

传统粤菜、现代管理 – 广州盈华酒家

人们常说：「食在广州」，所指的是广州人爱吃会吃，且广州亦汇聚了各式各样的粤菜美食，包罗万有，而当中的南海菜、番禺菜、东莞菜、顺德菜及中山菜等地方风味的特色，对小菜的「色、香、味、形」尤其讲究。提到广州的传统粤菜，不得不介绍在萝岗区赫赫有名的「盈华酒家」。



粤式菜品中最令顾客流连忘返的食品之一便是点心。盈华酒家的点心倍受街坊邻里的喜爱，每日茶点期间更是排满长龙。除此之外，菜品更是品种多样，从各式餐点到经典粤菜以至时尚新派的菜色都应有尽有，满足了不同顾客的口味。



盈华酒家另一特点便是它的华丽装潢。除了众多的包厢外，盈华还有富丽堂皇的大厅及宴会厅。酒家的三楼设置了大型的商务宴会厅，可摆设 80 余围，同时容纳近 2000 人的各类大型宴席，极具气派，故成为顾客们新婚喜宴、时尚宴会或派对酒会等活动的首选之地。

盈华与集团分店源华酒家均采用了**世通餐饮管理系统**。店内设置了十余部 POS 点菜机及多部厨房打印机，使偌大的酒家都运营顺畅。此外，为了满足盈华的仓存需求，世通餐饮管理系统更与长期合作伙伴**文典的企业资源规划系统(ERP)**实现了系统接口，结合了库存盘点、即时库存管理等综合管理系统，有效控制和跟踪仓存的整个过程，使整个仓存业务管理更完善。文典企业资源规划系统更附设门店用料稽核管理系统（查核前店及后厂的用量损耗）、采购管理系统、产品结构管理系统、成本分析管理系统、固定资产管理系统及付账款管理系统等，令库存管理更全面更有效率。世通结合文典，令盈华酒家运营更加顺畅的同时，资源策划及管理更得心应手。

