

# 飲食文化演講分享

班級：餐旅二乙

學號：4A3M0902

姓名：陳映竹

指導教授：黃允怡 老師

漢神海港一

劉子銘品牌長

# 漢神海港 劉子銘品牌長 的分享

## 演講筆記

### 01. 趁年輕累積經驗，過三十向上攀爬

年輕時不用侷限自己只待在一間企業，有機會就多去嘗試，但也不是兩三個月換一次工作，頻繁的換工作會造成反效果，看不出成績，學不到東西，更讓人覺得沒有定性，至少待個兩三年，熟悉這家公司，做出成績後，再換個環境。等到經驗足夠了，擁有一定的實力，大概三十歲後，就可以開始穩定下來，一步步往上爬。

### 02. 成功的企業心裡有底

一個成功的企業在設立據點時，會有一條底線，達不到標準，寧可不做這筆生意，絕不強求。像是鼎泰豐，有一套三個200的準則：沒有200坪的空間、200個座位、營收2億，絕不設點。而海港目前沒有300個位置也不設點。

### 03. 開店不簡單

要開一家店，不是說開就開，至少需要一年的規劃，而且一定要有半年的進度表，隨時要追蹤掌控。要往國際發展更是不容易，除了要了解當地的飲食文化，還要與相關單位打好交道。

### 04. 員工守則第一條「賺錢為目的」

一家企業成立的目的本就是賺錢，這是無庸置疑的，沒有人會想辛苦工作然後徒勞無功，海港注重員工的企圖心及態度，而只有當企業賺錢，才能支付員工相對應的薪水，只有滿足了員工，才能滿足顧客。

### 05. 經營方針：主廚=店長

使高高在上的主廚學會對顧客低頭，懂得「顧客至上」的道理，當海港的主廚不只要懂得廚藝，還要學習管理人才、統計報表，主廚的薪資往往是一家餐廳最高的，因此海港認為領有那麼高的薪資，理應要多做點事，需要擔當更多責任與壓力，在海港餐廳裡主廚就是店長，這是海港與眾不同之處，也是海港成功關鍵之一。



很開心能夠聽到成功人士的經驗分享，這次的演講讓我受益良多，知道一家店的成立不是只需要錢，還要考量很多東西，知道一個企業成功與否，在於它能否有足夠的遠見，而不貪圖近利。我很喜歡品牌長一職強調的，趁年輕多去嘗試，我覺得這句話很棒，我自己的解讀是，年輕時可以拓展人生的寬度，不要怕跌倒，鼓起勇氣去做想做的事，要有企圖心，要有態度，好好去拓寬眼界，我記得做行銷報告時，我去訪問品田的組長，他這麼告訴我，人格特質比經歷更重要，因為經歷是累積出來的，只要你還待在這個圈子努力著，不放棄，時間越久，你自然會有經歷，不管是做什麼方面的工作，去找到喜歡它的理由，熱情會是向上的動力，我覺得這兩段話其實是相對應的。等到我們累積足夠的實力，我們就可以好好加深生命的深度。因為我是轉學生，而且對餐旅就像張白紙，高中是讀普通高中，還是三類組，大學去年還在輔仁大學護理系，跟同學一起奮鬥解剖學、生理學等等，為了夢想，我選擇聽心中的聲音，但多少有些恐懼徬徨，這些人士的話對我來說是很大的鼓勵，讓我相信只要我努力不放棄，機會永遠存在。我很謝謝南臺願意讓我在這裡築夢，也很開心這裡的老師與同學都十分友善，雖然還不到半年，但是在這裡一步步向夢想前進，我很快樂。