



食品安全研討會
2010年6月23日，台北

Olivier KOPP

TRAOU MAD 餅乾公司 總裁





OLIVIER KOPP

TRAOU MAD 集團總裁

- 開胃餅乾工會主席
- 經歷：
 - E.Leclerc 品牌經銷總經理
 - Lamy Lutti 歐洲部行銷經理 (康寶濃湯集團)
 - BONGRAIN 集團多個分公司行銷經理

歷史背景與數字

- **Pont Aven**, 畫家雲集的知名小鎮, 例如: 著名的高更 (Paul Gauguin)
- 成立於 **1920** 年
- 營業額: **1千3百萬** 歐元
- 員工人數: **75** 人
- 噸數: **1000** 噸

Traou Mad 集團



布列塔尼三部曲

Traou Mad 是布列塔尼唯一同時生產三款名產餅乾的品牌：



薄脆煎餅的變化款

Traou Mad 也製作裹覆巧克力口味的薄脆煎餅，然而，最值得一提的是一門獨門技術製作包有內餡的迷你薄脆煎餅



出口

- 出口佔總營業額的 15 %
- 行銷超過 20 多個國家
- 兩個品牌 / 兩種通路
- 可以為其他品牌代工生產 (比利時的 **Delhaize**, 瑞士的 **Coop**, 德國的 **REWE**, 英國的 **Harrods**)

對於品質的看法

品質的概念

(根據產品的定位, 選擇具策略性的成份與做法)



品質的實現

(方法, 練習, 程序, 教育訓練, 有助於生產出規律穩定的商品)

什麼是特產？

- 有別於同類型的產品：
 - 在同類型商品中, 特別美味可口的
 - 別出心裁, 與眾不同的外包裝
- 忠於本源的特性：
 - 具歷史性, 古老的傳統, 特別的技術
 - 地理位置
- 在概念方面, 加上特別的關注：
 - 健康, 自然, 高品質的成份
 - 始終遵循古法製作技術
- 值得忠實消費者的信賴：
 - 產品的品質穩定
 - 安全可靠的典範

對於品質的看法

品質的概念

尊重傳統, 自然簡單的成份內容, 手工完成關鍵步驟



品質的實現

人員的訓練, HACCP, 追蹤, 以及 IFS 認證