

專題報導

文圖 | 祝芸 部分照片由華福食品股份有限公司提供

誠實·篤實·踏實

搏感情的心，感動的味道

「對待食物最重要的是『感情』，才能讓人吃起來『感動』。」華福食品公司總經理涂海木這麼說著。為了維持高品質，該公司對每項產品均訂有嚴格的標準製程，並不定時邀請中華穀類食品工業技術研究所等機構講師為員工上課，加強專業技能。在員工齊心齊力下，鮮食工廠與麵包廠分獲 CAS 及 GMP 認證，下一步將進行 HACCP 前期輔導認證。積極向前、毫不懈怠的腳步，證明華福公司從僅有 2、30 名員工的規模迄今坐擁林口兩間廠房、近 500 名員工，成功絕非僥倖。

隱身台北縣林口鄉宏昌街工業區巷道的華福食品公司，擁有鮮食及麵包兩家工廠，在巷道兩旁相去不遠。鮮食工廠的淺綠色鐵皮建築與白色壁磚外牆的麵包廠，顯得有些低調，反倒是不遠處「Family Mart 林口鮮食工場」的醒目招牌，標記了這裡是提供全家便利商店鮮食及麵包產品的場域。

五大品項·CAS 認證肯定

華福公司負責人謝朝鎮早年曾開設麵包店，見連鎖便利超商崛起，看準這波商機，轉而研發微波食品，於民國 77 年成立華福食品公司，找來以販售人造奶油為主的舊識涂海木等人一起打拼。很快地，燒賣、碗粿等微波食品賣



華福食品股份有限公司董事長謝朝鎮，除了致力拓展事業，也很熱心公益

出了口碑，因應消費潮流的改變，華福於 83 年轉型研發鮮食食品，為擴充產能，88 年即遷廠林口現址，成為全家便利商店專屬鮮食工廠，90 年起並生產便當等餐盒，藉由高速公路配送之便，快速提供雲林以北及台北縣市全家便利商店鮮食產品。

「華福」鮮食工廠在 92 年取得即食餐盒 CAS 認證，品項有便當、飯糰、壽司、手捲及三明治等 5 大類，商品多達 50 餘項，無論特選稻荷壽司、綜合壽司組合、鮪魚手卷、辣味燻雞三明治、鮮蔬起司三明治、超值豬排便當、雙寶便當、包鮮料理—蠔油牛肉、埔里香菇雞及日式海苔雞等，都是叫好又叫



進工作場所前需先站上洗鞋機洗淨鞋底



「空氣浴塵室」利用強風吹去人身上的灰塵

杯、幾碟、幾湯匙的五穀根莖類、蛋豆魚肉類、水果類、奶類、蔬菜類、油脂類的數量都交待得一清二楚，對時下講求輕食的愛美一族或追求養生的健康族來說，方便不少。

想進入鮮食工廠，規矩不少，入門警衛處得先換上廠裡專用的長筒靴、穿戴全套服裝、髮帽，正式踏進工作場所前還有一連串繁複的清潔手續，先站上洗鞋機清洗鞋底、接著走進

座的人氣產品。

此外，在超商通路既有的三角飯糰外，華福於 93 年率先研發出「大口飯糰」，其口味多樣、份量「澎湃」，如日式黑胡椒烤雞腿排、海苔雞飯糰、茄汁雞蛋包飯糰、烤豬排飯糰等，備受市場好評。

「空氣浴塵室」，以強風吹去身上灰塵，接著以「毛氈」除去身上附著的毛髮，下一步再進行雙手洗刷、烘乾及酒精消毒的程序後，才能進入工作場所。

單向管制·各區壁壘分明

如果以為經過這麼多道消毒防護措施後，就能在工廠內來去自如、暢行無

首重衛生·多道消毒防護

新推出的陽光三明治—黃金豬排，炸得金黃酥脆的豬排以裹上蛋汁的吐司包夾，佐以蔥綠的鮮蔬及火腿、雞蛋沙拉等，香味撲鼻，讓人捨不得狼吞虎嚥，只想細細品嚐箇中美味。

重要的是，該公司每項鮮食產品包裝均清楚標示製造、保存期限、內容成分及熱量等資訊，連含有幾碗、幾份、幾個、幾



各種鮮食都訂有標準製程，馬虎不得

阻，那可就大錯特錯，因為除了個人清潔工作外，行進動線也是有學問的。

華福公司將廠區概分為3大部分，原物料進貨、盤點、貯放及添加物特區等，屬一般作業區；糖、鹽等配料斟酌及調理屬準清潔作業區；至於食物熟成的準備分切及包



鮮食產品進行包裝

裝，則歸為清潔作業區。平日3大區的通道以門控管制單向通行，員工只能由清潔作業區進入準清潔作業區，再到一般作業區，反之，則無法進入，藉此避

免不慎夾帶不潔物質傳播。

值得一提的是，各區實施單向管制之外，連區內使用的水桶也以顏色分類，方便員工辨識，例如清潔作業區中，藍色水桶用來拖地、擦拭牆壁；紅色水桶則為機械第一道清潔專用、透明水桶則是第二道消毒專

用，置物台車的台面及輪子同樣兼具辨識效果，清潔區用紅色輪子、準清潔區則用綠色輪子，毫不馬虎，也降低了「越界」的危機。

農大黑綠旺 有機質肥料

◆粉狀25號、29號

環標字第3166號

(全氮1.3%、全磷酞1.1%、全氧化鉀1.2%以上，有機質50%以上) 黑綠旺採用植物性：如毛豆、酒粕、蔗渣等資材，經微生物發酵充分腐熟後，再添加胺基酸、鎂、鈣等微量元素調配而成之完全熟肥。

◆粉狀、粒狀特3號

環標字第3165號

全氮3%、全磷酞2%、全氧化鉀2%、有機質40%以上。

◆粒狀特9號、特1號

(氮磷鉀5:2:2，有機質70%以上) 係採米糠、粕類、魚粉、腐植酸生物菌、鎂、鈣等調製而成。

◆複肥肥王(13-7-6-2;30%)

微生物科技肥料，機肥、追肥均可。

◆複肥特8號(8-8-8-3;40%)

微生物科技肥料，機肥、追肥均可。

◆菜仔粕、蓖麻粕、花生粕或混合粕等銷售。

市誠徵各縣經銷商



長旺生物科技股份有限公司

肥製(質)字第0462003號

(符合優良國產堆肥品質驗證及品牌推薦)

泓惠實業股份有限公司

肥製(質)字第0086001-6號

高雄縣路竹鄉甲南村大仁路520巷7-1號

電話：(07) 6972259代表號 傳真：(07) 6972263



所有載物台車的輪子都是紅色的，這是為避免台車「越區」造成污染

恆溫控制·18°C 產品保鮮

3 月中旬甫走馬上任的總經理涂海木，年輕時與董事長謝朝鎮攜手創業，先前負責機械採購，今年正式接掌總經理職務，對廠房內的油炸機、隧道烤箱、各式大小炒鍋、蒸箱等各種機器用途、操作、價格、特性如數家珍，連三角飯糰成型機每小時產能 2,400 個都瞭若指掌。

涂總經理強調，華福的即時餐盒為 18°C 恆溫食品，意即從生產、理貨、配送、販賣，都必須全程控溫，防止食物變質，此時真空急速冷卻機即發揮極大作用，該冷卻機可在十數分鐘內將攝氏 80°C 高溫的食物迅速降至 15°C 左



鮮食產品中的蔬菜要保持清潔衛生及新鮮翠綠樣貌，需格外費心

右，務求產品兼具「衛生」與「口感」，因此器具使用、員工裝備都嚴格規範，行政人員亦不例外，食材也要求以雙層塑膠袋隔離，品保人員則隨時攜帶測量儀器，以科學方法突擊檢測，不時看看理貨區份量足不足、測測消毒水濃度對不對，就連配貨區有沒有「推陳出新」，先到貨料先行採用均需一一掌握。

華福因與「全家」系統搭配良好，且為提供消費者更多元化的選擇，民國 88 年在台北縣汐止市成立麵包工廠，研發及生產常溫麵包、蛋糕、吐司等，由於深受消費者喜愛與肯定，業績不斷成長，90 年也將廠房遷至林口鄉，成為專業的中央烘焙工廠，逐步擴大廠區

及產能，以因應通路及銷售成長需求。在多方努力下，麵包工廠於 92 年 7 月通過 GMP 認證，94 年 9 月並建立烘焙食品自有品牌——「呷パン」，以小麵包的圖騰

設計了可愛的 LOGO，推展到福客多超商系統及校園，成效不錯呢！

自創品牌·促銷烘焙食品

從基層做起的謝董及涂總並未陷入文憑掛帥的高學歷迷思。涂總打趣地說，華福的特色就是「學歷不高」，整個廠裡學歷最佳的為總經理特助謝曜興，畢業於中興大學食品科學研究所，並曾留學美、日，延攬而來的前中華食品 GMP 發展協會執行長王一峯則是輔仁大學碩士，而他與鮮食廠廠長則僅專科畢業。

玩笑歸玩笑，華福對於提升員工的專業技能卻毫不放鬆，除不定時邀請中華穀類食品工業技術研究所等機構講師為員工加強理論課程，也由廠內師傅協助有心報考證照的員工進行實務教作，下班時，常看到一群人在調理室製作麵包，好不熱鬧。

涂總經理強調，「對待食物最重要的是『感情』，才能讓人吃起來『感動』。」這份用心與學歷無關，該公司為維持高品質，每項產品都訂有嚴格的標準製程，多數員工也能領略及遵守這樣的企業文化，凝聚高度的向心力。

熱心公益·照顧打火兄弟

任職華福已 4 年半的技術經理王一峯也表示，該廠員工重視「三實」，即誠實、篤實、踏實，齊力達成企業目標，兩間工廠分獲 CAS 及 GMP 認證，下一步將積極進行 HACCP 前期輔導認證，而在業務拓展方面，則希望開發早餐及校園食品的行銷管道，提高收益。

華福食品公司創設之初，位於內湖新民的廠房僅有 2、30 名員工，遷至台北縣汐止鎮擁有 3 層樓 280 坪的空間，到坐擁林口兩間廠房、近 500 名員工的規模，董事長謝朝鎮一路走來，並不汲汲營營於拓展事業，相反地，他十分重視地方公益，公司人員透露，有回謝董人在南投，從電視上看到台北縣發生大火，立刻以長途電話指示廠內人員送便當慰勞打火兄弟，對奮勇救災的警、義消，以實際行動表達支持，目前林口鄉消防人員出動時，便當都由該廠供應；另外，每天麵包廠配送多餘的麵包則分送鄉內公務機構，默默付出的行為深受地方人士肯定，但他卻不會誇口、邀功。

前往華福途中，車子從泰山攀上林口台地，轉入工業區，目光還在一棟接一棟、長相雷同的廠房式建築中搜尋「華福」時，手機那端正為我指路引導的華福員工直嚷著：「你聞到香味了嗎」？楞了 3 秒鐘才意會過來，原來，「香味」不只是一種印記，也代表著一個路標、一股驕傲。🌱

工廠內產製的食品會依各地訂貨數量進行「理貨」後迅速配送

