

季	刊
秋	分

喜水人

NO.012 SEP 2018 秋分



斜槓自我

侃侃而談
一探世界

小春FUN聲說
探索，跳脫框架

小春FUN聲說
FUN玩工作X ENJOY生活



啟程， 斜槓自我

總管理處
協理—劉彥伶

I Am a SLASHER !

「斜槓」一詞源自於英文 "SLASH"，這個概念原本出自紐約時報一位專欄作家寫的書，書裡提到越來越多年輕人不再滿足於單一職業、身份的生活方式，藉由多職人生來體驗更豐富的生活。這些人在自我介紹中，會用斜槓「/」來表示自己從事的不同職業/身份，所以斜槓「/」便成為他們的代名詞。我們也鼓勵大家發展出自己的斜槓，但可別誤解了，斜槓不等於得要兼差工作，而是我們選擇的工作本身就具備了各種可能，尤其當工作範圍越來越廣，工作內容將不只存在著單一的面相，發覺自己的不足之後，用業餘時間學習額外的技能、以增加自己應對的廣度，逐漸地，從中將軟性技能發展成為自己的愛好、讓生活慢慢走向自己想要的面貌。

內化後轉變為喜愛的事物

以我自己為例，依著公司的傳統，在中國花藝學了十幾年後，也變得喜歡花藝創作，而我個人興趣更偏向於西洋花藝與雜貨裝置，假日時便透過 YouTube 影片學習、逛花市蒐集資訊，將在中國花藝學到的美感與配色技巧，應用到近年流行的乾燥花包裝與永生花、盆栽組合等。節慶前後，透過課程分享的方式，教夥伴們製作簡單的花藝節慶包裝、把花帶來的生活愉悅感傳遞出去，同時也訓練自己嘗試不同種類的教學，這種無形的價值分享，讓我感到更加快樂、充實。

Unique Style

企業內部全方位競賽，參賽者的裝置藝術，每年都越來越高規格，發展出來的斜槓技能，也顯得更突出，因此，我最喜歡觀察大家發展獨一無二的風格表現，至今我都還記得，某次全方位競賽時，南區分店將流行舞蹈與茶結合，不論是為了茶席呈現所需，而刻意練習，或是本身就有這樣的技能，當表演者將之深化且練習到一定程度時，這樣的表現最是讓人印象深刻。

平衡生活節奏的小工具

分店內每月定期舉辦著茶會、讀書會，鼓勵大家學習小壺泡跟插花，藉此充實現場工作以外的企業核心教育理念，透過全方位一、二式的學習，讓夥伴們學習做事的儀軌與規劃、待客接物的應對、環境的佈置等等。更重要的是，讓習茶也成為生活中舒緩工作的活動之一，並透過泡茶的過程，慢慢了解各種茶的知識與琢磨泡茶技巧學習也變得更有趣，讓茶自然而然因應著需要，也融入生活與工作中，成為一輩子都受用的興趣。

發掘自我，展現不同

如果你還沒找到自己的斜槓，現在發展也還不遲，如果你已經有了自己的興趣，別忘了時時練習，期望大家都能活出更精彩的人生。

改變



八萬六千四百秒的意義

每個人每天有八萬六千四百秒的時間，時間教我們如何規劃人生，因為人的一生一天天都在流逝，我們都不知道生命的長度會到哪，所以每天都要活在當下，擬定工作與人生規畫並努力實踐，如此一來自己的人生才不會隨著時間而稀釋，沒有價值。

我們所做的每件事情，都在遂行當初的決定，為何會來此？為何選擇這份工作？源自當初的一個動機及意願，我相信來此的春水人都是相信春水堂會有無限的美好與良好的發展，才決定投注自己的時間於此。

用心投入，潮流相承

茶飲料業，許多人認為是具時效性的時髦產業，一旦流行開來，大家便群起效仿並不斷推陳出新，開發更多元的創新作法與口味，由現狀可見，茶飲料業仍然是地球上相當熱門的行業，尚未退燒。

雖然現今同業如雨後春筍般出現，但許多同行業者都不明白冷飲茶起源及台灣茶葉的發展歷史，更別說具有五千年的茶葉歷史，大多單純是為了商業利益而做。從茶被發掘到現在，五千年歷史當中的三千年時間都是在摸索與成長階段，它的使用及飲用方式尚未明確的被發掘及定位。

茶創風潮的推手

壺泡文化在台灣流行許久，但久而久之總覺得狹隘了些，為何只能喝一種模式的茶？不能喝歷代的茶？不能喝世界的茶？有了當初的這些疑惑，便開啟飲茶革命，歷經三十五年後的現今，造就普羅大眾的多元飲茶習慣，不僅還原由古至今，更囊括世界各地，這股風潮不是它能流行多久，而是我們能做多久。

各行各業都有其壽命，唯有茶飲料業是不可思議的長壽，從人類發覺，蔚為流行，到全世界瘋狂，估計不只流行一百年，而是會再流行三百甚至五百年。伴隨這波冷飲茶的革命與漫延，估計遠在地球另一端的非洲肯亞首都奈洛比很快也會有飲料的出現。

今日，我們的夥伴持續在世界各地為茶飲料業作推廣延續，由此可見這個行業的未來仍是具有發展性及長遠性的。一個新的行業進入一個地區，想要被接受是需要一定的時間醞釀，不像炸彈般一投即引爆渲染，生活的慣性就是如此逐步影響和習慣。可以預見下一波的冷飲料流行趨勢就是結合餐與點心的組合呈現。

確立目標，只管去做

身為茶生活文化的第一品牌，教育下一代夥伴的不單是技能，更著重內化由古至今的飲茶文化涵養，藉由歷史案例讓夥伴明白身處的行業不用擔心成為夕陽產業。早在四十年前，當我毅然決然離開公家機關投入茶飲料業時，就是不願意終生被安逸所侷限，我習茶、懂茶的歷史、寫茶的書，更體悟這一行的可塑性與樂趣，因而改變。

決心投入這行的那刻，我便全心全意投入工作，每天埋頭苦幹，相信只要盡心自己所選的路，肯定會有所成長與回饋，這是我對人生目標的看法，既然投入其中，就不要庸人自擾、猶豫不決。

轉速成長

回顧我們的現況，台灣展店即將邁向五十間分店，海外布局由日本插旗出發，向香港與世界持續拓展。以前的我常說：「慢慢來比較快」，從提供夥伴自由發揮的自由心證，到現今同行已迅速蓬勃發展，顯見若我們不做，別人搶著做，身為發源創始者是該更有積極計畫性的前進。

人生不滿足，好還要更好

你滿足了嗎？你是否也像前輩們一樣不滿足現況，希望持續向上發展？領導力並非天生具備，而是後天自身培養而來，從現在起規劃自己的餘生，每日做有意義的事，穩定累積屬於自己的能力經驗，不論是人、事、物上，春水堂這塊肥沃園地始終為夥伴展開大門提供耕耘，端看你的決心。

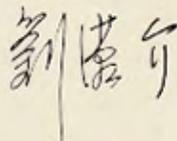
以分店為例，一旦下定決心做好，就會想盡辦法使業績穩定成長，讓人才輩出，店務管理妥當，自己不用向外宣傳，外人都看得見你的表現與分店佳績，自然而然管理圈與職位就會日漸成長，源自個人持續不懈的努力，換來此一正向發展。

人心齊，泰山移

回想自己當初是如何與春水堂一同成長走到今日？我從未讓自己有無聊狀態和想隨意消遣的片刻，無時無刻都心心念念如何把事業做好做大，但事業並非一個人的事，而是多人的共同事業。春水堂能夠有今日的佳績並非憑空而來，而是憑藉全體夥伴共同的努力，因為有這樣的努力與成就，更不能半途而廢，希望能引領大家與我一起打拼，放眼世界當作我們的市場，一旦改變所站的高度，觀點就會有所不同，眼界就會更廣闊。

現在起，我們要由慢轉快，從改變自身行為與心態開始，雖然每個人都有各自的人生安排，儘管是事業、家庭、婚姻，只要懂得善加規劃、排解困難，相信春水堂能帶給夥伴們的無限可能，必定能走向成功的黃金大道。

春水興業集團執行長



塵世是唯一天堂 茶館為人間樂土

資料來源：遠見雜誌 | 受訪人：台南遠百店店長 楊俊義



穩紮穩打，領悟箇中精隨

當茶友來到茶館，品嚐我為他調製的茶飲，在這片刻、這空間、這茶香中，享受自在舒適的互動，我們成就了生命中的彼此，而這緣分，我深感珍惜……。

大學時期喝過春水堂的珍珠奶茶，讓我留下好印象；退伍後回家鄉，正巧看到徵人啟事，我在春水堂找到人生第一份工作，也是至今唯一。在外場服務時，看調茶師調製茶飲，心想：「應該不難吧？」後來才曉得，光要學習吧檯專業，都有門檻限制，不是人人都能站上吧檯調茶，逐漸地，吧檯對我而言，就像聖地一樣，也因而立下成為調茶師的目標。

當我真正去做，才品出箇中難度。得先做味嗅覺檢測，合格了才能進一步接受調茶師訓練。老師說：「先懂茶才會喝茶，會喝茶才會泡茶。」我埋頭苦學很多與茶相關的知識，好長一段時間，天天喝茶喝到飽，唯有今天通過昨天所教的，才有資格再學下一杯茶的調製，靠著這樣慢慢磨，一步步學會基本功。

環環細節見功夫，杯杯好茶顯用心

調茶師給茶友的服務，展現在那杯茶的功夫裡。冰塊對茶飲意義重大，伸手一抓，誤差不

得超過十公克，光是抓冰這項本領，我每天上課練兩小時，私下還加碼偷練，花了整整一個月才達到百發百中。接著學習的基底茶沖泡，花費了我更多心力，因為基底茶是一切的基礎，得讓它「由熱變冰」卻不失原味，茶湯若沒沖泡好，一切都枉然，而溫度、時間、茶葉量都會影響著茶湯的品質。

雪克器是我們的工具也是重要技能，不鏽鋼的雪克器在加入冰塊後，變得冰涼而滑手，若非受過專業訓練與不斷的練習，包括我在內，新手階段都曾發生雪克器拋飛出去的出糗經驗。拿雪克器搖茶彷彿像在練功，標準動作是緊握瓶身上下，從丹田處出發，搖茶像是一門藝術，我們稱之為「海豚的跳躍」，循海豚飛般的曲線，順勢往前推動整條手臂，如果前後幅度拉得愈長、搖得愈快，茶湯不僅濃香，還能搖出如戀人嘴唇般細滑泡沫。厲害的調茶師光聽冰塊和茶湯撞擊的聲音，就能知道這杯茶好不好喝。

練習成功夫，功到自然成

當上述學習告一段落，並通過標準，老師才允許我們參加調茶師資格考試。在吧檯鑑定時，必須在四分鐘內調製完成抽測到的三杯茶飲，評審會從甜度、口感、時間等方面進行考核。第一次考試我很緊張，超過四分鐘才完成，於



是鐵羽而歸。回家後很沮喪地將結果告訴父母，爸爸問：「別人行，你為什麼不行？」他的話令我茅塞頓開。是的，我眼下之所以沒通過，代表我還不行，還需加油；但只要我努力，有人能通過，我就能通過！此後我反覆練習，把每杯茶的做法熟練到變成反射動作。第二次應考，我心中唯有那三杯茶，就真的通過認證了。

欣為佳客調甘露，傾身茶事不知勞

調茶師每天得調製數百杯飲品，但這對聯，道盡了調茶師的使命與滿足。因為茶友滿意的笑容，讓我們沉溺於交心的美好之中，因為熱愛，毫無辛勞之感，不只自己上癮，也讓茶友過癮。我總是告訴自己，儘管已經泡了成千上萬杯的茶，但這杯茶可能是茶友人生中的第一杯正宗珍珠奶茶，一定要好好泡，讓他們永遠記住這味道；店裡常有慕名而來的外國觀光客，這杯珍珠奶茶的滋味，是構成他「台灣印象」的重要元素，我希望好喝到讓他回味無窮。

剛成為調茶師時，店長鼓勵我走出吧檯，問問茶友「今天的茶還滿意嗎？」茶友大都很可愛，會率直告訴我：「今天的特別好喝！」、「要是再冰一點就更棒！」或乾脆豎起大拇指跟我比讚，他們的肯定往往讓我高興一整天。

人情待茶，傳遞幸福

我調過最難忘的茶，是為一個可愛小女孩 MOMO 醬所調製的珍珠奶茶。MOMO 醬的媽媽陳小姐是茶友，每年從日本回台探親，總會帶女兒來茶館坐坐。我是 MOMO 醬的「珍珠叔叔」，認識時她才兩歲多，如今已七歲大，去年她因課業無法回外婆家，卻寫了卡片、親手做了巧克力，請媽媽帶給「珍珠叔叔」。陳小姐怕巧克力融化或壓壞，用保冷袋裝著親自帶上飛機，把女兒的心意傳遞到我手上，令我感動又感激。

成為調茶師後，升任店長，這份工作讓我安身立命，也倍加珍惜人與人之間的緣分。

來源出處：

遠見雜誌 | 服務員的夢想紀實_春水堂調茶師楊俊義



詳見更多相關資訊：





茶湯會 - 日本新據點 新宿店

展店開發部副理 | 趙俊翰



店觀環境

累了嗎？歡迎來茶湯會，點杯暖心茶飲，沉浸在清新、簡約的空間中，享受以米白、木質色調為主的明亮環境，舒緩緊湊日常的情緒。窄長的店型，利用長櫃檯設計，巧妙減少空間的侷促感，更拉近顧客與店員的互動距離。



口味創新多元

源自三十五年歷史的春水堂，硬底子的研發能力，屢屢引領趨勢。

除了人氣 No.1 的珍珠奶茶、更提供招牌商品茶拿鐵系列的觀音拿鐵、取自當地食材的抹茶紅豆拿鐵，以及頂級薰香製程的翡翠拿鐵... 等多樣飲品選擇。



日本初登場

日本首發的新產品「珍珠奶茶霜淇淋」及「珍珠觀音奶茶霜淇淋」，入口即品嚐到濃郁茶香，珍珠Q彈，以及濃醇奶香，豐富的多層次口感，另人愛不釋口。



套餐組合，一次滿足

雙響炮般的完美套餐組合，能同時享受道地茶飲及濃香過癮的麻辣燙，一次滿足您的口腹之慾，此外，更提供四種辣度、主食及配菜等多樣化選擇，拼配專屬自己的創意美味！

地 址：東京都渋谷区千駄ヶ谷
5-24-55 ニュウマン新宿 2F
營業時間：08:00 - 22:00 平日
08:00 - 21:30 例假日



35th 生日慶 - 第二屆春水癮城

品牌行銷部 組員 | 曾莉雅

為歡慶三十五周年，舉辦第二屆春水癮城，只要四月份天天入店消費，單筆滿三百九十九元即能集章，若收集滿三十天不間斷，就能獲封全勤癮帝后，獲得兩百杯價值一萬兩千元的招牌紅茶免費喝。

同時為了歡慶展店日本五周年，再加碼於兩個月內赴日本任五間門市，集滿五枚限定章，即能成為資優癮帝后，春水堂更大方加碼回饋一百六十五杯價值一萬一千五百五十元的珍珠奶茶，總共祭出一年份的免費人氣飲品，吸引許多民眾挑戰任務。

驚人的是，短短一個月的集章時間，就有二十人挑戰成功拿到全勤獎，而資優得獎人更高達七位！期間，每集滿六點還能兌換小杯冰香醇奶茶、黃金脆皮薯條、中杯冰珍珠紅豆鮮奶茶、御品牛肉麵，眾多招牌商品作為中繼小獎勵，讓艱難的集章過程更有達成動力。



第二屆春水羈城頒獎典禮於七月六日舉行，邀請二十位達成四月份天天到春水堂達門檻消費的全勤羈帝后，與七位飛越兩千一百六十三公里到日本完成集章活動的資優羈帝后們到場領獎，共享這份榮耀與喜悅！

春水全勤獎得主：（共計二十位）

童英銓、戴毓琪、徐美齡、劉玉珠、劉鈞豪、劉惠春、何志鵬、楊慧君、朱永勝、黃一晨、劉東源、朱瑞祥、林俊孝、范秀蘭、馮筠淇、林芝、鍾瑞瑛、謝秀鈺、曾義雄、張李玲甄。

春水資優獎得主：（共計六位，七份）

林佳瑩、周楷芹、張殿瑜、陳禹帆、歐陽遠瑜、孫淑玲。



春水興業集團

執行長 劉漢介先生 攝影作品「驚天一燄」