

感謝飲食文化課邀請漢來餐廳品牌長劉子銘來為我們演講，在這演講的過程中，我聽到了很多重要的經驗及專業知識。

讓主廚兼店長職位，一般的主廚只會在內場做菜，無法第一手了解顧客及顧客的感受，而主廚不只懂得做菜還要學習如何管理餐廳解決顧客抱怨的問題，更要學習管理底下員工，而漢來海港餐廳與其他餐廳不同的地方就在這，這也是漢來餐廳會越開越多、擴展到海外的成功原因之一。

漢來飯店品牌長劉子銘演講時，不斷告訴我們，他們都要員工記住是「以賺錢為目的」，開一間餐廳就是為了賺錢，而員工們都有共同的賺錢目標及向心力，在工作時就會火力全開，而漢來飯店賺來的錢，也會回饋給員工，讓他們知道自己的努力都是為了企業及更多的薪資，而漢來餐廳員工因薪資而滿足，也會努力工作，抱持著認真、正向的態度服務顧客。

開一間餐廳真的不簡單，不但需要龐大的資金、好的人力、好的地點、足夠的空間等等，開一間餐廳是一件需要長遠規劃的事情，而不是草草開店，現代的許多餐廳，少了其中的開店要素，因此倒閉，也有些餐廳因為資金周轉不足而倒閉，所以開店真的是一件很有挑戰性的事情。

漢來品牌長劉子銘說，年輕時就是要到處走走看看，去各個部門尋找自己真正想要的東西，也藉由這種方式學習到更多的專業知識，就像工作輪調一樣，讓自己在一個部門或公司，2-3年之後就換工作，30歲之前確定目標後，就穩定的繼續待在自己最想要、覺得最快樂的地方。

感謝餐旅系主任安排劉子銘先生來演講，讓我們能更了解自己未來想要什麼、如何思考，也讓我們知道餐廳大大小小的事情，經過這次的演講後，我也認真地仔細思考自己要的是什麼，而我想要再學習更多有關餐旅的知識及經驗分享，在未來這些都是能讓我邁向成功的寶藏！