

漢來美食專題演講

聽這次的演講讓人收穫良多，讓我了解到行銷有很多不同領域需要去摸索及了解，它會因為許多不同的內在或外在環境因素而有不同的變化，往往都要站在客戶的角度去想，不管是裝潢也有它的專業領域總不能一直不變的還是要因客群幾社會變化來做些改變，讓飯店有創新有新的客群有新的潮流，裝潢不只能好看還有燈光,動向等等的因素都需要考慮到。

除了這些也讓我了解到更多不同的專業知識，公司不同的秩序及作風該如何讓客人增加回頭率也是一門學問啊，如何的去吸引更多不同的客群就必須先了解現在客戶的需求是什麼？一些上的小細節可能是成功的一大步，不同的客戶有不同的需求，要怎麼都去滿足各各不同的客戶，在這場演講裡聽到了許多經歷,經驗及想法。