

【新聞稿】 發佈日期: 2024.12.10

榮成紙業獲頒衛福部國健署營養健康獎

榮成紙業於今(12/10)日獲頒國家級衛生福利部國民健康署主辦的績優健康職場之營養健康 獎,此獎項為鼓勵企業積極落實職場無菸措施及推動各項健康促進工作,以建立職場健康的 工作環境及養成健康生活型態,除獎勵表現特殊優異之職場,更表揚健康促進工作推動人 員,對於促進職場員工健康之貢獻,其中營養健康獎係針對員工飲食及營養提供管理及介入 措施,有效的改變員工飲食習慣(計畫性的避免因工作型態造成不良飲食習慣),執行的活 動具有創意,成效卓越,讓員工因而獲益。榮成紙業本次以永續廚房作為參獎主題,充分展 現由榮成長期重視員工飲食營養的獨創做法,於評選階段即獲得評審一致肯定,最終獲得此 獎項的殊榮。

2017 年起榮成於彰化二林造紙廠設置中央廚房,聘請專業廚房管理人員及營養師,建立廚房管理制度與設計健康營養均衡菜單,並於各廠設置衛星廚房逐步取代外食。菜色的烹飪方式不使用油炸進行烹調,採以炒、滷、烤、蒸方式進行,調味少油少鹽及少糖,每道菜都是注重員工健康而非增加身體負擔,廚房提供二周一次的健康餐,採用低 GI (升糖指數)食物搭配各种雜糧飯,如:黑米/小米飯/燕麥飯/紅藜飯/地瓜飯/菌菇飯等,同時靈活變換菜色,烹煮各式異國料理,包含台式、日式、泰式、越式及創意料理等,員工對於菜色更會有所期待,因應各種節日也會有應景菜色,如刈包、端午肉粽等,能讓員工吃得健康也吃得安心。

榮成永續廚房提供線上用餐滿意度即時回饋調查,員工能夠針對每日餐點提供意見,作為廚房改善菜色及用餐環境依據,經統計 2018 年至 2023 年員工用餐滿意度分數從 81.7 分提升至 93.3 分,顯示健康飲食員工接受度大幅提升,統計近三年員工健檢三高慢性病指標(血壓、膽固醇、三酸甘油酯及血糖等)呈現下降趨勢,其中高總膽固醇及高血糖員工人數減少超過 25%,證明榮成推廣健康飲食對於員工健康確實有幫助。

在永續治理 ESG 趨勢下,榮成致力於短期利益與長期價值的平衡,永續面向已達到造紙業界最低單位碳排,生產每噸紙碳排僅 0.64 公噸 CO₂e,較同業低 30%,但榮成更深信「以人為本」員工才是永續基礎,設置中央廚房兼顧員工健康與環境保護,透過食材發送與回收皆集中處理,食材碳足跡減少 80%,食材在地採購及預處理,讓各廠生活用水減少 20%,廚餘回收作為燃料使用 0 排放,關懷員工、照顧員工並與員工共同成長,實踐永續發展為淨零帶來更多解方,留給下一代更多的資源與更乾淨的環境!

公司網址:http://www.longchenpaper.com

發言人 財務長 王瑞榮

(02) 5581-1777 EXT 550