




經濟部商業發展署
Administration of Commerce, MOEA

2026 優質鍋物嘉年華

「鍋遊臺灣 好鍋湯底」甄選活動 參選須知

主辦單位： 經濟部商業發展署

執行單位： 財團法人中國生產力中心

目錄

壹、目的.....	2
貳、甄選活動說明.....	2
參、申請方式及應備文件.....	4
肆、甄選作業流程.....	5
伍、行銷宣傳.....	10
附件 1、2026 優質鍋物嘉年華甄選報名表.....	11
附件 2、蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書...	17
附件 3、配合行銷推廣同意書.....	18
附件 4、著作授權同意書.....	19

壹、目的

為強化臺灣特色美食，本署辦理「優質鍋物嘉年華活動」，透過甄選食、色、香、味俱全的優質鍋物，帶動鍋物業者與其產業鏈發展，進而促進餐飲服務輸出國際。

本年度以「鍋遊臺灣 好鍋湯底」為主題，鼓勵餐飲業者以多元湯底為核心，結合豐富食材與創意醬料，展現臺灣鍋物的在地風味與獨特魅力。

貳、甄選活動說明

項目	說明
申請資格	<p>一、依法完成<u>公司登記</u>、<u>商業登記</u>或<u>有限合夥登記</u>之餐飲業者。(註1)</p> <p>二、依食品安全衛生管理法相關規定，已<u>投保產品責任險</u>且於<u>食品藥物業者登錄平台</u>內登錄餐飲業相關資訊。</p> <p>三、<u>至少開設1家實體店面</u>，且設有座位之餐飲業者。</p> <p>四、最近3年內無違反食品安全衛生相關法律，且情節重大經中央目的事業主管機關認定之情事。(註2)</p> <p>五、申請業者若為連鎖體系，需由總部代表報名參選；若為多品牌，各品牌可獨立報名。</p> <p>六、獲選2024或2025優質鍋物嘉年華之業者，不得重複報名獲選品項。</p>
甄選要點	<p>一、甄選要點</p> <p>(一) 本次甄選分為「好湯組」及「好品組」，可同時報名兩組，惟各組限報名1品項。</p> <p>1. 好湯組：</p> <p>(1) 甄選餐點須符合「鍋物」定義：運用鍋物容器盛裝，並於現場直接加入食材涮煮，或放入食材炒料的烹調方式。</p> <p>(2) 品項須為常備或季節性餐點，且於餐廳店面實際販售。</p> <p>(3) 須說明參賽鍋物之湯底、調料、搭配食材、醬料等特色(如：天然發酵酸白菜、手工花枝漿等)。</p> <p>(4) 業者設計相關服務體驗(如：自助吧、會員服務、用餐環境及無障礙空間等)。</p> <p>2. 好品組：</p> <p>(1) 品項為店內實際販售鍋物所延伸開發之湯底調理包商品。</p> <p>(2) 湯底調理包係指以火鍋湯底或相關調料為基礎，經加工調理與包裝完成，可於常溫或冷鏈(冷藏/冷凍)條件下保存並經烹調後即可食用或搭配食材使用之商品。</p> <p>(3) 湯底調理包須符合食品安全衛生管理法等法規，於包裝上清楚標示食品資訊。</p>

(4)業者須進一步說明調理包之包裝設計、烹調便利性及行銷潛力。

二、加分條件

配合政府政策推動事項（導盲犬友善、健康餐飲、淨零碳排、數位轉型、員工加薪、雙語能力、僱用 45 歲以上中高齡員工、友善多元性別、員工友善育兒措施、企業托老及勞工退休金條例之雇主提繳率超過 6%），以上需提供相關佐證文件。

註 1：本須知所稱餐飲業之定義，包含：從事調理餐食或飲料供立即食用或飲用之商店及攤販；餐飲外帶外送、餐飲承包等亦歸入本類。詳情請參酌行政院主計總處 115 年 1 月行業統計分類第 12 次修正或參酌經濟部公司行號營業項目代碼相關定義。

註 2：本須知所稱情節重大之定義，違規行為之態樣、初次或累次、故意或過失等，經主管機關認定係屬情節重大之情事。

參、申請方式及應備文件

一、申請方式及相關時程

- (一) 申請方式：檢具相關申請資料，採線上報名方式提出申請。
- (二) 報名網址：<https://gourmetaiwan.tw>。
- (三) 受理期間：即日起至 **115年5月25日(星期一)止，逾期不予受理**。

二、應備文件

- (一) 政府立案證明文件，如：公司登記證明或商業登記證明。
- (二) 甄選報名表（附件1）。
- (三) 蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書正本（附件2）。
- (四) 配合行銷推廣同意書正本（附件3）。
- (五) 著作授權同意書（附件4）。
- (六) 產品責任險證明文件，如：保單影本。

三、主辦單位

經濟部商業發展署

承辦電話：(02) 2343-3300 分機 7442 黃小姐

四、諮詢窗口

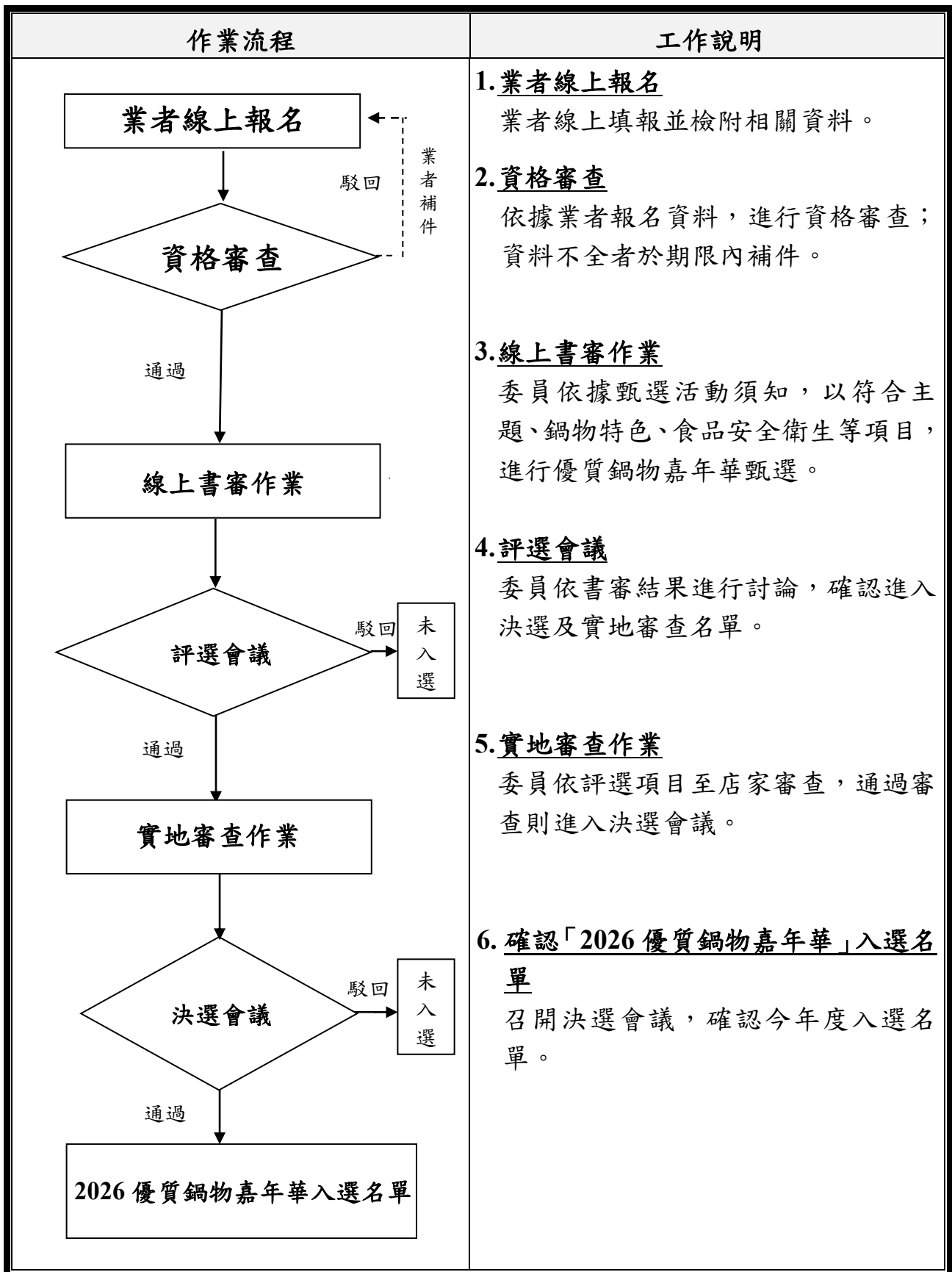
財團法人中國生產力中心-餐飲計畫小組

電話：(02) 2698-2989 分機 80539 林小姐、01954 尚小姐、

信箱：80539@cpc.org.tw、01954@cpc.org.tw

肆、甄選作業流程

一、流程圖示與說明



二、資格審查

由執行單位檢視報名單位所備之申請文件是否符合規定或須補件。通過者進入線上書審階段，未通過者若需補件，由執行單位通知業者於 3 個工作天內將所需文件補齊，若未於期限內補件完成則視同放棄申請。

三、線上書審作業

由評審委員依以下評選項目進行線上審查。

(一) 好湯組：

評分項目	書面審查內容
湯底特色	甄選鍋物湯底、鍋底調味等獨特性，展現臺灣湯底特色。
調味烹煮 或食材搭配	食材、醬料或鍋物烹煮方式等創意特色。
食品安全衛生	農藥殘留檢驗證明、產銷履歷標章、食品認證等。
評分	<p>●餐廳評分：</p> <p><input type="checkbox"/> 非常推薦 (5分) <input type="checkbox"/> 優良 (4分) <input type="checkbox"/> 不錯 (3分) <input type="checkbox"/> 尚可 (2分) <input type="checkbox"/> 不推薦 (1分)</p> <p>●料理評分：</p> <p><input type="checkbox"/> 非常推薦 (5分) <input type="checkbox"/> 優良 (4分) <input type="checkbox"/> 不錯 (3分) <input type="checkbox"/> 尚可 (2分) <input type="checkbox"/> 不推薦 (1分)</p> <p>註：</p> <p>1.餐廳評分 1 分列入淘汰：餐廳環境、服務或整體體驗低於基本標準。</p> <p>2.餐廳提出之料理評分 1 分列入淘汰：即使餐廳整體表現尚可，若主打料理表現不佳，亦不列入推薦名單。</p>
加分項目	<p>1.配合政府政策推動事項（導盲犬友善、健康餐飲、淨零碳排、數位轉型、員工加薪、雙語能力、僱用 45 歲以上中高齡員工、友善多元性別、員工友善育兒措施、企業托老及勞工退休金條例之雇主提繳率超過 6%），以上需提供相關佐證文件。</p> <p>2.鍋物設計、現場營運方式或流程具備創新性。</p>

(二) 好品組：

評分項目	書面審查內容
調理包成分及特色	調理包湯底風味獨特性，調理包成分或材料展現臺灣湯底特色。
調理包之販售包裝和便利性	調理包包裝規格和包裝設計、烹調便利性，市場推廣潛力。
食品安全衛生	具有食品安全檢驗、合法食品標示及營養標示等。
評分	<p>●餐廳整體評分：</p> <p><input type="checkbox"/> 非常推薦 (5分) <input type="checkbox"/> 優良 (4分) <input type="checkbox"/> 不錯 (3分)</p> <p><input type="checkbox"/> 尚可 (2分) <input type="checkbox"/> 不推薦 (1分)</p> <p>●調理包評分：</p> <p><input type="checkbox"/> 非常推薦 (5分) <input type="checkbox"/> 優良 (4分) <input type="checkbox"/> 不錯 (3分)</p> <p><input type="checkbox"/> 尚可 (2分) <input type="checkbox"/> 不推薦 (1分)</p> <p>註：</p> <p>1.餐廳整體評分 1 分列入淘汰：餐廳環境、服務或整體體驗低於基本標準。</p> <p>2.餐廳提出之調理包評分 1 分列入淘汰：即使餐廳整體表現尚可，若主打料理表現不佳，亦不列入推薦名單。</p>
加分項目	配合政府政策推動事項 (導盲犬友善、健康餐飲、淨零碳排、數位轉型、員工加薪、雙語能力、僱用 45 歲以上中高齡員工、友善多元性別、員工友善育兒措施、企業托老及勞工退休金條例之雇主提繳率超過 6%)，以上需提供相關佐證文件。

四、評選會議

召開評選會議，評審委員依線上書審結果進行討論，確認通過、待確認及未通過名單。

評核結果	說明
通過	直接進入決選會議。
待確認	委員得前往實地審查。
未通過	不納入後續評選。

五、實地審查作業

安排委員到店審查，並檢視店家衛生環境與體驗服務流程，依據實地評分項目進行評核。

(一) 好湯組：

評分項目	評分內容說明	權重
湯底特色	1.湯底及鍋底調味具有特色。 2.餐點美味程度。 3.展現臺灣元素（調整或融合臺灣口味）。 3.符合食品安全衛生管理法之湯底標示規定，並於消費者可清楚辨識之位置（如：菜單或看板）標示湯底及鍋底調味之製作方式，內容應包含主要食材及風味調味料（如：高湯粉、高湯塊、炒底料）等資訊。 5.醬料特色及說明。	40%
食材、醬料、烹煮整體適配性	1.食材特色創意及新鮮度。 2.醬料、整體調味或烹煮特色及創意。 3.具農藥殘留檢驗證明、產銷履歷驗證標章、食品認證等。 4.食材之必要標示須清楚明瞭，包含基改食品、重組肉及加工肉、食材原產地等。	30%
服務流程體驗	1.員工服裝儀容與態度。 2.桌邊多元體驗服務。 3.用餐環境舒適度及優質場域氛圍。	20%
環境安全衛生	整體場域與人員管理，遵守餐飲業相關之環境安全與衛生法規，如：食品安全衛生管理法、食品良好衛生規範準則、餐具清洗良好作業指引等。	10%
合計	100%	
加分項	1.配合政府政策推動事項（導盲犬友善、健康餐飲、淨零碳排、數位轉型、員工加薪、雙語能力、僱用 45 歲以上中高齡員工、友善多元性別、員工友善育兒措施、企業托老及勞工退休金條例之雇主提繳率超過 6%），以上需提供相關佐證文件。 2.鍋物設計、現場營運方式或流程具備創新性。	最多 5 分
評分級距	●非常推薦：90 分以上 ●不錯：70-79 分 ●優良：80-89 分 ●尚有改善空間：69.9 分 ※評分 69.9 分以下以及實地審查衛生環境不符規定者，皆列入淘汰。	

(二) 好品組：

評分項目	評分內容說明	權重
調理包湯底成分及特色	1.調理包湯底風味獨特性，調理包成分或材料展現臺灣湯底特色。 2.湯底烹煮美味程度。	40%
烹煮販售包裝和便利性	調理包包裝規格和包裝設計、烹調便利性，市場推廣潛力。	20%
調理包商品檢驗	1.具有食品安全檢驗、合法食品標示及營養標示等。 2.調理包商品具第三方食品安全檢驗，如:微生物、重金屬、防腐劑檢驗等。	15%
餐廳服務流程體驗	1.員工服裝儀容與態度。 2.桌邊多元體驗服務。 3.用餐環境舒適度及優質場域氛圍。	15%
餐廳環境安全衛生	餐廳整體場域與人員管理，遵守餐飲業相關之環境安全與衛生法規，如：食品安全衛生管理法、食品良好衛生規範準則、餐具清洗良好作業指引等。	10%
合計	100%	
加分項	配合政府政策推動事項（導盲犬友善、健康餐飲、淨零碳排、數位轉型、員工加薪、雙語能力、僱用 45 歲以上中高齡員工、友善多元性別、員工友善育兒措施、企業托老及勞工退休金條例之雇主提繳率超過 6%），以上需提供相關佐證文件。	最多 5 分
評分級距	●非常推薦：90 分以上 ●不錯：70-79 分 ●優良：80-89 分 ●尚有改善空間：69.9 分 ※評分 69.9 分以下及實地審查衛生環境不符規定者，皆淘汰。	

六、決選會議

決議本年度「2026 優質鍋物嘉年華」入選業者名單，並安排後續頒獎及行銷宣傳活動。

伍、行銷宣傳

- 一、獎項表揚及展售：本活動預計 7 月底至 8 月初辦理獎項頒發活動，入選業者須配合保留時間出席。
- 二、行銷宣傳：透過頒獎典禮、電子書、網路社群行銷及國內外媒體報導等行銷導購活動，推廣民眾及來臺遊客體驗鍋物，藉此提升業者知名度與商機；另針對調理包商品，將安排計畫相關資源，如通路商談會，以促進銷售通路推廣，擴展優質鍋物品牌市場。

2026 經濟部商業發展署優質鍋物嘉年華 甄選報名表

第一部份：基本資料			
品牌名稱		登記名稱	(請填全銜)
負責人 姓名及職稱	(職稱)	統一編號	
食品業者登 錄字號 (FDA)		經營型態	<input type="checkbox"/> 連鎖，共_____家 <input type="checkbox"/> 多店，共_____家 <input type="checkbox"/> 單店
聯絡人 姓名及職稱	(職稱)	聯絡人電話	市話： 手機：
聯絡人 電子郵件		聯絡人 Line ID	
品牌官網	(品牌官方網站或社群平台等)		
總部/聯絡 地址	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
營業地址	<input type="checkbox"/> 同總部/聯絡地址 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> (若為連鎖業者，請以 1 家門店為代表，後續也將以此店面進行實地審查)		
品牌故事	請簡述品牌故事，200 字以內。		
營業概述	1.自民國年_____開店/創立，至今共營業_____年。 2.經營歷程 <input type="checkbox"/> 第一代 <input type="checkbox"/> 第二代 <input type="checkbox"/> 第三代 <input type="checkbox"/> 其他_____ 3.平均日來客數：假日_____人/非假日_____人 4.平均日營業額：假日_____元/非假日_____元 5.現階段主要客源： 6.未來期待開拓客源：		
營業時間	1.平日(週一至週五)：每週_____~每週_____：00:00~00:00 2.假日(週六至週日)：每週_____~每週_____：00:00~00:00 3.休假日：		
員工概況	1.總人數：_____位 2.正職人員：_____位 兼職人員：_____位 3.內場_____人、外場_____人，內場比例_____%：外場比例_____% 4.男性_____人、女性_____人，男性比例_____%：女性比例_____%		

餐具使用情況	<input type="checkbox"/> 內用餐/器具是「重複使用」_____（名稱）_____，例：鐵、塑膠、美耐皿等。 <input type="checkbox"/> 外帶餐/器具是「環保容器」_____（名稱）_____，例：紙、植纖、循環容器等。 <input type="checkbox"/> 其他：_____（名稱）_____ <input type="checkbox"/> 無
餐廳環境	<ul style="list-style-type: none"> · 請提供餐廳外觀及門面照片 2 張 · 請提供餐廳用餐空間 2 張 · 請提供廚房空間 2 張 ※照片解析度需 300dpi 以上
觀光發展潛力	1.鄰近是否有著名觀光景點：_____（景點名稱） 2.國際旅客比例：_____ %；主要旅客國家為：_____ 店內菜單語言（除中文外）： <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 日文 <input type="checkbox"/> 韓文 <input type="checkbox"/> 其它_____
國際拓展狀況	是否已有國際拓展之經驗 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是，已具有以下經驗： <input type="checkbox"/> 海外展店，國家別_____ <input type="checkbox"/> 產品輸出，國家別_____ <input type="checkbox"/> 技術授權，國家別_____ <input type="checkbox"/> 品牌授權，國家別_____
媒體報導	請條列式媒體報導，並檢附相關報導畫面（PDF 或 JPG 檔） ※照片解析度需300dpi以上，若無免填
獲獎紀錄	請條列式獲獎紀錄，並檢附相關獲獎資料（PDF 或 JPG 檔） ※照片解析度需300dpi以上，若無免填
過往曾有政府輔導	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 是，曾參與 <ul style="list-style-type: none"> • 計畫名稱： • 政府輔導經費： 輔導成效：（請說明改善內容、效益與滿意度）
政府政策配合證明	<input type="checkbox"/> 產品責任險（必要項目） <input type="checkbox"/> 近 2 年實施加薪 <input type="checkbox"/> 推動友善多元性別措施 <input type="checkbox"/> 淨零碳排 <input type="checkbox"/> 數位轉型 <input type="checkbox"/> 雙語能力 <input type="checkbox"/> 導盲犬友善 <input type="checkbox"/> 健康餐飲 <input type="checkbox"/> 員工友善育兒措施 <input type="checkbox"/> 僱用 45 歲以上中高齡員工 <input type="checkbox"/> 企業托老及勞工退休金條例之雇主提繳率逾 6% <input type="checkbox"/> 其他_____ ※提供相關證明文件（截圖或影本）。

計畫相關參與意願調查	國際拓展： <input type="checkbox"/> 通路商選品會 <input type="checkbox"/> 國際商談會 行銷： <input type="checkbox"/> 美食或食品相關展會 （請勾選有意願參與之項目）
第二部份：鍋物甄選內容	
報名組別	（請依本次參選鍋物形式自行勾選，可兩組都報名） <input type="checkbox"/> 好湯組 <input type="checkbox"/> 好品組
好湯組	
參選鍋物 湯底及調味 （限1項）	（參選鍋物請以1項為代表，須有於店面販售） 1.鍋物名稱：_____ 價格：____元 2.鍋物型態： <input type="checkbox"/> 個人鍋 <input type="checkbox"/> 吃到飽 <input type="checkbox"/> 套餐 <input type="checkbox"/> 單點 <input type="checkbox"/> 多人共鍋 <input type="checkbox"/> 吃到飽 <input type="checkbox"/> 套餐 <input type="checkbox"/> 單點 3.鍋物特色說明，100字以內（說明鍋物湯底與調味內容特色等） 鍋物湯底與調味：_____ 4.鍋物湯底及鍋底調味已符合食安法，消費者能明確看到製作標示 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 菜單 <input type="checkbox"/> 看板 <input type="checkbox"/> 其他：_____ <input type="checkbox"/> 否 5.請提供報名鍋物照片2張 ※照片解析度需300dpi以上
特色食材 （至少1項，至多3項）	（請依參選鍋物所搭配特色食材填寫，須於店面販售） 1. <input type="checkbox"/> （食材1名稱）：_____（店內販賣名稱）_____（如：■超級好吃霜降牛肉組） 2.食材產地來源：_____（在地食材使用占比_____%） （肉品： <input type="checkbox"/> 基改食品 <input type="checkbox"/> 原型肉 <input type="checkbox"/> 重組肉 <input type="checkbox"/> 加工肉 <input type="checkbox"/> 其他：_____） 3.是否具有相關檢驗與標章 <input type="checkbox"/> 農藥殘留檢驗 <input type="checkbox"/> 產銷履歷 <input type="checkbox"/> 優良農產品 <input type="checkbox"/> 食品標章及認證 <input type="checkbox"/> 其他：_____ <input type="checkbox"/> 無 4.請提供食材照片1張※照片解析度需300dpi以上 <hr/> 1. <input type="checkbox"/> （食材2名稱）：_____（店內販賣名稱）_____（如：■超級好吃霜降牛肉組） 2.食材產地來源：_____（在地食材使用占比_____%） （肉品： <input type="checkbox"/> 基改食品 <input type="checkbox"/> 原型肉 <input type="checkbox"/> 重組肉 <input type="checkbox"/> 加工肉 <input type="checkbox"/> 其他：_____） 3.是否具有相關檢驗與標章 <input type="checkbox"/> 農藥殘留檢驗 <input type="checkbox"/> 產銷履歷 <input type="checkbox"/> 優良農產品 <input type="checkbox"/> 食品標章及認證 <input type="checkbox"/> 其他：_____ <input type="checkbox"/> 無 4.請提供食材照片1張※照片解析度需300dpi以上

	<p>1. <input type="checkbox"/> (食材3名稱)：_____ (店內販賣名稱)_____ (如：■超級好吃霜降牛肉組)</p> <p>2. 食材產地來源：_____ (在地食材使用占比_____%) (肉品：<input type="checkbox"/>基改食品 <input type="checkbox"/>原型肉 <input type="checkbox"/>重組肉 <input type="checkbox"/>加工肉 <input type="checkbox"/>其他：_____)</p> <p>3. 是否具有相關檢驗與標章 <input type="checkbox"/>農藥殘留檢驗<input type="checkbox"/>產銷履歷<input type="checkbox"/>優良農產品<input type="checkbox"/>食品標章及認證<input type="checkbox"/>其他：_____ <input type="checkbox"/>無</p> <p>4. 請提供食材照片1張※照片解析度需300dpi以上</p>
<p>特色醬料</p>	<p>(請依參選鍋物所搭配醬料填寫；至少一項)</p> <p>1. 醬料名稱：_____</p> <p>2. 醬料成分：_____ (包含食材名稱概述)</p> <p>3. 醬料特色說明：_____</p> <hr/> <p>1. 醬料名稱：_____</p> <p>2. 醬料成分：_____ (包含食材名稱概述)</p> <p>3. 醬料特色說明：_____</p>
<p>參選鍋物與臺灣特色之關聯性說明</p>	<p>請簡述參選鍋物與臺灣在地元素融合部分，並可充分展現臺灣美食特色(200字以內)。</p>
<p>服務體驗 (可複選)</p>	<p><input type="checkbox"/>自助吧/餐點種類多項：_____ (說明)；_____ (總類/數量)</p> <p><input type="checkbox"/>桌邊服務：_____ <input type="checkbox"/>無障礙空間：_____</p> <p><input type="checkbox"/>兒童桌椅/餐具：_____ <input type="checkbox"/>會員服務/活動：_____</p> <p><input type="checkbox"/>訂位通知：_____ <input type="checkbox"/>現場表演：_____</p> <p><input type="checkbox"/>用餐氛圍：_____ <input type="checkbox"/>用餐環境：_____</p> <p><input type="checkbox"/>員工服裝：_____ <input type="checkbox"/>員工服務及態度(教育訓練)：_____</p> <p><input type="checkbox"/>其他：_____</p>
<p>環境安全與衛生 (可複選)</p>	<p><input type="checkbox"/>遵守餐飲業相關法規、場域與人員管理</p> <p><input type="checkbox"/>食品安全衛生管理法</p> <p><input type="checkbox"/>食品良好衛生規範準則</p> <p><input type="checkbox"/>餐具清洗良好作業指引</p> <p><input type="checkbox"/>其他：_____</p>
<p>其他具特色或創新說明</p>	<p>請簡述經營流程、服務等部分，並可充分展現特色或創新性(如參選食材創意、料理流程、鍋物設計、現場營運方式或流程等)，200字以內。</p>
<p>好品組</p>	
<p>參選調理包湯底成分及風味特色 (限一項)</p>	<p>(參選調理包請以1項為代表，須已於店面或通路販售)</p> <p>1. 調理包品名：_____ 單包淨重：_____公克 (固形物_____公克)</p> <p>2. 調理包保存方式：<input type="checkbox"/>常溫 <input type="checkbox"/>冷藏 <input type="checkbox"/>冷凍 保存期：_____個月</p> <p>3. 調理包成分：(例如調味高湯、濃縮雞肉醬、辛香料等)</p>

	<p>4.風味特色說明，100字以內（例如含滑嫩鴨血、胡椒基底結合辛辣豬肚風味..）</p> <p>5.請提供調理包內容物照片至少2張 ※照片解析度需300dpi以上</p>
與臺灣特色之關聯性說明	請簡述參選調理包與臺灣在地元素融合部分，並可充分展現臺灣美食特色，200字以內。
販售包裝、烹調方式與便利性	<p>1.販售包裝樣式 請提供調理包外包裝照片至少2張（包含：調理包正面照、反面照，若有外盒，也請一併提供） ※照片解析度需300dpi以上</p> <p>2.請簡述烹煮方式及其便利性，100字以內。（例如烹煮順序、建議加水量等）</p>
調理包市場推廣潛力	<p>1.目前販售方式（可複選） <input type="checkbox"/>餐廳販售 <input type="checkbox"/>國內實體通路（如：超市、賣場） <input type="checkbox"/>網路平台販售 <input type="checkbox"/>外銷出口 <input type="checkbox"/>其他_____</p> <p>2.調理包年平均銷售量_____</p> <p>3.過往調理包行銷推廣方式（可複選） <input type="checkbox"/>KOL <input type="checkbox"/>社群媒體宣傳 <input type="checkbox"/>通路試吃 <input type="checkbox"/>節慶禮盒 <input type="checkbox"/>聯名活動 <input type="checkbox"/>其他_____</p> <p>4.銷售實績網址/照片 請提供已上架販售網址，或檢附上架販售中照片（如店內販售標示或架上照片）。 上架販售網址：_____</p> <p>※照片解析度需300dpi以上。</p>
調理包檢驗	<p><input type="checkbox"/>調理包尚未經過相關檢驗</p> <p><input type="checkbox"/>調理包已進行最終產品檢驗 <input type="checkbox"/>符合我國「食品安全衛生管理法」所訂食品相關衛生標準或相關規範 <input type="checkbox"/>符合輸出國之產品檢驗標準及包裝標示規定</p>
製作調理包之食品工廠	<p>製作調理包之食品工廠</p> <p><input type="checkbox"/>目前尚無自有或委外製作調理包之食品工廠</p> <p><input type="checkbox"/>自有工廠 共_____間</p> <p><input type="checkbox"/>代工廠 合作廠商為____（請填寫代工廠合作廠商）_____</p> <p>上述工廠已通過檢驗(可複選)</p> <p><input type="checkbox"/>ISO22000 驗證 <input type="checkbox"/>HACCP 驗證</p> <p><input type="checkbox"/>清真驗證 <input type="checkbox"/>CAS 優良農產品標章</p> <p><input type="checkbox"/>TQF 台灣優良食品驗證 <input type="checkbox"/>SQF 驗證(Safe Quality Food certification)</p> <p><input type="checkbox"/>FSSF 22000 驗證(Food Safety System certification)</p> <p><input type="checkbox"/>其他_____</p>
餐廳	<p><input type="checkbox"/>自助吧/餐點種類多項：_____（說明）；_____（總類/數量）</p> <p><input type="checkbox"/>桌邊服務：_____ <input type="checkbox"/>無障礙空間：_____</p>

服務體驗 (可複選)	<input type="checkbox"/> 兒童桌椅/餐具：_____ <input type="checkbox"/> 會員服務/活動：_____ <input type="checkbox"/> 訂位通知：_____ <input type="checkbox"/> 現場表演：_____ <input type="checkbox"/> 用餐氛圍：_____ <input type="checkbox"/> 用餐環境：_____ <input type="checkbox"/> 員工服裝：_____ <input type="checkbox"/> 員工服務及態度(教育訓練)：_____ <input type="checkbox"/> 其他：_____
餐廳環境安全與衛生 (可複選)	<input type="checkbox"/> 遵守餐飲業相關法規、場域與人員管理 <input type="checkbox"/> 食品安全衛生管理法 <input type="checkbox"/> 食品良好衛生規範準則 <input type="checkbox"/> 餐具清洗良好作業指引 <input type="checkbox"/> 其他：_____
第三部份：其他	
7-12月聯合行銷活動優惠	獲選後願意參與計畫年度聯合行銷活動，並提供相關優惠 優惠方案說明：_____ (自行填寫)
<p>特此聲明本申請案所提供資料完全屬實，並同意接受及遵守主辦機關「2026 經濟部商業發展署優質鍋物嘉年華」業者甄選活動各項規定，如有違反，願負一切責任。</p> <p>填表人：_____</p> <p>蓋印：_____</p> <p>備註：申請業者須配合本計畫之甄選及行銷宣傳。</p> <div style="text-align: right; margin-right: 100px;"> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block; margin-right: 20px;"> 負責人 印章 </div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 10px; display: inline-block;"> 公司或商號 印章用印處 </div> </div>	

附件 2

蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書

蒐集個人資料告知事項

經濟部商業發展署（以下簡稱本署）為遵守個人資料保護法規定，在您提供個人資料予本署前，依法告知下列事項：

- 一、本署因辦理「推動餐飲服務業優質成長暨國際推廣計畫」而獲取您下列個人資料類別：【任職單位、姓名、聯絡方式（電話號碼、分機、行動電話、電子郵件地址等）】，或其他得以直接或間接識別您個人之資料。
- 二、本署將依個人資料保護法及相關法令之規定下，依本署隱私權保護政策，蒐集、處理及利用您的個人資料。
- 三、本署將於蒐集目的之存續期間合理利用您的個人資料。
- 四、除蒐集之目的涉及國際業務或活動外，本署僅於中華民國領域內利用您的個人資料。
- 五、本署將於原蒐集之特定目的、本次以外之產業之推廣、宣導及輔導、以及其他公務機關請求行政協助之目的範圍內，合理利用您的個人資料。
- 六、依個人資料保護法第 3 條規定，就您的個人資料向本署（委辦執行單位：財團法人中國生產力中心，聯絡電話：02-26982989 分機 80539、01954 承辦人：林小姐、尚小姐）行使下列權利：
 - （一）查詢或請求閱覽。
 - （二）請求製給複製本。
 - （三）請求補充或更正。
 - （四）請求停止蒐集、處理及利用。
 - （五）請求刪除。

您因行使上述權利而導致對您的權益產生減損時，本署不負相關賠償責任。另依個人資料保護法第 14 條規定，本署得酌收行政作業費用。

- 七、若您未提供正確之個人資料，本署將無法為您提供特定目的之相關業務。
- 八、本署因業務需要而委託其他機關處理您的個人資料時，本署將會善盡監督之責。
- 九、您瞭解此一同意書符合個人資料保護法及相關法規之要求，且同意本署留存此同意書，供日後取出查驗。

個人資料之同意提供

- 一、本人已充分知悉貴署上述告知事項。
- 二、本人同意貴署蒐集、處理、利用本人之個人資料，以及其他公務機關請求行政協助目的之提供。
- 三、本人同意貴署提供本人之個人資料予「推動餐飲服務業優質成長暨國際推廣計畫」相關推動單位參考及諮詢。

此致 經濟部商業發展署、財團法人中國生產力中心

立同意書人：_____（簽名）

中 華 民 國 1 1 5 年 月 日

2026 經濟部商業發展署優質鍋物嘉年華 配合行銷推廣同意書

本單位參加由經濟部商業發展署辦理之「推動餐飲服務業優質成長暨國際推廣計畫—2026 經濟部商業發展署優質鍋物嘉年華」聯合行銷推廣活動，應主辦單位行銷需求將配合以下相關事項：

- 1.符合媒體議題操作資格者，需配合執行單位進行餐廳、推薦套餐以及相關人物之採訪，相關文字與照片將無償使用於本計畫之相關活動。
- 2.主辦單位若邀請美食旅遊部落客或是媒體至餐廳採訪時，採訪餐點將由餐廳業者無償提供。
- 3.配合相關行銷活動推廣期間（預計 7 月至 12 月），由餐廳業者自行規劃提供優惠項目並允諾。
- 4.配合相關行銷活動推廣執行（預計 7 月至 12 月），相關活動文宣物於營業場所內進行擺放推廣，並參與網路互動行銷活動。

本單位特此聲明本申請案所提供資料完全屬實，並同意接受及遵守貴署「推動餐飲服務業優質成長暨國際推廣計畫—2026 優質鍋物嘉年華」聯合行銷推廣活動執行辦法各項條款規定，如有違反，願負一切責任。

此致 經濟部商業發展署、財團法人中國生產力中心

立同意書單位（請寫全銜）：

負責人
印章

公司或商號
印章用印處

中 華 民 國 1 1 5 年 月 日

附件 4

著作授權同意書

本餐廳/公司同意將本年度報名之「經濟部商業發展署 2026 優質鍋物嘉年華」之獲選圖片著作（以下簡稱授權標的），授權經濟部商業發展署（以下簡稱商業署）使用，授權條件如下本餐廳/公司：

- 一、 授權期間：永久
- 二、 授權目的：本餐廳/公司非專屬授權商業署將授權標的收錄於相關文宣製作物暨主辦單位官方社群媒體，供鍋物國內外行銷推廣，為達前述使用目的，本餐廳/公司同意商業署得於不影響本人著作人格權之前提下，就授權標的進行編排、剪輯或其他相關後製工作。
- 三、 授權方式：本餐廳/公司同意商業署以我國著作權法訂定之著作財產權利方式使用授權標的。
- 四、 授權區域：全球。
- 五、 授權費用：無償，如商業署欲將授權標的作營利目的之利用，應與本餐廳/公司另行簽訂授權合約。

此致

經濟部商業發展署

負責人
印章

公司或商號
印章用印處

餐廳/公司名稱：

負責人：

中 華 民 國 1 1 5 年 月 日