



【人物專訪】

雷良溪永久名譽理事長：台北市西餐界國際化最重要的推手



1月6日上午，本會陳四郎秘書長及業務組謝秀萍組長在農曆年前專程至雷府拜會台北市西餐商業同業公會榮譽理事長雷良溪先生，在柯文哲市長執政後，向其請益市商會與西餐公會未來在政策法規及活動合作的前瞻性規劃。目前擔任中華兩岸藝術基金會董事的雷理事長，已逾80高齡，是一位掌握最先進國際西餐界資訊、熱衷涉獵廚藝領域、文采亦豐的業界泰斗，本會陳秘書長並於訪談前致贈宋詞詞牌、文毫組及喜慶藝術剪紙賀軸做為見面賀禮。

素有「西餐界教父」美譽的雷理事長，一直是台北市西餐商業同業公會的精神領袖，在他任內不僅熱心提攜後進，奠定西餐公會的會務發展方向，更結合國家技術士考試制度帶領西餐公會走向國際化認證之路。平時雷理事長除致力協助精進會務外，更常受相關部會肯定，擔任行政院勞委會職訓局國家檢定監評委員、勞動部職能檢定創始命題委員、職檢命題委員會召集人，長期為

國家西餐技術士職檢制度的發展盡心盡力。目前由他召集的國家職檢專業命題庫已完成85%的進度，未來將成為國家西餐業界人才專業鑑定的把關門檻，技術士獲得國家證照後也可與世界多國西餐業發展無縫接軌。

雷理事長表示，由於公會未能強制訂定罰則，目前各界「業必規會」的理念在現階段有諸多考量，不易徹底落實，但他建議可用鼓勵之方式，多舉辦活動，讓西餐業者願意加入與回饋，才能讓業界發展走上正軌，以避免落入壞的循環（Bad Recycle）。因此他十分樂意與台北市政府相關新任局長繼續研究此一制度落實的可能性，讓西餐業界的管理能更臻制度化及長遠的發展。

談到西餐的餐食特性，他強調是注重衛生、重視個別份量控制（Individual Portion Control），因此較其他餐食設計更易做到健康控制的概念。近年因為國際化程度加



台北市商業總會

Taipei Chamber Of Commerce

劇，各式食材及餐點設計也更趨複雜，因此透過西餐業界職業技術士檢定的發展，也能協助業者精益求精，有更多機會與國際最先進西餐業界資訊進行交流，提昇西餐執業各界水準及飲食文化，讓國人能更多元化的品嚐全球道地美食。

陳秘書長也表達，本會即將於今年9月舉辦「亞太暨兩岸創意城市論壇」及10月份「商人節暨表揚大會」活動中與台北市西餐公會合作，屆時推薦西餐公會優質店家設攤展示，共創雙贏之局。