



# 高荳食品有限公司

提供您高品質多樣化的食材選購平台

# 公司經營與定位

- 以國內餐飲通路客戶為銷售對象，供應歐式高級食材的產品選購。
- 運用產品代理與區域經銷的經營策略，提供客戶全套式的食材採購。
- 建置專業歐式食材諮詢與料理技術交流的平台，協助客戶提升專業技術、創新菜單、成本績效管理等營運目標。
- 配合環保意識、在地化供應與產品生產履歷的市場趨勢，開發台灣精緻食材，運用品牌行銷，提供客戶多樣性食材選擇。

# 客戶業別

- 空中廚房
- 中央廚房
- 5星級飯店
- 法式餐廳
- 義式餐廳
- 連鎖西式餐廳
- 意大利麵店
- 高級鐵板燒
- 創意料理
- 烘培坊
- 廚藝教室
- 通路盤商
- 美食饕客
- 專業超市
- 有機食品店

# 食材類別

- 歐美紐澳乳製品與乳酪
- 進口食用油
- 歐洲菌菇
- 進口調味品
- 歐式酒醋
- 西式醃漬食品
- 義大利米、麵、麵粉
- 松露產品
- 法式鵝肝產品
- 魚子醬
- 進口和牛、羔羊肉品
- 加工肉品
- 禽肉
- 手工麵包
- 法國冷凍果粒、果泥
- 食用金箔
- 進口烘培材料
- 煙燻鮭魚、海鮮
- 義大利氣泡礦泉水
- 芽菜、沙拉葉菜、高級蔬果

# MENU & 食材配置

- 沙拉
  - 綜合生菜葉、芽菜、食用花、沙拉醬、橄欖油、酒醋、優格
- 湯品
  - 濃縮湯粉、鮮奶油、手工餐包、小奶油
- 開胃菜
  - 起司、醃漬品、魚子醬(卵)、生蠔、煙燻鮭魚、加工肉品、松露製品
- 麵食
  - 義大利麵、義大利米、番茄罐頭、各式香料與調味品、義大利乳酪、披薩絲
- 主菜
  - 海鮮、禽肉類、畜肉類、鵝肝、鹽花
- 甜點
  - 奶油、鮮奶油、冷凍果泥(粒)、巧克力、食用金箔、果乾、烘培食材
- 酒水類
  - 氣泡礦泉水、氣泡酒、手工啤酒、花草茶

# 行銷品牌

- 進口代理品牌



- 自創品牌



- 銷合作品經牌



# 經營優勢

- 以餐飲經營的角度，設計自前菜、主菜到甜點的食材需求採購清單，可提供專業、完整、高效的食材選購。
- 運用自行代理或經銷合盟的營運方式，取得質/價相等的產品，協助客戶節省成本、提高經營績效。
- 重視業務與客服人員的專業知識養成，可提供客戶相關食材問題諮詢，協助開發新菜單或建議使用食材。
- 嚴謹的產品採購流程，所推薦銷售的產品必須合乎食品安全規範，並經過檢驗、測試後才銷售，為客戶做事前第一道防護。
- 專業的儲運管理，依照食材儲存標準，設定冷凍、冷藏、恆溫恆濕、室溫等不同儲位倉別；運送全程以具冷凍/冷藏功能車輛配送。
- 已開發APP系統，所有客戶可運用個人3C載體，透過雲端資料庫，全天候瀏覽全系列產品或查詢產品資訊，並可立即下單訂貨，不受營業時間限制。

# 客戶交流活動

## 2012

- 3月-Barilla廚藝學院行政主廚 Luca Ciano- 義大利麵專業料理示範
- 9月-義大利Barilla廚藝學院 - 義大利料理廚藝班

## 2013

- 3月-Barilla廚藝學院行政主廚Michele - 義大利麵專業料理示範
- 8月-國立高雄餐旅大學西廚系陳寬定副教授 - 義大利燉飯標準示範
- 12月-Olitalia Presiden Angelo Cremonini & O.N.A.O.O. 專業品油師 Ellen Wu - 橄欖油專業課程

## 2014

- 3月-日本義大利麵工會 落合務會長 -義大利麵專業料理示範
- 5月-義大利礦泉水專任講師 - 礦泉水專業課程
- 11月-日本義大利料理名廚 岡村光晃 & 竹內悠介 - 主廚餐會

---

# The End

詳細產品資料請上網站搜 <http://www.affoods.com.tw/>