

國立東華大學102年11月委外租賃場地評鑑結果統計表

編號	場地名稱	廠商名稱	委員反應需改善項目
1	湖畔中餐廳	東華美食	1、可增加素食菜色，請注意素食勿摻雜葷食；2、素食區及葷食區雖有區隔，但在同一保溫區，難控制食物是否屬全素；建議設置素食專區；3、價格普遍反應偏高；4、加強餐具清潔，餐具經常性留有殘渣，飲料杯底清潔不夠，仍存有油汙；5、菜太油、太鹹，肉類除油炸外，可考量其他健康烹煮方式及增加菜式變化；6、建議於餐架上標示「取餐請勿交談」字樣；7、廚房地面潮濕，排水功能不佳，應加強地板及天花板死角清潔；8、檢體留存機制再落實。9、常抱怨環境老舊，缺失改善有限。10、翻桌率高導致桌面髒亂，請加強清潔。
2	湖畔複合式西餐廳	麗文書坊	1. 素食應盡量以生鮮為主；2、服務人員無笑容；3、晚餐太早結束；4、價格略高；5、廚房有蟑螂味，應徹底清潔；6、餐具擺放處應加蓋；7、結帳區在書局的入口，當等候結帳人群排隊超過3人，則會影響進出的動線
3	湖畔三樓教師會	台灣原夢馬巴琉協會	1、產品種類可多一些；2、營業時間為每周二、三、四，下午2~10時配合舉辦論壇，實用性較不足。3、宣傳少，知道的人不多。
4	八角亭咖啡廳	莎莎輕食	1、餐飯量不足，應標示可否加白飯，若無，宜詢問飯量；2、夜間餐具擺放應加蓋；3、冰箱有放致甜點蛋糕販售，但未標示保存期限。4、麵包烤太焦，勿賣隔夜飯菜。5、價位太高，建議降價或推出每日特餐
5	八角亭影印部	遠景印刷	宜訂定大量影印優惠價格
6	自行車維修部	名捷車行	1、場地不潔；佔用周邊停車場及草地，屢勸不聽。2、夜間無營業燈未關，宜設電錶，使用者付費；環境髒亂。3、選擇性服務，多人反應態度不佳，建議可考慮更換其他廠商。4、未按照營業時間營業
7	多容館便利商店	統一超商	1、部分商品未標價，價格貴；2、熟食區容器不潔；3、洗手液座上方有灰塵；4、應加強收銀人員洗手後再製作食品
8	多容館咖啡廳	天外天	餐具應進行收納
9	多容館眼鏡部	新視界	假日宜部分營業
10	宿舍投幣式洗烘衣機	上洋自動機器	
11	東華會館	麗園企業	1、周遭環境宜加強、磁磚脫落；2、屢遭檢舉因陸客住宿影響居住品質，應加強改善；3、政策配合程度不足；4、早餐項目不多，補食物速度慢；5、餐廳桌面清潔度宜再加強；6、仍有住宿客在非吸菸區吸菸，請加強宣導及管理。
12	集賢館學生餐廳	國富飯包	1、標示不夠清楚；2、價格略貴，3、口味太鹹、太油，請為學生健康考量，勿為賣相佳而添加太多調味品，建議可將調味品另外放置，有需求者自行添加；4、建議立牌「取餐請勿交談」字樣；4、廚師未戴口罩；5、地板、桌面清潔宜加強，麵條、飯粒掉地上，宜常清理；6、自助餐區上方罩有灰塵，砧板太舊，宜常清洗消毒；7、冰箱陳列物品凌亂，食材應乾溼分離；8、食物檢體採樣量不足
13	集賢館便利商店	全家便利商店	工作人員應落實洗手再製作食品
14	集賢館自行車維修部	宥達自行車	1、場地凌亂，環境再加強；2、對消費者態度平淡；3、價位太高，有些項目收費很不合理，例如解鎖收費(校外商家都沒收費)
15	六期宿舍投幣式洗衣機	波波自助洗衣	1、洗衣槽清潔應加強，烘衣機有異味；2、機器有吃錢情形(投入的錢幣無法退回)
16	自動販賣機	統一速邁	1、建議提供低糖或無糖飲料；2、常會斷貨，請加強補貨速度，張貼補貨時間
17	集賢館小吃部	95度複合餐飲	1、豆漿收費偏貴、份量也太少。
18	集賢館小吃部	東華美食	1、應加強環境清潔，出風口及電風扇葉片清潔及飲料封杯機的清潔；2、促銷產品(早餐)保存的方式，須考量時間與溫度。3、口味太重，請考量學生健康，宜少油少鹽。
19	集賢館小吃部	臻麵館	食物份量比以前少很多，同學反應吃不飽
20	集賢館小吃部	莎莎輕食	1、價格略貴；2、環境陳舊、油膩；3、東西樣式很少；4、廢油的處理須即時移除(因工作區有廢油味道)
21	集賢館小吃部	一桶天下	1、表目項目多樣，惟多缺貨，若無法補足，應標示確實供應項目；2、餐具無密閉裝置容器；3、招牌與賣的食品不符，冬天可考慮再賣滷味或改賣熱食。4、蛋包飯價格高，可增加蔬菜
22	集賢館小吃部	寧記商行	1、未確實帶口罩；2、奶油麵量太少，內用可加飯代替，外帶就無此服務，建議可比照內用再增加麵量
23	管理學院咖啡部	瓊林書苑	1、品項較少，食物太油膩；2、未標示營業時間；3、餐具於夜間應收納，垃圾桶緊鄰調理桌，應有所區隔；4、檢體留存不落實；5、醬料湯區凌亂，請定時清理。6、用餐尖峰蒼蠅稍多
24	教育學院輕食部	瓊林書苑	1、未標示營業時間；2、餐具於夜間應收納；廚房人員未戴帽子及口罩；3、漲價但品質未提升，請提升份量或再降價。4、東西太油膩，勿賣隔夜飯菜。5、用餐尖峰蒼蠅稍多
25	藝術中心咖啡部	小客廳咖啡屋	1、空間太小；2、附餐飲料選擇性不足、水果量少；3、廚房較無規劃，建議5S整理；4、食物檢體採量不足；5、價格高，份量少，建議可詢問
26	永和豆漿	永軒餐飲企業社	1、可考量晚餐之營業；2、做餐人員又兼收費，應改善，加強工讀生及煎台人員衛生設備；3、環境亂，建議運用5S方法整理環境；4、油煙味重，加強油汙及灰塵清潔。5、食物太油；6、等候用餐時間太久，請加強員工及工讀生之教育訓練
27	星俠兒咖啡坊	美崙啟智發展中心	1、冰箱稍有故障，恐有食品保存安全疑慮。2、店內有些員工態度不佳