

饌味香 真D香~
每一口都能感受到幸福的滋味



品格與領導

清潔隊

組員：

N1092406 林承陞
N1092426 羅皓文
10942044 葉健和
10942023 林緯驊
10942026 陳柏伊
10942029 鄭喆嚴
10942031 陳柏焜

目錄

C O N T E N T S

1

品牌歷史

6

內用 外帶 外送比例

11

員工品格

2

經營理念

7

經營成本

12

員工犯錯的態度

3

店的特色

8

價格訂定標準

13

相處模式

4

社會回饋

9

食材處理方式

14

店長人格特質

5

顧客族群

10

進貨來源

15

網路媒體經營

品牌歷史



這個品牌

已經有14年的歷史了!!

經營理念



堅持
信念



品質管理
日日鮮



高效
合理運用員工



實惠
學生

店的特色

★ 原則 ★



環境

1. 乾淨
2. 衛生

食材

1. 高級
2. 新鮮



贊助北商

- 1 贊助活動辦理

環境保護

- 1 設立捐款箱為環境出一分力
- 2 店內用餐不提供免洗餐具。
- 3 減少食材浪費

來店消費的顧客族群

★ 外送平台 ★

上班族、學生

1

附近住家

2

計程車司機

3

內用、外帶、外送的比例

現在受到疫情影響

但面臨抽成

內用

外帶

外送平台

過去

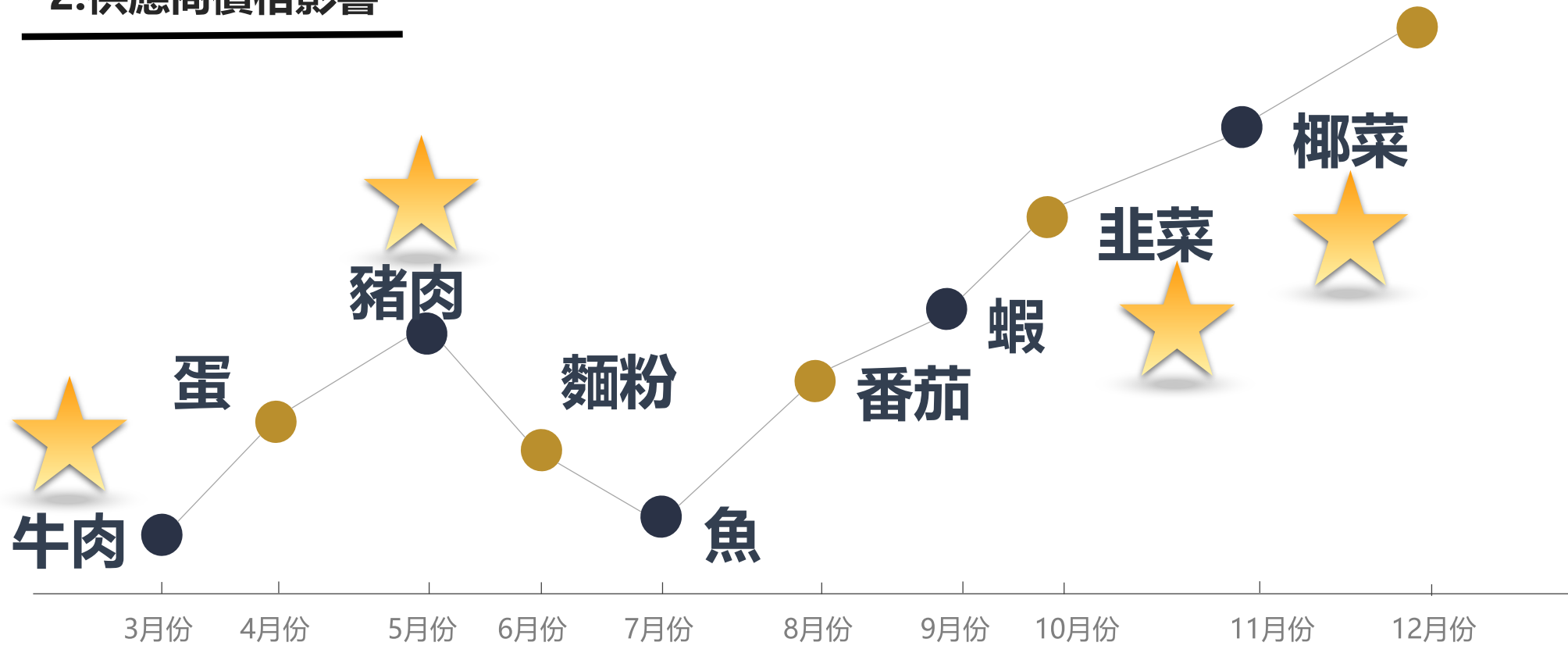
現在



經營成本是否與季節有關

1. 原材料價格影響

2. 供應商價格影響

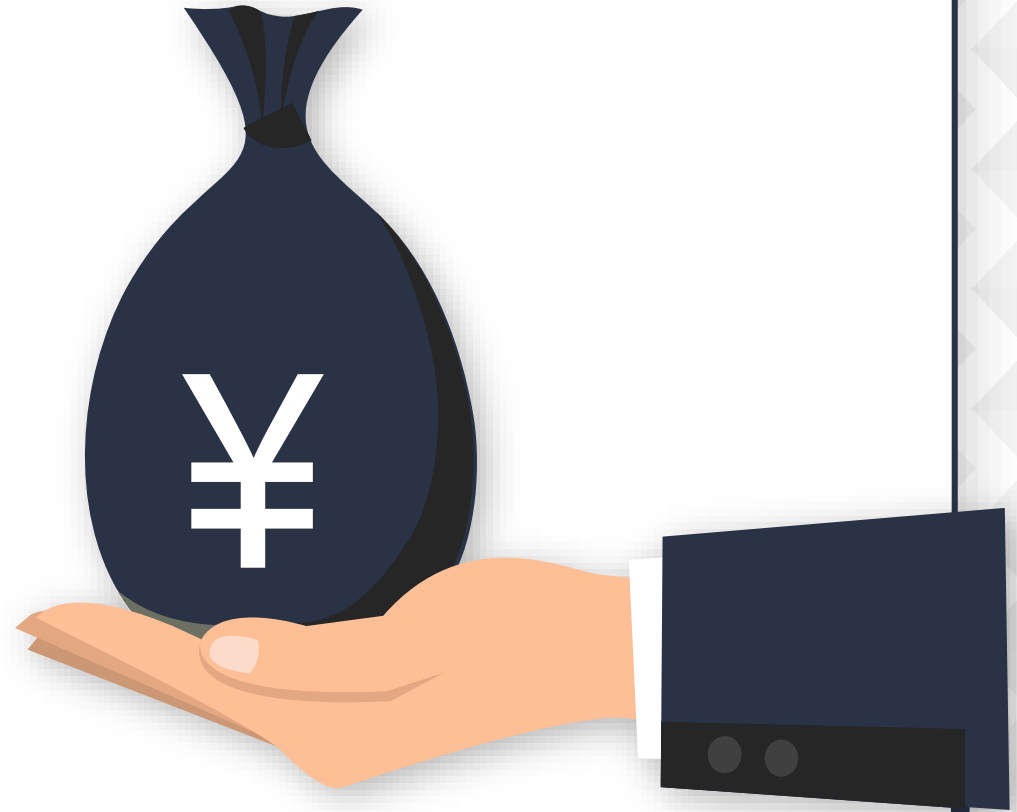


價格訂定的標準

成本價格

總店商討

最後定價



剩餘食材的處理方式

希望客人更換選擇

燒焦或是壞
掉的食材直接丟掉

接近結束

以期望

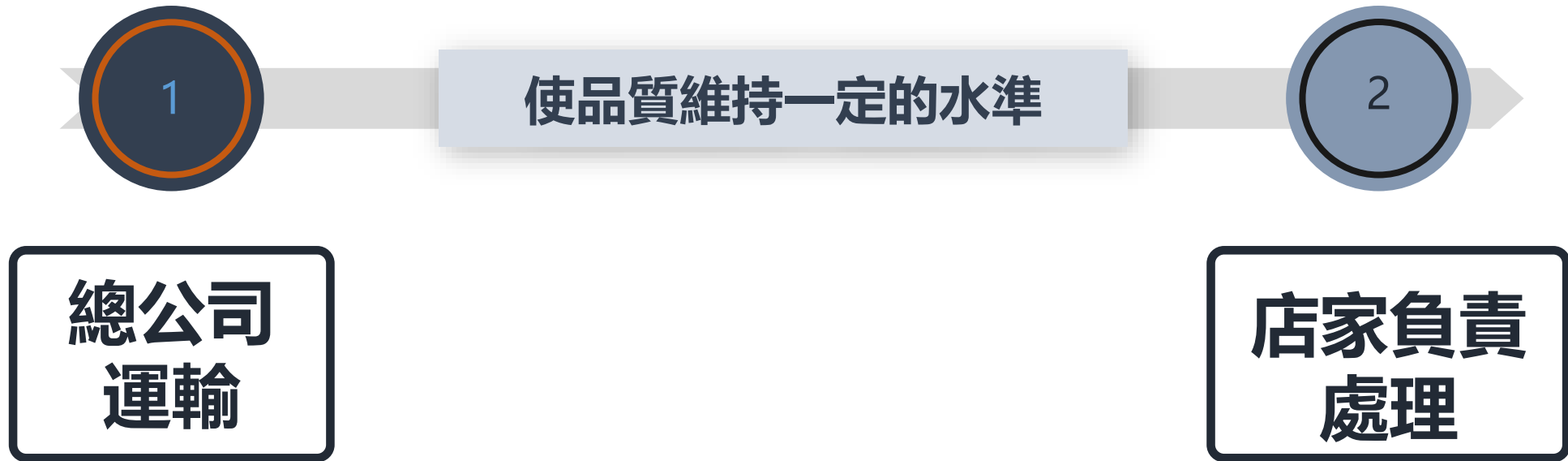
控制食材方面

結束後

為打烊前控管食材
的消耗

檢查存放食材
不保留不新鮮食材

進貨來源



雇用員工注重的品格



這是怎樣的人

透過相處

觀察,認識



願意做,願意學



加薪以留下

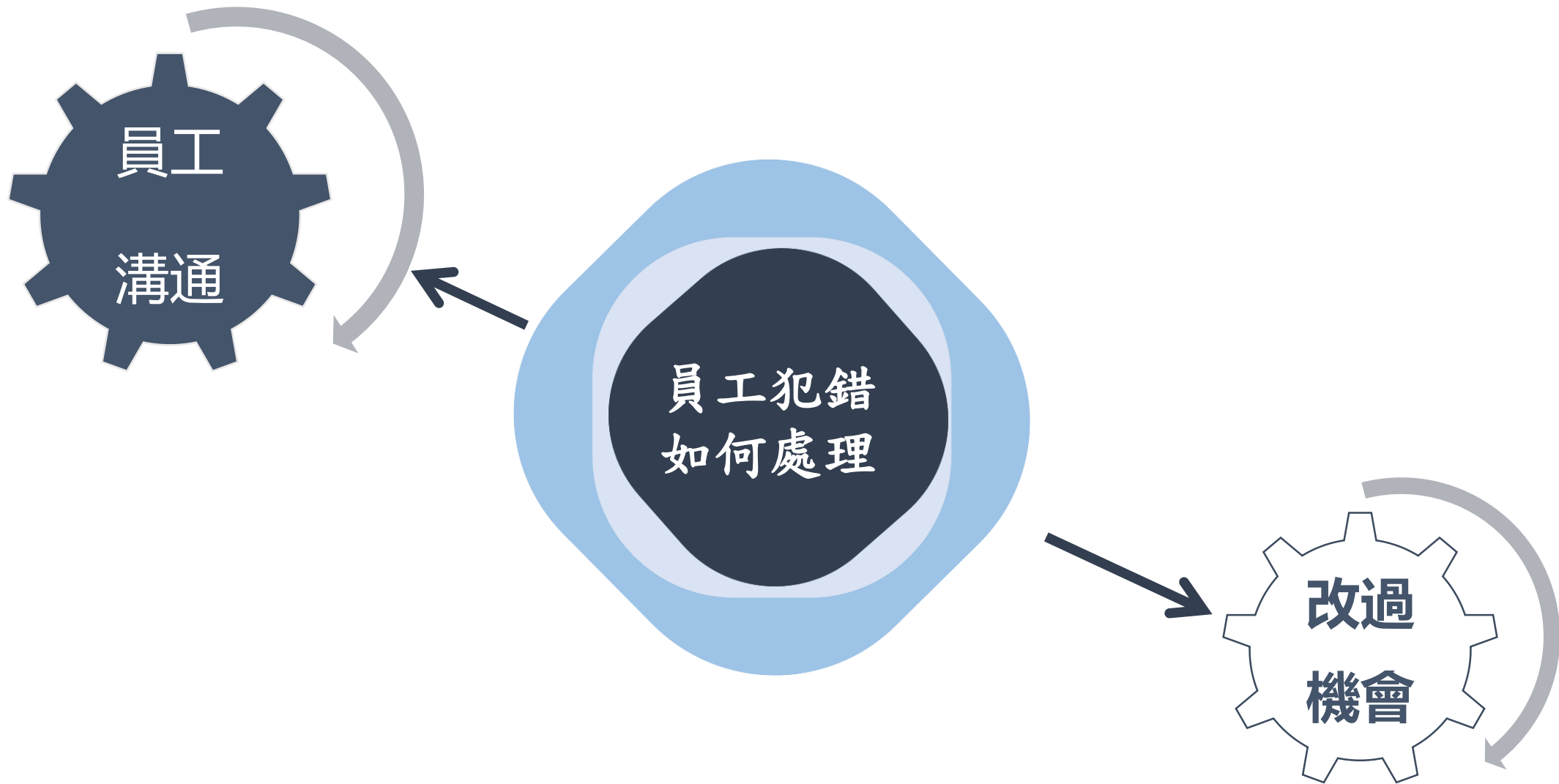


有過經驗



吹噓自己
名實不符

員工曾經犯錯會如何處理



員工跟老闆的相處模式

1

期望員工

**追求更高
服務品質**

2

解決問題

溝通方式

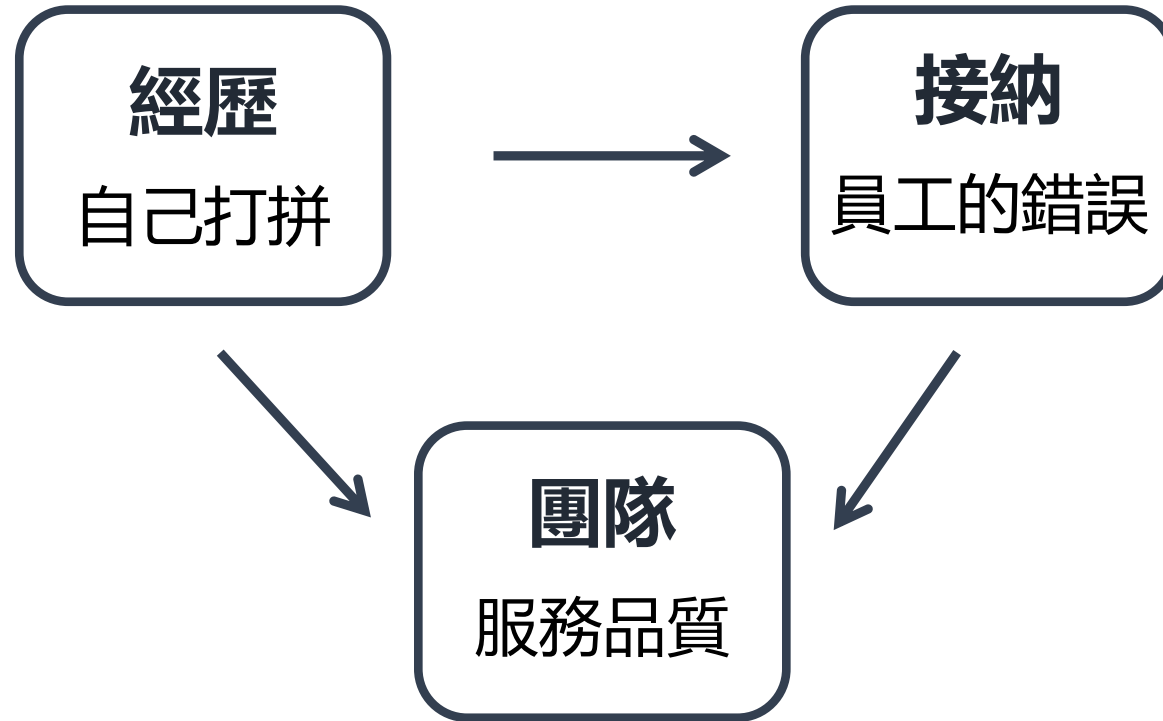
3

共同相處

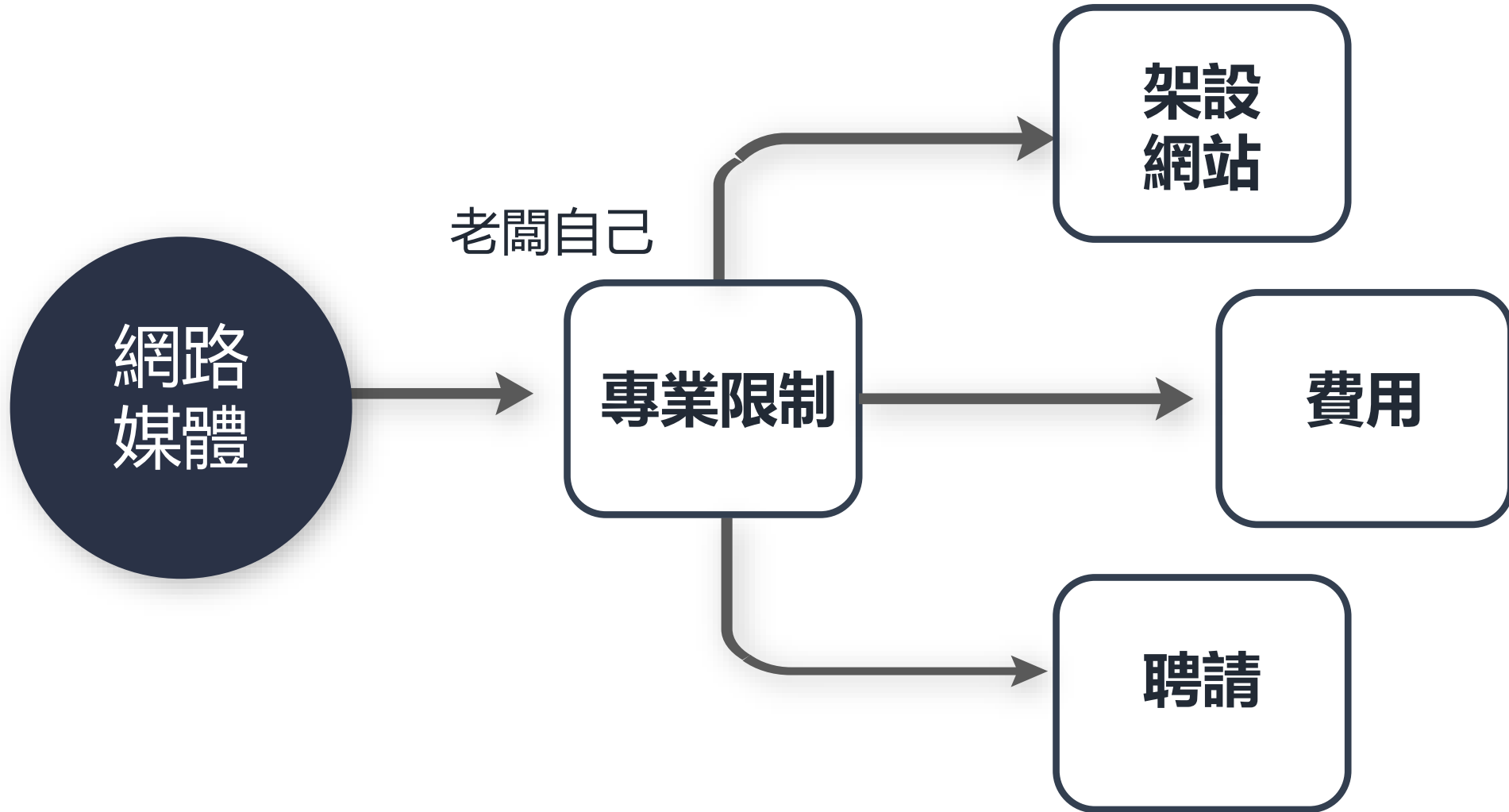
家的感覺

擔任店長所需具備的人格特質

★ 包容 ★



店家有沒有想要經營網路媒體



採訪結束後的合照



影片分享：

[https://www.youtube.com
/watch?v=_wIRLjO1JdA](https://www.youtube.com/watch?v=_wIRLjO1JdA)

心得分享

心得報告—羅皓文

經過這次到店家店內訪問後，了解到很多經營店家的思維，還有挑選員工的特質有哪些，從這次訪問能看出，店長其實知道的很多，從外到內都有很多小巧思，首先是從外面進去，店長希望能夠帶給客人，有乾淨衛生的感受，這樣做也能讓客人覺得，食材也不會不衛生。

再來是菜色的部分，價格親民吸引學生族群，出餐快速吸引趕時間的上班族，還要顧及到外送平台，思考真的非常周到。還有員工的聘用也是學問，找員工光是來面試不能完全認識一個人，店長都希望還是能有機會讓來應徵的人做做看，相處過後才知道這個人適不適合留任，店長要找的是，肯學習肯做事的人，有做不好的地方能改進而不是很多理由。

我想這家店能在台北市存活下去不是沒有原因的！

心得報告—葉健和

在品格方面我們之所以訪問這店家不是有什麼很特別的地方而是我認為它是一間很特別的利基商店，給予信賴和風度的感覺，我們發現店家遇到很難搞的顧客他們會先選擇聆聽以最冷靜的方式去解決問題，是一間非常值得我們去尊敬的店家。更能了解一個人的心胸是否狹隘

在領導方面我從大事情到小細節裡仔細觀察，在每一次堂食中，注意到他們之間溝通從沒地位之分，很融合的感覺，因此這就是它們上菜高效的條件之一

心得報告—林緯驊

那天我安靜待在旁邊默默的聆聽老闆娘闡述著她開店在的心路歷程以及經營之道做著重點紀錄。

6年了只漲過一次價，因為知道附近都是學生來她這邊用餐，所以寧願少賺一點，也要讓學生吃得好，吃得沒開心。儘管，面對旁邊的競爭對手巧之味，老闆娘絲毫不畏懼，表示大家公平競爭，全靠各自的本事，展現了對自家產品的信心。

訪問完後，老闆娘從看員工的眼神與態度到跟員工互動方式都像極了家人，當下頓時了解，能在這裡經營6年不是沒有道理的。

心得報告—鄭喆嚴

訪問過饌味香老闆娘之後我了解到老闆娘經營一家店最重要的品格是堅持，堅持用友善的價格面對客人、堅持維持自家產品的品質並且在競爭激烈的地點堅持的開店來服務附近的客人，儘管會有奧客找碴也能夠保持理智的面對這種客人，不與客人起衝突，如果不是擁有堅忍不拔的內心是無法讓一家店在競爭激烈的地點開那麼久的，並且有著為客人著想以及與人為善的想法，完美的詮釋了和氣生財這句話，是真的很有智慧。

心得報告——陳柏焜

在完成這次的訪談後，我覺得學到了很多，因為這是我第一次訪談創業者，所以也是我第一次能夠實際了解到創業者內心的想法，以及注重的事情。也知道原來饌味香小小的一家店，有這麼多的堅持，像是主要想服務小眾的族群，不用太高級的裝潢，而是讓客人有在家用餐的感覺就夠了，且在這個物價高漲的時代，也可以保持低廉的價格，同時也能帶給我們很好的品質。這種規模的小店，用親民的價格經營肯定很辛苦，所以我很佩服老闆娘。

心得報告—陳柏伊

在訪談之前，原本可能只是覺得饌味香是在北商附近，一個普通的店家，在這次訪談我們深入了解了店家的經營以及理念，看似只是一個普通的店家，背後卻有很多的艱辛和我們不懂的麻煩點，老闆娘在這次訪談給我們的內容，改變了我對饌味香的想法，也謝謝老師讓我們有這次訪談機會。

心得報告——林承陞

距離採訪已經有一段時間了，但我仍然無法忘記採訪前上的那堂課是有多麼緊張，忐忑的心情在我的臉上表露無遺，就像是正要去考試的學生一般。但隨著採訪時間的愈來愈逼近，我告訴自己，收拾好你那複雜的情緒，就像是去找老闆聊個天而已，不需要緊張。剛開始採訪時，老闆正在包水餃，臉上嚴肅、專注的神情，都讓我有些害怕，但我仍然保持著自然、放鬆的神情與老闆對談，漸漸地老闆的臉上不再嚴肅，笑容更多了，而我訪問得方式也更加放鬆，內心也早已不再感到緊張、害怕，訪談到了尾聲，老闆也請我們喝了飲料，盡歡而散。

這次的採訪，讓我對人與人間的談話有了更深的理解，也不再感到陌生，受益良多。

清潔隊

感謝您的聆聽！