

提升員工餐廳供膳量

廖瑞華、黃子睿、陳妍蓓、鍾佳君、詹益瑞、
劉俐君、楊紋青、王葦寧、謝惠敏



動機緣起

- ◆顧好員工餐食，增加幸福感，提升績效與企業形象
- ◆員工餐廳自100年收回自營，因物價與人力成本增長，107年10月調整價格，用餐人次及營業額下滑
- ◆啟動專案，改善員工餐廳供膳服務品質，讓員工期待到餐廳用餐、也能成為休憩的心靈綠洲

原案流程

- ◆109年員工餐廳10~11月平均月供膳量為28,619餐
- ◆平日午餐供餐量最大(約1100~1300人次)：
自助餐：約1000份
麵食：150~180份
快餐/健康主題餐：150~180份
- ◆109年員工用餐意見調查中，最需要改善的問題：選擇太少、搭配不佳及口味不佳



實施期間

- ◆110年3月1日迄今

應用範圍

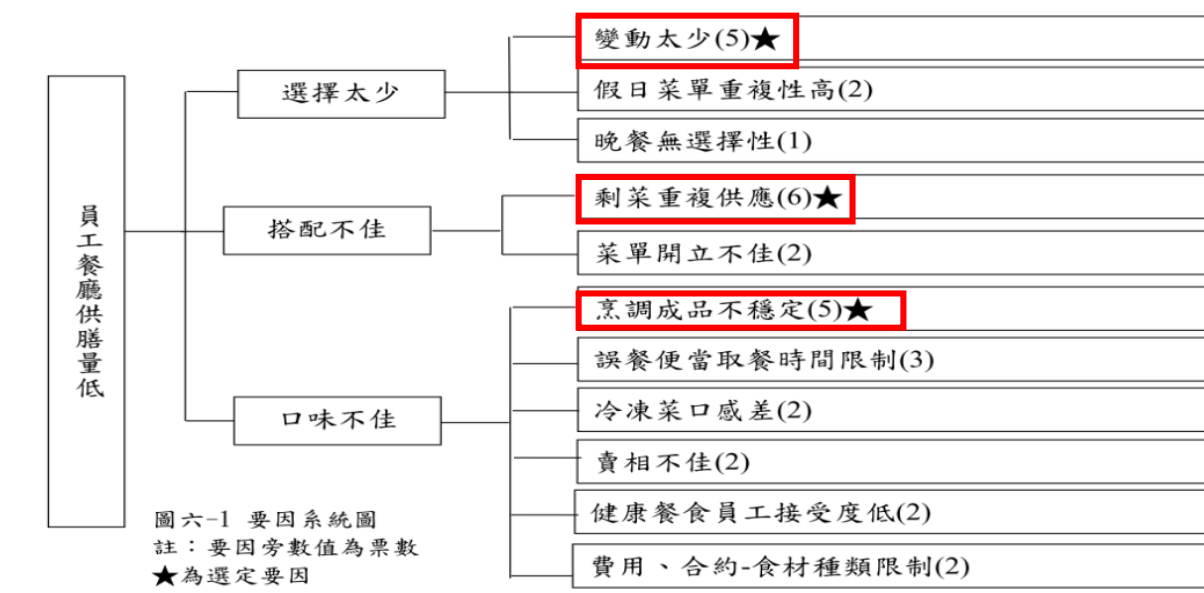
- ◆員工餐廳廚房作業流程
- ◆病人廚房作業流程
- ◆員工餐廳供膳服務流程

投入資源

- ◆人力：共8位營養師、2位廚師參與
- ◆時間：活動會議(包含老師輔導)共舉行16次
平均每次會議時間37.5分鐘

新案流程

- ◆目標設定：提升7% (109年較108年下降6.8%)
- ◆系統圖解析、真因驗證、對策擬定



對策群組一 我變我變我變變變

1-1 開發新菜色

不受欢迎菜	更新菜
1. 辣板刀魚	茄汁燻雞排
2. 沙茶牛肉	香軟炸魚
3. 紅燒蹄膀	五柳炸鱸魚
4. 茄汁魚片	椒鹽魚
5. 獅子頭	蔥油餅
6. 蒜香排骨	洋蔥蝦仁
7. 蒜香雞排	川味口水雞(炸雞排)
8. 豆酥魚排	京醬肉絲

統計銷售量較低的主菜並更換新菜

1-2 設計節慶套餐



中秋燒肉餐



中元小三牲

1-3 更改圓形餐盒



豆酥鱈魚丼飯



醬烤雞排丼飯

1-4 多元選擇



滷味杯



綠豆薏仁



對策群組二 剩菜終結者

2-1 修正叫貨量



病人及員工餐廳剩菜紀錄

2-2 訂定剩菜處理原則



剩菜處理紀錄

- ✓ 相似品項先用
- ✓ 先進先出

對策群組三 青菜不~~不~~、菜、灶咖穩一個

3-1 示範烹調與人員訓練



行政主廚示範

3-2 即時滿意度回饋

3-3 修正青菜烹調方式

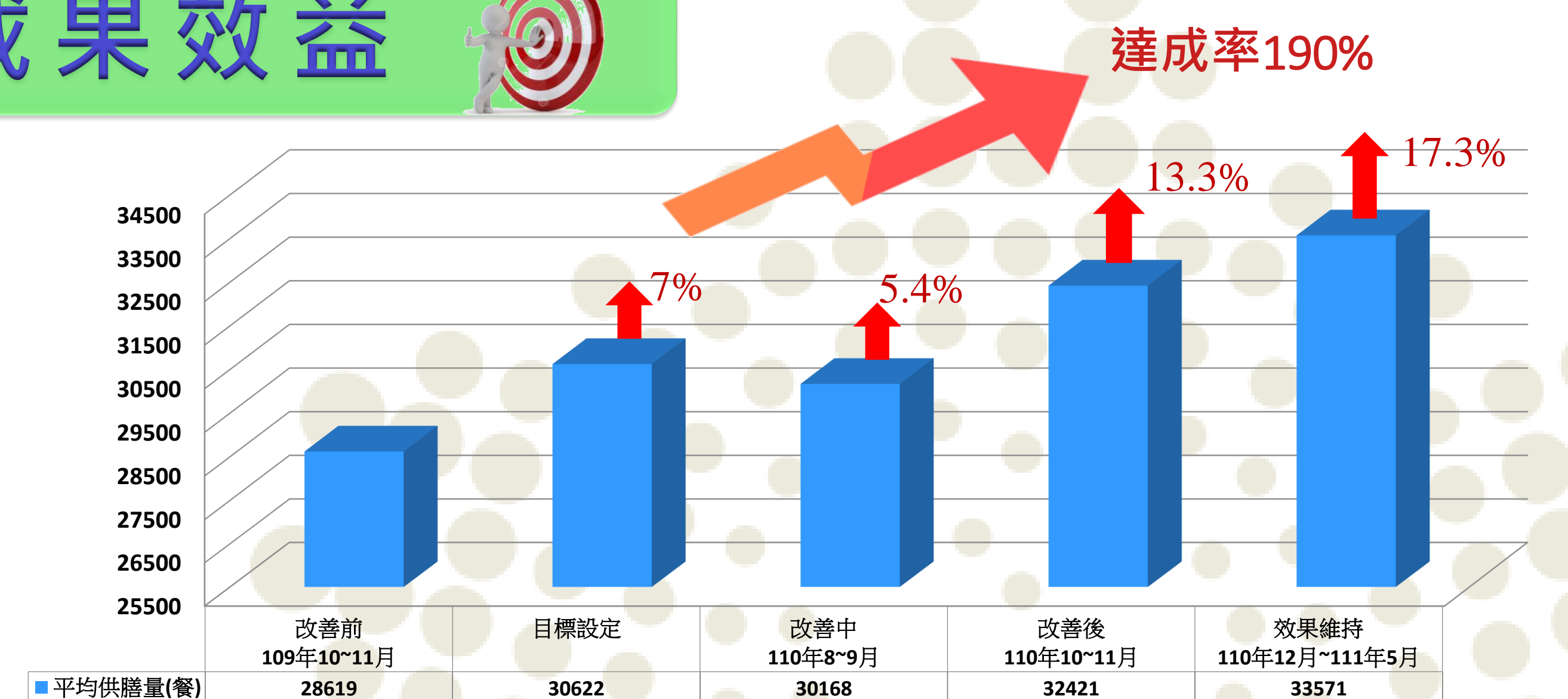


即時回饋



青菜熱鍋蒜油爆香

成果效益



附加效益：

- ◆ 供應種類增加，由3大類別增加至8大類別
- ◆ 營業額提升12.1%
- ◆ 減少院方補貼，自給自足率由80%提升至87%

標準化與心得

- ◆ 季節套餐、甜點、滷味納入『員工餐廳供膳規範』
- ◆ 剩菜處理使用原則、主廚示範烹調等納入工作常規
- ◆ 在疫情嚴峻期選擇此主題是很有勇氣的，可以帶著廚師一起檢討並改善原本的流程更是不容易，但我們做到了！