

# 農會兼營餐飲服務之可行性

文 / 圖 曾玉惠\*

## 前言

自民國90年開始，農委會為輔導農家婦女發揮經營產業之潛能及團隊經營力量並利用週遭的農業資源經營副業以開創新的收入，新辦「農村婦女開創副業獎助輔導計畫」，提供基層農會家政班獎助輔導，獎助項目為：田園料理、簡易傳統農產品加工、傳統米食餐點、傳統手工藝、產地農特產品直賣店、送餐服務、到宅照顧服務、在家托老與托兒服務等，92年起則添增獎助對象鼓勵轉型之農會經營「田媽媽」事業，為農會開闢財源。94年度更增額補助由農會負責營運且有具體營運績效（前一年業績達200萬元以上）之「田媽媽」，須至少能提供10位農村婦女就業機會，即為「田媽媽擴大經營班」，最高補助費200萬元。

## 農會經營「田媽媽」餐飲服務之模式

### 一. 農會經營「田媽媽」餐飲服務之模式可分為兩種類型：

#### A. 由班員負責生產農會負責行銷：

班員在班長帶領之下能獨立作業且為默契良好的團隊，農會家政指導員以農會立場督導班員生產及銷售運作，也要以班員立場為她們爭取福利。農會須加強及負責行銷，全權承擔業績與虧盈。

#### B. 完全由農會經營，雇用班員生產：

農會當家，負責產品研發、材料採購、產品行銷、提供門市、設備維修…等，提供家政班員就業機會，家政班員努力生產，賣的越多賺的越多，雙方皆

是贏家。

## 二、不同經營項目利、弊之比較

| 經營類別                                     | 優點                                         | 缺點                                |
|------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------|
| 田園料理：<br>1. 鄉土小吃<br>2. 合菜料理<br>3. 便當、自助餐 | 供應餐點多樣化，消費群較廣泛，搶錢機會較多。                     | 從採購、進貨、製作至銷售等較為繁瑣，相關人員所花心思較多、較辛苦。 |
| 簡易傳統農產加工：<br>1. 米食<br>2. 麵食<br>3. 蔬菜     | 產品為單一產品或單類、雙類產品，從採購、進貨、製作、銷售、財務管理等較為單純、容易。 | 須有獨家產品特色或高品質，否則面臨同質性商品之競爭，很容易被淘汰。 |

## 農會開創「田媽媽」餐飲服務事業經營項目之分析

### 一. 田園料理

當地有大宗農特產品或獨一無二之農特產品，且班員又願意組班創業，則經營田園料理利潤較可觀，霧峰鄉農會經營的議蘆餐廳、官田鄉農會經營的官農美食餐廳即為農會兼營田媽媽餐飲服務之成功模式。

若營運成效良好，想擴大營業，須審慎評估與考量：是否有足夠的財力、人力及銷售通路？或者會面臨那些問題？如何解決？沒有萬全準備則勿冒然行事，否則可能白忙一場。

### 二. 簡易傳統農產加工

利用廉價的農特產品或當地特有的農特產品做簡易傳統加工，經由加工調理，產品價格至少躍升一倍以上，柳營鄉農會經營的ㄋㄟㄋㄟ寶單就牛奶產品及牛奶火鍋單月營業額可達百萬以上，如此亮麗的業績也算是農業界的奇蹟。農會若能善用充沛的貨源與人力資源，必可為農民及農會開闢另一條生財之路。

。

## 農會經營田媽媽鄉土美食餐廳之三大要素

### 一. 專業人員

由議蘆餐廳及官農美食餐廳的營運狀況，可看出農會經營田媽媽美食餐廳大有可為，但前題是必須有一個極為認真的策劃人員（家政指導員或相關人員）加上一群有烹飪技術且配合度高的家政班員組成的一個生產團隊。再由農會相關部門的配合或協助，讓生產與行銷同時達到最高效益，憑數十年來農會所塑造的正面形象，經營鄉土料理美食，其實較一般業者佔優勢。所以，農會兼營鄉土美食餐廳，未來發展空間相當大，也值得投入。

### 二. 田媽媽班成員之心態

要經營成功的田媽媽美食餐廳，要讓「田媽媽」班員能把餐廳經營當作自己的事業，全心投入且配合度高，秉持著「生命共同體」的心態，認真生產最高品質的產品，滿足消費者之需求及口慾並提供最好的服務。如此，經過一段時間後，消費者自然成為忠實客戶，藉由人際網路的宣傳，有助於拓展銷售市場並永續經營。

### 三. 農會之態度

農會兼營「田媽媽」餐飲服務事業絕對有前途，但是要靠農會自己開發，甚至利用策略聯盟拓展市場。農會若能全力支持「田媽媽」事業，指導員及「田媽媽」成員都會主動拼業績。睿智的農會領導人如能有效運用家政班人力資源，為農會開闢財源，同時又能提供給家政班員在地就業機會，利人利己，雙方都是贏家，這也是農委會鼓勵農會辦理「田媽媽」事業的目的。

## 結論

農會經營田媽媽美食餐廳絕對可行，但如果經營淨利低於 15 % 就須全面檢討，找出問題所在，立即改善。如果業

績快速成長或暴增，亦不可斷然擴大增設分店，須審慎評估得、失、利、弊，以免操之過急而前功盡棄或功虧一匱。如果能建立自己的品牌，兼具傳統特色與現代美感，讓消費者感覺高貴而不貴，精緻、衛生又健康，如此，方能在餐飲消費市場佔有一席之地。



▲霧峰鄉農會經營的「田媽媽議蘆餐廳」業績亮麗，為農會轉型兼營美食餐廳的成功模式



▲仁武鄉農會「田媽媽鄉土美食」可供應多元化產品口碑甚佳



▲仁武鄉農會田媽媽成員平日亦做教學推廣