

明新科技大學

企業管理系

畢業專題研究報告

行動居酒屋餐車之經營研究

學生：張桓曦 宋源洛

鍾子雍 吳承軒

指導老師：張哲明 老師

中華民國一百零六年十二月

摘要

近幾年來，由於行動餐車設置成本低，造型新穎能快速抓住消費者目光及機動性高的特性，標榜開到哪賣到哪，有越來越多人選擇行動餐車來實現自己的創業夢想，且行動餐車在創業時所需的資本較小，不僅可以省下房租，對初期想創業的人來說會是比較小的負擔，行動餐車主要是以車體進行改裝，加裝調理吧檯始能現場製作熟食及飲料，故本專題是以行動居酒屋餐車為主題，想瞭解其行動餐車的經營策略、商業模式、現有行動餐車經營成功的關鍵因素，並進一步探討。

本研究進行了 200 份問卷調查，詢問了受訪者對於創業時的看法，及平時用餐時選擇餐廳時的考慮因素有那些，利用 SWOT 分析、五力分析，來分析行動餐車的優勢與劣勢及目前市場上的機會與威脅。

問卷結果顯示年齡層在 19~25 歲的人居多，大多是學生族群，因此價位的考量都以中低價位為主，並且會因為社群媒體的影響改變其飲食習慣，透過 SWOT 分析及五力分析出來的結果也顯示這個產業是可行的。

【關鍵詞】 行動餐車、行動居酒屋餐車、商業模式、SWOT 分析、五力分析