

指導老師：蘇家愷

題目：菜單資訊之研究

組員：496M0062 陳雅玲 496M0901 翁郁博 496M0902 孫于婷 496M0903 葉耿銘

摘要：隨著政府提倡觀光餐旅業，餐廳陸續開設，導致競爭激烈，為了吸引消費者的注意，菜單儼然成為主要的銷售工具之一，消費者可透過菜單去了解餐廳所販賣的商品種類。餐廳總是希望精心設計的菜單及認真製作的菜譜，贏得廣大消費者用餐滿意，進而提升餐廳的利潤，故菜單內容中餐點擺放之位置以及文字敘述有無，會影響消費者對該產品購買意願，因此，本研究探討在菜單中餐點擺放之位置對餐廳銷售量之影響，與菜單內容之文字敘述對顧客購買意願之影響。

本研究以單頁式菜單來做問卷調查，使用價格排列(由高至低排列，低至高排列，隨機排列)、文字敘述(有、無)之實驗設計，為一個 2x3 的多重因子實驗設計，總計 6 組，以南台科技大學大學部餐旅管理系的學生為實驗對象，並藉由 SPSS 統計軟體分析消費者對這六種菜單設計的感受。利用多變量分析，發現消費者對菜單中有文字敘述的購買意願平均值高於無文字敘述，較喜愛價格排列低到高但無文字敘述和高到低有文字敘述，且菜單中餐點擺放位置第一和最後的銷售量為最好。

關鍵詞：餐館業、菜單、資訊傳遞效果、購買意願。