

農業策略聯盟參訪企業創新 型態，啓發臺灣農業再升級

陳智芬¹ 鄧怡菁²



與時俱進的乖乖持續與農產合作，以限定行銷吸引關注與品牌忠誠。

摘要

農業部農糧署為使農業策略聯盟精進推動農產品內銷、外銷、加工政策，特別於112年11月6日辦理高峰參訪團，以「食」為主軸，在乖乖公司、六堆伙房餐飲和憶霖企業見學過程中，探討品牌創新、生產流程與食品安全管理，以及餐飲業的5S+管理術，藉以引入創新思維，提升臺灣農業競爭力。

In a bid to further promote domestic sales, exports and processing for agricultural products, the Agriculture and Food Agency organized a tour for members of the Agricultural Strategic Alliance on November 6. The group visited three food firms—Kuai Kuai, Liudui Hakka Cuisine and Okulin—to discuss brand innovation, production processes, food safety control and the 5S philosophy for food factories. They hoped to learn more about innovative thinking to advance the competitive edge of Taiwan's agricultural products.

註1：農業部農糧署。

註2：財團法人中國生產力中心。

一、前言

為讓臺灣農業在面對全球競爭不斷變化挑戰的同時能有更多創新思維導入，農業部農糧署（簡稱農糧署）於112年11月6日舉辦農業策略聯盟高峰參訪團，由農糧署胡忠一署長率領農業策略聯盟成員與署內相關業務同仁，至國民零食潮牌乖乖公司、創新客家菜六堆伙房與調味專門家憶霖企業參訪，希冀透過跨領域參訪見學活動，為臺灣農業注入創新力，激發產業活力，讓農業策略聯盟成員結合前瞻作法與未來新趨勢，發展臺灣農業市場新影響。

農糧署胡忠一署長表示，本次參訪以「食」為主軸，目的在於透過異業參訪見學活動，學習老字號品牌在競爭激烈的市場中如何創新與轉型，而達到華麗轉型的策略；餐飲業如何降低成本提高獲利的餐飲5S+管理術，希望藉由參訪走出農產業既有框架，學習創新經營思維的新模式；調味料廠商如何從各面向的製程與安全管理，達到成為國際品牌廠的供應商，學習從臺灣走向國際必備的驗證與維護品質過程。

為了推動臺灣農業升級與永續經營發展，促進新技術、新品種和新產品開發，農糧署藉由帶領農業策略聯盟成員參訪在各領域各所專長的企業，深入瞭解業者在各項創新領域，如何應用最新的技術和創新策略，走

出不一樣的道路，藉以提高臺灣農業附加價值，以實現農業改革和永續經營發展的目標，以創新模式推動品牌行銷海內外市場，並引領產業邁向嶄新格局發展。

二、國民潮牌零食融入農業元素與在地特色，帶動觀光旅遊契機

成立超過50年的乖乖股份有限公司，如何讓傳統零食不在時代的洪流中退場，並且在競爭激烈的零食市場中站穩腳步，藉由創新將各地的農產製成各類口味的乖乖，引發搶購熱潮，進而成為國民潮牌零食。

乖乖公司在2019年屏東燈會中將屏東特產洋蔥研發製成特殊口味的「屏東燈會限定洋蔥乖乖」不但引發話題，更成為臺灣燈會在屏東的隱藏武器，也與天成飯店合作推出瑞穗柚香限定款，以限定吸引採購熱；近期更與大苑子合作全球首發獨家販售推出「愛文芒果米乖乖」，利用品牌聯名的操作模式及行銷手法導入金流，達到雙贏的策略。簡嘉峰總經理表示，乖乖與各品項農產合作，使用的農產量雖不大，重點在於透過特色產品來連結觀光與文化，運用話題、品牌與通路讓更多人認識臺灣的農產品，進而啟動具忠誠度的消費型態，為農友、農企業、乖乖帶來多贏局面。

農糧署胡忠一署長並勉勵農業策略聯盟，藉由乖乖企業的參訪，期待



能給聯盟成員有更多的啟發，激發開創更多的合作方式，藉由不斷的創新與合作，開發更多新產品共同行銷，進而成為臺灣人的驕傲。

三、小兵立大功，5S+ 管理術開創高績效餐飲模式

六堆伙房是全臺灣極具創意的客家料理餐廳，主打客家文化與客家美食，從一般普通的麵食館，推出顛覆一般人對於客家菜重口味的傳統印象，並保留客家料理精髓，且成立研發中心，讓消費者從餐飲在注重「美味」的飲食習慣，轉變重視「安心」的選擇。

六堆伙房為讓顧客食在安心，與中國生產力中心合作推動5S+系統化輔導工具運用在餐飲模式，將「強化整理（Structures）、強化整頓（Systematize）、強化清潔（Sanitize）、強化環安衛（Safety）、



形塑由同仁自主自發推動5S+管理術文化是六堆伙房躍級成長的秘訣之一。

強化永續（Sustainable）」導入其中，以達到全方位滿足餐飲業追求安全、衛生、品質、效能、形象，並且達到成本降低、提高企業利潤的目標，同時透過管理機制降低食材損耗與浪費與營運成本，作為因應經營環境的各項變化持續提升管理效能，以落實ESG永續經營，引導餐飲業朝高品質創新發展的方向前進。

農業策略聯盟透過多元加工及六級產業化之推動，結合食農教育，從產地到餐桌，設置集元果觀光工廠、地瓜生態故事館、阿美鳳梨等，推廣並突顯在地飲食文化，而從生產面跨至飲食業，管理機制尤為重要。六堆伙房劉光凱總經理的分享表示，六堆伙房在成功導入5S+管理術之後，有效強化內外場、庫房管理，透過層架、透明膠盒，落實三定管理之後，不僅提高餐飲業最重要的整體形象價值，同時能夠降低成本、提高獲利，可說是魔鬼藏在細節裡，細節決定成敗！聯盟成員來到六堆伙房學習餐飲業降低成本提高獲利的餐飲5S+管理術，期望能將這個管理手法也落實在農業，讓食材從產地到餐桌能展現絕佳風味。

四、專注食品安全及核心競爭力，不斷求新求變

歷經疫情後的消費習慣改變，居家下廚需求大增，要如何料理出一



運用在地農產品研發產品，是低調的憶霖企業默默耕耘之路。

盤兼具色香味的好菜，吃得安心又健康，不僅靠食材的基本鮮味，在調味料的調和下，更能鮮上加鮮！國內最大的調味品廠憶霖企業，擁有超過40萬種的醬料配方，讓憶霖企業從隱身於巷弄的小公司到工廠遍布亞洲的食品集團，更是國際連鎖速食店的主要供應商與代工廠。不斷求新求變，是憶霖企業歷久不衰的關鍵。

成立於1987年的憶霖企業，從4人的小工廠起家到目前全球共有9座工廠，員工人數超過1,000人，36年以來在小包裝及調味醬料苦心鑽研，對品質的堅持從不妥協，強調從產地到餐桌，健康與創新，利用九層塔、大蒜與洋蔥生產各式異國醬料，如羅勒青醬、大蒜泥，及火鍋的鍋底、竹輪、蟹味棒等鍋物組合等，運用多角度經營，擴大企業的生產經營範圍和消費市場。

農糧署陳啓榮主任秘書提及曾於20年前至憶霖企業交流，此次再度參訪，感受到企業翻倍成長，其對於

安全與品質的管理不容小覷。過程中陳主秘表示，希望聯盟成員瞭解食品製造業者如何透過安全管理進行損失預防，協助營運公司避免不良事件與事故發生，並學習未來農產加工品走向國際時需要的優良品質與各種驗證過程。憶霖企業在產品研發的真知灼見、加工製程的高標準要求，國內外發展成功經驗，在在都能讓聯盟成員運用在農業生產、加工與行銷上。

五、結語

為了陪伴農民將農產品推向國際市場，農糧署藉由參訪活動，讓聯盟成員學習各項創新應用的絕佳機會，瞭解更多的市場資訊、創新運用、銷售模式與行銷策略、品牌建立和產品創新，同時應用最新的技術和策略，以提高生產力，並且有助於改善農產品的價值鏈和增加農民的收入，確保消費者能夠信任和享用臺灣優良的農產品，並且宣傳臺灣農產品的優點和價值。

