

智慧型咖啡豆烘焙系統開發計畫

- +** 量
化
效
益
- + 增加產值 2,500 仟元
 - + 產出新產品或服務 3 項
 - + 額外投入研發費用 330 仟元



渴飛股份有限公司

創立日期 2016 年 7 月

經營項目 資訊軟體服務業

負責人 賴宥杰

| 計畫緣起 |

隨著精品咖啡浪潮崛起，加上近年來科技蓬勃發展，智能化概念悄悄來襲，對既有的各行各業不只帶來衝擊，也帶來轉型契機。台灣這五年來人才密集且大量投入，各式咖啡冠軍達人在台灣，耀眼如滿天星斗，台灣人反應快，對新鮮事物的消化能力也快，和比鄰咖啡業者彼此競爭也互動，拚著「我有你沒有的」的企圖心，在這裡，咖啡看的不是年產量，是咖啡深印在文化裡的重量。Coffreedom 研發團隊在半導體產業擁有多年的開發與系統整合經驗。我們

看到了一個潛力豐沛的市場，以「高自由度」為元素代表，打造自動化烘焙設備，運用感測系統，不必額外調整風力火力，全程智慧溫控，讓咖啡豆均勻接受熱源，注入創新概念，又保有多變性。並記錄每次烘焙的資料，讓使用者不僅能體驗名家烘焙的口感，也能將自己滿意的好味道分享給別人。我們期望，未來無論在咖啡廳，家庭或個人皆可體驗專屬的客製化烘焙，享受咖啡烘焙的樂趣。提供給使用者非高單價，以及透明公開的服務分享平台，引發消費者的共鳴。



| 計畫重點 |

咖啡店、賣場中所使用的咖啡豆，都經過「大量烘焙」，是否口感滑順、咖啡味濃郁、花果香氣、層次豐富、苦味不殘留，對於顧客而言是否符合期待，也讓顧客開始重視咖啡豆的烘焙程度。市面上大多烘豆機體型偏大型且頗負重量，對於家庭或個人用，既佔空間又無法烘培出理想味道。我們的目標是讓家庭或個人享受品嚐咖啡的樂趣，透過平台將烘豆師或達人所分享烘焙數據，複製出好喝的咖啡。亦可透過調整火力、控制風門排氣流動等方式，改變烘焙數據，調製出個人喜好。計畫目標為開發智慧型咖啡豆烘焙系統，我們看到了一個潛力豐沛的市場，以「高自由度」為元素代表，運用感測系統，注入創新概念，賦予設備自動化，並接口物聯網技術，內化電控能力，引入新的控制方法，翻轉烘豆機設

計，將烘豆控制智能化，讓好的烘豆結果可以複製。打破現有咖啡界的烘豆高門檻，讓消費者能享受新鮮健康的咖啡。結合創新並不斷提升的咖啡豆烘焙技術與機器設備，不管效能與產能方面，都超過了它的價值所在。

| 計畫創新 |

- 1 自動化：整機自動化、可拆式模組化設計，做為未來擴充與改造的保留空間。
- 2 高自由度：使操作機台本身更方便，能專注於烘豆的環節，並具高自由度操作，讓玩家能烘出各式風味。
- 3 口感複製：運用感測系統，不必額外調整風力火力，全程智慧溫控，讓咖啡豆均勻接受熱源，能夠輕鬆使用，又保有多變性。
- 4 資料分享：透過物聯網設計，提供使用者選擇數據資料收集與分析，或進行分享，提供客戶與使用者更多的信心與安全感，避免疫情其間的群聚風險。

