

# 國立陽明交通大學 111 學年度第 2 學期 陽明校區餐飲衛生委員會議紀錄

時間：112 年 5 月 17 日下午 2 時

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：學務處 副學務長 王子娟(學生事務處 秘書 黃郁文 代理)、食品安全與健康風險評估研究所 副教授 林怡君、護理師 張秀金、經營管理一組組長 鄭靜君、學生代表 邱筠恩(陳一榕 代理)、學生代表林軒緯(楊宗翰 代理)、學生代表 張翔鈞、學生代表 洪辰昊(姜林予磐 代理)

紀錄：余嘉萱營養師

## 壹、報告事項

一、主席報告：(略)

二、確認前次決議事項執行情形

討論案決議事項	執行進度
<p>提案一：本學期校園餐廳滿意度調查意見回覆意見共 500 份，師生填寫相當踴躍，有關師生意見後續之處理方式，提請討論。</p> <p>決議：為提升廠商經營績效，更符合師生的需求及期盼改善的事項。請經營管理一組統整受訪者主要意見後通知廠商，請廠商針對問題回覆後，經營管理一組再彙整結果通知委員。</p>	<p>業於 111 年 12 月 19 日彙整廠商回覆意見結果並通知委員。</p>

<p>提案二：Beata 餐廳廠商提出營業狀況不佳，是否可請廠商提供每月營收表，提請討論。</p> <p>決議：經營管理一組擬請 Beata 餐廳廠商定期提供自助餐及好時光早午餐營業額資料，以評估其實際營業狀況。</p>	<p>味仙餐飲有限公司業於112年2月6日及5月3日提供味仙自助餐及好時光早午餐營業額資料。</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------

### 三、業務單位報告：

#### (一)契約即將到期餐飲廠商：布查花園餐飲店

1. 本契約為定期租賃契約，其期間自108年1月1日起至民國112年12月31日止。租期期滿時，若經營績效良好並經雙方同意，優先續約1次3年。
2. 公司衛生管理前有違規情事，經本校於110年11月9日陽明交大總事一字第1100042791號課徵新臺幣5,000元整罰鍰，經多次催繳仍未繳納，已於111年6月20日繳納。
3. 多次未至「校園食材登錄平臺」登載供餐資訊，經教育部發函通知(中華民國109年11月17日：臺教綜(五)字第1090163799號)大專校院美食街上線率未達80%，110年7月及9月份皆未完成登錄。
4. 臺北市食安自治條例第11條公告大專校院之餐飲場所(餐廳、廚房及員生消費合作社等)，應依規定申請餐飲衛生管理分級評核制度認證標章(有效期限為2年)。110年10月4日經台北市委託Haccp 協會輔導相關缺失皆未通過，111年再次申請輔導於111年8月7日通過完成評核為優級。
5. 111年經本校陽明校區餐飲廠商績效評鑑得分78.4分，依照本校陽明校區餐飲廠商績效評鑑要點評鑑結果70分以上，得依契約規定優先續約。
6. 本案是否同意該廠商續約及其續約期限，業經112年5月10日簽請校長同意續約。

## (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111學年度第2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112年4月19日至05月05日(為期17日)，問卷共計579人參與，預計抽出83名幸運得獎者。其問卷結果及有關廠商回覆意見將另案以電子郵件方式傳送至各委員信箱。

## (四)校園廠商管理現況

### 1. 衛生稽查違規統計表：

廠商	2月違規(件)	2月改善情形	3月違規(件)	3月改善情形	4月違規(件)	4月改善情形
味仙自助餐	4	已改善	6	已改善	5	已改善
好時光早午餐	未營業		4	已改善	3	已改善
臺灣惠蓀咖啡	3	已改善	4	已改善	3	已改善
布查花園店	3	已改善	3	已改善	4	已改善

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：地板油膩髒污、食材未妥善覆蓋、餐具(碗)有殘渣。
- B. 好時光：空氣門未開、桌面未擦拭乾淨、地面未清掃乾淨。
- C. 惠蓀：物品擺放雜亂、熟食未覆蓋。
- D. 布查：垃圾黏液污染地面、人員未戴口罩。

### 2. 餐具殘留檢驗不合格情形表：

廠商	項目	2月(件)	3月(件)	4月(件)
味仙自助餐	澱粉殘留不合格	3	2	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
	油脂殘留不合格	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	2月	3月	4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	2月	3月	4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

廠商	冰塊	成品	備註
味仙自助餐	—	合格	無供應冰塊
好時光早午餐	—	合格	無供應冰塊
臺灣惠蓀咖啡	合格	合格	
布查花園店	合格	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；本校區自主成品檢驗每學期一次。其檢驗標準依據衛生福利部發布訂定「食品中微生物衛生標準」為準則，。

### 貳、討論事項

#### 提案一

提案單位：經營管理一組

案由：為辦理 111 學年度第 2 學期餐飲廠商績效評鑑 1 案，請討論。

#### 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：加計包括出席委員考核結果(佔考核成績 50%)之所有結果，本案 3 家廠商均得優先續約。

評鑑項目/廠商		BEATA 餐廳 味仙自助餐	BEATA 餐廳 好時光早午餐	台灣惠蓀 咖啡	布查花園店
1. 滿意度調查問卷	分數	68.1	64.4	60.6	60.9
	權重 25 分	17.0	16.1	15.2	15.2
	張數	546	478	476	402
2. 管理單位 平時考核	分數	70.4	73.5	80.1	75.2
	權重 25 分	17.6	18.4	20.0	18.8
	考核次數	12	12	12	12
3. 管理委員會考核	權重 50 分	44.4	41.1	38.9	36.1
評鑑得分		79.0	75.6	74.1	70.1

備註：依本校「陽明校區餐飲廠商績效評鑑要點」第四點規定，廠商評鑑結果 70 分以上，得依契約規定優先續約。

參、本次會議結束後，將自本次 579 名填寫問卷調查者，抽出 83 名得獎者，惠請 2 位遴選委員擔任見證人，陪同進行抽獎作業。在 2 位以上遴選委員的見證下，於 112 年 5 月 17 日經電腦隨機抽獎已抽取共計 83 名幸運得主，並於 5 月 18 日以 email 方式通知得獎者於 112 年 6 月 20 日前領獎。

#### 肆、臨時動議：

案由一：有關本學期校園餐廳滿意度調查結果、師生所表達意見回覆部分，其後續處理方式，請討論。

說明：為讓各廠商瞭解受訪者對產品、服務或衛生等滿意程度，這些反饋可以用於廠商制定改進策略，以提供更優質的產品或服務，

從而增強師生對其產品之忠誠度，請業務單位將滿意度結果轉發各廠商。

**決議：**請經營管理一組將滿意度調查結果、師生意見之回復內容等訊息轉發各廠商。

**案由二：**統一超商陽明門市是否可加入往後校園餐廳滿意度調查，提請討論。

**說明：**統一超商為提供各種生活日常商品及服務的連鎖便利店，其在校園內設立的門市在學生和教職員中扮演著重要的角色。將統一超商陽明門市納入校園餐廳滿意度調查，有助於了解門市所提供的商品選擇、價格合理性、服務品質等方面的表現，進而了解師生對門市的反饋和建議。這樣的調查可以提供校方和統一超商有關門市營運的重要資訊，並促使統一超商不斷改進其服務，以更好地滿足校園內消費者的需求和期望。

**決議：**請經營管理一組將統一超商陽明門市列入往後校園餐廳滿意度名單中。

**伍、散會：**下午 3 點 10 分

# 111學年第二學期校園餐廳 滿意度調查結果

---

總務處經營管理一組



# 一、問卷大綱(總務處經管一組及學生會共同擬訂)

1. 受訪者身分
2. 師生的來店率
3. 滿意度調查
  - 1) 味仙自助餐
  - 2) 好時光早午餐
  - 3) 台灣惠蓀咖啡
  - 4) 布查花園店
4. BEATA 餐廳 (知名度調查)



# 陽明校區 校園餐廳介紹

## Beata餐廳

好時光早午餐  
味仙自助餐



## 博雅中心

台灣惠蓀咖啡



## 活動中心

布查法式料理



## 知行樓

便利商店



- ◆活動日期：2023年04月19日至05月05日
- ◆活動贈品：
  - ◆天降甘霖獎：7-11超商禮卷600元5名。
  - ◆喜上眉梢獎：布查餐廳禮卷 500元 3名，由布查餐廳贊助提供。
  - ◆三五好友獎：Beata餐廳「90秒鐘，快閃夾」活動15名。
  - ◆心想事成獎：Beata餐廳抵用卷200元60名。
- ◆共計完成579份google表單問卷。

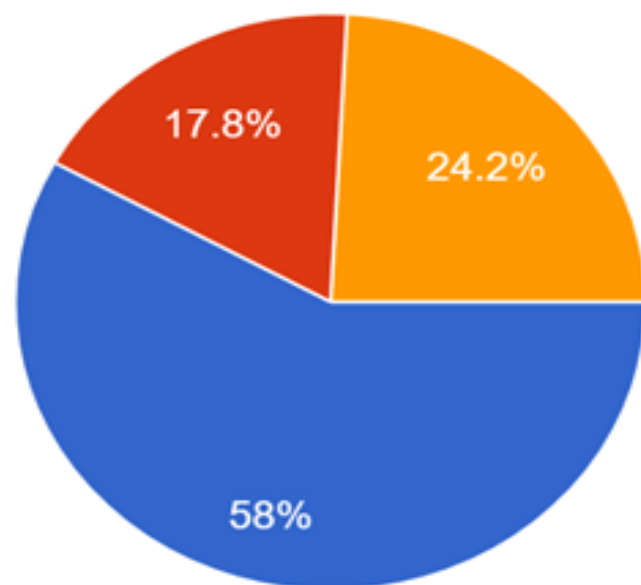
## 二、結果分析

---

# 受訪者身分

請問您的身分為

579 則回應



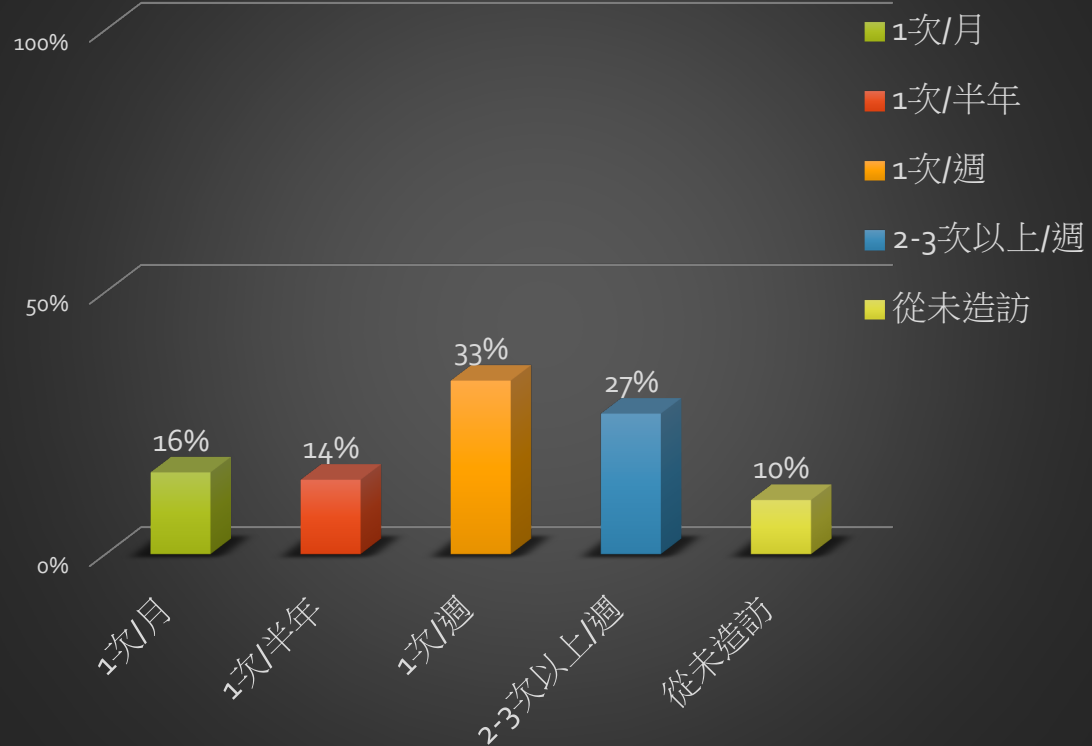
- 大學生
- 研究生
- 教職員工

# 來店次數

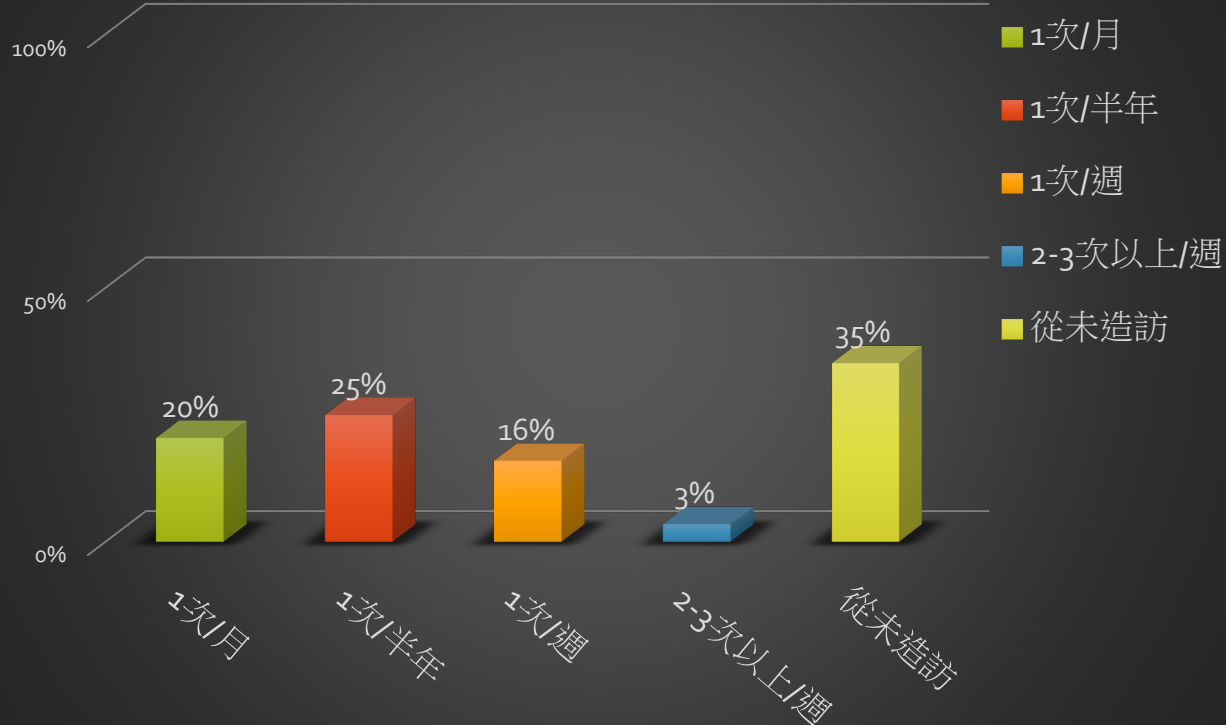
1. 2-3次以上/週
2. 1次/週
3. 1次/月
4. 1次/半年
5. 從未造訪

# 來店次數-味仙、好時光早午餐

計數 - 來店次數 [味仙自助餐]



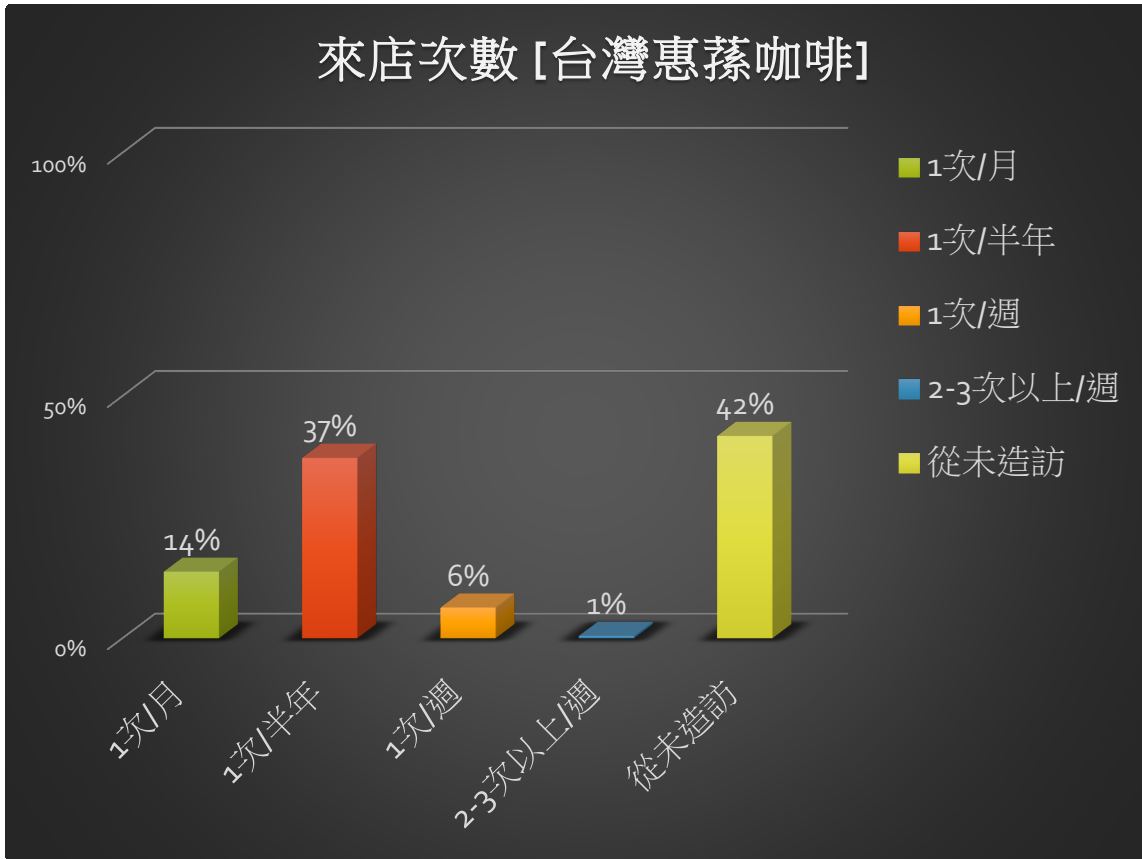
來店次數 [好時光早午餐]



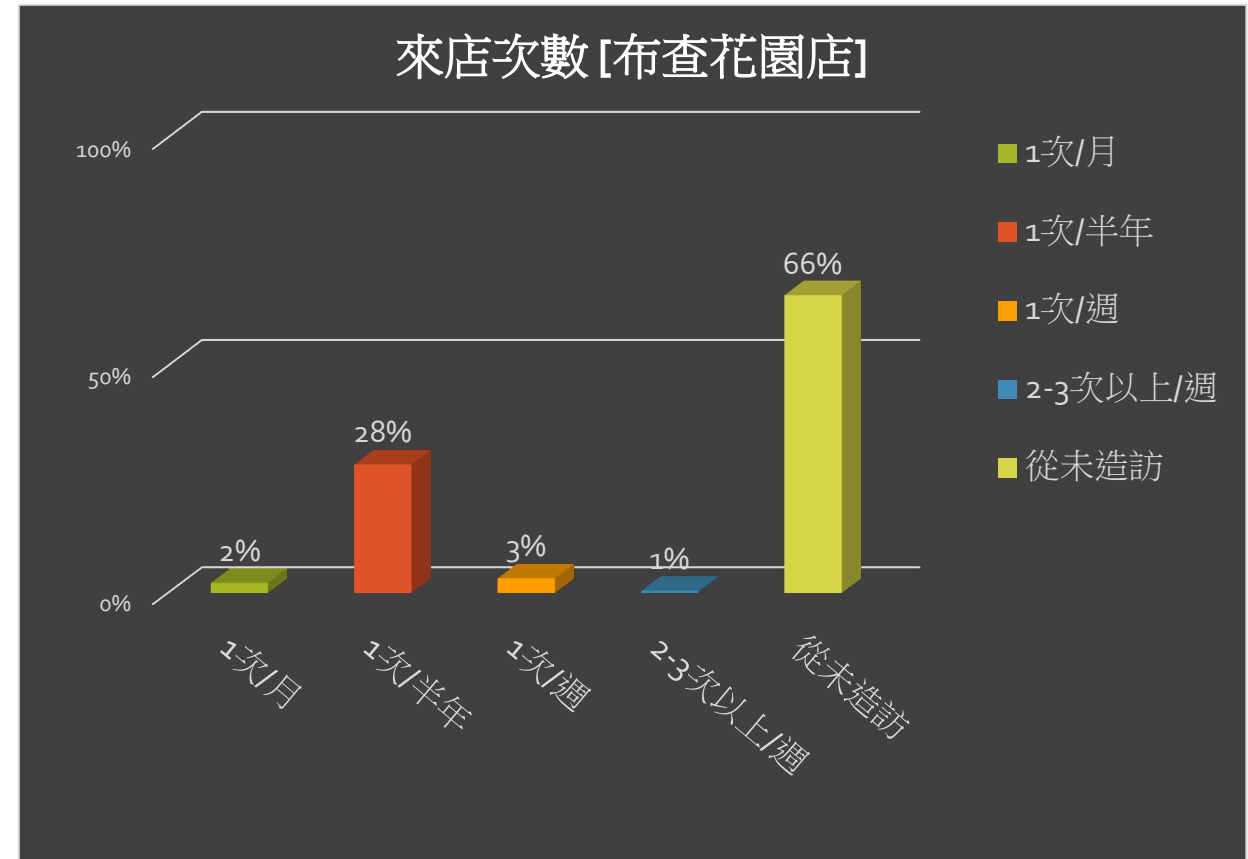


# 來店次數-惠蓀、布查

## 來店次數 [台灣惠蓀咖啡]



## 來店次數 [布查花園店]

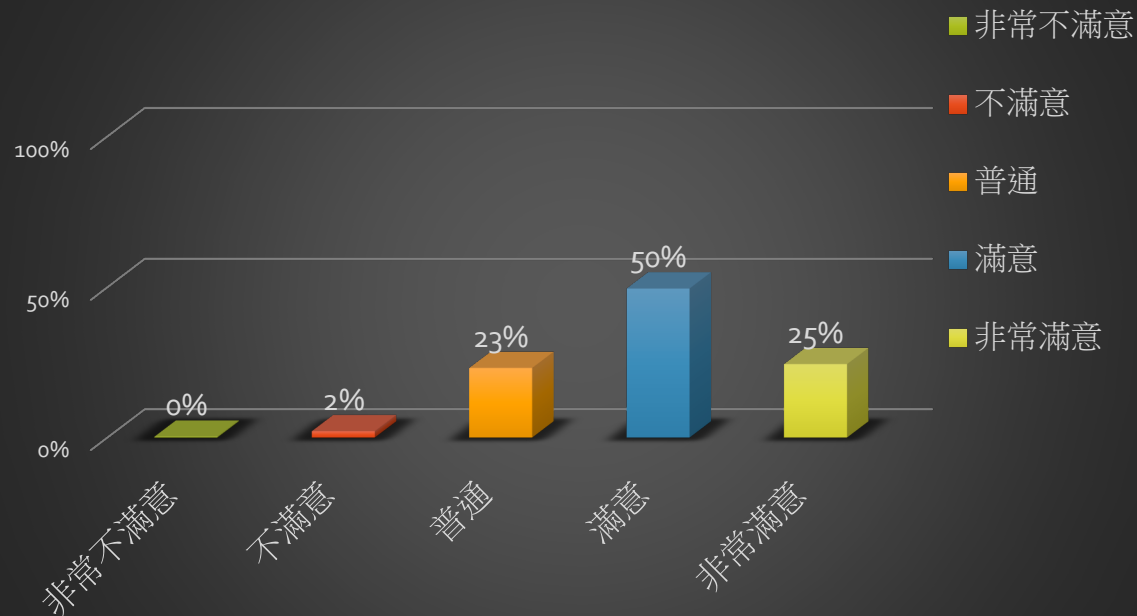


# 滿意度調查

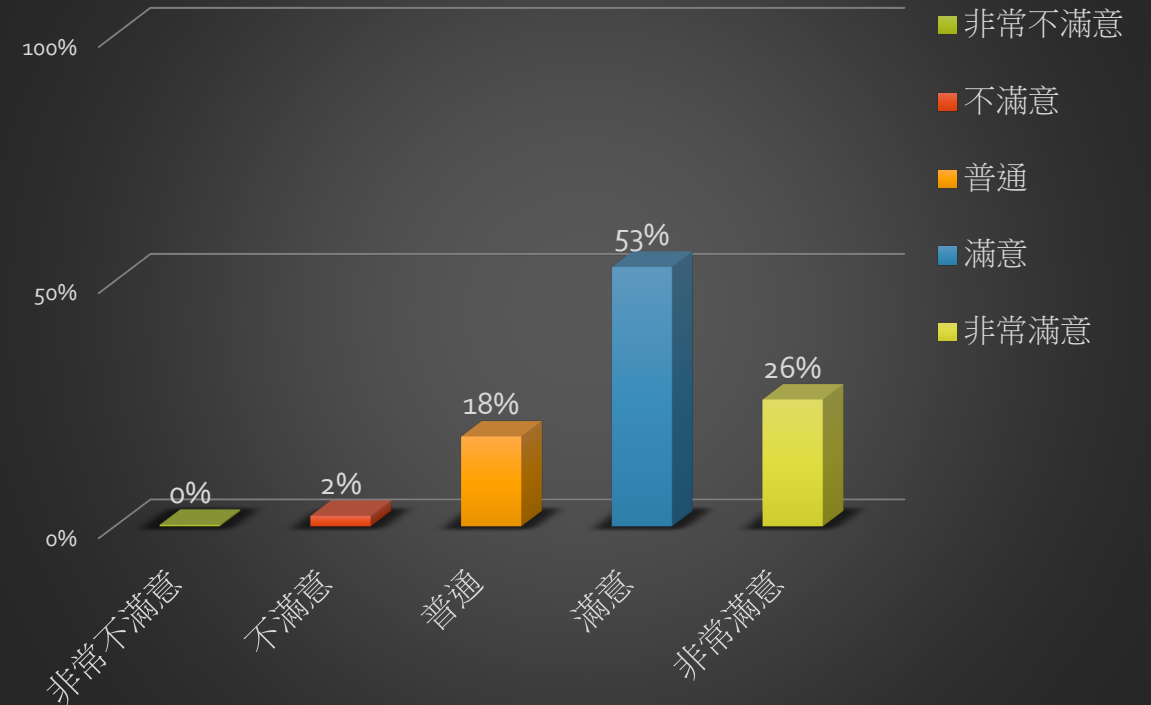
1. 餐點新鮮度
2. 餐點衛生
3. 餐點口味
4. 餐點選擇性
5. 餐具衛生
6. 銷售價格
7. 環境氛圍及清潔
8. 整體服務品質

# 味仙滿意度調查-餐點新鮮度及衛生

## 味仙自助餐 [餐點新鮮度]

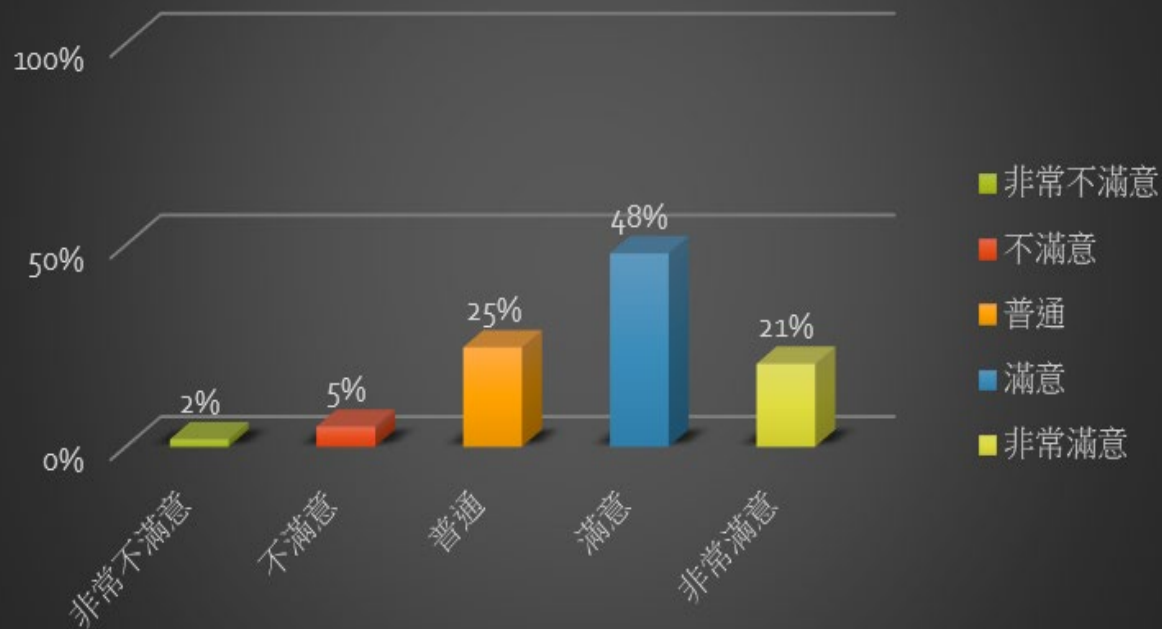


## 味仙自助餐 [餐點衛生]

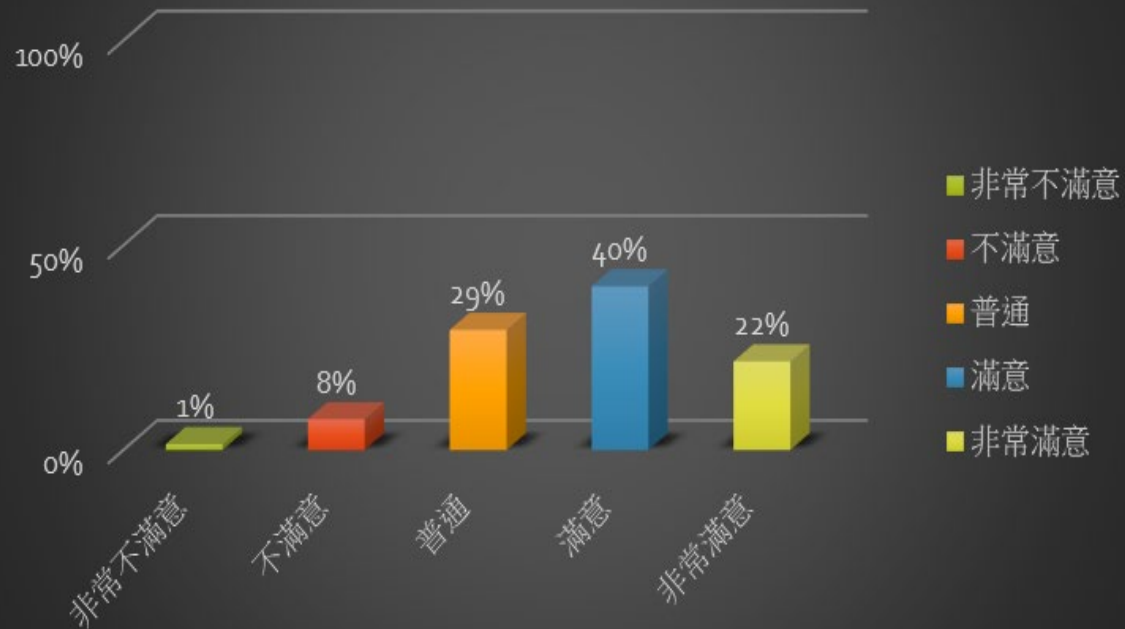


# 味仙滿意度調查-餐點口味及選擇性

## 味仙自助餐 [餐點口味]

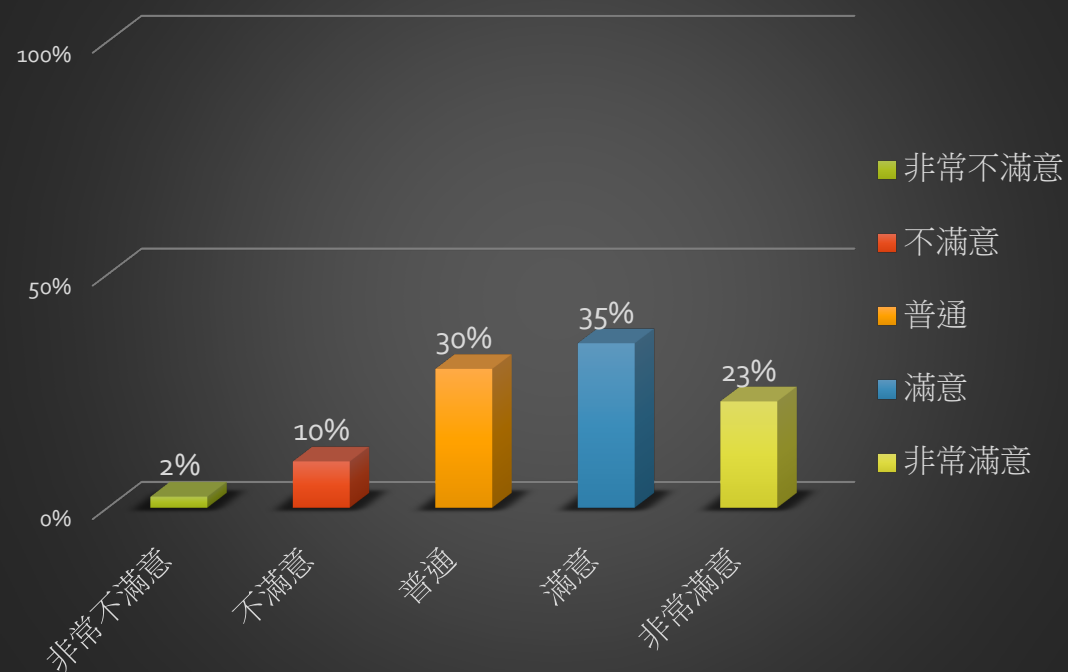


## 味仙自助餐 [餐點選擇性]

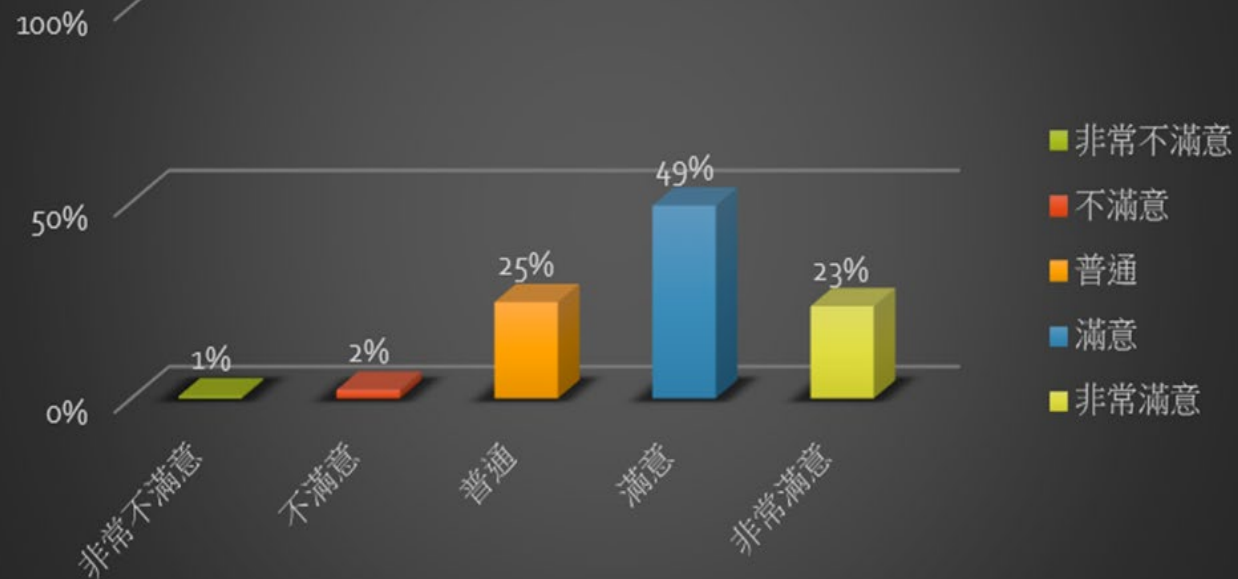


# 味仙滿意度調查-銷售價格、餐具衛生

## 味仙自助餐 [銷售價格]

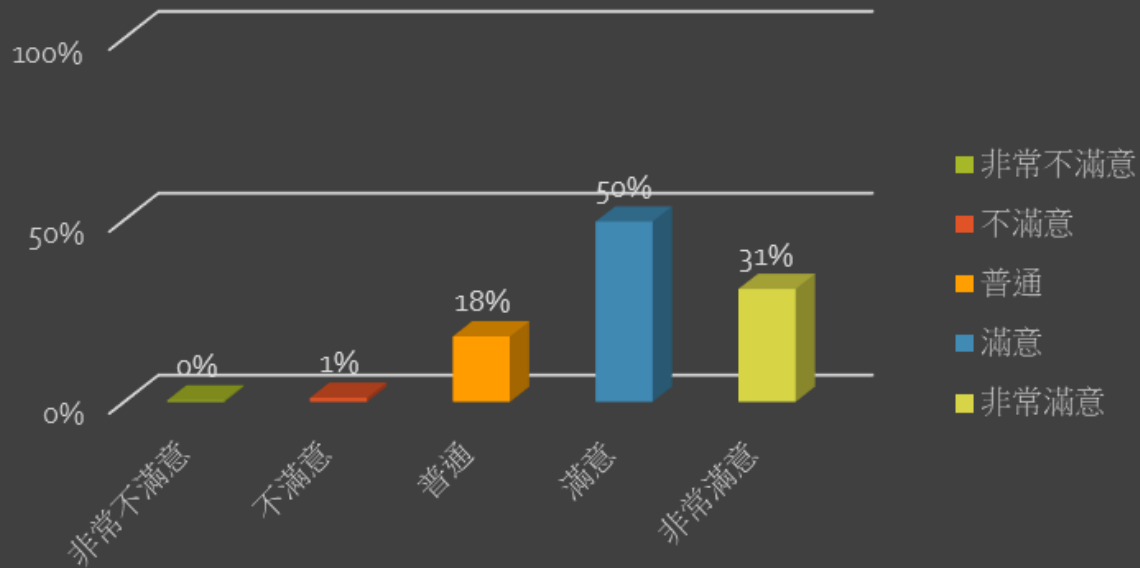


## 味仙自助餐 [餐具衛生]

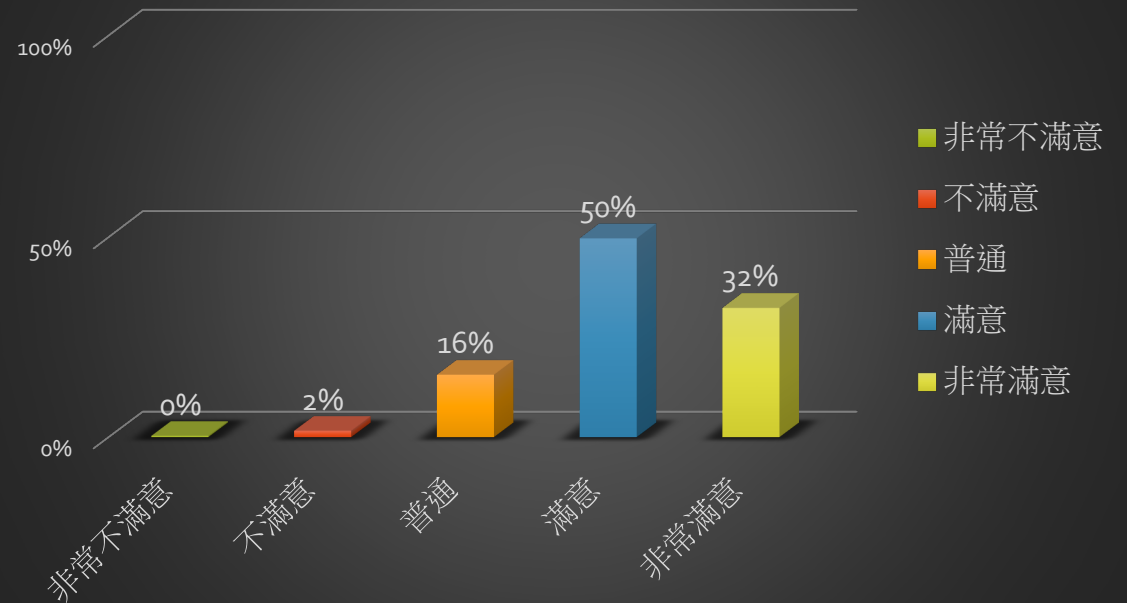


# 味仙滿意度調查-整體服務品質、環境氛圍及清潔

## 味仙自助餐 [整體服務品質]



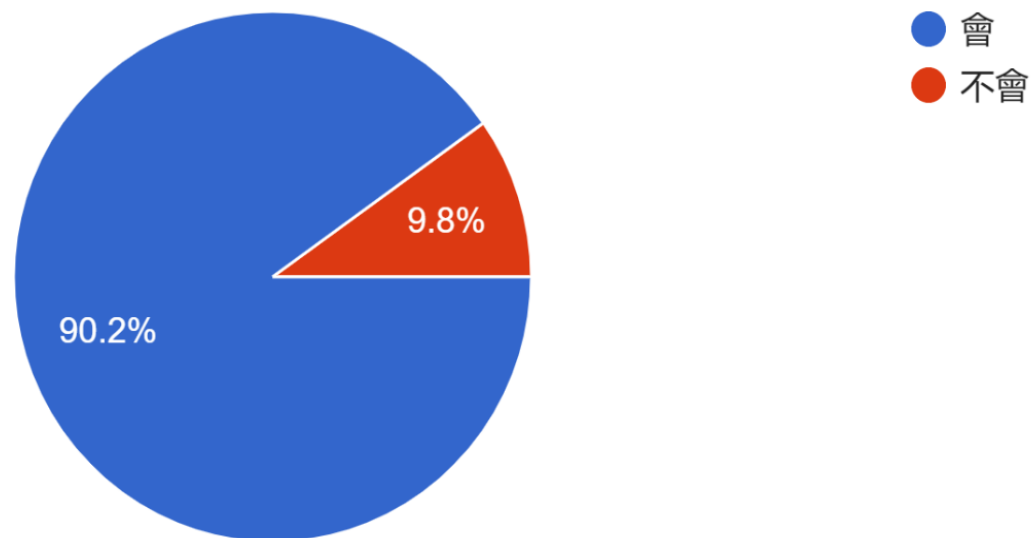
## 味仙自助餐 [環境氛圍及清潔]



# 您會不會嘗試或再次光顧這家餐廳(味仙自助餐)?

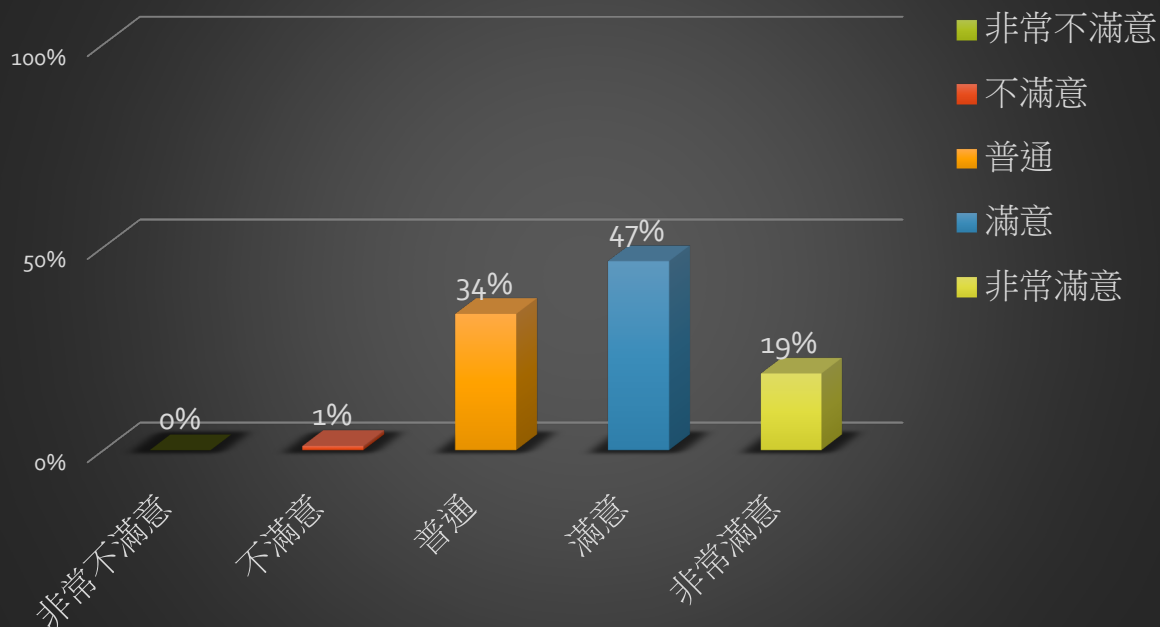
您會不會嘗試或再次光顧這家餐廳?

579 則回應

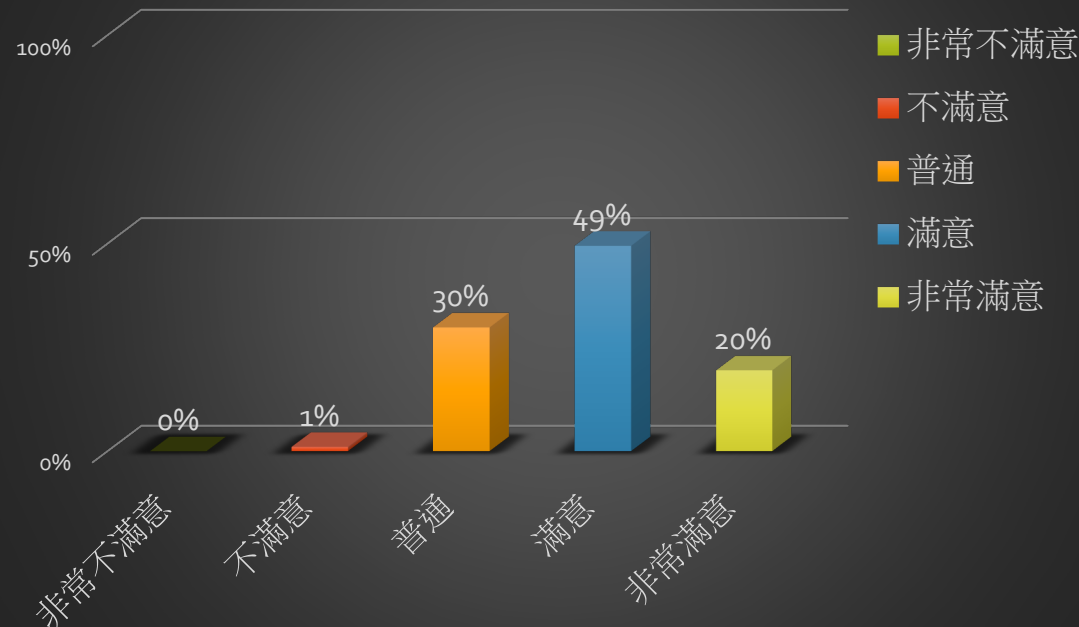


# 好時光滿意度調查-餐點新鮮度及衛生

## 好時光早午餐 [餐點新鮮度]



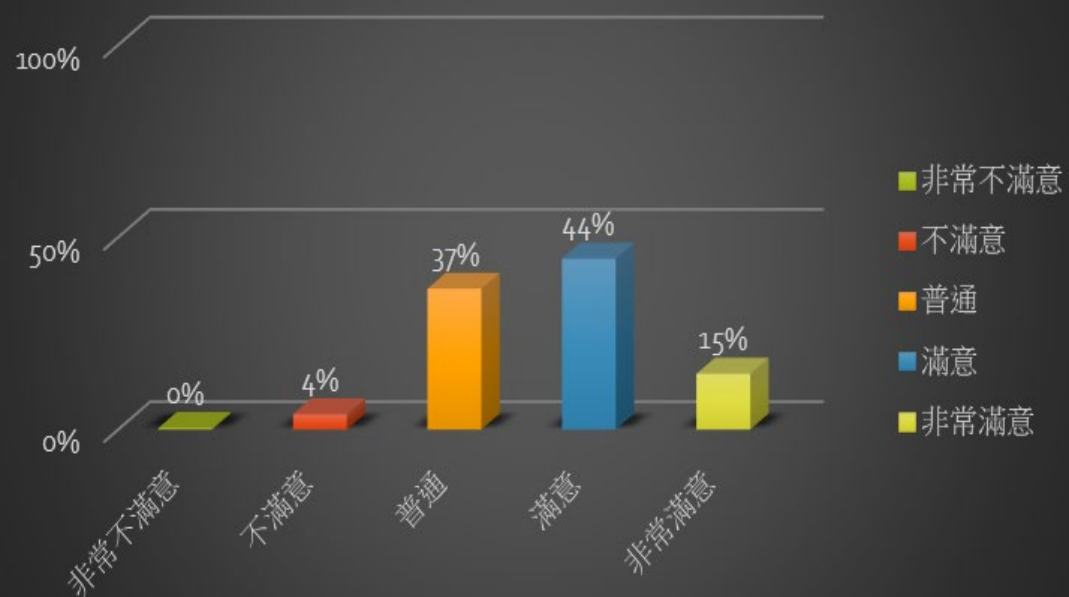
## 好時光早午餐 [餐點衛生]



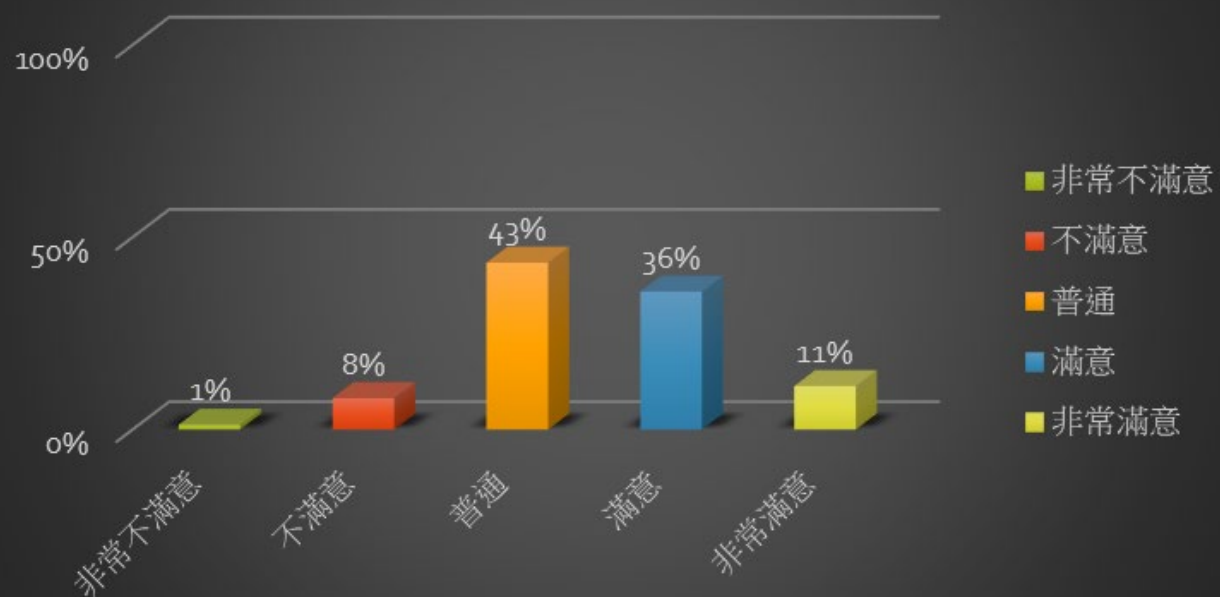


# 好時光滿意度調查-餐點口味及選擇性

## 好時光早午餐 [餐點口味]

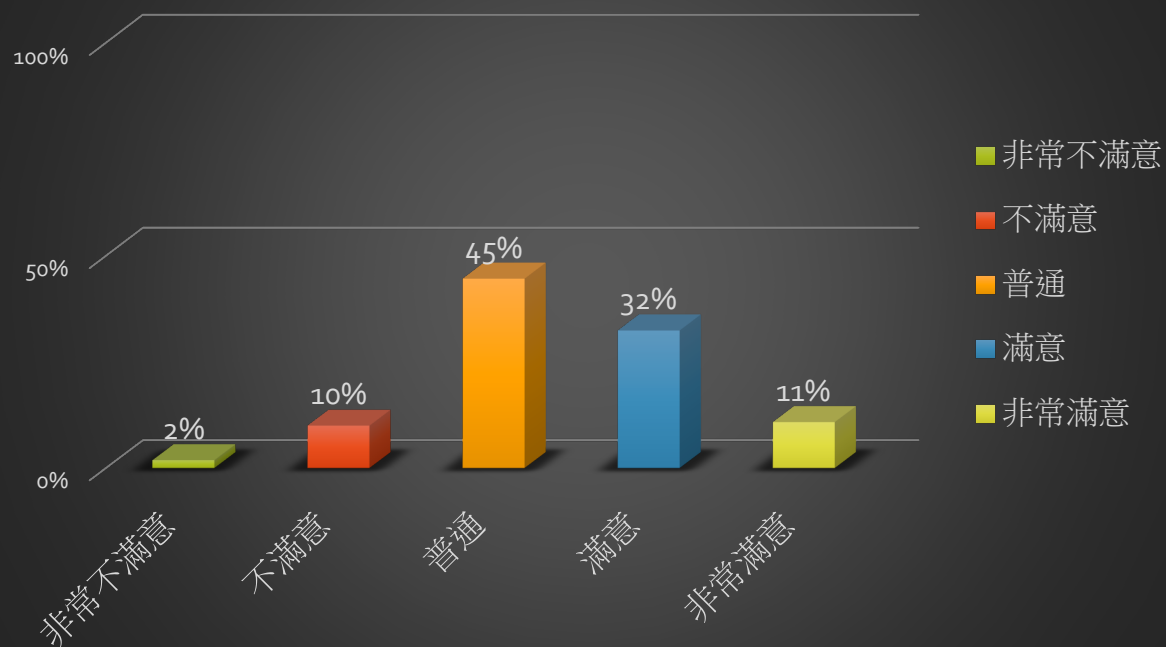


## 好時光早午餐 [餐點選擇性]

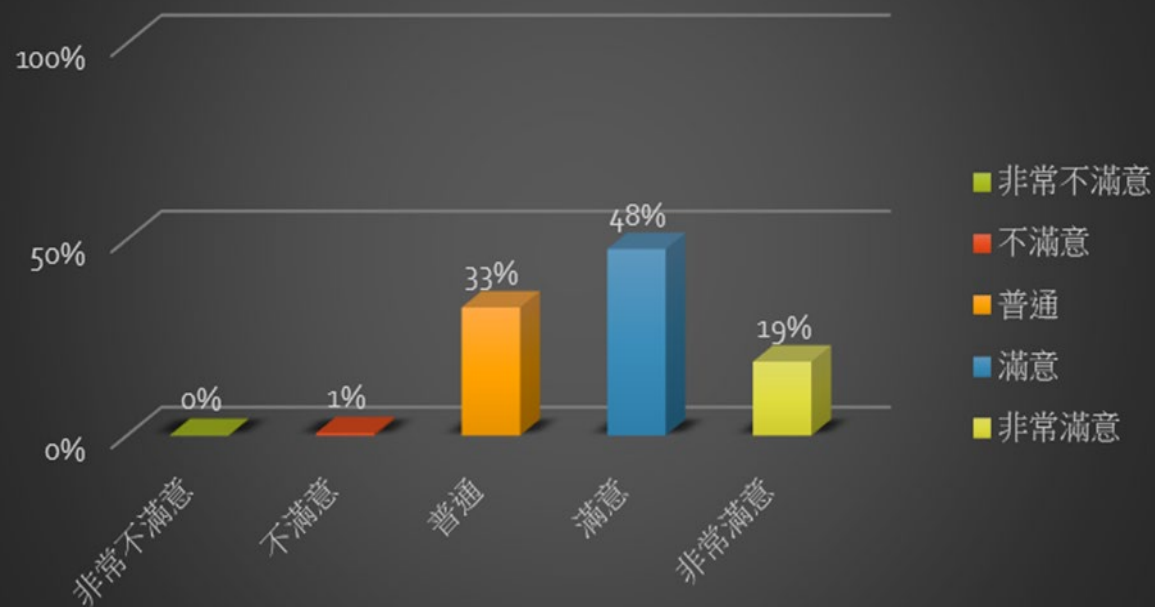


# 好時光滿意度調查-銷售價格、餐具衛生

## 好時光早午餐 [銷售價格]

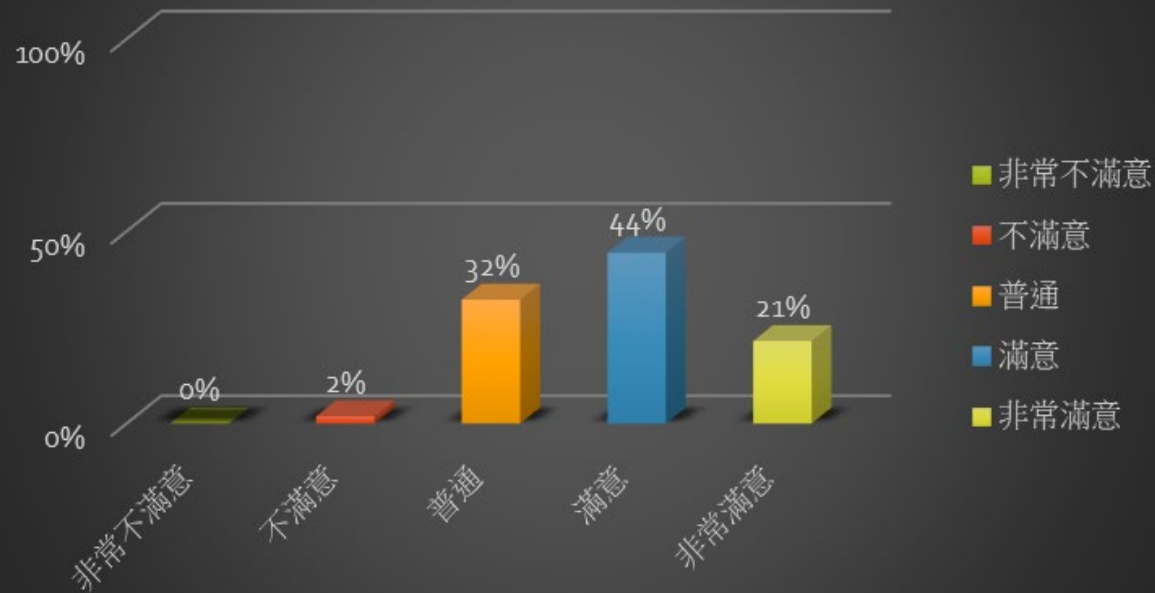


## 好時光早午餐 [餐具衛生]

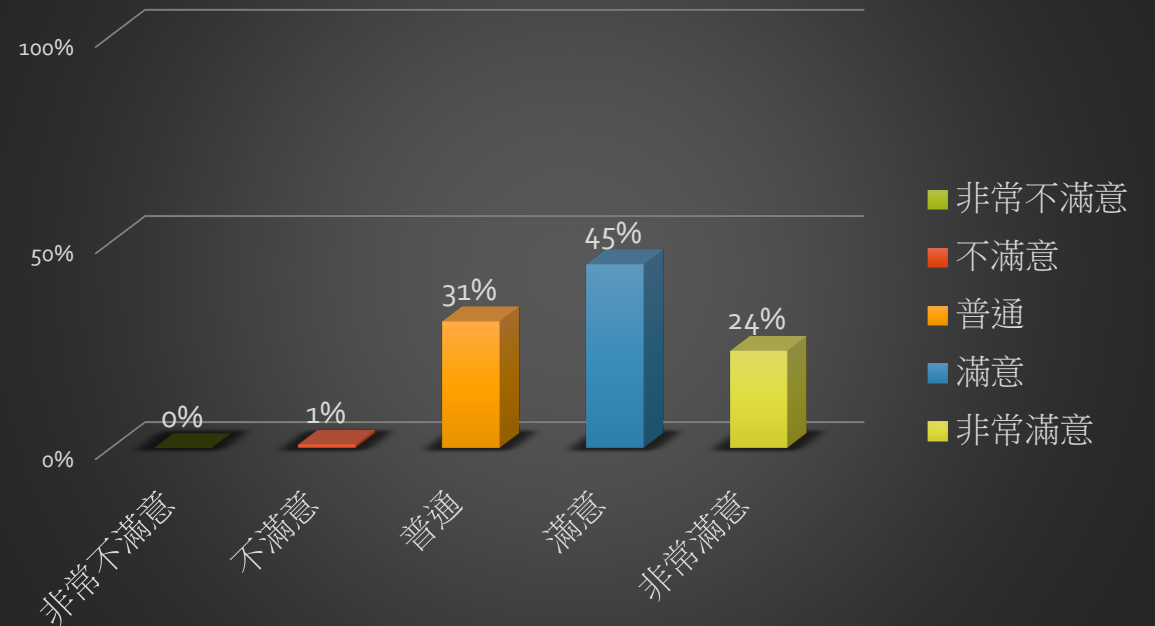


# 好時光滿意度調查-整體服務品質、環境氛圍及清潔

## 好時光早午餐 [整體服務品質]



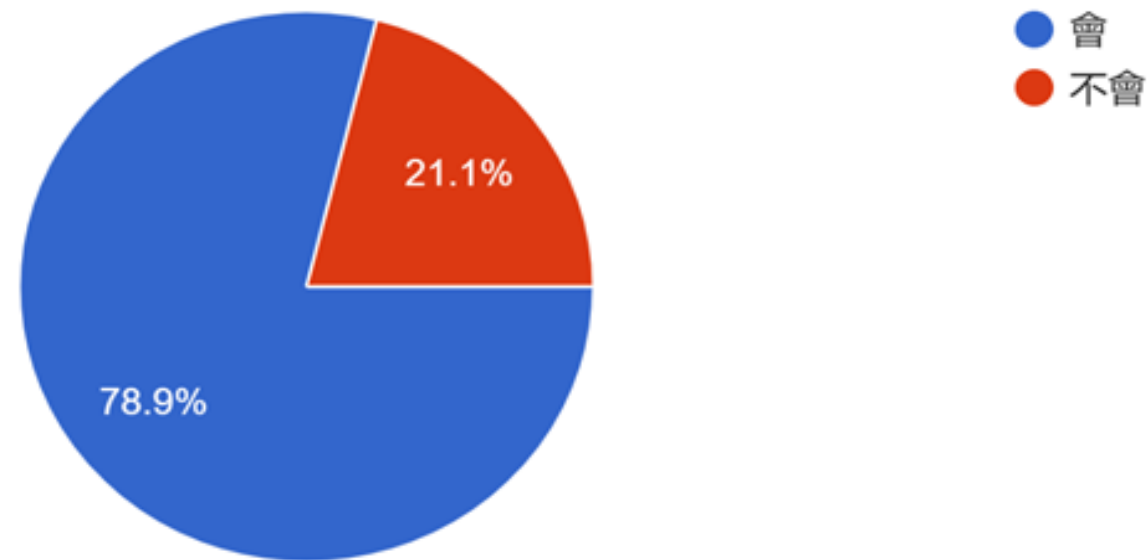
## 好時光早午餐 [環境氛圍及清潔]



# 您會不會嘗試或再次光顧這家餐廳(好時光早午餐)?

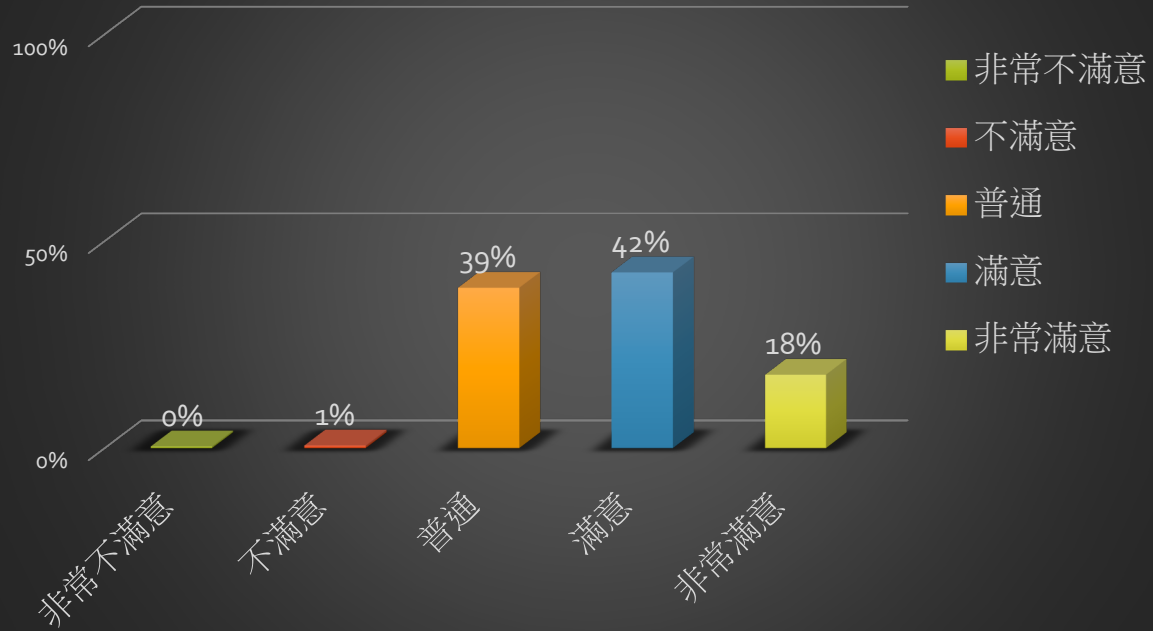
您會不會嘗試或再次光顧這家餐廳?

579 則回應

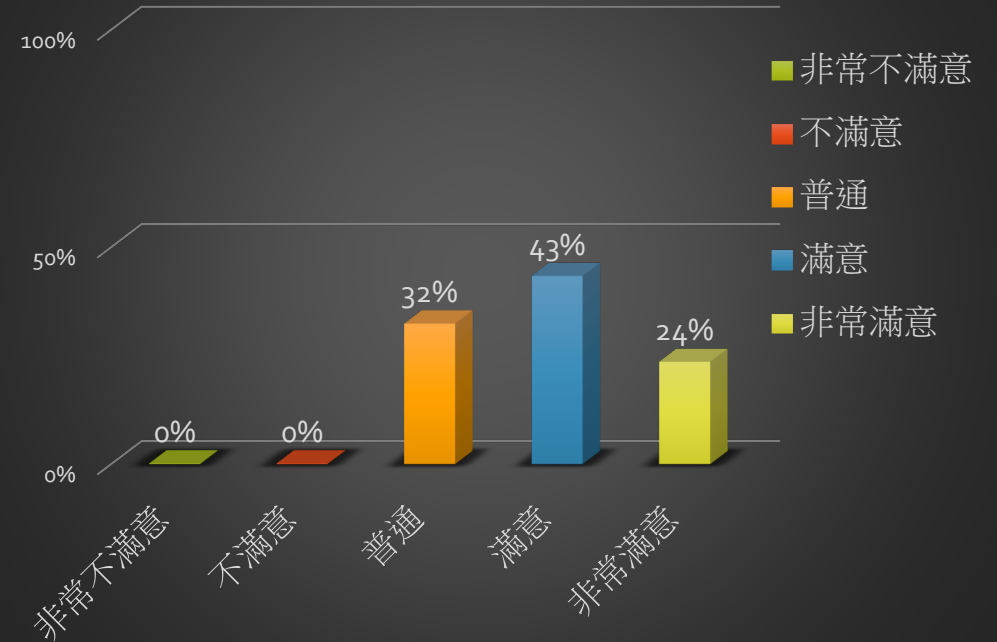


# 台灣惠蓀咖啡滿意度-餐點新鮮度及衛生

台灣惠蓀咖啡 [餐點新鮮度]

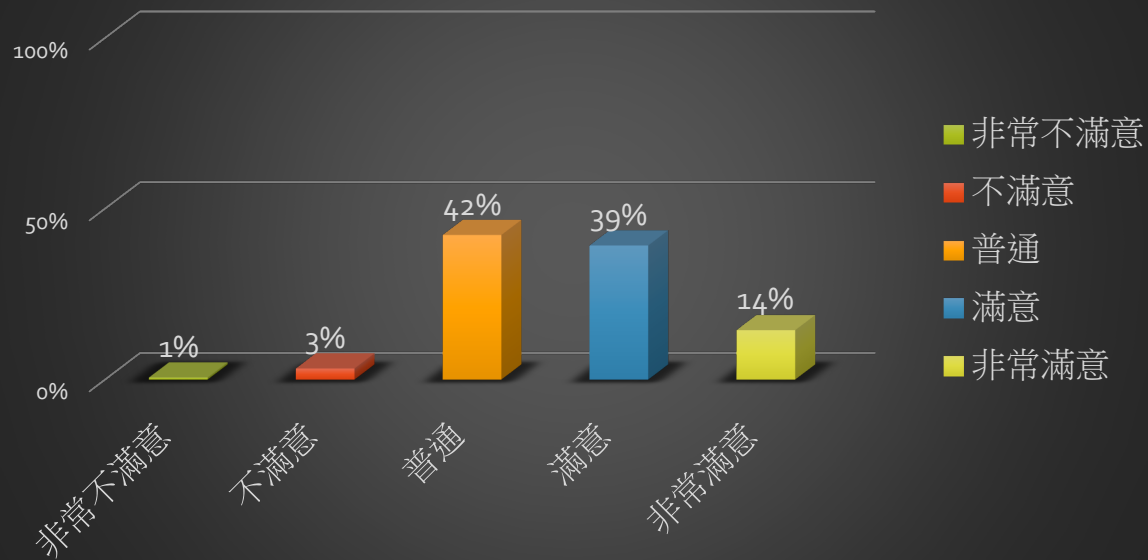


台灣惠蓀咖啡 [餐點衛生]

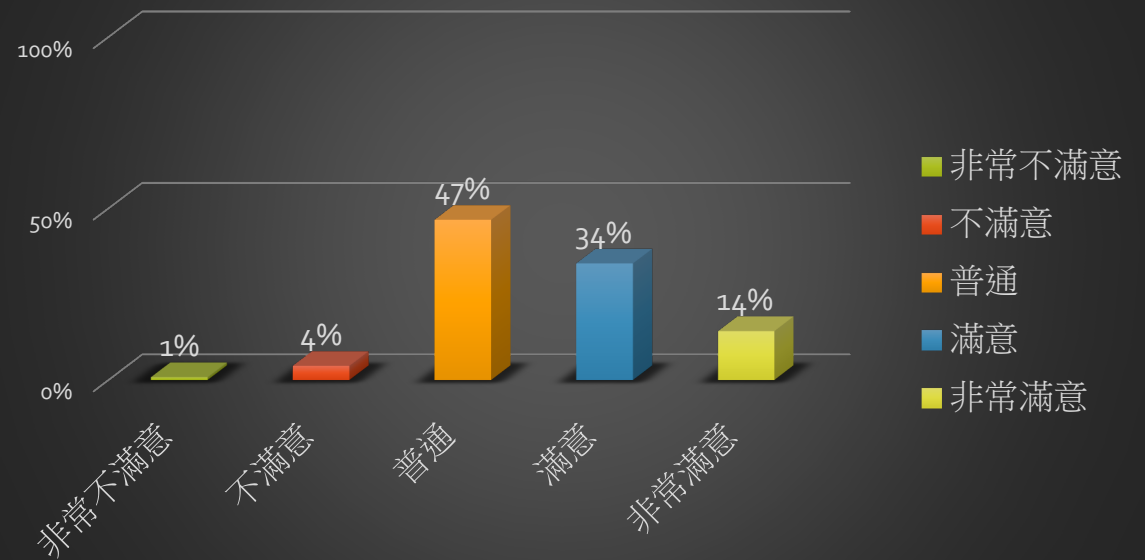


# 台灣惠蓀咖啡滿意度-餐點口味及選擇性

## 台灣惠蓀咖啡 [餐點口味]

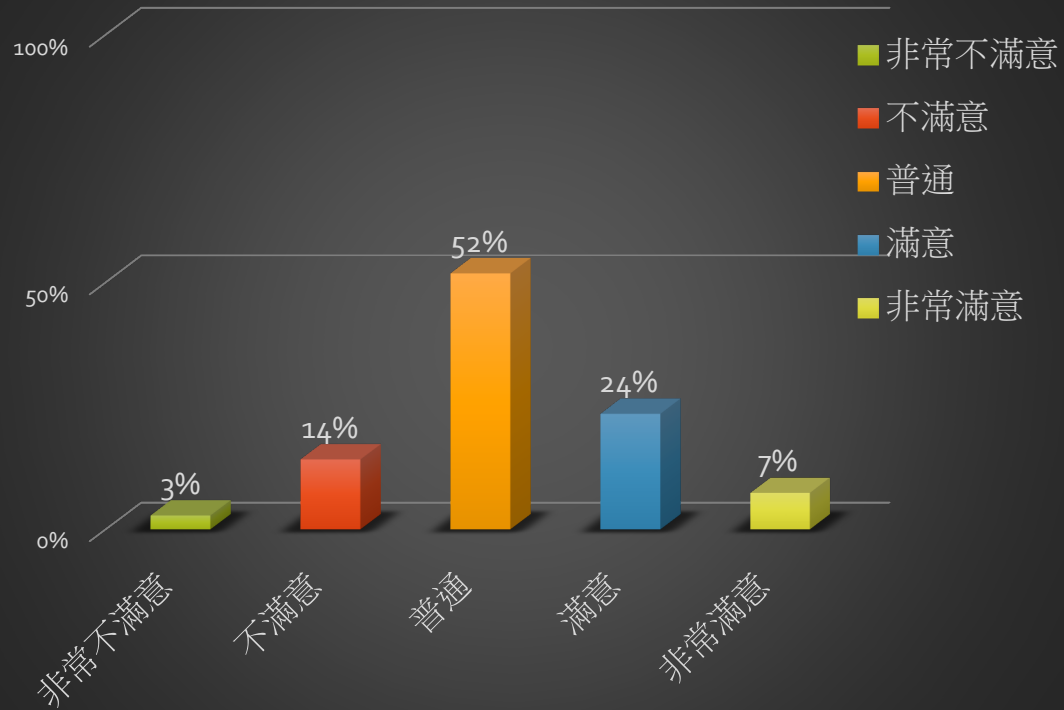


## 台灣惠蓀咖啡 [餐點選擇性]

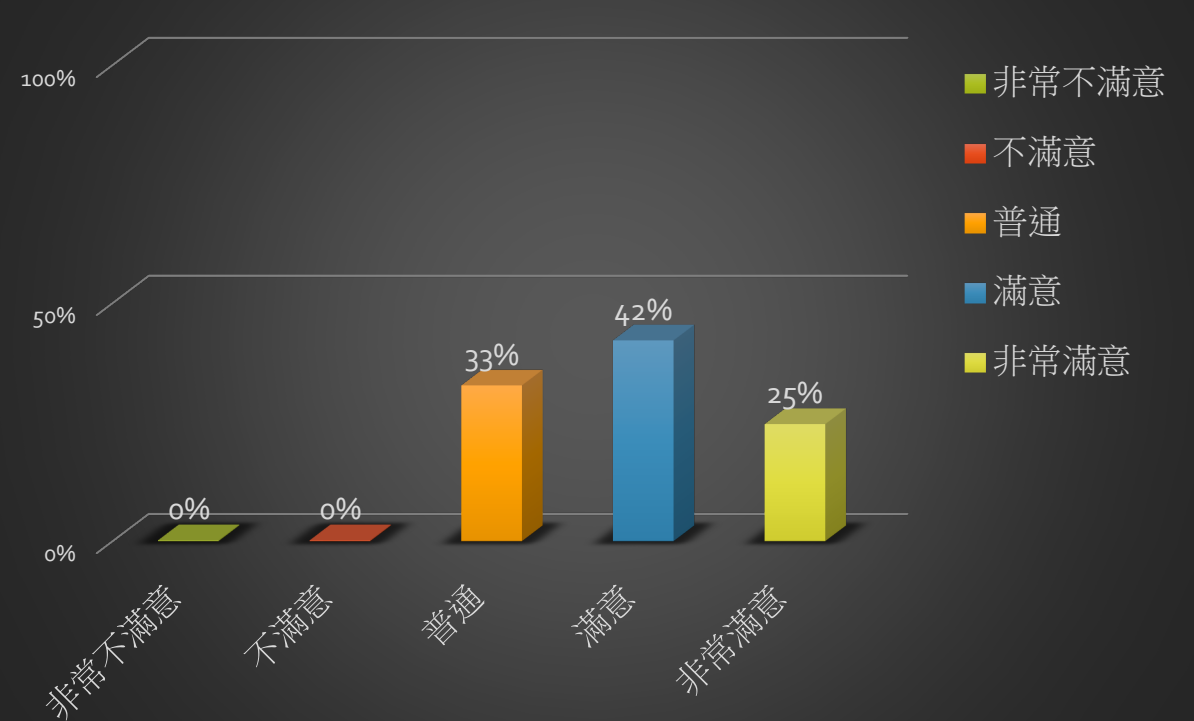


# 台灣惠蓀咖啡滿意度-銷售價格、餐具衛生

## 台灣惠蓀咖啡 [銷售價格]

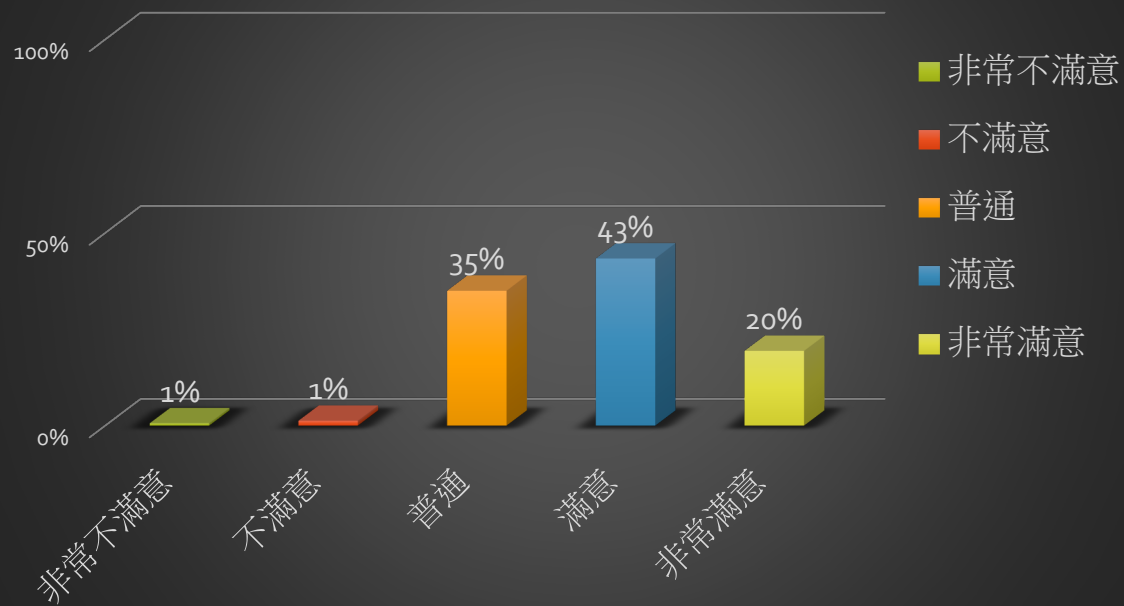


## 台灣惠蓀咖啡 [餐具衛生]

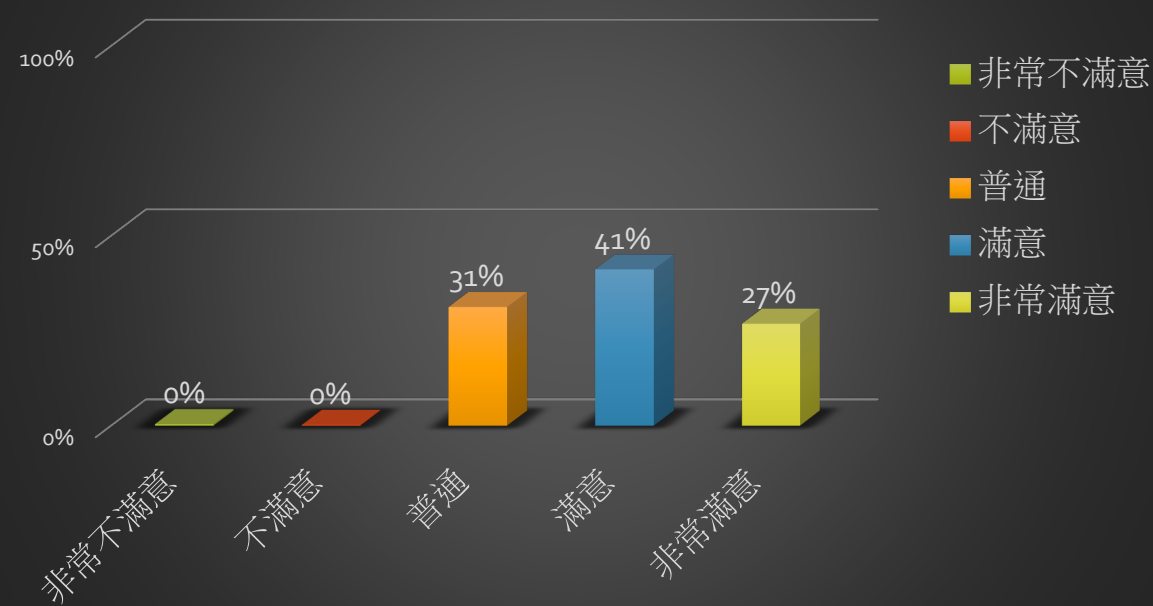


# 台灣惠蓀咖啡滿意度-整體服務品質、環境氛圍及清潔

## 台灣惠蓀咖啡 [整體服務品質]



## 台灣惠蓀咖啡 [環境氛圍及清潔]

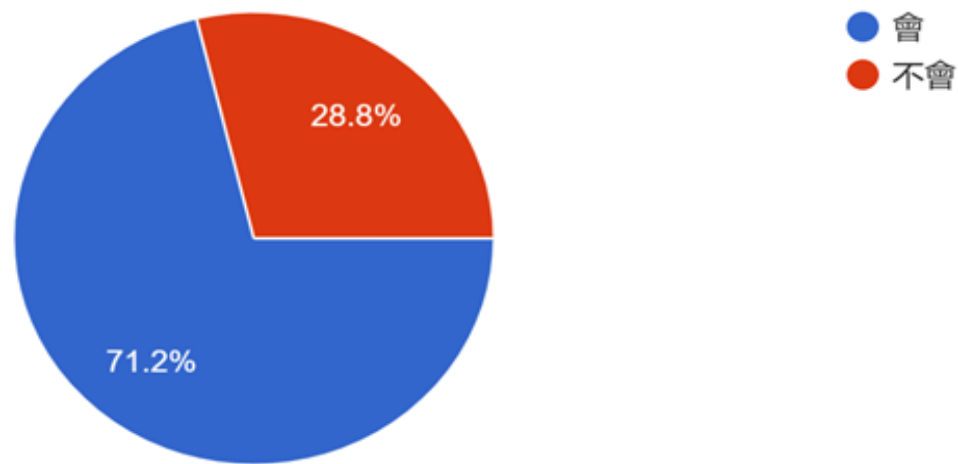




# 您會不會嘗試或再次光顧這家餐廳(台灣惠蓀咖啡)?

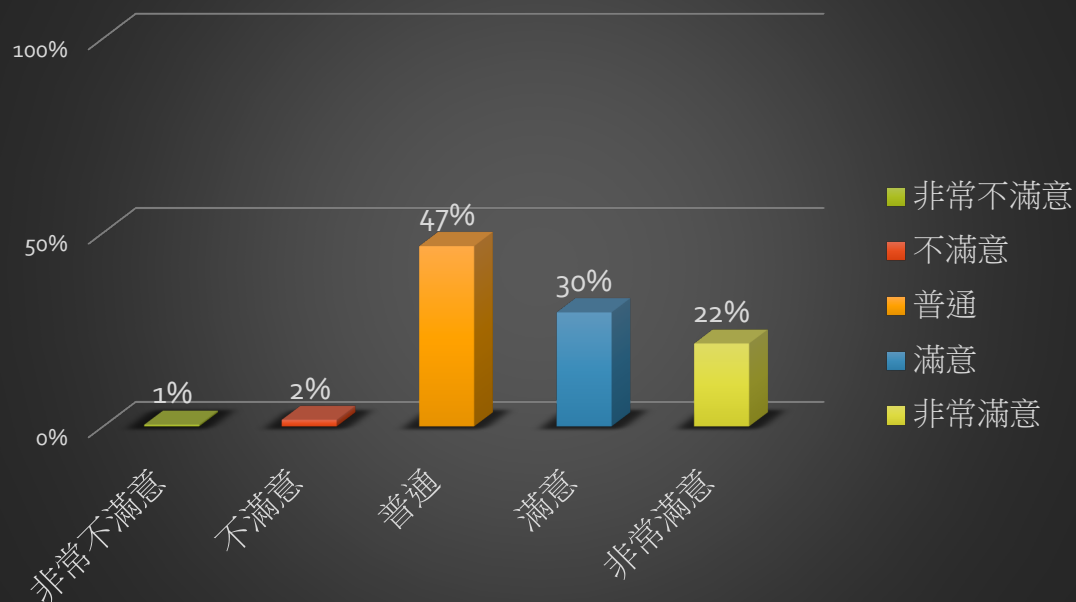
您會不會嘗試或再次光顧這家餐廳?

579 則回應

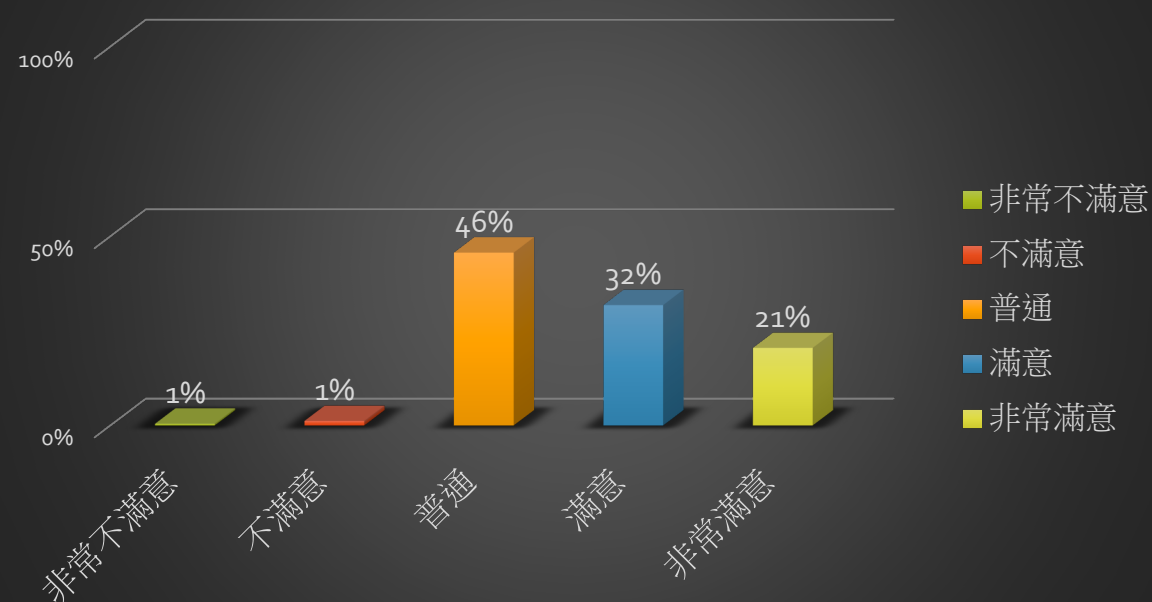


# 布查花園店滿意度-餐點新鮮度及衛生

布查花園店 [餐點新鮮度]

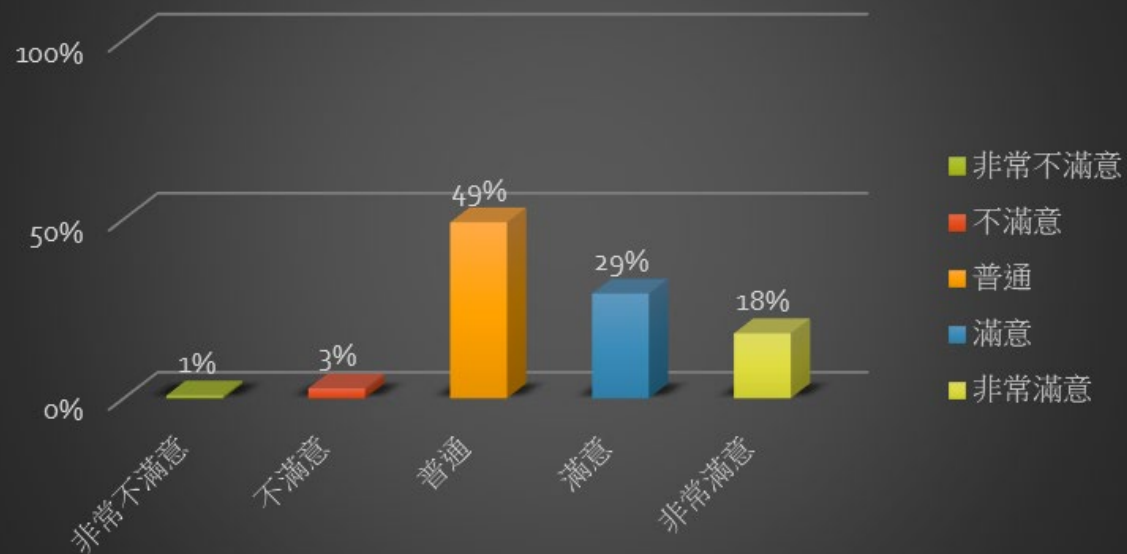


布查花園店 [餐點衛生]

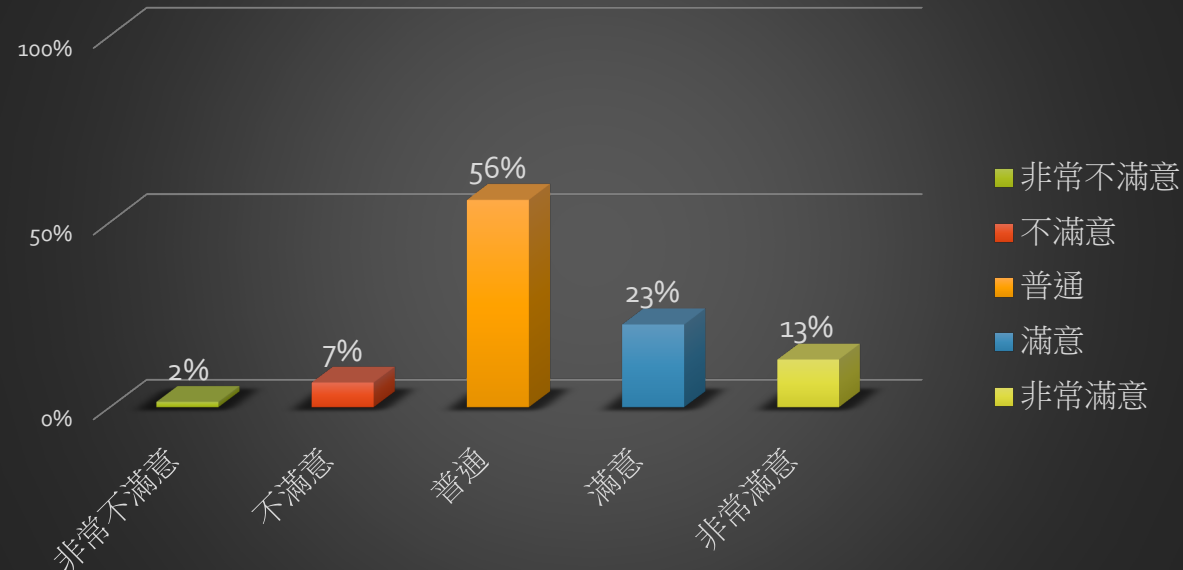


# 布查花園店滿意度-餐點口味及選擇性

## 布查花園店 [餐點口味]

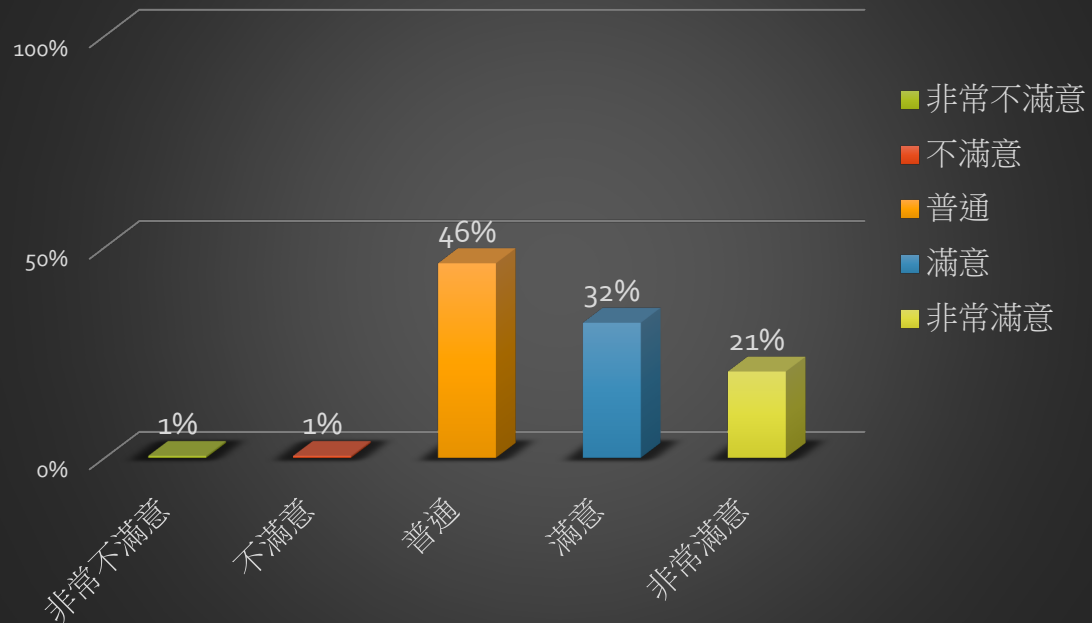


## 布查花園店 [餐點選擇性]

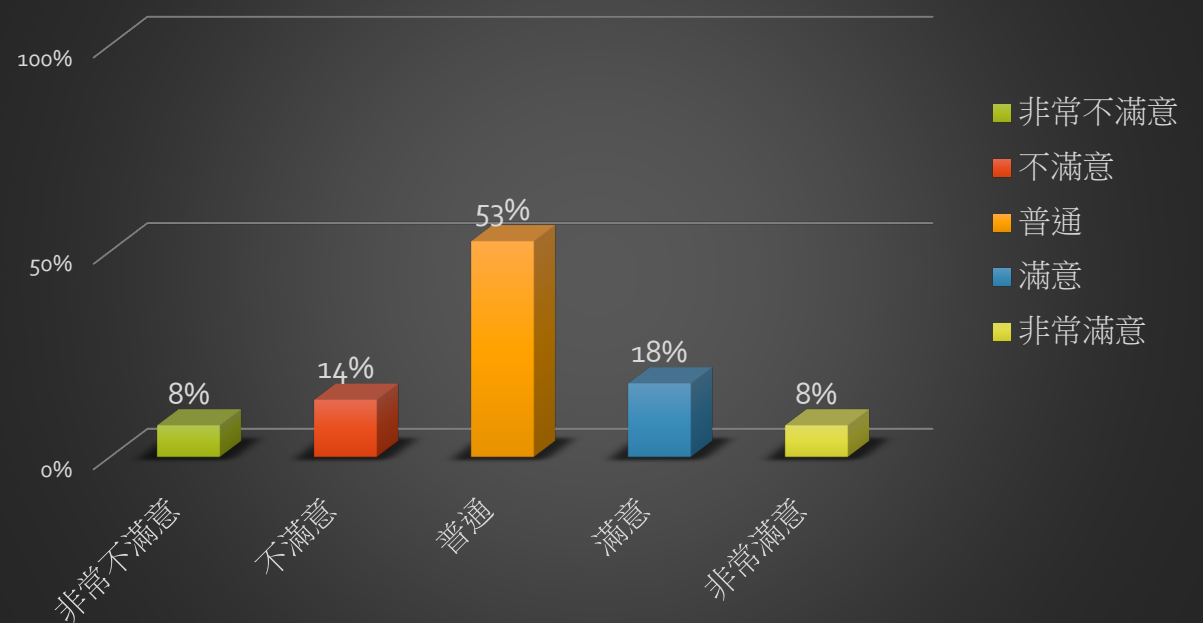


# 布查花園店滿意度-銷售價格、餐具衛生

布查花園店 [餐具衛生]

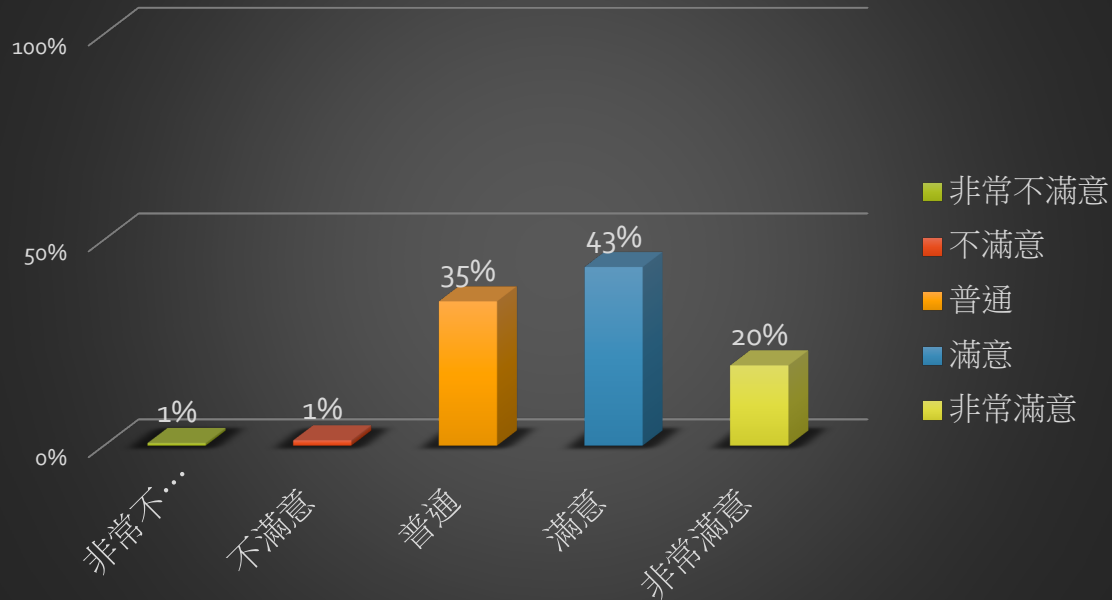


布查花園店 [銷售價格]

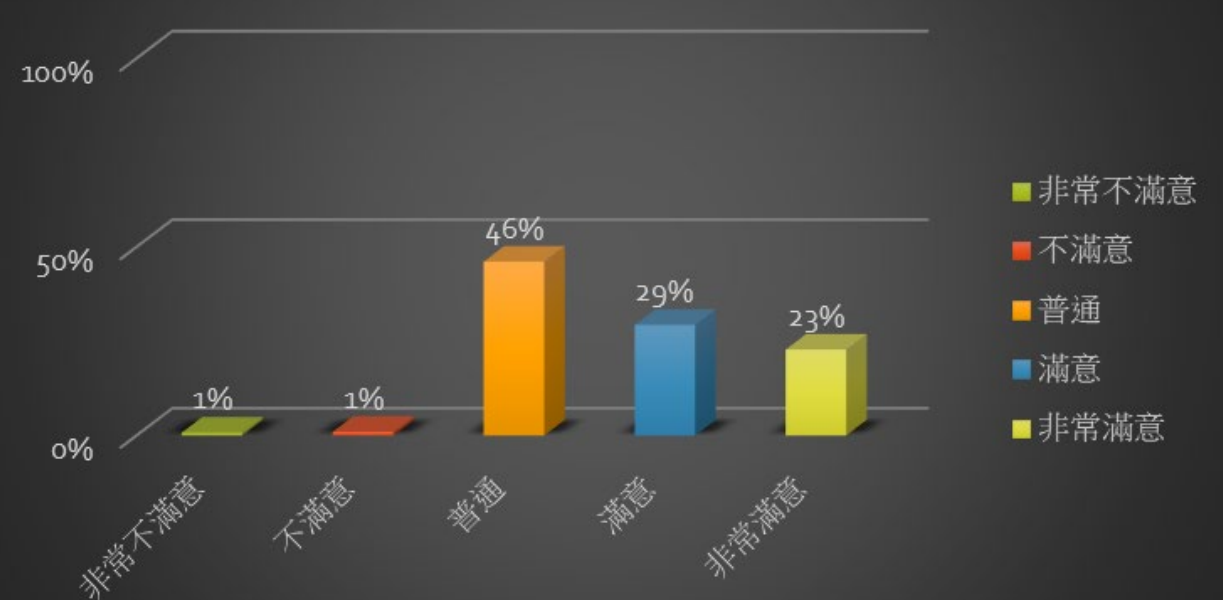


# 布查花園店滿意度--整體服務品質、環境 氛圍及清潔

## 台灣惠蓀咖啡 [整體服務品質]



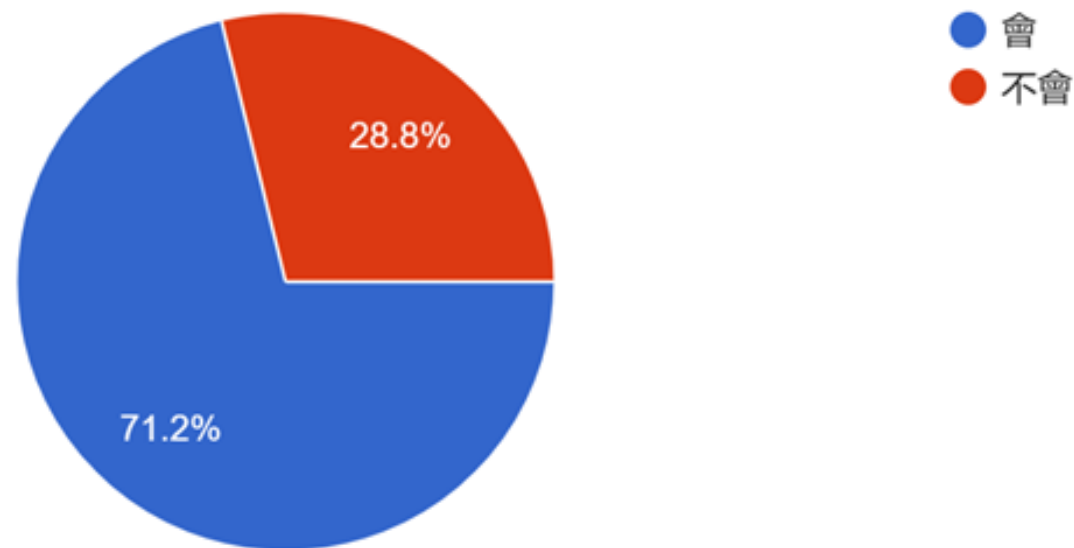
## 布查花園店 [環境氛圍及清潔]



# 您會不會嘗試或再次光顧這家餐廳(布查花園店)?

您會不會嘗試或再次光顧這家餐廳?

579 則回應

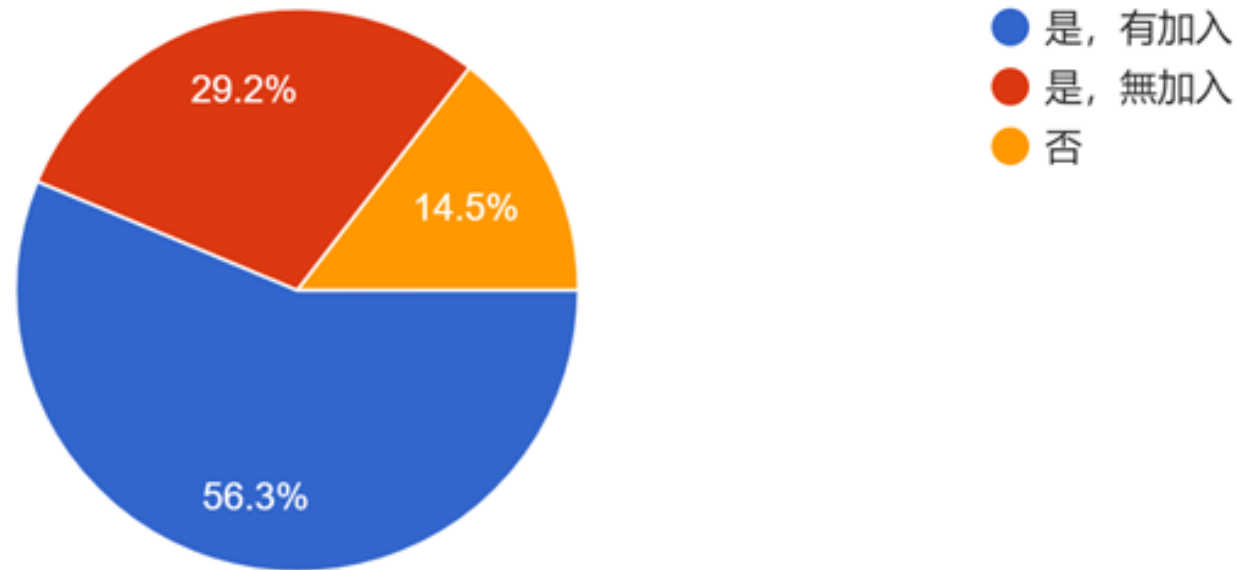


### 三、BEATA 餐廳 知名度調查

# 是否知道BEATA餐廳有官方LINE群組及訂餐系統？

是否知道BEATA餐廳有官方LINE群組及訂餐系統？

579 則回應

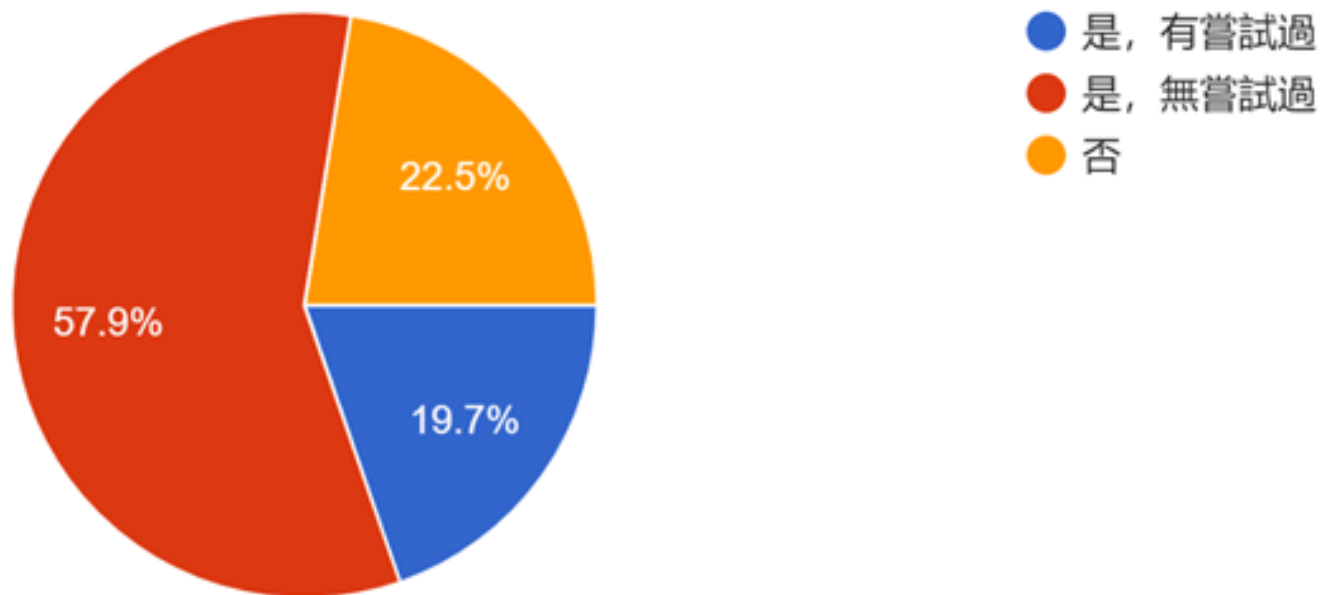




# 是否知道BEATA餐廳有經營午餐外送服務？

是否知道BEATA餐廳有經營午餐外送服務？

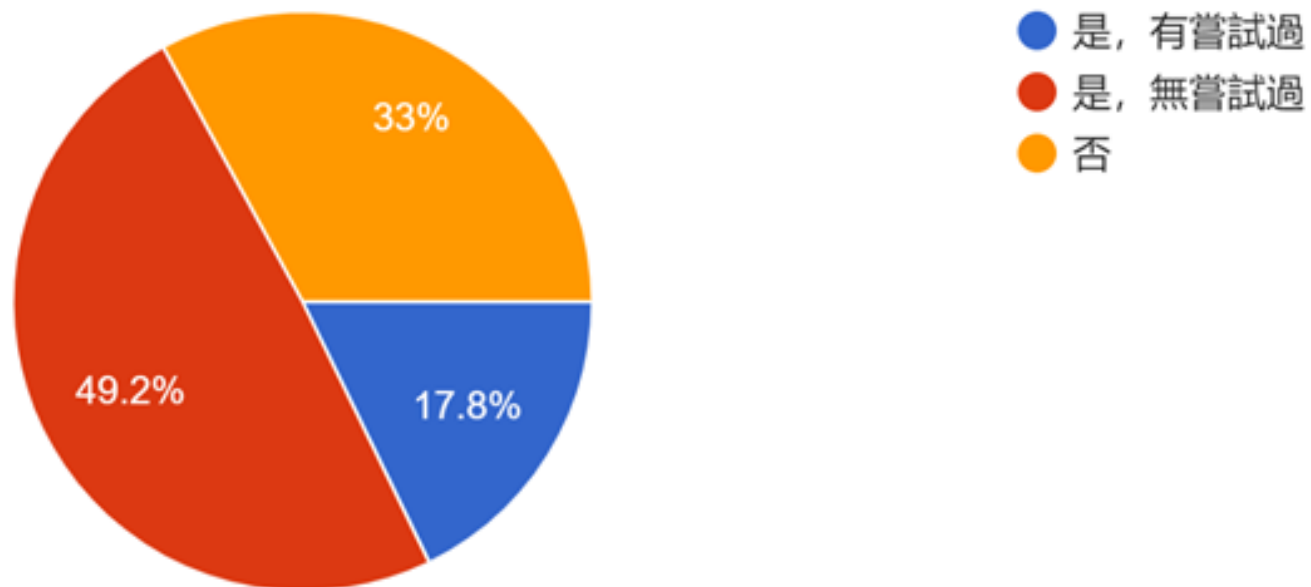
579 則回應



# 是否知道可利用"好時光早午餐"線上訂餐?

是否知道可利用"好時光早午餐"線上訂餐?

579 則回應



謝謝聆聽！

---

## 111 學年第 2 學期校園餐廳滿意度調查建議事項（味仙自助餐）

編號	建議事項	廠商回覆	管理單位意見
1.	廚房的油煙味很重，內用離開時身上都會沾滿油煙味，希望能盡量改善。	已請廠商評估增加抽風扇，並加強清洗抽油機冷卻口。	請每日結束烹調後清洗抽油煙機，每周清洗靜電機濾網。
2.	烹調太過油膩，有時候配菜很重口味又油又鹹。希望可以多一些口味較淡的菜餚，如水煮或蒸的！少點油鹽，健康一點！肉類烹煮可以有更清淡的選如清蒸、水煮、烤、滷。	清炒的部份會請師傅再留意，不過豆製品或紅燒茄子一定會較重。肉類的部份，每天也有蒸、滷、烤都有輪流出菜。	學生指的是一般烹調的口味都太過油膩，請廚師烹調時減少油量及注意調味料勿太重口味。
3.	價格可以再便宜一點。肉類價格有點模糊，像是紅糟肉標示 15 元，不太清楚是幾塊 15？有些主菜的價格有時會令人夾不下手，希望有優惠價格。	價格已符合市場價格，甚至更便宜。主菜價格也有標示4-5塊+10元、或4-5塊+15元，如果同學有疑問可以直接詢問櫃台人員。	請廠商販售前再次確認是否有標示清楚，有時確實標示不清。
4.	菜色重複性高，希望多開發菜色、增加多元性選擇。尤其主菜、青菜選擇可多一些。 有時候晚餐的菜幾乎和午餐一樣，作為幾乎每天都吃味仙的重度依賴者，還是期待午晚餐能有更多不同的選擇。	師傅在配菜上，有留意中午及晚餐的菜色，但以兩條餐台共48道菜色，每天出菜必定會有重複菜色。不過，會儘量用不同炒法以變化菜色。	午晚餐的菜色不要太多重複，因為來消費者多為固定的族群。菜色以當令季節為主，改變不同烹調方式以增加變化性，多觀察師生喜歡的菜色有哪些。主菜過於單調，建議多加變化，
5.	希望菜品可以保溫，有時夾完菜是冷的，希望可以吃到熱騰騰的菜。	菜品有依規定維持在60度C溫度，但炒完第1道至最後一道，至少要1.5小時，所以前面的菜色可能冷了，保溫會維持60度，但也難都是熱騰騰的菜	建議有一鍋是用電磁爐加熱的滷肉(蛋、豆腐)或豬腳等，讓喜歡吃熱食的人可以暖胃並有「家」的感覺。

6.	建議下午 2 點以後營業，以適應那些午餐時間較晚的人，以及某些假期開放。	因1點半後大多同學已上課，2點後及假日開放，實在不符營運成本，請見諒。	無
7.	蛋殼要注意別落到裡面。	會請同仁打蛋時再注意	請工作人員加強注意。
8.	米的種類是否可更換成較 Q 的口感。	會向公司建議是否請廠商採購	建議使用口感佳、品質好的米。
9.	建議標示菜餚會不會辣。	好,這部份會標示	請標示菜餚會不會辣。
10.	有些東西不好吃，有時候肉太乾，尤其雞腿肉真的太硬了，建議增加魚肉菜單。	肉類的調理，會請師傅留意肉質。魚的部份，因為大多同學不愛有魚刺的魚種，所以可選擇的魚類確實較少。	請廚師多改變魚品種類。
11.	有時中午 12 點好多菜都沒有了，用餐尖峰期 11:40-12:30 左右可多放幾道菜以提供用餐者選擇及補餐速度需再快，非尖峰用餐期則以目前提供菜色量及補餐速度即可。有時中午 12 點好多菜都沒有了	中午12點兩條餐台都是有菜品的，但同學集中在12:00-12:15分來到學餐，補菜速度難免趕不上，不過，會請師傅預留菜品以方便補充。	12:00~12:15 請有專人在外場觀察菜盤是否以空盤，及時補菜。
12.	希望標示菜中不易發現的過敏原如蝦米。希望高麗菜可以不用蝦米炒，很常漏掉標示/或放在素食區，我對蝦米的過敏反應很嚴重。	清炒高麗菜是天天上菜，單純青菜是怕同學容易膩，所以才會加入蝦米、魚乾改變風味之後會提醒師傅不加入蝦米。	請現場標示如加入蝦米的菜餚。
13.	有時候點心包子類蒸得太乾	包子類蒸出籠後再放在保溫台上保溫，時間久了，皮就被吹乾，之後會減少出餐數量，避免放置太久。	建議少量分次供應

14.	秤重計價對於根莖類食材或特定料理方式來說,很不經濟,依照學校周邊便當店的量製作一個便當價格並不會有優惠,再加上位於半山腰的餐廳位置會降低前往消費的意願,建議做優惠方案促銷。	學餐提供的秤重,是參考學校週邊市場售價,根莖類較重,但某些蔬菜或小點心則遠低於市價,只能截長補短。 每日中午13:00過後,就會8折優惠,晚間6:00後,也有優惠回饋顧客。	無
15.	蔬食區許多菜裡面都有蝦米、蔥蒜、碎肉,否則每次夾菜前都要很仔細看怕夾到有肉的菜。	有時,同仁看到青菜就會往蔬食區放,會提醒同仁及師傅放菜盤時,要再留意。	請工作人員多用心,避免再放錯適當位置。
16.	希望可以再增加蔬食區的品項,提供較多種類的豆類製品/蛋類...等配飯的菜色	豆類、蛋品都有輪流在蔬食區出菜喔。	豆製品及蛋類較受師生喜愛,建議葷食及蔬食區都有足夠的份量供應。
17.	夾菜的夾子有時候摸起來會油油的,希望可以洗得更乾淨。	好的,清洗時會多留意	請用熱水浸泡清洗,可加強去除油漬。
18.	非常棒!感覺到有不斷進步 希望可以繼續保持 辛苦工作人員們♥。	謝謝您的鼓勵	謝謝學餐的用心!
19.	最近的湯很好喝!希望青菜類可以再多一點,也希望有機會能再吃到涼拌豬耳朵。	最近青菜類很多,常常來就可以看到囉!天氣再熱一點,會請師傅準備涼拌菜。	涼拌的製作,要多注意製作時器具先行消毒,避免食物受污染。
20.	有些菜過熱會變色,如青椒、12:30後就更沒人選了,建議會變色的菜就提供少份量,等被夾完再直接上新的一種菜,也才不會浪費食物。	大部份的菜品保溫一段時間都有變色問題,同學不愛吃的菜,被留在保溫台的時間更長。份量上,也會請師傅再斟酌。	建議有時提供涼拌的綠色青菜,綠色青菜多以少量現炒供應方式為主。
21.	感謝阿姨及團隊們的努力,讓學餐越來越乾淨又好吃,外送順風車也很方便。	謝謝您的鼓勵	感謝團隊的用心!

22.	結帳速度希望能加快，不然排好結帳完。可以新增行動支付或 line pay 嗎?	兩台收銀結帳速度幾乎比之前快多了，同學將零錢備好，結帳速度更快。行動支付會再評估。	行動支付已成現在的消費型態，目前有提供信用卡及悠遊卡，建議可提供更多元的電子支付。
23.	筷子的方向擺放錯落，(頭尾方向)未一致，拿取時較不衛生。	已請同仁擺放一致	請將筷子頭尾一致擺放。
24.	期待家庭套餐重新開放。	因為內部業務調整，家庭餐會再評估。	建議提供更多元的服務，如輕食精緻餐盒、低卡餐及家庭餐。
25.	地板要加強邊邊的地板有很多小蟲的屍體，地板有時候會黏黏的，	已請同仁加強清掃。	請加強工作人員教育訓練及檢討工作細則，維持基本的清潔要求。

## 111 學年第2學期校園餐廳滿意度調查-建議事項(好時光早午餐)

編號	建議事項	廠商回覆	管理單位意見
1	希望開發更多新菜色，或偶爾推出短期新口味。	有持續開發中，這學期，我們推出了8個新品項，之後也會持續開發	可觀察師生較喜愛的商品並將喜好商品當作固定菜單。
2	不要分早午餐時段限定品項，希望可以繼續開放全品項販賣至中午時間，因為早餐的選項相對較便宜，建議可以用新增的方式加入新菜單 並保留原本早餐的菜單。 以前可以單點漢堡/三明治那些的時候其實還挺好的	全品項因為備貨及製作時間相對變長，又會回到等候過久的問題。 不過，我們會再評估加入部份單點漢堡及三明治。	建議以一般市面上的早午餐型態方式供應，多元的飲食選擇較受師生歡迎！
3	希望可以增加更多飲品選項，例如提供鮮奶茶、果汁、綠茶，不然每次都不知道要點什麼喝。	之前有無應鋁箔包，但同學反應不佳後才停售，其它飲品則考量食品安全及保存暫不供應。	建議與飲品廠商合作提供健康飲品類，如五穀漿、杏仁漿、薏仁漿等。
4	希望製備餐點的時間可以更快些，特別是對於那些早上上課或上課遲到的人。 工作人員的出餐速度及對餐點內容熟悉度待加強	同學可再LINE官網訂購後現場取餐，避免擔誤時間。 新同仁加入，難免需要一點時間熟悉餐點	請再加強工作人員教育訓練，因為人力已有3位，其中2位已是來較久的員工。



5	價格沒有競爭力。有點貴，希望便宜一點。	今年通貨膨脹與人事成本的提高，我們都已自行吸收，學餐提供同學用餐方便及符合衛生管理的餐點，價格上並未高於市場售價。	無
8	厚片巧克力料塗太少、不夠厚、不夠美味。	會請同仁製作時留意醬料覆蓋。	再請多觀察學生的喜好性。
9	紅茶難喝，偏貴。	已經更換新茶包廠商，測試也符合同學接受口感。	其實從銷售量即可得知是否受同學喜愛。
10	蘿蔔糕不好吃，可以試找其它食材供應商。	會反應公司再討論是否更換供應商。	建議更換口感較好的廠商，也請採購先行評估。
11	希望可以多增加全素選項	點用全素食餐點的學生比例較低，建議可至二樓選用自助餐蔬食菜色。	有些商品是素食可選擇，請於菜單中標示出來。
12	整體口味偏油膩，若沒點飲料的話吃到後面會蠻膩的。 想吃到其他非油炸的肉類品項(像火腿)，然後希望蛋餅可以像之前一樣煎的脆一點，比較有特色	不點炸物的話，好時光的餐點真的不油喔 蛋餅皮本身就難煎的脆，若有特別需求，可請同仁客製化。	蛋餅皮要煎的脆火侯及油量需要調整即可。
13	希望增加環保餐盒送餐服務	早餐類的品項，形狀各異，加上單價偏低，難以用環保餐盒及外送。	有些師生無法離開工作場位，希望貴店提供外送服務，建議與Uber 平台合作，外送範圍也可更廣。

14	蔬菜都有冰箱味，感覺很不新鮮。 薯條太鹹、飲料太甜	會請同仁儲存時再注意密封避免染味。 薯條是廠商調制口味，也會反應。若覺 飲料太甜，下次建議喝無糖。	製作時甜度是否可調整為半糖或 少糖。
15	希望午餐時段的鐵板麵套餐不要加 香腸（或換其他健康一點的配菜）	下學期可以改其它配菜讓同學選擇	本校師生多具有健康意識，建議 多開發較健康的菜單。
16	有時會看到餐具沒有洗乾淨	會請同仁加強清洗	請轉知餐具清洗廠商，多加強餐 具之清潔程度，現場工作人員也 請做好衛生把關。

## 111 學年第2學期校園餐廳滿意度調查-建議事項(博雅中心1樓-台灣惠蓀餐廳)

編號	建議事項	廠商回覆	管理單位意見
1.	有個女店員態度很差，問他旁邊座位可以開放嗎？他很不客氣的說只開放給有需求的老師，真的是很無言。 有時候（可能是固定幾個）店員的態度會愛理不理的。	為員工的服務態度不佳深感抱歉！會再加強人員服務品質，目前旁邊的座位是開放的，若是團體訂位或是老師需使用較安靜的場地時，則暫時不開放給他人使用。	請再加強人員教育訓練，加強服務品質。
2.	價格不適合學生族群，希望有陽明學生套餐方案。即使對教職人員來說，價格還是偏貴。 建議簡餐類價格可以再低一些	有關學生套餐方案會再研究獨立菜單提供，目前餐點部份因近日食材成本波動幅度很大，所有成本皆由公司自行吸收，再加上校內教職員、學生來店用餐皆有85折優惠，請體諒業者經營不易。	無
3.	可以主動提醒一下出示學生證可以打折的事情，不然剛開始去的幾次真的都不知道。	店內人員在結帳前都會主動詢問喔！	店內人員如為新手，請加強教育訓練，多叮嚀工作人員應主動提示。
4.	覺得可以當作午餐的品項偏少，希望能再更新菜單。可以出一些新鮮的食物不要都是調理包。 常常吃到調理包沒有微波完整、飯很硬的簡餐。	午餐品項會不定期增加新品，會用立牌的方式放置在櫃檯顯眼處。 現做餐點因考慮到油煙、用火等問題，所以會以餐包為首選，現場食用餐點若有任何問題，可以直接與工作人員反應，即可立即更換。	請轉知工作人員出餐前應確認食材是否有充分加熱或煮熟。

5.	鍋燒意麵沒什麼味道	因個人口味不一，若需調整，可告知人員客製化。	無
6.	促銷活動要多一點，可以舉辦第二杯7折的促銷活動或像星巴克有買一送一活動。	促銷活動部份，校內人員、學生~餐點或任何飲品都有85折優惠。	希望除了85折優惠，可適時推出不同產品促銷活動。
7.	桌椅可以更新，用餐環境可以再加強。	預定明年中更新	平時請保持桌椅清潔度
8.	繁忙時間品質不穩定	會再加強人員出餐品質及穩定度。	請人員依照SOP流程製作
9.	素食的選擇如果可以多一點就更好且份量不多，價格比較貴	素食部份除了簡餐外，另有輕食可供選擇。	針對素食的客戶，建議請員工也主動介紹素食的餐點有哪一些，讓消費者更清楚。
10.	有時蛋糕吃起來，感覺已經放很多天了	可直接與現場人員反應做更換。	請留意蛋糕的保存期限，校方也會不定期稽查。
11.	風景很漂亮，但有點早關，希望延長營業時間。	目前因人手不足，待明年度有機會再調整。	無
12.	希望可以多加插座	店內插座增加需配合電力問題。	建議像捷運一樣設置充電區。
13.	希望可以提供環保送餐	若需送餐可事先來電訂餐，以便安排人員支援現場外帶點餐，可自備環保餐盒並可抵餐盒費用。	有些師生無法離開工作崗位，希望貴店提供外送服務，建議與Uber 平台合作外送範圍也可更廣。

## 111 學年第2學期校園餐廳滿意度調查-建議事項(活動中心4樓-布查餐廳)

編號	建議事項	廠商回覆	管理單位意見
1	對學生而言價格太高，希望價格更優惠一點。	學生自己消費例:生日或辦活動，可提出申請再做調整。	無
2	疫情期間的外帶餐點也非常有水準，但希望有校內外送服務，例如應徵校內學生外送打工的機會，提供外送服務。	目前人力已無法再供應外送服務，如有提供外送服務一定會提供校內學生外送機會。	除校內學生打工外送外，建議評估與Uber 平台合作可行性，外送範圍會更廣。
3	可以辦一些促銷活動以增加師生用餐的意願。	好的，屆時會公告。	經管一組可協助宣傳公告周知。
4	帶貴賓用餐，但餐點有骨頭，比較難符合餐桌禮儀。	中午餐點只有豬腳有骨頭，其他菜餚沒有。(如需服務可請服務人員去骨服務)	無
5	希望主菜餐點選擇可以多樣化，及自助餐吧檯菜色也稍做變化。	自助餐有兩樣主菜是所有客人喜愛，每次更換都會被客人念，其他都有更換，晚上套餐會加強。	建議可依時令盛產的蔬果加入菜單選項中，亦可降低成本。
6	主餐好多香菇料理，很愛香菇的應該很開心，可惜我不喜歡香菇，只能吃沙拉和甜點。	沙拉吧上只有素咖哩有馬鈴薯、麻菇、紅蘿蔔，其他沒有菇類。	無

7	看到老鼠的那一刻對他失去了全部信心	非常抱歉，我們都有定期消毒及滅鼠，一定會加強消毒及滅鼠。	請委由專業廠商每月進行滅鼠及害蟲。
8	希望可以多增加全素選項。	目前中午時已有三樣沙拉吧上也有米型麵、素咖哩、節瓜、花椰菜、白花菜及提供素湯。	目前健康意識抬頭，有更多素食愛好者，建議多開發一些素食商品，

