「111 年質地調整飲食服務案」輔導作業辦法（一）

全國「銀養餐食」創意料理示範餐廳

壹、辦理目的

「咬不動！」面對豐盛的美食，高齡長輩因咀嚼功能退化，容易造成「看得到，吃不到」的現象。然而攝取足夠的營養對高齡長輩很重要，因此國民健康署透過本計畫，希望結合民間飯店、餐廳的力量，從挑選食材、切割大小與烹煮方式來調整食物軟硬度，共同打造一個讓高齡長輩「咬得動、吃得下、營養夠」的友善飲食環境，並邀請業者擔任「種子餐廳社區講師」進入社區互動，共同攜手營造高齡長輩吃得歡喜輕鬆、營養均衡的友善環境，拓展銀髮商機。

貳、辦理單位

指導單位：衛生福利部國民健康署

執行單位：開新創意策略股份有限公司

參、作業辦法

邀請有意願參與的餐飲業者以「銀養饗宴好美味」為題，提供至少 3 道(4 人份)，**可額外調整成高齡友善飲食之餐食**或是**研發符合在地當季食材的高齡友善飲食**進行評選(可參考附件一 最受男性、女性長輩喜愛美食之調查)。通過評選後，執行單位將安排專家輔導此套料理的菜色質地，並做初步的菜色質地審核及簡易檢測。通過後，於業者的菜單上進行「高齡友善飲食」圖示標示(暫定)。同時將繪製「高齡友善飲食」生活聯絡網，於網路通路等進行曝光露出。並可於日後免費參與「111 年質地調整飲食服務案」的系列行銷活動與媒體曝光。

入選業者完成「高齡友善飲食」輔導受訓後，即可成為「種子餐廳社區講師」，與專家共同前往社區，協助教導高齡友善飲食的營養與技巧。1 名業者預計共同推廣 4 處社區，藉由業者進入到社區分享，使社區認識餐廳並帶高齡長輩至餐廳業者店內享用高齡友善飲食，以達雙向互利之交流。

一、申請資格

以全台地區對研發或製作高齡友善飲食有興趣之餐飲/飯店業者

二、輔導作業

（一）輔導名額：於全台地區優先評選餐飲業者共20家

（二）輔導期程：自111年9月中旬起，邀請營養師輔導通過評選的業者，預計於10月底結束。

（三）輔導地點：通過評選的餐廳或飯店

（四）輔導費用：全程免費。惟受輔導的餐飲業者之上課學員因參與本案各項活動所產生之差旅費請自行負擔。另每個餐飲業者於輔導期間，需同意讓執行單位攝影記錄及後續推廣使用，並填寫輔導回饋問卷。

（五）免費參與國民健康署「111年質地調整飲食服務案」系列行銷活動媒體曝光。

四、輔導內容

（一）輔導流程

輔導內容	說明
1.業者參賽料理質地輔導	
招募推廣說明　111 年 8 月 30 日(二)前	為使更便利推廣與運用，製作招募懶人包及錄製說明，並放置於國民健康署官網、YouTube 宣傳，協助餐飲業者了解計畫內容、報名方式及相關輔導規定
餐飲業者提出申請　111 年 8 月 30 日(二)前	有意參選的餐飲業者、飯店業者備妥申請資料，於期限內送至執行單位
通知評選結果　111 年 9 月 14 日(三)前	提供參選的銀養饗宴或當季料理參加評分評選，選出 20 家業者
專家輔導業者/飯店　111 年 9 月下旬~10 月底	邀請專家(營養師/社區營養推廣中心/種子教師)與通過評選的業者討論後續輔導的菜色及簡易
業者/飯店擔任種子餐廳講師　111 年 11 月初~112 年 1 月底	業者擔任種子餐廳社區講師，輔導4處社區
行銷活動/媒體曝光　112 年 2 月中旬	配合計畫於各種行銷活動平台和各種媒體曝光

（二）配合講師：將與營養師、全台社區營養推廣中心、種子學校教師搭配。

五、申請方式

（一）申請期限：即日起至111年8月30日（二）17:00止

（二）申請文件：

1.報名簡章及懶人包網址：https://reurl.cc/aG5NeG

2.自公告日起至截止日（8 月 30 日）當天下午 5 時前，由申請單位將下列資料以寄發電子郵件、郵寄、傳真或親送等方式寄送至執行單位。

A.餐飲業者評選報名表（附件二）

B.評分項目表（附件三）

C.營利事業登記證、稅務證明或其它佐證資料

D.餐飲業者店裡菜單

3.報名表傳送方式（3 擇 1）：

A.**親送/郵寄**：

請於 111 年 8 月 30 日（二）前，將報名文件郵寄至：**10457 台北市南京東路二段 36 號 4 樓 質地調整飲食小組收**，並請來電確認。

B. **電子郵件**：

請於 111 年 8 月 30 日（二）前將報名文件掃描 **email 至：kcurban20190115@gmail.com**，並於主旨註明「**餐廳名稱-申請 111 年質地調整服務案業者輔導**」，並請來電確認。

C. **傳真**：

請將書面申請文件**傳真至 02-2521-8086**，並請來電確認。

（三）執行單位將有專人審核文件，並於收件後 3 個工作天內回覆資料是否合格（完整性），若資料不齊則通知 2 日內補件，若於截止日當日送件者，限於隔日（如遇假日則順延至下個工作日）中午前補件。合格後之資料將進行專家評選階段，獲選者將於 9 月中旬以電子郵件通知。

（四）所有申請資料概不退回亦不接受更換

（五）連絡窗口:開新創意策略股份有限公司

10457 臺北市南京東路二段 36 號 4 樓

石小姐 創意行銷部規劃師；02-2521-7676 分機 802

肆、評選辦法

一、評選說明

（一）邀集本計畫專家顧問團、指導單位相關長官，並依餐飲業者評選項目內進行評選，另因應疫情衝擊，亦將餐飲業者因應疫情採取之措施列入考量。

（二）為鼓勵積極投入公共參與之餐飲業者，若曾獲得國內外或政府之相關選拔獎項、認證或獎勵或參與本署其它相關計畫及推廣活動，將可列入評選之加分項目。

二、評選流程

項目	內容	期程
報名階段	公布招募辦法，受理報名。	即日起-111 年 8 月 30 日（二）
報名資料審查及專家評選	專家評選階段以書面審查為主，視實際情況進行實地訪視。資料未齊者，通知補件。資料完備者，選出 20 家做為本計畫之輔導對象。	評選會議預計於 111 年 9 月初辦理。
公布入選名單	發送獲選通知，簽定合作同意書。	111 年 9 月 14 日（三）前，以電子郵件通知入選單位。

三、評選項目

項目	權重	評分標準
銀養饗宴概念與料理設計	25%	• 銀養饗宴的搭配說明 • 創意烹飪方法及技巧 • 料理的實用性、原創性與價值感 • 採用在地產銷履歷農漁畜食材 • 餐點營養與適合高齡食用
營運模式及未來發展力	15%	• 申請單位未來的發展目標 • 參與計畫和預定目標的發展相關性 • 申請單位如何達到預定發展目標 • 申請單位的外部資源媒合連結能力 • 如何因應疫情調整內部營運和管理
餐飲知識與學習能力	30%	• 認同高齡友善均衡餐飲原則 • 宣導飲食均衡與健康觀念 • 過往創新服務學習紀錄
硬體環境與衛生設備	20%	• 具有寬敞明亮的用餐空間

		• 具有乾淨衛生的廚房設備 • 環境清潔工具擺放整齊
加分項目		
公共參與	10%	• 曾獲得國內外或政府之相關選拔獎項、認證或獎勵（需於報名資料說明） • 曾參與國健署相關計畫及推廣活動（需於報名資料說明）

伍、配合事項

(一) 研發或改良至少 3 道(4 人份)符合高齡者「容易咬軟質食（7 級） 」、「牙齦碎軟質食（6 級） 」高齡友善之菜式（符合當地、當季食材），並提供菜品特色進行宣傳。

註 1：第 7 級質地-牙齒功能不佳，但仍可咀嚼食物，且舌頭可推送食物幫助進食。

註 2：第 6 級質地-牙齒無法咀嚼，只能靠牙齦咀嚼食物和舌頭可推送食物幫助進食。

(二) 輔導期間全程出席執行單位舉辦之教育課程，預計 4 小時，輔導過程中將由團隊營養師協助填寫輔導成果紀錄表，並請配合本計畫辦理成效追蹤、相關成果發表、展示與推廣行銷等活動，另協助提供成果、產值等績效資料、相關回饋情形（例如：業者本身投入之資源及對地方之助益...等），輔導計畫結束後不定期派人抽查。

(三) 入選餐飲業者，計畫期程內配合擔任種子餐廳社區講師，預計 1 名業者共同推廣 4 處社區，教導高齡友善飲食的烹飪技巧，促進各領域互動交流，使高齡友善飲食環境更完善。

(四) 參與單位所提供資料、料理設計等內容不得牽涉抄襲、模仿或剽竊他人之智慧財產權，若經發現者，除取消其資格、相關輔導權利外，法律責任由店家自負。

(五) 同意指導單位、執行單位於輔導過程中擁有文字、攝影、拍照與任何其他形式記錄之權利，並擁有所有相關產出物之永久無償使用權。

附件一　最受男性、女性長輩喜愛美食之調查

「109 年飲食質地推廣計畫」調查，最受男性、女性長輩喜愛的主食、主菜、副菜、湯品、甜品及其他類型，內容如下：

最受男性、女性長輩喜愛內容前三名：

	男性	女性
主食	地瓜粥、牛肉麵、肉燥飯	地瓜粥、麻油雞肉飯、鹹粥
主菜	白斬雞、蒜泥白肉、台式控肉	白斬雞、蒜泥白肉、燒酒雞
副菜	苦瓜鹹蛋、菜圃蛋、魚香茄子	菜圃蛋、苦瓜鹹蛋、魚香茄子
湯品	香菇雞湯、鱸魚湯、鳳梨苦瓜雞湯	香菇雞湯、鱸魚湯、鳳梨苦瓜雞湯
甜品	蓮子湯、紅豆薏仁湯、桂圓紅棗湯圓	紅豆薏仁湯、蓮子湯、桂圓紅棗湯圓

其他菜色：

主食	飯類	白粥、廣東粥、苦瓜粥、高粱粥、酒釀小米粥、白飯、丼飯、炒飯、素粽、素油飯、五穀飯、排骨飯、控肉飯、鴨肉飯、雞肉飯、鰻魚飯、海南雞飯、石鍋拌飯、苦瓜油拌飯、牛肉咖哩飯
	麵類	油麵、炒麵、肉羹麵、麻醬麵、陽春麵、餛飩麵、刀削麵、小卷湯麵、豬腳麵線、老酒麵線、蚵仔麵線、肉燥乾麵、炒米粉、小管冬粉、海鮮麵
	其他	壽司、披薩、饅頭、水餃、火鍋、米苔目、客家板條、紅蟳米糕、高麗菜酸菜包、蔬菜三明治
主菜	肉類	腸粉、肉捲、肉圓、豬排、炸雞、烤乳豬、瓜仔肉、三杯雞、東坡肉、水煮牛肉、梅干扣肉、鹹菜豬肚、糖醋排骨、醬瓜鴨肉
	海鮮類	螃蟹、蝦捲、花枝、土魠、生魚片、白肚魚、白帶魚、吳郭魚、吻仔魚、虱目魚、馬頭魚、檸檬魚、酥炸蝦猴、鐵板干貝、糖醋吳郭魚、破布子蒸虱目魚肚
	其他	豆包、素肉、滷味
副菜	肉類	西魯肉、麻辣鴨血、竹筍炒肉絲、冬瓜煮排骨酥
	海鮮類	炸蝦、烤蚵仔、番茄炒蛋、魚卵手卷、海鮮蒸蛋、豆鼓鮮蚵、生炒花枝、蛤蜊絲瓜、芹菜炒蝦仁
	蔬菜類	涼筍、秋葵、炒食蔬、韭菜茄子、涼拌泡菜、水煮毛豆、紅燒猴頭菇、蘆筍炒干貝

	其他	醬瓜、滷蛋、臭豆腐、炸豆腐、豆腐乳、茶碗蒸、水煮蛋、茶葉蛋、荷包蛋、蔥油餅、滷油豆腐、皮蛋豆腐、炒素什錦、鐵板蛋豆腐
湯品	肉類	羊肉爐、貢丸湯、牛肉清湯、麻油雞湯、四物雞湯、烏骨雞湯、山藥排骨湯、冬瓜排骨湯、白菜排骨湯、菜頭排骨湯、芋頭排骨湯
	海鮮類	魚翅湯、烏魚湯、味噌魚湯
	蔬菜類	赤瓜湯、絲瓜湯、南瓜湯、海帶湯、竹筍湯、豆筍湯、玉米濃湯、番茄蛋花湯
	其他	素湯、四神湯、豆腐湯
甜品	湯品類	豆花、米漿、西米露、杏仁茶、芝麻湯圓、芋頭甜湯、地瓜簽湯、珍珠奶茶、檸檬愛玉、摩摩喳喳
	糕點類	年糕、甜米糕、冬瓜糕、芋頭糕、黑糖糕、紅豆年糕、波士頓派、乳酪蛋糕、杯子蛋糕、蜂蜜蛋糕、海綿蛋糕、黑森林蛋糕、古早味蛋糕
	其他	龍眼、堅果、茶凍、麻老、麻糬、麻花捲、菊花餅、紅豆餅、白糖粿、草仔粿、紅龜粿、冰淇淋、椰子球、甜米粥、八寶粥、炒花生、炒栗子、花生糖、紅豆麵包、黑糖饅頭、綠豆粉粿、港式菜頭粿、高粱煮地瓜

附件二 餐飲業者評選報名表

<table>
<tr><th colspan="7">基本資料</th></tr>
<tr><td colspan="2">報名組別</td><td colspan="5">□ 餐飲業者組</td></tr>
<tr><td colspan="2">餐廳名稱</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td colspan="2">統一編號</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td colspan="2">聯絡地址</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td colspan="2">餐廳網址</td><td colspan="5">（FB 臉書/IG/網站）</td></tr>
<tr><td colspan="2">創立日期</td><td colspan="2"></td><td>員工數</td><td colspan="2">人</td></tr>
<tr><td colspan="2">負責人</td><td colspan="2"></td><td rowspan="2">連絡方式</td><td colspan="2">手機</td></tr>
<tr><td colspan="2">聯絡窗口</td><td colspan="2"></td><td colspan="2">手機</td></tr>
<tr><td colspan="2">傳真號碼</td><td colspan="2"></td><td>電郵信箱</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">餐飲價格區間
（新臺幣）</td><td>單點
____元～____元</td><td colspan="2">套餐/餐盒
____元～____元</td><td colspan="2">桌菜
____元～____元</td></tr>
<tr><td rowspan="3">主要客群</td><td>來源</td><td colspan="5">□在地居民 □臺灣外地遊客 □外國遊客_____國 □其他_____</td></tr>
<tr><td>屬性</td><td colspan="5">□銀髮族 □家庭 □上班族 □學生 □團體客 □其他_____</td></tr>
<tr><td>年齡</td><td colspan="5">□14 歲以下 □15～24 歲 □25～39 歲 □40～64 歲 □65 歲以上</td></tr>
<tr><td colspan="2">主要宣傳管道</td><td colspan="5">□報紙／雜誌 □電視／廣播 □文宣／看板 □網際網路 □其他 □無</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="4">招牌特色菜式/餐盒介紹（三道）</td><td></td><td>特色菜 1</td><td>特色菜 2</td><td colspan="2">特色菜 3</td></tr>
<tr><td>菜 名</td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>特 色</td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>售 價</td><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">可上課時間
（請勾選至少 3 個時段）</td><td colspan="5">自 111 年 9 月起，每個通過評選的餐飲業者各輔導 2 次，每次輔導請預留 2 小時以上。
<table>
<tr><th></th><th>一</th><th>二</th><th>三</th><th>四</th><th>五</th></tr>
<tr><td>上午時段</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>下午時段</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td colspan="2">應備文件
（請逐項核對）</td><td colspan="5">□ 餐飲業者評選報名表
□ 評分項目表（提報評分項目事績數量不限）
□ 評分項目事蹟佐證資料（請依評分項目事蹟表記載事項附照片、報章雜誌或報導、計畫書、會議紀錄等佐證資料，請盡量以 A4 紙張格式提供）</td></tr>
</table>

	□ 營利事業登記證、食品衛生相關檢驗或其它佐證資料（中餐丙級證照或廚師證照） □ 餐飲業者店裡菜單

1.本餐廳/飯店秉持誠信原則，提供確實資料參加「111 年質地調整飲食質服務案」業者輔導評選之用，若有不實資訊或有侵害他人智慧財產權等情事者，將無異議接受取消申請資格並自行負擔相關法律責任。

2.本餐廳/飯店若獲選參與本輔導計畫，同意提供相關資料予本署進行成效發表與推廣活動或文宣之用途。

（請蓋申請單位圖章）

（請蓋負責人圖章）

此致　衛生福利部國民健康署

開新創意策略股份有限公司

中華民國　111 年　　月　　日

附件三 評分項目表

*表格不足時請自行增列

<table>
<tr><th colspan="3">銀養餐食概念與料理設計</th></tr>
<tr><td colspan="3">至少 3 道(4 人份)料理，料理方式不均，為自選菜/餐盒，需至少使用 1 種在地食材</td></tr>
<tr><td rowspan="4">創意研發/
改良</td><td>料理
名稱</td><td>（建議可與高齡友善議題進行設計，如小巧美味餐、高齡營養餐、增肌餐……等）</td></tr>
<tr><td>創作
理念</td><td>（請簡介餐飲菜餚特色與開發構想）</td></tr>
<tr><td>選用
食材</td><td>（請以在地、當季為主）</td></tr>
<tr><td>烹製
方法</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">料理照片</td></tr>
<tr><td colspan="3">（可先提供現有料理/餐盒，未來經由本計畫進行輔導改善）</td></tr>
</table>

由專業評審依據此表進行評分。(此階段參賽者相關資料皆會保密)

營運模式及未來發展力	
1	請說明貴單位參與計畫輔導的原因與未來發展目標?
	參與目的、後續研發規劃、希望計畫提供的協助
2	請說明貴單位參與計畫後，如何利用內部營運管理和外部資源連結方式達到預定目標?
3	因應新冠肺炎（Covid-19）疫情，有做哪些內部管理措施?

餐飲知識與學習能力 (若無寫無)				
	創新服務/課程學習名稱	時間起迄	地點	參與人次
1				
	內容：			
2				
	內容：			
3				
	內容：			

硬體環境與衛生設備			
1	請具體描述餐廳空間		
	餐廳空間說明，請附上至少 1 張照片 （照片）		
2	請說明每日關店後的環境清潔方式?		
公共參與（加分項目）			
1	請說明曾經獲得的國內外或政府之相關選拔獎項、認證或獎勵		
	得獎（認證）年份	獎項（認證）名稱	獎別（認證別）
2	請說明曾經參與的國健署相關計畫及推廣活動		
	參與年份	計畫/活動名稱	參與內容