

## 巴"豆"天-黃豆小鎮 之顧客滿意度與發展



### 研究動機

豆花是中國飲食文化中的重要元素，常見於節慶與民間活動，不僅展現待客之道，也體現對食材的尊重與熱愛。傳統手工豆花以黃豆為原料，經過多道工序製成，口感滑嫩、香氣自然，深受民眾喜愛。然而，隨著現代化與食品工業化發展，**機械化生產逐漸取代手工製作**，**小型手工店家在成本與效率上難以競爭**，加上年輕世代對傳統技藝關注減少，**傳承面臨困境**。本小組選擇「黃豆小鎮」作為研究對象，透過分析其發展現況與行銷策略，協助提升知名度與顧客忠誠度，期望為傳統豆花產業的永續經營提供參考，並為其他類似店家帶來啟發。

### 研究分析



### 結論建議

1. 強化數位轉型，導入外送與行動支付
2. 推行會員制度，提升顧客忠誠度
3. 活化社群行銷，提高品牌能見度
4. 加快服務流程，改善用餐體驗
5. 設計更多促銷活動，吸引回流與新客



張紹嘉



王子岑



李妍歡