



交大新餐亭 學生新選擇

2009-10-17 記者 葉東瑜 報導



計算機與網路中心前面一塊空地將規劃為新餐亭。(攝影/葉東瑜)

最近交通大學正規劃在計算機與網路中心（簡稱計中）前面新增一個餐亭，以販賣輕食主。只是原本在計中後面就有一家鬆餅屋，如果在計中前面再增設一個餐亭，未免顯得多餘。尤其規畫中的新餐亭更靠近原有的第二餐廳，客源若無法集中，可能會面臨招商不易的問題。

新餐亭位置尷尬 客源成問題

此次規劃的新餐亭，預計位置會在計算機與網路中心的正門前方、工程二館前面。原本的構想是利用那片閒置的空地，成為師生休憩的地方。未來可能會擺放桌椅供師生用餐，提供的餐點預計會是如義大利麵等等的輕食。

只是這個位置正處於第二餐廳（竹園餐廳）與鬆餅屋中間，而這兩者距離不過約一百公尺，新餐亭的客源是否能支撐其營運是個待商榷的問題。而且若預想中的客源不夠多可能會導致沒有商家願意競標，最終落到流標的慘況。除此之外，更有老師在餐飲管理委員會中指出，鬆餅屋和南區餐廳的老闆都是同一位。如果新餐亭招商不順利，學校極有可能請校內廠商支援，到時候可能三個餐亭都是同一個老闆，造成所有餐亭被壟斷，而沒有競爭對手。

招商公平 但尚待規劃

總務處勤務組組長林梅綉表示，招商過程一律秉持公平、公正、公開原則，招標送付的審議委員會，是依一定比例由教師代表、職員代表、學生代表、和其他校外委員（食品衛生、觀光事業、管理學等專業）所組成，因此在評選這方面應無疑慮。當初是計算機與網路中心提出建議，送到行政單位後，經過層層委員會的審核，勤務組才會進行招標。一切的程序皆依照規定，很難單單圖利任何一個廠商。

目前是南區餐亭評議委員之一的學生代表，資工99級的孫承憲表示，雖然根據保密條款他不能多說，但實際上，現有南區餐亭的老闆當初開的條件確實比另一個競爭者更好、更有利學校和師生。關於新餐亭，孫承憲透露，學校目前有在舊餐亭（鬆餅屋）的合約到期後，將舊餐亭遷往西區的打算。如果依照這樣的做法，北區再增設一個新餐亭，他認為「還可以」。但孫承憲也認為，將舊餐亭遷往西區並不是件單純的事。「花了這麼大的力氣弄管線、弄草皮，弄了一堆東西之後，用沒幾年說要去另一個地方全部重弄一遍。砍的樹又不會長回來！」再者，他對西區的學生族群能否支撐一個餐亭抱持懷疑的態度。就算西區正在動工的基礎教學大樓完工，多出的學生也很

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶
- 關余膚色 我想說的事

總編輯的話 / 郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

本期頭題王 / 洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機記錄下感動，或值得紀念的人事物。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

本期疾速王 / 吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡
洪詩宸 / 人物



橙色的季節 唯美「柿」界
陳思寧 / 照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方
許翔 / 人物



追本溯源 探究大地之聲
劉雨婕 / 人物



變化自如 幕後的聲音演員
張婷芳 / 人物

難足夠撐起一個餐亭。廠商也會自己評估，說不定根本沒人經營。

在學校經營餐亭並不像表面這樣賺錢，因為學校在簽合約的時候，會要求廠商在合約期間，必須維護附近的環境，如草皮等等。此外，餐亭的建設也必須由廠商出錢。舉鬆餅屋為例，小木屋的建造是由廠商自行負擔的；新餐亭的建設方面，想當然也是如此。因此各個廠商在評估時，也會把這些成本算入，若在加上客源可能不足等等因素，競標的意願相對地減低，就會導致在招標的時候只有少數幾家競爭的情形。

雖然客源不足可能會造成招商不易，但學校仍可以請校內的廠商支援。就算因為如此三家餐亭都是同一個老闆，學校可以經由每年的評鑑監督廠商，並決定續不續約，而且在合約有效期間，學校有督促廠商改善的相關權利。因此，學生的權益都有相當的保障。只是新餐亭的必要性、「需求是不是夠高？」等等的疑慮，隨著客源問題而浮現出來。

為學生著想 分散客群

計算機與網路中心主任林盈達是北區餐亭的提議人，也是起初鬆餅屋的提議人，當初看到計算機與網路中心（簡稱計中）附近有來來往往的人潮，卻無人駐足，於是提議將計中後方一塊空地規劃成現在的鬆餅屋。後來覺得鬆餅屋的效果不錯，便想在計中前更大塊的空地也規劃一座餐亭。林盈達認為，鬆餅屋雖然不錯，但缺乏像國外大學可以在外用餐的空地；如果在北區新增一座餐亭，這樣不但閒置空間得以充分利用，還可以提供師生一塊休憩的地方。而原有的鬆餅屋雖較靠近，但因提供餐點不同，並不會讓同學有「同樣的店家蓋兩間」的感覺。在學生日常生活動線上，鬆餅屋販賣容易攜帶的飲食；較寬闊的地方設置桌椅，讓學生可以坐著享用。如此一來，舊餐亭與新餐亭的顧客根據自己的需求而做不同的選擇，也可間接解決客源分散的問題。

也有同學反應在餐點方面，三個餐亭都是賣輕食，而沒有什麼變化。但實際上，根據規定，類似的餐亭並不能使用瓦斯爐，也就是只能用電爐等等的用電器具，因此不能烹煮需要用到瓦斯爐的食物，只能提供簡易的餐點。但就算只有販賣輕食，還是可以提供不同種類的餐點，與鬆餅屋作區別。

目前新餐亭的規劃仍受許多因素限制，無法做到盡善盡美。但不管是提出意見的計中主任、勤務組組長，都是為全體師生在著想；況且尚有學生代表監督，同學們不必擔心太多。我們可以確定的是，新餐亭絕對會為交大師生們帶來一個新選擇，不管如何，到最後受益的絕對是全體師生。我們可以期待未來在計中前面，有一塊可以坐下來休息、享受美食的戶外空間。



橙色的季節 唯美「柿」界

新竹九降風吹起陣陣柿香，一片澄黃映入眼簾，那既是辛苦的結晶，也既是甜美的滋味。

▲TOP