

最新火锅店长月工作计划(优质5篇)

计划是一种为了实现特定目标而制定的有条理的行动方案。计划为我们提供了一个清晰的方向，帮助我们更好地组织和管理时间、资源和任务。以下我给大家整理了一些优质的计划书范文，希望对大家能够有所帮助。

火锅店长月工作计划篇一

1. 本店属于餐饮服务行业，名称为自助火锅店，是合伙合资企业。主要经营：狗，羊，鸡，鸭，鱼等等火锅；副营的食品有：海鲜，卤肉，卤菜等等。
2. 自助火锅店位于华宁路商业步行街，开创期是一家中档火锅店，未来将逐步发展成为品牌连锁店。
3. 都市快餐店的所有者是合股者三人，厨师一名，服务员一名，二人均有3年的餐饮工作经验，以我们的智慧、才能和对事业的一颗执着的心，一定会在本行业内独领风骚。
4. 本店需创业资金8万元左右，其中2万多元已筹集到位，剩下6万元向银行贷款。

二、经营目标

1. 由于地理位置处于商业街，客源相对丰富，但竞争对手也不少，特别是本店刚开业，想要打开市场，必须要在服务质量和产品质量上下功夫，并且要进一步扩大经营范围以满足消费者的不同需求。短期目标是在华宁路商业步行街站稳脚跟，1年内收回成本。
2. 本店将在2年内增设2家分店，逐步发展成为一家经济实力雄厚并有一定市场占有率的火锅连锁店，在众多火锅品牌中闯出一片天地，并将成为餐饮行业的知名品牌。

三、市场分析

1. 客源：自助火锅店的目标顾客有到华宁路商业步行街购物娱乐的一般消费者，约占50%；附近的酒店，宾馆；娱乐场所；商店工作人员、小区居民，约占50%。客源数量充足，消费水平中低档。

2. 竞争对手：

自助火锅店附近共有4家主要竞争对手，其中有门面的2家，其它2家为地摊式的大排挡。这4家店经营期均在1年左右的时间。前面2家餐店，价格较贵，客源泉稀疏。另外2家大排挡卫生情况较差，服务质量较差，就餐环境拥挤脏乱。本店抓住了这4家餐店现有的弊端，推出“物美价廉；服务至上”等营销策略，力争在激烈的市场竞争中占有一席之地。

四、经营计划

1. 火锅店主要是面向大众，因此菜价不太高，属中低价位。

2. 考虑到时间及人员方面不够；本店暂时的经营时间以晚上为主。

3. 开业期间本店实行优惠活动；送出优惠卡，凡再次光顾本店的顾客；本店将实施打折优惠。

4. 随时准备开发新产品，以适应市场的变化与需求，如本年度设立目标是：“打造自己的品牌；推出主打火锅”。

5. 经营时间：下午4点到晚上2左右。

6. 对于以上计划，我们将分工协作，各尽其职。我们将会 在卫生、服务、价格、营养等方面下协夫，争取获得更多的客源。

五、人事计划

应聘者持《招用职工登记表》并附入个人资料来本店面试。

2) 经面试，笔试，体检合格者，与其签订劳动合同（含试用期）。

1) 制定培训计划，确定培训目的，制定评估方法。

2) 实施培训计划，贯彻学习《劳动纪律》和各种规章制度。

3) 考核上岗，对于不合格者给予停职学习，扣除20%工资，直至合格为止。若3次考试及不合格者，扣除当月全部工资和福利。

六、销售计划

1. 开业前进行一系列宣传企业工作，向消费者介绍本店“物美价廉，服务至上”的销售策略，还会发放问卷调查表，根据消费者的需求，完善本店的产品和服务内容。

2. 推出会员制，季卡、月卡，从而吸引更多的顾客

七、财务计划

本店内所有帐目情况必须及时入帐，支出与收入的钱款必须经由会计入帐或记录后方能使用，记帐使用复式记帐法，以科学的方法进行管理，以免帐务混乱，每日的收入应进行及时清点，所有点菜的菜单及收款的凭据必须保存并一式两份，以便核对及入帐。店内所有的物品属店内的固定资产，不得随意破坏或带走，每月的总收益，除去一切费用，剩下的存入银行；如果经过每月的结算后，收入比计划高，将适度调整工资，以调动大家的工作热情，如发现在工作中无故破坏饭店的财产，将从责任人的工资或奖金中扣除。

1) 本店固定资产 () 万元

桌椅 () 套

营业面积 () 平方米

冷冻柜 () 台

灶件若干

2) 每日流动资金为多少万元

(主要用于突发事件以及临时进货)

3) 对于帐目, 要做到日有日帐, 月有月帐, 季有季帐, 年有年终总帐, 这样企业的盈亏在帐面上一目了然, 就避免了经营管理工作的盲目性。

注: 因刚开业, 所以在各种开销上要精打细算, 但要保证肉类及蔬菜的质量, 尽量把价格放低。

火锅店长月工作计划篇二

火锅厨师长岗位职责火锅厨师长直接对执行总经理或经营副总负责, 负责主持厨房的组织、领导、业务管理工作。随时处理厨房发生的问题, 并及时向执行总经理或经营副总汇报. 1、制定每一时期厨房工作计划、成本预算等。并以此为依据制定可行实施细则, 有效控制成本, 保证毛利。

2、及时了解客人口味及用餐方式的变化, 修订菜单, 使之更符合市场要求, 满足顾客需要。

3、负责厨房的劳力调配和班组之间的协调工作, 了解员工情况, 根据每个员工的特长安排工作, 随时根据工作的繁简,

任务轻重对厨房人员合理搭配。

4、负责火锅底料配方用料的研发，制定兑锅的标准用料，确保火锅的独特风味。开发风味火锅及菜品，满足顾客需求。

5、准确掌握原料库存量，合理安排原料的使用，监督各道生产工序，避免浪费，及时进行货物清理，严格控制成本。

6、负责指导主管和厨师的日常工作，搞好班组间的协调，执行工作纪律和行为准则及时解决工作中出现的问题。

7、负责厨房卫生工作，抓好环境卫生、食品卫生和个人卫生、督促各小组严格执行《食品卫生法》和厨房的各项卫生制度，检查食品、餐具用具和厨师的个人卫生、杜绝发生食物中毒事件。

8、每天亲自参与验收原材料，杜绝不合质量标准 and 价格标准的原材料入厨房。

9、负责厨师的培训、考核工作、加强岗上培训和技术交流，力求菜品的标准化和规范化。

10、检查监督厨房各种设备的安全使用和保养。

11、负责厨房的考勤，完成执行总经理或经营副总交派的其它工作。

火锅店长月工作计划篇三

火锅店厨房各部门职能与各岗位职责

一) 岗位职称：行政总厨

报告上级：总经理或副总经理

督导下级：厨房全体员工

同相关部门联系：销售部、财务部、工程部、人事部、餐厅部、采购部

素质要求：

(1) 文化程度：具有普通院校大专以上或同等学历。

(2) 专业知识：具有餐饮专业知识，通晓烹调学、食品营养卫生学，熟知餐饮相关的法律法规和制度，且具有计划、监督、营销、人事、服务、工资、食品成本控制、保养和卫生的相关知识。

(3) 任职经验：有5---10年厨房管理工作经验，知晓食品加工全部过程。

(4) 其它要求：懂得厨房的布局、规划、前期工程设计，具有较强的管理能力、社会活动能力、领导能力、协调能力、业务开拓能力、计算机应用能力、实际工作能力及严谨的工作态度和高度的责任感。

主要职责：

(1) 制定本部各项规章制度，健全完善内部管理。

(2) 制定年度、月度的营业计划，领导全体员工完成各项工作任务 and 经营指标。

(3) 分析年度、月度经营状况，严抓成本，推广食品销售，根据季节性市场变化制定促销计划，编制菜单。

(4) 控制食品标准，正确掌握毛利率，加强物料管理，降低费用，增加赢利率。

(5) 抓好食品卫生和安全生产工作，贯彻执行餐饮各项卫生制度，加强消防培训，提高员工卫生、消防安全意识，确保各部位的安全。

(6) 积极联系各部门，配合各部工作，督导员工养成互帮互助的作风，为店的整体建设做出贡献。

注意事项（补充说明履行本岗位职责需注意的问题）：

(1) 经常性的检查设备、设施的保养与维修，使之处于完好的工作状态，并合理使用，防止意外事故发生。(2) 抓好员工队伍的整体建设，熟练掌握员工的思想状况，工作表现及业务水平，加强员工职业道德教育持之以恒的培训、考核和选拔人才，组织各种活动，激发员工的工作积极性，加强集体凝聚力。

评估标准：

(1) 各项规章制度与内部管理完善。

(2) 年度与月度工作计划切实可行。

(3) 食品成本控制得力，毛利控制在正常范围。

(4) 与季节市场变化相匹配的促销计划为酒楼赢得利润。

(5) 确保食品卫生和安全生产。

(6) 员工队伍建设取得显著成效，通过培训选拔人才，提高战斗力。

070

年度与月度经营分析切合实际，并对以后工作提供决策依据。

（二）岗位职称：楼面总厨

报告上级：行政总厨

督导下级：各岗位主管

同相关部门联系：餐厅部、采购部、财务部、销售部

素质要求：

（1）文化程度：高等院校烹调专业毕业。

（3）任职经验：具有3年以上厨房管理工作经验。

（4）其它要求：

无私、心想集体、不计个人。

主要职责：

（5）健全食品质量检查制度和食品质量事故的奖惩制度，视其责任大小及损失程度做出处理及整改。

（6）每周二与采购部门有关人员一起巡视市场，了解市场原料价格情况，发掘新产品，不断开发新潮菜点，使酒楼菜点满足消费者的需求。

（8）配合行政总厨，完善内部管理，配合各部门提供一流的饭菜，做好设备物料保养，具有高度的生产安全意识，防范意识。

注意事项（补充说明履行本岗位职责需注意的问题）：

（1）熟知各种原料的产地、性质、加工烹制方法，全面掌握菜品的生产工艺，并且有技术创新能力。

(2) 对厨房设备设施的安全性，正确操作方法全面了解，发生事故能正确及时无误的处理、解决。

评估标准：

(1) 能及时发现工作流程及员工思想上的问题并果断采取措施，防止问题的扩大，避免造成不良影响。

(2) 严把原料验收与出品质量关，发现问题及时解决。

(3) 合理控制原料成本。

(4) 不断开发新菜点。

(5) 内部管理完善。

(6) 设备保养得当，能够保证安全生产。

(三) 岗位职称：主管

报告上级：楼面总厨

督导下级：厨师及厨工

同相关部门联系：餐厅部、采购部、工程部

素质要求：

(1) 文化程度：中等专业技术学校烹饪专业或同等学历。

(2) 专业知识：接受过餐饮烹调的专业培训，懂得成本核算，物料管理。

(3) 任职经验：有一定的厨房管理工作经验。

(4) 其它要求：

a□熟知餐饮业的各项法规及部门各项规章制度；

b□有高度的主人翁责任感和严谨的工作态度、良好的人际关系□ c□有一定的组织能力、坦荡的胸怀，对人对事公正无私，不计个人利益。

主要职责：

(1) 听从上级的督导，完成交付的各项工作任务。做好员工的思想工作；

(2) 负责所辖范围的日常管理工作及全面性的技术指导；

(6) 配合厨师长做好验收及检查各部位的原料储存情况；

(8) 掌握食品储存质量、数量情况，协助有关部门的盘点工作。

注意事项（补充说明履行本岗位职责需注意的问题）：

(1) 能正确熟练的操作设备、设施，并知地点，并能合理保养、简单维修。

(2) 严格执行卫生制度，安全条例，下班前严查水、电、油、气的关闭是否安全。

评估标准：

(1) 岗位人员调配合理，能够做到人尽其才，员工思想稳定。

(2) 见习生的岗位技术培训效果显著，达到岗位考核标准要求。

(3) 能够及时掌握宾客对菜品的反馈信息，并果断采取措施，

提高菜品质量。

(4) 每日原料清点、销售记录、申请购货、原料领取等各单据填写认真，无遗漏。

(5) 对各部位原料储存的质量、数量等了如指掌。(四) 岗位职称：后锅

报告上级：主管

督导下级：打荷、砧板厨师

同相关部门联系：餐厅部、采购部

素质要求：

(1) 文化程度：中专或高中以上学历。

(2) 专业知识：受过餐饮专业培训，精通一种菜系的制作工艺。

(3) 任职经验：受过烹饪专业训练，并具有业务创新能力。

(4) 其它要求：

a熟知餐饮业卫生法规。

b具有较高的职业道德水准、吃苦耐劳，能与同事和平共处，具有较强的敬业精神。

火锅店各岗位职责

经营一家火锅店需要招聘各个岗位的工作人员，每个岗位都有自己的工作和责任，为让火锅店正常运行，必须明确每个岗位的职责。下面就从火锅店管理人员，基层员工，和厨师

三类分别介绍各岗位人员的职责。

火锅店管理人员岗位职责 1、火锅店主管岗位职责

(1) 认真贯彻火锅店经理的意图，积极落实各个时期的工作任务

和日常运转工作。

(2) 具有为火锅店多做贡献的精神，不断提高管理，业务上精益求精。

求精。

(3) 拟订本火锅店的服务标准、工作程序。

(4) 对下属员工进行定期业务培训，不断提高员工的业务素质和服务技巧，掌握员工的思想动态。

服务技巧，掌握员工的思想动态。

(5) 热情待客，态度谦和，妥善处理客人投诉，不断改善服务质量，加强现场督导，营业时间坚持在一线指挥，及时发现和纠正服务中产生的问题。与客人建立良好的关系，并将客人对食品的意见转告厨师，以改进工作。

量，加强现场督导，营业时间坚持在一线指挥，及时发现和

纠正服务中产生的问题。与客人建立良好的关系，并将客人

对食品的意见转告厨师，以改进工作。

(6) 严格管理本火锅店的设备、物资、用具等，做到账物相符，保持规定的完好率。

(7) 抓好餐具、用具的清洁卫生，保持火锅店的环境卫生。

辅导，搞好现场培训，并带领属下员工严格按操作规范进行接待，遇有重要客人要亲自服务。

(3) 熟悉菜牌、酒水牌，熟记每天供应的品种。

(4) 抓好员工纪律、服务态度，了解员工思想情绪、业务技术

平和思想作风。

(5) 落实每天卫生工作计划，保持火锅店。

(6) 开餐前检查餐台摆设、台椅定位情况、餐前准备，开餐后检

查服务员的站位，收餐后检查上柜内餐具备放情况。

(7) 当值领班检查厅、门、电开关、空调开关、音响情况，做好

安全和节电工作。

3、火锅店经理岗位职责

(1) 负责制定火锅店年度、月度的营业预算，分析和报告年度、月度的经营情况。

(2) 推广餐饮销售，根据市场情况和不同时期的需要，制订促销

计划。

(3) 负责定制服务标准和操作规程。检查管理人员的工作和服务

人员的服务态度以及服务规程、规章制度的执行情况，发现问题及时纠正和处理。

加利润。

(5) 制定服务技巧及烹饪技术培训和考核制度，定期与厨师

长研究新菜点，推出新食谱，并针对性地组织服务人员和厨师外出学习。

(6) 熟悉和掌握员工的思想状况、工作表现和业务水平，注意培

训、考核和选拔人才，通过组织员工活动，激发员工的工作积极性。

(7) 抓好设施设备的维护保养工作，使用之处于完好状态，并且

加强日常的管理，防止事故发生。

火教育，确保火锅店，厨房，库房的安全。

(9) 负责核查审批本部门使用的物资用品。

(10) 负责制定各项经营、管理的新计划和新措施。

火锅店基层员工岗位职责 1、火锅店收银岗位职责

(1) 执行财务及火锅店经理的工作指令，向其负责并报告工作。

(2) 熟练掌握各种经营品种的价格，准确开列发票账单。

(3) 按照规章制度和工作流程进行业务操作。

(4) 保管好账单、发票，并按规定使用、登记。

(5) 熟悉掌握收款机的操作技术，熟悉收款业务知识和服务规范。

(6) 熟悉火锅店优惠卡、优惠卷、咖啡卷、套餐卷的使用规定、消费项目（烟、酒等除外）可打折范围和领导批免权限。

(7) 每天核对备用周转金，不得随意挪用，借给他人；对每天收

入的现金必须做到日结日清，“长缴短补”，不得“以长补短”，发现长短款必须及时查明原因，及时向财务汇报。

(8) 完成当班营业日报，财务报表。

(9) 当班结束后，认真签阅交接班登记簿，及时交接当日营业款

项、当班报表、账单，明确当天应处理的业务。

(1) 服从领班安排，做好开餐准备工作。

(2) 开餐后，按服务程序与标准为客人提供优质服务，点菜、上

菜、派菜、酒水服务，结账。准确了解每日供应菜式，与传菜组密切配合。

(3) 关心特殊客人及儿童，按其相应的标准提供服务。

(4) 尽量帮助客人解决就餐过程中的各类问题，必要时将客人问

题和投诉及时反映给领班，寻求解决办法。

(5) 客人用餐完毕，要征询客人意见，做好记录并向上级反映。 ， 3、火锅店传菜员岗位职责

(1) 负责开餐前的传菜准备工作，并协助值台服务员布置火锅店

和餐桌、摆台及补充各种物品做好全面准备。

(2) 负责将厨房烹制好的菜肴食品准确及时地传送给火锅店值

台服务员。(3) 负责将值台服务员开出的并经收款员盖章的饭菜订单传送

到厨房内堂口。

(4) 严格把好饭菜食品质量关，对不符合质量标准的菜点有权拒

绝传送。

(5) 严格执行传送菜点服务规范，确保其准确迅速。

(6) 与值台服务员和厨房内堂保持良好的联系，搞好前厅和厨房的关系。

(7) 负责协助值台服务员做好客人就餐后的清洁整理工作。

(8) 负责传菜用具的清洁卫生工作。

(9) 积极参加各种业务培训，提高服务水平，完成上级交界的其
他任务。

火锅店厨师岗位职责

中餐厅厨房岗位责任 1、总厨的职责

1. 1负责出品部门的全面工作，抓好职工的政治思想，做好劳动力调配，对下属员工做到心中有数，每天定时到各生产部门巡视检查食品质量，密切联系各大厨，发现问题及时解决。听取宾客的意见，经常和餐厅保持联系，不断改进出品部的食品质量。

1. 2负责组织和指挥烹饪工作，检查各种大型和重要的宴会的货源，以及技术力量量的安排。控制食品质量和采购货源的请购计划，掌握各部门的成本核算。

1. 3定期个性菜牌及推出新菜式，坚持先试菜后出售的原则，建立菜式品种档案。

1. 4每周召开各生产部门正、副大厨有关食品的专题会议，听取各部门大厨的汇报，传达部务会议有关食品质量的精神，根据所收集的意见及时提出整改方法。

1. 5健全食品质量的检查制度和食品质量事故的扣罚制度，视其责任大小及损失作出处理及整改。

1. 6每周与供应采购部有关人员一块巡视市场，了解市场价格行情，发掘新鲜食品原料。

2. 1配合总厨抓好管理工作。做好劳动力的调配及生产安排工作。2. 2负责本部门的日常工作和全面技术管理，食品质

量检查和监督，并负责指挥出品现场。

2. 3严格按照出菜的程序上菜，对每一个食品进行目测或试味，合符标准的食品才可出售。对不合标准的食品作技术处理或重做。2. 4控制食物成本，合理使用各种原材料。

2. 5认真做好各项出品记录，建立客人投诉档案。

2. 6经常与餐厅方面保持密切的联系，听取宾客的意见，不断改进工作，满足客人的需求。

2. 7严格执行卫生管理制度，注重设备的维修保养及安全、防火工作。

2. 8做好进度工作和总结，每年物资领用计划。3、采购员的职责

3. 1上班清理好办公台上的用品，注意自身的仪容。

3. 2接待来访业务单位要热情有礼，讲话注意分寸，保守企业秘密，签定合同一定取得经理及总经办同意。

3. 3经常到前台和仓库了解商品销售情况，以销定购。积极组织适销对路的货源，防止盲目进货，尽量避免积压商品，提高资金周转率。

3. 4协助经理积极介绍商品，开展商品的调拨工作，如有积压商品，要主动多推销，尽量避免损耗霉变，减少商品损失。

3. 5要勤跑、勤联系，多到其他地方了解商品行情及经营方法。每次外出联系业务要作好记录，回来须整理好当天的来往单据，及时把购货的数量、单价及市场上的零售价提供给总经办。

火锅店长月工作计划篇四

1、经济发展对火锅的影响，其中包括了消费者对火锅需求的增加、现有火锅存在着各种档次火锅店的结构性矛盾、社会发展和国家政策措施为餐饮行业发展起着巨大的推动作用、客观环境的变化和消费的不稳定等几大方面的因素。

2、传统因素对火锅的影响，其中包含了火锅的历史性、广泛性、文化性、独特性等。

3、周遍环境对火锅的影响，包括政策环境，如开办地的治安状况、职能部门的效率等，基础设施，如道路交通、停车位置、水电气供应、通信网络、采购途径、消费人群、金融、卫生、劳动等与经营密切相关的配套设施，措施优惠，如：税务、各类收费、租金、人才引进等方面是否有优惠政策。

二、客源分析

1、服务对象分析：

消费者的职业特点：一般学生、民工、普通工薪阶层，与高级白领、公务人员，他们的消费习惯和消费档次是不同的。

消费者的年龄特征：如老年人喜爱清淡型，年轻人偏好重味型等

消费者的地区和民族特征不同地域、不同民族的人们对于火锅的锅品要求千差万别，应当加以区别。

当然，由于火锅的相互渗透性、交杂性，很多火锅已经被改良、创新，适合大多数人的口味，具有共性了，但是对于消费者的分析必不可少。

2、顾客消费行为分析：

消费是一个综合概念，消费行为包括消费水平、消费结构、消费方式和消费习惯。

消费习惯体现在对就餐环境、氛围、品派、风味、经济等方面形成的习惯。

3、顾客消费特征分析：

不确定性：大部门顾客是流动的，小部分是确定的，因此选址要合理。

随机性：顾客数量多、差别大，对火锅的消费具有选择性，因此要把握火锅发展动态，及时调整口味，改进创新。

灵活性：之是由成功的品派所决定，以顾客就餐的频率和回头率为标志。

引导性：调整经营策略、成功的广告运做等，都会对顾客的消费产生一定引导。

三、火锅市场的划分：

a□划分要求：

3、具有稳定性，市场划分后，只要符合实际就大胆开拓，制定长期计划，占领失常。

b□划分种类：

1、地理位置；火锅店的地域性对其经营有较大的影响，要充分了解火锅地理因素。同一个区域，不同的店和锅品服务于不同的消费群体，而同一店和锅品到了不同地域³也会有变化。

2、人口分类：受人们的居住、文化、宗教、民族等因素的影

响，对火锅的消费有差异，对品种、档次、目的均有不同。不同层次的消费群，对档次、品种要求也不同。

3、顾客区分：除了考虑顾客的职业、收入外，还要分析其动机，是传统节俭形、经济实惠行、新潮冲动形，还是豪华张扬形，才能取得实效。

4、行为分析：将顾客分为常客、一般客人、流动散客、新客等等，这与火锅店质量服务水平、顾客的信赖等有关。

四、火锅市场的定位

1、火锅市场定位的分析，有着不同的标准：

按档次分高中低档或豪华店风味店大众店自助店等

按功能分特色火锅快餐火锅小火锅滋补火锅

按来源分川味火锅蒙古火锅宫廷火锅老火锅等

按经营分品牌火锅餐厅火锅自助火锅火锅吧

开店前要根据这些标准，结合自身特点，选择自己经营的品种。

c□品派垄断法：独特的锅品、独特的配方、专利火锅产品，可用较高的价格经营火锅，但品种的风味特色要保持不变。

d□大众化法：以大众火锅品种、大众化价格低价供应，以薄利多销为主。

五、火锅店类型

1、自助型：

自助型火锅店是将火锅原料（生料和半成品等）与餐具全部放在火锅厅的某一区域，由客人自行选用，服务人员较少的火锅店。此类火锅除了有着随意性、自由性的特点外，还拥有较大的选择性，感到较大的满足感。自助型火锅店具有布局上实行开放式、以大厅为主，锅品上以一二个品种为主、品位大众化为好，价格上采取每人限定金额消费，服务上比较灵活、服务人员较少，顾客的参与性和自我满足感得到体现，讲究原料及菜肴的丰富性、又避免浪费，充分利用空间与顾客的运动性等特点。

2、大众型：

大众型火锅店是火锅店中的主力军，其数量最大。经营品种比较单一，原材料以中低档为主，风味以当地大多数人可以接受的口味为主。这类火锅店以自身的特点、规模、档次、服务的区别，在顾客中各有自己的地位形象，有自身的独有特点，价格适中与火锅成本较低和风味大众化关系密切，座位率与周转率较高。大众型火锅店具有价格与大众化结合，经营方式灵活多样，服务对象面对大众消费者、经营管理方法结合自身实际等特点。

3、风味型：

风味型火锅店是体现独特的饮食文化，具有浓郁的地方风味、品种比较单一、但影响很大的火锅店，往往具有一定的代表性，是历史性、地域性、民族性的综合反映。此类火锅品种比较定性，汤卤比较固定，服务有一定特色，风味得到公认，风味型火锅店具有布局与装修有丰富主题与内涵，顾客能感受到独特的文化熏陶与情调，吃与乐结合、参与性强，展示某种有特殊意义的活动，气氛轻松和睦等特点。

4、豪华型

豪华型火锅店在某一区域均有较高的声誉，装修设施齐备，

环境优美，在火锅制作方面十分讲究。除了具有一般火锅店的特点外，其独特之处为价格较高，高质量的火锅、高超的服务及就餐环境相统一具备高级烹饪和服务人员，其服务对象以高收入者居多。豪华行火锅店具有高价与火锅成本、服务水平、就餐环境融为一体，火锅产品与技术高度统一，服务对象稳定与社会形象突出，管理到位、制度完善等特点。

六、火锅店经营形式

1、合伙经营

此类火锅是有几个人分别出资、或分别出技术、设备、营业场地、资金等联合开办火锅店，进行经营。在经营上一般也不受其他餐饮企业牵制，遇到各种困难问题，由合伙人一致协商解决，其优点有：在达成经营共识的前提下，解决开店遇到的如资金、技术、经营品种等问题，可以发挥各自优势，团结互助，形成合力，可以互相制约，弥补不足之处，建立监督机制，与市场联系紧密，信息较多，可以随时调整经营品种，把握市场动态，紧紧跟消费需求。其不足之处为：合伙人容易产生矛盾和纠纷，其中一个合伙人不负责任或脱离合伙关系，经营便容易受到影响，甚至造成直接经济损失。因此要采取合伙人经营火锅店，需要达成共同的经营意识，具有较高的素质，要订立合伙经营协议书，明确责权及利润分配等。

2、独立经营

此类火锅店的经营一般不受其它餐饮企业的制约，独立选择自己的经营品种，一般规模较小、费用较少，利润不高，资金来源以独资、入股、贷款为主。这种形式在市场上占主要地位，其优点有：能根据市场的发展变化作出对经营品种、策略的调整与适应，以满足消费者的需要；能保持自身的火锅特色，并按照市场要求调整和创新锅品；员工关系比较密切，管理比较直接，利于调动积极性。其不足之处为：由于

规模较小，经营品种单一，可能会受到大型火锅企业的冲击，在市场竞争中经不起风浪，发展潜力不大。因此要采取独立经营方式开办火锅店，必须要有独特的火锅品种、较好的口碑、比较充足的资金等。

3、特许经营

特许经营作为一种先进的经营方式，也是现代餐饮业的主要经营形式，其优点和效果十分明显。一个火锅企业计划实行特许经营时。具体方法措施包括：多种形式进行连锁加盟，对火锅企业的品牌要素进行注册，成立统一的管理机构；管理规范化，清理净化市场，开展连锁配送等。实行特许加盟时应该注意几个关键问题，其一是找准市场的需求定位；其二是由点到面，全面开花，其三是抓好人力资源。

七、火锅店的选址

1、火锅店选址的区域因素

在选址之前，必须要选择一个便于经营和发展的区域，这是选址的前提，在选址时要考虑到经济发展水平、文化教育影响、市场竞争状况、规划位置特点、软硬件环境是否优越等各方面的因素。

2、火锅店选址的原则

第三要环境配套到位。外部环境要形成气候，火锅店其他餐饮要混合经营，如餐饮一条街，火锅城，同时提倡自身综合配套，各种经营结合，形成规模效益。

第四要科学预测赢利，在开业的前中要结合各种因素，对一定时期的销售额与毛利进行分析，预测赢利与效益。另外还可以用经验判断店址的选择。

3、火锅店的选址与布局

确定选址原则后，在实施要结合以下几点：选择商业网点集中的地方、人口聚集处、交通便利的地方、具体位置、同行聚集地、特殊口岸，布局上也应当考虑以下思路：扩展性、聚集性、竞争性、多行业协调性。

八、火锅店的名称与设计

1、名称与设计原则

2、名称设计基本规律

一是字体讲究整体效果好，好认好读好记，二是发音响亮有韵味，富于节奏，三是字体本意与寓意结合。

3、名称设计基本要求

九、火锅店的装修

火锅店的装修设计，要从不同的火锅店实际出发，以建筑风格、火锅档次、地理位置等因素来衡量，以吸引顾客。总体来说装修风格各不相同，但是都应当注意避免以下问题：一是火锅店结构单调，二是店内空气浑浊潮湿，三是店内桌位距小，四是环境空间压抑，五是缺乏独创性特色装饰。

十、人员管理

1、火锅店人员的构成

c□服务人员：包括顾客服务员、厨务服务员、保洁员、安保员等

2、火锅店人员的管理；

- a□明确管理幅度，确定管理层次
- b□实行专业分工，以火锅经营为中心
- c□坚持统一指挥，职权责任相结合
- d□要符合精简、有效、统一、协调的要求
- e□讲究服务技巧和服务效率。

十一、火锅店供应系统的管理

火锅供应的管理，主要是火锅原料和汤卤的管理，而原料管理包括原料的采购、验收、储存、发放等工作。

1、采购业务管理：

a□采购业务是火锅经营业务的始发环节，必须遵循下列基本要求：

品种对路，即必须根据顾客的需求和火锅制作的需要来确定其品种，以确保火锅的试销对路。

b□质量优良，即必须严格把握好产品原料的质量关，

c□价格合理火锅原料具有多样性和地方性等特点，不同的市场和货源渠道价格是不一样的，不同的季节不同的地区价格也是不同的，因此，采购人员应该及时了解市场行情，降低采购成本，从而降低火锅店的生产成本。

d□数量适当，必须坚持勤进快销，以销定进的原则，作到畅销多进、适销批进、滞销不进。

e□货到及时，火锅品种具有一定的随机性，每天的生产量和

销售量都难以预测，因此，为了保证火锅经营的正常进行，原料的采购要随要随到，及时供给。

2、储存业务管理；

c□指导原材料的购销，要在储存过程中，随时了解原料的消耗情况，并根据实际的情形主动及时的提出采购意见或建议，以补充更新原料，并及时处理库存的滞留原料。

d□控制存货的短缺残损，其首要任务是保证库存原料的安全与卫生。

e□日常保管和养护，应当作好原料分区存放，货位编号，执行食品卫生法、坚持隔离制度、掌握温度湿度、加强防保护养，搞好清洁卫生，防治微生物侵入和虫害，建立帐卡、定期盘店这五个方面的工作。

f□出库管理，食品原料出库管理要切实做好以下工作；一是坚持凭票发货出库，二是坚持先入库的先出、易腐易变质的先出、接近有效期的先出、损坏变质饿不出等；“三先一不”的原则。

火锅店长月工作计划篇五

首先就是传菜部的工作人员，需要向厨师长问清楚当日的供应品种，并传达给前台经理或服务主管，以保证营业后菜点品种供应的准确。同时工作人员也要熟悉那些刚加入的新菜品，保证传菜过程能够有条不紊的进行。其次就是炉灶部的准备工作，工作人员需要根据制作要求进行制作好各种汤粥，并准备好充足的火锅底料，保证消费者们能够敞开肚子吃。

同时工作人员还需要备好各种调料，方便消费者自己搭配出好吃的蘸料，能够更好的享受火锅串串的美味。然后就是切配部的工作，需要准备相关的开胃小菜以及当天所需要的原料，满足串串火锅店当天营业的需要。

二、串串火锅店后厨之营业中工作流程

首先在串串火锅店正式营业的时候，服务员需要记好顾客所点的食物，送给传菜部门，然后传菜部门的工作人员把涉及到的食材进行归类，并传达给厨房的工作人员。然后炉灶部的工作人员需要及时、快速、准确的调制客人所点火锅锅底或相应的特色风味火锅，以供顾客进行享用。然后就是切配部的工作人员把相关的产品进行装盘装饰好，这样才能激起消费者们的食欲，给消费者们留下一个好印象，同时也能满足消费者拍照发朋友圈的需求。

三、串串火锅店后厨之营业后工作流程

首先传菜部的工作人员要和厨师长一起来清点下店铺留下的食材，还需要和前台工作人员核对好，这样才能做到账账相符，不会出现库存不符合的情况。同时创业者还需要根据经营状况拟定相关的工作计划，及时的采购相关的原材料。还需要相关的工作人员及时的进行清理和打扫卫生，保证厨房能有一个正常的工作卫生环境，也能让消费者们能够吃的健康和美味。然后工作还需要检查和掌握水源、电源和煤气的开、关时间，避免浪费水电，保证用电方面的安全，也能保证大家的工作安全。