

國立臺南藝術大學
101 學年度第 3 次餐廳管理委員會－會議記錄

- 一、時間：102 年 6 月 11 日（星期二） 12 時 10 分
- 二、地點：圖書資訊館四樓-第 1 會議室
- 三、主席：邱總務長宗成 記錄：執行秘書施永健
- 四、參加人員：如簽到單。
- 五、主席致詞（略）：本會應出席委員 13 位，實際出席委員 10 位（本會設置要點第七條：本會之召開，須有委員二分之一以上出席，始得開議，並經出席委員二分之一之同意，始得決議），現在宣布會議開始。
- 六、業務報告：

（一）上次會議決議辦理情形報告（執行秘書）：

項次	提案單位	決議或臨時動議、主席裁示事項內容	辦理情形	辦理單位
1	臨時動議	下次會議建議於南湖餐廳 2 樓召開。	1. 經會勘南湖餐廳評估後：認為如於該場所進行會議，可能會有非會議人員干擾等，不利會議進行之因素。 2. 已請主席同意變更會議地點。	執行秘書
2	臨時動議	請廠商評估：未來營業時間是否延長至晚間 7 至 10 點。	南湖及梅園餐廳廠商，均無延長營業時間之意願。	事務組

（二）各幹事報告：

1. 事務組組長（幹事）：

- （1）南湖餐廳履約期間至 102 年 7 月 31 日止。
- （2）梅園餐廳履約期間至 102 年 9 月 15 日止。
- （3）梅園餐廳履約期間，為配合學年度運作，將於 102 學年度修正為「102 年 9 月 16 日起至 103 年 7 月 31 日止」。
- （4）101 學年度即將結束，南湖餐廳及梅園餐廳 2 家餐廳，經各幹事依續約規則評分結果（如下表）。

南湖餐廳	評分表總分 70 分（未達 80 分以上，不得辦理續約）。
梅園餐廳	評分表總分 82 分（已達 80 分以上，得辦理續約）。

2. 營繕組組長（幹事）：

- （1）5 月梅園餐廳，已完成製作室外廚餘桶隔柵。
- （2）6 月梅園餐廳已完成修護 1 台故障之空調冷氣機系統。

3. 衛生保健組-護理師（幹事）：

- （1）101 學年度下學期例行性餐廳衛生檢查次數：梅園餐廳 3 次、南湖餐廳 2 次。
- （2）請廠商勿購買不合格商品及食材，以確保餐廳衛生安全。

(3) 請廠商應加強食材品管、洗滌、烹調、擺置、盛盤等過程中，以免影響食物衛生及用餐人之食慾及健康。

4.生活輔導組（幹事）：

(1) 已辦理 101 學年度南湖餐廳、梅園餐廳為瞭解餐飲品質暨服務滿意度，所進行問卷調查分析表（如附件 1）。

(2) 問卷調查學生普遍希望下學期能增設滷味攤位，讓食物的選擇有多樣性。

(三) 主席指示事項：

1. 對於各餐廳設備維護、場所工作查核及用餐調查等，本委員會各幹事所提供各事項結果報告，都是為做為餐廳營運及環境改善的把關者，用心的貢獻，值得嘉許。
2. 未來希望本委員會功能，能夠繼續朝向本校師生有更好的用餐環境而努力。

七、提案討論：無提案。

八、臨時動議：

提案人	提案內容	說明	主席決議
丁委員崇桂	新廠商契約訂定期間以 1 年 1 期為原則；如已經營穩定之廠商，建議訂定履約契約以 2 年為 1 期，增加廠商之穩定性。	1. 建議未來對南湖餐廳新進駐廠商，應先給予 1 年契約觀察期，以確定菜色調配及與本校配合度。 2. 對於已過觀察期，如梅園餐廳經營團隊，已經本校多數人均予以正面肯定。建議未來為使餐廳營運廠商增加穩定經營之意願，契約續約訂定可以 2 年為 1 期，為適。	1. 南湖餐廳新訂契約期間以 1 年 1 期為原則。 2. 請事務組確實了解梅園餐廳原契約內容，如無違反契約之精神者，並經廠商同意，原則同意契約期限延長為 2 年 1 期。
馮委員宗真	本校餐廳為衛生安全起見，建議應禁止以外送方式供餐並規劃於廠商契約內。	1. 對於南湖餐廳現有契約，並無禁止以外送方式供餐。 2. 原先僅為設定廠商如無法於現場烹調部分食物時，仍可以保溫車以外送方式供應本校餐點，以增加多樣性（如外送 Bafe 方式之可能）。	1. 烹煮食物，原則應於餐廳內完成。如因其他因素（應經本校同意）部分食物需由他處廚房烹煮時，其食物運送過程中，應保持食物新鮮與衛生。 2. 如確有部分食物需由他處廚房烹煮時，應明訂要求食品運送之衛生。

幹事賴宗文	建議 102 學年度南湖餐廳新廠商評選方式，由本委員會所有人員提供有實力且有意願承作之廠商，洽事務組並提供「徵求廠商營運企劃書說明資料」由廠商製作營運企畫書，參加評審。	1. 本校餐廳若再用以前方式(上網公告，邀請不特定廠商)，辦理評審可能會選到很會製作企劃書但實際經營績效差之管理公司，造成學校之困擾。 2. 建議南湖餐廳評審作業由本委員會委員提出建議合格廠商後，做為本案之特定廠商，邀請製作營運企畫書，參加評審會。	1.請各委員踴躍建議合格廠商，並經招商小組現場實際評估，作為特定之廠商，請其製作營運企畫書參加評審。 2.因招商在即，若至 6 月 17 日止，仍無建議廠商時，則請事務組辦理徵詢有意願承作且合法廠商，逕行辦理評審。
幹事賴宗文	建議成立「南湖餐廳招商工作小組」成員及人數。	1. 為辦理南湖餐廳招商事宜須成立招商工作小組。 2. 工作小組成員人數，建議由 5 人或 7 人組成。 3. 成員建請主席指定或委員自薦。	1.經委員會同意：請教師代表石文玲老師、職員陳正明、學生代表曾映瑞、邱柏元、陳信迪、幹事賴宗文及本人(主席)成立 7 人工作小組。 2.第 1 階段由工作小組先至建議合格名單廠商營業場所實際評估。 3.第 2 階段邀請實際評估後，合適且有意願廠商製作企畫書辦理評審。 4.經招商工作小組評審後決定優先之廠商順序(由事務組依順序洽廠商接辦)後，提下次委員會參考及追認。

九、主席裁示：

- (一) 對於最近新聞報導播出相關食品，廠商因獲利需求罔顧消費者權益及身體健康，添加工業用原料，造成全國衛生安全發生警訊，引起社會大眾對食品產生不安全之恐慌。廠商對於食材取得的考量，應以用餐人員身體健康安全為首要，避免有危害食用者身體健康安全之情事發生，餐廳廠商應以良心及對

消費者負責任的態度來經營。

(二) 希望本委員會各委員，對於師生用餐反映的問題，確實執行本委員會所賦予的任務分工，能夠即時提供各幹事人員隨時與廠商做雙向溝通，做為監督或改善。除讓廠商了解自身的責任，藉以適時的處理，以提升本校師生的用餐環境與品質。

(三) 感謝各位委員參與今天的會議；如無其他事項，本次會議結束，散會。

十、散會：12 時 45 分。

附件一

辦理 101 學年度南湖餐廳、梅園餐廳滿意度問卷調查，本次調查為瞭解本校餐飲品質暨服務滿意度所進行問卷調查，調查結果將作為廠商服務績效評鑑及改善之重要參考；問卷數南湖餐廳 79 人（表 1）、梅園餐廳 81 人（表 2），問卷分析如下：

表 1：南湖餐廳「身分別」、「性別」問卷人數統計表

身分別 性別	教師	職員	研究生	大學部	一貫制 (1-3)	一貫制 (4-7)	來賓	其他	總計
男	0	6	2	6	2	3	2	0	21
女	1	11	9	21	7	8	0	1	58
合計	1	17	11	27	9	11	2	1	79

表 2：南湖餐廳「用餐滿意度」問卷統計表

滿意度 內容	非常滿意 (%)		滿意 (%)		普通 (%)		不滿意 (%)		非常不滿意 (%)	
食材新鮮度	5	6.3%	18	22.8%	45	57.0%	8	10.1%	3	3.8%
菜色種類	4	5.1%	14	17.7%	42	53.2%	15	19.0%	4	5.1%
環境與衛生	1	1.2%	33	41.8%	37	46.8%	8	10.1%	0	0%
服務品質	4	5.1%	34	43.0%	35	44.3%	6	7.6%	0	0%
價 格	7	8.9%	32	40.5%	28	35.4%	10	12.7%	2	2.5%
出菜速度	3	3.8%	31	39.2%	38	48.1%	5	6.3%	2	2.5%

對南湖餐廳建議事項：

1. 常常換廠商不好。
2. 部份菜太油或太鹹，不要勾芡，湯都是紫菜湯變化太少。
3. 請提供早餐、晚餐。
4. 蚊子若能減少會更好。
5. 價格太貴，份量太少，新鮮度不夠，菜色改變不大。
6. 晚餐食材不夠新鮮。
7. 飲料加太多水。
8. 菜沒有了，請立刻現炒。
9. 主食應供應魚類，並多樣化。

表 3：梅園餐廳「身分別」、「性別」問卷人數統計表

身分別 性別	教師	職員	研究生	大學部	一貫制 (1-3)	一貫制 (4-7)	來賓	其他	總計
男	0	4	0	6	5	5	0	1	21
女	0	7	3	22	18	9	0	1	60
合計	0	11	3	28	23	14	0	2	81

表 4：梅園餐廳「用餐滿意度」問卷統計表

滿意度 內容	非常滿意 (%)		滿意 (%)		普通 (%)		不滿意 (%)		非常不滿意 (%)	
食材新鮮度	6	7.4%	42	51.9%	31	38.3%	2	2.5%	0	0%
菜色種類	4	4.9%	48	59.3%	27	33.3%	1	1.2%	1	1.2%
環境與衛生	3	3.7%	37	45.7%	32	39.5%	7	8.6%	2	2.5%
服務品質	9	11.1%	43	53.1%	26	32.1%	2	2.5%	1	1.2%
價 格	1	1.2%	36	44.4%	28	34.6%	15	18.5%	1	1.2%
出菜速度	6	7.4%	50	61.7%	22	27.2%	2	2.5%	1	1.2%

對梅園餐廳建議事項：

1. 衛生有待改善。
2. 菜和肉給多一點，菜有一點鹹，飲料冰塊太多。
3. 價格偏貴。
4. 菜色可多變化。
5. 地瓜葉裡有蝸牛。
6. 菜不要太鹹，麵煮熟。
7. 早餐不要用塑膠盒，有毒性。
8. 太油。