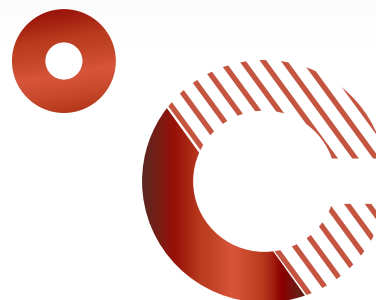
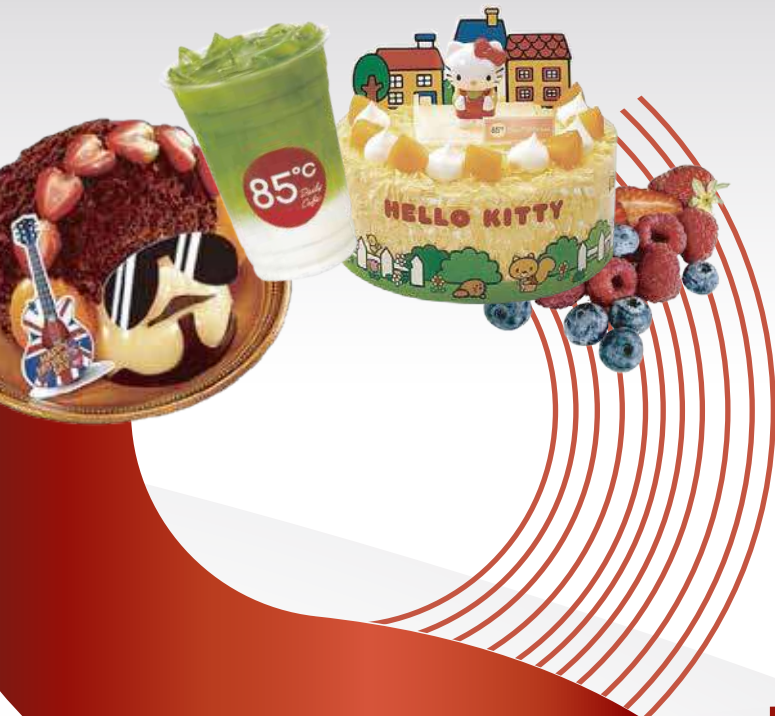
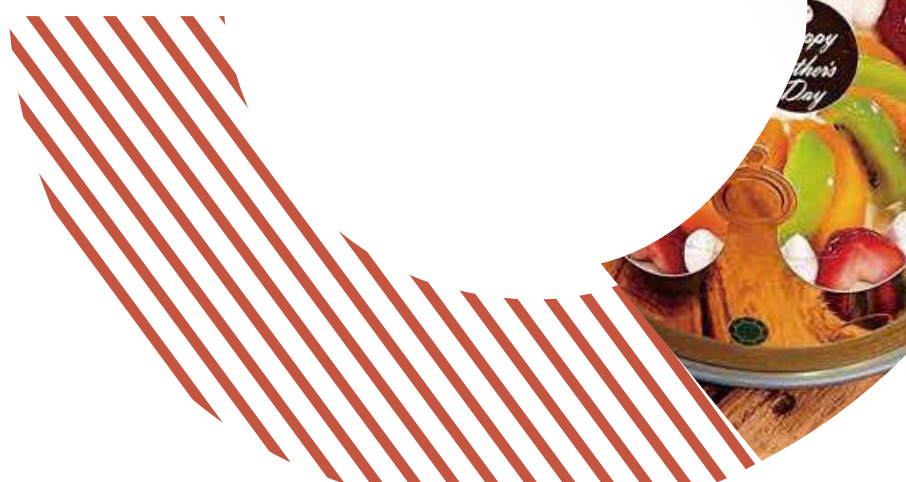




2025

永續報告書

Sustainability Report



● 目錄 Contents

一、如何閱讀本報告書	02
二、關於美食，我想說的是	04
三、美食達人二三事	06
03-1 公司簡介	07
03-2 營運績效	08
03-3 永續議題	09
03-4 人力資源	13
四、美食達人的承諾	16
04-1 顧客的健康與安全	17
04-2 合作夥伴	18
04-3 美食價值鏈	20
04-4 食品安全的守護	21
04-5 美味3.0	22
04-6 世界的美食	23
04-7 溯源與遵法	25
五、永遠的美食達人	26
05-1 公司治理的設計	27
05-2 公司治理的運作	28
05-3 永續風險管理	30
05-4 永續經營	31
六、GRI準則揭露項目索引	33
七、證交所作業辦法附表	38
八、附錄	43

1

如何閱讀本報告書



01 編輯原則

本報告書是 Gourmet Master Co. Ltd. 2025 年永續報告書，編輯原則如下所示：

報告期間與揭露範疇

本報告書係 Gourmet Master Co. Ltd. 發行之第十二本永續報告書（原名企業社會責任報告書），並以每年發行一次為原則。本報告書內容揭露 2025 年（2025 年 1 月 1 日至 12 月 31 日間）Gourmet Master Co. Ltd. 台灣營運活動的永續資訊；部分呈現過去及未來規劃內容，以力求完整呈現永續相關資訊。

編製標準

依全球永續性報告書協會（Global Reporting Initiative, GRI）GRI 準則（GRI Standards）及臺灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」進行編製，且內容委託獨立且具公信力之凱博聯合會計師事務所依據確信準則 3000 號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」進行有限確信，所揭露之內容符合 GRI 準則，並經凱博聯合會計師事務所出具獨立有限確信報告，該獨立有限確信報告書亦納入本報告中。

資訊揭露

Gourmet Master Co. Ltd. 永續相關資訊，除揭露於本報告書外，亦同步公開於 Gourmet Master Co. Ltd. 主要營運地公司網站（<http://www.85cafe.com>）。本報告書相關揭露資訊，係由 Gourmet Master Co. Ltd. 自行彙整與統計所得；財務相關資訊係經由會計師查證公開之資訊，其他數據則以一般慣用的數值描述方式，採四捨五入及小數點後 2 位數呈現為原則。

聯絡資訊

對於本報告書的任何意見或訊息諮詢，歡迎您與我們連絡：
Gourmet Master Co. Ltd. 投資人關係
電子郵件：stock@85cafe.com
電話：+886-2-26576685



2

關於美食，我想說的是

身為台灣最知名的咖啡、烘焙、蛋糕連鎖品牌，每天都有無數的消費者使用 85°C 的產品與服務。深受消費者肯定和信賴的同時，我們時時提醒自己，善盡永續責任不僅僅是一個選項，而是責無旁貸的義務。惟有如此，才能累積公司信譽，奠定美食達人永續發展的根基。也因為如此，長期以來，本公司在食品安全及公司治理等層面，持續善盡永續責任。我們很高興能夠透過這一本永續報告書，讓所有利害關係人瞭解本公司對於企業永續經營所抱持的價值及理念，以及對於永續責任所做的種種努力及貢獻，並建立公開透明且定期回應的溝通管道。

身為台灣人自創的餐飲品牌，透過在地化的經營團隊，85°C 在這片土地已經經營了超過二十年。「真誠的服務，為了消費者的健康與快樂而存在」是本公司重要的經營理念，也是 85°C 不斷創新轉型的動力。





充分掌握最新的美食潮流及消費品味，本公司為國人創造無數溫馨、感動、美好的回憶。新型態門店也提供更加豐富的消費體驗，不只營造門店空間成為城市美麗風景的一隅，也成為消費者感受幸福美食的重要推手。

我們相信，企業核心競爭力來自社會責任與經營策略的結合。因此，善盡永續責任是 85°C 重要營運策略之一，與本公司的願景、使命、目標密切結合。我們希望透過與消費者的互動，提供全方位健康、安心、舒適的美食體驗；在企業穩健成長的同時，持續關懷人群，為國人的生活注入正面的能量。

回顧 2025 年，美食達人在永續責任各面向表現傑出。我們第十五度榮獲經濟部頒發的最佳國際品牌殊榮，在無數優秀台灣品牌中脫穎而出。我們深信，品牌奠基於品質；我們在台灣烘焙的咖啡豆曾獲得世界權威咖啡烘焙評鑑 Coffee Review 傑出等級與 90 分以上的高分肯定。研發團隊更有曾代表亞洲遠征挪威全球甜點廚師大賽的西點主廚擊敗來自七大洲的好手，勇奪世界冠軍。除了躋身一流國際品牌，我們的責任也包含建立全球化的人才供應鏈，將台灣精湛的西點烘焙技藝以及優質農產品輸出到世界各個角落，積極扮演產學交流的橋樑，解決學用落差問題，促進產業人才升級。我們也致力建構良好的工作文化及職場環境，讓員工安心工作、樂於工作；惟有如此，85°C 才有厚實的人力資本，擁有豐沛的創新能量，樂於提供優質服務，為企業的永續經營強化競爭優勢。然而，展望 2026 年，卻是台灣整體餐飲行業持續面臨諸多挑戰的一年，對於所有食品業者一包括美食達人一產生至為關鍵的衝擊。我們認為，如何確保生產及販售的產品對消費者健康沒有負面影響，是所有食品業者一亦包括美食達人一共同面臨的最大風險；但，這又何嘗不是重新檢視公司營運基礎的最好機會。美食達人期許與所有業者、政府、消費者攜手努力，為台灣食品業創造更高的價值。

展望未來，85°C 會持續自我策勵，持續關注利害關係人所關心的各項議題，在食品安全不斷的精益求精，深化自我管理，提升企業永續發展能力，建立社會責任的價值典範，以回應社會對美食達人的期許。

董事長 吳政學

3

美食達人

二

三

事



03-1 公司簡介

公司概况

Gourmet Master Co. Ltd. 於 2008 年 09 月 26 日設立於開曼群島，係知名咖啡烘焙連鎖品牌 85°C 之控股公司，為台灣地區咖啡複合連鎖餐飲領導者。本公司主營產品分為咖啡、麵包、西點，提供消費者單品乃至多項搭配的消費選擇。自從創立以來，以「五星級的產品、平民化的價格」為主的行銷策略，直營與加盟雙管齊下的展店模式，從 2004 年於台灣台北縣永和市開設第一間店以來，迅速擴張至全台灣，成功建立平價奢華的餐飲品牌形象，截至 2025 年，台灣地區以「美食達人股份有限公司」為名展店接近 400 間，總部位於台中市南屯區工業 23 路 35 號。

為強化集團控股，本集團於 2008 年底進行股權重組，於開曼地區設立控股公司，以公司經營團隊為原始股東，整合集團資源，邁向資本市場。

經營理念

本公司專精於餐飲研發，經營團隊中不乏許多五星級飯店主廚，配合迅速的展店速度，深耕於消費者心中平價奢華的品牌形象，未來更將發展多元化產品，滿足客戶一次性購足需求，運用來自各五星級飯店之優良研發團隊，配合積極展店策略以及彈性定價機制，以多樣化新型態策略於穩定中求成長；設立中央廚房，深耕各地市場的同時，培養及訓練研發人才，建立全國性品牌形象，成為立足台灣，放眼國際的餐飲品牌公司。



每個人的 85°C，Welcome All

展臂迎接新食紀，遇見 85°C Daily Cafe，由手中的咖啡、麵包與蛋糕，為您傳遞溫暖、共享人生真味。由台北、台中至高雄，85°C 醇香遠播，不論是為全家張羅早餐的母親，以咖啡衝刺一天的業務，靠 coffee time 充飽電力的上班族，或是下課後來杯暢快清涼冷飲的學生，共享各式人生真滋味，成為您前進人生的動能。為了服務更多的消費者，85°C 也前進其他市場；截至 2025 年，營運版圖還包括大陸、美國及香港。

1 如何閱讀本報告書

2 關於美食，我想說是

3 美食達人三事

4 美食達人的承諾

5 永遠的美食達人

6 GRI 準則揭露項目索引

7 證交所作業辦法附表

8 附錄

03-2 營運績效

營運規模

台灣員工人數：

近 **1,500** 人

(2025 年底)

台灣營業收入：

2,888 NTD

(2025 年) 單位：百萬元



03-3 永續議題

永續議題管理

(一) 利害關係人議合

美食達人永續責任的建立是基於所有利害關係人的認同，因此為確認報告書中所揭露的資訊符合利害關係人所關切的議題，本公司請各部門出具實質性的重大議題，再將利害關係人分為 9 大面向（投資人、銀行、政府機關、員工、社區及公益團體、供應商、同業、承包商 / 物流及消費者），依對利害關係人的責任、重要性及影響力，界定出美食達人的利害關係人所關注的重大議題。本公司提供多元的溝通管道及資訊揭露，與利害關係人保持良好的對話與溝通。

高度重大性議題與邊界鑑別

高度重大議題	重大考量面	報告邊界		類別
		組織內	組織外	
倫理與道德	倫理與誠信	√	√	社會
職業健康與衛生	勞僱關係	√		社會
作業安全	勞僱關係	√		社會
職涯發展與教育訓練	訓練與教育	√		社會
員工多元化與平等	不歧視 員工多元化與平等機會	√		社會
利害關係人溝通	利害關係人議合	√	√	社會
食品安全	顧客的健康與安全 產品及服務標示法規遵循 【產品責任】	√	√	產品
公司治理	治理	√		經濟
永續發展策略 與風險管理	策略與分析	√	√	經濟
供應鏈管理	供應商環境評估 顧客的健康與安全	√	√	經濟
法規遵循	法規遵循 【產品責任】	√	√	經濟

高度重大性議題與考量面

高度重大議題	重大考量面	對應章節
公司治理	治理	永遠的美食達人
永續發展策略與風險管理	策略與分析	永遠的美食達人
供應鏈管理	供應商環境評估 顧客的健康與安全	美食達人的承諾
倫理與道德	倫理與誠信	永遠的美食達人
職業健康與衛生	勞僱關係	美食達人二三事
作業安全	勞僱關係	美食達人二三事
職涯發展與教育訓練	訓練與教育	美食達人二三事
員工多元化與平等	不歧視 員工多元化與平等機會	美食達人二三事
食品安全	顧客的健康與安全 產品及服務標示 法規遵循【產品責任】	美食達人的承諾
法規遵循	法規遵循【產品責任】	美食達人的承諾
利害關係人溝通	利害關係人議合	永遠的美食達人



(二) 與利害關係人溝通

本公司重視各個利害關係人所關切的議題，並將其納入公司永續責任管理議題中，以提升及改善永續責任績效。

利害關係人	關切議題	溝通管道與頻率
投資人	• 公司治理 • 永續發展策略與風險管理 • 法規遵循 • 食品安全	• 每年召開股東會議 • 每年至少四次法人說明會 • 依主管機關規定公告重大訊息 • 定期公告財務報表 / 年報 • 公司網站訊息揭露
銀行	• 公司治理 • 永續發展策略與風險管理 • 法規遵循 • 食品安全	• 公司網站訊息揭露 • 不定期拜訪
政府機關	• 法規遵循 • 食品安全 • 公司治理 • 污染防治與排放	• 定期內部控制查核 • 參加政府機關舉辦座談會、研討會、教育訓練課程等 • 協助相關規範制定、宣導
員工	• 薪資福利 • 勞資關係和諧 • 食品安全 • 永續發展策略與風險管理	• 內部訊息宣導 • 職工福利委員會
社區及公益團體	• 社區關懷與公益募款 • 倫理與道德	• 公司網站訊息揭露 • 公司總機及信箱 • 節慶行銷
供應商	• 法規遵循	• 不定期溝通會議 • 輔導機制 / 稽核管理
消費者	• 食品安全 • 技術研發 • 供應鏈管理	• 公司網站訊息揭露 • 公司總機及信箱 • 不定期於門店訪視消費者了解需求
同業	• 食品安全 • 技術研發	• 公司網站訊息揭露 • 不定期交流會議
承包商 / 物流	• 利害關係人溝通 • 作業安全	• 不定期溝通會議 • 宣導交流會議

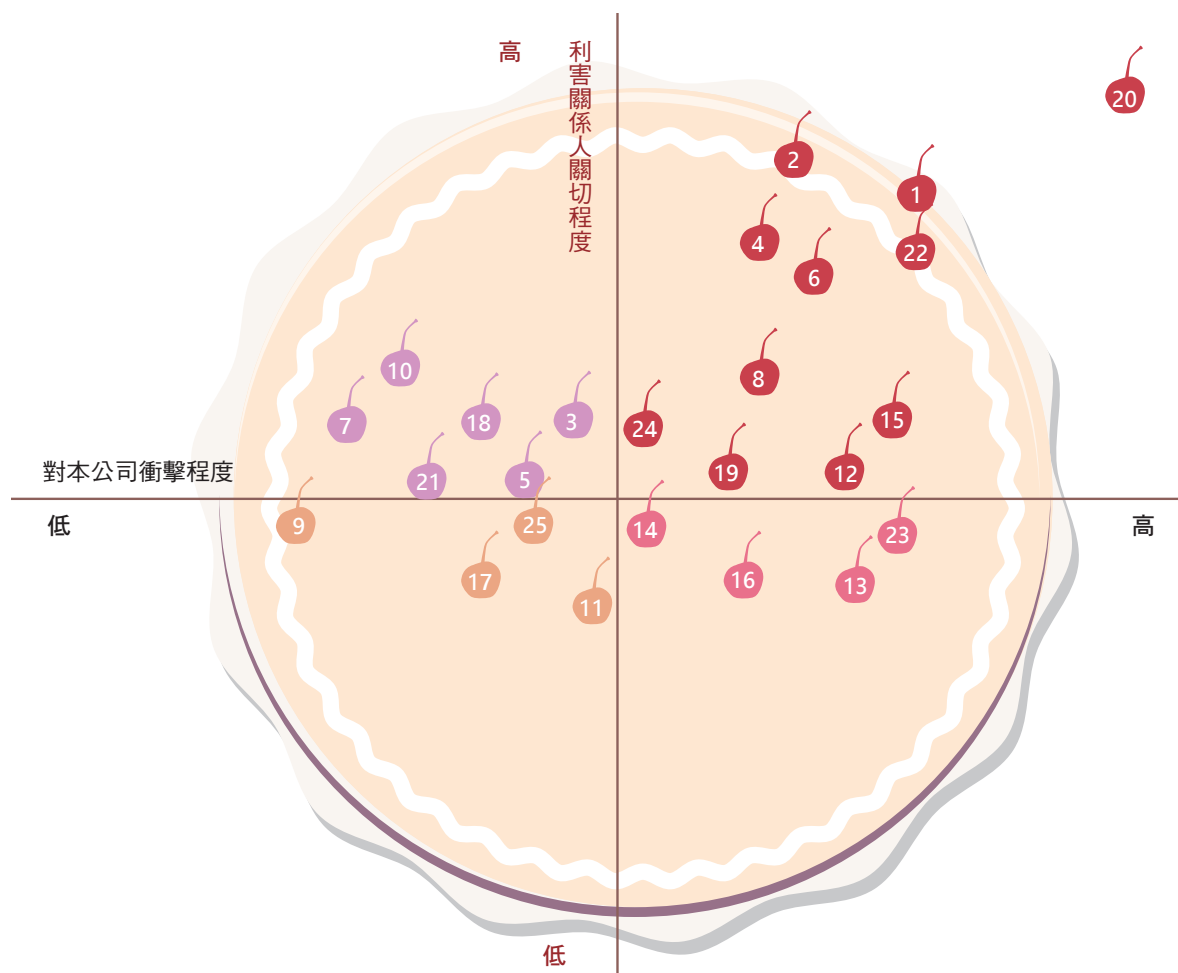
(三) 辨識利害關係人關注之議題

由內部人員舉行會議，以利害關係人角度出發，探討利害關係人關注的議題及關注程度，以 GRI 準則重大主題為基礎，同時也納入同業關注之議題。討論過程當中，本公司對利害關係人關切的議題取得充分瞭解，並依其關心程度排列議題。

此外，針對每項議題對本公司的衝擊進行分析及排序，衝擊評估包括質化與量化因素。

本次的調查使本公司更了解利害關係人關注的議題，同時也檢視本公司所執行的各項活動是否已能回應利害關係人。

議 題			
1 公司治理	8 職業健康與衛生	15 職涯發展與教育訓練	22 法規遵循
2 永續發展策略與風險管理	9 環境申訴機制	16 薪資福利	23 技術研發
3 客戶滿意度與客戶服務管理	10 溫室氣體與能源管理	17 勞資關係和諧	24 利害關係人溝通
4 供應鏈管理	11 物料使用與再生材料	18 勞工申訴機制	25 綠色產品
5 有害物質管理	12 作業安全	19 員工多元化與平等	
6 倫理與道德	13 污染防治與排放	20 食品安全	
7 環境政策與管理系統	14 水資源管理	21 社區關懷與公益募款	



03-4 人力資源

員工結構

本公司依據不同專業屬性，延攬適合於 85°C 發展職涯的夥伴，依據學經歷、特長、專業證照等條件核定薪給，不因種族、性別、信仰、國籍或社會背景不同而有差別待遇，並提供充分教育訓練機會，讓員工和公司一同成長。

截至 2025 年底，85°C 台灣員工人數為 1,494 人，男女比率趨近 1:1，足見本公司對女性工作權的重視與努力。平均年資約 6 年，主要以聘雇台灣當地員工為主。員工組成的基本概況、性別、學歷分布如附表所示。

本公司最高治理單位為董事會，成員有 50% 為獨立董事；獨立董事中 25% 為女性。董事會各位成員年齡請詳股東會年報。



類別	總數	女性	男性	比例
高階經理人（經理以上）	51	11	40	3.64%
生產線人員	615	239	376	43.83%
一般職員	294	159	135	20.96%
門市人員	229	147	82	16.32%
臨時性人員	214	125	89	15.25%
總人數	1,403	681	722	
平均年齡		34.52		
平均年資		5.70		
學歷分布比率	博士	0.20%		
	碩士	0.68%		
	大專	42.90%		
	高中以下	56.22%		

註：全部員工工作地點皆在台灣。

新進及離職

美食達人員工留職率也較高，新進員工有經驗者多以青年到中年為主，公司的新進員工主要以年輕人為主，同時離職的員工也以年輕人為主，總體上公司的離職率低於市場平均離職率。人資部門定期關注法規最新適用之退休年齡以及員工退休時間，提前通知公司及員工本人，按照普通離職流程辦理相關離職手續，解除／終止勞動關係；人資協助員工辦理退休手續，員工按需準備相關證件及資料。若因部門崗位需求，部門可與即將退休之員工協商是否可返聘，若員工同意返聘，繼續任職，公司可評估維持該員工現有薪酬待遇，並為其辦理雇主責任險。

績效管理

公司為提升管理效率及員工的積極性，設立公司目標考核制度，確保公司各項績效得以持續改善和提高。

為加強員工的績效管理和績效考核工作，激勵員工更好的履行工作職責，建立不同崗位及不同職務的量化制度。公司定期為員工晉升，晉升選拔標準來源於個人考核績效。通過個人績效考核的過程管理，使員工不斷改善及進步，實現績效提升和強化。公司參與考核百分比接近 100%，少數管理幹部除外。

員工福利措施

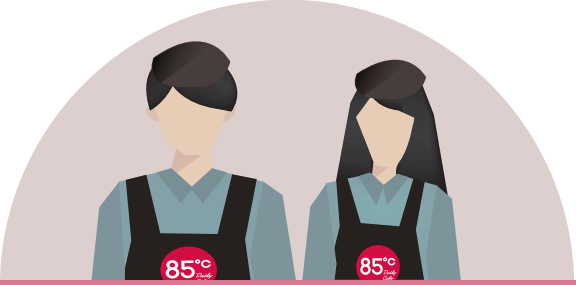
本公司依各營運地之員工福利措施，除依當地政府相關規定辦理外，並提供員工團體保險，以保障員工相關福利。

本公司設立職工福利委員會，定期舉辦各項活動，並辦理員工健康檢查及在職進修補助等各項福利措施，包含自選式福利、員工旅遊、健康檢查、社團補助、優惠購物活動、結婚喪葬補助、補助員工宿舍、員工團體保險、職工福利委員會各項優惠補助等多項優質福利措施。

本公司提供內部創業機會，鼓勵員工加入加盟行列，並給予各項優惠，以期員工與公司一同成長。

進修及訓練情形

依工作需要實施內、外訓等各項訓練課程。本公司 2025 年教育訓練辦理時間統計如下表所示：



年員工培訓時數				
員工類別	總數		月均	
	人數	時數	人數	時數
總公司	583	2,098	49	175
門市	698	2,295	58	191

為提升員工職能、提高員工滿意度及向心力、促進持續受僱能力，本公司提供的教育訓練計畫類型包括營業單位自行舉辦、後勤單位自行舉辦、派駐海外據點。教育訓練內容範疇則包括與產業有關的核心技能，諸如：門店實習、產品調製、產業新知、企業資源規劃系統進修 ... 等。

退休制度與實施狀況

本公司於台灣地區依據勞工退休金條例訂定員工退休辦法，公司有健全的財務制度能確保同仁有穩固的退休金提撥與給付，進一步鼓勵同仁在公司服務能有長遠的規劃和投入；海外地區則依各營運地相關退休金制度提撥，員工退休後可享有各項社會安全福利。為了協助員工管理退休生涯，仍願意繼續為社會貢獻的員工，本公司也提供充分的資源，協助其轉換成為加盟主。

勞資間之協議與各項員工權益維護措施情形

本集團一向重視員工權益，勞資關係和諧，加以本集團重視員工意見，員工可透過開放溝通方式，同時設有勞工申訴專線，由人資部門接聽，即時且迅速處理各項勞工抱怨，因此，迄今並無重大勞資糾紛情事發生。同時，為保障員工結社自由及集體協商的權利，我們參考國際勞工組織「Information and reports on the application of Conventions and Recommendations」及「Freedom of association - Digest of decisions and principles of the Freedom of Association Committee of the Governing Body of the ILO」等文件，評估員工結社自由及集體協商權利受到妨害的風險，並鑑別是否有營運據點或協力廠商嚴重危及員工行使這些權利。截至 2025 年，並未發現這樣的情形。

員工是企业最重要的合作夥伴，員工皆正式簽有聘僱契約，如營運上遇重大改變，美食達人皆依當地相關法規或提前通知受影響的員工。根據 2023 年 6 月 9 日工商時報指出，台灣上市櫃公司之中，成立企業工會共 185 家公司、簽訂團體協約共 48 家公司，占全體上市櫃公司比例分別約 10% 及 3%。基於多數上市櫃公司面臨之共通客觀環境，本公司之現況亦尚未見到工會之成立或是團體協約之簽訂。

員工工作環境與人身安全

本公司設置專責之安全衛生管理單位，辦理各項勞工安全衛生管理事項，定期檢查及作業環境測定，持續改善各項安全衛生措施，營造安全、健康、舒適、友善的工作環境。

加強辦理各項安全衛生教育訓練及宣導、演練，有效強化員工作業安全意識、技能及應變能力，以保障員工及承攬商勞工之作業安全。

每年辦理員工健康檢查及推動職場健康促進活動，鼓勵員工從事多樣化之運動休閒，以照護及增進員工身心健康。

平等的工作環境

本公司訂定「性騷擾防治措施、申訴及懲戒辦法」，以積極宣導及推動各項反性別歧視之政策及作為，防止任何職場性騷擾情事之發生。我們平等對待每一位員工、重視員工之「尊嚴勞動」，不允許侵害員工尊嚴、人權及任何形式歧視的發生。本公司不因性別、國籍、種族、膚色及政治立場等不同，而在薪資或福利上面給予差別對待，同時積極建立一個重視人權、免於歧視與騷擾的工作環境。2025 年並未發生任何歧視事件，無雇用童工，亦無任何侵犯員工人權、強迫員工勞動或涉及侵犯員工利益等情事發生，亦未發現協力廠商有嚴重使用童工或強迫勞動之情事。在保全人員方面，我們在中央廚房停車場區域駐有簽約日間保全人員，確保上下班時間非公司員工不得任意進入中央廚房；評估業務性質及風險，未授權簽約之保全人員進行與使用武力相關的行為，未發生侵害員工人權的情事，也不需接受與營運相關的人權政策訓練。

育嬰假

鼓勵同仁享用育嬰假權利，並於休完育嬰假後能回到相同或相當的工作崗位，保障原有的就業權益，有產假、陪產假、育嬰假及其它依法享有之休假權利，我們支持並鼓勵員工有新生成員無法應付時，申請「育嬰留職停薪」暫時離開職場撫育幼童，留職停薪期滿前公司主動聯繫當事人回任規劃，讓技能熟練的員工回來工作，組織留住優秀員工，也可提高員工士氣和生產力。



4

美食達人的承諾



04-1

顧客的健康與安全

食品安全

顧客的健康與安全

回顧近年，我們發現，餐飲業者身處的環境與以往有極大差異；業者面對的往往不是單一風險，風險間可能交互影響，加劇對社會的影響。聯合國永續發展高峰會已通過“改變我們的世界－2030年永續發展議程”，訂出17項永續發展目標，也帶給企業思考未來永續發展的課題。為回應環境變化所帶來的各種風險及永續發展目標，我們隨時關注可能的風險並嘗試提出具體管理方案。

小組組織圖



每一次食品安全事件，都衝擊台灣消費者的消費信心與消費意願，整體產業短期間營收下降，無可避免。消費信心與消費意願的復原，除了個別業者自我管理與因應速度的要求之外，業界整體的處理態度，也有很大的關連。此外，這些事件也都影響到台灣商品在國際市場的形象與競爭力，甚至波及企業的海外發展，這個部分不是單一品牌如何努力可以解決，而是要靠政府與業界一起來努力。

近年本公司在食品安全持續投入資源，從源頭產品設計開始，即儘量減少添加物的使用，或者採用天然食材來取代添加物。此外，持續強化合作廠商的管理，選擇信譽良好的合作廠商，聚焦管理，創造雙贏。在食品安全管理制度的落實，除了遵循台灣法令規定，也研究最新的國際趨勢，雙軌並進，落實執行。

為了做好溯源及通路管理，85°C 也備有食品安全小組，負責合作廠商、中央廚房、門店端的食品安全工作。

04-2 合作夥伴

合作夥伴協力

85°C 對於各項風險的管控從源頭開始管理，主要分為產品研發與合作廠商管理。自過往的食品安全事件中，我們體認到，當食品使用越多原料及添加物，就可能產生越多的食品安全危害因子。因此，我們從源頭管理做起，在維持風味的同時，思考如何減少食品安全危害因子，透過減少原料及添加物、原料管理與合作廠商管理，期許有效控管食安因子，與整體餐飲產業一同為台灣的食品安全盡力。我們嚴選合作廠商並重視源頭管理，所有合作廠商皆須符合 85°C 的採購政策要求。其中，重要原則包括：



- 原物料必須向經過評鑑單位，包括採購、品管等部門，評鑑合格的合作廠商採購。
- 與合作廠商溝通導入 ISO 22000 食品安全管理之重要性。

合作廠商評鑑程序及風險分級管控

合作廠商評鑑程序包含品質、交期等多元面向，評鑑後會依合作廠商落實各評鑑項目之情況，分為優、甲、乙、丙四種風險等級。評鑑為丙級風險者未列入合格名單，不予交易，對於已合格的合作廠商，持續每年規劃年度實地評鑑排程，期望能做到持續進步，為消費者做最嚴密的把關。

2025 年間，採購單位規劃執行實地評鑑共 8 家原物料合作廠商已全數完成，佔合作廠商百分之 2.9*。評鑑合格者係分數達 60 分以上者。執行結果百分之百合格。經審核未列入合格名單的合作廠商，如欲再重新成為合作廠商，需經重新實地評鑑合格。

*計算方式：2025 年度有進行採購行為之供應商中，已經過稽核之百分比。

● 企業社會責任條款

民以食為天，餐飲行業與消費大眾的生活息息相關，掌握安全無虞的原物料來源是採購部門的首要任務，也是確保食品安全的關鍵。為了做好溯源管理工作，我們加強國內供應商的稽核訪廠，並每年派員拜訪供應商並進行意見交流，瞭解其品質管理系統與作業流程，為食品安全做好把關的工作。

本公司產品的主要生產原料有：咖啡豆、鮮奶、奶油、蛋液、麵粉 ... 等。咖啡豆主要自瓜地馬拉進口，其他原料則視台灣當地與全球農產品供需情形，在國內採購或是自國外進口。

我們多年來持續加強食品安全控管，落實供應商資格審核，同時也與協力廠商溝通供應商社會責任觀念，內容包括重視人權與勞動條件、勞工安全與衛生、反貪腐、公平競爭及環境保護等項目，期許未來可共同推動企業社會責任。本公司採購原料的過程中，協力廠商除了有生產者之外，也包含批發商、經銷商、貿易商 ... 等。為提升企業社會責任的落實，本公司除了要求自己外，更希望將影響力延伸至供應鏈。我們持續與協力廠商溝通企業社會責任之重要性，期許企業營運之方式應符合道德、法律及公眾要求之標準，並考量其對社會和自然環境所造成之影響，如涉及重大

違反企業社會責任之行為，得考慮終止或解除合約。未來我們也將視利害關係人關注議題議合結果，評估優化相關過程的可行性。

另一方面，我們也認知到，餐飲業價值鏈由無數的協力夥伴一同組成，對於各夥伴所處的社會環境勢必產生影響力。儘管我們不屬於高污染、高耗能或高度勞力密集產業，尚未鑑別出供應商對於社會的潛在或負面衝擊，也尚未對所有供應商運用放諸國際四海皆準的完整評估機制，但我們始終認為，由產品終端的零售通路來評估供應鏈對社會的顯著實際或潛在衝擊，將社會、經濟、環境等面向納入管理機制，是未來的趨勢。





04-3 美食價值鏈

美食價值鏈

我們所有的採購活動，都秉持誠信經營的理念，採取公平、公正、共存及共榮的原則，與合作廠商建立良好的關係，並依循高道德標準及社會責任採購，嚴格遵守台灣及國際法律規定的內容及精神。另外，本公司致力於透過採購活動，努力降低環境影響，並不斷向合作廠商尋求穩定合理的品質、價格及交期。

選擇合作廠商的過程中，是否符合國際認可的產品責任標準是我們主要的考量理念之一；本公司透過貿易商 / 代理商接洽的紙包材類及果乾類合作廠商中，包含取得 FSC (Forest Stewardship Council) 及 FairTSA (Fair Trade Sustainability Alliance) 認證的廠商。儘管 2025 年間因採購項目需求，未向取得認證的廠商進行採購，我們期許用紙來源能受到森林認證系統的嚴謹

控管，以永續管理概念，平衡對林木的耗用，也希望能盡一己之力，落實公平貿易，朝向採購鏈的每個環節都能獲得合理報酬來努力。2025 年間來自台灣供應商的採購支出佔 88%。

我們採購的原則，謹守以適當價格、從適當來源購買適當品質與數量之原物料。簡言之，適時、適地、適量、適質的取得各項原物料，滿足公司營業所需、有效控制採購成本、維持產品品質，以創造公司競爭優勢為目標。

近年我們也用行動支持可可地平線基金會計畫，透過向比利時嘉麗寶巧克力的採購，2025 年間購買 29.79 噸可可豆，回饋西非農民 4,052 歐元，協助提供當地婦女工作機會，蓋學校提升兒童就學，改善農民生活環境。



04-4 食品安全的守護

積極提升食安檢測能力

為落實對顧客食品安心安全的承諾，本公司自願設置食品安全實驗室，要求嚴格的檢測，依據食藥署冷凍食品類衛生標準、一般食品類衛生標準、乳品類衛生標準、生熟食混合即食食品衛生標準、經濟部標準檢驗局國家標準（CNS）等規範，制訂檢驗標準，針對成品、半成品、原物料進行檢驗。

實驗室的清潔度、檢驗操作流程、品質管制、檢驗管理乃至於檢驗同仁教育訓練等，都經過審慎規劃，以期盡善盡美，合乎標準。實驗室 2025 年度檢驗費用約 221 萬元，佔 2025 年美味達人股份有限公司個體財務報表營業收入淨額 0.36%。2025 年度共進行 5,963 筆的檢驗，不合標準的比率為 0.03%。

本公司針對成品、半成品、原物料進行總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、李斯特菌等自主檢驗，採用較食藥署一般食品衛生標準更嚴格的標準，檢驗方法則經過 ISO 9001 認證，並受到多國食品安全監管機關（如：美國 FDA 以及日本厚生勞動省）認可。

當原物料檢驗結果經確認不符標準時，品管單位立即中止使用並退貨，並由採購單位與合作廠商討論改善對策及防範措施，以期提升供貨品質。如為成品、半成品檢驗不合格，由品管單位依據內部制訂之矯正與預防措施管理程序、不合格管制程序、食品回收管制規範，啟動加嚴管理。

04-5 美味 3.0

美味 3.0

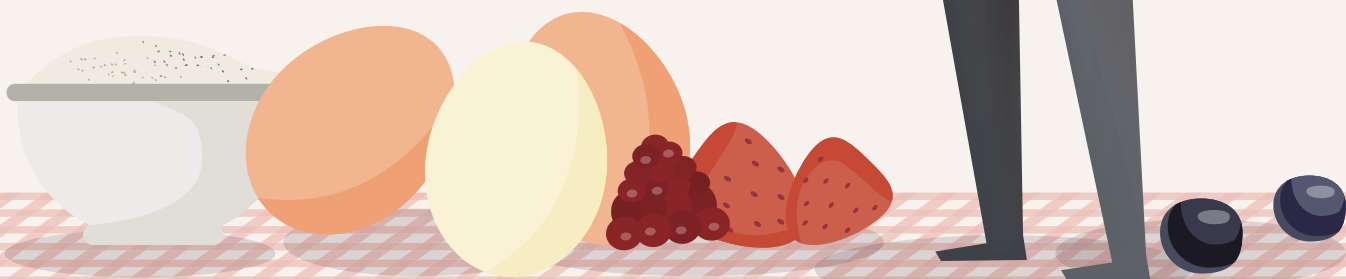
本公司為食品製造產業，其業務範圍包括麵包、蛋糕、飲料等產品的生產及研發。為了持續提升食品衛生、安全與品質，本公司全台灣 100% 的中央廚房（分別位於台北、台中、高雄）每年度依據內部規章及品保制度，針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理進行查核及評估，若有發現異常情事，立即進行改善，並保留完整的改善記錄，在提供美味產品的同時，務求持續維護消費者的健康。其發揮的正面影響及效益，遍及百分之百的主要產品類別，如咖啡、蛋糕、及麵包。2025 年持續進行的各項查核及評估，是由各中央廚房產品事業單位主導，透過完整查核機制，監督及控制衛生管理，依據各項管理及作業程序進行自主性管理，以期將可能發生的危害因子降到最低。實地查核的過程中，權責單位對所應執行作業項目逐項檢查確認是否相符，不符者納入當次建議改善事項並予以追蹤，確認於當年度完成改善。

餐飲行業與消費者健康息息相關，若研發或生產未衡量消費者健康安全，導致消費者受創，將直接影響消費者信心與企業信譽，嚴重程度不言而喻。

為提供國人健康美味方便的飲食需求，提昇國人健康的飲食生活水準，本公司長期以來致力於持續提升食品衛生、安全與品質，並配合政府法規、作業需求、相關作業內容或方式，調整更新最適實務，以滿足國人對健康的期待與需求。

產品標示

為了讓消費者進一步瞭解我們的產品，公司將咖啡、茶類、冰沙、蛋糕、伴手禮…等產品的原料產地、熱量、包裝材料、相關檢驗報告…等資訊登錄於台北市食材登錄平台（<http://foodtracer.taipei.gov.tw>）；門市價目表並標示咖啡因含量，供消費者參考，選擇符合自身喜好的產品。



04-6 世界的美食

高標準接軌世界

2025 年 7 月，85°C 正式邁入第 21 個年頭；21 年一路走來，秉持「誠實服務」的經營理念，採取穩健的經營步伐，聚焦於咖啡與烘焙產業，與時俱進，獲得亮眼成績。自成立以來，85°C 以「咖啡與烘焙」的經典組合，深耕全台灣都會商圈與鄉間小鎮。堅持「物超所值」的初衷信念，分享五星級主廚精緻蛋糕與美味烘焙，搭配健康且食尚的飲品。不只為了風味的求新求變，也為了持續提升食品安全，我們相信在地經營的同時，應搭配全球化的思維。因此，多年來為台灣消費者提供麵包、咖啡、及蛋糕這三樣產品的同時，我們持續在這三項事業投入資源，目標是提升技術研發及食品安全接軌國際的深度。

深刻明瞭台灣消費者對於 85°C 的殷殷期盼，我們一步一腳印，主動積極做好分際角色，戮力扮演台灣休閒餐飲產業與海外市場溝通管道，促進產業循序漸進地提升國際化的程度，並確保各項食品安全相關議題能在消費者需求與業者自律中取得平衡，充分落實。

蛋糕

85°C 引以為傲的蛋糕，是一項真正從「餐桌上」發想的產品，經過十多年的努力經營，截至 2025 年底，台灣消費者已能在幾乎遍佈全台縣市的門店找到 85°C 的蛋糕。我們深知當營運規模越大，所肩負的責任就越大，因此在訂定應負的企業社會責任目標時，即秉持著「美食饗宴、創意無限、豐富體驗、真實呈現」的企業文化，透過責任管理、永續發展、誠實經營及回饋社會四個面向，兼顧各方期待，並與所有利害關係人溝通，追求企業永續發展。

近年，陳立喆主廚更代表亞洲，遠赴挪威參加「全球甜點廚師大賽」，與來自 7 大

洲的蛋糕師傅，同場競技，將台灣消費者熟悉的 85°C 最高規格的蛋糕品質與技藝，呈現在國際最高殿堂。賽後，陳立喆主廚帶回台灣的不只是世界冠軍獎盃，更有與各國蛋糕烘焙先進交流學習的成果，正好可應用在我們享譽已久的一系列蛋糕作品上，帶給台灣甜點愛好者更健康、同時也更美味的產品。

為了確保五星級主廚的堅持能完整透過每一片蛋糕傳達給每位消費者，85°C 蛋糕事業部持續落實中央廚房的科學化管理，分別於台中及新北市建立擁有一流設備的蛋糕中央廚房。兩廠區皆已具備食品安全管制系統 HACCP；為進一步強化食安承諾，繼台中中央廚房後，新北市中央廚房 2025 年度亦成功通過獨立第三方驗證，正式取得國際認可之食品安全管理系統 ISO 22000 認證。目前兩大認證廠區之生產產量佔全台灣蛋糕生產量 100%，全面提供符合國際標準的安心美味。

我們在全台也備有配送車隊與完善的物流網，為了確保食材的新鮮度，剛製作好的原物料在短時間內就被送達店家。每台 85°C 的物流車都具備低溫冷凍冷藏供能，確保蛋糕的品質。



咖啡

為覓得頂級風味咖啡豆，85°C 研發團隊蒐羅各國咖啡資訊，試飲各品種咖啡豆，最終選定產自瓜地馬拉與巴西的優質品種。為掌控品質，定期自瓜地馬拉與巴西產地採購咖啡生豆。為了嚴格控管生豆存放環境與烘焙流程，我們堅持於台灣設立專業中央廚房，斥巨資自德國進口烘焙設備，獨家供應自有通路，確保消費者喝的安心。

除了硬體設備符合高規格的國際標準，決定咖啡品質良窳的另外一個關鍵在於專業的咖啡烘焙人才及咖啡品質鑑定師。因此，過去幾年間，計畫性的投入教育訓練資源，培養 85°C 咖啡事業員工接受權威的美國精品咖啡協會（SCAA，Specialty Coffee Association of America）與美國咖啡品質協會（CQI，Coffee Quality Institute）的咖啡品質鑑定師訓練，並成功取得國際認可的鑑定師資格。

品牌成立 10 周年之際，我們也將 85°C 自家烘焙的義式咖啡豆送到全球最具權威性的咖啡評鑑平台 -Coffee Review- 來評斷優劣，也成功獲得 90 分以上肯定的產品，代表在「生豆品質選鑑」、「咖啡烘焙技術」等兩項攸關消費者權益的核心專業獲得全球性的肯定。難能可貴的是，Coffee Review 向來是精品咖啡業者角逐的舞台，鮮少有連鎖咖啡品牌能在此獲得 90 分以上的佳績，足見 85°C 烘焙技術與成品品質晉升國際頂尖水準。



麵包

早在 2012 年，85°C 便贊助旗下多為主廚，赴海外參加亞洲城市盃麵包大賽及 FHC 國際烹飪藝術比賽，與來自世界各國的專業師傅切磋交流，學習麵包烘焙的最新技藝與知識，並在兩個比賽中分別榮獲冠軍、金牌、銀牌等佳績。過去幾年間，85°C 也持續於中央廚房產線優化與專業人才養成等方面投注資源，更鼓勵旗下主廚角逐麵包烘焙的國際榮銜，一窺最新的國際烘焙技術，再次提升台灣麵包烘焙水平，為消費者創造更多附加價值。



04-7 溯源與遵法

溯源與遵法

本公司追溯與追蹤管理制度為：制訂產品鑑別與追溯程序書，目的在於讓本公司的產品於生產到交貨的各階段完成有效的追溯，而於製造過程中對每批的產品制訂適宜的鑑別方式來達到監督的目的、量測的要求及產品狀態的掌控；當有追溯之需求時，即可依管制機制中的產品記錄進行鑑別及追溯的作業，掌控原物料來源，建立追溯追蹤機制，以符合 ISO 22000 要求。

為自願落實產品追溯與追蹤，本公司中央廚房（分別位於台北、台中、高雄，共七個產線）每年輪流進行追溯追蹤模擬演練。2025 年間位於台北、台中、高雄的麵包、蛋糕及咖啡烘焙共七個產線進行模擬演練，未發現任何追溯追蹤管理上的缺失。若以產線為計算基準，2025 年間自願進行產品追溯與追蹤的百分比為 100%。

為因應不斷更新的食品法規與業界規範，我們由管理部負責管理收發政府往來之公文並予以紀錄回應。受到近幾年一連串食品安全事件的影響，消費者保護意識更為抬頭，高品質、安全、健康的產品將會是未來的消費主流；食品相關法規的制定將會日趨嚴格以保障消費者權益，對餐飲業者而言，勢必增加生產及管理成本，但對於具有產品優勢的廠商，將有機會獲得更大的市場機會。並以 85°C 的宗旨是在創造美味的同時，也能以超越法令的標準提供高品質之產品，兼顧消費者的安全與健康。2025 年間本公司未發生違反產品 / 服務標示相關法規之情事。

至於行銷以及傳播相關法規，2025 年間本公司亦未發生任何違規情事。

重大違法事件定義參考臺灣證券交易所股份有限公司對有價證券上市公司重大訊息之查證暨公開處理程序訂為新台幣 100 萬元。



1 如何閱讀本報告書

2 關於美食，我想說的是

3 美食達人三事

4 美食達人的承諾

5 永遠的美食達人

6 GRI 準則揭露項目索引

7 證交所作業辦法附表

8 附錄



5

永遠的美食達人

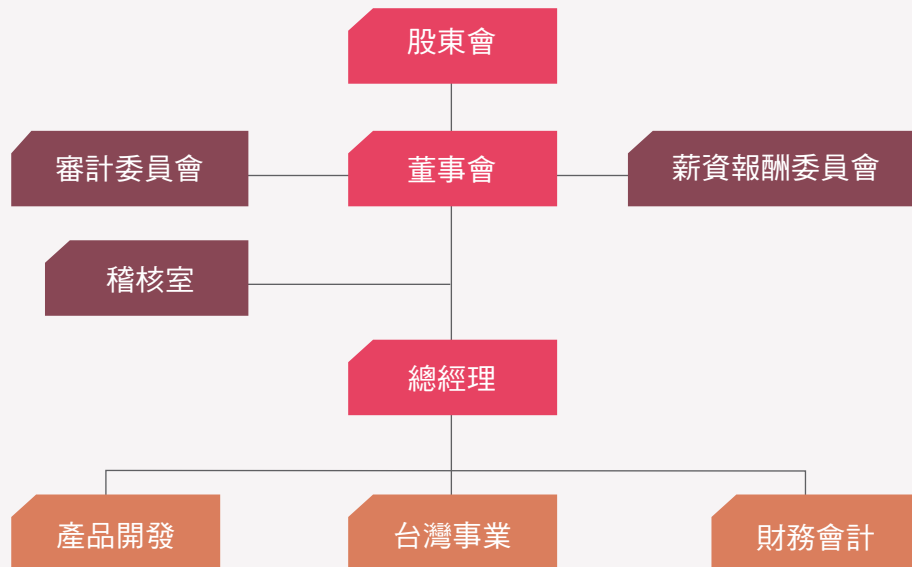


Daily Cafe
Welcome all !



05-1 公司治理的設計

治理結構



治理機制

稽核室

本公司成立稽核室，以建立公司自我監督機制，直接隸屬董事會。負責稽核本公司及各子公司所有財務、業務等營運及管理功能，並依法令規定區分各項循環執行稽核。稽核方式主要為依年度稽核計畫執行之例行稽核，另視需要執行專案稽核，以適時發現內部控制制度可能缺失、提出改善建議。稽核室於稽核完成後，出具稽核報告提報董事會，並由稽核主管定期於董事會中報告執行狀況及結果，以落實公司治理之精神。

薪資報酬委員會

委員會由 4 位委員組成，皆為獨立董事，依「薪資報酬委員會運作管理作業」辦理，主責制定並定期檢討董事及經理人績效評估與薪資報酬之政策、制度、標準與結構，定期評估並訂定董事及經理人之薪資報酬。

財務會計部

財務會計部負責各項資金調度及會計帳務工作，確保公司財務穩定安全，並以正確客觀的財務數據與管理資訊提升決策品質，嚴格控管各項數據，確保預算目標之達成。

台灣事業部

本公司台灣事業部依據公司訂定之產品方向及經營政策，訂定營運模式，並規劃組織運作架構，並以滿足顧客與消費者之需求為依歸，達成公司所訂之目標。

產品開發部

本公司產品開發部負責產品開發及品牌經營策略之規劃與執行，以符合公司經營政策及目標規劃。

05-2 公司治理的運作

與利害關係人溝通管道

- (一) 本公司設有發言人、代理發言人系統，並有專業之投資人關係部門，備妥投資人關係專線與投資人關係網站，以建立與利害關係人良好之溝通管道。
- (二) 本公司依規定定期公告財務資訊，以便投資人、銀行、或其他債權人了解營運狀況。
- (三) 本公司有專業人資部門，俾使員工能充分反映意見。
- (四) 本公司設有 0800 客服專線，以利通暢與消費者溝通之管道，並於公司網站設置利害關係人專區。
- (五) 本公司期許透過永續報告書之編製，妥適回應利害關係人所關切之重要永續議題。

有助於瞭解公司治理運作情形之重要資訊

- (一) 員工權益及僱員關懷：本公司以建立舒適、健康、安全的工作環境為責任，並保障員工各項權益。本公司並設置職工福利委員會、投保員工團體保險、出版內部刊物，加強員工認同感與向心力。
- (二) 投資者關係：本公司設有發言人制度及投資人關係部門，以即時詳盡答覆股東詢問，並積極參與海內外投資會議，增加與專業機構投資人之溝通，提昇企業經營透明度。
- (三) 利害關係人之權利：本公司期許透過永續報告書之編製，妥適維護利害關係人權利。
- (四) 董事進修之情形：本公司鼓勵董事持續進修。
- (五) 客戶政策執行：本公司重視客戶滿意度，以提升產品價值及競爭力為目標。除建置內部稽核制度，力求提供客戶高品質之產品與服務外，亦建置專業客服團隊，即時回覆客戶之需求。
- (六) 公司為董事購買責任保險之情形：本公司為董事及重要職員購買責任保險，保險金額美金 500 萬元。

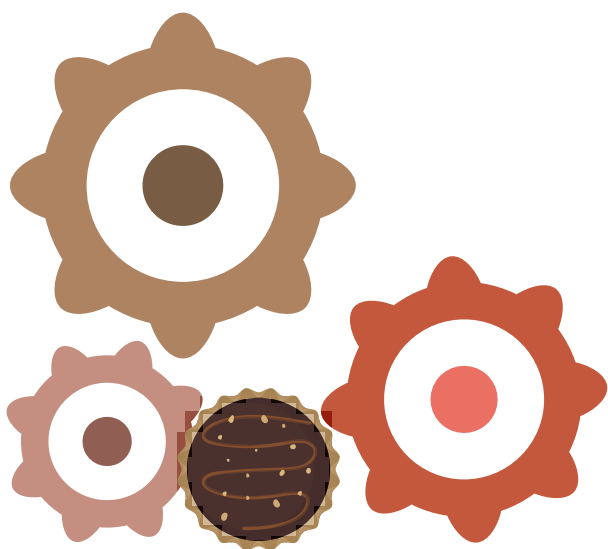
「上市上櫃公司治理實務守則」之訂定

本公司參照「上市上櫃公司治理實務守則」，訂定公司治理實務守則，並揭露於公司網站及公開資訊觀測站。

道德誠信與法規遵循

誠信是我們的核心價值之一，也是公司永續經營最重要的基礎，長期以來我們嚴謹落實公司治理，恪遵食品安全衛生管理法、公司法、證券交易法、商業會計法上市上櫃相關規章或他商業行為有關法令，並透過嚴謹內控制度、教育訓練、內部溝通以及日常的工作守則，務求誠信原則能內化在企業文化中。

員工道德行為是各項考核中重要的一環，包括誠實信用原則、防止利益衝突、不得圖己私利、保密責任、公平



交易及妥善保護與使用公司資產等規範，要求員工以誠信的態度，追求高標準之道德行為。

新進員工訓練課程亦宣導員工行為標準，說明包括誠信的企業文化、反貪腐、員工申訴制度等，要求全體員工瞭解日常工作應謹守之道德標準。公司也設立員工申訴制度，以嚴謹安全的舉報機制，讓員工可以在安全保密的情況下傳遞意見。

在反貪腐方面，稽核部門以各部門內控辦法為基礎，對可能產生風險項目進行溝通。除公司管理層及其他員工進行監督外，稽核室在進行採購、銷售、廠房不動產及設備等作業查核時，也將反貪腐作為重要之查核項目，驗證相關作業是否存在貪腐行為，評估相關的內部控制能否有效控制貪腐發生的可能。通過 2025 年度對相關作業的稽核，未發現貪腐的現象。

本公司在中長期營運計劃的訂定及自身的成長過程中，致力於行業的共同成長，嚴格遵守各項法律法規，倡導公平競爭、共同成長的行業氛圍。公司從成立至今無任何涉及不正當競爭、壟斷或其他類似行為的訴訟。

最高治理機構運作

董事會之組成及職責

以董事長為首的董事會為本公司最高治理機構，各董事成員任期 3 年（自 2025 年 6 月 5 日至 2028 年 6 月 4 日）。董事會功能主係督促公司法制遵循、重要訊息即時揭露及誠信經營；其次，與經營團隊維持良好的溝通管道及良性互動，指導公司業務之執行及重大決策之決議，以確保公司發展及保障股東權益。設置四席獨立董事，優於法令規定席次，跨足各領域專長，具備執行職務所須之知識、技能及素養。其中四席獨立董事亦為薪資報酬委員會委員，強化制度之健全與有效運作。

「董事會」是本公司永續發展運行的核心機構，負責決議每年度永續報告書內容。除了定期運作外，亦於每季追蹤產品研發管理、食安管理等兩大面向的永續管理指標，以確保目標的執行進度。2025 年度，經營團隊在董事會中共報告了 4 次有

關永續發展的相關事宜，包括：溫室氣體盤查及查證規劃的實施情

況以及當年度永續發展工作執行

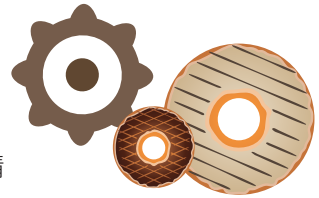
狀況。董事會關注 ESG 及風險管理執行成果，並在必要時敦促經營團隊進行調整。董事之酬金，係根據其在本公司擔任之職位及對本公司營運參與程度及貢獻之價值核發。總經理及副總經理之酬金，係根據職位、對公司的貢獻度及參考同業水準。總經理及副總經理與 ESG 相關績效評估重要項目列舉如下：永續及內控指標權重占比 10%，致力實踐三大永續承諾：重視誠信經營、法令遵循及風險控管、實踐符合全球最主要資本市場 ESG 焦點之工作。氣候風險、淨零具體作為指標權重占比 5%。

本公司章程規範董事任期中轉讓股份超過選任當時所持有公司股份數額二分之一時，當然解任。選舉採候選人提名制度，由董事會或符合法令持股比例之股東提名，依法令程序辦理獨立董事提名、審查及公告作業，就任之董事均須簽署屬願任同意書，盡善良管理人之注意及忠實義務，本誠實信用原則執行業務；本公司並為董事購買責任險，相對降低其執行業務時的責任風險，並遵循本公司「董事會議事規範」規定，董事對於會議事項，與其自身或其代表之法人有利害關係者，應於當次董事會說明其利害關係之重要內容，如有害於公司利益之虞時，不得加入討論及表決，且討論及表決時應予迴避，並不得代理其他董事行使其表決權。2025 年度董事迴避相關利害議案情形已詳實揭露於股東會年報。

依據章程規定，本公司董事會由至少五位董事組成，董事之任期不應超過三年，由股東以累積投票制方式投票選出或任命。本公司本屆董事會於 2025 年 6 月 5 日股東常會選任，共 8 席，其中有 4 席獨立董事。

董事會運作情形

2025 年度董事會開會 7 次，8 位董事中，有 8 位出席率 100%。



05-3 企業社會責任風險管理

📌 風險管理之政策與組織架構

本公司致力於維護完整的風險管理系統，將整個集團組織與子公司列為風險管理範圍，由董事會、各階層管理人員及員工共同參與並推動風險管理的執行。本公司主要風險管理組織及各項風險管理執行與負責單位如下：

策略營運風險：各事業部及子公司制定投資與營運的事前計劃與風險評估，由總經理室定期進行相關的指標分析，並每月進行營運績效追蹤及分析。

財務風險、流動性風險、信用風險：由本公司財會部依據法令、政策及市場之變化，訂定各項策略、程序與指標，定期分析及評估相關風險的變化狀況，並採取適當的因應措施，以降低公司整體潛在的風險。

市場風險：各事業單位依據功能執掌，針對國內外重要政策、法令及科技變動，進行分析評估，並據此採取適當因應措施，以降低未來潛在經營風險。

稽核室透過風險評估及法令規範，擬定年度稽核計畫與自行檢查程序及方法，藉由稽核計畫及自行檢查作業之執行，不斷對以上各項潛在之風險進行控管，並定期將結果上呈董事會。

為迅速因應及妥適處理公司經營上的各類型之危機，設立專案小組，統籌重大危機事件處理，該專案小組屬任務編組，遇有發生之各類型危機時，各類型危機之「處理召集人」，於第一時間負責協調及指揮各相關部門及人員外，並應隨時彙整處理進度，密切與專案小組聯繫。

依權責分工，區分為以下類型：



小組組織圖



05-4 永續經營

利率、匯率變動、通貨膨脹情形對公司損益之影響及未來因應措施

1. 利率：本公司 2025 年度銀行借款利息支出金額為新台幣（以下幣別除有特別註明外，概以新台幣為準）6,216 仟元，占當期營業收入之比重趨近於零，對本公司影響甚微；隨著本公司營運規模及獲利能力之提昇，自有資金日益充裕。另一方面，本公司一向與往來銀行維持良好關係，且財務穩健與債信良好，亦可取得較佳之利率水準，預計未來利率變動對台灣地區營運不致造成重大影響。惟本公司日後若有向金融機構融資之需要，且利率水準走高，利息支出將影響本公司獲利能力。
2. 匯率：本公司日常營運係以當地貨幣為主要功能性貨幣，除因購置機器設備，需以外幣支付，而有外幣需求外，幾無匯兌需求，匯率風險甚低，尚無重大之匯率波動風險。
3. 通貨膨脹 / 緊縮：在整體經濟環境變化快速下，本公司隨時注意原物料市場價格之波動，並與供應商保持良好之互動關係，預判原物料行情走勢，預先訂定採購量，降低價格上漲衝擊，有效因應通貨膨脹或緊縮所帶來的衝擊，2025 年度未有因通貨膨脹而產生重大之影響。

從事高風險、高槓桿投資、資金貸與他人、背書保證及衍生性商品交易之政策、獲利或虧損之主要原因及未來因應措施

1. 本公司專注於本業之經營，並未跨足其他高風險產業，且財務政策以穩健保守為原則，不作高槓桿投資，各項投資皆經審慎評估後執行。
2. 2025 年度除集團公司間有資金貸與之情事外，並無與集團外之其他公司有資金貸與之情事，而集團公司間之資金貸與情事，係依相關作業程序規定辦理。
3. 2025 年度除與集團公司間有背書保證之情事外，並無與集團公司以外之其他公司有背書保證之情事，而與集團公司間之背書保證情事，係依相關作業程序規定辦理，整體而言，對財務報表無重大影響。
4. 本公司 2025 年度並無從事衍生性商品之交易，未來則將視公司營運狀況，定期評估相關避險策略之運作，並依照「取得或處分資產處理程序」規定辦理。

科技改變及產業變化對公司財務業務之影響及因應措施

本公司隨時注意所處行業相關科技改變情形，掌握市場趨勢，並評估其對公司營運所帶來之影響，惟 2025 年度本公司並無重大科技改變或產業變化致對財務業務有重大影響之情事。

企業形象改變對企業危機管理之影響及因應措施

本公司公司經營宗旨以穩健誠信為原則，企業形象良好，且本公司不斷引進更多優秀人才進入公司服務，厚植經營團隊實力，再將經營成果回饋股東大眾，盡企業應有之社會責任。目前並無企業形象改變而造成企業危機之情事發生。



6

GRI準則揭露
項目索引



GRI	揭露項目	頁碼	參考章節及相關說明
一般揭露 2021			
2-1	組織詳細資訊	02	a. 01_ 如何閱讀本報告書 b. 03-1_ 公司概況 c. 03-2_ 營運規模 d. 詳見 2025 年報
2-2	組織永續報導中包含的實體	-	a. 本報告書內容涵蓋台灣營運活動 b. 與合併財務報表子公司間之清單差異詳見本報告書附錄章節
2-3	報導期間、頻率及聯絡人	02	01_ 如何閱讀本報告書
2-4	資訊重編	-	無資訊重編情事
2-5	外部保證／確信	2,43	01_ 如何閱讀本報告書 07_ 附錄
2-6	活動、價值鏈和其他商業關係	18	04-2 合作夥伴 04-5 美味 3.0
2-7 至 2-8	員工 非員工的工作者	13	a. 03-4_ 人力資源 b. 組織的主要職位大部分非由自聘人員 / 非員工 / 非正式員工擔任 c. 聘僱人數無重大變化
2-14	最高治理單位於永續報導的角色	14	05-2 公司治理的運作
2-17	最高治理單位的群體智識	15	05-2 公司治理的運作
2-19	薪酬政策	14	05-2 公司治理的運作
2-21	年度總薪酬比率	-	基於保密規定，限制揭露屬於公司機密之資訊
2-22	永續發展策略的聲明	04	02_ 關於美食，我想說的是
2-23	政策承諾		無簽署此類規章、原則或其他倡議
2-27	法規遵循	25	04-7 溯源與遵法

GRI	揭露項目	頁碼	參考章節及相關說明
2-28	公協會的會員資格		參與公 / 協會的方式並未包含下列： • 在治理機構內佔有席位 • 參與專案或委員會 • 除定期繳納會費外並提供大額資助 • 會員資格具有策略性意義
2-30	團體協約	13	03-4 人力資源
公司治理與誠信經營			
205-1	已進行貪腐風險評估的營運據點	28	05-2_ 公司治理的運作
205-2	有關反貪腐政策和程序的溝通及訓練	28	05-2_ 公司治理的運作
205-3	已確認的貪腐事件及採取的行動	28	05-2_ 公司治理的運作
倫理與誠信			
2-9	治理結構及組成	27	05-1_ 公司治理的設計
重大主題			
3-1	決定重大議題的流程	09	03-3_ 永續議題
3-2	重大主題表列	09	03-3_ 永續議題
GRI 201 經濟績效（重大主題）			
3-3	重大主題管理	9	a. 03-3_ 永續議題 b. 03-2_ 營運績效
201-1	組織所產生及分配的直接經濟價值	9	a. 03-2_ 營運績效 b. 其他相關資訊詳見 2025 年報
GRI 204 採購實務（重大主題）			
3-3	重大主題管理	9	a. 03-3_ 永續議題 b. 04-2_ 合作夥伴
204-1	來自當地供應商的採購支出比例	20	04-3_ 美食價值鏈

GRI	揭露項目	頁碼	參考章節及相關說明
勞僱關係（重大主題）			
3-3	重大主題管理	9	a. 03-3_ 永續議題 b. 03-4_ 人力資源
401-2	提供給全職員工（不包括臨時或兼職員工）的福利	13	03-4_ 人力資源
勞資關係（重大主題）			
3-3	重大主題管理	9	a. 03-3_ 永續議題 b. 03-4_ 人力資源
402-1	關於營運變化的最短預告期	13	03-4_ 人力資源
訓練與教育（重大主題）			
3-3	重大主題管理	9	a. 03-3_ 永續議題 b. 03-4_ 人力資源
404-2	提升員工職能及過渡協助方案	13	03-4_ 人力資源
404-3	定期接受績效及職業發展檢核的員工百分比	13	03-4_ 人力資源
員工多元化與平等機會（重大主題）			
3-3	重大主題管理	9	a. 03-3_ 永續議題 b. 03-4_ 人力資源
405-1	治理單位與員工的多元化	13	03-4_ 人力資源
不歧視（其他主題）			
406-1	歧視事件以及組織採取的改善行動	13	03-4_ 人力資源
結社自由與集團協商（其他主題）			
407-1	可能面臨結社自由及團體協商風險的營運據點或供應商	13	03-4_ 人力資源
童工（其他主題）			
408-1	營運據點和供應商使用童工之重大風險	13	03-4_ 人力資源

GRI	揭露項目	頁碼	參考章節及相關說明
強迫與強制勞動（其他主題）			
409-1	具強迫或強制勞動事件重大風險的營運據點和供應商	13	03-4_ 人力資源
社會經濟法規遵循（重大主題）			
3-3	重大主題管理	09	a. 03-3_ 永續議題 b. 04-7_ 溯源與遵法
419-1	違反社會與經濟領域之法律和規定	25	04-7_ 溯源與遵法
顧客健康與安全（重大主題）			
3-3	重大主題管理	09	a. 03-3_ 永續議題 b. 05_ 產品責任
416-1	評估產品和服務類別對健康和安全的衝擊	17	04-1_ 顧客的健康與安全 04-6_ 世界的美食 04-4_ 食品安全的守護
416-2	違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	25	04-7_ 溯源與遵法
行銷與標示（重大主題）			
3-3	重大主題管理	09	a. 03-3_ 永續議題 b. 04-7_ 溯源與遵法
417-1	產品和服務資訊與標示的要求	22	04-5_ 美味 3.0
417-2	未遵循產品與服務之資訊與標示相關法規的事件	25	04-7_ 溯源與遵法
417-3	未遵循行銷傳播相關法規的事件	25	04-7_ 溯源與遵法

7

證交所
作業辦法附表



編號	指標	指標種類	年度揭露情形	單位	備註
一	為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等方面進行之評估與改進及所影響之主要產品與服務類別與百分比。	量化、質化敘述	為了持續提升食品衛生、安全與品質，本公司全台灣所有的中央廚房（分別位於台北、台中、高雄）每年度依據內部規章及品保制度，針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理進行查核及評估，其發揮的正面影響及效益，遍及 100% 的主要產品類別，如咖啡、蛋糕、及麵包。	比率 (%)	-
二	違反有關產品與服務之健康與安全法規及未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件類別與次數、產品下架次數及下架產品總重量。	量化、質化敘述	2025 年間本公司未發生違反產品 / 服務標示相關法規之情事。在銷售的產品及服務方面，也無任何違反食品安全法規及相關子法之情事。	數量，公噸 (t)	-
三	採購符合國際認可之產品責任標準者占整體採購之百分比，並依標準區分。	量化	0%	比率 (%)	-
四	經獨立第三方驗證符合國際認證之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比。	量化	位於台中及新北市的蛋糕中央廚房兩廠區皆已具備食品安全管制系統 HACCP；為進一步強化食安承諾，繼台中中央廚房後，新北市中央廚房 2025 年度亦成功通過獨立第三方驗證，正式取得國際認可之食品安全管理系統 ISO 22000 認證。目前兩大認證廠區之生產產量佔全台灣蛋糕生產量 100%。	比率 (%)	-
五	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。	量化、質化敘述	2025 年間，執行實地評鑑共 8 家供應商，佔合作廠商 2.9%。	比率 (%)	-
六	依法規要求或自願進行產品追溯與追蹤管理之情形及相關產品占所有產品之百分比。	量化、質化敘述	2025 年間位於台北、台中、高雄的麵包及蛋糕共七個產線進行模擬演練，進行產品追溯與追蹤的百分比為 100%。	比率 (%)	-

編號	指標	指標種類	年度揭露情形	單位	備註
七	依法規要求或自願設置食品安全實驗室之情形、測試項目、測試結果、相關支出及其占營業收入淨額之百分比。	量化、質化敘述	實驗室 2025 年度檢驗費用約 221 萬元，佔美味達人股份有限公司個體財務報表營業收入淨額 0.36%。本公司針對成品、半成品、原物料進行總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、李斯特菌等自主檢驗，採用較食藥署一般食品衛生標準更嚴格的標準，檢驗方法則經過 ISO 9001 認證，並受到多國食品安全監管機關（如：美國 FDA 以及日本厚生勞動省）認可。	比率 (%)	-
八	消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率	量化	消耗能源總量：64,278.24 GJ 外購電力百分比：100% 再生能源使用率：0% 補充說明： a. 此處計算之總能源包含本公司資產負債表內位於台灣各縣市之中央廚房、倉儲設施、總公司辦公場所、直營門市。數目詳右欄備註。 b. 2025 年度台灣地區並無使用再生能源，故使用率為 0%。	十億焦耳 (GJ)、百分比 (%)	本報告書揭露範疇（台灣地區）經會計師查核簽證財務報告之 41 處生產 / 倉儲設施、辦公場所、門市之消耗能源總量。
九	總取水量及總耗水量	量化	147.08 千立方公尺 補充說明： a. 此處計算之總取水量包含本公司資產負債表內位於台灣各縣市之中央廚房、倉儲設施、總公司辦公場所、直營門市。數目詳右欄備註。 b. 鑒於餐飲行業之耗水量估計實務尚非普及，相對其他行業亦屬偏低，本公司未將水資源列入重大議題，故採取水量等於排水量之假設，耗水量以零計。	千立方公尺 (m³)	本報告書揭露範疇（台灣地區）經會計師查核簽證財務報告之 41 處生產 / 倉儲設施、辦公場所、門市之用水總量。
十	售出產品重量、生產設施場所數量	量化	5,662 公噸、7 處生產設施場所	公噸 (t), 數量	位於台北、台中、高雄的麵包、蛋糕及咖啡烘焙共 7 處場所。

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
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。	
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)。	
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。	董事會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。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。
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。	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。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。尚未使用內部碳定價作為規劃工具。擬制定氣候變遷中長期計畫管理目標，並透過指標予以衡量。
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。	依據金管會上市櫃公司永續發展路徑圖規範，將於規定年限開始揭露溫室氣體盤查數據，以及完成第三方確信。
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。	
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)。	

本公司基本資料	依上市櫃公司永續發展路徑圖規定至少應揭露
☐ 資本額 100 億元以上公司、鋼鐵業、水泥業	☒ 母公司個體盤查 ☐ 合併財務報告子公司盤查
☐ 資本額 50 億元以上未達 100 億元之公司	☐ 母公司個體確信 ☐ 合併財務報告子公司確信
☒ 資本額未達 50 億元之公司	

1-1 最近二年度公司溫室氣體盤查及確信情形

1-1-1 溫室氣體盤查資訊

敘明溫室氣體最近兩年度之排放量（公噸 CO₂e）、密集度（公噸 CO₂e/ 百萬元）及資料涵蓋範圍。

範疇一	總排放量 (公噸 CO ₂ e)	密集度 (公噸 CO ₂ e/ 千元)	確信 機構	確信情形說明
母公司	0	0	NA	依據金管會上市櫃公司永續發展路徑圖規範，將於規定年限開始揭露溫室氣體盤查數據，以及完成第三方確信。
子公司	NA	NA		
合計				
範疇一	總排放量 (公噸 CO ₂ e)	密集度 (公噸 CO ₂ e/ 千元)	確信 機構	確信情形說明
母公司	0	0	-	依據金管會上市櫃公司永續發展路徑圖規範，將於規定年限開始揭露溫室氣體盤查數據，以及完成第三方確信。
子公司	NA	NA		
合計				
範疇三 (得自願揭露)	NA	NA		

註 1：直接排放量（範疇一，即直接來自於公司所擁有或控制之排放源）、能源間接排放量（範疇二，即來自於輸入電力、熱或蒸氣而造成間接之溫室氣體排放）及其他間接排放量（範疇三，即由公司活動產生之排放，非屬能源間接排放，而係來自於其他公司所擁有或控制之排放源）。

註 2：直接排放量及能源間接排放量資料涵蓋範圍，應依「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第 4 條之 1 第 2 項規定所定時程辦理，其他間接排放量資訊得自願揭露。

註 3：溫室氣體盤查標準：溫室氣體盤查議定書（Greenhouse Gas Protocol, GHG Protocol）或國際標準組織（International Organization for Standardization, ISO）發布之 ISO 14064-1。

註 4：溫室氣體排放量之密集度得以每單位產品服務或營業額計算，惟至少應敘明以營業額（新臺幣百萬元）計算之數據。

1-1-2 溫室氣體確信資訊

敘明最近兩年度確信情形說明，包括確信範圍、確信機構、確信準則及確信意見：詳 1-1-1。

1-2 溫室氣體減量目標、策略及具體行動計畫

敘明溫室氣體減量基準年及其數據、減量目標、策略及具體行動計畫與減量目標達成情形。

註：基準年應為以合併財務報告邊界完成盤查之年度，例如資本額 100 億元以上之公司應於 2025 年完成 2024 年度合併財務報告之盤查，故基準年為 2024 年。

8

附錄

85°C
Daily
Cafe



會計師有限確信報告

開曼美食達人股份有限公司 公鑒：

開曼美食達人股份有限公司民國 114 年度永續報告書，業經本會計師針對開曼美食達人股份有限公司所選定之績效指標執行確信程序竣事，並出具有限確信報告。

確信標的資訊與適用基準

開曼美食達人股份有限公司所選定之績效指標(以下簡稱標的資訊)與適用基準，請詳附件一「確信項目彙總表」。

管理階層之責任

管理階層之責任係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」、全球永續性報告協會(Global Reporting Initiatives, GRI)發布之通用準則、行業準則及主題準則及開曼美食達人股份有限公司自行設計之基準編製標的資訊，且維持與標的資訊編製有關之必要內部控制，以確保標的資訊未存有導因於舞弊或錯誤之重大不實表達。

會計師之責任

本會計師係依照確信準則 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，基於所執行之程序與所獲取之證據，對標的資訊(詳附件一)是否未存有重大不實表達取得有限確信，並出具有限確信報告。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。

本會計師係基於專業判斷規劃及執行確信程序，以獲取相關標的資訊之有限確信證據，且任何內部控制均受有先天限制，因此未必能查出所有業已存在之重大不實表達。本會計師執行之確信程序包括：

- 對參與編製標的資訊之管理階層及相關人員進行查詢，以瞭解編製標的資訊之政策、流程、內部控制及資訊系統，以辨認可能存有重大不實表達之領域；

- 對標的資訊選取樣本進行檢查、驗算、觀察及分析性程序等程序，以取得有限確信之證據。

先天限制

由於諸多確信項目係屬非財務資訊，相較於財務資訊之確信受有更多先天限制，故該等資訊之相關性、重大性與正確性之解釋可能涉及更多管理階層之重大判斷、假設與解釋，不同利害關係人對該等資訊亦可能有不同之解讀。

獨立性及品質管理規範

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

本會計師所隸屬會計師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、專業準則及適用法令有關之政策或程序。

確信結論

依據所執行之程序及所獲取之證據，本會計師並未發現標的資訊在所有重大方面有未依照適用基準編製而須作修正之情事。

其他事項

本確信報告出具後，開曼美食達人股份有限公司對任何確信標的或適用基準之變更，本會計師將不負就該等資訊重新執行確信工作之責任。

凱博聯合會計師事務所

會計師

唐曉霞



中 華 民 國 1 1 5 年 8 月 2 0 日

確信項目彙總表

編號	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」/ GRI指標編號	指 標 敘 述	對 應 章 節	衡 量 基 準
1	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」第四條第一項第一款第一目	為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度方面進行之評估與改進及所影響之主要產品類別與百分比。	04-5 美味3.0	針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度方面進行之評估與改進及所影響之主要產品類別與百分比。
2	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」第四條第一項第一款第二目	違反有關產品與服務之健康與安全法規及未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件類別與次數、產品下架次數及下架產品總重量。	04-7 溯源與遵法	違反食品安全衛生管理相關法規之事件類別與次數、產品下架次數及下架產品總重量。
3	臺灣證券交易所「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第一款第三目	上市公司採購符合國際認可之產品責任標準占整體採購之百分比，並依標準區分。	04-3 美食價值鏈	產品採購金額符合國際認可之產品責任標準者占整體採購金額百分比。
4	臺灣證券交易所「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第一款第四目	經獨立第三方驗證符合國際認可之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比。	04-6 世界的美食	經獨立第三方驗證符合國際認可之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比。
5	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」第四條第一項第一款第五目	上市公司對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。	04-2 合作夥伴	對供應商進行實地評鑑之家數及百分比、稽核項目及結果。
6	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」第四條第一項第一款第六目	上市公司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。	04-7 溯源與遵法	產品溯源與追蹤管理之情形及相關產品佔所有產品之百分比。
7	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」第四條第一項第一款第七目	上市公司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。	04-4 食品安全的守護	食品安全實驗室及食品安全相關支出金額及佔自製產品銷售淨額之百分比。
8	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」第四條第一項第八款	消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率。	07_證交所作業辦法附表	能源(電力)消耗總量、外購電力百分比及再生能源使用率。
9	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」第四條第一項第九款	總取水量及總耗水量。	07_證交所作業辦法附表	依取水來源(第三方的水-自來水)之總取水量及總耗水量。
10	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」第四條第一項第十款	售出產品重量、生產設施場所數量。	07_證交所作業辦法附表	依中央廚房(西點、咖啡、麵包、伴手禮)等生產場所之數量及食品售出產品重量。

本報告書除財務績效以合併財務報表範疇外，其餘內容以台灣營運據點為主要範疇；台灣以外之其他公司未包含於揭露範圍。

合併財務報表子公司	本報告書內容涵蓋之台灣營運活動所包含的子公司
85 Degree Co., Ltd.	美食達人股份有限公司
百悅貿易有限公司	美味達人股份有限公司
Perfect 85 Degrees C, Inc.	美味復興有限公司
85 Degrees Cafe International Pty. Ltd.	
Lucky Bakery Limited	
WinWin 85C Holding Co., Ltd.	
WinPin 85 Investments, LLC	
Golden 85 Investments, LLC	
美食達人股份有限公司	
美味達人股份有限公司	
美味復興有限公司	
WinWin 85C LLC	
WinUS 85C LLC	
85C NJ LLC	
85 Degrees Coffee Australia Pty. Ltd.	
津味（上海）餐飲管理有限公司	
和夏（上海）餐飲管理有限公司	
杭州勝品食品有限公司	
和夏（南京）餐飲管理有限公司	
八十五度（北京）餐飲管理有限公司	
八十五度（浙江）餐飲管理有限公司	
勝品（北京）食品有限公司	
八十五度（福州）餐飲管理有限公司	
勝品（廈門）食品有限公司	
勝品（青島）食品有限公司	
八十五度（廈門）餐飲管理有限公司	
勝品（瀋陽）食品有限公司	
八十五度（青島）餐飲管理有限公司	
八十五度（江蘇）食品有限公司	
Wincase Limited	
Worldinn Limited	

合併財務報表子公司	本報告書內容涵蓋之台灣營運活動所包含的子公司
Winstar 85C LLC	
WinTrade Distribution LLC	
上海虹口津味餐飲管理有限公司	
八十五度餐飲管理（深圳）有限公司	
成都八十五度餐飲管理有限公司	
武漢勝品食品有限公司	
武漢津味餐飲管理有限公司	
津味實業（上海）有限公司	
廣州八十五度餐飲管理有限公司	
八十五度（江蘇）食品有限公司	
成都麥佳食品有限公司	
嘉定津味餐飲管理有限公司	
昆山捌伍餐飲管理有限公司	
東莞市勝品食品有限公司	
上海閔行錦夏餐飲管理有限責任公司	
昆山津味實業有限公司	
武漢津味餐飲管理有限公司	
八十五度（北京）餐飲管理有限公司	
勝品（北京）食品有限公司	
青島津味餐飲管理有限公司	
夏和味（廈門）貿易有限公司	



發行單位：開曼美食達人股份有限公司
地址：408 台中市南屯區工業23路35號
電話：+886 4 35039090
傳真：+886 4 23591403
客服信箱：service@85cafe.com
客服專線：0800 611588
Facebook專頁：www.facebook.com/85cafe/

Issued by : Gourmet Master Co.Ltd.
Address : 408, No. 35, 23 rd., Industrial Park, Taichung, Taiwan (R.O.C.)
Tel : +886 4 35039090
Fax : +886 4 23591403
Customer Service E-mail : service@85cafe.com
Toll-Free : 0800 611588
Facebook : www.facebook.com/85cafe/