

雲端智能廚房

辰光能源科技 田兆姮

www.sunshine-new.com

辰光能源科技

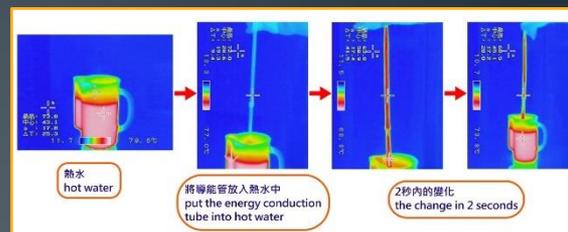


急速冷卻

中央廚房

物聯網

食品履歷



食品安全的守門員

中央廚房設計

```
graph TD; A[中央廚房設計] --> B[物聯網]; B --> C[食品履歷];
```

物聯網

食品履歷

匯智設計的廚房優勢

- 3D規劃
- 節能的廚房設計
- 人力節省
→ 平移式操作概念
- 看得見的管理，落實的操作模式
- 二維條碼簡單操作教學



工程實績-I

50坪牛肉麵店
中央廚房設計規劃

BEFORE



3D DESIGN



AFTER



牛肉麵餐廳中央廚房

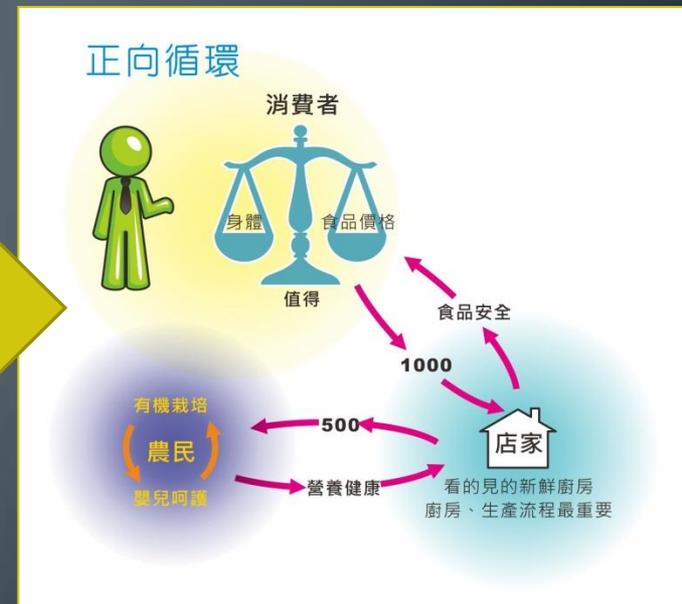
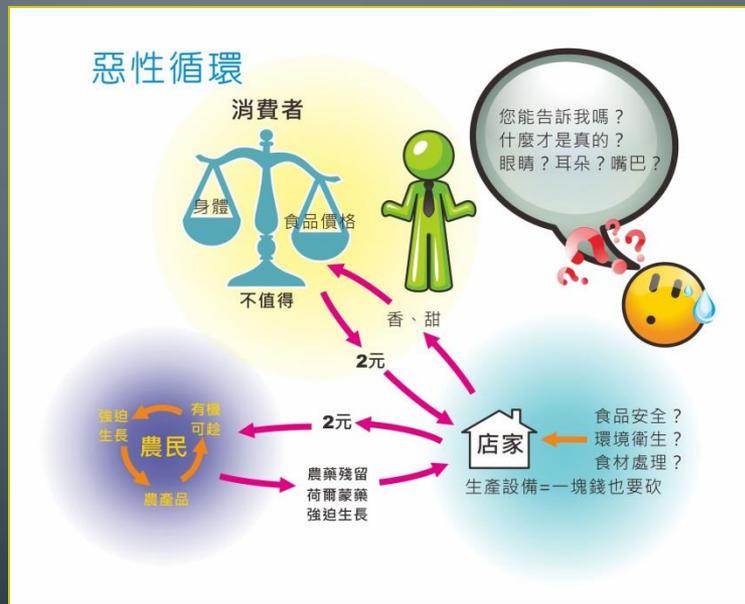
BEEF NOODLE SOUP RESTAURANT CENTRAL KITCHEN DESIGN



↑ 掃描二維條碼了解更多

雲端智慧廚房概念的源起

- 消費者如何知道？
→ 好的食材、好的設備、好的環境
- 消費者如何分辨？
→ 天然與不天然



思考案例



二間雞排店為例：
雞排店A & 雞排店B

相同條件：

1. 都有一間店面
2. 都販售雞排
3. 每份雞排50元
4. 都由老闆親自下去販售

消費者如何選擇？



A店

To 消費者：每日換油

實際：

1. 每日換油
2. 輔助紀錄換油登記表



B店

To 消費者：

每日換油+佛祖加持

實際：

每3天換一次油



匯智設計的智能中央廚房

1. 食品安全>流程順暢
2. 提前預防>事後回溯 (成本↓)
3. 讓**生產量=實際獲利**
4. 雲端科技與物聯網
5. 食品履歷
=真實呈現
=消費者信賴
=獲利



食品安全的守門員

中央廚房設計

```
graph TD; A[中央廚房設計] --> B[物聯網]; B --> C[食品履歷];
```

The diagram consists of three vertically stacked rounded rectangular boxes. The top box is light green and contains the text '中央廚房設計'. A grey arrow points downwards from the bottom right corner of this box to the top right corner of the middle box. The middle box is bright green with a thick red border and contains the text '物聯網'. A light orange arrow points downwards from the bottom right corner of this box to the top right corner of the bottom box. The bottom box is orange and contains the text '食品履歷'.

物聯網

食品履歷

物聯網在食品加工廠的運用與實踐

IOT Solutions



物聯網 (I.O.T.)

1. DIY安裝操作

→ 配對簡單 → 影片 → → → →

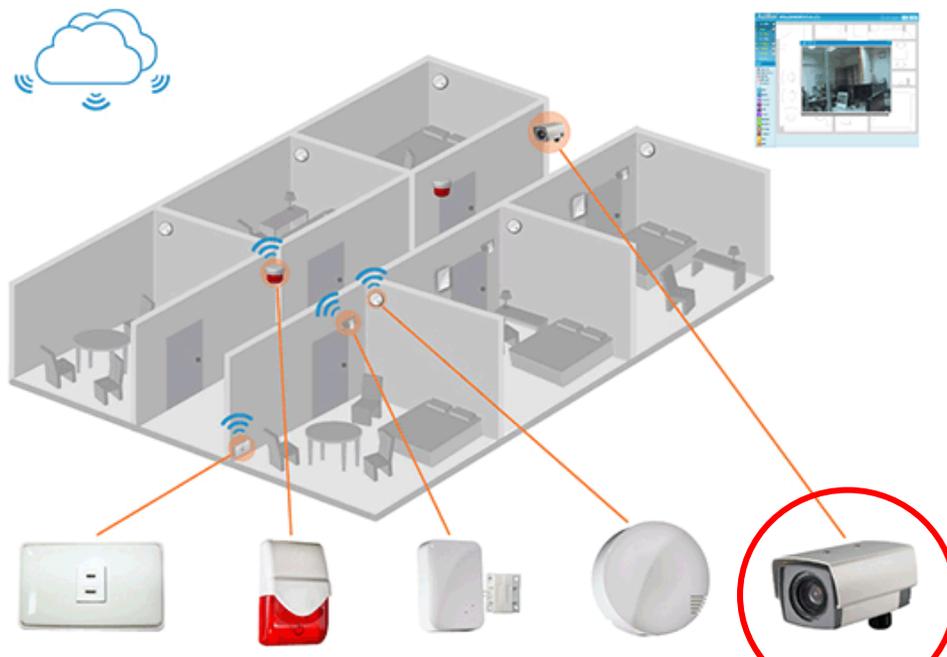


2. Zigbee多點資料雲端傳輸

3. 廚房維護、資料蒐集、風險掌握與通知



AptBee[®] 能源與安全管理 系統雲端服務



利用迴紋針按壓後方RST/WPS 鍵

按壓大約10至20秒左右
然後放開

物聯網-3D實體位置呈現

AptBee® 無線感測網路應用系統

Group List 11

GW_SSN_01

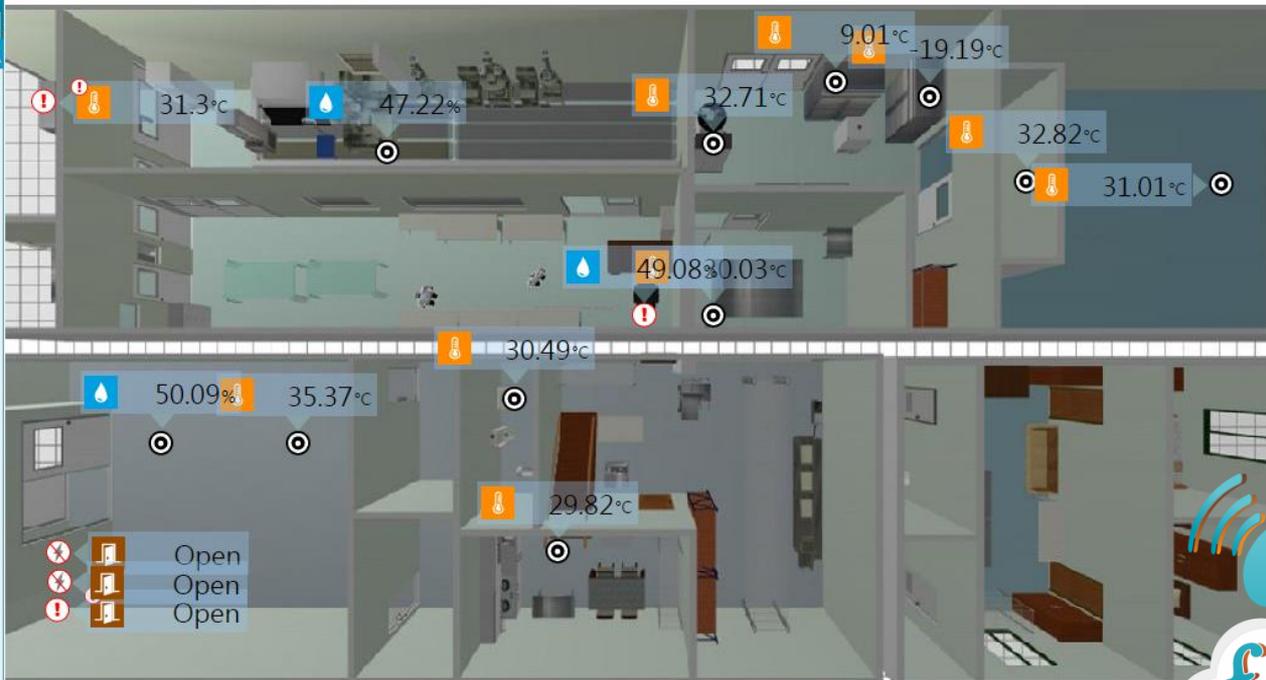
辰光能源科技

圖例

- 單感測器
- 多感測器
- ✗ 訊號中斷
- ! 發生異常

- 🌡️ 溫度
- 💧 濕度
- 🔌 磁簧開關
- CO 二氧化碳
- 🔋 電池電壓

辰光能源科技



- Group List
- 8D TEA
- SSE
- aptbee01吉隆坡
- aptbee02-董
- aptbee03-關北
- aptbee04-印尼
- aptbee05洪瑞珍
- aptbee06
- aptbee07澳安
- aptbee08-陳
- aptbee09 缺溫濕度
- aptbee10-新加坡
- 傳香
- 勝利廚房
- 禾邦羊肉爐
- 舊振南
- 轉角
- 辰光
- 圖例
- 解除測器
- 多感測器
- 溫度



辰光能源科技

設備名稱	溫度 (°C)	濕度 (%)	VDC									
冷凍冰櫃	-19.15	67.44	2.598v	35.78	34.63	2.833v	31.39	47.7	2.834v	32.73	49.59	2.873v
冷凍冰櫃	8.76	37.18	2.88v	30.78	50.76	30.06	54.62	4 ppm	32.84	46.76	3 ppm	
辦公室	29.98	48.94		29.81	55.75	2 ppm	30.5	58.8	3 ppm	58.08	3 ppm	
展示區	32.77	47.2	Open	Open	Open							

監控列表



曲線圖

物聯網-多平台即時更新通知

1. 空間的溫溼度
2. 製程的溫濕度
3. 預防災害發生
(例如, 一氧化碳)
4. 善用實際資訊建立SOP製程
5. 歷史的紀錄



即時更新

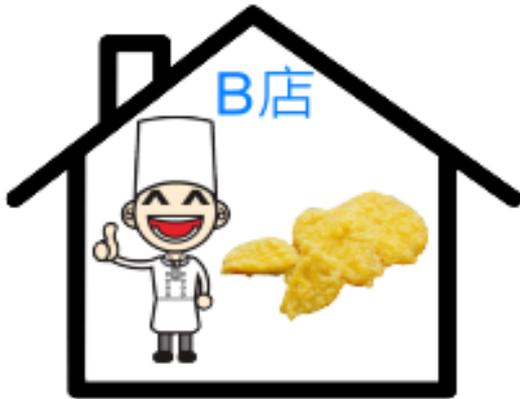


物聯網=未來趨勢

- 收集資訊建立SOP
- 迅速找出履歷製程缺失
- 加強品質控管
- 知識串聯HACCP管制點
- 管制點容易執行
- 自動記錄減少人力
- 智能化流程
- 重點巡視確認執行
- 人員建立容易



實例：



二間雞排店為例：
雞排店A & 雞排店B

相同條件：

1. 都有一間店面
2. 都販售雞排
3. 每份雞排50元
4. 都由老闆親自下去販售

消費者如何選擇？



A店

To 消費者：每日換油

實際：

1. 每日換油
2. 輔助紀錄換油登記表



B店

To 消費者：
每日換油+佛祖加持

實際：

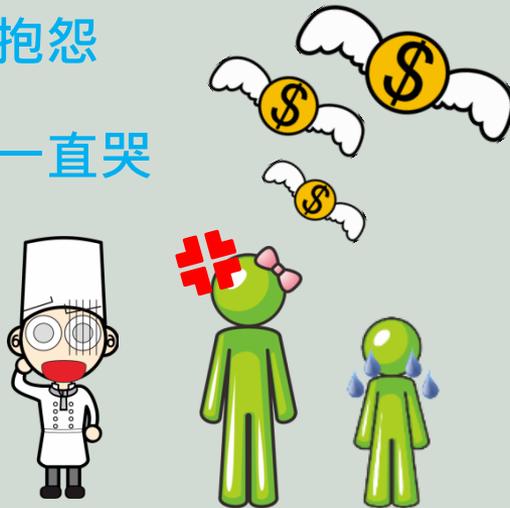
每3天換一次油



一年後~~

A店

1. 沒有賺到錢
2. 老婆抱怨
3. 小孩一直哭



B店

1. 賺大錢
2. 老婆和小孩每日逛街購物，遊玩



思考點



- 投資餐飲業的目的？
- 投資餐飲業要具備什麼？
- 利益從何而來？
- 真材實料=賺錢？
- 好的設備=賺錢？
- 品牌如何永續經營？
=如何永續賺錢？
- 衛生局稽查。

影音式食品履歷vs.紙本履歷

5G 手機

B.B.CALL

影音式+GPS定位

工作完畢就紀錄完畢

一指神功紀錄 (雲端)

數量管控

自拍掛保證

利潤↑

問題發生後容易追蹤

批量下架即可 (成本↓)

文字≠信賴

電腦或手寫紀錄 (人員執行度)

無限制的複製

簽名

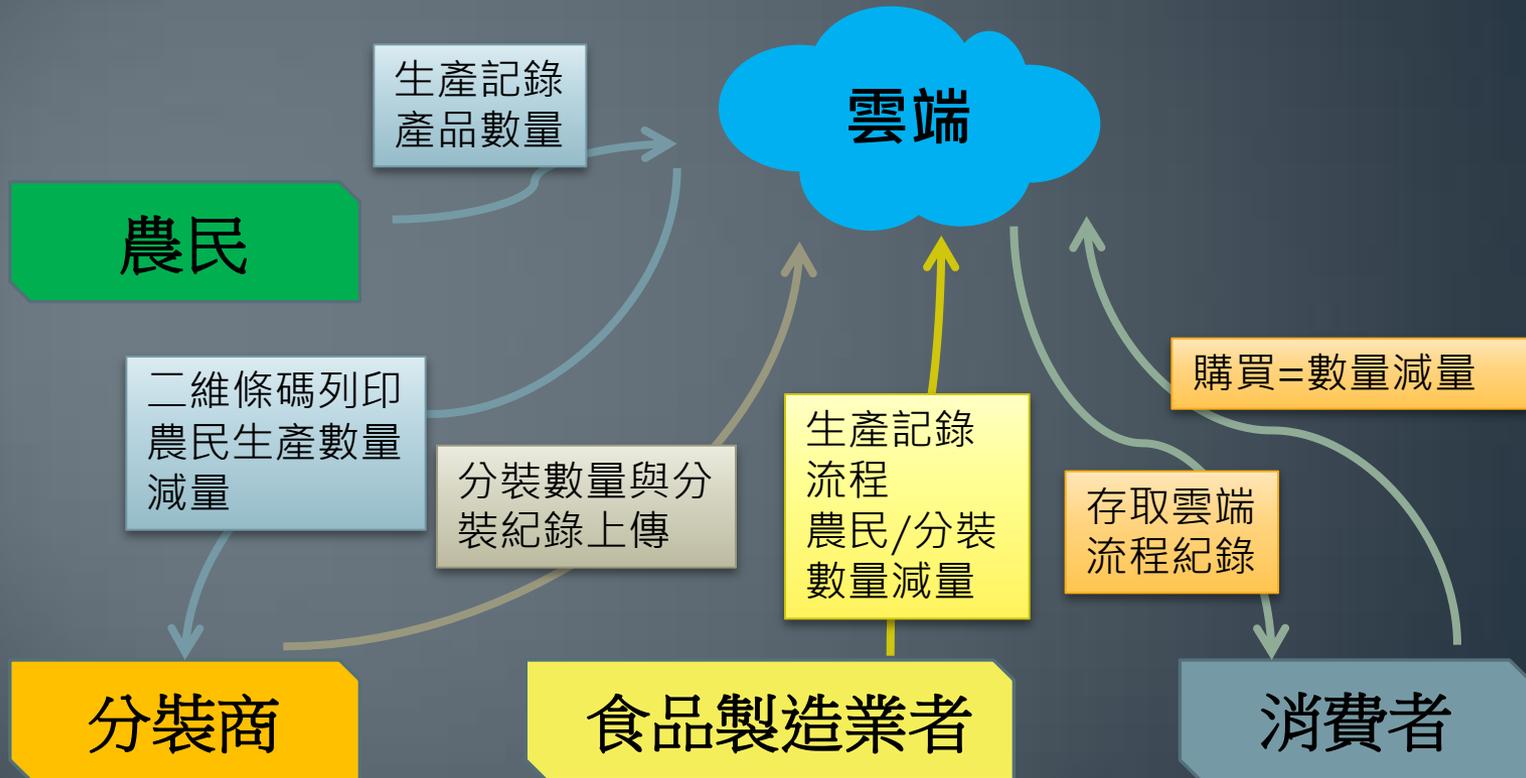
利潤被剝削

發生問題後追蹤與實際有落差

全部下架 (成本↑)

VS.

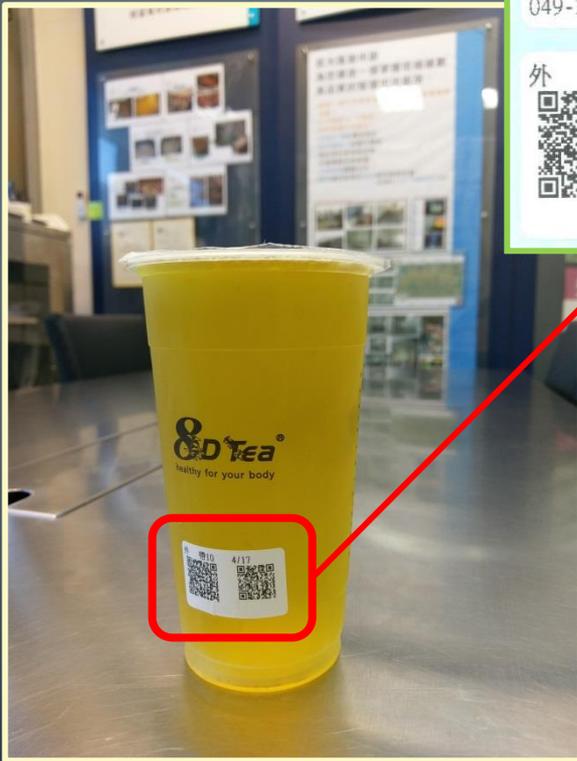
食品履歷雲端儲存概念



獲利模式



影音式食品履歷的實踐



- 利用APP掃描二維條碼
- 有網路即可觀看。
- 杯杯履歷不同
- 一間擁有食品履歷的茶飲店：



影音式食品履歷的實踐



農夫自拍

1. 電子簽章
2. 自拍掛保證

網路分享 = 利潤 ↑

透明看的見
= 消費者安心的理由

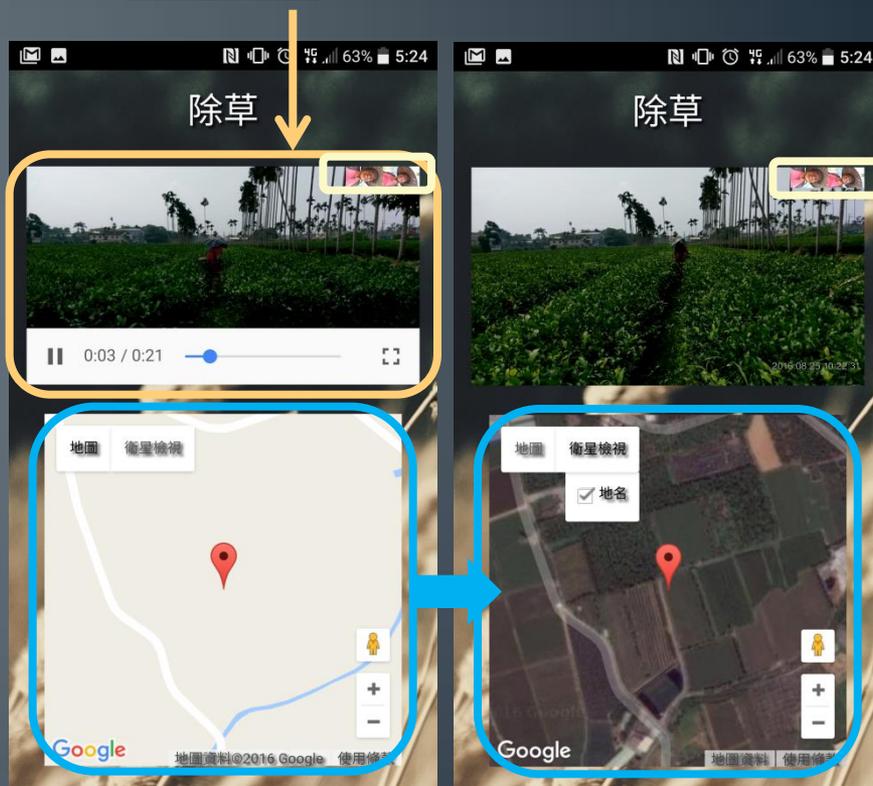
影音式食品履歷的實踐

手機畫面觀看



農夫自拍
1. 電子簽章
2. 自拍掛保證
可放大觀看

縮時攝影紀錄 雲端儲存



縮時攝影並搭配
Google地圖定位以及衛星影像

食品履歷的實踐廚房

- 台灣認證
Taiwan Farmer Shops
Consumers
- 昆蟲動物回歸人類環境
- 動物友善飼養
- 正向循環
- 消費者身體健康
- 餐飲廚房衛生



8D TEA 線上訂購



8D TEA Facebook



掃描觀看食品履歷

- 或點閱以下連結觀看

<http://sf.efoodex.net/portal.php?s=8bf1be794acaf2678ea347f1c812fbfd&p=10010001>

