

最新餐饮提升人均消费方案设计 酒店餐饮硬件提升方案(实用5篇)

方案可以帮助我们规划未来的发展方向，明确目标的具体内容和实现路径。方案的格式和要求是什么样的呢？以下是我给大家收集整理方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

餐饮提升人均消费方案设计篇一

一个餐馆只能适应一部分的顾客需求，必须分析自身的能力条件，分析当地市场对本餐厅具威胁的竞争对手，慎重确定本餐厅的顾客主导群是哪一阶层。(美食广场——普通消费就餐、茶餐厅——高档休闲)

1. 当地的饮食习惯爱好：了解西昌人对菜肴口味的要求。

了解菜品的原料、配料是否便于采购。

了解顾客价格接受能力以便制定菜单。

2. 就餐人员就餐形式：了解当地消费市场的消费结构是趋于一个什么样的状态

3. 就餐环境的布置：人们对就餐环境的需求很多，特别是用餐环境的空气流通、用餐空间及日常清洁卫生是否有足够的措施。

盈利，扩大经营。

顾客至上。

餐饮提升人均消费方案设计篇二

大家中午好！转眼就跨入七月，步入20xx年度下半年，厨部在xx的正确领导下及其他部门的积极配合下，还有部门员工的努力下，才使我们顺利完成任务。在这里我代表厨部全体员工向各位说声：“谢谢”！虽说各项工作完成了，但我们在工作中还有不足之处。在今后的工作当中，我们会不断地完善，争取做的最好。

- 1、上半年厨房人员不稳定，对菜品达不到要求。
 - 2、对厨房上半年做了5次消杀灭，对厨房的设备进行维护。
 - 3、加强值班人员的管理，并贴与墙，以告示员工。
 - 4、对冰箱进行规整与分类，并做了相对应的规章制度。
 - 5、对食品的卫生安全方面做了培训和加强管理。
 - 6、每周推出新的菜品，具客人反应很不错，反映不好的我们进行调整或停售。
- 1、对菜品管理不够严格，仍存有浪费现象。
 - 2、员工的节约意识不够强，有待提高。
 - 3、与员工沟通的次数少，今后多创造与员工沟通、交流的机会。
 - 4、对自己管理，要求不够严格，需要提高。
 - 5、员工对工作的态度，认识有待提高。
 - 6、菜品毛利较低，需加强。

- 1、对新的. 菜谱要实施跟踪。
- 2、对部门工作计划要进一步细化。
- 3、加大员工节约的意识和浪费的严重性。
- 4、明确管理人员责任分工，强化责任意识。
- 5、定期给员工做一些培训。
- 6、从各方面提高菜品的毛利。

以上是厨部工作总结与计划，存在不足地方。请大家多多指导，希望能提出您们的宝贵意见。

总之，我坚信，在李总的带领下和各部门的支持、帮助下，本部门全体主管和员工齐心协力，努力拼搏下，下半年的工作一定能出色完成！谢谢大家！

餐饮提升人均消费方案设计篇三

营业窗口是服务的桥梁和纽带，窗口服务水*的高低直接影响到企业的形象. 作为与用户直接接触的第一线, 我们营业厅始终将服务工作当作重中之重来抓, 并开展了一系列活动, 以下是营业厅在服务提升方面的工作计划:

1、营业厅的检查工作

确保每周一次的营业厅检查工作, 主要内容为营业厅内环境卫生、现场硬件设施情况、营业员的站立服务、微笑服务、四声服务等基本服务检查内容, 并做好服务检查记录, 写好每月服务分析, 从中汲取经验教训.

2、营业员的业务培训工作

高超娴熟的业务技能是保证工作质量和服务质量的前提和基础, 营业员的培训工作尤为重要.

(1)、每日一会:利用早会的时间对营业员进行业务培训, 及时快捷地传达市公司的各种相关业务通知, 随时调整营业厅的业务操作处理措施. 另外, 利用早会的时间总结前一天工作及以后工作中注意的问题.

(2)、每周的周会:新业务培训, 根据营业员自身业务水*的. 高低轮流来讲解业务, 一来加强营业员的责任心, 二来提升自身素质及表达能力.

3、完善服务质量考核及管理办法, 对相关内容作了补充. 管理方式从“以人管人”到“用制度约束人”的转变, 并取得了明显效果. 我们对每天的工作细节都作了明确规定, 责任到人, 从设备的维护到下班后的值日都有专人负责, 保证员工的行为规范做到有章可循.

4、服务态度零投诉

提高营业员服务意识, 实现服务态度类零投诉. 对于出现服务态度类投诉的, 实行一票否决制, 本月不参与星级评定拿. 对于用户提出的要求、赔偿, 均由个人承担.

5、业务差错

加大工单稽核力度, 要求营业员对自己所作的工单进行自查, 工单稽核人员进行专项检查. 对于因业务差错造成的投诉及相应要求、赔偿, 均由受理人负责, 但工单稽核人员也进行相应处罚.

以上是服务工作方面的工作计划, 总而言之, 我们力求在以上的管理和制度中使我们营业班的整体素质在新的一年里提高一个新层次, 让员工充分发挥主人翁精神, 和企业同呼吸共命运,

为和*服务中心今后的发展献计献策,贡献自己的一臂之力.

餐饮提升人均消费方案设计篇四

为了贯彻落实市*《关于开展商贸旅游服务行业提升服务质量创建服务品牌活动方案》和全市“保增长、渡难关、上水*”的规划,全面推进区商旅服务业的繁荣发展,在我区百货零售、超市、餐饮、酒店、美发美容等服务行业开展以“服务上水*,满意在”为工作的提升服务质量、创建服务品牌活动。现制定实施规划如下:

通过开展“服务上水*,满意在”活动,全面提升区商旅服务业的服务质量,创建一批有影响力的服务品牌。提高区商旅服务业的综合影响力和吸引力,营造良好经营环境,为区域商旅服务业健康可持续发展奠定坚实基础。

提升服务质量、创建服务品牌工作的主体是服务业。在我区老城厢商旅板块、水上公园商圈、新南马路五金城商圈、特色商业街及社区商业开展提升服务质量、创建服务品牌活动,按照有关行业的标准和具体要求,从抓基础、抓规范、抓重点入手,主要做好以下三个方面工作:

(一) 完善服务规范和标准。

全区各商旅服务业企业,按照《酒家酒店分等定级规定》、《旅游饭店星级的划分与评定》、百货零售业等级评定国家标准、《市餐饮行业“服务标兵”评选标准(初稿)》和《美发美容企业专业等级划分和评定》等行业标准,开展企业达标和从业人员培训计划,不断加强服务技能标准化管理,督促服务人员遵守服务规范,提供人性化服务,体现良好服务水*,以提升企业综合竞争力。

(二) 规范经营行为。

区内百货零售企业、超市重点规范促销行为，严格落实食品安全管理；餐饮企业重点加强菜品质量、价格和服务行为管理，加强原辅料进货、环境卫生管理，规范消毒程序；酒店业重点加强明码标价、规范结算、用品用具卫生及规范化服务管理；美发美容业重点推行美发美容质量标准，加强设备用具、洗染发品和技术技能的质量管理。

（三）开展行业等级评定。

区内各商旅服务业企业，要依据有关国家级、市级、行业等标准或规定，积极参与本行业的等级评定工作，努力提高服务水*，并使之规范化和制度化。

“服务上水*，满意在”提升服务质量、创建服务品牌活动主要分为三个阶段：

（一）动员部署阶段（年5月）。

重点工作是：5月，召开全区商旅服务业“服务上水*，满意在”提升服务质量、创建服务品牌动员大会，动员全区商旅服务业企业将提升服务质量、创建服务品牌工作提升到重要位置，站在服务全区经济形势的高度，积极行动起来，按照企业实际，结合行业情况，制订提升服务水*具体举措，切实提高企业服务水*，为经济又好又快发展做出贡献。

（二）推动整改阶段（年6月至10月）。

重点工作是：有关服务业企业根据行业规范和标准，制定符合自身情况的企业服务规范；协调行业协会宣传贯彻各级服务规范和标准，开展有关企业等级评定；开展我区“十大商旅服务品牌”评选活动；以争创服务标兵活动为契机，窗口单位一线员工和重点岗位员工为主体，推动企业开展技能培训，提高从业人员服务水*；开展我区行业百名服务标兵评选，开展服务形象大使推荐活动，开展十大厨师的评选活动，开

展人最喜欢的酒家酒店评选活动，人最喜欢的百货连锁机构；组织有关职能部门，对企业服务质量、卫生情况、经营环境进行督促整改，帮助企业提升综合服务水*；建立健全提升服务质量、创建服务品牌的工作机制，确保活动深入开展和扎实有效。

（三）总结提升阶段（年11月至12月）。

重点工作是：按照市商贸旅游服务业繁荣发展指挥部，市商贸旅游服务行业提升服务质量、创建服务品牌活动分指挥部的工作部署，工业滤布与市百货商业协会、市连锁经营协会、市餐饮行业协会、市饭店协会、市美发美容行业协会配合，鼓励我区商旅服务业企业按照“津政办发[]40号《关于开展商贸旅游服务行业提升服务质量创建服务品牌活动方案》”的要求，积极参与全市商旅服务业百名服务标兵、十名服务形象大使评选，及各行业协会组织的培训活动。

召开全区“服务上水*，满意在”提升服务质量、创建服务品牌活动表彰大会，对做出突出贡献的单位、个人给予表彰，同时区委、区*、区工会、团区委、区妇联、区文明办给予区级有关荣誉称号。通过树立一批服务典型，培育一批服务品牌，使区商旅服务业的服务水*和质量进一步得到提升。

“服务上水*，满意在”提升服务质量、创建服务品牌活动是一项系统工程，对推动区商旅服务业提升服务质量、扩大社会影响力，以及服务区域经济发展具有重要意义。必须采取有力措施，抓好落实，取得实效。主要措施是：

加强领导机制

1、成立“区商旅服务业提升服务质量、创建服务品牌工作组”。副区长任组长，经贸委、工商分局、质监局、卫生局、文明办、区工会、区妇联、团区委、文化局、消费者协会为成员单位，工作办公室设在经贸委，加强和完善组织领导，

具体负责推动此项工作的开展。

2、建立定期联席会议制度，各成员单位形成工作合力，定期会商重点共性问题，制定有效措施，及时解决工作中出现的问题。

3、形成工作合力。由区工会、团区委、区文明办、经贸委、工商分局、质监局、卫生局等单位建立长效监督服务机制，对企业服务质量、卫生、环境等方面进行跟踪对口服务。组织开展“服务上水*，满意在”系列活动。帮助企业提升服务水*。对发生严重服务质量问题的，坚决按照相关规定予以纠正和处理，净化我区的整体商旅服务业环境。

充分发挥各行业协会的作用，由有关行业协会制定本行业的培训工作标准和安排，由专门机构组织服务业从业人员参加技能培训，引导企业提升服务水*，加强行业自律，创建服务品牌，增强区商旅服务业整体竞争力。

餐饮提升人均消费方案设计篇五

认真遵守落实《xxx食堂卫生安全法》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，贯彻落实学校的工作要求，提高食品的品质质量，努力更新菜式，进一步提高食堂工作人员技术水*与服务质量，增强服务意识，用良心，用道德来做好食堂的所有日常工作，维护师生的切身利益，保证每天每餐所供食品卫生、安全、营养、可口提升计划如下：

1、严要求，高标准，做好自身本职工作，保证高三学生顺利参加高考。

2、高考前十天每天下午两点钟免费为高三老师提供(凉茶、绿豆糖水或清补凉)

3、加强菜品质量，在原有的基础上把荤菜比例再次提高。

- 4、每天中午为学生提供老火例汤(骨头、鸡)汤
- 5、提高老师早,中餐的品质,中午增加五谷杂粮(蒸花生、淮山,豆荚)等
- 6、教工餐厅每天提供一种老火例汤,(清补凉鸡汤、五及弟汤、虫草花汤)
- 7、提高服务质量,增强服务意识.
- 8、加强员工的培训,把卫生安全放在首位.
- 9、加强做好食堂内外的环境卫生,让老师、学生在舒适的环境中用餐.
- 10、努力听取和改进老师、学生提出的宝贵意见.