

需求創造市場 轉型創新格局 ~ 大健康產業暨流通事業之發展

崇越科技

董事長 賴杉桂

2018年5月8日

- 一、前言
- 二、創新轉型發展趨勢
- 三、崇越科技創新轉型作法
- 四、流通事業-安永鮮物
- 五、結語

(一)快速變遷、激烈競爭、顧客多元需求

(Hyper Competition)

(二)雲端/知識經濟，遊戲規則改變，面臨關鍵時刻

(三)智慧城市4G應用、大數據、AI工業4.0創新

(四)驅動力兩極化現象，即當地化/全球化發展

(五)全球經貿版圖變遷～全球化／國際化/跨國化/多國化

環境變化趨勢

議題

面對巨變的世界，企業必須具備應變的能力、創新的基因，才能生存與競爭

S-社會

知識社會 個人化
都市擁擠 複雜化
老人安養 貧富不均
數位落差 人口移動
人際疏離 食安問題

T-技術

生物科技
資通訊科技
微型化
智慧材料
綠色生態

E-環境

無邊界世界
全球氣候變化
天然資源限制
污染擴散
疾病傳播(如H1N1)
天然災害

E-經濟

金融海嘯 大陸市場
東協市場 跨國企業
人力資源 生產革命
消費主力 原料上漲

P-政治

區域競合
恐怖主義
國際組織

趨勢

人口結構老化
知識取代勞力

都市化加速
無形成本提高

實體邊界
作用逐漸被取代

網路形成
第五度空間

現象

高齡化
少子化

網路資訊
發達

多領域技術整合

技術整合
與開放

新經濟體
茁壯

能源材料
短缺

環保與彈性製造

企業全球
佈局

資源效能提升

安全無疆界

全球環境變化與核心競爭力的變動

產業結構與區域經濟結構變化

產業結構變化

生產階段的對外採購普及

高附加價值服務領域的擴張

新的產業之成長與發展

區域結構變化

地區經濟圈內的分工
與經濟體間的擴張交易

開發中國家市場之擴大

大量、低利潤之低度
開發中國家市場擴大

核心競爭力

強化傳統製造業的服務機能

- 依據市場的需求，對產業予以重新再定義
- 強化多樣化的價值根源以及產品之創造性結合與系統網路化

擴充以多樣化為基礎的知識力量

- 對多樣化創意給予更多的包容並擴大投資
- 建構基礎建設吸引創造性人才

為搶先取得技術，加強智慧財產權、 專利權與擴充技術產業化的基礎

- 能源與環境技術
- 零組件與材料技術
- 製程創新技術
- 提升生活品質之技術

履行倫理經營、環境經營與 企業社會責任等之活動

- 積極推動企業社會責任評估基準予以量化
- 建立企業與國家品牌與形象

擴大進行國內外策略性合作與購併

- 確保規模經濟，綜效經濟
- 新興技術競爭力掌握 與分散風險

全球化的挑戰與策略

知識經濟

知識

市場



Processing
(management)

速度

創新 (platform)

Time-based innovation strategies

數位化時代

全球化市場

策略3：

- ✓ 應發展高科技商品化/產業化綜合方法
- ✓ 界定公司/產業的核心技術
- ✓ 建立技術整合與融合的能力
- ✓ 為產品/產業建造一個技術平台

新服務需求/新經營模式



技術替代/產品替代

新科技的影響

✓ 策略2：
如何更早且明確地獲得具吸引力的機會資訊？
→ 知識管理

✓ 策略1：
縮短新產品的上市時間並更早獲利
→ 強化資訊

資誠台灣企業領袖調查報告

從效率驅動到創新驅動

(意見整合台灣939份邀請函，電訪接觸934位企業領袖，123份成功樣本，及1379位來自全球79國CEO意見)

2017

- 創新、科技與人才 三大動能主宰未來競爭
 - ✓ 人機共榮與管理、數位連結的信任與全球競爭下的利益，成為值得關注的三大新主題
- 政策應保持靈活思維 讓創新企業野蠻成長
- 發展知識經濟 開闢產業新藍海

2018

- 世界愈趨分化：全球化與反全球化拉扯，企業領袖樂觀+憂慮
- 企業對社會性威脅擔憂提升：地緣政治不確定性，民粹、恐怖主義
- 數位科技與人才策略決定企業未來

產業二分法的迷思

高科技業 VS. 傳統產業

不應以「**產品**」區分

應用創新思維與方法，不斷投入知識成份、升級、轉型，就是「**高科技**」產業

應用傳統思維與經營手法，就是「**傳統**」產業

不要再說「我缺什麼」「我沒有什麼」…等，而應該聚焦於「我會什麼」「我有什麼」「我能做什麼」，同時運用新的思維與經營手法加以規劃、發揮、實踐、擴大成效(這就是核心能力「Core Competency」)。

創新是未來競爭力

- 追求令顧客感動的品質
- 創新為尖兵，品質為後盾
- 與企業經營結合，塑造有特色的TQM
 - 強的策略規劃及創新能力
 - 強的執行及改善能力
 - 速度與彈性



企業的競爭就是在比較：
組織的整合能力及執行力

公司概況 Company Profile

- 設立日期：1990年2月17日
 - 總公司：台北市內湖區堤頂大道二段483號
 - 崇越集團董事長：郭智輝 博士
 - 崇越科技董事長：賴杉桂 博士
 - 公開上市：2003年
 - 實收資本額：NT 18.17億元
 - 2017年合併營業額：NT 237.8億元
 - 崇越集團總人數：約 1062人
-
- **Founded** : February 17th, 1990
 - **Headquarters** : Taipei, Taiwan
 - **Chairman of Topco Group** : Dr. J. W. Kuo
 - **Chairman of Topco Scientific** : Dr. Robert Lai
 - **IPO** : 2003
 - **Capital** : NT 1.817 billion
 - **2016 Consolidated Revenue** : NT 23.78 billion
 - **Total Employees of Topco Group** : 1062



經營團隊 Management Team



崇越集團董事長
郭智輝 博士
Dr. J.W. Kuo
Chairman,
Topco Group



崇越集團副董事長
中國區總裁
潘重良 先生
Mr. Jeffery Pan
Vice Chairman &
Chairman(China),
Topco Group



崇越科技董事長
賴杉桂 博士
Dr. Robert Lai
Chairman,
Topco Scientific



共同執行長 CO-CEO
曾海華 Simon Tseng



共同執行長 CO-CEO
李正榮 Charles Lee



財務長 CFO
呂素卿 Joyce Lu



營運長 COO
王誌鴻 James Wang



營運長 COO
陳德懿 Dennis Chen



營運長 COO
吳玉敏 Daniel Wu

事業概述 Scope of Business

綠色科技
Green Technology

太陽能/再生能源
Solar Power and
Renewable Energy



環境工程
Environmental
Engineering



設備服務
Equipment
and Services



光電材料
Photoelectric
Related Products



半導體材料
Semiconductor
Related Products



運動休閒
Sports and
Leisure



觀光遊憩
Recreation



營養保健
Health and
Nutrition



餐飲/服務
Catering and
Service



零售/通路
Retailing and
Channels



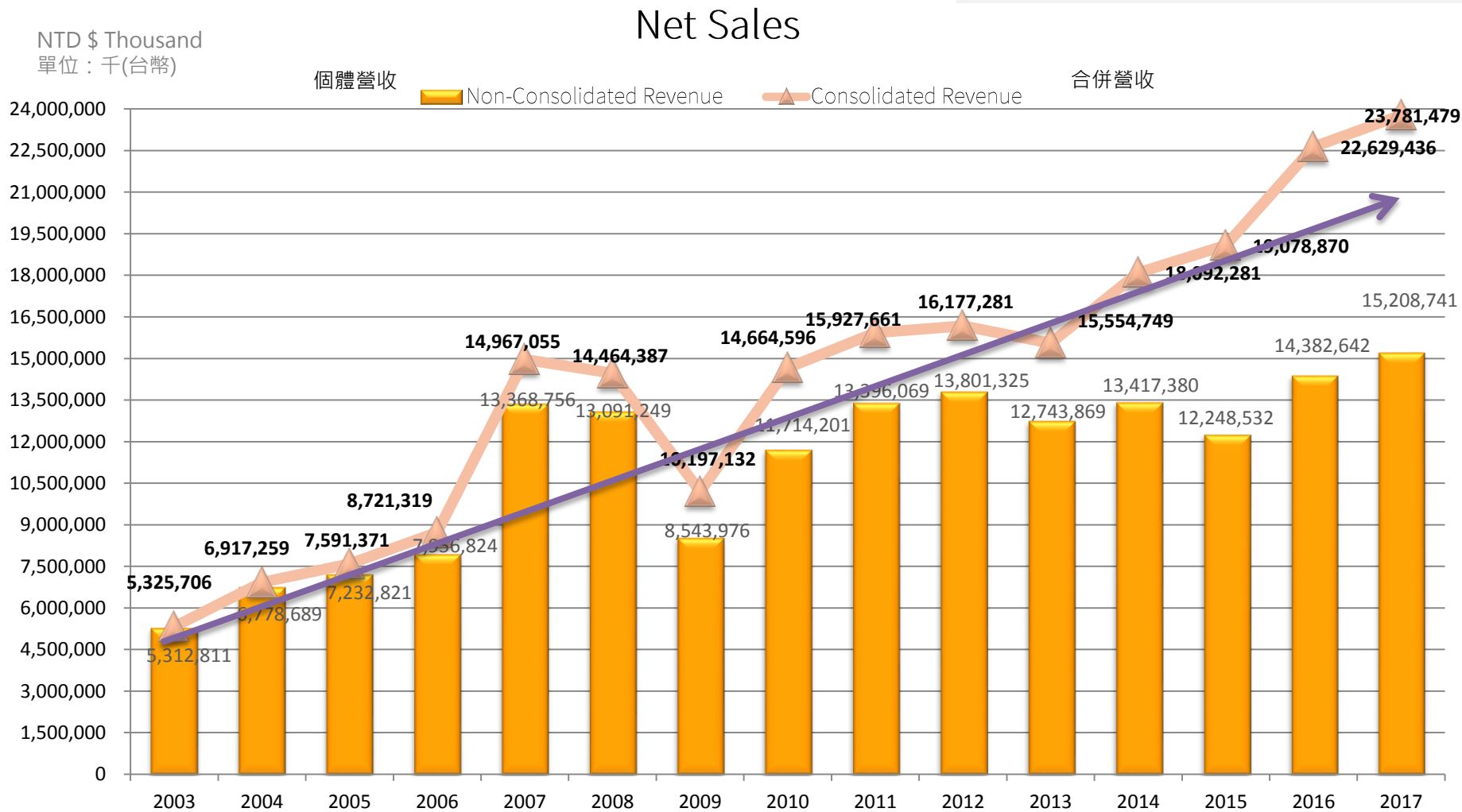
加工/品管
Processing and
Quality Control

服務據點 Service Location



歷年營收 Annual Revenue

2017年合併營業額達 NTD 237.8億
Consolidated Revenue of 2016 :
NT 23.78 billion (792.7 Million USD)



三、崇越科技創新轉型作法

- 積極應對產業變化、掌握市場消息，簡化客戶生產步驟，提供即時技術支援；持續研發具競爭力的新產品及技術應用。
- 隨半導體新廠陸續運轉、量產，帶動先進材料成長動能。
- 矽晶圓需求暢旺、價格續漲帶動獲利正向成長。
- 環保意識提升廢水處理企業廢棄物處理等環保工程商機。
- 配合政府新南向政策，積極開發海外太陽能電站整合工程。
- 開拓民生餐飲、運動休閒等多元領域，創造商機及營運規模。



1. 關鍵核心技術- CAS (21世紀創新技術)

日本流行協會頒發日本創新大獎殊榮

該協會於24年間僅頒發三座獎項予增益人類生活及該產業技術創新變革者。

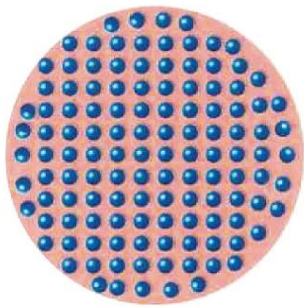
▶ ABI的Cells Alive System細胞活存技術(2008年)

創新的冷凍技術

採用日本最先進的 CAS(Cells Alive System) 細胞活存技術，冷凍中心溫度在-50°C 以下。透過磁場及低周波等技術，使生物細胞中的水分在通過冰晶生成帶時，仍維持分子震動狀態，避免冰晶變大變粗而破壞細胞膜。無須任何化學添加物，時才於解凍後的風味猶如產地現撈。



Cells Alive System細胞活存保鮮技術

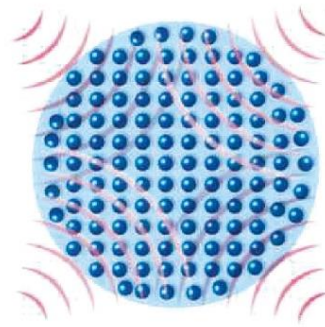


冷凍前
食材的水分
分布均勻



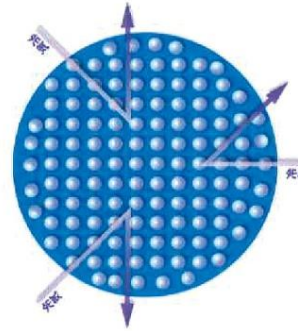
冷凍過程

凍結過程當中以磁場、低週波等技術，讓食材通過冰晶形成帶時，仍為水分子持續震動的狀態，藉以抑制冰晶形成，讓水分子處於過冷狀態。



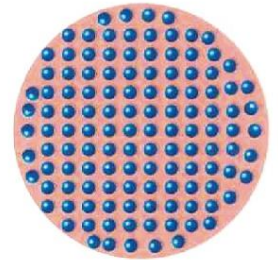
冷凍狀態

食材瞬間急凍。



解凍後狀態

凍結過程中，食材細胞膜(壁)沒有受到破壞，故解凍後食材的鮮度、風味、口感等完全恢復。



Cells Alive System細胞活存保鮮技術

解凍後 (Defrosted)		日本細胞活存技術		一般急速冷凍		
			解凍後，鮪魚肉不會出現血水，口感如同新鮮魚肉		解凍後，鮪魚肉解凍後會出現血水，口感較差	
			日本細胞活存技術		一般急速冷凍	
				解凍後，斑節蝦身維持自然彎度，彈性極佳，如同活蝦		解凍後，斑節蝦身呈現鬆軟、失去彈性

Cells Alive System細胞活存保鮮技術

封印住食材的鮮美

Cells Alive System是不破壞其細胞結構的世界最新型革命性冷凍技術



令人吃驚的保質期

即便經過**1年**冰存
依然保有原本
鮮度美味



●簡單流水解凍

只需**10分鐘**流水解凍
重現現撈般美味
解決您料理上的不便



●美味UP冷凍熟

不易產生血水
就像剛捕獲時一樣
鮮美的刺身完成

關於安永生技

- ▶ 「安永生物科技」為崇越科技集團因應食安問題所投資，以科技業之高標準，耗資上億建構「產銷一條龍」之食品安全體系。
- ▶ 高雄彌陀世界級水產加工廠，生產線經ISO22000、HACCP認證，食品安全中心嚴格檢驗把關。
- ▶ 獨家自日本引進細胞活存技術(Cells Alive System；CAS-FRESH)，能完整保存食材之營養與鮮度。
- ▶ 2018年中彌陀新廠完成，以更嚴密的生產環境、更先進的生產設備與訓練有素的人員，提供最高等級的水產加工技術。



我們的優勢

國內最先進半導體級廠房規劃

- 選擇以生態養殖且具生產履歷之養殖戶進行製作
- 成立食安中心，所有原料及成品均進行檢驗
- 採用日本先進 CAS 冷凍技術，確保商品品質
- 預計取得 ISO 22000、HACCP、FSSC22000、清真認證

- 協助取得國內外高品質原料，降低客戶原料取得成本。
- 採用自動化生產設備，降低客戶製造成本。
- 提供生產履歷、製造履歷與品質檢驗降低客戶風險成本。

品質

交期

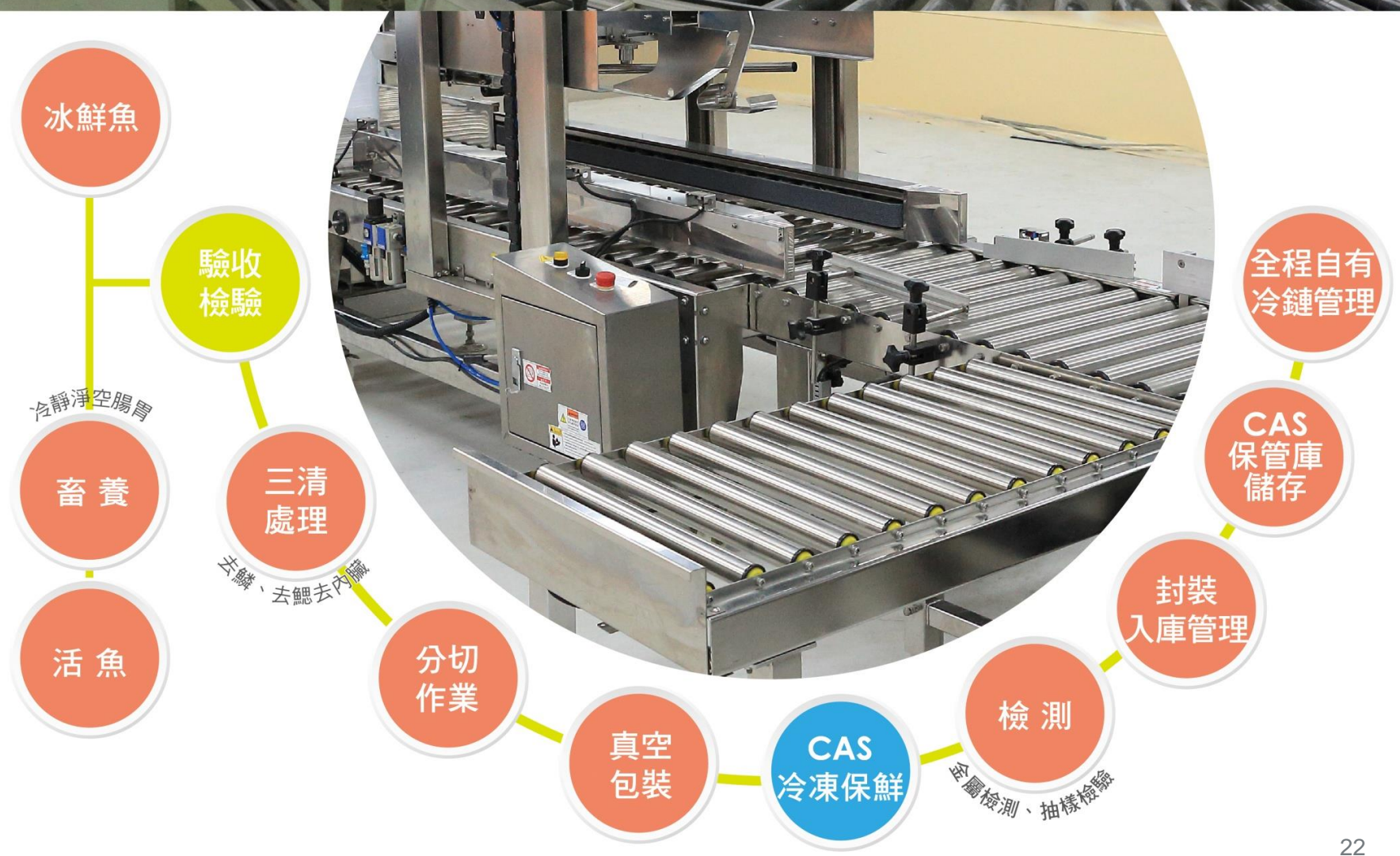
成本

服務



- 工廠全程製造流程管控，即時掌握客戶產品生產狀況。
- 自動化設備生產，生產效率高，交期穩定且快速。
- 從原料進貨、生產製造、倉儲保管、冷凍運輸提供完整冷鏈服務。
- 從原物料採購、生產代工、品質檢驗、倉儲物流，提供全方位服務。
- 以水產加工業的台積電自我期許，配合客戶需求，提供彈性的客製化服務。
- 以潔淨室生產環境、嚴格食安管理，提供客戶品質卓越的安心食材。

生鮮水產進廠處理流程



安永生技彌陀廠

國際認證加工廠

基地面積佔地1000坪，三層廠房建築，總樓地板面積約1800坪，**2018** 年第二季完工。

▶ 生產產能

- 全魚三清產能→成品4噸/8小時
- 裁切凍品產能→成品3.6噸/8小時
- 產線可配合各種代工需求形式，客制化彈性調整

▶ CAS 凍結保管庫

- 680片振動機能調節器 / 200坪
- -25°C凍庫 存放空間500棧板 / 450噸
- -50 °C凍庫 存放空間80棧板 / 60噸



半導體級水產加工廠

- 生產用水
- 殺菌用水
- 立體水壓式去鱗機
- 立體式自動去皮機
- 三枚切機
- 生魚片機
- 自動化金屬檢出機
- 自動化重量檢驗機
-



半導體級水產加工廠

彌陀新廠

ISO認證工廠在地生產

全世界最先進冷凍技術，21世紀的偉大發明
預計2018年啟用。彌陀工廠的CAS超低溫保管庫，
是亞洲首座大型CAS保管倉庫。

透過全程嚴格把關，確保產品的衛生安全及品質保證。



產地源頭控管

專業團隊嚴格檢驗、篩選與監控，確保產品來源安全無虞。



生產製程控管

- 獨家採用Cells Alive System細胞活存技術保鮮。
- ISO22000以及HACCP認證的產製流程。



內外同部檢驗

- 公司內部品管逐批嚴格抽驗。
- 定期委託第三公正檢驗單位進行驗證。



倉儲配送監控

- 零下-18度恆溫冷凍倉儲及配送系統。
- 全程為電腦監控溫度。

亞洲首座大型CAS保管庫

彌陀工廠的CAS超低溫保管庫，是繼法、德後世界第三座大型CAS保管倉庫，也是亞洲第一座CAS保管庫，內建680個CAS調和震盪元件。

CAS為Cells Alive System日本最先進的細胞活存保鮮技術

食安管理系統

供應鏈管理 從產地到餐桌，一條龍的管控機制



無防腐劑、無甜味劑、無藥殘留等無添加系列PB商品

- 藥膳系列：藥膳達人開發符合四季養生藥膳，天麻枸杞鱸魚湯、四神湯...等
- 純果系列：選用地最優質水果，不加水、以純水果製成天然果乾、天然鮮果冰棒、HPP冷壓果汁...等
- 港點系列：亞洲十大點心大師監製，減鹽少油又美味，燒賣、流沙包...等
- 名廚醬汁：五星飯店主廚監製，適合各式水產蒸醬，破布子醬、泰式檸檬醬...等
- 蜂蜜系列：宜蘭大學認證蜂蜜、營養更勝於米醋製成的蜂蜜果醋、蜂蜜、凝晶蜜醬...等
- 機能系列：以安永放山雞全雞含骨&古法陶甕蒸滴不加水的滴雞精、選用生態金目鱸製成的滴鱸魚精
- 美容保健：魚鱗萃取製成天然膠原蛋白面膜、果凍、軟糖



食安管理系統

自主檢驗系統

▶ 設置微生物實驗室及檢驗分析實驗室

- 依循ISO 17025實驗室管理規範。
- 定期參加第三方能力比對試驗，均獲滿意結果，證明檢測能力和技術水準。
- 定期檢送外部檢驗單位，同步進行檢驗結果比對校正。

● 重要儀器設備


HPLC 液相層析儀、GC 氣相層析儀、物性分析儀、Soxhlet 索氏萃取設備、Kjeldahl 凱氏氮套組、微生物無菌操作台、迴轉式恆溫振盪培養箱、分光光度計、離心機、灰化爐、鐵胃機。

▶ 檢驗能力

目前具備60餘項食品相關檢測能力，並持續積極開發新測項

安永生活為崇越集團有鑑於食安問題叢生，而轉投資之新事業體


- 崇越集團於2013年創辦生鮮食材通路品牌“[安永鮮物](#)”，主要為販售“[安永生技](#)”冷凍水產為主。
- 2016年擴大通路事業體，陸續成立安永鮮飲、安永鮮食等餐飲品牌，以不同形式為國人食安把關。

 | 安永鮮物

安心水畜產專賣

全台獨家的自有冷凍水產與畜產，提供安心、鮮美、便利的健康食材，以產銷一條龍方式經營。




 | 安永鮮飲

安心果汁專賣

以天然在地有機履歷的水果，不添加人工果糖調製而成的天然健康果汁、精力湯。



 | 安永鮮食

安心魚湯專賣

產地直銷，以最安心、鮮美的健康食材，烹調出美味熟食，給需要健康者的專業食療。



「安永鮮物」冷凍水畜產專賣

以不同形式為國人健康把關，以成為台灣民眾“健康守護者”目標邁進



安永鮮物

- 定位：社區型健康超市
- 提供安心、鮮美、便利的食材，以產銷一條龍方式經營。
- 全省9家門市&網購商城、全省JASONS超市與愛買超市共16處駐點專櫃



「安永鮮飲」果汁吧

以不同形式為國人健康把關，以成為台灣民眾“健康守護者”目標邁進

AN
YO | 安永鮮飲

- 定位：TO GO健康果汁吧
- 嚴選天然在地水果，不添加人工果糖調製而成的天然健康果汁、精力湯。選用宜蘭大學認證並合作開發真正在地蜂蜜(非添加果糖的混蜜)。
- 2016年7月首家門市於環球南港車站成立。



「安永鮮食」魚湯專賣

以不同形式為國人健康把關，以成為台灣民眾“健康守護者”目標邁進

**AN
YC** | 安永鮮食

- 定位：健康魚湯專賣店
- 產地直銷，以最安心、鮮美的健康食材，烹調出美味熟食，給需要健康者的專業食療。
- 首家門市成立於2016年10月微風台大醫院美食街，11月中旬進駐微風三總內湖商店街



由營養師及健康管理師專業把關

安心

- 源頭管理
- 內外同步檢驗
- 生產製程控管
- 倉儲配送監控

鮮美

- 獨家採用日本細胞活存技術(Cells Alive System)處理，食材口感宛如現撈般新鮮
- 嚴選在地優質食材，結合達人手藝，自行研發調理食品、便當、餐食等

便利

- 貼心的食材前處理，讓顧客料理更便利
- 滿足現代生活的小規格包裝，方便保存，且份量符合小家庭需求

產銷一條龍生產&品保體系

全台最新鮮、安全、衛生

- 由產地到餐桌嚴格把關，讓顧客品嚐到全台各地的特色美食，不僅健康也很便



- ✓ 由通過ISO22000認證並符合HACCP準則之水產工廠生產
- ✓ 獨家採用日本高科技Cells Alive System細胞活存技術配合急速冷凍設備，可完全鎖住鮮度，保留新鮮風味與口感。
- ✓ 生產過程不使用雙氧水、二氧化硫等漂白劑，也不額外添加硼砂、磷酸鹽等化學添加物
- ✓ 自有實驗室每日進行總生菌、大腸桿菌、金黃葡萄球菌及VBN鮮度檢測，並針對孔雀綠、硝基呋喃、多種抗生素等進行藥物殘留快速篩檢。
- ✓ 定期委託第三公正單位如SGS，進行藥物殘留、重金屬及化學添加物檢驗
- ✓ 產銷全程嚴密的溫度監控，確保低溫衛生安全與品質

全台最新鮮、安全、衛生

- 主要品項：龍膽石斑、海鱺、金目鱸、七星鱸、虱目魚、土魷、吻仔魚、生態白蝦、根島生態草蝦...等等
- 延伸加工：滴鱸魚精、魚鱗萃取面膜、魚鬆、魚酥捲、橄欖油醃漬魚罐頭
- 魚蝦採低密度工法生態養殖，以活菌飼養自然成長，再加上出廠前，皆經過內外雙檢認證合格，並使用日本獨家創新CAS細胞活存技術急凍保鮮，產地至餐桌溯源管理，確保食材來源安全無虞。(避免於運送過程在活水產中添加孔雀石綠<致癌物>，鮮蝦添加物；磷酸鹽等的過度使用)
- 便利：全魚分切產品，皆經人道宰殺低溫放血，並經過三清處理(去鱗、去鰓、去內臟)，產品規格化、無腥味



全台最乾淨的豬！吃地瓜長大的健康豬仔

- 販售品項：各部位切塊/切片、天然豚骨高湯(無添加)
- 延伸加工：無添加豬肉加工品(培根、火腿、香腸、肉丸、肉鬆)
- 2016年新開發！與彰化田尾的永隆牧場合作生產。符合國際環保標準及動物福利法案，提供豬隻一個穩定且無緊迫感的生長環境及空間。
- 使用台灣安全農法的專業飼養，具有產銷履歷認證。為有效幫助豬隻腸道正常消化、增強免疫力，牧場餵食無藥物殘留的時節蔬食作物，包括菇類、紅蘿蔔與瓜瓜園的非規格品地瓜蕃薯等，除了使肉色較紅、肉質口感清甜之外，還能幫助環境除臭，並交由營養師分階段調製素食配方，讓豬隻均衡營養。



食材-安永黑羽放山土雞

媲美日本比內土雞！野放山林的在地自然完熟好雞

- 販售品項：各部位切塊/切片、天然土雞高湯(無添加)
- 延伸加工：滴雞精
- 採用14-17週自然熟齡黑羽放山土雞、不施打生長激素，土雞中最佳品種！從畜牧場到屠宰場，整合產銷履歷認證，放養於山林之間，活動量大，個個頭好壯壯。

飼養環境

於台南、高雄山區放牧飼養，自飼養第四週起，讓雞在無污染的山坡地上奔跑活動，活動量大。飼養出的雞隻皮薄、肉質Q彈、油脂含量低。



安心機制

- ☑ 從畜牧場到屠宰場的整合產銷履歷驗證，把關無縫隙。
- ☑ 抗生素、動物用藥符合產銷履歷認證規範。
- ☑ 嚴格審查每批生產紀錄與品質管理系統文件。
- ☑ 每年針對牧場給水、飼料、肉品檢測兩次以上。
- ☑ QR code追蹤生產紀錄，資訊透明安心有保障。

產銷履歷認證畜牧場

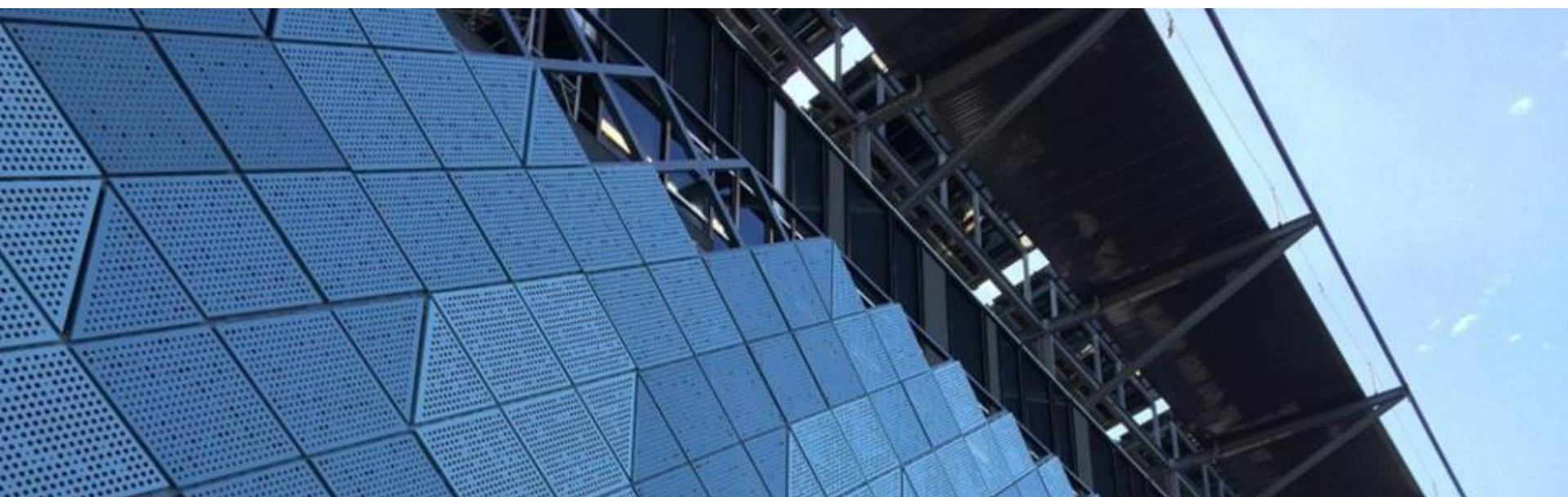


產銷履歷認證屠宰場

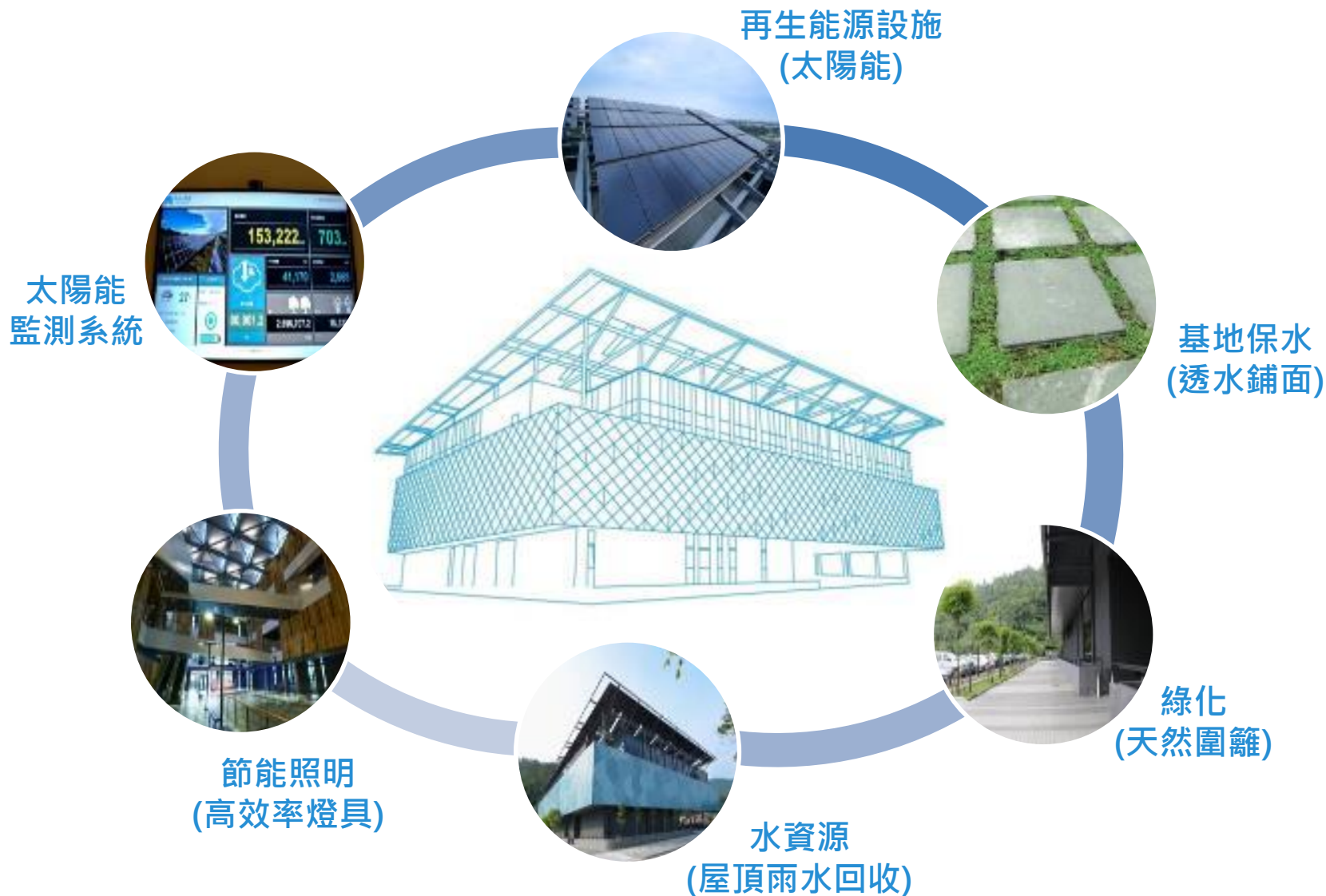


崇越科技集團因應食安問題，耗資打造出世界級綠建築食品觀光工廠。

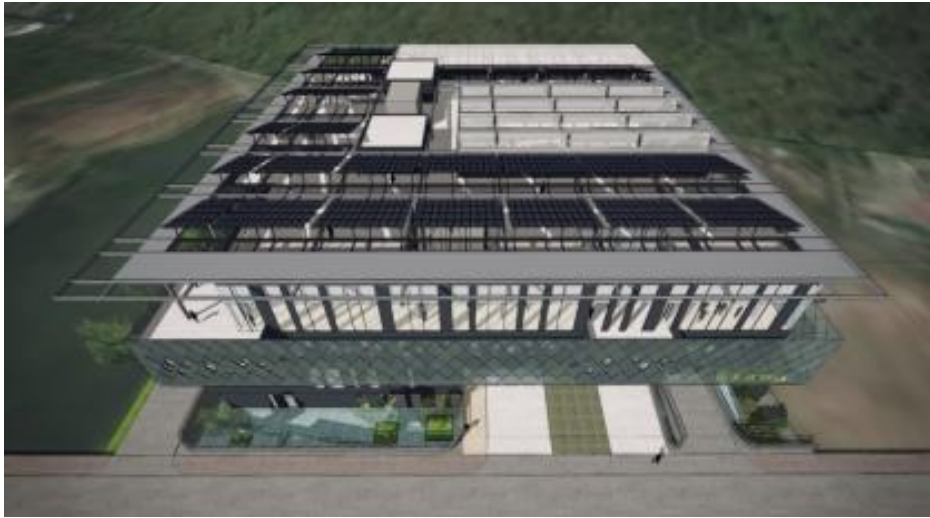
「安永心食館」共計四層樓，總坪數約4600坪，
為全台首座結合「食品安全」與「環保節能」的觀光工廠。



綠建築認證★科技互動飲食教育★全台獨家保鮮科技(CAS-FRESH)



太陽能發電系統



WAF世界建築節獎 入圍

- ◆ 建築意象以「海洋」、「魚」、「人文」為設計元素。
- ◆ 外牆以魚鱗意象堆疊設計。
- ◆ 入選 2017 WAF 世界建築節獎 (World Architecture Festival)

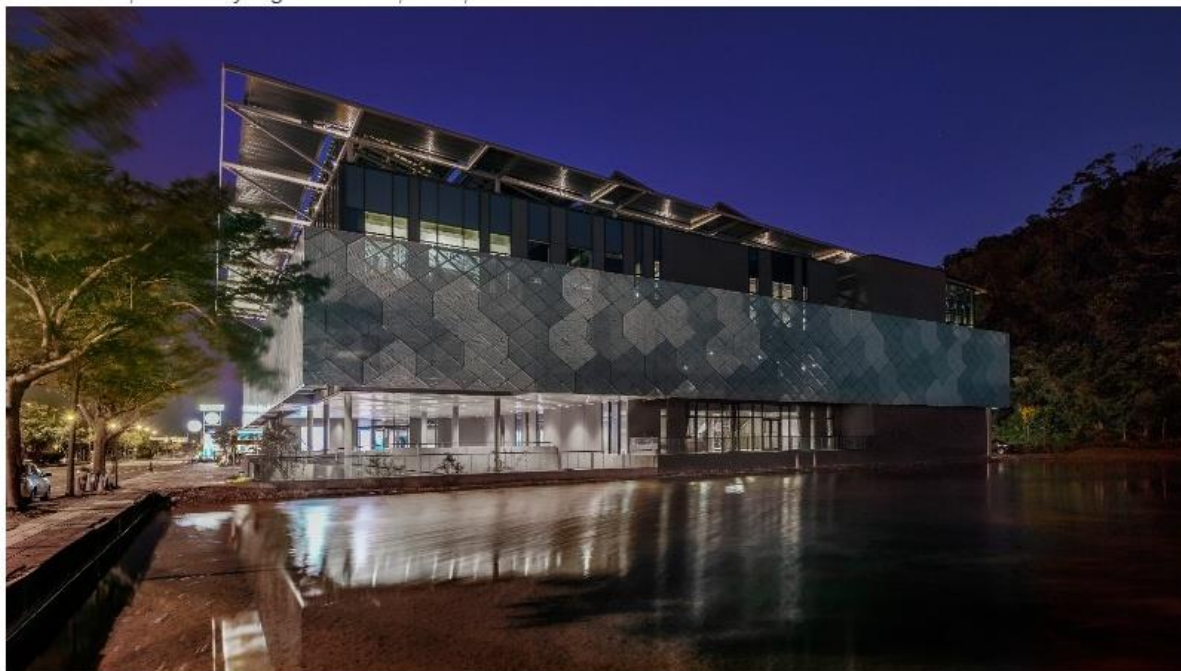


FESTIVAL

AWARDS

MEDIA

CYS ASDO, TSC- Anyong Fresh Lab, Yilan, Taiwan



檢測館內食材來源。



檢測項目



B1

在劇場大廳目前最火熱的「AR擴增實境」體驗，
Pepper機器人與你互動，
讓您擁有最棒的視覺饗宴與科技體驗！
未來也將帶進海洋相關主題展覽



1F

機能性液態飲料生產線，自行研發配方，
開發獨特風味的各式機能性飲料及晶凍，打造獨家明星商品。
後段的充填線，前段未來將以虛擬方式建置介紹



鱈魚精

1F



安永團隊運用最新科技，歡樂且充滿驚喜的互動，帶給您無限幻想的震撼。在遊戲過程中，讓您陪伴孩子挖掘大海中的新鮮事，並建立正確飲食觀念。



2F

堅持使用無添加頂級原料
輕鬆體驗安心食品的製程，DIY專屬自我的健康美味。



2F

在地鮮美食材結合達人高超手藝，在宜蘭也能體驗港式經典料理。



3F

未來產業發展商機



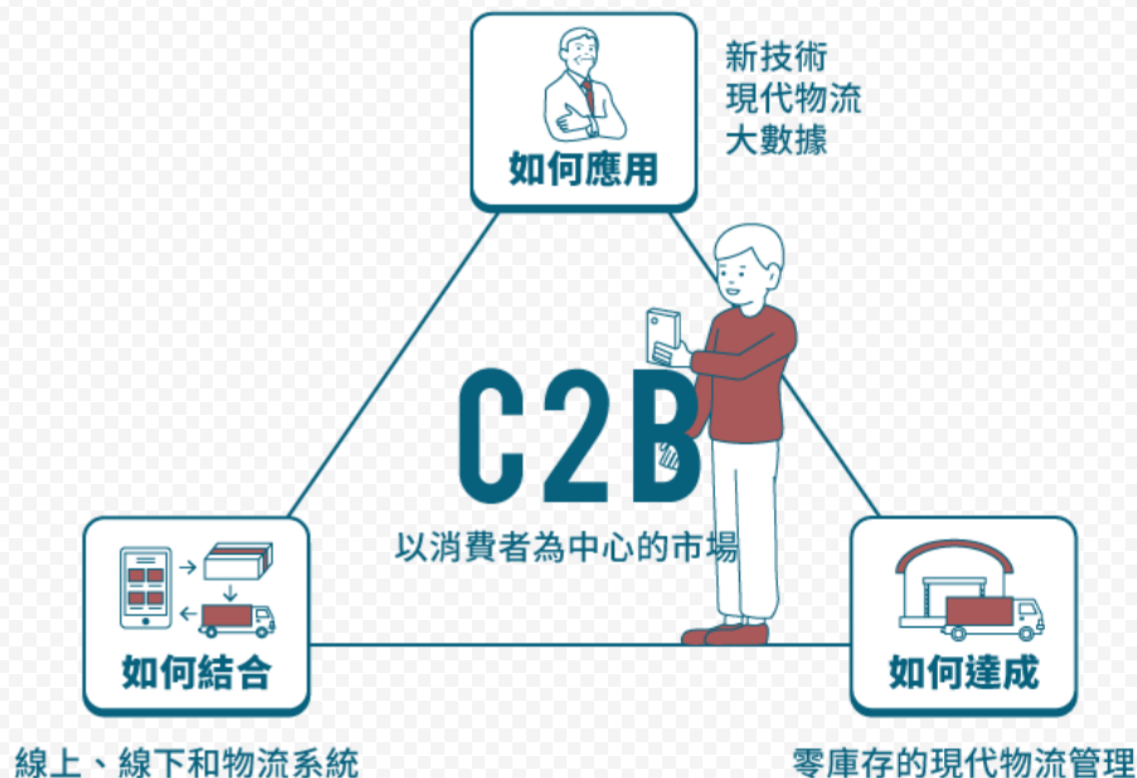


通路革命 - 新零售時代來臨

- 背景：數據、科技、雲端科技發展，讓消費者日漸習慣用不同工具管道與商家互動
- 企業必須思考 –
以顧客旅程為中心，善用每個管道、提供一致的服務體驗！



- 「新零售的核心就是線上線下的結合，人、貨、倉、配的結合，虛和實的結合。未來中國 60 – 80%的零售是新零售。」 - 阿里巴巴創始人馬雲 2017.11.11
- 新零售就是：以運用大數據、零庫存的現代物流、線上線下與物流的結合為手段，實現以消費者為中心的市場 (C2B) 為其目標。



新零售的願景

數字化消費者

可清晰辨視和服務

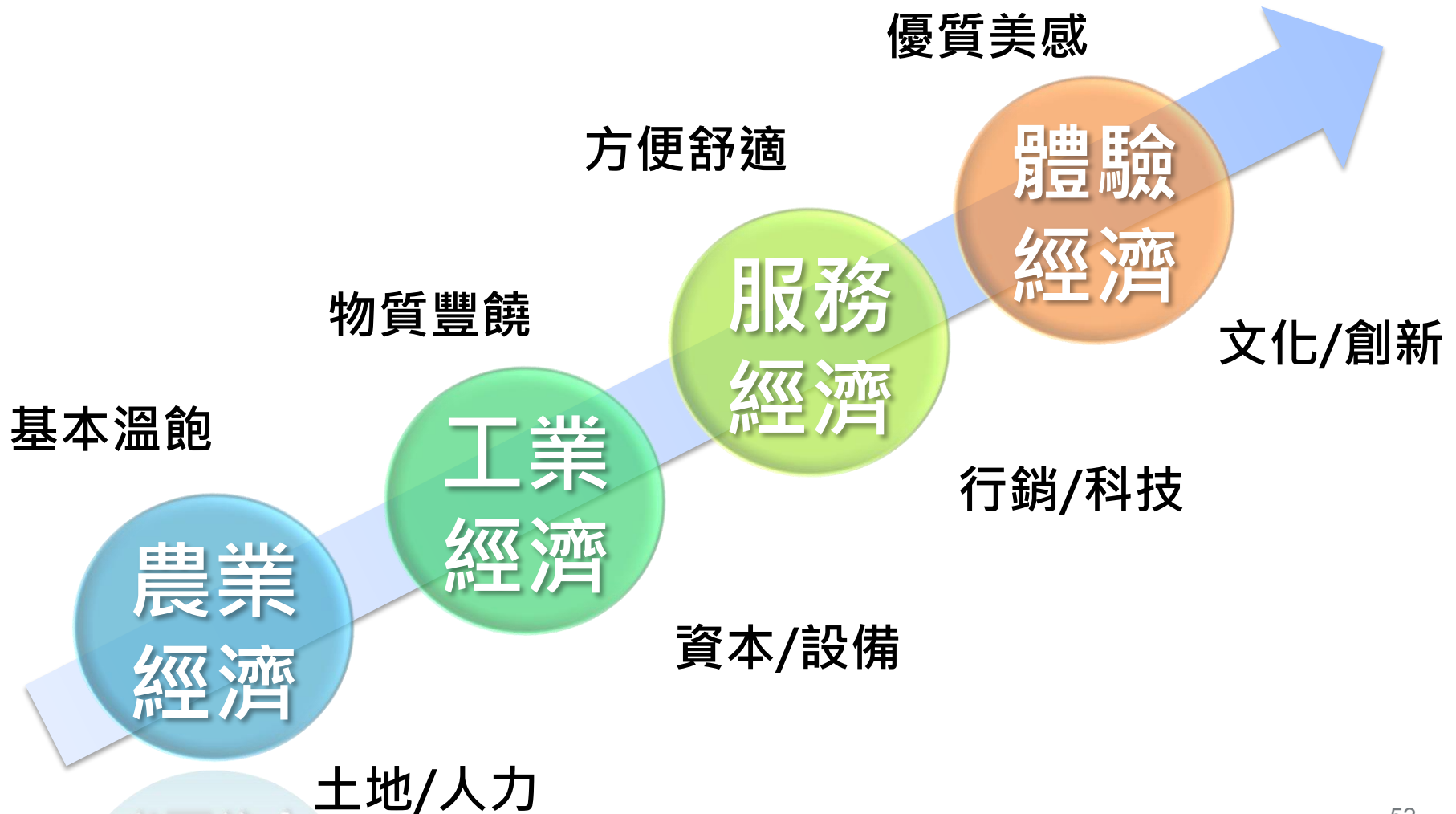
按需求智能供貨

按照需求組合產品、
優化供應鏈、智能製造

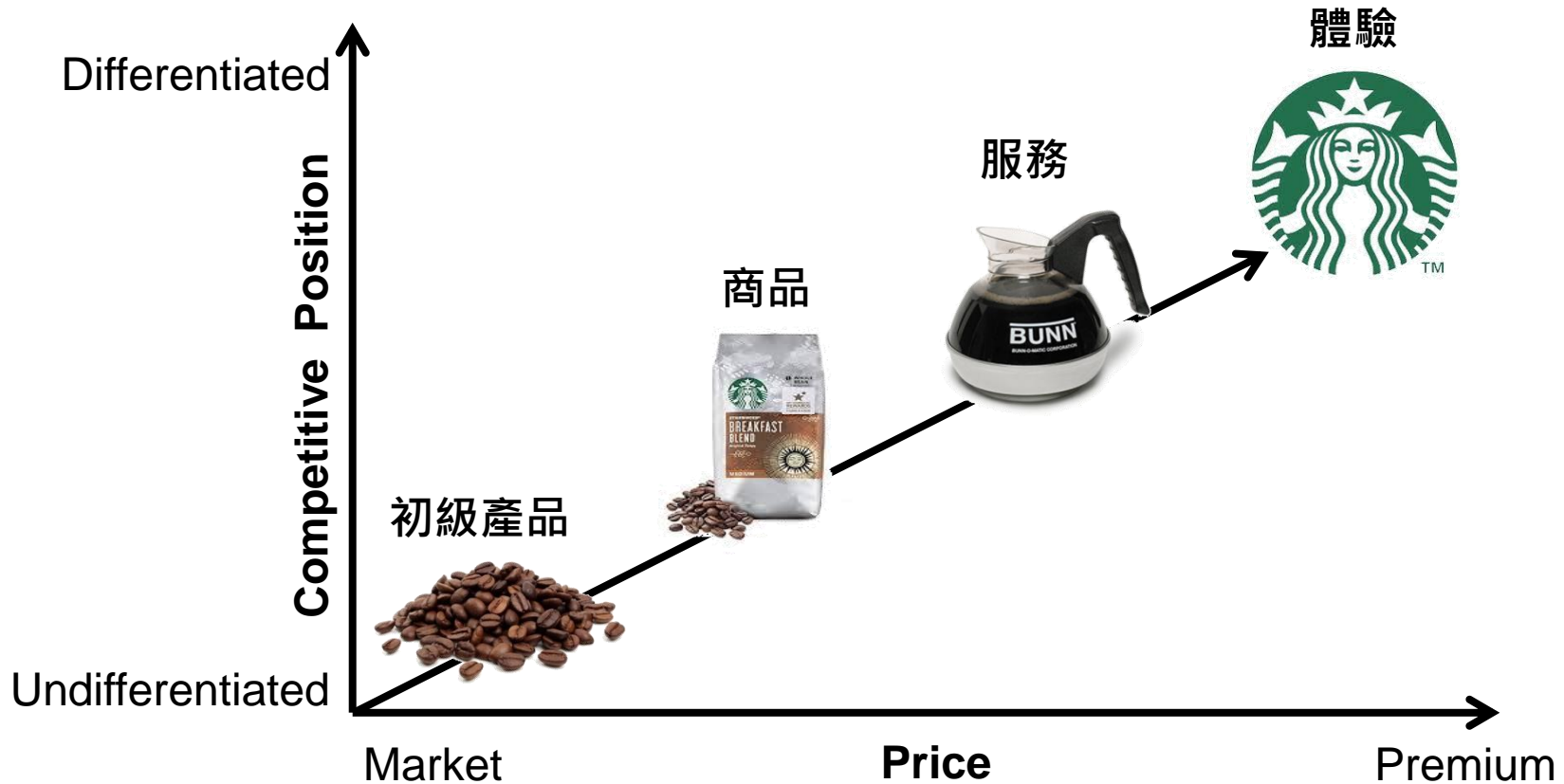
無處不在的消費場景

線上線下隨時隨地，
零售即體驗服務

創意創造競爭力



The Progression of Value



資料來源：B. Joseph Pine II, James H. Gilmore 《體驗經濟時代》〈The Experience Economy〉
臺北市政府商業處·臺北市創意生活產業未來發展方向及策略研析 - 生活形態及消費行為調查報告

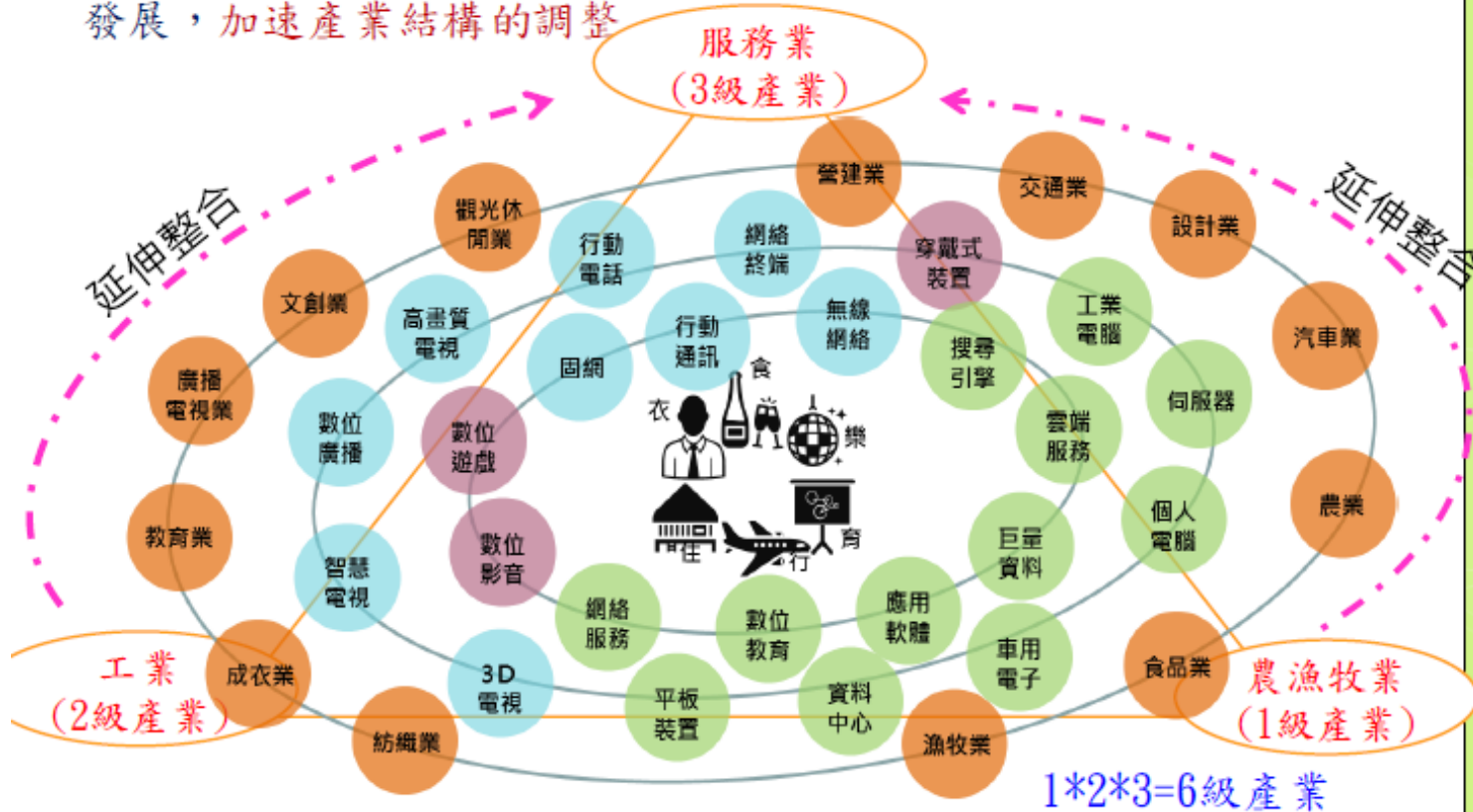


體驗經濟與美感創新

- 體驗經濟時代的商業文化不再是以達到提高生產效能的品質、成本與交期為目的，而是高度運用**設計密集**的策略，以提供消費者豐富的**體驗與滿足**生活上的各種**想像**，進而傳達具特色的生活風格。
- 具特色的**生活風格**所需要的是**創新、想像力與美學及文化要素的運用**，無論是既有經營型態的升級轉型及新創事業的投資均要求這樣**獨特文化**展現。
- 新商業文化的型態或是源於在既有經營型態深化文化內涵要素或運用創新打造經營的風采，形成智慧生活產業的經營型態。
- **智慧生活產業是生活想像 + 創意或文化要素 + 產業化。**

六級產業帶動新商機

- 過去涇渭分明的產業分野逐漸模糊，跨領域融合成為產業創新及新產業發展的主要動力
- 透過數位產業與行動商務的延伸與整合，創新傳統製造業與服務業之發展，加速產業結構的調整



敬請指教
Thank You