### 【大紀元/觀點傳媒】台中清水福氣烘焙坊開幕工研院以智慧烤箱助陣

為讓離開學校出社會的成年身心障礙朋友能夠融入社區生活，台中市政府運用公益彩券盈餘基金在清水區果貿新村，委由台灣福氣社區關懷協會開辦「福氣烘焙坊」，將服務20位身心障礙朋友，27日開幕後，成為海線地區第2處身障者的社區日間作業設施服務（簡稱小作所）。副市長林依瑩表示，福氣烘焙坊進駐歷程不但是典範，也是海線地區的福氣與驕傲，期待更多民間力量加入開辦小作所的行列，讓更多身心障礙朋友受惠。

工研院智慧機械科技中心主任陳來勝指出，福氣烘焙坊與工研院社會公益計畫合作，採用工研院開發的智慧烤箱，工研院以深耕多年的控制器核心技術，將智慧控制器植入現有烤箱，簡化現有烤箱的人機操作介面，擺脫舊有必須繁瑣記憶各種麵包參數調整的操作方式，只要點選烤箱觸控螢幕上的烘焙產品圖樣，即可進行烘焙，不需藉由專業麵包師傅教導烘焙時間、溫度參數，就能輕鬆完成操作，讓身心障礙朋友、銀髮族群都可輕易使用，曾經於2014年為秀水肯納兒小型作業所提高手工餅乾產量二到四倍，交貨期也從原本的三個月縮短在一週之內。

林依瑩表示，福氣協會成立至今邁向第7年，走出一條台灣社福機構嶄新的道路，陶蕃瀛、紀金山兩位教授以實踐的概念，帶著學生發展身心障礙者的各項照顧服務，他們常常不是因為承接政府的委託案，而是看到地方的需要而做，社區日間作業設施(小作所)讓身心障礙者可以在社區中培養簡單的作業能力，找到自己的樂趣與生涯發展潛力。台中市目前有15個小作所，福氣烘焙坊是海線第二個服務據點。

社會局表示，小作所的服務使用者多數是中重度智能障礙者，雖然外表、個性像小孩，但與一般人一樣渴望被肯定，而福氣烘焙坊的材料都是在地企業贊助，像是工研院開發的智慧烤箱，未來經營利潤除部分成為憨兒的獎勵金外，同時幫助中低收入身心障礙者的日間照顧學費。