



「喜願共合國」提供消費者最天然食品

喜願有機穀物麵包： 自己的麥子自己種

文·林潔欣

「從今天起，為了您與家人的健康，請選擇純天然多穀物麵包與優質麵包，給家人一個全新的開始，也給自己多一種選擇！」這是「喜願麵包」DM上的一段文案，也是他們一直以來的初衷。

初見到喜願共合國總監施明煌時，在彰化二林鎮的廠房辦公室中，非常忙碌的他，一邊工作接電話、一邊回答我的提問。看似已經回覆許多次的問題，他仍然不厭其煩的述說著。

小小夢想能成就大事業

喜願麵包坊在1999年創立，用標準化的製造流程、定性定量的特定方式，提供身心受限的朋友工作機會。一直以來，施總監都秉持三大原則：不接受補助、不募款、不接受捐款，原因無他，他說：「只是為了成就自己的事業。」

在99年之前，施總監是位專業經理人，當時亦在保育院做零件包的生意，有天和保育院的負責人聊著聊著，忽然想到，「不如我們來做bread吧」，就這樣，一直做到今天。他一開始的想法是，自己先去學，再來教導工作的孩子們，沒想到原本以為應該不難的事，居然還是遇到困境。畢竟，理想和實際上總是有一大段距離，包含營收、產品品質等都需要從做中學，甚至錯中學。

雖然在1999年到2002年間，工廠經營的很辛苦，但就在做著、錯著間，他領悟到，這其實是一條很專業的路，應得先有標準化的流程與訓練員工專業化的能力，才能讓事業



上軌道。而在2002年，台灣的SARS疫情爆發，強調天然的穀物麵包，正好符合了社會上對於健康的需求，所以喜願麵包慢慢被看見了。施總監說，假設SARS是社會的危機，對「喜願」來講是很大的轉機，因為消費型態改變，消費者不用出門就可以直接在網路上買到食品，加上當時少數從事穀物生產的店家中，一般烘焙業比較少，在此之後，喜願麵包即一直維持高成長的業績。

之後，因為訂單越來越多，保育院裡已無法負荷產量，所以施總監決定將工廠搬到彰化芳苑，當然身心受限的工作夥伴們也一起到了芳苑工作。2007年之後，適逢全球經濟

蕭條，物價一直上漲，尤其是穀類、小麥和大豆等，「想要活下去」的念頭促使了種小麥的契機，一種簡單的執著從心中油然而生，「不然我們自己來種」，於是他們從找地、找農家契作開始嘗試。

當然，也不是一開始就很順利，但施總監說，沒有一件事是尚未開始就假設「如果失敗該怎麼辦」的，如果有這個疑問，那就不要做了。所以雖然2007年開始種麥不被看好，因為小麥是粗放型雜作，水的需求比較低，且麥田在限縮，能力有限，面積要做產銷規劃，真的有困境，他們必須得花好多時間去和農家與合作對象述說、對話，例如辦音樂會，但這些「藉由種小麥來活動台灣的休耕地」、「讓台灣的農夫有農作的能力」，甚至「使台灣的地形地貌做改變」的夢想，一直支撐著他。未來，喜願共合國希望能達成台灣本島環圈種植小麥的狂想，並且做到「有機認證」，直接挑戰「台灣不適合小麥」的農業魔咒。💕



圖片提供 · 喜願共合國網站

喜願烘焙餐坊

雲林縣荊桐鄉埔子村榮村60-3號
電話：05-584-9238 傳真：05-584-4968

喜願麵包工作坊

彰化縣芳苑鄉芳林段138號
電話：04-896-1014 傳真：04-896-0984

喜願行網站

<http://naturallybread.yam.org.tw>