



# 漢來美食股份有限公司

總公司人力資源部





# 國揚集團



# 基本資料

董事長	賴宗成
創立時間	前身 1995年漢來大飯店正式營運 –餐飲事業部成立 獨立 2003年成立 【漢欣國際股份有限公司】 更名 2011年更名為【漢來美食股份有限公司】
餐廳數	45家
資本額	新台幣4.27億
員工數	1,700人
年營收	37.57億 (2022年)
證券代號	漢美1268
餐飲類別	中餐 ( 宴會廳、台菜、粵菜、湯包、火鍋、蔬食料理 ) 西餐 ( 自助餐廳、鐵板燒、牛排館)、日式料理、烘焙

# 漢來美食 台灣經營現況

分公司	餐廳數	品牌名稱
<b>高雄</b> 漢來本館	17	大廳酒廊、糕餅小舖、福園、宴會廳、翠園、紅陶上海湯包 弁慶日本料理、精緻海鮮火鍋、PAVO餐酒館、名人坊 漢來海港、牛排館、鐵板燒、五梅先生
夢時代		漢來上海湯包、安那居
SOGO		溜溜酸菜魚
巨蛋分公司	6	漢來海港、漢來蔬食、翠園、宴會廳、巨蛋咖啡、五梅先生
佛陀紀念館	2	漢來蔬食、漢來咖啡
<b>台南</b> 夢時代	3	漢來海港、漢來蔬食、漢來上海湯包
新光三越	1	名人坊
<b>台中</b> 廣三SOGO店	3	漢來海港、漢來蔬食、漢來軒
中友百貨/新光三越	2	漢來上海湯包/ 名人坊
<b>新竹</b> 竹北大遠百	2	漢來上海湯包、上菜片皮鴨
<b>桃園</b> 台茂購物中心	3	漢來海港、上菜片皮鴨、漢來上海湯包
<b>台北</b> SOGO敦化店	3	漢來海港、名人坊、漢來蔬食
天母店/ 大直ATT	2	漢來海港 / 名人坊
世貿店	1	名人坊
<b>小計</b>	<b>45</b>	<b>18個品牌</b>

# 未來展店計畫

地點	開幕時間	餐廳
台北南港BOT 漢來大飯店	2023年 10月	自助餐廳、名人坊、宴會廳、大廳酒廊、糕餅小舖、頂級海鮮火鍋、餐酒館..等7間  客房445間
高雄流行音樂中心	2023年	上菜片皮鴨、餐酒館
台中洲際棒球場 漢神百貨	2025年	海港、宴會廳、漢來軒、湯包、火鍋、五梅先生...等6間

# 漢來美食總公司





- ◆ 本館創始店
- ◆ 巨蛋旗艦店
- ◆ 台南店
- ◆ 台中店
- ◆ 桃園店
- ◆ 台北天母店
- ◆ 台北敦化店



- ◆ 本館創始店
- ◆ 台南店
- ◆ 台中店
- ◆ 台北敦化店
- ◆ 台北大直店
- ◆ 台北世貿店



(香港米其林名人坊 全球代理權)



# 漢來軒

Han-Lai Xuan

# 漢來軒



◆ 台中店

# 翠園粵菜餐廳



◆ 本館店

◆ 巨蛋店



- ◆ 本館 紅陶上海湯包
- ◆ 夢時代店
- ◆ 台南店
- ◆ 台中店
- ◆ 竹北店
- ◆ 桃園店





- ◆ 佛館創始店
- ◆ 巨蛋旗鑑店
- ◆ 台南店
- ◆ 台中店
- ◆ 忠孝店

# 五梅先生



- ◆ 本館店
- ◆ 巨蛋店



# 上菜

ROAST DUCK

片皮鴨專賣店

## 上菜片皮鴨



◆ 桃園店



◆ 竹北店





台菜海鮮

# 福園台菜海鮮餐廳



◆ 本館店

ENERGY  
安那居  
新台菜·活力雞湯

# 安那居



## ◆ 夢時代店







酸菜魚專賣店  
Sauerkraut Fish

# 溜溜酸菜魚



◆ 高雄  
SOGO店



# 日本料理 弁慶



◆ 本館店

海鮮火鍋



Seafood Hot Pot

# 精緻海鮮火鍋



◆ 本館店

# PAVO餐酒館



## ◆ 本館店





◆ 本館店45F  
(牛排館)

焔  
FLAMMA  
STEAK HOUSE



◆ 本館店45F  
(鐵板燒)



FLAMMA TEPPANYAKI  
鐵板燒



# 咖啡/烘焙

◆ 本館店LB  
(大廳酒廊)



◆ 本館店LB  
(糕餅小舖)





# Hi Lai Café



## ◆ 巨蛋店



## ◆ 佛館店

# 漢來國際宴會廳



◆ 本館店



◆ 巨蛋店



# 未來培訓重點

職場實習著重於專精培養，  
而非概念性學習

激勵學習及幹部養成

品牌人力培訓

展店分公司及海外分公司派駐訓練

# 職缺類別

## 外場(服務人員)

- **現場：**  
服務標準流程、說菜技巧、酒水服務技巧、桌面設定練習...等
- **領台：**  
電話禮儀、領檯標準話術、訂位服務、座位安排技巧...等
- **菜口：**  
食物菜單認識、菜口作業流程、備餐標準流程、流卸管理...等
- **當班：**  
協助現場管理、排班、工作崗位協調...等

## 內場(廚務人員)

### 第一階段：共通職能

- 1.餐廳組織與職場倫理
- 2.食品安全衛生
- 3.刀具及器皿認識
- 4.食材備料作業
- 5.廚務清潔作業

### 第二階段：專業職能

- 1.刀工實作
- 2.設備認識與操作
- 3.菜餚料理
- 4.擺盤美學

# 教育訓練課程

## E-learning(線上教學)

## 單位實演課程

- 新進人員職前訓練課程
- 職場彩妝課程
- 預防職場不法侵害課程
- 基礎餐飲英文課程
- 說菜藝術課程
- 電話禮儀課程
- 食品安全管制系統…

- 服務標準流程
- 點菜服務訓練
- 餐桌setting設定
- 酒水服務技巧
- 送菜上桌/ 撤餐技巧
- 服勤基本動作…

# 廚藝訓練課程



# 酒水訓練課程



# 大專實習生晉升暨調任方法

職稱	期間	薪資			考核方式
		南部	中部	北部	
實習生	依進場時間 第1-6個月	\$29,000	\$29,000	\$30,000	1.e-learning 2.單位評核
實習生	第7-9個月	\$29,000~\$30,000	\$29,000~\$30,000	\$30,000~\$31,000	
儲備幹部	第10~12個月	\$31,000~\$32,000	\$31,000~\$32,000	\$32,000~\$33,000	

# 制度.福利

- 每日工時8H
- 勞保/健保/團保
- 職工制服
- 免費員工膳食
- 教育訓練課程
- 績效獎金
- 員工購物優惠
- 月休8~10天
- 二段班津貼
- 實習生餐會
- 三節禮金
- 生日餐券
- 國內外旅遊補助



漢來美食  
HI-LAI FOODS

# 好味

美 | 食 | 國 | 度

幸福。微笑。滿足

旗下品牌

- 糕餅小舖
- 漢來海港
- 牛排館
- PAVO餐酒館
- 大廳酒廊
- 國際宴會廳
- 鐵板燒
- Hi Lai Café
- 漢來蔬食
- 五梅先生
- 安那居
- 上菜片皮鴨
- 福園台菜海鮮
- 名人坊
- 漢來軒
- 溜溜酸菜魚
- 翠園粵菜餐廳
- 日本料理弁慶
- 漢來上海湯包
- 精緻海鮮火鍋



漢來

漢來美食擁有最優秀的主廚及服務團隊，歡迎加入我們的行列！

