



集英樓餐廳營運(一) 設立緣由、營運課題



@nccuga_b54

集英樓當初設立目的

- 原學生餐廳位於憩賢樓，後因設備老舊拆除，並將學餐移至集英樓
- 校方以中央廚房經營，自助餐用有機食材推廣食農教育
- 非用餐時間作為閱覽室與交誼廳，供校內師生使用
- 空間開放時間：週一～週五8:00~22:00，可容納座位數133人
- 山下校區餐車每週2~3天將駐點於集英樓餐廳旁徒步區及薪傳九五前廣場



集英樓困境

1. 生產成本高：過去集英樓餐廳因落實「三挺」政策，故在食材成本比重相對較高。
2. 人事問題：行政文書人力的編列，外場臨時人力作業熟練的困境。
3. 對外營業：為符合免稅資格限制販售對象僅限校內師生，寒暑假在校人數驟減，導致虧損負擔更重。
4. 空間開放：集英樓餐廳空間開放每天14小時，而供餐時間只有4小時，其餘時段的空間清潔維護、設備運作及損耗亦增加餐廳所負擔的成本及支出。
5. 設備限制：集英樓餐廳的無火設備烹調導致菜色及出餐速度受限，另因打菜台數量有限且設有玻璃遮罩，故無法盛放多種菜色以及讓消費者自行夾菜，現況不僅菜色選擇性較少且需耗費人力提供服務。



集英樓上學期節流方針與困境

降低成本

- 考量永續發展降低食材成本
- 降低臨時人力的人事成本

節流成效

- 降低食材成本：由高成本的有機、小農、在地食材，改變為較低成本之履歷食材
- 人事成本：透過簡化作業流程，將臨時人力支出減少3成

困難點

- 學生客群導向
- 難以調整至適當的售價：已由100元降至90、50元兩類
- 寒暑假營業額低

節流後課題

- 菜色變化變少：炸物澱粉比例偏高、配菜變化性少
- 內場人力短缺：出餐量受限、正職員工無法排休
- 供餐時段受限：目前集英樓餐廳僅能供應午餐、晚餐麵食僅能限量

集英樓食材成本變化-2022

- 調整農作產品中小農佔比，肉品由大型屠宰場改向中盤商進貨，其肉類價格會較為貼近市場價
- 2022年1月食材成本率為99%，11月食材成本率已降至48%。
(食材成本率=食材成本/總銷售額)

各項銷貨成本佔比 (各項支出金額/總銷售額)



集英樓人事成本變化-2022

人事成本浮動



集英樓收支變化圖-2022

收支趨勢圖

