

設施規劃與層級分析法之應用 以芳鄰早餐店為例

專題研究學生：991050114吳若寧 991050151黃亭瑄

991050152廖妙華 991050153吳家鑫

指導教授：許天淳老師

研究背景

現代人因為注重養身，所以早餐被認為是一天中最重要的一餐，而現在的早餐店五花八門，例如舊式早餐店、複合式早餐店，根據台灣連鎖暨加盟協會統計可發現，2008年到2011年，前十大早餐品牌連鎖店減少了六百四十家，減少幅度約為7%，在便利商店與麥當勞、肯德基、摩斯漢堡等連鎖速食餐廳崛起之下，芳鄰早餐店要如何在眾多競爭者之中脫穎而出？

研究動機與目的

由於我們其中一名組員從事早餐店的工作，是屬於舊式平價早餐店，客源幾乎來自於附近鄰居，也幾乎都是老顧客，這種老舊的裝潢方式，依現代社會來說，已經吸引不了求新求變的客人，又因老闆希望在明年重新裝潢，所以我們想利用設施規畫管理方法擬定出幾個方案，再以層級分析法(AHP)來計算各方案的評分，作出正確決策，以吸引新客源，同時也要留住老顧客。

本研究之目的是希望運用設施規劃所提出的管理方法，探討目前芳鄰早餐店人員及所需之相關設備設施等，做最有效的組合與規劃，以克服在早上上班、上課尖峰時段，避免因設施及流程規劃未有效利用，而延長整個製做流程，造成時間資源上的浪費。

以下是我們預定在芳鄰早餐店上可以達到的目標：

- (一) 設計方案，將人員物料及所需相關設備設施等，做最有效的組合與規劃
- (二) 擬定優惠方案，回饋老顧客，吸引新客源

研究流程

