

巴特里食品 股份有限公司

●○○●● 數位轉型

善用科技開創新局 烘焙城堡再升級

專訪 | 總經理 李宗育、副總經理 呂怡屏

巴特里自 2007 年在高雄苓雅區創立首家麵包烘焙門市，迄今已逾十載歷史。伴隨市場快速變化，巴特里近年來積極從事數位轉型，從傳統餐包與麵包製程優化，導入現代化設備輔佐，持續開拓新的生產線及營運模式，並以穩健的步伐擴展店面。除此之外，品牌更努力朝向多元發展，除了拓展電子商務外，也同時與大型連鎖超商通路合作，以開放心態接納各種可能性，透過不斷創新探索品牌價值，提供給消費者更加優質的產品與嶄新體驗。

BUTTER A LEE
BAKERY & CAKE





別具特色的巴特里門市裝潢深受消費者喜愛

與愛同行 以心育成的烘焙之道

以爆漿奶油餐包聞名的巴特里，其背後來自於總經理李宗育與副總經理呂怡屏共同打拼的豐碩成果。談起當時創立的過程，由於早年工作繁忙，家人彼此聚少離多，因想陪伴小孩一同成長的心願與愛的堅持，兩人便選擇於共同發展的高雄展開烘焙之路，以顧客滿足的笑容與服務熱忱站穩腳步，拜當時正蓬勃發展的網際網路所賜，讓品牌逐漸打開知名度廣為人知。伴隨市場逐漸穩定與產品銷售額提升，總經理兩人及時掌握市場變化，將現有麵包店導入企業資源規劃（ERP）軟體系統，以系統化的流程整合試圖翻轉烘焙業的傳統思維，將原本消費體驗由單純的味覺進行提升，讓顧客感受到更加全面的服務流程與品牌價值，藉此重新定義烘焙產業，提升整體企業競爭力。

在食材選用方面，李總經理堅守創業初衷，平時休假仍熱愛於傳統市場找尋靈感的他，至今仍親自監督生產製程及簽署採購文件，除了供應商均需提供 SGS 等檢驗報告才始得進行採購外，所有與食品接觸的包裝耗材亦採用食品紙及食用級大豆墨印刷。為提升烘焙製品良率及減輕作業員工負擔，自 2022 年起公司便積極投入資源擴建中央工廠及完善員工福利，藉由通過各項國際認證的合法食品工廠來嚴守品質管控，為了提升食安管理，2023 年更導入機器手臂自動化生產線，從餡料灌注到盒裝包裝流程皆全面革新進行轉型，以確保供應鏈各環節皆符合環保與安全標準，從採購源頭至生產銷售等流程，李總經理及呂副總經理皆參與其中，為提供更高品質的烘焙產品努力精益求精。

烘焙與數位的完美交匯 永不停歇的企業使命

「奶油熱了，心就柔軟了。」呂副總經理提及巴特里深耕高雄數十年的價值所在，堅持把幸福滋味傳遞到社會不同角落，盼能以能力所及之處，為這座海港城市盡一己心力，如聖誕愛飛翔圓夢計畫與各類抗疫活動，皆能看見他們的身影。企業除了持續維持展店計畫外，也同時拓展烘焙代工及開發多元銷售通路，如近期與全家超商首次合作開發現烤麵包產品，成功入駐全台九百餘間門市，藉此吸引不同客群，進而擴大品牌影響力。更積極投資資源進行數位轉型，秉持跨領域整合精神，將計畫打造新型態的烘焙體驗館，透過魔法故事與生動活潑的角色 IP 全面包裝，利用互動科技詮釋烘焙流程解說與趣味的 DIY 課程等方式，讓消費者沉浸在烘焙的樂趣之中，在與數位科技公司合作下，運用

虛實整合等前瞻技術，打造業界少見的體感互動烘焙樂園，對比市面上的體驗館，沉浸式體驗的數位投影可快速更換不同的佈置主題，進而擴大客群及增加回訪意願。在滿足味蕾同時，更可見證高雄在數位科技發展的軟實力，為城市帶來觀光人潮，進而推動在地經濟發展。從一顆小奶油餐包開始琢磨，更因為對這片土地的熱愛，讓李總經理及呂副總經理引領著巴特里不斷成長，用心與愛打造每一處細節，憑著彼此親力親為的熱忱，將消費者與員工的激勵轉化為能量，不斷求新求變立足市場領先地位。未來將在產品上不斷追求創新與優化，於文化上也將持續營造和諧如家的氛圍，讓這份溫度感動每一位踏入門市的顧客，持續在烘焙界發光發熱，讓奶油的溫暖永不停歇。



沉浸式的環境即將成為讓消費者流連忘返的新烘焙體驗館

數位轉型