

# 1

## CHAPTER

### 團膳市場的定義及分類

---

第一節 團體膳食的定義、沿革和特徵

第二節 團體膳食市場的分類與特色

第三節 營養師在團體膳食供應的角色

黃晉修 編著



## 重點提示

本章在過去幾年雖然考題不多，但為團體膳食基礎概念之介紹，仍不可掉以輕心；加上內容淺顯易懂，且重點也不多，因此相當容易掌握。本章重點包含：

1. 團體膳食分類和認識：如可區分營利和非營利團體膳食，其中屬於營利性團體膳食的機構有速食店、家庭式餐廳以及豪華餐廳等，但不包括小吃；而非營利團體膳食包括學校、醫院、社會福利機構以及軍隊等。
2. 團體膳食機構的特性和經營原則，較重要的為：
  - (1) 速食業經營原則為 QSCV，分別代表品質(quality)、服務(service)、清潔(cleanness)和價值(value)；另外可再加上 HD，分別為親切(hospitality)和美味(delicious)。
  - (2) 產業化公司（如：餐盒工廠）經營原則為 3S，分別為生產專業化(specialization)、產品標準化(standardization)和工作簡單化(simplification)。

## 第一節

### 團體膳食的定義、沿革和特徵

一、團體膳食的定義：

(一) 廣泛定義：

只要提供多數人的膳食均包括在內，且含營利性與非營利性膳食機構，如：餐廳、小吃、便當公司、醫院等。[89.地特]

(二) 狹義定義：

提供特定多數人的膳食，且僅含非營利膳食機構，如：機關學校、老人院等。[93.師檢]

1. 日本營養師法（1952年）的定義：為特定多數人作一次 100 人以上或一日 250 人以上的供餐稱之。[93.師檢]
2. 日本「健康增進法」的定義：一餐供應 300 人份或一天 750 人份以上的機構必須至少有一位營養師。

## 二、團體膳食的沿革：

台灣營養午餐的演變如下：

1. 西元 1957 年：由屏東三地門開始供應。
2. 西元 1964 年：美援大量產品。
3. 西元 1972 年：我國退出聯合國（開始自立），此時營養午餐之供應特色為：
  - (1)以米食為主、麵食為輔。
  - (2)主副食皆由學校廚房自行烹調。
  - (3)每週供應五天。
  - (4)由學校老師輪流負責主辦。
4. 西元 1990 年：營養午餐納入六年計畫作業，1992 核定。
5. 西元 1994 年：教育部規定「營養師：辦理學校午餐者，每校得置一人」。
6. 西元 1997 年：輔導縣市午餐學校設置營養師。

## 三、團體膳食的特徵：

1. 經濟性：大量採購各類食材，可降低食物成本；另外，供應份數增加時也可降低成本。
2. 營養性：因應供應對象的營養需求，營養較為均衡。
3. 衛生安全性：由營養師、衛管人員、廚師和事務員等專業人士負責管理。
4. 進餐的享受性：多數人一起用餐時，氣氛較為輕鬆愉快，可使用餐者得到美食之外的享受。

## 基本練習題

- (A) 1. 根據日本營養師法，團膳的定義為何？(A)一次供應 100 人以上的膳食 (B)一次供應 250 人以上的膳食 (C)一日供應 200 人以上膳食 (D)以上皆非。
- (B) 2. 狹義的團體膳食定義不包括何種機構？(A)軍隊 (B)餐盒工廠 (C)家扶中心 (D)以上皆非。
- (C) 3. 下列何者為較嚴謹的團體膳食定義？(A)只要有很多人的用膳稱之 (B)特定多數人 (C)特定多數人，1 餐 100 人份以上 (D)不特定人數，以盈利為目的。[93.師檢]

## 第二節

# 團體膳食市場的分類與特色

### 一、依營業目的分類：

#### (一) 營利性團體膳食：

##### I. 一般性飲食店

一般性飲食店包括速食店(fast food store)、家庭式餐廳(family restaurant)及豪華餐廳(restaurant)，但不包括小吃攤，相關介紹如下：

#### (1) 速食店：

A. 現今速食業進入台灣之後，特別強調 QSCV 四觀點，帶領速食業及餐飲業很大的改進。

B. 經營原則為貫徹 **Q.S.C.V.H.D.**：[91.師高、93.升等、96.師檢、97.師高②、98.師檢、102.師高②]

a. **品質(quality)**：使產品具有一致性，因此必須透過標準食譜和標準作業程序的建立方可達成。

b. **服務(service)**：親切且有效率的服務。

- c. **清潔(cleaness)**：強調環境、個人、用具的清潔衛生。尤其注重廁所清潔，約 10~15 分鐘須清理一次。
- d. **價值(value)**：合理價格，一般為平價。
- e. **親切(hospitality)**：親切的服務態度。
- f. **美味(delicious)**：菜色和口味必須符合當地口味，且品質具有一致性。

C. 導入新企業管理技術，並以獨創技術(know how)管理。

(2) 家庭式餐廳：

- A. 指小型飲食店，如：西堤、鬥牛士、龐德羅莎等。
- B. 經營原則：營造舒適氣氛，通常可能有連鎖經營，且為了控制品質會設置中央廚房。
- C. 組織：較為簡單，包括：店長、副店長、職員以及工讀生，通常外場可聘用工讀生來節省人事成本。
- D. 菜單：固定。

(3) 豪華餐廳：

- A. 氣氛及產品是主要特色，具豪華裝潢和氣氛，當然價位也較高，如：墨爾本花鼓餐廳(The Flower Drum)、本納隆角紀堯姆餐廳(Buil-laumeat Bennelong)、阿拉伯塔(Burj Al-Arab)等。
- B. 經營原則為 **4P**：
  - a. **產品(product)**：好品質與足夠份量。
  - b. **環境(place)**：良好氣氛、華麗裝潢且具有特色
  - c. **價格(price)**：合理價格，其價值包含餐點以及環境、氣氛等。
  - d. **促銷活動(promotion)**：好的促銷活動，如：週年慶、節日或折價卷等。

C. 菜單為經營成敗關鍵，菜單卡設計要點為：

- a. 精美且具品味。
- b. 清晰易讀。
- c. 合理價格。

## 2. 產業化公司：

(1) 又稱為外食熟食經營，即對外市場以供應熟食為主，如：便當公司。

(2) 經營原則以 **3S** 為主，包括：[94.師檢]

A. **生產專業化(specialization)**：具有專業硬體和軟體設備。

B. **產品標準化(standardization)**：制定採購規格書和標準食譜等使產品具有一致性。

C. **工作簡單化(simplification)**：簡化製備程序，達最大生產效率。

(3) 經營上仍須注意：

A. 監督菜單品質，固定且品管良好。

B. 不定時開發新菜單，以穩定供銷市場。

C. 製造過程注意衛生及良好品質管制。

## (二) 非營利團體膳食：

### 1. 學校團體膳食：

(1) 由幼稚園營養午餐至大學餐廳皆屬於學校團體膳食。

(2) 經營原則：

A. 提供學生均衡營養的餐點，改善營養並增進健康。

B. 教授營養衛生知識、培養學生養成良好衛生飲食習慣。

(3) 學校午餐於民國 72 年規劃明確組織系統，於民國 76 年由教育部訂出管理作業手冊。

(4) 一年僅營業約 180 天。