

# 饭店工作总结和计划书 饭店安保年度工作计划(优秀6篇)

光阴的迅速，一眨眼就过去了，很快就要开展新的工作了，来为今后的学习制定一份计划。通过制定计划，我们可以更加有条理地进行工作和生活，提高效率和质量。下面我帮大家找寻并整理了一些优秀的计划书范文，我们一起来看看吧。

## 饭店工作总结和计划书篇一

人生天地之间，若白驹过隙，忽然而已，又将迎来新的工作，新的挑战，是时候认真思考工作计划如何写了。好的工作计划都具备一些什么特点呢？下面是小编整理的饭店安保年度工作计划，希望能够帮助到大家。

为了加强管理，增强员工的安全意识和服务理念，进一步提高员工的安全防范能力和服务水平。xxxx年要在饭店总经理的领导下，围绕饭店的总体目标，认真贯彻“安全第一、预防为主”和“内紧外松”的工作方针，始终坚持“群防群治”和“人防技防相结合”的工作路线，全面推行“谁主管、谁负责”的安全责任制，积极做好饭店的安全防范工作，维护饭店的治安秩序，力争达到“让客人完全满意”的服务目标，为饭店创造良好的经营管理环境。具体工作计划如下：

建立目标管理责任制，层层分解落实工作任务，有效地解决干与不干、干好与干坏都一样的被动局面，起到鼓励先进、鞭策后进的作用。制定全年工作目标，将各项任务分解落实到各班组及员工，使人人有目标、有任务，个个有压力、有动力。

首先、做好思想工作，加强业务培训，培养员工吃苦耐劳和爱店如家的思想。各级管理人员要融入队员中，和队员一起

训练，以便发现问题，有针对性地解决问题。其次、增强服务意识，提高为客服务能力。在工作中要尊重客人，主动向客人打招呼，主动礼让。再忙也不能怠慢客人、忽视客人，必须用心服务，注重细节，追求完美。必须注重策略，理解客人，尊重客人。对待客人的无理要求或无端指责，要采取引导和感化的方法，不能和客人发生正面冲突。教育员工从心里明白我们所做的一切，都是为了客人的'满意。

首先，根据公安、消防部门的要求，充分发挥保安部的职能作用，严格管理，严格要求，切实落实好各项安全防范措施，保证饭店的正常秩序。其次，加强与公安、消防部门的沟通，协助饭店把好用人关，进一步净化饭店的治安环境。及时消除各种不安全隐患，有效的遏制各类事故的发生，确保饭店各项消防工作安全顺利。

首先、完善维保制度，明确维保责任。根据不同设备、不同区域，明确维保责任和工作流程，确保设备处处有人管，件件有人护。其次、制定具体的维护保养计划，确保设备在规定的时间内能得到维护保养。第三、执行正确的维护保养技术标准，以技术参数为核心准确的反映设施设备的运行状态和维护保养的情况，整体提高维护保养的水平。加强消防检查人员的业务素质 and 业务水平，凭借过硬的业务技能，保证设施设备维护工作的有序进行。为了加强管理，增强员工的安全意识和服务理念，进一步提高员工的安全防范能力和服务水平，年要在饭店总经理的领导下，围绕.....

## 饭店工作总结和计划书篇二

20xx年的日历已翻过，现在已迎来崭新的20--年，回顾过去一年的工作经历，餐厅从营业的调整磨合到现在的稳固运营，这一切都源于餐饮部领导的支持和信任，新的一年到来之际，透视过去的一年，工作中的风风雨雨历历在目，用最直白的语言陈述一年中的工作经验。

餐饮服务品质的建设，是一个庞大的系统工程，是餐饮管理实力的综合体现。xx年度，在对各运作部门的日常管理及服务品质建设方面开展了以下工作：

根据餐饮部各个部门的实际运作状况，编写了《宴会服务操作规范》、《青叶庭服务操作规范》、《西餐厅服务操作规范》、《酒吧服务操作规范》、《管事部服务操作规范》等。统一了各部门的服务标准，为各部门培训、检查、监督、考核确立了标准和依据，规范了员工服务操作。同时根据贵宾房的服务要求，编写了贵宾房服务接待流程，从咨客接待、语言要求、席间服务、酒水推销、卫生标准、物品准备、环境布置、视听效果、能源节约等方面作了明确详细的规定，促进了贵宾房的服务质量。

现场监督和走动管理是餐饮管理的重要形式，本人坚持在当班期间按二八原则进行管理时间分配（百分之八十的时间在管理现场，百分之二十的时间在做管理总结），并直接参与现场服务，对现场出现的问题给予及时的纠正和提示，对典型问题进行记录，并向各部门负责人反映，分析问题根源，制定培训计划，堵塞管理漏洞。

宴会服务部是酒店的品牌项目，为了进一步的提升婚宴服务的质量，编写了《婚宴服务整体实操方案》，进一步规范了婚宴服务的操作流程和服务标准，突显了婚礼现场的气氛，并邀请人力资源部对婚礼司仪进行了专场培训，使司仪主持更具特色，促进了婚宴市场的口碑。

良好的服务品质是餐饮竞争力的核心，为了保证服务质量，提高服务管理水平，提高顾客满意度，将每月最后一天定为服务质量专题研讨会日，由各餐厅4-5级管理人员参加，分析各餐厅当月服务状况，检讨服务质量，分享管理经验，对典型案例进行剖析，寻找问题根源，研讨管理办法。在研讨会上，各餐厅相互学习和借鉴，与会人员积极参与，各抒己见，敢于面对问题，敢于承担责任，避免了同样的服务质量问题

在管理过程中再次出现。这种形式的研讨，为餐厅管理人员提供了一个沟通交流管理经验的平台，对保证和提升服务质量起到了积极的作用。

本年度餐饮部在各餐厅实施餐饮案例收集制度，收集各餐厅顾客对服务质量、出品质量等方面的投诉，作为改善管理和评估各部门管理人员管理水平的重要依据，各餐厅管理人员对收集的案例进行分析总结，针对问题拿出解决方案，使管理更具针对性，减少了顾客的投诉几率。

为了配合酒店15周年庆典，餐饮部8月份组织各餐厅举行了首届餐饮服务技能暨餐饮知识竞赛，编写了竞赛实操方案，经过一个多月的准备和预赛，在人力资源部、行政部的大力支持下，取得了成功，得到上级领导的肯定，充分展示了餐饮部娴熟的服务技能和过硬的基本功，增强了团队的凝聚力，鼓舞了员工士气，达到了预期的目的。

本年度共开展了15场培训，其中服务技能培训3场，新人入职培训3场，专题培训9场，课程设置构想和主要内容如下：

### 1、拓展管理思路，开阔行业视野

各餐厅中层管理人员大部分是由低层员工逐步晋升（有些管理人员在同一岗位工作已有四、五年时间），管理视野相对狭窄，为了加强他们的管理意识、拓展行业视野及专业知识，本年度为中层管理人员设置了7场餐饮专业知识培训，主要内容有《顾客满意经营》、《餐饮营销知识一》、《餐饮营销知识二》、《餐饮管理基础知识》、《餐饮美学》、《高效沟通技巧》、《如何有效的管理员工》等。这些课程的设置，在拓展中层管理人员的管理思想、餐饮专业知识及行业视野等方面都有积极作用，同时缓解了在管理过程中的各种矛盾冲突，增进员工与员工之间，员工与顾客之间的感情。

### 2、培养员工服务意识，提高员工综合素质

为了培养员工的服务意识，提高他们的综合素质，本年度开展了《餐饮服务意识培训》、《员工心态训练》、《服务人员五项修炼》、《员工礼仪礼貌》、《酒水知识》等培训，这些培训课程，使基层服务人员在服务意识，服务心态、专业服务形象及餐饮专业知识等方面都有所增强，自今年四月份以来，在历次的人力资源组织的大检查中没有出现员工违纪现象。

### 3、开展服务技能培训，提高贵宾房服务水平

### 4、调整学员转型心态，快速容入餐饮团队

实习生作为餐饮部人员的重要组成部分，能否快速的融入团队、调整好转型心态将直接影响餐饮服务质量及团队建设。根据实习生特点及入职情况，本年度共开展了三场《如何由校园人转化为企业人》的专题培训，其目的是调整学员的心态，正视角色转化，认识餐饮行业特点。该课程的设置，使学员在心理上作好充分的思想准备，缓解了因角色转变的不适应而造成的不满情绪，加快了融入餐饮团队的步伐。

### 5、结合工作实际，开发实用课程

培训的目的是为了工作效率，使管理更加规范有效。7月份，根据各餐厅管理层执行不到位的现象开发了《执行力》课程，使管理人员从根本上认识到“好的制度，要有好的执行力”，并结合各餐厅执行力不够的具体表现以及同行业先进企业对执行力的贯彻，以案例分析的形式进行剖析，使管理者认识到“没有执行力，就没有竞争力”的重要道理，各级管理人员对执行力有了全新的认识和理解，在管理思想上形成了一致。

本年度的工作虽然按计划完成了，但在完成的质量上还做得不够，就部门运作和培训工作的来看，主要表现在以下几方面：

### 1、管理力度不够，用力不均，部分环节薄弱

在管理过程中对部分敏感问题管理力度较弱，对多次出现的服务质量问题不能一针见血的向管理人员提出，使部分管理问题长期存在，不能从根本上得到解决。同时将主要精力放在楼面服务质量方面，削弱了对管事部、酒水部的管理。

### 2、培训互动环节不够

在培训过程中互动环节不多，员工参与的机会较少，减少了课堂的生气和活力。

### 3、课程容量太大，授课进度太快，讲话语速太快

餐饮专业知识课程设置容量太大，在培训过程中进度太快，语速太快，使受训人员对培训内容不能深入理会，削弱了这部分课程的培训效果。

20--年是一个机会年，要夯实管理基础，为酒店升级做足充分准备，进一步提高服务品质，优化服务流程，提升现有品牌档次，打造新的品牌项目，制造服务亮点，树立良好的餐饮品牌形象。

#### 1、优化婚宴服务流程，再次提升服务品质

将对20--年婚宴整体策划方案进行流程优化，进一步提升和突出主持人的风格，在婚礼主持环节加入更多的流行元素（对背景音乐进行调整），对现场喜庆气氛进行包装提升，突出婚礼的亮点，加深现场观众对婚礼的印象，争取更多的潜在顾客，把婚宴服务这块金字招牌擦的更亮。

#### 2、提升研讨会质量，建立良好的沟通平台

在现有服务质量研讨会的基础上进一步深化专题会的内容，

扩大参会人数（酒吧、管事部的负责人参加），提升研讨会的深度和广度，把服务质量研讨会建设成为中层管理人员的沟通平台，相互学习，相互借鉴，分享管理经验，激发思想火花，把质量研讨会打造成餐饮部的管理品牌项目。

### 3、建立月度质量检查机制，公布各部门每月质量状况

20--年将根据xxx质量检查标准对餐饮部各部门的卫生状况、工程状况、设备设施维护状况、安全管理、服务质量、员工礼仪礼貌、送餐服务、标识规范等内容进行全面监督检查，每月定期公布检查结果，对不合格的部门和岗位进行相应的处罚，形成“质量检查天天有，质量效果月月评”的良好运作机制，把质量管理工作推上一个新台阶。

### 4、以贵宾房为平台，制造服务亮点，树立优质服务窗口

将在现有服务水准的基础上对贵宾房服务进行创新提升，主抓服务细节和人性化服务，并对贵宾房的服务人员进行结构性调整，提高贵宾房服务人员的入职资格，提升服务员的薪酬待遇，把贵宾房接待服务打造为餐饮部的服务典范，树立餐饮部的优质服务窗口，制造服务亮点，在宴会服务品牌的基础上再创新的服务品牌。

### 5、协助餐饮部经理，共同促进出品质量

出品是餐饮管理的核心，20--年度将协助餐饮部经理在顾客意见收集、出品质量监督等方面做足工作，共同促进出品质量。

### 6、调整培训方向，创建学习型团队

20--年将对培训方向进行调整，减少培训密度，注重培训效果，提供行业学习相关信息，引导员工学习专业知识，鼓励员工积极参与餐饮服务技能考核、调酒师职业资格认证和餐

饮专业知识方面的学习，在餐饮部掀起学习专业知识的热潮，对取得国家承认的各种行业资格证书的员工进行奖励，培养知识型管理人才，为酒店星级升级作好优秀管理人员的储备工作，把餐饮部打造成为一支学习型的团队。

## 7、优化培训课程，提升管理水平

20--年的部门培训主要课程设置构想是：把20--年的部分课程进行调整、优化，使课程更具针对性、实效性。

## 8、配合人力资源部，培养员工企业认同感，提高员工职业道德修养

积极配合人力资源部的各项培训工作，弘扬企业文化，培养员工对企业的认同感，提高员工的职业道德修养，增强员工的凝聚力。20--年度工作的顺利开展，全赖于领导的悉心指导和关怀，也离不开人力资源部和行政部的帮助，更得力于餐饮部各分部门对我工作的大力支持。新年新希望，希望来年在工作中能得到领导更多的指导和指正，能得到同事们在工作上更加友好、积极的配合和支持。新年新起点，希望在来年能将餐饮管理工作推上一个新台阶，使管理更加完善、更加合理、更加科学。总结过去，展望未来，在新历开篇之际，我将继续发扬优点，改正不足，进一步提升管理水平，为打造一支学习型的、优秀的餐饮服务团队而努力！

## 饭店工作总结和计划书篇三

各部室：

20xx年是饭店争创市经委级文明单位和实现经济腾飞的关键之年。因此进一步提高员工素质，提高服务（工作）技能是当前夯实内力的迫切需求。根据公司加大20xx年职工培训力度的指示精神，结合饭店实际，我们拟在20xx年度以“建学习型班组，当智能型职工”活动为契机，“内外结

合”培训方法为抓手，进一步推进职工培训工作的深度，努力做好20xx年的全员培训工作。

以饭店经济工作为中心，将“建学习型班组，当智能型职工”的主题贯穿其中，认真学习深刻领会当今培训工作是饭店夯实内力提档升级的重要性。立足当前，放眼未来，积极探索学习型班组在文明单位创建工作中的实践途径，以此带动员工整体素质的全面提高，努力为饭店发展积蓄资源和砥练内力。

20xx年度的员工培训以饭店发展和岗位需求为目标，切实提高职工认识培训工作的重要性，积极引导职工自觉学习，磨砺技能，增强竞争岗位投身改革的自信心，培养一支服务优质、技能有特色的高素质员工队伍，努力使之成为新时期不断学习、不断提高的智能型职工。

以各部门为基本培训单位，贯彻营销服务理念和技能相结合的培训原则，组织实施岗位补缺、一岗多能的培训方法。拟在三个方面进行针对性的培训，不断提高职工的岗位技能。

## 1. 专业技能培训

(1) 管理工作的全新理念和思路，已成为包括管理人员在内的饭店职工迫在眉睫的知识需求。因此今年我们准备加大对管理人员专业知识的培训力度，继续输送部分中层干部参加旅游管理专业的考证培训，使饭店管理工作日趋正轨。

(2) 总服务台、房务中心以及餐厅等作为饭店优质服务的重要窗口，服务技能的欠缺和旅游外语水平的不足，势必会对饭店的经营工作起到至关重要的影响。因此，为提高以上各相关部门员工的服务技能和外语水平。今年我们将继续选派部分员工参加市旅委教育中心的外语b级证书的培训，并由获得合格证书的员工加紧对内各相关岗位员工的辅导培训，在条件许可的情况下，为他们提供练好外语会话的机会和条件。

在服务技能的培训中，则将外请和“内练”结合起来，加大力度，争取在工作培训两不误的情况下，顺利完成此项任务。

(3) 针对饭店目前机修技术水平普遍不强，紧缺技工（高低压电工、制冷工）严重匮乏等状况，虽然工程部内部也已实行“万能工”传帮带的现场培训，但关键工种无论从技术实际还是安全因素考虑，都必须经过专业考证的培训。因此，今年拟外派二名工程部员工参加高低压电工、制冷工和电焊工的技术考证培训。

## 2、新职工培训

新进职工是饭店经济活动中的新生力量，增强素质，砥练技能，使之尽快与发展迅速的饭店同步提高。根据“先培训、后上岗”，“边培训、边上岗”的原则，有计划有步骤地对新进职工进行循序渐进的岗位培训。把员工手册、安全知识、服务技能的应知应会作为基本的培训内容，经考核合格后准予上岗。

## 3、一专多能培训

“建学习型班组，当智能型职工”是20xx年饭店培训工作的主题。合理配置人力资源，培养一专多能的复合型人才是我们工作的抓手。因此，今年我们决定抓好三个方面的培训工作。

(1) 在客房部选送部分业务骨干到同类服务管理较先进的饭店进行相关知识的培训学习，以提高服务水平。

(2) 在客房部一线岗位率先施行同部不同种技能的跟班培训，以加强人才流动，解决应急情况下的缺员问题，同时也为职工全面掌握服务技能，争创一专多能的智能型职工提供必要的素能条件。

(3) 在工程部选送两名有基础的职工外出学习美工知识和dj技能，切实培养饭店工作必须的复合型人才。

希望各部门按此通知认真配合执行！

## 饭店工作总结和计划书篇四

工作计划是行政活动中使用范围很广的重要公文,也是应用写作的一个重头戏。机关、团体、企事业单位的各级机构,对一定时期的工作预先作出安排和打算时,都要制定工作计划。接下来小编为你带来饭店研发年度工作计划,希望对你有帮助。

时光荏苒[]20xx年已经结束,新的一年已经到来。回首过去的一年,感慨万千,很感谢xx餐饮管理公司再次给我一个充满自我挑战和魅力前景的合作机会,这对我来说是一个很好的工作平台,能带出一批高技术、高素质的厨师队伍是我工作能力地体现,只有努力的工作,拿出好的效益,才能回报公司领导对我的信任。十月份再次来到公司,到现在三个多月过去了,在这段时间内,我对菜品做了一次全面的调整,在公司的大力管理培训和大家的共同努力下,营运部的支持下,完成了公司下达的在年前完成现有菜品的规范化,统一化的任务!为此感谢门店各位同事的配合。下面就把我对明年即将开展的工作思路和安排分两部分做一个扼要的概述:

- 1、配合公司的全年计划,为明年迎接我们的旺季,在xx年2月底做好xx上市所有的准备工作,培训好厨师团队。
- 2、对每家门店的厨房菜品操作进行有效监督与指导,严格按照公司规定的.标准提高执行力。
- 3、通过专业化培训与管理,对我们的厨师技术力量进行合理储备,合理推出适合季节的新颖菜品,菜品的设计开发,是

我们厨师及公司适应市场需求，保持旺盛竞争力的本钱，菜品创新是餐饮业永恒的主题，做到真正的“会聚随心”，不时开发新品去适应市场的需求，为企业创造更大的发展空间和利润。

5、主动收集各门店基层了解到对菜品的意见和信息，做出及时相应的调整

6、xx下市前准备好xx年保留下来的特色菜品的上市工作，并根据xx年的流行趋势增加相应的新品种。

xx店在暂停营业半年后于xx年三月十八日将以全新的面貌重新开业，鉴于xx路的特殊情况，根据公司领导决定，这家店所经营产品将有别于其他几家分店，我们将以xxxxxxxxx--三大块为主，辅以其他门店销量较好的原有菜品，以原有菜品吸引新顾客，以新增菜品留住我们的老顾客，一部分店午市生意都很淡，但长寿路由于地理位置特别，我们将配合营运部把午市做好，如：推出简单快捷丰富的套餐和送餐为楼上公司员工服务。厨房作为整家餐厅的核心部门，现将整个计划做下安排：

1、通过对一些和xxx路店地理位置，周边主要消费群体，经营模式大概一致的店的考察，根据营运部领导给出的大致方针，结合我们的实际情况，在一月中旬将完成整个菜单的组成，包括午市套餐的搭配，到时候上报公司领导审核！

2、在xx年2月底进行厨房人员组建，本着节约人员成本的角度，厨房人员将由外聘主要岗位和其他门店抽调优秀厨房人员组成！外聘人员工资尽量做到和公司现有厨房a级员工一致。

3、菜单确定后，完成菜单所有菜品的标准化和规范化，并对厨房人员和前厅服务人员分别做全面系统的菜品知识培训！

- 4、了解原材料，调料的市场价格，根据对菜品毛利的要求核算，做出单个菜品的市场售价
- 5、针对xxx店，每月进行菜品试做，最终选择三道左右的成功菜品进行更换。再更换前期做好菜品标准化资料，并做好培训工作。
- 6、在11月初做好龙虾下市前的准备工作新的一年意味着新的起点、新的机遇、新的挑战，我决心再接再厉，努力打开一个工作新局面。

## 饭店工作总结和计划书篇五

- 1、喝绍兴酒，品妙香酥鱼。
- 2、妙香酥鱼，真好吃！
- 3、绍兴专享酥鱼，九州齐拥妙香。
- 4、江南水乡，酥鱼故里；妙香远播，人人称赞。
- 5、妙香酥鱼，味美健身；过嘴不忘，意犹忘返。
- 6、用心做的美味——妙香酥鱼。
- 7、口口鲜香，回味无穷。
- 8、不需要记住，一吃就知道——妙香酥鱼。
- 9、美妙滋味让你一吃忘不了，终身难忘——妙香酥鱼。
- 10、昔日荷下莲动，今朝齿甲留香。
- 11、妙极了！香极了！酥极了！鱼你分享妙香酥鱼。

- 12、江南美食哪里寻？绍兴赵妙香。
- 13、一口酥鱼，万家飘香。
- 14、赏青山绿水，品妙香酥鱼。
- 15、要吃酥鱼，我只选妙香。
- 16、人间妙香唯有酥鱼，上虞秘制其寿必续。
- 17、妙香酥鱼，口福，心更服。
- 18、一品妙香语，总念酥鱼香。
- 19、妙香酥鱼，酥香美妙好味道。
- 20、妙香酥鱼，吃出美丽赛貂蝉！
- 21、（妙）不可言，（香）气扑鼻，（酥）脆可口，（鱼）中新秀。
- 22、年度最雷广告语，不过吃过了才知道。
- 23、真正的美味留下的是无限回忆——妙香酥鱼。
- 24、绍兴妙，酥鱼香，绍兴酥鱼妙香传天下。
- 25、人中吕布，鱼中妙香。
- 26、品尽天下美味，独尊妙香酥鱼。
- 27、妙香酥鱼，自己吃过才能感受到的美味！
- 28、江南妙，妙香酥鱼更妙。

- 29、吃一口妙香酥鱼，享一世无忧无虑。
- 30、妙香酥鱼，香溢天下。
- 31、钓鱼不及食鱼乐，妙香酥鱼客满座。
- 32、品尽江南美味，只在妙香酥鱼。
- 33、妙香酥鱼，品奇酥，留其香！
- 34、妙香酥鱼，犹如江南美人，骨酥了才懂。
- 35、妙香酥鱼好味道，吃了还想要，品一次就知道。
- 36、香酥无比，回味无穷，耐人寻味——妙香酥鱼。
- 37、江南好，妙香酥鱼更好。
- 38、独特配方，奇香爽口——妙香酥鱼。
- 39、尝尽天下美食，却未尝妙香酥鱼，真遗憾。
- 40、素闻绍兴花雕美，哪及妙香酥鱼醉。
- 41、一鱼吃出天下香，除却酥鱼不是鱼。
- 42、览江南美景，品绍兴酥鱼。
- 43、天下美食选战，妙香酥鱼味冠。
- 44、妙香酥鱼，不得不尝的`人间美味。
- 45、妙香酥鱼入口，美味天下独有。
- 46、最美不过江南景，最妙不过香酥鱼。

- 47、江上往来人，但爱酥鱼美。
- 48、上有天堂，吃（下）有酥鱼。
- 49、“妙”不可言，“香”脆可口，“酥”肉软骨，“鱼”沈落雁。
- 50、亲亲的我来了，只带妙香酥鱼。
- 51、酥鱼尽在绍兴，一色二品三味。
- 52、源自乌篷船下的美味，绍兴妙香酥鱼。
- 53、绍兴酥鱼口感妙，香融中华名小吃。
- 54、妙香酥鱼真给力！亲们，你们还在hold神马？
- 55、江南美景看水乡，水乡酥鱼冠妙香。
- 56、上虞酥鱼鱼天下，妙香色香香万家。
- 57、借问妙香何处有，江南酥鱼美名扬。
- 58、妙香酥鱼，您得来一口！
- 59、妙不可言，香绕人间，酥鱼一绝。
- 60、美味酥鱼，你是我最好的朋友。
- 61、妙香酥鱼妙香酥，其他美味不在图！
- 62、江山美景赏不尽，妙香酥鱼品不腻。
- 63、正是江南好风景，妙香酥鱼恰逢君。

## 饭店工作总结和计划书篇六

“甲·鱼映像湘菜制造”是一家向中高端客群提供以甲鱼、蛇类、鱼头为主打的精品湖南菜品的时尚餐厅，人均消费在180元—280元之间，主要以周边写字楼商务客、各大院校、政府企事业单位、小区公寓白领阶层等人群为消费目标。

餐厅以以甲鱼为核心制作内容，辅以蛇类、鱼头，真正展现湘菜原本口味浓郁，醇厚特色，实现“回归农家原味的奢华”这一返璞归真之理念。菜品物美价廉，物超所值；风格标新立异，引领潮流；餐厅环境优雅舒适、清新时尚，充满活力、激清无限的氛围。

现在餐厅特征集“甲·鱼映像湘菜制造”广告语，要求广告语要以“回归农家原味的奢华”之类返璞归真理念进行构想；和餐饮业结合考虑，贴切，有震撼力；精炼，过目不忘，朗朗上口（附上创意说明）。

经过举办征集活动，现将部分精彩应征作品予以展示，以供品鉴（仅限参考）：

- 1、湘约农家，品鉴生活！
- 2、甲鱼映像，领导健康食饮新潮流！
- 3、酸辣潇湘，味道中国。
- 4、甲·鱼映像，饮誉湘江！
- 5、美食用心品味，真情让心陶醉。
- 6、甲鱼映象：新滋味，心知味。
- 7、湖光山色，水府人家——尽在湘菜·甲·鱼映象

- 8、甲·鱼映像，湘菜食尚新颠峰。
- 9、什么才是人间美味·湘味甲鱼。
- 10、臻湘味，好想家。
- 11、甲·鱼映像甲天下，农家原味享奢华。
- 12、聚甲鱼映像，品原味湘菜。
- 13、幸福的嘴，纯粹的味——甲·鱼映像。
- 14、原味湘风，尽享奢华。
- 15、甲·鱼映像，映出浓郁湘味；湘菜制造，制出珍馐佳肴。
- 16、食现魅力，甲鱼尽显！
- 17、田园风，地道味。
- 18、满园沁湘皆甲·鱼映象。
- 19、甲·鱼映像湘菜制造，将你引回昔日的好时光！
- 20、田园美景品“甲·鱼”，对酒当歌悦人生！
- 21、湘味来袭，诱惑舌头一起跳舞。
- 22、不经意间，我吃到了人间极品，湘味甲鱼。
- 23、田园湘菜，美味佳肴，口口流尚。
- 24、甲·鱼映像·甲天下。
- 25、跃龙门，甲天下。

- 26、君称甲，湘之鱼。
- 27、甲·鱼映像奢华，湘菜制造味（唯）美。
- 28、甲鱼臻味，湘菜至尊——甲·鱼映像湘菜制造。
- 29、甲·鱼映象邀你共享湘菜美食。
- 30、甲·鱼映像，引领湘菜新理念。
- 31、给予平常价，尽享味奢华。
- 32、三湘印象，甲鱼流传。
- 33、湘味甲鱼，满足你挑剔的口味。
- 34、甲园飘湘（香），鱼（余）味农家。
- 35、一品甲·鱼湘天下。
- 36、尝不尽的美食，道不完的湘情。
- 37、愿为（原味）农家“鱼”，丢盔卸“甲”。
- 38、食尚先锋，国色天湘。
- 39、食出美丽，尽在甲鱼映像！
- 40、吃到情深处，湘菜味更浓。
- 41、食在草根，品在精华。
- 42、原生态甲鱼，原生态湘菜。
- 43、桂林山水甲天下，鱼映湘菜甲湘西！

- 44、好味道，真口福。
- 45、甲鱼，家“湘”的映像。
- 46、传统湘菜，美味甲鱼。信念湘菜，余味留香！
- 47、回归农家原味的奢华。
- 48、甲·鱼映像，湘菜新印象。
- 49、甲·鱼映像：湘辣情，甲天下。
- 50、农家味道佳，甲·鱼映天下。
- 51、食尚湘菜，为你而来……
- 52、甲·鱼映像，味甲天下。
- 53、乡“湘”土的’味道，舌尖的舞蹈。
- 54、“湘”情道不尽，“湘”味品不尽！
- 55、甲鱼映像，品鲜菜色隆重上市，敬请品尝。
- 56、奢华的享受，极品的味道。
- 57、湘味来袭，诱惑你的胃。
- 58、甲·鱼映像，湘乡香！
- 59、鱼甲天下，湘菜飘香。
- 60、烹湘农甲鱼，宴天下英秀！
- 61、田园湘菜甲天下，山水制造鱼为先。

- 62、湘味来袭，让舌头一同跳舞。
- 63、香（湘）满天下，誉（鱼）满天下。
- 64、甲鱼映像——湘肴独醉。
- 65、湘的有滋味，诱惑你的胃。
- 66、湘江甲鱼鲜天下，农家客去蛇骨香。
- 67、享受田园乐趣，品尝自然美味。
- 68、鱼蛇湘，甲天下。
- 69、原味拔萃，不难——甲·鱼映像湘菜制造。
- 70、原味湘风，奢华毕现。
- 71、甲·鱼映像湘菜制造。
- 72、浓湘情，享淳朴人生。
- 73、盛世经典，自然风味，为看过世界的人量身定做！
- 74、天下一甲，物美价廉。
- 75、朴实农家的美味，不是宫宴更胜宫宴！
- 76、湘西炉火纯，独烹甲鱼香。
- 77、感受领袖家“湘”菜，品味甲鱼真“元”味，甲·鱼映像是首选！
- 78、超值餐饮服务，完美“上帝”享受。

- 79、甲·鱼映像奢华，湘菜制造原味。
- 80、一看二闻三品味，美味还是甲——鱼好！
- 81、甲·鱼映像湘菜制造——创造中国湘菜“原·生”之美。
- 82、巅峰味觉，世界品我。
- 83、甲鱼映像，食现健康！
- 84、香约农家奢华，香遇湘鱼美味。
- 85、品潇湘甲味，鉴城市生态
- 86、中国最具湘土湘情（结）的餐厅。
- 87、约会生态湘菜味，尽享“湘”美甲——鱼纯！
- 88、湘菜航母，鱼甲食府。
- 89、乡里乡亲，甲·鱼温馨。
- 90、甲鱼映像，美丽显像！
- 91、湘菜香中华，甲鱼甲天下。
- 92、甲·鱼户晓湘菜味，影像中国一品香。
- 93、湘菜三千，我只取甲·鱼品——甲·鱼映像湘菜制造。
- 94、农家小舍甲鱼香，湘菜制造甲天下。
- 95、湘鱼味甲，鱼香满天。
- 96、甲·鱼映像：梦湘鱼，甲天下。

- 97、湘情最珍贵，湘味最难忘。
- 98、湘家珍滋味，食尽新感觉。
- 99、鱼，河鲜美！甲，海真鲜！
- 100、湖光山色甲天下，水府人家风光好（美、佳）。
- 101、甲·鱼户晓湘菜味，影像中国自然香。
- 102、至珍至湘至农家，至美至香至奢华。
- 103、湖光山色，水府龙宫——尽在湘菜·甲·鱼映象
- 104、我们的厨师知道你的舌头在想什么。
- 105、富“甲”天下客，畅“湘”四海情。
- 106、美食每客，甲·鱼映像。
- 107、农家原味享奢华，甲·鱼映像甲天下。
- 108、美味升级，让湘菜更加湘菜。
- 109、人生百味，精华所在！
- 110、富“甲”天下鲜，“湘”飘四溢客。
- 111、最湘情，最食尚。
- 112、城里的“湘”味盛宴！
- 113、品甲鱼印象，抒浪漫情怀。
- 114、一点激情，一点热辣，一点心动，一点关怀。

115、甲·鱼户晓，湘菜原味。