



喜願

「喜願麵包坊」位在彰化縣芳苑鎮的一處田間，從彰化芳苑到雲林刺桐，喜願麵包坊雇用的都是在地的弱智生，負責人施明煌先生10年來沒有申請公部門的補助款，也沒有私人團體的捐款。他期盼看到台灣社會的成熟度，可以支撐一家自給自足的弱勢工作團隊。如果弱勢工作者都可以有尊嚴的生存，才是台灣真正的文明進步。

文圖／朱慧芳

台灣也能產小麥

3月中旬，中台灣天氣美極了，大雅位鄰清水和梧棲，算是接近海的地區，海風吹拂日曬充足，台灣小麥90%以上都由這裡產出，種植面積大約是70公頃。若是以1公頃地收成2.5噸的小麥來計算，大雅一年大約可以收穫175噸的小麥。一家中大型麵粉廠，機器一開動，至少就得要有500噸以上的小麥量，大雅小麥的產出，無論就種植量或是加工製成量，都不足以成為生產線上量化的一部分。這裡幾十年來都在種植小麥，只是種給

酒廠釀酒用，消費者在市面上是看不到的。

嚴格說來大雅小麥產區，其實是稻米產區。二期稻快要成熟尚未收割之際，農友就在稻田裡遍撒麥種。稻米收割後，稻稈留在田裡化作自然肥，育養將要冒出芽的小麥。在稻田裡種小麥不需翻土施肥，連殺蟲劑、除草劑、除菌劑都省了。讓麥農煩心的大概只剩下麻雀，還有收成後，如何篩選砂礫，避免又把碾麥子的機器攪壞了。

不噴藥不施肥，可以說是有機麥嗎？倒還差了一截，然而在國際糧食隨時可能飆漲、運輸石油價格不穩定的現在，能吃到自

己土地上種出的麥子，不需全然靠漂洋過海進口的小麥、麵粉，總是一件值得鼓勵的事。麥子品質好壞可以再去改善，只要有一個開始，只要大家願意支持，以台灣農業獨步全球的種植技術，要種出質量均佳的小麥，是指日可待的事。就怕大家抱著「農產品沒賺頭，進口就好，何必自己種」的心態，來看待生產小麥這件事。

糧食自主率偏低

農業技術傲視全球的台灣，糧食自主率卻只有三分之一，說來令人難以置信。澳洲、美國、法國等國家，糧食自主率早就超過100%，所以農產品成為輸出賺取外匯的重要項目。近鄰日本糧食自主率40%，官方和民間都在關心，擔心日本未來的糧食供給掌握在他國的手中。而台灣對於這項議題的關心度，卻不很熱衷。幸運的是，民間有許多力量與關心，正在一點一滴努力改變這個狀況。

去年，主婦聯盟生活消費合作社和喜願麵包坊一起向大雅小麥農友契作1公頃小麥，收成的一部分直接賣給合作社的社員，一部分拿去製作麵包用。認識主婦聯盟的人可能不少，但是提起喜願麵包坊，很多人會直覺聯想到喜憨兒麵包，但二者其實是不同的團體。

喜願麵包坊總兼

喜願麵包坊是一個已經成立10年的團體，位在彰化芳苑的一處田間，成立第一家麵包工廠。10年前，負責人施明煌先生帶領喜樂保育院的幾名院生，在這裡搭起了鐵皮屋，成立喜願麵包坊，開始自立生產的日子。10年間，他們沒有申請公部門的補助款，也沒有私人團體的捐款。除了主婦聯盟長期的推廣銷售，還有陸陸續續一些私人團體代銷之外，基本上，完全靠自己。

所謂自己，也就是施明煌一個人，所以他稱自己是總兼。施總兼就是什麼都要兼任，什麼都得一肩挑起的意思。他跟我說：「你知道我的英文名阿達瑪ADAMA的意思嗎？它的字根原意是堅如磐石、不易動搖的

意思。」這麼一解釋，說明了好多事。一個人，帶領著一群身心障礙生，面對一大托拉庫的難題，只能一步一步的解決，也因此創造了只屬於喜願自己的獨特烘焙流程技術。

施總兼本來也不是麵包專才，為了訓練心智障礙者學習謀生的技能，他自己先到富利得利麵包廠拜師學藝。富利得利是一家中型麵包廠，專業是用預拌粉以及精心設計過的流程和設備，製作各式各樣的歐式麵包。雖然施總兼在富利得利習得了一身好武藝，卻不能如法炮製帶回到喜願傳授。因為，食品工廠流程和作業方式，以及機械設備，都是針對一般的人力而設計。要將這些已經很成熟的作業流程和烘焙機器，讓心智障礙者操作使用，可就處處踢到鐵板了。

絕處逢生靠創意

改變既有的、廣為流通的設備絕不是容易的事。如果有錢倒也好辦，請廠商按照需求做局部的修正就好了，可是偏偏什麼都靠自己的施總兼，並沒有多餘的經費可以要求廠商代為解決。當人沒有錢可以依賴的時候，就是顯現人力和智慧的最佳時刻，絕處逢生靠得都是人力智慧和解決問題的毅力。

在喜願麵包坊的兩處廠房，處處都是創意思考的痕跡。例如：裝了5個計時器的烤箱；以及與烤箱計時器連結的誇張警示鈴裝置等。就連身高較矮的同仁，施總兼都特別設計了小板凳，讓他不會因為不好操作，而降低工作的意願，真是心思細密。

喜願麵包



真材實料的好麵包



堅如磐石、不易動搖的施明煌先生

坊的荊桐工廠，除了是一家麵包餐坊之外，也提供麵包簡餐，這是近1年前才設立的新據點。無論二樓的用餐空間，或是一樓的主題：烘焙工作區、麵包販售區都整理得乾淨整齊。所有物件和原物料清楚做到分類與歸類。在透明玻璃圍起的開放工作空間內，施總兼要我們注意地面不一樣的地方，我們看到地面非常乾淨，還畫了好幾條粗粗的白線。沿著工作區的外圍，有一道室內水溝，延伸到屋頂再往下迴流循環。據總兼說這樣的設計，一方面可以當作室內戶外造景，另一方面也可降低室內溫度，又可以有造景裝飾的效果。除了這些之外還有什麼呢？

經過他的點醒，我們才發現，地面沒有任何插頭和電線。他怕這些思慮單純的員工在工作時不小心絆倒，因此將所有電線和插座都放在空中，靠著滾輪線拉來牽去，需要的時候，可以機動的移到最適當的位置使用。地面上的白線，也有巧思，原來，所有的工作桌都裝有滑輪，視工作內容需求調整移動。地上的白線就是工作桌移動的規劃線路，讓同仁清楚知道移動的目標，不會造成場地紊亂。心智障礙的員工，需要穩定和安全的工作環境和清楚的指示。因此，必須把例外可能性降低，同時減少需要人為判斷的

大雅鄉的小麥田，接近成熟期了

機率。施總兼認為，即使是智能障礙者，只要給予適當的訓練和設計安全的環境，就算開火用瓦斯用電，都可以放心讓他們操作。

這款的台灣第一

喜願的工作現場準備了很多鬧鐘和計時器，隨時提醒同仁不要忘了下一件事情，同時每一個插座都清楚標示連結設備，每一種麵包都有清楚列印出的做法和使用原料，種種設計目的都是讓流程步驟單純化、清楚化、制度化、文字化。5、6年前，施總兼發了一個願，他希望能將所有的作業流程系統化，從客戶訂貨到製作出貨，全程每一步驟都做成電腦紀錄。簡單說，就是所謂的麵包生產的產銷履歷。這個心願，終於在今年歡喜達成，4月1日正式啓用。產銷履歷做到如此徹底詳盡，尤其又是專為智能障礙的工作者設計，喜願麵包坊應該是空前獨家。

這2年，喜願開始採用台灣產的小麥，把麵包成品的透明化，往前推到本土的小麥產地。從產地到麵包，全程產地地銷。只不過目前台灣產的小麥量，還無法滿足喜願麵包的總需求量，再加上小麥筋性也還不穩定，所以現在還是以進口的麵粉為主。期待來日，台灣自產小麥更加成熟，量和質不斷增長進步，在台灣就能長期吃到在地產的麵粉麵包。

真正的文明進步

從彰化芳苑到雲林荊桐，喜願麵包坊雇用的都是在地的弱智生，就近照顧附近需要工作、也可以工作的智能障礙朋友，把社會負擔化成生產力量。我請教施總兼，為什麼沒有想要申請一些政府補助？他說，他期盼看到台灣社會的成熟度，可以支撐一家自給自足的弱勢工作團隊。如果弱勢工作者都可以靠自己的力量，有尊嚴的生存，才是台灣



喜願的工作現場準備了很多鬧鐘，所有物件和原物料清楚分類

地面非常乾淨，還畫了好幾條粗粗的白線



真正的文明進步。政府可以做的是幫弱勢者把路障移除，讓他們在自立的道路上更順暢，金錢補助固然有幫助，但終究不是最有效的作法。施總兼的宏願不僅在於自立，他還希望喜願能成爲一家社會企業，除了自立之外，還要有能力回饋社會，將盈餘的一部分捐出。

喜願麵包坊初期靠主婦聯盟生活消費合作社的鼎力相助，漸漸站穩腳步，陸陸續續又有不少團體代爲推廣銷售，終於打開市場，穩定銷售。去年甚至開設第2家門市工廠「雲林荊桐」。喜願麵包坊成爲一家自立自主之外，還有餘力回饋社會的社會型企業，爲期似已不遠。

人性本善行銷法

推開雲林荊桐的喜願麵包坊大門，迎接顧客的是一排新鮮出爐的麵包，附近沒有工作同仁，要麵包自己裝。仔細瞧瞧，一半以上種類的麵包，都只要10元。10元，有沒有搞錯？這年頭10元真的能買到這麼大一個真材實料的好麵包？而且，客人自行裝了滿滿一袋的麵包，拿到裡面去找店長結帳，客人說多少就是多少，店長看都不必再看，對顧客百分之百的信賴。

難道不擔心顧客亂算占便宜嗎？施總兼認爲，來現場消費的都是附近鄰里街坊，如果連信任的基礎都沒有，根本不應該在這個地方開店。他始終相信人性，認爲信賴和尊重，是激發人類善良本性基本的動力。

10元麵包加上對顧客的信賴，讓在地人對這家還開不到1年的麵包坊鍾愛有加，除

了在地人購買之外，外地客也經常慕名而來。喜願麵包坊的宅配顧客遍及台灣各處，若不是因爲真材實料的好麵包，使顧客一再回購，消費者不會只是單純因爲要支持弱智者，而變成長期的主顧客。

不過，10元麵包難道不會賠錢嗎？施總兼說：「至少這一年來，我不必再貼

錢！」意思是，請大家安心，喜願目前正朝向施總兼所期待的，成爲一家自給自足還能回饋大眾的社會型企業。

從照顧弱勢者，發展另類的烘焙工作流程，採用在地原料，以及尊重信賴顧客。喜願麵包坊讓我們看到台灣社會真善美的面向，那怕只因爲這些原因，都會讓我們想好好珍惜並支持它的存在。

但願喜願的心散布在台灣各個角落，透過麵包或是透過小麥，或者就透過你和我吧。



所有電線和插座都放在空中，每一個插座都清楚標示連結設備

圖