

25度智慧校园 校园食堂外卖项目



目录

一、项目背景	3
二、项目意义	4
(一) 对学生的意义	5
(二) 对学校的意义	5
(三) 对食堂的意义	5
三、运营方案	6
(一) 整体运营模式	6
(二) 平台和运营	8
(三) 食堂档口上线形式	8
(四) 配送	8
四、项目风险防控方案	9
(一) 食品安全方案	9
(二) 配送安全风险防控	9
五、合作模式	10
(一) 上线方式	10
(二) 资源供给	11
(三) 宣传推广	11
六、25度智慧校园外卖送餐校园骑手管理规定	12
七、校园推广活动	13
八：25度免费智能取餐柜说明	14
九、经费预算	15
十、智能取餐柜已落地高校(部分)	错误！未定义书签。

25度智慧校园食堂外卖建设方案

一、项目背景

为科学精准指导各类学校做好新型冠状病毒肺炎疫情防控，维护师生员工生命健康安全、维护校园正常生活教学秩序，教育部编写《高等学校新型冠状病毒肺炎防控指南》中第五条“开学返校后管理及师生防护指引”提到以下内容：

- (1) 进入食堂前做好体温检测，体温异常者避免入内用餐。
- (2) 师生员工排队候餐保持1米以上距离，要求饭前洗手。鼓励有条件的食堂在醒目位置配备含乙醇的免洗洗手液，在洗手间配置洗手液、手消毒剂、烘干机、一次性纸巾等。
- (3) 适当延长食堂供餐时间，采取定点分时错峰供餐制。安排全校师生分时用餐，如用餐人员集中时，采取人流管控，尽量疏散至不同食堂，避免扎堆就餐。
- (4) 鼓励食堂制作固定菜式搭配的套餐，师生用餐时即取即走，减少排队等候时间，建议暂停自助餐。
- (5) 鼓励就餐师生打包食物至办公室、宿舍就餐，降低食堂的人群聚集密度。
- (6) 在食堂就餐的师生，尽量单独就座，不面对面就餐，放宽人员间的用餐座位间隔，建议间隔1米以上，避免人员聚集，减少不必要的交流谈话。
- (7) 鼓励师生自带餐具用餐。餐(饮)具应当一人一具一用一消毒。餐(饮)具去残渣、清洗后，煮沸或流通蒸汽消毒15分钟，或采用热力消毒柜等消毒方式，或采用有效氯浓度为250mg/L50五、开学返校后管理及师生防护指引的含氯消毒剂浸泡30分钟，消毒后应当将残留消毒剂冲净。
- (8) 确保菜品卫生，保持操作间清洁干燥，严禁生食和熟食品混用，避免制作生食的肉类和蔬菜等食品。保洁用具要分开，避免混用。特别要做好餐具用品的高温消毒和卫生管理。
- (9) 严格监管食材采购渠道和证照核验，送货人需检测体温并报备，食材采购和配送车辆须清洗消毒；禁止制售野生动物相关食品。
- (10) 食堂工作人员应当穿工作服上岗，保持工作服清洁，工作服应当定期洗涤、消毒。可煮沸消毒30分钟，或先用有效氯浓度为500mg/L的含氯消毒液浸泡30分钟，然后常规清洗。
- (11) 已复学的学校，要严格执行省、市明确的疫情防控措施，坚持分校施策、

分时错峰、规范防疫、封闭管理的原则，确保教学空间不交叉、学生课余活动区域不交叉、班级住宿安排不交叉。

(12)返校复学的学生要自觉遵守学校的防疫管理规定，错时作息、定点活动，不串班、不串门，减少不必要的人员聚集。

(13)学校教职员工、学生，以及共同居住人员，出行时应佩戴口罩，做好自我防护。不接触近期有境外和湖北省等疫情严重地区旅行居住史的来筑返筑人员。

(14)学校内部餐饮场所不得开放堂食，学生采取错时就餐、送餐到班、同向就餐等方式，防止扎堆就餐、面对面就餐，餐(饮)具须一人一具、一用一消毒。

(15)疫情防控期间，学校超市(小卖部)一律暂停营业。

二、项目意义

为响应教育部应对新型冠状病毒感染肺炎疫情工作领导小组提出的《高等学校新型冠状病毒肺炎防控指南》，特制定疫情期间校园食堂外卖配送方案，旨在解决贵校疫情期间，师生的食堂餐品及生活必需品供应问题，避免师生因聚集就餐、人员流动带来的新冠肺炎感染风险，保障师生的工作、学习、生活正常进行。

○ 餐食配送流程



(一) 对学生的意义

- 1、健康：学校食堂供餐，保证餐食的健康卫生；
- 2、安全：避免聚集就餐，有效的分流。减少病毒传染几率；
- 3、自主选择：多样性的平台，学生可自主选择用餐方式，提供线上线下的点餐模式
- 4、兼职：给部分学生提供勤工俭学机会。

(二) 对学校的意义

- 1、降低风险：可大大降低疫情期间因学生聚集就餐产生的安全风险；
- 2、提升学校安全系数：可有效解决学生食品安全及外部骑手配送带来的安全问题；
- 3、打造校园指挥式生活。充分发挥“互联网+”的优势，围绕餐饮安全，引导校园学生及商户开拓线上消费场景，进行数字化升级，为校园提供智慧化餐饮生活。
- 3、校企联合：提升学校的形象，提升学校社会影响力，可提供媒体渠道，助学校相关内容传播。

(三) 对食堂的意义

- 1、增收：加入外卖模式，增加订单及收入，促进食堂回流；

2、餐饮运营赋能：深度合作，多渠道推广，提升对餐饮的运营能力，增加档口销量；

3、可通过外卖提前下单，避免高峰期就餐人员密集，分散就餐人群。

4、线上点餐，提前备餐，避免人流量过大而流失订单。

三、运营方案

（一）整体运营模式

25度外卖服务是由学生线上点食堂外卖，并由校园内配送入柜的方式，实现外卖非接触交付的运营模式。其中最为核心的两个环节分别为：

1、点餐环节

针对疫情带来的潜在风险，25度外卖平台为所有的在校师生提供线上点餐途径；

线上点餐，送餐到柜：为减少食堂聚集时间，学生也可通过线上微信小程序下单食堂外卖，由兼职学生和向校方备案指定人员承接配送，在宿舍楼下外卖柜取餐。

开通食堂外卖可最大限度减少加工过程中安全隐患。

1、档口的加工过程中，由校方监督监管，确保餐品的安全卫生。。

2、在打包配送环节，25度有专业的打包盒、餐具和包装袋。确保餐食的卫生。

3、在具体的配送中。校方和学生都可对25度的配送员进行监督和检查。确保在送餐过程中，餐品包装的完整性和食品的安全性。举报电话：(137-5005-5819)，举报邮箱：(icac@25doer.com)

2、配送入柜环节

参与食堂外卖配送的工作人员，均由兼职学生和向校方备案指定人员承担，全部人员均需定期健康检查，人员可查可控。

此模式下，对比一般的社会外卖，校方在食材来源、制餐过程、作业人员方面，

均可做到全面严格监管，极大的保障了师生的食品卫生安全。校方借此可有效分流到食堂集中就餐的人群数量，尽可能减少人与人面对面接触频率，最大限度降低学生交叉感染的概率。

3、整体配送准备工作

模式：聚合配送模式

作业模式：三段式(集批取，干线运，末端配)，集中配模式

具体链路：1. 用户下单，2. 商户集中取餐，3. 聚合点集中拆分配送点，4. 配送至对应外卖柜，5. 送达用户

前期上线准备：

1、确定定价

背景：确保物流整体定价(用户+商户出资=骑手配送费用)

A: 商户出资：商户可承受出资金额，支付给配送人员的费用

B: 用户出资：学生支出配送人员配送费用

2、人员储备

背景：订单规模越大人效越高，全国整体聚合配送人效在150-300之间不等(根据订单密度，学校地理布局而定)

A：前期初步招聘人员在10-15人规模

注意事项：食堂营业前3天需要把所有人员进行培训(送餐地点的熟悉、送餐路线、操作流程的熟悉)

B：人员定位及分布

预计10人为收餐员：负责商户出餐后集中收餐到聚合站点的配送

预计10人为分餐员：根据点餐位置，精准分餐(宿舍楼，或者某集中地点)

10-15人为送餐员：取好对应分餐餐品送达指定自提柜，多端自动通知所有下单用户取餐，(根据订单密度匹配对应阶段的人员占比即可)

注意事项：选择好一个分餐地点，不要暴漏在宽阔视野范围内，避免人员较多拥挤导致影响不好。

(二) 平台和运营

平台运营方负责各管理后台操作，监督管理食堂外卖商家和配送员团队，处理师生投诉，受理师生意见反馈并策划完成相应的方案，再由技术团队负责系统二次开发优化，以及根据实际情况开展线下运营模式的不断调整完善。

平台统一负责食堂档口上线所需资料收集、完成上线操作，账号整理及后期操作培训，给到专属的流量资源，为食堂外卖设计专属海报，单页宣传。

(三) 食堂档口上线形式

食堂档口档口：食堂每个主体窗口安装商家端和打印机和小票，新订单商家端有语音提醒，并自动打印订单小票，窗口相关工作人员根据商家端提示或订单小票接单并制作订单美食，打包完成等待配送员报单取货。

(四) 配送

模式：由专业配送团队进行招募本校勤工俭学的兼职学生或通过校方健康监测合格的人员，上岗前统一培训送餐防疫安全知识及操作规范，上岗时必须有一证（健康证），一险（雇主险），一测（体温正常标签），一消（每半天进行餐箱，每两小时骑手手部消毒），一罩（配送人员必须进行口罩防护）。配送骑手配备印有学校标志的装备，便于校方管理。

优势：专业的配送团队高效管理，实施无接触配送。保证疫情防控期间，不产生交叉感染的风险。同时，餐食配送至宿舍楼下自提柜，一人一柜，保证学生快速准确的拿到餐品。

四、项目风险防控方案

(一) 食品安全方案

1、预防

- (1) 源头：食堂食材，用料公示，严格的加工程序；
- (2) 工作人员：获得卫生部颁发的健康许可证，公示；
- (3) 餐品留样48小时，可追溯；
- (4) 定期卫生清洁；
- (5) 统一的配送隔离箱，单单打包挤实，防止餐损；
- (6) 配送人员登记备案，单可追溯到责任人。

2、应急机制

(1) 无需就医

① 联系商家及负责经理协商处理

② 判定问题产生原因，如商家问题，协助退款；沟通骑手询问配送环节，食品是否损坏；

③ 商家或骑手沟通无果，联系客服介入。

(2) 需就医

① 立即送医救治，报告相关部门PR、GA和业务负责人报备；

② 留样食品检测，配送环节调查，确定食品安全生产责任；

③ 如食药监部门介入，积极主动配合工作，把事态控制在最小范围；

④ 事后复盘，避免再次发送。

(二) 配送安全风险防控

为确保学生就餐安全性，本次25度系统将采用国内先进的订单技术实行无接触配送。

1、预防

①配送期间，配送人员必须着口罩防护；每2小时洗手一次；

②对于骑手和餐箱每半天进行消毒、体温检测以及填表登记，保证送餐人员健康以及用户的用餐健康；

③岗前安全培训，配送范围限制在校内；

④交通工具选择危险性小的如自行车或小型电单车；

⑤配送平台为配送人员购买保险并统一办理健康证；

⑥统一服装工牌，可辨识；

⑦食堂、保卫、宿舍备案登记配送人员信息；

2、应急机制

①产生安全问题，立即送医救治，报告相关部门；

②调查取证，确定产生原因，及时整改；

③事态控制。

五、合作模式

(一) 上线方式

1、门店：餐厅档口上线，根据品类区分上线；统一命名(打上食堂名称)，让学生点的放心，食的安心，以便于更好的线上宣传，同时平台将提供专业的运营服务帮助档口快速上手；

2、线上展示：店铺统一海报装修，更好的展示餐厅品质；同时可以为校方食堂安装免费的防疫物资(如在食堂餐桌上布置防疫隔断桌)

3、食安封签：提供食堂档口免费食安封签，保证出餐后至学生手中无二次污染的风险，一餐一签。(如发现封签破损，学生有权拒收餐品)；

4、食安险保障：上线档口需统一购买食安险，保证学生食品安全问题，如遇食安问题由平台先行赔付。

(二) 资源供给

(一) 线上，线下支持：

- 1, 针对商家春秋开学季节提供优质商户补贴支持，针对学生不定期红包补贴。
- 2, 天降红包、平台常规补贴红包等，平均到消费者人均5元左右；
- 3, 拉新资源费：全新用户15元无门槛红包(奖励拉新商户7元/个)，半新用户10元红包(奖励拉新商户8元/个)，新零售用户复购红包3元；
- 4, 各种促销红包，福袋：如30.50元各场景多样化助力红包等。
- 5, 针对合作高校在宣传方面提供物料制作支持及推广。
- 6, 针对合作高校食堂整体上线按照全国最低费率特殊申请。

(二) 校内超市等零售店铺平台宣传资源：

1. 流量补贴，打上新店标签加权流量权重，商家列表上升到9或11位曝光展位；
2. 新店保护期15天，常规运营，针对品牌连锁，品牌优先加权
3. 常规商家列表排名一般在前列，销量和订单再加权；
4. 资源位：大牌驾到/banner/简单入口等，流量导入。

(三) 校内超市等零售店铺宣传资源：

1. 包店全套物料，海报，单页，吊旗，地贴，台卡等；
2. 校园宣传，拉新地推点等支持；
3. 异业合作：平台众多的商家，对相互搭配的行业，组织异业合作，优势互补，宣传资源，活动资源等资源置换，互利互惠。

25度智慧校园，随时在身边，快速响应，一对一指导沟通处理日常事务，助力您一起发展生意。

(三) 宣传推广

- 1、25度智慧校园外卖线上资源(吐槽墙、表白墙、QQ群、微信群等)；
- 2、线下专属物料定制；
- 3、校园大使兼职推广(写黑板、地推、餐盒贴、扫楼等)；
- 4、异业合作联合食堂&校内各类协会，举办各类活动，如：游戏联赛，摄影比

赛，食堂外卖美食节，食堂放心免单试吃等。

六、25度智慧校园外卖送餐校园骑手管理规定

一、为保证交通安全及校园良好的教学科研和生活秩序，骑手必须遵守以下管理规定：

- 1、不得在骑行过程中接打手机，不得单手甚至双手脱把骑行。
- 2、校内骑行不得冲坡，平路行驶不得超过15km/h。
- 3、遇到学生上下学高峰期，必须遵循礼让行人的规则，不得在人流中快速穿行。
- 4、进入校园的骑手，必须配有醒目的身份标识，着装规范整齐。
- 5、骑手送餐时，必须将车辆停放至不影响行人通行及其他车辆通行的位置，不得造成校内交通拥堵。
- 6、所配发的入校通行证，需妥善保管，不得转借，不得私自伪造。
- 7、骑手必须按照保卫处要求，从规定的校门进出校园，出入校门服从门卫管理，不得无故顶撞管理人员，造成校门拥堵。
- 8、骑手一律不得骑摩托车进入校园，保卫处有权将摩托车拒绝在校外。
- 9、如遇突发事故，必须第一时间妥善处理伤者，拍照并通知保卫处，所属公司主要负责人需积极配合处理善后事宜。

二、为保证食品安全，骑手必须遵守以下管理规定：

- 1、骑手必须经体检合格，取得《健康证》后方可上岗。
- 2、骑手必须统一配发高效的保温送餐容器，确保食品温度。
- 3、骑手不得擅自打开食品包装，造成交叉污染。
- 4、送餐保温箱必须具备良好的密封性，避免灰尘、花粉等异物混入。
- 5、骑手送餐时，必须确认顾客本人签收餐点。
- 6、如因意外事故导致餐点被污染，该份餐点必须回收至原食堂重做，不得将污染食品继续配送(因骑手违章操作导致餐点被污染的，由骑手本人照价赔偿)。
- 7、骑手不得擅自食用外卖餐点，违者重罚，并取消送餐资格。

8、所有骑手必须每日晨检，执行《五病调离制度》及防疫相关制度，并做好台账记录。

七、校园推广活动

校园活动：

- (1) 25度新用户首单立减7元，开学季最高增加到17元；
- (2) 补贴学生端配送费，定期免除配送费用。由25度本地生活补贴；
- (3) 食堂专项线上经费补贴，根据市场环境阶段性调整；
- (4) 具体活动预算与校方做细致沟通。可以做特色菜、1分钱秒杀菜、满减或其他类型的活动；
- (5) 食堂软包：可根据校方的要求，打造校园统一门头；
- (6) 提供统一托盘，供食堂无偿使用；
- (7) 免费提供智能取餐柜：为了解决在校师生聚集用餐的问题，25度免费提供智能取餐柜。学生可提前点餐，扫码取餐。做到零接触，无污染。



八：25度免费智能取餐柜说明

智能取餐柜价格说明：免费提供给校方使用

柜体配置：

- ☆搭载智能主控设备(嵌入式主控系统)；
- ☆搭载智能触摸操作终端设备(安卓系统操作屏)；
- ☆搭载智能二维码扫码设备；

存取餐功能：

- ☆搭载智能锁控系统，可实现系统远程开门；
- ☆搭载带电子锁，可机械手动开门；

食品安全提示功能：

- ☆搭载后台管理功能，实现记录查询、箱子使用情况查询、箱子性能状态查询等；
- ☆搭载智能监控系统；(选配，可按需要增加功能模块)

产品图片展示：



智能工控

智能取餐柜的大脑，相当于将一台电脑置入于智能取餐柜，实现数据的互联互通，保障开关柜门高效稳定。

紫外线消毒

采用紫外线消毒方案，通过后台信息系统对餐饮箱格区域定时循环消毒，能够杀死绝大部分常见病毒细菌，同时在消毒中不会产生死角，有很强的除霉、腥、臭等异味的功能。

食品级材质

25度智能取餐柜符合国家标准食品级材料要求，自提柜内存放餐饮的箱格区域制作材料（即格口空间）是食品级材质（俗称 PP 材质），可直接接触食物，并通过欧盟 191 种高关注物（SVHC）筛分测试，符合标准。

高厚度镀锌钢材

自提柜使用高厚度镀锌钢材，表面喷涂五年阿克苏室外砂纹油漆。保障自提柜在五年时间内油漆不脱落，无驳裂，确保自提柜可自由放置室内外各种环境。

- ☆整柜采用 $\delta = 1.0\text{mm}$ 的冷轧板，箱体表面经过除锈、除油、打磨、磷化处理；
- ☆箱门开半透明窗，半透明亚克力材质；

九、经费预算

投入测算（以年为单位）			
办学性质	民办	在校人数	10000
宿舍楼数	10	客单价（元）	15
年订单量（平均）	194.4 万	前期总投入	85万
是否有入柜费	否	年营收（平均）	202.5 万
入柜费（元）	0	储物柜占地费用	30.4 万
合作模式	直营	产品型号	DU32
投柜类型	二代柜	共计格数	800
投放柜数	30	人格比	12.5
配送模式	自营	配送费用（元）	2.5
配送成本	2	自配平台抽点	5%
微信支付费率	0.60%	专配平台抽点	5%

预计投柜时间	2022 年	投柜周期（月）	1
全职人数	2	人工费用	8万

十、智能取餐柜已落地高校(部分)



天津职业大学



深圳大学



广州市财经商贸职业学校



UIC



南昌工学院



江苏大学



泉州医学高等专科学校



泉州幼儿师范



东北师范大学



福建师范大学



天津工业大学



广东海洋大学



广州体育学院



广州涉外经济职业技术学院



扬州职业大学



湖北大学



广东理工学院



珠海科技学院

25度智慧校园平台-----让学院生活更便捷

创业是时代的主旋律，大学生是创业的主力军。为深入学校创新创业教育改革，着力打造创新创业教育特色，实现双创教育普及、扩大真实项目实践和创业专门化教育，提升创新创业技术技能人才培养质量。我校为响应国家号召，引导大学生了解创业知识，提高创业能力，激发当代大学生的创业热情，同时进一步落实我院实践育人的教育方针，深化就业创业工作，促进大学生走自主创业之路，实现以创业带动就业，以实践深化理论的培目标。我院一直都不遗余力地鼓励在校大学生参与到创新创业活动中来。不仅鼓励学生参加“互联网+”大赛，而且开展的大量的大学生创业工程，25度智慧校园校园食堂外卖项目就是由经济管理学院电子商务专业马彬彬同学和云超同学联合外卖平台开发企业开启的创业项目。



学院于2022年成立电子商务双创基地

25度智慧校园是卓越的一站式校园外卖平台，是中国高校食堂外卖智能取餐柜模式的先锋者，是高校自提柜市场领先品牌，迄今已在多所高校落地运营，累计安全投递入柜200万份以上餐品。25度智慧校园于2019正式成立，旨在为学校提供高效的外卖乱象问题解决方案。凭借优质的产品服务体验和配套管理体系，25度智慧校园在行业的发展革新中逆流而上、脱颖而出。25度智慧校园通过持续的技术迭代和运营升级，持续为用户提供优质便捷的产品和服务，保障学校食品安全，助力防疫政策的实施，提升学生对于学校的满意度。通过与商家，配送员协同合作，25度智慧校园有效提升学生对于吃饭的就餐满意度，构建安全、便捷、高效的餐品递送体系。



疫情期间，学院学生就餐时的拥挤问题尤为凸显

25度智慧校园解决了学院疫情期间，师生的食堂餐品及生活必需品供应问题，避免师生因聚集就餐、人员流动带来的新冠肺炎感染风险，保障师生的工作、学习、生活正常进行。

目前项目正在前期的试运营阶段，直至发稿之日止，前期运营较为正常，学生们也慢慢开始习惯应用快递柜平台进行自助的点餐、取餐，大大地缓解了高峰期学生集中就餐的压力。整个项目在两位主要负责同学及其团队的协同作用下正在健康地运转着，这是经济管理学院第一个由设想到落地的创新创业项目。相信随着第一个创新创业项目的诞生，在学院领导的大力支持下，越来越多的创新创业项目将会进驻到校园里，不仅丰富学生的校园生活，更为一些一些由理想、有执行力的同学提供展翅飞翔的平台。祝福他们！



5栋学生公寓下的快递柜