

現代烘焙 科技美學

114年度烘焙食品產業轉型加值輔導成果發表會



時間：2025.11.13(四) 13:30-16:20

地點：集思北科大會議中心 3F 岱爾達廳 & 西格瑪廳
(台北市大安區忠孝東路三段1號)

岱爾達廳-成果發表會時間13:30-16:20

西格瑪廳-展示區開放時間12:00-16:30



SCAN HERE

烘焙美學

數位精準

· 產業與科技的行動力搭襯

· 烘焙與數位的新未來開創

時間	發表會議程		展區開放
1300-1330	來賓報到		烘焙 4面向 數位 行動力
1330-1345	致詞與活動合影		
1345-1405	創 新局 現代烘焙 新視界&新行動 食品所 陳麗婷資深研究員		
1405-1505	秀 成果 成果發表	烘焙產品品質穩定與優化 - 良晟食品股份有限公司 - 喜之坊食品有限公司 數據導入製程與管理優化 - 台灣優格食品股份有限公司 D2C通路及品牌AI應用 - 新長崎食品工廠	
1505-1515	茶敘互動	專家互動。案例觀摩。經營診斷	
1515-1600	話 關鍵 烘焙升級 數位精準	4大面向升級Tips： 烘焙產品開發設計 烘焙產品品質穩定與優化 數據導入製程與管理優化 D2C通路及品牌AI應用 聯合分享 食品所： 陳麗婷、王怡晶、王鐘凰、張湘文、李佑軒、廖育祥 資訊業者： Omnichat、SHOPLINE	輔導案例 v.s. 專家協力
1600-1620	烘焙進化QA		開放時間 12:00-16:30