



# 幸福麵包 無與倫比

全家福比麵包工廠

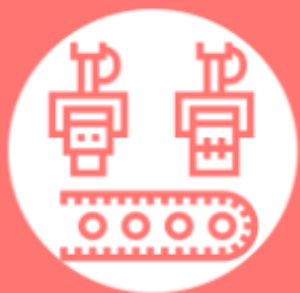
# 福比股份有限公司簡介

企業/公司/產線簡介



# 一、公司簡介：2大特色

## 福比麵包廠 2大特色



引進日本高度  
自動化生產技術

減少人工作業誤差  
，品質更穩定。



日本四十年資歷  
麵包達人進駐

確保生產過程每個  
細節都到位。

- 日本沖繩麵包大廠OKIKO與全家便利商店股份有限公司合作
- 斥資近17億打造全新廠房，導入高度自動化設備
- 40年資歷麵包專家駐廠指導

【公司名稱】 福比股份有限公司

【成立時間】 西元2016年2月16日

【基地面積】 7000坪(地上3層、地下1層)

【資本額】 實收2億元

【員工人數】 約350人 取名「福比」，寓意著生產的麵包、土司，吃了會「幸福無比」



# 一、公司簡介：專業生產線



專業生產線：

✳️ 土司線

✳️ 夾心線

✳️ 鬆餅線

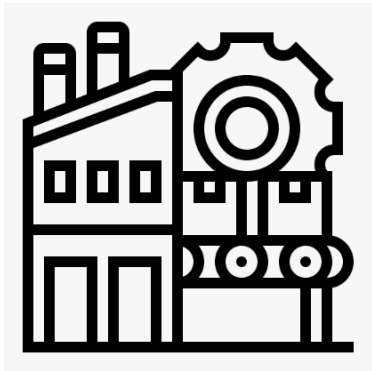
✳️ 麵包線



# 一、公司簡介：福比麵包廠特色

## 變形蟲式產線

彈性化生產線，  
可滿足多樣態  
麵包生產



## 麵包廠+鮮食廠 同一基地

生產整合，  
可做出鮮度  
最佳的  
調理麵包



## 全國唯一時控條 碼

在商品條碼  
設定時間參數，  
超過效期就無  
法販售



## 原汁原味日式麵包

從設備到技術  
都是日本指導



# 一、公司簡介：通過ISO22000與HACCP認證

**intertek**  
Total Quality. Assured.

## 管理體系認證 註冊證書

茲證明，以下組織：

**福比股份有限公司**  
新竹縣新豐鄉中崙村中崙 289-5 號

的食品安全管理體系，經 Intertek 審核，符合以下標準要求並予以註冊：  
**ISO 22000:2005**

此食品安全管理體系適用於：

生產麵包及蛋糕  
食品鏈子行業類別: CIV

證書編號：26191709001  
首次發證日期：2018年03月27日  
認證決定日期：2018年03月27日  
簽發日期：2018年03月27日  
有效日期：2021年03月26日

  
Calin Moldovean  
President, Business Assurance

Intertek Certification Limited, 10A Victory Park, Victory Road, Derby DE24 8ZF, United Kingdom

Intertek Certification Limited 是 UKAS 認可的認證機構，註冊號為 014



對於此證書的簽署，Intertek 僅對獲得認證承擔責任並指定此義務。證書的有效性是基於認證組織簽署 Intertek 的條款和條件規則有效維持其管理體系運行，並可透過電子郵件 certificate.validation@intertek.com 或聯繫客戶服務熱線代客進行查詢。

本證書的所有權歸屬 Intertek，在必要時證書持有者應按要求歸還證書。



**Intertek** Systems Certification

## Certificate of Compliance

福比股份有限公司  
新竹縣新豐鄉中崙村中崙 289-5 號

has been assessed by Intertek and found to be in compliance with the

### Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene, and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application

As per Codex Alimentarius Standards (1997); CAC/RCP 1-1969  
& Annex to CAC/RCP1-1969, Rev. 4-2003

Scope of Compliance:  
生產麵包及蛋糕

  
Codex Alimentarius  
CAC/RCP 1-1969, Rev.4

Certificate No.  
**TW-HACCP-2018-003**

**Bobson Liang**  
Service Development Director  
Systems Certification, Asia  
Intertek Testing Services Taiwan Ltd.

Issue Date: 20180327  
Expiry Date: 20210326

# 107年3月通過

# 一、公司簡介：通過潔淨標章認證



所有產品需符合八大不添加原則：

(1)防腐劑(2)人工香料(3)人工色素(4)人工甜味劑

(5)漂白劑(6)保色劑(7)結著劑(8)含鋁膨脹劑+氫化油、基因改造食材



政府允用  
添加物



# 一、新纖麥土司 獲得 2023 Monde Selection 與 ITQI 雙殊榮

- 2019/4/16 推出上市，年銷售超過百萬包
- 2021/9月 新纖麥土司取得 雙潔淨 標章
- 2023/4/3 獲得世界品質評鑑大賞  
Monde Selection 金牌
- 2023/5/30 取得產品 碳足跡 標章
- 2023/6/1 獲得國際風味評鑑所-風味絕佳獎章  
ITQI 三星獎章



註：  
Monde Selection 食品界的奧斯卡獎  
ITQI 食品界的米其林

# 一、福比匠土司取得碳足跡認證

## 全國目前唯一取得碳足跡標章的袋裝土司



碳標字第2301905002號  
每包370g 原味覺土司



碳標字第2301905001號  
每包382g 醇乳香土司



碳標字第2301905003號  
每包370g 新纖麥土司



碳標字第2301905004號  
每包130g 陽光葡萄土司



碳標字第2301905006號  
每包105g 小麥胚芽土司



碳標字第2301905005號  
每包111g 綿柔鮮奶土司



福比取得  
碳足跡標籤  
推出6款永續土司

FamilyMart

CO<sub>2</sub> Carbon Footprint Taiwan EPA

12 責任消費 為生產

13 氣候行動

土司也要 做永續

完整揭露 碳排放量  
全台唯一 雙認證  
呼應2項 聯合國永續發展目標 (SDGs)

# 一、福比匠士司取得碳足跡認證

## 產品碳足跡 (Carbon Footprint)

服務或商品在整個生命週期過程所直接與間接產生的溫室氣體排放量。  
能源與資源耗用越多，溫室氣體排放量越多，碳足跡越大。



## 產品碳足跡標籤 (Carbon Labeling)

透過嚴謹的審核程序，傳達產品碳足跡訊息給消費者

須標示「碳足跡」數字及計量單位。係產品生命週期所消耗物質及能源，換算為二氧化碳排放當量。

愛大自然的心，減碳「酷」地球，及落實綠色消費，與邁向低碳社會。

綠葉，代表健康、環保



# 一、品質把關

## 安全安心、幸福無比

- 產品檢測

重量與金屬檢測



顏色篩檢



測水分率



黏度計檢測



物性與彈性檢測



# 人員培育計畫

實習生實習路徑/畢業生就業路徑

## 二、人員培育計畫：公司組織介紹



(總經理)

總經理

顧問

總經理室

品保室

研發部

管理部

生產製造部 (廠長)

副廠長

製造一課

製造二課

生管課

工務課

理貨課

資材課

設備組

廠務組



## 二、人員培育計畫：實習生實習路徑

### 報到 新人訓練

1. 繳交新人報到資料
2. 新人教育訓練說明  
(環境介紹、人事、  
勤務...等規範)
3. 勞安課程(職安訓練)
4. 品保課程(入室教育)
5. 識別證、門禁卡、  
制服發放及產線分派...



產線  
基礎訓練  
(9個月)



研發課  
實習  
(3個月)

為期一年期之培訓計畫



# 實習訓練

## 二、實習生實習路徑：生產製造部+研發課

產線  
基礎訓練  
(9個月)



研發課  
實習  
(3個月)

為期一年之培訓計畫



### ① 產線報到~現場實習 (9個月)

麵包線  
(三個月)

土司線  
(二個月)

鬆餅線  
(一個月)

夾心土司  
(一個月)

資材課  
(一個月)

理貨課  
(一個月)

### ② 研發調理室實習 (3個月)

#### \* 作樣

1. 依研發、採購需求測試原物料
2. 作樣記錄整理
3. 每日留樣搬運與整理專員試吃記錄

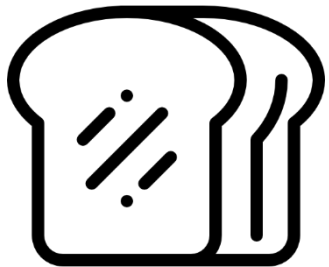
#### \* 文書記錄整理

1. 會議記錄歸檔、發出掃描檔案
2. 試產商品重量、尺寸量測與記錄



## 二、實習生實習路徑：生產製造部

### 生產製造部

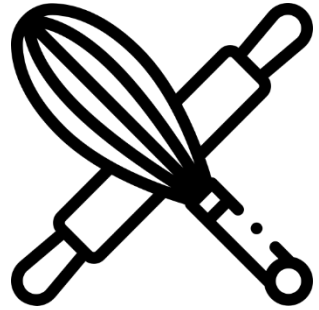


### 各工作站內容

### 各工作站輪調訓練

各產線學習	實習時間	工作區域
麵包線	三個月	①前區(計量室.攪拌機.分割整型.包餡.發酵室.燒成前加工.燒成室) ②後區(包裝)
土司線	二個月	①前區(計量室.攪拌機.分割整型.燒成) 、 ②後區(包裝)
鬆餅線	一個月	①前區(計量室.攪拌機.燒成室.填餡機) 、 ②後區(包裝)
夾心土司線	一個月	①前區(切片機.填餡機) 、 ②後區(包裝)
資材課	一個月	①資材室(物料進貨管理) 、 ②計量室(物料分配準備)
理貨課	一個月	①理貨(定位分配、出貨安排)

# 二、實習生實習路徑：生產製造部



一般作業員

課題一

物料使用與保存對應

課題二

現場異物防範與管理

課題三

現場危險防範與  
安全管制異物

初階烘焙技術員



資深  
作業員

- ◆ 各站機器
- ◆ 標準操作方式
- ◆ 各站機器清潔作業
- ◆ 各站機器參數調整
- ◆ 各站機器
- ◆ 基本故障排除

中階烘焙技術員

高階烘焙技術員

班長、  
副班長

- ◆ 產線生產能力與排程時間計算
- ◆ 物料帳務原理與重點異常原因說明
- ◆ 麵團工程表與廢棄管理
- ◆ 產品成本組合說明

工作站組長

1. 團隊管理
2. 人員安排
3. 報表管理
4. 產能管理
5. 成本與損耗控管



## 二、畢業生人員培育計畫：儲備幹部種子培育專案計畫(生產製造部)

儲備幹部  
種子培育



烘焙達人  
訓練

為期2年之培訓計畫

1. 儲備幹部培育課程
2. 烘焙專業知識培育課程與證照取得
3. 數位學習網課程運用
4. 產線中高階專業培訓

### 5. 跨單位見習實務歷練

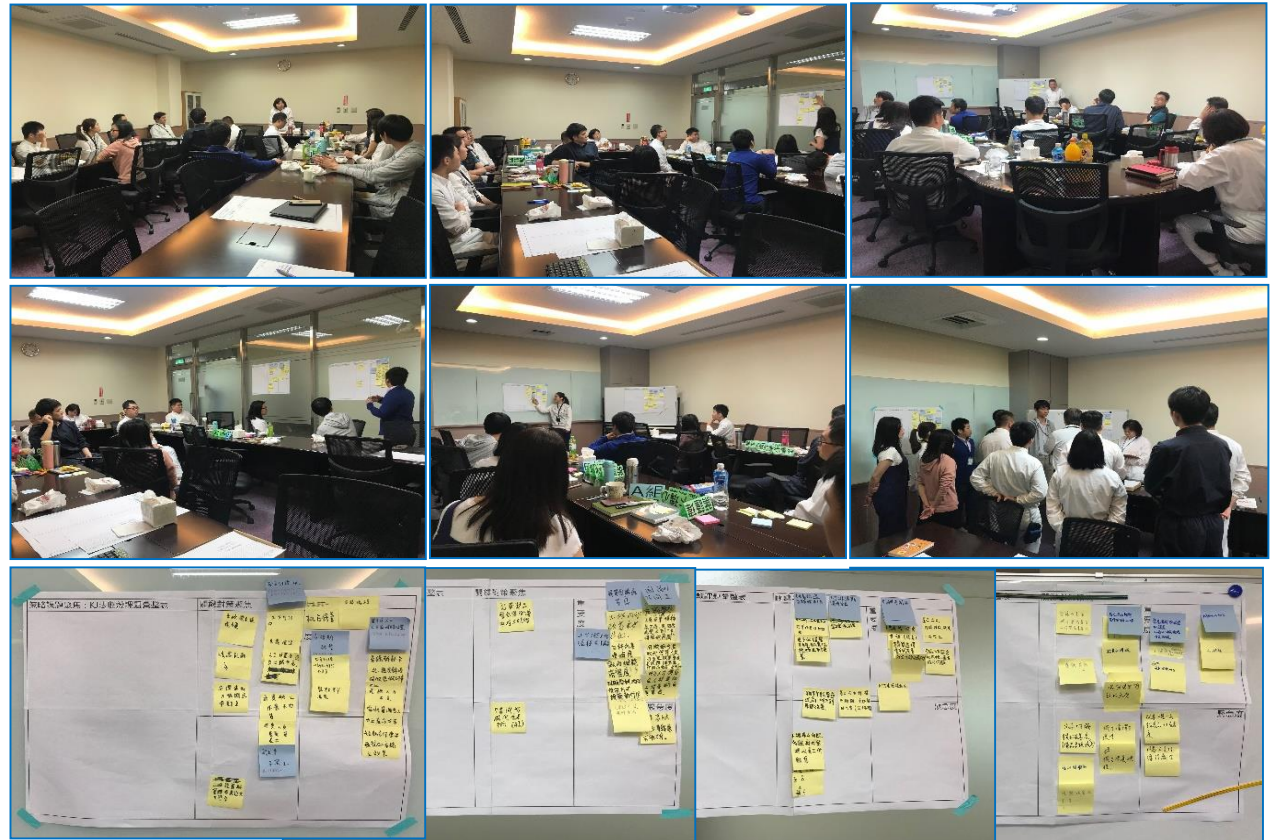
紮實訓練



## 二、畢業生人員培育計畫：儲備幹部種子培育專案計畫

儲備幹部課程訓練

培養烘焙專業技能知識與強化生產品質意識，在產品製程與品質穩定上精進，提升廠內重要關鍵人員的專業知識。



## 二、畢業生人員培育計畫：儲備幹部種子培育專案計畫

烘焙丙級培訓課程

培養烘焙理論及實作能力的專業人才，  
並協助考取烘焙丙級證照，  
提升對於烘焙的專業及知識。



FOPI Bakery

全家集團好事快報 #064

賀

101位 福比夥伴

成功取得

烘焙乙/丙級證照

- ✓ 年度目標挑戰達成
- ✓ 國家級的檢定考試
- ✓ 麵包專門術科測驗

超越100 烘焙師證照

## 二、畢業生人員培育計畫：儲備幹部種子培育專案計畫

### < 烘焙達人 >

挑選培育全家集團中  
鮮食菁英，  
製造安全安心的商品。



階別	年份	日期	星期	時間	課程名稱	講師	時數
基礎	110	03/26	五	09:30-16:30	食品衛生安全管理法	梁志弘	6
基礎	110	04/17	六	09:30-12:30	食品保藏原理	徐詮亮	3
基礎	110	04/17	六	13:30-16:30	基本食品加工技術	徐詮亮	3
基礎	110	04/28	三	09:30-16:30	危害分析及重要管制點(HACCP)	邱致穎	6
基礎	110	05/14	五	09:30-12:30	食品添加物	何若瑾	3
基礎	110	05/14	五	13:30-16:30	食品衛生安全檢驗	盧錫祺	3
基礎	110	05/29	六	09:30-12:30	食品分析與檢驗概論	梁志弘	3
基礎	110	05/29	六	13:30-16:30	食品包裝(基礎共通)	徐詮亮	3
基礎	110	06/09	三	09:30-12:30	食品感官品評	邱致穎	3
基礎	110	06/09	三	13:30-16:30	物性分析檢測	邱致穎	3
基礎	110	06/25	五	09:30-16:30	行銷管理與研究	許秋萍	6
基礎	110	07/10	六	09:30-16:30	食品工程(基礎共通)	徐詮亮	6
基礎	110	07/21	三	09:30-12:30	食品快篩檢測技術	梁志弘	3
基礎	110	07/21	三	13:30-16:30	食品風險分析與管理	劉佳怡	3
基礎	110	08/07	六	09:30-16:30	財務與成本分析	陳鏗中	6
基礎	110	08/20	五	09:30-16:30	專案管理	楊朝仲	6
基礎	110	10/29	五	09:30-12:30	新產品專案開發	江文德	3
基礎	110	10/29	五	13:30-17:30	賣相美學	曾裕瑋	4
基礎	110	11/12	五	09:30-16:30	小麥及其加工1	何若瑾	6
基礎	110	11/24	三	13:30-16:30	小麥及其加工2	何若瑾	3
基礎	110	12/10	五	09:30-12:30	烘焙概論	徐永鑫	3
基礎	110	12/10	五	13:30-17:30	中央工廠環境安全與衛生管理	徐永鑫	4
基礎	110	12/22	三	13:00-17:00	麵包天然菌種類別與培育示範	陳豐昇	4
基礎	110	-	-	-	店鋪見習	-	-

# 職涯發展

福利說明

### 三、職涯發展與福利：實習生(大三、大四實習生)

(一)實習期間：113/7~114/6

(二)出勤：  
1.排班制需日夜輪班 夜班津貼，每小時加給50元  
2.上班時數：9小時(內含1小時休息時間及用餐)  
3.上班時段：依各單位時間(各工作站)

(三)休假：  
1.排休制，大月休10天、小月休9天(含國定假日12天調移)  
2.假別，依勞基法規範。

(四)薪資：月薪(包含本薪+生活津貼+全勤獎金+交通費+技術津貼)

實習階段:月薪X元



### 三、職涯發展與福利：實習生+就業(大四實習生)

(一)實習期間：113/7~就業

(二)薪資：

月薪(包含本薪+生活津貼+全勤獎金+交通費+技術津貼)  
+專案津貼



加入  
**儲備幹部  
種子培育  
計畫**

實習階段:月薪X+實習階段專案津貼

正式員工:月薪X+專案津貼X元/季(二年期)

實習階段專案津貼	
第一次	5,000
第二次	10,000

(第一次 併於5月份薪資發放)

(第二次 併於8月份薪資發放)

儲備幹部種子培育專  
案計劃(畢業後)



烘焙達人  
訓練(畢業後)

為期2年之培訓計畫

月薪X元起



未完成二年期限需返還已支付的專案津貼

具備乙級烘焙食品證照  
每月加給5,000元



# 儲備幹部種子培育計畫-晉升路徑

儲備幹部種子培育  
月薪+兩年專案津貼

種子專案晉升，  
提報週期為三個月一次

每次晉升提報，  
薪資同時調升，  
最快可以一年三個月晉升為組長

作業員

資深作業員

副班長

班長

副組長

組長

三個月

三個月

三個月

三個月

三個月

晉升評核標準  
指定站別  
中階認證通過

晉升評核標準  
責任區中階  
認證全數通過

晉升評核標準  
高階認證通過

提報面試  
通過審核

提報面試  
通過審核

最快 **1.3** 年可晉升至組長

### 三、職涯發展與福利：實習生+就業(大四實習生)



(一)實習期間：113/7~就業

(二)出勤：

1.依部門排班

夜班津貼，每小時加給50元

2.上班時數：9小時(內含1小時休息時間及用餐)

3.上班時段：依各部門時間

**其他部門**  
就業計畫

(三)休假：

1.週休制

2.假別，依勞基法規範。

(四)薪資：月薪(包含本薪+生活津貼+全勤獎金+交通費)+專案津貼

實習階段:月薪X+實習階段專案津貼

正式員工:月薪部門核薪+專案津貼X元/季(一年期)



實習階段專案津貼

第一次

5,000

(第一次 併於5月份薪資發放)

第二次

10,000

(第二次 併於8月份薪資發放)

未完成一年期限需返還已支付的專案津貼

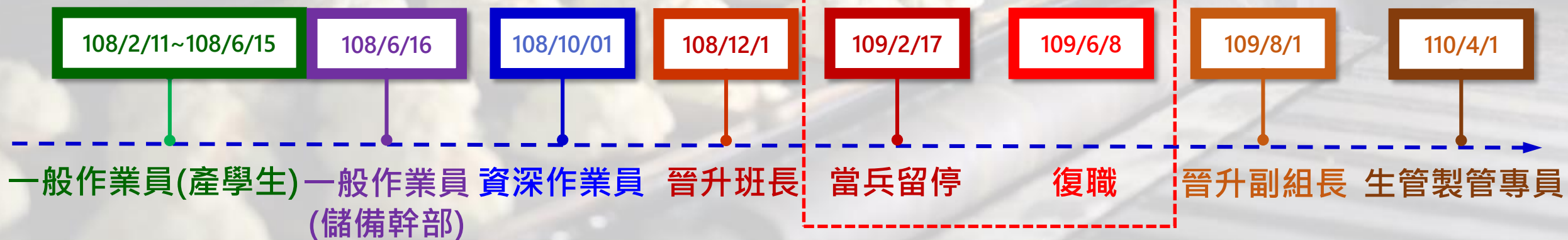


## < 案例一 > 實習銜接就業

# 劉士誠 生管製管專員

現職：福比股份有限公司 生管課 生管專員

學歷：國立屏東科技大學 食品科學系





## < 案例二 >

畢業後就業

# 邱欣仁 副課長

現職：福比股份有限公司 製造二課 副課長

學歷：國立高雄餐旅大學 烘焙管理系

108/7/1~108/9/30

108/10/1

108/12/1

109/1/13

109/7/1

110/1/1

110/7/1

111/4/1

112/7/1

一般作業員(儲備幹部)資深作業員 晉升班長

當兵留停

復職

晉升副組長

晉升組長

晉升資深組長

晉升副課長



## < 案例三 >

畢業後就業

# 謝佳桓 課長

現職：福比股份有限公司 製造二課 課長

學歷：國立屏東科技大學 食品科學系

105/9/12~105/12/17

105/12/18

106/9/1

107/6/16

108/4/1

報到&日本受訓 (儲備幹部) 晉升組長

組長晉升副課長

副課長代理課長

晉升課長



## < 案例四 > 方彥茱

畢業後就業

現職：福比股份有限公司 研發人員

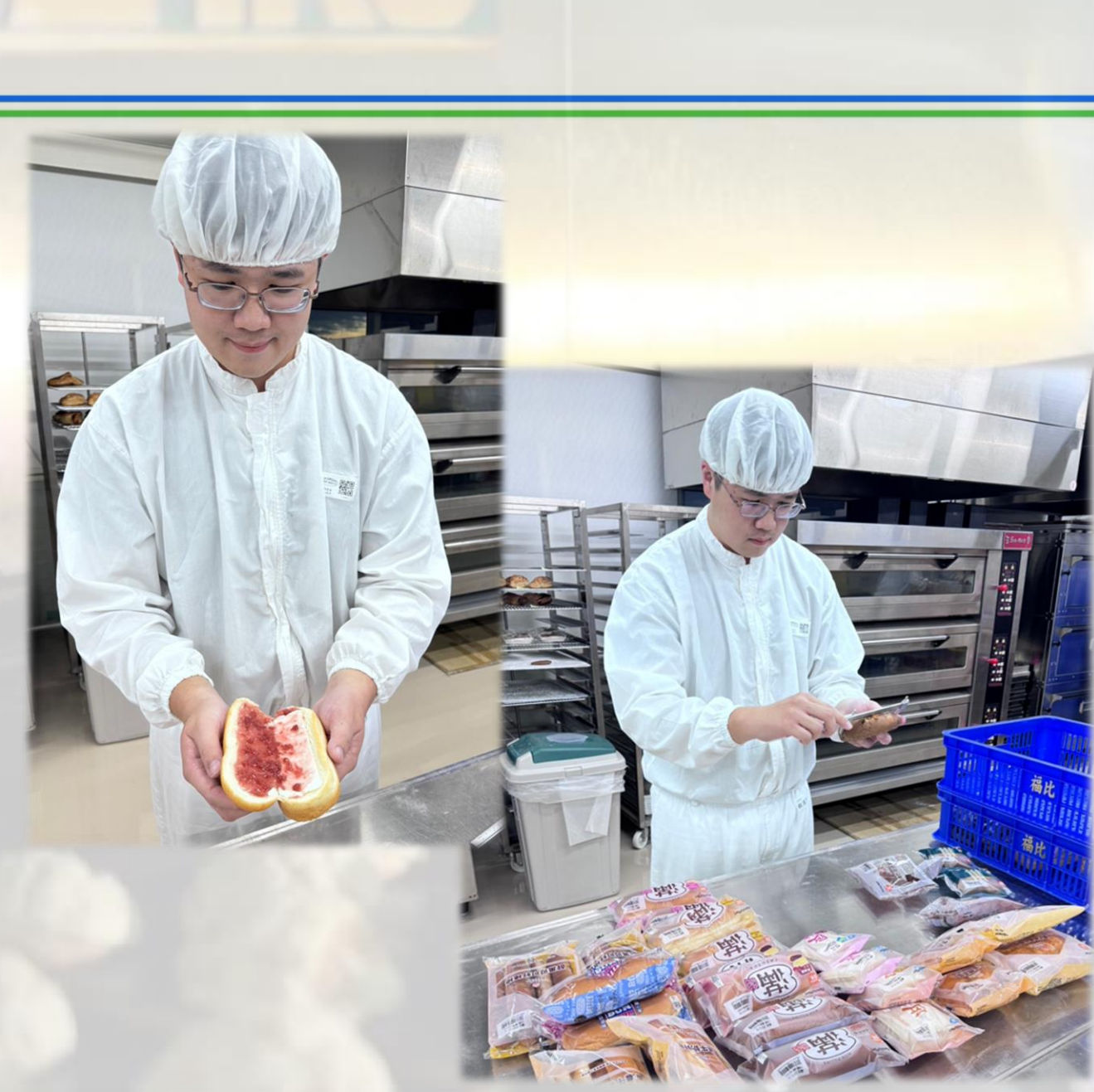
學歷：國立高雄餐旅大學 烘焙管理系

108/9/2 到職 成功開發....

麻糬麵包系列(抹茶紅豆、芋頭、流沙、花生...)

滿餡系列(盛夏水果、森永牛奶糖...)

健康系列(高纖莓果乳酪、南瓜多穀...)



# < 案例五 > 程漢洋

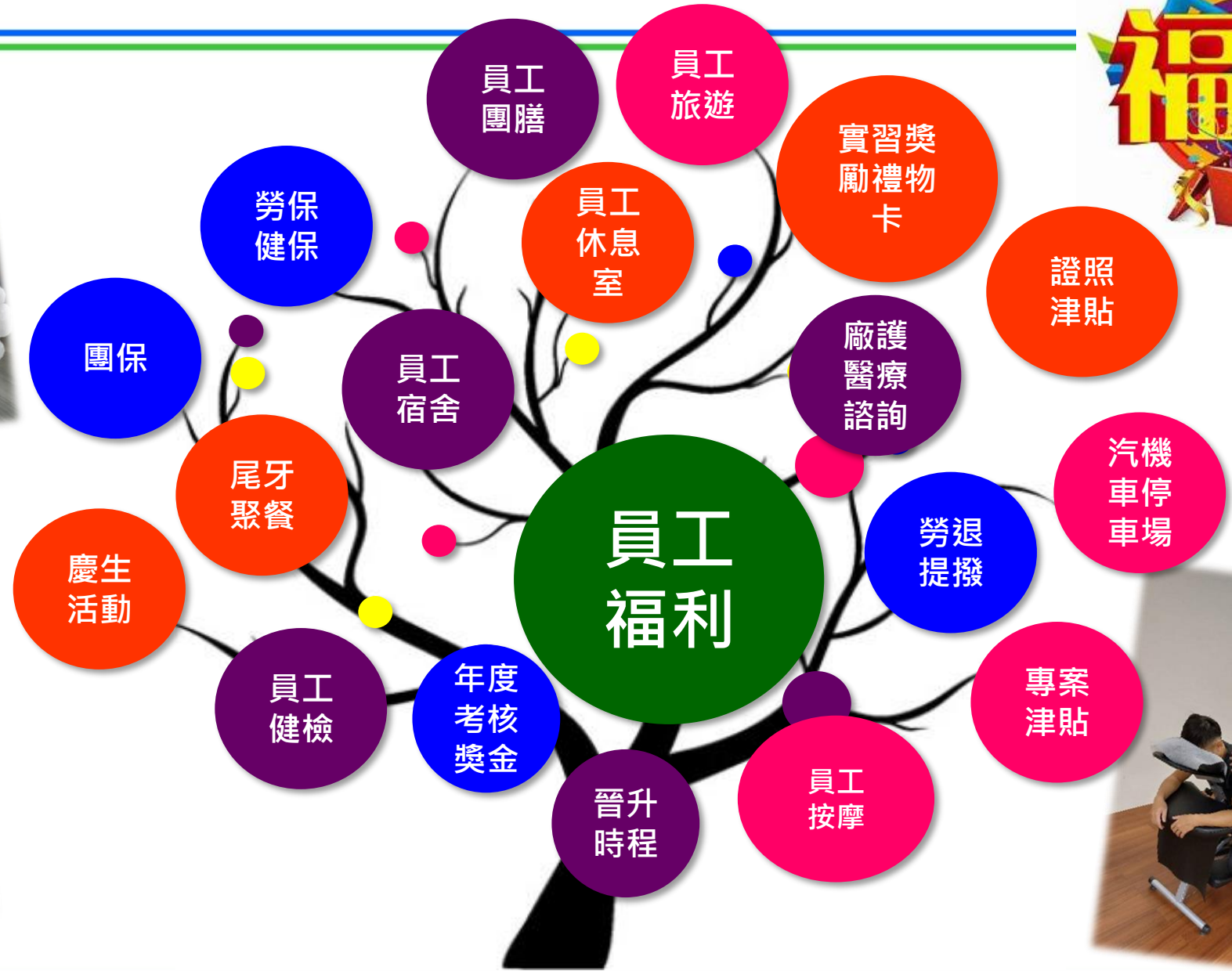
畢業後就業

現職：福比股份有限公司 研發人員  
學歷：國立高雄餐旅大學 烘焙管理系

111/6/29 到職 成功開發....

麻糬麵包系列  
鹹口味系列

# 三、福利說明



# 海外研習交流

## 沖繩OKIKO優良員工海外研習



## 福比麵包廠員工海外見習



# 舒適的住宿環境



# 安心衛生的團膳供餐



# 社團活動

[食食嗑嗑社]



[露營社]



# 員工旅遊



2023年12月21日 星期四

2020/09/19 09:38

本文件為福比股份有限公司所有，請勿外洩

# 部門聚餐、尾牙

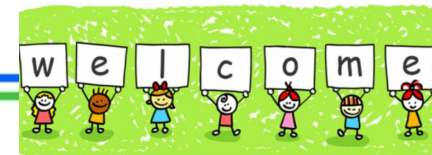


2023年12月21日星期四

本文件為福比股份有限公司

# 慶生活動





# 歡迎加入 福比麵包廠~



電洽 (03)621-3085 分機 1316、1311

(許小姐、盧先生)

