

打造健康素食冷鏈新天地 —天恩素食食品

■ 文 / 編輯部

根據聯合國氣候變遷小組的報告「畜牧生產」是導致全球暖化的最大因素。供應肉食餐所需之土地，是蔬食餐的10~20倍之多，全世界幾乎有一半的穀物和大豆的產量，是使用於餵食牲畜。全球暖化所造成的氣候異常，更是在這幾年期間為全世界帶來許多的災害，所造成的損失更是

難以估計。養生意識的抬頭及食品安全等相關問題，終於讓大眾開始瞭解素食的益處，因此有越來越多的人以少食肉類或吃素來對抗日益嚴重的全球暖化問題，少吃一片肉就可降低高達3.64公斤的CO2排放量，吃素已不再僅只是個人宗教信仰的因素，而是可身體力行立即加入節能減碳、



天恩食品工廠外觀及車隊

愛護地球的行列並同時可達到體內環保等…一舉數得的良好生活新方法。本期成功案例，透過邵利公司冷凍技術部吳明哲課長的引薦，我們一起來了解台灣素食界最專業、歷史最悠久的冷凍、冷藏、常溫綜合素食食品製造公司—天恩（素食）食品有限公司，其董事長王月英女士與總經理林靖權先生，如何成功打造天恩這家國際級的素食食品王國。



董事長王月英女士及總經理林靖權先生

環保、護生、淨化世界的經營理念

在春初三月的午後，搭著高鐵來到嘉義阿里山腳下的中埔鄉，拜訪天恩素食食品。30年前林靖權總經理剛退伍時，在姻緣一線牽的的巧合機會下認識了太太—王月英女士（現為天恩食品董事長），因當時王董事長個人已長期茹素，在耳濡目染的

影響下，林總經理也開始改變飲食習慣，接觸素食，經過一段時間的茹素生活後，林總經理發現個人的身體狀況比葷食時更有精神、活力滿滿。也因為這樣的親身體驗，讓他決定將推廣素食作為他終生的職志。除此之外，當時林總就有護生（不殺生）的慈悲理念，並經深入研究瞭解到素食對於環保、節能減碳的助益，因此三十年前就以「環保、護生、淨化世界」做為天恩的經營理念。此外，林總將消費者的健康擺在第一位，天恩食品所生產的產品完全不添加味素、人工色素、香料及防腐劑，在全球崇尚環保、重視節能減碳及素食養生的今日，獲得時代潮流的驗證。

天恩食品公司小檔案

- 公司名稱：天恩食品有限公司
- 總公司：嘉義縣中埔鄉金蘭村 24-11 號
- 創立時間：1979 年
- 資本額：新台幣 1.2 億
- 董事長：王月英女士
- 總經理：林靖權先生
- 產品內容：素肉、素火腿、素香腸、素便當、飲料、泡麵、罐頭等約 200 項
- 銷售通路：大賣場、便利商店、傳統市場、素食專賣店、網路商店
- 員工人數：約 200 人
- 車輛數：40 台

關係企業組織圖

企業名稱	營業項目
天恩宴席中心 1979	→ 全台各地之素食外燴宴席
美國天恩素食食品有限公司 1992	→ 美國市場之推廣
天恩通運有限公司 1999	→ 全台各地運輸物流
天恩食品有限公司 2000	→ 綜合素食食品生產製造
天恩生物科技有限公司 2003	→ 紅樟芝、冬蟲夏草、靈芝等保健食品
天恩中醫診所 2006	→ 健保特約診所

產品多樣化、通路多元化、供應鏈迅速化

早期素食人口侷限於宗教信仰或是婚喪喜慶、廟會等之特殊需求，林總夫婦因本身茹素，深刻體會吃素人的辛苦及選擇性極少，由於兩位夫婦對於食品的開發極有興趣，因此希望創新素食來推廣素食。初期，天恩是以製作素食便當打響名號，透過嚴選的蔬食食材、手工菜及天然的烹調技術，開始建立口碑。於1979年進一步創立了天恩素食外燴宴席中心。透過消費者的口碑宣傳，天恩逐步在素食的宴席界中佔有一席之地，也因為聲名遠播，曾於美國洛杉磯成立天恩素食餐廳，並承接過美國老布希總統於夏威夷宴請國會議員所舉辦的國宴。更曾受邀為泰皇登基六十週年，舉辦千桌的宴席來供僧。

1980年代，台灣的經濟是高速發展期，素食人口也快速增加，一般消費者對產品的要求不高，當時天恩所生產的產品供不應求。到了90年代，消費者對產品的需求越來越多樣化，同時也開始注重食品的品質、安全性及對人體的影響。林總經理意識到產品若無法升級及提供消費者豐富、





建立口碑的外燴素食筵宴



天恩宴席精緻菜色

多樣化的選擇，將會被時代的潮流所淘汰，因此開始投入冷凍、冷藏、常溫素食品的研發及生產，他堅信持續的創新與品質提升，才是企業永續經營的重要關鍵。

為了滿足消費者越來越多元化的口味需求，天恩素食非常用心的開發產品，產品線既深且廣，產品項目多達200多種，主要產品包含：冷凍素火腿、素香腸、素漢堡、素海鮮、素丸子、調理類、點心類、火鍋類、素便當，到常溫的飲料類、素泡麵、素食罐頭、調味料…等產品。供應的通路包括全台的家樂福、大潤發、全聯社…等



天恩素食泡麵系列商品



天恩素食罐頭系列商品



便利商店販售之天恩冷凍素食盒餐

大賣場、傳統市場、素料專賣店、7-Eleven、全家便利商店及近幾年最夯的網路購物通路。

國外的部份則外銷至：美國、加拿大、英國、德國、日本、澳洲、紐西蘭、新加坡、馬來西亞、香港、越南…等主要國家，廣受消費者肯定。至於廣大的中國大陸市場，林總保持樂觀的態度，目前天恩已在廈門地區設立物流中心，透過廈門這個前哨站，測試大陸消費者的口味，希望能生產出更貼近當地的口味，讓消費者接受。

為了快速反應客戶的需求，天恩採取24小時專人接受訂單，一般產品在訂貨隔天即可收到。至於難度較高的外燴宴席也是秉持相同的服務等級，前一日預約，隔日即可到客戶府上提供全套的宴席服務。若沒有優越的車隊及完整的供應鏈，是無法達成客戶所交付的任務，從這點我們可以了解天恩素食的競爭優勢。



天恩食品流暢的出貨情形

嚴格管控流程、國際認證標章

天恩對素食的用心，我們從工廠投資的機器設備就可看出端倪。為了確保產品不沾染到葷食，天恩堅持採購歐美進口的全新生產設備，產品從生產到無菌包裝完全自動化，皆符合國家標準。為了有效阻絕空氣中的細菌，空調採用鮮食廠規格的一萬級落菌數的過濾設備(HEPA)，員工嚴格要求進入生產區前要清洗雙手並消毒，換穿工作服、戴口罩、帽子，建構層層的安全防護網，為的就是確保消費者吃的安全與衛生。為了讓食品安全更有保障，天恩於建廠之初就斥資數億元依照CAS、GMP等相關規範之要求去設計，也因此很快在2005年申請CAS時獲得認證標章，成為國內第一家也是目前唯一取得素食CAS標章的專業素食廠商。素食CAS代表規範廠商整個生產線必須與葷食隔離，天恩素食針對食材嚴格把關，駐衛警24小時全天候嚴格管控物品進出，工廠全面禁葷，嚴禁員工攜帶任何葷食及列管物品進入工廠，從生產環境、原物料、生產製造過程到包裝出貨，完全隔絕任何葷食混入之可能，讓民眾可以安心選購。這也是為什麼在多次黑心素食的新聞爆發後，天恩素食深獲消費者信賴的主要原因，天恩隨後並陸續取得ISO 22000、HACCP及伊斯蘭HALAL之國際品保認證。

過去消費者對於素食多敬而遠之，但天恩因擁有30年外燴的經驗，善於應用天然蔬食及天然調味，將食材的自然美味呈現出來，尤其不使用人工香料也能烹調出美味的素食佳餚，如此顛覆傳統印象、兼具健康及美味的優勢，使許多原本不吃素

食的消費者也愛上素食，使天恩成為素食者心目中的第一品牌。



天恩專業的便當組裝生產線

堅持品質、全程冷鏈的專業車隊

據調查目前台灣的素食人口約 50 萬人，服務這些素食消費者需有優越、彈性的後勤供應鏈來支持，當時林總經理積極尋找合適的冷藏、冷凍車，希望車輛之運輸配送不僅需讓客戶感受到天恩的用心及食材運輸上的安全，而車廂上鮮明、清新的企業識別，也可透過車輛全國的配輸活動來宣傳、廣告天恩的企業形像，可謂一舉兩得。

透過朋友的介紹並親自到邵利工廠參觀，林總經理仔細觀察邵利的製造工藝、從設計到施工一絲不苟的堅持與天恩的理念相同，邵利也能充分與客戶溝通，提供最佳的方案，況且邵利在冷鏈科技的掌握也令人刮目相看，使用英格索蘭公司最新最環保節能的 THERMO KING 冷王機組，這與天恩的想法完全吻合。林總在充分了解了邵利在冷藏、冷凍車的品質與優良技術後，決定了今後與邵利的長久合作關係，陸陸續續採購了 40 多台邵利的溫控車輛，除了讓宴席客戶滿意外，天恩的綜合素食產品也總能符合各大通路對於品溫的嚴格要求。

邵利公司溫控車廂的主要特色為：

- 製冷機：採用英格索蘭公司 THERMO KING 冷王機組，是世界知名先進的環保型機組，以車輛來帶動獨立機組的壓縮機，有使用壽命長，降溫速度快之特點。

- 保溫廂體：採用進口世界知名化工大廠陶氏化學 (DOW CHEM.) 所生產的舒特龍 (STYROFOAM) 保溫材料，配合由歐洲引進的真空均壓貼合工法，製成三明治式結構板



外燴專用車



冷藏、冷凍品車輛

材，讓車廂更加堅固耐用，而不吸水的保溫材質，更是讓車廂在使用時不會產生異味，和傳統PU發泡製作的車廂相比，不會因為吸水增加重量與降低保溫能力，更是有其獨特點。

生物科技打造素食地球村

堅持自有品牌，不做代工，是天恩成立近三十年來的一貫目標，因為建立自有品牌，所有產品的品質才能確實掌握，產品口味也能根據消費者的喜愛掌握第一手訊息。



保溫車箱內觀



天恩車輛隊幹部與邵利吳明哲課長(右一)

天恩把消費者的健康視為己任，希望消費者不僅透過素食飲食外，經生技產品的保養，同樣有助於維持消費者的健康，所以天恩陸續跨足生物科技與中醫領域，並成立天恩生技與天恩中醫，與學術界及食品研究所等單位合作，利用尖端技術研發優質的保健產品。天恩生技的主要產品包含：固態栽培之紅樟芝子實體、冬蟲夏草、紅靈芝、十全多醣、桑黃、紫雲芝…等複方濃縮膠囊，其中牛樟芝因為三萜類含量豐富，在滋補強身的功效勝過靈芝，因此享有「靈芝之王」之美譽，近年來許多國內外研究報告更證實台灣特有的牛樟

芝所豐含的三萜類及多醣體，能調整生理機能、促進新陳代謝、調整體質及減少疲勞感，是養顏美容、滋補強身及延年益壽的最佳保健食品！然而野生樟芝數量極少且極昂貴（一斤達四、五十萬），一般人根本無法負擔的起，因此天恩從眾多牛樟芝菌種挑選出功效及活性最佳的 AC-2 菌種，成功開發出固態栽培的紅樟芝子實體，其生長時間較短、沒有環境污染、重金屬污染之疑慮，其中的三萜類及多醣體含量高，更優於野生樟芝，從此價格不再高不可攀，是天恩生技主推的保健食品。

天恩素食成立至今已滿三十週年，天恩秉持一貫的信念堅持推廣素食並以消費者健康為己任，將持續開發更多健康、養生又兼具美味的素食產品，行銷至全世界，共同響應實踐健康、環保、救地球的重大使命。



天恩素食宴席中心

天恩（素食）食品有限公司

天恩生物科技有限公司

天恩中醫診所

總公司地址：嘉義縣中埔鄉中華路 700 號

電話：+886-5-2391197（10 線）

傳真：+886-5-2301668

網址：<http://www.tenin.com.tw>

E-MAIL：teninveg@ms52.hinet.net



天恩生技系列保健食品