

德麥食品股份有限公司



股票代號：1264

網址：<http://www.tehmag.com.tw>

公司簡介

德麥食品股份有限公司主要從事各式烘焙原物料之進口、製造與銷售。德麥公司經營模式有別於一般原料供應商，以其堅強的烘焙師陣容，透過舉辦各式講習會、單點服務，協助烘焙業者製作出符合市場潮流，兼具口感與健康概念的創意商品，致使客戶能創造出更多的利潤，進而增加客戶對其之依賴度。加上營運具經濟規模，可以直接面對國際知名大廠，從源頭即開始進行原物料品質管理，並且強化第三方檢驗，落實品質管制，提供烘焙業者安心無虞的烘焙原物料。因此，德麥公司的產品深入各式烘焙店家，舉凡各個性烘焙坊、連鎖烘焙業者、大賣場、各式餐廳及飯店業者多為其客戶，在國內烘焙客戶覆蓋率超過 9 成，故已穩居國內烘焙原物料產業之龍頭。



德麥公司經營理念：專業、品質、創新、服務，協助客戶創造商品之市場價值，提供極專業、高品質、富創意的貼心服務，奠定德麥公司永續經營的基礎。



產業現況與發展

1. 食品安全日受重視、吃的健康大行其道

隨著消費者意識抬頭，對於食品品質要求亦隨之提高，德麥公司對於食品安全之把關，由源頭管理做起，透過嚴審優質供應商，以降低發生問題商品的機率，引進全球最佳烘焙原物料產品，其主要進口超過 70 個世界知名品牌產品，再則加強第三方檢驗機制，落實取具合格檢驗報告再行銷售之公司政策，最後逐步升級並推動實驗室認證，提供客戶最安心無虞的供貨來源。

2. 市場脈動變遷迅速、產品研發刻不容緩

隨著生活水準提高，飲食朝精緻化、多元化發展，除講求食材品質的保證、衛生的產製過程、多元多變的口味及口感，甚至要滿足消費者視覺的需求，

更需融合在地文化特色等，如近年國內觀光產業蓬勃發展，進而帶動台灣特色的烘焙糕點之伴手禮市場，讓消費者吃到烘焙糕點美味的同時，亦與當地文化產生共鳴，成功將傳統烘焙食品注入新生命再創銷售佳績。

競爭優勢

1. 完整而多元的高質化產品線

烘焙商品好吃的三要素，即是「原料」、「溫度」、「時間」的有效掌握，擁有優質烘焙原物料來源成為烘焙業者經營成功的關鍵之一，而德麥公司擁有來自於 21 個國家或地區，70 個國際知名廠商，3,000 多種產品，提供烘焙業者「一次購足」的服務。

2. 烘焙技術團隊提升附加價值

德麥公司的優勢在於對烘焙原物料的應用，而核心價值則在於一群依其專業分工為中式糕餅、西式餐飲、麵包、西點及巧克力等 5 大範疇的烘焙師團隊，這些烘焙師除了本身已深具烘焙實力外，德麥公司投注相當大的資源，讓烘焙師能不定時出國到法國、日本與國際名師交流，或邀請國際名師來台交流授藝，持續提升烘焙師烘焙技術，以精進市場潮流脈動、烘焙技術應用之提升、原料素材之創新與口味口感再突破。並透過每月定期開立講習會及發表月刊，提供下游客戶最新市場資訊與烘焙運用。因此，可以持續推出創意商品，除領先同業外並可引領下游烘焙業者未來之產品研發方向。

3. 面對終端通路，掌握市場需求

德麥公司有別於同業透過經銷商進行銷售，建立服務團隊及時服務客戶，以充分掌握市場需求。同時以「通路為王」的概念，除在台灣設置 7 個營運



本中心李啓賢總經理（右）致贈紀念品予德麥公司林雪嬌董事長（左），恭賀上櫃掛牌成功。（104.4.9）

據點，在中國大陸亦設置 46 個營運據點，建立綿密的營運網絡，即時服務客戶。

未來展望

展望未來，德麥公司依據特有之研發能量與具備通路規模經濟，穩居烘焙原料市場領導地位，目前更積極進軍餐飲食材市場，目標從「烘焙的德麥」逐步邁向「食品的德麥」。在海外布局方面，中國大陸經濟發展結構已逐步由出口轉向內需，受惠人均所得提高、城鎮化發展及飲食習慣西化，烘焙產業進入高速成長期，德麥公司目前已積極投入中國市場，複製台灣成功經驗，現階段以大型連鎖烘焙業者、超市、食品廠為主，並逐步強化從區域性物流配送至低溫配送，階段性產品的引進推廣，推動業績的進一步成長。

此外，德麥公司亦計畫逐步擴大東南亞經濟區之布局，切入龐大的清真回教市場。德麥公司願景為「把世界帶進台灣，帶台灣走向世界」，將持續帶給台灣民眾世界優質安心食材，並將台灣在地食材、精緻技術及人才推廣至全世界。