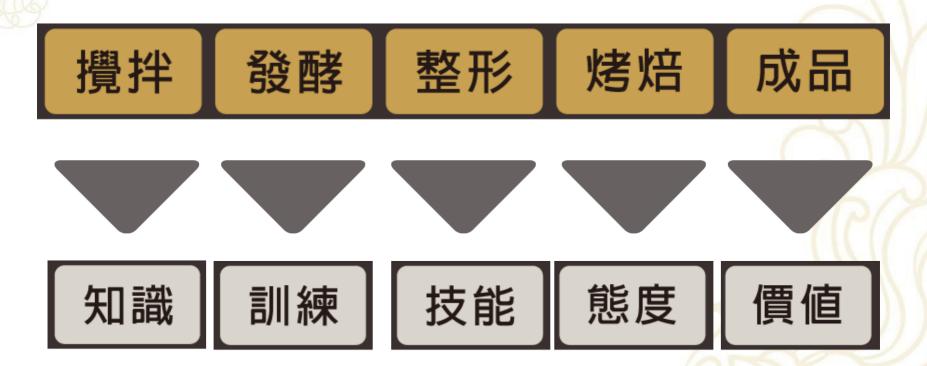




Baking Life 烘焙人生





整型階段-創業(Since 2010)

從0到1的實踐過程



Boulangerie Shakespeare & Co.

莎士比亞烘焙坊

與巴黎、東京同步的在地幸福 Reaching Global, Touching Local





從零到有(2019年印好門市)







201009 莎士比亞烘焙 坊-光華店 201106 莎士比亞烘焙 坊-美術館店 201109 莎士比亞烘焙 坊-中華店 **201111** 莎士比亞-巨蛋 店

201604 品卓中央工廠 **201703** 成立印好品牌 201903

差異化經營

一般烘焙業者

- 傳統前店後場
- 產量有限
- 純西、純中式喜餅
- 保存期限短
- 產品單一化規格
- 服務人員年紀較長
- 銷售模式固定



- 合法烘焙食品工廠
- 可大量生產
- 手工「中西合璧」客製化喜餅
- -18℃冷凍保存期限長
- 多元化/客製化/少量代工
- 經營團隊年輕
- 走動式行銷,擅於異業合作



營運服務項目

- 喜餅、婚禮小物、伴手禮
- 彌月、收涎餅
- 茶會點心
- 節慶禮盒
- 餐盒
- 產品開發及代工

企業客製化 LOGO餅

專業烘焙代工 ODM、OEM





企業餅乾·暉華工業



· 青年局



ED 43 IN HEART

地址/高雄市鼓山區美術東五路40號 服務專線/07-5867623 www.inheart2016.com



四、烤焙階段-鍛鍊

具備沉著的心性

找到解決問題的方法





疫情帶來的災難





原料成本高漲



商周

https://www.businessweekly.com.tw > Archive > Article

吃巧克力要看極端氣候臉色,一噸可可漲贏輝達、飆31萬天價

2024年4月11日 — 可可豆價格飆漲,去年三月,一噸要價二千七百美元,但今年三月,它一噸價格已經飆破一萬美元,創下歷史天價。光是今年三個月內,它就翻了一倍,漲得比輝達...



客人眼中的成本



老闆眼中的成本





缺工





五、成品階段

創造自我價值

信用與品格

知識與專業

在山頂上看見遼闊

創業之學

保持沉穩比衝刺更重要 面對失敗比成功更可貴 莫忘初衷,永存感恩

在谷底看見曙光

BEING DAZZLING 耀眼女生女力正清

具備膽識、堅定心志、理解自己

感謝聆聽