

領導~跨界•連結•創新

2012 志工企業家高峰論壇

Leadership~Cross border, Connection, Innovation

2012 Volunteer Entrepreneurs Forum

論壇手冊

主辦單位：社團法人台灣公益 CEO 協會

協力單位：遠見天下文化教育基金會、智邦公益市集、

陸保科技、角映國際、Touch Aero

2012.06.15

議 程

時間	方式與主題	主持/主講/與談
09:00~09:30	報到入場	*請出示該場次票券
09:30-09:40	在音樂高峰中相會	主持人：耕莘文教基金會執行長/張俊彥
09:30-09:50	始業式	主持人：台灣公益 CEO 協會理事長/卓火土
09:50-11:50	專題演講、訪談、對話 【魅力領導~相信帶來改變】	主講人：宏達國際電子公司董事長/王雪紅
11:50-12:50	Lunch	*請出示餐券領取蔬食餐盒，請自備筷子
12:50-14:20	工作坊 【典範 VS.實踐】	主持人：台灣公益 CEO 協會理事/李志強
14:20-14:40	Tea Time	*請自備餐具
14:40-14:50	舞動領導魅力	帶領人：Touch Aero 特聘講師/台灣 舞動瑜珈提斯、球瑜珈創始人/于文蕙
14:50-16:50	主題研討：故事演講、座談 【品格領導】 【What's Next】 【信任的價值】 Q&A	主持人：台灣公益 CEO 協會秘書長/林淑娥 主講人：台灣公益 CEO 協會理事長/宏達電創辦人/卓火土 蔚華教育基金會董事長/許宗賢 全球一動公司董事長/何薇玲
16:50	散會	*請填妥回饋單及領導分享單，至服務台兌換紀念品

專題演講：魅力領導～相信帶來改變

主講貴賓：王雪紅/宏達國際電子公司董事長



領導的信念/座右銘

「尊榮以前，必有謙卑」

送給未來領導人的一句話

「忘記背後，努力面前的，向著標竿直跑」

不論過去有著成功或失敗，唯有不斷努力、繼續朝著目標努力邁進，才能獲得最終的榮耀。

我的心得



典範 VS. 實踐 工作坊

主講貴賓：李志強

台灣公益 CEO 協會理事 / 光原社會企業共同創辦人 / 你說我演一人一故事劇團負責人

工作坊流程	時間
簡介	10 分鐘
建立連結	5 分鐘
工作單說明	5 分鐘
高峰經驗訪談	25 分鐘
匯集訪談經驗及小組討論	30 分鐘
完成海報	15 分鐘

我們相信，每一位參與者都是領導者，都有能力發揮自己的天賦，貢獻熱情；
我們相信，透過學習典範的風采，能夠增益領導者的視野；
我們相信，改變世界的首要之務是從我們自身做起！

在工作坊中，來自不同領域的領導者們將透過交流互動、分享討論與相互學習，
建立跨界、連結與創新，同時擴展正向影響力。工作坊和工作坊之間的設計具有
連貫性，同時每一場工作坊也都可以單獨參與和操作。

工作坊簡介

6/15 典範 VS 實踐 — 成功領導者的特質 透過高峰經驗訪談與小組腦力激盪，共同探索成功領導者成功的秘密。
7/11 典範 VS 實踐 — 跳出框架思想 透過小組討論、前饋和創意發想，為小組關切的議題探索新的可能性。
8/10 典範 VS 實踐 — 發揮正向影響力 透過小組交流、對話與分享，尋找變革的切入點。
9/16 典範 VS 實踐 — 用行動改變世界 透過願景建構與方案設計，發展可行的行動計劃。
10/19 歡慶豐收 — 點子嘉年華 Idea festival 行動方案分享(三分鐘)。



主 題 研 討

一、品格領導

主講貴賓：卓火土/台灣公益 CEO 協會理事長/宏達基金會
董事長



領導的信念/座右銘

保持正面積極的態度去面對一切。

送給未來領導人的一句話

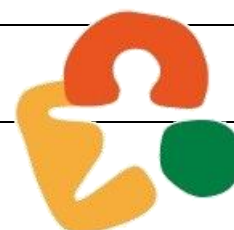
「秉持良心，堅持做對的事。」

推薦未來領導人閱讀的書或電影

「德行領導」、「品格的力量」

書中說明領導就是品格。品格是需要透過不斷的學習與練習而培養成為習慣。

我的心得



主題研討

二、What's Next

主講貴賓：許宗賢/蔚華教育基金會董事長/蔚華科技公司
創辦人



領導的信念/座右銘

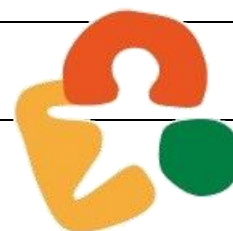
Always think win- win.

永遠思考如何雙贏

送給未來領導人的一句話

「找到自己內心的聲音」，也「激勵他人尋找自己真正的心聲與熱情所在」

我的心得



主題研討

三、信任的價值

主講貴賓：何薇玲/全球一動公司董事長



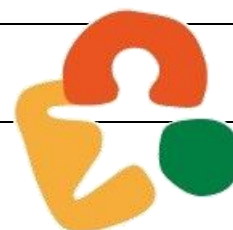
現任

全球一動股份有限公司 董事長兼執行長
首席電子商務股份有限公司 董事長
台灣茂矽電子股份有限公司 董事
吳健雄學術基金會 董事

經歷

台灣惠普董事長暨美國惠普總公司副總裁
SunSoft 大中國區總經理
Mips 台灣分公司創辦人

我的心得



協力夥伴



TOUCH AERO® 亞洲有氧運動市場第一大品牌。TOUCH AERO® 於 2006 年推出專利品牌 TOUCH AERO SEAMLESS® 有氧無縫修飾運動內衣，不僅製作上創新，更具有吸汗、透氣及快乾等特性。



「公益市集」是智邦生活館於 2011 年 10 月推出的公益服務。智邦生活館願以微薄的資訊力在這些熱情的夥伴背後，為大家提供支援，藉由幫助 NPO 來幫助社會。能有助於改善 NPO 工作者組織內部的作業流程，讓公益的參與和運作更有效率！



遠見·天下文化教育基金會的成立就是進一步的結合多方面力量，持續推動閱讀與學習。在推動進步觀念中，率先創設了企業社會責任獎、二十五縣市評比、環保英雄獎、服務業獎等等；鼓勵優秀的企業、優秀的縣市、優秀的個人得到應有的尊敬。

協力夥伴



「角映」，是全方位創新影片製作事務所，深度了解客戶需求，專業打造「鑽石價值」廣告。有效針對客戶需求、品牌經營、策略行銷的重要性，廣度分析，整合資訊，量身策劃製做高品質影片，開創未來無限商機。



東風經典食材研發與供應純淨、滋養、風尚的食材，同步積極推動「良知消費」與「土地復耕」的觀念及行動。愛土地，戀家鄉，感受四時交替，覺醒東方養生務實的飲食哲學，不但可以維護身體健康，更可以同步回饋台灣土地。



履行企業社會責任 (CSR) 致力社會責任投資 (SRI)，一直是玉山經營百年大業重要的使命與承諾。玉山於公司治理、社會公益、落實環保、志工服務、學術教育、藝文活動等方面皆不遺餘力，善盡企業公民責任。

協力夥伴



光原社會企業是由曙光計畫團隊和一群願意為環境盡一份心力的原住民以及原住民的朋友所創立，透過建立部落小農生產網絡，創造部落在地就業機會，脫離貧窮，吸引年輕人回流，傳承部落文化之外，也希望能夠提供消費大眾平價且健康的有機蔬菜，讓消費端生產端以及養育我們的台灣土地間，產生完美的對話。



陸保科技-----您的最佳人脈行銷軟體



慈心有機驗證
Tse-Xin Organic Agriculture Foundation

慈心有機農業發展基金會
支持，提供里仁有機食品

里仁經營的出發點，是希望透過和生產者與消費者在「誠信、互助、感恩」的互動中，落實關心健康、關愛大地、關懷生命的慈心理念，而里仁的「業績」，是從業人員在做事的過程中，因為盡心盡力的付出而讓心靈提升，並且在提升自己的同時也利益到他人。

慈心有機農產系列

原鄉飄香—台東卑南竹香咖啡

來自中央山脈與海岸山脈之間，經由台東卑南大溪吹入太平洋黑潮所孕育的「竹香咖啡」風味獨特，讓人忍不住想啜飲一口！掛耳式的濾泡咖啡，喝起來不酸不澀，就在喉韻渾厚中，蘊含了多少愛鄉愛土的情懷！

竹香咖啡豆屬於阿拉比卡品種，1901年由日本人自印尼爪哇引進種苗，開始在屏東試種，1912年推廣到台東、花蓮等地，目前台東縣種植咖啡的面積大約150公頃。竹香咖啡是產學合作的心血結晶，由台東縣卑南鄉咖啡產銷班員與工研院、石材暨資源產業發展中心、蘭陽技術學院、台東縣工策會合作研發。產品屬低咖啡因，據說銀髮族也可以放心品嚐，其獨特風味並贏得農委會2008年的「地方特產伴手禮」！

除了歷史悠久，台東的咖啡還有一項優勢。產銷班阮勇光班長說：「台東地處北緯22.5度、東經121度，而且面向太平洋，氣候涼爽、日照充足，適當的溫、濕度和肥沃的土壤，這些天然條件都很適合種植阿拉比卡咖啡樹。」當竹香咖啡入選為地方伴手禮，這種國家產品榮耀，讓身為產銷班長阮勇光更覺得有責任為台東的農耕做出模範！

基於愛鄉、愛大地的情懷，阮勇光種植的咖啡樹採自然農法。走在咖啡樹園裡，白鷺鷥、烏秋、兔子、野豬、山羌及隱身草叢中的蚯蚓、昆蟲等多到目不暇給，處處生機盎然。

阮勇光強調種植技術最重要，而傳輸技術須先傳遞理念。由於咖啡樹是淺根系植物，如果農友砍樹種咖啡，就需植回等量的樹木，而且咖啡樹適合蔭下栽種，如此，半日照的特性，加上淺根植物夾雜深根大樹，有利水土保持，「一兼二顧，何樂不為？」

卑南鄉盛產竹子，阮勇光利用老化的竹子作為燃料，竹叢去老留新，生生不息。燃燒後的竹炭碎屑還可以回收作成福袋、除臭劑等DIY材料。這是阮勇光的用心，總想為產銷班的班員創造更多的經濟效益，因此製程中從頭到尾、從裡到外充分創造價值。竹香飄散後山，也飄進每位支持本土咖啡者的心坎裡。



糙米米果

因為最近有機米滯銷，慈心為有機米找出路，積極與各類米食加工廠商接觸，尋求合作，於是糙米米果就這樣誕生了。

一般的米果除了內餡要香就會加蛋黃粉、香草粉、酥油，為了要有味道就會加味素、化學調味料，外面還會噴上一層油及灑上化學調味料，一則讓產品吃起來更潤滑順口，再則可以吸附灑在上面的化學調味料，這樣米果嚼起來雖然饒富滋味，但不知不覺中吃進了不少添加物和油脂，增加身體的負擔。少油、少鹽、少糖、不加化學調味劑，是慈心產品的特色，可是米果拿掉外層的油、香料和化學調味料，還能吸引人嗎？這就是考驗開發人員和廠商的智慧啦！

開發人員與鑫豪老闆原是老同事，知他們工廠在生產米果，故當知道有機米滯銷時，就想到當年的老同事，先電話與他取得聯繫說明來意，對方說：做是可以做的，但這樣做出來的產品會乾澀，沒有人要吃的！但為去化有機米滯銷，仍想嚐試看看，故約好時間前往洽談。

依約前往拜訪，老闆因事外出，委由其子接待，當我們說明來意並提出想看一看工廠環境時，卻被回絕了，這本在意料之中事，於是坐下再繼續介紹慈心食品的理念，在介紹過程中當我們提到使用天然原料不用化學添加物、環保理念時，這位年輕老闆聽得頻頻點頭，並說：這種事情要很多人共同來做，他很願意參與。當他明白慈心要什麼樣的產品後，再度提出想參觀工廠環境時，才被接受。他帶開發人員看工廠時，邊走邊談，才知道原鑫豪和德一（方塊酥的廠商）的老闆不只是鄰居，而且還是親戚呢！

談到產品的方向時，因坊間都採用偏甜的夾心餡，基於少糖的原則，建議用味噌做夾心餡，少東也覺得很好，為什麼他以前沒想到用這天然又有味道的味噌做為餡料，覺得這是一個新嚐試。於是興趣被激發而出！並建議既然要做健康的產品，外面就不要噴油，包裝也使用大包裝比較環保。

答應慈心研發後，鍾老闆一心一意想做一個純素又健康的米果，第一批先用一般米試作，做出來的產品長度較長（約八公分）、很鬆、有香味，第二批用有機糙米試作，老闆覺得比一般米做的質感還要好，由於餅體長度不要單體一個一個包裝，如是一定要用人工，鑑此就改做一半長度以機器包裝，但又因餅體較薄而餡料又未減量，故覺得較為油膩。

由於最終產品總體呈現上欠缺米香風味，有一次在互動過程中才知道用的是酥油及有加類似味素的調味料，這不合慈心標準，拿掉這些香、味的來源要怎麼做？此時有點不知如何去突破，但因要做一個純素、健康米果的理想支撐著他繼續嘗試。從原料的選擇、餅體的厚薄、餅體的鬆硬度、餡料的多寡、機器射出的速度、烘烤的時間、烘烤的溫度一直去試，為了香味也曾用過安佳奶油試作，但反而吃不出米的香味只有奶香，最後只好用沙拉油。為了能得到較紮實的產品，也嚐試添加有機米糠試作。這樣一試再試，前後兩個多月大約試做了十次左右，最後所用的原料變得很單純，只用有機糙米、非基因改良玉米、高粱、鹽、味噌、醬油粉、沙拉油，做出來的米果反而有淡淡的純米香更耐人尋味，質地酥脆紮實耐嚼的米果！於是無色素、香料、抗氧化劑、品質改良劑、氫化油脂、化學調味料的糙米米果終於讓雙方都滿意，正式問世啦！

鍾老闆不只一再嚐試，且研發的速度和回應，實在非常積極主動，早上和開發人員互動，



下午馬上試做，隔天就寄來樣品，裡面還附上信件，仔細說明這次已改善部分、待改善部分，這樣努力的工作態度，慈心實在忍不住豎起大拇指。樣品寄來了，辦公室的同仁就是試吃大隊。產品確定後，為了解一般人對這樣產品的喜好度，還舉辦過辦公室同仁的早餐試吃，結果有人在同一時間連續吃到 24 個，你相不相信！

第一塊放進嘴巴，因少了外層的調沫，的確稍嫌平淡，味噌的味道若有若無；再嚼第二塊，口齒生津，越嚼越有味，不喝茶也不覺得口渴；吃第三塊，味噌配著米香，實在絕配，怎麼這種米果，越嚼越香，口水自動分泌出來呢？！真想再來一塊！「嗯！這就像有的衣服，一開始不搶眼，但確很耐看！」換吃一塊普通用酥油做的米果，奇怪，越吃越渴，最後嘴裡似有一層油卡著的感覺，額外的負擔，不必到胃腸裡，敏感的人嘴巴就已經有感覺了。

一般夾心米果是一條一個鋁箔包，較不符合環保。慈心糙米米果不用單一包裝，改用適合個人隨身攜帶的六十公克隨身包，以及三百公克的家庭號兩種，後者是用夾鏈袋裝，內附脫氧包，以利保存。

一般米果因外層有噴油及化學調味料，若用透明塑膠袋包裝就會沾在塑膠袋上，看起來就不美觀；再者，若用透明塑膠袋，油脂遇光容易變質，為了要遮光，還要用抗氧化劑，避免會久置後而產生油耗味。所以一般廠商會用鋁箔包，才可以保存十個月。

可是慈心的考量點不大一樣，我們鼓勵消費者買回去儘早享用，這樣保存期限就可以縮短，而且慈心的糙米米果外層沒有噴油，較不會有油脂氧化問題，所以包裝質材選用塑膠材質，有效期限則縮短為三個月。

從研發過程中看到鍾老闆很多優點。他聽到食品可以來自天然純淨的新方向，他立即從善如流，他不但用開放的胸襟來接受新概念，而且研發速度和回應實在非常積極主動，慈心實在忍不住豎起大拇指。



社團法人台灣公益 CEO 協會

姹紫嫣紅 百變風情 ——桑椹系列產品

平日是鋼琴調音師的李禎峰，在中年築起了別人想都不敢想的有機農夫夢。為了圓夢，李禎峰在屏東縣新園鄉成立「果林有機桑椹園」。然而有機栽培必須面對的困難和挑戰，一樣都沒少。

桑椹不同於一般集體運輸、集貨的農產品，它是一採收就得立即處理的果實，加上採收期僅二十多天，若沒即時出售，就只能眼睜睜看著桑椹發酵。為了拓展通路及保存鮮果，李禎峰從購買一個小雪櫃開始，一路買到大型冷凍櫃。保存的方式是摘採之後馬上清洗，接著直接進入冷凍櫃，一刻不得閒。但經常採收一半就被迫喊停，因為冷凍櫃已經滿了！

又因為賣不出去，所以桑椹收不到三成。「剩下的果實，就當肥料吧！」李禎峰苦笑說。一因緣下，里仁義工聽見他的心聲，大呼可惜！里仁開發人員感受到他堅持有機的用心，決定集思廣益開發桑椹相關產品。

2011年春，果林的桑椹掛滿枝頭，里仁收購了八噸有機桑椹。桑椹含有豐富的鐵質、花青素、鈣質及十八種胺基酸、多種維他命、胡蘿蔔素、葡萄糖、果糖、蘋果酸等，是營養豐富的好果實。開發人員絞盡腦汁，除了製作出廣受歡迎的桑椹酥，還有多樣產品，讓有機桑椹化作百樣風情。

有機桑椹果粒凍：為里仁製作梅精果凍的豐喜食品公司，董事長廖憲平十分認同里仁產品不加化學合成添加物的理念，再次合作研發可常溫保存、方便攜帶的有機桑椹果粒凍，突破了坊間必須冷藏鮮果果凍的限制。製作過程首重前置處理，特別以糖漬、低溫熬煮的方式，避免破壞花青素，同時抑制微生物生長，且可達到果粒均勻、顏色透亮的效果。再加上適量桑椹原汁，潤澤口感。其中果膠成分是由海藻萃取的植物膠體，絕不含動物膠。咀嚼一口Q彈滑潤的有機桑椹果粒凍，飽滿的果粒在口中滑動，說不出的滿足與幸福！



社團法人台灣公益 CEO 協會

慈心

有機喝茶趣

喝出元氣 喝出活力 喝出心天地

種植有機茶 保留大地生命力

喝茶，當然要喝好茶。這裡介紹的是「有機茶」。

翡翠水庫像一顆深藏在新店、石碇山區的綠寶石，是大台北地區數百萬人口飲用水的來源。

翡翠樹蛙在翡翠水庫上游，外型討喜，身體綠得就像翡翠一般，為台灣特有種綠色樹蛙，數量稀少。翡翠樹蛙以皮膚幫助呼吸，很脆弱，環境若有農藥污染，可能就無法生存。青蛙把卵生產在沒有污染的農地，然後發育成蝌蚪。蝌蚪必須生活在水中兩、三個月以上，這段發育成長時期如果受到農藥污染，蝌蚪就會全軍覆沒。所以只要能看到蝌蚪的地方，就表示這兒沒有受到嚴重的污染。

坪林茶園位於翡翠水庫集水區，集水區保育直接影響下游水庫的水質與水量。集水區茶園耕作占農耕面積一半。坪林有機耕作方式所占面積愈大，水庫源頭的水質維護就愈有保障。

邀請大家一起守護這顆美麗的綠寶石。支持不使用農藥、化肥，採友善水庫的農耕方式所栽培的優質茶。

邀請大家一起喝淨源茶，護水庫。

賞一方坪林景，

喝一口有機茶，

留一塊清淨地，

耘一畝慈心田。



社團法人台灣公益 CEO 協會