



汪麗琴 **Grace Wang**

未來式主席/好樣集團創辦人。師大家政系畢業，曾擔任教職。之後因喜歡布料，進入寢具織品業。2002年加入「好樣」，以自己的生活和旅行經驗融入經營概念，以19年的時間，將好樣打造成「好樣聚落 VVG Lifestyle Village」，每一個角落都是生活美學的實踐。旗下有餐廳、外燴、旅館和書店。其中「VVG Something 好樣本事」於2012年被美國娛樂新聞網 Flavorwire.com 遴選為全球最美的二十間書店之一。

2014年帶領好樣集團，以「VVG Lifestyle Village」榮獲亞洲區設計金點獎，2015年，再度獲得日本 Good Design 設計獎項的 Best 100。2016年更以「VVG Chapter none profit library」獲得日本 Good Design 產經省大臣金獎。同年亦在台中國家歌劇院完成4000平方米1、5、6樓的好樣玩藝兒空間設計經營。緊接著跨海至中國南京，於2017年，陸續開發 VVG Joy(好樣眾樂樂)和 VVG Chin Chin (好樣卿卿)等餐飲圖書生活美學店家。2018年更以「未來式」，在兩岸擴展生活提案，2018年12月將創建亞洲第一個設計師全新 IP 平台「未來式」於台灣，『美好進行市』於上海。

好樣用溫暖人心的食物、甜點糖果、手作烘焙、書店、生活道具、縫紉工具、親子空間、展覽空間、工作坊和農夫市集營造 VVG Lifestyle Village。我們必須很努力，維持每個空間傳達的溫度一致，才能感動我們自己和進到空間的人。我們必須把自己完全地打開才能不斷創新，找到更好玩更有趣的事。我們也要很努力的影響別人，不論是每天和我們一起的員工、廚師、設計師、藝術家、攝影師、作家或來到好樣的人，每個人都把自己最棒的部份呈現出來。在時間的累積後，這是台北的美麗，是優雅而具底蘊的。

自2018年起 Grace 帶領一群老夥伴和有情懷的設計人，創立「未來式」，以創新的理念和對生活美學的品味，為亞洲開拓更有質感的生活未來式!



鄭章鉅 Noah Cheng

曾任評審，國際策展活動主持人，
學學文創執行長與總監，
有著絕佳國際協商溝通與運籌洞察分析能力。
多次參加國際交流及展會活動，
曾規劃每季超過200種以上文化創意產業相關講座與工作坊，
截至目前在生涯中累積規劃執行上千種文化創意產業相關課程
與大師級講座及專案策展，
與各領域藝術家及設計師多次合作交流不勝枚舉，
是非常資深的文化專案策略規劃專家。
永遠保持著無限熱情，
秉持著美好信念，
為了成就無極限的可能與未來。
現為『未來式』副主席。

經歷：

2018 未來式副主席

2017-2018 學學實驗教育機構 總監

2010-2018 學學文創志業股份有限公司 執行長

2006-2010 學學文創志業股份有限公司 學務長

2010-2014 環宇廣播電台「風格對話」主持人

2014 第二十五屆金曲獎專輯包裝獎評審



邱盈惻 **Tting Chiu**

是川久保鈴崇拜者。

在平面媒體工作多年後，

於2006年加入初創立的學學文創志業，

成為台灣文創圈的第一批開荒牛，

累積各種文創企劃、跨界合作與教育訓練的實戰經驗，
培養出對市場觀察的敏銳度。

對於工作的執行與細節，

自有一套黃金比例與節奏，

喜歡透過設計思考，

將事物帶入本質核心，

提出兼具意義與美感的有趣企劃。

相信美是所有一切的基礎，

能將平淡無奇化為詩，讓這個世界變得更有意思 現為
『未來式』招商總監。



蔡莉芳 **Lily Tsai**

曾任職好樣工作逾 6 年，
從畢業開始就一直從事餐飲工作，經歷過不同餐飲的業態與各部門的歷練，薰陶出對待人事物的專注與耐心，有著敏銳洞悉的觀察與協調統籌能力，加上體貼及溫和不急躁的處事方式皆讓合作對象都能信任交付。對 Lily 來說每個專案與活動都是最為獨特珍貴的無價之寶，唯有秉持著無限可能，

珍惜擁有的理念去規劃與執行，在堅持及相信下才會創造出生活的美好，並擁有感動的溫度呈現。現為『未來式』專案領導 PM。



梁正君 **Jun Liang**

曾任職好樣工作逾17年，
對餐飲有無比的熱情與喜愛，
累積的餐飲服務管理經驗至今有近20多年的深厚底子，
使得不論顧客是誰，
總能深深的被他打動，
感受到獨特的細心服務與貼心的照顧。
JUN的獨特品味及敏銳味覺，
讓他所研發出來的飲品總是能嚐到深度的韻味，
包含最細緻的心意，
每一杯盡是萃取出來的生活溫度。
對JUN來說有一件事非常重要，
帶人從帶心開始，面對所有的員工與同事，
都如家人般的照顧與關心，
凝聚團結與向心力不可或缺的核心，
帶領著大家堅持每個服務都要做到超過百分之百的感動。
現為『未來式』餐飲管理領導。



林俊銘 **Elson Lin**

曾任職好樣工作逾6年，
從服裝設計師的創作開始到接觸食材愛上料理，
一直有著熱情與專注，
而與生俱來的巧手創作天賦，
讓他不論從鹹食到甜食還是從布料到成品都讓人驚嘆連連。
而對Elson來說任何事都是有可能的，
不灰心的做事態度，
讓他對每件事充滿好奇，
食物的創作與空間的創意是沒有框架的。
Elson有著對於顏色的敏銳眼光及無拘限的想像，
再加上從生活觀察開始，
點點細節累積都是他充滿靈感巧思的來源，
進而創作出趣味好玩的餐點及作品，
帶給品嚐者及使用者滿滿感動。
現為『未來式』研發/陳設推手。



廖嘉芳 Peko Liao

曾任職好樣工作逾13年，
美術系出身的PEKO，
製作的每一道餐點都是一件藝術品，
充滿著獨創，有趣與好吃，
這些餐點中包含了夢想與想像，
每件都是獨一無二，有著喜怒哀樂，
這正是PEKO具有溫度實力的研發創造。
曾經因為一次的意外短暫失去味覺，
讓她對於食材品質更為嚴格的要求，
堅持在製作的細節中都不能有一絲的鬆懈或妥協，
身上散發著對食物的熱情，
傳遞著讓我們感受到最難忘的感動與入口滿滿的幸福。
累積製作上萬場的食物製作經驗，
從客製化打動所有品牌所有客人的心，
研發的努力之下，
曾被Louis Vuitton列為LV宴會指定餐點規範。
現為『未來式』資深研發主廚。