



南僑搶攻烘焙商機，將推烘焙料理體驗化平台， 擬開首家麵包複合店南僑推烘焙料理化 助產業升級

南僑(1702)搶攻烘焙商機，看好新疫情時代下，烘焙產業與消費發展出新常態，南僑會長陳飛龍今(7)日表示，自12月9日至11日將於南僑桃園生活體驗區展出烘焙料理體驗化平台，推出約210款新產品，另外也將同步籌設集團首家麵包複合社區店，將於25日聖誕節開賣。

陳飛龍表示，南僑將料理觀念、手法、技巧等，導入烘焙經營，推出210項烘培料理化產品。陳飛龍指出，台灣有足夠技術，可用全世界原料，希望能把中國傳統優美膳食，在烘培業裡展現出新的產品，而南僑集團第一步是把烘培原材料做到符合國際標準，第二步是介紹給所有的人使用，第三步是讓它餐飲化，讓大家更方便食用。

面對後疫情時代，南僑提出翻轉疫情新烘培對策，南僑NEBOS烘培油脂系列與各地素材共創烘焙料理平台，烘培料理化將料理手法和技巧應用在烘焙研發制程中，其中烘培食材選擇與搭配，創作烘培品關鍵因素。而南僑烘培料理化體驗平台，在創造特色素材料理價值方面，分為三大項包括健康養生素材、地方特色素材烘培應用及VEGAN素烘培提案。

南僑10月自結稅後淨利為7479.6萬元，年增0.83%，單月每股盈餘(EPS)為0.3元，與去年持平；累計前10月稅後淨利7.15億元，年增3.06%，累計前三季EPS為2.89元，也高於去年同期2.8元。

至於南僑旗下首家麵包複合社區店位於北投關渡捷運站旁，佔地70坪，將結合集團餐廳寶萊納，推出早、午、晚餐及宵夜全餐期複合式餐廳。

陳飛龍表示，後疫情時代，可看出社區型複合式餐廳成為趨勢，集團挾著豐富的烘焙產品資源，透過研發更健康美味多元產品，希望可透過全新開設複合式餐廳來滿足消費者需求。

陳飛龍指出，隨著全新關渡寶萊納麵包複合式餐廳開幕，未來相關產品將不定期在餐廳上架推廣至市場；未來也會結合節慶推出相關產品，如情人節、兒童節及母親節等烘焙大檔期。

此外，南僑表示，在國旅市場以及餐飲業熱絡的情況下，今年集團冷凍麵團供應飯店業使用也隨之成長10%，主要原因在早餐使用麵包等需求都明顯增加。