

第1章 総論 外食産業の店舗運営

(2) 店舗を運営管理する人とマネジメント

外食産業の店舗運営について責任のある人()は、店長、()、店長代理、()責任者などと呼ばれています。

このうち時間帯責任者は、店舗オペレーションの()の中で時間帯における()の職務を代行する人です。=【P1】=

- ② 時間帯責任者は自店の業態や客単価に見合ったQSCのスタンダード()を的確に理解し、部下に()し、オペレーションをとおして顧客接点で具現化させる必要があります。
- 時間帯責任者として日々のオペレーションの中で、自店のQ=商品のクオリティ()のスタンダードを()。更にマニュアルにあるS=()サービスのスタンダードを教育・トレーニングして徹底する必要があります。それらのベースとなるのは、清掃作業や()作業の徹底による、あるべき店内環境C=クリーンネス()です。=【P2】=