

Lion Forum 來恩青創微論壇

▲ Tea Break Iot x 犯規下午茶東西軍 ▲

一、前言：

當創業已成事實，喝個下午茶就是義務，三個微論壇、六個府城青年創業家，在育成食堂中，與大家分享五十份創業下午茶，用甜食告解，撫慰在創業路上正在走、剛開始要走的年輕人，配菜佐以物聯網，萬物聯網時代來臨，下午茶 Iot，我們將以下午茶體現現在生活 x 未來風貌，面對面的雙向交流論壇方式即將上菜。

本次論壇以「府城青創」為旨，本論壇非常榮幸邀請到幾位台南青年創業家，從府城中西式日常甜食紅豆湯、紅豆麵包、雪糕等出發，加入未來下午茶的物聯網案例分享，與年輕人對談。希冀從當下台南的特色甜食開始，分享青年創業過去與現在的挑戰，以及透過食物相關物聯網案例，以物聯網 Iot (IoT, Internet of Things) 介入美食的切入方式回應面臨的創業挑戰，重新解讀民眾對於下午茶的定義以及開啟物聯網新生活變革的可能。

二、辦理單位：

指導單位：經濟部中小企業處

主辦單位：南臺科技大學創新育成中心、國立嘉義大學創新育成中心、國立高雄餐旅大學餐旅技術研發暨創新育成中心、國立高雄第一科技大學創新育成中心、國立屏東大學創新育成中心、國立高雄大學創新育成中心、IQ Space 共同工作空間

共同主辦：南區創新與創業育成中心聯盟、樹德科技大學藝文產業育成中心

三、活動地點：

南臺科技大學創新育成中心 H2 棟 1F

四、活動報名：

男女不拘，對創業課程有興趣皆可參加，現場將發送“下午茶東西軍投票號碼牌”(限須加入南臺科大創新育成中心 FB 粉絲團，確認加入即可拿選票)，投票換取下午茶，報名名額有限，發完為止，線上報名參加者優先發放。

報名網址：<http://goo.gl/forms/KnHHqjUWGm>

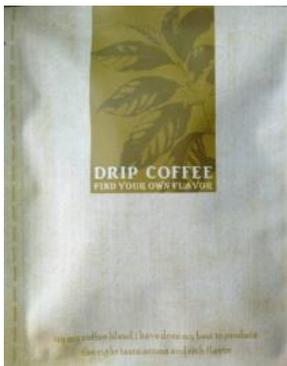
(南臺科大創新育成中心 FB 粉絲團：<https://www.facebook.com/stust.innovation>)

五、論壇內容：

日期	4/6(三) 14:30~17:30	4/13(三) 14:30~17:30	4/27(三) 14:30~17:30
微論壇 議題	美食廚房- 來談談幸福料理廚房甘苦	美食迷路- 一段在流浪與傳承的對話	老街美食- 巷丫內快樂的生活新提案

14:30 報到，15:00 正式開始，論壇進行方式將首先端上<主菜>分享兩位府城青年創業家與談、分享正在做的事，<附餐飲料>再加上咖啡團隊交流，最後由南臺科大創新育成中心再分享相關物聯網案例，做出雙方創業經驗綜合討論與交流，學員則將手中選票投給最喜歡的創業故事換取下午茶美食，與創業家交流。

   	<p>議題：中西食物-來談談幸福料理廚房甘苦</p> <p>專題： 主持 陳沛岑 / 南臺科大創新育成中心 IQ Space 經理 與談 唐大可 / 慕門火`紅豆 創辦人 與談 謝瑋愷 / Les Petits Pots 小銅鍋 負責人 與談 張東昇 / 旭日東仁 執行長 (南臺科大育成青創團隊) 與談 何瑞文 / 南臺科大創新育成中心 經理</p>
	<p>日期：4/6(三) / 時間：14:30~17:30</p>
	<p>內容簡介：</p> <p>△<主菜>台南市最夯的兩間不同環境的廚房中，各自有對於食物的堅持與初衷，在競爭激烈的臺南市創業，一場美食廚房大戰要如何將幸福快樂的食物傳達給消費者，後起之進該怎麼找出創業自我價值？</p> <p>△<附餐飲料>同時邀請到本校管資系學生創業團隊與談，南臺科大創新育成中心與 IQ Space 協助品牌建立、財會規劃、通路佈建及後續營運各項準備，合作將東山咖啡推廣出去，讓大家認識臺灣的精品咖啡，也希望進一步讓東山的青年回流、提升在地就業的可能性。</p> <p>△廚房物聯案例 Prep Pad 智能砧板外觀看起來與一般的切菜板沒什麼不同，卻搭載了實用技術，能夠替你控管飲食，成為個人專屬的營養師！Prep Pad 內建有重量感測裝置，主要是透過稱重、手動輸入食物種類來進行飲食控管，可以計算食物重量，並按種類算出蛋白質、熱量等營養資訊，進而提供飲食建議。</p>



議題：美食迷路-一段在流浪與傳承的對話

專題：

主持 | 國立高雄餐旅大學餐旅技術研發暨創新育成中心 羅筱婷 經理

與談 | Yopy/Prime 派慕·流浪甜點 創辦人

與談 | 劉雨樵/糯夫 創辦人

與談 | 蔡政育/懿賢有限公司 負責人 (嘉義大學育成青創團隊)

與談 | 黃振瑋/國立嘉義大學創新育成中心 經理

與談 | 何瑞文/南臺科大創新育成中心 經理

日期：4/13 (三) / **時間：**14:30~17:30

內容簡介：

△<主菜>兩位都是對於美食有堅持的青年創業家，為何要選擇流浪在臺南，找不到的美食，是否藏著一道隱形的創業脈絡，該如何用美食與驚喜讓大家願於追逐？活動同時邀請到高雄餐旅大學、嘉義大學育成中心的經理，交流餐飲創業的建議。

△<附餐飲料>懿賢有限公司為第二代青年創業之優質案例，除了善用父母冷凍食品公司經營的人脈與經驗，開發符合新世代之產品，也積極接受嘉義大學創新育成中心輔導，布袋鹽田掛耳式咖啡經上班族建議所開發的綜合咖啡，味道甘醇平順，完整烘焙，咖啡因含量低，適合添加牛奶飲用。

△取餐物聯案例

摩斯漢堡 MOS ORDER—APP 訂餐系統提供多元取餐方式，包含：「外帶、內用」等服務，讓我們可以在手機上先點餐後輸入資料，到了你預定的時間再到現場付錢取餐就可以，透過物聯網設計，當你進到購物中心時，即可收到最新促銷訊息，拿著憑證就可以到專櫃享受折扣，也可以用手機支付費用，讓電子錢包更方便。



議題：老街美食-巷丫內快樂的生活新提案

專題：

主持 | 國立高雄第一科技大學創新育成中心 郭小萍 經理

與談 | Michael/Lovi's 巷弄手工雪糕舖 創辦人

與談 | 唐大可/慕門又`紅豆 創辦人

與談 | 劉哲宏/嘿歐斯 創辦人 (第一科大育成青創團隊)

與談 | 何瑞文/南臺科大創新育成中心 經理

日期：4/27 (三) / **時間：**14:30~17:30

內容簡介：

△<主菜>近年來台南市有許多巷弄老街美食出現，坐落台南府城的 LOV'S 與你深入台南老巷新美街，以手工雪糕為嚮導，探索府城時光記憶，慕門又`紅豆則搬了四次家，換了五個地方，在台南的老城裡四處賣紅豆湯，最後暫時定居在信義街的巷弄中，巷丫內美食如何激發成老街生活的新美好、如何創造出美食體驗？

△<附餐飲料>嘿歐斯有限公司與國立高雄第一科技大學合作開發出全台唯一雲端智能型咖啡烘焙機，搭載了最先進的雲端烘焙參數與咖啡油煙過濾裝置，透過手機和平板的 APP 程控，自動控制與擷取咖啡機的溫度與風門轉速，提供科學化與客製化烘焙，讓不懂咖啡的門外漢可以搖身一變成專業級烘焙大師，進而有效率地提供新鮮好咖啡。

△餐廳物聯案例

Noodoe 服務方塊為物聯網在餐廳運用的體現，方塊與餐廳服務生所配戴的手環連線，消費者只要隨翻轉桌上的手環，服務生就能收到所需服務的訊息，即刻提供茶水、點餐等服務。

註：活動視實際需求彈性調整

六、其他資訊：

活動窗口：南臺科技大學創新育成中心

電話：(06)253-3131#1507~1509 / 專線：(06)242-2309 / 傳真：(06)253-7461

Email：cirmsonmoon@gmail.com 張小姐

官網：http://iic.aic.stust.edu.tw/