

蒸荐康國際餐飲股份有限公司 ——

# 港式腸粉自動化量產設備 開發計畫



蒸荐康  
Joy Come

目前製作腸粉皆為手工，手續較繁複也難以大量生產，市面上並無全自動機台和腸粉全自動相關機組，僅有半自動之選擇。此次設計生產自動機組，可藉由細部調整粉皮厚度及腸粉口味，並採用獨家包覆機制，打造臺灣第一台腸粉專用之全自動化機組。



## ► 運用自動化打造口感獨特的米食文化

蒸荐康國際餐飲股份有限公司以牙齒肉圓為基礎，用特殊的肉圓造型及獨特的風味打響知名度，進一步發展加盟體系，於臺灣販售道地米食，創辦人廖美惠及女兒楊怡筑最大的夢想，就是將本土米食文化發揚光大，因此在肉圓的基礎之上，又持續研究開發各種口味的湯圓與冰粽，每每推出皆能引起討論及銷售熱潮，母女倆經常腦力激盪，媽媽提出構想女兒負責執行。此計畫便是兩人懷抱開路先鋒的精神，從完全不了解機構設備，到最後可讓機械加工廠師傅心服口服，皆來自對品牌的熱忱。在其自動設備幫助下，不僅生產速度提升 50%，其重點為機械化生產下衛生無虞，且每條腸粉品質穩定，不受傳統人工製作腸粉皮容易厚薄不一的問題。口味上除了常見的蝦仁與叉燒肉外，未來將因應國際市場與飲食習慣研發更多專屬及限定口味，將腸粉多元風味推向更高境界。

## ► 自動化技術引領腸粉產業，創造量質雙效益

透過本計畫協助，與佐翼科技及久番機械共同參與開發下，成果效益可分為兩個層面，第一是量化的效益，在港式腸粉自動化設備完成之後，本公司在岡山投資了 2 億的新廠房，將開設一條腸粉的生產線，預計每天最少可生產 2,000 公斤的腸粉，增加雇用新員工 10 人以上，預計創造每年營業額 1.5 億台幣，並於穩定的生產線下提供現有加盟業者更加豐富的品項供選擇。第二是質化效益，自動化量產設備導入港式腸粉生產線，提升產能、降低成本、增加產量、加快速度。除了延伸本土市場範圍，更名為擴展國際市場奠定基礎能量，如此般不僅可達成自動化效益，並提供產量更大且速度更快的製程設計，隨著拓展全新腸粉新創加盟產業體系下進軍全球華人市場，將自動化控制技術應用於相關不同型態功能設備，最後帶動開發案產生，同時持續增加食品廠房與生產線設置，並提升整體就業率，再導入熱交換器回收系統，不僅可節省大量加熱電費，也開拓節能新趨勢。

## ► 科技與傳統融合，征服全球味蕾的臺灣米食之旅

本計畫支持下，讓本公司腸粉產品在上市前，即獲得高度曝光與多元的宣傳管道，這是在設備開發及產品研發之外非常大的收穫，蒸荐康國際餐飲有限公司致力於臺灣米食文化發揚，並不忘食品事業為良心事業的初衷，在導入科技化生產，讓品質更加提升的同時，依舊兢兢業業鑽研在地米食的各種可能，讓工業的 SOP 與舌尖的美味並行不悖，在標準化的製程挹注下，進入國際市場才能持續領先，對於本公司立足臺灣拓展海外市場的加盟體系，打下穩固的根基，相信在不久的將來，臺灣米食製品可持續征服世界各國老饕的味蕾。