



食品安全研討會  
2010年6月23日，台北

**Daniel GALLOU**

CITE MARINE 總裁



布列塔尼



日本



對於下列特質, 有著相同的嚴格要求

- 價值
- 效能
- 技術

感謝您的指教

# 企業歷史背景

- **1990** : 由 **Daniel Gallou** 與其姊妹 **Michelle** 共同創立
- **1996** : 成立第一間工廠
- **1998** : 對外擴展 : 併購競爭品牌 **Liogel**
- **1999**: 蔬菜的多樣化
- **2005** : 成立工作室: **Ecole Cité Marine** (3年的培訓計劃)
- **2007** : **NISSUI** 集團的成員, 世界漁業與海洋培育業領導品牌
- 兩間工廠在 **2007** 年獲得 **IFS** 最高等級的認證

企業結盟的原因

## 進入歐盟市場



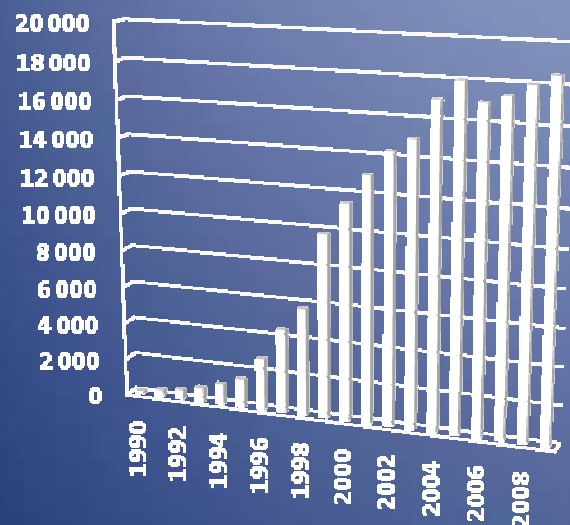
# True Global Links



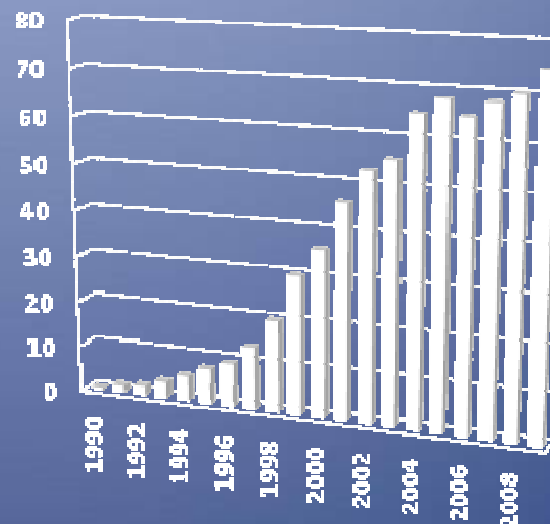
# CITE MARINE 2010

« Cité Marine est devenue en 20 ans le leader français dans la fabrication de produits de la mer élaborés. »

Evolution CITE MARINE  
tonnage



Evolution CITE MARINE  
Chiffre d'affaire M€



450 名員工

營業額：8 千萬歐元

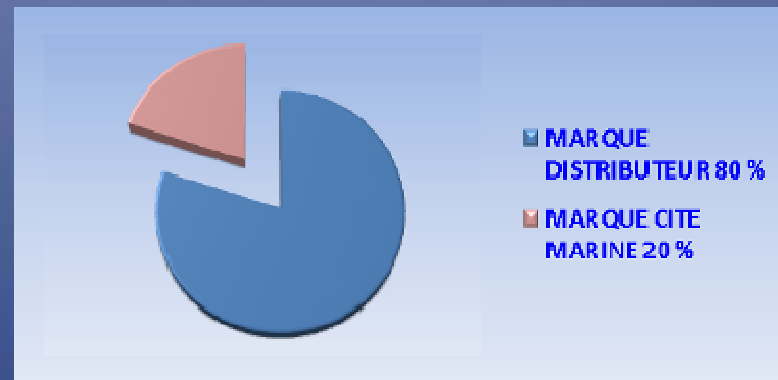
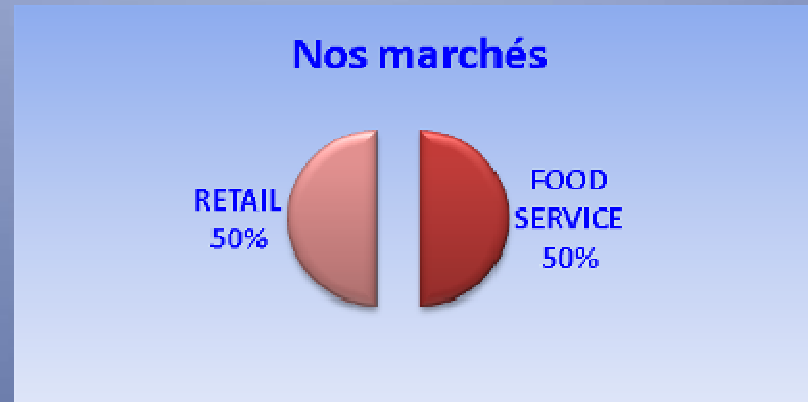
→ 法國海洋加工製品領導品牌

## 原則與價值

1. **產品**：美味, 方便, 安全, 營養.
2. **顧客滿意度**：“每天推出一項高品質的特製產品”
3. **獲利性** 現在 與 永久.
4. **持久** 的工作 與 訓練 (內部的學校).
5. **持續的發展**:
  - a) 參加世界 Pacte 組織 (人權, 工作規範, 環境, 反貪腐)
  - b) 參加海洋管理委員會 MSC, 保護海洋資源
  - c) 參加歐盟 “WILLWATER” 計劃 (藉由生物濾器 TCR 淨化, 短期輪種的矮林)



# CITE MARINE 的市場



## 通路經銷商品牌

策略：品質/價格

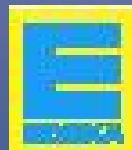
中心企業的重要：80 % 的 MDD 產品都是由中小企業製造的  
年產 12000 種新產品 (在國際上)

	2000	2005	2008	趨勢
瑞士	NC	49 %	54 %	↑
英國	42 %	42 %	48 %	↑
德國	29%	41 %	41 %	↑
比利時	36 %	43 %	40 %	↑
西班牙	22 %	33 %	39 %	↑
法國	24 %	32 %	34 %	↑
荷蘭	21 %	24 %	23 %	↑
美國	20 %	NC	18 %	↑
日本	16 %	16 %	18 %	↑

根據地區非常不同的事實情形



歐洲通路經銷商要求他們供應商必須擁有 IFS 認證



## 食品 **IFS** 認證是品質的通行證與客戶信心的來源

- 食品安全 (**HACCP, CODEX**) 的審核要求 (檢驗項目)

以及

- 對品質的要求 (經銷商要為他們的自有品牌負責任)

- 遵照烹調處方與規格做法

- 聆聽顧客的心聲

- 合同審查

- 研究與發展

- **OGM**

- 工廠視察

- 定量控制

- 控訴處理, 回收程序

# 國際食品標準 IFS 認證的有利影響

## 對內

- 發展內部的技能
- 藉由所有員工對企業與流程有更好的認識
- 更多的溝通 (報導, 橫斷, 整合新員工, 內部稽核)
- 更加瞭解功能障礙 (原因分析, 改善方法, 內部稽核)
- 遵守與加強規章的掌握, 包括出口方面
- 藉由多種風險分析, 能夠預防危險發生



## 對外

- 審核者的滿意度 (顧客與管理部門)
  - 信用與信心
- 持續的改革
  - 競爭力
- 市場上沒有危險產品的出現
  - 安全與永久

謝謝您的指教