

節能減碳案例

健康「心」革命

一步一腳印 復興本土農糧

——喜願行



健康「心」革命 一步一腳印 復興本土農糧——喜願行

播下希望種子 共譜麥田狂想曲

自揉捏一塊麵包到種植一片小麥田，施明煌一步步打造出喜願共合國的產銷脈絡，以真誠的關懷開啟身心受限者生命的另一扇窗，以具體的行動作為復興本土農糧，更建立全臺第一筆本土有機小麥粉碳足跡數據的里程碑。



喜願行

原任職於傳統製造外銷公司主管的施明煌，因公司導入自動化，使公司內部原本聘用的身心受限員工為機械所取代，喪失發揮一技之長的可能性，這樣的過程讓他感到掙扎與兩難。在某次接待將一生奉獻給臺灣小兒麻痺患者的瑪喜樂女士後，深受其精神啟發，遂於1999年創立喜願麵包坊，帶領身心受限的夥伴們，共同烘焙出夢想的溫度與實踐自我的新視野。他將烘焙麵包的流程拆解，並根據每位成員的特質，以「適性、適才、適所」訂定出一套標準化流程，讓成員各自負責一個簡單步驟，提升他們對工作參與度與成就感，透過分工合作方式，降低工作中的不確定因素，也維持麵包品質之穩定性。





散發光和熱的喜願交響曲

2007 年的金融危機不僅讓全球經濟陷入泥淖，物價波動也急遽飆升，回想起那年進口麵粉的驚人價格，不禁令當時為了經費日日苦惱的施明煌苦笑著說：「全球化最大的問題就是讓全球問題一致化。」原物料狂漲讓喜願麵包坊承受莫大的成本壓力，卻也讓施明煌意識到臺灣糧食危機正悄悄降臨。「難道臺灣人不能有糧食的自主權嗎？」施明煌在內心自問，於是他集結小農契作臺灣本土小麥，將「麥田狂想」計畫的綠色漣漪，從臺中大雅一圈圈發散至全臺各地。

農民連續種植禾本科的水稻與小麥，而未輪作其他作物，長期下來將導致土地無法獲得充分休息，病蟲害也將無法中斷。為了永續土地資源以及產品品質，身為契作者，施明煌於 2011 年成立「喜願大豆特攻隊」，並在同年年底創立「喜願咱糧聚樂部」，鼓勵農友利用輪作黃豆、黑豆、芝麻、蕎麥等非禾本科植物，作為終止病蟲害之天然屏障，以多元種植改善臺灣農業生產體系，賦予農田更豐富生態體系的同時，也協助農民增進專業與多元的農業知識。



綠色串聯 持續發酵

折斷一支筷子很容易，但欲折斷一把筷子卻不簡單。社會企業的推行亦然，光憑一己之力單打獨鬥很難讓高牆倒下，但透過更多綠色廠商共同參與、齊力推廣，不僅能看見議題角度的更多面向，還能喚起群眾力量擴大社會影響力。



喜願行 2016 年在同屬綠色企業的心之芳庭引薦下，加入經濟部中小企業處節能減碳計畫輔導，進行本土有機小麥粉碳足跡數據之蒐集與計算，藉由計畫聯結上游契作小麥的農友、中游聯華實業的運輸與倉儲管理以及喜願行本身製粉與加工，並透過最靠近消費端的喜願麵包坊，把本土小麥衍生之各種產品送進消費者口中，將本土農糧復興議題走入普羅，更將碳足跡的綠色理念落實在每位消費者身上。

此外，喜願行以「喜願麵包行動化生產履歷系統」的經驗，建構「喜願小麥契作行動化生產履歷系統」平台，藉此建立小麥農作的基礎數據，在計畫輔導協助下盤查平台資訊及原料成品管理紀錄表，評估產品生命週期之溫室氣體排放量，並由公正第三方查證取得查證聲明，建立臺灣第一筆本土有機小麥粉的碳足跡數據。

食物的核心是能源，洞悉臺灣農糧自給率低的施明煌認為，建立全國第一筆本土有機小麥碳足跡數據的意義，是臺灣與國際農糧接軌的最佳索引代號，也是企業內部自我檢視最可靠的依循指標。未來喜願行仍會持續推廣本土農糧的復興，也會落實從飲食中推廣降低食物里程的綠色理念，為永續環境土地盡一份心力。

喜願行小檔案

地址：彰化縣二林鎮儒林路二段 25 號

電話：04-8965455

E-mail：adama.bread@msa.hinet.net

網址：<http://naturallybread.yam.org.tw>

臉書粉絲團：<https://zh-tw.facebook.com/Taiwan.bread/>

