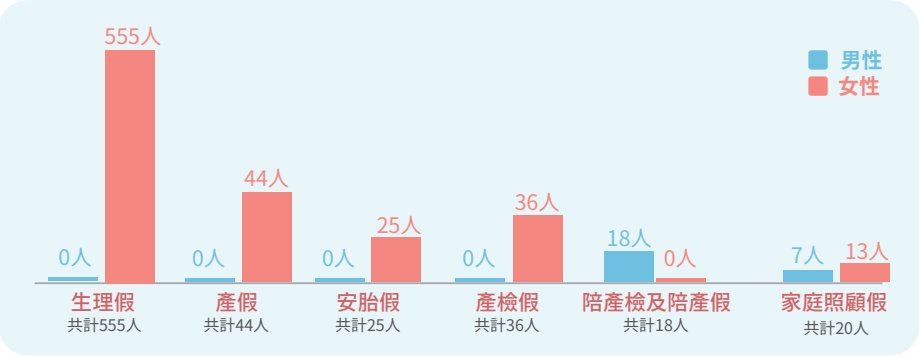


2024年度 育嬰假申請、復職情形

| 類別                    | 男       | 女      | 總計    |
|-----------------------|---------|--------|-------|
| 2024年度符合育嬰留停申請之員工 (A) | 54      | 41     | 95    |
| 2024年度實際申請育嬰留停之員工 (B) | 12      | 37     | 49    |
| 育嬰留職停薪申請率 (B/A)       | 22.22%  | 90.24% | 51.6% |
| 2024年度預計育嬰留停復職之員工 (C) | 8       | 21     | 29    |
| 2024年度實際育嬰留停復職之員工 (D) | 9       | 15     | 24    |
| 復職率 (D/C)             | 112.50% | 71.43% | 82.8% |
| 上一年度復職人數 (E)          | 4       | 9      | 13    |
| 上一年度復職滿一年人數 (F)       | 2       | 6      | 8     |
| 留存率 (F/E)             | 50.00%  | 66.67% | 61.5% |

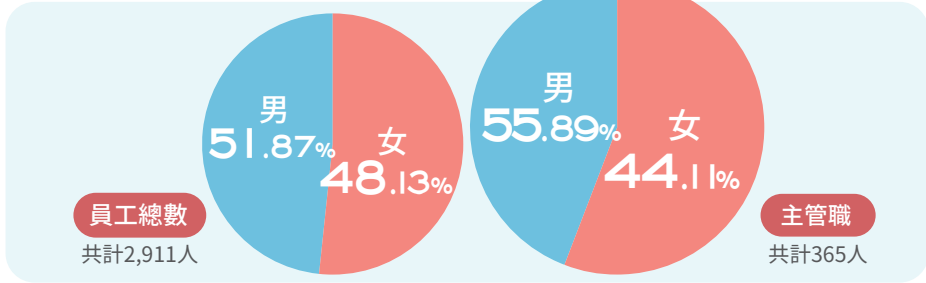
註： 上一年度復職人數 (E) 因跨年度因素，實際育嬰留停復職員工高於預計育嬰留停復職員工。

2024年度其他相關照護假統計人數



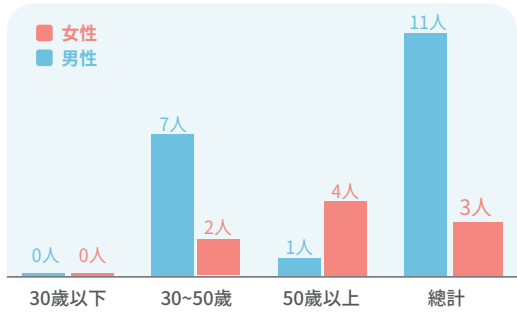
● 人力結構分布

截至2024年12月31日，本公司員工總數為2,911人，其中男性占51.87%、女性占48.13%。主管職共計365人，性別比例為男性55.89%、女性44.11%，女性主管占全體員工的5.53%。築間餐飲的主要營運據點位於台灣地區，致力於落實在地人才的聘用政策。2024年，本公司高階管理階層全數為本國籍人員，在地高階管理階層聘用比例達100%；整體主管階層中，在地人才占比亦達100%。此外，除2,911位正式員工外，2024年本公司無聘用非員工工作者。

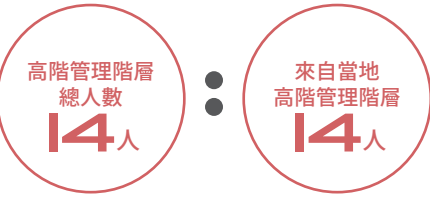


註1：主管職定義為行政單位5職等(含)以上、營運單位4職等(含)以上、廚務單位僅總監，其餘人員皆為非主管職，此定義適用本報告書所有提及主管職與非主管職員工類別之內容。  
註2：高階管理階層定義依築間餐飲集團2024年年報所揭露之總經理、副總經理、協理、各部門及分支機構主管。

● 組織治理單位與員工多元化



2024年築間餐飲高階管理階層資訊：



| 員工類別    |        | 30歲以下  |        | 30歲~50歲 |        | 50歲以上 |       | 總計    | 佔全體員工比例 |
|---------|--------|--------|--------|---------|--------|-------|-------|-------|---------|
|         |        | 女性     | 男性     | 女性      | 男性     | 女性    | 男性    |       |         |
| 正職      | 營運主管職  | 41     | 32     | 84      | 120    | 6     | 9     | 292   | 10.03%  |
|         | 營運非主管職 | 460    | 546    | 281     | 304    | 21    | 6     | 1,618 | 55.58%  |
|         | 總部主管職  | 2      | 2      | 24      | 38     | 4     | 3     | 73    | 2.51%   |
|         | 總部非主管職 | 36     | 11     | 31      | 13     | 1     | 1     | 93    | 3.2%    |
|         | 小計     | 539    | 591    | 420     | 475    | 32    | 19    |       |         |
| 佔全體員工比例 |        | 18.52% | 20.30% | 14.43%  | 16.32% | 1.10% | 0.65% | 2076  | 71.32%  |

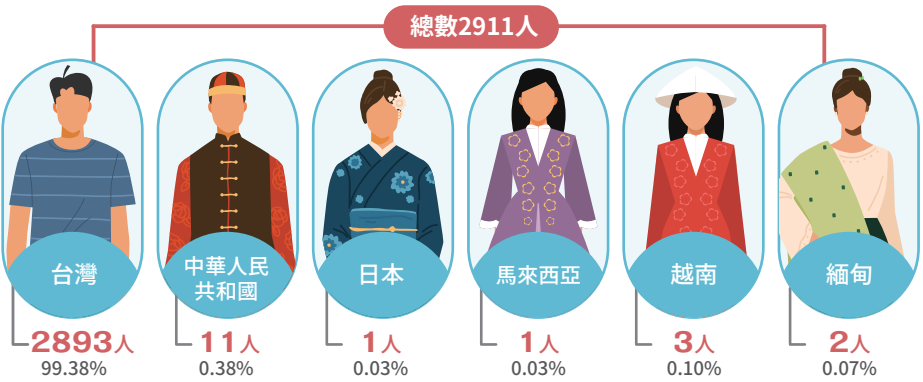
| 員工類別    |        | 30歲以下  |       | 30歲~50歲 |       | 50歲以上 |    | 總計  | 佔全體員工比例 |
|---------|--------|--------|-------|---------|-------|-------|----|-----|---------|
|         |        | 女性     | 男性    | 女性      | 男性    | 女性    | 男性 |     |         |
| 計時      | 營運主管職  | 0      | 0     | 0       | 0     | 0     | 0  | 0   | 0       |
|         | 營運非主管職 | 289    | 321   | 104     | 95    | 16    | 9  | 834 | 28.65%  |
|         | 總部主管職  | 0      | 0     | 0       | 0     | 0     | 0  | 0   | 0       |
|         | 總部非主管職 | 1      | 0     | 0       | 0     | 0     | 0  | 1   | 0.03%   |
|         | 小計     | 290    | 321   | 104     | 95    | 16    | 9  | 835 | 28.68%  |
| 佔全體員工比例 | 9.96%  | 11.03% | 3.57% | 3.26%   | 0.55% | 0.31% |    |     |         |

註1：2024年築間餐飲正職人員及計時人員皆為永久聘雇員工(或稱不定期契約員工),無聘雇臨時員工(或稱定期契約勞工)及無時數保證的員工(或稱零工經濟者)。

註2：統計範圍涵蓋:築間餐飲集團總部;以及旗下所有餐飲品牌營運門市(築間幸福鍋物、燒肉Smile、有之和牛、本格和牛、绘馬別邸、築間酸菜魚、紫木槿韓國烤肉、紫木槿韓餐酒館、築間麻辣火鍋、築間燒肉本命、朴底韓國烤肉、朴底韓國銅盤烤肉)，總部與營運定義適用本報告書所有提及總部與營運員工類別之內容及範圍。

註3：人數統計方法以實際員工人數統計，截至2024年底，築間餐飲集團員工總數為2,911人。佔全體員工比例=2024年該類別員工人數/2024年底員工總人數。

本公司員工結構方面，本國籍員工為2893人、其他國籍員工為18人。本公司將持續雇用外籍人士，為提供多元就業族群的工作機會，促進多元族群融合。



註：上述百分比數據皆採四捨五入顯示，總和可能略有小數點誤差，實際總和為100%。

本公司持續透過健全的招募與留任策略，為組織注入新血、保持營運活力。除定期檢視新進與離職指標外，我們亦重視新進同仁的關懷與離職訪談機制，作為調整與優化招募、留任政策的依據，以因應市場變動與人力需求。2024年本公司共招募3,002名新進員工，總新進率達103.13%；同期總離職率為109.21%，反映出餐飲業高度流動的產業特性。從年齡結構觀察，新進員工中30歲以下人數為2,118人，占比70.55%；30至50歲為746人，占比24.85%；50歲以上為141人，占比4.7%。此結構顯示公司積極延攬來自不同年齡層的人才，持續強化團隊的穩定性與彈性。

|      | 30歲以下 |        |      |        | 30歲~50歲 |        |     |        | 50歲以上 |       |    |       |
|------|-------|--------|------|--------|---------|--------|-----|--------|-------|-------|----|-------|
|      | 女性    | 百分比    | 男性   | 百分比    | 女性      | 百分比    | 男性  | 百分比    | 女性    | 百分比   | 男性 | 百分比   |
| 新進員工 | 918   | 30.58% | 1200 | 41.22% | 345     | 11.85% | 398 | 13.25% | 97    | 3.23% | 44 | 1.47% |
| 離職員工 | 960   | 30.20% | 1269 | 39.91% | 375     | 11.80% | 425 | 13.37% | 106   | 3.33% | 44 | 1.38% |

註：統計範圍涵蓋:築間餐飲集團總部;以及旗下所有餐飲品牌營運門市(築間幸福鍋物、燒肉Smile、有之和牛、本格和牛、绘馬別邸、築間酸菜魚、紫木槿韓國烤肉、紫木槿韓餐酒館、築間麻辣火鍋、築間燒肉本命、朴底韓國烤肉、朴底韓國銅盤烤肉)。

## ● 產學合作

2024年本公司進一步擴大多元招募與校園合作計畫，持續提供大專院校在學學生實習機會，協助青年累積實務經驗、拓展職涯發展的可能性。未來亦將與多所大專校院建立深度合作夥伴關係，提升人才媒合效率與新人留任率。



## ● 薪酬政策

餐飲服務業長期面臨人力短缺，薪資福利的健全對人力招募及人才留任至關重要。築間餐飲集團秉持「幸福」理念，無論年齡、性別、國籍等條件，所有員工享有相同薪資與福利，並根據職能、晉升制度與考績進行薪資調整。我們透過客觀審核機制，確保員工獲得公平待遇，並提升集團的人力市場競爭力。薪酬結構遵循內部平衡與外部公平原則，並每年檢視調整。2024年，基層全職員工的平均起薪為法定基本工資的1.22倍，計時員工為1.01倍，薪資制度依照政府法令、業界慣例及市場情況設計，確保競爭力並提供公平的待遇。



當地基本工資

**27,470** (新台幣元)



基層職位人員起薪水準

**33,600** (新台幣元)

總數33人

崑山科技大學 8人

弘光科技大學 7人

萬能科技大學 5人

三民家商 3人

僑光科技大學 2人

樹德科技大學 1人

大仁科技大學 1人

台中教育大學 1人

致理科技大學 1人

興大附農 1人

大甲高工 1人

醒吾科技大學 1人

嶺東科技大學 1人

### 女性對男性基本薪資與薪酬的比率

女性對男性基本薪資、薪酬及前兩者加總之總薪酬的比率，全台灣營運據點男女性主管與非主管職，不因性別不同而有所差異，皆為1:1。

註1：總薪酬 = 基本薪資 + 酬金  
註2：表格內薪酬比例女性薪酬皆為1



主管職

基本薪資 1 : 1  
酬金 1 : 1  
總薪酬 1 : 1



非主管職

基本薪資 1 : 1  
酬金 1 : 1  
總薪酬 1 : 1

### 非主管年薪平均數及中位數

非主管職員工人數

2022年 **2552**人

2023年 **2937**人

2024年 **2647**人

非主管年薪平均數

2022年 **401** (仟元)

2023年 **427** (仟元)

2024年 **557** (仟元)

非主管年薪中位數

2022年 **420** (仟元)

2023年 **459** (仟元)

2024年 **502** (仟元)

註：年薪平均數、中位數與前一年度變動情形，因本公司於2023年進行多家關係企業整併，2023年度之年薪平均數、中位數與變動情形無法與2024年直接比較，故未予揭露。

# 5.2 樂活職場

GRI 401-2

GRI 403-6

本公司致力於提供完整且具競爭力的員工福利制度，涵蓋健康保險、平衡生活、薪酬獎勵等面向，協助員工兼顧職涯發展與個人福祉。除符合法規投保勞保與健保外，亦安排定期健康檢查，強化職場健康管理。在工作生活平衡方面，公司提供入職訓練、員工旅遊、春酒活動與公益參與機會，促進同仁交流與組織凝聚力，並設有申訴管道，保障員工溝通權益。薪酬

政策方面，除本薪外，另設有全勤獎金、津貼、年終獎金及獎勵金等，並依規定辦理勞工退休金提撥，肯定員工貢獻與表現。此外，公司提供制服、員工餐、不定期聚餐與點心等貼心措施，營造友善職場氛圍。在教育訓練與職涯發展，我們透過多元課程及內外部資源，持續強化員工專業能力，並設有透明的升遷機制，支持員工長期成長與職涯規劃。



## 福利項目

勞工保險  
全民健康保險  
定期健康檢查

## 內容/成果說明

符合法律規定  
符合法律規定  
與合格醫療院所合作，針對同仁健康進行管理



## 福利項目

申訴專線  
入職訓練  
海外旅遊  
春酒暨員工旅遊  
公益活動

## 內容/成果說明

重視員工意見交流，提供便捷的溝通渠道  
提供新進同仁教育訓練課程，以加深對公司的文化了解  
鼓勵並獎勵員工一年來的努力和表現  
配合外部社福機構，邀請同仁一同落實企業社會責任



## 福利項目

本薪  
全勤獎金  
夜班津貼  
加班費  
年終獎金  
年度調薪  
獎勵獎金

## 內容/成果說明

感謝每位夥伴在各自崗位上的努力堅守與專業貢獻  
鼓勵並獎勵員工一年來的努力和表現  
不定期發放



## 福利項目

勞工退休金

## 內容/成果說明

依勞工退休金條例之規定實施辦理，公司每月提撥不得低於勞工每月工資6%至勞工退休金帳戶，並依退休金條例之規定辦理退休相關事宜



## 福利項目

員工制服  
門店上班免費供餐  
不定期聚餐  
獎勵點心

## 內容/成果說明

提供員工制服，降低同仁財務負擔  
針對門店上班同仁提供員工餐  
鼓勵並獎勵同仁的努力和表現



## 福利項目

在職訓練  
食品衛生安全訓練  
職業安全衛生訓練  
共學講座  
完善升遷管道年度調薪

## 內容/成果說明

由內外部專業講師教授多元主題知識，以提升同仁專業能力  
一年4次晉升機會

● 福利制度

| 類別      | 正職人員                                                                                     | 計時人員                                                                 |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 獎金津貼    | 連續假期出勤的獎勵獎金(不定期)/交通津貼/住宿津貼/年終獎金/全勤獎金/績效獎金                                                | 上班時間超過夜間22:30後，另給夜班津貼10元/每小時/國定假日雙倍薪/連續假期出勤的獎勵獎金(不定期)/年終獎金/全勤獎金/績效獎金 |
| 晉升制度    | 晉升面試，一年4次                                                                                | 特殊調薪5~20元/每小時                                                        |
| 退休制度    | 完善員工保障(勞/健保，勞退提撥6%)                                                                      |                                                                      |
| 福利補助    | 生日禮金/生日金幣/住院慰問/員工旅遊(依築間集團規定給予補助)/春酒或尾牙餐敘/健康檢查/員工餐/不定期門店餐敘/獎勵點心/節慶餐券/在職進修(消防/勞安等)，依實際需求安排 |                                                                      |
| 職工福利委員會 | 春節禮盒/端午禮盒/中秋禮盒/結婚禮金/生育津貼/喪葬撫卹                                                            |                                                                      |

● 福利補助投入結果

| 類別        | 參與人數      | 投入金額(新台幣：元) |
|-----------|-----------|-------------|
| 年度海外旅遊    | 共246人參與   | 2,500,000   |
| 年度春酒暨員工旅遊 | 共1,325人參與 | 14,487,577  |
| 年度定期健康檢查  | 共2,397人參與 | 3,028,780   |
| 端午節禮盒     | -         | 2,014,500   |
| 中秋節禮盒     | -         | 1,972,500   |
| 結婚禮金      | -         | 88,000      |
| 職工福利委員會   | -         | 98,000      |
| 生育津貼      | -         | 84,000      |
| 職工福利委員會   | -         | 70,000      |
| 喪葬撫卹      | -         | 12,400      |
| 職工福利委員會   | -         | 113,700     |
| 慰問金/住院津貼  | -         | 156,000     |
| 總價值       |           | 24,625,457  |





5.3 職涯發展

GRI 403-6

GRI 404-1

GRI 404-3

築間餐飲集團深知薪資對同仁的重要性，但我們更相信，唯有協助員工擁有良好且長遠的職涯發展，才能真正實現個人與企業的雙贏。我們致力於打造透明、公平、具成長性的晉升與發展制度，讓每位員工都能在築間找到未來的可能。

集團每年定期舉辦4次晉升面試與考核，並結合日常的個人考核制度，從專業能力、學習態度、出勤狀況與營運配合度等多面向進行綜合評估，建立清晰透明的升遷制度。我們鼓勵同仁主動學習與持續進修，藉由工作站考核與主管回饋，為自身創造更高的職涯舞台。此外，隨著集團業務拓展至海外，我們也提供內部優先應徵機會，讓有意願的同仁依據自身能力與規劃，前往海外據點發展，拓展視野，實現個人職涯的國際舞台。我們也鼓勵高階主管持續進修，強化領導力，帶動整體團隊成長。2024年度每名員工接受訓練的平均時數0.38小時。

| 類別             | 人數     | 通過人數   | 時數     | 費用      | 類別   |
|----------------|--------|--------|--------|---------|------|
| 集團新人訓          | 517    | 517    | 4,136  | -       | 全體同仁 |
| 工作站認證          | 2,707  | 2,707  | 3,364  | -       |      |
| 一般職業安全衛生教育訓練課程 | 4,214  | 4,214  | 10,238 | -       |      |
| 食品安全相關         | 1,202  | 1,202  | 1,202  | -       |      |
| 組別訓練課程         | 336    | 336    | 2,717  | -       |      |
| 檢定師認證課程        | 49     | 49     | 392    | -       |      |
| 築間共識營          | 83     | 83     | 664    | -       | 主管   |
| 加盟培訓訓練         | 71     | 71     | 9,800  | -       |      |
| 勞安培訓訓練         | 106    | 106    | 1,308  | 545,880 | 全體同仁 |
| 築間共學           | 782    | 782    | 2,027  | 56,500  |      |
| 總計             | 10,067 | 10,064 | 35,848 | 602,380 |      |

● 築間餐飲集團2024年度各類別員工教育訓練情形

| 項目     | 男性    |       | 女性      |      | 合計      |      |
|--------|-------|-------|---------|------|---------|------|
|        | 總時數   | 平均時數  | 總時數     | 平均時數 | 總時數     | 平均時數 |
| 營運主管職  | 4152  | 6.58  | 2673    | 4.78 | 6825    | 5.73 |
| 營運非主管職 | 15791 | 3.88  | 12792.5 | 3.61 | 28583.5 | 3.75 |
| 總計     | 19943 | 10.46 | 15465.5 | 8.39 | 35408.5 | 9.48 |

註： 接受訓練營運主管職男性631人次女性559人次，營運非主管職男性4065人次女性3543人次。

● 築間餐飲集團2024年度員工績效考核情形

| 項目     | 應接受考核人數(A) |     |      | 應接受考核人數(B) |     |      | 比例(C=B/A) |
|--------|------------|-----|------|------------|-----|------|-----------|
|        | 男性         | 女性  | 合計   | 男性         | 女性  | 合計   |           |
| 營運主管職  | 31         | 27  | 58   | 31         | 27  | 58   | 100       |
| 營運非主管職 | 565        | 473 | 1038 | 565        | 473 | 1038 | 100       |
| 總部主管職  | 80         | 63  | 143  | 80         | 63  | 143  | 100       |
| 總部非主管職 | 19         | 60  | 79   | 19         | 60  | 79   | 100       |

2024年度全職共2911人，通過晉升考核人數達374人  
2024年度的晉升百分比為12.8%，相較於2023年成長了約111.3%



## ● 共學講座



### 志工服務

送暖吃溫飽

#### 台灣基督教好牧人全人關懷協會

築間餐飲集團長期關注社會關懷與食物資源永續議題，動員16位志工整理醃蔬果50公斤，提供近200份營養餐盒。



### 產地共學

產地到餐桌的安心美味

#### 雲林縣口湖漁類生產合作社

築間餐飲集團持續推動食材溯源教育與共學行動，認識水產養殖流程 (包括水質管理、飼養技術、捕撈處理及冷鏈運輸)，落實「從產地到餐桌」理念



### 產地共學

產地到餐桌的安心美味

#### 雲林斗南鎮農會

築間餐飲集團持續推動食材溯源教育與共學行動，認識稻作種植與品管，強化選材標準與食安認知。

## ● 共學講座



### 健康推廣

#### 台中舒跑盃路跑

#### 維他露食品股份有限公司

築間餐飲集團持續推動全人關懷與健康職場文化，鼓勵運動與團隊參與，展現健康職場文化。



### 策略講座

#### 塑造品牌全方位的關鍵時刻 &年度計畫的規劃

#### 劉旭騰 (Tokuyo 督洋生技共同創辦人)

築間餐飲集團持續推動內部共學與專業交流機制，分享策略擬定與團隊運作，提升中高階主管品牌經營視野。



### 產業交流

#### 大店長見學團

#### 大店事業有限公司

築間總經理周秀花分享築間經營策略，推動餐飲產業間互學共進。



## 5.4 勞資溝通

GRI 2-30

GRI 402-1

GRI 403-9

為保障同仁權益，營造良性的溝通文化與正向的工作環境，築間餐飲集團致力於打造一個重視平等對話、尊重多元聲音的職場。我們相信，唯有開放且透明的溝通，才能促進勞資雙方的信任與合作。為此，集團設有「1999員工申訴信箱」，提供即時溝通與表達平台，並定期召

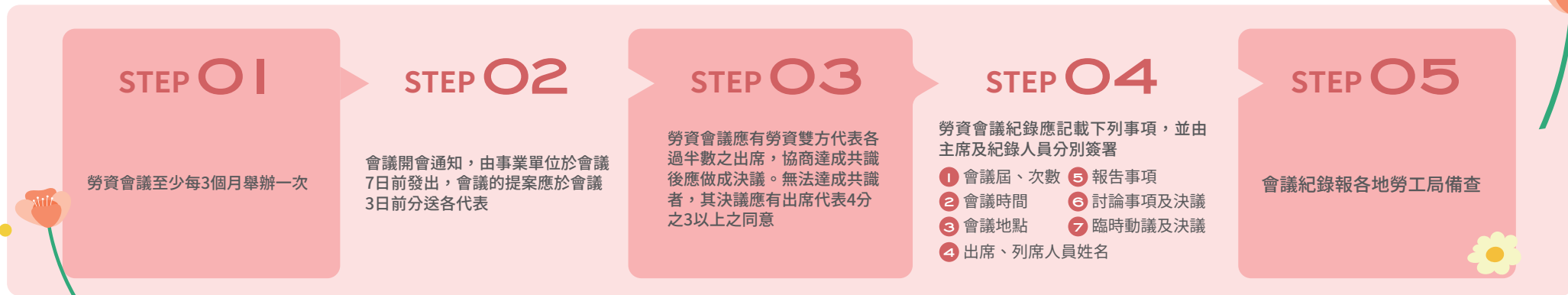
開勞資會議，依規定由勞資雙方同數代表組成，代表人數比例為1:1，藉此傾聽同仁的聲音，積極回應意見與建議，並於第一時間給予關懷與處理。

### ● 築間餐飲集團申訴管道



2024年度勞資會議舉辦次數35次，勞資會議舉辦人數93人

### ● 勞資會議召開流程



築間尊重員工自由結社及團體協商的權力，並定期舉辦勞資會議，目前尚未有工會與團體協約，將持續採取以下方式，維持良好的勞資關係：

- ◆ 透過建立多元且暢通的溝通管道，主動傾聽員工的聲音，並在第一時間給予回應與妥善處理，讓每一份意見都被看見與重視
- ◆ 持續優化各項管理制度，確保政策公平透明，並依據實際狀況與同仁回饋，進行動態調整，落實企業對員工的承諾與責任

● 營運變化的最短預告期

本公司如遇重大營運變化，將依據《勞動基準法》相關規定，履行對員工及其代表的通知義務，確保勞資雙方權益，於個別終止勞動契約時，本公司亦依《勞動基準法》第16條規定辦理事前預告，依員工在職年資分別為：

繼續工作3個月以上未滿1年者，於10日前預告

繼續工作1年以上未滿3年者，於20日前預告

繼續工作3年以上者，於30日前預告

倘未於法定期間內預告者，本公司將依法發給相當於預告期間之工資，以保障員工應有權益。未來，對於任何可能影響員工權益之組織調整或重大營運決策，本公司將持續秉持誠信原則，妥善溝通並依法辦理相關程序，維護勞資關係之穩定。

● 2024年度勞資糾紛及勞資相關問題遭政府裁處事件

|   |                                                                                                                                                                  |    |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 曾姓員工就與本公司間返還加班費之爭議申請勞資爭議調解，經彰化縣勞資關係服務協會於2024年1月3日以彰縣勞資服字第113002號函，通知本公司於2024年1月11日召開調解會議，本件並於2024年1月19日召開第2次調解會議，因雙方意見不一致，故調解不成立，後雙方同意由本公司給付新臺幣150,000元予申訴人和解結案。 | 7  | 洪姓員工就與本公司間恢復僱傭關係及回復原職之爭議申請勞資爭議調解，雙方於2024年5月2日進行調解，本公司主張因洪姓員工已自提離職，無法同意恢復僱傭關係，調解不成立，後申訴人並未再提出申訴。                                                                                                                                                                            |
| 2 | 張姓員工就與本公司之延長工時工資爭議申請勞資爭議調解，後雙方於2024年1月22日進行調解，雙方同意由本公司給付張廷瑄新臺幣40,037元結案。                                                                                         | 8  | 王姓員工就與本公司間恢復僱傭關係及請求返還任職期間扣薪之薪資等爭議申請勞資爭議調解，雙方於2024年8月6日進行調解，本公司主張王姓員工於2024年19、20、21日三日未到班，已視為曠職，故無法返還扣薪之薪資亦無法同意恢復僱傭關係，故調解不成立。                                                                                                                                               |
| 3 | 張姓員工就與本公司間勞方傷病給付金額之爭議申請勞資爭議調解，後雙方於2024年2月7日進行調解，因雙方對於勞工保險局核定之給付審查結果各執一詞，無法達成共識，故調解不成立，目前並無後續。                                                                    | 9  | 本公司之前員工蔡員主張於2023年9月11日至本公司龍潭東龍店任職，因懷孕要求從晚班調至早班，惟本公司拖延未處理且主張曠職1日即資遣蔡員，故蔡員提出申訴，本件經桃園市政府性別平等工作會2024年6月6日府勞條字第1130153907號審定書，認本公司解僱申訴人係因申訴人連續無正當理由曠職三日，非因懷孕給予降職及解僱處分，故本公司違反性別平等工作法第7條及第11條第1項皆不成立。                                                                             |
| 4 | 伍姓員工就與本公司間服務證明、非自願離職證明、工資、加班費等爭議申請勞資爭議調解，本件訂於2024年5月2日進行調解，惟因伍姓員工未出席，故調解不成立，後申訴人並未再提出申訴。                                                                         | 10 | 本公司董事長林楷傑以本公司江姓前員工與本公司之策略長陳予澤於工作時發生糾紛，明知發生職場騷擾事件時，林楷傑並不在場，竟意圖散布於眾，而有稱林楷傑一度目擊，然只是默默離開等誹謗行為，而對江姓前員工提出涉犯誹謗及加重誹謗等罪之告訴，本案經臺灣臺中地方檢察署2023年度偵字第11071、11072號惟不起訴確定後，林楷傑提出交付審判，並經台灣台中地方法院2023年度聲判字第 61 號刑事裁定駁回確定。林楷傑與本公司另對江姓前員工提出損害賠償之民事告訴，請求200萬元之賠償，後雙方於台灣台北地方法院2023年勞移調字第66號調解成立。 |
| 5 | 黃姓員工就與本公司間工資、加班費等爭議申請勞資爭議調解，經臺北市府勞動局於2024年4月18日以北市勞動字第1136066403號函請中華民國勞資關係協進會辦理，後本件勞資爭議調解經黃姓員工撤案終結。                                                             | 11 | 本公司前員工何員主張本公司有未足額給付工資之情事並申請勞資爭議調解，經本公司查詢係因該員並未依規定完成請假程序，造成系統未有出勤紀錄所致。後本公司與該員說明考勤異常處理方式，並同意給付該員2,173元後，該員已撤案，並經新北市政府於2025年1月22日以新北府勞資字第1140021606號函通知本案終結。                                                                                                                  |
| 6 | 游姓員工就與本公司間給付預告工資、資遣費及開立非自願離職證明書之爭議申請勞資爭議調解，雙方於2024年7月26日進行調解，由本公司給付和解金2,960元予游姓員工調解成立結案。                                                                         |    |                                                                                                                                                                                                                                                                            |

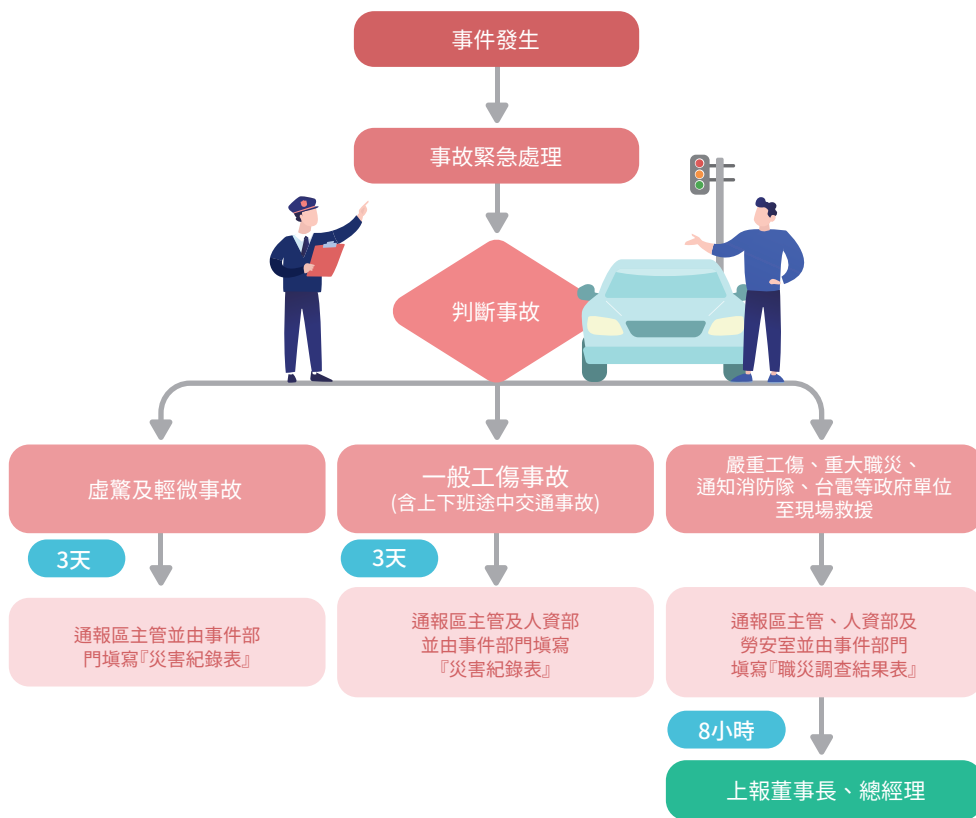
本公司因違反勞資相關法規之案件均已依法繳納罰鍰，依違反內容進行改善，並加強員工之訓練，避免相關情形再發生。





## ● 事故通報機制

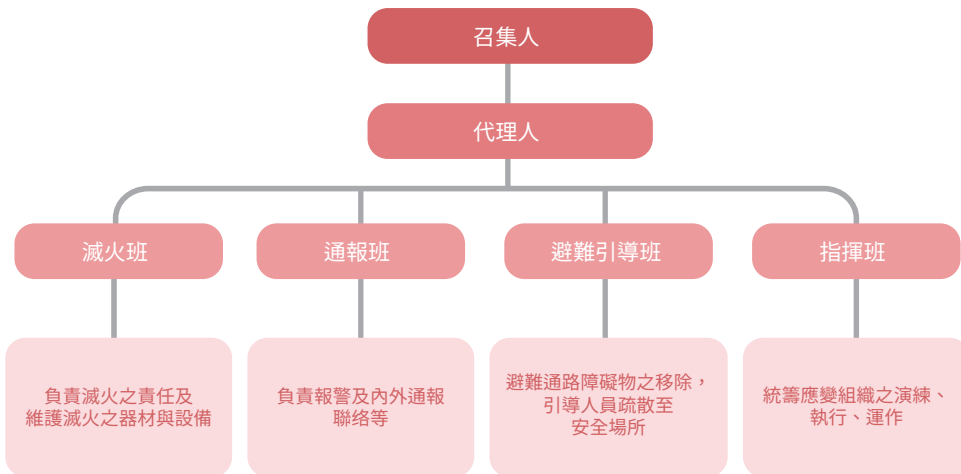
常見之職業災害類型包括切割傷、燙傷、滑倒及其他意外事故。依據《職業安全衛生法》相關規定，本公司每月定期辦理職業災害統計並上傳至主管機關系統，以利分析與追蹤。同時建立完善之職業災害通報機制，針對各單位人員於工作期間發生之傷害、通勤途中之交通事故，或經勞工保險局核定為職業傷病之事件，均依規定進行即時通報與彙整記錄，以強化風險管理與後續預防措施。



## ● 緊急應變措施

依據職業安全衛生法第三十七條之規定：事業單位工作場所如發生職業災害，雇主應即採取必要之急救、搶救等措施，並會同勞工代表實施調查、分析及做成紀錄。鑑別可能發生之事故或緊急狀況，辦理各項緊急應變演練，若一旦發生意外事件，則依既定之應變措施對環境之污染與衝擊降至最低確保安全。此外，平時透過職安相關訓練，與員工溝通行使退避權之權益，於執行職務期間，發現有立即發生危險之虞時，得在不危及其他工作者安全情形下，自行停止作業及退避至安全場所，並立即向直屬主管報告，必要時啟動災害應變作業，且保護工作者免於處分，以將職災風險與嚴重性降至最低。

### 緊急應變小組組織圖



## ● 員工意外與處置

築間餐飲集團持續致力於降低職業災害的發生風險，透過完善的預防機制與事後管理流程，確保每一起災害事件均獲妥善處理與紀錄。針對所有發生之職業災害事件，公司皆依規定進行即時通報，並進一步調查其發生原因與應對狀況。本集團設有《災害紀錄表》制度，詳實記載事故發生之人員、事件內容、發生時間與地點、改善對策、等資訊，作為公司內部追蹤、檢討與精進的重要依據。透過制度化的紀錄與管理，築間餐飲得以強化災害事件的透明處理流程，提升風險管理效率，同時也作為員工安全教育訓練的重要案例與資料庫，逐步建構更加安全的職場環境。

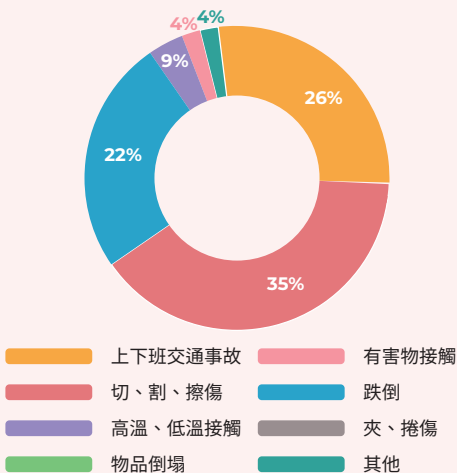
## ● 災害統計

築間餐飲集團致力於營造安全、健康且具韌性的工作環境，職業安全衛生始終為營運管理的重要基石。面對集團營運規模持續擴大、員工人數及作業據點增加的情況下，我們更重視職場風險辨識、災害預防機制及事後改善成效的落實。為有效掌握工作現場潛在風險與災害型態，集團持續追蹤並分析各類職業災害事件，並依據災害統計指標（如職災頻率、嚴重率等）進行系統化管理與持續改善。2024年度，築間餐飲集團共計發生23件可記錄之職業傷害事件，損失工作日數達213天，職災傷害頻率（FR）為3.64，傷害嚴重率（SR）為33.73，無發生重大職業傷害事件災害類型以切、割、擦傷（35%）與跌倒事故（22%）為主，另有部分為上下班交通事故（26%）與高低温接觸事件（9%）。集團已據此進行災害趨勢分析，並納入職安風險管控制計畫與教育訓練重點，持續優化作業流程與工作環境，減少意外發生機率，守護每一位同仁的職場安全與健康。

2024年度職業災害相關統計

|                |             |
|----------------|-------------|
| 職災件數           | 23件         |
| 工作總時數          | 6,314,672小時 |
| 職災所損失工作日數      | 213天        |
| 失能傷害頻率(FR)     | 3.64        |
| 失能傷害嚴重頻率(SR)   | 33.73       |
| 嚴重職業傷害件數(排除死亡) | 0件          |
| 嚴重職業傷害率        | 0           |
| 可記錄之職業傷害件數     | 23件         |
| 可記錄之職業傷害率      | 3.64        |

2024築間餐飲集團職災分類



災害紀錄表

填寫日期： 年 月 日

|                                               |       |      |  |
|-----------------------------------------------|-------|------|--|
| 單位名稱                                          |       | 單位主管 |  |
| 員工姓名                                          |       | 員工編號 |  |
| 事發日期                                          | 年 月 日 | 事發時間 |  |
| 事發地點                                          |       |      |  |
| <input type="checkbox"/> 虛驚事件(人員受到驚嚇，但無受傷)    |       |      |  |
| <input type="checkbox"/> 輕微事件(人員不需離開工作崗位就醫)   |       |      |  |
| <input type="checkbox"/> 一般工傷事故(人員須要離開工作崗位就醫) |       |      |  |
| <input type="checkbox"/> 上下班途中交通事故            |       |      |  |
|                                               |       |      |  |
|                                               |       |      |  |
|                                               |       |      |  |
|                                               |       |      |  |
|                                               |       |      |  |
| 1. 事發經過需附發生經過應當時之人、事、時、地、物具體詳實                |       |      |  |
| 2. 處理方式附應包括緊急處理、應變措施必要之通報。                    |       |      |  |
| 3. 改善後照片。(如為輕微事故請附上改善後照片)                     |       |      |  |

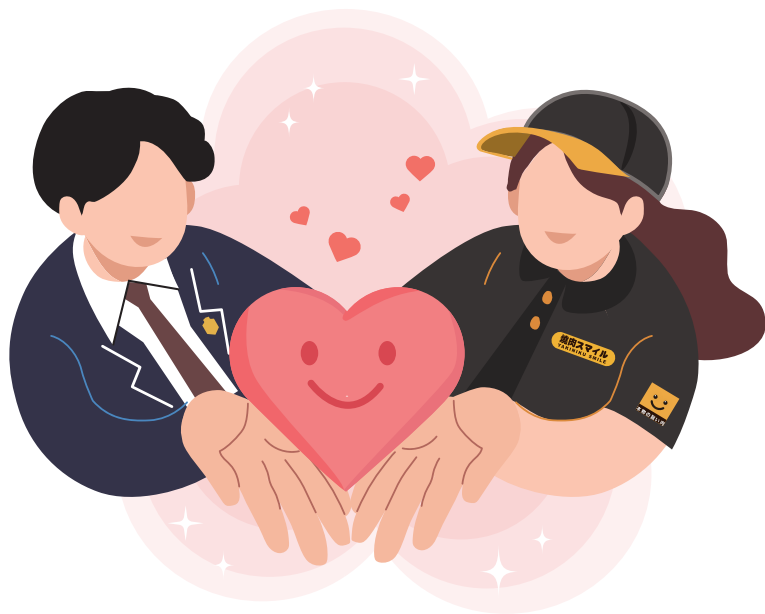
部門勞工安全衛生主管 \_\_\_\_\_ 事件發生人員簽名 \_\_\_\_\_

- 註1：職災件數指因勞動場所之建築物、機械、設備、原料、材料、化學品、氣體、蒸氣、粉塵等，或作業活動及其他職業相關原因，導致工作者發生疾病、傷害、失能或死亡之事件，不包含上下班途中之交通事故。
- 註2：2024年職業災害的主要類型為上下班交通事故、切割擦傷、高低温接觸、物品倒塌、有害物接觸、跌倒、夾捲傷。
- 註3：失能傷害頻率(FR)=(職災件數/工作總時數) × 1,000,000，採計至小數點以後取兩位，第三位以後捨棄。
- 註4：失能傷害嚴重率(SR)=(損工日數/工作總時數) 1,000,000，採計至整數位，小數點以後捨棄。
- 註5：嚴重職業傷害件數：指工作者無法恢復的傷害（如截肢、或無法於六個月內恢復至受傷前健康狀態的傷害）。
- 註6：嚴重職業傷害率=(嚴重職業傷害件數/工作總時數) × 1,000,000，採計至小數點以後取兩位，第三位以後捨棄。
- 註7：可記錄之職業傷害件數：為可記錄之職業傷害數，包含職災件數及死亡人數。
- 註8：可記錄之職業傷害比率=為每一百萬工時內發生的可記錄之職業傷害數(含GRI準則定義的通勤交通事故)，公式為：(可記錄之職業傷害件數/工作總時數) × 1,000,000，採計至小數點以後取兩位，第三位以後捨棄，公司無統計其他工作者之資訊。

## ● 同仁關懷：看見需要，給予溫度

在築間，我們深信「人」是最重要的資產。除了制度上的保障與補償機制外，當同仁面臨突如其來的變故——無論是工作中的職業災害，或因病住院療養——公司始終秉持著「不是每一件事都有規則，但每一位同仁都值得被關心」的信念，主動伸出援手。

2024年，我們接獲數起同仁事故與住院通報，其中包括交通意外、跌倒、刀傷、溫差影響、生病等職場風險情境。儘管非所有事件皆符合法規所定之補償範圍，公司仍以同理與實際行動回應。例如由企業社會責任室或區域主管親自探視、送上慰問金與暖心禮盒，協助同仁安心療養、減輕家人壓力，也讓團隊間的連結更加緊密。這樣的關懷，也反映在我們的日常工作文化中：看到需要，就主動靠近；即使不是「責任」，也願意成為「力量」。



## ● 職業安全衛生委員會

本公司設有「職業安全衛生委員會」，由營運長擔任主任委員，成員包括總部各部門主管、營運單位主管及勞工代表。委員會每季定期召開會議，討論並推動勞工安全衛生相關規範與措施。若會議中有決策事項，將採多數決方式進行表決，並明定不得因表決結果對勞工代表施加任何不利處分，以保障其發言與參與權益。

**2024年，職業安全衛生委員會導入二氧化碳濃度監測系統，並委託專業環測公司進行檢測，結果顯示辦公室空氣品質均符合相關標準。同年，亦依據法規制定多項職業安全衛生管理計畫，包括：**

人因性危害預防計畫

中高齡及高齡工作者安全衛生計畫

母性勞工健康保護計畫

危害通識管理計畫

危害鑑別與風險評估管理辦法

自動檢查計畫

事件調查管理計畫

異常工作負荷促發疾病預防計畫

緊急應變計畫

墜落災害防止計畫

變更作業安全管理辦法

職業安全衛生管理計畫

此外，針對「執行職務時遭受不法侵害」風險，公司亦檢討並調整相關防範措施，以因應實務風險。同時，為提升職場健康意識與災害預防能力，本公司積極推動各項教育訓練，包括新進人員職前訓練、勞工安全衛生業務主管課程及急救人員教育訓練等。為深化職工健康關懷與促進措施，本公司亦與伍鈺技術顧問股份有限公司合作，辦理員工健康促進相關活動，協助員工提升健康識能，營造安全、健康的工作環境。



勞工代表人數: **6** 位

委員會總人數: **11** 位 (比例54.5%)

註：比例為勞工代表人數/委員會總人數\*100

● 訓練統計

為強化工作者之職業安全衛生意識與風險辨識能力，本公司依據相關法令規範，持續推動多元且系統化之職安衛訓練制度，涵蓋新進人員一般性教育訓練、特定作業場所危害辨識訓練，以及針對特殊作業條件所設計之專業課程。於報告期間內，職業安全相關課程總訓練時數達10,238小時，累計受訓人次為4,214人。《職業安全衛生業務主管課程》累計開設時數為1,444小時，共計65位同仁完成訓練，藉以提升管理階層對職安議題之重視與專業應變能力。未來亦將持續滾動式檢討訓練內容與成效，並導入數位化管理工具以提升訓練覆蓋率與精準度，打造安全且具預防意識之職場環境。另外，築間以一店一張職業安全衛生業務主管證照及一張急救證照為目標，開辦丙種職業安全衛生業務主管課程及急救課程，2024年共計60名同仁具備安全衛生業務主管資格，並協助學員領取急救證照。

| 課程           | 訓練人次 | 時數  | 訓練總時數 |
|--------------|------|-----|-------|
| 職業安全衛生業務主管課程 | 65   | 401 | 1444  |
| 急救人員         | 57   | 105 | 870   |
| 防火管理人        | 40   | 102 | 366   |
| 廚師證(衛生講習課程)  | 9    | 16  | 72    |



● 安全衛生管理系統執行方式

| 計畫目標          | 實施要領      | 實施單位     |
|---------------|-----------|----------|
| 打蔥機           |           |          |
| 刨肉機           |           |          |
| 空氣清淨裝置(靜電排煙機) | 每月        | 工程部/委外廠商 |
| 冷凍庫冰箱         |           |          |
| 滾烤網機          |           |          |
| 鹼片清洗機         | 每年        | 工程部/委外廠商 |
| 電器設備(低壓)      | 每年        | 總務部/委外廠商 |
| 刨肉檢查表         |           |          |
| 冷凍庫冰箱檢查       | 每日作業前實施檢查 | 門店       |
| 截油槽紀錄表        |           |          |
| 每日巡檢紀錄表       |           |          |
| 急救藥品及器材檢查表    | 每月實施檢查一次  |          |

● 消防安全

提供美味、安全的飲食體驗是築間餐飲集團始終堅持的使命。集團旗下品牌(包含火鍋、燒肉)在烹調過程中廣泛使用高溫設備，如火鍋加熱爐、電熱爐具等，同時店內亦配置冷氣、冰箱、電力相關設施，皆潛藏一定之高溫及電氣風險。

為了保障顧客與同仁的安全、降低潛在災害風險，築間集團採取下列消防與防災管理措施：

- ✓ 消防設施設置與合法裝修
- ✓ 所有門店裝修皆依循當地消防法規與建築安全規定執行
- ✓ 超過300坪以上門店依規定設有消防栓系統，並由專責單位定期檢測功能是否正常
- ✓ 全數門店依規定配備基本滅火器設備，平均每間門店配有至少3瓶滅火器，設置於明顯易取處所
- ✓ 消防設備日常巡檢與維護
- ✓ 建立例行檢查機制，由門店人員進行滅火器壓力值定期巡查，以確保設備隨時可用
- ✓ 工程與總務部門定期統整所有消防設備檢查紀錄，並針對異常情形即時回報與修復
- ✓ 定期聘請外部消防設備技師進行專業維保與年度檢測，確保系統符合現行法令標準

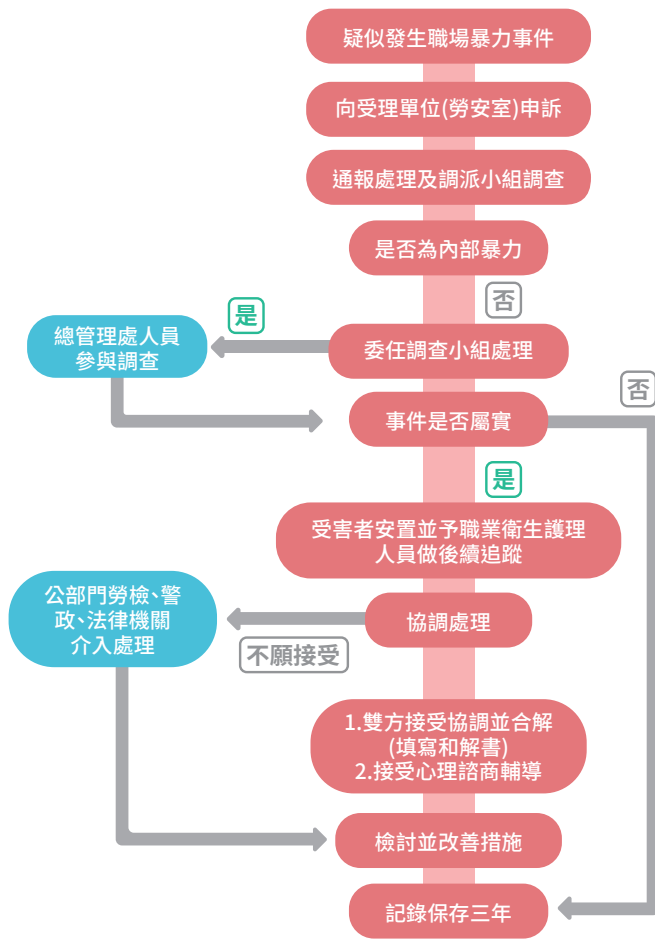
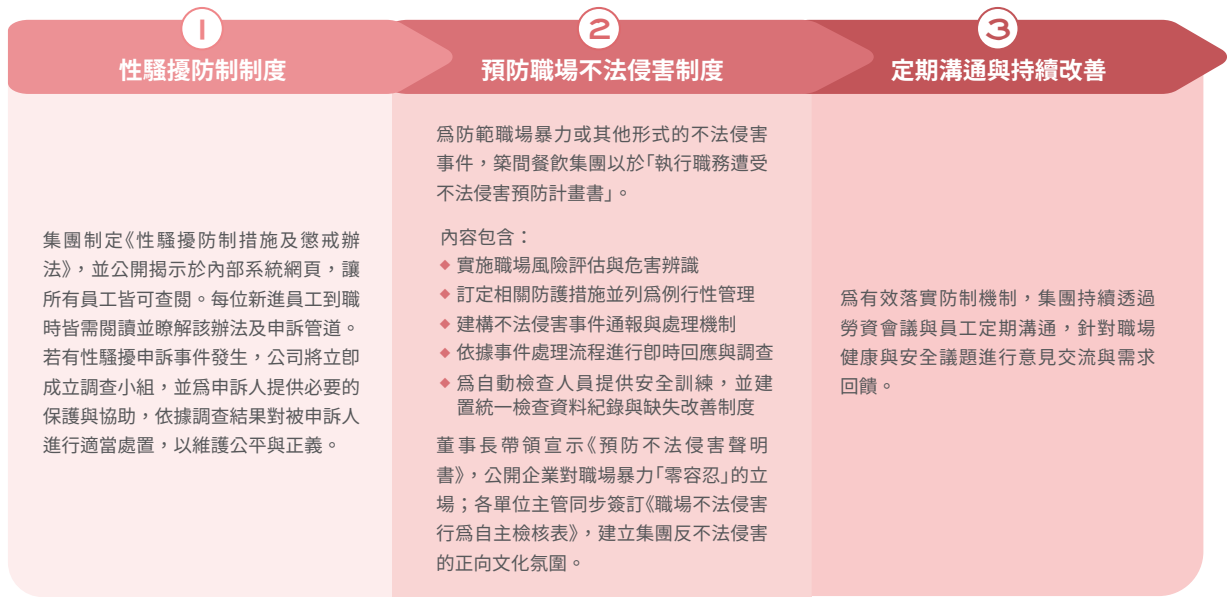


● 為員工健康把關

2024年度共計2,397位員工參與健康檢查，並依據檢查結果進行分級管理與持續追蹤，確保健康異常個案獲得適切關懷與醫療協助。為保護員工個人隱私與資訊安全，公司對健康檢查資料實施嚴格管理措施：電子資料儲存於勞安室專屬系統區域，設有限定存取權限；紙本資料則收存於上鎖之專用文件櫃，僅限勞安室授權人員查閱，確保資料安全與員工隱私權不受侵犯。

● 職場不法侵害

提供安心與健康的職場，是築間餐飲集團對全體員工的堅定承諾。本集團主張「零容忍」原則，絕不容許任何形式的不法侵害行為及歧視事件，並致力於打造一個平等、安全且尊重的工作環境，無論職級、性別或年齡，2024年本公司無發生任何歧視事件。



公司職場暴力諮詢、申訴管道

申訴專線：04-24228966 #3438  
申訴信箱：EHS@jhujian.com.tw

## 5.6 公益推廣

### ● 用行動回應社會的期待，讓關懷成為日常

築間餐飲集團秉持「以心款待，築下幸福」的理念，長期關注社會福祉，將企業社會責任內化為經營核心。2024年度，我們積極投入多元公益計畫，關注教育、文化、體育、災害應變、弱勢照護及環境永續等議題，展現企業積極回應社會需求的決心與行動力。本年度共投入新台幣3,688,000元於各項公益活動，另提供價值逾9,973,000元的物資與資源支持，活動總計直接影響逾2,700人次，間接受益人數預估超過12,000人次。所有公益行動皆與聯合國永續發展目標(SDGs)相互對應，涵蓋SDGs 1、2、3、4、5、7、8、10、11、12、13、17，體現

企業善盡社會責任與促進多元共融的具體承諾。

我們透過與政府機構、社福團體、地方社區及供應鏈夥伴的跨域協作，擴大公益資源的效益，強化在地連結，並持續提升企業在社會中的正向影響力。無論是災難發生時的即時援助、對偏鄉孩童的關懷支持，或是藉由音樂與文化活動傳遞希望與愛，築間皆以「食」為出發點，將善意融入日常，實踐企業與社會共好的願景。

社會投入費用(新台幣)  
3,688,000元

社會投入物品價值  
(新台幣)  
9,973,000元

直接衝擊影響  
2,700人

間接衝擊影響人數  
12,000人

## 投入案例 01

## 支持1919食物銀行-公益物資包認購計畫

SDG 1

SDG 2

SDG 10

SDG 17

本公司積極落實企業社會責任，關注弱勢群體福祉，2024年與樞買中心合作參與公益物資包認購計畫，共認購200個物資包，捐贈予實際需要之社會邊緣族群與弱勢家庭。此舉透過資源的有效分配，提供基本生活所需，緩解其短期物資缺乏困境，展現企業對社會公益的長期關懷。

本項行動不僅回應社會的即時需求，也與聯合國永續發展目標 (SDGs) 密切對應，具體貢獻，未來亦將持續透過多元合作模式與社會參與，深化「取之社會、用之社會」的信念，並將公益精神融入營運核心，實現企業與社會的共榮發展。



## 投入案例 02

## 支持花蓮地震捐款行動

SDG 1

SDG 2

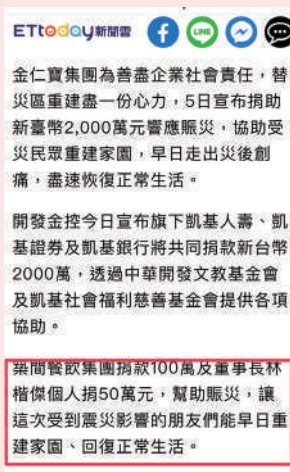
SDG 3

SDG 11

SDG 17

花蓮地區發生規模7.2強震，為自1999年以來規模最大的地震，對當地居民與整體社會造成重大衝擊。築間集團作為深耕本土的企業，第一時間啟動內部應變，迅速投入救援與支援行動，期盼為災區民眾提供即時協助，協助社會度過難關。

在災後的黃金救援時期，我們立即調度資源，捐贈民生物資並投入賑災基金，同時啟動員工關懷機制，協助災區同仁調整工作與生活需求。透過實際行動，我們與社會各界攜手，盡一份企業公民的責任與力量。我們誠摯向所有堅守第一線的警消人員、醫療與救援團隊表達最高敬意與感謝，感佩他們不眠不休的付出與堅持。同時，也衷心期盼所有受災民眾能早日重建家園、恢復正常生活，重拾安定與希望。



## 投入案例 03

## 支持基隆市愛抵家全人關懷協會公益園遊會

SDG 1

SDG 4

SDG 8

SDG 10

築間支持基隆市愛抵家全人關懷協會舉辦的「攜手同行·讓夢飛翔」公益園遊會，透過實際行動關懷基隆中山區400戶及仁愛區170戶中低收入家庭。活動現場集結了30個美食與文創創業攤位，邀請在地品牌分享創業歷程與品牌故事，讓參與民眾從真實經驗中看見夢想落實的可能，從中獲得啟發與行動的力量。

築間不僅到場互動支持，更提供有獎徵答所需的「築間二選一套餐券」10張與「肉品／海鮮七選一券」100張，增加活動的參與度與溫度，更主動提供品牌故事素材，作為「基隆人、夢想品牌故事」展區內容之一，分享築間餐飲集團董事長林楷傑自2010年創業於基隆郊區的真實歷程。這段從地方出發、一步一腳印的創業故事，不僅展現了品牌對土地的情感，也傳遞了逐夢踏實、堅持不懈的精神，成為現場民眾心中極具共鳴的勵志篇章。





## 投入案例 04

## 支持基隆演藝「日照心中擁抱愛」公益音樂會

SDG 3  
SDG 10  
SDG 11  
SDG 17

透過音樂的力量，陪伴更多需要被看見、被關心的人。此次音樂會以溫柔旋律串聯善意，邀請社會大眾走入一場充滿愛與希望的音樂盛會，期望匯聚個人微小的付出，形成撼動人心的公益洪流。音樂不只是藝術的展現，更是一種能夠穿透人心、連結彼此的社會力量。在這樣的精神下，築間響應活動理念，捐贈100張面額300元的公益票券，鼓勵更多民眾參與其中，讓愛與關懷透過音樂擴散出去。我們相信，企業與社會的關係不該只止於營運，更該是相互陪伴、共好前行的夥伴。



## 投入案例 05

支持全成社會福利基金會  
獨居老人公益地震包

SDG 1  
SDG 3  
SDG 11  
SDG 17

響應「財團法人全成社會福利基金會」所發起的「獨居老人地震包」募集計畫，協助補足募資缺口，成為此次行動的最後一環支持力量。該計畫預計提供共800份地震防災包，專門針對獨居長者所設計，內容包含護理隨身包、營養棒、能量飲、手電筒、醫護包與哨子等物資，以提升其面對地震等突發災害時的基本應變能力與自救工具。



## 投入案例 06

## 支持房角石管樂團慈善贊助

SDG 4  
SDG 10  
SDG 11  
SDG 17

築間餐飲集團長期致力於推動企業社會責任與永續發展，秉持「以心款待，築下我們的幸福」的初心，持續透過實際行動回饋社會、關懷在地。2024年，築間以贊助形式支持「房角石管樂團年度公演」，與水產養殖職人攜手合作，結合海洋文化與音樂藝術，展現水火交融的創新精神，也象徵企業、藝文與在地產業三方融合的永續可能。本次公演特別設計慈善贊助票機制，築間透過購票支持三芝教會與金山偏鄉地區之民眾，共同參與這場充滿原鄉溫度與文化意涵的音樂饗宴。透過公益票券邀請偏鄉居民走進音樂廳，不僅實現文化平權，也拉近藝文資源與偏鄉社區之間的距離。



## 投入案例 07

支持邁向帕拉林匹克  
共融與平權的實踐

SDG 3  
SDG 5  
SDG 10  
SDG 17

築間餐飲集團持續關注每位合作夥伴的成長。2023年度活動表演者鄭自強先生，不僅是舞者，還是身障運動選手。為支持他追求2024年帕拉林匹克運動會，築間提供訓練設備與每月營養金，幫助他專注訓練，代表台灣參賽。此外，鄭自強受邀於原住民族廣播電臺分享築間在社會責任方面的承諾與實踐。



## 投入案例 08

## 築間愛心不間斷招待偏鄉球員吃鍋

SDG 2

SDG 3

SDG 4

SDG 10

SDG 17

築間餐飲集團秉持「以食傳愛」的理念，自2023年起與球芽基金會合作，持續關懷台灣偏鄉學生運動員。球芽基金長年透過閱讀教育與獎學金幫助資源缺乏的孩童取得多元學習機會，並協助偏鄉球隊參與外地賽事。築間得知後主動提供支援，於球隊至台中比賽期間，招待球員至「築間幸福鍋物」用餐，補充營養、減輕經濟負擔，也讓孩子們體驗溫暖的餐廳時光。2024年共招待近300位偏鄉或弱勢孩童，總金額近15萬元。透過一頓飯的溫度，讓孩子們感受被看見與被支持的幸福。



## 投入案例 09

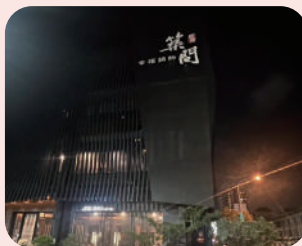
## Earth Hour關燈一小時

SDG 7

SDG 12

SDG 13

為實踐節能減碳及環境永續理念，築間餐飲集團北屯店於2024年響應「關燈一小時」倡議，於營業期間主動關閉非必要照明設備，以實際行動喚起顧客對氣候變遷與能源議題的關注。本次活動不僅提升員工與顧客對節能環保的認同，也展現企業落實永續發展的決心。透過簡單的減碳行動，傳遞「從日常做起、人人可為」的永續價值觀，築間期許將環保意識內化為品牌文化的一部分，持續深化綠色經營思維。



## 投入案例 10

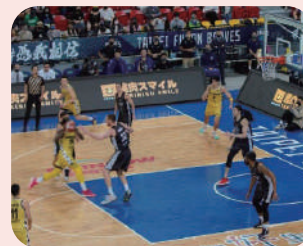
## 支持籃球-推動運動風氣，注入健康品牌力

SDG 3

SDG 11

SDG 17

築間長期關注台灣運動發展，深信「健康」是推動永續社會不可或缺的一環，並持續以實際行動實踐企業社會責任，強化品牌的健康形象。2024年已是築間支持台北富邦勇士籃球隊的第四年，透過與運動產業的合作，積極倡議運動對身心健康的重要性。同時，我們亦鼓勵消費者與內部同仁積極參與運動，藉此提升整體福祉，並透過品牌力量，將運動精神延伸至日常生活各層面。此舉不僅帶動正向的運動風氣，也強化大眾對健康生活的重視，實現品牌健康永續的價值承諾。



## 展望未來 | 讓公益不只是行動，更是企業文化的一部分

築間餐飲集團深信，企業的存在不僅是創造經濟價值，更應積極扮演連結社會、促進共好的角色。未來，我們將持續強化公益行動的規劃與系統化，深化「公益即日常」的企業文化，並擴大對社會議題的回應力與參與度。

面對人口高齡化、災害韌性、教育不平等挑戰，我們將結合餐飲本業的資源優勢與創新思維，發展更多與利害關係人共創的社會行動方案，提升整體社會福祉。築間期盼與各界攜手，建構具包容性與永續性的未來，共同為實現聯合國永續發展目標持續努力，讓每一次的付出都成為推動改變的力量。



## 5.7 築間志工



### 惜食送暖：與好牧人協會攜手實踐「食物零浪費」

SDG 2

SDG 3

SDG 11

SDG 12

SDG 13

SDG 17

築間餐飲集團長期倡議「惜食」理念，自2022年12月起，與社團法人台灣基督教好牧人全人關懷協會合作，定期捐贈約300公斤豬、雞、牛肉等仍具營養價值的食材，供其「醃蔬果惜食廚房」每日使用。2024年，築間更深化參與，由總經理周秀花帶領企業志工團隊實地投入食材整理、備料、烹煮、分裝及送餐流程。志工們親手將營養便當送達獨居長者與弱勢家庭，不僅延續了食材價值，也傳遞企業關懷溫度。此行動體現了築間「從心出發、以行落實」的永續理念，並鼓勵員工將惜食行動內化為日常習慣。



### 銀心園志工活動：節慶圍爐 傳遞長者關懷

SDG 3

SDG 10

SDG 11

SDG 17

為響應企業社會責任，築間餐飲集團前往台中市大里區「銀心園」老人日托中心，舉辦節慶火鍋圍爐活動。活動由CSR室與營運事業處共同籌劃，志工親自備料，攜鍋具前往日照中心現場煮食，陪伴長者歡度年節。現場圍爐氣氛溫馨，志工協助分湯添菜，聆聽長者回憶往日時光，透過一餐熱食促進情感交流與心理支持。此行動展現築間重視高齡關懷與在地連結，深化「永續即日常」的企業實踐。



### 伊甸「愛孩童幸福節」：與早療家庭同行

SDG 3

SDG 4

SDG 10

SDG 11

SDG 17

2024年，築間志工團參與伊甸基金會主辦的「愛孩童幸福節」公益園遊會，陪伴早期療育兒童與家庭共享歡樂時光。築間除提供價值逾12,000元的套餐作為活動摸彩品外，也實際派員擔任園遊會志工，支援活動進行並與孩童互動。志工在園遊會現場協助遊戲設計、攤位運作，透過陪伴與參與，傳遞企業對兒童平權、教育資源與成長陪伴的重視。

## 永續觀點 | 從一份便當開始，讓關懷發酵

築間相信，真正的永續來自日復一日的實踐。透過惜食、陪伴、支持弱勢等多元行動，企業志工作為社會關懷的傳遞者，也深化員工對永續發展目標的認識與參與感。未來，築間將持續拓展志工參與模式，鼓勵員工將公益行動融入生活，實現「企業營運」與「社會價值」雙軌並行，攜手顧客與夥伴共創可長可久的永續未來。

# CHAPTER

## 附錄

|     |                      |     |
|-----|----------------------|-----|
| 6.1 | 附表一之一 永續揭露指標         | 93  |
| 6.2 | 附表二之二之二 推動永續發展       | 95  |
| 6.3 | 附表二之二之三 上市上櫃公司氣候相關資訊 | 97  |
| 6.4 | GRI索引表               | 98  |
| 6.5 | 永續目標支持方向索引           | 102 |



6. I 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

| 指標                                                                         | 指標種類    | 年度揭露情形                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 單位        |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1<br>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 | <div>量化成果</div> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 新進同仁完成職業安全訓練 4,214人次，10,238小時</li><li>◆ 食品衛生講習 1,202人次，1,202小時</li><li>◆ 勞安證照訓練 106人次，1,308小時</li><li>◆ 全門市100%導入每日自主檢查及《職業安全衛生管理計畫書》</li></ul> <div>質化成果</div> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 建立教育與證照制度，提升風險辨識與自主管理能力</li><li>◆ 落實門市自主管理與內外稽制度，強化作業安全</li><li>◆ 本措施涵蓋 100%營運據點與主要產品服務</li></ul> | 比率(%)     |
| 2<br>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 | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 2024年度無違反健康與安全、資訊標示相關法規事件</li><li>◆ 針對2024年3月蘇丹紅食安事件，本公司自主下架問題原料。委外檢驗沙茶醬及麻辣醬，檢驗結果均為無異常</li></ul>                                                                                                                                                                                                                          | 數量, 公噸(t) |
| 3<br>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      | <div>量化成果</div> <p>2024年度無採購符合國際認可產品責任標準之品項</p> <div>質化成果</div> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 建立供應商資格審查與契約要求(含保存條件、來源查驗)</li><li>◆ 定期進行食材抽驗，確保產品品質與安全</li><li>◆ 建置內部食品安全標準並落實供應商稽核機制</li></ul>                                                                                                                                                          | 比率(%)     |
| 4<br>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      | <div>量化成果</div> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 主要合作食品加工廠房皆通過 ISO 22000、HACCP 等食品安全管理系統認證</li><li>◆ 經認證廠房生產之產品占整體產品 100%</li></ul> <div>質化成果</div> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 定期要求合作廠商提供有效之第三方認證證明文件</li><li>◆ 配合原料進貨，建立源頭查核及查驗流程，確保食品安全</li></ul>                                                                                           | 比率(%)     |
| 5<br>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 | <div>量化成果</div> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 2024年度完成稽核供應商 296家，稽核比例100%</li><li>◆ 稽核結果：A級供應商 185家、B級供應商 104家、C級供應商 7家</li></ul> <div>質化成果</div> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 稽核項目涵蓋：食品安全、品質管理、法規遵循、永續發展指標等</li><li>◆ 依稽核結果分級管理，持續追蹤改善C級供應商，確保供應鏈穩定與安全</li></ul>                                                                            | 數量, 比率(%) |



| 指標                                                    | 指標種類    | 年度揭露情形                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 單位                          |
|-------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 6<br>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 | <div>量化成果</div> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 2024年總採購量約7,112.77公噸</li><li>◆ 其中，斗南農會稻米採購378.78公噸，占總採購量5.33%</li><li>◆ 牛番茄採購3.459公噸，占總採購量0.05%</li></ul> <div>質化成果</div> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 斗南農會稻米與牛番茄均具溯源管理，並符合產品追溯與追蹤要求</li><li>◆ 持續推動食材溯源，強化供應鏈透明與食品安全控管</li></ul>                                                                                                        | 比率(%)                       |
| 7<br>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 | <div>量化成果</div> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 本公司依《食品安全衛生管理法》設立食安中心實驗室</li><li>◆ 2024年度食品安全實驗室支出為新台幣1,373,384元，佔營業收入淨額0.023%</li><li>◆ 測試項目包括：總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、腸桿菌科、飲用水檢測、金黃色葡萄球菌、單核球增多性李斯特菌、沙門氏菌、仙人掌桿菌、黃麴毒素、赭麴毒素A、農藥殘留、動物用藥殘留、重金屬、防腐劑、順丁烯二酸、順丁烯二酸酐、多環芳烴族碳氫化合物等</li></ul> <div>質化成果</div> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 定期進行食品安全檢測，測試結果均無不合格項目</li><li>◆ 透過自主檢測確保產品品質與消費者健康安全</li></ul> | 報導貨幣，比率(%)                  |
| 8<br>消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率                           | 量化      | 2024年度能源消耗總量為126,193.6383 GJ、外購電力占比100%、再生能源使用率0%。(尚未導入再生能源)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 十億焦耳(GJ)、百分比(%)             |
| 9<br>總取水量及總耗水量                                        | 量化      | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 2024年度總取水量為427.7千立方公尺</li><li>◆ 餐飲業耗水量小且難以估算，故採「取水量等於排水量」之假設，推估耗水量為0</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 千立方公尺(1,000m <sup>3</sup> ) |
| 10<br>售出產品重量、生產設施場所數量                                 | 量化      | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 2024年度售出產品重量為7,112.77公噸(註：系為對應2024年度總食品採購重量)</li><li>◆ 生產設施場所數量為195家(持續優化物流及配送流程，提升營運效率與服務品質)</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                            | 公噸(t), 數量                   |

# 6.2 附表二之二之二 推動永續發展

推動永續發展執行情形及與上市上櫃公司永續發展實務守則差異情形及原因

| 項目                                                                                                                                           | 執行情形 | 說明                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 一、公司是否建立推動永續發展之治理架構，且設置推動永續發展專(兼)職單位，並由董事會授權高階管理階層處理，及董事會督導情形？                                                                               | 是    | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 本公司已設立「企業社會責任室」作為推動永續發展之專責單位</li><li>◆ 2024年2月16日經董事會通過制定「永續發展實務守則」，並指定企業社會責任室負責推動永續發展相關業務。企業社會責任室每年定期向董事會報告永續發展執行情形</li><li>◆ 同時，本公司於2023年11月14日經董事會決議通過任命公司治理主管，以強化永續治理機制</li><li>◆ 依「永續發展實務守則」第七條規定，設置永續工作小組，並訂定「永續工作小組運作規程」及「永續工作小組成員管理辦法」，並已於 2024年12月13日經董事會同意，藉以明確小組之權責分工，推動永續發展目標之落實</li></ul>                                                                                                                                                                                                     |
| 二、公司是否依重大性原則，進行與公司營運相關之環境、社會及公司治理議題之風險評估，並訂定相關風險管理政策或策略？                                                                                     | 是    | <p>本公司已制定「風險管理政策與作業程序」，並於2024年8月13日經董事會通過，依相關政策執行環境、社會及公司治理 (ESG) 議題之風險管理。</p> <p>本公司針對築間餐飲事業股份有限公司及旗下餐飲品牌，進行重大性議題評估，作業流程如下：</p> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 利害關係人鑑別：召集跨部門利害關係人鑑別會議，由總經理與20個部門主管參與，依據AA1000SES利害關係人議合標準鑑別出8類主要利害關係人，並由總經理核准確認</li><li>◆ 主題選定：參考GRI永續性報導準則、SASB、TCFD、SDGs及食品餐飲產業相關案例，列舉27項相關主題</li><li>◆ 議和鑑別及確定主題：透過問卷調查8類利害關係人，回收113份有效問卷，評估重大性 (實際/潛在、正面/負面四大面向)，最終鑑別出8項本公司重大主題</li></ul>                                                                                                                            |
| 三、環境議題<br><br>(三.1) 公司是否依其產業特性建立合適之環境管理制度？<br><br>(三.2) 公司是否致力於提升能源使用效率及使用對環境負荷衝擊低之再生物料？<br><br>(三.3) 公司是否評估氣候變遷對企業現在及未來的潛在風險與機會，並採取相關之因應措施？ | 是    | <p>本公司依據餐飲服務業之產業特性，訂定並遵循「衛生環境管理標準作業程序」及「倉儲管理標準作業程序」，以確保營運場所之衛生與環境品質。另為因應全球減碳趨勢，本公司預計導入GHG Protocol溫室氣體盤查系統，進行溫室氣體盤查與減量規劃，相關揭露時程將依「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」規定時程辦理。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 本公司旗下餐飲品牌包括築間幸福鍋物、燒肉Smile、有之和牛、本格燒肉、朴庖韓國烤肉等，已通過環境部「環保餐廳」認證</li><li>◆ 門市不主動提供一次性餐具，以減少資源浪費，並推廣環保消費行為。此外，築間幸福鍋物使用台灣在地溯源稻米，降低運輸過程碳排放與環境擔，實踐產地消理念</li><li>◆ 本公司已成立「永續工作小組」，負責辨識與管理永續風險，涵蓋氣候變遷帶來之實體與轉型風險，並主導相關因應措施之規劃</li><li>◆ 各部門依據氣候變遷影響進行因應策略規劃，整合並管理可能影響營運與獲利之風險項目</li><li>◆ 本公司規劃每年至少一次向董事會報告風險管理執行情形與控管結果，持續監督及追蹤檢討，強化企業韌性與體質</li></ul> |



| 項目                                                                          | 執行情形 | 說明                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (三.4) 公司是否統計過去兩年溫室氣體排放量、用水量及廢棄物總重量，並制定溫室氣體減量、減少用水或其他廢棄物管理之政策？               | 否    | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 本公司因屬餐飲服務業，目前尚未完整統計過去兩年之溫室氣體排放量、用水量及廢棄物總重量，亦尚未制定節能減碳、溫室氣體減量、減少用水或其他廢棄物管理之具體政策</li><li>◆ 惟本公司已依「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」之規定，規劃於2026年揭露盤查資訊，並以2025年為基準年，於2027年度揭露減量目標、策略及具體行動計畫，持續推動環境永續作為</li></ul>                                |
| 四、社會議題                                                                      |      |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| (四.1) 公司是否依照相關法規及國際人權公約，制定相關之管理政策與程序？                                       | 是    | 本公司為維護員工基本人權，參照「國家人權行動計畫」保障多元族群、身份之利害關係人之權益，並定期召開勞資會議與員工進行勞資溝通，禁止強迫、杜絕任何侵犯及違反人權的行為。                                                                                                                                                                                  |
| (四.2) 公司是否訂定及實施合理員工福利措施(包括薪酬、休假及其他福利等)，並將經營績效或成果適當反映於員工薪酬？                  | 是    | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 本公司秉持創造「幸福」的理念，致力於提供公平合理的薪資與福利措施，無論年齡、性別、國籍或種族，所有夥伴皆享有平等待遇</li><li>◆ 【薪酬獎金】本薪、全勤獎金、加班費、夜班津貼、年終獎金、年度調薪、不定期獎勵獎金</li><li>◆ 【福利補助】三節禮品/禮金、生日金幣/禮金、婚喪禮金、重大傷病慰問金、國內外員工旅遊</li><li>◆ 公司並依經營績效適時調整薪酬與發放獎金，確保員工能共享營運成果</li></ul>       |
| (四.3) 公司是否提供員工安全與健康之工作環境，並對員工定期實施安全與健康教育？                                   | 是    | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 本公司訂有「職業安全衛生工作守則」，明訂勞工安全衛生管理與權責劃分、設備之維護與檢查、工作安全與衛生標準、教育訓練、健康指導及管理、急救與搶救程序及防護設施之準備、維護與使用規範</li><li>◆ 本公司持續推動定期安全與健康教育訓練，營造安全、健康的工作環境，保障員工身心健康與工作安全</li></ul>                                                                  |
| (四.4) 公司是否為員工建立有效之職涯能力發展培訓計畫？                                               | 是    | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 本公司持續提供多元教育訓練，深知每位員工的成長即為企業成長，並視員工為重要資產，全力投入人才培育，提升競爭力</li><li>◆ 本公司訂有完善的員工教育訓練制度，依部門需求安排內外部訓練，強化技能完整性與多樣性</li><li>◆ 2024年度總訓練人次達8,798次，開設訓練堂數達116堂</li><li>◆ 集團亦規劃完整學習地圖，依照各階段需求提供相應課程，協助同仁持續提升職涯能力與職務勝任力</li></ul>         |
| (四.5) 針對產品與服務之顧客健康與安全、客戶隱私、行銷及標示等議題，公司是否遵循相關法規及國際準則，並制定相關保護消費者或客戶權益政策及申訴程序？ | 是    | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 本公司依循相關法令，詳細記載各項產品標示資訊，並提供主管機關備查，確保顧客獲得正確透明的產品資訊</li><li>◆ 本公司已制定「客戶抱怨處理標準作業程序」，作為保護消費者及客戶權益之政策依據，並建立明確的申訴處理流程，確保顧客意見能即時妥善回應與改善</li></ul>                                                                                    |
| (四.6) 公司是否訂定供應商管理政策，要求供應商在環保、職業安全衛生或勞動人權等議題遵循相關規範，及其實施情形？                   | 是    | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 本公司已訂定「採購管理標準作業程序」，明確規範供應商須於勞動條件、環境管理、職業安全衛生等議題上，遵循相關法令規定</li><li>◆ 本公司於供應商評估及審查作業中，納入環保、職業安全衛生及勞動人權等遵循項目，確保供應鏈符合企業社會責任之要求，並持續監督與稽核供應商之遵循情形，以降低供應鏈風險</li></ul>                                                               |
| 五、公司是否參考國際通用之報告書編製準則或指引，編製永續報告書等揭露公司非財務資訊之報告書？前揭報告書是否取得第三方驗證單位之確信或保證意見？     | 是    | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 本公司符合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」第二條第一項第二款之公司，依規定應於上櫃後次年出具永續報告書</li><li>◆ 本公司已成立企業社會責任室，著手統計相關數據並編製永續報告書，2023年度永續報告書已於2024年8月13日經董事會通過。惟2024年度尚未屬需取得第三方確信之對象，上櫃後將依規定於明年度編製經第三方確信之永續報告書，逐步提升非財務資訊揭露之完整性與可靠性</li></ul> |

## 6.3 附表二之二之三 上市上櫃公司氣候相關資訊

氣候變遷對公司造成之風險與機會及公司採取之相關因應措施

| 項目                                                                                                          | 執行情形                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                 | 4.5氣候變遷調適(TCFD)                                                                                                                                                                                                                       |
| 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)                                                                      | 4.5氣候變遷調適(TCFD)                                                                                                                                                                                                                       |
| 敘明極端氣候事件及轉型行動對財務之影響                                                                                         | 4.5氣候變遷調適(TCFD)                                                                                                                                                                                                                       |
| 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                                                                              | 4.5氣候變遷調適(TCFD)                                                                                                                                                                                                                       |
| 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                                                            | 本公司尚無使用情境分析評估面對氣候變遷風險之韌性，若於未來規劃使用將於該年度進行說明。(註：本公司規劃進行之內容期程不晚於法令規範為準則)                                                                                                                                                                 |
| 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                                                           | 因應管理氣候相關風險之轉型計畫，請參閱指標2、3內氣候變遷風險管理表格內的調適及因應作為欄位說明。 築間將於 2025 年正式導入溫室氣體盤查作業，依循 GHG Protocol 標準，盤查並揭露範疇一與範疇二排放數據，並以此作為未來氣候風險評估與減碳行動的基礎。後續亦將建立中長期氣候目標，涵蓋減碳幅度、能源密集度、再生能源使用率等指標，並定期檢視進展情形。透過這些量化指標，我們將有效監控氣候變遷相關績效，進而調整策略方向，強化企業對環境變化的適應能力。 |
| 若使用內部碳定價作為規劃工具，應說明價格制定基礎                                                                                    | 本公司尚無進行內部碳定價，若於未來規劃使用將於該年度進行說明。(註：本公司規劃進行之內容期程不晚於法令規範為準則)                                                                                                                                                                             |
| 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 | 本公司預計於2025年正式導入溫室氣體盤查，待溫室氣體盤查導入後將再研議減量目標及具體行動計畫。本公司尚無使用碳抵換及再生能源憑證 (RECs)，若於未來規劃使用將於該年度進行說明。                                                                                                                                           |
| 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(另填於1-1及1-2)                                                                      | 本公司依照(臺灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」/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」之規定時程辦理)，規劃於2026年揭露盤查資訊，並不晚於2026年為基準年，揭露2027年度減量目標、策略及具體行動計畫。                                                                                                   |

# 6.4 GRI索引表

● 使用聲明

築間餐飲集團已依循 GRI 準則報導2024年1月1日至2024年12月31日期間的内容  
GRI使用版本 → GRI 1：基礎 2021  
GRI行業準則應用 → 於本報告書報導期間尚無適用之 GRI 行業準則發布

## GRI 2：一般揭露 2021

|            | 指標   | 揭露需求             | 對應章節                                                                                | 說明                                                                   |
|------------|------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 1. 組織及報導實務 | 2-1  | 組織詳細資訊           | 1.1 關於本報告書-編制依據與範疇                                                                  |                                                                      |
|            | 2-2  | 組織永續報導中包含的實體     | 1.1 關於本報告書-編制依據與範疇                                                                  |                                                                      |
|            | 2-3  | 報導期間、頻率及聯絡人      | 1.1 關於本報告書<br>1.1 關於本報告書-聯絡資訊<br>1.1 關於本報告書-發行概況                                    |                                                                      |
|            | 2-4  | 資訊重編             | 1.1 關於本報告書-資訊重編                                                                     | 餐飲收入及其他營業收入資訊及 溫室氣體盤查數據 重編，詳細資訊請見 2.3經營績效 及 4.3溫室氣體排放                |
|            | 2-5  | 外部保證 / 確信        | 1.1 關於本報告書-外部保證                                                                     |                                                                      |
| 2.活動與工作者   | 2-6  | 活動、價值鏈和其他商業關係    | 2.3 經營績效                                                                            |                                                                      |
|            | 2-7  | 員工               | 5.1 雇用政策-人力結構分布                                                                     |                                                                      |
|            | 2-8  | 非員工的工作者          | 5.1 雇用政策-人力結構分布                                                                     | 築間餐飲正職人員及計時人員皆為永久聘雇員工(或稱不定期契約員工)，無聘雇臨時員工(或稱定期契約勞工)及無時數保證的員工(或稱零工經濟者) |
| 3. 治理      | 2-9  | 治理結構及組成          | 3.1 組織架構與永續發展執行-永續發展執行架構<br>3.1 組織架構與永續發展執行-治理架構<br>3.2 公司治理-董事會<br>3.2 公司治理-功能性委員會 |                                                                      |
|            | 2-10 | 最高治理單位的提名與遴選     | 3.2 公司治理-董事會<br>3.2 公司治理-功能性委員會                                                     |                                                                      |
|            | 2-11 | 最高治理單位的主席        | 3.2 公司治理-董事會                                                                        |                                                                      |
|            | 2-12 | 最高治理單位於監督衝擊管理的角色 | 3.1 組織架構與永續發展執行-治理架構                                                                |                                                                      |
|            | 2-13 | 衝擊管理的負責人         | 3.1 組織架構與永續發展執行-永續發展執行架構                                                            |                                                                      |
|            | 2-14 | 最高治理單位於永續報導的角色   | 3.1 組織架構與永續發展執行-永續發展執行架構<br>2.1 經營理念與使命                                             |                                                                      |

| 指標         | 揭露需求              | 對應章節                                   | 說明                                                                                                                          |
|------------|-------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. 治理      | 2-15 利益衝突         | 3.2 公司治理-董事會進修情形                       | 築間餐飲秉持誠信經營原則，並依據《董事會議事辦法》訂定完善的董事利益迴避制度。當董事與自身或其代表之法人存在利害關係，且可能影響公司利益時，該董事不得參與相關議題的討論與表決，並應迴避會議，且不得代理其他董事行使表決權，以確保決策的公正性與透明度 |
|            | 2-16 溝通關鍵重大事件     | 3.2 公司治理-溝通關鍵重大事件                      |                                                                                                                             |
|            | 2-17 最高治理單位的群體智識  | 3.2 公司治理-董事會組成結構<br>3.2 公司治理-董事進修情形    |                                                                                                                             |
|            | 2-18 最高治理單位的績效評估  | 3.2 公司治理-董事會績效評估                       |                                                                                                                             |
|            | 2-19 薪酬政策         | 3.2 公司治理-董事會與管理階層薪酬政策                  |                                                                                                                             |
|            | 2-20 薪酬決定流程       | 3.2 公司治理-董事會與管理階層薪酬政策                  |                                                                                                                             |
|            | 2-21 年度總薪酬比率      | 3.2 公司治理-董事會與管理階層薪酬政策                  |                                                                                                                             |
| 4.策略、政策與實務 | 2-22 永續發展策略的聲明    | 1.2 經營者的話                              |                                                                                                                             |
|            | 2-23 政策承諾         | 2.1 經營理念與使命-承諾及執行方針<br>3.7 供應鏈管理       |                                                                                                                             |
|            | 2-24 納入政策承諾       | 2.1 經營理念與使命-承諾及執行方針<br>3.1 組織架構與永續發展執行 |                                                                                                                             |
|            | 2-25 補救負面衝擊的程序    | 3.4 風險管理                               |                                                                                                                             |
|            | 2-26 尋求建議和提出疑慮的機制 | 3.4 風險管理                               |                                                                                                                             |
|            | 2-27 法規遵循         | 3.3 法規遵循                               |                                                                                                                             |
|            | 2-28 公協會的會員資格     | 3.2 公司治理-外部組織參與                        |                                                                                                                             |
| 5.利害關係人議合  | 2-29 利害關係人議合方針    | 1.4 利害關係人溝通-利害關係人鑑別與溝通                 |                                                                                                                             |
|            | 2-30 團體協約         | 5.4 勞資溝通                               | 本公司未成立工會，故無團體協約，但定期舉辦勞資會議                                                                                                   |

GRI 3：重大主題 2021

| 指標  | 揭露需求      | 對應章節                     | 說明 |
|-----|-----------|--------------------------|----|
| 3-1 | 決定重大主題的流程 | 1.4 利害關係人溝通-重大主題鑑別與回應    |    |
| 3-2 | 重大主題列表    | 1.4 利害關係人溝通-築間餐飲集團永續相關議題 |    |
| 3-3 | 重大主題管理    | 1.4 利害關係人溝通-重大主題管理       |    |

GRI 200：經濟面

| 指標                  | 揭露需求                          | 對應章節                            | 說明                                 |
|---------------------|-------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|
| GRI 201經濟績效2016 重大  | 201-1 組織所產生及分配的直接經濟價值         | 2.3 經營績效<br>2.5 台灣餐飲市場發展趨勢及回應   |                                    |
|                     | 201-2 氣候變遷所產生的財務影響及其它風險與機會    | 4.5 氣候變遷調適(TCFD)-氣候變遷風險與機會鑑別與管理 |                                    |
|                     | 201-4 取自政府之財務援助               | 3.1 組織架構與永續發展執行                 |                                    |
| GRI 202市場地位 2016 重大 | 202-1 不同性別的基層人員標準薪資與當地最低薪資的比率 | 5.1 雇用政策-薪酬政策                   |                                    |
|                     | 202-2 雇用當地居民為高階管理階層的比例        | 5.1 雇用政策-人力結構分布                 |                                    |
| GRI 204採購實務 2016 重大 | 204-1 來自當地供應商的採購支出比例          | 3.7 供應鏈管理                       |                                    |
| GRI 205反貪腐2016 重大   | 205-3 已確認的貪腐事件及採取的行動          | 3.4 風險管理-內部稽核與溝通                |                                    |
| GRI 206反競爭行為2016 重大 | 206-1 反競爭行為、反托拉斯和壟斷行為的法律行動    | 3.3 法規遵循                        | 2024年度無發生貪腐情事及反競爭行為、反托拉斯和壟斷法規相關等訴訟 |

GRI 300：環境面

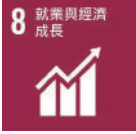
| 指標                  | 揭露需求                      | 對應章節           | 說明 |
|---------------------|---------------------------|----------------|----|
| GRI 302能源2016       | 302-1 組織內部的能源消耗量          | 4.1 能源管理       |    |
|                     | 302-3 能源密集度               | 4.1 能源管理       |    |
| GRI 303水與放流水 2018   | 303-3 取水量                 | 4.2 水資源管理      |    |
| GRI 305排放2016       | 305-2 能源間接 (範疇二) 溫室氣體 排放  | 4.3 溫室氣體排放     |    |
|                     | 305-4 溫室氣體排放強度            | 4.3 溫室氣體排放     |    |
| GRI 306廢棄物 2020     | 306-2 廢棄物相關顯著衝擊之管理        | 4.4 污染防治與廢棄物處理 |    |
|                     | 306-3 廢棄物的產生              | 4.4 污染防治與廢棄物處理 |    |
|                     | 306-4 廢棄物的處置移轉            | 4.4 污染防治與廢棄物處理 |    |
|                     | 306-5 廢棄物的直接處置            | 4.4 污染防治與廢棄物處理 |    |
| GRI 308 供應商環境評估2016 | 308-2 供應鏈中負面的環境衝擊以及所採取的行動 | 3.7 供應鏈管理      |    |



GRI 400：社會面

| 指標                            | 揭露需求                            | 對應章節                             | 說明                                                |
|-------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------|
| GRI 401 重大<br>勞雇關係 2016       | 401-1 新進員工和離職員工                 | 5.1 雇用政策-組織治理單位                  |                                                   |
|                               | 401-2 提供給全職員工 (不包含臨時或兼職員工) 的福利  | 5.2 樂活職場                         |                                                   |
|                               | 401-3 育嬰假                       | 5.1 雇用政策-育嬰假申請、復職情形              |                                                   |
| GRI 402 重大<br>勞/資關係 2016      | 402-1 關於營運變化的最短預告期              | 5.4 勞資溝通-營運變化的最短預告期              |                                                   |
| GRI 403 重大<br>職業安全衛生 2018     | 403-1 職業安全衛生管理系統                | 5.5 職業安全衛生管理-為員工安全把關             |                                                   |
|                               | 403-2 危害辨識、風險評估及事故調查            | 5.5 職業安全衛生管理-危害鑑別與風險評估機制         |                                                   |
|                               | 403-3 職業健康服務                    | 5.5 職業安全衛生管理-為員工安全把關             |                                                   |
|                               | 403-4 有關職業安全衛生之工作者參與、諮詢與溝通      | 5.5 職業安全衛生管理-職業安全衛生委員會           |                                                   |
|                               | 403-5 有關職業安全衛生之工作者訓練            | 5.5 職業安全衛生管理-訓練統計                |                                                   |
|                               | 403-6 工作者健康促進                   | 5.2 樂活職場-福利制度<br>5.3 職涯發展        |                                                   |
|                               | 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 | 5.5 職業安全衛生管理-安全衛生管理系統執行方式        |                                                   |
|                               | 403-9 職業傷害                      | 5.4 勞資溝通                         |                                                   |
| GRI 404 重大<br>訓練與教育 2016      | 404-1 每名員工每年接受訓練的平均時數           | 5.3 職涯發展-築間餐飲集團2024年度各類別員工教育訓練情形 |                                                   |
|                               | 404-3 定期接受績效及職業發展檢核的員工百分比       | 5.3 職涯發展-築間餐飲集團2024年度員工績效考核情形    |                                                   |
| GRI 405 重大<br>員工多元化與平等機會 2016 | 405-1 治理單位與員工的多元化               | 5.1 雇用政策-組織治理單位與員工多元化            |                                                   |
|                               | 405-2 女性對男性基本薪資與薪酬的比率           | 5.1 雇用政策-薪酬政策                    |                                                   |
| GRI 406 重大<br>不歧視 2016        | 406-1 歧視事件以及組織採取的改善行動           | 5.1 雇用政策<br>5.5 職業安全衛生           |                                                   |
| GRI 414 重大<br>供應商社會評估 2016    | 414-2 供應鏈中負面的社會衝擊以及所採取的行動       | 3.7 供應鏈管理                        |                                                   |
| GRI 416 重大<br>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        | 3.9 食品安全衛生把關                     | 2024年度未發生任何因產品標示、行銷傳播等相關法規違規而導致罰款或其他不利處分的事件       |
|                               | 416-2 違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件      | 3.9 食品安全衛生把關                     |                                                   |
| GRI 417 重大<br>行銷與標示 2016      | 417-1 產品和服務資訊與標示的要求             | 3.6 顧客滿意度經營                      | 2024年未發生任何因產品標示、行銷傳播等相關法規違規而導致罰款或其他不利處分的事件        |
|                               | 417-2 未遵循產品與服務之資訊與標示相關法規的事件     | 3.6 顧客滿意度經營                      |                                                   |
|                               | 417-3 未遵循行銷傳播相關法規的事件            | 3.6 顧客滿意度經營                      |                                                   |
| GRI 418 重大<br>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       | 3.5 資訊管理                         | 2024年度無經證實侵犯客戶隱私或遺失客戶資料的投訴及經證實之資訊洩露、失竊或遺失客戶資料事件發生 |

# 6.5 永續目標支持方向索引

| 聯合國永續發展目標                                                                           | 內容                                                                                                                                              | 對應章節                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|    | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 於門店設立「珍惜食材」標語，提升消費者對食物浪費的意識</li><li>◆ 每月捐贈300公斤肉品至社福機構，支持弱勢群體</li></ul>                                 | 4.6 營造友善環境<br>5.6 公益推廣                                        |
|    | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 全額負擔員工健康檢查，並提供國內外旅遊福利</li><li>◆ 「偏鄉運動員用餐計畫」2024年已影響超過270人</li><li>◆ 惜食肉品計畫每月提供20,000人次基本營養</li></ul>    | 5.2 樂活職場<br>5.6 公益推廣                                          |
|    | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 提供多元化教育訓練，提升同仁的專業能力與職場競爭力</li><li>◆ 與學術機構合作，培育餐飲產業人才</li></ul>                                          | 5.3 職涯發展<br>5.1 雇用政策-產學合作                                     |
|    | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 創造性別友善職場，確保公平薪酬，推動女性管理者發展</li><li>◆ 主管性別比例近 1:1，落實性別平等</li><li>◆ 推行「孕媽咪同仁守護專案」，提供更多職場支持與照護</li></ul>    | 5.1 雇用政策-人力結構分布<br>5.1 雇用政策-薪酬政策<br>5.1 雇用政策-多元共融(DEI)推動措施與成果 |
|   | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 提供穩定就業機會，歡迎中高齡工作者，共創多元職場</li><li>◆ 每年4次晉升機會，鼓勵人才發展</li><li>◆ 2024年再次加入「天下人才永續行動聯盟倡議」，推動企業永續發展</li></ul> | 5.1 雇用政策-人力結構分布<br>5.3 職涯發展<br>5.1 雇用政策-多元共融                  |
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 獲得環保餐廳及 AMOT 溯源餐廳二星認證，落實永續餐飲</li><li>◆ 推行蔬果契作計畫，支持本土農業，減少碳足跡</li></ul>                                  | 3.7 供應商管理<br>4.6 營造友善環境                                       |



# 築間餐飲集團 · 永續報告書

Sustainability Report

# 2024

本報告書著作人爲築間餐飲事業股份有限公司，  
並保留所有著作權上之權力。