

## 餐飲文化心得

在這次的演講中，聽到從沒有餐廳到如何建築出餐廳的過程。還有從挫折中學習成長，學到教訓。

我覺得一個有成就的事業，在於自己有沒有野心及目標，漢來的餐廳開店設定是，沒有 400-500 坪、沒有 300 個位置以上才開店，表示每日 300 以上的客數是基本，他們員工守則第一條就說：賺錢就是目的。以賺錢當作上班動力，說明上班就是為了賺錢，但服務好客人也是宗旨。漢來的餐廳裝潢都是請專用的設計師設計，為他們打造出他們自己獨特的風格，每一次的監察都能成為學習經驗，看著設計師設計的裝潢，邊看邊學習，久而久之也能從中學到一些基本的空間設計，讓我覺得這是一個很好的經驗。

最讓我印象深刻的地方是，在大陸開業並不容易，大陸人比較不坦誠，要給了錢之後才會開始工作，但做出來的東西不一定如預期，可能會偷工減料，但錢已經給了，只能無奈摸摸鼻子自認倒霉，但這也讓他們學到一個教訓，也讓他們找到該如何與大陸人一起工作的方法及如何與工作夥伴們溝通。