

## 麥當勞2012「全球供應鏈永續經營獎」

# 台灣供應商 碁富食品首獲殊榮

隨著國際環保意識高漲，麥當勞繼推動「永續性漁業計畫」、「亞馬遜熱帶雨林保護計畫」之後，精選全球的優秀供應商頒發「全球供應鏈永續經營獎」，台灣碁富食品公司雀屏中選成為台灣第一個獲獎的供應商。台灣麥當勞表示，為了貫徹麥當勞「全球品牌·在地經營」的精神，現在已有六成以上的採購來自台灣的供應商，未來還要不遺餘力開發更多的在地資源，希望為消費者的食品安全與品質把關，同時降低碳里程數為環保貢獻心力。

台灣麥當勞供應鏈管理副總裁林麗文說，麥當勞、加盟體系和供應鏈的三角關係，經由全球化資源的整合，共創永續經營的供應鏈管理，以提供顧客優質且安心的美味餐點。而身為供應鏈一員的碁富食品公司，長期提供台灣麥當勞優質的雞肉和牛肉餅等食材，此次以創新方法回收污水再利用、減量二氧化碳排放，在麥當勞全球400多個永續經營競爭案中脫穎而出，「真的是實至名歸，很不容易！」

### 與在地供應商 合力提供安心滿分餐點

林麗文表示，麥當勞一向和擁有共同理念的供應商合作，不吝對供應鏈付出大量管理時間，並有嚴格的考評和稽核制度，例如蔬果採收不落

地及遵守農藥殘留規範；肉品要符合麥當勞全球動物福利管理標準；運輸過程要經過全程溫度監控；加工時則要時間和溫度的雙T管制，並經過微生物實驗室審查，如此才能確保從產地源頭、加工生產、配銷體系到麥當勞餐廳，整個供應體系的食物安全無虞。

目前和台灣麥當勞合作的在地供應商，包含義美、統一、味全、石安牧場、夏暉物流、雲林新湖合作農場等。林麗文歸納說，這些台灣供應商的共同特質就是堅持品質、盡心環保、重視社會責任及不斷追求進步，雖然總公司難免會有一些策略性的集體採購，但是「基於持續發展台灣優質供應商的理念、降低碳里程、後勤支援較有彈性等考量」，台灣麥當勞正逐年增加在地的採購品項和供應商家數，持續支持台灣產業發展。

她進一步舉例說，台灣因為氣候因素，以前4月就必須開始使用進口生菜，但是近年努力嘗試尋找台灣高山生菜，目前已經可以延至5月底再進口生菜，其他的水果、沙拉、醬汁、包裝紙等，也都優先採購台灣商品。

### 整合全球資源 鼓勵供應商互相取經

碁富公司總經理林煜翔表示，受到麥當勞堅持、履行企業責任的影響和啟發，碁富從2008年開始改善製程，蒐集生產過程的廢熱氣加溫冷水



用於清洗用途；2011年再將由瓦斯取代重油做為鍋爐燃料，結果減少了25%的二氧化碳排放量；廢水回收再利用更加可觀，至今每生產一公斤產品可節省約21%的用水量！部分污水經過回收系統處理後，還可用於養魚、栽種植物美化廠區。

林煜翔指出，為了追求卓越品質，碁富積極取得國內外的食品安全、衛生及管理認證，有鑑於講求獲利並不一定是永續經營的保證，為了綠色地球，碁富還將「節能、減廢、資源回收」視為既定政策，把保護環境與污染預防列為經營管理的一環。他坦言，碁富採行的諸多友善環境措施並不是為了得獎，對於減廢、回收而產生的「節能紅利」，他最大的體會是「利人利己」！

麥當勞整合全球資源讓全球供應商互相學習，林煜翔對此一開放的國際性學習資源讚不絕口。他表示碁富食品獲得麥當勞2012年的全球供應鏈永續經營獎項，不但讓台灣食品業對友善環境的努力被全世界看見，他們更從麥當勞「全球供應鏈永續經營獎」的成功案例中，

獲知全球其他競爭對手的創意與秘訣。他透露：「時常參考國際級廠商的成功之道，是刺激我們進步的捷徑！」

2012年麥當勞的「全球供應鏈永續經營獎」共產生了51個最佳案例，林麗文說，透過競爭與遴選，呈現了全球供應鏈最好的學習榜樣，成功案例置於網路讓供應商參考，以鼓勵及推廣成功的行為模式能不斷地分享與重複發生，其他供應商不必從頭學習，也不用走別人失敗的冤枉路，運用這種互相取經、共同成長的聰明學習法，可達事半功倍之效。

林麗文認為，麥當勞單一企業的影響力或許有限，但是透過其遍佈全球的供應商，有如撒下一片綠網來共同善盡社會責任，除了保護地球珍貴的雨林資產和確保海洋的漁種多樣性，供應商追求永續經營及獲得的心靈回饋，正是驅策他們堅持不懈的最佳動力。



台灣麥當勞供應鏈管理副總裁林麗文