

追求高品質的顧客滿意保證 —大得利家畜肉食品加工廠有限公司

文/編輯部



大得利加工廠的大門綠化另人耳目一新

大得利家畜肉食品加工廠小檔案

設立時間：1991年7月
公司地址：臺北縣新莊市環河路691號
資本額：新台幣3,000萬元
營業額：新台幣2,500萬元/月
負責人：林榮昌先生
總經理：林明輝先生
營業項目：生鮮、冷凍、冷藏肉品處理批發零售
營業範圍：大台北地區、桃園、中壢
員工人數：30人

地 坪：650坪
預冷室：30坪*2座
冷凍庫：30坪*2座
冷藏室：7坪*1座
回溫室：7坪*1座
冷凍車：7輛
平均趟次：2-3次/天
冷凍設備集成商：郵利公司

今年二月號開始物流技術與戰略雜誌與郵利冷凍工程事業部合作企劃，針對台灣食品加工中小企業轉型創新的故事做成焦點報導，獲得廣大的迴響，本期冷凍達人陳昭良總監再次推荐大得利家畜肉食品加工廠，其在逆境中不畏艱辛、愈戰愈勇，在傳統與保守的行業中，創立新局，這即是台灣中小企業最寶貴的精神，另人動容的篇章，將帶給讀者不同的啟發。

傳承家業

在豬肉行業裡算是少見的年輕人，大得利家畜肉食品加工廠林明輝總經理是家族事業第三代。其祖父早期從事活豬買賣，父親經營大台北地區除了肉品市場外唯一合法的民間屠宰場，母親則在台北市最大型的綜合市場環南市場販售豬肉。

豬肉是餐桌上最常見的動物性食品之一，在一般家庭的餐桌上，即可看見利用豬肉所做出的多種不同口味與形式的家常菜餚，而其也是飯店、餐廳裡美食料理的重要食材，所以豬肉可說是人們重要且喜愛的動物性蛋白質來源。

15年前林總接手母親所經營的豬肉攤，除了原本的零售外，也開始對外供應餐廳、便當店等。林總表示，豬肉攤雖只有1.5坪大小，但是生意最好的時期，平均一天的淨利是6-7萬新台幣，當時光攤位經營的轉讓金就近千萬元，現在所謂的地王和豪宅的單價根本無法與之相比。

但是林總並不以此為滿足，當業務擴大開始雇用司機送貨時，即發現品質無法如自己親送般的好掌控，所以即開始添購冷凍冷

藏設備，希望藉由流程、設備和管理來達到一致的品質，維持品質與信譽。

但是好光景從1997年開始產生了變化！

危機即轉機

早期豬肉製品是台灣重要的外銷品之一，但由於1997年3月20日台灣爆發口蹄疫疫情，使得豬肉外銷市場嚴重受阻。不過塞翁失馬，焉知非福，此次的重大衝擊，正好給台灣政府重新將整個畜牧產業適當地規範與整合，於1998年5月通過“畜牧法”的立法並具體落實，首先第一要務即建立合法的屠宰場，改變與扭轉原先私宰的風氣，使合法豬肉屠宰比率一躍為95%以上，提昇產業面對競爭的能力，奠定往後建立與推動生產履歷的基礎。

此次的衝擊，改變了台灣豬肉產銷的生態與結構，最直接的衝擊，即是原本以外銷為主的肉品加工廠皆紛紛轉為內銷，造成台灣本地豬肉市場價格的破壞與毛利的降低。以內銷經營為主的林總也在此次劇烈的震盪中深刻地體會到，要維持既有的業務與保有一定的利潤，必須與市場做出區隔與建立品牌；同時，7-11通路經營的成功，也給了林總正面的啟發，林總了解唯有直接面對客戶，開發自有通路，掌握市場，才是贏家，但其先決條件就是必須掌控好品質，管理好每一個環節，提高產品的規格，做出差異化，才能立於不敗之地。

另一個觀念的改變則是2002年台灣加入WTO的機緣，那年台灣開放國外豬肉進口，林總也積極地爭取配額，並得以接受美國農業部的接待，到美國參訪觀摩，親眼看到了

先進國家在肉品生產上對品質的用心與堅持，並深受感動，回台後從自身做起，全力在品質的管理上加以精進。林總原先所學是與食品完全不相關的電子學，雖說是家族事業，但終究非本科出身，不過在採訪的過程中，看他對食品科學的相關專有名詞朗朗上口、對品質管理的關鍵數字掌握精確，絕不輸給本科系的高材生，可見其對於本業的投入與鑽研，令人佩服。

由於林總的堅持與用心，大得利不僅僅成功地擺脫口蹄疫的陰霾，更無畏於進口肉品的威脅，跨大步地往前邁進，致力於台灣本地豬肉產品的經營，並成功取得肉品最高標章CAS的認證。

預冷室為決勝關鍵

大得利廠房的外觀看起來像是高科技公



大得利加工廠廠房的外觀可媲美電子工廠

司，內部也是窗明几淨、一塵不染。這座臨近大台北地區，位於新莊與樹林交界，新落成的CAS分切廠，在土地、建築物與設備上投注相當的資金，光冷凍冷藏設備的經費即佔1/5，同時建造了一座業界唯一的污水處理廠。整棟建築物處處可見特色，林總特別說明光罩的設計，其角度與一般傳統採光向下不同，是採用採光更佳向上的角度。

郇利冷凍工程事業部陳昭良總監回想起當時進行的過程，大得利整廠的規劃與設計光討論就長達一年的時間，陳總監幽默的表示，咖啡從熱的變成冷的，再從冷的變成熱的，不斷地研討，只是為了林總好還要更好的堅持。林總也對於郇利冷凍工程團隊24小時的服務熱忱給予高度的肯定與讚賞。



大得利林明輝總經理(左)與郇利冷凍工程事業部陳昭良總監合影

整座二層樓高的建築，預冷室的面積就佔了1/4，和同業以冷凍庫為主的設計有很大的不同，而預冷室的大小，也代表著分切場的運營能量。林總進一步說明預冷室的重要性，他認為豬肉品質的關鍵在第一道關卡預冷室就決定了一切。預冷室的功能是確保高保水性與減少含水率，更重要的是生菌數的抑止和保鮮度的控制。郇利陳總監表示，大