

供應商管理

政策說明

六福作為餐飲業者,深知確保食材原物料來源的透明度乃食品安全之本,堅信供應商的選擇尤其重要,政府機構與第三方公正單位進行的食品安全認證是保障消費者用餐安全的關鍵憑證,因此在資格遴選上,以取得食安相關認證的供應商為優先合作對象,且仍將透過供應商評鑑機制,為消費者進行雙重把關,我們按責任採購之理念,優先選用經國內、外相關標準認證(例如:GMP、CAS、HACCP、ISO22000等)之產品,並於採購前檢視供應商所提供的食材或物料成份內容是否符合相關規範,以確保產品來源安全無虞。

本公司訂有採購作業管理辦法、供應商管理作業辦法及供應商評鑑等相關作業辦法,因此對於新供應商的遴選,除依公司規定與辦法進行廠商調查、審查、核定及供應商登錄作業,開發新供應商除了增加合作伙伴,提高貨源的選擇性,進而降低採購成本,以落實供應商管理。每年依前十大商品、高單價產品以及必要品完成供應商訪廠規劃並完成年度供應商訪廠評鑑考核及不定期到場檢查,致力與供應商維持暢通的溝通管道,建立正常供應商夥伴關係,確保穩定供貨來源與價格優勢。

本公司主要供應商之契約中,針對環保、安全或衛生等議題遵循相關規範,要求供應商應確保提供之貨品來源皆符合法令之要求,若違反誠信經營原則,經查獲買方有權立即終止合約關係,且賣方應付買方商譽損害賠償之責任。

執行情形

六福旅遊集團之品牌的食材持續與台灣在地供應商合作,堅持環境永續,重視保育,絕不使用魚翅、犀牛角等製品,選擇天然食材,支持在地小農,積極採購社會企業、公平貿易、友善生態環境、AMOT溯源、在地農民生產之綠色供應鏈產品,其中包含再生稻殼筷、生態綠咖啡、鮮乳坊、台東池農米、關西仙草茶...等,除透過購買在地食材給予台灣農民支持外,地產地消食材也能使顧客吃得安心又健康,為維持原物料品質,皆由總公司統一進行採購及管理,並要求供應商於進貨時須提供 SGS 檢測報告或 FDA 食品輸入許可證等相關檢驗合格證明。