

# 最受尊敬餐厅

## —首批集体嘉奖出炉—

《致老娘舅的一封信》中说：“只要找到路，就不怕路远。”

OA上发布了一则《关于建立打造“最受尊敬餐厅”的通知》出现，从这一天就开始我就带领我们餐厅的核心成员小组开会，讨论关于如何打造尊敬餐厅的方法，在2月份店长分享会制定目标时，我就以打造第一批尊敬餐厅作为目标。

在这个生机勃勃的季节，我们餐厅的全体伙伴也充满激情。经讨论我们决定明确分工，各司其职：一、打造内部氛围，由我和副店陈珊珊带领三位大师每天对表现优异的伙伴进行表扬和鼓励，每天中午一起吃饭，每周进行一次加餐，让伙伴感受家一样的温馨和我们老娘舅的在乎，从而跟我们一起朝着目标奋斗。二、掌握岗位技能，由各大师每天低峰互相抽查知识点，100分发放1万奖励币，每周对照检查体系表，罗列机会点并改进。三、良好习惯的养成是红梅提出来的，每天由服务大师赵霞提前上班检查时间牌，过程中我们也遇到了问题，C1线的时间牌不好把控，高峰期太忙会忘记关注，品质大师任小蓉就想到一个办法，我们整点洗手可以用计时器提醒，为什么岗位上不可以，那么作为店长的我就立即从网上购买了24小时制的计时器，所有岗位4个小时以内的时间牌全部改为由计时器计时，到期蜂鸣提醒，避免高峰到期关注不到时间牌的情况发生，所有伙



常州永宁餐厅  
胡小霞

被评为首批“最受尊敬餐厅”，我们的心情无比激动！这是我们宁波高铁店全体伙伴相互协作、齐心协力共同获得的荣誉，也是领导及顾客对宁波南站店工作的高度肯定！

品质服务是餐厅生存的根本，我们每天由品质大师对产品出品标准进行细致检查，确保所有产品符合标准，确保提供给每一位顾客稳定、一致的标准产品；对外我们满足顾客需求，及时处理顾客投诉，确保提供给顾客快速亲切的服务，让顾客享受物超所值的幸福。

沟通协作是经营餐厅，让伙伴团结一致最有效的武器，为增强伙伴对餐厅以及公司的归属感，我们餐厅经常组织活动和聚餐，提高伙伴之间的

默契程度，促进伙伴之间协作一致，使餐厅高峰期不出现手忙脚乱等一切不协调的事情。

工作总是辛苦而充满奋斗的，对于伙伴来说，每天都是重复一样的工作，人都是会疲劳的，所以我们管理每天都给自己打气，努力让餐厅充满激情的氛围，伙伴们每日做好自己的本职工作外，还会互帮互助，经常忘却个人时间和得失，兢兢业业专注攻克难题至实现目标或聚焦学习提升自己！

餐厅中最重要的是产品的品质，最重要的人就是顾客，最重要的支架就是我们亲爱的伙伴。我相信餐厅的每个伙伴会越来越优秀！

在最受尊敬餐厅评定开始前，品质大使陈小刚对我们餐厅进行了为期一个月的辅导，在辅导期间，经常告诉我们需要及时发现机会点，并如何解决机会点。

在我的带领和引导下，我们每位伙伴都尽力做到最好，在准备迎接检查的期间，我们每个人每天都养成一个习惯，检查时间卡。确保没有到期的产品，时刻谨记着食品安全使我们离失业和倒闭只有24小时！

我们家的品质大师非常优秀，在老娘舅工作近十年，从一开始全职员工到一个三星级的品质大师，可想而知有多严格，就连平时的操作标准，她对每一个伙伴都是非常严格，发现了不正确的、不规范的操作立刻当场纠偏，并耐心告知伙伴正确操作标准。每天检查时间卡的时候非常细心，就连冷冻库里的时间卡她也会一一查看，每个产品的到期时间



杭州西溪餐厅  
蔡宁宁

伴上岗洗手，由CO大师潘建英每天检查监控，发现一起书面警告一次。

细节决定成败，所以我们不放过每一个可能出错的细节，就这样我们全员参与从开始的每天坚持，到现在理所当然的成为了我们良好习惯。这些过程的种种都是靠信念坚持下来的，在3月20日公司检查之前，不但区域夏导给了我全力的支持，每周来餐厅帮我检查机会点沟通改进之外，更得到了事业部的支持，安排其他区域导督贺导帮我们进行核查机会点沟通改进，让我们离尊敬餐厅更进了一步！

3月26日迎来了我们的第一次尊敬餐厅检查，在检查过程中，我们没有紧张，没有刻意，就像平常工作一样的呈现，我们坚信一定可以通过检查。果然不负众望，在通过2次检查后的4月25日迎来公司轮值总裁和经营管理小组给我们尊敬餐厅授牌！当最受尊敬餐厅的牌子放在我手中时，我看到我们伙伴脸上洋溢着的笑容是那样自豪！那样的温暖！并在当天3位大师的表彰大会都以冠军谢幕，这是公司给我们的荣誉和肯定，我们所做的一切都是值得的，付出就一定会会有回报！我坚信我们常州永宁店凭着我们坚定不移的信念可以一直保持尊敬餐厅的称号！



宁波南站餐厅  
李继承

段他都是非常清晰的。我们家最小的服务大师也是如此，在吧台配餐一个人可以同时给两个点餐的伙伴配餐；副店和CO大师，两个95后的男孩子，话虽然少，但在高峰期时他们从未离开过自己的岗位。副店的三库整理工作我非常放心，就算给他排休息了，他还是会到店里来整理和打扫三库。陆总来餐厅检查的时候也总是夸赞我们餐厅三库做的比较好，QSC检查的时候也受到了表扬。因为我们家是一代餐厅，设备设施用久了也就容易坏，CO大师每天都是在低峰期的时候检查设备设施，在休息时间进行维修，在不影响顾客的前提下保证所有的设备设施正常运作。

获得“最受尊敬餐厅”这个荣誉离不开我们餐厅各位大师和每位伙伴，是我们大家一直坚持和付出，一直保持激情和努力，感谢老娘舅这个平台，感谢缘分，让我遇到每一位优秀的伙伴！