



吃當季·吃在地
支持在地農產·支持在地農民



豐藝電子的食農教育行動

人資部 黃玉琨 (Angel)



豐藝電子VS蔬活合作社

為落實食農教育，透過日和教育基金會輔導成立『蔬活合作社』

- **蔬活餐廳**

採用來源透明的當季食材，供應早、午、晚餐，並鼓勵員工多吃米食。

- **Kimi小舖 (Kimishop)**

透過小舖推廣台灣在地友善農產品及自製加工品，鼓勵員工與家人分享。

- **小農市集**

每週二次小農市集，讓員工買菜，鼓勵在家開伙，同時也縮短了產地到餐桌的距離。

- **友善社群**

除供企業員工參與外，也將平台開放至週邊社區芳鄰、學校。

- **內城聯禾米**

於宜蘭內城號召友善小農，共同契作無毒友善聯禾米



推廣理念及精神

- **民以食為天，食以農為本**

- 1.替消費者進行食材把關，提供安全、健康的飲食，避免受到黑心食品的長期危害。
- 2.使用友善食材，用食物喚醒民眾對土地的愛護，並了解農業對生活的重要性。

- **支持友善農耕，推廣CSA (社區支持型農業)**

- 1.透過「蔬活餐廳」，傳達友善農耕的理念，並認識生產者。
- 2.結合一群認同的消費者，相挺一群在地友善小農。

- **鼓勵吃當令、吃在地**

- 1.因循節氣種植，不必額外施用農藥，蔬果自然能長得好。
簡單調味，健康美味。
- 2.不鼓勵食用進口食材(ex:牛肉)，減少食物里程，
節能減碳救地球。





蔬活餐廳的起源



- **支持農業由企業做起**

位於台北市內湖上市公司-豐藝電子成立已30多年，董事長陳澄芳先生除用心經營本業外，亦志立於推廣友善農業。除在宜蘭成立日和基金會外，自2010年12月1日起，由基金會輔導的『豐藝-蔬活餐廳』正式起跑，希望為友善農戶安全健康的優良產出，尋找有效且持久的出口。

- **落實企業CSA；先改變員工再影響家庭**

1. 為落實企業CSA，特聘專人於北、東台灣及嘉義地區尋找友善食材，與小農建立友好關係，供應最新鮮的食材，縮短『產地到餐桌』的距離。
2. 員工透過每天所吃到的新鮮食材，認識生產者並了解友善農業的好處及重要。
3. 鼓勵同仁自備環保餐盒，將安全、美味的餐點帶回家與親友分享。並不定期舉辦友善農產品推廣活動，讓企業CSA無形中融入家庭。



蔬活餐廳的特色



- **嚴選**

親訪農場，慎選食材

- **原味**

少油、少鹽、少糖

- **天然**

自製品絕無人工添加劑

- **堅持**

吃當季、吃在地

- **透明化**

公開食材成份及來源，杜絕黑心
半開放式廚房，潔淨的理料空間

- **電腦化**

使用電腦系統點餐及管理

- **社區化**

建立社區型廚房，推廣飲食教育
鼓勵社區媽媽兼職，打工換餐



我們的工作團隊



- 『三心、二藝』的社區媽媽

鼓勵社區媽媽二度就業或兼職打工換餐；
透過社區媽媽的『細心、愛心、耐心』加上道地的『廚藝及創藝』
不用五星級飯店廚師，也能烹調出美味的飯菜香！

- 『一心、一意』的企業義工

『熱心』義工加入，提昇了午餐供餐的品質及速度，
也讓年輕人有機會表達支持友善農業的『心意』！



蔬活餐食介紹及記錄

蔬活餐廳菜色紀錄 2018.06.07(四) [晴天]

白飯28碗 | 一碗飽10碗 | 主菜29份

<p>主菜</p>  <p>香煎目孔 \$60</p>	<p>主菜</p>  <p>金梭鮮魚湯 \$60</p>	 <p>蔬菜肉餅 \$40</p>	 <p>洋蔥炒肉絲 \$40</p>
 <p>蕃茄蛋 \$40</p>	 <p>涼拌茄子 \$30</p>	 <p>小黃瓜炒玉米筍 \$30</p>	 <p>麻油薑絲杏鮑菇 \$30</p>
 <p>炒瓢瓜 \$30</p>	 <p>蔥燒豆腐 \$30</p>	 <p>炒山苦瓜 \$30</p>	 <p>烤地瓜馬鈴薯 \$30</p>
 <p>青菜 \$25</p>	 <p>冬瓜湯</p>	 <p>一碗飽 \$80</p>	

豐藝蔬活餐廳實景

透過三餐與員工互動並分享食農教育

烹煮中



義工備餐



排隊取餐



義工結帳



用餐



用餐



Kimi小舖 & 小農市集



嚴選食材
推廣在地安心農產品

在公司就可以買菜
歡迎有相同理念的
社區芳鄰加入合作社



鼓勵員工(年輕人)開伙
將食農教育深耕至家庭

ECO FRIENDLY



友善耕作 *Eco friendly farming*

不使用化學除蟲劑、殺菌劑、除草劑等，尊重自然生態的農業耕作方式。

社群支持型農耕 *Community supported agriculture*

集結一群消費者支持一群友善農夫，購買其農產品並協助承擔部份天災風險，友善農夫們得以謀生並持續生態友善耕作模式幫大家照顧土地。

內城聯禾米

希望友善耕作和社群支持型農耕

成為台灣人民未來食物產銷的主流



謝天 謝地 謝農夫 ~ 聯禾米 豐收



透過網路與員工互動

Facebook

社團成員募集中

Join Now ▾

《蔬活小種籽》

我們連結
關心土地和你的農夫

- 食材知識 ◦
- 農田風土 ◦
- 料理手做 ◦

Food & Farming Community

財團法人日和教育基金會



- 邀請員工加入『蔬活小種籽FB』
了解農業相關議題，並分享料理心得。
- 透Line 群組的互動，進行食材的推廣
及生產者履歷介紹。

自即日起，歡迎加入
蔬活合作社 **LINE** 與 **FB** 粉絲團

蔬活合作社
LINE



蔬活合作社
Facebook



市集食材訊息、Kimi小舖商品訂購訊息
蔬活餐廳最新菜色、各式家常食譜
第一手傳遞給您！



我們的期許

喝一口安心的水

吃一口安心的飯

善待農民 飯香四溢

善待土地 地球永續

一起努力讓食農教育深耕台灣！

