

幼儿园十二月份小班工作计划重点 幼儿园小班月重点工作计划表(精选5篇)

计划是人们在面对各种挑战和任务时，为了更好地组织和管理自己的时间、资源和能力而制定的一种指导性工具。那么我们该如何写一篇较为完美的计划呢？以下我给大家整理了一些优质的计划书范文，希望对大家能够有所帮助。

餐饮油烟工作总结 餐饮油烟治理周工作计划篇一

甲方：油烟排放公司名称 乙方：环境服务公司名称

20**年**月

合 同 协 议 书

委托方：油烟排放公司（以下简称甲方） 受托方：环境服务公司（以下简称乙方）

油烟排放公司决定将**餐饮油烟治理项目的油烟净化设施及其清洗服务委托**环境服务公司完成。经过双方议标谈判，甲方接受了乙方油烟净化设施及其清洗服务。相关工作三年承包费用****万元（大写：***万元整）作为本合同价格。根据《中华人民共和国合同法》及有关法律法规，本着平等互利、协商一致的原则，为明确双方的权利、义务和责任，特签订本合同，以资共同遵守。

3) 双方协商同意的变更纪要、协议

3. 上述文件应互为补充，如有不清或互相矛盾之处，以上面所列顺序在前的为准。 4. 甲方将依照合同的规定的方式和时间支付给乙方各项款额，双方特立此约，保证按合同规定圆满完成承包范围内各项工作。

5. 本合同未言明事项按《中华人民共和国合同法》的规定执行。未尽事宜双方协商解决，协商的会议纪要作为本合同的补充。

6. 本合同一式六份，甲方三份，乙方三份，自甲乙双方签字盖章之日起生效。

委托方：油烟排放公司

受托方：环境服务公司 单位负责人

单位负责人

护的合同总价为***万元人民币。项目明细如下：

清洗费用：每年

元，三年共计

按照《关于印发沈阳市2016年度餐饮业油烟第三方治理政府补助资金项目实施方案的通知》（沈环保[248]号）的有关要求，餐饮油烟补助标准原则上按油烟净化设备型号和铭牌标识的排风量进行核定，设备及运营补贴标准上限为1立方米/小时风量补助元，补助金额比例不超过项目总投资的40%。按此计算，此项目中甲方承担费用为***，政府补助资金为***，其中，政府补助资金分两次拨付，首次拨付75%，三年验收合格后拨付25%。

油烟净化设施清洗维护按照沈阳市餐饮油烟治理技术指南要求，对设备内，部件进行拆洗。

支付方式

甲方一次性支付乙方甲方应支部分资金。

七、双方责任和义务 甲方责任和义务

甲方负责确认技术方案、工作程序和油烟净化设施的清洗维护计划。甲方负责按合同及有关的规定检查乙方资质及人员技术素质，确认其能胜任环保设备的运营和维护工作。

参与处理与本合同有关的其他技术和经济问题。乙方责任

乙方负责整个运营服务期内油烟净化设施的清洗维护工作，对油烟达标排放负责。

本合同的附件与合同正文具有同等法律效力。

餐饮油烟工作总结 餐饮油烟治理周工作计划篇二

新的一年开启新的希望，新的起点引领新的梦想。我作为酒店餐饮前台领班，根据公司领导的工作安排及去年的工作经验总结作出今年的工作计划。

一、厅面现场管

1、礼节礼貌要求每天例会反复练习，员工见到客人要礼貌用语，特别是前台收银和区域看位服务人员要求做到一呼便应，要求把礼节礼貌应用到工作中的每一点滴，员工之间相互监督，共同进步。

2、班前坚持对仪容仪表的检查，仪容仪表不合格者要求。

合格后方可上岗，岗上发现仪容问题立即指正，监督对客礼仪礼貌的运用，员工养成一种良好的态度。

3、严抓定岗定位和服务意识，提高服务效率，针对服务人员用餐高峰期进行合理的调配，以领班或助长为中心随时支援忙档的区域，其他人员各负其责，明确各自的工作

内容，进行分工合作。

4、提倡效率服务，要求员工只要有客人需要服务的立即进行为客人服务。

5、物品管理，从大件物品到小件物品不管是客损或者自然损坏，凡事都要求做到有章可循、有据可查、有人执行、有人临督、跟单到人、有所总结。

6、卫生管理。

公共区域，要求保洁人员看到有异物或者脏物必须马上清洁。各区域的卫生要求沙发表面、四周及餐桌、地面、无尘无水渍、摆放。齐、无倾斜。

7、用餐时段由于客人到店比较集中，往往会出现客人排队的现象，客人会表现出不耐烦。

这时就需要领班组长人员作好接待高峰前的接待准备，以减少客人等候时间，同时也应注意桌位，确保无误。做好解释工作，缩短等候时间，认真接待好每一桌客人，做到忙而不乱。

8、自助餐是餐厅厅新开项目，为了进一部的提升自助餐服务的质量，制定了《自助餐服务方案》，进一步规范了自助餐服务的操作流程和服务标准。

9、建立餐厅案例收。

制度，减少顾客投诉几率，餐厅顾客对服务质量、品质等方面的投诉，作为改善日常管理及服务提供重要依据，餐厅所有人员对收的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使日常服务更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

二、员工日常管

1、新员工作为餐厅人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调好转型心态将直接影响服务质量及团队建设。

根据新员工特点及入职情况，开展专题培训，请保留此标记员工的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。使新员工在心上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

2、注重员工的成长，时刻关注员工的心态，要求保持良好的工作状态，不定期组织员工进行学习，并以对员工进行考核，检查培训效果，发现不足之处及时弥补，并对培训计划加以改进，每月定期找员工谈心做思想工作，了解他们近期的工作情况从中发现问题解决问题。

3、结合工作实际加强培训，目的是为了工作效率，使管理更加规范有效。

并结合日常餐厅案例分析的形式进行剖析，使员对日常服务有了全新的认识 and 了解，在日常服务意识上形成了一致。

三、工作中存在不足

1、在工作的过程中不够细节化，工作安排不合理，工作较多的情况下，主次不是很分明。

2、部门之间欠缺沟通，常常是出了事以后才发现问题的存在。

3、培训过程中互动环节不多，减少了生气和活力。

四、20__年工作计划

1、做好内部人员管理，在管理上做到制度严明，分工明确。

2、在现有的例会基础上进一步深化例会的内容，提升研讨的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为所有服务人员的沟通，相互学习，相互借鉴，分享服务经验，激发思想。

3、将在现有服务水准的基础上对服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，提高服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬考核待遇标准，加强日常服务，树立优质服务窗口，制造服务亮点，在品牌的基础上再创新的服务品牌。

4、在物品管理上责任到人，有章可循，有据可查，有人执行，有人监督。

5、加大力度对会员客户的维护。

五、对餐厅、体管、经营的策划

1、严格管理制度、用工培训制度，划分明确岗位考核等级，增强员工竞争意识，提高个人素质及工作效率。

2、增强员工效益意识，加强成本控制，节约费用开支。

培训员工养成良好的节约习惯，合理用水用电等，发现浪费现象，及时制止并严格执行相关处罚制度。

3、加强部门之间协调关系。

4、重食品安全卫生，抓好各项安全管理。

5、开展多渠道宣传，促销活动并与周边各公司相互合作，增加会员。

餐饮油烟工作总结 餐饮油烟治理周工作计划篇三

一、培训考核工作

管理人员培训：

- (1) 管理方法
- (2) 处事技巧

员工培训主要抓以下几块：

- (1) 贵宾的接待规格与程序
- (2) 新员工的应知应会、操作技能的培训
- (3) 推销技能培训。
- (4) 礼节礼貌、规范站姿的培训（每天班前会上训练1—3分钟）

二、加强部门管理，提高执行力

- 1、制定部门新的奖罚制度，做到奖罚分明，鼓励员工创新服务。
- 2、继续制定管理人员分组的检查制度，提高管理人员自我管理能力和工作执行力，提高员工的自律意识、节约意识、培养员工良好的工作习惯，做好节能降耗工作。

三、组织员工娱乐活动，丰富员工业余生活，营造和谐工作环境，提高部门凝聚力，提升员工工作热情。如娱乐活动、员工座谈会等。

四、做好对客服务

- (1) 严抓员工仪容仪表、肢体语言、有声服务
- (2) 每餐关注菜单安排，客户满意度，严抓顾客投诉，每天

做好客户对菜肴的反馈情况，建立和完善客户档案，资源共享。

(3) 继续做好个性化服务。针对新老顾客用餐及重要接待加强与顾客的沟通联系。以赢得更多的回头客。

五、做好新的销售计划方案，做好成本的核算，与厨房及时做好沟通，商定新的计划，提高营业额的收入。

六、同厨房紧密配合，每天及时反馈客户用餐意见及信息，每周召开一次前后台的沟通会，协调解决问题，根据季节变化及时建议调整时令菜品及水果。

七、做好本部门工作的同时，密切配合其它部门工作，力争取得经济效益和社会效益双丰收。

餐饮油烟工作总结 餐饮油烟治理周工作计划篇四

一、服务上以培训为手段，以基层管理人员为核心，着力打造一支服务水平过硬的优秀团队，餐饮工作计划。来应对餐饮市场的激烈竞争。

服务作为餐饮的第二大核心产品□xx年我们将紧紧围绕酒店“情满，舒适家园”这一系列主题来开展阶段性的循环培训。通过培训考核再培训的方法不断巩固各类服务知识。计划制定出餐饮优质服务十条，即在服务程序的基础上将一些更细的体现个性化的服务内容，进行归纳形成通俗易懂的十条，各楼层根据本层不同实际情况进行要求。领班、主管跟踪落实，将整体服务进一步细化，完善，同时通过考核来检验实施效果。一楼的服务仍然以“快”、“准”、“灵”为服务方针，同时突出对老客户的的热情。提高送餐服务的菜式及服务质量。二楼着重在餐厅氛围的营造上想办法，添置台心布，口布，从台面上使宴会厅的色彩更喜庆，可以考虑制做椅套，在大厅的龙凤台上对宴会的主题突出更鲜明一些，

从餐厅布置等细节方面来继续打造宴会品牌。三楼的包厢服务突出个性，特别对于固定客户要加强同客人之间的情感沟通，突出“情”字，用真诚、热情、友情留住顾客，同时建立以三楼为点的餐饮部兼职营销小组，从各楼层抽调优秀员工及部份管理人员利用不开餐时间，走出去拜访客户，听取客人意见，拉近同顾客距离，开发新客源，利用在餐厅服务的时机认识顾客，制定出营销小组工作计划，考核工作成绩，通过小组带动部门全员销售，用服务来吸引并留住更多的客户。

二、以出品为“龙头”，增加餐饮的核心竞争力，打造“美食，美食”这一品牌，营造食在这一良好口碑。

一楼的出品主要以“快”为主，不断更换花色品种，适时推出一些各地的特色小吃，主要以“稳住一楼”为出发点，而在二、三楼的菜式出品方面我们将加大创新力度，首先将现有顾客很受欢迎的菜式保留，不断精益求精，并适时制订出规范菜式的标准菜单。同时通过举办美食节和各种节日的营销活动来推出新的菜式品种。计划在xx年的三月份——四月份举办一个以口味有特色，价格实惠贴近大众消费为目的的美食节。6—9月份计划引进新的菜系以满足更多的客户求新的口味，10月底将着力以高档、营养、有特色来迎合商务宴请，单位互请及各类中、高档消费客户的口味，工作计划《餐饮工作计划》。争取菜式这一产品的更大市场竞争力，不断完善菜式创新制度，对菜品开发研究，监督质量，跟踪反馈意见进行进一步细致化管理，开辟营养膳食，合理膳食，精致饮食的食在良好社会形象，从而争取更多的客源。

三、降低开支，节约成本，争取最大的利润空间。

成本控制是今年的工作重点，今年酒店规定厨房毛利为57%，历年来的毛利率都离这个数有一定差距。今年，我们将从原头开始，对原材料的进货进行严格把关，安排专人负责验收，签单，代替过去各厨房各自验收的情况，从而从原材料成本

上加以控制，另外，在厨房原料使用上加强管理，杜绝浪费。不断完善部门的能源管理制度及瓷器的管理制度，对低质易耗品控制领出和使用，建立起不同楼层的财产台帐，充分利用现有的各楼层仓库，将各类物品分类码放，避免以前乱堆放的情况，延长物品的使用寿命，在不损害客人利益，不降低服务水准，不影响餐厅环境的前提下，尽最大的努力来实现部门更多的利润。

新的一年我部将在酒店领导班子的正确领导下，调动部门全体员工的工作热情，全力以赴争取创造出更好的成绩。

1、对新招聘的员工进行量化考核管理，刺激、排查、清除部分能力较低的老员工。

具体执行办法：用一周的时间进行招聘和排查老员工。

2、对于保留下来的人员进行公司经营理念灌输，重点培养其销售能力。

培养新进销售人员熟悉了解原有市场工作并能独立维护。想要开发新客户，就要提早的培养新的销售人员能够对老市场进行有效的维护，只有这样才能有更多的时间放心的开发新的客户。利用10天的时间对新入职员工进行系统培训、考核、筛选，确定定岗定人，保证在3月1日之前所有的岗位人员到位。重点培训广告销售，全力打造在各个环节都有执行力的团队。

3、配合部门发展需要鼓励员工与其他媒体进行沟通互换，扩大公司行业影响面。

由于我公司初步涉及餐饮行业的领域，资源积累还不足，鼓励员工与其他媒体之间沟通一时提高我们的资源数据库，二是让员工直接快速的进入工作正轨状态。

4、制定相关的团队管理制度及权责分明明晰和工作范围明晰，完善业务人员的工作报表。

对每月的任务进行分解，并严格按照工作任务进行分解做到环环相扣，权责分明，责任到人，工作细节分到不能再细分为止。坚持周工作例会，随访辅导，述职谈话，报表管理等工作；保持团队的稳定性，经常与其他各部门的人员进行沟通，针对市场调研、市场动态分析及信息反馈做的好的员工给予奖励制度，全力打造一个快速反应、自控能力强的团队。

餐饮油烟工作总结 餐饮油烟治理周工作计划篇五

以改善民生为宗旨，以增强区域环境保护合力为主线，以全面削减大气污染物排放为手段，集中力量，依法依规，强力推进我区油烟噪声污染治理工作。通过整治一批、转向一批、取缔一批未达标单位，2016年实现我区10条“无油烟污染”达标示范路（见附件1）的创建达标，以及“六街一社区”（二七街、新村街、丹水池街、后湖街、塔子湖街、谯家矶街、百步亭社区）和花桥街、一元街辖区国测点周边3公里内的油烟噪声污染治理工作基本完成。

为保证全区治理工作顺利开展，推进各项工作有效落实，成立区油烟噪声污染治理工作领导小组。组长由区政府分管副区长担任，副组长由区政府办公室分管副主任、区城管委、环保局、街道办事处及百步亭社区主要领导担任，成员由有关职能部门、街道办事处、百步亭社区管委会分管领导组成。领导小组下设办公室，在区城管委办公，办公室主任由区城管执法大队大队长兼任。

（一）区油烟噪声污染治理工作领导小组（办公室）全面负责油烟噪声污染治理工作的组织协调、指挥调度、督察督办等工作。

（二）区城管委负责对在室内从事餐饮经营排放油烟以及出

店和占道从事烧烤、大排档等餐饮经营排放油烟，给附近居民居住环境造成污染行为的查处；负责对治理企业和环保技术公司所签订的治理合同进行核准；负责组织环保部门和各街道办事处、百步亭社区管委会对治理点源进行验收。

（三）各街道办事处及百步亭社区管委会全面负责本辖区油烟噪声污染的治理工作，对辖区餐饮经营业主进行宣传引导，组织各职能部门做好油烟噪声污染点源的调查、整治、转向、衔接和取缔工作，并配合做好治理点源的验收。

（四）区环保局负责提供油烟噪声污染执法相关技术支持，指导油烟噪声污染相关环保监测工作，负责提供招投标需要的相关技术标准和企业资质条件，并配合做好治理点源的验收。

（五）区工商局负责查处或取缔产生油烟、噪声污染扰民的无证经营户。

（六）区食药监局负责餐饮服务许可证的审核和发放工作。对不符合卫生状况的，要求限期整改；对拒不改正或有其他严重情节的吊销其餐饮服务许可证。

（一）调查确认阶段（2016年5月中旬前）各街道办事处严格对照2015年底上报的油烟噪声污染治理本底资料进行再清理、再确认，提出治理本底目标和整治方案（责任单位：各相关街道办事处、百步亭社区管委会、区城管委、区环保局）。

（二）宣传发动阶段（2016年5月中旬至下旬）在辖区内开展宣传发动，提高公众参与意识，并组织辖区有关职能部门召开整治工作动员会，调度部署整治工作（责任单位：各相关街道办事处、百步亭社区管委会、区城管委、区环保局、区工商局、区食药监局）。

（三）集中整治阶段（2016年6月至12月）完成各个污染点源

的整治工作。对有固定门点，符合开办条件，但油烟噪声治理未达标的单位进行整改，规范安装油烟净化设备和降噪装置，并保证设备在经营过程中正常运行；对不符合开办条件的污染点源，引导其转向或异地经营；对无证照经营的污染点源，依法取缔。因社区居民生活需要确需保留并列入规范管理的早点，营业时间不得超过上午9：30时；夜市摊群营业时间在晚上9时至凌晨1时之间。各街道办事处要加强日常监督与值守，做到人走场清，确保市容规范整洁。（责任单位：各相关街道办事处、百步亭社区管委会、区城管委、区环保局、区工商局、区食药监局）。

对积极配合、按时间要求安装环保设施，并完成治理整改的企业，依据《饮食业油烟排放标准》和治理实际，以一个基准灶头3000mm/h排风量为标准，经区人民政府同意，1个排风量给予元补助。因治理条件限制只安装高排烟道，但无油烟净化设备的一律不予补助（油烟污染治理补助流程见附件2）。

（一）提高认识，落实责任。油烟噪声污染治理达标工作是贯彻落实科学发展观、大力推进生态文明城区建设、提高人民群众生活质量的“民心工程”。各街道办事处、百步亭社区、相关职能部门要充分认识此项工作重要性和必要性，认真履行职责，将其纳入重要议事日程，实行目标绩效管理。各责任单位要认真落实主要领导亲自抓、分管领导具体抓的负责制，真正做到责任层层分解，任务落实到人，确保此项治理达标工作能够按时按量完成，让人民群众满意。

（二）广泛宣传，营造氛围。各街道办事处、百步亭社区要利用各种宣传途径和手段，在每个社区设置宣传展板，广泛宣传油烟噪声污染治理工作的重要性和必要性，为推动治理工作的顺利开展营造良好的社会氛围。

（三）完善机制，加大力度。各街道办事处、百步亭社区及相关职能部门要牢固树立全区一盘棋思想，顾全大局，团结

协作，密切配合，形成工作合力，按照责任分工，建立健全执法管理和集中治理工作机制，认真抓紧落实。要针对整治中的重点问题，整合执法资源，提高整体效能，加力突破解决。各相关职能部门要严格依法行政，进一步完善、落实违法案件的移交、移送制度，全力推进油烟噪声污染治理工作。

餐饮油烟工作总结 餐饮油烟治理周工作计划篇六

3、配合部门发展需要鼓励员工与其他媒体进行沟通互换，扩大公司行业影响面。

由于我公司初步涉及餐饮行业的领域，资源积累还不足，鼓励员工与其他媒体之间沟通一时提高我们的资源数据库，二是让员工直接快速的进入工作正轨状态。

4、制定相关的团队管理制度及权责分明明晰和工作范围明晰，完善业务人员的工作报表。

对每月的任务进行分解，并严格按照工作任务进行分解做到环环相扣，权责分明，责任到人，工作细节分到不能再细分为止。坚持周工作例会，随访辅导，述职谈话，报表管理等工作；保持团队的稳定性，经常与其他各部门的人员进行沟通，针对市场调研、市场动态分析及信息反馈做的好的员工给予奖励制度，全力打造一个快速反应、自控能力强的团队。

三、其他外联活动

1、加强与客户公司中高层领导的沟通与往来，更好的传递公司的文化理念与企业文化。在需要我们公司领导拜访的时候，将会以书面的形式递交于公司相关领导，将会详细的说明拜访对方领导姓名职务，拜访预期要达到的目的，具体的时间地点等等。此项工作每个业务人员都必须要做。

2、在日常工作中要时时的了解竞争对手的情况，了解他们的

媒体策划、近期主题活动、广告优惠政策等一系列问题，针对竞争对手的情况在适当必要的时候拿出我们的方案给予有力的还击，做到知己知必。

3、主动积极策划和联系行业客户各种活动需求，根据客户发展需要量身制定扩大其宣传，树立其形象的特刊、户外活动、行业评选活动等，做到全方位服务客户。

4、承接或联办各种行业活动，依靠行业内其他强势媒体，借助其广阔的资源优势，快速打造和树立我们的品牌形象。

以上是我部门在xx年执行的大致工作内容，希望得到领导的正确引导和帮助，我部门一定会在新的一年里以崭新的工作状态和面貌投入到新的工作中，努力学习，提高业绩。

餐饮油烟工作总结 餐饮油烟治理周工作计划篇七

从数据上看我们目前的盈利呈现负增长

原因分析、产品定价、定位、消费人群、商圈调查、没有一个合理准确的数据、没有进行合理分析、没有对周边同类产品做一比较、分析我们的优势劣势、我们5公里之内的竞争对手、他的品类、价格。没有凸显代表地域性产品、没有一个合理的薪酬激励机制、员工缺乏激情、公司的体系建立、不够健全。

公司文化内容牵强、没有突出核心价值观、经营理念。

产品单调、缺乏主副搭配、产品不稳定（有顾客会员意见调查数据）定位产品路线、粉面世家、就做粉面、把粉面种类丰富、综合陕北 陕西、河南、安徽、湖北、等北方代表性面食、定期推新。缩减点击率底的产品。

营销方案设置不合理、初期的大力优惠、导致后期撤销优惠

力度、造成顾客逆反心理。有底往高不断提升优惠力度、和有高慢慢来缩减优惠力度给顾客不同的心理感受。

公司在展望好的未来前景时、也要考虑到门店的自主盈收能力、抗风险能力、风险评估能力、产品路线、顾客接受力。

人员编制、结合门店实际情况、将人员编制在合理的范围之内、合理压缩人员编制、合理使用人员资源、现将各岗位人员定编如下。

员工考核制度有店长负责。

店长厨师长考核制度有总经理负责。

内部实施奖优罚劣制对表现优异者加晋、升职。对表现不好态度恶劣者教育、辞退处理。

管理方面实施垂直管理避免重复管理、重复指挥、实施责任担当制。

总经理不定期回到门店抽查、发现违规、和不按要求执行实施扣分制制度、与个人绩效挂钩。

周会有霍总主持、罗董董事长汇总。

月会每月2次会议由罗董事长主持、楚王宫管理人员全部参加。每月店长月总结会议、分析上月营业情况、制定下月营业目标、工程维修、商圈调查。下月工作计划、如何开展。

店长培训每周一次有公司高层领导主持培训。

员工周培训由门店店长负责培训、拍照、会议内容、参会人员记录登记。

厨房培训会议由厨师长主持、拍照、会议内容、参会人员记

录。技术总监会议、技术培训、技术研发、新品制作、新品试吃推广。拍照、会议内容、参会人员记录。

业务技能培训、培训厨师刀工、速度、菜品知识、操作技巧、煮面口感要求。

制定长短期目标、周目标计划 月目标计划 季度目标计划年度目标计划。培训目标、营业目标、人员考核绩效目标、人员学习目标。

设立进入库物品领用登记签收人、物品消耗控制、店内水电消耗控制、定期对有形资产安排护理（比如我们的红木家具）、保养、登记、对厨房设备进行实名登记、实名责任担当制、卫生、保养、维护有专人负责。

安排公司营销人员对周边公司拜访、每天最少30家、发公司企业简介、菜单、现金卷、留下客人电话定期回访客户、到店用餐、营销人员给予一定的折扣。

对于一些忠实客人、公司可制作带有公司标志性的饰品赠送、作为一种品牌推广宣传、让营销人员把会员信息储备、加微信、制作微信群、经常在里面和顾客互动、新品拍照发群、邀请客人到店、发红包游戏、让大家对公司的菜品服务吐槽。

让营销人员利用微信加附近好友然后群发菜品点名地址、推广宣传。

负责公司团餐、会议餐洽谈、联络。

菜品制作标准卡、每一种产品、制作配比、摆盘、点缀、各种辅料用量、全部标示、一份面、面有多少克、肉有多少克、青菜有几片、汤有多少、成本多少、利润多少、这样的目的不受厨师制约、不怕人员流失、不管谁来都按照这样操作、标准量化。

产品、价位、菜单、统一、合理、 营业目标已下发到各个门店。 人员标配以要求各个门店店长执行 产品标准化已有技术部负责跟进、 采购物资成本有本人亲自负责跟进、 店内每日营收有店长直接与财务对接。 团餐、外卖逐步跟上、有店长安排。

提升营收、会员、对外营销、代金券、平台宣传、锻炼员工推销能力技巧、提高客单价。