

國立臺南藝術大學 101 學年度第 1 次餐廳管理委員會會議紀錄

一、時間：101 年 9 月 28 日（星期五）14 時 30 分

二、地點：圖書資訊館第二會議室

三、主席：邱總務長宗成

記錄：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 7 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

項次	決議或主席裁示事項內容	辦理情形	辦理單位
一	主席裁示：請南湖餐廳經營廠商，對於滿意度調查之不滿意意見，加強檢討改善。	承包廠商已提處理報告，將持續督促其改善。	總務處 （事務組）
二	主席裁示：請梅園餐廳經營廠商對於前次調查不滿意之意見，加強檢討改善。	承包廠商已提處理報告，將持續督促其改善。	總務處 （事務組）

（二）工作小組報告：

1. 下（5）屆管理委員會委員選舉預計本(9)月 28 日舉行職員代表 2 位，以實質投票方式辦理選舉，教師代表 2 位以網路投票方式辦理（預計 9 月 28 日截止），學生代表 4 位由學務處辦理遴選（預計 10 月中旬前完成）。
2. 南湖餐廳廠商由郁城企業股份有限公司承租場地營業，期間自 100 年 7 月 1 日起至 102 年 7 月 31 日止，契約現仍於約期內持續營業中。
3. 梅園餐廳由廠商振東飲食店承租營業，100 學年度期約期滿（自 100 年 9 月 16 日起至 101 年 9 月 15 日止）。本案已經奉上級核示同意，依據契約規定「契約期間經學校進行服務滿意度調查良好者，得於契約期滿前辦理續約，每次續約期間為 1 年」梅園餐廳經問卷調查結果，合於規定屬「服務滿意度調查良好」，契約於 101 學年度再續約 1 年（期間自 101 年 9 月 16 日起至 102 年 9 月 15 日止）。
4. 101 年 6 月辦理南湖餐廳服務滿意度調查問卷回收件數共 128 份，計有其他 6 人、教師 5 人、學生 82 人及職員 35 人，統計結果屬「服務

滿意度調查良好」。對於調查結果尚有須改進之處，請廠商說明改善方式。

- 5.於 101 年 6 月辦理梅園餐廳服務滿意度調查問卷回收件數共 144 份：計有其他 0 人、教師 4 人、學生 128 人及職員 12 人，統計結果屬「服務滿意度調查良好」。對於調查結果尚有須改進之處，請廠商說明改善方式。
- 6.請餐廳廠商勿購買不合格食材商品，本校將不定期查察，以確保餐廳衛生安全。
- 7.100 學年度下學期例行性餐廳衛生檢查次數：梅園餐廳 6 次、南湖餐廳 3 次。
- 8.本（101）學年度餐廳廠商工作人員健康檢查表，廠商應於辦理所有工作人員體檢後，將體檢證明書送交本校備查。

蔡委員員秀雲：

對於南湖餐廳負責人於評選企畫書所提出回饋方案，是否有依實進行。

廠商回復：

1. 提供學生打工機會，但學生參與狀況意願不佳。
2. 已提供籃球、排球比賽費用 2 萬元以上。
3. 餐廳促銷摸彩活動共辦理 3 次，獎品費用約支出 8 萬元。
4. 曾提出及尋求贊助學生於餐廳表演活動意願，但無學生報名參與。
5. 貴校招商時評審會本公司當時所提出之承諾，有提供免費水果，但未有定時提供情形。僅因會議紀錄記載，「評審委員問：自助餐部分有無提供免費水果。廠商答：有。」所以雙方對於字面認知有所落差。廠商儘量於星期二、四，提供水果或冷飲。
6. 對於常有師生非食用素食而至素食區夾用，致菜品經常不夠。請校方要多加宣導尊重素食區用餐人的權益，避免與葷食區混食，造成素食者的不便。

主席：請加強宣導用餐人勿夾食素食區，避免與葷食區混食。

蔡委員依倫：梅園給菜量有減少情形，且單點價格每道蔬菜 10 元變 15 元及原有 3 菜 1 肉價格為 50 元，現增加 5 元為 55 元，有調整價格之嫌，請廠商說明。

廠商回復：

1.因近期原物料不斷上漲相關成本增加，為使師生用餐仍享美味及新鮮之用餐品質，所以微調整價位以符合成本。未提前向校方說明，敬請見諒。

2.對於食用菜量有減少之情形，會立即改善，交代工作人員增加菜量。

事務組長：契約第3條第2項 經營項目之銷售價格，應在公認合理範圍內訂定，且不得擅自漲價或偷工減料變相漲價。甲方對乙方所提供餐飲及物品價格有調整建議權。

主席：依據現行市場物料銷售價格，目前尚在公認合理範圍內。但對於餐食漲價需至委員會說明理由，否則不得擅自漲價或偷工減料變相漲價。

魏幹事育貞：

1. 貴公司員工流動性高穩定性不足讓同學對於服務態度不滿意亦間接影響同學進餐廳的頻率，此部分應加強改進。
2. 員工健康檢查表請儘速交本校列管。

廠商：

1. 本項行業人員原本就較其他行業人員流動高，但本公司會加強員工之服務訓練。
2. 員工健康檢查表依規定辦理。

主席：依據規定辦理。

七、討論提案：

提案單位	提案內容	說明	決議
南湖餐廳	反映食材成本高漲，建議調價5元。	1.吃到飽為55元（1主菜） 2.素食者45元 3.特推雙主菜大套餐為65元	1.南湖餐廳菜色味道不穩定、美味度不足，讓消費者較難接受，所以用餐人數不多，造成廠商營業困難。 2.調整價格可以討論，但是菜色及口味不穩定，需確實改善營運狀況，原則同意廠商漲價5元；附帶條件：「自10月份起2個月（11月底）止之觀察期，針對每周

			二、四日 12 時至 13 時 1 個小時時段之來客率，作調查統計資料。如果該時來客率確實增加，則認同廠商製作食物美味可口吸引師生用餐，同意日後漲價 5 元，若來客率減少，則恢復原價 50 元」。 3.下次會議依來客率資料，進行費用討論問題。
--	--	--	---

八、臨時動議：

提案單位	提案內容	說明	決議
南湖餐廳	建議取消南湖餐廳周日午、晚餐供應。	假日營業用餐人數均不足 10 人，造成營業重大損失，建請取消假日供餐。	主席： 依據來客率統計資料，下次會議再議，現階段請依據契約規定辦理。
南湖餐廳	預訂用餐與實際用餐人數不符。	因配合學校活動預訂可能用餐人數準備食材，但與實際用餐人數相差太多，造成重大損失。	主席： 請活動單位應保守估計活動人數，通知廠商備食材，避免造成廠商損失。
事務組長	建議本委員會再確認各幹事應辦事項之分組任務。	依據本校餐廳管理委員會設置要點第 4 條各幹事執掌所負責之行政工作負責稽核各應辦事項或提委員會審議、討論。	主席： 請執行秘書另於下次會議前，召集四位幹事另行討論。
執行秘書	建議餐廳委員會每年開會時間上學期為 12 月份，下學期為 5 月份。	為配合學務處辦理新學年度學生委員的產生及四年級畢業生時間。	主席： 1. 儘量避免與學校運作有衝突之時間辦理會議。 2. 開會月份現階段僅需視為默契，尚無必要固定月份。

九、主席裁示：

- （一）校長對於住校學生食、住的品質非常的關心。對於本次會議特別希望廠商能夠以積極的態度，以智慧思考用餐人的營養需求，作為配菜的參考，做出色香味俱全的食物，亦能解決廠商的成本問題，造成雙贏的局面，這也是本委員會應該共同思考努力的方向。
- （二）本委員會的目標，希望各位委員能夠適時的反應師生用餐的問題，各幹事人員能確實執行本委員會所賦予的任務分工，不斷地提升本校師生的用餐品質。

十、散會：16 時 0 分。