**4+2现场管理体系**

**内训导入流程简介**

**一． 目标及意义**

**餐饮酒店企业 4+2现场管理体系，简称4+2管理，是管理理念上的创新。4+2 管理法看似简单，却蕴含着深刻的现代酒店管理理念和文化的精髓，是一种科学的管理方法和管理学。它是建立在实行全员管理的基础上，让酒店员工人人都从简单的小事做起，从而使管理工作细化到整个酒店角角落落的最实用、最见效、能持久的全新管理方式。员工一旦形成习惯后，便能自觉地执行规范，严守规程，并建立良好的工作秩序、提高效率、节能降耗，进而实现企业更大效益。**

**具体来说，餐饮酒店企业实行 4+2管理法具有以下几大目标：**

**安全 —**事故降至最低，甚至为“0”！

**卫生 —** 一尘不染，无死角，有效防止细菌传播！

**品质 —** 客户满意度100%！

**效率 —** 全员3-30秒取放所需物品！

**形象 —** 塑造品牌形象，树行业标杆！

**成本 —** 降低损耗，提升纯盈利！

**管控 —** 打造厨房0成本流失

**绩效 —** 打破雇佣模式，从为别人干，转变为为自己干

**二、4+2管理导入注意事项说明**

**1、项目周期：总计 45-60天（验收并表彰大会）**

**2、覆盖范围：店面、前厅、后厨、仓库、办公室、后勤等**

**3、导入标准：严格按照 4+2 管理体系为企业量身打造最高标准的 4+2 标准化管**

**理，留下 4+2 管理执行机制，并培养企业 4+2管理培训的人才以便连锁复制，节省企业巨大成本空间。**

**4、对赌机制：为了保证4+2按期落地、企业要和4+2管理小组成员对赌签承诺书**

**三、4+2管理内训导入流程**

|  |
| --- |
| **第 一 阶 段：全面深入授课与启动：** |
| **序号** | **内容** | **参加人员** | **时间** | **备注** |
| **1** | **讲师针对企业整体现场勘察及现场照片采集；企业高管全程陪同，各部门负责人引领。** | **企业高管、各部门负责人** | **单店约1小时左右，具体根据现场情况而定** | **企业提前规划勘察路线，确认各部门引领负责人。** |
| **2** | **企业4+2管理培训前管理层定向会（讲师现场调研；什么是4+2管理；讲解4+2带给企业、员工、顾客的好处；4+2的实施流程）** | **企业部长级以上管理层、** | **40分钟左右** | **圆桌式会议；场地要求：安静****设备要求：投影，音响、话筒、白板、白板笔等会议所需物品** |
| **3** | **培训整理到位、责任到位、管控到位、绩效到位、培训到位、执行到位，领导宣誓。** | **全体员工** | **10小时** | **培训形式为岛屿分组PK式学习** |
| **4** | **落地会议（给企业4+2现场管理领导小组和主管以上领导开会安排工作计划及4+2实施步骤；提供企业4+2现场管理的相关规范性文件。）** | **全体4+2小组成员** | **2小时** |  |
| **具体达到标准：**1. **让企业全员理解4+2是什么？为什么要做？做的好处什么？**
2. **让每位参加培训的员工都懂得企业4+2管理的每个步骤、每个标准及如何做到；**
3. **让所有参加培训的管理者学会4+2实施流程与标准。**

**4、让每位参加培训的员工都懂得什么是4+2的创新。** |
| **第二阶段：全面深入检查与辅导** |
| **1** | **领导小组全程陪同，以模拟验收的程序，拍下存在问题的现场照片，并组织打分。** | **全体4+2小组成员** | **单店约1.5小时，具体根据现场实际情况而定** | **企业高管全程陪同，各4+2小组负责人引领** |
| **2** | **老师与企业4+2小组开会，展示照片，现场提出整改方案；梳理4+2落实当中，各岗位领导及员工存在的思想困难，及时做好疏导沟通工作。** | **全体4+2小组成员** | **约2小时左右，特殊情况会单独延长** | **圆桌式会议；场地要求：安静****设备要求：投影，音响、话筒、白板、白板笔等会议所需物品** |
| **具体达到标准：****1、深入了解企业4+2管理制作的进度及执行中的确切问题。****2、解除4+2管理制作过程中的盲点，迷茫点。****3、再次梳理4+2管理实施流程，有必要情况下适时调整。** |
| **第 三 阶 段：绩效管理、成控管理导入** |
| **1** | **根据店里情况定制绩效体系，****梳理厨房产品结构，出品分配，** | **全体员工** | **单店约2小时，具体根据现场实际情况而定** | **1、店内岗位情况及全店岗位工资结构表** |
| **2** | **根据店内岗位制定，讲解、模拟落地实行。****厨房成控管理，数据管控表格讲解，实行模拟落地执行** | **全体员工** | **约2个小时** | **1、店内菜品销售数据** |
|  |
| **第 四 阶 段：全面深入执行与验收** |
| **1** | **现场验收平分**1. **企业4+2实施领导小组与专家组一起到酒店现场，逐个部门、逐个岗位进行验收，现场观摩并详细记录后；**
2. **风暴例会审核，4D之歌审定,**
3. **专家组与4+2领导小组组织会议，共同为4+2成果依据验收标准进行开会评分**

**4、专家组构成（有4+2导入老师，其他4+2验收通过的企业董事长）** | **全体员工** | **单店约2小时，具体根据现场实际情况而定** | **逐一门店及部门验收** |
| **2** | **总结表彰大会**1. **开场舞蹈、全员合唱4D之歌**
2. **4+2管理导入工作汇报**

**3、员工代表发言：（选各主要部门选代表发言）优秀员工代表****4、优秀团队领导发言：****5、主持人宣布老师点评：** **1）、讲评； 2）、宣布分数；****6、颁奖： 优秀部门的锦旗；** **优秀个人的证书** **4+2管理小组承诺金返还、** **奖金兑现**1. **总经理总结发言；提前准备好发言稿**

**8、表彰大会结束、合影留念** | **全体员工** | **约2个小时** | **1、物品准备：会场、话筒、音响、投影、优秀部门锦旗；优秀个人证书等，具体准备物品及奖品需详细与企业对接****2、表彰大会要隆重，代****表发言要提前准备好，同时把控好时间，两小时，可以邀请酒店同行来观摩，让员工感受重视。** |
|  **企业4+2现场管理验收不是结束，而是真正在企业执行落地的开始。还需要企业不断的坚持执行及不断的创新完善才能保持长久的落地创效。** |

**四、餐饮4+2现场管理导入要求：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **事项** | **内容** |
| **1** | **全员参加培训** | **按时安排全员参加全程培训（参加全程培训人数要求达到所要求人员总数的80％以上）；** |
| **2** | **向讲师提问** | **培训过及执行落地程中若有不懂之处及时向培训讲师提问；做到三个不怕麻烦，一不怕麻烦自己、二不怕麻烦同事、三不怕麻烦老师。** |
| **3** | **按步骤实施** | **严格按讲师给予的工作计划和步骤实施（该添加的设施设备就需添加，该贴的标签就需贴上，该做的事情就需做）；** |
| **4** | **流动率** | **酒店4+2现场管理内训导入期间，各部门经理以上管理人员（特别是厨师长、餐饮部经理、工程部经理和总经理）尽量不能有换动；** |

**五、4+2现场管理收费标准：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **导入流程** | **收费标准** | **主讲老师** |
| **1.4+2现场管理体系：****教导一全面深入授课与启动** | **单做4D：5.98万每家****单做4+2管理体系7.68万每家** |  |
| **2.4+2现场管理体系：****教导二全面深入检查与辅导** |
| **3.4+2现场管理体系：****绩效管理、成控管理体系导入** |
| **4.4+2现场管理体系：****教导三全面深入执行与验收** |