

漢來美食股份有限公司

推動企業誠信經營報告

- (1) 本公司由人資部推動企業誠信經營，規劃宣導及訓練課程使員工確實瞭解及遵守，並向董事會報告誠信推動情形，包含實施成果及推動規劃。
- (2) 本公司訂有「員工行為準則」及「董事暨經理人道德行為準則」，明訂防止利益衝突的政策，並訂有明確的獎懲及申訴制度以落實執行。
- (3) 本公司為落實誠信經營，建立有效的會計制度及內控制度。稽核單位會依風險評估結果擬訂年度稽核計畫、執行查核，並定期向董事會報告查核結果。
- (4) 公司設有檢舉信箱 audit@hilai-foods.com 及員工意見信箱 hshr.dept@hilai-foods.com，接獲檢舉信函時即依事件性質轉由相關單位處理，並於「誠信經營守則」及「誠信經營作業程序及行為指南」規範受理檢舉的作業程序及相關保密機制。113年並無接獲檢舉案件。



治理單位

溝通

- 每年定期於年度最後一次董事會總結推動誠信經營報告。
- 依「公司治理實務守則」第十條規定，內部人包含董事在財報公告前的封閉期間禁止交易。113年度股務分別在 1/29、4/23、7/23 及 10/22 共 4 次在封閉期開始日前以 email 提醒內部人及董事避免誤觸相關規範。
- 第 9 屆董事就任起 5 日內已完成「未有違反誠信原則行為聲明書」簽署；第 9 屆獨立董事並完成「獨立董事(選任時)聲明書」簽署。獨立董事(選任時)資格條件檢查表如附檔，已依法於選任後 10 日內檢送至主管機關備查。

訓練

	課程主題	ESG下的董事會治理
	課程時數	實體課程：3小時
	課程內容	<ul style="list-style-type: none"> ● 忠實義務、注意義務與董事監察人經理人與大股東責任 ● 資訊揭露與重大訊息公告 ● 我國的內線交易法律
	參加人次	113/8/8，董事8人/內部人4人/主管2人/稽核1人



供應商

溝通

- 本公司往來廠商均須簽訂誠信廉潔暨保密承諾書，以確保採購、發包或營業等活動都在遵守誠信、廉潔暨保密等義務和操守的情形下進行。



員工

- 新進員工除在勞動契約約定保密條文由受僱人簽署外，並在職前訓練安排誠信數位學習課程。
- 後勤單位不定期於會議或以 MEMO 通知所有員工，有關產品、服務維護及法規遵循等相關事宜。

	課程主題	侵占、背信等不法案例分享
	課程時數	實體：2小時 / 數位課程：89.5分鐘
	課程內容	<ul style="list-style-type: none"> ● 誠信經營的概念及效益 ● 員工不當利益輸送可能涉及之罪行及案例 ● 誠信經營的另一重要內涵-反貪腐
	參加人次	實體課程：113/11/14及11/21共2場，理級以上主管144人 數位課程：113/11/28-12/15，上課人員共1,604人

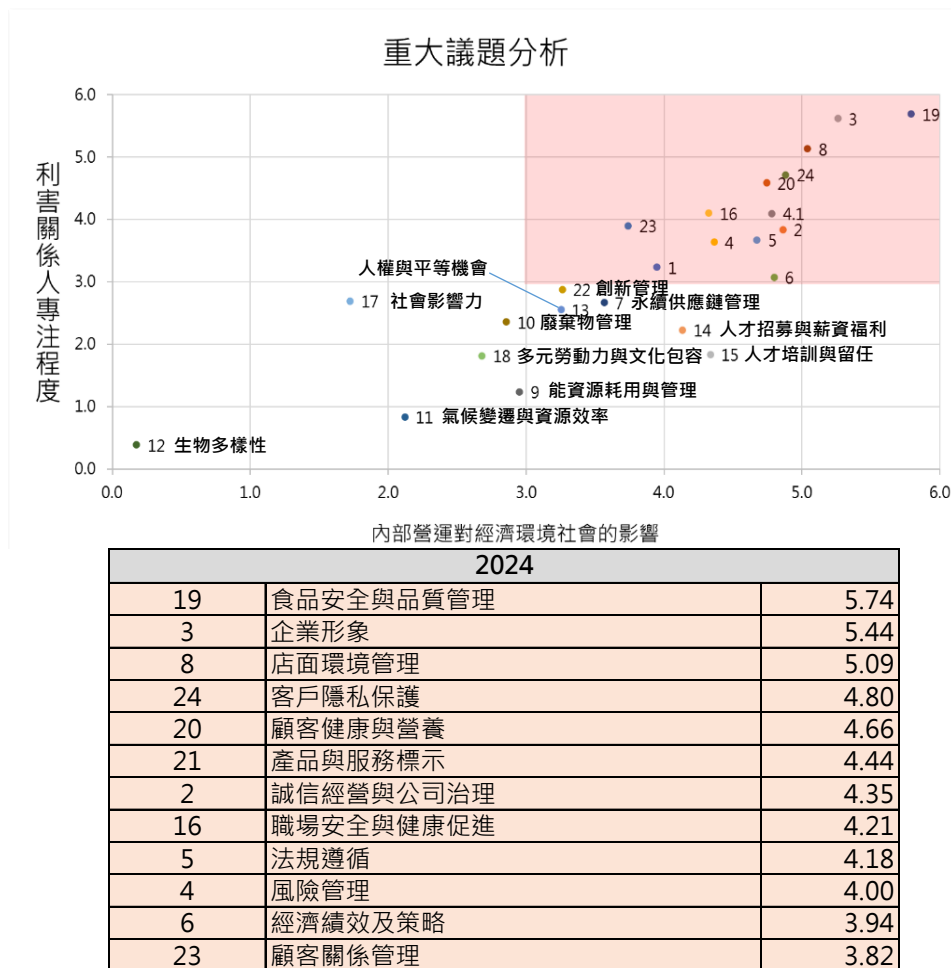
114年
推動規劃

- 1 持續強化員工誠信經營管理理念
- 2 持續辦理誠信經營課程及數位學習
- 3 誠信經營案例、議題及資訊分享
- 4 透過勞資會議，傳達誠信經營理念

漢來美食股份有限公司

ESG 永續報告_114 年永續發展指標目標

- (1) 本公司訂有「永續發展實務守則」，由永續發展委員會負責永續發展管理方針及具體推動計畫的提出及執行，並定期向董事會報告。
- (2) 因應金管會推動上市櫃公司適用國際永續揭露準則規劃，擬持續推動公司重大永續議題及氣候議題指標目標設定工作。
- (3) 年度指標目標確定後，請人資部協助依公司「永續發展實務守則」規定，將各單位所屬指標目標列入員工績效考核項目。



永續發展項目及管理方針	2025 指標目標
<p>誠信永續經營</p> <p>以誠信經營、創新研發、共好共享、綠色友善的經營理念作為政策及承諾。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 6：營收獲利以年度預算為目標。 ● 2：公司治理評鑑上櫃第二級距以上。 ● 5：法規遵循以零裁罰為目標。
<p>食品安全防護</p> <p>重視採購管理及供應商管理，食品安全從採購、驗收、運送至處理及存放全面完整規範。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 7：供應商訪廠 30 家以上。 ● 8：優良餐廳取得比率 90%以上。 ● 19：SGS 餐飲衛生管理評鑑合格取證率 90%以上。
<p>品牌價值提升</p> <p>維持差異化優勢，並以產品創新、服務創新、經營管理的創新策略維持品牌競爭力。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 23：APP 會員數達 100 萬。 ● 3：米其林/AMOT 溯源餐廳等 1 項以上評鑑獲獎。
<p>社會環境友善</p> <p>參與社會公益、協助地方發展，重視氣候變遷議題，營運管理致力於節省能源及廢棄物減量。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 5：完成全公司 2024 碳盤查及本館/美山模擬查證。 ● 9：每千元營業額廢食用油量不高於 2024 年度。 ● 9：每千元營業額廚餘量不高於 2024 年度。 ● 9：每千元營業額用水量不高於 2024 年度。
<p>職場和諧健康</p> <p>本著勞資和諧的理念建立良好互動及雙向溝通的機制，建構完整的職業安全衛生及健康照護體系，打造安心職場。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 15：員工(不含實習生)離職率低於 30%。 ● 19：廚師持證比合格家數比 76%以上。 ● 16：ISO45001 驗證通過。 ● 16：工傷率低於 2.46(不含交通事故目標件數 40 件)

漢來美食股份有限公司 溫室氣體盤查執行進度報告

一、漢來美食盤查及查證工作預計時程：



二、漢來美食 2024 盤查及查證工作進度報告：

月份	工作成果	
3~10 月	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2024/3 啟動專案會議及建立溫室氣體盤查機制，並於各場址展開原始數據收集。 2. 2024/5、6、10 持續內外部溫室氣體盤查教育訓練，職安室全員 5 人 10 月完訓取得金屬研究中心結業證明，其中 2 人並通過淨零碳規劃管理師初級能力鑑定(全公司共 3 人通過)。 3. 2024/7 於鼎新系統建構差旅/交通費盤查資料收集介面並正式啟用。 4. 2024/9~12 完成各分公司盤查結果之碳排量計算。 	
月份	工作目標及說明	進度報告
12 月	溫室氣體報告書撰寫教育訓練及檢視 2023 年度盤查資料。	113/12/13 高雄本館委外專業顧問上課
	檢查是否有遺漏的盤查及整合溫室氣體盤查資料審查及結案，並將 2023 年度「GHG 盤查彙總報告」定稿。	職安室編制全公司溫室氣體盤查彙總報告
	盤查總結會議及產出 2023 年度「GHG 盤查彙總報告」。	職安室 113/12/25 總結會議進行彙整報告

本公司目前由財務部負責每年年報及永續報告書揭露之書面統計結果；2024 年導入 GHG 盤查專案則由職安室負責統籌執行。上述雙軌資訊將並行直至 GHG 盤查及查證結果能滿足揭露時限要求為止。上述兩項資訊比較如下：

1. 2023 年範疇一及範疇二合計數據，GHG 盤查結果較原揭露之統計資訊少 1,489.82 公噸 CO₂e。
2. 2023 年範疇三 GHG 盤查結果為 6,725.56 公噸 CO₂e。

單位：公噸 CO

能源類別		2023 年報揭露統計結果	2023GHG 專案盤查結果	差異
範疇一	天然氣	5,091.55	5,793.99	+702.44
	液化石油氣 LPG(桶裝瓦斯)	9.20	5.49	-3.71
	汽油	12.39	8.00	-4.39
	製冷設備	未統計	783.13	+783.13
	化糞池		158.66	+158.66
	小計	5,113.14	6,749.27	+1,636.13
範疇二	外購電力	10,019.85	6,893.90	-3,125.95
	小計	10,019.85	6,893.90	-3,125.95
範疇一、二合計數(公噸 CO₂e)		15,132.99	13,643.17	-1,489.82
範疇三 (未包含差旅資料)	廠商貨運(食材)	未統計	1,699.13	+1,699.13
	出貨貨運(廢棄物)		57.23	+57.23
	員工通勤		566.24	+566.24
	自來水		62.12	+62.12
	紙類		64.05	+64.05
	商品耗材		3,378.01	+3,378.01
	乙醇		31.20	+31.20
	廢棄物		848.71	+848.71
	租賃冷媒		18.87	+18.87
	小計		0	6,725.56
範疇一、二、三合計數(公噸 CO₂e)		15,132.99	20,368.73	+5,235.74