

食的品質

餐具和菜色都改善很多嗎?」

時,有感而發對隨行人員表

「你們不覺得榮家現在的

和蔬食區。

1. 祖導,中午在榮家用餐

(圖/黃松釧)



食都有明顯的改變,餐具不再 多以來,會屬十六所榮家的伙 長調至總務處任副處長,並賦 是冷冰冰的不鏽鋼餐盤,菜 其實不止臺北榮家,這半年 下來,將他從三軍儀隊大隊 色内容多元有變化,受到住 長剛上任,部長把他留了 民長輩的歡迎。主委特別 ○五年退伍,因逢大鵬部 點出,促成這項改變的關 處處長黃松釧。 鍵人物,是國防部前總務 黄松釧原本預定民國一

經費。

,他改善國防部伙食的重任

兵哥擊敗許多名店大廚,勇奪銅牌 部長親自頒獎鼓勵。民國一○六年, 成為媒體熱門新聞。 展廚藝大賽,結果,國防部伙房的阿 團」,參加世貿中心舉行的臺灣美食 黃松釧帶領他引以為傲的「御廚軍 比來客數,也比成本控制,前三名由 感,六個主題區每三個月評比一次,

跑遍十六所榮家 引進軍中經驗

停蹄至各榮家觀察體驗,也提出具體 接到大鵬主委的委託,黃松釧馬不

經黃松釧及「御廚

(圖/黃松釧)

豐富的例如道 的藥膳

伙食的過程,黃松釧至今仍點滴在

回顧在國防部總務處任職時督導

能讓部長丟臉。」黃松釧每天一 心。「部長要我辦好伙食,我不

早四點多就陪著勤務大隊食勤區

隊的兄弟,一直忙到晚上八、九

小吃, 餐,讓菜色有更多變化、更多選擇, 是指配菜的菜色增加,而是強化主 主題式包裝:可以有臺灣各地 滅粥、夜市的小吃,以及冬天 !地的麵食、好吃的炒飯燴飯、

「軍中一般都是提供自助餐,

也可以有世界各國料理,吃飯 **穩健成本,才是長久之計**:伙 遊臺灣、遊世界

熱門新聞。 (圖/黃松釧)灣美食展廚藝大賽,勇奪銅牌,成為的伙房兄弟,參加世貿中心舉行的臺黃松釧(後右三)偕國防部食勤區隊

麵食區、美式速食區、臺灣小吃區自助餐,其餘五個則是異國料理區、 改成六個主題分店,一個保留原有的 他們的 住上三 意與感 而且不 予頒贈三等榮光專業獎章,並讚揚黃 可行又具創意的建議,讓主委非常滿 動。主委在今年三月份月會特 天兩夜,陪他們做饅頭、檢查 冰櫃,才慎重地提出報告。」 是拍個照、應個卯, 「十六所榮家,他都去看過, 有時還會

說:「市面上三百元以下的牛排,沒 牛肉麵也很紅,每到中午,異國料理 有比國防部牛排好吃的。」麵食組的 **遠成為官兵熱議的話題。** 區和麵食區大排長龍,拚得很激烈 腱牛排,最受歡迎, 異國料理區每周三的美國 choice 板 黃松釧自豪地 其心情 有了變 在他的 待。黃

受歡迎、廚房好做、節省人力也節省 他改變國防部團膳帶來的好處,是深 到外面用餐的官兵,都回流了。 數增加了一半,原因是原本帶便當或 松釧開始改善,到他離開國防部 國防部餐廳的全天用餐人數,從黃 總結 , 人

> 看承包商作業,到餐廳陪榮民伯伯 到板橋榮家看了兩個月,每天到廚房

黄松

釧接受主委交付的任務後,先

榮家、 用餐,

桃園榮家等,由北到南還

深有體會。接著他到臺北

黃松釧很重視激勵伙房弟兄的榮譽

廚餘太 平常差

多,造成浪費,也增加成本。 | 距太大,成本分配不均,且

餐盤换新、菜色多元 快樂多一點

黃松釧提供主委和輔導會的建議,

平時千

篇一律的餐盤或便當難免

節慶加菜時份量太多,跟

非常認

真,很有創意,甚至不計

成本,讓他感動。然而他也發現,

些榮家的伙食承辦人和承包商

繞到東部,一家一家去觀察,有

主題是

「快樂可以多一點,只要您願

食費必須扣除廠商合理的利潤,預留

生活環境,特別是榮家的伙食,希望 當時主委心心念念要改善榮家住民的 探望轉任輔導會的老長官大鵬主委。 議,主委的期許是:「讓榮民因伙食 特別請他也為榮家伙食提出改善建 國防部改善伙食的經驗與成績之後, 讓住民吃得更開心。在了解黃松釧於 八月以總務處上校處長退伍後,特別 就因為有此淵源,當黃松釧在去年

質的餐

換個餐具,換個心情:不用冰

具體內容包括:

小小的變化,用餐心情大不同。 造彩活潑溫馨的 PC 餐盤(右下期冷冰冰的鐵餐盤(右圖)換 (圖/屏東榮家、高雄榮家)

指出

換個吃法,多元變化:多元不

最深。臺北榮家的張伯伯即反映 榮家伙食好不好 住民長輩最有感 理伙食的基本原則 榮家伙食的變化,住民長輩體會

冷單調的鐵餐盤,改用耐高熱 PC 材 盤,顏色也可以有變化。

來精算每天每餐可用的金額。 加菜金、廚房維修、餐具等支出,再 走了這麼多榮家,黃松釧發現各家 創意。 摩跟學習,就會 色,只要彼此觀 都有絕招跟特 有很多用不完的

,藉由「餐具變化、改變料理方 目共睹。臺北榮 家主任的各自努 實,加上各榮家 的建議獲得落 家家主任劉化宇 力,伙食改善有 重視下, 在主委的高度 黃松釧 期待, 餐餐吃得開心



望讓榮家每一位住民長輩吃得飽、

長輩,希望住民都能歡喜用餐,並提供臺北榮家家主任劉化宇(右)貼心問候 寶貴的意見,讓榮家伙食更合口味 (圖/臺北榮家)



◆▲各榮家推出的快樂餐,不但菜色多元 ,而且供餐方式也充滿創意(左 (圖/新竹榮家) 圖)

民一起用餐,掌握每天的菜色與質量,◆中彰榮家家主任李維安(左)與住

也了解住民對餐點的評價

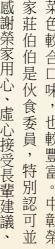
(圖/中彰榮家)





菜色較合口味,也較豐富。中彰榮 民長輩的掌聲回響。 餐具改用特色便當,很像鐵路便當; 以及精進餐點的色香味,都獲得住 感謝榮家用心、虚心接受長輩建議、

會屬十六所榮家的特性雖不同,但 現在擔任鼎泰豐生產技術部廠 「快樂餐」(具體內容及精美 詳載於輔導會官網/主要服



色。 圖片 推出 讓每位住民都對膳食感到滿意。目 不間斷,讓榮家住民長輩天天充滿 各榮家的承辦同仁與承包商,熱情 當初主委的委託;另一方面也期待 非常安慰,他一方面慶幸沒有辜負 長室主任的黃松釧,看到這項成果, 務/就養服務),在每位家主任的用 前各榮家除了日常餐點,還會精心 心經營下,可說菜色豐富,各有特 一致的信念都是希望在有限經費下