

零售策略規劃與研究-以 1314 碳烤三明治餐飲店為例

指導老師：陳振隆 老師

組 員：林本菁、張一君、關梧桐、陳泰源

摘 要

民生問題一直是人類歷史中的主要課題，其中最重要的就是「吃」，我們可以從人類進步的歷史來看餐飲文化，可以窺見社會興衰的現象。事實上，臺灣從農、畜牧業社會轉到今日以工商業為主的社會，這之間的餐飲業變化，也由小型、中型、大型到國際型一路發展走來。

三、四十年代為舊式農村社會，「在外用餐」對當時人們而言，是一種奢侈、浪費的行為，往往只有在招待至親好友之時，才有可能。

五、六十年代，政府農業政策、交通建設、經濟改革之後，商業氣息逐漸拓展，外食人口也逐漸增加，鄉村人口湧入都市，一些身無一技之長又無背景，靠著日常生活中的傳統饌食烹調技藝，餐飲業逐漸成為最合乎「本領」的創業途徑，餐飲業也逐漸嶄露出繁華似錦的前景。

民生問題一直是人類生活所需面對的部分，隨著社會型態的轉變，工商活動的忙碌及職業婦女增加，至外地工作或唸書的年輕人亦逐年上升，皆使外食人口日漸增加，需求提升相對繁榮了餐飲業的活動。整體而言，餐飲業的商機大，經營此業無時無刻都在面對競爭及多樣化的挑戰，業者常需絞盡腦汁推陳出新，以滿足顧客多樣化的心態。在一個事業代表一個家庭的理念之下，本組組員在思考「在一個商圈內開餐飲店要如何經營才能提高成功的機會」，並將探討的結案提供大眾參考。因為在餐飲業行業中，進入及退出障礙不大，有很多人創業開餐飲業，但經營失敗的人也很多，流動性高遂漸成為其產業特性。