



繼路易莎、cama後的咖啡奇兵， 黑沃以智慧咖啡機等劈出新藍海



111.2.8



→ 黑沃咖啡執行
長林佩霓。

達人小檔案

現 職：黑沃咖啡執行長

年 齡：45歲

學 歷：文化大學戲劇系

經 歷：林佩霓地政士事務所負責人、保德信人壽壽險顧問

嗜 好：品酒、喝咖啡

HWC

- 2016.11品牌成立，於台中成立總部
- 2017.03美國華盛頓州黑沃葡萄酒莊園成立
- 2017.05巴拿馬黑沃莊園成立
- 2017.10知名雜誌Taiwan Tatler評比為全台最值得一訪的五間精品咖啡廳之一
- 2017.11年黑沃咖啡被選為總統專機指定咖啡品牌
- 2017.12年獨創咖啡問診 創立咖啡教育學院
- 2019.12全台突破30間門市 / 推出全台第一款AI手沖咖啡機
- 2020.06越南-黑沃咖啡亞州咖啡學院成立
- 2020.07全球第一支RTD防彈咖啡全台7-11上市
- 2020.12全球第一款環保材質濾掛咖啡包上市 / 黑沃防彈咖啡榮獲2020食創獎年度十大新品 / 食安饗宴食品衛生自主管理評核特優
- 2021.01全台突破50間門市
- 2021.04推出全球首創結合AI智能販賣機並正式開放加盟

關鍵

台灣咖啡館密度全球第一，黑沃找到破口異軍突起

HWC

SCA

Barista skills
咖啡師 初中級

認識生豆以及處理法 Process

認識熟豆與排氣 Coffee beans

磨豆機研磨以及如何調整 Grind

了解磨豆機熱效應 Thermal effect

佈粉的技巧 Distributing

濃縮咖啡萃取分析 Espresso

牛奶學及拉花 Latte Art

設備保養 Maintenance



從源頭定價 到服務創新兼具

- 自家莊園
- 掌握原料
- 搭配咖啡問診
- AI科技



把握

原料、定價、通路、研發、市場五大巧思 殺出市場差異化

巧思 一

自家擁有海外咖啡莊園，掌握源頭等於掌握品質與價格

- ✓ 擁有自家海外咖啡莊園的咖啡品牌，「黑沃」的命名，就源自肥沃黑土，才能培育出品質好的咖啡樹。
- ✓ 2017年於巴拿馬買下數公頃的土地，與Graciano Cruz合作成立「黑沃莊園」，由Graciano Cruz負責契作咖啡豆，確保原料穩定性與品質。
- ✓ 也掌握巴西、哥倫比亞、秘魯、印尼等產區的原物料資源，並且自行加工後製。

巧思 二

價位低於星巴克，高於路易莎、cama，切入中高階市場



- ✓ 因掌握原料，切出有別於龍頭市場的「新CP值區間」，看準價位空白區塊
- ✓ 分為兩個產品線
 - 入門款:美式、拿鐵等定價約60元
 - 進階款:莊園級手沖系列，大約100~200元左右(一石二鳥，一般消費者級咖啡品味有要求顧客)

巧思 三

「咖啡問診」服務，打造獨一無二克制化體驗



- ✓ 咖啡師向客戶詢問口味，精選咖啡品項，讓客人喝到一杯專屬自己的香醇，增加體驗感
- ✓ 30分鐘看診中，品嚐深焙、淺焙，記錄對香味與口感的感受(風味、酸度、甜度、醇度、尾韻、分數)

巧思 四

首創AI智慧咖啡販賣機「Coffee Tech」 打造門市外第二據點

- ✓ 獨家AI智慧咖啡販賣機，唯一以冷藏牛乳製成奶泡，還可跨平台取杯功能，以自家APP操作。
- ✓ 成立IT團隊，以零接觸服務發想，克服食安問題。



巧思 五

代工與品牌雙管齊下，黑沃用跨境電商打入國際



- ✓ 2019年底程為阿里巴巴國際戰上手間掛耳咖啡包賣家。
- ✓ 取得清真認證，獲得穆斯林認可，於八成訂單來自中東市場。

台中捷運 X 黑沃咖啡
咖啡智能販賣機

悠遊卡等多元支付上線
智慧購限定-購買美式咖啡\$9元

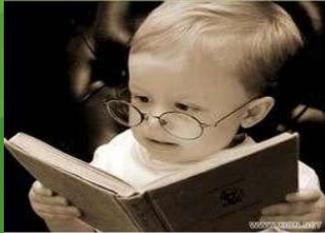
多元支付工具
新上線

台中捷運 | QR
#台中捷運



不要害怕失敗

失敗是成功的養分



閱讀



分享



實踐