

# 108 學年度第二次餐廳委員會議會議記錄

- 會議時間：109 年 6 月 16 日（星期二）15 時 30 分
- 會議地點：方城大樓 108 會議室
- 主 席：林演慶 學務長
- 出席委員：陳瑞金總務長暨環安組組長、會計室張運森主任、事務組陳駿騰組長、總務處營繕組岳擎天組長、生活輔導組丁瑞昇組長、體衛組鄧碧珍組長、組員蕭惠卿、餐廳店長、餐廳處長
- 缺席委員：蕭芳青營養師、學生代表 1 名嚴苙豪
- 記 錄：謝偉琪
- 會議流程

## 壹、主席致詞：

感謝餐廳廠商統皓公司持續提供師生衛生健康餐點，期許經由聽取各處室意見後，餐廳未來經營更順暢。

體衛組報告：（詳見會議議程）

## 一、餐廳營運情形：

- (一)餐廳於 109 年 2 月 20 日進行打掃消毒，並於 2 月 25 日開始營運供餐。
- (二)因應新冠肺炎於 2 月 25 日起餐廳張貼海報，宣導防疫注意事項及餐廳人員管理事項。
- (三)為因應新冠肺炎健康管理措施防疫，學校餐廳的 B1 用餐區空間為密閉空間，於第四次防疫會議決議**暫停 B1 用餐區，改於方城廣場、林蔭大道、有庠大樓走道搭設帳篷以供師生用餐。**
- (四)餐廳本學期每週特餐新增多種口味特餐，提供師生多元的選擇性，可至本校體育衛生保健組網頁之「學生餐廳資訊」區查詢每週餐廳菜單。
- (五)本學期持續實施教職員優惠，至鮮味饕餐廳購買 50 元以上便當每人每日現折 20 元，並於 109 年 05 月 01 日起提高每人補助金額由 20 元調高至 30 元，以增加用餐意願提升人數，改善餐廳營運成本，歡迎教職同仁多多支持學生餐廳。
- (六)學校於前、後門口增加海報宣傳餐廳特色、餐點協助行銷，以提升餐廳營運業績，增加餐廳能見度。
- (七)為獎勵師生至餐廳用餐：108 學年度統計用餐次數最多前三名，由校長頒發獎勵餐卷，餐卷使用日期至 109 年 6 月 30 日止，費用將由體衛組校內預算支應。
- (八)本學期鮮味饕學生餐廳販售早餐、午餐統計：
  1. 統計至 5 月 29 日止，早餐購買人數平均每日約 28 人、每日午餐用餐人數平均約 74 人，相較於 108 學年第 1 學期早餐用餐人數，午餐用餐人數相較上學期減少 11 人，早餐人數多增加 4 人。分析早餐、午餐有推出優惠組合，集點卡兌換活動，午餐因 B1 用餐區暫停使用，戶外用餐地點不方便，減少用餐意願、人數，**建議下學期若疫情趨緩，開放 B1 用餐區使用。持續鼓勵各單位學校師生購買餐廳餐食或加購可客製化之點心餐盒。**
  2. 統計折讓類別分析：
    - (1)本學期相較 108 學年第 1 學期教職員、警衛用餐人數折讓平均增加。
    - (2)分析原因：本學期持續實施教職員優惠方案，並於 5 月 1 日起至鮮味饕餐廳購買 50 元以上便當，每人每日現折 30 元。

## 二、108 學年第二學期「餐廳師生滿意度問卷調查」統計結果(詳見會議議程附件一)

統計日期：109年4月15日至109年5月31日，有效問卷56份。			
基本資料 分析	性別	身分別	用餐頻率
	男生多 (64%)	學生居多 (89%)	少於1次/週 (61%)
最在意的事	第一名	第二名	第三名
	食品的價格 (29%)	食品口味 (25%)	餐廳的衛生管理 (24%)
最滿意項目 (平均滿意度)	第一名	第二名	第三名
	服務人員的態度、衛生 (56%)	餐廳的供餐速度、硬體環境 (52%)	食物的價格 (50%)
滿意度較低 項目 (平均滿意度)	第一名	第二名	第三名
	提供的用餐環境 (37%)	菜餚的口味、種類 (44%)	餐廳整體感覺、 餐廳供餐時間、 食物的品質(53%)

三、營養師餐廳衛生稽核報告：108學年第二學期餐廳衛生管理情形皆符合食品衛生規定

參、餐廳負責人報告：

因新冠肺炎疫情影響學校活動場次減少，進而影響到學餐的收入營收，加上長期以來虧損並無明顯改善，適逢貴校合約期約至109年7月31日，本公司有意終止合約。

肆、提案討論

一、案由：餐廳合約於109年7月31日到期是否續約，請討論？

【提案單位：總務處】

餐廳說明：

1. 合約期約至109年7月31日，本公司有意終止合約，與校方與會人員詳談後，會提供損益攤提表，以及預估平損所需之營業額數據，校方再行商議。

主席裁示：

1. 餐廳營運以來皆符合食品衛生規定，希望能商議協助餐廳營運，維持學生餐廳運作，請餐廳提供損益攤提表，營業額數據給予總務處評估，請學務處及總務處共同規劃補助方案，呈報補助方案讓校長裁示。

伍、散會：會議結束時間為16:15分。