


## 社會創新組織揭露格式

社會創新組織於會計年度終了，董事會（理事會）應填寫社會創新組織揭露格式，並提請董監事會（理監事會）核備並於股東會（會員大會）提請承認。

### 一、組織基本資料

組織名稱	加家食堂			
營業登記日期	2019-12-04			
組織種類	公司 獨資 合夥 有限合夥 部落公法人 社團法人 財團法人 合作社 儲蓄互助社 農會 漁會 農田水利會 大專院校 其他			
負責人	李喬毓			
聯絡電話	(03)833-3531	電子信箱 Email	joeylee0602@gmail.com	
聯絡手機	0915185066	統一編號	85209228	
資本額	100,000			
組織登記/聯絡地址	花蓮縣花蓮市福建街 32-1 號（加家食堂）			

### 二、聯合國永續發展目標、社會使命與營運模式

#### (一)貴單位符合之聯合國永續發展目標(至多 3 項，請勾選)

- |           |            |            |
|-----------|------------|------------|
| ( 1 )終結貧窮 | ( 7 )永續能源  | ( 13 )氣候對策 |
| ( 2 )終結飢餓 | ( 8 )良好工作  | ( 14 )海洋生態 |
| ( 3 )健全生活 | ( 9 )工業創新  | ( 15 )陸域生態 |
| ( 4 )優質教育 | ( 10 )促進平等 | ( 16 )和平正義 |
| ( 5 )性別平權 | ( 11 )永續城鄉 | ( 17 )夥伴關係 |
| ( 6 )潔淨水源 | ( 12 )產消責任 |            |

#### (二)社會使命

古語有言「民以食為天」，吃為民生消費第一件，更是每天都要進行的事，但要吃得巧吃得健康吃得好卻不一定很容易，台灣人外食方便且外食族群比例約總人口數七成，卻也是全球癌症發生率前十名，飲食安全飲食教育，推廣食育刻不容緩。我們提供一個像家的環境，家的味道、家的餐點；嚴選在地好食材，專精食物合適溫度烹調法(舒肥低溫烹調)，從料理從味覺引導人們從新認識食物，從心認識飲食文化，讓旅人們來加家、像回家，讓人們在旅行中與花蓮地土物產的第一次互動有很棒的夥伴關係，更期許加家成為偏鄉餐飲文化親善大使，從餐桌到產地，用餐飲專項促進 SDGS 永續城鄉目標，協助小農產銷、推動在地飲食教育、飲食文化區域發展，友善消費者需要、發展各式特色餐飲商品，讓愛從餐桌開始，讓偏鄉居民也能透過好料理從"心"認識健康飲食。

#### (三)營運模式

花蓮得天獨厚好山水，農漁牧物產豐饒，好食材值得用心對待推廣，「提供消費者健康美食」是我們的使命，「嚴選食材結合在地農漁牧業」、「推廣食育教育」更是我們所堅持。在地食材是大地禮物，我們致力於使用專業烹調料理技術呈現食材鮮味，優化創作推出許多特色料理。盼望加家出品健康料理，能成為家庭餐食祝福，減輕家庭料理繁瑣工序，輕鬆優雅上桌美味食物，家人們喜歡重新坐在餐桌用餐，進而將飲食教育帶進家庭餐桌關係中，促進區域餐飲經濟發展以及宣揚健康概念。

主要營運模式：

1. 實體餐廳在地特色料理，來加家、像回家，經營理念以家為核心價值。
2. 在地農漁牧產銷推廣，發展私廚外燴形式，民宿包棟旅遊行動好食美味直送。
3. 同業結盟創意夥伴關係，單位團體健康餐盒合作，加熱即食方便包社群限定好食。
4. 飲食教育校園社區推廣，從料理教學、美味辨識課程，從小扎根建立民眾正確飲食習慣。

### 三、營運現況、年度成果與社會影響力呈現

#### (一)現況與年度成果

小店家愛鄉愛土愛花蓮！

青年東漂返鄉，建立餐飲品牌，推廣在地健康好食，促進地方創生。

2019 設立商業登記

2019-2021 花蓮幸福聖誕城 市集指定優質攤商(結合在地食材舒肥肉串)

2021 國立宜蘭大學有機產業發展中心與農糧署計畫評鑑「有機之心美食餐廳」認證

2021 壹電視採訪 06 疫情限定 花蓮好店外帶系列報導-加家食堂

2021 花蓮縣環保局評定不塑餐廳友善環境 ING(編號 073)

2021 花蓮縣吉安國中「原食原味」食育教學規劃

2022 花蓮縣政府觀光處七星潭元旦健走指定花蓮好 Q 攤商

2022 花蓮縣食育博覽會導覽講師

2022 勞動部推動工作與生活平衡補助計畫申請通過

2022 勞動部微型創業楷模評選入圍

2022 台灣兒童食育協會花東認證講師

2022 花蓮縣政府家庭教育中心食育桌曆合作設計

2022 花蓮市農會幸福農村計畫食育料理課程規劃

2022 花蓮縣富里鄉農會食育教育推廣計畫米穀粉主題教學規劃

2023 花蓮縣衛生局餐飲衛生管理分級評核優等、環保局循環餐具廠商

2023 花蓮縣吉安國中教師增能活動『異國料理亞洲饗宴』課程規劃

2023 國立教育廣播電臺花蓮分臺『家育互餃』親子聽友會課程規劃

2023 花蓮縣光豐農會『全穀志工』實作課程規劃

2023 花蓮縣 HSH 創新創業競賽銀獎

2023 經濟部商業司「綠色盒餐節」循環組優選

2023 環保署全民綠生活環保餐廳認證

2023 花蓮縣衛生局 GHP 衛生平核優等

2023 花蓮縣地方產業創新研發推動計畫(地方型 SBIR)補助通過

2024 勞動部微型創業楷模入圍

2024 光豐農會「漫遊箭筍趣」食農推廣執行

2024 台灣兒童食育協會「食魚見學」花蓮飛魚鬼頭刀魚研習策畫執行

2024 經濟部商業署「特色盒餐節」精選獎

#### (二)社會影響力呈現

##### 1. 健康飲食文化體驗再造

花蓮在地農漁牧民辛苦蘊育之好食材，透過最合適溫度料理烹調，健康原型原味，清爽無負擔，一個人、一群人都可以在加家找到這份家的感受；從孩子到年長者，皆能有機會透過味蕾享受中重新認識飲食文化，家的味道家的溫暖，從最簡單的"食"中得到身心靈撫育，來加家像回家。「老吾老以及人之老，幼吾幼以及人之幼」，好東西推廣給每個人，和平正義幫助各世代簡單健康地飲食、平安喜樂地生活。

##### 2. 在地產銷互助夥伴關係

花蓮獨特原住民文化，特殊農作如馬告、刺蔥、有機食用花、落蕎、樹豆、拇指西瓜、老鼠瓜...等等鄉野食材，值得推廣值得透過不同料理讓消費者多元認識，本店自產自銷之刺蔥香料、辣椒醬等，有效促進在地原民青年產銷合作互助，活絡城鄉經濟。

##### 3. 地方創生永續城鄉

加家以餐廳為本，更是以餐飲傳愛以料理社福，來加家、像回家，促進在地永續發展與人民生活健康為目標，近年來延伸投入公益，贊助偏鄉校園團體營隊活動餐飲支持，並與花蓮在地衝浪青年合辦「尬你作伙夏日派對」親海衝浪教育野餐活動，推廣海洋安全教育活動，將海洋觀光環保守護與餐飲文化創生結合。

#### 4. 友善工作平權

增加在地就業學習，餐飲業創新推廣，並獲勞動部工作生活平衡專案補助，友善員工家庭生活。

#### 四、財務資訊

財務資訊包含以下項目：

營利事業：盈餘預計投入社會使命 15%；接受政府補助占全年總營收 7.5%。

#### 五、其他相關文件或證明

相關文件或證明，如經主管機關認可或依第三方標準之認證，社會創新組織亦得於揭露格式範本中揭露。