



米^ミ店^{ヂョウ}傳^{ヂョウ}奇^キ



文益米店

1931年³台灣^{為還}是^了日據^時^代^的^①，家^家戶^戶大^多過^著貧^窮的^生活[。]



15歲^的王永慶^先生^離
鄉^背井[…]到^{嘉義}去^當
當^配米^工人[。]

找到^公工^作的^他，
對^這份^工作^格外^珍
^惜。



不但全力以赴，也細心觀察
老闆經營米店的訣竅，
做為日後創業的準備。



兩年後，17歲的王永慶先生，靠著他父親四處
張羅借來的兩百元做為
本錢。





當時弟弟王永成先生





三兄弟齊心，
開始了創業之路。



當時嘉義是一是台灣知名
的糧倉，許多米店很早
就在當地經營。

而且在日據時代台灣人且經營米店並不容易。



因此王永慶先生
初期的米店事業
只能挨家挨戶去
推銷。

但是效果並不如理想。





那時的農村都把稻穀鋪
在馬路上曬乾。

稻穀碾成米後。



還會有米糠、小沙子等雜物。



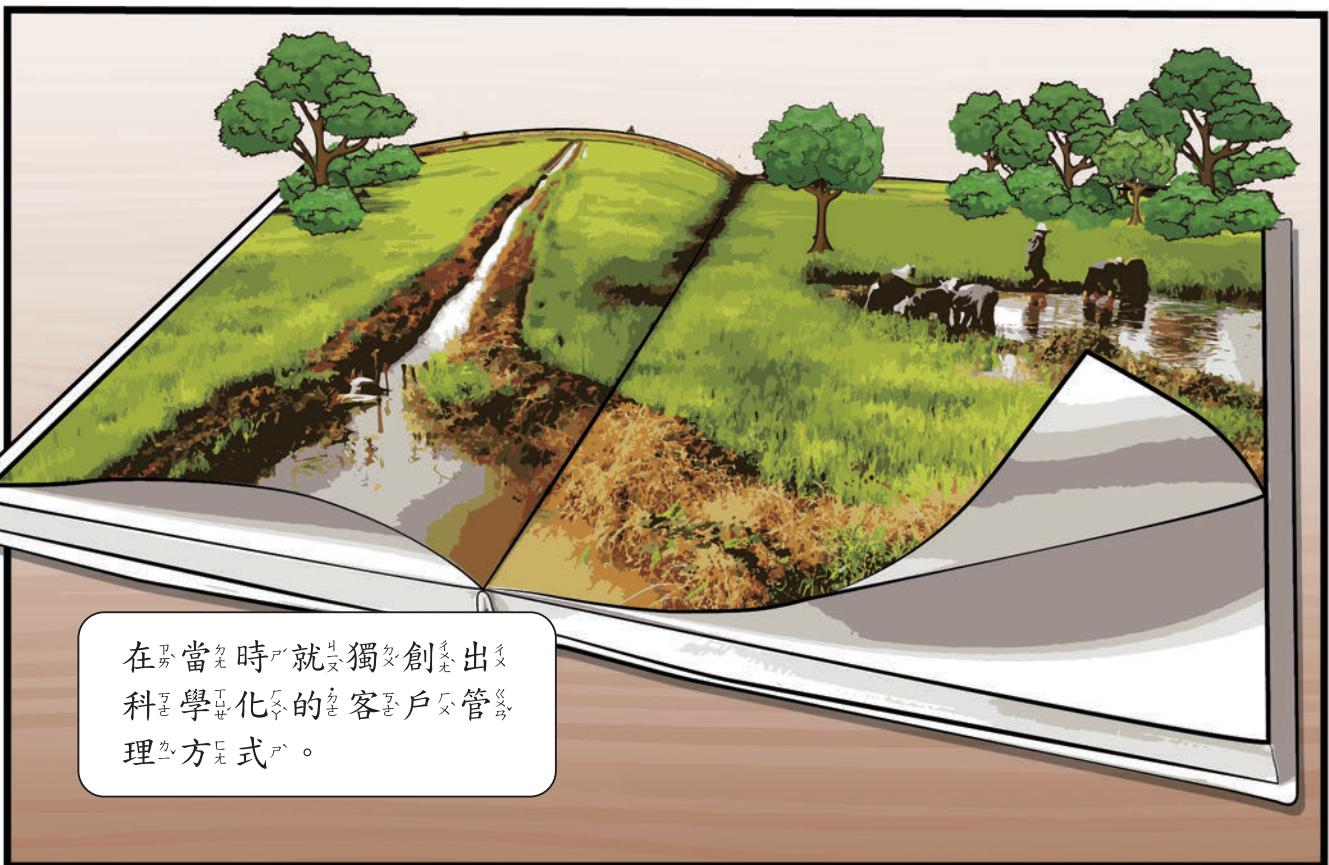
因此王永慶先生認爲要打開米店的名聲，必須先從米的品質著手。



他和兩個弟弟一起動手，將米中糠、砂石一一挑出來，提升米的品質。



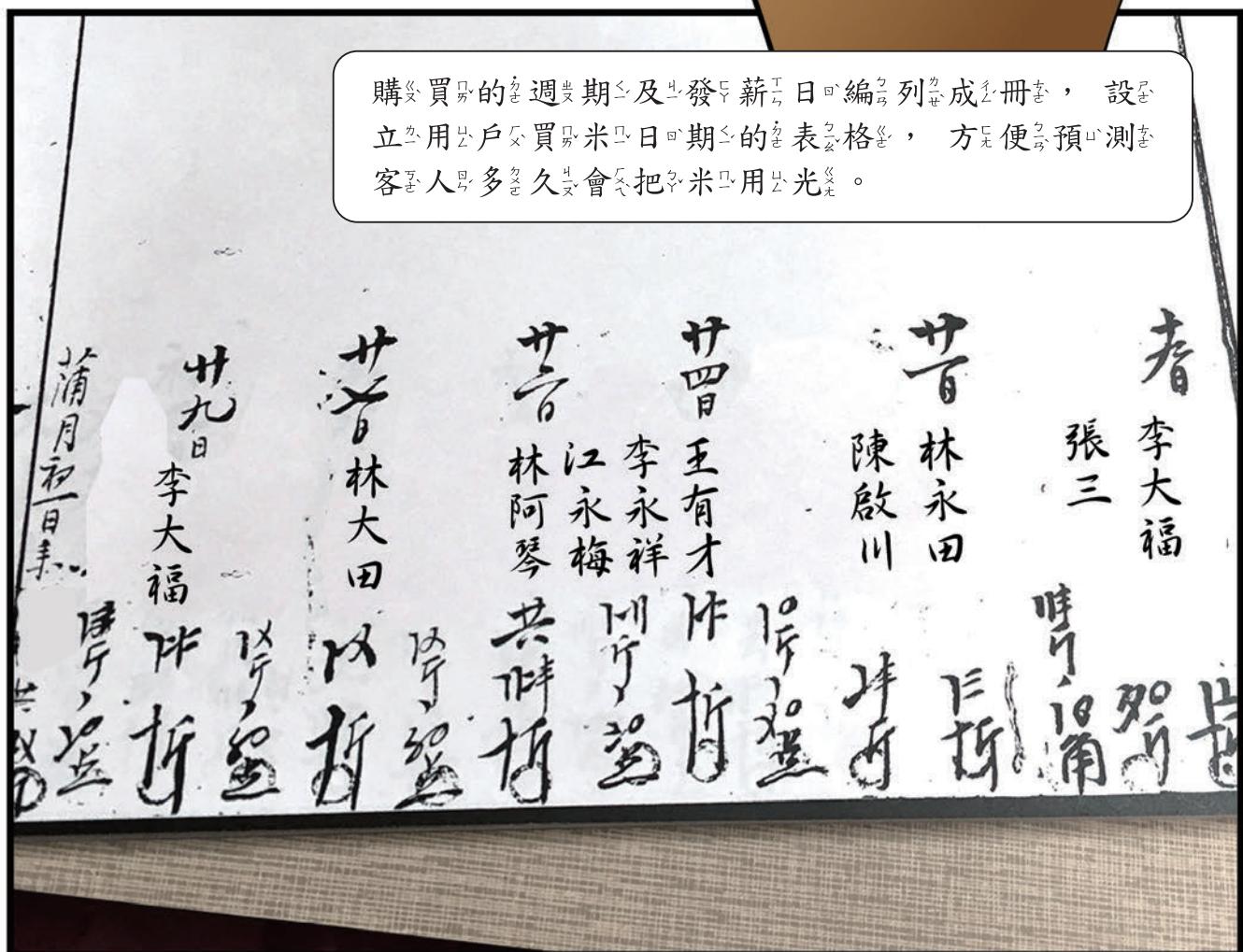
在那注重品質的同時，
王氏兄弟們也展現出
年輕人無比的創意。



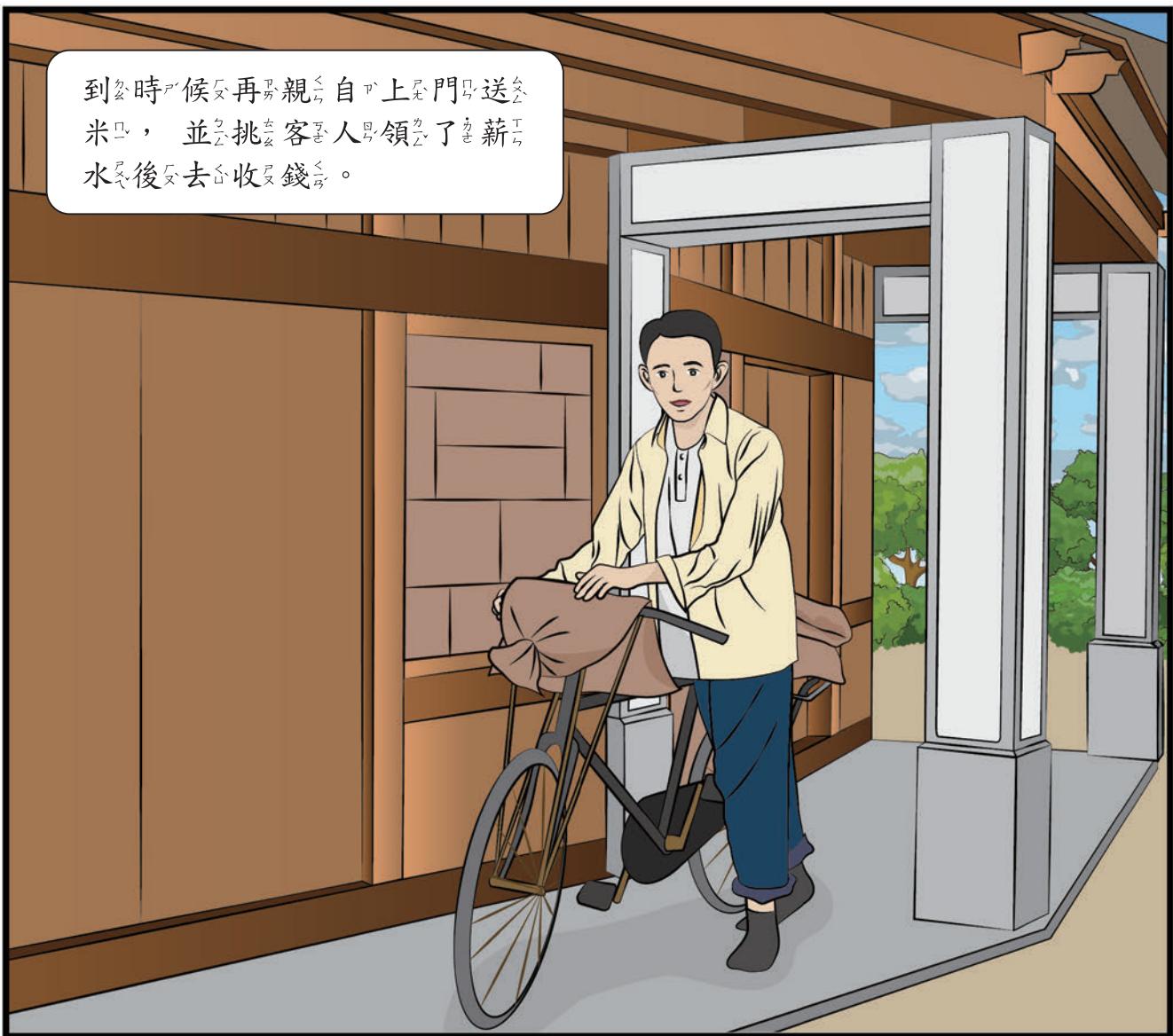
在當時就獨創出
科學化的客戶管理
理方式。



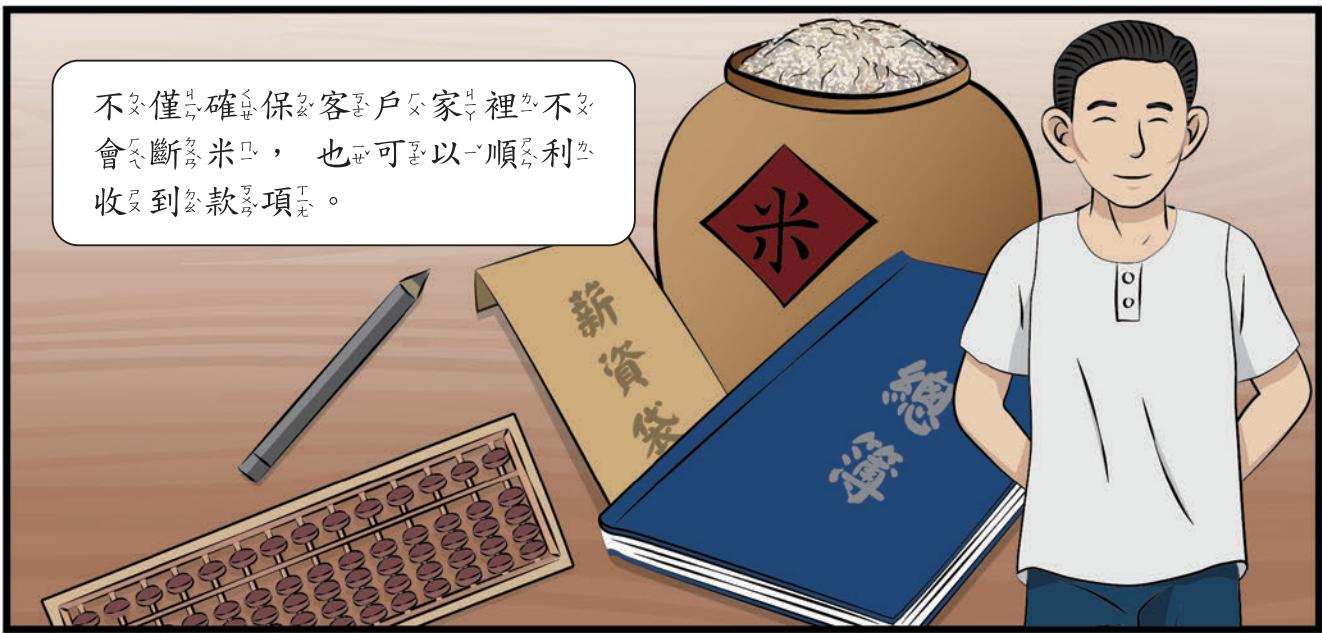
購買的週期及發薪日編列成冊，設立用戶買米日期的表格，方便預測客多人多會把米用光。



到時候再親自上門送米，並挑客人領了薪水後去收錢。

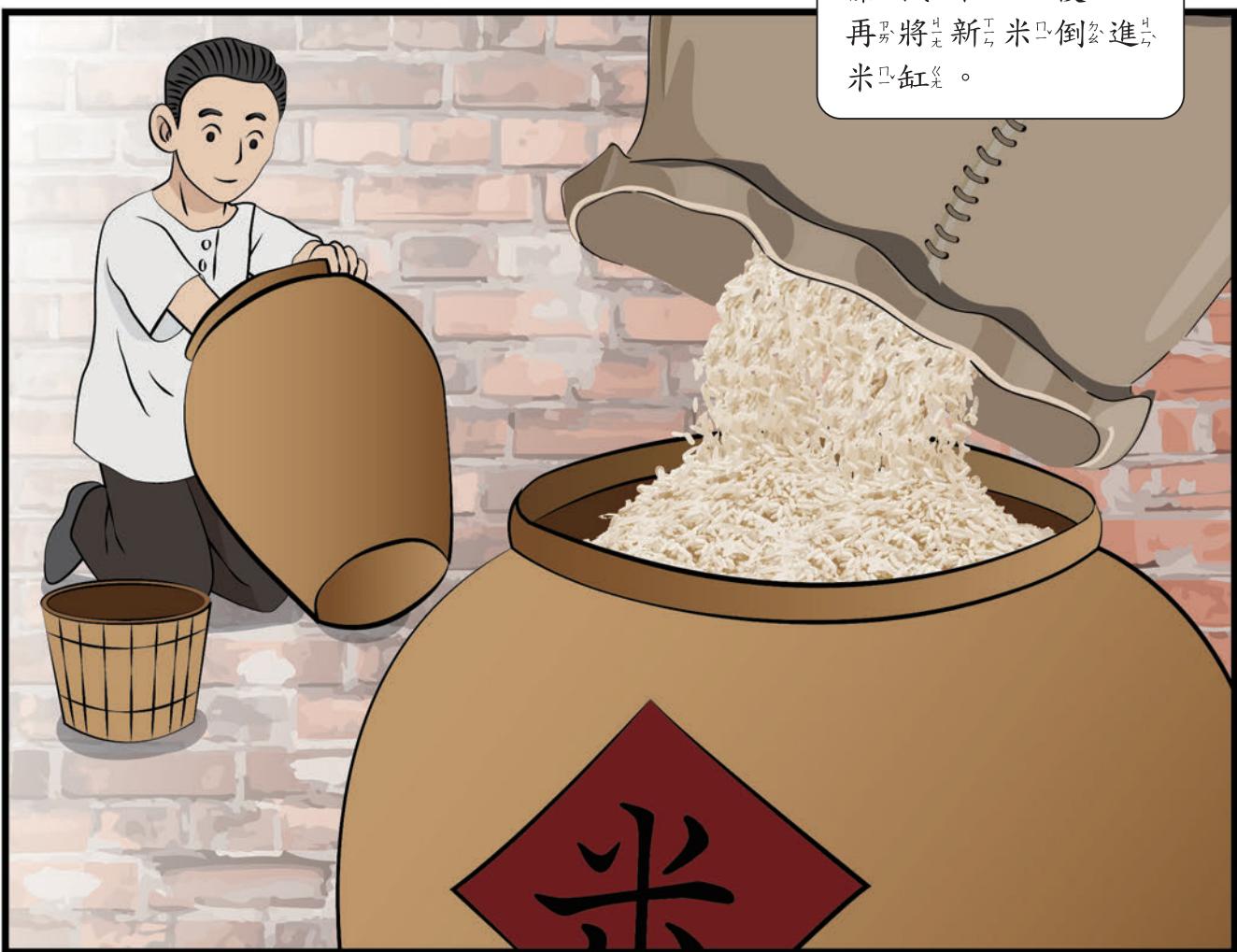


不僅確保客戶家裡不會斷米，也可以順利收到款項。





此外，王永慶先生在送米的時侯，會把米缸的米先倒出來。



擦拭米缸後，再將新米倒進米缸。

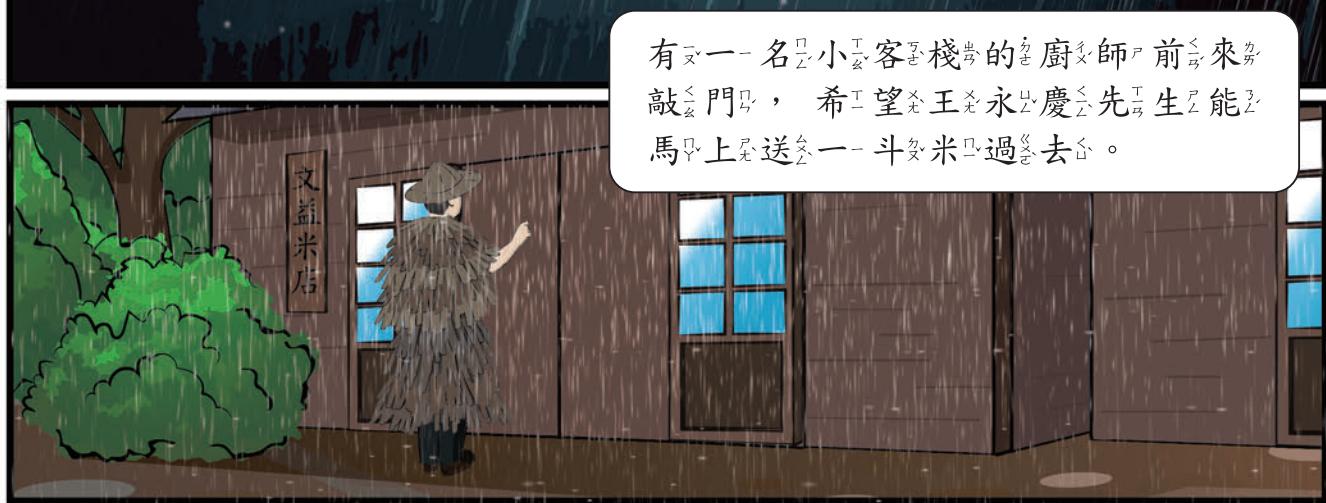
最^一後^一把^一舊^一米^一放^一到^一最^一上^一面^一，
方^一便^一客^一人^一先^一把^一舊^一米^一吃^一掉^一，
這^一也^一是^一現^一代^一「先^一進^一先^一出^一^②」
的^一倉^一儲^一管^一理^一概^一念^一。

舊^一米^一

新^一米^一

而^一這些^一管^一理^一的^一理^一念^一， 後^一來^一
也^一都^一融^一入^一成^一為^一台^一塑^一企^一業^一的^一
管^一理^一制^一度^一。

有^又一天^天，深^夜雨^雨點^點多^多，
外^外面^下著^著大^大雨^雨，天^氣又^又冷^冷…





送完米回到家後，
又冷又累 ...

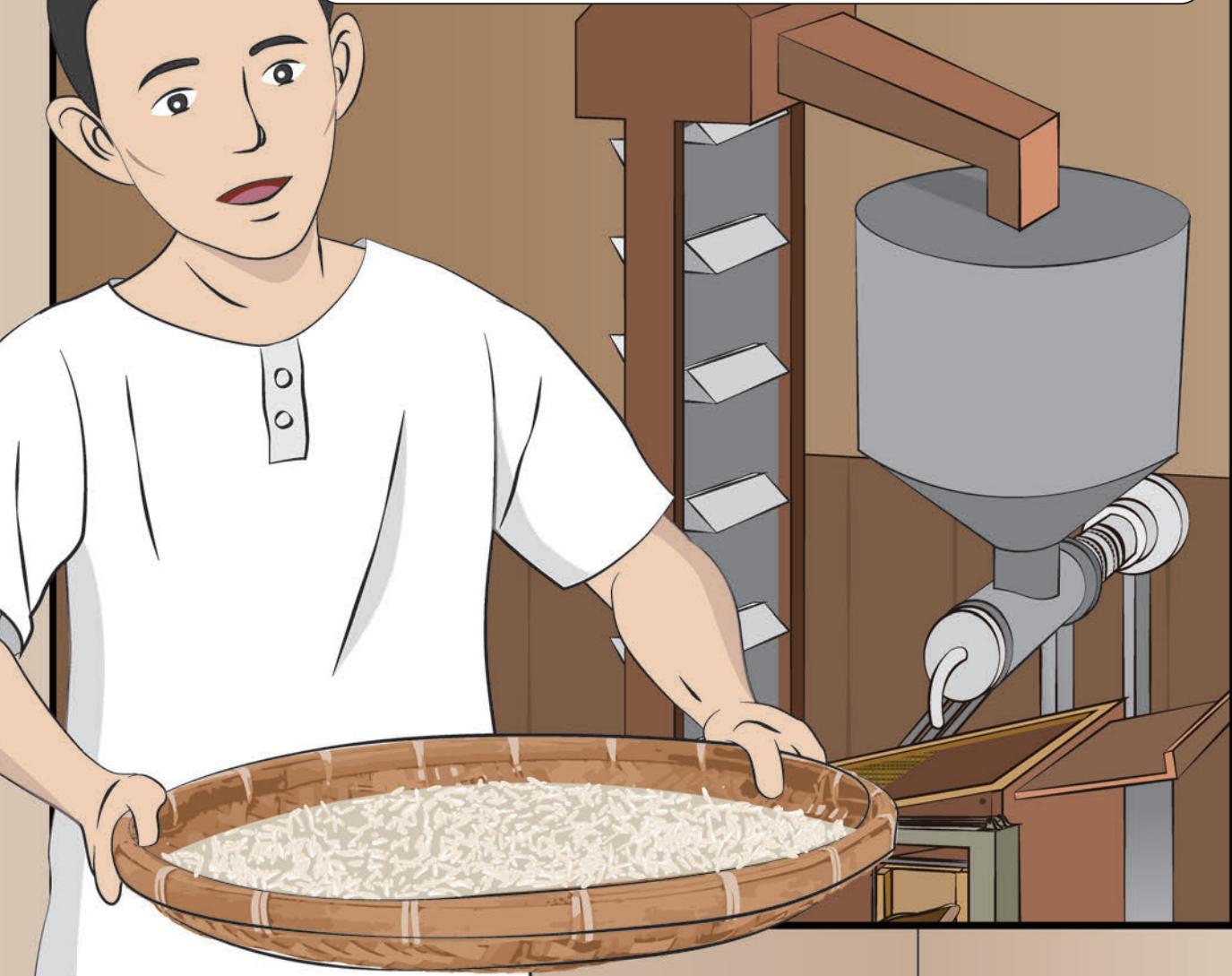
王永慶先生躺在
床上，輾轉反側
睡不著。



當時的他心想，這樣
辛苦送一斗米才賺一分
錢，實在不划算。



於是王永慶先生買了一台小型碾米機，自己碾米，往上游发展，不仅降低了成本，也能掌握碾米的品质和时效，才稍稍改善了純粹賣米的苦境。



也就算是如些注重
客户的细节，并
整合上游事業，
才讓王氏兄弟們
的米店事業蒸蒸
日上，在嘉義有一
了席之地。





小故事大道理

文益米店

當年王氏兄弟經營一小米店。

一一點把米糠及砂石挑出，可以一看出品質並管理對企業也很重要。





以一及一設置碾米廠
進行垂直直整合^④，
節省時間與成本
等觀念…



到後來都逐漸變
成塑企業管理
制度。



也逐漸變成事業管理的一種態度，與邏輯。



而台灣塑企之所以能不斷茁壯成長……



都可^可以^一說^是延^續了^了當^初米^几店^經營^的經^營哲^學與^成功^模式[。]

① 日據時代：

臺灣被日本統治的年份。從清光緒21年（西元1895年）到民國34年（西元1945年）光復為止，共50年。

② 先進先出：

庫存管理上，一個很基礎的概念，意思就是：存放倉庫時間最長的貨品，應該優先先出庫。

③ 倉儲管理：

倉庫中物資管理。

④ 垂直整合：

一個產品從原料到成品，最後到消費者手中，經過許多階段。如果一個公司原本負責某一個階段，當公司開始生產過程由其供貨商供應的原料，或當公司開始生產過程由其所生產原料製成的產品時，就稱垂直整合。

