

最新经营方案包括哪些内容 承包经营方案 (优质6篇)

方案是指为解决问题或实现目标而制定的一系列步骤和措施。方案书写有哪些要求呢？我们怎样才能写好一篇方案呢？以下是小编给大家介绍的方案范文的相关内容，希望对大家有所帮助。

经营方案包括哪些内容篇一

1、坚持按政策办事。按照旗委旗政府《巴林左旗集体林权制度改革实施方案》的实施要求，进一步明晰林地使用权和林木所有权，放活经营权，落实处置权保障收益权，依法维护经营者合法权益，调动广大林农和社会各方参与林业建设的积极性，发展林业经济，增加林农收入。

2、坚持尊重历史，保持林业政策的连续性。本次林改是对公益林的进一步规范和完善，维护公益林的林地权属不变。对改革中出现的问题，坚持维护大局稳定，按照有关法律、法规或通过协商方式予以解决。

二、实施操作方法

通过开会协商以多数举手通过的方式确定集体林权以“竞争方式”向外发包，将林地划分成块，没20亩为一块。按照1500元/30年每亩方式竞争，可根据竞争情况将价格做适当的波动。

三、集体山林收益分配办法及林改经费收支办法

(一) 收益范围：纳入林权改革的林地范围。

(二) 收益分配：对集体林权改革范围的收入实行财务单独

核算。

（三）林改经费收支办法

1、按照1500元/30年每亩竞争。在竞争前，竞争者必须先交押金，按照每20亩交押金三万元为准。

2、林改结束后，收支张榜公布，经费有余作公益事业用，不得挪作他用或私分。

四、林改实施步骤

（一）宣传预备

1、进行政策宣传。召开村委会、村组民大会讲解政策、组织发动、成立机构，征求广大群众的意见和建议。把握所存在的问题，对山林权属情况进行初步摸底。

2、制定实施方案。在镇工作组的指导下，切合本村实际，制定林改实施方案，经村民或村民代表大会三分之二以上成员讨论、通过，报上级有关部门审核批准实施。

（二）组织实施

1、摸清“集体林权属基本情况，及登记林权流转、变更情况，汇总造册，进行公示。

2、对公示时群众所反映的问题，逐宗、逐件进行调查、调解。明晰一宗件、公榜一宗件。

对已流转山林、责任山已签订的合同进行补充、完善未签订进行补签。

3、进行实地勘查确定林地实际情况，为顺利开展林权改革奠定基础。将实地勘查结果进行第二次公榜，对公示内容有异

议的，重新调查。

4、进行汇总，报镇政府审核，经确认无争议确权发证。

5、完成林改各项任务，做好材料汇总。组、村逐级进行。

经营方案包括哪些内容篇二

1杭州**酒店有限公司甲方与乙方就杭州**酒店康乐中心承包经营事宜，经友好协商达成承包经营协议如下，双方遵照执行。

一、甲方将位于杭州市**路号杭州**酒店的裙房四楼康乐中心，面积共计平方米，整体承包给乙方负责经营。

二、该承包场地乙方的承包经营期限为**年，即自****年**月**日起至****年**月**日止。(注：装修期**天不计承包费)。承包期满后，若甲方继续对外发包，则乙方在同等条件下，享有优先承包权。

三、上述承包场地的承包经营费每年为人民币***万元整。该费用每年分两次支付，即在**月**日前，**月**日前(按此类推)，乙方必须全额付清每半年**万元整。上述承包金乙方须按时支付。若有逾期，则乙方应承担应付款每日万分之五的滞纳金至付清日止。若逾期60天以上，甲方有权单方终止本协议，乙方除需付清协议终止日前应付承包金及滞纳金外，还应承担年总承包金10%的违约金。在承包期内，若乙方累计三次无正当理由逾期支付承包金，则甲方亦有权单方终止协议，乙方除需付清协议终止日前应付承包金及滞纳金外，也应承担年总承包10%的违约金。上述因乙方违约造成本协议终止，乙方在承包场地内的一切装饰物品甲方均不予折价。

四、乙方在支付第一次承包金时，附带支付甲方押金**万元，共计人民币*****元整。否则，参照本合同第三条第二款执行。

该押金作为乙方在承包期内的保证。在合同履行期内出现本协议规定的该由乙方支付而乙方未予支付的情形下，甲方可以从该押金中扣除，事后乙方应予以补足至**万元。承包结束或协议终止后，甲方应将该押金本金退还给乙方(该押金不计息)

五、乙方在承包场所内，只得以经营桑拿、足浴二项，不得擅自更改。若需调整，则必须征得甲方书面同意。否则，甲方可单方终止本协议的履行，已收承包金不予退还，并由乙方承担****元人民币的违约金。但当乙方在正常经营时连续月亏损，且乙方书面提出申请调整经营内容的，甲方应当同意。

六、在承包期内，乙方可以将承包场地或项目，部分或全部以各种形式转包、分包给第三方。承包期间乙方自购设备的维修、维护由乙方自行负责。因承包场地本身的原因引起的维修、维护由甲方负责并承担费用。

七、承包协议因第三条、第四条、第五条而导致甲方单方终止协议，应允许乙方申辩，如果乙方违约事实确实存在，自甲方书面通知终止日始，甲方有权对承包场地停水、停电。由此而导致的一切责任，均由乙方自行负责。

八、甲方的权利与义务

1. 甲方于****年**月**日之前提供全部场地给乙方，协助乙方办理各用工手续，但职工工资、福利、工伤及各类保险、待遇等均与乙方发生关系，并由乙方自理支付相关费用。由于用工等问题而导致的法律后果，由乙方负责。

2. 为乙方提供洗涤服务，所产生的相关费用(明确一下)由乙方负责。

3. 甲方为承包场地供水、供电及冷暖气。甲方为此独立予以

安装电、水表计量。乙方按实际用量计算费用在供水、供电部门要求交费之时由甲方通知一次性足额交予甲方(注：计算标准按供水、供电部门规定的标准)。若超过通知30日未予足额付清，甲方可予以停水停电。停水停电措施可延续至付清时止；并承担欠款1%的违约金。由此造成损失由乙方自负。若停水停电后30日内仍未予以支付，甲方可单方终止合同。

4. 在康乐中心发生异常事件、突发紧急事件时，甲方有义务协助乙方维持秩序。

5. 为乙方免费提供有线电视端口一门，电话接口****门(不开通长话)，电话费用在电信部门规定交付的时间由乙方依甲方通知交甲方，逾期约定等同本条第三款之约定。

6. 乙方为正常经营所需的合法证照，由甲方提供，所产生的相关费用由乙方负责。并提供一定的营业发票，因乙方经营所发生的税费均由乙方承付。

7. 甲方因乙方经营之需，同意通往康乐中心四楼门不予封闭。

8. 乙方人员到甲方经营场地消费，住宿按挂牌对价优惠，餐饮按对外价8.53折优惠，(不含酒水、海鲜)其它消费不予折扣。(乙方消费以签字有效)

九、乙方的权利与义务：

1. 乙方有权依物价部门相关规定确定服务价格，并依法报物价部门备案认可。

2. 康乐中心在承包经营过程中必须合法经营，因物价、劳动、消防、公安、卫生防疫、城管、工商等相关行政部门因乙方的原因作出行政处罚的，所产生的一切经济及法律责任，均由乙方承担。

3. 因乙方违法经营而导致被相关职能部门查封经营场地(不包括治安罚款, 停业整顿), 甲方可单方终止本协议, 已付承包金不予退还, 还应承担年总承包金10%违约金。

4. 康乐中心员工服饰由乙方自行设计制作, 但样式须经甲方认可, 产生费用由乙方自理。

5. 乙方在承包期内不得以该场地或承包经营权对外抵押、担保等, 否则终止本协议, 终止后果等同第三条。所产生债权债务均由乙方自负。

6. 甲方客人凭有效住宿凭证至康乐中心消费, 享受八折优惠。甲方内部招待(明确含义)需乙方优惠的, 乙方给予六折折扣但只限人次以内。

7. 住店客人在乙方处消费如签单挂帐交甲方代收程序如下□a. 乙方如碰到住店客人签单由甲方收银代收时, 首先应打电话询问, 并报出消费金额征得甲方收银的同意。(收银应查看电脑是否有酒店消费额充足的情况下才准同意)后把客人签名及写明房号的前提下当即送收银处书面确认, 以免逃帐现象出现□b.乙方客人签单应填明借方传票, 写明消费内容、金额、客人签名等, 交收银处, 收银员签名收下一联留底, 并及时输入电脑, 每班结束交财务办公室□c.月终乙方根据借方传票总数与甲方财务核对, 甲方代收的金额可作应收乙方款项的冲抵□d.乙方可以决定要否给住宿客人签单, 对此甲方应做好解释工作。

8. 乙方不得在甲方的大堂、电梯口、电梯内、楼层做广告张贴宣传资料, 但在合同期内甲方又同意的除外。甲方同意乙方在四楼卫生间门口做吊顶式指引4牌, 指引牌的格式、美观程序需征得甲方认可。

9. 乙方所有管理员及员工上、下班进出应走西楼员工通道。

10. 乙方的车辆及康乐中心消费的客人车辆应服从保安的指挥及管理。

11. 乙方的一切管理员及员工应遵守甲方的规章制度，如不准上大楼卫生间、走大厅、上二楼、大楼内不准大声喧哗、吵闹等。乙方不得违反消防规定，在承包场所明火烧饭菜、使用电炉等。一经发现，即予没收，并每次扣违约金200元。

12. 乙方应做好服务及卫生工作，如出现客人投诉，反映服务上的问题及发生价格上的事，一切责任自负。甲方协助处理出现的一切合理费用由乙方负责。卫生检查发生卫生检查部门因乙方承包的康乐中心开出的处罚单由乙方负责支付。

13. 客房内，甲方同意放乙方的宣传册，但宣传册的内容及式样应征得甲方认可。

14. 康乐中心服务人员不得进入酒店客房服务，否则一切相关责任均由乙方承担。违反规定进入客房服务时，乙方承付每次二百元的违约金。

十一、本协议签署后，双方不得无故不履行协议。双方如果某一方无故提前解除协议或某种原因使得另一方不能经营，赔偿如下：离协议期结束1-5个月赔偿对方三个月的承包租金；6个月至一年赔偿对方6个月的承包租金；13个月-2年赔偿一年承包租金；25个月-3年可赔偿2年承包租金。

十二、甲方给予乙方50天装修期，装修期免收承包费(装修期从甲方交付之日起至年月日止)

十三、承包期乙方对外发生的一切债权债务均由乙方自行承担，均与甲方无涉。

十四、当乙方出现重大亏损，确定无力继续承包经营，在乙方提出书面申请时，甲方应当给予谅解，本协议提前终止，

乙方不负违约责任。5十五、四楼桑拿隔壁卫生间甲方无偿提供给乙方使用，该卫生间的卫生、维护由甲方负责。

十六、本协议壹式贰份，双方各执壹份，甲方盖章，乙方签字后生效。本协议签订时，乙方预付甲方定金万元，该定金可充作承包金。

甲方： 乙方： 日期：

年月日

看过酒店经营合同书的人还看了：

1. 酒店委托经营合同范本
3. 酒店餐饮投资协议范本
4. 酒店承包经营合同范本
9. 合伙经营酒店合同

经营方案包括哪些内容篇三

（一）xx县中医医院现有约建筑面积20000平方米，现有职工约160余人，食堂面积约230平方米，根据医院“大力改善就医环境，做好医务人员后勤保障”，准备将食堂面向社会公开选聘，要求：选聘人有很好的经营能力、有很厚的经济实力、有很熟的行业经历、有很强的抗风险能力。

食堂第一、二年免租理由：因装修费用、厨具、餐具购置等由投租方负责，食堂、厨房装修应符合国家消防标准。

本次选聘内容为xx县中医医院食堂承包经营服务项目，服务时限根据情况以签订合同日期为准。选聘具体内容如下：

（一）食堂选聘具体内容：

- 1、医院的食堂装修、厨具、餐具、餐桌等一切费用由中租方负责，食堂、厨房装修应符合国家消防标准，其他墙壁瓷粉刮白、安装地砖、门窗、进行防滑处理等基本装修要求，装修含墙壁装修材料、地砖、油烟机、灶、消毒柜、冷藏柜、餐具、厨具、餐桌、凳子（椅子）等。食堂内所有餐具、厨房、桌椅、设备设施等合同期内由中标方负责维修、更换，若中途终止合作或到期后由中选方投资的物品权属归中选方，中选方不得向医院方收取任何装修、维修、购买设备设施等费用。
- 2、就餐费用标准：经营价格不能超过市场价格，必须遵守国家市场管理规定；为保证饭菜质量，每餐将采取食品留样制度（保存48小时），质量要求无公害新鲜蔬菜、新鲜肉类，可口饭菜。以上费用可以在市场变化、国家政策双方商定调整，但不能超过市场价格。
- 3、厨房餐具、餐桌、凳子等由中租方负责，应该满足医院员工基本使用要求，做到每日消毒，若出现消毒不达标造成大规模食源性疾病事件，中选方负责全部医疗费用，并承担因此造成的民事、刑事责任及经济赔偿责任。
- 4、对食堂员工的服装、五险一金及意外保险由中选方负责。
- 5、厨师具有相应的执业证书，食堂员工必须有一定文化素质，有自我保护能力，有一定的卫生常识等基本卫生技能。
- 6、中选方对食堂工作的全过程，即采购、保管、生产加工、供应等工作进行全面质量管理，若因监管失误，造成大规模食源性疾病、多人传染病感染等问题出现，由中选方承担一切责任。
- 7、食堂由原料到成品实行“四不”制：（1）采购员不买腐烂

变质的原料；(2)保管验收员不收腐烂变质的原料；(3)加工人员(厨师)不用腐烂变质的原料；(4)营业员不卖腐烂变质的食品。

8、粮、油、副食品等主要食品应有产品质量验证、卫生许可证、供货商名称和产地，经市场监管及卫生监督检查不合格的，由市场监管局及卫生监督所进行处罚，由此造成的后果由中选方承担。

9、食堂食品要按照《食品法》规定，做到生、熟食分开，食品要干净、新鲜、不变质、无杂质、无异味熟食要做到无夹生，无焦味，无异味，无沙、虫、头发、烟头、草绳、碎玻璃等，蔬菜要求无老叶、无黄叶、无烂叶等违反《食品法》规定，造成伤害和食源性疾病的，由中选方负责全部医疗费用，并承担因此造成的民事、刑事责任及经济赔偿责任。

10、食堂中选方要对食堂卫生负责，要保持地面、墙面无灰尘、油渍、污渍，窗面明净，餐桌整洁，水槽无杂物、无异味，室内无蝇虫，剩饭菜垃圾及时处理，售饭窗台每周用消毒水擦一次。食品、餐具彻底清洗、消毒至少三遍以上，卫生区域责任到人，食品必须做到生熟分开，并有明显标志。

1、医院食堂管理委员会根据就餐人数按比例要求食堂聘用人员数量，员工必须有身份证、健康证，并报管理委员会审核备案，督促及时办理健康证年审。

2、员工上岗必须穿工作服、戴工作帽，特别是售饭菜时，服装要同一整洁，戴手套，戴口罩。

3、食堂中选方要加强对员工的卫生管理，不得留长指甲、涂指甲油，戴戒指加工食品，不得在食品加工和销售场所内吸烟，公共区域不得摆放生活用品。

4、食堂设备和材料要有专人负责管理，存放要整齐有序，每

道工序加工完成后都要及时清理垃圾、场地和工具，随时保持工作场地和设施的整洁。食品储存应当分类，分架，隔墙、离地存放，不得有过期变质食品。

5、餐厅用的餐具要提前洗净和消毒，就餐时餐具要做到干干净净，违者将交由市场监管局及卫生监督所处罚，由此造成的一切后果由中选方承担。

6、食堂中选方法人代表是食堂的安全责任人，负有消防、卫生、安全、的责任，必须做好防火，防盗、防毒工作，杜绝事故发生，如发生一切事故由中选者负责。

7、食堂从业人员要加强服务意识，端正服务态度，语言文明，表情温和。因饭菜质量、卫生原因发生的医院员工及患者家属投诉，要及时处理或按要求换菜换饭。

8、从业人员必须持证上岗，并且每年复查一次。上岗期若患不宜从事食品工作病症者，要立即停职接受治疗。

9、医院严禁吸烟，在食堂内绝对禁烟。

0、医院食堂定期请卫生监督部门对食堂进行卫生检查。

1、食堂所售食品质量标准需参照市场同类品种标准，医院食堂管理委员按季度对食堂售出食品在职工及病患/家属中进行满意度调查，如满意度低于60%，由医院食堂管理委员会提出整改要求及时限，中选方按照要求进行整改，若中选方拒绝整改或整改时限超过食堂管理委员会规定时限10天的，医院有权终止合同，中标方在3个工作日内退出。

2、中选方在院所使用的水、电费用按照相应标准自行支付。

正常经营的工商户。

(一) 承包期限:

第一、二年免承包费，第三年不少于0.3万/年承包费；合同签订期限3年。

(二) 成交方式: 选聘

2、报名地点[xx县中医医院(xx路99号)，医院办公室（县医院对面）

3、报名时所需资料

(1)、经市场监管部门注册的餐饮企业法人、税务登记证、食品经营许可证，不接受联合体参与。

(2)、有良好的商业信誉，在以往餐饮经营中没有任何食品卫生安全、消防安全方面的不良记录。

(3)、熟悉并严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等国家相关法律法规，未发生食物中毒事件及其他违反食品安全法的行为，不属于《中华人民共和国食品安全法》规定的禁止从事餐饮服务的人员。

(4)、提供。

4、联系方式:

(1) 联系人[x先生

x女士

(2) 联系电话[xxx

xx县中医医院

202x年3月4日

经营方案包括哪些内容篇四

发包人：（以下简称甲方）

承包人：（以下简称乙方）

为深化企业改革，转换经营机制，保证工程质量、安全和竣工日期，强化安

愿的原则，鉴定本协议。

一、承包原则：

工程项目由乙方负责，实行债、权、利统一的原则。包定基数，确保上缴，

遵章守法结余归己，损失自补。

1、承包指标：按工程总价的%上交管理费。

2、工程质量：根据工程建设规模分别达到市优及省标准。如果工程竣工超

过此标准，参照公司规定的管理文件执行。

3、安全生产、文明施工：施工现场必须达到省市文明样板工地标准。施工

工地杜绝人身伤亡事故，出现事故由乙方自行负责并承担一切责任，严

格按照市安全管理条例执行。

4、施工现场必须达到市级“质量、安全标准化示范工地”标准。

5、若达不到以上2、3、4条规定将处以工程总价的0.5%的罚金

二、乙方的责任和权力

1、贯彻执行国家有关法律、法规和政策；执行和各项决议和规章制度。

2、服从甲方管理，按甲方及有关规定及时填报各类报表。

3、接受甲方及有关上级部门的监督、检查、指导。

4、在甲方总经理授权下，乙方有权以总经理的代理人身份处理与工程项目

有关的外部事务。

5、有权组织聘用管理人员，但须经甲方有关部门审核。被招聘管理人员名

单报甲方备案后，方可录用管理人员。

6、凡工程决算、竣工验收、催缴工程款、债权、债务以及有关安全事宜，

全部由乙方自行负责并承担相应的一切责任。甲方协助乙方处理上述事

宜。

7、甲方定期对乙方所施工工程进行质量、技术、安全、经营、财务等检查，

对检查结果不符合甲方要求的，乙方应无条件整改。

8、乙方在经营活动中要严格遵守国家法律、法规、以优质的服务达到业主

满意。

三、分配方式

1、盈利

乙方足额上交管理费和所得税后，经甲方核算盈利部分全部乙方所有。

2、亏损

1) 亏损部分的债务一律由乙方承担，直至负法律责任，甲方概不负责。

2) 竣工结算完毕后，本工程发生的债务由乙方负责。

四、资金管理

1、乙方负责向建设单位催缴各类款项，直接进入公司账面，不得从中挪用。

2、进入公司的款项，先上缴公司11%(多层)/12% (高层) 管理费及所得税，

余额由乙方专款专用。工程竣工结算时，经双方核算后，多退少补，一次结清。

3、乙方提供本工程总价款的' 国家正规材料及人工费发票。如发票被税务部

门不认可乙方承担相关责任。

五、竣工验收与保修

1、质量：乙方承包的过程如发生质量问题，按省市有关规定处理。

2、保修：在保修期内，乙方在接到甲方通知单后在一日内来现场修理，一

切费用由乙方负责，如乙方在规定时间内不予修理及答复，由甲方或建设单位另找施工单位修理，所发生的一切费用在乙方保修款中扣除。若承包人不服从将按法律有关规定执行。

六、双方约定的其他事项

1、甲方随时掌控工程盈亏，如发现营私舞弊、经营不善，质量粗劣、安全

事故等行为，甲方有权解除合同。由此造成的法律责任由乙方负责。

2、甲方若因乙方承包的工程被起诉，甲方将案件转给乙方应诉。

3、乙方在承包期间，因无力履行或自行提出解除合同时，必须接受审计部

门的审计，经甲方同意后，方可解除合同，由此造成的经济损失由乙方负责。

七、本协议的有效期限

照执行。本协议自鉴定之日起双方签字盖章后生效。

以下无正文

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

乙方身份证号码：

签订日期：年月日

附表一

规费及税金

3、工伤保险费：（定额项目费+一般措施费+管理费+利润+其它） $\times 0.22\%$

4、生育保险费：（定额项目费+一般措施费+管理费+利润+其它） $\times 0.13\%$

5、住房公积金：（定额项目费+一般措施费+管理费+利润+其它） $\times 0.43\%$

6、工程排污费：（定额项目费+一般措施费+管理费+利润+其它） $\times 0.06\%$

8、印花税：总造价 \times 万分之三

经营方案包括哪些内容篇五

我们深知，细节决定企业经营的成败，我们以项目管理的模式对餐厅进行整体筹划，从小处着眼，小处入手，把制度文本化为员工的执行力和工作习惯，使之贯彻到餐厅作业流程中的每一个细节里，从而实现三方满意的经营目标，达成双

方共赢的核心局面。

1、我们秉承“天道酬勤，厚德载物”的精神，倡导积极健康的企业文化氛围，我们有经验丰富的餐饮管理团队，全心全意打造景区品牌餐厅，以强烈的企业责任感博取游客及社会的认同。

2、“品德好，能吃苦，求上进”是我们的用人理念。我们拥有一大批经验丰富的管理人才，数十名训练有素的厨师团队及相关服务员工，有力保证了各项制度和管理标准的执行。

3、好的制度通过积极的人和有效的执行，我们奉献给游客的是一流的质量产品，能充分满足游客多样化的服务及饮食需求。

4、餐厅全体员工始终铭记“食品安全责任重于泰山”，餐厅严格以安全卫生管理控制体系，把景区餐厅的食品安全事故降到最低，有力保障游客、景区、餐厅的切身利益。

5、一流的管理水平和服务质量大大提高餐厅满意度和就餐率及、景区入园率，贡献了景区、餐厅、游客“三方满意”的社会效益。实现了景区餐厅保值、增值品牌，提高景区整体管理绩效，为打造景区品牌的和谐发展提供有力的后勤支持。

6、市场经济时代，行业优势互补之诚信合作，促进了合作双方的共同发展和互利双赢，提高景区市场竞争力，促进了景区及餐厅整体的管理水平。

把景区餐厅打造成以中式自助特色素斋为主，集时尚、养生、休闲为一体的美食会所。

a 档次：生态餐饮

高效的管理+安全的环境+贴心的服务+和谐的文化

1、景区配套餐厅适应了景区今后的发展，满足了游客增加的服务需求，有利于游客对景区的满意率，促进景区的稳定发展。

2、景区作为三亚生态旅游的代表，其经营与管理自不言待，是故餐厅的管理必须达到相同的高度，餐厅要有“市场意识、服务意识、品牌意识”，方能领先旅游景区业发展的潮流。

b 功能全面丰富，绿色生态，品种丰富，营养均衡游客来自五湖四海，不同地域，不同文化背景和经济能力，饮食需求差别较大，全面优质的餐饮服务是景区发展提高品牌知名度的有力保障。

总体经营目标：三方满意(游客满意、景区满意、社会满意)

1、切实保障游客的用餐需求，综合区域游客人数，景区餐厅数量未来发展的因素，合理配置经营规范，提供优质、全面的餐饮服务，满足各个层次游客用餐需求。

2、从软、硬件着手建设餐厅，使之硬件达标，软件一流，三方满意的高标准餐厅，为景区的和谐发展提供有力的后勤保障。保证餐厅服务水平能满足景区和游客的要求，使游客“高兴而来，满意而归”，树立良好的景区品牌形象。

3. 在保证饮食卫生安全和旅行社、游客等需求前提下，以科学、高效的管理力创优异的经营业绩，以实际行动回报景区的支持与信任，努力实现景区、餐厅经济效益的双丰收，实现景区餐厅保值、增值，倾力打造“和谐餐饮、特色素斋”餐饮品牌。领跑海南团膳的高端品牌形象，达成甲乙双方互利发展，共赢的合作目标。

经营方案包括哪些内容篇六

一个餐馆只能适应一部分的顾客需求，必须分析自身的能力

条件，分析当地市场对本餐厅具威胁的竞争对手，慎重确定本餐厅的顾客主导群是哪一阶层。

1、当地的饮食惯爱好：了解西昌人对菜肴口味的要求。了解菜品的原料、配料是不是便于采购。了解顾客价格接受能力以便制定菜单。

2、就餐人员的就餐形式：了解当地消费市场的消费结构是趋于一个什么样的状态

3、就餐环境的布置：人们对就餐环境的需求很多，特别是用餐环境的空气流通、用餐空间及日常清洁卫生是否有足够的措施。

盈利，扩大经营。

顾客至上。

临过道位置使用落地玻璃，达到楼层中间花园一览无余的效果。设计要简约，用明亮的店面来吸收顾客。环境和灯光配合桌椅的颜色，营业时播放淡淡的音乐，给人一种温馨的感觉。店中准备一些报刊杂志，使客人在等餐前和用餐后都感觉很舒服。突出优雅氛围，塑造平静环境，达到休闲效果。采用开放式厨房，顾客可看到食品的操作过程。餐具所有使用一次性的，或者用消毒柜摆放在明处包间卡座设置网线，供客人休闲时免费上网。良好的用餐环境及气氛也能吸收客人前来消耗，不要说整体，那怕就是在每个包房的设计都有风格，就会使客人有每次来用餐都是其有赏心悦目、焕然一新的感受。

餐厅风格：温馨，休闲，优雅、门面装潢要体现餐厅特点餐厅内的地面、墙壁、门窗等一些装潢设计要给人一种温馨、舒适的感觉。菜单的内容与材料要清晰，菜单的封面设计最好给人一种新颖感。

环境的整洁性。这就要求餐厅桌椅要摆放整齐，做到桌腿一条线；餐桌、椅腿及摆台的盘子横看成行，竖看成列；餐厅的墙壁、饰物、地面、桌面要干净xxx□

餐厅的环境要与顾客的性别、年龄相顺应。

服务人员的制服具有标志性和影响性。服务人员的制服要与餐厅的风格保持一致。有特色的制服不但能烘托气氛，也可以起到推销作用。

餐具要讲艺术性。餐具器皿讲究是中餐烹饪的特点之一，设计考究的餐具会增添进餐的情趣和艺术美感。

桌布、餐巾的协调性。

经营场所的场地布局，在布局时务需要考虑下述工作的内容

- 1、厨房的设备配置与餐位的配比；
- 2、厨房菜系与楼面服务的配合工作；
- 3、餐具选择、摆台与各类灯光的配合；
- 4、客用通道与走菜通道及与厨房距离的确认与布置；
- 5、海鲜池与水台的挑选及污物处理的设置；
- 6、卫生防疫设施，设备的配置；
- 7、水、电、照明的引入及控制；

餐厅业经营成功与否，在硬件已成为定局以后，就取决于餐厅的管理人员。餐厅在确定自己的经营定位及场地的布局后就应组织各级人员给予实施。如何使餐厅运营起来？这就是一个用人的问题。而用人第一要制订用人计划，对各岗人员

要有目的去选择和利用。制订出一套适合本餐厅的人力组织结构体系。其内容主要为：

2、具体申明各部门人员之间的从属关系，并实行逐级汇报，逐级负责制的工作方式；

3、制定严格的培训计划，包括日常培训及计划培训；

4、明文规定每岗位的工资支出情况及相应的激励机制； 5、要正确树立外部顾客与内部顾客的概念。内部顾客就是直接效劳客人的一线员工，作为管理层及二线部门是为内部顾客效劳的人。为“内部顾客”效劳的工作做好了，才能做好外部顾客效劳的工作。

6、要充分理解80与20理论对餐饮行业的意义。即80%的盈利是从20%的产品中产生的；80%的问题是从20%的员工中产生的；80%的管理建议是从20%的管理人员中产生的。因此要经营好餐厅取决于20%的管理人员和20%的好产品。为此，业主要向20%的管理人员授权，第一是要与管理人员分享信息，包括成本、毛利、成本费用及市场占有率，使管理人员能够提出更具建设性建议。第二，要有限度授权即在一定的范围内，什么情况下，各级管理人员能自主决定处置发生的问题而不必事先请示。当然，事后要汇报，说明情况及处置后达到的效果。

餐饮业的经营一般有以下七个方面指标，即：经营营业支出，经营直接本钱，人力和人力资源费用，能源费用，设备维护费用。餐厅经营是不是有益可图□xxx是管理人员对前六个方面的管理所产生的业绩。而做好经营运作计划是餐饮能否胜利的重要关键。因而在制订经营运作计划时应考虑如下因素：

1、营业支出方面：食品、酒水、香烟、物品；

3、人力费用方面：工资、劳保福利、培训费用、食费用、制

服费用等；

4、能源费用方面：水、电、燃油、燃气、排污、有线电视等费用；

5、设备维护方面：各类设备的大修、检测、常规维护等。在制订经营运作计划时，事先要对本地区的餐饮市场进行有效的综合调查，根据上述内容获取第一手具体资料。然后测算出本餐厅的经营保本点，以次来制定与本餐厅切合实践的营业支出指标、本钱费用指标、利润指标、等各种经营指标。

饭店创新要遵照顾客的要求去进行，充裕征求顾客的看法，听取多方面的反映。对于老顾客应主动征求改进看法，及时改进工作，使老顾客不断感受到新的效劳和新的变化，提升他们对产品的忠诚度。对于新顾客要加强宣传饭店的功能特征，突出与其他餐厅不一样的地方。要留住顾客，产品就必须有变化、有创新、有突破。

因为餐饮经营业务环节多，随意性强，手工操作比重大，所以管理的难度也大，管理保证经营，经营促进管理。要达到这一效果，必须注意以下几点：

保证效劳质量和菜点质量是每个管理者工作的中心，效劳质量的优劣反映出一家餐厅管理水平的高低。管理是一种群体文明，只有充裕调动员工主动参与管理，增强凝聚力，才会达到“好的管理”境界。

对员工的管理是一项比较复杂、比较困难的工作。经验丰富、头脑灵活的管理人员懂得若何才能提高员工的素质以及若何增强员工的凝聚力。

餐饮的管理制度是一个餐厅的生命，当今社会是知识经济时代，管理越来越为企业所重视。管理水平的高低直接影响着餐厅的经营效益。故“管理出效益”是硬道理，在制订日常

的管理制度时应着重考虑以下三个方面事宜。

- 1、人力资源方面：包括：用工制度、薪金制度、激励制度等；
- 2、经营销售方面：包括销售对象、促销方式、菜品特色、服务特色，创新要求；
- 3、财政本钱方面：包括采购制度、本钱控制举措、资产管理
制度；

根据以上三点真正做到“人人有岗位，办事有依据，行动有目标，工作有效益”。

- 1、开业前：外墙、通道、电梯□xxx的显眼位置都做上广告。广告内容简约、醒目、易记。
- 2、开业前10天，印制传单到西昌各人流量大的地区发放。发单员可请学生，30—50元/天。
- 2、厨房可根据季节每周或每月推出一些特征菜肴或特价菜肴以此吸收或刺激顾客的消费。
- 3、建立和收集客源人事档案：比方客人生日及联系方式，在客人生日的时候提前发送短信祝愿及餐厅优惠信息，届时提前发放贺信以此来加强与食客的联系，使我们有一批稳定的客源。
- 4□xxx员工就餐问题：可以经过成本计算后给他们一定优惠，比如：如果一位员工每月至少在本店消费300元，利润为150元，则以会员卡或者其他方式优惠其50元。薄利多销，建立很大一部分顾客资源。并且在中午和下午的高峰期能制造很好的就餐效果。

- 1、规范服务理念，突出服务特色，由细处见真情，以情情见

功夫餐饮服务的经营管理第一应是管理人员制订各类标准化服务程序和服务标准，树立服务人员对客人的仁爱之心。服务员要在真正意义上了解客人，充分体现对宾客的关爱。要有换位的服务意识，替宾客着想，以特色服务来体现服务档次，以创新来给宾客“心动”的感受，温馨服务的回味。

2、保持看家特色菜品，及时开创新菜，保持各类菜品质量，展现餐饮实力餐饮的菜系品种千变万化，这就要求餐厅要将厨师分成两类，极少数的厨师承担类似工业产品的设计师和工艺师的责任，主要是研究创新菜式，和制订菜肴品味质量标准，以及全程的监督实施。这些人的技能和工作态度是餐厅资产的一部分，能考虑拥有餐厅的部分股权分红。如果厨师有修改菜式标准的建议能提出，保未经总厨修正，任何厨师不能自行其是，这样方能保持稳定的口味及质感。