

B2B 學校供餐服務



我們用心守護孩子的健康

- 由專業營養師設計，為學生提供完整、健康且均衡的餐食。
- 使用在地食材
- 歐式、美式與台式選擇
- 每週更換菜單

米榭爾布盧股份有限公司 (MICHEL BRU), 台北市內湖區潭美街543號2樓
www.michelbru.com.tw, line ID: @michelbru, 電話: 09.7885.1712



我們是誰

Michel Bru 是一家全球營養餐點供應商，專注於滿足學校、飯店、航空公司與健身房等B2B領域對營養餐食的未被滿足需求。我們提供結合AI技術的服務，每週更新菜單，並由專業團隊全程參與，致力於徹底革新學生獲取與享用營養均衡餐食的方式。

公司由主廚Michel Bru於2019年創立，他曾於多家米其林星級餐廳、王室及私人莊園服務多年，具備全球豐富經驗。

我們的註冊營養師：

- 美國佛羅里達州註冊營養師
- 堪薩斯州立大學榮譽畢業
- 完成約翰霍普金斯大學營養實習
- 現任 IAAND 國際營養與飲食學會臺灣代表
- 喜歡在台灣各大場合演講分享營養知識



米榭爾布盧股份有限公司 (MICHEL BRU), 台北市內湖區潭美街543號2樓
www.michelbru.com.tw, line ID: @michelbru, 電話: 09.7885.1712



服務類型

- 營養午餐菜單, 每月提前公布
- 提供三種菜單: 台式、美式、歐式
- 提供營養標示
- 學校午餐供應服務
- 營養餐點服務
- 客製化外燴服務

米榭爾布盧股份有限公司 (MICHEL BRU), 台北市內湖區潭美街543號2樓
www.michelbru.com.tw, line ID: @michelbru, 電話: 09.7885.1712



營養午餐服務類型

- 便當盒(熱/冷)
- 現場熱食自助式(學生自取)
- 現場熱食專人供餐
- 現場熱食自助式



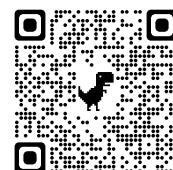
米榭爾布盧股份有限公司 (MICHEL BRU), 台北市內湖區潭美街543號2樓
www.michelbru.com.tw, line ID:@michelbru, 電話: 09-7885.1712



現場熱食專人供餐



米榭爾布盧股份有限公司 (MICHEL BRU), 台北市內湖區潭美街543號2樓
www.michelbru.com.tw, line ID:@michelbru, 電話: 09.7885.1712



便當盒服務



米榭爾布盧股份有限公司 (MICHEL BRU), 台北市內湖區潭美街543號2樓
www.michelbru.com.tw, line ID: @michelbru, 電話: 09.7885.1712



每日服務流程

- 每日將當日菜單與營養資料發送給家長
- 當天新鮮烹調
- 運送至指定地點

米榭爾布盧股份有限公司 (MICHEL BRU), 台北市內湖區潭美街543號2樓
www.michelbru.com.tw, line ID: @michelbru, 電話: 09.7885.1712



品質保證

✓ 當日新鮮現做 👨🍳🔥 — 每一份餐點皆於當日現煮現做，確保新鮮美味達到最佳風味。.

✓ 僅使用新鮮食材 🥦🍅 — 不使用冷凍或加工品 — 只選用高品質的天然原型食材

✓ 優先選用在地食材 🛒🌱 — 我們優先選用在地生產者，支持永續發展與地方經濟。

米榭爾布盧股份有限公司 (MICHEL BRU), 台北市內湖區潭美街543號2樓
www.michelbru.com.tw, line ID: @michelbru, 電話: 09.7885.1712



菜單範例

菜單特色

 自家製料理 – 採用嚴選食材精心製作

 自廚房現場料理 – 所有餐點皆於自家廚房新鮮現做，並盡可能選用在地食材 。

 營養師審核 – 每一道餐點皆由註冊營養師審核，確保營養均衡。

 專業主廚製作 – 由具高級餐飲經歷的專業主廚精心設計與烹調

餐點選項：

提供台式料理 — 精選在地風味，貼近學生口味喜好。

提供美式料理 — 經典西式餐點也列入菜單選擇中。



我們的團隊

Yaling Lee, 食堂經理



很榮幸能夠有機會為學校服務, 我跟Michel 身邊一起工作將近五年, 一路也跟Michel 學習很多。本身也很喜歡小孩跟喜歡做菜。之前學校有幾道台式餐點也是我給Michel 提供的建議及食譜:)

米榭爾布盧股份有限公司 (MICHEL BRU), 台北市內湖區潭美街543號2樓
www.michelbru.com.tw, line ID: @michelbru, 電話: 09.7885.1712



2025-2026 價格表(每份餐點)

合約長度	10-24	25-60	61-100	101-150	151-200	201+
一年合約	193 NTD 僅提供配送 190 NTD 折扣後價格	173 NTD 僅提供配送 170 NTD 折扣後價格	168 NTD *含1位現場服務人員 *含餐後清潔服務 165 NTD 折扣後價格	158 NTD *含2位現場服務人員 *含餐後清潔服務 155 NTD 折扣後價格	148 NTD *含2位現場服務人員 *含餐後清潔服務 145 NTD 折扣後價格	128 NTD *含3位現場服務人員 *含餐後清潔服務 125 NTD 折扣後價格
二年合約	178 NTD 僅提供配送 175 NTD 折扣後價格	158 NTD 僅提供配送 155 NTD 折扣後價格	153 NTD *含1位現場服務人員 *含餐後清潔服務 150 NTD 折扣後價格	143 NTD *含2位現場服務人員 *含餐後清潔服務 140 NTD 折扣後價格	133 NTD *含2位現場服務人員 *含餐後清潔服務 130 NTD 折扣後價格	123 NTD *含3位現場服務人員 *含餐後清潔服務 120 NTD 折扣後價格
三年合約	173 NTD 僅提供配送 170 NTD 折扣後價格	173 NTD 僅提供配送 150 NTD 折扣後價格	148 NTD *含1位現場服務人員 *含餐後清潔服務 145 NTD 折扣後價格	138 NTD *含2位現場服務人員 *含餐後清潔服務 135 NTD 折扣後價格	128 NTD *含2位現場服務人員 *含餐後清潔服務 125 NTD 折扣後價格	118 NTD *含3位現場服務人員 *含餐後清潔服務 115 NTD 折扣後價格

米榭爾布盧股份有限公司 (MICHEL BRU), 台北市內湖區潭美街543號2樓
www.michelbru.com.tw, line ID:@michelbru, 電話: 09.7885.1712



學期一次性繳費可享每份餐點折扣3元。

標準午餐內容		
主餐	乳製品	水果
肉類 + 1 種綠色蔬菜 + 1 種蔬菜 + 澱粉類 可加選額外肉類	優格與起司	各式水果

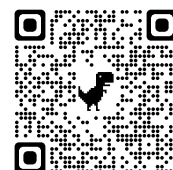
付款

- 可選擇月繳或學期一次繳(每份折扣3元)，需於每學期開始前兩週完成付款。
- 提供收據與發票

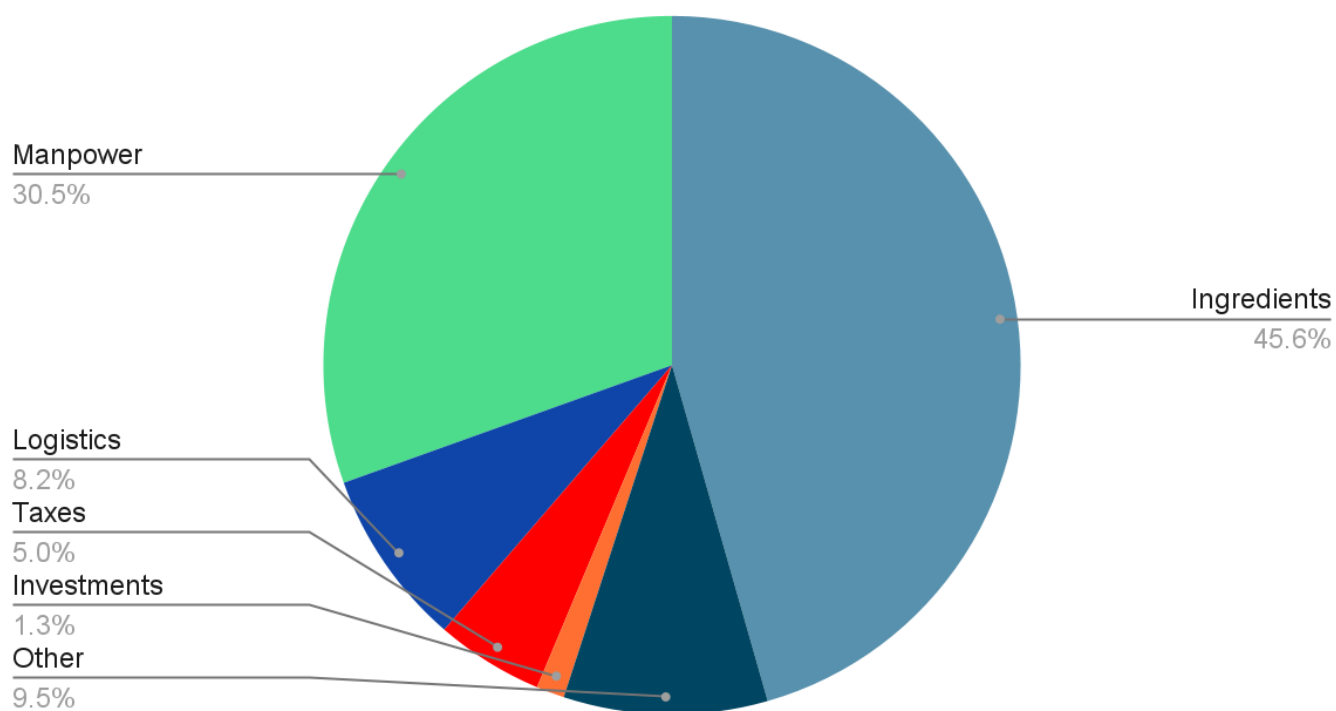
我們的定價政策
透明公開

人力配置
校內服務人員 + 於中央廚房為學校烹調的專業廚師

米榭爾布盧股份有限公司 (MICHEL BRU), 台北市內湖區潭美街543號2樓
www.michelbru.com.tw, line ID: @michelbru, 電話: 09.7885.1712



OUR PRICE



米榭爾布盧股份有限公司 (MICHEL BRU), 台北市內湖區潭美街543號2樓
www.michelbru.com.tw, line ID:@michelbru, 電話: 09.7885.1712



我們的核心價值

手工自製料理

在 Michel Bru, 我們相信最好的料理來自於手工自製, 那些能喚起童年記憶中的原始美味。自製料理不僅是為了還原真實風味, 更是讓人清楚每一項食材的來源與成分。你相信工業食品公司會向你透露所有用料嗎? 我們會, 我們做到完全透明。

道地料理

在 Michel Bru, 我們堅信保留原始風味與經典食譜的價值, 正如它們在歲月中流傳至今。吃飯, 不只是填飽肚子, 更是一種幸福的記憶連結——那些難忘的晚餐, 常常是人生中最美好的片段。當你期待的味道被成本、文化差異或技術限制改變時, 那種失望是最令人挫折的。我們承諾, 所提供的料理就是那份「原汁原味」, 不打折、不妥協。

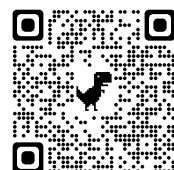
專業

我們的團隊絕對專業, 創辦人同時是一位擁有超過26年經驗的專業主廚, 且擁有一位專業註冊營養師。

品質

除了堅持傳統食譜與擁有專業主廚與營養師外, 我們也盡可能選用地產食材, 並杜絕使用加工食材(義大利麵除外)。此外, 我們也重視顧客滿意度與回饋, 設有完善的意見回饋制度。

米榭爾布盧股份有限公司 (MICHEL BRU), 台北市內湖區潭美街543號2樓
www.michelbru.com.tw, line ID: @michelbru, 電話: 09.7885.1712



我們的專業團隊

Michel Bru, 負責人兼主廚



- 擁有12年於法國米其林星級餐廳工作的經歷
- 曾於英國擔任高端客戶的私人主廚長達7年
- 前 大潤發前熟食與餐飲部門負責人
- 台灣飯店顧問
- 台灣「國際美食家協會」(La Chaîne des Rôtisseurs) 會員
- 自2018年起為 MichelBru股份有限公司 創辦人兼負責人

Janet Malanga, 註冊營養師



- 在美國佛羅里達州合法執照之註冊營養師
- 堪薩斯州立大學榮譽畢業
- 完成約翰霍普金斯大學營養實習
- 現任 IAAND 國際營養與飲食學會臺灣代表

米榭爾布盧股份有限公司 (MICHEL BRU), 台北市內湖區潭美街543號2樓
www.michelbru.com.tw, line ID: @michelbru, 電話: 09.7885.1712



合約方案與條款

試用期 — 前30天無需任何承諾！

當您與我們簽訂為期至少一年的合約時，前30天為試用期，期間可隨時無條件終止，無需提供任何理由。

折扣價格(每份餐點)

最短合約期	折扣 (15 NTD)	折扣 (20 NTD)
1 年合約	二年合約	三年合約

米榭爾布盧股份有限公司 (MICHEL BRU), 台北市內湖區潭美街543號2樓
www.michelbru.com.tw, line ID: @michelbru, 電話: 09.7885.1712



食得安心，源於我們對安全的堅持

食品安全與衛生標準

我們嚴格遵循業界最高標準，確保每一道餐點在最佳環境條件下製作，安全、衛生且潔淨可安心食用：

-  餐飲業食品安全與衛生認證
-  符合 HACCP 標準的餐廳與餐飲服務管理系統
-  人體營養學訓練證書
-  純素飲食 — 健康生活方式
-  建立緊急應變標準作業程序(SOP)
-  依循 GHP 與 HACCP 規範，全面管理食品安全

新鮮上桌，品質把關，我們不做第二選擇

我們相信，孩子應該享有與大人同等品質的餐食——美味、潔淨、且用心製作。

-  每日新鮮現煮 — 絕不重複加熱或長時間存放
-  只使用新鮮食材，不使用冷凍或加工食品
-  優先採用在地食材

廚房參觀歡迎預約

歡迎預約來廚房實地參觀，了解我們如何準備每一餐。

米榭爾布盧股份有限公司 (MICHEL BRU), 台北市內湖區潭美街543號2樓
www.michelbru.com.tw, line ID: @michelbru, 電話: 09.7885.1712



聯絡我們

我們的辦公室

營業時間：週一至週五 09:00 – 18:00 (國定假日除外)

email : contact@michelbru.com.tw

Line : @michelbru

米榭爾布盧股份有限公司 (MICHEL BRU), 台北市內湖區潭美街543號2樓
www.michelbru.com.tw, line ID: @michelbru, 電話: 09.7885.1712

