

风味窗口合作项目内容

序号	校区（园）	食堂	楼层	食堂窗口	面积	合作模式	运营服务费比例（%）/运营支撑费	食材成本率控制要求（%）	遴选品类	备注
1	北校园	北学一	一楼	外围1号档	12	技术	25-30	≥35	水果捞/茶饮/甜品	品牌茶饮可适当调点
2	北校园	北学一	一楼	3号档	8	服务	30-35	≤40	锅盔/鸭血粉丝	
3	北校园	北学一	二楼	2号档（备餐间）	16	服务	30-35	35	北方大饼/小笼包/小面	需做早餐供应
4	南校园	蒲园教工	一楼	1号档（岭南厅）	80	技术	8-10	38-42	中西包点/西式轻餐/茶饮/品牌餐饮	
5	东校园	东学五	三楼	3号档	15	服务	25-30	≤45	日韩烤肉饭/东南亚风味	
6	东校园	东学五	三楼	11号档	21	技术	23-26	≥45	现点小炒/鸡公煲	
7	东校园	东学五	三楼	12号档	30	技术	23-26	≥45	麻辣烫/麻辣香锅	
9	东校园	东学五	三楼	13号档	113	技术	10-15	≥45	川味美食	
10	东校园	东学五	三楼	14号档	50	技术	10-15	≥46	螺蛳粉/手工面/成都米线	
12	珠海校区	若海	一楼	5号档	10	服务	30-38	≤41	重庆面食	
13	深圳校区	东园	一楼	5号档	23	服务	25-30	≤45	东南亚美餐	
14	深圳校区	东园	一楼	2号档	23	服务	25-30	≤45	港式简餐	
15	附属医院	附属三院	天河院区食堂	1号档	46	技术	25-30	≥40	常德米粉/酸菜鱼/水煮牛肉	
16	附属医院	附属三院	岭南院区食堂	1号档	12	技术	25-30	≥45	水煮牛肉/酸菜鱼	
17	附属医院	附属三院	岭南院区食堂	2号档	12	技术	25-30	≥45	鸡公煲/黄焖鸡	
18	附属医院	附属三院	岭南院区食堂	3号档	12	技术	25-30	≥45	芝士扒饭/肉酱焗意粉	