

國立陽明交通大學陽明校區

113 學年度第二學期餐飲管理委員會會議紀錄

開會日期：114年05月13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、主席致詞：(略)。

貳、報告事項

一、 確認前次決議事項執行情形

- (一)有關 113學年度第一學期餐飲廠商績效評鑑乙案，陽明校區餐飲廠商味仙自助餐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。
- (二)113學年第一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。經請事務一組協助病媒蚊防治，該組一年4次定期進行全校消毒，第一次為114年3月15日(星期六)已完成本校區之水溝、樹叢等公共區域環境消毒作業，防治蚊子、蒼蠅、蟑螂、跳蚤、白蟻等。
- (三)住宿服務一組發現男五舍的自動販賣機商品經常售罄，擬增加一台自動販賣機於空間較為寬敞的女五舍。經廠商評估後，女五舍若增設零食機收益不彰，但可增設飲料機，故自114年2月1日增設飲料機一台。
- (四)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，分析結果詳附件一。

二、 業務單位報告：

(一) 場地租賃管理：

1. 近期本校設置熱食販賣機為讓師生知悉，及避免廠商營運狀況不佳，本組彙整經管二組及住服一組熱食販賣機相關資訊後，於114年4月10日發送公告信。
2. 本校區餐飲廠商惠蓀咖啡、布查、味仙(可再續約3年)及7-11超商(可再續約3年)皆於115年6月30日合約屆滿，因考量本校招商不易，擬整合部分餐飲場地，吸引優質承包商進駐以提供多元餐飲服務。本組於本年(114)2~3月廣發信件及電訪邀集各廠商場勘，包括誠品、全家便利商店、好食噓美食街_柏悅股份有限公司(鳳凰國際旅行社)、東森得

易購、義美吉盛、世代文化創業、美德耐、麗陽、紅蕃茄、家禾等廠商來參訪本校區四個餐飲場所。截至目前至本校場勘的廠商包括：杏一商場、統一超商開發部、東森得易購、全家、麗陽等5家，後續追蹤各廠商承攬意願情形如下，多數廠商表達無意願，除考量陽明校區師生人數、地形限制外，另每學期已調整為16週，寒暑假時間過長，致廠商營運難以獲利。

廠商	意願	內容及建議
杏一	未定	傾向全家進駐博雅中心，其餘地點保留原廠商，待招標後再評估。
統一	否	<u>建議本校讓7-11陽明門市續約</u> ，等7-11陽明門市契約終止後再重啟評估。
東森	否	專注醫院與百貨場域，不考慮校園。
全家	未正面答覆	尚待內部評估當中
麗陽	否	認為人流不足，不考慮進駐。
紅蕃茄	否	大學營運期短，經營不易，已逐步退出大學市場。
義美、美德耐、大城商場、世代文化創業有限公司	未正面答覆	將書面評估後決定是否回覆

(二) 本學期校園餐飲廠商滿意度調查：113學年度第二學期滿意度調查於114年4月8至22日進行，本次獎項共計111名，包括布查餐廳禮卷500元6名(布查餐廳提供)；BEATA 餐廳「90秒鐘，快閃夾」活動25名；惠蓀咖啡禮卷200元60名(惠蓀咖啡提供)；7-11超商禮卷200元20名。114年4月25日上午11:00委請2位學生會成員(吳家愷、胡凱捷)擔任見證人，陪同進行抽獎作業，共抽出111名幸運得獎者；4月25日通知得獎者領獎。本次贊助廠商為布查餐廳提供6名500元禮卷及台灣惠蓀咖啡提供100張面額100元禮卷。

(三) 校區餐飲廠商近期營業額狀況:略。

(四) 校園廠商管理現況

1. 衛生稽查違規統計表：

廠商	114年1月 違規(件)	114年2月 違規(件)	114年3月 違規(件)

味仙自助餐	3	2	3
好時光早午餐	無營業	1	1
臺灣惠蓀咖啡	1	2	2
布查花園店	2	2	3

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：熟食未覆蓋、地上濕滑。
- B. 好時光：散裝未標示有限日期。
- C. 惠蓀：個人物品擺放雜亂、櫃台灰塵未清。
- D. 布查：積水未清，刀具使用完未復歸。

2. 餐具殘留檢驗不合格情形表：

廠商	項目	114年 1月(件)	114年 2月(件)	114年 3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	0	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	114年1月	114年2月	114年3月
味仙自助餐	已登錄	已登錄	已登錄
好時光早午餐	已登錄	已登錄	已登錄
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	114年1月	114年2月	114年3月
味仙自助餐	符合規定	符合規定	符合規定
好時光早午餐	符合規定	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(114年4月11日)

檢驗項目	廠商	成品名稱	結果
沙門氏桿菌、金黃色葡萄球菌、單核球增多性李斯特菌	味仙自助餐	便當	合格
	好時光早午餐	卡啦雞漢堡	合格
	臺灣惠蓀咖啡	布丁蛋塔	合格
	布查花園店	法式香煎雞腿佐芥茉子醬	合格
沙門氏桿菌、腸桿菌科	好時光早午餐	紅茶	合格
	布查花園店	冰塊	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。

參、討論事項

案由：為辦理113學年度第2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82.24分、好時光早午餐80.55分、台灣惠蓀咖啡79.07分、布查花園店78.1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。

肆、臨時動議：

案由一：為吸引師生消費，建議餐廳提供集點卡或折價卷優惠折扣以促進消費，提請討論。

說明：因部分餐廳營收不佳，為促進消費，建議導入集點卡或折價券策略以提升來客數與顧客忠誠度。例如：消費滿百送一點，集滿十點送一份指定餐點或第一次來店送下次用餐折價券。

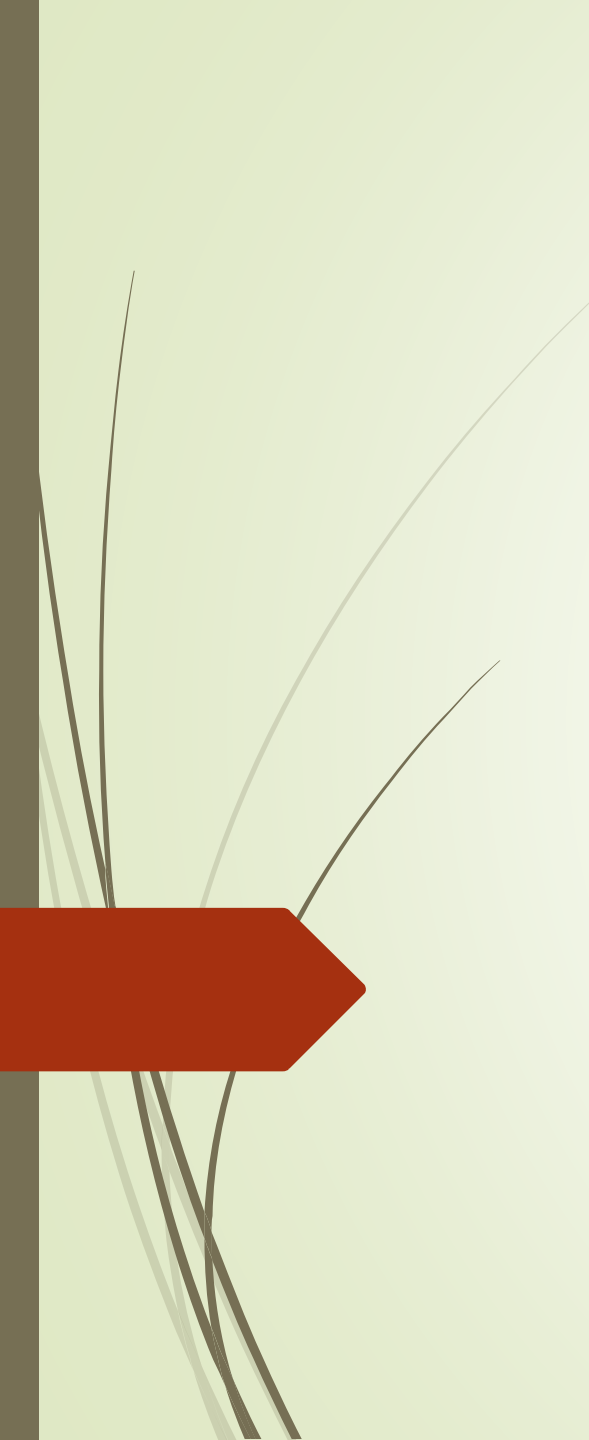
決議：請經管一組輔導廠商推出促進消費策略。

案由二：提議學務處與總務處共同合作以強化跨部門合作效能，具體落實健康促進政策目標，

說明：為將學務處舉辦健康促進活動與總務處餐飲管理之資源相互整合，並鼓勵師生透過健康飲食達成體重管理或健康目標，建議兩單位相互討論推出合作方案。如：報名參與衛保組舉辦之體重控制活動者，得憑活動參加證明至合作店家購買指定健康餐盒並享折扣優惠。餐盒希望盡量經營養師審核，符合均衡飲食，少糖、少油、少鹽且採原型少加工食品。

決議：請經管一組與衛保組共同研擬推出「參加特定健康促進活動、享用健康餐盒，取得優惠折扣」之方案。

伍、散會：下午1點30分。



石牌區自助餐價格分析

經營管理一組

價格比較分析

餐廳名稱	類型	主菜及配菜價格	飯類價格	其他特色	備註
味仙（校內）	秤重型	秤重21元/100克，再另加20-60元（依主菜不同）	白飯10元/碗、養生飯10元/碗	免費湯	
家禾（北護）	秤重型	秤重10元/一兩(37.5克)含一份主菜，第二份主菜另加10元。	白飯10元/碗、養生飯10元/碗	免費湯	每份限主菜1份
炳煌	固定價格型	配菜15元/道，主菜50-60元/道	白飯半碗5元/一碗10元	免費湯、紅茶	
享讚	固定價格型	配菜10-15元/道、主菜50-60元	白飯10元/碗	免費湯、飲品	
有口福	固定價格型	配菜10元/道，主菜50元	白飯10元/碗、養生飯15元	免費湯、飲品	
全家福（素食）	吃到飽型	-	-	含湯、甜品	適合素食需求、限時1小時

夾3菜1主菜(含白飯)價格比較表

餐廳名稱	類型	計算方式	總價 (元)
味仙 (校內)	秤重型	假設3菜+1主共400克 → $400\text{g} \div 100\text{g} \times 21\text{元}(84) + \text{主菜}20\text{元} + \text{白飯}10\text{元}$	114 元
家禾 (北護)	秤重型	假設400g = 10.667兩 → $10.667\text{兩} \times 10\text{元} + \text{白飯}10\text{元}$ (主菜已含)	117元
炳煌	固定價	$3 \times 15\text{元}$ (配菜) + 主菜50元 + 白飯10元	105 元
享讚精緻	固定價	$3 \times 15\text{元}$ (配菜) + 主菜50元 + 白飯10元	105 元
有口福	固定價	$3 \times 10\text{元} + \text{主菜}50\text{元} + \text{白飯}10\text{元}$	90 元
全家福(素食)	吃到飽	吃到飽150元 (含主菜、白飯、湯)	150 元

夾3菜1主菜含白飯價格(元)比較表

全家福(素食)

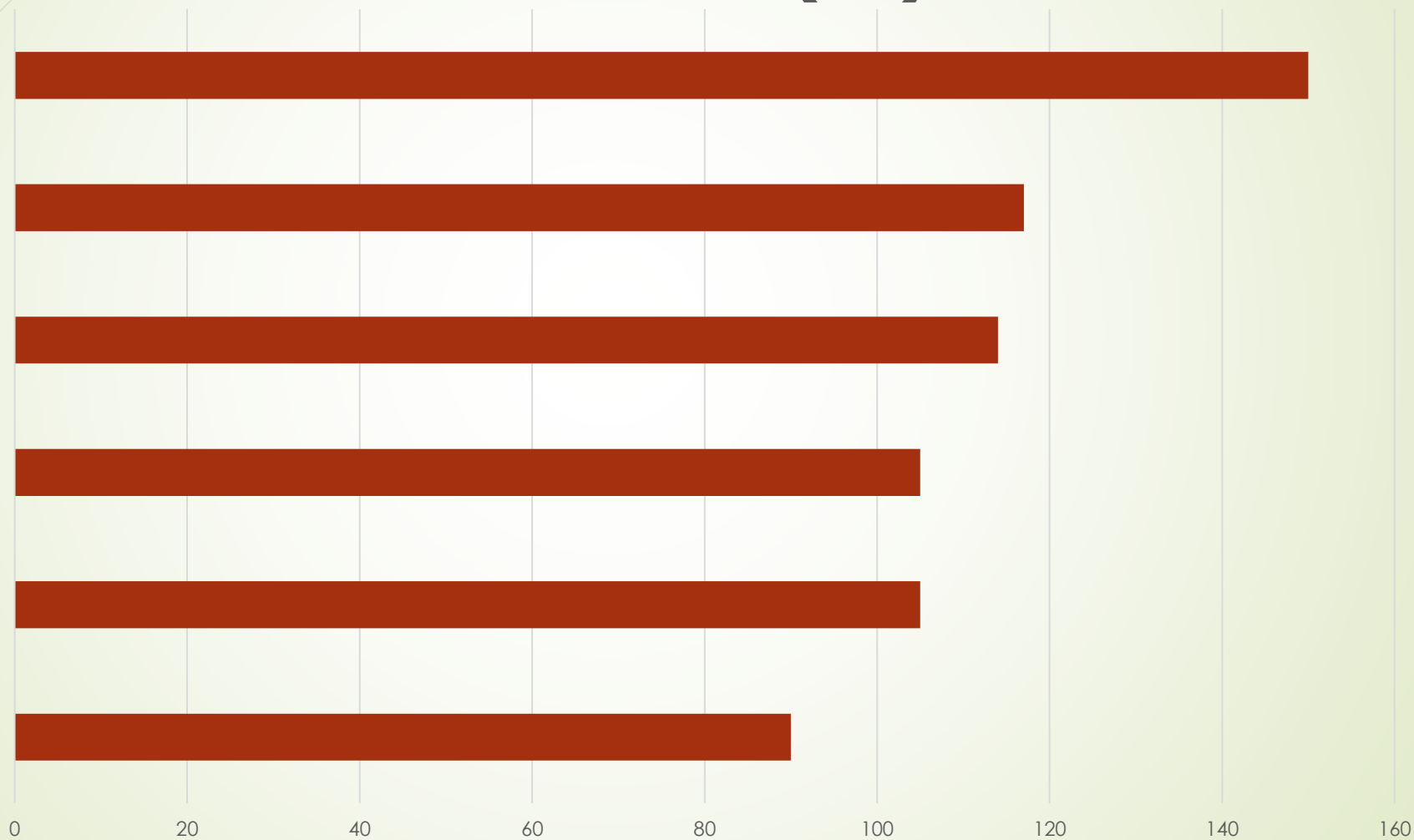
家禾(北護)

味仙(校內)

炳煌

享讚

有口福



CP值觀察建議

- ➡ **最省錢**：有口福（90元）
- ➡ **吃最多**：全家福素食（吃到飽，但價格較高）
- ➡ **分量彈性高，適合控制食量的族群**：味仙/家禾（秤重型） 價格中等

113學年第二學期陽明校區 校園餐廳滿意度調查結果

總務處經管一組

問卷大綱

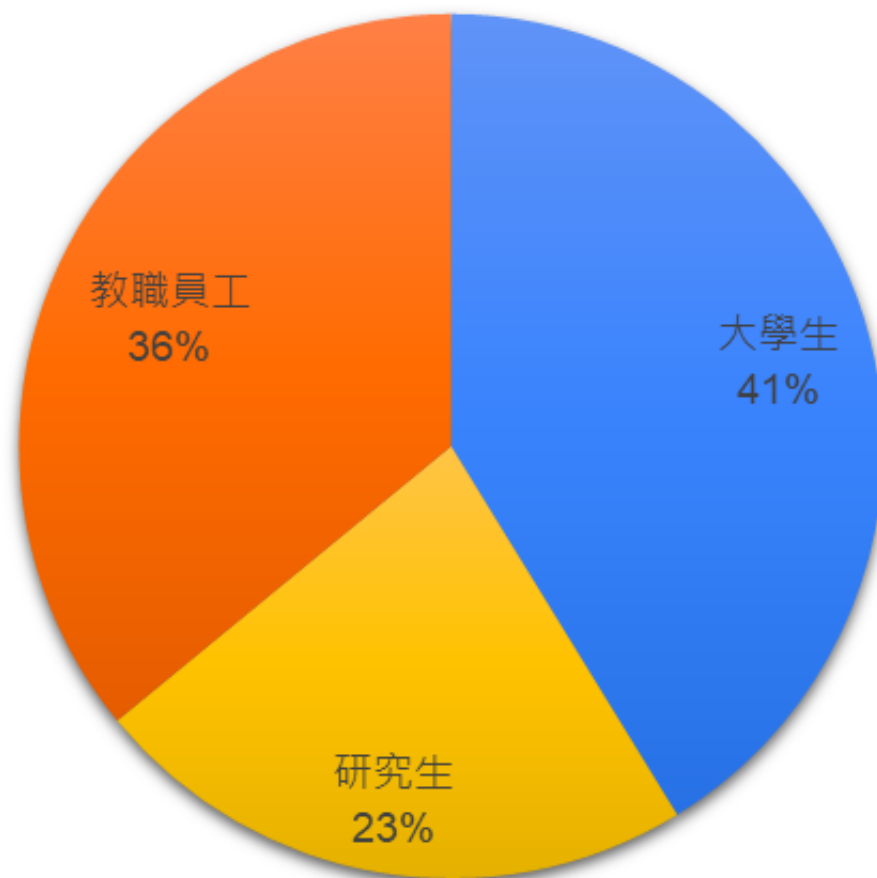
- 您的身分
- 您經常選擇外食、還是在校內餐廳用餐？
- 各餐廳滿意度調查
 - 1) 味仙自助餐
 - 2) 時光早午餐
 - 3) 台灣惠蓀咖啡
 - 4) 布查花園店
 - 5) 7-11陽明門市
- 對於陽明校區廠商有無滿意或需改善之處？或是其他建議？

活動贈品：

- 布查餐廳禮卷500元6名。
- BEATA 餐廳「90秒鐘，快閃夾」活動25名。
- 惠蓀咖啡禮卷200元60名。
- 7-11超商禮卷200元20名
- 共計完成435份google表單問卷

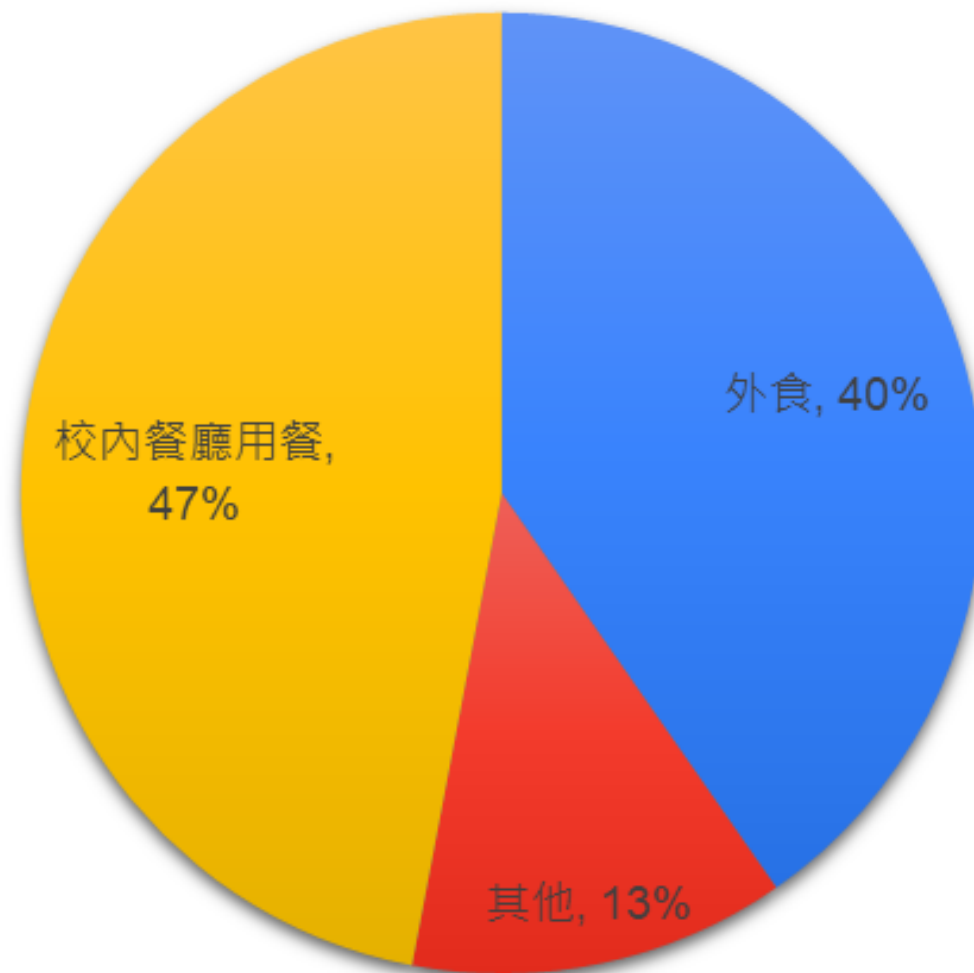
結果分析

受訪者身分



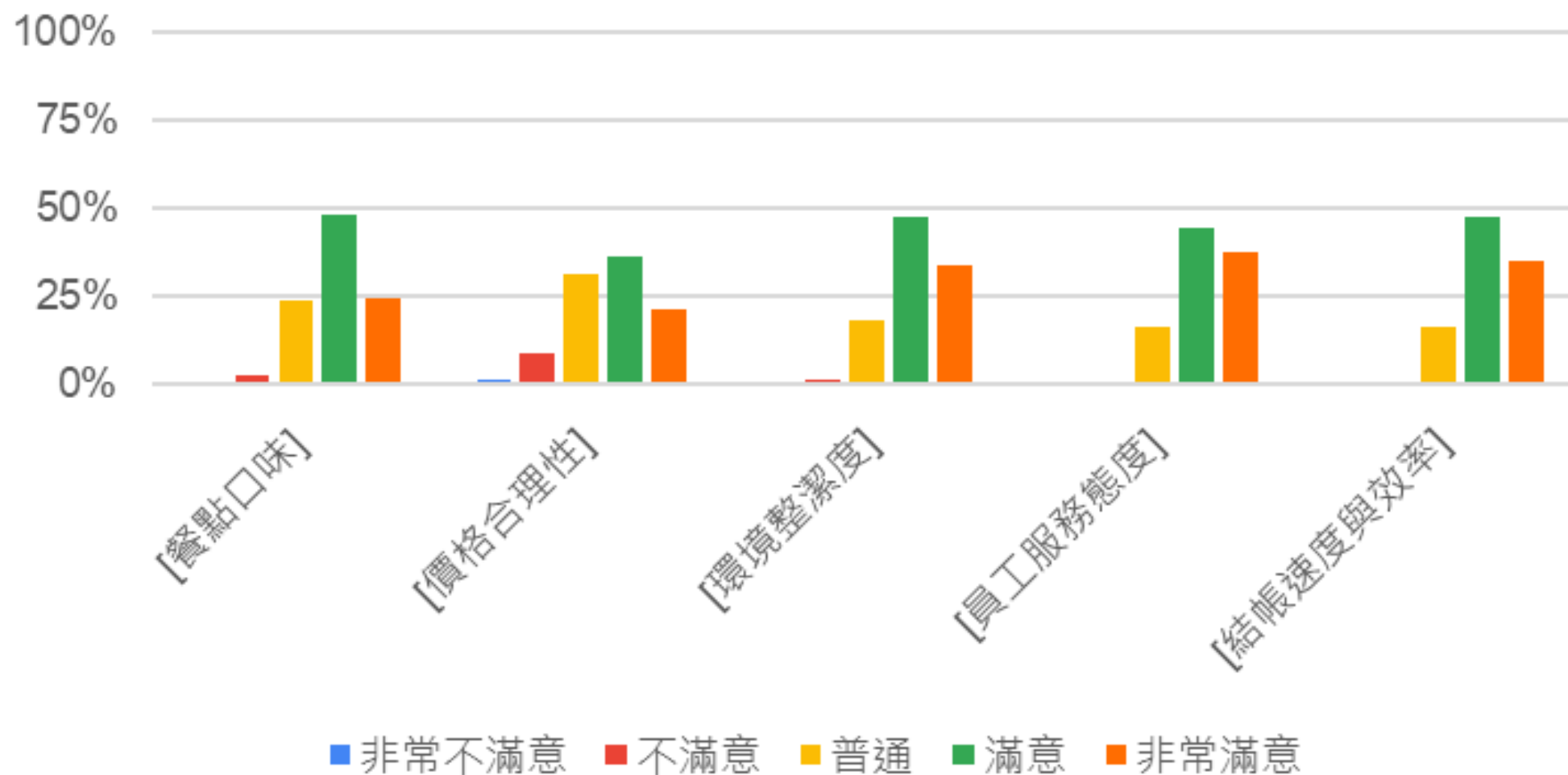
註：百分比以受訪者
435人為分母計算

受訪者經常的用餐方式



註：百分比以受訪者
435人為分母計算

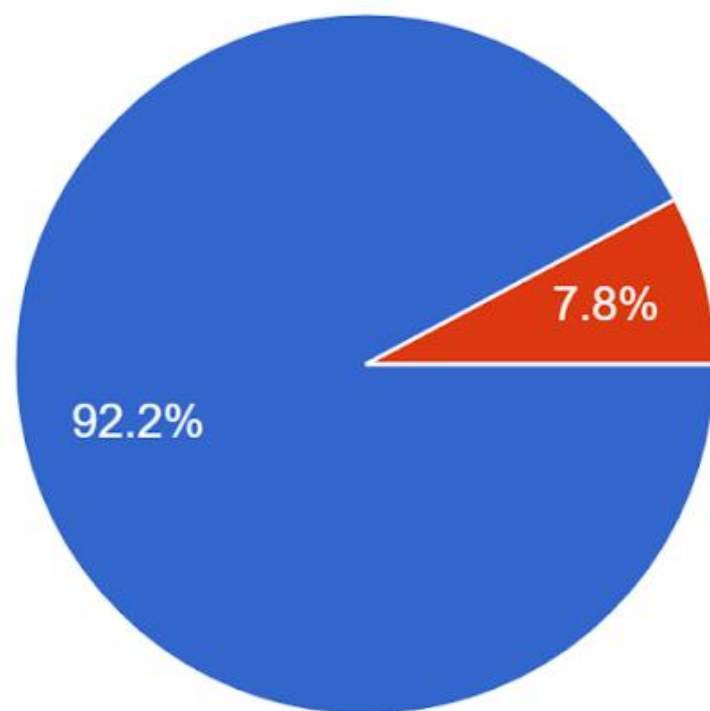
味仙自助餐滿意度



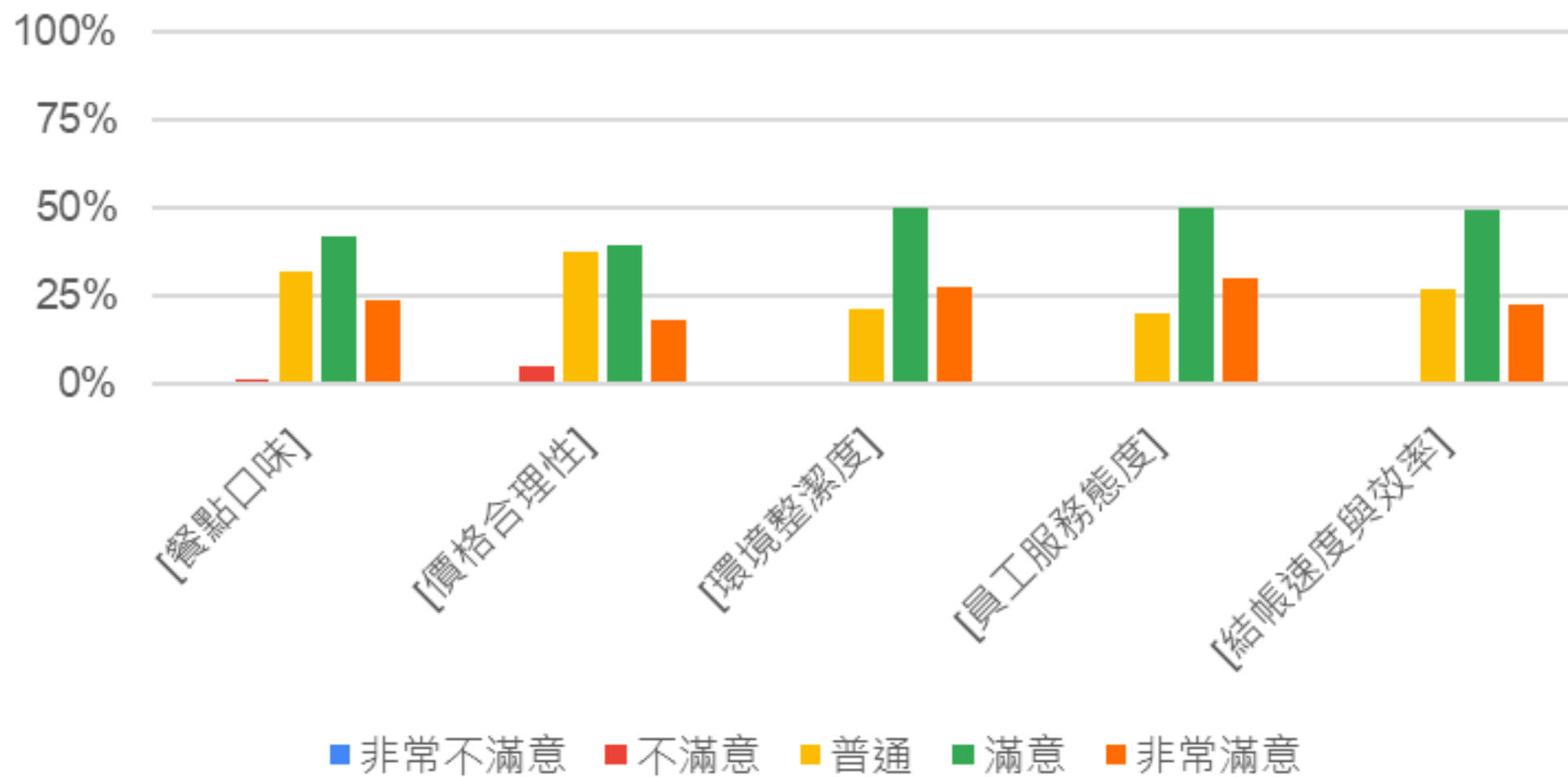
註：百分比以受訪者
374人為分母計算

您會再回來味仙自助餐用餐嗎？

372 則回應



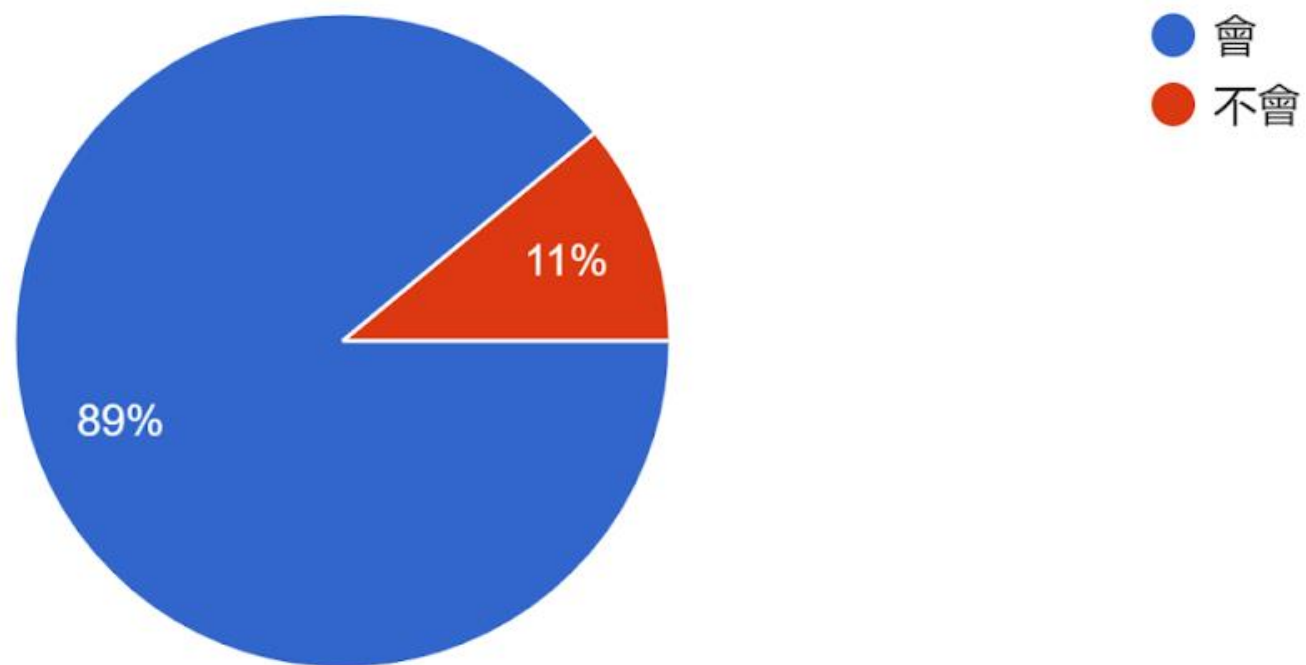
好時光早午餐滿意度



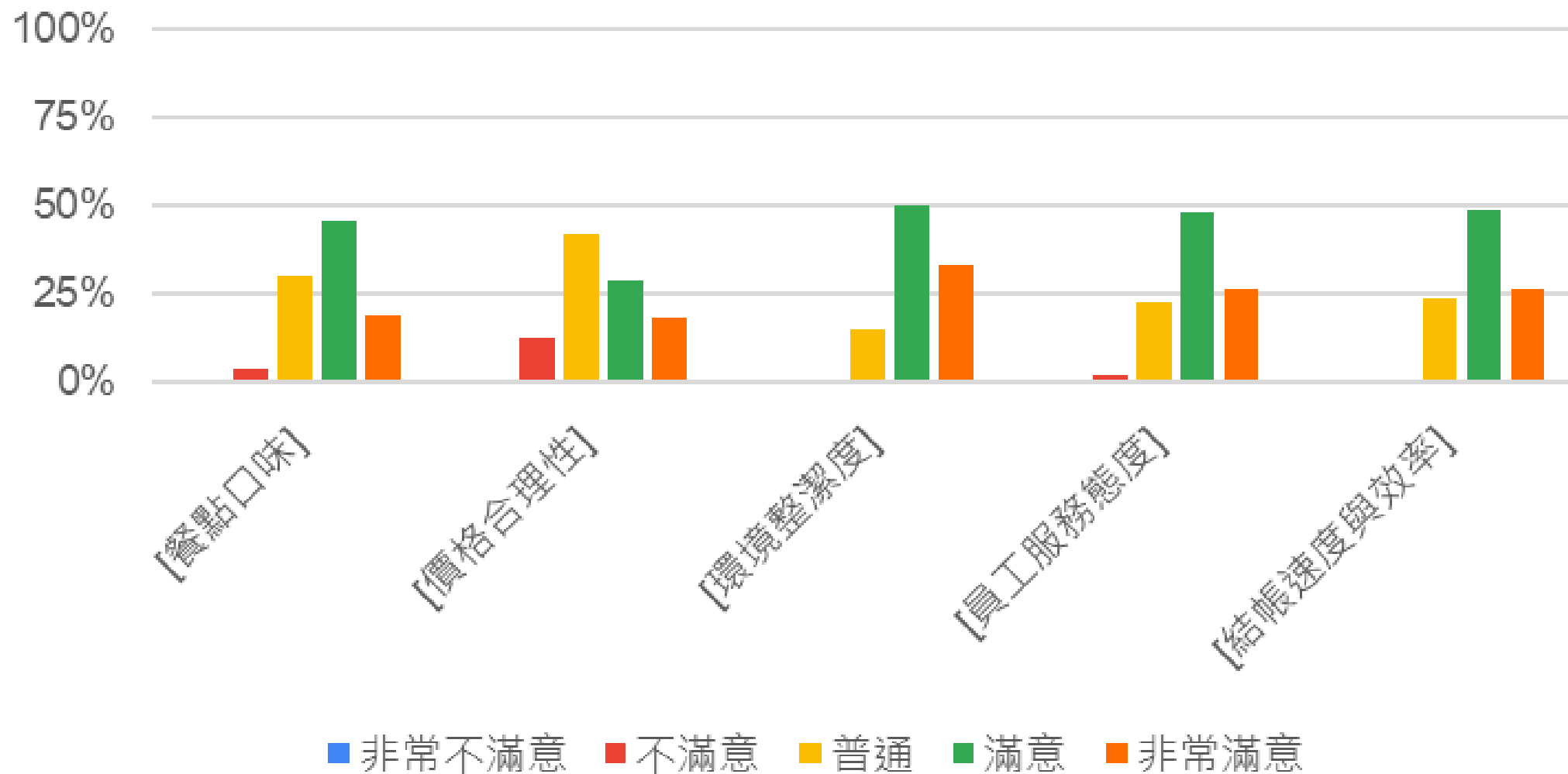
註：百分比以受訪者282人為分母計算

您會再回來好時光早午餐用餐嗎？

282 則回應



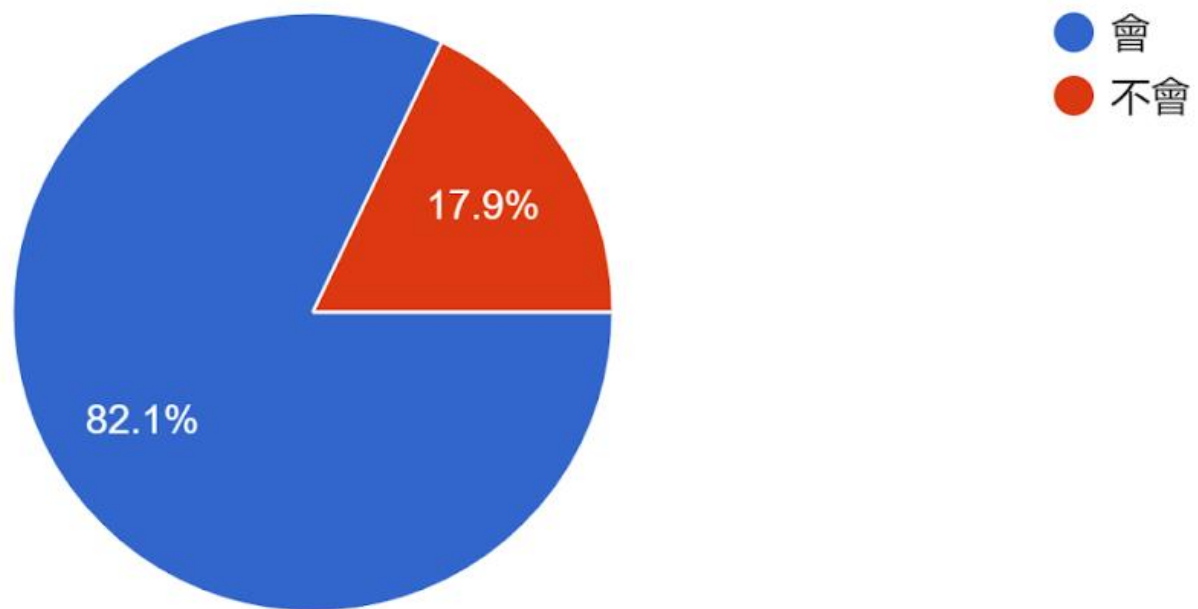
台灣惠蓀咖啡滿意度



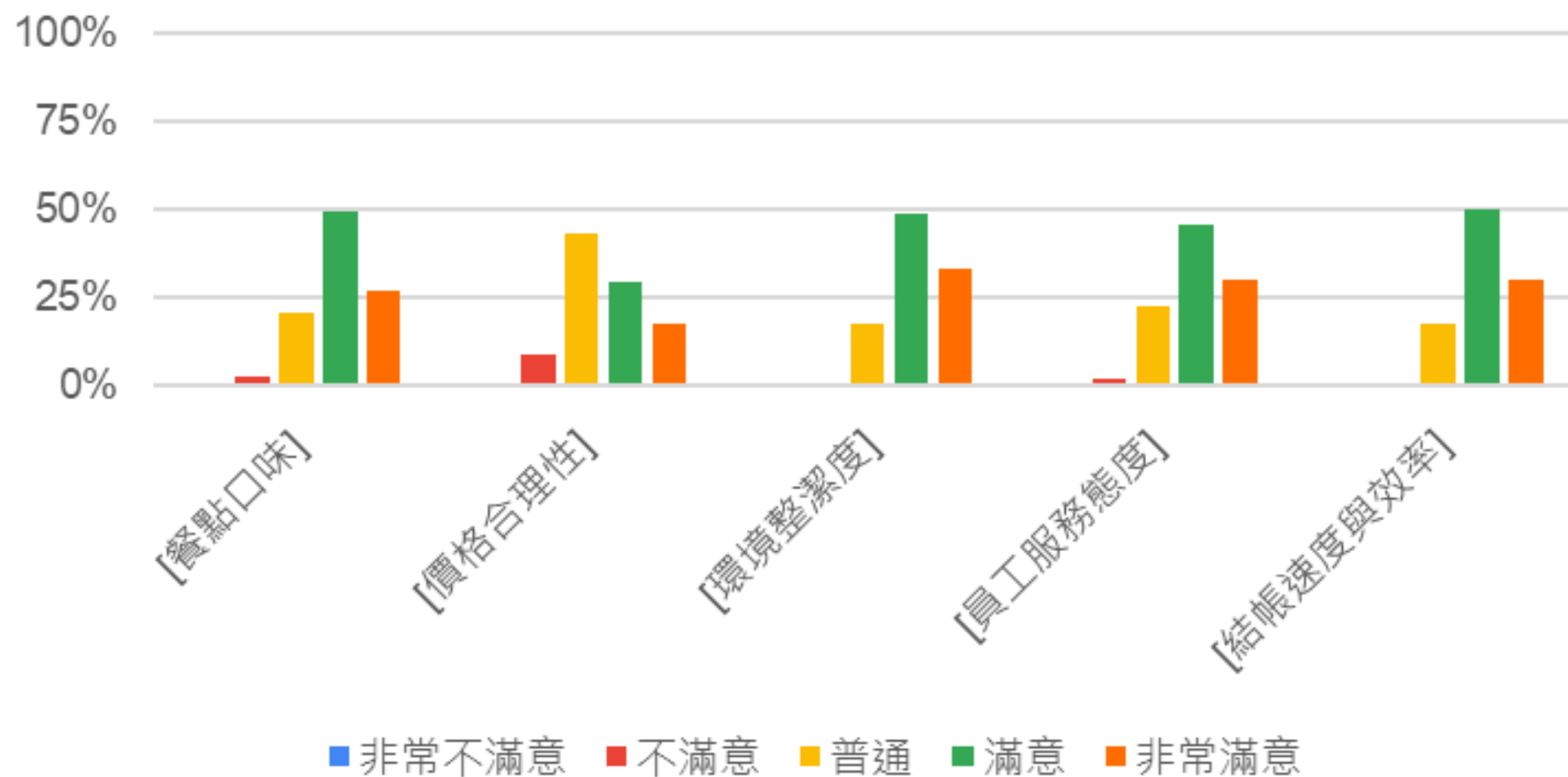
註：百分比以受訪者
293人為分母計算

您會再回來惠蓀咖啡用餐嗎？

290 則回應



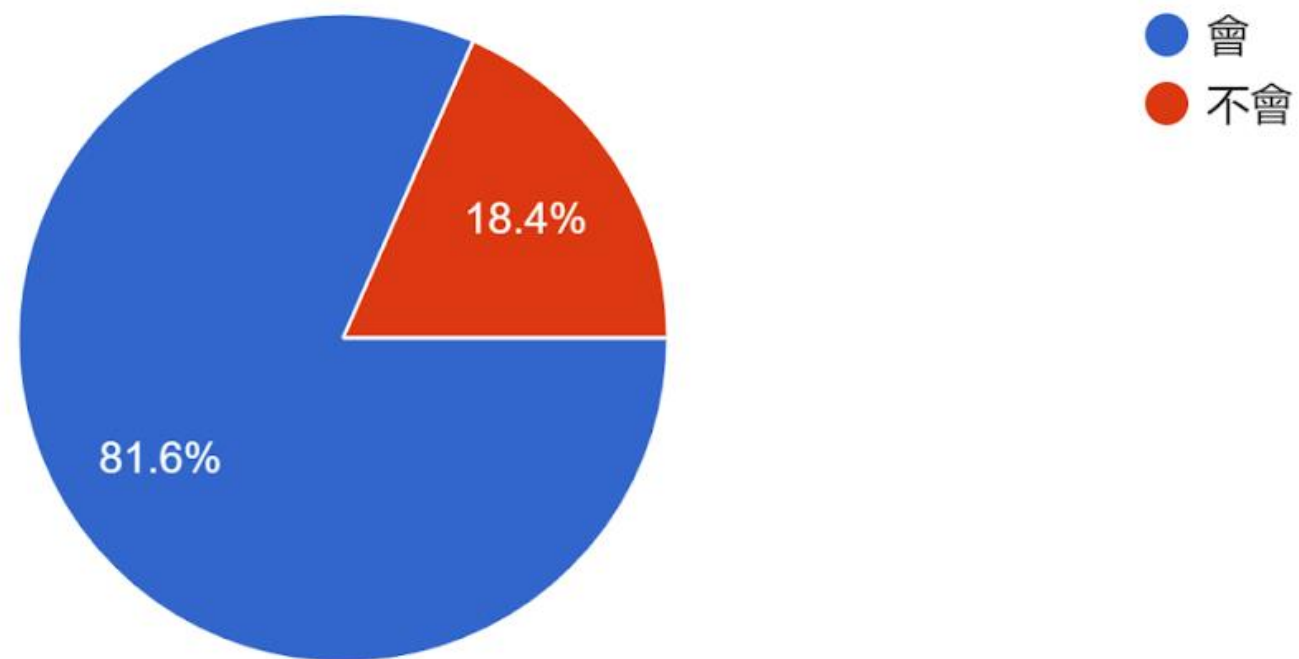
布查花園店滿意度



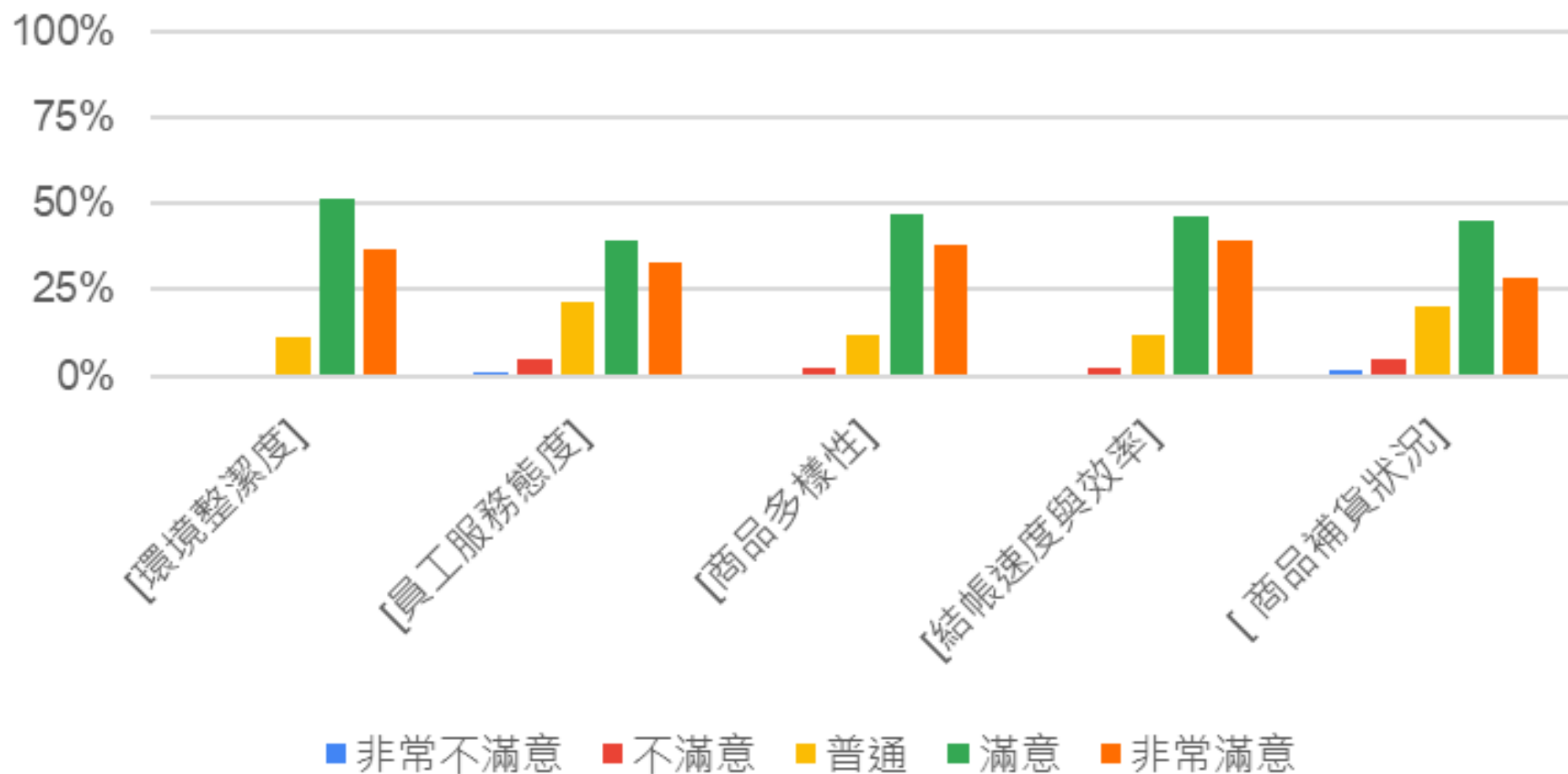
註：百分比以受訪者
218人為分母計算

您會再回來布查用餐嗎？

217 則回應



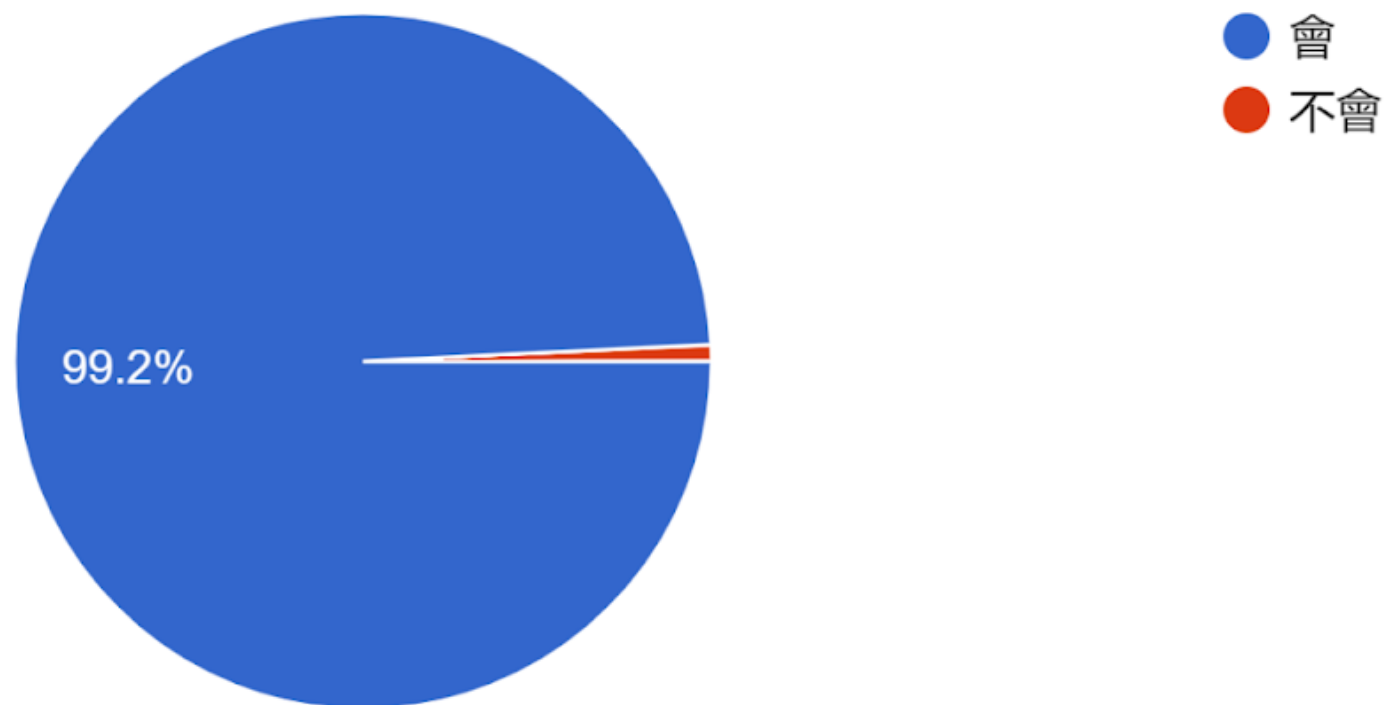
7-11便利商店滿意度



註：百分比以受訪者
392人為分母計算

您會再回來7-11便利商店購物嗎？

395 則回應



對於陽明校區廠商有無滿意、需改善之處或是其他建議？

味仙自助餐

建議

- 建議自助餐可具體落實餐點衛生，常常在群組中看到其他同學吃到異物。
- 味仙自助餐可以多增加一點青菜類品項並且少放一點油。
- 晚上似乎較少菜色。
- 可以提供素食者更多選項！素食有葷味
- 自助餐最近越來越多我喜歡的菜色了！不過有時候晚餐去吃時，有些菜不太熱。
- 希望味仙自助餐菜色能不要炒辣椒。
- Beata午晚餐的白飯常常很多水黏成一坨，希望可以改善，另外大小碗白飯的量常常分不出來。
- 希望學餐提供多樣化餐點，像是潛艇堡之類的，或是可以用一個健康餐便當，或是夏威夷碗，能讓現在越來越注重健康有在飲食控制的同學有更多選擇。

廠商回覆

- 不知是哪一個群組？因為在學餐社團這學期未有同學PO文。僅有一位同學告知有異物。如果有同學吃到異物，請直接告知店長，讓店長可以即時處理並調整作業流程。
- 每天約有5-8樣青菜類輪流出菜。會再提醒師傅炒青菜時注意用油的量。
- 晚上用餐的同學僅有午餐的一半甚至更少，我們也會調整菜色用符合經營成本及環保的方式來供餐。
- 素食區儘可能保持提供12款不同的菜色供素食同學選擇，但因為同學開始夾色後，夾子會葷素混夾，很難完全避開。
- 晚上因為降溫，較上方的菜容易變涼，建議夾中心靠盆底的菜比較不會有夾到冷菜的情況。
- 辣椒可以提昇食慾，也增加視覺可口度，不過，會再提醒師傅辣椒少放一點。
- 煮飯鍋底的飯，有水份較多的情況，會請挖飯的同仁看到較濕的飯儘可能再拌一下。份量部份，是因為廠商提供的碗有三種尺寸，但如果點的是大碗飯都有充足的份量。
- 比起訂購便當，同學更喜愛自己選菜，這學期，我們每週都有舒肥雞、白斬雞或滷肉等原型食物供同學選擇搭配，可以更容易飲食控制。

好時光

建議	廠商回覆
• 早餐店的品項可以再新增，另外希望可提供胡椒粉/鹽	• 可以在櫃台放置胡椒粉/鹽罐給同學取用
• 套餐中增加蔬菜的供給量	• 會再思考是否增加蔬菜
• 上學期喝了Beata一樓的芝麻豆漿結果一天內吐了三次，推測是冰箱冷藏功能可能有問題。	• 如果食用有不適情況，請務必告知學餐店長。豆漿運送到銷售，整個過程是沒有離開冷藏。
• 建議好時光早餐的鐵板麵價格可以調低5-10塊。	• 目前鐵板麵售價60-70元，在萬物齊漲+通貨膨脹之下，暫時無法再調降。
• 早餐的部分，除非時間很充裕，不然我不會考慮，因為他即便有提前預訂，在預訂的時間可能甚至餐還沒開始做，能理解他們太忙碌，但我還是不會看考慮。	• 詢問過夥伴，除了尖鋒時段，訂單跟現場點餐同時進單，偶而有預訂時間到而無法供餐(但會在LINE先告知)，由於好時光是現點現做，需要作業時間也請同學見諒。

台灣惠蓀咖啡

建議

簡餐類感覺像調理包但卻很貴又量很少，CP值實在不高，但咖啡或甜點就還可以

希望餐點可以再用心一點、態度可以再加強一點，不要因為消費者是學生態度就很差，有時候真的會忘記收餐具，可以提醒但不要用吼的

整群好友在校內爬山健行完需用餐,但惠蓀咖啡折扣限定餐點人頭數量,大大影響想再次前往用餐的意願。

廠商回覆

有關現場餐包部分
我們是請廠商中央廚房製作的，完全是符合衛生單位檢驗合格的廠商，主要是館店內不能有油煙及煎炒，所以我們努力尋找優良廠商來配合。

回收問題～牆壁上都有貼有關回收的告示牌，可能因為距離有點遠，所以講話稍微大聲些，店內會再教育員工輕聲細語提醒。

一卡5個折扣部份，折扣完全是針對給校內教職員、老師、在校生、校友、退休人員等的優惠，也是對校內的回饋。感謝對咖啡館的愛護與支持
所以本不適用於非校內人士，為方便校內人員帶親友至店內消費，所以才推出一卡5份餐點的折扣，也請體諒在校內經營不易。

布查花園

建議	廠商回覆
建議布查餐廳可以針對校慶週或陽明日, 推出專屬的生日特餐。	目前餐廳用餐方式以自助沙拉吧為主, 之前布查有針對學校教職員做特別套餐, 然用餐者會至自助沙拉區作食物夾取, 容易造成餐廳和客戶的困擾。因此若需要做特餐的方式, 布查餐廳得再詳細思索處理方式。

謝謝聆聽
