

# 桃園區休閒農場田園餐飲經營管理現況之分析

蘇寄萍

## 摘 要

農場田園餐飲輔導案目前已完成台北縣、桃園縣、新竹縣，總計 15 處。以餐飲特色來說以合菜為主，而餐食類型則是鄉土風味餐。其中客家料理佔了大部分，但是料理者的證照比例明顯不足；外場與廚房皆沒有著制服有 53.3%，兩者直接影響到餐廳經營的品質與形象。在餐廳的財務經營方面，獨資經營者有 73.3%，其資金籌措來源有退休金、祖產、畢生積蓄與跟會。餐廳會用口碑宣傳最多有 86.7%。客源目前主要以小團體（6-19 人）遊客為主有 50.0%。自然景觀與地理位置多半是農場的優勢，但對餐飲經營管理的認知不足，則是急需加強訓練和行銷的。

關鍵詞：田園餐飲、經營管理、現況

## 前 言

近年來，桃園區下休閒農場日益增多，然而，對其田園餐廳的經營管理現況並未能充分瞭解，欲輔導提升其競爭力，則須先行瞭解其經營之基本特性。田園餐飲之特性，係經營休閒農場的營利服務之事業單位，故其規劃與經營方針應符合農場整體服務的條件。發展田園餐飲能使社區居民更瞭解、關懷與愛護自己的家園，珍惜傳統文化。訓練社區居民學得餐飲從業人員之基本知識與實務技能，使居民具有就業或自行創業能力，以因應未來產業轉型成休閒農業之發展<sup>(1)</sup>。

由於經濟發展與國人開始重視生活品質與休閒活動；加上現今的周休二日制，國人開始以享受渡假休閒為主要的假日旅遊型態。而結合地方風味料理美食與農特產品的新美食文化，一邊享受田園之樂，一邊享受美食佳餚一直是國人的最愛；但農村休閒餐飲仍缺乏品質、衛生安全的考量，尤其假日的人潮往往使農家措手不及，改善此問題以符合自然、健康、衛生、安心的佳餚是當務之急。

經營越久的餐廳，獲得的投資報酬率就越多，經營的基礎也就越穩固<sup>(2)</sup>。服務速度是成功的關鍵，故其菜單應以符合「能快速分發、容易計價收款、能立即補充」之系統者為優先，餐廳與廚房的設備

與佈局，以及服務方式等也皆須配合這種菜單而設計之<sup>(3)</sup>。民以食為天，掌握餐飲業的新潮流，穩定既有客源，創新菜色，提高外場服務，用好的儀容儀態，才能廣結客緣，再降低成本，以提高利潤<sup>(4)</sup>。

因此，本研究乃抽樣調查區內各縣之休閒農場，分析田園餐廳之特性，蒐集其菜單工程、顧客服務、優質綠美化環境之建立等多項資料，據以協助研發獨家口味、新菜色及探討如何吸引客源、降低成本、訂定合理價格、提高利潤、以強化優勢及減少劣勢等用心改進經營模式及效率，增加農民收益，俾使農業由一級之生產業提昇至三級服務業。

## 材料與方法

本研究調查，以台北、桃園、新竹縣、市、鄉、鎮、地區農會產銷班農友轉型經營農村田園餐飲店主為對象，其經營餐廳管理現況之分析；請世新大學觀光系陳墀吉教授協助問卷設計，並經試查、確定調查表。

調查內容包括：1.餐廳之場地規模，可容納多少桌數與人數、廚房之坪數、男廁與女廁。2.餐廳周邊場地規模：戶外體驗區與室內活動區〈DIY〉、步道、涼亭賞景休憩區、農產品展售區、停車場可容納大小車數及經營店主等基本資料。3.餐廳之餐飲之特色，主要供應餐飲之方式與飲料之類型，最拿手招牌餐飲及使用環保餐具之情形。4.餐廳之人力組織結構、是否有證照、員工訓練、調度、穿著制服。5.餐廳之財務經營、行銷促銷掌握客源、遊客等管理。6.並請業者分析自己所擁有之優勢與劣勢，餐廳是否有餐飲之營業許可證、合理之建地、同業之競爭，經營者對自己餐廳評估等項目。

在辦理研習觀摩中請參與之農場主詳細填寫調查表，其結果依調查項目比較分析 15 家農場經營管理之現況。

## 結果與討論

本研究所調查休閒農場共 15 家，包括有台北縣士林區、石碇鄉、雙溪鄉、烏來鄉、八里鄉、三芝鄉等 7 家、桃園縣龍潭鄉、大溪鎮、觀音鄉、新屋鄉等 5 家、新竹縣新埔鎮等 3 家。調查結果分別討論如次：

### 一、餐廳場地規模

由表 1 之餐廳場地規模調查可知，餐廳總面積最多可到 4,000 坪，小至 30 坪；容納桌數最多可至

200 桌 ( 約 1,300 人 ) ; 廚房坪數最大的有 150 坪 , 最少的只有 3 坪 ; 男廁最多 12 間、最少 1 間 , 女廁最多 15 間、最少 1 間 , 但與歐美先進國家廁所男女比例是 1 : 3 <sup>(1)</sup> , 只有大溪○○園最合乎標準 , 而且完全是一家人設計、DIY 完成的 ; 餐廳是有合理建地者有 40.0% , 是有餐飲的營業許可證者有 26.7% , 是有許多同業之競爭者有 80.0%。

表 1. 餐廳場地規模調查

Table 1. Survey of the total area, capacity and facility of restaurant. (pyng = 0.36 square meter)

項目 Item	範圍 Range	平均值 Mean	項目 Item	範圍 Range	平均值 Mean
餐廳總面積 (坪) Total area	30-4,000	395.3	廚房坪數 (坪) Area of kitchen	3-150	29.1
容納桌數 (No.) Number of table	6-200	36.7	男廁間數 (No.) Number of men's bathroom	1-12	3.6
容納人數 (No.) Capacity of guest	60-1,300	328.7	女廁間數 (No.) Number of women's bathroom	1-15	5

由表 2 之餐廳現場規模調查可知，農園面積最大農場有 150,000 坪，景觀區最大的農場有 12,000 坪，戶外體驗區最大的農場有 30,000 坪，室內活動坪數最大的農場有 3,000 坪，觀賞步道最長的農場有 5,700 公尺，涼亭休憩區處最多的農場有 7 處，農場最多可容納 30 個遊覽車位，可容納小轎車 300 個停車位。

表 2. 餐廳周邊場地規模調查

Table 2. Survey of the compound of restaurant.

項目 Item	範圍 Range	平均值 Mean	項目 Item	範圍 Range	平均值 Mean
農園面積 (坪) <sup>z</sup> Farm area	300-150,000	21,145.7	休憩區 (處) Resting area	1-7	3.8
景觀區 (坪) View area	100-12,000	4,464.3	農產品展售 (坪) arm product exhibition area	5-200	49.6
戶外體驗區 (坪) Outdoor activity area	150-30,000	6,600	農產品展售處 Farm product exhibition place	1-3	1.4
室內活動區 (坪) Indoor activity area	30-3,000	544.6	遊覽車位 (No.) Tourist bus parking space	2-30	11
觀賞步道 (m) Scenery walkway	300-5,700	1,381.6	小轎車位 (No.) Sedan parking space	15-300	76.1

<sup>z</sup> 坪 = 0.36 m<sup>2</sup>

## 二、餐廳餐飲特色

由表 3 餐廳餐飲特色分析知道，是以合菜為主要餐飲方式供應者有 86.7%，單點的有 53.3%；餐食類型以鄉土風味餐為主要供應者有 86.7%，本場轄區客屬比例高，因此以客家料理為主題者亦有 33.3%；供應飲料類型大多以市售酒類與市售飲料為大宗，自製水果酒、果汁者有 33.3%，有一休閒農場更有羊系列餐飲等特色。

表 3. 餐廳餐飲特色分析

Table 3. Characteristic analysis of restaurant cuisine.

主要供應餐飲方式 Main cuisine serving form		主要供應餐食類型 Main lunch box serving form		主要供應飲料類型 Main beverage serving form	
(No.)	(%)	(No.)	(%)	(No.)	(%)
合菜 Table dish	13 86.7	鄉土風味餐 Country style cuisine	13 86.7	市售酒類 brand name alcohol	12 80.0
單點 Single item order	8 53.3	客家料理 Hakka cuisine	5 33.3	自釀水果酒 homemade fruit wine	5 33.3
高級套餐	2 13.3	台式料理	2 13.3	其他酒類 藥酒 羊奶酒	2 13.3

Luxury combo			Taiwanese cuisine			Other alcohol herbal wine		
速食快餐	1	6.7	西式料理	1	6.7	Sheep milk wine	2	13.3
Fast food			Western cuisine			Cocktail		
外帶餐盒	1	6.7	原著民料理	1	6.7	市售飲料	12	80.0
To go lunch box			Aborigine cuisine			Brand name beverage		

續表 3. 餐廳餐飲特色分析

Cont. table 3. Characteristic analysis of restaurant cuisine.

主要供應餐飲方式		主要供應餐食類型		主要供應飲料類型				
Main cuisine serving form		Main lunch box serving form		Main beverage serving form				
	(No.)	(%)	(No.)	(%)	(No.)	(%)		
依量/樣計費自助餐	2	13.3	中式點心	1	6.7	自製果汁	5	33.3
Cafeteria			Chinese dim sum			Homemade juice		
吃到飽自助餐	1	6.7	特殊自製點心	2	13.3	自製香草花茶	3	20.0
All you can eat			Special homemade cake			Homemade vanilla tea		
						傳統咖啡、茶	4	26.7
						Traditional coffee and tea		
						調製飲料(如泡沫紅茶)	1	6.7
						羊奶咖啡		
						Fixed drink (foamed black tea) Sheep milk coffee		

## 三、餐廳人力組織結構

由表 4 之結果得知餐廳人力組織結構分析結果，包括家族、外雇正職和臨時人員總計 120 人，其中有中餐丙級證照者 29 人比例佔 24.2%，合乎衛生署餐廳廚工管理辦法，「在廚房工作者有證照比例者需佔 2/3 以上」，只有 1 家農場合乎規定；在非假日及假日外場/廚房人數會有調度者有 86.7%；員工以資深帶領方式訓練者有 66.7%；菜餚特色會特別解說者有 60.0%，外場服務人員有著制服者有 20%，廚房工作人員著制服者有 46.7%。

表 4. 餐廳人力組織結構分析

Table 4. Analysis of the structure of restaurant human resources.

員工組成/有證照人數	範圍	平均值	員工調度	範圍	平均值	員工服務訓練方式	(No.)	(%)
Employee Structure/ with license	Range	Mean	Employee assignment	Range	Mean	Employee training method		
家族成員/有證照者	1-10/0-6	4.7/1.4	非假日外場/廚房人數	0-4/1-7	2.1/2.9	資深帶領 Led by seniors	10	66.7
Family number with license			Weekday waiter/cook					
			假日外場/廚房人數	1-11/2-11	4.1/4.8	自行學習 Learn by self	4	26.7
			Weekend waiter/cook			專人訓練 Trained by experts	1	6.7
外雇正職/有證照者			外場服務人員有著制服			菜餚特色會特別解說		
Full time employee with license	0-4/0-2	1.6/0.4	Waiters wearing uniform	(No.)	(%)	Introducing the specialty of cuisine		
			1.有 Yes	3	20.0	1.會 Yes	9	60.0
			2.沒有 No	12	80.0	2.有時會 Sometimes	6	40.0
外雇臨時/有證照者			1.7/0.1			廚房工作人員有著制服		

Part time employee with license	0-5/0-1	Cooks wearing uniform	7	46.7
		1.有 Yes	8	53.3
		2.沒有 No		

---

#### 四、餐廳財務經營管理

調查區下 15 家農場田園餐廳之財務經營管理，分析結果如表 5 所示，獨自經營者有 73.3%；投入資本額最高到 3,000 萬元，最少有 15 萬元，平均 477.7 萬元；自籌經費者有 86.7%，籌措來源有畢生積蓄、退休金、祖產、向農會借貸與跟會；有 93.3%是用自己人做為會計收帳人員和 86.7%是用自己人來管理財務。

表 5. 餐廳財務經營管理分析

Table 5. Analysis of restaurant financial management.

		項目 Item	No.	%
經營模式 Business mode	獨資—經營模式	sole proprietorship	11	73.3
	合夥—經營模式	Joint venture	4	26.7
資金籌措來源與困難 Capital source	1.農會借貸但利息高	On loan from the agriculture association with high interest	1	6.7
	2.自籌畢生積蓄	Life saving	1	6.7
	3.自籌	Raised by sel	6	40.0
	4.邊做邊投資	Gradual investment	1	6.7
	5.貸款跟會	Mortgage and fundraising association	1	6.7
	6.祖產	Ancestor's asset	1	6.7
	7.集資募款	Joint venture	1	6.7
	8.貸款營收淨額	mortgage and revenue	1	6.7
	9.股東自籌	Joint venture	1	6.7
	10.退休金與跟會	Pention and undraising association	1	6.7
固定會計收帳人員 Fixed accountant/collector	自己人	family member	14	93.3
	自己人與外聘員工	family member and hired/non-family member	1	6.7
固定財務管理人員 Fixed financial manager	自己人	family member	13	86.7
	外聘員工	hired/non-family member	1	6.7
	自己人與外聘員工	family member and hired/non-family member	1	6.7

#### 五、餐廳行銷管理

由表 6 之結果得知餐廳行銷管理分析結果，成人一餐平均消費額最少是 150 元，最高是 500 元，此農場餐廳特色因有新鮮海鮮食材，單價訂得較高；小孩平均最高是 200 元。餐廳會運用宣傳通路六種方式者占 13.3%，最多的宣傳通路是用口碑宣傳者有 86.7%，用報章雜誌、電視報導廣告者有 80.0%，其次是農會相關產業協會宣傳者有 60.0%；在餐廳促銷活動會用三種以上者有 26.7%，用常客優惠計

畫者最多占 46.7%，用贈品促銷者有 40.0%，用價格折扣和活動舉辦如美食展者各有 33.3%，有一家農場餐廳沒有任何促銷活動。

表 6. 餐廳行銷管理分析

Table 6. Analysis of restaurant marketing management.

		項目 Item	No.	%
促銷活動 Promotion campaign	1.贈品 Gift		6	40.0
	2.折價券 Coupon		1	6.7
	3.價格折扣 Discount		5	33.7
	4.常客優惠計畫 Regular customer discount		7	46.7
	5.活動舉辦 (如美食展)Activity (Food fair)		5	33.7
	6.無促銷活動 No promotion campaign		1	6.7
宣傳通路 Promotion channel	1.與旅行社配合 Travel agency		7	46.7
	2.網路宣傳 Internet		7	46.7
	3.報章雜誌.電視廣告 Newspaper/ magazine Commercial film		12	80.0
	4.廣告傳單 Advertisement leaflet		4	26.7
	5.口碑宣傳 Man-to-man promotion		13	86.7
	6.農會相關產業協會宣傳 Agriculture related association		9	60.0
			範圍 Range	平均值 Mean
價格訂定 Pricing policy	1.平均成人一餐消費額 (元) Adult average expenditure per meal		150-500 元	256.7 元
	2.平均孩童一餐消費額 (元) Children average expenditure per meal		0-200 元	114.0 元

## 六、餐廳遊客管理

由表 7 之結果得知餐廳遊客管理分析，客源比例超過 30% 以上者，其中大團體 (40 人以上) 有 3 家農場占 20%，中團體 (20-39 人) 有 6 家農場占 40%，小團體 (6-19 人) 有 8 家農場占 53.3%，以散客 (5 人以下) 有 3 家農場占 20%；客源關係以機關團體者最多有 73.3%，其次是親朋好友者有 66.7%，再其次是學校同事者有 53.3%；各餐廳淡季與旺季人數，和其地理環境、作物種類不同，在吸引遊客上是有其特殊性和差異性。

表 7. 餐廳遊客管理分析

Table 7. Analysis of restaurant customer management.

客源比例 Customer property	範圍 Range	平均值 Mean	淡季 (月) Dull season (month)	範圍 Range	平均值 Mean	客源關係 Customer structure	No.	%
1.大團體(40 人以上) % Large group (≥ 40 people)	5-40	17.9	非假日平均每天人數 Average customer on non-weekend	0-50	20.8	1.親朋好友 Relatives and friends	10	66.7
2.中團體(20-39 人) % Middle group (20-39 people)	10-50	24.7	假日平均每天人數 Average customer on non-weekend	20-350	144.6	2.旅行團 Travel group	5	33.3

3.小團體(6-19人)% Small group (6-19 people)	5-70	36.3	旺季(月) Boom season (month)	3-100	46.8	3.機關團體 Company and organization	11	73.3
			非假日平均每天人數 Average customer on non-weekend					
4.散客(5人以下)% Unorganized group (≤ 5 people)	5-70	22.3	假日平均每天人數 Average customer on non-weekend	80-500	96.2	4.學校同學 Classmate	8	53.3

## 七、餐廳招牌菜與受歡迎菜及優勢與劣勢分析

由表 8 得知各農場餐廳招牌菜與受歡迎菜及自認在同業競爭上所擁有之優勢與劣勢的看法，在使用保麗龍餐具自認不會使用者有 40.0%，偶而使用者有 53.3%，還是有一家農場經常使用；招牌菜大都是廚師的拿手菜，客人受歡迎的菜大都是點菜率較高的，二者會稍有不同，可看出每家餐廳之餐飲特色；自認優勢的看法大都是自然景觀與地理位置；最早開業者一家有 15 年歷史，有 40.0% 是開業才一年的，因此在自認劣勢的看法，是對餐飲經營管理認知不夠，需加強訓練和行銷。

表 8. 餐廳招牌菜與受歡迎菜及優勢與劣勢分析

Table 8. Aanalysis of restaurant chef-d' oeuvre and popular course.

餐廳代號 Restaurant	使用保力龍餐具 Using styrofoam dinning ware	招牌菜依序 Chef-d' oeuvre 1, 2, 3.	受歡迎菜依序 Popular course 1, 2, 3.	自認優勢 Advantage	自認劣勢 Disadvantage	開業時間 Since
1	偶而使用 Sometimes	1. 野菜 Local vegetable	1. 野菜 Local vegetable	貨真價實 Best material	設備簡陋 Poor facility	85 年 5 月 1996.05
		2. 土雞 Local chicken	2. 土雞 Local chicken			
		3. 點心 Din-sum	3. 點心 Din-sum			
2	偶而使用 Sometimes	1. 桂花糖藕 Osmanthus lotus rhizome with sugar	1. 桂花腐卷 Osmanthus bean curd roll	以桂花為主題入菜 Features Osmanthus	偏離主幹線 無連線觀光景點 Away from the main road and nor scenic spot nearby	88 年 7 月 1999.07
		2. 桂花醉雞 Osmanthus drunken chicken	2. 桂花醉雞 Osmanthus drunken chicken			
		3. 桂花腐卷 Osmanthus bean curd roll	3. 桂花豬腳 Osmanthus hoof			
3	不會使用 Never	1. 炸薑花 Fried ginger flower	1. 過貓沙拉 Guomao salad	空氣好又清靜 Fresh air and very quiet	沒有動線欠缺 同業 Far away and no similar restaurant around	89 年 10 月 2000.10
		2. 過貓沙拉 Guomao salad	2. 白斬土雞 Boiled and sliced local chicken			
		3. 山藥獅子頭 Chinese yam with lion head	3. 刺蔥豆腐 Bean curd with green onion			
4	不會使用 Never	1. 小米黑勁 Millet heijing	1. 香蕉黑勁 Banana heijing	風景優美、泰雅 風味 Beautiful scenery and Atayal style	設備、經營方式需 加強 Poor facility and management	86 年 7 月 1998.07
		2. 馬告雞湯 Magao chicken soup	2. 山芋頭 Mountain taro			
		3. 卡放 ( 南瓜 ) Pumpkin	3. 樹豆豬腳 Tree bean heijing			

續表 8. 餐廳招牌菜與受歡迎菜及優勢與劣勢分析

Cont. table 8. Aanalysis of restaurant chef-d' oeuvre and popular course.

餐廳代號 Restaurant	使用保力龍餐具 Using styrofoam dinning ware	招牌菜依序 Chef-d' oeuvre 1, 2, 3.	受歡迎菜依序 Popular course 1, 2, 3.	自認優勢 Advantage	自認劣勢 Disadvantage	開業時間 Since
5	偶而使用 Sometimes	1.養生雞 Healthy chicken 2.藥膳魚 Herbal fish 3.竹筒蝦 Bamboo shrimp	1.養生雞 Healthy chicken 2.藥膳魚 Herbal fish 3.竹筒蝦 Bamboo shrimp	風景美空間大 Beautiful scenery	尚未全套結合 Lack of integration	88年8月 1999.08
6	偶而使用 Sometimes	1.白斬雞 Boiled and sliced chicken 2.烤雞 Roast chicken 3.清潔蔬菜 Clean vegetable	1.白斬雞 Boiled and sliced chicken 2.清潔蔬菜 Clean vegetable 3.山藥湯圓 Chinese yam dumpling	可觀賞且DIY花卉 Flower seeing and DIY flower arrangement	太簡陋 Poor facility	90年12月 2001.12
7	偶而使用 Sometimes	1.東坡肉 Clean vegetable 2.百合山藥 Lily Chinese yam 3.冬瓜雞 White gourd chicken	1.佛跳牆 Buddha's favorite 2.法式竹筍 French style bamboo shoot 3.白斬雞 Boiled and sliced chicken	風景優美佳餚美味 Beautiful scenery and delicious meal	需充實人員及 加強服務品質 Lack of employee and poor quality	90年12月 2001.12
8	偶而使用 Sometimes	1.紅燒扣肉 Meat braised in soy sauce 2.燻土鯽 Simmered local linnaeus 3.客家小炒 Hakka stir fry	1.白斬土雞 Boiled and sliced local chicken 2.五香豬腳 Five flavor hoof 3.客家燻筍 Hakka simmered bamboo shoot	天然景觀 Natural scenery 百年古厝 100-year-old mansion 茶廠 Tea house	位於山區易受天 候影響 Located in mountain area, easily affected by weather	87年1月 1998.01
9	偶而使用 Sometimes	1.活魚 Live fish 2.客家菜 Hakka cuisine 3.野菜 Local vegetable	1.土雞 Local chicken 2.活魚 Live fish 3.山蘇 Nest fern	場地寬廣停車方便 Sufficient parking spaces	較偏僻 Away from the main road	76年1月 1987.01
10	不會使用 Never	1.藥膳雞湯 Herbal chicken soup 2.涼拌山藥木瓜 Chinese yam and papaya salad 3.黃精鰻魚 Golden eel	1.藥膳雞湯 Herbal chicken soup 2.紅麴扣肉 Meat braised in soy sauce 3.香椿豆腐 Cedrela sinensis Juss with bean curd	保健養生主題明確 Clear subject for health	不在大馬路旁 Away from the main road	87年5月 1998.05

續表 8. 餐廳招牌菜與受歡迎菜及優勢與劣勢分析

Cont. table 8. Aanalysis of restaurant chef-d' oeuvre and popular course.

餐廳代號 Restaurant	使用保力龍餐具 Using styrofoam dinning ware	招牌菜依序 Chef-d' oeuvre 1, 2, 3.	受歡迎菜依序 Popular course 1, 2, 3.	自認優勢 Advantage	自認劣勢 Disadvantage	開業時間 Since
11	經常使用 Often	1.紅燒羊肉爐 meat braised in soy sauce  2.白切羊肉 Boiled and sliced lamb  3.荷香蓮子珠 Lily seed	1.紅燒羊肉爐 meat braised in soy sauce  2.枸杞葉麵線 atrimony vine with silk noodle  3.炒蓮苗 Stir fried lotus sprout	餐飲美味 還可休閒 Delicious food and leisure activity	荒郊野外 In wilderness	85 年 1 月 1996.01
12	偶而使用 Sometimes	1.蓮花沙拉 Lotus salad  2.涼拌脆藕 Cold stir crispy lotus rhizome  3.蓮香鵝珍珠 Lotus goose	1.蓮子絲瓜 Lotus seed with sponge gourd  2.荷葉飯 Lily leaf rice  3.涼拌脆藕 Cold stir crispy lotus rhizome	交通方便、停車 空間及知名度皆大 Well-known and sufficient parking spaces	菜色、廚房設備 及人員待加強 Poor facility. Lack of training & cooking skills	90 年 6 月 2001.06
13	不會使用 Never	1.蔥爆鮑鳥肉 Stir fried ostrich with green onion  2.客家小炒 Hakka stir fry  3.炒野菜 Stir fried local vegetable	1.白斬土雞 Boiled and sliced domestic chicken  2.鹹冬瓜湯 White gourd soup  3.客家燻肉 Hakka style meat braised in soy sauce	環境優美、建築具 特色、純客家菜 Beautiful scenery with genuine Hakka cuisine	廚師訓練及廣告 不足 Lack of cooking training and advertisement	91 年 1 月 2002.01
14	不會使用 Never	1.羊奶雞湯 Sheep milk chicken soup  2.菜脯蛋 Fried egg with pickle  3.炸茄子 Fried eggplant	1.客家燻肉 Hakka style meat braised in soy sauce  2.燙青菜 Boiled vegetable  3.羊奶雞湯 Sheep milk chicken soup	空氣清、晨蟲鳴鳥 叫、夜晚寧靜 Fresh air, quiet night with humming insects and birds	缺乏自然水源 冬天新竹風大 Lack of water source, strong winter wind	90 年 12 月 2001.12
15	不會使用 Never	1.宮保雞丁 Spiced and diced chicken  2.梅干扣肉 With meat braised in soy sauce  3.涼拌小菜 Cold stir dinner	1.梅干扣肉 With meat braised in soy sauce  2.白斬土雞 Boiled and sliced domestic chicken  3.客家小炒 Hakka stir fry	園區唯一的餐廳 The only restaurant in the area	園區剛起步， 客源未定 Just started without regular customer	90 年 10 月

## 八、休閒農場田園餐飲經營者對自己餐廳看法

由表 9 得知餐飲經營者對自己餐廳看法分析，此表的最下一行是觀摩研習者對卓蘭鎮○○農場之平均看法，其平均總分是 41.6，超過此分數的農場有 2 家農場。食物品質的口味自認有 3 分者有 26.7%、份量有 3 分者有 53.3%、新鮮度有 3 分者有 80.0%，餐廳品質的品牌形象自認有 3 分者有 33.3%、設施外觀有 3 分者有 26.7%、菜色有 3 分者有 20.0%，服務品質在工作人員自認有 4 分者有 1 家、速度有 3 分者有 33.3%、價格自認有 7 分以上者有 40.0%、清潔有 5 分者有 20.0%，用餐環境與氣氛在裝潢上自認有 3 分者有 20.0%、現場感覺有 3 分者有 40.0%、上菜秀面有 3 分者只有一家、其他感覺有 3 分者有 20.0%。

表 9. 休閒農場田園餐飲經營者對自己餐廳看法分析

Table 9. Self-evaluation: Owner's view of their own restaurant.

餐廳代號 Restaurant	食物品質 Food quality			餐廳品質 Restaurant quality			服務品質 Service quality				用餐環境與氣氛 Dining environment and atmosphere				總分 Total score
	口味 Taste	份量 Quantity	新鮮度 Freshness	品牌形象 Brand Image	設施外觀 Facility appearance	菜色 Course	人員 Employee	速度 Speed	價格 Price	清潔 Cleaning	裝潢 Interior decoration	現場感覺 On-the-spot feeling	上菜秀面 Presentation of the courses	其他感覺 Other feelings	
	1-3分	1-3分	0-3分	0-3分	1-3分	1-3分	1-4分	1-3分	1-8分	1-5分	1-3分	1-3分	1-3分	1-3分	
1	2	2	3	2	2	2	2	1	4	4	2	2	2	2	33
2	2	2	2	2	1	2	1	2	3	3	1	2	2	2	27
3	2	2	3	2	1	2	2	2	5	5	1	1	2	2	32
4	3	3	3	3	2	2	2	2	7	4	2	3	2.5	2	40.5
5	2	3	3	3	3	3	2	2	8	4	2	3	2	2	43
6	2	2	3	2	2	2	3	2	7	4	2	2	2	2	38
7	3	3	3	2	3	2	2	3	6	5	2	2	2	0	38
8	2	3	2	2	3	2	4	3	4	3	3	3	1	3	38
9	2	3	3	2	2	2	2	2	7	4	2	2	2	2	37
10	3	2	3	3	3	3	3	3	7	5	2	3	2	3	45
11	2	3	3	3	2	2	2	3	6	3	2	3	3	3	40
12	1	2	2	2	2	2	2	2	5	3	3	2	2	2	32
13	2	2	3	2	2	2	2	1	5	3	3	2	2	2	33
14	3	3	3	2	2	3	3	3	7	4	2	3	2	2	42
15	2	3	3	3	2	2	2	2	6	4	2	2	2	2	37
A	2.5	2.4	2.8	2.6	2.9	2.6	2.6	1.9	5.8	4.1	2.6	2.9	2.5	2.5	41.6

A：觀摩研習對卓蘭鎮○○農場之平均看法。

Average perspective of the Zhoulan Town ○○ farm from the study.

對自己餐廳看法分析分數之定義是參考「餐飲經營管理實務」p.139 餐廳評估表設定<sup>(5)</sup>。

The score of the self-evaluation is referred to the Restaurant Evaluation Table Setting on the p.139 of the "Practical Restaurant Management".

## 結 論

- 一、農場的規模普遍來說都相當的大，但男廁最多 12 間、最少 1 間，女廁最多 15 間、最少 1 間，與歐美先進國家廁所男女比例 1：3 的情況相比，仍然不合乎標準。
- 二、餐食類型以鄉土風味餐為主，招牌菜雖然都是廚師的拿手菜，但從實際的點菜率上可以發現，受歡迎的菜有時並不是廚師的招牌菜。代表農場所推出的招牌菜和顧客的喜好有落差，顯示農場的經營菜色無法抓住消費者的心；因此必須重新評估是否價格或其他因素導致此種偏差。
- 三、內外場服務人員未穿著制服，專業證照又明顯不足，如此將無法建立長久的經營模式。
- 四、大部分的農場對餐飲經營管理認知不夠，急需加強訓練和行銷，期望田園餐飲的經營管理型態能夠更長遠。
- 五、多數的農場對自己農園的未來發展都抱持著相當樂觀的態度，相信在田園休閒的風潮帶領下，能將田庄人那份樸實的真情傳到都會人的心坎裡。

## 參考文獻

1. 陳墀吉。2001。農業旅遊餐飲與民宿。新竹縣農會休閒農業研習班講義。
2. 李澤治。1992。如何抓住潮流成為贏家。吃在台灣 6: 77-79。
3. 薛明敏。1993。田園餐飲之特性。休閒農業經營管理研習班講義 台灣大學農業推廣學系。
4. 周慧芬。1992。好的儀容儀態才能廣結客源。吃在台灣 6: 82-83。
5. 經濟部商業司。2000。餐飲經營管理實務。經濟部商業司編印。p.139。

## **Current Status of Management of Rural Cuisines in Leisure Farm in Taoyuan District**

Jih-Pyng Su

### **Summary**

An investigation was conducted to compare the local cuisines adopted in leisure-farm restaurants in Taipei, Taoyuan and Hsinchu Counties. Based on a comparison of speciality of servings, it was found that nearly all the restaurants provided table a'horde and savory local dishes with the Hakka ethnic cuisine. There were very few owners and service staff, including cooks and chefs, with licenses; 53.3% of them wore undress uniforms. Both factors obviously affected the quality and image for farm management. About 73.3% of restaurants were owned and operated by the single proprietor, and their capital investment was from pension, inheritance property, savings, and loan association. For marketing strategy, about 86.7% flow of information were through person-to-person contact. Currently, 50% of tourists visited were small groups consisting of 6–19 persons. Promising advantages of leisure-farm were its natural beauty of landscape and favorable geographical position. However, rationales for management need to be promoted.

Key words: rural cuisine business, management, current situation.