

家田企業有限公司

鮮魚深加工休閒食品製程改造及產品開發計畫



計畫緣起

據統計台灣休閒零食市場規模約 50-60 億，市場規模雖然比國外小，但卻也是各方逐鹿之地。鑒於食品企業數量繁多，休閒食品的“價格戰”此起彼伏，品類越來越豐富，市場競爭越演越烈。如何在來提高或維持市場佔有率，是當前必須思考的課題。健康休閒食品在台灣為最具有發展潛力的外銷產品（徐，2001），因此將水產食品、休閒食品與健康訴求結合，研發極具市場價值的鮮魚深加工新休閒食品是家田的營運目標。「鮮魚深加工休閒食品製程改造及產品開發計畫」改造範圍即是涵蓋產品創新加值及製程技術（自動化）的提升二大面向，希望藉由魚肉深加工休閒食品軟、硬體生產改造，達到產品高值化、精緻化。

新產品簡介



取材自五種台灣種植之天然素材，包括胡蘿蔔、山藥、南瓜、紫心地瓜及紫菜。先將蔬果切成顆粒後再烘乾成型，灑落於原片之中，由於五彩蔬果以低熱量非油炸的烘焙方式製成，因此五彩酥片除了美味外，還兼具低卡與健康。

酥脆的口感，繽紛的外觀，還帶股淡淡的海洋味，既

無信不立、無勤不獲、無魚不吃、無鮮不用。

成立日期 / 87年1月

負責人 / 田智豪

資本額 / 12,000 千元

員工人數 / 45

營養又不用擔心吃多了會胖，五彩酥片絕對是 2015 最吸睛的休閒零嘴！

計畫創新重點

台灣目前市售鮮魚深加工產品，依九成以上產品型態是以鱈魚香絲（北海）魷魚絲（珍珍）型態為主，多樣性不足。本計畫產品不同於一般休閒零食，五彩蔬片產品是以創新的製作方法結合營養價值高鮮魚原片，成具健康概念之新休閒食品，而五種蔬果鮮艷的色彩將可提昇出消費者對產品的高端價值及獨有的辨識度。

本計畫的創新重點，在於一貫化製程產線整合過程中，藉由自行設計開發多功能脆片加工機，並整合原製程設備於單一製程線。同業多為半自動以人力進行產品之生產，故在產品開發製程上極具高度創新性。

研發成果及衍生效益

1. 增加產值：

- (1) 導入自動化設備後，估計每個月約可增加 12,000 包產品。
- (2) 每一次新研發的新產品，只要通過市調評比，通過全區經銷商試吃，且願意鋪貨 80%，該產品進入市場後都可以為公司創造 8%-10% 的業績！今年又接了些許特殊通路（養生店鋪）15%，因此對於天然養生的產品都有助於公司拓展業務，也藉此設備可以延伸生產其他同性質的產品，國內銷售額約

6000 萬 *10% 再加上特殊通路約略 7% 以及外銷部分約占 8%（今年參展重點），因此此次新系列產品將有機會為我司創造可觀的收益！

- (3) 產品以每包售價 100 元估算，今年約可增加 5,000,000 元營收。

2. 降低成本：

- (1) 14 人 => 5 人 35000/月 *12*9 人 = 378 萬 / 年
- (2) 導入自動化設備後可減少 5% 的原料損耗（6,000 萬營業額，原料成本佔 40%，可減少 5% 的原料損耗，一年約可降低 120 萬元。
- (3) 估計一年約可降低 500 萬的成本。

3. 促成投資額：

家田公司在產線自動化投產順利後，擬於屏東投資興建觀光工廠，計畫以 3 年為基礎，每年投入 1000 萬建置。

專案執行重要心得

每一次新開發產品的成功，背後都有著許多的不成功的例子，研發團隊總是希望做出最好的產品，生產部門總是希望可以量化生產，業務部分則是希望可以符合市場需求，而經營者則是希望生產出成本最低，產能最高，市場接受度也最高的新產品出，這次的新產品與設備上的改良總算是符合經營者的期待，天然食材且與當地農民結合 = 成本管控，天然，養生，健康 = 市場需求！設備改良趨向於自動化生產 = 提高產能！此計畫的成功讓我司的研發團隊更向上經進一大步，除了產品開發上，更加上了工務部的研發設計以及技轉單位的協助（金屬中心），讓我司的傳統生產產線向上提升，邁向另一個生產時代的紀元！

