

郑州夏季服务员工作服 服务员工作服 【餐饮工作服】

产品名称	郑州夏季服务员工作服 服务员工作服 【餐饮工作服】
公司名称	郑州衣研堂服装有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市中原区郑上路1号中原纺织服装设计师大厦7楼719和714室
联系电话	13803831483

产品详情

日本餐饮对中国餐饮企业的借鉴意义03服务员工作服

日本餐饮对中国餐饮企业的借鉴意义03

空间利用好，地效高餐饮空间重装饰

日本餐厅更注重轻装修、重装饰的理念，且多用可拆卸可移动的装饰，尽可能少地占用空间；

放置物品的柜子量体裁衣，精细化设计让人惊讶，比如90平米的店居然48个餐位，这就能够在同等的成本下，做到做好的体验，顾客自然很喜欢。

借鉴点

精而简地概括：“轻 = 简 糙，重 = 度 赘”。

衣研堂是一家为连锁餐饮酒店等提供系列职业服装的线上线下的知名品牌，中式.典雅.原创.工艺.时尚为品牌核心理念。主营：酒店工作服、服务员工作服、厨师服和保洁服等酒店制服。选酒店工装，优选衣研堂！

日本餐饮对中国餐饮企业的借鉴意义02服务员工作服

02单品模式成熟价值感远超中国

日本的餐饮小而精，单品虽单却不单调，模式简单，一目了然，然而吃起来依然觉得丰富多样，产品富有变化性。如日本拉面馆、寿司店，80%餐馆是单品专营店。

单品餐饮店的优势就是主营项目特色明显，更能抓住顾客的需求，店面经营难度小，但在国内，单品店门槛低，缺乏统一标准；菜品单一，潮流一过难以生存。

借鉴点

随着消费习惯发生变化，单品必然是未来餐饮的趋势。对于中国餐饮而言，有个统一的管理标准，做富有变化性的单品或许才可长久。

衣研堂是一家为连锁餐饮酒店等提供系列职业服装的线上线下的知名品牌，中式.典雅.原创.工艺.时尚为品牌核心理念。主营：酒店工作服、服务员工作服、厨师服和保洁服等酒店制服。选酒店工装，优选衣研堂！

日本餐饮对中国餐饮企业的借鉴意义05

挖掘小成本的大价值，时令菜卖出高价值

日本人是世界上较注重季节变化的民族，吃寿司也讲究吃“时令鱼”，懂得吃“时令鱼”，才能吃到好状态的鱼肉。

时令菜也是日本比较擅长的，他们善于利用地域食材，做时令菜。

不仅是主菜，配菜也注重时令，油菜花、春笋常常会出现在春季料理中，让菜品清新自然，十分应景。

借鉴点

现在人们普遍注重养生，餐厅除了研发新产品，是不是应该注重挖掘时令菜？以小成本获得更大的价值是餐饮人应该考虑的。

衣研堂—专注酒店工作服的特色品牌，在企业“品良、人正、分担、分享”的文化理念指引下，以理解餐饮酒店特色文化，融入品味、品质、品格为使命，让酒店工作服成为酒店吸引力！