

排班管理

学习内容

- 简介
- 排班原则
- 排班步骤

1、简介

正确的执行排班工作，无论人员排得过多或过少，都会对餐厅造成负面的影响。

过多的人员，会造成人力成本的提高；同时过多的人员，也会使员工无法得到足够的练习机会，造成人员效率的下降。

过少的人员，将降低餐厅 QSC&V 的水准，影响顾客满意度，最终导致 SALES 降低，影响员工士气。同时会使离职率提高。

2、排班原则

- 1) 适人适岗，各取所长，充分发挥生产力和配合度
- 2) 新老搭档、师徒搭档、拆分新人
- 3) 店长、店助班次分开
- 4) 适时转班，减轻员工疲劳度
- 5) 合理控制餐厅工时

- 工时占比参考值：（依据市场薪资不同情况有调整）

类别	营业额区间	工时标准 (基准配置)	人员标准 (浮动配置)	工资占比参考值	备注
低营业额店	10 万以下	1200 工时	4 全+2 兼	22%	1) 新店试营业期当月不纳入此指标 2) 训练店帮新店训练人员（归属新店工资成本摊销） 3) 此指标作为运营管控绩效设定标准参照，具体各区域可以按自己需求调整
	10.1-14 万	1326 工时	5 全+2 兼	19%	
标准店	14.1-16 万	1547 工时	6 全+2 兼	18.50%	
	16.1-18 万	1764 工时	6 全+4 兼	17.50%	
	18.1-22 万	1872 工时	7 全+4 兼	16.50%	
高营	22.1-26 万	2080 工时	8 全+5 兼	15.20%	

业 额 店	26.1-30 万	2288 工时	9 全+6 兼	14%
	30 万以上	2431 工时	10 全+6 兼	12%

• 人事占比计算方法：

人事占比 = 平均时薪 × 总工时数 / 预估营业额

• 平均时薪计算方法：

平均时薪 = 上月人员工资总额 ÷ 上月工时总数

• 营业额预估方法：

预估前三周的同期营业额示例：

星期	周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
第一周	5500	6800	5800	5600	5900	6300	6500
第二周	5300	6700	5600	5500	6000	6500	6600
第三周	5800	6900	5700	5900	6200	6400	6700
平均营业额	5533	6800	5700	5666	6033	6400	6600

举例：需要预估这周三的营业额，那就可以取前三周同期周三营业额的平均值 5700 元。

注：季节/天气变化、节假日、社区或商圈的活动、其它突发情况都会影响预估营业额

• 排班工时计算方法：

所需工时数 = 预估时段营业额 / 小时生产力

• 小时生产力计算方法：

小时生产力 = 总营业额 / 总工时

3、排班步骤

行动	说明
第一步：了解情况	
了解信息	了解员工排班需求、餐厅周边大型活动。
预估营业额	根据历史数据、天气、节日情况、目标营业额等数据，预估全天营业额。
人员沟通	分别与员工沟通排班需求、与管理组沟通是否有训练需求、设备维护。
第二步：排 班	
线上排班	根据“线上排班操作流程”进行排班即可完成排班。