

國立東華大學103年5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. 建議減少鹽量、菜太油，肉品油炸占多數，建議較清淡之肉品料理，白飯不好吃，不像新米。2、餐具清潔度不夠，部分碗筷殘留物品，飲料杯有油污。3、餐食衛生條件待加強，發現白飯裡有蟲、水餃裡有蟑螂，經提醒後回應態度不佳，提供之飲料不衛生(滴落在桶外的又倒回桶內)。4、早餐未賣完午餐時特價賣出，保存方法應考慮食物安全。5、環境宜再加強，煮麵區瓦斯台清潔度欠佳，廚房地板潮濕，有菜葉，用餐時間狗會進入用餐區。6、廚房內部人員宜加強禮儀。7、價位偏高、菜色變化性可再增加。
2	湖畔複合式西餐廳	麗文書坊	1. 價格高，有些餐食為真空包料理，基本開水皆未提供。2、景觀區玻璃宜再加強清潔。3、態度差，希望與客人互動再加強。
3	湖畔三樓教師會	台灣原夢馬巴琉協會	1、宣傳少、知道的人不多。2、營業時間為每周二、三、四、下午2~10時配合舉辦論談，實用性較不足。
4	八角亭咖啡廳	莎莎輕食	1. 建築太舊且衛生條件差(菜常有昆蟲、早餐麵包有螞蟻、內用杯子沒洗乾淨)。2、價格太高、菜量太少。3、服務態度差，無笑容。4、常出錯餐或者跳單，出菜慢且常是冷的，建議加強點餐之作業流程。5、廚房天花板及用餐之窗戶有一些蜘蛛網
5	八角亭影印部	遠景印刷	
6	自行車維修部	名捷車行	1、場地略凌亂、環境宜改善。2、容器積水應處理，避免蚊蟲孳生。3、修理過程有變動未告知，如變換原輪胎胎型未告知。
7	多容館便利商店	統一超商	1、餐檯及用餐區有蒼蠅，熱食區有蒼蠅黏在關東煮上方蓋子，沾染熟食造成食品衛生之顧慮，請改善清潔工作。2、座位數目請考慮增加。3、店員態度不佳
8	多容館咖啡廳	天外天	1、夏天室內用餐區較熱。2、廚房油煙味重。3、部分產品價格偏高、餐點份量太少。4、正餐及素食類選擇性少。5、餐內有菜蟲，請加強清洗。6、預先準備好的食材應加蓋。
9	多容館眼鏡部	新視界	1、營業時間不固定且經常沒人。2、缺乏宣傳，很多人不知道本校有眼鏡部，建議製作醒目招牌、告示牌。
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、建議每年提供部分免費床位額度供學校緊急事件使用。2、在一些特殊日子(如招生面試)常客滿，對新生很不方便，建議特殊日子增加保留床位。3、房間衛生待加強，價格比外面民宿貴。4、三樓吸菸區菸蒂桶的菸蒂很滿，電腦室空氣品質差，請加強清潔。
12	集賢館學生餐廳	國富飯包	1. 價格高、午晚餐菜色重複性高又很少變動、菜太油膩、烹煮方式有待改進，如肉煮的太硬，炸的太油，菜不新鮮，C/P值低。2、場地凌亂、廚房地面潮濕、冰箱物品擺放不整齊。3、工作人員態度差，親和力不佳、抱怨太多校方問題。4、低銷調漲10元，造成食量小卻被要求夾吃不完的份量，規定夾菜不吃飯無低消限制亦不合理，因大部分的人是吃飯配菜，如果因外帶者將飯量帶超量，把這些成本轉稼給其他食量小的同學而調整低消實在非常不合理，建議取消調漲。5、衛生不佳，湯鍋掉落附近的菜又倒回湯鍋內，菜內常發現有蟲或蒼蠅、小蟑螂、黑色硬塊，餐具太髒，筷子上沾有飯粒或黑色汗漬。
13	集賢館便利商店	全家便利商店	1、有些店員態度不是很好。2、服務人員處理熱食時應戴口罩。
14	集賢館自行車維修部	宥達自行車	1、地板環境宜再加強，倉庫與永和豆漿緊鄰動線不佳。2、自動打氣機故障很久未維修，請維持在良好可使用狀態。3、營業時間常無工作人員。4、修車技術待加強，品質不佳，將送修車子放於外面淋雨，造成車子受損。5、服務態度待加強，零件貴，維修價格高。6、工作人員或客人要抽菸應到抽菸區以免影響學生健康。
15	六期宿舍投幣式洗衣機	波波自助洗衣	1、烘衣機量太少、洗衣機太小無法洗大型棉被很不方便。2、洗衣槽清潔應加強，洗完衣服會有棉絮或黏上灰塵及烘衣機很臭，因使用人數眾多，希望清潔及消毒頻率要增加，建議一周或隔周清洗。3、如有要移動洗衣機烘衣機請先公告，最近有部分地區少了幾台，極不方便。
16	自動販賣機	統一速邁	1、建議販售低糖、無糖飲料。2、機器會吃錢、常故障、卡蟲，投錢後不是一直退出來就是投入很久才有飲料(花師教育學院D測)，花師教育學院B測販賣機已故障很久未修。3、飲料有時放到過期，更換或遞補率不高。4、販賣產品全為統一，希望可以賣其他大廠牌，如瑋恩咖啡。
17	集賢館小吃部	95度複合餐飲	
18	集賢館小吃部	東華美食	1、早餐沒賣完，中午特價賣，要考慮食物保存是否合乎標準。2、衛生環境不好，抽風機電扇宜加強清潔。3、食物過油膩且青菜量太少，菜沒煮熟，熱菜不均吃到菜是冰的。4、炒飯常漏單。
19	集賢館小吃部	臻麵館	1、服務人員應落實全程戴口罩。2、份量比以前少太多且太油膩。3、部分餐的口味宜加強，如酸辣湯不酸也不辣。4、抽風口油汙未清潔。
20	集賢館小吃部	莎莎輕食	1、價格太高、份量偏少。2、衛生宜加強，常有蟲在餐點內，廚餘桶要加蓋。
21	集賢館小吃部	一桶天下	1. 價格偏高。2、原賣的滷味好吃，現已無販售。3、販賣商品須符合合約規範。3、食物保存應符合標準，因保存不佳，有時湯圓是酸的。
22	集賢館小吃部	寧記商行	

23	管理學院咖啡部	瓊林書苑	1. 儲藏室之瓦斯桶、廚餘桶有污物。2、油煙味太重、空氣品質差，用完餐全身都是煙味，請改善抽風設備。3、備餐未戴口罩，食物檢體未落實保存。4、衛生差，餐點內有蟲，蟑螂在地板爬，蒼蠅多，希望落實清潔工作及建議裝設紗門。4、餐類太貴，選擇少，食物加熱要確實，食物酸掉勿再販售。
24	教育學院輕食部	瓊林書苑	1、早餐太晚賣。2、食物檢體未落實保存。3、空間稍悶熱。4、飲料衛生條件須加強。5、蒼蠅多建議裝設紗門。
25	藝術中心咖啡部	小客廳咖啡屋	1、品項較少、價格太高。2、廚房無規劃。3、備餐人員配戴飾品，未有廚師餐飲相關訓練資格。4、政策配合程度消極、食物檢體量不足。5、套餐青菜量太少。
26	永和豆漿	永軒餐飲企業社	1、應落實飲料先入先出的原則。2、環境凌亂、物品擺放無規劃、地板油且黏，蒼蠅多。3、應注意食品衛生，不要摸完錢又摸食物。4、服裝儀容不佳。5、出餐太慢。6、無賣無糖豆漿。7、口味不佳。
27	星俠兒咖啡坊	美崙啟智發展中心	有些店員態度很差，請加強員工訓練。
28	多容館餐廳	加利利餐飲館	1、戶外環境凌亂、人員工作流程不順。2、菜色不夠豐富，菜不新鮮、飯太硬。3、便當價格貴且內容物少，甚至只有雞肉絲配菜。4、特餐雞腿不入味，請加強主菜味道並增加份量。5、選菜區築高台,看不到菜色無法選菜。6、食品品質不良，請加強食品安全與品質管理。7、飲料太水，珍珠口感可再加強。8、建議可加裝紗網。
29	多容館玻璃屋(綠色餐廳)	員生消費合作社	1. 食物的鹹度宜再控制(有時過鹹,有時過淡)。2、價格高了些。3、可再增加菜色。4、建議可加裝紗網。