

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(m ²)	合作模式	运营服务费比例(%) / 运营支撑费比例(%)	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	23-26	≥35	水果捞/茶饮/甜品	成熟品牌茶饮可按12%-16%管理费收取
2			一楼	3号档	8	服务	25-30	≤45	咖喱蛋包饭/焗饭意粉/石锅/铁板扒饭	
3	东校园	东学一	二楼	7号档	30	服务	25-30	≤45	猪肚煲鸡	
4			二楼	8号档	30	服务	25-30	≤40	五谷鱼粉/常德米粉	
5			二楼	9号档	60	服务	25-30	≤40	手工饺子/老上海云吞	
6		东学五	三楼	1号档	15	技术	30-38	≥35	关东煮/奶茶饮品/茶饮/甜品	
7		南校园	蒲园教工	一楼	1号档(岭南厅)	80	技术	8-12	≥40	中西包点/西式轻餐/茶饮/品牌餐饮
8	春晖园		正厅二楼	3号档	31	服务	25-30	≤45	顺德干蒸/啫啫煲	
9			正厅二楼	5号档	29	服务	25-30	≤45	猪肚煲鸡/浓汤菜	
10	南学五		一楼	1号档	90	技术	25-30	≥35	关东煮/奶茶饮品/茶饮/甜品	
11			二楼	7号档	10	服务	25-30	≤40	麻辣烫/麻辣香锅	
12	南草坪		一、二楼	2号档	200	技术	8-12	≥40	茶餐厅/品牌面食/中式轻餐	需带资装改
13	深圳校区	东园	一楼	2号档	23	服务	25-30	≤45	糖水/轻食	只有一个专间, 里面只有冰箱空调, 没有其他设备
14	珠海校区	若海	一楼	2号档(大厅)	15	技术	6-15	≥35	品牌茶饮	
15			一楼	5号档	10	服务	25-32	≤40	重庆面食/关东煮/冷锅串串	
16			二楼	6号档	10	服务	25-32	≤45	韩式拌饭/啫啫煲/煲仔饭	
17			一楼	7号档	10	服务	25-32	≤45	饺子/西式轻餐/面食	