

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

根據聯合國糧農組織FAO研究，全世界產出的糧食約有三成至四成並不會進到消費者的肚子，而是在收成後或運輸過程損壞，或是被店家和消費者丟掉。歐美諸多先進國家因應這些糧損目標，都已積極實行相關立法和政策，主張強調減少食物鏈前端的損失及後端的浪費，才不至於明明生產的糧食夠多，卻因損耗太多、分配不均仍造成飢餓問題，對環境亦是一種嚴重的傷害。

當全世界尋求綠色永續之路時，餐飲業也應該開始深切思考對於環境的衝擊，特別針對所產生的廢油、廢水、食物浪費等各項議題，都影響著環境永續的發展。我們從發展至今，已深刻體認環保的重要性，承諾在營運與服務過程中盡可能減緩對環境的危害。因此，減少食物浪費是餐飲業首要面對綠色課題，我們在此部分做了很多努力，已發展出供應鏈的「五個環節」：



第一步 產地通餐桌

我們盡可能直接向在地供應商採購食材，減少食材在運送過程中的損壞也降低長途運送所產生的碳排放量，不僅對環境有正面的幫助，也幫助在地農漁民，既能活絡當地經濟且有利於當地發展，亦能促使他們生產品質更好的食材，提升競爭力。

第二步 食材規格化

我們訂立了精細的食材規格要求，確保料理的最佳品質，也減少食材損耗。目前內部包括有生鮮食材、農產品等，我們一一訂立嚴格的規格標準。例如：空心菜的長度一定要13至17公分，菜梗直徑要保持在0.4至0.7公分，確保空心菜清脆適宜的最佳口感，小至蒜頭、辣椒等香料，大至生魚鮮蝦，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。目的就是為了確保食材的最高品質並減少食材的耗損及浪費。



第三步 精準控管

我們利用科學方法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級晉章制度，將廚藝學習分為11個階段，幫助我們的廚師們系統化的學習料理技能，做到365天、每家店、每個廚師的每道菜，都呈現出100%一致的信賴美味。也因此，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，在點餐服務上，我們第一線服務人員，進行點餐服務時，會主動觀察每桌顧客的人數，協助顧客適量點餐，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，則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2019年我們總計用電為7,334,795度(註3)，用電密集度每百萬營收(新台幣)用電量為1,604度，較前一年度下降，未來我們仍會持續推動節能措施。

節能逐年顯成效

2017 - 2019 年用電與間接溫室氣體排放情形			
年度	2017	2018	2019
總電力(度)	7,466,247	7,193,618	7,334,795
電力排放係數 (kgCO ₂ e/度)	0.554	0.533	0.533
間接溫室氣體排放(噸/CO ₂ e)	4,136	3,834	3,909
用電密集度(度/百萬營收)	1,955	1,820	1,604

- 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產生的二氧化碳排放。
 3.因商場百貨店舖無獨立電表統計用電，故目前未納入用電管理績效指標中。

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。2019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，2019年共計回收廢油335,395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 (新台幣千元)	預期效益
水洗式油煙罩機及水幕式除油煙機	113	7,869	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	120	8,968	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%。

