

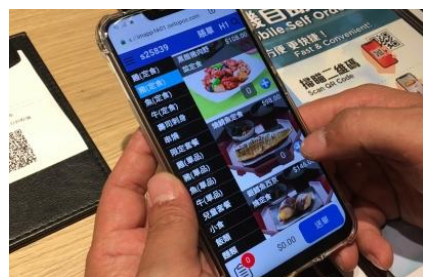


于 1958 年创立于日本东京池袋的**大户屋**，以「合理的价钱，为大众提供母亲手作的料理」为经营宗旨，多年来以母亲为家人的饮食健康着想的心意，精心为客人烹饪美味而健康的家庭料理。本着健康的理念，香港大户屋超过一半食材皆是由日本直送，而且餐厅不设中央厨房，所有食材在分店内制作，以确保食品的新鲜度。

大户屋的特色就是让顾客可以品尝到日本家庭日常的料理。米饭与味噌汤，再搭配烤鱼或炖鱼、锅类或炸鸡块等以定食的方式提供，令顾客用实惠的价格就可以品尝到手工精心制作且营养均衡及有益于健康的定食料理，当然大受欢迎。其中香港大户屋推出的烧盐曲熟成五花腩定食最具人气，大户屋**中环分店黎经理**解释：「五花腩以日本特制盐曲作主要腌料，将腩肉的油脂分解得宜，入口时减少油腻感觉，配以米饭、配菜与味噌汤，成为一份营养均衡的定食料理。」



优质的食品，也要有优质服务的配合，才能得到更多顾客的认可。首先，大户屋于门前放置了一部安装有**世通自助轮候管理系统的**取号机，于繁忙时间亦能妥善安排顾客入座。此外，门店使用了**世通无线点菜系统**，服务员使用手机直接于顾客面前下单，方便快捷。最近，门店更采用了**世通线上自助点餐系统**，让顾客用智能手机自助点餐。「门店面积较大，繁忙时候服务员忙于应付不同工作，有机会忽略了顾客点餐的要求。」**分店副主任马小姐**表示：「自从应用了线上点餐系统，顾客可以自助点餐，除了方便他们及提升用餐体验之外，于繁忙时间犹如增加了服务员落单一样，大大提升整体服务及运作效率。」



在管理方面，**世通餐饮管理系统**也与大户屋日本总公司的企业资源策划系统达成接口，每天将营运数据传送到日本总公司以及香港总部，管理层自然能更快掌握业务状况，从而作出更准确快捷的计划。

