

大學圖書館館內飲食策略初探： 以輔仁大學圖書館為例

楊惠雯、吳政叡

摘要

本文針對圖書館館內飲食相關議題進行探討，調查對象包含輔仁大學圖書館全體26位館員和隨機抽樣的242位讀者。問卷調查結果發現：首先，限制在少數區域的館內飲食型態是大多數館員與讀者較可接受的形式。其次，茶水間是館員與讀者共同首選的館內飲食區域，其次是自修室，讀者認為適合開放飲食的其它區域尚有：團體討論室、樓梯間、研究小間等；大多數館員或讀者為不適合開放飲食的區域則有：電腦區、資訊檢索區、書架區、閱覽區、參考區、期刊區等。最後，在開放館內飲食的影響方面，幾乎有一半左右的讀者認為開放館內飲食對圖書館的使用率和形象沒有什麼影響，也認為對做事效率沒有什麼影響，同時將近6成的讀者也不會因為圖書館禁止飲食而前往飲食場所自習或閱讀。

關鍵詞：圖書館餐飲服務；飲食策略；飲食政策；大學圖書館；學習共享空間
楊惠雯：佛光大學健康與創意素食產業學系；E-mail: prevrnt@hotmail.com
吳政叡：輔仁大學圖書資訊系教授；E-mail: lins1022@mail.fju.edu.tw

一、前言

目前國內圖書館館內飲食一般是被禁止的，國內圖書館的閱覽服務規定或使用規則辦法上很多是明確規定館內不得飲食或攜帶食物。文獻中關於禁止飲食的原因主要是避免弄髒環境，例如圖書館鋪設地毯，不易清潔和容易藏污納垢，或是招致害蟲，例如蟑螂或蠹蟲等^[1]。其他因素包括保護館藏或特殊館藏、保護館內設備及資訊設備（如電腦）、維持館內讀書氣氛，或是會造成執行管理上的困難等原因，使得圖書館不願意開放讀者飲食。^[2]

但是一方面由於社會生活型態改變，使得圖書館讀者需求也相對改變；一方面隨著資訊科技的進展與電子資源的普及，圖書館的流通率也有逐年下降的現象。^[3] Gust & Haka^[4]建議欲使讀者再度回到圖書館，不可或缺的要害包括舒適的圖書館空間，而設立可以讓讀者放鬆的餐飲空間是其中重要的一項服務。其實早在十七世紀時，歐洲已有圖書館設立咖啡室的案例，該空間不僅提供使用者休息，也可與友人談天說地^[5]。因此近年來館內飲食的相關議題相當受到注目。

大學圖書館亦不能置外於上述的時代潮流，大學圖書館除傳統服務功能之外，為因應整體環境的變化，兼具社教和休閒性的服務空間與設施日益受到重視^[6]，「在館內至少一個空間中設有咖啡、飲料、食物自動販售機等相關設備」的服務，也成了是否滿足學校師生員工需求的條件之一。^[7]

以近年來在國內外各大學圖書館間蓬勃發展的學習共享空間來看，吳政勸^[8]

^[1] 王元仲，〈圖書館閱覽規章之訂定〉，《佛教圖書館館訊》，16 (1998)，頁15-19。

^[2] J. K. Gust and H. C. Haka, "Bringing users back to the library: a case history," *New Library World* 107: 3/4 (2006), pp. 141-148.

^[3] B. Frischer, "The Ultimate Internet Café: Reflections of a Practicing Digital Humanist about Designing a Future for the Research Library in the Digital Age," In: K. Smith (Ed.), *Library as Place: Rethinking Roles, Rethinking Space* (Washington, D.C.: Council on Library and Information Resources, 2005), pp. 41-55.

^[4] 同註2。

^[5] D. Kaser, "Planning library buildings," *Library Planning and Media Technology* 67:2 (1979), pp. 97-99.

^[6] 陳格里，〈從大學圖書館飲食服務空間探討圖書館的建築規劃〉，《臺北市立圖書館館訊》，6：2 (1988)，頁9-17。

^[7] 金旭東、李國慶、李海鵬編，《21世紀美國大學圖書館運作的理論與實踐》（北京：北京圖書館，2007）。

^[8] 吳政勸，〈適合網路世代之大學圖書館學習共享空間的設施調查〉，《大學圖書館》，12：2

針對國外21所著名大學圖書館學習共享空間設施的調查結果亦顯示，其中有6所大學圖書館館內設有休息飲食區，可見得開放館內飲食已逐漸成爲一種趨勢。

國內圖書館近年來也有放寬對讀者飲食限制的案例，但是允許讀者在館內飲食或是提供餐飲服務的圖書館仍屬少數，其中有些圖書館的飲食區是設立於「圖書館的管制系統」之外，如國家圖書館地下一樓的餐廳、海洋大學圖書館一樓館外的飛夢咖啡廳、真理大學圖書館的咖啡區等空間等。在館內設立咖啡區的圖書館有：逢甲大學圖書館二樓的咖啡區、埔里鎮立圖書館的閱讀花園咖啡館、鹽埔鄉立圖書館的書香咖啡閱讀區等。

在餐飲服務空間的研究調查方面，曾俊郎從建築和餐飲服務角度，以設置有餐飲服務空間的國內圖書館爲研究對象，進行實質環境與經營現況的調查，內容主要分成四項：建築空間和設備、管理制度、管理者意見與讀者意見，也包括讀者、館員使用餐飲空間後的滿意度與相關意見、餐廳業者的經營計畫與營運現況。^[9]另外也有針對新加坡一些大學和公共圖書館的餐飲服務空間做了較詳盡的介紹。^[10]

本文從比較偏向圖書館的角度，尤其側重在館內飲食形式、適合開放區域、以及開放館內飲食正負影響的探討，以輔仁大學圖書館（以下簡稱輔大圖書館）讀者及館員爲對象，以問卷方式調查並歸納出讀者及館員對館內飲食相關的看法及意見，並將調查發現與相關研究做比較。

二、館內飲食的正反論述

環繞著館內飲食這個議題有許多不同的看法，贊成和反對意見皆有，過去圖書館主流的做法是禁止館內飲食，不過隨著社會生活型態改變、資訊科技的進展、與電子資源的普及，圖書館的服務與角色也在逐漸調整，使得館內飲食的做法也在改變中。以下分別詳述反對與贊成的主要看法如下：

由許多文獻及館方角度來看，禁止館內飲食或攜帶飲食入館的主要理由，是認爲有食物出現就會招致害蟲，造成圖書館書籍的毀損與潛在性的危害，如：飲食時的氣味與聲音不只會影響其他讀者，也會造成環境髒亂，容易滋生蚊蟲，使

(2008)，頁1-14。

^[9] 曾俊朗，「圖書館附設餐飲服務空間之研究」（臺中：東海大學建築系研究所碩士論文，2008）。

^[10] 陳格理、曾俊郎，〈圖書館餐飲服務之研究〉，《大學圖書館》，15：2（2011），頁62-77。

得文件書籍遭受蟲類侵害^[11]；館內禁止飲食可避免圖書資料因食物或飲料等所滋生之蟑螂或蠹蟲所侵害等。^[12]

國外類似的文獻如1998年Soete調查72所屬於美國研究圖書館學會（Association of Research Libraries，簡稱ARL）的大學圖書館館內飲食的情形，在分析受調查大學圖書館館員所填寫的問卷內容後，結果顯示有71%的圖書館反對館內飲食。大部分圖書館反對館內飲食的主要四大原因為：（1）保護館藏、（2）維護環境清潔、（3）保護圖書館設備，以及（4）害蟲防治等。^[13]

因此在臺灣許多圖書館規定禁止在館內飲食，如國立傳統藝術中心圖書館讀者使用規則「進入館內不得攜帶動物及不得在館內飲食、吸煙」；臺北市立圖書館閱覽規定「不可有嬉戲追逐、隨地吐痰、吸菸、飲食或其他影響閱讀之行爲」。大學圖書館中，臺灣大學圖書館在讀者違規處理辦法中明文規定「讀者不得攜帶食物飲料或動物入內」；清華大學圖書館閱覽規則「不得攜帶食物及飲料入館」；輔仁大學圖書館在進館須知中列出「讀者進入本館應注意衣履整齊與儀態舉止，保持肅靜，維護環境清潔及嚴禁飲食吸煙」。

總結以上所述，大部分圖書館訂出此類規定，主要是許多圖書館員或是學者們認為館內飲食會使圖書館的衛生變糟、損害館藏、或是對圖書館造成不好的影響，給民眾不好的印象；為維持環境的整潔，避免滋生害蟲，進而使館藏書籍被啃食破壞，才會有「館內禁止飲食」的規定產生。

雖然有上述許多不利於館內飲食的看法，不過也有學者指出，未有文獻及研究實際證實這些猜測。^[14]同時許多研究書店經營的報告，以及許多設有咖啡廳的書店業者表示，店裡實際上因食物和飲料而使書籍受損的機率很少。^[15]以下是其他贊成館內飲食的論點：

^[11] 王國強，〈『大家談』專欄：圖書館可以吃東西嗎？〉，《中國圖書館學會會務通訊》，54（1987），頁43。

^[12] 岩素芬，〈圖書蛀蟲、防蟲處理〉，《佛教圖書館館訊》，43（2006），頁40-49。

^[13] G. J. Soete, *Managing food and drink in ARL libraries* (SPEC Kit 237) (Washington, DC.: Association of Research Libraries, 1998).

^[14] G. Singh, "Evolving space: an examination of coffee shops in academic libraries," (Ph.D. diss., University of North Carolina, Chapel Hill, 2002).

^[15] J. Browne, "Coffee, tea and/ or literacy: The public library's role in accommodating today's Average Toe," *Current Studies in Librarianship* 24:1/2 (2000), pp. 80-87. J. Trelease and S. Krashen, "Eating and reading in the library," *Emergency Librarian* 23:5 (1996), p. 27.

Harris認為圖書館應是「一個可以在任何時間會面、提供學習資源以及提供舒適及令人放鬆的公共空間」。^[16]因此圖書館的功能除了包括訊息的彙集之外，也應包含有舒適便利的地方供使用者閱讀、學習、討論，甚至具有交際的功能。一些文獻也指出，圖書館的氣氛和設施會影響學生進入圖書館的意願^[17]，圖書館提供舒適、與他人互動及學習的環境會是人們到圖書館的主要因素^[18]。

另外一些來自於外在環境的變遷，如：（1）風格簡潔功能齊全的Google網站，使讀者日益疏遠圖書館厚重的實體索引與摘要。縱使圖書館資料庫提供電子全文，人們仍覺得使用Google起來更方便；（2）在大學中，教師與學生們愈來愈倚重圖書館的電子資料庫及線上全文^[19]；（3）資訊的數位化與自動化後，網路上的館際互借和文獻傳遞服務，以及線上參考資源的服務等，也帶來更大的便利，使得師生不必親自到圖書館便可取得想要的資料。這些變化使得近年來大學中到圖書館的師生人數逐年遞減，因此現代圖書館需要新增新的服務及設施來改善圖書館實際到館減少的現象。^[20]

Demas提出圖書館可提供一些「非圖書館用途」（nonlibrary uses）的服務，如藝術畫廊、會議室、研討室或是簡餐室等，從圖書館的本質向上昇華，營造出一種有利於持續性的、嚴肅的學術工作氛圍^[21]；有些活動在社群上、文化層面上可導引學生去享受更廣闊的心智生活，這也是大學生涯很重要的經驗。

在這些新服務之中，餐飲服務的部分受到許多人的注目。如前所述，此項服務也成了是否滿足學校師生員工需求的條件之一。^[22]事實上，提供餐飲服務（咖啡吧或點心吧）的圖書館增加了四倍，這是因為飲食可令人放鬆並達到休閒目

^[16] C. Harris, "Libraries with lattes: the new third place," *Australasian Public Libraries and Information Service* 20:4 (2007), pp. 145-152.

^[17] P. L. Simmonds and S. S. Andaleeb, "Usage of academic libraries: The role of service quality, resources, and user characteristics," *Library Trends* 49:4 (2001), pp. 626-634.

^[18] M. Sanders, "Paperbacks and a percolator: fostering a sense of community in the academic library," *Mississippi Libraries* 69:1 (2005), pp. 5-6.

^[19] 同註7。

^[20] J. T. Gayton, "Social or Communal? The Nature and Future of Academic Libraries," *The Journal of Academic Librarianship* 34:1 (2008), pp. 60-66.

^[21] S. Demas, "From the Ashes of Alexandria: What's happening in the college library?," In: K. Smith (Ed.), *Library as Place: Rethinking Roles, Rethinking Space* (Washington, D.C.: Council on Library and Information Resources, 2005), pp. 24-40.

^[22] 同註7。

的，促進讀者的閱讀學習行為與交際功能。^[23]

因此在館內設立咖啡吧提供咖啡服務，成為圖書館吸引師生重回圖書館而煞費苦心考慮的一種服務方式^[24]。咖啡吧在幫助強化讀者與圖書館之間的聯繫上發揮著關鍵作用，近幾年來圖書館結合咖啡吧（Café）有顯著增加的趨勢，點心也被視為不可或缺的一部分，據館員及咖啡業者描述，他們用咖啡吸引讀者前來圖書館。^[25]

所謂民以食為天，對於使用者生理需求的滿足，這種愉悅舒適的感受，有助於吸收更多的人來使用圖書館^[26]；在2003年Shill及Tonner曾調查1995年至2002年間美國曾修建的182所大學圖書館中，所設立非圖書館用途設施或空間（specific nonlibrary facilities）的現況，其中修建簡餐室或咖啡吧（snack bar or café）的大學圖書館中，從7.5%的比例提升到32.4%，成長了近五倍的量^[27]。大學圖書館在館內提供飲食的空間或是服務，除了能因應讀者們的需求，又能提高圖書館環境的舒適度，已逐漸成為一項趨勢。因此許多國外圖書館陸續改變他們的政策，允許讀者攜帶裝在館方認可容器的飲料，有些圖書館甚至邀請咖啡業者進入圖書館內開店，也有圖書館以在館內設置咖啡廳、咖啡車以及自動販賣機等餐飲形式來提供服務給讀者^[28]。

總結來說，由於圖書館的休閒功能日益受到重視，而飲食是休閒功能的一部份，再加上許多來自大型書店和附設咖啡廳的書店的經營實證，實際上很少因為飲食而使書本損壞^[29]，而且可以吸引使用者來圖書館，或者鼓勵使用者做較長時間的逗留。這些原不屬圖書館功能的空間，可以擴大圖書館的使用者來源，或提昇了圖書館的可見度，應是利大於弊。因此圖書館傳統的思維如「禁止飲食」等

^[23] H. B. Shill and S. Tonner, "Creating a better place: physical improvements in academic libraries," *College & Research Libraries* 64:6 (2003), pp. 431-466.

^[24] 同註14。

^[25] 同註16。

^[26] 臧碧玉，〈『大家談』專欄：圖書館可以吃東西嗎？〉，《中國圖書館學會會務通訊》，54（1987），頁44。

^[27] 同註23。

^[28] N. Reese, "Café service in public libraries," *Public Libraries* 38:3 (1999), pp. 176-178.

^[29] J. Trelease and S. Krashen, "Eating and reading in the library," *Emergency Librarian* 23:5 (1996), p. 27.

規定應該要加以調整。^[30]

三、館內飲食的形式

依照服務內容及空間規模而言，圖書館餐飲服務空間大致上可分為下列幾種：^[31]

1. 咖啡吧（Café；Cafeteria）：提供午餐及晚餐，規模較大，亦有一份自己的菜單。
2. 咖啡屋（Cafehouse）：強調氣氛，有舒適的沙發或椅子，也提供許多節目例如詩歌朗誦。適合長期待著以及人們激動的交談。
3. 販賣部（Canteen）或小吧檯（Coffee bar）：簡單的販賣空間，提供水果、點心及飲料等食物的小專賣店，或在此空間內設置幾部自動販賣機。亦提供桌椅供使用者交談、休息、飲食等。

設置餐飲空間除了能提高圖書館環境的舒適度，也是未來圖書館的趨勢。然而，在1998年Soete調查72所大學圖書館，其中共有21所圖書館允許館內飲食，但是在這21館內飲食的圖書館中，只有3所圖書館（4%）不限制館內飲食的區域^[32]，意即就算是在開放館內飲食的圖書館中，大多數還是有所控管的，館方在開放讀者館內飲食時，是屬於「有條件的開放飲食」。根據相關文獻，目前館內飲食的形式分成以下幾種類型（見表一）：

1. 限制飲食場所：將飲食區與非飲食區分開管理。如（1）香港大學圖書館（The University of Hong Kong Libraries）在主圖書館（Main Library）的餐飲政策（HKU Main Library Food and Drink Policy）中，以顏色標示各類型可飲食的區域，如綠色為飲食交談區，黃色為可飲用水但禁止飲食交談區，紅色則為禁止飲食交談區。^[33]（2）耶魯大學圖書館（Yale University Library）的Sterling Memorial Library除了書庫（Book stacks）、研究室、閱覽室、電腦區、複印區、特藏區，以及貼有「禁止飲食（no food allowed）」的區域之外，其餘館內

^[30] 范豪英，〈新世紀大學圖書館空間規劃與改變中的館藏、學習型態、圖書館利用〉，《臺灣圖書館管理季刊》，3：4（2007），頁1-9。

^[31] 同註6。

^[32] 同註13。

^[33] The University of Hong Kong Libraries, "Main library food and drink policy survey," Retrieved Feb. 5, 2012, from http://obelix.lib.hku.hk/cgi-bin/survey/food_and_drink/form.cgi.

- 區域皆可飲食（如Machine City及Selin Courtyard等區域）。^[34]
2. 限制飲食種類：限制讀者攜帶飲用的食物或飲料類型。如（1）康乃爾大學（Cornell University）的Libe Library可以將飲料帶入圖書館（但食物禁止帶入）（“Cool place to work,” 2001）。^[35]（2）耶魯大學圖書館的Sterling Memorial Library中，規定可攜帶裝在指定容器的非酒精飲料，其中指定容器包括具有可密閉式防止溢水的杯子、壺口可關閉運動水壺或是有蓋子的飲料瓶。^[36]（3）杜蘭大學圖書館（Tulane University Library）食物只允許在圖書館地下一樓的點心室（snack lounge），其餘區域則不可飲食。飲料則可在館內飲用，但只允許有蓋子、防止溢出的杯子等類似容器裝的飲料。^[37]
3. 未限制任何飲食：俄亥俄威斯里安大學（Ohio Wesleyan University）圖書館在2005年取消了館內禁止飲食的規定，學生可以自由帶飲料及食物（包括正餐）到圖書館來，至今尚未發生一例由此產生不良後果的報告。^[38]

表一：館內飲食的形式與現況

學校 \ 類型	未限制飲食	限制區域	限制飲食類型
香港大學圖書館	（無）	以顏色標示各類型可飲食的區域，綠色為飲食交談區，黃色為可飲用水但禁止飲食交談區，紅色則為禁止飲食交談區。	（無）
耶魯大學圖書館	（無）	除了書庫研究室、閱覽室、電腦區、複印區、特藏區，以及貼有「禁止飲食」的區域之外，其餘館內區域皆可飲食	Sterling Memorial Library中，規定可攜帶裝在指定容器的非酒精飲料，其中指定容器包括具有可密閉式防止溢水的杯子、壺口可關閉運動水壺或是有蓋子的飲料瓶。

^[34] Yale university library, “Food & drink in the library,” Retrieved July 23, 2010, from http://www.library.yale.edu/about/policies/pres_policy.html.

^[35] “‘Cool place to work’ at Cornell: library cafe books business,” *Food Service Director* 14:6 (2001), p. 10.

^[36] 同註34。

^[37] Tulane University Library, “Food & Drink Policy,” Retrieved Sept. 6, 2013, from <http://library.tulane.edu/about/policies/food>.

^[38] 同註7。

康乃爾大學	(無)	(無)	Libe Library 可以將飲料帶入圖書館 (但食物禁止帶入)
班尼迪克大學圖書館 ^[39]	(無)	(無)	允許攜帶飲料及食物進館，但是必須將食物及飲料置入可密閉的容器當中
杜蘭大學圖書館	(無)	食物只允許在圖書館地下一樓的點心室，其餘區域則不可飲食。	飲料則可在館內飲用，但只允許有蓋子、防止溢出的杯子等類似容器裝的飲料。
俄亥俄威斯里安大學	圖書館在2005年取消了館內禁止飲食的規定，學生可以自由帶飲料及食物 (包括正餐) 到圖書館來。	(無)	(無)

資料來源：本研究整理

四、問卷調查結果分析

本研究問卷分為館員及讀者兩部分，館員部分包含輔大圖書館所有館員，於2011年10月6日發放給館員填寫，2011年10月12日回收完畢，受測者共26位。讀者部分的施測地點涵蓋輔大圖書館的三個分館，2011年10月12日至2011年12月21日間實施，受測讀者共242位，其中濟時樓圖書館95位，公博樓圖書館85位，國璽樓圖書館62位。

(一) 受調者基本背景分析

館員分析項目包含性別、服務部門與服務時間三項；讀者分析則包含所在圖書館、性別、學院、年級共四項。

1. 館員資本資料分析：受訪館員共26位，以女性為多，共22位 (84.6%)，男性只有4位 (15.4%)。服務部門中以參考資訊組館員居多，有7位 (26.9%)，採訪編目組、閱覽典藏組以及期刊媒體組館員人數各6位 (23.1%)，其他部門館員只有1位 (3.8%)。在圖書館服務的資歷皆超過5年，其中服務資歷10年以上者最多，有24位 (92.7%)，服務5-10年的館員有2位 (7.7%)。
2. 讀者資本資料分析：受訪讀者共242位，其中以濟時樓讀者比例居多共95位 (39.3%)，其次為公博樓有85位 (35.1%)，國璽樓讀者比例最少只有62位 (25.6%)。性別方面，女性共138位 (57.0%)，男性138位 (43.0%)。學院以理工學院 (15.7%)、管理學院 (13.2%) 與外語學院 (12.4%) 為多，傳播

學院讀者比例最少只有4位（1.7%）。年級方面，一年級有56位（23.1%）、二年級有40位（16.5%）、三年級有28位（11.6%）、四年級有89位（36.8%）、研究生有19位（7.9%）、其他有10位（4.1%）。

（二）讀者使用圖書館情形

調查項目包括讀者來館頻率、來館時數、使用圖書館目的、以及在圖書館主要使用的區域共四項。

1. 讀者來館頻率：每月1次以下者有5位（2.1%），每月1-3次者有31位（12.8%），每週1-2次者有70位（28.9%），每週3-4次者比例最多，有88位（36.4%），顯現出輔大圖書館的使用者大多為圖書館的常客。
2. 來館時數：1小時內者只有8位（3.3%），待1-2小時者最多共97位（40.2%），3-4小時者有75位（31.1%），5小時以上有61位（25.3%）
3. 使用圖書館目的（複選）：以自修者最多，共193位（80.1%），其次為看書共101位（41.9%），其餘使用目的依序為上網（36.9%）、找資料與寫作業／論文（25.7%）、討論報告（16.6%）、借還書（16.2%）、休息及打發時間（15.8%）、看影片（7.5%）、等人（5.8%）、看期刊及看雜誌（5.4%）、影印（4.6%）、看報紙（3.7）和其他（1.2%）。這點與曾俊郎的調查結果大致吻合，各校讀者來館主要目的也是以自修和看書的比例最高^[39]。
4. 主要使用區域（複選）：以自修室比例最高，共146位（60.3%），其次電腦區有100位（41.3%），其餘依序為閱覽區（36.0%）、學習共享空間（27.3%）、書架區（25.2%）、團體討論室（15.7%）、茶水間（9.9%）、大廳（9.1%）、沙發區（8.3%）、資訊檢索區（7.4%）、期刊區（6.2%）、參考區（5.0%）、閱報區（4.1%）、研究小間（1.2%）、樓梯間（0.8%）、會議室以及其他最少只有1位（0.4%）。

（三）館員對館內飲食的立場

此為館員對館內飲食的態度及立場之調查，包括館員贊成或反對館內飲食、贊成反對的原因、以及可接受館內飲食開放的程度等。

1. 館員對館內飲食立場：如表二所示，有53.4%的館員贊成館內飲食（其中贊成全館飲食者7.7%，贊成館內飲食但少數區域禁止飲食佔3.8%，贊成館內飲食但只能在某些區域飲食者佔26.9%，只可帶飲料進館者佔15.4%）；有46.2%的館員不贊成館內飲食。

^[39] 同註9。

表二：館員對館內飲食立場（樣本數26）

項 目		次 數	百分比 (%)
贊成 (53.8%)	全館皆可飲食。	2	7.7
	但只有少數區域禁止飲食。	1	3.8
	但只能在某些區域飲食。	7	26.9
	但只可帶飲料進館。	4	15.4
不贊成 (46.2%)	不贊成館內飲食。	12	46.2

2. 館員贊成與反對的原因：贊成部分以「給讀者方便」與「館方難以控制讀者館內飲食」二項比例最高，其他較高的項目尚有：「增加環境的舒適」、「提高讀者使用圖書館的頻率」、「提高讀者工作效率（閱讀、寫作業、討論報告等）」、「圖書館並無因飲食使館藏受損案例出現」、「促進圖書館友善的氣氛」等。反對部分依序為：「維護環境清潔」、「保護館藏」、「避免因飲食造成失控」、「討厭食物散發的氣味」、「害蟲控管」等。
3. 館員可接受館內飲食開放的程度：在圖書館開放館內飲食的前提之下，館員可以接受的項目以「隔離飲食區與非飲食區」與「做好清潔工作」最多有15位（57.7%），「仍然不能接受館內飲食者」有6位（23.1%），「只限定飲料的種類」與「限定食物和飲料的種類」有4位，佔15.4%（見表三）。

表三：開放飲食前提下館員可接受範圍（複選題，樣本數26）

項目 (複選)	次數	百分比 (%)
隔離飲食區與非飲食區	15	57.7
只限定飲料的種類	4	15.4
限定食物和飲料的種類	4	15.4
做好清潔工作	15	57.7
仍然不能接受館內飲食	6	23.1

（四）讀者對館內飲食的立場

此為讀者對館內飲食的態度及立場之調查，包括讀者贊成或反對館內飲食、贊成反對的原因、以及可接受館內飲食開放的程度等。

1. 讀者對館內飲食立場：如表四所示，有74.4%的讀者贊成館內飲食（其中贊成全館飲食者2.1%，贊成館內飲食但少數區域禁止飲食佔7.9%，贊成館內飲食但只能在某些區域飲食者佔38.8%，贊成只可帶飲料進館者佔25.6%）；有25.6%的

讀者不贊成館內飲食。

表四：讀者對館內飲食立場（樣本數242）

項 目		次 數	百分比 (%)
贊成 (74.4%)	全館皆可飲食。	5	2.1
	只有少數區域禁止飲食。	19	7.9
	只能在某些區域飲食。	94	38.8
	只可帶飲料進館。	62	25.6
不贊成 (25.6%)	不贊成館內飲食。	62	25.6

- 讀者贊成與反對的原因：贊成部分按比例高低排序為：「給讀者方便」、「解決飢餓問題」、「放鬆心情」、「館方難以控制讀者館內飲食」、「提高讀者工作效率（閱讀、寫作業、討論報告等）」、「提高讀者使用圖書館的頻率」、「增加環境的舒適」等。反對部分依序為：「維護環境清潔」、「維持館內讀書氣氛」、「討厭食物的灑出或汙染」、「討厭食物散發的氣味」、「保護館藏」等。
- 讀者可接受館內飲食開放的程度：在圖書館開放館內飲食的前提之下，讀者可以接受的項目以「做好清潔工作」最多，共136位（56.2%），其次為「隔離飲食區與非飲食區」有127位（52.5%），其餘依序為「限定食物和飲料的種類」（25.2%）、「只限定飲料的種類」（17.4%）、「只限定食物的種類」（13.6%）、「仍然不能接受館內飲食」（8.3%）以及其他（1.7%）（見表五）。

表五：開放飲食前提下讀者可接受範圍（複選題，樣本數242）

項 目 (複選)	次 數	百分比 (%)
隔離飲食區與非飲食區	127	52.5
只限定食物的種類	33	13.6
只限定飲料的種類	42	17.4
限定食物和飲料的種類	61	25.2
做好清潔工作	136	56.2
仍然不能接受館內飲食	20	8.3
其他	4	1.7

（五）館內飲食現況與管理需求

此部分包括讀者攜帶食物飲料入館的情形、讀者對學校圖書館飲食政策或規

定的了解、制定圖書館飲食政策或規定的需求性、開放飲食對讀者的影響、以及對館方的影響等。

1. 讀者攜帶食物飲料入館的情形（樣本數241）：調查結果顯示過半數比例的讀者有過攜帶飲料或食物進圖書館的經驗，共176人（73.0%），只有65位（27.0%）的讀者沒有攜帶過飲料或食物入館。
2. 讀者對學校圖書館飲食政策或規定的了解：調查結果顯示有117位讀者知道圖書館相關的飲食政策或規定（48.5%），而另外124位讀者不知道圖書館相關的飲食政策或規定（51.5%）。
3. 對館內飲食政策需求性的看法：調查結果顯示（1）有88.5%比例的館員認為圖書館需要特別制定專門針對館內飲食的相關政策或規定，只有11.5%館員認為不需要特別制定專門針對館內飲食的相關政策或規定。（樣本數26）（2）有80.9%比例的讀者認為圖書館需要特別制定專門針對館內飲食的相關政策或規定，只有19.1%的讀者認為不需要特別制定專門針對館內飲食的相關政策或規定。（樣本數241）因此調查結果顯示絕大多數的館員和讀者皆認為有必要制定館內飲食的相關政策或規定。
4. 館員對館內飲食政策內容的看法（樣本數26）：館員認為館內飲食政策內容主要須包含「限制區域樓層」（57.7%）和「垃圾放置處」（57.7%），其餘依序為「取締責罰」（50.0%）、「可否飲食」（46.2%）、「飲食種類」（38.5%）、「飲食時段」（3.8%）與「其他」（3.8%）。
5. 讀者對館內飲食政策內容的看法（樣本數241）：讀者認為館內飲食政策內容主要須包含「垃圾放置處」（53.9%），其餘依序為「限制區域樓層」（51.9%）、「可否飲食」（46.5%）、「飲食種類」（45.2%）、「取締責罰」（25.3%）、「飲食的時段」（6.6%）與「其他」（1.2%）。

（六）適合館內飲食的空間

1. 館員對適合與不適合飲食區域的看法（樣本數26）：如表六所示（1）一半比例的館員（50.0%）認為茶水間是適合飲食的空間，其次為自修室（26.9%）。（2）館員認為比較不適合飲食的區域有電腦區（57.7%）、資訊檢索區（53.8%）、書架區（53.8%）、大廳（46.2%）、期刊區（46.2%）、團體討論室（46.2%）、參考區（46.2%）及學習共享空間（42.3%）等區域。有23.1%的館員認為所有館內空間都不適合飲食。

表六：館員對適合與不適合飲食區域的看法（複選題，樣本數26）

項目(複選)	人數	
	適合飲食	不適合飲食
大廳	1	12
閱報區	2	9
期刊區	0	12
學習共享空間	2	11
閱覽區	0	9
自修室	7	6
團體討論室	2	12
資訊檢索區	0	14
書架區	0	14
茶水間	13	1
樓梯間	4	8
沙發區	2	9
參考區	0	12
研究小間	2	11
會議室	2	11
電腦區	0	15
都不適合飲食	6	--
都適合飲食	--	1

2. 讀者對適合與不適合飲食區域的看法（樣本數242）：如表七所示（1）有71.9%的讀者認為茶水間是適合飲食的區域，其次為團體討論室（37.6%），接下來是樓梯間（36.4%）、自修室（33.9%），其餘適合飲食區域的比例皆不超過三分之一。（2）讀者認為不適合飲食的區域中，比例最高的是書架區（81.0%），其次是電腦區（66.1%），接下來是閱覽區（64.5%）、參考區（55.0%）、期刊區（50.0%），其餘區域選項的比例不超過一半。

表七：讀者對適合與不適合飲食區域的看法（複選題，樣本數242）

項目(複選)	人數	
	適合飲食	不適合飲食
大廳	57	82
閱報區	41	97

期刊區	19	121
學習共享空間	58	86
閱覽區	25	156
自修室	82	73
團體討論室	91	36
資訊檢索區	9	111
書架區	4	196
茶水間	174	8
樓梯間	88	38
沙發區	64	90
參考區	3	133
研究小間	71	46
會議室	45	83
電腦區	29	160
都不適合飲食	24	--
都適合飲食	--	6

(七) 開放館內飲食的影響

1. 開放飲食對讀者使用率的影響：如表八所示，過半數比例的館員（68.0%）與讀者（52.2%）皆認為開放館內飲食對讀者使用圖書館的頻率是沒有影響的，有24.0%的館員和28.1%的讀者認為開放館內飲食會讓讀者使用率會變高，只有8.0%的館員和19.4%的讀者認為開放館內飲食對讀者使用率變低。這點與曾俊郎的調查結果大致吻合，讀者認為開放館內飲食對使用率沒影響的部分，都在50-60%之間；不過在有影響部分，曾俊郎的調查並沒有進一步去區分是使用率變高或變低^[40]。

表八：開放飲食對讀者使用率的影響（館員樣本數26，讀者樣本數242）

項目	百分比(%)	
	館員	讀者
使用率變高	24.0	28.1
使用率變低	8.0	19.4
沒什麼影響	68.0	52.5
總和	100.0	100.0

[40] 同註9。

2. 開放館內飲食對讀者待館時間的影響：如表九所示，當圖書館開放飲食時，有四成的讀者認為待在圖書館的時間會變長（41.3%）與沒什麼影響（40.7%），只有17.8%的讀者會因開放飲食而待在圖書館的時間變短。
3. 開放館內飲食對圖書館形象的影響：如表九所示，圖書館開放飲食後的形象，有近半數讀者認為沒有影響（49.0%），有34.0%的讀者認為會產生負面形象，只有17.0%的讀者認為有正面形象。這點與曾俊郎的調查結果大致吻合，讀者認為開放館內飲食對圖書館形象沒影響的部分，都在50-64%之間；不過在有影響部分，曾俊郎的調查並沒有進一步去區分是正面或負面的影響^[41]。
4. 是否因圖書館禁止飲食而前往飲食場所自習或閱讀（如速食店等）：如表九所示，有59.9%的讀者不會因為圖書館禁止飲食而前往其它可飲食的場所（如速食店、咖啡廳等），其餘40.1%的讀者會因為圖書館禁止飲食而轉移至可飲食的場所進行自習或是閱讀活動。
5. 開放館內飲食對讀者做事效率的影響：如表九所示，圖書館開放飲食後，有47.1%的讀者認為不會因此而影響在圖書館做事的效率（如閱讀、寫作業、討論報告等活動），33.1%的讀者覺得會提高做事效率，只有19.8%的讀者認為圖書館開放飲食後會使做事的效率變差。

表九：開放館內飲食對讀者的影響

題 項	項 目	百分比(%)
圖書館允許館內飲食是否影響您待在圖書館的時間？（樣本數241）	待的時間變長	41.5
	待的時間變短	17.8
	沒什麼影響	40.7
圖書館允許館內飲食是否影響您對圖書館的形象？（樣本數241）	正面	17.0
	負面	34.0
	沒什麼影響	49.0
是否因圖書館禁止飲食而前往飲食場所自習或閱讀（如速食店等）？（樣本數242）	是	40.1
	否	59.9
是否因圖書館允許飲食影響做事效率（如閱讀、討論報告等）？（樣本數242）	效率變好	33.1
	效率變差	19.8
	沒什麼影響	47.1

6. 開放館內飲食對圖書館的其它影響：如表十所示（1）館員認為主要對館方影響是「清潔與人力成本大幅提高」（80.8%），其次是「圖書館書籍受損率變

[41] 同註9。

高」(38.5%)，其餘項目比率皆不超過1/3。(2)多數讀者也認為主要影響是「清潔與人力成本大幅提高」(77.7%)，其次也是「圖書館書籍受損率變高」(48.8%)，接下來依序是「圖書館設備損壞機會變大」(45.5%)、「資訊設備維修保養費變多」(42.1%)等影響，其餘項目比率皆不超過1/3。

表十：開放館內飲食對圖書館的其它影響（館員樣本數25，讀者樣本數241）

項目 (複選)	百分比(%)	
	館員立場	讀者立場
圖書館書籍受損率變高	38.5	48.8
清潔與人力成本大幅提高	80.8	77.7
資訊設備維修保養費變多	26.9	42.1
學習風氣變好	0.0	5.0
圖書館設備損壞機會變大	30.8	45.5
讀者抱怨變少	15.4	17.8
沒有任何影響	3.8	4.5
其他	3.8	4.1

五、讀者方面的交叉分析和卡方檢定

館員部分由於總樣本數較少，導致許多問卷調查的項目樣本數過少，經查驗皆不適合做卡方檢定，故從略。讀者部分以下也僅列出適合做卡方檢定的問卷調查項目。

（一）讀者方面經卡方檢定後發現無顯著相關者

以下是讀者方面經交叉分析和卡方檢定後，發現無顯著相關的項目：

1. 不同性別的讀者在「館內飲食的立場」上無顯著相關。
2. 不同性別的讀者在「帶食物或飲料進館的經驗」上無顯著相關。
3. 不同性別的讀者在「是否知道館內相關飲食政策」上無顯著相關。
4. 不同性別的讀者在「是否需要制定相關飲食政策」上無顯著相關。
5. 不同性別的讀者在「開放飲食是否開放飲食影響做事效率」上無顯著相關。
6. 不同性別的讀者在「開放飲食是否影響對圖書館的形象」上無顯著相關。
7. 不同年級的讀者在「是否需要制定相關飲食政策」上無顯著相關。
8. 不同年級的讀者在「開放飲食是否影響對圖書館的形象」上無顯著相關。
9. 不同年級的讀者在「開放飲食是否開放飲食影響做事效率」上無顯著相關。

(二) 讀者方面經卡方檢定後發現有顯著相關者

以下是讀者方面經交叉分析和卡方檢定後，發現有顯著相關的項目：

1. 不同年級的讀者在「帶食物或飲料進館的經驗」上有顯著相關：交叉分析資料顯示，各年級曾攜帶食物或飲料進館者的比例依序為：大一（62.5%）、大二（80%）、大三（82.1%）、大四或以上（78.4%）、研究生或其他（58.6%）。卡方檢定部分，因 $P=0.046 < 0.05$ ，表示在顯著水準 $\alpha = 0.05$ 下，不同年級的讀者在「帶食物或飲料進館的經驗」上有顯著相關。
2. 不同年級的讀者在「是否知道館內相關飲食政策」上有顯著相關：交叉分析資料顯示，各年級不知道的比例依序為：大一（83.9%）、大二（55%）、大三（60.7%）、大四（64.8%）或以上、研究生或其他（55.2%）。卡方檢定部分，因 $P=0.000 < 0.05$ ，表示在顯著水準 $\alpha = 0.05$ 下，不同年級的讀者在「是否知道館內相關飲食政策」上有顯著相關。
3. 不同性別的讀者在「開放飲食是否影響待館時間」上有顯著相關：表十一為讀者性別與「開放飲食是否影響待館時間」的交叉資料表，卡方檢定部分，因 $P=0.027 < 0.05$ ，表示在顯著水準 $\alpha = 0.05$ 下，不同性別在開放飲食是否影響待館時間」上有顯著相關。

表十一：讀者性別與「開放飲食是否影響待館時間」的交叉資料表

開放飲食是否影響待館時間	性別	
	男	女
變長	31.7%	48.9%
變短	21.2%	15.3%
不變	47.1%	35.8%

六、結語

根據問卷調查的結果，在館員與讀者的館內飲食的態度方面有以下發現：

- (一) 限制在少數區域的館內飲食型態是大多數館員與讀者較可接受的形式。
- (二) 「給使用者方便」是一般讀者贊成館內飲食的主要原因，其他原因有解決飢餓問題、放鬆心情、館方難以控制不如開放、提高工作效率等。
- (三) 反對主要原因有維護環境清潔、維持館內讀書氣氛、避免食物異味等。

在館內飲食的現況與管理需求方面，調查結果發現有7成以上的讀者曾有攜帶

或是偷帶飲料或食物入館的經驗，另外超過8成的館員與讀者認為圖書館需要制定飲食相關的政策或規定。

在適合館內飲食的區域方面，茶水間是館員與讀者共同的首選，其次是自修室；讀者認為其他可能較適合開放飲食的區域尚有：團體討論室、樓梯間、研究小間等。在不適合開放飲食的區域方面，館員認為不適合開放區域有：電腦區、資訊檢索區、書架區等；過半讀者認為不適合開放區域有：書架區、電腦區、閱覽區、參考區、期刊區等，可見得即便是讀者，也認為圖書館的某些區域是不適合開放飲食的，這點也與前面大部分館員與讀者贊成館內飲食限制在少數區域的調查結果相吻合。

在開放館內飲食的影響方面則呈現非常有趣的現象，幾乎有一半左右的讀者認為開放館內飲食對圖書館的使用率和形象沒有什麼影響，也認為對做事效率（如閱讀、做報告等）沒有什麼影響，同時將近6成的讀者也不會因為圖書館禁止飲食而前往飲食場所自習或閱讀（如速食店等）。只有在待館時間上，變長和無影響二個選項各佔約4成。一個可能的解釋或推測是：雖然開放館內飲食的可以帶來一些便利，但是大學圖書館仍然有許多不可取代的重要資源與功能，因此相對而言，這些便利的重要性就相對降低，當然這仍有待後續的研究來證實或進行更深入的探討與分析。在開放館內飲食的負面影響方面，館員與讀者皆認為主要有「清潔與人力成本大幅提高」和「圖書館書籍受損率變高」。

綜合來看，雖然開放館內飲食可能會產生某些負面的影響，但是調查結果指出「有條件」的館內飲食（即館內飲食限制在少數區域）仍是大部分館員與讀者的共識，因此對尚未開放館內飲食的圖書館來說是值得嘗試突破的一個途徑。

參考文獻

- 王元仲，〈圖書館閱覽規章之訂定〉，《佛教圖書館館訊》，16（1998），頁15-19。
- 王國強，〈『大家談』專欄：圖書館可以吃東西嗎？〉，《中國圖書館學會會務通訊》，54（1987），頁43。
- 吳政叡，〈適合網路世代之大學圖書館學習共享空間的設施調查〉，《大學圖書館》，12：2（2008），頁1-14。
- 岩素芬，〈圖書蛀蟲、防蟲處理〉，《佛教圖書館館訊》，43（2006），頁40-49。
- 金旭東、李國慶、李海鵬編，《21世紀美國大學圖書館運作的理論與實踐》（北京：北京圖書館，2007）。
- 范豪英，〈新世紀大學圖書館空間規劃與改變中的館藏、學習型態、圖書館利用〉，《臺

- 灣圖書館管理季刊》，3：4（2007），頁1-9。
- 陳格里，〈從大學圖書館飲食服務空間探討圖書館的建築規劃〉，《臺北市立圖書館館訊》，6：2（1988），頁9-17。
- 陳格理、曾俊郎，〈圖書館餐飲服務之研究〉，《大學圖書館》，15：2（2011），頁62-77。
- 曾俊郎，「圖書館附設餐飲服務空間之研究」（臺中：東海大學建築系研究所碩士論文，2008）。
- 臧碧玉，〈『大家談』專欄：圖書館可以吃東西嗎？〉，《中國圖書館學會會務通訊》，54（1987），頁44。
- Benedictine university library, "Food, drink & noise policy," Retrieved July 23, 2010, from <http://www.ben.edu/library/about/policies.cfm>.
- Browne, J., "Coffee, tea and/ or literacy: The public library's role in accommodating today's Average Toe," *Current Studies in Librarianship* 24:1/2 (2000), pp. 80-87.
- "Cool place to work' at Cornell: library cafe books business," *Food Service Director* 14:6 (2001), p. 10.
- Demas, S., "From the Ashes of Alexandria: What's happening in the college library?," In: K. Smith (Ed.), *Library as Place: Rethinking Roles, Rethinking Space* (Washington, D.C.: Council on Library and Information Resources, 2005), pp. 24-40.
- Frischer, B., "The Ultimate Internet Café: Reflections of a Practicing Digital Humanist about Designing a Future for the Research Library in the Digital Age," In: K. Smith (Ed.), *Library as Place: Rethinking Roles, Rethinking Space* (Washington, D.C.: Council on Library and Information Resources, 2005), pp.41-55.
- Gayton, J. T., "Social or Communal? The Nature and Future of Academic Libraries," *The Journal of Academic Librarianship* 34:1 (2008), pp. 60-66.
- Gust, J. K. and Haka, H. C., "Bringing users back to the library: a case history," *New Library World* 107: 3/4 (2006), pp. 141-148.
- Harris, C., "Libraries with lattes: the new third place," *Australasian Public Libraries and Information Service* 20:4 (2007), pp. 145-152.
- Kaser, D., "Planning library buildings," *Library Planning and Media Technology* 67:2 (1979), pp. 97-99.
- Reese, N., "Café service in public libraries," *Public Libraries* 38:3 (1999), pp. 176-178.
- Sanders, M., "Paperbacks and a percolator: fostering a sense of community in the academic library," *Mississippi Libraries* 69:1 (2005), pp. 5-6.
- Shill, H. B., and Tonner, S., "Creating a better place: physical improvements in academic libraries," *College & Research Libraries* 64:6 (2003), pp. 431-466.
- Simmonds, P. L., and Andaleeb, S. S., "Usage of academic libraries: The role of service quality, resources, and user characteristics," *Library Trends* 49:4 (2001), pp. 626-634.
- Singh, G., "Evolving space: an examination of coffee shops in academic libraries," (Ph.D.

diss., University of North Carolina, Chapel Hill, 2002).

Soete, G. J., *Managing food and drink in ARL libraries* (SPEC Kit 237) (Washington, DC.: Association of Research Libraries, 1998).

The University of Hong Kong Libraries, "Main library food and drink policy survey," Retrieved Feb. 5, 2012, from http://obelix.lib.hku.hk/cgi-bin/survey/food_and_drink/form.cgi.

Trelease J. and Krashen, S., "Eating and reading in the library," *Emergency Librarian* 23:5 (1996), p. 27.

Tulane University Library, "Food & Drink Policy," Retrieved Sept. 6, 2013, from <http://library.tulane.edu/about/policies/food>.

Yale university library, "Food & drink in the library," Retrieved July 23, 2010, from http://www.library.yale.edu/about/policies/pres_policy.html.

The primary investigation of Food and Drink strategies in University Libraries: Fu Jen Catholic University Library

Yang Hui-Wen, Wu Cheng-Juei

Abstract

In this work, questionnaires have been utilized to investigate the related issues of food and beverage service of libraries. The object of questionnaires includes 26 librarians and 242 readers (or students) of Fu Jen University's library. The important findings of this investigation are as follows: first, the majority of librarians and students can accept the allowance of food and drinks in libraries as long as it is restricted to certain areas. Second, the kitchen and study hall are the two most suitable places selected by librarians and students. Other suitable places selected by students are group discussion rooms, stairwells, and study carrels. On the contrary, the areas that should forbid food and drink include computer areas, information retrieval areas, bookshelves, reading areas, reference areas, and periodicals areas. Third, nearly 50% of students believe the permission of food and drinks has no influence on a library's usage and image. The same applies for their work efficiency in libraries. Finally, nearly 60% of students will not turn to other places to study even if the library forbids food and drinks.

Keywords: Food and Beverage Service of Library; Food and Drink Strategies; Food and Drink Policy; University Library; Learning Commons

Hui-Wen Yang: Department of Health and Creative Vegetarian Science, Fo Guang University; E-mail: prevrnt@hotmail.com

Cheng-Juei Wu: Professor, Department of Library and Information Science, Fu-Jen University; E-mail: lins1022@mail.fju.edu.tw