

親愛的遊客您好：

這是一份學術性的調查問卷，主要目的是瞭解您在高級餐廳體驗相關意見。本份問卷採不記名方式，僅作學術調查使用，請您安心填答。由衷感謝您的支持。

敬祝 萬事如意！

國立嘉義大學行銷與觀光管理學系教授 劉瓊如 敬託

【說明】 您覺得這裡的視覺用餐體驗如何？ 請依照您的主觀感覺在適當的空格打勾「✓」	同 意 程 度						
	低----->高						
	1	2	3	4	5	6	7
1. 餐廳的內部空間具有巧思，讓人在視覺上感覺一步一步踏入餐廳的主題故事中							
2. 這裡的天花板裝飾與餐廳的平面空間設計是融為一體							
3. 這裡的牆面裝飾能夠豐富餐廳用餐主題的故事性							
4. 這裡陳列的畫作及藝術品能夠彰顯餐廳本身的氣質							
5. 這裡擺設的植栽與花藝能夠襯托出用餐主題的意境							
6. 這裡的用餐桌椅在視覺上能夠與用餐主題互相呼應							
7. 這裡的餐飲擺盤就像藝術品，每一道在視覺上都經過巧妙的設計							
8. 這裡的餐飲擺盤中的色彩及構圖能夠呈現用餐主題的故事情節							
9. 整個菜單的餐飲擺盤連成一個美好的起承轉合，在視覺上說出一個完整的故事							
10. 服務人員的氣質與餐廳品牌定位相符							
11. 服務人員的服裝設計與餐廳品牌個性相契合							
12. 服務人員的髮飾及配件與餐廳品牌個性相契合							
13. 服務人員的微笑讓人覺得賞心悅目							
14. 服務人員的服務舉止優雅							
15. 與服務人員交談的眼神交流能夠讓人感受到真誠							

【說明】 您覺得這裡的科技設備的運用性用餐體驗如何？ 請依照您的主觀感覺在適當的空格打勾「✓」 若餐廳沒有提供請在不適用的空格打勾「✓」	運 用 程 度						
	低----->高						
	1	2	3	4	5	6	7
1. 透過科技設備的設計所帶來的視覺效果，能夠讓顧客融入餐點的主題故事							
2. 透過科技設備結合用餐的設計，讓餐飲體驗的說故事舞台從餐盤延伸到整個餐桌							
3. 科技設備所帶來的視覺娛樂效果非常新奇，讓我跟整個用餐主題的故事有更多感官上的互動							
4. 藉由科技設備結合餐點的視覺設計，讓我在用餐的過程中不無聊，會對下一道菜餚產生期待							

【說明】 您覺得這裡的聽覺用餐體驗如何？ 請依照您的主觀感覺在適當的空格打勾「✓」	同 意 程 度						
	低----->高						
	1	2	3	4	5	6	7

1. 這裡的背景音樂搭配經過設計，能夠引導顧客深入用餐主題的氣氛中							
2. 服務人員在餐桌邊作業時會特別放低聲量，讓我不會被他們發出的聲響所打擾							
3. 有些菜餚是現場烹飪料理的，那個過程中製造的聲響具有戲劇效果又引人食慾							
4. 上菜時，服務人員說菜的語調是令人感到美妙的							
5. 用餐時，服務人員的問候令人感到親切							
6. 用餐時，服務人員的問候讓我覺得自己是受敬重的客人							

【說明】 您覺得這裡的觸覺用餐體驗如何？ 請依照您的主觀感覺在適當的空格打勾「✓」	同 意 程 度 低----->高						
	1	2	3	4	5	6	7
1. 這裡的桌椅坐起來質感很好，讓我感到很舒適							
2. 餐桌上餐具的設計很棒，讓我使用時感到很舒適							
3. 餐桌上的桌巾及餐巾摸起來質感很好，讓我感到很舒服							
4. 在餐飲體驗的設計上，讓我有機會親手感受菜品隨溫度和時間變動帶來的觸感							
5. 這裡不同的菜品都有各自的器皿盛裝，這些器皿摸起來的質感能夠傳達用餐的主題							
6. 菜品的設計別具巧思，讓我在整個品味的過程中體驗了豐富的口腔觸感 (如：脆、硬、滑、軟、嫩)							

【說明】 您覺得這裡的味覺用餐體驗如何？ 請依照您的主觀感覺在適當的空格打勾「✓」	同 意 程 度 低----->高						
	1	2	3	4	5	6	7
1. 這裡的菜品從頭到尾吃下來不會讓人覺得了無新意，反而會一直對下一道菜有期待感							
2. 這裡的主廚使用獨特少見的烹調方式，創造出讓人難忘的美味							
3. 菜品中看到的一些常見的食材，在入口後，方能嚐到多種食材疊加而成的新奇滋味							
4. 這裡的菜品讓人吃起來感覺不會有健康上的負擔							
5. 這裡的菜品都是由新鮮高品質的食材製成							
6. 這裡提供的菜品仍然保有主要食材原有的鮮味							

【說明】 您覺得這裡的嗅覺用餐體驗如何？ 請依照您的主觀感覺在適當的空格打勾「✓」	同 意 程 度 低----->高						
	1	2	3	4	5	6	7
1. 這個餐廳有獨特設計的香氛來搭配餐廳的品牌個性							
2. 用餐過程中使用到會散發氣味的物品，都是與用餐主題相呼應的 (如：檜木味的擦手巾)							

3. 這裡季節性菜品是根據各時節自然環境的花果香進行設計							
4. 這裡的菜品製作搭配了多種食材相互融合，聞起來又是別有一番新的味道							
5. 這裡的菜品所展現的香氣保留了主要原食材的香氣							
6. 主廚在菜香的設計上下了巧思，透過烹飪的手法及器皿的使用，讓菜品上菜後達到香氣四溢的效果							

【說明】 您覺得這裡整體用餐體驗如何？ 請依照您的主觀感覺在適當的空格打勾「✓」	同 意 程 度						
	低----->高						
	1	2	3	4	5	6	7
1. 我會推薦這家餐廳給其他人							
2. 我會告訴其他人這家餐廳的正面消息							
3. 相較於其他餐廳品牌，我會將這家餐廳列為首選							
4. 我很想要再次造訪這家餐廳							
5. 我對這家餐廳有很強的認同感							
6. 這家餐廳對我而言是很特別的							
7. 比其他任何餐廳，我較喜歡來到這家餐廳							

1.性別：☐男 ☐女

2.家庭組成：☐單身 ☐已婚、無小孩 ☐已婚、有小孩

3.學歷：☐高中/職(含以下) ☐大專/大學 ☐研究所(含以上)

4.年齡：☐18~24 歲 ☐25~34 歲 ☐35~44 歲 ☐45~54 歲 ☐55~64 歲 ☐65 歲以上

5.職業：☐民意代表、行政主管、企業主管 ☐軍警公教人員 ☐農林漁牧人員

☐技術員或服務工作人員或售貨員 ☐學生 ☐家庭主婦 ☐退休人員☐待業中 ☐其它_____

6.居住地區：☐台灣北部(台北、新北、基、桃、竹) ☐台灣中部(苗、中、投、彰)

☐台灣南部(雲、嘉、台、高、屏)☐台灣東部(宜蘭、花蓮、台東)☐台灣離島☐其他_____

7.個人月收入：☐無收入 ☐1~20,000 元 ☐20,001~40,000 元 ☐40,001~60,000 元
☐60,001~80,000 元 ☐80,001~100,000 元 ☐100,001 元以上

8.請問距離您上次至這家餐廳用餐的時間為何？

☐三個月內 ☐三個月以上~六個月內 ☐六個月以上~1 年以內

9.請問您所造訪的米其林餐廳星級為何？

☐ 1 星級 ☐ 2 星級 ☐ 3 星級