

# 御嶺餐飲集團

2026年 法人說明會

 報告人：鄭人瑋 總經理  
2026/02/05

# 免責聲明

- 本簡報及同時發佈之相關訊息所提及之預測性資訊，包括營運展望、財務狀況及業務預測等內容，係本公司基於內部資料及外部整體經濟發展現況所得之資訊。
- 本公司未來實際所可能產生的營運結果、財務狀況與業務成果，可能與預測性資訊有所差異。其原因可能來自各種因素，包括但不限於原物料成本增加，市場需求，各種政策法令與金融經濟現況之改變，以及其他本公司無法掌控之風險等因素。
- 本簡報中所提供之資訊，係反應本公司截至目前為止對於未來的看法，並未明示或暗示性地表達或保證其具有正確性、完整性或可靠性。對於這些看法，未來若有變更或調整時，本公司並不負有更新或修正之責任。

# 目錄

1

## 關於御嶺

公司簡介/年度事紀/經營團隊/重點品牌/投資架構圖(事業群)

2

## 經營實績

營收增長率/全年營收佔比/損益表

3

## 產業趨勢

台灣餐飲現況/台灣餐飲趨勢

4

## 發展策略

品牌發展/多元營運/數位與會員經營

5

## 未來展望

永續發展



公司名稱	御嶺國際股份有限公司
資本額	新台幣10.39億元(增資完成後)
代表人	孫正強 董事長
組織規模	員工人數534人
2025年營收	11.4億元
股票代號	3522
性質	上櫃公司
主要產品與服務	餐飲產品,食材銷售

## 2007年

上櫃掛牌  
(3522)

- 完成資本市場布局
- 奠定公司治理
- 平衡擴張基礎

## 2023年

孫正強董事長入主  
啟動轉型  
營運重整、成長策略

- 新經營團隊進駐
- 推動營運重整與成長策略
- 發展低碳數位餐旅平台
- 切入碳中和商機
- 新設子公司  
「御義旅行社股份有限公司」  
跨足休閒旅遊市場

## 2024年

品牌多元化與高端化元年

- 公司更名「御嶺國際」總部遷至新北新莊
- 取得「海峽會」經營權，布局高端餐飲
- 創立「鴨覓」進軍百貨直營通路
- 成立「晶強和牛」強化上游供應鏈

## 2025年

國際布局 × 百貨深耕

- 進軍日本，成立「日台會館」
- 鴨覓拓展至信義區一級百貨

## 董事長 | 孫正強



### 主要經歷

| 董事長 |  
御嶺國際股份有限公司  
東典光電科技股份有限公司  
力銘科技股份有限公司  
寰聖國際股份有限公司  
凱勝綠能股份有限公司

| 副董事長 |  
永虹先進材料股份有限公司

| 獨立董事 |  
常理科技股份有限公司  
利百景股份有限公司  
竹陞科技股份有限公司  
台灣數位光訊科技(股)公司

### 學歷

| 交通大學EMBA碩士  
| 政治大學企業管理碩士  
| 台灣大學化工系學士

## 副董事長 李日東

日本長崎大學 經濟學系  
東東國際餐飲股份有限公司 董事長  
日富人文餐飲股份有限公司 董事長  
御嶺國際股份有限公司 副董事長  
台灣珍有福餐飲股份有限公司 董事總經理  
台灣海德沃福股份有限公司 監察人  
社團法人台灣餐飲業聯盟協會 理事長  
社團法人台灣連鎖加盟促進協會 榮譽理事長

## 總經理 鄭人璋

台灣大學商研所 MBA  
御嶺國際股份有限公司 總經理  
晶強和牛貿易股份有限公司 總經理  
御景生活事業股份有限公司 監察人  
御義旅行社股份有限公司 監察人  
新和開發股份有限公司 投資部協理

## 營運長 崔宏光

國立陽明交通大學 高階主管管理EMBA  
御嶺國際股份有限公司 集團營運長  
雅光管理顧問股份有限公司 總經理  
陽明山天籟大飯店股份有限公司 董事暨總經理  
天籟實業股份有限公司 董事長  
廣東長隆集團有限公司-籌備項目 執行總經理  
阿里山賓館 總經理

## 主要產品與服務

御嶺國際股份有限公司旗下共擁有「頂鮮台南擔仔麵」、「晶宴會館」、「海峽會」、「鴨覓」、「晶粵軒烤鴨餐廳」等不同面貌的餐飲知名品牌，在台灣餐飲市場佔有一席之地。

御嶺國際在穩定餐飲事業發展外，並於2023年新設子公司「御義旅行社股份有限公司」，跨足休閒旅遊市場，2024年新增納入「海峽會」及「鴨覓」，正式踏入高端餐飲與商場餐飲行業，水平發展各類型餐飲，為顧客提供最完整之服務。

2025年御嶺國際正式進軍日本，攜手「出雲總業」打造首座日台複合式宴會館，將台灣餐飲文化的精髓帶到日本，將以文化與美食為核心，融入當地特色，打造多元化的活動與服務。

整合餐飲、旅遊及貿易，希冀轉型為「低碳餐旅服務平台」為目標，邁進全球創造集團最高價值。





8個

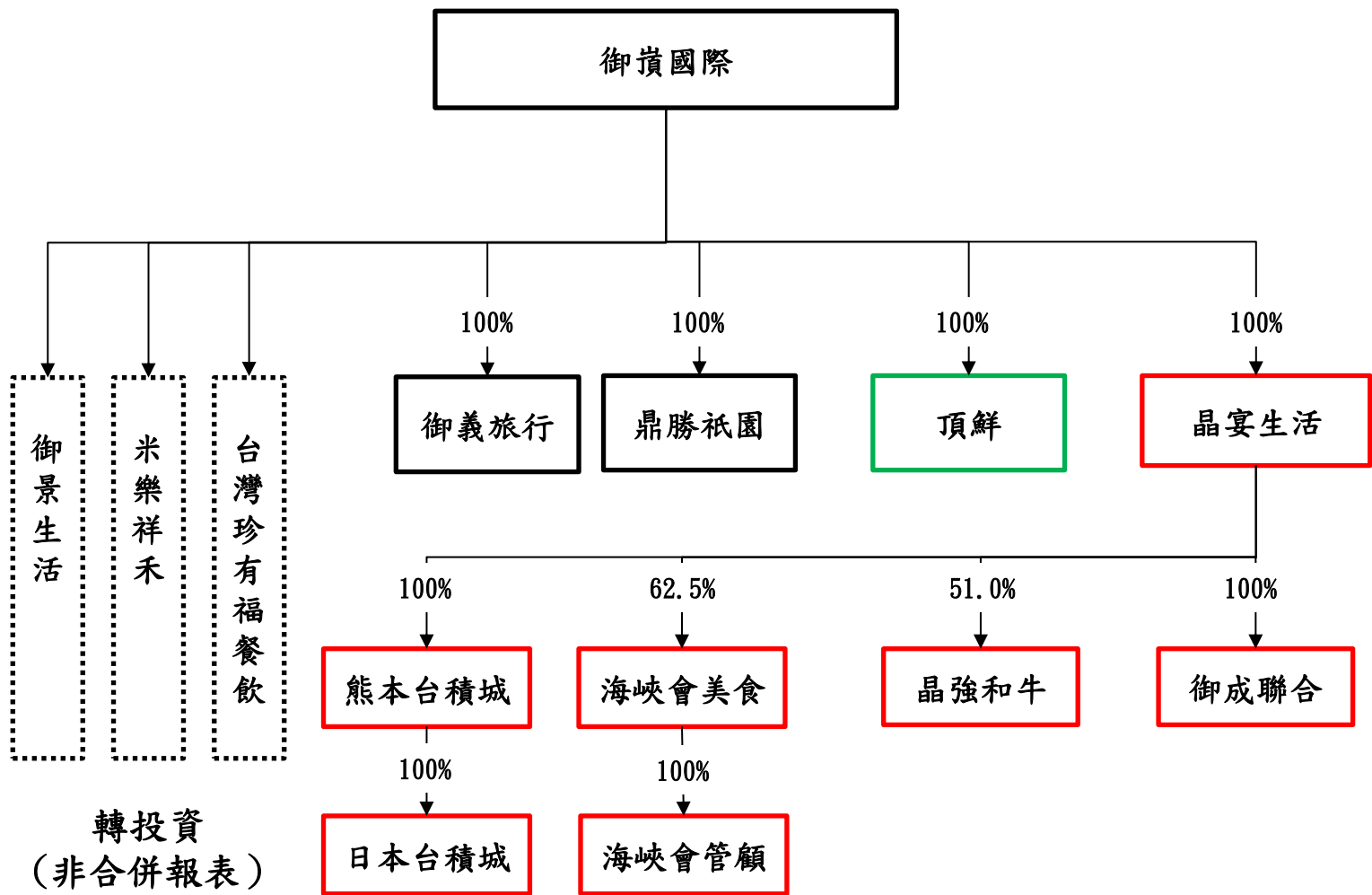
集團旗下  
8大主要品牌

15家

集團共有  
15家營業據點

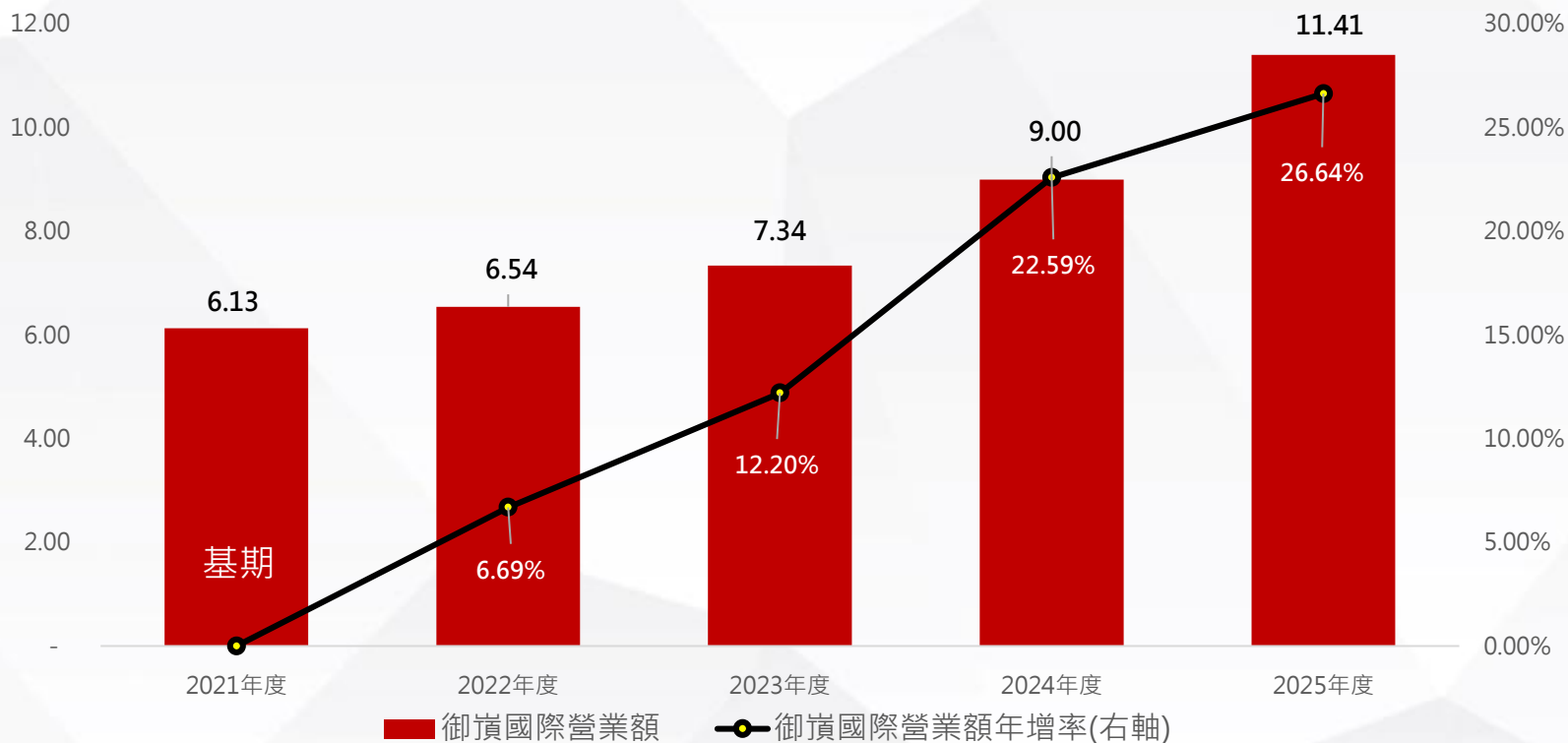
百萬

年服務估逾  
百萬消費人次



類型	品牌
餐飲事業群	海峽會、燒肉牛匠 鴨覓、晶粵軒
婚宴事業群	晶宴會館、頂鮮台南擔仔麵
貿易事業群	晶強和牛
旅遊事業群	御義旅行社
海外事業群	日台會館
類型	公司
轉投資	御景生活事業股份有限公司 米樂祥禾股份有限公司 台灣珍有福餐飲股份有限公司

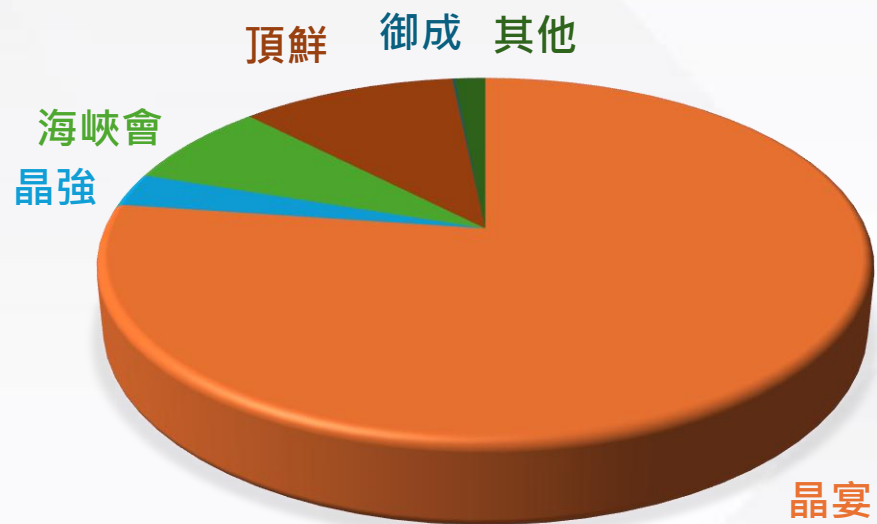
營收與年增



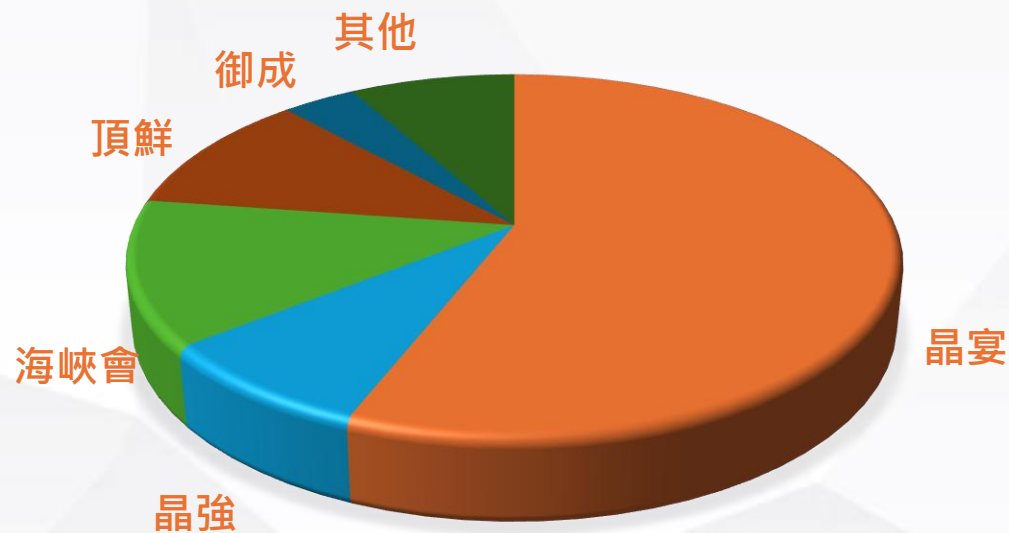
	2021年度	2022年度	2023年度	2024年度	2025年度
御嶺國際營業額	6.13	6.54	7.34	9.00	11.41
御嶺國際營業額年增率(右軸)	—	6.69%	12.20%	22.59%	26.64%

※ 註：單位為新台幣億元。

| 全年營收佔比 |



2024年度



2025年度

損益表

項目	2022年		2023年		2024年		2025年Q1-Q3	
	金額	比率	金額	比率	金額	比率	金額	比率
營業收入	654,349	100%	734,174	100%	900,026	100%	814,117	100%
營業毛利	278,532	43%	355,767	48%	425,787	47%	358,659	44%
營業費用	470,313	72%	465,004	63%	623,883	69%	538,914	66%
營業淨利(損)	(191,781)	-	(109,237)	-	(198,096)	-	(180,255)	-
業外收(支)	88,209	13%	(1,651)	(0)%	14,061	1%	(37,357)	(5)%
稅前淨利(損)	(103,572)	-	(110,888)	-	(184,035)	-	(217,612)	-
稅後淨利(損)	(104,667)	-	(110,985)	-	(196,801)	-	(217,643)	-
每股盈餘	(2.46)		(2.06)		(2.28)		(2.41)	

註：單位為新台幣仟元。

【根據勞動部統計】

薪資待遇

## 漲幅極低

儘管有58%餐飲企業預期調薪  
但幅度卻僅3.1% 仍近九成的月薪不到新台幣4萬元。

餐飲業高缺工：

### 高於平均

至2025年09月住宿  
餐飲業職缺率達4.2%

旅宿餐飲人員流動率：

### 居各業之首。

進率4.2%、退率3.0%

高缺工及流  
動率

台灣  
餐飲業  
三面承壓

結構性通膨

### 食材高漲

豬肉漲逾6%、雞肉逾2%  
2025年平均漲幅接近3.4%

原料上漲

費用節節攀升

### 費用高漲

室內裝修成本較疫情前平均上漲約三至五成  
租金年漲幅約2%至3%

租金、裝修  
費用漲

台灣餐飲現況

### 成長速度

- 併購 x 海外
- 加速成長曲線

1

### 品牌矩陣

- 多品牌策略
- 客群 x 價格

3

## 公司長期 護城河



### 規模化展店

- 多元展店模式
- 直營 / 加盟 / 代理
- 擴大市佔

2

### 營運韌性

- AI與數位轉型
- 風險控制

4

餐飲事業版圖 | 發展規劃



穩定現金流x驗證品牌模型

規模化x海外x併購成長

\$ 5,000+

\$ 1,300-3,000

\$ 800-1,200

\$ 150-700

主力發展品牌

客單價區間 與 通路	對應品牌餐廳
頂級 (NT\$ 5,000+) 核心商務區/會所	
高端 (NT\$ 1,300-3,000) 尖端百貨	
中端 (NT\$ 800-1,200) 大眾百貨	
平價 (NT\$ 300-700) 所有商場&街邊	
親民 (NT\$ 150-300) 街邊	籌備 品牌

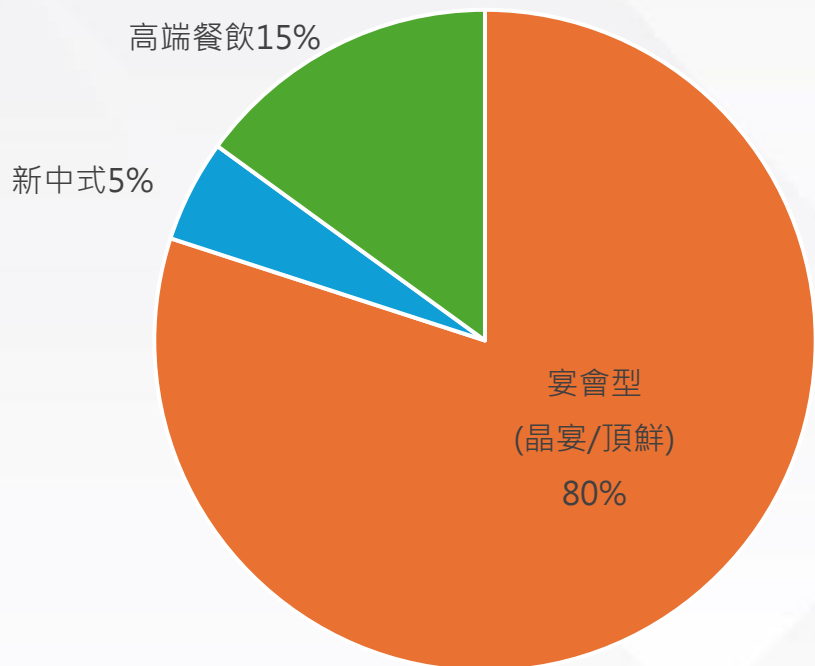
[核心競爭力]

- 整合中央廚房

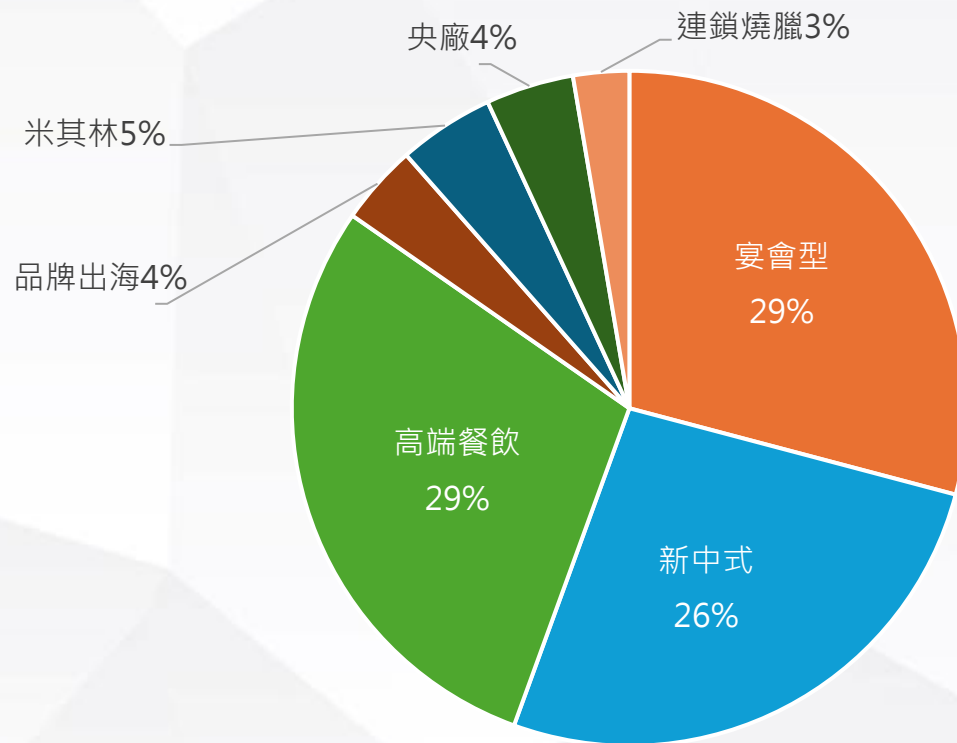
[策略目標]

- 技術研發
- 集中採購
- 同品類價格帶覆蓋
- 相同價格帶品類市佔

| 餐系 | 預估營收佔比 |



第一階段



第二階段

※未含貿易事業群

## 會員經營與數位串接成效 ( 營運效率 × 永續價值 )

### 會員電子化



- 會員制度全面電子化
- 減少實體卡片與補發浪費

### 禮券雙軌制



- 禮券採實體與電子雙軌並行
- 優先推行電子化，並提升比例

### 行銷模組化



- 行銷推廣製作物模組化設計
- 提高重複使用率

### 數位優先行銷



- 自 2024 年起正式推動 CRM 會員經營機制
- 官方帳號整合，目前已累積 2.3 萬名會員。

## Ocard x LINE

2024 年起  
正式推動 CRM 會員經營機制  
目前已累積 2.3 萬名會員。

2023年11月  
零碳月餅與旺年會春酒

2024年  
供應鏈管總倉收貨模式建立  
著重在地採購

2024年02月  
廚餘循環生態系專案

2024年10月  
桃園晶宴會館  
環境部自願性減量專案碳權額度

2024年11月  
ISO 14064 範疇1~3  
DNV 查證機構取證



2025年  
全集團完成2024年  
溫室氣體盤查並通過國  
際第三方DNV的查驗

2025年07月  
累計環境部  
自主減量碳權



除了溫室氣體降低排放不遺餘力之外，對於廢棄物轉化資源也相當重視，已與專業廚餘回收廠商合作，廚餘經過技術加工轉化，能將50%以上的廚餘轉化成肥料。在2025年廢油清運處理率也達到了100%。

別人做不到、我們做到好

| 永續 × 數位內容 × ESG |

- 以數位內容取代實體裝飾
- 讓美學升級，也讓永續發生



晶宴會館  
AMAZING HALL  
減碳裝修



沉浸式科技，重塑宴會價值  
數位創新，驅動永續場域

| 沉浸式 × AI × 場地革新 |

- AI 打造沉浸式宴會新體
- 讓每一場宴會
- 成為記憶中的經典場景





## 首創碳中和「零碳月餅」

- 材料取得、運輸、製造、包裝到批貨零售
- 皆因需能源投入而產生二氧化碳排放。

- 透過全世界流通性**最高VCS標準**的碳額度進行**碳中和**
- 抵銷月餅禮盒碳足跡，達到碳中和

健康  
低碳

碳中和  
認證

包裝  
食材





## 策略降低宴會館服務能耗



冰水主機施工前後圖

### •E | 環境

- ▶ 降低用電量與能源浪費
- ▶ 減少營運過程碳排放

### G | 治理

- ▶ 以長期營運效率為設備投資決策基準
- ▶ 提升能源管理與設施規劃的可預期性

效率提升 × 永續營運。

關鍵設備汰換與系統優化，降低營運能耗

- 以既有場域升級取代重建
- 降低一次性資源耗用



晶宴會館-桃園館 完工照

# 企業零碳餐飲服務

提供企業辦理春酒尾牙與工商聚會時的永續淨零新選擇



▲ 富邦集團(外燴服務)



▲ 國泰人壽(外燴服務)



▲ 零碳春酒尾牙宴



 **御嶺國際**  
TOPLUS GLOBAL

新北市新莊區中華路三段216號13樓

[service@toplusglobal.com](mailto:service@toplusglobal.com)

+886-2-2226-6277

+886-2-2226-5029



以客為尊



追求品質



低碳餐旅



創新進步