

蘆竹鄉農會田媽媽們的目標是烘焙師父。



我們的烘焙故事

做麵包是徒弟，烘麵包才是師父

採訪·攝影／林詩音 協助單位／桃園縣蘆竹鄉農會

打從民國86年第一次辦理「烘焙種子教室班」活動開始，蘆竹鄉農會的家政班班員們走進西點烘焙的世界。

烘焙種子教室班，生命第二扇窗

烘焙種子教室班結訓後，蔡秀蘭指導員邀請學員們回農會擔任家政班的講師，指導鄉鎮的家政媽媽們烘焙西點蛋糕的技巧。

就這樣，西點烘焙在蘆竹紮根，延續下去。

幾年後，政府開始辦理農村婦女第二專長轉業訓練計畫，民國91年，鄉內家政班媽媽們參加縣級的訓練活

動，當時的課程有烘焙、中餐、美容……等，這群媽媽們當然地選擇了「烘焙」訓練。緊接著，開始由農會輔導，並申請行政院農業委員會的田媽媽第二專長訓練計畫，經營起家鄉的田媽媽事業。

「烘焙種子教育班當初約有30位學員，當農會通知這班學員要正式申請田媽媽計畫時，學員們了解到，將要轉換成正式對外營業的事業，大家的興趣要轉換成經營事業的機制時，種種不適任的因素就逐一出現；有人說要照顧小孩，有人說家裡需要幫忙，在必須承受經營壓力的情況下，卻步的人多了起來。最後剩下7位，各個通過西點烘焙術科證照，5位擁有學科證照，聚集專業的夥伴一起為西點烘焙田媽媽努力！」蔡指導員笑笑說：「人少好辦事，人多，意見也多，7個人決定參加，在當時算是一個好的開始。」



用心製作的生日蛋糕，美味好吃。

創造在地新品牌，開拓銷售通路

剛起步時，經過不斷的開會與協調，大家一致認為『如何行銷』及『開拓通路管道』是最重要的步驟，因為她們知道，儘管產品再好、口感再佳，倘若沒有機會讓大家知道，就不容易推廣。

在指導員的建議下，第一步先從在農會一樓的供銷部販售開始做起，每個星期一早上，蘆竹田媽媽就一定會開始烘焙西點、蛋糕，準時下午兩點出貨，主要賣給附近的辦公大樓及鄉公所等機關團體，以招牌的瑞士捲鹹蛋糕為主打，數量大約在30條左右，搭配另一種蛋糕，維持每次提供兩種口味，保有新鮮度，銷售反應良好。另外，每星期選一天做研習，改進不良的，增修變更好的。

接受客戶訂單方面，訪問當天，蘆竹的田媽媽們正在預備420份幼稚園畢業典禮餐盒，這名客戶是班長的朋友所介紹；現在農會每個月的員工生日蛋糕以及附近的幼稚園生日會，也都向這裡訂購。最後，還透過幹部會議、農事小組會議或村里鄰活動不斷宣傳。

田媽媽們也不斷參加對外展售的活動，例如，配合桃園縣農會在永安漁港舉辦西瓜節活動，前往設攤推廣，也到過總統府前展售，不斷接觸促銷機會。值得一提的是，他們『提供DIY烘焙教學教室』的服務，提供國小高年級小朋友烘焙教學，也提供老人長青班的西點DIY教學。

錯誤中學習成長，建立有效制度

至於工資或是利潤的分配，蔡指導員笑著說：「這可是大家在不斷摸索後，換來的一些組織規則。」售價的20%，用於工作者的工資，發放方式為均分；若是班員自己接單，則會有10%的獎勵金。

目前西點烘焙田媽媽分成A、B兩班，降低每班的人數，以免遇到訂單數量不多，大家都來，花費時間，做的事不多，工資分的也不多。這樣具經濟效益的想法與做法，也

是慢慢摸索來的經驗。

每個月底聚會一次，針對所得檢討與接單情況作分析；也選出班長、出納、採購等幹部，租賃蔬菜班集貨場旁邊的一小塊場地，做了一個小隔間，成為田媽媽的烘焙教室。

指導員及班長表示，目前遇到最大的困境有三點：(一)制度的建立-分配不均，解決方法就是分成A、B兩組，尋求平衡。(二)物料的管理-建立一個標準的配方表，詳細的紀錄，達到人人都會製作的目標，每個月都會檢討一次。

(三)人員的管理—剛開始時，每個人的自主性很強，花在溝通的時間上很多，利益上的衝突多少一定會，秉持著在錯誤中學習成長。

做麵包只是徒弟，烘焙才是師父

田媽媽結合蘆竹鄉生產的茶葉，研發『綠茶酥』等糕點，往後還會繼續研發如迷迭香餅乾等香料餅乾，期待創造蘆竹鄉農特產品的春天。

訪問末了，指導員笑笑說：「烘焙界有一句名言，『做麵包是徒弟，烘麵包才是師父』，我們努力讓我們田媽媽的成員，各個都成為烘焙界的師父。」當然，陳春郎總幹事強力的支持，是蘆竹鄉農會田媽媽能在平穩中成長的重要因素之一；行政院農業委員會輔導農村婦女轉業或是第二專長訓練的立場，讓邊走邊學的蘆竹田媽媽，雖一路辛苦，總是欣慰。



虎皮蛋糕。



各式小西餅，口感酥脆，是餐後的最佳甜點。



鬆軟好吃的麵包。

蘆竹鄉農會田媽媽烘焙坊

瑞士卷/西點餐盒/鳳梨酥/各式茶點

訂購電話：03-352-4166-229

電子信箱：h1209867@ms59.hinet.net