

佩魚餐廳

指導老師：蕭仁杰



林立
薛如茵
吳書穎
蘇悅清
邵俊廷
辛宜慕
張妙慈
劉偉民

A photograph of a traditional Chinese hot pot meal. In the center, a large, ornate metal pot sits on a red cloth-covered table. The pot is filled with a clear broth and various ingredients, including green leafy vegetables, mushrooms, and meat. Surrounding the pot are several smaller dishes, including a plate of sliced meats, a bowl of dipping sauce, and a small teapot. The background shows a dimly lit restaurant setting with other tables and chairs.

1. Company Description 公司介紹



- 名稱：佩魚
- 由來：唐朝發展出來的身分制度，有點像現代的身分證，到了宋朝更是演變為身份的象徵。而這個設計靈感來自於魚眼晝夜不閉，含有「常備不懈」的寓意。





- **宗旨：**

誠懇、認真的服務客人，我們希望來這邊用餐的客人能夠在一種中國特有的人文歷史的氛圍下擁有宮廷式的貴族享受。

- **特殊風格：完整中國風的呈現**

- 古色古香的外廳
- 不同朝代風格的包廂
- 中國特色的餐具
- 特別服飾的「侍女」
- 國樂的表演





- 營業時間：
週一～週日：11:00～22:00

- 時段：
午餐： 11:00～13:30
下午茶：14:00～16:30
晚餐： 17:00～22:00

販賣商品：

- 套餐
300-600左右
- 宴席
10000/桌，高級饗宴
- 下午茶
200-400左右
- 中午餐盒
100-150元，方便、環保

A photograph of a traditional Chinese dining table. The table is set with various dishes, including a large platter of green vegetables, a bowl of soup, and several teapots and cups. The lighting is warm and focused on the food, creating a rich, golden glow. The background is dark, with some blurred lights suggesting an indoor setting.

1. Strategic Focus and Plan 策略焦點和計畫



• 任務





• 目標

非財務

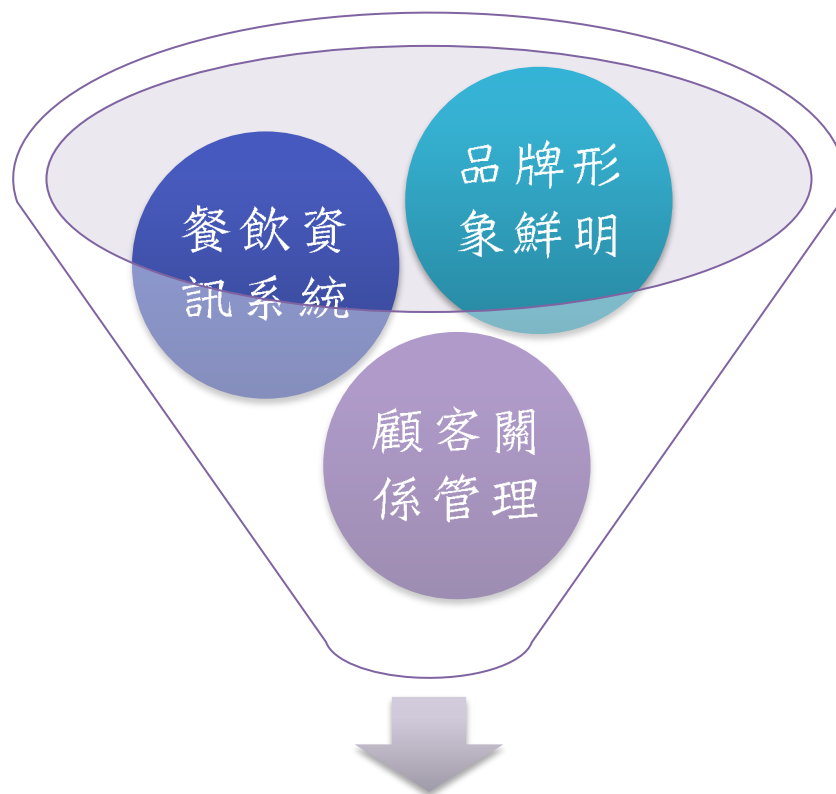
1. 提升知名度，塑造品牌形象。
2. 持續研發新菜色。
3. 推廣自然的飲食，享受美好生活。
4. 入圍2012年度臺中餐館評鑑二星級以上。
5. 顧客滿意率達90%以上。
6. 滿座率平均達80%，翻桌率平均達五次。

財務

月營業額450萬，利潤占營業額的15%



• 核心能力與維持競爭優勢



提升服務品質、顧客忠誠度、利潤

I. Situation Analysis 形式分析





•SWOT分析

◆外部因素

- 消費者與社會
- 競爭力
- 器具設備
- 經濟影響

◆內部因素

- 管理策略
- 產品服務
- 行銷能力
- 人力資源
- 財務狀況
- 菜色研發





內部因素

	優勢	弱勢
管理策略	<ul style="list-style-type: none"> • 統一化員工訓練 • 聘請專業管理者 	<ul style="list-style-type: none"> • 經營規模小
產品服務	<ul style="list-style-type: none"> • 高品質服務 • 客製化料理 • 用餐表演欣賞 	<ul style="list-style-type: none"> • 食材成本高 • 員工培訓提高成本
行銷能力	<ul style="list-style-type: none"> • 專門行銷部門 	<ul style="list-style-type: none"> • 部門維持開銷大
人力資源	<ul style="list-style-type: none"> • 員工經過篩選訓練 	<ul style="list-style-type: none"> • 缺乏完善升遷制度 • 人員離職影響較大
財務狀況	<ul style="list-style-type: none"> • 合夥制 	<ul style="list-style-type: none"> • 固定投入成本高
菜色研發	<ul style="list-style-type: none"> • 使用當季食材(限量) • 各地專門大廚 	<ul style="list-style-type: none"> • 缺少規模經濟 • 研發耗時又耗材



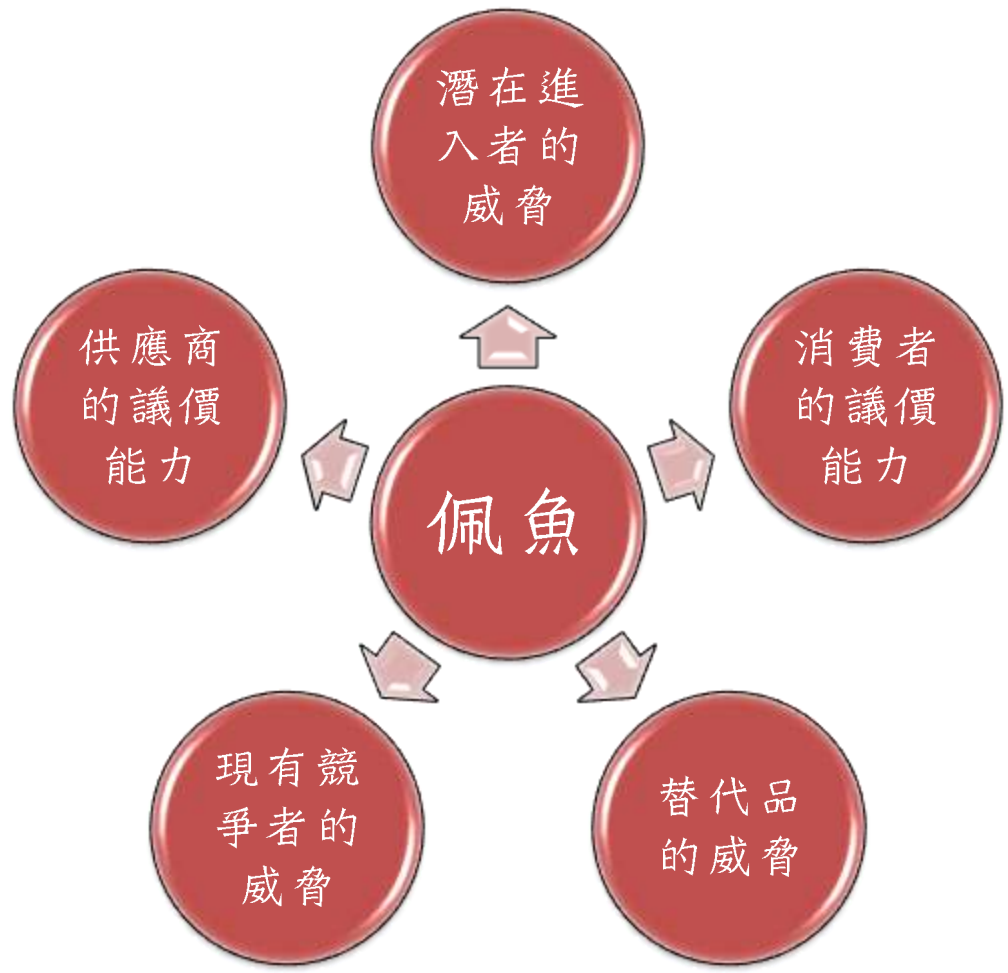
外部因素

	機會	威脅
消費者與社會	<ul style="list-style-type: none"> • 近美術館氣氛佳 • 滿足要求高的顧客 	<ul style="list-style-type: none"> • 新開業知名度低 • 客源單一
競爭力	<ul style="list-style-type: none"> • 鄰近美術館的中國特色餐館較少 	<ul style="list-style-type: none"> • 菜色模仿者 • 同價位店家競爭激烈
器具設備	<ul style="list-style-type: none"> • 自動化機器設備 • 顧客資訊記錄系統 	<ul style="list-style-type: none"> • 保養維修成本高 • 系統故障資料損失
經濟影響	<ul style="list-style-type: none"> • 精華地段消費能力高 • 配合政府觀光政策 	<ul style="list-style-type: none"> • 縣市合併可能壓縮美術館附近資源





五力分析





產業分析：週遭餐飲業趨勢

- 特色餐廳－裝潢、餐點、服務與建築
- 講究氣氛、環境幽美、人文氣息
- 聚集經濟、餐廳集中在一條街上
- 中高價位、品質高

由於美術館附近環境優美，藝術氣息濃厚，周圍開設了許多中高價位的餐廳，藉由聚集經濟的方式來吸引顧客，店家對氣氛的營造很講究，都有自己風格的建築和裝潢，配合料理給人一種置身異國的錯覺，讓消費者來欣賞藝術品的同時，也能品嚐到味覺上的享受。



週遭競爭者分析

1. 價格較低
2. 客源較廣
3. 分類更細

- 同類型：以中國風餐廳來說，餐點較次級普遍，客源較廣，特色建築，侷限較小，各具創意在餐點上分類更細，可吸引特定的喜好者，如川菜館等。





週遭競爭者分析

1. 特色料理

2. 異國風建築特色

- 不同類型：不同類型的異國料理通常都有自己本身的味道與特色，以義大利料理和法式料理居多。並且結合建築上的布置，給人一種置身國外的感覺，與本店能享受到的中國文化形成對比。





公司分析

- | |
|-----------|
| 1. 深厚中國文化 |
| 2. 清楚市場定位 |
| 3. 資源集中 |

- 公司對中國各個朝代有深入的了解，在餐點、裝潢、服飾、表演彷彿置身於中國各個朝代，並有清楚的市場定位，將資源集中，利於餐廳的營運。





顧客分析

- 我們定位在一個高品質用餐服務，因此以「國民平均所得」作為標準來做市場區隔。高於國民平均所得者分為「家庭」和「單身貴族」兩類：
 1. 家庭為我們宴席和套餐的主要族群
 2. 單身貴族則是套餐、餐盒、下午茶的主要族群。
- 而另外低於國民平均所得者分為受薪階級和學生兩類：
 1. 受薪階級為餐盒的主要族群，套餐、下午茶的次要族群
 2. 學生則是套餐、餐盒的次要族群。

i. Market-Product Focus 市場及產品焦點





Marketing and Product Objectives

行銷和產品目標

- 進入市場。

提早宣傳配合開幕特價，傳單、網路社群、口碑行銷。

- 持續營運。

繼續吸引消費者上門，節慶限量餐點，增加購買率。

加入會員系統。

- 達到15%淨利。

為將來擴張市場做準備。





Target Markets

目標市場

- 主要客戶群：中高收入戶
重視生活品質，文化感知度較高，
重視飲食精緻度更甚於實惠。
- 次要客戶：上班族、學生(非常態性消費)
在派對或慶祝的場合前來消費



P=Primary market S=Secondary market

Market Segment 市場區隔		Product 產品			
General	Group with need	宴席	套餐	餐盒	下午茶
收入高於國民平均	家庭	P	P		
	獨身貴族		P	P	P
收入低於國民平均	受薪階級		S	P	S
	學生		S	S	





Points of Difference

特點

- 精心設計的環境。

中國古典建築的特色：斗拱、木架橫樑

格局中軸對稱、方正，臺階、欄杆雕刻彩繪。

配用成套圓鼓桌椅、八仙桌椅。

服務生身著中國傳統服飾。

每週三邀請不同樂手現場演奏國樂。





Points of Difference

特點

- 體驗中國飲食文化。

成套的青花瓷餐具和仿青銅器食具

古禮規範

餐點出自於古書中記載的食譜

- 價格合理。





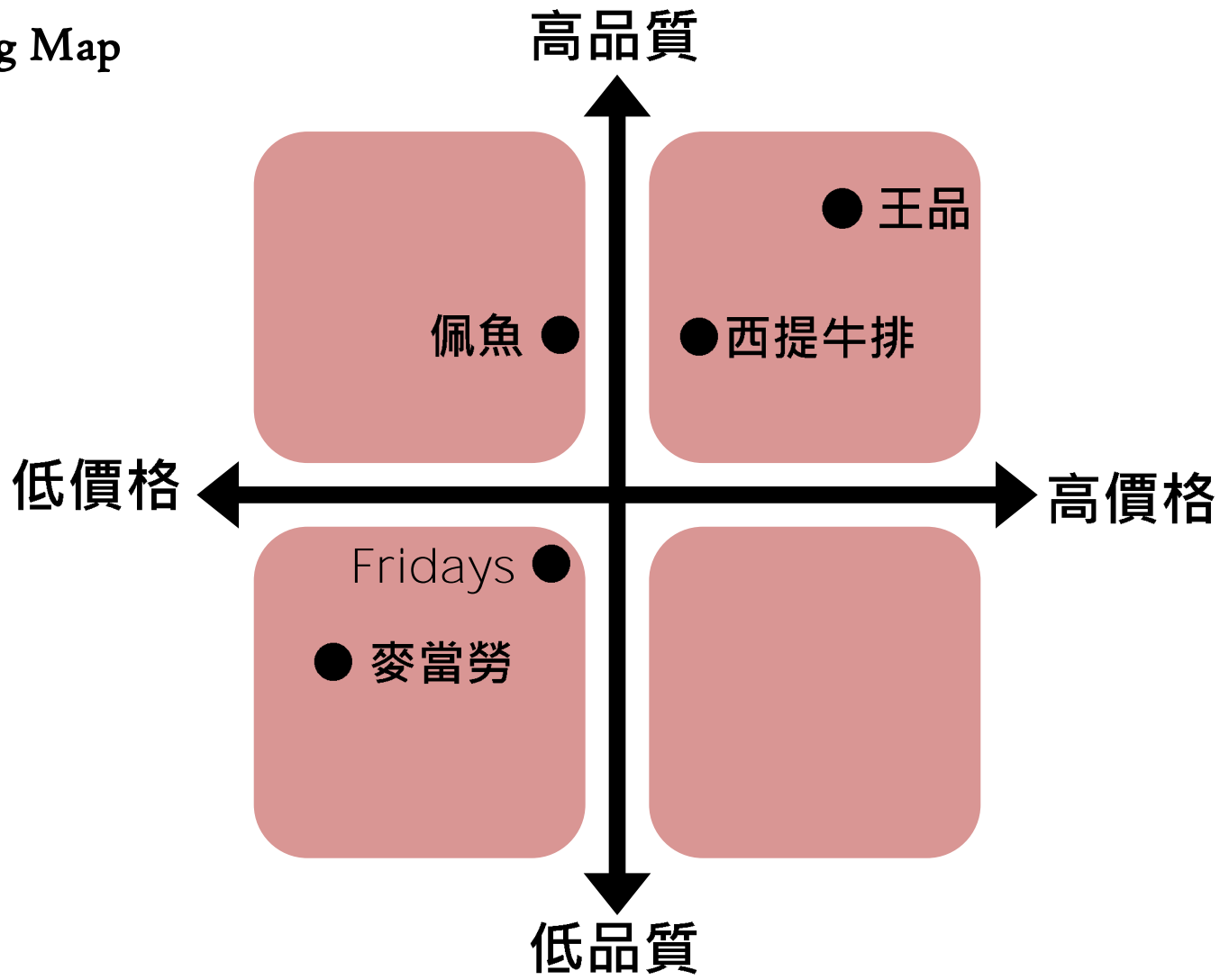
Positioning 定位

- 健康：
適合東方人的餐點和烹調方式
- 傳統：
推廣、延續中國飲食文化的博大精深。
使傳統餐點更容易適應現代生活的腳步。
結合古今東西的創意料理。





Positioning Map
定位圖



- 
- A photograph of a traditional Chinese dining table. The table is set with various dishes, including a large platter of green vegetables, a bowl of soup, and several teapots and cups. The table is covered with a red cloth, and the background shows a dimly lit restaurant setting with other tables and chairs.
1. Marketing Program 行銷計畫
 2. Organization Structure 組織結構



Product

產品

- 中餐
 - 精製環保餐盒

- 下午茶
 - 茶葉與茶點

- 晚餐
 - 套餐與宴席料理





Price

定價

- 業績導向定價法
- 市場導向定價法
- 價格破壞定價法





Price

定價

- 午餐飯盒(滲透型定價)
— 100~150元
- 套餐(組成產品定價)
— 300~600元
- 宴席(地位定價法)
— 一人1000元
— 酒瓶大瓶2500~3000元
— 酒瓶小瓶250, 200元



Place

地點

- 地段：台中美術館綠園道
- 供應商：
 - 與台灣本地支農民合作供應蔬果、魚羊豬雞等新鮮農畜產品，盡量避免使用進口之原料，支持慢食運動在台灣的發展。
 - 特殊需進口之食材及飲品（茶酒）也強調當季、健康無汙染之原料，堅決不使用黑心食物。

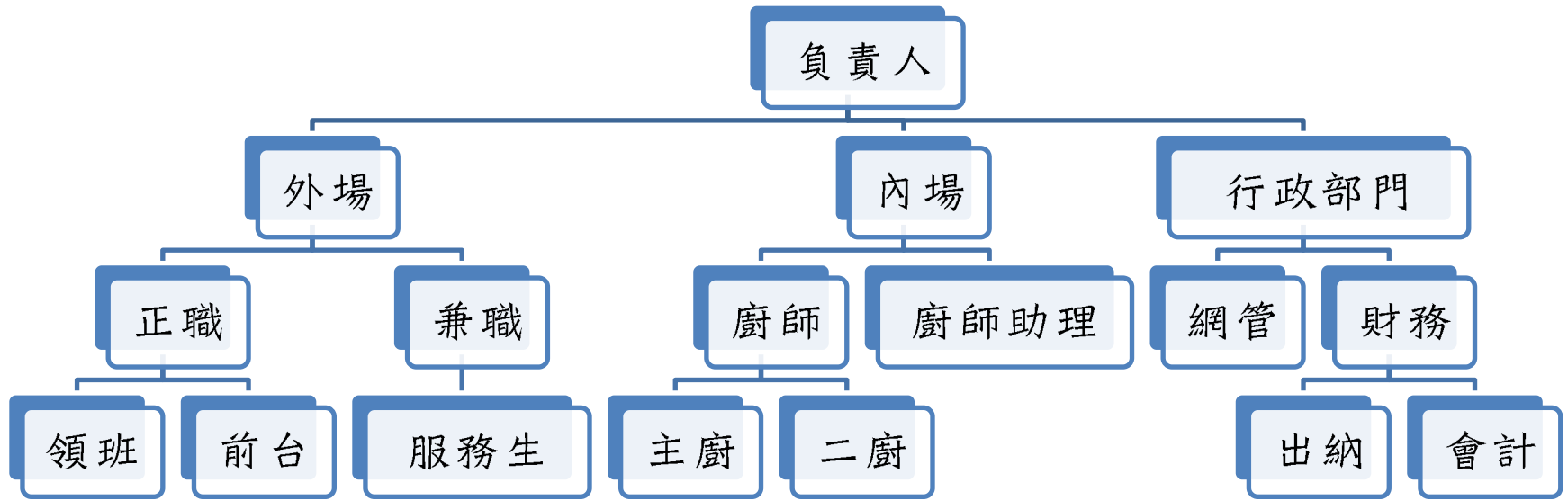


Promotion

推廣

- 推廣慢食運動
- 四季特別私房宴席
- 樂活環保愛地球——限量飯盒提供
- 現場音樂之演奏
- VIP
- 網際網路的使用





A photograph of a traditional Chinese dining table. The table is set with various dishes, including a large platter of green vegetables and dark meat, a smaller plate with a colorful salad, and several teapots and cups. The table is covered with a red cloth, and the background shows a dimly lit restaurant setting with other tables and chairs.

1. Financial Data 財務數據

2. Implementation and Evaluation 執行和評估



預期營業額

目標營業額	翻桌率	人均消費	滿桌率	天數	
中餐	1	\$ 300.00	75%/100人	30	\$ 675,000.00
下午茶	2	\$ 200.00	65%/100人	30	\$ 780,000.00
晚餐	2	\$ 500.00	80%/100人	30	\$ 2,400,000.00
便當	100個/天	\$ 100.00			\$ 300,000.00
月營業額					\$ 4,155,000.00



成本

成本			比例 / 月營業額	金額
初期成本				
	裝潢			\$ 8,000,000.00
	其他			\$ 2,000,000.00
小計				\$ 10,000,000.00
每月成本				
	直接成本			
	(食材、調味料、裝飾材料)		35%	\$ 1,454,250.00
	間接成本			
	租金			\$ 160,000.00
	人事費		20%	\$ 831,000.00
	消耗品		4%	\$ 166,200.00
	稅金		5%	\$ 207,750.00
	能源		5%	\$ 207,750.00
	雜費		5%	\$ 207,750.00
	折舊		5%	\$ 207,750.00
	利息		4%	\$ 166,200.00
小計				\$ 3,608,650.00



2011	一月					二月					三月					四月					五月					六月				
執行項目/(每周一)	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20					
內部裝潢	[Orange blocks]																													
員工招募					[Yellow]	[Yellow]	[Yellow]	[Yellow]	[Yellow]	[Yellow]																				
員工訓練						[Green]	[Green]	[Green]	[Green]	[Green]	[Green]																			
開幕宣傳(開幕前)										[Pink]	[Pink]																			
開幕														[Pink]																
開幕促銷														[Red]	[Red]	[Red]	[Red]													
季節促銷宣傳																														
季節促銷																														
每月評估(營業額)				[Green]				[Green]					[Green]				[Green]				[Green]				[Green]				[Green]	
每季評估(產品銷售)												[Purple]												[Purple]					[Purple]	
調查(問卷回收)	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]	[Orange]





Thanks for your attention
謝謝聆聽！

