

adaptor / July 08, 2010 10:04AM

[醫學博士的麵包夢 / 蘋果日報 2010/07/08](#)

Source: 蘋果日報 2010/07/08

[醫學博士的麵包夢](#)

## 醫學博士的麵包夢

記者金融好友聯手 咖啡庭園夢想飄香

2010年07月08日蘋果日報

Cheela小屋，除了有好麵包、好咖啡，還是個指點迷津的好所在。許多迷茫又疲憊的靈魂，跋涉到台東，想知道3個老闆，如何放棄台大醫學博士、得獎記者、金融老鳥身分，開店圖個滿足自在？小屋店長陳建行，醫學院博五輟學，到職訓局學烘焙；之後經營民宿，無法克服水源，認輸也很謙卑。這樣的努力和態度，看在旁人眼裡，恨不得鼎力相助，成就小屋，也證明台東，不只有賣菜阿嬤陳樹菊，還有菁英中的菁英，跳脫世俗成見，勇敢體驗人生的傳奇！  
採訪／蔡佳玲 攝影／陳鴻文

工作表現傑出者，通常以1套內在高標，驅策自己。這標準如此純粹，幾乎形同道德潔癖，萬一和體制不同調，他寧可退場，也不願走調。

Cheela小屋店長陳建行，便是這樣一號人物。4年前，台大醫學博士學位，即將到手之際，他決定輟學做麵包；2名好友，跟著從《自由時報》、荷蘭銀行離職，一起闖蕩人生新方向。

### 放棄博士 職訓學藝

「口試過了，論文也幾乎完成，做的東西得過獎，被放進國外教科書，外國（同行）寫好相關資料，會寄來給我看。」陳建行說。奮鬥那麼久，將熟的果實，卻在博五即將畢業，因不認同學術界陋習，放棄採收。

「想一下，做研究、教學的樂趣，都體會過了！」他在國防、台大醫學院教過解剖學，先回台東，試探兩老態度：「若我不教書，你們會不會不開心？」

一般父親，寧可要1個說出去，自己很有面子的兒子，但任教職的陳爸爸，非常開明：「沒關係，你去賣豆漿，也會很快樂！」激勵陳建行，決定朝兒時夢想：當麵包師傅前進。

第1步，是「報名失業者職訓班，學西點烘焙。我本來是備取，有人放棄，才補進去。」這位台大高材生，花了2個月學成，原打算靠翻譯醫學書、進飯店當麵包師傅過活。這時，在都蘭山經營民宿的弟弟，要回竹科上班，邀他接手。考慮民宿也可以賣麵包，他決定投入。

「山上地有千坪大，草鋤不完，朋友有難，我就來了！」拿過內政部「優質新聞獎」的鄭學庸，稍後加入。當時他是《自由時報》市政組召集人，得從報社意志看事情，很難想像自己10年後，更不快樂的樣子。

民宿敗仗 市區開店

「既然要改變，就來個最大變動！」台北土生土長的他，得學習適應台東水土、及服務業內容，被陳建行吐槽：「我不是對記者有意見，但客人叫他去買麥當勞，他居然兇人家！」

民宿經營3年，最後被水源搞得筋疲力竭：1年斷水36次，只好認輸，意外轉進另1

條更通達的道路：國中同窗提供市區空地，給他們做麵包；另1同窗黃祺堯，原在銀行催收帳款，也離職加入。

「手上案子800~900件，每個月光查扣薪水，就300多件。」他從窮婦破房被查封，辦到貴婦背著LV包來協商債務，天天周旋在法院、債務人、長官間，「已經很膩，想變到跟金融業無關。」

### 貴人不斷 認真過活

先前建設民宿，花光大半積蓄，如今財力只夠蓋鐵皮屋。沒想到，室內設計師楊政憲，幫他們畫起設計圖。「不要再畫了，我們真的沒錢！」「錢的問題，再說！」楊政憲吃過他們麵包，發覺產品和人一樣優質，決心「把優秀子弟留在台東」，便幫忙打造特色獨具的鐵皮屋。

Cheela 小屋去年開張，3個老闆，學科學的嚴謹泡咖啡、做麵包，記者兼管藝文、空間，催收帳款的包辦財務，「曾有顧客說沒帶錢，就要走人，他馬上跳起來問：家裡電話幾號？催收帳款的氣息都出來了！」陳建行笑說。他們在庭院養花蒔草，當作麵包食材、餐飲裝飾。3個大男人，未婚合夥，不免引來側目；但也因跳脫常軌，平常不會進咖啡館的檳榔兄、菜販，會來光顧；為轉業來請益的昔日同事，更是不絕於途。

不過，他們沒打算互綁一輩子：「事先已講好，誰有其他發展，我們都尊重。」像陳建行，還想做電影、去土耳其解剖學，人生選項那麼多，多虧當年跨出框架那1步，成為未來每1步的勇氣和祝福！

[hr]

### 轉型兩要領

#### 1.身段

作麵包的配方祕笈，是當年職訓局講義，筆記還寫在「第五屆亞洲眼角膜年度研究會議」信箋上，身段全無，從頭學起

#### 2.努力

小屋空間沉靜有味，其實原本是鐵皮屋；但他們的特質和努力，吸引所有人、包括設計師，鼎力相助  
店家資料

地址：台東市新生路395-1號  
電話：(089)325-096  
部落格：<http://blog.sina.com.tw/cheela/>

#### 營運概況

三人一起作麵包，都要參與店務，但職責劃分清楚。他們沒打算互綁一輩子，誰要另有發展，都會尊重；也重視理財，合作得很理性。

三人一起作麵包，都要參與店務，但職責劃分清楚。他們沒打算互綁一輩子，誰要另有發展，都會尊重；也重視理財，合作得很理性。

創業成本：100多萬（不含建造費、工錢）

月營業額：15~20萬元

店租、水電、人事、雜支：10萬元

食材成本：3~4萬元

每月淨利：3~4萬元

註：部份數字為記者估算

[hr]

更多圖片、訊息與消費訊息，請連結：

[醫學博士的麵包夢](#)

Edited 1 time(s). Last edit at 07/08/2010 10:08AM by adaptor.

---