



大成集團韓家宇董事長



三軍總醫院彭忠衍執行官



好食城三總股份有限公司  
韓家寅董事長

# 三軍總醫院好食城 商店街正式開幕

結合ESG、安全、創新 引領醫院商店街全新風貌  
從農場到餐桌 帶給醫護和民眾安心、健康、美味

■ 協調中心 趙敏夙

## 國防醫學院三軍總醫院商店街 增改修建、營運、移轉(ROT)開幕活動



**農**畜食品大廠大成集團旗下好食城，與國防醫學院三軍總醫院強強聯手，斥資超過一點二億元，全新打造三總好食城商店街，今天（七月二十四日）正式開幕，以ESG為核心，導入創新科技、安全理念與永續精神，打造全新的醫院商店街風貌。三總好食城共進駐三十二家品牌門市，從「農場到餐桌」的完整供應鏈控管，不僅提升食品安全，更讓醫護人員與民眾共享健康、美味與幸福感。

大成集團耕耘醫院商業空間已三十年，深刻了解醫護人員和民眾的需求，所以斥資上億元重新打造三總商店街，好食城董事長韓家寅表示：「我們擁有豐富的醫院商場經營經驗，明白醫食同源的重要性，所以，三總好食城專注於健康美味、食品安全，提供一個幸福的飲食購物空間，除此之外，三總好食城也提供現役軍人、退除役官兵及眷屬和醫護人員相同的優惠與福利，感謝他們保家衛國。」

場設計融入陽光、水、植物三個自然元素，加上開放透明的空間美學，並搭配休閒家具的設置，讓就醫與用餐不再沉重，反而成為療癒的一部分。整體空間設計重視室內外視覺與動線連結，採用自然採光與綠植設計，讓嚴肅的醫院空間擁有多舒適感與人文特色，營造溫馨、明亮、舒適的用餐氛圍，讓醫護人員在繁湊工作中也能享受片刻的身心放鬆。

擁有超過六十八年歷史的國內食品龍頭企業大成集團，在一九九九年就經營三軍總醫院商店街，是全臺灣第一個統包規劃的醫院商店，目前大成經營多家美食

傳統醫院餐飲空間設計，商場，種類多元，包括專業素食、打造更友善的醫護人員相同的優惠與福利，感謝他們保家衛國。」

**創新增打**造永續 ESG  
**引領醫院商店街全新風貌**

大成集團更首度在醫療院所導入智慧點餐機系統，兼顧效率與健康，創下醫療空間創新應用的先例。智慧點餐機可以讓醫護人員和民眾，在不需要排隊等候的情況下，快速完成點餐，提升整體用餐效率，也可以減少人工點餐的需求，降低人力

三總好食城商店街跳脫餐飲空間

三總好食城融入自然元素 打造更友善的醫護人員相同的優惠與福利，感謝他們保家衛國。」

**科**技創**新** 首創**醫療院**  
**智慧點餐機系統**

畜食品大廠大成集團旗下好食城，與國防醫學院三軍總醫院強強聯手，斥資超過一點二億元，全新打造三總好食城商店街，今天（七月二十四日）正式開幕，以ESG為核心，導入創新科技、安全理念與永續精神，打造全新的醫院商店街風貌。三總好食城共進駐三十二家品牌門市，從「農場到餐桌」的完整供應鏈控管，不僅提升食品安全，更讓醫護人員與民眾共享健康、美味與幸福感。

大成集團耕耘醫院商業空間已三十年，深刻了解醫護人員和民眾的需求，所以斥資上億元重新打造三總商店街，好食城董事長韓家寅表示：「我們擁有豐富的醫院商場經營經驗，明白醫食同源的重要性，所以，三總好食城專注於健康美味、食品安全，提供一個幸福的飲食購物空間，除此之外，三總好食城也提供現役軍人、退除役官兵及眷屬和醫護人員相同的優惠與福利，感謝他們保家衛國。」

**創新增打**造永續 ESG  
**引領醫院商店街全新風貌**

大成集團更首度在醫療院所導入智慧點餐機系統，兼顧效率與健康，創下醫療空間創新應用的先例。智慧點餐機可以讓醫護人員和民眾，在不需要排隊等候的情況下，快速完成點餐，提升整體用餐效率，也可以減少人工點餐的需求，降低人力



智慧點餐機系統



潮膳堂

成本，再加上導入多元的支付系統，更便民減少錯誤，是醫院商場科技創新應用的一大突破。

### 大成集團導入數位科技 強化公司治理 打造食品安全新典範

**健康好食「潮膳堂」、「好蔬上」、「綠季諾」、養生低碳料理登場**

一套透明且可追溯的標準化管理系統，有效守護每一口飲食的安全，更樹立醫院商場食品安全與公司治理的新標準。



大成集團秉持「為您的健康生命而努力」的信念，從食材來源、生產製程到餐桌呈現，全面落實食品安全控管，在三總好食城導入多項 E S G 創新措施，特別是在「G」(Governance, 治理) 方面，導入數位科技、營養師制度與中央食安控管機制，各品牌門市皆有健康飲食選項，並由專業營養師協助設計菜單，另外大成集團設有品檢中心，三總好食城也定期與 S G S 合作，為進駐商家進行嚴格檢測與源頭控管，從原料採購、生產到販售流程，建立

面對全球環境與健康議題的挑戰，大成集團致力推廣低碳、環保的飲食生活，因此三總好食城各品牌門市，都有健康料理提供選擇，期望讓醫護人員和更多民眾，能享用兼顧美味與營養的餐飲。

「潮膳堂」首度進駐三總好食城。「潮膳堂」以潮汕傳統料理為核心，秉持「鮮、清、配」三字訣，結合精緻粥品與特色湯麵，招牌餐點鮮蔬雞肉砂鍋粥，以全程無抗生素飼養的大成益活雞與花菇，輔以堅果醬、

蔬菜熬製湯底，營養濃郁。麵食主推崩沙腩湯麵，嚴選稀有牛橫膈膜部位「崩沙腩」，肥瘦適中，搭配紫蘇、桑椹、薄荷與甜菊，是餐後最佳日常保健飲品。

**好蔬上 neo kitchen** 主打中式蔬食料理，人氣招牌「紅燒蔬植牛若麵」採用大成研發的「Neo Foods 新創肉」，曾榮獲二〇二二臺北國際牛肉麵大賞及二〇二三 iTQi 三顆星殊榮。湯頭以無五辛豆瓣醬熬製，口感濃郁微辣，搭配 Q 彈拉麵，營養與美味兼具。

綠季諾 Gino Green 主打西式蔬食料理，從早餐即供應新鮮現作的蔬植漢堡，提供經典、麻辣與花生三種風味。漢堡採一百分% 植物肉製成，搭配新鮮蔬菜與特製



大成集團在三總好食城導入 E S G 的環境保護（Environmental）系統，率先在醫療院所推出商場節能系統，智慧化控管照明與空調，降低整體能耗，特別建置飲品品牌門市廢油回收再利用，設置專用回收系統，轉化為再生能源，實現循環經濟。

醬料，價格實惠卻保有豐富層次的口感，是日常健康飲食的絕佳選擇。

### 大成集團引領醫院商場 實踐綠能與循環經濟

**大成集團實踐企業社會責任 打造人文溫暖的醫院商店街**

秉承企業社會責任（CSR）理念，大成集團於經營的三總好食城中，持續推動人文關懷與公益參與，定期舉辦講座、音樂會，以及病友與鄰里長者的關懷活動，打造一座不僅提供美味與便利，更溫暖有愛的醫院商業空間。大成集團長期深耕醫院商場超過三十年，在與醫護人員長期互動的過程中，深刻體會到醫護人員不只是醫療體系的支柱，更是

對象。面對長期過勞、心理壓力與生活品質的限制，大成集團發起「三總週末知行講座」，打造一場場輕鬆而自由的心靈對話，邀請來自不同領域、具啟發性與生命力的講者，例如八月有著名生物科學教授李家維，以及主持人、創業家也是表演藝術者陶傳正，面對面分享人生經驗與智慧對話。

**多元品牌進駐三總好食城 打造健康新食尚**

十一家品牌門市，從健康飲食到永續生活，滿足食衣住行育樂所需，大成集團自有品牌就有六家進駐，除了首度亮相的潮膳堂、好蔬上 neo kitchen 與綠季諾 Gino Green，還有大家熟悉的岩島成麵包、中一排骨，以及「安心購」，特別在大成安心購，包括醫護人員、在校學生、病友與家屬，都可以輕鬆獲得每日所需的優良蛋白質！還推出現煮雞湯鍋與雞鮮萃蛋白飲的餐點服務！

