
餐廳員工變股東！教父牛排創辦人，要讓服務生也有老闆夢



米其林一星餐廳教父牛排創辦人鄧有癸



牛排教父鄧有癸師傅
2013年創立教父牛排Danny's Steakhouse
主打乾式熟成牛排，連續三年獲選米其林一星
之後創立Muchoyaki 以多元料理帶給大家全

【小檔案】凱星國際餐飲（教父牛排）

創辦人：鄧有癸

董事長：蘇小惠

成立：2012年

營收：約5億（2020年）

獲利：EPS超過一個股本（2020年）

成績單：連續3年獲台北米其林一星



米其林星饗雙重奏牛排雙人套餐

夏季黑松露干貝
Seared Scallop

煙燻番茄湯
Smoked Tomato Soup

牛排雙重奏
(美國老饗牛排及澳洲和牛7+肋眼牛排)
USDA Prime Ribeye Top Cap Steak
AUS M7+ Wagyu Ribeye Steak

奶油溫煮龍蝦
(慶祝連四年得星特別贈送)
US Maine Lobster

台灣甜玉米 / 香料炒磨菇
Butter Corn Sautéed Mushroom

草莓開心果塔(內含酒精)
Strawberry Quartet (alcohol inside)

期間限定販售: 8/25~9/24 NT\$2980 / 每位

菜色內容需調整替換請洽現場人員，實際菜色以現場供應為主
以上價格均需加收原價一成服務費，若您對某些食物過敏，請務必告知服務人員
Above prices are subject to a 10% service charge. Please be sure to let our staff know of any food allergies.

教父選品自釀紅白酒、精選飲品買一送一

我們的幸福提案

1. 讓員工不只為工作而工作，賺錢之外也培養興趣喜好。

2. 鼓勵員工投資自己、學習更多事物，成為品味富有充實的人。



全國發布疫情3級警戒，餐廳禁止內用的衝擊

- 鄧有癸隨即在5月17日決定餐廳暫停營業，只留開在百貨裡的2間店，將現場人力降至最低。
 - 「請員工消耗年假待在家，等於付全薪休假。如果溢休，等開工後再討論怎麼補，現階段至少能保障他們薪資，
 - 我們要看遠一點，先保有員工的元氣才是重點。」
 - 「企業的福利也是社會責任，公司發展得好、財務夠穩定，才可以讓大家在疫情時不煩惱，」餐廳是大家的共同心血，受到照顧的員工，此時都認為幫助公司也幫助彼此。
-



教父牛排 **不一樣**

- 無論內場廚師、外場服務人員，總能看到熟悉的面孔。
「**任職超過3年的員工，有6、7成左右**」
 - 在教父牛排，完全沒經驗的服務生，月薪約3萬起跳，有經驗者再往上調
 - 每個月月中從獲利再提撥15%當紅利等於「**每個月都有兩筆薪資入帳。底薪比人家高，又有業績獎金，至於桌邊小費就自己分**」
 - 每年還少不了依考績而定的年終獎金，超過1年的同事，平均有2個月，最多發過6個月
 - 飯店餐廳通常是營運人員才有獎金，但教父連行政、採購、公關都發獎勵，鄧有癸（右）認為，**好的福利制度能讓員工精進專業，也有助留任人才**
-



不再是工作，是人生的事業

- 塑造員工跟老闆一起打拚的環境，如何讓他們願意留下來共同奮鬥？於是**透過入股投資，打工仔成為經營群**。
 - 入股除了視自己的經濟能力，也必須經過經營團隊的認可，「**內部採共識決**。重點是，**想當老闆之前，要先變成老闆！你要有這樣的態度出來**，」鄧有癸強調。
 - 「原本福利就給得比較多，實質數字很不錯。能入股當然很興奮，這是正面鼓勵，」教父牛排行政主廚吳曉芳透露。然而責任、壓力也隨之變大，畢竟不再只是份工作了，而是人生的事業。
 - 「**讓員工入股，對留任有很大的幫助**」。
-



生活變好，還要提高品味

證交所日前揭露上市公司去年度員工薪酬資訊，觀光餐飲業在所有產業排最後一名。飲業主要支出是店租、人力與食材，毛利率不高，薪資支付能力偏弱，相較金融、半導體等行業，薪酬顯得較低。

餐飲業真的很辛苦，」在臺灣，尤其外場服務人員，通常被當成不需要技能，加上學校技職多以證照為主，缺乏專業訓練。「**服務人員從人際關係的處理、面對客人的表達、推薦的銷售技巧，這份工作一點都不容易。**」

「懂吃的人才是好師傅，如果只會烹調卻不愛吃，怎麼當好廚師？要有欣賞美味的能力！」

每年自掏腰包帶高階主管出國觀摩，除了考察別人做法，把適合的飲食潮流帶回台灣，重點是期待一起工作的伙伴，**對餐飲真的產生興趣，擁有鑑賞力**

薪水是你貢獻能力而來。每個人剛開始都是為工作而工作，**如果能磨出興趣，在職涯裡學習投資自己，培養美食好酒的辨別力，待人處事也成熟圓融。當生活水準變好，更有風格品味，才是這份工作最大的福利**」鄧有癸說
