運營儲備幹部*4 名:	
工作職責:	 在主管指導之下,依據既定政策,從事各項店務之設計,規章之執行(物料管理、成本控制、人員調動)。 協助高階主管規劃店務、行銷計畫制度和店務策略規畫及年度營運方針落以提昇經營績效。 協助公司之組織制度流程執行,以及經營分析之企劃。 分析店務狀況,定期製作店務報告。 負責人員之調度、督導及管理。
工作所需技能:	商品包裝及陳列、吧臺前置作業準備、飲料調製、客戶情報蒐集、客訴案件處理、產品進銷存統計分析、產品介紹及解說銷售、櫃檯門市接待與需求服務、櫃臺服務與文具伙食供應管理、觀光相關法規、食品衛生相關法令、具備人力資源相關知識、人力規劃控管、用人管理、原料及產品品質管制監控、食品衛生管理
職涯發展:	 儲備店長及店長 區域督導 營運經理 大區分公司總監
飲品研發助理1名	
工作職責:	1. 研究食品之加工、調理或配製。 2. 在新產品製造階段進行研究。 3. 進行食品原料蒐集、分析等工作,並建立資料庫。 4. 實際調整成分、作出產品,並學習、研究國內外的新知識與新技術。 5. 確保門店在大量製造時的品質穩定度。 6. 創新發想新型態飲品。 7. 協助研發經理日常事務。 8. 廠商來料 QC
工作所需技能:	食材貯存管理、食材成本控制、門市餐飲管理、排盤與食品裝飾、廚房設備維護管理、製定標準菜譜、熟悉食物性質與營養知識、品牌行銷管理、檔或資料輸入建檔處理、檔收發與檔案管理