

惠泽管理体系方案

四、惠泽酒店餐饮咨询管理模式建设、管理体系导入

服务项目 > 流程再造



1、咨询模块一

餐厅精细化成本管理

核心优势：

建立企业以成本核算为核心的赢利模式，提升利润 2-6 个点。



项目描述：

- 1、标准成本卡执行；
- 2、精细化成本报表管理；
- 3、准确捕捉成本异动；
- 4、规范成本关键环节管理；
- 5、指导查看报表、分析数据；

项目检测：

- 1、分店财务清晰如何对餐厅所有经济活动实施监督；
- 2、实现准确检测成本异动，为现场管理提供支持；
- 3、餐厅最高领导能够结合财务成本报表，完成成本整改控制方案；
- 4、建立餐厅成本管理所需的管理制度，规范内部管理；
- 5、厨房领导及财务清晰如何制定产品标准耗用；
- 6、实现各部门成本控制、全员成本控制管理及利润提升。



2、咨询模块二

运营管理手册设计

核心优势：

拟定适用于企业发展运营手册，达到支持企业规范管理及连锁发展的目的。

项目描述：

- 1、沟通、确定企业发展规划；
- 2、拟定各项规范、流程、制度；
- 3、双方沟通确定；
- 4、现场培训指导执行；
- 5、检测与再帮带；

项目检测：

- 1、梳理适应企业当前及中期发展的组织结构及各类规范、制度；
- 2、明确各级领导分工及权责；
- 3、餐厅各类活动均能从中查询到处理的方法或借鉴的模式；

4、能为员工工作及领导管理提供操作指引及规范；

3、咨询模块三



营运现场标准化管理模式建立

核心优势：

建立现场管理人员标准化作业模式，规范及指引店领导管理，支持企业领导培养及企业的快速发展。

项目描述：

- 1、周期必做：指导现场管理者每个时段应完成的工作事项；
- 2、关键管理：明确每个时间的重点；
- 3、到位检查：建立循环检查链，让整改落在实处；
- 4、流程再造：让所有的事务得到通畅、高效处理；
- 5、工作表单：让好的工作习惯替代过工作随意的现象；

项目检测：

- 1、让现场每位管理人员清晰自己什么时段应做什么，如何做；
- 2、各管理人员明确一天工作中的重点时段、重点事务；
- 3、建立起有序的循环检查模式，且让所有的检查都以整改为目的，全面提升现场管理；
- 4、通过表单管理，规范各管理人员的工作；
- 5、建立起餐厅顺畅的沟通、事务处理渠道，让每件事务的完成有明确时间、明确责任人；

4、咨询模块四



餐厅七常品质管理

核心优势：

全面规范厨房管理，含下单、储存、报损、冰箱管理、食品安全、卫生、消防安全、行为规范、制度建立等，提升企业竞争力。

项目描述：

- 1、常组织：把"空间"腾出来活用并防止误用；
- 2、常整顿：不用浪费时间寻找东西，30秒找到要找的东西；
- 3、常清洁：环境整洁、明亮、保证取出的物品能正常使用；
- 4、常规范：通过制度化来维持成果；
- 5、常自律：养成工作规范认真的习惯；
- 6、常检查：建立表单，发现问题并及时解决；
- 7、常改善：持续提升品质管理和工作效率，透过有效管理（7常法管理）达到效益最大；

项目检测：

- 1、各类物品摆放有序，有效提高工作效率；
- 2、厨房干净整洁，提升餐厅品牌形象；
- 3、厨房物品下单、储存、加工、保管均有相应制度、流程，有效帮助进行合理成本管理；
- 4、建立消防安全、食品安全管理规范；
- 5、指导指定人员掌握全套七常品质管理，并能自行进行优化及对其他厨房的复制；

5、咨询模块五



餐饮企业财务体系

核心优势：

教会财务人员能对餐厅“资金”相关的各个环节及事务进行管理和审查，规范财务人员作业及培训。

项目描述：

- 1、建立《会计核算手册》，指导会计进行规范操作；
- 2、建立《财务管理手册》，含财务检查、物资资产等财务管理制度；
- 3、建立《财务人员培训手册》，让财务人员能够以统一的标准开展工作；
- 4、对财务人员进行现场的培训和指导；
- 5、规范财务人员职责、每周期必做及权限、操作流程；

项目检测：

- 1、财务人员能够有序、清晰、按日常所需的完善各项工作；
- 2、通过对财务人员培训，掌握相应工作技能；
- 3、完善各项财务管理制度，让餐厅各与资金相关的事项，都有据可依；
- 4、财务人员能够清晰如何对餐厅资金相关的各个环节及事务进行审查；
- 5、建立起规范的餐饮会计核算帐簿；

6、咨询模块六



开业筹备

核心优势：

提供完善的“筹备计划书”，咨询师实地指导、参与筹备、培训、协助跟进各项工作落实。保障餐厅顺利开业。

项目描述：

- 1、现场沟通、商讨、确定，餐厅整体定位；
- 2、协助完成“筹备计划书”，及时间推进表；
- 3、现场拟定各规范、流程、制度；
- 4、完成对员工及领导开业前培训；
- 5、指导开业前模拟开业演习及开业期间运营梳理；

项目检测：

- 1、所拟定流程、规范，完全符合餐厅整体定位；
- 2、协助支持餐厅按期开业；

7、咨询模块七



前厅培训体系建设

核心优势：

统一、规范领导与员工培训标准，建立培训体系，提高服务质量。

项目描述：

- 1、建立前厅培训手册
- 2、指导管理人员进行全面培训管理
- 3、建立新员工接待方案
- 4、建立前厅培训管理规范

项目检测：

- 1、建立在职员工培训内容、教材，规范培训管理；
- 2、建立新员工培训手册，规范培训内容、完善教材，统一标准；
- 3、规范新员工入职接待，有效减少新员工流失；
- 4、建立起培训有计划，效果有检测的循环管理；
- 5、帮助前厅管理人员，能够自行有效的开展培训；

8、咨询模块八



现场管理人员培训

核心优势：

统一、规范领导与员工培训标准，建立培训体系，提高服务质量。

项目描述：

- 1、建立前厅培训手册
- 2、指导管理人员进行全面培训管理
- 3、建立新员工接待方案
- 4、建立前厅培训管理规范

项目检测：

- 1、建立在职员工培训内容、教材，规范培训管理；
- 2、建立新员工培训手册，规范培训内容、完善教材，统一标准；
- 3、规范新员工入职接待，有效减少新员工流失；

- 4、建立起培训有计划，效果有检测的循环管理；
- 5、帮助前厅管理人员，能够自行有效的开展培训；

9、咨询模块九



流程再造

核心优势：

所有的流程通过现场观测，结合企业定位要求而拟定。

项目描述：

- 1、工作流程；
- 2、操作流程；
- 3、服务流程；
- 4、传递流程；

项目检测：

- 1、所有的流程符合当前操作需要，明确、简易；
- 2、指导现场管理人员，能够根据后期发展需要进行流程优化；

10、咨询模块十



餐饮企业总部建设与管理

核心优势：

建立总部管理体系，实现对各直营有效的规划、督导、支持、服务的功能，支持企业快速发展。

项目描述：

- 1、组织结构设定：依照企业发展战略页设定
- 2、职责设定：每个部门、职务、岗位都有明确职责；
- 3、流程设定：建议企业横向、纵向流畅沟通渠道
- 4、管理体系：体现总部功能

项目检测：

- 1、总部每位人员均有明确的职责；
- 2、各人员权限、操作流程通畅、清晰；
- 3、建立起总部人员行为规范；
- 4、建立起总部管理规范；
- 5、指导总部人员根据职责为分店提供服务；
- 6、统一总部与分店营运、检查标准；

11、咨询模块十一



餐饮企业内控管理

核心优势：

让企业具备自我防损能力，促进各项经营管理的按规范进行管理，防止漏洞的产生，实现企业利润最大化。

项目描述：

- 1、指引各岗位规范与经济相关的行为；
- 2、降低成本，实现利润最大化；
- 3、通过对制度及流程的检查、反馈、改进，保障制度的严谨性、合理性、可操作性；

项目检测：

- 1、建立起企业内控防损体系
- 2、提供完善的内控防损规范、制度
- 3、通过一对一防损人员培训，让其掌握操作方法、技巧

4、通过对管理人员财务知识培训，让其掌握自行防、控方法

12、咨询模块十二



餐饮企业信息化管理

核心优势：

1、专门为餐饮企业管理研发，有十几年成功运作经验。实现操作简易、功能实用。

2、更重要的，我们销售的不是软件，而是围绕软件要完善的日常管理。

项目描述：

1、办公软件——一套降低企业内耗为目标的信息化办公管理系统；

2、人事管理软件——支持人事管理者高效、准确、轻松的完成各项人事工作；

3、物资管理软件——解决餐饮连锁企业管理资产登记、调动、维修、报损管理而设计的软件，有效避免企业资产的流失；

13、咨询模块十三



企业文化建设

核心优势：

全面、系统、深入进行调研分析，客观地做出企业文化诊断，和再次梳理。

项目描述：

1、协助梳理构建企业的理念体系，并成为全员的精神指引；

2、建立企业文化渗透、传播、宣导方式，让理念、文化与行动同步，落在实地；

3、建立企业文化整合、传播功能，使企业文化管理与经营紧密相连；

项目检测：

1、梳理出适合自己的《企业文化管理体系》，并成为企业发展经营管理的指引

2、整理出的《企业文化行为规范》，成为所有员工的行为指引

3、“企业文化宣导方案”及“企业文化专管部门”的成立，让企业文化通过可量化、可检测的标准及传播方式，落在实处，并使经营管理紧紧围绕企业文化与理念而开展

14、咨询模块十四



人力资源发展规划

核心优势：

从战略角度系统规划设计开展人力资源管理的各项工作，对企业的发展起到支持与推动作用。

项目描述：

- 1、建立并导入人事管理机制
- 2、设计各岗位职责说明书
- 3、建设各人事管理制度
- 4、梳理各人事事务处理流程
- 5、协助开展员工职业生涯管理

项目检测：

- 1、建立起人才梯队培养模式
- 2、通过不断的改善，有效提供员工满意度，减少员工流失率
- 3、帮助解决“人”的问题，实现人力资本不断增值，提高组织管理有效性及整体绩效
- 4、餐厅人力资源得到有效整合与优化

15、咨询模块十五



餐厅管理全面诊断

核心优势：

拥有十年以上餐饮经营、管理经验的专业人员。

通过观摩（望）、秘密探访（闻）、沟通（问）、参与实际工作（切）发现餐厅管理存在的问题，以及对餐厅后期发展存在危害，为企业健康发展提供支持。

16、咨询模块十六



企业神秘稽查服务

核心优势：

拥有十年以上餐饮经营、管理经验的专业人员。以顾客、员工身份，对餐厅经营、管理进行全面稽查。让经营者清晰掌握企业管理现状，为企业健康发展提