

國立臺南藝術大學
103 學年度第 1 次餐廳管理委員會－會議紀錄

壹、時 間：103 年 10 月 15 日（星期三） 12 時 10 分
貳、地 點：圖書資訊館 2 樓-第 2 會議室
參、主 席：邱總務長宗成 紀錄：執行秘書施永健
肆、參加人員：如簽到單。

伍、主席致詞：本會應出席委員 13 位，實際出席委員 9 位，出席委員人數已達應出席人數二分之一；現在宣布會議開始。

陸、業務報告

一、執行秘書：

- （一）本（六）屆委員已經選出（已發聘函）聘期 2 年，任期自 103 年 10 月 1 日起至 105 年 9 月 30 日截止，委員共有 13 位（含當然代表 5 位、教師代表 2 位、職員代表 2 位及學生代表（依本校學生自治委員會提出代表人員名單為準）4 人。
- （二）南湖餐廳 103 學年度招商狀況說明：
 1. 原定（103 年 5 月 23 日 102 學年度第 2 次餐廳管理委員會會議內容）南湖餐廳招商程序，欲以公開招商評審方式辦理；但經評估南湖餐廳整體（場地及經營模式）之未來規劃，更希望以更多元方式經營（如設藝術展場、表演展場或咖啡廳等），增加餐廳高附加價值..等等。
 2. 為解決上述問題，總務長於 8 月 13 日邀請 4 位幹事人員，召開 103 學年度第 1 次幹事會議（總務處會議室）會中商討「南湖餐廳是否可以新的經營形態，區隔梅園餐廳」經會中討論，結論如下：
 - （1）本學年度先尋求、邀請有意願經營之廠商，採試辦方式訂定契約以 1 學期為限，日後再視廠商表現及營運成果，再行研商是否簽定新約。
 - （2）日後召開餐廳委員會時，邀請南湖餐廳試辦廠商出席說明「南湖餐廳目前經營之方式及願景」。
 - （3）依上述討論：103 學年度上學期已邀請廠商「福德樂國際有限公司」經協商後，訂定南湖餐廳試辦契約。

二、事務組組長（幹事）：

- （一）本（103）學年度梅園餐廳已辦理續約，契約期間至 104 年 7 月 31 日止。
- （二）南湖餐廳現為新進廠商，試辦契約 1 學期，契約期間至 104 年 1 月 31 日止。本案得參考「履約績效評估分數表」結果評估是否訂定新約，評分 80 分以上為「合格」，得辦理新約訂定（如南湖餐廳廠商提出不訂新約，請廠商提前告知，本組將辦理招商相關事宜）。

三、衛生保健組（幹事）護理師：

- （一）近來不當油品事件頻傳，本校二家餐廳廠商目前皆無使用相關油品，請廠商持續注意食材安全來源，勿購買不合格商品（如油品、調味料等），

以確保食用者之健康安全。

- (二) 請廠商應加強注意食材品管、洗滌、擺置、烹調、盛盤等過程中之食品衛生。
- (三) 梅園餐廳工作人員於開學已繳交健康檢查表，南湖餐廳人員流動不穩定，健康檢查表尚未繳交完成，本組持續追蹤中。

四、南湖餐廳廠商「福德樂國際有限公司」營業說明：

- (一) 希望貴校能提供多種直接與消費者溝通管道，讓師生都能迅速了解本餐廳的現階段的動態，及相關優惠活動，形成多贏局面。
- (二) 本公司未來將增加攤位提供麵食、冷飲、麵包、水果、飯食或小吃等，以多元化方式經營。

主席補充說明：

- 一、 上(102)學年度南湖餐廳經營廠商，將經營願景設定在供應大型餐飲方式，大量人力成本耗損，造成虧損。因此在經營1學期(4個月)後，即認為南湖餐廳不好經營，但礙於契約情況下，致使供餐品質每況愈下，造成惡行循環。
- 二、 本次新廠商「福德樂國際有限公司」提出以多元化攤位營運方式，希望以增加不同營業項目，達群聚效應帶來消費人潮，以達穩定成長目標之目的，來營運南湖餐廳。
- 三、 參考先前評選廠商經營之結果，均導致消費者接受不良之結果。因此本次先考慮以短期試辦經營模式，請廠商提出經營計畫先試辦1學期，評估消費者反應結果後，再決定續長約，避免困擾。

柒、提案討論：

提案人	提案內容	討論內容	主席決議
梅園餐廳	建議：梅園餐廳場地租金調降事項。	廠商說明： 1. 數月來各項餐飲原料如豬肉、沙拉油及米與其他相關物資原料，均有不同程度漲幅，致使供餐成本增加，雖3菜1主食增加5元(麵食部不漲價)，但成本壓力仍持續存在。 2. 本梅園餐廳皆以積極態度，尋求解決持續成本增加之方法。 3. 希望校方能體恤廠商供餐成本不斷上升之狀況，能調降場地租金。	1. 先前南湖餐廳調降租金有其特殊原因，與現階段梅園餐廳提出原因有所不同。 2. 租金計算方式應依國有財產局相關規定為基礎，做適當檢討。 3. 日後廠商如對契約內容有問題，請通知應以行政程序方式來文，由業務單位簽辦，結果再向委員會報告備查即可。

幹事賴組長宗文	現階段梅園及南湖餐廳（僅有素麵）尚無提供素食自助餐，建請廠商日後能夠提供。	希望廠商能提供素食餐點，供校內素食人口食用。	1. 南湖餐廳已提供部份素食(麵食)，廠商亦已承諾將提供中餐素食簡餐（晚餐暫不提供）。 2. 請廠商儘量協助提供素食多樣餐點選擇。
---------	---------------------------------------	------------------------	--

捌、 臨時動議：無。

玖、 主席結論：

- 一、 廠商提出建立與消費者多重溝通管道，這部分請幹事陳昭良會後協助轉知學務處「日後如有班長會議時，可邀請南湖餐廳負責人參加會議」，讓學生能直接對餐廳提出建議意見，達到雙向溝通之目的；梅園及南湖餐廳相關用餐或活動訊息，則請事務組協助，以電子郵件方式公告，供校內消費者週知。
- 二、 對於南湖餐廳自助餐主食菜餚單價標示，請廠商注意辦理。
- 三、 本次廠商建議事項，無關本委員會應討論之事項，另召開幹事會議討論。

壹拾、 散會：13 時 10 分。