

星星相識



組長:廖育君 3A(26) 組員:李誠 3B(27),黃啟昌 3B(37),姚逸晞 3A(39),葉文輝

3C(35),葉西文 3C(36)

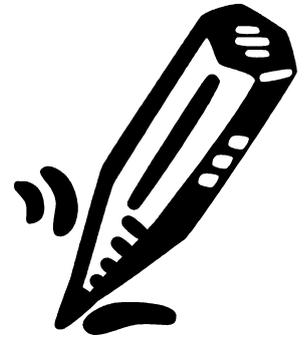
目錄

引言	5
簡介	6
創立目的	7
星星相識的由來	8
營業時間	9
服務流程	10
問卷分析（目的，圖表）	11
強弱機危分析	30
市場推廣手法（4P）	32
產品	33
菜單	50
宣傳手法	55
宣傳單張	56
項鍊	57
VIP	58

VIP 卡(樣本)	60
地方	62
職位招聘	63
枱凳設計	66
管理人員介紹	68
合作公司—中介人公司	69
中介人公司的好處	70
供應商資料	71
財務管理	74
展望	89
員工服飾設計	90
員工工作時間表	92
巴士路線及地圖	93
地圖	95
困難/得着	98
反思	101

總結	106
鳴謝	107
資料來源.....	108
附錄	112
問卷.....	112
網頁.....	113
平面圖(1F).....	114
平面圖(2F).....	115

引言



經過多年的社會轉變，由「男主外，女主內」變成現今男女平等。無疑是一件好事!但近年來普及教育，高學歷的女性大幅度上增，湧現大量能幹而有學識的女性專業人士。雖然現時香港的情侶越來越多，但男女各有自己的事，令結婚的人就越來越少。而這些情侶想要一間能夠滿足他們需求的餐廳就比較困難了。

香港地少人多，想要找一個安靜，舒適的環境也不容易。所以我們的星星相識是以情侶餐廳為目標，為他們打造一個獨一無二的，以星星為主調，以暗黑為情調，以寧靜為陪襯的風格，讓情侶能夠在星空的陪伴下，渡過一個又一個浪漫的夜晚。這個跨時代的餐廳全為你們而設計，為你們而誕生。

「星星因你而閃爍，相識因你而美滿」。

簡介

本店取名為星星相識，意味着情侶在星星和夜空下互相認識，發展出石破天驚的愛情，就是我們的責任。星星相識是一間以情侶為主題的西式餐廳。餐廳內播放柔和的音樂，這裡有獨特的風格—星空，以供人欣賞的星座。還有餐廳內播放柔和的音樂，是培養感情的好地方，這裡的一枱一凳都是為你們而設計的，十二張星形的枱預示著星星相識，別出新意的服裝設計讓人眼前一亮!





創立目的

我們開設一間餐廳(星星相識)是讓情侶有一個獨立的相處地方，但現因現時的香港很少有專為情侶而設的餐廳，而且為了配合現時的風氣(由於青少年早熟，過早開始談戀愛)。給他們一個談戀愛，相處的地方。

現時的青少年比較喜歡去高級餐廳去吃飯，但青少年未有經濟能力又想有浪漫氣氛的環境。我們以一個專為情侶設計的餐廳，外表是高貴的，但食物並不貴，適和中下階層的人。我們的主題是星座，也是因為很多青少年相信星座的預言。

星星相識的由來

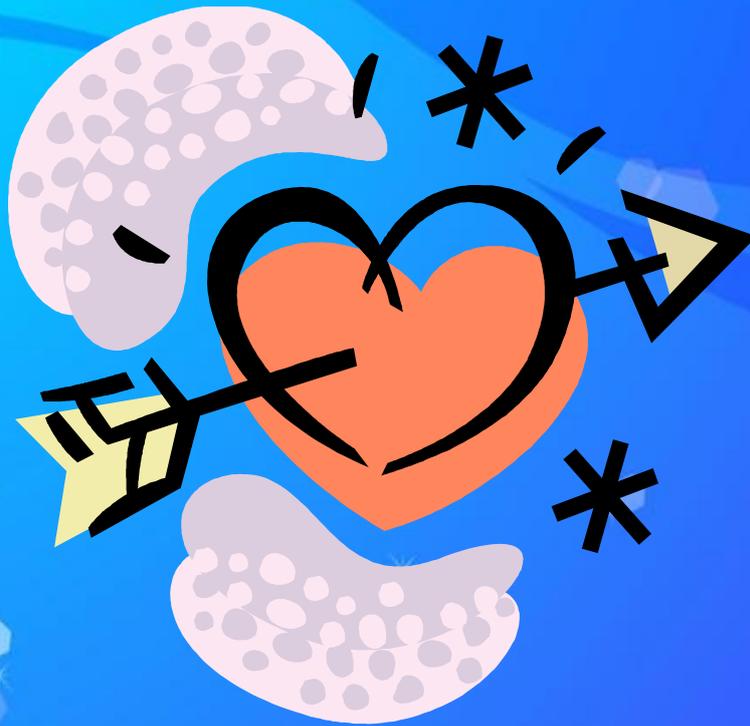


因為現時的年輕人喜歡十二星座，用來占卜自己的愛情，而我們就以星星為主題，再以情侶相識在這一間餐廳為開始，讓他們的愛情像星星一樣天長地久。



開張日期

2012年3月14日白色情人節



營業時間:

11:00am-00:00am

服務流程

首先客人入來

侍應生帶他們坐下

給客人一份餐牌

等待他們下單

收銀台的輕觸式屏幕按客人所要的食物

傳送到廚房

廚房內的屏幕會顯示需要烹調的菜式

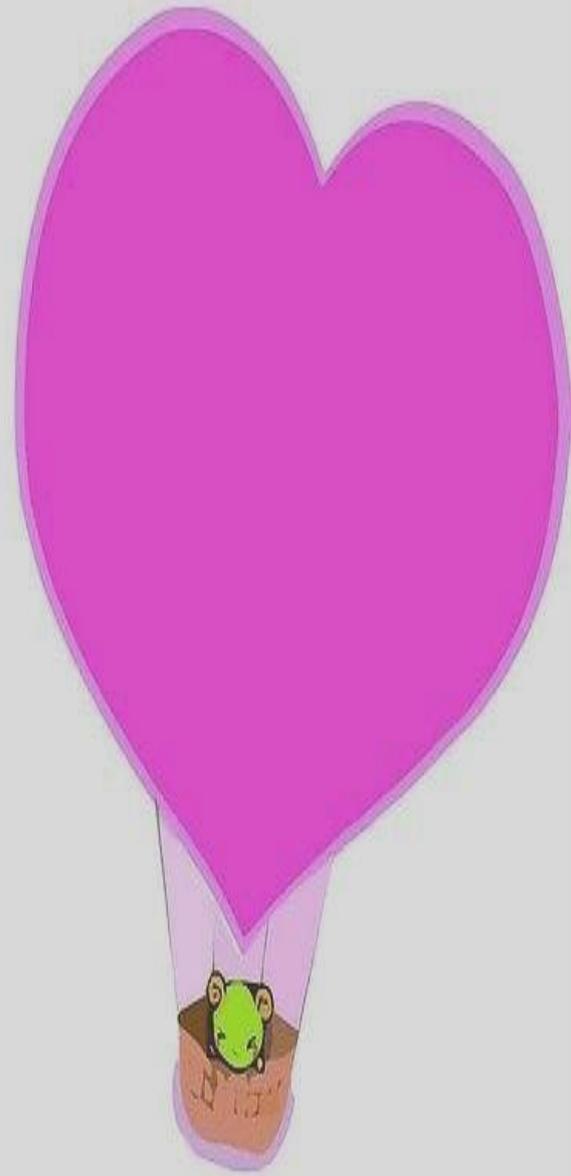
15 分鐘內完成

屏幕會顯示紅色(還會響起)

聊天/觀賞環境/聽悅耳的琴聲

烹調完成時廚師會敲起叮叮

侍應生會去拿起菜式



結賬

收拾桌子

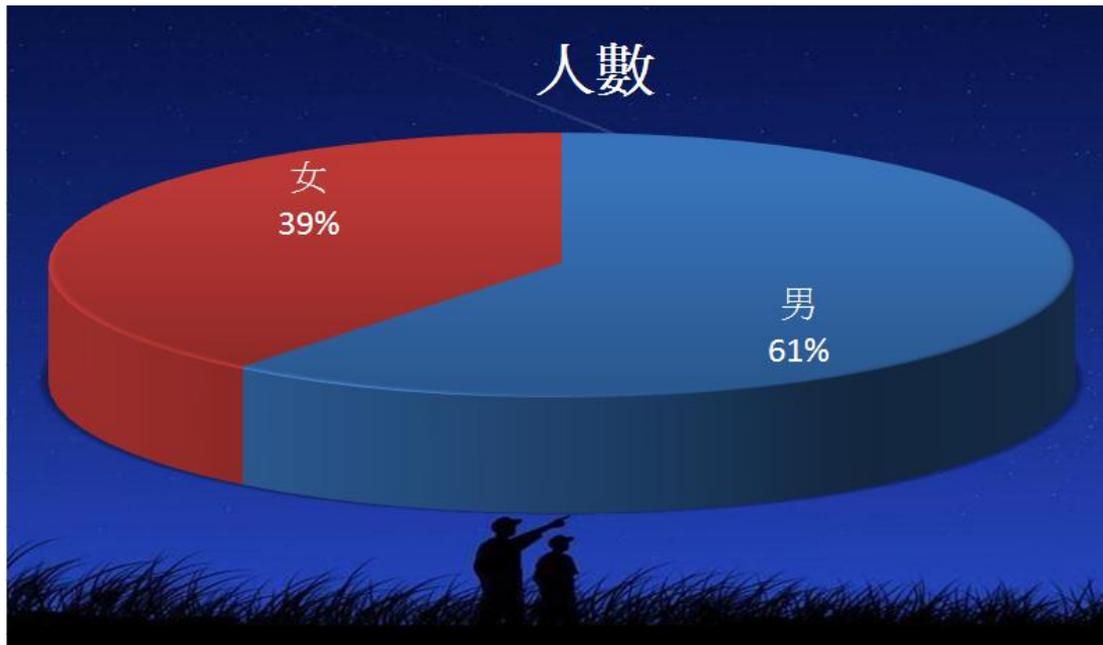
應急措施

如機器的損壞 (如收銀機 , 咖啡機 , 空調等) , 換上後備機器 ,

天災:1-3 號風球照常營業

而 8，10 號風球,如果是正在營業的時候，我們會讓那些住的遠的員工優先回家，並立刻暫停營業。如果不是，就回立刻暫停營業，那天就不會開放，直到改為 1-3 號風球，才繼續營業。如果發生貨源短缺，那我們會馬上向另一個供應商入貨，或停售該菜色。然而如果發生顧客要投訴一些員工的話，我會馬上有專人跟進，了解顧客的不滿，並儘量配合顧客的要求。如果發生了房間不足的事情，我們會限制情侶在房間的時間，如沒超過某特定的時段，就會每半小時增加 25%的價錢，以方便提供給其他情侶使用。





性別	百分率
男	37%
女	24%

上圖所示的是訪問人士的性別。根據上圖顯示，我們訪問的對象約有 60%是男的，40%是女的。由此可見，我們所調查的結果與香港實際的男女比例情況不同。

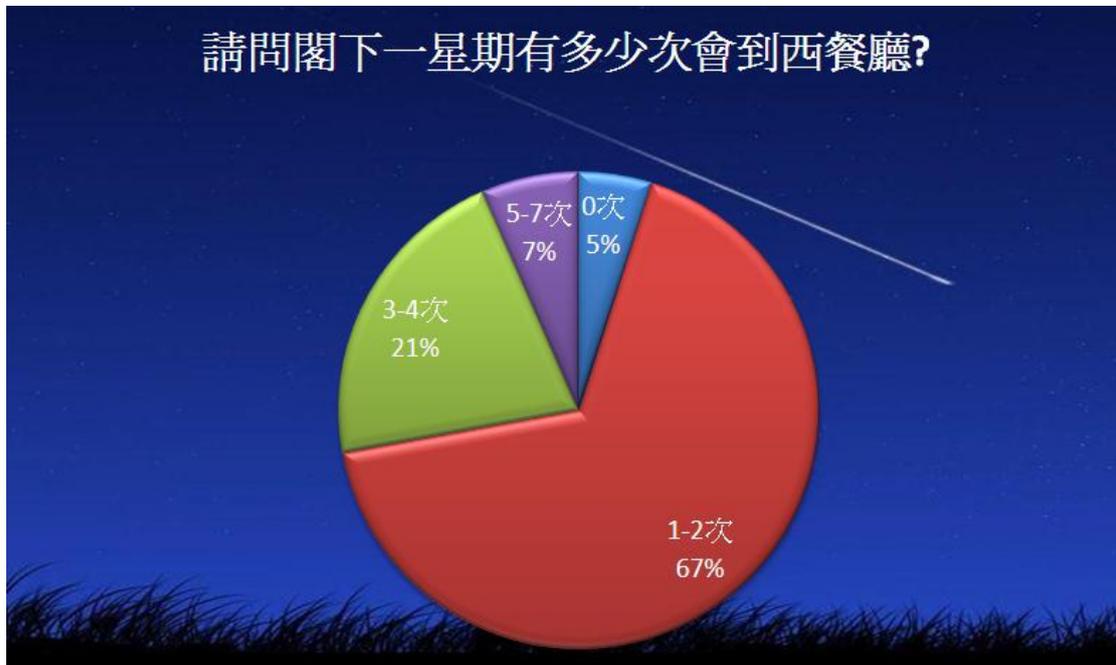
出現這個情況的原因是因為我們所有組員都是男性，而我們組員的性格比較內向，所以我們訪問的對象大多是男性。

請問閣下一星期有多少次會到西餐廳?

0 次	5%
1-2 次	67%

3-4 次 21%

5-7 次 7%



上圖所示的是訪問人士去西餐廳的次數。有 5% 表示一星期內不會去西餐廳；有 67% 表示一星期內會去一至二次西餐廳；有 21% 表示一星期內會去三至四次西餐廳；有 7% 表示一星期內去五至七西餐廳。

請問閣下每次在西餐廳消費的金額是多少？

少於\$40 15%

\$41-\$80 40%

\$81-\$120 35%

\$121-\$160 8%

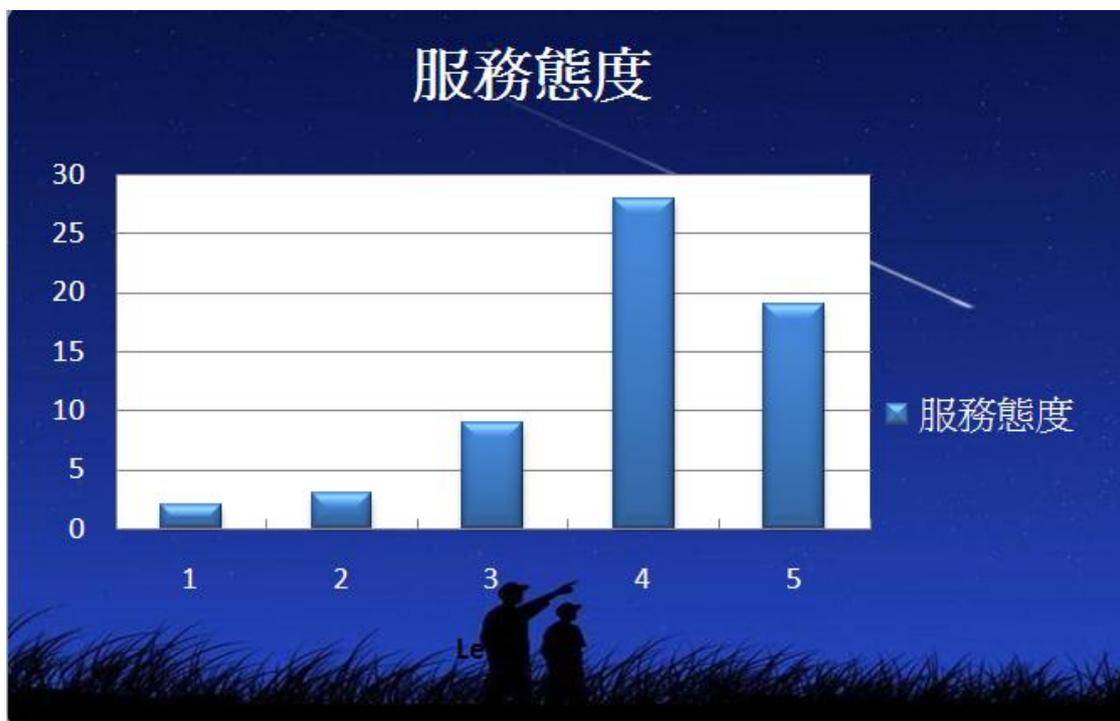
多於\$161 2%



上圖所示的是訪問人士在西餐廳消費的金額，有 40%表示每次在西餐廳消費的金額大約\$41 至\$80 。有 35%表示每次在西餐廳消費的金額大約\$81 至\$120 。有 15%表示每次在西餐廳消費的金額大約少於 \$ 40 。有 8%表示每次在西餐廳消費的金額大約\$121 至\$160 。有 2%表示每次在西餐廳消費的金額大約多於\$161 。

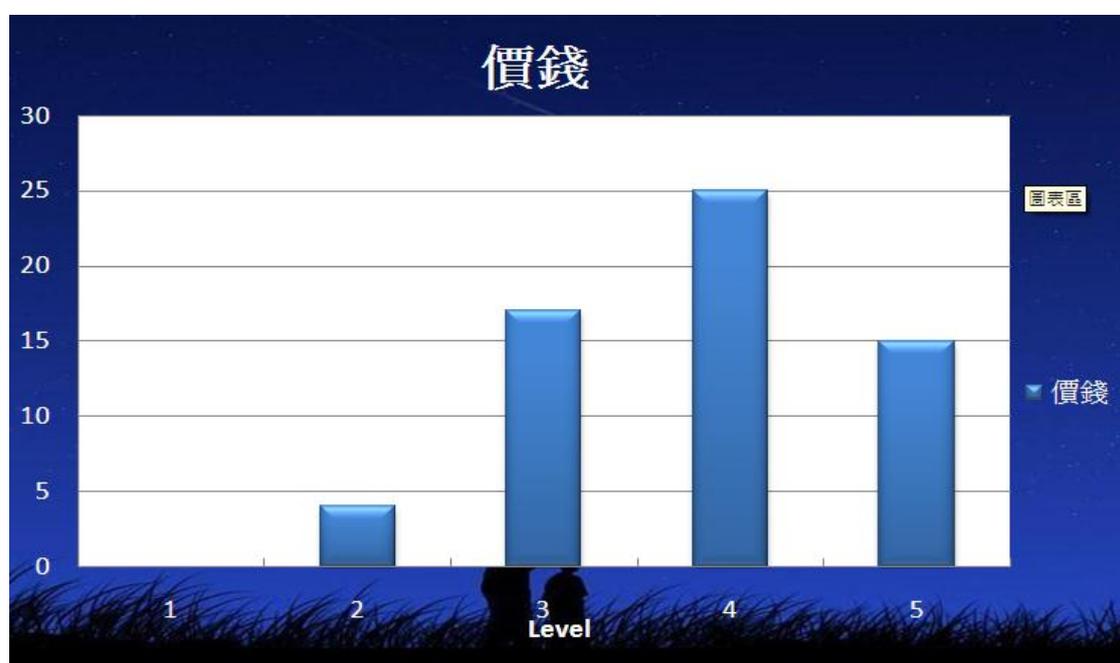
以下有五個影響因素會影響你到西餐廳用膳，1 代表最小影響，5 代表最大影響。

level	服務態度	可選擇的 食物	價錢	店內的風格	衛生情況
1	2	1	0	5	1
2	3	1	4	7	0
3	9	20	17	23	5
4	28	24	25	19	20
5	19	15	15	7	35



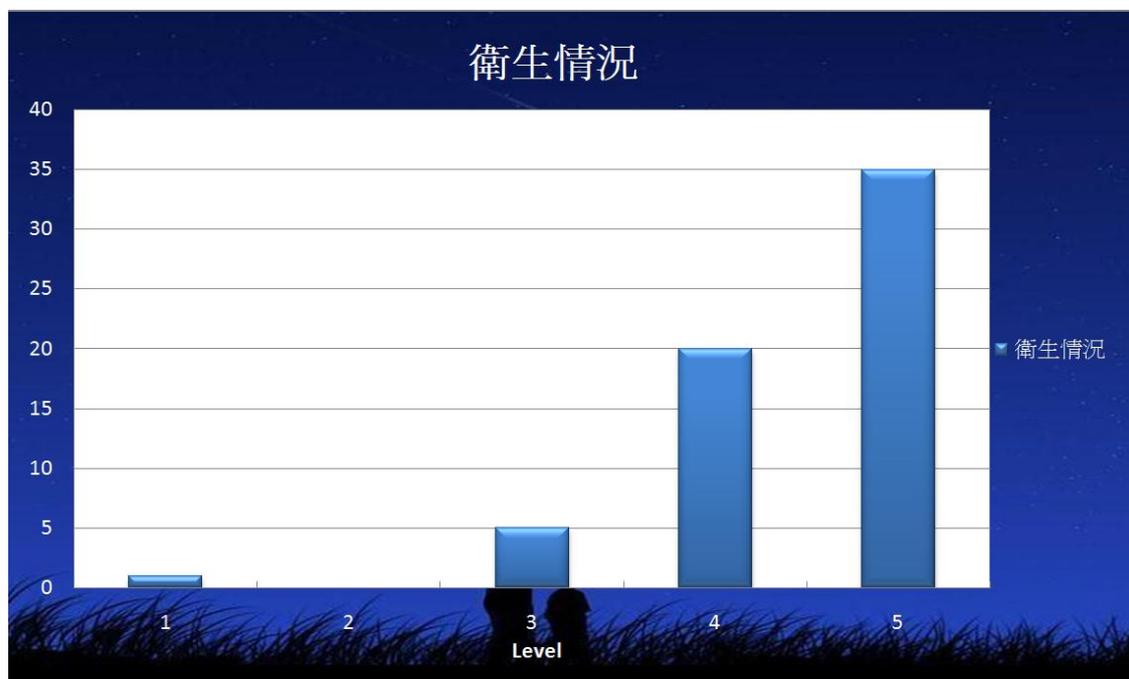
上圖所示的是服務態度, 最多人選擇了程度 4, 即較大影響

到西餐廳用膳的因素,可見訪問人士頗著重員工的服務態度!



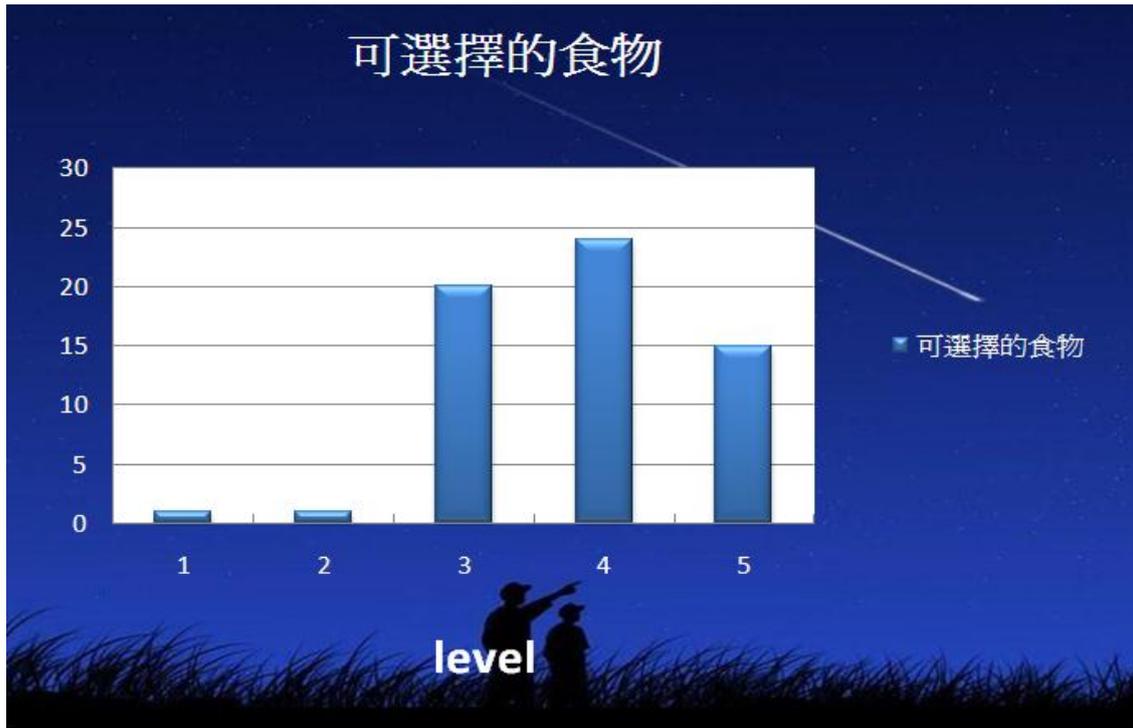
上圖所示的是價錢, 最多人選擇了程度 4,即較大影響到西餐廳用膳的因素,可見訪問人士頗著重到西餐廳用膳的價錢!



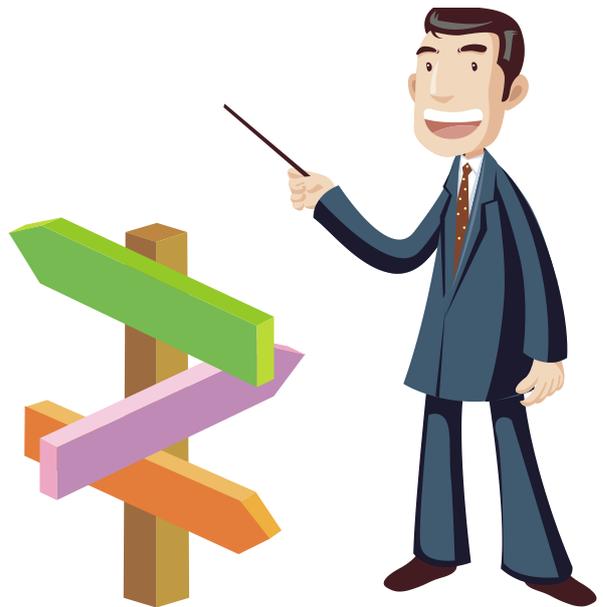


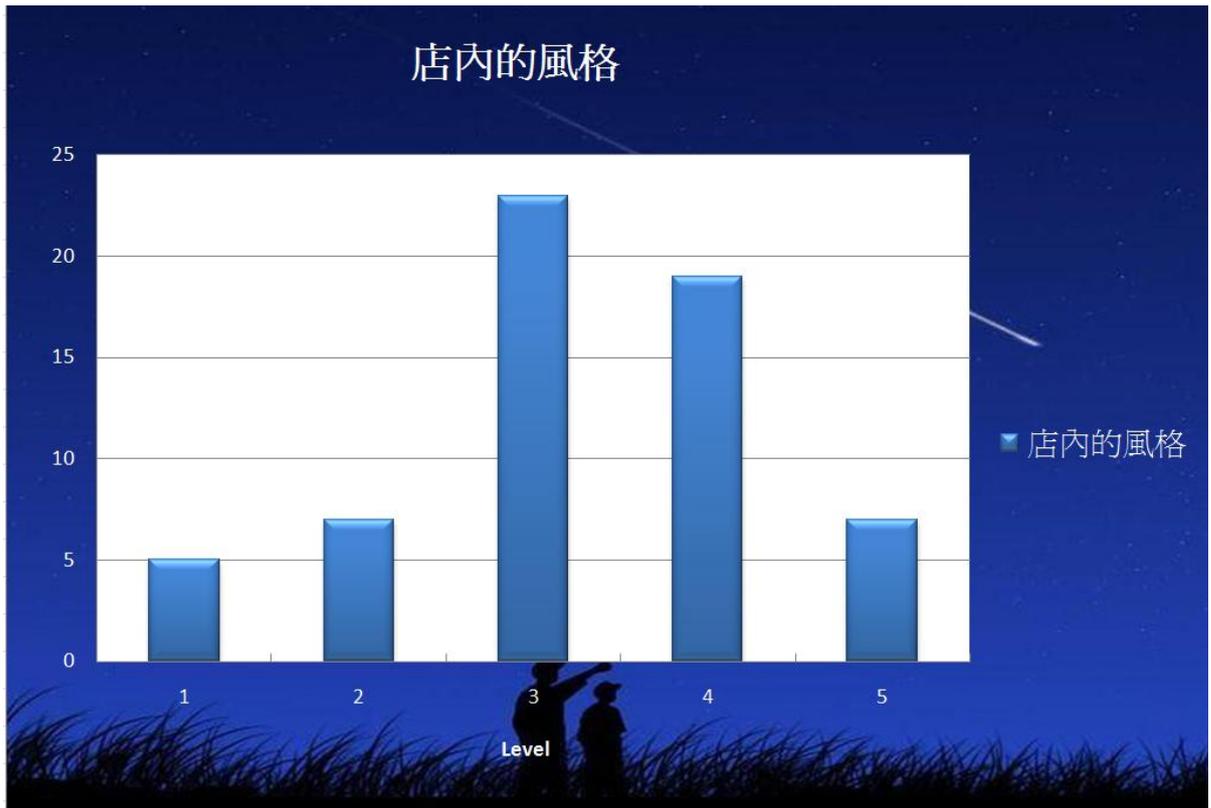
上圖所示的是衛生情況, 最多人選擇了程度 5, 即最大影響到西餐廳用膳的因素, 可見訪問人士極度著重到西餐廳用膳的衛生情況!





上圖所示的是可選擇的食物, 最多人選擇了程度 4, 即較大影響到西餐廳用膳的因素, 可見訪問人士頗著重到西餐廳用膳可選擇的食物!





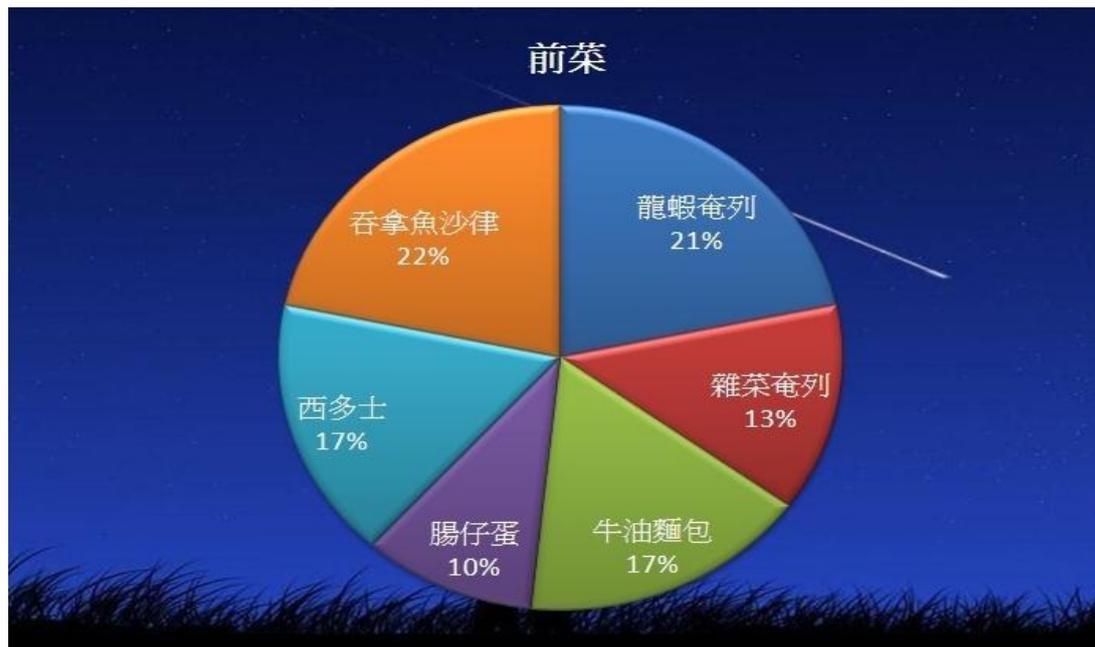
上圖所示的是店內的風格，最多人選擇了程度 3，即影響不大，可見訪問人士也著重到西餐廳用膳店內的風格！



請問閣下在西餐廳喜歡的食物是什麼?

前菜:

龍蝦奄列	21%
雜菜奄列	13%
牛油麵包	17%
腸仔蛋	10%
西多士	17%
吞拿魚沙律	22%



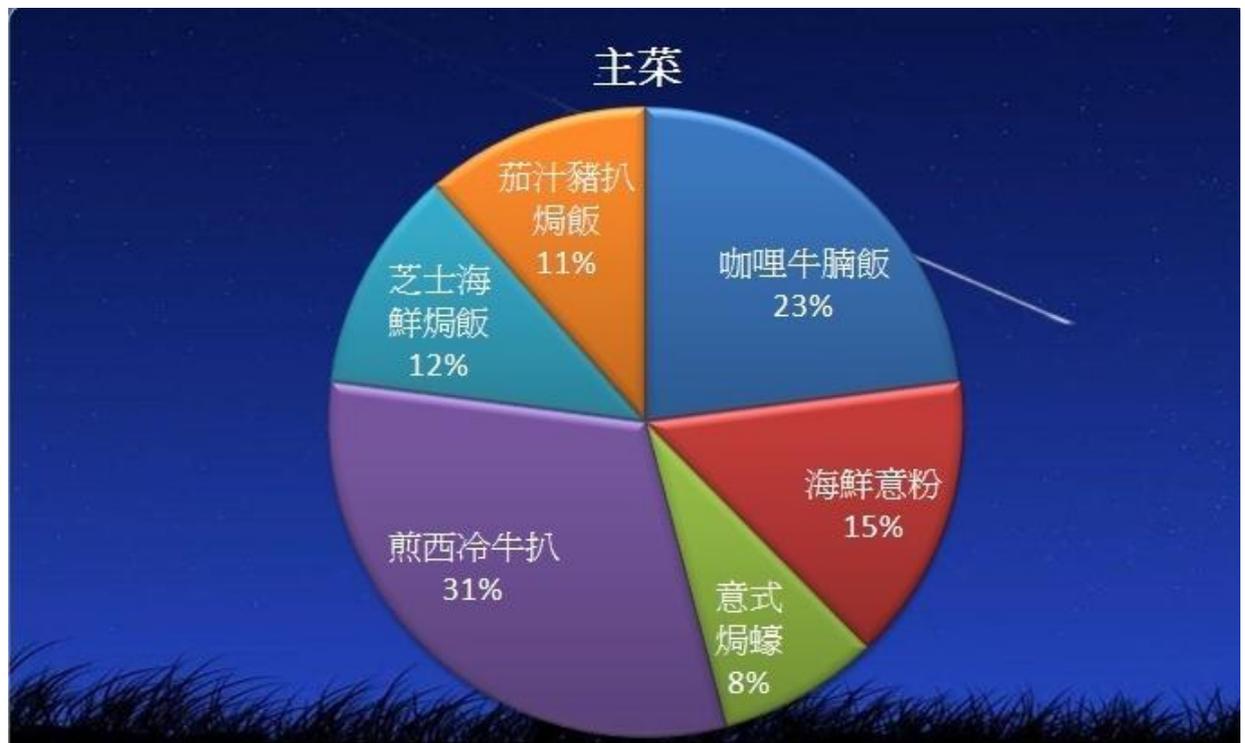
上圖所示的是訪問人士在西餐廳喜歡的食物(前菜)，有 21%的人表示喜歡的前菜是龍蝦奄列。有 13%的人表示喜歡的前菜是雜菜奄列。有 17%的人表示喜歡的前菜是牛油麵包。有 10%的人表示喜歡的前菜

是腸仔蛋。有 17%的人表示喜歡的前菜是西多士。有 22%的人表示
喜歡的前菜是吞拿魚沙律。



主菜:

咖喱牛腩飯	23%
海鮮意粉	15%
意式焗蠔	8%
煎西冷牛扒	31%
芝士海鮮焗飯	23%
茄汁豬扒焗飯	11%



上圖所示的是訪問人士在西餐廳喜歡的食物(主菜)，有 23%的人表示喜歡的主菜是咖喱牛腩飯。有 15%的人表示喜歡的主菜是海鮮意粉。有 8%的人表示喜歡的主菜是意式焗蠔。

有 31%的人表示喜歡的主菜是煎西冷牛扒。有 12%的人表

示喜歡的主菜是芝士海鮮焗飯。有 11% 的人表示喜歡的主菜是茄汁豬扒焗飯。



湯:

粟米忌廉湯 38%

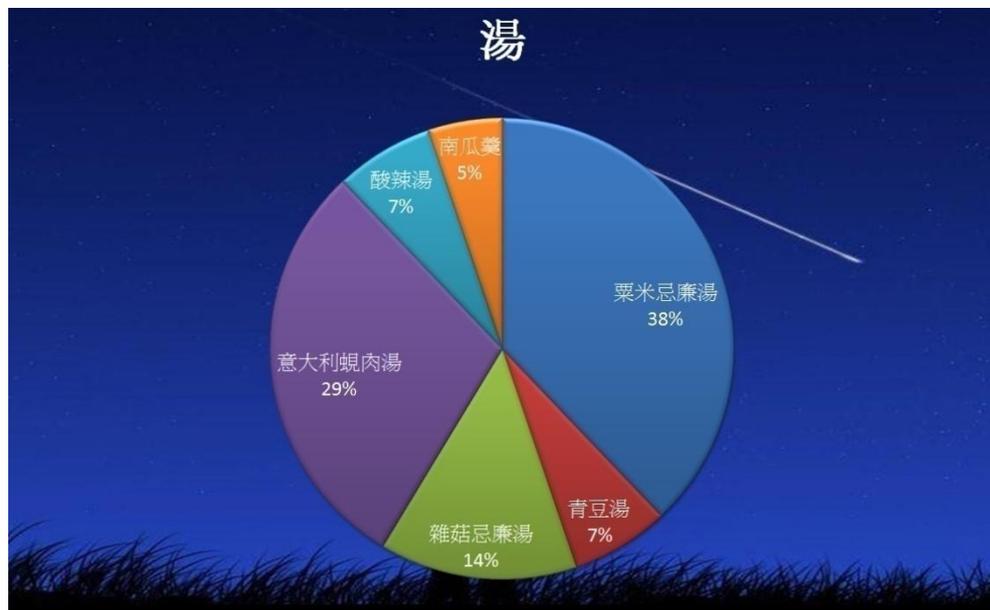
青豆湯 7%

雜菇忌廉湯 14%

意大利蜆肉湯 29%

酸辣湯 7%

南瓜羹 5%



上圖所示的是訪問人士在西餐廳喜歡的食物(湯)，有 38% 的人表示喜歡的湯是粟米忌廉湯。有 7% 的人表示喜歡的湯是青豆湯。有 14% 的人表示喜歡的湯是雜菇忌廉湯。有 29% 的人表示喜歡的湯是意大利蜆肉湯。有 7% 的人表示喜歡的湯是酸辣湯。有 5% 的人表示喜歡的湯是南瓜羹。

甜品:

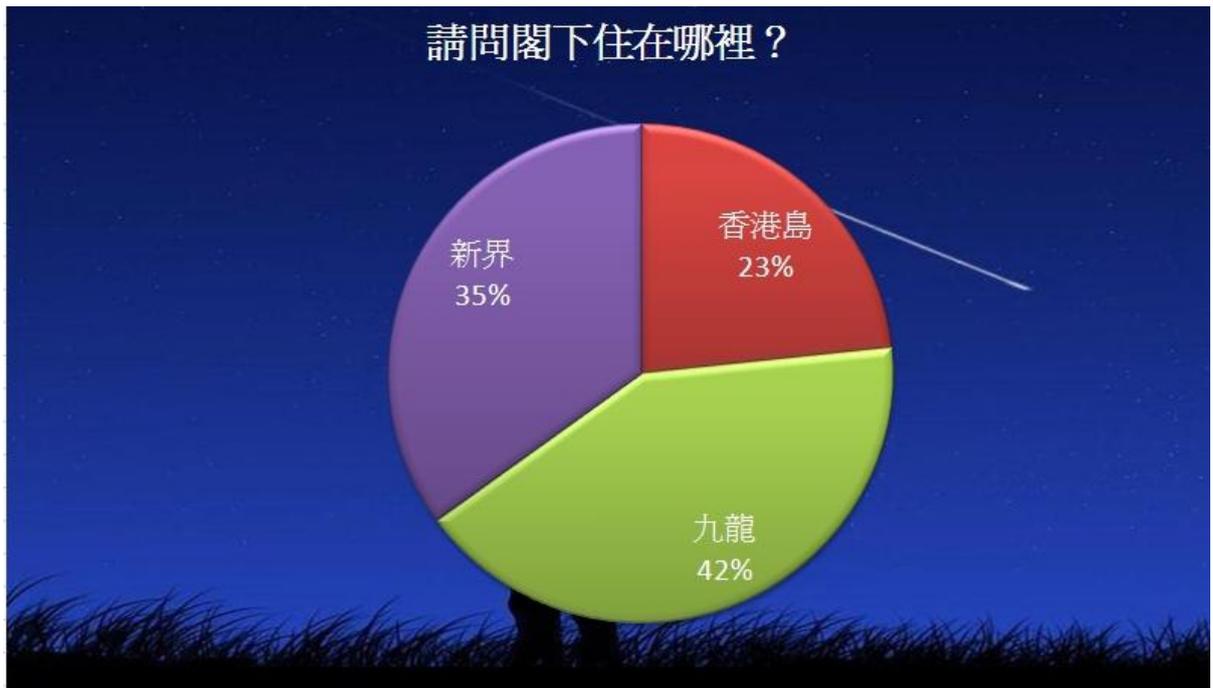
芝士蛋糕	25%
藍莓芝士蛋糕	14%
心太軟朱古力蛋糕	18%
蜂蜜蛋糕	7%
特濃朱古力蛋糕	23%
榛子蛋糕	13%



上圖所示的是訪問人士在西餐廳喜歡的食物(甜品)，有 25%的人表示喜歡的甜品是芝士蛋糕。有 14%的人表示喜歡的甜品是藍莓芝士蛋糕。有 18%的人表示喜歡的甜品是心太軟朱古力蛋糕。有 7%的人表示喜歡的甜品是蜂蜜蛋糕。有 23%的人表示喜歡的甜品是特濃朱古力蛋糕。有 13%的人表示喜歡的甜品是榛子蛋糕。

請問閣下住在哪裡？

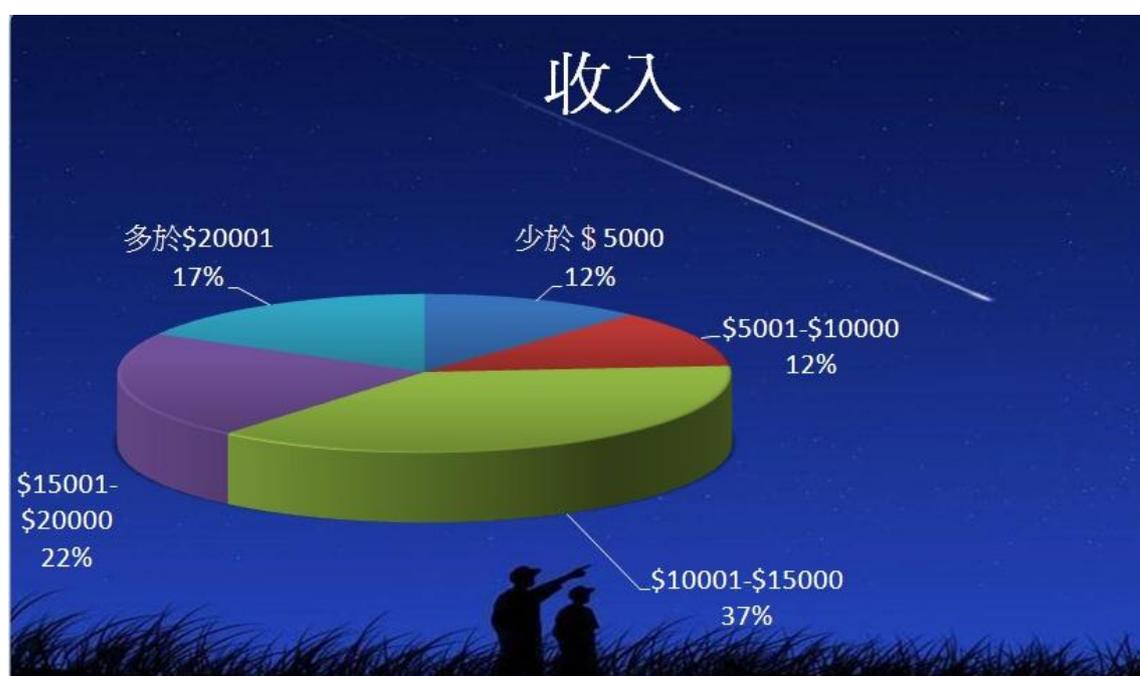
香港島	35%
九龍	42%
新界	23%



上圖所示的是訪問人士居住的區域，有 42% 的人居住在九龍區。
有 32% 的人居住在香港島。有 35% 的人居住在新界。

請問閣下收入是多少？

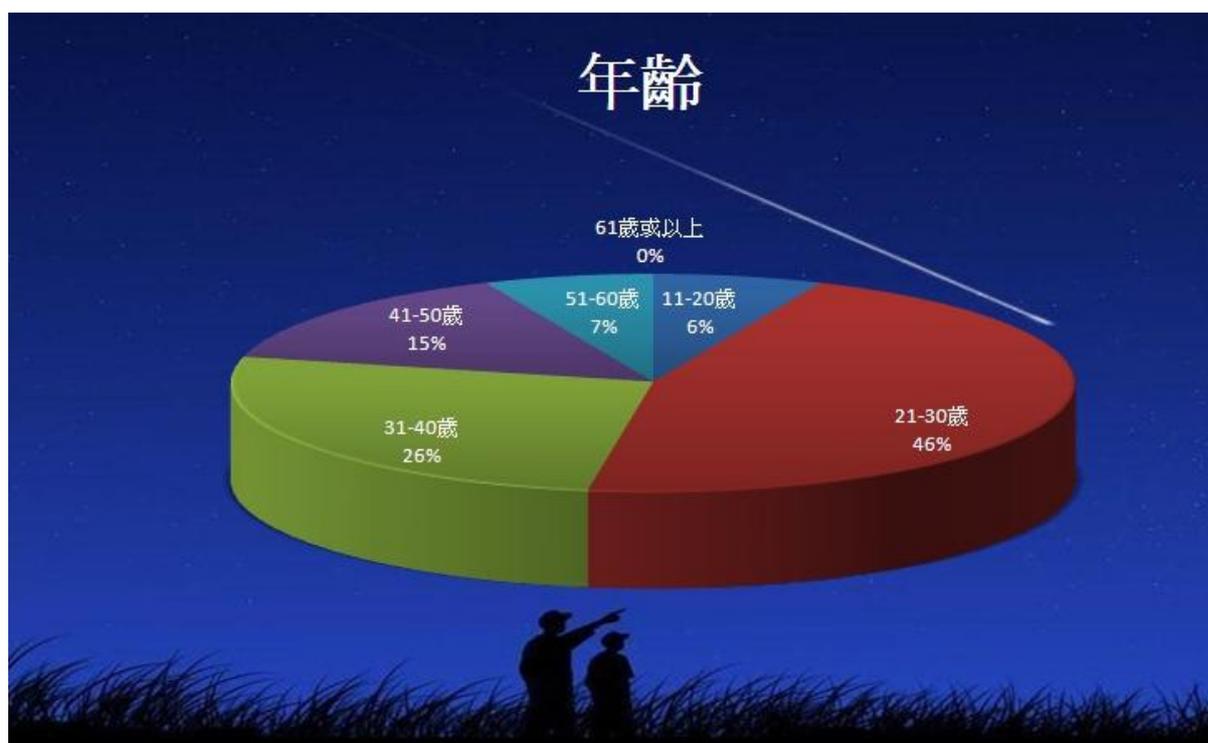
少於 \$ 5000	12%
\$5001-\$10000	12%
\$10001-\$15000	37%
\$15001-\$20000	22%
多於\$20001	17%



上圖所示的是訪問人士的收入，有 12% 的人表示自己的收入少於 \$ 5000。有 12% 的人表示自己的收入是 \$ 5001-\$10000。有 37% 的人表示自己的收入是 \$10001-\$15000。有 22% 的人表示自己的收入是 \$15001-\$20000。有 17% 的人表示自己的收入是多於 \$20001。

年齡:

11-20 歲	6%
21-30 歲	46%
31-40 歲	26%
41-50 歲	15%
51-60 歲	7%
61 歲或以上	0%



上圖所示的是訪問人士的年齡，有 6%的人表示年齡是 11-20 歲。有 46%的人表示自己的年齡是 21-30 歲。有 26%的人表示自己的年齡是 31-40 歲。有 15%的人表示自己的年齡是 41-50 歲。有 7%的人表示自己的年齡是 51-60 歲。

有 0% 的人表示自己的年齡是 61 歲或以上。



強弱機危分析

強勢：

首先我們的店勝在是一間單一主題的西餐，而且是這條街唯一一間的西餐廳，這讓我們本身就有一定的優勢，再加上是情侶的餐廳，而這裏附近又沒有其他情侶需要的情侶餐廳，所以我們有佔了地理的優勢，而且在我們商店的周圍有很多的商店，如堪富利廣場，堪富利士大廈，宏貿發展大廈，Leanna，典藏金品，格蘭中心等等都對我們有利的，這些可以吸引一些情侶在這裡消費，從中來提高我們的收入。而且那些對手——印度菜館，韓國錦城飯店，香港仔魚蛋粉和維多利亞酒店，對以我們來說競爭不大，反而還會被我們把顧客給吸過來，成為我們的經濟來源。如印度菜館，只會提供給印度人，這個對手已經消失了。而韓國錦城飯店，那也是提供給那些喜歡韓國菜的人才會去的，並不影響我們。香港仔魚蛋粉，這只不過是一間比較小型的餐廳，而且是供應給那些喜歡吃粉的人，對以我們這家西餐廳的影響也不是很大，再加上我們是專一，讓我們可以專注於情侶，讓餐廳做的更突出，更好。還有就是在香港，因為比較少有一些商店會單為情侶為設計的餐廳，在加上我們是重視風格的餐廳，會在風格方面下足功夫，如星星，夜晚等的風格，不但令人

食慾大開，也會讓人流連忘返。

弱勢:

由於我們是新開張的店舖，所以我們並沒有開店舖的經驗，而雖然我們的銷售對象只是情侶（單一性）但我們銷售對象只是情侶，目標並不包括小孩子，老人等，生意和收入一定會受到限制。

而在食物方面，雖然我們曾在街頭進行訪問，但我們所作的菜式並不能滿足所有人的口味。

而裝飾方面，有些情侶可能不喜歡我們所訂的主題，也可能認為我們的餐廳只適合在晚上，

而增加不一定來消費的機率。然而由於我們是新開張的，不論是經驗上還是員工的訓練都有可能不足的地方，讓有些顧客對我們的服務並不滿足，讓顧客的投訴增加，而我們也不能立刻能讓員工改過。而且我們是新開張的餐廳，在我們的周圍本身就已經有其他的餐廳在這裏營業，如印度菜館，韓國錦城飯店，香港仔魚蛋粉和維多利亞酒店，這些都是原本就有的餐廳，本身有一定的知名度，也有一些老顧客，所以想在這裏立足，也有一定的困難。

這就是我們的缺點！

市場推廣手法 (4P)

價格

價格(雙人)

午市:約\$55-\$60

下午茶: 約\$35

晚上: 約\$125

價格只供參考

產品



星星相識(西冷牛扒)

材料:

8-10 安士西冷牛扒、馬鈴薯 4 個、海鹽、紅椒粒、芫茜粒、蒜片、百里香及月桂葉、雞骨及洋蔥等熬成的清湯

做法:

- 1.把海鹽、紅椒粒及芫茜粒破開及壓碎，襲讓香氣散發。
- 2.用蒜片、撕碎的百里香及月桂葉鋪在碟底，然後放上牛扒，撒下海鹽、紅椒粒及芫茜粒在牛扒面上，再將牛扒底面翻轉與香料拌勻。
- 3.在牛扒上撒橄欖油，然後在室溫下醃二小時，要注意

避免環境太熱影響肉質。

4.把牛油塗勻煲底備用，馬鈴薯削皮切成同等大小形狀放入煲內。

5.將雞湯倒入煲內，用錫紙封口，加熱至錫紙脹起，離火焗約 10 分鐘。

6.馬鈴薯焗至焦香後，連煲放入冰水中冷卻，再將焦香馬鈴薯起出伴碟。

7.以兩個成直角方向煎牛扒，壓出井字坑紋，再煎左右兩邊，過程中一邊撒上香料，讓香料滲入牛扒。

8.將煎好的牛扒鋪上香料放涼，然後上碟。



瑞士雞翼

材料:

雞中翼 1 磅

蔥段 2-3 條

花椒 少許

薑 2 片

八角 1 粒

醃雞料：

紹酒 1 湯匙

胡椒粉少許

調味料：

水 3/8 杯

老抽 1 湯匙

喼汁 1.5 湯匙

甜豉油 4 湯匙

片糖 1/2 片



做法：

1. 雞翼洗淨後抹幹，放入醃料拌勻，醃 20 分鐘；
2. 燒熱 2 湯匙油，爆香薑片和蔥段，放入雞翼略為爆炒，洒酒，並加入八角、花椒和調味料；
3. 一併用慢火(最細火) 炆煮至熟透、上色、入味及汁濃，撈出上碟，並淋上少許麻油，即成。



咖哩牛腩飯

材料：

牛腩_600 克 [切大塊]

白蘿蔔_250 克 [切塊]

甘筍/紅蘿蔔_250 克 [切塊]

蔥_2 條 [切段]

生薑_4 片

水_1250 毫升

咖喱醬_4 湯匙

做法：

1.牛腩放入沸水中略煮，取出浸冷水至涼，瀝乾備用。

2.用 2 湯匙油爆香薑蔥及李錦記咖喱醬，加入牛腩炒香，下

水煮沸，轉小火煮約 1 1/2 小時至軟身，再加入白蘿蔔及紅
蘿蔔煮約 20 分鐘至軟身。



芝士雞片沙律

材料:

雞胸 2 兩、芝士適量、核桃 1 兩、生菜適量、蕃茄半個、沙律醬適量。

做法：

1. 將雞肉洗淨，用胡椒鹽略醃。
2. 燒紅油鑊，把雞胸煎熟，然後切片備用。
3. 把生菜洗乾淨切絲，蕃茄切片，芝士切粒。
4. 將雞肉、芝士、生菜及蕃茄放入沙律盤內，加入沙律醬及核桃便可食用。
5. 若不想採用高脂肪的沙律醬，可選用橄欖油、蘋果醋及少許鹽拌勻代替



肉醬意大利粉

材料：

磨菇 1/4 磅，免治牛肉 1 磅，橄欖油 1 湯匙，洋蔥 1 隻(切粒)，大蒜 1 個(切粒)，番茄膏 1 湯匙，亞裡根勞香葉 3 湯匙(切碎)，番茄 1 罐，新鮮意大利粉 1 磅，巴馬臣芝士適量，鹽適量

製法：

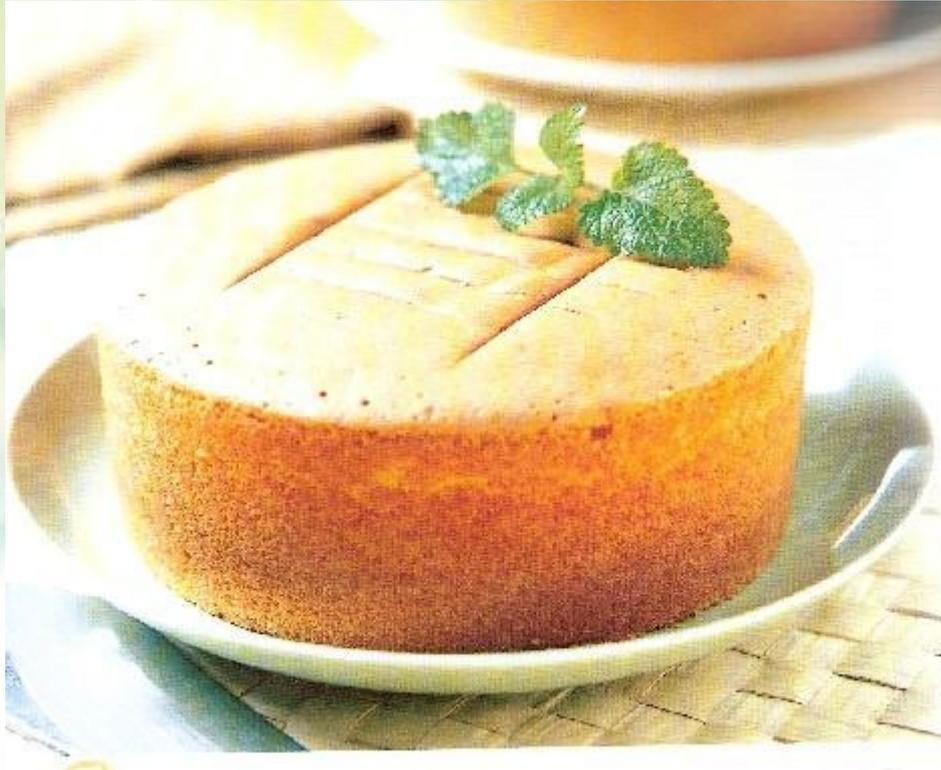
- 1.將磨菇切開。
- 2.燒熱平底鑊，加油、洋蔥及大蒜。
- 3.加入磨菇，以高溫炒 4 分鐘；再加入免治牛肉炒至略熟。
- 4.伴入番茄膏、番茄及香葉再煮 5 分鐘。



5.意粉放在加鹽滾水煮熟。

6.將煮好意粉加入肉醬，煮 1 至 2 分鐘。

7.食前加上芝士即可。



海綿蛋糕

材料：

蛋黃四個

砂糖一百四十公克

香草精少許

蛋白四個

檸檬三分之一個（中）

低粉五十公克

玉米粉五十公克

做法：

1. 蛋黃加糖打至乳白色，加香草精拌勻
2. 蛋白打發起泡（打但器拿起蛋白不會掉落）
3. 打發蛋白加蛋黃部份拌勻
4. 加檸檬皮與檸檬汁拌勻
5. 加低粉和玉米粉拌勻
6. 模子內側刷上奶油灑上薄薄一層低粉，素材到入
7. 一百六十度烤三十五到四十分鐘





朱古力蛋糕

材料:

30 克幼砂糖

80 克無鹽牛油

3 個雞蛋 (分開蛋黃及蛋白)

150 克 70% 純黑朱古力

做法:

- (1) 預熱焗爐至 180°C 約十五分鐘。
- (2) 朱古力、牛油用熱水座溶備用。
- (3) 蛋黃打至忌廉狀，加入朱古力牛油中拌勻。
- (4) 蛋白打至起泡，分兩次加入幼砂糖打至挺身。
- (5) 朱古力糊中加入 1/3 蛋白拌勻，再下餘下蛋白。

(6) 倒入焗盤放入焗爐焗約三十五至四十分鐘即可取出放涼，
撒些糖粉即成。



芝士蛋糕

芝士蛋糕材料：(8'模)

忌廉芝士 500 克

酸忌廉 125ml

蛋 2 隻

糖 6 湯匙

麵粉 2 湯匙

酸忌廉醬材料：

酸忌廉 250ml

糖 2 湯匙

做法：

1. 預熱焗爐至 170C。
2. 將忌廉芝士置室溫中約半小時至軟身；
3. 加入糖，以打蛋器高速打發至滑身；
4. 拌入酸忌廉和蛋液，續打發至厚滑；
5. 篩入麵粉，以橡皮杓拌勻，倒入 8 吋蛋糕圈模內，用手拿著模邊，輕力放下，使蛋糕內的空氣排出；
6. 將蛋糕放在水盤，中再放入已預熱的焗爐以上 170C 焗 30 分鐘。取出水盤，以 170C 再焗 40 分鐘，欲小竹籤插入中心取出，如無蛋糕黏液便可，放在蛋糕架放涼約 1 小時；
8. 放入雪櫃冷藏最少 3 小時，取出切件。



羅宋湯

材料：

牛尾(約磅半) 或 牛柳 或 牛鞭

紅蘿蔔 1 條

薯仔 1 大個

椰菜 1 個

西芹 半棵

蕃茄 3 個

青椒 1 個

紅椒 適量

蘑菇 1 盒

洋蔥 1 至 2 個

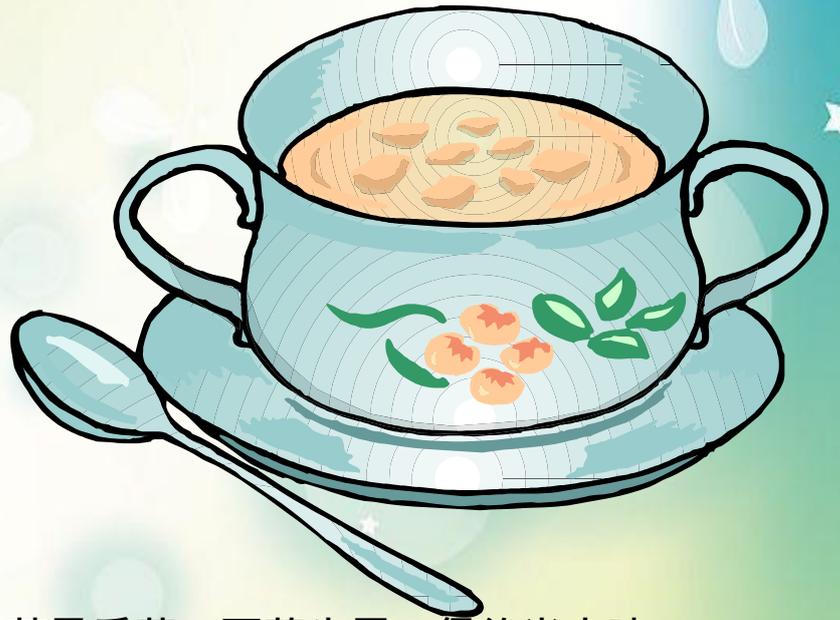
調味：

香葉 3 至 4 片

蒜頭 1 大個(切碎)

黑椒、鹽 適量

茄膏 1 至 1 又 1/2 罐



做法：

1. 煲滾大半煲水，落蒜茸及香葉，再落牛尾，煲約半小時
2. 落紅蘿蔔、薯仔及黑椒，煲半小時
3. 落椰菜、西芹、青椒、紅椒、洋蔥及茄膏，再煲半小時
4. 落番茄及蘑菇，再煲半小時
5. 最後落鹽，再煲約 15 分鐘





菜單

前菜：

心心相印 (龍蝦奄列)

My love (吞拿魚沙律)

Miss You Finally (芝士雞片沙律)

一心一意 (牛油麵包)

英雄救美 (芒果蝦仁沙拉)

兼愛無私 (牛肉沙拉)



主菜

招菜牌： 星星相識 (西冷牛扒)

- | | |
|-------------------|------------------|
| A. 海枯石爛 (歐陸海鮮飯) | F. 意麵情迷 (肉醬意大利粉) |
| B. 笑中有淚 (紅椒香料醬烤雞) | G. 哈哈大笑 (香汁乾燒蝦) |
| C. 比翼雙飛 (瑞士雞翼) | H. 心有靈犀 (紅酒燉牛肉) |
| D. 披星戴月 (咖哩牛腩飯) | I. 恩恩愛愛 (香烤肋排) |
| E. 刻骨銘心 (T骨牛扒) | J. 花好月圓 (披薩) |



湯

意式戀愛 (意大利蜆肉湯)

浪漫滿屋 (粟米忌廉湯)

浪漫世紀 (羅宋湯)

男歡女愛 (番茄薯仔牛尾湯)

鸞鳳和鳴 (美式南瓜湯)





飲品

甜蜜在心頭 (紅酒)

星空下的戀人 (玫瑰花菜)

眉目傳情 (葡萄酒)

愛不惜手 (藍山咖啡)

情不自禁 (特濃咖啡)



甜品

情意綿綿 (海綿蛋糕)

郎才女貌 (巧克力布丁)

守護之星 (朱古力蛋糕)

情比天糕 (芝士蛋糕)

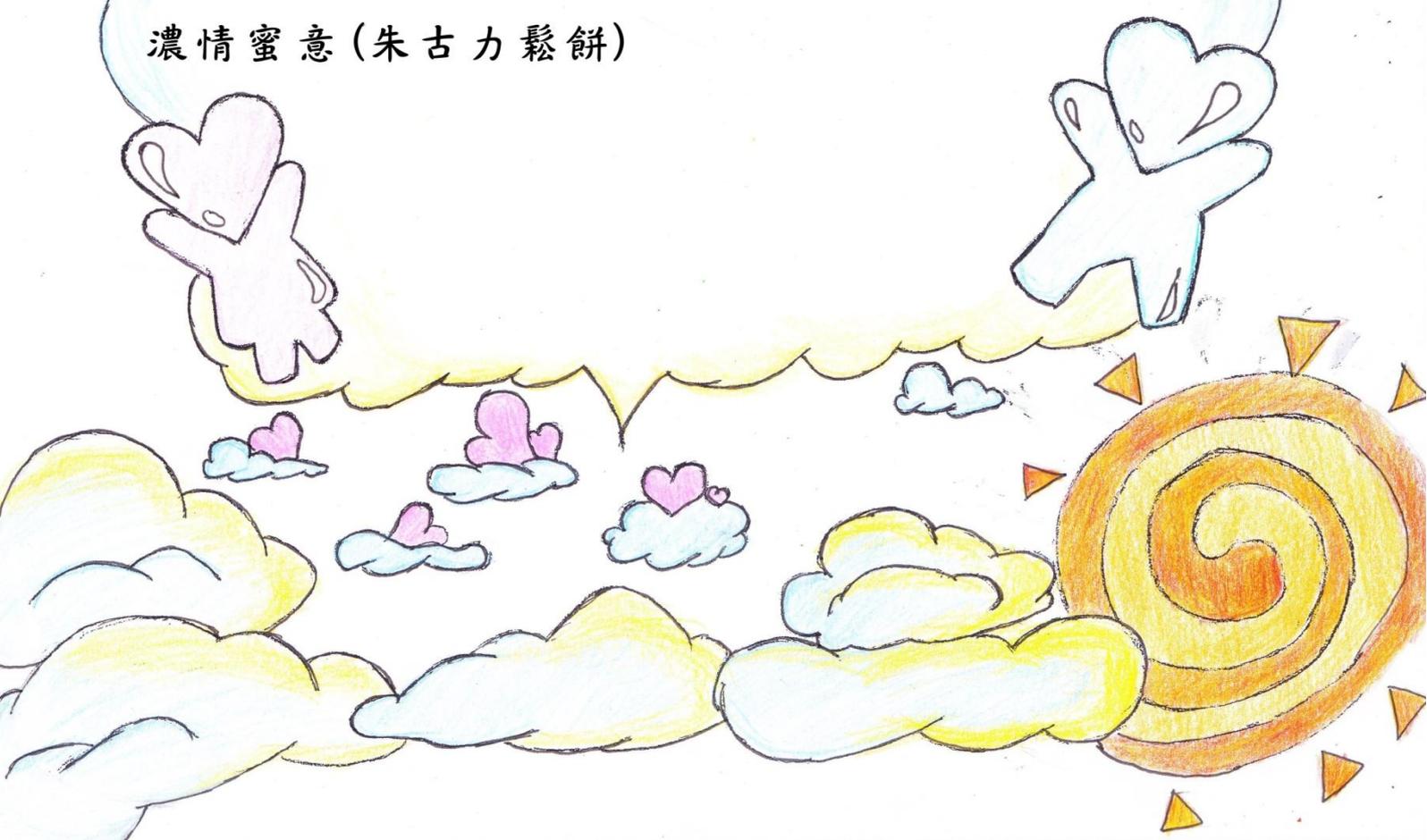
點滴在心頭 (焦糖布甸)

談情說愛 (黑森林蛋糕)

睹物思人 (焦糖燉蛋)

白頭相守 (藍莓芝士凍餅)

濃情蜜意 (朱古力鬆餅)



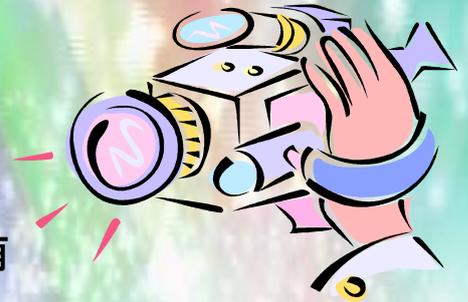
宣傳手法



活動:

1. 我們在報紙和雜誌登廣告，刊登本餐廳的宗旨、風格令更多人認識「星星相識」。
2. 由於新店開張所以就有「開張大特送」優惠。包括有九折優惠、送精品一份和新菜式/特色菜會在VIP內有雙倍積分優惠。

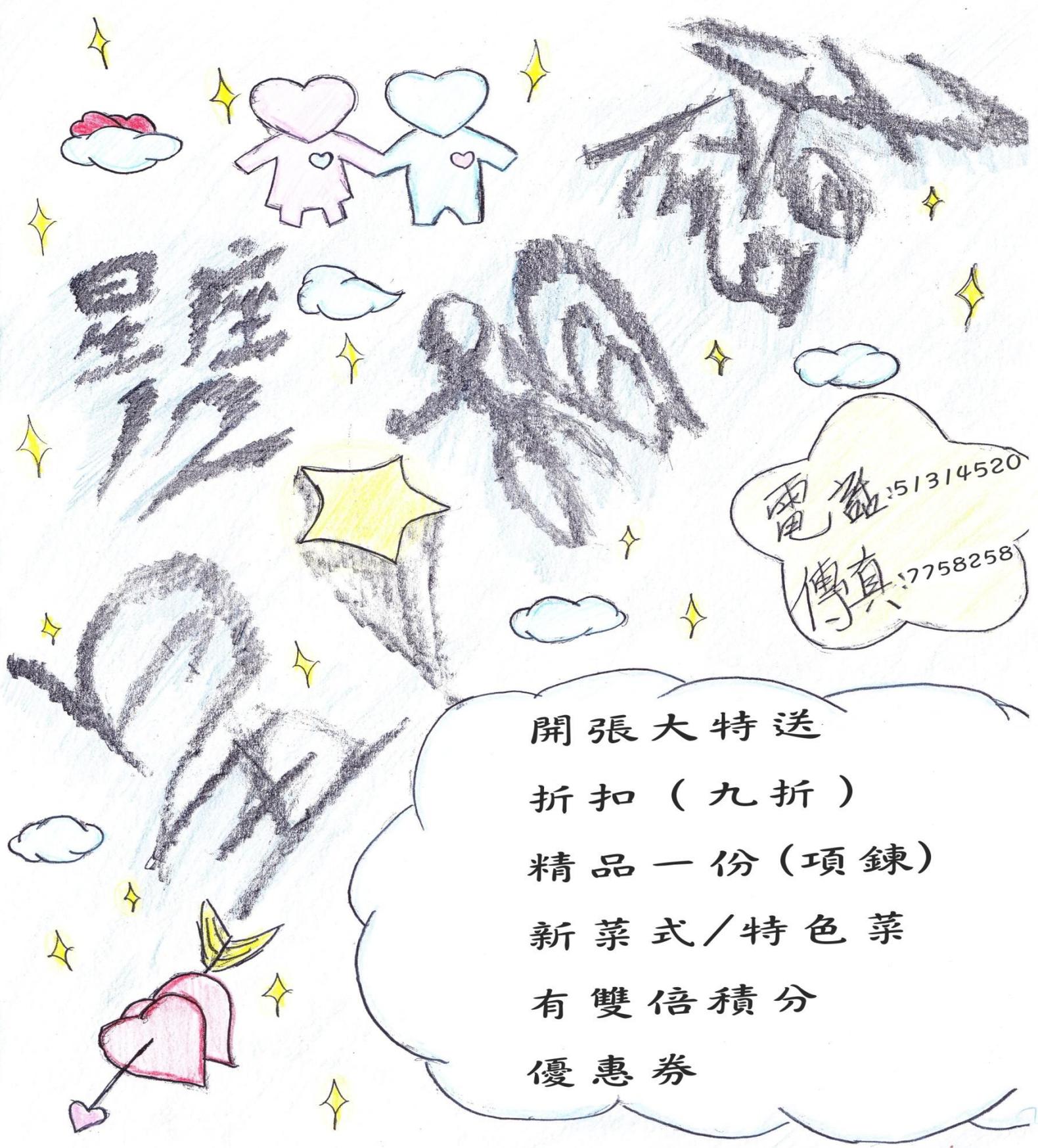
互聯網:



1. 把我們餐廳的環境、氣氛和設施，還有情侶正在甜蜜地相處的情況——拍攝成短片放上 youtube。
2. 在 facebook 設立群組，隨時隨地了解餐廳的即時資訊。



宣傳單張



電話: 51314520
傳真: 7758258

開張大特送
折扣 (九折)
精品一份 (項鍊)
新菜式 / 特色菜
有雙倍積分
優惠券

項鍊



由兩個愛心組成，外面的心形由金屬合制而成，金屬的光滑，不易破碎，再加上上面有很多顆凹陷下入去的星星。光滑就是代表有不同程度的考驗，只要經考驗就可以得到真愛，真愛就是中間的那顆心，而中間的標誌就是 12 星座的符號，可以轉動的。

VIP

凡在星星相識蓋印卡中蓋滿 25 個印,即可免費獲得 VIP 銀卡.

凡在星星相識蓋印卡中蓋滿 50 個印,即可免費獲得 VIP 金卡.

每人只可有一張金 / 銀卡 (即不可同時擁有兩張卡)

可於指定時間以銀卡晉升至金卡, 但於銀卡所得的分數會被
打折!

如有任何爭議, 星星相識保留最後決定!

VIP 卡(金卡)+(銀卡)

周一至五 \$2 = 1 分

周六及日 \$5 = 1 分

VIP 卡(金卡) VIP 卡(銀卡)

免費使用一次 VIP 房

(不包括飲食費用) 1,500 分 3,000 分

免費使用兩次 VIP 房

(不包括飲食費用) 2,500 分 5,000 分

\$1000 星星相識 現金卷 10,000 分 20,000 分

\$500 星星相識 現金卷 5,000 分 10,000 分

\$100 星星相識 現金卷 2,000 分 4,000 分

\$50 星星相識 現金卷 1,000 分 2,000 分

\$20 星星相識 現金卷 400 分 800 分

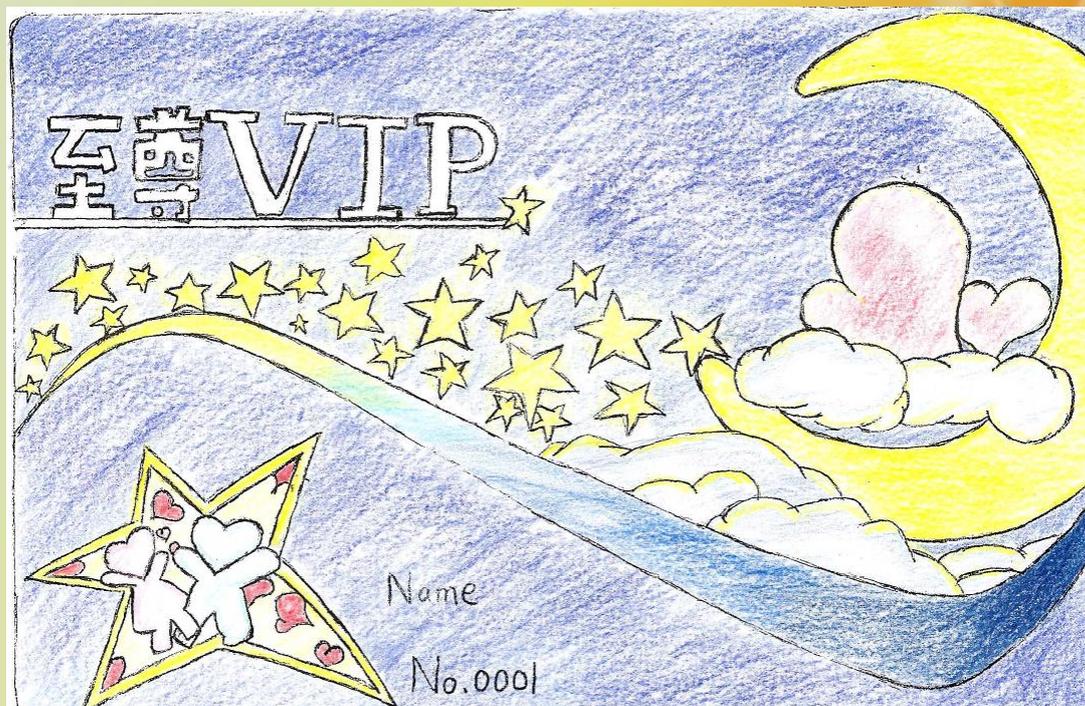
\$10 星星相識 現金卷 200 分 400 分

神秘大獎 (最快 10 個) 50,000 分 100,000 分



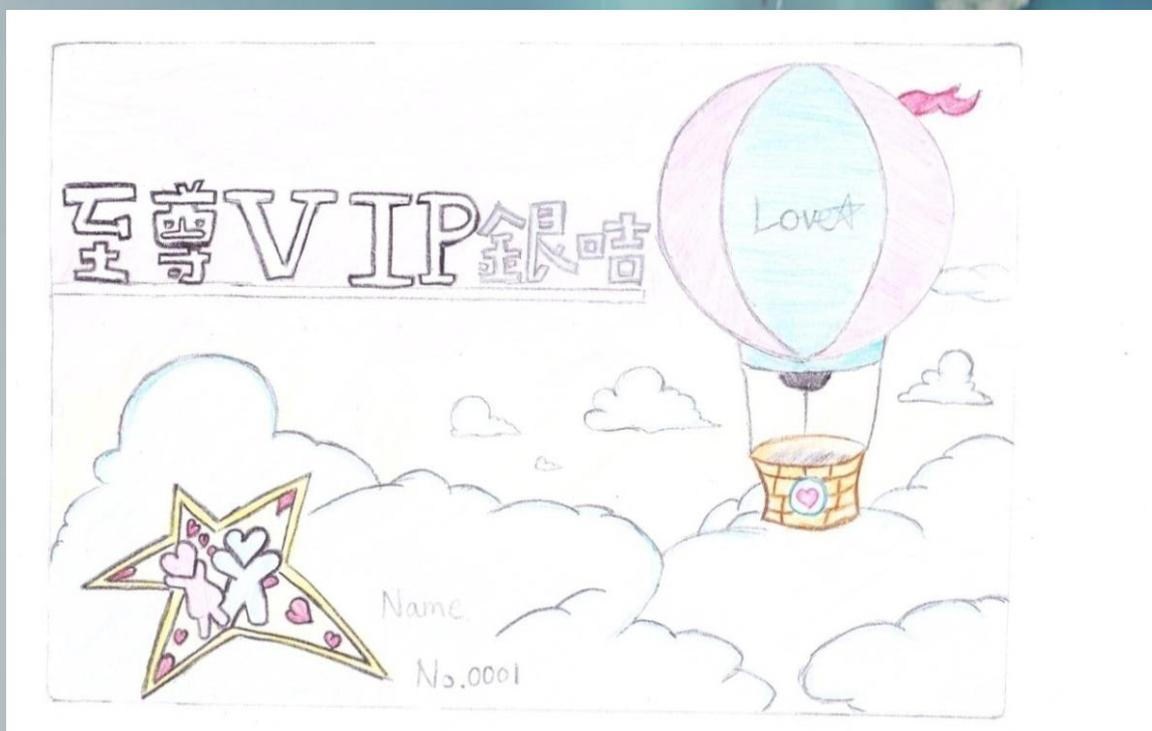
VIP 卡(樣本)

VIP 卡(金卡)



這張 VIP 金卡，採用了牛郎和織女的故事作為構思。星星下面的銀河化成一條橋。橋上星星代表着喜鵲，引導着一對又一對情侶到月亮裏(即是星星相識)相識、相聚.....深藍色的星空代表餐廳的浪漫氣氛，希望情侶再次回歸本餐廳繼續享受當中的浪漫氣氛!

VIP 卡(銀卡)



這張 VIP 銀卡，與金卡的構思不一樣，今次構思是在一個溫暖、柔和的晴空下，乘坐熱氣球升上一大片雲層上。熱氣球裏只有你和她一起，代表每一張桌子只能容納一對情侶絕沒他人騷擾在高空中，你們可以盡情聊天。

地方

每位客人可以傳真、電郵、電話和網上來購買我們的產品，也可以自己去到本餐廳親身感受一下我們餐廳那獨特的風格。

電話:51314520

傳真:7758258

電郵:RomanticStar@yahoo.com.hk

網址:

http://zh-tw.facebook.com/home.php?sk=group_1628026337

[42406&ap=1](#)

地址:堪富利士道八號

職位招聘

招聘條件

大廚入職要求

中五程度

良好粵語

懂讀寫中文

具最少 5 年大型廚房煮食經驗

有領導才能

獨立處事能力

技巧純熟

副廚入職要求

中五程度

良好粵語

懂讀寫中文

懂閱讀英文

具最少 2 年大型廚房煮食經驗

有領導才能

技巧純熟

廚師入職要求

中五程度

良好粵語

懂讀寫中文

懂閱讀英文

技巧純熟

經理入職要求

中五程度;

3 年經驗;

良好粵語

懂讀寫中文

懂閱讀英文

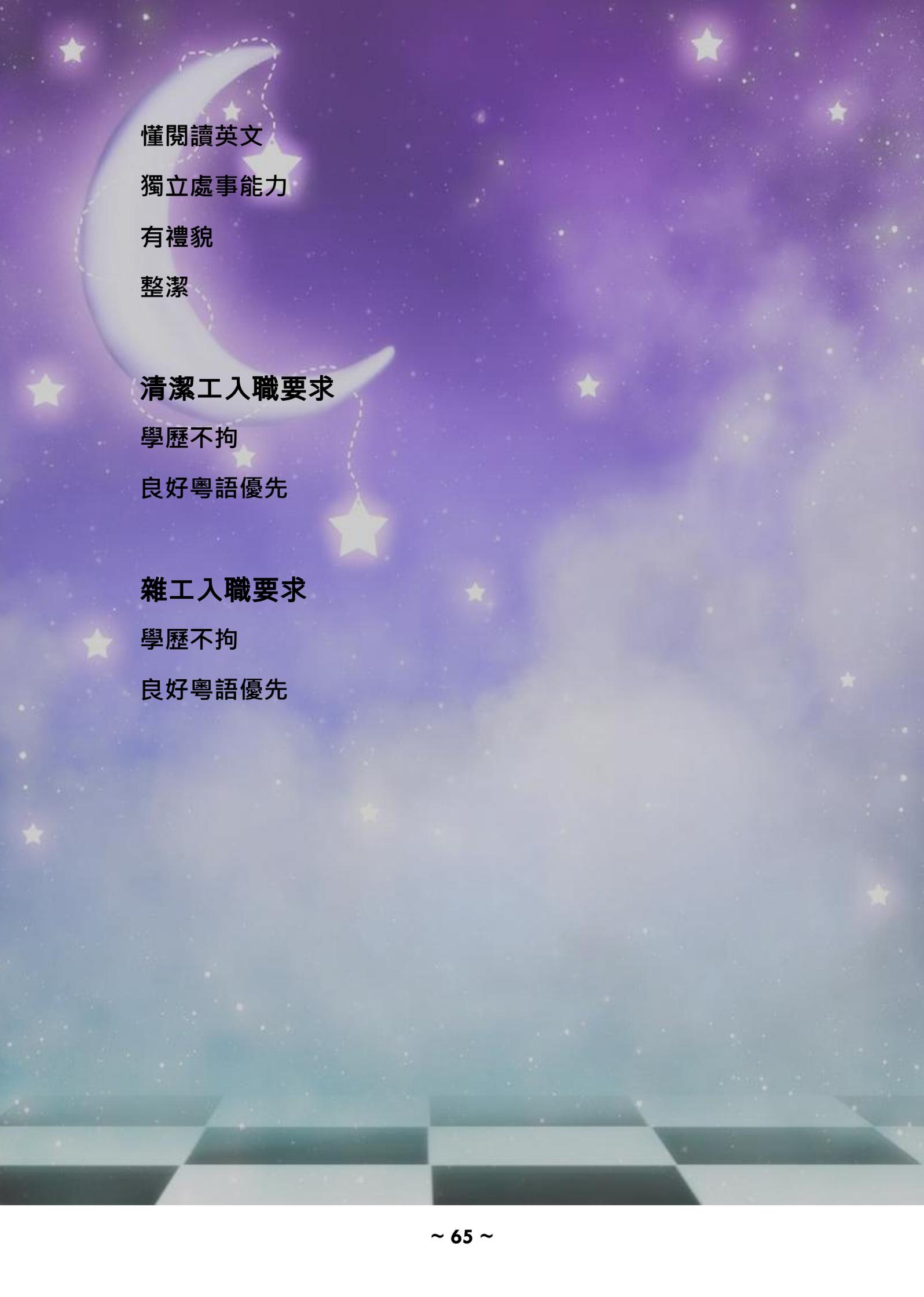
3 年或以上有關工作經驗

侍應入職要求

中五程度

良好粵語

懂讀寫中文



懂閱讀英文

獨立處事能力

有禮貌

整潔

清潔工入職要求

學歷不拘

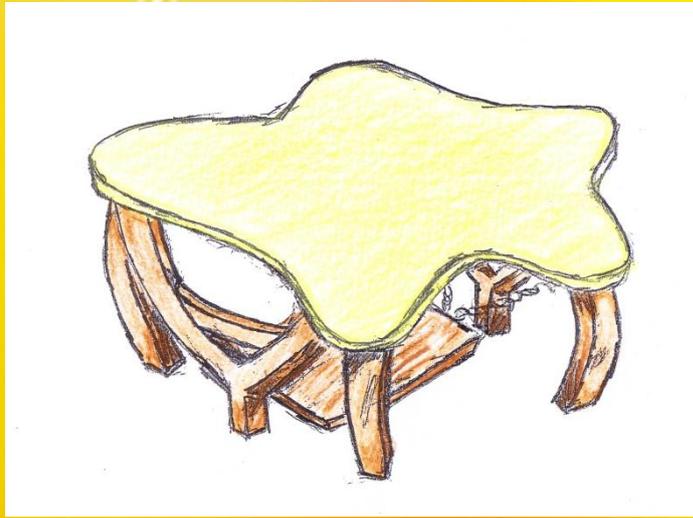
良好粵語優先

雜工入職要求

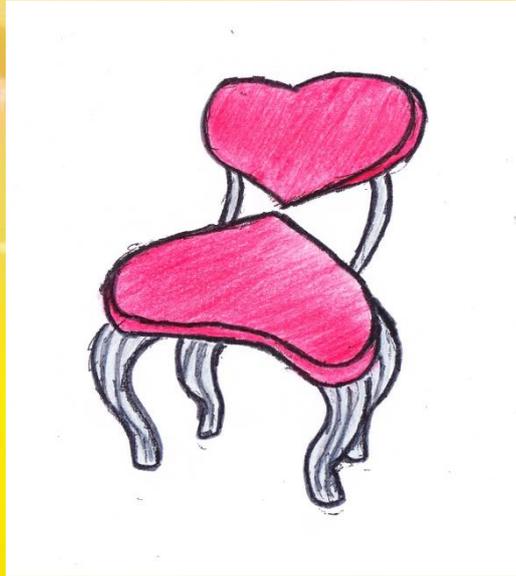
學歷不拘

良好粵語優先

枱凳設計



我們的餐廳是以星星為主題的。為了配合主題而設計這個星形的枱，為了打破以前枱是筆直的疆局，而特別設計這個彎曲的枱腳，以特出優美感。而枱兩側突出來的一個 Y 字，目的是為了封死這兩個位以突出情侶這兩個字，也是專為情侶而設計的。最後，在枱的底下一塊板，是以鐵鏈連著的，可以像那樣搖擺，可以讓情侶培養情趣。



椅子是以心形為主，而且是以兩個愛心相連著，而凳子的
心形，能讓整個餐廳都充滿著愛的心心，凳子的顏色也是
可以分幾種的，如紅色的熱情，藍色的純潔，黃色的希望，
綠色的幸福等等，任君選擇。

管理人員介紹

部門	負責人士
行政總裁	廖育君
緊急應變部	廖育君
採購部	葉西文
銷售部	葉西文
雜項部	葉西文
員工監察部	李誠
資訊管理部	李誠
人事部	李誠
宣傳部	葉文輝
設計部	葉文輝
食品檢測部	姚逸晞
會計部	姚逸晞
客戶服務部	黃啟昌
福利部	黃啟昌

合作公司—中介人公司

紅線婚姻顧問公司

紅線婚姻顧問公司為政府註冊，提供專業婚姻介紹及約會服務，具多年經驗，會員數千，多為教師、公務員、專業人士、秘書、文員、護士及行政人員；以二人聚會及多人聚會的方式，為各單身人士在擴大社交圈子的同時，尋找他們理想的發展對象。本公司正派經營，信譽良好，服務質素有保障，而且成功率高。會員將作個別約見以核對基本資料，匯集各界單身人士個人之條件及期望，作出度身配對。以最簡單快捷的方法，專為單身的您撮合理想姻緣！

地址： 香港九龍旺角西洋菜南街 1A-1K 號百寶利商業中心 1806 室

(近旺角地鐵站銀行中心 E2 出口，銀城廣場對面)

聯絡人： 李先生

電話： **(852) 2783 9681**

網址： **www.yp.com.hk/matchmaker**

其他網址： **www.matchmaker.biz.com.hk**



中介人公司的好處

中介人公司就像媒人一樣是幫人牽紅線的，而我們的公司本身就是供應給情侶的。如果中介人公司將一些情侶介紹到本店來，不但可以幫我們介紹一些客人，而且還是定時的介紹一些客人來，幫我們穩定收入。

供應商資料

肉類供應商(包括海鮮等)

興隆食品有限公司

地址：香港 上環 文咸東街 68 號

興隆大廈 2 字樓

電話：852 2541 5072

傳真：852 2542 0205

營業時間：星期一至星期五 9:00 A.M. - 6:00 P.M.

星期六 9:00 A.M. - 1:00 P.M.

星期日及公眾假期休息

生果 供應商:

百利貿易(國際)有限公司

百利貿易(國際)有限公司

地址：九龍油麻地上海街 426 號萬事昌中心 802 室

電話：(852) 3586 2638 / 3586 2814

傳真：(852) 3585 1533

Email：info@baileytcl.com

蔬菜 供應商

蔬菜統營處

市場營運:

電話: 2387 2793

電郵: kmkvmo@vmo.org

買家(申請手續)

電話: 2360 5062

購買優質蔬菜:

電話: 2387 4164

糖鹽及麵粉供應商:

顯興進出口行有限公司

地址: 香港干諾道西 188 號,香港商業中心 3306 室

聯絡人: 陳華祖先生

電話: (852) 2803 2168

傳真: (852) 2559 6556

網址:

電郵: joechan@hiecl.com

產品 / 服務:

各級麵飽粉: 金加福牌、加福牌、8A 牌、6A 牌及 5A 牌;

糕點餅乾粉: 白菜嘜、金裝白菜嘜、加德牌、百合花牌;

各類麵條粉：11 牌、22 牌、33 牌、55 牌、88 牌、貓嘜、松鼠牌、蓮花牌、百合花牌；

其他：粟粉、澱麵、穀朊粉等、海外唐人超級市場雜貨併櫃。

五豐行(<http://www.nfh.com.hk/>)

地址：香港港灣道 26 號華潤大廈 8 字樓

電話：(+852) 2593 8777

傳真：(+852) 2827 5051

電郵：nfh@nfh.com.hk

財務管理

開店基本支出預算表:

開店基本支出		
	價格	
杯架	HK\$	940.00
高腳杯	HK\$	1,536.00
水晶紅酒杯	HK\$	2,000.00
吸管	HK\$	180.00
櫃	HK\$	2,500.00
叉	HK\$	3,000.00
刀	HK\$	2,500.00
全套廚房工具	HK\$	3,000.00
微波爐	HK\$	2,500.00
面包機	HK\$	900.00
監控 攝像頭	HK\$	900.00
Hitachi RAS30CX9KS2 (主空調)	HK\$	32,000.00
Midea MSE-12CR (空調)	HK\$	3,699.00
扒爐	HK\$	2,000.00
洗手池	HK\$	6,000.00
鋼琴	HK\$	20,000.00
電腦	HK\$	8,000.00
水電煤	HK\$	10,000.00
收銀機	HK\$	18,000.00
凳	HK\$	80,000.00
桌	HK\$	12,000.00
沙發	HK\$	10,000.00
咖啡機	HK\$	12,000.00
餐巾	HK\$	20,000.00

服裝	HK\$	60,000.00
燈	HK\$	48,000.00
抽屜	HK\$	10,000.00
花朵	HK\$	10,000.00
徽章	HK\$	10,000.00
廁紙	HK\$	50,000.00
蠟燭	HK\$	5,000.00
電視	HK\$	6,000.00
烤爐	HK\$	1,200.00
員工服飾	HK\$	5,000.00
飾物	HK\$	10,000.00
影音器材	HK\$	20,000.00
水電煤費	HK\$	20,000.00
租金	HK\$	160,000.00
收銀機	HK\$	2,000.00
條碼器	HK\$	1,000.00
POS	HK\$	9,000.00
裝修費	HK\$	900,000.00
總共	HK\$	1,580,855.00

成本預算表:

			項目\年份	2011	2012	2013	2014
成本:							
	職員	大廚	人數	1	1	1	1
		副廚	人數	1	1	1	1
		經理	人數	3	4	4	5
		侍應	人數	11	14	16	16
		清潔	人數	4	4	5	5
		雜工	人數	4	4	5	5
		兼職	人數	2	2	3	4
	總職員工資						
		大廚	HK\$	15000	17500	20000	25000
		副廚	HK\$	10000	12000	13000	14000
		經理	HK\$	25500	30000	35000	35700
		侍應	HK\$	77000	84000	90000	92000
		清潔	HK\$	24000	24000	24000	25000
		雜工	HK\$	26000	26000	26000	27000
		兼職	HK\$	6000	6000	6000	6000
固定成本	租金	租金	HK\$	160000	160000	160000	160000
		維修	HK\$	\$10,000	10000	10000	10000
		宣傳	HK\$	60000	50000	45000	40000
		電費	HK\$	\$80,000	85000	87500	90000
		水費	HK\$	\$40,000	45000	50000	52500
		煤氣費	HK\$	\$60,000	\$65,000	\$67,500	\$70,000
		電話費	HK\$	\$2,400	3000	4000	4500
		飲食牌照	HK\$	\$69,090	\$69,090	\$69,090	\$69,090
		商業登記	HK\$	\$2,600	2600	2600	2600
		員工保險	HK\$	\$50,000	60000	65000	70000
		材料	HK\$	\$400,000	300000	320000	330000
開店基本支出		基本支出	HK\$	1580855	0	0	0
日常營運支出		營運支出	HK\$	\$1,117,590	\$1,049,190	\$1,094,690	\$1,123,390
收入			HK\$	\$1,909,500	2000000	2100000	2200000
累計		累計	HK\$	\$791,910	\$950,810	\$1,005,310	\$1,076,610

收入預算表

		項目\年份	2011	2012	2013	2014	
成本:							
	職員	大廚	人數	1	1	1	1
		副廚	人數	1	1	1	1
		經理	人數	3	4	4	5
		侍應	人數	11	14	16	16
		清潔	人數	4	4	5	5
		雜工	人數	4	4	5	5
		兼職	人數	2	2	3	4
	總職員工資						
		大廚	HK\$	15000	17500	20000	25000
		副廚	HK\$	10000	12000	13000	14000
		經理	HK\$	25500	30000	35000	35700
		侍應	HK\$	77000	84000	90000	92000
		清潔	HK\$	24000	24000	24000	25000
		雜工	HK\$	26000	26000	26000	27000
		兼職	HK\$	6000	6000	6000	6000
固定成本	租金	租金	HK\$	160000	160000	160000	160000
		維修	HK\$	\$10,000	10000	10000	10000
		宣傳	HK\$	60000	50000	45000	40000
		電費	HK\$	\$80,000	85000	87500	90000
		水費	HK\$	\$40,000	45000	50000	52500
		煤氣費	HK\$	\$60,000	\$65,000	\$67,500	\$70,000
		電話費	HK\$	\$2,400	3000	4000	4500
		飲食牌照	HK\$	\$69,090	\$69,090	\$69,090	\$69,090
		商業登記	HK\$	\$2,600	2600	2600	2600
		員工保險	HK\$	\$50,000	60000	65000	70000
		材料	HK\$	\$400,000	300000	320000	330000
開店基本支出		基本支出	HK\$	1580855	0	0	0
日常營運支出		營運支出	HK\$	\$1,117,590	\$1,049,190	\$1,094,690	\$1,123,390
收入			HK\$	\$1,909,500	2000000	2100000	2200000
累計		累計	HK\$	\$791,910	\$950,810	\$1,005,310	\$1,076,610

杯架



名稱：響水橋鐵藝可旋轉六頭高腳杯架

型號：XSQ-0969

材質：優質鐵鍍鉻

尺寸：最大直徑 22 釐米，最高 26.5 釐米。

用途：掛高腳酒杯，可旋轉，結實耐用，美觀大方。懸掛方法如圖所示。

高腳杯



品牌：(弓箭) arcoroc 無瑕疵氣泡的哦

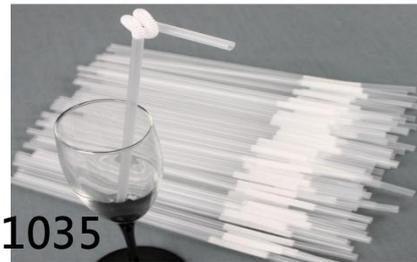
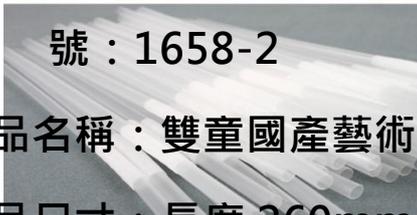
材質：(優化玻璃) Advanced Glass

包裝：彩盒包裝，適合送禮 (4 只一盒)

尺寸：口徑 62mm 高度 202mm 容量：350ML 25 元/個

100 元/盒 (商場售價 168 元/盒)

吸管



貨 號：1658-2

商品名稱：雙童國產藝術吸管透明 71035

商品尺寸：長度 260mm，直徑 6mm

品 牌：雙童

材 質：PP

顏 色：透明

重 量：96g

包 裝：彩色印刷袋

計量單位：包

長長的吸管還能巧妙的編出各種各樣的花樣哦~

寶貝 100%採用食品級顆粒料，無任何工業粉料或回收料，
絕無異味~

GMP 標準體系下，無塵車間內完成包裝，絕對衛生~

12 道工序嚴格檢測，產品品質確保持續穩定~

寶貝一袋 100 支裝~

不僅用於飲品外賣、辦公室、宴會聚餐、家庭招待等，更可用於咖啡、酒類、豆漿等飲料的吸食，性價比高，方便衛生。

耐溫：90°C~-10°C

親們可放心購買哦~絕對衛生安全~~

寶貝有 6 種顏色供您選擇

微波爐



預約功能，時鐘功能，光波殺菌，微波殺菌，美食功能表，
微波烹調，光波烹調，快速啟動，按重解凍，快速解凍，光
波微波組合1，光波微波組合2，童鎖功能，計時功能，自動提示。
經典設計，大方美觀。

麵包機



產品名稱：柏翠 PE8800S

- 品牌: 柏翠
- 柏翠麵包機型號: PE8800S
- 麵包機最大容量: 801-1000 克
- 麵包機菜單功能: 和麵團 發酵 烘烤 米飯 優酪乳 蛋糕 果醬
- 機身材質: 金屬
- 最長預約時間: 12-16 小時
- 麵包機功率: 601-800W
- 麵包機功能: 斷電記憶功能
- 攪拌葉片: 單攪拌葉片

儲冰盒



材質：優質塑膠

尺寸：長 24.3cm 寬 8cm 高 3cm

愛心大小:3X3cm

顏色：白色

商品簡介: 心型造型制冰盒，趣味生活的幽默之作，是否已經厭倦冰塊都是方方正正的呢？來點不一樣的小魚冰塊，讓夏天的冷飲多一點驚喜與趣味

優質材質、柔軟耐用、做工精細且容易脫模，無毒無害，不粘防水，是 DIY 最好的產品，也適合家用、賓館等場所使用,炎熱夏天一定能用上哦。

監控 攝像頭



產品參數			
品牌	Viesbo 威視寶	型號	VS-2808S/T
材料/顏色	鋁合金/黑色		

成像器件	索尼晶片 (SONY)		
水準清晰度	420 電視線		
鏡頭	標配 6mm	可以選配 3.6mm、8mm、12mm	
圖像圖元	PAL : 512(H) × 582(V) NTSC : 512(H) × 492(V)		
最低照度	0 Lux(紅外開啟)紅外燈白天關閉;照度低於 1.0LUX 自動開啟		
色彩	彩轉黑 (白天彩色 ; 紅外啟動後為黑白)		
紅外燈	48 顆紅外燈 夜視 5-35 米		
信號系統	默認是 PAL 制 (可以定做成 NTSC 制)		
背光補償	自動	電子快門	1/50~1/100 · 000 秒
白平衡	自動	信噪比	>48dB
伽瑪校正	>0.45	視頻輸出	1.0Vp-p 75Ω(BNC)
工作電源	DC12V 2A	是否防水	防水

Hitachi RAS30CX9KS2



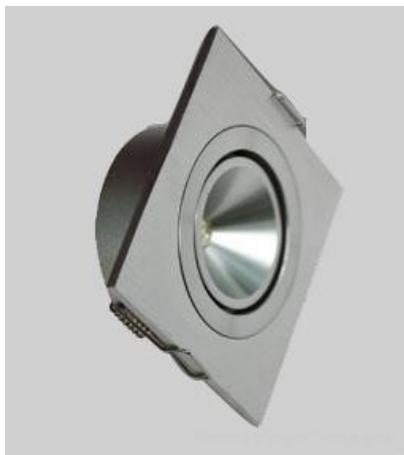
納米鈦空氣過濾網 超靜功能 快凍功能

Midea MSE-12CR



維他命 C 發放系統 , 銀離子抗菌濾網 , 金色翅片設計 , 強力
製冷模式 , 易拆式設計 彈性接駁技術 , 自動保護程式 , 自動
潔淨 , 自動偵測系統 , 純藍防銹保護層

LED 筒燈 3W



編號：G -DW- 006

功率：1.0W/3.0W

光角度：30/45/60 度

光源：1W/3W 大功率 LED

LED 輸入電流：350mA/700mA

體溫：<60°C

顏色：冷白，暖白，紅，黃，藍，綠

孔尺寸：直徑 50 毫米

無紫外線或紅外線輻射

Safety Assurance：CE 和 ROHS

展望

我們的餐廳為了繼續能為更多情侶提供相處及談心的機會，我們會經常和中介人公司舉辦活動，同時為了能提供更多選擇給情侶，我們會有更多有創意,愛意的菜色，更多活動(派對等),更多設施(房間等)。並且忠實地行真正的「星星相識」，實行本店的宗旨,令情侶在星星的夜空的襯托下互相認識。當然也會讓更多的會員加入我們星星之家，我們會多為情侶提供更多的優惠。本店也會秉承精益求精的精神，在營業額上每日「精精日上」。然而，為了讓更多的人知道星星相惜，



員工服飾設計(男)





這套男員工制服配色方面上身採用暗紫色的襯衣，下身則採用黑色的西褲。這個配搭是配合餐廳的幽暗環境。襯衣還打了一條領帶。穿着一對防滑的黑色的皮鞋。整體感覺給人一種文靜和老實的感覺。

員工服飾設計(女)



這套女員工制服配色方面也是上身採用暗紫色的襯衣，下身則採用黑色的裙。這個配搭是配合餐廳的幽暗環境。不同的事是襯衣還打了一條蝴蝶領帶。穿着一對防滑的黑色的羅馬鞋。整體感覺給人一種斯文和有禮貌的感覺。

員工工作時間表

	員工工作時間表						
上班時間							
職位	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
大廚	休息	16:00-22:0	16:00-22:0	16:00-22:0	16:00-22:0	16:00-22:0	16:00-22:00
副廚	16:00-22:0	休息	16:00-22:0	16:00-22:0	16:00-22:0	16:00-22:0	16:00-22:00
廚師1	11:00-17:0	11:00-17:0	11:00-17:0	11:00-17:0	11:00-17:0	11:00-17:0	休息
廚師2	11:00-17:0	11:00-17:0	11:00-17:0	11:00-17:0	11:00-17:0	休息	11:00-17:00



巴士路線及地圖



巴士：1,1A,2,23,26,6,,6A,9，

N216,98D,A21,13X,208,9,260X,268B



小巴：62S,7



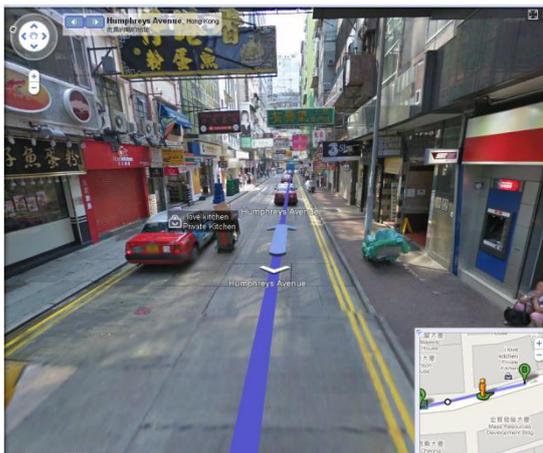
地圖



在這幅圖中，我們可看到地鐵站和A的標誌。



沿着紫色線向前行。



沿着紫色線繼續向前行。



抬頭望，看到星星相識的招牌後停下來。



到達 B 點後,向右望,我們已到達星星相識。

星星相識正等着為你服務,WELCOME!

Google 地圖 香港 搜尋地圖

規劃路線 我的地圖

目的地: 堪富利士道

新目的地: 顯示選項

規劃路線

開車到 堪富利士道 的路線指示

堪富利士道 5 秒
49 公尺

A 堪富利士道

1. 朝東, 走堪富利士道, 往加拿分道前進 49 公尺

B 堪富利士道

儲存至我的地圖

匯豐分期「萬應錢」
成功申請, 全期手續費全免,
每月平息低至 0.13%。
www.hsbc.com.hk

這些指示僅適用於規劃目的。您可能發現實際情況會因道路施工、交通狀況、天氣或其他活動, 而與地圖結果有出入。您必須根據實際情況規劃您的路線並遵守路線上所有的指示或標誌。

地圖資料 ©2011 MapKing

困難/得着

廖育君 3A (26) :

這次的專題報告讓我經歷了人生中最大的一次考驗——做問卷去訪問人。在那一次，我很記得自己在一開始的時候是懷著興奮，開心的心情，想快點完成之後給老師看看自己的表現，也為自己第一次去訪問而有點害怕，害怕自己做不到給老師批評，或令老師和隊員失望。懷著複雜的情緒去到堪富利士道，一開始，我會鼓起勇氣去問人，但當我被人拒絕多次之後，我的勇氣被瓦解了，只能在四周遊蕩。但是，當我成功問到一個後，我變大膽了，開始敢四周去問人了，直到完成問卷為止。那成功感實在是美妙了，讓我發現原來香港也不盡是那些不領情的人，也有很都好人。

李誠 3B (27)

在第一次會議進行時，我們的組別選擇了創意屋為我們開店的首選！但我們最後還是認為這個計劃是不可行的！但這就浪費了我們三次開會的時間！

另外，我們至今開會的次數已超過 **10** 次，但我們要一起開會，一起討論的時間卻十分短！通常只有半個小時！

而我們的組員都有不同的意見！這是會阻礙我們的進度！

而在做問卷時，我們已經是兩人一組，互相勉勵，扶持！但在開始進行街頭訪問時的首一個小時，我們都被人拒絕！但最後，我向一位男士訪問後，我的信心，勇氣大增！接連成功進行街頭訪問！

最後，我得到一個總結，就是只要有恆心，鐵柱磨成針！

黃啟昌 3B (37):

在這次中三專題研習中，並不是只可以跟同班同學合作，而是可以以跨班形式，跟其他班同學合作，可算是這次專題研習的最大特色。

先說困難吧！我們選擇的題目是創業，而我們是開一間餐廳，我們並未學過創業，甚麼 4P，回本等名詞，統統不明白。幸好，我們有顧問老師施錦輝老師以及各組員的認真及肯下苦功的心，都總能互相幫助，互厲互勉，最後都能把困難一一衝破，把整份報告做出來，最能體驗團隊的心。

葉西文 3C (36)

今次跨班合作做專題研習，跟其他班志同道合的同學一起合作是千載難逢的機會！但合作過程中發現每一次開會都很找一個合適時間一起開會，而開會時間都十分少，令進度大減也是令人頭痛的問題！雖然在後期開會的日子在放學進行，還

經常留校去到六點半左右。但大家一條心有共同的目標時那種感覺是別人是不會明白。在今次專題研習中我認識到兩位新朋友黃啟昌和李誠，令我的社交網絡擴大。

總括來說我覺得無論結果是如何，都不重要!重要是結識到他們這些好朋友!

姚逸晞 3A (39)

在今次的專題中，最大的困難莫過於是做問卷調查，因為在做問卷調查時，為了取得更準確的資料，所以特別到當地做問卷調查，以了解人們的需求。在做問卷調查時，我都大失預算，本以為做問卷調查很容易，但經過熱身的體驗後，才知到，問了 20 個人，當中只有 2 人左右會接受調查，實在少得很。

反思

廖育君 3A (26) :

在這個專題報告中，讓我學會了很多的事情，原來在團隊之中，做為團隊中的靈魂人物——隊長，是要一個細心，思考全面，盡責等方面的要求。說句實話，我自己還是第一次做如此大、時間如此的長的隊長。而在這裏面，我自己也有很多做不好的地方，對組員的要求都是不夠嚴，當然最不好的還是我自己，自己做不好，還要連累了其他組員。不過有了這一次的經驗之後，我相信對於下一次當隊長有很大的幫助，面對日後同樣的專題會更好。

黃啟昌 3B (37):

在這次專題研習中,有好有不好,不好的是要在假日出來實地探究,還要常常留堂,不時都超過 6 點才可散會。但這些苦卻令我獲益良多。第一是令我認識更多朋友,以前我並不認識葉文輝及葉西文同學,但卻在這次中三專題研習中認識了他們。第二是令我學會一些商業知識,例如 4P(promotion,price,product,place)等,對我日後很有幫助。第三是學會團隊精神和盡責。有時,組長會叫我做一些我不想的工作,雖然我不願意,但我們是一個團隊,我必須用盡全力去完

成我的工作,才能發揮團隊精神。第四是學會信任別人,每次組長都信任我們,把工作交給我們,所以我都以組長為榜樣,去信任其他組員,才能發揮最強的團隊精神,從而做出最好的報告。

總括來說,我獲得的益處比苦處多。但我覺得自己應更主動,多一些表達意見,才能報答各組員的付出,為這份專題研習作重大貢獻,才是一名好組員。

李誠 3B (27)

經過這次專題研習後,確實令我獲益良多!首先,它令我知道了真正做會議記錄的模式及讓我知道做文書應有的事,例如要寫字快!

其次,它令我知道一家店舖東主在開店是要做的事!例如店舖的強弱機危分析等!

之後,我們到過店舖,如譚仔米線內,它有那些地方能吸引食客呢?

最後,也是令我最難忘的是我們做問卷調查!(因為這是在尖沙嘴進行街頭訪問!)做問卷調查前,我們經過多從修改!之後我預計在訪問開始時的一個小時內會有人願意接受我們的訪問,但卻失敗!!施老師曾說在開始後的兩個小時內若有人訪問了10個人,會獎勵他!

而我在一個半小時後終於發現原來最易訪問的對象是正在等代朋友的人！之後便開始接連成功！但卻超過兩個小時才完成！而施老師還是有獎勵我們！而我還學會了與人溝通！

經過這次專題研習後，確實令我獲益良多！

葉西文 3C (36)

今次專題研習完成後，我收穫到不少的知識，確實令我獲益良多！首先在選擇創業這一個題目以為很容易開業。但個中的細節繁復，是意料之外的事。最中我覺得有幾項商業知識是我從來沒有聽的，包括 4P 的營銷組合、商機、展望.....

其次最難忘的是問卷，我們在尖沙嘴港鐵附近做問卷調查時，開始時大家充滿十足的信心。但隨着時間的流逝，經過多番的失敗和鼓勵，我們終於都完成訪問卷。我回想起我們一開始訪問失敗原因是自己衝破不到自己的心理關口。當衝破自己的心理關口時又鬧出多個笑話。

我們雖然比預定時間遲了，但我們做完問卷都覺得自己長大了，會大膽地去訪問別人。這一份寶貴的經驗是獨一無二的，包含了各組員的努力和互相扶持所得的成果。這一份寶貴的經驗對日後一定大派用場。

葉文輝 3C (35)

在這次專題報告中，我學懂了怎樣分工合作，鍛鍊我們團隊精神，促使我們工作得更有效率。儘管隊員遇上什麼困難，便合力解決，務求達至互助的精神，使這種精神延至我們整個人生的每一個階段。

在開始做專題前，我與李誠和黃啟昌是互不相識的，但經過這次專題，我能夠深入對隊員我了解。

施老師監督和陪同我們去做實地問卷調查。在首一小時內，我和葉西文在路旁旁邊一角徘徊，沒有勇氣去問，當有勇氣去問時被人拒絕，信心大受打擊。原來實地問卷調查是有妙訣，是需要一個合適的地方。附近的地鐵站是最好的地方，因為有些人會在地鐵站外等待朋友，表現得十分空閒。這是實地問卷調查的好機會。問卷調查比預期理想，一個接一個。自信心也回來了！

姚逸晞 3A (39)

在今次的專題中，我是一個不稱職的組員，本來說好的工作給了我，但我卻沒有好好去做，令自己和組員都辛苦。在做今次的專題中，我經歷了喜怒哀樂，有開心的，有不開心的，但我都很高興可以有機會去做這專題。而且，在做過專題後，也令我學習到很多工作的知識，如店鋪的位至會影響

到客源等。我很高興可以有機會做這
專題。

葉文輝 3C (35)

我在這次專題研習中，我們隊隊員時常打斷話題。又時常對該專題嘻皮笑臉。吩咐我們要回家做的功課，沒有做到。就算有做到功課，但還是非常馬虎，瞞混過關。經過我們中途的反思後，問題已經有重大的改善了。

組員由於有部分時段沒有空，導致開會的時段受到阻撓。希望能夠透過這次的專題研習，去幫助日後遇到同樣的問題時，能夠更有效率地解決。

總結

這次的專題研習，我們全組一致認為是獲益良多。透過一次又一次的努力，一次又一次熱烈的討論，接受一次又一次狠狠的批評，沒了一天又一天愉快的假期，一次又一次的失敗，終於把整份報告做出來，是很有成功感的!

挑戰是不斷重複而來的，不需逃避!只要正面迎接，便能一一擊破。就如這次專題研習，對我們來說絕對是一個很大很大的挑戰!對開店一無所知，但有一班願挨、願做、願任勞任怨的好組員，便能把困難和挑戰一一化解。這絕對是令人鼓舞的。

最後祝福普天下的情侶能像本店的宗旨一樣「星星相識」，「星星因你而閃爍，相識因你而美滿」!希望大家能在星星和夜空下互相認識，發展出一段石破天驚的愛情。

鳴謝

顧問老師—施錦輝老師

正所謂「玉不琢，不成器」

「人不學，不知義」

多謝施錦輝老師的栽培！





資料來源

yahoo 新聞:

<http://hk.news.yahoo.com/article/110306/4/n26g.html>

yahoo 新聞:

<http://hk.news.yahoo.com/event/fc/20110307/hksinghk80.html>

2011 至 12 年度財政預算案:

<http://www.budget.gov.hk/2011/chi/budget29.html>

五豐行:<http://www.nfh.com.hk/>

興隆食品有限公司:

<http://www.meat.com.hk/tchinese/home/default.asp>

百利貿易(國際)有限公

司:<http://www.baileytcl.com/index.htm>

蔬菜統營

處:http://www.vmo.org/tc/index/page_about/item_history/

顯興進出口行有限公司:<http://www.hiecl.com/chi.htm>

從 4P 理論看國產電視劇市場營銷--傳媒--人民網:

<http://media.people.com.cn/BIG5/22114/70684/77782/5345694.html>

合伙搞生意要多才多藝:hk.biz.yahoo.com

OpenRice:http://www.openrice.com/restaurant/channel/tsim_sha_tsui.htm

酒牌申請:

<http://hk.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=7007072404589>

商業登記:www.ird.gov.hk



食肆發牌事宜: www.legco.gov.hk

煤氣烹飪中心:

<http://www.towngascooking.com/chi/recipe/index.asp>

OpenRice <http://www.openrice.com/recipe/index.htm>

香港製造論壇:

<http://www.discuss.com.hk/redirect.php?tid=13129060&goto=lastpost>

美聯物業: <http://www.midland.com.hk/chi/>

瑞士雞翼:

<http://soszewong.youtubehkvideo.com/2008/10/good-19.html>

特濃朱古力蛋糕:

http://recipevideohk.blogspot.com/2008/08/blog-post_9608.html

海綿蛋糕:http://www.leisure-cat.com/frm_1158.htm

4P:<http://zh.wikipedia.org/wiki/4P>

從 4P 理論看國產電視劇市場營銷

<http://media.people.com.cn/BIG5/22114/70684/77782/5345694.html>



附錄



寧波第二中學 專題研習問卷調查

問卷

你好，我來自寧波第二中學專題研習小組，阻你一會，可不可以幫我做一份問卷關於開設一間西餐廳。

1. 男 女

2. 請問閣下一星期有多少次會到西餐廳？

0 次 1 次 2 次 3 次 4 次 5 次 6 次 7 次

3. 請問閣下每次在西餐廳消費的金額是多少？

少於 \$ 40 \$41-\$80 \$81-\$120 \$121-\$160 多於 \$161

4. 以下有五個影響因素會影響你到西餐廳用膳，1 代表最小影響，5 代表最大影響。

影響因素	最小					最大
	1	2	3	4	5	
服務態度	<input type="checkbox"/>					
可選擇的食物	<input type="checkbox"/>					
價錢	<input type="checkbox"/>					
店內的風格	<input type="checkbox"/>					
衛生情況	<input type="checkbox"/>					

5. 請問閣下在西餐廳喜歡的食物是什麼？

注意：以下只可以分別在前菜、主菜、湯、甜品中只可以在勾選一項：

前菜		主菜		湯		甜品	
龍蝦奄列 <input type="checkbox"/>	雜菜奄列 <input type="checkbox"/>	咖哩牛腩飯 <input type="checkbox"/>	海鮮意粉 <input type="checkbox"/>	粟米忌廉湯 <input type="checkbox"/>	青豆湯 <input type="checkbox"/>	芝士蛋糕 <input type="checkbox"/>	藍莓芝士蛋糕 <input type="checkbox"/>
牛油麵包 <input type="checkbox"/>	腸仔蛋 <input type="checkbox"/>	意式焗蠔 <input type="checkbox"/>	煎西冷牛扒 <input type="checkbox"/>	雜菇忌廉湯 <input type="checkbox"/>	意大利蜆肉湯 <input type="checkbox"/>	心太軟朱古力蛋糕 <input type="checkbox"/>	蜂蜜蛋糕 <input type="checkbox"/>
西多士 <input type="checkbox"/>	吞拿魚沙律 <input type="checkbox"/>	芝士海鮮焗飯 <input type="checkbox"/>	茄汁豬扒焗飯 <input type="checkbox"/>	酸辣湯 <input type="checkbox"/>	南瓜羹 <input type="checkbox"/>	特濃朱古力蛋糕 <input type="checkbox"/>	榛子蛋糕 <input type="checkbox"/>

6. 請問閣下住在哪裡？

油尖旺區 深水埗區 九龍城區 黃大仙區 觀塘區 中西區
南區 東區 灣仔區 荃灣區 西貢區 葵青區
屯門區 沙田區 元朗區 大埔區 北區 離島區

7. 請問閣下收入是多少？

少於 \$ 5000 \$5001-\$10000 \$10001-\$15000 \$15001-\$20000 多於 \$20001

8. 年齡：

11-20 歲 21-30 歲 31-40 歲 41-50 歲 51-60 歲 61 歲或以上

*多謝閣下接受我的訪問!而有關你提供的資料，只用於學術用途。用完後將立即銷毀。



星星相識

不公開的社團 — np2cproject2010@groups.facebook.com

- 分享
- 📄 Po文
- 🔗 轉貼連結
- 🖼️ 相片
- 🎥 影片
- 📅 31 活動
- 📄 文件

留個言吧



Yujun Lua

要做的：

引言

簡介

應急措施

問卷分析

強弱機危分析

4 P

管理人員介紹

財務管理

店鋪特色

崗表

展望 預算表

食物特色 圖片介紹

上星期六 · 讚 · 留言 · 訂閱



Yujun Lua

功课：

4P 君 李

图片 君，西文，文輝

困难：全部人

感想/反思：全部人

總結：全部人

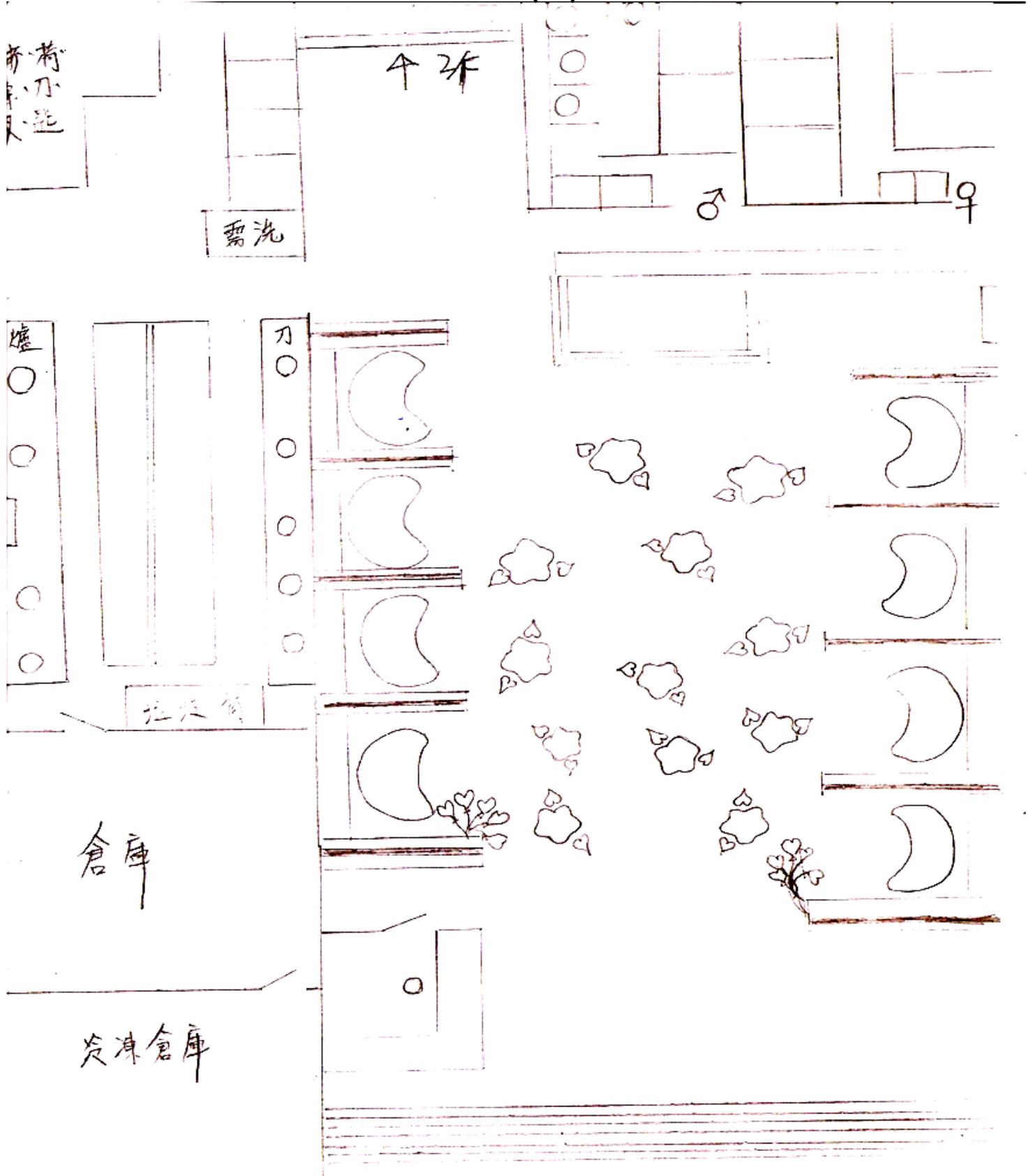
問卷分析/目的“西文

設計概念：君，Ian，西文，文輝

約 2 週前 · 讚 · 留言 · 訂閱



平面圖(1F)



平面圖(2F)

