

明新科技大學

企業管理系

畢業專題研究報告

阿華師焗烤沙威瑪之產品暨服務創新

學生：楊淳羽 劉純君

張珮柔 彭昇隆

侯哲宇

指導老師：陳永琦老師

中華民國一百零九年十二月

摘要

阿華師焗烤沙威瑪創立至今 20 餘年，其中經歷了一些困境與轉變，至今已從原本的攤車變成實體的店面，具有基本客源，正努力朝開拓新產品與改善作業流程邁進。藉由與老闆深入討論，及本研究實地勘察後，本研究主要在於協助阿華師焗烤沙威瑪，透過問卷調查了解消費者對現有口味的喜好與新口味推出。並藉由實作完成商標圖像的設計，並製作號碼牌與中英文菜單。本研究更利用阿華師焗烤沙威瑪絕佳的地理位置，設計美食探索地圖，並將美食探索地圖與廠商的基本資料製作成名片，協助廠商從被動等待消費者變成主動出擊。

本研究於 2020 年 6 月 22 日至 6 月 23 日進行新口味調查問卷，總共發出 209 份問卷，回收 209 份，回收率 100%，其中，無效問卷為 0 份，有效回收率為 100%。並於 2020 年 10 月 3 日，進行試吃問卷發放，總共發出 20 份問卷，有效回收率為 100%。本研究結果顯示：(1)新口味以泰式酸辣與剝皮辣椒最受期待，新主食則為牛肉(2)剝皮辣椒口味試吃效果佳(3)招牌不明顯且內用座位不足(4)顧客多為「路過」才消費，高達六成以上也到過鄰近美食據點(5)高達 75%顧客為當地人，不方便停車為最大困擾(6)協助阿華師焗烤沙威瑪設計商標圖像，製作號碼牌(7)完成菜單製作，讓消費者更了解阿華師焗烤沙威瑪的產品(8)結合花蓮市美食探索地圖與店家基本資料，完成名片製作。

本研究並依此提供以下建議供廠商參考：(1)正式推出剝皮辣椒口味，繼續與供應商協商牛肉成本(2)印製具有商標圖像的包裝紙袋(3)更換招牌與重新規劃店內座位(4)設計花蓮市美食探索地圖，善用絕佳地理位置進行行銷(5)更新名片並宣導電話訂餐，降低取餐時間。

【關鍵詞】阿華師焗烤沙威瑪、企業象徵物、美食探索地圖