

2021 花蓮慢食產業佈點暨國際原住民慢食論壇

產業佈點徵選簡章

一、 計畫依據

依據花蓮縣政府「2021 花蓮慢食產業佈點暨國際原住民慢食論壇」服務勞務採購案辦理。

二、 辦理單位

1. 指導單位：花蓮縣政府
2. 主辦單位：花蓮縣政府原住民族行政處
3. 執行單位：獨邁解決顧問有限公司
聯絡資訊：03-8543657；0963-055769(施先生)
dumaisl2021@gmail.com

三、 招募緣起

本計畫以義大利國際慢食組織的基本核心為主，透過「clean」、「fair」、「good」三個主要核心理念，以花蓮原住民族對待食物的善良之心，共同以慢食的理念出發，以原住民在地食材為核心，讓土地、生產者、消費者彼此產生連結，活動結合原住民野菜及地球，傳達原住民在地球上保存了生物多樣性重要的位置。

各產業的生態與發展在疫情嚴峻的期間已開始因應調整，在這計畫執行的過程當中，與參與夥伴共同嘗試尋找新的營業、獲利模式，為了同時顧及義大利慢食全球發展的議題與本縣所制定之發展目標，充實有志參與慢食產業之族人相關之慢食理念與自身文化概念，並加入符合潮流之創意思維，亦是本案之重要焦點。希望在綜合考量疫情所造成的損失與輔導業者所需之後，規劃推動相應措施使慢食相關之族人在疫後能迅速掌握新的發展契機。

四、 徵選方式

1. 報名資格

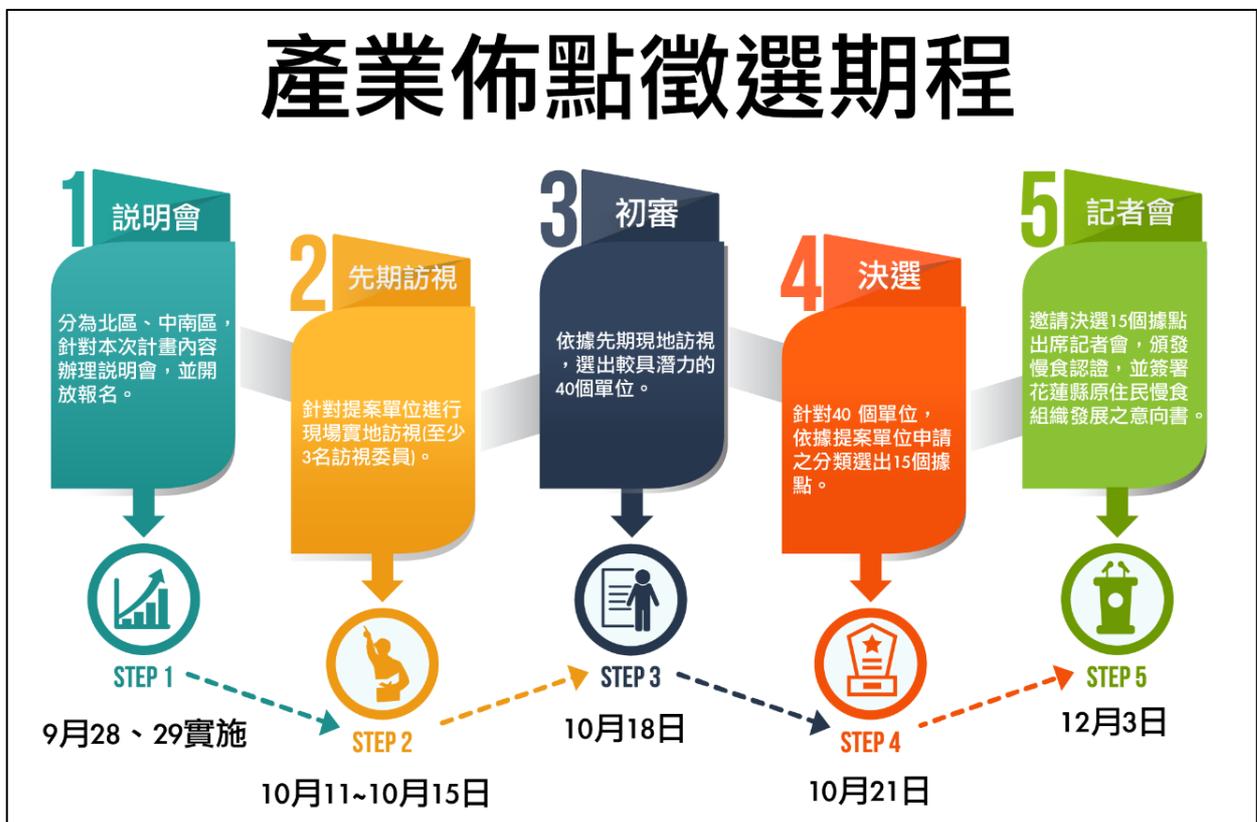
- (1) 認同本計畫精神與活動主旨之餐飲店家。
- (2) 空間位於花蓮縣轄內原住民族部落範圍，且負責人為原住民身分或主要團隊成員至少有一半以上為原住民身分者。

2. 徵選類別

類別	施作獎金	補助店家數	條件及資格
大師據點	15 萬	5 家	<ol style="list-style-type: none">1. 已在原住民料理界一定程度之知名度(媒體報導、競賽獲獎、料理網紅、原住民餐飲教學講師等)2. 經營餐飲業 5 年以上，營收穩定。3. 餐廳理念具原住民慢食所提倡之價。4. 願意提攜原住民餐飲後進者。
示範據點	20 萬	5 家	<ol style="list-style-type: none">1. 具備廚師證照且經營合法餐飲之業者。2. 其料理運用在地族人之農產品(如野菜、農特產等)。3. 願意循序漸進投入花蓮原住民慢食(廚師)指標。
新稅據點	10 萬	5 家	<ol style="list-style-type: none">1. 具備廚師證照且經營合法餐飲之業者。2. 目前料理(菜單)尚無使用原住民食材。3. 透過本次計畫轉型後，使用原住民食材循序漸進投入花蓮原住民慢食廚師指標。

3. 辦理期程

- (1)辦理說明會：將花蓮縣分為北區、中南區二區，針對本次計畫內容辦理相關內容說明會。
- (2)報名截止至10月10日中午十二點前。將報名表填寫後寄至 dumaisl2021@gmail.com 信箱。
- (3)先期訪視：於10月11日至10月15日。針對提案單位進行現場實地訪視(至少3名訪視委員)。
- (4)初審方式：於10月18日，依據先期現地訪視，選出較具潛力的40個單位。
- (5)決選會議：10月21日針對40個單位進行書面資料審查及討論，依據提案單位申請之分類選出15個據點。
- (6)辦理記者會：邀請15個據點出席記者會，頒發慢食認證，並簽署花蓮縣原住民慢食組織發展之意向書，透過與國際組織合作及自身文化的特色，結合成屬於花蓮在地的慢食城市。



五、 訪視及評分機制

1. 訪視及據點改善

改善方向	改善內容
餐廳空間	門面、廚房、吧台、用餐區、餐廳動線等等
餐廳氛圍	燈光、制服、桌椅、設計等
服務面向	菜單、接待、網站、電子收費等
其他地方	餐廳設備、器皿、行銷活動等配合餐飲業者執行推動業務之需求項目。

產業提升是依業者現場需求作為依據，不論是硬體的場域改造、設備提升、空間修繕、到軟體的動線調整、菜單轉行、服務設計等，依據業者本身的基礎作為發展，期望融入地方飲食文化、族群特色、在地產業等，以餐飲提升服務、文化為底蘊、慢食為核心、形塑屬於花蓮原住民的餐飲產業及文化發展，更希望鼓勵具有潛力的部落夥伴。

2. 評分機制

項目	評分佔比
提案動機與目的	20%
餐廳現況	15%
目標顧客	15%
原住民慢食餐飲推展	25%
改善內容	25%
總分	100%

申請表

2021 花蓮慢食產業佈點暨國際原住民慢食論壇 慢食產業(餐飲)佈點			
餐廳名稱/統編			
負責人姓名/族別			出生年月日
電話	餐廳電話： 行動電話：	E-mail： LINE ID：	
性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	負責人身分 證字號	
餐廳地址	□□□-□□		
徵選類別	<input type="checkbox"/> 大師據點 15 萬 <input type="checkbox"/> 示範據點 20 萬 <input type="checkbox"/> 新銳據點 10 萬		
餐廳提案簡述 (透過餐廳的背景故事、生活智慧經驗、空間運用、餐飲素材、餐廳特色等消費者吸引的地方。)			
提案動機與目的	(100~200 字內)		
餐飲據點簡介	(100~200 字內)		
客群說明	(客群比例：觀光客、在地客、熟客…等)		
餐飲據點改善概念	(200~500 字內)		
經營方式	(目前經營的料理及餐廳未來如何接軌原住民慢食) (200~500 字內)		
空間產權歸屬	<input type="checkbox"/> 私有 <input type="checkbox"/> 租賃 <input type="checkbox"/> 公部門		
改善範圍與施作方式 簡述	檢附預計施工環境或設備照片 5-10 張佐以文字敘述，各項約 100-200 字。		
改造經費規劃	計畫補助經費規劃(依申請類別 15、20、10 萬元為上限經費規劃)		
<input type="checkbox"/> 我已詳閱簡章，並認同本計畫精神與概念。 <input type="checkbox"/> 本人同意配合簡章規定，提供資料均為屬實，如有違反，主辦單位具有取消資格之權利。 <input type="checkbox"/> 本人同意本報名資料、改善過程照片、成果等，給予主辦單位使用。 <div style="text-align: right;">(請勾選本欄位同意事項)</div>			