中式正餐厅 · 店长巡店标准 · 多店版

中式正餐厅店长巡店标准（多店版）

中式正餐厅用：固定路线、固定检查点、问题闭环的店长巡店规范。

作品名称	中式正餐厅店长巡店标准（多店版）
作品类型	文字作品 · PDF 文档
著作权人	宁德市钦汇晨贸易有限公司
版本	多店版 · 2026-10

目录

1. 巡店的目的与频次

2. 巡店路线与检查点

3. 问题闭环

4. 巡店重点：损耗点

5. 本业态的关键事实

6. 多店统一执行说明

本作品为文字作品，供购买者所在门店内部学习和使用。未经著作权人书面许可，不得复制、转售或公开传播。

1. 巡店的目的与频次

中式正餐厅店长每天至少巡店两次：开店后一次、高峰后一次。巡店用固定路线和固定检查点，不是想到哪看到哪。固定路线让门店知道店长什么时候会看什么，自然会提前做好。

巡店发现的问题当场改掉，改不了的写进待办板并指定负责人和时间。不允许出现发现了但没人管的状态。

试读到此结束。完整版共 6 个部分，订单确认后在用户中心下载。