

過錄編碼簿

題號	變項名稱	變項說明	選項數值說明	備註
	id	樣本編號		
一、視覺(空間布局的吸引力)				
1	X1	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	1 非常不同意 2 有點不同意	
2	X2	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 不同意 4 普通	
3	X3	3. 這裡的牆面裝飾能夠豐富餐廳用餐主題的故事性5	5 同意 6 有點同意 7 非常同意 9 未填答	
二、視覺(用餐環境的裝飾性)				
4	X4	1. 這裡陳列的畫作及藝術品能夠彰顯餐廳本身的氣質	1 非常不同意 2 有點不同意	
5	X5	2. 這裡擺設的植栽與花藝能夠襯托出用餐主題的意境	3 不同意 4 普通	
6	X6	3. 這裡的用餐桌椅在視覺上能夠與用餐主題互相呼應	5 同意 6 有點同意 7 非常同意 9 未填答	
三、視覺(餐飲擺盤的設計性)				
7	X7	1. 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	1 非常不同意 2 有點不同意	
8	X8	2. 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	3 不同意 4 普通	
9	X9	3. 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	5 同意 6 有點同意 7 非常同意 9 未填答	
四、視覺(服務人員實體外表的吸引力)				
10	X10	1. 服務人員的氣質與餐廳品牌定位相符	1 非常不同意 2 有點不同意	
11	X11	2. 服務人員的服裝設計與餐廳品牌個性相契合	3 不同意 4 普通	
12	X12	3. 服務人員的髮飾及配件與餐廳品牌個性相契合	5 同意	

			6 有點同意 7 非常同意 9 未填答	
五、視覺(服務人員行為的合宜性)				
13	X13	1. 服務人員的微笑讓人覺得賞心悅目	1 非常不同意	
14	X14	2. 服務人員的服務舉止優雅	2 有點不同意	
15	X15	3. 與服務人員交談的眼神交流能夠讓人感受到真誠	3 不同意 4 普通 5 同意 6 有點同意 7 非常同意 9 未填答	
六、視覺(科技設備的運用性)				
16	X16	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	1 運用程度非常低	
17	X17	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	2 運用程度非常低	
18	X18	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	3 運用程度有點低	
19	X19	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	4 普通 5 運用程度有點高 6 運用程度高 7 運用程度非常高 9 未填答	
七、聽覺(環境音量的舒適性)				
20	X20	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	1 非常不同意 2 有點不同意	
21	X21	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 不同意 4 普通	
22	X22	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	5 同意 6 有點同意 7 非常同意 9 未填答	
八、聽覺(服務人員問候的適宜性)				
23	X23	1. 上菜時，服務人員說菜的語調是令人感到美妙的	1 非常不同意	
24	X24	2. 用餐時，服務人員的問候令人感到親切	2 有點不同意	

25	X25	3. 用餐時,服務人員的問候讓我覺得自己是受敬重的客人	3 不同意 4 普通 5 同意 6 有點同意 7 非常同意 9 未填答	
九、觸覺(用餐環境的舒適性)				
26	X26	1. 這裡的桌椅坐起來質感很好,讓我感到很舒適	1 非常不同意	
27	X27	2. 餐桌上餐具的設計很棒,讓我使用時感到很舒適	2 有點不同意 3 不同意	
28	X28	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 普通 5 同意 6 有點同意 7 非常同意 9 未填答	
十、觸覺(菜品設計的接觸性)				
29	X29	1. 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	1 非常不同意 2 有點不同意	
30	X30	2. 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	3 不同意 4 普通	
31	X31	3. 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)	5 同意 6 有點同意 7 非常同意 9 未填答	
十一、味覺(菜品口味的絕妙性)				
32	X32	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	1 非常不同意 2 有點不同意	
33	X33	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 不同意 4 普通	
34	X34	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	5 同意 6 有點同意 7 非常同意 9 未填答	
十二、味覺(料理的健康關注性)				
35	X35	1. 這裡的菜品讓人吃起來感覺不會有健康上的負擔	1 非常不同意 2 有點不同意	
36	X36	2. 這裡的菜品都是由新鮮高品質的食材製成		

37	X37	3. 這裡提供的菜品仍然保有主要食材原有的鮮味	3 不同意 4 普通 5 同意 6 有點同意 7 非常同意 9 未填答	
十三、嗅覺(環境氣味的舒適性)				
38	X38	1. 這個餐廳有獨特設計的香氛來搭配餐廳的品牌個性	1 非常不同意 2 有點不同意	
39	X39	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 不同意 4 普通	
40	X40	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	5 同意 6 有點同意 7 非常同意 9 未填答	
十四、嗅覺(料理的香氣性)				
41	X41	1. 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	1 非常不同意 2 有點不同意	
42	X42	2. 菜品所展現的香氣保留了主要原食材的香氣	3 不同意	
43	X43	3. 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	4 普通 5 同意 6 有點同意 7 非常同意 9 未填答	
十五、口碑推薦				
44	X44	1. 我會推薦這家餐廳給其他人	1 非常不同意	
45	X45	2. 我會告訴其他人這家餐廳的正面消息	2 有點不同意 3 不同意 4 普通 5 同意 6 有點同意 7 非常同意 9 未填答	
十六、再訪意願				
46	X46	1. 其他餐廳品牌，我會將這家餐廳列為首選	1 非常不同意	

47	X47	2. 我很想要再次造訪這家餐廳	2 有點不同意 3 不同意 4 普通 5 同意 6 有點同意 7 非常同意 9 未填答	
十七、餐廳依戀				
48	X48	1. 家餐廳有很強的認同感	1 非常不同意	
49	X49	2. 廳對我而言是很特別的	2 有點不同意	
50	X50	3. 比其他任何餐廳，我較喜歡來到這家餐廳	3 不同意 4 普通 5 同意 6 有點同意 7 非常同意 9 未填答	
十一、個人基本資料				
51	SEX	性別	1 男性 2 女性	
52	FAM	家庭組成狀況	1 單身 2 已婚、無小孩 3 已婚、有小孩 9 未填答	
53	EDU	最高學歷	1.高中/職(含以下) 2.大專/學 3.研究所(含以上) 9 未填答	
54	AGE	年齡	1. 18-24 歲 2. 25-34 歲 3. 35-44 歲 4. 45-54 歲 5. 55-64 歲 6. 65 歲以上 9 未填答	
55	JOB	職業	1.民意代表、行政主管、企業主管 2.專業人員（軍警公教） 3.農林漁牧從業人員 4.技術員或助理人員、服務員或售貨員、 事務工作人員、技術工 5.學生 6.家庭主婦 7.退休人員 8.待業中 9.其它 10.未填答或拒答	

56	PLE	居住地區	1.北部地區（基隆、台北、新北、桃園、新竹） 2.中部地區（苗栗、台中、彰化、南投） 3.南部地區（雲林、嘉義、台南、高雄、屏東） 4.東部地區（宜蘭、花蓮、台東） 5.台灣離島 9 未填答	
57	IME	個人平均月收入	1.無收入 2. 1-20,000 元 3. 20,001-40,000 元 4. 40,001-60,000 元 5. 60,001-80,000 元 6. 80,001 元-100,000 元 7.100,001 以上 9.未填答或拒答	
58	FRE	距離上次至這家餐廳用餐的時間	1.三個月內 2.三個月以上~六個月內 3.六個月以上~1 年以內 9.未填答或拒答	
59	STA	米其林餐廳星級	1. 一星級 2. 二星級 3. 三星級 9.未填答或拒答	