

日本家庭料理的味道 – 大戶屋



於 1958 年創立於日本東京池袋的**大戶屋**，以「合理的價錢，為大眾提供母親手作的料理」為經營宗旨，多年來以母親為家人的飲食健康著想的心意，精心為客人製作美味而健康的家庭料理。本著健康的理念，香港大戶屋超過一半食材皆是由日本直送，而且餐廳不設中央廚房，所有食材在分店內製作，以確保食品的新鮮度。

大戶屋的特色就是讓顧客可以品嚐到日本家庭日常的料理。米飯與味噌湯，再搭配烤魚或燉魚、鍋類或炸雞塊等以定食的方式提供，令顧客用實惠的價格就可以品嚐到手工精心製作且營養均衡及有益於健康的定食料理，當然大受歡迎。其中香港大戶屋推出的燒鹽麩熟成五花腩定食最具人氣，大戶屋**中環分店黎經理**解釋：「五花腩以日本特製鹽麩作主要醃料，將腩肉的油脂分解得宜，入口時減少油膩感覺，配以米飯、配菜與味噌湯，成為一份營養均衡的定食料理。」



優質的食品，都要有優質服務的配合，才能得到更多顧客的欣賞。首先，大戶屋於門前放置了一部安裝了**世通自助輪候管理系統**的取票機，於繁忙時間亦能妥善安排顧客入座。此外，門店應用了**世通無線點菜系統**，服務員都使用手機直接於顧客面前落單，快捷妥當。最近，門店更採用了**世通線上自助點餐系統**，讓顧客用智能手機自助點餐。「門店面積



較大，繁忙時候服務員忙於應付不同工作，有機會忽略了顧客點餐的要求。」**分店副主任馬小姐**表示：「自從應用了線上點餐系統，顧客可以自助點餐，除了方便他們及提升用餐體驗之外，於繁忙時間猶如增加了服務員落單一様，大大提升整體服務及運作效率。」

在管理方面，**世通餐飲管理系統**亦與大戶屋日本總公司的企業資源策劃系統達成接口，每天將營運數據傳送到日本總公司以及香港總部，管理層自然能更迅速掌握業務狀況，從而作出更準確快捷的計劃。

