

社會創新組織揭露格式

社會創新組織於會計年度終了，董事會（理事會）應填寫社會創新組織揭露格式，並提請董監事會（理監事會）核備並於股東會（會員大會）提請承認。

一、組織基本資料			
組織名稱	崇文冷凍食品股份有限公司		
營業登記日期	2006-12-28		
組織種類	公司 獨資 合夥 有限合夥 部落公法人 社團法人 財團法人 合作社 儲蓄互助社 農會 漁會 農田水利會 大專院校 其他		
負責人	蔡博仰		
聯絡電話	053472688	電子信箱 Email	wensseafood@gmail.com
聯絡手機	053472688	統一編號	28550238
資本額	24,000,000		
組織登記/聯絡地址	嘉義縣布袋鎮興中里 14 鄰上海路 171 號		
二、聯合國永續發展目標、社會使命與營運模式			
(一) 貴單位符合之聯合國永續發展目標(至多 3 項，請勾選)			
(1) 終結貧窮	(7) 永續能源	(13) 氣候對策	
(2) 終結飢餓	(8) 良好工作	(14) 海洋生態	
(3) 健全生活	(9) 工業創新	(15) 陸域生態	
(4) 優質教育	(10) 促進平等	(16) 和平正義	
(5) 性別平權	(11) 永續城鄉	(17) 夥伴關係	
(6) 潔淨水源	(12) 產消責任		
(二) 社會使命			
<p>至 2023 年來，環境保護和永續發展為企業發展的重要工作卻也是面臨著重大的負面衝擊和惡性循環的問題，以下為衝擊爭點分析：</p> <p>(一) 負面衝擊的大小：全球氣候變化加劇、生物多樣性喪失、土地退化、空氣和水汙染等環境問題日益嚴重，對生態系統和人類社會造成了巨大的負面影響，也使得漁業面臨前所未有的衝擊。</p> <p>(二) 消費主義模式滋長：過度的消費和浪費導致資源枯竭和廢棄物增加，加劇了自然資源的消耗和環境壓力。</p> <p>(三) 不可持續的農業和漁業：過度的農業化學品使用和過度捕撈導致土壤和水源汙染，破壞了生態平衡並威脅原生物種，不可持續的城市發展和土地開發破壞了自然生態系統，造成水資源短缺和生態破壞。</p> <p>追求經濟效益同時，亦考慮長期價值與可續性，將永續發展納入策略規劃，從供應鏈、產品設計、生產到運輸，全面考慮環境、社會和經濟因素，並和企業合作、開發可持續性方案且善用綠色能源減少對環境負擔，以下為解決之方法：</p> <p>(一) 提倡永續產業：門市有效減少塑膠類產品使用、與在地蚵農研發與蚵殼、文蛤結合之綠源策略，把蚵殼洗淨後，再由中下游的生技業者，製成牡蠣粉，轉為工業用途或民生用品，把廢棄蚵殼變成綠色永續產業。</p> <p>(二) 限制過度捕撈、推動海洋保育：與海洋保育與漁業永續基金會等產業合作，已有標章認證、管理良好的沿海魚類、國產魚、中低階養殖海鮮為主要選擇，以選擇符合生態保育與永續利用原則的水產品為主。</p> <p>(三) 與在地農、漁業合作：配合在地縣府之合作市集、農、漁業生技研發。</p>			
(三) 營運模式			

我司創立於 1978 年，以冷凍海鮮食品為主要經營項目，涉及海鮮水產品、肉品、即食商品，亦含有國家認證食品工廠，從製品、加工、保裝、設計、販售等，擁有生產到餐桌一條龍生產鏈，以是當地甚至是海鮮水產品業小有知名的企業，從專業、技術、創新都是業界品質中的佼佼者。

(一)成本優勢:不同於進口產業須有較高加工成本，我司有食品認證工廠及完善培訓專業人員，可針對水產品進口、加工、包裝、販售等供應鏈，以提供更有競爭力的價格及專業的品質。

(二)多元販售管道:我司與當地農、漁業合作，提供當地市場水產商品近 30 年，並有合作信賴良好關係，甚至發展多元網路販售渠道，與知名網路電商合作，啦啦系列更是榮登 2015 年台灣百大伴手禮，並銷售至香港。

我們深知水產業之艱辛與不易，所以對社會做出積極的貢獻與責任，體現在以下方面:

(一)環境保護:我司實施環境友好措施，減少塑膠、保麗龍使用率以及回收再利用，並使用蜂巢紙為保裝器材，並與當地蚵農合作、研發，將蚵殼、文蛤結合之綠源策略，把蚵殼洗淨後，再由中下游的生技業者，製成牡蠣粉，轉為工業用途或民生用品，把廢棄蚵殼變成綠色永續產業。

(二)社會公益:通過捐贈資金、物資來支持公益項目。

(三)供應鏈責任:我司加強供應鏈監管和管理，確保供應商、製程等符合法規及可持續性發展。

(四)長期減碳路徑規劃:低碳燃料轉換並使能源效率提升，節省電力、設備能效提升，擴大再生能源使用比例，透過製成最佳化調整及降低改善製程排放。

三、營運現況、年度成果與社會影響力呈現

(一)現況與年度成果

背景:

崇文食品冷凍股份有限公司創立於 1978 年，原於布袋漁市場從事水產批發，於 1994 年因應新世代來臨後轉型成蝦仁加工廠。

崇文食品以蝦仁為核心，同時拓展多樣化的營業項目，服務廣大的消費市場，對品質的堅持與親切的服務，贏得客戶的信任與好評!

專業、品質、創新。是我們始終如一的經營信念，我們有三十餘年的水產經驗，正是我們對品質的保證!

WEN'S FROZEN FOOD CORP.

董事長:蔡博仰、銷售經理:蔡育澤

企業認證及獎項:

◆ 崇文冷凍食品股份有限公司農漁產加工廠－ HACCP、ISO22000 認證

2016 年行政院農業委員會漁業署「海宴」優質水產－人氣啦啦禮盒入圍水產精品

2020 年嘉義優鮮軸線精品伴手禮－啦啦系列

2023 年農業部漁業署「海宴」優質水產－烏魚子綜合禮盒入圍水產精品

我們參考 2022 年《永續發展目標的商業領導藍圖》(Blueprint for Business Leadership on the SDGs) 針對企業有所做為之行動 SDG 7 可負擔與潔淨能源、SDG 12 責任消費與生產，與當地蚵農合作、研發，將蚵殼、文蛤結合之綠源策略，把蚵殼洗淨後，再由中下游的生技業者，製成牡蠣粉，轉為工業用途或民生用品，把廢棄蚵殼變成綠色永續產業，並與之有信賴合作關係。

針對 SDG 14 保育海洋生態，減少塑膠、保麗龍使用率以及回收再利用，並使用蜂巢紙為保裝器材，並與海洋保育與漁業永續基金會等產業合作，已有標章認證、管理良好的沿海魚類、國產魚、中低階養殖海鮮為主要選擇，以選擇符合生態保育與永續利用原則的水產品為主。

(二)社會影響力呈現

針對聯合國永續發展目標 (Sustainable Development Goals, 簡稱 SDGs) 所進行之目標達成與實際效益進行說明與分析:

SDG 7 可負擔與潔淨能源: 我司設備汰舊更新節能，發展數位化體系、節約電力、透過製程最佳化調整及改善降低製程排放。並與當地蚵農研發、生產，並發展綠色有效綠源策略，提供可持續的能源和能效技術。

SDG 12 責任消費與生產: 與當地蚵農合作、研發，將蚵殼、文蛤結合之綠源策略，把蚵殼洗淨後，再由中下游的生技業者合作，製成牡蠣粉，轉為工業用途或民生用品，把廢棄蚵殼變成綠色永續產業，並與之有信賴合作關係。

SDG 14 保育海洋生態: 減少塑膠、保麗龍使用率以及回收再利用，並使用蜂巢紙作為包裝器材，並與海洋保育與漁業永續基金會等產業合作，已有標章認證、管理良好的沿海魚類、國產魚、中低階養殖海鮮為主要販售選擇，以符合生態保育與永續利用原則的水產品為主，來降低海洋生態的衝擊。

確認與我們最攸關的 SDGs 及其目標僅是永續發展道路上的一步，我們將循著這個方向明確的軌跡，繼續在這條路上極大化正面影響，並減少對社會與環境的負面衝擊，同時，我們也藉架構衡量外部效益與成本，全面檢視永續發展的價值，實現一個當責企業應有的作為，也實現永續經營與發展與目標。

四、財務資訊

財務資訊包含以下項目：

營利事業：盈餘預計投入社會使命 0.5%；接受政府補助占全年總營收 10%。

五、其他相關文件或證明

相關文件或證明，如經主管機關認可或依第三方標準之認證，社會創新組織亦得於揭露格式範本中揭露。