

新派泰潮流 -- 鑫泰泰国料理



近年来，不少泰国餐厅于不同城市相继出现，由此可见，人们对泰国料理的喜爱程度日益增加。此外，不少经营者将传统泰国菜色加以改良及添加新元素，令新派泰菜渐渐成为一种饮食文化。早已在 2006 年深圳 Coco Park 开业，现有约十间分店的**鑫泰泰国料理**便是其中的佼佼者。

鑫泰的成功，在于装修风格等一系列外在的创意打造，并为顾客提供地道正统却又包含创新的出品。走进鑫泰就会发现它与众不同的装修风格，

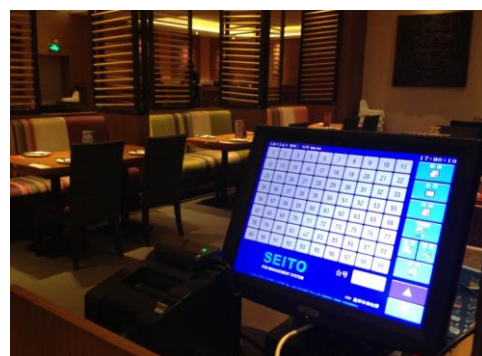


时尚的店铺装潢、别具一格的盛载食物的器皿、店内的摆设原材料等等，也跟传统泰式料理有所不同，令人眼前一亮。更甚的是，鑫泰在坚持保留泰菜的特色



和精华之余，更勇于创新，大胆地去寻找一些新的食材和烹调方法，以创新的方式把传统泰菜的味道展现出来。

抱着这种创新、求变的态度，鑫泰选用了**世通餐饮管理系统**帮助集团的营运管理。世通的**顾客轮候系统**和**订座管理系统**令轮候和订座更系统化，能有效缩短顾客的轮候时间，减少混乱及出错的机会，令运作更流畅。而世通的人事考勤管理系统，就能让管理层轻松地掌握员工当值的情况，令人事管理更有效率。鑫泰更采用了世通的**会员管理系统**作为顾客关系管理(CRM)的工具。系统除了提供会员充值功能之外，更设有会员消费优惠，例如会员价等，吸引会员多光顾。会员管理系统也储存会员消费记录，令管理人员更易掌握及分析顾客喜好，从而制定更有效的推广计划来提高营业收益。



就是这种创新求变的精神，以及对传统泰菜味道的坚持，令鑫泰泰国料理成为新派泰菜的潮流标准。