



## 夏綠地餐飲店

# 「新竹情緣——夏綠地」 青農產品到餐桌創新服務贏佳績

創立日期 | 1999 年 10 月 19 日

負責人 | 林雨蓁

營業項目 | 餐館業 · 飲料店業 · 食品、飲料  
零售業

### 計畫緣起

夏綠地餐飲店是新竹市當地的人氣餐廳，店門前有隆恩圳及兩旁的綠地襯托，景觀舒適怡人，綠意盎然的植栽輝映著街道的垂柳，宛如沐浴於大自然之中，寧靜而美麗，故名為「夏綠地」。

在餐點的設計上，以時下年輕朋友們最愛的焗烤、義大利麵為主，搭配墨西哥捲餅、三明治、沙拉等輕食，再為午茶時光研製優質的茶飲、點心等配套，提供完整而豐富美味的料理。新鮮食材現點現做



的餐點，更吸引了新舊顧客的芳心。

該餐廳的拱門設計是一大特色，採用原木做暖色派的裝潢，為讓消費者有回家的「溫馨感覺」。

創業 18 年來，有感於食安問題一再震驚社會，民眾開始重視食物安全，願意主動了解食材從產地到餐桌的來源流程，夏綠地則結合採購當地、當季的農產品，特選新竹好食材，建立永續經營的立基點，因而申請新竹市地方型 SBIR 計畫，找到創新元素及建立差異化策略，讓民眾吃得安心及健康。

### 計畫重點

隨夏綠地餐飲店結合人文藝術與資訊科技，透過有效率的資訊科技工具，使藝術創意快速的被商品化，體驗活動故事化，創造高附加價值的效益。

同時，利用引入服務新模式，進而服務品質再訓練，最後達到發展多層次顧客，並以創新工具發展新方向與策略，找出真正最需改善的地方，並將其落實為未來執行的具體工作事項，擴大經營規模，邁向企業化經營發展，未來將每季研發五項新商品。



## 計畫創新

1. 從產地到餐桌，讓消費者認識食物來源，不光是為了吃飽吃好，也為了學習對生產農人與生命的尊重，小農可生產多樣化的四季蔬果，提供都市人體驗的樂趣。
2. 各縣市成立了青年農民聯誼組織，加上政府鼓勵農企業發展，幾位結識已久的青農陸續創造了農產品品牌，帶動銷售。
3. 透過觀光工廠、文創行銷來創造消費者的體驗經濟以及更多的價值，為消費者的食品安全把關；給予產品附加價值。
4. 建立系統性、結構化之創新流程，深入理解並連結消費者需求；對外可建立未來前瞻的願景，主導制定市場新規格，領先競爭對手；對內可凝聚共識，促進跨領域團隊協同合作，建立敢冒險但可快速修正的創新文化，並有效預估新旅程之走向與技術資源需求，擬定開發策略。
5. 適時在使用者的行動裝置中精準的投放出相關的優惠或廣告訊息。有了 App 的輔助能替顧客創造出更完美的購物體驗，也能打造出了一種新的廣告服務。

## 創新榜

- ① 增加產值 1,000 仟元
- ② 產出新產品或服務 3 項
- ③ 衍生商品或服務數 1 項
- ④ 額外投入研費用 100 仟元
- ⑤ 促成投資額 100 仟元
- ⑥ 降低成本 100 仟元
- ⑦ 增加就業人數 1 人



## 經營者真心話

面對市場競爭力降低，因為店舖年齡老化，員工年齡老化，創新的腳步跟不上市場趨勢，為防止被經濟市場給淘汰，經過 SBIR 計畫的訓練，讓公司的每一個人的潛能更能發揮到極致。