

桃園市私立龍祥照護事業園區

Taoyuan City Private Long Xiang Nursing Care Home

龍祥療養院



LXPC

Long Xiang Psychiatric (Nursing Care) Center

食材伙食成本關聯報告

發布日期:115 年 05 月 21 日

發布單位:龍祥精神護理之家/財務規劃組/財務長

– 目的

食材伙食成本關聯報告 (2025-2026 年資料版)

背景說明:

食材與伙食成本管理視為影響整體財務穩健性、機構預算執行率及長期永續經營的議題，而非單純的營運支出。在 2025-2026 年，全球供應鏈持續調整、氣候變遷加劇與原物料價格波動下，台灣整體伙食市場（包括學校營養午餐、醫院機構病人與員工餐、企業團膳等）面臨顯著成本壓力。雖然整體通膨趨緩，但食物類價格的結構性波動仍直接衝擊固定預算配置與資金運用效率。

根據行政院主計總處最新統計，2025 年全年消費者物價指數（CPI）年增率為 1.66%，創近五年新低，顯示宏觀物價環境相對溫和。然而，食物類價格仍呈現階段性壓力，特定品項如肉類、蛋類與蔬果受供給、天候及養殖成本影響，漲幅高於整體平均。進入 2026 年，4 月 CPI 年增率升至 1.74%，食物類年增率則收斂至 0.58%，顯示通膨雖有緩和跡象，但波動風險並未完全消除。

台灣機構伙食高度依賴進口原物料與能源，進口依存度高使國際能源、飼料及農產品價格波動易快速傳導至終端成本。匯率波動與運輸費用變化進一步放大採購支出。同時，氣候不穩定導致蔬果供應季節性劇烈波動，增加預算編列的不確定性且每月動支特別預算因應支出次數增加。機構伙食的

特殊性在於必須同時滿足嚴格的營養標準、食安規範、多元飲食需求與固定預算限制，這與一般商業餐飲有本質差異。

外部壓力還包括最低工資持續調整、能源價格波動，以及社會對健康、永續與可溯源食材的需求提升，推升優質、本地或有機食材的採購費用。對財務管理部門而言，食材成本通常占總支出比例略高，任何小幅波動都可能造成年度預算顯著偏差，進而影響現金流規劃、其他資本支出配置或服務品質維持。在預算相對穩健的公立或半公立機構中，此類成本若失控，不僅會導致執行率偏離，還可能迫使申請追加經費，增加財務報告風險與審計關注；惟本機構為私人企業，一切只能自付盈虧或轉嫁價。

此外，2025-2026 年政策環境也帶來新變數，如廚餘處理規範強化、食安要求提升，以及鼓勵在地食材的政策方向，均需財務管理部門提前評估成本效益。本報告從財務管理視角，系統性分析 2025-2026 年食材與伙食成本的關聯性，涵蓋背景、費用調漲成因、評估指標與策略、財務衝擊及執行現況。有效的前瞻管理不僅能提升預算執行精準度，更可強化機構整體財務穩健能力提升與風險抵禦能力。在通膨趨緩但波動風險仍存的環境下，財務管理部門必須主動介入供應鏈監控、預算動態調整與跨部門協調，避免成本失控外溢衝擊整體營運穩定性與機構其他部門預算執行權益受損。

資料來源：

1. <https://www.macromicro.me/charts/113/tw-cpi-items>
(財經 M 平方-台灣/消費者物價指數細項(年增率))2026

2. 行政院主計總處 (DGBAS) 最主要官方來源：

網站：<https://www.dgbas.gov.tw/> 或 <https://www.stat.gov.tw/>

*2026/4 <https://www.stat.gov.tw/Point.aspx?sid=t.2&n=3581&sms=11480>

*2026/4 <https://www.dgbas.gov.tw/>

*2026/4 <https://www.macromicro.me/series/493/tw-cpi-food-yoy> 2026 食物類年增 0.58%

<https://www.cier.edu.tw/economic-indicator/> 中華經濟研究院-臺灣重要經濟變動指標 (最新)

－ 評估費用調漲分析

從財務管理角度觀察，2025-2026 年機構伙食食材費用調漲呈現「整體通膨趨緩、食物類結構性壓力持續」的特徵，這要求我們在預算編列時採取更保守與情境化的估計。主計總處數據顯示，2025 年全年 CPI 年增率 1.66%，但食物類貢獻仍較為顯著；2026 年 4 月 CPI 年增 1.74%，食物類年增率 0.58%，顯示雖然宏觀壓力減輕，特定原物料波動仍構成預算風險。

***主要調漲驅動因素可分為以下層面：

首先，食物類核心波動：2025 年食物類 CPI 年增壓力明顯高於整體，肉類、蛋類、水產品與蔬果受

國際供給、天候因素及國內養殖成本影響，漲幅較大。豬肉等關鍵蛋白質來源全年呈現明顯波動。進入 2026 年，雖然 4 月食物類漲幅收斂至 0.58%，但季節性與事件性風險依然存在，氣候不穩定常導致蔬果價格短期急漲。

其次，間接成本傳導：能源、人事成本及廠商預期漲價心理與運輸費用上升直接推高冷鏈物流與保鮮成本。包材價格及廚餘處理規範強化，也增加額外支出。人力成本因最低工資調整與人力短缺而上升，進一步提升備料、加工與配送階段的費用。這些間接成本雖非直接食材，卻實質構成伙食總成本的重要組成。

第三，機構端財務暴露特性：與商業餐飲不同，機構集體採購多採固定預算模式，規模採購雖具有一定議價優勢，但需嚴格維持營養均衡、食安標準與供餐穩定性，導致價格波動幾乎無法完全轉嫁，必須由內部吸收或調整菜色。機構與醫院等單位因服務對象的特殊性（住民、病患），對成本彈性更低。

從財務風險管理視角，短期波動主要來自季節天候、國際原物料行情與供給中斷；長期則受氣候變遷、台灣進口依存結構及全球供應鏈脆弱性所驅動。2025 年的較高食物類壓力已對許多機構年度決算造成壓力，而 2026 年貌似趨緩提供機構喘息機會，但仍然因菜商、經銷商及零售端漲價心理影響確實已經將食材價格站上新的高度。（如下表格提供機構 2025、2026 年度同期費用比較）

財務管理的因應建議包括：建立每月主要食材價格追蹤表，結合主計總處 CPI、批發價指數與供應商報價，提前進行預算情境模擬（最佳/標準/最差三案）。同時，導入敏感度表格分析策略，量化每項關鍵食材漲幅 5%或 10%對年度總預算的影響。透過這些工具建置，可將被動承受調漲轉為主動風險管理，有效降低突發性預算超支機率，維持財務報表的穩健性與可預測性。

月份/項目	雞胸肉	豬肉商	均廣定(油、鹽等..)	月份/項目	雞胸肉	豬肉商	均廣定(油、鹽等..)
114/01	10,500	68,200	7,050	115/01	13,125	59,330	9,009
114/02	10,500	52,600	7,540	115/02	10,500	59,330	12,450
114/03	10,500	49,240	13,230	115/03	10,500	59,330	4,858
114/04	10,500	56,215	8,540	115/04	10,500	76,170	16,040
114/05	13,125	79,850	15,680	115/05			
114/06	10,500	63,880	6,185	115/06			
114/07	10,500	79,850	17,180	115/07			
114/08	13,125	58,825	5,730	115/08			
114/09	10,500	59,330	16,200	115/09			
114/10	10,500	87,450	7,220	115/10			
114/11	13,125	50,520	6,350	115/11			
114/12	13,125	85,450	7,890	115/12			
合計	136,500	791,410	118,795	合計	44,625	254,160	42,357
	總合計		1,046,705		總合計		341,142

如上圖表格，2025/2026 同期比較 1-4 月(未計入米價、肉鬆、食用油、蔬菜…等等):

114 年 2025/月份	總額	115 年 2026/月份	總額
1 月	\$85,750	1 月	\$81,464
2 月	\$70,640	2 月	\$82,280
3 月	\$72,970	3 月	\$74,688
4 月	\$75,255	4 月	\$102,710

$(341,142-304,615)/304,615*100%=11.99%$ (同期比較後 2026 至 4 月年增幅已達 11.99%，增幅顯著)

– 評估指標 (實施辦法、策略)

財務管理角度分析此食材成本控制為提升資金使用效率、ROIC (投入資本報酬率) 與整體預算紀律的關鍵作為。在 2025-2026 年，機構必須強化量化指標與可執行策略，確保食材支出可衡量、可追蹤且具可改善性。

核心評估指標 (KPI):

****食材成本率：** $\text{食材成本} \div \text{總伙食支出} \times 100\%$ 。依機構特性設定明確上限 (如控制在特定區間)，作為每月/每季檢討基準。

每餐單位成本： $\text{總成本} \div \text{供餐人次}$ ，此為最直接的預算控制指標，適合進行跨年度、跨機構分析。

廚餘/浪費率： $\text{廚餘量} \div \text{總備料量}$ 。降低此率可直接轉化為成本效益，並回應政策對廚餘減量的要求。

****價格變動指數：**每月追蹤主要食材 (肉類、蔬果、油脂等) 價格波動幅度並與預算偏差率連結。

****營養與永續複合指標：**在成本控制前提下，達成營養標準率 (熱量、蛋白質、微量元素等)，以及本地/當季/可追溯食材使用比例 (兼顧 ESG 責任)。

****整體預算達成率與偏差分析：**食材相關支出占總預算比例、執行偏差及預警機制觸發頻率。

實施辦法與策略：

- 採購強化：推動集中採購平台、簽訂中長期鎖價合約，降低價格波動暴露。多元化供應商並提高本地當季食材比例，減少匯率、運費與國際風險。
- 菜單標準化與動態調整：全面導入標準食譜與精準投料表，嚴控份量與浪費。開發季節性菜單與合理替代方案，在維持營養均衡下避開高價波動期品項。
- 庫存與損耗控管：嚴格執行 FIFO 先進先出原則，結合定期盤點與製表 Excel 進階追蹤系統。培訓廚務人員降低切割、儲存與備料損耗。

- 流程效率提升：標準化廚房作業流程，適度導入符合食安標準的預製食材。人力交叉訓練以提升彈性，同時強化廚餘分類與資源回收措施。
- 數據報表驅動決策：建立成本預測範本，定期參考 2025-2026 年主計總處最新數據進行滾動檢討。財務管理部門應主導每月成本會議。
- 合作與風險分攤機制：與農民合作社或穩定供應商建立價格調整與風險分擔條款。強化營養師、廚務人員(廚工)與財務部門的聯合控管作業。

PDCA 監控循環：每季進行完整 Plan-Do-Check-Act 審核，將 KPI 達成率與部門績效連結，並據此調整下一期預算編列。

機構在食材採購應特別注重合法合規，確保成本控制不影響服務品質與食安責任。這些策略若有效執行，可將 2025-2026 年的成本波動從「不可控風險」轉化為「可管理變數」，大幅提升財務可預測性與機構整體穩健性。



1 採購強化



2 菜單標準化



3 庫存損耗控管



4 流程效率提升



5 數據驅動決策



6 合作與風險分攤

– 財務衝擊分析

2025-2026 年食材成本波動對機構財務構成多面向、累積性的衝擊。財務管理最關切的是其對預算偏差、現金流穩定性、財務報表健康度及長期永續性的影響。雖然 2025 年 CPI 回落至 1.66%，2026 年 4 月食物類漲幅僅 0.58%，但因機構預算多為固定及特別預算作為預算赤字的損害填補，累積效應仍不容低估。

主要衝擊面向：

1. 預算超支與執行率偏差：食材成本率每上升 3-5%，在固定預算架構下即需調整菜色多樣性、降低食材等級或申請追加經費，影響年度決算平衡與下年度預算編列基礎。
2. 單位成本上升壓力：以日供餐百人規模估算，每餐單位成本增加數元，即形成年度數十萬至百萬級的額外支出，壓縮其他必要營運或設備更新、機構修繕預算空間。
3. 品質、服務與聲譽風險：為控成本而調整菜色，可能間接影響使用者（住民、家屬、員工）滿意度與營養達成率，長期有衍生聲譽風險或政策關注，帶來隱性財務成本。
3. 現金流與採購時點管理困難：價格頻繁波動導致最佳採購時點難以掌握，對機構現金流量表產生波動壓力，尤其在資金調度已緊繃的單位。
4. 長期永續經營影響：持續高成本環境可能迫使機構縮減服務範圍或降低標準，但若能有效控制，則可轉化為競爭優勢（如強調在地永續，爭取額外政策補助）。

**機會與正向面：2025-2026 年通膨趨緩提供機構寶貴的喘息空間。透過供應鏈強化、浪費降低與流程效率提升，可產生實質成本節約，緩解壓力甚至創造效益紅利。

財務物管理部門將進行全面財源檢視及動用特別預算因應比例度分析與壓力測試，設定明確成本上限警戒線，除了特別預算因應也應建立專項緩衝準備金或風險損害填補準備。同時，強化與供應商的長期夥伴關係，導入價格調整機制。整體而言，食材成本衝擊已超越單一年度營運議題，成為影響機構財務健康度與使命達成的重要變數。唯有將其納入風險管理架構之下，才能確保在波動環境中維持穩健的財務結構。

如費用調漲分析表格所示，機構進行了 114 年及 115 年度 1-4 月同期比較發現實質 2025-2026 年食材成本上升對機構伙食預算構成顯著且直接的衝擊。根據機構內部 114 年（2025 年）與 115 年（2026 年）1-4 月同期比較，伙食食材實際支出由 304,615 元增加至 341,142 元，同期比較年增幅高達 **11.99%**。此增幅遠高於同期整體 CPI 年增率（2026 年 4 月為 1.74%）及食物類 CPI 年增率（0.58%），顯示機構實際承受的成本壓力明顯高於官方通膨指標，且尚未計入米價、肉鬆、食用油、蔬菜…等等；已著實增幅相當顯著且不可控。

此 11.99% 的實質年增幅若持續，全年推估可能帶來數十萬至百萬元不等的額外支出。以日供餐百人

規模估算，每餐單位成本明顯上升，將直接壓縮固定預算執行率。若無法適時調整，可能導致年度預算超支、需申請追加經費，或被迫降低食材等級與菜色多樣性，進而影響營養標準達成率與供餐品質。

此外，成本大幅上升也加劇現金流管理難度。價格波動使採購時點不易掌握，同時推升庫存與備料風險。長期而言，若成本率持續攀升，將影響機構整體財務結構穩定性，甚至排擠其他必要營運或設備更新支出。

面對此 11.99% 的顯著增幅，財務部門應立即啟動敏感度分析，設定成本上限警戒線，並加速推動集中採購、標準食譜控管與在地食材替代等策略，以有效緩解衝擊。唯有將成本波動納入戰略風險管理，方能維持預算紀律與服務品質的平衡。

$(341,142 - 304,615) / 304,615 * 100\% = 11.99\%$ (同期比較後 2026 至 4 月年增幅已達 11.99%，增幅顯著)

114 年 1-4 月平均為 \$76,154、165 位住民共攤為 462 元。

115 年 1-4 月平均為 \$85,286、165 位住民共攤為 517 元。

如用漲幅採 12% 計，年底如表格推估成本將為 1,172,310 元，且均為精神護理之家開立發票支應其他兩家機構(長照、護家)，國稅局認定及稅基公式推算標準故帳務採計標準應用 165 床計；且精神護理之家在 108 年調整月費後每年都呈現一定程度成本的漲幅，目前機構呈現只做 114 及 115 年度比較狀況，並不能完整呈現整體經營實際狀況。但仍顯示食材成本正在快速侵蝕整體機構預算結構，並威脅原有之月費結構之伙食費用，財務制衡策略應於當下即刻啟動。

一、執行現況

2025-2026 年台灣機構伙食成本管理現況呈現「官方(主計總處)通膨壓力數據趨緩但民間營商環境與消費體驗呈現驚人漲幅及痛苦指數居高不下的困境、物價穩健機制仍待強化」的態勢。規模較大的機構供餐系統多已建立較成熟的管理制度，而中小型或地方型機構則仍存在明顯落差。

正面執行亮點：

- 集中採購與長期合約機制逐漸普及，有效緩解部分價格漲幅。
- 季節性菜單調整與本地食材導入比例提升，降低進口依賴與同一廠商漲價心理預期風險。
- 數位成本追蹤工具與簡易系統逐步導入，改善數據透明度。
- 營養師專業角色強化，實現成本控制與營養品質的平衡。
- 加強廚餘管理與資源回收，符合政策方向並產生成本效益進行強化。
- 跨機構經驗分享與協會平台功能逐漸發揮制衡與多方比價，加速最佳實務擴散。
- 機構董事會臨時動議決議應回歸合約精神，不再進行住院期間退費(養護契約第 9 條)，住院期間退費過去由龍祥體恤家屬進行優於法規標準自行吸收，但營商環境並不如以往，且精神護理之家月費調整案尚未收到衛生局及首長會議最新訊息，故取消住院期間退費改退伙食費用以利機構營運穩健。

主要挑戰與待改善之處：

- 2025 年食物類價格壓力較為明顯，特定肉類與蛋白質品項波動對預算執行造成直接衝擊；2026 年雖趨緩(4 月 0.58%)，但季節性與氣候不確定性依然存在。
- 人力短缺與專業廚房工作人員流動率高，影響備料效率與標準化執行。
- 部分機構預算調整機制僵化，難以即時因應價格波動。
- 供應鏈透明度仍有提升空間，價格預警時效性不足。
- 廚餘處理新法規執行與食安要求提升，帶來額外行政與成本負擔。

整體而言，2025 年 CPI 1.66% 的回落為機構提供寶貴喘息期，官方數據顯示 2026 年食物通膨進一步收斂，但財務管理部門仍需保持高度警覺因民間營商環境及消費體驗仍然有不小程度的漲幅。現況顯示，凡已將成本管理內化為常態機制、財務與營運緊密協作的機構，其財務預算執行穩健性明顯較高但仍需要面臨痛苦指數同步提高。

– 以財務管理角度結尾

2025-2026 年官方公布食材成本數據環境相較前期緩和，但結構性波動風險與機構固定預算特性仍構成持續壓力。從財務管理角度，食材伙食成本管理已上升成為影響財務穩健性、預算紀律與機構長期永續的核心衝擊問題。

總體而言，透過強化 KPI 監控、供應鏈強化、數據驅動決策與跨部門協作，我們有能力將成本波動風險有效轉化為可控因素，甚至創造效率與 ESG 雙贏。

具體建議包括：財務管理部門主導成立常設成本管理工作規劃，每季進行情境檢討與預算動態調整；積極爭取在地農業與永續政策財源；加速數位轉型提升透明度；並建立年度成本管理績效獎勵機制。

唯有將成本控制內化為機構文化與日常工作，方能在不確定環境中維持財務健康、服務品質與持續創新。財務管理將持續密切追蹤最新主計總處數據與市場動態之營商環境，適時提出調整方案與量化分析支持，協助機構穩健前行。

結語：本報告依 2025-2026 年主計總處等公開數據編製，聚焦財務管理實務觀點。實際應用請依機構規模、特性調整，並定期更新最新統計。若需更詳細的量化分析表、特定情境分析或後續追蹤報告，請院長隨時指示。

編撰人 財務規劃組 財務長 劉 00

於中華民國 115 年 05 月 21 日 正式報告