



所學程 教師與研究 國際交流 校友與產業 資源與服務

【ORSA】中山大學青年永續Bar論壇:揭開生活永續的關鍵,啟發青年綠色行動



大合照

國立中山大學管理學院(簡稱中山管院)有志成為亞洲地區商管教育的模範生,對於倫理、社會責任及永續的教育、培育相關人才全力以赴,中山管院設置永續與社會責任辦公室(Office of Responsibility and Sustainability

Actions, 簡稱ORSA),並於2018年起每年出版永續報告書以及每季出版永續季刊。為推廣管院之社會責任, ORSA與國立中鎮武學社於2008年504月22日共同舉辦「大學之道:青年永續Bar論還生活永續的未來藍圖」。 College of 管理學院 此次講座邀請到門梅尼永續品牌經理人,於別是聚香獻學德國際發情對極公司國際稱徹萊德友與養養副資源與服務

Tasteme - 惜食x 嘗鮮平台 (簡稱Tasteme平台) 創辦人兼執行長葉柏軍,從食衣住行中學生們最常見的兩大領域 (永續購&永續食) 開啟學生對於永續生活行動。

首先由歐萊德林政輝副理分享了永續品牌使命以及100%再生產品的背後故事。以歐萊德為例,林副理指出該公司不僅追求產品實用功能性價值,更注重背後的永續發展,透過環境教育紀錄片《解凍格陵蘭:拯救馬紹爾》,使同學們了解氣候危機與日常的購買選擇息息相關,林副理也分享了公司的核心價值,並分享全組織及全產品範疇碳中和的措施。

此外,葉柏軍執行長也分享了從零開始的創業歷程,以及Tasteme平台如何以減少食物浪費為出發點,實現了企業、顧客和環境的三贏局面。他深入說明食物循環的重要性,並提出解決食物浪費問題的方法。透過永續SDGs中食物零浪費達到減少甲烷,快速抑制地球暖化,形成企業/顧客/環境的三贏,創造正向良食循環經濟。降低飲食生態碳排放,拯救枯竭中的地球資源,留給下一代更優質的社會與環境。

學生們積極提出問題與講者互動討論,例如有同學關心在商業決策中如何平衡獲利與永續發展。對此,林政輝副理表示,永續與獲利並不是對立的,而是可以相輔相成的。在做商業決策時,需要找到平衡點,讓企業的發展同時造福社會。另一位同學則想了解台灣人對於食物循環和惜食的接受度是否與歐美地區有所不同。對此,葉柏軍執行長指出,台灣人對於這些議題的接受度逐漸提高,但仍有改進空間;他呼籲大家加強對食物浪費問題的認識,並改變消費習慣,共同為地球做出貢獻。最後,有同學問到學生在永續生活中扮演什麼樣的角色,林政輝副理和葉柏軍執行長都強調,學生是推動永續發展的重要力量,學生可以經由選擇日常永續產品、不浪費食物等方式,從小事做起,為地球環境盡一份心力。

這場講座為同學們打開了一扇通往永續未來的大門,讓同學們更深刻地意識到個人的選擇與行為對於環境的影



所學程 教師與研究

國際交流 校友與產業

資源與服務

ΕN

SIC Facebook: https://www.facebook.com/nsysusic?mibextid=LQQJ4d

SIC Instagram: https://www.instagram.com/sicsicnsysu?igsh=MWo0Y2h5OWpzYWtvcg==

SIC Linktree: https://linktr.ee/sicsicnsysu?utm_source=linktree_profile_share<sid=f20b5df8-bea3-4d5b-ba9f-f6aa3c8ce373

永續創新社撰稿 / ORSA編修

瀏覽數: 356

<div class="embodvideo" style="text-align: center;"><iframe allow="accelerometer; autoplay; clipboard-write; encrypted-media; gyroscope; picture-in-picture; web-share" allowfullscreen="" frameborder="0" height="315" referrerpolicy="strict-origin-when-cross-origin" src="https://www.youtube.com/embed/RBfQ53QUjPE?si=3QJDf-LU6H2-uRLO" title="YouTube video player" width="560"></iframe></div>