

回憶當初剛創業的那段日子，其實不是很順利。畢業後，我的第一份工作，和餐飲並無關連聯，而是一家美術燈店。不過那段期間，接觸了燈光設計、空間設計、美學觀念，對於日後創設餐廳的概念，卻有很大的影響。

過了幾年，那股開設餐廳的意念越來越強烈，就開始考慮是否轉行，幾度猶豫、掙扎，不敢驟下決定，畢竟事關成敗，而且我起步比較慢，對於食材的採購、處理流程及烹飪技巧都沒有十分的把握，於是利用各種管道去學習，包括到朋友的啤酒屋學廚藝，去國立高雄餐旅學院進修，了解不同食材的不同特性，吸收了各種料理的竅門，廚藝大為精進，最後更順利的通過中餐烹調檢定，這才下定決心踏出重要的一步。

創業的前幾年，對我來說是最辛苦的一段時間，跟之前所想像的，完全不一樣，付出的和得到的不成比例，這段期間最大的收穫就是長時間磨鍊下來所累積的經驗與毅力，憑藉著一股不服輸的精神，只想把事業做得更好、更成功。

最後，以過來人的經驗勸勉想要創業的人，對於該行業中最苦、最困難的地方，一定要有深入、確切的了解，凡事做最好的準備，最壞的打算。面對各式各樣的消費者，一定要建立顧客至上的觀念，壓低身段，盡量滿足客人的需求。以上各項都能做得到，再考慮要不要創業。

校友：陳瑞寶
本校第 19 屆製造科

