



課程主題

- ◆ 實體環境
- ◆ 營造及改善
- ◆ 行銷田媽媽自己特色





為何要整體環境提升

發現，環保、樂活、綠色、碳足跡、休閒等詞語近年來廣為消費者聽聞或掛在嘴邊，目的都是為了提升消費品質，優良環境促使餐廳提供好的餐食。而田媽媽的出現、以在地新鮮食材及三低一高之健康料理概念，開發各種可口、健康且具地方特色的田園料理，並藉由地方農民團體協助結合當地休閒旅遊，發展為在地旅遊之美食料理，以帶動在地消費。





為何要整體環境提升

- 再藉由地方農民團體協助，結合當地休閒旅遊來帶動在地消費，創造更多農村就業機會，更可以提升田媽媽走入品牌化的導向。





為何要整體環境提升

- 具帶有人情味田媽媽田園鄉間在地好料理推上國際前，我們也要了解整如環境要如何提升，可以達到永續發展，以下分為幾個四個面向:實體環境構面、整體環境、內在反應、執行。





為何要整體環境提升

- 我們提升好四個面向時，猶如台灣地圖的含苞花蕊，象徵著從土地孕育而生的大地之母，富涵田媽媽們的用心及愛心，[國際]遊客們只要看見餐廳標明著田媽媽專用識別標章，就是優質、安心的保證，這樣不久未來田媽媽也朝著走入國際品化。





實體環境構面

- ◆ 檢視週遭環 (空氣、噪音、音樂、氣味、其他)
- ◆ 空間/機能 (配置、設備、餐具、)
- ◆ 標示/符號，人物造型(招牌 、個人物品、裝潢的環境)



整體環境-佈置外觀





整體環境-外觀佈置





整體環境-外觀佈置





營造及改善-形象公仔





整體環境-內在佈置





整體環境-內在佈置





整體環境-內在佈置





整體環境-內在佈置



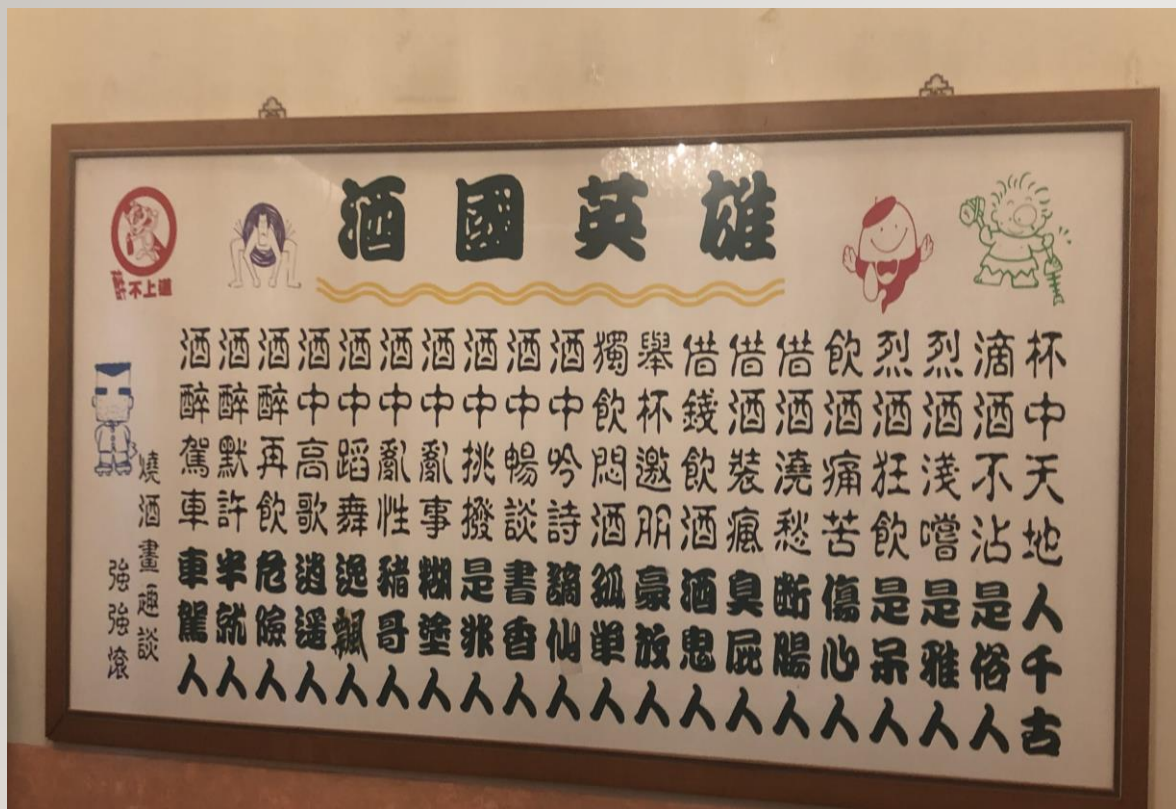


整體環境-內在佈置





整體環境-內在佈置





整體環境-內在佈置





整體環境-內在佈置





營造及改善-外場





營造及改善-廚房





營造及改善-廚房





營造及改善-廚房





營造及改善-廚房





營造及改善-廚房





營造及改善-廚房





營造及改善-廚房

【肉品】使用期限一覽表 2018.05

品項	解凍期限(冷藏)	開封/切好	開封/煮過期限	備註
川/蘭腱心 (含：公版切片裝)	解凍：96hr (4天)	切好48hr (2天) (不超過總解凍日)	蒸過：36hr (3餐期)	解凍12hr後可使用
腹肋條	解凍：96hr (4天)	切好48hr (2天) (不超過總解凍日)	蒸過：36hr (3餐期)	解凍12hr後可使用
川牛肚	解凍：96hr (4天)	切好48hr (2天)	蒸過：36hr (3餐期)	解凍12hr後可使用
川/蘭牛筋	無需解凍	切好48hr (2天) (不超過總解凍日)	蒸過：36hr (3餐期)	-
醃漬排骨	解凍：96hr (4天)	裹好粉放保鮮盒48hr (2天) (不超過總解凍日)	線上預炸：4hr	※解凍12hr後可使用 ※使用前將粉拌勻
無骨牛小排	★解凍保存期限3天 (72hr)			
肋眼牛排	解凍保存期限4天 (96hr)			
醃漬牛小排	解凍：96hr (4天)	開封：72hr (3天) (不超過總解凍日)	線上煎好：4hr (置放熱源處) 當日廢棄	※解凍12hr後可使用 ※開封後放保鮮盒保存
雪花牛肉片	解凍：96hr (4天)	開封：72hr (3天) (不超過總解凍日)	線上變過：4hr (置放熱源處不風乾) 當日廢棄	※解凍12hr後可使用 ※開封後密封保存
沙朗心牛排	解凍：96hr (4天)	開封：72hr (3天) (不超過總解凍日)	線上焙好：4hr 當日廢棄	※解凍12hr後可使用 ※開封後放保鮮盒保存
松阪豬肉片	冷凍開封：30天 開封冷藏：72hr (3天)			※冷凍狀態可剝切分裝冷凍保存 ※使用前需要解凍12hr後方可使用
醃漬豬肉絲	解凍：96hr (4天)	開封：48hr (2天) (不超過總解凍日)	※生肉絲拌油：36hr (3餐期) ※過油後的：當日廢棄	解凍12hr後可使用
醃漬牛肉絲	解凍：96hr (4天)	開封：48hr (2天) (不超過總解凍日)	※生肉絲拌油：36hr (3餐期) ※過油後的：當日廢棄	解凍12hr後可使用
土雞骨髓丁	解凍：96hr (4天)	開封煮過：48hr (2天) (不超過總解凍日)	和雞湯一起蒸過的雞肉當天未使用完畢的當日廢棄	解凍12hr後可使用
特調雞腿	解凍：96hr (4天)	開封切塊：48hr (2天) (不超過總解凍日)	※炸好的當天廢棄，線上4hr ※燙煮：24hr (2餐期)	解凍12hr後可使用
捲餅肉	切好分裝袋冷凍D+10天	-	煮好的當天廢棄	解凍12hr後可使用 ※冷凍保存 ※分裝後原標籤需保留
牛骨	-	分裝：240hr (10天)	當天廢棄	





營造及改善-廚房





營造及改善-廚房





營造及改善-器皿





營造及改善-菜單

- 彰顯品牌形象和價值觀
- 反映顧客的需求
- 適應市場新形勢
- 體現創新精神
- 簡潔又有力量
- 創造經濟價值



營造及改善-設計菜單

- 1、傳統精裝菜單
- 2、雜誌型菜單
- 3、劃單（勾單）
- 4、**LED**明檔點菜：
- 5、**APP**點餐系統：



營造及改善 主題策劃型菜單的設計流程

- 1、先構思策劃
- 2、不去東拼西湊挑選菜品圖
- 3、攝影的重要性
- 4、風格的統一



營造及改善-菜餚



松本菇





營造及改善-菜餚





營造及改善-菜餚





營造及改善-菜餚





營造及改善-菜餚





行銷田媽媽自己特色

- ◆ 1. 部落格行銷
- ◆ 2. **SEO**搜尋引擎優化行銷
- ◆ 3. 網路廣告行銷
- ◆ 4. 網路內容行銷
- ◆ 5. 社群行銷建立與經營
- ◆ 6. 當下結合線上行銷活動
- 小節：技巧是表象，重點是網路行銷策略
- 重點其實是擁有洞察網路現況，一針見血的網路行銷策略，分析現有兵力(人+財)在最佳的時間和位置，依序打出本文介紹的六大網路行銷等方式，結果會非常不同



行銷田媽媽自己特色

傳統的行銷目標

讓更多潛在客群找到你

讓更多潛在客群知道你

提高產品銷售量

吸引更多客戶回訪

網路行銷目標

主動投放廣告、做好搜尋引擎優化，或藉由口碑行銷讓更多潛在客群到你的官網、粉專、社群

增加網路知名度和觸及率

提高網路訂單銷量及轉換率

提升線上會員的流量、提高重覆回訪的訪客流量



行銷田媽媽自己特色





行銷媽媽自己特色





田媽媽自己特色





行銷田媽媽自己特色

《食農教育》小教室

結合飲食教育與農業教育

強調「親手做」體驗教育

重新認識食物的生產過程

學習飲食倫理、食物的價值觀





實體環境構面

◆ 表格定期檢視

居家安全環境檢核表 (107年使用)

一、居家安全檢核項目

項目	檢核內容 (一題內容含多個事項時，有任何一項未符合就打「X」， 並將未符合部分圈起來)	未符合安全檢核項目打「X」， 符合安全檢核項目打「○」， 無此項目時請在不適用欄 內打「Y」		
		第一次	第二次	不適用
1. 逃生口	1. 除了正門外，另有供緊急逃生用之後門、陽台或窗戶，且逃生的通道、門、窗前無堆置任何雜物，保持淨空			
2. 消防設施	2-1 室內有使用期限內之滅火器，並置於成人易取得，幼童無法碰觸的地方 註1			
	2-2 有堪用的手電筒			
	2-3 室內之房間、廚房或客廳等裝置住宅用火災警報器 註2			
3. 地面	3. 幼童活動範圍內地板平坦，並鋪設防滑防挫軟墊。			
4. 門窗	4-1 落地門窗已做好可辨識之防護措施			
	4-2 窗戶設有防墜落的安全裝置(幼童無法自行開啟或加設機關)			
	4-3 窗戶之窗臺高度不得小於110公分，10層以上不得小於120公分，且在窗戶旁未放置可攀爬之物品(如床、沙發、椅子、桌子或矮櫃等) 註3			
	4-4 鐵捲門開關及遙控器放在幼童無法碰觸的地方，且鐵捲門裝有偵測到物體則立即停止之安全裝置			
	4-5 所有室內門備有防反鎖裝置或輪軸，或即使從裡面鎖住，還可以從外面打開			
	4-6 通往外面馬路或宅院外的有柵欄或門，並設有幼童無法自行開啟之門鎖等裝置，可防止幼童自己跑出去			
5. 電器	5-1 密閉電器(如：洗衣機、烘乾機、冰箱等)幼童無法自行開啟，或放置位置遠離幼童			
	5-2 提供熱源電器(如座立式燒爐、開飲機、熱水瓶、微波爐、烤箱、電熨斗、電熱器、捕蚊燈、脫水機等)及電風扇置於幼童無法碰觸的地方或加裝有防護設施(如防護罩)。			
	5-3 電器用品放置平穩不易傾倒，電線隱藏在幼童無法碰觸或拉動之處。			
	5-4 插座及電線置高於110公分以上，或隱蔽於傢具後方，使用安全防護等方式讓幼童無法碰觸。			
	5-5 窗簾繩、電線、延長線及其他繩索類物品收置於幼童無法碰觸到的地方。			
6. 繩索	6. 窗簾繩、電線、延長線及其他繩索類物品收置於幼童無法碰觸到的地方。			

員工考核表

填寫日期：2020/01/01

姓名	李國華		部門	業務部	
職稱	業務部部長		評核日	2020/01/01	
評核人	劉永祥 (Jaden)		備註	無	
項目	項目	權重(Weight)	得分	小計	總分(100)
工作表現	1. 工作態度、工作熱忱、工作責任、工作紀律	20%	100	20	100
	2. 工作計劃、工作執行、工作檢討、工作改善	20%	100	20	
	3. 工作知識、經驗、技能	20%	100	20	
	4. 工作成果、工作貢獻	20%	100	20	
	5. 工作安全、工作健康	20%	100	20	
工作表現	6. 工作計劃、工作執行、工作檢討、工作改善	20%	100	20	100
	7. 工作知識、經驗、技能	20%	100	20	
	8. 工作成果、工作貢獻	20%	100	20	
	9. 工作安全、工作健康	20%	100	20	
	10. 工作計劃、工作執行、工作檢討、工作改善	20%	100	20	
工作表現	11. 工作態度、工作熱忱、工作責任、工作紀律	20%	100	20	100
	12. 工作計劃、工作執行、工作檢討、工作改善	20%	100	20	
	13. 工作知識、經驗、技能	20%	100	20	
	14. 工作成果、工作貢獻	20%	100	20	
	15. 工作安全、工作健康	20%	100	20	
工作表現	16. 工作計劃、工作執行、工作檢討、工作改善	20%	100	20	100
	17. 工作知識、經驗、技能	20%	100	20	
	18. 工作成果、工作貢獻	20%	100	20	
	19. 工作安全、工作健康	20%	100	20	
	20. 工作計劃、工作執行、工作檢討、工作改善	20%	100	20	



實體環境構面

◆使用顧客意見表



顧客意見表
Howdy Customer Survey

用餐日期: ____月____日 用餐時間: ☐ AM ☐ PM
姓名: _____ 職業: _____ 年齡: _____

★ 您是否是第一次至本店用餐消費? ☐ YES ☐ NO

★ 用餐資訊來源(可複選):
☐ 曾經來過 ☐ 媒體報導 ☐ 網絡食記 ☐ Facebook
☐ 親友推薦 ☐ 朋友推薦 其他: _____

★ 請問您今天來用餐的目的是:
☐ 朋友/家庭聚餐 ☐ 慶生 ☐ 優惠活動 ☐ 慕名而來

★ 您今天選擇的餐點是? _____

	非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意	原因
餐點滿意度	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
服務態度	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
用餐環境	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
服務品質	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
服務速度	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
服務態度	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
服務品質	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
服務速度	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

★ 您會想再來店內用餐嗎?
☐ YES ☐ NO 不想再光顧的原因: _____

★ 請寫下您今天最滿意的服務人員之姓名: _____

★ 請將今天用餐後的星級評價提供給我們參考與改進

麻煩填寫完後交付櫃檯人員
★ 可換取折價卷, 下次消費使用, 謝謝 ★

開頭

20%

內容

70%

結尾

10%

問卷視覺

餐廳照 / 餐點照

問卷文案

邀請填寫

用餐調查


整體評價 / 各餐點評價 / 意見調查
來店次數 / 來店管道 / 用餐目的 / 用餐人數 / 回訪意願

個人調查

姓名 / 性別 / 生日 / 電話 / 信箱

溫馨提醒

提醒送出問卷



人生的目的，就是享受人生

感謝聆聽！