

# 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

受經濟衝擊、衝突和不安全、氣候變遷和極端天氣事件等因素的驅動，全球糧食危機形勢和嚴重糧食不安全狀況進一步加劇，超過25億人正面臨嚴重的飢餓。由聯合國機構發布的2023年《全球糧食危機報告》顯示，2022年全球58個國家約2.58億人受到嚴重糧食危機影響，高於2021年的53個國家和地區的1.93億人。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。台灣亦於2022年4月擬具《溫室氣體減量及管理法》修正草案，並將法案名稱修正為《氣候變遷因應法》，除將國家長期減碳目標修改為「2050年淨零排放」，也增訂氣候變遷調適專章、氣候治理的基本方針及重大政策等。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；而在空調節能的部份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。



集團主要使用能源主要以電力及天然氣為主，2022年集團各項能源使用及溫室氣體排放資訊統計如下：

## 2022年集團各項能源使用及溫室氣體排放資訊

能源類型	使用單位	十億焦耳 (GJ)	溫室氣體排放 (公噸CO <sub>2</sub> e)	消耗能源總量	能源密集度
電力	23,579,438度	84,910	11,672	207,689 GJ	0.46 GJ/萬元
天然瓦斯	3,137,597度	118,228	385		
能源類型	使用單位	十億焦耳 (GJ)	溫室氣體排放 (公噸CO <sub>2</sub> e)	溫室氣體排放量	排放密集度
液化石油氣	219,570公升	4,551	5,901	17,958 公噸CO <sub>2</sub> e	0.04 公噸CO <sub>2</sub> e/萬元

註:

1. 上述能源統計包含總部、廠房及全台門店，無法取得用電度數或瓦斯度數之營業場所係以全部有用電度數或瓦斯度數之營業場所之平均值計算。
2. 能源換算單位為1度電力=0.0036 GJ(十億焦耳)，1立方公尺天然氣(度)= 0.037681 GJ(十億焦耳)
3. 2022年未使用再生能源，外購電力的能源消耗占總能源消耗41%。

集團營業用水以自來水為主，我們除了注意排放水對環境的影響外，也向同仁宣導能源節約與珍惜水資源的重要性，減少不必要的營業用水。2022年度台灣地區取水量約為984,863公噸(因餐飲業耗水量小且排水未另行統計，故採取水量等於排水量無耗水量之假設)，用水密集度(公噸/萬營業額)為2.20，我們會持續透過各類節能措施去達成用水量下降之目標。

# 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。2022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，2022年共計回收廢油402,008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	73	6,809	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	130	9,132	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%