

國立陽明交通大學陽明校區

113 學年度第一學期餐飲管理委員會會議紀錄

開會日期：113年12月6日 中午12時10分

開會地點：傳統醫學甲棟一樓大會議室

主席：孫副總務長光蕙

出席人員：藥理學研究所 副教授 王湘翠、住宿服務一組組長 余哲銘、護理師 張秀金、經營管理一組組長 鄭靜君、學生代表 黃敏蓁、學生代表 王紹丞、學生代表 吳家愷、學生代表 徐皓瑗

會議紀錄：余嘉萱營養師

壹、報告事項

一、主席致詞。

二、確認前次決議事項執行情形

- (一) 有關 112 學年度第 2 學期餐飲廠商績效評鑑 1 案，陽明校區餐飲廠商味仙自助餐82.45分、好時光早午餐80.34分、台灣惠蓀咖啡 81.31分、布查花園店 80.17 分，評鑑結果本校區餐飲廠商皆為 70 分以上，依契約規定得優先續約。
- (二) 有關陽明校區販賣機廠商提出自114年起撤出營收虧損的機台(包括男二、男三、山頂運動場及致和樓)乙案，經委員會決議「請經管一組與廠商協商盡量保留山頂運動場的飲料機，以服務師生，其餘區域撤機案較無意見」，本案已依委員會決議辦理，廠商同意以原租金每月1,350元(含電費)保留山頂運動場販賣機。
- (三) 有關台灣惠蓀咖啡消費候餐時間過久，建議廠商提供數位點餐系統，使用平板或手機應用程式來讓顧客自行點餐，減少點餐及候餐時間。經與廠商協調後，廠商提出主因為餐飲業缺工，目前已積極招募人力為6人(採早晚班制)可減少點餐及候餐時間。

三、業務單位報告：

(一) 場地租賃管理：

1. 教育部依據「學校衛生法」第22條規定，會同農業及衛生主管機關定期抽查學校餐飲衛生，每學年至少一次，並由農業或衛生主管機關抽驗學校食品之衛生安全及品質，並依「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」規定，輔導大專校院加強餐廳、廚房、超商及員生消費合作社之衛生管理，以維護與促進學生之健康。教育部委託社團法人中華食品安全管制系統發展協會會同臺北市衛生局於113年11月20日執行旨揭實地輔導，本組陪同委員一同實地訪查，經稽查台灣惠蓀咖啡

及味仙餐飲有限公司(學餐廠商)之缺失如下，稽核單位已要求廠商限期改善：

- (1) 台灣惠蓀咖啡: 勺子放在米桶裡。
- (2) 味仙餐飲有限公司: 作業場所光源需更換、食材未離牆、麵包未出示來源憑證等。

2. 113年度陽明校區販賣機共24台(飲料機21台及零食機3台)，合約將於113年12月31日到期，為因應台電調漲電費，已與廠商商議調整租金，新合約自114年1月起調整每台飲料機每月1350元調漲為2,000元(含電費)，每台零食機租金為每月600元調漲為650元(含電費)。山頂運動場之飲料販賣機仍留用，但依廠商要求仍維持為該台每月1350元。調整後販賣機共13台(飲料機10台、零食機3台)，位於八處地點為女二舍、男一舍、男五舍、活動中心、生物醫學大樓、圖資大樓、守仁樓、山頂運動場。

(二) 校區餐飲廠商近期營業額狀況: 略。

(三) 本學期校園餐飲廠商滿意度調查

為提升用餐品質及提供多元化選擇，本次辦理113學年度第1學期餐飲廠商績效評鑑，並舉辦填問卷送好禮活動。滿意度調查時間為113年10月18日至11月1日，共664人填寫問卷，已於113年11月7日下午4:00委請2位學生會成員(醫學系二賴00及醫技二陳00)擔任見證人，陪同進行抽獎作業，共抽出99名幸運得獎者；11月8日已通知得獎者領獎。本次贊助廠商為布查餐廳提供4名500元禮卷及台灣惠蓀咖啡提供100張面額100元禮卷。

(四) 校園廠商管理現況

1. 衛生稽查違規統計表：

廠商	113年8月 違規(件)	113年9月 違規(件)	113年10月 違規(件)
味仙自助餐	2	3	3
好時光早午餐	無營業	1	2
臺灣惠蓀咖啡	1	2	3
布查花園店	2	2	2

備註：

(1) 依照教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引為標準。

(2) 各餐廳常見的缺失為：

- A. 味仙：地板油膩、抽風機有油漬、熟食未妥善保溫。
- B. 好時光：內用使用免洗餐具。
- C. 惠蓀：個人物品擺放雜亂、輕食區未即時清潔。
- D. 布查：鍋具放地上，清潔後餐具未有效覆蓋。

2. 餐具殘留檢驗不合格情形表：

廠商	項目	113年 8月(件)	113年 9月(件)	113年 10月(件)
味仙自助餐	澱粉殘留不合格	0	0	0
	油脂殘留不合格	0	0	0
好時光早午餐	澱粉殘留不合格	0	0	0
	油脂殘留不合格	0	0	0
臺灣惠蓀咖啡	澱粉殘留不合格	1	0	0
	油脂殘留不合格	0	0	0
布查花園店	澱粉殘留不合格	0	0	0

備註：依學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法規定抽檢餐具，脂肪性及澱粉性不得殘留。

3. 登載教育部「校園食材登錄平臺」情形表：

廠商	113年8月	113年9月	113年10月
味仙自助餐	已登錄	已登錄	10/7前未登載，已補登
好時光早午餐	已登錄	已登錄	10/7前未登載，已補登
臺灣惠蓀咖啡	已登錄	已登錄	已登錄
布查花園店	已登錄	已登錄	已登錄

備註：依教育部規定廠商須定期至校園食材登錄平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。

4. 油炸油老化測試結果情形表：

廠商	8月	9月	10月
----	----	----	-----

味仙自助餐	符合規定	符合規定	符合規定
好時光早午餐	未營業	符合規定	符合規定

備註：油品檢測結果應符合相關規定：總極性化合物含量達 25%以上或酸價超過 2.0mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油。

5. 每學期成品抽驗

廠商	檢驗日期	檢驗項目	結果
味仙自助餐	1131017	雞塊便當	合格
好時光早午餐	1130906	鮭魚吐司	合格
	1130906	紅茶	合格
	1131025	蛋餅	合格
臺灣惠蓀咖啡	1130806	冰塊	合格
	1131017	蠔油香菇雞便當	合格
布查花園店	1131017	雞腿套餐	合格

備註：依據大專校院餐飲衛生管理工作指引，冰塊每年抽驗一次；陽明校區自主成品檢驗每學期一次，其檢驗標準係依照衛生福利部發布訂定「食品中微生物衛生標準」為準則。

(五)經管一組於113年11月19日會同Y0-Kai EXPRESS販賣機廠商(販售內容包含拉麵、珍珠奶茶等各式飲料)進行會勘，場勘地點為傳甲1樓大廳、傳乙戶外騎樓、男女五舍、知行樓前棟、男三舍等地點，本案須經廠商考量市場性、利潤等各項因素，並經本校空間管理單位同意後，本組再與廠商進行後續議約等協商事宜。

貳、討論事項

案由：為辦理113學年度第1學期餐飲廠商績效評鑑乙案，請討論。

(經管一組提)

說明：

- 一、依本校「陽明校區餐飲廠商績效評鑑要點」第二、三點規定辦理。
- 二、依本校「陽明校區餐飲廠商績效評鑑要點」第二點規定，評鑑項目及權重如下：
 - (一)滿意度調查問卷：25分
 - (二)餐飲管理委員會考核結果：50分

(三)管理單位平時考核結果：25分

三、檢附考核表乙份(附件 1)，請委員於會議現場進行考核。

決議：本學期陽明校區餐飲廠商評分結果為味仙自助餐84.94分、好時光早午餐83.73分、台灣惠蓀咖啡 84.8分、布查花園店 81.75 分，評鑑結果本校區餐飲廠商皆為 70 分以上，依契約規定得優先續約。

參、臨時動議：

案由一：台灣惠蓀咖啡經消費者反應有小黑蚊乙案，提請討論。

說明：經本學期校園餐飲廠商滿意度調查，有受訪者反應曾經在台灣惠蓀咖啡消費時被小黑蚊叮咬。小黑蚊偏好高濕度的環境如草叢、森林、濕地和花盆托盤等，且它們喜歡陰暗處。

決議：小黑蚊是周遭環境所造成，轉請事務一組進行周遭戶外樹叢之蚊蟲防治作業。

案由二：住宿服務一組發現男五舍的自動販賣機商品經常售罄，自販機廠商無法即時補貨，提請討論。

說明：自販機廠商考量陽明校區整體商品出貨量、人力及運送成本等，大約每周補貨一次，無法再增加到校的頻率。

決議：男女五舍地點相近，可考慮增加一台零食機於空間較為寬敞的女五舍，請經管一組協助與廠商接洽並評估增設的可行性。

案由三：味仙餐飲有限公司經營陽明校區學生餐廳，多數師生反應不錯，其經營意願薄弱擬提前解約部分，提請討論。

說明：BEATA(學生)餐廳委由味仙餐飲有限公司經營，契約期間自111年1月25日至115年6月30日止屆滿，營運期間因受餐廳地理位置不佳、颱風天物價上漲、餐飲業缺工、寒暑假人流量少及疫情嚴峻考驗等因素致其營收不佳，經營意願薄弱。

決議：請經管一組盡量協助與輔導廠商，期廠商能營業至115年6月30日契約截止。

案由四：本學期滿意度調查有受訪學生反應味仙自助餐售價太高，提請廠商提出與校區周遭市場自助餐售價之分析，提請討論。

說明：經本校區餐飲廠商滿意度調查，仍是有學生反應自助餐售價太高，請以同類型的自助餐為主，在學校附近做市場區域調查，用以分析味仙自助

餐售價是否符合市場行情。

決議：請經管一組協助廠商進行市場分析，以評估味仙自助餐售價的合理性。

肆、散會：下午1:30

113年第一學期陽明校區餐飲 滿意度調查廠商回覆情形

經管一組彙整

味仙自助餐

項目	缺點	優點
內容	<ol style="list-style-type: none">1. 蛋類容易吃到蛋殼。偶爾還是會有異物跑入食物中，會是卻步的一大主因。2. 有時候桌子不太乾淨。3. 營業時間晚上太早關。4. 肉類太油太鹹。5. 有時早點去反而菜是冷的（下午五點前之類的）。包子皮常是硬的不知道什麼時間去比較能夠吃到好吃的。魚有時有腥味。6. 價格昂貴。7. 菜樣豐富度少，且有些菜色很明顯看得出來煮的過久(或是再拿回去復熱)，有點軟爛跟變色，尤其是綠色的菜看得特別明顯。湯的重複度很高。8. 素食的菜樣少	<ol style="list-style-type: none">1. 自助餐的人員人都很親切!2. 能配合需求客製化餐盒，很棒!也可多宣傳此特點。3. 味美，菜色豐盛，師傅很用心在準備，很健康。4. 官方Line訊息回覆迅速，也很親切。

建議

1. 希望菜可以好吃一點，之前吃到一整個區域很鹹，可能鹽巴沒有化開。也希望可以有更多選擇，例如炒飯炒麵之類的。
2. 希望價格調降，多給學生一些優惠。可以打個折，像是每週選一天之類的。
3. 建議新增手機付款、apple pay、line pay、Taiwan pay等手機支付選項。
4. 希望外送服務可以多一些清淡點的菜色。
5. 希望如果是包餡的食物（春捲、包子之類的），可以註記一下是不是素的。
6. 在三樓和一樓空間的環境時常很悶熱，只有二樓的空調會開比較強。
7. 菜色口味可更多元，另尖峰時段用餐往往需等待很久，導致下一節課有課者用餐時間倉促，建議可增開收銀櫃檯或透過時段優惠等方式分散人流。
8. 晚餐時段有點太早打烊。
9. 希望大部分蔬菜類更單純，不要每樣都加入肉絲、素肉、火腿等，提供素食者更多選擇。

廠商回覆

1. 師傅偶有失手，但絕非經常，會請他們再注意。
2. 每日中午13:00過後，就會8折優惠，晚間6:00後，也有熟客優惠，同學可以多加利用。
3. 信用卡、悠遊卡等已可使用。
4. 外送若有餐點需求，請在備註上留言，我們會儘量滿足顧客。
5. 如果不確定是否素食可用，可以向同仁及店長詢問，我們都熱意回覆。
6. 會請同仁再提早一點開啟冷氣。
7. 兩台收銀結帳速度其實很快，請同學先將零錢備好，跟上前一位同學的腳步，並且決定好飯的種類，結帳速度會更快。
8. 晚餐營業時間會請公司再研議。
9. 這部份也會請師傅改進。

好時光早午餐

項目	缺點	優點
內容	<ol style="list-style-type: none">1. 種類選擇少。2. 中午上菜速度太慢，線上點餐者和現場購買者未分流，現場常常需要等待20-30分鐘。	味美，服務人員友善。

建議

1. 如果線上點餐的話可以餐點好了的時候再傳訊息通知嗎？
2. 希望有湯麵、水餃之類的選擇；可以新增鍋燒麵。
3. 想要有更多健康的品項，可提升餐點健康度，如增加沙拉、雞胸肉等品項。
4. 非常的新鮮，非常的美味。很好吃，每天都一定要吃。但是口味有點偏少，然後這學期又漲價了，不知道能不能推長期促銷方案？
5. 之前午餐時段有特餐是否還會再推出。
6. 製作時間過慢、用非封膜杯子很難外帶。
7. 希望支付方式更多元方便。
8. 套餐組合可再多樣性（如漢堡加飲料等組成套餐）

廠商回覆

1. 目前無法做到回覆功能，建議同學點餐直接告知取餐時間，同仁會儘力配合。
2. 冬天的熱湯麵食已經在規劃中，鍋燒麵再研議。
3. 如果同學想要多吃蔬食，建議2樓自助餐可以享用。
4. 好時光單價已經比石牌商圈低1-1.5成，在萬物齊漲下我們要維持現有單價供餐已經有難度，現做餐點現做服務，很難再調降價格。
5. 可能不行，因為當時推出[夥伴技能]佔了很大原因，如今已更新一組夥伴，暫時無法推出了。
6. 好時光提供的產品都是現點現做，現做餐點就是需要7-12分鐘的製作時間。如不想等待，2樓也有自助餐可以享用。封膜機器實在是因為櫃台過小，無法置放而放棄使用。
7. 目前已有現金、信用卡、悠遊卡，只差Line pay，會請公司再研議。
8. 所有主餐+飲料(紅茶、奶茶、豆漿[不含養生漿])搭成套餐都有價格折扣。

台灣惠蓀咖啡

項目	缺點	優點
內容	<ol style="list-style-type: none">1. 環境吵雜。2. 小黑蚊很多，希望能改善環境。3. 餐點較貴，雖然學生有打折，但餐點口味真的很普通，甚至比不上超商，但是咖啡廳的環境氛圍仍是不錯的好去處。4. 桌子還是會不太乾淨，希望可以在每桌客人離開後稍微清理一下。5. 熟食幾乎都是料理包食物有點可惜。6. 餐點份量有點少，吃完都有種空虛感。	<ol style="list-style-type: none">1. 服務人員友善。2. 放鬆、打發時間的好去處。3. 奶蓋金萱好喝。

台灣惠蓀咖啡

建議事項

1. 希望可以預先點餐…很愛吃你們的潛艇堡，但有時候等太久了。
2. 對於像我這樣的人來說，有更多的素食選擇會讓這個地方更適合午餐。
3. 可以有午間套餐之類的時段優惠。
4. 餐廳內採光不錯，希望廁所的指引路線可以再明確一點。
5. 建議可增加餐點中的蔬菜量。
6. 希望可以增加粥類選項。
7. 推出學生套餐，或是增加品項。

廠商回覆

1. 可提前打電話訂餐喔！02-28228778
2. 簡餐有提供素食餐點，雞絲麵可做素的，輕食區也有素的可提供。
3. 校內教職員、學生出示證件皆有折扣優惠。
4. 會在製作廁所指標。
5. 蔬菜量的部分都有增加。
6. 會列入下次更改菜單。
7. 新品項會不定期提供。

布查花園店

項目	缺點	優點
內容	<ol style="list-style-type: none">1. 自助品項太少。2. 以這個價位來說，沙拉吧的熟食選擇實在有點少。3. 完全不是學生能負荷的餐廳。	<ol style="list-style-type: none">1. 味美，服務人員友善。

布查花園店

建議

1. 服務可再增加些親和力。
2. 平日去覺得來客很少，是否考慮要做點宣傳？

廠商回覆

1. 菜單的定價方式是按照食物的樣式和品質來考量的，以目前我們的訂價品質已經超出原來的成本，通常餐飲業的食物成本為百分之30-35，但我們成本已經來到百分之45了。
2. 熟食目前已經有5項菜品，如果增加一項熱食約要增加100元的用餐價格如果以中午的沙拉吧來講，顧客也許無法承受。（我們不用加工食品，皆是由原物料烹飪而成）。

7-11便利商店

項目	缺點	優點
內容	<ol style="list-style-type: none">1. 坐的區域有時候很髒。2. 人多時候好擁擠。3. 座位區冷氣不涼。4. 超商走道太小，基本上只能一人通過，移動上很不方便。5. 太少收銀台，要等超級久，買完都要上課了。	<ol style="list-style-type: none">1. 店員主動告知優惠非常親切。2. 商品選項非常多，十分幸福。3. 有很多聯名商品，超棒的！

7-11便利商店

建議

1. 比較喜歡一般的茶葉蛋，所長茶葉蛋太貴吃不起。
2. 便當或微波食品類可以多進一些種類。
3. 動線改善～建議冷藏區前面可以寬一點。
4. 服務人員很辛苦所以很多時候態度都沒有很好。兩位男服務員態度不佳。
5. 希望可以增加冰淇淋機，販賣冰淇淋品項。早上可以提早7:00供應地瓜和茶葉蛋。
6. 可以把友善時光時間提前。
7. 晚上9點坐在休息區吃東西真的大汗淋漓，建議可以開冷氣。
8. 如果將中間的動線紅龍柱改用紅色地板貼條，紅龍柱只要在左右各一條框住中間，那當人流不多的時候，消費者就不用在紅龍柱裡繞圈，卻又可以跟往常一樣排隊。另外店員拖地也好拖就不用閃或移紅龍柱了。
9. 比起其他校外的7-11，商品多樣性還是比較不足，希望可以再豐富一些，以及商品的個別數量可再多一點，不然下午好幾次去架上都空空的；另外想吃到滷得比較久比較入味的茶葉蛋。

商家回覆

1. 所長茶葉蛋還是有市場需求會在假日提供為主。
2. 可以增加。
3. 由總部規劃。
4. 會注意改善。
5. 跟公司商確。
6. 目前還是有執行難度。
7. 這是公司系統問題。
8. 紅龍一直都是隨機應變調整的。
9. 會留意訂貨量調整。