



集英樓餐廳未來經營規劃 問卷調查結果



@nccuga_b54

集英樓未來經營規劃三方案

方案一

維持現狀
校方自營

方案二

委外經營餐廳
由校外廠商利用現有餐廳
硬體進駐經營

方案三

委外經營美食街
由校外廠商改裝為美食街

問卷內容

集英樓餐廳未來經營規劃問卷調查

B I U ↺ ↻

各位政大的教職員生，大家好!! 總務處正在做集英樓餐廳未來經營規劃，初步評估研擬出三個方案，希望藉由校園集議決策的模式，先透過問卷調查收集大家的意見，據以提供未來方案修正及相關會議討論之參考，最終方案將由本校適當層級會議討論決議而定。

(調查期間：112年2月21日至3月2日)

電子郵件*

有效的電子郵件地址

這份表單會要求你輸入電子郵件地址。 [變更設定](#)

您的身分是*

☐ 學生

☐ 教職員

您是否曾至集英樓餐廳購買餐點(包含內用或外帶)?*

☐ 是

☐ 否

針對集英樓餐廳未來經營，總務處初步評估研擬三個方案及優缺點比較 ([建議先點選此連結下載詳細簡報資料，並詳閱後，再行填答](#))，如下表：

請問您認為三個方案中，哪一個較為合適呢？

	優點	缺點
方案一： 維持由校方繼續自營	✓ 直接管理較具彈性 ✓ 申請場地借用方便 ✓ 維持現狀變動較少 ✓ 維持合理餐點售價	✗ 校方營運自負盈虧 ✗ 內場人員招募不易 ✗ 額外空間管理負擔 ✗ 供應餐點選擇較少
方案二： 維持目前餐廳型式直接辦理招商	✓ 廠商營運自負盈虧 ✓ 減輕空間管理負擔 ✓ 不須改裝省錢省時 ✓ 期程較短變動較少	✗ 設備限制招商不易 ✗ 內場需熟悉原有設備 ✗ 廠商電力成本較高 ✗ 餐點售價可能調高
方案三： 公告招標統包商，續由其規劃改裝為美食街及招商	✓ 廠商營運自負盈虧 ✓ 減輕空間管理負擔 ✓ 統包管理省錢省事 ✓ 餐飲選擇可較多元	✗ 招商不易空窗期較長 ✗ 被質疑之前浪費經費 ✗ 原有設備存放問題 ✗ 原有座位區可能減少

☐ 方案一: 維持由校方繼續自營

☐ 方案二: 維持目前餐廳型式直接辦理招商

☐ 方案三: 公告招標統包商，續由其規劃改裝為美食街及招商

☐ 三個方案都不合適

☐ 無意見

若您對於集英樓餐廳未來經營規劃還有其他建議或想法，請在此處留下寶貴的意見，謝謝。(非必填)

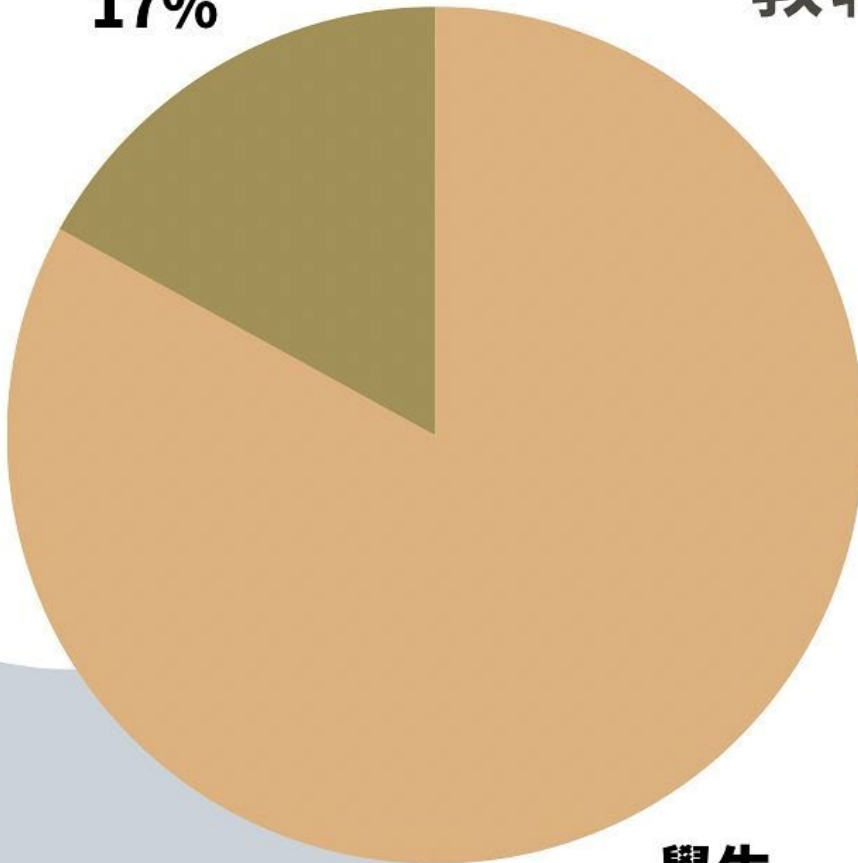
詳答文字

本次問卷共回收2,038份

學生：1,692份

教職員：346份

**教職員
17%**

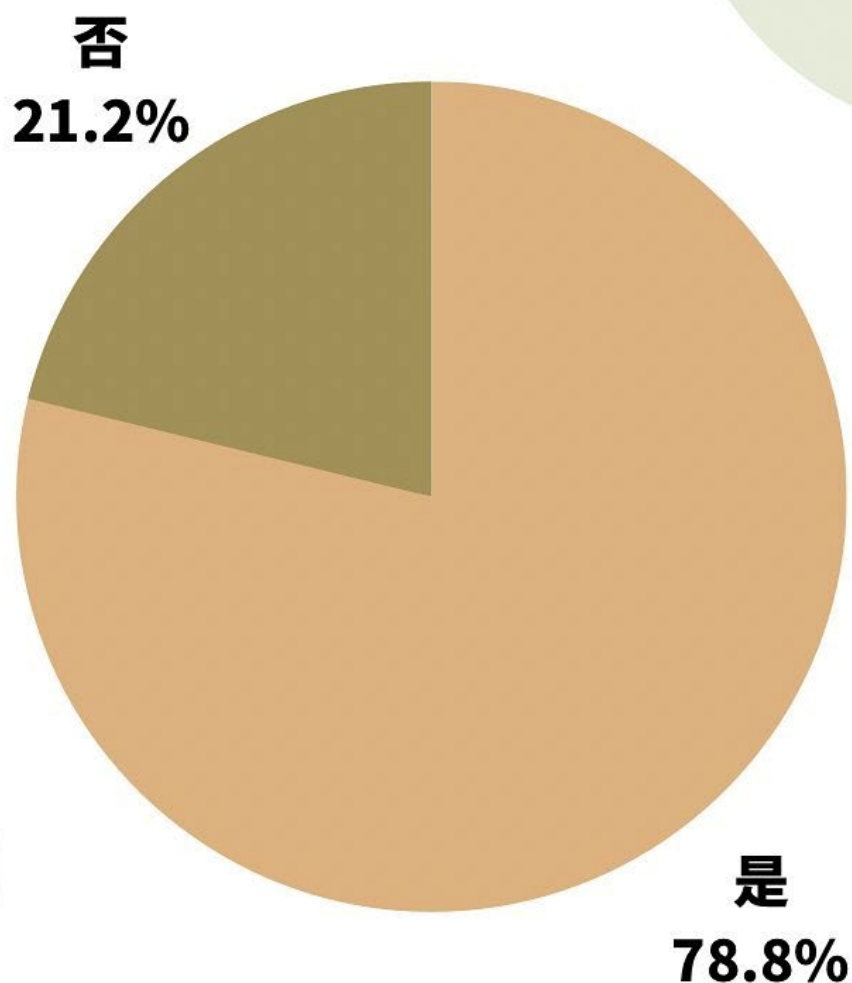


**學生
83%**

是否曾至集英樓餐廳購買餐點
(包含內用或外帶)?

是：1,605份

否：433份



請問您認為三個方案中， 哪一個較為合適呢？

方案一：維持由校方繼續自營：335份

方案二：維持目前餐廳型式直接辦理招商：420份

方案三：公告招標統包商，續由其規劃改裝為美食街及招商：1216份

三個方案都不合適：36份

無意見：31份

