

徐记海鲜

全国40家直营店 海鲜领军品牌

CONTENTS

XUJI SEAFOOD

1

关于我们

2

产品介绍

3

门店展示

4

品牌实力

5

成功学子案例展示



徐记海鲜

湖南徐记酒店管理有限公司旗下品牌，成立于1999年，创始人徐国华先生。徐记海鲜是一家以经营特色海鲜为主，涵盖经典湘菜、粤菜的高端正餐连锁机构。徐记海鲜在长沙、西安、株洲、武汉等城市拥有40多家直营连锁餐厅，并已发展成为中国海鲜领军品牌。

About Us

关于我们



COURSE

发展历程

1999年

长沙伍家岭创立海鲜大排档

2000.09

长沙曙光路店

2001.11

长沙伍家岭店
在唐家巷之湘丰宾馆新张

2008.08

西安丰庆店

2012.12

西安凤城四路店

2013.06

长沙麓谷店

2013.08

西安金都店

2016.07

长沙新时空店
株洲华晨国际店“双店齐开”

2017.09

长沙银华店

2018.11

长沙高升店

2018.12

西安太奥店
长沙滨江新城店

2019.09

武汉光谷创业街店
武汉软件园店
长沙德政园店

2019.11

长沙阳光100店

2002.11

长沙金瑞店

2004.12

长沙同天店

2006.03

徐记海鲜走出湖南，
在陕西设立西安名都店

2009.3

长沙湘江旗舰店

2009.10

长沙阿波罗时尚概念店

2011.05

长沙市府店

2011.11

长沙喜乐地店

2012.11

长沙万国城店

2014.10

长沙红星店
西安明德门店

2015.06

长沙新长海店

2016.04

西安熙地港店

2018.01

长沙梅溪新天地店

2018.04

长沙红旗广场店

2018.06

西安北二环店

2018.10

西安悦荟广场店
长沙星沙万象汇店

2019.02

西安曼蒂广场店

2019.08

西安科技四路店
长沙君逸康年店

2020.1

西安曲江南湖店
西安唐延路店
西安锦业路店
西安太白南路店

徐记海鲜现已进驻长沙、西安、武汉、株洲等城市
覆盖CBD综合体/多元化商圈/综合高档写字楼

拥有40家直营店

2019年长沙、西安、株洲、武汉门店

年营业额12-15亿

全年采购品质海鲜及食材

超5亿元

2020年深圳、上海、北京拓展计划

20家直营店开店计划

未来可期 全球拓店



一年对接
545万人次



中国餐饮标杆



单店面积均超
1200平



六座城市
50家直营店

2

QUALITY

品质核心保障

全球采购

每年在全球的海鲜采购量超过2亿人民币。徐记海鲜在加拿大、法国、韩国、朝鲜、美国和俄罗斯常设海鲜采购中心并在南海、北海、东海、渤海湾和阳澄湖设立养殖合作基地，用当季最肥美的食材、最简单的烹饪方法、最少的调料让顾客吃出新鲜本味。





3
门店展示

光谷创业街店

EVENT

品牌大事件 | 概况

4

2012

徐记大厨刘志登台《天天向上》带来拿手炒饭松茸菌酱油炒饭

2017

2012-2017年先后两次参加东方美食国际美食大赛

2019

3月长沙、武汉、株洲三城外卖全城上线

4月全新会员体系升级上线会员升级2.0版

6月受邀参加G20美食晚宴中国唯一入选G20餐饮品牌

6月徐记海鲜20周年庆暨企业文化3.0版发布

7月举行“20年不忘初心G20载誉归来”品牌发布

8月 双店齐开
长沙君逸康年店
西安科技四路店

2016

徐记海鲜满载全球当季最新鲜的“福船”来到《天天向上》奥运鲜肉节——“鲜肉诱惑”节目现场

2018

6月宴请意大利前总理达莱玛阁下及丝绸之路多国政要

11月徐记海鲜蒜茸粉丝蒸俄罗斯板蟹、酱油炒饭走进联合国

9月-12月五店齐开

10.20西安悦荟广场店

10.28园林景观星沙万象汇店

11.5烟雨城南徐记海鲜高升店

12.15西安徐记海鲜太奥店

12.24徐记海鲜滨江新城店

EVENT

品牌大事件

G20峰会中国唯一入选餐饮品牌

6月28日, G20峰会在日本大阪召开, 徐记海鲜前往日本大阪赴宴, 作为G20峰会美食晚宴唯一受邀的中国海鲜品牌, 徐记海鲜与二十国食物领域的专家学者, 集中探讨如何解决人类九大食学问题, 推动人类可持续发展。





《天天向上》

2012年、2016年徐记大厨刘志（江湖人称志哥）两次登台《天天向上》带来拿手炒饭松茸菌酱油炒饭，节目现场，志哥翻炒的基本功只是炫技，等真正尝到这口炒饭时，惊呼、赞叹中，大伙真正体会到什么是本真本味，现场主持的涵哥忍不住自言自语重复道：这就是我们小时候吃到的味道...真情至味不过一碗饭。

2012-2017年 先后两次参加东方美食国际美食大赛

俄罗斯板蟹荣获“一路伊尹奖特金奖菜品”



徐记海鲜走进联合国

匠人之心,将新鲜做到极致。蒜茸粉丝蒸加拿大龙虾、酱油炒饭。



意大利前总理携多国政要，在徐记海鲜共度端午佳节

2018年6月17日晚，意大利前总理达莱马携夫人琳达在徐记海鲜西安北二环店宴请丝路沿线多国政要、使节，共度端午佳节。宴会期间，来自意大利、菲律宾、乌克兰、泰国、阿根廷、埃及、白俄罗斯、伊朗和韩国等十余个国家的政要、国际友人，以及丝绸之路城市联盟秘书长巫碧琇纷纷点赞徐记海鲜、尽享中华美食。

什么是730计划?

徐记海鲜基于中长期战略发展的人才需求, 现针对有意向从事餐饮行业的应届毕业生人员, 采用门店轮岗学习、实践、考核认证等机制, 加快门店高级管理层的人才孵化。

5

成功学子案例展示

铁三角

730见习经理计划

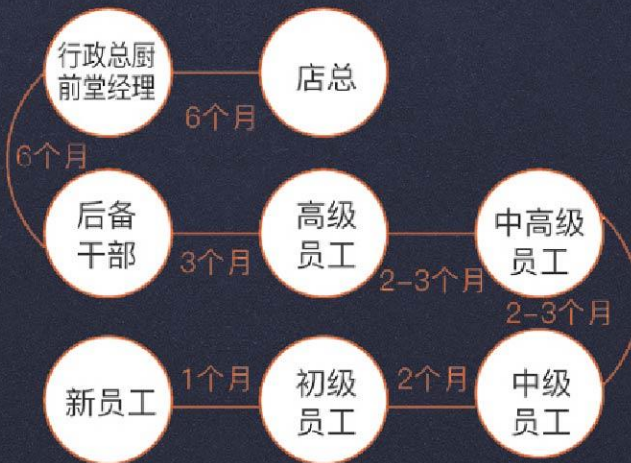
180储备干部计划

持证上岗

凭证晋升

认证计件

多劳多得



储备干部180天培养计划

课程	轮岗岗位	导师	培养天数	结业对应薪等
【岗前培训】	双向甄选	徐记学院	6-10天	3300
【服务组岗中轮岗培训】	服务师	中基层导师	80天	3500
	中级服务师	部门负责人	30天	4000
【综合组岗中轮岗培训】	收银员 仓管员 人资主管	中基层导师	30天	4000
【部长岗位课程】	前厅部长 客服经理 楼层部长	前堂经理/楼面经理/ 高级客服经理	30天	4500-5500



黄佳豪

长沙职业技术学院旅游酒店管理专业15级毕业生，现任徐记海鲜新时空店前堂经理

工作感悟：大学毕业，与其东奔西跑、左挑右选，何不找准一家有发展有前途，能体现自身价值的平台。徐记海鲜，就是你了

任职经历：

2016年10月-2017年2月：
徐记海鲜新时空店 服 务 师

2017年3月-2018年3月：
徐记海鲜新时空店 楼面部长

2018年4月至今：
徐记海鲜新时空店 前堂经理

2020年9月：
即将任命为徐记海鲜 W店 总 经 理



田美棱

湖南女子学院空中乘务专业15级毕业生
现任徐记海鲜银华店前堂经理。

工作感悟：大学毕业，我要找的不只是一份工作，寻找一份终生的事业，来徐记海鲜这个没有天花板的舞台，我找对了，很不赖。

任职经历：

2017年7月-2018年5月：
徐记海鲜银华店 前厅部长

2018年5月-至今：
徐记海鲜银华店 前堂经理



陈林玉

湖北大学知行学院2016届应届生, 旅游管理专业, 现任徐记海鲜软件园店见习前厅经理一职
工作感悟: 认真做好自己的工作, 不是在为老板工作; 把工作看成自己的事业, 认真经营好自己的事业。

任职经历:

2019年10月-2020年1月

徐记海鲜软件园店 前厅部长

2020年1月至今

徐记海鲜软件园店 见习前厅经理



凌理想

武汉交通职业学院16级毕业生 轮机工程技术专业, 现任徐记海鲜绿地店见习楼层经理一职。
工作感悟: 毕业以后, 也找了很多工作, 最终选择了徐记, 是因为它待我如家人。

任职经历:

2019年11月~2019年12月

徐记海鲜软件园店 初级服务员

2019年12月~2020年4月

徐记海鲜软件园店 楼面部长

2020年4月~至今

徐记海鲜绿地店 见习楼层经理



陈琪琪

陕西商贸学院14级工商企业管理专业毕业生，现任徐记海鲜金都店店总。

工作感悟:在徐记我们得到的不仅仅是一份工作，而是可以一生奋斗的事业，不仅快乐而且幸福！



张小婧

陕西科技大学轻化工程专业15级毕业，现任徐记海鲜明德门店前堂经理一职。

工作感悟: 徐记的发展前景广阔，晋升途径透明，这里有很多优秀的同事在这里可以实现我的自身价值。

任职经历:

2015年4月---2016年3月

徐记海鲜明德门店 楼面部长

2016年4月---2017年3月

徐记海鲜明德门店 楼层经理

2018年6月---2018年9月

徐记海鲜明德门店 前堂经理

2018年9月-至今

徐记海鲜金都店 总 经 理

任职经历:

2019年3月-2019年5月:

徐记海鲜明德门店 服 务 师

2019年6月-2019年9月:

徐记海鲜明德门店 楼面部长

2019年10月- 2020年1月:

徐记海鲜明德门店 楼层经理

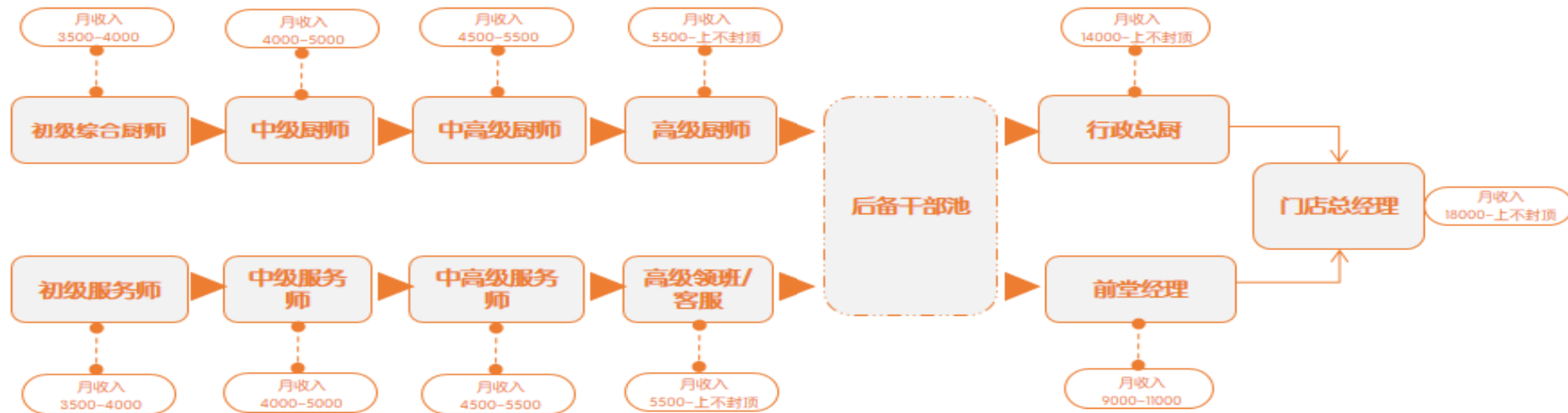
2020年2月-至今:

徐记海鲜明德门店 前堂经理

【成长路径】



注：所有门店岗位均须持证上岗



徐记海鲜

长沙更受欢迎的中高档酒楼



1999年 徐记海鲜第一家店开业

薪酬绩效-【认证体系】

初级岗位

新员工 灵活用工	五常卫生证、收餐证、洗碗证、传菜证、服务协助证
初级管事员	五常卫生证、收餐证、洗碗证、传菜证、公共保洁证
初级外围员	五常卫生证、收餐证、洗碗证、传菜证、迎送证、车辆指挥证、内保证
初级服务师	五常卫生证、收餐证、洗碗证、传菜证、服务协助证、迎送证、六项服务技能证、初级看台证

中级岗位

中级管事员	初级管事员岗位证、洗手间保洁证、洗毛巾证、宿舍管理证、导师证
中级外围员	初级外围员岗位证、泊车证
中级服务师	初级服务师岗位证、中级看台证、排位证

中高级岗位

外围组长	中级外围员岗位证、排班管理证、日常行政证、导师证
中高级服务师	中级服务师岗位证、高级看台证、前堂预定证、堂前操作证、点菜证、买单证、管家式服务证、导师证、初级质量安全证
外卖主管	五常卫生证、收餐证、洗碗证、传菜证、外卖打包证、外卖产品管理证、外卖运营管理证、初级质量安全证

高级岗位

高级人资行政主管	五常卫生证、收餐证、洗碗证、传菜证、排班管理证、电脑基础证、入离职办理证、培训管理证、日常行政证、教练式沟通证、中级质量安全证、高级人资行政主管证
高级维修主管	五常卫生证、收餐证、洗碗证、传菜证、宿舍管理证、后勤管理证、教练式沟通证、中级质量安全证、高级维修主管证
高级财务主管	收银员岗位证、仓储证、成本基础工作证、费用管理证、资产管理证、财务运营证、教练式沟通证、中级质量安全证、高级财务主管证
高级客服	初级服务师岗位证、排位证、前堂预订证、堂前操作证、点菜证、买单证、管家式服务证、客户维护证、初级质量安全证
前堂领班	中高级服务师岗位证、排班管理证、入离职办理证、培训管理证、外卖打包证、外卖产品管理证、外卖运营管理证、餐前例会证、教练式沟通证、前堂打卡证、中级质量安全证
高级客服经理	中高级服务师岗位证、客户维护证、排班管理证、入离职办理证、培训管理证、外卖打包证、外卖产品管理证、外卖运营管理证、餐前例会证、教练式沟通证、前堂打卡证、中级质量安全证
高级客服领班	中高级服务师岗位证、客户维护证、排班管理证、入离职办理证、培训管理证、外卖打包证、外卖产品管理证、外卖运营管理证、餐前例会证、教练式沟通证、前堂打卡证、中级质量安全证

后备干部池

后备干部	收餐证、洗碗证、传菜证、迎送证、初级看台证、公共保洁证、导师证、点菜证、客户维护证、申购计划单制定证、原材料验收证、排班管理证、电脑基础证、入离职办理证、培训管理证、日常行政证、后勤管理证、餐前例会证、教练式沟通证、前堂打卡证、后厨打卡证、中级质量安全证
------	---

管理层

前堂经理	前堂经理证
门店总经理	门店总经理证

【薪酬组成】

月收入

岗位工资+超额绩效+月度评估奖金

基本底薪

领先同行

绩效

多劳多得

奖金

奖励优秀
激励后进
淘汰不进（ABC）

1. 什么是计件工资

计件工资是按照实际完成的工作量和该项工作单价来计算工资的一种计薪制度。即门店会根据实际情况，将各项工作划分为一个个颗粒。这个颗粒可以是传一份菜，也可以是服务一桌客人。它的一大特点就是多劳多得，也就是说做的越多，收入越高。

2. 计件工资有什么好处



对员工来说

计件工资倡导的是多劳多得，伙伴们可以凭借自身努力获得比固定工资制更高的收入。

举个例子：一名中级服务员在固定月薪制时的日均工资大约是 134 元。在计件工资制下，该服务员当天服务 4 桌客人，按照当店的计件单价，那么她今天的工资就是 156 元。同时，她还可以去他岗协助，比如点菜，点一桌菜是 5 元，为 4 桌客人点菜，那么她就能多赚 20 元，也就是说她今天的工资为 176 元。

员工姓名	岗位	计件前月均工资	计件后月均工资	增幅
巨娜	中级服务员	3800	5000	31.58%
陈燕耀	中高级服务员	4582	5274	15.10%
张光虎	大厨房高级厨师	5392	6226	15.47%
郑瑞祥	上什高级厨师	7500	8000	6.67%

(部分伙伴计件前后月收入对比)

同时，伙伴们在认证上岗时以学会更多工作技能，获取更多的晋升机会。

对门店来说

计件工资的实施能够提升客户体验和门店价值评估成绩。

门店	时间	A数据	B数据	C数据	A占比	B占比	C占比
新时空店	2018年	5	7	0	42%	58%	0%
	2019年	6	5	1	50%	42%	8%
佑家岭店	2018年	4	8	0	33%	67%	0%
	2019年	7	5	0	58%	42%	0%
金都店	2018年	3	7	2	25%	58%	17%
	2019年	6	6	0	50%	50%	0%

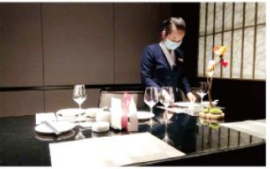
(部分门店实施计件工资前后价值评估成绩对比)

大家知道，门店价值评估成绩低大部分是因为客户体验不好造成的。而影响客户体验的原因，主要由上菜速度、服务态度和出品稳定构成。

那么实施计件工资会对这些方面有什么改善呢？

想象一下，当员工清晰地明白自己的工作积极性和工作质量会直接影响收入时，他势必会在自己所做的每件事情上表现出更加积极的态度，那么无论是对公司标准的遵从，还是对客的态度和服务的积极性，都会上升一个台阶。最终会为我们

的客户带来更好的用餐体验，客户体验好了，门店的价值评估成绩自然就提高了。



以上我们从客户体验出发分析了计件工资所带来的好处，为了小伙伴们更加清晰明了地理解，小编进行了一个分类：

- 1 对员工来说
- 多劳多得，可以凭借自身努力提高收入；
- 认证上岗的同时可以提高自身的工作能力，获取更多的晋升机会。
- 2 对门店来说
- 提升客户体验和价值评估成绩。

3、如何去获得计件工资

在实施计件工资制的门店，伙伴们只需要通过本岗技能认证即可领取本岗计件工资，通过他岗技能认证即可领取他岗计件工资。

但是，伙伴们在完成计件内容时，一定要保证完成的质量，因为我们会对每日完成的计件工作进行质量检查，并划分 A、B、C 三个等级，质量检查与实际工资的关系如下表（以新时空店为例）：

计件工资	质量检查	实际工资
以 100 元为例	A	110 元
	B	100 元
	C	80 元

所以，高质量完成工作，拿到 A 很重要哦！

那么目前我们有哪些计件项目呢？

部门	岗位	本岗计件内容	他岗计件项目
后厨	熬制		传菜、洗碗、收餐、粗加工、其他班组协助、宿舍管理、导师
	上什	菜品份数	
	凉卤档口		
	刺身档口	菜品份数	传菜、洗碗、收餐、粗加工、其他班组协助、宿舍管理
	湘菜组	菜品份数	传菜、洗碗、收餐、粗加工、员工餐、其他班组协助、宿舍管理、导师
	粤菜组	菜品份数	
	水台组	海鲜清洗、宰杀肉类肉类粗加工	传菜、洗碗、收餐、导师
	洗碗组	洗碗蔬菜粗加工	传菜、洗碗、收餐、粗加工、宿舍管理、导师
	洗小件	日总桌数	传菜、洗碗、收餐、粗加工、宿舍管理、其他班组协助、导师
	服务员	服务桌数	传菜、洗碗、收餐、巡送、宿舍管理、导师
前堂	前厅	室内巡送 室外巡送 宴席预订、宴席点菜、宴席管家	服务协助、点菜、传菜、洗碗、收餐、宿舍管理、导师
	泊车	日总桌数 泊车台数	内保巡送、服务协助、传菜、洗碗、收餐、宿舍管理、导师
	区域组长	点菜桌数 销售业绩	巡送、排位、管家式服务、宿舍管理、导师
	客服	日总桌数	服务、巡送排位、传菜、洗碗、收餐、宿舍管理、导师
	仓管员	日总结账单数	收餐、服务协助、传菜、洗碗、收餐、宿舍管理、导师
	收银	日总结账单数	服务协助、传菜、洗碗、收餐、巡送、宿舍管理、导师
	洗手间保洁	日总桌数	宿舍管理、传菜、洗碗、收餐、粗加工、服务协助、宿舍管理、导师
	毛巾保洁	日总桌数	
	公共保洁	日总桌数	

他岗计件的内容是怎样的呢？

岗位	计件依据
传菜	理盘（日出品总份数）、传员工餐份数、传菜份数
员工餐	员工餐制作天数
收餐	收台桌数
点菜	点菜桌数
员工宿舍	服务员工宿舍套数
协助工作	打扫卫生
导师	出师人数



在徐记
只要付出就会有回报
伙伴们一起行动起来
让我们一起用双手成就鲜活人生！

【计件工资】

持证上岗 凭证晋升
认证计件 多劳多得

【知识获取的学堂】



线上学习平台
(云学堂)

门店师带徒
(手把手)

学员基层干部训练营、
铁三角训练营

【新员工七步保留法】

一、店总亲自接待

了解员工基本信息，告知员工能为TA提供什么帮助

二、安排住宿

1、介绍宿舍周边环境，标志性建筑或商场、理发店、小吃店、银行等信息
2、入住安排：宿管自我介绍、安排床位、发放宿舍用品，介绍宿舍五常管理制度

三、熟悉环境

员工通道、员工洗手间、宣传栏、餐厅、出品通道、营业区域等

四、隆重介绍

部门例会上隆重介绍新员工

七步保留法

七、请TA吃饭

新员工入职7天后，店总请TA吃饭，了解新员工需求

六、提早下班

新员工前7天，师傅提前安排徒弟下班并关注其适应状态

五、分配师傅

拜师仪式：师傅自我介绍、徒弟与师傅自由选择
一声师傅、一杯茶、一份礼物、一句话

员工培训展示



员工活动展示



员工活动展示



员工食宿—吃



员工食宿—住



员工食宿—住



员工食宿一穿



实习岗位



见习人资主管4人（武汉）



见习财务主管2人（武汉）



见习客服经理6-12人（武汉）



前厅接待6-12人（武汉）



餐饮管培生50-60人（武汉）



收银兼仓管6人（武汉）



长沙、上海、深圳50-100人

工资待遇



工资：3300元/月，
毕业以后加300元-
500/月的学历津贴
(中专300元、大专
400元、本科500元)



>> 2020年开店计划

1、绿地缤纷城项目

2020年6月4日



2、武汉南国中心项目

2020年9月18日

3、武汉德成广场

2020年10月3日



4、武汉ICC太和里店

2020年10月13日

5、武汉秦园东路店

2020年12月3日



6、楚河汉街项目

2020年12月25日



新店管理岗需求

1、绿地缤纷城项目

人资主管1人、财务主管1人、前厅部长2人、服务部长3人，共7人(已招满)

2、武汉秦园东路店

见习客服经理6人、人资主管1人、财务主管1人、区域组长2人、前厅部长3人、服务部长3人，共16人

3、武汉ICC太和里店

见习客服经理6人、人资主管1人、财务主管1人、区域组长2人、前厅部长3人、服务部长3人，共16人

4、武汉南国中心项目

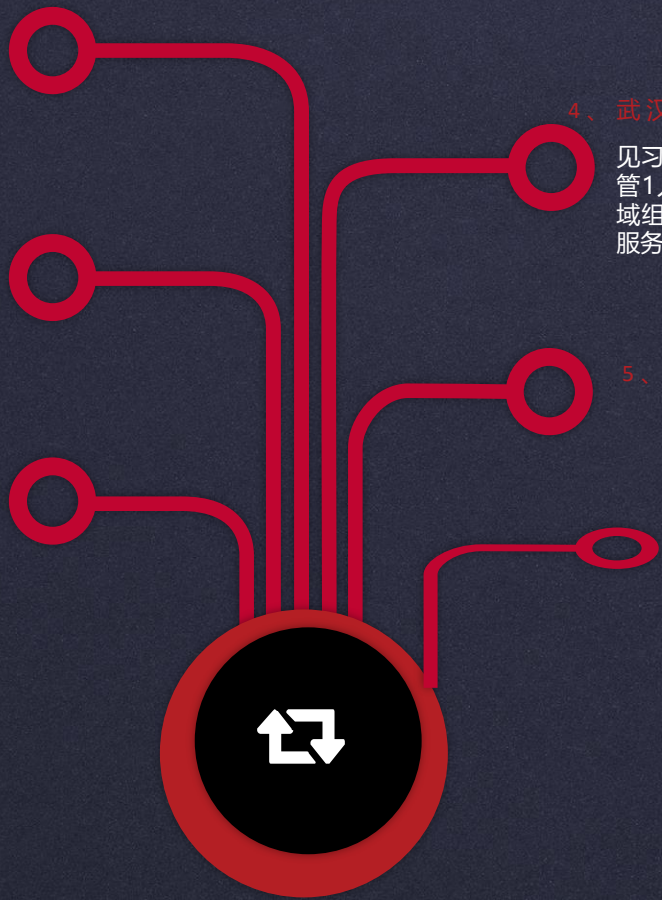
见习客服经理6人、人资主管1人、财务主管1人、区域组长2人、前厅部长3人、服务部长3人，共16人

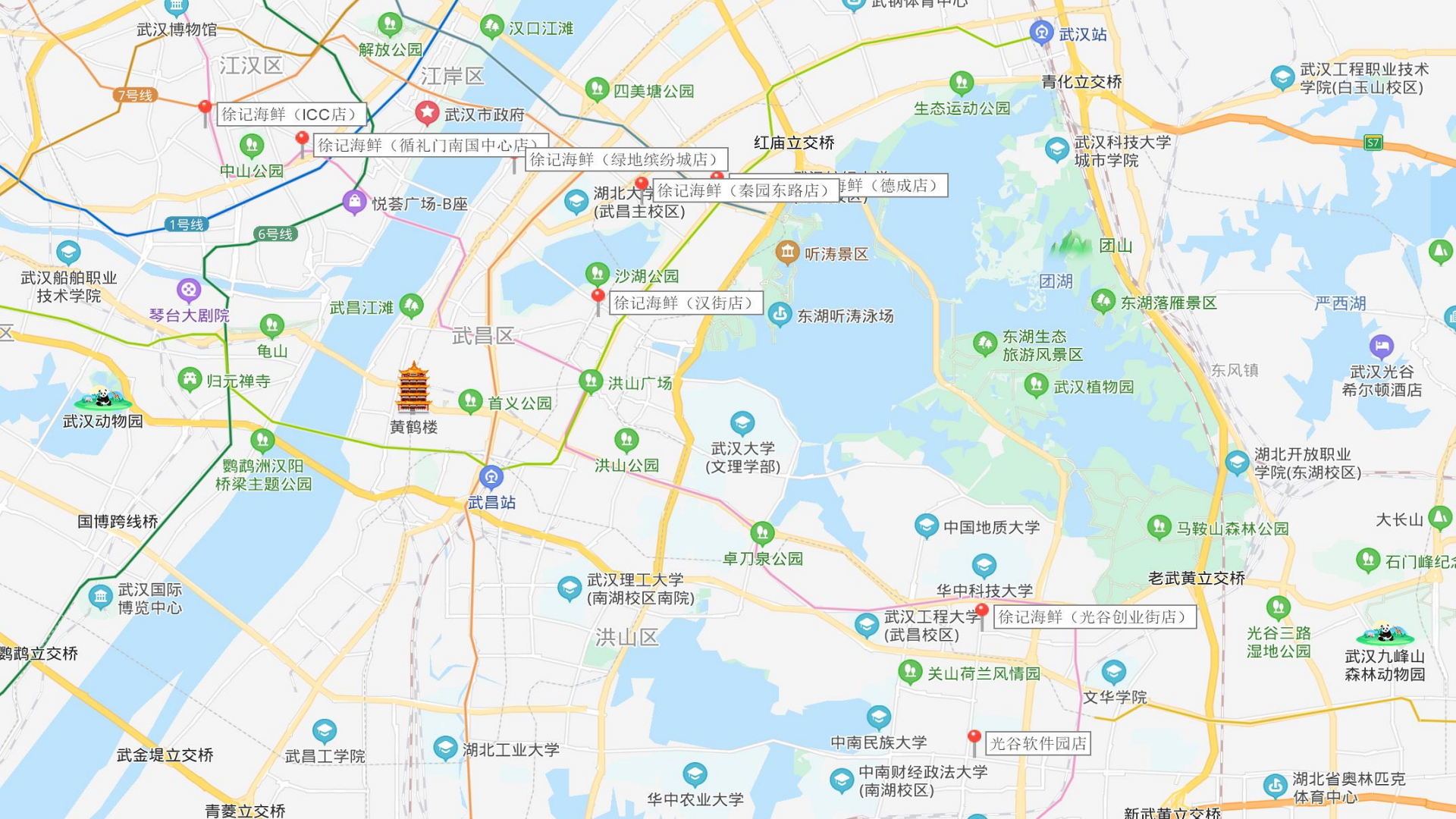
5、武汉德成广场

见习客服经理6人、人资主管1人、财务主管1人、区域组长2人、前厅部长3人、服务部长3人，共16人

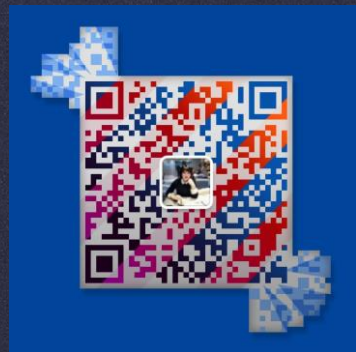
6、万达楚河汉街

见习客服经理6人、人资主管1人、财务主管1人、区域组长2人、前厅部长3人、服务部长3人，共16人





联系我们



联系电话：18164000336

简历投递邮箱：

yc2@xjseafood.com

面试地址：武汉东湖高新区关山
大道创意大厦B座2层214

武汉区域门店地址

<光谷创业街店>

地址：武汉关山大道111号光谷国际商务中心C栋4层（距光谷步行街1.2公里）

<光谷软件园店>

地址：武汉关山大道473号光谷新发展国际中心商业街(距离光谷步行街3公里)

<绿地店>

地址：武汉市武昌区绿地缤纷城6层

<秦园东路店>

地址：秦园东路桃园

<环贸中心店>

地址：江汉区ICC武汉环贸中心

<南国中心店>

地址：江汉区解放大道1381号（泛悦南国中心一期5楼）

<德成店>

地址：武汉岳家嘴地铁站

<万达汉街店>

地址：武汉武昌区汉街

THANKS

徐记海鲜

全国40家直营店 海鲜领军品牌