

2023年职工餐厅经营方案(汇总5篇)

为了确保我们的努力取得实效，就不得不需要事先制定方案，方案是书面计划，具有内容条理清楚、步骤清晰的特点。优秀的方案都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？以下是小编给大家介绍的方案范文的相关内容，希望对大家有所帮助。

职工餐厅经营方案篇一

活动时间：__年9月6日——__年9月10日

目的：不仅可以让消费者花少钱吃百样菜，还可以使消费者知道餐厅的特色。促进该餐厅的消费(增加人气)，获得更多的剩余价值(利润)。

要求：要让消费者耳目一新。美其名曰“享受”也。

活动形式：

1、自助餐、点餐、新菜、特价菜等

2、打折消费：

3、赠送优惠券：凡消费满100元以上的消费者均能获得优惠券。

4、免费赠送饭菜：凡消费满200元以上的消费者均能获得一份免费的特色菜。

促销活动方案三——中秋佳节——对酒_当歌_赏月

念人生之多少良辰美景莫过于此

地址：饭店、酒店、餐饮临街空地建行门前

场地布置：搭建一个临时舞台背景布幔一个进口音响一套舞台地板上小灯笼16盏其他背景灯光。

活动创意：

1、现场猜谜活动：在活动现场悬挂有谜语的五彩灯(红灯)笼。凡中者皆能获得10元的消费优惠券。塑造中秋的气氛和饭店、酒店、餐饮的江南文化内涵。专设一个谜底台。

2、演艺活动策划：

(1)有奖征答问题：关于饭店、酒店、餐饮的发展史等问题

(2)载歌载舞：觅歌舞团演出，另外，主持1-2名。

(3)穿插一些让观众参加的《中秋赞歌》：邀请台下一起参加，凡唱的歌都带有“月”字或是咏“秋”的。最少二句，无需整首演唱，歌曲不能重复，唱出最多首和唱功最好者，均有奖励(100元或50元消费券)。

(4)拉啤酒商做冠名赞助，从而减少费用的开支，进而促进利润的增加。

(5)饭店、酒店、餐饮特制月饼大派送：由老板、员工及嘉宾共同举行切饼仪式，统一送至顾客手中。

职工餐厅经营方案篇二

1、押金：乙方向甲方缴纳押金人民币_____元(小写：_____)，承包结束后双方交接结清有关物业、设备、用具及有关费用后十日内退还。

2、承包费：乙方承包经营期内，应每日向甲方交纳承包费人民币_____元(小写：_____)，交纳的方式为：提前一天

交纳承包费。

3、其他费用：乙方承包经营期间的物业管理费、水电费、垃圾费、排污费等所有经营所需要交纳费用，由乙方按照规定向有关部门或单位缴纳。

4、押金和承包费用的支付方式：第1项和第2项约定的款项由乙方按照约定时间以现金的方式向甲方交纳。

第四条甲方的权利义务

1、甲方按约定提供快餐店给乙方经营，保证乙方独立自主经营。

2、甲方为乙方提供现有的经营场所及快餐设施、设备、用具等(见清单)。

3、负责对乙方经营活动及食品卫生安全、质量、价格、服务等进行检查和监督。

4、保证乙方经营所需的水、电正常供应(特殊情况例外)。

第五条乙方的权利义务

1、必须合法经营，主动接受政府有关部门及甲方的管理、检查、监督和处罚。受处罚后的一切善后事宜由乙方自理。

2、负责经营过程中餐厅所有设备、设施的维护、保养和维修，并确保合同期结束时餐厅所有资产完好和不流失。人为损坏或被盗，按原价赔偿。

3、认真做好食品卫生安全、社会治安、消防安全用工等方面的工作，确保安全。

4、按合同规定如期交纳有关费用。

- 5、承担承包期内因乙方原因所产生的一切责任。
- 6、承担所聘用人员的劳保、医疗、伤亡、用工、计生、治安及福利等费用和责任。
- 7、未经甲方同意，乙方不得擅自对房屋、设施做任何改动。
- 8、未经甲方同意，乙方不得擅自转让承包或变相转让他人经营。

第六条违约责任

- 1、在合同有效期内，若无不可抗拒因素发生，甲乙双方中的任何一方都不得终止合同，终止合同方视为违约，违约方应向守约方支付违约金_____元(小写_____)，给守约方造成损失的，还应当赔偿给守约方造成的损失。
- 2、乙方迟延交付押金及承包费的，每迟延一日，应按拖欠金额每日万分之五向甲方支付违约金，超过七日未支付的，甲方有权终止合同，所收取押金作为违约金予以没收，给甲方造成损失的，还应当赔偿损失。
- 3、乙方擅自转让承包或变相转让他人经营的，甲方有权终止承包合同，并将保证金作为违约金予以收缴不予返还乙方，给甲方造成损失的，还应当赔偿损失。
- 4、乙方不得中途无故中止合同，如确须中止合同，乙方应提前3个月以书面形式通知甲方，从停止经营之日起，乙方向甲方支付与1个月承包款作为违约金。

第七条保密责任

任何一方对因快餐店承包经营而获知的另一方的商业机密负有保密义务，不得向有关其他第三方泄露，但中国现行法律、

法规另有规定的或经另一方书面同意的除外。

第八条合同终止

- 1、甲方或乙方如要终止本合同，应提前三十天正式书面并电话通知对方，双方应在结清所有费用及承担相应责任后本合同才能终止。
- 2、合同终止后，合同双方仍应承担原合同内所规定之双方应履行而尚未执行完毕的义务与责任。

第九条补充与变更

本合同可根据各方意见进行书面修改或补充，由此形成的补充合同，与合同具有相同法律效力。

第十条不可抗力

任何一方因有不可抗力致使全部或部分不能履行本合同或迟延履行本合同，应自不可抗力事件发生之日起三日内，将事件情况以书面形式通知另一方，并自事件发生之日起十五日内，向另一方提交导致其全部或部分不能履行或迟延履行的证明。

第十一条争议的解决

- 1、本合同各方当事人对本合同有关条款的解释或履行发生争议时，应通过友好协商的方式予以解决。
- 2、如果双方通过友好协商不能解决争议，则可通过提起诉讼交有管辖权的人民法院裁决。

第十二条生效条件

本合同自各方或其授权代理人在本合同上签字并加盖公章之

日起生效。

第十四条其他

本合同一式两份，具有相同法律效力，各方当事人各执一份。

甲方： 乙方：

授权代表： 授权代表：

日期： 日期：

经营餐厅合同范文三

甲方：家宴楼(以下简称甲方) 乙方：家宴楼(以下简称乙方)

根据《中华人民共和国合同法》及其他有关法律规定，甲乙双方就凉州区黄羊镇家宴楼合作经营事宜经共同协商，订立以下条款共同遵守：

第一条经营方式

- 1、甲方和乙方合作经营家宴楼，合作经营、利润平分核算、自负盈亏；
- 2、甲方和乙方合作期间餐厅所发生营业额由甲方、乙方共同核算，年底所创利润平均分配。
- 3、餐厅名称：凉州区黄羊镇家宴楼

第二条甲乙双方的权利和义务

- 1、收银员由甲乙双方担任，但同时甲方有监督乙方的权利。但同时乙方也有监督甲方的权利。

- 3、所产生的税、费由甲乙双方营业额中支付。
- 4、甲乙双方对服务人员或管理人员不得无故为难,应积极配合开展经营工作;
- 8、甲乙双方允许就餐客户在门前停车;
- 9、甲乙双方对所经营产生的债权,债务由甲乙双方共同承担责任。
- 11、甲乙双方所用的各类厨具和设备,如由双方人为损坏的,由乙方负责赔偿。
- 12、甲乙双方餐厅和厨房进行适当的改造,所有增加的设备 and 人员由甲乙双方承担。
- 15、甲乙双方及员要应按时上班,不得无故临工,遵守家宴楼的规章制度。

第四条终止合作协议

第五条合同期限

合同有效期为年,自年月日起至年月日止。

第六条附则

1. 在经营过程中,若发生不在本合同内的问题,由双方协商解决。如有未尽事宜,双方可协商补充条款。补充条款于本合同具有同等法律效力。
2. 本合同如与《中华人民共和国合同法》相抵触的,则按有关法律条款办理。
3. 本合同一式二份,甲乙双方各持一份,合同自签订日起生

效。

甲方： 乙方：

签订日期： 年月日

看过经营餐厅合同的人还看了：

1. 酒店餐饮投资协议范本

2. 餐馆承包合同范本

4. 餐厅承包合同范本

5. 餐厅转让合同范本

7. 公司餐厅承包合同范本

8. 餐厅承包合同模板

10. 餐厅承包合同协议书

职工餐厅经营方案篇三

由于xx大厦项目为公司专用写字楼项目,该项目内需设置员工餐厅,并提供相应的餐饮服务。我们针对未来xx大厦的餐厅运营情况,做出如下管理方案：

1、餐厅运营组成立

餐厅运营组会在成立之后,引入专业厨房设备公司,早期介入xx大厦餐饮运营管理,了解实地数据(该部分由专业的厨房设备公司参与),需了解的主要数据内容如下:

1) 餐厅配电额

2) 餐厅排风量

2、餐厅的布局设定

1) 按照国家相关卫生防疫标准的规定, 厨房与前厅的配比比例为1:1.5, 据此, 我们建议 设立300个餐位, 以满足xx大厦的用餐需要。

2) 设立vip独立用餐面积200平米。出于节约成本的考虑, 该餐厅可以与员工餐厅共享一个厨房, 但该餐厅应设置在离厨房较近的地方。

3) 卫生间面积30平米, 男、女各设置1个蹲位, 4个洗手池。

4) 办公室及其它配套150平米, 不设置零售店。

3、员工餐厅位置及区域划分

1) 位置为地下1层;

2) 区域分普通员工区与vip贵宾区

4、就餐时间与人数

1) 周一至周五早餐; 中餐; 晚餐;

2) 周六、周日中餐; 晚餐。

3) 早上就餐时间为7:30-9:00;

5、装修风格

1) 员工餐厅装修风格

一般员工餐厅的装修风格以实用、简洁、卫生为主,定位于快餐店的装修风格,可适当考虑设置绿植、背景音乐、电视。

2)vip餐厅装修风格

vip餐厅装修风格定位于星级酒店的西式精修风格。

6、餐饮种类

1)按价位分

员工餐厅的餐饮服务按价位分为高级餐、中级餐和普通餐,借以满足不同价位需求的人。

2)按餐饮方式分

员工餐饮方式分为套餐和零点餐;

vip餐饮方式分为自助和零点餐。

3)vip特别餐饮定制服务

在餐厅的vip服务区,同时提供按vip人员个人口味、习惯来专门制作食物,在体现人性化的同时,不失vip客人的尊贵。

7、收费系统

一般的餐厅收费系统有两种。一种为划卡式收费方式,一种为人工收费。考虑到xx大厦内有其它公司入住,因此,建议采用人工收费方式。

8、相关制度

1)员工餐厅就餐管理制度

- 2) 餐厅防火制度
- 3) 卫生管理制度
- 4) 煤气间安全管理制度
- 5) 切配间工作制度
- 6) 烹调间卫生制度
- 7) 食品采购运输卫生制度
- 8) 食品粗加工卫生制度
- 9) 餐厅财务制度
- 10) 餐厅人事制度

依托多年来的餐饮改革经验并坚持运用现代化的管理理念，逐步从餐饮服务、队伍建设、规范化管理等方面梳理出一套独特的企业文化。本着“健康卫生、营养丰富、专业诚信”的服务理念服务贵公司。以服务于贵公司职工为核心，凭借优质的服务，对菜品的不断更新、创新，倡导绿色、养生为目的，绝不添加色素、味精等任何添加剂，让公司职工吃得绿色、放心菜。持续关注并一定保证贵公司职工的身体健 康是职工餐厅义不容辞的责任。

一、经营宗旨、特点

作为贵公司后勤管理的一部分，职工餐厅承担着为员工解决用餐的职能，安全、卫生、服务、环境的好坏，直接关系到每一位员工对本公司后勤保障的评价，有时也直接影响到员工的生活情绪及工作的质量。同后勤各主要职能部门密切配合，把职工餐厅看作整个公司后勤管理的一部分，做好本职工作，让用餐的员工感到满意，为公司的后勤管理部门解除

后顾之忧是我们服务的指导思想。

对职工餐厅来讲，作为一个特定的用餐群体，三餐的需求，具有多样性和差异性，最大限度的满足员工的多样化需求，照顾到他们差异性的要求，使他们感到自己的权利受到了尊重，个人的意志得到满足，这样就可以使员工和企业彼此之间取得信任，架起沟通和合作的桥梁，共同营造轻松、舒适的就餐环境，享受“家”的感觉，从而提高员工对工作的积极性，更好地完成本职工作。

近年来，餐饮业对食品添加剂的使用逐渐减少，用餐者用餐意识的不断提高，从而倡导绿色无添加食品，从养生的角度去研发菜品，保证每一道出品都是绿色的、放心的、健康的。

二、管理措施

针对后厨餐前餐后具体要求：

- 1、严把进货关。坚持杜绝来路不明的各种货源进入食堂。做到分工具体，责任明确，由专人负责进货，定点进货。不合格的菜、肉、鱼、油、佐料等，坚决不要。
- 2、严把处理关。进入食堂的蔬菜，在细加工之前，一定要摘好洗净，在干净的水池中清洗3遍以上，然后，转入干净的清水中浸泡半个小时以上。在细加工之前，做到生熟食品分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染。保证煮熟、煮烂，严格按照食品卫生规定加工食品，保证让职工吃得放心，吃得舒心。
- 3、不合格或霉坏变质的食品不上柜台，剩余饭菜不上柜台，加工失误的饭菜不上柜台。
- 4、工作人员要讲究仪容仪表。上班期间必须穿戴工作服，并做到衣冠整齐，干净卫生，必须保持个人卫生。

5、搞好室内卫生，保证碗、筷餐前消毒确保卫生安全。

6、厨房要保持设备整齐规范。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，干净无异物。冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物（生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存）。

7、工作人员必须听从领导，服从分配，尊敬公司方领导和职工，爱岗敬业，尽职尽责。

8、严格劳动纪律，不迟到，不早退。

9、全体工作人员都应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。注重节约，要做到人走灯灭，人走水停，做饭开火，珍惜餐厅及公司点点滴滴资源。

因为是自助形式，所以提供的服务只是辅助作用，对台面的清理、菜品的添加以及厅面卫生的保持。在保证菜品的温度及味道，根据实际剩余量和用餐量来添加菜品。厅面服务员及时清理桌面，保证用餐环境的干净、整洁度。

（一） 迎客

1、班前会开完后上岗，两名服务员要并排以端庄的姿态站在指定的位置迎接客人；

2、当客人进入视野，须微笑行注目礼，与客人间距离四步时，向客人致以礼节性问候，行15度的鞠躬礼。

3、如果是厅房客人，门口的服务员将门打开，带主人、主宾等先进入厅房的客人入座，并为主宾挂衣服、拉椅让座；另一名服务员要将所有客人迎进厅房后，随手关门，为后进入厅房的客人挂衣服、持椅让座。

（二）茶水服务

- 1、时时关注在用餐过程中喝茶较频繁的客人，并殷勤倒茶或是建议客人换成大杯；
- 2、对于不喝茶的客人，征询意见后可撤掉茶杯；
- 3、对于喝茶慢的客人，要及时更换热茶；
- 4、客人的茶杯中若有不洁物要征询客人的意见，立即换掉；

（三）酒水服务：

按规定为客人提供酒水服务。

（四）香烟服务：

- 1、未经客人同意，不可随意打开香烟包装。
- 2、香烟摆放：虚有其表面朝向客人置于烟碟里，摆放在转盘上，面向主宾；

（五）换烟缸服务：

- 1、用托盘托一个干净的烟灰缸，走到脏的烟灰缸前，把干净的烟灰缸压在脏的烟灰缸上共同拿下放托盘中，再把干净的放在餐桌上。
- 2、对于不吸烟的客人，要征求客人意见及时将客人面前的空烟灰缸撤下来。

（六）换骨碟服务；

（七）清台服务；

（八）个性化服务：根据客人就餐的不同情况，所给予的异常服务；

三、对餐厅里硬件设备的维护及保养工作

定期检查所有使用设备，尤其对于厨房设备的检查、如有天然气管道接入，必须安装天然气自动报警器外还必须定期检查管道是否有漏现象，做到预防在先，一旦发现问题及时解决处理。

四、安全

有专人负责安全检查工作，定时巡查，做到“预防为主，防消结合”，按照“谁主管、谁负责”的原则，保证做好餐厅的财产安全工作。

五、人员配备及要求

- 1、根据餐厅实际情况合理配置上岗人员数量。
- 2、对所有人员先进行体检，然后按有关规定，定期或不定期体检，如有特殊情况，像重感冒等都要暂停上班。
- 3、保证开饭时间有饭吃，用餐时间可根据实际工作适当延长或提前，保证菜品质量。
- 4、对工作人员不断进行思想教育和安全教育，不断提高他们的素质和能力。
- 5、对工作人员实行量化考核管理。鼓励他们不断推陈出新，一旦其合理建议被采纳，则视具体情况给予物质奖励。

六、总结

定期向贵公司汇报工作情况，按照贵公司的要求来完成餐厅

整体的接待工作。

定期了解职工对餐厅或菜品的意见或建议，根据实际情况餐厅进行整改，保证职工的用餐满意度。

我们相信在贵公司的领导下，职工用餐的后勤保障工作做到最好，通过贵公司的支持和自己的努力，相信职工餐厅一定不会辜负众望。说得好，不如做得好，我们会用我们的实际行动来证明我们的能力与贵公司合作的诚恳。

职工餐厅经营方案篇四

二、餐厅位置：位于二楼中心，是顾客从一楼到楼上消费的'必经地带。

三、餐厅面积：营业区：大厅200平方米；包房9间。厨房160平方米。

四、设计餐位：90个。

五、餐厅名称：不见不散茶餐厅。

六、经营菜品定位：正餐：精品粤菜、鲍翅参肚、海鲜、广式烧腊、靓汤、茶点、西式餐饮。另设免费早餐，形式为特色糕点、靓汤、小菜。

七、消费对象：洗浴顾客，对内服务。

八、餐厅客流预算：300人/天。

十一、经营特色：1、餐厅随酒店在节假日期间举办的不同活动利用演出厅（面积500平方米）开展各种美食节；2、音乐伴餐，艺人现场演奏琵琶、古筝、小提琴、萨可斯名曲。3、会员party□

十二、厨房人员计划：厨师长1名、灶头3名（含西餐师1名）、面案3名、蒸菜师1名、烧腊师1名、面点师2名，打杂2名，计14人。

十三、菜谱要求：品种简单精致，兼顾南北顾客饮食特色

“餐厅经营计划书”；转载请注明出处！

职工餐厅经营方案篇五

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。

1、当地的饮食惯爱好：了解西昌人对菜肴口味的要求。了解菜品的原料、配料是不是便于采购。了解顾客价格接受能力以便制定菜单。

2、就餐人员的就餐形式：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。

临过道位置使用落地玻璃，达到楼层中间花园一览无余的效果。设计要简约，用明亮的店面来吸收顾客。环境和灯光配合桌椅的颜色，营业时播放淡淡的音乐，给人一种温馨的感觉。店中准备一些报刊杂志，使客人在等餐前和用餐后都感觉很舒服。突出优雅氛围，塑造平静环境，达到休闲效果。

采用开放式厨房，顾客可看到食品的操作过程。餐具所有使用一次性的，或者用消毒柜摆放在明处包间卡座设置网线，供客人休闲时免费上网。良好的用餐环境及气氛也能吸收客人前来消费，不要说整体，那怕就是在每个包房的设计都有风格，就会使客人有每次来用餐都是其有赏心悦目、焕然一新的感受。

餐厅风格：温馨，休闲，优雅、门面装潢要体现餐厅特点餐厅内的地面、墙壁、门窗等一些装潢设计要给人一种温馨、舒适的感觉。菜单的内容与材料要清晰，菜单的封面设计最好给人一种新颖感。

环境的整洁性。这就要求餐厅桌椅要摆放整齐，做到桌腿一条线；餐桌、椅腿及摆台的盘子横看成行，竖看成列；餐厅的墙壁、饰物、地面、桌面要干净xxx□

餐厅的环境要与顾客的性别、年龄相适应。

服务人员的制服具有标志性和影响性。服务人员的制服要与餐厅的风格保持一致。有特色的制服不但能烘托气氛，也可以起到推销作用。

餐具要讲艺术性。餐具器皿讲究是中餐烹饪的特点之一，设计考究的餐具会增添进餐的情趣和艺术美感。

桌布、餐巾的协调性。

经营场所的场地布局，在布局时务需要考虑下述工作的内容

- 1、厨房的设备配置与餐位的配比；
- 2、厨房菜系与楼面服务的配合工作；
- 3、餐具选择、摆台与各类灯光的配合；

- 4、客用通道与走菜通道及与厨房距离的确认与布置；
- 5、海鲜池与水台的挑选及污物处理的设置；
- 6、卫生防疫设施，设备的配置；
- 7、水、电、照明的引入及控制；

餐厅业经营成功与否，在硬件已成为定局以后，就取决于餐厅的管理人员。餐厅在确定自己的经营定位及场地的布局后，就应组织各级人员给予实施。如何使餐厅运营起来？这就是一个用人的问题。而用人第一要制订用人计划，对各岗人员要有目的去选择和利用。制订出一套适合本餐厅的人力组织结构体系。其内容主要为：

2、具体申明各部门人员之间的从属关系，并实行逐级汇报，逐级负责制的工作方式；

3、制定严格的培训计划，包括日常培训及计划培训；

4、明文规定每岗位的工资支出情况及相应的激励机制； 5、要正确树立外部顾客与内部顾客的概念。内部顾客就是直接效劳客人的一线员工，作为管理层及二线部门是为内部顾客效劳的人。为“内部顾客”效劳的工作做好了，才能做好外部顾客效劳的工作。

6、要充分理解80与20理论对餐饮行业的意义。即80%的盈利是从20%的产品中产生的；80%的问题是从20%的员工中产生的；80%的管理建议是从20%的管理人员中产生的。因此要经营好餐厅取决于20%的管理人员和20%的好产品。为此，业主要向20%的管理人员授权，第一是要与管理人员分享信息，包括成本、毛利、成本费用及市场占有率，使管理人员能够提出更具建设性建议。第二，要有限度授权即在一定的范围内，什么情况下，各级管理人员能自主决定处置发生的问题而不

必事先请示。当然，事后要汇报，说明情况及处置后达到的效果。

餐饮业的经营一般有以下七个方面指标，即：经营营业支出，经营直接本钱，人力和人力资源费用，能源费用，设备维护费用。餐厅经营是不是有益可图□xxx是管理人员对前六个方面的管理所产生的业绩。而做好经营运作计划是餐饮能否胜利的重要关键。因而在制订经营运作计划时应考虑如下因素：

1、营业支出方面：食品、酒水、香烟、物品；

3、人力费用方面：工资、劳保福利、培训费用、食费用、制服费用等；

4、能源费用方面：水、电、燃油、燃气、排污、有线电视等费用；

5、设备维护方面：各类设备的大修、检测、常规维护等。在制订经营运作计划时，事先要对本地区的餐饮市场进行有效的综合调查，根据上述内容获取第一手具体资料。然后测算出本餐厅的经营保本点，以次来制定与本餐厅切合实践的营业支出指标、本钱费用指标、利润指标、等各种经营指标。

饭店创新要遵照顾客的要求去进行，充裕征求顾客的看法，听取多方面的反映。对于老顾客应主动征求改进看法，及时改进工作，使老顾客不断感受到新的效劳和新的变化，提升他们对产品的忠诚度。对于新顾客要加强宣传饭店的功能特征，突出与其他餐厅不一样的地方。要留住顾客，产品就必须有变化、有创新、有突破。

因为餐饮经营业务环节多，随意性强，手工操作比重大，所以管理的难度也大，管理保证经营，经营促进管理。要达到这一效果，必须注意以下几点：

保证效劳质量和菜点质量是每个管理者工作的中心，效劳质量的优劣反映出一家餐厅管理水平的高低。管理是一种群体文明，只有充裕调动员工主动参与管理，增强凝聚力，才会达到“好的管理”境界。

对员工的管理是一项比较复杂、比较困难的工作。经验丰富、头脑灵活的管理人员懂得若何才能提高员工的素质以及若何增强员工的凝聚力。

餐饮的管理制度是一个餐厅的生命，当今社会是知识经济时代，管理越来越为企业所重视。管理水平的高低直接影响着餐厅的经营效益。故“管理出效益”是硬道理，在制订日常的管理制度时应着重考虑以下三个方面事宜。

- 1、人力资源方面：包括：用工制度、薪金制度、激励制度等；
- 2、经营销售方面：包括销售对象、促销方式、菜品特色、服务特色，创新要求；
- 3、财政本钱方面：包括采购制度、本钱控制举措、资产管理制度；

根据以上三点真正做到“人人有岗位，办事有依据，行动有目标，工作有效益”。

- 1、开业前：外墙、通道、电梯□xxx的显眼位置都做上广告。广告内容简约、醒目、易记。

- 2、开业前10天，印制传单到西昌各人流量大的地区发放。发单员可请学生，30—50元/天。

- 2、厨房可根据季节每周或每月推出一些特征菜肴或特价菜肴以此吸收或刺激顾客的消费。

3、建立和收集客源人事档案：比方客人生日及联系方式，在客人生日的时候提前发送短信祝愿及餐厅优惠信息，届时提前发放贺信以此来加强与食客的联系，使我们有一批稳定的客源。

4□xxx员工就餐问题：可以经过成本计算后给他们一定优惠，比如：如果一位员工每月至少在本店消费300元，利润为150元，则以会员卡或者其他方式优惠其50元。薄利多销，建立很大一部分顾客资源。并且在中午和下午的高峰期能制造很好的就餐效果。

1、规范服务理念，突出服务特色，由细处见真情，以情情见功夫餐饮服务的经营管理第一应是管理人员制订各类标准化服务程序和服务标准，树立服务人员对客人的仁爱之心。服务员要在真正意义上了解客人，充分体现对宾客的关爱。要有换位的服务意识，替宾客着想，以特色服务来体现服务档次，以创新来给宾客“心动”的感受，温馨服务的回味。

2、保持看家特色菜品，及时开创新菜，保持各类菜品质量，展现餐饮实力餐饮的菜系品种千变万化，这就要求餐厅要将厨师分成两类，极少数的厨师承担类似工业产品的设计师和工艺师的责任，主要是研究创新菜式，和制订菜肴品味质量标准，以及全程的监督实施。这些人的技能和工作态度是餐厅资产的一部分，能考虑拥有餐厅的部分股权分红。如果厨师有修改菜式标准的建议能提出，保未经总厨修正，任何厨师不能自行其是，这样方能保持稳定的口味及质感。