

85°C
*Daily
Cafe*

2024年
永續報告書



Contents目錄

一、編輯原則	02	四、公司治理與風險管理	12	五、產品責任	24
二、董事長的話	04	4-1 治理結構與機制	13	5-1 食品安全	25
三、公司營運簡介	06	4-2 治理運作情形	14	5-2 合作廠商	26
3-1 公司概况	07	4-3 永續風險管理架構	16	5-3 責任採購	28
3-2 營運規模	08	4-4 風險管理措施	17	5-4 食安檢測	28
3-3 員工結構	09	4-5 永續議題管理	19	5-5 衛生與品質	29
				5-6 國際標準	30
				5-7 法令遵循	31
				六、GRI 準則揭露 項目索引	32
				七、證交所作業辦法 附表	35
				八、附錄	38

編輯原則

01

編輯原則

本報告書是 Gourmet Master Co. Ltd. 2024 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 11 本永續報告 (原名企業社會責任報告書)，並以每年發行 1 次為原則。本報告書內容揭露 2024 年 (2024 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) 通用準則 (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 GRI 通用準則，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](tel:+886-2-26576685)



經營者的話

美食達人深耕台灣餐飲服務業，邁入超過 20 個年頭，多年來美食達人在台灣孕育無數優秀餐飲人才、以聚焦品牌為核心擴大經營格局，2024 年迎來豐碩成果，繳出亮眼成績。美食達人樂於將營運成果與同仁分享，提供完整的獎酬制度，並打造中高齡友善職場，鼓勵更多同業跟進。

2004 年美食達人為提升餐飲服務業社會地位而起，為創造社會共榮而延續。身為台灣連鎖餐飲一份子，美食達人珍愛台灣、在乎孕育美食達人成長茁壯的土地，更關切土地永續的議題。台灣也是世界的「美食王國」，在這塊土地上有群人兢兢業業，希望用食物讓世界認識台灣，而食品安全是這股力量恆久不墜的根基。美食達人體認，食品安全就是「平價奢華」的根本。揮別疫情後的 2024 年，全球雖然在餐飲市場上已快速恢復正常，但也因為就業市場人力短缺，餐飲業的經營環境依舊處在鬱結未解的情況，同時面臨食安問題層出不窮的窘境，蘇丹紅、邦克列酸等「食」的危機，一再造成餐飲市場的動盪不安，但身為資本市場的一員，我們負有更重大的社會使命。展望 2025 年，將會是餐飲業充滿機會和突破的一年，人力短缺、能源及物價不斷上漲，在在都在考驗著經營者的耐力和智慧，但我們相信透過精準的市場佈局和品牌產品的研發，我們將在永續發展的道路上，不斷向前邁進。面對快速變化的市場環境與挑戰，美食達人始終堅持突破創新，致力於提升顧客體驗和企業社會責任。我們通過數位化轉型、嚴格的衛生標準、系統化的人才培育，彰顯對品質、誠信和社會責任的承諾。展望未來，美食達人將憑藉超過 20 年的穩固基礎，以堅持細節和突破創新的態度推動企業發展，目標成為美國數一數二的烘焙飲品複合連鎖品牌。

我們深知，企業的成功不僅體現在財務表現上，更在於對環境、社會及經濟產生積極影響。透過履行永續發展承諾，我們目標是改善企業的長期經營績效，並促進可持續的經濟增長和社會進步。我們堅信，永續發展是對未來世代的承諾。因此，我們結合專業的門市管理知識與開放心態，為來自台灣各地的旅客提供有溫度、富有質感的服務，尊重全台多元文化，真誠對待每一位來訪的顧客。透過美食的力量，我們期許促進人類、社區和環境的健康發展，並對所有世代產生積極正面的影響力。我們認為企業的透明度和誠信經營是最為重要的治理核心，因而就必須仰賴完善公司治理制度的建立，以此深度強化其中的風險管理，本集團特別聚焦於在食品安全與健康和資訊安全方面的監督，以保障消費者的權益，並兼顧公司永續經營的核心價值。健全的風險管理不僅是美食達人穩健運營的基石，更是我們對社會和環境承諾的具體實踐。

美食達人作為烘焙飲品複合連鎖行業的領導者之一，我們深知自身在推動可持續發展與履行社會責任方面扮演舉足輕重角色。因此，在刻不容緩的永續行動中，我們將核心價值融入每位客人的日常體驗中，努力實現「共學、共創、共好、共生」的美好願景，為美好生活與人類福祉貢獻我們的力量，進一步提升台灣美食的國際競爭力與價值。

董事長 吳政學



02

董事長的話

3.1 公司概況及經營理念

公司概況

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，截至 2024 年，台灣地區以「85°C」為名經營 30 間直營門市，門市員工人數 269 人，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 2024 年，營運版圖還包括大陸、美國及香港。

03

公司營運簡介

3-1 公司概況及經營理念

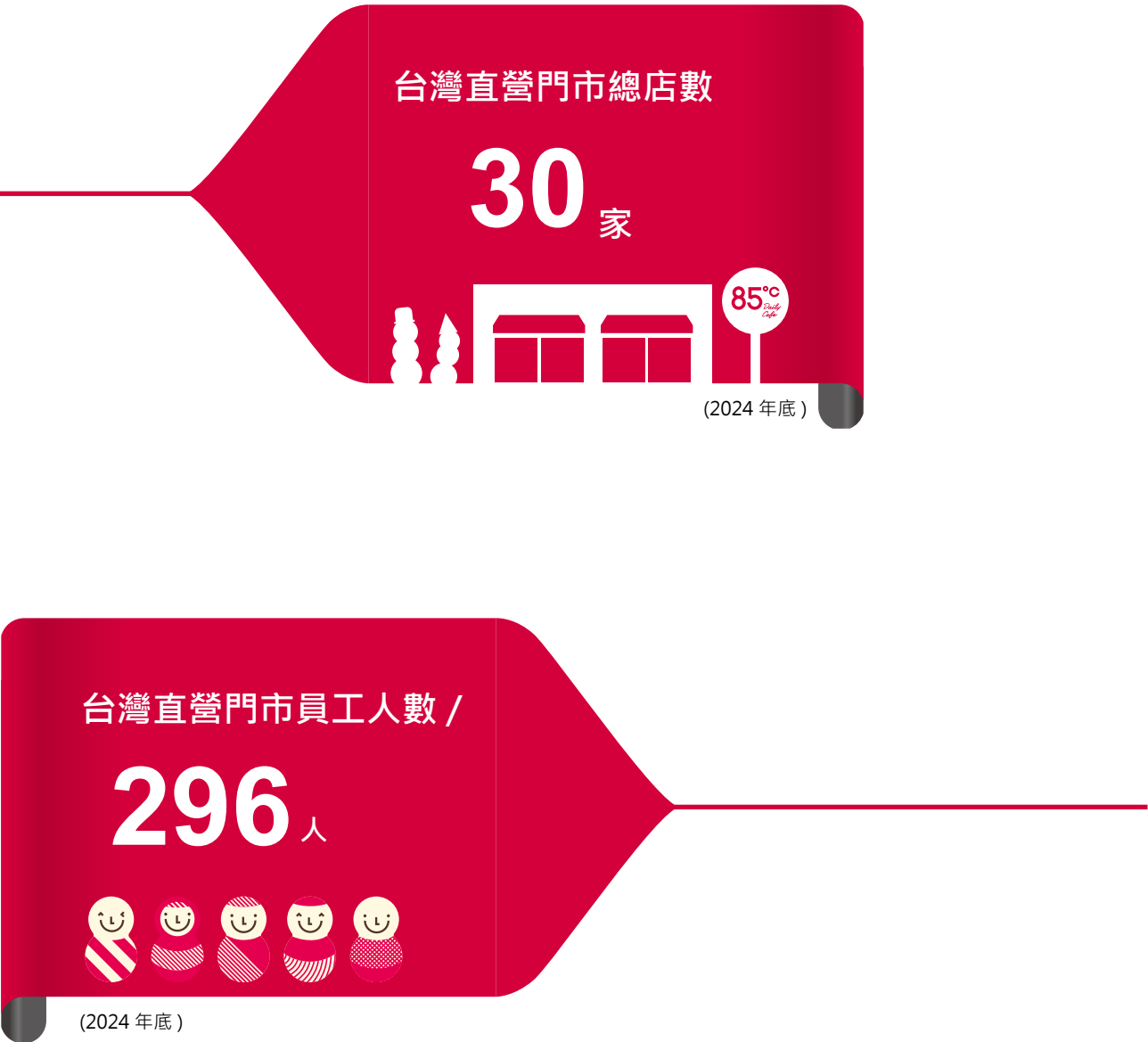
3-2 營運規模

3-3 員工結構



Welcome all!

3.2 營運規模



3.3 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 2024 年底，85°C 台灣員工人數為 1,420 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 6.6 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。董事會平均年齡 58 歲。

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與市場平均離職率相較，尚無重大落差。法定退休年齡依循台灣勞動基準法規定，人資關注員工退休時間，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

	女性	男性	女性	男性
員工性別比例	756	664	53.24%	46.76%
平均年齡	36.40			
平均年資	6.60			
學歷分佈比率	博士	0.20%		
	碩士	0.70%		
	大專	43.00%		
	高中以下	56.00%		

註：全部員工工作地點皆在台灣。

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。

類別	總數	女性	男性	比例
管理職	50	13	37	3.52%
生產線人員	627	263	364	44.15%
一般職員	282	153	129	19.86%
門市人員	208	160	48	14.65%
臨時性人員	253	167	86	17.82%
總人數	1,420	756	664	
平均年齡	36.4			
平均年資	6.6			
學歷分佈比率	博士	0%		
	碩士	1%		
	大專	43%		
	高中以下	56%		

註：全部員工工作地點皆在台灣。

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。

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 2024 年教育訓練辦理時間統計如下表所示：

教育訓練 辦理時間 統計	總數		月均	
	人數	時數	人數	時數
總公司	556	1,519	46	127
門市	327	915	27	76

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。

勞資間之協議與各項員工權益維護措施情形

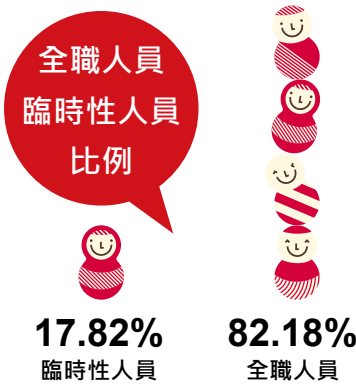
本集團一向重視員工權益，勞資關係和諧，加以本集團重視員工意見，員工可透過開放溝通方式，同時設有勞工申訴專線，由人資部門接聽，即時且迅速處理各項勞工抱怨，因此，迄今並無重大勞資糾紛情事發生。同時，為保障員工結社自由及集體協商的權利，我們參考國際勞工組織「Information and reports on the application of Conventions and Recommendations」及「Freedom of association - Digest of decisions and principles of the Freedom of Association Committee 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 2024 年，並未發現這樣的情形。

員工是企業最重要的合作夥伴，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。（台灣地區勞動基準法規定：年資三個月到一年者，於十日前預告之；一年到三年者，於二十日前預告之；三年以上者，於三十日前預告之。）除提前預告外，公司也會協助轉調其他內部單位、推薦外部工作機會或提供相關人力仲介資訊、申請政府相關補助等配套措施。

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。2024 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。

類別	全職 / 臨時性 員工人數	女性	男性	全職 / 臨時性 員工比例
全職人員	1,167	589	578	82.18%
臨時性 人員	253	167	86	17.82%
總人數	1,420	756	664	
平均年齡	36.4			
平均年資	6.6			
學歷 分佈 比率	博士	0%		
	碩士	1%		
	大專	43%		
	高中 以下	56%		

註：全部員工工作地點皆在台灣。

04

公司治理與風險管理

4-1 治理結構與機制

4-2 治理運作情形

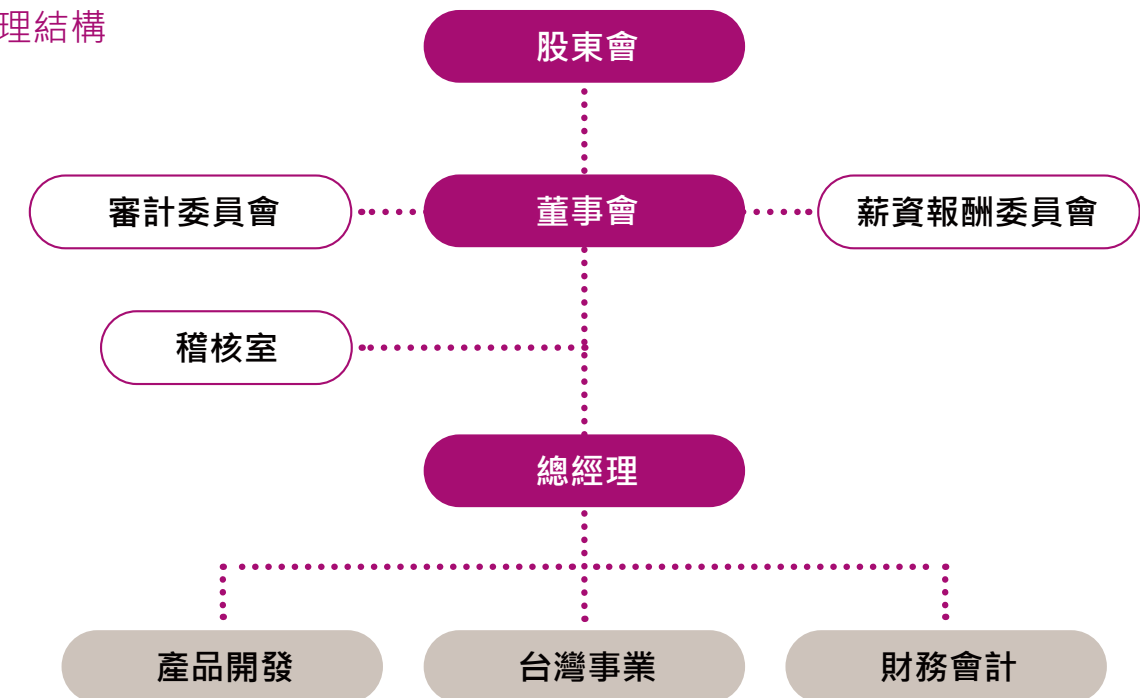
4-3 永續風險管理架構

4-4 風險管理措施

4-5 永續議題管理

4.1 治理結構與機制

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。

4.2 治理運作情形

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 2022 年 6 月 02 日至 2025 年 6 月 01 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。四位獨立董事亦為審計委員會及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。

本公司於 2014 年修訂章程，規範獨立董事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。2022 年度利害迴避落實情形請詳股東會年報。

依據章程規定，本公司董事會由至少 5 位董事組成，董事之任期不應超過 3 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 2022 年 6 月 2 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

2024 年度董事會開會 5 次，所有董事出席率為 100%。

「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 2024 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。

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企業社會責任議題。

其他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，包括但不限於：李素英獨立董事參中華民國證券暨期貨市場發展基金會、中華公司治理協會課程。
- （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。



4.3 永續風險管理架構

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：

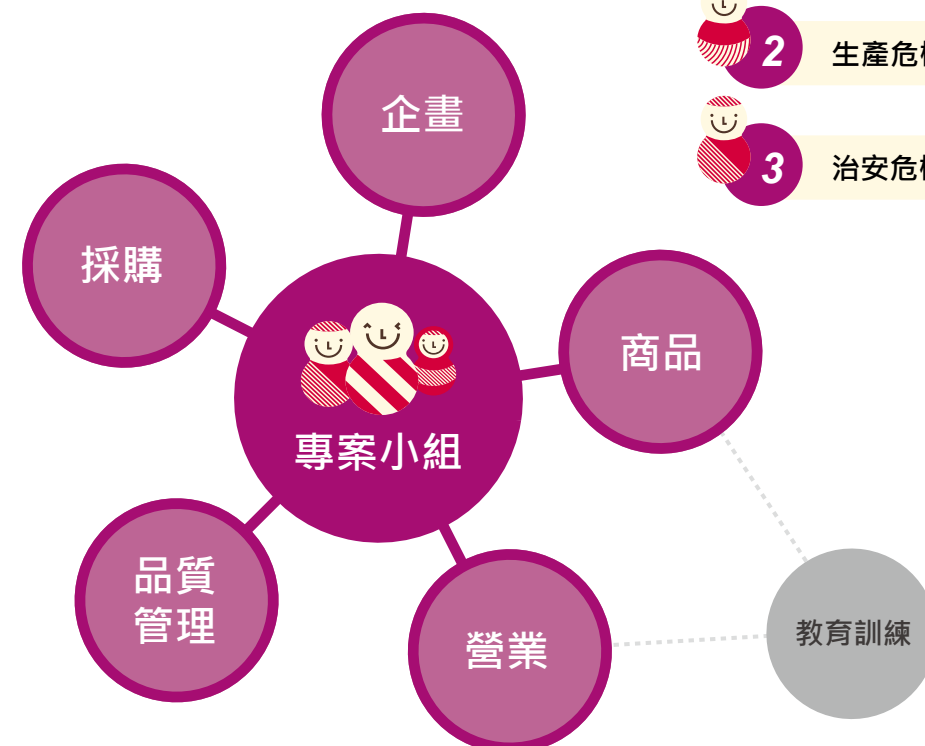
策略營運風險：

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。

風險管理小組組織圖



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：

- 1 產品安全相關危機
- 2 生產危機
- 3 治安危機（例如門店遭恐嚇、勒索……等）

4.4 風險管理措施

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 2024 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）1,292 仟元，占當期營業利益之比重甚低，對本公司影響甚微；隨著本公司營運規模及獲利能力之發展，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，2024 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. 2024 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. 2024 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 2024 年度從事之衍生性商品交易，全數為因應匯率風險而依照「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 2024 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。



4.5 永續議題管理

永續議題管理

1. 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。

2. 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。

3. 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。



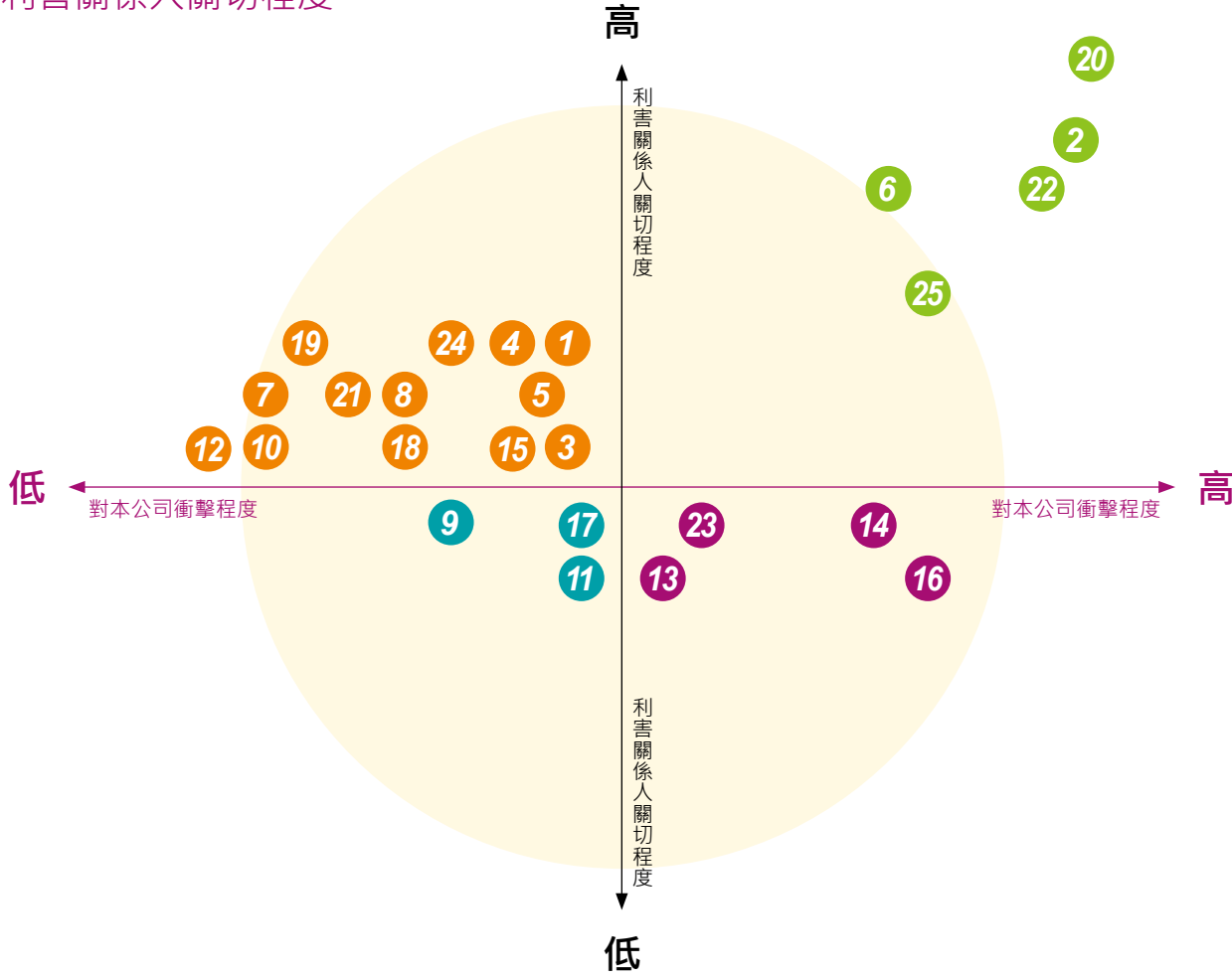
與利害關係人溝通

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 • 誠信經營	• 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 • 行銷與標示	• 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

利害關係人關切議題

議題	議題	議題	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 行銷與標示
5 有害物質管理	12 作業安全	19 員工多元化與平等	
6 誠信經營	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	

利害關係人關切程度



主題邊界與管理方針

本報告書將針對利害關係人高度關注且衝擊較高之重大性議題做詳細說明；有關重大性議題與重大主題內外部邊界、報告書對應章節，詳見如下：

重大議題	內 容	意 義	對應 GRI 準則 重大主題	對應章節	衝擊邊界			管理方針	評估機制 / 結果	
					組織內	組織外				
						投資人	消費者			供應商
永續發展策略 與風險管理	最高決策者推動的永續策 略與未來目標	強化公司治理及企業社會 責任，以提升經營品質， 達到永續發展。	一般揭露	02_ 董事長的話	●	●	○	○	每月由營運主管主持主管會議，召集各區及各部門主管綜合檢 討營運結果，並針對營運變化即時進行專題報告，確保永續發 展策略與企業營運方向一致。	每年定時出版企 業社會責任報告 書，彙整年度永 續發展績效。
誠信經營	組織之價值、原則、標準 和規範；舉報有違倫理、 不合法行為和誠信問題的 內、外部機制	建立良好商業運作及誠信 企業文化，以健全企業經 營，並落實公司治理。	一般揭露 205 反貪腐 206 反競爭行為	04-2_ 治理運作情形	●	○	○	○	(一) 本公司董事會 2016 年通過誠信經營守則，並公告揭露。 (二) 本公司訂定相關員工工作辦法，作為員工在執行公司 營運活動時之指引與規範，以杜絕非法行為。 (三) 為確保誠信經營之落實，本公司建立有效之會計制度 及內部控制制度，內部稽核人員並定期查核遵循情形。 (四) 本公司對往來之客戶及外包商均建立有評核機制，與 其訂立合約時，對雙方的權利義務均詳訂其中。 (五) 本公司由法務部擔任推動企業誠信經營兼職單位，隸 屬董事會，編訂誠信經營守則，並由法務部門主管定 期向董事會報告執行情形，依據公司各單位工作職掌 及範疇，確保誠信經營守則之落實。 (六) 對於利益衝突相關情事，公司內部員工除可向直屬部 門主管報告外，亦可直接向總經理室相關成員報告。 (七) 本公司訂定有內部稽核計劃，負責單位均依稽核計劃 執行各項查核作業，遇有特殊情事，會另行安排專案 查核。 (八) 本公司除不定期舉辦員工教育訓練活動，並依工作規 則給予獎勵及懲誡，俾使員工確實遵守誠信經營原則。 (九) 本公司已於員工工作規則明訂檢舉及懲戒制度，另針 對檢舉案件指派適當專責人員調查處理。 (十) 本公司已制定相關員工申訴程序，內容說明處理方式 及相關保密原則。 (十一) 本公司於工作規則相關申訴程序保護申訴當事人， 降低檢舉人因檢舉而遭受不當處置之可能性。	公 司 管 理 層 及 內部稽核部門定 期或不定期對高 風險的作業進行 檢 查， 確 認 是 否存在貪腐的風 險。
食品安全	顧客健康與安全；產品與 服務標示	產品製做過程依照食品安 全管控落實執行，提升消 費者對企業的信賴度與滿 意度。	416 顧客健康與安全	05_ 產品責任	●	○	●	○	公司依據 ISO22000 及 HACCP 等標準，並結合實際產品及 業務情況，規定了公司的管理體系，以： (一) 確保本公司有能力保證產品品質，控制食品安全，穩 定地提供滿足顧客要求和適用的法律法規要求的產品， 確保提供給顧客消費的產品是安全的。 (二) 持續改進，增強顧客滿意。	定期辦理生產線 檢查，確認食品 健康安全相關落 實情形。
法規遵循	重大違反法規事件及處罰 總金額或非金錢方法處罰 事件數量	遵循法規為企業經營的基 本原則之一。	419 社會經濟法規遵循	05-7_ 法令遵循	●	○	●	○	熟知食品安全法律法規等相關要求，並追蹤新修定的法律、 法規、標準和其它要求；必要時並傳達至相關部門。	定期追蹤法規遵 循情形，確認違 反規定之情事已 排除並改善。
行銷與標示	標示產品內容及食材來源	把關產品服務標示，符合 標準不違反法規。	417 行銷與標示	05-7_ 法令遵循	●	○	●	○	公司企劃、研發與品保等相關部門充分掌握法規變動，依序 執行產品標籤的版面設計與修改、請購與收料及存儲管理和 報廢。此外，確保特定產品能確認過敏源現況與帶入途徑。	2020 年無違反 行銷與標示相關 法規之事件。

05

產品責任

- 5-1 食品安全
- 5-2 合作廠商
- 5-3 責任採購
- 5-4 食安檢測
- 5-5 衛生與品質
- 5-6 國際標準
- 5-7 法令遵循



5.1 食品安全

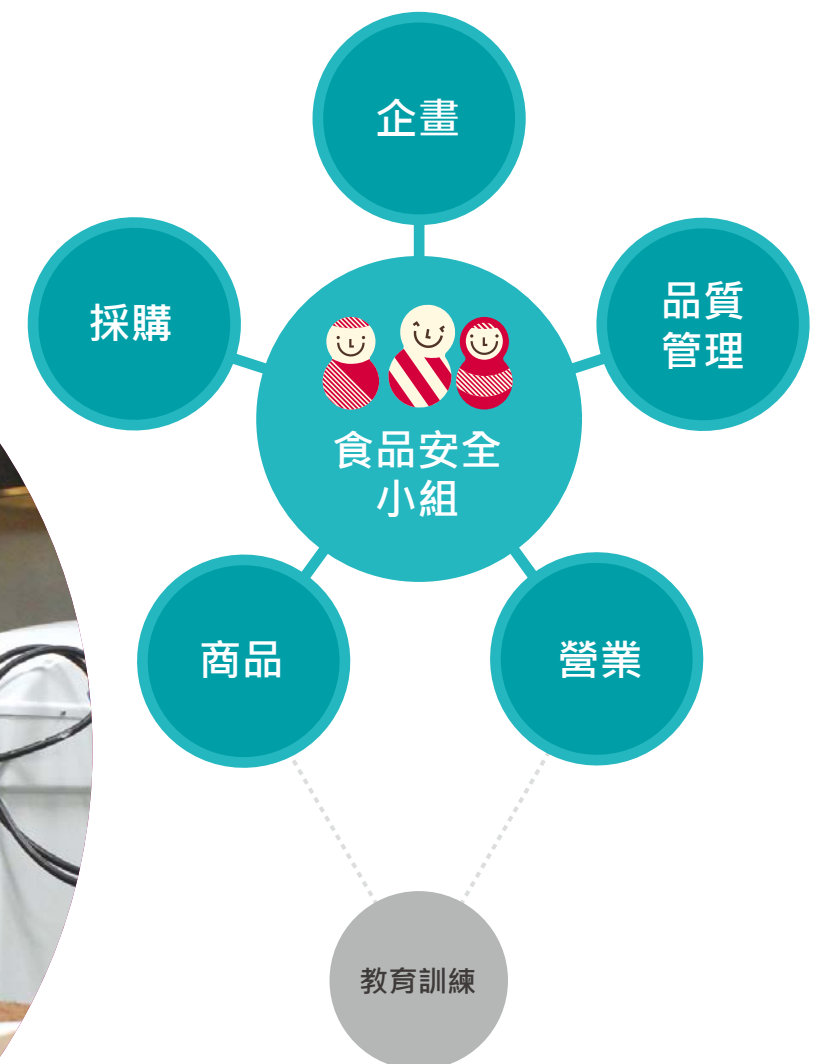
自創立以來，85°C 以「咖啡、蛋糕、烘培」的經典組合，深耕全台都會商圈與鄉間小鎮。堅持「物超所值」的初衷信念，分享五星級主廚精緻蛋糕與美味烘培，搭配健康食尚飲品，一直是促使本公司提供安心、健康與美味的產品最重要的動力，也是 85°C 永續經營的根基。

在提供優質產品的前提下，本公司以最嚴格的標準要求自己，嚴選合作廠商，透過與合作廠商共同努力，提升餐飲業價值鏈，除了提供更健康、更優質、更安全的產品之外，塑造誠信正直的餐飲文化，創造企業與社會共榮共好的局面，也創造 85°C 的永續經營價值。

2024 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。

食品安全小組組織圖



5.2 合作廠商

合作廠商管理

身為台灣咖啡、烘焙、蛋糕領導品牌，85°C 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。

2024 年間，採購單位規劃執行實地評鑑共 14 家原物料合作廠商已全數完成，佔合作廠商百分之四點九。評鑑合格者係分數達 70 分以上者。執行結果共 14 家無缺失，全數列入合格名單。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。

供應鏈之描述		
上游	中游	下游
原物料、農產品、包材供應。 如：咖啡豆、麵粉、乳製品、裝飾配件、包材等。	食品、飲料之研發與製造。 如：麵糰、蛋糕成品、咖啡、麵包等。	連鎖加盟通路商、直營門市。



合作廠商評鑑等級



2024 年合作廠商評鑑結果



企業社會責任條款

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。

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，食品業供應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普遍適用的完整評估機制，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。



5.3 責任採購

我們公平地對待來自各領域的傑出合作廠商，一起進行有效率的營運，以提供消費者健康及高品質的產品。我們因此希望一起和合作廠商在經營中共同落實社會責任並遵守道德規範。我們感謝所有的合作夥伴，一同努力建立起具有社會責任的產業鏈，也將以更積極的態度，更宏觀的視野，持續地尋找可改善的環節，目標是與整體產業一起成為社會責任的先行者，強化對社會的正向影響。2024 年間來自台灣供應商的採購支出佔 93%。

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 2024 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。

5.4 食安檢測

積極提升食安檢測能力

除了積極管理合作廠商，為了維護食品安全，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。

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。

實驗室 2024 年度檢驗費用約 220 萬元，佔 2024 年美味達人股份有限公司個體財務報表營業收入淨額 0.45%。2024 年度共進行將近超過六千的檢驗，不合標準的比率為 0.1%。

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。

5.5 衛生與品質

持續提升食品衛生、安全與品質

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，遍及百分之百的主要產品類別，如咖啡、蛋糕、及麵包。實際改進作為，則於發現異常情事後，立即進行改善，並保留完整的改善記錄。2024 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。

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.tapei.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。



5.6 國際標準

接軌國際

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。

麵包

早在多年以前，85°C 便贊助旗下多位主廚，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。2020 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，準備迎接未來的烘焙爭霸賽，再度由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。



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，我們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。

此外，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 分以上的肯定，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。

蛋糕

2003 年某日，85°C 創辦人吳政學先生與友人都認為，星級餐點實屬美饌，但價格不菲，頓時萌生「五星級饗宴、平價化體驗」的理念，著手打造五星級產品，多次親訪五星級名廚，延攬加入 85°C 蛋糕研發團隊，逐步將五星級蛋糕推廣到全台灣 21 個縣市。

同時，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；其生產產品金額佔全台灣蛋糕生產金額 52.2%。

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。



5.7 法令遵循

法令遵循

為自願落實百分之百產品追溯與追蹤，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。2024 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，未發現任何追溯追蹤管理上的缺失。若以產線為計算基準，2024 年間自願進行產品追溯與追蹤的百分比為 100%。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。

85°C 的宗旨是在提供最美味的產品的同時，也兼顧消費者的安全與健康。2024 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，未來我們也不會以此自滿，仍將持續實施必要的自我改善與優化相關管理機制。

至於行銷以及傳播相關法規，2024 年間本公司亦未發生任何違規情事。



GRI 準則揭露項目索引

一般揭露 2021			
GRI	揭露項目	頁碼	參考章節及相關說明
2-1	組織詳細資訊	02	a. 01_ 編輯原則 b. 03-1_ 公司概況 c. 03-2_ 營運規模 d. 詳見 2024 年報
2-2	組織永續報導中包含的實體	-	a. 詳見 2024 年報 b. 本報告書內容涵蓋台灣營運活動
2-3	報導期間、頻率及聯絡人	02	01_ 編輯原則
2-4	資訊重編	-	無資訊重編情事
2-5	外部保證 / 確信		01_ 編輯原則 07_ 附錄
2-7 至 2-8	員工 非員工的工作者	13	a. 03-3_ 員工結構 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
2-6	活動、價值鏈和其他商業關係	18	05-2_ 合作廠商
2-22	永續發展策略的聲明	04	02_ 董事長的話
2-23	政策承諾	-	無簽署此類規章、原則或其他倡議
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	-	無工會組織
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	14	04-2_ 治理運作情形
205-2	有關反貪腐政策和程序的溝通及訓練	14	04-2_ 治理運作情形
205-3	已確認的貪腐事件及採取的行動	14	04-2_ 治理運作情形
倫理與誠信			
2-9	治理結構及組成	27	04-1_ 治理結構與機制
重大主題			
3-1	決定重大議題的流程	09	04-5_ 永續議題管理
3-2	重大主題列表	09	04-5_ 永續議題管理
GRI 201 經濟績效 (重大主題)			
3-3	重大主題管理	08	a. 04-5_ 永續議題管理 b. 03-2_ 營運規模
201-1	組織所產生及分配的直接經濟價值		a. 03-2_ 營運規模 b. 其他相關資訊詳見 2024 年報
GRI 204 採購實務 (重大主題)			
3-3	重大主題管理	08	a. 04-5_ 永續議題管理 b. 05-2_ 合作廠商
204-1	來自當地供應商的採購支出比例	18	05-3_ 責任採購

GRI 準則揭露 項目索引

06

編號	指標揭露項目	頁碼	參考章節及相關說明
勞雇關係 (重大主題)			
3-3	重大主題管理	08	a. 04-5_ 永續議題管理 b. 03-3_ 員工結構
401-2	提供給全職員工 (不包括臨時或兼職員工) 的福利	13	03-3_ 員工結構
勞資關係 (重大主題)			
3-3	重大主題管理	08	a. 04-5_ 永續議題管理 b. 03-3_ 員工結構
402-1	關於營運變化的最短預告期	13	03-3_ 員工結構
訓練與教育 (重大主題)			
3-3	重大主題管理	08	a. 04-5_ 永續議題管理 b. 03-3_ 員工結構
404-2	提升員工職能及過渡協助方案	13	03-3_ 員工結構
404-3	定期接受績效及職業發展檢核的員工百分比	13	03-3_ 員工結構
員工多元化與平等機會 (重大主題)			
3-3	重大主題管理	08	a. 04-5_ 永續議題管理 b. 03-3_ 員工結構
405-1	治理單位與員工的多元化	13	03-3_ 員工結構
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	03-3_ 員工結構
結社自由與團體協商 (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	03-3_ 員工結構
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	03-3_ 員工結構
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	03-3_ 員工結構
社會經濟法規遵循 (重大主題)			
3-3	重大主題管理	08	a. 04-5_ 永續議題管理 b. 05-7_ 法令遵循
419-1	違反社會與經濟領域之法律和規定	25	05-7_ 法令遵循
顧客健康與安全 (重大主題)			
3-3	重大主題管理	08	
416-1	評估產品和服務類別對健康和安全的衝擊	20	05-1_ 食品安全 05-6_ 國際標準 05-4_ 食安檢測
416-2	違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	23	05-7_ 法令遵循
行銷與標示 (重大主題)			
3-3	重大主題管理	08	a. 04-5_ 永續議題管理 b. 05-7_ 法令遵循
417-1	產品和服務資訊與標示的要求	20	05-5_ 衛生與品質
417-2	未遵循產品與服務之資訊與標示相關法規的事件	23	05-7_ 法令遵循
417-3	未遵循行銷傳播相關法規的事件	23	05-7_ 法令遵循

07

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	2024 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	位於台中的中央廚房取得食品安全管制系統 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) 認證，並經獨立第三方驗證，符合國際認可之食品安全管理系統 ISO 22000；其生產產品金額佔全台灣蛋糕生產金額 52%。	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	2024 年間，執行實地評鑑共 14 家供應商，佔合作廠商 4.9%。	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	2024 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 2024 年度檢驗費用約 220 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 0.45%。	報導貨幣、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：60.57 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. 2024 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 57 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	139.8 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 (1,000 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 57 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	5,486 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。	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。
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)。	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。
3. 敘明極端氣候事件及轉型行動對財務之影響。	先鑑別出短、中、長期氣候相關轉型風險、實體風險與機會。
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。	針對所面臨之氣候相關風險與機會提出因應策略。 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。
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。
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。	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。
7. 若使用內部碳定價作為規劃工具，應說明價格制定基礎	尚未使用內部碳定價作為規劃工具。
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。	擬制定氣候變遷中長期計畫管理目標，並透過指標予以衡量。
9. 溫室氣體盤查及確信情形 (另填於 1-1)。	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。

08 附錄

凱博聯合會計師事務所
KSP CPA Limited
 台北市大安區忠孝東路4段142號5樓之5
 5F.-5, No. 142, Sec. 4, Zhongxiao E. Rd., Tel : +886(2)2772-3111
 Da'an Dist., Taipei City 106, 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 113 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  

中 華 民 國 114 年 7 月 22 日

附件一

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。	05-5衛生與品質	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。	05-7法令遵循	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。	05-3責任採購	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。	05-6國際標準	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。	05-2合作廠商	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。	05-7法令遵循	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。	05-4食安檢測	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。



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
全球網站: www.85cafe.com
Facebook: 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 Email: service@85cafe.com
Toll-Free: 0800 611588
Global Website: www.85cafe.com
Facebook: www.facebook.com/85cafe