

每天員工餐都吃友善有機！

電子公司開外掛「蔬活合作社」，做 50 位小農最強後盾

上下游記者 林怡均

綠生活.旅遊.國際通信

2022 年 01 月 25 日

這間公司的員工餐廳特別「農」，餐點都是產地直送的有機、友善、自然農法蔬果製成的料理，無論是早餐午餐都是米食為主，而且每週吃到的米飯來源都不一樣！上班想喝飲料提神，還有公平貿易咖啡或是農夫做的果醋任君選擇。員工還可以在這邊買菜，只要到 line 群組下訂，米菜醬油調味料清一色 MIT，而且購物過程幾乎用不到塑膠袋。

這一切都是豐藝電子董事長陳澄芳的主意，出身在宜蘭農村的他，希望發揮企業的力量來實踐社區支持型農業 (CSA)，目前員工餐廳一年營業額超過一千萬，固定契作採購的農漁民有 50 多位，農民收入變穩定，員工也吃到好東西。他接下來想把模式複製到同業的員工餐廳，讓更多企業一同成為農人的好友。



陳澄芳把自己電子公司的員工餐廳變成了支持友善耕作的綠色餐廳（攝影 / 林怡均）

農村子弟成為電子公司老闆，中年後希望回饋土地

豐藝電子成立於 1986 年，是零組件代理銷售及液晶模組、嵌入式系統產品研發製造的上市公司，員工餐廳本只是公司的配角，卻在近十年慢慢成為陳澄芳的生活新重心。

年近 70 歲的陳澄芳對童年時在家鄉宜蘭縣的農村生活念念不忘，他回憶，約 20 年前時，公司營運上了軌道，他想多花一些時間親近農田，因此在 2003 年成立日和教育基金會，在員山鄉內城村找了 1 公頃的土地為基地，維護埤塘並嘗試種植蔬果。

「一開始只是想假日放鬆。」陳澄芳表示，2009年參加樸門永續設計課程後，從環境生態、經濟及社會多面探討人類與自然環境建構平衡的方式，讓他萌生協助農夫銷售的念頭。因為農業是人類和自然最直接的連結，友善環境的耕種方式則是兼顧生態及生產的平衡點，「要讓農夫願意採用友善環境的耕種方式，就要靠大家的嘴巴，吃越多，越能鼓勵這樣的農夫。」

陳澄芳便在產地及公司兩頭行動，他開始前往台灣各地的農場及農夫市集，積極認識各式各樣的農民，也開始改造員工餐廳成為綠色餐廳，並請日和教育基金會輔導經營，透過每天供餐來使用農民的食材，便能夠支持友善耕作的農民。



蔬活合作社提供營養又美味的在地食材便當（攝影 / 林怡均）

員工餐廳主打米食，每週食材、初期人事大風吹

用員工餐廳支持友善耕作農民的想法非常美好，不過執行上遠比想像中的困難。他回想起建制的過程，主要關卡有食材供應、工作夥伴及成本問題。陳澄芳說明，農產品會有季節性、多樣性，而有機、友善或採自然農法的農民面積通常不大，農產品變化性高、單一品項數量少，加上他希望採購能「越在地、幫助越多農民越好」，因此餐廳主打米食，不提供麵食，且每週會換米，農夫、產地、米的品種均不同。

走進公司大樓三樓的員工餐廳，本週有哪些菜色、生產者是誰都一清二楚，廚房更是乾淨清爽無比。陳澄芳表示，廚房的人事一開始常常「大風吹」，原因在於最初為求料理美味，聘用的人都是受過訓練的專業廚師，但專業廚師往往沒有食農理念，工作過程諸多磨合，「常常我們雙方都有不滿，最後就散了。」

經營多年下來，陳澄芳發現，找到認同食農理念的夥伴，比專業廚師更能一起走得長遠。現在餐廳主廚阿宏因認同理念而加入，便能以農產品特性來做料理。另外很特別的是還有一位「煮飯專員」，因為每週米種都不同，米的含水量差異極大，對煮飯的人來說極具考驗。



餐廳以米食為主，但每週換米，還會變化成不同料理，例如米包，竹葉也由農民蒐集整理而來（攝影 / 林怡均）

每月有 1500 元津貼吃飯買農產，還能喝公平貿易咖啡

走入員工餐廳的第一眼，看到的是貼牆的冰箱、擺滿農產品的桌子，仔細一看，冰箱裡的雞蛋、桌上的米和醬油，都貼著一張單子，單子上寫著名字、所有品項跟金額。陳澄芳說明，公司一共有 380 個員工，80 位在桃園青埔的廠房，300 位在台北總公司，員工餐廳

的運作模式是採合作社形式，取名為「蔬活合作社」，每個月公司會給員工 1500 元的餐食津貼，可以來吃飯或是買農產品。

合作社的社員以員工為主，少數是臨近社區住戶，「其實都是因為喜歡來員工餐廳吃飯，吃久了就決定加入社員。」非員工的社員通常是跟餐廳預定便當，而為落實環保，有便當需求的社員要準備兩個玻璃或是不鏽鋼餐盒放在餐廳內，今天買一個便當回家，之後要把乾淨的便當盒放回餐廳內循環使用，而若住得稍遠，餐廳內也備有保溫袋可供外借。

員工上班累了需要提神，還可以到員工餐廳櫃檯旁的咖啡機點咖啡，用的都是公平貿易咖啡豆，不喝咖啡的人也可以從旁邊的冰箱找自己喜歡的小農果醋，動手 DIY 做氣泡飲。

蔬活合作社的外帶便當完全不用一次性餐具，社員需留自己的便當盒，亦或是跟合作社借用（攝影 / 林怡均）

公司地下室成為大冰箱，社員吃飯買菜均無塑

員工餐廳早上 6 點開燈，先製作早餐，再來準備桃園青埔工廠的團膳，接著是便當，最後是中午公司員工的午飯，陳澄芳估計，每天餐廳備餐約 200 人份。

陳澄芳說明，合作社的精神是「每個人都要有所貢獻」，因此員工來餐廳吃飯同樣要付錢，餐點價格訂為「150 元吃到飽」，簡稱「一碗飽」，「150 元是食材、人事、運輸、硬體等成本累加而成，有的人覺得貴就會去外面吃，員工要去哪裡吃飯是個人自由，我無權干涉，只能用津貼鼓勵員工們來吃飯。」

公司主管 Tony 是餐廳的忠實粉絲，幾乎天天報到，他分享：「我有比較過，外面的餐廳調味重又多，吃完下午兩、三點就會想打瞌睡，員工餐廳的一碗飽的份量剛好，下午還是很有精神。」 Tony 認為，走下樓用餐很方便，且一份員工餐 150 元並不算貴，現在外食價格也不便宜。記者隨機詢問數名不同年齡員工，均表示員工餐廳的料理好吃、清爽、健康又實惠。



150 元可吃到飽的「一碗飽」（攝影 / 林怡均）

社員吃飯買菜均為電子扣款或是轉帳交易，買菜採預訂制，成為社員後會加入 Line 群組，由專人服務，群組每 2 至 3 天會公布到貨農漁產品，社員下單後，工作人員便會理貨，社員下單次日中午後可來取貨，若是公司下班時間取貨，一樓也有取貨冰箱可拿菜。合作社

的倉庫在公司大樓的地下室，偌大的常溫儲藏區及冰庫裡，所有農漁產品都被井然有序的歸納，且所有收納器皿都會重複使用。

合作社專員杏姝說明，為落實環保減塑，農民供貨時幾乎都是裸菜、裸果，到合作社後，會以收納容器另外分裝，每一箱蔬菜都會能看到農民姓名，而生鮮農產品出貨給社員時，也會以二手乾淨的紙袋、包材再分裝，盡可能減少塑膠袋的使用。此外，社員若要購買散裝米，合作社會鼓勵用乾淨的奶粉罐盛裝，「年節送禮的話才會需要購買小包裝。」

合作社也落實循環農業理念，理貨、餐廳料理時產生的殘果殘葉等生廚餘，會被送到基金會的宜蘭內城農場基地作堆肥。

蔬活合作社社員購買農漁畜產品盡可能減少塑膠袋的使用，會以二手袋、乾淨奶粉罐盛裝，而有的冷凍漁畜產品會以矽膠夾鏈袋分裝，社員訂購量大時，合作社可借冰桶（攝影 / 林怡均）

合作社自備冷藏車載菜，減輕農民運輸負擔

合作社備有司機及低溫冷藏車，這也是陳澄芳的主意，他逛農民市集時發現，許多小農週一到週五都在田裡工作，六日要舟車勞頓到市集銷售、送貨，等於一週都沒有任何休息時間，因此決定要減輕農民的負擔，每週到產地載運農產品。

農民都住在不同地方，難道要環島載蔬果嗎？負責管理農產品的魏先生說明，新竹以北的契作農戶會從台北發車去載運，中南部的農戶則有嘉義工作站的夥伴負責，每週六日在農民外出擺攤時，夥伴開車到市集跟農民取菜，隔週一送到台北。陳澄芳說明，運輸的成本

由合作社吸收，運輸、人事、硬體及耗損成本才會反映在餐點、產品售價上，「利潤就是維持合作社營運。」



為減輕農民負擔，合作社自備低溫冷藏車每週都會去產地載運農產品（攝影 / 林怡均）

蔬活合作社成為農民的後盾，努力影響其他同業

與陳澄芳合作最久的農友要屬員山鄉月見學習農園，農民李茶和陳澄芳認識已有十年，李茶的水稻田就在日和教育基金會的基地農場旁，「我在田裡做什麼，他都會看到，」不論是插秧還是撿螺都常常被返鄉的陳澄芳現場直擊，也因此兩人彼此十分信任。

李茶眼中的陳澄芳是非常難得的企業老闆，剛開始提供米是作為公司的年節禮品，後續轉為供應餐廳營業用米，去年總計提供 2.5 公噸的稻米給蔬活合作社，「這是目前最高紀錄，已經是我農田總產出的四分之一！」透過蔬活合作社的協助，農民可以減輕銷售的壓力，甚至很多客人還會指名要吃月見，「很期待更多老闆跟他一樣，」李茶說。

合作社目前一年營業額約 1000 萬元，陳澄芳並不滿意，他認為要有更多人願意吃、願意買，才能幫助更多農民，現在他正在招募新成員，他希望員工餐廳變成合作社、支持農民的運作方式，能夠複製到其他同業的公司，也確實陸續有其他公司來詢問複製員工餐廳的可能性。他表示，「我只是一間公司，能做的有限，也不可能變成中央廚房，但如果更多公司願意和我一樣，農民會輕鬆很多。」

蔬活合作社（內湖取貨站）：<https://m.facebook.com/FreshStation.Neihu/>

蔬活合作社（國泰取貨站）：<https://www.facebook.com/591157714716530>