

# 餐饮连锁门店经营管理中接待顾客不能忽视的20个细节！

|      |                            |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 餐饮连锁门店经营管理中接待顾客不能忽视的20个细节！ |
| 公司名称 | 必熏企业管理咨询（上海）有限公司           |
| 价格   | .00/件                      |
| 规格参数 |                            |
| 公司地址 | 上海市徐汇区桂平路481号16幢6层612室     |
| 联系电话 | 13162852390                |

## 产品详情

细节是餐饮连锁门店经营管理中不可或缺的，只有注意到这些细节并且妥善处理，才能确保餐厅的成功和持续发展。今天必熏分享的是餐饮连锁门店经营管理中对待顾客不能忽视的20个细节！

- 1.迎宾：迎宾处无人在岗，没有主动向客人打招呼，也没有播放欢迎音乐。
- 2.取号：取号时没有给客人明确的规则说明，比如说过号后是否顺延、桌子已满时如何处理等等。
- 3.等位：没有人安排和告知等位客人可以享用小吃；等位区也没有设立垃圾桶等基本设施。
- 4.领位：不带客人入座，让他们自行找位置。
- 5.入座：到了座位后没有工作人员引导客人点餐，也没有倒茶和提供其他服务。
- 6.点餐：没有人向客人介绍菜品和优惠活动的详细情况。
- 7.候餐：没有人提醒客人可以自取小食和水果。
- 8.上菜：上菜时没有告知特色菜如何食用，比如毛肚和鸭肠应该在多久内食用最佳等等。
- 9.摆放：特色菜和漂亮的菜品没有在端到桌上时摆放得更美观。
- 10.用餐时：没有额外的特色服务，比如帮助客人下蒸虾滑等。
- 11.收银：收银员的态度冷淡，没有积极介绍优惠活动。
- 12.离店：没有工作人员送客，也没有播放道别信息。

13.锅底加汤的位置设置过高，容易造成溅出飞溅。

14.菜柜杂乱，灯光昏暗，对于视觉敏感的人来说，这会降低食欲。

15.杂物乱堆放，物品的杂乱会给客人留下不整洁的第一印象，应尽量将杂物摆放在仓库等区域，不占用客人活动的区域。

16.广告宣传板挡住店铺的出入口，广告宣传板被放置在门口是为了吸引客人进店，但如果挡住了出入口会给客人进店带来不便。

17.角落和屋顶有蜘蛛网。很多店主认为只要打扫地面和桌面等显眼的地方就可以了，但实际上，角落和屋顶等隐蔽的地方也需要保持清洁。

18.等位区域的垃圾没有及时清理。

19.收台速度慢，影响了翻台速度，延长了等位时间。

20.没有提供儿童座椅，考虑到火锅店多为集体聚餐场所，很可能有儿童客人，准备一些儿童座椅可以方便大人用餐，也更安全舒适地接待儿童客人。