



公告日期：114年08月22日  
公告期限：114年09月01日  
公告文號：1140822001號

## 公 BULLETIN 告

主旨：咖啡廳餐飲調整事項通知

日期：114 年 9 月 1 日起

說明：

- 一、依據114/7/10會議決議辦理。
- 二、為符合本社區各商戶需求及因應原物料大幅度上漲，本社區咖啡廳部分飲品自上述日期起進行調整。  
調整項目如下：
  1. 各餐飲品項開放外帶，統一飲品容量約330cc~400cc。
  2. 部分飲品價格調整及新增販售品項 冰塊，詳細調整價格如附件。
  3. 蓮花餅將不再隨熱咖啡品項附送。
- 三、咖啡廳雖開放全品項外帶，但不提供購物用塑膠袋，需自備購物袋，請見諒。

寰宇1號管理中心

Mail : huanyuyihao@gmail.com



# 咖啡廳食材成本表

製表日：114/6/30

序	商品	冰/熱	原料	原料淨重	單位	成本調整前								成本調整後							
						用量	用量單位	原料價格	成本	總成本	原售價	毛利	毛利率	原料價格	用量	成本	總成本	調整後 售價	毛利	毛利率	
1	美式咖啡	冰	濃縮咖啡	1000	公克	18	公克	970	17.5	17.5	30	12.5	41.8%	1300	18.0	23.4	25.4	45	19.7	43.7%	
			水	-	公克	120	-	-	-					0	120.0	0.0					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
															0.0	0.0					
															0.0	0.0					
															0.0	0.0					
															0.0	0.0					
2	美式咖啡	熱	濃縮咖啡	1000	公克	13	公克	970	12.6	18.4	30	11.6	38.8%	1300	19.0	24.7	26.7	45	18.4	40.8%	
			水	-	公克	160	-	-	0.0					0	320.0	0.0					
			蓮花脆餅	50	公克	2	片	144	5.8					144	0.0	0.0					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
															0.0	0.0					
															0.0	0.0					
															0.0	0.0					
3	原味拿鐵	冰	濃縮咖啡	1000	公克	18	公克	970	17.5	33.7	50	16.3	32.6%	1300	18.0	23.4	41.6	70	28.4	40.6%	
			牛奶	936	公克	200	公克	76	16.2					76	200.0	16.2					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
															0.0	0.0					
															0.0	0.0					
															0.0	0.0					
															0.0	0.0					
4	原味拿鐵	熱	濃縮咖啡	1000	公克	13	公克	970	12.6	31.4	45	13.6	30.3%	1300	19.0	24.7	42.9	75	32.1	42.8%	
			牛奶	936	公克	160	公克	76	13.0					76	200.0	16.2					
			蓮花脆餅	50	公克	2	片	144	5.8					144	0.0	0.0					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
															0.0	0.0					
															0.0	0.0					
															0.0	0.0					
5	風味拿鐵	冰	濃縮咖啡	1000	公克	18	公克	970	17.5	33.7	55	21.3	38.7%	1300	18.0	23.4	51.0	85	34.0	40.0%	
			風味果露	700	公克	20	公克	330	9.4					330	20.0	9.4					
			牛奶	936	公克	200	公克	76	16.2					76	200.0	16.2					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
															0.0	0.0					
															0.0	0.0					
															0.0	0.0					

# 咖啡廳食材成本表

製表日：114/6/30

序	商品	冰/熱	原料	原料淨重	單位	成本調整前								成本調整後							
						用量	用量單位	原料價格	成本	總成本	原售價	毛利	毛利率	原料價格	用量	成本	總成本	調整後 售價	毛利	毛利率	
6	風味拿鐵	熱	濃縮咖啡	1000	公克	13	公克	970	12.6	36.1	50	13.9	27.8%	1300	19.0	24.7	52.3	90	37.7	41.9%	
			牛奶	936	公克	160	公克	76	13.0					76	200.0	16.2					
			風味果露	700	公克	10	公克	330	4.7					330	20.0	9.4					
			蓮花脆餅	50	公克	2	片	144	5.8					144	0.0	0.0					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
																0.0					
7	卡布奇諾	冰	濃縮咖啡	1000	公克	18	公克	970	17.5	33.7	55	21.3	38.7%	1300	18.0	23.4	41.6	70	28.4	40.6%	
			牛奶	936	公克	200	公克	76	16.2					76	200.0	16.2					
			肉桂粉	20	公克	-	公克	-	-					-	-	0.0					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
																0.0					
																0.0					
8	卡布奇諾	熱	濃縮咖啡	1000	公克	13	公克	970	12.6	33.0	50	17.0	34.0%	1300	19.0	24.7	42.9	75	32.1	42.8%	
			牛奶	936	公克	180	公克	76	14.6					76	200.0	16.2					
			肉桂粉	20	公克	-	公克	-	-					-	-	0.0					
			蓮花脆餅	50	公克	2	片	144	5.8					144	0.0	0.0					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
																0.0					
9	焦糖瑪奇朵	冰	濃縮咖啡	1000	公克	18	公克	970	17.5	40.2	55	14.8	26.9%	1300	18.0	23.4	48.1	85	36.9	43.4%	
			牛奶	936	公克	150	公克	76	12.2					76	150.0	12.2					
			榛果果露	700	公克	20	公克	330	9.4					330	20.0	9.4					
			焦糖淋醬	150	公克	1	公克	170	1.1					170	1.0	1.1					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
																0.0					
10	焦糖瑪奇朵	熱	濃縮咖啡	1000	公克	13	公克	970	12.6	37.7	50	12.3	24.6%	1300	19.0	24.7	53.5	90	36.5	40.6%	
			牛奶	936	公克	180	公克	76	14.6					76	200.0	16.2					
			榛果果露	700	公克	10	公克	330	4.7					330	20.0	9.4					
			焦糖淋醬	150	公克	1	公克	170	1.1					170	1.0	1.1					
			蓮花脆餅	50	公克	2	片	144	5.8					144	0.0	0.0					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					

# 咖啡廳食材成本表

製表日：114/6/30

序	商品	冰/熱	原料	原料淨重	單位	成本調整前								成本調整後							
						用量	用量單位	原料價格	成本	總成本	原售價	毛利	毛利率	原料價格	用量	成本	總成本	調整後 售價	毛利	毛利率	
11	西西里氣泡咖啡	冰	濃縮咖啡	1000	公克	13	公克	970	12.6	33.7	60	26.3	43.9%	1300	13.0	16.9	39.9	70	30.1	43.0%	
			檸檬果露	1000	公克	30	公克	380	11.4					380	30.0	11.4					
			蔗糖	2600	公克	10	公克	180	0.7					180	10.0	0.7					
			檸檬原汁	1000	公克	15	公克	230	3.5					230	15.0	3.5					
			氣泡水	-	-	500	一次	-	5.5					-	-	5.5					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
12	黑芝麻咖啡拿鐵	熱	黑芝麻醬	350	公克	20	公克	170	9.7	42.5	60	17.5	29.1%	170	20.0	9.7	48.8	100	51.2	51.2%	
			榛果果露	700	公克	5	公克	330	2.4					330	5.0	2.4					
			濃縮咖啡	1000	公克	13	公克	970	12.6					1300	13.0	16.9					
			牛奶	936	公克	220	公克	76	17.9					76	220.0	17.9					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
																0.0					
13	紅玉紅茶	冰	紅茶包	125	克	2.5	公克	500	10.0	10.0	30	20.0	66.7%	500	2.5	10.0	12.0	30	18.1	60.2%	
			水	-	公克	-	公克	-	-					-	-	0.0					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
14	紅玉紅茶	熱	紅茶包	125	克	2.5	公克	500	10.0	10.0	30	20.0	66.7%	550	2.5	11.0	13.0	30	17.1	56.8%	
			水	-	公克	-	公克	-	-					-	-	0.0					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
15	現採綠茶	冰	綠茶包	60	克	2	公克	230	7.7	7.7	30	22.3	74.3%	230	2.0	7.7	9.6	30	20.4	67.9%	
			水	-	公克	300	公克	-	-					-	-	0.0					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
16	現採綠茶	熱	綠茶包	60	克	2	克	230	7.7	7.7	30	22.3	74.3%	230	2.0	7.7	9.6	30	20.4	67.9%	
			水	-	公克	350	公克	-	-					-	-	0.0					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
17	冬瓜檸檬	冰	冬瓜露	2500	公克	30	公克	245	2.9	6.4	30	23.6	78.7%	245	30.0	2.9	8.3	30	21.7	72.2%	
			檸檬原汁	1000	公克	15	公克	230	3.5					230	15.0	3.5					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
18	蕎麥茶	冰/熱	蕎麥茶包	150	公克	6	公克/小包	150	6.0	8.4	30	21.6	72.0%	150	6.0	6.0	8.0	30	22.1	73.5%	
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
																0.0					

# 咖啡廳食材成本表

製表日：114/6/30

序	商品	冰/熱	原料	原料淨重	單位	成本調整前								成本調整後							
						用量	用量單位	原料價格	成本	總成本	原售價	毛利	毛利率	原料價格	用量	成本	總成本	調整後 售價	毛利	毛利率	
19	蕎麥冬瓜	冰/熱	蕎麥茶包	150	公克	6	公克/小包	150	6.0	8.5	40	31.6	78.9%	150	6.0	6.0	10.4	40	29.6	74.0%	
			冬瓜露	2500	公克	25	公克	245	2.5					245	25.0	2.5					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
20	蜜桃百香	冰	蜜桃茶包	50	公克	2	公克/小包	210	8.4	20.2	45	24.8	55.1%	210	2.0	8.4	22.1	45	22.9	50.8%	
			百香果露	700	公克	25	公克	330	11.8					330	25.0	11.8					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
21	蜜桃百香	熱	蜜桃茶包	50	公克	2	公克/小包	210	8.4	20.2	45	24.8	55.1%	210	2.0	8.4	22.1	45	22.9	50.8%	
			百香果露	700	公克	25	公克	330	11.8					330	25.0	11.8					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
22	原味氣泡水	冰	氣泡水	-	公克	1	一次	5.5	5.5	5.5	30	24.5	81.7%	5.5	-	5.5	7.5	30	22.6	75.2%	
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
																0.0					
23	黑糖珍珠鮮奶	冰	黑糖珍珠	1400	公克	70	公克	260	13.0	31.7	60	28.3	47.2%	260	70.0	13.0	33.6	65	31.4	48.3%	
			鮮奶	936	ML	230	公克	76	18.7					76	230.0	18.7					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
24	黑糖珍珠鮮奶	熱	黑糖珍珠	1400	公克	70	公克	260	13.0	35.7	60	24.3	40.4%	260	70.0	13.0	37.7	65	27.3	42.0%	
			鮮奶	936	ML	280	公克	76	22.7					76	280.0	22.7					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
25	鮮奶	冰/熱	鮮奶	936	ML	200	公克	76	16.2	16.2	30	13.8	45.9%	76	200.0	16.2	18.2	35	16.8	48.0%	
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
																0.0					
26	野莓百香	冰	莓果茶包	50	公克	2	公克/小包	210	8.4	22.3	45	23	50.4%	210	2.0	8.4	24.3	45	21	46.0%	
			百香果露	700	公克	25	公克	330	11.8					330	25.0	11.8					
			覆盆子果露	700	公克	5	公克	300	2.1					300	5.0	2.1					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
27	野莓百香	熱	莓果茶包	50	公克	2	公克/小包	210	8.4	22.3	45	23	50.4%	210	2.0	8.4	24.3	45	21	46.0%	
			百香果露	700	公克	25	公克	330	11.8					330	25.0	11.8					
			覆盆子果露	700	公克	5	公克	300	2.1					300	5.0	2.1					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					

# 咖啡廳食材成本表

製表日：114/6/30

序	商品	冰/熱	原料	原料淨重	單位	成本調整前								成本調整後							
						用量	用量單位	原料價格	成本	總成本	原售價	毛利	毛利率	原料價格	用量	成本	總成本	調整後 售價	毛利	毛利率	
28	玫瑰荔枝氣泡飲	冰	玫瑰果露	700	公克	25	公克	300	10.7	22.6	50	27	54.7%	300	25.0	10.7	22.6	50	27	54.7%	
			荔枝果露	700	公克	15	公克	300	6.4					300	15.0	6.4					
			氣泡水	-	-	-	一次	-	5.5					5.5	-	5.5					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950		0.0					
29	百香接骨木氣泡飲	冰	百香果果露	700	公克	30	公克	330	14.1	26.6	50	23	46.8%	330	30.0	14.1	28.6	50	21	42.9%	
			接骨木果露	700	公克	15	公克	325	7.0					325	15.0	7.0					
			氣泡水	-	-	500	一次	-	5.5					5.5	-	5.5					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
30	鳳梨莓果氣泡飲	冰	鳳梨果露	700	公克	25	公克	325	11.6	25.7	50	24	48.6%	325	25.0	11.6	27.6	50	22	44.7%	
			覆盆莓果露	700	公克	20	公克	300	8.6					300	20.0	8.6					
			氣泡水	-	公克	500	一次	-	5.5					5.5	-	5.5					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
31	百香鳳梨氣泡飲	冰	百香果果露	700	公克	25	公克	330	11.8	26.7	50	23	46.6%	330	25.0	11.8	28.7	50	21	42.7%	
			鳳梨果露	700	公克	20	公克	330	9.4					330	20.0	9.4					
			氣泡水	-	-	500	一次	-	5.5					5.5	-	5.5					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
32	紅茶鮮奶	冰	紅茶	1200	ML	150	公克	6.9	0.9	14.4	50	36	71.1%	6.9	150.0	0.9	16.4	50	34	67.2%	
			牛奶	936	ML	150	公克	76	12.2					76	150.0	12.2					
			果糖	2600	公克	20	公克	180	1.4					180	20.0	1.4					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
33	紅茶鮮奶	熱	紅茶	1200	ML	160	公克	6.9	0.9	15.3	50	35	69.4%	6.9	150.0	0.9	17.2	50	33	65.6%	
			牛奶	936	ML	160	公克	76	13.0					760	16.0	13.0					
			果糖	2600	公克	20	公克	180	1.4					180	20.0	1.4					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
34	鳳梨柚子氣泡飲	冰	鳳梨果露	700	公克	30	公克	325	13.9	35.5	50	15	29.0%	325	30.0	13.9	37.5	70	33	46.5%	
			柚子果露	700	公克	30	公克	325	13.9					325	30.0	13.9					
			莫西多果露	700	公克	5	公克	300	2.1					300	5.0	2.1					
			氣泡水	-	-	500	一次	-	5.5					5.5	-	5.5					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					

# 咖啡廳食材成本表

製表日：114/6/30

序	商品	冰/熱	原料	原料淨重	單位	成本調整前								成本調整後							
						用量	用量單位	原料價格	成本	總成本	原售價	毛利	毛利率	原料價格	用量	成本	總成本	調整後 售價	毛利	毛利率	
35	野莓百香接骨木氣泡飲	冰	百香果果露	700	公克	20	公克	330	9.4	23.9	50	26	52.3%	330	20.0	9.4	25.8	70	44	63.1%	
			接骨木果露	700	公克	10	公克	325	4.6					325	10.0	4.6					
			覆盆莓果露	700	公克	10	公克	300	4.3					300	10.0	4.3					
			氣泡水	-	公克	500	一次	-	5.5					5.5	-	5.5					
			外帶包材	1000	組	1	組							1950	1.0	2.0					
36	花生厚片	烤	花生厚片	1	-	1	份	24	24.0	24.0	50	26.0	52.0%	24	1.0	24.0	24.4	50	25.6	51.2%	
			外帶包材	5000	張	1	張							2010	1.0	0.4					
37	奶酥厚片	烤	奶酥厚片	1	-	1	份	24	24.0	24.0	50	26.0	52.0%	24	1.0	24.0	24.4	50	25.6	51.2%	
			外帶包材	5000	張	1	張							2010	1.0	0.4					
38	巧克力厚片	烤	巧克力厚片	1	-	1	份	24	24.0	24.0	50	26.0	52.0%	24	1.0	24.0	24.4	50	25.6	51.2%	
			外帶包材	5000	張	1	張							2010	1.0	0.4					
39	香蒜厚片	烤	香蒜厚片	1	-	1	份	24	24.0	24.0	50	26.0	52.0%	24	1.0	24.0	24.4	50	25.6	51.2%	
			外帶包材	5000	張	1	張							2010	1.0	0.4					
40	香蔥厚片	烤	香蔥厚片	1	-	1	份	24	24.0	24.0	50	26.0	52.0%	24	1.0	24.0	24.4	50	25.6	51.2%	
			外帶包材	5000	張	1	張							2010	1.0	0.4					
41	新增品項 杯裝冰塊	冰	冰塊		-									-	1.0	-	0.4	10	9.6	96.0%	
			外帶包材	5000	張									2010	1.0	0.4					