

# 2017

企業社會責任報告書  
CORPORATE SOCIAL  
RESPONSIBILITY 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 企業社會責任議題	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 企業社會責任風險管理	30
05-4 永續經營	31
六、G4指標索引	33
七、附錄	38

1

如何閱讀  
本報告書



# 01 如何閱讀本報告書

本報告書是 Gourmet Master Co. Ltd. 2017 年企業社會責任報告書，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. 第四次發行之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 2017 年（2017 年 1 月 1 日至 12 月 31 日間）Gourmet Master Co. Ltd. 台灣營運活動的企業社會責任資訊。

## 編製標準

依全球永續性報告書協會（Global Reporting Initiative, GRI）第 4 代永續性報告指南（G4 guidelines）及臺灣證券交易所「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」進行編製，且內容委託獨立且具公信力之凱博荷盛聯合會計師事務所依據確信準則公報第一號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」進行有限確信，所揭露之內容符合 G4 的「核心」（core）依循選項，並經凱博荷盛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. 企業社會責任相關資訊，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](mailto:stock@85cafe.com)  
電話：+886-2-66358585



## 關於美食，我想說的是

2

「創造甜蜜的幸福滋味」是美食達人的使命，秉持著誠信、務實、創新的經營理念，不斷努力，一步一腳印成為台灣餐飲公司標竿企業，是我們的願景。

食安是美食達人的 DNA，更是美食達人一輩子的的工作，我們對品質的要求絕不妥協，這是本公司長期以來堅持與奉行不悖的信念。我們深信，食安工作沒有最好、只有更好。因此，在食安永續的策略上，我們透過取得 HACCP、ISO 22000 等重要國際認證的方式，期許成為符合國際標準的餐飲公司。

美食達人深刻體認敬天愛地的人文與環境精神，除從自身日常基本的隨手關燈、自備環保杯碗筷、多走樓梯取代搭電梯等做起外，到辦公室減紙、節電、垃圾分類與資源回收，工廠節能減排、汰舊減廢等，我們思考循環經濟的作法，採取更環保、更降低對環境衝擊的措施，來保護我們的環境。





美食達人秉持著讓每位員工及其家庭都能在工作與生活上同步成長，有了美好人生，則有餘力回饋社會，引領社會正向發展，達致祥和社會，這一直是我們推動企業社會責任的初衷，也是企業永續經營的基礎。

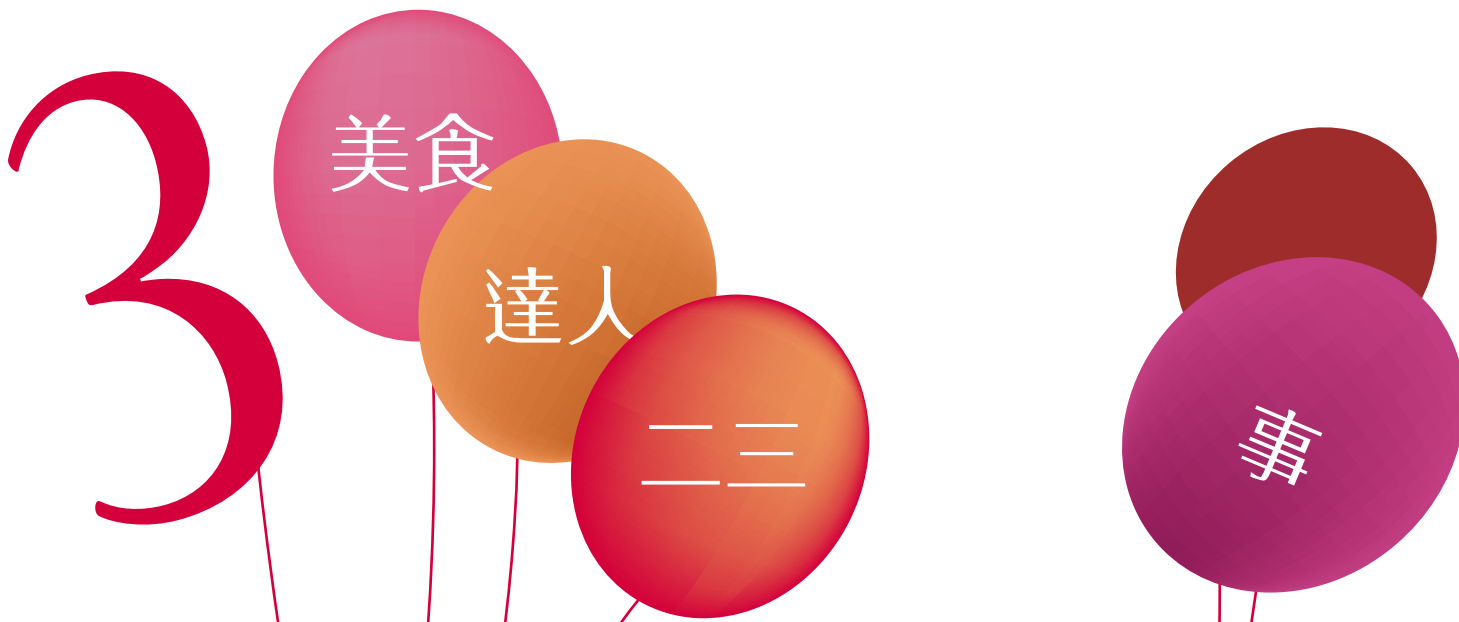
由於所有同仁及門市夥伴過去一年的齊心努力，締造出更加進步的經營成果。雖感欣慰，但不敢稍有懈怠，新年度對過去順利推展之事項，應繼續加強。在餐飲本業的經營方面，除持續開出新門市、深耕核心技術之長期計畫外，也將強化商業創新能力，並加強公司治理，有效發揮董事職能及落實相關法令規章之遵循，也將更加重視善盡企業社會責任，以追求更美好的經營願景與生活環境。

美食達人也努力用國際化的視野與經營策略，打造強而有力的管理團隊，共同發揚烘焙及咖啡文化至台灣的每一個角落，秉持「以消費者為師，以創新為首」的企業精神，提供消費者一個好的餐飲體驗，打造所有員工與合作夥伴更美好的願景。同時在公司成長、員工得到妥善照顧的情況下，更會進一步思索如何在選用安全原物料與減少環境傷害等議題上，善盡企業的社會責任。

美食達人在台灣耕耘已久，在邁入第 15 個年頭之際，我們不斷的提醒自己，以食品安全為己任，重視顧客健康，與提升顧客服務品質，「貢獻人類、貢獻社會」。美食達人以誠信的態度、扎實的流程、嚴格的稽核檢驗以及嚴謹的管理機制，專心致力於把每個食安環節做到最好，一切都是為了落實我們對顧客的承諾與保證。

展望未來，美食達人以成為餐飲業中最卓越的企業之一為目標，期許將每家店舖建構為實踐基地，提升消費者的整體幸福感，成為企業永續發展上的優勢。我們秉持著與社會共好的精神，將企業社會責任結合經營策略，堅持用心與美味，秉持基本方針，全面延伸企業永續的理念，人人都是參與者，內化企業社會責任，不斷提升顧客忠誠、員工滿意與環境友善，引出更正面的循環，以成為讓人尊敬的企業為目標之一。

總經理 吳政學



*Daily Cafe*  
*Welcome all!*



## 03-1 公司簡介

### 公司概況及經營理念

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 也前進其他國家；截至 2017 年，營運版圖還包括中國、美國、澳洲及香港。

### 公司概況

截至 2017 年，本公司在台灣以「85°C」為名，展店達 430 間以上，是台灣首屈一指的餐飲領導品牌。

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费選擇。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。

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。



1 如何閱讀本報告書

2 關於美食達人想說的是

3 美食達人三事

4 美食達人的承諾

5 永遠的美食達人

6 G4 指標索引

7 附錄

### 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。



## 03-2 營運績效

### 營運規模

員工人數：

近 **2,000** 人 (台灣)  
約 **24,000** 人 (集團)

(2017 年底)

營業收入：

**3,978** NTD (台灣)  
**23,018** NTD (集團)

(2017 年) 單位：百萬元

總店數：

**430** 家 (台灣)  
**1074** 家 (集團)

(2017 年底)



## 03-3 企業社會責任議題

### CSR 議題管理

#### CSR 議題管理

##### (一) 利害關係人議合

美食達人企業社會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，並將其納入公司企業社會責任管理議題中，以提升及改善企業社會責任績效。

利害關係人	關切議題	溝通管道與頻率
投資人	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 公司治理</li> <li>• 永續發展策略與風險管理</li> <li>• 法規遵循</li> <li>• 食品安全</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 每年召開股東會議</li> <li>• 每年至少四次法人說明會</li> <li>• 依主管機關規定公告重大訊息</li> <li>• 定期公告財務報表 / 年報</li> <li>• 公司網站訊息揭露</li> </ul>
銀行	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 公司治理</li> <li>• 永續發展策略與風險管理</li> <li>• 法規遵循</li> <li>• 食品安全</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 公司網站訊息揭露</li> <li>• 不定期拜訪</li> </ul>
政府機關	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 法規遵循</li> <li>• 食品安全</li> <li>• 公司治理</li> <li>• 污染防治與排放</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 定期內部控制查核</li> <li>• 參加政府機關舉辦座談會、研討會、教育訓練課程等</li> <li>• 協助相關規範制定、宣導</li> </ul>
員工	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 薪資福利</li> <li>• 勞資關係和諧</li> <li>• 食品安全</li> <li>• 永續發展策略與風險管理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 內部訊息宣導</li> <li>• 職工福利委員會</li> </ul>
社區及公益團體	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 社區關懷與公益募款</li> <li>• 倫理與道德</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 公司網站訊息揭露</li> <li>• 公司總機及信箱</li> <li>• 節慶行銷</li> </ul>
供應商	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 法規遵循</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 不定期溝通會議</li> <li>• 輔導機制 / 稽核管理</li> </ul>
消費者	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品安全</li> <li>• 技術研發</li> <li>• 供應鏈管理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 公司網站訊息揭露</li> <li>• 公司總機及信箱</li> <li>• 不定期於門店訪視消費者了解需求</li> </ul>
同業	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食品安全</li> <li>• 技術研發</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 公司網站訊息揭露</li> <li>• 不定期交流會議</li> </ul>
承包商 / 物流	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 利害關係人溝通</li> <li>• 作業安全</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 不定期溝通會議</li> <li>• 宣導交流會議</li> </ul>

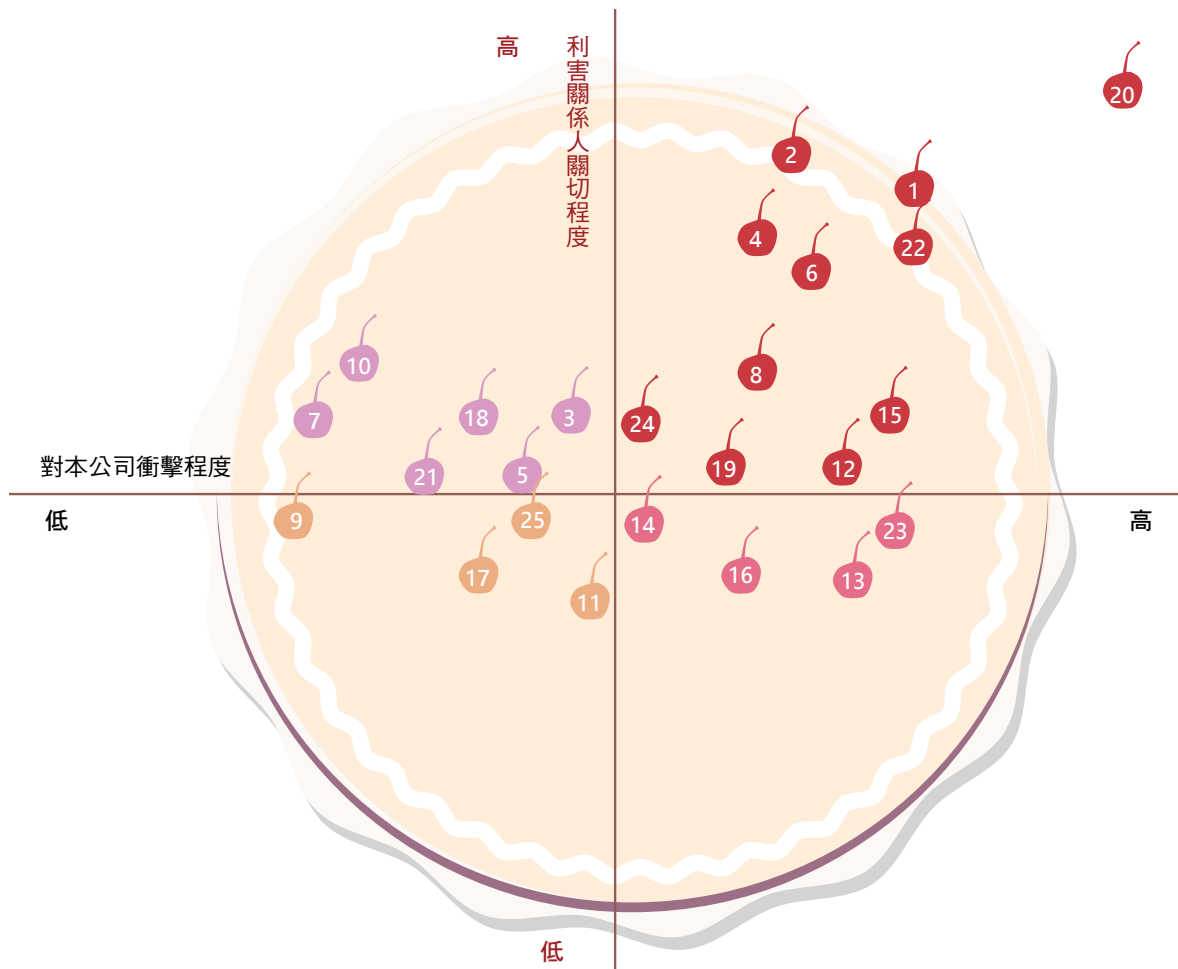
(三) 辨識利害關係人關注之議題

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 4.0 考量面為基礎，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	



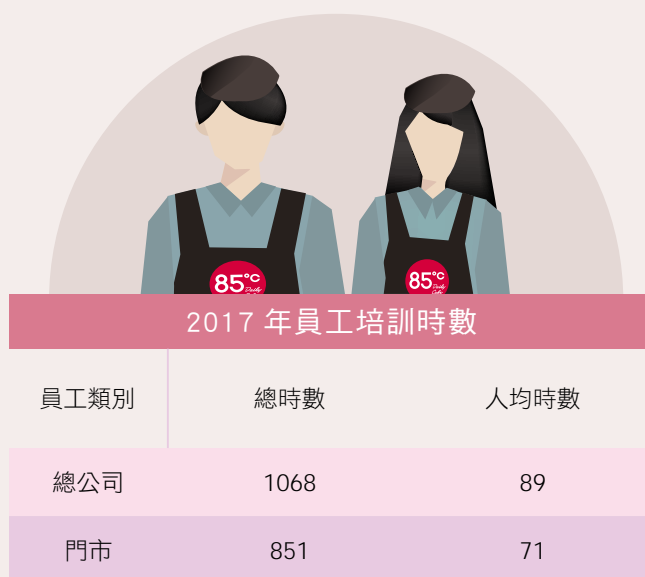
## 03-4 人力資源



### 員工結構

#### 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 2017 年教育訓練辦理時間統計如下表所示：



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。

### 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。





### 員工福利措施

本公司提供給全職員工的員工福利措施，除依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。

其他關於全職員工享有的福利包括：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。

### 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。2017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。

### 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；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2017年，並未發現這樣的情形。



## 員工結構

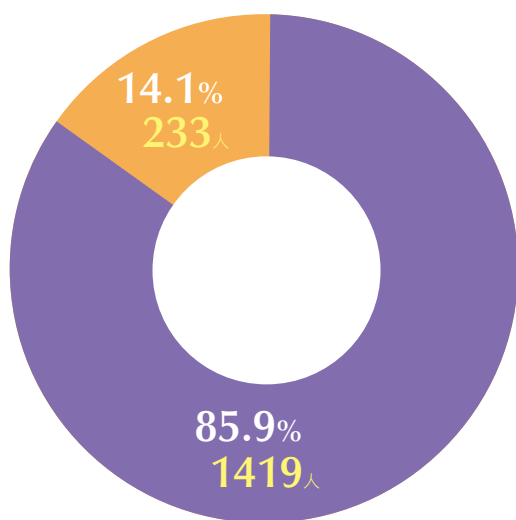
本公司依據不同專業屬性，延攬適合於 85°C 發展職涯的夥伴，依據學經歷、特長、專業證照等條件核定薪給，不因種族、性別、信仰、國籍或社會背景不同而有差別待遇，並提供充分教育訓練機會，讓員工和公司一同成長。

截至 2017 年底，85°C 台灣員工人數為 1,652 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 1.41 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。

類別	總數	女性	男性	比例
高階經理人（經理以上）	52	10	42	3.15%
生產線人員	640	302	338	38.74%
一般職員	470	166	304	28.45%
門市人員	257	188	69	15.56%
臨時性人員	233	134	99	14.10%
總人數	1,652	800	852	
平均年齡			29.57	
平均年資			1.41	
學歷 分佈 比率	博士		0.18%	
	碩士		0.61%	
	大專		42.86%	
	高中以下		56.36%	

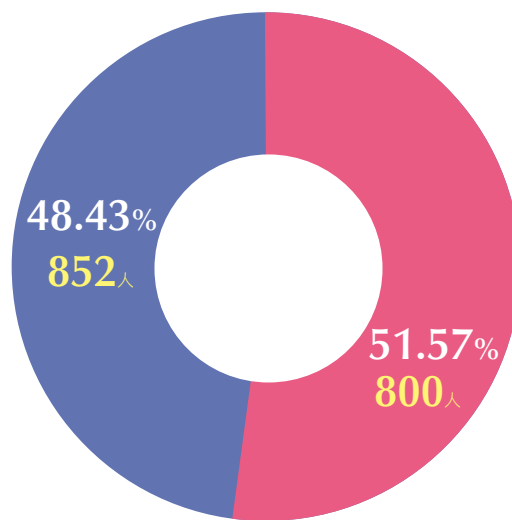
註：全部員工工作地點皆在台灣。

全職 / 臨時性員工比例



■ 全職人員 ■ 臨時性人員

員工性別比例

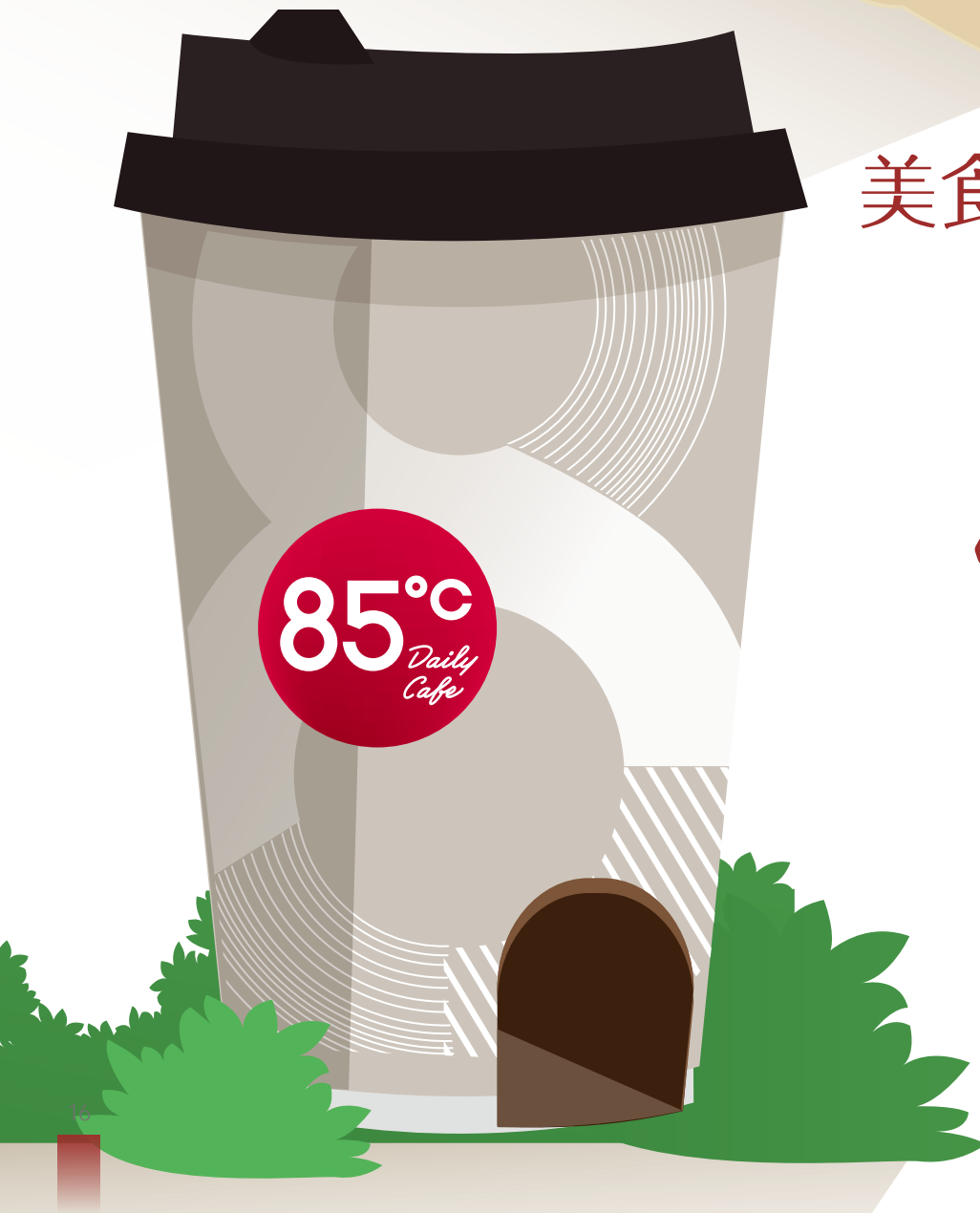


■ 男性 ■ 女性





## 美食達人的承諾



# 4



## 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。

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

### 合作廠商

#### 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：

#### 合作廠商評鑑程序及風險分級管控



- 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。

2017 年間，採購單位規劃執行實地評鑑共 38 家原物料合作廠商已全數完成，佔合作廠商百分之 13.2 \*。評鑑合格者係分數達 70 分以上者。執行結果共計 35 家合格，3 家暫時保留，0 家未列入合格名單。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：2017 年度有進行採購行為之供應商中，已經過稽核之百分比。

## 1 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。

截至2017年，在徵選新的協力廠商的過程中，採用環境標準篩選新供應商的比率達100%。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。



ITOR

## 04-3 美食價值鏈

### 責任採購

#### 🍷 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 2017 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。

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。



## 04-4 食品安全的守護

### 食安檢測

#### 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 2017 年度檢驗費用約 271 萬元，佔 2017 年美味達人股份有限公司個體財務報表營業收入淨額 0.3%。2017 年度共進行將近萬筆的檢驗，不合標準的比率為 0.48%。

本公司針對成品、半成品、原物料進行微生物自主檢驗，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

### 衛生與品質

#### 美味 3.0

我們本著誠信經營的理念，提供消費大眾健康安全的飲食。因此，透過原物料合作廠商的訪廠與評估、加強原料與成品檢驗、與外部認證等等作為，研發優良產品，期望降低食安風險，讓消費者能夠買得安心、吃得健康。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。2017 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。



## 04-6 世界的美食

### 國際標準

#### 高標準接軌世界

2017年7月，85°C正式邁入第13個年頭；13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2017年底，台灣消費者已能在超過430間以上的門店找到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蛋糕事業部很早便體認到中央廚房科學化管理的重要性，分別於台中及台北建立擁有一流設備的蛋糕中央廚房。位於台中的中央廚房除了取得食品安全管制系統HACCP（Hazard Analysis Critical Control Points）認證，更經獨立第三方驗證，符合國際認可之食品安全管理系統ISO 22000；其生產產量佔全台灣蛋糕生產量59.29%。

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功能，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譽，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

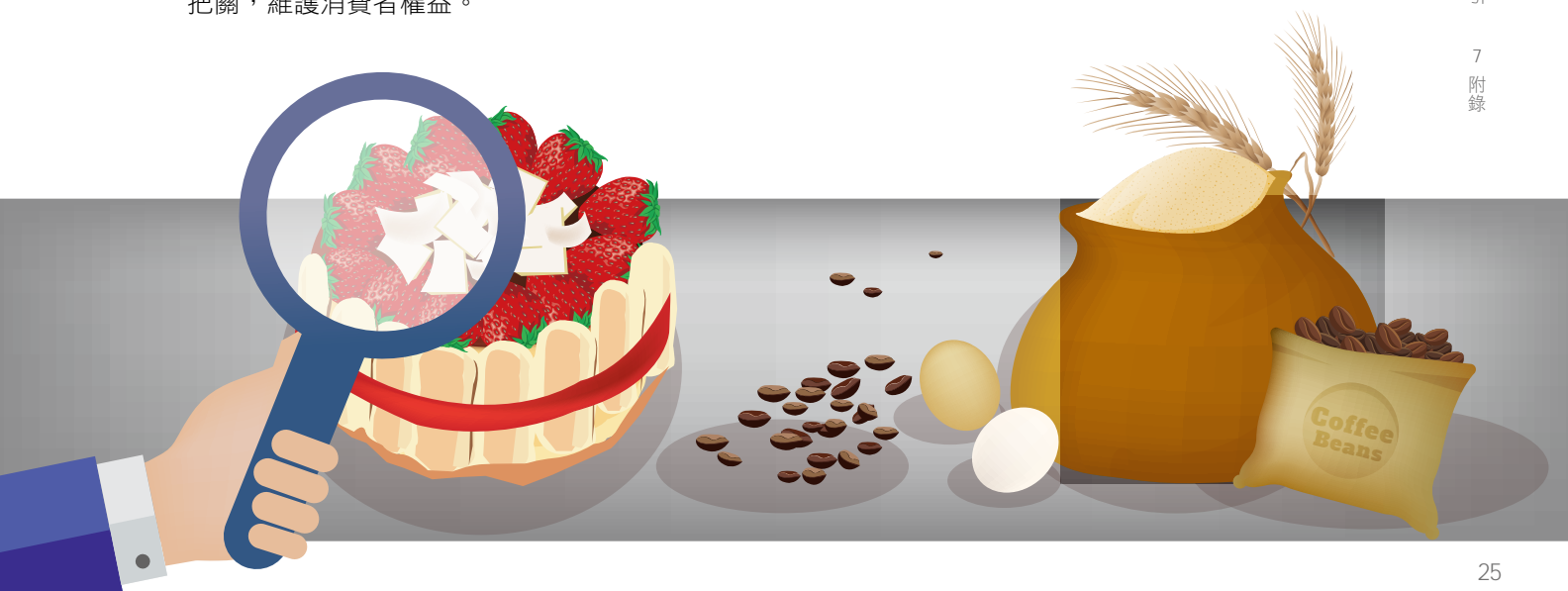
### 法令遵循

#### 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。2017 年間位於台北、台中、高雄的麵包、蛋糕及咖啡烘培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，2017 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物法規與業界規範，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。2015 年間本公司所提供的產品及服務，或是商品與服務資訊標示皆未發生違反食品安全衛生管理法暨施行細則、辦法及準則之情事，亦無違反法規或自願性準則的事件，未來仍將持續在食安上嚴謹把關，維護消費者權益。





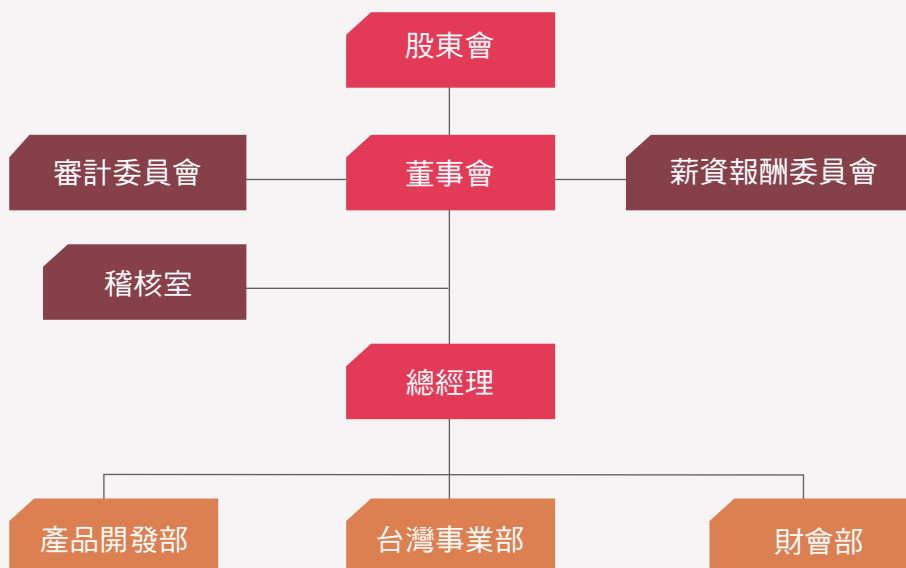
# 永遠的美食達人



# 05-1 公司治理的設計

## 公司治理

### 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 3 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

### 運作情形

#### 與利害關係人溝通管道

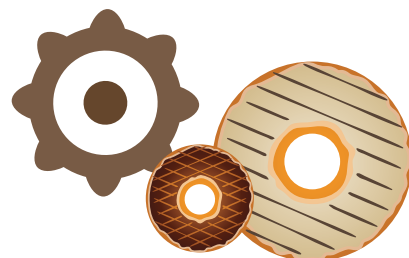
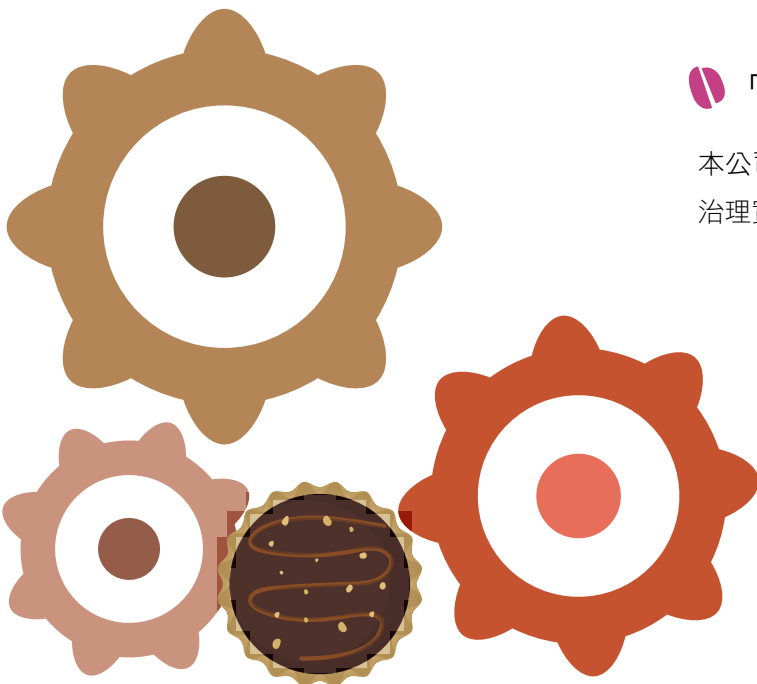
- (一) 本公司設有發言人、代理發言人系統，並有專業之投資人關係部門，備妥投資人關係專線與投資人關係網站，以建立與利害關係人良好之溝通管道。
- (二) 本公司依規定定期公告財務資訊，以便投資人、銀行、或其他債權人了解營運狀況。
- (三) 本公司有專業人資部門，俾使員工能充分反映意見。
- (四) 本公司設有 0800 客服專線，以利通暢與消費者溝通之管道，並於 2017 年於公司網站設置利害關係人專區。
- (五) 本公司期許透過企業社會責任報告書之編製，妥適回應利害關係人所關切之重要企業社會責任議題。

#### 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：本公司期許透過企業社會責任報告書之編製，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其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。

## 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 2016 年 6 月 3 日至 2019 年 6 月 2 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 3 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。其中二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。

在企業社會責任的落實上，有關經濟、環境及社會衝擊的決策，董事會為最終決策層級。薪資報酬委員會則負責董事及經理人績效評估與薪資報酬相關議題之決策。

董事會秉持「上市上櫃公司治理實務守則」之精神，陸續訂定「公司治理實務守則」、「薪資報酬委員會運作管理作業」、「董事會議事規範」、「股東會議事規則」、「內部重大資訊處理作業程序」及「防範內線交易管理作業程序」等相關規章，確實落實公司治理。

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。2017 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 2013 年 6 月 11 日股東常會選任，共 7 席，其中有 3 席獨立董事。

### 董事會運作情形

2017 年度董事會開會 6 次，7 位董事中，有 5 位出席率 100%，2 位出席率達 83% 以上。

## 05-3 企業社會責任風險管理

### 架構

#### ❶ 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：





## 05-4 永續經營

### 措施

#### 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 2017 年度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）25,767 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豪維持良好關係，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，2017 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. 2017 年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. 2017 年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 2017 年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 2017 年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

## G4指標索引



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 G4指標索引

7 附錄

G4	指標內容	頁碼	參考章節及相關說明
策略與分析			
G4-1	最高決策者對組織與策略的永續性相關聲明	04	02_ 關於美食，我想說的是
G4-2	描述關鍵衝擊、風險及機會	04	02_ 關於美食，我想說的是
組織概況			
G4-3	組織名稱	02	01_ 如何閱讀本報告書
G4-4	主要品牌、產品與服務	07	03-1_ 公司簡介
G4-5	組織總部所在位置	07	03-1_ 公司簡介
G4-6	組織營運所在的國家數量及國家名	07	03-1_ 公司簡介
G4-7	所有權的性質與法律形式		詳見 2017 年報
G4-8	說明組織所提供服務的市場	07	03-1_ 公司簡介
G4-9	說明組織規模	08	a. 03-2_ 營運績效 b. 詳見 2017 年報
G4-10	依雇用類型、雇用合約及雇用地區劃分的員工總數	13	a. 03-3_ 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
G4-11	受集體協商協定保障之總員工數比例		無工會組織
G4-12	描述組織的供應鏈	18	04-2_ 合作夥伴
G4-13	報告期間有關組織規模、結構、所有權或供應鏈的任何重大變化		無重大變化
G4-14	組織是否具有因應預警方針或原則	30	05-3_ 企業社會責任風險管理
G4-15	經組織簽署認可，而由外部所制定的經濟、環境與社會規章、原則或其他倡議		無簽署此類規章、原則或其他倡議
G4-16	組織參與的公 / 協會（如產業公 / 協會）和國家或國際性倡議組織的會員資格		參與公 / 協會的方式並未包含下列：  <ul style="list-style-type: none"> <li>• 在治理機構內佔有席位</li> <li>• 參與專案或委員會</li> <li>• 除定期繳納會費外並提供大額資助</li> <li>• 會員資格具有策略性意義</li> </ul>
鑑別重大考量面與邊界			
G4-17	合併年報中的相關組織		a. 詳見 2017 年報 b. 本報告書內容涵蓋台灣營運活動
G4-18	界定報告內容和考量面邊界的流程	09	05-5_ 企業社會責任議題

G4	指標內容	頁碼	參考章節及相關說明
G4-19	所有在界定報告內容過程中所鑑別出的重大考量面	09	05-5_ 企業社會責任議題
G4-20	針對每個重大考量面，說明組織內部在考量面上的邊界	09	05-5_ 企業社會責任議題
G4-21	針對每個重大考量面，說明組織外部在考量面上的邊界	09	05-5_ 企業社會責任議題
G4-22	對先前報告書中所提供之任何資訊有進行重編的影響及原因		未進行重編
G4-23	和先前報告期間相比，在範疇與考量面邊界上的顯著改變		無顯著改變
<b>利害關係人議合</b>			
G4-24	組織進行議合的利害關係人群體	09	05-5_ 企業社會責任議題
G4-25	鑑別與選擇利害關係人的方法	09	05-5_ 企業社會責任議題
G4-26	與利害關係人議合的方式、形式及頻率	09	05-5_ 企業社會責任議題
G4-27	利害關係人所提出之關鍵議題與關注事項及組織的回應	09	05-5_ 企業社會責任議題
<b>報告書基本資料</b>			
G4-28	所提供資訊的報告期間	02	01_ 如何閱讀本報告書
G4-29	上一次報告的日期		2017 年 12 月 27 日
G4-30	報告週期	02	01_ 如何閱讀本報告書
G4-31	可回答報告或內容相關問題的聯絡人	02	01_ 如何閱讀本報告書
G4-32	GRI 揭露指標、遵循的依據及外部聲明書	02	01_ 如何閱讀本報告書
G4-33	組織為報告尋求外部保證 / 確信的政策與現行做法	02	01_ 如何閱讀本報告書
<b>治理</b>			
G4-34	組織的治理結構	27	05-1_ 公司治理的設計
<b>倫理與誠信</b>			
G4-56	描述組織之價值、原則、標準和行為規範	28	05-2_ 公司治理的運作
<b>經濟績效</b>			
G4-EC1	組織所產生及分配的直接經濟價值	08	a. 03-2_ 營運績效 b. 其他相關資訊詳見 2017 年報

G4	指標內容	頁碼	參考章節及相關說明
供應商環境評估			
G4-EN32	採用環境標準篩選新供應商的比例	18	04-2_ 合作夥伴
勞僱關係			
G4-LA2	按重要營運據點劃分，只提供給全職員工的福利	13	03-3_ 人力資源
訓練與教育			
G4-LA10	強化員工持續受僱能力以及協助其管理退休生涯的職能管理與終生學習計畫	13	03-3_ 人力資源
員工多元化與平等機會			
G4-LA12	按性別、年齡層、少數族群及其他多元化指標劃分，公司治理組織成員和各類員工的組成	13	a. 03-3_ 人力資源 b. 鑑別重大考量面與邊界及利害關係人議合過程中，年齡層之資訊被認定為與本公司業態之企業社會責任及永續性不具重大相關性，故未揭露。
不歧視			
G4-HR3	歧視事件的總數，以及組織採取的改善行動	13	03-3_ 人力資源
結社自由與集體協商			
G4-HR4	已發現可能違反或嚴重危及結社自由及集體協商的營運據點或供應商，以及保障這些權利所採取的行動	13	03-3_ 人力資源
童工			
G4-HR5	已發現具有嚴重使用童工風險的營運據點和供應商，以及採取有助於杜絕使用童工的行動	13	03-3_ 人力資源
強迫與強制勞動			
G4-HR6	已鑑別為具嚴重強迫或強制勞動事件風險的營運據點和供應商，以及有助於減少任何形式的強迫或強制勞動的行動	13	03-3_ 人力資源
保全實務			
G4-HR7	保全人員接受與營運相關之組織人權政策訓練的百分比	13	03-3_ 人力資源
法規遵循			
G4-SO8	違反法規被處巨額罰款的金額，以及所受罰款以外之制裁的次數	25	04-7_ 溯源與遵法

G4	指標內容	頁碼	參考章節及相關說明
<b>顧客的健康與安全</b>			
G4-FP2	採購符合國際認可之產品責任標準者佔整體採購之百分比	20	04-3_ 美食價值鏈
G4-FP5	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	23	04-6_ 世界的美食
G4-PR1	為改善健康和安全而進行衝擊評估的主要產品和服務類別之百分比	22	04-5_ 美味 3.0
G4-PR2	依結果分類，違反有關產品和服務在其生命週期內之健康與安全性衝擊的法規和自願性準則的事件總數	25	04-7_ 溯源與遵法
<b>產品及服務標示</b>			
G4-PR4	依結果類別劃分，違反商品與服務資訊標示的法規及自願性規範之事件數量	25	04-7_ 溯源與遵法

#### 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。	22	04-5_ 美味 3.0
第二目	上市公司應遵循之食品安全衛生管理相關法規，及上市公司違反上述法規之事件類別與次數。	25	04-7_ 溯源與遵法
第三目	上市公司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。	20	04-3_ 美食價值鏈
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。	23	04-6_ 世界的美食
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。	18	04-2_ 合作夥伴
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。	25	04-7_ 溯源與遵法
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。	21	04-4_ 食品安全的守護

7

附錄





凱博荷盛聯合會計師事務所

K S P C P A L i m i t e d

台北市大安區敦化南路一段179號2樓

2F., No.179, Sec. 1, Dunhua South Rd., Tel : +886(2)2772-3111

Taipei City 10690, Taiwan (R.O.C.) Fax : +886(2)2772-1198

## 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 106 年度企業社會責任報告書，業經本會計師針對所選定之標的資訊執行確信程序竣事，並出具有限確信報告。本次執行確信程序之標的資訊請詳附件一「確信項目彙總表」。

### 管理階層對企業社會責任報告書之責任

管理階層之責任係依據台灣證券交易所「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」及全球永續性報告協會(Global Reporting Initiatives, GRI)發布之第四代永續性報告指南、行業補充指南及依行業特性參採其它適用之準則編製企業社會責任報告書，且維持與編製企業社會責任報告書有關之必要控制，以確保企業社會責任報告書所列標的資訊未存有重大不實表達。

### 會計師對企業社會責任報告書執行確信程序之責任

本會計師係依照確信準則公報第一號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」，對上開企業社會責任報告書所選定之標的資訊(詳附件一)在所有重大方面是否依照第二段所述準則編製表示意見，並提出有限確信報告。相較於合理確信，有限確信案件所執执行程序之性質及時間與適用合理確信案件不同，其範圍亦較小，因是取得之確信程度明顯低於合理確信。

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





7-附錄 凱博荷盛聯合會計師事務所

K S P C P A L i m i t e d

台北市大安區敦化南路一段179號2樓

2F., No.179, Sec. 1, Dunhua South Rd., Tel : +886(2)2772-3111

Taipei City 10690, Taiwan (R.O.C.) Fax : +886(2)2772-1198

本會計師執行之確信程序包括：

- 取得及閱讀企業社會責任報告書；
- 訪談管理階層及相關人員，以瞭解公司編製企業社會責任報告書有關政策及程序；
- 訪談相關人員了解所選定標的資訊產生之流程、內部控制及資訊系統；
- 分析及以抽查方式測試標的資訊相關文件及記錄。

### 獨立性及品質管制遵循聲明

本會計師及所隸屬會計師事務所遵循會計師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、專業能力及盡專業上應有之注意、保密及專業態度。此外，本會計師所隸屬會計師事務所遵循審計準則公報第四十六號「會計師事務所之品質管制」，以維持完備之品質管制制度，包含與遵循職業道德規範、專業準則及所適用法令相關之書面政策及程序。

### 確信結論

依據所執行之程序及所獲取之證據，本會計師並未發現所選定之標的資訊在所有重大方面有未遵循其衡量基準暨臺灣證券交易所「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」及全球永續性報告協會(Global Reporting Initiatives, GRI)發布之第四代永續性報告指南、行業補充指南及依行業特性參採其他適用之準則情事。

凱博荷盛聯合會計師事務所

會計師

唐琦嬭



中 華 民 國 一〇七 年 十 二 月 十 八 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企業社會責任報告書作業辦法」/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企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第一款	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。	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企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第二款	上市公司應遵循之食品安全衛生管理相關法規，及上市公司違反上述法規之事件類別與次數。	溯源與遵法	違反食品安全衛生管理相關法規之裁罰次數及金額
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」第四條第一項第三款	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。	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」第四條第一項第四款	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。	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企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第五款	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。	合作夥伴	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果
6	臺灣證券交易所「上市公司編製與申報企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第六款	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。	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企業社會責任報告書作業辦法」第四條第一項第七款	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	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	GRI G4-PR1	為改善健康和而進行衝擊評估的主要產品和服務類別之百分比。	美味3.0	主要產品和服務進行改善健康和而進行衝擊評估的百分比
9	GRI G4-PR2	依結果分類，違反有關產品和服務在其生命週期內之健康與安全性衝擊的法規和自願性準則的事件總數	溯源與遵法	產品和服務在其生命週期內之健康安全性衝擊的法規和自願性準則的事件總數
10	GRI G4-PR4	依結果類別劃分，違反商品與服務資訊標示的法規及自願性規範之事件數量。	溯源與遵法	違反商品與服務資訊標示的法規及自願性規範之事件數量
11	GRI G4-FP2	依據標準別，說明採購具可信度或國際標準認證之產品採購量百分比。	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
12	GRI G4-FP5	全公司生產數量中，經由第三方公正單位依國際食品安全標準驗證的生產量佔比。	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



▲ 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, 23rd., 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/