
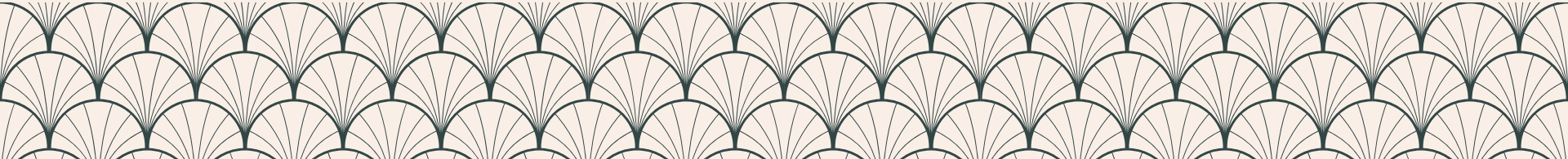


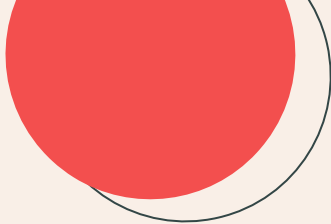
解鎖雲端上的品味： 探討商務艙旅客對於清酒搭配餐食認知之研究

發表者:許瓊文
指導教授:方進義 博士



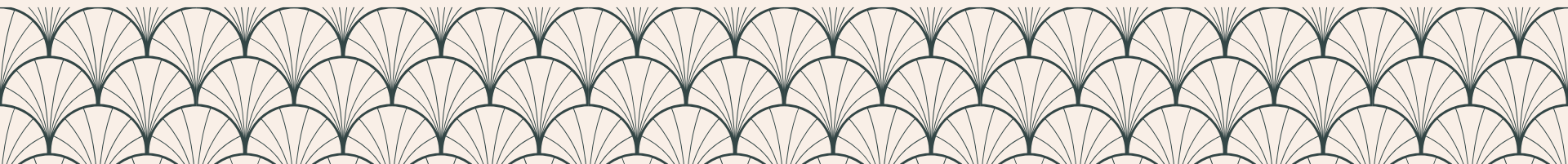
評論人: 博一 王妤卉





Q&A

歡迎提問!歡迎提問!歡迎提問!



研究摘要

在全球航空服務趨向體驗價值創造的背景下，機上餐飲與酒水已成為航空公司差異化競爭的核心。鑑於清酒具備獨特的日本飲食文化象徵性與國際市場成長潛力，其在跨文化飛航體驗中的應用日益受到關注



探討臺灣商務艙旅客對
機上清酒搭配餐食的認
知、偏好與滿意度



透過 IPA 分析找出航
空公司在清酒服務上
可維持與優先改善的
方向



提出建議未來航空公
司可以怎麼設計更有
質感的清酒餐酒服務。

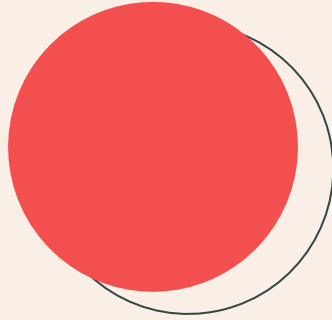


研究亮點

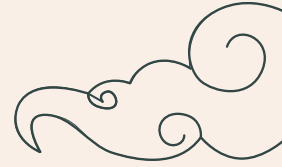
題目特色	把「清酒搭配餐食」放在高端服務場域裡讓研究很貼近生活，且在重視體驗、質感和差異化服務當中更能從細節中探討如何將服務品質做得更好。
研究對象明確	跟研究主題高度相關，針對特定研究對象進行調查
IPA分析	Importance-Performance Analysis, IPA重要性與滿意度調查，看出哪些服務屬性是「重要但滿意度不足」，對航空公司來說，更有決策參考價值。
實務建議	結果可以讓航空公司思考商務艙餐酒服務怎麼設計，例如酒款等級、產地、搭餐適合度、酒溫與菜單資訊等。

本研究的亮點在於選擇了一個較少被討論的航空餐飲服務情境，探討商務艙旅客對機上清酒搭餐體驗的重視程度與滿意度，並提供航空公司改善高端餐飲服務的實務參考。

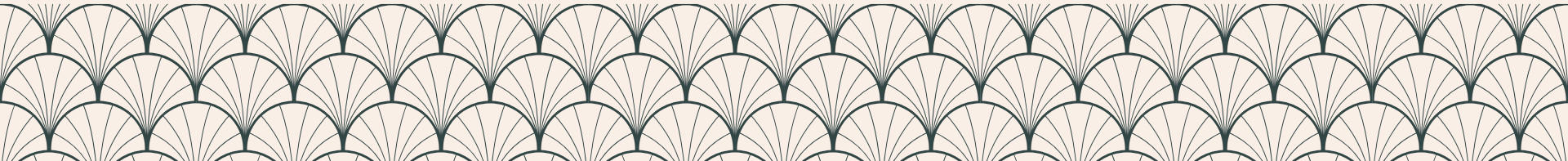


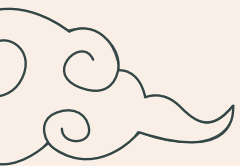


Q&A

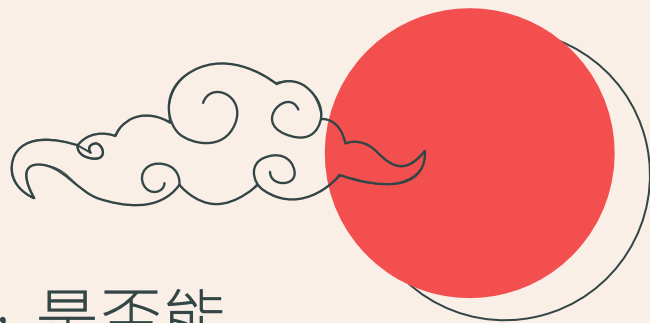


Again

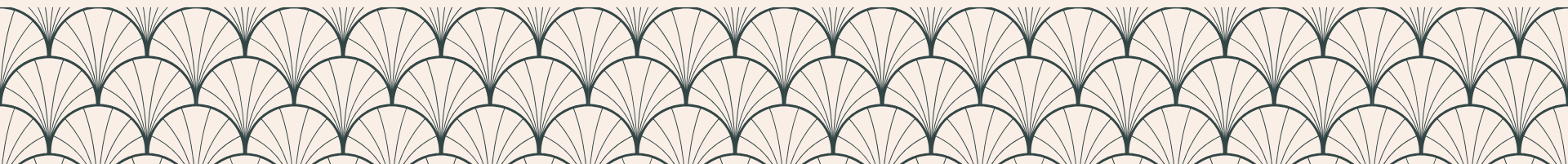


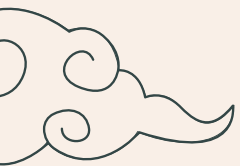


提問一

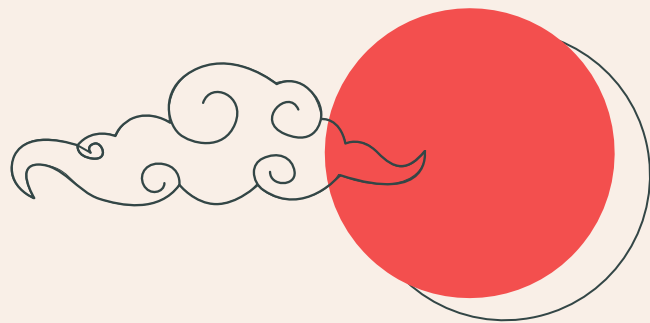


研究中提到因氣壓影響味覺，是否能
具體分享有哪些差異？

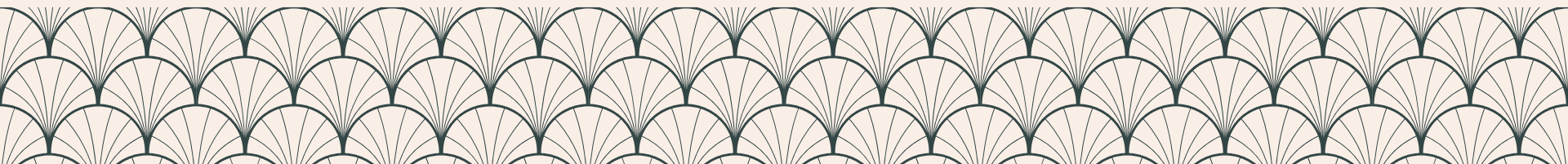


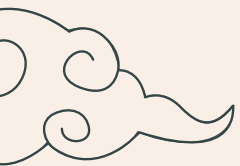


提問二

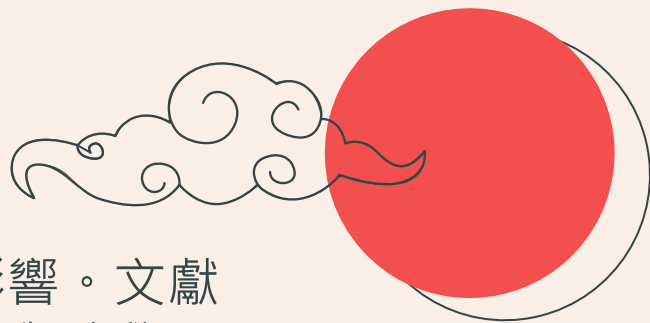


參與者在填答問卷時是否會因為不是在飛機上而造成參與者填答的口感及感受有偏差?

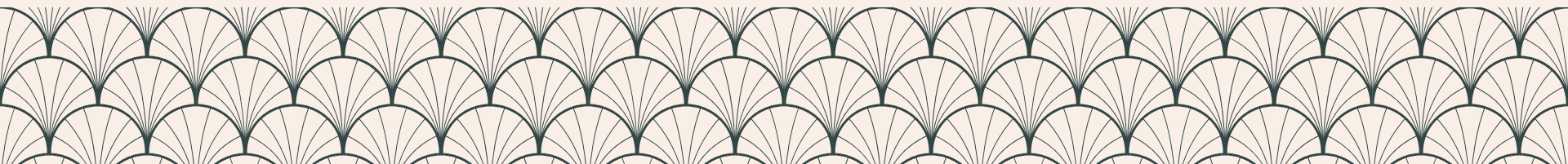


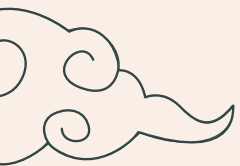


建議一

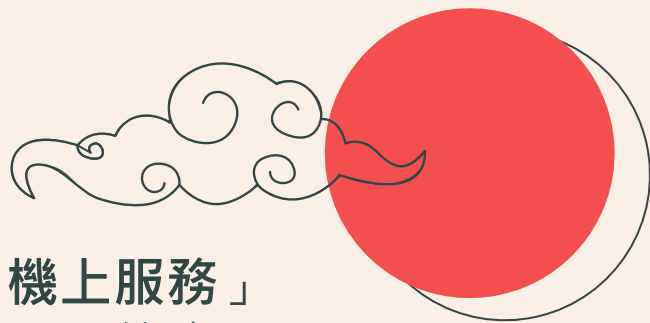


可以進一步討論**高空環境**的實際影響。文獻有提到高空低壓、低濕會影響味覺與嗅覺，但這份研究主要是問卷調查，較難直接證明旅客的感官感受真的受到高空環境影響。建議未來可以加入實際品飲測試，或比較「地面品飲」與「機上品飲」的差異。



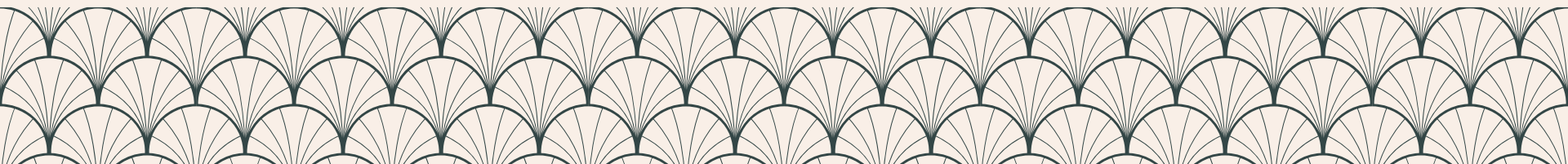


建議二



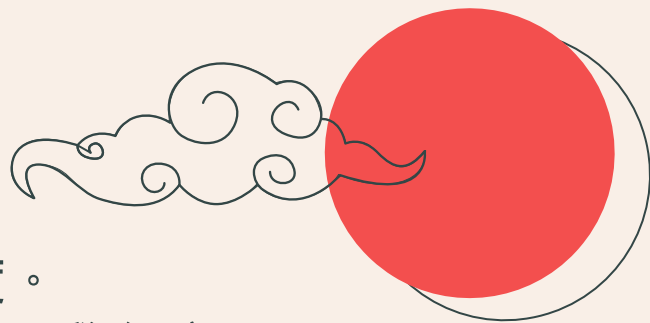
可以更清楚區分「清酒本身」和「機上服務」的影響。因為旅客對清酒的滿意度，可能來自酒款品質，也可能來自空服員介紹、餐食搭配、酒溫、杯器，甚至飛行疲勞。

建議未來可以把這些因素拆得更細，或許更能知道是哪一個環節需要改善。

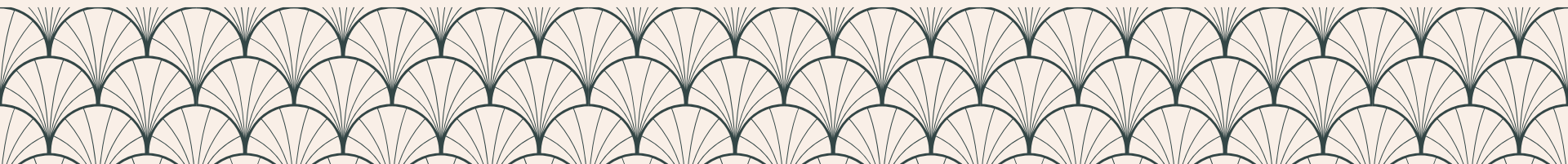


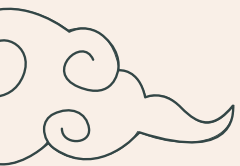


建議三



可以納入**清酒知識程度**或**涉入程度**。
有些旅客可能很懂清酒，有些人只是覺得商務艙有酒就喝。每位旅客對「酒款等級、產地、餐酒搭配、文化故事」的重視程度可能不一樣，建議未來可以探討不同背景及了解程度是否影響旅客對清酒搭配餐食的認知

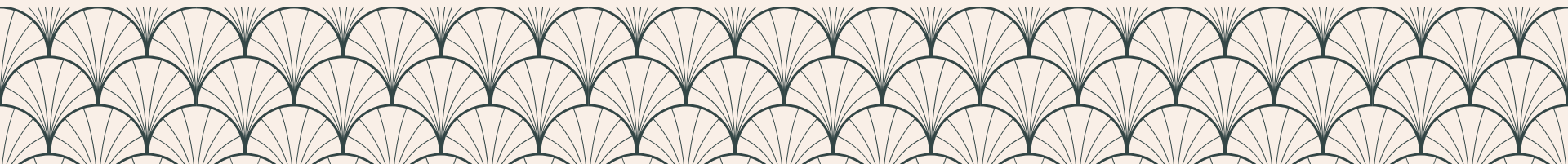
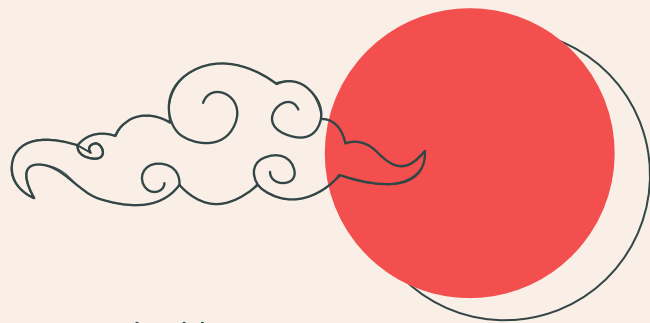




建議四

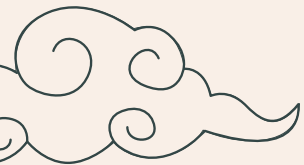
實務建議可以更具體。

也可以說明航空公司應該如何做：是否在菜單標示酒款風味、推薦搭配餐點、提供冷飲或不同溫度選擇、訓練空服員用簡短語句介紹清酒。

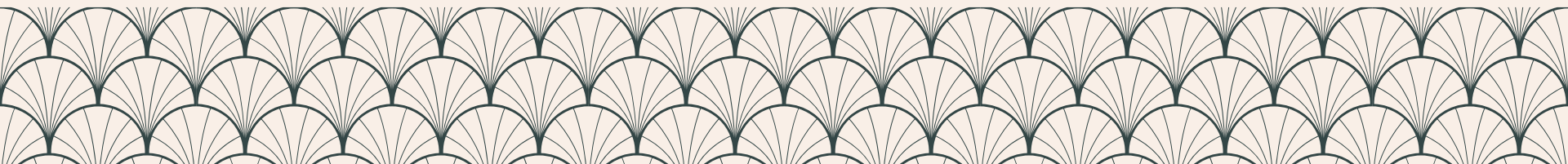




Q&A

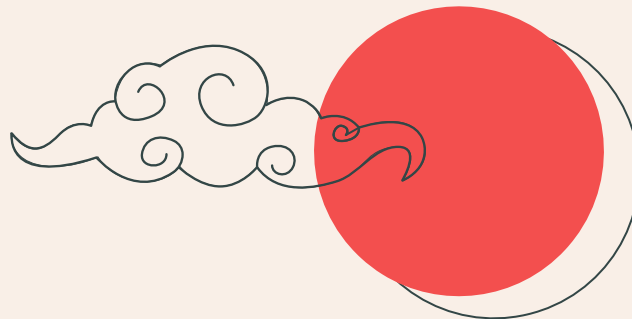


最後的最後是否有想向瓊文進行提問及建議呢?





Thank You



CREDITS: This presentation template was created by [Slidesgo](#), and includes icons by [Flaticon](#) and infographics & images by [Freepik](#)

