

## 宮保王食品有限公司/ 工欲「膳」其事 必先利其「企」



※《宮保王》執行副總高嘉鴻與題字合影

### 【飲必清源 莫忘初衷】

高嘉鴻，中興大學食品系畢業，現任臺北市餐盒食品商業同業公會理事長、宮保王食品有限公司執行副總。憑藉本科系所見所學，投入宮保王已有 21 年。走進宮保王的辦公室，便可看見高副總的座位後方，有著知名書法大師朱振南的親筆題字作品「飲必清源」，而一切的品牌精神，就由這句中心思想開始做起。

「飲必清源，用心服務，提供衛生安全、營養健康的美食」是宮保王從事校園團膳十多年來唯一宗旨。從台北的幼稚園到高中約 20 多家中小學校孩童，都是宮保王悉心呵護的對象。當日供餐量最高可達一天 10,000 餐，如何能在這樣的高產能下維持一定水準的品質，高副總分享秘訣：「其實就是兩才，食材與人才」

### 【珍惜兩才 食材與人才】

用食材養育孩子，不只要讓孩童吃飽，更要顧及營養。而說到營養，就得回溯最根本的廚房安全與衛生。

早已是食品安全管制系統（HACCP）認證的優良廠商宮保王，更於今年五月榮獲第六屆星級溯源餐廳評鑑三星獎，成為全台北市唯一一家入選之團膳業者。從 105 年開始參賽至今，多年來使用產銷履歷食材已成為宮保王特色，致力於推廣溯源產品直送餐桌，足勘作為業界表率。

近年來民眾消費意識抬頭，對於食品安全要求日趨重視。宮保王更是率先超前部屬，從民國 100 年開始廠內全面使用認證標章的廠商，至民國 106 年配合政府開始推動校園營養午餐使用符合三章一 Q) 的國產食材，更加重視上游廠商的挑選。

被問及在取得認證資格以及尋找適合廠商中是否有遇到困難或挑戰？高副總表示，優質小農難尋以及商業成本的增加，的確提高了很多執行的困難度。所幸找到適合的集結場，一來維持住廠商供貨的穩定度，二來也幫助到許多台灣珍貴的在地小農，保住其農作物的價值，可以說是一石三



※曾榮獲第六屆星級溯源餐廳評鑑三星獎

鳥的最好結果。

除了食材，人才更是宮保王重要的資本之一，可以說是台北第一家聘請食品技師的團膳公司。高副總說到：「我們常在說安全控管，最重要的兩大關鍵就是 2T， Time (時間) & Temperature (溫度)」從開始料理到上桌，只有三小時的黃金時間。過程中必須維持食物 60 度的恆溫，才能留住食材的新鮮與美味。

其他包括營養師配膳、食材登錄、肉品水質等自主檢

驗，都已經成為是宮保王的日常。而這一切的用心，都得

歸功廠內相關技術人員的專業與辛勞。高副總笑稱：「照顧好員工的心情，他們才能替你處理好所有事情」秉持著大家庭的管理方式，高副總認為大家就像是家人般的密切存在，也因如此，公司才能年年交出漂亮的成績單。

### 【寒冬送暖 疫情下的希望之光】

受到 Covid-19 的影響全台大停課，對清寒家庭的小朋友來說，營養午餐或許是他們一天中營養最豐富的一餐，甚至是唯一一餐。在無法上學的情況下，透過長期在全台國小推廣食農教育的大享食育協會秘書長黃嘉琳號召，製作冷凍料理包，為雙北弱勢家庭送暖。宮保王亦是參與的廠商之一，而這個善舉同時也餵飽了兩千多個家庭，不過短短兩星期，已創造一連串奇蹟。



※疫情期間製作冷凍料理包為雙北弱勢家庭送暖



※備膳人員側拍

高副總表示，每次看到滿滿的廚餘桶回來，心中就有一絲嘆息。每一天的餐點，都是透過無數人清晨五點多就開始走進廚房，拿起湯勺、埋首高溫，在嚴峻的工作環境中烹調出來的。只能期待學校能多多強化「惜食」的觀念給我們的孩子，珍惜盤中餐、粒粒皆辛苦。減少飲食的浪費，就是對辛苦的團膳工作者最好的鼓勵與回報了。