

國立陽明交通大學 111 學年度第一學期 陽明校區餐飲衛生委員會會議紀錄

時間：111 年 12 月 8 日上午 9:30

開會方式：視訊會議(連結:meet.google.com/dmq-xnum-evy)

主席：孫副總務長光蕙

出席人員：住宿服務一組 組長 王子娟(請假)、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、學生代表
邱筠恩(代理人：陳彥蓁)、學生代表 林軒緯(代理人：陳
一榕)、學生代表 張翔鈞、研究所學生代表 洪辰昊(請假)、
經營管理一組 鄭組長靜君

會議紀錄：余嘉萱營養師

壹、報告事項

一、主席報告：(略)

二、業務單位報告：

(一) 本校針對校園廠商實施疫情紓困方案：

1. 因疫情因素，減免校園廠商租金，111年5月1日起至7月31日減收租金50%；111年8月1日起至10月31日止減收租金30%。
2. BEATA餐廳因虧損嚴重，味仙餐飲有限公司於111年4月26日來函陳請學校協助後，本校同意111年5月至8月免繳租金，但需提供原租金1/2抵用卷(每月新台幣18,000元，4個月共72,000元)供校內教職員工生消費抵用。
3. 為降低BEATA餐廳虧損，經營一組鼓勵其推出家庭套餐，家庭套餐於111年5月2日開辦，並協助廠商建置Google 表單訂餐系統。

(二) 有關BEATA餐廳抵用卷截至目前使用情形如下：

1. 家庭套餐自111年5月2日起開辦，5月23日推出消費滿500元即折抵40元活動，廠商所提供111年5月份抵用卷(每月新台幣18,000元)已於8月18日使用完畢，擬廠商恢復家庭餐供應後(預計112年1月)接續使用抵用卷10,000元。

2. 問卷調查：依本校陽明校區餐飲廠商績效評鑑要點，每學期需進行滿意度調查問卷，為增加問卷調查意願，提供獎項如下：
 - (1) 90 秒快閃夾:15 份，分配額度 5,000 元，預計於 111 年 12 月 15 至 16 日進行。
 - (2) 100 元禮卷：40 份，分配額度 4,000 元。
 3. 提供消費折抵方案，凡 BEATA 餐廳現場消費滿 80 元，即送一張學餐抵用卷(20 元面額)，額度 15,000 元，已於 10 月 24 至 28 日發放完畢。
 4. 學務處發放給清寒學生使用，額度 20,000 元；發放時間 111 年 9 月至 11 月，僅領取 6,400 元(200 元/人，共 32 人)，尚餘 13,600 元抵用卷將於下學期折抵使用。
- (三) 依臺北市食安自治條例第 11 條公告大專校院之餐飲場所，應依規定申請餐飲衛生管理分級評核制度認證標章(有效期為 2 年)。經營管理一組輔導台灣惠蓀咖啡去年已完成餐飲衛生管理分級認證，取得優級認證；今年度持續輔導 BEATA 餐廳及布查花園店於 111 年 8 月 7 日完成評核，評核結果為優級，台北市衛生局已發放優級證書並張貼於該餐飲場所。
- (四) 依學校衛生法第 22 條第 5 項規定，各級教育主管機關應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 1 次，爰教育部委託社團法人中華食品安全管制系統發展協會於 111 年 10 月 12 日至本校，該日抽查台灣惠蓀咖啡及味仙自助餐 2 家廠商多為小缺失。缺失改善狀況已於 111 年 11 月 16 日函復教育部，111 年 11 月 18 日教育部已函復知悉台灣惠蓀咖啡及味仙自助餐改善情形。
- (五) 依本校陽明校區餐飲廠商績效評鑑要點規定，每學期於第 10 週至 13 週進行餐飲廠商績效評鑑作業，111 年 16 日至 25 日已進行第一學期滿意度調查，其調查結果詳附件 1。
- (六) 校園廠商管理現況
1. 衛生稽查違規統計表：

廠商	9月違規(件)	改善情形	10月違規(件)	改善情形	11月違規(件)	改善情形
味仙自助餐	8	已改善	7	已改善	5	已改善
好時光早午餐	9	已改善	4	已改善	3	已改善
臺灣惠蓀咖啡	3	已改善	6	已改善	3	已改善
布查花園店	2	已改善	3	已改善	2	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. 布查:地板油膩濕滑、食材未妥善覆蓋、餐具未妥善覆蓋。
- b. 好時光:地板有食物殘渣、桌面未收拾乾淨、餐具未妥善覆蓋。
- c. 惠蓀:層架有灰塵、冰箱門框有殘渣。
- d. 布查:人員未戴口罩、鍋具放地上。

2. 餐具殘留檢驗不合格情形表：

廠商	項目	9月(件)	10月(件)	11月(件)
味仙自助餐	澱粉殘留不合格	3	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
	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	9月	10月	11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	10/1~10/7 未完成登錄	已登錄
布查花園店	已登錄	10/3~10/4 未完成登錄	已登錄

備註：依教育部規定，廠商須定期至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	9月	10月	11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. 每學期抽驗各餐廳成品(味仙自助餐、好時光早午餐、布查花園店、台灣惠蓀咖啡)及每學年抽驗冰塊(布查花園店、台灣惠蓀咖啡)，抽驗結果皆為合格。

貳、請委員進行校園餐飲廠商考核

- 一、檢附考核表乙份，請委員依據國立陽明交通大學陽明校區餐飲廠商績效評鑑要點於會議現場進行考核。
- 二、評鑑成績彙整如下：

廠商	味仙自助餐	好時光早午餐	台灣惠蓀咖啡	布查花園店
評鑑總分	84.3	74.7	80.8	78.4

- 三、依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，故本案 3 家廠商均得優先續約。

參、臨時動議：

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。

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。請經管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，經管一組再彙整結果通知委員。

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。

決議：經管一組擬請 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。

肆、散會

111學年第一學期校園餐廳 滿意度調查結果

總務處經營管理一組

一、前言

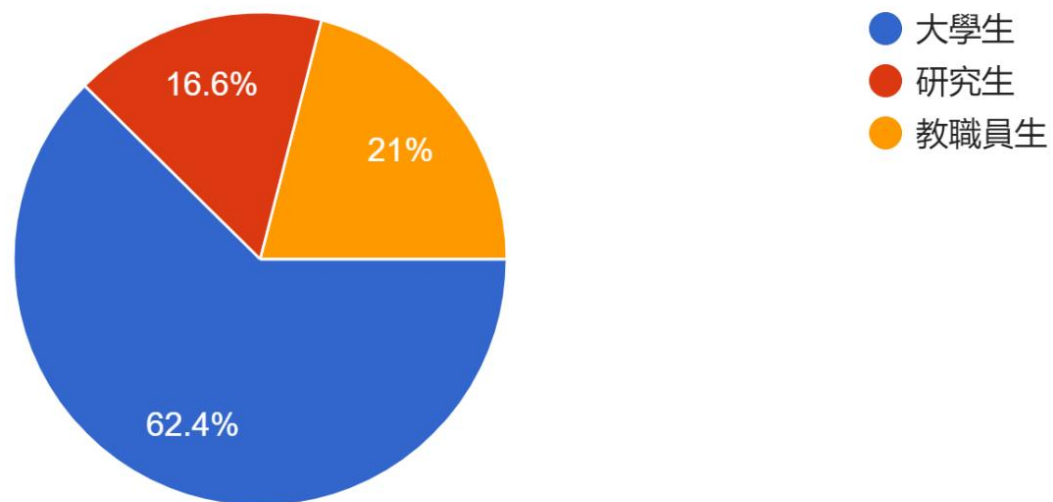
- 本問卷由總務處經管一組及學生會共同擬訂
- 活動日期：2022年11月16日~11月25日
- 共計完成500份google表單問卷。

二、結果分析

(一)、受訪者身分

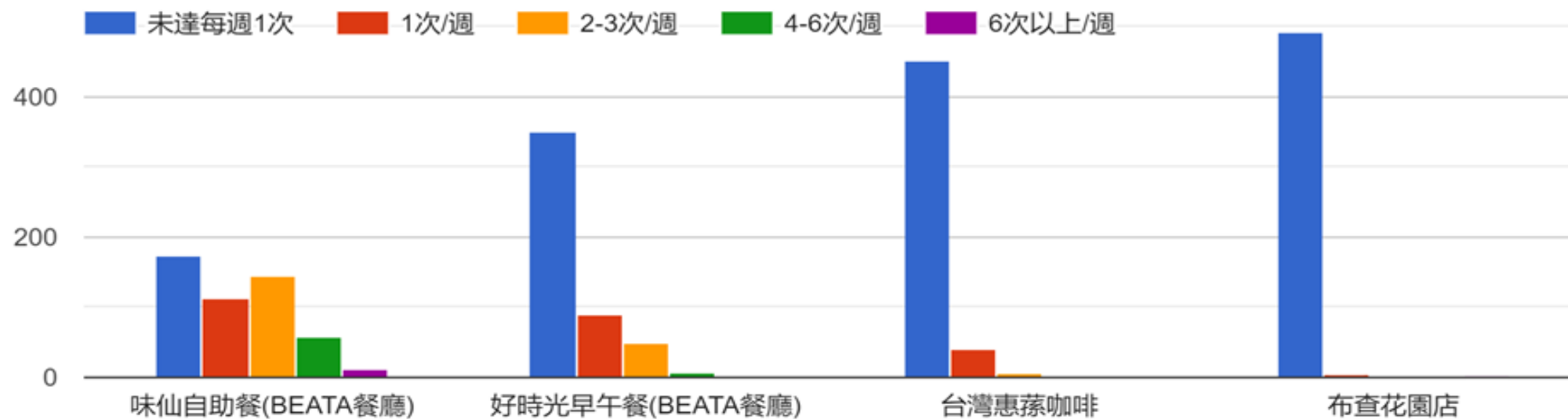
請問您的身分為

500 則回應



(二)最常造訪的餐廳

來店次數



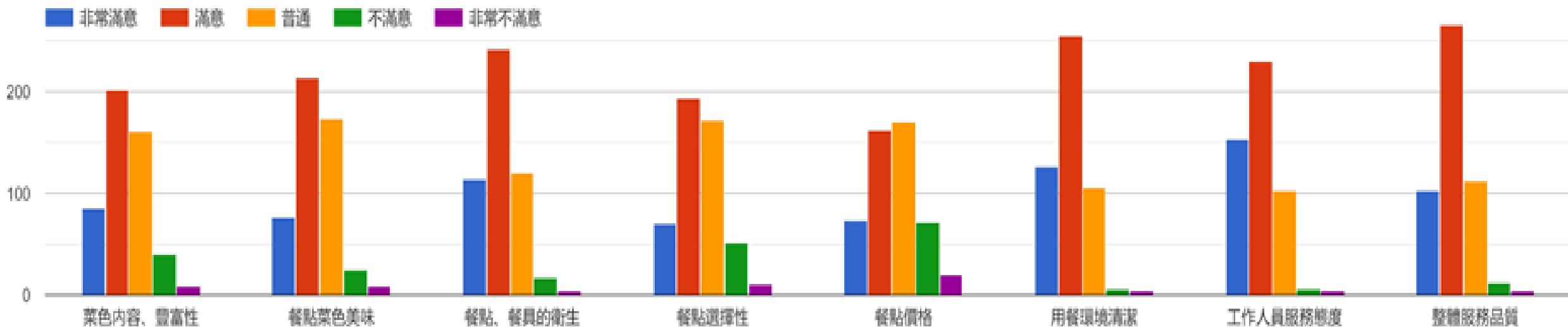
你不造訪該餐廳的理由

1. 價格太貴，尤其惠蓀跟布查
2. 自助餐不美味、菜冷掉
3. 不常吃早餐
4. 惠蓀及布查的受眾不是學生
5. 多次自行帶便當
6. 沒有特別吸引的選項
7. 學餐位置距離偏遠，交通不順
8. 距離太遠、上山較耗時，走出去吃比較快

(三)餐廳個別評價

味仙自助餐 滿意度

味仙自助餐

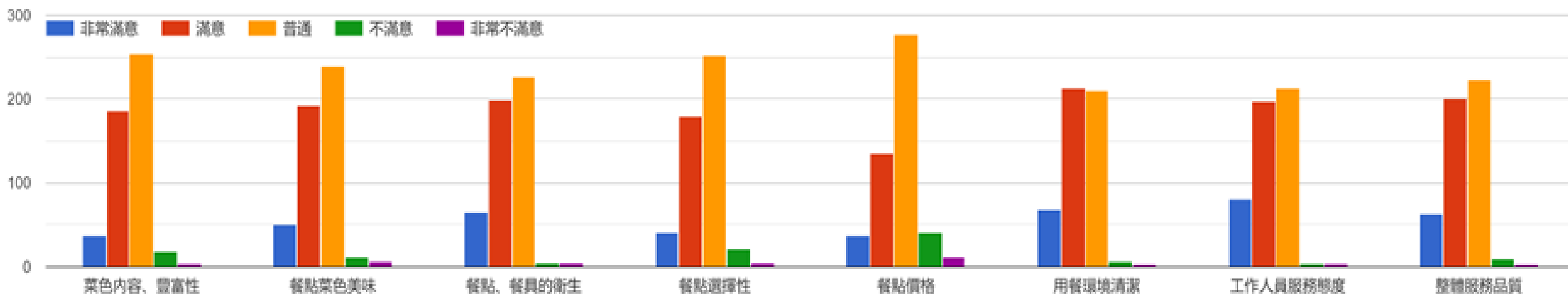


對味仙自助餐的建議事項？

1. 價格太貴
2. 菜色選擇少、菜色內容能多一些豐富性及選擇性
3. 晚餐時間太早結束
4. 菜的溫度太冷、餐點保溫可再加強
5. 希望肉類多一點 健康一點 少油
6. 餐具清洗可再加強
7. 希望晚上也能供應湯品，五穀飯可以加其他種穀物，不然只有紫米
8. 很棒！很喜歡能夠事先預訂～方便美味又省時！
9. 蔬食便當很讚，希望能繼續維持現在的價格和份量
10. 希望能推出多一點優惠！期待冬天到了也有不一樣的湯品

好時光早午餐 滿意度

好時光早午餐

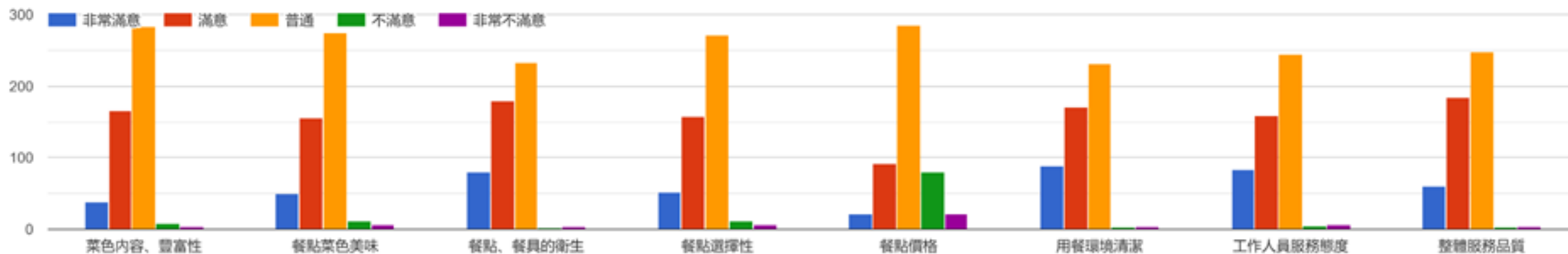


對好時光早午餐的建議事項？

1. 紅茶難喝
2. 價格應再便宜一點
3. 尖峰時段等待時間太久
4. 用Line點餐可以提供號碼讓取餐時更方便
5. 希望可以外送!不然太遠了
6. 希望可以提升出餐速度和準確性
7. 希望未來有機會加入包子饅頭的餐點
8. 希望飲料部分可以多一點選項
9. 現有的套餐價格有點高，希望可以推出更多種套餐
10. 餐點豐富性不夠，套餐變化少，建議有沙拉等較健康食物

台灣惠蓀咖啡 滿意度

台灣惠蓀咖啡

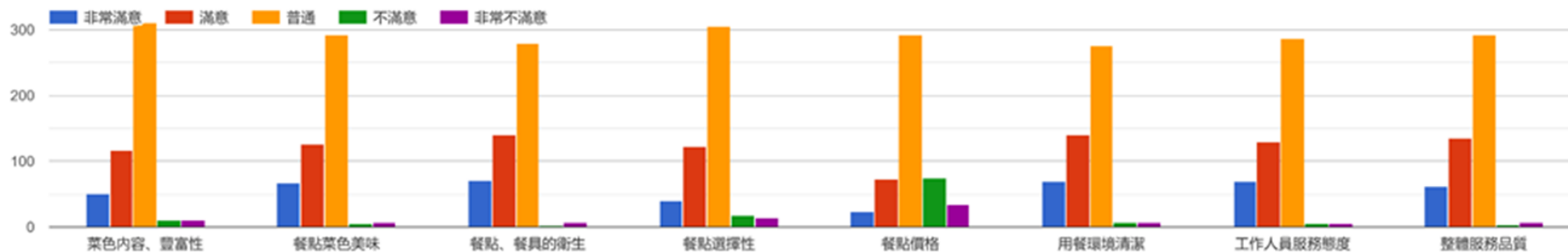


對台灣惠蓀咖啡的建議事項？

1. 價格偏高
2. 太貴! 份量太少! 不好吃
3. 服務人員有點不親切
4. 應該發行優惠券、學習Louisa的中低價位，可以吸引更多客人
5. 感覺像調理包食物，飲料和三明治類還可以
6. 希望不要使用震動器 減少接觸 也比較不會被嚇到
7. 服務、場地等軟硬體都很好，餐點也美味，但打85折還是嫌貴
8. 希望能協助校內外送，曾想訂咖啡開會用，但因無協助外送只好訂校外的
9. 希望輕食可以有更多的選擇，還有套餐優惠~
10. 環境好，餐點味道也不錯，是休閒好去處

布查花園店 滿意度

布查花園店



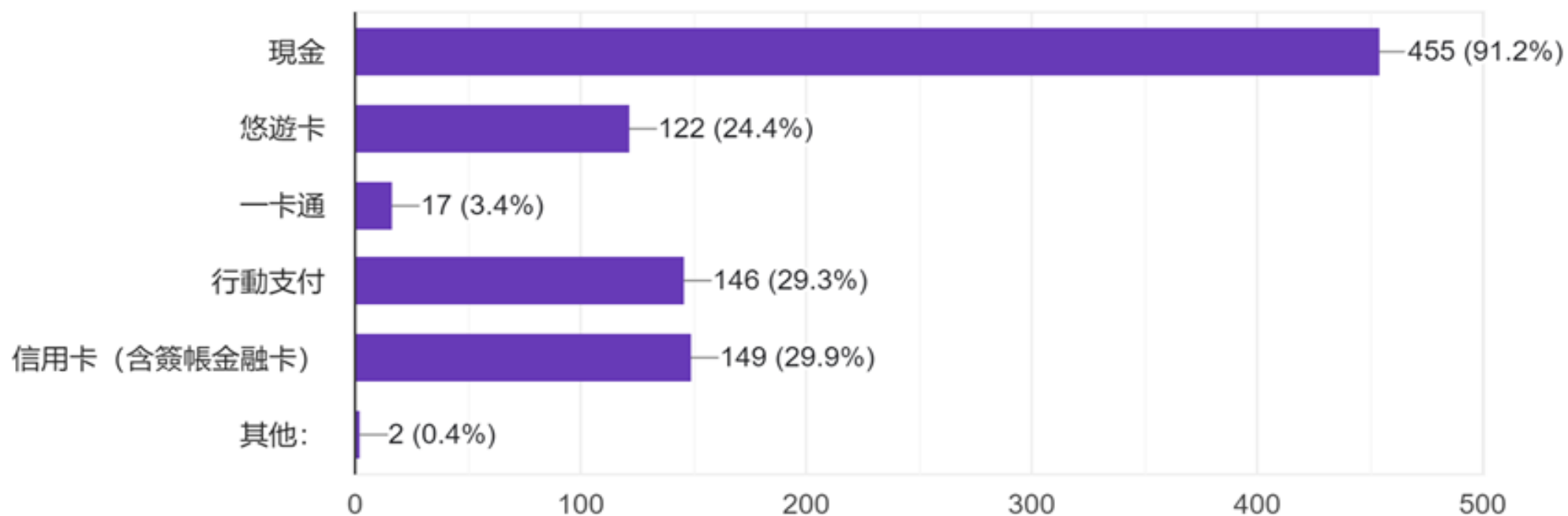
對布查花園店的建議事項？

1. 根本不知道這間在哪裡
2. 價格偏高
3. 餐點選擇性不多
4. 希望能夠單點主菜
5. 希望可以使用新鮮果汁而不是稀釋濃縮果汁
6. 菜色沒變動缺乏新鮮感、經理態度可以再親善一點、校內場地應配置一些影音系統增加來店辦活動的吸引力
7. 餐廳整體定位不適合作為校園餐廳，加上離宿舍區遙遠，對學生不太有吸引力，建議學校可謹慎評估是否將該位置調整為更適合校園之友善餐廳（如：麥當勞、連鎖咖啡店、早午餐店等）

多元支付方式

平常慣用的支付方式(可複選)

499 則回應



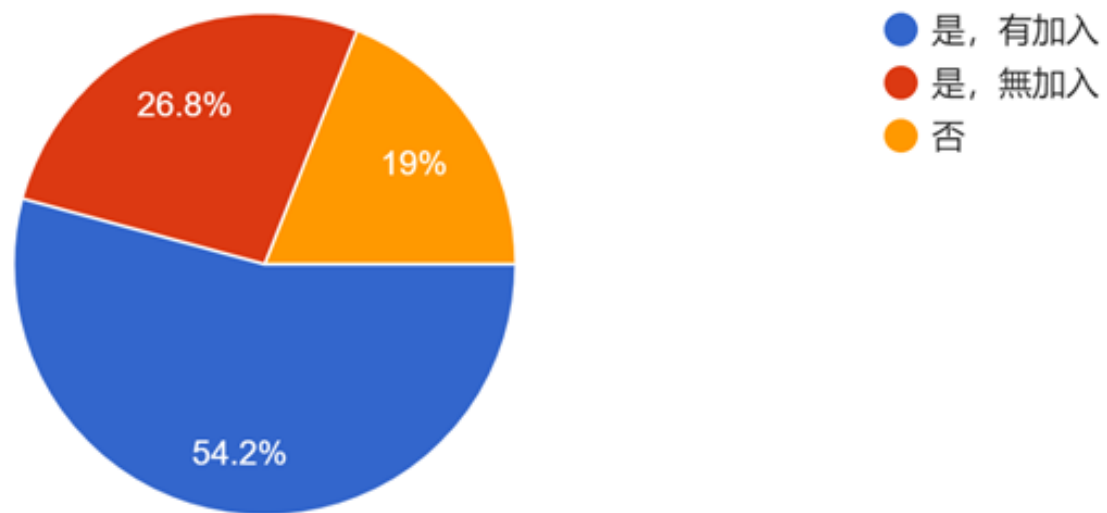
BEATA 餐廳 知名度調查

是否知道BEATA餐廳有官方LINE群組?

是否知道BEATA餐廳有官方LINE群組?

(可獲得最新訊息、外送服務表單連結、特賣活動, 問題反映管道)

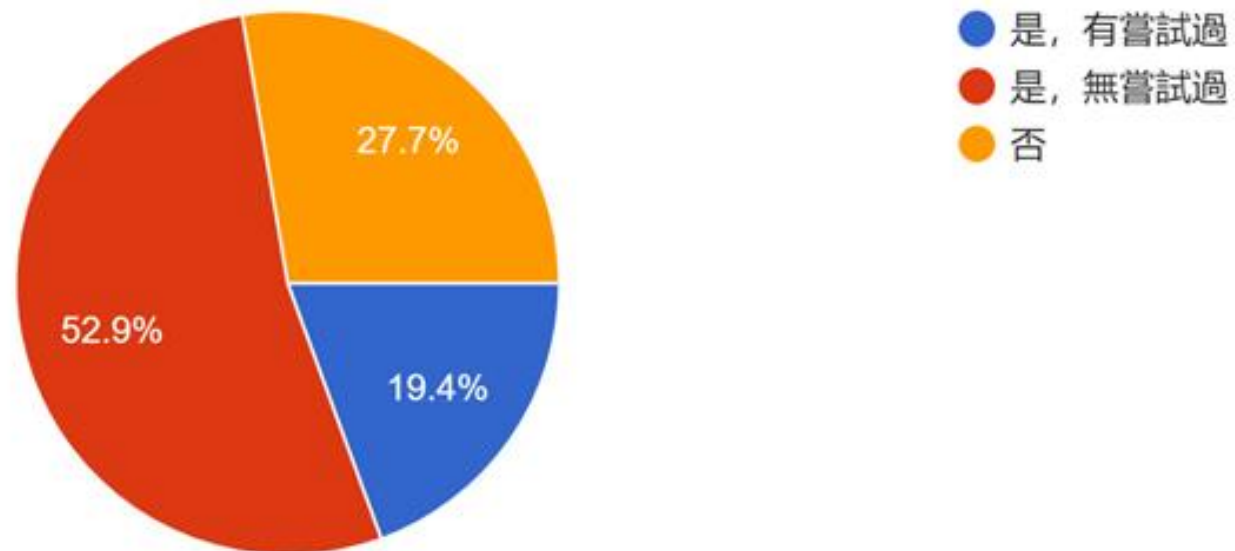
500 則回應



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？

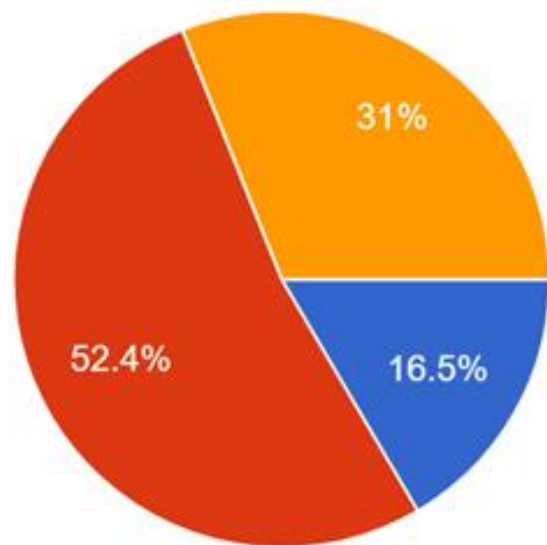
495 則回應



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(須自取)?

496 則回應



- 是, 有嘗試過
- 是, 無嘗試過
- 否

謝謝聆聽！

111 學年第一學期校園餐廳滿意度調查建議事項 (Beata 餐廳 2 樓 味仙自助餐)

編號	建議事項	廠商回覆	管理單位意見
1	備料太少，尖峰時段幾乎沒菜；價格太高	尖峰時段沒菜，不是未補，而是來不及補啊!價格則是為菜價波段計算後的訂單，如果不加肉類，跟市面上自助餐是一樣均價的。	請加速補菜速度，觀察平時用餐狀況，進一步了解師生用餐習慣。
2	6:30 才打烊，但通常 5:30 去的時候都沒菜了，對學生晚餐來說非常不友善，希望晚餐時間的菜色可以跟午餐時間一樣多。	已經請師傅調整，已提供表單訂購便當，既優惠又飽足，請同學多加利用。	請廠商晚餐營業時間延後至晚間 7:00 再打烊，並隨時補菜。
3	價格有點貴，建議恢復折價時段。	中午 13:00 起的優惠一直都有提供。晚餐過 18:00 後，店長也會視現場銷售情況予以優惠。	希望能於離峰時段維持優惠
4	希望晚上別那麼早關…晚上太早關門了，希望晚上可以營業到 7:00 或 7:30，別這麼早關。	晚餐 18:00 後的離峰時間來客數一直都在 10 人以內，會請主管再評估。	因為多數同學印象中晚餐沒甚麼菜色又太早打烊，自然會影響來客意願。
5	希望炒菜裡面也炒葷食的時候可以註記！尤其是蝦米	葷食搭配蝦米蒜碎香氣才足喔!若有不喜歡蝦米的同學需要可至蔬食區夾取其它菜色。	蔬食區請確實區分，勿放置葷食。
6	餐點保溫可再加強，希望菜可以是熱的，尤其是晚餐時段。	冬季已將加熱台溫度提高到 65-75 度，若有不夠熱情形可以直接告訴現場人員。不過在上午 10:40 或下午 16:40 前，保溫台的溫度還未上昇，也請見諒。	請廠商隨時觀察餐檯的保溫確保食物保存的溫度。
7	菜色內容能多豐富性及選擇非常太柴太乾。	自助餐現場，每日中午有 10-15 道主菜、15-20 菜蔬食豆類製品，豐富度還不錯哩。倒是肉排太乾部份，有時廠商端品質落差較大，會請師傅進貨及烹煮時留意。	請師傅隨時變化菜色內容，近期缺少變化。請師傅訂購品質較穩定的肉品及食材。

7	菜夾有時候會油油的，建議時檢查一下清潔程度。	會請現場人員加強周邊的環境整潔與維持	請加強餐具清洗的效果，請用熱水清洗可加強去除油漬。
8	環保餐盤洗的不乾淨，餐具再加強，盤子上常常有微小漬。	1. 開會用的環保餐具部分，可以請使用者自行先行大約沖洗一次，這樣我們收回時再清洗一次，會比較好清洗也較衛生；又或者請會議環保餐具使用結束後，立即通知現場人員可以收回餐具，這樣不會再隔天才發現尚未收回的餐具；也會請內部人員加強清洗。 2. 會請外包廠商加強清洗。	1. 請向訂購單位多宣導當使用環保餐具後，聯絡廠商即時回收。 2. 請加強餐具驗收，每批餐具進場時抽驗餐具清潔度。
9	住宿學生們建議假日應營業	若假日來客數符合營運成本將會納入考量。	無
10	需要注意肉類的熟度，如嫩雞腿排	若同學有發現不熟的，請現場直接立即反應，同仁可直接更換給同學，會請師傅留意	請廚師確認菜餚的熟度
11	希望中午和晚上都能有湯，且冬天時也能有甜湯，太早去購買沒有湯品可食用。	午、晚餐都已供應鹹甜湯品了。	請保持午、晚餐都有湯品可食用。
12	希望可以增加一些海鮮類料理	目前現場已有提供各式鮮魚、海鮮卷等。	請提供不同海鮮類之選擇。
13	有時候中午看到的菜晚上又出現，希望能給個訊管道讓客人知道那是不是重新炒過的，讓大家安心。	當季食材本來就會有重複的時候，師傅當餐現煮，為了不同烹調方式呈現，也煞費苦心。	請勿將剩菜隔餐供應。
14	味仙自助餐沒有很多素食選擇，素食也常常只是鍋邊素。味仙自助餐可以提供更多素食的選擇，尤其是因為	1. 會以健康、安全為目標提供餐點，現場已標示蔬食區。為保障顧客可享用當餐美食，避免食物浪費故會有菜色的增	請廠商評估增加素食的選擇性，尤其是主菜的部分。

	有很多吃素、住宿的國際學生。對味仙自助餐炒菜用的油也很多，可以考慮減少油的比率，會使餐點更健康。	減。蔬食也會遵循少油輕爽的原則製作，會請師傅再多加注意 2. 餐點用油量部分會已請現場師傅改善。	
15	菜色選擇性可以在多一些，好像都是差不多的在輪流而已，菜色比以前的自助餐少，菜色都一樣好膩	因都以當季食材去配置，師傅會在烹調手法上做變化，有些食材在某段時間一直出現，也是有可能。	請主廚多費心在相同的食材使用不同的料理手法，以增加其菜餚的變化性。多觀察師生喜好的料理，以符合實際師生的需求。
16	家庭套餐非常好吃實惠，8月底即無供應至今，希望能繼續推出，期待能再次品嚐家庭套餐，謝謝~自助餐主菜部分，希望多點菜色，多一些非油炸，如：豬腱肉，三杯雞...等	家庭餐部分需再討論，因接近寒假春節，若現正做推出時間也短暫，待寒假後再與校方討論何時及如何推出。 非炸類的主菜也相當多，主菜部份，炸的、蒸的、烤的、滷的都有輪流出現，但若是在後面才來的同學可能會看到較多炸類食材，因若是補菜，炸類對烹調來說會比較快。	師生大多具有養生概念，建議準備的主菜非炸品數量多一些。
17	希望素食區不要放非素食的餐點，已經反映過，似乎沒有改善	目前調整後，蔬食區都只放蔬食。	應有專人負責確認蔬食區菜餚是否有誤。
18	主菜又秤重又加錢，為何不直接定好價，就不用再加錢了	肉類、海鮮本來就比較貴，直接定價不一定較優惠，秤重再加價對同學其實比較有利。	當同學對價格有疑問時，希望可以當面說明清楚。
19	身為學餐卻價格不比外面便宜，肉的計算加價也很苛刻 希望營運現在好轉了能回饋給學生	大專院校餐廳非由教育部補助成立，故餐點價格是參照外面自助餐價格。	大專校院自助餐售價一般在18~24元/100克。

20	<p>可增強結帳速度，以免用餐時間大排長龍，外帶便當橡皮筋可交由顧客自行綁以加快結帳速度</p>	<p>午餐時間因用餐人潮集中，當下已開立兩個櫃台，不過，大排長龍多因為同學找零錢、錢包耗時，並非結帳速度慢。</p> <p>由顧客自行綁橡皮筋，會增加打翻的機率，暫不考慮喔！</p>	<p>希望廠商增強結帳速度</p>
21	<p>家庭套餐非常好吃實惠，8月底即無供應至今，希望能繼續推出，期待能再次品嚐家庭套餐，謝謝~自助餐主菜部分，希望多點菜色，多一些非油炸，如：豬腱肉，三杯雞...等</p>	<p>家庭餐部分需再討論，因接近寒假春節，若現正做推出時間也短暫，待寒假後再與校方討論何時及如何推出。</p> <p>非炸類的主菜也相當多，主菜部份，炸的、蒸的、烤的、滷的都有輪流出現，但若是在後面才來的同學可能會看到較多炸類食材，因若是補菜，炸類對烹調來說會比較快。</p>	<p>師生大多具有養生概念，建議準備的主菜非炸品數量多一些。</p>

111 學年第一學期校園餐廳滿意度調查建議事項(Beata 餐廳 1 樓-好時光早午餐)

編號	建議事項	廠商回覆	管理單位意見
1	紅茶難喝	開學時由自助餐廚師煮紅茶，再加上更換雜貨商，一度不停測試比例，目前已穩定，同學也無反應不好喝的情況了。	謝謝聆聽師生的意見，請再逐步修正適合的口味。
2	希望可以外送!不然太遠了	因早餐單價低，故再上外送費每筆 30 元，實不划算。再加現場人潮較難預測，有時忙不過來，故無提供外送服務。	建議於離峰時段提供外送。
3	希望可以回歸 6:30 開始...	目前 7:00 開始營業，並未見人潮，所以好時光目前還是會照 7:00-13:00 營業。	建議先提高人員教育訓練，提高餐點品質及銷售量。待穩定後，可評估是否提前營業。
4	希望可以推出更多種優惠套餐，目前的套餐太貴。	好時光的訂價是參照市面早餐店而訂，平日就有不同特餐滿足顧客需求，同學可以參考。	請增加平日特餐的宣傳，廣為人知，讓同學多一些參考。
5	可以更多選擇 像是乳酪餅、貝果。	會納入菜單參考，乳酪餅上學期銷售不佳，故撤換，其它的產品會再評估。	請多參考學生喜歡的菜單。
6	希望山下提供定點的地方販售。	很抱歉因人力安排以及山下販售怕口感不佳，故早餐暫不提供山下販售服務。	山下校外早餐店很多。
7	希望套餐可以自己選一主餐加附餐或是配飲料之類的~我喜歡卡拉雞抓餅可是他沒有套餐可以搭好難過。	已提供主餐加購飲料，5 元的折扣優惠，這個套餐組合會請現場同仁再組合後推出。	請廠商依師生喜好的商品，重新調整菜單內容。
8	有幾次拿到的漢堡是冷的，不知道是什麼原因，但希望所有菜色都可以熱騰騰的出爐。另外出餐速度可以快一點，常常沒什麼人可是要等十幾分鐘才出餐。	會加強現場出餐速度，結帳前會先告知消費者大約等候時間。由於是現場製作，炸物類需等候 6-8 分鐘，漢堡吐司也要 5-7 分鐘，不過出餐速度也會請同仁再快一點。	請廠商多宣傳，學生可使用 line 或電話訂購，以節省等候時間，另請廠商加強人員的訓練，提升出餐速度，並保持食物的溫度。
9	Line 點餐的菜單跟實體的不一樣，害我到現場	已同步更新囉。	請注意以後變更時須同步更新

	還要多付錢，麻煩改一下，有夠誇張		
10	餐具清洗可再加強	已請廠商清洗時多注意。	請注意餐具清潔度，加強驗收及督導外包廠商。
11	餐點豐富性不夠，套餐變化少，建議有沙拉等較健康食物	現場有提供蔬菜吐司，因為沙拉牽涉保存、清洗問題多，不過，若需要增加蔬時量，可請同仁客製化餐點。	建議套餐多一些蔬菜量，如燙青菜(青花菜、青江菜等)。
12	螢幕的菜單和紙本要同步	已更新。	請注意以後變更時須同步更新
13	好時光早午餐可以考慮提供素食板面。	可洽詢現場工作人員素食選項。	建議提供增加素食鐵板麵及其他素食品項。
14	希望未來有機會加入包子饅頭的餐點	初期開幕有賣過，但銷量極差，所以目前暫不考慮。	口感及口味較佳的包子饅頭較受歡迎
15	鮮蔬吐司的菜希望多一些、賣宵夜生意應該會不錯	若需要蔬菜，可請同仁客製化，再補價差即可。	建議廠商多加1-2層蔬菜可提升口感豐富性。
16	可以新增單點肉品(蛋白質)、沙拉的品項、希望也能有雜糧類麵包等。	已新增單點肉品,其餘品項也會納入考慮。	新增單點的品項，可增加菜單的豐富性。
17	有些工作人員不知道今日特餐的內容是什麼	會加強現場人員教育，有時樓上同仁下來支援(大概就是店長)會有搞不清楚的情況，很抱歉，下次直接反應，會有優惠的。	請加強工作訓練，應熟悉自己的服務品項。
18	想吃到全麥吐司/漢堡，想多火腿、雞肉或不炸口味。	這個建議會納入考量。	身處於醫學相關領域的師生，多數人都有健康意識。
19	量太少吃不飽	可以選購吐司、漢堡等飽足感較高食物。	建議增加餐點的蔬菜量，可提升其飽足感。
20	希望能多一點飲料品項如無糖鮮奶茶之類的。	會再納入考慮，但目前以奶茶紅茶及無糖豆漿為主，鮮奶茶因鮮奶有保存期限，若太少人選購會有保存的疑慮。 需要無糖請告知同仁另外製作	建議增加飲料品項多樣性，如綠茶、薏仁漿、燕麥漿、米漿、鮮奶茶等，希望增加無糖飲料品項。
21	可以增加號碼顯示器，這樣店員也不用一直大	若來客數增加至一定數量且穩定，往後會再添購叫號機設備。	希望生意蒸蒸日上

	聲喊號碼		
22	我只吃過一次就不想再吃了，備料不齊，想吃的餐點都沒有，如果備料不齊，建議不要開到中午，價格比山下早餐店高，份量太少，無法快速處理客人的訂單	現在相較初期已改善許多，也加強現場現場人員速度及提醒需備料完善。	請多費心於早餐店的營運對策，希望可以改善目前的問題。
23	希望可以提升出餐速度和準確性，尖峰時段等待時間太久。尖峰時刻等待時間有點久，觀察下來似乎是櫃檯阿姨跟後廚的溝通有問題，也遇過不少次出錯餐的問題	由於早餐同仁是於開學後陸續報到，確實需要一段時間磨合，但目前已順暢許多。 至於尖峰時段，是真的有等候較長，因為都是現場製作，也請見諒。	工作人員之間的溝通及默契需再提升。

111 學年第一學期校園餐廳滿意度調查-建議事項(博雅中心 1 樓-台灣惠蓀咖啡)

編號	建議事項	廠商回覆	管理單位意見
1	建議更多主餐選擇	目前菜單已於 111 年 8 月更供較多元的選擇。	定期更新菜單可以增加消費鮮感。
2	可能是以外來遊客為主，所以餐點價位比較高一些，如果針對山下的師生或許可以推出養生三明治等外帶早餐(EX：一個蔬菜三明治+一杯紅茶/咖啡，或是單純三明治。但是價位就可能盡量不要太高)、希望餐點價格可以落在 180 元以下的區間，方便報帳	目前輕食的部分有提供較優惠的價格 40~130 元，飲品的部分 50~160 元，可以個人需求做選擇。簡餐價位皆落在 180 元以下折扣後約 135-150 元左右	目前的餐點有提供較養生的如樂活蔬食麵包餐、季節水拉、燻雞鮮蔬沙拉等。
3	可以有多點蔬食/素食選擇	輕食部分也增加了蛋沙拉厚吐司、酪梨蛋麵包等品項。還有現做奶油蔬菜千層麵，提供多樣化的選擇喔!除了簡餐的三杯杏鮑菇外，另雞絲麵也可做素食。	消費者點餐時，建議主動推商品或說明素食的選項有哪
4	應該發行優惠券、學習 Louisa 的中低價位，可以吸引更多客人	總公司目前無此考量	建議提供陽明校區優惠套卷
5	希望不要使用震動器，減少接觸，也比較不會被嚇到。	現場取餐皆採用自助式，所以使用叫號器。在不影響其他客人所以皆以震動方式提醒，且每個震動器交給客人手中時都已使用酒精消毒。	無
6	希望能協助校內外送，曾想訂咖啡開會用，但因無協助外送只好訂校外的。	由於店內人員不會騎車員工居多，所以外送部分一直對大家感到很抱歉。我們會盡快找到適合的夥伴為校內做外送服務，若有需要訂餐外送，可事先	推出外送服務時，經管一組可協助宣傳，讓師生知道此項服務善加利用。

		來電，我們將安排人力為您服務。	
7	印象中服務人員有點小不親切，然後食物有點貴，另外不知道營業時間是否能提早到七點？	目前服務人員服務態度優良，也許有些部分未注意，會請他們注意。考量實際來客率及人力安排仍維持營業時間上午 8:00 至晚上 7:00	服務人員代表品牌形象，希望笑容跟熱忱。
8	可以放更多的紀念衣服，讓我有更多的消費欲望。	因目前尚未收到陽明交大合併後的新校徽，所以無法製作更多的紀念品，店內現有販售短袖上衣可供參考。	建議與校方或其他廠商合作販更多校園紀念商品，授權部分請先洽本校秘書處(分機 31278)。
9	可以做在其中撰寫報告，配上咖啡還有輕食非常棒，但希望輕食可以有更多的選擇，還有套餐優惠	目前菜單輕食有 10 種選擇，日後會觀察顧客喜好度來調整。我們也常不定期推出優惠套餐價格在 99-129 元	希望保持優惠商品的推出
10	有些桌椅會搖，桌面沒有擦拭乾淨	我們會再加強注意，桌面部分使用稍久再加上這兩年不斷使用酒精擦拭，導致桌面已有損壞所以感覺不乾淨，我們會再加強處理。	請淘汰或維修會搖晃及不適用的桌椅，並保持桌椅的清潔。

111 學年第一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	價格太貴！自助菜色太少！太固定的菜色	我們不用加工食品	消費者的健康，需要廠商多用心。
2	自助菜色太少！太固定的菜色	本餐廳一開始經營定位就不用加工食品，也不以菜色多而設定，光煙燻鮭魚一片就 28 元，水果都是特級品，生菜沙拉也都是進口水耕蔬菜，點心也是從原物料師傅精緻而成，不用半成品及色素，目前食物成本已達 48%(不含人事費用 水電房租)。菜色方面有二樣是較難更換(滷豬腳及米型面)，如更換每日會有一、二桌客人反應他是衝這菜色而來光顧。其他也有更換，是時間較短。會根據師生建議更改菜色。	建議可依時令盛產的蔬果加入菜單選項中，亦可減少成本。
3	希望能夠單點主菜	以前可以使用自助沙拉及單點方式，但一桌客人有單點、有自助式會分享給單點客人點心、水果，造成很多困擾。目前可以單點菜單主菜加\$250(有湯 沙拉 點心飲料 麵包一套)。	建議可針對食量不大、胃口較小需求者的餐點。
4	建議向學生多推廣，許多校內同學不曾造訪。	會朝這目標推廣	有推出學生方案之文宣時，經管一組可協助宣傳讓師生知悉。
5	希望可以推出 180 元的便當供訂購	目前人力問題無法製作便當，如人力足夠時會考慮製作便當。	期待有超值商品的推出
6	校內場地應配置一些影音系統增加來店辦活動的吸引力	目前有布幕、麥克風、音響可使用，以後會增加投影機。	備有影音系統設備，可增加校內單位到貴店辦活動的意願。

7	希望可以 使用新鮮 果汁而 不是稀 釋濃縮 果汁	目前檸檬 汁是現 榨，柳 橙汁是 百分 百新 鮮冷 凍濃 縮， 可改 進加 入現 榨柳 橙。	希望提 供新 鮮果 汁， 現打 現 做。
---	---	---	--