



台灣產品飄香全球 南僑重塑烘焙業新面貌



南僑董事長陳飛龍（左2）表示，新疫情時代下，產業與消費發展出新常態，希望透過烘焙料理化新主張翻轉疫情，提升附加價值。
中央社記者韓婷婷攝 109年12月7日

疫情改變民眾消費習性，烘焙油脂大廠南僑今天發表新烘焙對策，推出烘焙料理化體驗平台，希望重塑台灣烘焙業全新面貌，將具台灣特色的產品推向全球。

南僑董事長陳飛龍表示，新疫情時代下，產業與消費發展出新常態，在健康、美味、便利的基本要素下，將「料理」的觀念、手法、技巧、情感、價值導入烘焙經營，將烘焙結合餐飲，創造出差異化，進一步提升競爭力與附加價值。

陳飛龍指出，台灣有世界級的技術水準，可用全世界的原料，希望能將可以代表台灣的產品推向世界舞台。南僑第一步是把烘焙原料做到符合國際標準，再來是推動烘焙產品餐飲料理化。積極運用油脂、冷凍麵糰的核心技術，結合在地食材開發新產品擴大市占。



南僑油脂及冷凍麵團營運長戴淑文表示，今年積極推出新產品，包括生吐司、早餐系列產品、各式應用甜點等多達 210 項新產品，其中早餐系列產品有 20 個品項，將從 9 日起在桃園生活體驗園區展出新產品，並邀請五星級主廚現場示範烘焙料理應用。

戴淑文表示，今年在國旅帶動下，飯店型客戶成長快速，推升南僑的烘焙產品銷售成長 10%，尤其花東宜蘭地區的成長最顯著。

南僑今年上半年受疫情影響較大，下半年隨著疫情趨緩，兩岸油脂及冷凍麵糰事業回溫，加上泰國新產能挹注，營收從 8 月起已連續 3 個月正成長；累計前 10 月營收新台幣 142 億元，年減收斂至 4.94%；獲利則提前翻正，前 10 月自結稅後淨利 7.15 億元，年增 3.06%，每股盈餘（EPS）為 2.89 元，高於去年同期的 2.8 元。

2020-12-07 19:12 中央社 記者韓婷婷