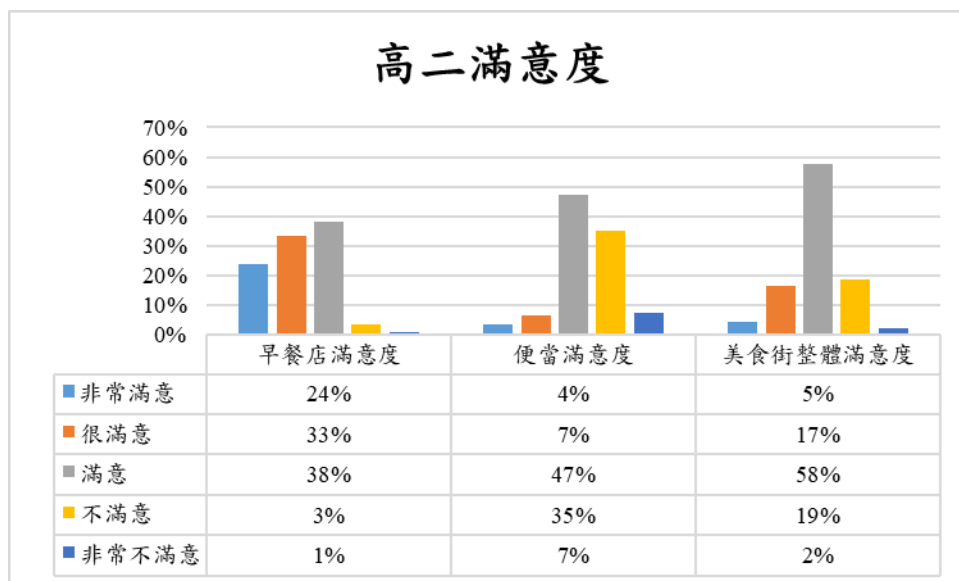
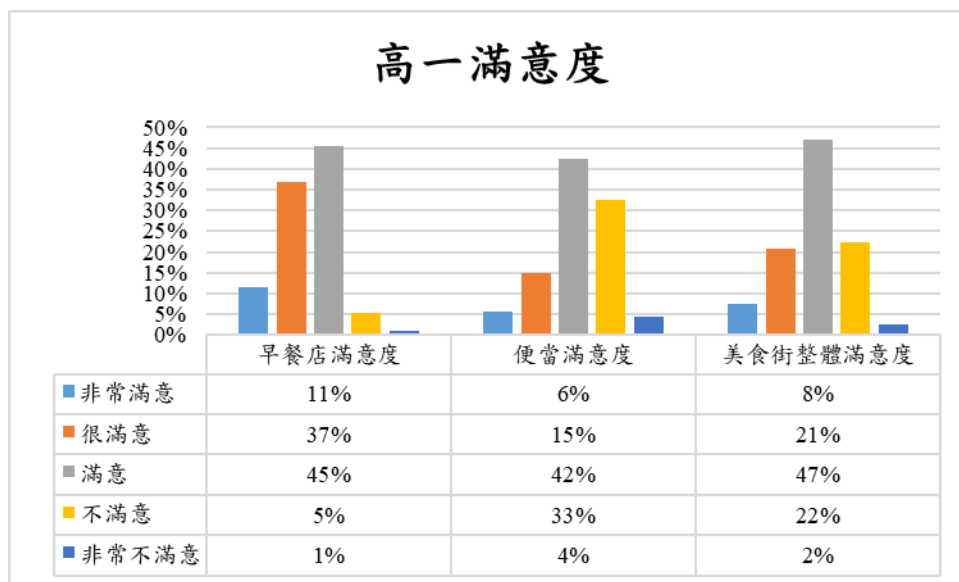
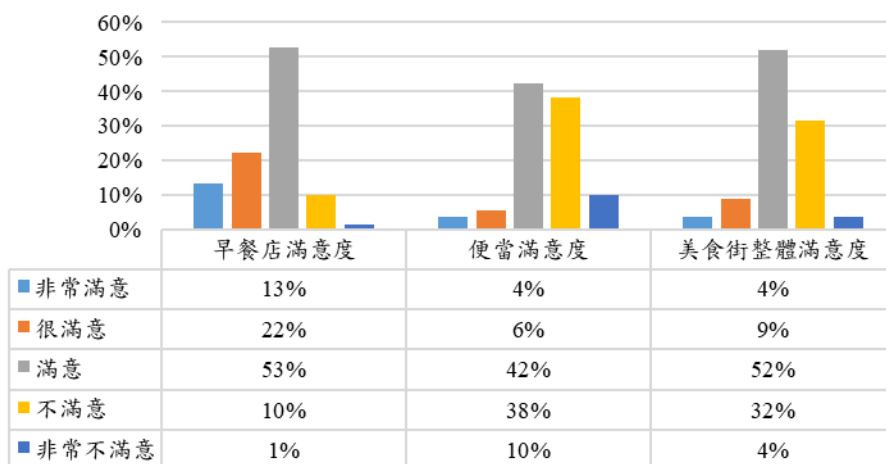


桃園市立陽明高中 108 學年度第二學期美食街滿意度調查表

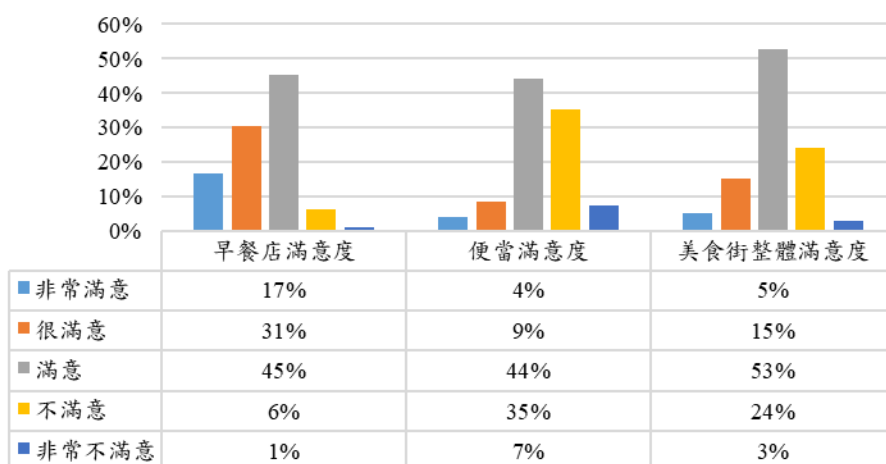
- 一、 調查時間：109.3.16-109.3.27
- 二、 回收有效問卷數：1856 份 (高一 537、高二 685、高三 634)
- 三、 調查結果：



高三滿意度



全校滿意度



四、 意見回覆：

意見	早餐店回覆
1. 早餐店好吃，但要排很長	會改進供餐速度以及餐點備量充足。
2. 早餐店三明治的肉，皮常炸壞，太硬	品質控管部分會再加強改進。
3. 希望可以賣些熱量較低的便當(早餐店也是)，希望有健康品項，如沙拉、單賣肉排跟蛋、蔬菜蛋餅等	蔬菜部份已提供客製化服務，可添加於漢堡及吐司內。
4. 希望早餐店賣冬瓜茶	店內人力及空間不足因素，暫時以目前販售品項為主，不便之處敬請見諒。
5. 中午早餐店能提供蛋餅	餐點多以現點現做為主，蛋餅提前預作

	會影響口感，再加上中午用餐時間湧入大量人潮，一個煎台一次只能煎 6 張餅皮，會無法消化人潮。
6. 希望早餐店蛋餅可以賣到第二節下課	礙於人力和煎台空間受限，蛋餅至多只能賣到第二節下課(10 點 10 分)。
7. 早餐店很常吃到烤焦的土司和肉	客製化服務亦可選擇麵包不烤服務，點餐時告知服務人員即可。
8. 希望早餐店可以賣薯條	店內人力及空間不足因素，暫時以目前販售品項為主，不便之處敬請見諒。
9. 早餐店的蛋有時會沒熟	品質控管部分會再加強改進。

意見	美食街回覆
1. 便當很油很難吃	會請主廚和管理人控管出餐品質
2. 便當菜太油	會請主廚和管理人控管出餐品質
3. 希望貼近學生口味並調降價格	依學生口味設計多樣化餐點，有披薩、甜甜圈、海苔飯卷等，訂價為成本加上合理利潤所訂定，恕暫時無法調降。
4. 便當應該要收費合理	訂價為成本加上合理利潤所訂定，恕暫時無法調降。
5. 同樣價格下，現在便當的主食與副菜都少於過去自助餐能吃到的量	會請店長改善打便當配菜的品質管理。
6. 蔥抓餅賣偏貴	訂價為成本加上合理利潤所訂定，恕暫時無法調降。
7. 整體來說有點貴	訂價為成本加上合理利潤所訂定，恕暫時無法調降。
8. 便當賣很貴又吃不飽	訂價為成本加上合理利潤所訂定，恕暫時無法調降；每個人的食量有大有小，可依自己食量購買適合的餐點。
9. 便當一份的量太多	每個人的食量有大有小，同學可依自己食量購買適合的餐點，例如小滷、拉麵、海苔飯卷等。
10. 洋蔥少一點	會調整洋蔥使用的量。
11. 餐點口味過重，常常買來是冷的	口味會請廚師調整，由管理人員試吃，以符合大眾口味。便當會加強保溫措施，用乾淨的保溫箱保存。
12. 食物常冷掉	加強保溫措施，用乾淨的保溫箱保存。
13. 便當的飯很難吃，菜是冷的	口味會請廚師調整，由管理人員試吃，以符合大眾口味。便當會加強保溫措

	施，用乾淨的保溫箱保存。
14. 米飯很難吃	已檢討煮飯的製程，用電鍋代替蒸氣烹煮，已有改善。
15. 飯菜中很常有小蟲子	已針對蛾蚋加強環境消毒。
16. 便當有頭髮	已請全體員工全程戴帽和口罩，會加強食材的清洗，也請同學將便當送回，本公司會賠償並加強員工訓練。
17. 食物常出現毛髮	請已全體員工全程戴帽和口罩，會加強食材的清洗，也請同學將便當送回，本公司會賠償並加強員工訓練。
18. 便當青菜多一點，提供雞胸肉	目前每個便當有一樣主菜及四樣副菜，綠色蔬菜佔兩樣。若打菜品質不佳，歡迎同學把便當送回餐廳，我們現場的青菜任同學吃。雞絲飯就是雞胸肉做的。
19. 便當青菜太少	同上。
20. 改成條碼付錢，碰食物又碰錢細菌很多	我們碰觸煮熟的食材時都會戴上衛生手套，並不會直接用手碰食物又碰錢。
21. 有時候菜都沒熟	請把食物送回餐廳，我們會賠償同學任選餐點，並請店長加強品質控管。
22. 希望可以賣些熱量較低的便當(早餐店也是)，希望有健康品項，如沙拉、單賣肉排跟蛋、蔬菜蛋餅等	考量銷售量，目前暫時不會販售。
23. 希望可以販售牛肉湯麵跟玉米濃湯	曾經販售過但銷售量不好所以停售了。
24. 希望可以賣一些清淡的食物，例如瘦肉粥	曾經販售過但銷售量不好所以停售了。
25. 希望可以賣燙青菜	考量銷售量，目前不會販售。
26. 炒飯炒泡麵有油耗味	會檢視員工是否依照 sop 製作，請將產品送回作為依據。
27. 廚房器具散亂一地，自助便當區地板油汙黏膩，積水發霉，希望學校積極改進	出餐完即忙著販賣餐點，故尚未來得及清洗廚房器具。販賣完便當則立即清洗。自助便當區地板油污已請餐廳員工加強清潔。
28. 環境衛生有待改善	已請餐廳員工加強清潔。
29. 地板很油	已請餐廳員工加強清潔。
30. 飲料有時太甜有時又沒味道	請將飲料送回作為依據，會賠償同學新的飲料，並加強員工訓練。
31. 冬瓜茶有菜味	會注意飲料的保存。

32. 油炸食物過多	設計菜單時會請廚師多加注意油炸物的比例。
33. 醬油膏擠太多	會請員工多加注意。
34. 希望有素食	每天都有 10 個以上的素食便當。
35. 菜色變化多一點	每週設計菜單，每天午餐晚餐菜單都沒有重覆。
36. 菜色很單調	已多樣化設計餐點。
37. 青菜每天都一樣	每次進貨的有機蔬菜種類已儘量不重覆。
38. 飯捲可以多一點樣式	曾經販售的口味有卡啦雞排、豬排、香腸、肉鬆（銷量不佳所以停售）、培根等口味，會再研議新口味，也歡迎同學建議。
39. 改善一下吸管	紙吸管不適合久插在飲料裡。
40. 動線很差	已增設人龍。
41. 有些打菜阿姨很兇	請告訴我們是哪位員工，會加以勸導。
42. 可以鹹一點	會請廚師與管理人試吃，以達品質控管。
43. 便當菜太鹹，也時有鹽塊	若有不當調味，請送回餐廳，我們會賠償新的餐點，並加強員工訓練。
44. 滷肉排的肉很薄，都是在吃裹粉	考量成本與售價，無法提供較厚的豬排，但會請廚師注意裹粉的量。
45. 雞排的皮很厚	會請廚師注意裹粉的量。
46. 希望能多出一些小份量的便當(目前只有小滷)	飯卷、鍋貼、拉麵、炒麵、麻辣燙的份量都不大。日後會再研發新的品項，滿足同學的口味。
47. 希望可以加入中式早餐	中式早餐現做才好吃，冷掉很難吃。
48. 為什麼之前秤重自助餐全部夾肉還要被額外多收錢	工作人員好意提醒同學盡量多吃青菜避免都夾肉，僅有口頭告知下次同樣狀況要加收錢，如有加收錢的情形發生，請同學向店長反應，經查屬實，我們會退款，並加強員工訓練。

意見	校方回覆
1. 不該設在地下，影響動線	學校創校時，餐廳就已設計在地下室。
2. 美食街路線不符合邏輯，常常造成人擠人	創校時餐廳原本設計是只給住宿生用餐，在 104 年才由原場地轉型成美食街型態，故人流進出和排隊動線會不盡理

	想。
3. 換廠商	現任廠商履約期限至 109 年 7 月 14 日，也已請總務處完成重新招標事宜。
4. 空氣很不流通	已在購餐尖峰時刻開窗並開啟風扇增加空氣對流。
5. 油煙味太重	廚房油煙末端處理系統年久失修，已編列相關預算，預計在今年暑假更新。
6. 希望學校可以為排早餐店的人潮做更有效疏通管道，因為每次進學生餐廳都被擠到很難進去	目前在靠近早餐店出入口擺放紅龍，讓排隊人潮可以排一排的往外延伸，讓出另一條通道可以供他人進出。
7. 美食街網路收訊很差	地下室的網路收訊本來就會比較弱一點。
8. 員生社外面遮雨棚會漏水	已轉知總務處協助處理。