



法務部矯正署雲林監獄 新聞稿

發稿日期：109 年 10 月 16 日

聯絡人：副典獄長 楊戶政

聯絡電話：05-6324651

「在地合作、共創幸福」 雲林監獄-咖啡烘焙沖泡班-結訓成果發表

雲林監獄為了深耕受刑人技能訓練，協助受刑人復歸社會時可擁有一技之長，藉以照顧家庭，穩定生計，特與在地產、學界合作開辦「咖啡烘焙沖泡技訓班」，經過 3 個多月來的訓練，於今年 10 月 13 日下午 2 時，於該監教誨堂舉辦結訓及成果評測發表相關活動。

活動邀請到雲林科技大學未來學院劉雯瑜教授、古坑鄉桂林社區發展協會代表吳享育、桂林村長黃煌儀等在地產、學界貴賓及南投縣茶葉改良場魚池分場劉千如股長擔任結訓評測主審，大家表示同學認真學習且實力相近，評測的作品成績難分軒輊。最終在參與評測 10 名收容人中，擇優選取烘豆組及手沖組優勝收容人各 3 名，頒給獎狀與獎品，一起分享學習之成果和喜悅。

典獄長林憲銘表示，該監開辦「咖啡烘焙沖泡技訓班」，除了增加收容人未來復歸社會的謀生技能外，另考量雲林縣古坑鄉桂林社區等地出產的台灣精品咖啡豆，是採用「友善農法」植栽，品質十分優良但較缺乏銷售通路，希合作於烘製人才訓練後，即可導入該監自營作業產品進行生產與販售，為在地產業挹注一股行銷力量。鑑此，與在地產學界等業者專家討論後，整合「雲林科技大學的大學社會責任(USR)計畫」與「古坑鄉桂林社區發展協會」三方共同合作，由桂林社區實業專家擔任培訓師資蒞監指導，雲林科技大學挹注專案助理及設計人力，共同為培育咖啡產品製作人才與行銷開發而努力。

台灣精品咖啡豆風味絕佳，雲林監獄藉由教導收容人烘泡技能且導入生產，增廣在地咖啡小農行銷通路，讓好的產品更加流通分享之外，也益加彰顯「在地合作、共創幸福」的共好精神。