

2022 原住民部落觀光餐旅創意競賽

Aveoveoyu! 您好，鄒族!

[翻轉部落，玩創意、拚觀光、拿獎金]

壹、競賽說明

本競賽以嘉義縣阿里山鄉鄒族原住民部落為主題，結合 USR 大學社會責任計畫特別舉辦「Aveoveoyu! 您好，鄒族!」2022 原住民部落觀光餐旅創意競賽，鼓勵學生發揮創新思維、跨域合作，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，提出具有可行性與可永續性之創業企劃構思，內容含創意主題、執行內容、可行性及成本評估等，回應在地需求、兼具創新性與結合數位應用，推廣部落觀光、協助部落文化保存，為部落、學校與產業創新做出具體貢獻。

貳、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。

參、競賽辦法

(一) 競賽組別

本競賽以阿里山鄒族文化為主軸，分為「鄒遊獵國」創意遊程設計、「部落餐桌」創意美食研發，以及「鄒農好物」鄒族農特產品開發等三大競賽主題。

競賽主題	說明
鄒遊獵國	為推廣鄒族部落生態旅遊，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。
部落餐桌	為推廣鄒族部落文化飲食，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。
鄒農好物	為推廣鄒族部落農特產品，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。

(二) 競賽方式

本競賽分為「鄒遊獵國」創意遊程設計、「部落餐桌」創意美食研發，以及「鄒農好物」鄒族農特產品開發等三大組別，各組由主辦單位邀請產官學及部落專業人士，就企劃簡報、影片介紹等進行綜合評比，每組評選至少 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。

(三) 競賽時程

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。

(三) 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. 繳交文件

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，以及參賽者切結暨指導老師同意書（須簽名）。

- 初選：參賽計畫簡報1份、5分鐘說明影片、參賽者切結暨指導老師同意書1式。
- 決賽：參賽直播簡報(或簡報錄製檔)。

文件規範如下：

- 簡報：

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），檔案須小於10M，詳細規範如下：

主題	簡報規範	5分鐘短片	備註
鄒遊獵國	以阿里山地區鄒族部落為範圍，進行遊程設計（以里佳、達邦、特富野尤佳），須包含「文化」、「景點」、「美食」、「體驗」、「住宿」等，簡報內容建議如下： 1. 封面內容 主題名稱、團隊名稱、組員基本資料。 2. 企劃構想 創意構想表達、遊程主要特色。 3. 市場分析 針對推廣目標族群、競爭（成本）優勢之分析。 4. 參加人數：參加遊程人數不限。 5. 交通工具 自行開車或搭乘大眾交通運輸可到達的路線皆可。 6. 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，	提供導覽遊程宣傳短片，影片內容呈現的完整性符合本競賽之目的及規範，內容、清楚傳達遊程的樂趣、豐富性、流暢性、創意性，以及遊程架構的完整性。	1. 介紹影片請以簡報內容說明及成果展示為主。影片解晰度720p以上，可接受的影片檔案有MP4、WMV，檔案必須小於2GB。 2. 影片使用圖片、音樂、動畫字體等，不能侵犯著作權版權法。 2. 參賽者可自行訂定主題、適合對象，作為創造遊程的獨特性。

主題	簡報規範	5 分鐘短片	備註
	<p>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。</p> <p>7.成本分析 經費依需求詳列。</p> <p>8.餐食住宿 當地宿民宿或機構，餐食結合當地特色。</p> <p>9.地方資源 結合當地文化、體驗活動或節慶活動。</p>		
部落餐桌	<p>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，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，簡報內容建議如下：</p> <p>1.封面內容 套餐名稱、團隊名稱、組員基本資料。</p> <p>2.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。</p> <p>3.食譜撰寫 提供整套風味餐之菜單設計，提供至少 4 道創新研發之食譜表及照片，包含食材、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。）</p> <p>4.套餐人數 自行設計，例如：單人套餐、雙人套餐、合菜等。</p> <p>5.成本分析 套餐成本及訂價。</p>	<p>提供餐點介紹宣傳短片，影片內容呈現的完整性符合本競賽之目的及規範內容，清楚傳達餐點研發創作理念、創意性，錄製餐點製程，以及套餐整體佈置。</p>	
鄒農好物	<p>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」之開發，包含產品製作、產品包裝、行銷推廣等，簡報內容建議如下：</p> <p>1.封面內容 產品名稱、團隊名稱、組員基本資料。</p> <p>2.產品概念 產品設計構想、特色說明、包裝設計說明。</p> <p>3.市場分析</p>	<p>提供農特產品之宣傳短片，影片內容呈現的完整性符合本競賽之目的及規範內容，清楚傳達產品研發創作理念、創意性。</p>	

主題	簡報規範	5 分鐘短片	備註
	<p>目標市場、產品定位、定價、通路及推廣。</p> <p>4.商品特色</p> <p>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）。</p> <p>5.商品規劃及包裝設計</p> <p>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。</p> <p>6.成本分析</p> <p>產品成本及訂價。</p>		

3. 決賽評選方式

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，但統一上傳格式為 mp4。(office365 錄製方式教學影片 <https://www.youtube.com/watch?v=QwBrIHXiKws>)

肆、獎勵辦法

本競賽分為「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。

組別	獎勵內容	備註
鄒遊獵國	第一名：1 組、獎狀乙紙、獎金新台幣 20,000 元 第二名：1 組、獎狀乙紙、獎金新台幣 15,000 元 第三名：1 組、獎狀乙紙、獎金新台幣 10,000 元	
部落餐桌	第一名：1 組、獎狀乙紙、獎金新台幣 20,000 元 第二名：1 組、獎狀乙紙、獎金新台幣 15,000 元 第三名：1 組、獎狀乙紙、獎金新台幣 10,000 元	
鄒農好物	第一名：1 組、獎狀乙紙、獎金新台幣 20,000 元 第二名：1 組、獎狀乙紙、獎金新台幣 15,000 元 第三名：1 組、獎狀乙紙、獎金新台幣 10,000 元	

伍、評分標準

一、鄒遊獵國主題組

項目	說明	評分比例	
		初賽	決賽
創意性	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%
完整性	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%
可行性	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%
貢獻度	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%
表現力	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%

二、部落餐桌組主題組

項目	說明	評分比例	
		(初賽)	(決賽)
創新性	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%
市場性	創作之餐點是否具推廣可行性及實用性。	35%	25%
貢獻度	是否符合競賽規則之要求，為在地原生食材。	30%	25%
展現度	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%

三、鄒農好物組

項目	說明	評分比例	
		(初賽)	(決賽)
商品規劃及包裝	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。	25%	25%

項目	說明	評分比例	
		(初賽)	(決賽)
裝設計	3.展現地區產業或文化傳承等故事性。 4.吸睛度。		
商品性	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%
市場性	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%
貢獻度	是否符合競賽規則之要求，為在地農特產品。	25%	25%
展現度	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%

伍、注意事項（著作權聲明/獎金權益）

1. 依初賽審查分數，擇優錄取 10 組隊伍晉級決賽。
2. 初賽審查分數若有同分時，依序以(1)創意、創新構想、(2)市場性、(3)可行性、(4)貢獻度進行分數比較；若五者分數皆同，則增額入選。
3. 主辦單位為推廣活動及成果展示，對參賽者之相關企劃書、產品與技術內容，得以研究、攝影、宣傳、網頁製作、展覽、修改、重製、下載、製作成果報告及公開展示等權利，不另支付費用。
4. 參賽作品必須未曾發表之作品，且不得有抄襲之情事。若有抄襲不實者，遭受檢舉或產生糾紛，經查證屬實，除參賽者自負法律責任外，主辦單位得逕予取消得獎資格並追回獎金與獎狀。
5. 為配合宣傳，參賽作品得以公開發表刊登，獲獎者有出席頒獎典禮及接受媒體採訪之義務。
6. 凡報名參賽者，及視同本徵選活動各項內容及規定，若有未盡事宜，主辦單位保有活動變更之權利。
7. 依我國稅法規定，獎項金額若超過新台幣\$1,000，獎項所得將列入個人年度綜合所得稅申報，故得獎人須提供身分證影本且依規定填寫並繳交相關收據方可領獎。若贈品所得總額超過新台幣\$20,000，得獎人應自行負擔 10%之機會中獎稅，並由主辦單位扣繳。得獎人如非屬我國國民，則負擔 20%之機會中獎稅。以上稅法規定若不願意配合，則視為自動棄權，不具得獎資格。

【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

E-mail：nkuhtghm@gmail.com