

里仁為美

誠信·互助·感恩

封面故事

集結各方愛的能量
協助弱勢自立

旬味旬食

夢幻般的紫色珍寶
美味有機茄子從這裡來

實作用心

在底護工場發揮自身價值
有愛就無礙 自閉症者開心上工！



CONTENTS

No.74 2024.MAY



- 3 **里仁為美** 從一顆慈悲的心出發
- 4 **封面故事** **集結各方愛的能量
協助弱勢自立**
- 8 **實作用心** 在庇護工場發揮自身價值
有愛就無礙 自閉症者開心上工！

- 14 **旬味旬食** 夢幻般的紫色珍寶 美味有機茄子從這裡來
- 16 **永續提案** 靠實力翻轉障礙
勝利廚房 安心好食讓公益永續經營
- 18 **永續里仁** 連補充包裝都省下來！
循環瓶裝洗衣精 徹底落實減塑零廢棄
- 20 **好物首推** 用愛支持庇護工作者自立！
暖心好物嚴選
- 22 **里仁新訊** 里仁挺永續！2023 年再度榮獲經濟部
Buying Power 首獎殊榮！
- 23 **嚴選用心** 里仁商品規範／審定流程



發行所／里仁事業股份有限公司
發行人／李妙玲
電話／02-7714-6168
地址／新北市汐止區新台五路一段 95 號 26 樓之 3
網址／www.leezen.com.tw

企畫編輯製作／台灣赫斯特媒體股份有限公司
資深主編／許騰文 資深編輯／鄧惟心
美術副主編／洪思齊 美術編輯／黃雅惠
封面插畫／陳宛昀
電話／02-7747-1688#711



Printed in Taiwan
版權所有，歡迎轉載完整文章
敬請聯絡取得書面同意。

從一顆慈悲的心出發

20多年前，有機農耕在台灣曾經只是勉強的想像，沒有人看得到路。因為想讓土地恢復元氣，能夠世代永續，1998年里仁開張，決心要做「該做但還沒有人做的事」。

里仁相信最真實的好處來自互利而非自利，最長遠的合作是彼此感恩互助而不是競爭逐利。因為了解農友轉作有機的艱辛，里仁以契約種植來保障農友的收入，更熱情接納轉型期的蔬果，號召志同道合的消費者以實質購買，陪伴農友度過掙扎糊口的轉作歲月。

為了珍惜每一棵未施農藥化肥的盛產蔬果，並帶動更多人投入友善大地的實踐，里仁與廠商攜手突破技術瓶頸，開發出各種自然平實的食品、生活用品及有機棉品。鼓勵食品廠商優先採用本土有機或天然食材，盡可能地「不添加」並減少加工層次，完全拒絕人工香料、化學色素、合成防腐劑，呈現食物天然真實的安心本味。同時也邀請用品廠商選用易分解、少危害的友善成分，盡量降低便利消費對大地形成的衝擊。

里仁以串聯上下游的通路角色，持續在農友、廠商和消費者間分享溝通，促成相倚互信的夥伴關係。因為認同這樣的共存共榮理念，「誠信」便成為彼此長期支持下最自然的期待：農友像是疼惜子女般呵護樹草蟲鳥生態、廠商以家人自用的心情來產製每

一項商品、消費者也珍惜栽種人及製作者費盡心力才產出的安心好物。這一路上雖然挫折與困難不斷，但是因為相信感恩相挺比指責更有力量，因而點亮了一個群策群力、真心互助的良善循環。

在里仁，最能鼓舞士氣的數字是支持有機耕作的參與人數與受惠保育物種。這樣的事業只有同好、沒有競爭，每多一個人參與，理想就更趨近實現。因此里仁將盈餘回饋到「慈心有機農業發展基金會」與「福智文教基金會」進行有機農耕、種樹減碳、生態保育、生命教育等的推廣，讓每一份投入都在利他的循環裡生生不息。

里仁一路摸索至今，「光復大地 淨化人心」的這個願望逐漸實現，成為受到各界鼓勵的社會企業。但守護土地與自然的使命沒有終點，你我每一分善意良心的投入都將成就共同的歡喜美好。



集結各方愛的能量
協助弱勢自立



對家中有身心障礙孩子的家長來說，
最大的心願就是孩子能夠健康平安地長大，並具備自力更生的能力。

里仁從2004年開始與庇護工場合作，串聯廠商、通路與消費者的力量，
以穩定的訂單確保庇護員工有工作可做。不僅照顧身心障礙者的生計、減輕家庭負擔，
也讓他們從被服務者轉為社會貢獻者，成為社會的穩定力量。

里仁的支持行動呼應了聯合國永續發展目標（Sustainable Development Goals, SDGs）
第8項「全面性就業」和第10項「減少不平等」，
讓身心障礙者也能享有合宜的工作機會。

文／曾怡陵·插畫／陳宛昀·圖／里仁



「與其給魚吃，倒不如教他釣魚，擁有謀生的技能。」里仁資深產品開發許秀春簡單的一段話，貼切表明里仁與庇護工場合作的想法。2004年，里仁基於利他精神，邀請廠商與培訓身心障礙者的庇護工場展開合作，每年的訂單金額超過千萬元。

對里仁來說，訂單的支持比金錢捐助更有意義，除了能減輕家長負擔、提供身心障礙者穩定的生計支持，也可以讓他們獲得尊嚴和成就感，學習自立，從被服務者轉為社會貢獻者。



透過門市人員的說明，讓更多消費者開始認識庇護工場，並用實際的購買行動表達支持。



里仁舉辦記者會和各種推廣活動，讓庇護工場的訂單可以穩定成長。

積極媒合 攜手廠商支持弱勢

回溯合作緣起，2004年悅豐食品老闆陳宇恬擔任集賢庇護工場場長，為了庇護工場的營運，詢問許秀春能否外包簡易的包裝工作。經許秀春了解後，發現工場的訂單多半來自企業股東會的禮贈品，來源並不穩定。如果這些員工沒有工作，擔任照顧者的家人就無法獲得喘息機會並放心投入職場，家庭生計堪憂。

里仁於是開始積極媒合訂單，同時也開啟與其他庇護工場的合作。在盤點廠商的包裝需求時，里仁發現部分家族經營型態的廠商面臨缺工問題，而進口商往往也有包裝需求，因此里仁轉介他們的包裝訂單給庇護工場。有幾家願意支持庇護工場的廠商則是改變原本一條龍自動化生產的流程，先生產大包裝，再送到底護工場進行分裝。雖然無形中增加許多成本，廠商仍然選擇犧牲利潤來扶持弱勢。

里仁不時關心庇護工場的訂單量是否足夠，

持續鼓勵廠商轉介包裝代工訂單。里仁的行動也促使更多廠商自發性地與庇護工場合作，讓善行持續流動。

特別調整流程 只為照顧庇護員工

早期里仁媒合廠商和庇護工場合作時，除了在溝通上費心思，也協助廠商和庇護工場調整工作流程，讓雙方運作更順暢。有時廠商也會主動吸收成本、犧牲利潤，提供庇護員工自食其力的機會。

許秀春回憶當初與美可食品總經理鄭邁豐討論，海苔麥麩卷等產品的包裝代工流程時，考量到餅乾製作完成後若沒有馬上進行包裝，可能有受潮風險。最後決定美可在生產完餅乾後立即送到工場，讓庇護員工在當天就完成包裝。許秀春說：「這幾年稽核結果都沒問題，美可也覺得這些孩子做得很歡喜，很高興能提供他們工作機會。」

許秀春也記得她洽詢全冠食品，能否將年貨生仁糖的分裝作業外包給庇護工場時，老闆娘

蘇太太一開始不太能理解。「我們的員工製作完成後直接入袋就好。如果要跟庇護工場合作，我就只能以大包裝的半成品出貨，利潤會更少。」但經過里仁說明合作的意義之後，全冠便很樂意委託庇護工場包裝，並且對於為能貢獻一份愛心感到驕傲。

近期上架的蕈菇堅果濃湯和玉米濃湯，也是委託庇護工場包裝的。產品內容物由悅豐混勻，再運到集賢庇護工場裝盒。許秀春表示：「悅豐自己出原料費，小包裝的額外包裝費也自己吸收，把利潤全給了庇護工場的孩子，真的很不簡單！」



里仁邀請小貝殼工作坊的庇護員工到旗艦店演奏烏克麗麗，收到許多消費者的鼓勵。

持續傾注資源 支持庇護工場穩定成長

庇護工場營運不易，新冠疫情期間庇護工場的實體銷售管道大受影響、營收銳減，里仁得知後便規劃以支持庇護工場為主軸的理念推廣活動。2020年起陸續推出「心好有你」、「當我們愛在一起」等活動，號召消費者以實際的購買力支持庇護工場產品。

除了舉辦記者會，增加合作庇護工場的曝光度，拍攝推廣影片、於網站及社群媒體宣傳，也邀約店長們參訪工場，讓更多人了解庇護工場所需要的協助。為了鼓勵庇護員工們，里仁還曾邀請小貝殼工作坊的夥伴們到里仁旗艦店演奏烏克麗麗，並進行臉書直播。

此外，里仁每年都會設計巨型卡片，邀請消費者和門市同仁寫下對庇護員工的鼓勵和祝福。經過幾年的持續推廣，庇護工場的訂單大幅增加，其中小貝殼的精油皂更是在2023年短短兩週活動期間內，賣了超越過去兩年非活動期的銷量。

捐錢雖然是最快速的支持方式，但里仁更希望透過長期的訂單給予庇護工場穩定營運的支持。同時串聯產銷消產業價值鏈，點燃生產端、銷售端和消費者的善念，讓善行像漣漪一圈一圈擴散出去，協助庇護員工自立、有尊嚴，個人的生命和家庭會更完整。

里仁架上的庇護工場產品

小貝殼工作坊：迷迭香精油皂、香橙精油皂、茶樹精油皂。

集賢庇護工場：蕈菇堅果濃湯、開心果、玉米濃湯、乳酪星星魚、海苔麥麩卷、糙米薏仁酥、細海鹽、喜瑪拉雅玫瑰岩鹽、生仁糖（節慶限定）、原味洋芋卷（節慶限定）。

愛肯庇護工場：三烤韓仁竹鹽、希臘原生種葡萄乾。

愛盲庇護工場：西伯利亞野生松子。





在庇護工場發揮自身價值 有愛就無礙 自閉症者開心上工！

身心障礙者的家長需要投入大量的心力和時間照顧孩子，但當父母老了，孩子有辦法獨立生活嗎？這是他們最大的擔憂。

庇護工場為身心障礙者提供工作及生活技能訓練的機會，在就服員耐心陪伴及專業的訓練下，身心障礙者能夠自立生活，發揮一己之長，也卸下父母心裡的重擔。

文／曾怡陵 · 攝影／黃基峰



身心障礙者在庇護工場就服員的陪伴下，建立起生活自立的能力。



庇護工場讓身心障礙者領薪水的同時，家人不用時刻陪伴，可以喘息也可以出門工作，這是一個很重要的社會穩定力量。



透過持續的工作訓練，庇護員工可以維持整體能力並延緩退化。

我們一定接觸過這樣的孩子，他們害怕眼神接觸、經常喃喃自語或有肢體障礙。你是否想過，他們要靠什麼維生？有哪些職場願意接納他們？

其實有些人只要經過適當的培訓，就可以為自己賺取薪水，甚至進入一般職場工作，庇護工場就是這樣的培訓場所。

相較於收容生活無法自理者的「發展中心」，或訓練18歲以上有意願且具一定程度生活能力，但工作能力有限身心障礙者的「小作所」，庇護工場進用的庇護員工則具有一定的工作能力，他們可能患有自閉症，或是在智能、精神、肢體等有些許障礙。工場會先進行測驗評估，依據評估分析的結果分派合適的工

作，並視能力給薪。

輔導自閉症者的「愛肯樂活工場」主任徐俊傑說，庇護工場如同職訓單位，協助庇護員工培養一般職場須具備的基本態度和技能。「讓他們領薪水的同時，家人不用時刻陪伴，可以喘息也可以出門工作，這是一個很重要的社會穩定力量。」

目前里仁合作的庇護工場中，「小貝殼工作坊」和「愛肯樂活工場」隸屬於自閉症家長組成的協會或基金會，以自閉症為主要輔導對象。小貝殼生產茶樹、香橙、迷迭香等3款手工精油皂，愛肯則處理希臘原生種葡萄乾和三烤韓仁竹鹽的分裝。



因為消費者購買手工皂，
自閉症孩子可以獲得工作及訓練的機會，
良善的齒輪就動起來了，
這對庇護員工是最好的幫忙。

小貝殼工作坊主任 常添冀

經過十萬次的訓練，庇護員工慢慢地掌握了倒皂液的技巧。

用愛融造精油皂 小貝殼工作坊

走進位於台北老街區的小貝殼工作坊，精油芳香撲鼻而來。庇護員工專注且熟練地將混入精油的皂液徐徐倒入模型中，等待冷卻。工作坊主任兼就服員常添冀說：「倒皂要倒到皂液表面微微隆起，對庇護員工來講是很難理解的，通常都要做到十萬顆皂才能累積足夠的經驗。」

自閉症者除了有理解上的障礙，也有不易接受變動的固著性、好惡分明等特質，需要就服員在一旁循循善誘。20幾年前，一群自閉症的家長想為孩子們找出路，於是設立庇護工場來培養孩子自立的能力。從販售九份芋圓開始，幾經轉型，從2003年開始製作手工精油皂。

透過製皂流程 培養多元能力

精油皂有不同的精油配方，加上濕度等變因會影響製程，流程固定卻仍富變化性，很適合自閉症者的訓練。主任常添冀表示：「自閉症孩子的固著性比較高，然而學習如何解決問題對庇護性就業者非常重要，而庇護工場就可以培養自閉症孩子這些能力。」

也因為要訓練不同技能，小貝殼將自己的經營模式定位為「產銷合一」，既能確保工作量和一定利潤，還能訓練生產、展售等多元工作能力。然而自閉症者的喜好明顯，必須鼓勵他們先做不喜歡的工作才能進行喜愛

的工作，鼓勵他們超越原有的自身限制。

而為了讓多數的庇護員工都能夠參與製作流程，小貝殼也製作或購買輔具。例如就服員設計的精油瓶標籤對齊工具，讓所有的庇護員工都可以簡單上手。另外，以切皂器取代菜刀切皂，除了易於操作，也可以避免可能的風險、讓產品更美觀。「輔具的用意是希望增加庇護員工的參與率，否則如果就由服員來做的話，就失去庇護工場的意義了。」常添冀說。

穩固的合作關係 達成照顧弱勢的使命

精油皂是小貝殼的主要營收來源，遇到淡季，庇護工場就會接文具等產品代工，確保庇護員工的工作生涯不會受影響。原本小貝殼的精油皂為了符合里仁的減塑包裝要求而產量有限，只在里仁三區旗艦店販售。近幾年里仁的「心好有你」推廣活動期間，販售的店家數

已擴增到全台50家。為了應付增加的訂單量，里仁請小貝殼提前備貨，也因此填補了過年後的訂單空窗期。

常添冀感性地說：「里仁為了可以支持更多庇護員工，持續邀請更多門市和消費者給予支持。這樣體貼的用心，讓我感覺我們的關係不是商業型的合作，而是為了同一個目標一起努力的夥伴。」

說到未來的願景，常添冀表示精油皂經過員工和就服員的3道品管，雖然許多人一開始是因為愛心而認識小貝殼，但希望消費者喜歡精油皂的「品質」而長期愛用。「一張訂單就是一個肯定，因為你購買手工皂，自閉症孩子可以獲得工作及訓練的機會，良善的齒輪就動起來了，這對庇護員工才是最好的幫忙。」他期望未來的營業額可以再提升20%，以便多聘用3位庇護員工，協助他們從伸手到有能力付出，支持庇護員工和家庭走得更穩更長遠。



里仁推廣活動邀集消費者手寫卡片，並以實際購買支持，對小貝殼工作坊的庇護員工來說是很大的鼓勵。

陪伴自閉症者跨越生命的障礙 愛肯樂活工場

在台北市「愛肯樂活工場」的原料區裡，庇護員工穿戴手套、圍裙和口罩，彼此沒有眼神交流，認真、緩慢地進行葡萄乾的秤重。桌上的克數表上條列出可接受的重量：324.6、324.7、324.8，主任徐俊傑說自閉症員工有時很執著一定要這3個數字，超過0.1克都不行，就服員會在一旁提醒：「沒關係，不用再調整了。」讓塞車的產線再度恢復順暢。

愛肯代工包裝的希臘原生種葡萄乾和三烤韓仁竹鹽，營業額約占全部代工的1/3。目前政府補助只占整體營運成本的1/4，加上愛肯堅持每年為庇護員工加薪3%，壓力實在不小。代工所得減去固定成本，剩餘皆為實收，因此代工是徐俊傑努力推動的營運項目之一。

培養全方位技能 協助庇護員工自立

在工場裡，每個生產流程都會再細分為好幾個小步驟，每個小步驟都會由一位庇護員工負責，在日復一日的操作中累積工作技能。

但徐俊傑也認為，工作技能是其次，整理、整頓、清潔、清掃、教養等5S管理更重要。「如果擁有好的工作紀律，不論到那個職場都吃香。」以往總需要別人陪同倒垃圾的小云，如今已經可以自己完成任務。她高興地告訴工作人員：「我進步了，可以自己把垃圾分類好，不用人家陪我了，倒完垃圾也會記得洗手。我很棒！」

除了工作技能，愛肯也讓庇護員工透過訂



每個小步驟都會由一位庇護員工負責，
在日復一日的操作中累積工作技能。

愛肯樂活工場主任 徐俊傑

愛肯為庇護員工提供適性輔導，讓每個人都可以習得工作和生活的能力。



愛肯庇護工場的庇護員工透過各種圖卡和輔具協助，進行工作訓練後，能在生產線上完成工作。

便當等方式訓練生活技能，安排出遊並提供預算，讓他們學習金錢規劃，進而培養自立的能力。

依據自閉症特質 提供適性輔導

環顧工作環境，可以看到不少有著漂亮插畫的圖卡。為了強化工作動能，愛肯會針對工作表現合宜的員工發放點數，點數卡上還特別加入庇護員工喜歡的動漫人物。而個人工作表上，每個工序也都配上插畫和說明，讓員工一目了然。

不愛變動是自閉症固著行為的一種表現，為了避免庇護員工焦慮，愛肯會提前一、二天預告新的工作內容。固著性也讓庇護員工喜歡固定的做事模式，如果要調整工作方式，需要一步一步引導。就服員劉映辰說：「每天鼓勵他多調整一點，如果隔天又忘記了，就再透過鼓勵的方式讓他慢慢改變。有些人需要鼓勵，有

些人是只要一張標準流程，就會照著做。」但固著性不全是缺點，徐俊傑說，庇護員工會很認真地把每一個工作流程走完，不用擔心他們投機取巧。

拓展業務 嘉惠更多孩子

里仁與愛肯合作多年，徐俊傑認為這段合作關係對愛肯最大的幫助是形象的提升。「里仁嚴格稽核每一家廠商。想來談代工的人聽到我們有跟里仁合作，都很信任我們的品質。」加上如今有很多公司面臨包裝缺工問題，他認為這正是庇護工場切入的契機。

「庇護員工沒有受到最低薪資的保障，我希望未來有能力可以用最低薪資聘用他們。」徐俊傑期許持續拓展業務提升業績，為庇護員工提供薪資保障的同時，也可以增加進用名額，讓更多身心障礙者受惠。

夢幻般的紫色珍寶

美味有機茄子 從這裡來

麻園有機農場 蔡明晉

學生時代就來到麻園農場當志工，如今是農場主力之一。喜歡看農作物生長，田間大小事都親力親為，茄子是主要栽種農產品之一。

老一輩的人總說端午節就是要吃茄子、長豆跟瓠瓜，因為是正當季的蔬果，但你可能不知道，現在不僅一年四季都吃得到茄子，而且還可吃到不同品種、口感的茄子，滿足每一顆欲求美味的心。

文／錢麗安·攝影／黃基峰

早年，只要看到市場出現一條條飽滿結實的深紫茄子，就知道離端午節不遠了。但走進蔡明晉的農場，才發現茄子早已發展出多款品種，且一年四季都在努力生長，豐富人們不同的烹調方式與味蕾。

高壯黝黑的蔡明晉邊整理茄子園邊解釋，端午節前後才有茄子的印象，源自於長條形的茄子，包括以南部為栽種區的屏東長茄，以及以中部為主要生產地的糯米茄。兩者因為對氣候的耐受度不同，所以有明顯的生產季節性，「我現在種的品種叫做『嬌娘』，幾乎一年四季都可生長，麻園農場目前有3位農友種植，可以做到全年都有茄子可吃。」

從學校到農地 玩出一片田

順著蔡明晉的眼光望去，一畦畦齊整的茄子植株，垂掛著大小不一、努力生長中的嬌娘，

長度大約只有傳統長茄一半，腰圍大約僅有日本燈泡型茄子的一半，長相十分討喜。

從農將近20年，憑藉的是對農業知識與技術的無盡好奇心。非農家子弟出身的蔡明晉笑說，年輕時糊裡糊塗進入農業相關科系。但從小就愛看植物生長的他，進入農業科系後有如踩進一個超大實驗室，如魚得水地吸收各種農業知識，並在學校的農場盡情試驗。

大學生活的最後一年，蔡明晉因緣際會來到麻園有機農場的「潛水栽培工作坊」當志工，「潛水栽培」顧名思義，就是每天定時將蔬菜透過機械拉進池中沉浸，一方面除去附著在作物上的病蟲害，同時可讓作物均勻吸收養分，在颱風季節更可將作物拉入水底避免災損，屬於新興發展的農業技術。

「我在學校學的主要就是介質栽培」蔡明晉不無可惜地說，潛水栽培有很多優點，但卻不符合當今的有機法規！好在這些先進的農作知



當茄子植株成長到一定高度時，就得適度將下方葉子摘除，保持良好通風，以利防治病蟲害，以及生長。

識與經驗，都成為日後從事田間管理的參考。

擁有專業知識，加上愛實驗的性格，蔡明晉常把「玩玩看」掛在嘴邊，一試再試。以茄子為例，他先種長茄，發現長茄長到一個長度很難保持挺直，於是改種嬌娘，「這個品種纖維感濃厚，口感Q彈，市場的接受度與識別度高。」相較於日本茄子口感偏硬，多半只能用於焗烤類，或是某些長茄煮後會嚴重縮水化掉，蔡明晉強力推薦嬌娘，「最簡單的吃法是切塊蒸熟，沾蒜蓉醬油膏吃，爽口不軟爛，百吃不膩。」

適當田間管理 事半功倍

目前蔡明晉承租兩甲多地，耕作面積大約一甲多，除了茄子，還有南瓜和冬瓜輪作，溫室則有小番茄、牛番茄、青椒、小黃瓜等，一個人如何照顧偌大的田區？蔡明晉回答得很隨性：「沒什麼一定非做不可的，就是按部就班一項一項地做，關鍵是病蟲害的控制」。

以茄子來說，因為病蟲害通常都藏在葉背，於是當植株成長到一個高度，就要適度將下方的葉子摘除，保持植株通風良好，也便於使用有機資材來清洗防治蟲害。等到進入採收期，就要開始摘除茄子的心，讓每片葉子旁爆出側

芽，開花後產量就會大量往上衝，屆時一棵植株大約可以結出十數條茄子，非常壯觀。若照顧得宜，可以連續採收6個月。

除了作物採輪作，「不要一直向土地拿取，要讓土地適時休息。」他也嘗試在休耕區種植不同花卉，像是大波斯菊、向日葵和黃波斯菊等，向日葵可以增加土壤的有機質，可以做切花、榨油。但這些都不急，慢慢來。

此外，他也一心記掛著他心目中最理想的澆灌系統：滴灌。所謂滴灌，就是在植株下方埋設鑿有孔洞的軟管，透過機器設定澆灌的時間、次數與水量，達到土壤濕度維持穩定的一種灌溉法。推出滴灌法的，是面臨嚴峻水資源問題的以色列。蔡明晉說，台灣也漸漸要面臨氣候異常，以及水資源不足的問題，滴灌應該是未來發展的方向。

末了，他招招手要我們低下頭看，說工作累時，他就躺下來，看著一排排垂綴、沉甸甸的紫色果實，像一個紫色的夢境，非常療癒！



茄子小知識

茄子熱量低、營養價值高，含有花青素、維生素E、蛋白質及鈣、鐵等微量元素。選購時以茄體外皮光滑、均勻飽滿者尤佳。

茄子相當適合入菜，煎、煮、炒、炸、蒸、烤或涼拌皆適宜，唯不能生吃。植栽本身也很適合作為家庭園藝，茄子花呈紫色星狀，花蕊豔黃，相當可愛。



靠實力翻轉障礙

勝利廚房

安心好食讓公益永續經營

「不賣公益，而是要賣實力。」由多元身心障礙者組成的勝利廚房，透過適才適所的分工與嚴謹的作業模式，推出優質的產品與服務，取得消費者認同，更新公眾對公益事業的認知。

文／賴韋廷·圖／葉琳喬

「這是檸檬蛋糕，我們選用屏東的四季檸檬，來創造清新的風味。」走進台北市中心一處窗明几淨的咖啡廳，坐在吧台前，服務生小傑（本篇身心障礙人士皆為化名）親切而熟練地介紹著店裡招牌商品。位於台北社企大樓一樓的咖啡廳由社會企業勝利廚房所經營；而外向善言但患有閱讀障礙的小傑，藉由圖像記憶訓練和有圖像設計的收銀機按鍵輔助，他能一展長才，擔任稱職的吧台手。

「我們的初衷很單純，就是協助這些孩子能順利就業。」勝利廚房品牌行銷經理張湘蓉娓娓道來。勝利廚房是長期培力身心障礙者進入社會自立的勝利基金會，2014年食安議題延燒時，受台北市政府邀請進駐社企大樓而成立。基金會以食安為訴求，打造中央廚房搭配實習

餐廳，透過「勝利廚房」培訓身心障礙者習得一技之長並輔導就業。

踏實不投機 良心良食深獲信任

「為了自給自足，並永續經營發展，我們想打破『身心障礙者產品就是做愛心』的刻板印象，所以產品要有競爭力，員工要成為具備專業度的職人。」食安議題固然帶來創業靈感，但是身心障礙者的「專注」特質，也正好能促成消費者所需要的「安全感」。

「身心障礙者也許在應變力、創意或速度上，比不上一般就業者，但若教他們正確的方法與步驟，其實這些夥伴更能按照工序精準執行，不會投機取巧。」張湘蓉強調，勝利廚



每位身心障礙者年齡、身心狀況、學習經驗不同，透過適時調整任務分配，都能找到適合的位置與任務，共同完成工作。

房的產品除了盡量採用在地食材，且減少化學添加物的製作原則；身心障礙者踏實本分、一次做好一件事的人格特質，也是產製良心良食的優勢。比如，手工布丁在完工前，需要手工輕輕敲擊，使布丁液凝固時不含氣泡。這個工序略嫌繁瑣，但正因為確實地執行，使得勝利廚房的布丁口感細緻綿密，成為經典商品。

因應障別分配職務 讓身障者各司其職

基金會投注鉅資在咖啡廳樓上打造中央廚房，並導入HACCP、ISO22000國際食品生產標準認證。但真正困難的，不在於硬體，而是運作機制的建立。「我們沒有任何前例可循。」張湘蓉回憶道，在為數約20人的食品團隊裡，每位身心障礙者的年齡層、過往的工作與學習經驗都不同，而身心障礙類型與需要的支持也各有差異。

她與輔導老師藉由長期觀察，不斷適時為眾人調整任務分配，才逐漸讓團隊夥伴找到自己適合的位置。例如有聽覺障礙的大明，配以小黑板，方便與其他人溝通；而行動不便的小潔則居家工作，擔任團隊小編，負責經營臉書粉專與網路行銷。

從實戰中學習 企業訂單成為營運主力

如同一般企業，團隊也不時面臨挑戰。幾年前勝利廚房才剛起步，某大企業就來聯繫，委託製作1萬份餅乾禮盒，一共要烘焙出6萬片餅乾。這對當時的勝利廚房團隊是個挑戰，但為了從實戰經驗中成長，他們決定接下任務。

「當時沒製作過餅乾的我們，想像不出要如何排程才能一次出貨6萬片餅乾。」張湘蓉分享。在餐飲顧問的建議下，團隊從切分工序開始學習製作餅乾；也一同學習規劃排程，如預先製作冷凍麵團、盤點倉儲空間等等，從前置的沙盤推演到成品出爐順利出貨，整整耗去將近半年的時間。雖然大費周章，卻也提升了團隊能力，從此得以承接大量訂單，讓勝利團隊的營運也步上了軌道。

這些歷程很艱辛，但能見證夥伴的成長與轉變。如患有思覺失調症的大仁，原本每到季節轉換時就會意興闌珊而怠工，或三不五時總會請一整天的假；當他主動逐漸減少請假時數，在崗位上專注地顧著爐火，「看他身穿工作服忙裡忙外，大仁的家人對我說『覺得很安慰』那一刻，我感覺到『勝利廚房』所做的事確實很有意義。」張湘蓉說道，不只為大眾提供安心食品、讓身心障礙者有了安身立命、站穩腳步的機會，勝利廚房也安頓了身心障礙者的家庭與更多生命，讓所有人都能一起共好。



勝利廚場所推出的產品，從甜點到鹹食，料理包到醬料，都深受市場信賴與好評。

連補充包裝都省下來！

循環瓶裝洗衣精

徹底落實減塑零廢棄

在推動減塑8年後，里仁持續與時俱進，
推出循環瓶洗衣精——瓶器以再生塑膠製成；
瓶器送回門市回收，經過洗淨消毒後重新充填洗劑，再次上架。
由消費者親手啟動與延續塑膠瓶器生命，讓減塑循環更完善。

文／賴韋廷·攝影／張季禹·圖／里仁



自 2016年起，里仁便逐步減少架上產品包材的塑膠成分，並鼓勵消費者自備購物袋。8年後的現在，減塑行動繼續推展，2023年底所推出的「活力淨濃縮洗衣精（循環瓶）」就是有別於過往的減塑新品。

大多數的消費情境下，消費者用完洗衣精後，將空瓶資源回收了事。即使購買補充包充填後再次使用，補充包的包裝還是要丟棄。而依據循環經濟概念設計的里仁循環瓶洗衣精，瓶身本身即是以再生塑膠製成，消費者在用完洗衣精後，將循環瓶帶回里仁門市回收，經過清洗、消毒殺菌，重新裝填洗衣精，可再次上架供消費者採購，成為更自主、完善的減塑循環。

三方合作 推廣新生活習慣

這項落實循環再利用的減塑產品，緣自專營循環瓶器服務的Zero Bottle和里仁的一次合作會談。「創辦Zero Bottle的顏彰廷因看到海龜受塑膠垃圾傷害的影片，深受震撼而投入循環瓶器的研發。這樣的初衷讓里仁覺得找到了志同道合的夥伴。」里仁開發專員陳思妤指出，里仁投入減塑多年，知道這條

路不容易。當得知顏彰廷為實踐初衷，除了投入研發，也斥資興建機械水洗廠，便啟動雙方合作。

「減塑」的落實，字面上看來只是減少使用塑膠，但實際上需要消費者改變生活習慣來配合。「在實踐減塑的歷程中，里仁會反覆琢磨，如何讓產品的設計更體貼，才能順利引導消費者採用。」循環瓶的概念不難理解，但養成習慣則需要一段適應期，因此規劃產品時，里仁針對使用情境的每個環節，盡量讓使用者覺得方便好用。陳思妤透露，從洗劑、容量的選擇，到瓶蓋、瓶身的設計，循環瓶洗衣精的研發過程整整超過一年。

里仁決定邀請合作多年的活力淨洗衣精協力夥伴綠宣生技共襄盛舉，為循環瓶打造濃縮版的活力淨洗衣精——同樣是不含人工化學香精與色素的低泡沫配方，能降低環境衝擊，同時節省水資源。

費盡心思 讓消費者方便使用

為什麼以洗衣精作為循環瓶器首次推出的產品呢？因為洗衣精用量大，使用周期短，搭配方便小家庭或個人使用的900ml濃縮洗衣精，能更快地完成「回收後再充填」的瓶器循環。

循環瓶洗衣精的瓶器構造單純，僅分為瓶身



產品設計有諸多用心，比如非壓嘴式瓶蓋方便廠商回收以及自動清洗，內環更設計成量杯，也方便消費者斟酌洗劑用量，一舉數得。

與瓶蓋兩部分，回收後進入機械水洗流程就可徹底沖洗乾淨。「我們內部就瓶身顏色討論了好幾次，最後決定是霧面半透明，讓消費者一眼就可以看出還剩下多少洗劑。而瓶蓋也由原本個性的黑色改為白色，因為白色杯蓋內環設計為量杯，才方便消費者斟酌用量。」陳思妤分享產品設計過程中的諸多用心。

「研發過程好事多磨，光是瓶器製造商，就換過兩家。」由於充填洗劑時，是以機器鎖蓋，要符合循環回收多次的瓶身就必須具備一定程度的厚度與強度，才能承受機械扭力而不致變形，瓶蓋也不可爆裂。考量到再生塑料的材質物性本來就比一般塑料軟，因此瓶身的研發可說是吃足了苦頭。

產品於2023年底正式上市時，里仁也同步推出了回收獎勵。洗衣精用完後，消費者將瓶器回收到門市，再購買同款洗衣精就可折抵10元。為了讓利給消費者鼓勵回收再利用，又要確保合作的綠宣生技和Zero Bottle有合理的運作利潤，可以想見里仁推出此款洗衣精是理念推廣勝於獲利考量。「如果消費者能養成自主循環回收的習慣，那麼這樣的減塑行為是相當高尚，價值難以估量！」陳思妤強調，如果透過產品的設計引導更多人落實減塑，為永續盡一份心力，這樣的利益，無價！

循環瓶裝洗衣精回收流程



用愛支持底護工作者自立!
暖心好物嚴選



讓身心障礙者有可以安身立命的機會，除了愛心捐款，
購買這些來自底護工廠的產品，更是對他們最實質的鼓勵。

文／編輯部 · 攝影／張季禹 · 圖／里仁



迷迭香精油皂

迷迭香精油皂是由小貝殼工作坊的自閉症員工純手工製作。
從煮皂、倒皂、脫模及包裝的每個步驟，都是這些員工經過長期訓練才能精準地進行！
精油皂採用天然原料製成，低刺激弱酸配方，適用於各種膚質，健康環保、潔淨滋潤。



三烤韓仁竹鹽

勝揚公司為了支持身心障礙者的工作權，特地將從韓國進口的三烤韓仁竹鹽，交由愛肯樂活工場的庇護員工進行包裝。
竹鹽是以傳統的日曬方式取得海鹽後，再以韓國傳統手工作法來回烤製3次而成。



希臘原生種葡萄乾

希臘原生種葡萄乾由勝揚公司從希臘進口後，特別委託愛肯樂活工場，請身心障礙的員工進行秤重和分裝。葡萄乾特選希臘科林斯葡萄日曬製成，具有顆粒迷你，口感香甜的特性，完整保留葡萄的營養。



節慶限定

生仁糖

全冠食品為了讓自閉症者有工作的機會，特地將做好的生仁糖，交由集賢庇護工場的庇護員工進行分裝。
生仁糖的製作，以天然的甜菜根取代人工化學合成色素，天然安心，口感酥脆。



開心果

仙菓公司將小火慢炒後的開心果，運送給集賢庇護工場，交由庇護員工進行專業的包裝及封膜程序。
在工場裡，可以看到庇護員工很認真歡喜地完成每個步驟。這看似簡單的工作，對他們來說都是訓練一技之長、自立自足的重要機會。



洋可夫西伯利亞野生松子

台樹公司將進口的野生松子，交給愛盲庇護工場的視障朋友進行包裝。因為有就服員細心的職務再設計，每個庇護員工都可以正確且有效率地完成每一步動作。
野生松子來自西伯利亞清淨無汙染的環境，自然純淨，是優質的養生堅果。

里仁挺永續！2023年再度榮獲經濟部Buying Power首獎殊榮！

文／編輯部 · 圖／里仁

里仁於2023年底再次獲得BuyingPower的首獎殊榮，以超過2千萬元的「鈔能力」，力挺社會創新組織及呼應SDGs的責任消費與生產、海洋生態、終結貧窮等10項議題。里仁連續5年獲得Buying Power獎項，採購金額累計超過1億元。

2023年里仁支持了上下游文化工場、生態綠、友善大地、兆農、慕渴、丰丹、仁舟、統百與金椿茶油工坊等9家社會創新組織，採購有機友善農產品及加工品、公平貿易產品、本土作物、淨塑商品等品項，不僅實踐永續經濟影響力，更呼應多項國際永續發展目標(SDGs)，實現人與環境互利的永續價值。



里仁秉持利他共好的精神，堅持以實際的採購行動支持環境永續，並長年傳遞永續理念。里仁帶動消費者認識到守護土地的重要，也了解農友與廠商的用心，共同實踐永續生活，建構利他共好的世界！

植樹月贈逾千棵台灣原生種樹苗 並支持台灣黑熊復育計畫！



地球上每多一棵樹，一年就可以減少12公斤的二氧化碳。3月植樹月，里仁與農業部林業及自然保育署台中/新竹分署、木酢達人共同舉辦贈苗活動，贈出逾千棵台灣原生種樹苗，鼓勵消費者一起集點樹，為地球減碳！

里仁台中旗艦店進行了認識台灣原生樹木的

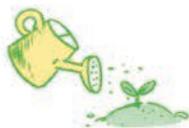
小遊戲，民眾參與熱烈並當場獲得了土肉桂、金毛杜鵑等樹苗。而新竹清大店、新店大坪林店、桃園八德東勇店、三重正義店4家門市，則舉辦了捐發票贈樹苗活動，許多消費者積極捐出手中的發票後，領取了原生茶花、烏來杜鵑、竹柏等千株台灣原生種樹苗。民眾踴躍捐出的發票也全部提供給創世基金會。

為了保護瀕臨絕種的台灣黑熊，里仁推動由農業部林業及自然保育署花蓮分署和木酢達人共同舉辦的台灣黑熊森林復育計畫。消費者熱烈響應，共認購了1,543組「熊炭吉」擴香石，回饋近12萬元於營造台灣黑熊森林棲地；同時，里仁也贊助林業及自然保育署花蓮分署，在黑熊出沒的玉里一帶，種下300棵台灣黑熊喜歡的殼斗科植物！



里仁與你一起 找回天然真實的 共同心願

開發理念



調節有機、友善
耕作的產銷狀況



照顧弱勢族群



支持生態保育



減少環境衝擊



符合消費者健康需求

加工食品規範

食材符合永續理念

- 優先選用本土有機與友善耕作食材
- 不使用肉、蛋、海鮮
- 不含人工反式脂肪酸、基改原料*

*少部分高層次加工，不含轉殖基因片段除外，如沙拉油

添加物比政府更嚴格

衛福部合法添加物約800項
里仁僅允用約10%
禁用8大添加物

- ✗防腐劑 ✗人工香料 ✗人工色素 ✗人工甜味劑
- ✗漂白劑 ✗保色劑 ✗結著劑 ✗含鋁膨鬆劑

里仁加工食品、用品的審定流程

通過層層檢查，才符合里仁標準！

1 初步評估

- 優先採用本土、有機、友善耕作農產品
- 成分、配方有利於友善大地、生態保育
- 認同慈心與誠信的理念
- 符合國家相關安全法規

2 配方確認

- 少或無添加物
- 友善環境原則
- 測試食品口味
- 測試用品功效



3 書面審查

- 原料的安全證明
農藥殘留、重金屬、微生物、毒物、二氧化硫等檢測
- 原料來源、原料等級
- 配方、製程
- 生產環境

6 商品上架

- 每年執行至少一次年度現場查驗
- 每年計畫性進行架上成品抽驗
- 生鮮即食品增加不定期查驗及微生物檢驗

確實的後續
評鑑追蹤！

5 商品審定會議

- 討論生產現場的評鑑結果



4 生產現場全程查驗

- 原料與配方
- 生產製作流程
- 工廠環境衛生
- 人員作業衛生
- 倉儲文件紀錄



每一天，更安心的選擇！

天天里仁網站 www.leezen.com.tw

網站訂單與出貨服務：(02)2713-2829

產品諮詢客服：0800-300-011 或 (02)8712-8236



北部地區			
台北市	松山區	台北旗艦店	02-8770-7288
		民生圓環店	02-2761-2779
中正區	武昌博愛店	02-2383-2765	
	南昌南門店	02-2322-2175	
中山區	大直北安店	02-2532-1767	
	南京伊通店	02-2517-6307	
	龍江榮星店	02-2509-5978	
大同區	雙連捷運店	02-2550-7291	
	大安區	大安通化店	02-2701-0869
		忠孝復興店	02-2711-9239
		金華麗水店	02-2321-1787
		公館台大店	02-2364-5581
信義區		莊敬北醫店	02-7739-7748
士林區	天母中山店	02-2832-6648	
		士林文林店	02-2881-6629
北投區		關渡喬大店	02-2858-2626
內湖區	內湖捷運店	02-8792-0527	
	東湖市場店	02-2631-1492	
文山區		萬芳興隆店	02-2932-9036
基隆市	中正區	基隆信二店	02-2426-0292
		基隆新豐店	02-7746-7273
	安樂區	基隆城上城	02-2432-9023
新北市	板橋區	板橋中正店	02-2271-0699
		板橋江子翠	02-7746-2355
		板橋四川店	02-7730-2306
中和區	板橋漢民店	02-2221-2397	
		中和興南店	02-7729-5788
永和區		永和永貞店	02-2929-3769
新店區	新店大坪林	02-7746-2665	
	新店中華店	02-2910-9665	
樹林區		三峽學成店	02-2680-3938
三重區		三重正義店	02-2982-7388
新莊區		新莊新泰店	02-8993-2434
淡水區		淡水老街店	02-2623-0042
汐止區	汐止站前店	02-2691-7569	
	汐止中興店	02-7746-7269	
桃園市	龜山區	林口復北店	03-275-5489
	桃園區	桃園大興店	03-302-8469
		桃園和平店	03-339-4304
		桃園大業店	03-325-8290
蘆竹區	南崁中山店	03-212-0569	
	南崁忠孝店	03-271-2278	
中壢區		中壢中美店	03-426-5950
		中壢慈惠店	03-280-6399
八德區		八德東勇店	03-271-3728
龍潭區		龍潭華南店	03-275-3367
楊梅區		楊梅新農店	03-275-3329
宜蘭縣	宜蘭市	宜蘭中山店	03-933-4268
	羅東鎮	羅東站前店	03-954-4461

北部地區			
新竹市	東區	新竹清大店	03-571-2268
		竹科關新店	03-578-5263
北區		新竹林森店	03-522-5850
		新竹經國店	03-533-9151
新竹縣	竹北市	竹北縣府店	03-558-8695
		竹北道禾店	03-621-3918
	湖口鄉	湖口民族店	03-590-6798
	竹東鎮	竹東北興店	03-622-1336

中部地區			
苗栗縣	苗栗市	苗栗北安店	037-371-616
		苑裡鎮	苑裡信義店
	竹南鎮	竹南光復店	037-775-266
台中市	西屯區	台中旗艦店	04-2329-8900
		西屯中科店	04-2462-9986
		西屯逢甲店	04-3707-4958
	大雅區	大雅民生店	04-3707-3533
	南區	台中忠明店	04-2265-5681
		台中學府店	04-2223-1522
	北屯區	北屯昌平店	04-2422-4923
		北屯崇德店	04-3707-6120
	北區	台中學士店	04-2208-7848
		中清太原店	04-3701-3028
	南屯區	南屯公益店	04-2258-1675
	太平區	太平宜昌店	04-2278-5875
	大里區	大里成功店	04-2491-1338
		大里益民店	04-2487-5655
	豐原區	豐原廟東店	04-2513-0555
	東勢區	台中東勢店	04-2587-7395
	清水區	清水星海店	04-2622-9175
	大甲區	大甲鎮瀾店	04-2687-2666
	潭子區	台中潭子店	04-3704-6820
	沙鹿區	沙鹿四平店	04-3707-9376

南投縣	南投市	南投彰南店	049-224-4163	
		埔里鎮	埔里中正店	049-298-3556
		草屯鎮	草屯碧山店	049-236-2898
彰化縣	彰化市	彰化民族店	04-722-1747	
		彰化曠陽店	04-706-0300	
		彰化三民店	04-729-0399	
	員林鎮	員林育英店	048-314-745	
	和美鎮	彰化和美店	04-706-2968	
	鹿港鎮	彰化鹿港店	04-778-9225	
雲林縣	斗六市	斗六後驛店	05-534-8708	
		斗六中山店	05-536-2135	
	虎尾鎮	虎尾公安店	05-636-3938	

南部地區			
嘉義市	東區	嘉義民族店	05-277-8899
		西區	嘉義金山店
		嘉義中山店	05-223-0108
嘉義縣	朴子市	太保縣府店	05-362-7371

南部地區			
台南市	北區	台南和緯店	06-703-2802
		麻豆區	麻豆中正店
	佳里區	佳里文化店	06-723-8279
	新營區	台南新營店	06-635-6935
	東區	台南林森店	06-275-1993
		台南裕農店	06-331-8559
		台南崇明店	06-289-8959
	南區	台南文南店	06-265-0682
	安南區	台南安中店	06-247-8998
	永康區	永康南工店	06-303-8898
	歸仁區	台南歸仁店	06-703-0181
高雄市	三民區	高雄旗艦店	07-384-0701
		三民河堤店	07-345-9965
		自由高醫店	07-322-1419
	新興區	中正美麗店	07-281-8599
		新興中正店	07-222-7976
	苓雅區	苓雅英明店	07-716-8889
		苓雅文化店	07-976-8665
	鼓山區	鼓山華榮店	07-586-9898
		高美術館店	07-555-4458
	楠梓區	後昌莒光店	07-362-5789
	小港區	小港漢民店	07-806-7769
	左營區	左營華夏店	07-346-0188
		左營至聖店	07-558-8959
	岡山區	高雄岡山店	07-622-2266
	前鎮區	前鎮沱江店	07-976-9919
鳳山區		鳳山曹公店	07-745-0989
		鳳山五甲店	07-811-8599
		文山青年店	07-767-8959
	林園區	林園忠義店	07-976-5416
	旗山區	高雄旗山店	07-661-8319
	美濃區	美濃成功店	07-972-1561
屏東縣	屏東市	屏東建豐店	08-738-0106
		屏東復興店	08-753-8726
		屏東廣東店	08-732-3682
澎湖縣	馬公市	澎湖馬公店	06-926-6997

東部地區			
花蓮縣	花蓮市	花蓮中華店	03-831-5295
台東縣	台東市	台東更生店	089-348-980

週一~週六 | 10:00~21:30 週日 | 10:00~18:00
各店營業時間略有不同，請致電各門市詢問或上官網查詢。

◆符號為加盟店 ▲符號為遷移後新址

★符號為新開幕之分店

宅配服務 | 於門市單筆消費(生鮮、冷凍、冷藏除外)滿三千元免運費(限配送一處一件)，請洽門市。

里仁好聚點