

4 積極落實 環境永續



4.1 堅持高品質美味 同時減少食材浪費

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



第一步 產地通餐桌

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



第二步 食材規格化

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

4 積極落實 環境永續

第三步 精準控管

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

第四步 廚藝系統化

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



第五步 專業配菜

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

4.2 力行節約能源與水資源

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

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

2019-2021年用電與間接溫室氣體排放情形			
年度	2019	2020	2021
總電力(度)	7,334,795	6,757,626	6,877,875
電力排放係數 (kgCO ₂ e/度)	0.533	0.492	0.502
間接溫室氣體排放(噸/CO ₂ e)	3,909	3,325	3,453
用電密集度(度/百萬營收)	1,604	1,535	1,715

註:

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

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

4 積極落實 環境永續

4.3 具體落實環境管理

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



4.4 強化廢棄物處理與資源回收

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

4.5 防治廢水與空氣污染

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

污染防治設備投資情形

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