**L餐饮运营流程管理优化研究**

**第一章 绪论**

* 1.1 研究背景
* 1.2 研究意义
  + 1.2.1 理论价值
  + 1.2.2 实践意义
* 1.3 研究思路与研究方法
  + 1.3.1 研究思路
  + 1.3.2 研究方法
* 1.4 研究主要内容与创新
  + 1.4.1 研究内容
  + 1.4.2 研究创新

**第二章 相关理论与文献综述**

* 2.1 餐饮企业运营流程管理的优化理论
  + 2.1.1 精益管理理论
  + 2.1.2 流程再造理论
  + 2.1.3 供应链管理理论
* 2.2 运营流程管理研究现状
  + 2.2.1 餐饮企业运营流程管理的特点
  + 2.2.2 餐饮企业运营流程管理相关研究
  + 2.2.3 理论综述

**第三章 老盛昌餐饮运营流程管理现状分析**

* 3.1 老字号餐饮市场发展及运营现状
  + 3.1.1 老字号餐饮市场发展情况
  + 3.1.2 老字号餐饮运营特点分析
* 3.2 老盛昌企业概况
  + 3.2.1 企业历史与发展
  + 3.2.2 企业规模与市场地位
  + 3.2.3 企业组织结构及运营架构
* 3.3 老昌盛餐饮运营流程管理现状。
  + 3.3.1 采购流程管理现状
  + 3.3.2 库存流程管理现状
  + 3.3.2 生产流程管理现状
  + 3.3.2 销售与服务流程管理现状
* **第四章 老盛昌餐饮运营流程管理存在的问题及原因分析**
* 4.1 老昌盛餐饮运营流程管理问卷调查
  + 4.1.1 调查对象及调查方法
  + 4.1.2 调查数据分析
* 4.2 老昌盛运营流程管理人员访谈
  + 4.2.1 访谈对象及访谈目的
  + 4.2.2 访谈结果分析
* 4.3 运营流程管理存在的问题分析
  + 4.3.1 原材料采购易混淆
  + 4.3.2 流转库存效率低
  + 4.3.3 菜品质量不稳定
  + 4.3.4 点餐过程过于复杂
* 4.4 运营流程管理存在的问题的原因分析
  + 4.4.1 采购计划不合理
  + 4.4.2 库存管理不规范
  + 4.4.3 生产工艺标准不统一
  + 4.4.4 服务流程不顺畅

**第五章 老盛昌餐饮运营流程管理优化策略**

* 5.1 采购流程优化策略
  + 5.1.1 建立供应商评估与选择机制
  + 5.1.2 原材料精益管理和溯源机制
* 5.2 库存流程优化策略
  + 5.2.1 采用先进的库存管理方法
  + 5.2.2 加强库存监控与预警
* 5.3 生产流程优化策略
  + 5.3.1 改进菜品制作工艺与流程
  + 5.3.2 加强生产过程中的质量控制
* 5.4 销售与服务流程优化策略
  + 5.4.1 优化点餐服务与提高点餐效率
  + 5.4.2 提高门店客户体验和提升点餐产品促销

**第六章 优化策略的实施与效果评估**

* 6.1 优化策略的实施计划
  + 6.1.1 实施步骤与时间安排
  + 6.1.2 责任分工与资源配置
* 6.2 优化策略的效果评估
  + 6.2.1 运营效率的评估
  + 6.2.2 顾客满意度的评估
  + 6.2.3 成本控制的评估

**第七章 结论与展望**

* 7.1 研究结论
  + 7.1.1 老盛昌运营流程管理优化的必要性
  + 7.1.2 优化策略的有效性与成果
* 7.2 研究的局限性
* 7.3 未来研究方向与展望

**参考文献**

**附录**

* 附录A 顾客满意度调查问卷
* 附录B 员工工作情况调查问卷
* 附录C 老盛昌门店运营流程图