

國立臺南藝術大學
102 學年度第 2 次餐廳管理委員會－會議紀錄

- 一、時間：103 年 5 月 23 日（星期五） 12 時 10 分
二、地點：圖書資訊館 2 樓-第 2 會議室
三、主席：邱總務長宗成 紀錄：執行秘書施永健
四、參加人員：如簽到單。

五、主席致詞：本會應出席委員 13 位，實際出席委員 10 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。

六、業務報告（執行秘書）：

（一）上次會議決議辦理情形報告：（略）。

（二）本（第 5）屆委員任期將於 103 年 9 月 30 日截止，下（第 6）屆委員選舉，除學生委員代表 4 人由學務處辦理遴選產生外，教師及職員委員代表選舉方式，將分以下方式辦理：

1. 教師代表 2 位：採用實體投票方式，由教師推薦教師，並依人事室給予教師名單製作選票，將選票依各單位選舉人數，送請學院或系、所助理協助，將選票送交選舉人圈選後，再回收選票統計投票結果；預計於 6 月 9 日上午 9 時起開始發出選票，6 月 12 日中午 12 時前（逾期無效）回收選票，17 時前完成開票作業。
2. 職工代表 2 位（職工推薦職工），採用實體投票方式，投票時間於 6 月 12 日 9 時於圖資大樓資訊處前開始投票，至 11 時隨即開票。
3. 有關選舉委員開票事宜，由事務組協助辦理；有關監票人員 2 位，建請各委員互相推派或由主席指定委員擔任。
4. 南湖餐廳招商程序及時間預定如下：
 - 甲、研擬或修正招商企畫書及契約內容-預計 6 月 16 日前完成。
 - 乙、第 1 次招商公告-於學校首頁公告期間 14 日（第 2 次招商公告期間 7 日）-預計 7 月 7 日前完成。
 - 丙、校內委員評審-預計 7 月 18 日前完成。
 - 丁、契約訂定-預計 7 月 31 日前完成。
 - 戊、廠商餐廳整理-預計 9 月 10 日前完成。
 - 己、餐廳試營運-預計 9 月 11 日前至 15 日。
 - 庚、餐廳正式營運-預計 9 月 16 日。
5. 有關南湖餐廳評審委員（預計 5 至 7 位）選任，建請各委員互推或主席選任。

（三）各幹事報告：

2. 事務組組長（幹事）：

- （1）梅園餐廳及南湖餐廳本（102）學年度契約截止時間為 103 年 7 月 31 日止；有關契約之續約規則須依據「履約績效評估分數表」評估結果辦理，評分 80 分以上為「合格」，得辦理續約；未達 80 分者不予續約。
- （2）各餐廳評分結果如下（請參閱）：

單位 評分分數	梅園餐廳	南湖餐廳
事務組組長（幹事）	27	24
營繕組組長（幹事）	12	12
衛生保健組（幹事）	21	20
生活輔導組（幹事）	26	24
總計分數	86	80
可否續約	可	可

- (3) 有關梅園餐廳續約部分，將聯絡梅園餐廳負責人，協商下（103）學年度續約事宜。
- (4) 南湖餐廳及梅園餐廳，預計供應至 6 月 26 日（週四）中餐後，暑假期間（自 6 月 27 日起至 9 月 16 日止）停止供餐；預定自 9 月 16 日（週二）恢復供餐。
- (5) 暑假期間可提供餐點之場所：
7-11 便利超商：暑假期間營業時間為 8 時至 21 時。
南書房咖啡迴廊：僅每週六、日營業（營業時間 11 時至 18 時 10 分）
供應飲料、咖啡，中餐及晚餐。
- (6) 南湖餐廳於本(5)月 19 日來函，聲明不再續約，並自 6 月 27 日(暑假開始)辦理場地清潔與移交程序，7 月 31 日起正式結束契約。下（103）學年度不再續約；有關南湖餐廳不再續約部分，本組將辦理招商事宜。

3. 營繕組組長（幹事）：

- (1) 依規定廠商應按時(約 2 個月)清理空調及油水分離設施等...設備，防止設備損壞。
- (2) 暑假期間即將來臨，廠商應並於暑期休息期間，加強餐廳場內各項設施自主安全管理；最後離開工作場所之人員離開前，應確實檢查是否關閉火源、水源及不必要之電源及門窗，確保餐廳公共安全。

4. 衛生保健組（幹事）護理師：

- (1) 103 年 4 月 10 日針對不肖廠商疑似添加保水劑於肉品灌水增重後販售謀利案，保水劑為合法之食品添加物，但並未核准使用於鮮肉中，經查核 2 家餐廳均無使用政府所公告不合格肉品。
- (2) 已請廠商應注意食材安全來源，勿購買不合格商品（如油品、調味料等），食品已過保存期限不得使用，以確保食用者之健康安全。
- (3) 已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及食用時效性，以免影響用餐人之食慾及健康。

5. 生活輔導組（幹事）：

102 學年度下學期有關南湖餐廳及梅園餐廳服務滿意度調查(網路問卷)已於 5 月 20 日截止，調查結果如下：

(一) 南湖餐廳服務滿意度調查

滿意程度 項目	非常 滿意	滿意	普通	不滿意	非常 不滿意	問卷數總計
食材新鮮度	2	25	67	28	14	136
菜色種類	2	18	49	47	20	136
飲料吧品質	7	38	65	15	11	136
環境與衛生	5	47	49	19	16	136
服務品質	10	39	50	26	11	136
價 格	7	39	54	25	11	136
出菜速度	3	28	42	40	23	136

(二) 梅園餐廳服務滿意度調查

滿意程度 項目	非常 滿意	滿意	普通	不滿意	非常 不滿意	問卷數總計
食材新鮮度	10	53	51	14	14	142
菜色種類	17	47	52	9	17	142
飲料吧品質	11	42	61	15	13	142
環境與衛生	9	46	54	21	12	142
服務品質	16	57	45	12	12	142
價 格	12	39	54	21	16	142
出菜速度	15	67	49	4	7	142

七、提案討論：

提案人	提案內容	討論內容	主席決議
梅園 餐廳	有關梅園餐廳，價格調漲事項。	<p>廠商說明：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 2. 相信除梅園餐廳及南湖餐廳等其他供餐單位，亦積極尋求解決持續成本增加的解決方法。 3. 原本自助餐每份：3 菜 1 飯為 45 元、4 菜 1 飯為 50 元、3 菜 1 主食為 55 元、4 菜 1 主食為 60 元；預計下 (103) 學年度起將調整為：每份增加 5 元。 4. 早餐部、麵食部，價格微幅調漲 (1 至 5 元)。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 暫予同意價格調漲部分。 2. 亦請廠商同步提升餐飲品質。

八、臨時動議：無。

九、問題討論：

主席引言：

- (一) 南湖餐廳前幾年經營廠商楊先生結束經營後，後續接手的廠商經營均不太順利。現階段經營的廠商，接手前原預計用餐人數可達 500 人左右，但在實際經營後，用餐人數最多僅達 300 人左右。廠商以減少菜色、菜量以平衡成本，造成用餐人數大幅減少，到現在晚餐亦因不符成本，而停止營業的惡行循環；廠商錯估用餐人數的經濟規模，預估值過高而造成失望，這是近兩年具經濟規模想像的廠商，所面臨的經營問題。
- (二) 上述問題的解決，應重新考慮南湖餐廳的經營方向，除與梅園餐廳做區隔外。可考慮以輕食方向經營；或將便利商店移到南湖餐廳的可能性，以增加用餐人潮及多元經營的便利性。
- (三) 有關契約內容，可提供多元消費思考。加訂違約賠償條件等，請各位委員及與會人員討論，提供營業企劃書及契約書內容，做為未來招商建議。

幹事丁崇桂組長：

- (一) 對於餐廳自助餐部、麵食部、飲食部三個營業區塊，最大虧損就屬自助餐區，因為菜色選擇性少，引不起用餐人的食慾，就會造成較大的成本損失。如果自助餐改為多元化經營方式，得採自助餐或簡餐或其他餐點方式供應，不以自助餐為唯一選擇，且給廠商餐點價格調整彈性，限定廠商提供 2 至 3 種最低費用餐點以同時維持學生消費的空間。
- (二) 素食部分未來可能的話，亦可考量以「南書坊咖啡迴廊」做為素食專區。因學校素食人口約 5% 到場消費即可支撐素食餐廳。亦可減少素食者對於蛋奶素或全素食用不明及標示之疑慮。但現階段新契約訂定方案，仍會要求南湖餐廳提供素食部分，列為廠商企畫書內容。日後南書坊咖啡迴廊契約期滿，可建議學校將其建置為素食、輕食及咖啡餐廳，將葷、素食做分區之考量。

學生委員代理林俐玲同學：本人是食用素食者，本校餐廳經營都是趨向葷食為主。未來建議餐廳計畫經營方向應該更多元，照顧素食的用餐人，但本校素食人口，應不止僅占全校人數 5%，這數據是經過調查過的嗎？

幹事賴宗文組長：據本人瞭解本校素食人口，約佔全校人數約 15%。

幹事丁崇桂組長：素食人口只是預估，並非實際調查所得。剛才發言意思：「希望將吃素食的人口導向一處獨立素食餐廳，而且只要素食用餐約 5% 人數到場消費，即可支撐素食餐廳之經營利潤」。

學生委員代理林俐玲同學：認同丁組長說明。

邱主席：建議契約在訂定時，應請廠商提供素食服務方案，亦應以多元化呈現，讓更多廠商參與投標；若營運限制愈多，恐怕會降低廠商投標意願。

學生委員蕭鈺同學：本人亦是素食者，契約可規定經營者，不需以素食、葷食二分法，來做為經營的惟一方向。因為我的同學也會與本人一起到素食餐廳用輕食餐，經營者只要增加以輕食、蔬食，就可讓營業項目多元化。

執行秘書施永健專員：個人認為「南湖餐因多次更換經營者，現階段可以降低廠

商經營成本方式，增加投標意願。如：(一)以攤位設置面積及廚房面積範圍計算使用面積，減收場地清潔費；(二)水、電費再降低減收。

當然委員主計室蔡秀雲主任：

(一) 場地清潔費減收，應向文保組確認，以不違反國有財產租賃相關規定為原則。

(二) 水，電費部分，應以公文簽送機關首長，如奉核准即可。

邱主席：請業務單位再設計契約草案，可徵詢委員更多改進意見。

十、主席裁示：

(一) 感謝本委員會各委員及幹事提供建言，為本校更好的用餐環境及品質而努力。

(二) 餐廳管理委員會委員遴選開票作業，監票人員委請代理主秘林靜慧組長及丁崇桂組長擔任；南湖餐廳委外招標案，評選委員煩請行政代理主秘林靜慧組長、職員代表馮宗真、學生代表蕭鈺或林俐伶其中 1 人（屆時依可出席人員擔任）、教師代表石文玲或施德華老師其中 1 人及本人，共五位委員擔任。

(三) 希望未來餐廳招商順利完成，全校人員都能以價格合理及衛生安全舒適環境中，愉快的用餐。

十一、散會：13 時 10 分。