

1 緒論

Introduction

- 第一節 團體膳食的定義
- 第二節 團體膳食市場的分類
- 第三節 團體膳食市場的發展趨勢

簡怡雯 編著

學習目標

研讀本章之後，讀者應能達成以下目標：

1. 明瞭團體膳食的定義。
2. 熟悉團體膳食市場的分類。
3. 清楚台灣團體膳食市場的歷史與發展趨勢。



重要字彙

- ♥ 團體膳食(quantity food)
- ♥ 食物製備(food preparation)
- ♥ 學校午餐(school lunch)
- ♥ 膳食管理(food service management)
- ♥ 組織(organization)



前 言

團體膳食為供應較多數人的膳食，需要整合系統的管理，包括由食物的採購、儲存、製備、服務等一系列的協調與控制。此大量食物的製備與一般家庭的小量食物製備有些許異同，為專業的學科，需具備很多的專業能力且與其他多種學科有密切關聯性。本章緒論主要探討團體膳食的定義，說明團體膳食製備與小量製備的差異，同時闡明團體膳食的系統管理、經營原則，並明瞭目前團體膳食市場的現況、分類與組織概況，最後敘述團體膳食市場的發展趨勢，使讀者有一些基本的概念，以繼續深入學習團體膳食供應與管理。



第一節 團體膳食的定義

Definition of Quantity Food Service



壹、定義

Definition

團體膳食(quantity food)為提供多數人的膳食供應，包括一般餐飲服務業、學校、公司、便當業、空中廚房、醫院、監獄等。其涵蓋人數多寡可由一次供應上百人至上千人的餐飲，皆需要有計劃、組織、協調、控制、執行的相關的管理項目。團體膳食的工作內容繁多，包括由供應對象來設計菜單、成本管理、採購、驗收、庫房、撥發、製備、供應、保存等，所需的相關知識亦相當多，故需對對象或消費者的心理、市場趨勢、行銷手法、食材認識、基本食物營養與衛生安全、團體膳食設備器具、經濟社會狀況等做了解。且一個團體膳食管理者還需具備有成本會計與財務報表的概念，取得合理利潤前更要使民眾身體健康得到保障，若是非營利單位則要以團體福利制度精神來經營與管理。



▲團體膳食製備意即提供多數人的膳食供應

CC BY USDAgov
<https://www.flickr.com/photos/usdagov/6277257920>

貳、團體膳食製備與小量製備的差異

Comparison between Quantity Food Preparation and Small amounts Food Preparation

團體膳食屬於大量食物製備，與一般家中的小量製備有些差異，兩者在菜單設計、採購、設備使用、烹調方法、預算控制及員工管理等都有所不同。以下分別介紹團體膳食（大量食物製備）的特色於下。

一、菜單設計

大量食物製備對於食物的品質與份量的調配比小量製備更為重要。大量食物製備供應大量的份數，對於數量的計算與管控需要特別嚴謹，尤其是設計菜單中

的配料與調味等需實際測試，才可得到正確的份量，如調味料中的鹽、糖、醬油常需實際測試所需量，不能直接由小量依照倍數換算而已。

二、採購

大量食物製備中的食物採購量很多，須符合採購的原則和作業流程，對於預算控制特別重要，更需要有專業的採購人員，有計畫和組織性的執行採購，包括採購、簽訂合約、驗收、付款等制度化。採購人員不只需具備判別食物品質的基本概念，也要了解市場機制，還要有高度品格以設定防弊措施。

三、設備使用

大量食物製備與小量製備最大的差異就在於使用的設備方面，在大量製作時選擇可以利用的機器設備，能夠省時、省力，節省人力成本，對於團體膳食管理相當的重要，因此，團體膳食管理者基本上要有這些可利用的機器設備的基礎概念，常用的設備包括切菜機、切丁機、切片機、煮飯鍋、蒸氣鍋、油炸鍋、烤爐、自動洗碗機等。機器設備的使用可以使團體膳食管理工作在既定時間內順利完成，因延長成品完成時間也會影響成品的品質，更重要的是當食物存放時間一延長，將會使細菌有機會孳生和造成毒素的可能性，導致食物中毒事件的發生。

四、烹調方法

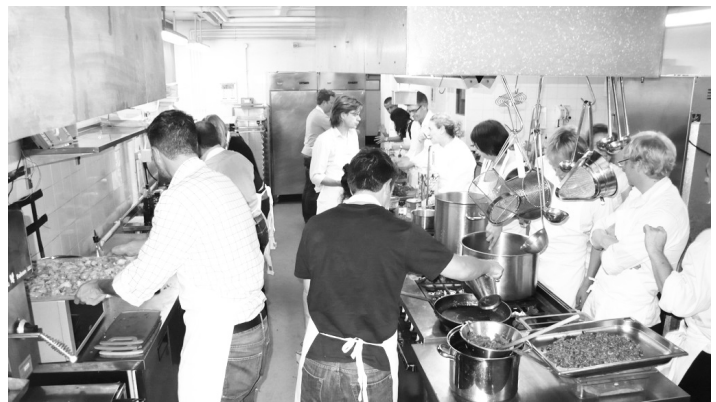
大量食物製備需要控制作業時間，常使用較快速、方便的烹調方法，如蒸煮、油炸等，而較不會選擇作業步驟複雜的烹調方法，如乾煎。

五、預算控制

大量食物製備需要控制詳細預算，包括食材成本、人力成本、固定成本等，相對於小量製備更為重要。

六、員工管理

大量食物製備需要較多工作人員，組織化與制度化管理相對於小量製備更為重要。



▲因團體膳食參與人員眾多，其員工管理相對重要