

节约型餐饮服务评价认证证书申报 企业节约的管理

产品名称	节约型餐饮服务评价认证证书申报 企业节约的管理
公司名称	广东昊霖企业管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	可售卖地:全国 服务优势:全程一对一咨询辅导办理 办理周期:1-3个工作日
公司地址	深圳市宝安区松岗街道芙蓉路9号
联系电话	17707584459 17707584459

产品详情

自助餐实行动态管理 菜品每月“末位淘汰”

白天鹅宾馆的流浮阁西餐厅，以其自助餐出品精致闻名于市，距今已有数十年的开店历史。为了更好从源头上杜绝餐饮浪费，白天鹅宾馆开始活用大数据等科技手段。

【广东昊霖企业管理有限公司】

节约型餐饮服务评价认证证书申报 企业节约的管理

“以早餐为例，21日的早餐早在20日的18时，便根据住房客人的数量进行食材准备。”白天鹅宾馆餐饮总监伍德林向记者介绍。他还向记者展示了该统计后台：21日统计，全宾馆共有294人登记了早餐。根据人数的不同，厨师出品计划食材准备也会不同，100人以下为一档，100人至150人为一档，200人以上又有不同。

21日午间，羊城晚报记者来到该西餐厅实地采访，只见诸如蜗牛、扇贝等西餐厅招牌菜品，被分装在一

个个白瓷器皿中，食客按需取用。记者发现，多数食客对每种菜品，只取一个。

除了利用分装尽可能减少自助餐浪费外，流浮阁西餐厅还有不少品类供客人现点现做。以甜品舒芙蕾为例，食客“下单”后，大厨方拿出蛋液开始制作。在牛肉、刺身等区域，则有厨师负责守候，一旦食客提出需求，立刻切制，分量多为3片左右。

据伍德林介绍，为了更好杜绝浪费，西餐厅一直实行动态管理，以现场实际情况进行调整，通过客流量控制食品出品量仅是其中之一，每月餐厅都会对菜品进行末位淘汰，将剩余率较高的后五位菜品的原材料登记下架，下个月替换为其他菜品上架。

白天鹅宾馆的流浮阁西餐厅，以其自助餐出品精致闻名于市，距今已有数十年的开店历史。为了更好从源头上杜绝餐饮浪费，白天鹅宾馆开始活用大数据等科技手段。

“以早餐为例，21日的早餐早在20日的18时，便根据住房客人的数量进行食材准备。”白天鹅宾馆餐饮总监伍德林向记者介绍。他还向记者展示了该统计后台：21日统计，全宾馆共有294人登记了早餐。根据人数的不同，厨师出品计划食材准备也会不同，100人以下为一档，100人至150人为一档，200人以上又有不同。

21日午间，羊城晚报记者来到该西餐厅实地采访，只见诸如蜗牛、扇贝等西餐厅招牌菜品，被分装在一个个白瓷器皿中，食客按需取用。记者发现，多数食客对每种菜品，只取一个。