

真理大學開講 連鎖餐飲事業展店要領傳授



真理大學開講 連鎖餐飲事業展店要領傳授

真理大學開講 連鎖餐飲事業展店要領傳授

(中央社訊息服務 20120102 10:35:50)

真理大學為提升學生國際化，餐旅系郭國軒主任於 12 月 28 日特別安排 1 and 1 餐飲集團顧問，前 UCC Food Service Systems Co. Ltd. 茂田 滋則課長，蒞臨台南校區進行演講，講題為連鎖餐飲事業展店要領傳授。郭主任表示，餐旅

系是第一次邀請國際性餐飲業者來進行現場外文演講，參加聽講的學生在校均有修讀日文，不致造成聽講壓力，反而更有助於學生日文能力的增長，及對連鎖店經營進一步的瞭解。

茂田 滋則顧問在演講中闡述很多經營連鎖店的成功之道與應注意的事項，比如在開設店舖的流程中，第一間店(旗艦店)的經營策略非常重要，先要確定經營店舖的 know-how，俾助於未來展店的速度與成功率；但 know-how 並非一成不變，而是要隨著環境的改變而進行修正，進而發展出展店的操作手冊(SOP)。

此外，茂田 滋則表示開店必須注意的四個重點，首先是外在環境，必須注意面對的環境變化，切入的時點不對，也會失敗；其次是需求與趨勢的發展，消費者的需求改變，產品行銷也要跟著變；第三是店舖開設地點；最後則是服務員工的心態，時常保持笑容滿面是服務業的基本要求。

整場演講除了茂田 滋則外，也參雜了郭國軒主任的即時翻譯，讓學生感受到主任對於系上活動安排的用心。

訊息來源：啟程媒體有限公司

本文含多媒體檔 (Multimedia files included)：

<http://www.cna.com.tw/postwrite/cvpread.aspx?ID=97343>

附件下載

- [真理大學開講 連鎖餐飲事業展店要領傳授 \(jpg 檔\)](#)

新聞稿刊載服務請洽本社業務中心行銷人員，電話（02）2505.1180 轉 780 ~ 786 或 790 ~ 797

本平台資料均由投稿單位輸入後對外公布,資料如有錯誤、遺漏或虛偽不實,均由投稿單位負責