

# 用品質打造口碑的“鮮力蛋”

文圖 / 容容

進入位於彰化縣北斗鎮的隆昌牧場，乍看之下，還以為來到一家高科技的現代化公司，視野清新怡人，廠房整齊美觀，完全密閉的房舍，入門處告示著「非工作人員勿進入」，讓人非常好奇，裡面到底在生產什麼產品？

## 別具一格的養雞場

從外觀來看，它根本看不出是養雞場。在這裡也沒有聞到一絲絲傳統飼養場所散發出的家禽臭味，這個牧場真的很特別。若不是經過牧場主人一番介紹與說明，任誰也無法相信眼前這獨樹一格的超級房舍是給



邱先生伉儷與環境清優的場區

蛋雞住的，讓筆者相當驚訝！真是名符其實的「大開眼界」呢，也難怪經營的邱農友受到各界好評，當選93年度十大傑出神農獎的殊榮。



完全密閉的雞舍



雞舍內部一隅（邱石崇提供）



父子倆率先引用進口的環保溫控等設備，提高雞蛋品質（邱石崇提供）

這個牧場目前是由現年40歲的邱石崇農友經營，在民國83年間，他承接父親的傳統養雞場後，逐步改變經營模式，並引進德國最先進的軟硬體設施，讓每隻雞住在高級的房舍中，除有適當的溫控，再配上優揚的古典音樂，雞隻不但健壯活潑，所生產的蛋品鮮度高、安全且富含營養價值，取名鮮力蛋Sunny Eggs，以示品質保證。

### 採用電腦自動化作業

邱石崇農友是一個高知識份子的農業經營者。他有卓越的思維及經營理念，從小到大，他一直感受到傳統



自動視訊化的控溫洗滌及統計數量設備



雞蛋皆經由自動化設備送進洗選場

的養雞場，通常不受週遭人的歡迎，甚至被輕視為“壞厝邊”。環境髒亂或臭氣沖天原是傳統牧場的一貫形象，但在社會日益進步又重視環保的時代，邱農友認為，必須改變經營方式，才有競爭潛力，因而在獲得父親大力支持下，斥資數千萬元，率先將佔地2公頃的養雞場改造得美侖美奐，生產、包裝過程採一貫作業，整座養雞場，幾乎除了雞隻“下蛋”無法以電腦作業外，其餘大都由電腦自動化代替人工，達到降低勞力成本。

◀ 出貨前每粒蛋品皆註明CAS商標及保存日期



通過CAS標準認證的分級包裝廠

### 經營管理特色

隆昌牧場中除了邱家住宅外，分別有：

**一、獨特的養雞舍：**這棟場房有幾項特色：(1)它是國內最早引自德國的Salmét密閉式環保溫控蛋雞舍(2)採用荷蘭Fancom水簾環控系統(3)採用負壓式抽風系統。將雞舍內的空氣直接往外抽，讓室內維持一定的溫度，確保空氣新鮮，以降底飼養場消毒次數，並且雞隻身強體健，抵抗力強，自然不需添加抗生素等藥劑。在這種種優越條件下，所出產的雞蛋個個亮麗、健康，是百分百的高品質產品。

目前飼養蛋雞85,000隻，全部集中在這一棟長100公尺，寬15公尺的密閉環境中，它可以完全隔絕病媒傳入，降低雞隻死亡率約30%。

**二、具CAS國家標準級包裝廠：**通過CAS認定的洗選蛋包裝廠，長50公尺、寬15公尺，與雞舍相隔30公尺，然雞隻所下的蛋不需人工檢收，是由電腦自動將雞蛋一個個往洗選、

包裝廠送，再經自動選別、洗滌，立即分級包裝出貨，不但效率高，亦節省50%的勞動力。

此外每粒蛋品在包裝處理過程中都印上CAS標章以及保存期限後，隨即出貨，提供消費者最新鮮、質優的蛋品。

**三、建立品牌：**建立品牌是產品行銷的基本原則，邱農友自信品質穩定、落實分級包裝、建立信譽口碑「鮮力蛋Sunny Eggs」，絕對可以讓消費者信賴。

『好的產品要讓更多人分享』，任何一項優質產品的推廣，需要市場開拓，讓貨暢其流，才能使生產者與消費者同蒙利益，鮮力蛋除了行銷全台的北、中、南的經銷商以及大超市外，更是生機飲食業的最愛。

爲了產業永續經營，除了投資外，必須有完善的措施，例如率先使用德國進口的環保可回收包裝盒，目前國內只有隆昌牧場採用此資材，因而價格居高不下，但邱農友站在環保



隆昌牧場全景與雞糞處理場（邱石崇提供）

→ 角度衡量下，仍堅持使用。

**四、產品商品化、規格化：**本身就是“經營”行家的邱石崇，相當重視產品商品化、規格化，所出產的蛋品行銷全台，目前以興農及丸九超商供貨量最大。邱農友坦承，因為生產設備及成本高，蛋品的售價比傳統蛋場的高，然識貨的消費者，皆認為這種價格是很合理的，正所謂一分錢一分貨。

**五、廢棄物利用：**場內設有雞糞儲存場一座，有自動翻堆設備，再配合生物製劑處理，成為良好的有機質肥料，讓廢棄物成為具有附加價值的產品，既不會污染環境又有商品利潤，一舉兩得。

**六、注重環境衛生及綠美化：**邱先生認為現代人雖然重視物質生活，但精神層面更重要，不論是居住環境或工作場所，只要稍加規劃，就可以提供一個讓自己愉悅而居民也喜愛的休閒活動場所，因而將場區加以綠化，成為臨近老少早晚散步運動的最佳去處。

### 積極研發提升產業的競爭力

一向走高品質路線的邱先生，為了要提供消費大眾最上等的蛋品，他不斷研發蛋雞最佳飼料及食材配方，目前已選用β-胡蘿蔔素、深海魚油、蒜頭粉等生物製劑補充品以及DHA、維生素A、D、E等營養素，大大提升蛋品營養成份及口感。又為配合國人對降低膽固醇產品之需求，正



綠美化的場區中，邱石崇養的二匹駿馬也悠然自得

積極與學者專家研究有關飼養技術，盼能早日推出低膽固醇的超優質蛋品，讓食用者無慮而且健康加分。

雖然說“事在人為”，但要將產業發展到極致，也必需要有過人的智慧與條件。擁有“經營與管理”碩士學歷的邱石崇認為，「好的設備可以幫助我們達成預期的目標」。只不過要付出龐大的成本，實在不是一般農民所能接受的，而邱家父子突破傳統，以「經營事業」的理念與認真的心態，從事這項事業，期望提升產業層級。此番用心，讓所有參觀過隆昌牧場的人士，都豎起大拇指，同表稱讚。

曾於88年間擔任北斗鎮蛋雞產銷班第一班班長的邱石崇，運用策略聯盟，結合相關產業，凝聚共識，在互信互惠原則下，達到降低生產成本、提高蛋品品質，而直接造福班員的成果。在百忙中他任職一屆之後卸下班長之責，卻又於92年間受推接掌台灣優良蛋品發展協會理事長職務，未來更是任重道遠。

