

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8%-12%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			一楼	4号档	8	服务	25-30	≤45	川湘小炒/铁板滑蛋/煎饼果子	
4	东校园	东学一	二楼	7号档	30	服务	25-30	≤45	猪肚煲鸡	
5			二楼	8号档	30	服务	25-30	≤40	五谷鱼粉/常德米粉	
6			二楼	9号档	60	服务	25-30	≤40	手工饺子/老上海云吞	
7		东学五	三楼	1号档	15	技术	25-30	≥35	关东煮/奶茶饮品/茶饮/甜品	
8	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	需带资装改
9		春晖园	正厅二楼	5号档	29	服务	25-30	≤45	猪肚煲鸡/浓汤菜	
10			正厅二楼	6号档	31	服务	25-30	≤45	麻辣烫/麻辣香锅	
11		五月餐厅	二楼	2号档	300	技术	8-12	≥40	品牌餐饮/西式轻餐	需带资装改
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			一楼	7号档	44	技术	8-12	≥35	品牌茶饮	
15			一楼	8号档	20	服务	32-35	≤35	中式早点/包子/馒头/粥/饺子	
16	珠海校区	若海	一楼	2号档(大厅)	15	技术	6-15	≥35	品牌茶饮	
17			一楼	5号档	10	服务	25-32	≤40	重庆面食/关东煮/冷锅串串	
18			二楼	6号档	10	服务	25-32	≤45	韩式拌饭/啫啫煲/煲仔饭	
19			一楼	7号档	10	服务	25-32	≤45	饺子/西式轻餐/面食	