



金煜集團積極跨入經營高級零售肉舖市場，開設湯瑪仕肉舖帶動整體集團營收與品牌形象。

食安優先、多元經營

金煜集團 營造優質食品品牌

金煜集團多年來對於品質管理有著極高規格的要求，不惜投入資金與技術，提升產品的競爭力與消費者的信心，同時也隨著市場的變化，嘗試多元發展，並打造精緻的品牌形象，讓肉品食材供應，成為「優雅」而有「食尚」的事業。

◎撰文／林裕洋 攝影／王澤璋

儘管台灣整體的食品安全已高於世界標準，但近年來的食品安全事件，仍讓消費市場陷於恐慌之中，這凸顯出現行的食品法規，尚有許多可以進步的空間。因此，民眾在購買食材過程中，比起以往更注重品質與安全。而深耕台灣市場30多年的金煜集團，針對消費市場趨勢開設的「湯瑪仕肉舖」，便著

重提供高品質且安全無虞的食材，以及一次購足（ONE STOP SHOPPING）舒適明亮的購物空間，成為許多消費者購買肉品、海鮮、食材等商品指定採購的好地方。

推動雙贏策略 維持市場競爭力

創立於1980年的金煜集團，

在當時外匯管制進口貨品匱乏的年代，僅藉由一部腳踏車販售進口肉品給消費者的方式，逐步奠定公司的營運基礎。隨後在合作夥伴的建議下，切入進口肉品貿易商領域，自此開啟集團業務發展之路，目前進口食材國家遍及美國、澳洲、紐西蘭、加拿大、中美洲及南美洲等地區，主要業務為進口牛、羊肉品為主，其銷

售涵蓋台灣各大經銷商、星級飯店、餐廳與連鎖零售通路。

隨著市場的變化，金煜集團看準商機，效仿歐美與日本肉舖的經營概念，跨入高級零售肉舖市場，在台北市精華地區開設「湯瑪仕肉舖」，以經營品牌的方式，推動高級肉品的零售事業。此外，湯瑪仕肉舖也提供線上購買的服務，迎合現今的網路購物風潮，憑藉這多元而謹慎的發展，整個集團也因應市場趨勢將O2O列為重要發展策略。

金煜集團總經理曾仲維表示：「金煜集團在1980年代之前，主要以經營冷凍倉儲為主，與許多肉品商保持良好關係，加上本身又有大量冷凍倉儲空間可使用，所以因緣際會下以「誠信」為出發點，並站在消費者端之思維進入肉品進口業務的領域。」然而，隨著政府開放國外管制商品進口後，台灣進口肉品市場的競爭變得非常激烈，面對環境的變化，金煜集團除致力於提供高品質食材外，也強調與合作夥伴共創雙贏局面，如此才能與肉品經銷商、餐廳業者培養極佳的運作模式長達20~30年之久，而這也是集團能在市場保持競爭力優勢的重要關鍵因素。

堅持每月每批送驗 食品安全優先

與國際肉品供應商有著深

厚合作關係的金煜集團，從美國、澳洲、紐西蘭、中美洲及南美洲等地契作進口大量貨櫃優質肉品，30年下來累積「五大優勢」，分別是現代化的作業環境、完善的低溫物流網絡、嚴選全球最佳供應商、專業進口商產地直送、國際級食品安全衛生，藉此落實「食在安全、食在安心」的目標，並在食品業界樹立一個非常嚴謹、自我要求嚴格的典範。

為此，金煜集團很早就開始採取「自主管理」策略，先是從源頭開始挑選符合世界衛生組織（WHO）規範的主要肉品供應商，且每項進口商品皆經過出口國嚴格檢測及台灣進口檢驗許可，進入台灣市場之後，更會定期及不定期將商品送SGS作食

品安全測試，確保最後商品的優良品質。「金煜集團堅持採取每月自主管理送第三方嚴格檢驗的方式，遠遠超過政府對肉品的規範。」曾仲維認為，「儘管這種檢測方式的成本極高，但我們依然堅持嚴格的自主管理策略，目標是嚴格避免發生食安事件，讓注重品質的餐廳、經銷商、消費者等，能享受到美味且安全無虞的肉品與海鮮。」

除定期送檢之外，金煜集團也著手建立一套食品衛生安全與標準化作業流程，所以食品處理廠早在2011年通過ISO22000：HACCP國際食品安全認證，定期及不定期安排員工在外學習食品衛生安全知識，由內到外強化食品安全管理機制，維繫公司得來不易的優良聲譽。然而，隨著



投入大量的資金提升設備，目的是為了讓肉品在切塊、切片以及包裝過程中，都能在低溫的環境中，保持食品的新鮮度並降低細菌孳生的可能。

營業規模持續成長，原有的食品加工處理廠，已面臨空間不敷使用的窘境，金煜集團經審慎評估後，決議在新北市深坑區設立華僑仁發工廠（北深廠），這是一座斥資數千萬元所打造的綠色環保工廠，專門負責生鮮肉品處理等重要工作，在既有ISO22000：HACCP認證之外，更加入多項領先業界的食品安全標準，以及專為低耗能設計的綠色規範，在提供高品質肉品之餘，也善盡愛護地球的社會責任。

打造首座節能工廠 善盡愛護地球責任

對此高成本的投入，曾仲維指出，「在建構北深廠之前，我們曾到台灣許多知名食品工廠參觀，希望能夠吸取各方面的優點，讓新工廠能夠成為符合國際級的食品安全規範，確保肉品在

加工處理過程中，不會受到任何的環境污染。此外，北深廠以低能耗的目標設計，希冀透過拋磚引玉的方式，吸引更多業者加入節能減碳的行列。」

身為大台北第一座採用節能設計的肉品處理廠，北深廠在設計之初即是朝符合國際規範的綠能工廠建置，採用智慧大樓才會見到的儲冷式空調系統、熱源回收熱水利用系統，以及太陽能系列導管、LED節能燈具等，讓廠房維持極佳冷房效果之外，也能減少電力的使用成本。至於在冷凍庫中採用無風扇均溫設計，以創新鋁材質的太陽管導管，讓冷凍庫保持恆溫狀態，儘管初期建置成本相對較高，但卻可保證肉品維持在最佳儲藏狀態。此外，在熱源回收熱水利用系統中的儲熱桶，則能提供全廠溫水洗淨的機制，有助於降低微生物生長，

保持北深廠的整潔。金煜集團事業群經理蘇嘉勇指出：「人員進場前的手部清潔改用溫水進行清洗後，能有效降低菌數殘存率，對提升食品安全帶來極大幫助。此外，在建廠過程中，也引進德國特殊骨材打造高水準的無縫地板，減少微生物滋長機會，與溫水洗淨機制搭配使用後，更能發揮相乘效果。」

推動HACCP制度 成就優質肉品關鍵

金煜集團花費許多功夫在工安與基礎設施上，如在天花板的電線管路，採用媲美機場等級的封閉型管路，以便能夠有效防範齧齒類破壞並延長線材的使用時間，避免因電路系統故障影響到廠房系統運作。其次，北深廠也比照智慧大樓引進電力自動轉換系統（ATS），確保廠房系統能不受停斷電影響，維持24小時運作的模式，確保可以維持肉品最優質的新鮮度。

而為了避免發生生產過程之污染，金煜集團也依照「危害分析與重要管制點」（HACCP，Hazard Analysis Critical Control Points）制度，建構一套完善的動線區隔管理制度，有效管制人流與物流動線，杜絕內外環境交叉污染發生的可能。此外，在廠區作業區內部，也安裝了許多溫度感測器，讓員工在作業區出入口處的大型螢幕上，



PROFILE

金煜實業
小檔案

- 成立時間：1980年
- 總經理：曾仲維
- 主要業務：肉品進口與銷售、零售
- 產業地位：台灣前10大肉品進口商

總經理 曾仲維



金煜集團多年來努力耕耘台灣肉品市場，堅持以高品質來維持公司的競爭力。

即可看到整個環境的溫度變化，當發生溫度異常狀況時，系統亦能主動發報，隨時通知管理單位，將潛在營運風險降到最低。曾仲維進一步解釋：「根據我們實際監控的結果發現，無論是在切塊、切片、絞肉，乃至於商品後續包裝過程中，肉品中心溫度都能維持在相對低溫以下，所監測出的微生物菌數，比可直接食用的生魚片還嚴格，自然維持商品的品質及新鮮度。」此外，作業區的員工在每天工作結束後，還會花費2個小時進行大掃除，而且僅使用通過食品級認證的清潔劑，絕對不會對人體與肉品造成影響，這正是金煜集團敢每個月都將肉品送SGS檢驗的原因。

打造O2O通路 滿足消費市場需求

金煜集團從羅斯福路總部起家，近年來陸續在內湖與信義區

開設的湯瑪仕肉舖，為實踐讓民眾能以合理價格購買到高品質肉品所設立的實體店舖，隨者線上購物逐漸在台灣萌芽之餘，金煜集團的經營策略也隨之改變，搶在1999年時，大膽跨足進入電子商務市場，以實體通路結合線上購物平台的模式，服務全台各地的顧客群，也提供給沒有時間前往傳統市場的消費者，更便利的選擇，而此舉也改變了以往食品供應商不直接接觸消費者的商業模式，在塑造品牌形象的同時，也建立起企業與消費者的聯結，一舉數得。

此外，隨著零售業務逐年攀升，金煜集團看準科技的進步與消費者的習慣改變，進一步在2012年推出產品QR Code安心履歷ID查詢，讓消費者只需利用智慧型手機即可查詢肉品的完整履歷，包含商品ID產地來源、檢疫證明、生產日期及有效日期等。

至於販售商品種類，也已遍及牛、羊、豬、雞、海鮮等食材，以及各種周邊乾貨類與販售取得穆斯林認證的肉品，是許多消費者心中購買高品質食材的最佳據點。曾仲維指出，時下流行的O2O模式，即是實體、虛擬通路結合混合通路架構，初次接觸湯瑪仕肉舖的消費者，可以在門市挑選喜歡的肉品種類，日後再透過線上購物平台即可。

綜觀而言，金煜集團深耕台灣食品30多年至今，仍能維持其屹立不搖的產業地位，其所依憑的主要信念僅有簡單的兩項，其一乃是對於自身產品不斷的要求，堅持以高品質來維護品牌的形象，並獲取消費者的信任；其二則是審慎觀察市場變化，隨著趨勢脈動，精準改變經營的策略與方針，與時俱進、與消費者共同成長，如此方能打造出輝煌的食品帝國。■