

恩沛行食品有限公司 / 費太太烘焙 堅持傳統美味

【一路走來 始終如一】

恩沛行旗下知名的品牌「費太太」，一個來自 30 年烘培經驗的美食代名詞，民國 75 年於中興百貨設立第一家百貨專櫃，希望烘焙的香氣，能飄散至各個角落。秉持著「品質是最好的保證，口碑是最好的宣傳」之信念，選用最好的材料，烘培出最好的糕點，搭配製作最新鮮的果汁，因此能快速累積客戶，深獲百貨公司好評與消費者喜好。其後並將產品線擴大至蛋糕、沙拉、三明治等產品項目，至今已陸續設立了 27 個櫃位。伴隨著國內新型賣場之開發，仍不斷地增設據點。



※榮獲 HACCP 及 ISO 22000：2018 雙重認證



※機械化包裝

為提高產能需求，於民國 82 年在內湖成立中央廚房工廠，以食品 GMP 的作業規範，配合大量進貨與標準化生產，來維持品質及交貨期的穩定，俾能供應龐大的櫃檯銷售量及滿足消費者對產品挑剔的需求。為提升消費者對於食安的心安，今年更是投入大量心力與資源，榮獲 HACCP 及 ISO 22000:2018 雙重認證，讓消費者享受美食同時亦能吃的安心。



※備膳人員側照

【通路直達大型醫院與企業 食材要求先進先出】

現代人的健康意識日益提升，做好食安，不僅保障國人健康安全，更能促進食品產業升級。恩沛行為求品質第一，且門市櫃位多設立於醫院美食街如台大、馬偕等，在食品檢驗上更是馬虎不得。除配合各大醫院每年例行四次抽檢，更設有多項自費檢查，例如水質檢測、大腸桿菌等，並將產品送至 SGS、食研所等具國家公信力的合格檢驗單位，全面遵循國內食品安全法規。每年

更新廠商名冊，並針對所有原物料供應廠商，要求每季都得提出相關檢驗證明，確保供應鏈每一環節都符合環保、安全標準，讓民眾安心享受美食之餘，同時提升台灣食品產業品質與競爭力，讓食品安全成為我國的驕傲。

另外為求食材新鮮，所有餐點皆為「現做現出」。民國 89 年成立水果裁切部門，主攻大型水果和配送。合作對象如台積電、宏達電、中華電信等多家大型企業。正因合作對象多為大型醫院、企業或零售客戶，部份即期品淘汰率甚至達到當天總量的三成，雖因此增加銷售成本，費太太仍是堅持一貫作風，寧可回收處理，也絕不讓顧客吃進肚子裡。

在製造過程中，所有生產階段皆有詳細記載，包括最基本的製造日期、經手人員，批號建檔...等，完全落實究責實名制，若有需要可以在第一時間快速找到問題點，絕不讓客戶焦心等待。

【多變的點心樣式 成為各大活動慶典常見的美味】

一直以來保留著最原始的美味，與樸實的復刻經典元素，在口感上依然堅持不斷進步，沒有過度華麗的包裝，在重要的節日用品牌獨樹一幟的風格陪伴所有顧客。費太太始終投入，絕無添加人



※備膳人員側照

工防腐劑及香料，追求天然、無負擔的健康飲食態度，致力於糕點、餅乾、企業餐盒、婚禮小物與外燴茶點...等精緻的烘焙食品上，為大眾製作用心的饗宴。無論是記者會、餐會、企業包場、公關活動或是婚禮CandyBar...等活動，甚至可以配合主題設計，呈現最完美的一面給每一位客人！