

臺北飲料工廠

組織沿革演繹

機構沿革

時間			發展過程
年	月	日	
53	1	22	奉核定籌設飲料工廠。
54	2	6	設立臺北飲料工廠籌備處。
55	2	15	正式成立臺北飲料工廠，工廠開工並開始營運。
70	4	1	奉核定結束營業。
73	10	1	奉行政院臺73防字第16148號函核定機構裁撤。



工廠門景。



全省市場銷售場所使用之鐵招牌。



員工至中正紀念堂參加活動合影。



副廠長李英高（前排中）及幹部同仁。

主要產銷品項

- 一、含糖飲料：計有果樂、橘子、蘋果、葡萄、楊梅、奶油蘇打、麥根、檸檬等8種。
- 二、脫糖飲料：計有果樂、橘子、檸檬等3種。
- 三、佐酒飲料，計有奎寧、蘇打水等2種。



產品一榮冠蘋果、果樂、檸檬、汽水、沙士。

產品一榮冠奎寧、橘子、香檳、葡萄、蘇打水。

產能：每小時258箱，每年140萬箱。



趙聚鈺主委（右2）視察飲料檢驗（民國57年）。



趙聚鈺主委（右3）巡視送貨情形（民國59年）。



趙聚鈺主委（右）巡視，佟明波廠長陪同（民國64年）。

產品包裝：200c.c小瓶、300c.c及480c.c中瓶、770c.c大瓶裝。

廠址：臺北市西園路二段191號。

歷任首長事略



羅孔昭廠長



燕方畏廠長



佟明波廠長



王用中廠長

第1任	出生			到職			離職			英國倫敦大學土木系；美國駐華大使館秘書、國防部組長、本會岡山榮民蔬品廠廠長
廠長	年	月	日	年	月	日	年	月	日	
羅孔昭	9	8	10	55	2	15	62	7	31	

1. 與美國皇冠果樂工廠合作，建立榮冠果樂等各種飲料生產能量，積極開拓市場，產品精良、衛生可靠，深受國人及駐臺美軍喜愛。
2. 於民國60至62年均評定為全國工業安全衛生優良單位之一。

第2任	出生			到職			離職			聯勤經理學校、陸軍經理高級班；聯勤副組長、本會印刷廠廠長、臺北縣聯絡中心主任
廠長	年	月	日	年	月	日	年	月	日	
燕方畏	8	11	6	62	9	1	63	8	15	

改善經營政策，對人口集中之主要城市，採直營銷售，偏遠地區，則以委託經銷商經營，並視狀況發展增加直營地區，以增加獲利。

第3任	出生			到職			離職			空官校24年班、參大；空軍副署長、副校長、聯勤副參謀長、基隆市聯絡中心主任
廠長	年	月	日	年	月	日	年	月	日	
佟明波	4	1	17	63	8	16	68	9	15	

事略：照顧榮民員工不遺餘力，在生活上致力改善伙食及住宿環境，定期辦理健康檢查，提升員工工作士氣，努力產銷工作。

第4任	出生			到職			離職			財務學校高級班、參大；聯勤副署長、主計局副局長、海總署長、本會第五處副處長
廠長	年	月	日	年	月	日	年	月	日	
王用中	12	6	19	69	4	1	71	2	18	

面對飲料市場競爭激烈、人事成本較同業高等情況，加強開源節流等營運改善，減少損失，並督導順利完成人員資遣等結束營業各項清理工作。

● 重大工作回顧

技術合作

民國52年冬著手籌備時，即與美國三大飲料公司之一的皇冠公司進行洽商合作事宜，於53年2月籌備處成立時，即與該公司以商標授權、供售原料、提供技術方式，簽訂技術合作合約，展開各項建廠計畫，生產線自空瓶洗滌以至產品的完成，整套機器設備均由美方直接供應，整個製程完全符合美國原廠標準，54年3月自美國運入機器，55年2月15日完成安裝試車，美方派有專家技術指導，飲料的瓶蓋自印度購買、香料由美國原裝冷藏進口，配方由美方提供，除糖及水由本省供應外，其餘原物料完全與美國產品相同，另在用料、用糖、用水的過程，均經美方提供的機儀器設備控管，因此產品品質與美國產品完全一樣。



產品裝箱作業。

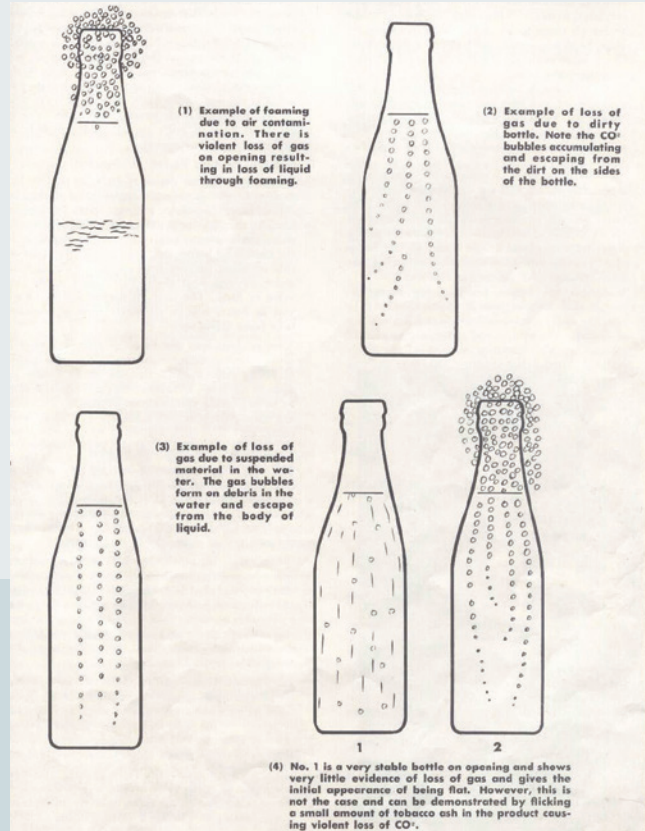


待運銷的飲料成品。

生產設備及製程、品管

重要機器包括洗瓶、裝瓶、混拌機，碳酸水飽和器、處理水冷卻器、糖漿冷卻器、成品收集器、鍋爐等，均由美國皇冠果樂工廠提供，榮冠牌各種飲料，製程由美方工程師指導製作，品質採全程管制，分段執行，採取分段檢驗和最終檢查，從原料到成品，都經分期分批嚴格檢驗與檢查，如用糖必須達到99.8%旋光度，二氧化碳要達到99.9%純度，處理水的含鹼量、含三氯量、含菌量、脫色、脫臭等都合於一定標準，在糖漿調配和碳酸水配製，香料含量檢驗，糖度及二氧化碳含量檢驗，其原料水事先都作酚試驗，絕無殘存鹼質。

香料、砂糖、二氧化碳、處理水、玻璃瓶、瓶蓋等，於進廠或使用前，均經嚴格檢驗或檢查，必須符合規格，始予採用。在生產線上，自空瓶進入洗瓶機至裝瓶完成，共經5站全般檢查，凡不合格者，概予剔除。至於成品檢驗，每1種產品在生產製程中，均經多次抽樣化驗，並作細菌培養檢驗保證品質，或不定期派員到廠檢驗，或抽樣送驗；美國皇冠公司每月抽樣送驗成品外，尚包括原水、處理水、砂糖等原物料送驗。產品出廠前，再經目視檢查，確保品質優良一貫。



汽水加二氧化碳技術資料一頁。



化驗室原物料及成品品質檢查。



果樂生產成品目視檢驗。

產品研發

- 一、「榮冠汽水」飲料：使用新鮮檸檬提煉，含豐富維他命C，將美國皇冠公司香料配方，精心研製，味道香醇、能養顏健胃、解渴助消化、滋潤皮膚、包裝研改為較大之480c.c瓶子，適合大眾口味，及婚慶喜宴請客飲用。
- 二、「榮冠蘋果」飲料：新產品「榮冠蘋果」係果樂的姊妹品，採用美國蘋果製成，為300c.c瓶裝，份量適中，含有豐富的維他命和其他營養成份。

加強行銷

為革新業務，全面拓展市場，增加收益，特採取各項行銷措施：

- 一、臺北區配銷站，配銷量佔總銷貨60%，而臺北市直銷量又佔該區70%。因此適時檢討重劃臺北市直營區域，及提高銷售員素質，為打開銷售通路重要關鍵。
- 二、飲料之推銷，有賴於廣告之配合，廣告預算有效運用，確可發揮效果，所有廣告之設計製作與傳播公司共同研訂，利用大眾傳播媒體加強廣告宣傳。
- 三、以瓶蓋內附贈獎品促銷，獎品有中興牌各式電化製品、機車、縫紉機、自行車等，以促進消費者購買慾。
- 四、對全省設置之經銷商推銷成績優異者予以適當獎勵外，推銷不力者則予以更換。



臺北市日用品供應總站有「榮冠果樂」廣告標誌。



供應市場之飲料運送車。



運銷各地之運貨車車隊。

產品獲駐臺美軍及三軍支持採用

駐臺美軍及眷屬為能獲得衛生可靠飲料，特委託美國海軍衛生處每月派專人至該廠檢查化驗，檢驗結果一直是完全合格，品質衛生獲肯定，通知所有在臺美軍單位採用榮冠牌各種飲料，並受國內三軍的普遍支持。

重視工安衛生，並貫徹推行

產品精良、衛生可靠，多次榮獲全國工業安全衛生優良單位，並接受內政部及臺北市政府頒獎表揚。

典範人士專訪

「品管」達人—孫喜功先生

孫喜功先生山東青島人，民國31年生。52年憲兵學校畢業，在憲兵服役3年。於59年6月進入臺北飲料廠，爽朗的孫先生分享了在飲料廠的甜蜜回憶。

從進入飲料廠後就一直任職於品管組，對於飲料的品質控管可說是清楚的不得了。孫先生開始說起，設廠之初就與美國皇冠果樂工廠簽訂合約，所以在蓋廠時即在美國公司的督導及要求下施工，對工作現場的溫度及作業人員訓練也有一定的要求，而重要的機器設備亦由美國公司提供。



孫喜功先生

孫先生接著談到1個品質好的飲料產品，最重要的就是水了，對水相當瞭解的孫先生分析說，水分成三等，第一等好水是山泉水，接下來是地表水，地下水因含砂最不好，可是孫先生忍不住眉飛鳳舞讚嘆飲料廠的那口井，可真是一口好井啊！抽取之地下水經過過濾及低溫殺菌等等處理步驟，檢驗合格後才能送至生產線，所以水質品質有一定水準。這口井在飲料廠營運期間除每年定期清洗，其水量始終維持一定沒有減少，這也是孫先生津津樂道的。

孫先生詳細解釋飲料的製造流程，首先是糖漿的調配，把糖溶於冷水並攪拌3個小時，待糖完全溶解後加入香料，調配好的糖漿，輸送至中間儲存桶等待充填。充填時先將糖漿充填至瓶中，然後加二氧化碳與水的混合液，加瓶蓋後裝箱。孫先生特別提到糖的品質要求，與當時一般飲料大廠所用的粗糖不同，而是使用台糖外銷的特級砂糖，因為這種糖雜質少，在製造過程還經層層過濾，所以產品會產生沉澱的機率就小。另外孫先生還強調，糖溶於冷水可保持砂糖原有的風味，不會因加熱而破壞，並在48小時內完成充填。及至已充填完成的成品需經外觀水平線是否等高嚴格的檢查，此一動作是確保每瓶飲料的糖分及甜度是相同的，可見臺北飲料廠對品質的堅持，這也就是出產的飲料那麼好喝有別於其他品牌深受歡迎的原因了。沒想到1瓶高品質的飲料竟蘊藏著這麼多學問呢！

至於說到品質，當時飲料廠的產品廣受美軍顧問團的喜好，所以品管

工作的要求更是嚴格、馬虎不得。除廠內自己例行性品管外，美軍顧問團更是每個月派人到廠，由原物料、瓶子、香料到倉庫中的成品，無不逐一的查驗，這讓全廠上上下下都戰戰兢兢不敢有所懈怠，生怕出現鮮微差錯，所得結果是一次一次的肯定，對這種考驗孫先生顯現得相當的自信，並且流露一絲喜悅之情。

60年推出的榮冠蘋果，孫先生更是興奮的說這是他與同仁共同自創的新口味，原來，由美國公司所提供的飲料配方，甜度太高不受國人喜愛，為因應市場需求，供應美軍顧問團及國人的配方是不同的，就是由這口味口感的探討中不斷有新產品推出的原因，由此可感受當時員工精益求精的精神。

孫先生最後說美國公司雖提供資料但無技術指導，只好請親友幫忙將英文資料翻成中文並做成筆記，還說當時不懂細菌培養技術，跑去經濟部商品檢驗局微生物實驗室學習微生物檢驗。孫先生謙稱是個外行人，但從其所展示至今保存良好的資料及工整的筆記本，可知其用心及細心，不由得產生敬佩之意。在訪談中充分感受孫先生充滿活力、積極向上，也從孫先生身上驗證了一句諺語：天下無難事只怕有心人。

英勇的「教官」—王叔琦先生

王叔琦先生，25年生。46年高中畢業後，投筆從戎，報考軍校。50年軍校畢業後，分發到部隊開始軍旅生涯。

王教官回憶說，有一年隨部隊移防金門時，為了準備1項名為「硬漢訓練」的演習，很清楚的記得53年7月1日那一天，風和日麗，太陽很大很大，正在教授1個連的官兵雷管及炸藥課程時，1位士兵點燃雷管，未注意雷管及炸藥接在一起，意識到這危險性，王教官說時遲那時快，立即奮不顧身大步撲過去，將之拆開並往遠處丟去，結果王教官受傷了影響聽力，縱使在述說這往事時，全連弟兄得以保全仍是王教官最為慰藉的。受傷後回臺接受醫治及療養，直到退役。當時因為新制軍校生，依規定不能輔導就業。幸蒙本會趙主任委員瞭解係因公受傷，故轉介至該廠就業，這讓王教官感念在心。

於56年進入位於臺北市西園路的臺北飲料廠，先後任職幹事及組員，主要負責倉儲業務，包括接收生產完成的成品、倉庫進出數量控管登記、及每個月1次的盤點業務，王教官說碰到生產旺季時，產品存放地方的調度可真是煞費苦心啊。後來轉換至車輛管理業務，負責管理車輛之調度及產品之配送，這時生意好得不得了，1通電話不分南北即時送貨，王教官說著說著對當時忙碌的生活樂此不疲懷念的很呢！臺北飲料廠鼎盛時，在臺北、臺中、高雄等三處設置配銷站。最後王教官到臺北配銷站負責業務管理，那時臺北地區有17輛配送車，由於臺北地區停車不易，每輛車配置駕駛及助手各1名。那時榮冠果樂最受婚喪喜慶場所喜愛、臺北各大戲院及大飯店、鐵路局車站也都是主要客戶，尤其是檸檬水、奎寧水調酒等產品更是受大飯店指定購買，說到這裡王教官更是喜悅之情堆滿臉。

談起在飲料廠印象最深刻的事，就是在59年的某1個例假日，正在廠裡值



王叔琦先生（左1）。

班，當時老總統正巧經過光復橋附近，看到榮冠果樂的招牌，就輕車簡從的進入廠內，對廠內的留值人員噓寒問暖，並大致瞭解廠裡運作的情形，老總統離開後，第2天向廠裡長官報告此事時，內心仍興奮不已。

生產設備維修師傅—丁伯森先生



丁伯森師傅

丁伯森師傅安徽省人，民國18年生。進入臺北飲料廠，主要負責機器維修，對生產線的作業流程也很熟悉，對當時飲料生產的輝煌期，欣然接受訪談。

臺北飲料廠於53年建廠時，廠房依簽訂合約之美國皇冠果樂工廠提供之藍圖興建，廠內如糖漿攪拌槽、碳酸水飽和器、充填機、洗瓶機等新穎設備，亦由美國皇冠提供，製造現場溫度控制在20至24°C之間，現場工作人員需更換符合規定的鞋帽及工作服等規定，此皆符合國際標準，尤其講究清潔衛生，所產飲料不但產品優良、清潔衛生還深富營養，丁師傅以興

奮的眼神述說這段筭路藍縷的歷史。

鏡頭拉到製造現場，丁師傅說，由於是進口機器，只要維護得當，這整套設備可以充分發揮最好的效能，生產高品質的產品。丁師傅接著簡述整個製造流程如下：洗瓶→檢查→裝瓶→加蓋→倒立→裝箱等步驟。製造過程的每個步驟都非常嚴謹，就洗瓶來說，回收的玻璃瓶，需使用鹼液在高溫下清洗，逐瓶檢查是否乾淨才能使用。接著是糖漿與碳酸水充填作業，丁師傅說這糖漿可是一門功夫呢！因為糖漿是影響飲料的品質與美味的關鍵步驟，譬如在糖漿配製時，過濾的濾紙，一次使用50張，每張30餘元，在當時而言可說是不計成本以維持高品質。至於倒立是一個混合過程，這最後的成品，每瓶的頸線都必須一致，太高或過低的均要剔除，這可是眼力的大考驗喔！這套自動化的充填機，每分鐘產出105至110瓶，所以裝箱的工作人員需要具備充份的體力，以應付一次抓取6瓶裝箱的動作，否則掉下來瓶子砸碎了，這清潔可是大費周章的，丁師傅言談間不由得比手畫腳起來。

回想在飲料廠全盛時期有120多人，當年是本會所屬事業單位中，生產毛額最高，用人數最少的工廠，丁師傅頗為自豪的說。70年工廠營業結束，轉往至臺北榮民服務處的榮民宿舍擔任管理員，直到退休。