

挑戰年輕人的舒適圈讓他們成為餐
飲界的新動力

互相挑戰的餐飲管理模式－
impromptu by paul lee

年輕人是餐廳的資產

- “ 傳統法式餐飲的軍事化管理
- “ 舊的模式還適用於新世代嗎？
- “ 餐飲業年輕化
- “ 如何讓年輕人成為資產



潛力最大化

“ 舊的產品，新的方式

“ 信任年輕人

“ 孕育人才

“ 創業者的課題

中生代餐飲人的課題

- “讓他們心甘情願
- “試著了解並挑戰年輕人
- “給予適當的環境與挑戰

Impromptu 想做什麼

- “ 新的管理實驗
- “ 挑戰現行餐飲系統
- “ 建立與新世代的溝通方式

挑戰解題能力

- “ 沒有SOP
- “ 個性化的服務品質
- “ 重視結果而非過程

建立自信心

- “發表意見的能力－“還可以”不是專業答案
- “獨立思考
- “員工餐的意義



挑戰現行餐飲體制

- “ 不看資歷，只看實力
- “ 均分T I P S/服務費，員工成為小股東

實行管理模式感想

“ Fun & Serious

“ 管理者必須容許錯誤