



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。