



食科系 65 級

# 張斌堂

## 現職

黑松股份有限公司董事長

## 經歷

01. 1990.03~2007.06 黑松股份有限公司第 16 屆 ~21 屆常駐監察人。
02. 2005.03~2010.06 台灣綠藻公司副總經理。
03. 2007.06~2010.06 黑松股份有限公司第 22 屆董事。
04. 2012.08~ 迄今 台灣區飲料工業同業公會第 5 屆、第 6 屆理事長。
05. 2012.12~ 迄今 台灣優良食品發展協會第 7 屆、第 8 屆常務理事。
06. 2013.01~2013.12 國立中興大學食品暨應用生物科技學系系友會第 21 屆理事長。
07. 2013.01~2014.12 台灣食品科學技術學會第 21 屆、第 22 屆得獎人聯誼會會長。
08. 2015.01~ 迄今 財團法人食品工業發展研究所第 18 屆董事。
09. 2015.06~ 迄今 財團法人台灣食品產業策進會第 1 屆、第 2 屆董事長。

## 特殊事蹟

01. 主持跨部門食品安全委員會，研討公司食安相關議題，並成立食品安全分析部，為原料及產品品質與安全嚴格把關。
02. 建置全新生產線，運用「無菌碳酸 / 非碳酸多功能寶特瓶生產線」，生產兼具創新口感及高附加價值的飲料產品，符合台灣消費者追求健康、高附加價值飲料的需求。
03. 積極參與各項產、官、學、研活動，溝通、討論並提出建言，為食品產業發展盡力。
04. 基於照顧同仁福利、利潤共享理念，推行員工持股信託、友善職場及多元人才管道，帶領員工一同成長。
05. 設立黑松教育基金會，以提昇兒童及青少年的生活教育為宗旨，致力於基層教育。



## 得獎感言

1972 年考上國立中興大學農學院食品化學工程學系，1976 年卻畢業於食品科學系，這改變其實並不足為奇，食化系前身是農化系，目前則是食品暨應用生物科技學系，系名的變化對應了台灣的食品產業發展—「吃得飽時代」的農作物加工，「吃得好時代」的色香味俱全食品製造到「吃得巧、吃得健康時代」的功能性食品設計。在校年間農產品以罐頭業為最大宗，所學所作大概離不開製罐機與殺菌釜，感謝本系的視野前瞻，適時改造本系以迎接新的食品世代的來臨，因為如此，中興大學食生系得以在台灣食品產業界佔一席之地。母校的教育發展校友感到莫大的欣慰，大家不只要珍惜更要予以光耀。

### 台灣綠藻公司

2005 年加入前台北市長黃啟瑞先生創立於 1964 年的台灣綠藻工業股份有限公司—該公司可謂是保健食品產業之先驅，至今「綠寶綠藻」依然是台灣之光。6 年的副總經理任內，運用興大食生系之名在產、官、學、研領域裡得到極大的資源與支援，相對的也帶領公司積極參與生技產業的發展，甚至加入藻類二氧化碳利用與重金屬排汙的環保議題探討。

### 黑松公司

2010 年擔任黑松董事長，當時公司已創立 85 年了，自然須擔負起承接與傳承的責任，如何帶領公司進入百年企業且保持創新進步的動力？天時、地利、人和。在這波房地產高峰時活化了前人經營累積下的資產，順利代理中式白酒第一品牌—金門高粱，興建中壢製造三場並增添日本以外第一套碳酸與非碳酸寶特瓶無菌生產線，提供消費者飲用碳酸飲料的全新享受。小時候看到工廠牆壁上「以廠為家」四個大字引起相當的好奇，我們一直以來，管理上注入營建員工在公司或工廠有家的感覺，諸如：關懷計畫、每天定時健康操等，每年除了固定的薪水調整、業績獎金、績效獎金外，我們還建立了傳統產業少有的員工持股信託制度，鼓勵員工儲蓄，公司提供 30% 提撥金，達到員工直接分享公司經營成果。2013 年成立黑松教育基金會。傳達「愛自己、愛別人、愛地球」三愛精神，落實「取之於社會，用之於社會」的真諦。

有此榮幸成為第 20 屆傑出校友。要感謝評審委員們的支持、食生系的教導與提名、台灣綠藻葉董事長給我磨練的機會、黑松給我經營的舞台，最後要感謝家人陪伴與配合。