

文圖／楊千慧

# 延攬專業 · 擴大格局 走出不同的田媽媽風格

## 新竹縣新埔鎮「田媽媽特有餐飲美食坊」

不論從事美食或其他性質事業，各鄉鎮市「田媽媽」鮮少聘請專業經理人，而由「田媽媽」一手包辦，但新竹縣新埔鎮農會輔導開設的「田媽媽特有餐飲美食坊」，不僅由專業經理人負責營運，並聘請兩位餐飲師傅帶領田媽媽團隊利用地方特色農產研發道地客家美食，同時結合農民市場、觀光農場形成地方產業集散地。在美食、人文、市場的互動下，創造地方最大的經濟效益，新埔鎮田媽媽美食坊以不同的經營角度擴大格局，展現地方特殊的生命力。



從美食出發，結合趣味的人文及陶藝風情，是新埔鎮農會田媽媽特有餐飲美食坊的特色

**新**竹縣新埔鎮是個帶有濃濃客家風情的小鎮，清爽香Q的客家板條，聞名全台的柿餅，近幾年來，在觀光休閒產業的帶動下，吸引越來越多遊客的注意，新埔鎮農會「田媽媽特有餐飲美食坊」將傳統穀倉賦予新意象，結合地方特產發展創意料理，從美食出發，結合趣味的人文及陶藝風情，朝著綜合性旅遊消費中心昂揚邁進。

### 大眾路線 · 複合式經營

新埔鎮農會職員林明珠參與了田媽媽美食坊從計畫催生到營運的整個過程。她細數成立經過，農會為推廣政府補助計畫，利用原有的老舊穀倉改建成為地方產業中心。林明珠說：「除了新埔地區特有的客家餐飲，同時整合當地

農特產品、農民市場，配合周遭逐漸成型的觀光農場，田媽媽特有餐飲美食坊走複合式方向，讓遊客從DIY、吃美食到購物一次滿足。」

民國93年成立「田媽媽」，林明珠笑說，剛



美食坊旁邊依然保持傳統米倉，成為地方教學及參觀景點



林明珠與新埔田媽媽美食坊從規劃之初一路走來，對未來發展充滿信心

開始實在摸不清楚「田媽媽」的功能與方向，在確定經營路線前，新埔鎮農會經過很長時間的琢磨與思考。新埔是個具有濃厚客家小鎮風味的鄉鎮，當地已有多家客家板條店，雖然田媽媽餐飲

的定位係與地方特色產業結合，但農會卻不希望造成與地方商家競爭的誤解。「新埔田媽媽的定位比較不一樣，走大眾路線，讓美食坊功能多元化，並以帶動地方產業為目標。」林明珠說。

### 歷經摸索·專業漸成熟

回顧2年多的成立過程，也經歷一段段的轉型與摸索。新埔田媽媽餐飲美食坊剛開始以「田園餐廳」出發，但市場反應並不理想，探索原因，包括參與的田媽媽都是新手，沒有餐飲專業經驗，套餐價格的設計、食材的選擇都與消費者的期待有所差距；新埔鎮農會隨後調整菜單與主力美食，改推麻糬等米食類小點心，市場反應漸有起色，可惜人事成本、食材掌控等還需拿捏，換句話說，新埔田媽媽前兩段時

期係在沒有收益的狀態下苦撐。

經過1年多的歷練，田媽媽成員們對於餐飲服務該具備的專業越來越成熟，於是思考下一步的方向，農會決定讓田媽媽美食坊扮演更重要的角色。在經營方面，往專業餐廳邁進，延請專業的餐飲師傅與經理人負責管理、並引進最先進的廚房設備與流程；在定位方面，除了餐飲服務外，美食坊也配合農會活動、帶動區域發展。

### 打出口碑·特產當主角

談起吃，掌廚師傅的功力絕對是靈魂。新埔鎮農會家政班媽媽曾推出彩色水餃、竹筍包等特色小吃作為國宴菜色，反應不錯，讓田媽媽們很有信心，然而要走向專業餐廳長久經營，客人的需求不止於此，因此決定延請專業師傅帶領，讓美食特色及餐飲風格更穩定，而田媽媽們則可專心從事外場經營，提供專業服務，「和客人搏感情」。

有了專業師傅帶領，加上良好的軟硬體設備，美食坊很快以「特色美食」打出口碑。在菜色設計方面，平時以新埔在地特產為食材主角，米食就用新埔良質米、蓬萊米、桃園3號新香米等；客家板條更是必備菜色。客家料理當然是不能錯過的重點，桔葉粉腸、炒大腸、炒薑絲等都是店裡招牌菜；另外，師傅們還研發出口味特殊的田園料理，味淋番茄、洛神蓮藕、百香南瓜等都極受讚賞。

### 雙重享受·賞景吃美食



開朗的田媽媽們對餐飲服務充滿熱情，是美食坊的主力軍



新埔鎮是北部客家農產的集散地，有水果或農產品上市時，田媽媽們就鑽研搭配水果的創意菜，讓顧客有嘗鮮的感覺，例如七月的水梨餐、十月結合柿餅推出的風味餐等，都極受顧客喜愛。

新埔鎮田媽媽美食坊地理位置優越，擁有美麗的田野風光，夏天時，稻田綠意盎然；冬日休耕期更有波斯菊或油菜花田，提供美食與賞景的雙重享受；內部裝潢則採中式風格，氣氛頗佳，且餐廳空間大，最多可容納近150人規模；餐廳樓上是現代化的會議中心，配合周邊米倉、特產中心、陶藝教室及市民農場等多元建築，使該區域形成一個活躍的在地產業中心。

慢慢地，田媽媽們發現客群改變了，除了假日遊客外，還有越來越多的機關團體、甚至鎮民都變成常客，除了數十道熱炒美食可供選擇外，還有套餐組合，既可以為機關團體等大型團體或婚喪喜慶提供辦桌，也適合幾個人一起來打打牙祭。

## 5人團隊·個個有本事

目前「特有餐飲美食坊」由專業經理人負責營運，並有兩位師傅帶領，田媽媽團隊則有



美食坊裡也販賣田媽媽自製的客家特產，有濃厚的媽媽味道



中式風雅的室內設計，讓平價的美食坊更有格調，也贏得在地人青睞



餐廳採取最先進的廚房流程設計，具有遠見

5位成員，伴著美食坊一路走來，談起它，每人都是又驕傲又快樂的神情。平時田媽媽根據排班表上班，農忙時期則彈性調

度，雖然不具有專業背景，但2年磨練下來，個個已擁有一身本事，即使臨時遇到客人爆滿的狀況，5人團隊也能應付自如。

對於田媽媽美食坊的未來，林明珠說，除了扮演餐廳的角色，新埔鎮農會更希望它成為地方產業集散地的重點，在農會總幹事曾庭熙的規劃裡，田媽媽美食坊周邊還將推廣農民市場，當地農產除了外銷其他縣市果菜市場，也可以到農民市場販賣，讓外地遊客也能在該處買到最新鮮的當地農產品。在美食、人文、市場的互動下，創造地方最大的經濟效益。

新埔田媽媽美食坊以不同的經營角度，延攬專業、擴大格局，這條不一樣的路，展現地方特殊的生命力。

☞



未來周邊將規劃市民農場，完整整合美食坊周邊的地方產業

新竹縣新埔鎮田媽媽

地址：新竹縣新埔鎮楊新路322號

電話：03-589-1658

聯絡人：劉祥麟 先生

營業時間：10：00～14：00，16：30～20：30

每周一公休