萬廚通餐飲管理顧問有限公司

讓員工期待的，不只是午休。

企業團膳・員工餐廳・美食街經營



公司簡介｜企業餐飲服務

合作洽詢 郭永富 0913-970-699

www.wanchutongcatering.com

封面餐飲形象示意

從校園美食街，到科技廠餐廳

以衛生、誠信、服務為經營理念，整合餐食選擇與現場營運。

萬廚通餐飲管理顧問有限公司成立於 2008 年，服務涵蓋大專院校美食街、企業駐廠團膳、代膳及科技廠餐飲櫃位。服務內容整合日常供餐、菜單輪替、節慶特餐、主題活動與櫃位進駐，並以人力配置、出餐動線及現場協調，支持餐廳營運。

衛生

重視食材與作業管理

誠信

清楚溝通，務實配合

服務

回應需求，持續改善

01 合作經驗

萬能科技大學	美食街經營
元太科技｜華亞廠、竹科廠	美食街經營
友達光電｜華亞廠	美食街經營
華凌科技｜華亞廠	駐廠經營
飛宏科技｜華亞廠	代膳經營

以上為既有企劃書所載合作經驗。

02 看得見的現場經驗



員工餐廳供餐現場



萬能科技大學



燒臘櫃位取餐服務

案場照片由萬廚通提供。

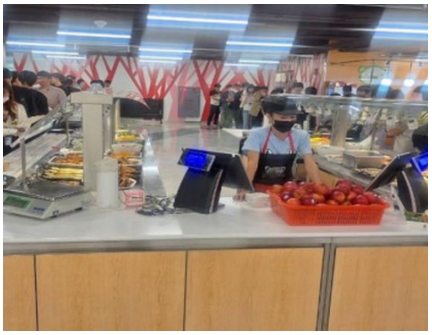
多元選擇，讓每一餐都有期待

從早餐到日常餐期，依人數、班別與口味組合餐飲櫃位。



中西式早餐

蛋餅、飯糰、三明治與飲品，配合早班用餐需求。



自助餐道

主副菜、主食與湯品多元搭配，提供日常輪替選擇。



港式燒臘

烤鴨、叉燒、燒肉及油雞等套餐，豐富餐飲組合。



快餐與健康餐

蒸、煮、滷、炸等主菜搭配蔬菜，兼顧選擇與效率。



麵食與南北小吃

乾拌麵、湯麵、水餃及小吃，回應不同飲食偏好。



蔬食餐點

以蔬食主菜、時蔬及多元主食，提供不同用餐選擇。

03 餐廳前場與後勤一起規劃

前場｜菜單顯示、櫃位招牌、餐具取用與托盤動線。

後勤｜乾貨儲存、冷藏冷凍、餐具備放與洗滌、員工換裝及行政作業。

亦可依需求評估異國料理、胖卡餐車、加班及夜班供餐；櫃位、餐期與菜單依雙方討論規劃。

把供餐能力，放進每一份餐點

以實際餐盒與餐盤照片，呈現日常供餐的多元搭配。



分格餐盤

主菜與多樣配菜，分格盛裝。



節慶特餐實拍

以主題餐食豐富用餐體驗。



九宮格餐盒

多樣食材組合，呈現豐富層次。



蔬食搭配

以蔬菜、菇類等組合餐點。



碗裝餐食

以不同盛裝方式，回應用餐需求。



多款主菜餐盒

搭配蔬菜與主食，提供餐期選擇。

照片由萬廚通提供；實際菜色依當期菜單與雙方需求安排。

從燒臘到現炒，讓選擇更豐富

以下為既有菜單範例；圖中餐價與內容供展示使用，非此次合作報價。

01 佳禾燒臘｜港式燒臘與套餐組合



02 客燒美食｜現炒與快餐選擇



兼顧不同口味，也照顧蔬食需求

以下為既有菜單範例；可依用餐需求討論餐飲類型與菜色輪替。

03 太春食堂｜麵食、餃類與飯食



04 白陽蔬食｜多元蔬食餐點



把節慶心意，變成餐桌上的驚喜

從主題特餐到企業週年，提供日常菜單之外的企劃選擇。



新春特餐



聖誕節特色餐



中秋主題餐



異國料理主題



企業週年蔬食特餐



母親節限定企劃

以上為既有特餐宣傳範例；圖示日期、價格與限量條件不作為本次合作報價。

讓餐廳，也成為員工交流的場域

日常供餐之外，可討論節慶特餐、市集活動與異國商品展售。



企業週年主題



端午節主題活動



新櫃進駐宣傳

活動現場｜攤位展售、員工參與與互動



攤位與商品展示



員工參與現場



現場交流與互動

可依企業需求討論節慶特餐、市集、企業週年活動，以及泰國、越南、菲律賓與韓國等異國商品主題；整合宣傳素材、攤位安排與現場服務，豐富員工餐廳體驗。

照片與宣傳資料由萬廚通提供；活動主題、規模與執行內容依雙方需求確認。

餐點之外，更重視每一道管理

將食材、作業、人員與異常處理納入營運規劃。

01 從進貨到供餐的品質管理

驗收與來源	核對食材來源、規格、外觀、保存情況與有效期限；異常品退回處理。
儲存與備料	冷藏冷凍溫度點檢、分類存放、先進先出；生熟食及刀具容器區分。
烹調與供餐	人員服裝儀容點檢、食用油品質管理、餐食留樣及餐後清潔整理。

02 人員與環境管理

教育訓練｜新進人員衛生與供餐禮儀、職務作業、水電火使用與消防演練。

健康與清潔｜人員健康檢查、餐後清潔、定期全面整理與主管點檢。

環境維護｜規劃專業病媒防治、資源回收及清潔作業。

03 有狀況時，有對應的處理流程

停水停電、設備或供餐異常｜通報需求，評估後備廚房或替代配送。

食材不足或天災｜盤點存量、協調備援，確認餐數與供餐計畫。

食品安全疑慮｜異常餐食下架、通報處理，保留檢體並配合調查。

顧客意見｜透過現場、問卷、意見箱與客服窗口，分析原因並追蹤改善。

上述為既有企劃書的管理架構；實際執行細節、檢驗頻率及備援配置，依本案需求與雙方約定確認。

熟悉現場，也願意配合新的需求

依企業場地、人數與班別，討論各階段合適的供餐方式。

01 依進駐與營運階段規劃

01 進駐與工程階段

了解進場人數、施工條件與用餐場地，評估臨時供餐、工程人員餐及會議餐。

02 人員增加與試運轉

依人數及班別調整餐量、餐期與取餐方式，評估加班及夜班餐需求。

03 正式營運階段

討論員工餐廳、團膳及多元櫃位配置，建立日常供餐與現場管理方式。

02 先確認需求，再提出適合的方案

用餐人數與班別 → 場地設備與供餐動線 → 餐飲組合與營運方式 → 依企業採購及供應商管理流程提出方案與報價。另可依年度行事曆，討論節慶特餐與主題活動。

企業合作洽詢

萬廚通餐飲管理顧問有限公司

負責人／聯絡人 郭永富

手機 0913-970-699

Email gino970699@mail2000.com.tw

統一編號 28951542

官方網站