



# 您好鄒族!

# AVEOVEOYU

2022 原住民部落觀光全國餐旅創意競賽

翻轉部落

大玩創意

力拚觀光

競賽獎金

主辦單位：國立高雄餐旅大學 餐旅管理研究所  
指導單位：教育部

## 鄒族文化部落



## ▶ 競賽說明

臺灣雖然只有3.6萬平方公里，但原住民族豐富台灣這片土地多彩多姿的族群及文化，為臺灣獨特且值得保存資產之一。

「鄒族」是最早到達臺灣的原住民族群之一，阿里山就是他們主要的家園。

本競賽為了激發研發創新潛能、結合理論與實務經驗、實踐大學社會責任，本專案規劃以競賽方式辦理。

## ▶ 競賽主題

本競賽為規劃「推廣部落生態旅遊」、「原住民風味餐研發」、「鄒族農特產品開發」三大競賽主題，鼓勵學生跨域合作提出計畫書。

# 競賽主題

創新 + 創意 + 創業

推廣部落生態旅遊

1

鄒遊  
獵國

以當地自然人文景觀進行遊程設計，規劃至少2天1夜行程，遊程中須包含美食、體驗或住宿等元素，藉以推廣鄒族之生態旅遊與文化特色。

原住民風味餐研發

2

部落  
餐桌

以當地食材進行風味套餐設計，創新研發至少4道，包含主食類、肉類、蔬菜類、湯品或甜品等，藉以推廣鄒族之餐飲廚藝與特色風味。

鄒族農特產品開發

3

鄒農  
好物

以當地特色農特產品進行創新產品開發，包含農特產品製作、產品包裝設計、創意行銷方案規劃，藉以推廣鄒族之就業機會與經濟商機。

## 參賽資格

---

大專院校及研究所在學學生，可跨校、跨科系、跨年級參加，每隊成員總人數 2 至 5 人，須設一名隊長為聯繫窗口，並且邀請產業或學界專家為指導老師（至多3位），協助團隊進行企劃構思與撰寫完成競賽作品。

## 競賽方式

---

依競賽組別，各組由主辦單位邀請產官學及部落專業人士，就企劃簡報、5分鐘介紹影片等進行初賽綜合評比，每組評選至多5組進入決賽評選。

決賽評選進行15分鐘的直播簡報或是簡報錄製檔播放，以及評審問答15分鐘。針對企劃內容之創意、可行性、完整度與產業價值等標準進行評分，依各評審之總成績加總排序，各組評選出前三名。

# 參賽時程

競賽階段	時間
報名及收件截止日	111年10月18日(二) 下午5點止
入選決賽評選公告	111年10月25日(二)下午5點止
繳交決賽簡報錄製檔	111年10月30日(日)下午5點止
線上決賽評選日期	111年11月3日(四) ，時間待公布

註：將依循中央流行疫情指揮中心所訂之防疫規範，採實體線上併行或線上活動之辦理。

# 報名辦法

## 1. 報名方式

- 採線上報名，須完整填寫報名資料及繳交參賽計畫書。
- 報名連結網址：<https://reurl.cc/WrxMV5>。

## 2. 競賽方式

在規定期間內，至2022原住民部落觀光全國餐旅創意競賽競賽網站，完成線上報名申請並上傳、提交作品，以及參賽者切結暨業師同意書（須簽名）。

- 初選：參賽計畫簡報1份、5分鐘說明影片、參賽者切結暨業師同意書1式。
- 決賽：15分鐘的直播簡報或是簡報錄製檔播放，以及評審問答15分鐘。

# 初賽文件繳交規範

請根據各主題的要求規範，製成30頁內之簡報（不含封面、封底與目錄）。



## 鄒遊獵國

以阿里山地區鄒族部落為範圍進行遊程設計，包含「文化」、「景點」、「美食」、「體驗」、「住宿」等，簡報內容如下：

封面內容：主題名稱、團隊名稱、組員基本資料。

企劃構想：創意構想表達、遊程主要特色。

市場分析：針對推廣目標族群、競爭優勢分析。

參加人數：參加遊程人數不限。

交通工具：自行開車或搭乘大眾交通運輸皆可。

路線規劃：針對文化觀光及農特產品之議題選擇適當之地點，提供2天1夜或主題式1日遊程（需含阿里山鄒族部落）之行程說明路線規劃，包含景點介紹、導覽路線串連、時間或指示地圖，可依遊賞路線或表格方式呈現皆可。

成本分析：經費依需求詳列

餐食住宿：當地宿民宿或機構，餐食結合當地特色。

地方資源：結合當地文化、體驗活動或節慶活動。



## 部落餐桌

以阿里山地區鄒族部落在地食材為核心，融合「文化」、「創意」、「美味」等元素進行「鄒族風味套餐」之設計，簡報內容如下：

封面內容：套餐名稱、團隊名稱、組員基本資料。

創作構想：套餐設計構想、創新研發至少4道餐點之菜餚故事、特色說明、運用食材說明。

食譜撰寫：提供整套風味餐之菜單設計，提供創新研發至少4道餐點，包含主食類、肉類、蔬菜類、湯品或甜品等食譜表及照片，說明食材、調味料、製作作法、調味重點、擺盤等，以及套餐整體佈置（配合在地文化與生態內涵、料理技術進行餐桌佈置。）

套餐人數：自行設計，如單人套餐、雙人套餐、合菜等。

成本分析：套餐成本及訂價。



## 鄒農好物

以阿里山地區鄒族部落在地農特產為核心，融合「文化」、「創意」等元素進行「鄒族農特產品」開發，提出產品、包裝、行銷推廣等，簡報內容如下：

封面內容：產品名稱、團隊名稱、組員基本資料。

產品概念：產品設計構想、特色說明、包裝設計。

市場分析：目標市場、產品定位、定價、通路、推廣。

商品特色：以在地農特產為主要原料所開發之產品，具有旅遊伴手特性及故事性，融入地方特色元素（例如：特色景點、地方人文、歷史脈絡、文化創意等）。

商品規劃及包裝設計：包含商品規劃與包裝，是否有跟在地連結，產品之相關規劃及產銷模式，是否具有永續性、是否展現地區產業或文化傳承等故事性、吸睛度。

成本分析：產品成本及訂價。

# 決賽評選成果規範

決賽評選進行15分鐘的直播簡報或是簡報錄製檔播放，簡報說明檔建議採用office365 PPT旁白錄製形式，若團隊採其他錄製軟體或形式亦可，統一上傳格式為mp4。

(office365錄製方式教學影片

<https://www.youtube.com/watch?v=QwBrIHXiKws>)





# 獎勵辦法

競賽分為「鄒遊獵國」組、「部落餐桌」組及「鄒農好物」組，每一組評選出前三名。

推廣部落生態旅遊

1

鄒遊  
獵國

原住民風味餐研發

2

部落  
餐桌

鄒族農特產品開發

3

鄒農  
好物


## 各主題，遴選前三名


第一名：1 組、獎狀乙紙、獎金\$20,000 元


第二名：1 組、獎狀乙紙、獎金\$15,000 元

第三名：1 組、獎狀乙紙、獎金\$10,000 元

# 各主題評分標準

 鄒遊獵國	評分比例		
	初賽	決賽	
<b>創意性</b>	遊程設計的創意性是否具特色、創意、體驗元素，整體成果包裝、文案說詞是否具吸引力。遊程內容是否善用場域特色及資源，突顯場域主題性、獨特性、話題性與遊客印象度。	25%	25%
<b>完整性</b>	主題切合度是否符合競賽初始設定目標及規範內容，是否有描述市場競爭優勢之分析，是否能清晰傳達訊息且吸引目標族群參與，遊程需將各介紹點做串聯設計。	25%	20%
<b>可行性</b>	遊程商品化程度，包含遊程景點、活動間安排之流暢性、體驗內容是否可行、經費估算合理性等，以及旅遊產品吸引力、行銷推廣潛力。	25%	20%
<b>貢獻度</b>	遊程設計是否與當地產業、觀光資源等結合，展現其貢獻度。	25%	25%
<b>表現力</b>	簡報及詢答展現（例如：照片、影片等）輔助展示，是否具完整性、清晰度，成果呈現方式是否具創意、技巧。		10%

 部落餐桌	評分比例		
	初賽	決賽	
<b>創新性</b>	創作之餐點的原創性，食譜內容、食材來源及作法，是否與比賽主題契合，套餐整體佈置是否具特色。	35%	30%
<b>市場性</b>	創作之餐點是否具推廣可行性及實用性。	35%	25%
<b>貢獻度</b>	是否符合競賽規則之要求，為在地原生食材。	30%	25%
<b>展現度</b>	運用行銷角度介紹餐點，能夠精確的展現出餐點理念、作品特色等能力，簡報呈現是否具特色、創意發揮之成果。		20%

 鄒農好物	評分比例		
	初賽	決賽	
<b>商品規劃及包裝設計</b>	1.是否跟在地文化、農特產品連結。 2.產品之相關規劃及產銷模式具持續性。 3.展現地區產業或文化傳承等故事性。 4.吸睛度。	25%	25%
<b>商品性</b>	1.運用當地原料（主原料是否為在地農特產品）。 2.在地產業及文化連結性。 3.口味及健康訴求。	25%	20%
<b>市場性</b>	市場行銷可行性，包含市場區隔與定位、同業競爭狀況、價格、主要消費群、通路等進行市場預測。	25%	20%
<b>貢獻度</b>	是否符合競賽規則之要求，為在地農特產品。	25%	25%
<b>展現度</b>	能夠精確的展現出企劃理念、作品特色等能力，簡報呈現是否具特色、創意發揮之成果。		10%

# 聯絡資訊

- 單位：國立高雄餐旅大學餐旅管理研究所
- 地址：812 高雄市小港區松和路 1 號
- 電話：07-8060505，分機 20101，蔡佩妤小姐
- Email：[nkuhtghm@gmail.com](mailto:nkuhtghm@gmail.com)