

這一鍋餐飲集團

TOPONEPOT | FOOD&BEVERAGE GROUP | 真心誠意·臻欣成毅 |

企業簡介



公司簡介

總經理：吳政學先生

成立時間：2012/4/10

員工總數：855人(2022/3)

資本額：2億5500萬

總公司地址:台中市西屯區市政北二路236號20樓之6

公司網址：

這一鍋 <http://www.toponepot.com/>

燒肉同話 <https://www.chagether.com.tw/>

這一小鍋 <https://www.orissic.com/>



這一鍋自2012年底創立火鍋品牌，目前已於台北、桃園、新竹、台中、嘉義、台南、高雄等主要都會區站穩腳步，更積極開發其他縣市都會區，未來也將以每年展店3~5家的經營目標佈局全台灣，並同步擴展海外市場，期許能成為台灣本土指標性的跨國連鎖餐飲集團。

集團基本資料

門店資訊

品牌	 這一鍋 皇室秘藏鍋物	 燒肉同話 CHAGETHER YAKINIKU	 這一小鍋 鮮湯定・料考究・湯頭專門 TOP ONE SHABU
國家	店名	店名	店名
台灣地區	台北中山北殿	台北南港店	台北北護店
	台北吉林殿	新店民權店	台北南港店
	台北ATT大直殿(新這一鍋)	桃園中正店	台北松山店
	台北信義殿	竹北光明店	台北誠品站前店
	台北西門町殿	台中麗寶店	台北誠品南西店
	板橋府中殿	台南新光店	台北延吉店
	桃園大興西殿	高雄義享店	桃園新光青埔店
	中壢中美殿		中壢家樂福店
	新竹中正殿		桃園台茂店
	竹北光明殿		台中麗寶店
	台中朝富殿		台中秀泰文心店
	台中崇德殿(新這一鍋)		嘉義秀泰文化店
	台中麗寶殿(新這一鍋)		台南新光中山店
	台南新光殿		高雄新光左營店
	高雄夢時代殿(新這一鍋)		
中國大陸地區	上海成都南路殿	上海虹橋麗寶店	上海虹橋麗寶店
		上海徐匯區日月光廣場店	
		上海協信店	

集團基本資料

企業文化

外部

對顧客的承諾

真

· 食材 ·

真材實料
食在安心

心

· 服務 ·

貼心親切
溫暖感受

誠

· 信實 ·

信守承諾
誠摯實在

意

· 滿意 ·

品質創新
務求滿意

內部

同仁的精神

臻

· 完善 ·

標準踏實
盡善盡美

欣

· 鼓舞 ·

快樂團隊
和諧共好

成

· 人才 ·

培育人才
成就團隊

毅

· 目標 ·

目標遠大
意志堅定



這一鍋
皇室秘藏鍋物

共享食刻 一鍋溫暖

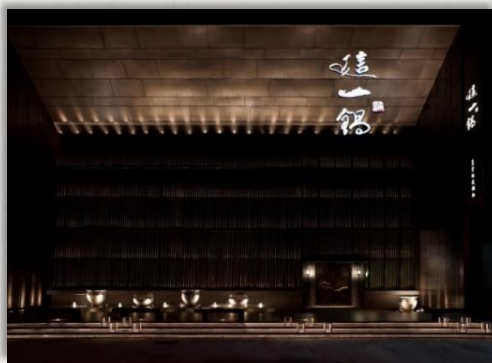
品牌發展



品牌介紹-這一鍋

品牌個性-親切 大方 躬身 微笑

這一鍋提供更體貼且真誠的服務態度，保有人文內涵的精緻藝術饗宴與舒適空間，讓消費者在有故事及溫度的氛圍之中，享受彼此共同擁有的珍貴時刻，為情感加溫。





燒肉同話
CHAGETHER YAKINIKU

暢所欲言 享樂同在

品牌發展



品牌介紹-燒肉同話

品牌個性-笑容 熱情 大方 溫暖

燒肉同話融合各式風格料理，忠於呈現食材的原汁原味，像好友般沒有距離感的貼心服務，打造時尚工業的獨特用餐空間，讓消費者在此能夠將壓力完全釋放，盡情的享受，我們樂於與你分享所有值得分享的事物。





| 湯 | 頭 | 專 | 門 | 

品牌發展

這一小鍋 ORISSIC HOT POT

鮮講究 · 料考究 · 湯頭專門

品牌介紹-這一小鍋

品牌個性 - 承載舊時光，賦予新浪潮

這一小鍋是一間個人火鍋專賣店，在這能夠嘗到來自全球海域的水產，原裝鮮切的原塊肉品，節氣時令的在地鮮蔬，還有我們視為美味的關鍵—湯頭，我們提供專屬你的鍋物，選擇你喜歡的口味及食材，然後盡情享用這一小鍋迷人的滋味。



品牌發展

未來發展藍圖

展店目標

- 2025年全球總店數達到100家
- 成為台灣顧客品牌與雇主品牌前十大企業

多元化發展

- 多品牌發展策略，鞏固本土市場
- 開發實體及電商零售通路

跨國發展

- 開發中國大陸、東南亞及美澳市場
- 發展國際加盟及海外授權代理



人才管理

實習培訓計畫期程

訓練課程	學習項目	期間	1M	2M	3M	4M	5M	6M	7M	8M	9M	10M	11M	12M
職前訓練	企業文化	1M	■											
	職安衛生	1M	■											
	基礎工作站	1~3M	■	■	■									
專業訓練	進階工作站	4~6M				■	■	■						
	高階工作站	7~9M							■	■	■			
	組別業務	4~12M					■	■	■	■	■	■	■	■
管理訓練	基礎管理課程	7~12M								■	■	■	■	■

人才管理

工作站培訓 - 營運實習生



人才管理

工作站培訓 - 廚務實習生



人才管理

職涯發展階梯

留任後職涯發展



服務專員

組長

主任

副廚務長

領班

廚務助理

副殿長

廚務長

殿長

廚務副理

區經理

事業處
主管

事業處
主管

廚務經理



人才管理

實習夥伴需求



這一鍋
營運/廚務實習生



燒肉同話
營運/廚務實習生



這一小鍋
實習生(不分組別)

薪資福利制度

實習夥伴薪資

薪資發放日

每月10日

(遇週六、日或國定假日提前一日)

- 新竹以北地區

29,400元

- 苗栗以南地區

27,800元

- 薪資包含全勤獎金1500元
- 獲利達標時分潤獎金約可領
2000~8000元不等(每兩個月核算)

月薪制

這一鍋

- 新竹以北地區

180+8元

- 苗栗以南地區

175+8元

- 當月出勤時數達80小時以上，加發每小時 8 元之全勤獎金
- 獲利達標時分潤獎金約可領
500~3000元不等(每兩個月核算)

時薪制

這一鍋

薪資福利制度

各式福利-台灣地區

休假類

- 月排休8天
(另加給假日加班費)
- 勞動基準法相關假別
(特休/病假/女性同仁生理假/事假/公傷假/公假/婚假/喪假/產檢假/男性同仁陪產假/家庭照顧假/女性同仁育嬰假)
- 子女安親假
(優於勞基法福利)

獎金(券)/補助類

- 年終獎金
- 三節禮券
- 生日禮券
- 分潤獎金
(獲利達標發放)
- 獎助學金
(每學年5,000元)
- 員工結婚/生育/員工及眷屬喪葬/住院傷病補助/急難救助
- 績優同仁禮券

保險類

- 勞保
- 健保
- 退休金提撥
- 團保
- 公共意外險

休閒類

- 每季一次部門聚餐
- 公司春酒活動
- 集團廚藝競賽
- 年資滿1年可享旅遊補助
- 同仁大會

制度類

- 完整職涯地圖及教育訓練
- 結構性教育訓練
- 定期績效評核及晉升機會
- 定期員工體檢
- 員工用餐優惠
- 員工制服
- 伙食津貼
- 夜班津貼

員工關懷協助專線

專人協助諮詢與申訴管道

遇到性騷擾或性別不平等對待時，可以這麼做

自我保護 避免受害



24小時保護專線：113

這一鍋諮詢專線：04-22513376#203/205(人資部)

建教實習夥伴協助方案

人資管理部專人協助輔導



曉慧 Cheryl

04-22513376#220

top003306@toponepot.com



苑琇 Una

04-22513376#203

85c12425@toponepot.com

What we do ?

- 學校聯繫開發及建教實習合作行政庶務作業
- 定期組織氣候調查及實習夥伴關懷輔導面談
- 各單位主管及實習夥伴間溝通橋樑

加入這一鍋 精彩人生由你掌握

這一鍋餐飲集團

TOPONEPOT
GROUP

這一鍋
皇宮秘藏鍋物



燒肉同話
CHAGETHER YAKINIKU

這一小鍋

ORGANIC
HOT POT