

GÂU-TSÁ

呷尚宝 [敖早誌] 06

春日野餐

自然好味道

JSP LIVING

說走就走！

春日的風格就是野餐

4 道人氣餐點變身野餐派對食物

創業早餐吧

服務的黃金同理原則

JSP EXPRESS

念念不忘的古早好味道

蛋餅的決勝技

加盟 LIVE 現場

實現人生夢想的早餐店

呷尚宝學成店

野餐的魅力之一在於隨性，有了念頭、說走就走，趕快準備準備就能輕便出門，才能把握住風和日麗的好天氣。本期特企主打風格野餐，利用呷尚宝的餐點超簡易變出美味又有型的野餐內容，春天來了，一起跟著呷尚宝出門走走吧！

此外，延續我們一直謹守的原則，本期繼續深入淺出探討服務的奧義，從入店的第一印象、應對進退到講究的餐食，完整的服務，期望能讓您感受到呷尚宝的真誠與用心。

發行人 | 王啟平

發行所 | 呷尚宝興業股份有限公司 02-2263-0099

創業專線 | 0800-050-938

服務信箱 | service@twjssp.com.tw

官方網站 | www.twjssp.com.tw

臉書粉絲專頁 | www.facebook.com/161292684010079/

企製印刷 | 城邦印書館股份有限公司 02-2500-2605

企畫編輯 | 張傳瑋 設計 | 蘇文啟 攝影 | 陳熙倫



官方網站



臉書粉絲專頁

早餐物語

1 第一印象的魔法

創業早餐吧

2 服務的同理原則

從餐飲業的標準作業流程體現品牌精神

Serve with Your Heart

飽足新鮮事

4 飲食新勢：珍惜醜蔬果的營養與價值

改變食物滋味的新食器，有助扭轉偏食問題

JSP EXPRESS

5 朝思暮想、念念不忘的古早好味道

蛋餅的決勝技

加盟 LIVE 現場

8 高喊我的夢想就是開早餐店！

呷尚宝學成店

JSP LIVING

12 就是今天，來場風格野餐吧！

4 道人氣餐點變身野餐派對食物

12 星座早點名

18 12 星座會成為怎樣的老闆

J 寶健康教室

20 噴嚏打不停！春季過敏怎麼辦？


J 寶報你知

21 呷尚宝優良商店認證——儀態與談吐！

第一印象的魔法

呷尚宝一直以來透過「優良商店認證」機制，推動更進一步的服務品質。在取代性很高的餐飲服務業裡，第一印象不佳，可能就再也沒有第二次扭轉的機會了。所以，即使在忙碌的早餐店現場，我們反而更加要求服裝儀容，乾淨整潔的店家，吸引來客的機會大過髒亂的店家。另外，無論什麼時候，常保笑容，永遠是拉近距離、增加好感的不二法則。這些看似平凡的第一印象建立，卻有著客似雲來的魔法。

社會心理學家認為，我們往往會因為他人初次的行為，而做出永久的印象評價。其中，負面評價的影響力，遠遠強過正面評價，也就是說，不佳的第一印象，其實沒有那麼容易被扭轉，即使之後新增了很多正面的行為評價，大腦仍會潛在性地計算負面行為發生的頻率，並且以此為據，不斷去檢視。

換言之，儘管第一印象不等於實情，客觀的可信度也有待商榷，但是可以肯定的是：第一印象相當左右我們對人事物的觀感。店門開了，就是希望來客川流不息，呷尚宝會一直謹記：在努力提升餐食品質的同時，服務的眉角也絲毫不能馬虎。



*Serve with
Your Heart*

服務的同理原則

從餐飲業的標準作業流程體現品牌精神

標準作業流程，或者我們時常聽到的 SOP (Standard Operating Procedures)，指的是在有限時間與資源內，為了有效執行複雜的事務，而設計的特定內部程序。當公司發展到一定的程度後，標準作業流程的制定，可以幫助縮短新進人員進入狀況的學習時間，也可以確保所有同仁只要按照步驟指示就能避免失誤與疏忽，對品質控管有相當的幫助。另一方面來說，有了標準作業流程，管理者在考核與控管的時候，也能把握基準去做調整。

以餐飲業為例，整個用餐流程可以區分為幾個階段，包括「等候」、「迎賓導引」、「點餐」、「上餐」、「送客」等 5 個階段，各自訂定出基本的標準程序，以此有效疏導客流、處理客單。

1 等候

當客人尚未進入店內時，店員的行為一樣需要受到規範，包括如何待命、準備等，有了一定的規範，可以讓客人一進入店內，就獲得充足適當的接待。

2 迎賓導引

迎賓的語彙、語氣、動作，可以設計出統一的方式，如此不只是帶給客人正面的印象，也在無形中建立起品牌形象。帶位的時候，除了引導入座之外，還有哪些標準的細節服務，這些特色都將是影響客人觀感的決勝點，同時，這樣的流程，能讓員工進一步了解：公司對服務品質的要求程度。

3 點餐

點餐的節奏、態度與正確率，則能透過標準作業流程來提升，尤其在正確率這部分，一方面會影響到後續餐點製作、出餐、上餐流程等，另一方面也會影響客人的觀感。點餐完畢，宜再次確認項目與數量。

4 上餐

餐點的溫度和正確度一樣重要，要在餐點最可口的時候上桌，所以於尖峰時段，應該如何調配人力和出餐的順序，藉此減少餐點冷了或者出錯的狀況，是標準作業流程在此處的重點。另外，上餐時，如何可以不打擾到客人用餐的狀況，並且有效率地同時整理好桌面，都應該設計進流程裡，在一個時段裡，做到多重的功能。

5 送客

除了結帳之外，體貼有禮地送客，並且協助確認有無遺忘攜帶的物品等。由始至終如一的態度，會讓客人增加認同感。


★ 將心比心真服務

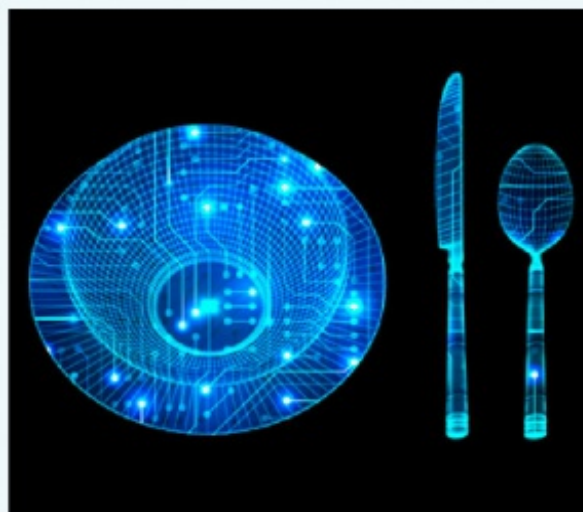
服務業面對的是人，是最充滿變數的業務。標準作業流程是一個大的基準，是應對進退的原則，但絕對不能墨守成規，有突發狀況的時候，仍應秉持將心比心的同理態度去處理，才能更為周全妥善。🙏

NEWS


飽足新鮮事

飲食新勢：珍惜醜蔬果的營養與價值

仔細檢視平時的消費習慣，會發現大家都傾向購買外型漂亮的食品。事實上，送到消費者手上供挑選的蔬果、食材，已經是經過一輪篩選淘汰後的選品，這樣的挑選過程，不但浪費了大量的食物，連帶也對土地、人力造成了莫大的負影響。全球目前已興起一股風潮，期望透過正視食物的生產過程，重新珍惜賣相不佳但無損營養價值的醜陋食材，尤其是蔬果這種容易因為自然的蟲害而影響外表的食物，期望導正觀念，用消費的力量，讓蟲蛀了、形狀不漂亮或表皮有坑疤的醜蔬果，由產地順利躍上餐桌。



改變食物滋味的新食器，有助扭轉偏食

每一種食物都有其獨特的滋味，人的味蕾也有與生俱來的偏好，因此，在營養均衡與飲食偏好的天秤兩端，人們一直試著找到完美的平衡點。倫敦大學的科學家們正在研發的新食器「Taste Buddy」也許是這個問題的救星，這款設備透過複雜的計算，以微量的電流刺激味蕾，改變食物的味道，讓豆腐可以有牛排的風味，原本的酸甜苦辣都能有所改變。然而，味蕾對味道的辨識實際上是一門相當精密的科學，除了食物本身，溫度、濕度等環境條件，都會微妙地造成味道的不同，像甜味的表現，在熱的時候就會比冷的時候更為強烈。Taste Buddy 希望未來能將這項技術應用在各種不同的食器上，湯匙、碗盤、杯子……以此適應不同的食物狀態，才能全面做到味覺的調整。

蛋餅的決勝技

朝思暮想、念念不忘的古早好味道

早餐控的口袋名單裡，
應該都會有一個為蛋餅預留的位置。
作為台式古早味早餐的經典代表，
蛋餅一直是最常見也最受歡迎的早餐之一。



煎出好吃蛋餅六口訣



打

攪打新鮮蛋白與蛋黃使其充分混合。



蓋

蓋上特製 Q 彈好餅皮。



翻

迅速翻面香煎餅皮。

蛋餅的料理過程簡單，將雞蛋加入麵粉、鹽，視個人口味加入蔥，再煎成餅狀。隨著早餐店日益興盛，蛋餅也開始加入如火腿、起司、肉鬆等食材，令口味和口感都變得更加有層次。當熱騰騰的蛋餅上桌，淋上醬油膏或辣椒醬等調味料，一口一塊，大快朵頤的瞬間，甚是滿足。

Q 彈好餅皮，美味的決勝關鍵

一份令人念念不忘的好蛋餅，雖然說每個細節都有竅門存在，然而，講究的餅皮絕對是分出高下的決勝點。

呷尚寶的蛋餅，餅皮嫩彈，滋味溫潤，麵粉味與油、蛋香均勻調和，久嚼不膩。這份自然的好味道，來自於背後一連串的講究與堅持。

玉米蛋餅



肉鬆蛋餅





放

放上指定餡料。



捲

餅皮略有焦脆時捲起。



切

切出好入口的大小。

自然原料 × 特殊製程

首先，原料選用未漂白麵粉，除了沒有化學藥劑殘留的健康疑慮外，漂白麵粉會降低麵粉裡的蛋白質含量，使麵粉軟化，做出來的成品相對變得柔軟，以餅皮來說，便會缺乏彈性。有了講究的原料，再施以獨家手法，以特殊燙麵製程處理，將餅皮揉製到擱置降溫後還能維持絕佳口感。

多項認證確保食品衛生與品質

呷尚宝嚴選的合作廠商，不但是政府登記立案的合格食品工廠，更是率先通過 ISO 22000 稽核認證的模範廠商，製程規劃完善，且全面以 HACCP 食品安全管制系統做控管，使危害發生率降至最低。

廠房採低溫溫控，衛生可靠、品質穩定。工廠在製作的流程中，採取計畫生產，藉此預先穩定品質，確保口味新鮮。同時，嚴格把關食品安全的我們，會透過原物料二次篩出的步驟，將異物夾雜率降到極低，更有 100% 金屬檢出機做多重檢驗。

經過層層把關的呷尚宝蛋餅皮，每片的重量誤差低於 2%，製作完成後立刻以急速冷凍處理，保鮮度絕佳。搭配新鮮雞蛋，香煎後快速上桌，噴香的美味讓人忍不住趁熱享用。👉

鮭魚蛋餅



高喊我的夢想就是開早餐店！

呷尚宝學成店



實地從捷運海山站走往甫開業兩年的呷尚宝學成店，短短幾分鐘，沿途各式各樣的早餐店林立，少說也有將近十間早餐店可選擇，市場之競爭可說是相當激烈，但能從中異軍突起的學成店，想必不簡單，實際上，這家店的老闆黃大展也是個挺有意思的青年！據說他在國中的時候，已經立志未來要當個早餐店老闆，而這背後的原因僅是當時住家樓下就開有一間呷尚宝，如此單純而已！從軍中退伍後，黃大展立即實現了他的夢想，和姊姊一起在樹林開了呷尚宝。

投身職場進修，回鍋再開店

黃家姊弟聯手經營呷尚宝日盛店一段時間後，黃大展有感於自己的不足，想要到外面的世界闖闖，進而改投身保險業。利用四年的時間熟悉保險公司的組織管理，學習領導待人的能力，同時也培養有不少保戶，直到時機成熟後，他卻毫不眷戀、華麗轉身離開，再度回鍋自己最愛的早餐店。他坦言，剛退伍就開店當老闆，那時的脾氣相當火爆，而在保險業的工作過程對磨練脾氣有很大的幫助。同時，他也深刻體認到，保險員的勞累是要長期與保戶培養關係屬於心理層面，和經營早餐店體力上的勞累有很大的不同。

- 1 再次開店，黃大展對裝潢特別要求，加裝的玻璃門不只能留住冷氣、冬天還能避風，就是要讓顧客好好享用早餐。
- 2 超人氣的套餐搭配上熱奶茶，令人滿足的展開美好的一天。





放手，員工才會成長！ 也為將來的計畫提早布局。

- 3 70年次的黃大展，在國中就確定自己要走的路，一路堅持到今天，這份信念實在不易！
- 4 比起其他早餐店，學成店配置的人力都是實力堅強的老手，彌補了人手不足的問題。
- 5 窗明几淨的空間，店內外可容納超過30人，儘管鄰近同業多，但好多老顧客都吃慣了這家早餐。



注入管理式經營，讓員工成為自家招牌

談及從上班族又變回需要久站勞動的服務業，體力上是否需要經過一段重新適應期？黃大展說，在做保險的期間，自己還是常常回姊姊的日盛店幫忙，更重要的是，他現在獨立經營的學成店走的是「管理模式」的經營方針，也就是大部分的工作都放手讓員工操作，當員工休假時，他才下場頂替。因此，他也不可諱言的表示自己在找人上算是滿幸運的，目前學成店的二位得力助手，一是過去曾在日盛店共事過、現在定位為副店長；二是過去也曾自營早餐店的阿姨、目前負責站煎檯的工作。此外，雖然學成店現在還是間管理上不複雜的早餐店，但黃大展刻意安排一個副店的職位定位，為將來擴店或展店的計畫提早布局。下放大部分的權力給副店長，而他只需要決策大方向與直接對應副店一人，即能掌握整間店的狀況，因為他認為「放手，員工才會成長！」即便如此，黃大展很多事仍是親力親為，像是記帳、叫貨，一點兒也不馬虎。偶爾當日業績比往常好上許多時，他也會特別請員工喝飲料、吃東西犒賞他們的辛勞。由此看得出來，黃大展很注重帶人先帶心。

鍾情呷尚宝，品牌是第一考量

當初決定加盟呷尚宝時，也有友人問他：「為什麼不自營早餐店就好？自由度不是會比較高嗎？」對此，黃大展以柑仔店和連鎖便利超商舉例說明，兩者的性質可能類似，但就品牌知名度、品質保證和提供給

消費者的服務，還是有很大的差異。他進一步補充，加盟創業的好處就像是背後永遠有一個堅強的後盾在支持著你，讓你不會感到孤立無援之餘，呷尚宝總公司也在經營期間給予很多的協助，像是店內經營與人力配置等事務，都能透過總部業務人員提供協助。再者，雖然所有加盟店拿到的材料都是經過總部嚴選，但卻難免會因著每個人對烹飪熟稔度的不同，而產生口感上的差異性。這時候也可以請教業務，因為他們身經百戰也育成過多家加盟店，像是如何把蛋餅煎得香酥可口，往往比自己摸索，業務團隊更能迅速幫忙找出問題。這也是他回鍋早餐業後，仍鍾情於以加盟呷尚宝品牌作為創業模式。只要學成店經營日趨穩健、克服人力招募問題，他就將再次啟動新的呷尚宝加盟計畫！足見他對呷尚宝總公司一路以來提供的支援感到滿意與信任。👍



呷尚宝學成店

新北市土城區學成路 78 巷 2 號
(02) 8262-5053





Let's Picnic

就是今天，來場風格野餐吧！

4 道人氣餐點變身野餐派對食物

植物依賴陽光、空氣和水而生存，
我們因碰觸大地、陽光和風而有了療癒感。
天光正好的那天，在離家不遠的公園綠地，讓我們來場野餐派對。

生活在都市裡，一場野餐總是帶著忙裡偷閒的味道，
偷渡了隨性出走的情緒，所以讓人躍躍欲試。
約了親近的朋友帶上家人，就有了快樂的理由，
至於沒有時間或不知如何著手準備的食物？

呷尚寶的餐點提供了一個好選擇，
只消簡單的料理與盛盤技巧，就能成為風格獨具的野餐派對食物。
少了廚房裡的慌亂備餐，草地上的約會，
本該如此優游從容，節奏輕鬆。

野餐專欄作家

CoCo Chen，年輕時以老靈魂走跳，30歲後選擇以赤子之心生活。對謊言及搬弄是非嚴重過敏。因為遇見老公楊先生而廚藝爆發，自覺能在烹飪做菜的過程中獲得無比療癒，是天職型煮婦。座右銘：幽默感之必須。

Salad

多彩沙拉罐

關於野餐，如果將它解構，大概可以視為「懷著好心情在陽光底下吃一頓飯」。既然是一頓飯，澱粉自然是不可或缺的元素。「多彩沙拉罐」其中的麵點提供了必須的澱粉飽足感，再加入一定份量的爽脆蔬果，兼顧營養與健康，也增添咀嚼感，滿足喜歡嘴巴動個不停的吃貨。

做法

- 1 先將從購自呷尚寶的奶油雞肉鐵板麵放入玻璃罐中打底。
- 2 依序堆疊放入喜愛的蔬果：小黃瓜、玉米筍、培根、小番茄與奶油萵苣。

TIPS

開動前先將蔬果與下方奶油雞肉鐵板麵的白醬充分拌勻，creamy的醬汁讓人愛上吃蔬菜。





Finger food

輕鬆點食物串

野餐就得粗獷、不修邊幅？快捨棄原始落伍的那套，來點聰明的優雅！透過得宜的食物設計，野餐也能小口吃慢慢嚼，成為淑女紳士的潮流活動。利用4種呷尚宝中式餐點做成純正的「手指食物」，適合把野餐當派對跑的風格時尚咖。

做法

- 1 將呷尚宝中式餐點：熱狗、蘿蔔糕、薯餅、雞塊，切成適口大小。
- 2 取打結竹籤依序串入食材。

TIPS

如果家中有不鏽鋼餅乾模，也可以拿來按壓上述食材。一串串星星、小熊造型的小點心，孩子們肯定愛不釋手。

Sandwich

一口一口手抓吐司

吐司、三明治滋味豐富、攜帶方便也容易就口，是百搭不複雜的野餐基本款。置身公園或綠地，以和煦陽光、青草氣味、城市聲響佐吐司，這口吃進麵包的麥香，下一口品嚐培根的煙燻氣味，咀嚼煎烤得宜略帶焦香的軟嫩豬排。完全體驗呷尚宝煎檯所能料理出的焦、香、脆滋味。適合喜愛美式風格的基本派。

做法

- 1 將呷尚宝培根吐司、照燒豬排吐司對切。
- 2 烘焙紙裁成長條狀。
- 3 切好的吐司兩兩堆疊後，以烘焙紙圍繞。
- 4 最後用雙色棉繩固定綁緊。

TIPS

常見的連鎖日幣百元商店有販售 3 捲 1 盒的小尺寸烘焙紙，不用裁切就可以直接包裝這款吐司，圖案十分可愛富有雜貨風。

熱情果實紅茶

野餐，與家人朋友聊著笑著，興之所至就舉杯互飲，軟性飲料同樣爽感。喝吧！喝吧！陰鬱的種種，不愉快的那些也一飲而盡。咬咬口感增添進食的趣味性，適合每一位喜愛走出戶外的生活玩家。

做法

- 1 選擇氣味濃郁的水果：香吉士、蘋果、奇異果切成片狀或丁狀。
- 2 切好的水果連同玻璃瓶一起放進冰箱冷藏冰鎮。
- 3 將呷尚宝檸檬紅茶與百香果汁混合倒入。

TIPS

柑橘類不妨帶皮與茶一同浸泡，果皮中的精油釋放後能調合出更豐富的滋味。

12 星座會成為怎樣的老闆

請同時查看老闆的太陽星座與月亮星座。太陽星座幫助你了解老闆的基本個性；而月亮星座則透露了老闆大人的內心戲，懂了，你當然就更貼心。

牡羊座

這種老闆奉行英雄主義。他們天生是工作狂，精力過人。本來牡羊座就非常有自己的想法跟主見，成為老闆之後，更擁有主導一切的強烈慾望。不過他們只重視自己有興趣的事，並不是每件事都如此投入，屬於管大方向的類型。

金牛座

這個老闆非常知道如何賺錢。天生對於金錢很有概念的他們，計畫與評估皆在心中，然後沉穩地領導團隊依照自己的計畫執行。他們會嚴格控管成本，在最不浪費的情況下，要求你達成任務。

雙子座

跟著這樣的老闆日子會非常有趣。天生適合靠腦與嘴吃飯的他們，口才與資訊掌握是他們的優勢，思考總是比其他人快上兩倍；加上個性輕鬆靈活，是團隊裡的智多星，與屬下相處就像朋友一樣。

天秤座

步調總是輕鬆愉快，喜歡當優雅老闆的類型。溝通能力強，擁有平衡雙方利益的能力，所以很得部屬愛戴。不過由於想要兼顧的方向不少，有時在事情處理的進度上會變得緩慢。

天蠍座

最具韌性的老闆類型，再大的挫折，都有浴火重生的毅力。強烈的動機，遠大的目標，會把體力與精力完全投入工作。他對於員工失敗的理由沒有興趣，想要跟他辯解更是徒然。一旦冷眼觀察覺得員工能力不足，立即讓你待不下去。

射手座

總是笑臉迎人，熱愛工作，以十分積極的態度朝著目標邁進的開拓型老闆。他不在乎細節，而是著眼工作藍圖的規劃和未來。注重工作中的團隊倫理，欣賞有能力但不強出頭的員工。



Lucy Diamond

覺得占星，是發覺自己命盤裡沉睡力量的科學，所有人生課題皆能因此而解。著有《漫步倫敦市集》。

巨蟹座

巨蟹老闆注重安全感。公司就是他的家，屬下就是他的家人，所以只有他能安心信任的人才能在公司留下來。他會讓公司充滿了家庭風，下班後還可能載大家去他推薦的店買東西或吃飯，是照顧型的老闆。

獅子座

獅子老闆幾乎都是其專業領域中，最名符其實的成功者，以真材實料站上自己的位置，因此他總是流露出權威性，要求別人的尊敬。他雖然能力很強，但也會放手讓底下的人做事，只是他的要求很高，喜歡跟他一樣能獨當一面的人。

處女座

處女座老闆經常都是一手打點內外大小事務，任勞任怨，做事清楚計畫，講究細節，因此對那些事情丟三落四的員工很容易看不下去。不過雖然不滿，卻容易再三給對方機會。屬於總是自己跳下來當救火隊的老闆。

摩羯座

摩羯座工作時幾乎面無表情，是具有超強耐力、步調穩固的老闆類型。雖然不愛處理麻煩事，但如果真遇上了，也都會以堅定的態度面對任何困難。少說話、多做事的員工最得他的心。

水瓶座

水瓶老闆是對創意相當講究，思考靈活的類型，不過他不是只想凸顯自己如何萬能，而比較像是整個團隊的潤滑劑，整合資訊並安定軍心。因此，這個老闆也期待你在團隊合作中的表現。

雙魚座


他們在工作態度上分成兩種極端，一種是非常努力實現遠大的夢想；另一種則是隨遇而安，飄渺又迷糊。不過會晉身為老闆的雙魚通常以前者居多。除此之外，雙魚老闆還很喜歡成為大家的心靈導師，這是源於他們強大的同理心。

噴嚏打不停！ 春季過敏怎麼辦？

往往氣溫都還沒穩定下來，我們就知道春回大地，因為身體開始出現諸多敏感的現象，不停地打噴嚏、鼻塞，身體多處瘙癢之外，還有難纏的過敏性結膜炎。

春季好發的過敏症狀，起源是花粉，免疫系統的誤判，將花粉視為攻擊身體的病菌，進而釋放抗體，因此產生了諸多敏感的現象，包括流鼻涕、眼睛紅腫發癢等常見病徵。

由於過敏來源是空氣，因此，注意空氣清潔，外出回到室內多洗臉、洗手，是很好的預防對策。過敏嚴重時，減少開窗戶的機率，並且盡可能移除絨毛玩具、羽絨寢具等，都有助於減緩春季過敏的困擾。

飲食方面，可以多補充優酪乳等乳酸菌含量高的食品，亦有研究指出，多吃紅色食物，包括：蘋果、紅葡萄、番茄、鮭魚、莓果等，有助於提升抗氧化機能，其中，omega-3 含量高的鮭魚更是擊退季節過敏的首選。另外，含有大量維他命 C、生物類黃酮、槲黃素之類的蔬果如鳳梨，也是抗敏好夥伴。



吳思韋 營養師

專業經歷：

元龍生技公司
遠東生技產品部營養師
中國醫藥大學專科護理師

專業證照：

癌症護理師、營養師、糖尿病衛教師、
專案管理、勞工安全護理師

呷尚宝優良商店認證 儀態與談吐！

餐飲服務業，除了環境衛生、食材美味等，服務品質一直是消費顧客最直接感受的環節，一句貼心問候、一與談吐」更是服務品質最重要的一部分，保持笑臉迎人，用心傾聽顧客意見、隨時提供顧客最新資訊、以顧客了解為要務、保持說話音量適中等。溝通即是服務，個淺淺微笑，都能讓消費顧客產生與眾不同的愉悅與開心，早晨其實是可以很幸福的唷！

呷尚宝總部針對各店家推行的優良商店認證，其中「服務品質」的宣導，一直都是重要標的，「儀態若遇到面對面的顧客抱怨，態度應不慌不忙，表現解決的誠意，視情況提供合適的補償，就顧客立場著想，盡力解決問題！時時刻刻運用「多謝、感謝、非常感謝、太感謝了、抱歉！讓您久等了，請別見怪！」等服務用語。言談力求言簡易達，並將重點表達清楚且通俗易懂，如此將能改善因繁忙時，所產生的服務缺失。一間能讓人心情輕鬆，且美味好吃的早餐店，相信一定生意興隆、高朋滿座！

J 寶小提醒：

季節氣候交替轉換，要時時刻刻注意食材的衛生與安全，隨時維持產品及作業環境的清潔衛生。為避免病媒孳生，敬請落實呷尚宝總部「優良服務商店」的評核計畫唷！





呷尚宝 JSP