

傳統粵菜、現代管理 – 廣州盈華酒家

人們常說：「食在廣州」，所指的是廣州人愛吃會吃，且廣州亦匯聚了各式各樣的粵菜美食，包羅萬有，而當中的南海菜、番禺菜、東莞菜、順德菜及中山菜等地方風味的特色，對小菜的「色、香、味、形」尤其講究。提到廣州的傳統粵菜，不得不介紹在蘿崗區赫赫有名的「盈華酒家」。



粵式菜品中最令顧客流連忘返的食品之一便是點心。盈華酒家的點心倍受街坊鄰里的喜愛，每日茶點期間更是排滿長龍。除此之外，菜品更是品種多樣，從各式餐點到經典粵菜以至時尚新派的菜色都應有盡有，滿足了不同顧客的口味。



盈華酒家另一特點便是它的華麗裝潢。除了眾多的包廂外，盈華還有富麗堂皇的大廳及宴會廳。酒家的三樓設置了大型的商務宴會廳，可擺設 80 餘圍，同時容納近 2000 人的各類大型宴席，極具氣派，故成為顧客們新婚喜宴、時尚宴會或派對酒會等活動的首選之地。

盈華與集團分店源華酒家均採用了**世通餐飲管理系統**。店內設置了十餘部 POS 點菜機及多部廚房打印機，使偌大的酒家都營運暢順。此外，為了滿足盈華的倉存需求，世通餐飲管理系統更與長期合作夥伴**文典的企業資源規劃系統(ERP)**實現了系統接口，結合了庫存盤點、即時庫存管理等綜合管理系統，有效控制和跟蹤倉存的整個過程，使整個倉存業務管理更完善。文典企業資源規劃系統更附設門店用料稽核管理系統（查核前店及後廠的用量損耗）、採購管理系統、產品結構管理系統、成本分析管理系統、固定資產管理系統及付賬款管理系統等，令庫存管理更全面更有效率。世通結合文典，令盈華酒家營運更加暢順的同時，資源策劃及管理更得心應手。

