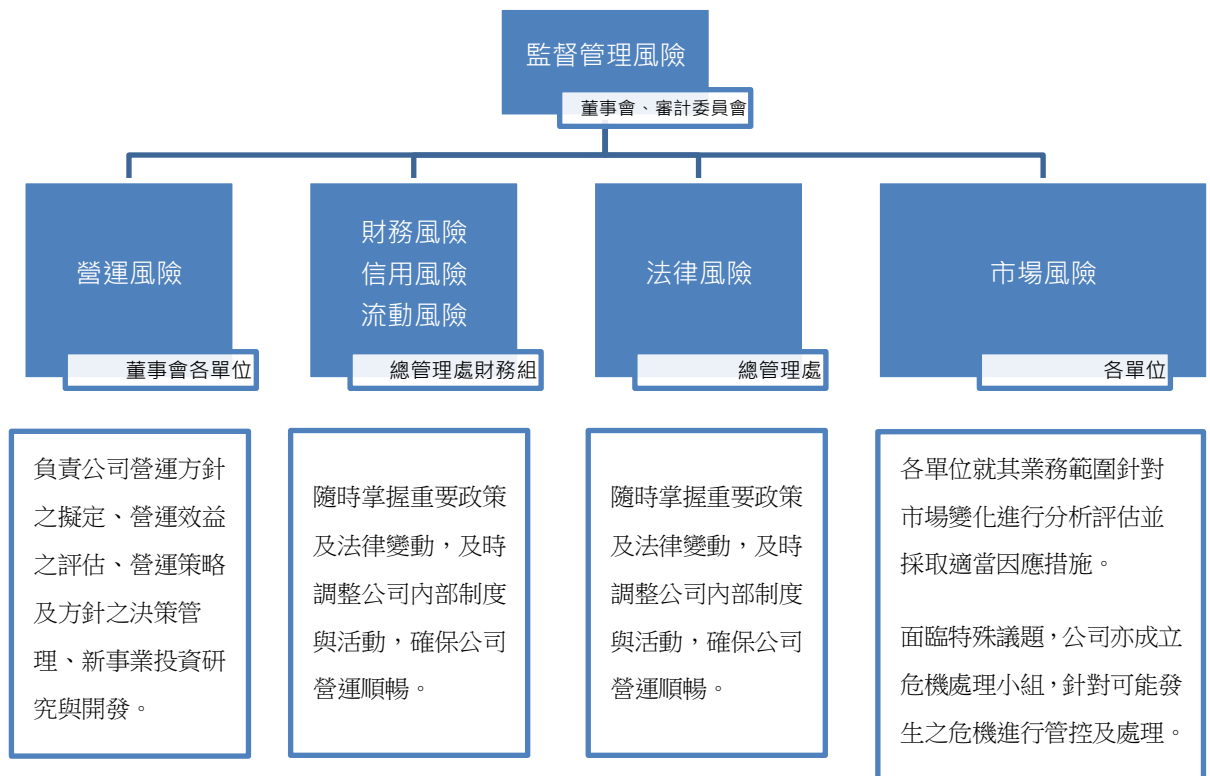


### 風險管理政策與程序

本公司於 2021/12/21 董事會通過訂定「風險管理政策」，以作為本公司風險管理之指導原則；本公司每年定期評估風險，並針對各項風險擬定風險管理政策，涵蓋管理目標、組織架構、權責歸屬及風險管理程序等機制並落實執行，以有效辨識、衡量，及控制本公司之各項風險，將因業務活動所產生的風險控制在可接受的範圍，110 年度執行情形亦於 2021/12/21 董事會提報。

### 風險管理組織架構及範疇

雲品國際風險管理組織架構最高層級為董事會與審計委員會，監督各權責部門是否針對營運風險、財務風險、信用風險、流動風險、法律風險及市場風險等各類型提出風險評估及作出適當決策回應。同時為迅速因應營運上各類型突發事件，雲品國際訂立重大事件通報和處理規範，明訂各類事件危機處理小組成員，並由召集人負責事件指揮協調與資訊彙整回報。



### 運作情形與因應方針

已依據「公開發行公司建立內部控制制度處理準則」，建立完備之內部控制制度並有效執行及定期檢討，以因應集團內外環境之變遷，俾確保該制度之設計及執行持續有效。風險管理政策及組織，辨識風險事件是企業強化營運負責任的作為，確切落實各項風險控管，降低經營風險與危機，以達成永續經營之目標。本公司積極推動落實風險管理機制，每年一次向董事會報告其運作情形。

110 年度主要運作情形如下：

1. 董事會通過本公司風險管理政策。
2. 由各單位執行風險辨識及針對潛在風險提出因應策略，如下：

風險類型	風險描述	因應策略
營運風險	依據交通部觀光局統計，由於 COVID-19 疫情導致各國實施邊境管制，外國入境我國人次數年減率達 88.39%，受到入境業務大幅萎縮的影響，國際觀光旅館與一般觀光旅館之營收均明顯下滑的環境中。	因我國疫情控制有成，本公司將營運重心轉向國民旅遊，透過異業結盟和異業合作方式，積極規畫多元化的服務，如在地旅遊行程、主題套房等，刺激我國旅客的消費意願，並運用客房庫存量/市場供需與售價之有效控管，增加每房之平均產值。
財務管理	公司主要從事國際觀光飯店及館外餐廳經營，在飯店或餐廳設立初期即需龐大資金投入，用以建造飯店及內外硬體設施，或裝潢餐廳環境及購置營業設備，以提升顧客來店消費之感受，因此投資回收期較長，舉債比率較高，使此利率水準之高低、資金來源之取得，對本公司營運以及未來擴點計畫之考量尚具影響性。	本公司財務策略是以穩健、保守為原則，無從事高風險、高槓桿投資及衍生性商品之交易。近年來跨足館外餐飲經營，謹慎考量市場環境、政經變化及消費趨勢等因素後，開設新餐廳據點，而非快速擴張經營版圖，營運狀況尚屬穩健。目前企業生命週期正值穩定成長階段，並與銀行之往來皆保持良好之債信。
食品安全	國內近年來連續爆發劣質油、塑化劑、等食品衛生安全問題，使民眾日益重視食安議題與健康飲食，且國內對於食安法規趨嚴，若發生食安事件將影響顧客身心健康與權益，以及衝擊公司營運及企業形象。	持續重視顧客衛生安全，強化對餐飲品質之堅持，加強監測產銷供應鏈及設置實驗室從事自主檢驗，並推動食品安全檢查機制，導確保落實食品安全管理。
食品供應鏈	颱風與豪大雨侵襲農地，或爆發家畜、家禽、魚類等流行病，對農產品數量及品質影響的影響甚巨，且也會衝擊食材取得安全性及供應鏈的穩定性。	與現場適度調整菜單，減少影響。並改採購非疫區之食材，並要求食材廠商提供檢驗證明或產地資料，強化供應商管理。
人力資源	隨著國民生活水平提升，國人對於觀光休閒品質的要求也逐漸提高。	將積極培訓旅館專業管理人才，提高服務品質。並期許員

	<p>除了旅館設施完善度與旅遊行程精緻化，服務人員的服務細膩度，更成為在國內外競爭激烈的觀光旅館業市場中，業者需著重之競爭趨勢。</p>	<p>工以三度管理哲學，提升個人專業能力，實現為顧客營造美好體驗的承諾，同時也吸引更多菁英人才加入雲品國際。</p>
氣候變遷	<p>近來氣候變遷與極端氣候產生之衝擊愈發甚巨，造成實體與轉型風險。</p>	<p>已鑑別氣候變遷的潛在風險與機會，完整內容詳見企業社會責任報告書。</p>