

民宿早餐規劃與管理

/ 授課老師 / 曾喜鵬 / 協同授課 / 吳承鴻 經理

民宿早餐的重要性

○ 民宿經營的基本要素之一(B&B)

○ 早餐時間為主人與客人重要的互動場域

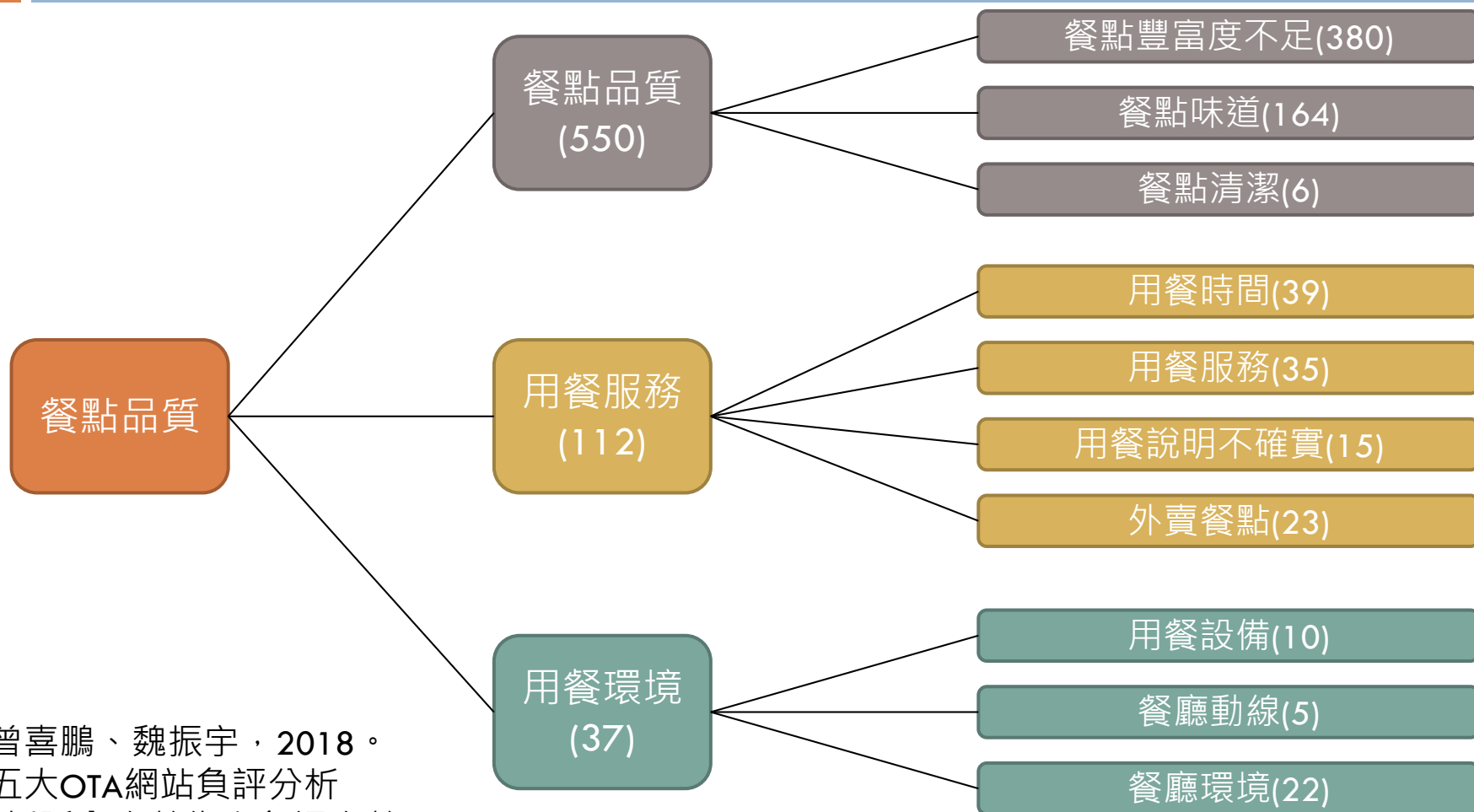
○ 展現民宿主題特色的元素

○ 有特色的早餐讓遊客留下深刻印象(the last mile)

策略意涵

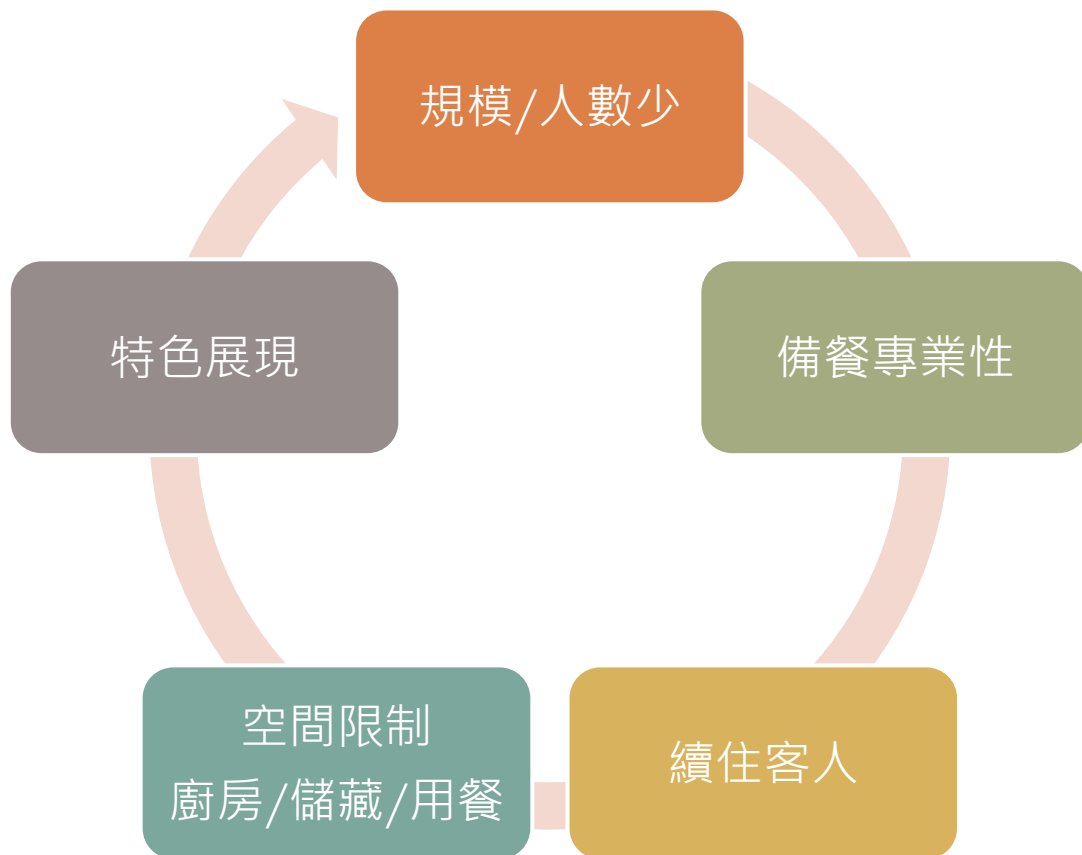
投資早餐，可省下大筆行銷費用

民宿都把早餐做的很好嗎？

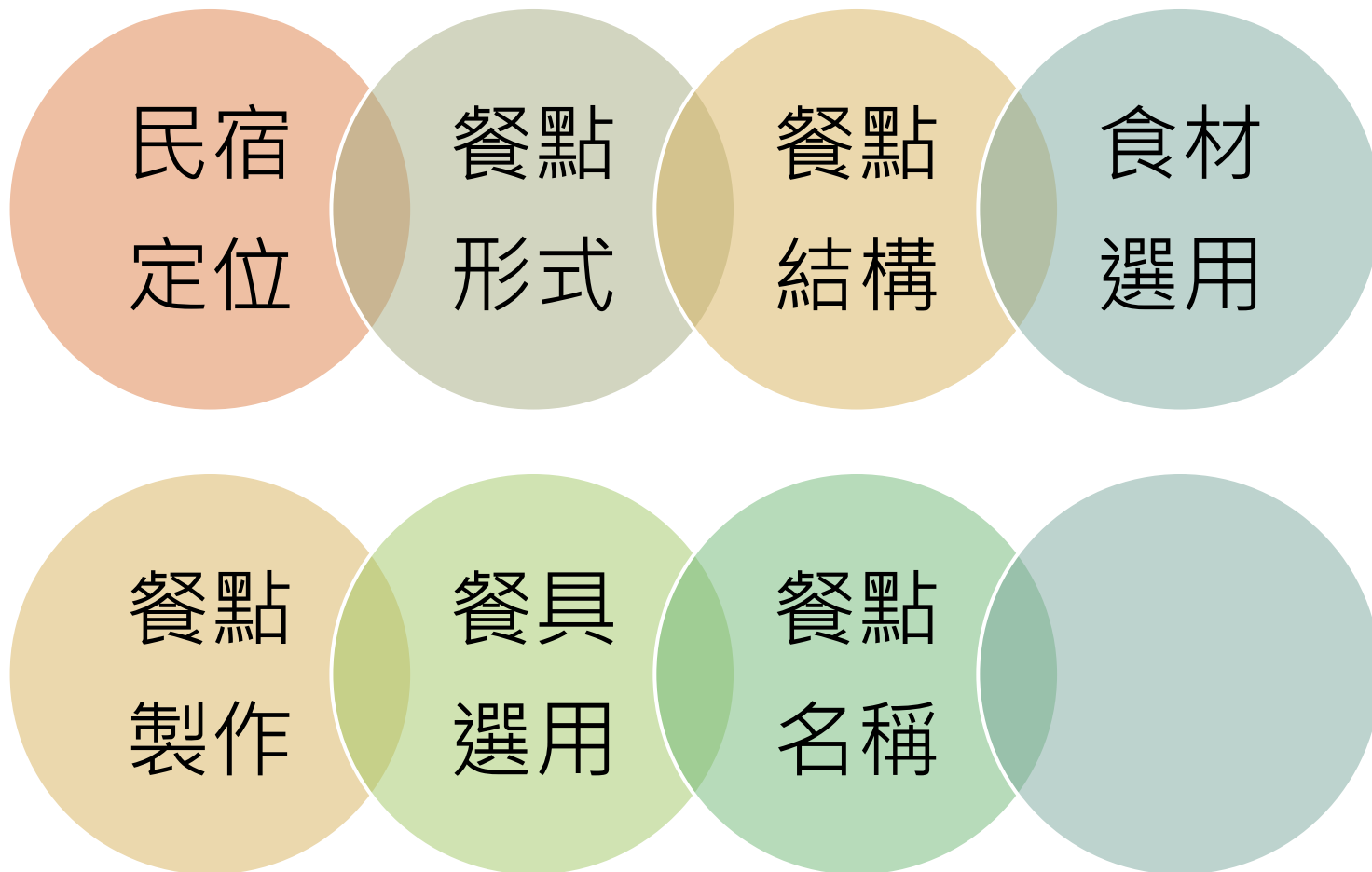


曾喜鵬、魏振宇，2018。
五大OTA網站負評分析
*括弧內次數代表負評次數

民宿早餐備製的特殊性



早餐規劃考量因素-1



早餐規劃考量因素-2



民宿定位

- 房價
- 價值主張
- 客群屬性



餐點形式

- 自助/半自助/套餐
- 餐點變化性



餐點結構

- 主食/副食/沙拉/水果
- 擺盤/盤飾

早餐規劃考量因素-3



食材選用

- 食材共用
- 季節性食材



餐點製作

- 現做
- 減少等待時間
- 流程簡化
- 烹調品項單一化
- SOP(菜單基準表)



餐具選用

- 依餐點供應形式
- 耐用
- 方便清洗堆疊
- 價格/美觀

早餐規劃考量因素-4



餐點名稱

- 好記/可聯想/創意
- 早餐菜單本

早餐菜單設計範例-暨大行旅為例

※套餐

- 主餐、副食、蛋、沙拉、水果

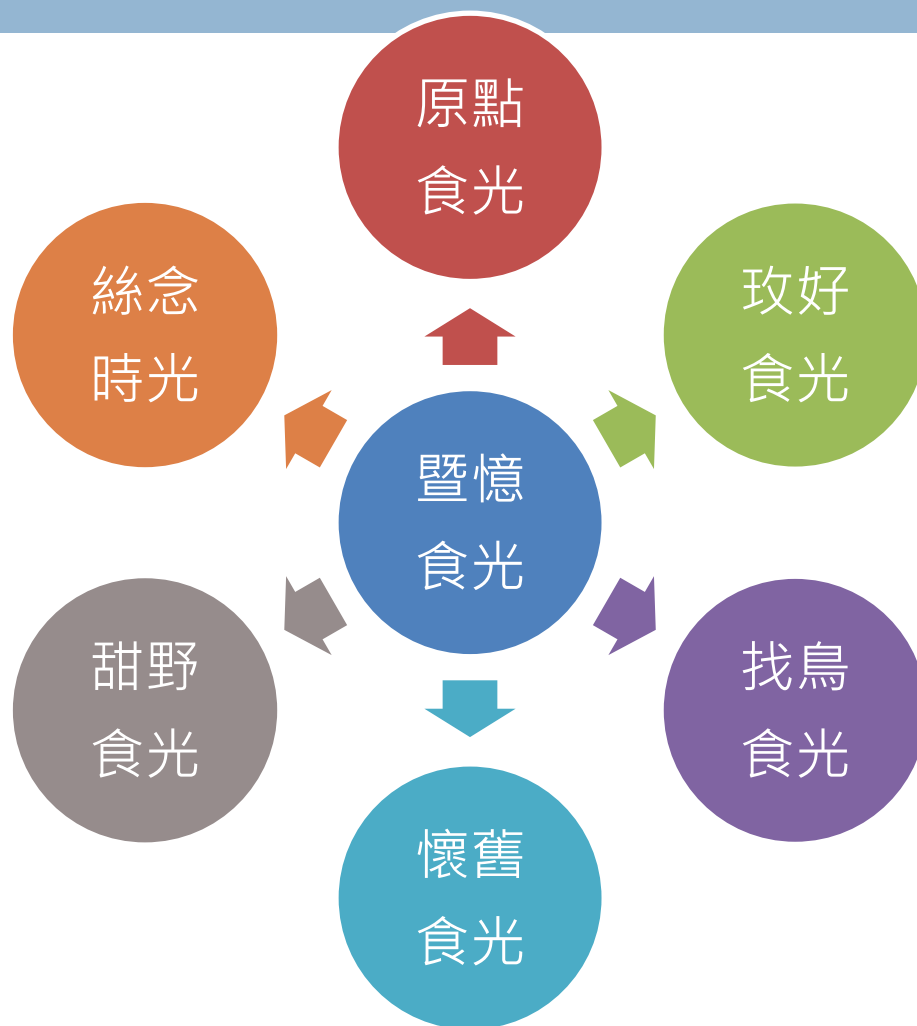
※在地特色食材適度置入

- 畫龍點睛

※手做

- 製作流程修正

※命名



早餐菜單設計範例-原點食光



百香果

百香果沙拉醬

副食-茭白筍

主食-熱壓吐司

美式炒蛋

早餐菜單設計範例-玫好食光



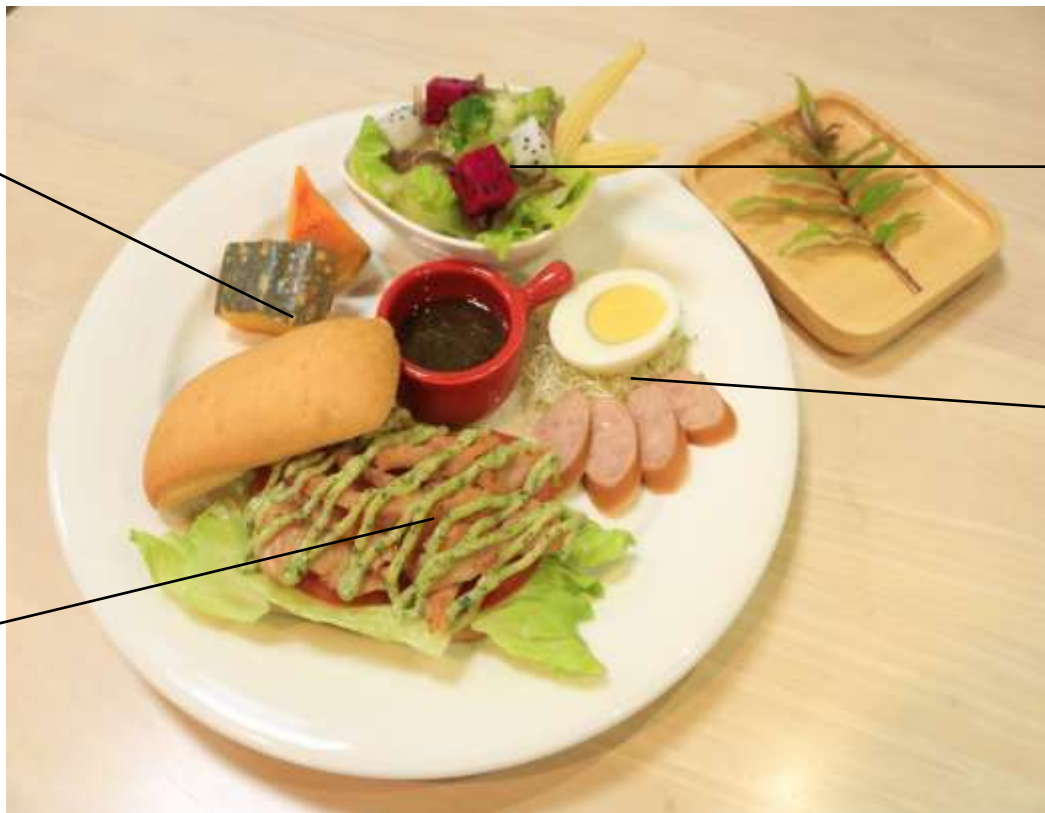
早餐菜單設計範例-找鳥食光

副食-栗子南瓜

水果生菜沙拉

主食-刺蔥燻雞
巧巴達

水煮蛋



早餐菜單設計範例-懷舊食光



早餐菜單設計範例-甜野食光

甜菜根沙拉

水果

美式炒蛋

副食-冰心地瓜

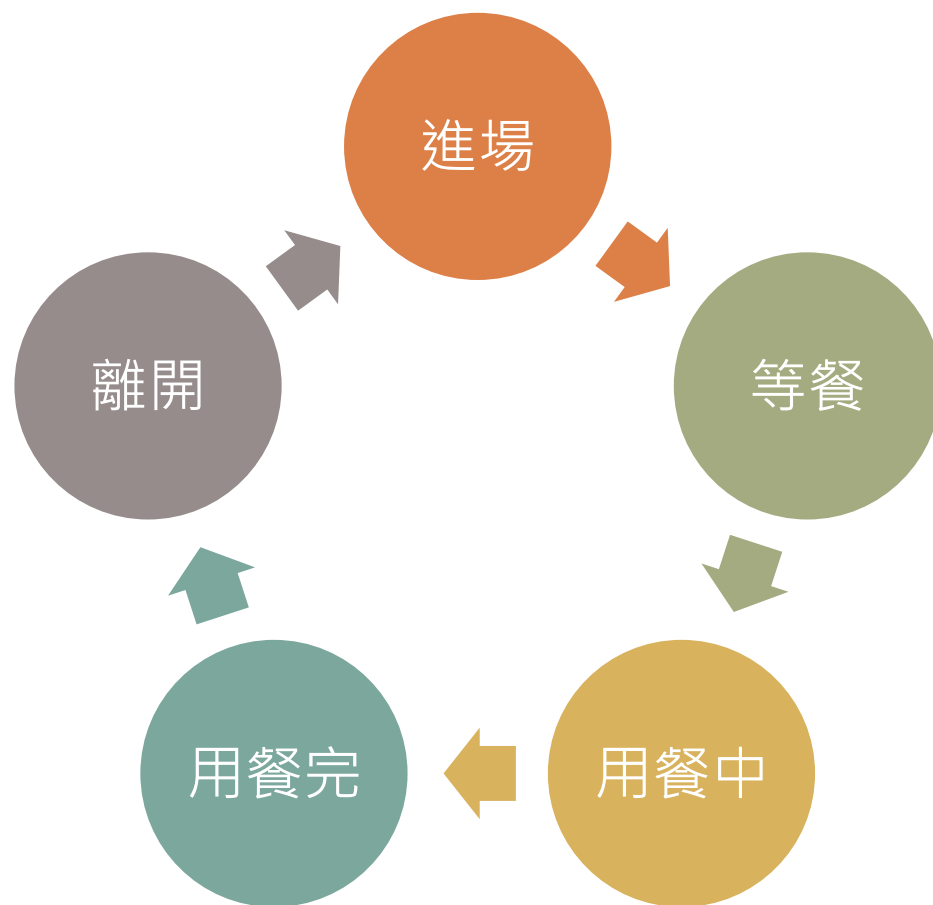
主食-杏鮑菇
墨西哥捲餅



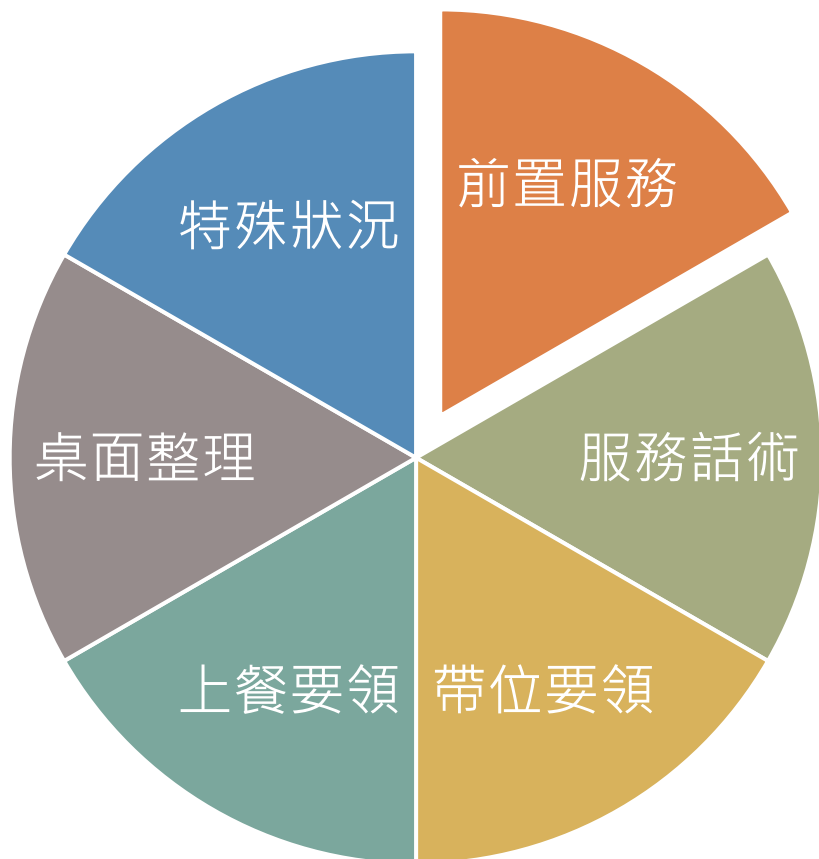
早餐菜單設計範例-絲念食光



早餐服務設計-1



早餐服務設計-2

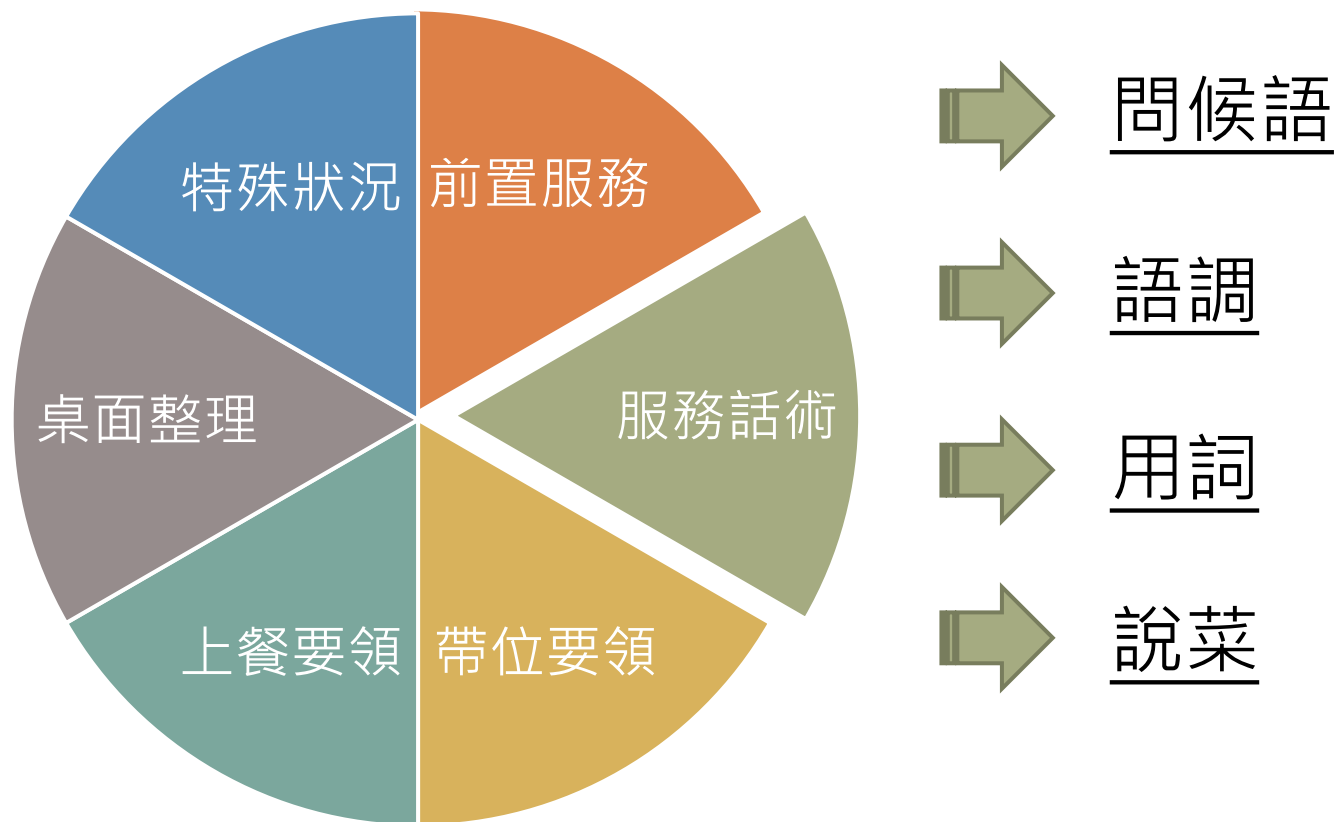


確認用餐人數

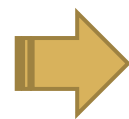
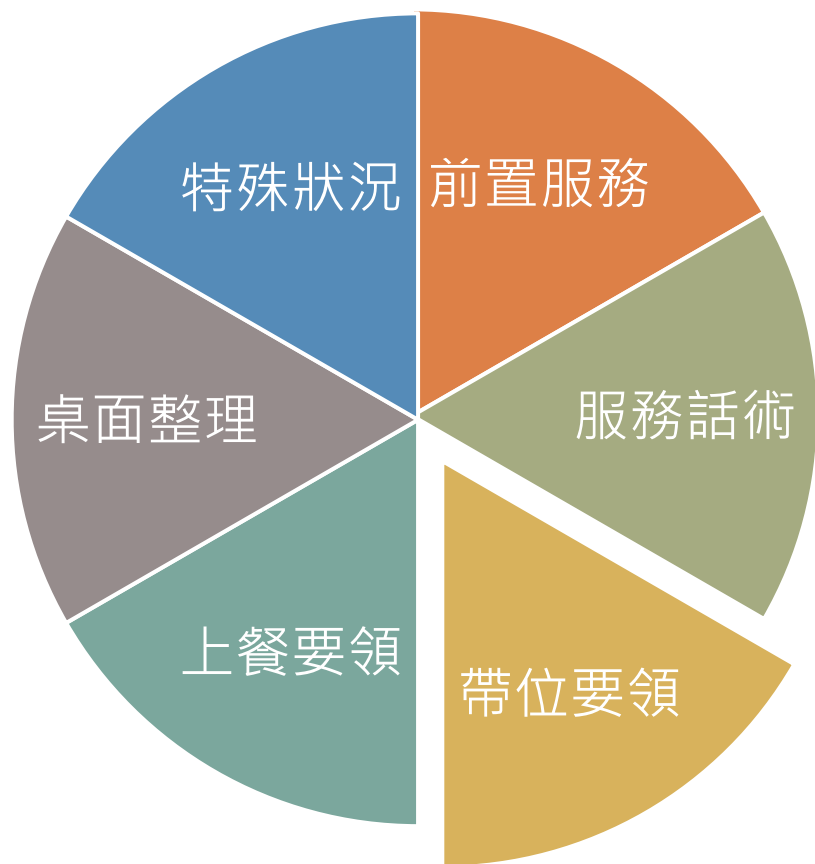


特殊需求

早餐服務設計-3



早餐服務設計-4

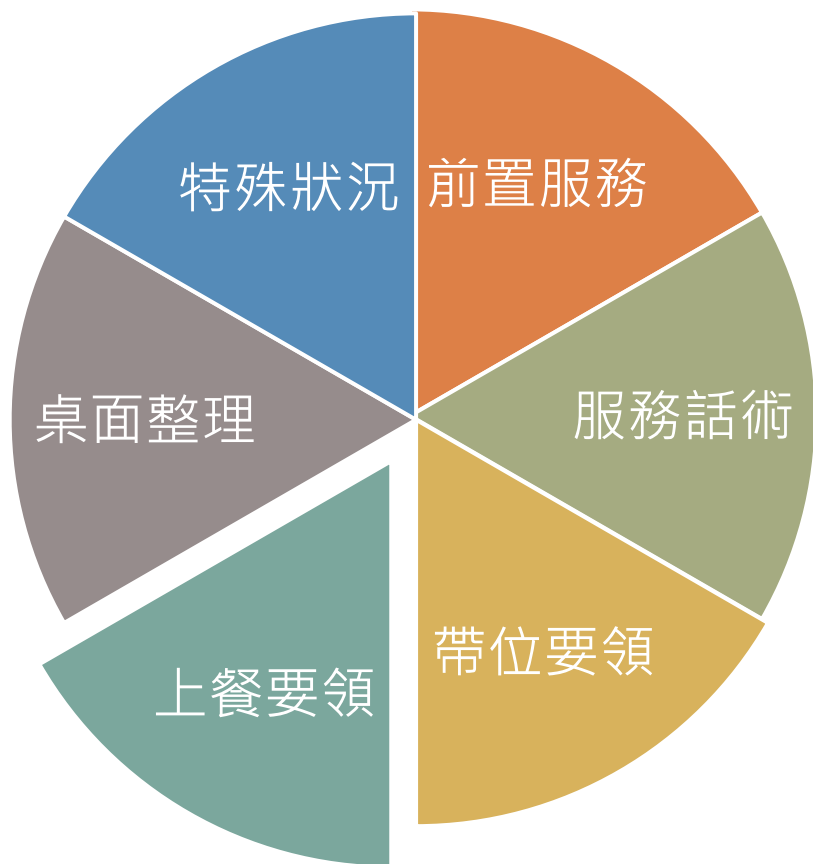


最舒服位置



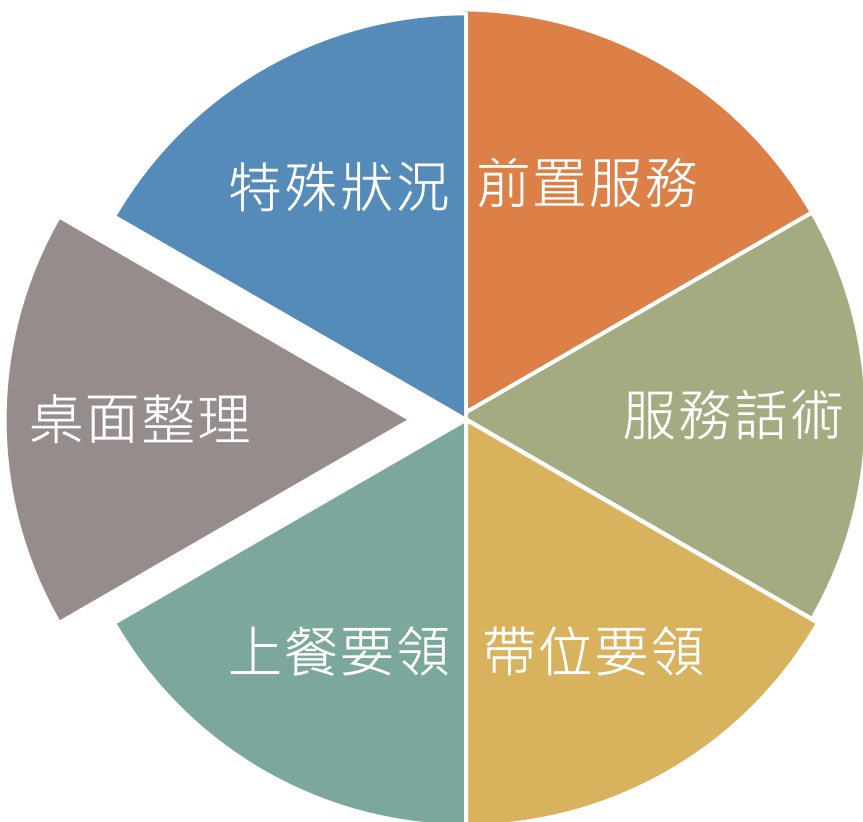
觀察客人需求

早餐服務設計-5

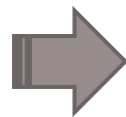


- ➡ 女士或長輩優先
- ➡ 適當調整桌面
- ➡ 注意孩童
- ➡ 輕放餐盤

早餐服務設計-6



背對鄰桌用餐顧客



優先整理主餐盤

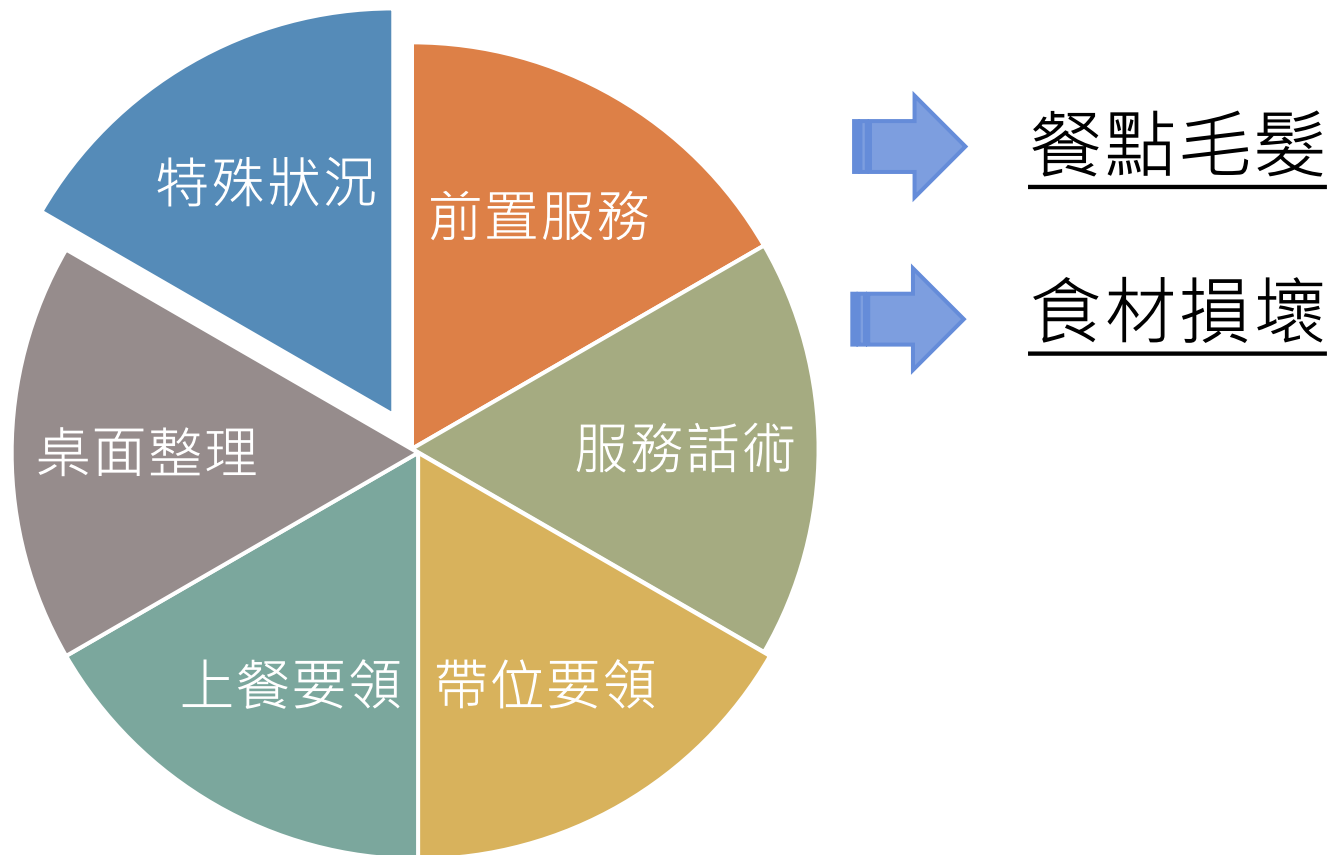


降低聲響



增加翻桌速度

早餐服務設計-7



早餐服務流程設計範例-暨大行旅為例

※原則-一連串的體驗設計

- 提升早餐價值、刺激購買

※商品陳列

- 主打商品、餐點

※商品解說



早餐服務流程設計範例-氣味旅行



國姓咖啡

埔里玫瑰

魚池紅玉

早餐服務流程設計範例-解說立牌



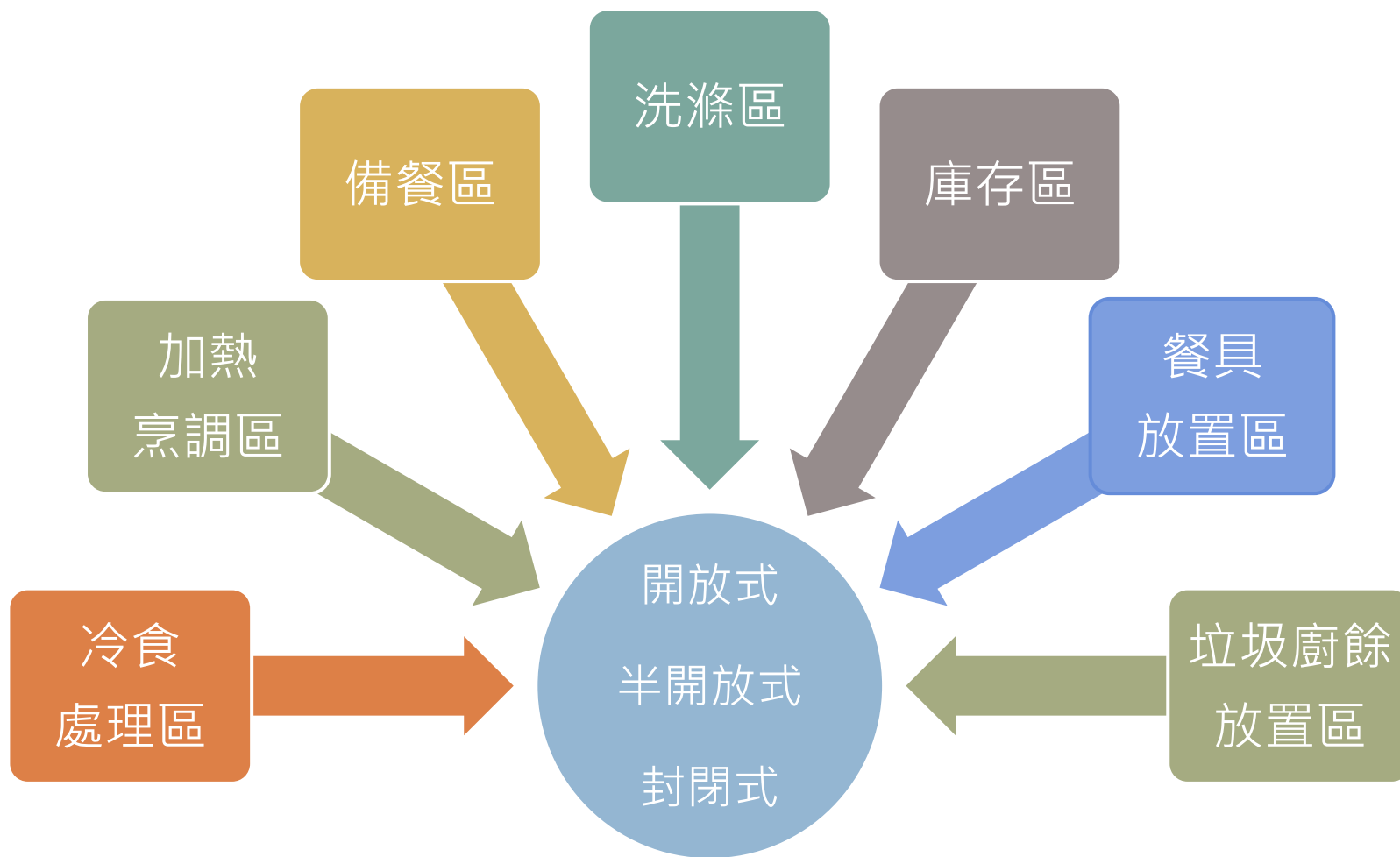
餐廳內場規劃-1



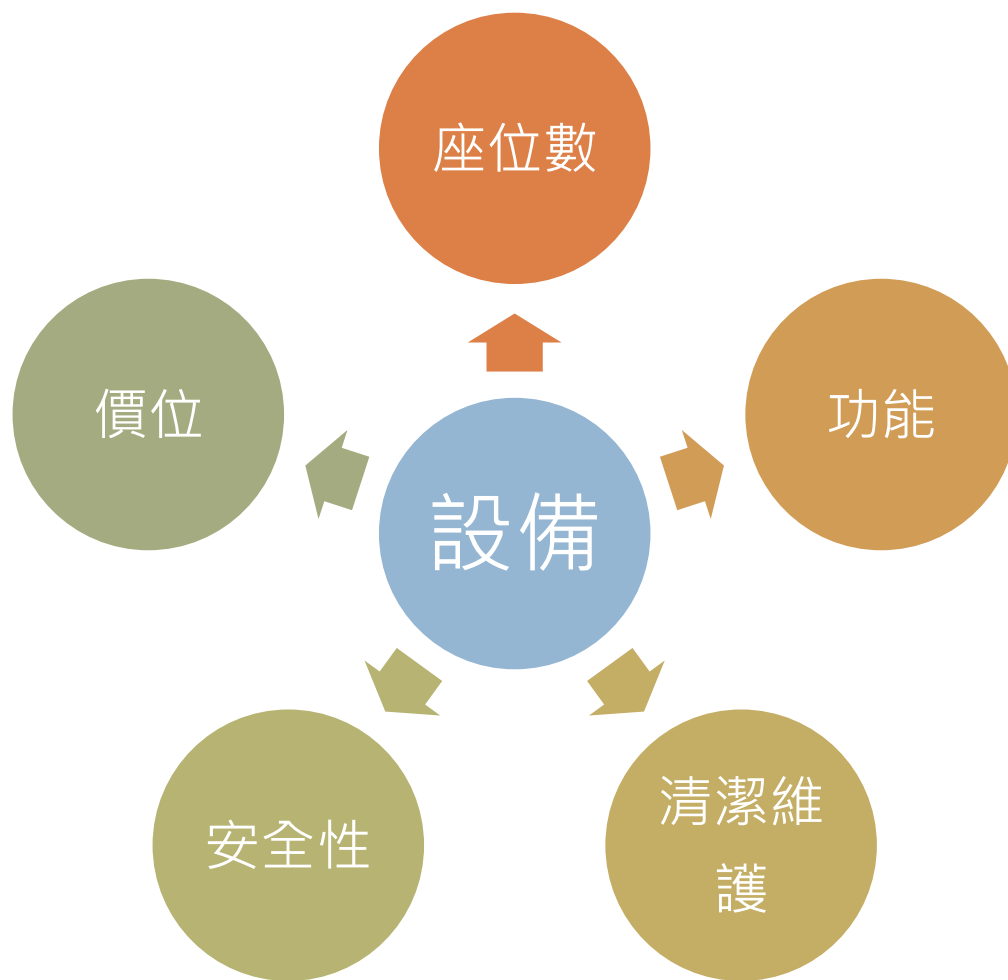
餐廳內場規劃-2



餐廳內場規劃-3



餐廳內場規劃-4

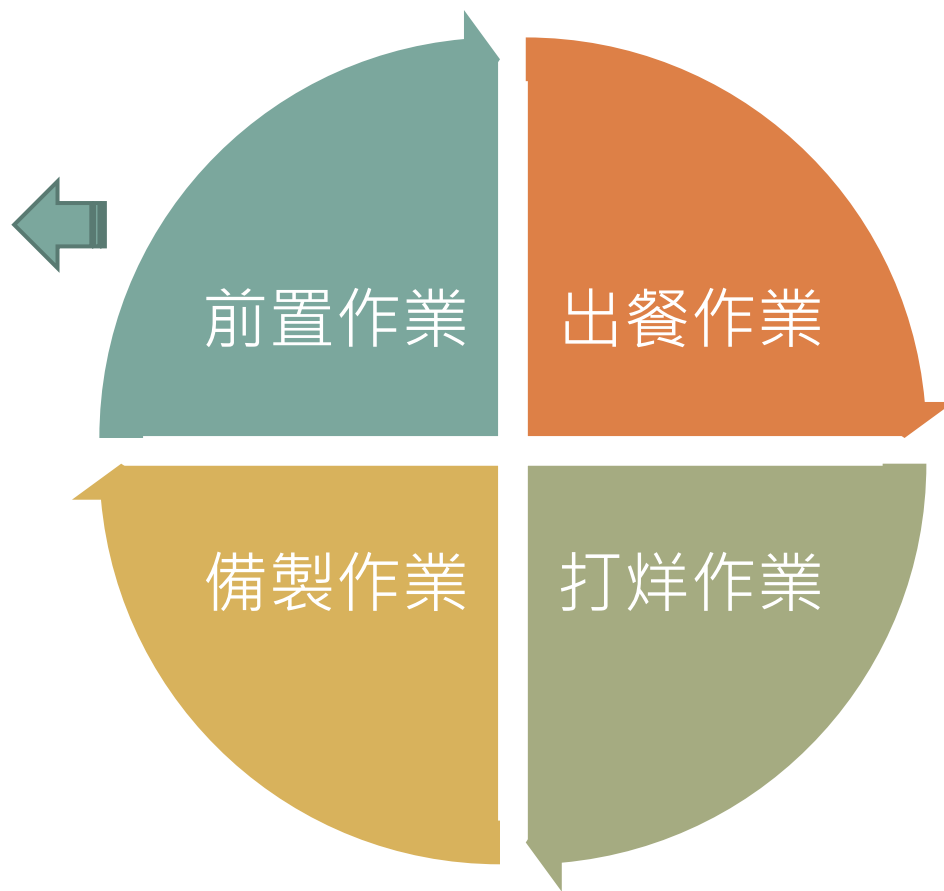


內場作業流程-1

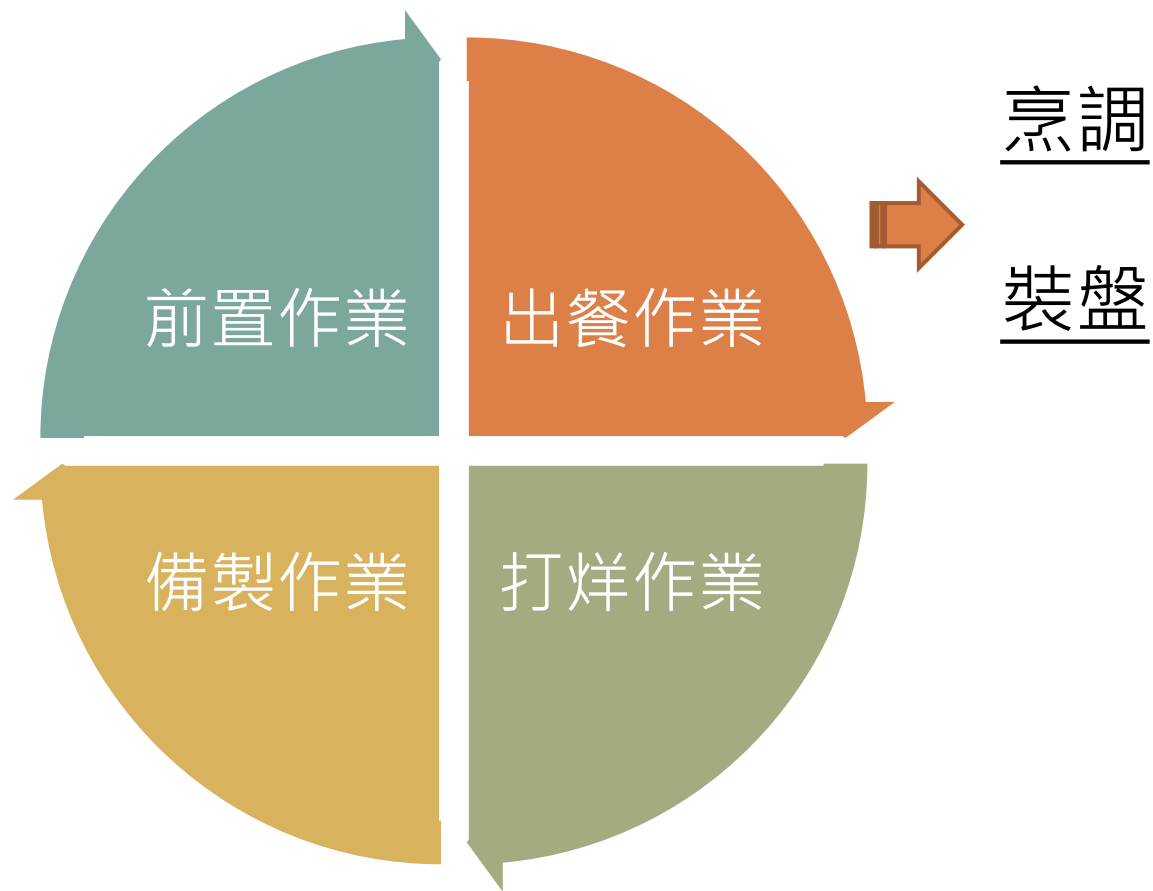
食材處理

擺盤抓料

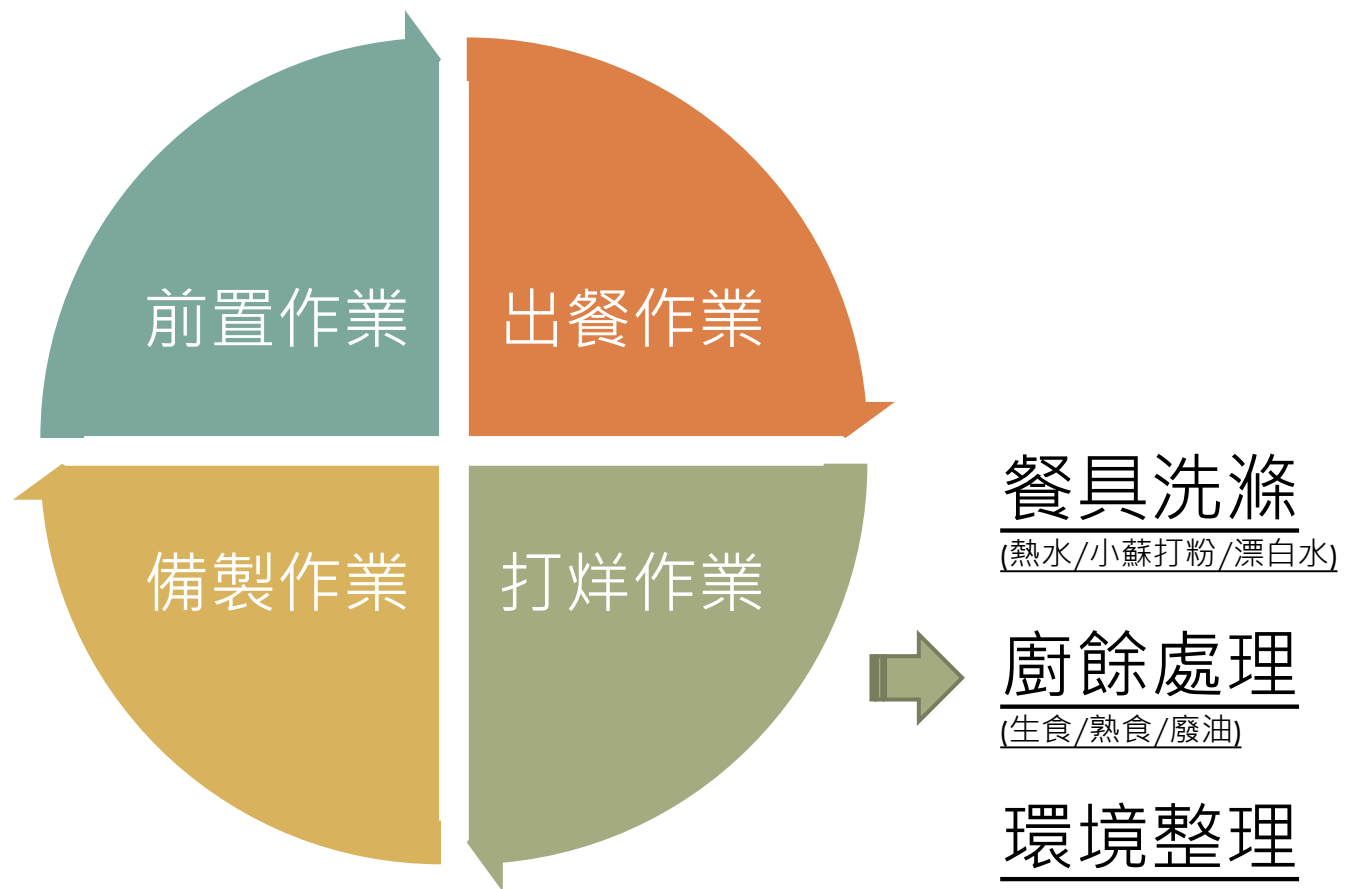
預先烹調



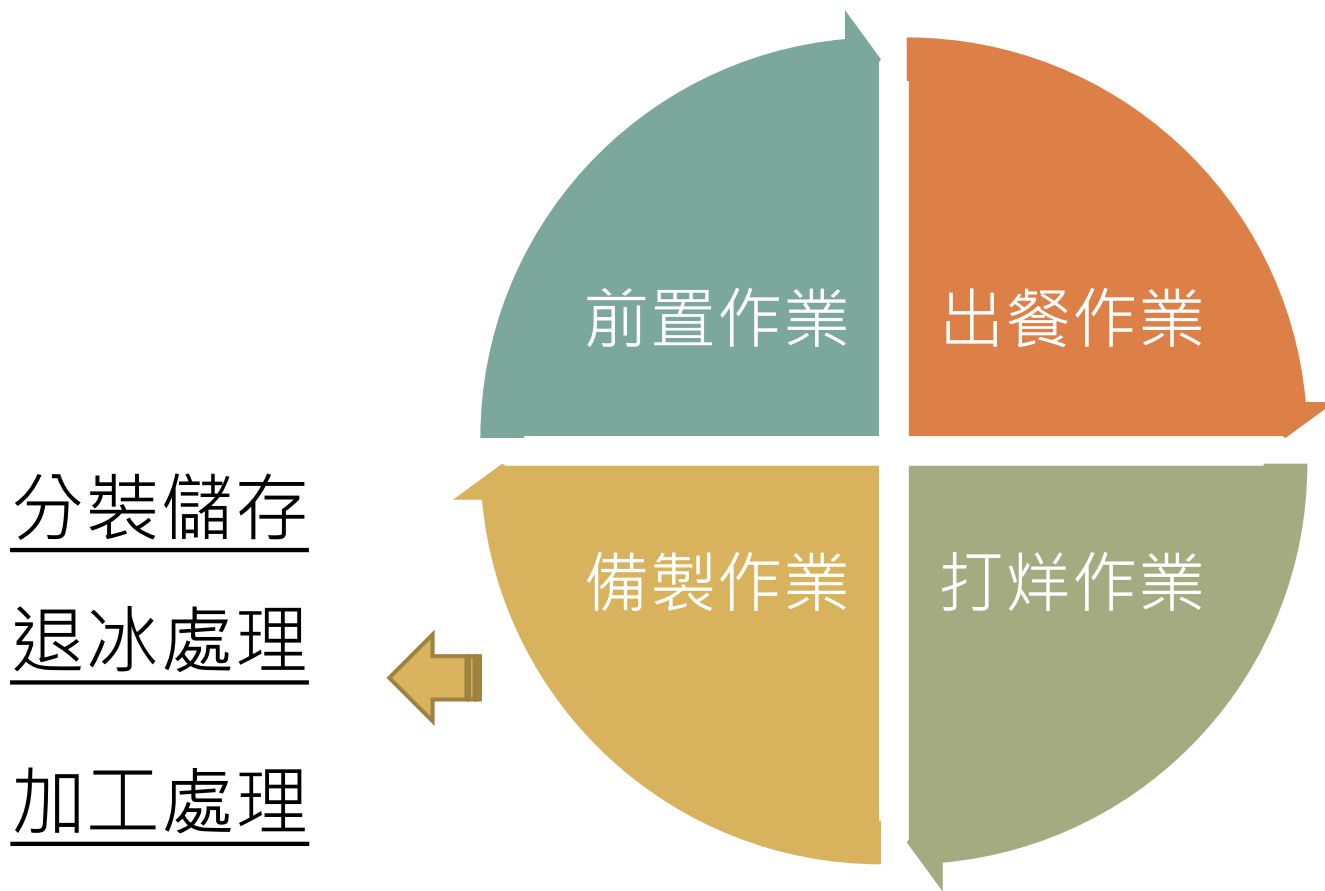
內場作業流程-2



內場作業流程-3



內場作業流程-4



食材庫存管理原則

固定存放位置(冷藏/冷凍存貨方式)

生鮮/半成品/成品分開存放

先進先出原則(日期標籤/由內至外存放)

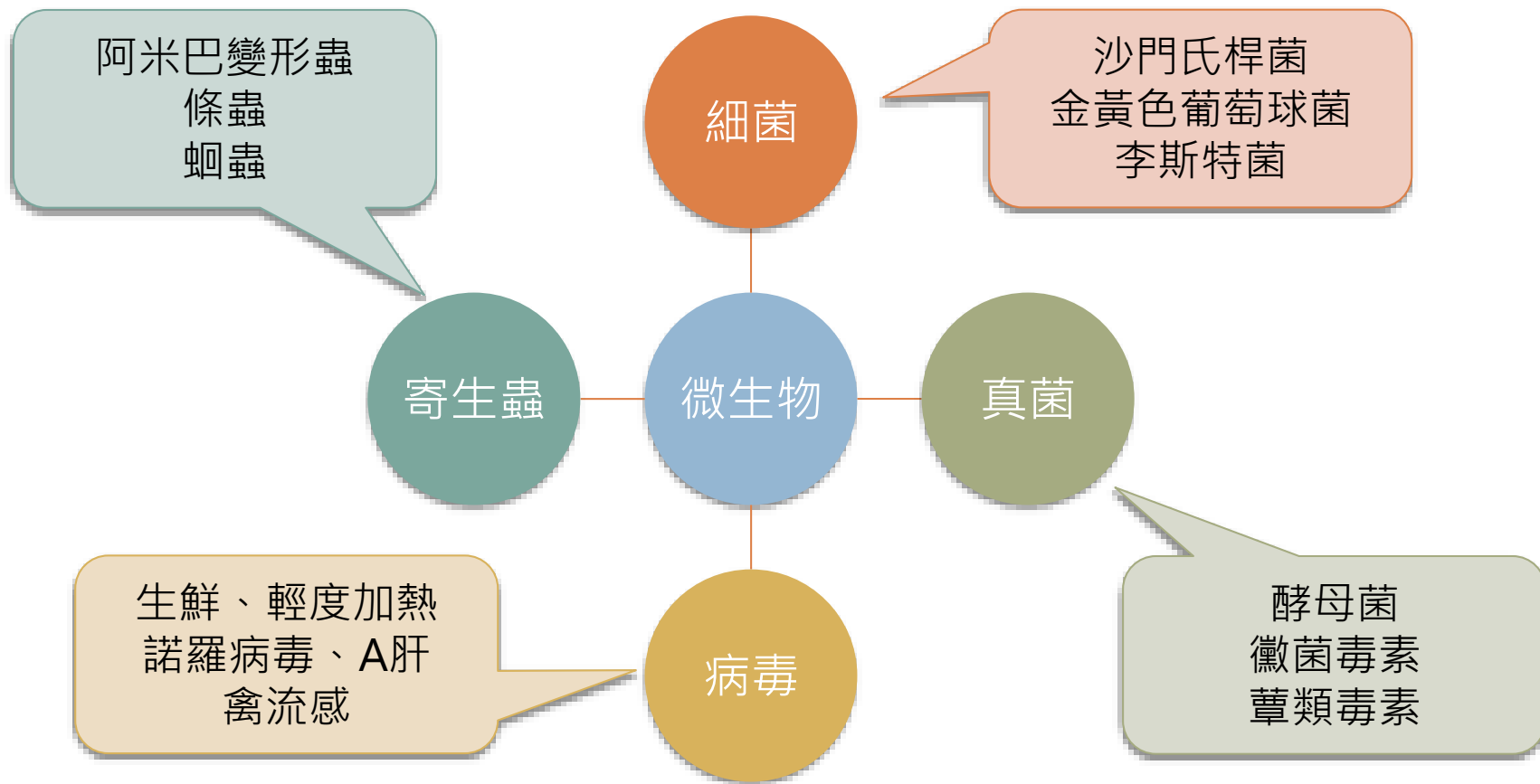
一星期盤點1次(確認品質/保存期限/剩餘數量)

2間以上食材供應商

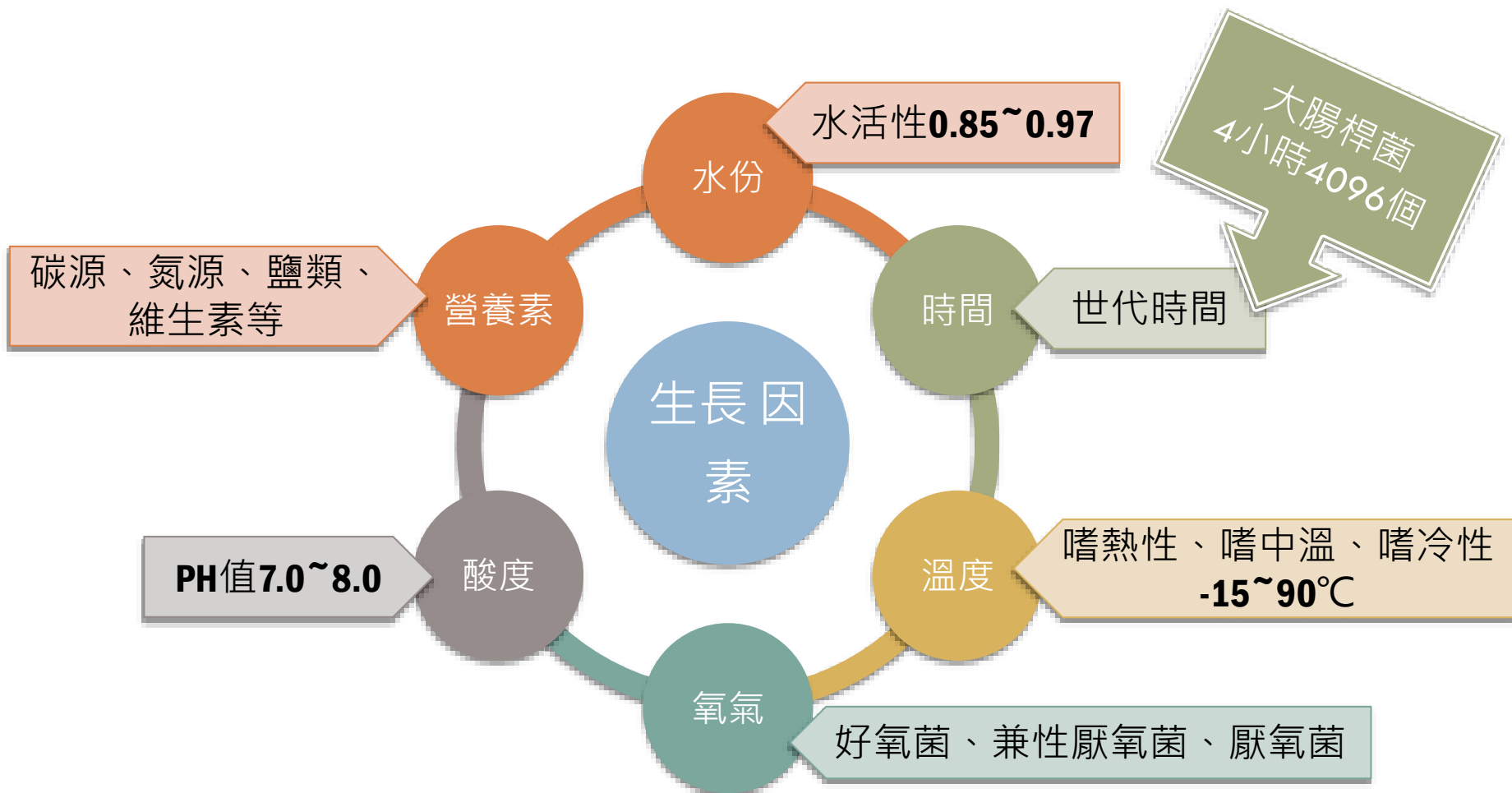
食品安全衛生重要性

- 1 維護消費者的安全
- 2 維護從業人員的安全
- 3 維護企業的永續經營

食品安全衛生危害因素



食品安全衛生危害因素-細菌



食品安全衛生危害因素-細菌

感染型

- 沙門氏桿菌：蛋類製品
- 腸炎弧菌：海鮮
- 李斯特菌：瓜果

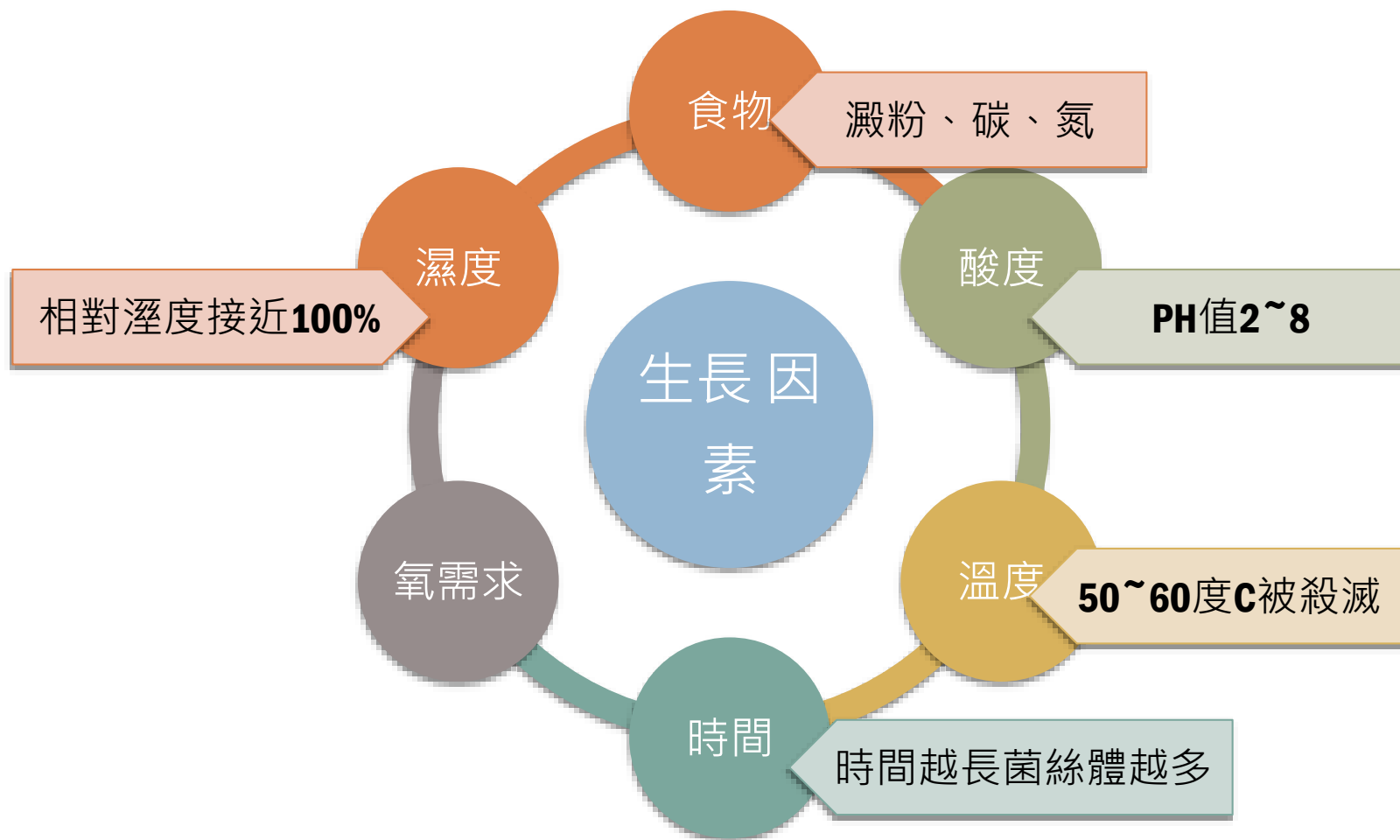
毒素型

- 金黃色葡萄球菌：膿瘡
- 肉毒桿菌：土壤、動物糞便

中間型

- 產器莢膜桿菌
- 病原性大腸桿菌

食品安全衛生危害因素-真菌



食品安全衛生危害因素-真菌

酵母菌

- 葡萄酒酵母菌、啤酒酵母菌等
- 漢遜式酵母菌等

黴菌

- 黑黴菌、紅麴
- 黃麴毒素：穀物類、豆類

菇類

- 蕈類毒素：不明菇類

食品安全衛生危害因素-病毒



食品安全衛生危害因素-病毒

病毒型腸炎

- 輪狀病毒
- 諾羅病毒

A型肝炎

- A型肝炎病毒

禽流感

- H5N1、H7N7、H9N2
- 雞肉、雞蛋

食品安全衛生危害因素-寄生蟲

阿米巴變形蟲

- 水源

廣東住血線蟲

- 蝸牛、水產甲殼類

有鉤/無鉤條蟲

- 未煮熟的病豬肉或病牛肉

蟯蟲/蛔蟲

- 個人/環境衛生

食物中毒分類



細菌性

- 感染型
- 毒素型
- 中間型

天然 毒素

- 植物性：毒菇、發芽馬鈴薯
- 動物性：河豚毒、有毒魚類
- 黴菌毒素：花生、玉米等穀物

化學性

- 農藥、重金屬
- 非法添加物

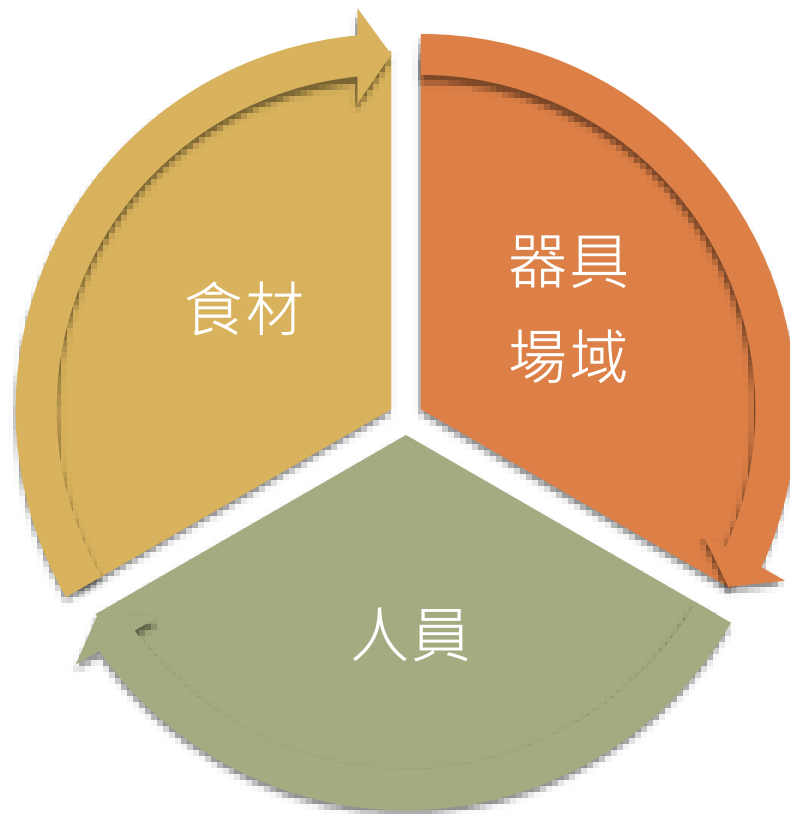
食物中毒處理



食安問題可能發生點



食品安全衛生注意要點



食品安全衛生注意要點

食 材

根莖類：無發霉、發芽、異色味、乾軟

乳製品：有效期限內、無分離、凝固、異色味、包裝損壞

雞蛋：表面光滑、無汙染雜物、破裂

肉類：肉質結實有彈性、無出血水、包裝完整、有效期限內

蔬果：葉面光滑完整、無腐爛枯萎蟲咬、果皮完整

食品安全衛生注意要點

食材

勿直接接觸髒污地面

依食材特性保鮮保存

烹調前食材確實清潔洗淨

腐爛食材絕不可使用

生熟食分開處理保存

食品安全衛生注意要點

食 材

熟食避免接觸生水

100°C煮熟

室溫下3小時內食用完畢

食品安全衛生注意要點

器具場域

備餐場域通風無蚊蠅

備餐場域定期消毒

備餐檯隨時保持乾淨整潔

生熟食處理器具分開

同砧板一次處理單一食材

食品安全衛生注意要點

器具場域

器具使用完畢立即清洗

器具清潔無汙漬油膩感

器具保存保持通風乾燥

手持刀具切勿嬉鬧

食品安全衛生注意要點

人員

擁有強烈的自主食安管理意識

穿著工作服與工作鞋

工作服定期清洗消毒

備餐不可佩戴任何首飾

不可留指甲及塗抹指甲油

食品安全衛生注意要點

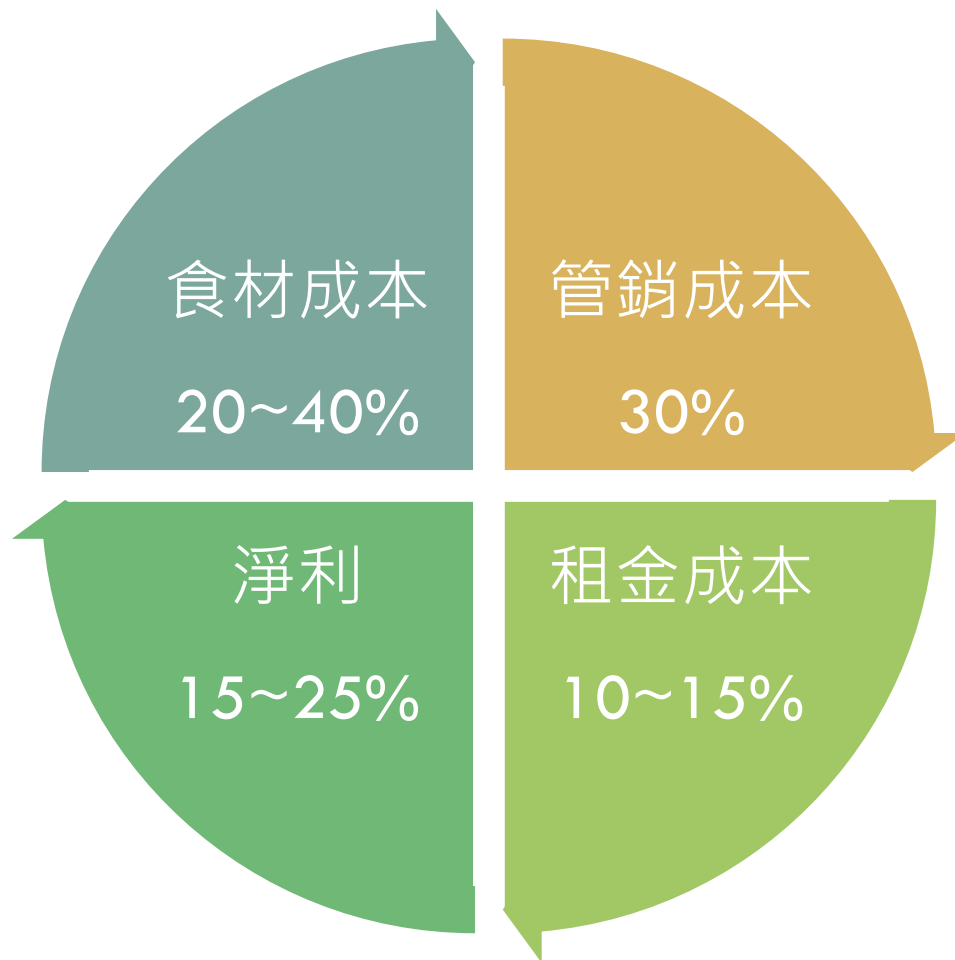
人員

避免傷口與食材直接接觸

備餐隨時保持雙手清潔

隨時保持全身儀容整潔

成本估算



延伸服務-暨憶小舖



延伸服務-暨憶小舖



延伸服務-暨憶小舖

產品名稱

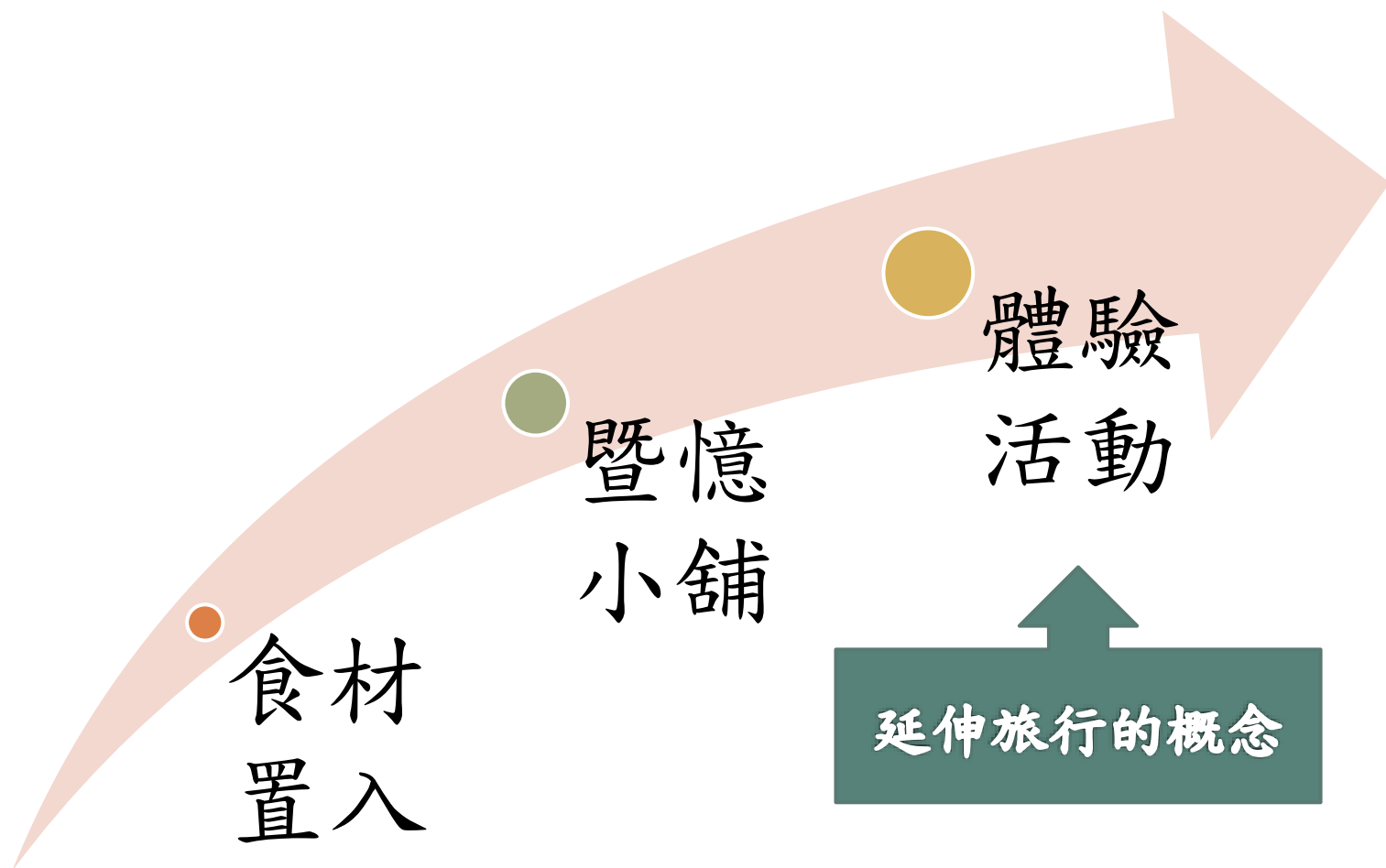
產地/小農資訊

產品介紹

產品價格



延伸服務-從餐桌回到產地概念



延伸服務-校園手作餐盒/會議茶點

