

永續報告書

2025 SUSTAINABILITY REPORT

三商餐飲股份有限公司



TABLE OF
CONTENT

關於本報告書

003

董事長的話

004

三商餐飲大事紀

005

2025 年永續亮點績效

005

CHAPTER

關於三商餐飲

1

1.1 品牌介紹

007

1.2 營業收入

009

1.3 價值鏈概況

009

CHAPTER

永續藍圖

2

2.1 永續策略主軸與目標

012

2.2 重大性分析

013

2.3 利害關係人溝通及議合

021

CHAPTER

穩健領航

3

3.1 公司治理

026

3.2 誠信經營

032

CHAPTER

食在安心

4

4.1 食品安全與品質管理

037

4.2 供應商管理

044

4.3 顧客關係管理與
資訊保護

048

4.4 深化在地之合作

051

CHAPTER

綠色營運

5

5.1 氣候變遷與調適

053

5.2 溫室氣體排放與
能源管理

056

5.3 廢棄物與剩食管理

060

CHAPTER

員工關懷

6

6.1 人才培育與發展

066

6.2 員工關懷與勞動保障

076

6.3 職業健康與安全

079

CHAPTER

饗愛同行

7

7.1 公益合作

089

7.2 贊助愛心待用餐

092

7.3 義煮活動

093

CHAPTER

附錄

A

附錄一、GRI 索引表

096

附錄二、SASB 指標索引表

102

附錄三、永續揭露指標 - 食品工業及餐飲收入占其全部營業收入之
比率達百分之五十以上者

104

附錄四、上市 (櫃) 公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條
之一附表二揭露氣候相關資訊

106

永續揭露指標確信聲明書

108

Introduction

關於本報告書

報告邊界範疇

本報告書涵蓋三商餐飲股份有限公司（「三商餐飲」、「公司」或「本公司」；連同其子公司，「集團」）2025 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日在經營績效、公司治理、創新服務、永續環境、員工照顧與福利、打造安心職場以及社會參與等層面在社會永續發展政策的推動與績效展現。

本報告書指標揭露以三商餐飲股份有限公司及其子公司為主，經濟績效指標揭露為合併報表中的實體，包括本公司及子公司。

本報告書內容中所揭露的統計數據，其來源係為公司自行統計與調查的結果，並採用國際通用指標呈現，若有推估之情形，會於各相關章節註明。

有關財務數據來源，皆依經金融監督管理委員會認可並發布生效之國際財務報導準則 (International Financial Reporting Standards , IFRSs) 及證券發行人財務報告編製準則編制，並經 KPMG 安侯建業聯合會計師事務所查核簽證後，所公開發表之財務報告資訊，以新臺幣計算；

此外，各項管理系統均定期執行內部稽核，ISO 45001 職業安全衛生管理系統認證、ISO 17025 實驗室品質管理系統認證、FSSC/ISO 22000:2018 食品安全管理系統認證、HACCP 食品安全管制系統認證、ISO 27001 資訊安全管理制度皆通過第三方查證機構之查驗證。

報導期間

本報告書資訊揭露期間為 2025 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日，與財務報告的報告期相同。報告書發布日期為 2026 年 8 月。

報導週期

三商餐飲將每年定期發行永續報告書。

資訊重編

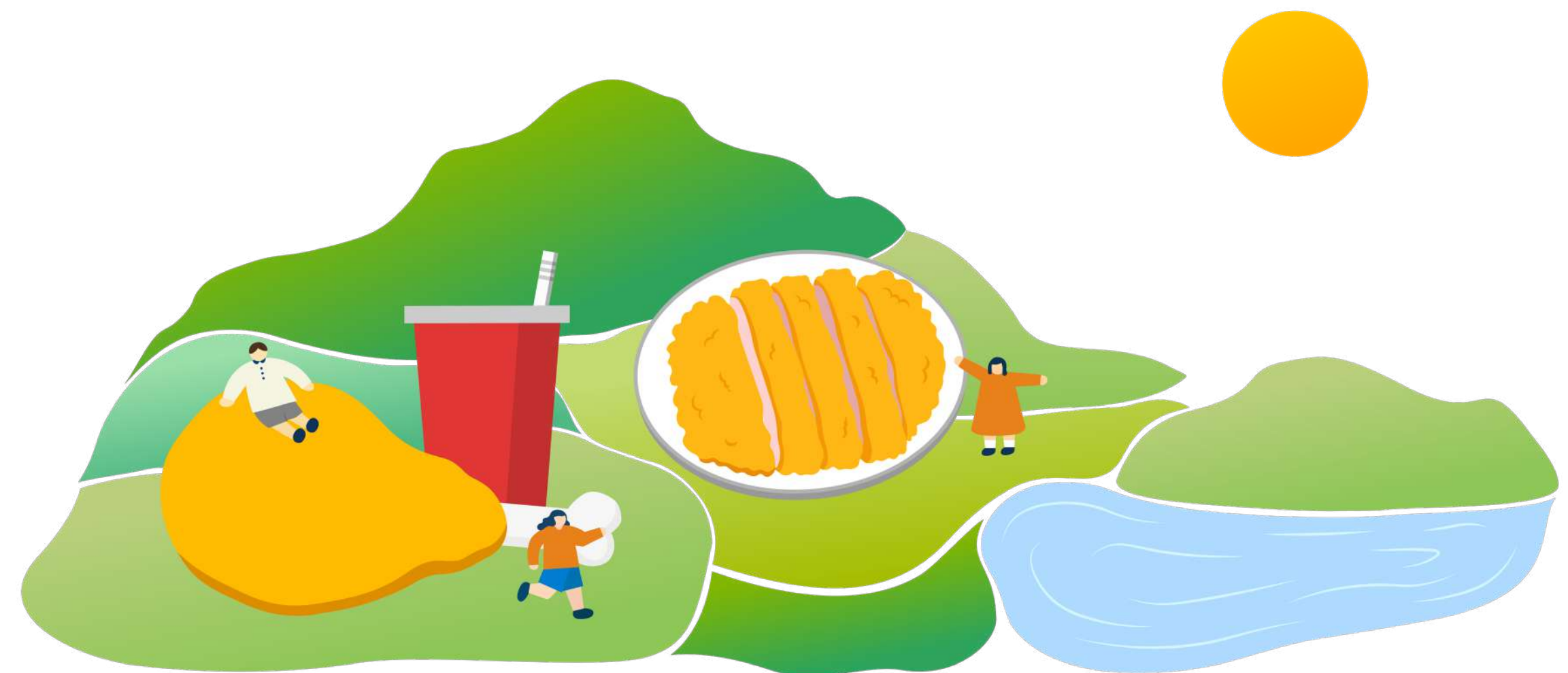
本報告書歷年資訊若有重編事宜，將於內文中說明。

負責單位

- 負責單位 ~~~~~ 永續發展執行辦公室
- 電子信箱 ~~~~~ esg@mfb.com.tw
- 電話 ~~~~~ 02-2503-8111 分機 :2507
- 地址 ~~~~~ 台北市中山區建國北路二段 145 號 5 樓

外部保證

本公司委託安侯建業聯合會計師事務所，依據財團法人中華民國會計研究發展基金會所發布之確信準則 3000 號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」，針對確信標的資訊執行有限確信，確信報告請詳附錄。



Introduction

董事長的話

2025 年，對三商餐飲而言是充滿考驗與變動的一年，在全球經濟環境波動與餐飲產業景氣起伏的挑戰下，我們深知，企業的價值不在於順境時的擴張速度，而在於逆境中對核心價值的堅守。儘管營運上面臨外部環境的嚴峻考驗，三商餐飲仍持續深化 ESG 的落實紮根，將挑戰一一轉化為精進品質與韌性的動能。

三商餐飲股份有限公司董事長

陳翔珩



深化食安根基，建構安心鏈結

食品安全是三商餐飲絕不妥協的底線，我們持續導入國際級食品安全管理制度，並取得多項認證，包括 FSSC/ISO 22000:2018 食品安全管理系統認證、HACCP 食品安全管制系統認證。2025 年，我們更大幅強化自主檢驗能效，中央廚房實驗室不僅持續通過 ISO/IEC 17025 認證，更投資建置全新三廠品管實驗室，總面積擴大約 15 倍、檢驗設備提升 75%。目前，我們已達成中央廚房生產成品 100% 追溯追蹤管理，並維持 81.7% 的在地採購比率，且透過每年對供應商的評鑑與全年度超過 5 千家次的門市稽核，我們相信每一份提供給顧客的餐點，皆呈獻出最高標準的安心與承諾。

綠色營運轉型，實踐資源循環

在環境永續方面我們持續推動相關措施，本年度投入約 500 萬元於變頻冷氣、一級能效設備及 LED 節能燈具等設備採購、汰換，目前已有 217 間門市採用節能燈具。我們不僅關注能耗，更致力於資源循環，2025 年我們擴大導入黑水虻廚餘處理計畫至 20 間門市，綠建材使用率也持續維持 60% 以上。

守護同仁福祉，傳遞社會溫暖

員工是公司最寶貴的資產，也是在變動環境中穩定前進的力量。我們持續優化職場安全，通過 ISO 45001:2018 職業安全衛生管理系統認證，為了確保每位夥伴都能在安全的環境中發揮所長，年度職安相關證照培訓超過 270 人次，總部亦於今年寫下 168 萬小時無災害工時的優異紀錄；為了打造多元友善的職場，我們在 2025 年導入多語學習資源，讓來自全球各地的每位同仁，在成長的路上都能並肩同行、攜手共進。在社會參與上，三商餐飲的愛心不曾因景氣而止步。我們的偏鄉義煮活動已連續堅持 17 年，2025 年度累計發放的愛心待用餐超過 2.6 萬份，無論是品牌與公益團體的合作或是各項的公益捐贈也都從不停歇，我們期許透過企業的力量，成為社會最溫暖的後盾。

堅定信念，共創永續韌性

雖然外部環境仍具不確定性，但我們相信「永續」不是口號，而是企業生存的本能。我們將維持 2024 年上市以來的誠信與透明，確保重要的非財務績效持續落實，與消費者、員工、股東及合作夥伴攜手，在變局中穩定前行，共創永續美好的未來。

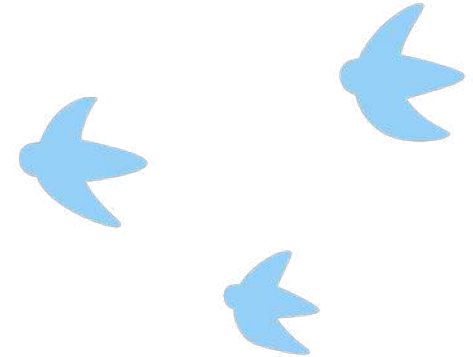
年分	事項
2024	◆三商餐飲 (7705) 掛牌上市。 ◆中央廚房三廠，啟用投產。 ◆成立新品牌「咖意哩」。 ◆拿坡里炸雞店更名「三商炸雞」。
2023	◆三商巧福 40 週年。 ◆三商餐飲公開發行。
2022	◆設立「雲端廚房」。
2019	◆三商行外食事業部與「拿帕里股份有限公司」合併，拿帕里股份有限公司更名為「三商餐飲股份有限公司」。 ◆陳翔玢先生出任三商餐飲董事長。 ◆自「三商巧福」延伸成立品牌「巧福 PLUS」。
2018	◆自「拿坡里披薩炸雞」延伸品牌，成立「拿坡里炸雞」。
2017	成立餐飲品牌「BANCO」窯烤披薩。
2014	◆成立餐飲品牌「品川蘭」。 ◆於日本成立「Mercuries FoodService Japan,Ltd」，經營「三商巧福」台灣牛肉麵。
2011	◆成立餐飲品牌「鮮五井」丼飯專賣店。
2006	◆成立餐飲品牌「福勝亭」日式豬排專賣。
1999	◆拿坡里披薩推出義式炸雞，正式更名為「拿坡里披薩炸雞」。
1997	◆拿帕里股份有限公司，經營品牌「拿坡里披薩」。
1989	◆三商巧福第 50 家門市成立。
1986	◆七七巧福更名為「三商巧福」。
1984	◆三商速簡餐廳更名為「七七巧福」。
1983	◆外食事業部成立三商速簡餐廳，設立前四家直營店。
1982	◆三商行成立外食事業部，經營中式餐飲連鎖業務。
1964	◆翁肇喜、陳河東、郭仲熙以合夥組織創立三商行，以出口手工藝品為主要業務，設址南京東路。

E 永續環境
◆合計安裝變頻式冷氣機共 50 台，門市冷氣汰舊換新共 8 間門市(一級能效冷氣)，投入約 400 萬元。 ◆採用節能 LED 燈具之門市，數量已達 217 間，投入約 130 萬元。 ◆中央廚房排風馬達安裝變頻器，投入約 27 萬元。 ◆門市室內裝修許可工程，綠建材使用率均達 60% 以上。 ◆20 間門市導入黑水虻廚餘處理。 ◆五間門市榮獲首屆新北市「綠店之星 Green Hero」認證。 ◆採購 FSC 及 PEFC 認證廠商之產品，占紙包材整體採購金額約 55%。

S 社會公益
◆女性主管占主管職 55.5%。 ◆延續通過 TTQS 人才發展品質管理系統評核認證。 ◆完成 ISO 45001:2018 職業安全衛生管理系統重新認證。 ◆共計發放 2.6 萬份愛心待用餐。 ◆年度公益合作活動捐贈 95 萬元。 ◆連續 17 年辦理偏鄉義煮，今年共舉辦 14 場。 ◆台灣名人賽暨三商杯高爾夫邀請賽義賣 38 萬元，全數捐贈淡水文化基金會。 ◆優先向國內供應商採購，占總採購預算 81.7%。 ◆中央廚房食品安全教育訓練 3,285 小時，每人平均受訓 19.79 小時。

G 公司治理
◆完成 24 家供應商實地訪廠查核，強化供應鏈管理。 ◆完成 5,166 家次門市稽核，每月平均稽核率 98.93%。 ◆中央廚房通過 FSSC 22000、ISO 22000 及 HACCP 續審，製麵廠通過 TQF 續審，5 項產品取得潔淨標章驗證。 ◆中央廚房實驗室取得 ISO/IEC 17025 認證，並建置新品管實驗室，檢驗設備增加 75%，提升自主檢驗能力。 ◆中央廚房 207 項生產成品 100% 完成食品追溯追蹤管理。

1



關於三商餐飲

1.1 品牌介紹	007
1.2 營業收入	009
1.3 價值鏈概況	009

1

關於三商餐飲

本公司主要從事餐飲服務，秉持「品質、美味、超值」的核心精神，致力打造安全、快速、多元的美味饗宴，成為深受消費者信賴的餐飲品牌，旗下包括三商巧福、拿坡里披薩・炸雞、福勝亭、三商鮮五井、品川蘭、BANCO、三商炸雞、巧福 PLUS 及虎記餃子等品牌，並成立雲端廚房與第三方平台合作提供外送服務，跨足不同料理類型。2025 年旗下擁有 12 個自有品牌，營運據點以台灣市場為主且皆為直營門市，除「三商巧福」於日本東京設有 1 間門市外，其餘品牌皆於國內設點經營。

公司全名	三商餐飲股份有限公司(Mercuries F&B Co.,Ltd.)
設立日期	1996年12月7日
實收資本額(元)	660,673,040
代表人	陳翔玢
總部	臺北市中山區建國北路二段 145 號 5 樓
總店數(家)	446

註：本公司營運門市皆為直營店，並設有中央廚房 1 處。

1.1

品牌介紹

品牌	成立時間	家數
 三商巧福 三商餐飲第一個連鎖餐飲系統，誕生於 1983 年，不僅是台灣第一家速食連鎖店，多年來更以「全國最大的牛肉麵連鎖店」知名於餐飲業。稟持著從第一碗麵到最後一碗麵，都必須維持「湯熱、麵Q、肉好吃」的最高標準信念。	1983	179
 拿坡里披薩・炸雞 拿坡里披薩・炸雞成立於 1997 年，在上市之初即以平實的價格提供美味享受為訴求，掀起台灣「披薩＋炸雞」雙重享受的餐飲風格，一直影響至今。	1997	139
 福勝亭 福勝亭福勝亭成立於 2006 年，為日式豬排專賣店，「做出好吃的豬排，是福勝亭一直堅持的事。」福勝亭日式豬排嚴選豬肉，經過研發團隊的精心調製，使炸豬排在日式精神下符合國人口味喜好。	2006	76
 三商鮮五井 有感於「丼」精緻又豪邁的平民文化，2011 年 11 月將日本道地風味引進台灣，以「新鮮及健康」為前提，每項食材都經檢驗合格、每日新鮮配送，創新研發「五感心饗宴——嫩、滑、鮮、酥、脆」，融合多層次風味與視覺感受，以各式食材搭配特熬醬汁，成為一道道美味又具飽足感的料理。	2011	21

品牌	成立時間	家數	品牌	成立時間	家數
品·川·蘭 PIN CHUAN LAN 品川蘭 「品」意寓「飲食之道」的品味與純粹，「川」與「蘭」，則分別代表道地濃郁的川味風格，與經典清甜的蘭味風格。成立於 2014 年，次年即獲國際權威媒體 C N N 評選為「台北市八大必嚐牛肉麵」。除了大家熟悉的牛肉麵口味外，以肋眼、翼板、板腱等不同牛肉部位料理出的「牛排麵」，更是品川蘭領先連鎖餐飲業界的飲食創舉。	2014	5	虎記餃子 施皮煎餃 虎記餃子 於 2020 年成立，以「煎餃＋拉麵」的餐飲形式讓消費者可以用輕鬆價格體驗日本外食文化，虎記餃子的料理長親赴日本拉麵老店習得技術，並歷經一年以上的口味研發，為台灣市場量身打造簡樸實在的韭菜煎餃，期望成為社區男女老幼都喜愛的快速食堂。	2020	2
BANCO 窯烤 PIZZA・自製生麵 BANCO 以義大利傳統職人手藝，在台灣製作最道地的拿坡里披薩、傳遞義大利飲食知識與文化，是 BANCO 的經營使命之一。	2017	4	Mercuries Cloud Kitchen 三商餐飲 三商餐飲雲端廚房 順應市場用餐習慣和消費行為的改變，發揮數位轉型及資源整合的綜效，並加強跨地域的外送量能，快速分享到更多的地方，也能同時建立一個理想的餐飲創業環境，彼此共享資源、相互協助，建立一個餐飲的共榮圈。	2022	1
三商炸雞 33 Fried Chicken 三商炸雞 「披薩店中的炸雞」受到消費者討論度愈來愈高，網路上甚至有人用「被披薩耽誤的炸雞店」的形容，來表達對拿坡里炸雞的喜愛。三商餐飲聽到顧客的聲音，在 2018 年讓炸雞從披薩店中獨立出來，成立「拿坡里炸雞」品牌，讓炸雞從第二男主角一躍而成第一男主角，並於 2024 年更名為「三商炸雞」。	2019	16	咖意哩 NOTHING BUT CURRY 咖意哩 源自於一個簡單而堅定的信念——讓美味不再奢侈，讓滿足成為每個人的日常。咖意哩以「咖哩」為核心，創造餐點多種搭配組合，希望成為連鎖咖哩界的平民英雄，承擔起讓更多人品嚐到美味、滿足的新台式咖哩的使命。	2024	1
巧福 PLUS⁺ 巧福 PLUS 主打「三商巧福升級版」概念，成立於 2019 年，因應餐飲消費市場求新求變的特性，導入「快速自助點餐」系統，讓點餐更便捷；顧客亦可以手機掃描 QR CODE，先在線上點餐，再到自助點餐機結帳，省時便利，鎖定數位科技重度使用並講究用餐效率的新世代。	2019	2	鍋麵家 NOODLE POT 鍋麵家 鍋麵家主打以鍋煮方式製作麵食，多種湯頭及肉品搭配組合，更凸顯其產品的特色與道地美味。此外，致力於提供平民美食，名稱中的「家」字也暗示了親民、平易近人的感覺，讓消費者感受到品牌的親和力和家的溫暖。	2024	設於雲端廚房

註：各品牌分店家數為 2025 年 12 月 31 日當日實際營運之店數

1.2

營業收入

本 2025 年公司合併營收為 6,533,440 仟元，稅後淨利為新台幣 124,065 仟元，更多有關財務績效的資訊，請詳本公司 2025 年度年報。

主要營業內容比重		單位：新台幣仟元；%
年度營業類別	2025 年	
	銷售金額	比重 (%)
	餐飲銷售	6,533,336
	管理顧問及其他	104
	合計	6,533,440

依地區別 (城市 / 國家) 之銷售金額			單位：新台幣仟元
地區 / 國家	產品 / 服務	營業收入	
內銷	餐飲銷售	6,518,798	
外銷	餐飲銷售	14,642	
合計		6,533,440	

註：外銷主要銷售地區為日本。

1.3

價值鏈概況

本公司之主要營業項目為餐飲連鎖品牌之經營，餐飲業產業鏈涵蓋範疇包含原物料採購、產品開發、生產加工、運輸物流至提供終端消費者食用之一連串過程。



2

永續藍圖

2.1 永續策略主軸與目標	012
2.2 重大性分析	013
2.3 利害關係人溝通及議合	021

2

永續藍圖

永續發展委員會

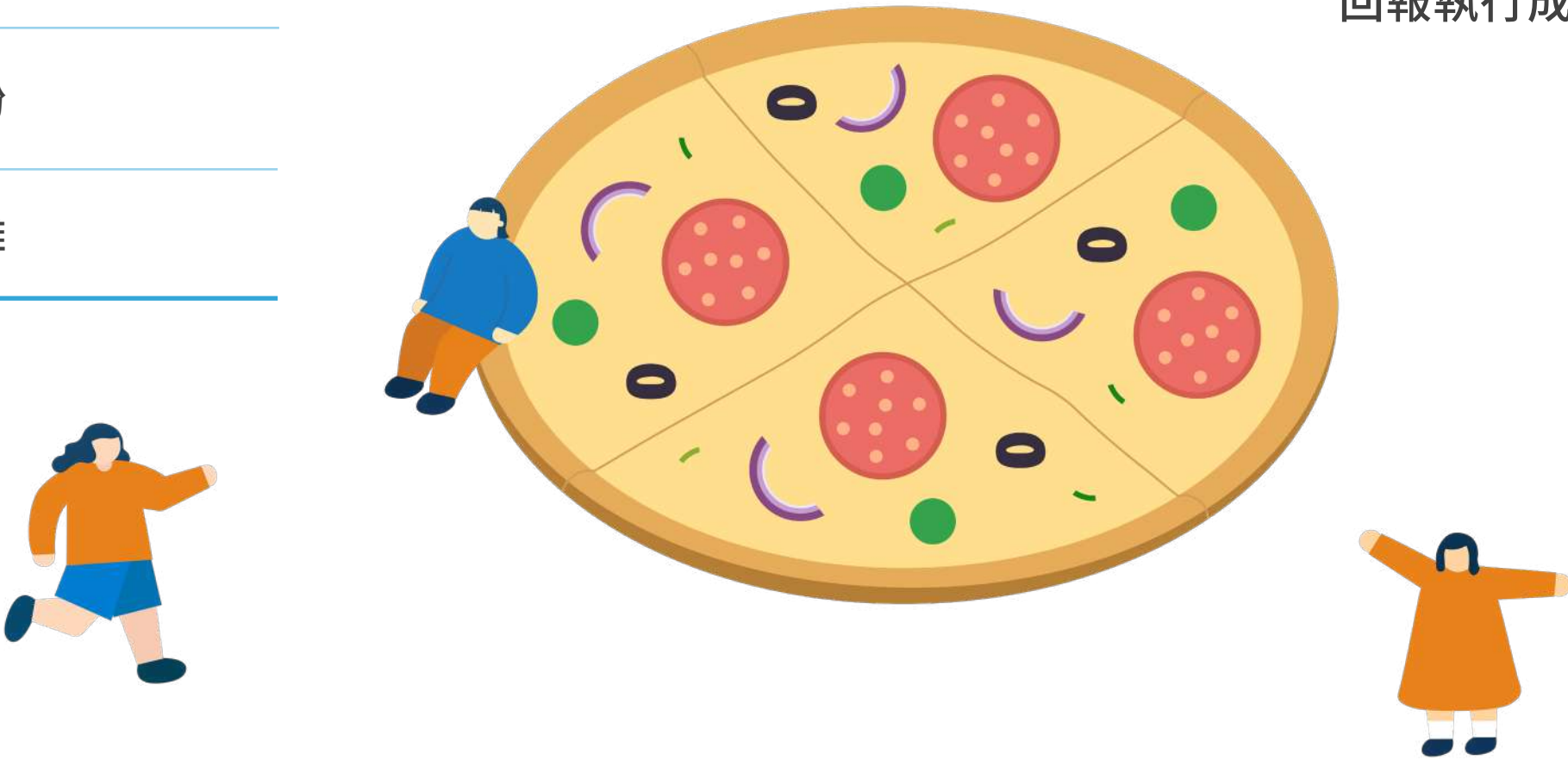
為落實永續發展目標，三商餐飲設有永續發展委員會 (2025 年將「企業永續發展委員會」更名為「永續發展委員會」)，針對永續議題進行管理及決策，2025 年 8 月董事會決議委任高渭川獨立董事擔任召集人參與推動及督導，董事長陳翔玢及副總林建雄擔任委員會委員，每季向董事會報告其決策及執行成果。轄下設立永續發展執行辦公室，並設置永續長，負責永續發展政策、制度或相關管理方針及具體推動計畫之提出及執行，每月召開追蹤會議，檢視各項永續發展策略執行情形並不定期回報永續發展委員會。

除設置永續發展委員會外，公司亦於 2025 年 8 月訂定「三商餐飲股份有限公司永續發展委員會組織規程」，並於 2025 年 11 月經董事會修訂通過「永續發展實務守則」，作為公司推動永續發展之制度依據。透過相關治理文件之建立與完善，使公司永續發展相關決策與執行具備明確權責分工與運作機制，強化永續治理架構，確保各項永續行動得以有系統、可追蹤且持續推動。

永續發展委員會成員

職稱	姓名
主席及召集人 (獨立董事)	高渭川
委員 (董事)	陳翔玢
委員 (副總)	林健雄

註：本屆永續發展委員會任期自 114/8/5 至 117/6/18



2.1

永續策略主軸與目標

三商餐飲致力於企業社會責任和永續發展，將永續理念融入公司運作，推動符合全球趨勢的重點議題。我們檢視環境和利害關係人的期望，並結合企業營運目標，制定企業社會責任策略，旨在深化組織與價值鏈的整合，提升 ESG 績效，逐步實現強化治理、創新發展和建立典範的目標。

為了響應聯合國的永續發展目標（SDGs），我們參考了相關倡議的精神，並遵循四大原則：「推動公司治理、發展永續環境、維護社會公益、加強企業社會責任資訊揭露」。這些指導方針成為我們日常運作的依據。我們相信，通過有效的管理和執行，能將 ESG 行動與經營策略相結合，並將其內化為我們發展和運營策略的核心，與員工共同為社會的永續發展做出持續貢獻。

董事會通過並經股東會同意之「永續發展政策」：

落實公司治理 G	維護永續環境 E	發展社會公益 S	揭露永續資訊
◆ 董事會督促公司實踐永續發展，包括檢討成效及持續改進。 ◆ 設置推動企業永續發展之專（兼）職單位。 ◆ 依政府法規與產業之相關規範，確保食品安全與服務品質。 ◆ 避免不公平競爭，並反賄賂貪瀆，營造公平競爭環境。 ◆ 注意利害關係人之權益，促進公司長期穩健發展。	◆ 遵循環境相關法規及相關之國際準則。 ◆ 致力於提升各項能（資）源之利用效率。 ◆ 避免污染水、空氣與土地，及採行適當的污染防治措施。 ◆ 注重水資源利用、廢棄物處理、資源回收等措施，促進具環保理念之綠色供應鏈管理。 ◆ 注意氣候變遷對營運可能產生的風險與機會，並進行溫室氣體排放盤查。	◆ 遵守相關勞動法規及國際人權公約，保障員工之合法權益。 ◆ 提供員工安全與健康之工作場所，為員工之職涯發展創造良好環境。 ◆ 與供應商及商業夥伴合作，共同致力促進企業永續發展。 ◆ 藉由商業活動、實物捐贈、企業服務或其他專業服務，以及參與慈善公益團體、地方政府機構之相關活動，共同促進社會公益發展。	◆ 編製溫室氣體盤查報告書，釐清排放源與總量，以制定有效之管理方針。 ◆ 編製企業永續報告書，揭露推動企業永續發展情形。 ◆ 依相關法規辦理資訊公開，並揭露具攸關性及可靠性之企業永續相關資訊，以提升永續資訊之透明度。

2.2

重大性分析

2.2.1 重大主題分析

重大主題鑑別流程

「三商餐飲依循 GRI Standards（2021）之通用準則與重大主題（GRI 3: Material Topics 2021）規範，以『衝擊重大性』為核心，鑑別本公司對經濟、環境、社會（含人權）具顯著衝擊之議題，作為報告書揭露與利害關係人溝通之基礎。

本公司於 2024 年透過五大步驟嚴謹執行重大主題鑑別，並據以制定管理方針。經檢視 2025 年度之公司營運範疇、產業特性及利害關係人關注方向，確認整體營運環境未有重大結構性改變，且 2024 年鑑別之重大主題仍具備高度代表性與管理顯著性。故本年度決議延續 2024 年之重大主題架構，持續深化各項議題之管理成效與資訊揭露。

鑑別溝通對象

蒐集永續議題

評估衝擊

衝擊顯著性排序

確認及揭露重大主題

依循 AA1000SES 利害關係人議合原則（AA1000 Stakeholder Engagement Standard）的五個面向：影響力、關注度、責任、依賴度和多元觀點，定期檢視三商餐飲之利害關係人類別。2025 年經重新盤點與確認，歸納出七大類主要利害關係人群體：股東與投資人、員工、消費者、政府機關、供應商 / 承攬商、媒體、社區 / 地方團體，並針對不同群體採用適切的溝通管道。

為有效掌握組織脈絡，三商餐飲延續前一年度之基礎，綜合考量 GRI 準則更新、公司核心價值、國內同業永續報告書、當年度產業動態與永續發展趨勢。透過內部會議與外部顧問諮詢，檢視既有之 22 項永續議題清單，確認其仍涵蓋本年度營運之關鍵面向，足以作為衝擊評估之基礎。

由內部管理階層與永續推動單位進行「永續議題衝擊程度檢視」。針對 2024 年鑑別出之議題對經濟、環境和社會造成之實際及潛在正負面衝擊，重新審視其「發生機率」與「規模」在 2025 年是否有顯著變化。

- ・負面衝擊：依嚴重性、發生可能性進行評估，並考量議題的負面人權衝擊。
- ・正面衝擊：依影響規模與範疇大小、發生可能性進行評估。

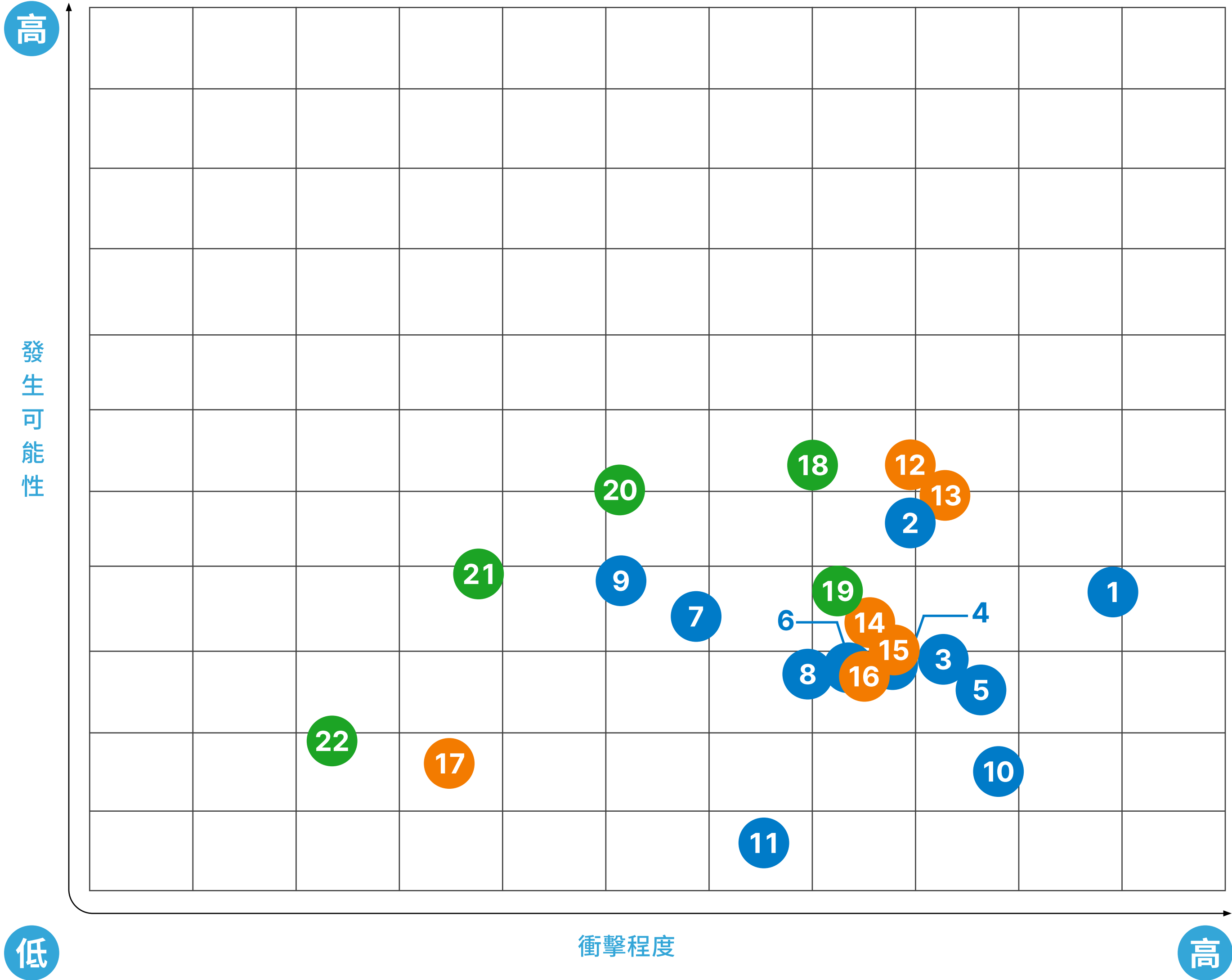
經綜合評估 2025 年度之營運現況、產業動態及外部環境，並重新審視永續議題之衝擊邊界，確認前一年度鑑別之衝擊顯著性排序結果仍具高度適用性。經內部管理階層審慎討論，確認「食品安全與健康」、「員工關懷與勞動保障」、「人才培育與發展」、「職業健康與安全」、「氣候變遷與調適」共 5 項議題，其對經濟、環境及社會之衝擊程度仍達顯著門檻，決議延續列為 2025 年度重大主題，並呈報董事會核准。

面對 2025 年整體經濟環境波動與營收挑戰，管理階層考量「營運策略與經濟績效」已於公司年報中充分揭露。為避免資訊重複並聚焦於『永續發展』與『非財務績效』之管理，本報告書決議維持以食品安全、員工照顧、環境永續為核心的五大主題。此舉旨在展現三商餐飲即使在經營環境變動的挑戰下，仍不縮減對 ESG 的投入，堅守對利害關係人之長期承諾與社會責任。

董事長再次檢視重大主題之合適性與策略一致性，核准延續上述 5 項重大主題。內部管理階層進一步確認該等主題之邊界範圍與管理方針（Management Approach）之有效性。永續發展委員會依據重大主題，於本報告書中更新相關因應策略、年度管理績效、指標及目標，確保報告書允當且忠實表達公司 ESG 落實情形，此外，本公司亦將以此作為日常營運中溝通與改善之重點，定期評估重大主題管理方針的有效性。

三商餐飲 2025 年重大主題鑑別

負面衝擊矩陣



環境面

18 廢棄物與剩食管理

19 水資源及廢水管理

20 溫室氣體排放與能源管理

21 氣候變遷與調適

22 生物多樣性

社會面

12 人才培育與發展

13 員工關懷與勞動保障

14 勞資關係

15 職業健康與安全

16 人權

17 社會議題關懷與參與

治理 / 經濟面

01 食品安全與健康

02 服務品質與客戶滿意

03 品牌管理與產品責任

04 資訊安全及隱私權保護

05 供應鏈 / 原物料管理

06 營運策略與經濟績效

07 風險管理

08 法規遵循

09 數位轉型

10 公司治理及誠信經營

11 稅務責任

6 項 首要的負面衝擊主題

人才培育與發展

員工關懷與勞動保障

食品安全與健康

服務品質與客戶滿意

廢棄物與剩食管理

水資源及廢水管理

10 項 次要的負面衝擊主題

勞資關係

品牌管理與產品責任

職業健康與安全

溫室氣體排放與能源管理

資訊安全及隱私權保護

供應鏈 / 原物料管理

營運策略與經濟績效

人權

風險管理

法規遵循

6 項 持續追蹤的負面衝擊主題

數位轉型

公司治理及誠信經營

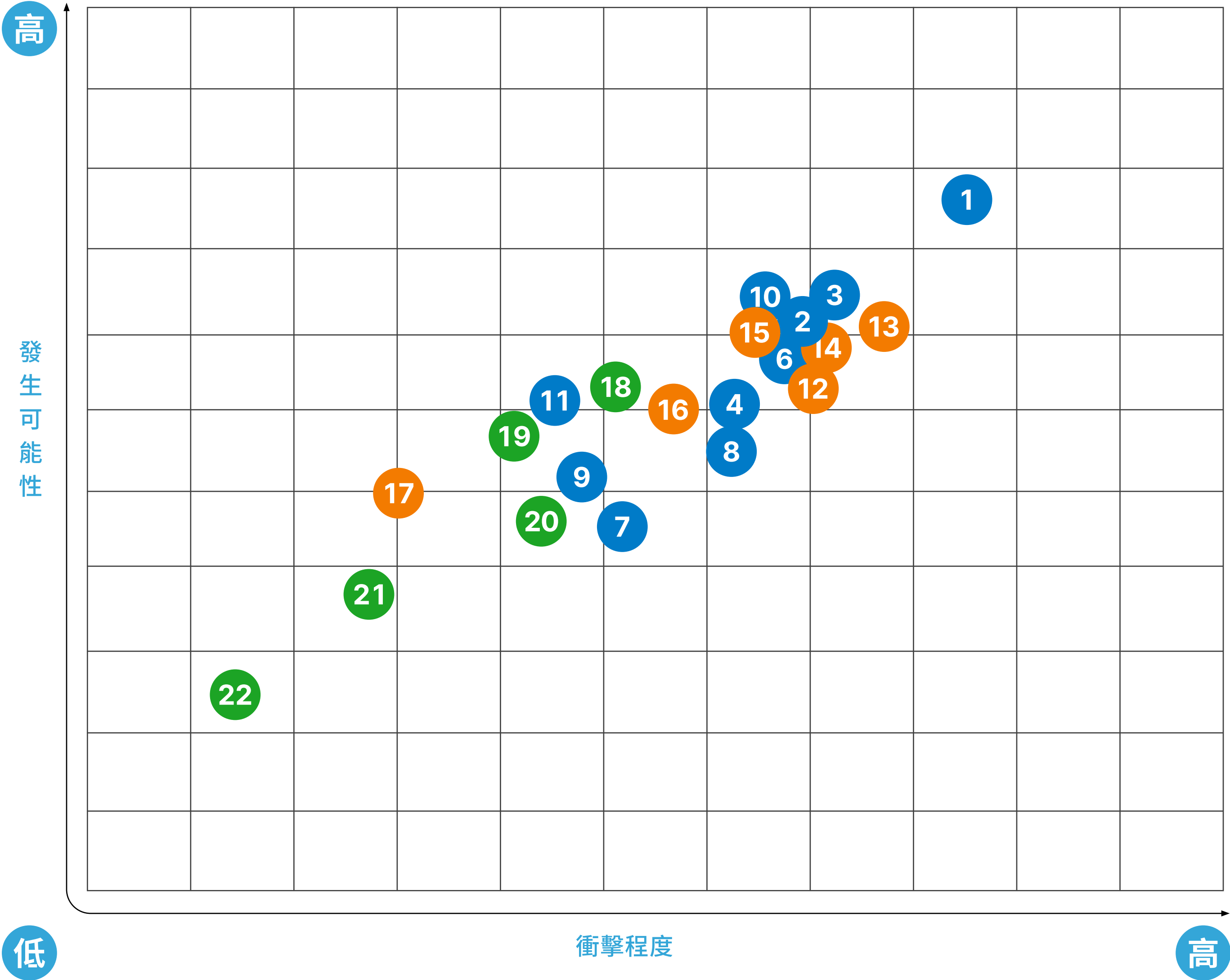
氣候變遷與調適

稅務責任

社會議題關懷與參與

生物多樣性

正面衝擊矩陣



環境面

- 18 廢棄物與剩食管理
- 19 水資源及廢水管理
- 20 溫室氣體排放與能源管理
- 21 氣候變遷與調適
- 22 生物多樣性

社會面

- 12 人才培育與發展
- 13 員工關懷與勞動保障
- 14 勞資關係
- 15 職業健康與安全
- 16 人權
- 17 社會議題關懷與參與

治理 / 經濟面

- 01 食品安全與健康
- 02 服務品質與客戶滿意
- 03 品牌管理與產品責任
- 04 資訊安全及隱私權保護
- 05 供應鏈 / 原物料管理
- 06 營運策略與經濟績效
- 07 風險管理
- 08 法規遵循
- 09 數位轉型
- 10 公司治理及誠信經營
- 11 稅務責任

6 項 首要的正面衝擊主題

- 食品安全與健康
- 員工關懷與勞動保障
- 品牌管理與產品責任
- 服務品質與客戶滿意
- 公司治理及誠信經營
- 勞資關係

10 項 次要的正面衝擊主題

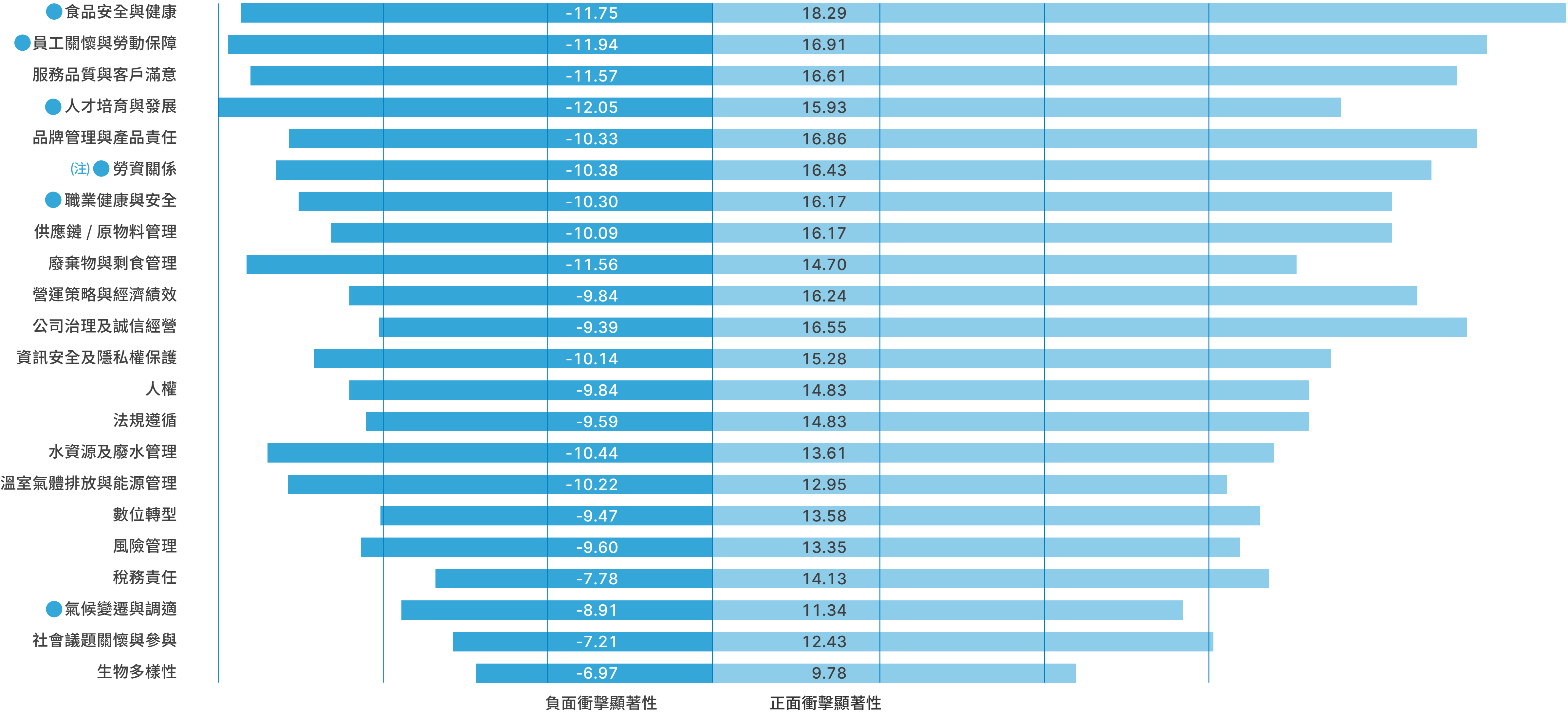
- 營運策略與經濟績效
- 職業健康與安全
- 供應鏈 / 原物料管理
- 人才培育與發展
- 資訊安全及隱私權保護
- 人權
- 法規遵循
- 廢棄物與剩食管理
- 稅務責任
- 水資源及廢水管理

6 項 持續追蹤的正面衝擊主題

- 數位轉型
- 風險管理
- 溫室氣體排放與能源管理
- 社會議題關懷與參與
- 氣候變遷與調適
- 生物多樣性

永續議題正負面顯著性評估

考量本公司產業特性以及氣候變遷為主管機關關注之重要議題，並將具實質管理意涵的指標「員工關懷與勞動保障」及「勞資關係」合併為一項重大主題，鑑別共 5 項重大主題。



註：經內部管理階層審視與確認，本公司之營運範疇與外部衝擊情境未有顯著變動，故沿用 2024 年之衝擊評估量化數據與矩陣分布。

2.2.2 重大主題及價值鏈邊界列表

面向	重大主題	對應 SDGs	上游	價值鏈邊界影響 三商餐飲內部	下游	政策 / 承諾	評核機制
治理 / 經濟面	食品安全與健康	12 負責任的消費與生產 16 和平正義與有利的制度	●	●	●	以「食的安全」為最高原則，致力於打造安心、安全、衛生的高品質美味餐點。秉持「品質至上、安全衛生、顧客滿意」的品質政策，公司持續強化原物料源頭管理，並提升製程中各環節的衛生控管，作為確保食品安全與顧客信賴的核心管理策略。	◆ 落實供應商評鑑、新供應商實地訪廠 / 稽核及門市查核機制 (QSC)。 ◆ 依稽核計畫進行內外部食安風險監控查核，確保食安管控執行之落情況。 ◆ 持續維護食品安全管理系統驗證與實驗室認證之有效性。 ◆ 遵守食品相關法規、法令及各縣市自治條例規範。
環境面	氣候變遷與調適	13 氣候行動	●	●	●	本公司承諾依循國際氣候治理趨勢與國家減碳政策，積極推動節能減碳作為，並逐步建立氣候風險管理機制。	◆ 每季定期檢視與督導氣候相關策略執行狀況。 ◆ 依據溫室氣體盤查結果，持續檢視數據完整性與改善方向。
社會面	人才培育與發展	3 良好健康與福祉		●	●	三商餐飲秉持「以人為本」理念，致力於人才培育與發展，持續提供全方位學習資源與清晰的職涯晉升路徑，強化組織韌性與競爭力。 教育訓練政策： 1. 培訓每個職位的專業人才。 2. 提升員工素質及工作效率。 3. 儲備展店所需管理人才。	◆ 每半年進行績效考核。 ◆ 門市 QSC 評核。 ◆ 門市季及年度評比。
	員工關懷與勞動保障	3 良好健康與福祉 5 性別平等 8 尊嚴就業與經濟發展		●	●	推動健康職場與多元共融文化。	◆ 重大勞資爭議或申訴案件數量及解決率。 ◆ 勞資會議召開率及改善事項落實追蹤。
	職業健康與安全	3 良好健康與福祉 5 性別平等 8 尊嚴就業與經濟發展	●	●		三商餐飲致力於保障所有同仁的健康與安全，承諾依法設置完整的職業安全衛生管理機制，持續提升風險辨識與預防能力，降低職災發生。積極打造安全、健康的工作環境。	◆ 門市職安衛稽核、總合傷害指數 (FSI)、能傷害頻率 (FR)、失能傷害嚴重率 (SR)。 ◆ 教育訓練課程及健康促進講座。

2.2.3 重大主題衝擊及目標

面向	重大主題	衝擊描述	採取行動	短期目標	中長期目標
治理 / 經濟面	食品安全與健康	正面 ◆ 維護顧客健康與信任。 ◆ 強化食品供應鏈與溯源管理。 ◆ 降低食安事件風險	◆ 職能培訓：制定食品安全衛生教育訓練計畫，建立正確的認知及觀念，深化其自主管理能力，以預防及減少食品安全風險。 ◆ 溯源把關：原物料、半成品及成品定期自主及委外檢驗；供應商管理及訪查，掌握原物料及成品溯源管控。 ◆ 高標準檢驗：設立通過 TAF 認證之品管實驗室，強化自身食品安全檢驗能力。 ◆ 應變體系：成立「食品安全決策及緊急應變小組」，串聯各部門食品安全之管控，減少食品安全風險。	◆ 持續強化供應鏈評鑑與管理。 ◆ 完成 100% 現有供應商每年評鑑，實地訪廠比例逐年提升 10%。 ◆ 持續通過第三方公正單位檢測認證續審。 ◆ 確保中央廚房及麵廠持續通過 FSSC 22000、ISO 22000、HACCP、TQF 等相關認證。	◆ 食品安全管理由強制執行規範政策轉變為影響個人行為與思維。 ◆ 期望企業建立食品安全之價值觀，進而帶動食品安全信念的內化。 ◆ 達成食品安全零重大事故目標。
		負面 ◆ 食安事件損害品牌聲譽。 ◆ 法規違規或罰鍰 (違反法規面臨罰款、訴訟或停業危機)。 ◆ 顧客健康風險增加。 ◆ 高額召回或損失成本。 ◆ 顧客對食品安全的信任危機。	◆ 品質管理：制定門市 QSC 查核機制及生產廠區取得食品安全管理系統驗證（如 FSSC 22000、ISO 22000、HACCP 等各項驗證）。		
環境面	氣候變遷與調適	正面 ◆ 透過推動節能減碳與綠色採購，有助於企業形象提升與客戶認同。 ◆ 導入綠色科技與創新設備，可提升能源使用效率並降低營運成本。 ◆ 預先評估氣候風險與調適能力，有助強化營運韌性與供應鏈穩定性。	◆ 總量盤點：每年定期執行溫室氣體盤查，範疇涵蓋範疇一、二項目。 ◆ 設備汰換：強化空調、照明及廚房等高耗能設備之節能措施。 ◆ 減量目標：規劃訂定年度碳排放減量目標與節能績效指標，並定期回顧進展。	◆ 擴大黑水虻廚餘處理門市導入家數。 ◆ 推動中央廚房導入黑水虻廚餘處理。 ◆ 綠電轉供門市推行，10 間門市進行示範。 ◆ 設備汰舊換新。	◆ 推廣至少 20% 自有門市使用黑水虻廚餘處理。 ◆ 5% 門市導入綠電轉供門市。 ◆ 建構完整氣候調適策略，納入企業營運永續管理並每年滾動檢討。
		負面 ◆ 極端氣候可能導致原物料價格波動及供應鏈中斷。 ◆ 能源價格上漲與碳稅政策增加營運成本負擔。 ◆ 遵循氣候相關揭露法規需投入人力與資源，增加合規成本。			

面向	重大主題	衝擊描述	採取行動	短期目標	中長期目標
社會面	人才培育與發展	正面 ◆ 提升員工技能與素質，強化企業競爭力，並為客戶帶來正向效益。 ◆ 降低離職率，穩定人力資源。 ◆ 提升內部晉升率，強化組織文化與凝聚力。 負面 ◆ 人員流動率高，培訓投資成本高。 ◆ 若培訓制度不健全，可能導致人才流失，進而降低企業競爭力及客戶之滿意度。 ◆ 訓練成效評估困難，資源浪費風險。	◆ 新人訓練、主管訓練、培訓課程、線上學習系統及門市人員 OJT 課程取得相關認證及獎項。	◆ 基本法令的認識，減少員工異議。 ◆ 有效控制人事成本，提升門市獲利。 ◆ 提升新任店長門市管理能力。 ◆ 健全訓練體系、提升培訓參與率與基礎職能。	◆ 建立個人職涯發展藍圖。 ◆ 解決門市人力需求。 ◆ 建立符合 ESG 與數位轉型需求之新職能培訓模組（如永續管理、數據分析等）。 ◆ 人才發展與公司 KPI/ 營運指標對接，成為組織策略推動核心。
	員工關懷與勞動保障	正面 ◆ 提升員工滿意度與組織向心力，降低離職率。 ◆ 強化雇主品牌形象，吸引優秀人才。 ◆ 改善員工身心健康，提升工作效率與創新力，進而能提升客戶之滿意度。 ◆ 增進企業永續經營的成效。 負面 ◆ 若勞動條件、薪資福利未符合法規或期待，可能引發勞資爭議。 ◆ 關懷措施執行不均，導致內部不公平感或信任感下滑。 ◆ 忽視高壓或過勞風險，可能導致職業災害或聲譽受損，進而無法滿足外部利害關係人之期待。	◆ 完善勞權制度：依法訂立及公告勞動契約與工作規則，並定期審查修訂。 ◆ 多元與包容性：推動職場多元包容，積極進用中高齡與弱勢族群，並提供適性之崗位。 ◆ 勞資溝通：設置員工意見反映管道，並定期進行勞資會議，維護勞資雙向對等之良性互動。 ◆ 身心照顧及福利：節慶、婚喪、旅遊補貼；心理諮詢及哺育包等服務提供。	◆ 完善基礎制度與員工溝通機制。	◆ 員工滿意度維持 80% 以上、整體離職率下降。 ◆ 打造具包容性與家庭友善的幸福企業，實現全方位員工福祉與身心健康支持。
	職業健康與安全	正面 ◆ 降低職災發生率。 ◆ 提升員工滿意度與忠誠度。 ◆ 增強公司品牌形象。 ◆ 降低勞資爭議風險。 負面 ◆ 若管理不足，易導致意外事故、職業病、健康問題。 ◆ 法規未遵循可能遭罰款、商譽受損。 ◆ 因受傷、病假、工時縮減，增加公司營運成本。	◆ 風險評估與改善：定期執行職場危害辨識與風險評估，並落實改善措施。 ◆ 安全防護設備設置：提供員工安全防護裝備及安全防護設施及安全警示標示。 ◆ 教育訓練：辦理新進人員安全衛生講習及火災防護演練。 ◆ 健康管理：定期員工健康檢查及設置職場健康促進活動（如：健康講座、運動課程）。 ◆ 意外事件通報與調查：建立通報流程，事故後調查與改善報告制度。 ◆ 防災演練：每年至少辦理一次消防、防災演練。	◆ ISO 45001：2018 驗證證書，持續每年進行外部續評。 ◆ 新進人員安全衛生教育訓練完成率 100%。 ◆ 持續累積無災害工時。	◆ ISO 45001：2018 驗證證書完成三年一次複評。 ◆ 「零」職業病發生、「零」重大職業災害，創造全體員工最佳工作環境，持續深耕全員工安的安全文化風氣。

註：本公司依規劃將目標期程區分為短期、中長期，其中短期目標之時間點為 2026 年，中長期目標為 2028 -2030 年。

2.2.4 重大主題利害關係人的參與

面向	重大主題	利害關係人的參與
治理 / 經濟面	食品安全與健康	◆ 供應商：定期進行原料供應商稽核與查廠作業，強化源頭管理。 ◆ 員工：透過內部教育訓練、SOP 宣導與日常稽核，提升員工參與食品安全與衛生管理文化。 ◆ 消費者：透過消費者客服服務專線、申訴處理機制與消費者滿意度調查，蒐集消費者對食品安全與衛生之意見，以因應市場與社會對食品安全的期待。 ◆ 政府機關：主動參與食品法規與政策研討會，與主管機關保持良好溝通，以即時掌握法規更新趨勢並落實法遵。遵守食品相關法規、法令及各縣市自治條例規範。
環境面	氣候變遷與調適	◆ 供應商與合作廠商：於採購階段逐步導入綠色採購與食材在地化原則，並與供應商共同討論減碳潛力，促進整體供應鏈的碳管理能力。 ◆ 員工：透過政策宣導、教育訓練與跨部門專案推動，提升員工對氣候議題的認知與實踐力，鼓勵基層門市與中央廚房自主發掘節能機會，如廚餘處理流程優化與節能設備使用成效回報。 ◆ 消費者：透過品牌行銷活動，鼓勵消費者共同參與永續行動，提升企業形象與消費者認同。 ◆ 政府機關：回應主管機關「上市櫃永續發展路徑圖」，於 2025 年完成 2024 年度溫室氣體盤查，建構與氣候相關財務揭露接軌之基礎資料，逐步強化氣候治理框架。
社會面	人才培育與發展	◆ 員工：每年針對員工職級需求，舉辦內部講師訓練、線上教育訓練、管理訓練及專業能力外訓等，以提升員工的工作能力並增進相關知識。
	員工關懷與勞動保障	◆ 員工：公司設有員工意見反映管道，可針對福利制度、勞資關係等議題提出建議。
	職業健康與安全	◆ 員工：為保障員工健康與工作安全，公司透過勞資會議、健康講座、意見反映機制與定期滿意度調查，蒐集第一線人員對工作環境與衛生條件的建議。職安人員亦定期巡查現場，鼓勵員工通報潛在危害，建立「即時通報 × 快速處置」的安全文化。 ◆ 消費者：消費者亦關注員工職安衛對於食品安全的連動性。公司透過透明資訊揭露與外部查核回應社會期待，確保從業人員在健康、安全環境中為消費者提供安心服務。 ◆ 政府機關與檢查單位：公司依循《職業安全衛生法》及相關勞動法規，與地方勞動檢查機關、衛生局等主管機關保持良好互動，積極配合例行檢查與改善追蹤。

2.3 利害關係人溝通及議合

2.3.1 利害關係人鑑別

為履行企業社會責任，應重視利害關係人之權益，在追求永續經營與獲利之同時，注重環境、社會與公司治理之議題，並將其納入公司管理方針與營運活動，以達永續經營之目標。本公司透過以下與利害關係人良好之溝通平台，瞭解利害關係人之合理期望及需求，不論是經濟面、社會面與環境面之提問、申訴或建議等內外部議題，本公司將秉持誠信原則妥適處理，並提供回饋或改善方案以達有效之溝通。經辨識，與本公司直接相關之利害關係人分別為：股東 / 投資人、員工、消費者、政府機關、供應商 / 承攬商、媒體、社區／地方團體。另，透由發送問券，收集各利害關係人關注之議題。本公司 2025 年與利害關係人溝通情形，已於 2026 年 8 月 5 日董事會報告。



2.3.2 各利害關係人關注議題與溝通情形



股東 / 投資人

關注議題

營運策略與經濟績效、公司治理及誠信經營、法規遵循、風險管理
食品安全與健康

對三商餐飲的意義

股東與投資人是三商餐飲穩健經營與永續發展的關鍵支持者，對公司在快速變動的餐飲市場中維持競爭優勢與創新能力極為關注。因此，三商餐飲透過持續強化財務資訊揭露與永續治理績效，與股東保持透明溝通與互信關係，穩固資本市場信心，支持公司長期穩健成長。

溝通管道及頻率

- ◆ 年度股東會：每年
- ◆ 財務報表：每季
- ◆ 年報：每年
- ◆ 公司官網訊息揭露：即時
- ◆ 法人說明會：一年至少 2 次
- ◆ 證交所公開資訊觀測站：即時
- ◆ 投資人信箱、電話：即時

2025 年溝通情形與成果

- ◆ 法人說明會共 1 場，參與人數 10 人。

負責部門 / 聯絡方式

財會處 / 發言人

電話：(02) 2503-8111

服務信箱：IR@mfb.com.tw



員工

關注議題

員工關懷與勞動保障、人才培育與發展、勞資關係、職業健康與安全
人權



消費者

關注議題

服務品質與客戶滿意、食品安全與健康、品牌管理與產品責任
公司治理與誠信經營、資訊安全及隱私權保護

對三商餐飲的意義

「人」為服務之本，三商餐飲是與「人」密不可分的生活產業。有鑑於此，三商餐飲致力以愛心和關懷的態度照顧員工、服務消費大眾、肩負社會責任；並持續提升服務品質，對內對外建立安全、信任及平等的良性關係。三商餐飲善盡企業社會責任，結合企業經營理念與核心價值，立志與社會共榮共好，追求穩健持續成長。

對三商餐飲的意義

消費者是三商餐飲營運價值的核心，亦是品牌信任與市場競爭力的根本來源。面對餐飲業高頻接觸終端顧客的特性，消費者的滿意度與忠誠度直接影響企業營收與品牌發展。三商餐飲致力於提供優質餐飲服務，提升顧客滿意度，透過多元通路、即時互動與回饋機制，深化顧客關係，強化品牌價值，推動永續共好。

溝通管道及頻率	2025 年溝通情形與成果
◆ 勞資會議 / 職安委員會：每季	◆ 4 場勞資會議及 4 場職工福利委員會，共處理 10 件員工提案。
◆ 職工福利委員會：每季	◆ 4 場職安委員會。
◆ 公司內部電子公告：即時	◆ 15 件內部申訴信，已結案。
◆ 內部申訴信箱及電話：即時	◆ 2 場全國店長會議。
◆ 全國店長會議：即時	◆ 每周不定期公告溝通。
◆ 內部改善提案單信箱：即時	

溝通管道及頻率	2025 年溝通情形與成果
◆ 三商 i 美食 App 訊息推播：即時	◆ 會員數成長率約 19%，透過即時推播優惠與最新活動資訊，強化會員互動與回訪動能。
◆ 顧客滿意度調查：即時	◆ 0800 消費者服務專線、信箱共處理了約 50,095 件顧客服務，共有 67 件顧客申訴案件依內部作業程序納入檢討機制，作為服務流程優化、作業改善及風險預防之重要參考依據。
◆ 社群媒體與官網互動：即時	◆ 定期執行品牌顧客滿意度調查，蒐集消費者回饋並回饋至營運與服務優化。
◆ 客服中心回應：即時	

負責部門 / 聯絡方式

人力資源處
hr4005@mfb.com.tw

負責部門 / 聯絡方式

客服信箱
三商巧福：m4015@mfb.com.tw
拿坡里披薩炸雞：napoli0800@mfb.com.tw
福勝亭：t0800@mfb.com.tw
其他品牌聯繫方式，請參閱各品牌官方網站。

行銷企劃處
服務信箱：33foodsapp@gmail.com



政府機關

關注議題

公司治理與誠信經營、法規遵循、稅務責任、職業安全衛生
勞資關係與人權保障、溫室氣體排放管理

對三商餐飲的意義

政府機關是三商餐飲符合法規經營、落實食安管理與推動永續發展的重要合作夥伴。餐飲產業涉及食品安全、勞動權益、消防衛生、環保節能等多項法規遵循，政府政策與法規調整對營運模式具有高度影響力。三商餐飲積極遵循政府機關公布之法規與產業政策，確保合規經營，並適時調整營運策略，以符合最新規範。並密切關注政府獎勵與補助機制，善加運用相關資源，提升企業競爭力與永續發展效益。

溝通管道及頻率

- ◆ 公司治理評鑑：每年
- ◆ 法遵查核：每年
- ◆ 函文、函令：即時
- ◆ 宣導會、說明會：即時

2025 年溝通情形與成果

- ◆ 裁罰案件已啟動處理機制並結案。
- ◆ 政府相關會議。
- ◆ 公協會會議。
- ◆ 主管機關稽核。

負責部門 / 聯絡方式

財會處 / 發言人

電話：(02) 2503-8111

服務信箱：IR@mfb.com.tw



供應商 / 承攬商

關注議題

供應鏈 / 原物料管理、法規遵循、食品安全與健康

對三商餐飲的意義

良好的供應商是三商餐飲永續經營及成長的合作夥伴，期許供應商持續提供安全穩定貨源及服務，建立永續夥伴關係，達到利益共享與落實企業社會責任之目標。

溝通管道及頻率

- ◆ 供應商稽核：不定期
- ◆ 供應商評鑑：每年 / 次
- ◆ 廠商提供檢驗報告：批 / 季 / 年
- ◆ 雙方專責人員服務窗口：即時
- ◆ 參與供應商訪視 / 會議：即時

2025 年溝通情形與成果

- ◆ 2025 年廠商實地訪廠：18 家。
- ◆ 2025 年書面審查：11 家。
- ◆ 依市場 / 出貨情況與供應商協商討論。

負責部門 / 聯絡方式

採購處

f4016@mfb.com.tw



媒體

關注議題

公司治理及誠信經營、食品安全與健康、品牌管理與產品責任
社會議題關懷與參與

對三商餐飲的意義

媒體是三商餐飲建立品牌形象、傳遞企業價值與強化大眾信任的重要溝通橋樑。在餐飲產業高度依賴品牌聲譽與市場口碑的環境下，媒體報導對於消費者認知、企業公信力具有深遠影響。三商餐飲積極與新聞媒體、數位平台建立長期合作關係，強化品牌曝光與公信力，提升市場影響力。

溝通管道及頻率

- ◆發布新聞稿：即時
- ◆舉辦記者會與媒體交流會：即時
- ◆參與餐飲與食品相關展覽與論壇：即時

2025 年溝通情形與成果

- ◆2025 年度共計 42 則新聞露出，累計曝光達 840 篇次，報導內容涵蓋新品上市與各項促銷活動，有效提升品牌聲量。
- ◆舉辦 3 場媒體記者交流會，結合地方小農聯名合作，透過農漁業主題記者會深化品牌故事與在地連結。
- ◆參與連鎖協會相關展覽活動，獲多家媒體報導露出，進一步提升品牌於市場的整體能見度。

負責部門 / 聯絡方式

行銷企劃處
服務信箱：33foodsapp@gmail.com



社區 / 地方團體

關注議題

社會議題關懷與參與、廢棄物與剩食管理、勞資關係、食品安全與健康

對三商餐飲的意義

社區與地方團體是三商餐飲在地經營的重要支持力量，亦是推動企業與地方共融、共好的關鍵夥伴。作為多品牌連鎖餐飲事業，三商餐飲門市遍佈各地，營運與當地居民的日常生活緊密相連，三商餐飲重視社區關係的建立與維護，致力於履行企業社會責任，促進社區永續發展，深化企業的社會參與與責任實踐。

溝通管道及頻率

- ◆公益活動與社區合作：不定期
- ◆剩食管理計畫：不定期
- ◆員工志工計畫：不定期

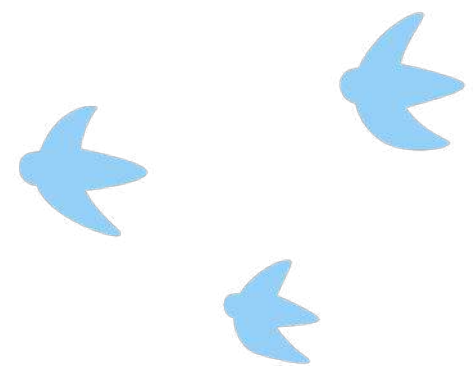
2025 年溝通情形與成果

- ◆旗下各品牌共推動 4 檔公益合作活動，共計捐贈 85 萬元，持續關懷弱勢族群。
- ◆協助舉辦「三商盃」公益路跑活動，支持地方慈善機構，並鼓勵員工與社會大眾共同參與，實踐健康與公益並行的理念。
- ◆總共辦理 14 場義煮活動，也參與 KPMG 偏鄉義煮計畫，前往花蓮瑞北國小，為偏鄉學童親手烹煮牛肉麵，以實際行動傳遞溫暖與關懷。
- ◆共舉辦 10 場社區清潔活動，累計 454 人次響應參與，透過實際行動促進社區環境整潔。
- ◆總計發送 2.6 萬張待用餐券提供給需要的民眾。
- ◆總計捐贈 2,900 公斤之盛食予真善美社會福利基金會。

負責部門 / 聯絡方式

行銷企劃處：33foodsapp@gmail.com 人力資源處：hr4005@mfb.com.tw
永續發展執行辦公室：esg@mfb.com.tw

3



穩 健 領 航

3.1 公司治理	026
3.2 誠信經營	032

3.1

永續策略主軸與目標

3.1.1 治理結構及組成

三商餐飲董事會為公司最高治理單位，並設有審計委員會、薪資報酬委員會，協助董事會進行監督之職責，並每季向董事會報告其活動、提案及相關決議事項。而在永續策略管理上，董事會亦為經濟、環境和社會主題的衝擊管理之決策與監管之最高管理決策組織，於決議重要事項時，會考量經濟、環境與社會主題及其衝擊、風險和機會，以及利害關係人之意見。



3.1.2 公司治理架構圖



註：本組織圖為 2026 年 6 月更新版本，反映本公司現行之管理架構。

3.1.3 董事會及委員會運作

三商餐飲董事會主要職責包括指導公司策略、監督管理階層及對公司、股東負責，在公司治理制度之各項作業與安排，董事會每季至少召開 1 次會議，2025 總計召開 8 次，皆依照相關法規、公司章程之規定以及股東會決議來行使職權，保持獨立性並向股東會負責。依據本公司章程第 15 條規定，董事會共有 7 位董事成員；其中有 4 位為獨立董事，任期 3 年，連選得連任，獨立董事人數占全體董事席次約 57%。董事會成員之姓名、性別、任期、主要學經歷及兼任其他公司職務情形，請參閱 2025 年報。

董事會運作情形		
職稱	姓名	2024 年董事會實際出席率(%)
董事長	陳翔玢	100%
董事	陳翔立	88%
董事	翁維駿	100%
獨立董事	張元宵	88%
獨立董事	高渭川	100%
獨立董事	鄭金寶	100%
獨立董事	陳冠翰	88%

提名與遴選

- ◆三商餐飲董事選舉依據「公司法」第 192-1 條採候選人提名制度，且依法令規定，持有本公司已發行股份總數 1% 以上股份之股東，得向本公司提出候選人名單，並於股東常會中由股東進行投票選舉。
- ◆董事候選人提名與遴選將董事組成多元性納入考量，包含性別、年齡、國籍、文化等基本條件，以及專業知識、背景及產業經歷等，使公司選任之董事具備行使其職權所必備之知識、技能及素養，並在經濟、環境和社會議題及相關衝擊都具有豐富的管理經驗。且為維護董事會的獨立性，亦依據「公司法」及「公開發行公司獨立董事設置及應遵循事項辦法」設置及遴選獨立董事。

主席

- ◆三商餐飲董事會目前為第十一屆，由陳翔玢擔任董事長，且為經營團隊成員，兼任總經理，以讓本公司得到有力及一貫之領導，更有效及有效率地規劃及執行長遠業務策略。
- ◆為確保企業運作之獨立性，董事自身或其代表法人對會議事項有利害關係者，須定期申報利益衝突及接受獨立董事的監督。董事對利害關係議案迴避之執行情形，請詳本公司 2025 年度年報。

監督衝擊管理及永續報導的角色

- ◆三商餐飲董事會為公司最高治理單位，直接參與監督及管理本公司在經濟、環境和社會主題之表現及風險管理，並做出最終決策。董事會於決議重要事項時，會考量經濟、環境與社會主題及其衝擊、風險和機會，以及利害關係人之意見。利害關係人議合情況請見本報告利害關係人及溝通議合章節。
- ◆公司之永續報告書由董事長檢視，以確保報告書涵蓋所有重大主題，2025 年永續報告書於 2026 年 8 月 5 日經董事會討論並決議通過。

衝擊管理的負責人

- ◆董事會已指派高階管理階層負責管理衝擊。高階管理階層須於每年於董事會會議上彙報公司的經濟、環境與人群衝擊的管理情況。

利益衝突及迴避

- ◆三商餐飲依據「公司法」第 206 條之規定，於董事會議事規則中明文規定，若董事對於會議之事項，如：涉及董事酬勞及解除競業責任等，與其自身或其代表之法人有利害關係時，應於當次董事會說明其自身利害關係之重要內容，並不得加入討論及表決以進行迴避，亦不得代理其他董事行使表決權。董事會成員及其利益迴避情形（包含董事會日期、應迴避董事、議案內容、應利益迴避原因以及參與表決情形），請詳三商餐飲 2025 年度年報。

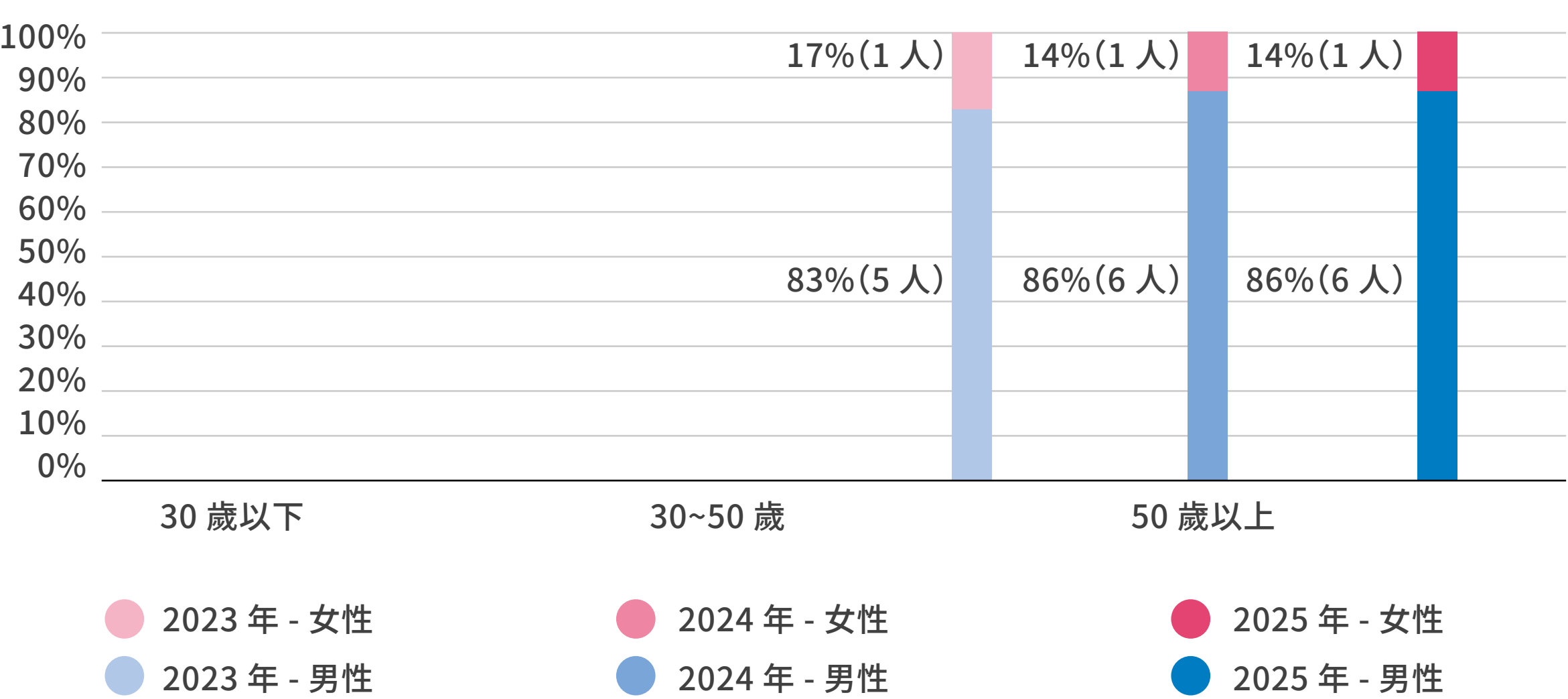
董事會多元性

本公司「公司治理守則」訂有董事會成員組成應考量多元化，並就本身運作、營運型態及發展需求以擬訂適當之多元化方針，宜包括但不限於基本條件與價值（性別、年齡、國籍及文化等）及具有專業與技能（如：法律、會計、產業、財務、行銷或科技）等二大面向，並普遍具備執行職務所必須之知識、技能及素養。

本公司現任董事共 7 位，已具有產業界及學術界等多元專業背景，在營運管理、領導決策、產業知識等相關學術或財務金融領域各有專長，其中具有員工身份之董事占比為 14.29%，獨立董事占比為 57.14%。

董事會成員的主要經歷及其它重要職位資訊，請詳本公司 2025 年度年報。

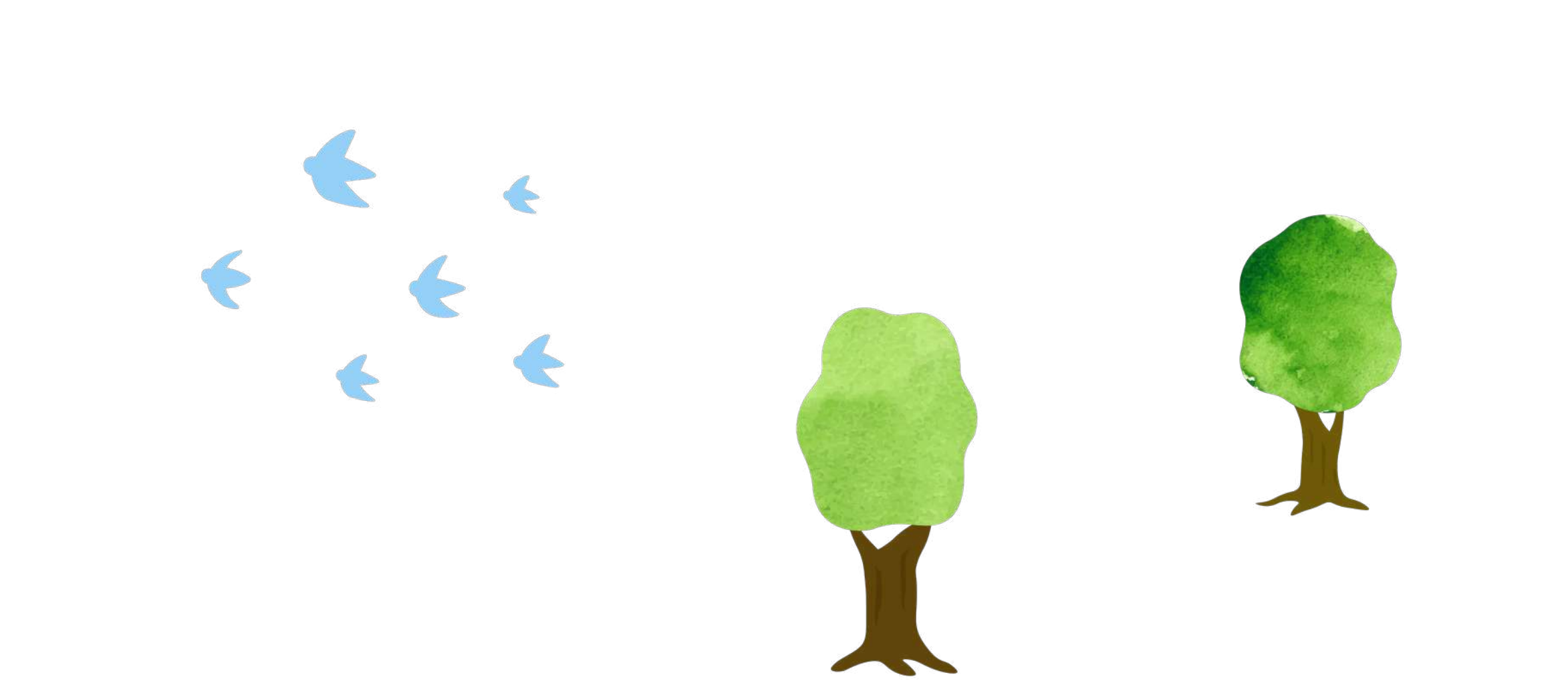
董事會組成



董事會進修

為增進董事之專業知識及技能，三商餐飲每年度依據產業特性、公司發展策略、董事之學經歷背景等，安排董事進行公司治理、經濟、環境、社會等各方面議題之專業課程。2025 年 7 位董事進修時數共計 108 小時，詳細董事會進修情形（包含參與董事、進修日期、參與課程資訊、主辦單位、時數等），請至公開資訊觀測站 / 董事及監察人出 (列) 席董事會及進修情形查詢。

職稱	姓名	2024	2025	單位
董事長	陳翔玢	6	6	小時
	陳翔立	9	9	
董事	翁維駿	18	17	
	張元宵	6	12	
	高渭川	24	49	
	鄭金寶	6	6	
	陳冠翰	6	9	
	獨立董事			
合計		75	108	



功能性委員會

審計委員會

為健全組織價值及強化監督管理機能，落實財務審查和控管，以幫助公司實現策略目標，三商餐飲設置「審計委員會」由 4 位獨立董事擔任審計委員會委員，2025 年審計委員會共召集 6 次，委員平均出席 92%，審計委員會相關成員資料、運作情形，請詳本公司 2025 年度年報。

內控內稽制度

本公司董事會下設立審計委員會，其成員由全體獨立董事組成，並設置獨立內部稽核單位直接向董事會、審計委員會報告，除定期向審計委員會報告稽核業務外，稽核主管亦列席董事會報告。

稽核範圍

- ◆內部稽核單位依據「內部稽核實施細則」覆核內部控制制度是否適當、一般作業執行是否落實，進行持續性查核，稽核範圍涵蓋公司內部所有作業及其子公司。

稽核執行與運作

- ◆每年內部稽核單位依據經營環境變化、及先前查核結果進行整體風險評估，擬定年度稽核計劃提報審計委員會審核並經董事會核准，據以施行。
- ◆每月執行查核的結果，稽核主管於次月底前呈送稽核報告及每季呈送追蹤報告予獨立董事，並列席審計委員會向獨立董事進行業務報告，同時溝通稽核報告執行結果及內部稽核缺失追蹤情形。

內部控制自行評估

- ◆每年辦理一次內部控制自行評估作業，由內部稽核單位覆核各單位之自行評估報告，併同稽核單位過去期間所發現之內部控制缺失及異常事項改善情形，以作為董事長及總經理評估整體內部控制制度有效性及出具內部控制制度聲明書之主要依據。

內部稽核人員任免及考評

- ◆內部稽核單位隸屬董事會，稽核人員符合金管會規定資格條件。稽核主管之任免提董事會決議。內部稽核人員之任免、考評、薪資報酬係依據「人事管理規定」辦理，並依流程簽報至董事長核定。
- ◆稽核人員之姓名、年齡、學歷、經歷、服務年資及持續訓練等資料，於每年一月底前向主管機關申報備查。

薪資報酬委員會

三商餐飲設置「薪資報酬委員會」，由 4 位獨立董事擔任薪資報酬委員會委員，2025 年薪資報酬委員會共召集 3 次，委員平均出席率 91.67%。本公司薪資報酬委員會旨在協助董事會執行與評估公司整體薪酬與福利政策，依其組織規程由薪資報酬委員會定期檢討董事及經理人績效與薪資報酬之政策、制度、標準與結構，並定期評估董事及經理人之薪資報酬，提出建議後再提交董事會討論。

薪資報酬委員會相關成員資料、運作情形，請詳本公司 2025 年度年報。

溝通關鍵重大事件

除各委員會定期召開會議並向董事會報告，公司管理階層亦會定期將本公司重要報告及資訊提供予董事（說明如下），並針對任何關鍵重大事件隨時溝通。

2025 年溝通關鍵重大事件

單位	項目	溝通頻率	年度報告次數
 財會處	財務資訊	每次董事會報告最近期財務資訊	8 次
	財務報告	每季	4 次
 稽核室	稽核報告	每季	4 次
	稽核計畫	年度	1 次
 人力資源處	推動企業誠信經營執行情形報告	年度	1 次
 企業永續發展委員會	推動永續運作經營情形報告	年度	1 次

於報告期間，關鍵重大事件的性質和總數請參考本公司於公開資訊觀測站發布之重大訊息。

3.1.4 績效評估及薪酬政策

董事會績效評估

為增進董事運作效能，公司依據「上市上櫃公司治理實務守則」訂定了董事會績效評估辦法，並納入公司治理、經濟、環境和社會等永續指標，以確保董事會於公司治理、營運及永續事件上盡職盡責。

三商餐飲於 2023 年 12 月 15 日董事會通過董事會績效評估辦法，每年定期執行內部績效評估，評估範圍包括董事會及各功能性委員會 (含審計委員會及薪資報酬委員會)，透過董事會內部自評及董事成員自評完成評估，最終將評估結果彙整完畢至董事會提出報告及具體說明，以完善公司治理達到企業永續經營之目的。2025 年度之董事會、董事成員、審計委員會、薪資報酬委員會之績效評估均介於「優」及「極優」之間，並已於 2026 年 2 月 23 日提報董事會。董事會績效評估結果將作為遴選或提名董事之參考依據。

董事會及高階管理階層之薪酬政策

三商餐飲董事酬金依本公司章程第 25 條規定，本公司年度如有獲利，由董事會決議提撥不高於百分之一為董事酬勞。依本公司「董事、功能性委員會及經理人績效評估及薪資報酬辦法」規定，董事及經理人之績效評估及薪資報酬應參考同業通常水準支給情形，並考量與個人表現、公司經營績效及未來風險之關聯合理性。

而董事及高階管理階層 (總經理、副總經理、協理、廠長、財務主管、會計主管、稽核主管) 之薪酬係由薪資報酬委員會審議後，經董事會核准通過，於評估其薪酬時，亦與績效及 ESG 連結，並評估其績效達成率，以作為薪酬評量之依據。其中 ESG 連結目標係採用「各部門離職率」作為評估指標。

退休福利制度亦與一般同仁相同，均依照法令規定辦理。董事及經理人之薪酬、獎金、離職金、退休金及等資訊，請詳三商餐飲 2025 年度年報。



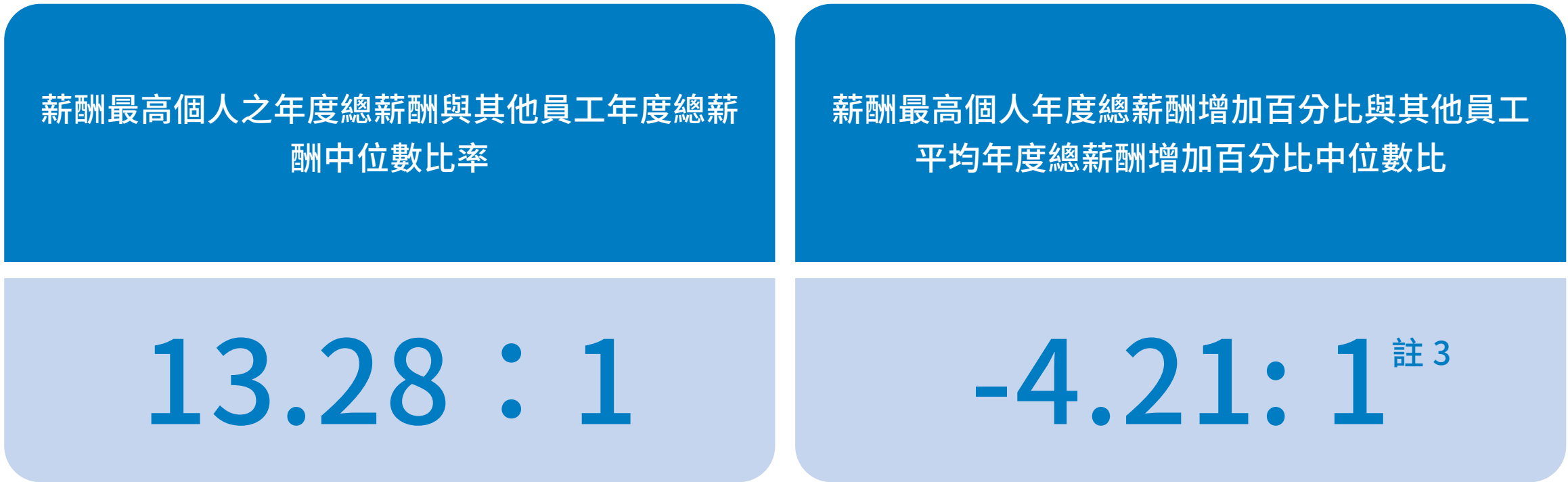
薪酬決議流程

三商餐飲訂定酬金之程序，除參考公司整體的營運績效、亦根據個人的績效達成率及對公司績效的貢獻度，而給予合理報酬，相關薪酬均提報薪資報酬委員會審議及董事會決議。公司並隨時檢視全球經濟、國際金融環境及產業景氣變化，預估公司未來的營運發展、獲利情形及營運風險、相關法令變動，適時檢討酬金制度，以謀公司永續經營與風險控管之平衡。目前僅由內部關係人參與設計薪酬政策與薪酬決定之決策，本公司薪酬之決議請詳本公司 2025 年度年報。

本公司薪酬發放係依據「公司章程」發放，公司章程需經股東會通過，而每年度皆需於股東常會報告前一年度之員工酬勞及董事酬勞分派情形。2024 年度的薪酬提案已於 2025 年 6 月 19 日召開的股東大會通過。

本公司於董事會下設有薪資報酬委員會，與審計委員會相同位階，其組成由 4 位獨立董事共同組成，針對最高治理單位及高階管理層之薪酬進行公平合理之審議與裁決。

2025 年度總薪酬比率



註：

- 1. 年度總薪酬以實際發放為準，不考慮在職月數。
- 2. 年度總薪酬包括：薪資、獎金、特休代金、員工酬勞、禮金
- 3. 因公司最高個人年度總薪酬調減，故為負值。
- 4. 非擔任主管職務之全時員工薪資平均數、中位數，及前述數據與前一年度之變動情形，請詳見公開資訊觀測站。前述數據與前一年度數據比較，並無重大變動情形。

非擔任主管職務^註之全時員工薪酬資訊（單位：新台幣仟元）

三商餐飲	項目	2023 年	2024 年	2025 年
	非擔任主管職務之全時員工人數	910	1,187	1,236
	非擔任主管職務之全時員工薪資「平均數」	566	571	559
	非擔任主管職務之全時員工薪資「中位數」	493	469	480

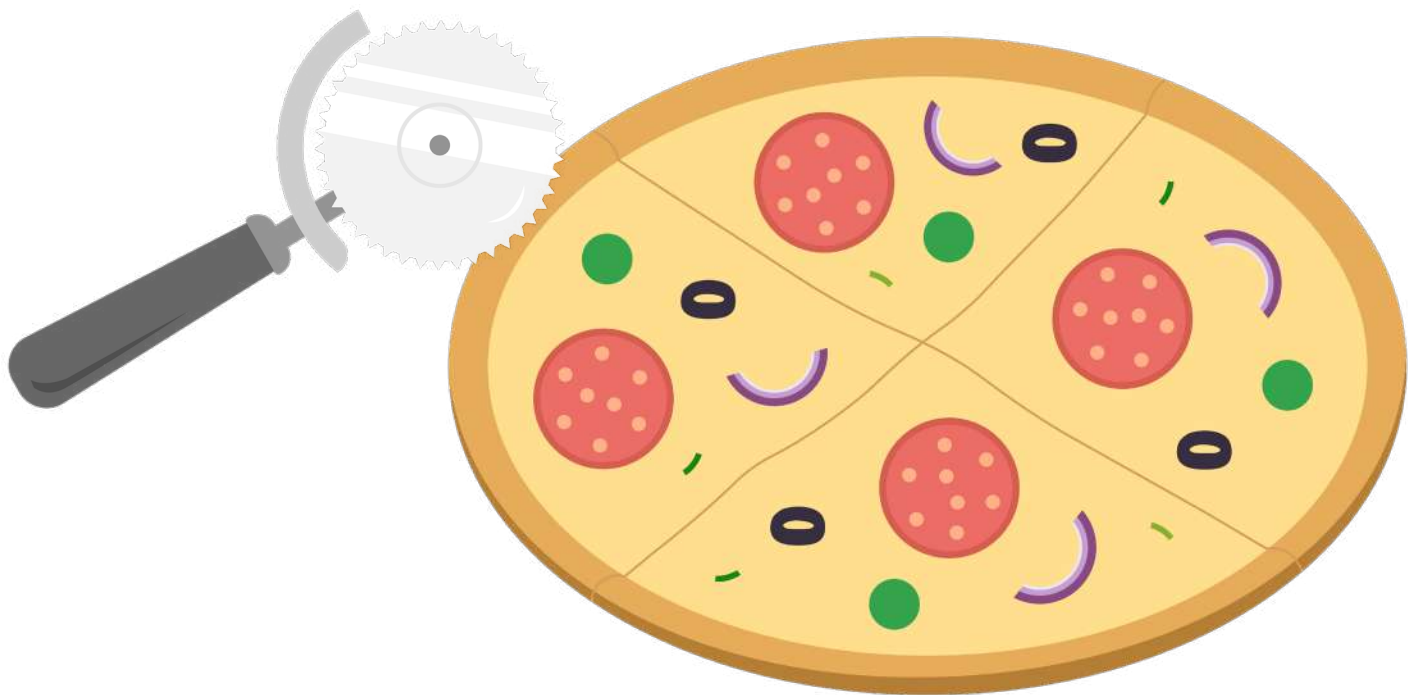
註：總部為經理職級以上；門市為代理店長職級以上。

3.1.5 公協會資格

三商餐飲積極參與國內外產業相關公、協會與非營利組織，除了促進產業交流與發展外，並關注科技創新、公司治理、環境永續、人權與供應鏈管理等重要議題，2025 年共參與 1 個國內協會。

參與公協會組織列表

公協會名稱	主要活動	參與身分
台灣連鎖暨加盟協會	負責整體產業的發展、政策倡導、資源整合與國際合作。	會員



3.2

誠信經營

3.2.1 責任商業行為相關的政策與規範

三商餐飲恪守責任商業行為，為落實誠信正直之企業文化，並滿足投資人及其他利害關係人之期待，由董事會通過並頒布誠信經營守則 / 道德行為準則 / 公司治理實務守則 / 永續發展實務守則 / 人權政策 / 供應商管理相關規章，詳訂公司之政策規範、準則、作業程序、行為指南及相關申訴制度等，要求員工及商業合作夥伴於執行業務時應遵守規範，以防範不誠信行為，期許形塑本公司誠信和當責的文化，將遵循最高道德標準的承諾體現在所有的商業活動中。

此外，三商餐飲遵守公司法、證券交易法、商業會計法、政治獻金法、貪污治罪條例、上市上櫃相關規章或其他商業行為有關法令，以作為落實誠信經營之基本前提，並持續追蹤國內外法規變動情形，以評估其對公司可能造成的潛在風險及影響，並根據法規鑑別結果檢視公司內部是否有相應的規範，以確保公司政策規範合宜適足。

三商餐飲針對誠信經營、永續發展、風險管理、人權及供應商管理發布相應之承諾，強化本公司永續發展，善盡企業永續責任。除供應商管理辦法，詳情請見公司官網公司規章頁面。

本公司供應商管理相關作業程序因涉及特定供應商選商標準、合作條件或作業流程等機密性商業資訊，公開可能影響公司之議價能力與競爭優勢，公司承諾將持續提升供應鏈管理透明度，未來視文件成熟度與資訊保密性評估，適時逐步揭露。



三商餐飲公司規章

責任商業行為相關的政策與規範

面向	相關政策或承諾	核准層級	規範內容
公司治理與誠信經營	誠信經營守則	董事會	主要規範企業內部及商業活動中的誠信經營原則，確保公司運營透明、公正，並符合法規要求，降低法律與營運風險。
	道德行為準則	董事會	規範董事及經理人的道德標準，確保公司運營符合誠信原則，並強調公平交易與合法合規，確保公司管理層遵循道德標準，維護公司長遠發展與企業信譽。
	公司治理實務守則	董事會	依據臺灣證券交易所及證券櫃檯買賣中心的上市櫃公司治理實務守則訂定，旨在確保公司治理透明、公正，保障股東權益，並強化董事會及管理層的責任。

溝通方式

本公司致力於誠信經營，並透過定期召開內部會議，促進董事會、經營團隊及全體員工之間的溝通與協調，確保嚴格遵循「誠信經營守則」、「道德行為準則」及「公司治理實務守則」。此外，我們積極與利害關係人進行溝通，透過透明的資訊披露和定期報告，確保所有業務活動皆符合最高道德標準，並鞏固公司的治理架構。這些措施有助於提升公司整體的信任度和透明度，並確保我們的營運活動符合社會責任和道德要求。

面向	相關政策或承諾	核准層級	規範內容
永續發展	永續發展實務守則	董事會	三商餐飲在永續發展方面的實踐標準、指導方針和管理規範，涵蓋 ESG（環境、社會及治理）相關的原則、目標、落實方法以及監督機制。

溝通方式

本公司致力於永續發展，透過不定期的內部會議，向全體同仁說明「永續發展實務守則」的內容及其重要性。我們希望所有員工能夠共同努力，朝永續發展的目標邁進。

面向	相關政策或承諾	核准層級	規範內容
人權	人權政策	董事長	承諾三商餐飲全體員工受到國際公認人權價值的保護，本公司應遵守相關法規，及遵循《國際人權公約》，如性別平等、工作權及禁止歧視等權利。並遵守個人資料保護規範，確保投訴者的申訴權益。
溝通方式 本公司制定了全面的人權政策，並透過不定期內部會議向員工傳達其重要性，並提供有效及適當的申訴機制，確保整體價值鏈業務活動均符合人權標準，達到人權保障。			

面向	相關政策或承諾	核准層級	規範內容
供應商管理	供應商管理辦法	董事會	涵蓋採購循環中的流程、規範、管理方式，包括供應商選擇、評估、合約管理、品質控管及持續監督等。
溝通方式 本公司建立了明確的聯絡與溝通機制，指派專責聯絡窗口作為與供應商溝通的主要渠道，確保即時反映供應鏈風險與改進需求。我們也將標準作業流程文件化，讓供應商清楚了解並遵循相關要求。這些措施有助於加強供應商管理，提升供應鏈的穩定性和效率。			

責任商業行為宣導與推動

為確保三商餐飲之員工理解並落實公司的政策承諾、誠信經營及職業道德，本公司新進同仁於報到時皆需簽署『遵守誠信經營聲明書』。本公司要求員工每年須完成 2 小時實體教育訓練課程與測驗，或每年固定於上半年度進行網路影片觀賞與測驗，亦於辦公區域、門市及廠區張貼公司工作規則及遵守誠信經營守則與行為準則、並於公司內部網頁布達、且於公司官網公告）等方式進行宣導，以提升同仁從業道德與法規遵循的認識。

2025 年公司全面推動「企業誠信經營與道德行為準則」教育訓練。共 5,437 位在職同仁已完成線上課程與測驗，完訓率達 100%；另有 396 人參與實體課程，亦全數通過測驗。

同時，三商餐飲也要求商業合作夥伴、供應商遵守道德倫理及誠信相關政策，新供應商導入時要求簽署「誠信暨永續發展聲明書」，並於供應商每一次參與公司的商業活動時進行宣導，以及透過供應商評比向供應商傳達公司的行為準則要求。

三商餐飲恪遵主管機關公司治理與誠信經營、環境保護及勞工人權等法令規範，依本公司「誠信經營作業程序及行為指南」第二十三條（內部宣導、建立獎懲、申訴制度及紀律處分）：「本公司專責單位應定期舉辦內部宣導，安排董事長、總經理或高階管理階層向董事、受僱人及受任人傳達誠信之重要性」，為確保法令遵循之正確性及完整性，定期對員工進行教育宣導，將誠信經營的理念推行至所有員工日常之業務執行。另外，亦定期利用董事會週期，一年至少一次向董事會及管理階層宣導「誠信經營守則」及「道德行為準則」內容，以讓其了解重要性。



3.2.2 尋求建議和提出疑慮的機制

三商餐飲由人力資源處為誠信道德及責任商業行為專責管理之單位，負責統籌公司責任商業行為政策規範之制定、監督、執行以及舉報案件的調查與懲處，依案件由稽核主管共同參與調查，並由稽核主管每年至少一次向董事會及審計委員會就從業道德、法規遵循、舉報事件等事項進行報告。

為健全公司治理之監督功能，公司內外部均設有相關諮詢及舉報管道，並透過每年度定期教育訓練、公司內部公告系統、公司官網宣導告知員工及其他利害關係人諮詢及舉報管道。

諮詢與舉報管道		
外部管道	於官方網站提供可匿名舉報信箱	food4000@mfb.com.tw
內部管道	員工申訴信箱	hr4005@mfb.com.tw

本公司於接獲舉報案件後，立即依據案件性質安排權責單位進行調查，並妥善記錄及追蹤處理。對於舉報者身分、舉報內容及參與調查者予以保密，以避免其受到不公平對待或報復。對於經確認屬實的個案，則視情節採取包括終止僱傭契約或業務往來及採取必要的法律行動。同時，亦會透過誠信經營 (含內線交易) ／資通安全／永續發展宣導措施、公司內部電子郵件宣導、線上測驗等，提供員工認知並預防類似案件再次發生。

若有任何違反誠信經營或責任商業行為之情事發生，員工也可透過 Email 信箱、官網之利害關係人專區及內部提案制度，即時向管理階層反映並提出意見。而外部之利害關係人若查知相關違反誠信經營／商業道德行為之情事，可利用本公司設置之專線或官網之利害關係人專區檢舉。當利害關係人透過利害關係人專區之專屬 Email 提出意見時，該訊息會透過系統傳送至對應之專責窗口，專責窗口必需在指定時間內回報處理進度，本公司並於一年一次定期進行收件數與處理進度之彙整統計與追蹤。

透過舉報制度，2025 年沒有發生任何與違反相關從業道德行為、舞弊、利益衝突、內線交易有關的任何問題，亦未接獲任何舉報案件。

3.2.3 法規遵循

三商餐飲訂定《誠信經營守則》規範公司同仁於從事商業行為之過程中，不得直接或間接提供、承諾、要求或收受任何不正當利益。三商餐飲 2024 年未有反托拉斯、利益衝突、洗錢或內線交易、產品安全、貪腐、環保、勞工等裁罰案件。

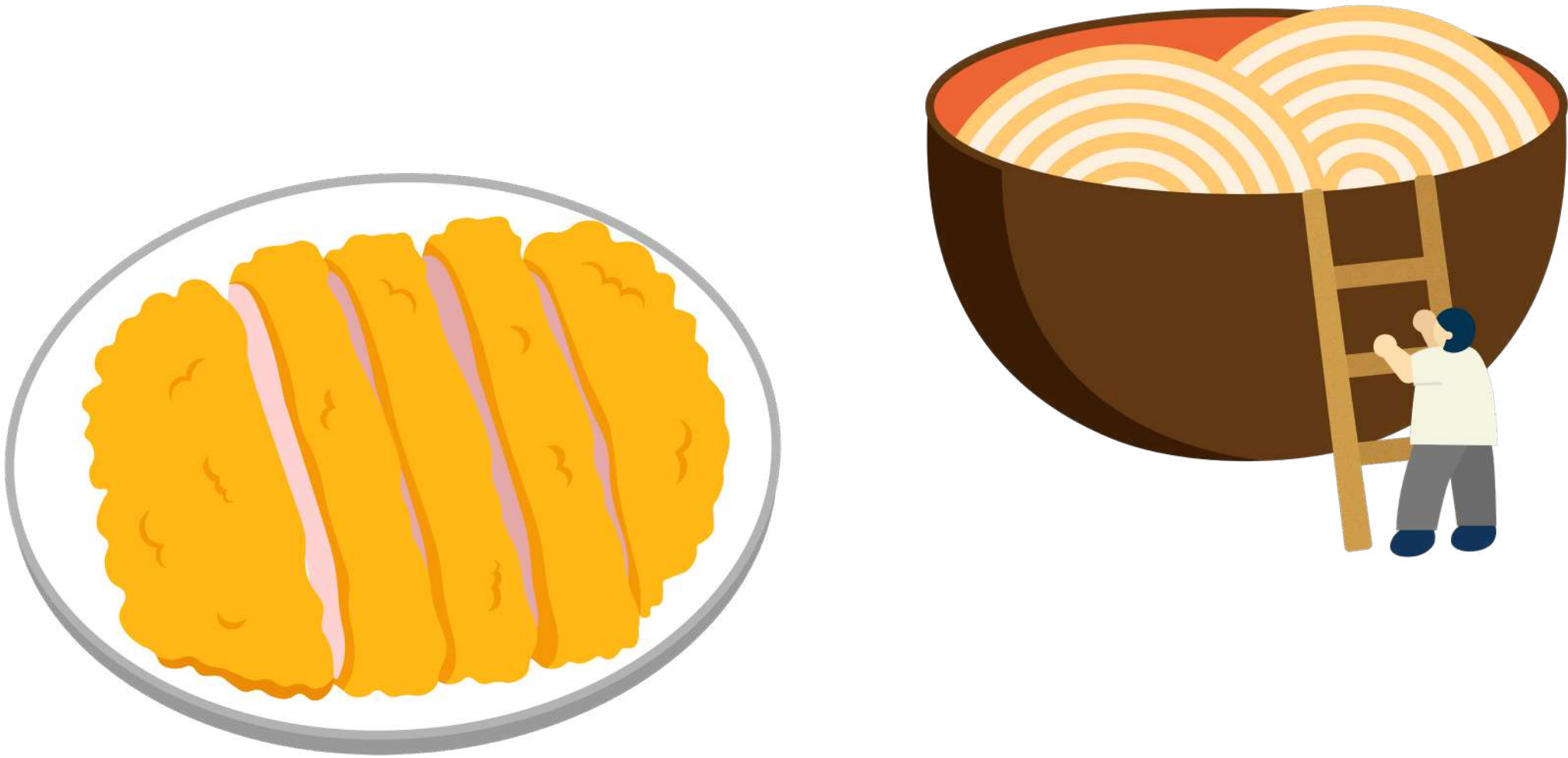
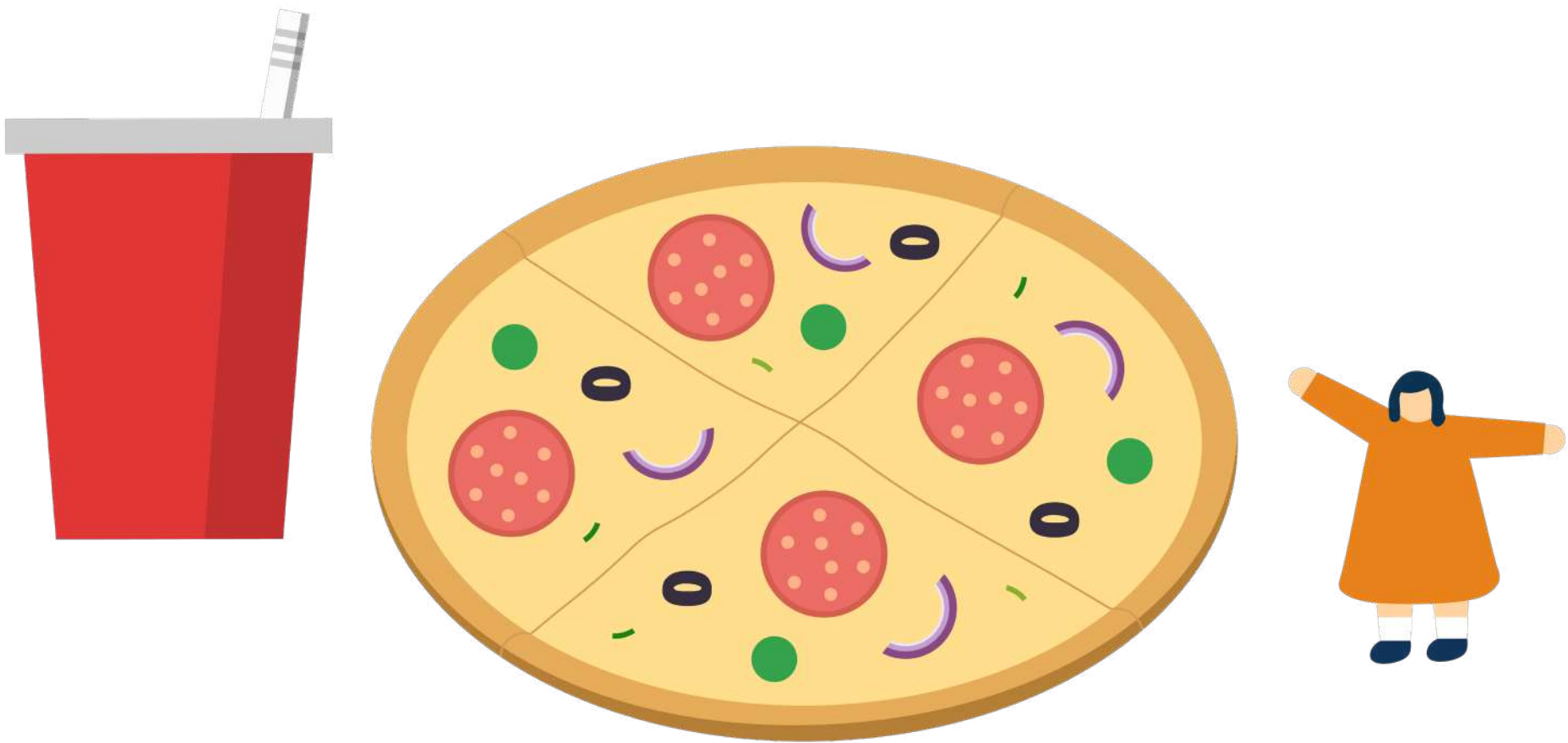
此外，本公司將重大違規事件定義為單一案件裁罰金額達新台幣 100 萬元以上。2025 年，未有重大違反社會與經濟相關法律及規定的情事，亦無任何非金錢制裁事件發生。2025 年非屬重大違規之裁罰事項共 6 件，包含非重大之違反環境、勞動、食安等相關法規相關裁罰事件，裁罰金額共計約新台幣 33 萬元。對於受裁罰事件，探討裁罰事件發生過程、發生原因，提出說明、原因分析及因應措施，以避免再次發生。2025 年度公司因衛生機關稽查共計發生 14 件違反《食品安全衛生管理法》之情事，其中 13 件為開立限期改善單後複查合格，無裁處罰鍰，違規內容多為現場管理可再精進之項目，主要類型可歸納如下：環境與設備衛生未完善、個人物品未妥善收納、未明確將不同效期食品分區、物品存放與動線配置不當等，針對上述違規事項，公司已依主管機關要求完成限期改善，並加強員工教育訓練、衛生管理意識及及提升門市稽核作業之執行力與覆蓋度。

處分日期	違反法規	違規內容	處分內容	因應措施
2025/01/07	廢棄物清理法第 31 條第 1 項第 2 款	聯單編號 C16A216011300335，D-1801 事業活動產生之一般性垃圾未依規定 4 日內連線確認。	6,000	立即改善並繳納罰鍰。
2025/11/21	廢棄物清理法第 27 條第 2 款	汙水未經截油槽直接排放外面水道。	2,400	立即改善並繳納罰鍰。

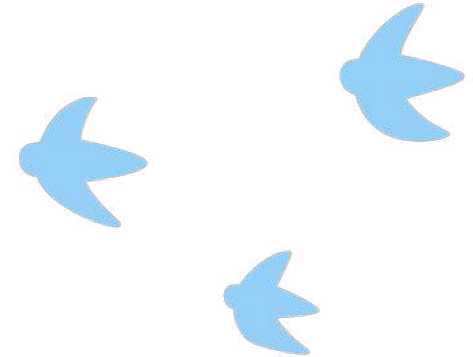


處分日期	違反法規	違規內容	處分內容	因應措施
2025/07/08	勞動基準法第 30 條第 6 項、第 24 條第 1 項	出勤紀錄未逐日記載勞工出勤情形至分鐘為止。延長工作時間未依規定加給工資。	70,000	進行宣導請各主管與員工宣導如有加班需求務必依照加班之相關程序辦理，以維護其工作權利。
2025/12/03	勞動基準法第 24 條第 2 項、第 39 條	休息日出勤未依規定加給工資。 休假日出勤未依規定加給工資。	100,000	進行宣導請各主管與員工宣導如有加班需求務必依照加班之相關程序辦理，以維護其工作權利。

處分日期	違反法規	違規內容	處分內容	因應措施
2025/02/04	食品安全衛生管理法第 8 條第 1 項	實地複查仍有病媒出沒即發現病媒出沒痕跡之缺失未屆期改正。	60,000	改善流程並繳納罰鍰。
2025/08/07	職業安全衛生法	第一種壓力容器作業管理未完全符合法規要求，包含操作監視及作業監督人員配置未臻完善。	100,000	已強化第一種壓力容器作業安全管理，包含作業區域管制、操作與檢查標準建置，並完成相關人員內外部教育訓練。



4



食在安心

4.1 食品安全與品質管理	037
4.2 供應商管理	044
4.3 顧客關係管理與資訊保護	048
4.4 深化在地之合作	051

4.1

食品安全與品質管理

本公司以「食的安全」為最高原則、「品質至上、安全衛生、顧客滿意」為宗旨，以強化原物料源頭管理與加強製程的衛生管控為主要管理策略。

4.1.1 食品安全小組

三商餐飲於 2012 年成立「食品安全小組」，在董事長的帶領下由中央廚房廠長做為召集人，集合管理處、生產處、品管課等相關部門成員，致力於檢視和整合食品安全與品質管理。本小組定期每月召開內部會議，除了例行廠務運作、食品安全與品質相關事項檢討外，也建立企業食品安全文化、設定食品安全目標。食品安全小組每年召開一次管理審查會議（於 2025 年 2 月 11 日舉行），會議內容包括對內外部稽核活動結果的分析、法令規章的變更、FSSC / ISO 22000 的持續改善和更新等，並對三商餐飲在食品安全和品質管理方面的相關事項進行檢討和議決。



食品安全小組組織圖

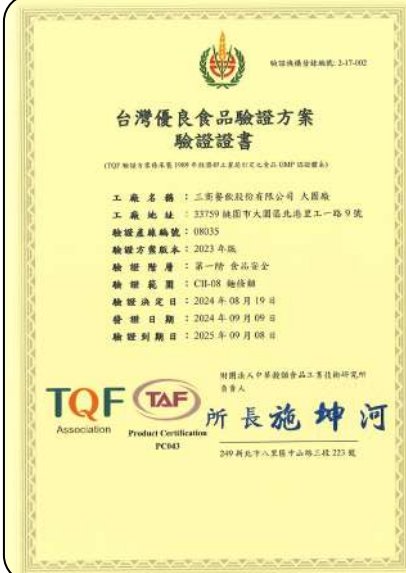
食品安全小組權責

食品安全小組		工作權責	
小組代表	公司職稱		
召集人	廠長	◆主持食安小組會議。 ◆食品安全管制系統相關文件或紀錄之審查及簽署。 ◆負責食品安全管制系統實施之溝通及鑑別所需資源。	◆監督食品安全管制系統的實施。 ◆主導確認程序之制定 ◆提供所需資源
成員	食品技師	◆食品安全管制系統之規劃及執行。 ◆食品追溯或追蹤系統之規劃及執行。 ◆食安事件緊急應變措施之規劃及執行。	◆監食品衛生安全之風險評估與管控。 ◆國內外食品相關法規之研析。
成員	管理處	◆監督內部稽核及驗效相關作業。 ◆協助食品安全管制系統實施之溝通及鑑別所需資源。 ◆規劃與督導員工教育訓練及執行。	
成員	品保課	◆食品良好衛生規範之執行與監督。 ◆食品安全管制系統之擬訂、執行與監督。 ◆食品衛生管理及員工教育訓練工作。	◆實驗室品質保證之建立及管控。 ◆檢驗工作、儀器校正及管理。
成員	生產處	◆彙整產品品項與產品描述資料。 ◆確認產品加工流程圖與加工條件。 ◆HACCP 之執行，包含管制界線、監測、矯正、確認。	◆協助驗效措施。 ◆食品安全管制系統之執行及維持。

4.1.2 食品安全管理

食品安全管理系統

三商餐飲中央廚房大園廠在 2019 年 7 月取得 FSSC / ISO 22000:2018 和 HACCP 認證證書，並於 2025 年 7 月系統認證續審通過。此外，中央廚房的麵廠也在 2025 年 9 月通過 TQF 續審並取得驗證證書。本公司將持續審視食品安全管理系統的有效性和運作狀況，以確保食品安全管理的有效運作。的相關事項進行檢討和議決。

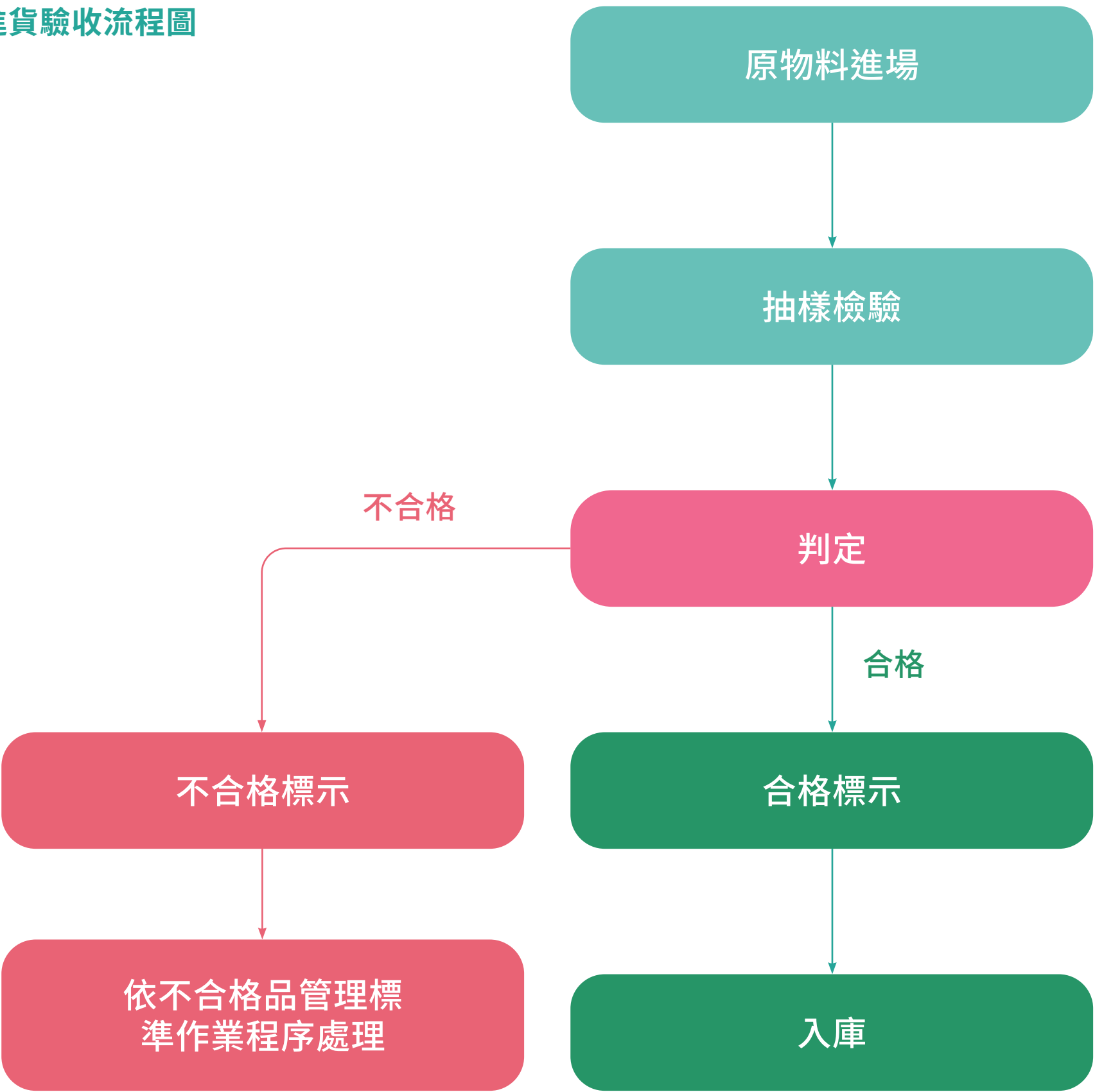
FSSC 22000  取得日期 2025.07.20 有效日期 2028.07.20	ISO 22000:2018  取得日期 2025.07.20 有效日期 2028.07.20
HACCP  取得日期 2025.07.20 有效日期 2028.07.20	TQF 驗證方案  取得日期 2025.09.09 有效日期 2026.09.08

食品原物料管理流程

三商餐飲透過「原物料進廠檢驗表」實施食品原物料的源頭管理，確保餐飲門市所使用之食材原料、物料及食品添加物等數據均符合政府食品安全與衛生法規標準，並要求原物料進廠時須進行抽樣、檢驗、紀錄和標示等作業，以確保食材的安全性和合規性。

傳統供應鏈建立在與供應商互信的基礎上，為預防供應鏈導致之食安事件，因此，本公司對供應鏈品質進行重新檢視，制定防偽摻假鑑別流程，並同時與內部相關部門合作，以確保原物料的安全和穩定供應。

原物料進貨驗收流程圖



食品安全監測機制

食品安全監測機制係在符合食品安全相關法規規範下，執行風險評估及危害管制。三商餐飲每年遵循 HACCP 及 ISO / FSSC 22000 食品安全管理系統規範，於原物料來源、製造、儲藏、銷售等重要管制環節落實持續監控，確保從業人員、機械設備、作業環境之衛生管理，並制訂原物料與成品檢驗計畫，每年皆通過第三方驗證單位確信。

原物料監控方法

自主檢測

三商餐飲中央廚房每年對各種原料肉的不同部位進行「動物用藥殘留」快篩檢測。2025 年總共對 27 個品項的原物料採取 700 次抽樣。上述原物料主要供應本公司旗下三商巧福、拿坡里及鮮五井等品牌，相關產品之銷售額占合併營收約 50%，檢測合格率为 100%，顯示關鍵產品之原物料品質已充分控管。

品項名稱

大排

品項名稱

肩條肉

品項名稱

豬絞肉

檢驗項目

動物用藥殘留檢驗

檢驗日期

2025.12.26

檢驗項目

動物用藥殘留檢驗

檢驗日期

2025.12.24

檢驗項目

動物用藥殘留檢驗

檢驗日期

2025.12.13

抽樣類別

品項數

抽樣數

雞肉類

8

313

牛肉類

11

92

豬肉類

7

293

魚類

1

2

總計

27

700

合格率皆為

100%

註：雞肉類產品增加，為確保其供應符合需求，故 2025 年抽樣數較 2024 年增加 53%；另因增加魚類產品，亦針對原料進行自主抽檢。

39

自主衛生監控

三商餐飲中央廚房每月進行五個類別的自主衛生檢驗，2025 年總共進行了 431 個抽樣點 (較去年增加 22%)，共計 2,850 樣次的自主檢驗 (較去年增加 11%)，合格率皆為 100%。其中成品 207 個抽樣點 (占中央廚房 2025 生產之全部成品 88%)，共計進行 1,333 次抽樣的自主檢驗。

抽樣類別	抽樣點	抽樣次數
成品	207	1,333
水質及冰塊	7	79
廠區環境落菌	45	540
機械設備塗抹	45	521
從業人員手部衛生塗抹	127	377
總計	431	2,850

合格率皆為
100%

第三方公正單位檢測

三商餐飲中央廚房依照監測計畫實施， 2025 年共對 38 種原物料品項 (占中央廚房 2025 使用之全部原物料 9.4%)、125 種成品 (占中央廚房 2025 生產之全部成品 54.8%) 以及 7 次水質，共採 212 樣次進行第三方公正單位檢測，檢驗結果均 100% 合格，抽樣數會根據每年新商品數量或發生異常狀況進行調整。

類別	品項	抽樣次數
原料	雞肉、牛肉、豬肉、乾酪、醃漬粉料、麵粉、蔬菜 鳳梨汁、鳳梨罐、洋菇罐	74
成品品質	麵條、中藥材、香草原料、其他成品	131
水質	飲水機、水塔	7
總計		212

合格率皆為
100%

第三方公正單位檢驗報告

品項名稱

白拉麵

檢驗項目

生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、仙人掌桿菌、酸類防腐劑、二氧化硫、過氧化氫

檢驗日期

2025.09.25

品項名稱

叻沙醬包

檢驗項目

生菌數、沙門氏桿菌、腸桿菌科

檢驗日期

2025.11.26

品項名稱

麵粉

檢驗項目

多重毒素、二氧化硫、過氧化氫

檢驗日期

2025.10.31

品項名稱

牛腱心 (EXCEL)

檢驗項目

動物用藥殘留分析 (48 項)、氯黴素類、乙型受體素類、抗生素及其代謝物、Avermectin 類抗生素、卡巴得及其代謝物

檢驗日期

2025.09.26

潔淨標章驗證證書

取得日期
2026.01.01

有效日期
2026.12.31

財團法人中華穀類食品工業技術研究所
China Grain Products Research & Development Institute

潔淨標準驗證證書
茲證明
三商餐飲股份有限公司

實施潔淨標準驗證，經本所驗證結果符合標準予以認可，登錄範圍如下：
申請者公司名稱：三商餐飲股份有限公司
申請者驗證編號：G009
營利事業登記地址：104 台北市中山區建國北路二段 145 號 5 樓
負責人姓名：陳翔鈞
生產廠名稱：三商餐飲股份有限公司
驗證地址 (生產廠)：337 桃園市大園區工一路 9 號
驗證有效日期：2025/01/01 至 2025/12/31

通過驗證標準及其產品名稱：如附件

財團法人中華穀類食品工業技術研究所
所長施坤河

表單編號：TP-B1-16，版次 1.5

財團法人中華穀類食品工業技術研究所
China Grain Products Research & Development Institute

潔淨標準驗證證書附件
(本附件僅供同驗證證書具備法律效力)
驗證有效日期：2025/01/01 至 2025/12/31
附件更新日期：2025/01/01
申請業者名稱：三商餐飲股份有限公司
申請業者編號：G009
通過驗證產品：5 件

序號	產品編號	產品名稱	包裝型態及內容量	生產廠名稱	潔淨等級	更新日期
1.	G00901001	紅燒牛肉湯	500 公克/包 x 2 包/盒	通東號	潔淨	2020/11/24
2.	G00901002	韭菜豬肉湯	500 公克/包 x 2 包/盒	通東號	潔淨	2020/11/24
3.	G00901003	南洋叻沙雞肉湯	480g/包 x 2 包/盒	通東號	潔淨	2021/05/28
4.	G00901004	黑胡椒豬柳	250g/包 x 3 入/盒	通東號	潔淨	2021/08/13
5.	G00901005	咖哩雞肉	250g/包 x 3 入/盒	通東號	潔淨	2021/08/13

以下空白

財團法人中華穀類食品工業技術研究所
所長施坤河

第 1 之 1 頁
表單編號：TP-B1-21，版次 1.5

強化自主檢驗能力

三商餐飲透過每年固定參與認可實驗室舉辦之能力試驗，測試並了解本公司檢驗人員的專業能力，以確保食材及最終成品品質均安全無虞。2025 年 8 至 12 月三商餐飲品管課檢驗人員參加 TAF 認可符合 ISO / IEC 17043 能力試驗執行機構——台美檢驗科技 (股) 公司 (Super Lab) 及喺凱國際檢驗科技 (股) 公司所舉辦的能力試驗，在「總生菌數 (AOAC 990.12) 」、「大腸桿菌群 (AOAC 991.14) 」、「大腸桿菌 (AOAC 991.14) 」、「沙門氏桿菌」、及「單核球增多性李斯特菌」、「腸桿菌科」等項目中均通過測試。

另外，三商餐飲實驗室已於 2020 年 12 月 23 日取得 ISO / IEC 17025 實驗室品質管理系統認證，並於 2023 年 12 月完成延展認證，以確保認證系統、人員能力及檢測儀器的合規性。隨著生產品項及產線增加，現今實驗室設備已超出檢驗量能，故 2025 年亦於三廠內投資建置新品管實驗室，實驗室總面積增加 15 倍，檢驗設備也增加 75%，以提升自主檢驗效能與品質。2025 年三商餐飲實驗室的相關費用 8,970 仟元（註）約占年度餐飲營業收入淨額 0.13%。

SuperLab 能力試驗通過證書



取得日期
2025.09.16

有效日期
每年固定參與試驗

喺凱國際檢驗科技 (股) 公司能力試驗通過證書



取得日期
2025.09.16

有效日期
每年固定參與試驗

ISO 17025 實驗室認證



取得日期
2023.12.23

有效日期
2023.12.23

註：實驗室相關支出費用包括：委外檢驗費用、實驗室藥品耗材費用、儀器設備雜項購置及校正費用、人員薪資、能力試驗、外部教育訓練及文具修繕等雜項費用等。

實驗室檢測項目		檢測內容
產品	微生物檢測	總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、仙人掌桿菌、沙門氏桿菌、腸桿菌科、金黃色葡萄球菌、單核球增多性李斯特菌。
	物性檢測	糖度、鹽度、水分。
水質	微生物檢測	總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌。
	化性檢測	pH 值、有效餘氯、硬度。
肉品	乙型受體素殘留	萊特多巴胺、鹽酸克倫特羅、沙丁胺醇。
	抗生素殘留	氯黴素、磺胺二甲氧嘧啶、磺胺二甲嘧啶。
人員及設備塗抹	微生物檢測	總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、黴菌、酵母菌。
廠區落菌	微生物檢測	總生菌數、黴菌。
環境監控	過敏原殘留	表面蛋白質殘留檢測。
	微生物檢測	總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、仙人掌桿菌、沙門氏桿菌、金黃色葡萄球菌、單核球增多性李斯特菌。

4.1.3 食安溯源追蹤

為實現從原料進廠到產品交貨各階段的有效追溯，三商餐飲透過內部 ERP 系統紀錄原物料、產品、供應商等基本資料，同時提供進銷貨、溯源管理、訂貨驗收、生產履歷登錄以及上傳至公有雲等功能。透過系統化管理不僅能減少人工和紙本作業，也強化了食品供應商原物料的追溯機制。2025 年中央廚房生產成品共 207 項，已 100% 依循《食品及其相關產品追溯追蹤管理辦法》進行追溯追蹤管理。

溯源追蹤項目	查核重點	2025 年度執行情形
商品品質規格書	◆ 供應商清冊新增食品業者登錄字號欄位。 ◆ 提供進口原料輸入許可證及食品添加物許可證字號。 ◆ 食材複合配方原料供應商應展開揭露。 ◆ 原物料配方過敏原標示。	針對「食材原料」進行原物料品質規格書及包裝標示查核，共查核 351 品項（占全品項 90%），查驗率達 87.7%（目標設定 70%），查核結果均符合。
國外進口原料之安全文件	◆ 產地證明文件（輸入許可證、檢疫證明及報關單）。 ◆ 輻射檢驗證明（特定地區、特定食品須有公布或證明）。	共有 27 品項為國外進口食材，100% 皆完成審核原料產地相關證明。
食材原料監測計畫	◆ 加工肉類產品之動物用藥、抗生素殘留檢驗標的。 ◆ 麵粉原料真菌毒素檢驗標的。 ◆ 乳酪絲原料之動物用藥檢驗標的。 ◆ 一般食品衛生規格標準：總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、仙人掌桿菌、沙門氏菌、腸桿菌科、金黃色葡萄球菌、單核球增多性李斯特菌。 ◆ 實施強制檢驗自主管理，要求水產品、乳品、肉品加工、食用油脂、食品添加物及麵粉等相關廠商自主檢測，並定期提供自主檢驗報告。	原料強制檢驗項目中，委外檢測共計 38 件，合格率 100%。 對中央廚房生產之「成品」執行自主衛生抽檢，共計 1,333 樣次，合格率 100%。 定期取得常態性供應商提供的自主檢驗報告，今年共取得 305 份報告。

4.1.4 食品安全衛生教育訓練

三商餐飲中央廚房依照員工不同的工作內容，提供適合的內外部「食品安全衛生教育訓練課程」，目標為強化員工專業職能、提升員工對食品安全衛生的素質、降低食品安全衛生風險。

2025 年中央廚房執行各項食品安全教育訓練總計 3,285 小時，每人平均受訓時數為 19.79 小時，因調整內訓課程故較去年平均受訓時數減少 15.95%，共計花費 7.7 萬元。

溯源追蹤項目	2025			
管理階層	總訓練時數 (小時)		平均訓練時數 (小時 / 人)	
	男	女	男	女
	498	336	24.9	24
非管理階層	1,952	499	18.4	19.2

註：管理職定義為組長級以上 (含專員)。

內部教育訓練	食品安全衛生教育訓練內容	時數
	異物防治規範	1
	HACCP 與 CCP 點	2
	食品良好衛生規範準則與 5S 運動	2
	食品防禦與詐欺	2
	品質管理與品質關鍵點	3
	清潔消毒作業與化學品管理	2
	客訴案例與改善	2
	食物中毒介紹及預防	2
外部衛生講習	食品過敏源管理	2
	持續教育訓練	4
	持續教育訓練	3
	衛生講習	4
	熱水噴霧 / 淋灑式殺菌釜操作班	14
	罐頭食品殺菌技術管理班	21
	罐頭密封完整品管	6

4.1.5 門市查核機制 (QSC)

為貫徹食品衛生從原料到餐桌（消費者）的理念，三商餐飲除了在食品安全上做嚴格的控管之外，也建立門市查核機制（QSC）：食品品質管理（Quality）、服務品質（Service）與環境衛生（Cleanliness），稽核小組由總部稽核人員組成，評分結果共分為 A+、A、B、C、D 五個等級。高階主管也會親自對需要改善的門市進行訪視、查看現場狀況並會談店長，善盡監督的責任。

2025 年度共稽核 5,166 家次門市（較去年增加 6.6%），每月平均稽核率為 98.93%。評核結果為 A+、A 的門市占總家次 35.08%；評核為 C、D 級者則要求其提交改善計畫，持續改善食材過期或變質的狀況。此外，為強化海外據點食品安全與服務品質之管理，日本地區之三商巧福亦有進行 QSC 評核，由當地主管負責執行，2025 年度共計完成 12 次稽核。

評核等級	評核結果 (家次)	占比%
A+	63	1.22%
A	1,749	33.86%
B	3,301	63.90%
C	51	1%
D	2	0.04%
總計	5,166	100%



4.2 供應商管理

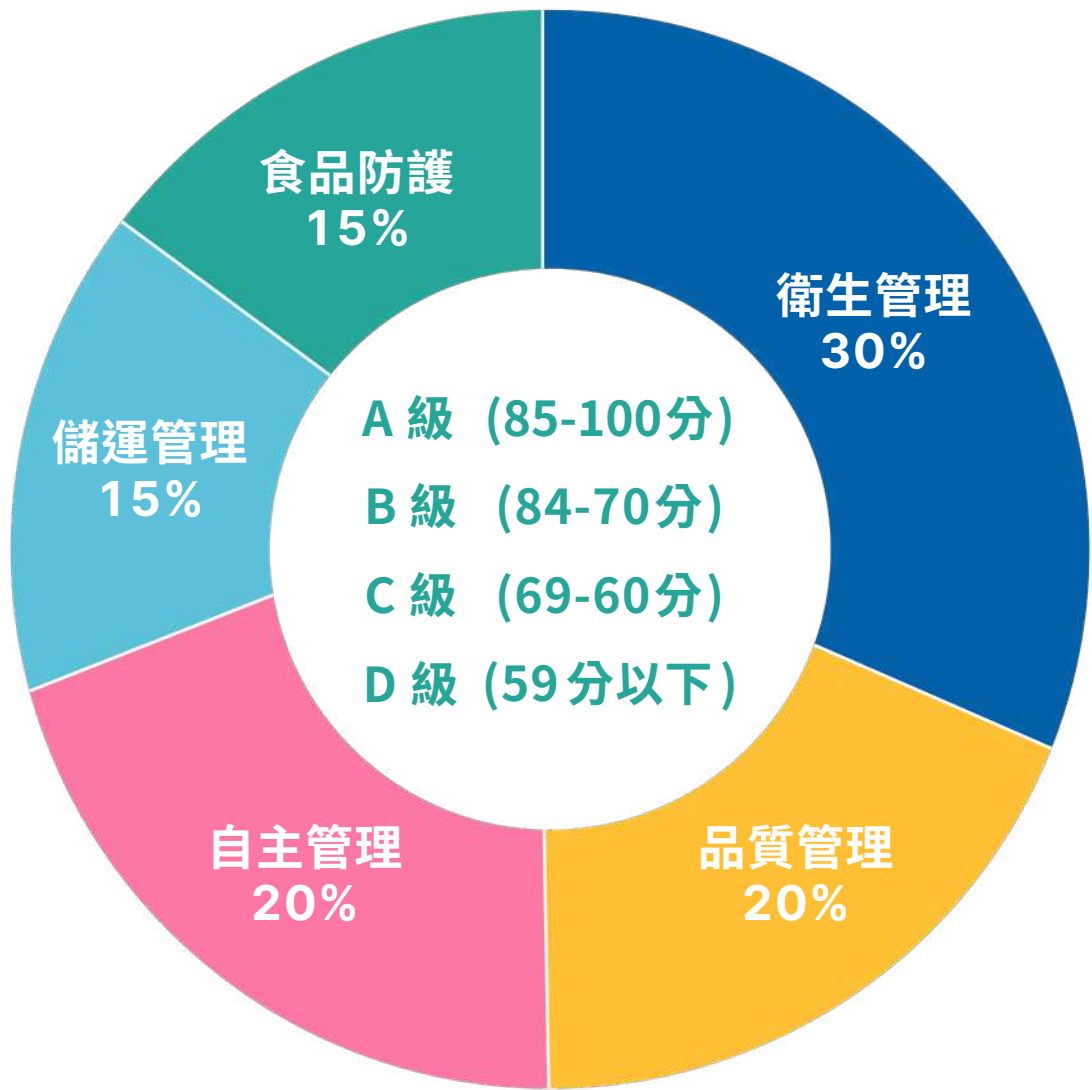
食品安全從源頭做起，為守護消費者「食的安全」我們首要工作就是建立供應鏈的標準模式。三商餐飲堅持選擇合格供應商，並每年對既有以及新開發的供應商進行評鑑與實地稽核，以建立嚴密的食安防護網，確保供應進料的品質穩定，讓消費者吃得健康且安心。

4.2.1 供應商遴選

三商餐飲致力於為食品安全嚴格把關，於遴選及開發新供應商時，除基本要求需為合法登記之公司（代理商／進口商）或工廠外，更優先採購具備專業系統認證之食材或供應商，如：CAS 台灣優良農產品、TAP 農產品產銷履歷、TQF 台灣優良食品驗證，以及 FSSC 22000、ISO 22000 與 HACCP 等國際食品安全管理體系，共同為食品安全把關。

本公司今年度共新增 29 家供應商，其中 16 家經由團隊進行實地評鑑，其評鑑結果達 A 級之比例達 93%，另 13 家供應商則通過書面審查，確保所有供應商均符合本公司之品質標準。

新供應商實地訪廠評鑑標準



新供應商實地訪廠評鑑結果

分級	實地評鑑
A 級	15
B 級	1
總計	16

責任採購

2025 年三商餐飲中央廚房共與 124 家供應商建立合作關係，包含國內廠商 119 家（佔比 96%）及國外廠商 5 家。在國內供應鏈管理上，已有 118 家廠商完成食品業者登錄；在專業系統認證方面，計有 73 家廠商取得至少一項系統認證，佔國內供應商總數之 61%。

針對部分尚未取得系統認證之供應商（約佔整體採購之 39%），主因為營運考量，透過中盤商或經銷商進行採購以優化成本與庫存彈性。為強化供應鏈韌性，本公司正積極輔導該類廠商導入食品安全管理體系。此外，在永續包材採購上，2025 年度合作的供應商中，共有 6 家取得 FSC 認證，另有 1 家透過向 PEFC 認證紙商進行成品採購；整體而言，紙包材進貨中來自 FSC 或 PEFC 等森林認證來源之採購金額占比約 55%。

	食品業者 登錄字號	 HACCP	 ISO 22000	 ISO 9001	 CAS	 TQF	 FSSC 22000
食材供應商 (共 91 家)	91	47	44	6	5	6	8
農畜產品供應商 (共 21 家)	20	18	18	5	13	0	3
包耗材供應商 (共 7 家)	7	4	3	1	0	0	0
總計(共 119 家)	118	69	65	12	18	6	11
通過系統驗證比率		58%	55%	10%	15%	5%	9%

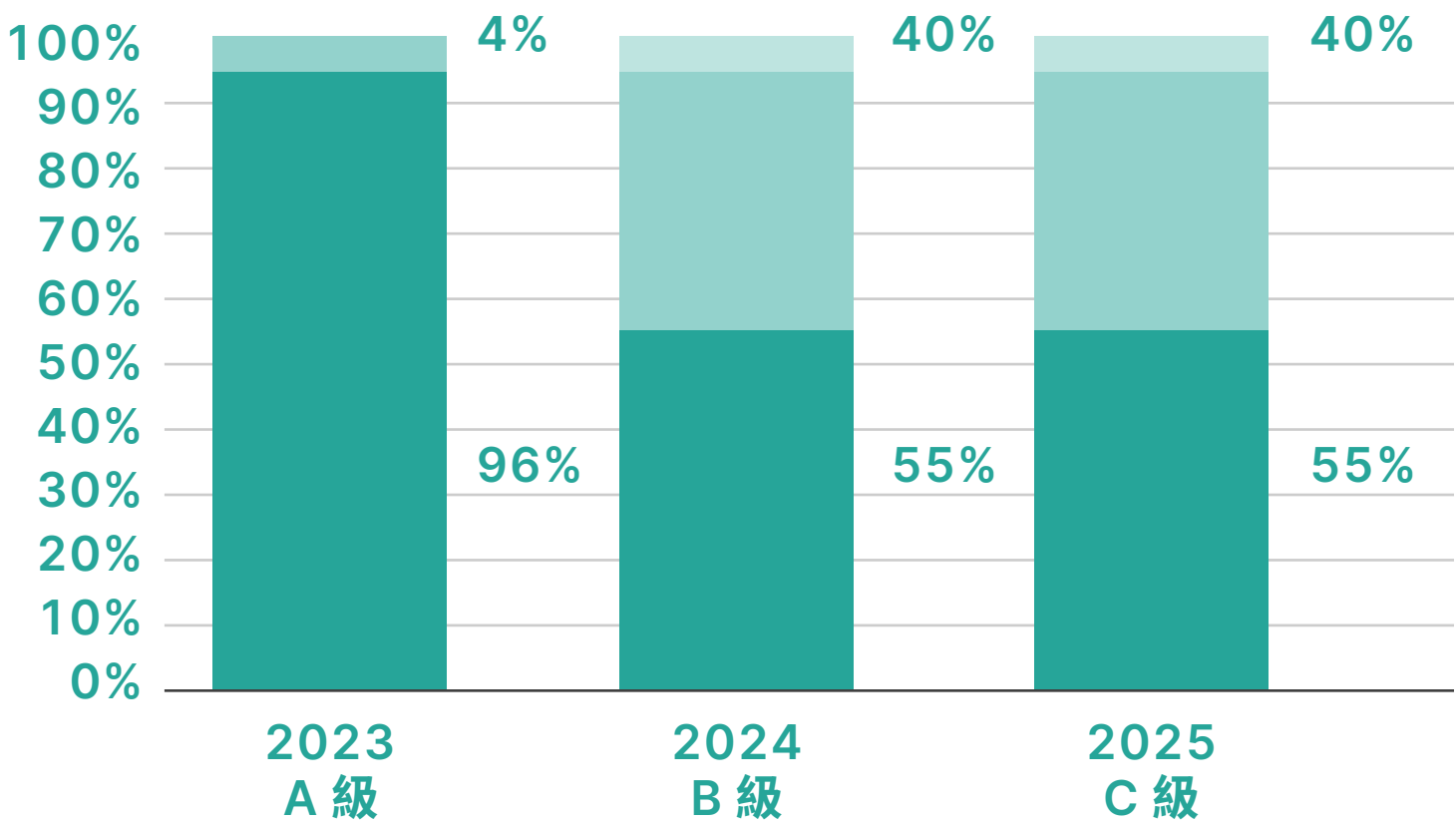
國外供應商 (單位：家數)	 HACCP	 BRC	 IFS
食材供應商(共 2 家)	0	1	1
農畜產品供應商(共 3 家)	1	3	0
總計(共 4 家)	1	4	1
通過系統驗證比率	20%	100%	20%

4.2.2 供應商評鑑

登錄合格且持續交易之供應商，於每年四月底前完成前一年度供應商評鑑，對供應商供貨品質（權重 55%）、交期（權重 30%）、配合度（權重 15%）三項進行評比，其評分共分為四級，為嚴格把關食材源頭與供應鏈韌性，本公司將供應商評鑑項目做評分權重調整，因此整體評鑑標準較前年度提高，2025 年度供應商評級結果會有較顯著的變化。此外，為深化供應鏈管理，亦對 2025 年度交易之 29 家供應商進行實地訪廠查核，查核構面涵蓋衛生管理、品質管理、自主管理、儲運管理及食品防護等面向，受評鑑者皆合格且無嚴重缺失，佔 2025 年度總交易供應商 10.7%，確保各項食品安全與品質管理標準皆落實於日常營運中。

三商餐飲 食品供應商評鑑

		2023	2024	2025
A	90 分以上 ◇ 優良供應商，可做為公司優先採購對象	101	61	149
B	80-89 分 ◇ 好的供應商	4	36	108
C	70-79 分 ◇ 須改進之供應商，對缺點提醒其改善		4	13
D	69 分以下 ◇ 不適宜之供應商，通知其限期改善	-	-	-
合計家數		105	101	270



4.2.3 供應商採購

三商餐飲 2025 年之合作供應商共計 270 家。為強化供應鏈風險管理，我們依據採購金額、關鍵性及產品可替代性等指標進行篩選。首先，針對 24 項採購類別中具戰略重要性之 14 個類別進行盤點，該範疇年度採購總額約新台幣 2,143,501 仟元，佔全體供應商採購支出比例約 95%。

進一步依據產品替代性、採購量等關鍵條件，鑑別出 70 家關鍵供應商。2025 年本公司年度總採購金額約新台幣 2,256,229 仟元，其中以「牛肉類」為採購支出金額最高之項目。

品項類別	關鍵供應商 (家)	非關鍵供應商 (家)	供應商所在地	採購金額 (仟元)	採購比例 (%)
牛肉類	3	10	美國 / 台灣	404,219	17.92
雞肉類	5	14	台灣	367,731	16.30
豬肉類	5	18	台灣	252,417	11.19
小菜類	7	18	台灣	171,015	7.58
生鮮 / 冷凍蔬菜類	4	23	台灣	141,882	6.29
醬料 (汁) 類	10	33	台灣	127,302	5.64
飲料甜品類	4	20	台灣	126,988	5.63
粉類	7	21	台灣	115,830	5.13
乳製品類	4	10	比利時 / 西班牙 / 台灣	92,035	4.08
包材類	6	8	台灣	85,719	3.80
油品類	4	7	台灣	79,866	3.54
海鮮類	4	8	台灣	75,181	3.33
麵 / 米類	4	7	台灣	52,838	2.34
麵粉類	3	3	台灣	50,478	2.24
合計	70	200		2,143,501	95.01

註：本表採「類別」進行統計，因單一供應商可能同時服務於多項採購類別，故排除重複計算後，表內實際合作供應商數為 218 家，佔 2025 年合作之供應商 80.7%，剩餘類別共計為 52 家供應商。

46

在地採購

為響應聯合國永續發展目標「責任消費與生產」，並確保永續的消費與生產模式，三商餐飲透過支持在地供應商的策略，以確保供應穩定、促進當地經濟穩定發展，同時保護社區關係。

三商餐飲在食材採購方面秉持著強烈的本土支持與可持續發展理念，除了少數進口商品，如牛肉、起司等，其餘食材原物料皆優先向國內供應商進行採購，佔總採購預算的 81.7%(國外廠商進貨佔比為 18.3%)。不僅有助於促進當地經濟與就業，更有助於建立良性的供應鏈體系。

4.2.4 食品安全與產品標示相關法規遵循

三商餐飲所有產品之標示，均依《食品安全衛生管理法》第 22 條規定辦理，確保標示內容涵蓋產品名稱、成分、過敏原、淨重、有效日期、保存方式、製造業者資訊等必要項目。目前公司尚未進一步實施超越法規之自願性標示（如產品碳足跡、永續認證、供應鏈溯源等），惟將持續關注消費者資訊透明化趨勢，視實際營運與市場需求評估未來標示資訊的擴充可能性。

三商餐飲所有菜單內容、產品與廣告行銷資訊，皆依據《食品安全衛生管理法》及《消費者保護法》等法規進行設計與審核。2025 年度，本公司對 100% 之主要產品與服務類別（即內用與外帶餐點）完成法規與自願標示準則的評估，並未接獲任何因產品標示不實所引起的申訴或處分。

三商餐飲中央廚房生產之產品，包括原物料來源、內容成份、產品標示與行銷等皆依法規要求執行與管理；非自製產品也透過與供應商溝通及稽核機制確保法規符合性。

2025 年本公司法規遵循之情形：

- 1. 違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件 14 件，詳章節 3.2.3 法規遵循。
- 2. 未違反有關產品與服務之資訊與標示法規。
- 3. 無違反行銷傳播相關法規之情事。
- 4. 無產品下架之情事。



4.3

顧客關係管理與資訊保護

在餐飲產業中，客戶經營與關係管理是企業穩定營收與建立品牌忠誠度的關鍵。隨著市場競爭日益激烈，餐飲企業不僅需提供高品質的產品與服務，更需透過系統化的會員制度與數據分析，深入理解顧客需求、強化互動體驗，並提升回購率與顧客終身價值（LTV）。三商餐飲利用數位工具強化顧客接觸點與即時互動，進而建立以顧客為核心的經營模式。

4.3.1 三商 i 美食卡 App

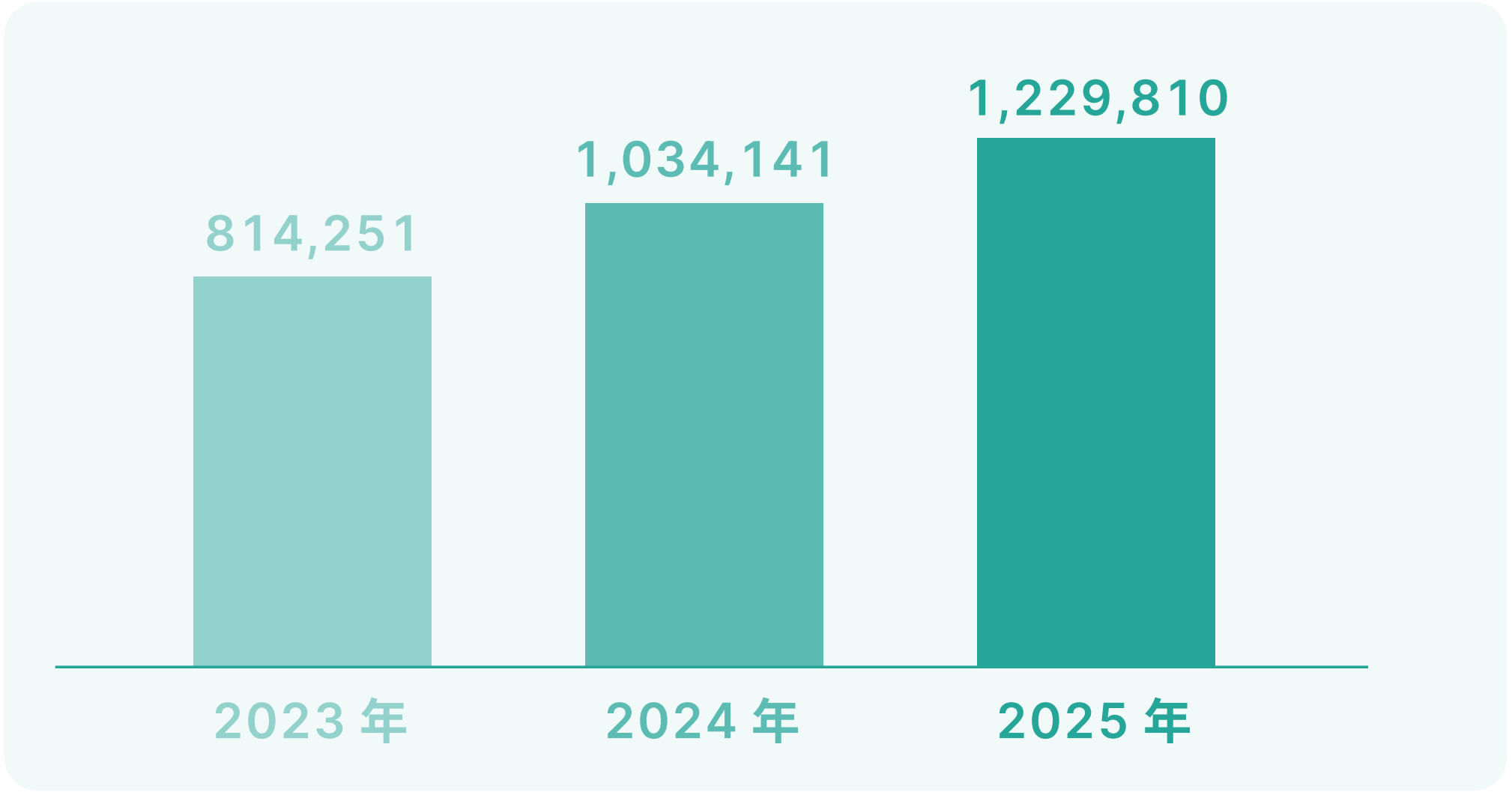


三商餐飲自 2012 年發行實體紅利集點卡「三商 i 美食卡」，透過會員消費點數累積 / 兌換與不定期釋出的會員活動，與顧客維繫了良好的互動關係。順應消費模式數位化趨勢，2019 年三商餐飲將會員服務轉化成 App 型態正式推出「三商 i 美食卡 App」，並停止實體卡片發行，不僅有效整合旗下各品牌會員管理機制，也提升消費便利性，減少顧客遺失或忘記攜帶卡片的不便。截至 2025 年底，「三商 i 美食卡 APP」會員總數已達 1,229,810 人，2025 年會員數成長率約為 19%，雖相較 App 初期推廣階段成長幅度趨緩，惟會員規模仍持續穩定成長。

為確保會員服務品質並即時回應顧客需求，本公司亦透過客服管道蒐集並處理會員意見回饋。2025 年主要客服案件類型以活動與優惠券使用諮詢為大宗，其次為會員帳號相關問題以及點數等作業需求。相關回饋已作為後續 App 功能優化、操作流程調整及活動規劃之重要參考依據，持續提升顧客使用體驗與服務滿意度。

三商餐飲致力於會員數位化的同時更關注滿足會員的需求，透過一系列專屬活動與會員保持密切互動，如常態兌點優惠券、不定期的快閃票券、每月簽到集章活動、每週三到店消費點數加倍贈等優惠，不僅提升了會員對 App 的黏著度，更激發會員到店消費的頻率。由 2020 年 APP 會員消費金額占總業績的 5.7% 提升至 2025 年的 12.9%，以及會員消費筆數占總來客數自 4.7% 提升至 14.1% 之數據，顯示出數位行銷手法的有效性。

三商 i 美食卡 APP 會員數



4.3.2 顧客意見

2025 年度，本公司持續透過多元且暢通之客服管道，蒐集利害關係人意見，作為提升服務品質與營運管理之重要依據。報告期間內，公司共受理客服電子郵件 2,476 封，電話諮詢與反映案件共計 47,619 通，其中包含三商 i 美食卡 App 客服來電 4,289 通，以及各品牌客服專線來電 43,330 通。

在上述案件中，經分類與彙整後，共有 67 件顧客申訴案件依內部作業程序納入檢討機制，作為服務流程優化、作業改善及風險預防之重要參考依據。本公司定期檢視顧客反映議題，透過制度化分析與持續改善機制，強化顧客關係管理，並致力於降低重複性問題發生，以提升整體顧客滿意度與營運韌性。

三商 i 美食卡 APP 客服案件類型分析

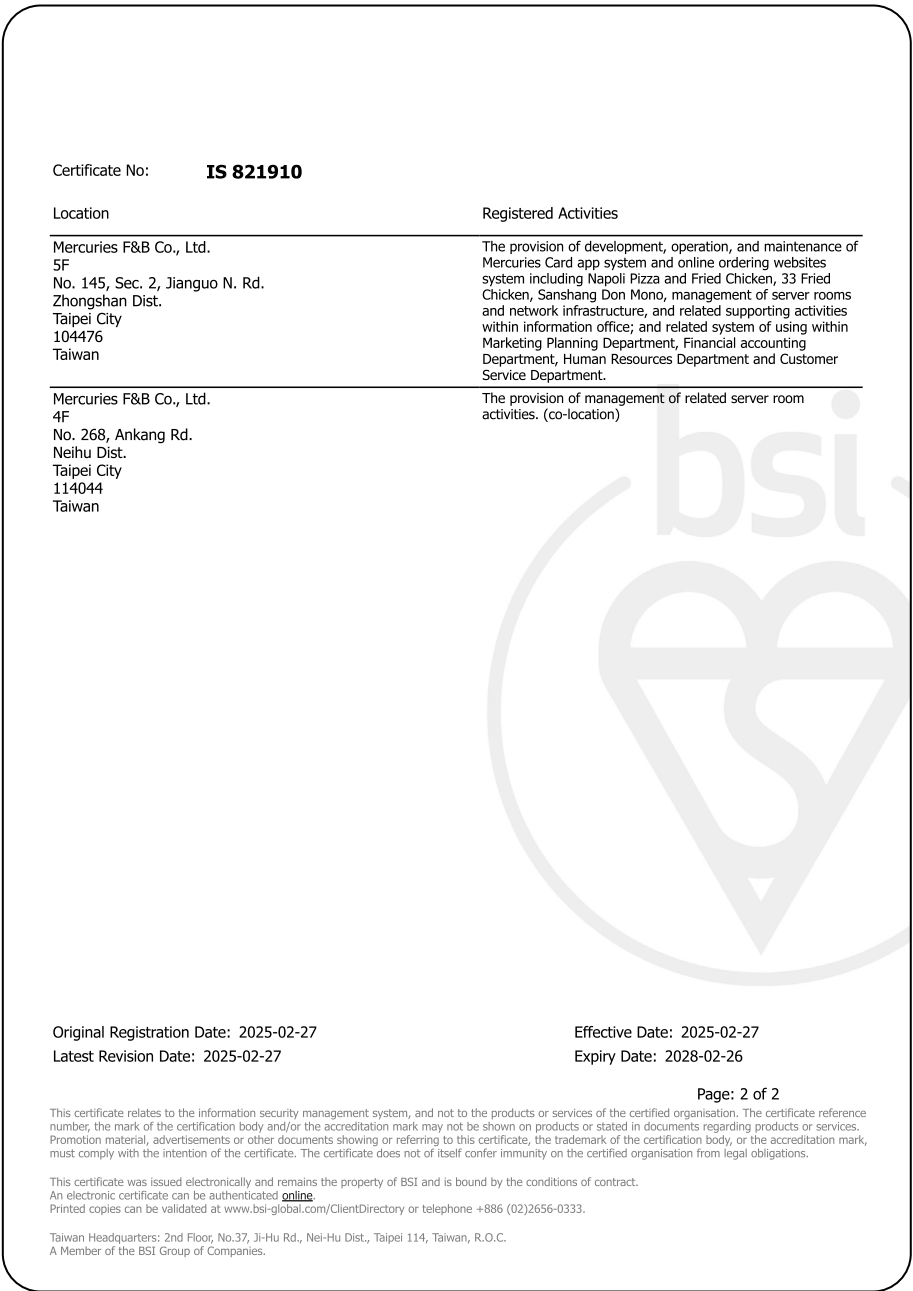
客服案件類型	比例
補點 / 轉點 / 退券	28%
開通會員 / 驗證碼 / 忘記密碼	22%
詢問活動 / 用券問題	49%
合計	100%

各品牌客服案件類型分析

客服案件類型	比例
訂單	96.67%
服務流程缺失	1.93%
詢問活動	0.33%
產品品質	0.19%
詢問帳務 / 付款	0.10%
帳務問題	0.07%
詢問電話地址	0.07%
連絡門市	0.06%
建議	0.05%
確認訂單	0.33%
其他	0.53%
合計	100%

4.3.3 顧客資訊保護

在餐飲業中，隨著顧客互動日益數位化，業者普遍透過會員制度、行銷活動與客戶意見回饋機制蒐集消費者的基本資料與行為紀錄。為保障客戶隱私與資料安全，企業需遵循個人資料保護法及相關規範，建立明確的資訊管理制度與保護機制，藉由系統化治理提升客戶信任與品牌形象。三商餐飲高度重視資訊安全與客戶個資管理，為強化整體資訊保護力道，三商餐飲旗下 App 與線上訂購平台全面導入 ISO 27001 資訊安全管理制度，執行漏洞掃描與風險評估，並於 2025 年取得 ISO 27001 國際認證，全面強化資訊安全保障，確保會員資料與平台交易過程的安全性與隱私性並且進行進行漏洞掃描與風險評估。通過採用此國際標準，三商餐飲股份有限公司不僅有效降低了資訊安全風險，顯著提升內部流程管理的效率，確保各項作業符合法規要求，亦強化客戶交易過程的隱私與安全，為推動數位永續與客戶信任奠定堅實基礎。



資訊安全風險管理架構

為確保本公司資料、系統、設備永續運作，並增進資訊安全，本公司設有資安專責主管負責資訊安全政策方針與資源調度事務：

- 01 建立資訊相關管理辦法，以確保資訊資產的機密性、完整性及可用性。
- 02 運作及推行相關資訊安全規範，並透過內部稽核與管理審查，持續強化資安管理機制。
- 03 監視及稽核資訊設備實施狀態，持續進行資安風險評估、弱點掃描及應變計畫演練，以降低資安風險。
- 04 維護及改善整體資訊安全，確保所有資訊系統開發、變更與維運，均符合資訊安全要求。

資通安全政策

為確保公司資訊機密性、完整性、可用性，本公司制訂資訊相關管理辦法以供遵循。包含系統開發、程式修改、資訊資料檔案存取及異動及不定期的資安宣導等，以增進人員資訊安全意識。

具體管理方案及投入資通安全管理之資源

系統及資料之管理

1.系統開發由資訊中心及使用者共同評估系統開發、修改、轉換及上線確認，後續參數調整亦需經由審核通過後才可異動修改。

2.由使用者部門制作及保管系統相關操作文件，程式修改時同步更新文件，確保人員操作資料輸入時之正確性、完整性。

3.建置帳號權限管控，存取資料需經由申請授權，防止不當人員存取資訊。

電腦設備安全管理

1.資訊設備置放於專用機房，機房設有獨立冷氣、溫度控制、不斷電系統，並進行進出入登記管制。

2.各系統之使用權限，需經由申請後開立，且需定期更換密碼。

3.資訊設備安裝防毒軟體，定期更新病毒碼、掃毒，確保偵測最新病毒攻擊，強化端點防護。

4.資訊設備除修補安全性漏洞外，必要時更新相關軟 / 韌體版本。

5.行政部門定期盤點資通系統，建立核心系統資訊資產清冊，鑑別其價值。

網路安全管理

1.強化網路安全，建置防火牆防護，阻擋非法入侵，增進防禦機制。

2.同仁由遠端登入公司內網，需經由 VPN 申請開通後，經由公司電腦存取相關服務。

3.郵件安全控管，透過防火牆、防毒軟體及用戶端軟件，過濾不安全的附件、垃圾郵件，增進資安防護。

客戶申訴與個資管理機制

三商餐飲內部則訂有資訊安全管理辦法，內容包含資訊安全事件通報與處理規範。0800 客服在接獲客訴時，會直接予以回覆或交由門市處理，僅會記錄此次客訴內容，不會留存顧客相關個人資訊，留存於錄音主機之來電紀錄也由專人保管及列入個資盤點；三商 i 美食卡 App 於會員申辦帳號時，必填個資僅有手機號碼及出生西元年月，且須經會員勾選同意服務條款及隱私權政策後方可完成註冊。為確保完善保護會員個資，資料皆保存於公司系統中並由專人管理，無紙本資料留存，若有相關行銷活動、抽獎活動等需公告名單時亦會將個資進行去識別化，保管期限屆滿或特定目的消失，將依「個資銷毀流程」進行個資銷毀處理。三商餐飲 2025 年度無發生任何侵犯客戶隱私或遺失客戶資料之情事。

4.4

深化在地之合作



三商巧福 × 順成油廠「麻油雞湯麵」

三商巧福攜手深耕台灣超過一甲子的在地品牌——順成油廠，共同推出「黑麻油聯名系列商品」，以道地黑麻油風味打造溫潤暖心的麻油雞湯麵。透過此次聯名，三商餐飲以實際行動支持在地優質食材與傳統製油工藝，推廣本土產業價值，並持續以品牌力量串聯地方、傳遞台灣味，活動期間共賣出 53,344 碗。



拿坡里披薩．炸雞「金賞烏魚子披薩」

拿坡里披薩．炸雞推出全新「金賞烏魚子披薩」，選用雲林口湖在地品牌—鑫港實業有限公司生產的烏魚子粉，結合海鮮食材打造奢華風味。透過採用台灣在地優質原料，拿坡里持續以餐飲創新支持地方產業發展，推廣在地漁產品價值，展現品牌對永續食材與地方共榮的承諾，活動期間共賣出 25,368 個。



BANCO「茂谷柑義式冰淇淋」

BANCO 以在地水果茂谷柑入味，打造融合健康與永續概念的義式冰淇淋。全程以植物性原料如杏仁、腰果、椰奶、燕麥與薏仁取代傳統鮮奶油、奶粉與雞蛋，展現對在地農產支持與友善環境飲食的實踐。



推廣在地永續農產，連結美味與責任

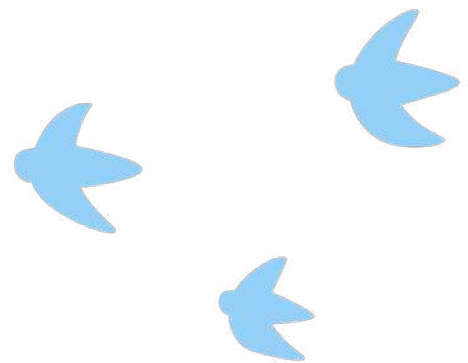
三商餐飲於三商美邦保戶子女寫生比賽中舉辦惜食闖關活動，於北、中、南六縣市共約超過 6,000 位小朋友參與，家長亦一同到場支持。活動中贈送在地友善農產與永續商品：檸檬森林無毒檸檬乾及玩艸植造蒲草吸管，推廣惜食教育並支持永續農業，讓民眾在互動中認識在地好物與環境共好的價值。



三商鮮五井攜手漁業署：以在地「鬼頭刀」打造海洋永續新價值

集團旗下品牌「三商鮮五井」於 2025 年 12 月攜手農業部漁業署簽署合作意向書 (MOU)，響應「鬼頭刀永續好味」系列料理推廣，推出多元鬼頭刀特色料理，以實際行動支持臺灣在地漁業與海洋永續。鬼頭刀為我國重要經濟魚種，面對國際貿易環境變化與關稅挑戰，三商鮮五井透過產官合作，提升國產海鮮於國內市場的能見度，協助穩定漁民生計與產業韌性。未來，三商餐飲將持續支持漁業改進計畫，朝協助取得 MSC 國際認證邁進，實踐「吃好魚、愛海洋」的永續願景。

5



綠色營運

5.1 氣候變遷與調適	053
5.2 溫室氣體排放與能源管理	056
5.3 廢棄物與剩食管理	060

5.1

氣候變遷與調適

5.1.1 氣候變遷治理

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

三商餐飲之氣候治理最高單位為「董事會」，負責監督公司整體氣候行動推展之角色。董事會亦關注當前氣候風險與機會趨勢，並逐步評估相關策略方向，以穩定維持公司之永續經營。

「永續發展委員會」之職責為氣候相關風險與機會進行管理、決策、及目標之落實，由轄下所設立「永續發展執行辦公室」負責推動執行，並定期提交氣候風險因應規劃與執行成果予企業永續發展委員會審核。永續發展委員會逐步完善內部溝通機制，以強化集團內之氣候治理現況，並定期每季向董事會報告其氣候相關決策及執行成果。

5.1.2 氣候變遷對策

氣候變遷相關風險及潛在營運及財務影響

風險類別	實體風險	風險構面	長期性
風險內容（即風險因子）	颱風、洪水等極端天氣事件嚴重程度提高		

風險對公司對公司策略、營運、財務的影響

- ◆門市暫停營業，影響收入。
- ◆設備維修與災後復原成本增加。
- ◆原物料供給受影響。

因應策略方案

- ◆提升門市與中央廚房的防災設計，如防水門、備用電力。
- ◆與多家供應商合作，建立分散採購策略，降低單一來源風險。
- ◆建立氣候災害應變計畫，確保災後快速復原。

因應方案的財務影響

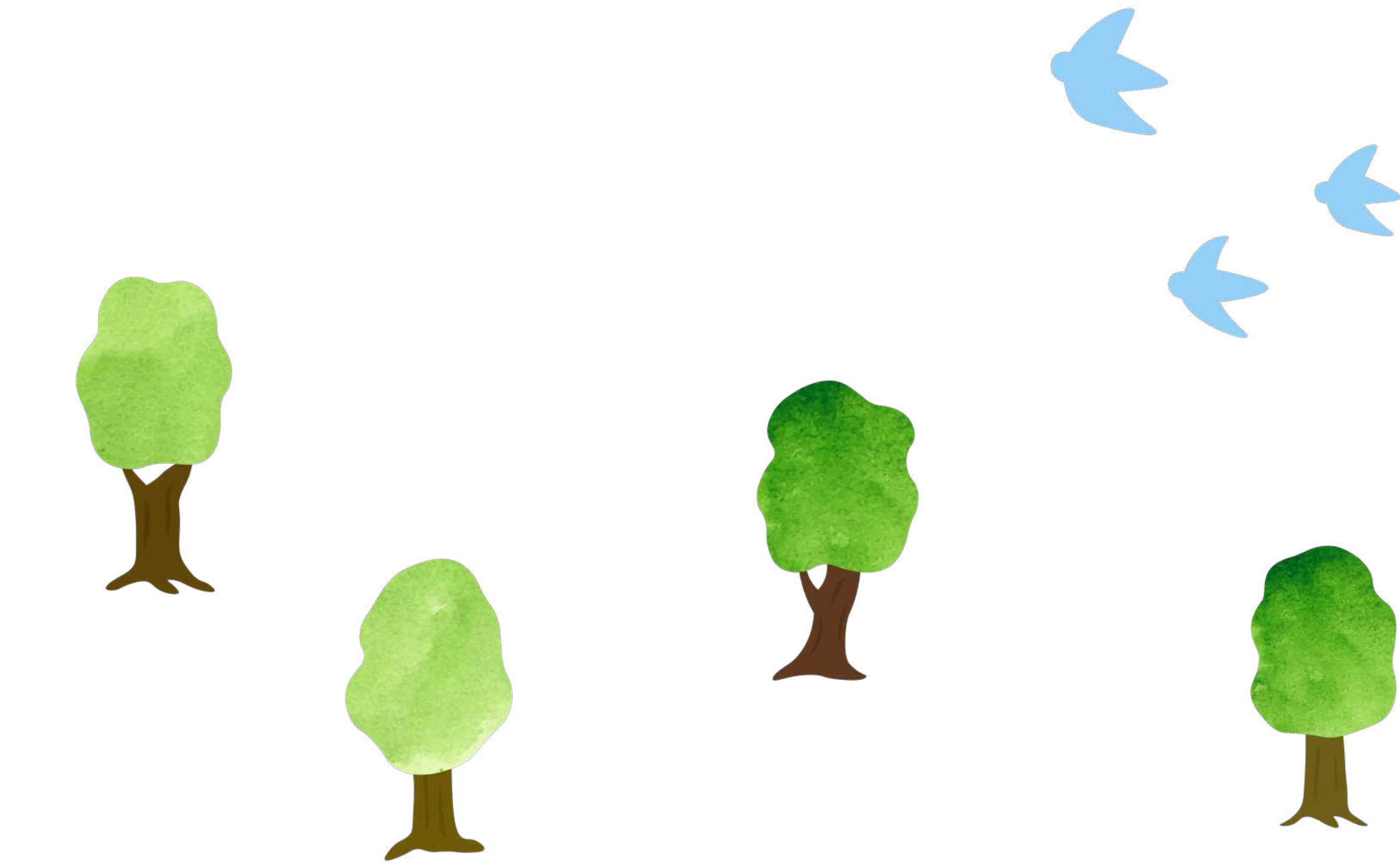
- ◆投資營運場所防災設備。

2025 年成果及績效

- ◆拓展供應商數量，2025 年新增 29 家供應商。
- ◆總部、中央廚房及門市每年皆定期舉辦緊急應變演練，2025 年也參與縣市政府防災演練活動 1 場。

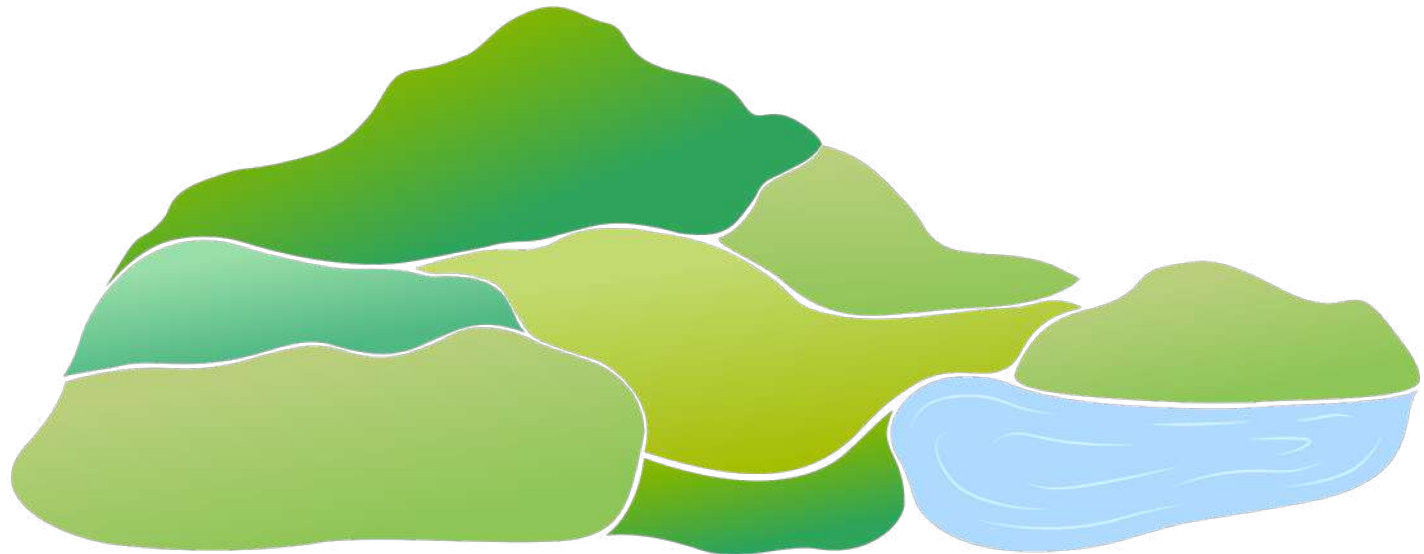
影響時間

短期 1-3 年	中期 3-5 年	長期 5-10 年
----------	----------	-----------



風險類別	轉型風險	風險構面	政府法規風險
風險內容 (即風險因子)	強化排放量、能源資訊等報導義務		
風險對公司對公司策略、營運、財務的影響			
◆ 政策導入，增加企業運營成本 (如：人事、查驗證等費用)。 ◆ ESG 與環境相關法規趨嚴，強制減碳要求提高。 ◆ 供應鏈減碳要求提高，食材來源受限。			
因應策略方案			
◆ 委託外部顧問協助公司執行企業碳盤查，建立減碳目標與路徑。 ◆ 導入節能設備，如一級能效空調、智慧用電管理。 ◆ 推動綠色採購，優先選擇低碳或碳中和供應商。			
因應方案的財務影響			
◆ 導入一級能效設備、LED 燈具及排風馬達安裝，共計花費約 557 萬元，資本支出增加。 ◆ 增加委託外部顧問費用，使營運成本增加。 ◆ 長期可降低碳費支出，提高品牌競爭力。			
2025 年成果及績效			
◆ 2025 年度完成 2024 年溫室氣體盤查。 ◆ 合計安裝變頻式冷氣機共 50 台。 ◆ 採用節能 LED 燈具之門市，數量已達 217 間。		◆ 中央廚房排風馬達安裝變頻器。 ◆ 門市室內裝修許可工程，綠建材使用率均達 60% 以上。 ◆ 採購 FSC 及 PEFC 認證廠商之產品，占紙包材整體採購金額約 55%。	
影響時間			
短期 1-3 年		長期 5-10 年	
中期 3-5 年			

機會類型	產品和服務	機會內容	消費者偏好轉變
機會對公司對公司策略、營運、財務的影響			
◆ 越來越多消費者關注環境、友善及健康飲食，增加對低碳、植物性及在地（友善）食材餐點的需求，			
◆ 透過吸引關注相關議題的消費者群，提高公司營業收入業績與品牌價值。			
因應策略方案			
◆ 1. 推動綠色餐飲：開發更多植物性、低碳、特定餐點選項。			
◆ 2. 供應鏈選擇：與在地農場或環境友善供應商合作，確保食材永續性。			
◆ 3. 品牌行銷：加強 ESG 行銷，提高品牌影響力與消費者認同。			
因應方案的財務影響			
◆ 研發、食材成本增加，造成營業成本增加。		◆ 吸引關注永續議題新客群，帶來營收增加。	
2025 年成果及績效			
◆ 加強與在地供應商的合作，並推出聯名新品，提供符合消費者預期的產品，確保顧客忠誠度與品牌競爭力。			
(參考 4.4 深化在地之合作)			
影響時間			
短期 1-3 年	中期 3-5 年	長期 5-10 年	

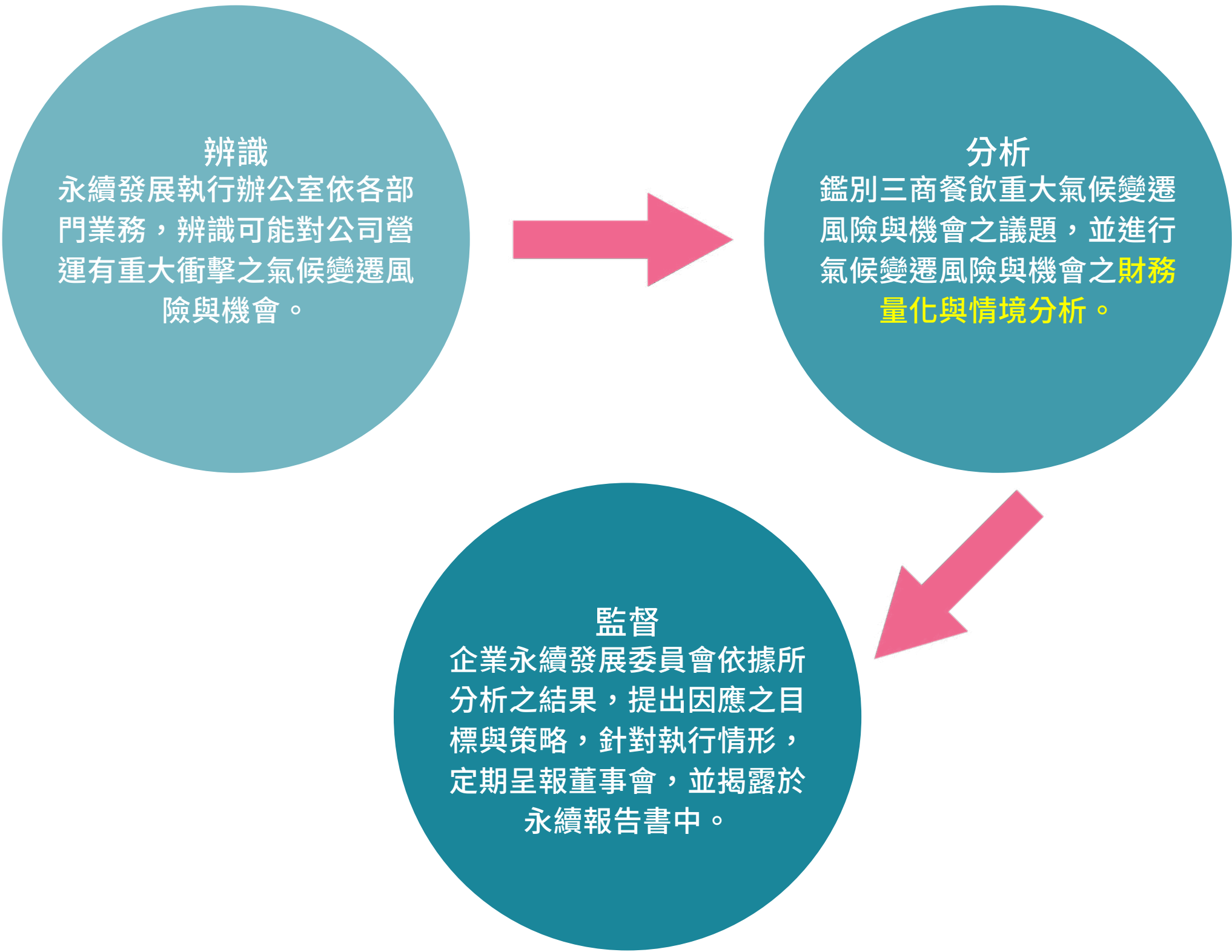


機會類型	韌性	機會內容	能源替代 / 多元化
機會對公司對公司策略、營運、財務的影響			
◆公司導入替代性能源，如：採購綠電，透過能源多元化策略，強化營運韌性與回應政府淨零目標，並能提升公司乾淨能源的使用量，減少碳排放量，面對未來產品服務低碳要求趨勢，有助於提升市場競爭力，帶來公司營收成長。			
因應策略方案			
◆於公司各營運據點導入替代性能源。			
因應方案的財務影響			
◆有效率的導入綠電，短期造成行政費用、能源成本上升，未來長期可降低碳費支出，並避免限 / 停電風險帶來的營運損失。			
2025 年成果及績效			
◆原預計 2025 年分階段推動相關專案延後至 2026 年啟動。			
影響時間			
短期 1-3 年	中期 3-5 年	長期 5-10 年	

風險管理

氣候相關風險辨識與分析由永續發展執行辦公室進行，不定期召開會議，針對氣候變遷可能帶來之風險進行辨識評估及鑑別分析。而企業永續發展委員會依其分析結果，提出可行之因應策略，並定期追蹤執行及目標達成情形。

企業永續發展委員會將氣候風險管理績效現況，定期向董事會呈報。本公司董事會為公司整體風險之最高管理單位，負風險管理最終責任，定期審核以及監督公司整體風險管理執行情況，包含氣候相關重大風險，以確保三商餐飲在面對氣候變遷風險時具備足夠的韌性與應變能力。

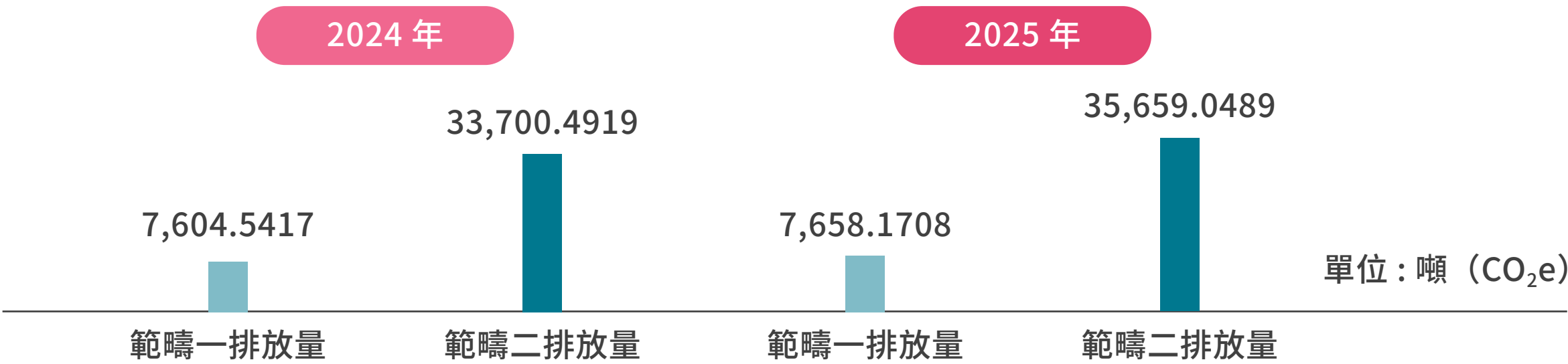


5.2

溫室氣體排放與能源管理

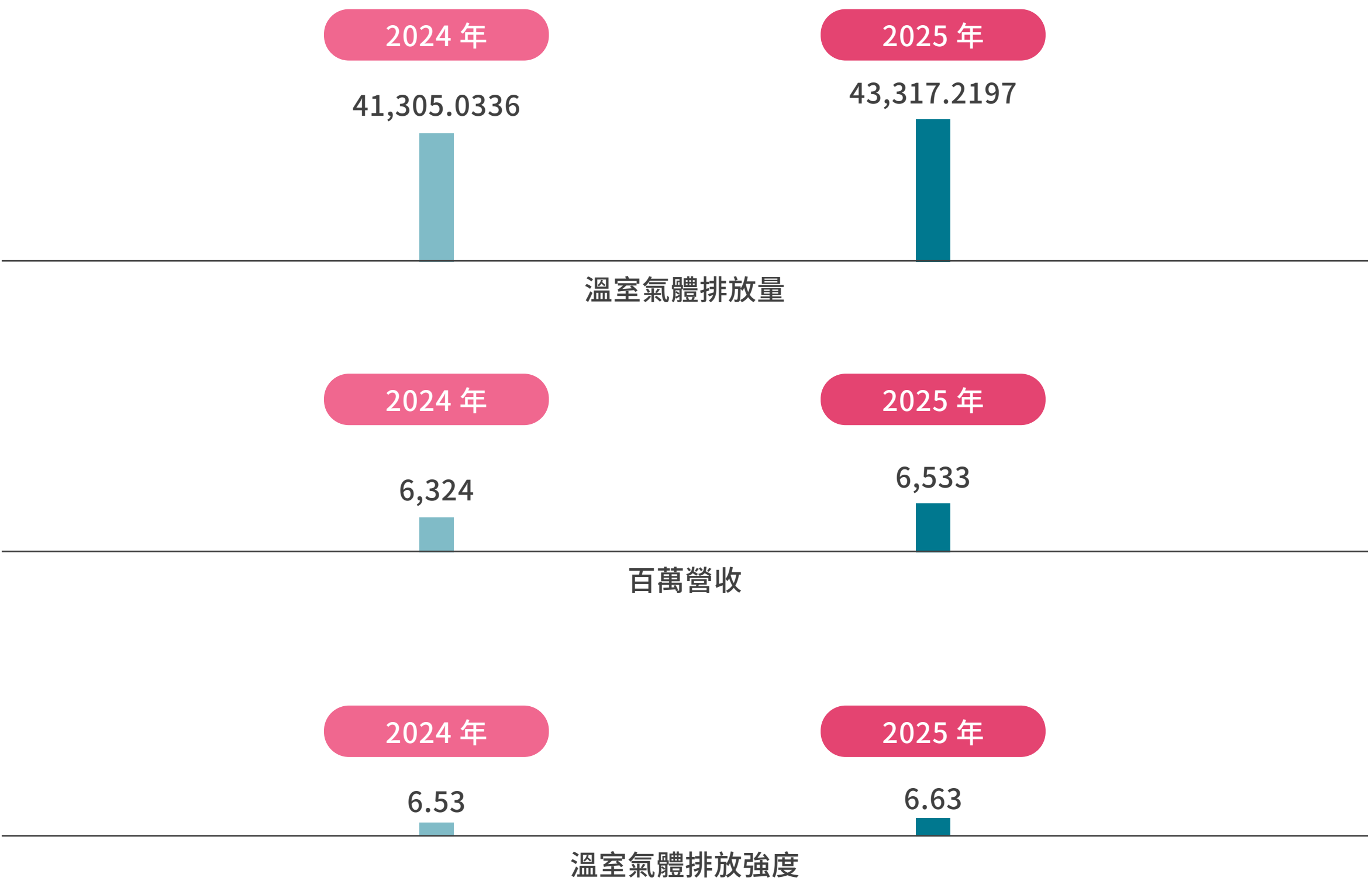
5.2.1 溫室氣體排放管理

直接 (範疇一) 溫室氣體排放及能源間接 (範疇二) 溫室氣體排放



- 註：
1. 範疇一統計範疇：汽柴油、冷媒、天然氣、液化石油氣、乙炔；所包括的氣體種類有二氧化碳 (CO₂)、甲烷 (CH₄)、氧化亞氮 (N₂O)、氟氫碳化物 (HFCs)。
 2. 範疇二統計範疇：主要來自台灣電力公司之用電量及外購蒸氣，所包括的氣體種類有二氧化碳 (CO₂)、甲烷 (CH₄)、氧化亞氮 (N₂O)。
 3. 統計資料範圍為三商餐飲股份有限公司及旗下子公司 (三商餐飲顧問股份有限公司、MERCURIES FOOD SERVICE CO., LTD)，以營運控制權之方式彙編。
 4. 範疇一溫室氣體排放量中 2025 年無屬於生物源的二氧化碳排放量。
 5. 由於三商餐飲 2024 年度為首次進行盤查，尚未擬定溫室氣體具體減量計畫管理指標及基準年，本公司之基準年將不晚於 2026 年。
 6. 使用 IPCC 最新公布的全球暖化潛勢值，所以使用 IPCC 於 2021 年公布的第六次評估報告，選擇各項溫室氣體適用的 GWP 值。
 7. 範疇一及範疇二之排放係數來源，分別為「環保署公告的溫室氣體排放係數管理表 6.0.4 版、2020 年經濟部能源局出版的「能源統計手冊」能源產品單位熱值表以及外購蒸氣供應商提供，判斷各種燃料熱值，決定燃料燃燒之溫室氣體排放係數」；及使用「經濟部能源局公告 113 年度外購電力排放係數及大園汽電共生所提供之係數」。
 8. 本數據統一以小數點第四位表達。
 9. 溫室氣體排放量＝活動數據 X 全球暖化潛勢值 (GWP) X 排放係數。

溫室氣體排放強度
溫室氣體排放強度 (範疇一) + (範疇二)



- 註：
1. 密集度比值為：百萬營收。
 2. 統計資料範圍為三商餐飲股份有限公司及旗下子公司 (三商餐飲顧問股份有限公司、MERCURIES FOOD SERVICE CO., LTD)。
 3. 包含範疇一、範疇二之溫室氣體排放的密集度比值計算。
 4. 溫室氣體種類所包括的氣體種類有二氧化碳 (CO₂)、甲烷 (CH₄)、氧化亞氮 (N₂O)、氟氫碳化物 (HFCs)。
 5. 溫室氣體排放量據統一以小數點第四位表達；排碳強度數據以小數點後兩位表達。

5.2.2 能源管理

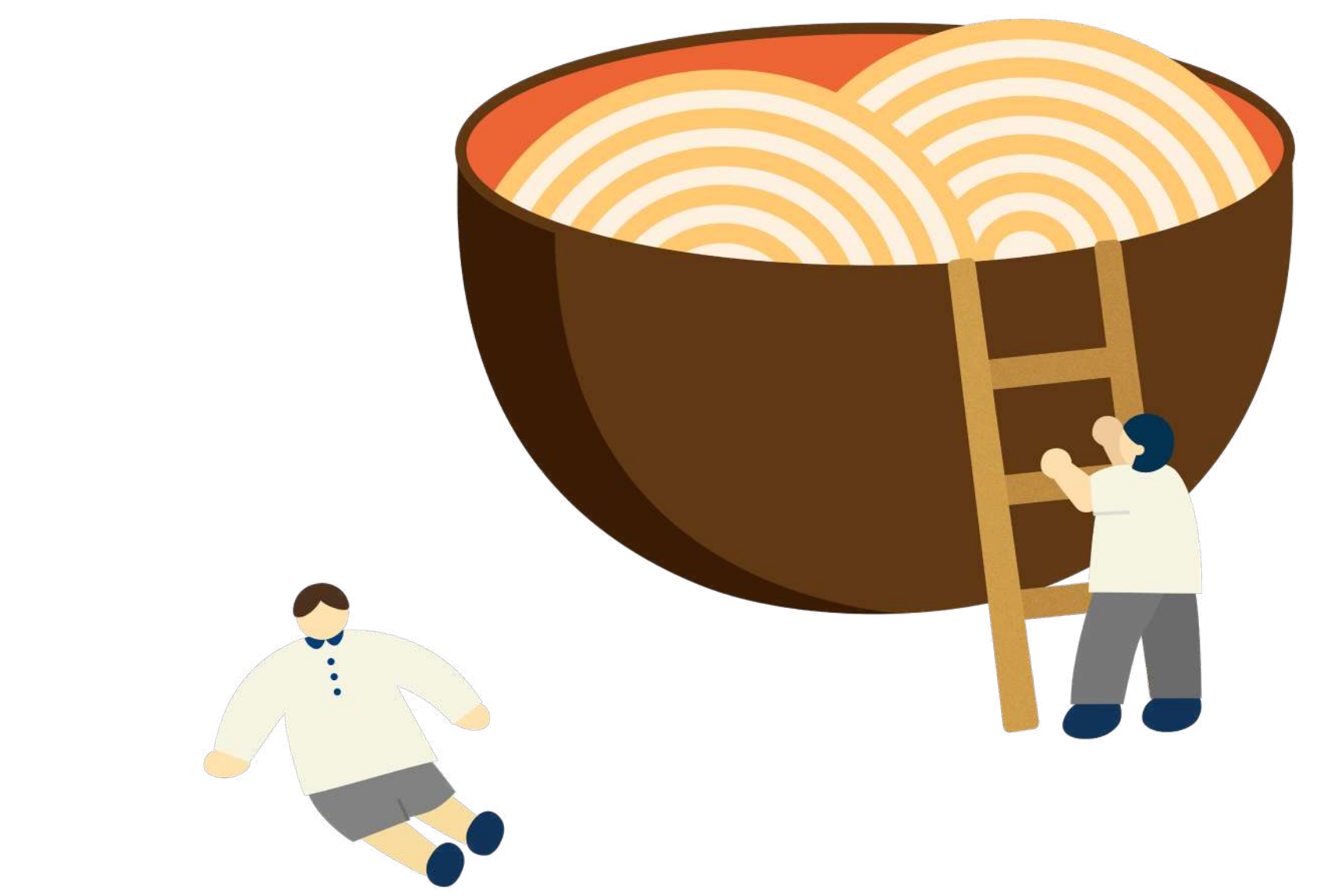
組織內部的能源消耗量

三商餐飲主要能源使用類別為「非再生燃料」（汽油、柴油、液化石油氣、液化天然氣）、「電力」及「蒸氣」，以電力為主要使用量，無使用再生能源。

能源類型	單位	2025 年
汽油（非再生燃料）	十億焦耳（GJ）	427.60
柴油（非再生燃料）	十億焦耳（GJ）	3,813.64
液化石油氣（非再生燃料）	十億焦耳（GJ）	3,890.11
液化天然氣（非再生燃料）	十億焦耳（GJ）	68,208.10
外購電力	十億焦耳（GJ）	270,910.71
外購蒸氣	十億焦耳（GJ）	7.09
總能源消耗量	十億焦耳（GJ）	347,257
合併營收	百萬元	6,533.44
能源密集度	（GJ / 合併營收（百萬元））	53.15
外購電力佔總能源使用比例	（%）	78%
再生能源使用比例	（%）	0%

註：

1. 能源 (GJ)= 活動數據 (如立方公尺 , 公升等) x 熱值 (kcal/ 活動數據單位) x 4.187 (kJ/kcal) /1,000,000 (kJ/GJ)。
2. 各類能源熱值轉換係數依據經濟部能源局 113 年能源統計手冊之能源產品單位熱值表換算：汽油 7,520 kcal/L；柴油 8,629 kcal/L；液化石油氣 5,958 kcal/L；液化天然氣 8,710 kcal/m3；電力 860 kcal/ 度；依據蒸氣供應商提供外購蒸氣熱值轉換係數 667.96Kcal/kg；1 kcal=4.187 千焦 (KJ)；1 千焦 (KJ)=10-6 GJ (十億焦耳)。
3. 能源密集度計算以組織內部的總能源消耗量為分子，三商餐飲當年度合併營收 (百萬元) 為分母。
4. 資料邊界為三商餐飲股份有限公司及子公司。
5. 本公司無使用再生能源，亦無出售能源之情形。
6. 本數據統計自 2025 年台電用電資料、相關採購紀錄及廠商單據等計算方式統計。



5.2.3 水資源管理

共享水資源之相互影響

本公司旗下設有中央廚房及多處門市據點，主要與水資源的相互影響包括自來水的取得、作業過程中的使用與排放等。用水來源以台灣自來水公司及台北自來水公司供應之用水為主，不涉及地下水或地表水體之直接抽取。水資源主要使用於食材清洗、烹調、設備清潔與衛生維護等日常營運活動。

用水後之排放則依照所在地區法規經污水處理或初級沉澱處理後，排入合法管道，排放水質定期檢測以符合法規標準。此外，部分門市或中央廚房之排水設施，若未妥善管理，存在造成逕流污染（如油脂、清潔劑或有機殘渣）之潛在風險。

目前本公司尚未針對水資源相關之實際與潛在衝擊進行系統性鑑別與評估。然而，考量氣候變遷、水資源可得性與營運據點之可能影響，本公司已將水資源管理列為未來環境議題關注重點之一。預計將於未來三年內逐步導入相關風險鑑別工具與管理機制，並評估水資源使用對環境與營運可能產生之衝擊，以建立更完善之永續水資源管理制度。

目前本公司尚未就水資源議題與利害關係人進行具體互動。然而，考量水資源為營運與社區共享之有限資源，本公司意識到其管理之重要性，未來將持續關注營運據點所涉地區之水資源狀況，並評估與地方政府、社區、供應商或其他利害關係人合作機會，逐步推動節水措施與資源共享機制，以降低水資源使用對環境及社會造成之潛在衝擊。

採用具國際公信力的世界資源研究所（World Resources Institute, WRI）水資源風險評估工具（Aqueduct Water Risk Atlas），鑑別三商餐飲之台灣據點所處區域之水風險指標等級為低 - 中（1-2）風險等級，非屬水資源壓力區。

非生產型據點排水總量

	2025 年		單位：百萬公升
	取水量	排水量	耗水量
台灣地區	640.98	640.98	0
日本地區	1.42	1.42	0

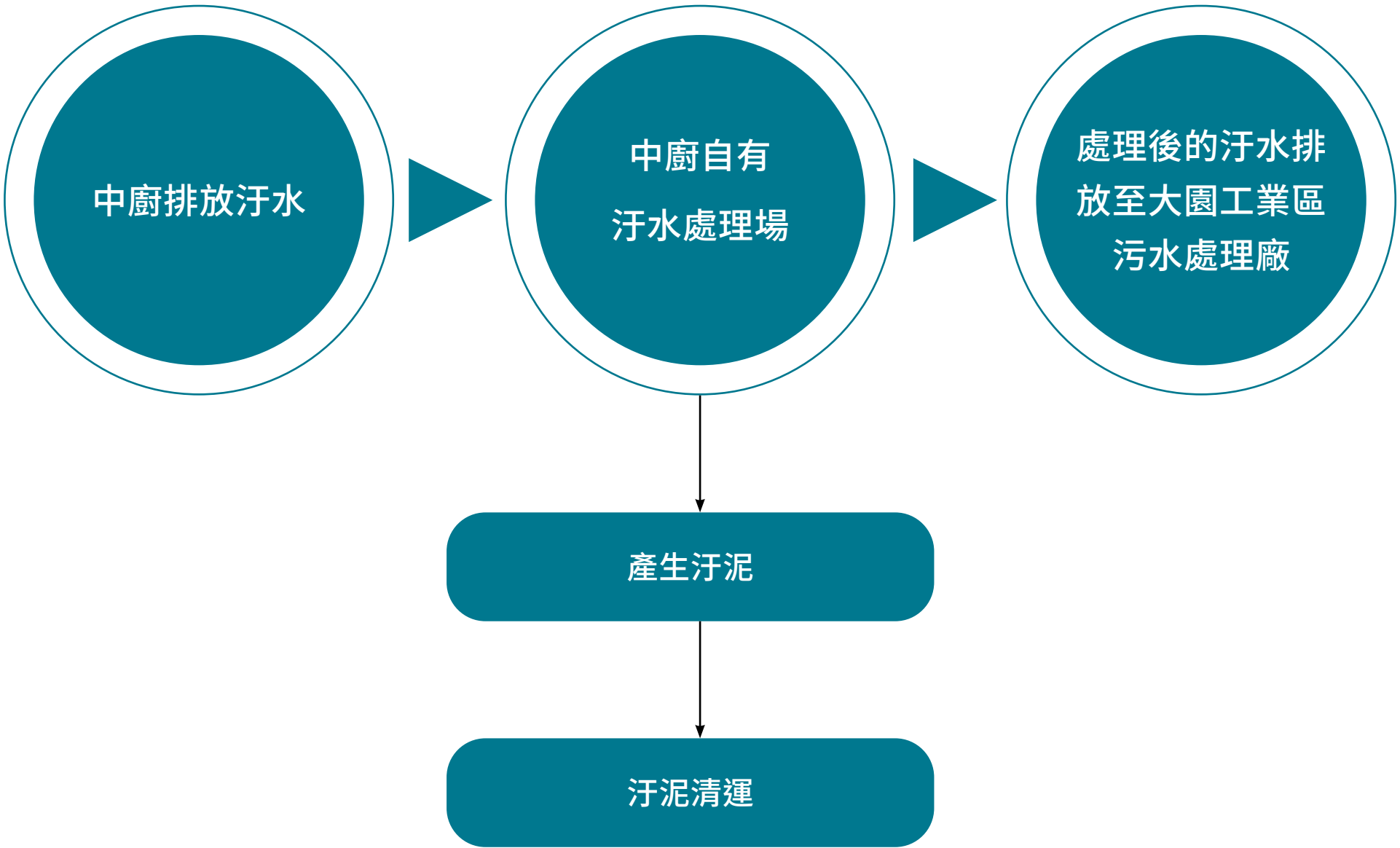
註：

1. 由於營運據點之耗水量小且難以估計，故採取水量等於排水量之假設，耗水量為 0。
2. 計算範疇涵蓋非生產型據點（含門市、總部與倉庫）。

中央廚房排水相關衝擊的管理

中央廚房分為物流中心與生產中心，物流中心僅排放生活廢水，生產中心的製程廢水則是經由三廠新建的廢水處理設備處理完後，才排放至大園工業區污水處理廠，目前一天取用自來水約 223.82 公噸，此廢水處理設備每日約可處理 300 公噸汙水。

另外，三商餐飲已於 2021 年將物流中心的水塔配管至生產中心，若遇停水時，生產中心可即時調用物流中心的水資源，避免生產線中斷之風險。近來因應政府要求，目前正在辦理合併物流中心與生產中心合併工廠登記變更，未來僅會有一個污水放流口。



為確保公司所排放的廢水水質能符合《水污染防治法》、降低環境負荷，近年來我們持續更新廢水處理設備並加強維護保養，持續追求有效且高效率的處理方法，以降低環境的負擔。

2025 年污泥清運量共計 255.89 公噸，較 2024 年增加 24.47%。此增幅主要歸因於為降低沉澱槽負荷，2024 新增一台污泥脫水機，提升污泥處理效能，並每週加開一天廢水處理作業。隨 2025 年度產能成長，COD 數值較前一年度有所上升，但整體排放水質仍嚴格控管於法規限值之內。

年度	單位	2023 年	2024 年	2025 年
總取水量	百萬公升	89.22	85.80	101.18
總耗水量	百萬公升	71.37	68.97	79.91
總汙水量	百萬公升	17.84	16.83	21.27
放流水平均 COD 值	mg/L	210.04	41.11	113.57
放流水平均 SS 值	mg/L	11.64	10.51	12.96
有機汙泥清運	公噸	137.84	205.58	255.89

- 註：
- 淡水（ $\leq 1,000$ mg/L 總溶解固體）；其他的水（ $>1,000$ mg/L 總溶解固體）。
 - 取水量 = 生活用水取水量 + 生產用水取水量；耗水量 = 總取水量 - 總汙水量。
 - 2023-2025 年資料邊界為三商餐飲中央廚房。
 - 取水量數據來源為自來水收費單，以台灣自來水公司用水量度數所統計換算（一度水 =1000 公升 =0.001 百萬公升）。
 - 汙水量數據來源為歐榮環保科技股份有限公司之大園污水廠。

排放限值

廠區排放水質標準

BOD $\leq$ 240 mg/L
COD $\leq$ 480mg/L
SS $\leq$ 240 mg/L

放流水標準

BOD $\leq$ 30 mg/L
COD $\leq$ 100 mg/L
SS $\leq$ 30 mg/L

水資源管理措施

本公司已制定「水資源管理政策」，針對水資源之管理，具體節水措施如下：

- 積極遵守水資源管理的相關法規和政策。
- 安裝有省水標章之節水設備，以降低用水量。
- 定期檢查進口水源管道、設備，落實立即修復，避免水資源浪費。
- 製作可目視化節水標語，落實作業中的節約作為。
- 加強水資源教育訓練及環境保育觀念宣導。
- 優先選擇具有水資源管理意識的供應商。

未來本公司也將擬定節水目標及定期評量公司用水狀況，透過日常管理及巡檢，提升企業全體員工用水素養，並持續推動各項節水方案、鼓勵員工參與節水和環境保護活動，建立永續意識。

5.2.4 綠店之星

榮獲首屆新北市「綠店之星 Green Hero」認證

新北市政府於 2025 年舉行首屆「綠店之星 Green Hero– 新北市餐飲類服務業店面能效分級」，以「營業用電績效表現」與「設備效率及節能作為」為核心的雙軸評估機制，本公司旗下品牌經由書面初審、實地複勘及決審三階段嚴格評比，，最終脫穎而出榮獲殊榮。

【獲獎成果】

優良店家：拿坡里（新店店）、福勝亭（林口店）
潛力店家：三商炸雞（板橋中正店）、三商巧福（蘆洲店）



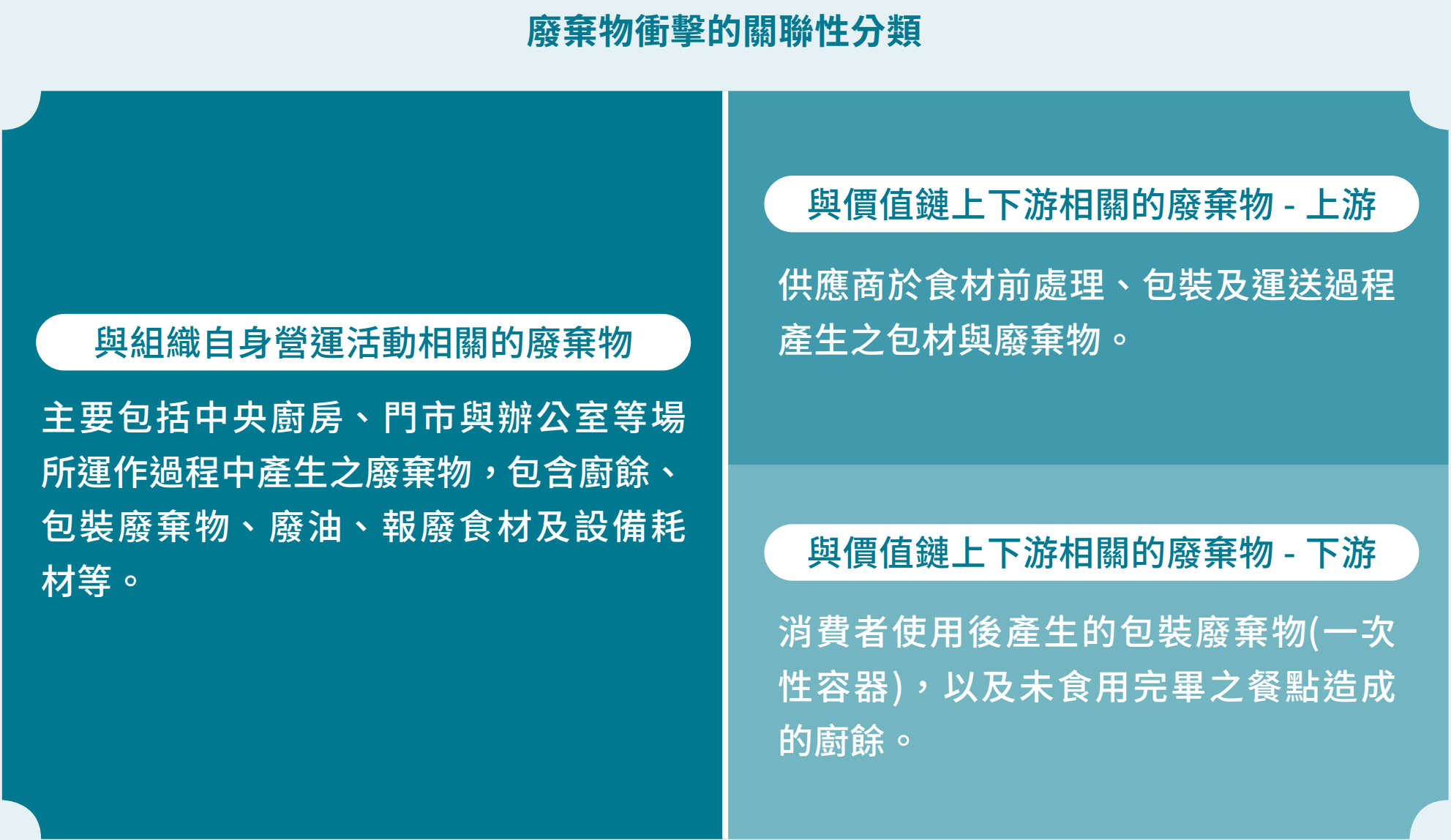
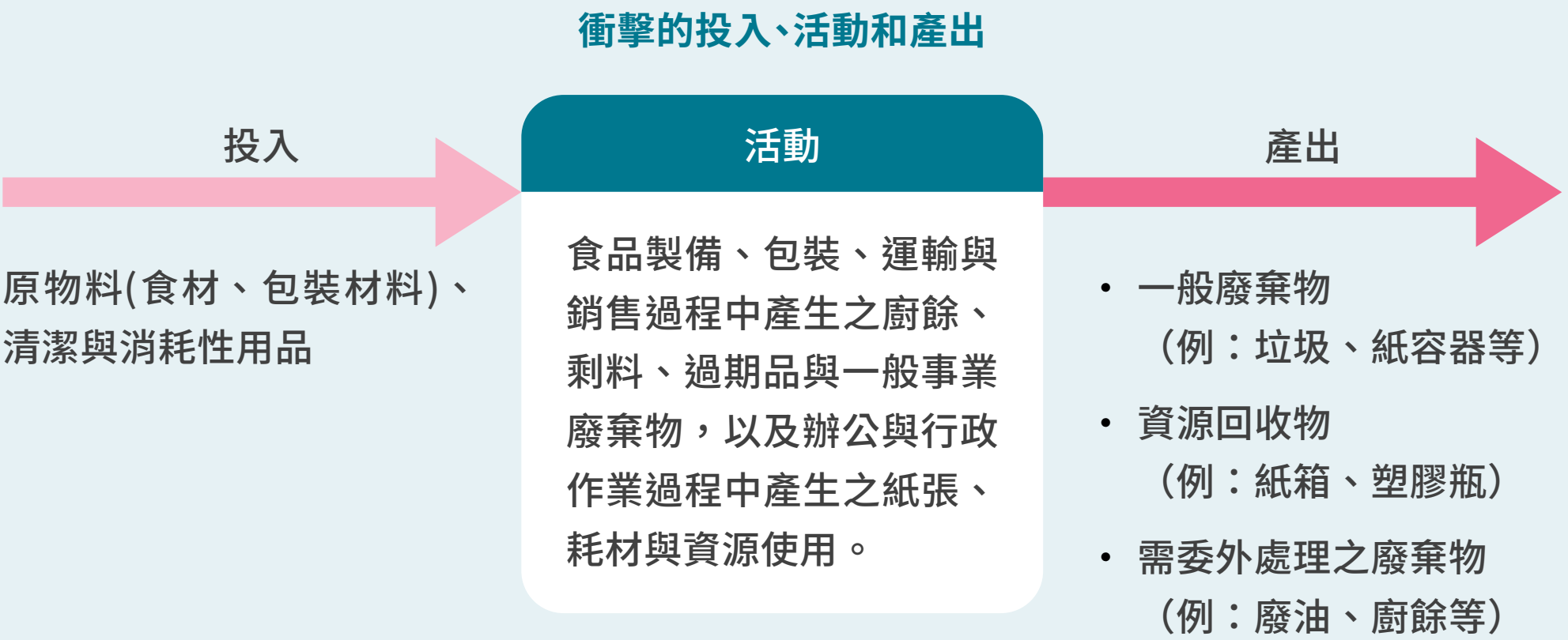
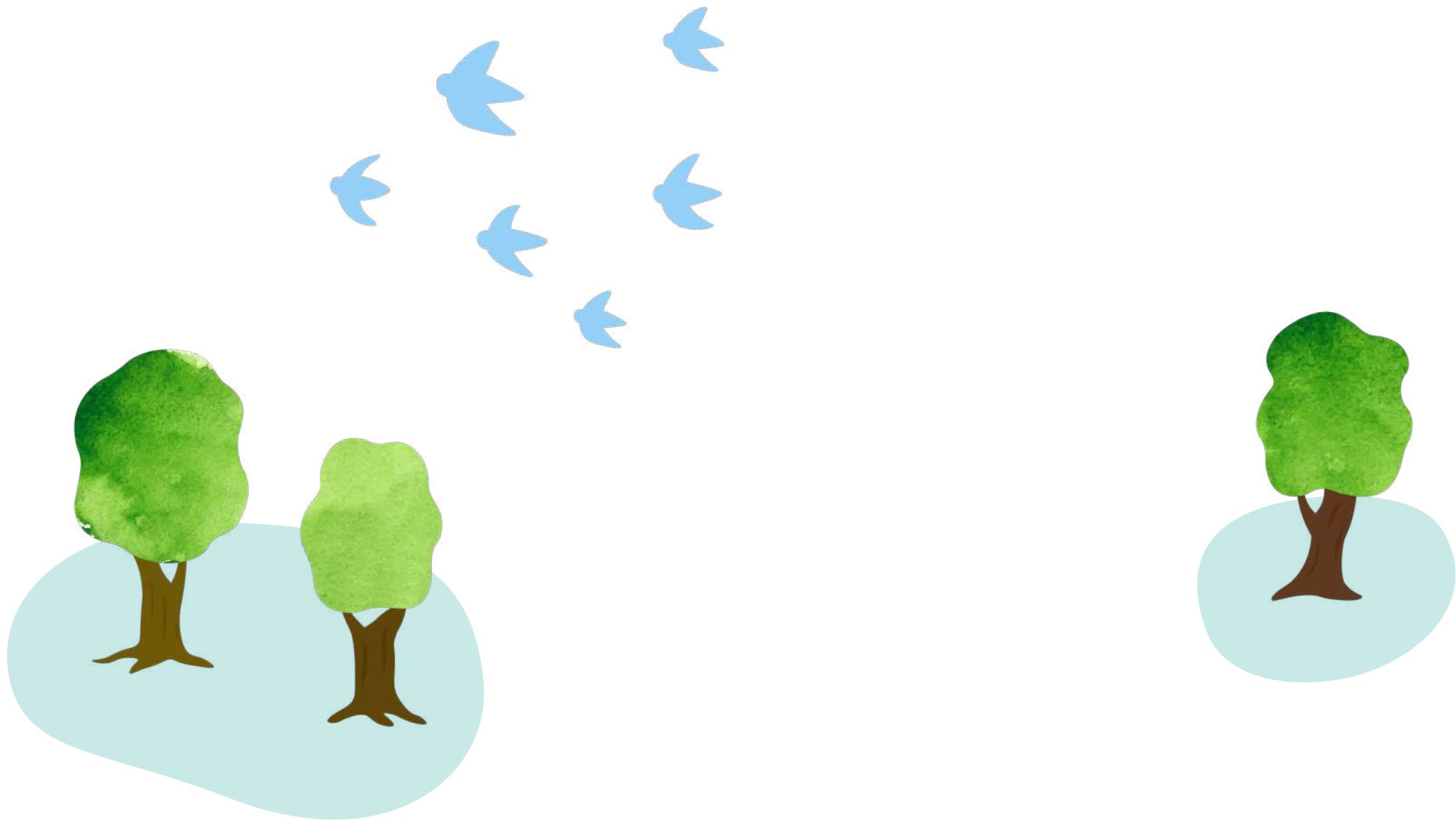
5.3

廢棄物與剩食管理

5.3.1 廢棄物管理

廢棄物的產生與廢棄物相關顯著衝擊

本公司於營運過程中主要產生的廢棄物類型包括廚餘、包裝材料（如紙盒、塑膠容器）、及清潔與消耗性用品容器等。我們認知廢棄物管理對環境影響的重要性，若廢棄物處理不當，可能對環境造成污染、資源損耗或鄰近社區負擔。因此，我們持續盤點營運各環節所產生的廢棄物來源，並評估其對環境的潛在影響。針對重大影響類別，我們採取源頭減量、回收再利用、推動廚餘減量計畫等行動，以落實責任管理並降低廢棄物帶來的環境衝擊。依據營運活動及產業價值鏈各階段所產生之廢棄物衝擊說明如下：



廢棄物相關顯著衝擊之管理

本公司積極落實廢棄物管理策略，以減少營運過程中與價值鏈上下游所產生之廢棄物，並降低其對環境造成的實質或潛在衝擊，相關措施如下：

- 01

營運活動內部的預防與循環措施

 - 透過標準化作業流程與員工教育訓練，降低食材浪費與製程中不必要之耗損。
 - 導入黑水虻廚餘處理，將生廚餘轉化為高蛋白飼料等資源，以實現資源再利用。
 - 中央廚房、門市廢油不隨污水排放並配合合格清運商轉運。
- 02

下游（消費端）倡議與措施

 - 鼓勵顧客自備容器政策，提供優惠鼓勵行為改變。
 - 外帶容器使用 FSC 標章之產品。
- 03

顯著衝擊管理

 - 對於高風險或大宗廢棄物（如：廚餘、廢食用油），選用合格清運廠商，避免非法棄置或處理不當所衍生之社會與環境風險。
 - 每年度彙整各營運據點廢油產出，作為制定減量目標與改善方向之依據。

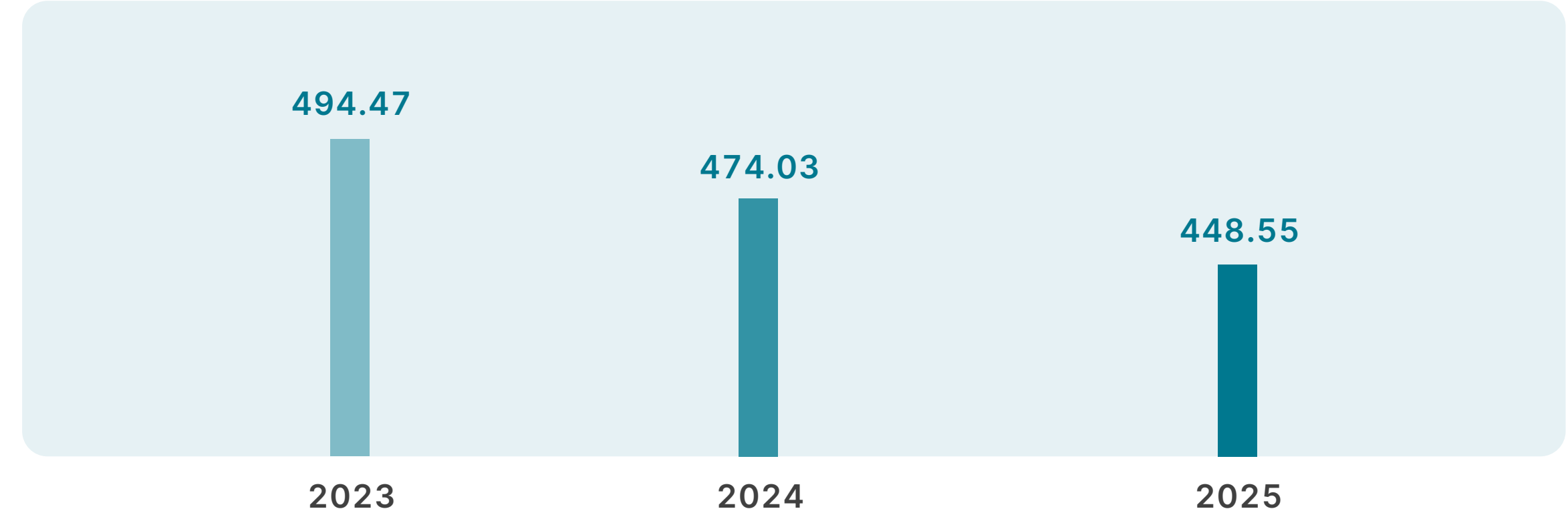
門市廢棄物管理

三商餐飲於門市均設有回收設施及標示，有效執行廚餘回收，且依環境部《一般廢棄物回收清除處理辦法》提報事業廢棄物清理計畫書至各地所屬環保局。廢油清運部分則與環保局核准之廢棄物處理廠商共同簽定「廢棄物清運合約」、「廢食用油合約書」，由廠商每月定期到店進行回收。

2025 年，因門市導入微震波油質穩定設備，降低油品劣化速度，故三商餐飲門市總廢油清運量較 2024 年下降 5.37%，約為 448.548 公噸，廢油量密集度為 1.33 噸 / 店鋪數。2025 年度共 20 間門市導入黑水虻廚餘處理，透過生物處理方式減少廚餘量，提升資源再利用效率。



三商餐飲門市廢油量 (公噸)



中央廚房廢棄物管理

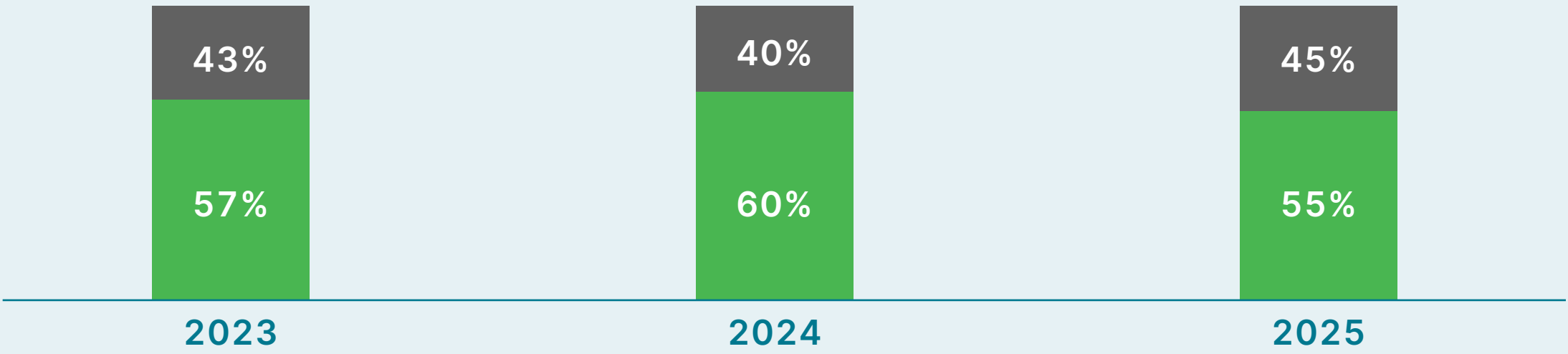
2025 年中央廚房廢棄物清運總量約為 391.99 公噸，包含一般事業廢棄物為 176.76 公噸；可回收廢棄物約為 215.23 公噸（占總廢棄物 55%），且 100% 進行回收，其中廢食用油的部分顯著增加，因業績量及外賣銷售增加，導致廢食用油有較去年提升。

廢紙類資源回收會先利用壓紙機壓成紙磚再進行回收；塑膠瓶、玻璃瓶、鐵鋁罐、鐵桶、膠膜則會先分類好後裝入太空包，再由合法廠商進行定期清運回收；廚餘及報廢食材由合格的清運業者負責清運後，送到合法的畜牧場（養豬業者）處理。

中央廚房廢棄物清運統計		單位:公噸		
項目		2023 年	2024 年	2025 年
一般事業廢棄物		126.15	167.64	176.76
可回收廢棄物	廢食用油	8.40	12.77	15.51
	鋁箔包	0.18	3.66	4.22
	廢鐵罐	8.92	13.25	8.19
	廢塑膠瓶	12.26	14.45	8.50
	廢玻璃瓶	1.80	1.80	3.00
	廢紙類	104.82	156.91	151.95
	廚餘	29.59	51.90	23.86

中央廚房 廢棄物類別占比（%）

● 可回收廢棄物 ● 不可回收廢棄物



廢棄物的產生

單位:公噸

非有害廢棄物			
一般事業廢棄物			
環境指標	2023	2024	2025
廢棄物的產生	283.72	409.61	376.76
廢棄物的處置移轉	157.57	241.97	199.72
廢棄物的直接處置	126.15	167.64	176.76
廢食用油			
廢棄物的產生	8.40	12.77	15.51
廢棄物的處置移轉	8.40	12.77	15.51
廢棄物的直接處置	-	-	-
廢棄物總量			
廢棄物的產生	292.12	422.38	391.99
廢棄物的處置移轉	165.97	254.74	215.23
廢棄物的直接處置	126.15	167.64	176.76
廢棄物回收利用百分比	56%	57%	55%

註：

- 統計範圍包含三商餐飲股份有限公司之中央廚房。
- 數據統計自回收廠商提供之文件及單據。
- 廢棄物回收利用百分比＝生產產生的廢棄物中被回收的廢棄物重量／生產過程產生的廢棄物總重量，四捨五入取整數位。

廢棄物的處置移轉

非有害廢棄					
環境指標		單位	2023	2024	2025
再使用準備	離場	公噸 t	-	-	-
再生利用			8.40	12.77	15.51
其他回收作業			157.57	241.97	199.72
總量			171.92	165.97	215.23

註：

1. 統計範圍包含三商餐飲股份有限公司之中央廚房。
2. 數據統計自回收廠商提供之文件及單據。

廢棄物的直接處置

非有害廢棄物					
環境指標		單位	2023	2024	2025
焚化(含能源回收)		公噸 t	-	-	-
焚化(不含能源回收)			126.15	167.64	176.76
掩埋	現場		-	-	-
其他處置作業（如傾棄、露天燃燒或深井注入）			-	-	-
總量			126.15	167.64	176.76

註：

1. 統計範圍包含三商餐飲股份有限公司之中央廚房。
2. 數據來源為公司內部自行統計。

5.3.2 資源管理

「盛」食捐贈

自 2017 年起，三商餐飲積極推動盛食捐贈計畫，透過對剩食（包含即期食品與外觀不佳但可安全食用之蔬果）進行妥善回收與分類處理，轉化為「盛食」資源，提供予有實際需求之社福單位，以降低食物浪費並實踐節能減碳的環保目標。

2025 年度，三商餐飲共計捐贈逾 2,900 公斤之盛食予真善美社會福利基金會，該基金會為專責照護心智障礙者之長照單位，將本公司所捐贈之食材進行烹調後，提供營養、溫飽的餐食予其服務對象，期盼透過企業資源挹注，為社會弱勢族群提供更穩定與多元的飲食支持。



「E」起循環

三商餐飲積極響應「零廢棄、全循環」願景，發揮旗下品牌的規模優勢，攜手 ECOCO 進行合作。我們將旗下「三商巧福、拿坡里、福勝亭、三商鮮五井、品川蘭」等品牌轉化為永續行動據點，鼓勵大眾透過資源物回收累積點數，並於門市兌換消費回饋，將環保意識轉化為實質的日常行動。

2025 年，此合作累計兌換超過 116,540 點（三商巧福 -3,500 份、拿坡里 -396 份、福勝亭 -1,750 份、三商鮮五井 180 份、品川蘭 5 份），透過品牌通路力量讓廢資源獲得重生價值，攜手消費者共創資源循環的永續美好生活。



三商巧福

X

ecoco

宜可可 循環經濟

2025/12/1-2026/5/31

扣20點
享優惠

番茄肉醬
乾拌麵套餐

(番茄肉醬乾拌麵+現燙青菜+中杯飲料)

特價
\$120

(原價\$175)

全國最大牛肉麵連鎖品牌

三商鮮五井

X

ecoco

宜可可 循環經濟

2025/12/1-2026/5/31

扣20點
享優惠

咖哩唐揚雞井套餐

(咖哩唐揚雞井+蒜味時蔬+杯裝飲料)

特價
\$169

(原價\$235)

精緻又豪邁的井飯專賣店

福勝亭

X

ecoco

宜可可 循環經濟

2025/12/1-2026/5/31

扣20點
享優惠

開運定食套餐

開運豬排定食+涼拌小菜+飲料

特價
\$250

(原價\$300)

幸福幸運的日式豬排專賣

拿坡里 披薩

X

ecoco

宜可可 循環經濟

2025/12/1-2026/5/31

扣20點
享優惠

買 迷你D餐

(MINI披薩+2塊炸雞+迷你瓶裝飲料)

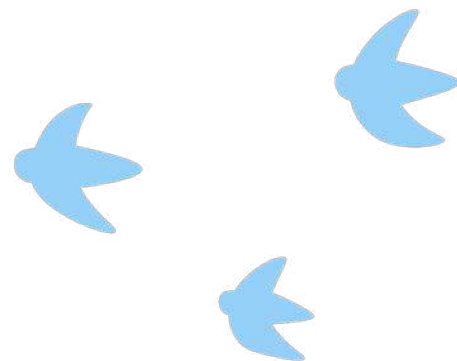
送 獨享披薩

特價
\$219

(原價\$335)

以職人態度經營的披薩連鎖店

6



員工關懷

6.1 人才培育與發展	066
6.2 員工關懷與勞動保障	076
6.3 職業健康與安全	079

6.1

人才培育與發展

6.1.1 人力結構與人才招募

員工結構組成

截至 2025 年底，三商餐飲集團員工人數為 5,684 人，正職員工 1,393 人，佔整體人數 25%，非正職員工 4,291 人，佔整體人數 75%，報導期間內，員工人數及非員工的工作者人數沒有重大顯著波動。

三商餐飲的營業據點位於台灣，因此聘雇對象以台灣員工為主，當地雇用比例達 95% 以上。三商餐飲確實遵循政府主管機關勞動相關法令規範，從未雇用童工，如雇用外籍人士，則依據當地法令之相關規範辦理。

三商餐飲重視多元化與職場包容，員工招募、薪酬及福利不因性別、年齡、國籍、種族、宗教、職務等不同而有所差異，男女員工比例約為 0.85：1。本公司於 2025 年度之營運中，有聘用「實習生 3 位」，無外包、承攬、派遣形式工作者投入營運。報導期間內無非員工的工作者。

依職級、性別分類

員工類別 / 年		2023	佔全體員工比例	2024	佔全體員工比例	2025	佔全體員工比例	
管理階層	男	<30 歲	65	1.31%	80	1.42%	675	1.32%
		30~50 歲	89	1.79%	90	1.59%	105	1.85%
		>50 歲	10	0.20%	10	0.18%	7	0.12%
		小計	164	3.30%	180	3.19%	787	3.29%
	女	<30 歲	89	1.79%	86	1.52%	75	1.32%
		30~50 歲	132	2.65%	141	2.50%	140	2.46%
		>50 歲	17	0.34%	18	0.32%	19	0.33%
		小計	238	4.78%	245	4.34%	234	4.12%
非管理階層 (一般職)	男	<30 歲	240	4.83%	270	4.78%	303	5.33%
		30~50 歲	126	2.53%	146	2.58%	136	2.39%
		>50 歲	27	0.54%	32	0.57%	33	0.58%
		小計	393	7.90%	448	7.93%	472	8.30%
	女	<30 歲	218	4.38%	241	4.27%	211	3.71%
		30~50 歲	169	3.40%	201	3.56%	210	3.69%
		>50 歲	59	1.19%	66	1.17%	79	1.39%
		小計	446	8.97%	508	9.00%	500	8.80%
非管理階層 (兼職)	男	<30 歲	1,581	31.80%	1,737	30.74%	1,609	28.31%
		30~50 歲	219	4.40%	283	5.01%	303	5.33%
		>50 歲	29	0.58%	32	0.57%	43	0.76%
		小計	1,829	36.78%	2,052	36.32%	1,955	34.39%
	女	<30 歲	1,254	25.22%	1,413	25.01%	1,383	24.33%
		30~50 歲	450	9.05%	557	9.86%	623	10.96%
		>50 歲	198	3.98%	247	4.37%	330	5.81%
		小計	1,902	38.25%	2,217	39.24%	2,336	41.10%
總計		4,972	100%	5,650	100%	5,684	100%	

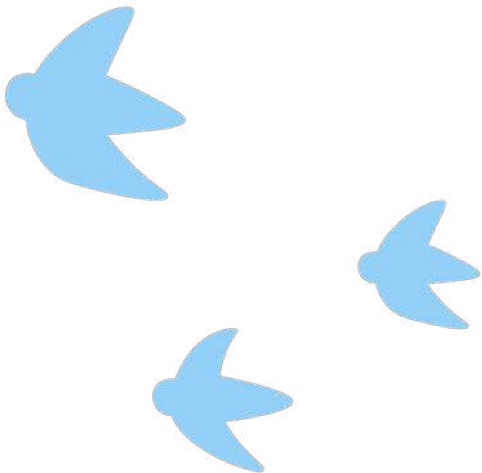
註：

- 統計數據包含三商餐飲及旗下子公司。
- 管理階層定義：總部為經理職級以上；門市為代理店長職級以上。

依工作地區分類

勞雇類型	工作地區				勞雇類型小計	
	台灣地區		日本地區		合計	佔總員工人數比
	男	女	男	女		
全職（或稱全時勞工）	655	730	4	4	1,393	24.5%
兼職（或稱部分工時勞工）	1,952	2,331	3	5	4,291	75.5%
工作地區小計	5,668		16		5,684	100%
佔總員工人數比	99.7%		0.3%			

- 註：
- 人數的統計方式為：實際人數計算。
 - 統計涵蓋範圍：三商餐飲股份有限公司及子公司截至 12 月 31 日在職之員工。
 - 報導期間內及報導期間與前期比較，員工人數沒有重大顯著波動。
 - 本公司 2025 年員工皆為永久聘僱員工（或稱不定期契約員工），無聘僱臨時員工（或稱定期契約員工）及無時數保證員工（或稱零工經濟者）。



員工多元化

本公司致力於打造一個多元、包容的工作環境，尊重每位員工的背景、性別、年齡、文化與價值觀。我們相信，多元化不僅促進創新與團隊合作，更是企業永續發展的重要基石。透過平等的機會與包容的職場文化，我們鼓勵員工展現自我，攜手創造更具活力與競爭力的工作環境，實現個人與組織的共同成長。

按主管職及非主管職、性別、年齡劃分

員工類別	性別	年齡	2023 年度人數	佔全體員工比例	2024 年度人數	佔全體員工比例	2025 年度人數	佔全體員工比例
身心障礙者	管理階層	<30 歲		0		0		0
		男 30~50 歲	1	0.02%	1	0.02%	2	0.04%
		>50 歲		0		0		0
		女 <30 歲		0		0	1	0.02%
		30~50 歲		0		0		0
		>50 歲		0		0		0
	總計		1	0.02%	1	0.02%	3	0.05%
	非管理階層	<30 歲	26	0.52%	31	0.55%	39	0.69%
		男 30~50 歲	22	0.44%	30	0.53%	28	0.49%
		>50 歲	3	0.06%	3	0.05%	2	0.04%
		女 <30 歲	18	0.36%	25	0.44%	31	0.55%
		30~50 歲	18	0.36%	18	0.32%	23	0.40%
		>50 歲	6	0.12%	7	0.12%	5	0.09%
	總計		93	1.86%	114	2.01%	128	2.25%

- 註：
- 統計數據包含三商餐飲及旗下子公司。
 - 管理階層定義：總部為經理職級以上；門市為代理店長職級以上。

員工國籍與文化多元性

國籍	台灣		中國 / 港澳		東北亞 (日 / 韓)		東南亞		其他地區	
類型	男性	女性	男性	女性	男性	女性	男性	女性	男性	女性
台灣地區 - 全職	540	725	0	4	0	0	115	2	0	0
台灣地區 - 兼職	1,912	2,236	3	15	0	1	32	77	4	2
日本地區 - 全職	1	2	0	0	3	1	0	0	0	0
日本地區 - 兼職	3	5	0	0	1	0	0	0	0	0
總計	2,456	2,968	3	19	4	2	147	79	4	2

新進員工和離職員工

本公司之新進率與離職率相對較高，主要係因產業屬於人力密集型產業，人員需求量大，且工作型態多為輪班制，導致人員流動率普遍偏高。

全職員工－新進 / 離職率

考量產業之特性，為真實且客觀呈現三商餐飲對於「核心人才」之留用績效與組織穩定度，本年度特針對全職員工之新進與離職情形進行獨立揭露。2025 年度本公司全職員工總數為 1,393 人，全職員工總新進率為 9.7%，總離職率為 21.2%。

工作地區	新進人員					離職人員				
	男性	女性	<30 歲	30-50 歲	>50 歲	男性	女性	<30 歲	30-50 歲	>50 歲
	86	49	78	50	7	137	157	180	99	15
	2	1	1	2	-	1	-	-	-	1
總計	88	50	79	52	7	138	157	180	99	15

註：統計範圍包含三商餐飲及旗下子公司。

近三年員工新進率

		2023				2024				2025			
		男性	女性			男性	女性			男性	女性		
台灣	<30 歲	2,811	2,197	合計 6,119	佔總員工人數比 123.5%	2,753	2,341	合計 6,313	佔總員工人數比 112.1%	2,237	1,938	合計 5,474	佔總員工人數比 96.6%
	30-50 歲	294	573			306	647			339	661		
	>50 歲	40	204			42	224			49	250		
	台灣員工總人數		4,595			5,631				5,668			
日本	<30 歲	4	4	合計 11	佔總員工人數比 61.1%	1	6	合計 11	佔總員工人數比 57.9%	4	3	合計 11	佔總員工人數比 68.8%
	30-50 歲	1	2			2	1			2	2		
	>50 歲	0	0			0	1			0	0		
	日本員工總人數		18			19				16			
合計新進人數		6,130				6,324				5,485			
總新進率 (%)		123.3%				111.9%				96.5%			

註：

1. 新進率 = 新進人數 / 員工總數 (各地區)。

2. 統計範圍包含三商餐飲及旗下子公司。

近三年員工離職率

		2023				2024				2025			
		男性	女性			男性	女性			男性	女性		
台灣	<30 歲	2,660	2,144	合計	佔總員工人數比	2,531	2,120	合計	佔總員工人數比	2,285	1,937	合計	佔總員工人數比
	30-50 歲	235	472			248	519			355	619		
	>50 歲	34	152			42	189			52	189		
	台灣員工總人數	4,954				5,649				5,668			
日本	<30 歲	2	2	合計	佔總員工人數比	2	4	合計	佔總員工人數比	2	8	合計	佔總員工人數比
	30-50 歲	1	1			2	2			3	1		
	>50 歲	0	1			0	1			0	0		
	日本員工總人數	18				19				16			
合計離職人數					5,704		5,660		5,451				
總離職率 (%)					114.7%		100.,%		95.9%				

註：

1. 離職率 = 離職人數 / 員工總數 (各地區)。

2. 統計範圍包含三商餐飲及旗下子公司。

6.1.2 薪酬與績效評核制度

不同性別的基層人員標準薪資與當地最低薪資的比率

本公司以 2025 年度每月最低工資為 29,500 元計算，2025 年臺灣基層人員之標準薪資與當地最低薪資的比例 0.97：1，優於當地基本薪資；日本當地基本時薪是 1-9 月 1,163 日元，10-12 月 1226 元，換算月薪為 205,146 日元，本公司日本基層人員之標準薪資與當地最低薪資的比例為 0.91：1，優於當地基本薪資。

女性對男性基本薪資加薪酬的比率

本公司依照員工之工作職能與學經歷核定薪資，薪資待遇不因性別、種族、年齡而有差異。惟本公司日本地區，男性則因職務性質與責任差異，故酬金相對較多。

重要營運據點：台灣	2023 年			2024 年			2025 年		
	薪資	酬金	總薪酬	薪資	酬金	總薪酬	薪資	酬金	總薪酬
	員工類別								
	管理職								
	非管理職								
	0.99:1	0.98:1	0.99:1	0.99:1	1.04:1	0.99:1	0.99:1	1.01:1	0.99:1
	1.00:1	0.85:1	0.99:1	0.99:1	0.94:1	0.99:1	1.02:1	1.03:1	1.03:1

重要營運據點：日本	2023 年			2024 年			2025 年		
	薪資	酬金	總薪酬	薪資	酬金	總薪酬	薪資	酬金	總薪酬
	員工類別								
	管理職								
	非管理職								
	1.79:1	2.07:1	1.81:1	1.58:1	1.67:1	1.59:1	1.44:1	0.18:1	1.24:1
	1.17:1	0.91:1	1.15:1	1.27:1	1.00:1	1.25:1	0.94:1	1.21:1	0.96:1

- 註：
- 總薪酬 = 薪資 + 酬金。
 - 表格內薪酬比例女性薪酬皆為 1。
 - 管理職定義：總部為經理職級以上；門市為代理店長職級以上。
 - 本表數據統一四捨五入至小數點第二位。
 - 重要營運據點為台灣及日本地區。
 - 統計範圍包含三商餐飲及旗下子公司。

定期接受績效及職業發展檢核的員工百分比

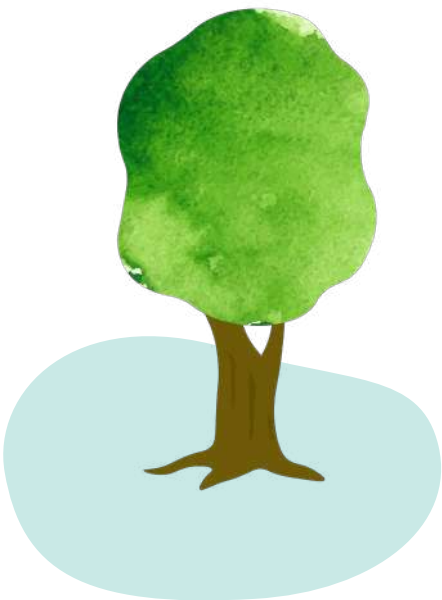
本公司每年定期執行 2 次績效考核，針對不同職位訂定不同的考核內容，並定期檢視考核標準。

年分 性別	2022 年			2023 年			2024 年			2025 年		
	男性	女性	整體	男性	女性	整體	男性	女性	整體	男性	女性	整體
管理階層	3%	5%	8%	3%	5%	8%	3%	4%	8%	3%	4%	7%
非管理階層	9%	10%	19%	8%	9%	17%	8%	9%	17%	8%	9%	17%

- 註：
- 統計範圍包含三商餐飲及三商餐飲顧問股份有限公司。
 - 管理階層定義：總部為經理職級以上；門市為代理店長職級以上。
 - 本公司因產業型態僅正職人員接受績效考核。
 - 百分比計算 = 定期接受績效及職涯發展檢核的員工 / 總員工數。

雇用當地居民為高階管理階層的比例

本公司所定義之「重要營運據點」，係指對營運績效、營收貢獻、品牌發展及重大永續議題具有實質影響力之營運區域或據點。三商餐飲目前之重要營運據點為臺灣及日本地區，高階管理階層係指「經理級」(含)以上的管理職。2025 年三商餐飲雇用當地之高階管理階層佔比為 100%。當地之定義係指該員工的國籍等同於當地國別。



6.1.3 人才培育

提升員工職能

職能教育訓練

三商餐飲重視員工的專業訓練培養，教育訓練課程主要以職級需求分類，並依組織發展各職級訓練項目，包括內部講師訓練、線上教育訓練、管理訓練及專業能力外訓。2025 年三商餐飲共辦理了 43 場實體教育訓練，10 場線上課程，總投入費用為新台幣 49 萬元。另外，E-learning 線上教育訓練系統導入是強化企業競爭最直接的方式，目前三商餐飲新進同仁皆能透過「E33 餐飲學院」進行公司簡介與規範的學習，再透過測驗達到自我能力檢核通過標準門檻，2025 年總計使用人次為 3,142 人次。

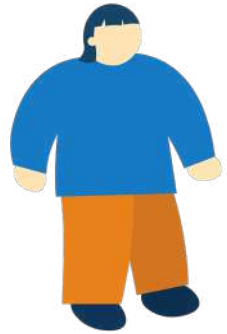


員工訓練計劃	計畫描述	量化成果	員工參與比例	經副理	督導訓練	課長	主任	店長	全體人員
法令與規章課程	了解法令與公司制度規章	辦理次數：19 次	6,616 人參與	●	●	●	●	●	●
食品安全衛生講習	了解食品安全衛生注意事項	總時數：30 小時	460 人參與	●	●			●	
店長專業職能	正確認識勞基法、排班與加班費規定，並建立招募與任用流程的合規觀念，以提升用人品質與組織穩定度。	辦理次數：4 次	848 人參與	●	●			●	
督導、訓練、稽核人員專業職能	強化門市營運、團隊帶領與績效輔導能力，以提升整體組織運作效能。	總時數：32 小時	91 人參與	●	●			●	
傑出店長課程	培養店長的領導力與營運管理能力，強化門市績效、團隊凝聚力與顧客服務品質，打造高績效門市團隊。	辦理次數：23 次	20 人參與	●	●			●	
總部專業職能	AI 數位轉型、企業資安治理	總時數：8 小時	44 人參與	●					●

每名員工每年接受訓練的平均時數

2025 年				
職級		男	女	平均訓練時數
	管理階層	4,960	4,011	21.2
勞雇類型	非管理階層	48,722	39,249	16.7
	正職	51,109	41,810	66.7
	兼職	2,098	1,925	0.9
不同性別平均上課時數		20.5	14.1	17.1

- 註：
- 1. 單位：小時。
 - 2. 統計範圍包含三商餐飲及旗下子公司。
 - 3. 管理階層定義：總部為經理職級以上；門市為代理店長職級以上。
 - 4. 平均上課時數 = 該類別總上課時數 / 該類別人數。



打造多元共融學習環境，強化外籍人才培育

三商餐飲自 2025 年起積極推動外籍員工多語學習制度，導入多國語言數位學習系統及實務課程，協助外籍夥伴快速熟悉工作內容、品牌文化與營運規範。目前已建置英語版及印尼語版教材，內容涵蓋門市新人教育訓練、食品安全及相關法規課程，未來亦將陸續擴充越南語及其他語言版本，持續提升學習資源的多元性。

我們期望透過友善且平等的學習環境，降低語言與文化隔閡，協助外籍新人更快適應職場、提升工作信心與專業能力，並實踐企業對多元、平等與共融的承諾，打造尊重差異、共同成長的職場文化。

實體課程



線上影音課程



教材



三商餐飲每年定期舉辦二次店長聯席會，針對季度及年度表現進行表揚與鼓勵，並促進店長間及店長與主管間的交流與團隊合作。今年特別安排二天一夜「麗寶福容超 Fun 鬆之旅」，透過輕鬆休閒活動提升員工向心力與對公司的認同感，同時強化團隊凝聚力，展現公司對人才培育與組織文化的持續承諾，落實永續經營理念。



退休 / 資遣制度

本公司對於面臨退休及資遣之同仁提供基本保障與關懷機制。針對年資屆滿 25 年之退休人員，提供續留職場之面談機會；對於資遣人員，亦安排面談並視情況提供內部職務轉調之機會，以協助其職涯銜接。

本公司依《勞動基準法》訂定員工退休辦法，適用舊制之員工，按每月薪資總額之固定比例提撥退休準備金，存入臺灣銀行退休金帳戶；目前多數員工則適用新制退休金，依《勞工退休金條例》採確定提撥制，由公司每月按員工薪資不低於 6% 之比例提撥至勞保局設立之勞工退休金個人專戶。

25 週年資深員工表揚

每年於尾牙活動中頒發 25 週年資深員工獎，表揚長期服務、與公司共同成長的資深同仁。2025 年共有 5 位同仁獲獎，獎座特別融入具紀念意義的黃金元素，象徵公司對員工長期貢獻的高度肯定與珍視。透過資深員工表揚制度，公司展現對員工長期發展與留任的重視，並持續傳承企業文化與核心價值。



6.1.4 獲獎殊榮

TCFA 2025 傑出店長選拔競賽

三商餐飲對服務的堅持與追求進步的初衷不曾改變，每年遴選多位優秀店長參加台灣連鎖暨加盟協會（TCFA）主辦的連鎖奧斯卡「傑出店長」選拔，讓參選店長在競賽評選中不斷自我突破及成長，藉此與異業互相學習分享，樹立典範吸取新知，實現「同行不是冤家、異業可以為師」的精神。

2025 年三商餐飲旗下品牌「福勝亭」成功店店長湯凱傑榮獲 2025 全國傑出店長獎，未來我們也會持續培育優秀店長，淬鍊出更多傑出且全方位的人才，並透過經驗傳承，達到企業人才永續經營。



TCFA 2025 服務天使獎

三商餐飲重視優質基層人才的價值，為感謝第一線服務人員及幕後英雄辛勤貢獻，每年均積極鼓勵門市優秀人員參加台灣連鎖暨加盟協會（TCFA）的「服務天使獎」選拔，彰顯優質基層人才的重要價值。

2025 年三商餐飲共有 2 人榮獲「2025 服務天使獎」的殊榮，包含三商巧福新店店的郭淑華及三商餐飲新事業開發小組的吳欣芳。未來本公司仍會帶領員工繼續堅守自己的崗位，累積品牌服務價值的力量，提供顧客更好的服務品質。



三商餐飲榮獲「1111 人力銀行——2025 幸福企業」

通過由 1111 人力銀行舉辦的「2025 幸福企業」初選、網路票選及秘密客評比，三商餐飲從四千多家企業中脫穎而出，獲選「餐飲服務類幸福企業金獎」，已是連續蟬聯三年獲金獎殊榮。「幸福企業」代表的不只是工作環境的舒適與福利的完善，更象徵我們持續努力打造一個 讓員工感到被尊重、被重視、能安心成長的職場。



TCFA 2025 服務金賞認證

三商餐飲獲得 TCFA 舉辦「服務金賞認證」，從消費者角度，針對服務款待力、基礎運營力、賣場力、銷售力及團隊服務力等五大面向進行評核，服務品質達到具有顧客忠誠度的水準，未來我們也會持續維持服務品質，共同提升台灣整體服務水準。



人才發展品質管理系統 (TTQS) 持續推進

2025 年，公司延續通過 TTQS 認證的人才發展品質管理系統，確保教育訓練標準持續符合高規格要求。透過完善的教育訓練品質管理流程，提升員工職能外，亦讓新進員工在新人訓練中即能了解公司訓練品質與標準，落實知識傳承與技能提升，同時支援企業永續發展目標，推動員工專業能力與組織成長同步提升。



台北市菁業獎

三商餐飲榮獲 114 年度「臺北市菁業獎」殊榮，肯定企業在推動友善職場、支持多元就業及協助弱勢就業方面的積極作為。公司長期致力於打造包容與平等的工作環境，提供完善的培訓與支持機制，協助員工穩定就業與持續成長，展現企業在社會責任實踐與促進永續就業上的正向影響力。



Best Pizzerias in Asia-Pacific 2025

「BANCO 窯烤 Pizza 自製生麵」入選 2025 年亞太地區最佳披薩餐廳（Best Pizzerias in Asia-Pacific 2025）殊榮，成功躋身權威披薩評鑑指南「50 TOP PIZZA」的榮譽榜單。在會場接近半數都為義大利主廚的氛圍下，這也是首位台灣人主廚的本土披薩品牌進入亞太地區前 TOP 50。



6.2

員工關懷與勞動保障

6.2.1 團體協約與員工溝通

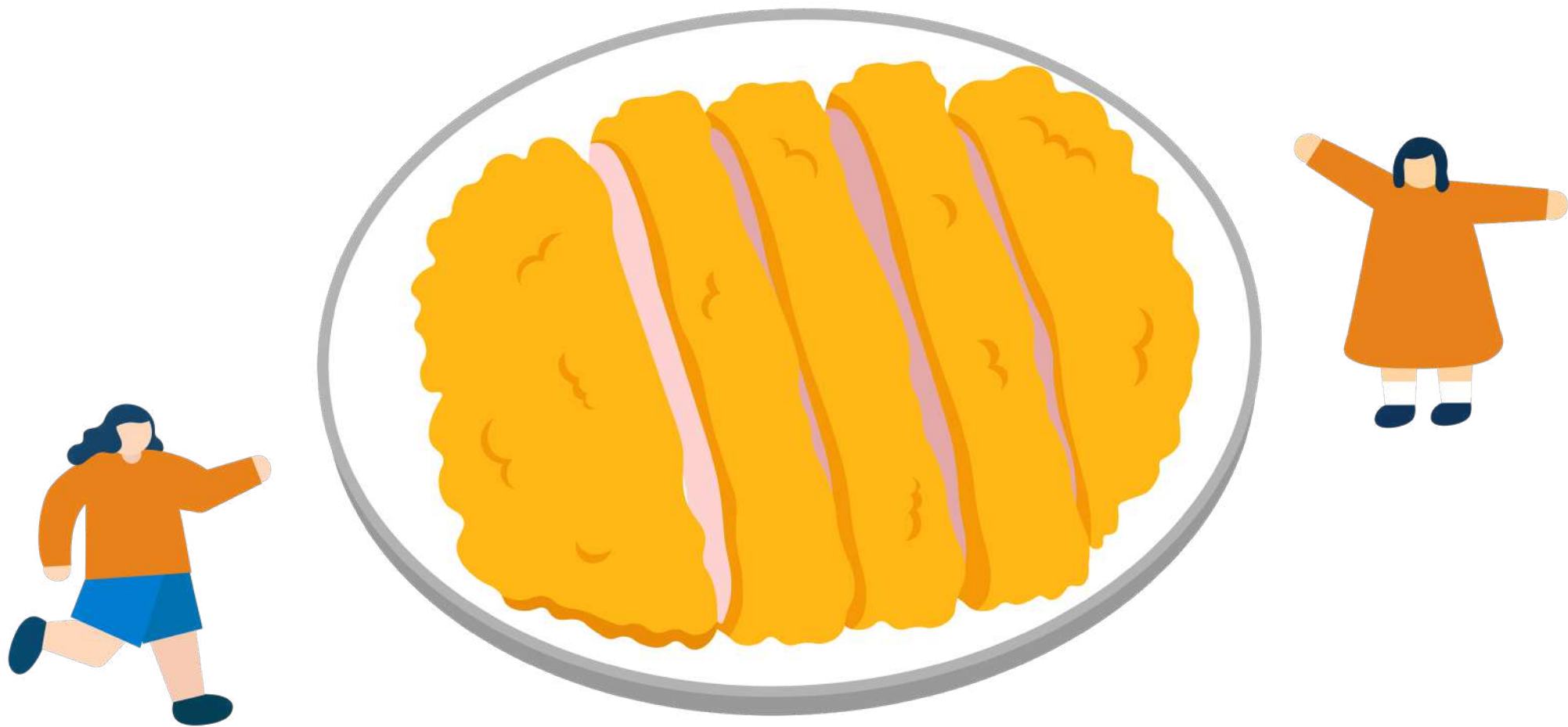
團體協約

三商餐飲無成立工會和集體協商協定，定期透過勞資會議及多元方式與員工溝通，未來公司將持續與員工保持良好互動，恪守當地勞動法規，持續多元溝通共創勞資和諧及雙贏之勞動環境。

關於營運變化的最短預告期

依據三商餐飲工作守則在執行可能嚴重影響員工權利的重大營運變化前，依據公司規定，最短預告期如下：

- ◆工作滿 3 個月未滿 1 年者：至少提前 10 日通知。
- ◆工作滿 1 年未滿 3 年者：至少提前 20 日通知。
- ◆工作滿 3 年以上者：至少提前 30 日通知。



6.2.2 人權維護

人權政策及人權盡職調查流程

為了落實企業尊重人權理念，本公司恪遵國內勞動暨相關法規，於 2024 年制定《人權政策》，經董事長核定後公告，作為三商餐飲人權治理工作的最高指導原則，本公司支持並遵循聯合國《國際人權公約》等各項國際人權公約所揭露之原則與精神，以落實 ESG 政策與使命。其適用範疇涵蓋本公司所有成員與其供應商及合作夥伴；公司人權政策請參考三商餐飲官網。

未來，公司將持續關注人權保障議題、推動相關教育訓練，以提高人權保障意識，降低相關風險發生的可能性，且為了落實企業尊重人權理念，三商餐飲恪遵國內勞動暨相關法規。



三商餐飲股份有限公司人權政策

歧視事件以及組織採取的改善行動

本公司制定人權政策，並遵守相關法規及遵循《國際人權公約》，確保無因性別、種族、社經階級、年齡、婚姻與家庭狀況等理由，而產生差別待遇或任何形式之歧視。2025 年內三商餐飲未發生任何歧視事件。

人權議題訓練課程

年分	2024 年			2025 年		
	男	女	整體	男	女	整體
性別						
時數	1.5	1.5	1.5	3	3	3
受人權訓練之員工總人數	497	559	1,056	113	50	163
員工人權訓練受訓百分比	17%	21%	19%	4%	2%	3%

註：

- 員工人權訓練受訓百分比 = 受人權訓練之員工總人數 / 員工總數。
- 數據統計範圍包含三商餐飲及旗下子公司。

6.2.3 員工福利

本公司所定義之「重要營運據點」，係指對營運績效、營收貢獻、品牌發展及重大永續議題具有實質影響力之營運區域或據點。三商餐飲目前之重要營運據點為臺灣及日本地區，我們提供同仁完善員工福利如下：

正職員工福利			
獎金	福利補助	職工福利委員會	教育訓練
◆ 年終獎金	◆ 年度員工健康檢查	◆ 年節慰勞	◆ 新進 / 在職教育訓練
◆ 員工分紅	◆ 團體保險（意外傷害 / 意外醫療險）	◆ 年終聚餐	◆ 外部訓練補助
◆ 績效達成獎金	◆ 勞工退休金提撥	◆ 婚喪喜慶、生育等補助	◆ 透明晉升管道
	◆ 旅遊獎勵方案		◆ 共學專案分享
	◆ 外縣市員工宿舍		◆ 內部講師培訓
	◆ 優惠員工餐		

兼職員工福利	
◆ 年度員工健康檢查	◆ 實習生獎學金獎勵
◆ 團體保險（意外傷害／意外醫療險）	◆ 兼職人員晉升培訓計畫
◆ 勞工退休金提撥	
◆ 年終聚餐	
◆ 優惠員工餐	

補助項目		活動內容	2025 年	
			受惠人次數	總補助金額
海外員工旅遊獎勵	針對符合海外員工旅遊獎勵資格的門市店長，2025 年公司提供出國放鬆補助，透過此獎勵措施，不僅肯定優秀店長的辛勤付出，也體現公司對人才關懷及工作生活平衡的持續承諾，促進組織整體士氣與持續成長。		30	960,000
結婚補助	結婚禮金等		14	60,000
生育補助	生育禮金等		14	28,000
喪葬補助	慰問金等		35	103,000

家庭電影日

2025 年本公司舉辦「家庭電影日」，選映台灣本土電影《器子》，於台北及台中共舉辦三場，邀請同仁及其眷屬共同參與。除促進員工家庭互動外，亦以實際行動支持國片發展，鼓勵同仁關注本土影視文化。



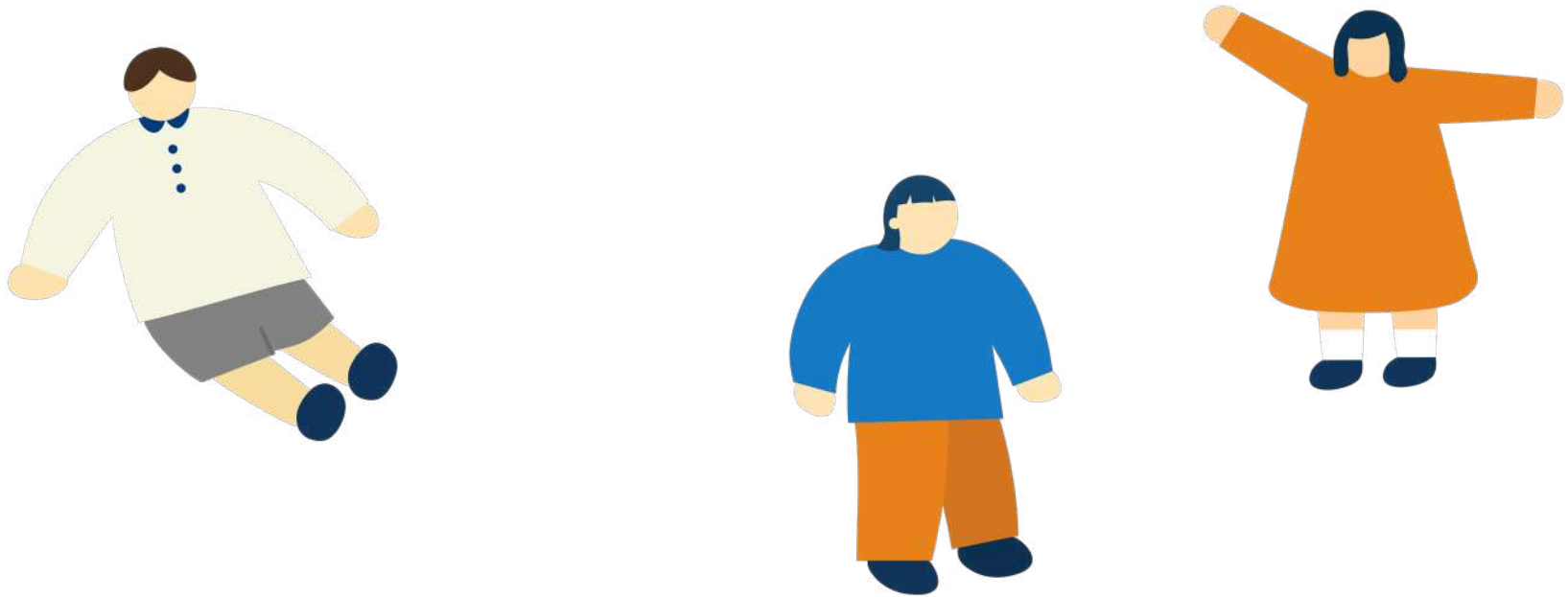
育嬰假

員工申請育嬰留職停薪，應於十日前以書面向公司提出。每次以不少於六個月為原則。但受僱者有少於六個月之需求者，得以不低於三十日之期間，向雇主提出申請，並以二次為限。

育嬰假後復職和留任比例		2023 年		2024 年		2025 年	
項目		男性	女性	男性	女性	男性	女性
當年度具申請育嬰假資格人數		13	72	14	73	16	74
當年度實際申請育嬰假人數		3	20	2	25	2	28
育嬰假申請率（%）		23%	28%	14%	34%	13%	38%
當年度預定應復職之人數		-	18	2	17	3	23
當年度實際復職之人數		-	12	3	12	3	14
復職率（%）		-	67%	150%	71%	100%	61%
上年度實際復職人數		-	20	-	12	3	12
上年度復職後持續工作滿一年人數		-	17	-	11	1	8
留任率（%）		-	85%	-	92%	33%	67%

註：

1. 復職率 =（育嬰留停實際復職的員工人數）÷（育嬰留停預定應復職的員工人數）×100%。
2. 留任率 =(上年度育嬰留停復職員工持續工作滿一年之人數) ÷ (上年度育嬰留停實際復職員工人數) ×100%。
3. 符合育嬰假申請資格人數之計算方式，係以統計員工任職滿 6 個月後，於其每一子女滿 3 歲前之員工數。
4. 數據統計範圍包含三商餐飲及旗下子公司。
- 5.2025 年度新生兒數共計 24 名。



6.3

職業健康與安全

本公司推動職業健康與安全管理系統，將強化法規遵循與制度化管理，降低職業災害風險，提升工作環境安全。透過危害鑑別、員工參與、教育訓練及績效評估，提升全員安全意識與執行力。同時建立持續改善與稽核機制，確保系統有效運作並展現管理透明度，打造安全的工作場域。除持續落實傳統工傷預防外，進一步規劃推動整體職場健康促進方案，涵蓋肌肉骨骼疾病防治、心理健康關懷及長時間站立之健康改善措施，提升員工整體健康福祉。同時，持續維持 ISO 45001 職業安全衛生管理系統之有效運作，並積極與 ESG 永續發展策略接軌，強化公司在職場安全、員工健康及永續經營三大面向的整體表現，朝向國際認證與永續價值同步邁進。

6.3.1 職業安全衛生管理系統

三商餐飲已依據 ISO 45001：2018 導入職業安全衛生管理系統與相關制度，涵蓋 100% 執行工作活動之相關工作者，包含集團員工、門市員工、供應商與承攬商。透過內部稽核與外部認證機制，確保系統運作效能，並符合法令規範。於 2022 年首次取得 ISO 45001:2018 職業安全衛生管理系統第三方機構認證之證書，2024 年 12 月順利完成續驗，並於 2025 年 12 月完成重新認證。

三商餐飲總部、三商巧福信陽店續驗證書：取得日期 2025.01.24、有效日期 2028.01.23



職業安全衛生管理系統涵蓋率之統計

公司員工人數	(A)	5,684
工作者 (非員工) 人數	(B)	0
職業安全衛生管理系統所涵蓋之員工及工作者 (非員工) 人數	(C)	5,668
職業安全衛生管理系統所涵蓋之員工及工作者 (非員工) 比例	(D) = [C / (A + B)] X 100%	99.7%
職業安全衛生管理系統經內部稽核之員工及工作者 (非員工) 人數	(E)	159
職業安全衛生管理系統經內部稽核之員工及工作者 (非員工) 比例	(F) = E/C X 100%	2.8%
職業安全衛生管理系統經外部組織稽核或認證之員工及工作者 (非員工) 人數	(G)	159
職業安全衛生管理系統經外部組織稽核或認證之員工及工作者 (非員工) 比例	(H) = G/C X 100%	2.8%

註：

- 職業安全衛生管理系統所涵蓋之員工及工作者 (非員工) 人數不包含日本分公司。
- 內部稽核及外部稽核之 159 人係包含三商餐飲總公司 144 人及信陽分公司 15 人。

危害辨識、風險評估及事故調查

危害辨識與風險評估的流程

本公司之職業安全衛生管理人員依照《危害鑑別及風險與機會評估作業程序書》針對作業特性進行風險分級管制，先評估風險嚴重程度和發生頻率得出風險等級，再針對風險等級較高的作業提出相關改善方案。評估範圍包括本公司員工作業內容、設備機具管理、非員工但其工作場所受本公司管控之工作者可能面臨的所有危害類型。相關流程包含：

01

定期執行危害鑑別及風險評估，持續改善職場環境，以提升安全性並降低危害發生的風險。

02

定期對員工實施職業安全衛生教育訓練，提高員工的安全意識。

03

定期執行職場安全衛生自動檢查，不定期進行稽核。

04

定期進行作業環境測定，確保二氧化碳濃度符合相關法規，並確認水質安全。

05

定期進行消防設備檢查，確保設備正常運作並符合安全標準；職業安全衛生部門則不定期進行稽核，以確保整體安全狀況。

06

成立緊急應變小組，並依照緊急應變計畫進行災害分級管理、定期實施緊急應變演練。

本公司為確保執行危害辨識與風險評估者具備專業能力，規定執行者應具備職業安全衛生業務主管或職業安全衛生管理人員資格者擔任，並且依照《職業安全衛生教育訓練規則》進行在職教育訓練，以確保執行者的能力以及資格有效性。

保護機制及職業危害通報

本公司設有保護機制，無論為員工個人或品牌督導，可透過不同管道向職安人員或職安室反映作業風險狀況，皆會匿名處理，僅以品牌名稱為代號，就作業現況進行風險危害辨識。並建立職業危害通報管道，員工可透過下列方式回報職場潛在危害或異常狀況：

01

向直屬主管或職安人員口頭或書面反映

02

透過職安衛信箱 (osh@mfb.com.tw) 或數位系統（如 LINE 群組等）進行通報

03

職安人員不定期門市巡檢期間，由員工主動告知並由巡檢人員登錄問題

為保障員工權益，公司規範任何基於安全理由的停工與撤離，不得作為績效考核或懲處依據，並透過內部申訴制度確保其權益。此政策已納入安全教育訓練中，確保所有員工知悉職業安全衛生法已保障勞工面臨急迫危險時，具有行使退避權退避權之權力。

保護機制及職業危害通報

本公司設有保護機制，無論為員工個人或品牌督導，可透過不同管道向職安人員或職安室反映作業風險狀況，皆會匿名處理，僅以品牌名稱為代號，就作業現況進行風險危害辨識。並建立職業危害通報管道，員工可透過下列方式回報職場潛在危害或異常狀況：

01 通報與初步處置

發生職業災害後，現場人員應立即通報單位主管、職安室與人資處，並進行初步止損與人員撤離處置。



02 事件調查

由門市督導或主管填寫職安衛事件通報單，並與職安室、勞工代表組成事件調查小組，完成事件調查報告。



03 紀錄與追蹤

所有調查報告及改善紀錄將納入職安衛管理系統中，並定期於主管、職安委員會會議中檢討其有效性。

緊急應變教育訓練

三商餐飲會定期安排緊急應變訓練，讓員工能夠正確了解並掌握逃生觀念與應急處置技能。並進行實地演練，確保員工在面對突發狀況時能迅速而有效地採取行動。藉由這些訓練，旨在提升全體員工的應變能力，從而保障公司及員工在災難情境中的安全。



門市緊急應變演練



總部緊急應變演練



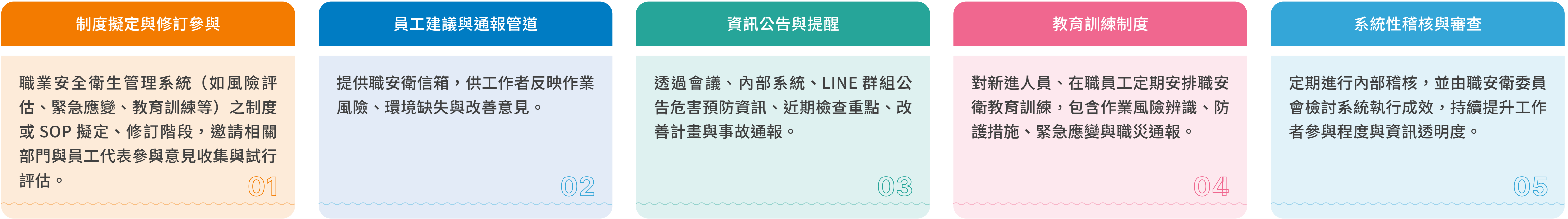
中央廚房於 2025.06.03 舉行消防演練



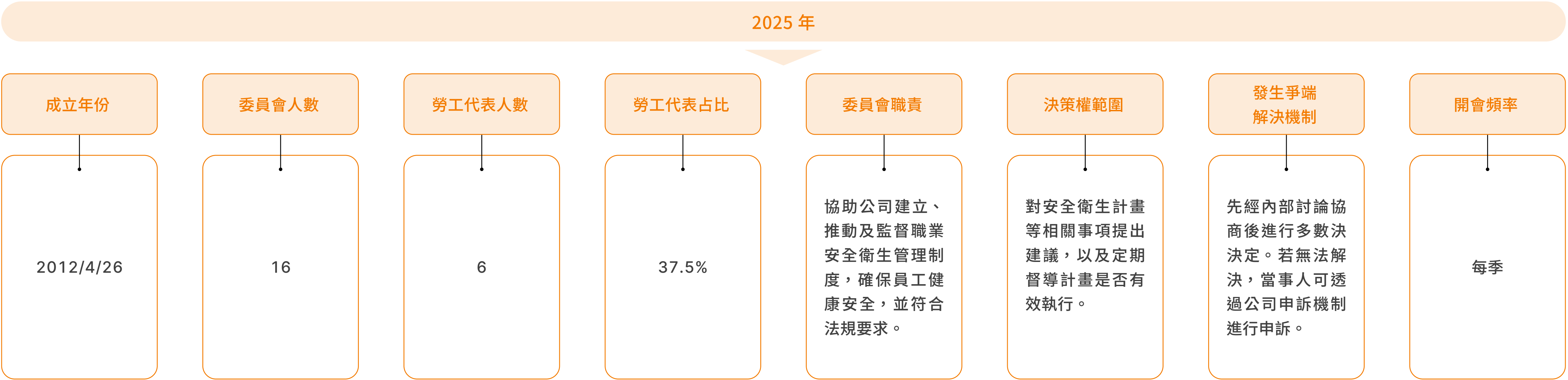
攜手新店區公所於十四張歷史公園舉辦「114 年度防災公園收容暨協作中心開設演練」，模擬 6 級地震，強化防災應變、緊急處置與災後復原能力

6.3.2 職業安全衛生委員會

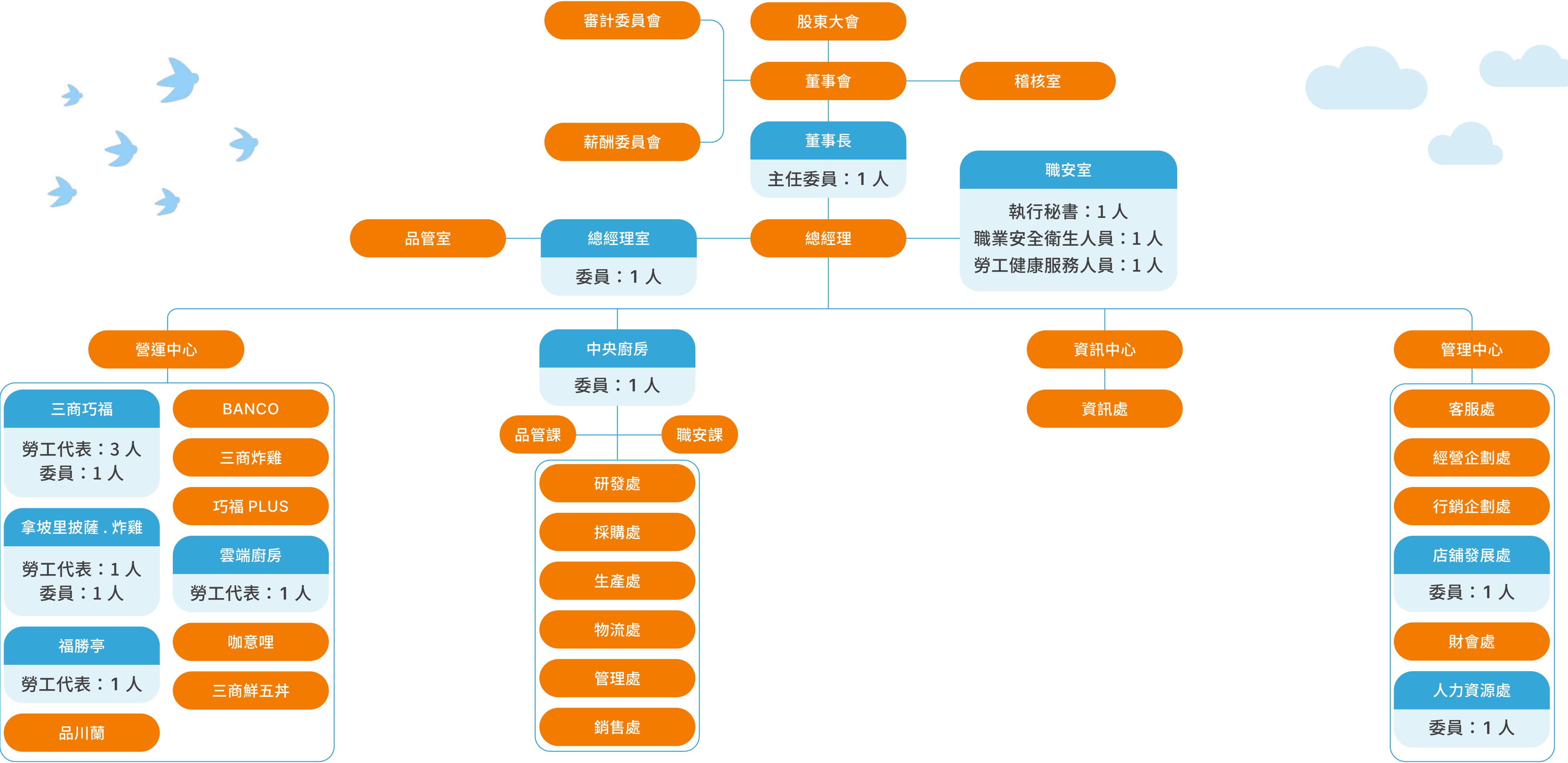
本公司依照《職業衛生管理辦法》設有由勞資雙方組成的職業安全衛生委員會，每季召開一次職業安全衛生委員會，委員會成員中共有六位勞工代表，佔委員會人數 35.3%；勞工代表皆可於職安委員會中反映同仁在工作中所面臨的安全衛生現況、與其他委員討論安全衛生相關法規的落實方式、或近期勞動檢查之內容，而 2025 年勞工代表出席率為 87.5%，顯示勞工代表積極參與安全衛生議題。相關組織架構、組織狀況、及溝通流程細項如下說明：



職業安全衛生委員會組成概況



2025 年職安委員會組織成員架構如下：



6.3.3 職業安全衛生教育訓練

本公司由職安人員或門市店長提供新進人員及在職人員職業安全衛生教育訓練，且店長皆具備丙種職業安全衛生業務主管證照；訓練期間皆為支薪受訓，且新進人員課後測驗須達 80 分以上始通過考核。

教育訓練內容包含作業風險辨識、防護措施、緊急應變與職災通報；門市、中央廚房人員除了教育訓練課程，尚需由店長或現場資深人員指導廚房設備的使用、了解廚房設備的危害標誌。在教育訓練課程中，備有多國語言教材，如英文、越南文，並以圖片及影片取代文字，強化學員記憶，並加入道路安全、溝通技巧、節能減碳等重要議題，以利營造良性互動與安全的永續職場。

另本公司 ISO 45001 職業安全衛生管理系統涵蓋承攬商管理，要求承攬商須執行入場教育訓練、作業場所環境危害告知、作業流程及環境安全檢查、高風險作業需進行申請及檢核現場安全，前述行動皆須繳交佐證資料，並定期稽核。

有關職業安全衛生之工作者訓練

營運據點	訓練內容	員工人次	訓練時數
總部及品牌營運據點	一般安全衛生教育訓練	5,470	6,188
總部及品牌營運據點	職場健康促進課程	214	214
中央廚房	一般安全衛生教育訓練	211	211
中央廚房	火災預防與應變	422	1,688



註：數據統計邊界包含三商餐飲股份有限公司及三商餐飲顧問股份有限公司。

職安衛證照回訓

本公司針對門市及中央廚房職安衛證照管理方面，每年皆依照《職業安全衛生管理辦法》、《勞工健康保護規則》及《職業安全衛生教育訓練規則》相關法規，查核職安衛人員、急救人員以及中央廚房機械操作人員的配置之合規性，並依需求安排人員受訓與回訓。2025 年相關證照培訓共計 273 人次，訓練費用總計投入約 513,980 元。

2025 年職安衛證照培訓人次數

證照種類	門市		中央廚房		回訓頻率
	初訓人次	回訓人次	初訓人次	回訓人次	
甲種職業安全衛生業務主管			1	1	每 2 年 6 小時
丙種職業安全衛生業務主管	36	117	1	1	每 2 年 6 小時
急救人員	31	72	-	-	每 3 年 3 小時
堆高機操作人員	-	-	-	4	每 3 年 3 小時
壓力容器操作人員	-	-	5	1	每 3 年 3 小時
固定式起重機操作人員	-	-	-	1	每 3 年 3 小時
吊掛人員	-	-	-	1	每 3 年 3 小時
防火管理人員	-	-	-	1	每 3 年 6 小時

6.3.4 職業災害及職業病

本公司致力於打造安全、健康的工作環境，依據《職業安全衛生法》及相關規範建立完整的職業安全衛生管理系統與制度，並落實風險辨識、危害預防、異常通報與教育訓練等機制。2025 年度本公司有 1 起經診斷確認的職業病案例，屬肌肉骨骼疾患（因長期重複性動作與工作姿勢造成不適），該案例已提供必要的醫療協助與職務調整，並持續進行追蹤與關懷，以作為改善職場安全健康措施之依據。本公司於 ISO 45001 驗證範圍中，採用風險等級進行風險控制規劃；驗證範圍外，則於門市巡檢過程中鑑別潛在風險或經由督導回報可改善事項，即時採取相應行動，以持續降低職業危害風險，確保作業環境之安全與員工健康。2025 年累積無災害工時紀錄 1,680,000 小時。

職業傷害分析統計表

項目	2024	2025
職災件數	13	11
GRI 準則下的通勤事故件數	-	-
工作總時數	7,088,074	7,284,294
失能傷害頻率 (FR)	1.83	1.51
總計傷害損失日數	277.5	207.5
失能傷害嚴重率 (SR)	39	28
嚴重職業傷害件數 (排除死亡人數)	-	1
嚴重職業傷害率	-	0.137
可記錄之職業傷害件數	13	11
可記錄之職業傷害率	1.83	1.51

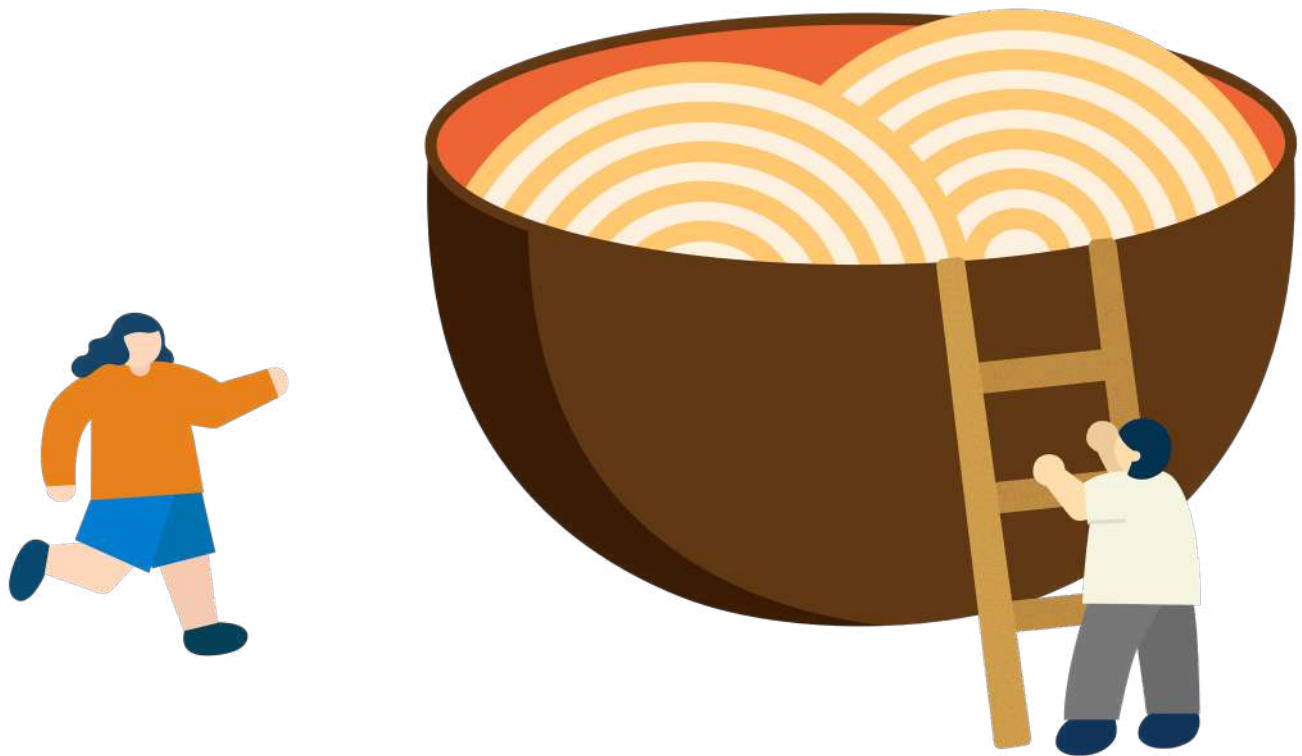
註：

1. 「員工」之統計範圍為三商餐飲股份有限公司及三商餐飲顧問股份有限公司所屬員工。
2. 「工作者」之統計範圍為所有員工及所有非員工但其工作及 / 或工作場所受組織所管控，並未排除任何工作者。
3. 職災件數：指因指因跌倒、滑倒、物體掉落、夾傷、切割傷、燙傷、工作中交通事故及其他職業上原因引起之工作者疾病、傷害、失能或死亡；職災件數統計不含上、下班途中交通意外事故。
4. 2025 年職業災害的主要類型詳下表說明。
5. 失能傷害頻率 (FR) = （職災件數／工作總時數）× 1,000,000，採計至小數點以後取兩位，第三位以後捨棄。
6. 失能傷害嚴重率 (SR) = （損工日數／工作總時數）× 1,000,000，採計至整數位，小數點以後捨棄。
7. 嚴重職業傷害件數：指工作者無法恢復的傷害 (如截肢)、或無法於六個月內恢復至受傷前健康狀態的傷害。
8. 嚴重職業傷害率 = （嚴重職業傷害件數／工作總時數）× 1,000,000，採計至小數點以後取兩位，第三位以後捨棄。
9. 可記錄之職業傷害件數：為可記錄之職業傷害數（含 GRI 準則定義的通勤交通事故），包含死亡人數、嚴重職業傷害人數。
10. 可記錄之職業傷害比率 = 為每一百萬工時內發生的可記錄之職業傷害數（含 GRI 準則定義的通勤交通事故），公式為：（可記錄之職業傷害件數／工作總時數）× 1,000,000，採計至小數點以後取兩位，第三位以後捨棄。

職災類型統計與改善措施

災害類型	2025 年發生人次	評估改善措施
不當動作 (含 1 起職業病：腕隧道症候群)	2	◆減少直接搬抬重量。 ◆避免單人長時間搬運或重複性抓握分裝，安排分工。
物體飛落	1	◆重物拆箱時安排兩人以上共同作業，避免單人操作造成危害。 ◆提醒員工保持警覺，避免腳部靠近可能掉落的物料。
墜落、滾落	1	◆加強樓梯照明。 ◆提醒員工上下樓梯時保持專注。
燙傷	4	◆加強危害告知。 ◆分析常見燙傷原因，請各品牌加強宣導。
工作中交通事故	3	◆發布防禦性駕駛文宣，並配合新聞事件，加強同仁道安意識。

註：數據統計邊界包含三商餐飲股份有限公司及三商餐飲顧問股份有限公司。



6.3.5 職業健康服務及健康促進

本公司設有專任職業衛生護理師，依《勞工健康保護規則》之規定落實相關業務，並推動四大勞工健康保護計畫，包括人因性危害預防、異常工作負荷促發疾病預防、執行職務遭受不法侵害預防及母性健康保護計畫。透過系統性措施，守護員工身心健康並強化健康意識。公司健康管理重點措施如下：

	健康管理重點措施	年度執行成果
職場健康風險評估	定期辨識工作環境中之物理（噪音、照明）、化學（油煙、清潔劑）、人因工程（久站、重複動作）、異常工作負荷（長時間工時）等風險源，作為預防措施制定之依據。	◆過度負荷調查：第 2 級共 40 人。安排醫師進行過負荷諮詢，給予衛教指導並填寫指導紀錄表，由護理師持續追蹤關心，如有需要可另安排諮商中心進行諮商協助。 ◆本年度評估 3 分以上疑似重複性肌肉骨骼不適者共 13 人，針對其安排醫師諮詢，給予適合的衛教資訊。
健康檢查與異常追蹤	依照《職業安全衛生法》安排供膳健康檢查、一般健康檢查，針對異常結果進行回診追蹤、作業調整與管理，以降低健康風險。	◆健檢人數共 2,627 人，總投入約 216 萬元。 ◆健檢分級：屬第四級共 13 人，第三級共 79 人。 ◆後續追蹤管理情形：安排健檢異常的同仁（第三級以上）進行醫師諮詢服務，給予相關醫學指導及衛教資訊。
醫師臨場 / 職護人員健康服務	設置職業護理人員與定期安排醫師臨場，提供健康諮詢、個案管理與職場危害預防建議。	◆醫師臨場：1~2 次 / 兩月，共計 6 次臨場服務，共諮詢 116 人次（包含 3 次面談；21 次電訪；92 次書面衛教） ◆醫護室使用：共計 26 人次，諮詢類別分別為：意外割傷，跌倒撞傷，身體不適頭暈、發熱等情形、術後傷口照護等，均協助評估傷口及消毒換藥，給予衛教資訊，持續關懷。

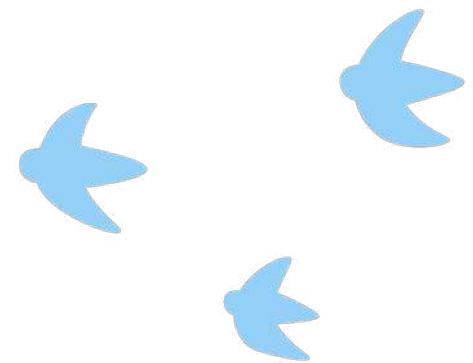
註：數據統計邊界包含三商餐飲股份有限公司及三商餐飲顧問股份有限公司。

	健康管理重點措施	年度執行成果
母性健康保護	針對母性同仁安排醫師進行諮詢，關心同仁於妊娠期間及產後狀況，提醒勿久站、勿搬重物等注意事項。	◆本年度母性健康保護期間之員工共 22 位，已完成健康自評及環境評估有 22 位，皆為第一級管理。 ◆實施哺育包發放，目標達成率 100%。
健康促進與教育訓練	透過內部公告平台推播免費健康促進活動訊息，推動健康促進講座、課程，主題涵蓋紓壓、營養、運動與心理健康，加強員工健康意識與自我管理能力，持續營造安全、關懷並重的職場文化。	◆為了激勵同仁重視健康，三商餐飲不僅與各運動中心簽訂特約鼓勵員工運動，自 2023 年起開辦了下班後的免費運動課程，2024 年度起開放跨公司同仁參與上課，課程內容豐富，包含肌力訓練、有氧或間歇訓練、器材健身輔助等。2025 年度共辦理 97 場運動班次（筋膜放鬆班、增肌減脂班），參與人次 1,940 人，每季支出費用約 6 萬元。 ◆辦理整復推拿課程 6 場，參與人次達 214 人。
心理健康與外部資源連結	為促進員工身心平衡，與各地心理諮商所及運動中心簽訂服務合約，提供員工多元健康促進資源。	
健康資料保護	工作者之健康相關資料，如健檢報告、諮詢表單、會談紀錄等，均由護理師存放於可上鎖的櫃子中，由護理師保管鑰匙，並基於員工健康管理之需求時，始能調閱工作者健康資料，以確保個資之機密性。	

獲獎殊榮



1. 2025 年職業安全衛生署職場安全健康週參與證明。
2. 臺北市衛生局 112 年度優良哺集乳室認證「特優」(有效期間：112/09/01 至 115/08/31)。
3. 衛生福利部國民健康署健康職場認證 - 健康促進標章 (有效期間：113/01/01 至 115/12/31)。



饗愛同行

7.1 公益合作	089
7.2 贊助愛心待用餐	092
7.3 義煮活動	093

7.1

公益合作

三商餐飲 × 悠遊卡 × 陽光基金會

畢業求職季到來，許多社會新鮮人正準備展開職涯新篇章，但顏損者卻因外貌特徵在求職過程中面臨挑戰。根據陽光基金會最新「顏損者求職經驗調查」指出，超過半數燒傷與顏損者曾遭遇不友善的面試經驗，甚至被要求揭示疤痕或胎記。

為促進平等就業機會，三商餐飲於全台約 354 家門市推動「職場臉部平權服務計畫」，目前已有 3 位顏損朋友順利於三商餐飲旗下品牌就業。此計畫不僅協助顏損者重返職場、融入社會，更提供長期就業發展機會，讓他們能在工作中展現自信與專業。

同時，三商餐飲亦邀請消費者響應「悠遊卡滿額捐公益活動」，由民眾共同參與推動友善職場。本次活動結算後，三商餐飲與悠遊卡公司共同捐贈新台幣 30 萬元予陽光基金會，攜手打造多元、包容的職場環境。



巧手送愛，福傳偏鄉

三商巧福「巧手送愛 福傳偏鄉」公益活動

三商巧福攜手喜憨兒基金會推動「送愛到部落計畫」，推出「送愛公益套餐」，每售出一份即捐出 10 元，用於支持喜憨兒及偏鄉學童的照護與教育資源。活動期間共捐出新台幣 15 萬元，以餐飲力量傳遞溫暖，支持弱勢、促進地方共好。此外，三商餐飲亦參與偏鄉關懷行動，與憨兒一同前往小學義煮牛肉麵，並分送喜憨兒餐盒與在地小農鳳梨，以行動持續點亮孩子與憨兒的希望。



拿坡里披薩・炸雞

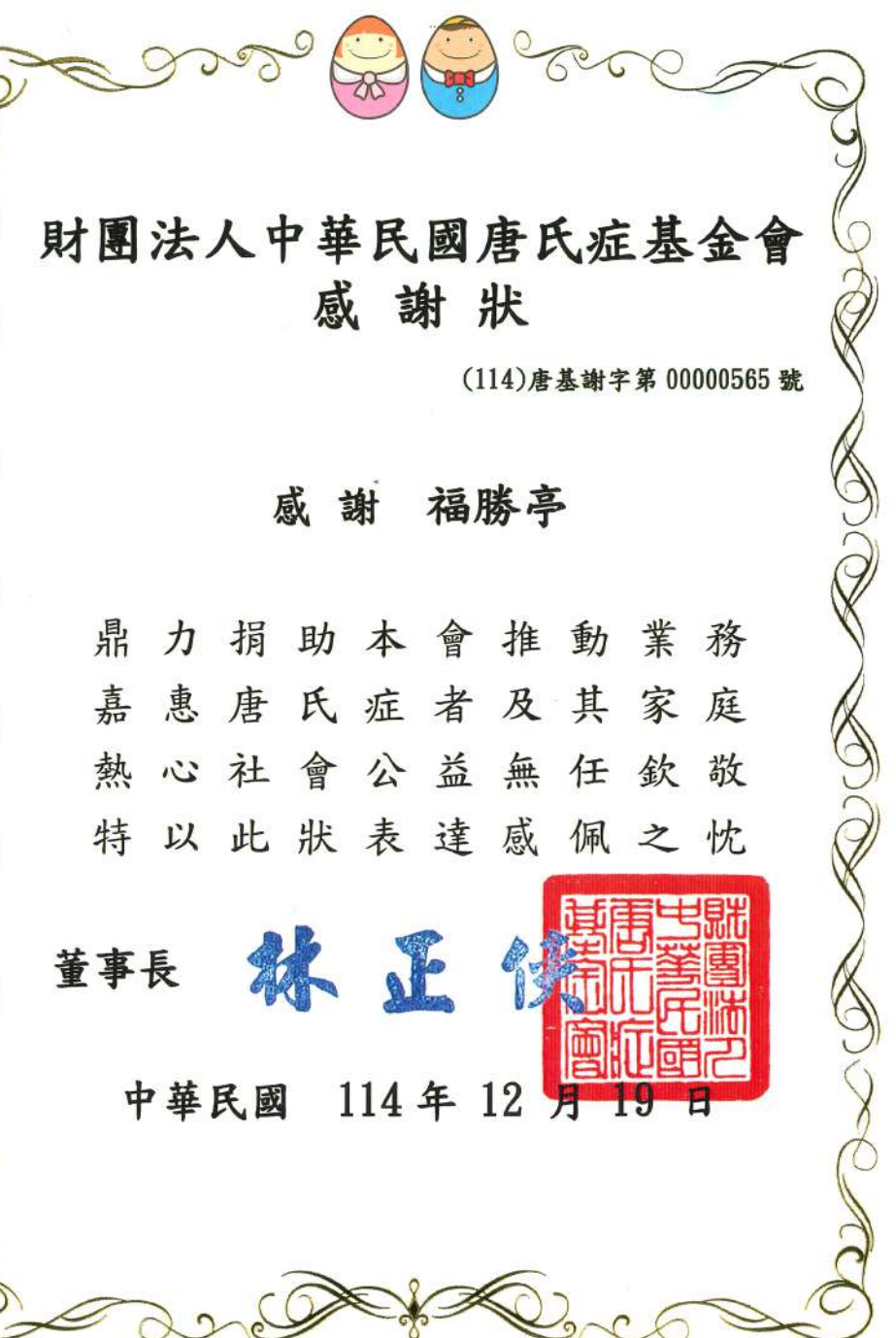
「拿坡里披薩・炸雞」秉持「美味、關懷、永續」的品牌精神，持續以實際行動投入公益。2025 年，品牌攜手樂作公益基金會推出「樂作套餐」與限量「愛心三用保溫袋」，每售出一個保溫袋即捐出新台幣 33 元支持弱勢孩童教育與成長，活動共捐贈新台幣 20 萬元。拿坡里以行動傳遞愛與希望，讓美食不僅溫飽，更溫暖人心。



愛不囉嗦，幸福同行

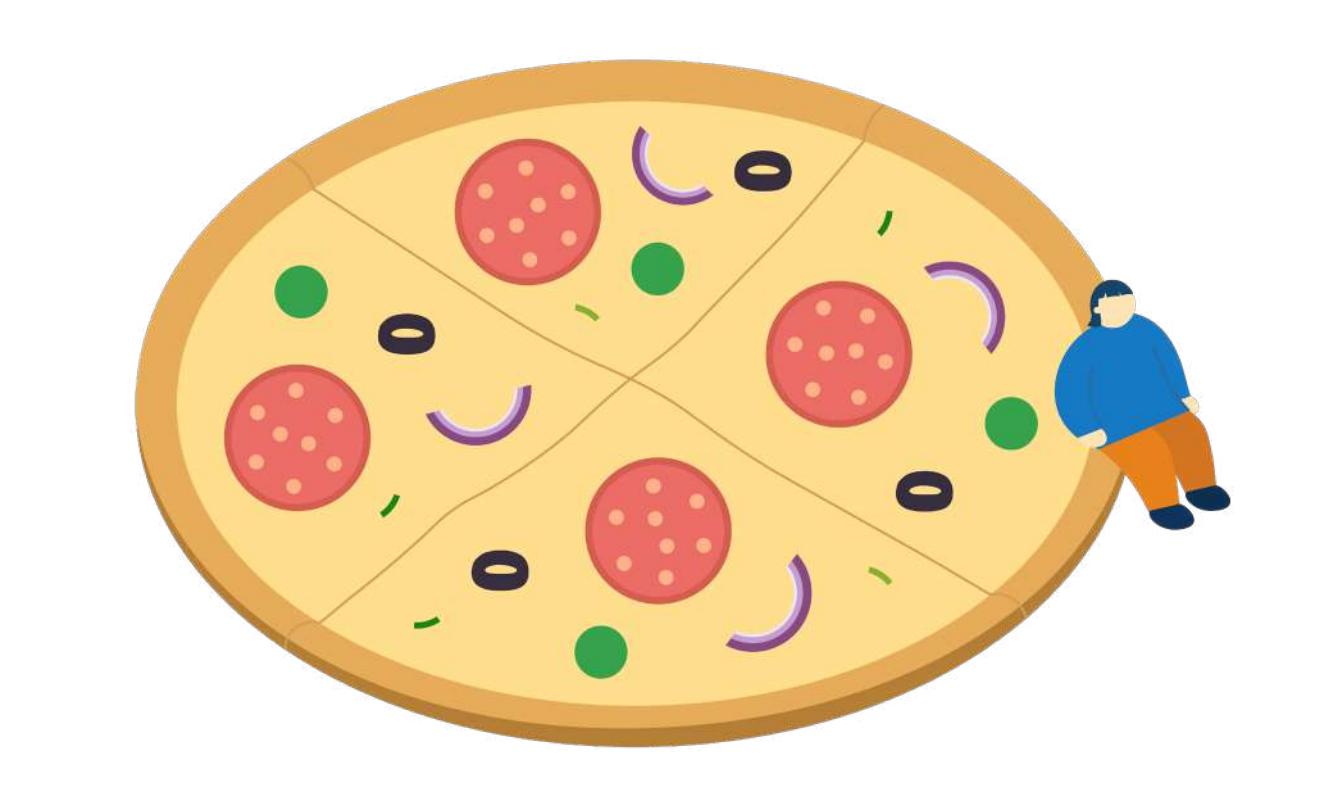
福勝亭與唐氏症基金會合作，啟動「愛不囉嗦，幸福同行」公益計畫，落實 ESG 社會參與目標。活動期間全台門市推出「福氣滿唐」公益套餐，每售出乙套即捐贈 20 元，活動共捐出新台幣 20 萬元，專款用於支持身心障礙者就業培訓與早療服務。

此外，結合限量刮刮卡及社群互動，積極推廣「愛不囉嗦（ABRAZO）」庇護工場品牌。此專案透過餐飲通路能量深化社會共融，協助弱勢族群實現自立目標，實踐企業與社會共好的永續價值。



聖誕暖心傳遞：拿坡里攜手 POP Radio 實踐社會共融

拿坡里披薩・炸雞攜手 POP Radio 啟動公益專送活動，由品牌團隊協同人氣 DJ Emily 親赴「心路基金會 - 愛重服務中心」，為正接受職業重建服務的身心障礙朋友送上現做披薩與炸雞。此次活動透過跨界合作精準對接弱勢需求，將聖誕佳節轉化為溫暖實質的在地關懷，發揮品牌影響力以促進社會共融。透過美食建立情感橋樑，實踐企業對身障族群的長期陪伴與支持承諾。



三商虎「光影回望 公益獻心」義賣活動

三商餐飲以三商虎經典影像喚起球迷回憶，舉辦「光影回望 公益獻心」義賣活動，邀請球迷透過預購席位支持公益。活動所得全數捐贈予「基督教芥菜種會黑潮少年築夢棒球隊」，以實際行動支持弱勢青少年的棒球夢，藉由運動傳遞溫暖與希望，展現品牌關懷與社會影響力，

活動共計捐贈 100,000 元。

一次心念，得一份紀念；每個席次，

皆承載著虎迷的情感與榮耀。

數量有限，隨緣珍藏，讓這份心意更顯珍貴。

所獲心念，將化作培育少棒的養分。

你的支持，不僅是典藏一份紀念，

更是點亮孩子逐夢道路上的微光。

讓他們因為你，而能繼續揮棒、奔跑，

讓棒球的夢想之火，延續不息。



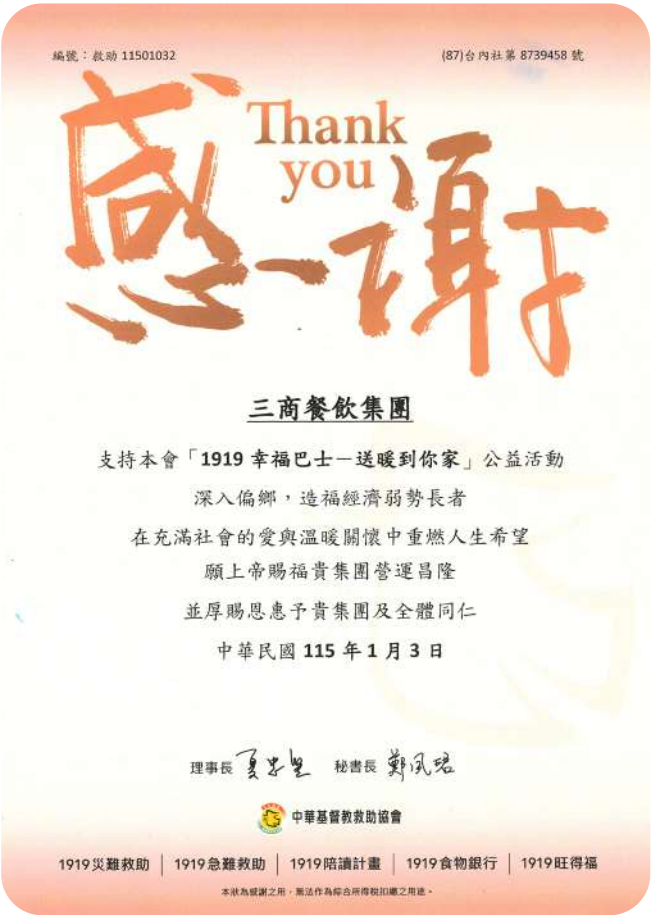
小小丼心意，溫暖不打烊

三商鮮五丼與芥菜種會聯合參與親子公益健行活動，以《用愛串聯全台 x 多走一哩路》主題，呼應社會支持全台脆弱家庭，並且即有機會獲得「招牌牛丼兌換券」，共捐出 150 份招牌牛丼 (價值 20,250 元) 。



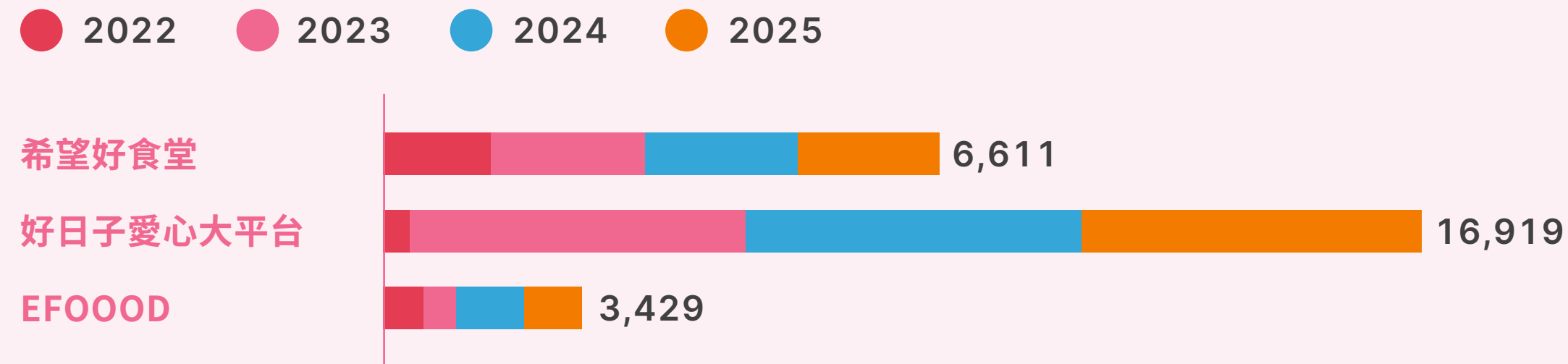
1919 幸福巴士—送愛到你家

本公司參與 2025 年「1919 幸福巴士」公益活動，支持其巡迴全台為獨居長者提供義剪與物資服務，並於其中一場次提供餐盒，以實際行動關懷弱勢族群。



7.2 贊助愛心待用餐

三商餐飲愛心待用餐累積發放數量



臺北愛心餐食網 2.0「希望好食堂」

2021 年受到臺北市政府邀約，三商餐飲旗下 6 個品牌（三商巧福、拿坡里披薩、三商鮮五井、福勝亭、品川蘭、巧福 PLUS）與其他同業攜手推動愛心餐食升級 2.0 的「希望好食堂」，協助需要幫助的弱勢族群進行餐食兌換，並為本專案設計客製化套餐，兼顧弱勢市民的營養；另也結合「e 起復蔬全民相挺」餐食資源照顧到蔬食需求者。

三商餐飲目前於臺北市共設置 52 家餐食兌換門市，2025 年底總計幫助逾 6,611 人次，以企業關懷力量給予需要幫助的弱勢族群一頓飽食的溫暖。



「新北市好日子愛心大平台」待用餐計畫

三商餐飲也響應新北市好日子愛心大平台待用餐計畫於 2022 年 9 月與新北市政府社會局合作加入供餐行列，贊助愛心待用餐券，提供多元豐富的便當讓弱勢民眾可以溫飽，2025 年總計幫助逾 16,919 人次。



社團法人台灣愛心待用協會「愛心待用餐分享計畫」

在疫情期間獲得社會眾多愛心待用餐的捐贈與資源的「食物分享地圖 (eFOOD sharing map)」組織，為了使民眾的愛心支持得以善盡資源分配及金流公開透明，成立了「社團法人台灣愛心待用協會」，透過與政府單位及當地社福團體關心並提供弱勢民眾「愛心待用餐券」換取溫熱暖食，讓真正有食物需要的朋友能獲得溫飽。

三商餐飲也於 2022 年加入 eFOOD 食物分享地圖供餐行列，整合全台灣門市，提供在地非營利組織豐富的餐飲資源，分享溫暖給需要的弱勢族群。2025 年總計幫助逾 3,429 人次，也期許我們幫助的對象未來也有能力成為助人的角色，讓愛循環。



7.3 義煮活動

三商巧福「友善餐廳義煮活動」

自 2008 年起至今，三商餐飲已連續 17 年藉由三商巧福牛肉麵義煮活動傳遞愛心，致力關懷台灣偏遠鄉地區的國中小學與社會機構。2025 年三商餐飲義煮團隊共舉辦 14 場義煮活動，總計服務超過千名學童與師長。



台灣名人賽暨三商杯高爾夫邀請賽義煮

由三商企業主辦的「台灣名人賽暨三商杯高爾夫邀請賽」從 1987 年創立至今已是第 39 屆，是台灣唯一由單一企業連續舉辦 30 年以上的職業男子高球賽事，更為台灣第一個被納入亞洲高爾夫巡迴賽的國際級賽事。

活動期間，為感謝老淡水球場與淡水區民們多年來的大力支持與鼎力相助，三商餐飲也運用自身資源共同響應公益，現場進行三商巧福牛肉麵與鮮五井牛肉丼飯義賣，活動四天累計共賣出 6,560 碗餐點，義賣總金額 387,040 元均全數捐贈「淡水文化基金會」。



愛心義煮公益行動

為落實企業社會責任與 ESG 精神，三商巧福攜手 KPMG 安侯建業 20 週年，共同前往花蓮縣瑞北國小舉辦「愛心義煮公益行動」。本次活動結合企業資源、員工志工與在地關懷，透過實際行動支持偏鄉教育，傳遞溫暖與永續價值。當天孩童、師生自備餐具用餐，減少一次性耗材。透過自己的麵自己組裝等遊戲互動，讓孩子以自身食量進行盛裝，也讓食材有效控管，避免浪費。

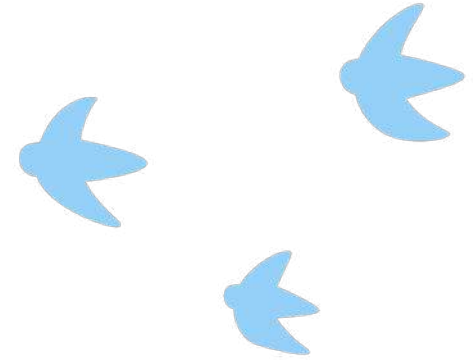


攜手在地共渡難關「花蓮馬太鞍溪災後重建暖心行動」

面對花蓮馬太鞍溪堰塞湖溢流災情，台灣社會展現高度的互助韌性。為支援前線救災人員與受災居民，本公司旗下品牌 BANCO 積極響應由主廚呂學明發起之災區義煮行動，串聯餐飲同業與在地供應鏈，發揮企業社會責任。

在本次行動中，本公司贊助 3,000 份店內熱銷之「茂谷柑雪酪」，並委由台灣精緻冰淇淋品牌「好時食食品（GTE Foods）」協助開發製作。此款甜點嚴選在地茂谷柑，不僅為勞動後的前線志工與居民提供清爽解膩的補給，更傳遞了企業對災區的深切關懷與社會支持，凝聚溫暖人心的永續正向能量。





附錄

附錄一、GRI 索引表	096
附錄二、SASB 指標索引表	102
附錄三、永續揭露指標 - 食品工業及餐飲收入 占其全部營業收入之比率達百分之五十以上者	104
附錄四、上市（櫃）公司編製與申報永續報告 書作業辦法」第四條之一附表二揭露氣候相關資訊	106
永續揭露指標確信聲明書	108

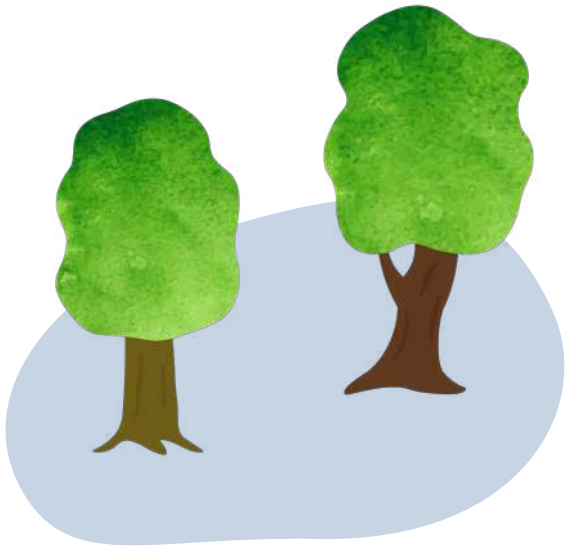
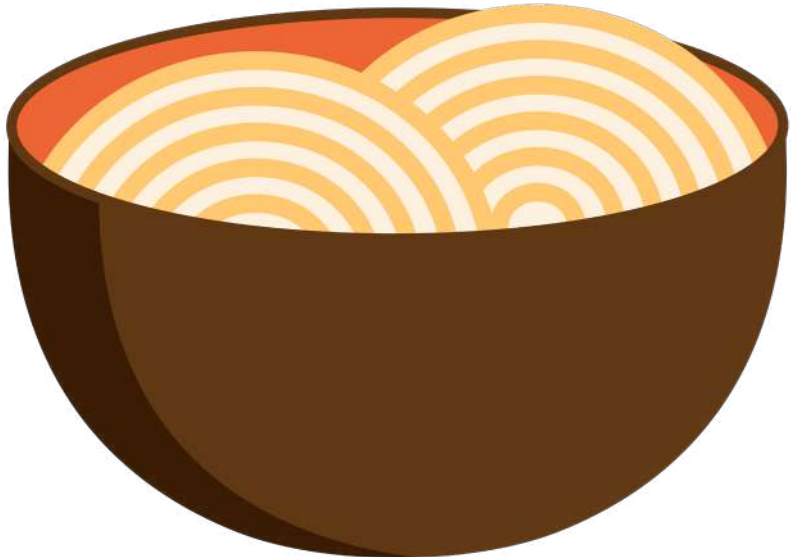
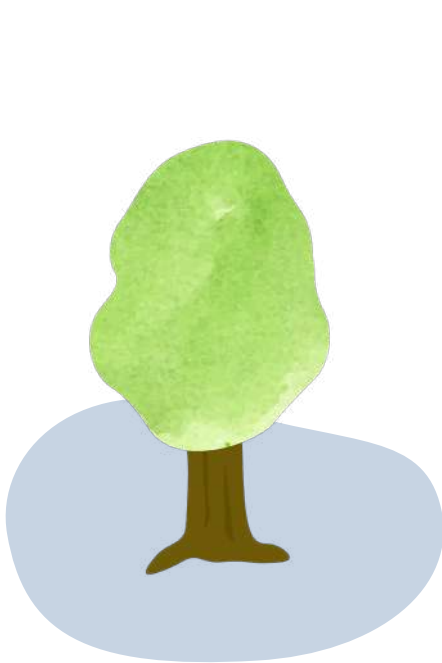
附錄一 GRI 準則索引表

使用聲明	三商餐飲已依循 GRI 準則報導 2025 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日期間內的內容
GRI 使用版本	GRI 1：基礎 2021
GRI 行業準則應用	不適用 GRI 行業準則

GRI 2：一般揭露 2021		
組織及報導實務		
GRI 準則	揭露項目	對應章節
GRI 2：一般揭露 2021	2-1 組織詳細資訊	關於三商餐飲
	2-2 組織永續報導中包含的實體	關於本報告書
	2-3 報導期間、頻率及聯絡人	關於本報告書
	2-4 資訊重編	關於本報告書
	2-5 外部保證 / 確信	關於本報告書
活動與工作者		
GRI 2：一般揭露 2021	2-6 活動、價值鏈和其他商業關係	1.3 價值鏈概況 4.2 供應商管理
	2-7 員工	6.1 人才培育與發展
	2-8 非員工的工作者	6.1 人才培育與發展

治理		
GRI 準則	揭露項目	對應章節
GRI 2:一般揭露 2021	2-9 治理結構及組成	3.1 公司治理
	2-10 最高治理單位的提名與遴選	3.1 公司治理
	2-11 最高治理單位的主席	3.1 公司治理
	2-12 最高治理單位於監督衝擊管理的角色	3.1 公司治理
	2-13 衝擊管理的負責人	3.1 公司治理
	2-14 最高治理單位於永續報導的角色	3.1 公司治理
	2-15 利益衝突	3.1 公司治理
	2-16 溝通關鍵重大事件	3.1 公司治理
	2-17 最高治理單位的群體知識	3.1 公司治理
	2-18 最高治理單位的績效評估	3.1 公司治理
	2-19 薪酬政策	3.1 公司治理
	2-20 薪酬決定流程	3.1 公司治理
	2-21 年度總薪酬比率	3.1 公司治理
策略、政策與實務		
GRI 2:一般揭露 2021	2-22 永續發展策略的聲明	董事長的話
	2-23 政策承諾	2.1 永續策略主軸與目標
	2-24 納入政策承諾	2.1 永續策略主軸與目標
	2-25 補救負面衝擊的程序	2.2 重大性分析
	2-26 尋求建議和提出疑慮的機制	3.2 誠信經營
	2-27 法規遵循	3.1 公司治理
	2-28 公協會的會員資格	3.1 公司治理

利害關係人議合		
GRI 準則	揭露項目	對應章節
GRI 2：一般揭露 2021	2-29 利害關係人議合方針	2.3 利害關係人溝通及議合
	2-30 團體協約	6.2 員工關懷與勞動保障
GRI 3：重大主題 2021		
重大主題揭露		
GRI 3：重大主題 2021	3-1 決定重大主題的流程	2.2 重大性分析
	3-2 重大主題列表	2.2 重大性分析
	3-3 重大主題管理	2.2 重大性分析
重大主題		
食品安全與健康		
GRI 3：重大主題 2021	3-3 重大主題管理	2.2 重大性分析
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衝擊	4.2 供應商管理
	416-2 違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	4.2 供應商管理
GRI 417：行銷與標示 2016	417-1 產品和服務資訊與標示的要求	4.2 供應商管理
	417-2 未遵循產品與服務之資訊與標示相關法規的事件	4.2 供應商管理
	417-3 未遵循行銷傳播相關法規的事件	4.2 供應商管理



重大主題		
氣候變遷與調適		
GRI 準則	揭露項目	揭露項目
GRI 3：重大主題 2021	3-3 重大主題管理	2.2 重大性分析
GRI 201：經濟績效 2016	201-2 氣候變遷所產生的財務影響及其它風險與機會	5.1 氣候變遷與調適
重大主題		
人才培育與發展		
GRI 準則	揭露項目	對應章節
GRI 3：重大主題 2021	3-3 重大主題管理	2.2 重大性分析
GRI 202：市場地位 2016	202-1 不同性別的基層人員標準薪資與當地最低薪資的比率	6.1 人才培育與發展
	202-2 雇用當地居民為高階管理階層的比例	6.1 人才培育與發展
GRI 401：勞雇關係 2016	401-1 新進員工和離職員工	6.1 人才培育與發展
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	6.1 人才培育與發展
	404-2 提升員工職能及過渡協助方案	6.1 人才培育與發展
	404-3 定期接受績效及職業發展檢核的員工百分比	6.1 人才培育與發展
重大主題		
員工關懷與勞動保障		
GRI 3：重大主題 2021	3-3 重大主題管理	2.2 重大性分析
GRI 401：勞雇關係 2016	401-2 提供給全職員工的福利	6.2 員工關懷與勞動保障
	401-3 育嬰假	6.2 員工關懷與勞動保障
GRI 402：勞 / 資關係 2016	402-1 關於營運變化的最短預告期	6.2 員工關懷與勞動保障
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	3.1 公司治理 6.2 員工關懷與勞動保障
	405-2 女性對男性基本薪資加薪酬的比率	6.2 員工關懷與勞動保障
GRI 406：不歧視 2016	406-1 歧視事件以及組織採取的改善行動	6.2 員工關懷與勞動保障

重大主題		
職業健康與安全		
GRI 準則	揭露項目	對應章節
GRI 403:職業安全衛生 2018	403-1 職業安全衛生管理系統	6.3 職業健康與安全
	403-2 危害辨識、風險評估、事故調查	6.3 職業健康與安全
	403-3 職業健康服務	6.3 職業健康與安全
	403-4 有關職業安全衛生之工作者參與、諮商與溝通	6.3 職業健康與安全
	403-5 有關職業安全衛生之工作者訓練	6.3 職業健康與安全
	403-6 工作者健康促進	6.3 職業健康與安全
	403-7 預防和減輕與業務關係直接相關聯之職業安全衛生的衝擊	6.3 職業健康與安全
	403-8 職業安全衛生管理系統所涵蓋之工作者	6.3 職業健康與安全
	403-9 職業傷害	6.3 職業健康與安全
	403-10 職業病	6.3 職業健康與安全
永續主題		
品牌管理與客戶服務		
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	3.3 顧客關係管理與資訊保護
永續主題		
溫室氣體排放與能源管理		
GRI 302:能源 2016	302-1 組織內部的能源消耗量	5.2 溫室氣體排放與能源管理
	302-3 能源密集度	5.2 溫室氣體排放與能源管理
GRI 305:排放 2016	305-1 直接（範疇一）溫室氣體排放	5.2 溫室氣體排放與能源管理
	305-2 能源間接（範疇二）溫室氣體排放	5.2 溫室氣體排放與能源管理
	305-4 溫室氣體排放強度	5.2 溫室氣體排放與能源管理

永續主題		
廢棄物與剩食管理		
GRI 準則	揭露項目	對應章節
GRI 306:廢棄物 2020	306-1 廢棄物的產生與廢棄物相關顯著衝擊	5.3 廢棄物與剩食管理
	306-2 廢棄物相關顯著衝擊之管理	5.3 廢棄物與剩食管理
	306-3 廢棄物的產生	5.3 廢棄物與剩食管理
	306-4 廢棄物的處置轉移	5.3 廢棄物與剩食管理
	306-5 廢棄物的直接處置	5.3 廢棄物與剩食管理
永續主題		
水資源與廢水管理		
GRI 303:水與放流水 2018	303-1 共享水資源之相互影響	5.2 溫室氣體排放與能源管理
	303-2 與排水相關衝擊的管理	5.2 溫室氣體排放與能源管理
	303-3 取水量	5.2 溫室氣體排放與能源管理
	303-4 排水量	5.2 溫室氣體排放與能源管理
	303-5 耗水量	5.2 溫室氣體排放與能源管理



附錄二 SASB 指標索引表

SASB 指標項目		對應章節
能源管理		
FB-RN-130a.1	(1) 總能源消耗量 (2) 電網電力百分比 (3) 再生百分比	5.2 溫室氣體排放與能源管理
水管理		
FB-RN-140a.1	(1)總取水量，於基線水壓力高或極高區域之百分比； (2) 總耗水量，於基線水壓 力高或極高區域之百分比	5.2 溫室氣體排放與能源管理
食品及包裝廢棄物管理		
FB-RN-150a.1	(1) 廢棄物總重量 (2) 食品廢棄物百分比 (3) 轉移百分比	5.3 廢棄物與剩食管理
FB-RN-150a.2	(1) 包裝之總重量 (2) 由再循環或再生材料製成之百分比 (3) 可再循環、可再利用或可用作堆肥之百分比	
食品安全		
FB-RN-250a.1	(1) 經食品安全監督單位所檢查之餐廳之百分比 (2) 收到重大違反之百分比	
FB-RN-250a.2	(1) 公布召回之次數及 (2) 召回之食品產品總重量	無此事件發生。
FB-RN-250a.3	經確認之食媒性疾病爆發之數量導致公共健康機關調查之百分比	

勞動實務		
FB-RN-310a.1	餐廳員工之 (1) 自願流動率及 (2) 非自願流動率	
FB-RN-310a.2	(1) 員工平均時薪，按地區別 (2) 餐廳員工賺得最低工資之百分比，按地區別	6.1 人才培育與發展
FB-RN-310a.3	(1) 違反勞工法律有關之法律程序所造成之貨幣性損失總額 (2) 違反就業歧視有關之法律程序所造成之貨幣性損失總額	3.2 誠信經營
供應鏈管理與食品取得		
FB-RN-430a.1	(1) 符合環境及社會取得標準之食品之百分比 (2) 經第三方環境或社會標準認證之食品之百分比	
FB-RN-430a.2	(1) 來自非籠飼環境之蛋品百分比及 (2) 未使用妊娠定位欄生產之豬肉百分比	4.1 食品安全與品質管理
FB-RN-430a.3	對管理供應鏈之環境及社會風險（包括動物福利）之策略之討論	
餐廳規模		
FB-RN-000.A	(1) 個體直營之餐廳數量 (2) 加盟之餐廳數量	1.1 品牌介紹
FB-RN-000.B	(1) 個體直營地點之員工人數 (2) 加盟地點之員工人數	6.1 人才培育與發展

附錄三 永續揭露指標 - 食品工業及餐飲收入占其全部營業收入之比率達百分之五十以上者

編號	指標	指標種類	2025 年度揭露情形	單位
1	為改善食品衛生、安全與品質，而針對其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等方面進行之評估與改進及所影響之主要產品與服務類別與百分比。	量化、質化敘述	◆原物料自主檢測：共對 27 個品項原物料，採取 700 個抽樣數。上述原物料主要供應本公司旗下三商巧福、拿坡里及鮮五井等品牌，相關產品之銷售額占合併營收約 50%，檢測合格率為 100%，顯示關鍵產品之原物料品質已充分控管。 ◆自主衛生監控：中央廚房共抽查 431 個抽樣點，共 2,850 樣次，合格率 100%。其中成品 207 個抽樣點 (占中央廚房 2025 生產之全部成品 88%)，共計進行 1,333 次的自主檢驗。 ◆第三方公正單位檢測：共對中央廚房 38 種原物料品項 (占中央廚房 2025 使用之全部原物料 9.4%)、125 種成品 (占中央廚房 2025 生產之全部成品 54.8%) 以及 7 次水質，共採 212 樣次進行第三方公正單位檢測，檢驗結果均 100% 合格。 ◆建立餐飲門市查核機制 (QSC)，2025 年度共稽核 5,166 家次門市（較去年增加 6.6%），每月平均稽核率為 98.93%。評核結果為 A+、A 的門市占總家次 35.08%。此外，為強化海外據點食品安全與服務品質之管理，日本地區之三商巧福亦有進行 QSC 評核，由當地主管負責執行，2025 年度共計完成 12 次稽核。 (上述詳細檢驗內容請參閱報告書章節 4.1 食品安全與品質管理)	比率 (%)
2	違反有關產品與服務之健康與安全法規及未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件類別與次數、產品下架次數及下架產品總重量。	量化、質化敘述	2025 年度違反食品安全衛生管理法 14 件 (其中 13 件已經複查合格，且未有罰鍰處分)，未違反有關產品與服務之資訊與標示法規及無涉及產品下架之情事。 (上述詳細內容請參閱報告書章節 3.2 誠信經營)	數量, 公噸 (t)
3	採購符合國際認可之產品責任標準者占整體採購之百分比，並依標準區分。	量化	2025 年度合作的供應商中，共有 6 家取得 FSC 認證，另有 1 家透過向 PEFC 認證紙商進行成品採購；整體而言，紙包材進貨中來自 FSC 或 PEFC 等森林認證來源之採購金額占比約 55%。	比率 (%)
4	經獨立第三方驗證符合國際認證之食品安全管理系統標準之廠房所生產產品之百分比。	量化	三商餐飲中央廚房大園廠於 2019 年取得 FSSC/ISO 22000:2018 及 HACCP 認證，並於 2025 年 7 月系統認證續審通過，含括範疇包含 100% 生產之產品。	比率 (%)

編號	指標	指標種類	2025 年度揭露情形	單位
5	對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果。	量化、質化敘述	2025 年度交易之 24 家供應商進行實地訪廠查核，查核構面涵蓋衛生管理、品質管理、自主管理、儲運管理及食品防護等面向，受評鑑者皆合格且無嚴重缺失，佔 2025 年度總交易供應商 8.89%。	數量，比率 (%)
6	依法規要求或自願進行產品追溯與追蹤管理之情形及相關產品占所有產品之百分比。	量化、質化敘述	2025 年中央廚房生產成品共 207 項 (占中央廚房 2025 生產之全部成品 91%)，已 100% 依循《食品及其相關產品追溯追蹤管理辦法》要求進行追溯追蹤管理。	比率 (%)
7	依法規要求或自願設置食品安全實驗室之情形、測試項目、測試結果、相關支出及其占營業收入淨額之百分比。	量化、質化敘述	◆三商餐飲自願設置實驗室，ISO/IEC 17025 實驗室品質管理系統認證已於 2023 年 12 月完成延展認證。 ◆三商餐飲實驗室每年對採購之各種原料肉的不同部位進行「動物用藥殘留」快篩檢測。2025 年總共對 27 個品項的原物料採取 700 次抽樣，合格率皆為 100%。 ◆三商餐飲實驗室針對成品、水質及冰塊、廠區環境落菌等項目共抽查 431 個抽樣點，共 2,850 次，合格率 100%。 ◆三商餐飲實驗室產生之費用為 8,970 仟元，約占年度餐飲營業收入淨額 0.13%。	報導貨幣，比率 (%)
8	消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率	量化	能源消耗總量：347,257 GJ 外購電力百分比：78% 再生能源使用率：0% (上述詳細內容請參閱報告書章節 5.2 溫室氣體排放與能源管理)	十億焦耳 (GJ)、百分比 (%)
9	總取水量及總耗水量	量化	總取水量：743.57 千立方公尺 總耗水量：21.27 千立方公尺 (上述詳細內容請參閱報告書章節 5.2 溫室氣體排放與能源管理)	千立方公尺 (1,000m³)
10	售出產品重量、生產設施場所數量 (註 1)	量化	三商餐飲員工人數 (含分店)：5,684 人 三商餐飲據點：中央廚房：1 處；門市：446 間 (統計至 2025/12/31)	公噸 (t), 數量

註：因本集團係屬餐廳業別，依據「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法問答集」相關指引，故參考 SASB 餐廳業指標，以餐廳數量 (含分店)、餐廳員工人數 (含分店) 為活動指標揭露項目。

附錄四 上市（櫃）公司編製與申報永續報告書作業辦法」第四條之一附表二揭露氣候相關資訊

項目		報告書章節
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。	5.1 氣候變遷與調適
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）。	5.1 氣候變遷與調適
3	敘明極端氣候事件及轉型行動對財務之影響。	5.1 氣候變遷與調適
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。	5.1 氣候變遷與調適
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。	本公司尚未使用情境分析評估面對氣候風險之韌性。
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。	本公司尚未擬定具體管理指標與目標。
7	若使用內部碳定價作為規劃工具，應說明價格制定基礎。	本公司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。	本公司尚未設定氣候相關目標及使用碳抵換或購買再生能源憑證（RECs）。
9	溫室氣體盤查及確信情形與減量目標、策略及具體行動計畫。	請詳見下表。



1-1 最近二年度公司溫室氣體盤查及確信情形

1-1-1 溫室氣體盤查資訊

分類 (註 1)	總排放量 (公噸 CO2e)(註 3)		密集度 (公噸 CO2e/ 百萬元) (註 4)	
	2024 年	2025 年	2024 年	2025 年
本公司				
範疇一	7,583.6957	7,638.1523		
範疇二	33,603.9925	35,458.9783	-	-
小計	41,187.6882	43,097.1306		
合併財務報告所有子公司				
範疇一	20.846	20.0185		
範疇二	96.4994	200.0706	-	-
小計	117.3454	220.0891		
總計	41,305.0336	43,317.2197	6.53	6.63
範疇三		101.5411		

註：

1. 直接排放量 (範疇一，即直接來自於公司所擁有或控制之排放源)、能源間接排放量 (範疇二，即來自於輸入電力、熱或蒸氣而造成間接之溫室氣體排放) 及其他間接排放量 (範疇三，即由公司活動產生之排放，非屬能源間接排放，而係來自於其他公司所擁有或控制之排放源)。
2. 直接排放量及能源間接排放量資料涵蓋範圍，係配合三商餐飲之母公司 (三商投資控股股份有限公司) 依臺灣證券交易所「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」第 4 條之 1 第 2 項規定所定時程辦理。
3. 溫室氣體盤查標準：國際標準組織 (International Organization for Standardization,ISO) 發布之 ISO 14064-1 。
4. 溫室氣體排放量之密集度以每營業額 (新臺幣百萬元) 計算之數據。2024、2025 年計算之營業額分別為 6,324、6,533 百萬元。

1-1-2 溫室氣體確信資訊

本公司預計配合母公司時程提前於 2027 年揭露 2026 年度合併公司確信情形。

1-2 溫室氣體減量目標、策略及具體行動計畫

本公司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」及金管會「上市櫃公司永續發展路徑圖」，並不晚於 2026 年為基準年，揭露 2027 年度減量目標、策略及具體行動計畫。

永續揭露指標確信聲明書



安侯建業聯合會計師事務所

KPMG

台北市110615信義路5段7號68樓(台北101大樓)
68F., TAIPEI 101 TOWER, No. 7, Sec. 5,
Xinyi Road, Taipei City 110615, Taiwan (R.O.C.)

電話 Tel + 886 2 8101 6666
傳真 Fax + 886 2 8101 6667
網址 Web kpmg.com/tw

會計師有限確信報告

三商餐飲股份有限公司 公鑒：

本會計師接受三商餐飲股份有限公司（以下簡稱「三商餐飲」）之委託，對三商餐飲民國一一四年度（2025年度）永續報告書（以下簡稱「報告書」）中所揭露之特定績效指標（以下簡稱「確信標的資訊」）執行有限確信程序並出具報告。

確信標的資訊與適用基準

三商餐飲依據「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法」（以下簡稱「作業辦法」）第四條所規定之食品工業及餐飲收入占其全部營業收入之比率達百分之五十以上者應加強揭露永續指標所揭露之確信標的資訊及其適用基準詳列於附件一。

管理階層之責任

三商餐飲應設定其永續績效和報導目標，包括辨識利害關係人及重大性議題，並依前述適用基準編製及允當表達民國一一四年度（2025年度）報告書內所涵蓋之確信標的資訊，且負責建立及維持與報告書編製有關之必要內部控制，以確保報告書所報導之確信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

本會計師係依據財團法人中華民國會計研究發展基金會所發布之確信準則3000號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」規劃並執行工作，以對第二段所述之確信標的資訊是否存在重大不實表達出具有限確信報告。另，本會計師執行有限確信時，對與有限確信攸關之內部控制取得必要之瞭解，以設計當時情況下適當之有限確信程序，惟其目的並非對三商餐飲民國一一四年度（2025年度）永續報告書之相關內部控制設計或執行之有效性提供任何確信。

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。此外，本會計師所隸屬會計師事務所遵循品質管理準則，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。



所執行程序之彙總說明

本會計師係針對第二段所述之確信標的資訊執行有限確信工作，主要執行之確信程序包括：

- 取得三商餐飲民國一一四年度（2025 年度）報告書，並閱讀其內容；
- 訪談三商餐飲管理階層及攸關員工，以瞭解用以蒐集及產出確信標的資訊之相關作業流程與資訊系統；
- 基於對上述事項所取得之瞭解，就報告書揭露之特定資訊執行分析性程序，或於必要時檢視核對相關文件，以獲取足夠及適切之有限確信證據。

上述確信程序係基於本會計師之專業判斷，包括辨識確信標的資訊可能存有重大錯誤或不實表達之範圍並評估其潛在風險，設計足夠且適切之確信程序暨評估確信標的資訊之表達。本會計師相信此項確信工作可對本確信報告之結論提供合理之依據。惟本會計師對於有限確信案件風險之瞭解及考量低於對合理確信案件者，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，因此有限確信案件中取得之確信程度明顯低於合理確信案件中取得者。

先天限制

三商餐飲民國一一四年度（2025年度）報告書內容涵蓋非財務資訊，對於該等資訊之揭露內容可能涉及三商餐飲管理階層之重大判斷、假設與解釋，故不同利害關係人可能對於該等資訊有不同之解讀。

結論

依據所執行之程序及所獲取之證據，本會計師並未發現第二段所述確信標的資訊有未依適用基準編製而須作重大修正之情事。

其他事項

本確信報告出具後，三商餐飲對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。

安 侯 建 業 聯 合 會 計 師 事 務 所

會 計 師：謝秋華

事務所地址：台北市信義路五段七號六十八樓

民國一一五年八月七日



附件一：確信標的資訊彙總表

編號	報告書 對應章節	確信標的資訊	適用基準
1	附錄二 永續揭露 指標	■ 原物料自主檢測：共對27個品項原物料，採取700個抽樣數。上述原物料主要供應本公司旗下三商巧福、拿坡里及鮮五井等品牌，相關產品之銷售額占合併營收約50%，檢測合格率为100%，顯示關鍵產品之原物料品質已充分控管。自主衛生監控：中央廚房共抽查351個抽樣點，共2,559樣次，合格率100%。其中成品157個抽樣點(占中央廚房2024生產之全部成品84%)，共計進行1,179次的自主檢驗。 ■ 自主衛生監控：中央廚房共抽查431個抽樣點，共 2,850樣次，合格率100%。其中成品207個抽樣點(占中央廚房2025生產之全部成品88%)，共計進行1,333次的自主檢驗。 ■ 第三方公正單位檢測：共對中央廚房38種原物料品項(占中央廚房2025使用之全部原物料9.4%)、125種成品(占中央廚房2025生產之全部成品54.8%)以及7次水質，共採212樣次進行第三方公正單位檢測，檢驗結果均 100%合格。 ■ 建立餐飲門市查核機制(QSC)，2025 年度共稽核5,166家次門市(較去年增加6.6%)，每月平均稽核率为98.93%。評核結果為 A+、A 的門市占總家次35.08%。此外，為強化海外據點食品安全與服務品質之管理，日本地區之三商巧福亦有進行 QSC 評核，由當地主管負責執行，2025年度共計完成12次稽核。	作業辦法第四條 附表一之一編號一 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
2	3.2.3 法規遵循	■ 2025年度公司因衛生機關稽查共計發生14件違反《食品安全衛生管理法》之情事，其中13件為開立限期改善單後複查合格，無裁處罰鍰，違規內容多為現場管理可再精進之項目，主要類型可歸納如下：環境與設備衛生未完善、個人物品未妥善收納、未明確將不同效期食品分區、物品存放與動線配置不當等。	作業辦法第四條 附表一之一編號二 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
3	附錄二 永續揭露 指標	■ 2025年度合作的供應商中，共有6家取得 FSC 認證，另有1家透過向 PEFC 認證紙商進行成品採購；整體而言，紙包材進貨中來自 FSC 或 PEFC 等森林認證來源之採購金額占比約55%。	作業辦法第四條 附表一之一編號三 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。
4	附錄二 永續揭露 指標	■ 三商餐飲中央廚房大園廠於 2019 年取得 FSSC/ISO 22000:2018 及 HACCP 認證，並於2025年6月系統認證續審通過，含括範疇包含100%生產之產品。	作業辦法第四條 附表一之一編號四 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

編號	報告書 對應章節	確信標的資訊	適用基準
5	附錄二 永續揭露 指標	■ 2025年度交易之24家供應商進行實地訪廠查核，查核構面涵蓋衛生管理、品質管理、自主管理、儲運管理及食品防護等面向，受評鑑者皆合格且無嚴重缺失，佔2025年度總交易供應商8.89%。	作業辦法第四條 附表一之一編號五 對供應商進行稽核之家數及百分比、稽核項目及結果
6	附錄二 永續揭露 指標	■ 2025年中央廚房生產成品共207項(占中央廚房2025生產之全部成品91%)，已100%依循《食品及其相關產品追溯追蹤管理辦法》要求進行追溯追蹤管理。	作業辦法第四條 附表一之一編號六 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
7	附錄二 永續揭露 指標	■ 三商餐飲自願設置實驗室， ISO/IEC 17025 實驗室品質管理系統認證已於2023年 12 月完成延展認證。 ■ 三商餐飲實驗室每年對採購之各種原料肉的不同部位進行「動物用藥殘留」快篩檢測。2025 年總共對 27個品項的原物料採取 700 次抽樣，合格率皆為 100%。 ■ 三商餐飲實驗室針對成品、水質及冰塊、廠區環境落菌等項目共抽查431個抽樣點，共 2,850次，合格率100%。。 ■ 三商餐飲實驗室產生之費用為8,970仟元，約占年度餐飲營業收入淨額0.13%。	作業辦法第四條 附表一之一編號七 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
8	附錄二 永續揭露 指標	■ 能源消耗總量：347,257 GJ ■ 外購電力百分比：78% ■ 再生能源使用率：0 %	作業辦法第四條 附表一之一編號八 消耗能源總量、外購電力百分比、再生能源使用率
9	附錄二 永續揭露 指標	■ 總取水量：743.57千立方公尺 ■ 總耗水量：21.27千立方公尺	作業辦法第四條 附表一之一編號九 總取水量及總耗水量
10	附錄二 永續揭露 指標	■ 三商餐飲員工人數(含分店)：5,684人 ■ 三商餐飲據點：中央廚房：1處；門市：446間(統計至2025/12/31) 註1：因本集團係屬餐廳業別，依據「上市公司編製與申報永續報告書作業辦法問答集」相關指引，故參考 SASB 餐廳業指標，以餐廳數量(含分店)、餐廳員工人數(含分店)為活動指標揭露項目。	作業辦法第四條 附表一之一編號十 售出產品重量、生產設施場所數量



三商餐飲股份有限公司
Mercuries F&B Co., Ltd

