



點線麵餐飲股份有限公司

數據與低碳 雙軸製麵 臺灣麵定義新食代

文・圖 / 編輯部

從鐵皮小工廠到製麵業智慧標竿，點線麵餐飲以穩健的步伐完成轉型。他們投入 2.8 億元打造 AI 智慧製麵產線與冷鏈物流系統，讓每根麵條都能被數據化管理，生產效率提升三成、良率大幅穩定。如今，更跨足大健康食品領域，開發無麩質與低碳新品。從傳統製麵到智慧製造，點線麵以科技延續職人精神，讓「做好一碗麵」成為臺灣食品產業升級的最佳註解。



點線麵產品線完整，涵蓋生麵、熟麵、冷凍熟麵以及客製化麵條。

清晨時分，桃園八德區的點線麵餐飲工廠燈火通明。冷藏冷凍貨車一輛輛發動引擎，凌晨製好的麵整齊裝箱、貼上條碼。空氣裡瀰漫著麵香與蒸氣，這些麵條將被送往全臺的早餐店、火鍋店與連鎖餐飲及小吃店，成為一日裡最樸實卻不可或缺的滋味。

這樣的場景，點線麵已重複了 20 多年。不同的是，當多數同業仍靠著手感與經驗，他們早在十多年前就導入冷藏配送與 ISO 食安認證。如今，在第二代接班人帶領下，工廠裡的每一台機器都被賦予「學習」的能力包括：AI 演算、數據監控、雲端連線，讓這碗臺灣麵，有了新的速度與準確度。

從憑感覺做麵皮到國際認證 轉型 DNA 寫在麵條

「20 多年前，我父親決定將鶯歌巷弄裡的小麵廠擴大營業，初期投入資本、設備、人

力，卻還是連續虧損三年。」點線麵總經理白宸語說，許多人勸他父親認賠收場，「但我父親始終相信，只要做到乾淨、安全、穩定，食品業就不怕沒有市場。」

這樣的時空背景下，白宸語從美國回到臺灣協助父親讓製麵廠步上軌道。他對早期的工廠印象深刻，滿地麵粉、蒸氣瀰漫，父親與員工們在高溫中靠著經驗手工製麵，以生麵與餃子皮等基礎食品，供應國內市場。

「想要長久經營，還是得要數據、要制度。」隨著競爭加劇與消費者對食品安全要求提升，點線麵自 2010 年起推動轉型升級，從 HACCP、ISO 22000 到美國 SQF、HALAL、Kosher 及有機認證，一步又一步，把國際標準一次拿齊。

也在這個階段，白宸語觀察到外食人口增加、家庭料理時間減少，便利與保存成了新需求。為了讓麵條能在最短時間內降溫卻不失

點線麵自 2010 年起推動轉型升級，從 HACCP、ISO 22000 到美國 SQF、HALAL、Kosher 及有機認證以接軌國際。



彈性，他與父親決定，投入大量設備與研發能量，開發出保有口感的冷凍熟麵與即食產品。這項決策讓點線麵從傳統製麵業者，邁入現代化食品製造的門檻。

這個時期，點線麵的產品線逐步拓展，涵蓋生麵、熟麵、麵皮、冷凍熟麵與客製化麵條，能依客戶需求開發厚薄、口感、配方各異的數百種麵型，最為遠近馳名的則是「刀削麵」。服務對象橫跨連鎖餐飲、量販超市與外銷通路。靠著這些制度與品質，點線麵成功打入香港百佳超市與美國 Costco，成為國際食品供應鏈的一環。

不是要多、而是要精準！

智慧製麵產線誕生

「要讓食品穩定、安全、效率化，就必須靠機器幫忙。」他說。當多數傳統麵廠還在與代工價格搏鬥，他們已經開始講品牌、講服務，也因為這樣的底氣，當「智慧製造」這個詞還沒成為潮流時，白宸語早已知道，下一場競爭不在於誰做得多，而在於誰做得更準、更快。

也因此，2020 年，點線麵決定參與經濟部「中小企業加速投資方案」，透過政策輔導與金融支持，加速導入智慧製造設備。

這項計畫總投資金額達 2.8 億元，包含日本進口的全自動製麵設備、智慧物流管理系統與中期營運資金。公司以「品質穩定」與「產能效率」為兩大主軸，建置智慧化產線。

走進點線麵的廠房，金屬機械的節奏聲此起彼落。一條條麵帶從壓延機送出，經過自動整形、包裝與貼標模組後，甚至連最後的成品裝箱，都由機械臂精準堆疊。每一包麵條都在感測器監控下完成封口，重量、濕度與溫度若有偏差，系統即刻自動調整。

這套全自動產線不僅節省人工，更讓每一根麵條都能被精準計算。搭配雲端資料庫與智慧物流系統，從原料進貨、製程控制到出貨配送，都能在同一平台追蹤。以往麵條在包裝、冷凍階段常因溫差導致口感不一，如今 AI 能即時偵測水分與溫度，讓產品品質一致如初。良率穩定之後，生產效率提升三成，人力需求降低一成五。

從 AI 製造到智慧冷鏈

數據幫助傳產起飛

然而，當機械臂開始取代手工，真正的挑戰才隨之而來。「以前大家都靠經驗，突然

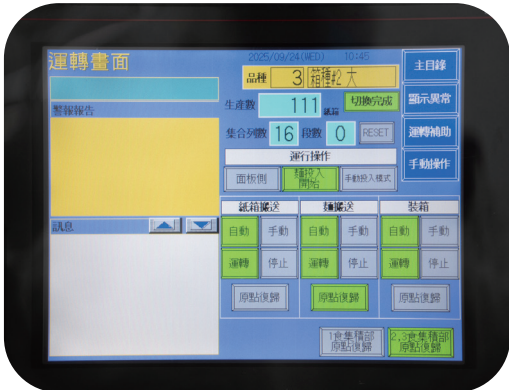
要看數據會不習慣。」白宸語說，當老師傅們看到報表能反映問題，反而開始相信數據，確信 AI 不是取代人，而是幫助現場更穩、更快地運作。對他而言，智慧製造不是一場華麗的革命，而是把 20 多年做麵的經驗，轉化為能被記錄、分析、複製的能力，先讓人相信數據，AI 才能真正落地。

隨著智慧製造基礎成形，點線麵進一步升級物流與資訊系統。每一箱產品都有條碼，出貨即同步更新庫存；冷鏈車隊導入 GPS 與溫控紀錄，管理端可即時掌握車輛位置與配送狀況。若通路反映品質問題，可以追溯生產日期、線別與原料批號，讓食品製造過程的每一秒都可被看見。

隨之而來的突破，是把冷鏈能力變成新商機。「我們的冷鏈車隊不只配送麵條，也能幫客戶送蔬菜、送肉品，這是中小企業主覺得實用的服務。」白宸語說。

1 | 2 | 3

1. 點線麵全自動生產線每一根麵條都能被精準計算。
2. 每一包麵條都在感測器監控下完成封口，重量、濕度與溫度若有偏差，系統即刻自動調整。
3. 點線麵升級物流與資訊系統，每一箱產品都有條碼，出貨即同步更新庫存。





點線麵總經理白宸語的冷鏈車隊不只送麵，未來也延伸幫客戶送蔬菜、送肉品的加值服務。



這項能力，讓點線麵從製造商，進一步成為能提供倉儲、配送與代工開發的一站式食品供應平台。隨著物流、數據與製造全面串連，點線麵也開始擘畫下一階段的經營藍圖，那就是打造智慧倉儲與大健康食品研發基地。

從製造到創造 打造大健康食品新想像

隨著智慧化基礎建構完成，點線麵預計投入逾十億元興建新廠，建置自動倉儲與冷鏈配送中心，讓產品從生產到上架全程可自動追溯，也能即時回饋市場需求。新廠除現有

麵條產品外，也將開發無麩質米線、抗性澱粉麵條等低碳健康新品，對應全球「大健康飲食」趨勢。

「過去我們專注在做好每一根麵，現在要思考如何讓整個系統更靈活。」白宸語說。這些布局不只是市場策略，更是延續食品安全與永續製造的承諾。從傳統製麵到智慧製造，再到冷鏈健康食品，點線麵用 20 多年的時間，持續定義「臺灣麵」的新速度。

點線麵的進化，正是中小企業以創新落實永續的縮影，讓一碗麵不只飽足，更成為產業升級與國家競爭力的象徵。d