

屏東縣牡丹鄉 111 年度東源森林遊樂區餐飲服務招商計畫

一、依據：

- (一) 依據本所 111 年度施政計畫。
- (二) 依據本所 111 年東源森林遊樂區試辦經營管理計畫。

二、計畫目的：

東源森林遊樂區為本鄉重要觀光景點資源，亦是本鄉推動生態遊程之示範據點。本所自 99 年度起長達 8 年之時力，以辦理大型產業活動「野薑花季系列活動」為行銷本鄉東源村「水上草原」及「野薑花海」得天之生態條件，使得東源森林遊樂區遊客量每年達 3 萬餘人，成為喜愛生態遊程之旅客放鬆遊憩的好地方。隨著客群穩定，以及東源森林遊樂區試辦經營管理計畫辦理數年之基礎，為達到園區服務升級之目標，本計畫提供森林餐吧、咖啡吧二處場域，重新招選餐飲在地人才創業經營並協助經營內容定位，使喜愛牡丹鄉的遊客享受到優質具在地特色之餐飲及旅遊服務。

三、辦理單位：牡丹鄉公所農業觀光課

四、招商內容及方式：

- (一) 招商標的：本森林遊樂區內森林餐吧及咖啡吧 2 處，提供在地特色餐點、飲品及其他生態遊程需要之餐飲服務。

- (二) 招商標的類別及營運規範說明：

- 1. 本園區開園時間如下：

- (1) 每週六、日及國定假日上午 09:00 至下午 17:00。
- (2) 野薑花季活動期間之每週五、六、日、一及國定假日上午 09:00 至下午 17:00。

- 2. 森林餐吧：

- (1) 設備項目：廚房 1 處、吧枱作業區 1 處、用餐區 2 處(16 桌)。
- (2) 服務時間：須配合東源森林遊樂區開園時間提供餐飲服務。

- 3. 咖啡吧：

- (1) 設備項目：置物室 1 處，吧枱區 1 處、開放式用餐區 3 處(5 桌)。
- (2) 服務時間：須配合東源森林遊樂區開園時間提供餐飲服務。

- (四) 招商方式：請撰寫經營管理計畫報本所辦理評選，經評選最優者簽訂 3 年為期之租賃契約，本契約經本所審議通過得延約 1 年。

1. 公告及受理期間：110 年 12 月 1 日至 12 月 31 日。
 2. 評選會議：暫訂於 111 年 1 月 10 日(一)。
 - (1) 本所將組成專案評選委員會，進行文件初審後召開評選會議。
 - (2) 申請人應出席評選會議以簡報方式說明經營計畫。
 3. 租賃期間：111 年 4 月 1 日起至 114 年 3 月 31 日。
- (五) 受理單位：本所農業觀光課，聯絡電話：08-8831223。
- (六) 受理方式及應備文件：請於受理期間將經營管理計畫書及應備文件，向本所農業觀光課提出申請，逾時不候。

五、申請資格及應備文件：

(一) 申請資格：

1. 設籍於本鄉之鄉民或設立於本鄉之人民團體。
2. 申請人或負責人需具中餐丙級以上證照，且具備經營(商業)登記證。

(二) 申請應備文件

項目	申請應備文件
計畫文件	計畫書 1 式(附件一)
資格文件	1. 設籍(立)證明乙份(申請人或負責人戶籍謄本、團體設立證明) 2. 丙級以上中餐證照 3. 經營(商業)登記證 4. 申請人(負責人)國民身份證影本
其他	1. 經營管理經歷證明文件 2. 其他與餐飲相關之證照文件

九、評選標準：

審查項目	評比項目	權重%
經營計畫可行性與預期效益	1. 經營理念(20%) 2. 餐飲產品特色及在地食材之應用(20%) 3. 環境維護管理規劃(10%) 4. 餐飲及環境衛生管理(10%) 5. 預期效益(提供就業人次)(10%)	70%
其他事項	1. 與社區產業連結性(15%) 2. 配合野薑花季活動開發特色餐飲(15%)	30%

六、本計畫預估租賃收入：

(一)保證金：入選者於簽訂租賃契約時應繳納保證金(2個月租金)，契約期滿或合意中止契約時，且無租金未清之情事，應無息退還。

(二)場地租金收入：本計畫預估收入為新台幣 120,000 元整

項目	單位	數量	單價(元)	小計(元)	備註
森林餐吧	月	12	6,000	72,000	
咖啡吧	月	12	4,000	48,000	
合計				120,000	

七、預期效益：

- (一)增加部落農特產品行銷通路，提增鄉民創業機會及經濟收益。
- (二)增強東源森林遊樂區內餐飲服務，提供食農教育場域。
- (三)推動本鄉部落觀光及地方產業發展，拓展行銷通路，整合產銷功能。
- (三)提供消費者對本鄉特色餐飲及農特產品之認識及消費管道。

八、備註

- (一)本計畫若有未盡事宜，本所得予補充或解釋。
- (二)本計畫經簽奉鄉長核定後實施，修正亦同。

附件一

屏東縣牡丹鄉 111 年度東源森林遊樂區餐飲服務招商計畫

承租場域：森林餐吧 咖啡吧

計畫名稱：

申請人：000

中華民國 000 年 00 月 00 日

一、綜合資料表

經營主體 名稱		
申請人或 負責人	姓名	
	連絡電話	
	地址	
工作人員 人數		
自我介紹		
經營經歷		

二、經營理念：

三、環境維護管理規劃：

四、餐飲及環境衛生管理：

五、餐飲產品特色及在地食材之應用(特色餐飲介紹及照片)：

六、參與工作人員名單及分工：

七、預期效益：