進駐國立臺南護理專科學校
營運計劃書

營運專案名稱：

中 華 民 國 106 年 6 月

一、過去營運經驗與成果

在國立臺南護理專科學校中已經營了兩年的時間，在這段過程中，我們時常為了新鮮食材奔波、採購商品或是徹頭徹夜的備料等等，為了就是要讓南護的莘莘學子能夠在上完早晨課堂後毋須特地到校外或是花時間等待，能夠在最短的時間內吃到熱騰騰的美味食物。所有的學生們都像是我們的小孩一般，我們熱情地與學生們聊天，致力於讓來用餐的學生能夠像是回到家裡廚房一般，舒舒服服地吃一頓飯。很幸運地在這個過程中，我們得以認識許多教職員以及學生，也得到了許多回饋。針對於這些回饋，我們這兩年有了許多改變以及堅持。

改變的方面，我們相信學生們的飲食問題將是我們團隊進步的最主要關鍵，並在經營這個過程當中發現一個小狀況。臺南護專位處在台南市中西區，周遭熱鬧繁雜，充斥著各種類型的餐館、誠如小吃店、拉麵、日式簡餐或咖啡廳等等。然而，這些餐館中實際上有針對學生需求、價格考量以及個人健康需求而量身打造的餐點卻不多。因此，我們陸續增加了紫米五穀飯，異國料理，菜色及主菜也越加多項，並在每週提供新菜單以及研發新菜色，為的就是讓學生們不需特地外出也能吃到適合以及想吃的食物。

堅持的方面，除了每份產品都需保有的美味及多樣化之外，健康是我們的最高堅持。我們積極與校方聘請的營養師一同嚴格把關食材的衛生與營業管理，像是豆製品與麵條的檢驗及每星期油品測試等；肉品，蛋，蔬菜等食材，也都有經過公證單位檢驗合格，並且每批產品需要的產銷履歷也都保留於校方衛保組。兩年下來，整體的健康把關成果非常優秀。在未來，我們仍舊會持續食安問題，為了就是要讓學生們都能夠吃的開心，也能放心。

在我們定期訓練以及維護的努力之下，當初投入的設備僅有少部分需淘汰更新，其他大部分的設備皆完好如初。而那些因政府的政策不足，物價上漲，房屋及土地稅每年增加，投標價格開 35%的這段期間，所有費用皆由廠商所負責。我們堅持避免經營花費轉嫁到學生身上的事情發生，不願影響學生們用餐的權益。

二、團隊專業與人力評估

1. 經營團隊

在過去長期努力經營下來，如今在我們團隊之中已經有五位俱備證照的廚師，除此之外還有七位廚二。若根據目前這個專業團隊，我們相信能夠每日都提供出近 1000 餐的數量，因此對於臺南護專目前每日 700 餐的供應量，在人力上可說是非常充裕以及適合。

2. 團隊願景

我們想替那些身處在當今高壓教育制度下，努力為了自己人生奮鬥的莘莘學子們創造出不一樣的學餐價值。透過熱情地與學生們交流互動，致力於將學生餐廳營造出家的感覺，讓所有來訪的學生們都像在自家廚房用餐一般，打造出一個能夠放鬆心情的，舒舒服服地享受美食的學生餐廳。

我們不想成為只是提供「學餐」的廠商，想讓所有學生在這裡用餐的回憶，都能深刻留在他們的青春裡。即使在畢業之後，不管何時何地，什麼場合什麼節日，這些學生在聚餐時都還是記得，那些年在學餐陪伴之下所經歷過的美好青春。

3. 團隊使命

所有團隊人員都需努力從學生/客人們的角度去做出發，把食品安全與良好的衛生條件作為最基本的準則，並且提供優良食物、服務以及價格，保障學生們享受美食的權益。在經營的過程中，需不斷地自我要求菜色的表現以追求突破現狀，讓所有學生/客人們每次的品嘗都有所驚喜，不會敗興而歸。

4. 團隊原則

傾聽：重視學生/客戶們的相關需求，不讓特定族群的用餐權益受損。

誠信：對與學生/客戶們保證過的事物能夠說到做到，不任意食言。

熱情：對自己的任務抱有極大熱情，並將這份熱情傳遞到餐點以及服務裡。

創新：時常制定餐點心搭配以及新菜色的研發，提供更多元的美味。

笑容：每時每刻發自內心的給予學生/客戶/團隊笑容，營造和樂環境。

5. 人員經歷背景(專長、技術) - 作品集保密

姓　名	年資	專長/技術	經歷
xxx	xxx	xxx	xxx
xxx	xxx	xxx	xxx
xxx	xxx	xxx	xxx
xxx	xxx	xxx	xxx
xxx	xxx	xxx	xxx
xxx	xxx	xxx	xxx
xxx	xxx	xxx	xxx
xxx	xxx	xxx	xxx
xxx	xxx	xxx	xxx
xxx	xxx	xxx	xxx
xxx	xxx	xxx	xxx
xxx	xxx	xxx	xxx
xxx	xxx	xxx	xxx

6. 主要管理人、廚師及職掌之簡歷 - 作品集保密

姓名	職稱	重要經歷	主要職務
xxx	xxx	xxx	xxx
xxx	xxx	xxx	xxx
xxx	xxx	xxx	xxx
xxx	xxx	xxx	xxx
xxx	xxx	xxx	xxx

三、營運計劃（含食品管理、餐廳、衛生）

1. 產品規劃

在思考新產品的時候，正確解答其實就在學生們身上。我們持續與學生互動並且深入瞭解他們遇到的狀況，像是要跑很遠、難以決定吃的東西等等。為了讓學生們可以在不外出的情況下也能夠品嘗到想吃的食物，我們增加過紫米五穀飯，異國料理等等新菜色，並且在每一週都制定新菜單讓學生們擁有更多的選擇。

（每週菜單）

編號	品名	價格	餐點	星期一	星期二
1	香酥雞腿飯	50	1	x	x
2	香雞排飯	50	2	x	x
3	烤腿排飯	50	3	x	x
4	韓式泡菜豬飯	60	4	x	x
5	紅燒吳郭魚飯	60	5	x	x
6	素食餐	50	6	x	x
7	水餃	35	7	x	x
8	雞肉絲飯	45	8	x	x
9	筋肉炒麵	50	9	x	
10	原味鍋燒	45	10	x	
11	紫菜味噌湯	25	11	x	

（新菜色研發）

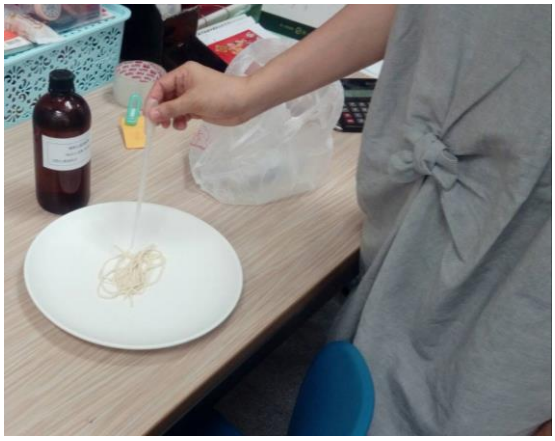
（新菜色研發 Continued.）

2. 食品管理

在食品管理的部分，我們與校方聘請的營養師一同把關食材安全的整個流程。以下照片分別為豆製品檢驗以及油品檢驗所拍攝。

（豆製品檢測）

（油品檢測）



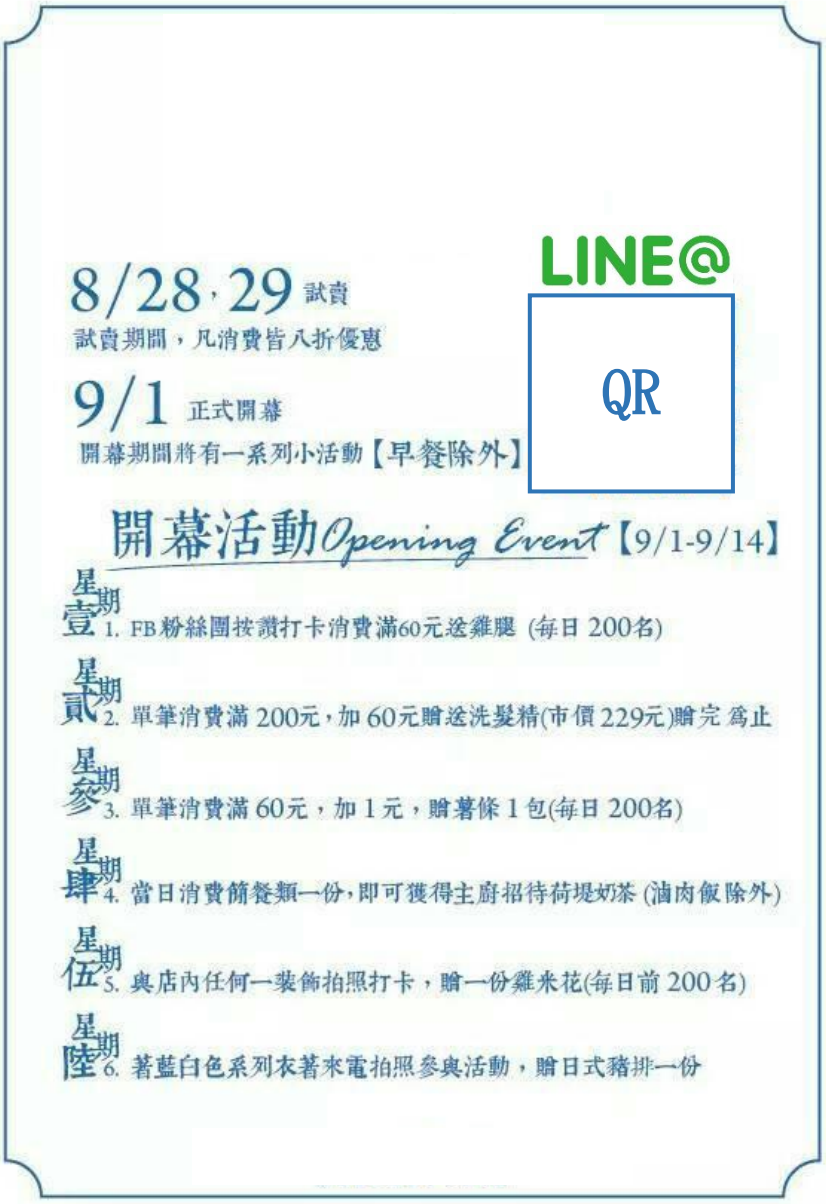
3. 衛生品質

除了食品安全之外，我們時常檢視自家廚房周遭的環境整潔程度，並定期執行整個環境的清潔以及整理。在員工訓練時，也會嚴格要求每位員工不論是在備料、烹食還是其餘的準備過程中，都要保持著衛生至上的原則。透過時刻叮嚀以及團隊間互相警惕，不允許任何會造成衛生品質疑慮的事情發生。

4. 行銷手法

對現在的學生族群而言，Line 已經成了人人必備的 APP 軟體。我們團隊將會有人員協助辦理 Line@官方帳號，而我們將會把這個官方帳號的 QR Code 印製在 DM 以及便當盒的外觀設計上，已供所有南護的學生能夠加入我們的官方帳號，並且能在每日即使獲取我們的最新的 DM 當作參考，並且會附上新消息/優惠/菜色等資訊。此外，透過這樣的方式，也能夠建立起與學生溝通的管道並且加快溝通時間，能夠大幅提升我們與學生的互動。

（DM 示意圖）



四、服務優勢與創意說明

1. 服務優勢

— (7Ps)

產品 Product	飲品與湯品、特色便當與麵食（每週更換菜色）
價格 Price	低廉價格，高品質菜色
通路 Place	學生餐廳
促銷 Promotion	每週新菜單、每日限定美食
人員 Participant	傾聽、誠信、熱情、創新、笑容
有形展示 Physical Evidence	嚴格要求環境整體清潔度以及員工服飾禮儀
過程 Process Management	監控製作過程、調節和控制，嚴格把關衛生以及食品安全 積極看待顧客的所有回饋，並適時做出改變

— (4Cs)

顧客 Consumer	我們重視學生的每種需求，像是學生吃得是否營養均衡，用餐環境品質是否優良，用餐時的心情等等
成本 Cost	我們盡可能地自行吸收多餘的開銷（物價上漲、稅率增加、投標金額等），不轉嫁到學生身上。此外也積極嘗試多元的用餐組合，提供不同規格、不同價位的套餐
便利性 Convenience	於校內提供美食，學生毋須額外出校園進行購買 每週研發以及變換新菜色，增加學生的選擇 能提前訂好當週五天的便當，毋須每日選擇
溝通 Communication	與顧客進行積極有效的雙向溝通，建立起新型學餐/學生關係。不再是成為單向的促銷和勸導顧客，而是在雙方的溝通中找到能同時實現各自目標的通途

五、計劃投入成本

1. 計劃投入成本

預計最初投入成本：2,000,000

品項	金額	詳細內容
設備	100,000	冰箱、飲料機、爐火設備
進貨	200,000	食材、基本材料
裝潢	0	無
人事費用	650,000	首三個月之人事開銷
租金押金	400,000	學生餐廳駐點租金費
行銷活動	100,000	@Line 行銷與規劃、 文案設計與美編
研發成本	100,000	新食品研發、檢測費
準備金	400,000	20%預備金
雜項	50,000	雜項出支

2. 過往營運概況－ 作品集保密

年度	105 年度	106 年度
營業毛利		
營業收入	XXX	XXX
營業成本	XXX	XXX
營業淨值	XXX	XXX
營業開銷		
管銷費用	XXX	XXX
租金費用	XXX	XXX
設備費用	XXX	XXX
研發費用	XXX	XXX
人力費用	XXX	XXX
利息支出	XXX	XXX
費用總額	XXX	XXX
營業外收支		
營業外收入	XXX	XXX
營業外支出	XXX	XXX
收支淨額	XXX	XXX
稅後淨值		
稅前純益	XXX	XXX
所得稅	XXX	XXX
稅後淨利	XXX	XXX

六、結論

就我們團隊目前的規劃而言，短期目標便是入駐國立臺南護理專科學校內的學生餐廳，但就如第二部分中所提到的，我們不甘於成為只是提供「學餐」的廠商。我們會致力於營造更良好的用餐環境，讓所有來購買我們便當的學生們都能抱著輕鬆自在的心情，舒服地享受午間時光。在未來，我們也會持續提供更多優質的餐點以及服務給所有於臺南護專內奮鬥的學生們。於此同時，也會積極建立起與學生和教職員互相交流的管道，獲取更多關於我們團隊的回饋。我們相信，透過這樣的方式，能讓我們的服務內容變得更貼心，激發出更多元的飲食創意等等；也相信，透過這樣的方式，能讓學生們的用餐品質變得更好，間接地，讓台南護專也變得更好。