

國立陽明交通大學餐飲管理委員會 111 學年度第 2 次會議紀錄

開會時間：111 年 12 月 28 日中午 12 時

主 席：黃世昌總務長

紀錄：傅淑萍

委 員：吳吟誼、梁秀芸、陳佳汎、江張福、陳彥穎、洪瑞隆、王怡智、吳諒濬、陳伯睿、賴彥丞、
林承寬、張鈞翔

請假委員：孫家偉、李毅郎、袁宇秉、彭明偉、游婉雲、管延城、金孟華、蔡炅宸、傅晨修、莊士頡
列席人員：楊黎熙、黃炫寰、黃麗玲

壹、報告事項

一、主席報告：(略)

二、前次會議決議事項執行進度報告：

討論案決議事項	執行進度
案由一： 有關研三舍餐廳美食街「初韻」攤位更換新協力廠商「細鳳果茶」案，請討論。 決 議： 依 111 年 10 月 13 日通訊投票統計結果：同意 23 票，不同意 0 票；同意更換協力廠商「細鳳果茶」。	■細鳳果茶業於本(111)年 11 月 15 日正式營業。

三、業務單位報告：

- (一)111 學年度第 1 學期餐飲廠商績效評鑑網路問卷調查已於 111 年 12 月 9 日圓滿完成，並於 12 月 23 日大禮堂 2 樓會議室由餐管會學生代表協助完成公開抽獎，共抽出得獎者許○瑋等 250 位，並公告於本組網站。
- (二)南區戶外餐亭契約將於 112 年 4 月 30 日到期，預計明(112)年初進行續約程序及完成公證。
- (三)活動中心地下室理髮、美髮及洗衣部，契約將於 112 年 4 月 30 日到期，依「110 年第 1 次場地出租廠商業務溝通會議紀錄」，廠商可續約年期延長一年，此案將上簽核准後辦理契約公證。
- (四)女二舍複合式廣場契約將於 112 年 6 月 30 日到期，已於 12 月 23 日召開審查會議，明(112)年初進行續約程序及公證。
- (五)「第二餐廳 3 樓社群教育教學空間輕食區」場地出租案，已完成招商程序，預計明(112)年 1 月初完成公證，2 月正式營業。
- (六)依 111 年 6 月 8 日「國立陽明交通大學交大校區餐飲管理作業須知」運作機制，各出租場地申請之商品價格調漲、新增品項等業於 111 年 10-12 月分別寄發電子郵件予餐管委員審閱，並經本組核定後通知廠商施行。各項目彙整表(如附件 1，P3)。

貳、討論事項

案由一：為辦理 111 學年度第 1 學期餐飲廠商績效評鑑 1 案，請討論。（經管二組提）

說明：

一、依本校「餐飲廠商績效評鑑要點」第二、三點規定辦理。

二、依本校「餐飲廠商績效評鑑要點」第二點規定，評鑑項目與權重如下：

（一）網路問卷調查：30 分。

（二）顧客客訴考核：10 分。

（三）管理單位平時考核：30 分。

（四）餐飲管理委員會考核：30 分。

三、本學期網路問卷調查及經管二組主責顧客客訴考核及平時考核已完成評鑑作業。

四、餐飲管理委員會考核成績佔 30%，請委員當場進行考核(考核表詳附件 2，P5)，請就有消費經驗之櫃位給予評分，無消費經驗之櫃位評分欄位請空白不填。

決議：加計包含出席委員考核結果(佔考核成績 30%)之所有結果，主契約廠商及協力廠商(營業點)評鑑成績均合格。(評鑑成績總表詳附件 3，P6-8)。

參、臨時動議：無

肆、散會：下午 1 點 10 分

111 年 10-12 月出租場地之商品價格調漲及新增項目彙整表

項目 店名	價格調漲	新增品項	新品試賣	停售品項
一餐	1、LALA Kitchen 41 品項 美式小點 7 項、南方經典菜 5 項、美式排餐 4 項、燉飯 4 項、義大利麵 6 項、季節燉物 3 項、沙拉 2 項、焗烤 2 項、PIZZA 3 項、兒童餐 2 項、早午餐 3 項			
二餐	1、拉亞漢堡 23 品項 火腿起司蛋、起司蛋、培根蛋/湯種、起司厚牛、起司日式豬排、烙烤雞腿、麥香雞/美式漢堡、總匯、鮭魚沙拉、火腿/蛋餅、起司日式豬排、傑克厚牛、/芝加哥堡、德式燻腸蛋、鮭魚蛋/皇后堡、美式雞柳條、玉米、起司、培根/蛋餅、海味蝦排米堡、蘿蔔糕+蛋、德式燻腸、黃金脆薯、熱狗 2、玖薦家人火山井 9 品項 親子井、唐揚雞井、酥炸薯條、洋芋薯球、洋蔥圈、唐揚雞、洋釀炸	1、拉亞漢堡 20 品項 爆料炸蝦厚牛、卡滋雙蝦、辣醬德腸、XL 辣醬炸雞、XL 卡拉炸雞、德腸蛋、煙燻總匯蛋/美式漢堡、厚切里肌蛋、XL 卡拉炸雞、純肉鬆蛋/湯種吐司、厚切里肌帕尼尼、XL 花生辣醬雞、起司鱈魚/芝加哥堡、卡滋雙蝦、厚切里肌/米堡、厚切里肌蛋皇后堡、黃金起司球、純肉鬆蛋餅、蘑菇濃湯、青檬紅茶 2、玖薦家人火山井品項	1、玖薦家人火山井 1 品項 溫玉烏龍麵	1、拉亞漢堡 20 品項 海苔脆雞、打拋豬/皇后堡、海苔脆雞、醬烤豬排蛋/米堡、辣味德腸牛、炭香鳳梨厚牛、海苔脆雞、勁辣雞腿、卡拉雞腿/美式漢堡、勁辣花生雞芝加哥堡、帕尼尼、蛋餅/打拋豬、總匯蛋湯種、爆漿起司燻球/5 顆、唐揚雞/4 塊、小圓鬆餅/5 個、起司蛋鱈魚芝加哥堡、肉鬆蛋吐司、肉鬆蛋餅

	雞、哇勒炸雞、泰式炸雞			
女二舍	1、極麵道 9 品項 沙茶豬肉、鮮魚、鴨血/鍋燒；咖哩豬肉、鮮魚/鍋燒；養生豬肉、鮮魚、鴨血/鍋燒；豚骨拉麵(味噌、咖哩、麻辣) 2、麥當勞 所有套餐；大中小/薯條；地瓜條；沙拉；鮮榨柳丁汁	1、麥當勞 6 品項 麥香魚、麥克雞塊/6、10 塊、葷菇嫩蛋焙果堡、雙倍冰炫風、中杯美式、百分百購物袋		1、麥當勞 7 品項 香雞+蛋、香雞/滿福堡/蛋堡、培根番茄嫩蛋焙果堡、蘋果汁、購物袋
研三舍		1、紅蒙食堂 2 品項 皮蛋瘦肉粥/大、小 2、四海遊龍 6 品項 蝦肉、菜肉、鮮肉/雲吞麵/湯 3、細鳳果茶 4 品項 紅豆湯、綜合水果盒、季節水果、三明治		1、漢堡王 17 品項 重磅培根雙層辣雞腿堡、BK 黃金炸雞(2 塊)、總匯辣雞腿堡、雙層田園華鱈魚、荒野小怪獸起司牛脆雞堡、花生香菜雙豬扒堡、小怪獸香豬脆雞堡餐、華鱈魚堡餐、濃縮咖啡聖代、巧克力聖代、草莓聖代、熱巧克力、美式研磨(中)、美式研磨(小)、冰美式研磨、拿鐵(冰/熱)、卡布奇諾
餐亭	1、奶油廚房 42 品項 日式咖哩/雞、豬、魚、煎腿排；義大利麵/飯/奶香/茄汁/青醬；潛艇堡			

111 學年度第一學期餐飲廠商績效評鑑委員考核表

日期：2022.12.28

評分標準：(7)特優 30 分；(6)優良 25 分；(5)普通 20 分；(4)尚可 15 分；(3)差 10 分；(2)很差 5 分；(1)極差 0 分

廠 商	評鑑項目														
	第一餐廳 LALA Kitchen	第一餐廳 異國料理	第一餐廳 歐式自助餐	第一餐廳 早午餐	第一餐廳 手作茶飲	第一餐廳 自營便利 商店	第二餐廳 SUBWAY	第二餐廳 茶樓	第二餐廳 賣賣的麵	第二餐廳 姐妹雞腿	第二餐廳 拉亞漢堡	第二餐廳 太祖魷魚 羹	第二餐廳 玖喜家火 山井	第二餐廳 這家咖啡	第二餐廳 隆太郎金 牌燒臘
餐飲管理委 員會考核 (權重 30 分)	評分 (請填 1-7)														
廠 商	第二餐廳 素食部	第二餐廳 7-11 便 利店	第二餐廳 茗松快餐 麵食部	第二餐廳 多多咖啡	第二餐廳 果汁甜品 吧	女二舍餐 廳全美自 助餐	女二舍餐 廳 A 華 滷味	女二舍餐 廳品嘉日 式料理	女二舍餐 廳龍百分 水果店	女二舍餐 廳比司多 早午餐	女二舍餐 廳路易沙 咖啡	女二舍餐 廳麵麵道	女二舍餐 廳天晟燒 臘	女二舍餐 廳大聯大 生活百貨	女二舍餐 廳麥當勞
餐飲管理委 員會考核 (權重 30 分)	評分 (請填 1-7)														
廠 商	女二舍餐 廳全家便 利商店	計經中心 小木屋鬆 餅	綜合一館 奶油廚房	十三舍 13 舍 7- 11 便利 店	活動中心 麗文書局	活動中心 洗衣部	活動中心 美髮部	活動中心 理髮部	研三舍餐 廳比司多 早午餐	研三舍餐 廳紅藏食 堂	研三舍餐 廳李記小 館	研三舍餐 廳四海遊 龍	研三舍餐 廳漢堡王	竹北校區 花院子	
餐飲管理委 員會考核 (權重 30 分)	評分 (請填 1-7)														

111學年度第一學期餐飲廠商績效評鑑成績總表

製表日期：111.12.28

廠商		第一餐 廳LALA Kitchen	第一餐 廳異國 料理	第一餐 廳 歐式 自助餐	第一餐 廳早午 餐	第一餐 廳手作 茶飲	第一餐 廳自營 便利商 店	第二餐 廳 SUBWA Y	第二餐 廳茶壩	第二餐 廳賈董 的麵	第二餐 廳姐妹 雞腿	第二餐 廳拉亞 漢堡	第二餐 廳太祖 魷魚羹	第二餐 廳玖薦 家火山 井	第二餐 廳這家 咖啡	第二餐 廳隆太 郎金牌 燒臘
評鑑項目																
1.網路問卷 調查	分數	73.77	76.34	70.4	74.55	76.08	71.18	77.73	80.59	60.83	74.25	74.12	77.2	71.08	75.47	73.07
	權重30分	22.13	22.9	21.12	22.37	22.82	21.35	23.32	24.18	18.25	22.28	22.24	23.16	21.32	22.64	21.92
	張數	153	193	160	164	165	267	261	345	208	298	212	224	198	137	226
2.顧客客訴 考核	權重10分	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
3.管理單位 考核平時考	督導分數	74.9	72.95	72.61	72.93	72.59	72.81	78.05	77.04	76.9	77.2	77.74	77.2	77.2	77.72	77.13
	權重25分	18.73	18.24	18.15	18.23	18.15	18.2	19.51	19.26	19.22	19.3	19.43	19.3	19.3	19.43	19.28
	考核次數	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
	權重5分	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
小計		55.86	56.14	54.27	55.6	55.97	54.55	57.83	58.44	52.47	56.58	56.67	57.46	55.62	57.07	56.2
4.管理委員 會考核	權重30分	18.12	21.67	19.38	19.17	18.33	20	24.44	23.33	22	24.17	23.12	23.18	22.86	22.78	21.36
5.其他事項	加分															
	扣分															
營業點評鑑總分		73.98	77.81	73.65	74.77	74.3	74.55	82.27	81.77	74.47	80.75	79.79	80.64	78.48	79.85	77.56
		73.98	75.02					80.14								

111學年度第一學期餐飲廠商績效評鑑成績總表

製表日期：111.12.28

廠商		第二餐 廳素食 部	第二餐 廳7-11 便利店	第二餐 廳茗松 快餐麵 食部	第二餐 廳多多 咖啡	第二餐 廳果汁 甜品吧	女二舍 餐廳全 美自助 餐	女二舍 餐廳A華 滷味	女二舍 餐廳品 嘉日式 料理	女二舍 餐廳郁 百分水 果店	女二舍 餐廳比 司多早 午餐	女二舍 餐廳路 易沙咖 啡	女二舍 餐廳極 麵道	女二舍 餐廳天 晟燒臘	女二舍 餐廳大 聯大生 活百貨	女二舍 餐廳麥 當勞
評鑑項目																
1.網路問卷 調查	分數	82.61	86.72	82.1	73.87	82.57	70.84	77.75	79.39	75.46	79.17	80.35	76.97	81.24	80.01	83.03
	權重30分	24.78	26.02	24.63	22.16	24.77	21.25	23.33	23.82	22.64	23.75	24.1	23.09	24.37	24	24.91
	張數	238	591	217	143	311	383	393	373	354	332	479	365	403	446	593
2.顧客客訴 考核	權重10分	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
3.管理單位 考核平時考	督導分數	77.47	79.19	77.59	78.19	79.56	78.81	78.54	79.08	79.33	79.2	79.78	78.74	78.39	79.93	79.12
	權重25分	19.37	19.8	19.4	19.55	19.89	19.7	19.64	19.77	19.83	19.8	19.94	19.68	19.6	19.98	19.78
	考核次數	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
	權重5分	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
小計		59.15	60.82	59.03	56.71	59.66	55.95	57.97	58.59	57.47	58.55	59.04	57.77	58.97	58.98	59.69
4.管理委員 會考核	權重30分	26.67	27.69	25	23	22.5	20.91	22.78	22.14	22.5	24.29	25.83	22.22	25	25	23.85
5.其他事項	加分															
	扣分															
營業點評鑑總分		85.82	88.51	84.03	79.71	82.16	76.86	80.75	80.73	79.97	82.84	84.87	79.99	83.97	83.98	83.54
			88.51	81.87		82.16	81.56									

111學年度第一學期餐飲廠商績效評鑑成績總表

製表日期：111.12.28

廠商		女二舍 餐廳全 家便利 商店	計網中 心小木 屋鬆餅	綜合一 館奶油 廚房	十三舍 13舍7- 11便利 店	活動中 心麗文 書局	活動中 心洗衣 部	活動中 心美髮 部	活動中 心理髮 部	研三舍 餐廳比 司多早 午餐	研三舍 餐廳紅 蒙食堂	研三舍 餐廳李 記小館	研三舍 餐廳四 海遊龍	研三舍 餐廳漢 堡王	研三舍 餐廳全 家便利 商店	竹北校 區花院 子
評鑑項目																
1.網路問卷 調查	分數	78.43	84.1	84.44	83.58	80.87	79.07	76.76	82.76	79.68	70.05	75.89	69.66	79.67	78.07	81.16
	權重30分	23.53	25.23	25.33	25.07	24.26	23.72	23.03	24.83	23.91	21.02	22.77	20.9	23.9	23.42	24.35
	張數	623	70	75	248	1492	344	37	29	190	183	214	228	259	446	23
2.顧客客訴 考核	權重10分	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
3.管理單位 考核平時考	督導分數	79.7	74.67	77.24	79.56	80	80	80	80	79.08	78.53	78.35	78.58	79.08	79.63	73.91
	權重25分	19.93	18.67	19.31	19.89	20	20	20	20	19.77	19.63	19.59	19.65	19.77	19.91	18.48
	考核次數	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
	權重5分	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
小計		58.46	58.9	59.64	59.96	59.26	58.72	58.03	59.83	58.68	55.65	57.36	55.55	58.67	58.33	57.83
4.管理委員 會考核	權重30分	21.25	24.55	25	24	24.55	23.33	24.17	23.33	23.12	21.67	20.71	21.11	21.67	20.83	24.17
5.其他事項	加分															
	扣分															
營業點評鑑總分		79.71	83.45	84.64	83.96	83.81	82.05	82.2	83.16	81.8	77.32	78.07	76.66	80.34	79.16	82
			83.45	84.64	83.96	83.81	82.05	82.2	83.16	78.89						82