

配。產期分開，全年生產。

2. 生鮮加工廠：產品集中加工，統一處理包裝出售，行銷管理系統化。全年無休。
3. 食品加工廠：產品加工處理，提高附加價值。
4. 烘乾加工廠：生鮮食品加工外，剩餘的產品烘乾加工後，統一出售。

(四) 作業方針

本班87年度作業方針如下：

1. 生鮮香菇製罐。
2. 規劃籌備成立菇類 PC 場。
3. 產品多樣化，以滿足消費者需求。
4. 配合農政單位，舉辦推廣促銷活動。
5. 自辦不定點之品嚐活動。

(五) 降低生產成本

本班為降低生產成本，實行以下措施：

1. 菇寮設施及資材全部共同採購。
2. 製包及加工設備共同利用。
3. 栽培場班員自行作業，但製包場及加工場則由班長負責，雇工統一作業。

運銷管理

(一) 運銷通路

本班85年度生鮮香菇產量約200公噸(339,786公斤)，銷售額達2000萬元。

香菇產品品級分為4級，大菇(佔30.5%)、中菇(40.4%)、小菇(26.8%)、下菇(2.3%)等。產品目前以直銷為主，經分級包裝後，運送遠東百貨、大買家(台中)、遠東愛買(板橋店、永和店及景美店)。同時定時定量銷售中部2家生鮮香菇專賣中心，餘銷傳統市場(僅佔10%)。

香菇產品目前分5台斤、1台斤及0.3公斤(小包裝)等三種包裝。

(二) 產品行銷概況

1. 產品絕對要求高品質及高新鮮度，讓產品盡量無瑕疵。
2. 注意消費者動向，隨時調整包裝策略。
3. 配合農委會、農林廳的輔導，在各消費點做一系列的產品促銷活動，並辦品嚐促銷。
4. 誠意公佈貨品的產地資料，能讓 S.M. 確認，以示對消費者負責任。

(三) 重視品質

強調香菇品質的下列特性：

農業專用鋼線

鍍鋅鋼線

鍍鋅鋼絞線

鍍鋅披覆塑膠線

鍍銅鋼線



適用：

水果棚、萼花棚、
紅龍果棚、菜瓜棚、
水景線、吊橋線

民統企業有限公司

公司：高雄市三民區松江街325號 TEL：(07)3135204、3225981
鐵橋：高雄中區山區新橋路9巷1號 TEL：(07)5913082