

DaoE.A.T. 島嶼食光： 疫情下的智慧管理與媒 合系統開發 - 共享廚房 虛實融合 (OMO) 新餐 飲藍海營運模式

道騰有限公司

本計畫利用「虛擬平台功能開發、實體創新服務建置、平台試營運測與市場推廣」三大步驟，提供「餐飲品牌孵化器+虛實融合的共享廚房創業基地」，我們稱為 DaoE.A.T. 島嶼食光。



重振原有的餐飲業盛況

新冠疫情肆虐下導致百業蕭條，三級警戒更讓餐飲業雪上加霜，不僅生意慘淡，更負擔不起租金的龐大壓力，倒閉頂讓潮不斷湧出，我們因此頂讓到一間頗有名氣的蛋糕手作門市及貴婦廚房，疫情過後改變出許多新型態的餐飲樣貌，希望能幫助更多失業的廚師跟餐飲人員，重振高雄原有的餐飲盛況，為達成這樣的目標，硬體方面需大量的投資，例如更先進的廚房設備、不同體驗的餐飲裝潢、智慧物聯網及消防安全的硬體設備等，我們責無旁貸建置，但同時也需要開發一個讓進駐廚師、進駐品牌、有購買需求的民眾及管理的我們，有個可以智慧管理與媒合的軟體系統開發載具，透過計劃與政府一同分攤軟體建置費用，造福高雄回饋地方。

改造實體場域，完善創業體驗服務

執行共享廚房營運複製，從場域選定到廚房設計規劃，科技廚房設備服務方案進駐直至共享廚房場域營運、企劃來搭配不同沉浸式體驗數位內容設計。導入國內外最新科技廚房設備，讓設備場域投資者，以共享廚房體驗的方式降低設備選用錯誤風險，提供客戶新世代科技及高效廚房體驗服務方案。道騰原就善於空間場域經營、各式活動企劃及產業跨界交流，共享廚房場域營運推廣，初期從串聯道騰商務客戶開始，逐步經營生態系沉浸式共享體驗商用廚房社群。本計劃的實體場域改造位於高雄鼓山區明倫路 496 號店面成為一個「餐飲品牌孵化器+虛實融合的共享廚房創業基地」，作為推動餐飲產業服務創新與數位轉型之示範點。

餐飲科技轉型的輔助者

本計畫整合了商用廚房設備同業，讓相近客群共同行銷，並提供了現代化科技廚房解決方案，所謂商用講求穩定、高效，是協助餐飲經營者成功的關鍵，疫情改變了傳統餐飲經營模式，但也為產業轉型帶來契機，實體廚房仍有存在的必要，消費者透過體驗方能對品牌有信心，才有幽靈廚房虛擬品牌、外送市場順利發展的機會，因此，藉由共享廚房場域營運、推廣，逐步經營生態系沉浸式共享體驗商用廚房社群，要將體驗走向極致，作為餐飲業轉型示範。