

## 學生會邀蔡依莉談企業永續使命

學生大代誌

【記者黃柔蓁淡水校園報導】學生會5月20日晚上6時在B712舉辦樂檸永續講座，邀請樂檸漢堡創辦人暨營運長蔡依莉主講。除了介紹樂檸漢堡持續推動餐飲業ESG永續使命外，也強調在各個製作漢堡環節考慮對環境、社會及經濟的影響，從食材的選擇、供應鏈的管理，到店內營運和員工培訓，蔡依莉都以永續性為核心主旨。

蔡依莉從自己曾是營養師談起，2007年與先生共同創業「THEFREEN」鮮青活綠蔬果行，2008年轉型為美式漢堡店，2010年開始使用天然酵母，2016年全面使用臺灣小麥與非籠飼雞蛋。她表示，製作產品應該關注食材的來源，「使用臺灣在地食材，可以減少碳足跡。」因此，她願意多花些成本來支持綠色永續，「責任需要費用，用心的東西不會便宜。」除了食材，外包裝也應使用可降解或可回收材料，減少對環境的影響。

教科三林郁倫分享，自己是從宿舍公告得知此講座，便和室友一同報名參加。他對樂檸漢堡的創辦故事印象深刻，也省思創業必須順應市場流行、細心經營，並且兼顧自己的理念，這件事存在一定的困難度。

2024/05/25



學生會5月20日舉辦樂檸永續講座，邀請樂檸漢堡創辦人暨營運長蔡依莉主講。（攝影／陳國琛）