



互聯網+文創基金·助力旺旺夢想家

旺旺太陽星雙創計劃

WONDERLAND PROJECT

參賽辦法

報名時間：2017.12.1~2018.3.24

官方網站：<http://www.wwtyx.net>

實現夢想跟我飛



旺旺太陽星



主旨

為鼓勵全球華人青年圓夢，增強創新創業能力，培養創新創業精神，本計劃以「互聯網+文創+食品」為主題，為全球華人青年創新創業及交流合作，提供資源平臺。計劃針對全球華人青年，透過創新創業計劃的申報、以公開評審方式，選拔優秀團隊。入選團隊將在「旺旺太陽星」的平臺上進行培育、孵化成為文化創客，從而成功創業就業。

支持平臺

「旺旺太陽星雙創計劃」是由“旺旺集團”發起的創新創業扶持計劃，將為青年創業者提供包括創業資金扶持、產品研發、運營服務、市場開拓、企業資源對接等全面的支持與協助。未來將結合社會有利資源，積極擴大平臺的規模，帶來更大的創業利基與發展空間，培養更多有理想的青年創業家。



◎ 參賽辦法

參賽方式

- 一、申報時間：2017 年 12 月 1 日 00:00 – 2018 年 3 月 24 日 24:00，申請人需於申報時間截止前提交資料參賽。
- 二、申請人提交的内容需符合參賽辦法的要求。所提交的作品，包括但不限於創意、數據、作品所涉及的元素等，均應完整、合法，不得抄襲，由參賽團隊代表人（於報名表中指定）代表本團隊成員填具參賽約定聲明書。參賽者授權並同意團隊代表人於參賽過程中代表簽署所有文書，認可團隊代表人做出的所有決策。
- 三、一律採用線上申請報名，申請人應於 <http://www.wrtys.net>【旺旺太陽星雙創計劃】專區報名參賽。

參賽對象

- 一、全球華人青年，熱愛創意、誠信守法、具有創業精神和能力，做好創業準備的青年、老師、社會人士、工作室、機構等均可報名參加。
- 二、以個人或團隊【10 人（含）以內】形式參加，可邀請老師或專家指導【3 人（含）以內】，總人數不超過 13 人。
- 三、團隊成員中至少要有 1 人於報名時年滿 18 周歲，且團隊代表人須年滿 18 周歲。
- 四、報名參賽後，如團隊成員調整，新增或退出均需檢附人員異動申請書（未滿 18 周歲者須同時由監護人簽署個人同意證明書），於報名系統上提交，原件須交主辦單位。調整後總人數應符合本辦法規定。參賽者個人或團隊的任何一員在參賽過程中退出，視同自動放棄其所涉及的知識產權和獎勵，所涉及的權益歸團隊其他成員所有。參賽者個人或團隊在參賽過程中接受新成員加入，即視為同意將團隊所取得之成果分享給新增成員。
- 五、參賽團隊中途退出或無故未參加簡報、商品眾籌者視同放棄，放棄者不得主張任何權利和利益。

參賽類別

第一類：飲料類

飲料類生產線主要指「採用常溫無菌灌裝：將預殺菌的料液，使用預殺菌容器在無菌的環境下，進行常溫灌裝並密封」的生產線，可生產各類含乳飲料、果蔬汁飲料、功能性飲料、茶飲料、咖啡等。

第二類：米果類

米果類生產線主要指「採用大米為原料，經粉碎、蒸熟、印模、乾燥製成餅胚，經烘烤 / 爆炒膨化製成米餅 / 米片」的生產線，可生產仙貝、雪餅、大米餅、小小酥、浪味仙、卡茲棒等。

第三類：牛奶糖類

牛奶糖類生產線主要指「將白砂糖、麥芽糖、無水奶油、煉乳等原料，經熬煮、充氣打發後再拉延、抽條、成型糖果」的生產線，可生產草莓、黑糖、咖啡等各種口味牛奶糖，或巧克力夾心、抹茶紅豆夾心等各種口味夾心牛奶糖。

第四類：軟糖類

軟糖類生產線主要指「將白砂糖、麥芽糖、明膠等原料經由混合熬煮後，添加果汁等輔料，進行澆注、乾燥後製成富有良好的咀嚼性及 Q 彈的口感糖果」的生產線，可生產各種口味、顏色的 QQ 糖、果汁軟糖、夾心軟糖、雷根糖等。



第五類：米麵類

米麵類生產線主要指「以大米為原料，經過一系列加工製作而成圓條狀或寬條米製品，製成麵體含水量高，熱量低，並採用非油炸工藝，另搭配不同的醬料生產」的生產線，可生產Q米細麵、Q米寬麵、麻糬撈麵、蕎麥米麵等，其中蕎麥米麵蕎麥含量 $\geq 50\%$ 。

第六類：燕麥粥類

燕麥粥類生產線主要指「以大燕麥片為主要原料，加入脫水蔬菜或肉粒，佐以輔料，製成可沖泡的燕麥粥」的生產線，還可根據不同產品定位與配方，生產三合一沖泡奶茶、薑茶、果蔬酵素粉、洋芋泥等多種沖泡類產品。

第七類：酒類

酒類生產線主要指「以大米為主要原料，經發酵，蒸餾成為原酒後，能根據不同人群的喜好，調製成低度調製酒」的生產線，可生產各類白酒、梅酒、保健酒、雞尾酒等。

創作要點

- 一、參賽團隊可根據上列七大生產線所生產的產品類別，作為創作方向。每隊不限參賽數量。
- 二、鼓勵創新，包括品牌創新、包裝創新、口味創新、營銷創新等多種面向切入。
- 三、建議規劃時可將地方特色產品、口味融入設計。也可融入地方文化內涵，包括：產業特色、產地傳說、民族民俗、宗教慶典、著名景點、博物館和古蹟、傳說故事等進行設計。同時鼓勵融入其他元素如：時尚元素、科技、健康、食玩等，凡是創新創意、符合潮流及市場需求，能創造銷售奇蹟的新鮮創意均可作為創作要點。
- 四、考慮文創食品的應用，包括但不限於休閒食品、旅遊伴手禮、日常饋贈、紀念品及節慶禮品等，單品價格不限。
- 五、建議規劃時考慮網路上易於營銷、傳播、銷售的創作元素。

參賽辦法

第一階段：所有參賽者提交資料參賽 (2017 年 12 月 1 日 00:00–2018 年 3 月 24 日 24:00)

- 一、所有參賽者請提交【品牌創意企劃】。
- 二、企劃內容可包括：產品創新、品牌名稱、品牌故事、目標市場、目標對象、包裝設計等。【以 A4 (297X210mm) 尺寸，橫豎不拘，以 pdf 文件提交，頁數不限】
- 三、包裝設計請提交一幅效果圖（建議可加入平面圖及三視圖），並註明規格和材質。【以 A3 (420X297mm) 尺寸，分辨率 300dpi，格式 JPEG 提交】
- 四、入圍者可自行選擇參加【品牌文創的十堂公開課】，培訓提案能力及專業知識。

* 包裝設計作品提交規格示意

（以下示例為金鑽獎獲獎作品提供受版權保護，不得轉載使用，違者必究）

單張呈現：



多張呈現：



或



第二階段：前 20 強入圍團隊參加現場簡報 (2018 年 4 月 28 日 -5 月 2 日)

- 一、第一階段前 20 強入圍團隊，將獲邀參加上海創客營培訓簡報，可自行選擇參加【創新創業的十一堂公開課】，由創客導師進行培訓指導，於現場製作及調整方案。
- 二、參賽團隊可調整企劃書內容，並完成運營計劃，於指定時間提交並進行現場簡報及答辯。
- 三、【運營計劃】包括：品牌創意企劃、電商行銷計劃、公司運營計劃。
- 四、調整後企劃案及【運營計劃】以 A4 (297X210mm) 尺寸，橫豎不拘，pdf 文件提交，頁數不限。

評審委員及標準

- 一、主辦單位將從社會各界邀請產官學研專家，共同組成評審團，實行公正公開的評審會
- 二、第一階段評審將採書面審核形式，第二階段評審將採書面審核和簡報答辯相結合的機制進行。
- 三、評審標準：
 - 第一階段：品牌創意 40%、設計執行 30%、產品創新 30%
 - 第二階段：創意 30%、可執行度 40%、發展潛力 30%

評審要點

- 1、【品牌創意企劃】：產品有無創新、品牌規劃之內容是否適切，產品與故事性能否結合，有無賣點。整體視覺設計表現是否具有創意、美感等。
- 2、【運營計劃】：是否洞察目標對象，策略是否清晰，執行計劃可行性，預算分配是否合理，創意是否能有效傳達營銷目的。產品生產之可行性、包括材料選用、生產難易度、成本及市場銷售潛力等。

◎ 獎勵辦法

創作金及創業金

所有參賽作品經評審委員評定入圍後，給予以下獎勵：

- 一、入圍獎：針對入圍者，頒發證書。
- 二、前 100 強：針對前 100 強團隊頒發證書，並頒贈獎金新台幣**9,200 元**
- 三、前 20 強：針對前 20 強團隊頒發證書，並頒贈獎金新台幣**18,400 元**
- 四、前 10 強獲得以下獎勵：
 1. 針對前 10 強獲獎團隊頒發證書，並獲創業啟動基金新台幣**920,000 元**，用以試運營。
 2. 獲獎作品將獲研發生產，獲獎團隊將進行商品眾籌試運營，試運營成果扣除生產成本後，利潤由團隊分享。
 3. 完成商品眾籌的團隊，可提出投融資計劃申請，投資規模及股份比例，視團隊項目需求，由團隊提出，與主辦方共同商議後，由主辦方等進行投資，內容由雙方另行議定。

就業支持

前 20 強入圍團隊皆有資格申請成為旺旺集團品牌合夥人。入選合夥人後，可代理經銷旺旺產品，或者獲聘為旺旺集團員工。

管理輔導

獲獎團隊運營期間針對團隊管理中的問題，由導師每月進行單獨指導及參與團隊的實際活動。





平臺支持

主辦方提供產品技術研發、物流資源、衆籌平臺、電商通路、財務法務管理諮詢等支持。

◎ 公開發布

公告及通知

- 一、主辦方將於網站 <http://www.wwtvx.net> 及 <http://www.wantwant.com.cn/tw/>，對本計劃相關內容及各階段評審結果，公開向社會公告。
- 二、入圍及得獎者，主辦方將依參賽辦法規定以網絡、郵件或電話形式通知申請人。

◎ 活動期程

- 一、校園說明會：2017 年 11 月 3 日 --12 日 30 日
- 二、申報時間：2017 年 12 月 1 日 00:00 – 2018 年 3 月 24 日 24:00
- 三、第一階段入圍公告：2018 年 4 月 12 日
第二階段獲獎公告：2018 年 5 月 5 日

◎ 旺旺太陽星雙創計劃介紹 & 產品介紹



旺旺太陽星雙創計劃介紹影片



掃碼觀看



旺旺太陽星參賽類別說明影片



掃碼觀看

* 所有參賽者須於參加本計劃前仔細閱讀本參賽辦法，一經報名則視為知悉及同意本參賽辦法。



01

飲料類

飲料類生產線主要指「採用常溫無菌灌裝：將預殺菌的料液，使用預殺菌容器在無菌的環境下，進行常溫灌裝並密封」的生產線，可生產各類含乳飲料、果蔬汁飲料、功能性飲料、茶飲料、咖啡等。

新品案例



乳酸菌飲品 PET 瓶裝 450ml/ 瓶

採用傳統發酵工藝，純天然的生產方式，沒有添加任何會造成人體負擔的化學添加劑，健康且更易於消化吸收。



勁道 PET 瓶裝 350ml/ 瓶

不傷身的提神飲料，添加巴西瑪咖粉、精選綠茶粉，天然咖啡因，提神醒腦，恢復活力。



夢夢水 PET 瓶裝 100ml/ 瓶

添加茶氨酸、Gaba 能够靜心安、天然氨基酸，無藥物成份、健康睡眠，身體無負擔。



O 泡 PET 瓶裝 450ml/ 瓶

乳酸菌天然發酵而成，添加益生元和膳食纖維，清爽助消化，促進腸道健康。



咖啡 PET 瓶裝 250ml/ 瓶

以獨特的意式配方豆，100% 原豆研磨，新鮮現煮的咖啡製作，搭配全脂煉乳精心調製，口感輕盈、柔滑順口。有美式、冰咖啡、拿鐵口味。



大口爽 PET 瓶裝 250ml/ 瓶

12 味草本植物萃取而成，舒緩喉嚨不適，低能量，零脂肪，夏天冰飲清涼爽快，冬天熱飲暖潤喉嚨。



小小果蔬汁蔬果一日 PET 瓶裝 250ml/ 瓶

果蔬汁飲料，精選新鮮水果蔬菜原料，-18 度冷凍運輸 10S 瞬時殺菌工藝，新鮮口味。專為兒童成長階段定製的果蔬黃金配比胡蘿蔔汁、芹菜汁富含膳食纖維，有益於人體腸胃消化吸收，促進新陳代謝。



生產工藝介紹



以上流程為功能性飲料、咖啡、果蔬汁、含乳飲料等產品通用流程，茶飲料增加茶汁萃取工序，
乳酸菌飲料增加乳酸菌發酵工序



02

米果類

米果綫採用大米為主要原料，經粉碎、蒸製成米團、經印模、乾燥製成餅胚，然後經烘烤（米餅）/ 爆炒（米片）膨化後形成對應產品，可生產仙貝、雪餅、大米餅、小小酥、浪味仙、卡茲棒等。

新品案例



貝比瑪瑪

- 1、精選大米、精細工藝製作
- 2、具有寶寶長牙期，磨牙及收口水功效
- 3、鍛煉寶寶手握及手腦協調等功能性餅乾



薯米片

- 1、非油炸，油脂不到薯片的 1/3
- 2、精選馬鈴薯磨粉 + 精選大米

工藝介紹：餅胚製作





03

牛奶糖類

牛奶糖是指「將白砂糖、麥芽糖、無水奶油、煉乳等原料，經熬煮、充氣打發後再拉伸、抽條、切塊、成型的糖果。其奶味純正、口味香甜、咬感好、耐咀嚼，不粘牙」。可生產草莓、黑糖、咖啡等各種口味牛奶糖，或各種口味夾心牛奶糖。

新品案例

辣椒 / 芥末
牛奶糖

你可能吃過酸的糖、涼的糖、咸的糖、苦的糖，但你吃過辣的糖嗎？辣人系列牛奶糖打破常規，提出“誰說糖只能是甜的”的宣稱。當香醇牛奶邂逅純正越南小米椒及濃鬱芥末，新奇體驗讓你欲罷不能。充分感受辣味與甜味在舌尖上火熱碰撞，讓你成為話題人物！



工藝介紹

原料混合

糖漿製備

糖漿熬煮

充氣打發

拉伸、
壓揉

拉條、
切塊

成品

包裝

檢測

冷卻

成型



04

軟糖類

軟糖類生產線主要指「將白砂糖、麥芽糖、明膠等原料經由混合熬煮後，添加果汁等輔料，進行澆注、乾燥後製成富有良好的咀嚼性及Q彈的口感糖果」的生產線。可生產各種口味、顏色的QQ糖、果汁軟糖、夾心軟糖、雷根糖等。

新品案例



咬咬豆

旺旺咬咬豆是屬於拋光型凝膠糖果，外殼酥脆但糖芯有嚼勁，還添加果汁及維生素C，其結構分為豆芯、糖漿層和拋光層。

豆芯是主要的糖體，起着中心支架的作用，是以明膠為主要原料製成，具有半透明、富有彈性和咀嚼性。

一糖漿層：是將不同粒度的砂糖製成糖漿一層層外附，使其在豆芯表面形成一層比較光滑的糖衣。

一拋光層：豆芯附完糖漿後，在其外面上一層食用蠟，使其形成一定的光澤度。

工藝介紹





05

米麵類

米麵類生產綫主要指「以大米為原料，經過一系列加工製作而成圓條狀或寬條米製品，製成麵體含水量高，熱量低，並採用非油炸工藝，另搭配不同的醬料生產」其中蕎麥米麵蕎麥含量 $\geq 50\%$ 。可生產 Q 米細麵、Q 米寬麵、麻糬撈麵、蕎麥米麵等。

新品案例

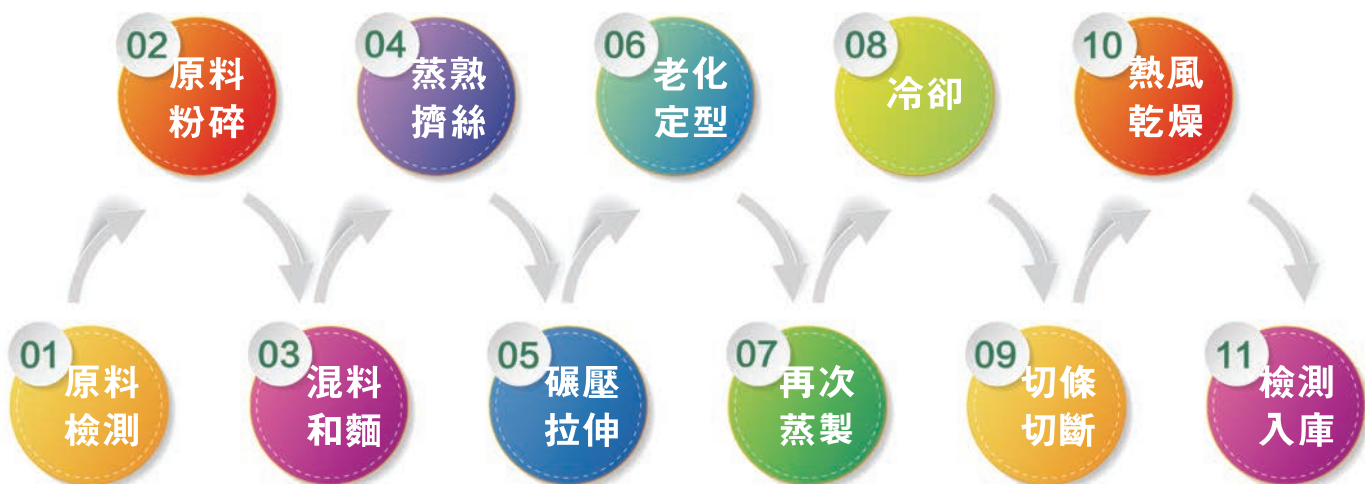
哎哟
米麵

以大米為主原料，市場首創。嚴選江南魚米之鄉出產的優質稻米，歷經數十道繁複工序，最終製成瑩白透亮的米麵，製成的麵體含水量高，熱量低，沖泡後口感 Q 彈爽滑。採用獨家壓延熱風乾燥工藝，飲食更健康。麵體組織細密，耐泡不爛。

專利認證非油炸製麵工藝。製麵技術更是獲得了國家發明專利認證以及俄羅斯國家發明獎等諸多業內專業獎項。

蕎麥米麵之蕎麥含量 $\geq 50\%$ ，營養又健康蕎麥麵、麻糬撈麵、Q 米寬麵、Q 米細麵，有杯裝、袋裝、碗裝、桶裝、等多種規格。

工藝介紹：麵餅





06

燕麥粥類

燕麥粥類生產綫主要指「以大燕麥片為主要原料，加入脫水蔬菜或肉粒，佐以輔料，製成可沖泡的燕麥粥」的生產綫，還可根據不同產品定位與配方，生產三合一沖泡奶茶、薑茶、果蔬酵素粉、洋芋泥等多種沖泡類產品。

燕麥粥精選燕麥粒原料軋製而成，其中燕麥中含有的 beta 葡聚糖具有降血脂、降血糖、高飽腹的效果，含有的膳食纖維可降低低密度脂肪蛋白，促使膽固醇降低，防治糖尿病，有利於減少糖尿病的血管併發症的發生。

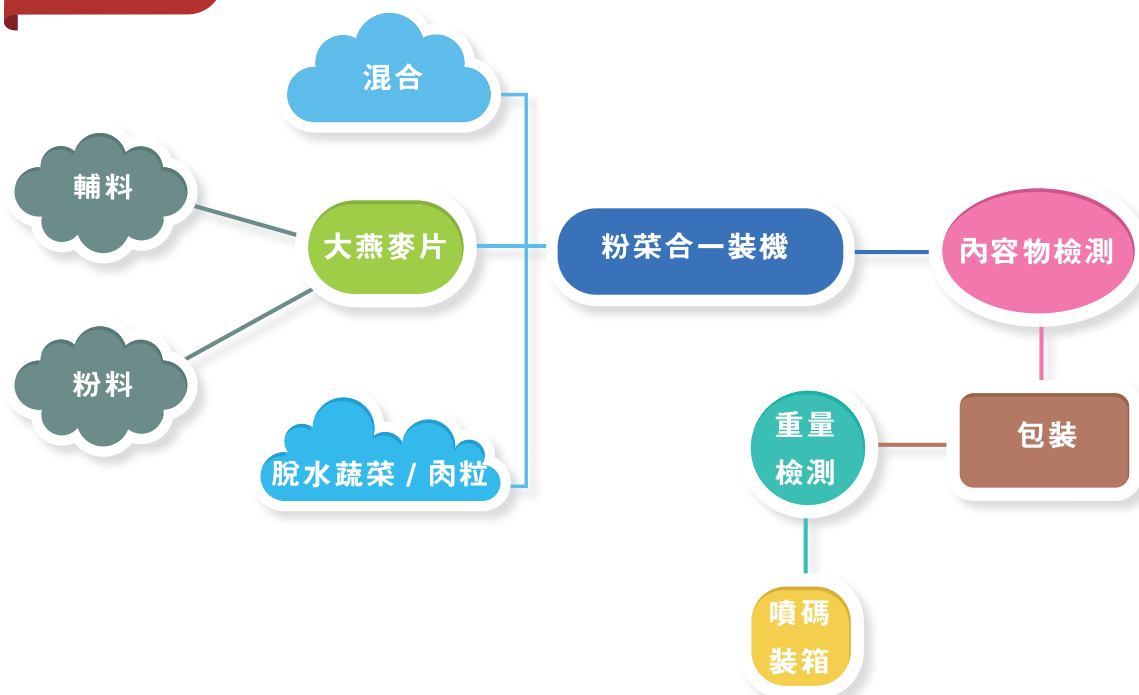
新品案例



燕麥粥

“哎呦燕麥粥”系列新產品採用先進的加工工藝，保留了燕麥中膳食纖維的完整性，並依照中國人的飲食習慣精心研製多種口味，帶給消費者“方便美味生活”。燕麥與脫水蔬菜混合後包裝，通過開水沖泡，食用過程能感受到天然的燕麥與蔬菜味道。

工藝介紹





07

酒類

酒類生產綫主要指「以大米爲主要原料，經發酵，蒸餾成爲原酒後，能根據不同人群的喜好，調製成低度調製酒」的生產綫，可生產各類白酒、梅酒、保健酒、雞尾酒等。

新品案例



莎娃酒

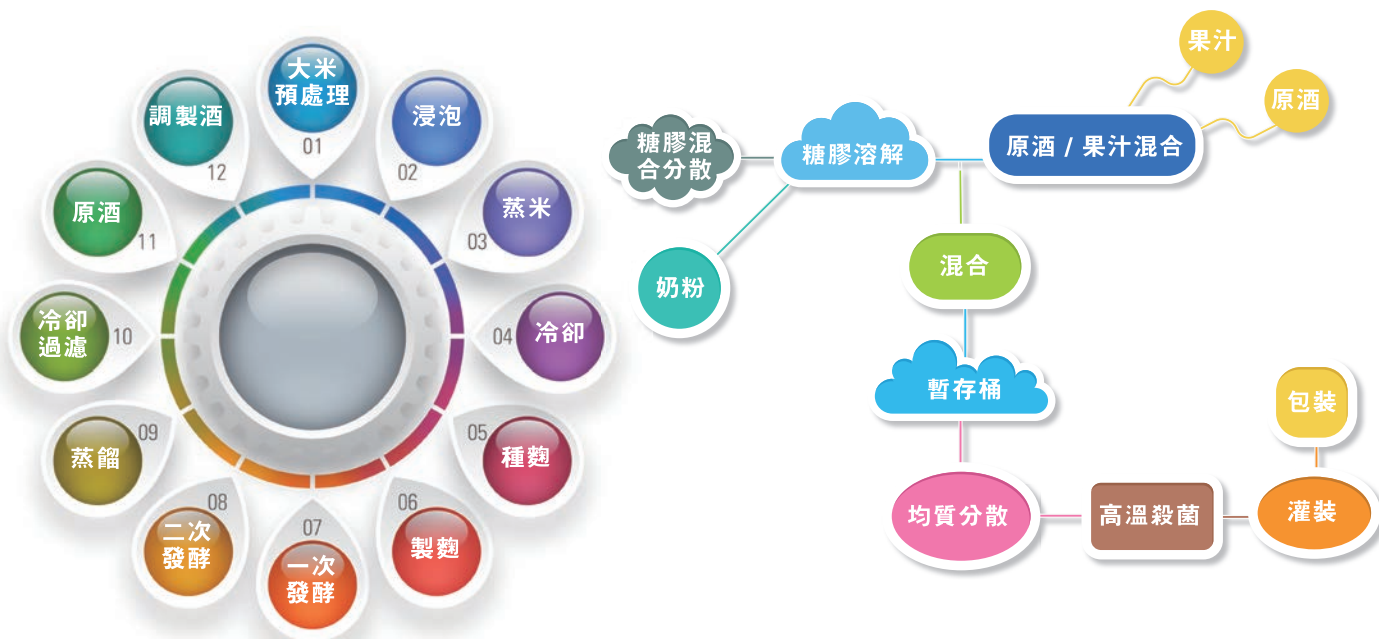
莎娃酒採用傳統手工雞尾酒工藝，採用原糧發酵、蒸餾而成的原酒爲主要原料，使用工業設備將原酒、糖、果汁、奶粉進行調製混合，實現雞尾酒手工調製做到工業化量產。

一款專爲女生設計的雞尾酒。夏季可加冰塊，冬季可加熱飲用。含乳輕酒精，特別加入牛奶蛋白區別於市場預調酒。

3.5 度低酒精，享受微醺不失優雅。

荔枝味清新口感細膩順滑，蜜桃味桃香與酒香完美結合。

工藝介紹：工業化生產雞尾酒





互聯網+文創基金・助力旺旺夢想家

旺旺太陽星雙創計劃

WONDERLAND PROJECT

旺旺太陽星雙創計劃組委會

FB粉絲團：旺旺太陽星雙創計劃

FB網址：<https://www.facebook.com/wwtyx/>

Email：wwzsbj2016@gmail.com

主辦單位：旺旺集團、時報金犢獎組委會

協辦媒體：中國時報、旺報、中國電視、中天電視

籌備委員：兩岸四地50位學校代表