

餐旅系畢展學開店 輔導學生創業



<https://video.udn.com/news/485494>

蕭雅娟 / 報導 2016/05/06 15:33

屏東大仁科技大學餐旅管理系學生以「原味」為畢業專題主軸，推出 5 個自創品牌，模擬創業開店，經營實習旅館、飲料店、特色餐飲店等，畢業校友也組成顧問團，輔導學生將自創品牌商品化。

飲料組學生廖宏政說，品牌「草本綱目」耗時半年研發 5 款花草類養生飲料，包含洛神花、烏龍茶、桂花、番茄、香蕉鮮奶茶等，使用蜂蜜取代砂糖，並用薄荷豐富口感，在學生餐廳推動試喝，也與在地小農合作學習成本控管。

餐飲組推出品牌「翻轉食客」，特地開模製作小型的方塊吐司，並選用屏東在地水果研發涼夏冰棒，甚至製作未來的店面模型，約有 5 成學生畢業後想創業當老闆。旅館組在校內經營實習旅館「Hotel Nights」，提供 3 個房型及 24 小時客務、餐飲服務，從 2 月至 5 月吸引旅客入住，感受「家」的溫度，好評不斷。

廚藝 1 班以日式料理「食律」，強調烹調過程有一定的規律、循環，以日式料理為基底，加入創新想法，在保留食物原味之餘激盪新火花。廚藝 2 班學生林杰勳表示，選用三地門鄉的土肉桂、馬告、刺蔥等香料，採用真空烹調保留食物原味及營養素，製作原住民風味餐，推出「根」品牌，象徵勿忘台灣文化根本。

餐旅管理系主任郭易欣表示，餐旅系畢業成果展是扎實的實務訓練，去年學生在畢業專題後對創業極具興趣，部分學生已成功創業，而今年的學生品牌已與業者簽訂合作意向書，目前校方邀請畢業校友和產業專家組成「創業輔導顧問團」，輔導學生將品牌商品化，實現創業夢想。

