



全家國際餐飲股份有限公司  
Family International Gourmet Co., Ltd



# ● 全家集團關係企業

2019集團年營收 780億 元、店數 3,550 店



年營收 12.5億、店數 42店

## ● 全家國際餐飲基本資料

全家便利商店2010年起跨足餐飲市場經營100%

投資成立全家國際餐飲(股)公司

【成立時間】 西元2010年9月

【負責人】 董事長：吳勝福

【資本額】 2.63億元

【2019年營收】 約12.5億元

【員工人數】 約1100人

榮獲2018年經理人雜誌  
100 MVP Managers 之一

組織創新：追求高效率是轉型、精實的目標，是企業永續經營的最大動力。

姓名	企業	職稱
吳勝福	全家國際餐飲股份有限公司	董事長

一總部 + 多品牌 + 跨區域

高頻次之日常食

台灣餐飲品牌前10大



全家國際餐飲股份有限公司  
Family International Gourmet Co., Ltd.



## 日本創業首店



## 【大戶屋日式定食】

為日本定食類連鎖餐廳第一品牌

成立於1958的東京池袋，目前擁有全日本約300家、海外約100家連鎖店，大戶屋以家常口味與合理價格，提供約30種以上豬肉、雞肉、牛肉、魚肉、蔬菜等豐富食材烹煮而成的定食料理，深受日本民眾喜愛，成為日本定食類連鎖餐廳第一品牌。



台灣首店新光三越店(現為誠品南西)

大戶屋於2006年進駐台灣，2012年由全家國際餐飲取得大戶屋大中華地區經營權，2017年併入全家國際餐飲股份有限公司旗下品牌憑藉全家集團龐大的後勤體系支援，目前也為台灣店數第一的日系料理品牌，持續擴張展店中。





## 大戶屋的味道 就是媽媽愛的滋味

關於吃飯，

媽媽總是有說不完的叮嚀。

要吃飽，要吃好。

食材要鮮、味道要好、營養要夠、

份量要足，當然，還要乾淨衛生。

媽媽說的話，大戶屋聽到了。

從嚴選食材、新鮮備料、現點現做，

大戶屋希望顧客享用健康、

營養的「一汁三菜」日本定食料理，

就像媽媽準備的滿桌飯菜，

溫暖、美味、令人安心。

無中央廚房  
完全在店烹調



媽媽的話

來大戶屋  
好好吃飯



對食材品質的堅持是大戶屋的承諾  
就像為家人料理般只給最好的。

## 信功豬肉 豬肉品界的台積電

台灣第一家豬肉生產具可溯源性，衛生管理獨步全台，連續九年獲得全國工廠防疫及消毒作業「第一名」。獨家屠宰技術，完美保留肉汁，成就豬肉美味口感。



## 天和鮮物 澎湖直送的健康漁獲

以水質純淨無污染的澎湖西嶼外海做為養殖基地，養出全台灣第一條有身分證的健康魚。不使用抗生素，超過歐盟標準零檢出，讓您食在安心。



## 精選特色米 國家認證在地高品質米

來自連續三年 (2016-2018) 榮獲精饌米獎 - 大橋稻米產銷專區的越光米與台稉 9 號米，並取得農委會「台灣米標章」最高等級「精選特色米」。搭配備長炭炊煮，擁有鑽石級口感的米飯。







## 大戶屋使用日本百年の麴

大戶屋使用在日本東北仙台擁有300年以上歷史的永田釀造所製造出來的鹽麴與醬油麴，經歷百年淬鍊的品質，必為佳品。

[觀賞影片 >](#)

## 特製黑醋醬汁

大戶屋的特製黑醋醬汁是在充分發酵的玄米醋中放入中國醋後再用日本酒與蘋果汁調味製成。黑醋能去油解膩，讓食材脆嫩可口並提升鮮味和香味。也可以開胃，幫助消化吸收，使食欲旺盛敬請品嚐對身體健康有益的黑醋系列料理。





## 【bb.q 韓式炸雞休閒餐廳】

為韓式炸雞第一品牌，目前跨足25個國家，全球超過 2,500 家分店  
2018年進駐台灣，與全家便利商店合作開立複合型店鋪進行測試  
2019年由全家國際餐飲(股)公司，取得台灣地區經營權，並計畫  
逐步將測試店鋪轉型為一般餐廳。

品牌經營理念為

「承諾滿足顧客所需，以絕佳的美味向世界傳遞新韓食文化，  
分享幸福歡樂的時光」

首店2019年11月於台北「慶城街1號」商場開幕，積極擴大展店中



韓國釜山店



台灣首店慶城店





# ● 各品牌簡介-bb.q CHICKEN



秉持著「Best」 of the  
「Best Quality」 World's most  
delicious chicken

以最值得信賴的品質  
創造出世界級  
美味炸雞的理念，  
所以取名為『bb.q』 CHICKEN

有**鬼怪**炸雞店之稱，  
哈韓族必定造訪，拍照、打卡  
與體驗炸雞文化的炸雞店

韓劇**鬼怪**中漂亮老闆娘Sunny所開  
由韓國GENESIS BBQ集團創立  
人氣No.1的bb.q CHICKEN炸雞店

在**愛的迫降**中亦有著墨，完結篇當  
週亦同時帶動台灣地區店鋪業績大  
爆發，為連鎖餐飲業界的閃亮之星





## 【沃克牛排】

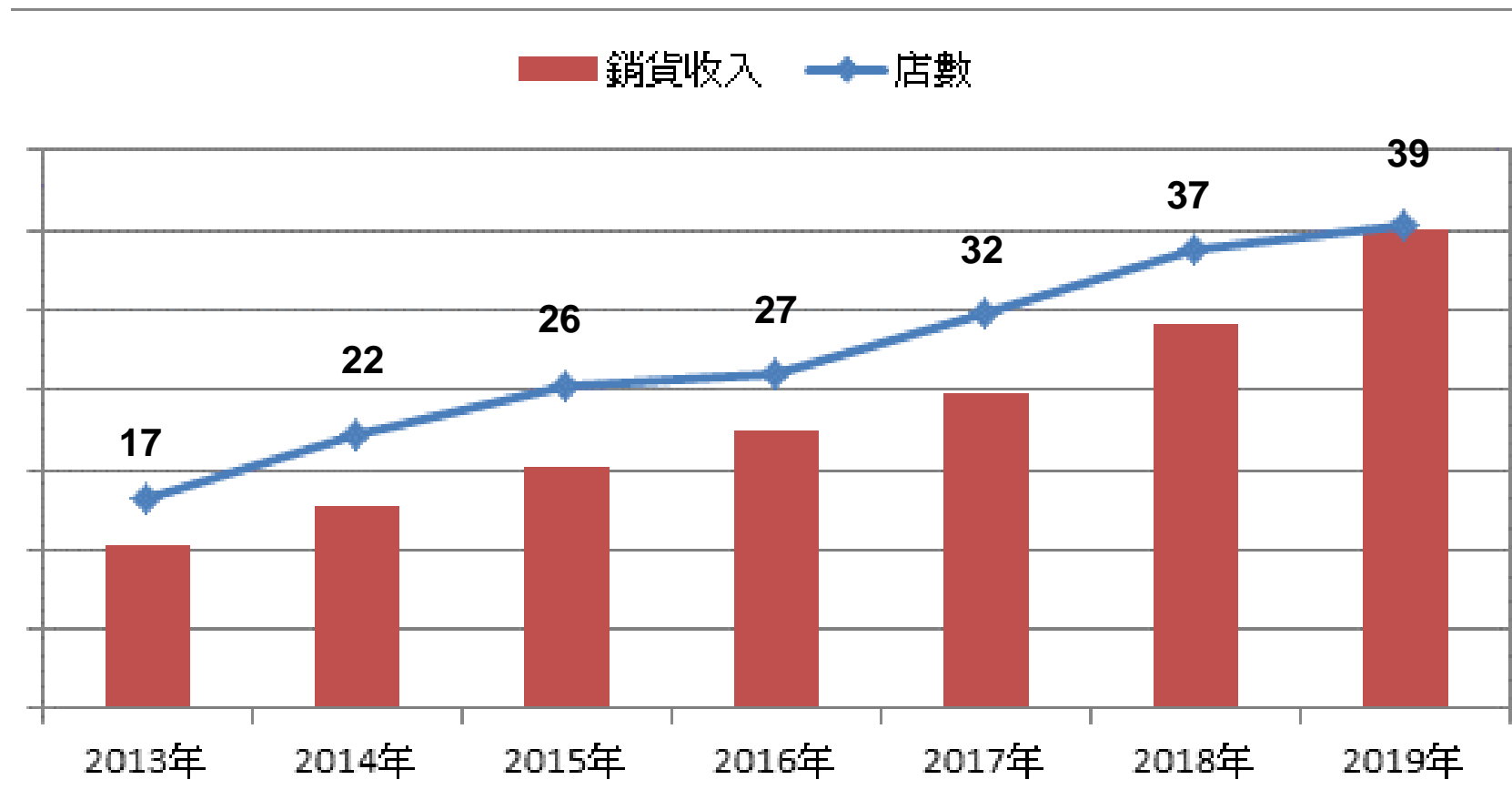
2010年全家國際餐飲創立『沃克牛排』，並根據台灣顧客喜好以「部分套餐吃到飽+高品質桌邊服務」為主要經營型態。

餐點特色為除嚴選優質美國牛肉外、並堅持不做醃漬、嫩化及拼裝等加工處理，以精湛刀工保持牛肉最原始的美味，並引進國際級專業烤爐，確保每一塊牛排都能完整展現炙燒精華，讓顧客享用到口感細緻的牛排料理。

此外，我們所有餐點從食材選擇到調理方式除了確保餐點品質的安心安全外，亦以滿足顧客的視覺及味覺為原則，盡全力提供豐盛誘人的美味料理，給顧客最物超所值的享受



## ● 大戶屋營收及店數成長





# ● 店鋪分布

- 目前店鋪數共43店
- 目標2021年60店

## 台中

- 大戶屋
  - 台中老虎城店
  - 台中中友店
  - 新台中高鐵店

- 沃克牛排
  - 台中朝富店

## 台南

- 大戶屋
  - 南紡購物中心店

## 桃竹

- 大戶屋
  - 中壢中原店
  - 桃園遠百店
  - 桃園愛買店
  - 桃園台茂店
  - 桃園家樂福經國店
  - 竹北光明店
  - 新竹愛買店

## 高雄

- 大戶屋
  - 漢神本館店
  - 高雄遠百店
  - 漢神巨蛋店
  - 左營新光三越店
  - 高雄夢時代店

## 台北

- 大戶屋
  - 民權東路店
  - 微風廣場店
  - 微風台北車站店
  - 遠百寶慶店
  - 美麗華店
  - 統一時代店
  - 大安店
  - 台北凱撒店
  - 南京復興店
  - 長春店
  - 松山車站店
  - 南港車站店
  - 忠孝復興店
  - 東湖店
  - 新北投店
  - 行天宮站店
  - 大葉高島屋店
  - 新店家樂福店
  - 京站店
  - 誠品南西店
- 微風中研院店
- 微風南山店
- 板橋愛買店
- 中和環球店
- bb.q
  - 慶城店
- 沃克牛排
  - 復興店



## 大戶屋去年營收近10億元 今年總店數上看50家

2019-02-18 17:13 經濟日報

記者葉卉軒／即時報導

全家國際餐飲(股)董事長吳勝福今(18)日指出，大戶屋去年營收逼近十億，目前店數共39家，看好黃金世代(50~64歲)和千禧世代對健康取向餐飲的需求日增，今年將再衝十店，總店數上看50間，邁向中大型連鎖餐廳規模。

吳勝福指出，國內餐飲市場競爭激烈，今年驅動成長的動能除了增加餐廳據點外，「人流」和「人力」將是帶動成長的兩大關鍵。

「人流」部分，大戶屋將與全家便利商店會員合擊，導入880萬會員點數紅利；「人力」部分，則以獨有的員工訓練系統、透明化的升遷制度，和優於同業的員工福利，達到育才和留才，且今年因應擴大展店，大戶屋將大舉徵才300人，在福利方面，則包含績效獎金、激勵獎金、年終獎金等，2019年正職員工年薪達15.2個月，任職3-5年的店長，更可望挑戰百萬年薪。

2020年為15.3個月  
連續兩年獎金超過3個月

吳勝福並進一步指出，大戶屋去年年增達二成，交出超出業界的成長幅度，且大戶屋高達六成的餐廳數，名列賣場餐飲區top3。最具代表性的食材，包括有機無毒食材品牌「天和鮮物」的海鮮漁獲、被喻為台積電管規格的「信功肉品」的豬肉。前者人氣菜色如醬煮澎湖青斑定食、季節限定黃金鮎定食為魚類主菜之冠；後者豬肉，外銷日本，使用其食材的鹽麩五花肉定食，則是全店NO.1的冠軍餐點。



## ● 實習生崗位訓練規劃

透過培訓課程，逐步習得餐飲管理實務。(每區實習約2~3個月)  
外場5區、內場5台

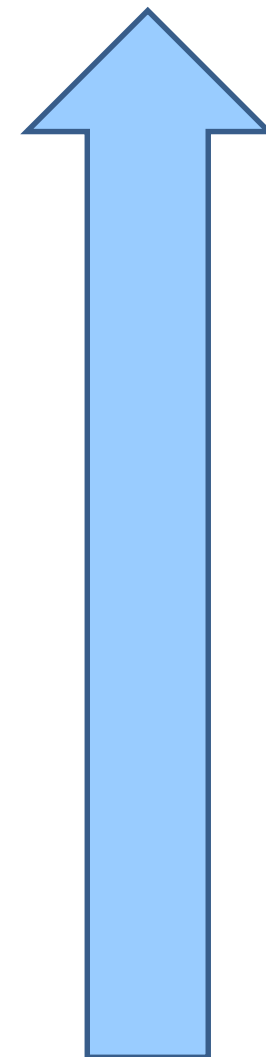


外場		五區	服務	收銀	酒水	出餐	接待
		工作內容	服務禮儀 認識菜單	POS操作	甜點 飲料製作	餐點狀態 出餐動作	帶位安排 外客等待評估
		職能津貼 (通過評核)	200	200	200	200	200
內場		五台	擺台	炸台	烤台	備材	料理台
		工作內容	蔬果處理 擺盤	炸台操作 料理實作	烤台操作 料理實作	食材備品 準備&補充	炒台、刀工 餐點組合
		職能津貼 (通過評核)	200	200	200	200	200

## ● 實習教育訓練階段內容

**教育訓練課程：**  
不定期關心及了解實習生實習進度及狀況，確實給予實質上的幫助。

	內場	外場
高階	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.料理台菜口實作</li> <li>2.控單訓練</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.迎賓接待訓練</li> <li>2.顧客抱怨處理、3.控場訓練</li> </ol>
中階	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.各料理機台操作 (烤台、炸台、炒台)</li> <li>2.備材訓練</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.酒水甜點製作</li> <li>2.出餐訓練</li> </ol>
初階	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.簡單日語、2.日常作業</li> <li>3.簡易料理實作(擺台)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.客席服務、2.店鋪清潔、</li> <li>3.收銀作業、4.簡單日語</li> <li>5.日常作業</li> </ol>
新人期	<p>職前訓練(新人訓三天)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.人事規章、2.勞工安全衛生、3.大戶屋簡介及歷史</li> <li>4.商品介紹、5.經營理念及基本方針、6.廚房設備介紹</li> </ol>	



## ● 優質的學習環境





# ● 歡樂團結的企業文化



## ● 薪資福利-實習生

### ◆ 月薪制實習生薪資

本薪 27,000元 + 全勤獎金 1,000元 = **28,000** 元

(加班費另計)(當月假未休完隔月補日薪)

### ◆ 休假制度

月休8-10天+ 當月遇國定假日天數(109年度9.7天/月)

### ◆ 時薪制實習生薪資

時薪 **158**元 起跳 · 特殊店鋪時薪 **+5**元(共10家店)

最高時薪可達**193**元

## ● 員工福利-實習生

---

---

### ● 月薪制

- ✓ 三節+生日禮金  
(母親節、端午、中秋、生日)
- ✓ 考績獎金及獎學金
- ✓ 證照津貼
- ✓ 職能津貼(最多+1000元/月)
- ✓ 員工用餐優惠
- ✓ 員工餐券(每月300元\*4)
- ✓ 員工旅遊
- ✓ 春酒聚餐
- ✓ 勞健保、團保、假別全依勞基法
- ✓ 完整的訓練體制，包含證照考試

### ● 時薪制

- ✓ 考績獎金及獎學金
- ✓ 月出勤津貼
- ✓ 國定假出勤雙倍
- ✓ 證照津貼
- ✓ 職能津貼(最多+20元/hr)
- ✓ 員工用餐優惠
- ✓ 員工餐券(每月300元\*2)
- ✓ 勞健保、團保、勞退  
假別全依勞基法
- ✓ 完整的訓練體制



## ● 人才留任制度

為提升現場已熟悉現場運作模式及公司文化之非正職人員留任轉正，定此留任轉正辦法



**1.免試用期：直升正社員薪3萬**

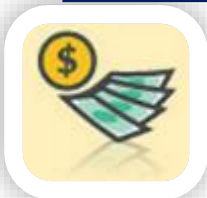
**2.年資保留：持續在職轉正享特休**

**3.津貼升等：職能津貼升等DOUBLE**

**4.福利全享：享正職所有獎金及其他福利**

外場	五區	服務	收銀	酒水	出餐	接待
	實習生職能加給	200	200	200	200	200
	正職職能加給	350	500	500	300	350
內場	五台	擺台	炸台	烤台	備材	料理台
	實習生職能加給	200	200	200	200	200
	正職職能加給	300	300	400	500	500

# ● 薪資&職涯晉升規劃-一般正職

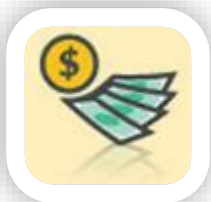


	本薪	全勤	月薪合計	初任 年薪推估	初任 概略年資
店長	45800	1000	<b>46,800</b>	65萬~70萬	3年~4年
副店長	41800	1000	<b>42,800</b>	57萬~65萬	2年~ 2年10個月
資深主任	37000	1000	<b>38,000</b>	52萬~57萬	1年8個月~ 2年6個月
主任	34000	1000	<b>35,000</b>	46萬~52萬	10個月~ 1年4個月
正社員	30100	1000	<b>31,100</b>	42萬~46萬	3個月
研修生(試用期)	27100	1000	<b>28,100~ 29,100</b>		

## ◆ 正式員工薪資

**31,100**元 = 本薪 30,100元 + 全勤 1,000元

試用期3個月 28,100元 = 本薪 27,100元 + 全勤 1,000元



# 快速晉升 挑戰自我



	本薪	全勤	MT津貼	月薪合計	初任概略年資	MT晉升規劃
店長	45800	1000		<b>46800</b>	3年~4年	<b>2年~3年</b>
副店長	41800	1000		<b>42800</b>	2年~2年10個月	<b>1年6個月</b>
資深主任	37000	1000	<b>3000</b>	<b>41000</b>	1年8個月~2年6個月	<b>1年</b>
主任	34000	1000	<b>3000</b>	<b>38000</b>	10個月~1年4個月	<b>7個月</b>
正社員	30100	1000	<b>3000</b>	<b>34100</b>	3個月	<b>2個月</b>
研修生(試用期)	27100	1000	<b>3000</b>	<b>31100</b>		

## ◆ 儲備幹部正式員工薪資

**34,100**元 = 本薪 30,100元 + 全勤 1,000元 + MT津貼 **3,000**元

試用期2個月 **31,100**元 = 本薪 27,100元 + 全勤 1,000元 + MT津貼 3,000元



## ● 員工福利-正職&儲備幹部

---

---

- ✓ 三節+生日禮金(母親節、端午、中秋、生日)
- ✓ 年終獎金及考績獎金 (年薪約14.5~15.3個月，最高16.5個月)
- ✓ 績效達成獎金
- ✓ 員工用餐優惠
- ✓ 員工餐券
- ✓ 員工旅遊
- ✓ 春酒聚餐
- ✓ 勞健保、團保、勞退提撥、假別全依勞基法
- ✓ 完整的訓練體制，包含證照考試、餐飲企業大學

## ● 區站工作內容&職能津貼

外場5區、內場5台

透過培訓課程，逐步習得餐飲管理實務。



<b>外場</b> 	五區	服務	收銀	酒水	出餐	接待
	工作內容	服務禮儀 認識菜單	POS操作	甜點 飲料製作	餐點狀態 出餐動作	帶位安排 外客等待評估
	職能津貼	<b>350</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>300</b>	<b>350</b>
<b>內場</b> 	五台	擺台	炸台	烤台	備材	料理台
	工作內容	蔬果處理 擺盤	炸台操作 料理實作	烤台操作 料理實作	食材備品 準備&補充	炒台、刀工 餐點組合
	職能津貼	<b>300</b>	<b>300</b>	<b>400</b>	<b>500</b>	<b>500</b>

1. 成為正社員後至晉升主任前可考職能津貼

2. 職能評核每月1次

3. 職能津貼最多每月可領 **2000元**

# ● 進階教育-OJT幹部晉升課程

教育訓練課程

外聘講師必修課程

## T1-升主任

3日課程

心態與觀念

基本排班實務

線上排班

數值管理-庫存管理

數值管理-帳務管理

法規介紹 I

情緒管理

現場 S Q C 管理

實作 - 職能精進

溝通表達技巧

內：刀具使用與保養

外：銷售技巧

## 主任回訓-升資深主任

2日課程

設備管理

教學技巧

實作-實作教學演練

實作-控場崗位演練

實作 - 交換學習

## T2-升副店長

3日課程

壓力管理

數值管理-原價率

損益管理 (一)

人員管理  
(含薪資計算)

法規介紹 II

店舖管理指標介紹

實作 - 交換學習

食育 (二)

客怨處理技巧

## T3-升店長

3日課程

商圈管理

目標管理-PDCA

損益管理 (二)

問題分析與解決

法規介紹 III

店舖管理指標改善

領導統御

運營指導 (2hr)

客戶抱怨處理創新管理

時間管理

◆ OJT課程內部課程皆為兩天，T1、T2及T3另加一天必修課程

◆ T3課程預留運營指導時間(2hr)，由營業主管進行指導



## 表現優異之幹部可選拔參加餐飲企大在職深造

◎目的：因應集團發展策略，於全家企業大學成立餐飲學院，培育集團餐飲主力幹部，將餐飲實務實作與管理課程做結合，使課程內容能夠契合組織與學員能力發展需求



企業大學課程實況



企業大學畢業典禮隆重舉辦



## ● 工作時間&休假-所有月薪制人員

上班時間	工作時間(範例)	時數
	09:00~13:00 15:00~19:00	8hr
	12:00~16:00 18:00~22:00	8hr

**上班8小時+中間空班休息2小時**

(實際排班須視各門市的現場狀況調整)

空班期間享用**400元**以下指定套餐只要**60-80元**

## 休假

109年度	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計
例假(日)	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	4	52
休息日(六)	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	52
國定休假	5	1		2	1	1				2			12
總天數	13	10	9	10	11	9	8	10	8	11	9	8	116

- 1.年休**116**天，同公務人員，月均休**9.7**天
- 2.每月依上表天數進行排休
- 3.當月假沒休完月結為日薪(隔月**10**日計入薪資)

~感謝您的聆聽  
期待您的加入~