

餐饮策划管理公司,饮行业策划书,餐饮策划咨询,餐饮行业商业计划书

产品名称	餐饮策划管理公司,饮行业策划书,餐饮策划咨询,餐饮行业商业计划书
公司名称	北京四方之志科技发展有限公司
价格	.00/件
规格参数	四方之志:餐饮品牌策划公司 餐饮策划:餐饮营销策划方案 餐饮全案策划公司:餐饮全案策划
公司地址	北京市海淀区北四环西路9号2104-234号
联系电话	18612115975 18612115975

产品详情

[把策划内容植入到运营,为客户提供餐饮品牌策划,餐饮空间规划,餐饮全案品牌策划设计,咨询等服务,让门店具备营销诉求,让品牌聚焦于创新成长。以餐饮企业以定位的手段,提升品牌形象,强化企业核心竞争力,扩大盈利能力所进行的系统资源整合。餐饮策划的主要手段是定位,即在对企业周边商圈的消费能力和消费习惯,进行充分调研和系统归纳,实现企业供给和顾客需求有效对接。提升品牌形象,是餐饮策划的一个阶段性目标,归根到底,是要强化企业的核心竞争力,扩大盈利能力。餐饮策划的工具,是系统资源整合,取长补短,扶优限劣,优化投入产出比率。](#)

[四方之志餐饮品牌全案策划设计一站式服务团队,餐饮500强供应商,服务众多企业,专注全行餐饮全案策划创意及设计解决方案餐饮全案策划创意及设计企业宣传餐饮全案策划创意及设计,餐饮全案策划创意及设计招商推介,餐饮展会海报,创业路演餐饮全案策划创意及设计,餐饮策划海报制作公司,代做产品设计,多年餐饮全案策划创意及设计原创,美化,制作,价格优惠,出稿速度快,设技师一对一沟通制作,方便快捷品质高。的餐饮品牌策划公司,级公关策划,实战经验,团队,专家咨询,创意服务,新方略,形象策划,活动策划,专家咨询创意策划新高峰,形象包装,市场推广,餐饮招商加盟策划,餐饮品牌策划全案,连锁火锅店,咖啡厅,酒吧,茶室茶馆和中西主题餐厅创意空间设计装修,涉及特色小餐馆,奶茶冷饮,蛋糕店,食堂饭店,酒店酒楼和自助快餐店面,是全案餐饮策划公司开拓者;年餐饮设计/外卖品牌设计,擅长餐饮空间策划、餐饮VI设计、LOGO设计,为众多餐饮品牌策划设计服务。](#)

[专注于高端餐饮全案策划创意及设计、致力于用户体验的创新型媒体企业。为客户提供高效的服务,呈现出完餐饮全案策划创意及设计的效果。餐饮全案策划创意及设计汇聚国内策划人才,海报一站式服务平台,餐饮500强供应商,服务众多企业,专注全行餐饮全案策划创意及设计解决方案餐饮全案策划创意及设计企业宣传餐饮全案策划创意及设计,餐饮全案策划创意及设计招商推介,餐饮展会海报,创业路演餐饮全案策划创意及设计,餐饮策划海报制作公司,代做产品设计,多年餐饮全案策划创意及设计原创,美化,制作,价格](#)

[优惠,出稿速度快,设技师一对一沟通制作,方便快捷品质高,支持原创修改。](#)

餐饮策划的内容：

1、选址策划。

餐饮经营过程中，餐饮选址是一项非常重要的工作。业界常有“选址决定成败”的说法。餐饮策划在选址策划中有两项工作：一种，是根据成熟的经营模式去寻找合适的位置；另一种，是根据已经找到的位置，为其量身定做合适的模式。无论是哪一种，对于策划人都是一个严苛的考验。

2、定位策划

在深入调研商圈顾客的基础上，为餐饮企业的产品和服务，打包一个合适的“商品”，以便切入顾客内心的一种方法。定位，就是为企业的产品和服务，寻找在顾客心中的位置。

3、主题策划

人以群分，物以类聚。顾客的个人爱好是不同的。餐饮企业以不同的主题张扬个性，渲染环境，能够得到拥有共同爱好顾客的认同。

4、环境策划

根据企业的整体经营策略和经济实力，对餐厅提出装修设想。

5、投资策划

测算餐饮企业的运营状况，确定盈亏平衡点，以便制定可行性方案，规划餐饮经营模式，核算投资回收期。

6、产品线策划

根据企业的经营模式和技术实力，设计产品特色、品种数量、价格策略和展示方法，保持企业的竞争力、产品力和足够的盈利水平。

7、采购策划

通过完善管理体系，建立管理机制，确保入库原辅材料和其它物品，保质，足量，底价。

8、人力资源策划

“用人”从“选人”开始。展望工作愿景，规划员工人生，用更多的“非物质力量”，激活员工爱岗敬业的工作热情，增强员工对企业的认同感和向心力。

9、管理策划

职责明确，岗位分清，制度合理，奖罚分明。推行“傻瓜式管理”，杜绝任人唯亲、随意赏罚的“不规范管理”。

、品牌策划

提炼企业精神，归纳企业文化，整合内外资源。用个性鲜明的品牌形象，扩大影响，承诺品质，吸引顾客，激励士气。

在餐厅投资预算与成本细目，要结合以下几个方面来预算：

一、装修、硬件、软件、人员工资等，这些是非常直观的成本；

二、装修、硬件、软件折旧费用，则是不可轻视的隐形成本；

三、现金周转的预留以及在盈利经营中预留比例（也可称之为发展金），以应变餐厅长期发展与突发事件的应急需求；

四、投资资金利息，同样是隐形成本；

五、活动、营销、品牌推广等费用，必须单列出来，或者按营业额的百分之多少提取，或者定一个年度费用的标准，列为年度成本规划之中。

餐饮策划的基本概念：

餐饮策划，是餐饮企业以定位为手段，提升品牌形象，强化企业核心竞争力，扩大盈利能力所进行的系统资源整合。餐饮策划的主要手段是定位，即在对企业周边商圈的消费能力和消费习惯，进行充分调研和系统归纳，实现企业供给和顾客需求有效对接。提升品牌形象，是餐饮策划的一个阶段性目标，归根到底，是要强化企业的核心竞争力，扩大盈利能力。餐饮策划的工具，是系统资源整合，取长补短，扶优限劣，优化投入产出比率。