

2012 臺灣團餐大車拼評選計畫

評選辦法

壹、緣起

道地的台灣味，是許多旅客來台的最大期待，也是台灣人最自豪的味道。擔仔麵的小紅燈籠一掛、「台灣小調」的歌曲一彈加上阿嬤輩的私房珍釀及私房菜一擺，光是這幾樣已有二、三十年歷史的台灣記憶，讓台灣主人在面對旅客時，總有說不完的兒時故事，私房手藝更是讓陸客讚嘆不絕。換句話說，台灣最拿手的軟實力-美食，它已成功征服觀光客最挑剔的味蕾。

根據交通部觀光局的調查，有多數平價餐廳在各地縣市政府輔導和我向上提昇的努力下，都能充分發揮在地特色，塑造餐廳個人風格，但因行銷推廣不足，導致默默無聞，甚至可惜！

在交通部觀光局的指導下，本會執行「2012 臺灣團餐大車拼評選計畫」，藉以挖掘出旅遊熱門縣市的團餐餐廳，鼓勵業者研發出當季具地方特色的美味食譜，做為國際觀光客、商務客在台用餐之推薦名單，此有助於提升台灣美食的整體印象並突顯台灣各地的風情飲食面貌！

貳、辦理單位

1. 指導單位：交通部觀光局



2. 主辦單位：中華美食交流協會



3. 協辦單位：台灣廚師聯盟





參、活動時間

一、 受理時間：

即日起至 101 年 4 月 9 日（週一）。（收件截止日以郵戳為憑）

二、 成果發表會時間：

預計 6 月 15 日舉辦一場評選成果發表會。

※以上期間為作業預估期，實際進度以工作小組作業時間為主。

肆、申請資格

1. 基本資格：

- (1)、依「公司法」或「商業登記法」規定完成設立登記之公司行號(含其門市部或營業所)。
- (2)、有固定店面及座位之餐飲業者。
- (3)、可提供十人份團體套餐：內含七菜一主食一湯一甜點（水果），計十樣，可以一次性套餐方式呈現，整套售價定在 2,500 元。（售價已包含餐廳的食材成本、人事成本、租金成本、管銷費用、折舊費用、回饋給旅行業者的佣金等）

2. 其他資格：

獲得**五大管道**推薦：各縣市政府、美食相關公協會、美食記者、旅行業者、各大院校餐飲系教授。（五大管道之一推薦即可）



伍、申請方式

1. 本評選活動採「推薦報名審查方式」，**經獲推薦之業者**應提供本申請須知要求提供之相關文件，於規定之報名期間（4月9日前），一律以**郵寄**方式，將相關資料寄達本活動執行單位：台北市忠孝東路 1 段 11 號 2 樓「中華美食交流協會－團餐大車拼評選活動小組」收。（收件截止日以郵戳為憑）
2. 本評選活動申請須知及資料表、審查表，請至中華美食交流協會 www.cgaorg.tw 下載。

陸、申請應檢具之文件

1. 團餐大車拼評選「資料表」、「審查表」各**一式二份**。（詳見附件二和三）
2. 其他應附資料：
 - （1）、公司登記證明書、或商業登記證明書影本或合法之商業登記影本 1 份
 - （2）、餐廳簡介/目錄 1 份
 - （3）、公司聯絡窗口/負責人名片 2 張
 - （4）、營業衛生安全檢查資料(或自主衛生管理規範文件證明)
 - （5）、餐廳內、外裝照片（各 1 張）
 - （6）、獲獎照片/影本（評分項目）
 - （7）、經營、料理美譽獲國內外獎項肯定。（評分項目）
 - （8）、曾受國際/國內媒體專題報導。（評分項目）
 - （9）、國內外廚藝競賽得獎主廚駐店服務。（評分項目）
3. **電子檔光碟乙份（含資料表、審查表及相關照片）。**



中華美食交流協會
Chinese Gourmet Association

企劃人：林俊鴻經理

Tel：02-2356-7892

Phone：0931-906-978

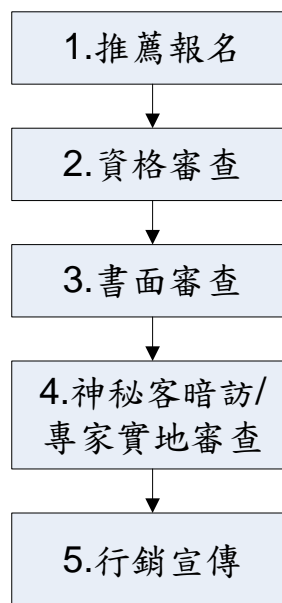
Mail：carl.lin@cfi-food.com

台北市忠孝東路1段11號2樓

(本次評選活動所有申請資料及附件，無論通過與否，原則上不予退件。)

備註：照片檔案煩請提供 **JPG** 格式，至少 **300dpi** 以上，以利活動製作使用。

柒、評選流程





捌、評選方式

1. 資格審查

針對**推薦**¹之業者進行申請資格審查。

由「中華美食交流協會—團餐大車拼評選活動小組」先行針對報名業者之基本資格進行審查，合乎相關資格之業者，方可進入「書面審查」階段。

2. 書面審查

本計畫活動邀請國內餐飲界相關學者專家組成評選團，針對符合基本資格之業者進行初選，通過初選之業者始得進入實地評選階段，北、中、南²預估合計篩選出 60 至 150 家之入圍業者進入「實地審查」。

參加評鑑之餐廳須先通過「書面審查」合格後，方可進行「實地審查」。

3. 神秘客暗訪/專家實地審查

針對通過初選之業者，採匿名方式進行實地審查，邀請餐飲界相關專業人員擔任**神秘客**，於不指定時間針對「速度與品質」和「店舖管理」等兩大面向進行實地暗訪，與特派三人為一組專家評審於指定時間實地審查，根據表 1 評分標準綜合評分，選出北、中、南各十大團餐餐廳。

備註：若全台餐廳業者經**專家評審團隊**綜合評分後，仍不足十家，得以從缺。

¹五大推薦管道：各縣市政府、美食相關公協會、美食記者、旅行業者、各大院校餐飲系教授。

²北部：台北市、新北市、基隆市、桃園縣、新竹市、新竹縣、宜蘭縣。(計七大縣市)

中部：苗栗縣、台中市、南投縣、彰化縣、雲林縣、花蓮縣。(計六大縣市)

南部：嘉義市、嘉義縣、台南市、高雄市、屏東縣、台東縣。(計六大縣市)



表 1：評分標準

評分項目	評分說明	權重
1. 美味與創意	<ul style="list-style-type: none">● 色、香、味俱全● 料理特色與器皿擺盤● 創意融合	30%
2. 在地與文化	<ul style="list-style-type: none">● 使用在地當令食材● 營造在地文化特色● 結合旅遊景點呈現● 高度結合在地產業特色	30%
3. 健康與養生	<ul style="list-style-type: none">● 養生調理概念● 健康的烹調方式● 卡路里標示或食材標示	15%
4. 速度與品質 (實地訪查)	<ul style="list-style-type: none">● 配合團客時間之掌握● 桌邊服務之品質● 說菜技巧與出菜節奏	15%
5. 店舖管理 (實地訪查)	<ul style="list-style-type: none">● 整體營運能力● 餐廳氣氛呈現● 清潔與衛生● 獲得媒體專題報導、獎項肯定和具政府認證資格	10%

玖、獎勵方式

1. 獲選全台北、中、南之十大團餐餐廳，可獲得獎狀一紙和獎盃一座。
2. 於成果發表會上表揚，並發布活動新聞稿，提昇獲獎餐飲業之企業形象。
3. 編製宣傳折頁手冊，提供給觀光客和旅行社，加強宣傳。
4. 將獲選餐廳公告於活動網站上，並在美食雜誌等媒體上推薦優良餐廳。
5. 於政府美食宣導活動推薦十大團餐餐廳，鼓勵觀光客前往消費。



中華美食交流協會
Chinese Gourmet Association

企劃人：林俊鴻經理

Tel：02-2356-7892

Phone：0931-906-978

Mail：carl.lin@cfi-food.com

台北市忠孝東路 1 段 11 號 2 樓

6. 推薦配合外貿協會展覽活動宣傳推廣。
7. 推薦參加國內外旅展、美食展。
8. 連續兩年獲選「十大團餐餐廳」殊榮的餐廳，將取得榮譽免檢資格，依意願逕行參加第三年之評選。

備註：本活動可視活動預算經費，調整獎勵方式。

壹拾、 注意事項

倘若有下列情事發生，情節重大者，將取消獲選之資格：

1. 檢送之申請資料或其附件有隱匿、虛偽等不實情事者。
2. 有不當行為或不良衛生記錄者。
3. 其他違背法令之行為。

壹拾壹、 「中華美食交流協會－團餐大車拼評選活動

小組」聯絡資料

中華美食交流協會

台北市忠孝東路 1 段 11 號 2 樓

陳政偉 先生

Phone：0915-115-771

Tel: (02) 2356-7859

Fax: (02) 2356-7829

E-mail: arron@cfi-food.com

活動網址：中華美食交流協會全球網 www.cgaorg.tw

附件一：推薦表



指導單位：交通部觀光局
主辦單位：中華美食交流協會
協辦單位：台灣廚師聯盟

各位先進，您好：

為了推舉「全台北、中、南之十大團餐餐廳」，希望藉由您的參與，可做為國際觀光客在台用餐和旅行社安排優質平價美食行程之推薦依據。


推薦條件說明：針對國外旅客團體，餐廳業者可提供售價為 2,500 元之十人份團體套餐。(售價已包含餐廳的食材成本、人事成本、租金成本、管銷費用、折舊費用、回饋給旅行業者的佣金等)

十人份團體套餐：內含七菜一主食一湯一甜點(水果)，計十樣，並可以一次性套餐方式呈現。

推 薦 縣 市：	1. 北部： <input type="checkbox"/> 台北市、 <input type="checkbox"/> 新北市、 <input type="checkbox"/> 基隆市、 <input type="checkbox"/> 桃園縣、 <input type="checkbox"/> 新竹市、 <input type="checkbox"/> 新竹縣、 <input type="checkbox"/> 宜蘭縣。
	2. 中部： <input type="checkbox"/> 苗栗縣、 <input type="checkbox"/> 台中市、 <input type="checkbox"/> 南投縣、 <input type="checkbox"/> 彰化縣、 <input type="checkbox"/> 雲林縣、 <input type="checkbox"/> 花蓮縣。
	3. 南部： <input type="checkbox"/> 嘉義市、 <input type="checkbox"/> 嘉義縣、 <input type="checkbox"/> 台南市、 <input type="checkbox"/> 高雄市、 <input type="checkbox"/> 屏東縣、 <input type="checkbox"/> 台東縣。
	4. 外島： <input type="checkbox"/> 澎湖縣、 <input type="checkbox"/> 金門縣、 <input type="checkbox"/> 連江縣。
推 薦 商 家：	
商 家 地 址：	
商 家 聯 絡 電 話：	
推 薦 人：	
推 薦 人 資 格：	<input type="checkbox"/> 各地縣市政府； <input type="checkbox"/> 美食相關公協會； <input type="checkbox"/> 美食記者； <input type="checkbox"/> 旅行業者； <input type="checkbox"/> 各大院校餐飲系教授。
聯 絡 電 話：	
電 子 信 箱：	

1. 感謝您的熱情參與，本表填畢後，請以郵寄方式或以電子郵件寄送交付執行單位，俾由承辦單位進一步與獲推薦之商家連繫參選意願。
郵寄至(1) 台北市忠孝東路 1 段 11 號 2 樓，中華美食交流協會 02-2356-7859 收(2)電子郵件方式：e-mail: arron@cfi-food.com
2. **一人/一單位限推薦五家餐廳。**
3. 如有任何問題，歡迎逕洽 02-2356-7859 陳政偉先生。

附件二：資料表

指導單位：交通部觀光局 

主辦單位：中華美食交流協會 

餐廳名稱	中文名稱： 英文名稱：
餐廳地址	
地理區域	1. <input type="checkbox"/> 北部：台北市、新北市、基隆市、桃園縣、新竹市、新竹縣、宜蘭縣。 2. <input type="checkbox"/> 中部：苗栗縣、台中市、南投縣、彰化縣、雲林縣、花蓮縣。 3. <input type="checkbox"/> 南部：嘉義市、嘉義縣、台南市、高雄市、屏東縣、台東縣。 4. <input type="checkbox"/> 外島：澎湖縣、金門縣、連江縣。
訂位專線	
店主人（店主廚）	
營業時間	
必點菜品	
*接待團客/月 （目前有接團客的餐廳請填寫，無則略過）	1. 國別： <input type="checkbox"/> 台灣； <input type="checkbox"/> 大陸（含香港、澳門）； <input type="checkbox"/> 日本； <input type="checkbox"/> 韓國； <input type="checkbox"/> 東南亞（含馬來西亞、新加坡）； <input type="checkbox"/> 歐美； <input type="checkbox"/> 其他_____。
	2. 桌數： <input type="checkbox"/> 0~200 桌； <input type="checkbox"/> 201~400 桌； <input type="checkbox"/> 401 桌~600 桌； <input type="checkbox"/> 601 桌~800 桌； <input type="checkbox"/> 801 桌以上。
語文能力	<input type="checkbox"/> 中文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 日文 <input type="checkbox"/> 其他
提供刷卡	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
提供停車位	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
相鄰景點	
網址	
餐廳簡介（描述餐廳食材特色、烹飪手法、創意菜色，限 200 字內）	
照片（需提供店內外裝、接團客、獲獎、推薦菜色圖片）	

備註：照片檔案煩請提供 JPG 格式，至少 300dpi 以上，以利活動製作使用。

附件三：「團體套餐」書面審查表

十人份團體套餐：內含七菜一主食一湯一甜點（水果），計十樣，可以一次性套餐方式呈現。

售價定在 2,500 元。（售價已包含餐廳的食材成本、人事成本、租金成本、管銷費用、折舊費用、回饋給旅行業者的佣金等）

項次	菜名	圖片
1.前菜		
2.熱湯		
3.主食		
4.主菜		
5.配菜		
6.配菜		
7.配菜		
8.配菜		
9.配菜		
10.甜點（水果）		
使用「在地食材」說明	※請說明哪道菜（用數字標示）使用哪些在地食材（標註地點）	
「在地景點意象」說明	※請說明哪道菜（用數字標示）融入「在地景點意象」	