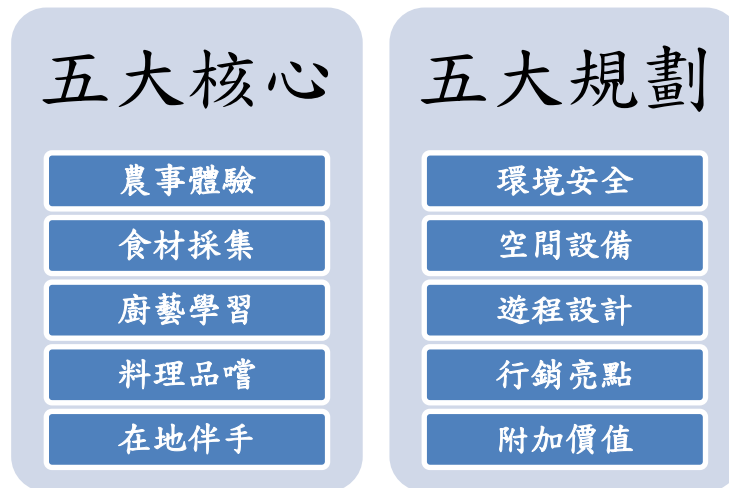


110 年農村廚房加盟申請簡章

讓我們找張世界地圖鋪在桌上，再試著為每個國家標上它的代表滋味。日本是壽司、韓國是泡菜、新加坡是叻沙、泰國是酸辣蝦湯、越南是河粉、德國是香腸、英國是炸魚薯條、義大利是比薩...，那麼，台灣是什麼滋味？

「農村廚房」要呈現的，就是台灣食材與多樣文化擦撞後呈現出來的富足、知足與滿足，它不像泰國烹飪學校只是傳授做菜技巧，也不像日本烏龍麵或握壽司學校著重歡樂體驗，它要傳遞的是面對這塊土地的態度與食材的精神，特別是在了解食材生產過程後，所賦予的食農知識與在地文化，間接帶動餐飲品質的提升，並以味覺帶動旅遊。誠摯邀請您加入我們的行列，一同為世界上台灣味～

一、品牌理念



(一)五大核心精神：



五大核心	規劃重點
農事體驗	<ul style="list-style-type: none"> ◎包裝與食材相關之農事體驗活動內容！ ◎在收穫前，先體驗耕耘的過程，讓遊客踩在泥土上與農民一起農作，感受農民種植的辛勞，體會餐桌上一飯菜真正份量與價值！ ◎導入農耕知識，教導民眾以友善土地、農業與生態共生的方式發展農業，學習尊重自然及維護生態環境！
食材採集 或 食材購買	<ul style="list-style-type: none"> ◎導入食材特性、營養學之相關知識，認識食材價值，透過食材埋下食安種子！ ◎加強食材的故事，透過食材認識在地文化，如此才能帶來深度與趣味。 ◎提供採集道具（如斗笠、青蛙裝、提籃），抓住消費者想拍照當網紅的心態，也增加消費者打卡宣傳的機會。 ◎導入食材選購技巧之相關知識，用有趣的方式讓買食材這件事也能變好玩！ ◎遊客對遊程的滿足，有一部份是來自於購物，可在食材採購完畢後提供 10-15 分鐘消費者自由採購時間，增加在地店家收益，因而更加支持遊程。
廚藝學習	<ul style="list-style-type: none"> ◎運用農場特有食材或現有招牌菜作為廚藝學習內容！ ◎取用當季當地孕育的新鮮食材，簡化烹調過程，呈現食物本身的原味！ ◎運用在地食材融入教學中，並融入地方料理文化特色，讓食物增添文化底蘊！ ◎導入烹調技巧及均衡飲食之相關知識！並加入擺盤小巧思，讓料理變得更有趣，美學充滿在生活中！
料理品嚐	<ul style="list-style-type: none"> ◎在用餐過程中導入用餐禮儀知識！ ◎使用融入農村特色或在地文化之物品進行擺盤，增添農村風味外，亦落實環保理念！ ◎運用農村自然景觀資源優勢，加入「農舞台」概念，營造用餐氛圍！成為 IG 打卡點。
在地伴手	<ul style="list-style-type: none"> ◎開發與在地故事連結之商品或與其他業者合作帶動在地商機，藉由遊程體驗過程了解在地食材的可貴，帶回與親友分享、品嚐，更讓遊程增添更深厚的文化底蘊。

(二)五大規劃內容：

1.環境安全：

- (1)防疫處理：提供酒精消毒、提供肥皂或洗手乳、實施體溫測量。
- (2)環境衛生：保持場域環境衛生之整潔、定期消毒清潔公共區域、定期環境清潔衛生檢查。
- (3)安全設備：消防器材之設置、急救器材之設置、危險區域之警戒標示。

2.空間設備：

- (1)空間規劃：設置置物區（儲物空間）、洗滌區（手部清潔、備料）、料理教學區（老師示範區及學員實作區）、廚具放置區（放置較大型廚房爐具）、器材設備區（放置鍋碗瓢盆、砧板、刀子等）、用餐區（享用餐點，驗收學習成果）等六大空間。
- (2)廚具設備：備有烹煮爐具（瓦斯爐、電晶爐或IH感應爐）、大型爐具（依料理課程內容增設）、鍋具、餐具、廚餘桶等，並依據目標客群或主題設定進行用具採購與配置(如:適合親子間使用的料理工具)
- (3)服裝：提供頭巾、圍裙、擦手巾等。
- (4)整體空間空氣流通、光線明亮、動線安排流暢，並備有緊急狀況應變規劃之周全性（雨天備案）。

3.遊程設計：

- (1)遊程人數：每梯次 4-20 人。
- (2)遊程時間/價格：半日遊 4 小時：每人 800-1,500 元；一日遊 6 小時(結合農場或地區性活動)：每人 1,200-2,500 元。
- (3)遊程內容：依據五大核心包裝遊程內容，設計一套以農業元素帶動味覺之旅、並結合在地文化、食材，透過廚藝教學導入食材認知及烹調技巧，呈現農場最具深度的體驗遊程。
- (4)學習菜單設計：設計一套共三道料理之學習菜單為原則，其中一道指定菜色必須為台灣米食料理（如：魯肉飯、牛肉麵、粿、米苔目、潤餅等等），強調台灣米食文化，另外二道則依節氣及農場主題研發，開發具有農場特色之獨家料理，強調食材獨特性；農場亦可依自身狀況調整菜單內容，增加飲品、點心等。

4.行銷亮點：融入生活美學，突顯在地文化、食材及遊程特色，以創造市場話題增加宣傳亮點，亦可結合農場周邊資源帶動當地整體旅遊商機。

5.附加價值：為遊客設計貼心之加值服務及設計遊客回流等行銷手法，如：其他教學設備、伴手禮訂購宅配、側拍體驗過程。

- (1)其他教學設備：教材（老師簡介、食譜、操作步驟、筆記欄）、轉播設備（電視轉播或鏡子投射）、體驗證書等。
- (2)伴手禮訂購宅配：以廚藝學習內容作為媒介，規劃特殊食材箱、調味料、調理包等，變成國內宅配商品或可讓國外遊客帶回國之伴手禮，讓農村料理味道延續。
- (3)側拍體驗過程：提供活動側拍攝影師，捕捉遊客體驗過程中的美好畫面，紀錄剎那光影，讓回憶更加鮮明清晰，促使遊客打卡達到再行銷目的。

二、加盟流程



三、加盟申請

本年度起「農村廚房」開放加盟機制，由加盟單位依據五大核心和五大規劃之品牌理念，構想遊程主題、設定目標客群、規劃遊程內容及設置料理空間設備等規劃，提出加盟申請後，本會將進行商品審查與核定加盟。

(一)申請日期：

即日起至**110年7月31日（星期六）**止。逾時申請者，需配合本會審查時程，視狀況列入下半年行銷宣傳活動。

(二)申請對象：

- 1.取得「休閒農場登記證」業者。
- 2.具備農業特色之田媽媽、亮點茶莊、休閒酒莊等休閒農業經營體。
- 3.取得「特色農業旅遊場域認證」業者。
- 4.全國休閒農業相關組織。

(三)申請文件：

- 1.請將加盟申請表(附件一)、審核表(附件二)及申請單位場域環境照片五張、農事體驗活動照片五張、廚藝學習場地之置物區、料理教學區、器材設備區、廚具放置區、洗滌區及用餐區等照片至少各二張，上傳至 <https://bit.ly/3vc1cW6> (密碼:938126919，資料夾名稱為申請單位名稱)，以利進行審查作業。

*註1：加盟申請表電子檔可至台灣休閒農業發展協會官方網站下載。

*註2：請申請單位提供照片時，照片解析度宜超過**1MB**以上，且需有版權並同意本會於行銷活動相關媒宣上使用。

- 2.審核表(附件二)為申請加盟之審核依據，藉由文件了解該單位場域現況與活動規劃內容，爾後可先行透過電話聯繫進行諮詢輔導，敬請詳讀列表且具實填寫。

四、審核辦法

(一)文件審核：本會於申請單位提送申請文件一個月內完成書審工作，確認加盟申請表、審核表及照片之文件完整性，並審核其是否符合加盟條件；通過文件審核者，本會將派員進行實地審查。

(二)實地審查：由本會邀集各界專家學者成立審查委員會，針對申請單位所提之環境安全、空間設備、遊程設計、行銷亮點及附加價值等五大構面，依據審核表逐項進行審查，凡實地審查總評分達80分以上者符合加盟資格，未符合加盟資格者，請待完成改善建議後，另來電告知安排復查作業。

◎審查重點及配分：

構面	重點說明	評比
環境安全	提供基本防疫設備、保持整體環境整潔度及安全措施規劃之周全性。	15%
空間設備	完善具備遊程所需硬體設施，如：體驗道具、廚具等，安排遊程體驗之場區配置符合整體動線規劃，且備有緊急狀況應變規劃之周全性（兩天備案）。	15%
遊程設計	遊程規劃達五大核心之訴求，並具農業知識、在地特色及話題延展性，以及與現有市售產品有所差異。	40%
行銷亮點	融入生活美學，突顯在地文化、食材及遊程特色，以創造市場話題增加宣傳亮點。	20%
附加價值	為遊客設計貼心之加值服務，提昇遊程價值。	10%

五、簽訂合約

經審查委員審核通過符合加盟資格者，將共同簽署加盟備忘錄及簽訂商品行銷合約書各一式兩份，由本會及加盟單位各執一份。

六、品牌識別

簽約完成之單位，即列入農村廚房聯盟夥伴，並贈予品牌識別物，請配合放置農村廚房活動空間明顯處，以共同打造統一品牌意象，建立消費者對農村廚房的品牌認知。

七、宣傳行銷

(一)製作宣傳品

為提升「農村廚房」市場曝光率及品牌意象，將拍攝各遊程商品宣傳影片(約3分鐘含中英文版字幕，YOUTUBE-台灣休閒農業發展協會)，並整合加盟單位之宣傳資料編印文宣品，於加盟單位、旅遊服務中心、展覽推廣活動等宣傳點發放，且設計品牌宣傳物，共同打造統一品牌意象。

(二)媒體宣傳

以加盟單位作為宣傳標的，今年度預計透過旅遊電視節目、旅報、微笑台灣、捷運車廂廣告、高鐵雜誌(TLife)、便利商店推播電視、IG網紅、踩線團、Youtube、旅遊電視節目、農業易遊網、電子報(或EDM)、Facebook粉絲團等媒體資源，宣傳農村廚房成為110年國民旅遊新亮點。

(三)行銷通路

1.農廚遊程將免費上架於全台唯一農遊專賣平台『農遊超市』外，將搭配推廣活動(南-5月28-31日或12月參加高雄市旅行公會旅展；北-7月16-19日台北國際夏季旅展、8月6-9日台灣美食展、10月1-4日台北國際秋季旅展及11月5-8日台北國際旅

展; 中-10月22-25日台中國際旅展), 並與相關合作通路等平台共同推廣販售, 以提升遊程成團的機率, 目前合作通路如下:



八、商品提升

為促使業者持續精進自我與深化服務內涵, 今年度將辦理工作坊, 以「食物擺盤及食器挑選」、「打卡亮點設計」為主題, 藉由異業學習、相互交流, 提升遊程價值與服務。

九、專案窗口

台灣休閒農業發展協會 曾嘉汝 秘書

電話: (03)938-1269 分機 19 e-mail: glitter1218@taiwanfarm.org.tw

農村廚房加盟申請表

單位名稱			
遊程主題			
遊程特色			
目標客群	<input type="checkbox"/> 親子 <input type="checkbox"/> 銀髮 <input type="checkbox"/> 企業福委 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
廚藝學習烹飪 (一套共三道料理之菜單)	1	名稱	
		內容	
	2	名稱	
		內容	
	3	名稱	
		內容	
遊程內容 (半日遊：4小時； 一日遊：6-7小時)	遊程元素	時間	詳細活動內容
	農事體驗活動		
	食材採集或購買		
	廚藝學習		
	料理品嚐		
	農場其他活動		
遊程人數	_____人~_____人	遊程時間	_____小時
遊程價格	平日：_____元/人	假日：_____元/人	
平假日定義			
單位資訊	聯絡人姓名		聯絡人手機
	電話		LINE ID
	電子信箱		
	網址		
	地址		

※請加盟單位將申請相關照片上傳至 <https://bit.ly/3vclcW6> (密碼：938126919，資料夾名稱為申請單位名稱)，以利進行審查作業。

業者自評暨委員審核表

單位名稱	業者填寫 (請勾選)	優良 良好 普通 待改善				審查委員 填寫
遊程主題						
構面	檢核項目					
環境安全 15%	專屬停車場或安排停車點的完整性(亦可與社區或廟宇配合)					
	提供蚊、蟲防護措施或醫療救護(醫藥箱)					
	遊客休息區設施完善(乾淨整潔、遮陽休憩)					
	場區內或鄰近點設置廁所的便利性與整潔度					
	活動場域的安全性(安全防護、滅火設備或警語牌設置)					
空間設備 15%	規劃置物區提供遊客放置個人用品					
	洗滌區備有酒精、洗手乳、擦手紙等手部清潔物品					
	完善的料理教學區、廚具放置區及器材設備區					
	區域配置明確且規劃動線流暢					
	緊急狀況應變規劃之周全性(雨天備案)					
遊程設計 40%	完整提供採集或選購道具(如斗笠、剪刀、茄芷袋等)					
	服務人員服儀及專業度(廚師、花藝師等相關證照)					
	針對遊程設計主題之服裝、配備等,以提升完整性與豐富度					
	提供記載有食譜、操作步驟之教材					
	導入農耕知識、食農教育或食材選購技巧					
	運用在地食材並保留食材原味之烹調技巧					
	融入地方文化特色,增添文化底蘊					
	依據目標客群、主題活動等調整遊程之彈性度					
	遊程設計整體流程順暢度					
將在地伴手置入遊程以引導遊客選購						
行銷亮點 20%	重視餐桌美學,運用農村自然景觀資源,營造用餐氛圍					
	餐桌器皿需有設計美感,農業元素結合時尚感					
	打造宣傳打卡點引導遊客創造話題					
	結合在地觀光及帶動當地旅遊商機					
	農廚商品與市售商品有所區隔及差異性					
附加價值 10%	提供交通接駁(免費或付費皆可)					
	在用餐過程中導入用餐禮儀及食材相關等專業知識					
	提供便利且貼心的宅配服務					
	安排拍攝人員為遊客留下美好照片之加值服務					
	針對農村廚房遊程提供遊客回流的行銷手法					
總 評						

審核委員填寫

審核

- 確認通過農村廚房資格審核
- 尚有改善空間，需擇日進行複查

※實地審查總評分達 80 分以上者符合加盟資格，未符合加盟資格者，請待完成改善建議後，另來電告知安排復查作業。

待改善
建議

審核委員：_____

審核日期：_____