

皇家國際美食股份有限公司

King House CO., Ltd.

(原名：元勝國際實業股份有限公司)

2023

SUSTAINABILITY
REPORT

皇家國際美食永續報告書

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

目錄

關於報告書 02

經營者的話 03

利害關係人議和 04

重大主題鑑別與分析 05

重大主題之衝擊及管理方針 06

CHAPTER

03

和諧安心職場

3.1 員工組成概況 29

3.2 薪酬與員工福利 34

3.3 人才培育 36

CHAPTER

01

誠信經營、治理與永續發展

1.1 公司發展簡介 10

1.2 公司治理 13

1.3 法規遵循 16

1.4 經營績效 16

1.5 參與之公協會組織 17

CHAPTER

04

社會關懷與友善環境

4.1 社會關懷 40

4.2 友善環境 (氣候變遷與能源管理) 42

CHAPTER

02

健康美味與服務

2.1 食品安全管理 19

2.2 供應商管理 22

2.3 食安法規遵循 25

2.4 客戶滿意度 25

附錄

附錄一

GRI Standards揭露項目指引 44

附錄二

上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法 第四條第一項應揭露條款對應指標 46

附錄三

上櫃公司氣候相關資訊 47

附錄四 SASB 指標對照表 48

附錄五 第三方有限確信報告 49

CONTENTS

關於報告書

本報告書為皇家國際美食股份有限公司（以下簡稱為「皇家美食」）自2021年起發行之第三本永續報告書（以下簡稱為「本報告書」），彙整揭露皇家美食於經濟、環境與社會面向之相關議題，並就相關資訊作適當說明。



報告書編製依據

■ 編製原則

本報告書係依循全球永續性報告協會（Global Reporting Initiative, GRI）GRI 準則（2021 版）、永續會計準則委員會（Sustainability Accounting Standards Board, SASB）之行業準則（餐廳業）、上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法編製而成。

報告期間及揭露範圍

本報告書揭露期間為2023年1月1日至2023年12月31日，部分資訊將溯及2023年度以前相關績效。本報告書邊界係皇家美食及其子公司（潮港城事業股份有限公司，以下簡稱「潮港城」）。

■ 資訊重編

無資訊重編。

■ 數據量測

本報告書揭露之各項資料及統計數據除年度財務數據係引用經會計師查核簽證之財務報告（以新台幣為單位）外，其餘為本公司自行調查統計。相關統計數據皆以國際通用指標、當地法規規定、產業標準或產業慣例為計算基礎表示。

外部確信

本報告書委託資誠聯合會計師事務所針對選定資訊按中華民國確信準則

3000 號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」進行獨立有限確信（limited assurance），確信報告請詳本報告書附錄。

報告書管理方式

本報告書資料及數據經由各單位窗口負責提供，經各部門主管審查內容正確性，再由皇家美食永續報告書專案小組進行資料彙整與編責報告，最後經過董事會核定揭露，編製為正式的報告書。

報告發行

本報告書為皇家美食為第三年度編撰，未來將每年定期發行並於官網中發佈。

- 本年度發行報告時間：2024年08月發行
- 下年度發行報告時間：預定2025年08月發行

聯絡資訊

聯絡單位：皇家國際美食股份有限公司財務部
電子郵件：Zoe.Lin@tsgkh.com.tw
聯絡電話：06-2539588
公司網址：www.tsgkh.com.tw
地 址：臺南市安平區永華路2段248號15樓之6

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五



經營者的話

發展・永續

2023年以來，隨著疫情流感化，消費者逐漸恢復正常社交、用餐及旅遊等，整個觀光餐飲業也迎來久違的成長。疫期時期外送、外賣、團購等消費型態的改變、人力短缺、能源及物價不斷上漲等，都讓餐飲服務業的發展不論是被動或主動皆需加快腳步才能繼續永續發展。

面對這些挑戰，皇家美食依然秉持二大『不變』與『變』的準則來面對未來的挑戰。『不變』的是皇家美食企業核心價值～『為社會大眾提供創造幸福感的優質產品及服務』，『變』的是～『順應潮流趨勢並適時調整讓企業得以永續發展的運營策略』。

而在運營重點上，藉由新菜色的開發、專案活動及數位化行銷手法等，增加客戶的回購率、做好顧客關係管理，藉由新菜色及專案活動，提高餐飲事業營收以及開發新供應商及新產品，增加電商平臺產品線。

在面對日趨嚴峻的經營環境，企業的發展已非單純在「生產」、「交易」、「服務」而已，更需考量整體市場環境的需求及改變以求不斷改進與創新，達成深耕市場及永續經營的目標。

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

利害關係人議和

■ 利害關係人鑑別與溝通

皇家美食由跨部門成員共同組成永續專案小組，並由管理部協理擔任總召集人，於啟動本報告書編製初期，由永續專案小組盤點各部門業務所對應之利害關係人，初步篩選出八類利害關係人：顧客/客戶、公司員工/公司主管、股東、供應商、學術機構（建教合作學校）、政府機關及鄰近社區，並依據AA1000 SES利害關係人議合原則（AA1000 Stakeholder Engagement Standard）之五大評估面向（依賴程度、影響力、張力、責任和多元觀點）進行利害關係人鑑別，進而篩選出五類主要的利害關係人族群：顧客/客戶、員工、公司主管、股東及供應商。再由永續專案小組分析瞭解利害關係人關注的議題，並參考產業特性，建立議題清單。

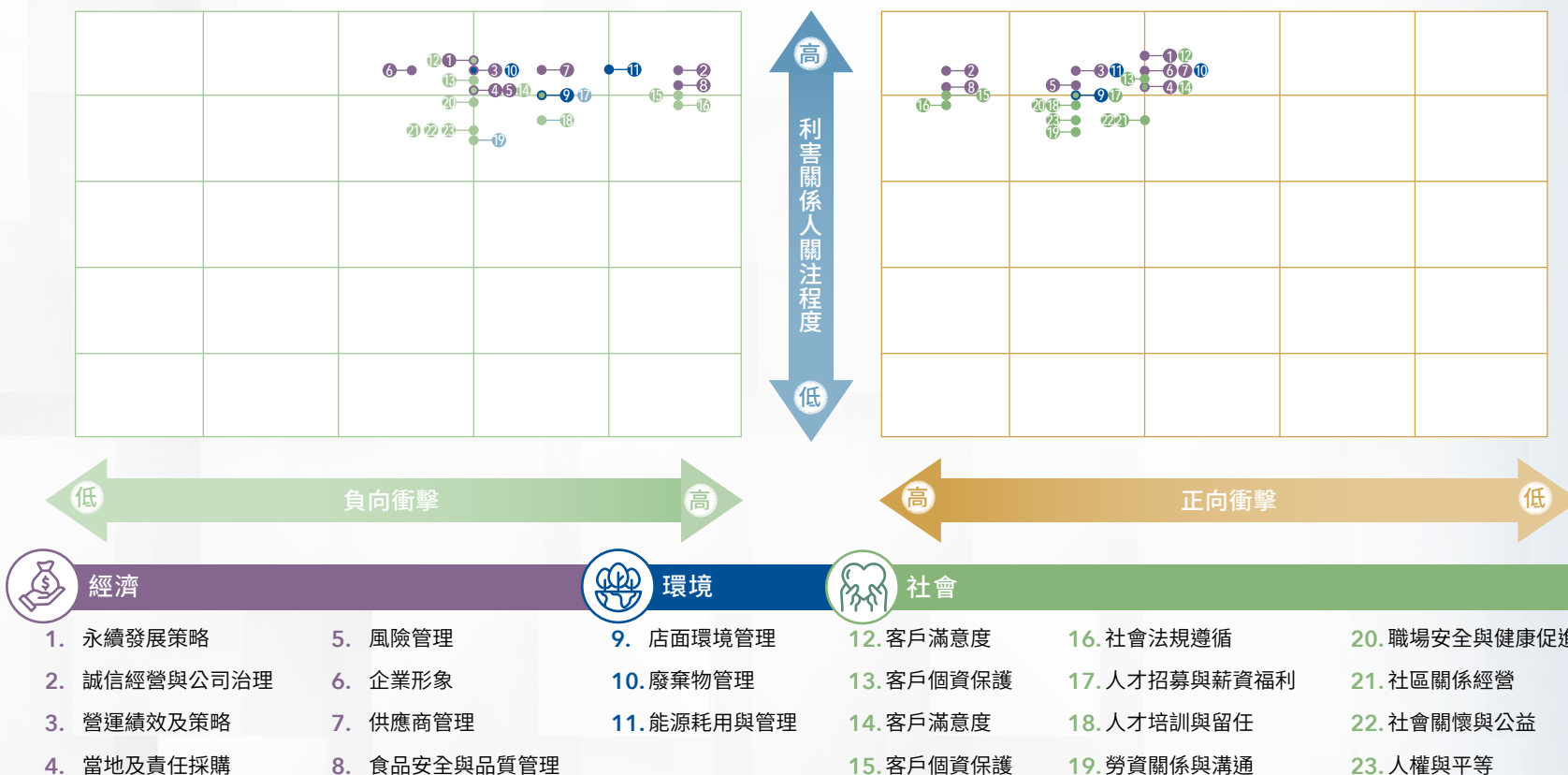
■ 利害關係人關注議題之溝通頻率及管道

利害關係人	關注議題	溝通管道	溝通頻率
 顧客/客戶	● 食品安全管理 ● 顧客滿意度 ● 產品品質	● 用餐滿意度調查表 ● 社群平台回饋、通訊軟體 ● 餐廳客務服務專線 ● 客服信箱 ● 業務拜訪／Mail	不定期
 公司主管	● 營運績效 ● 食品安全管理 ● 勞雇關係 ● 職場健康與安全	● 業務部門會議/月例會 ● 勞資會議 ● 績效考核 ● 內部訊息宣導（Line 群組/公佈欄）	定期/不定期
 公司員工	● 員工薪資福利 ● 勞雇關係 ● 職場健康與安全 ● 營運績效	● 食安相關時事、新知佈達 ● 食品安全衛生教育訓練 ● 員工意見信箱	
 股東	● 營運績效 ● 公司治理	● 股東會（每年1次） ● 定期公告財務報表／年報 ● 依主管機關規定公告重大訊息 ● 公司網站訊息揭露	每年定期/不定期
 供應商	● 食品安全管理 ● 產品品質 ● 採購作業	● 業務溝通會議（通訊/面談） ● 廠商評核（一年一次） ● 供應商現場稽核/實地訪廠 ● 雙方承辦部門人員溝通	定期/不定期
 建教合作學校	● 建教合作	● 建教合約簽署及會議（每學年） ● 就業宣導 ● 安排餐廳參訪	每年定期/不定期
 政府機關	● 法規遵循	● 配合主管機關監理及查核（定期） ● 參與參加政府機關舉辦座談會、研討會或課程等	定期/不定期
 鄰近社區	● 廢棄物排放 ● 能源耗用與管理	● 溝通會議	不定期

重大主題鑑別與分析

永續專案小組參考產業特性，2023年根據上一年度之重大主題，再評估考量整體經營環境和法規趨勢，因應氣候變遷備受國際社會重視，予以蒐集相關議題，設計永續議題問卷，邀請利害關係人填寫，以了解外部所關注的永續主題及其關注程度；並請高階主管及永續專案小組進行綜合分析各項議題對營運之衝擊及風險評估。進行 GRI 重大主題分析與排序結果如下圖所示，共篩選出 4 項重大主題，依據重大性排序分別為誠信經營與公司治理、食品安全與品質管理、能源耗用與管理、社會法規遵循。

皇家美食將持續觀察 ESG 永續議題變化趨勢與追蹤推動 ESG 永續目標之成果，透過多元的溝通管道蒐集及回應利害關係人的回饋與建議；同時透過利害關係人溝通議合機制，定期或不定期利用不同平台與利害關係人進行互動溝通，以針對環境、社會（包括人權）及公司治理各面向之議題執行「落實執行調查」，期望能確實鑑別、預防、減緩並說明因應各議題實際或潛在負面衝擊與正面影響之程序。



目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

重大主題之衝擊及管理方針

重大主題是反應公司在這些議題上，對經濟、環境與社會的顯著衝擊，或實質影響各利害關係人的評估或決策。透過界定重大主題的邊界，了解重大主題影響的範圍，以及公司對永續發展的正面或負面貢獻。

■ 重大主題之衝擊

● 直接衝擊 ○ 間接衝擊

GRI 面向	重大主題	GRI 主題	對應章節	組織內		組織外		
				公司主管	公司員工	顧客/客戶	股東	供應商
經濟	誠信經營與公司治理	經濟績效	1.4 經營績效	●	●	○	●	○
經濟	食品安全與品質管理	供應商管理/ 食品安全與健康	2.1 食品安全管理	●	●	●	●	●
環境	能源耗用與管理	能源使用	4.2 友善環境	●	●	○	○	○
社會	社會法規遵循	法規遵循(社會)	1.3 法規遵循 2.3 食安法規遵循	●	●	●	●	●

重大主題之管理方針

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

GRI 面向	重大主題	GRI 主題	考量面	衝擊邊界與 衝擊程度	管理方針
經濟	誠信經營與 公司治理	201-1 組織所產生及分配的 直接經濟價值	經濟績效	營運的財務表現，對公司內部及股東/投資人的經濟利益有直接的正負衝擊影響。	● 考量國內市場趨勢及皇家美食集團競爭優勢，制定年度經濟績效目標定期將財務資訊於財報與股東會年報中揭露，並置於官網及公開資訊觀測。
經濟	食品安全與 品質管理	204-1 來自當地供應商的 採購支出比例	● 顧客的健康安全 ● 客戶滿意度調查	食品安全或品質發生疑慮時，可能影響客戶健康或權益，進而影響公司經營績效。	● 制定食品衛生安全管理政策，控管供應商的品質與落實程度落實供應商評鑑制度。 ● 顧客可透過多種如線上電子問卷、公司信箱和社群媒體(如臉書、IG)提出意見回饋，相關單位接獲客戶意見之後，即時針對顧客之要求進行對應及研議後續處置措施。
環境	能源耗用與管理	302-1 組織內部的 能源消耗量	節能及永續	汰換舊耗能設備，新設備可提昇能源效率及經濟績效，惟需汰換設備多，考量需投資成本大，未能一次性更換，致能源效率提昇速度也較慢。	● 規劃需汰換設備的時程及預計投入成本。
社會	社會法規遵循	416-2 違反有關產品與 服務的健康和 安全法規之事件	遵循政府制定之相關法規，控管潛在社會經濟風險，減少對當地的衝擊影響	未遵循經營食品安全相關法規，除恐涉行政處分或司法判決、招致公司經濟上的不利益，更影響企業形象，如未遵循食品安全、產品標示等法規，會影響客戶權益，進而影響公司經營績效；未遵循勞工相關法規，可能影響員工權益。	● 依政府公告之法規更新食品衛生安全管理機制，以確保持續提供符合法規的產品及服務。 ● 召開勞資會議宣導及溝通最新法令及相關應用。

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

CHAPTER 01

誠信經營、治理與永續發展

- ▶ 1.1 公司發展簡介
- ▶ 1.2 公司治理
- ▶ 1.3 法規遵循
- ▶ 1.4 經營績效
- ▶ 1.5 參與之公協會組織

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

重大主題

經濟績效／公司治理

管理目的

資訊正確、即時揭露是必要的工作項目，讓利害關係人獲得充分資訊，才能發揮良性的互動及監理效益。遵守法令，落實公司治理，訂有誠信經營守則，並於公司網站設置投資人專區及利害關係人專區，向利害關係人揭露財務報表、股東會資訊、董事會運作決議事項，以及公司治理重要規章，展現永續發展的決心。

政策

秉持誠信經營理念，致力提供優質產品及服務予客戶，餐飲部分提供精緻、新鮮、美味產品給顧客，持續透過服務及商品創新，創造穩定獲利，達到股東、員工及顧客三贏的目標。

承諾

強化企業之誠信治理，提升營運績效，維護股東權益。

目標與標的

- 著重公司治理及善盡企業社會責任之規劃與推動，更茁壯與穩健的永續經營。
- 協助董事會及經理人遵循法律，提供執行業務所需資料。

責任單位

- 外部責任：公司法、證券交易法、食品安全衛生管理法。
- 內部制度：公司章程、內部控制制度、誠信經營守則、道德行為準則。

投入資源

- 安排董事參加公司治理相關進修課程
- 辦理董事會及股東會等相關事宜
- 協助治理單位營運績效彙總及未來目標制定。
- 協助公司與利害關係人對話。

申訴機制

✉ 發言人電子郵件：Zoe.Lin@tsgkh.com.tw 🌐 公司網址：http://www.ensureglobal.com.tw

特定行動

- 安排董事會成員持續參加進修課程。
- 內部稽核與公司治理單位保持溝通，內容包含內控制度建議、最近法令變動資訊。
- 設置薪酬委員會由獨立董事擔任召集人，訂定董事、監察人及經理人之薪資報酬之政策制度、標準及結構，並評估其與營運績效之關聯性及合理性。

1.1 公司發展簡介

公司名稱	■ 皇家國際美食股份有限公司 註
資本額	■ 新臺幣：1,581,631 仟元 (2023 年 12 月 31 日)
設立日期	■ 1991 年 9 月 7 日
上櫃日期	■ 2001 年 6 月 26 日 (股票代號：4419)
董事長	■ 吳美慧
公司地址	■ 臺南市安平區永華路 2 段 248 號 15 樓之 6 ■ 子公司 (潮港城)： 臺中市南屯區環中路四段 2 號 3、4 樓
員工人數	■ 251 人 (含子公司及兼職員工)
營業項目	■ 人造纖維絲及其相關產品、餐飲業、電商產品

註：原名元勝國際實業股份有限公司，2024 年 5 月更名為皇家國際美食股份有限公司。

皇家美食設立於 1991 年，營業項目以人造纖維絲及其相關產品之研發、買賣銷售為主，已成功開發耐洗毛巾、永久型透氣速乾布料並取得臺灣新型專利，另亦有電商交易情形，商業交易模式為向上游廠商購入產品，再銷售予客戶及消費者，以臺灣為主要銷售市場。

近年來積極擴展業務類型，從紡織製造業到以『餐飲觀旅』作為未來主要事業發展的主體。皇家美食自 2021 年以餐飲業作為投資規劃重點，於同年 5 月取得潮港城事業股份有限公司（以下簡稱潮港城）73% 股權後（以下簡稱皇家美食集團），業務重心著重在潮港城餐飲業務，2021 年潮港城營業收入金額佔皇家美食集團合併營業收入達 93%。2022 年潮港城營業收入金額則佔皇家美食集團合併營業收入達 97%。2023 年間處分潮港城股權後，持股比例降低至 45%，2023 年潮港城營業收入金額佔皇家美食集團合併營業收入達 99%。



目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

潮港城為中部地區知名的餐飲巨擘，深耕中部地區二十多年，陪伴許多人一同歡度無數的喜悅時刻，就像老朋友般的被信賴及熟悉。『精緻、新鮮、美味、誠信以及用心』是我們的經營理念，秉持著這樣的信念，誠摯地迎接每位顧客。主要提供服務內容為婚宴會館、社團宴會廳、包廂餐宴、太陽百匯 (Buffet) 餐廳、冷凍 (藏) 商品販售及大型 (商務) 會議室租借服務。



除了推出美味與品質兼備的可口料理外，更斥資重金整建裝潢佔地三千坪的舒適空間，挑高寬敞的宴會場地，可依不同人數與主題靈活變換空間，滿足各種不同婚禮、工商社宴、餐聚的需求。同時也跨足了港式飲茶、自助料理餐廳、活海鮮料理餐廳、冷凍/熟食外賣與宅配商品等不同的餐飲領域，提供全方位的飲食服務。2023年皇家美食售出冷凍外賣產品重量為7公噸。2023年潮港城共有1處生產設施場所。

潮港城價值鏈



潮港城之Logo

設計係由四片花瓣所組成，分別代表精緻、新鮮、美味、誠信。



目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

館內環境

■ 2樓六大主題宴會廳 迷人風采・無與倫比

以全球時尚之都做為主題貫串，新古典低調奢華六大主題宴會廳，兼具精緻與舒適的空間配置，利用創意的彈性空間變化，全廳最高可達百桌的主題宴會，且各廳舞台皆備有頂級的影音聲光技術與最新的LED看板設計，打造獨一無二的視覺饗宴，大宴雅酌就在潮港城主題宴會廳。



■ 2樓太陽百匯 Buffet 餐廳 海陸饗宴・盡在百匯

採落地玻璃帷幕的全視野景觀，及舒適寬敞的空間，打造出悠閒而舒適的用餐氛圍，除了精烹細琢的中式佳餚外，更提供一系列來自世界各地的寰宇美食，最大特色就是擁有豐富的海鮮料理及各式時令蔬果，提供消費者最超值的餐飲服務，全天候滿足老饕味蕾的美食享受。



■ 2樓VIP包廂 尊榮極致・賓主盡歡

館內備有8大貴賓包廂，及每日頂級生鮮食材產地直送，精緻的美食饗宴，提供全方位餐飲體驗，最適合餐宴招待、家庭餐敘、私人聚會宴客，並由專人服務讓賓客更具尊榮享受。



■ 3樓帝國宴會廳 氣宇非凡・風華再現

重金打造挑高型宴會廳，華麗氣派新歌德式奢華設計，全廳超越百桌的大型宴會廳，充滿驚喜的宴會影音設備，潮港城 EMPIRE 帝國宴會廳絕對是你世紀婚宴的首選。



目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

1.2 公司治理

皇家美食設有董事會為公司治理階層，負責治理公司經營與發展，為落實公司治理之執行，經審視外部法規要求與內部管理需求，訂定「誠信經營守則」、「道德行為準則」、「獨立董事之職責範疇規則」等相關規章。

董事會為皇家美食公司的最高治理單位，並設有「審計委員會」、「薪資報酬委員會」及「永續發展委員會」，依照董事會通過之組織規章召集會議，行使法令或董事會授權之職權，定期向董事會報告相關決議及活動。「審計委員會」主要審查公司財務報告及重大投資等議案，「薪資報酬委員會」主要審查公司董事及經理人之績效及薪資報酬等議案，提董事會討論決議執行，並每年提報股東會、揭露在年報及公告於公開資訊觀測站，「永續發展委員會」主要推動及發展企業社會責任政策及永續經營事項，設立執行小組，針對公司治理評鑑、永續發展執行情形與成效之檢討、追蹤與修訂，並定期向董事會報告。為了善盡監督責任，制定「董事會議事規則」，規範董事會的利益迴避原則依法確實執行，以健全治理機能的完善。在董事會成員中，有二席女性獨立董事，以促進董事會之性別平權。在推動企業社會責任上，董事會亦扮演監督與指導角色，落實公司治理。

皇家美食將永續經營理念及「食。為顧客的美好前進」概念，落實在〔食品安全與品質管理〕、〔社會法規遵循〕、〔能源耗用與管理〕等永續發展目標，並就整體耗能，設備運轉的節能（如設備汰舊換新）以期減少碳排，納入2023年重大執行計畫，並規劃2026年前完成皇家美食個體之溫室氣體盤查，2027年前完成合併報表子公司之溫室氣體盤查，攜手顧客/客戶、員工、公司主管、股東及供應商等利害關係人，共同邁向世界的永續美好。



董事會設有七席董事，其中四席一般董事、三席獨立董事，並由董事會選任董事長，為公司最高治理主席，而公司最高管理階層係由董事會聘任總經理擔任，負責執行董事會擬定之經營方針與計畫。高階管理階層每年會提報未來年度營運計劃給董事會議決，並在股東會報告；關鍵重大事件均會提報董事會進行討論，當組織與外部產生衝擊，董事長責成總經理與相關管理單位主管，根據公司內部控制制度及管理辦法，與內部、外部關係人進行溝通與協調，解決外部衝突，期許公司與外部單位達到和諧狀態。

皇家美食於2024年2月設置永續發展委員會，並成立永續報告書專案小組，專案小組負責人為總經理，專案小組每年會將永續報導相關資訊提報永續發展委員會討論，並定期向董事會報告。

皇家美食內部設有員工申訴管道，公司官網設有利害關係人專區，負責處理相關負面衝擊，處理結果呈權責主管簽核後，依公司相關規定辦理，期使降低相關負面衝擊對公司影響。

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

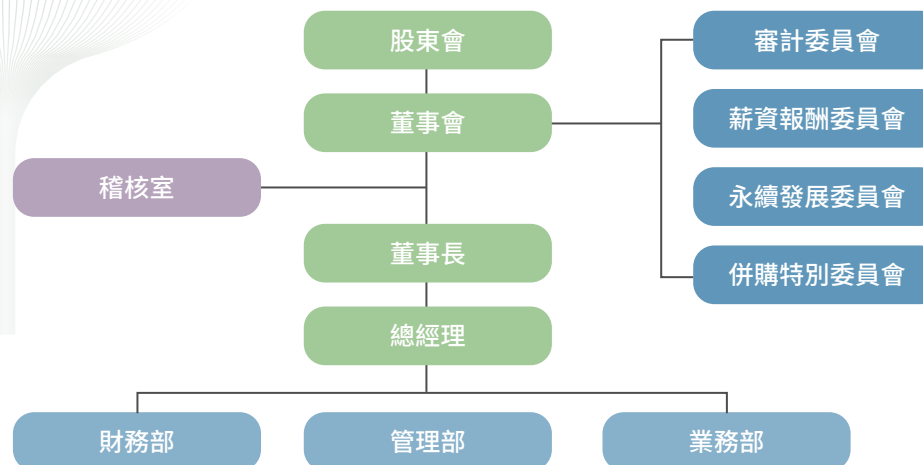
附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

組織架構



風險管理

風險屬性	負責單位	風險管理方式
市場經營	● 總經理	● 營運規劃與策略擬定 ● 分析市場環境與經營風險
財務會計	● 財務部 ● 管理部 ● 稽核室	● 財務規劃 ● 分析營運績效與控管風險 ● 執行稽核計畫
食品安全	潮港城之 ● 廚務部 ● 採購部 ● 各營運單位	● 人員專業訓練及法令遵循 ● 供應鏈管理

部門職掌

部門	主要職務
總經理	1. 公司之營運管理。 2. 新事業體發展規劃。
稽核室	1. 公司稽核工作。 2. 督促各項作業流程有效運作。 3. 檢討作業流程合理化。 4. 擬定及呈核年度內部稽核計劃。 5. 執行內部稽核計劃之各項作業。
財務部	1. 掌管會計、成本、財務。 2. 負責會計制度之擬定及執行。 3. 各項財務相關作業。
管理部	1. 掌管總務、人事、採購。 2. 管理制度之擬定及執行。 3. 食品安全衛生及環保措施之規劃與執行。
業務部	產品研發、業務推展與服務事宜。

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

董事會委員及進修時數

職稱	姓名	課程名稱	時數	主辦單位
董事長之法人代表人	陳和順	上市櫃公司永續發展行動方案宣導	3	臺灣證券交易所、證券櫃檯買賣中心
董事之法人代表人	陳和順	上櫃興櫃公司內部人股權宣導會	3	證券櫃檯買賣中心
董事之法人代表人	魏銘賢	上櫃興櫃公司內部人股權宣導會	3	證券櫃檯買賣中心
董事之法人代表人	鄭舜仁	2023 國泰永續金融暨氣候變遷高峰論壇	6	國泰金控暨各子公司及臺灣證券交易所共同主辦
董事之法人代表人	林家茜	2023 國泰永續金融暨氣候變遷高峰論壇	6	國泰金控暨各子公司及臺灣證券交易所共同主辦
董事之法人代表人	林家茜	上櫃興櫃公司內部人股權宣導會	3	證券櫃檯買賣中心
獨立董事	劉鴻聖	從全球政經情勢談台商併購策略	3	中華民國公司經營暨永續發展協會
獨立董事	洪玉婷	2023 安侯建業領袖學院論壇[淨零熱潮下的商機與挑戰]	3	社團法人臺灣投資關係人協會
獨立董事	洪玉婷	2023 國泰永續金融暨氣候變遷高峰論壇	6	國泰金控暨各子公司及臺灣證券交易所共同主辦
獨立董事	鄭植元	董事與監察人(含獨立)暨公司治理主管實務進階研討會—永續供應鏈與循環經濟	3	財團法人中華民國證券暨期貨市場發展基金會
獨立董事	邱繼盛	企業併購與盡職調查	3	社團法人中華民國會計師公會全國聯合會
獨立董事	邱繼盛	會計師洗錢防制監理	3	社團法人中華民國會計師公會全國聯合會
獨立董事	邱繼盛	虛擬貨幣之稅務處理	3	社團法人中華民國會計師公會全國聯合會

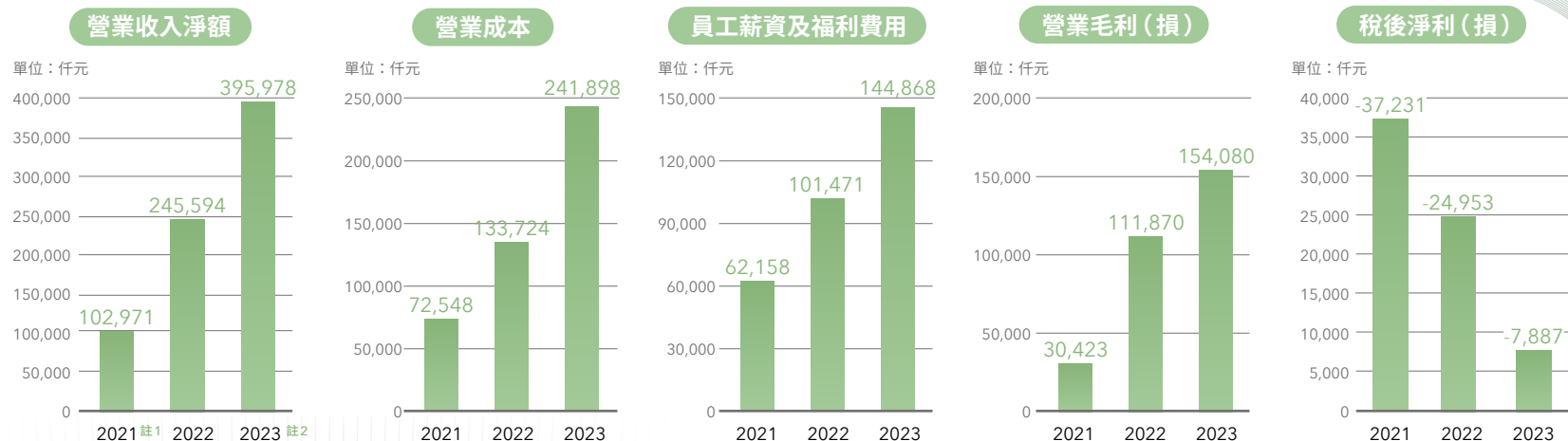
1.3 法規遵循

皇家美食集團遵循相關法規及內部控制制度，嚴禁不誠信或違反法令之行為。除了內部宣導、稽核室查核外，並聘任法律顧問進行諮詢。2023年並無違反產品行銷、社會與經濟領域及環境相關之法律或法規之情事。



1.4 經營績效

■ 皇家美食集團營運情形如下：



2023年合併營業收入淨額為較2022年度增加150,384仟元；稅後淨損較2022年度稅後減少17,066仟元，減少幅度約68.39%。主要係因2023年受惠於疫情趨緩，消費者消費意願提高，致餐飲營業收入增加，致使合併營業收入增加150,384仟元。

註1：2021年5月取得潮港城73%股權，故2021年合併潮港城損益數。

註2：2023年4月因營運資金之需求，出售潮港城28%之股權，持有潮港城比率降為45%，2023年6月與潮港城股東簽訂「股權委託協議書」同意就名下所有潮港城全部持股比率10.5%所表彰之股東權利，概括授權委託皇家美食公司行使並享有特別代理權，皇家美食公司合計持有之持股比率55.5%。

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

■ 2023 年向政府機關申請補助款明細如下：

補助內容	補助單位	摘要	金額
基本工資補貼	行政院	2023 年經濟部對受嚴重特殊傳染性肺炎疫情影響事業基本工資補貼	76,800
節能補助	財團法人中衛發展中心	2023 年商業服務業節能設備補助	12,500
青年就業領航計畫	勞動部勞動力發展署	發展署中彰投 2023 年〔青年就業領航計畫〕訓練指導費	208,002
臨場健康服務經費補助	行政院	勞動部臨場健康服務經費補助	36,000

■ 2022 年向政府機關申請補助款明細如下：

補助內容	補助單位	摘要	金額
喜宴取消補助	行政院	行政院紓困喜宴取消	818,600

■ 2021 年向政府機關申請補助款明細如下：

補助內容	補助單位	摘要	金額
事業營業衝擊補貼	經濟部	行政院－紓困款	5,680,000
青年就業領航計畫	勞動部勞動力發展署	發展署中彰投 2021 年〔青年就業領航計畫〕訓練指導費	77,667
人提計畫	勞動部勞動力發展署	發展署中彰投/2021 人提計畫	154,206

1.5 參與之公協會組織

皇家美食集團 2023 年參與公協會組織如下：

1 台中市糕餅商業同業公會

2 台中市烹飪商業同業公會

3 台灣婚宴文創產業發展協會

4 台中市大台中警察之友會

5 台中市興大永續經營協會

6 台中市名店協會

7 台灣連鎖加盟協會

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

CHAPTER 02

健康美味與服務

- ▶ 2.1 食品安全管理
- ▶ 2.2 供應商管理
- ▶ 2.3 食安法規遵循
- ▶ 2.4 客戶滿意度

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

2.1 食品安全管理

重大主題

食品安全管理

管理目的

以精緻、新鮮、美味為宗旨，提供健康安全食品給消費大眾，透過落實執行衛生與安全管理，確保顧客健康。

政策

用心做好食材把關～好安心。

落實人員衛生管理～好健康。

承諾

落實食材把關，確保供應衛生安全。

將最安心的食品傳遞給顧客。

目標與標的

積極掌握生產流程，透過全方位檢驗確保食材人員安全無虞。

責任單位

潮港城一廚務部

投入資源

衛生安全專責人員

申訴機制

用餐滿意度調查表、客服專線、官方網站Mail、社交媒體（臉書、IG）及現場服務人員

特定行動

1. 確實驗收食材品質
2. 落實衛生安全法規及配置合格專責人員
3. 不定期進行供應商訪查，確保供應貨況及掌握當令食材

皇家美食自 2021 年取得潮港城股權後重新調整營運管理模式，致使潮港城致力於食品安全相關規範，嚴格執行食品安全之管理。潮港城現有衛生管理標準作業程序書，訂有衛生管理專責、環境清潔、設備衛生與器具之清洗消毒、從業人員衛生管理、食品製造流程規劃、廢棄物處理、化學性危害物質之預防（含委外消毒）及倉儲管理標準作業等作業程序。規範每日作業前之衛生自主檢查，區分為環境區域、食材安全及人員管理等三大項目之 15 項檢核項目，以符合相關衛生法規所要求之檢核程序，確認環境與設備係符合衛生與安全標準，並於 2021 年 11 月開始執行相關作業程序。2023 年度依據「衛生管理標準作業程序書」，100% 執行衛生管理於提供之宴會餐飲與自助餐項目。

註：衛生管理項目包含「烹調作業場所衛生」、「食材管理」、「員工個人衛生」、「食品容器具衛生管理」、「廢棄物及病媒防治」。



2.1.1 廚房環境區域清潔

潮港城為避免食安事件發生，加強食品衛生安全稽核，指派專責人員，每日進行作業場所例行性衛生檢查，檢查過程中，專責人員對執行項目依項檢查是否符合，權責單位對所執行的項目，不符合者，納入當次改善事項，並追蹤改善情形。

檢核項目如下：

- 1 牆壁、支柱、天花板、地面、燈飾是否保持清潔
- 2 排水系統完整暢通，地面無積水
- 3 食物調整工作檯面應保持乾淨清潔
- 4 調理用之器具、容器及餐具是否保持清潔，並妥為存放
- 5 刀具和砧板必須有兩套以上（生、熟食分開處理），確實洗淨，且不得有裂縫
- 6 剩餘之菜餚廚餘及其他廢棄物，應使用加蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理
- 7 抽油煙機是否保持完整清潔且無污染其他場所，並每日清洗
- 8 食品、器具、容器等，應至少離地面 30 公分以上，以防止污染食品

■ 廚房內場環境檢查表

區域/項目		檢查時間	1 次/天	檢查時間	檢查地點	代理人																										
廚房內場環境																																
檢查說明：V 良好；△ 尚稱良好；X 不符規定；○ 建議改善。																																
檢查標準：食品接觸面清潔度至少 80 分，V 每次至少 8.5 分，X 每次至少 8.5 分，△ 建議至少 8.5 分，每人至少檢查 10 個項目。																																
項目		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
內場	牆壁、支柱、天花板、地面、燈飾是否保持清潔																															
	排水系統完整暢通，地面無積水																															
	食物調整工作檯面應保持乾淨清潔																															
	調理用之器具、容器及餐具是否保持清潔，並妥為存放																															
	刀具和砧板必須有兩套以上（生、熟食分開處理），確實洗淨，且不得有裂縫																															
	剩餘之菜餚廚餘及其他廢棄物，應使用加蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理																															
	抽油煙機是否保持完整清潔且無污染其他場所，並每日清洗																															
	食品、器具、容器等，應至少離地面 30 公分以上，以防止污染食品																															
	其他事項																															
	備註																															
公證	檢查人																															
	公證人																															
	日期																															



2.1.2 廢棄物處理規範

潮港城為防止廢棄物污染食品或廚區環境加以管制以達衛生要求降低危害之發生，訂有廢棄物處理程序，就食材廚餘、包裝(塑料、金屬、玻璃、紙器)等物品分別分類處理，並設置廢棄物放置場所(資源回收室、廚餘廢油回收室)及處理廢棄物之機器設備，資源回收室、廚餘廢油回收室每日均會執行清洗消毒。



處理廢棄物之機器設備



2.1.3 食材安全

潮港城設置專責人員進行督導廚房環境衛生，一切生產過程以安全、衛生、整潔為主要原則。臺中市政府衛生局不定期會來抽查稽核廚房環境衛生，2023年有2項限期改善項目及1項輔導改善項目，並無不合格之情形。專責人員於改善通知時，會先了解及確認完整的事件流程，並通知相關單位主管及擬定改善計畫，以避免未來再發生類似情形。



1 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗



2 冷凍冷藏設備是否清潔，且生、熟食分開儲存，避免相互污染



2.1.4 人員管理

新進從業人員應先經衛生醫療機構身體健康檢查合格後，始得聘僱。僱用後每年應主動辦理健康檢查乙次，從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求。

潮港城從業人員皆須參與公司內部有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練課程，以改善食品衛生、職場安全與餐飲品質。除此之外，從業人員在從業期間也參與衛生主管機關或其認可之相關機構所辦的衛生講習或訓練，進而強化從業人員食品安全專業，提升潮港城在食品安全制度執行效率及效果。

潮港城自2021年11月開始執行衛生管理標準作業程序，每日進行環境衛生檢查，就廚房區域、從業人員、客用廁所及垃圾處理場地，進行環境清潔檢查評分並就不符規定者，提出改進措施。2023年度執行率為100%。



1 製造場所限制非有關人員進出



2 廚房人員應穿戴工作衣、帽、口罩



3 工作前手部應清洗乾淨，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物



4 工作中不可吸煙、嚼檳榔、飲食、隨地吐痰、挖鼻、搔頭等可能污染食物之行為



5 廚務人員無感冒、身體不適或其他狀況之情事發生，如有異常通報人資部

2.2 供應商管理

重大主題

供應商管理

重大原因

1. 供應鏈管理
2. 產品溯源與追蹤
3. 產品法規遵循

管理目的

1. 產品安全
2. 顧客健康

政策

1. 定期與不定期的溝通會議
2. 輔導及稽核（針對供應商進行不定期的訪廠稽核）

承諾

食材安全供應

目標與標的

穩定且安全食材供應

責任單位

採購部門

投入資源

遵循內部供應商管理辦法

申訴機制

在工作場所張貼公告：管理人員及聯絡方式

特定行動

每年對供應商不定期訪廠稽核

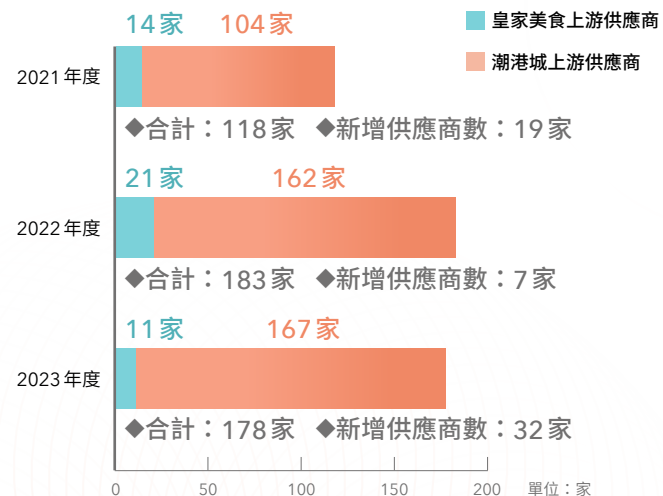
皇家美食訂有供應商管理辦法，為確保食材之安全，對於供應商之管理非常重要，為審慎評估供應商，並與供應商建立密切的合作關係，潮港城於2021年11月完成供應商管理標準作業程序書，以確保採購之原物料符合食品安全要求，並於2021年11月開始執行相關作業程序。

2.2.1 供應商評選、稽核及管理

2023年，皇家美食集團上游供應商共有178家，其中皇家美食計有11家，主係提供冷凍食品、保健食品、蛋糕及能量飲料；潮港城上游供應商計有167家，主係提供水產、肉品、蔬果、酒水產品、冷凍食品及一般用品等。

潮港城採購政策以品質信譽、衛生安全、合法經營優先考量。遴選供應商必定要求其出具設立合法證明，並遵循內部所制定之「供應商管理標準作業流程」規定，於遴選審核新供應商時，按作業流程規定提供廠商資料表、誠信交易承諾書、供貨合約書及食材供應商切結書，並由採購部門填寫廠商現場評核紀錄表，依供應商稽核項目包括文件、品質品管、供貨狀況、服務品質等評核。透過供應商現場評核紀錄表，實施三等級的供應商評鑑制度，將供應商細分為合格、保留、不合格三個階級，合格供應商列入合格廠商（供應商）名錄控管。

2023年新增32家供應商，皆依新供應商之評分表格執行評估審核程序，評核皆為【合格】。



目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

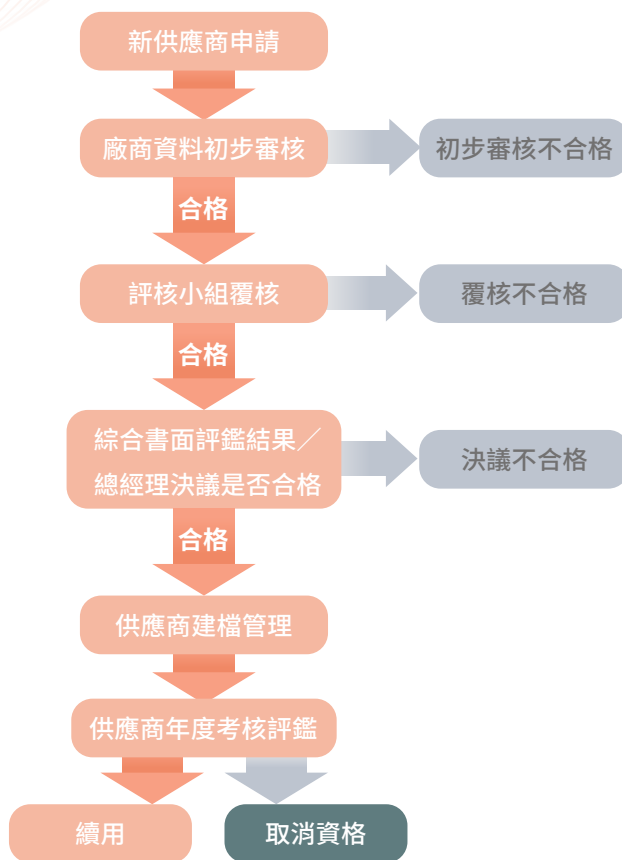
附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

■ 新供應商審核作業流程如下：



■ 廠商現場評核紀錄表如下：

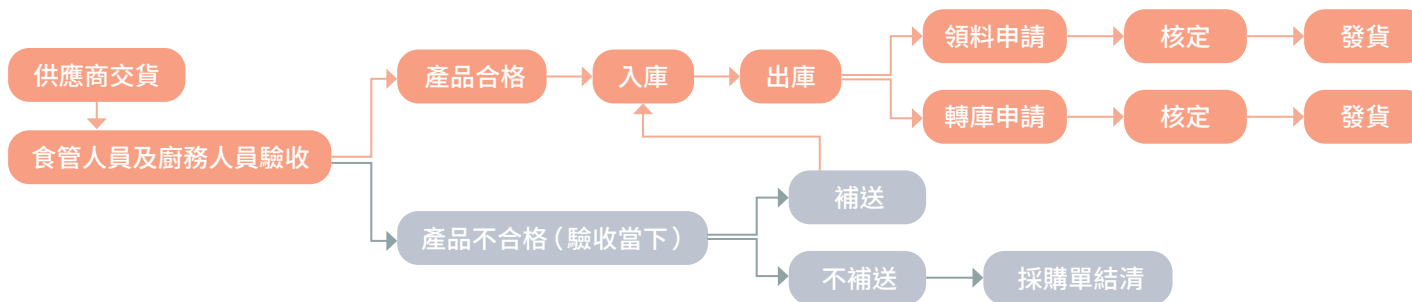
潮港城		廠商現場評核紀錄表	
☐ 新建工廠商評核 ☐ 年度評核		評核日期：	
廠商名稱：		負責人：	
公司(工廠)地址：		評核員：	
營業項目：		評核分數：	
		採購部	倉管部
一、文件評核 (10%)	1. 工廠登記證、商業登記、國家認證證書證明文件 2%		
	2. 是否完成食品業者登錄並取得登錄字號 1%		
	3. 是否有追溯相關資料及自主管理檢驗 1%		
	4. 可否提供相關檢驗及進出口證明文件 4%		
	5. 產品保證書(含人員)、設備管理 2%		
二、品質管理 (14%)	6. 倉庫環境衛生(含人員)、設備管理 2%		
	7. 清潔(□害蟲防治 □清潔 □滅菌處理) 2%		
	8. 是否提供相關檢驗報告 2%		
	9. 是否有檢驗制度並認真執行 2%		
	10. 包裝標示是否有符合標示規範 4%		
三、供貨狀況 (38%)	11. 原料管理與庫存管理是否適當 2%		
	12. 外包裝是否有完整、清潔及符合標示規範 8%		
	13. 交貨品質及交貨穩定性 8%		
	14. 是否可配合公司付款/匯款交易方式 8%		
	15. 送貨時間可配合我方要求 8%		
四、服務品質 (38%)	16. 緊急應變性、能配合我方要求 8%		
	17. 價格合理 8%		
	18. 臨時/少量訂貨可否配合 8%		
	19. 服務態度是否良好(接電話、訂送貨服務等) 8%		
	20. 意見反應是否確實改善 8%		
21. 特殊規格商品可否配合 5%			
22. 社會企業責任(環境永續產品相關認證) 1%			
整體結構		合計	
		分數	
評核分數		評定結果 ☐ 合格供應商 ☐ 保留 ☐ 不合格供應商	
		☐ 平均分數70分以上列為「合格供應商」 ☐ 平均分數60-69分列為「保留」 ☐ 平均分數59分以下列為「不合格供應商」	
總經理	採購部	倉管部	爭議部門

依供應商管理衛生管理標準作業程序書，採購部門每年年底就現有供應商提出次年度之供應商評核計畫，抽樣查核供應商並依廠商現場評核紀錄表再次評核廠商是否合格，若有不合格廠商送核總經理裁決是否終止合作，以確保向供應商採購之原物料符合潮港城的要求。2023年抽核 20 家供應商，以品質、交期及價格為評核標準，評核為【合格】有 20 家，評核家數佔全部供應商 12%。

2023年底提出2024年供應商評核計畫，2024年預計選擇 10 家供應商評核，評核對象以 2023 年進貨金額前 20 大供應商、重點培育廠商及供貨異常之供應商。篩選條件，執行期間預計為 2024 年 1 月至 12 月。

■ 食材源頭管理

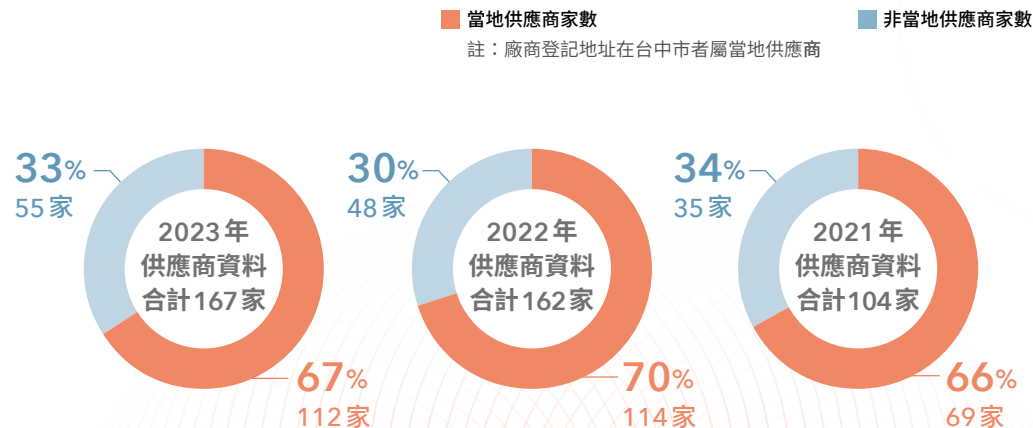
皇家美食於2023年設立食品安全實驗室，該品檢實驗室所建立之檢驗項數為2項，分別為「農藥殘留判定標準」及「萊克多巴胺判定標準」，2023年商品與原物料共檢測228個樣本，有224個通過檢驗合格，合格率98.25%。實驗室產生費用總計新台幣503,498元，包括委外檢驗費用新台幣1,667元，佔個體營業收入12.49%。2023年潮港城存貨管理系統中食品可追溯之百分比為100%。其驗收流程如下：



潮港城之存貨進銷存系統對於每一筆交易資料皆有詳實紀錄，可即時找出當時進貨廠商與品項、數量，以作為品質異常時之追蹤管理。

■ 在地採購

皇家美食2023年並無直接向供應商採購及生產等活動；潮港城使用在地食材，也有助於降低食材耗損及運輸成本，亦能降低化學添加物使用，避免食品安全性之風險產生。2023年度潮港城交易對象有167家，其中供應商所在地位於台中地區分別為112家，約占該店整體採購家數占比67%；外縣市供應商為55家，分別佔整體採購家數33%，近三年統計如右表所示。



由右表可看出潮港城對於在地供應商的重視，落實在地採購，並不斷尋找合乎需求的合作夥伴。



2.3 食安法規遵循

2023 年度未有因違反食品安全衛生管理法及施行細則，而被公開於臺中食藥安智慧雲－食安 GIS 註1 專區註2、食藥署食品查核及檢驗資訊平台註3 之事件。

註1：GIS全稱為地理資訊系統（Geographic Information System）

註2：臺中食藥安智慧雲－食安 GIS 專區網址 <https://fdsgisdss.health.taichung.gov.tw/fds/>

註3：食藥署食品查核及檢驗資訊平台網址 <https://www.fda.gov.tw/testing/index.aspx>



2.4 客戶滿意度

客戶滿意度問卷

潮港城致力於顧客抱怨處標準作業流程，備有[用餐滿意度調查表]線上表格，供給現場顧客進行顧客問調查，並蒐集潮港城之官網站及官方 Mail、社交媒（臉書、IG）、Google 網評論等意見，予以彙整，行顧客滿意度分析，提供場服務之改善依據。

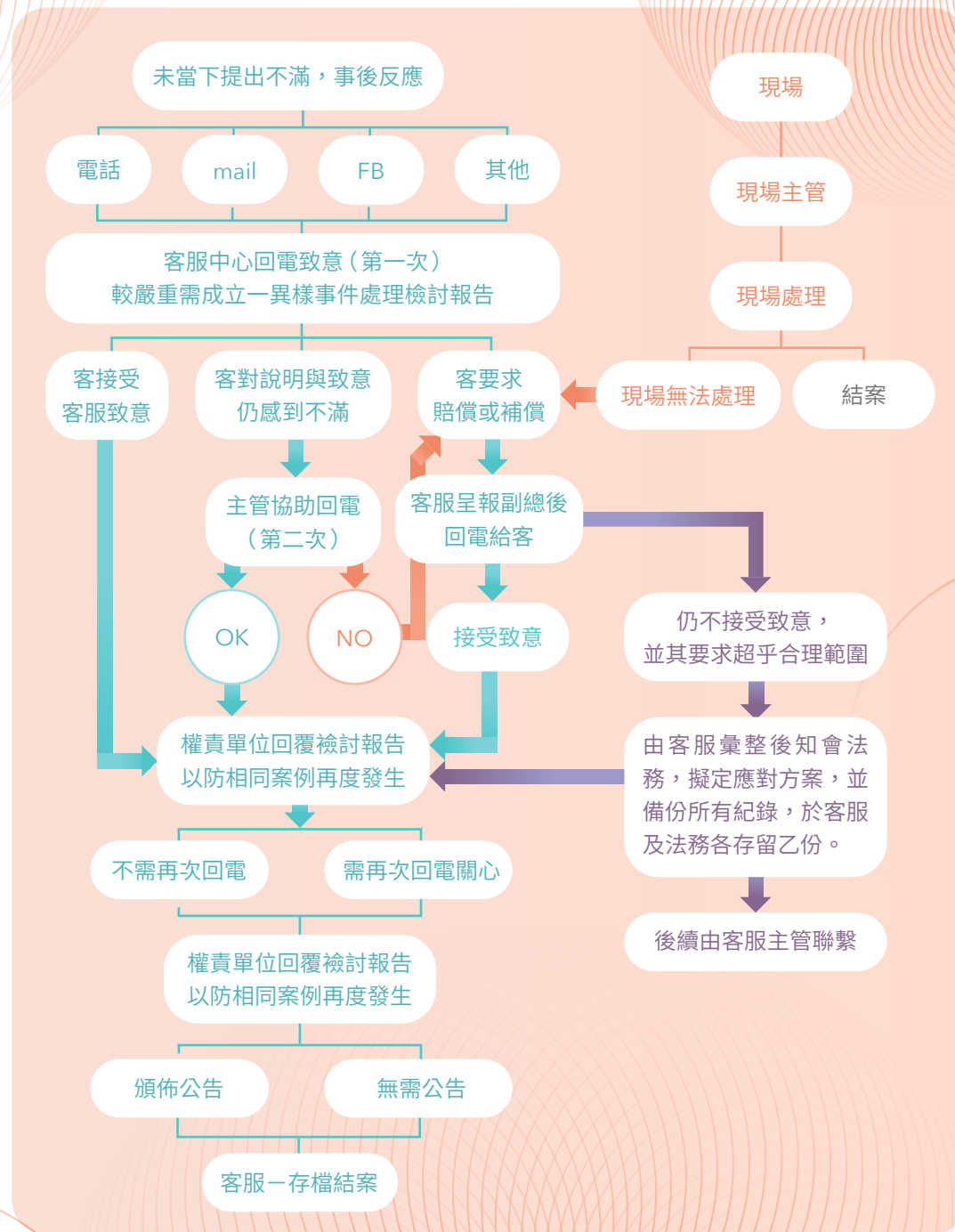
客戶意見回饋

潮港城以服務消費者滿意為宗旨，故消費者的意見與回饋，是我們進步的重要來源根據，因此訂有【顧客抱怨處理標準作業程序】，藉由透過現場線上【用餐滿意度調查】、潮港城之官方網站 Mail、社交媒體（臉書、IG）、Google 網路評論等管道與消費者進行溝通，傾聽消費者聲音，若接獲客戶申訴，將第一時間釐清申訴內容，並透過【顧客抱怨處理標準作業程序】申訴處理機制進行後續處理，即將客戶意見反應相對應業務單位主管，並請單位主管回覆客戶，並彙整為顧客回饋表予以控管，並分析客戶意見，做為服務與流程精進參考依據。

日期	回饋來源	客戶	回饋內容	登記人員	對應單位主管	人員及後續改善說明
2月11日	電子問券	林○○	帶位訓練待加強	○○	○○	謝謝您的寶貴意見，我們會盡速處理或加以改善。

顧客抱怨處理程序

潮港城以服務消費者滿意為宗旨，故消費者的意見與回饋，是我們進步的重要來源根據，因此訂有【顧客抱怨處理標準作業程序】，藉由透過現場線上【用餐滿意度調查】、潮港城之官方網站 Mail、社交媒體（臉書、IG）、Google 網路評論等管道與消費者進行溝通，傾聽消費者聲音，若接獲客戶申訴，將第一時間釐清申訴內容，並透過【顧客抱怨處理標準作業程序】申訴處理機制進行後續處理，即將客戶意見反應相對應業務單位主管，並請單位主管回覆客戶，並彙整為顧客回饋表予以控管，並分析客戶意見，做為服務與流程精進參考依據。



目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五



傳承台灣美食文化，創意與用心保留台菜的特色，把老台菜變「潮」美味，讓台灣人世代代眷戀的好味道，永續相傳。

行政總主廚 廖啟順

服務與流程精進

潮港城為提升服務品質及精進服務流程，不定期辦理各部門主管經營管理會議，就各部門業務內容提出討論，瞭解消費者需求、彈性訂定行銷策略以滿足多變的市場，並就內容提出服務與流程精進建議改善方式。在宴會流程及外場服務部分，每年安排相關教育訓練課程，以提高服務品質，使顧客在潮港城能擁有舒適用餐環境及高品質服務；在餐飲內容部分，主廚到助理廚師，每年都有一定訓練規劃，以確保不斷精進，各有料理專長的廚師們不斷研發新菜單，以高級新鮮食材，用心做好料理，以提供給顧客最好的餐飲品質。

個資保護

因應個資法之議題，潮港城2021年11月完成個資安全作業辦法，對於顧客之聯絡資訊，依作業辦法保存及銷毀（刪除），2023年末有顧客因個資外洩產生客訴案件。



不斷研發與創新

將台菜料理經濟化，透過視覺、美學優化，力求讓賓主體驗更優雅豐盛、用心的美味饗宴。



目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

CHAPTER

03

和諧安心職場

- ▶ 3.1 員工組成概況
- ▶ 3.2 薪酬與員工福利
- ▶ 3.3 人才培育

3.1 員工組成概況

皇家美食集團人員聘用以專業能力為主，不因性別及年齡等條件而有差異，受聘人員需簽署勞動契約書。2023年12月31日員工人數為251人，在年齡層分佈約各佔1/3，以30~50歲略高（佔39%）；30歲以下及50歲以上分別為30%及31%。在性別組成分佈女男約各佔1/2，女性員工比率（53%）略高於男性（47%）。近3年員工組成相關分佈概況如下：

年齡層及性別分佈

（單位：人）

2023年 年齡/性別	正職員工			兼職人員			總計			
	女	男	小計	女	男	小計	女	男	合計	比率
30歲以下	26	20	46	16	12	28	42	32	74	30%
30~50歲	29	38	67	18	14	32	47	52	99	39%
51歲以上	30	24	54	15	9	24	45	33	78	31%
合計	85	82	167	49	35	84	134	117	251	100%

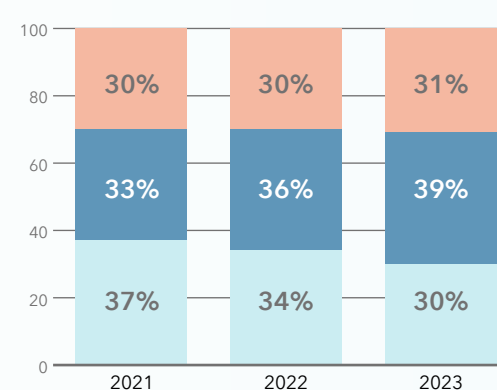
2022年 年齡/性別	正職員工			兼職人員			總計			
	女	男	小計	女	男	小計	女	男	合計	比率
30歲以下	24	29	53	9	4	13	33	33	66	34%
30~50歲	29	33	62	4	4	8	33	37	70	36%
51歲以上	26	20	46	7	4	11	33	24	57	30%
合計	79	82	161	20	12	32	99	94	193	100%

2021年 年齡/性別	正職員工			兼職人員			總計			
	女	男	小計	女	男	小計	女	男	合計	比率
30歲以下	28	27	55	12	9	21	40	36	76	37%
30~50歲	31	29	60	4	4	8	35	33	68	33%
51歲以上	25	19	44	8	9	17	33	28	61	30%
合計	84	75	159	24	22	46	108	97	205	100%

年齡層及性別分佈圖

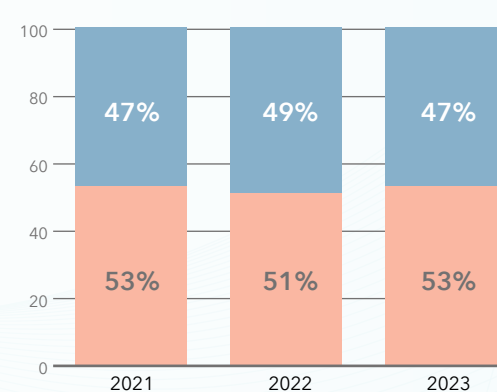
■ 年齡層分佈圖

單位：人



■ 性別分佈圖

單位：人



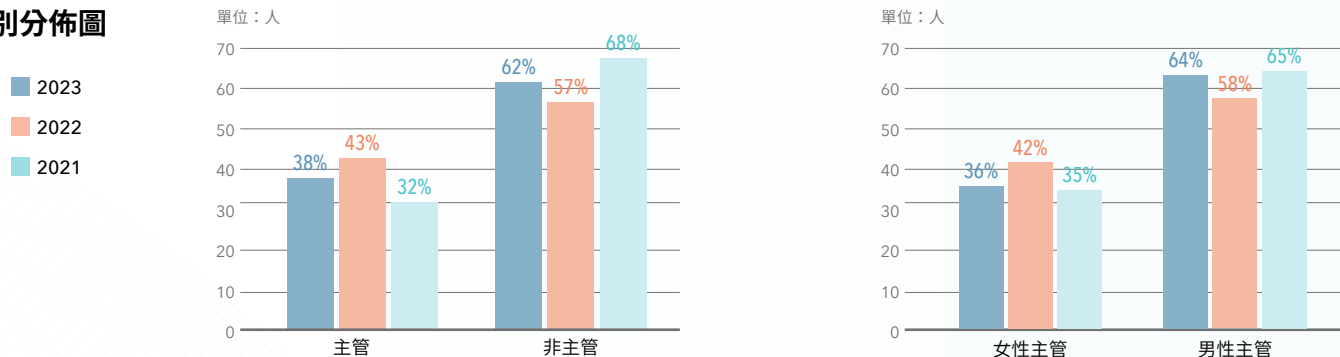
職級別分佈

2023年正職員工之主管比率約佔整體正職及兼職員工人數38%，其中正職員工之主管性別比：女性主管：男性主管；14%：24%。

(單位：人)

年度	2023年				2022年				2021年			
性別	女	男	合計		女	男	合計		女	男	合計	
主管	34	61	95	38%	35	49	84	43%	23	42	65	32%
非主管	100	56	156	62%	64	45	109	57%	85	55	140	68%
合計	134	117	251	100%	99	94	193	100%	108	97	205	100%

職級別分佈圖



學歷分布

2023年

學歷	正職員工			兼職人員			總計					
	女	男	小計	女	男	小計	女	比率	男	比率	合計	比率
碩士以上	0	5	5	0	0	0	0	0%	5	2%	5	2%
大學	37	28	65	11	7	18	48	19%	35	14%	83	33%
專科	5	5	10	0	1	1	5	2%	6	2%	11	4%
高中職以下	43	44	87	38	27	65	81	32%	71	28%	152	61%
合計	85	82	167	49	35	84	134	53%	117	47%	251	100%

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

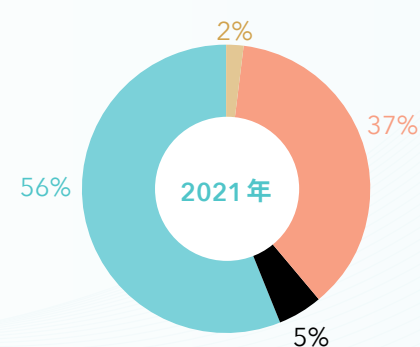
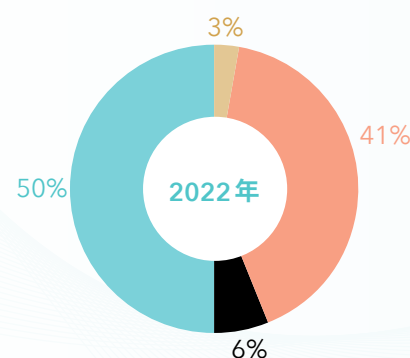
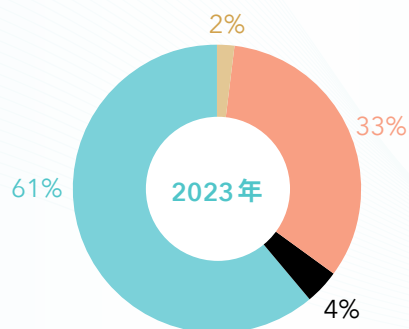
2022 年

學歷	正職員工			兼職人員			總計					
	女	男	小計	女	男	小計	女	比率	男	比率	合計	比率
碩士以上	0	5	5	0	0	0	0	0%	5	3%	5	3%
大學	38	32	70	5	4	9	43	22%	36	19%	79	41%
專科	4	7	11	1	0	1	5	3%	7	4%	12	6%
高中職以下	37	38	75	14	8	22	51	26%	46	24%	97	50%
合計	79	82	161	20	12	32	99	51%	94	49%	193	100%

2021 年

學歷	正職員工			兼職人員			總計					
	女	男	小計	女	男	小計	女	比率	男	比率	合計	比率
碩士以上	1	3	4	0	1	1	1	0%	4	2%	5	2%
大學	36	29	65	4	6	10	40	20%	35	17%	75	37%
專科	1	7	8	0	2	2	1	0%	9	5%	10	5%
高中職以下	46	36	82	20	13	33	66	32%	49	24%	115	56%
合計	84	75	159	24	22	46	108	52%	97	48%	205	100%

學歷分佈圖



目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

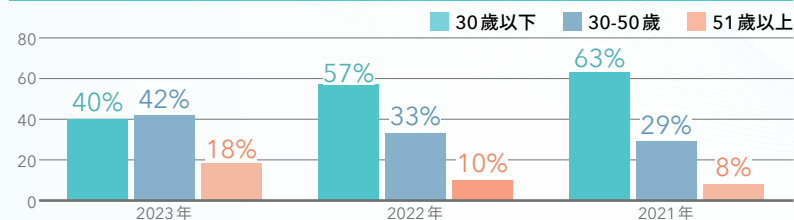
新進員工分布

2023年新進人員共147人，其中女性員工78人(佔53%)；男性員工69人(佔47%)，近3年年齡區間比例如下圖所示。

2023年 新進員工	新進正職員工			新進兼職人員			新進員工總計			
	女	男	小計	女	男	小計	女	男	合計	比率
30歲以下	22	13	35	13	11	24	35	24	59	40%
30~50歲	13	24	37	14	10	24	27	34	61	42%
51歲以上	7	3	10	9	8	17	16	11	27	18%
合計	42	40	82	36	29	65	78	69	147	100%

2022年 新進員工	新進正職員工			新進兼職人員			新進員工總計			
	女	男	小計	女	男	小計	女	男	合計	比率
30歲以下	32	24	56	11	10	21	43	34	77	57%
30~50歲	20	18	38	2	5	7	22	23	45	33%
51歲以上	4	3	7	5	2	7	9	5	14	10%
合計	56	45	101	18	17	35	74	62	136	100%

2021年 新進員工	新進正職員工			新進兼職人員			新進員工總計			
	女	男	小計	女	男	小計	女	男	合計	比率
30歲以下	18	14	32	9	6	15	27	20	47	63%
30~50歲	11	5	16	2	4	6	13	9	22	29%
51歲以上	0	1	1	2	3	5	2	4	6	8%
合計	29	20	49	13	13	26	42	33	75	100%

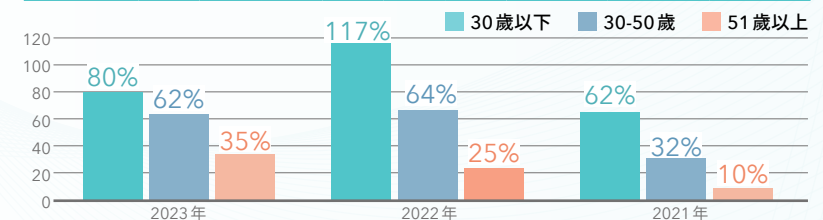


2023年，新進人員共147人，其中女性員工78人佔年底在職人數58%；男性員工69人佔年底在職人數59%，近3年年齡區間比例如下圖所示。

2023年 新進員工	新進員工總計			年底在職人數			新進員工佔年底在職人數比率		
	女	男	小計	女	男	小計	女	男	合計
30歲以下	35	24	59	42	32	74	83%	75%	80%
30~50歲	27	34	61	47	52	99	57%	65%	62%
51歲以上	16	11	27	45	33	78	36%	33%	35%
合計	78	69	147	134	117	251	58%	59%	59%

2022年 新進員工	新進員工總計			年底在職人數			新進員工佔年底在職人數比率		
	女	男	小計	女	男	小計	女	男	合計
30歲以下	43	34	77	33	33	66	130%	103%	117%
30~50歲	22	23	45	33	37	70	67%	62%	64%
51歲以上	9	5	14	33	24	57	27%	21%	25%
合計	74	62	136	99	94	193	75%	66%	70%

2022年 新進員工	新進員工總計			年底在職人數			新進員工佔年底在職人數比率		
	女	男	小計	女	男	小計	女	男	合計
30歲以下	27	20	47	40	36	76	68%	56%	62%
30~50歲	13	9	22	35	33	68	37%	26%	32%
51歲以上	2	4	6	33	28	61	6%	14%	10%
合計	42	33	75	108	97	205	39%	34%	37%



目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

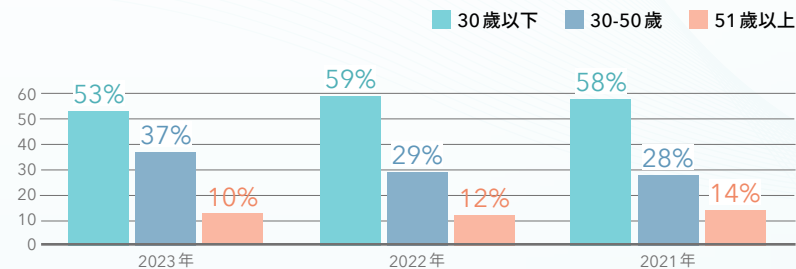
離職員工分布

2023年離職人員共106人，其中女性員工53人（佔50%）；男性員工53人（佔50%），近3年年齡區間比例如下圖所示。

2023年 離職員工	離職正職員工			離職兼職人員			離職員工總計			
	女	男	小計	女	男	小計	女	男	合計	比率
30歲以下	19	19	38	13	5	18	32	24	56	53%
30~50歲	15	20	35	2	2	4	17	22	39	37%
51歲以上	2	5	7	2	2	4	4	7	11	10%
合計	36	44	80	17	9	26	53	53	106	100%

2022年 離職員工	離職正職員工			離職兼職人員			離職員工總計			
	女	男	小計	女	男	小計	女	男	合計	比率
30歲以下	37	24	61	11	13	24	48	37	85	59%
30~50歲	20	15	35	3	3	6	23	18	41	29%
51歲以上	3	4	7	5	5	10	8	9	17	12%
合計	60	43	103	19	21	40	79	64	143	100%

2021年 離職員工	離職正職員工			離職兼職人員			離職員工總計			
	女	男	小計	女	男	小計	女	男	合計	比率
30歲以下	18	22	40	7	1	8	25	23	48	58%
30~50歲	12	8	20	2	1	3	14	9	23	28%
51歲以上	3	7	10	0	2	2	3	9	12	14%
合計	33	37	70	9	4	13	42	41	83	100%

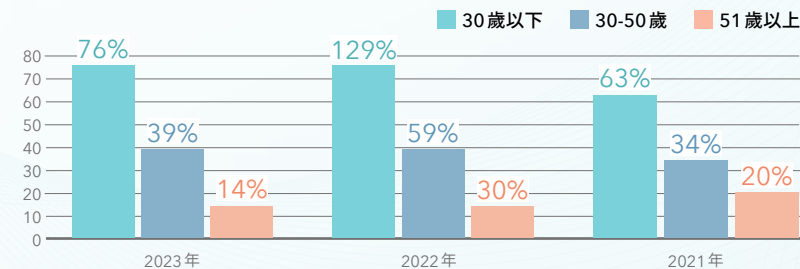


2023年離職人員共106人，其中女性員工53人佔年底在職人數40%；男性員工53人佔年底在職人數45%，近3年離職員工佔年底在職人數比例如下圖所示。

2023年 離職員工	離職員工總計			年底在職人數			離職員工佔年底在職人數比率		
	女	男	小計	女	男	小計	女	男	合計
30歲以下	32	24	56	42	32	74	76%	75%	76%
30~50歲	17	22	39	47	52	99	36%	42%	39%
51歲以上	4	7	11	45	33	78	9%	21%	14%
合計	53	53	106	134	117	251	40%	45%	42%

2022年 離職員工	離職員工總計			年底在職人數			離職員工佔年底在職人數比率		
	女	男	小計	女	男	小計	女	男	合計
30歲以下	48	37	85	33	33	66	145%	112%	129%
30~50歲	23	18	41	33	37	70	70%	49%	59%
51歲以上	8	9	17	33	24	57	24%	38%	30%
合計	79	64	143	99	94	193	80%	68%	74%

2021年 離職員工	離職員工總計			年底在職人數			離職員工佔年底在職人數比率		
	女	男	小計	女	男	小計	女	男	合計
30歲以下	25	23	48	40	36	76	63%	64%	63%
30~50歲	14	9	23	35	33	68	40%	26%	34%
51歲以上	3	9	12	33	28	61	9%	32%	20%
合計	42	33	75	108	97	205	39%	34%	37%



育嬰留停

皇家美食集團依照勞動法令，符合育嬰假資格之所有員工皆享有育嬰假，2021~2023年育嬰留停人數如下：

皇家美食集團	2023		2022		2021	
育嬰假	女	男	女	男	女	男
當年度符合育嬰留停申請資格人數(A)	3	1	4	0	2	0
當年度申請育嬰留停人數(B)	3	1	4	0	2	0
當年度育嬰留停原應復職人數(C)	1	1	2	0	3	1
當年度育嬰留停應復職且復職人數(D)	1	1	2	0	1	1
復職率(D/C)*100%	100%	100%	100%	0	34%	100%
前一年度育嬰留停後復職人數(E)	0	0	1	0	2	0
前一年度復職後滿一年人數(F)	0	0	1	0	1	0
留任率(F/E)*100%	0%	0%	100%	0	50%	0

3.2 薪酬與員工福利

男女薪資報酬比率

項目	男性	女性
管理職人員	1	1
正職員工	1	1
計時員工	1	1

非主管全時員工薪資概況

項目	2023年		2022年		2021年	
	皇家美食	潮港城	皇家美食	潮港城	皇家美食	潮港城
非主管全時員工人數 (單位：人數)	6	67	5	71	2	63
非主管全時員工薪資平均數 (單位：佰元/月)	363	333	369	346	323	290
非主管全時員工薪資中位數 (單位：佰元/月)	341	300	333	320	323	280

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

績效考核

為對於全年度在職員工給與適當之獎勵與慰勞，並落實員工考績之制度化、客觀性、公平性，以達到公司人事考核之公正，特制定年度績效考核辦法。

員工福利措施

皇家美食集團所有人事行政恪遵勞動法令，各項人力資源規章制度皆以勞基法為基礎訂定，並適時檢視勞動法令之調整，修訂各項管理規章，相關福利措施如下。

✓ 員工保險（勞保/健保等）	✓ 生育禮金
✓ 員工退休金	✓ 眷屬喪亡慰問金
✓ 員工年度健檢（僅潮港城）	✓ 尾牙/春酒活動
✓ 節日禮金/禮品	✓ 員工購物優惠
✓ 生日禮金	✓ 員工停車場
✓ 結婚禮金	

皇家美食另已成立職工福利委員會，統籌辦理員工各項福利措施；潮港城目前尚未成立職工福利委員會。

退休金

皇家美食集團依「勞工退休金條例」就員工每月按薪資總額6%提繳勞工退休金至勞工保險局員工個人專戶，2023年提繳之退休金為4,910仟元。

職場健康促進

秉持『員工是企業最重要資產』及『以人為本』的經營理念，同仁的身心健康，是永續發展最重要的基礎之一，因此逐步推動職場健康促進，潮港城與醫院合作進行臨場健康服務，2023年與童綜合醫院合作，改善員工的身心健康狀況並提升工作環境品質，藉由臨廠健康服務之【工安照顧】及【生理健康促進】，邁向安全職場工作環境、工作環境舒適化，並有管理尊重及關懷溝通的企業氛圍，讓員工能感受到【幸福感的企業】，打造健康的健康職場，讓同仁樂在工作。

皇家美食集團每年度辦理健康檢查，2023年辦理健康檢查人數計141人。除了新進員工自行負擔體檢費用外，員工到職滿1年後，由公司提供年度免費員工體檢費用。

性平精神

皇家美食集團重視性別平權，女性員工佔逾五成，以事實證明落實性別平權主張。皇家美食集團反對性別歧視並確保男女同工同酬，創造友善女性員工環境並建立申訴機制，而不僅是在法規最低限定的範疇。潮港城性騷擾防治申訴及處理辦法，除公告外，同時建立申訴機制包括同仁意見箱、主管E-mail信箱，更高層級溝通管道，暢通無障礙，持續關懷員工感受，並加強覺察意識及自我保護認知。

友善女性員工環境

■ 哺乳室設置

潮港城設有專用哺乳室，以讓有哺乳需求之女性員工有安心且安全的哺乳空間。



目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

3.3 人才培育

類別

人才培育

管理目的

讓同仁依組織需求、個人特質與專長，在其專業領域取得良好發展，同時強化各階層主管的管理能力，激勵員工投入與承諾，讓員工與公司一同成長。

政策

每年規劃教育訓練計畫，鼓勵員工多方學習，並將學習成果實際運用於工作中，透過主管反饋確認調整，成為積極學習型組織。

承諾

提升同仁工作所需求的能力

目標與標的

人才發展專案以提升工作效能

責任單位

管理部；潮港城—人資部

為增進公司同仁的各項專業知識及獲得新的工作方法以提升同仁之知識水準與工作能力，依員工及公司業務需求規劃教育訓練課程，2023年課程時數及每人平均上課時數如下表所示。

項目	2023年		2022年		2021年	
	皇家美食	潮港城	皇家美食	潮港城	皇家美食	潮港城
總課程時數 (上課人次 * 上課時數)	27	648	57	118	36	1,587.5
每人平均上課時數 (總課程時數 / 2023年12月 在職人數)	3	4	5.2	0.8	2.8	8.3

皇家美食2023年課程內容包含職業安全衛生教育訓練及甲種職業安全衛生業務主管安全衛生教育訓練、企業初任內部稽核人員職前訓練、內部稽核自行評估實務篇。



潮港城2023年課程內容涵蓋顧客服務技巧、客訴處理教育訓練、宴會廳餐飲服務教學、職場形象禮儀講座、採購管理與倉儲管理實務、創意行銷、服務品質優化、菜單認識與介紹要領掌握技巧、高效簡報技巧、防疫說明會、消防訓練及內部講師培訓等課程等，另於2021年12月通過勞動部勞動力發展署TTQS人才發展品質管理系統（企業機構版）評核，取得人力發展品質管理系統評核等級證書。



目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

每半年消防安全演習教育訓練



消防演練－認識滅火器



消防演練－滅火器之使用



消防演練－水帶示範

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五



皇家美食集團除有員工之在職訓練外，對於培育人才亦不遺餘力，以各種產學合作方式，從小開始培育，以「做中學、學中做」的方式培育務實致用專業人才。對想提早學習技能的學生提供一個穩定及安全的學習環境。2023 年度有 7 名學生參與產學合作，產學合作學校說明如下：

合作學校	依據	合作內容
南投縣私立同德家事商業職業學校	[高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障辦法]	高級中等學校輪調式建教合作建教生訓練
私立慈明高級中學	[高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障辦法]	高級中等學校輪調式建教合作建教生訓練
環球學校財團法人環球科技大學	[勞動基準法]、[高級中等學校建教合作實施及建教生權益保障辦法]、[高等中學學校實習課程實施辦法]、[教育部補助及推動產學攜手合作實施計畫要點]及[技職校院辦理產學攜手合作專班注意事項]	產學攜手合作

整合潮港城與高職技職體系及大專院校之人力資源，培訓學生在業界實習中積累工作經驗，實踐理論課程所學知識與技能，降低學校教育之理論與職場實務技能的落差。

潮港城每月依勞基法及簽署之合約規定加保及支付薪資，在畢業後表現優異且考核通過者優先進用，並輔導學生能持續進修升學。

潮港城因宴會內容浮動且有季節性差異時，產學合作單位能因應需求，輔以人力協助，成為不可或缺的臨時人力來源，在教導學生知識的同時，也間接培養未來產業界的儲備幹部。

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

CHAPTER 04

社會關懷與友善環境

▶ 4.1 社會關懷

▶ 4.2 友善環境（氣候變遷與能源管理）

4.1 社會關懷

重大主題

社會關懷

管理目的	▶ 秉持為社會一份子之理念，提供公益關懷資源。
政策	▶ 有效運用專業，辦理公益關懷活動。
承諾	▶ 推動公益關懷活動，以實際行動實踐社會公益。
目標與標的	▶ 不定期舉辦公益關懷活動。
責任單位	▶ 管理部
投入資源	▶ 舉辦公益關懷活動所需之人力及物資。
申訴機制	▶ 官方網站及官方 Mail、社交媒體（臉書、IG）
特定行動	▶ 捐助醫護人員餐盒

皇家美食集團秉持為社會一份子之理念，有效運用專業，推動公益關懷活動。

2021 年醫護人員因 COVID19 疫情造成過重的工作負擔，潮港城於 2021 年捐助衛服部臺中醫院、彰化基督教醫院、童綜合醫院、漢銘基督教醫院等 4 家醫院醫護餐盒各 100 個，感謝醫護人員於疫情期間無私奉獻。2022 年持續積極關注參與社會公益活動。

2022 年秉持著作育英才、回饋社會公益活動，協助偏遠學校發展原民文化傳承，贊助南投市五育高中原民合唱團活動，並邀請五育高中合唱團團員參與慶功宴，以茲鼓勵。

2023 年利用清明連假前夕，於南投信義國中舉辦四校聯合排球聯誼賽事活動，提供精緻餐食，嘉惠學子。

2021 年活動集錦



2022 年南投市五育高中合唱團活動贊助



目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

2023 年四校聯合排球聯誼賽事活動贊助



2023 年南投縣四校聯合排球錦標賽贊助

4.2 友善環境（氣候變遷與能源管理）

上市櫃公司依金管會發布之「上市櫃公司永續發展路徑圖」規範，應依時程完成溫室氣體相關資訊揭露；氣候變遷是企業必須重視的議題，也是投資者最為關注的永續議題，企業除了可能面對主管機關的監督及要求，也可能面對投資和融資的資源及力量，必須正視淨零碳排的執行並訂定目標。

皇家美食氣候相關財務揭露框架

我們作為世界公民的一員，皇家美食集團將積極面對氣候變遷所帶來的潛在風險，並積極制定應對極端氣候之管理策略與行動以提升氣候韌性，此外，為減緩氣候變遷的速度，我們亦規劃逐步將自身營運轉型，朝向低碳營運方向邁進。目前皇家美食集團尚未考量氣候變遷風險與機會，惟氣候風險相關計畫已列入專案執行中，預計2024年執行，因應相關規範2023年皇家美食集團管理情形說明如下。

項目	說明
治理	本公司宜評估氣候變遷對企業現在及未來的潛在風險與機會，並採取氣候相關議題之因應措施。
策略	本公司宜採用國內外通用之標準或指引，執行碳排放盤查並予以揭露。
風險管理	關注氣候變遷之國內相關法規規定，評估法規對本公司的衝擊影響，以降低氣候相關財務風險。
指標和目標	短期目標： 潮港城著手盤查老舊設備機器及烹調設備，規劃於未來2年內汰換部分傳統鍋爐及炮爐，採購電蒸籠來替代之，將可大量降低瓦斯的需求量。 中長期目標： 依金管會發布之「上市櫃公司永續發展路徑圖」規範，依時程完成溫室氣體相關資訊揭露。 ■ 2026年 完成個體之溫室氣體盤查 ■ 2027年 完成合併報表子公司之溫室氣體盤查 ■ 2028年 完成個體之溫室氣體盤查確信 ■ 2029年 完成合併報表子公司之溫室氣體盤查確信

在能源耗用與管理重大主題方面，提出下列3大方向，落實節儉減碳實際措施。

1. 以節能為第一優先，逐年減碳：

- 改善西曬問題。
- 潮港城2樓及3樓空調冰水主機，實施單日開一號機，雙號開2號機，及除特殊用燈外，地下室、走道逐步分區汰換成LED燈具，以降低能耗。
- 宣導同仁隨手關燈、關冷氣，減少不必要的電源浪費。

2. 設備汰舊換新，尋求新技術：

潮港城著手盤查老舊設備機器及烹調設備，規劃於未來2年內採購電蒸籠來替代傳統鍋爐及炮爐，一方面可大量降低瓦斯的需求量，另一方面又可減少冷氣的電耗，改善員工工作環境，達到節能減碳與提供員工良好工作場所的雙重目標。

3. 實施碳盤查，著手新能源：

誠如董事長所言如何持續精進新營運系統，借助AI新智慧與新能源開發來達到企業永續經營的目標。預計2026年前完成皇家美食之溫室氣體盤查，2027年前完成合併報表子公司之溫室氣體盤查。

能源消耗統計

皇家美食近三年能源消耗總計如下表，天然氣及用水量因2022年開始疫情減緩致營運活動成長而微幅上升，其中因本公司非屬製造業，無閒置用水需求，取水量即為排水量；2023年，皇家美食無使用再生能源，外購電力佔總能源消耗能量百分比為44.73%。

年度	2023年	2022年	2021年
電力（十億焦耳）	10,729	10,838	10,108
天然氣（十億焦耳）	13,080	10,598	10,361
液化石油氣（十億焦耳）	6	—	—
柴油（十億焦耳）	168	—	—
自來水（立方公尺）	61,252	47,665	42,972

註1：引用經濟部能源局「能源產品單位熱值表」計算。

註2：取水源皆來自第三方自來水，並未於高度水資源壓力區域中取水。

註3：柴油活動數據係以2023年度柴油採購金額除以2023年度經濟部能源署公告之全國柴油均價估算。

註4：由於餐飲業之耗水量小且難以估計，故假設取水量等於排水量，總耗水量為0。

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

附錄一 GRI Standards揭露項目指引

類別	主題	指標代號	指標名稱	頁碼
GRI 2一般揭露 (2021)	組織及報導實務	2-1	組織詳細資訊	10-12
		2-2	組織永續報導中包含的實體	2
		2-3	報導期間、頻率及聯絡人	2
		2-4	資訊重編	無資訊重編
		2-5	外部保證/確信	2、49
	活動與工作者	2-6	活動、價值鍊和其他商業關係	10-12
		2-7	員工	29-35
		2-8	非員工的工作者	無此情形
	治理	2-9	治理結構及組成	13-15
		2-10	最高治理單位的提名與遴選	13-15
		2-11	最高治理單位主席	13-15
		2-12	最高治理單位於監督衝擊管理的角色	13-15
		2-13	衝擊管理的負責人	13-15
		2-14	最高治理單位於永續報導的角色	13-15
		2-15	利益衝突	13-15
		2-16	溝通關鍵重大事件	13-15
		2-17	最高治理單位的群體智識	13-15
		2-18	最高治理單位的績效評估	13-15
		2-19	薪酬政策	13-15
		2-20	薪酬決定流程	13-15
		2-21	年度總薪酬比例	34
	策略、政策與實務	2-22	永續發展策略的聲明	13-15
		2-23	政策承諾	9、19、22、36、40

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

類別	主題	指標代號	指標名稱	頁碼
GRI 2一般揭露	策略、政策與實務	2-24	納入政策承諾	9、19、22、36、40
		2-25	補救負面衝擊的程序	13-14
		2-26	尋求建議和提出疑慮的機制	13-14
		2-27	法規遵循	16、25
		2-28	公協會的會員資格	17
	利害關係人議合	2-29	利害關係人議合方針	4-7
		2-30	團體協約	無此情形
管理方針	重大主題揭露	3-1	決定重大主題的流程	4-7
		3-2	重大主題列表	4-7
		3-3	重大主題管理	4-7
經濟	經濟績效	201-1	組織所產生及分配的直接經濟價值	16-17
		201-3	定義福利計劃義務與其他退休計畫	35
		201-4	取自政府之財務援助	17
採購實務		204-1	來自當地供應商的採購支出比例	24
環境	能源	302-1	組織內部的能源消耗量	43
勞雇關係		401-1	新進員工和離職員工	32-33
		401-2	提供給全職員工（不包含臨時或兼職員工）的福利	35
		401-3	育嬰假	34
訓練與教育		404-1	每名員工每年接受訓練的平均時數	36
顧客健康與安全		416-2	違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	16
行銷與標示		417-2	未遵循產品與服務之資訊與標示相關法規的事件	16
客戶隱私		418-1	經證實侵犯客戶隱私或遺失客戶資料的投訴	27

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

附錄二 上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法第四條第一項應揭露條款對應指標

編號	指標	對應章節	頁碼
1	為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等方面進行之評估與改進及所影響之主要產品與服務類別與百分比	2.1 食品安全管理	19-21
2	違反有關產品與服務之健康與安全法規及未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件類別與次數、產品下架次數及下架產品總重量。	2.3 食安法規遵循	25
3	採購符合國際認可之產品責任標準者占整體採購之百分比，並依標準區分。	2023 年本公司未有採購符合國際認可之產品責任標準者之品項。	無
4	經獨立第三方驗證符合國際認證之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比。	本公司未取得由第三方公正單位依國際食品安全標準驗證之食品安全系統。	無
5	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。	2.2 供應商管理	23
6	依法規要求或自願進行產品追溯與追蹤管理之情形及相關產品占有產品之百分比。	2.2 供應商管理	24
7	依法規要求或自願設置食品安全實驗室之情形、測試項目、測試結果、相關支出及其占營業收入淨額之百分比。	2.2 供應商管理	24
8	消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率	4.2 友善環境	43
9	總取水量及總耗水量	4.2 友善環境	43
10	售出產品重量、生產設施場所數量	1.1 公司發展簡介	11

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

附錄三 上櫃公司氣候相關資訊

依「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條之一：附表二 上櫃公司氣候相關資訊

揭露項目	執行情形 (本年度暫不適用，以下為2024年預計規劃)
1. 敘明董事會與管理階層對於氣候相關風險與機會之監督及治理	- 董事會將直接負責對氣候相關風險與機會之監督，並負責執行氣候相關風險與機會之指導和監督工作。 - 高階管理階層領導公司之企業永續發展，協助評估管理氣候相關風險及機會。
2. 敘明所辨識之氣候風險與機會如何影響企業之業務、策略及財務(短期、中期、長期)	- 擬先鑑別出短、中、長期氣候相關轉型風險、實體風險與機會。 - 評估氣候相關風險與機會對公司之影響，並就相關風險之重大性，排列該等風險之順序。 - 針對所面臨之氣候相關風險與機會提出因應策略。
3. 敘明極端氣候事件及轉型行動對財務之影響	
4. 敘明氣候風險之辨識、評估及管理流程如何整合於整體風險管理制度	- 蒐集氣候相關風險議題之風險因子後，就風險衝擊之可能性及影響程度予以評估，得出公司主要氣候相關風險。 - 就辨別之主要轉型風險及實體風險，進一步做出管理，包含減緩、承受或控制此等風險的決定。
5. 若使用情境分析評估面對氣候變遷風險之韌性，應說明所使用之情境、參數、假設、分析因子及主要財務影響	
6. 若有因應管理氣候相關風險之轉型計畫，說明該計畫內容，及用於辨識及管理實體風險及轉型風險之指標與目標	
7. 若使用內部碳定價作為規劃工具，應說明價格制定基礎	
8. 若有設定氣候相關目標，應說明所涵蓋之活動、溫室氣體 排放範疇、規劃期程，每年達成進度等資訊；若使用碳抵換或再生能源憑證(RECs)以達成相關目標，應說明所抵換之減碳額度來源及數量或再生能源憑證(RECs)數量	- 擬規劃透過未來進行溫室氣體盤查等及第三方確信，掌握溫室氣體排放量與能源使用。 - 制定氣候變遷中長期計畫管理目標，並透過指標予以衡量。 - 擬導入溫室氣體盤查
9. 溫室氣體盤查及確信情形與減量目標、策略及具體行動計畫(另填於1-1及1-2)。	

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

附錄四 SASB 指標對照表

揭露主題	會計指標	指標說明	對應章節	頁碼
能源管理	FB-RN-130a.1	1. 總能源消耗， 2. 來自電網的比例， 3. 來自再生能源的比例	4.2 環境友善	43
水管理	FB-RN-140a.1	1. 總取水量， 2. 總耗水量以及在高度水資源壓力的區域中取水比例	4.2 環境友善	43
食品、包材與廢棄物管理	FB-RN-150a.1	1. 廢棄物總量， 2. 食物廢棄物比例，以及 3. 廢棄物再回收、處理比例	2023 年暫無相關統計資料	N/A
	FB-RN-150a.2	1. 包裝總重量， 2. 包裝由回收或再生材料製成比例，以及 3. 包裝可回收、重複利用或可堆肥的比例	2023 年暫無相關統計資料	N/A
食品安全	FB-RN-250a.1	1. 由食品安全監督機構檢查的店舖百分比， 2. 受到嚴重違規的店舖比例	2.1.3 食材安全 2.3 食安法規遵循	21 25
	FB-RN-250a.2	1. 產品回收的事件數量以及 2. 產品回收的總數	2023 年無此情事	N/A
	FB-RN-250a.3	發生的食媒性疾病次數，以及由政府單位調查確認發生的食媒性疾病比例	2023 年無發生食媒性疾病	N/A
營養內容	FB-RN-260a.1	1. 符合國家飲食指南的餐點百分比以及 2. 符合國家飲食指南的餐點營收	2023 年暫無相關統計資料	N/A
	FB-RN-260a.2	1. 符合國家兒童飲食指南的餐點百分比以及 2. 符合國家兒童飲食指南的餐點營收	2023 年暫無相關統計資料	N/A
	FB-RN-260a.3	對兒童進行的廣告曝光次數，以及符合國家兒童飲食指南的廣告比例	2023 年暫無相關統計資料	N/A
勞動實踐	FB-RN-310a.1	1. 自願離職率及 2. 非自願離職率	2023 年自願離職率 100%	—
	FB-RN-310a.2	1. 違反勞動相關法規的損失總金額以及 2. 違反就業歧視相關法規的損失總金額	2023 年無此情事	N/A
供應鏈管理及食品採購	FB-RN-430a.1	1. 採購符合環境或社會標準的食材比例以及 2. 採購符合第三方認證的環境或社會標準的食材比例	2023 年暫無相關統計資料	N/A

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

附錄五 第三方有限確信報告



會計師有限確信報告

資會綜字第 24002939 號

皇家國際美食股份有限公司公鑒：

本會計師受皇家國際美食股份有限公司（原名：元勝國際實業股份有限公司，以下簡稱「貴公司」）之委任，對 貴公司選定西元 2023 年度永續報告書所報導之關鍵績效指標（以下簡稱「所選定之關鍵績效指標」）執行確信程序。本會計師業已確信竣事，並依據結果出具有限確信報告。

標的資訊與適用基準

本確信案件之標的資訊係 貴公司上開所選定之關鍵績效指標，有關所選定之關鍵績效指標及其適用基準詳列於 貴公司西元 2023 年度永續報告書第 52 至 54 頁之「確信項目彙總表」。前述所選定之關鍵績效指標之報導範圍業於永續報告書第 1 頁之「報告書範疇與邊界」段落說明。

上開適用基準係為財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」與相關問答集及有關法令之規定、全球永續性報告協會(Global Reporting Initiatives, GRI)發布之最新版 GRI 準則(GRI Standards)與行業補充指南，以及 貴公司依行業特性與其所選定之關鍵績效指標參採或自行設計其他基準。

管理階層之責任

貴公司管理階層之責任係依照適用基準編製永續報告書所選定之關鍵績效指標，且設計、付諸實行及維持與所選定之關鍵績效指標編製有關之內部控制，以確保所選定之關鍵績效指標未存有導因於舞弊或錯誤之重大不實表達。

先天限制

本案諸多確信項目涉及非財務資訊，相較於財務資訊之確信受有更多先天性之限制。對於資料之相關性、重大性及正確性等之質性解釋，則更取決於個別之假設與判斷。

會計師之獨立性及品質管理

本會計師及本事務所已遵循會計師職業道德規範有關獨立性及其他道德規範之規定，該規範之基本原則為正直、公正客觀、專業能力及專業上應有之注意、保密及專業行為。

資誠聯合會計師事務所 PricewaterhouseCoopers, Taiwan
110208 臺北市信義區基隆路一段 333 號 27 樓
27F, No. 333, Sec. 1, Keelung Rd., Xinyi Dist., Taipei 110208, Taiwan
T: +886 (2) 2729 6666, F: +886 (2) 2729 6686, www.pwc.tw

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五



本事務所適用品質管理準則 1 號「會計師事務所之品質管理」，該品質管理準則規定會計師事務所設計、付諸實行及執行品質管理制度，包含與遵循職業道德規範、專業準則及所適用法令有關之政策或程序。

會計師之責任

本會計師之責任係依照確信準則 3000 號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」規劃及執行有限確信案件，基於所執行之程序及所獲取之證據，對第一段所述 貴公司所選定之關鍵績效指標是否未存有重大不實表達取得有限確信，並作成有限確信之結論。

依確信準則 3000 號之規定，本有限確信案件工作包括評估 貴公司採用適用基準編製永續報告書所選定之關鍵績效指標之妥適性、評估所選定之關鍵績效指標導因於舞弊或錯誤之重大不實表達風險、依情況對所評估風險作出必要之因應，以及評估所選定之關鍵績效指標之整體表達。有關風險評估程序（包括對內部控制之瞭解）及因應所評估風險之程序，有限確信案件之範圍明顯小於合理確信案件。

本會計師對第一段所述 貴公司所選定之關鍵績效指標所執行之程序係基於專業判斷，該等程序包括查詢、對流程之觀察、文件之檢查是否適當之評估，以及與相關紀錄之核對或調節。

基於本案件情況，本會計師於執行上述程序時：

- 已對參與編製所選定之關鍵績效指標之相關人員進行訪談，以瞭解編製前述資訊之流程、所應用之資訊系統，以及攸關之內部控制，以辨認重大不實表達之領域。
- 基於對上述事項之瞭解及所辨認之領域，已對所選定之關鍵績效指標選取樣本進行包括查詢、觀察、檢查及重新執行等測試，以取得有限確信之證據。

相較於合理確信案件，有限確信案件所執行程序之性質及時間不同，其範圍亦較小，故於有限確信案件所取得之確信程度亦明顯低於合理確信案件中取得者。因此，本會計師不對 貴公司所選定之關鍵績效指標在所有重大方面，是否依照適用基準編製，表示合理確信之意見。

此報告不對西元 2023 年度永續報告書整體及其相關內部控制設計或執行之有效性提供任何確信，另外，西元 2023 年度永續報告書中屬西元 2022 年 12 月 31 日及更早期間之資訊未經本會計師確信。

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五



有限確信之結論

依據所執行之程序與所獲取之證據，本會計師並未發現第一段所述 貴公司所選定之關鍵績效指標在所有重大方面有未依照適用基準編製之情事。

其它事項

貴公司網站之維護係 貴公司管理階層之責任，對於確信報告於 貴公司網站公告後任何所選定之關鍵績效指標或適用基準之變更，本會計師將不負就該等資訊重新執行確信工作之責任。

資 誠 聯 合 會 計 師 事 務 所

會計師 趙永翠



2 0 2 4 年 8 月 6 日

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

確信項目彙總表

編號	確信項目	適用基準	頁碼	作業辦法
1	2023 年度依據「衛生管理標準作業程序書」，100% 執行衛生管理 註 於提供之宴會餐飲與自助餐項目。 註：衛生管理項目包含「烹調作業場所衛生」、「食材管理」、「員工個人衛生」、「食品容器具衛生管理」、「廢棄物及病媒防治」。	依據「衛生管理標準作業程序書」，依規定進行品質管理、檢驗及評鑑，2023 年執行於提供之宴會餐飲與自助餐項目之百分比。	2.1 食品安全管理 P.20	第一目
2	2023 年度未有因違反食品安全衛生管理法及施行細則，而被公開於臺中食藥安智慧雲－食安 GIS 註1 專區 註2、食藥署食品查核及檢驗資訊平台 註3 之事件。 註1：GIS 全稱為地理資訊系統(Geographic Information System) 註2：臺中食藥安智慧雲－食安 GIS 專區網址 https://fdsgisdss.health.taichung.gov.tw/fds/ 註3：食藥署食品查核及檢驗資訊平台網址 https://www.fda.gov.tw/testing/index.aspx	2023 年衛生局食品資訊公開專區、衛生福利部食品查核及檢驗資訊平台、行政院食品安全資訊網等平台公告違反食品安全衛生管理法及施行細則之類別與次數。	2.3 食安法規遵循 P.25	第二目
3	2023 年本公司未有採購符合國際認可之產品責任標準者品項。	2023 年採購符合國際認可之產品責任標準者之採購占當年度總採購金額之百分比。 國際認可之產品責任標準，包括公平貿易 (WFTO 公平貿易標準)；有機 (IFOAM，國際有機農業聯盟)；可持續種植 (例如，永續棕櫚油圓桌會議-RSPO、負責任大豆圓桌協會-RTRS)；咖啡行業共同準則 (C4)；雨林聯盟農業認證；海洋管理委員會 (MSC)；森林管理委員會 (FSC) 等。	N/A	第三目
4	2023 年本公司未取得第三方公正單位依國際食品安全標準驗證之食品安全系統。	2023 年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營收占當年度總產品營收之百分比。 國際認證之食品安全管理系統標準，包含食品 GMP(現改制為 TQF)、優良食品 CAS、HACCP、BRC、GHP、SQF1000、SQF2000、IFS、GSP、ISO 22000 等。	N/A	第四目

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

編號	確信項目	適用基準	頁碼	作業辦法
5	2023年潮港城抽核20家供應商，以品質、交期及價格為評核標準佔全部供應商12%。	2023年參照「潮港城供應商管理辦法」，訂定之稽核項目執行實地稽核供應商家數除以整體國內供應商家數之百分比。	2.2.1 供應商評選、稽核及管理 P.23	第五目
6	2023年潮港城存貨管理系統中食品可追溯之百分比為100%。	2023年依據「食品安全制度：食材存放(驗收入庫、出庫)作業程序書」，存貨管理系統中食品可追溯之百分比。 百分比係以「食品安全制度：食材存放(驗收入庫、出庫)作業程序書」適用範圍依據，範圍若涵蓋全公司所有產品類別，即為100%	2.2.1 供應商評選、稽核及管理 P.24	第六目
7	本公司於2023年設立食品安全實驗室，該品檢實驗室所建立之檢驗項數為2項，分別為「農藥殘留判定標準」及「萊克多巴胺判定標準」，2023年商品與原物料共檢測228個樣本，有224個通過檢驗合格，合格率98.25%。 實驗室產生費用總計新台幣503,498元，包括委外檢驗費用新台幣1,667元，佔個體營業收入12.49%。	2023年食品安全實驗室設置、檢驗項目與結果、實驗室相關支出金額佔營業收入淨額之百分比。	2.2 供應商管理 P.24	第七目
8	2023年度皇家美食及潮港城之消耗能源總量為23,983十億焦耳、外購電力百分比為44.73%、再生能源使用率為0%。	2023年消耗能源總量(GJ)，包含燃料的消耗、購買而消耗的能源並排除出售的能源。2023年度組織內非再生燃料的消耗包含天然氣、液化石油氣與柴油，天然氣數據來源為各廠區天然氣公司帳單，液化石油氣數據來源為採購單據，柴油數據來源為會計帳紀錄；2023年購買而消耗的能源包含外購電力，數據來源為台電電費單；2023年無出售的能源及自發自用再生能源。 外購電力百分比=外購電力總量(GJ)/消耗能源總量(GJ) 再生能源使用率=外購或自發再生能源消耗量/消耗能源總量，2023年無外購或自發再生能源。 2023年天然氣用量及外購電力用電度數皆扣除進駐廠區之關係企業用量，關係企業之用量依據內部抄表數據進行扣除。	4.2 友善環境 P.43	第八目

目錄

關於報告書

經營者的話

利害關係人議和

誠信經營、治理與永續發展

健康美味與服務

和諧安心職場

社會關懷與友善環境

附錄一

附錄二

附錄三

附錄四

附錄五

編號	確信項目	適用基準	頁碼	作業辦法
9	2023 年度皇家美食及潮港城之總取水量為 61,252 立方公尺，總耗水量為 0 立方公尺 註。	總取水量為 2023 年度公司水費帳單用水度數總和，並扣除進駐廠區之關係企業用量，關係企業之用量依據內部抄表數據進行扣除。	4.2 友善環境 P.43	第九目
10	2023 年皇家美食售出冷凍外賣產品重量為 7 公噸。 2023 年潮港城共有 1 處生產設施場所。	2023 年皇家美食冷凍外賣商品售出總重量(公噸)。 2023 年潮港城生產設施場所數量。	1.1 公司發展簡介 P.11	第十目

註：由於餐飲業之耗水量小且難以估計，故假設取水量等於排水量，總耗水量為 0。



皇家國際美食股份有限公司

King House CO., Ltd.