

新派泰潮流 -- 鑫泰泰國料理



近年來，不少泰國餐廳於不同城市相繼出現，由此可見，人們對泰國料理的喜愛程度日益增加。此外，不少經營者將傳統泰國菜色加以改良及添加新元素，令新派泰菜漸漸成為一種飲食文化。早已在 2006 年深圳 Coco Park 開業，現有約十間分店的**鑫泰泰國料理**便是其中的佼佼者。

鑫泰的成功，在於裝修風格等一系列外在的創意打造，並為顧客提供地道正統卻又包含創新的出品。走進鑫泰就會發現它與眾不同的裝修風格，

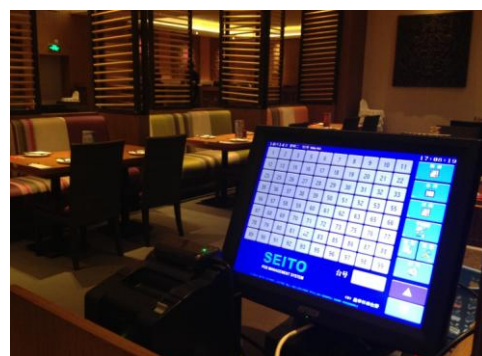


時尚的店鋪裝潢、別具一格的盛載食物的器皿、店內的擺設原材料等等，也跟傳統泰式料理有所不同，令人眼前一亮。更甚的是，鑫泰在堅持保留泰菜的特色



和精華之餘，更勇於創新，大膽地去尋找一些新的食材和烹調方法，以創新的方式把傳統泰菜的味道展現出來。

抱著這種創新、求變的態度，鑫泰選用了**世通餐飲管理系統**幫助集團的營運管理。世通的**顧客輪候系統**和**訂座管理系統**令輪候和訂座更系統化，能有效縮短顧客的輪候時間，減少混亂及出錯的機會，令運作更流暢。而世通的人事考勤管理系統，就能讓管理層輕鬆地掌握員工當值的情況，令人事管理更有效率。鑫泰更採用了世通的**會員管理系統**作為顧客關係管理(CRM)的工具。系統除了提供會員增值功能之外，更設有會員消費優惠，例如會員價等，吸引會員多光顧。會員管理系統也儲存會員消費記錄，令管理人員更易掌握及分析顧客喜好，從而制定更有效的推廣計劃來提高營業收益。



就是這種創新求變的精神，以及對傳統泰菜味道的堅持，令鑫泰泰國料理成為新派泰菜的潮流標準。