

台北亞都麗緻大飯店

2023永續報告書

Sustainability Report



關於報告書

經營者聲明

關於亞都麗緻

住房安全

食品安全

友善職場

附錄

目錄

關於報告書	1
經營者聲明	2

關於亞都麗緻

04 公司簡介
10 營運績效
11 永續堅持
12 卓越績效
15 公司治理
15 董事會
18 審計委員會
18 薪酬委員會
19 內部稽核
19 法規遵循
19 誠信經營守則
20 風險管理
20 永續價值鏈
21 利害關係人溝通
22 重大性分析
23 重大主題鑑別

永續環境

25 氣候相關資訊
28 溫室氣體管理
28 水資源管理
30 廢棄物管理
住房安全
32 專業與用心的服務
33 落實飯店安全
34 資訊安全及管理
35 資安防護管理
36 資安防護應變策略
37 重視顧客滿意度
38 客訴處理程序

食品安全

40 食材及供應商採購管理
40 食材採購管理
40 供應商管理方式
42 處理異常改善
42 採購概況
42 客房用品發包
42 標章
43 食品及衛生管理
44 食品安全
45 衛生管理
46 食品安全實驗室
47 食材管理與檢驗機制
48 追溯制度及緊急應變
48 食材追溯
49 原產地標示
49 緊急應變措施
50 食品安全通報原則

友善職場

52 亞都麗緻夥伴
54 同仁流動概況
55 員工權利
55 員工溝通管道
55 員工福利措施
55 福利落實回饋
56 退休權益
56 育嬰留職停薪
57 友善健康職場
58 人才培育計畫
59 多元化訓練面向
59 職能導入與管理計畫
59 人才發展
61 職業安全
61 安全衛生政策
61 專責單位
61 職災通報與管理
62 社會公益

附錄

64 GRI指標對照表
67 SASB指標對照表
68 加強揭露永續指標對照表
69 氣候相關資訊對照表
71 會計師有限確信報告

關於報告書

經營者聲明

關於亞都麗緻

住房安全

食品安全

友善職場

附錄

關於報告書

亞都麗緻大飯店股份有限公司（股票代號：5703，以下簡稱「亞都麗緻」、「我們」）發行的永續報告書（Sustainability Report），本報告涵括經營績效、公司治理、環境保護及社會參與等面向，並呈現與利害關係人溝通的結果，展現亞都麗緻追求永續發展的決心。

報告期間及週期

本報告書資訊揭露期間為2023年1月1日至2023年12月31日。每年定期編製報告；下一份報告預計於2025年8月發行。

報告範疇與邊界

本報告書內容所涵蓋的範圍，包含合併財務報表上的所有子公司，包括在亞都麗緻、亞緻餐飲股份有限公司、麗緻管理顧問股份有限公司及亞都麗緻投資股份有限公司。財務數據係採自經國富浩華聯合會計師事務所(Crowe)查核後之亞都麗緻合併財報，財務報表數字以新台幣計算。

編製依據

本報告書係參考全球永續性報告協會（Global Reporting Initiatives，GRI）發布之GRI準則(GRI Standards)核心選項編製、永續會計準則委員會（Sustainability Accounting Standards Board, SASB）- HOTELS & LODGING、氣候相關財務揭露（Task Force on Climate-related Financial Disclosures, TCFD），以及財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心公告之「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」之揭露要求編撰而成。

公開資訊可靠度

本報告書所有資料與數據，由內部相關單位統計，經稽核複核彙整，再經董事長簽核通過後，委託國富浩華聯合會計師事務所(Crowe)，依據中華民國會計研究發展基金會確信準則公報第3000號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」進行有限確信。經確信後，本報告書所揭露之內容符合GRI準則的核心選項，並經Crowe出具獨立有限確信報告。

意見回饋

若您對於《2023年亞都麗緻永續報告書》有任何指教，非常歡迎您將寶貴的意見傳達給我們，讓我們更加精進。

聯絡人：董事會稽核主管 邱中心

地址：台北市中山區民權東路二段41號

電話：+886 2 2597 1234

電子郵件：center.chchiu@landisgroup.com.tw

2023年
永續報告書

- 01 -

經營者聲明

旅宿業的大環境日趨挑戰，使飯店旅宿業經營日趨嚴峻，然而凝結全體同仁向心力，我們仍將始終堅持「亞太地區最佳餐旅品牌」的核心價值與態度，打造穩定和永續成長的核心主軸，帶動企業持續創造成長動能。

藉由發行此本ESG報告書，希望能與各界說明與揭露，台北亞都麗緻大飯店不斷的成長與進化以及各項重大近程與績效。

近年節能、減碳話題當道，讓永續發產成為企業顯學，麗緻餐旅集團承擔落實社會責任，提前於2023年12月進行飯店環保政策，如以大瓶裝沐浴用品取代一次性備品、請旅客自備牙膏刷、減少被單清洗頻率，將客房內的電熱水瓶取代塑膠瓶使用。餐廳則鼓勵客人於廳內享用餐點取代外帶，除了品嚐食物的最佳狀態外，亦同步減少一次性包裝使用。

對於能源更是行之有年，將營運產生的一般性垃圾、廢食用油以及廚餘，皆委託具認證的相關業者處理回收再利用，減少對社會環境的衝擊。2022~2023年期間，一般性垃圾減少73%、廚餘回收減少27.6%，多元積極舉動讓台北亞都麗緻大飯店在2023年獲得金級環保旅館旅店認證。

身為國內餐飲業的領航者，致力於提升國內餐飲境界，是麗緻餐旅集團40餘年來堅守的使命。旗下台北亞都麗緻大飯店延續多年來兩間餐廳獲得米其林一星、首屆侍酒師(最佳酒單)榮譽，始終堅持品質與服務、精進料理層次。飯店旗下三個餐廳不僅是提供聚會餐點的場所，更是餐飲文化的推動者，餐廳定期舉辦與文藝相關之講堂，緊扣核心主題，讓消費者在用餐之餘更能體驗料理的深度，深化感官經驗。

近年國際差旅、旅遊房客穩定回流，客房業務積極與第三方訂房平台合作，並於淡季以團體住宿奠定住房基本盤，台北亞都麗緻大飯店的官網則採精準行銷規劃目標族群所適合之住房專案，根據不同通路進行議題宣傳，不因追高住房率而使服務品質受損，而是以堅持平均房價為努力目標。

亞緻餐飲宅食商品為符合市場需求，實體店舖以不斷推陳出新的商品創造市場新鮮感，並透過電商銷售宅食的冷凍食品，尋求外部通路合作與推廣，強化品牌市場結構與知名度，以利集團永續發展。

疫情之後雖迎來欣欣向榮，但對於國內餐旅、餐飲等傳產企業而言，面臨的最大挑戰是長期缺工人力，透過政府輔導聘用東南亞建教生，讓外籍生來台協助營運發展，並施予適當的餐飲教育、語言訓練，以解決長期匱乏的人力。



中間:集團董事長 周永銘
右邊:集團董事總經理 徐儷萍
左邊:旅館營運部總經理 顏鎮國

麗緻餐旅集團董事長



台北亞都麗緻大飯店

關於亞都麗緻大飯店



關於報告書

經營者聲明

關於亞都麗緻

住房安全

食品安全

友善職場

附錄

公司簡介

亞都麗緻於民國六十六年創立，故董事長周建發先生為響應政府提倡觀光事業之號召，邀集親友創辦此國際觀光大飯店。民國六十六年六月破土興建，於民國六十八年十二月十三日正式開幕營業，目前擁有國際標準客房219間、3間館內餐廳，為國內外會客、洽商最佳場所。中餐廳及宴會廳提供美味之杭州料理，大宴小酌無不適宜。另擁有台北五星飯店唯一的高級精緻料理 Fine Dining 餐廳，與充滿法國 La Brasserie 小酒館風格，供應可口道地法式餐點。

此外諸凡旅客日常生活與商務所需應有盡有，可謂最舒適的「您在台北的家」。由於設計周密、佈置新穎及無微不至的服務，中外人士交相稱譽，蜚聲國際。除了獲得觀光局五星級飯店認證，並多次獲國內外飯店品牌評比，如台灣服務業大評鑑、五星服務獎、金牌服務業調查等重大獎項肯定，成為國內最具代表性之飯店品牌之一。

民國八十八年起子公司亞緻餐飲股份有限公司以「麗緻坊」品牌陸續在各百貨公司設點，目前在天母大葉高島屋百貨、SOGO百貨等地設立外賣專櫃，專賣麵包、蛋糕及各式應景節慶食品；也在多個通路商(全家、7-11、OK便利商店、家樂福、Jason's超市、國內電商通路等)販售多樣冷凍食品。

公司全名	亞都麗緻大飯店股份有限公司 (股票代號：5703)
員工人數	221人(含全職與兼職員工，截至 2023年 12月 31日)
實收資本額	702,395,940元
設立日期	1977年5月25日
主要業務	經營國際觀光旅館業務及正統精緻杭州、嶄新概念的法式料理餐廳。
董事長	周永銘
總經理	顏鎮國
總部地址	台北市中山區民權東路二段41號
營運涵蓋地區	台灣地區
旗下酒店品牌	麗緻旅館系統
旗下餐飲品牌	亞緻餐飲、麗緻巴賽麗、麗緻坊、天香樓mini

2023年
永續報告書

- 04 -

關於報告書

經營者聲明

關於亞都麗緻

住房安全

食品安全

友善職場

附錄

巴黎廳 1930 x 高山英紀

巴黎廳1930x高山英紀是國內法式高端精緻料理的先驅，2019年力邀日籍國際名廚高山英紀(Hideki Takayama)執掌，採用台灣茶品與在地食材，融合日本美學藝術，致力呈現餐飲藝術中視覺與味覺的完美經驗，始終是饕客心目中追求美食職人之藝的典範。並於2019年至2023年連續於Wine Spectator「酒單評鑑大賞」中獲得兩個酒杯的榮耀的肯定。更於2022年及2023年榮獲《臺北、臺中、臺南&高雄米其林指南》獲米其林一星之列。



▲巴黎廳 1930 x 高山英紀 廳景



▲巴黎廳 1930 x 高山英紀 用餐空間

2023年
永續報告書

- 05 -

關於報告書

經營者聲明

關於亞都麗緻

住房安全

食品安全

友善職場

附錄

天香樓

全國唯一獲頒米其林杭饌餐廳。以兩宋風雅的嶄新風貌迎客，奠基於中國歷史上經濟最富庶的兩宋為藍圖，專精表現代表富裕生活的杭州料理，自古籍中復刻多道經典名傳，堅守杭州老菜的風華韻味，承襲宋人四藝精神，以插花、點茶、焚香、掛畫，重現宋人風雅。更極力推動台灣餐茶藝術，於2020年率先成為亞太地區自行培育侍茶師的國際飯店，精選台灣30餘種茶款，於餐期間提供侍茶服務；考究宋徽宗所著《大觀茶論》於席間展演七次點茶法，重現宋代風華。廳內置身西湖十景環繞的室內設計，展現空間美學與風雅杭饌間豐厚的人文情懷，結合豐厚且具深度的餐飲文化，承擔起國內推動餐飲文化使命。



▲天香樓廳景



▲天香樓包廂

2023年
永續報告書

- 06 -

關於報告書

經營者聲明

關於亞都麗緻

住房安全

食品安全

友善職場

附錄

巴賽麗廳

以法國美好時代的巴賽麗廳La Brasserie 風格打造的台北亞都麗緻巴賽麗廳，呈現出獨特的浪漫風格與濃厚的人文氣息。擦得金亮的黃銅欄杆、勃根地紅的座椅、與木質復古的桌椅，在迷離的光影與鑄鐵裝飾的映襯下，營造熱情又溫暖的氛圍。巴賽麗廳La Brasserie 為國內少數提供法式傳統經典料理的餐廳，主廚不定期前往法國考察，或考究自書籍中的法式經典菜，在廳內用餐，不但能體會歐洲餐廳的優雅氣氛，還同時享有歐洲酒館輕鬆自在的氣氛。



▲巴賽麗廳廳景



▲巴賽麗廳吧檯

2023年
永續報告書

- 07 -

關於報告書

經營者聲明

關於亞都麗緻

住房安全

食品安全

友善職場

附錄

麗緻坊

提供道地經典的歐式麵包、糕點及外帶咖啡。每日提供新鮮現烤麵包、法式經典甜點、各款主廚特製蛋糕，各節慶亦有特別的節慶商品如：特色年貨、年菜、各式禮籃、多款端陽粽、獨家口味月餅、感恩節火雞組合及眾多耶誕節商品滿足送禮或自用需求。除位於台北亞都麗緻大飯店1樓大廳，在SOGO忠孝店及SOGO天母店均設有麗緻坊，讓客人能夠更方便輕鬆的品嚐到麗緻坊商品及貼心服務。



2023年
永續報告書

- 08 -

亞都麗緻大事紀



營運績效



缺工衝擊

疫後海外商旅客陸續回流，苦撐多年終見曙光，卻面臨大缺工的挑戰，2023年的平均住房率約為6成，相較2022年的平均住房率3成，成長100%，本公司合併營收亦逐漸回升，較2022年成長71.03%。

因應策略

1. 客房業務策略仍將持續拓展國內旅遊通路及開發國際業務。
2. 餐飲並持續朝向更高的米其林榮譽邁進。
3. 積極與外部公協會等組織保持合作交流。
4. 加強與全台各學院共同攜手重塑產業新世代產學合作。



目標

讓所有顧客能安心享受我們專業優質的服務，同時也給與員工一個最適的工作環境，持續投入人力資源發展，更新硬體裝置，不斷地提升服務品質，期望傳承亞都麗緻的精神，並創造更甚以往的營運佳績。

遵循法規所規範之項目，維持無重大違規事件發生。

單位:新台幣仟元

年度收入項目	2022	2023	變動率%
客房收入	39,989	185,489	363.85%
餐飲收入	187,868	212,279	12.99%
其他營業收入	24,819	34,385	38.54%
合計	252,676	432,153	71.03%

永續堅持

Environmental 環境

- 遵循環境法規及相關之國際準則規範，強化能源利用，適切保護自然環境。
- 致力提升各項資源之利用效率，並落實綠色採購。
- 停止使用一次性客房備品，響應全民綠生活。
- 亞都麗緻全館已更換節能燈泡。
- 2023年取得金級環保旅館旅店認證。

Social 社會

- 對接國際關注重大議題，修訂《人權政策》，強化人權管理機制與保障範疇。
- 修訂性騷擾防治措施、申訴及懲戒辦法。
- 致力降低對同仁安全與健康之危害因子，預防職業上災害。
- 為員工之職涯發展創造良好環境，並建立有效之職涯能力發展培訓計畫。
- 與其供應商合作，共同致力提升ESG。
- 參與關於社區發展及社區教育之公民組織、慈善公益團體及地方政府機構之相關活動，以促進社區發展。

Governance 治理

- 2023年董事進修共6人，進修時數共計54小時，平均每人進修時數9小時。
- 合併營收4.3億元，成長71.03%。
- 公司治理評鑑21%~35%，（註：資料來源依據財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心2024年4月30日公告資訊）。

關於報告書

經營者聲明

關於亞都麗緻

住房安全

食品安全

友善職場

附錄

卓越績效



2020 AGODA 金環獎



2022《臺北、臺中、臺南& 高雄米其林指南》一星餐廳|侍酒師(最佳酒單)



2023《台灣米其林指南》一星餐廳

2023年
永續報告書

- 12 -

關於報告書

經營者聲明

關於亞都麗緻

住房安全

食品安全

友善職場

附錄

卓越績效II



財團法人台灣觀光協會感謝狀

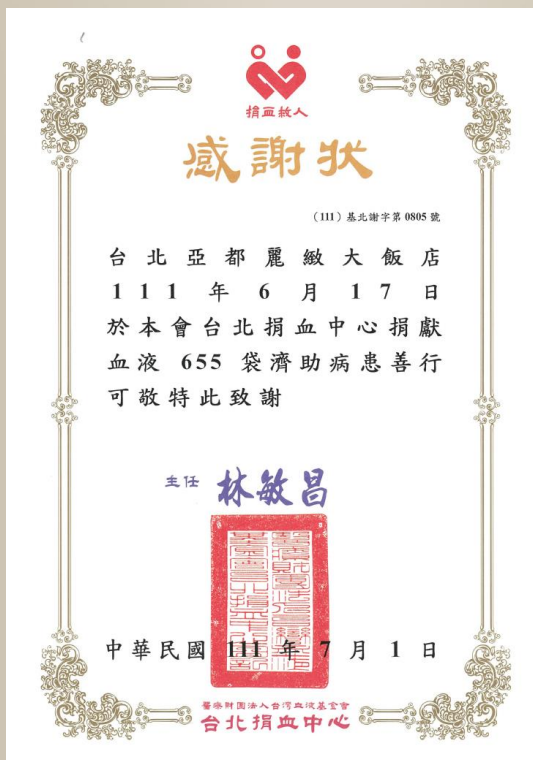


台北市政府觀光傳播局 安全旅遊戳記認證

2023年
永續報告書

- 13 -

卓越績效II



醫療財團法人台灣血液基金會捐血感謝狀



Taiwan I Sports 運動企業認證獎牌



TTQS 企業機構版人才發展品質管理系統

公司治理

董事會

亞都麗緻董事會為本公司最高治理機構，設有七席董事（女性二位）及三席獨立董事。獨立董事與會計師、內部稽核主管及財務相關人員每年定期召開審計委員會議，就公司財務、業務狀況進行了解與審查。

董事會之功能係敦促守法、誠信經營及與經營團隊維持良好的溝通管理及良性互動，並指導公司業務之執行及重大決策之決議。全體董事選舉採候選人提名制度，由董事會或符合法令持股比例之股東提名，並依「董事選舉辦法」及法令程序辦理董事提名及資格審查後，提請股東會選任之。為健全董事會結構並積極落實董事成員組成多元化，本公司已於「董事選舉辦法」及「公司治理實務守則」明定董事組成應考量性別、年齡、國籍、專業知識技能等多元化面向，本公司將持續以落實董事多元化政策為目標，選任符合公司永續營運所需之專業人才。

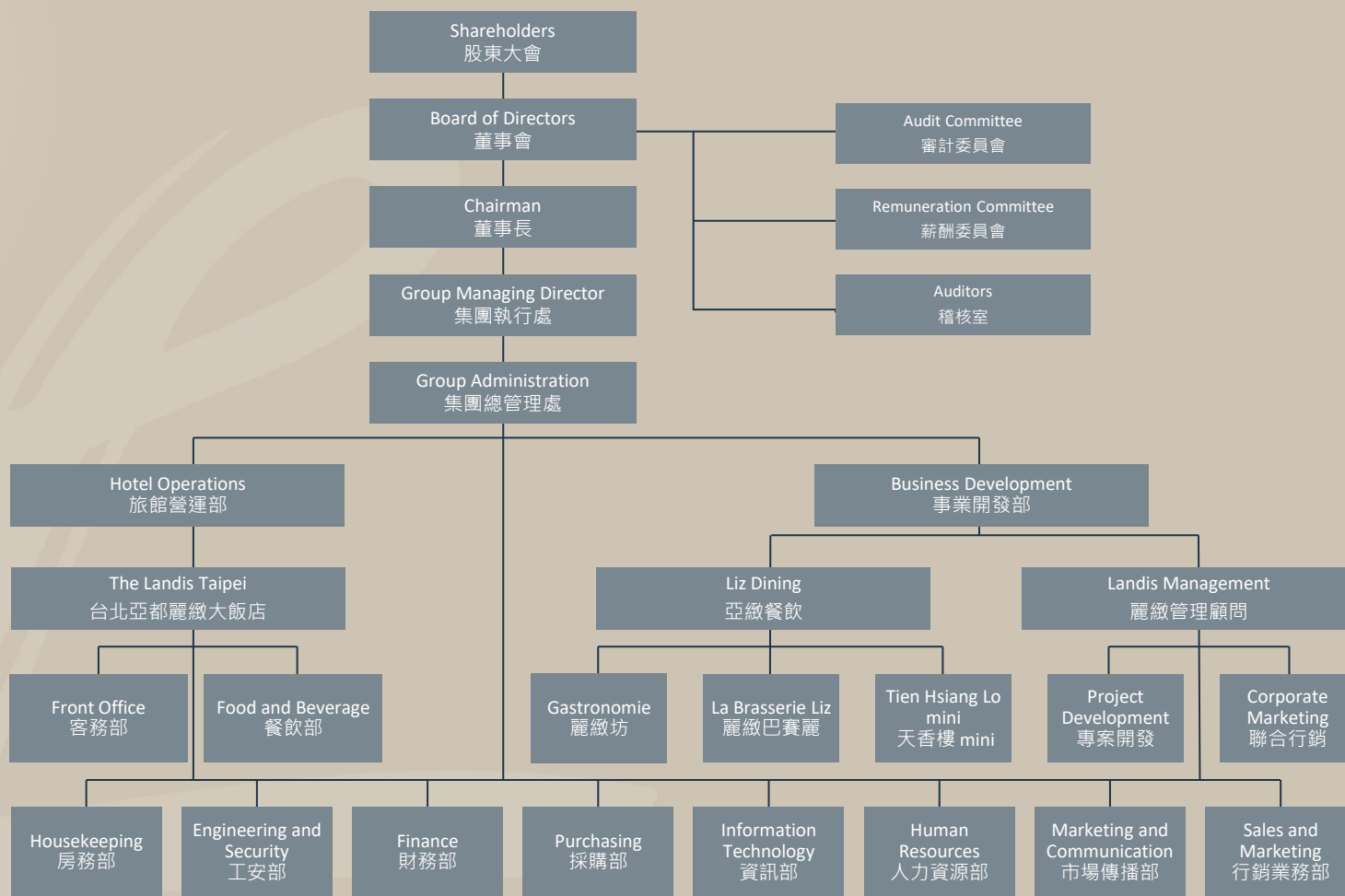


董事選舉辦法



公司治理實務守則

麗緻餐旅集團組織圖



董事成員及多元化情況

由股東會依據「董事選舉辦法」選舉產生，任期為111年06月28日至114年06月27日。

本公司為確保董事獨立性及避免利益衝突之情事，所選任之三席獨立董事連續任期均未超過9年，另依據本公司「董事會議事規則」，董事及經理人對於會議事項，與其自身或其代表之法人有利害關係者，應於當下說明其利害關係之重要內容，討論及表決時應予迴避，並不得代理其他董事行使其表決權。本公司針對董事會所提議案，已將涉及董事自身或其所代表法人有利害關係之董事姓名、重要內容說明及迴避情形載明於會議紀錄。

姓名	年齡 性別	任期			營運判斷能力	會計及財務 分析能力	經營管理 能力	危機處理能力	產業知識	國際市場觀	領導 能力	決策 能力
		<3	3-6	6<								
周永銘	61-70 男			V	V	V	V	V	V	V	V	V
張素真	61-70 女			V	V	V	V	V	V	V	V	V
柯美鈴	61-70 女	V			V	V	V	V	V	V	V	V
林克武*	71-80 男			V		V	V	V	V		V	V
沙荃*	51-60 男		V		V	V	V	V	V	V	V	V
阮呂艷*	51-60 女	V				V	V	V	V		V	V

註1：*為獨立董事

註2：董事類別、年齡及性別占比：

1. 董事50%、獨立董事50%
2. 51-60歲33%、61歲以上67%
3. 男性50%、女性50%

酬勞及績效評估

董事會績效評估

為落實公司治理，建立績效目標以加強董事會運作效率，亞都麗緻定期依循「董事會及功能性委員會績效評估辦法」對董事會、董事成員及功能性委員會辦理自評作業，董事會評量構面包括對公司營運之參與程度、提升董事會決策品質、董事會組成與結構、董事之選任及持續進修、內部控制等五大面向，且至少每三年執行一次由外部專家獨立機構或外部專家學者團隊評估董事會效能，並將內部及外部績效評估結果，送交薪資報酬委員會分析後向董事會提出評估報告及具體改善方案。



112年董事會及功能性委員會績效評估執行結果說明

董事酬金

本公司董事酬勞係依公司章程規定，按公司年度獲利情形支領之，故與營運績效息息相關，並參考「董事會及功能性委員會績效評估辦法」之評核項目，依個別董事對公司經營績效貢獻度給予合理報酬，且本公司薪資報酬委員會定期依據個別董事對董事會及公司營運貢獻度(包含企業未來經營風險、策略規劃及對環境、社會與公司治理(ESG)之參與等)審視酬金制度。



經理人酬金

本公司薪資報酬委員每年依職權進行薪資檢核，定期審視薪資報酬之合理性，並由召集人向董事會報告。經理人酬金結構說明如下：

酬金結構主要為每月薪資、其他獎金、年終獎金及員工酬勞薪資係參考同業水準以及職稱、職級、學(經)歷、專業能力與職責等項目，其他獎金係考量經理人績效評估項目，其中包含財務性指標(如目標達成率、營運效益、貢獻度等綜合考量)及非財務性指標(如:協助公司取得特殊認證、是否發生道德風險事件或其他造成公司形象、商譽有負面影響、內部管理失當、人員弊端等風險事件)。

年終獎金及員工酬勞之多寡，係考量其對公司營運貢獻度及依據員工績效管理辦法所設定之目標達成率及管理指標評核當年度考績，以作為發放標準，由薪資報酬委員會提出建議，經董事會核准後發放。

審計委員會

工作重點

本公司審計委員會由3名獨立董事組成，獨立董事可透過董事會和審計委員會以及稽核單位定期提供之稽核報告，了解公司營運狀況(包括財務業務狀況)及稽核情形，並可透過各種報告及管道(例如：電話、傳真、電子郵件等)與會計師進行良好溝通。歷次獨立董事與內部稽核主管及會計師溝通情形請參詳2023年報 P30。

審議的事項

2023年審議議案內容及後續處理，請詳2023年報P29。



2023年報



獨立董事與內部稽核主管及會計師溝通情形

審計委員會運作情形資訊

本公司之審計委員會委員計3人。本屆委員任期：111年6月28日至114年6月27日，112年度審計委員會開會4次委員資格及出席情形如下：

職稱	姓名	實際出席次數	委託出席次數	實際出席率
召集人	林克武	4	0	100%
委員	沙荃	4	0	100%
委員	阮呂艷	4	0	100%

薪酬委員會

工作重點

本公司薪酬委員會主要職權為訂定並定期檢討董事及經理人績效評估與薪資報酬之政策、制度、標準與結構及定期評估董事及經理人之薪資報酬，並將所提建議提交董事會討論。

審議的事項

1. 111年度員工酬勞及董事酬勞分派案
2. 111年度董事會及功能性委員會績效評估報告案
3. 本公司董事長薪酬案
4. 本公司113年度董事之薪酬案
5. 本公司113年度高階經理人之薪酬案
6. 本公司112年度年終獎金發放案

薪資報酬委員會運作情形資訊

本公司之薪資報酬委員會委員計3人。本屆委員任期：111年6月28日至114年6月27日，112年度薪資報酬委員會開會3次委員資格及出席情形如下：

職稱	姓名	實際出席次數	委託出席次數	實際出席率
召集人	林克武	3	0	100%
委員	沙荃	3	0	100%
委員	阮呂艷	3	0	100%

內部稽核 法規遵循 誠信經營守則

內部稽核

內部稽核主要在於協助董事會及管理階層檢查及覆核內部控制制度之缺失及衡量營運之效果及效率，並適時提供改善建議，以確保內部控制制度得以持續有效實施，促進本公司之健全經營。本公司內部稽核室直接隸屬於董事會，目前配置稽核主管一名。內部稽核主管之任免，必須經審計委員會同意，並提董事會決議。稽核工作主要是依據董事會通過之年度稽核計畫執行，該計畫乃依風險評估結果擬訂，並視需要執行專案稽核。稽核發現之內部控制制度缺失及異常事項，均加以追蹤並定期作成追蹤報告，以確定相關單位已及時採取適當改善措施。2022年依稽核計畫查核結果並未發現內部控制缺失及異常事項，僅針對作業流程提出建議事項，以做為各部門提升管理品質之參考。內部稽核單位進行例行查核外，亦督促公司內部各單位執行年度之自行評估，建立公司自我監督機制，並依自行評估結果，作為董事會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。

法規遵循

本公司營運均遵照國內外相關法令規定辦理，隨時注意政策發展趨勢及法規變動情形，諮詢相關專業人士，蒐集相關資訊提供經營階層決策參考，以充份掌握並因應市場環境變化，並適時調整本公司相關營運策略。本公司為觀光旅館業，主要產品為「住宿」及「餐飲」，在廚房料理過程中設有油煙處理設備，而產生之廢棄物及廚餘皆委外合格廠商處理，尚**無對環境有重大汙染之虞**。

誠信經營守則

亞都麗緻恪遵公司法、證券交易法、商業會計法及其他上櫃公司應遵循之中華民國相關法令，並以此作為誠信經營的根本。為提倡並宣導從業道德行為、防範不誠信行為的發生，於員工手冊、始業訓練及其他訓練課程中，均適時納入誠信經營觀念，並要求內部人員及受雇同仁於商業行為的過程中應盡量避免行賄及收賄、提供違法政治獻金、並不得因職務上行為或違背職務上之行為，收受回扣、餽贈、招待或其他不符合公司道德要求的不法利益。另亞都麗緻皆以公平、透明方式進行商業活動，與有業務往來需求之供應商、旅行社、客戶或其他交易對象皆會查核其行為紀錄，以避免涉及任何不誠信行為，若有違反上述事項之行為，得隨時終止或解除契約條款，情節重大者內部稽核室將立即向董事長報告，報告監察人知悉。

企業內也設有意見箱及電子郵件等檢舉申訴管道，並訂有《檢舉非法與不道德或不誠信行為案件之處理辦法》作為處理違反誠信經營規定之程序依據，鼓勵同仁勇於檢舉不法行為，建立良好的企業文化，相關準則也同步於公開資訊觀測站及亞都麗緻網站公開。

風險管理 永續價值鏈

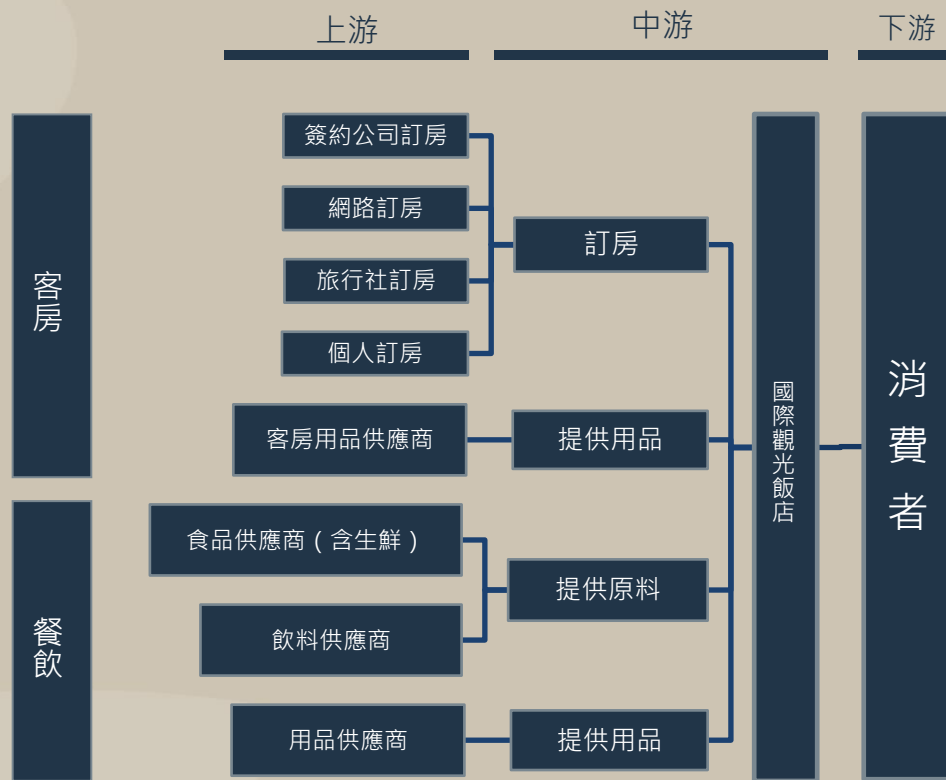
風險管理

亞都麗緻對於風險管理，係由集團總管理處負責亞都麗緻整體的營運方針及風險管理策略，各部門負責不同的風險管理內容，再由稽核單位執行定期及不定期查核，確保營運的風險管理無死角；亦針對業務相關活動購買保險，如公共意外責任險、火險。至於在內部控制的控管，則要求財務單位帳務與出納工作職能獨立區隔，以降低同仁舞弊之機會。內部稽核單位每年亦會針對各營業據點舞弊風險較高之作業，如採購、工程發包及前台現金等作業進行查核。

本公司營運資金以自有資金支應為主，並與往來銀行保持良好關係。營運地點為台灣，功能性貨幣為台幣，銷售與支付相關成本及費用多以台幣結算。本公司隨時注意食材、物料市場價格之波動，及持續降低廢棄率，可降低物價上漲對本公司的衝擊。故在利率、匯率變動、通貨膨脹相關風險，對本公司整體營運不致造成重大影響。

永續價值鏈

「食品安全」與「環境保護」是台灣越來越重視的兩大議題，亞都麗緻期望可以透過我們對上游供應商的要求，在有限的資源下，發揮企業的影響力，盡量確保食材的新鮮與安全、選用節能環保的產品，進而提供消費者對環境及社會更友善的選擇，創造一條永續的價值鏈。



集團產業價值鏈圖

利害關係人溝通

亞都麗緻大飯店股份有限公司為公開發行之上櫃公司，公司治理精神及目前所依循之各項制度，均已涵蓋《上市上櫃公司治理實務守則》之主要治理原則，並依照法規要求，定期申報重要資訊至公開資訊觀測站及官方網站，保持公司治理資訊的透明，透過官方網站、股東會、投資人關係等多重管道，與利害關係人溝通。

我們設置的多元化溝通管道，包括：

定期於公開資訊觀測站及公司官網揭露相關資訊，並指定專人負責公司資訊之蒐集及揭露。

公司網站連結：<http://taipei.landishotelsresorts.com/chinese-trad>

本公司設有發言人專線，處理公司對外關係及利害關係人事宜。各利害關係人亦有對應窗口維持溝通管道。

本公司於公司網站「企業社會責任」項下設有利害關係人專區，以利於員工、供應商及其他利害關係人檢舉或申訴，並回應利害關係人所關切之重要企業社會責任議題。

公司網站內利害關係人專區網址連結：

<https://taipei.landishotelsresorts.com/chinese-trad/about.php?id=40>

亞都麗緻之利害關係人包括投資人、供應商、顧客、員工、公益團體、政府機關與社區鄰里等。我們對於利害關係人負有相當責任，除設置電子聯絡資訊，並透過各種方式及溝通管道，了解利害關係人需求及對亞都麗緻之期許。其他與利害關係溝通方式與管道如右所示。

利害關係人	關注議題	溝通管道
客戶	飯店安全、顧客資料安全、客戶滿意度、產品創新、食品安全與衛生管理、產品服務與標示、行銷溝通	客服專線、服務中心、客戶拜訪
員工	勞雇關係及員工福利、勞/資關係、職業健康與安全、人才培育與績效管理、員工多元化與平等機會、申訴機制	定期勞資溝通會議、職工福利委員會、員工申訴 Email 信箱、意見箱、芝麻沙龍
股東/投資人	經濟績效及財務分配、市場形象	股東大會、定期公告財務報表/年報、官網訊息揭露、證交所公開資訊觀測站、透過電話及電子郵件回答投資人疑問
供應商	綠色產品、行銷溝通	電子郵件、電話專線、親自拜訪
主管機關	食安推廣、法規遵循	定期法規查核、配合相關制度推廣
社區/NGO	水資源管理、環境永續支出、社區溝通、社區關懷、社會公益	電子郵件、電話專線
媒體	市場形象、行銷溝通	專責窗口、新聞稿、記者會、專訪

重大性分析

Step.1

由ESG委員會成員以營運、商業關係、永續ESG目標、七大利害關係人，參考國際永續性資訊 (SASB永續會計準則委員會主題)。

Step.2

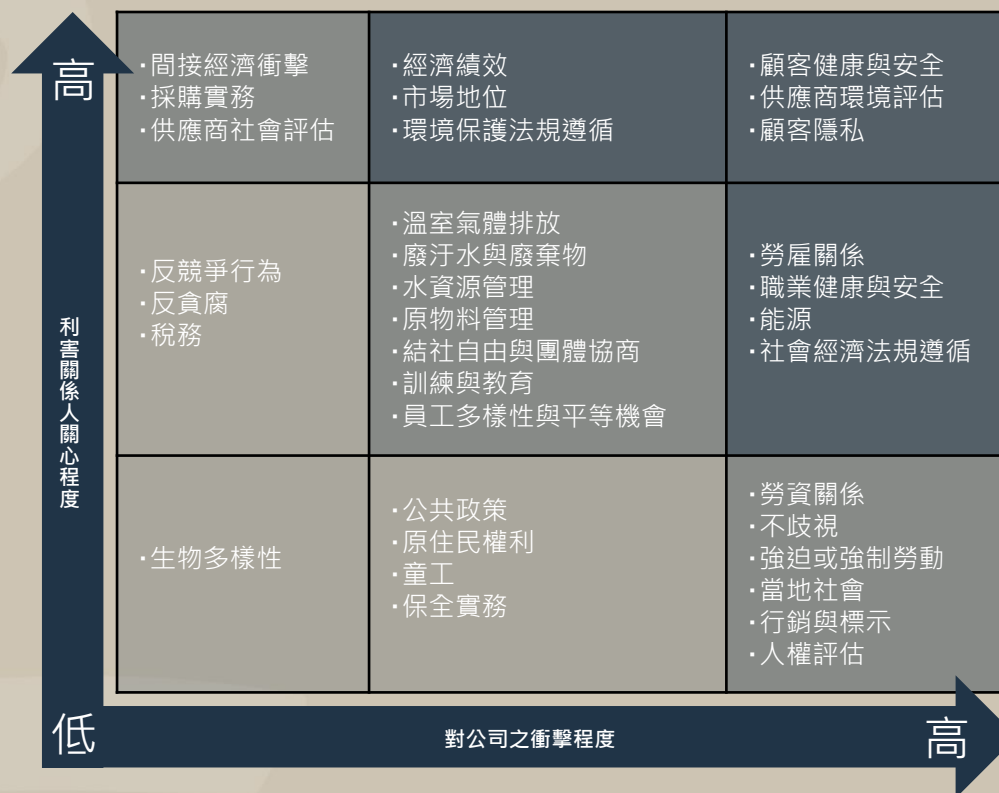
辨識出重大性議題共有10項，分別為經濟績效、市場地位、環境保護法規遵循、勞雇關係、職業健康與安全、能源、社會經濟法規遵循、顧客健康與安全、供應商環境評估、顧客隱私。

Step.3

鑑別出重大議題後，進一步評估重大議題對於組織內外的衝擊，以鑑別出重大議題需涵蓋的考量面、邊界與期間，確保重要ESG資訊已被完整揭露於報告書中。

Step.4

編製完成報告書後，ESG委員會各小組會再作最後的檢視與審閱，以確保ESG資訊與績效是否有不當或不實被表達；另外針對重大性議題鑑別結果與利害關係人的回饋，也會作為下一年度報告之重要參考依據。



利害關係人關心程度與對公司衝擊程度關係圖

重大主題鑑別

面向	GRI重大主題	重大主題的衝擊	組織內		組織外		
			亞都麗緻	員工	消費者	供應商	社區
經濟	經濟績效	營運績效，對公司內部及投資人有直接的衝擊。	✓	✓		✓	
	市場地位	打造最佳餐旅品牌的核心價值與態度，並提升同仁標準薪資與雇用當地居民為管理階層之比例。	✓	✓		✓	✓
環境	能源	極端氣候對營運之衝擊，故擬提升能源效率及減少排碳。	✓	✓			✓
	環境保護法規遵循	遵循環境保護相關法規，減少對環境保護之衝擊。	✓	✓			✓
	供應商環境評估	嚴格查察供應商在環境相關管理，並評估其是否對產品及環境直接造成衝擊。	✓	✓	✓	✓	
社會	勞雇關係	與勞工建立良好的溝通管道，並培育員工多元化專業技能。	✓	✓			
	職業健康與安全	提供優質的工作環境，並強化保護每位員工的安全機制。	✓	✓			
	社會經濟法規遵循	遵循政府制定之相關法規，減少對社會經濟之衝擊。	✓	✓			✓
	顧客健康與安全	需授有專業訓練之人員把關及維護，以確保提供給顧客的每項服務與商品，是健康且安全，減少對消費者的衝擊。	✓	✓	✓		✓
	顧客隱私	顧客個人隱私與安全，極為重要，且公司擁有大量的顧客個人隱私資料，若不慎外洩，需負法律責任，並嚴重損害公司形象。	✓	✓	✓		

永續環境



氣候相關資訊I

依TCFD架構透過各部門討論，逐一分析政策與法規、技術的進步或消費者需求和偏好，立即性和長期性氣候風險對公司造成之影響，進行相關數據的蒐集，制定相關轉型計畫，以降低公司對氣候變遷及轉型風險影響，並不定期執行鑑別之檢討，以確保鑑別結果符合現況。

依據氣候風險鑑別結果，由永續發展小組研擬因應方案，納入例行會議追蹤管理，工作小組依PDCA循環改善，長期且持續精進的運作達到有效管理。

對於風險管理，係由集團總管理處負責亞都麗緻整體的營運方針及風險管理策略，各部門負責不同的風險管理內容，再由稽核單位執行定期及不定期查核，降低營運的風險管理。

本公司依照金融穩定委員會公布之TCFD 建議書架構評估氣候變遷對於公司的風險與機會，擬定本公司TCFD 架構：

治理

董事會直接負責對氣候相關風險與機會之監督，並指派最高主管推動永續發展，擔任上下整合、橫向串聯的跨部門溝通平台，每年至少一次向董事會報告。

定期討論氣候變遷相關議題的風險，擬定相關因應策略，擴大主管會議進行檢討，將討論結果列入ESG的管理目標。

預計2025年，內部稽核主管定期向審計委員會報告內部稽核部門對氣候相關風險之內部控制制度之設計及執行有效性所執行之工作，以及稽核發現事項。

策略

依據TCFD所建議的氣候風險與機會因子，以發生機率、頻率、可能造成的影響，評估短、中、長期風險值與機會值，鑑別優先關注的實體與轉型風險。

風險管理

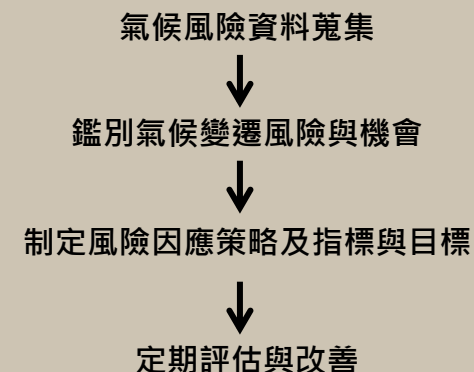
永續發展小組定期針對TCFD架構透過各部門討論，分析轉型風險及實體風險，如政策與法規、技術、市場和名譽，立即性和長期性氣候風險對公司造成之影響，並不定期執行鑑別之檢討，以確保鑑別結果符合現況。

指標與目標

2025年擬委請外部機構以ISO 14064，輔導溫室氣體盤查作業，建構溫室氣體自主盤查能力，完成申報盤查溫室氣體排放量。

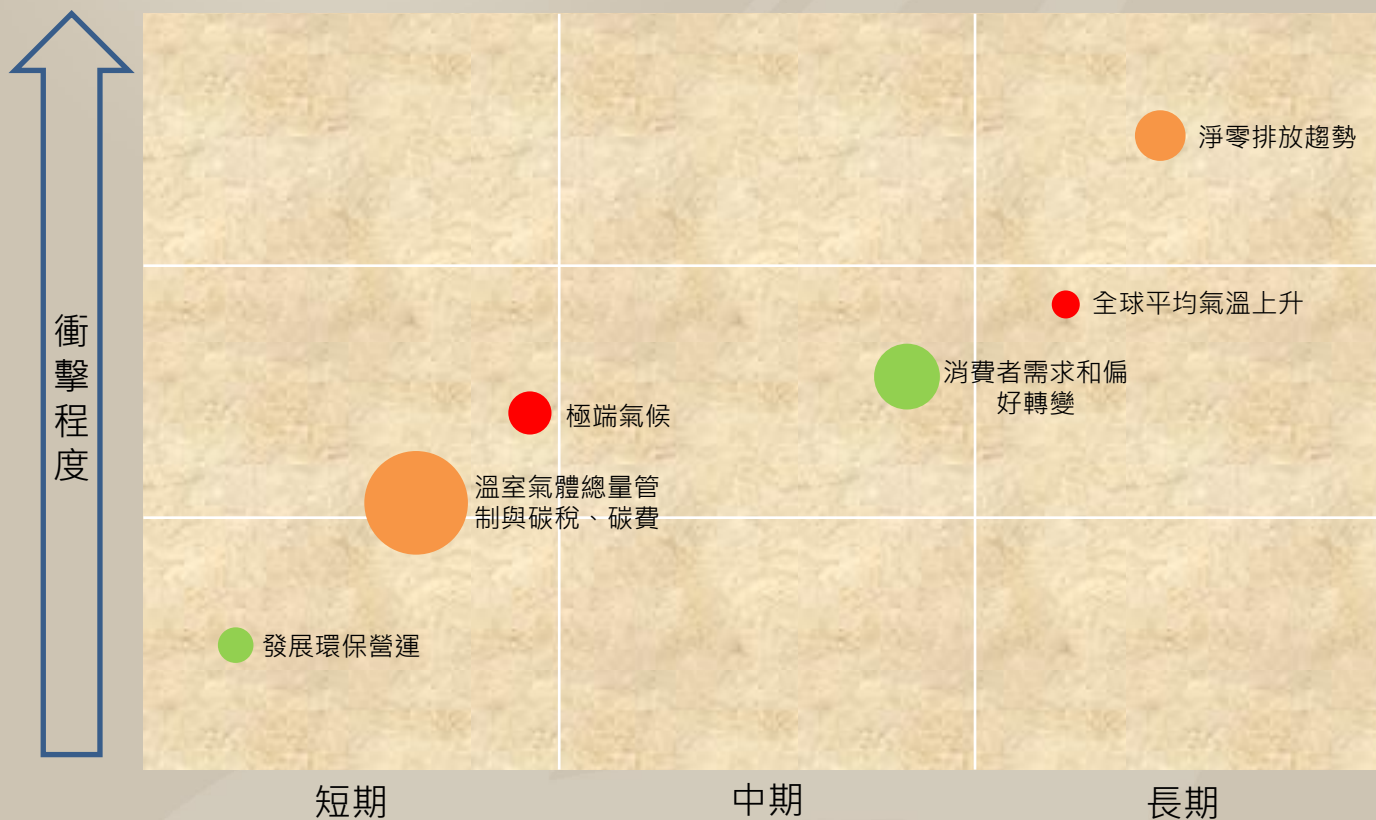
建立能源管理、水資源、廢棄物管理與溫室氣體排放等氣候相關風險與機會評估管理指標。

氣候變遷風險鑑別流程



氣候相關資訊II

氣候變遷風險與機會鑑別矩陣圖



● 轉型風險 ● 實體風險 ● 機會

縱軸-衝擊程度：預期對公司成本與收入的影響程度。

橫軸-短中長期：短期為5年內、中期為5至10年內、長期為10年以上。

圓圈大小：預期影響成本與收入的發生率。

氣候相關資訊III

氣候風險與機會因子

依據TCFD所建議的氣候風險與機會因子，鑑別、評估氣候相關議題及因應措施如下：

氣候風險與機會	對本公司之衝擊	因應措施
轉型風險-短期 (溫室氣體總量管制與碳稅、碳費)	繳納碳費使營運成本增加，預期全球2030年碳費每公噸61~122美金。	推動節能減碳措施，規劃2025年導入ISO 14064溫室氣體盤查，強化公司之碳管理。
轉型風險-中長期 (淨零排放趨勢)	因為全球經濟體系逐漸轉向支持低碳、高效能的技術改良或創新，將使營運成本增加。	持續執行溫室氣體減量行動。 強化宣導供應商採取氣候減緩和調適行動。
實體風險-短期 (極端氣候)	極端氣候導致缺水或強颱風洪水的頻率增加，會影響飯店與餐廳之營運，將導致營業收入下降、營運成本增加或營運中斷。	建立水資源管理計畫，持續更新節水設備，提升水資源率。 持續執行防颱計畫行動。
實體風險-中長期 (全球平均氣溫上升)	預估氣溫上升1度，空調用電將增加6%，將導致用電成本增加。	進行設備汰換，提高節能效率。 加強空調及通風/排氣系統系統之保養，提升空調使用效率。
機會-短期 (發展環保營運)	發展環保營運，降低一次性消耗品或降低資源使用量，降低對環境的負荷、間接減少碳排放量及降低營運成本支出。	推動「環保住宿優惠」，不主動提供一次性消耗品及降低每日更換房內床單或毛巾次數。
機會-中長期 (消費者需求和偏好轉變)	完成環保旅宿認證的要求，吸引重視碳排放量之消費者族群，增加營業收入。	以取得GSTC認證為目標，獲取消費者認同。

溫室氣體管理 水資源管理



溫室氣體管理

為減少二氧化碳排放量，並持續致力於永續環境之推動，飯店業逐步轉換採用乾淨的天然氣能源取代燃油鍋爐，其中亞都麗緻已落實更換天然氣蒸氣鍋爐，並經資料顯示每單位可減少二氧化碳排放量25%；而對於廢熱排放減量面向，也提前投入因應對策，結合熱泵以及儲能裝置將廢熱有效回收，且加入軟體監控及程式控制，根據多變天氣來做出最有效率的運作，也能掌控每項機械設備的使用功率，來加以控管機具所需要的負荷變動，達到更有效率的運作，從冷熱能源效率比（COP）可達9.3以上，顯示確實落實之成效。

單位：公噸CO2e

年度		2021年	2022年	2023年
直接排放量	範疇一	439	507	349
間接排放量	範疇二	1,585	1,664	1,883
	範疇三	-	-	-
總排放量		2,024	2,171	2,232

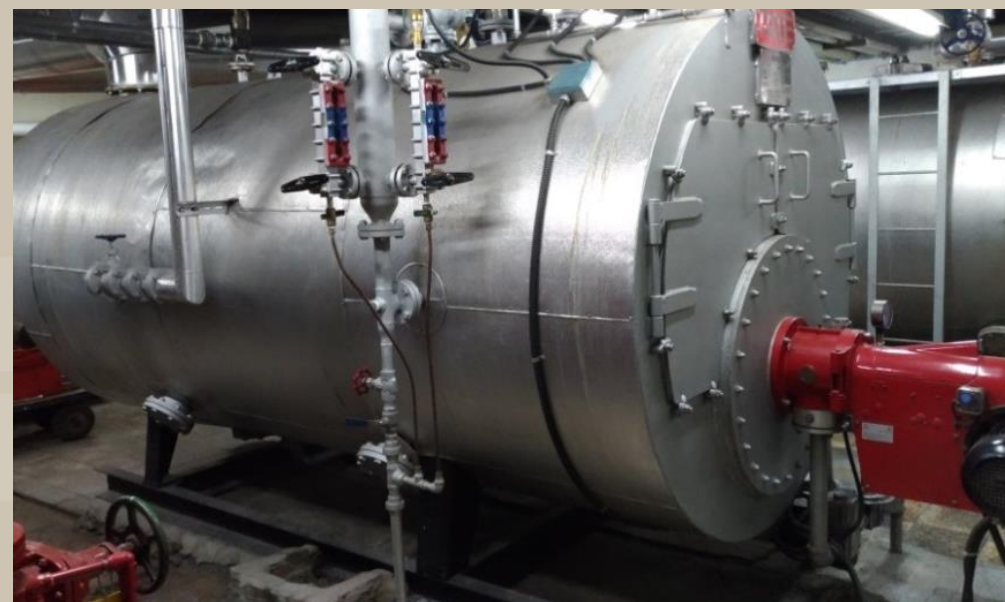
水資源管理

營運用水主要為民生用水，並依據政府制定之放流水標準為上限，將廢水排入污水處理廠進行處理。此外，亞都麗緻在各房型皆設有節水設備，定期宣導員工節約用水，以及夏季控制工作場所溫度及冷房效率等，未來將持續導入節水設備及員工宣導，進行水資源之管控。

總用水資源資訊

單位：度

	2021年	2022年	2023年
自來水使用量	33,810	38,827	52,677



天然氣蒸汽鍋爐及空調主機圖

綠色營運



台北亞都麗緻大飯店長期推動「環保住宿優惠」已顯見成效，並配合環保節能概念已成為全球旅客關心議題，針對每間客房均主動設置環保抱枕，鼓勵房客若非必要情況，不需每日更換房內床單或毛巾，讓客人能依照生活習慣，選擇不同的環保行動，一同降低對環境的負荷、間接減少碳排放量！

而飯店內與館外餐飲也逐步導入可回收紙質包裝，已有**90%的客房皆不主動提供一次性備品**，減少一次性耗用品對於環境的負擔，預計於**2024年達成100%的客房皆不主動提供一次性備品**；此外，飯店內公共洗手間自民國98年起，即全面改裝感應式水龍頭，相較過往控制用水量達3成，有效降低不必要的水資源浪費。

台北亞都麗緻為善盡企業社會責任，配合相關數位設備的建置規劃，期望達到客房無紙化目標，總計219間客房，全數導入數位新設備—Apple iPad，透過蘋果電腦、軟硬體開發團隊的全力協助，不僅整合房控系統、客房服務、旅遊資訊...等，更藉由串接旅客個人資訊，達到飯店智慧化、服務個人化、客房無紙化及資訊系統化的四大目標。

其中包括客房指南、客房通知信、顧客意見表...等印刷品全數收納進iPad，預估台北亞都麗緻大飯店每年節省超過1萬7千張紙；飯店智慧化項目中，則以房控系統可輕鬆操作房內照明、空調溫度，與多種客房服務功能為重點，並預訂飯店所屬餐廳。此外，iPad也連接緻友會員系統，會員能查詢點數，以單一平台實現所有食宿預訂計畫。



廢棄物管理



環境友善議題

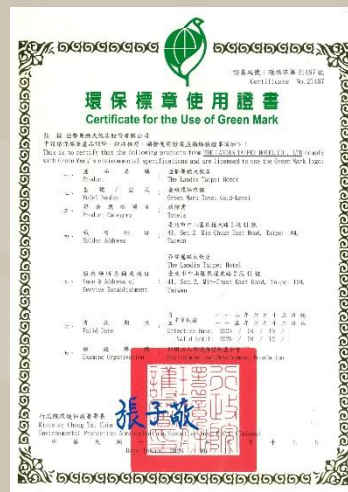
現今能源轉型是全球共同的目標，即使全球有走向電動車市場趨勢，但市面上已售出的汽柴油車在汰換之前，如何提前轉型使用更友善環境的燃料，也是其中一個受關注的重點。生質柴油在二氧化碳的排放量上比化石柴油少，並且能夠被生物分解，對環境所造成的負擔也相對較小，而生質柴油是由廢食用油經過適當加工後產出(約10公升廢食用油可產出9公升生質柴油)，故亞都麗緻也致力加入友善環境的行列，將營運產生的一般垃圾、資源垃圾、廢食用油及廚餘，皆委託經認證的相關業者處理回收再利用，以減少對全球環境的衝擊。

疫情升級導致許多一次性塑膠用量持續暴增，因此減塑又成為綠色和平的重要議題，亞都麗緻於提供餐飲外帶時，不主動提供一次性餐具，而員工餐廳皆使用不鏽鋼餐具，以達成循環模式，重複使用之使命。

2023年取得行政院環境保護署頒發的「環保標章使用證書」。

單位：公噸

項目	一般垃圾	資源回收	廢食用油	廚餘
2021年	127.2	1.99	1.14	15.2
2022年	52	0.49	1.32	17.6
2023年	146	1.74	1.37	18.8



入住安全

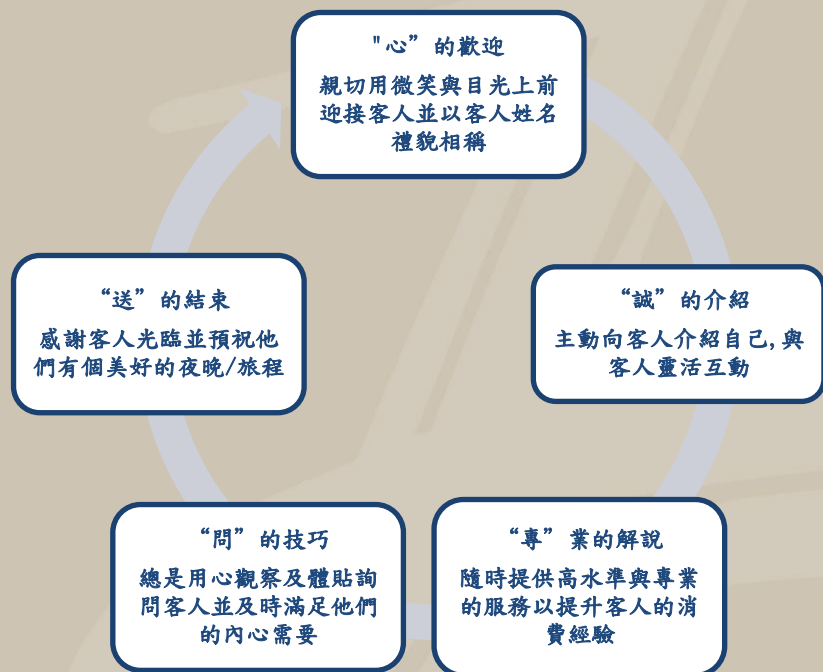


專業與用心的服務



亞都麗緻堅持以專業、熱忱與細膩的服務品質，提供來自海內外商務旅客、渡假旅人舒適住宿體驗與貼心旅遊服務。除滿足客人的需求，也希望能為旅客在繁忙的旅途中，增添「家」一般的溫暖。

所有飯店的同仁皆奉行著四大服務精神與五大步驟(心、誠、專、問、送)。五大步驟如下圖所示，以確保每一位來亞都麗緻的客人都能享有飯店接待人員專業和誠摯的服務。



四大精神即從同仁的根本態度和觀念上去做調整與教育，「**每個員工都是主人**」員工必須負起做主人的責任，在服務的第一線，面對任何突發情況發生時，都可具備能力判斷狀況與即時決定，無需花時間請示主管而錯失服務的關鍵時刻；「**尊重每個客人的獨特性**」每位客人都有獨特個性與喜好，透過每一次互動與觀察，亞都麗緻堅持將其住宿習慣、用餐愛好、甚至突發狀況詳細記錄，讓每一位接待人員都能針對客人需求提供最合適的服務；「**想在客人前面**」一般服務僅止於滿足客人的需求，但要達到卓越，則要主動性地為客人事先設想，才能提供超乎期待的精緻服務；最後，「**絕不輕易說不**」，凡是客人提出的需求，即使無法完全達成也要積極面對，提供客人選擇或其他解決方案，絕不輕易說『不』。

隨著時代變化，顧客的需求也在隨時變遷。亞都麗緻除要求同仁多元發展，不只侷限於工作職掌內容，也充分落實四大服務精神和五大步驟，讓客人感受到有別於其他飯店的精緻服務。更成為各國外交賓客、政府官員、國內外藝術表演團體等的住宿首選。



落實飯店安全



我們認為每位同仁都是集團寶貴資產，而深知防範危險與消除職業災害的重要性，因此致力於建構集團安全文化、維護同仁安全與健康、落實安全衛生管理，以達成零災害之最終目標，同時並為每位來訪賓客，打造安心而自在的公共環境。

飯店安全

為確保旅客於館內消費安全無虞，工程安全部採24小時輪班制，負責飯店整體安全，透過全館定時性安全巡查、反針孔偵測、監視器監控、住宿旅客名單過濾、旅客事件處理、天然災害預防等具體作為，確保飯店整體安全。飯店與轄區警政單位聯繫密切，確保必要時能立即抵達飯店現場，協處滋事或其他危安事件。另透過「飯店安全聯防機制」，針對潛在危安因素做好預防工作。

消防安全部分，則由工程安全部專責人員擔任「防火管理人」，負責飯店消防防護計畫之製作及實行，並推行各項防火事務，包含防火及避難設備巡檢、虛驚事件處置、及內部同仁教育訓練等。飯店並依法每年實施兩次消防安全設備檢修申報及大型自衛編組消防演練。

在緊急救護方面，飯店依據職業安全衛生教育訓練規則，設置一定比例持證急救人員，並有超過70%比例之同仁完成CPR+AED操作教育訓練。並依據公共場所必要緊急救護設備管理辦法，通過政府CPR+AED安心場所認證，每年定期廣續急救教育訓練，能於第一時間對需要之旅客、同仁做有效之處理緊急處置。

- 109年獲頒台北市政府警察局【觀光飯店年度安全防護工作評鑑優】榮譽。
- 110年獲頒台北市政府警察局【觀光飯店年度安全防護工作評鑑優】榮譽。
- 111年獲頒臺北市政府警察局【觀光飯店年度安全防護工作評鑑特優】榮譽。



資訊安全及管理

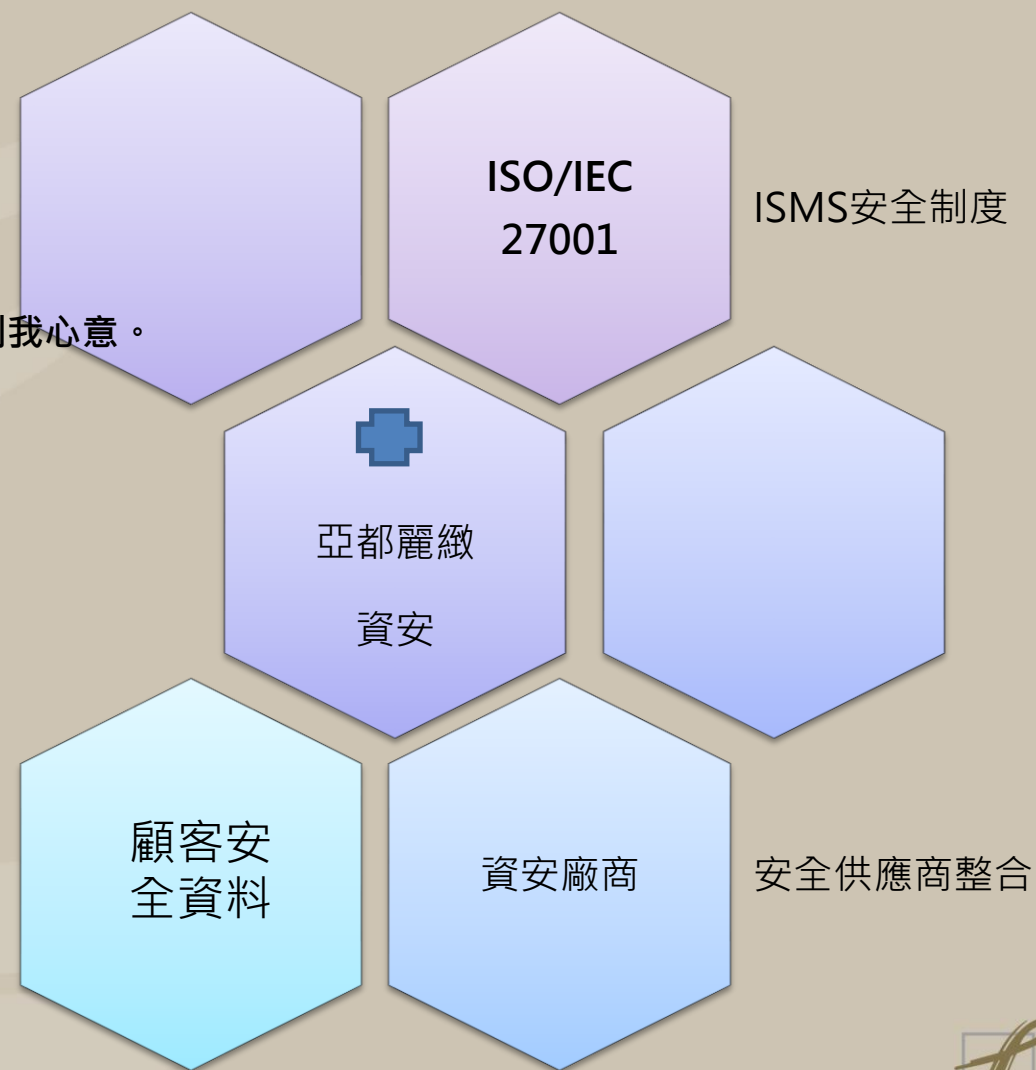
累積每一份熟悉安適與信賴，承諾您如始終如一

這份美好的交集，只有起點，沒有終點，願您時時刻刻感受到我心意。

以誠相待，將情誼永恆延續。

2023年未有侵犯客戶隱私或遺失客戶資料的投訴之情事發生。

資訊安全管理系統要求 (ISO/IEC 27001)



資安防護管理

1. 使用端點防護軟體，並利用即時推播的方式進行實時防護，降低客戶端風險。
2. 利用訂閱制Microsoft 365所提供的Microsoft Windows 10 Enterprise E3，進行更深度的與AAD的帳號結合，降低帳號破解風險。
3. 最小化開放埠的設置，減少對外曝露的服務和開放埠在網路中傳播，及確認使用這些服務的對象為可信任。
4. 設置防火牆，阻止惡意IP、URL網路連線行為，只允許信任外部服務IP、DN進行連線。
5. 每周至少對系統和路執行一次弱點掃描。
6. 強化具派送功能伺服器安全：
防毒軟體中控、Azure Active Directory(AAD)搭配AAD Connect、資產管理系統注意安全更新，並密切觀察其群組原則(GPO)或工作排程不正常異動狀況。
7. 人員的最小使用權限、控制和限制存取權限。
-禁用非活動帳戶。
-實施多因子身份驗證。
8. 提高資安意識：應定期對同仁進行培訓，建立良好資安意識及網路使用習慣，進行社交工程演練，提高訓練成效。



資安防護應變策略

資安防護檢核

網路服務/弱點掃描

防火牆

阻止任何與已知惡意 IP、URL 的對外連線行為

禁止使用允許任何連線的規則

只允許與對外服務的 IP、DNS 進行連線

資料備份

使用Microsoft Onedrive將使用者資料實時自動備份，並且利用Onedrive的備份可回朔性，降低勒索病毒的威脅性。

伺服器端使用Vmware vSphere進行每日快照，並且利用Vmware vCenter讓伺服器可HA（高可靠性），降低伺服器感染風險。

網路分段區隔

實施網路分段區隔並監控流量

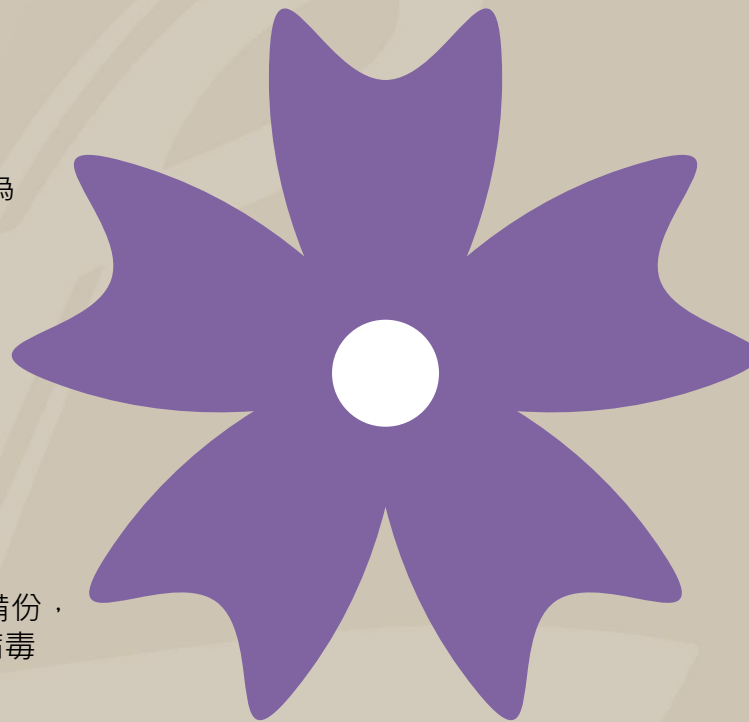
應變準備及應變演練

資安防護作為

資料加密/資產清單

蒐集異常警告或事件並提交報告

外部專業資安團隊協助處理



重視顧客滿意度

飯店客戶滿意度蒐集與處理流程

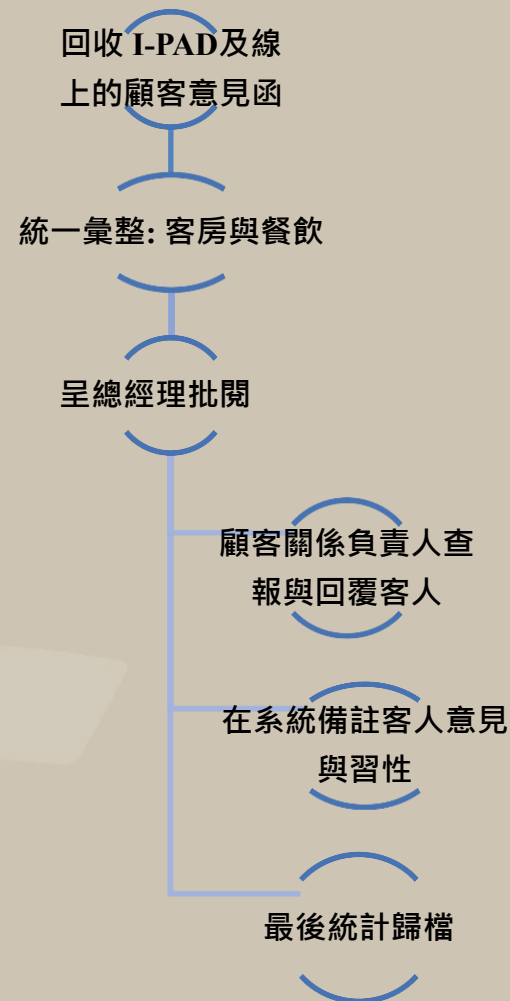
顧客滿意是檢視所有服務的最終指標，亞都麗緻十分重視每位客戶的意見與回饋，除透過各種方式，進行客戶滿意度調查，蒐集客戶對於住房、餐飲或其他服務的意見，同時也作為未來改善相關服務品質之參考準則。

所有顧客滿意度回饋及客訴事件，每日彙整提供旅館營運部總經理，並同步轉知會相關單位最高權責主管，以確保相關意見可以即時獲得處理與回應。而配合數位平台興起，針對各大旅遊平台及網路社群，均設有專員每日查看，並即時回覆顧客意見及問題，並將其中重大資訊，以跨部門方式呈報給集團總經理及部門主管，作為營運改善參考。

每位賓客若遇客戶訴願事件發生，除可當面與第一線服務同仁反映，住宿賓客也可透過顧客意見卡提出，另外包括官方網站、數位社群也提供申訴服務管道及飯店聯絡方式，確保第一時間釐清問題，並可妥善適切地回應顧客訴求。

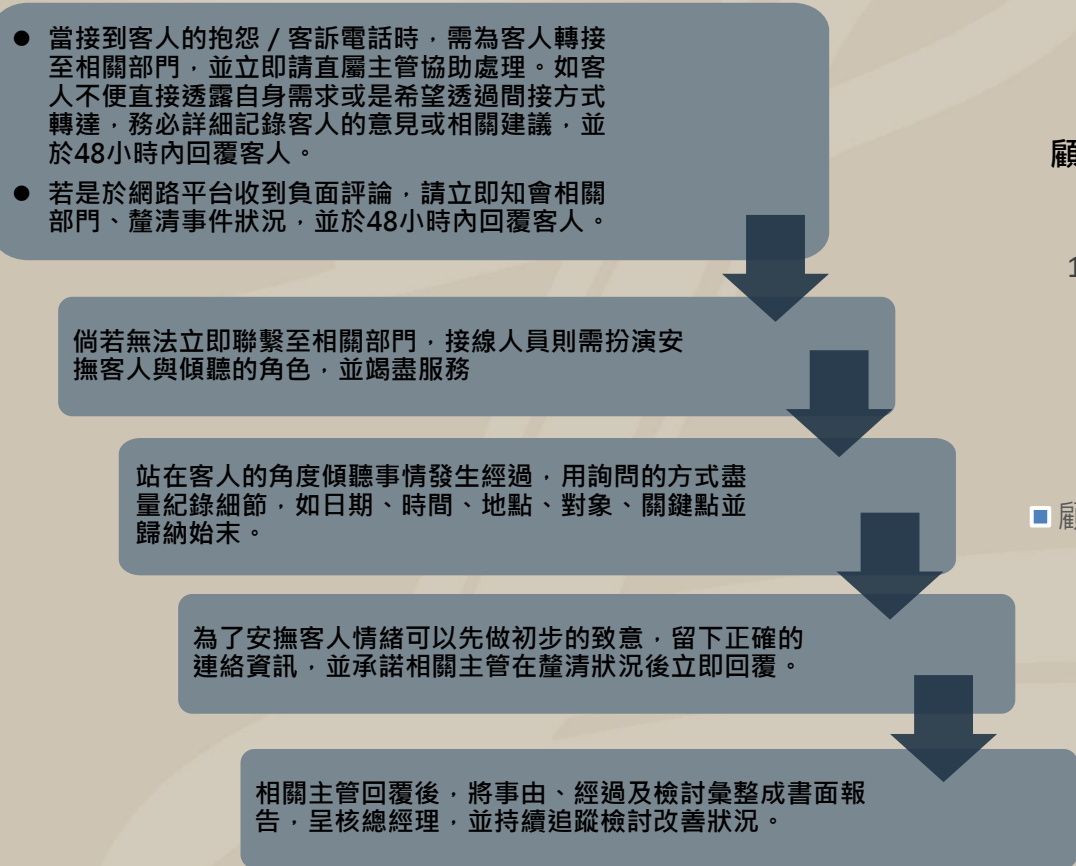


飯店客戶滿意度蒐集與處理流程



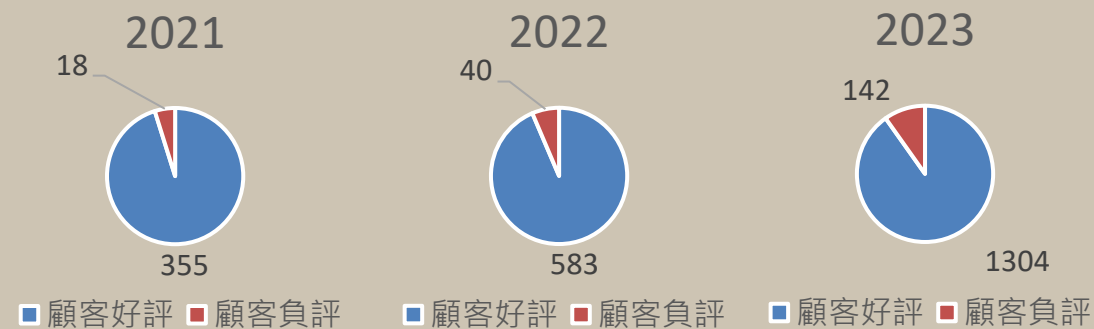
客訴處理程序

飯店客服專員為第一線與客人對話的窗口，故需要在第一時間判斷當下狀況後做出適當的應對，以下為客訴處理時的應對方式與處理程序：



國內在COVID-19三級警戒的劇烈衝擊下，來客數驟減，但亞都麗緻飯店始終堅守崗位，維持初心，堅持「體貼入心，更甚於家」的服務品質，讓每位在疫情中依舊支持我們的客人，依舊能夠感受到被受尊榮的服務。在此期間收到顧客溫暖的意見回饋率與上一年度相較，有著卓越的成長，且依然維持九成的顧客滿意度。

顧客意見函統計表



● 評分項目: 整體服務、清潔度及飯店設施

食品安全



食材及供應商採購管理



目標

近年來消費者食品安全意識抬頭，要求安全無虞之食品成為消費者在購買食材或選擇餐廳時之首要考量，亞都麗緻持續努力積極因應，面對食安危機，亞都麗緻的每一位同仁致力於為顧客的健康安全把關及積極的應對每次食安危機。

食材採購管理

食材檢驗文件

1. 新食材使用，要求供應商提供樣品或相關檢驗證明文件，例如：食材類證明文件，應包含農藥自主檢驗合格、經衛生福利部食品藥物管理署認證之檢驗機構檢測紀錄等。
2. 進口食材依法規核實必要文件，以供查察。

食材保存期限

1. 進貨品項在拆封前及分裝後，應維持保存時限之有效性，例如：罐裝或乾貨類食品效期至少六個月以上，以確保食材安全保存。
2. 新商品於上市前依據「檢驗管理辦法」執行保存測試之微生物檢查或經使用效期延長測試等。

食材運送管理

1. 要求供應商配送食材之物流車溫度管理應符合規範（即冷凍須至少-18°C以下，冷藏至少7°C以下），以確保食材在運輸階段之安全無虞。
2. 配送車輛及裝盛容器應保持清潔無虞。

供應商管理方式

新進供應商

1. 確認均符合法規登記證照等
供應商皆須提出公司合法設立之證明文件，如公司(商業)登記、食品業者登錄字號；若供應商提供之食材經加工者，如截切等，須提供食品加工工廠之合格登記。
2. 實地訪查
採購人員實地前往嚴格查察廠區產品儲存環境、人員衛生、生產製程及各區域衛生安全，同時配合稽核表請廠商針對缺失限期改善，並完成缺失改善報告。
3. 綜合評鑑
由採購部門及食品技師共同進行評鑑，供應商評鑑分數均須達標準後，方可採用。

食材及供應商採購管理II



既有供應商

1. 定期評鑑

依據「供應商管理辦法」制定正常供應食材廠商之年度供應商評鑑規劃表，落實勘查廠區產品儲存環境、人員衛生、生產製程及各區域衛生安全等，出具稽核表請廠商針對缺失限期改善，並完成缺失改善報告。

供應商評鑑標準分五大面向：文件評核(20%)、現場評核(35%)、供貨情況(25%)、服務品質(15%)和永續發展(5%)。

總分達 80 分以上即為「優良&甲級供應商」，列為持續合作以穩定優質食材來源；總分 60-79 分列入「乙級供應商」，有條件合作供應商；總分 59(不含)以下即為不合格「丙級供應商」。

2. 定期更新合格檢驗文件

規定供應商需主動提供，相關產品檢驗證明資料，包含農藥、重金屬及抗生素等檢驗文件、經衛生福利部食品藥物管理署認證之檢驗機構檢驗紀錄或其實驗室出具之檢驗報告。

3. 關係維護

落實訪廠查察機制及市場訊息交流分享，確保掌握供應商動態及市場最即時資訊。

4. 誠信相關條款

合格供應商需簽署供應商企業社會責任誠信相關條款，並提供產品檢驗合格報告書，唯有符合相關合法條件、品質認證(含 TQF、CAS、TAP、HACCP、ISO 等認證資料)、誠信經營、信譽良好廠商才能成為公司長期合作夥伴，共同致力於提升原物料品質的供應鏈。

文件參考資料

1. 供應商基本資料更新確認(商業/公司/工廠登記證、食品業者登錄等)。TQF、CAS、TAP、HACCP、ISO 等認證資料(如有)。
2. 產品責任險。
3. 產品相關檢驗證明(委外檢驗及自主品管檢驗)。
4. 追溯追蹤管理系統(說明追溯追蹤系統執行方式或提供相關證明)或專門職業人員或技術證照人員相關證明(如有)。
5. 病媒防治相關合約及紀錄。
6. 廢棄物處理相關合約及紀錄。
7. 企業社會責任、環境保護與永續資源等相關投入事證(如有)。

作業現場資料

1. 現場食品從業人員服裝儀容。
2. 廠區洗手消毒設施。
3. 生產線作業條件(壁面、天花板、空調出風口、地面、排水系統等)。
4. 機器設備維護。
5. 生產製造產程(作業中照片)。
6. 配送冷鏈及倉儲管理(原物料及成品)。
7. 食品添加物存放專區。
8. 員工更衣室及廁所。
9. 相關產品食品標示。

食材及供應商採購管理III



處理異常改善

品質異常改善追蹤

1. 常態稽核
對於供貨異常、品質參差或供應商評鑑分數較低之供應商進行必要之訪廠稽核與改善輔導之。
2. 應對作法
若供應中食材出現品質異常狀況，嚴格要求供應商提出改善報告，並採取不定時至工廠突擊檢查，針對品質異常分析原因與改善措施進行稽核，確認改善狀況。
3. 常態評核
2023年度針對實施食材供應商評鑑，平均評鑑比例約達91%，評鑑結果皆合格，無異常之情事；此供應商評鑑結果特優比例達86%以上。

採購概況

評核結果

1. 全球最受認可的永續水產品驗證標準之一，包括漁業捕撈評估(FM)及產銷監管鏈(CoC)兩種範疇。通過驗證的組織可以使用其藍色商標於產品上，提升消費者的認同。認證龍蝦年度總採購金額\$76萬元以上，佔整體龍蝦採購金額90%以上。
2. 亞都麗緻 2023 年超過評鑑32家以上交易的供應商，評鑑結果並未有總分低於六十分以下之不及格供應商。
3. 若連續兩次評分結果為不合格或有違反相關法律行為及具重大食安疑慮者，經評鑑小組確認後會立即於供應商名單中剔除，終止與該供應商合作。透過嚴密的評鑑，以確保原物料及商品的品質和安全。

客房用品發包

採購概況

1. 客用品合作廠商採用INDOESIAN LEGAL WOOD及FSC國際雨林保護認證標章之紙類產品，2023年度採購金額達\$33萬元以上。
2. 配合政府響應環保減少塑料，硬體設施亦多以採國家省電能效較高、印有節能標章、碳足跡較低之電器產品為主，善盡地球公民之責任。
3. 紙類具環保標章認證佔整體紙類採購額近95%以上。
4. 於2023年底投入，行政院環境保護署旅館業申請，獲金級旅館環保標章，成績斐然。

標章



食品及衛生管理



風險評估

為有效控管食品安全之風險，本飯店導入「危害分析重要管制點/食品安全管制系統」Hazard Analysis and Critical Control Points(HACCP)

透過嚴格控管其產品製程、人員衛生管理、產品保存等，並分析產品中可能潛在的微生物、物理與化學之危害，從預防的角度出發，設立重要管制點，有效監控確保食品安全，控制危害發生，降低食品中毒風險。

透過矯正機制預防再發生，以維護顧客的食品安全衛生。

每年邀請專業稽核人員為飯店進行內部稽核，給予餐飲部食品安全之建議，確保食品安全管理有效執行。

食品安全小組

成立HACCP食品安全管制小組，以餐飲部經理為首，帶領之小組成員包含行政主廚、副主廚及食品技師，定期巡視、評估及控制本飯店所生產製造之產品，有效降低食品安全潛在之危害。

小組成員必須接受中央主管機關認可機構所辦理的食品安全管制系統30小時(A班)訓練課程並取得證書，每3年至少接受中央主管機關認可機構辦理之HACCP持續教育訓練12小時，以持續精進食安專業知識。

HACCP
管制小組成員

負責人其授權人：餐飲部經理

提案人、召集人：
中廚房行政主廚

衛管人員：食品技師

衛管代理人：中廚房副主廚

小組成員：中廚房副主廚或領班

目標

針對上市、上櫃食品業者對食安把關的自主管理及企業社會責任，衛生福利部及金管會要求已上市、上櫃之食品業者須自行設置實驗室。

考量自身餐飲及食品產業經營之特性，經評估過後依據食品安全衛生管理法第7條設置符合設備規模之實驗室，使用簡易試劑進行自主檢驗。

強化自主檢驗

為確保顧客食用安全無疑慮，有效管理各餐廳供膳食品之安全，食品技師每季會根據高風險之食材，選擇需要檢測的類別及其對應的項目送至第三方公正單位做檢驗，以確保本飯店提供之食材衛生合格無虞。檢驗完成後由食品技師填寫委外檢驗報告，檢驗結果不合格者均通知採購部門，並持續追蹤該廠商。

食品及衛生管理II



食品安全

亞都麗緻已建立完善的食物安全管理體系，遵循「食品安全衛生管理法」及食品良好衛生規範準則 (GHP) 相關規定，餐飲部門嚴格執行食品衛生管理，針對食品從業人員、廚房設施與設備、餐飲環境與病媒防治、食材品質控管、供應商管理等方面著手，從食材的製作到出餐等流程均符合食品安全政策與規範。

藉由定期舉辦館內教育訓練課程強化員工同仁食品安全衛生的專業能力，以持續提升餐飲衛生安全。

從農場到餐桌建立良好的食品安全體系，強化自主管理以利顧客「食的安心」。

天香樓、巴賽麗廳及巴黎廳1930於111年度榮獲台北市餐飲衛生管理分級評核標章「優」之殊榮，並持續提升本飯店衛生安全管理能力。



亞都麗緻訂定食品良好衛生規範準則 (GHP) 十項標準作業程序書，由衛生管理專責人員據以執行。

十項標準作業程序書	標準作業內容
衛生管理標準作業程序書	針對建築與設施、設備與器具之清洗衛生、從業人員衛生、清潔消毒等化學物質與用具、廢棄物處理等管理。
製程及品質管制標準作業程序書	採購驗收、食品製造流程規劃、防止交叉污染及成品之確認等管理。
倉儲管制標準作業程序書	建立倉儲物品儲放配置、標示、溫控及進出貨紀錄等管理。
運輸管制標準作業程序書	規範廠商交貨與運送車輛的要求及飯店內原物料及成品運送中之衛生等管理。
檢驗與測量管制標準作業程序書	建立儀器校正制度使其維持精準度。
客訴管制標準作業程序書	建立客訴處理制度與流程以維護客人權益及服務品質。
成品回收管制標準作業程序書	維護產品衛生安全與品質，制定產品回收處理流程及防止再發生之措施。
文件管制標準作業程序書	標準化文件作業程序，以利追查所需之產品衛生安全。
教育訓練標準作業程序書	建立餐飲人員良好食品安全衛生觀念，定期受訓以教導正確食安觀念與知識。
內部稽核標準作業程序書	每年外聘食安專家學者進行內部稽核，依專家學者建議改善。

食品及衛生管理III



衛生管理

為落實食品安全政策之執行，衛生管理人員監督廚房環境、設施與設備、從業人員及製造流程之衛生是否符合GHP要求，並每日確實填寫相關紀錄表格及追蹤改善，並由飯店設置之食品技師定期稽查各廚房，開立改善缺失報告，把關飯店食品安全。

食品技師每日例行稽查項目

1. 作業場所管理：地面、天花板、牆壁、管線、照明及設備與器具等清潔與維護。
2. 原物料貯存管理：食材日期之標示、先進先出。
3. 製程管理：防止交叉污染之風險。
4. 病媒防治：是否出現病媒之痕跡。
5. 從業人員管理：人員服裝儀容、個人清潔、廚師證之管理。
6. 表單紀錄：冰箱溫度紀錄表、廚房溫溼度紀錄表、油炸油紀錄表及食品添加物等管理。



除了每年由本公司聘請經中央主管機關核可之外部師資進行持證廚師衛生講習8小時外，內部教育訓練由食品技師擔任，訓練內容包含食安新知與法規、廚房常見缺失改善、食物中毒基本觀念、認識過敏原等課程，加強食品安全衛生知能。

若有餐期同時供應120人以上之高風險餐點或外燴人數達50人以上，將以無菌留樣袋進行留樣保存48小時供備查。

飯店衛生管理項目

頻率	管理項目說明
每日	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 上班前：從業人員進入廚房前，需依規定徹底清潔消毒確認體溫後，即可進入，並由廚房衛生管理人員填寫食品作業人員衛生檢查表。 ➢ 上班時：各負責人確實填寫溫溼度紀錄表、冰箱溫度紀錄表、油炸油紀錄表，定期抽測成品之溫度，控管成品品質，避免食物中毒。 ➢ 下班前：打掃作業環境、設施及設備進行消毒作業，完成清理作業場所之廢棄物。
每月	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 每兩天進行一次簡易水質檢驗。 ➢ 委託外部專業病媒防治團隊進行全館消毒作業，確保餐廳環境衛生及降低並沒孳生之風險。
每年	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 每年一次外聘專家學者進行內部稽核。 ➢ 不定期衛生局稽查，完成缺失改善之覆核。 ➢ HACCP年度稽查專案(天香樓)。 ➢ 每年兩次水塔清洗消毒，避免遭受汙染。

食品及衛生管理V



設立食品安全實驗室

依據食品安全衛生管理法第7條第3項規定，上市、上櫃及其他經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應設置實驗室，從事前項自主檢驗，達把關食品衛生安全之自主管理責任。依原物料、半成品、成品及供餐規模，訂定本飯店合適之自主檢驗產品及其檢驗項目，檢驗項目如右表中所示，以市售常見之快篩試劑檢測套組，採一周隨機抽驗一次，由食品技師於廚房抽樣，檢查食材有效期限、包裝外觀和品質等是否正常，並於實驗室進行食材檢驗及拍照記錄，完成後填寫食品檢測紀錄表後保存。

若發生檢驗結果不合格，應重新覆驗，若仍不合格則對該批食材進行封存退貨，採購部門立即更換供應商，待供應商提供最新的第三方公正單位的合格檢驗報告，方可重新開始送貨。

定期委外檢驗

考量本飯店之餐飲規模，經食品技師評估後無法自行檢驗則交由委外檢驗，採每季委外檢驗一次，由食品技師根據季節性食材、客訴或近日具食安疑慮之食品等，依食材類別對應檢驗項目，並將之送至第三方公正機構進行檢驗。

檢驗結果為合格，食品技師將填寫委外檢驗報告並保存；不合格之食品通知採購部門，對該批食材進行封存退貨，待供應商提供最新的第三方公正單位的合格檢驗報告，方可重新開始送貨。

委外檢驗項目	檢驗產品	合格率
農藥殘留 (381 項)	青菜(青江菜)	100%
動物用藥	大閘蟹	100%
重金屬檢測 (鉛、汞)	黃魚	100%

委外檢驗項目與產品

自主檢驗項目	檢驗產品	合格率
二氧化硫	冷凍蝦米、乾貨	100%
過氧化氫	油麵、中藥材	100%
皂黃	豆干、筍乾	100%

自主檢驗項目與產品



皂黃檢驗

二氧化硫檢驗



委外檢驗報告

食品及衛生管理IV



食材管理與檢驗機制

亞都麗緻大飯店致力於落實食品安全，為確保食材品質，食材從供應商之挑選、食材採購、食材驗收、製程到出餐，皆嚴格控管流程，為消費者把關。

食材源頭管理 供應商	<p>供應商挑選 為選擇優良之供應商，需選擇信譽良好供應商供貨，廠商需領有政府核發之商業登記，並開立發票，相關書面資料均需符合法規標準。</p> <p>供應商評鑑 每三個月評量合作之廠商，包括食材品質、送貨時間、服務等項目作評核，並將良好且穩定之供應商造冊管理。</p> <p>食材檢驗報告</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 廠商需定期提供食材之檢驗報告，如農藥殘留、海鮮重金屬等檢驗報告，進口食材另需提供輸入許可證號。 2. 針對高風險之食材，如肉類需提供屠宰證明、瘦肉精及動物用藥之檢驗報告。
食材驗收管理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 檢查運送工具的外觀及內部是否清潔。 2. 確認產品之外觀、包裝是否受損。 3. 確認食材之新鮮度，有無腐敗現象。 4. 產品標示是否完整，保存期限及製造日期是否合乎標準。 5. 若為低溫儲存之食材，確認廠商是否利用低溫系統運送，且食材溫度之抽驗需符合標準。 6. 確認食材驗收是否有交叉污染之疑慮。
廚房食材之 保存	<ol style="list-style-type: none"> 1. 每日兩次記錄冰箱溫度。 2. 食材進入冷藏及冷凍冰箱須完整覆蓋。 3. 食材遵循先進先出，避免逾有效日期。 4. 生熟食分開貯放，避免交叉污染。 5. 衛生管理人員例行性稽查。
食材檢驗	<p>食材 每個月由供應商提供最新食材檢驗報告。</p> <p>冰塊 每半年一次微生物檢驗。</p> <p>水質</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 每周一次簡易水質檢驗。 2. 每年一次微生物檢驗。

<p>JTS 振泰檢驗 振泰檢驗科技股份有限公司實驗室 22101 新北市汐止區新台五路一段79號13F-7 Tel. 02-26981299 Fax. 02-26981229</p> <p style="text-align: center;">測試報告</p>											
<p>委託單位：亞都麗緻大飯店 地址：台北市民權東路二段41號 聯絡人：陳明德</p>	<p>報告日期：2023/09/25 報告編號：JTS202309A2388 電話：0936-104906</p>										
<p>樣品描述(測試樣品由申請商提供並確認如下)</p> <table border="0"> <tr> <td>產品名稱：B1 中廚房冰塊</td> <td>包裝狀態：如照片所示</td> </tr> <tr> <td>數量：1袋</td> <td>製造日期：2023/09/13</td> </tr> <tr> <td>樣品保存方式：冷凍</td> <td>有效日期：2023/09/20</td> </tr> <tr> <td>製造廠商/國內負責廠商名稱：亞都麗緻大飯店/大德工業安全衛生顧問股份有限公司</td> <td>收樣日期：2023/09/15</td> </tr> <tr> <td>批號：D112091303</td> <td>檢驗日期：2023/09/15</td> </tr> </table>		產品名稱：B1 中廚房冰塊	包裝狀態：如照片所示	數量：1袋	製造日期：2023/09/13	樣品保存方式：冷凍	有效日期：2023/09/20	製造廠商/國內負責廠商名稱：亞都麗緻大飯店/大德工業安全衛生顧問股份有限公司	收樣日期：2023/09/15	批號：D112091303	檢驗日期：2023/09/15
產品名稱：B1 中廚房冰塊	包裝狀態：如照片所示										
數量：1袋	製造日期：2023/09/13										
樣品保存方式：冷凍	有效日期：2023/09/20										
製造廠商/國內負責廠商名稱：亞都麗緻大飯店/大德工業安全衛生顧問股份有限公司	收樣日期：2023/09/15										
批號：D112091303	檢驗日期：2023/09/15										

測試結果：

測試項目	結果	定量極限	測試方法
#沙門氏桿菌	陰性	—	102年12月23日部授食字第1021951187號-食品微生物之檢驗方法-沙門氏桿菌之檢驗(第一節)(MOHWM025.01)
#腸桿菌科	陰性	10 CFU/g(mL)	110年6月2日衛授食字第1101900975號公告訂定食品微生物之檢驗方法-腸桿菌科之檢驗(MOHWM028.00)

備註：
註：*表示此結果為估計值。

-結束-

振泰檢驗科技股份有限公司

報告簽署人：



1. 標示"#"項目表示經衛生福利部認證，且依認證之方法執行檢測。
2. 本報告僅做參考資料，不得作為廣告出版物等商業宣傳。
3. 低於定量極限或偵測極限之數值，檢測結果以未檢出或陰性表示。
4. 本報告不做符合性聲明，亦不得分離或斷章使用。
5. 本檢驗報告之所有檢驗內容，均依委託事項執行檢驗，如有不實，願意承擔完全責任。
6. 本報告結果僅對測試樣品負責，不代表委方所有樣品。
7. 檢驗報告僅就委託者之委託事項提供檢驗結果，不對產品合法性作判斷。

微生物檢驗報告



TAIPEI
台北亞都麗緻大飯店

追溯制度及緊急應變



依據食品安全衛生管理法第八條第四項規定，食品業者依「食品業者登錄辦法」於「非登不可」平台登錄餐廳之相關資訊，本飯店已完成登錄天香樓、巴賽麗廳、巴黎廳1930及麗緻坊，並定期更新餐廳內容。

登錄項目	食品業者登錄字號	地址	公司/商業登記 統一編號
	名稱 場所統編(營業人統編)		
公司/商業登記	A-112144501-00000-6 亞都麗緻大飯店股份有限公司	台北市中山區民權東路2段41號	亞都麗緻大飯店股份有限公司 12144501
餐飲場所	A-112144501-00006-2 麗緻坊 70442161	台北市中山區民權東路2段41號1樓	亞都麗緻大飯店股份有限公司 12144501
販售場所	A-112144501-00005-1 麗緻坊 12144501	台北市中山區民權東路2段41號1樓	亞都麗緻大飯店股份有限公司 12144501
餐飲場所	A-112144501-00004-0 巴賽麗廳 12144501	台北市中山區民權東路2段41號1樓	亞都麗緻大飯店股份有限公司 12144501
餐飲場所	A-112144501-00003-9 巴黎廳 12144501	台北市中山區民權東路2段41號2樓	亞都麗緻大飯店股份有限公司 12144501
餐飲場所	A-112144501-00002-8 天香樓 12144501	台北市中山區民權東路2段41號B1	亞都麗緻大飯店股份有限公司 12144501

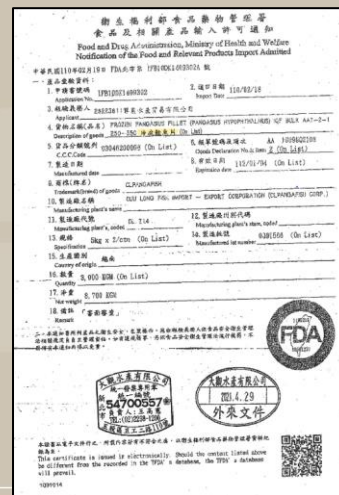
食材追溯

亞都麗緻所使用之食材皆為具商業登記之供應商所提供，進貨單需要有以下資訊：

1. 收貨日期或批號。
2. 原材料、半成品或成品之名稱。
3. 原材料、半成品或成品之淨重、容量或數量。
4. 供應者之名稱、地址及其他聯繫方式。

依據食品安全衛生管理法第9條第1項保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件保存五年。

肉類食材廠商須提供屠宰證明，若為進口食材則需要提供輸入許可證號，以利追溯。



屠宰證明

輸入許可證號碼

追溯制度及緊急應變II



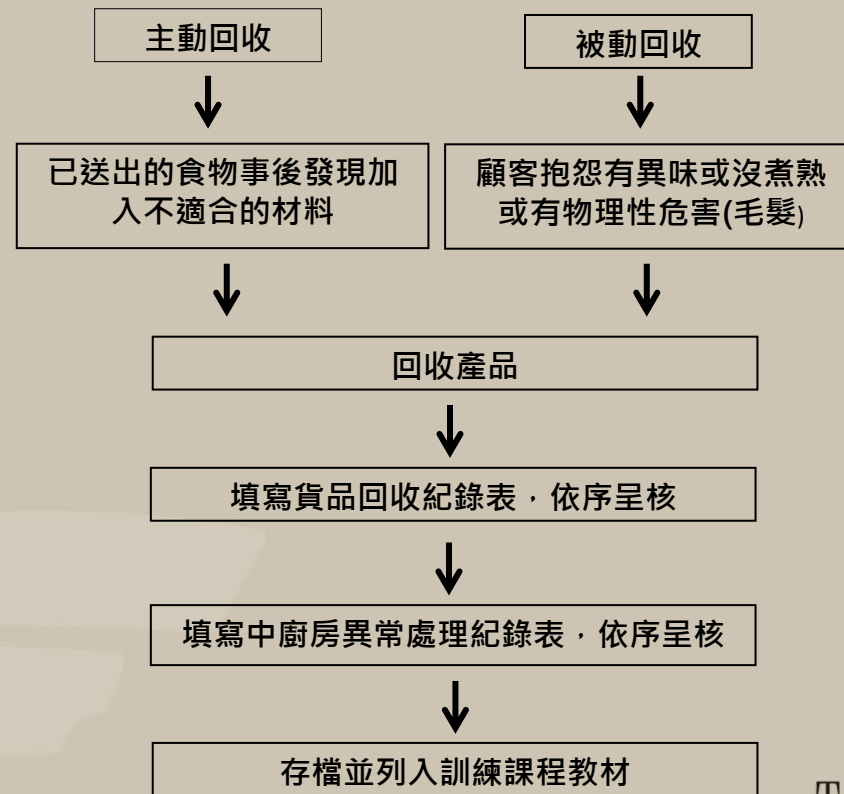
原產地標示

亞都麗緻依循食藥署食品標示之規定，包含「含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定」及2021年1月1日起開始實施之「直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」，以中文顯著標示原產地（國）。



緊急應變措施

當發生產品衛生安全與品質之疑慮時，依照「成品回收管制標準作業程序書」，避免造成消費者危害及影響本公司商譽，流程圖如下：

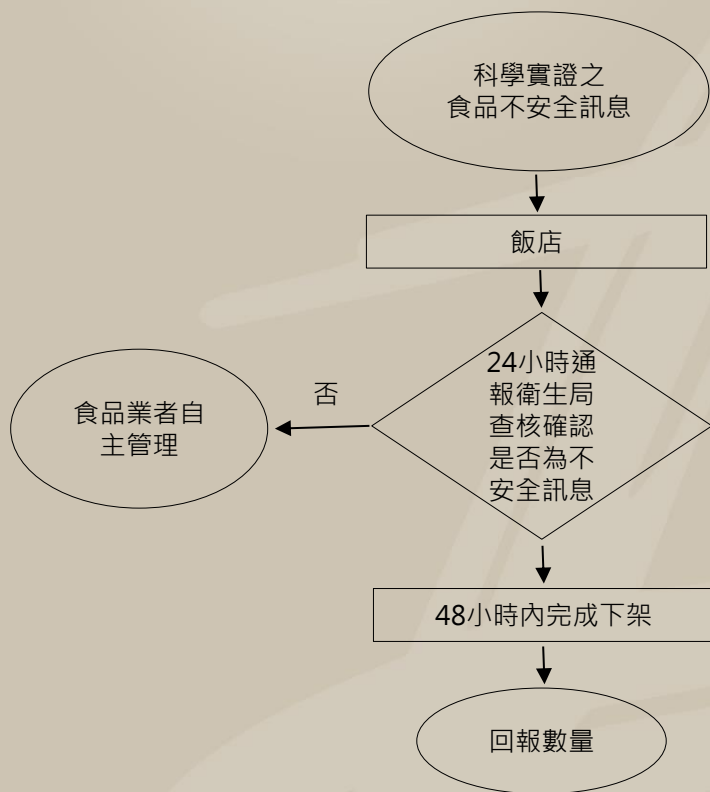


追溯制度及緊急應變III



食品安全通報原則

若發生國內外衛生主管機關或製造廠商之食品安全訊息，流程圖如下：



亞都麗緻十分重視每一位顧客的權益，未來仍持續加強食品安全衛生管理，為顧客層層把關，善盡應負之企業責任。

友善職場



亞都麗緻夥伴

亞都麗緻除希望提供消費者優質服務外，更希望為每位同仁打造如家的幸福職場環境，以倒金字塔之管理模式，透過人性化的企業管理理念，將同仁由你尊我卑的傳統服務模式，轉化為具備自信、涵養的企業夥伴；而每位同仁的晉用、薪資、考績、升遷、教育訓練及其福利等，並不會因性別、宗教、國籍、種族而有所差異，此外我們為同仁提供多元訓練發展的機會，鼓勵其不斷學習成長，一同打造亞太地區最佳餐旅品牌。



基層人員標準薪資皆高於台灣最低薪資，並且高階管理階層有95%為皆為中華民國之國民。

人力結構

2023年員工人數

分公司	勞雇合約		合計
	全職同仁	兼職同仁	
女性	162	59	221
男性	12	21	33
合計人數	174	80	254
百分比	69%	31%	100%

2023年勞雇合約及各地區分公司之員工人數

分公司	勞雇合約			合計
	全職同仁	實習生	部分工時人員	
亞都麗緻大飯店(股)公司	152	10	59	221
亞緻餐飲(股)公司	12	0	21	33
麗緻管理顧問公司	0	0	0	0
合計人數	164	10	80	254
百分比	65%	4%	31%	100%

亞都麗緻夥伴II

非擔任主管職務之全時員工薪資資訊

年度	2022年	2023年	差異
非主管全時員工人數(人)	186	207	21
非主管全時員工薪資平均數(仟元)	467	464	-3
非主管全時員工薪資中位數(仟元)	428	457	29
非主管全時員工薪資總額(仟元)	86,932	96,147	9,215



2023年集團員工性別與年齡組成

同仁類別	性別		年齡				合計
	女性	男性	30歲以下	31-40歲	41-50歲	51歲以上	
非主管人數	56	39	54	22	10	9	95
基層主管	20	18	19	8	8	3	38
中階主管	18	14	1	12	12	7	32
高階主管以上	3	6	1	1	1	6	9
合計人數	97	77	75	43	31	25	174
百分比	56%	44%	43%	25%	18%	14%	100%

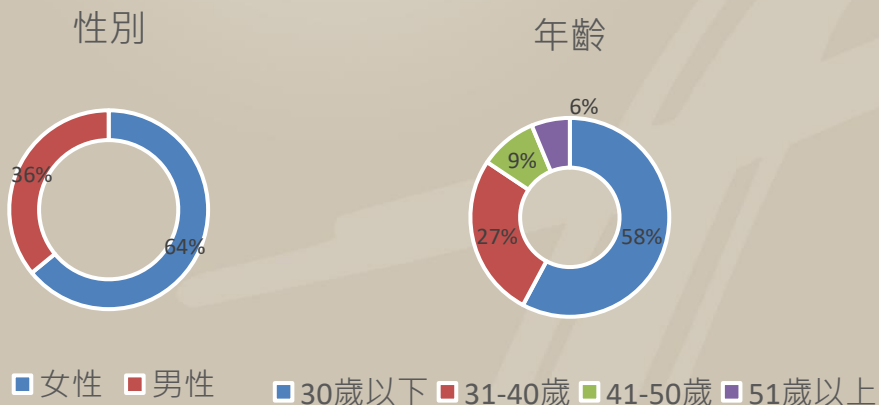
2023年集團員工學歷分析

類別	亞都麗緻大飯店(股)公司	亞緻餐飲(股)公司	麗緻管理顧問(股)公司	總計
國小	0	0	0	0
國中	3	0	0	3
高中	38	3	0	41
專科	23	2	0	25
學士	91	7	0	98
碩士	7	0	0	7
總計	162	12	0	174

同仁流動概況

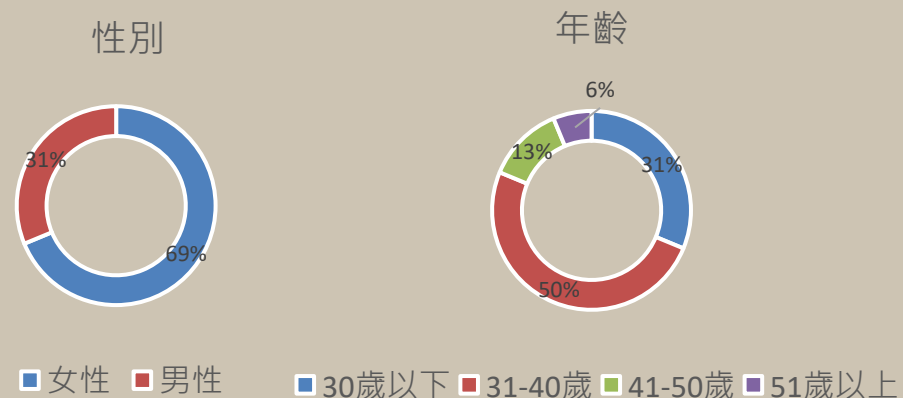
麗緻餐旅集團致力打造職場性別平等的職場環境，2023年新進女性與男性的比率為64%與36%，離職同仁中女性與男性的比率為69%與31%，同仁流動情形，統計如下：

全職人員新進人數



分公司	性別		年齡				合計
	女性	男性	30歲以下	31-40歲	41-50歲	51歲以上	
亞都麗緻大飯店(股)公司	35	22	33	16	4	4	57
亞緻餐飲(股)公司	6	1	4	1	2	0	7
麗緻管理顧問(股)公司	0	0	0	0	0	0	0
合計人數	41	23	37	17	6	4	64
百分比	64%	36%	58%	27%	9%	6%	100%

全職人員離職人數



同仁類別	性別		年齡				合計
	女性	男性	30歲以下	31-40歲	41-50歲	51歲以上	
非主管人數	4	3	3	3	0	1	7
基層主管	4	2	2	3	1	0	6
中階主管	2	0	0	2	0	0	2
高階主管	1	0	0	0	1	0	1
合計人數	11	5	5	8	2	1	16
百分比	69%	31%	31%	50%	13%	6%	100%

員工權利



員工溝通管道

亞都麗緻大飯店不僅尊重同仁於法律上所賦予之權利，從未阻止或妨礙同仁結社之自由，多年來公司勞資關係常保和諧，且亞都麗緻支持以公平合理的態度對待全體同仁，貫徹聯合國《世界人權宣言》的核心精神，禁止任何形式的歧視、禁止強迫勞動與聘用童工；內部更設有多種有效渠道通知同仁有關業務營運上的變動，並鼓勵同仁對職務異動主動提出想法，同仁與公司間也可透過定期部門會議或意見箱等管道，充分溝通以有效解決問題並促進勞資關係和諧。我們也創新推出「芝麻沙龍」，定期邀請總經理與同仁分享營運成果及，相互意見交流，凝聚團隊共識。

員工福利措施

為體恤同仁的辛勞並關心同仁的健康，同時也讓每位同仁都能更加掌握自我身體健康狀況，亞都麗緻特別與國內知名健檢中心合作，依照同仁的不同職級工作，提供優於法令檢查項目之年度健康檢查與諮詢，確保同仁能隨時即早發現健康問題並予以預防。此外，合作之健檢中心有職醫與職護定期到公司提供同仁健康相關諮詢服務。

另為鼓勵同仁培養良好運動習慣，由公司高階主管帶領同仁參與路跑活動、中橫健行，並於2017年成立麗緻跑團，集團成員均可參加每月定期社團練習，亦於2016年至2019年參加世界地球日路跑活動。2020年至2022年因為疫情，避免群聚，路跑活動取消。2023年再度恢復路跑活動。

福利落實回饋

本公司除依政府規定辦理勞工保險及健保、全民健保外，特為所有正職同仁、簽約實習生，另行投保團體醫療保險使同仁可獲得醫療之保障，同時飯店也設有同仁餐廳，提供營養衛生的餐飲照顧、備有宿舍以方便夜班之遠地同仁以及；而活動面部分，則提供年度春酒、每月慶生會活動；另外設有圖書室與電腦設備，提供各類書報雜誌、書籍及電腦供同仁自由使用。

亞都麗緻設有同仁福利委員會，辦理各項職工福利事項，包括電影欣賞、節慶活動、慶生活動及社團活動等職工福利事項使用，2023年相關活動辦理金額共計新台幣\$1,259,890元，2022年相關活動辦理金額共計新台幣\$661,698元，2021年相關活動辦理金額共計新台幣\$547,366元；針對同仁提供有婚、喪、產、病等福利：

同仁福利活動	2021費用	2022費用	2023費用
電影活動費	47,242	49,500	103,960
慶生會與按摩	92,839	82,698	118,615
社團活動	0	0	120,415
部門聚餐	43,327	0	74,900
婚喪喜慶	156,600	86,500	252,000
年終禮券	207,358	443,000	590,000
合計	547,366	661,698	1,259,890

單位：新台幣元

員工權利II

退休權益

本公司自民國87年3月起即依照勞動基準法之規定，制定退休辦法，並自民國94年7月1日起施行，採確定提撥制。實施後同仁得選擇適用「勞動基準法」有關之退休金規定，或適用該條例之退休金制度並保留適用該條例前之工作年資。

根據2021年統計，舊制提撥金額共\$2,843,000，有7位舊制同仁退休，共支出\$14,066,057。

根據2022年統計，舊制提撥金額共\$2,837,772，有5位舊制同仁退休，共支出\$4,580,819。

根據2023年統計，舊制提撥金額共\$1,476,132，有4位舊制同仁退休，共支出\$6,421,076。

育嬰/一般留職停薪

亞都麗緻是國內最具代表之一的國際五星級觀光飯店，許多同仁每天都要第一線面對客人，但是每位同仁也必須經營與照顧自己的家庭，而隨近年法規調整，亞都麗緻也主動提供男、女同仁申請育嬰假，也設有哺乳室與鄰近托育機構簽約，讓同仁無後顧之憂，能安心上班！總計2023年有3位女性同仁申請育嬰留職停薪，1位男性同仁申請留職停薪，2023年1位女性同仁復職，1位男性同仁復職，職率為50%。2022年有2位女性同仁申請育嬰留職停薪，1位男性同仁申請留職停薪，2022年1位女性同仁復職，復職率為33%。2021年有3位女性同仁申請育嬰留職停薪，1位男性同仁申請留職停薪，2021年2位女性同仁復職，1位男性同仁復職，職率為100%。

友善健康職場



人才是飯店服務的基本，同時也是亞都麗緻秉持的核心價值，亞都麗緻任用人員適才適所，不論年齡性別，更提供中高齡友善職場。此外更致力推動職場菸害防治暨健康促進。重塑五「心」級的健康職場。

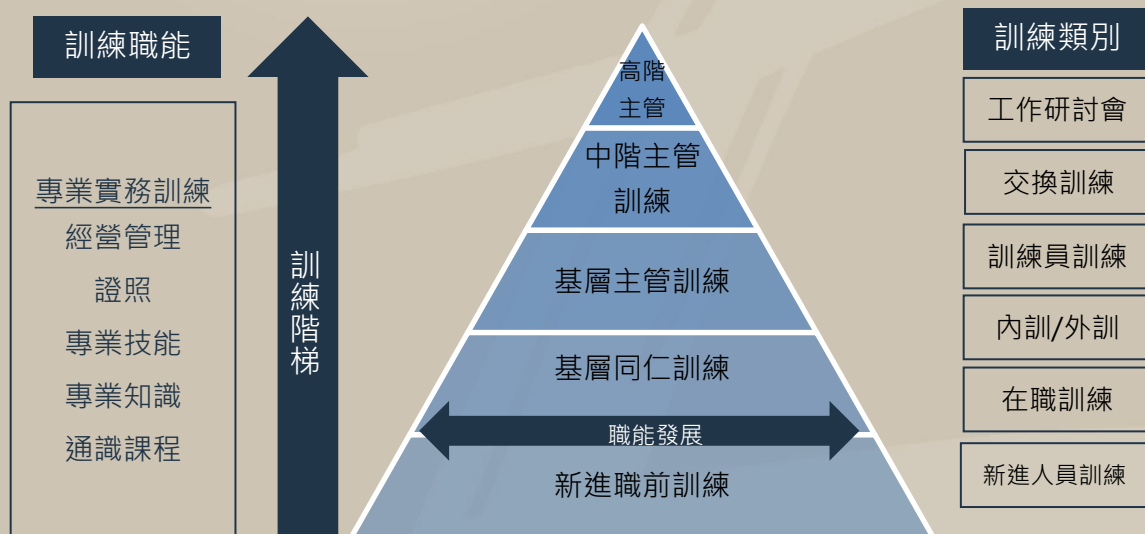
- 「用心」凝聚健康意識:建立同仁自主健康管理之概念，定期提供同仁個人健康相關諮詢，並搭配文宣與不定期健康講座等。
- 「關心」關懷管道暢通:亞都麗緻以人為本，同仁與主管在會議及公開場合關心同仁，並適時給予有需求同仁協助與關懷，建立完善心理支持與提供定期臨場醫護關懷措施。
- 「貼心」打造舒適環境:推廣健走活動與關懷專案推動。
- 營造母性健康「安心」環境:遵循法規保障女性同仁在懷孕期間以及產後一年皆能夠無憂的工作，進而協助女性同仁達到工作與生活上的平衡。如建立哺乳室、提供相關衛教等。
- 「熱心」推動促進活動:極推動健康促進相關活動，建置健康職場場域，培養同仁運動習慣，舉辦健康促進相關活動。



人才培育計畫



人才是飯店服務的基本，同時也是亞都麗緻秉持的核心價值，為落實人才培育計畫本公司之訓練依據人才發展品質管理系統TTQS(Talent Quality-management System)，將訓練完整系統化，依部門、職務、職等規劃「麗緻訓練護照」，提供同仁每人專屬之「麗緻訓練護照」，並結合績效考核及晉升制度，有系統、計畫性地提升同仁素質，以強化同仁之工作技能與專業知識，激發同仁潛能，進而儲備因應未來市場趨勢與環境變革之能量，提昇組織的核心競爭力，以獲得競爭優勢並增進個人及企業之未來發展。



職級	階層	新進人員訓練	通識課程	專業課程	管理課程	講師訓練	交換訓練	研討會	自我發展
E A B C	中高階主管	新進人員訓練	核心、基礎課程、語文課程	後勤部專業訓練 廚務部專業訓練 餐飲部專業訓練 房務部專業訓練 客房部專業訓練	高、中、基層管理課程	內部講師培訓 訓練員訓練課程	跨專業、跨飯店訓練 跨部門訓練	年度工作研討會訓練	在職進修、跨專業、強化職能訓練
S1 S2 S3 G1	基層主管								
S4 S5 G2 G3 G4	一般同仁								

人才培育計畫II



多元化訓練面向

除一般訓練及課程外，亞都麗緻與各飯店企業相較，也具備獨特文化與做法，其中透過提供輕鬆的環境，增進同仁瞭解公司經營理念及政策的「工作研討會」，即藉由實際與理論並行的開放討論訓練、協助團隊與同仁間的相互瞭解及凝聚，徹底凝聚團隊精神！

展望未來市場發展，亞都麗緻也提前展開儲備人員訓練，不僅以一般人員為儲備訓練對象，也納入幹部級儲備訓練計畫，以全方位的人材養成為出發，提供受訓儲備人員的全年度發展及訓練目標；並配合外派訓練，為同仁增加對外的研習、觀摩、考察等訓練機會，激發工作的創意，增進管理效率及功能！

職能導入與管理計畫

為能面對產業環境的快速變化及公司的成長，在同仁的各項職能，也必須能夠隨著產業技術進步與公司壯大而成長。在人才的培訓計畫，除各項訓練外，為能更深入了解每位同仁特性、優勢與機會點，藉由各項職能分析作為基準，找出並確認致使工作卓越績效所需的能力及行為表現，以協助個人及公司瞭解如何提升其工作績效並依同仁的職能缺口安排培訓課程，也藉由每年的職能及績效考核關注同仁現狀及提出未來發展計畫。

人才發展

台北亞都麗緻於2017年起導入勞動部「TTQS 人才發展品質管理系統」，每年不斷提升訓練品質，2021年評比榮獲銀牌獎。

2023內部訓練課程			2023參訓職員比例	
課程類別	班次	開班時數	一般同仁	48%
年度訓練 (消防、安全)	9	18	基層主管	27%
外語課程(英、日)	0	0	中階主管	23%
餐飲專業課程	5	9	高階主管	2%
客房專業課程	2	4	2023訓練支出	
通識課程	21	127.5	2023年訓練費用	\$148,983
管理課程	5	17	平均每月訓練費用	\$12,415
其他課程	21	33.5		
總計	63	209		

人才培育計畫III



亞都麗緻大飯店為領先亞太地區自行培育侍茶師國際飯店，受訓學員必須經過盲測飲水、熟稔茶的歷史脈絡、地理環境、烘焙與濕度的理解，進而搭配餐點享用，方能獲得侍茶師認證勳章。透過侍茶師的專業訓練，根據料理風格特性配搭最合適的茶款，讓茶不再成為餐食中的配角，而是料理昇華的推手。

自2020至今，共有80餘位學員參加訓練，經過1440小時與嚴格評選後，學員中僅15位取得侍茶師認證，於天香樓、巴黎廳1930x高山英紀進行料理間的餐茶推廣。



職業安全

亞都麗緻秉持提供全體同仁一個安全無虞的工作環境，積極防止事故發生，更持續改善職場的安全衛生，訂定「職業安全衛生管理規章」，並配合本飯店職員工職前訓練、在職訓練、專業訓練等，加強安全防護教育訓練。

安全衛生政策

1. 遵守職業安全衛生管理規章相關事項要求。
2. 進行風險評估，改善工作場所，保護員工安全及健康。
3. 實施安全衛生教育訓練及宣導活動。
4. 全體同仁一起維護安全衛生的品質。
5. 透過定期稽核與管理審查。

專責單位

本公司工程安全部，負責擬訂、規劃、督導及推動飯店安全衛生管理事務，並督(指)導工作場所負責人及各級主管貫徹實施。重要工作項目包含工作環境危害辨識、職災傷病預防、職場霸凌與性騷擾防治、人因性危害預防、承攬廠商管理、內部同仁健康管理及教育訓練與發生職災意外時將進行緊急處置。

職災通報與管理

為維護員工職業安全，本公司訂定意外事故、重大傷病通報處理流程，向主管機關通報職災統計，使作業發生職災事故時能即時採取通報與處理，並完成矯正及預防措施，降低安全衛生風險，預防類似事件再度發生。

通報與管理流程

1. 通報所屬單位主管或安全部主管。
2. 確認傷勢，是否需要就醫。
3. 若需要就醫，請通報人資部，領取職災門診單後就醫；若情況緊急，請通報人資部後立即就醫。
4. 就醫後回報人資部做傷勢追蹤狀況。
5. 工作區域發生一人受傷住院、死亡或三人以上受傷送醫，知悉後8小時內通報所在轄區勞動檢查機構。
6. 調查事故原因，並提出預防事故發生計畫。
7. 評估預防事故發生計畫成效。

2023年職災統計

計算比例：使用100萬工時

集團	職業災害		失能傷害 總數	失能傷害 損失日數	失能傷害 頻率	失能傷害 嚴重率
	受傷 人數	死亡 人數				
女	2	0	2	34	3.95	67.20
男	4	0	4	0	7.91	0.00
合計	6	0	6	34	11.86	67.20

傷害類別：不包含上下班交通事故
相關計算方式請參詳勞動部職業安全衛生署之Q&A

社會公益



弱勢關懷

亞都麗緻關心資源利用，期待能將所有資源之運用發揮其極大值，特別與財團法人台灣全民食物銀行協會合作，將麗緻坊每日未銷售之新鮮麵包與餐食捐贈予該單位，透過該單位之募集與分配，將食物配送至需要幫助的家庭，減少飢餓發生，更讓資源再次利用，提升公司內部同仁對於貧困家庭的瞭解。2023年捐贈麵包金額為1,477,328元，捐贈肉粽金額為59,920元；2022年至12月底止，捐贈麵包金額為1,660,034元；2021年至12月底止，捐贈麵包金額為1,260,720元。

號召公益 拋磚引玉

自2020年起台北亞都麗緻大飯店舉辦愛在一起·齊散播愛公益活動，透過捐髮、捐血與瑜伽，幫助「台北捐血中心」、「中華民國癌病腫瘤患者扶助協會」與「博幼基金會」。歷年累計捐出捐贈424袋予「台北捐血中心」，同時募集了23,458公分的秀髮幫助「中華民國癌病腫瘤患者扶助協會」。捐款累計150,500餘萬元



附錄



GRI指標對照表

指標	指標描述	說明/頁碼
GRI 2：一般揭露	組織及報導實務	
	2-1 組織詳細資訊	1,4
	2-2 組織永續報導中包含的實體	1,4
	2-3 報導期間、頻率及聯絡人	1
	2-4 資訊重編	無資訊重編情事
	2-5 外部保證/ 確信	
	活動與工作者	
	2-6 活動、價值鏈和其他商業關係	1-8,20,40-42
	2-7 員工	51-59
	2-8 非員工的工作者	4,51
	治理	
	2-9 治理結構及組成	
	2-10 最高治理單位的提名與遴選	
	2-11 最高治理單位的主席	
	2-12 最高治理單位於監督衝擊管理的角色	
	2-13 衝擊管理的負責人	
	2-14 最高治理單位於永續報導的角色	15-18
	2-15 利益衝突	
	2-16 溝通關鍵重大事件	
	2-17 最高治理單位的群體智識	
	2-18 最高治理單位的績效評估	
2-19 薪酬政策		
2-20 薪酬決定流程		
2-21 年度總薪酬比例		

GRI指標對照表

指標	指標描述	說明/頁碼
	策略、政策與實務	
	2-22 永續發展策略的聲明	
	2-23 政策承諾	
	2-24 納入政策承諾	
	2-25 補救負面衝擊的程序	19-29
GRI 2：一般揭露	2-26 尋求建議和提出疑慮的機制	
	2-27 法規遵循	
	2-28 公協會的會員資格	無參與公協會
	利害關係人議合	
	2-29 利害關係人議合方針	21
	2-30 團體協約	54
GRI 3：重大主題	3-1 決定重大主題的流程	22
	3-2 重大主題列表	23
GRI 201:經濟績效	201-1 組織所產生及分配的直接經濟價值	10
	201-3 定義福利計劃義務與其他退休計畫	55
GRI 202:市場地位	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	52
	202-2 僱用當地居民為高階管理階層的比例	52
GRI 302:能源	302-1 組織內部的能源消耗量	28
GRI 307:有關環境保護的法規遵循	307-1 違反環保法規	29-30
GRI 308:供應商環境評	308-1 採用環境標準篩選新供應商	29-30
	308-2 供應鏈對環境的負面影響，以及所採取的行動	40-42
GRI 401:勞雇關係	401-1 新進同仁和離職同仁	53
	401-2 提供給全職員工（不包含臨時或兼職員工）的福利	54
	401-3 育嬰假	55

關於報告書

經營者聲明

關於亞都麗緻

住房安全

食品安全

友善職場

附錄

GRI指標對照表

指標	指標描述	說明/頁碼
GRI 403:職業安全衛生	403-1 職業安全衛生管理系統	
	403-2 危害辨識、風險評估、及事故調查	
	403-4 有關職業安全衛生之工作者參與、諮商與溝通	33,60
	403-5 有關職業安全衛生之工作者訓練	
	403-8 職業安全衛生管理系統所涵蓋之工作者	
GRI 419:社會經濟法規遵循	419-1 違反社會與經濟領域之法律和規定	19
GRI 416:顧客健康與安全	416-1 評估產品和服務類別對健康和安全的影響	43-47
	416-2 違反有關產品與服務的健康和安全法規之事件	43-47
GRI 418:客戶隱私	418-1 經證實侵犯客戶隱私或遺失客戶資料的投訴	34

SASB指標對照表

指標	指標描述	說明/頁碼
能源管理	SV-HL-130a.1 (1) 總能源消耗，(2) 電網電力百分比，(3) 可再生能源百分比	28 (1)請參詳P28 (2)依據世界資源研究所「渡槽水風險地圖集」分析2023年渡槽水風險指標，評估出亞都麗緻營運據點之總體水風險程度均為「低」(衝擊度. 0~1)，故並無在高或極高水壓力地區取水量，亞都麗緻營運據點均位在市區
水資源管理	SV-HL-140a.1 (1) 總取水量, (2) 總用水量, 基線水壓力高或極高的地區各百分比	29-30
生態影響	SV-HL-160a.1 位於受保護狀態或瀕危物種棲息地或其附近的住宿設施	53 2023年度有2件違反勞動基準法事件，合計處罰緩新台幣30萬元。 2023年平均時薪\$187，最低員工薪資為時薪\$160。
	SV-HL-160a.2 描述保護生態系統服務的環境管理政策和實踐	
勞動實踐	SV-HL-310a.1 (1) 飯店員工的自願離職率和 (2) 非自願離職率	54 亞都麗緻營運據點均位在市區
	SV-HL-310a.2 因違反勞動法的法律訴訟而造成的損失總額	
	SV-HL-310a.3 (1) 平均小時工資和 (2) 飯店員工賺取最低工資的百分比，按地區劃分	
氣候變化適應	SV-HL-310a.4 描述防止工人騷擾的政策和計劃	目前擁有國際標準客房219間 亞都麗緻2023年疫情解封，平均入住率約為50% 亞都麗緻大飯店的佔地面積為16,611平方公尺
	SV-HL-450a.1 位於 100 年洪水區的住宿設施	
活動指標	SV-HL-000.A 可用房晚	(1)請參詳住房安全 (2)亞都麗緻大飯店之建物所有權係為自有 (3)無特許經營之事項
	SV-HL-000.B 入住率	
	SV-HL-000.C 住宿設施總面積	
	SV-HL-000.D 住宿設施數量和百分比：(1) 管理，(2) 自有和租賃，(3) 特許經營	

加強揭露永續指標

編號	指標	指標種類	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	請參詳食品及衛生管理	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	在2023年本公司未違反食品安全衛生管理法及施行細則而被罰款事件發生。	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	請參詳食材及供應商採購管理	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	已依法規取得HACCP認證 請參詳食品及衛生管理	比率(%)
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	請參詳食材及供應商採購管理	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	請參詳追溯制度及緊急應變	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	請參詳食品及衛生管理	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	電力13,488.48GJ + 天然氣6,686.71GJ =20,175.19GJ 100%使用台電電力、0%使用再生能源	十億焦耳(GJ) 百分比(%)
9	總取水量及總耗水量。	量化	2023年總取水量及總耗水量52,677m ³	千立方公尺 (m ³)
10	售出產品重量、生產設施場所數量。	量化	售出產品重量約116t、生產設施場所數量為天香樓、巴賽麗廳、巴黎廳1930x高山英紀及麗緻坊	公噸(t) 數量

氣候相關資訊對照表

揭露主題	揭露項目	對應章節/說明
治理	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	請參詳永續環境。
	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)。	請參詳永續環境。
策略	3. 敘明極端氣候事件及轉型行動對財務之影響。	<p>依據臺灣氣候變遷推估資訊與調適知識平台(TCCIP)之研究，分析預估在RCP2.6情境中，2021-2040年之預估升溫1度，將使公司空調用電增加6%，預估用電成本增加30萬元/年。</p> <p>檢視2023年，臺灣已出現嚴重旱象、3年沒有颱風入境，面臨休耕和缺水危機，亞都麗緻可能因乾旱需以水車載水、及因取水量不足而停止營運等造成損失，如向外縣市購水，每度用水成本將增加約2,975~3,475元，預估增加1,300萬~1,500萬元。</p>
	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。	請參詳永續環境。
風險管理	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。	本公司已展開因應氣候變遷的策略及行動，包括推動節能措施、溫室氣體盤查、不提供一次性消耗品等，逐步尋求耗能減量機會，評估財務影響層度，以有效掌控氣候變遷所帶來的風險與機會。

氣候相關資訊對照表

揭露主題	揭露項目	對應章節
指標與目標	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。	因應政策和法規、技術的進步或消費者需求和偏好轉型計畫需根據具體情況來制定，公司須進行相關數據的蒐集，制定相關轉型計畫，以降低公司對氣候變遷及轉型風險影響。
	7. 若使用內部碳定價作為規劃工具，應說明價格制定基礎。	亞都麗緻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。	公司預計於2025年度委請第三方輔導溫室氣體盤查，並針對涵蓋活動、排放範疇及期程，進行詳細的風險評估和策略規劃，進而設定氣候相關目標。
	9. 溫室氣體盤查及確信情形。	請參詳溫室氣體管理。

會計師有限確信報告



國富浩華聯合會計師事務所
Crowe (TW) CPAs
105405台北市松山區敦化北路
122號7樓
7F., No. 122, Dunhua N. Rd.,
Songshan Dist., Taipei City
105405, Taiwan
Tel +886 2 87705181
Fax +886 2 87705191
www.crowe.tw

會計師有限確信報告

亞都麗緻大飯店股份有限公司 公鑒

確信範圍

本會計師接受亞都麗緻大飯店股份有限公司(以下簡稱亞都公司)之委任,對其民國 112 年度永續報告書(以下簡稱本報告書)中所選定之永續績效資訊執行確信程序並出具有限確信報告。有關亞都公司所選定之標的資訊及其適用基準,詳附件一。

管理階層之責任

管理階層之責任係依據財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心「上櫃公司編製與申報永續報告書作業辦法」及全球永續性報告協會(Global Reporting Initiatives, GRI)發布之 GRI 準則(GRI Standards)編製永續報告書,並應設計、執行及維護與報告編製相關之內部控制,以蒐集並揭露本報告書內容,並確保本報告書所報導之特定績效指標未存有導因於舞弊或錯誤之重大不實表達。

會計師之責任

本會計師係依照確信準則 3000 號「非屬歷史性財務資訊查核或核閱之確信案件」之要求規劃並執行有限確信工作,對上開永續報告書所選定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,有限確信案件所執行程序之性質及時間與適用合理確信案件不同,其範圍相對較小,故有限確信程序明顯較合理確信為低。

確信工作

本會計師針對上開永續報告書所選定之確信標的資訊依專業判斷執行有限確信程序,以獲取相關標的資訊之有限確信證據,且任何內部控制均受有先天限制,因此未必能查出所有業已存在之重大不實表達,本會計師主要執行之確信程序包括:

- (一)取得亞都公司民國 112 年度永續報告書,並閱讀其內容;



- (二)與亞都公司之管理階層及攸關員工進行訪談,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。
- (三)針對報告中所選定之確信標的資訊進行分析性程序;必要時抽樣本核對相關文件,以獲取足夠及適切之有限確信證據。

品質管制與獨立性

本會計師及所隸屬之事務所遵循品質管理準則公報第 1 號「會計師事務所之品質管制」之規範,建立並維護完備之品質管制制度,包含遵循職業道德規範、專業準則及所適用法令相關之書面政策及程序,亦遵循會計師職業道德規範中有關獨立性及其他道德規範之規定,該規範之基本原則為正直、公正客觀、專業能力及盡專業上應有之注意、保密及專業態度。

先天限制

因永續報告書中所涉及之非財務資訊,相較於財務資訊之確信存在更多先天性之限制,對於該資訊之揭露內容可能涉及亞都公司管理階層之重大判斷,假設及解釋,故不同利害關係人可能對於該等資訊有不同之解讀。

有限確信結論

依據本會計師執行之確信程序及所獲取之證據,並未發現亞都公司民國 112 年度永續報告書中所選定之確信標的資訊在所有重大方面有未遵循其適用基準編製而須作修正之情形。

其他事項

亞都公司網站之維護係管理階層之責任,對於確信報告於亞都公司網站公告後任何標的資訊或適用基準之變更,本會計師不負就該等資訊重新執行確信工作之責任。

國富浩華聯合會計師事務所

會計師

陳桂美



民國 113 年 8 月 16 日

會計師有限確信報告-附件一



附件一：確信標的資訊彙總表

編號	頁次	內文標題	確信標的資訊	作業辦法	編製基準
1	45	食品及衛生管理	亞都公司衛生管理人員監督廚房環境、設施與設備、從業人員及製造流程之衛生是否符合 GHP 要求，並每日確實填寫相關紀錄表格及追蹤改善，並由飯店設置之食品技師定期稽查各廚房，開立改善缺失報告，把關飯店食品安全。	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	46	食品及衛生管理	亞都公司所販售之餐飲及食品受食品安全管制系統規範，未有違反食品安全衛生管理法規之情事。	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	42	食材及供應商採購管理	亞都公司 112 年採購 MSC 認證龍蝦年度總採購金額 76 萬元以上，佔整體龍蝦採購金額 90% 以上。另採購 FSC 國際雨林保護認證標章之紙類產品，全年度採購金額達 33 萬元以上，佔整體紙類採購額近 95% 以上。	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	41	食材及供應商採購管理	亞都公司規定供應商需主動提供相關產品檢驗證明資料，包含農藥、重金屬及抗生素等檢驗文件，經衛生福利部食品藥物管理署認證之檢驗機構檢驗紀錄或其實驗室出具之檢驗報告，合格供應商需提供品質認證(含 TQF、CAS、TAP、HACCP、ISO 等認證資料)。採購食材均有合格檢驗證明單位或實驗室(如 SGS)出具之測試或檢驗報告。	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商所生產產品之百分比。



5	42	食材及供應商採購管理	亞都公司每年針對實施食材供應商評鑑，平均評鑑比例約達 91%，評鑑結果皆合格，供應商評鑑結果將優比例達 86% 以上，112 年起過評鑑 32 家以上的供應商，評鑑結果並未有總分低於六十分以下之不及格供應商。	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	48	追溯制度及緊急應變	亞都公司透過採購系統進行食材的建構與管理，將餐點使用的食材透過系統串聯，可進行產品追溯。	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	46	食品及衛生管理	亞都公司依原物料、半成品、成品及供餐規模，訂定合適之自主檢驗產品項目，另食品技師評估後無法自行檢驗則交由委外檢驗，採每季委外檢驗，由第三方公正機構進行檢驗。112 年度自主檢驗及委外檢驗項目及合格率如下：	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。																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>自主檢驗項目</th> <th>檢驗產品</th> <th>合格率</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>二氯化硫</td> <td>冷凍蝦米、乾貨</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>過氧化氫</td> <td>油麵、中藥材</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>皂黃</td> <td>豆干、筍乾</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <th>委外檢驗項目</th> <th>檢驗產品</th> <th>合格率</th> </tr> <tr> <td>農藥殘留(381項)</td> <td>青菜(青江菜)</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>動物用藥</td> <td>大閘蟹</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>重金屬檢測(鉛、汞)</td> <td>黃魚</td> <td>100%</td> </tr> </tbody> </table>						自主檢驗項目	檢驗產品	合格率	二氯化硫	冷凍蝦米、乾貨	100%	過氧化氫	油麵、中藥材	100%	皂黃	豆干、筍乾	100%	委外檢驗項目	檢驗產品	合格率	農藥殘留(381項)	青菜(青江菜)	100%	動物用藥	大閘蟹	100%	重金屬檢測(鉛、汞)	黃魚	100%
自主檢驗項目	檢驗產品	合格率																											
二氯化硫	冷凍蝦米、乾貨	100%																											
過氧化氫	油麵、中藥材	100%																											
皂黃	豆干、筍乾	100%																											
委外檢驗項目	檢驗產品	合格率																											
農藥殘留(381項)	青菜(青江菜)	100%																											
動物用藥	大閘蟹	100%																											
重金屬檢測(鉛、汞)	黃魚	100%																											



8	68 28	加強揭露指標 溫室氣體管理	亞都公司 112 年消耗能源總量電力 13,484.88 焦耳及天然氣 6,686.71 焦耳，共計 20,171.59 焦耳。100% 使用台電電力、0% 使用再生能源。另亞都公司為減少二氧化碳排放量已落實更換天然氣蒸氣鍋爐，減少二氧化碳排放量，110 年-112 年二氧化碳排放量如下：	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																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="5">單位：公噸 CO2e</th> </tr> <tr> <th>年度</th> <th>110 年</th> <th>111 年</th> <th colspan="2">112 年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>直接排放量</td> <td>範疇一</td> <td>439</td> <td>507</td> <td colspan="2">349</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">間接排放量</td> <td>範疇二</td> <td>1,585</td> <td>1,664</td> <td colspan="2">1,883</td> </tr> <tr> <td>範疇三</td> <td>-</td> <td>-</td> <td colspan="2">-</td> </tr> <tr> <td>總排放量</td> <td></td> <td>2,024</td> <td>2,171</td> <td colspan="2">2,232</td> </tr> </tbody> </table>						單位：公噸 CO2e					年度	110 年	111 年	112 年		直接排放量	範疇一	439	507	349		間接排放量	範疇二	1,585	1,664	1,883		範疇三	-	-	-		總排放量		2,024	2,171	2,232	
單位：公噸 CO2e																																						
年度	110 年	111 年	112 年																																			
直接排放量	範疇一	439	507	349																																		
間接排放量	範疇二	1,585	1,664	1,883																																		
	範疇三	-	-	-																																		
總排放量		2,024	2,171	2,232																																		
9	28	水資源管理	亞都公司 110-112 年總用水量資源如下：	第四條 附表一 之一編 號九	總取水量及總耗水量																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="5">單位：度</th> </tr> <tr> <th>自來水使用量</th> <th>110 年</th> <th>111 年</th> <th colspan="2">112 年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>33,810</td> <td>38,827</td> <td colspan="2">52,677</td> </tr> </tbody> </table>						單位：度					自來水使用量	110 年	111 年	112 年			33,810	38,827	52,677																			
單位：度																																						
自來水使用量	110 年	111 年	112 年																																			
	33,810	38,827	52,677																																			
10	52 68	亞都麗緻夥伴 加強揭露指標	亞都公司旗下 4 個餐飲品牌，截至 112 年 12 月 31 日止，員工人數為 254 人，售出產品重量 116 公噸。	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																																	