



TTFB 2021 SUSTAINABILITY REPORT

2021 永續報告書



TTFB RESTAURANT GROUP

創造美好
用餐體驗

積極落實
環境永續

真心打造
最高顧客滿意

目錄

● 關於本報告書

· 報告書基本資料	02
· 報告書撰寫原則	02
· 發行時間	02
· 報告書邊界與範疇	02
· 報告書認證	02
· 本報告書聯絡資訊	02
● 經營者的話	03

1

穩健嚴謹的公司治理

1.1 公司規模與背景	05
1.2 公司治理	13
1.3 企業永續議題	15

2

高規格把關信賴美味

2.1 首創「東方爐炒連鎖化系統」，美味始終如一	21
2.2 每日、每月層層把關餐飲衛生環節	22
2.3 專業檢驗人員進行食品安全檢驗	25
2.4 供應商食安自主管理	27

3

真心打造最高顧客滿意

3.1 創造美好的用餐體驗	30
3.2 發展八大「團隊共識」及「真心為你」精神	31
3.3 領先推行神秘訪客制度 以高標準自我檢核	34
3.4 積極提升顧客滿意度	34
3.5 持續優化服務流程	35

4

積極落實環境永續

4.1 堅持高品質美味 同時減少食材浪費	39
4.2 力行節約能源與水資源	39
4.3 具體落實環境管理	41
4.4 強化廢棄物處理與資源回收	41
4.5 防治廢水與空氣污染	41

5

善盡同仁照護

5.1 全力打造餐飲人才國際舞台及專業實力	43
5.2 平等、多元、誠信的就業環境	43
5.3 系統化培育及公開、透明的升遷制度	46
5.4 把關職場安全	47

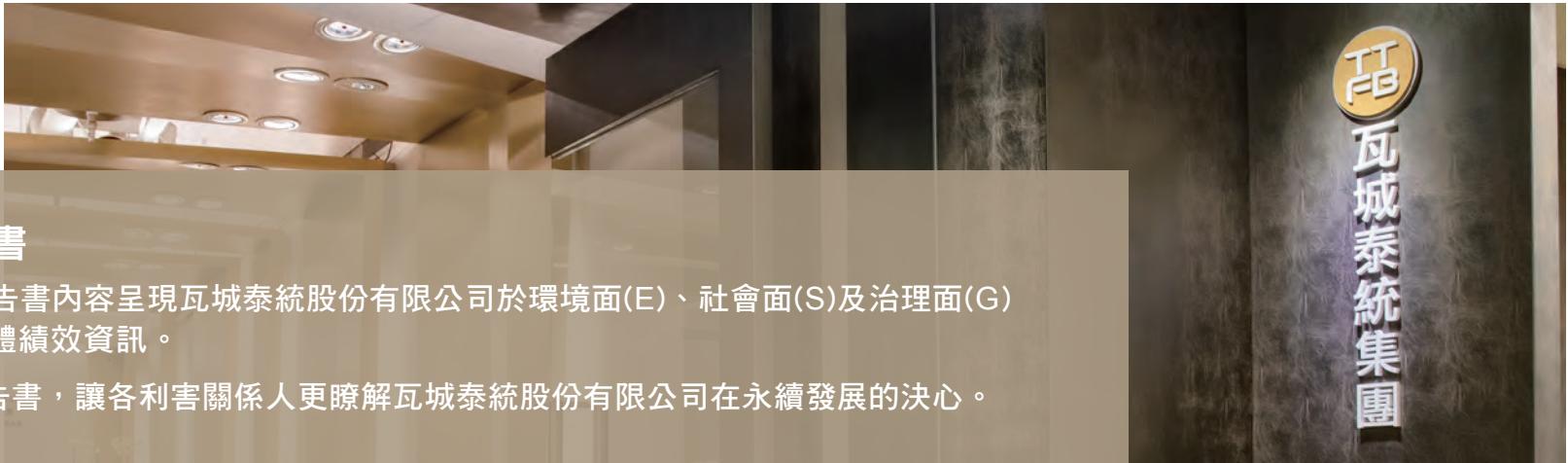
6

力行社會關懷

6.1 傳遞愛與希望 -瓦城泰統慈善基金會	49
6.2 攜手學校及社福單位 培育未來人才與創造就業	56

附錄

附錄一 GRI 準則索引	57
附錄二 「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條第一項應加強揭露事項與確信項目彙總表	60
附錄三 會計師有限確信報告	62



關於本報告書

2021年永續報告書內容呈現瓦城泰統股份有限公司於環境面(E)、社會面(S)及治理面(G)三大面向的具體績效資訊。

希望藉由此報告書，讓各利害關係人更瞭解瓦城泰統股份有限公司在永續發展的決心。

報告書撰寫原則

本報告書係參照「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」及全球永續性報告協會（Global Reporting Initiative, 簡稱GRI）之最新GRI準則所列之核心選項指導方針及架構撰寫。財務報告經資誠聯合會計師事務所財務簽證認可。各項量化指標內容的蒐集與計算方法，係以符合當地法規要求為主要依據，如當地法規無特別規定，則以國際標準為準，如無國際標準可適用，則以產業標準或產業慣例為基準。

報告書邊界與範疇

本公司營運地點主要位於台灣地區，故本報告書揭露範疇將以台灣地區為主，而財務資訊將以合併財務報表之揭露內容為準。於報告期間本公司規模、架構或所有權並無重大改變。

報告書認證

本報告書委託資誠聯合會計師事務所（PwC）按照中華民國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」針對選定指標執行有限確信（limited assurance），確信報告附於本報告書附錄三。

發行時間

瓦城泰統股份有限公司將以年度為主，定期發行永續報告書，並於本公司網站www.ttfb.com中揭露。

現行發行版本：2022年9月發行
上一發行版本：2021年9月發行

本報告書聯絡資訊

瓦城泰統股份有限公司

聯絡單位	ESG專案小組
地 址	新北市中和區建一路176號7樓之1
電 話	02-82271280 分機 883
電子郵件	cse@ttfb.com
公司網站	http://www.ttfb.com/



| 經營者的話

2020年初全球爆發新冠肺炎疫情，導致各國經貿活動急遽萎縮、停擺，另一方面世界更面臨極端氣候變遷與全球通貨膨脹等多重因素影響，無疑加劇全球消費市場重塑，各國企業紛紛朝向數位化、自動化與虛實整合的經營模式邁進。以內需市場為主的台灣服務業者，於2021年面臨第三級警戒禁止內用、邊境管制、防疫措施限制等嚴峻挑戰，卻也催化國內服務產業加速轉型。瓦城泰統集團以靈活的資源整合、創新開發策略，打造雙向串聯的線上線下服務工具，搭配優異的採購優勢、成本控管能力、研發實力，以及領先業界之「安心餐廳」防疫高標，發展疫情後的全新餐飲經營模式，致力成為顧客疫情期間的信賴首選。

瓦城泰統集團成立至今已逾30年，現今擁有全球共140家直營店與八大自主研發品牌，及超過3,000人的堅實團隊。透過一貫精準、務實與創新的經營策略，集團長期擁有健全的財務體質，得以在創造集團最佳經營價值之餘，無畏疫情影響，持續投入「信賴美味」、「人才培育」、「社會關懷」與「環境永續」等面向，善盡企業社會責任，穩步實現永續經營發展的願景及許諾！

發展全台最大雲端廚房 加速實現美味服務沒有距離

面對新冠肺炎疫情挑戰，集團以靈活的創新策略，積極拓展多元營運管道，於2021年開創全台最大連鎖雲端廚房，大幅擴增外帶外送服務量能，更持續與知名美食外送平台合作，透過完整的消費數據分析，豐富餐點品項、推出最符合顧客喜好的套餐組合等服務，同步也於「瓦城商城」販售自主研發的長銷性及季節性商品，以多年的研發實力完美重現餐廳內的美味，搭配發展「瓦城安心美味平台」餐盒訂閱制、線上平台預約取餐、全新個人套餐等嶄新服務與產品，滿足消費者的美味需求。

全面守護「安心餐廳」標準與「FEST值」餐飲體驗

瓦城泰統集團對於品質管理一向嚴謹對待，自2015年起即導入SGS餐飲衛生稽核，有系統性地管理全台門店衛生安全。十多年前更獨創「FEST值」，將餐飲體驗定義成美味餐飲(Food)、舒適環境(Environment)、細緻服務(Service)和品牌信賴(Trust)共四大面向，以「最高顧客滿意體驗」為目標，打造安心的用餐環境與服務，隨國內外的疫情局勢變化快速，集團堅持同仁及顧客健康安全為優先，自2020年起，全台分店更進一步通過SGS升級版餐飲衛生認證稽核，成為全台唯一旗下品牌全數通過此認證的餐飲集團，其中更針對食材、服務、環境三大環節提高防疫安心規格，致力成為顧客心中信賴的「安心餐廳」首選品牌。

系統化培育與升遷制度 重視人才永續經營

瓦城泰統集團深信唯有重視「人才」發展，才能幫助企業邁向永續經營之路。疫情期间透過成立跨部門應變小組，針對財務計畫、員工健康與福利、營運發展等面向，制定因應策略穩定營運，堅持保障全體員工就業權。集團獨創「十一級培訓制度」，提供系統化、階段式的職能訓練，及高發展、透明公平的升遷管道，更同步建置擁有世界級研發實力的「全球研發中心」，整合「廚藝管理學院、物流中心、品質保證中心、研發中心以及食材生產中心」功能，為台灣市場導入更多創新思維及新技術，待正式啟用後，即可以更高規格的核心競爭力，加速續航佈局台灣與國際，帶領旗下菁英夥伴，成功站上世界舞台，實現將東方美味推廣至全球市場之願景。

善盡企業社會責任 注入正循環的愛心暖流

延續瓦城泰統集團一直以來給予顧客的真誠與真心，瓦城泰統慈善基金會以「關懷家庭」為出發點，自2016年成立至今，持續透過實際的公益行動，善盡企業責任。除長期贊助臺北榮總「紅鼻子醫生兒童醫護關懷長期巡演計畫」，為癌症病童及其家屬的生活注入溫暖與微笑；自2017年起，更將行善目標擴大並訂定「扶老攜幼圓滿行善計畫」，將關注對象觸及至老年族群，攜手弘道老人福利基金會共同推廣「全國世代家庭孝親表揚」，鼓勵大眾透過不同的形式，傳達自身對高齡長輩的愛與關懷，重新喚醒「孝道」的精神，同步也攜手1919食物銀行及中華基督教救助協會等單位，一同致力於弱勢家庭物資關懷、急難家庭救助等公益領域。回饋社會之餘，基金會更希望透過企業社會關懷的影響力，喚起更多的社會關注，一同為社會注入永續且正循環的愛心暖流。



1

穩健嚴謹的公司治理

- 1.1 公司規模與背景
- 1.2 公司治理
- 1.3 企業永續議題

1.1 公司規模與背景

1.1.1 公司簡介

公司全名	瓦城泰統股份有限公司
員工人數	2,941人 (註)
創立時間	2000年09月08日
董事長暨總經理	徐承義
總部位置	新北市中和區建一路 176 號 7 樓之 1
資本額	2021年12月31日為新台幣 232,666,800 元

(註) 以上資訊為截至2021年12月31日台灣地區人數統計資訊。

瓦城泰統股份有限公司設立於2000年9月8日，本公司之營運地點主要以台灣地區為重心，故揭露範疇將以台灣地區為主。

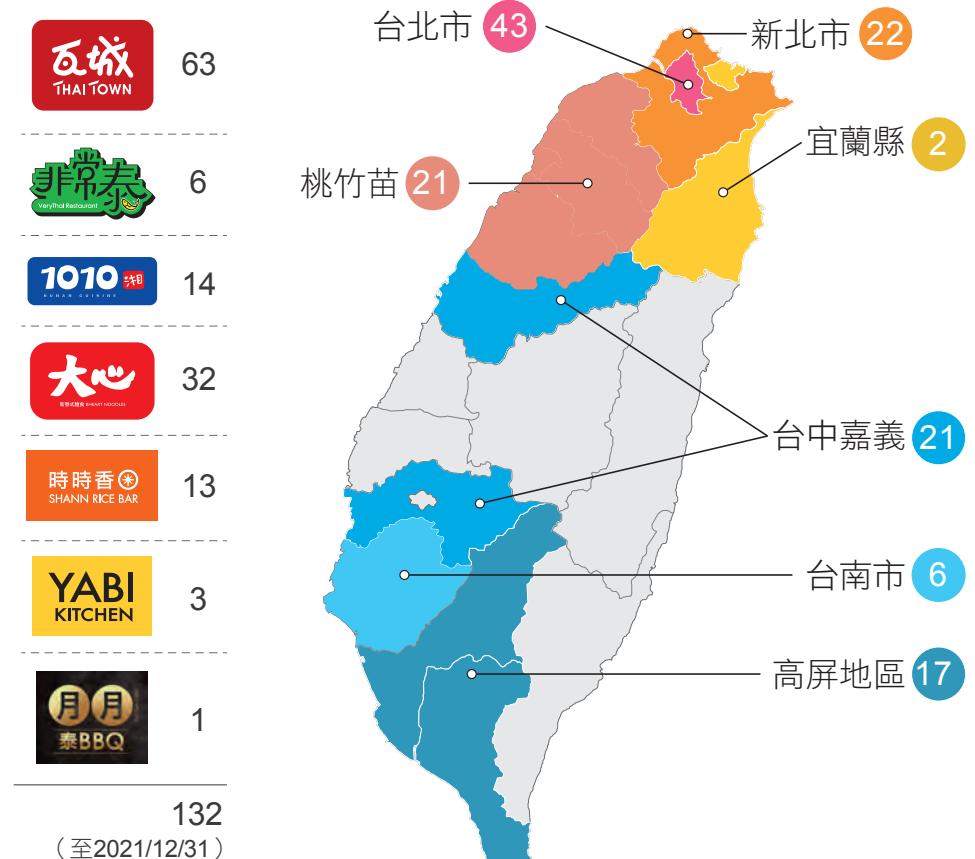
傳承東方美食文化 飄香兩岸、放眼全球

全球餐飲市場以西方速食為發展主流，瓦城泰統集團秉持著傳承東方廚藝，發揚東方美味的使命感，與永續經營的理念，以「美食品牌化、經營連鎖化、管理科學化」的創新思維，成為目前業界中，唯一能將最複雜的東方菜系，成功連鎖化的連鎖餐飲品牌！目前旗下共有八大品牌，包含現為全台第一大單一連鎖餐飲品牌的【瓦城泰國料理】與【非常泰概念餐坊】、【大心新泰式麵食】、【1010湘湖南料理】、【十食湘BISTRO】以及跨菜系的中式料理品牌【時時香SHANN RICE BAR】與跨國界的南洋料理品牌【YABI KITCHEN】、泰式串燒品牌【月月泰BBQ】，市場版圖跨及兩岸，目標為「世界第一大東方美食連鎖餐飲集團」。

瓦城泰統集團於創立時即秉持「以真心為你創造顧客心中最好的餐廳」為使命，成功地將泰國料理、亞洲料理與湖南料理引進國內市場。集團30餘年來堅持最佳品質，並根據市場變化觀察消費者需求持續創新；以一致性的品牌形象，不斷精進、服務流程，並提升同仁熱忱，提供消費者優質的餐飲體驗；透過獨創的「東方爐炒連鎖化系統」，成為台灣唯一能把複雜的東方菜系真正做到每一天、每一個餐期、每一家分店，都能有一致的信賴美味，並穩健拓點，成為全台唯一超過百店規模的東方餐飲連鎖集團。

瓦城泰統深耕東方餐飲市場，無論大環境景氣或市場如何變化，皆以務實態度，紮實鞏固根基下，集團規模持續成長與日益壯大，正如飛輪般不斷加速運轉向前，現已是全台「唯一」超越百店規模的東方餐飲集團，亦憑藉厚實的研發實力、品牌創意，以及財務佳績，逐步實踐「全球最大東方美食餐飲連鎖集團」的企業願景，讓東方美味飄香國際！

版圖密佈全台



集團大事紀

1990

開設第一家【瓦城泰國料理】
現為全台最大單一連鎖
餐飲品牌

2000

成立泰統股份有限公司
(2010公司更名為
「瓦城泰統股份有限公司」)

2006

開設第一家【1010湘】
現為國內最大湘菜品牌

2012

股票正式掛牌上櫃

2016

啟動「全球研發中心計畫」

2019

分別推出第7個自主研發品牌
「YABI KITCHEN」，
以及第8個自主研發品牌
「月月泰BBQ」

2021

啟動全台最大雲端
連鎖廚房服務以及
線上美食平台
「瓦城商城」
正式上線

1995

開設第一家
【非常泰概念餐坊】

2005

業界獨創
「11級臂章培訓制度」
成立「廚藝管理學院」

2011

成立食品檢驗室

2014

正式跨足麵食市場，
成立【大心新泰式麵食】、
並於上海創立【十食湘BISTRO】

2017

推出第6個自主研發
全新品牌【時時香RICE BAR】

2020

高規格打造安心餐廳
全台旗下餐廳取得SGS核發的
升級版餐飲衛生管理標章



集團來客數

達 **650**
萬人次



2021年合併營業收入

達 **42.29**
億



EPS

達 **7.04**
元

1.1.2 產品與服務

集團累積30餘年的東方餐飲連鎖經營實力，提供現場烹調/調理的菜色、飲料及甜點等餐飲項目予消費者，可在店內客席享用或外帶食用。現在我們已有八大自創品牌，並持續研發新品牌及新菜色，追求更好的產品與服務。



全亞洲千萬人熱愛的泰國料理品牌

1990年創立，現已是全台最大的泰式連鎖餐飲第一品牌，以高品質的道地美味、親切熱誠的服務，及溫馨舒適的環境，引領全台泰式餐飲風潮。

累積30年以上的東方餐飲連鎖經營實力，瓦城團隊有紮實純熟的手藝，創造出色、香、味、形俱全的道地饗宴，堅持精準掌控每一道料理，從食材挑選、廚藝烹調到服務上桌，讓您在每一間【瓦城】、每一天都可享受到最高品質的泰式佳餚。

2013年進軍大陸市場開設海外分店，深受各界朋友的喜愛，是全亞洲千萬人熱愛的泰國料理品牌！



以美食探索泰式都會的感官饗宴

成立於1995年，由都會文化應醞而生，為都會流行餐飲的新興指標。



【非常泰】在市場上率先結合辛辣美食與聲光音樂享受，首創獨特的飲食享樂型態，創造泰國料理的嶄新現代風貌。



招牌料理《辣炒牛肉》

特別精選油花比例上好的牛肉，以純手工刀法剝切，保有牛肉的肉筋嚼感，加上主廚熱炒時不失肉汁、又融入番茄酸甜及香辣滋味的火候手藝，是【非常泰】的招牌菜色。



招牌料理《月亮蝦餅》

集團成立至今、暢銷 30 餘年的明星商品，在台灣已成為泰式料理的代表菜。堅持以 100% 的純鮮蝦泥製作內餡，並以 108 道製程，打造鮮、脆、厚、Q 的最佳食感，廣受消費者喜愛。



十全十美 色湘味濃

成立於2006年，為全台最大的湘菜餐廳第一品牌，【1010湘】的廚師團隊，遠赴上海集中密訓，把傳統湖南家鄉菜，以現代美食觀感重新詮釋，將湖南菜千年的美味、與湘菜文化的精髓，呈現給所有喜愛美食的消費者認識與體驗。

首度將「東方爐炒連鎖化系統」運用於中國八大菜系中烹調技術最繁複菜系，成功將湘菜進行標準化及連鎖化，具有里程碑意義，將累積了數千年的東方飲食文化與廚藝傳承保留下來。

2013年榮獲「The Miele Guide 頂級亞洲美食評鑑指南」台灣區最佳餐廳，深受美食家、知名部落客等美食饕客及各界名人喜愛，更分別於2017、2019年兩度榮獲「台灣服務業奧斯卡獎」美譽的《遠見》服務業大調查首獎。



招牌料理《神仙孜然肋排骨》

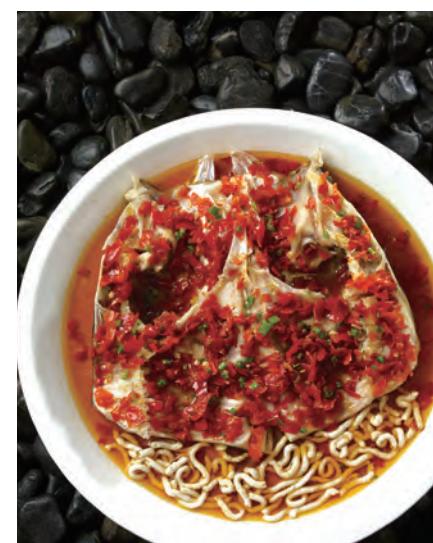
經典湖南菜色原味重現，繁複的烹調處理，是這道菜色令人吮指回味的秘訣，精選一隻豬只能取得12支的中段腹肋排，以上好刀工切出最佳肥瘦比例的大支帶骨肋排，經過燙、滷、浸、炸、炒…等136道料理工序，加上多達40種香料調味，保有肋排多汁嫩實、獨特鹹酥香味，是【1010湘】招牌的明星菜色。



新型態時尚湘菜

以湘菜+BISTRO為概念的【十食湘BISTRO】，2014年7月第一家分店在上海獨家登場。

【十食湘BISTRO】結合時尚都會的用餐環境，薈萃傳統與現代風貌，在烹調上講究原料的入味，擅用臘、熏、煨、蒸、燉、炸、炒等技法，並引進歐美以酒佐餐的文化，以西式葡萄酒搭配中式湘菜，【十食湘BISTRO】完美口感的頂級湘菜，獻給現代人層次細緻、風味無窮的生活享受，2018年獲選攜程網「全球餐廳精選榜」之上海城市推薦餐廳。



招牌料理《霸王魚頭》

來自湘潭的著名菜色，豔麗鮮紅的剁辣椒，覆蓋在白嫩魚頭上，散發濃郁鮮香，十足撩人食慾。特別選用肉質豐厚、膠質軟滑的花鰱魚頭，魚頰嫩脆、魚腦脂腴，入口細嫩軟糯，搭配手工自製魚麵，佐以精華湯汁，鮮、香、酸、辣浸在舌尖蔓延！



讓您開胃又暖心的美味，大大滿足！
大大開心！



瓦城泰統集團第四品牌【大心】，全球首店於2014年5月誕生，陸續成功進駐一線城市，如台北、台中、台南、高雄等。承襲瓦城多年泰菜精湛手藝與美味配方，運用各式泰國天然香料，嶄新演繹泰國麵食創造「大大滿足！大大開心！」的美味享受，營造自在愉悅又兼具新潮的餐飲氣氛。

招牌料理《酸辣海陸麵》

使用世界名湯Tom-Yam-Kung，以完美比例融入泰國產地的南薑、香茅、檸檬等多種香料，及嚴選優質豬骨熬煮酸辣湯底，加入鮮美海蝦與脂豐味美的梅花豬肉片，是大心的人氣招牌麵食！



招牌甜點《黑火山霜淇淋》

【大心】特製的《黑火山霜淇淋》以濃郁黑芝麻融合椰奶香醇，讓舌尖感受黑芝麻在迸發跳動的醇厚之感，為創新又經典的人氣甜點！



最令人飯癮的跨菜系中式天菜

時時香®
SHANN RICE BAR

2017年初，全球首店於台中登場。承襲瓦城泰統集團深厚的廚藝底蘊，完美集結川、台、粵等所有熱門中式人氣名菜，加上獨家配方，一餐即可全享「跨菜系中式料理」，更以東方餐飲最重要的米食文化為核心，獨創全新的餐飲型態—RICE BAR，提供道道經典、道道下飯的多樣美味。



招牌料理《3.5杯雞》

與一般的三杯雞不同，特別選用「去骨雞腿肉」，加上獨家特製花雕酒，增添精準的獨家美味，所以稱之3.5杯雞，其中吸飽醬汁的米血，Q軟又美味，加上吸睛十足的被澎湃、高聳的薑片，兼具視覺與味覺！



震撼靈魂的亞洲旅行風味

瓦城泰統集團主打南洋菜系的第七品牌【YABI KITCHEN】於2019年成立，承襲集團30餘年在東方餐飲領域的精湛廚藝，精選星、馬、泰、印度風味，以跨國界南洋餐飲帶給消費者全新的美食體驗。菜色不僅是南洋各地代表性及高人氣的經典招牌菜色，還具有「口味濃郁、層次豐富又下飯」的特色。

**YABI
KITCHEN**



招牌料理《YABI海南雞》

特別選用去骨的雞腿肉，以舒肥的烹調手法，讓肉質更鮮嫩多汁！有別於一般搭配的薑蓉醬，改金黃色的酥炸薑絲細末，鋪在上方再搭配主廚特調醬料，口感更具層次！



用泰式串燒享受最Chill的風味

延續對泰式料理的鑽研與熱情，瓦城泰統集團第八品牌【月月泰BBQ】以泰式串燒BBQ與各種異國啤酒，打造獨特的新泰式料理品牌，最適合大口吃肉、大口喝酒，放鬆談天，Chill到一個不行！



精選主廚推薦套餐

經典的《蝦醬中翅串燒》、《泰式鳳梨鮮蝦串燒》以及風味獨特的《香烤泰北玉米》都是必吃的重點料理！店內配有7款主廚特製風味沾醬，隨選隨沾，每一口都能變成風味獨特的新滋味。

獨享瓦城美味就是這麼簡單

外帶外送已成為外食族防疫期間的主要消費選擇，集團於2021年推出瓦城、時時香及1010湘三大品牌之全新獨享餐盒，搭配全台最大雲端廚房量能與「瓦城安心美味平台」餐盒訂閱制服務，搶攻上班族、單身或小家庭客層。此外，期間更發展特定商圈自組車隊，全方位掌握每一個外送環節，確保餐點的安全美味，並提供餐盒企業團購服務，積極拓展銷售通路。隨第三級警戒內用限制解除，為滿足政府重啟內用的短期政策與消費者需求，除供應經典人氣菜色與多人套餐以外，集團更靈活調整原先合菜的菜品配置，首度推出內用全新個人獨享餐，包含人氣主菜、開胃菜、涼拌小菜與無限量供應白飯的組合，搭配高規格的安心餐廳防疫措施，成功帶動顧客回流。同步也於「瓦城商城」販售《瓦城泰式酸辣乾拌麵》、冷凍《泰式料理包》及季節性《端午粽禮盒》等自主研發商品，以多年的研發實力完美重現餐廳內的美味。



餐飲市場需求日漸多元，集團憑藉深厚的研發優勢，在創新上投注心力，透過能複製任何東方菜系的研發技術及將東方料理連鎖化的成功系統，不斷進行菜色、飲料及甜點開發及優化，陸續推出新品及季節限定產品，除了為品牌注入新動能、提升話題性及新鮮感外，也提高顧客對品牌的滿意度。

2021年因應疫情下的安心作為

面臨新冠肺炎疫情挑戰，瓦城泰統集團以同仁及顧客健康安全為優先，不斷精進強化「安心」餐飲服務標準；2021年在歷經全台禁止內用服務的疫情嚴峻時期，集團為迎接顧客安心回歸餐廳，全面強化防疫措施如下：

安心服務

- ◆ 全店每日千次清消
- ◆ 個人防疫清潔用具
- ◆ 落實夥伴健康管理

安心廚房

- ◆ 掌握食材履歷全程控管
- ◆ 掌握完整食材履歷

安心無接觸

- ◆ 餐點防護最確實
- ◆ 洗手間防疫升級+全面感應式

24H/360° 全面 空氣淨化

- ◆ 飛利浦UV-C 24小時消毒
- ◆ 廚房入口接待處、顧客用餐區

瓦城泰統集團全台門店皆通過具公信力的SGS進階版餐飲衛生管理標章，以最高規格的衛生安全標準打造「安心餐廳」，提供最安心的用餐環境與值得信賴的美味。

1.1.3 經營成果

瓦城泰統集團2021年度以積極穩健的步伐、精準且務實的展店策略、優異的成本控管能力與對顧客滿意及美味品質的堅持，2021年合併營業收入達42.29億元，2021年合併淨利歸屬母公司業主達1.61億元，成長率-56.43%，2021年合併每股盈餘達7.04元。

瓦城泰統集團以穩定的股利配發政策回饋給投資人，2021年配發每股現金股利4元及每股股票股利3.15元。瓦城泰統集團擁有健全財務營運體質，長期以同仁、股東及顧客權益為目標，實踐集團經營的永續發展。

圖表所列各項財務資訊均依據本公司合併財務報表編制。



集團之資本支出係依公司經營策略及各區域發展計畫而定，主要為持續拓展營業據點及打造全球研發中心。我們秉持著關懷、照顧同仁，同仁福利相關支出(包含薪資、退休金、勞健保及其他用人在)在2021年為1,412,069仟元。2021年獲得政府補助款共63,293仟元，主係經濟部對受嚴重特殊傳染性肺炎影響發生營運困難產業事業紓困振興辦法之補助。



1.2 公司治理

1.2.1 誠信經營

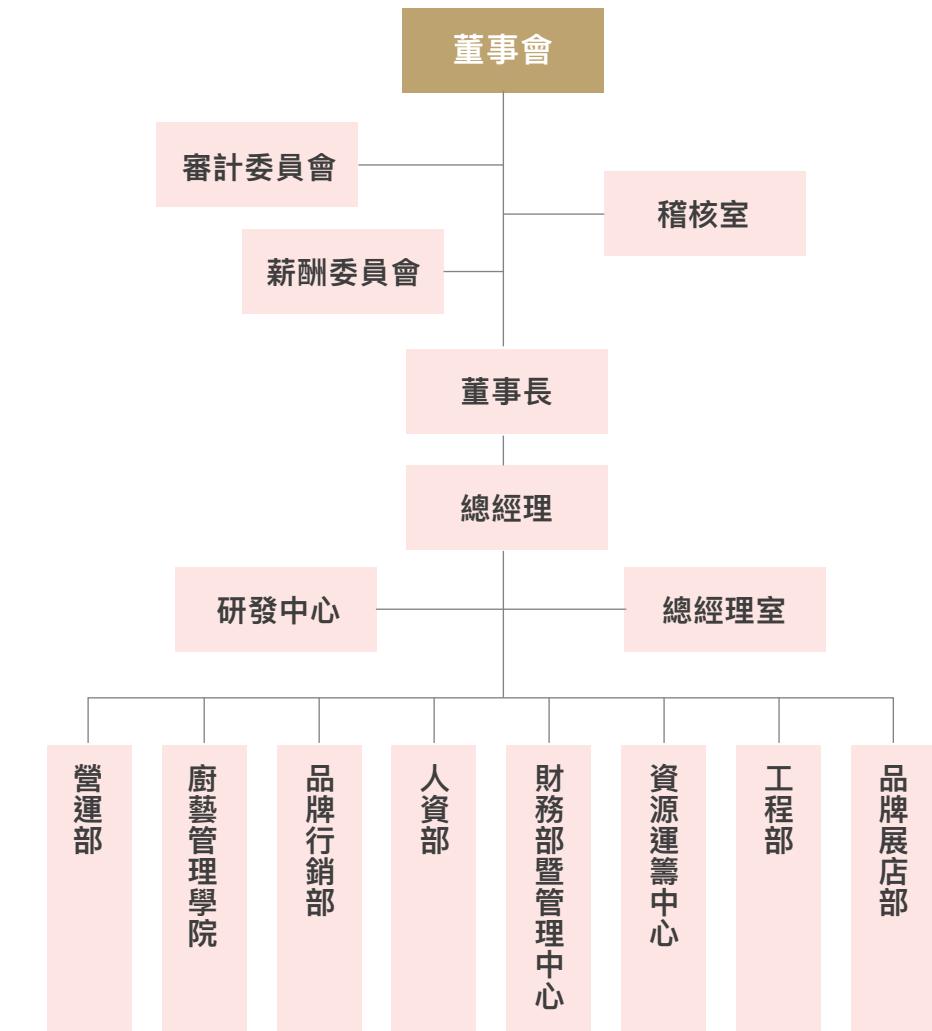
健全的公司治理是永續經營的基石，我們訂有「誠信經營守則」，由總經理室負責誠信經營政策與防範方案之制定及監督執行，並定期向董事會報告。我們嚴格要求公司之一切決策、行為必定以符合法令規定為基本原則，並且透過教育宣導，強化誠信經營之理念。為確保誠信經營之落實，亦建立有效之會計制度及內部控制制度，並由內部稽核人員定期查核其遵循情形。

瓦城泰統股份有限公司已為董事及經理人購買富邦300萬美元之責任保險，可充份降低相關人員執行職務對公司產生之風險。除此之外，我們依法令規定誠實公開公司資訊，以保障投資人之權益，善盡企業對股東之責任。

我們以誠信原則對待同仁，並依法令及內部相關管理辦法，提供同仁安全、健康的工作環境，在任用、升遷、獎懲、福利、薪資、訓練等各方面均有所遵循，提供公平機會及行為規範。另我們設有職工福利委員會、勞資會議及勞工退休準備金監督委員會等，以保障同仁權益。我們另訂定「員工手冊」，明訂全體同仁於受雇期間，不得接受合作廠商超過100元以上之金錢、禮物交付、旅遊及休閒等招待或其他優惠待遇，避免同仁因個人利益而損及公司權益。本公司於2021年間無違反公司治理相關法規情形。



1.2.2 公司治理機構運作



1.2.3 董事會

瓦城泰統股份有限公司設有7席董事(含3席獨立董事)任期3年，並設有審計委員會。董事遴選以專業、多元為基本原則，背景包含企業管理、經濟、會計、法律、設計、人力資源管理等領域，均具有專業背景及經營管理實務經驗，並定期安排董事參與進修課程，使董事保持其核心價值及專業優勢與能力。董事會中並有女性出任董事，以促進董事會之多元性。依「公開發行公司董事會議事辦法」，訂定「董事會議事規範」作為董事會之議事程序指導原則，且設有董事利益迴避原則。為落實公司治理並提昇資訊透明度，2021年董事會已召開4次會議，全體董事平均親自出席率為79%。

2021年董事會成員

職稱	姓名	主要學經歷
董事長	徐承義	<ul style="list-style-type: none"> • 瑞士管理學院企管碩士 • 瓦城泰統(股)公司總經理
法人董事	哲泰(股)公司	—
董事	哲泰(股)公司 代表人：吳丹鳳	<ul style="list-style-type: none"> • 台灣大學國際企業管理碩士 • Tufts University 經濟系及藝術歷史系雙學位 • 百事可樂集團大中國區品牌經理 • 瓦城泰統(股)公司品牌總監
董事	哲泰(股)公司 代表人：徐明賢	<ul style="list-style-type: none"> • 赫爾辛基經濟學院工商管理碩士 • 摩菲爾股份有限公司業務協理 • 美國運通國際股份有限公司 企業服務部門主管(台灣及中國地區) • 傑太日於股份有限公司人資長
董事	孫大龍	<ul style="list-style-type: none"> • 台灣大學法律系學士 • 律儀聯合律師事務所律師
獨立董事	廖文旭	<ul style="list-style-type: none"> • 東吳大學會計系學士 • 利平會計師事務所會計師
獨立董事	徐淑雯	<ul style="list-style-type: none"> • 國立政治大學會計系學士 • 香港商台灣博施(股)公司台灣分公司董事總經理
獨立董事	石世賢	<ul style="list-style-type: none"> • 國立政治大學財稅系學士暨計研究所碩士 • 亞大聯合會計師事務所合夥會計師

1.2.4 薪酬委員會

瓦城泰統股份有限公司已依照「股票上市或於證券商營業處所買賣公司薪資報酬委員會設置及行使職權辦法」規定，於2011年12月26日設立薪資報酬委員會，旨在以專業客觀地位，就公司董事及經理人之薪資政策及制度予以評估，並向董事會提出建議。該委員會係以董事會決議委任之，目前共有三名成員組成，廖文旭獨立董事擔任召集人。

2021年薪資報酬委員會開會3次，平均親自出席率為100%。

1.2.5 風險管理

集團風險管理及衡量標準由總經理室、營運部、財務部等各單位綜合負責風險管理政策及執行風險衡量，並已完成自行評估報告。稽核室依風險評估結果擬訂年度稽核計劃，執行稽核作業並出具稽核報告，以落實監督機制及控管各項風險管理之執行。同時為加強與董事會溝通聯繫，稽核主管均列席董事會並報告稽核業務。透過自行評估及內部稽核作業，以及適時修訂相關辦法之設計並持續執行，以有效控管並符合法令及社會責任等期待。

針對營運中可能面臨的各項風險與挑戰，集團除密切掌握環境變化與經濟情勢外，亦針對風險進行評估並及時提出相關管理方針，有效預防及因應以維持營運績效之穩健。

風險類型	風險管理	權責單位
策略及營運風險	擬定公司投資及營運之計畫與經營方針，針對營運績效定期分析及追蹤。	總經理室
財務、 流動性風險 及信用風險	財務部依照法令及政策訂定各項指標，定期分析變化及採取各項因應措施。	財務部

風險類型	風險管理	權責單位
市場風險	各單位就其業務範圍針對市場變化進行分析評估並採取適當因應措施。此外公司亦成立危機處理小組以針對可能發生之市場危機進行管控及處理。	各單位
氣候變遷風險	投入替代性原料研究與加強供應鏈整合之管理。	研發中心 採購部
重大天然災害及流行疾病	擬定相關防災與防疫計畫以確保公司隨時掌握相關資訊以整合調度資源。	人資部
消防及建築安全風險	定期檢修消防安全設備且建置或改裝餐廳須符合相關建築物及消防規定。	工程部
勞動短缺風險	開發多元招募管道並強化各項員工福利政策及績效考核指標，以確保人員穩定發展。	人資部
職業安全風險	依法規規定舉辦職業安全衛生教育訓練，以強化同仁職業安全之概念。	人資部

面對全球日益嚴重的氣候變遷問題，社會大眾均普遍意識到氣候變遷對人類影響重大。公司也針對日常營運與工作環境進行氣候相關風險與管理之評估，如氣候異常可能導致原物料短缺及成本壓力，透過多樣化的菜單設計、食材替代性研究及供應鏈整合與管理等方式，有效因應其氣候變遷之影響。同時，公司也針對營運動活動對環境及氣候的衝擊進行管理，透過使用節能燈具、設置分區空調、採購在地食材及符合國際認證責任標準之物料等方式達成減少碳排放及環境永續之目標，於因應外界變化的同時也善盡企業社會責任。

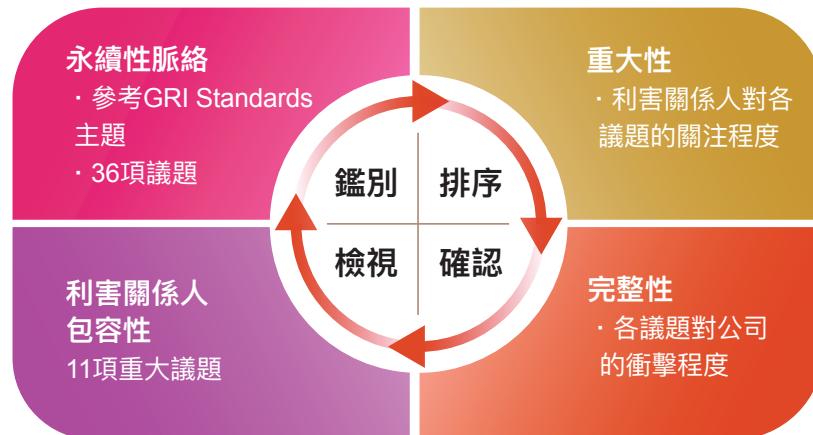
1.3 企業永續議題

為實踐企業社會責任，並促成經濟、環境及社會之進步，以達永續發展之目標，集團訂有「企業社會責任實務守則」，由總經理室負責企業社會責任政策或制度之提出及執行，隨時檢討實施成效情形，並定期向董事會報告。



本公司參考全球永續性報告協會（Global Reporting Initiative, GRI）頒布之GRI準則 (GRI Standards)，進行利害關係人與重大性議題的鑑別，藉此準確掌握利害關係人關切的重大環境、社會及公司治理相關議題，評估管理方針之有效性，做為公司發展永續經營策略的重要依據。

1.3.1 重大性議題蒐集流程



1. 鑑別

藉由外部專家協助及內部討論，參考GRI Standards與GRI發布之特殊行業參考指標，考量食品產業特性，篩選出36項議題，再依經濟、社會、產品與顧客及環境之四大面向彙整出關鍵議題清單。

2. 排序

本公司利害關係人的定義為對本公司產生影響或受本公司影響的內、外部團體或個人。基於此定義，我們鑑別出本公司的7種主要利害關係人，包括投資人、主管機關、媒體、顧客、社區、供應商、同仁。召集與各利害關係人相對應的公司部門代表，以發放內部問卷方式，評估各利害關係人對關鍵議題可能的關心程度並給予分數（1-5分）。回收問卷40份，最後統計分析出利害關係人對各議題的關注程度。

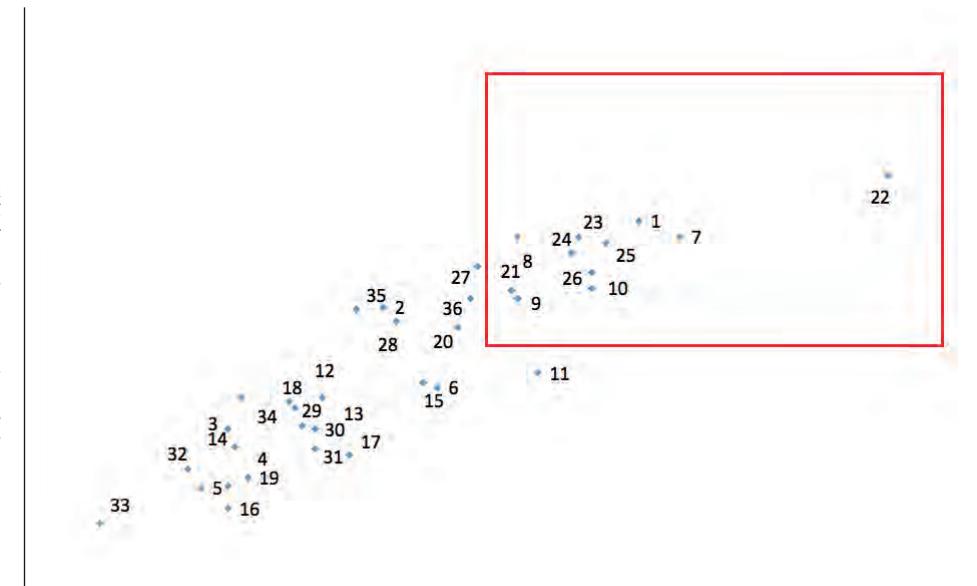


3. 確認

召集與各利害關係人相對應的公司部門代表，與外部專家共同討論經濟、環境和社會及產品對公司的衝擊程度並給予分數（0-8分）。最後統計分析出各議題對公司的衝擊程度。

4. 檢視

統計回收之有效問卷及內部討論衝擊程度之分數，計算各議題之權重分數並繪製矩陣圖，經內部高階主管討論，定義「影響利害關係人的評估」及「對經濟、環境及社會的顯著衝擊程度」之11項議題為公司本年度重大議題。



經濟議題

- ★ 1 經濟績效
- 2 市場地位
- 3 間接經濟衝擊
- 4 反貪腐
- 5 反競爭行為
- 6 稅務

社會議題

- ★ 7 勞雇關係
- ★ 8 勞資關係
- ★ 9 職業健康與安全
- ★ 10 強迫或強制勞動
- 11 訓練與教育
- 12 員工多元化與平等機會
- 13 不歧視
- 14 結社自由與集體協商
- 15 童工
- 16 原住民權利
- 17 人權評估
- 18 當地社區
- 19 公共政策
- 20 法規遵循

產品與顧客議題

- ★ 21 供應商管理
- ★ 22 產品安全
- ★ 23 顧客的健康
- ★ 24 產品及服務標示
- ★ 25 客戶隱私
- ★ 26 產品創新
- 27 法規遵循
- 28 產品的追溯與追蹤
- 29 永續採購

環境議題

- 30 物料
- 31 能源
- 32 水與放流水
- 33 生物多樣性
- 34 排放
- 35 廢棄物
- 36 法規遵循

★ 為本公司2021年度重大議題

1.3.2 重大議題與邊界鑑別

重大議題	重大主題	意義	報告書對應章節	組織內		組織外	
				瓦城泰統集團	客戶	供應商	社區
經濟績效	經濟績效	企業獲利持續成長，實踐集團經營永續發展	1.穩健嚴謹的公司治理	✓		✓	
勞雇關係	勞雇關係	維護同仁權益，確保人才之留任	5.善盡同仁照護	✓			
勞資關係	勞資關係	透過各類管道使勞資雙方有效溝通	5.善盡同仁照護	✓			
職業健康與安全	職業安全衛生	提供安全與衛生之工作環境是瓦城的基本責任	5.善盡同仁照護	✓			
強迫或強制勞動	強迫或強制勞動	確保公司符合各項規定並維持和諧的勞資關係	5.善盡同仁照護	✓			
供應商管理	採購實務	透過供應商管理機制，確保原物料品質	2.高規格把關信賴美味	✓		✓	
產品安全	顧客健康與安全	把關產品之安全與品質，維護顧客權益	2.高規格把關信賴美味	✓	✓		
顧客的健康	顧客健康與安全	確保顧客之健康，提供良好的消費體驗	2.高規格把關信賴美味	✓	✓		
產品及服務標示	行銷與標示	確保產品及服務標示符合標準	2.高規格把關信賴美味	✓	✓		
客戶隱私	客戶隱私	保障客戶之權益	3.真心打造最高顧客滿意	✓	✓		
產品創新	一般揭露	滿足顧客多元化需求，除增加營收外也提高顧客滿意	1.穩健嚴謹的公司治理	✓	✓		

1.3.3 利害關係人關注議題及主要溝通管道

我們持續透過發放及統計關注議題問卷了解其關注本公司的永續議題，作為報告書資訊揭露的參考基礎，並依據內部各負責單位建立多元且系統化的溝通管道與利害關係人進行有效溝通。希望持續透過加強與利害關係人的交流以充分了解利害關係人期望，為提升永續議題管理奠定基礎。

利害關係人	重要關注議題		主要溝通管道		溝通頻率	
投資人	◆ 經濟績效 ◆ 勞資關係 ◆ 客戶隱私	◆ 勞雇關係 ◆ 產品安全 ◆ 產品創新	股東會 官網資訊揭露 公開資訊觀測站	定期公告財報/年報 法人說明會 外部溝通信箱	每年一次 即時 依法規要求	一年四次/一年一次 不定期 不定期
主管機關	◆ 經濟績效 ◆ 勞資關係 ◆ 強迫與強制勞動 ◆ 產品及服務標示	◆ 勞雇關係 ◆ 產品法規遵循 ◆ 產品安全	定期法規查核 相關制度推廣		依法規要求配合相關查核 配合法令增修後宣導	
媒體	◆ 產品安全 ◆ 顧客的健康	◆ 經濟績效 ◆ 強迫與強制勞動	記者會 發布新聞稿		不定期 每月營收新聞等	
顧客	◆ 產品安全 ◆ 顧客的健康	◆ 客戶隱私 ◆ 產品及服務標示	官網資訊揭露 客戶服務專線/信箱	客戶滿意度調查 神秘訪客調查	即時 不定期	消費後提供問卷填寫 每月
社區	◆ 排放 ◆ 當地社區	◆ 廢棄物 ◆ 產品安全	永續報告書 外部溝通信箱		一年一次 不定期	
供應商	◆ 產品安全 ◆ 市場形象 ◆ 供應商管理	◆ 經濟績效 ◆ 產品追溯與追蹤 ◆ 永續採購	溝通會議 輔導及稽核管理		定期及不定期 針對供應商進行不定期訪廠稽核	
同仁	◆ 勞雇關係 ◆ 強迫與強制勞動 ◆ 產品安全	◆ 訓練與教育 ◆ 勞資關係	同仁會議 建置同仁意見反應信箱/同仁專線		經理、副理、領班會議定期召開作為 公司與同仁溝通之窗口 當有反應時回覆	



2

高規格把關信賴美味

2.1 首創「東方爐炒連鎖化系統」，美味始終如一

2.2 每日、每月層層把關餐飲衛生環節

2.3 專業檢驗人員進行食品安全檢驗

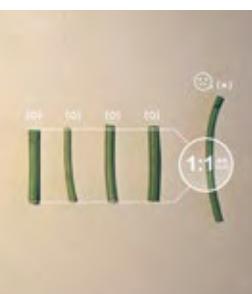
2.4 供應商食安自主管理

2.1 首創「東方爐炒連鎖化系統」，美味始終如一 食材規格化，標準精細媲美科技業

為了確實執行「傳承東方料理美味」的理想，本公司多年來不斷鑽研發展出一套獨創且科學化的中式廚房系統，先於業界首創中式廚房的新定義為「爐炒廚房」，將中式料理獨特的鍋爐匙炒設備，視為最基礎且重要的發展環境；並在菜色研發、烹調流程與廚師培訓都建立系統標準化的管理方式，剖析每道料理的製程，將之解構為數百種評估數值，從高精確度要求中發展出一整套爐炒廚房系統，讓集團旗下近900位廚師，在300多道菜色、近500~600種的香料食材中，快速而精確地料理出東方美味。

本公司的爐炒廚房連鎖化系統強調「食材規格化、流程標準化、管理科學化」，為此，我們設立了研發中心，每道菜色皆由研發部門以科學方法記錄食材比例，並制定標準化生產流程，併同品保部針對食品安全監測把關，將廚藝部風味創新思維以精湛手藝呈現於餐桌上，讓顧客安心享用美味。

研發中心進行菜色研發時，從食材選擇、切割設計、擬定購買、烹調製作等，都精密計算每一個環節，確保鮮度、風味、份量、品質及安全，在每一家分店呈現一致化的美味。對於食材選擇，我們比照科技業對原料規格的精準要求，而制訂食材驗收規範，包含包裝、標示、顏色外觀、儲存條件、重量、長度等，以0.1公分、0.1克來設定明確的標準，並於品保驗收時，使用科學精密測量工具，如電子游標尺、標準磅秤及國際標準色卡，為食材規格嚴格把關。另針對複雜的烹調流程，特別引進磅秤連線系統，在菜色烹調完成時，立即產生完整及精準的食材用量記錄，而建立BOM表(物料組成表)及SOP(標準化作業流程)。



為求一致化生產標準，我們也在製程中設計了多項檢核點，當規格達到標準才能進行下一個流程操作，減少菜色品質間的差異性。

本公司特有的廚藝學院，將廚師技術區分成十一等級，每個階段都有一套科學化的訓練考核方式並定期進行教育訓練，培養廚師專業技能及標準化作業流程。我們在各種細節上的用心與堅持，讓超越標準的餐飲服務品質能夠不斷被複製，讓顧客享受現點現做、高品質的美味料理，做到每一家分店、每一天、呈現給每一位顧客「100%一致的色香味」！

每道菜都能拆解出標準流程

以鐵板香辣海鮮為例



食材依驗收看板規格
進行驗收

如辣椒長度需大於10公分，
寬1.1~1.5公分，色澤鮮紅、飽滿。

1



切割標準皆有訂定
以檸檬葉絲為例，
寬度需在0.05公分。

2



烹調流程及食材用量
標準化

依據標準操作流程手冊，控
制火侯以中火熱鍋→小火熱
油→中火翻炒→大火收汁。

3



出菜前菜色檢視
菜色均勻裹上醬汁，
且油亮具光澤。

4

2.2 每日、每月層層把關餐飲衛生環節

餐飲衛生是民眾在外用餐最關心的問題，也是我們首要重視的課題，我們對食品安全的堅持一如往常，不因外在環境而有所改變。「品質」是我們的管理核心，堅持把每個細節做好，以標準作業流程進行管理，確保用餐品質一致與穩定。為落實系統性的衛生安全檢核，從倉儲、廚房備餐、用餐空間，乃至於從業人員之個人衛生，每個階段均嚴格依循食品安全衛生管理法，並符合食品良好衛生規範中餐飲業者之相關專業規定。

我們堅持品質管理方針如下：

- ✓ **進貨管理** 每日抽驗生鮮原料品質 
- ✓ **製程管理** 每日檢驗半成品品質
- ✓ **環境清潔管理** 每日生產廠區進行衛生稽核
- ✓ **溫度管理** 每日記錄冷凍冷藏庫溫度
- ✓ **出貨管理** 每日針對特定品項進行留樣及品質追蹤紀錄，確認外觀、色澤、檢測值、品評是否符合標準
- ✓ **油品管理** 每日午晚以測試紙進行品質確認
- ✓ **廚房作業管理** 每日嚴格要求廚房作業紀律
- ✓ **病蟲害管理** 每月於每家餐廳進行病蟲害消毒防治作業
- ✓ **儀器校正管理** 每月進行儀器校正

為確保門店用餐環境及製作過程之衛生，我們委由專業病媒防治廠商進行病蟲害消毒防治作業，2021每月於全台店點進行一次病蟲害消毒防治作業；同時，我們嚴格要求值班主管確實執行衛生清潔檢查每日初檢及複檢共兩次。在製程管理流程上，除了基本的衛生稽核外，亦每日執行倉儲衛生稽核；半成品製作完成後，會進行物性檢測，確認100%自製半成品皆有標籤標示保存期限，並100%使用溫控物流車運送以確保其品質穩定。透過符合檢測之製程，良好的保存機制，及每日值班主管對於環境、設備及各項物料的檢視，確保食材保存及清潔管理之有效性。



我們要求廚師同仁
嚴格遵守廚房作業紀律

 <p>同仁衛生</p>	<p>穿戴整齊清潔的工作服、雙層網帽，並不得蓄留指甲及配戴飾物。</p> <p>進入廚房與餐期前應完成洗手消毒，餐期後離開作業場所不得穿著工作服。</p> <p>手部有傷口時，應適當包紮和處理後始能工作。</p> <p>應穿戴口罩與不透水手套，並遵守手套更換時機。</p> <p>廚房內禁止飲食、吸煙、嚼檳榔等行為。</p>	<p>進貨驗收完成之物料或半成品，應儘速入庫儲存。</p> <p>冰箱外部溫度表需保持可辨識，不得阻斷出風口，以保持冷房之效果。</p> <p>冰箱內食材物料，應適當分類、分區並執行先進先出。</p> <p>冷凍食品使用正確解凍方式(冷藏解凍、流水解凍)，禁止解凍完畢後，仍暴露於室溫下。</p> <p>前置處理完成之物料應儲存於較高處並加蓋，以避免交叉污染。</p>
 <p>病媒管制</p>	<p>不得發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒及其蹤跡。</p> <p>地面、牆壁、天花板等應保持清潔，不可有積水或油漆脫落。</p> <p>工作台面燈管照度功能需正常。</p> <p>層架放置食品及物料時，需考量異物侵入性疑慮。</p> <p>所使用之器具、容器應有固定放置處，使用前後均應保持清潔，並歸定位。</p> <p>垃圾桶、廚餘桶，應確實分類存放及適時清理。</p> <p>每日營業結束後須由值班主管，使用消毒酒精進行廚房內工作區域消毒。</p>	<p>乾倉保持乾燥、清潔，並設層架分類、離牆、離地管理，並先進先出。</p> <p>與食品製作有關之任何物料、半成品、成品、器具、容器等均不得放置地面。</p> <p>與食品製備無關之任何物品，均不得放置於工作層架上。</p> <p>製程中使用之器具、設備等應隨時保持清潔。</p> <p>切割生、熟食物的刀具及砧板分類使用確實。</p> <p>工作站所屬區域應保持清潔，避免食物殘渣、垃圾等留置工作台上及地面。</p>
 <p>作業場所</p>	<p>生飲水設備需依據顯色卡與使用期限標準內，更換前置濾心與細濾心。</p> <p>各洗手水槽處，應備置洗手乳與消毒設備。</p>	<p>洗碗機應適時更換水，菜渣集中籃中不得殘留過多菜渣。</p> <p>依據餐具汰換標準執行品質檢視。</p> <p>洗淨後之餐具應儲存於層架較高處，不得置於地面。</p>



透過「培訓、考核、宣導、工具及複查制度」 嚴格落實食品衛生管理

本著對餐飲品質的堅持，我們為所有到職的新進廚師同仁進行「廚房設備實務操作培訓」，使新進同仁能快速深入了解我們對食品安全專業的投入，為協助同仁在處理食材時，能迅速且安全的完成，設備上皆清楚標示操作及清潔提醒。

內場廚師的考核區分為兩大類，「內部考核」係針對在任廚師，定期舉行食品衛生安全保存及操作測試考核，針對不同職級的廚師設計差異化的考核標準，2021年共有1,732人次的廚師同仁通過食品衛生安全保存及操作測試考核；「外部考核」則係鼓勵同仁持續加強專業並證照，2021年12月31日止已有480位廚師同仁擁有中餐烹調技術士證照。

此外，透過每月的主管會議宣導食品安全衛生相關議題，提供各項課程、教材及實地操作的機會，進一步強化本公司從業人員對於食品安全衛生的理解及重視，並提供各項「輔助及管理工具」，以便同仁快速吸收內化及自我檢視。各店主管也會藉由每日值班管理工具，切實「複查」，仔細確保各項食品安全衛生的要求都能到位。同時，我們也提供工作服，並說明穿戴服裝標準，貼至員工休息室或廚房出入口處，於各個面向嚴格落實衛生管理制度。



422項自主食品安全衛生管理項目 100%受測店點取得SGS HM食品安全衛生標章認證

本公司產品依循食品安全衛生管理法及相關施行細則、辦法及準則等相關規定，除符合食品良好衛生規範準則外，本公司亦依循各類型之食品衛生標準，如農藥殘留容許量標準、動物用藥殘留標準、食品中微生物衛生標準、食品中汙染物質及毒素衛生標準、中藥材含二氧化硫及黃麴毒素限量基準…等各項標準。針對食品安全相關修正草案、法令規範及各品項衛生標準均由品保部統一彙整為「法規一覽表」並與相關單位溝通追蹤。2021年間本公司未有違反食品安全衛生法律規定而受罰鍰之情形。

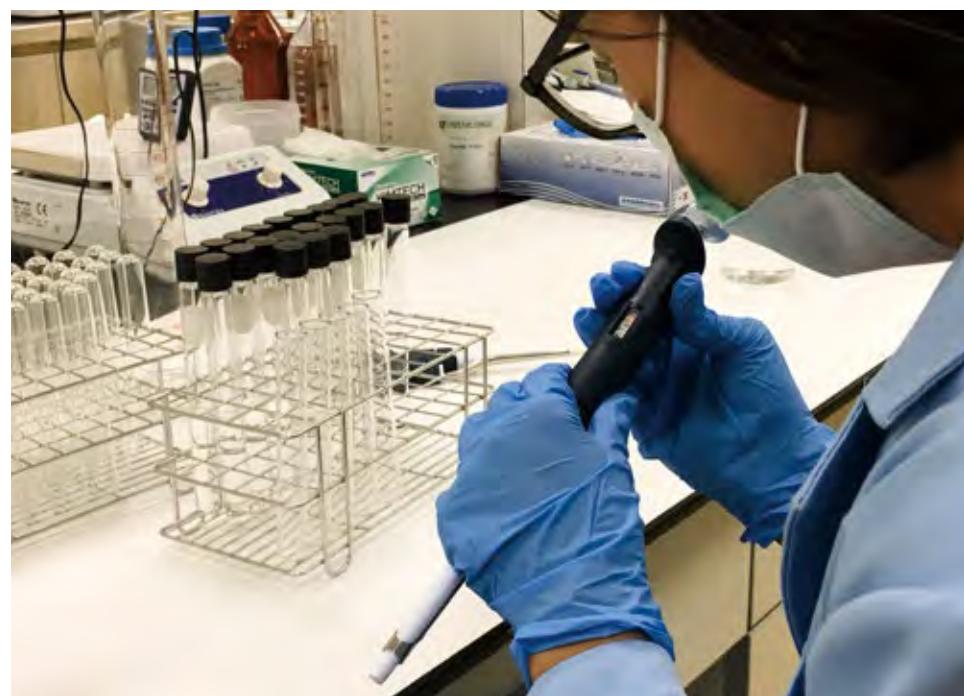
近幾年食安風暴衝擊國內餐飲業，而本公司自2008年起即領先業界推動廚房執行力評鑑，配合每年菜色及流程調整，定義對應的檢視項目及重要指標，從作業區安全檢視、物料品質管理、清潔維護、生產/庫存管理、菜色成品檢視、還有設備效能等六面向，截至2021年12月31日止共計422項的檢視項目。2021年每個月於每間店嚴格執行廚房執行力評鑑、作業紀律，與落實餐飲衛生管理此外，我們持續提升食品安全衛生管控標準，2021年委由台灣檢驗科技股份有限公司執行衛生檢測之檢驗項目計64項包括衛生評鑑及產品檢驗，全年稽核次數計509次，所有受測店點100%擁有SGS HM PLUS (Hygiene monitored plus program, HM PLUS)餐飲衛生管理標章，成為「全台首家」旗下品牌全數獲此國際性認證的餐飲集團，以顧客為優先，用最高規格的衛生安全標準提供最安心的用餐環境與值得信賴的美味。



2.3 專業檢驗人員進行食品安全檢驗

食品安全衛生管理法於2014年規定上市、上櫃食品業者，均須自行設置實驗室，從事自主檢驗。而本公司於2011年即成立「食品檢驗室」，2012年主要為實驗室規劃系統與招募品保專責人員；2013年針對本公司產品進行原料溯源與風險評估及供應鏈整合，符合食品安全衛生管理法；我們的實驗室檢驗人員除熟稔食安相關知識及具備檢測分析能力，亦接受食品安全管制系統之訓練以強化食品安全管理，截至2021年底，共有17名人員研習完成或受訓合格食品安全管制系統訓練班、食品工廠量測工具檢校實務演練班、食品安全檢測基礎課程或實驗室認證規範ISO/IEC17025訓練，其中10名人員具備食品檢驗分析技術士證照、1名具備食品品保工程師證照、2名具備食品技師證照、1名具備食品預防性控制人員資格(PCQI)及1名具備丙級化學技術士證照。

針對食品安全由專業的檢驗人員不定期進行特定原料進廠抽驗、風險物質抽驗、成品抽驗、新品上市前抽驗等重要檢驗，透過實驗數據進行風險預測及管理，為本公司產品的原料鮮度品質進行嚴格把關。本公司執行之檢測項目有微生物檢測、分子檢測、總抗生素檢測、鮮度檢測、酸度檢測、漂白劑檢測及農藥殘留快速檢驗七大類；分別依據TFDA公告檢驗方法、AOAC (Association of Official Agricultural Chemists) 認證檢測方法、CNS (Chinese National Standards) 國家標準法、蔬果農藥殘毒快速檢測法及電化學分析法進行檢驗。



本公司2021年執行之檢測項目有微生物檢測(總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、金黃色葡萄球菌及腸桿菌科)、分子檢測(沙門氏桿菌、李斯特菌)、總抗生素檢測(β -內胺類、頭孢菌素類、巨環類、四環素類、礦胺類、喹諾酮類、多肽類及其他抗生素等60項)、鮮度檢測(揮發性鹽基態氮(VBN))、酸度檢測(可滴定酸)、漂白劑檢測(二氧化硫)及農藥殘留快速檢驗(殺蟲劑及殺菌劑)七大類。2021年度針對肉類、海鮮、蔬菜、醬料、甜點、飲品及水質共檢驗5,901件，其中內部監測發現需進一步確認檢驗指標者共25件，相關產品後續經退貨或製程調整結果符合法規衛生標準。

我們透過自主檢驗可即時知道品質狀況是否合格，並了解產品是否受污染，以降低食安危機的發生；有疑慮原料則不進廠使用，可確保終端成品安全無虞。

此外，實驗室每年定期參加獨立公正之國內外機構，包含英國科學實驗室FAPAS(Food Analysis Performance Assessment Scheme)、國內具ISO/IEC 17025認證之實驗室和具有ISO/IEC 17043認證之第三者能力試驗機構(Proficiency Testing Provider, PTP)所舉辦的能力試驗比對來考核檢視實驗室檢驗能力及檢出數據的準確性，並由報告瞭解實驗數據在各實驗室間之差異。2021年通過能力試驗包含食品中常見的單核球增多性李斯特菌、總生菌數、腸桿菌科、大腸桿菌、大腸桿菌群、金黃色葡萄球菌和沙門氏桿菌之生物性危害項目，以及食品中二氧化硫之化學性危害項目檢測，檢測數據獲“滿意”成績，肯定食品檢驗室之能力水準。

年度	2016	2017	2018	2019	2020	2021
實驗室 檢測件數	611	711	5,887	7,234	5,685	5,901

已連續四年實驗室檢測件數超過5,000件

除了配合政府相關法令規定進行自主檢驗外，本公司亦將部分產品委託經衛福部食品藥物管理署(TFDA)與財團法人全國認證基金會(TAF)認證之第三方檢驗機構協助抽檢動物用藥、漂白劑、防腐劑及農藥殘留等化學危害。透過層層管控與把關，讓消費者享用到安心高品質的產品。

2021年實驗室委外檢驗費用共計443,451元，抽檢水產類20件，畜產品19件，油脂及醬包類11件，加工品類12件，即食類產品7件，其他類產品27件，總計共96件。檢驗項目屬重金屬類9件，動物用藥類60件，微生物類165件，黴菌毒素類6件，防腐劑類6件，鮮度檢驗類20件，其他檢驗類(如酸價、磷酸鹽等)共23件，全數共計289件，合格率皆為100%。漂白劑類75件中有1件檢驗時未符合衛福部食品藥物管理署衛生標準規範，不合格品退貨並更換廠商，同時委外送檢確認改善達符合標準。

2021年度瓦城泰統品保部與食品檢測相關之投入費用總計新台幣約5,366仟元(註)，佔瓦城泰統合併營業收入約0.13%及稅後淨利約3.33%。

註：費用包含委外檢驗費用、內部實驗室租金、折舊、薪資、訓練費、耗材及研究費用。

年度	2016	2017	2018	2019	2020	2021
食品檢測 投入費用 (單位：仟元)	2,918	2,981	5,387	5,709	4,601	5,366

近六年相關檢測投入費用成長1.8倍

2.4 供應商食安自主管理

我們除嚴格執行法規遵循外，針對核心重要食材，亦尋求品質理念相同的上游產地廠商直接收購，並進行品質精進的技術合作，進而建立長期合作的夥伴關係，致力於與供應商一同提升食材品質，將最新鮮、優質之食材提供給消費者。

在制定食材的規格標準後，我們將與供應商共同維繫食材品質，供應商供貨之食材務必通過公司嚴謹的品保驗收，而我們亦將不定期進行產品自主檢驗與委外送驗，確保消費者的健康與權益，使顧客能吃得安心。同時，帶動農漁商家自我品質要求及管理能力，創造共好，並建立長期合作的夥伴關係，彼此以誠信互惠為交易原則，共創雙贏，達到有效掌控食材品質與供貨的穩定性。在食材選擇上，農漁等產品優先在地採購，例如各地區農會、產銷班等，透過「產地通餐桌」之理念執行，提供該等國產優質商家穩定銷售通路，共創經濟繁榮；2021年度在地採購主要品項有海鮮、蔬菜、肉類及雜糧等，總金額超過3.8億元，其中蔬菜在地採購比例達89%。

除符合國內食安相關法令外，我們亦將國際產品品質標準認證納入採購決策考量。2021年我們的食材採購來源為符合ISO22000或HACCP認證的供應商為31家，佔2021年度有交易之食材供應商約30%。在食品安全意識抬頭的今日，為確保食材進貨品質安全無慮，我們將供應商管理、自主檢驗、定期及無預警稽核等工作統整，落實在我們的作業流程之中，扮演著替顧客把關的角色，讓每位上門的顧客都能更安心地享用每一份佳餚。



此外，為考量顧客用餐品質及對環境永續之影響，我們陸續使用符合國際認可之產品，希望透過綠色採購實際行動為環境永續貢獻一己之力，2021年使用符合FSC(Forest Stewardship Council,森林管理委員會)認證衛生紙、餐墊紙、紙提袋、餐巾紙、紙杯及紙碗之紙類產品金額約28,744仟元佔上述產品整體採購金額31,813仟元達90.35%。

本公司依供應商性質及物料供應情形安排實地稽查以評估食材之品質衛生安全同時提升品質控制效能，依食品良好衛生規範準則(The Regulations on Good Hygiene Practice for Food, GHP)為查核基準，整合原料農場到製程加工廠各類型態協力廠商之實地稽查項目，將評核項目分為六大類：品質系統、GHP管理、製程管理、清潔、消毒管制品管理、倉儲運輸管理及病媒防治管理。

評核項目	權重
一、品質系統	20%
二、GHP管理	20%
三、製程管理	20%
四、清潔、消毒管制品管理	10%
五、倉儲運輸管理	20%
六、病媒防治管理	10%

供應商評核分級		
A+級	90分以上	優秀
A級	80-89分	良好
B級	61-79分	合格
C級	60分以下	不合格 【不啟用/立即更換】



評分為B級以上始得列為合格廠商，列為C級供應商者則回饋採購部門更換供應商。2021年共稽核19家供應商，佔2021年度有交易之食材供應商約19%，含產地及新供應商引進之訪廠稽核次數共計23次，其中6次評分為A+級，3次為A級，14次為B級，未有C級廠商，訪廠評鑑合格率為100%。

針對新供應商或新食材之啟用，由品保部執行啟用前評鑑管控篩選制度以確保食材來源安全無虞，包括供應商基本資料審核，確認其法規登記證照與食品業者登錄字號，以及取得供應商提供之食材檢驗報告，最終通過訪廠評鑑標準始得列為合格啟用名單；另外針對既有供應商，品保部亦每年取得最新之檢驗報告以積極強化供應商食安自主管理的作業要求。

除供應商評鑑制度外，我們更進一步整合了廚師、採購、品保、行銷及產能技術等人才，並透過內部的資訊整合，迅速且準確地共享原物料使用情形。若相關單位對於進貨品質有疑慮，內部具有暢通的管道可與採購部門溝通，由採購召開討論會議，並立刻輔導該供應商改善；若於限期內仍無法達標，將及時汰換以確保品質。

身為國內餐飲業標竿企業，對於供應商的合作關係十分謹慎並加強源頭管理。本公司品保部擬訂「產品鑑別與追溯管理標準作業程序」執行自主追溯，以加強執行原料追溯管理，可透過原料驗收規格書追溯至上一階原物料進貨廠商。截至2021年12月31日止，原料品項的驗收規格書有肉類共130件；海鮮類共32件；蔬菜類共146件；乾貨類共589件；總計897件，上述存貨金額佔期末原料存貨金額99.17%。



3

真心打造最高顧客滿意

- 3.1 創造美好的用餐體驗
- 3.2 發展八大「團隊共識」及「真心為你」精神
- 3.3 領先推行神秘訪客制度以高標準自我檢核

3.4 積極提升顧客滿意度

3.5 持續優化服務流程

3 真心打造 最高顧客滿意

3.1 創造美好的用餐體驗



我們的使命，
就是「以真心為你 創造顧客心中最好的餐廳」

瓦城泰統營運的基本信念之一，為創造客戶最高「FEST」值，從顧客用餐體驗的四大面向：美味餐飲（Food）、舒適環境（Environment）、細緻服務（Service）和品牌信賴（Trust），全面性掌握顧客對美食的「FEST」價值期待，確保並持續提昇顧客滿意度。

我們十分珍惜每一次與顧客的相遇，以真誠、主動的笑容和服務，營造溫馨愜意的用餐氛圍，每位工作人員用真心款待每一位來訪的顧客，細心的觀察顧客的需要，以熱忱創造最真切的感動。秉持著對料理及服務的堅持，我們推動「食材規格化」、「廚房管理科學化」與「人才培育系統化 - 11級臂章/徽章制度」，所有服務流程與規定，皆以同理心滿足顧客的期望為出發，再來反思設計服務流程。

舉例來說，八分鐘、二十五分鐘，是所有員工的黃金數字，代表著我們對速度及品質的堅持。顧客點餐後，八分鐘內要上第一道菜，二十五分鐘內所有菜色完成出餐，使能讓顧客於最短的時間盡情享受餐食，並從中體驗餐廳出餐穩定的品質表現。

獎項/肯定

美食餐廳獎項

2013年 三度蟬連經濟部 102年度台灣優質餐廳

2012年 連續榮獲經濟部 101年度台灣優質餐廳

品牌獎項

2021年 【1010湘】松子年糕牛肉入選2021年第一屆《500盤》餐飲評鑑

2020年 【瓦城泰統集團】食力foodNEXT《2020FIA食創獎》餐飲與服務創新類 優勝

2019年 【1010湘】遠見雜誌《服務業大調查》連鎖餐飲業首獎

2019年 【瓦城泰國料理】工商時報《台灣服務業大評鑑》連鎖品牌餐廳 銅牌

2018年 【瓦城泰統集團】、【非常泰】Timeout年度創意泰國料理

2017年 【瓦城泰統集團】天下雜誌《2000大企業排行榜》

2017年 【瓦城泰國料理】天下雜誌《金牌服務業調查》中式東南亞餐廳第四名

2017年 【1010湘】遠見雜誌《服務業大調查》連鎖餐飲業首獎

2016年 【瓦城泰統集團】天下雜誌《2000大企業排行榜》「服務業成長最快50家公司」之一

2016年 【大心新泰式麵食】台北市《食在安心 十大人氣店家》

台灣服務業發展協會的《台灣服務業創新獎》、《產品創新獎》雙項肯定

2016年 【1010湘】遠見雜誌 服務業大調查前五名

2016年 【瓦城泰國料理】天下雜誌《金牌服務業調查》中式東南亞餐廳銀賞

2015年 天下雜誌《金牌服務大賞》中式東南亞餐廳銅獎

2014年 遠見雜誌《服務業大調查》連鎖餐飲業第四名

2013年 天下雜誌《金牌服務大賞》中式東南亞餐廳第四名

2012年 榮獲101年度 經濟部 第五屆台灣商業服務業優良品牌

2012年 工商時報《服務業大評鑑》連鎖品牌餐廳 銀獎



瓦城泰統集團2021年總來客數高達650萬人次，代表全台平均每4人，即有1人是集團旗下品牌的顧客，這是顧客對我們高度肯定最好的證明！

顧客的認可是我們成長的最大動力。

我們將持續精進，努力朝往「顧客心中最好的餐廳」邁進。

3.2 發展八大「團隊共識」及「真心為你」精神

為了讓同仁認同瓦城泰統的核心精神，並且共同創造顧客心中最好的餐廳，我們發展了「八大團隊共識」及「真心為你」表揚制度；於每一次的同儕分享中，建立同仁的榮譽感及使命感，使其擁有一顆熱忱服務顧客的心，正面帶動工作環境的歡樂氛圍，進而將感動傳遞給顧客。

團隊共識

八大團隊共識已成為每一位瓦城人的DNA，使所有同仁保持正面樂觀的態度，積極面對每一項職責與提供最好的服務；每月的同儕分享，一則則不同的心得與故事，不但建立了同仁在崗位上榮譽感與使命感，更大大提升了負責任的態度與自信！彼此相互鼓勵與扶持，主動創造令顧客感動的企業文化。

八大團隊共識

01 真心追求顧客滿意，每一個人都可以做決定

02 成功的祕訣是 - 每天比別人多努力一點

03 每一天每一小時，都用正面、積極的態度，在面對每一件事

04 身心保持最健康，每一天都是快樂的一天

05 只要經我手，一定品質100%

06 不斷學習、不畏挑戰、不怕改變，沒有做不到的事

07 絶對正直守德，維護自己及團隊的名譽與榮譽

08 真心【尊重、信任、溝通、關懷】培養團隊合作
是我與每一位夥伴共同的責任

團隊共識小故事

不斷學習、不畏挑戰、不怕改變，沒有做不到的事

曾經聽說「擁有幸運是不夠的，還得捉住幸運並不斷努力」在這快速變遷的時代，我相信除了擁有想法更得付出實際行動，並且保持一顆持之以恆的心。在繁忙的過年期間，為了使餐期營運更加流暢，藉由讓每位夥伴清楚自己的職責分工，掌握每桌顧客的用餐狀況及需求，並時時給予新進夥伴關心與提點等團隊管理技巧，讓夥伴與我都能持續在工作中獲得成長與學習的機會，雖然過程中不免疲憊，但每一個忙碌的餐期挑戰，都是值得學習的經驗與回憶，而心中也總有股信念，只要不斷學習、不畏挑戰、不怕改變，相信團隊與我沒有什麼做不到的事。

時時香 高雄夢時代店 外場

成功的祕訣是一天比別人多努力一點

「歡迎來大心~」一句再簡單不過的招呼語，是Sandy進入大心這一年八個月裡說過最多次的一句話。從一開始不太敢喊出口，到後來連在店裡吃員工餐都會不知不覺跟著喊，大心似乎已經成為Sandy生活的一部份；升上訓練員之後，這一句話對Sandy的意義又有了些微的變化，原本是跟著主管、領檯喊，現在則是帶著夥伴、新人喊，聽著全店整齊的招呼語，似乎代表著我們帶的團隊是很有默契、團結一心的，這不就是「大心」要帶給所有顧客的第一印象嗎？

身為訓練員，我希望建立能夠幫助大家發揮所長、有所成長，因此除了帶領新進夥伴熟悉店內的基本作業流程，更透過清楚每一位夥伴的潛力，將對的人才放在對的位置，發揮最大的效益，幫助大心台南店持續進步。職位越往上提升，責任就越大，壓力也更大，在心境上我期許自己的正向與積極，能成為夥伴們學習的對象，在實務上，則勉勵自己能成為主管們的得力助手，除了不斷充實能力，更加強思維的廣度與深度，並適時透過橫向與夥伴的溝通，向上與主管們的對話，增加店內的互動，提升大心台南店的工作效率。

大心 台南三越西門店 外場

3 真心打造 最高顧客滿意

真心為你

以「真心為你創造顧客心中最好的餐廳」為公司的使命，2010年推動「真心為你」表揚，即為希望第一線同仁在面對顧客時，能主動展現更高的同理心，每月將《顧客對服務員》、《主管對服務員》、《同仁相處互動合作》等多元的肯定事蹟表揚於各店，藉此鼓勵活動，讓獲獎同仁在工作中更有成就感，也增加同仁對組織的認同與使命感。

同事間無私的尊重與關懷，是團隊培養默契的共識。顧客的信任與認同，是每位同仁努力經營的成果。以「人」為本出發，創造長期互信的服務價值體系及超乎客戶預期之用餐體驗。



真心為你小故事

永遠比顧客提前一步的貼心

店內有一組顧客都是與家人來用餐，每次必點泰式咖哩雞，而且會希望多要一份糖醋黃瓜佐菜，每當顧客到店時，Sandy都會請夥伴先準備糖醋黃瓜，再和菜色一起送上，讓顧客不用再次向服務人員提出需求即能得到想吃的餐點。

Sandy進入瓦城已經6年，是分店最資深的夥伴，本店大部分為常客回來用餐，Sandy會用心記住每位顧客的喜好，並在帶領顧客入座時就會第一時間通知夥伴，讓夥伴可以提前並直接為顧客準備所需，而不需要等到顧客開口。Sandy的用心、真心的為顧客服務，讓許多顧客投以感謝，謝謝她所創造顧客每次獲賓至如歸的感受。

瓦城 高雄三越三多店

感同身受的體貼、愛屋及烏的關懷，成就最美好的回憶

顧客表示想讓公司知道，餐廳的好服務讓他與家人此生難忘～顧客帶家人到分店用餐，因為爸爸有口腔癌、沒有牙齒，所以很多菜色都不能吃，但主管Sam在點餐時，貼心的介紹許多爸爸與家人都能吃的菜色，尤其在上檸檬魚的時候還幫忙把魚肉弄碎，讓爸爸好下口，其實當下有請這位男主管不用這麼勞心，但Sam的回應讓人非常感動，因為他爸爸之前也因生病有很多菜色都不能吃，所以他都會幫爸爸這樣做，他相信能跟家人一起吃一樣的菜，爸爸也會很開心。

顧客表示全家人都很感謝他的貼心付出，當天Sam還主動幫忙拍照，後續回顧當日的照片，不禁想起這天的美好與菜色的美味，真切希望公司能知道，有這樣細心的同仁是品牌好服務的保證！

瓦城 高雄漢神本館店

最貼心的綠色奇蹟 溫暖你我的心

顧客與女兒來瓦城用餐，點餐時因為被告知空心菜剛好完售，所以看菜單看了很久，當天的主管Alpha觀察到並上前詢問是否需要幫忙介紹，顧客說明因為女兒喜歡吃蔬菜，尤其是顏色很綠的，但是菜單上除了空心菜找不到適合的料理，Alpha很熱心的推薦料理，但都不是女兒喜歡吃的青菜，故委婉拒絕、答謝後放棄加點、繼續用餐，結果沒過很久，Alpha再次前來詢問女兒喜不喜歡吃小黃瓜、喜歡切片還是切條的？並隨即準備了一小盤切片的小黃瓜，讓顧客感到十分的貼心、女兒也吃得很開心！

瓦城 桃園新光影城店

3 真心打造 最高顧客滿意

顧客的寶貝 就是我的寶貝

總是熱情大聲招呼顧客的夥伴Lulu，罕見的小聲喊著「歡迎來大心」，原來是因為一對年輕夫妻推著推車正準備進店用餐，推車中的小嬰兒睡得非常的熟，Lulu擔心熟睡的嬰兒被吵醒，貼心降低招呼音量，並特地安排顧客到離門口最遠，也最安靜的位置用餐。

不僅如此，她更親切告知後續來店用餐的顧客，裡面有嬰兒剛睡著，擔心他們坐附近用餐太拘謹，前面長桌位置夠大、用餐起來也比較舒適，貼心又親切的態度，讓所有的顧客都欣然接受了Lulu的安排，這對年輕夫妻也發現到Lulu的細心與體貼，結帳的時候特別表揚跟感謝。

大心 台北三越天母店

提供您最熟悉溫暖的味道 是我的榮幸

大心用餐型態快速，故每組顧客點餐時間只有2至3分鐘不等，但在這短短時間內，夥伴Steven總能抓住重點，推薦顧客最適合、也是他們最想吃的餐點。有組年長的夫妻是店內常客，Steven每次遠遠看到他們走過來，就會先告知身邊夥伴與師父他們餐點的特殊要求，當顧客接近點餐檯時，總是以十足的熱情與招呼，展現開心見到顧客再次來分店用餐的喜悅：「您好~ 今天為兩位準備一樣的餐點嗎？要不要來一份青木瓜沙律，之前沒有吃過可以試試看，天氣熱很開胃喔！」這樣貼心的問候，總讓顧客有超出期待的感受，也讓他們才剛進店就開心地展露笑容，開始美好的用餐體驗。

大心 新竹巨城店



真心為你的團隊

料理團隊

不論是新鮮度、質地、口味、份量以及新菜色，都達到最精準、最有效率的控管與高品質，讓旗下每一家餐廳送到顧客面前的每一盤佳餚，都是最完美的呈現。

服務團隊

以「顧客滿意度」制定餐飲服務決策，並做為員工管理培訓的最高指導原則，隨時實踐最高顧客滿意度。

3.3 領先推行神秘訪客制度 以高標準自我檢核

為維持各家分店的菜色與服務都能達到100%的顧客滿意度，公司自2003年規劃並導入「神秘訪客計劃」，安排忠實顧客不定期訪店，檢視菜色及服務，以確保獲得最高顧客滿意度。

神秘客用餐後的實質回饋，能讓我們更了解分店表現穩定度，並針對細節加以優化，使我們在疫情期間維持高度肯定的顧客滿意度，2021年度稽核總次數達780次。



3.4 積極提升顧客滿意度

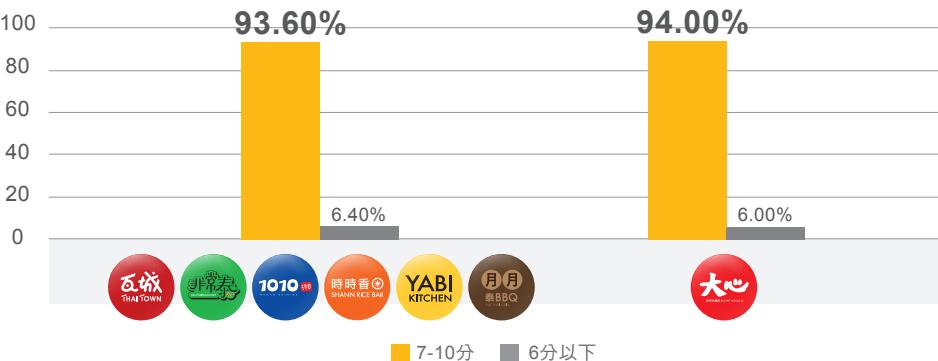
為能更即時了解顧客用餐滿意度，已全面導入線上滿意度問卷系統，其中旗下餐廳瓦城、非常泰、1010湘、時時香、YABI KITCHEN、月月泰BBQ、大心新泰式麵食於當年度餐廳內用滿意度填寫問卷人次共63,966人。同年度因疫情影響，5月20日起暫停內用，營業主力改為外帶外送服務，為了更進一步了解顧客對品牌的喜愛與支持，我們針對外帶外送提供問卷滿意度調查，外帶外送滿意度問卷填答人次共17,702人，從顧客填答的問卷建議中，讓我們聚焦外帶服務流程之細膩度與提高餐盒產品滿意度之方向，更全方位瀏覽及掌握顧客整體用餐體驗。

顧客內用滿意度問卷推薦意願調查

2021/1/1 ~ 2021/12/31			2021/1/1 ~ 2021/12/31		
問卷份數			問卷份數		

	2021/1/1 ~ 2021/12/31
問卷份數	

顧客推薦意願



3.5 持續優化服務流程

顧客的回饋是我們最大的進步動力，因此透過各種方式推動顧客滿意度提升專案，希望藉由不斷的檢視與改善，發展更貼近顧客需求的服務模式。

六大溝通管道

我們建立了多元的管道讓顧客分享意見，使雙向溝通更即時，針對現場及非現場皆提供不同方式的滿意度回饋方式；例如，在餐廳現場可藉由1.與服務夥伴直接反應、或2.填寫顧客線上滿意度問卷；非現場的溝通管道則有3.免付費0800客服專線、4.客服信箱、5.官方臉書專頁及6.Google平台五星評價等。

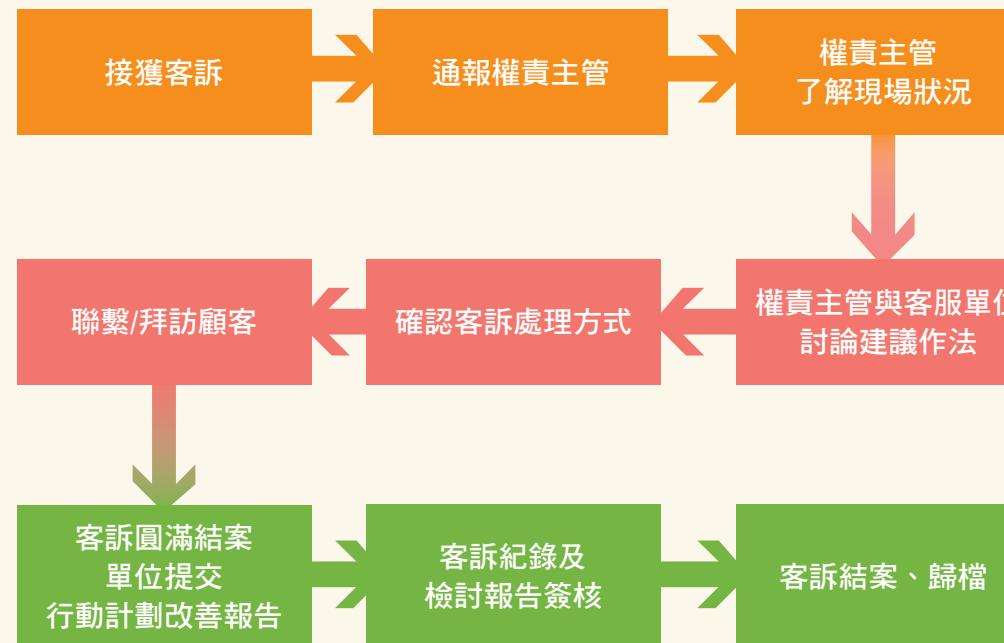
不僅正面的意見，鼓勵我們持續提供一致高水準的服務與餐點；面對顧客的抱怨，客服單位皆會以最快的速度完成客訴處理，希望能在第一時間瞭解顧客的需求並給予回應，也確保處理方式讓每位顧客滿意。

我們定期統計來自上述六大溝通管道的客訴並分析原因，由相關單位與顧客滿意管理課討論、溝通，以持續提升我們的服務水準，期能盡力滿足所有顧客的期待。



顧客方式	
顧客	現場反應
	1. 顧客現場回饋 2. 線上滿意度問卷
	3. 客服專線 0800-086680 瓦城、非常泰、大心、YABI、月月 泰BBQ
	0800-221010 1010湘
	0800-333677 時時香
顧客	4. 客服Email信箱
	瓦城 service@thaitown.com.tw 非常泰 service@verythai.com.tw 1010湘 service@1010restaurant.com 大心 service@bheartnoodles.com.tw 時時香 service@ricebar.com.tw YABI service@ttfb.com 月月 泰BBQ service@ttfb.com 安心美味 togoservice@ttfb.com
	5. 其他 郵寄信函、官方臉書
	6. Google平台評價

完整且不斷優化的客服流程



3 真心打造 最高顧客滿意

顧客隱私

我們重視顧客的個資管理，已制定個人資料保護管理辦法並公告予相關單位遵循，針對各管道所蒐集之個人資料，公司設置專人保存及建檔並妥善設置各項權限。此外，稽核單位亦已將個人資料保護之管理納入稽核項目，每年定期稽核。

2021年度未有侵犯顧客隱私或顧客資料遺失之相關反映。當顧客要求移除個人資料時，客服單位皆即時刪除。

顧客的認同與信任是我們成長的最大動力，也是我們永續經營的基石。未來，我們將堅守「真心為你」的精神持續貼近顧客的需求與感受，讓旗下品牌為更多人創造美好的用餐體驗。



顧客意見表管理流程

顧客回填滿意度調查表



品牌行銷部顧客滿意管理課
接收滿意度評比與顧客個資



進行滿意度數據分析
提供相關單位進行品質改善



品牌行銷部顧客滿意管理課
專人專區保管資訊



4

積極落實環境永續

- 4.1 堅持高品質美味同時減少食材浪費
- 4.2 力行節約能源與水資源
- 4.3 具體落實環境管理
- 4.4 強化廢棄物處理與資源回收
- 4.5 防治廢水與空氣污染



第一步 產地通餐桌

氣候變遷使得地球暖化日益嚴重，而其中食物來源、保存與運送所增加的碳排放量與衝擊，更是不容忽視的重要環節。選擇優先向在地供應商採購食材，降低食材運送過程中的損壞，及長途運輸時所延伸的碳排放量、包裝浪費等環境代價，不僅減少對環境的汙染，同時也給予在地農業經濟支持，提升產品競爭力與發展力。



第二步 食材規格化

舉凡農產品、生鮮食品等食材，皆透過制定精細的食材規格要求，確保料理的最佳品質，同步減少食材損耗。例如：為確保空心菜口感清脆適宜，規範長度落在13至17公分之間，菜梗直徑要保持在0.4至0.7公分，小至蒜頭、辣椒等香料，大至生魚、鮮蝦等，每一樣食材的大小、形狀、品種和色澤，都有為其建立專用的規格與驗收標準的對照表。

4.1 堅持高品質美味 同時減少食材浪費

隨著氣候變遷惡化、國際戰爭、燃料價格攀升與新冠肺炎疫情等因素影響，使得全球糧食短缺，價格也隨之上漲，對市場供給影響甚鉅。由聯合國機構發布的2022年版的《世界糧食安全和營養狀況》顯示，2021年飢餓人口多達8.28億，相當於世界10%的人口，相較2020年，增加了約4,600萬人次。全球糧食危機日益嚴峻，餐飲業者更應當深切思考產業對於環境的衝擊，及如何為環境永續盡一份心力。集團承諾於營運與服務過程中，以環境友善角度出發，訂定嚴格的規範，藉此有效處理廢油、廢水、廢棄物及食物浪費等內容。其中，減少食物浪費更是餐飲業者重要的環保指標之一，集團透過把關供應鏈的「五大環節」，致力達成綠色環保目標：

第三步 精準控管

我們利用科學建立且落實精密的庫存管理機制及標準化作業流程，精準地掌控所有營業分店食材用量，使每一天的標準與實際用量差異，控制在正負千分之五以內，確保食材的新鮮及菜色份量供應一致，並有效地降低耗損。

第四步 廚藝系統化

我們業界獨創的「11級臂章制度」，將廚藝學習分為11個階段，幫助廚師們透過系統化、階段式的紮實訓練，做到365天、每一家店、每一道菜都呈現出100%一致的信賴美味。也進而，確保最高出餐良率，有助減少食材耗損。



第五步 專業配菜

最後一個環節，在現場顧客服務面，第一線外場同仁，也以「真心為你」的服務態度，細心、主動的觀察顧客需求，提供顧客最適合的點餐建議，避免顧客點餐過量造成浪費。

4.2 力行節約能源與水資源

如何落實減少溫室氣體的排放以抑制全球暖化，已經成為這個世代最嚴峻的課題。台灣亦在2015年7月制定《溫室氣體減量及管理法》，明定我國2050年的溫室氣體減放量目標為2005年的一半以下。身為地球公民的一份子，我們從不缺席致力於節能減碳措施的推行，並積極配合國家政策的推動。我們主要能源消耗為店舖的用電，其中又以空調與照明設備為大宗耗能單元。因此我們近幾年節能減碳措施，以燈具與空調硬體改善為優先考量。現在所有門店皆已100%採用低耗能的LED燈具；而在空調節能的部分除百貨賣場之門店由商場統一開關控制外，其餘門店我們皆採取分區獨立控制，如此可適當調配空調需求，減少不必要的開啟，以有效節約電力。

統計2021年我們總計用電為6,877,875度(註3)，用電密集度每百萬營收(新台幣)用電量為1,715度。

2019-2021年用電與間接溫室氣體排放情形			
年度	2019	2020	2021
總電力(度)	7,334,795	6,757,626	6,877,875
電力排放係數 (kgCO2e/度)	0.533	0.492	0.502
間接溫室氣體排放(噸/CO2e)	3,909	3,325	3,453
用電密集度 (度/百萬營收)	1,604	1,535	1,715

註:

1. 電力排放係數係參考能源局公告。
2. 間接溫室氣體排放為所用電力於發電時在電力相關設施所造成的二氧化碳排放。
3. 因商場百貨店鋪無獨立電表統計用電，故目前未納入用電管理績效指標中。

我們非常重視能源節約，2021年度總部辦公室及廠房用水量為57,369公噸，用水密集度(公噸/百萬營業額)為14.34，我們會持續透過各類節能措施去達成用電及用水量下降之目標。

4.3 具體落實環境管理

本公司在營運過程中，一向秉持遵循法規，改善環境品質，降低環境污染之原則，定期檢視各店污染預防情形，以具體落實環境管理。2021年我們未有發生重大罰款之環境汙染情事。為降低裝修活動對環境的影響，我們在展店裝修上，優先採用對環境負荷較小也對人類身體健康較無害的綠建材；為降低服務過程中的環境衝擊，我們宣導同仁多以視訊設備或電話方式聯繫，若必要出差，則建議同仁多搭乘大眾運輸工具；針對日常性的物流配送，我們也規劃最有效率的配送路線，以降低交通運輸碳排放；另外，透過線上考核系統及電子訓練教材，提供同仁們即時的資訊，同時，也加強店鋪文書作業的整併，以降低辦公室用紙量，追求無紙化作業環境。



4.4 強化廢棄物處理與資源回收

我們所產生的廢棄物可區分為一般性廢棄物、資源性與廢油等三類，2021年共計回收廢油359,689公升。一般性與資源性廢棄物皆以清運合約方式交給專業廢棄物處理廠商進行回收或焚化。此外，為因應環保署加強事業廢棄物管理，掌握廢食用油產出，我們依規定申報事業廢棄物清理計畫書，透明揭露且加強追蹤廢棄物處理流向，善盡應有之管理責任。

4.5 防治廢水與空氣污染

餐飲業主要空氣與廢水污染分別為烹調後的油煙與帶有油脂之污水。在廢水防治的部分，我們在店鋪皆設有油脂截留槽，當溫熱的廚房廢水流過槽體急速冷卻可使水中的油脂凝結後浮到表面，且由隔板把這些凝固油脂隔離開，藉著截油槽先將油污攔截，使排放水中之廚餘及油脂有效分離，除防止含油脂之污水直接排入下水道而造成下水道的阻塞外，也削減水體污染物。對於空氣污染物油煙的處理，我們在前處理時導入水洗式油煙罩機及水幕式除油煙，並配合後處理裝設油煙靜電處理機，以有效去除異味與油粒。

污染防治設備投資情形			
設備名稱	數量(式)	投資成本 (新台幣仟元)	預期效益
水洗式油煙罩機及 水幕式除油煙機	112	8,470	利用水霧除去油煙中的油分子， 可除油20%~40%
油煙靜電處理機	131	9,778	利用電極吸附除去油煙中的油分子， 可除油70%~95%， 可除煙80%~95%， 可除味40%~60%



5

善盡同仁照護

5.1 全力打造餐飲人才國際舞台及專業實力

5.2 平等、多元、誠信的就業環境

5.3 系統化培育及公開、透明的升遷制度

5.4 把關職場安全

5.1 全力打造餐飲人才國際舞台及專業實力

「人」之於餐飲服務業的重要性不言而喻，對於每一位夥伴，本公司除提供工作保障和福利外，並給予絕對尊重和適度關懷，希望以企業優良形象、明確完善的培訓暨晉升發展制度及健全福利，吸引優秀有熱忱的餐飲人才。隨著集團近年展店步伐加速，並計畫將更多旗下優質品牌帶入國際市場，對於積極培育餐飲人才專業、提升服務品質，亦投注更多資源及心力，以期為國內餐飲產業培養更多具備堅強實力的餐飲菁英以及廚師人才，並幫助他們成功站上世界舞台！

本公司遵循勞動基準法及勞工退休金條例等相關勞動法規，並尊重基本勞動人權，保障同仁權益，分別訂有舊制及新制退休金辦法，每月按時提撥退休金，使同仁的退休生活有合理的保障。退休金提撥情形請詳2021年股東會年報P.115~P.118。本公司持續暢通勞資雙方溝通管道，維持良好之勞資關係，並定期召開勞資會議。另設立職工福利委員會辦理各項福利事項，以達到落實企業社會責任與兼顧照顧辛勞的同仁。



5.2 平等、多元、誠信的就業環境

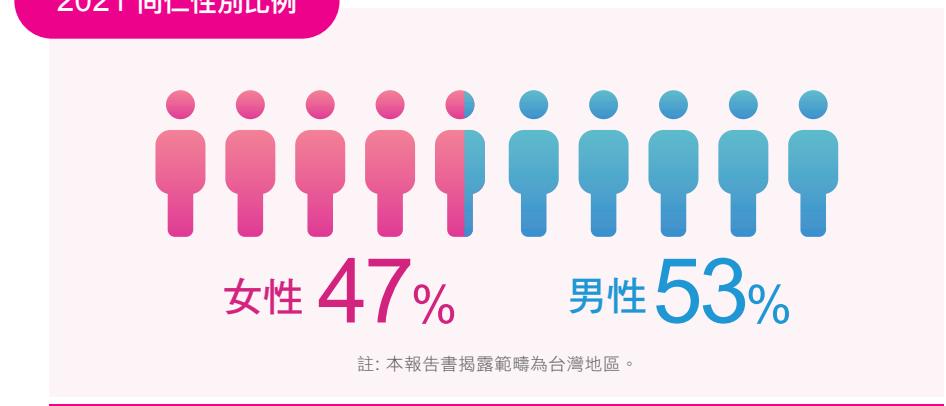
本公司向來重視同仁工作權益，以誠信原則對待同仁，並依法令及內部各項管理辦法提供同仁安全、健康的工作環境。我們致力於人才發展與培育，在任用、升遷、獎懲、福利、薪資、訓練等各項人資政策皆有完整的架構，集團品牌多元，同仁可藉由跨品牌的學習，持續發展更多元的專業職能！

我們更提供同仁公平的機會及持續優化的福利制度，不因性別、種族等差異而有所不同。本公司亦重視與同仁間的溝通，設有多元意見交流平台及管道，積極了解並傾聽同仁的聲音與意見。

5.2.1 同仁結構

於集團具競爭力的募才福利及育才培訓制度推助下，依區域及職務需求舉辦招募活動，吸引眾多餐飲業潛力新秀加入陣容；截至2021年12月31日止，同仁人數合計為2,941人(註)，為與本公司正式簽約之正式同仁（有正職者和排班制之兼職時薪人員）；高階管理階層共6人，全數為本國籍。本公司無分性別、年齡、宗教或種族，一律平等以對，給予透明、公平的升遷發展機會。2021年度另有聘僱短期派遣人員，以因應短期高峰。

2021 同仁性別比例



2021年正職同仁資料

2021年度	新進同仁人數	
	男	女
26歲以下	191	156
26-40歲	126	68
40歲以上	5	5

2021 年度	離職同仁人數	
	男	女
26 歲以下	173	113
26-40 歲	176	85
40 歲以上	5	8

5.2.2 同仁福利

本公司依法令規定辦理勞工保險、全民健康保險和退休金等項目，另提供伙食津貼(或供膳)、有薪疫苗假及獎助學金...等福利項目，並針對優秀的正兼職同仁，給予績效獎金，以及正職同仁給予年終獎金。而為辦理員工福利事項，本公司另設立職工福利委員會，並依規定提撥福利金，發放節慶禮券，促進同仁之間的交流，及開創更快樂的工作環境。本公司配合政府鼓勵生育的政策，依法給予相關假別並提供生育賀儀予同仁。

2021年度	男性人數	女性人數
當年度實際申請育嬰留停之員工	12	9
預計於當年度育嬰留停復職	10	14
當年度實際育嬰留停復職	4	6
前一年度實際育嬰留停復職	5	3
前一年度育嬰假復職後十二個月仍在職	5	3
復職率(註1)		41.67%
留存率(註2)		100%

註1.復職率：實際育嬰留停復職員工數/預計育嬰留停復職員工數

註2.留存率：前一年度育嬰假復職後十二個月仍在職員工數/前一年度實際育嬰留停復職員工數



哺乳室
Nursery Room

設置哺(集)乳室

本公司為提供產後同仁友善工作環境，特別設置哺(集)乳室及相關設備，如：存放母乳專用冰箱、沙發座椅等，另外每月安排職場醫護諮詢服務以照顧產後同仁的心理及生理健康。

職護服務

本公司十分重視同仁身體健康，為使對同仁的照護完臻妥善，特與顧問公司合作每月設置兩次專任醫護辦理臨場健康服務，並針對全公司健康檢查異常同仁安排職醫諮詢及關懷，有關本公司同仁健康照護辦理情形如下：

- 定期辦理同仁健康檢查，依結果進行健康管理分級，依分級結果安排職場醫生辦理諮詢或開立關懷單並持續追蹤及管理。
- 持續推行職場健康四大計畫，設立問卷其內容涵蓋職場不法侵害、人因性肌肉骨骼危害預防、異常工作負荷疾病預防及母性健康保護等，職場醫護會針對問卷填答異常事件進行後續追蹤及管理。

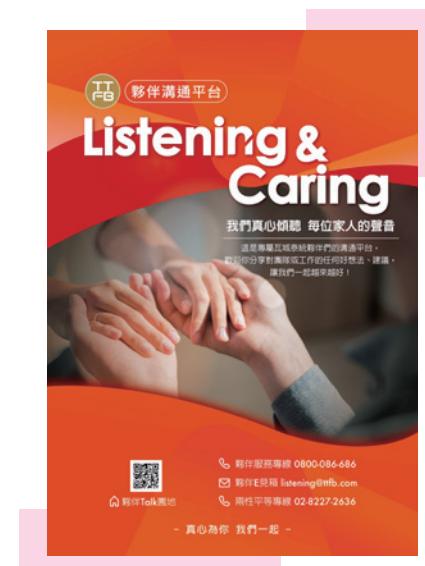
5.2.3 重視同仁心聲 溝通零距離

本公司重視勞資和諧，致力於營造融洽勞資關係。同仁不分性別、年齡、種族、國籍，本公司皆一視同仁，提供合乎法令規範的勞動條件和工作環境。於面談及入職簽約前，讓新進同仁對於自身權益和福利有充分了解，避免日後糾紛；於同仁入職後，因基於服務客戶的精神，本公司一年365天全年無休，為了讓每一位同仁的付出與努力皆得到合理的報酬並獲得足夠的休息，本公司持續強化工時調配與管理，並適時加派人力，以減輕同仁們的作業負擔。

我們一直以來都極為重視同仁的職涯成長與及發展，除了讓同仁享有明確且公平的考核升遷、調薪及獎金鼓勵等制度，也將持續規劃更完善的福利，來感謝及回饋同仁。

我們尊重多元意見及言論自由，高度重視和諧關係及同仁照顧，除定期召開勞資會議外，也於內部建立多元溝通平台，給予同仁安心且信賴的分享環境；溝通管道分別有專屬同仁的服務專線《夥伴服務專線：0800-086-686》、可隨時以QR Code條碼線上填寫的《夥伴Talk園地》

表單、服務信箱《夥伴E見箱：listening@ttfb.com》以及《兩性平等專線：02-8227-2636》。以上管道皆由專職團隊服務，專心傾聽與受理同仁於工作、自我學習成長、同儕相處等任何的好想法或建議，2021年度受理的同仁建議案件共12件，類型以內部團隊溝通及員工關係、營運政策建議為主，所有案件皆於制定的期限內反饋給管理團隊，以確保員工心聲已被傾聽並獲得有效的溝通交流。



勞資會議

本公司依法辦理勞資會議，至少每季開會一次，2021年召開勞資會議共四次，建立勞資雙方良好的互動及溝通的平台，如有勞動條件的調整及年度休假計劃皆需經勞資會議同意，營運活動皆符合勞動相關法令，以保障同仁權益。另也持續宣導職場安全、勞工健康保護四大計畫與相關法令變動等議題。

如遇重大營運變化欲中止合約時，本公司恪遵勞動基準法相關法令規定以保障勞工工作權益依下列條件提前預告：若為「繼續工作三個月以上一年未滿者」，於十日前預告；若「繼續工作一年以上三年未滿者」，於二十日前預告；若「繼續工作三年以上者」，則於三十日前預告。

同仁申訴處理

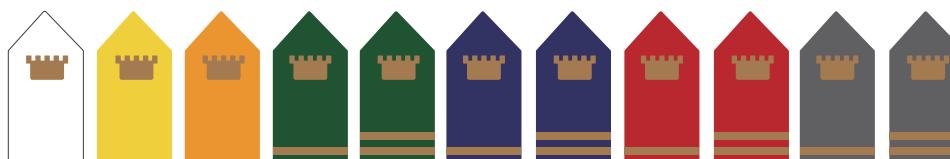
公司接獲同仁申訴時，由人資部受理，或於申訴7日內成立調查小組進行調查、審議。員工遭遇任何性騷擾或不當對待事件，可以依此程序透過申訴管道直接向公司反應，公司對於檢舉者之身份機密性予以保障。

5.3 系統化培育及公開、透明的升遷制度

我們於業界獨創的「十一級培訓制度」，讓集團同仁享有透明、公平且順暢的升遷機會；除有「十一級臂章廚務人才培育制度」，提供廚師人才公平的學習環境，讓廚藝訓練以系統化方式精進，培養人才廚藝與管理兼備。對於服務人員的培育，亦同樣規劃「十一級職階徽章培育制度」，以階段式的職能訓練，透過公平、公開、進階式的晉升制度，強化同仁的專業技能，清楚掌握自身的職涯發展。

不論正職及兼職同仁，皆有清楚的發展路徑，可明確知悉其職涯規劃及方向，搭配集團快速擴展的發展環境，及務實經營的文化特色，同仁們可以適度留任，並長期地成長。

新進同仁到職後，即實施新人訓練，並陸續舉辦各項教育訓練課程，除加強其專業素養外，同時宣導瓦城內部管理制度及經營理念。另因應餐飲業特性，我們為服務同仁及廚師同仁依職級需求而分類，設計多元化的學習課程，2021年總訓練時數，共計62,325小時。



11級廚務徽章培育發展制度



11級服務徽章培育發展制度

餐廳同仁受訓數據統計

員工類別(註1)	平均受訓時數(年度訓練工時/期末員工人數)		
	2021年度	男性	女性
服務管理階層(註2)	7.67	4.02	
餐服人員	17.32	16.88	
廚務管理階層(註2)	1.07	1.19	
廚務人員	56.49	65.58	
合計	26.42	22.08	

註1：管理階層皆為正職員工，餐服人員及廚務人員包含正職及兼職員工。

註2：指領班、副理、經理以上之管理職人員。

本公司提供具有市場競爭力的薪資條件，並遵守勞動基準法及其他相關勞動法令，2021年依上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法第四條揭露非擔任主管職務全時員工資訊如下，兩期差異主係年度績效之調整：

	2021年	2020年	差異
非擔任主管職務 全時員工人數	1,270	1,252	18
薪資平均數	558,165	547,011	11,154
薪資中位數	506,826	495,449	11,377

5.4 把關職場安全

職場的安全與衛生是我們對於夥伴能安心工作的重要承諾，本公司設置職業安全衛生管理人員，並辦理安全衛生教育訓練及定期檢修消防設備，提供員工安全與健康之工作環境。本公司並依法統計申報職災情況，且進行檢討分析及宣導，以期降低職災發生率。

職業安全衛生組織設置

本公司規範店主管需取得職業安全衛生業務主管及急救人員證照並依法核備職安人員。

職業安全訓練證照

2021年公司同仁持有急救人員證照共251人。



職業災害統計

本年度發生的同仁職業災害類別及相關統計共92件，其中交通事故45件，執行業務47件(包含：切/割/擦傷、跌倒等)。我們一向重視同仁的工作安全，多年來持續投入心力。若不幸發生任何意外事件，本公司亦依相關主管機關之規定及視實際發生情形核准公傷假，避免同仁權益受損。未來亦將持續打造友善的職場工作環境。

$$1) \text{失能傷害頻率(FR)} = 19.99 = \frac{\text{傷亡人數合計}}{\text{所有之人總經歷工時}} \times 10^6 \text{ (以百萬工時計)}$$

$$2) \text{失能傷害嚴重率(SR)} = 229 = \frac{\text{總損失日數}}{\text{所有之人總經歷工時}} \times 10^6 \text{ (以百萬工時計)}$$

$$3) \text{總和傷害指數(FSI)} = 2.14 = \sqrt{\frac{\text{FR} \times \text{SR}}{1,000}}$$

$$4) \text{失能傷害平均損失日數} = 11.45 = \frac{\text{總損失日數}}{\text{總傷亡人數}}$$

本公司致力於減少員工職業災害發生情形，依法成立職業安全衛生委員會，並於各營運處所設置職業安全衛生管理人員以落實教育及宣導，例如於餐廳新人報到時的教育訓練中，特別提醒同仁注意廚房設備的使用安全等。此外，本公司為加強同仁職業安全知識，不定期舉辦宣導會詳細說明安全衛生、災害預防、勞動法令等注意事項與重要性，2021年共舉辦8次宣導會。

缺勤統計

缺勤日數共2,905天（包含病假、公傷假及家庭照護假等）；應工作日數為575,306天，以總經歷工時/8小時換算（假設每人每日正常工時皆為8小時）。

$$\text{缺勤率(AR)} = 0.50\% = \frac{\text{總缺勤日數}}{\text{總工作日數}} \times 100\%$$



6

力行社會關懷

6.1 傳遞愛與希望—瓦城泰統慈善基金會

6.2 攜手學校及社福單位 培育未來人才與創造就業

6.1 「瓦城泰統慈善基金會」 — 愛與希望的溫暖平台

「愛」是什麼？愛是尊重、愛是真心陪伴；愛是希望、愛是共享幸福！瓦城慈善基金會相信「愛」是每個人與生俱來的能力，只要我們持續實行愛、展現愛，一定能帶動社會的正能量循環，讓愛的豐盛遍地開花。

基金會宗旨

「家」是孩子第一個教室、也是成就美好社會的起點，瓦城慈善基金會自2016年創辦起持續投入公益領域中較少被關注的「家庭」議題。不僅與弘道老人合作舉辦每年「孝親表揚活動」推廣新時代的孝順觀念；也傾力協助「弱勢家庭」與「重症癌症病童家庭」，希望讓辛苦的家庭都能有更好的生活。

我們持續與值得信賴的專業社福機構攜手合作，將善款化為「會行動的資源」，盼讓珍貴的資源與心意能發揮最大的力量。



“當更多人看到社會上的各種需要，一定也會有更多人願意和我們一起走在同一條路上。”

執行長理念

瓦城慈善基金會的初衷源自集團「對客人服務的用心」、與感謝三十多年來支持瓦城、喜歡瓦城的人們的「回饋心」。希望將這樣的心意化為「傳愛的力量」，以基金會作為固定的行善平台，在社會上拋磚引玉、引發愛的漣漪。當更多人看到社會上的各種需要，一定也會有更多人願意和我們一起走在同一條路上。

2021年基金會溫暖成果

2021年是社會受疫情影響的一年，但不影響基金會回饋社會的心。在服務上因應政策與安全考量，有與以往不同的嘗試，也針對疫情出現的辛苦家庭，提供即刻的專案支援救助。

喚醒孝道～持續推動「孝順就是愛的表現」

瓦城慈善基金會與弘道老人福利基金會於2021年第五度共同舉辦「全國世代家庭孝親表揚」。除了頒獎表揚百大家庭，也同時選出其中十戶家庭頒發象徵年度最高榮譽的【瓦城孝親獎】。我們相信從原生家庭帶動孝順風氣，是對長者和高齡化社會最有意義的公益目的，有鑑於孝道推廣必須長期累積，多年持續推動以「孝親表揚」為核心的一系列活動，盼透過家庭孝親表揚活動替報名家庭留下珍貴回憶、也實質支持社會各樣的孝順佳話。獲獎不僅是一份榮耀，頒獎典禮對長輩來說也是人生晚年難能可貴的體驗！不論是「孝順行為」、或是「獲得孝親表揚」，都是最適合送給長輩的禮物。

•層層把關的評選流程：

為期兩個月的嚴謹過程，是對每件報名表的尊重與珍視。報名家庭需先通過資格初審，再由專業社工現場或線上訪視，最後進行評審團會議遴選共三階段。過程需與上百戶報名家庭核對家庭事蹟，並進行密切接洽。

•為期兩個月徵件期的「孝順推廣」：

4-6月為每年孝順故事的徵件期，兩大基金會以各自資源同步宣傳。瓦城慈善基金會於線上線下齊力推廣。除了透過數位社群、宣傳影片與新聞報導等方式強化活動關注度；也在全台瓦城餐廳進行店頭DM、店員說明宣傳。不論觸及對象是否報名，多一人接觸孝親表揚資訊、就多一人被提醒「孝順議題」。

•疫情下不失儀式感的頒獎典禮，孝順故事「再」宣傳：

考量疫情下實體頒獎群聚風險，2021年將孝親表揚活動改為「室內版」，將獎盃逐一掛號寄送至各個孝順家庭、並特別訂製每戶專屬的榮譽背帶讓長輩在家也能還原充滿「儀式感」的頒獎典禮！此外，在做好防疫準備下，基金會也至本年度「瓦城孝親獎」其中兩戶受獎家庭—唐從聖媽媽「唐胡菊雲」與「陶素珍」阿嬤家中進行頒獎與影片拍攝，希望能藉由兩戶孝順家庭家人間的實際互動，以動人的採訪形式喚醒更多人的孝順意識。基金會也同步輔以社群話題、新聞議題強化影片曝光，將動人故事推廣給更多人。



支持失智據點～鼓勵有尊嚴與精彩的老後生活

失智症不是老了自然會有的狀況，而是需要身邊人更多關心的生病表現。近年失智患者數量增加、但社會對照護意識尚未成熟。瓦城慈善基金會自2021年起贊助失智據點，走入失智長輩的世界、替友善失智環境盡一份力。

• 長輩精彩據點－彰化憶耆道老失智據點贊助 (弘道老人福利基金會)：

在瓦城慈善基金會資助的「彰化憶耆道老失智據點」中，設有專門的照護員提供長輩日常的陪伴照顧，並安排多元的延緩失智課程，讓長輩能實際動動手、動動腦，豐富生活的同時也進行復健。長輩像上學來見「同學」、「老師」，總是期待下次的「上課時間」，這份愉悦的心情也能帶回家庭，讓照護者能喘口氣、更能享受有長輩陪伴的快樂！



資助
對象

彰化憶耆道老失智據點

合作
單位

弘道老人福利基金會

效益

本計畫共服務1,502位失智長輩，
並提供130位失智老人、6位確診
失智個案接受居家關懷服務。

病房的歡笑計畫！

點亮重症病童笑顏、勇氣希望不斷電

瓦城慈善基金會自2016年起贊助「紅鼻子醫生－友善醫療服務」，讓紅鼻子醫生定期進駐台北榮總九樓兒科重症病房，陪伴罹患癌症、或因重症需要長期住院的孩童。「紅鼻子醫生」是源自法國的獨特專業，他們是一群受過專業小丑醫生表演訓練的演員，進入病房、換上小丑裝扮，以逗人開懷大笑的真本事，解開重症孩童一顆顆緊閉的心房。重病兒童長期待在醫院，沒辦法到學校上課，與外界接觸相對少，因此紅鼻子醫生不僅是孩子的朋友、也成為孩子對世界的嚮往。國外醫學期刊也發表研究證實，紅鼻子醫生確實能對病人帶來正向的醫療幫助呢！

• 讓病童「期待未來」！

紅鼻子醫生每週於固定時間探訪，孩子因此多了份期待，成為繼續勇敢的動力。每週演出前，紅鼻子醫生會先和護理長深談、了解該週住院病童的身心狀態後，再細心、用心地進入一間間的病房演出。



• 一對一的客製化陪伴：

依據每位病童的個性與當週的狀態，紅鼻子醫生會專業地切換互動內容，凡舉唱歌／跳舞／說故事／聊天／演戲／變魔術／打電動／玩遊戲等通通難不倒他們！每週的固定拜訪讓紅鼻子醫生對病童狀況有大致的了解，能延續上次會面內容，讓孩子們感覺「被放在心上」。另外，也會陪伴打針、用藥，在需要勇氣的療程上降低孩子的害怕情緒。家長與醫護人員在紅鼻子醫生來訪期間，也能得到些許喘息空間。

• 疫情期間用視訊接力把溫暖送進病房：

1-3月部桃事件雙北受到疫情波及、管制病房出入。紅鼻子醫生在環境限制下機動以視訊因應，也增加更多互動頻次服務台北榮總的病童及家屬。除了機動調整陪伴做法，也同步安排「紅鼻子醫生陪伴你」小丑趣味的系列短片上傳頻道，讓孩子們隨時可觀看、隨時被陪伴。

資助
對象

臺北榮民總醫院『癌症及重症兒童病房』住院病童
紅鼻子醫生長期巡演計畫

合作
單位

臺北榮民總醫院、紅鼻子關懷小丑協會

效益

2021年總受惠人次：北榮92病房712人次、93病房
705人次，合計1,417人次

捐魚加菜添營養～支援成長第一線

每個孩子都代表了一個家庭的希望，讓孩子們能攝取足夠營養、健康開心的成長，是瓦城基金會關注的面向。弱勢孩童資源少，平時能攝取的營養有限、家庭也難以獲得特殊食材。透過捐贈鱸魚，希望孩子與家庭能獲得不同飲食體驗下也同時補充營養。



• 弱勢陪讀班孩童的鱸魚饗宴（1919陪讀計畫）

自去年起，瓦城慈善基金會定期捐贈餐廳的人氣料理主角－鱸魚至弱勢孩童陪讀班。鱸魚由產地第一線新鮮直送，發育中的孩子不僅能吃到最營養的愛心魚、補充成長所需的營養與腦力，也能和家人分享，一同享受食物帶來的幸福！



疫情下力行「送愛」，吃飽飽 抗疫更有力！

2020年起延燒的Covid-19持續對社會帶來衝擊，原本艱辛的家庭也面臨更多挑戰。以餐廳起家、視民眾「食的幸福」為己任的瓦城泰統集團，透過基金會平台與協力單位合作，提供實質金援贊助、認捐急難救助套餐外，也捲起袖子提供能存放的乾拌麵與肥皂等物資展開一系列救助行動。相信「食」永遠是第一個要處理的問題，只要溫飽、就有對抗明天的勇氣和體力。



·急難救助套餐認購 (1919食物銀行)

瓦城慈善基金會與1919食物銀行合作，透過贊助計畫認購千份內含沙拉油、罐頭、乾拌麵等物資之救助套餐，提供急難家庭即刻的支援。在疫情之下，執行長與家人也集體戴上口罩，齊力清點項目、裝箱，並由志工親送至受助戶。同步以新聞媒體與網路社群資源，宣傳議題、強化救援意識的推廣。



·「一包麵助一餐」計畫 (1919食物銀行/ 恩友愛心協會/ 弘道老人福利基金會)
便於保存的瓦城乾拌麵是最適合救助的物資選項。瓦城基金會於2021年間與專業的三方救助單位合作，針對不同受難族群陸續捐贈乾拌麵，受助族群含：弱勢家庭、低收入戶家庭、原住民家庭與獨居老人。盼受助者獲得溫飽的同時，也能感受到滿滿的人情溫暖。





我們的展望

『瓦城慈善基金會』帶著瓦城泰統集團踏實嚴謹的基因，多年來一點一滴灑下了善的種子，除了受助者的溫馨回饋、一路上也得到了來自社會滿滿的支持與溫暖。未來我們仍會持續深耕家庭領域，與時俱進鼓勵新時代「孝的表現」、並持續檢查是否有其他需要支援的求助之聲。

我們期待能掀起愛的漣漪、喚醒更多顆助人的心，並一同將這股暖流永續綿延，讓社會更有溫暖與人情味。



6.2 攜手學校及社福單位 培育未來人才與創造就業

我們以「真心為你」為服務使命，深受國內外顧客肯定，並獲選各大國際知名網路平台或報章雜誌服務品質認證，如：TripAdvisor、遠見雜誌等。近年台灣服務業蓬勃發展，學校同步開始提供餐飲管理之相關課程與訓練，我們積極與各級學校合作，協助在學學生能結合理論與實務，於旗下各營業分店實習，透過實際烹調、製作菜色產品，或是於第一線服務顧客，讓同學們提前與職場接軌，並增進未來職場競爭力。2021年我們共與67所高中及大專院校進行建教合作，提供704位學生

實習的機會。隨著公司發展日漸迅速，與海外場擴展，未來將加強與各校實習合作計畫，提升學生專業能力和職場適應力，並打造專屬留才計畫以吸引菁英學子。

此外，我們多年來與「伊甸社會福利基金會」合作，聘請視障按摩師提供同仁按摩服務。惟2021年度因受疫情影響，於10月起恢復提供此項福利服務。我們共聘請了17位視障按摩師，每月可提供1,088服務人次，透過僱用視障者，協助其就業與獲得穩定收入，更以其專業按摩技能，提供同仁按摩服務、紓解疲勞，有效提升同仁工作品質。



附錄一 GRI 準則索引

一、GRI 102 一般揭露

	揭露項目	頁次	對應章節及補充說明
102-1	組織名稱	05	1.1 公司規模與背景
102-2	活動、品牌、產品與服務	06-11 21	1.1 公司規模與背景 2.1 首創「東方爐炒化系統」美味始終如一
102-3	總部位置	05	1.1 公司規模與背景
102-4	營運據點	05	1.1 公司規模與背景
102-5	所有權的性質與法律形式	05	1.1 公司規模與背景
102-6	提供服務的市場	05	1.1 公司規模與背景
102-7	組織規模	05	1.1 公司規模與背景
102-8	員工與其他工作者的資訊	43	5.2 平等、多元、誠信的就業環境
102-9	供應鏈	27-28	2.4 供應商食安自主管理
102-10	組織與其供應鏈的重大改變		報告期間內無重大變化
102-11	預警原則或方針	14-15	1.2 公司治理
102-12	外部倡議		本公司 2021 年度未以公司名義簽署與經濟、環境與社會規章、原則或其他倡議
102-13	公協會的會員資格		2021 年度以公司名義參與台灣連鎖加盟協會
102-14	決策者的聲明	03	經營者的話
102-16	價值、原則、標準及行為規範	13	1.2 公司治理
102-17	倫理相關之建議與關切事項的機制	13	1.2 公司治理
102-18	治理結構	13	1.2 公司治理
102-20	高階管理階層對經濟、環境和社會主題之責任	15	1.3 企業永續議題
102-22	最高治理單位與其委員會的組成	13-14	1.2 公司治理
102-23	最高治理單位的主席	14	1.2 公司治理
102-24	最高治理單位的提名與遴選	14	1.2 公司治理
102-36	薪酬決定的流程	14	1.2 公司治理
102-40	利害關係人團體	16	1.3 企業永續議題
102-41	團體協約		本公司未成立工會，不適用
102-42	鑑別與選擇利害關係人	16	1.3 企業永續議題
102-43	與利害關係人溝通的方針	19	1.3 企業永續議題

揭露項目		頁次	對應章節及補充說明
102-44	提出之關鍵主題與關注事項	19	1.3 企業永續議題
102-45	合併財務報表中所包含的實體	02 ~ 05	關於本報告書
102-46	界定報告書內容與主題邊界	16	關於本報告書
102-47	重大主題表列	17	1.3 企業永續議題
102-48	資訊重編		無此情形
102-49	報導改變		無此情形
102-50	報導期間	02	關於本報告書
102-51	上一次報告書的日期	02	關於本報告書
102-52	報導週期	02	關於本報告書
102-53	可回答報告書相關問題的聯絡人	02	關於本報告書
102-54	依循 GRI 準則報導的宣告	02	關於本報告書
102-55	GRI 內容索引	57-59	附錄
102-56	外部保證 / 確信	62	有限確信報告書

二、GRI 103 管理方針

揭露項目		頁次	對應章節及補充說明
103-1	解釋重大主題及其邊界	15-19	1.3 企業永續議題
103-2	管理方針及其要素	15-19	1.3 企業永續議題
103-3	管理方針的評估	15-19	1.3 企業永續議題

三、GRI 200 特定標準揭露

GRI 準則	揭露項目		頁次	對應章節及補充說明
經濟面向				
GRI 201：經濟績效2016	201-1	組織所產生及分配的直接經濟價值	12-13	1.1 公司規模與背景
	201-3	定義福利計劃義務與其它退休計畫	43	5.1 全力打造餐飲人才國際舞台及專業實力
	201-4	取自政府之財務補助	12	1.1 公司規模與背景
GRI 202：市場地位2016	202-2	雇用當地居民為高階管理階層的比例	43	5.2 平等、多元、誠信的就業環境
GRI 204：採購實務2016	204-1	來自當地供應商的採購支出比例	27	2.4 供應商食安自主管理
GRI 205：反貪腐2016	205-2	有關反貪腐政策和程序的溝通及訓練	13	1.2 公司治理

GRI 準則	揭露項目		頁次	對應章節及補充說明
環境面向				
GRI 302：能源2016	302-1	組織內部的能源消耗量	40	4.2 力行節約能源與水資源
	302-3	能源密集度	40	4.2 力行節約能源與水資源
GRI 305：排放2016	305-2	能源間接（範疇二）溫室氣體排放	40	4.2 力行節約能源與水資源
GRI 306：廢棄物2020	306-2	廢棄物相關顯著衝擊之管理	41	4.4 強化廢棄物處理與資源回收
GRI 307：有關環境保護的法規遵循2016	307-1	違反環保法規	41	2021 年度未有單一事件罰鍰超過 10 萬元之事件
GRI 308：供應商環境評估2016	308-1	採用環境標準篩選新供應商	28	2.4 供應商食安自主管理
	308-2	供應鏈對環境的負面影響，以及所採取的行動	28	2.4 供應商食安自主管理
社會面向				
GRI 401：勞雇關係2016	401-1	新進員工和離職員工	43-44	5.2 平等、多元、誠信的就業環境
	401-2	提供給全職員工（不包含臨時或兼職員工）的福利	44	5.2 平等、多元、誠信的就業環境
	401-3	育嬰假	44	5.2 平等、多元、誠信的就業環境
GRI 402：勞資關係2016	402-1	關於營運變化的最短預告期	45	5.2 平等、多元、誠信的就業環境
GRI 403：職業安全衛生2018	403-2	危害辨識、風險評估、及事故調查	47	5.4 把關職場安全
GRI 404：訓練與教育2016	404-1	每名員工每年接受訓練的平均時數	46	5.3 系統化培育及公開、透明的升遷制度
GRI 405：員工多元化與平等機會2016	405-1	治理單位與員工的多元化	14 43	1.2 公司治理 5.2 平等、多元、誠信的就業環境
GRI 409：強迫或強制勞動2016	409-1	具強迫與強制勞動事件重大風險的營運據點和供應商	45	5.2 平等、多元、誠信的就業環境
GRI 414：供應商社會評估2016	414-1	使用社會準則篩選之新供應商	28	2.4 供應商食安自主管理
GRI 416：顧客健康與安全2016	416-1	評估產品和服務類別對健康和安全的影響	20-28	2 高規格把關 信賴美味
	416-2	違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	24	2.2 每日、每月層層把關餐飲衛生環節
GRI 417：行銷與標示2016	417-2	未遵循產品與服務之資訊與標示法規的事件	24	2.2 每日、每月層層把關餐飲衛生環節
GRI 418：客戶隱私2016	418-1	經證實侵犯客戶隱私或遺失客戶資料的投訴	37	3.5 持續優化服務流程
GRI 419：社會經濟法規遵循2016	419-1	違反社會與經濟領域之法律和規定	24	2.2 每日、每月層層把關餐飲衛生環節

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 (以下簡稱作業辦法)應加強揭露事項與確信項目彙總表

編號	項目	永續績效資訊及頁碼	報導基準	作業辦法
1	製程管理頻率及檢測比例	2021年度確認100%自製半成品皆有標籤標示保存期限。(P.22)	參依據公司內部「生產作業看板」之標準作業流程及「製程管制表」檢測之執行情形。	
2	委外送檢之件數、檢驗項目及結果	2021年實驗室委外檢驗費用共計443,451元，抽檢水產類20件，畜產品19件，油脂及醬包類11件，加工品類12件，即食類產品7件，其他類產品27件，總計共96件。檢驗項目屬重金屬類9件，動物用藥類60件，微生物類165件，黴菌毒素類6件，防腐劑類6件，鮮度檢驗類20件，其他檢驗類(如酸價、磷酸鹽等)共23件，全數共計289件，合格率皆為100%。 漂白劑類75件中有1件檢驗時未符合衛福部食品藥物管理署衛生標準規範，不合格品退貨並更換廠商，同時委外送檢確認改善達符合標準。(P.27)	依據衛福部食品藥物管理署各類衛生標準之委外檢驗件數及檢驗結果。	第一款第一目
3	供應商取得 ISO22000之家數	2021年我們的食材採購來源為符合ISO22000或HACCP認證的供應商為31家，佔2021年度有交易之食材供應商約30%。(P.27)	2021年度有交易紀錄之供應商取得ISO22000或HACCP認證證書家數及佔2021年度有交易之食材(註)供應商家數百分比。 (註)食材係指肉類、海鮮、蔬菜、雜糧及飲料。	
4	第三方公正檢驗機構衛生檢測	2021年委由台灣檢驗科技股份有限公司執行衛生檢測之檢驗項目計64項包括衛生評鑑及產品檢驗，全年稽核次數計509次，所有受測店點100%擁有SGS HM PLUS (Hygiene monitored plus program, HM PLUS)餐飲衛生管理標章。(P.25)	依據台灣檢驗科技股份有限公司「廚房衛生評鑑表」及「廚房檢驗報告」之檢測結果包含環境、器具、人員及原料/成品製程管理等所頒發的食品衛生標章證書。	
5	病蟲害管理成果	2021年除店舖裝修期間外，每月皆於全台店點進行一次病蟲害消毒防治作業。(P.22)	參照「食品良好衛生規範準則」制訂店點消毒計劃針對病蟲害防治每月執行情形。	
6	違反食品安全衛生管理相關法規之事件類別與次數	2021年間本公司未有違反食品安全衛生法律規定而受罰緩之情形。(P.24)	因違反「食品安全衛生管理法」暨相關施行細則、辦法及準則，主管機關來函處以罰鍰之次數。	第一款第二目
7	採購符合國際認可之產品責任標準者	2021年使用符合FSC(Forest Stewardship Council, 森林管理委員會)認證衛生紙、餐墊紙、紙提袋、餐巾紙、紙杯及紙碗之紙類產品金額約28,744仟元佔上述產品整體採購金額31,813仟元達90.35%。(P.28)	2021年度使用符合FSC (Forest Stewardship Council, 森林管理委員會)認證證書之採購金額及佔2021年度有交易之衛生紙、餐墊紙、紙提袋、餐巾紙、紙杯及紙碗之紙類產品採購金額百分比。	第一款第三目
		本公司並未設有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。		
8	供應商年度實地評鑑家數、項目與結果	本公司依供應商性質及物料供應情形安排實地稽查以評估食材之品質衛生安全同時提升品質控制效能，依食品良好衛生規範準則 (The Regulations on Good Hygiene Practice for Food, GHP) 為查核基準，整合原料農場到製程加工廠各類型態協力廠商之實地稽查項目，將評核項目分為六大類：品質系統、GHP管理、製程管理、清潔、消毒管制品管理、倉儲運輸管理及病媒防治管理。評分為B級(註)以上始得列為合格廠商，列為C級(註)供應商者則回饋採購部門更換供應商。2021年共稽核19家供應商，佔2021年度有交易之食材供應商約19%，含產地及新供應商引進之訪廠稽核次數共計23次，其中6次評分為A+級，3次為A級，14次為B級，未有C級廠商，訪廠評鑑合格率為100%。(P.28) (註)各級別分數：A+級為90分以上；A級為80-89分；B級為61-79分；C級為60分以下；合格為B級以上。	依據公司內部「供應商評鑑表」或「供應商環境衛生查核表」，執行實地評鑑之供應商家數、項目及結果，及其佔總食材供應商家數百分比。	第一款第五目

編號	項目	永續績效資訊及頁碼	報導基準	作業辦法
9	自願進行之產品追溯	本公司品保部擬定「產品鑑別與追溯管理標準作業程序」執行自主追溯，以加強執行原料追溯管理，可透過原料驗收規格書追溯至上一階原物料進貨廠商。截至2021年12月31日止，原料品項的驗收規格書有肉類共130件；海鮮類共32件；蔬菜類共146件；乾貨類共589件；總計897件，上述存貯金額佔期末原料存貯金額99.17%。(P.28)	依據公司內部「原料品質驗收標準」規格書之執行情形。	第一款第六目
10	品管實驗室之執行情形及測試結果	本公司2021年執行之檢測項目有微生物檢測(總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、金黃色葡萄球菌及腸桿菌科)、分子檢測(沙門氏桿菌、李斯特菌)、總抗生素檢測(β -內胺類、頭孢菌素類、巨環類、四環素類、磺胺類、喹諾酮類、多肽類及其他抗生素等60項)、鮮度檢測(揮發性鹽基氮(VBN))、酸度檢測(可滴定酸)、漂白劑檢測(二氧化硫)及農藥殘留快速檢驗(殺蟲劑及殺菌劑)七大類。2021年度針對肉類、海鮮、蔬菜、醬料、甜點、飲品及水質共檢驗5,901件，其中內部監測發現需進一步確認檢驗指標者共25件，相關產品後續經退貨或製程調整結果符合法規衛生標準。(P.26)	依據AOAC認證微生物及總抗生素檢測之基準、CNS1451鮮度檢測之基準、CNS8626酸度檢定、蔬果農藥殘毒快速檢測法及電化學分析法，所統計之總檢驗件數及檢驗結果。	第一款第七目
11	品管實驗室相關支出及其占合併財務報表營收淨額及稅後淨利之百分比	2021年度瓦城泰統品保部與食品檢測相關之投入費用總計新台幣約5,366仟元(註)，佔瓦城泰統合併營業收入約0.13%及稅後淨利約3.33%。(P.27) (註)費用包含：委外檢驗費用、內部實驗室租金、折舊、薪資、訓練費、耗材及研究費用。	品保部與食品檢測之相關支出及其分別佔合併財務報表營業收入及稅後淨利之百分比。	
12	實驗室操作人員之訓練課程	截至2021年底，共有17名人員研習完成或受訓合格食品安全管制系統訓練班、食品工廠量測工具檢校實務演練班、食品安全檢測基礎課程或實驗室認證規範ISO/IEC17025訓練。(P.25)	實驗室人員於2021年12月31日具有「食品安全管制系統」、「食品工廠量測工具檢校實務」、「食品安全檢測基礎」或「實驗室認證規範ISO/IEC17025訓練」研習證書或受訓合格證書。	公司自願確信項目
13	實驗室操作人員之證照	截至2021年底，共有10名人員具備食品檢驗分析技術士證照、1名具備食品品保工程師證照、2名具備食品技師證照、1名具備食品預防性控制人員資格(PCQI)及1名具備丙級化學技術士證照。(P.25)	實驗室人員於2021年12月31日具有「食品檢驗分析」技術士證書、「食品品保工程師」證書、「食品技師」證書、「食品預防性控制人員資格」證書及「化學技術士」證書人數。	
14	廚師同仁之專業能力	2021年12月31日止已有480位廚師同仁擁有中餐烹調技術士證照。(P.24)	依據「食品良好衛生規範準則」具備中餐烹調技術士證之人數。	
15	廚師同仁考核機制	2021年共有1,732人次的廚師同仁通過食品衛生安全保存及操作測試考核。(P.24)	依據公司內部「廚藝管理學院臂章發展制度考核辦法」，通過考核人數。	
16	廚房執行力評鑑	廚房執行力評鑑，從作業區安全檢視、物料品質管理、清潔維護、生產/庫存管理、菜色成品檢視、還有設備效能六個面向，截至2021年12月31日止共計422項的檢視項目。(P.25)	依據公司內部「廚房執行力評鑑作業辦法」執行檢視項目。	

附錄三 會計師有限確信報告



會計師有限確信報告

瓦城泰統股份有限公司 公鑒：

本事務所受瓦城泰統股份有限公司（以下稱「貴公司」）之委任，對 貴公司選定民國 110 年度永續報告書所報導之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。

確信標的資訊與適用基準

有關 貴公司選定民國 110 年度永續報告書所報導之績效指標（以下稱「確信標的資訊」）及其適用基準詳列於 貴公司民國 110 年度永續報告書第 60 至 61 頁之「確信項目彙總表」。前述確信標的資訊之報導範圍業於永續報告書第 2 頁之「報告書邊界與範疇」段落說明。

管理階層之責任

貴公司管理階層之責任係依照適當基準編製永續報告書所報導之績效指標，且維持與績效指標編製有關之必要內部控制，以確保績效指標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」，對確信標的資訊執行確信工作，以發現前述資訊在所有重大方面是否有未依適用基準編製而須作修正之情事，並出具有限確信報告。

本會計師依照上述準則所執行之有限確信工作，包括辨認確信標的資訊可能發生重大不實表達之領域，以及針對前述領域設計及執行程序。因有限確信案件取得之確信程度明顯低於合理確信案件取得者，就有限確信案件所執行程序之性質及時間與適用於合理確信案件者不同，其範圍亦較小。

本會計師係依據所辨認之風險領域及重大性以決定實際執行確信工作之範圍，並依據本委任案件之特定情況設計及執行下列確信程序：

- 對參與編製確信標的資訊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，對確信標的資訊進行分析性程序，如必要時，則選取樣本進行測試，以取得有限確信之證據。

資訊聯合會計師事務所 PricewaterhouseCoopers, Taiwan
110208 台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



此報告不對民國 110 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。

會計師之獨立性及品質管制規範

本會計師及本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、專業能力及盡專業上應有之注意、保密及專業態度。

本事務所適用審計準則公報第四十六號「會計師事務所之品質管制」，因此維持完備之品質管理制度，包含與遵循職業道德規範、專業準則及所適用法令相關之書面政策及程序。

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。

有限確信結論

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

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確信標的資訊或適用基準之變更，本會計師將不負就該等資訊重新執行確信工作之責任。

資訊聯合會計師事務所

會計師 林柏全



中華民國 111 年 9 月 30 日



瓦城泰統集團

瓦城泰國料理 | 大心新泰式麵食 | 非常泰概念餐坊 | 1010湘料理 | 時時香RICE BAR | YABI KITCHEN | 月月 泰BBQ | 十食湘BISTRO