※此範例僅供參考，請各投標廠商依需求自行修改或另創格式亦可

(惟仍應包含評選項目要求之相關內容)

# 國立清華大學小吃部

# No.1 櫃位-早午餐

## 營業計畫書(範例)

投標廠商：真好吃公司

統編：66668888

# 一、專業能力及過去經營績效

▶(一)人力規劃

本公司內外規劃內場配有_____人進行廚房作業，其中負責烹調者皆有相關技術士證之專業證照且_____人已換發廚師證。



廚師證書

姓　名：

性　別：

廚師證號：

出生日期：

經中餐烹調技術士檢定合格並依食品良好衛生規範準則第24條規定換發此證以資證明（本證書自發證日起四年內有效）

經　衛生局

　　號函認可發證資格

發證單位：　衛生福利部食品藥物管理署

代發單位：　中華餐飲業產業工會

理事長　謝豐如

中　華　民　國104年09月17日

本證有效日期至108年09月16日止

此證由衛生福利部食品藥物管理署

授權　代發

驗證碼：20150917144018710O　列印次數：1　列印日期：104/09/17

# 一、專業能力及過去經營績效

▶(二)經營經驗

目前在_____已營業 10 年...

_____





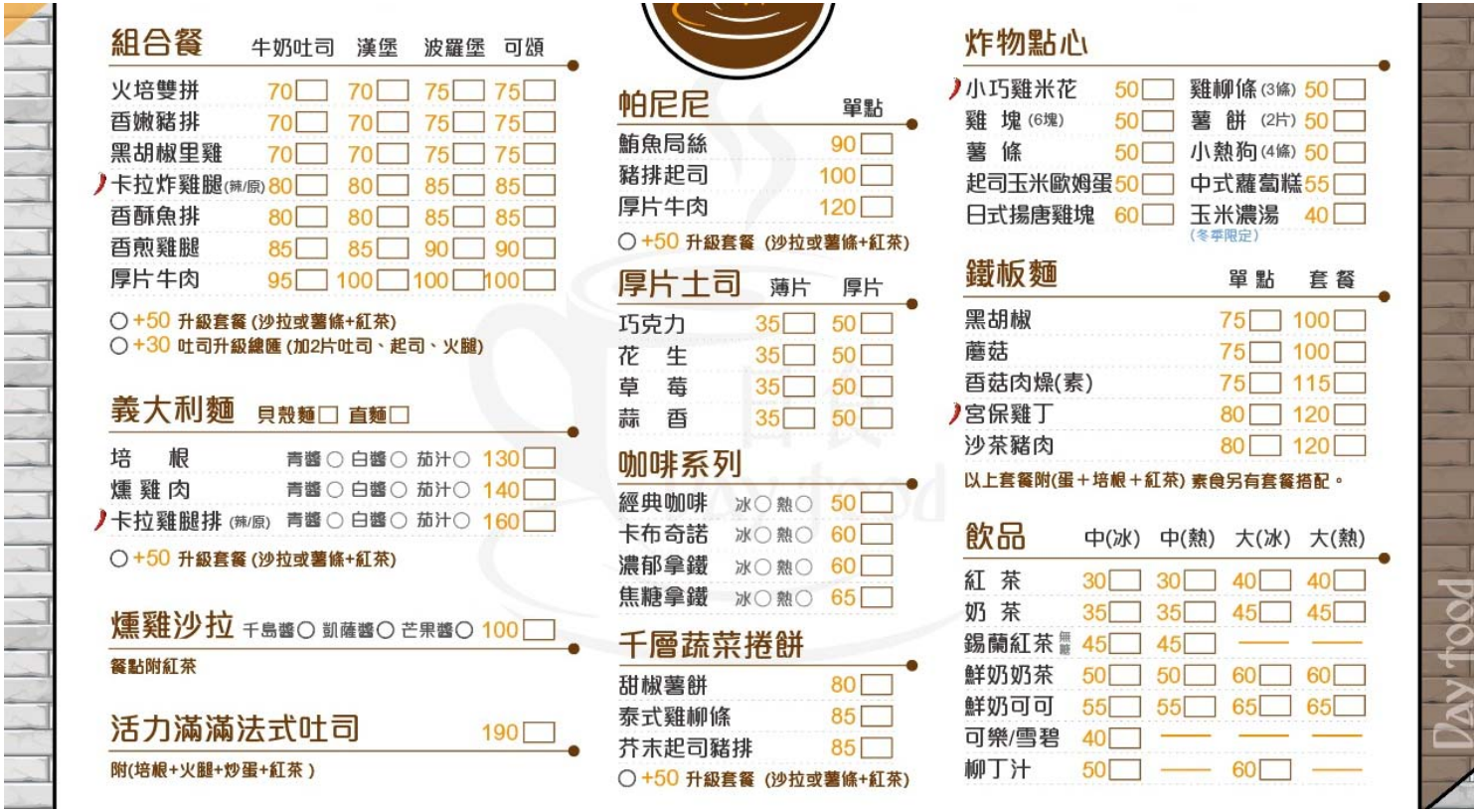
# 二、營業項目及價位

(一)項目類別、販售品項與價格(菜單上應附註熱量)

主要提供低卡、低油、低醣的健康料理！

吃得飽、熱量低！

健康又美味。



# 二、營業項目及價位

(二) 清華特餐規劃(若有尤佳)

1.有別於市場之餐點(套餐)，清大校園專屬

2. 廠商自發性促銷方案或與機關合作之優惠方案。

# 三、營運計劃及空間規劃

- (一) 經營方式（型態、人力配置及管理）
- 店長 1 人、前台 2 人、內場 5 人，周休 1 日。
- 營業時間從早上 7:00~晚上 8:00，

  供應早、午及晚餐共 3 餐。

# 三、營運計劃及空間規劃

▶(二)投資設備項目及效益分析。

烘烤箱、瓦斯爐...

# 四、飲食、環境衛生及設備管理

- (一)環境清潔。
- 每日
- 每月
- 每季
- ……

# 四、飲食、環境衛生及設備管理

- (二)依相關規定辦理

  如：

  1.作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。

  2.作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；及不得飼養禽畜、寵物。

# 五、餐點試吃

▶本次提供二道餐點：1.芝加哥牛肉堡　2.茄汁義大利麵

採用 OOOO 食材、貨源為.....，烹調方式.....。

