外銷報導

文圖｜春樹

深耕市場．產業生根

嘉義市嘉全果菜生產合作社

嘉南平原是農產品的故鄉，豐沃的平原孕育品質優良的稻米與蔬果，農民們辛勤耕作，年復一年耕耘大地，供應台灣各地高品質的農產品。只懂得與土地對話的農人，並不擅長銷售，為了維持一定的獲益，嘉義地區一群農民 12 年前籌備成立果菜生產合作社，利用團隊力量自產自銷，多年辛苦經營有成，不僅榮獲 CAS 生鮮截切蔬菜優良標章認證，更供應台灣各大知名餐廳、連鎖企業與餐飲業者，堅守崗位、默默付出的就是保證責任嘉義市嘉全果菜生產合作社。

採收回來的蔬先去除發黃的葉片，才算完成第一關前處理

截切蔬菜．CAS 認證

嘉全果菜生產合作社於民國 84 年籌備、2 年後成立，由於眼光獨到，看準截切蔬菜前景，在台灣風氣未普及前，嘉全即開始經營截切蔬菜業務。爲了建立品牌信心，合作社於民國 88 年設立農藥殘留快速檢驗站，爲農民抽驗蔬果，並於民國 90 年申請 CAS 截切蔬菜認證，順利於隔年審核通過，是台灣最早獲得截切蔬菜認證的三家合作社之一，合作的社員擴增到 100 多人。

近年來截切蔬菜蔚爲風氣，嘉全雖是老字號，但依然穩居市場的龍頭老大，除了嚴格的品質把關外，早先一步搶占市場也是嘉全成功的關鍵。合作社經理林嘉德表示，後進的許多業者苦於無業務基礎，貿然投入截切市場後，往往因訂單後繼無力而被迫轉行，嘉全則不一樣，是先有市場基礎才投入 CAS 截切蔬菜認證標章申請，才能永續經營。

工人們忙著秤量包裝

採收回來的蔬菜，第一關就是去除蒂頭

用來檢視有無農藥殘留的可視光色分析儀

契作的農民們忙著採收作物

冷藏車全程確保溫度 7℃ 以下

冰水清洗，以保持鮮度

全程低溫．專業配送

嘉全的例子，證明市場不能憑空杜撰，必須經過長久的耕耘，唯有紮根、用心經營，夢想才能實現。

嘉全合作社的產品琳瑯滿目，從蔬菜到水果都有，合作的對象均爲雲嘉地區農民，現任經理林嘉德本身也是農民出身，他笑著說，他可是道道地地的農人，迄今還擁有約 2 公頃果園。

合作社位於嘉義市郊，地理位置鄰近嘉義縣竹崎鄉、番路鄉，方便農民南來北往運送農物，加上距離南二高竹崎交流道不遠，截切妥當的生鮮蔬果不論是北送大都市或前進鄰近縣市，一點也不必擔心。

林嘉德說，該合作社配備有 30 輛貨運車，每一輛車嚴格溫控在攝氏 17℃，每天出貨蔬果高達 6 噸左右，廠區裡剁菜聲此起彼落，員工們個個是快刀手，不僅快、還要準，因爲包括 7-11 在內的各家知名企業，均嚴格要求刀工，不論是紅蘿蔔或馬鈴薯，出現在消費者面前，均需確保賣相美觀，最好還能引起食慾。

瀝乾水分

死忠農民．追隨到底

如果你認爲「不過就是切菜嘛」，那可就大錯特錯了，合作社員工雖然多數都是媽媽們，但每樣產品均需依照顧客的要求，該正面斜切的不能反手削面、該橫剖的不能直刀，每一個角度都經過嚴密的設計與事前不斷的練習，雖然比不上小李飛刀，但媽媽們可是拿出專業的精神磨練刀工，一點都馬虎不得。

林嘉德指出，該合作社擁有一群死忠的農民，即使市場行情波動，他們也不爲所動，因爲供應商的質量穩定，合作社員工則專心拓展業務，在良善的循環下，客戶一個介紹一個，不少廠商慕名而來，生意版圖最遠到基隆、最南到高雄，舉凡 7-11 的便當蔬菜、天恩素食、高雄空廚等都是嘉全的客戶，就連嘉市機關學校及鄰近軍區都是嘉全的擁護者。

快刀手媽媽們進行截切作業

清洗手續

裁切完的成品經過金屬檢測器，確保無殘留重金屬

保證價格．品質保證

嘉全贏得農民支持的原因不外乎保證價格政策，林嘉德說，合作社成立目的就是爲了幫助農民販售產品，基於同理心，總是提供農民優於市場的價格，爲的是讓農民專心從農，心情不必跟隨市場價格波動，多年下來，彼此間已建立穩固的信任基礎與默契，農民信賴合作社，高品質的蔬果優先提供該社，因爲品質佳、貨源穩定，加上合作社嚴格把關，從該社賣出的每斤、每兩，都是掛保證的！

爲了確保產品的一貫性，合作社與契作農民建立合作備忘錄，建立賞罰制度，並從耕種期起展開監控，凡是約法三章的用藥規定，農民一步也不得稍逾雷池，凡是被抓到採收前還違規噴灑農藥，除了退回蔬果外，契作農民還必須接受懲罰，而爲了確保鮮度，採收後的蔬果，必須在 2 小時內送進合作社加工。

客製需求．手工作業

林嘉德表示，工作人員進入廠區作業前，必須依照清洗標準程序完成所有清洗步驟，並穿上防塵衣、戴口罩及手套、髮套，女性則必須盤髮放入髮套中，因應產品客製化需求，部分產品從挑菜到截切都是純手工，除了符合客人挑剔的要求外，手工切過的菜就是比較好吃。

客戶對於截切蔬菜的品質要求究竟多嚴格呢？林嘉德說，某家大型連鎖業者爲了塊莖蔬菜的規格，親自派人到廠區教導合作社員工怎麼切菜，第一刀該怎麼下，才能讓一整根紅蘿蔔達到最佳利用，大企業的嚴謹也讓合作社員工大開眼界。除了規格外，新鮮度也是截切蔬菜的決戰點之一，貨運車抵達客戶公司時，多數廠商都會檢測貨運車的溫度，只要溫度不是 7℃，整部車就必須原車遣返。

然而龜毛的廠商也讓合作社一天比一天進步，儘管「窩」在嘉市一隅，但嘉全的名聲響叮噹，年營業額超過 1 億元，在台灣截切蔬菜市場名列前茅。

契作農民疏苗，讓蔬菜長得更好

看好前景．建立品牌

面對消費意識抬頭，林嘉德體認到從農作物到顧客都得管理，雖然學農，但他努力轉換身份，學習研發與管理技能，除了現行的用藥安全措施外，合作社最近也申請加入生產履歷，希望建立更專業的品牌形象。林嘉德笑著說，總有一天合作社要建立自有品牌，而非一直隱身幕後爲人作嫁，尤其現代社會中雙薪家庭多，小包裝的截切蔬菜將是未來女性料理三餐的好幫手。

林嘉德的樂觀不是沒有道理，他說，平均 120 噸的蔬菜會產生 36 - 48 噸的垃圾，在台灣實施垃圾分類及台北市實施隨袋徵收費用措施來看，不僅一般家庭主婦買菜回家面臨垃圾增加困擾，便當或餐飲業者每天付出的焚燒費經年累月下來也很驚人，如果購買截切蔬菜，除了確保鮮度外，無須處理、直接就可以下鍋，省下購買垃圾袋的費用，而合作社將處理過後的殘餘葉菜開放社員免費索取，這些營養豐富的葉菜最適合做爲堆肥，既可回饋農民又能滋養田地，堪稱一舉兩得。