

## 活動成果記錄表

1.活動名稱：合作社的企業化經營

2.活動負責單位：■主辦單位：

2.活動負責單位：□合辦/協辦單位：

3.活動地點：□校內：

■校外：屏東縣高樹鄉大埔合作社

4.活動日期及時間：

110/11/19

09:00-16:00

5.邀請講者或貴賓：

大埔合作社/執行長 鍾秋香

大埔合作社/服務員 李欣容

6.參加對象及人數：■預計人數：12 人 ■實際人數：12 人

7.活動性質：■教學課程 □競賽 □生涯 ■職涯 □教師成長

8.活動類別：□講座 □競賽 □工作坊 ■參訪 □實習

9.活動概述及成效

一、活動議程介紹：

(一) 主題：

(二) 日期：110 年 11 月 19 日(五)09:00-16:00(08:50 報到)

(三) 地點：大埔合作社

(四) 對象：研究生及產學合作夥伴

(五) 活動議程：

時 間	活動議程
08:50-09:00	學員報到
09:00-09:10	蔡執仲老師致詞
09:10-12:10	客家釀造經營理念 分享者:鍾秋香老師
12:10-13:30	午餐時間
13:40-16:00	客家醬料手作體驗 分享者:李欣容
16:00	活動結束

二、活動介紹

### 1. 合作社參訪介紹:

由蔡老師說明在地化產業的經營朝永續環境及傳統文化的保存，本次透過執行長經驗分享與參訪實作，讓學生將課堂的學習能藉由互動實際的交流，了解產業因其實用性高能創造經濟，而引起學習興趣並學以致用，期望透過實際參訪的方式讓合作夥伴及學生，對創新產業的認同。

2. 客庄釀造經營理念，鍾執行長表示大埔合作社是社區型合作社，推廣友善大地的自然農法耕作模式，農產品產地地消、建立農業資源平台，鼓勵青年勞力返鄉務農，除了崇尚自然，也將古早的傳統風味透過發展釀造文化開發經濟產業，協助與服務農民建置產銷履歷並積極主動以更多元經營模式發展，結合地方產業資源及力量推廣行銷農業經營與多元價值。

3. 大埔合作社把當地居民自產之農產品、投以釀造手法或醃製或醬漬形成獨具特色的產業，由大埔合作社做品質管控與行銷規劃，精心設計精美而時尚的包裝並以經營方式推廣與行銷。實際加工後處理，一貫的作業，更輔導創業，從料理教學、食材提供、財務管理、店面裝潢的方式，鼓勵青年創業，讓有興趣的有志從事農產作物的開發與創意，做到自給自足的能量。

4. 參訪與實作品嘗，李老師以身為餐飲出身的更重視飲食健康的重要，如何將食物保留原有的風味，除了提升味蕾的敏銳度、對於食物的特性要了解才能善加運用發揮最大功效，藉由生活中的辛香料更可以調整身心靈，達到不只是吃，還有感動，所以對於食物的來源消費者更要慎選才能吃得健康又安心。

5. 商討明年度合作事宜，已獲得共同合作的意願，並規劃於六堆客家園區辦理活動。

### 10. 活動檢討與建議

◆ 本次的參訪活動，學生及夥伴可以感受到經營者的努力及堅持，學生的好榜樣，更從自身開始教導青年的學習熱忱，更能讓學生對於目前產業強調在地化經營的未來發展有更清楚的認識，藉由有責任的生產者帶領一群人的力量可以創造更高的經濟收益，同時能顧及環境的友善及健康的飲食，對生活、生產及環境生態面都朝向永續發展目標，因此該企業的經營理念可以作為學生的典範。

◆ 各產業因疫情影響營收銳減之下，大埔合作社藉此機會輔導訓練年輕新血的投入，也讓學員了解企業持續發展的經營策略。

### 11. 宣傳海報或活動照片



大埔合作社--客庄嬾嬾工廠外觀



蔡老師開場說明參訪的動機，期望對地方農產加工產業的永續發展更加瞭解



自產之農產品經釀造、醃漬後的農產品



老師生動的說明創業理念及產業企業化經營的模式，讓學員更了解推動在地化的重要性



利用生活食材調配，讓學員體驗親手 DIY 的美味醬漬



老師介紹醬漬製作步驟及如何將食材搭配的食用，才能保有食物的真味



南洋風味的午餐饗宴



開心大合照