國立	臺中科技大學	102學年	度碩士班考試入學暨碩士	在職專班試	題	准	考證號碼:	
系	所:流通管理系	、碩士班	產業實務組	科	目:	211	管理個案分析	

注意事項:

1.答案依序書寫於答案卷上,不必抄題。

2.答案卷不可書寫任何可辨別個人姓名或特殊標記,違者不予計算。

3.請於試題紙上填寫准考證號碼,繳卷時「試題」、「答案卷」一併繳回。

個案一

全聯福利中心是由 1998 年元利建設公司接收的「全聯社」(前身為軍公教福利中心)所成立,12 年後全台營業 店數超越五百家,營收已達 500 億台幣,超越大潤發,直逼家樂福的 560 億。全聯如何在短短十多年從傳統福利社 轉型成超市一哥,超越眾多通路業者,且近五年平均營收成長兩成,關鍵就在於策略創新,成為離家最近「隔壁的 量販店」。

遍地開花的展店策略

走在台灣偏遠鄉鎮,除了在地的雜貨店外,最有可能看到的生活必需品、美妝連鎖通路就是全聯。從山地鄉到 卓蘭鎮,甚至連金門都考慮去開店,全聯福利中心以「那裡有需求就往那開店」的方式,遍地開店,因此短短數年 內異軍突起。全聯董事長林敏雄以「只要不會賠錢」原則進行據點的開拓。其他點的考量為好找、租金便宜、創造 地區的繁榮與就業,也因全聯所設點地區為大多競爭者所不願意去,反而提供全聯絕佳的商機。

經營模式與優勢

傳統超市經營範疇,包含營業面積、銷售訂價及離一般住家距離,主要介於量販店及便利商店之間。全聯進行 不同經營範疇定位:針對產品售價,全聯以量販店價格進行銷售(平均比同業低 15%~20%),以便利商店的滲透 率進行全台設點,而一百坪左右的營業面積提供家庭主婦,即使不到大賣場也可以享受大賣場的購物感,從產品定 價、種類、數量、可及性等特色加以觀察,全聯福利中心就像「隔壁的量販店」,在量販店、便利商店以及超市之 間,創造出一條新藍海之路。

透過廣告密集放送,全聯灌輸消費者「便宜也有好貨」的經營理念,打響了全聯的品牌知名度。價格及品質兼 顧的訴求下,全聯除吸引 30~50 歲的媽媽族群亦吸引預算有限的大學生。其所以能將價格壓低,除了廣告中訴求 沒有美觀的設施、不提供增加成本的刷卡服務、低成本的賣場外,全聯利用其逐漸增加的規模優勢,顧客忠誠度、 品牌知名度強化對上游供應商的議價能力,培養合作夥伴關係。例如全聯與日用品龍頭台灣寶僑 (P&G) 每個用在 全聯各賣場進行促銷活動,合作下來不僅使全聯成為寶僑在台最大的銷售通路,並吸引其他日用品或食品大廠供應 商青睞,無疑強化全聯在這些供應商的重要性。

擴大經營範疇

全聯欲突破傳統只賣「乾貨的」經營模式,擴大其經營範疇,以獲得未來成長大的動能,進一步地拉開與競爭 者的差異化。於是 2006 年透過收購日系「善美的」超市,正式踏入連鎖超市之經營,吸收培養生鮮營運的人才。 2007 年收購台北農產運銷公司的超市,學習建立蔬果物流體系。這些行動讓全聯生鮮市場領域建立了基礎,且於短 短一年生鮮店數突破百店大關。除建構生鮮營運的基礎之外,為提升產品的品質,2009 全聯從日本挖來在善美的做 肉類生鮮 37 年經驗的淺見三夫,協助其全力提升生鮮產品的競爭力,使全聯的生鮮產品可以與菜市場比鮮,與台 灣經營許久的超市體系比管理效率。這對剛起步的全聯生鮮事業而言,絕對是成功與否的重要關鍵。

同業群起效尤

當然,獲利的營運模式絕對會吸引同業的模仿。例如台灣知名的生鮮超市「頂好超市」於 2009 年推出全 新通路品牌「惠聯社」,定位為小型折扣商店,專門販售平價民生用品,其特色為沒有醒目的宣傳與裝潢,營業地 點主要設於大約 100 坪的地下室。另外,由三商行轉投資成立的美廉社,主要鎖定在提供低價的民生必需品,有些 商品價格甚至比全聯還低,其營業坪數與便利商店差不多,據點目前集中在台北縣市,最遠僅到桃園、新竹,估計 2010 年目標 300 店。而全聯的高知名度、低價與廣設據點的優勢,使得便利商店龍頭 7-Eleven 都感受到強大威脅。 因而面對全聯,發展「隱形的虛擬二樓」概念,設法使坪效持續增加。例如 2008 年 9 月,統一超商將 43 種民生食 品、用品進行第一波長期的調價,跨足網上量販,想要透過全台 4800 家店,旗下捷盟和統昶的物流實力,以及最

頁 1

背面有試 頴

後一哩的優勢,期望變身為你家最近的量販店。全聯獨特的策略與營運模式,的確提供顧客全新的價值,當然創造 不錯的利潤,也吸引同業的仿效,全聯必須持續強化成本領導優勢外,亦需建其他優勢,以不斷創造新的藍海。

問題1(25%)

您認為全聯經營的特色為何?有哪些是創新的營運項目?

問題 2 (25%)

您認為全聯如何持續保持它的優勢? 全聯最近是否有新的策略創新出現?

個案二

宜芝多 (Ichido) 蛋糕麵包店在 1999 年由台商蔡秉融在上海創立,主要販賣西式鬆餅、日式蛋糕或台灣傳統糕點。董事長蔡秉融是十九年前首批從臺灣至上海創業的烘焙師傅。他創辦的宜芝多 (Ichido) 目前在上海已經是一個家喻戶曉品牌,在上海獲得大眾點評網前三名。

蔡秉融高中畢業就進入麵包產業,1992年到上海,那年他才26歲。當時上海浦東尚未開發,也沒有幾家像樣的麵包蛋糕專賣店。蔡秉融打工七年累積經驗,但卻一心想創業。儘管大多人皆不看好,但他仍回屏東老家集資100萬人民幣創業,開始進行上海事業版圖的拓展。

1999年,蔡秉融在上海徐嘉匯美羅城商場開了第一家店。開店一年間的生意並不理想,但卻已花掉 80 萬元人 民幣。儘管店面經過多次翻修,生意卻越來越差,最後宣告倒閉。不過,蔡秉融則是越挫越勇,拿僅剩的 20 萬元 人民幣繼續打拼。第二次設櫃於美羅城對面的太平洋百貨,沒想到一炮而紅,讓宜芝多 (Ichido) 成為人氣店面。

但在展店的過程中,為要求產品品質,蔡秉融承受了巨大的壓力,他不停追求具國際水準的產品。在產品口味 上,蔡秉融堅持親自研發調味,例如他研發的北海道香濃吐司,每天可以賣掉4,000條,促銷時甚至兩天在全上海 的分店就賣出1萬條。蔡秉融認為,在上海開麵包蛋糕店不能只講求好吃,更大的決策關鍵在於「細節」,因為「細 節決定一切」。

在服務品質要求上, 宜芝多的店長和區督導必須隨時注意客人的需求以及商品的豐富度。蔡秉融認為當櫥窗貨 架擺滿各式口味香濃的蛋糕, 是掌握消費者的心理、引發購物慾的行銷策略。

五年後,宜芝多 (Ichido) 每年營收達上億元,但卻面對台灣同業西進中國的壓力,包括 85 度 C、元祖、向陽 坊、克莉絲汀等。宜芝多以高層級為定位,在中國各地精華區設立門市,如上海淮海香港廣場精品旗艦店,鎖定中 國高消費族群,聘請美國知名甜點師傅指導商品製作,以符合中國消費者口味,並強化宜芝多品牌經營,讓宜芝多 不只賣產品,更要品牌化,唯有品牌化才能走得長遠。

目前宜芝多 (Ichido) 除了宜芝多麵包品牌外,另有咖啡店 Ichido i cafe、蛋糕類 Ichido i cake、中式糕點類八十 亦與主打中高價位的法式甜點類 LE DIAMMANT 提雅夢等五個品牌,在中國大陸蘇州、南京、瀋陽、上海等地展 店,共有約 50 家分店,總營業額約台幣 15 億元,其長期經營目標是成為華人世界烘培業的龍頭品牌。

在 2012 年 2 月,為了要深耕天津與北京的烘培市場,宜芝多與投資台商企業鼎泰豐的大成集團合資,選擇在高消費族群眾多的區域,於 2012 年 3 月與 6 月開設門市。除此之外,宜芝多也在 2012 年 5 月於新加坡開設海外第一家分店,並預計在 2014 年回台上市。

問題1(25%)

您認為宜芝多老闆具有哪些企業領導者的特質?

問題 2 (25%)

若您是宜芝多經營者,在中國市場開拓上,您會採取何種擴張策略?