

化腐朽為神奇——休憩與共

政大憩賢樓之期末書面報告



組長：101207226 黃偉豪

組員：101207209 王瓊瑤 101207214 容雅舒 101207219 何彥伯

101207223 鍾承翰 101207237 陳慧如 101207241 廖彥智

101207247 殷國桓

指導老師：陳奉瑤教授

目錄

壹	研究動機.....	5
貳	憩賢樓現況.....	6
一、	基本資料.....	6
二、	位置	7
(一)	地理位置.....	7
(二)	相對位置.....	7
三、	使用狀況.....	8
參	憩賢樓一樓.....	9
一、	平面圖	9
三、	招商方式.....	9
四、	學校與一樓承包商之關係.....	10
五、	憩賢樓一樓營業時間	10
六、	憩賢樓一樓設備一覽.....	11
七、	憩賢樓一樓店家.....	12
八、	憩賢樓一樓尖峰及離峰.....	12
九、	憩賢樓一樓外部的露天用餐廣場.....	13
肆	使用情形小總結	14
伍	強弱機危綜合分析法（SWOT 分析）	15
一、	優勢	15
二、	劣勢	18
三、	機會	20
四、	威脅	22
陸	問卷分析.....	24
一、	各學院到憩賢樓用餐的平均使用次數與距離之關係.....	25
二、	憩賢樓引學生前往使用的原因.....	25
三、	沒有意願至憩賢樓用餐的原因.....	26
四、	增加哪一類食品最能增加前往憩賢樓之意願.....	27
五、	曾使用憩賢樓的夜間開放延長與再使用的意願.....	27
六、	憩賢樓夜間使用延長需改善的地方	28
七、	憩賢樓夜間使用延長吸引之處.....	29
八、	進駐宵夜是否增加到憩賢樓的意願.....	29
九、	室外廣場是否會吸引學生前往消費.....	30
柒	改善方案.....	31

一、	使用情形的改善.....	31
(一)	日間使用情形改善.....	31
(二)	夜間使用情形改善.....	32
二、	設施上的改善.....	36
(一)	校園 <i>Free bike</i> 的增設.....	36
(二)	桌椅組合度的改善.....	37
捌	財務分析.....	39
一、	使用情形改善.....	39
二、	設施上的改善.....	42
玖	結論	43
壹拾	附件	44

圖片目錄

圖 1	整修前後對比圖.....	6
圖 2	地理位置.....	7
圖 3	相對位置.....	7
圖 4	平面圖.....	9
圖 5	尖離峰時段對比圖.....	12
圖 6	憩賢樓一樓外的露天廣場對比圖.....	13
圖 7	SWOT 分析圖.....	15
圖 8	憩賢樓一樓外露天廣場改建前後比較圖.....	21
圖 9	大學部各學院所占比例與問卷中各學院人數所佔百分率比較圖.....	24
圖 10	各學院到憩賢樓用餐的平均使用次數與距離之關係圖.....	25
圖 11	憩賢樓引學生前往使用的原因之圓餅圖.....	25
圖 12	沒有意願前往憩賢樓用餐的原因之圓餅圖.....	26
圖 13	增加那一類食品最能增加前往憩賢樓之意願柱狀圖.....	27
圖 14	曾使用憩賢樓的夜間開放延長與曾使用過後願意再使用的意願之圓餅圖.....	27
圖 15	憩賢樓夜間使用延長需改善的地方.....	28
圖 16	憩賢樓夜間使用延長吸引之處.....	29
圖 17	進駐宵夜是否增加到憩賢樓的意願之圓餅圖.....	29
圖 18	室外廣場是否會吸引您前往消費之圓餅圖.....	30
圖 19	憩賢樓一樓契約書.....	46
圖 20	問卷.....	575
圖 21	興總務長及台興公司經理等人洽談之照片 1	58
圖 22	興總務長及台興公司經理等人洽談之照片 2	58

表格目錄

表格 1	憩賢樓一樓商家營業時間與商品類型.....	11
表格 2	憩賢樓一樓設備.....	11
表格 3	憩賢樓與風雪樓和水岸咖啡比較表.....	23
表格 4	大學部各學院所佔比例與問卷中各學院人數所佔比例比較表.....	24
表格 5	使用情形改善第一階段所需花費.....	39
表格 6	使用情形改善第二階段各方案花費.....	41
表格 7	使用情形改變第二階段之各方案比較表.....	41
表格 8	設施上的改善所需花費.....	42
表格 9	國立政治大學校內餐廳衛生管理檢查表.....	44

壹 研究動機

為配合政治大學之大學城計畫，打造符合需求之友善校園空間，我們將以憩賢樓一樓空間之規劃與管理為訴求，徵詢師生意見，深入探討使用者對於憩賢樓一樓之空間利用率，希望能更有效地利用空間，以及讓憩賢樓在正餐以外時間增加人流。

憩賢樓為政大學生餐廳之一，由於其位於教室集中的山下校區而擁有極佳的區位，容易吸引學生前來消費，顧客群單純且穩定，擁有一定程度上的先天優勢。但是依照目前的營運情況看來，除了進駐的店家良莠不齊，再加上校外店家的激烈競爭，非但不能吸引多數學生前來用餐，甚至損益只能持平。

憩賢樓右側原規劃為露天用餐廣場，但由於政治大學位於台北市文山區，夏天陽光猛烈且蚊蟲眾多，冬天則是多雨寒冷，此露天用餐廣場因為天氣的因素而較少學生使用。而目前的使用情況與原來露天廣場的增設目的（吸引人氣，希望讓其人潮流動率增加）未能實現，再者，由於憩賢樓一樓的店家種類大多以正餐為主，故除了正餐時間以外憩賢樓幾乎可說是門可羅雀。

一個如此大的空間，且擁有相當良好的區位，卻無法完全的發揮出它的價值實在讓人扼腕。有鑑於此，我們希望找出一些方法來改善營運現況及其空間的配置，期待能找出各種既有的問題與缺失，且有效的發揮憩賢樓的各種優勢來改善目前的經營現況，以提高憩賢樓的使用頻率，使其成為一個具有特色的學生餐廳及能夠有效地利用空間的地方，達成學校與商家之間雙贏的局面。

貳 憩賢樓現況

一、基本資料

憩賢樓是一棟四層樓的建築，基地面積為 671.78 平方公尺，總樓地板面積為 2507.92 平方公尺。憩賢樓於民國 64 年完工，至今已經有 38 年的歷史，但因外牆跟內部裝潢都相當老舊了，為了改善環境衛生，提高服務品質，總務處在 97 年暑假重新整修，整修部分包括外觀重新粉刷、內部管線汰換、裝潢內部空間，並於隔年 1 月全部完工，以嶄新面貌替政大學生服務。下圖為憩賢樓整修前後之比較，可以看出兩者不同時段的差別：

	整修前 (64 年~97 年)	整修後(97 年迄今)
外觀		
內部裝潢	 	 

圖 1 整修前後對比圖

二、 位置

(一) 地理位置

憩賢樓坐落於中正圖書館、商學院及校內宿舍的中心，這些地點皆屬於人流密集的地方，根據校園規劃的觀點來看，憩賢樓的地理位置十分適當。下圖的紅圈為憩賢樓的地理位置：



圖 2 地理位置

(二) 相對位置

因憩賢樓與校外餐廳有明顯的區隔，在校內相同類型的競爭對手並不多；但對於某些距離憩賢樓較遠的學院（如社科院）來說，其區位並沒有明顯的優勢。以上的敘述能從下圖看出兩地距離上的不方便：



圖 3 相對位置

三、 使用狀況

憩賢樓一樓到三樓作為餐廳使用，四樓則是教師研究室。目前憩賢樓的使用，按樓層可分為一樓美食街、二樓以西式餐飲為主的政大光舍、三樓為在校服務多年，以中式餐飲為主的金色漁家，而四樓則是五位老師之研究中心。

參 憩賢樓一樓

一、 平面圖

憩賢樓的一樓營業使用區為 425 平方公尺，其中室內公共用餐區為 246 平方公尺，在公共用餐區內總共放置了 150 個座位，而桌子主要是四至六人的大單位形式，桌椅是以開放式（即沒有最低消費下仍可使用）來提供給消費者。現時憩賢樓一樓可同時容納八個店鋪。營業的店家位置分布如下圖所示：

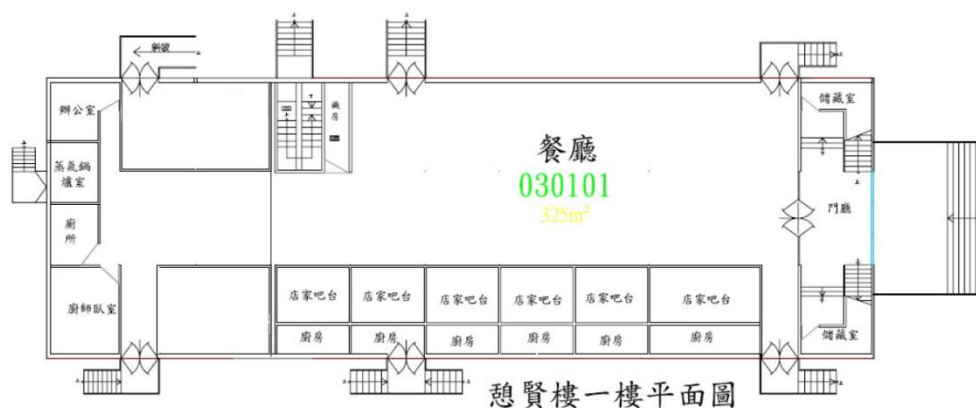


圖 4 平面圖

二、 經營模式

憩賢樓一樓之前有很長一段時間是自助餐，也維持不錯的營運狀況。但在學生偏好多樣化的用餐選擇建議下，經學生會發起連署後，學校採納美食街的營運方式。至今憩賢樓一樓仍是以美食街的營運方式經營，目前美食街營運的店家有：金盃美而美、茴香滷味燙、鮮味屋、和樂快餐、一品麵館、168 美食、電腦先生以及遇見新鮮飲料店。

三、 招商方式

一樓美食街是採用統包的方式，雖法律規定政府部門場館之出租，承租

人不得再分租出去，依財政部國有財產局「國有公用不動產收益原則」第十一條規定：「國有公用不動產出租或利用，除因業務性質或機關需求，有提供多元服務之必要，且經主管機關同意者外，應於契約或申請書中明定，承租人或使用人不得再轉租或委託經營或與他人合作經營或再提供第三人使用。」因此，憩賢樓一樓經營模式，報請教育部核備後，由承包商與學校訂定書面契約，再透過承包商進行美食街招商和管理。

根據契約第五條：「經營項目以美食餐廳及生活機能多元商品為主。經營項目及櫃位經營廠商異動時，須具明理由以正式書面資料向甲方提出申請，經甲方同意後始可辦理。」在合約中清楚列明經營項目以美食餐廳及生活機能多元商品為主；經營項目或經營廠商變動時，需要以書面方式向校方申請且須得到同意後才可以變更。承包商未經學校的書面同意，不可以擅自將場地之一部或全部轉租、出借、頂讓或委託他人經營。學校對於美食街之進駐廠商有審核決定權，廠商須經報請學校同意後才可進駐。

四、 學校與一樓承包商之關係

現有之商家多數是合作社時代延續下來，該合作社為有限責任國有政治大學員生消費合作社，其相關各項規定應符合公部門之規定，但近年因相關規定變得較為嚴格，商家逐漸有替換之趨勢。

此外，原有承包商金龍公司因經營不佳，改由台興興業公司繼續統包。亦在民國 100 年暑假與台興興業續約，契約期限為三年，自民國 100 年 09 月 01 日起至民國 103 年 08 月 31 日止。

五、 憩賢樓一樓營業時間

商家營業時間均以配合校內師生作息及業者營運成本考量為原則，並兼顧校園安全因此，營業時間均於合約中明訂。故此營業時間未完全一致，如金盃美而美經營時間為早上七時至下午三時三十分，其供餐時間主要集中在

早午餐，而其他商家(茴香滷味燙、鮮味屋、和樂快餐、一品麵館、168 美食、電腦先生以及遇見新鮮)主要從上午十一點營業至晚上七點三十分，由於憩賢樓主要提供的餐點是以正餐為主，所以在正餐時段以外的時段，商家處於半休息的狀態，其中和樂快餐更在下午二時至四時三十分不營業，以減低所需成本。而各店家都會有一公休日，各公休日大都分佈在周六跟周日，由下表可以看出在周六只有四間店家營業，而周日則只有三間店家營業。

在寒暑假一樓美食街營業時間不變，但關門時間則由晚上七點半改成下午四點，假日期間不營業。

表格 1 憩賢樓一樓商家營業時間與商品類型

商家名稱	營業時間	公休日	商家簡介
金盃美而美	平日 6:00-15:00 周六 6:00-13:30	周日	早餐類、西式美食
茴香滷味	平日 11:00-19:30 周日 11:00-19:00	周六	滷味
鮮味屋	周一至周六 11:30-19:00	周日	飯、麵類
和樂快餐	周日至周五 11:30-14:00 16:30-19:00	周六	類似自助餐形式
一品麵館	平日 11:00-20:00 周日 11:00-15:00	周六	麵食小吃
168 美食	周一至周六 10:00-19:40	周日	炒飯、麵，燴飯
遇見新鮮	平日 11:00-19:30 周日 11:00-16:00	周日	冰品冷飲
電腦先生	周一至周六 11:30-19:00	周日	電子周邊商品

六、 憩賢樓一樓設備一覽

憩賢樓一樓設備齊全，空調、電視、消防器具及回收區等皆有設置，美中不足的地方在於廁所數量不足、標示不清。從下表可一覽其設備：

表格 2 憩賢樓一樓設備

	空調	電視	消防設備	資源回收區	座位數	廁所
設備數量	有	3 台	有	有	約 150 個	1 間

七、 憩賢樓一樓店家

憩賢樓一樓店家分別為金盃美而美、茴香滷味燙、和樂快餐、一品麵館、鮮味屋、168 美食、電腦先生以及遇見新鮮。目前使用店面計有正餐六家、飲料店一家、電腦一家，於上學期時，一樓營業店家有兩間為歇業之狀況，此情形無疑會對憩賢樓的經營雪上加霜，因此必須正視。這個學期開始後，之前沒有營業的店面已進駐新商家，期望上學期歇業之店家對憩賢樓一樓造成的不良影響，能在新店家進駐後能改善。另外值得一提的是，電腦先生因極少人對其有需求而門可羅雀，使用效率低落。

八、 憩賢樓一樓尖峰及離峰

從下圖可以明顯地看出憩賢樓一樓的尖峰時段約為上午十一時至下午一時和下午六時至七時；而離峰時段約為下午二時至下午五時。

造成尖離峰使用情形的差異是憩賢樓一樓美食街主要是以提供正餐為主，故此美食街尖峰時刻主要是在中午和晚上的正餐時間，相較於離峰時段其使用率相當高；可是在非正餐的時段，有些店家會在此時暫停營業，稍作休息，使得離峰時段使用率更加低下。雖然在正餐時段有較高的使用率，可是對於店家來說正餐時段所能賺取的金錢並不一定足以繼續經營下去。在這樣極端的使用情形下，使得店家對於繼續在憩賢樓經營日漸失去信心。下圖分別為尖、離峰時段的用餐情況，可看出使用落差：



圖 5 尖離峰時段對比圖

九、 憩賢樓一樓外部的露天用餐廣場

露天用餐廣場是台興興業公司於 97 年 10 月重新整修憩賢樓時所設計的，原本目的是為了紓解用餐時的人潮，並藉此吸引更多學生進入憩賢樓用餐，但是由於未考慮天氣因素，夏天時天氣炎熱，在外面用餐難耐高溫，且易受陽光直接曝曬；冬天時冷風冽冽，學生們也不願在戶外用餐，因此，露天廣場之實際使用率並不高。另外，政大在木柵貓空一帶，天氣多雨，這也是露天用餐廣場的使用率偏低的另一主因。面對校園這般大的空間並未有效利用，再加上露天用餐廣場已閒置已久，牆壁斑駁，地板損壞，已不堪使用，近幾個月，露天廣場已由臺南藝術大學建築藝術研究所呂理煌副教授帶領「建築繁殖場」團隊進入校園，與政大「建築特攻隊」共同創作。呂副教授在之前已把政大的羅馬廣場進行大改造，羅馬廣場的應用性質改變同時亦能延伸校園空間，學生使用的意願也跟著提高。建成之後，許多演講、表演活動甚至還有創意市集都選在羅馬廣場舉辦，這裡也成為同學們下課後放鬆、聊天的絕佳地點。根據對未來的規劃，推估現時正改建的露天廣場的規模將更勝羅馬廣場，期許改建後的露天用餐廣場使憩賢樓帶來另一份截然不同的風采。



圖 6 憩賢樓一樓外的露天廣場對比圖

肆 使用情形小總結

憩賢樓的地理位置佳，位於教室集中的山下校區再加上鄰近觀光景點，於相對位置上，憩賢樓在校內並沒有相同類型的競爭對手，故其擁有極佳的區位，然而在實際使用狀況上並未能使其效用最大化。

憩賢樓於一樓的使用狀況並沒有使它有效的利用其優越的位置，也沒有克服尖離峰兩極化的現象。簡單綜述之，即尖峰時刻用餐人數多，營業店家多；而離峰情形不僅人潮不多，很多店家選擇在此時段休息，使用情形相當不佳。以及現時露天廣場的實用度並不高，並未能有效發揮其建設的原意（紓解內部的用餐人潮），及之後亦因天候因素而導致使用率不高，近期甚至有地板破洞的情形。在未來將以建築繁殖場作為裝置藝術，其成效有待考究。

伍 強弱機危綜合分析法（SWOT 分析）

觀察完憩賢樓目前使用情形之後，我們利用課堂中所學的 SWOT 分析法進一步剖析憩賢樓。運用 SWOT 分析可以了解憩賢樓本身所擁有的優勢及劣勢，以及所面臨的機會及威脅，冀望能以此為著眼點提出改善方案以解決目前發現的種種問題。



圖 7 SWOT 分析圖

一、 優勢

(一) 區位好

就地理位置看來，憩賢樓位於中正圖書館、商學院、學校內宿（莊敬一二三舍、莊敬九舍）的附近，能吸引住宿學生前來消費，亦位於登

高人士熱門行健步道的附近，消費者類別除了學生和教職員外，還有一些熱愛運動的人士。於相對位置方面，憩賢樓內的餐廳跟政大校外的餐廳有明顯的區隔，在校內並沒有同類型的競爭對手，由此可知其擁有極佳的區位。

(二) 空間大

憩賢樓一樓的室內用餐區有 246 平方公尺，以及一百五十個公共座位，使憩賢樓即使在繁忙的用餐時段亦不會顯得相當擁擠，顧客在用餐的同時也可以享受舒適的用餐環境。

(三) 開放式空間(公共座位)

憩賢樓一樓的美食街是採用公共座位的方式，任何人都可以使用，無論有沒有在消費，都可以使用一樓的資源。在用餐的繁忙時段，當你用餐速度不夠迅速的時候，總會遇到一些老闆或員工不停的把你空出來的東西收起來，這反而會使顧客有一種無形的壓迫感，而憩賢樓一樓的公共座位設計就不會有這樣的情況發生，在這裏用餐的顧客用餐時不會被打擾，能安心放鬆地享用餐點。

(四) 群聚效應

群聚效應，又稱作聚集效應。即在一個地區之上，許多相同抑或不同類型的產業聚集後，會因為空間上的集中而獲得好處。而在憩賢樓一樓，亦因為不同類型的餐廳集中在美食街內，形成聚集效應。各式各樣的餐飲聚集在一起，使得憩賢樓能夠同時滿足多人的喜好，當同學們想不到要到那裏用餐的時候，憩賢樓便是一個很好的選擇。

(五) 價格便宜

憩賢樓租金相對於外面的商家便宜，使得成本降低。此外，根據合約第十條：「乙方營業訂定價格，營運前應送本校備查，變動時亦同。」第十一條 若乙方為連鎖店加入經營者，販售物品依定價折扣 90%。」學校在合約中明訂，在訂定或變動食物價格的時候，應先送至學校審查並得到校方同意，因此在憩賢樓內的食物價格都是合理的。若為連鎖商店，則商品價格需有九折優惠。因此憩賢樓內餐點的價格相對便宜，這對消費者來說是一大吸引力。

(六) 食物品質有保障

根據合約中第十四條：「甲方對乙方所販售產品之原料或成品及經營環境，得隨時逕行抽驗。如甲方認為乙方不符合本契約書之約定或相關衛生管理法令，或有其他正當理由者，得禁止乙方不得經續販賣。」第十五條：「乙方所有食品均應符合衛生法令之規定，且不得購進或販賣未符合衛生食品法等規定之食品」、第十六條：「乙方須隨時配合甲方之督導及遵守甲方相關管理規範，不得有任何異議。」、二十九條第二項：「乙戶應選用新鮮當地並合於規定之食品、食物原料，食品包裝應完整、標示清楚、具來源證明，並應優先選用 CAS 食品及 GMP 食品」、第三十條第四項：「餐廳與廚房在每日結束以前，應將用具、設備、爐灶、爐台、水溝及環境內外清洗乾淨，不可留在廢棄物在餐廳及廚房內，廢物桶亦應刷洗乾淨，切菜機之刀片亦需每日拆卸清洗。」、第三十一條第三項：「乙方工作人員需遵守衛生署所頒「食品業者製造、調配、加工、販賣、儲存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準」，以義務接受職前及在職衛生訓練課程。」

從上述合約中的項目中能了解，關於食物品質管理方面，明定店家

所選用的原料以及環境需要合符相關衛生要求：肉類(包括魚漿)須具有CAS 標誌，或要有屠宰衛生檢查合格之證明；其他食物來源及存放，以至砧板的使用及廚房用具清潔亦有所規定。而在憩賢樓美食街內各餐廳的工作人員的健康需提供體檢驗證明合格方可雇用，烹調人員至少七成須持有中餐烹調技術士證，在製作食品以及供膳的工作服也被嚴格規定。

此外，憩賢樓一樓的美食街所供應之餐點，需符合食品衛生的檢查。由本校校務處身心健康中心專人依據教育部「學校餐廳衛生管理檢查表」負責督導，專人除不定期與住宿輔導組及總務處事務組加強現場稽查外，並配合台北市政府衛生局及食品藥物管理處稽查人員進行食品衛生抽驗，共同為全校師生餐飲衛生安全把關，讓同學在享用憩賢樓美食街餐點的同時也能吃得安心又放心。

二、劣勢

(一) 多樣性不足

商家數量和校外商家相比來的少而且餐點種類不夠豐富，選擇不夠多，因此吸引力也和外頭商家差了一大截，無法吸引顧客前往。

(二) 只單提供正餐

憩賢樓目前以提供早中晚三餐的商家為主，缺乏休憩用的點心、宵夜類產品，造成非正餐時間憩賢樓一樓的資源使用率不高。尖峰時刻用餐人數多，營業店家多；而離峰情形不僅人潮不多，很多店家選擇在此時段休息，使用情形相當不佳，出現尖離峰時段上使用情形的兩極化，在資源的利用上造成極大的浪費。

(三) 提供使用時間太短

憩賢樓一樓的商家營業時間均以配合校內師生作息及業者營運成本考量為原則，並兼顧校園安全。店家除了早餐店會在早上七點三十分開始營業外，其餘的主要從上午十一點營業至晚上七點三十分。可是實際上大部分店家早在七點已準備關店，習慣七點以後才用晚餐的顧客便不能到憩賢樓內消費。

(四) 露天廣場受限多

原本目的是為了紓解用餐時的人潮，並藉此吸引更多學生進入憩賢樓用餐，但是由於政大在木柵貓空一帶，夏天蚊蟲多又受到日曬，在外面用餐難耐高溫；冬日天寒雨多，學生們也不願在戶外用餐。故現在露天用餐廣場閒置已久，牆壁斑駁，地板損壞，已不堪使用。受天候影響大，造成現在的露天廣場只是一種近乎裝飾的作用，沒有實質的利用，無法達到紓解人潮或是提升質感的效果，更沒有創造出與其他用餐環境不同的異質性。

(五) 桌椅樣式單一

憩賢樓的座椅單位皆為四人或八人的多人座，對於主要的消費者是學生的憩賢樓來說，此種桌椅樣式反而會造成資源上的浪費，由於大多數學生會把背包放在椅子上，而造成一人霸占四人桌的情形，又或者一張四人座的位子若有一個不認識的人在使用，即使旁邊的三個座位可以自由使用，也會降低其他人入座的意願，空下來的三個位子便造成了浪費，使得資源使用度變低。

(六) 商家自由度不高

憩賢樓商家受限於契約的限制，無論要做什麼改變皆須提出申請向學校請示，學校同意之後才能著手進行改變。也就是說承包商與校方的契約主導權傾向於學校一方，反觀外面的店家，老闆可自行設計或任意更動店內的配置及菜單選擇，較有自主性及彈性。

(七) 憩賢樓競爭性低，汰換率較為不足

外面商家新陳代謝相對較快，留強汰弱的情況很明顯。反觀憩賢樓雖然每學期都會做消費者滿意度調查，但三年才換約一次，無法快速反應短時間的變化，做汰弱留強的調整。

(八) 應變創新能力不足

憩賢樓店家供應的餐點不夠多元化，導致學生都傾向到校外用餐，造成不斷的惡性循環。原因就是憩賢樓店家應變創新能力不足，餐點無法順應市場主流，達到學生真正的需求，所以須做適時的調整和改變以應變未來可能的變數。

三、 機會

(一) Free bike

政治大學於 102 學年度上學期新增了 Free bike 的設施，目的是為了提供學生在校園內移動時有個可以代步的工具，降低各學院的距離，提升可行性。而憩賢樓坐落於人潮較少一側，有了 Free bike 的進駐，應可大大的增加憩賢樓的可達性，增加人潮流動的可能性。

(二) 建築繁殖場

現時露天廣場因天候因素而導致實用度並不高，並未能有效發揮其建設的原意（紓解內部的用餐人潮），學校現已規劃由建築繁殖場進行設計取代目前的使用不彰。正在改造成建築繁殖場，目前已具雛形，而在改造完成之後，憩賢樓外的建築繁殖場的規模將會比起現在的羅馬廣場更大，連接到井塘樓旁的梅園，然後一直延伸到憩賢樓。將校園獨立的建築連成一個建築群，那裏不只是以前的木平台，將延伸出去與游泳池結合形成共同體，雙層的展望台可瞭望政大山景與貓纜風光。此外還可搭配咖啡廳或餐車，學生可以坐在那裡喝著咖啡、看夜晚的星空，打造新的人文藝術景點，藉此活化憩賢樓，進而吸引更多人來憩賢樓使用。憩賢樓作為建築繁殖場計畫的重要組成部分，它的問題是被學校所重視的。

因此學校期望藉由建築繁殖場的設立提供公共藝術進駐的空間，讓同學或民眾能邊聊天用餐邊欣賞表演，成為下課後放鬆身心的好地方，為露天用餐廣場帶來另一份風采。



圖 8 憩賢樓一樓外露天廣場改建前後比較圖

四、威脅

(一) 風雫樓討論空間

風雫樓和憩賢樓同為政大開放空間，因此在計畫憩賢樓的改善方案前，進行與風雫樓間的相互比較是不可或缺的步驟。目前政大將風雫樓一樓規劃為一處討論空間，與憩賢樓相比廁所位置指示清楚且間數較多，而風雫樓的區位恰好位於人潮流動頻繁的中部校園的位置。在現行討論空間的用途下，風雫樓成效良好。

憩賢樓目前日間規劃為學生餐廳使用，在每日用餐時間時人潮流動較多，而夜晚則是試辦的討論空間。但較為可惜的是憩賢樓的廁所相對隱密，又沒有明確的指標，甚至有些同學仍然不知道憩賢樓有廁所的設置。在管理上風雫樓和憩賢樓相同皆有設置管理人員，但比較特殊的是憩賢樓為學生餐廳所以在管理上尚有清潔的規定。在區位上則是位於山下宿舍區旁，方便住宿同學使用。然憩賢樓於近期才試辦夜間延長，再加上宣傳不足，很多學生完全不知道有這樣的討論空間，與風雫樓相較之下，憩賢樓夜間討論空間的使用率效果不彰，形成資源浪費。

若未來想將憩賢樓打造成正式的討論空間，帶動憩賢樓的人潮，必須將風雫樓的威脅列入考慮，然未來風雫樓將作為臨時行政大樓使用，因此可將此威脅排除。

(二) 水岸咖啡

水岸咖啡同樣為政大開放空間，且是一處極具有格調的員生餐廳，因此在進行計畫憩賢樓的改善方案前，應將與水岸咖啡間的相互比較納入考量。

水岸咖啡和憩賢樓相比廁所較為乾淨且間數較多，而位置和風雫樓

相同位於人潮流動頻繁的中部校園，因此在條件上是非常良好的。但是水岸咖啡由於其格調的不同，因此吸引的客群也較為狹隘，大抵上是教授或是政大行政人員或是一些較不想受打擾的學生。因此雖然和憩賢樓相同為餐廳，但是客源重疊性較低。

將水岸咖啡和憩賢樓相比其作為討論空間的用途也會發現，雖說水岸咖啡擁有極其舒適的格調，但由於其營業時間只到晚間 9 點半，而憩賢樓作為討論空間是從晚間 9 點才開始，因此在討論空間的部分衝突也不大。

表格 3 憩賢樓與風零樓和水岸咖啡比較表

	風零樓一樓	憩賢樓一樓	水岸咖啡
定位	討論空間	學生餐廳 (晚間:討論空間)	員生餐廳
廁所	大，且容易搜尋	位於底端出入不便	有，距離行政大樓的廁所亦很相近
開放飲食	是	否	是
空間大小	大	大	小
管理	有	有，包含清潔	有
位置	行大，圖書館旁	山下宿舍區旁	行大
出入方便	方便	方便	不便(入口整修中)

陸 問卷分析

進行完 SWOT 分析之後，我們便針對憩賢樓的優劣勢以及使用情況討論出一些改善方案，但是在這些方案付諸實現之前，必須先進行問卷調查，如此一來才能得知使用者的真正需求以及印證我們對於問題的根源之假設是否正確，更是我們建議廠商進行各種改善方案的憑藉。。

此問卷的回收之有效樣本共 1068 份，實際問卷內容將放置於附錄中。以下我們將針對問卷做出數據統計與分析，作為改善方案的依據。此問卷樣本數高達一千份，且從表格 4 可看出，問卷中各學院所佔之比率與各學院人數佔全校人數的比率相約，因此此問卷具有代表性。

表格 4 大學部各學院所占比例與問卷中各學院人數所佔百分率比較表

	大學部人數	百分比	問卷人數	百分比
文學院	747	8%	97	9%
社科院	2068	22%	287	27%
商學院	2401	25%	232	22%
傳播學院	881	9%	80	7%
外語學院	1441	15%	130	12%
法學院	825	9%	84	8%
理學院	580	6%	72	7%
國務學院	289	3%	31	3%
教育學院	240	3%	55	5%
總計	9472	100%	1068	100%

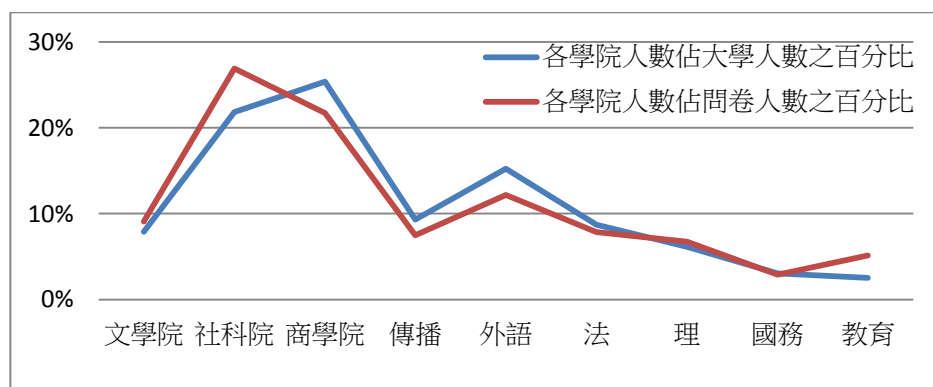


圖 9 大學部各學院所占比例與問卷中各學院人數所佔百分率比較圖

一、各學院到憩賢樓用餐的平均使用次數與距離之關係

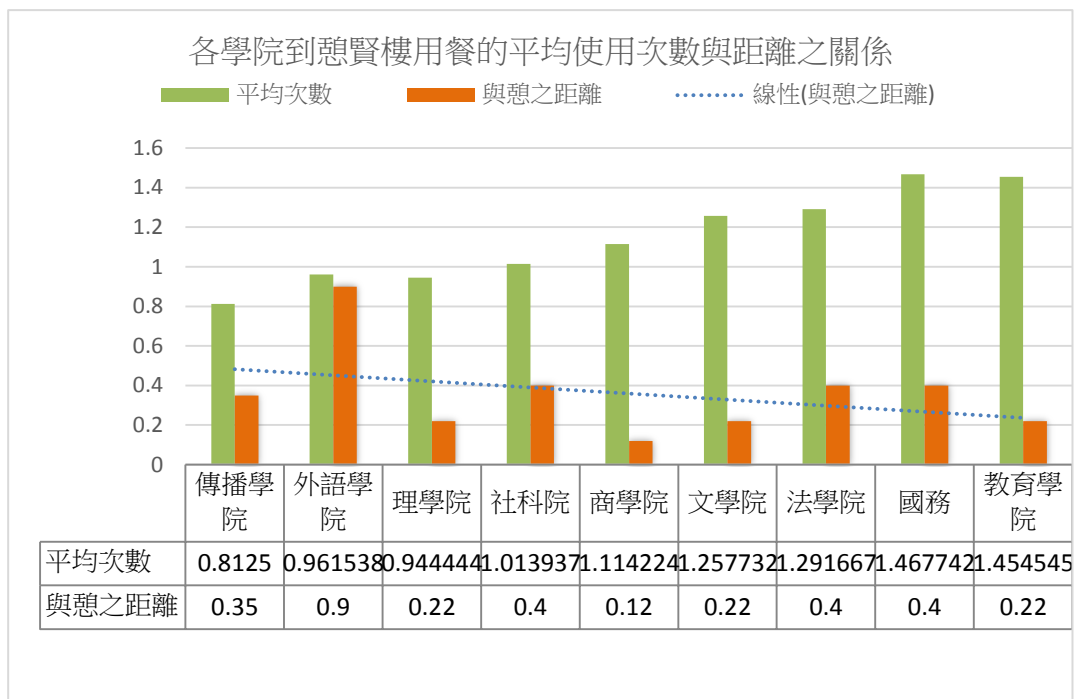


圖 10 各學院到憩賢樓用餐的平均使用次數與距離之關係圖

從上圖中可以清楚看出各學院學生到憩賢樓用餐的平均次數與各學院到憩賢樓之距離成反比關係。憩賢樓與各學院間的距離會影響學生到憩賢樓用餐的意願，由此推定若能若能降低中間阻礙(例如增設 Free bike)，應可提升人潮流動。

二、憩賢樓引學生前往使用的原因

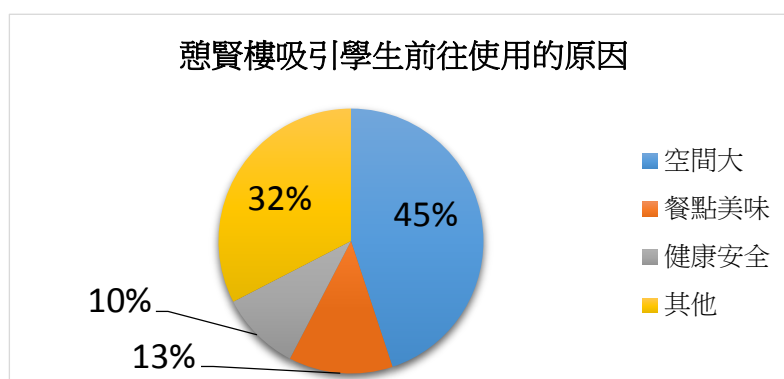


圖 11 憩賢樓引學生前往使用的原因之圓餅圖

在 1068 名學生當中，曾到憩賢樓用餐的有 1033 位。而在眾多名學生當中，接近半數的學生認為憩賢樓的吸引之處在於，憩賢樓一樓可供學生使用的空間舒適且寬敞。對於校外的店家而言，憩賢樓一樓的室內公共用餐區為 246 平方公尺，在公共用餐區內總共放置了 150 個座位，能夠提供學生這般寬闊的用餐區之餐廳確實為數不多。再者，由上圖數據中得出，僅少部分同學認為餐點美味，憩賢樓於日間主要作為學生餐廳使用，若想改善使用情形，則店家提供的餐點勢必要有其吸引人的地方，才增加更多學生前往消費。

三、 沒有意願至憩賢樓用餐的原因

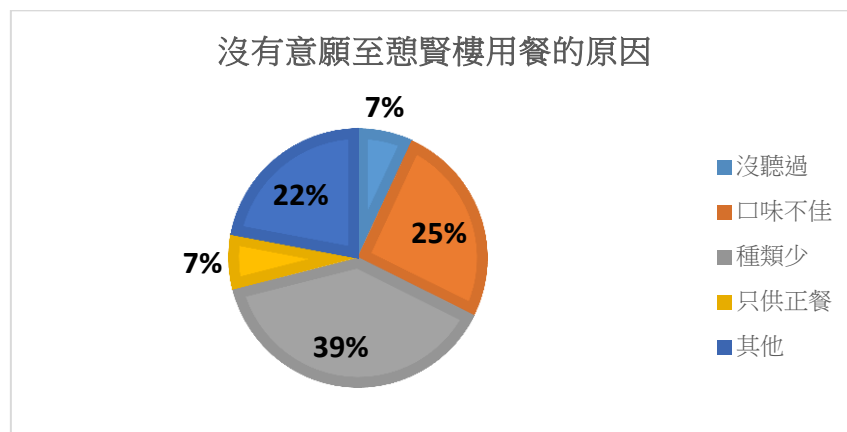


圖 12 沒有意願前往憩賢樓用餐的原因之圓餅圖

在 1068 位學生當中，較少前往憩賢樓用餐的原因主要是由於憩賢樓所提供的餐點口味以及餐點的種類未能達成誘因使其前往用餐。此外，在其他選項中更有學生反映說憩賢樓的風評不好以及沒有提供素食等。

四、 增加哪一類食品最能增加前往憩賢樓之意願

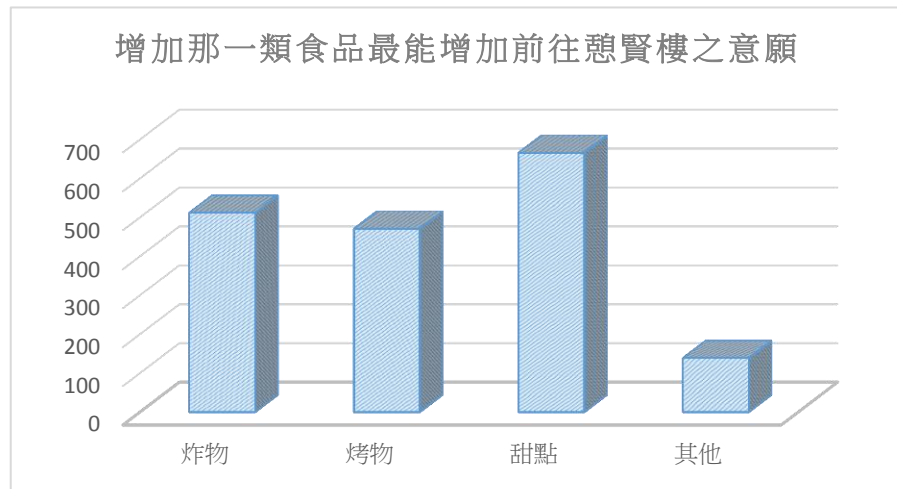


圖 13 增加那一類食品最能增加前往憩賢樓之意願柱狀圖

想要改善憩賢樓的餐點種類問題，增加學生前往憩賢樓用餐的意願，首先要知道對於主要消費群——學生來說，哪一類食品最能增加憩賢樓的吸引力。透過問卷調查後發現，學生最能夠受到甜點的吸引，其次是炸物以及烤物。因此若然憩賢樓想要藉着增加食品類別來提高消費量的話，甜點會是首選，次往選別分為炸物和烤物。

五、 曾使用憩賢樓的夜間開放延長與再使用的意願

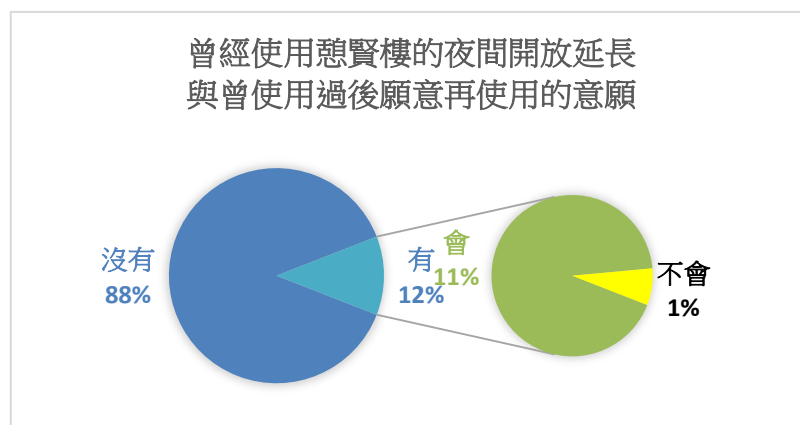


圖 14 曾使用憩賢樓的夜間開放延長與曾使用過後願意再使用的意願之圓餅圖

從問卷調查中可以看出，僅有 12% 的學生在夜間延長開放時段使用過憩賢樓，看似似乎是學生並沒有夜間討論空間的需求，但是有在憩賢樓夜間延長開放時段使用過的學生，有高達 93% 的學生表示會繼續再去使用，經過我們小組深入研究之後發現，並不是學生沒有夜間討論的需求，而是仍有極大部分的學生不知道憩賢樓在夜間有試辦延長。因此我們覺得夜間延長開放的宣傳應該要極力加強。

六、 憩賢樓夜間使用延長需改善的地方

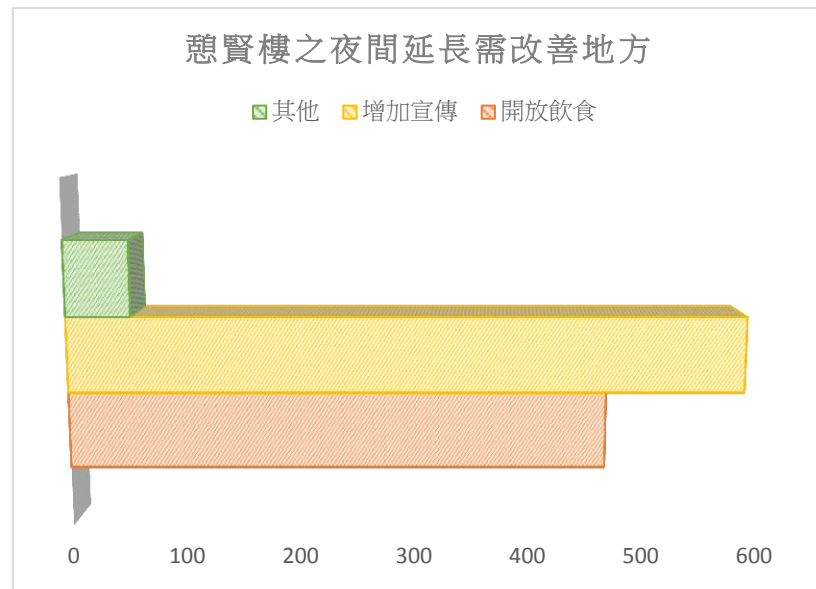


圖 15 憩賢樓夜間使用延長需改善的地方

在曾經使用憩賢樓的夜間開放延長與曾使用過後願意再使用的意願的分析當中，我們發現極大部分的學生不知道憩賢樓在夜間試辦延長，而大部分曾使用憩賢樓夜間部分的同學亦表示憩賢樓夜間延長宣傳仍須極大努力，否則學校給予學生的資源都不能有效利用。其次，多數學生覺得夜間延長應開放飲食。

七、 憩賢樓夜間使用延長吸引之處

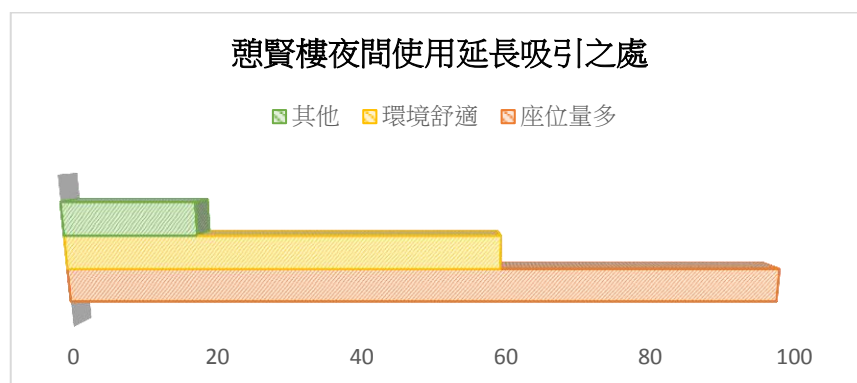


圖 16 憩賢樓夜間使用延長吸引之處

此項問卷的結果與日間使用時段中所得之結果很相似。對於學生來說，憩賢樓的吸引之處不論是在日間或是在夜間使用延長的時段，其給予學生之舒適環境以及寬敞的地方皆是吸引學生前往憩賢樓的一大主因。

八、 進駐宵夜是否增加到憩賢樓的意願

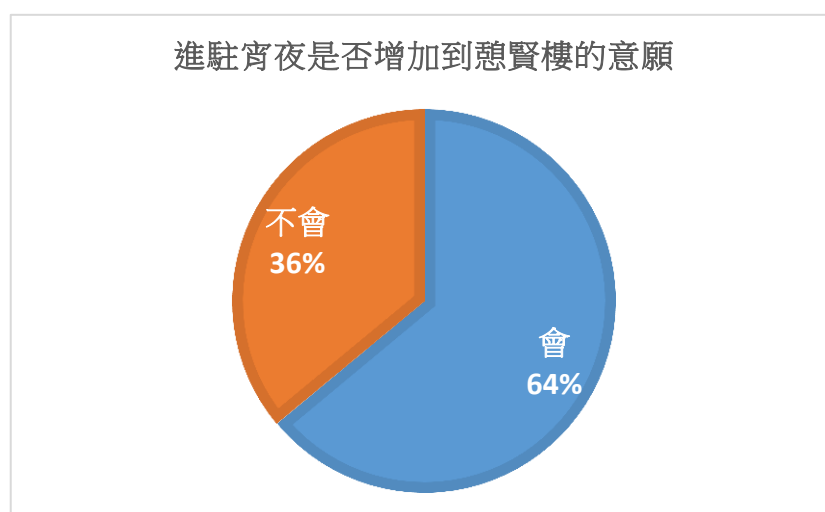


圖 17 進駐宵夜是否增加到憩賢樓的意願之圓餅圖

在調查中發現高達六成的學生會因為憩賢樓增加宵夜供應而前往消費使用。從問卷中我們得到一定基礎的消費群，因此若憩賢

樓想增加消費額便可考慮進駐宵夜，相信在以後的日子裡，販售宵夜將會是憩賢樓的獨特之處。

九、 室外廣場是否會吸引學生前往消費

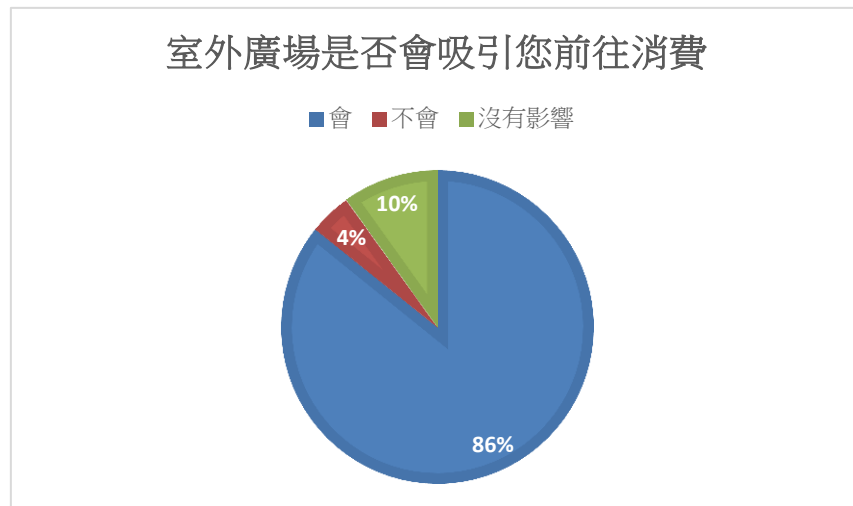


圖 18 室外廣場是否會吸引您前往消費之圓餅圖

從問卷調查中的數據可以得知，有超過八成的學生認為現時正改建的露天廣場有一定吸引力，並可以成為誘因來增加學生前往憩消費的意願。相信在室外廣場完工後可以再更進一步帶動憩賢樓附近的人潮。

柒 改善方案

一、 使用情形的改善

日間使用情形落差甚大造成空間資源的浪費，對於這部分，我們先針對日間使用情形進行改善，把不受歡迎的餐點淘汰並將吸引人的餐點引進憩賢樓，再以 **Time Share** 的方式來增加離峰時段憩賢樓的吸引力。至於夜間使用部分，我們計畫把夜間延長的優勢加以擴張，首先以第一階段的開放飲食，再來是第二階段的進駐店家，以下詳細闡述施行方法：

(一) 日間使用情形改善

憩賢樓在日間主要是作為學生餐廳的使用，若想改善日間使用情形，則日間店家提供的餐點勢必要有其吸引人的地方。雖說目前憩賢樓在定價上並沒有較校外店家來的昂貴，但是在菜色上卻無法吸引更多學生前往消費。

我們小組想要建議憩賢樓各店家進行銷售量的統計，保留其受學生歡迎的餐點，並將不受學生喜愛的餐點淘汰，再針對各店家適當的加進我們小組從問卷調查中所得出的能得到學生喜愛餐點的類型，例如原先就有販賣炸類食物的店家可增加販賣炸薯條、甜不辣，而早餐式商家也能增加販賣可麗餅、鬆餅等等較接近原先內容的選擇。由於有先淘汰掉一些較不受歡迎的餐點，所以此舉並不會額外造成店家太多的負擔，甚至還引進更多受學生歡迎的餐點。

有鑑於上述提及日間使用情形落差甚大而造成空間資源的浪費，針對此一問題我們主要希望透過 **Time Share** 的方式來改善。**Time Share**

是一種經營策略，透過分時分量的方式操作，使同一個店面能於不同時段推出不同面向的產品以提升整體吸引力及利用效率。我們主要想在使用率不佳的離峰時期增加一些輕食（鬆餅、蛋糕、點心之類）來增加正餐時段以外的人流，俾使憩賢樓的吸引力大大提升，此方法亦能夠使店租分攤以降低成本且達到物盡其用的效果，然而每一個店家的可使用空間僅有 8 坪，未必能夠容下兩個店家的用具，首當其衝的便是大量食材放置的問題，因此在進駐店家的選擇方面，店面空間配置將會是一項重要的考量。

另外，我們想到了可以搜尋一些更具吸引力的商品，如網絡上某些人氣糕點，訂購已製成的食品，那麼便可以解決廚具放置空間不足的問題。可是在解決廚具放置問題的同時，亦將面臨另一問題——食品安全，因為在外訂購回來的食品所製作的原料未經校方的健康中心所抽驗，在食物品質安全上成為了另一考慮因素。

再者，契約限制及校方的要求亦是實行這方案的一大難點，其中包括不可分租、器具擺放等規範亦使得「兩個店家共用同一店面」之方案較難實行，因此廠商傾向以輔導「同一家廠商於同一店面」在不同時段販售適宜的餐點（如綜合水果）為主。

（二）夜間使用情形改善

在上述的分析中提到，憩賢樓的其中一個劣勢就是關門的時間太早，大部分的店家在晚上七時已準備關店，若能延長憩賢樓開放的時間，便能吸引習慣較晚用餐的顧客，使憩賢樓的資源得到善用。

在這方面，學校已率先進行試辦延長。從 12 月 23 日起試辦夜間開放憩賢樓一樓空間，供學生討論課業，時間是每週一到週五晚上九時至次日凌晨二時開放。但考量經營廠商食品安全問題、保持場地環境清潔，

試辦期間禁止攜帶食物進入。而我們覺得，禁止攜帶食物進入這點是日後可改善的地方。再加上在問卷調查中我們發現對於學生來說，若憩賢樓能加增添宵夜的餐點，相信必定能成為憩賢樓的獨特之處。夜間開放討論的空間，像是風雫樓，雖然開放飲食，但是只開放到晚間十點；中正圖書館一樓，座位數量少，且在圖書館內也須降低音量。因此，憩賢樓不僅座椅數量多，若然開放學生攜帶食物進入，可以盡情放聲討論，開放時間亦長達次日凌晨兩點，必定能夠成為憩賢樓一個顯著的優勢，學生在選擇討論地點的時候，憩賢樓便會成為學生的優先考量，達到使用率的大幅提升。因此我們組別便想利用憩賢樓夜間使用的優勢再進一步推動憩賢樓的使用情況。

針對夜間使用情形改善分為兩個階段，第一階段試行開放飲食吸引學生前往，第二階段透過人潮說服廠商進駐，並負擔管理及場地清潔的費用。以下詳細說明：

1. 第一階段--開放飲食

由於憩賢樓夜間開放使用計畫有限制不能攜帶飲食進入，以免引起食品安全等問題，而我們第一階段的計畫是要將憩賢樓一樓打造成類似中正圖書館一樓的討論空間（在討論空間中並沒有限制飲食）。釋出舒適的討論環境，以解決校內討論空間不足的問題，並增加學生前往憩賢樓討論的吸引力，加強憩賢樓一樓的使用強度。

開放學生夜間進入憩賢樓使用之後，將會造成憩賢樓一樓廠商對於食品安全上的疑慮，且目前憩賢樓夜間並沒有廠商營業，廠商並不願意負擔夜間管理及清潔人員的費用，因此目前此費用由學校總務處來負擔。上學期試辦夜間延長開放的平均使用人數是每日 30 人，而管理人員每月花費大約是 15000 元。由全體學生來承擔費用給這 30 位同學使用此討論

空間，如此低強度的使用也讓學校不願意支付此管理費用。食品安全相關問題和管理及清潔人員的配置問題就是目前夜間延長開放在實行上所面臨到的問題。

經過問卷調查後發現，仍然有極大部分的同學不知道試辦夜間延長開放的訊息，我們先要從加強宣傳入手，希望藉着有效的宣傳效果能使憩賢樓夜間使用人數提升。

深入了解憩賢樓後得知上學期的試辦延長由總務處與學生會共同發起，透過反覆溝通討論我們得到學生會的認可，學生會是學校正式的學生組織，藉由與學生會合作，利用海報、網路行銷等方式，夜間延長的訊息將能更有效地傳達給大家。搭配 **FaceBook** 的強大渲染效應，我們計劃創立憩賢樓粉絲專頁，與商家討論打卡按讚的優惠活動，推出每天一特價的優惠食品，刺激買氣同時達到加強宣傳的效果。

宣傳的同時進行問卷調查做為第二階段改善的參考，除了以郵件發放全校問卷，我們也將針對晚間在羅馬廣場討論的同學，告知他們在炎熱多蚊蟲的夏天或是寒冷陰溼的冬天，除了中正圖書館一樓外更多了憩賢樓這樣舒適明亮的討論空間，讓需要的人都能夠接收到這個訊息，來提升使用的人數。藉由以上的方式，使用的人數增加了，學校就比較有意願來承擔這個管理及場地清潔的費用。

2. 第二階段--進駐店家

如上所述，夜間使用情形改善分為兩個階段，在第二階段，憩賢樓在夜間時段除了會開放飲食之外，還會開放廠商進駐店家，希望能帶動前來憩賢樓使用的人潮。

方案一：可從一個觀點來分析，假如憩賢樓試辦延長的人數增加，學生對於宵夜的需求也會相對提升。此外，理想的狀況下可採用 **Time Share** 的方式(兩個店家分攤租金在同個地方不同時段營業)來開放點心類、輕食類及宵夜的店家進駐，例如：粥、鬆餅、滷味等等，如此便可以提供學生多元化宵夜的選擇，也可以增加吸引力，進而讓更多人有動力來到憩賢樓填飽肚子或自習，那麼在上學期試辦延長所面對的成本效益問題(管理人員的費用與平均三十人使用無法抵銷)也能有效改善，使得這個方案在使用上的成本更能大幅地下降。

然而實際上也有些實行上的困難而導致廠商可能不願意進駐。以廠商的立場來說，如果學生使用人數少，便不符合成本效益，因而導致市場性不足，不願進駐，因為對他們來說，沒有賺到錢等於是在做虧本的生意，而且我們有和廠商進行會談，他們認為目前晚上學生的用餐人數過少，因此對增加消夜的營業感到沒有信心能賺到錢；而以學生的立場來看，若憩賢樓無法提供宵夜，則會大大減低前去使用的吸引力，而導致使用人數不能提高。因而在這個計畫上產生了兩難的問題。

所以對於改善關於兩方之間疑慮產生的解決方式則是藉由在第一階段所進行的問卷及其使用憩賢樓這個空間的人數，拿出有利的數據進而說服廠商，學生確實是有這方面的需求，並增加廠商進駐的意願，希望能藉此開放進駐店家，而如果廠商認為有利可圖而實行我們的建議時，那麼營業的店家便有意願去負擔場地清潔費，所以場地的管理亦能由營業的店家負責。

方案二：但是目前和廠商的洽談情況，有關 **Time Share** 的方式還要再跟廠商進行討論，因為店家會考慮到營業的面積就只有約八坪大，他們認為如果再增加一個廠商，就算只增加一個冰箱，也沒有足夠的空間，

而且有些廚房用具也不相同，因此，他們認為此種方式比較不合適。因此現階段是比較傾向原店家在宵夜時段自行提供不同的餐點。

若然晚間部分改由原店家在宵夜時段提供餐點，相對於較為小本經營的店家來說，人力資源便會成為另一大問題，所以在人力資源部分可以嘗試用工讀生解決人手不足的問題，但若單純只由工讀生來提供餐點，在食物素質與製作難度上應該以彈性的處理，所以會以一些製作較容易的食品為主。

方案三：當店家並沒有足夠的信心在晚間延長時段提供餐點，那麼便不能取得本階段的理想成效，開放飲食與提供餐點這兩者能發揮互相平衡的作用，可以說是相輔相成。因此我們亦想出了另一替代方法——以自動販賣機來替代店家在延長時段供餐，它可以達到二十四小全天候營業、亦能隨時滿足消費者需求，在經營成本方面也會較雇用人力來提供餐點低，它的佔地面積小、效用大，更能提供租金的回饋，在店家不願在晚間提供餐點的情況下，相信這是次佳選擇。

二、 設施上的改善

若要促使上述提出的使用情形改善方案成功被採用，首先要使憩賢樓的使用人潮增加，除了之前所提到的以宣傳的方式來增加人潮（如海報、臉書粉專等）外，更能由設施上的改善來增加憩賢樓的人流，各方案如下：

（一）校園 Free bike 的增設

現時政大的學院較多於鄰近麥側的綜合院館上課，而憩賢樓則坐落於人潮相對稀少的一側，此狀況便形成下課時段麥側人潮過度擁擠，而

憩賢樓附近的通道僅莊敬內、外舍及教育學院、商學院的人會經過。於是我們雖認為餐點供應的改善是計畫的主軸，但也能夠從改善可及性方面著手以降低中間阻礙。政大校園在上學期開始有了 **Free bike** 此一新設備的設置，於是我們小組想到了與 **Free bike** 結合的可能性。若 **Free bike** 能夠在憩賢樓及校園各處增設站點，如同 **YOUBIKE** 於台北市廣設站點一樣，那麼將能夠大大的縮短憩賢樓和各學院之間的距離，根據問卷調查結果，若能增加可及性，也就能增加憩賢樓的人潮。總務長方面也認同這個方案的理念，認為 **Free Bike** 應能有助於增加憩賢樓的人潮流動，且也提到未來仍會有六十餘輛新增的 **Free bike** 進駐政大校園，所以 **Free bike** 站的增設是可以肯定的。

(二) 桌椅組合度的改善

目前憩賢樓的座位配置主要為單張四人座或兩張四人座併桌的型態，其餘為少數六人座桌子。此大單位的配置目標為容納較多的人潮，不過我們發現憩賢樓正餐時段人潮雖多，卻仍然有許多座位只被一兩人使用，而其餘位置即因此形同浪費。由於我們不能期望憩賢樓的消費者總是以三、四人的規模為單位用餐，所以我們認為可以從改善桌椅單位配置的方向著手。如果能參考他校學生餐廳或校外的餐館將一些桌椅改成兩人座這種組合度高的單位，那麼一旦有消費者僅一人或兩人前往用餐時便會優先使用此種小單位的座位配置，而當面對四人以上這種較大的團體亦能可以將多張兩人式桌椅合併，便能達到多人式座位的功能。於此同時能夠大幅改善原先無效率的大單位配置所造成的浪費，不管遇到較多人數的消費者群或是較少人數的消費者亦能以移動桌椅的方式作彈性的改變，以達空間有效的利用。

憩賢樓一樓內的其中一面牆壁是以大型的落地玻璃用作間隔使用，

原本的設計是讓學生能夠在憩賢樓一樓以及一樓外的露天用餐廣場作為通道，現在憩賢樓一樓外的露天用餐廣場正改建成為建築繁殖場（與現時政大綜院外的羅馬廣場類同）其最後成效並未清楚，但我們可以利用這大型的落地玻璃旁增設類似吧檯類的座位，在提高空間的資源利用的同時亦能讓客人欣賞戶外的風景。

在和憩賢樓經理及總務長的會談中我們提出了這個改善方案時，憩賢樓經理隨即表示目前也在考慮類似的規劃，因此這個改善方案的施行機會相當大。

捌 財務分析

針對上述提出的各種改善方案，就其可能產生之費用收益編列以下預算：

一、 使用情形改善

(一) 第一階段

在使用情形改善中，首先我們將創設 Facebook 粉絲專頁，藉此增加與學生的交流與互動，此部分所需之花費為 0 元。其次，我們透過發放問卷以了解學生意向，並達到宣傳的功效，以網路問卷並搭配實體問卷發放，此項所需費用亦為 0 元。而在此階段中，場地所需之人員管理以及清潔，其費用為每月花費 15000 元，此花費在第一階段由學校負擔。第一階段的花費如表格 5 所示：

表格 5 使用情形改善第一階段所需花費

項目	數量	單價	總價	備註
第一階段——關於飲食（宣傳費用）				
Facebook	1	0	0	創立慈賢樓粉絲專頁，與商家討論打卡按讚的優惠活動
問卷調查（網路問卷）	1,068 份	0	0	網路郵件發送於全校學生
第一階段——開放飲食（場地管理費用）				
管理員	1 人	15,000	15,000	
總花費：	15,000			

(二) 第二階段

夜間延長開放第二階段有三種方案，各方案花費分述如下：

方案一：以 Time Share 的方式進駐新店家方案：

銷貨收入預估每日消費人數 60 人，每日花費保守估計為 60 元，每月營業 20 日，銷貨收入每月共 72000 元。而在銷貨成本估計為銷貨收入的三分之一，因此為 24000 元。在這個方案中，新店家依使用時間與原店家分攤店租，因此可獲得租金減少為 $30000 \times 4/9 \div 13000$ 元。由於這方案有店家在營業，因此水電費、瓦斯費和管理清潔人員費由店家負擔，費用估計為每月 4500 元。預計在這個方案中，從銷貨收入減去銷貨成本、店租、水電費、瓦斯費以及管理清潔人員費用，可獲得之淨收入為 30500 元。

方案二：原店家延長供餐時間方案：

由於銷貨收入和銷貨成本的計算與前方案相同，因此不列明，銷貨收入為 72000 元、銷貨成本為 24000 元。原店家因和新店家分攤店租，因此店租減少 13000 元。在這方案中，由於使用原店家櫃位，因此所需的店租為 0 元。由於這方案亦有店家在營業，因此水電費、瓦斯費和管理清潔人員費由店家負擔，費用估計為每月 4500 元。預計在這個方案中，從銷貨收入減去銷貨成本、水電費、瓦斯費以及管理清潔人員費用，可獲得之淨收入為 43500 元。

方案三：無店家進駐方案

設置自動販賣機，由於會與飲料公司合作，因而可向飲料公司收取每台每月租金 1600 元，現設置 4 台，收入為 6400 元。而在這方案中則由學校繼續負擔管理清潔人員，其費用為每月 15000 元。預計在這個方案中，由自動販賣機收入減去清潔管理費用，可得之淨收入為-8600 元。

以下將各方案整理成表格 6：

表格 6 使用情形改善第二階段各方案花費

項目	數量	單價	總價	備註
第二階段(方案一)——以 Time Share 的方式進駐新店家				
銷貨收入	—	—	72,000	此項為收入
銷貨成本	—	—	(-)24,000	
店租	—	—	(-)13,000	原店家店租減少 13,000 元
水電費&瓦斯費 &管理清潔人員	—	4,500	(-)4,500	廠商提供宵夜及分 攤管理人員費用
淨利：	30,500			
第二階段(方案二)——原店家延長供餐時間				
銷貨收入	—	—	72,000	此項為收入
銷貨成本	—	—	(-)24,000	
水電費&瓦斯費 &管理清潔人員	—	4,500	(-)4,500	廠商提供宵夜及分 攤管理人員費用
淨利：	43,500			
第二階段(方案三)——無店家進駐				
自動販賣機	4 台	1,600	6,400	與企業合作 如：統一
清潔及管理費用	1 人	15,000	(-)15,000	由校方負責場地的 清潔及管理
淨利：	(-)8,600			

若於第二階段開放店家進駐，經以上試算結果可得，由舊店家延長營業其可得的收益將會最大，以下將各方案之比較以表格呈現：

表格 7 使用情形改變第二階段之各方案比較表

	維持原使用	可行方案		
		新店家進駐	舊店家延長	自動販賣機
銷貨收入	0	72,000	72,000	6,400
銷貨成本	0	(-)24,000	(-)24,000	—
店租	0	(-)13,000	0	—
雜費支出	(-)15,000	(-)4,500	(-)4,500	(-)15,000
合計	(-)15,000	30,500	43,500	(-)8,600-

我們可以由上述比較表中可以看出，若憩賢樓之一樓使用只願意實行到方案中的第一階段，即維持原來不給予開放飲食，則會有負一萬五仟元的淨利，而當進行了第二階段中開放飲食後，將可以由進駐新的店家、由舊店家延長營業或是設置自動販賣機中，可以獲得正的營利或是減少負的營利。

二、設施上的改善

在使用情形改善中，我們計畫先在憩賢樓設置 Free bike 站，來改善各學院到憩賢樓之可及性，在規劃的過程中與校方了解後發現有將近 60 台 Free bike 由企業捐贈或為二手車，因此此項之花費 0 元。而腳踏車所需放置的腳架向台北市政府申請，所需花費亦為 0 元。在施工上我們會請請學校同仁處理，因此亦不用花費。

此外，我們將增加桌椅類型來改善桌椅組合度的問題，其中增設單人吧台椅，其單價為每張 1000 元，估計所需張數為 16 張，預計此筆花費為 1600 元。而雙人餐桌的部分，其單價為每張 2000 元，估計所需張數為 16 張，預計此筆花費共 32000 元。預計在設施上改善中，所需總花費為 48000 元。上述設施上的改善之花費如表格 8 所示：

表格 8 設施上的改善所需花費

項目	數量	單價	總價	備註
(一) 校園 Free bike 的增設				
Free bike	60	0	0	由企業捐贈或二手車
腳踏車腳架	4-5	0	0	向臺北市政府申請
施工費用	4-5	0	0	請學校同仁處理
(二) 桌椅組合度的改善				
單人吧台椅	16	1,000	16,000	
雙人餐桌	16	2,000	32,000	
總預算：			48,000	

玖 結論

為配合大學城之計畫打造符合需求的空間，我們深入探討了憩賢樓一樓的使用效率，除了期望能改善目前經營上面臨的種種問題之外，更希望能以更有效率的方式利用此空間。

憩賢樓的地理位置佳且山下校區並無相同定位的對手，故其擁有極佳的發展條件，但就目前的經營狀況而言並沒有充分運用此一優勢，因此遭遇到如尖離峰使用情況兩極化、露天廣場形同虛設、夜間開放延長使用效率不佳等問題。於是我們運用 SWOT 分析，了解憩賢樓本身所擁有的優勢及劣勢，以及所面臨的機會及威脅。冀望能以此為著眼點改善目前發現的種種問題，甚至希望能大幅提升其使用效率以發展為校園不可或缺的人文藝術新焦點。

在進行 SWOT 分析後我們得出了一些初步的改善方向，但如果要將這些想法付諸執行的話，進行問卷分析是不可或缺的要點，因為問卷能夠印證我們對於問題根源的假設是否正確，以及得出使用者對於憩賢樓的真正需求為何，而此反應民意之數據將大幅提升我們改善計畫的推力，並成為計畫推動之基石。

在問卷調查之後，我們分析其結果從而得出了一系列的改善方案。首先我們將重點放在使用情形之改善，分別對日間使用情形以及夜間使用情形想出解決方法。日間使用情形改善的部分包括了對於菜單的汰弱留強以及不同時段推出不同餐點的 Time Share 方式，期望能透過這樣的改變增加憩賢樓一樓的餐點吸引力。而夜間情形改善的部分我們以現有之夜間延長開放為基礎，並加以擴充，首先有第一階段的開放飲食，再來是第二階段的店家進駐。但若要促使上述提出的改善方案成功施行，必須要先使憩閒樓的使用人數增加，除了以宣傳的方式增加人潮外，我們也試著從設施上的改善來吸引人群。

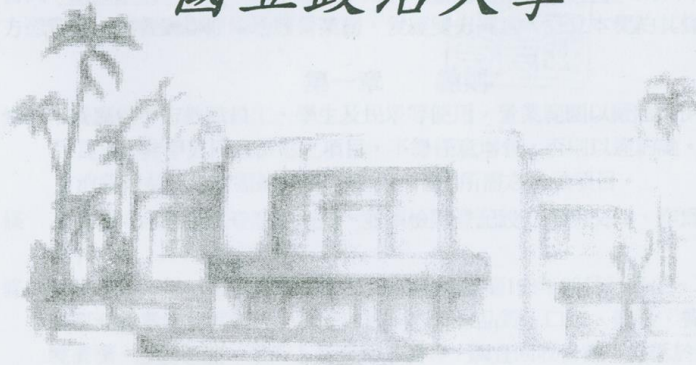
壹拾 附件

表格 9 國立政治大學校內餐廳衛生管理檢查表

餐廳名稱：		檢查時間：	年	月	日	時	
檢查項目		合格	待改善	不適用			
文件查核	1.隨時更新工作人員資料備查。						
	2.從業人員每年應健康檢查，（依體檢通知項目）且檢查日期在一年內，並有紀錄備查。						
	3.原料食品進貨紀錄，有來源資料可查。						
	4.烹調從業人員，依照「食品衛生良好規範」之規定，承攬學校餐飲業以中式餐飲經營者之中餐烹調技術士證持證比例為 70%（並取得廚師證書）。						
	5.每日確實依據本表自行檢查，自行改善不合格項目，填畢表格並妥善保存一年備查。						
環境衛生管理	6.地面要隨時清掃，保持清潔、無濕黏、積水或污垢。						
	7.不得將殘渣廢棄物倒入排水系統，保持排水系統通暢、無異味及雜物等，並設有防止病媒入侵設施。						
	8.牆壁及天花板保持清潔，無長霉、成片剝落、積塵、積油等情形。						
	9.應以不鏽鋼材質鋪設料理台面及水槽，隨時保持清潔。						
	10.灶面、抽油煙機應保持完整清潔，避免污染食品，並防止危險事故。						
	11.每月應定期請專業消毒公司至少消毒乙次，並有紀錄備查，不得有病媒出沒。						
	12.作業場所照度：一般作業區 100LUX、工作台面 200LUX 以上，並有燈罩防護措施。						
	13.廁所保持整潔，於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣，備有洗手及乾手設備，不得放置食品原料及食品容器。						
	14.剩餘菜餚，廚餘應使用加蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理，不得有不良氣味。						
	15.廢棄物之處理應依其特性，加以適當分類集存，並且與調理場所隔離。						
	16.營業及工作場所應有良好通風及排氣裝置，電風扇、冷氣機保持清潔。						
	17.清潔用具或其他非調理必須之工具應設置專區收置。						
	18.工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養牲畜。						
	衛生管理	19.食品原料、配料應依先進先出原則使用，且在保存期限內。					
		20.倉庫應設置棧板或料架，離地、離牆壁各五公分以上，並保持整潔，良好通風。					
		21.食品原料應分類保存，不可直接放置地上，要防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入。					
		22.所有包裝食品應具有完整食品衛生管理法規定之標示，並以選用 CAS 優良食品標誌或食品 GMP 認證產品為原則，以確保品質與衛生。					
		23.所有原料應有衛生署查檢登記號碼的完整中文標示，若屬免貼標示者，需有來源資料可查詢。					
24.開封後之調味料應存放於有蓋之容器中。							
用品(水)		25.冰塊及清洗食品設備、器具之水符合飲用水水質標準。					
		26.裝設飲用水設備或過濾器，應定期清洗或更換濾心，且有紀錄可查。					
設備容器	27.設備與器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨。						
	28.已清洗過之設備、容器、器具、抹布等應保持乾淨並經有效消毒，避免再受污染。						
	29.用具、刀、砧板、容器依生、熟食完全區隔，刀及砧板明確標示生、熟食用以利區分。						
	30.切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板。						
	31.應隨時保持製冰設備內外清潔，製冰設備內不可放置冰杓或保存東西，以防止污染。						
	32.調製飲冰品使用之盛裝容器、冰杓、抹布、電動攪拌器、製冰沙機等，需保持乾淨（搖泡鋼杯不可置於抹布上）且經有效消毒（使用熱水、煮沸、氯液等方法）。						
	33.刀、砧板用完後應確實洗淨殺菌完全，不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾淨。						

	34.應設有三槽式洗滌設備或自動洗滌設備（自動洗滌設備應定期維護）。			
	35.洗滌餐具時，應以食品用洗滌劑，不得使用洗衣粉。			
衛生設備	36.原料及配料冷藏溫度須保持於冷藏 7℃ 以下，冷凍溫度零下 18℃ 以下。			
	37.依據製造業者原來設定之產品保存溫度貯存食品。			
	38.冷藏（凍）冰箱定期除霜並保持清潔，設置溫度指示器並定期紀錄溫度。			
	39.生食、熟食必須妥善包裝並分開儲存，避免相互污染。			
	40.熟食食品應加蓋熱存（食品中心溫度達 60℃ 以上）或冷藏保存（7℃ 以下），置於室溫下不得超過 2 小時。			
	41.供膳時，散裝之沾料、醬禁止隔餐供應使用，包裝之沾料、醬應保持瓶口清潔、注意保存期限與保存方法。			
	42.剩菜、剩飯未於三十分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。禁止供應非當日製作菜餚。			
	43.供膳櫃應保持整齊、清潔，加熱保溫之用水應每餐更換；非供膳時間櫃內應保持乾燥、清潔。			
	44.有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品供人食用。			
	45.供膳櫃應設有防止污染之遮蓋。			
供膳管理	46.供膳之器具（如：夾子、湯瓢等）應確實清洗、消毒。			
	47.待清洗的餐具必須妥善存放，不得隨意放置，以防滋生病媒。			
	48.餐廳用餐處應設有用餐者專用之洗手設施，包括：自來水、水槽、洗手液、烘手器或擦手紙等。			
	49.工作時必須穿戴整潔白色工作服（含衣、網帽、鞋），並配戴工作識別證。			
人員衛生管理	50.保持雙手乾淨，不得蓄留指甲、塗指甲油、配戴手錶與飾物，如廁後或手部受污染時有正確洗手或消毒。			
	51.工作時不得吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。			
	52.從業人員應每年參加本校或衛生機關認可機構辦理之衛生講習。			
	53.工作人員個人衣物及物品（含：手錶、飾物、手機、水杯及飲料等）不得置於工作場所。			
其他	54.高水活性、低酸性之菜餚需密封置於 7℃ 以下，保存 48 小時以備查驗，並應防範遭受污染。			
	55.出售餐盒之保存時間夏天不得超過 2 小時，冬天不得超過 3 小時為原則。並依規定各留存乙份密封於 7℃ 以下、保存 48 小時以備驗，並應防範遭受污染。			
	56.清潔劑、消毒劑、病媒防治藥劑及其他有毒化學物質，應有專用場所存放且指定專人負責保管。			
	57.顧客於餐廳內用餐時，不得提供各類免洗餐具，且不得以餐具套塑膠袋裝盛食物供消費者內食使用。並接受餐具潔淨性及脂肪性之檢驗，不合格者應立即改善。			
	58.餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃，存放櫃應足夠容納餐具，並存放在清潔區域；若為外包清洗，需備有證明文件。			
	59.不得提供含聚乙烯（PE）、聚丙烯（PP）、聚苯乙烯（PS）或聚氯乙烯（PVC）等成分且厚度未達 0.06 公釐之購物用塑膠袋，且厚度達 0.06 公釐（含）以上之購物用塑膠袋不得免費提供。			
附註				
餐廳負責人		管理單位	檢查單位	
組長		學務長	校長	

國立政治大學



契約書

(正本)

案 號：1000018248

案 名：國立政治大學憩賢樓一樓場地經營案

履約地點：台北市文山區指南路二段六十四號

承包廠商：台興興業有限公司 余經理 09-1064797

履約期限：100 年 9 月 1 日至 103 年 8 月 31 日

廖信儒 領執

總務處事務組

聯絡人 黃正鈞 分機 62064

ling62@nccu.edu.tw

國立政治大學憩賢樓一樓場地經營契約書

立契約書人 國立政治大學（以下簡稱甲方）、台興興業有限公司（以下簡稱乙方）
茲為甲方憩賢樓一樓餐廳辦理場地經營業務，爰經雙方同意，訂立本契約其條款如下：

第一章 總則

- 第一條 本餐廳供甲方教職員工、學生及民眾等使用，營業範圍以廠商提供企劃書之項目為主，非甲方同意供應之項目，不得任意增售，否則以違約論。另為保障甲方消費權益，乙方需配合甲方要求，增加所需之食品項目。
- 第二條 乙方須為合法設立登記之廠商，並須檢附登記設立證明文件，作為本契約書之附件。
- 第三條 契約期限三年，自民國100年09月01日起至民國103年08月31日止。乙方每學期辦理消費者滿意度調查，調查項目包含食材品質、口味、價格、餐具清潔、環境清潔、服務態度、工作人員衛生習慣等，調查回收份數不得低於100份，做為未來續約參考依據之一。
- 第四條 營業地點設於台北市指南路二段64號憩賢樓一樓（營業使用區域約為425平方公尺，室內公共用餐區域約為246平方公尺，清潔維護戶外木平台用餐區及週邊水溝與樓梯）。使用區域之固定設備如未經允許，不得隨意更動，公共區域不得任意佔用或堆積物品。乙方經營期間，如需辦理設施裝修者，應依「建築法」、「建築物室內裝修管理辦法」、「消防法」等及其它相關法規施作，如有任何違法事件，乙方應自行負擔所有責任及拆除清運等衍生相關費用。若有任何損失，乙方不得以任何理由向甲方求償。
前項之裝修，乙方於施工前，應將細部設計書圖（包含設施配置、詳細尺寸、平立面、材質說明及色彩等圖說），送請甲方審查同意後，方得進場施作，但不因甲方審查同意而免除乙方應依「建築法」、「建築物室內裝修管理辦法」、「消防法」等及其它相關法規施作之責任。該設施之規劃、設計、施工、使用變更及後續維護管理等相關費用，概由乙方自行負擔。
- 第五條 經營項目以美食餐廳及生活機能多元商品為主。美食餐廳之櫃位空置，學期中最多以二個櫃位為限；經營項目及櫃位經營廠商異動時，須具明理由以正式書面資料向甲方提出申請，經甲方同意後始可辦理。如違反本項規定，則依本契約書第三十二條規定處理。
乙方應依其經營方式與營運計畫書辦理。營業時間經甲方同意後，公告於營業場所之明顯處；如因故須公休或調整營業時間時，乙方須具明理由並提前五日以正式書面資料向甲方提出申請。

第二章 管理費、保證金及各項費用

- 第六條 合約期限內，乙方需繳交每月場地管理費為新台幣8,000元整。乙方於契約期間，須於每月十日前，以現金或即期支票繳交場地管理費。
- 第七條 乙方應於決標日起十五日內繳交甲方履約保證金新台幣參拾壹萬元整。（履約

保證金為5個月場地管理費)。

- 第八條 營業用水費、電費、電話費、瓦斯費及清潔費等，由乙方自付。油脂截留槽之使用費與清潔費等，請乙方自付不得拒絕。因營業用而增加或產生之任何稅賦(地價稅及房屋稅)或罰款，概由乙方負責。營業場所有關建築物公共安全檢查、申報、維修費用以及消防設備緊急照明之檢查、維修費用等均由乙方負責。乙方每年須提供新台幣36萬元以折價券方式回饋甲方，由甲方總務處分配支用。甲方得每年檢討調整折價券使用方式，乙方不得有異議。

- 第九條 乙方須設置收銀機開立統一發票，無統一發票者請開立收據，不得以任何方式轉移或逃漏應繳之賦稅，或以他店發票或收據在本校開立。

第三章 價格

- 第十條 乙方營業訂定價格，營運前應送本校備查，變動時亦同。若供貨廠商有特別之促銷活動，乙方得配合辦理，回饋甲方教職員工生等。
- 第十一條 若乙方為連鎖店加入經營者，販售物品依定價折扣九〇%【由廠商於服務企劃書中自提，經學校認可後列入契約書內履行】。若供貨廠商有特別之促銷活動，乙方得配合辦理，回饋甲方教職員工生等。

第四章 品質督導

- 第十二條 乙方對販售物品之品質，須負瑕疵擔保責任，如因經營不當或不善，致造成消費者損害，其賠償費用概由乙方負擔；如故意或過失致甲方或第三者遭受到嚴重損害時，乙方應負一切民、刑事責任，並以違約論。
- 第十三條 乙方所有進貨物品須保留明細表及相關單位證明，備甲方查核。
- 第十四條 甲方對乙方所販售產品之原料或成品及經營環境，得隨時逕行抽驗。如甲方認為乙方不符合本契約書之約定或相關衛生管理法令，或其他正當理由者，得禁止乙方不得繼續販賣。
- 第十五條 乙方所有食品均應符合衛生法令之規定，且不得購進或販賣未符合衛生食品法等規定之食品；另有關免洗餐具之使用規定，請依政府相關法令辦理。
- 第十六條 乙方須隨時配合甲方之督導及遵守甲方相關管理規範，不得有任何異議。若乙方為連鎖經營公司，其派駐服務者為加盟店時，乙方與加盟店之權利義務關係，不得影響甲方(及消費者)之權益。若造成甲方(及消費者)權益受損，甲方得依本約所定條款辦理。

第五章 經營管理

- 第十七條 乙方不得以甲方名義，對外除欠貨物、借貸金錢、招募人員或招徠生意及欠繳稅款、或有漏稅情事發生。
- 第十八條 乙方如需在校園內張貼廣告或海報，須先經甲方同意並張貼於適當之地點或位

置。

第十九條 乙方簽定契約時應同時投保火險、公共意外險、用餐人員飲食衛生中毒理賠、勞工保險及綜合等保險，其中火險受益人爲甲方；以上保險費用由乙方自行負擔，乙方至遲應於契約生效後一個月內，將保單副本提送甲方。

乙方對標的物保險期間，若有保險範圍不足、保險金額過低、保險期間不足或其他投保未盡事宜，造成甲方或其他第三人損害時，乙方應負擔全部賠償責任。乙方所提之相關保險保單內容，如有撤換或變更保險內容，應事先徵得甲方書面同意。

第二十條 乙方應以善良管理人之注意使用租用之場地，除天災地變等不可抗力之情形外，因乙方或其僱用人或經乙方同意之使用人之故意或過失致場地毀損、滅失，乙方應負擔損害賠償之責。甲方之設備機具如提供予乙方使用，乙方應以善良管理人之義務管理使用及負責修繕保養，並應配合甲方財產盤點手續。使用期間如有任何損壞、短少或遺失，乙方應負擔損害賠償之責；惟若甲方所提供設備的使用年限已屆報廢期限者，不在此限。

(一) 乙方對甲方提供之場地、設備有維護保養之責任，並保持完整，同時應定期維保。如有因不可抗拒之原因而致損壞者，由甲方負責修繕。如係因人爲或使用不當而遭致損壞或遺失者，應由乙方負責修復或賠償。

(二) 由乙方具領保管使用之甲方設備與廚具，在合約期滿時，如有短少或損壞，乙方應照原數補足，或按原樣修復。否則，甲方得由保證金中扣除。

(三) 乙方供應餐食、炊事之場地與位置，須經甲方同意。

(四) 乙方如需修改或增加設備，須先提出書面申請，經甲方同意後辦理。

第二十一條 乙方及其僱用人員不得在營業場地有吸煙、賭博、酗酒、毆鬥、吸毒、存放違禁物品或收留犯罪嫌疑犯等甲方認爲有安全顧慮者及其他不法情事。

第二十二條 乙方不得僱用不合法之外籍勞工或大陸勞工。若爲餐飲經營者，乙方所屬於本場地服務之廚師應具備丙級以上之廚師證照。

第二十三條 乙方應造具工作人員名冊，送甲方備查。僱用人員若有異動（新僱或解僱），乙方應將異動名冊於異動後三日內送甲方備查（含初始名冊），並應依勞基法等相關規定投保勞工保險。

第二十四條 乙方僱用人員須留宿本校餐廳宿舍者，需先行造冊送甲方審核並經甲方同意後始可留宿。另乙方及其僱用人員每年至少做體檢乙次（含胸部X光、皮膚病），並將體檢表送甲方備查，體檢不合格者不得僱用（新僱人員亦同）。

第二十五條 乙方除自行負擔垃圾清理外，每日均須自行清掃洗手間、污水排水溝的污穢殘餘、油脂截留槽清理、週邊公共環境清理及門禁管理，乙方不得隨意排放未經處理過之油煙，致產生異味。如由甲方檢查不合格者，甲方得逕行委託外包處理，此項清運費由乙方負擔，乙方如拒不負擔者，甲方得由乙方之履約保證金項內逕行扣繳，乙方不得異議。

第二十六條 乙方如未經甲方書面同意時，不得使用甲方場地或資源，將所製作之產品送至校外販售。

第二十七條 甲方若舉行慶典活動或經學校核准之學生社團舉辦相關活動時，如因販賣之物品（或服務項目）與乙方重複者，乙方不得異議。

第二十八條 營業場所之場地管理費依房屋課稅現值變動，土地公告地價或租率調整等因素，經本校評估重新調整時，乙方應照調整之金額自動調整之月份起繳付。

第六章 食品衛生安全

第二十九條 食品品質管理方面：

- (一) 魚、肉、蔬菜等原料食材必須新鮮、衛生，食米以當期新米供應。
- (二) 乙方應選用新鮮當地並合於規定之食品、食物原料，食品包裝應完整、標示清楚，具來源證明，並應優先選用CAS食品及GMP食品。
- (三) 肉類及魚漿製品之選購必須具有CAS標誌，或具有屠宰衛生檢查合格章者。
- (四) 蛋類限選購新鮮、有殼、外型完整、沒有破損龜裂者，且應以乾淨之容器盛裝。
- (五) 乙方每日所需用之食品及相關材料，包括：蔬菜、魚肉、調味品、米麵及炊餐等，應在合於衛生條件下，分類儲存，不得任意堆置，亦不得放於地上處理，至少離地面三十公分以上。
- (六) 冷凍庫應保持攝氏零下十八度以下，冷藏庫必須保持在攝氏七度以下，內藏食品應包裝妥當後分類貯存，並不得重疊擺放。冷藏、冷凍庫不得結冰霜，並每日保持清潔。加熱保溫食品中心溫度不得低於攝氏六十度，食品若因保存不當而致腐壞者，不得囤積廚房內並應立即丟棄或銷毀。每星期至少一次用清潔劑、消毒劑清洗牆壁、食物架、滴水盤及結冰盤等。
- (七) 砧板一律使用白色樹脂製品並區分「海鮮」、「生肉」、「蔬菜」及「熟食」等四類。
- (八) 乙方應於供餐區（含：麵包、熱狗、黑輪、茶葉蛋等）加裝防塵措施，以避免污染食物。
- (九) 餐飲業者需依〈比照〉教育部規定「抽存每日每餐食物樣品」備驗，每日由乙方採取各類食物樣品並保存於冷藏庫至少四十八小時，甲方定期或不定期抽查採樣成品，若發現乙方有缺漏情形，視同違反本合約。
- (十) 甲方教職員工、學生或民眾若因食用乙方提供之膳食，而發生食物中毒事件者，經衛生單位鑑定屬實時，其所需醫藥費用及相關賠償費用悉由乙方負責，甲方並得立即解約、沒收全額保證金，其法律責任亦由乙方負責。
- (十一) 衛生單位前來稽查或抽驗食品，若有不合格應予罰款時，由乙方負責繳納，除自行負相關責任外，甲方有權依本契約處理。
- (十二) 甲方每學期抽驗一次乙方所販賣之食品至衛生局檢驗。若檢驗不合衛生標準之食物項目，由甲方擇日採樣後送檢，複檢所需費用由乙方支付，直至檢驗項目合格為止。
- (十三) 乙方供應之食品應新鮮衛生，不得有食物酸敗、食物中含有異物（如蟑螂、蒼蠅、頭髮或煙蒂等）或食品過期等之情事發生。
- (十四) 乙方供應之食品應依衛生局相關規定標示「熱量」及其他營養成分。

第三十條 營業場所清潔衛生方面：

- (一) 餐廳內外排水系統、走廊、門窗、台階及進貨通道，由乙方負責打掃清潔。
- (二) 餐廳外排水溝、陰井、油脂截留槽及過濾網每日清掃，且須隨時保持乾淨，不得有溝泥及污垢之存在。
- (三) 餐廳及廚房內的炊具、餐具、桌椅及內外環境(包括廁所)，由乙方負責維護清潔。

- (四) 餐廳與廚房在每日結束以前，應將用具、設備、爐灶、爐台、水溝及環境內外清洗乾淨，不可留有廢棄物在餐廳及廚房內，廢物桶亦應刷洗乾淨，切菜機之刀片亦需每日拆卸清洗。
- (五) 乙方工作人員使用油煙罩時，不得把濾油網拆除，且濾油網必須每天清洗。
- (六) 乙方應提供可回收重複使用之餐具供消費者使用，其所需相關設備亦由乙方自行負責。消費者外帶餐食者，乙方應選購衛生署、環保署等認可之合格紙製餐具供消費者使用，並禁止使用塑膠類（含保麗龍）免洗餐具。若因違反相關法令而受相關單位罰款時，乙方應自行繳納，並負相關法律責任。
- (七) 前項之重複使用餐具，乙方應每次徹底清洗消毒以符合衛生標準，不得有澱粉、油脂、蛋白質、洗潔劑、食物殘渣或異物殘留，並隨時接受衛生檢查單位檢驗。
- (八) 炊具應以選用不銹鋼材質為優先，不得使用鋁製品，且炊具有破舊、龜裂、缺口等情形時，乙方應立即更新。
- (九) 乙方清洗炊具及餐具時，應依照衛生署制訂之「餐具清洗良好作業指引」規定辦理，並應採用環保署認可合格安全之食器清潔劑，不得使用有害健康及環境之雜牌清潔劑。
1. 飲食器具櫥或菜櫥，每天至少洗刷一次，保持清潔，不得使用鋼刷。
 2. 主廚、侍者及其他人員所使用的抹布，須保持清潔。任何使用於擦拭食器的抹布及與食物接觸的紙抹布，不可做為其他用途。毛巾、抹布、砧板、刀具，需每日消毒。
 3. 每月乙方應請環保署認可之病媒防制業進行檢查、消毒並拍照存證，以維護環境衛生，消毒完竣則須取得消毒證明（收據），影本與照片於消毒後一週內繳交甲方（學務處身心健康中心）。消毒時，食品及炊餐具應妥善收存不可曝露在外。
- (十) 洗菜、洗米等污水殘渣，不可往地上倒，且應隨時保持地面的乾燥、清潔。
- (十一) 每週至少大清掃一次，包括：庫房、油煙罩、爐灶、冷凍冷藏庫、調理台、照明燈、抽風機、地面牆面、門窗玻璃、桌椅等所有設備及餐具存放櫃。
- (十二) 每學期清洗排油煙管、爐體內外、照明器具、電風扇、天花板等至少乙次。
- (十三) 合約期滿，或中途解約，乙方交還房屋時，應先完成環境清潔工作，並經甲方認可。如經甲方檢查不合格，則甲方僱人代辦，費用由保證金項下扣除。

第三十一條 人員調配與管理方面：

(一) 調配

1. 餐廳所需工作人員由乙方自行負責僱請，惟所有工作人員於進入甲方餐廳工作前，除應預作安全考慮外，工作人員需先經衛生醫療機構健康檢查合格後，始得僱用，檢查項目包括肺結核、A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、性病、眼疾及傷寒等傳染性疾病，且每年開學前二週亦應主動辦理健康檢查乙次，檢查項目同前述。未提出具體檢驗證明合格者，不得從事餐飲工作。工作代理人亦需提出合格證明書才可擔任。
2. 乙方烹調人員應至少70%以上持有中餐烹調技術士證，並繳交證明影本乙份至衛生保健組備查。

(二) 管理

1. 工作人員工作時，應戴工作帽（以不露髮為原則），著清潔之制式工作服，並穿鞋襪，不得赤足或穿拖鞋、涼鞋；供膳時應戴口罩帽子及丟棄式衛生手套。工作前先用肥

皂洗手，工作中不得抽菸、嚼口香糖、檳榔、飲食或隨地吐痰、亂丟廢棄物等。手指甲應經常修剪，保持乾淨，不得佩戴飾物。

2. 工作人員手部患有膿腫、瘡傷、皮膚病或吐瀉者，不得接觸飲食物及餐具。傷口較小者，應包妥處理後戴手套工作；嚴重者，應停止工作或予病假休息。若工作人員於僱用期間經發現並證實罹患傳染性疾病，危及消費者之健康時，乙方須立即停止僱用該工作人員從事直接接觸飲食之相關工作。

3. 乙方工作人員需遵守衛生署所頒「食品業者製造、調配、加工、販賣、儲存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準」，及義務接受職前及在職衛生訓練課程（含甲方學務處身心健康中心所辦之廚工衛生講習）。

4. 乙方工作人員，一律禁止居住在餐廳或廚房內，亦不可晾衫褲、鞋襪，並不得飼養家禽、家畜。

5. 乙方及其從業人員，不得在甲方提供營業場所範圍內有吸煙、賭博、酗酒、毆鬥、收留不法人員、存放違禁物品及其他不法情事，若有以上不法行為，其相關法律責任由乙方自行負責。

6. 乙方之從業人員，如與學生爭吵時，應報請甲方學生事務處處理，不得與學生直接發生爭吵或毆鬥情事。

7. 乙方工作人員薪給，由乙方負責支付，各工作員工之品德行為與安全，概由乙方全部負責。

8. 乙方員工之服務態度，應保持和藹熱忱，如有服務不佳、態度傲慢，經甲方提出意見時，乙方應即督導改善或予解僱。

9. 乙方員工對於甲方督導人員（場管人員、營養師、校方檢查人員）應虛心接受，不得有任何違抗或辱罵行為。

10. 乙方應確實遵守教育部「學校餐廳衛生管理檢查表」有關食品營業衛生之規定。

第七章 罰則、解除合約及終止合約

第三十二條 乙方如違反契約規定被檢舉或查獲者，如查證屬實，經通知後未於限期內改善者，甲方得對乙方按日處以新台幣2,000元之懲罰性違約金至改善為止，同樣情形第二次起按日罰4,000元。若罰款後，如乙方逾七日仍未改善或因違約情事重大致有損甲方名譽時，甲方得逕行解除或終止本契約。乙方若違反第十七、二十一條之規定，甲方認為有嚴重傷害本校校譽時，得逕行解除或終止本契約。

第三十三條 乙方逾期繳交場地管理費、水費、電費、瓦斯費及其他應繳納之費用，經甲方通知後，其可歸責乙方時，每逾一日，乙方應加繳應繳金額2%之滯納金，最多加繳至應繳款項之60%滯納金罰款，甲方並得就乙方所繳交之履約保證金內逕行扣繳。如乙方逾期繳納超過三十天，甲方得逕行解除或終止本契約。

第三十四條 自簽訂契約開始日起，如乙方所屬櫃位經營廠商販售之食品經本校或政府有關機關食品飲食衛生檢查，不符規定時，第一次處以新台幣4,000元罰款，第二次以後則處以二倍罰款；經本校檢查三次或衛生局檢查二次不合格者，乙方應解除該櫃位經營廠商合作關係，並於合約期間累計（本校檢查三次或衛生局檢查二次不合格者）不合格櫃位經營廠商家數達三家時，甲方得解除或終止契約；惟情況嚴重時，甲方得逕行解除或終止本契約，乙方不得有任何異議。。

第三十五條 乙方非經甲方書面同意，不得擅自將場地之一部或全部轉租、出借、頂讓或委託他人經營，如有違反，甲方得立即解除或終止本契約，並沒收乙方所繳納之全額履約保證金，乙方並須負擔本契約之一切責任。

第三十六條 於契約期間內，甲乙雙方如有特殊原因，甲方需收回場地，或乙方無法繼續履行契約時，可提前終止本契約，惟雙方均應於二個月前，以書面通知對方。

乙方應於契約期滿、解除或終止契約後十五日內，將場地及向甲方租用之設備清潔完畢，並自行撤除自有之生財器具及貨品後，將場地按訂約時之原狀返還並點交予甲方，或經本校同意後得將裝潢及附著於場地之設備，無償留供甲方。乙方遷出時，不得以任何理由向甲方請求遷移費、補償費或任何費用。如乙方拒不返還，甲方有權逕行斷水斷電，乙方不得異議。

如乙方未依限返還，乙方所有之物品，甲方得視為廢棄物逕行或僱工代為處理，其衍生之一切費用均由乙方負擔，乙方不得異議。且於此情形下，視為乙方已遷出，場地交由甲方收回，直接占有管理。

如乙方歸還之設備經甲方清點確定無誤後，且乙方已履行與本契約有關之一切債務關係後，甲方應無息將履約保證金退還乙方；乙方歸還之設備，如有不足或損毀，或有依本約應由乙方支付而未支付之費用、罰款、違約金、行政罰鍰等，甲方可自履約保證金內扣抵，不足抵扣時，乙方須另予補足。

第三十七條 乙方因故要求終止本契約未於 2 個月前書面通知甲方者，或甲方因可歸責於乙方之事由，逕行解除或終止本契約時，甲方則沒收乙方所繳納之全額履約保證金。另因契約解除或終止而生之損害，概由乙方負完全賠償責任，乙方不得異議；如有其他應由乙方支付而未支付之費用、罰款、違約金、行政罰鍰等，乙方仍應自行繳納之。

如乙方未依期限繳納各項費用、罰款、違約金、行政罰鍰等時，甲方得自乙方所繳之履約保證金內扣抵，乙方並應於甲方扣抵後十日內補足全額履約保證金。如乙方逾期未補足，視同乙方違約，甲方得解除或終止本契約。

第三十八條 乙方如因違法或違反本契約約定，致使甲方受有任何損失（包括但不限於律師費、訴訟費、賠償金等），乙方應負賠償責任。

第 八 章 附 則

第三十九條 本契約排除民法第451條默示更新條款之適用，於契約期屆滿時，即確定終止，任何情況下皆不得視為不定期契約。

第四十條 雙方權利義務，均以本書面契約為準，任何條款之增刪、變更均須於本書面契約中加註，並經雙方簽章後，方始生效。所有違反上揭方法而成立之書面或口頭協議，均不生效力。

第四十一條 本契約如有未盡事宜，得由甲乙雙方依相關規定協議修正或補充之，未約定者，悉依民法及相關法令辦理。

第四十二條 本契約一式二份，由甲乙雙方各執一份。如因本契約爭訟，雙方同意以台北地方法院為第一審管轄法院。（以下空白）

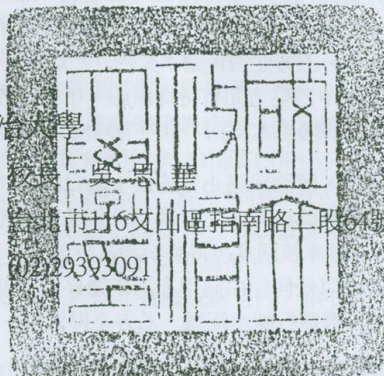
立契約書人

甲 方：國立政治大學

代表人：校長 吳思華

地 址：台北市文山區指南路二段64號

電 話：(02)29393021



章

乙 方：台興興業有限公司

營利事業統一編號：27853924

代表人：林懷達

住 址：台北縣永和市秀朗路2段1號

電 話：(02) 2647-7434

蓋店章

簽 章



中 華 民 國 100 年 9 月 1 日

圖 19 憩賢樓一樓契約書

計畫名稱:休「憩」與共-憩賢樓的 Time Share

您好，我們是政治大學地政系大學部學生，因為課程研究需要，與學生會合作調查政治大學學生對於憩賢樓的使用情形，包括使用頻率、菜色調查、滿意度等以期增進憩賢樓使用效率。這份問卷將耽誤您幾分鐘時間，請詳細填寫，您的意見將作為憩賢樓改進服務之用。
(本份問卷僅作為學術研究之用，受訪者的資料絕對保密，請您放心填寫。)

1. 請問您是：_____學院的學生？
2. 若您是住宿生，請問您目前住在哪一個宿舍？(例如：莊敬二舍)

3. 請問您是否曾至憩賢樓用餐？

☐是 ☐否（請接第 6 題）

4. 請問您每週至憩賢樓用餐幾次？

☐ 0 次 ☐ 1~2 次 ☐ 3~4 次 ☐ 5 次以上

5. 請問憩賢樓有哪些吸引你的地方？（可複選）（請接第 7 題）

☐ 空間大 ☐ 餐點美味 ☐ 健康安全 ☐ 其它_____

6. 請問您為什麼未曾至憩賢樓用過餐？（可複選）

☐ 沒有聽過 ☐ 口味不佳 ☐ 餐點種類少

☐ 只提供正餐 ☐ 其它_____

7. 如果憩賢樓進駐點心下午茶類店家是否會增加您至憩賢樓用餐的意願? (例如: 鬆餅、小蛋糕)

☐ 會 ☐ 不會

8. 如果憩賢樓進駐宵夜類店家是否會增加您至憩賢樓用餐的意願?

☐ 會 ☐ 不會

9. 下列哪些種類的店家會增加您至憩賢樓用餐的意願? (可複選)

☐ 炸物 例如: 鹽酥雞

☐ 烤物 例如: 烤肉

☐ 甜點 例如: 鬆餅、小蛋糕

☐ 其它_____

上學期開始，學生會推動憩賢樓夜間延長開放，於晚間 9 點至凌晨 2 點，提供學生進入憩賢樓內討論。

10. 請問您曾經於夜間延長開放時段使用過憩賢樓嗎?

☐ 有 ☐ 沒有(請接第 12 題)

11. 請問您是否會再去?

☐ 會 ☐ 不會

12. 請問您覺得夜間延長開放有哪些吸引你的地方?

☐ 座位數量多 ☐ 環境舒適 ☐ 其它_____

13. 請問您覺得夜間延長開放有哪些需要改進的地方？

☐ 開放飲食 ☐ 增加宣傳 ☐ 其它_____

14. 請問您覺得憩賢樓餐廳環境有沒有什麼需要改善的地方？

15. 憩賢樓外的室外廣場未來將打造成比羅馬廣場更大型的建築藝

術，於一、二樓皆提供座位遠眺貓空的景致，若於此廣場增加餐
車或咖啡，是否會吸引您前往消費？

☐ 會 ☐ 不會 ☐ 沒有影響

(本次問卷到此結束，感謝您的用心填答)

圖 20 問卷



圖 21 興總務長及台興公司經理等人洽談之照片 1



圖 22 興總務長及台興公司經理等人洽談之照片 2