

渝城老妈火锅经营品类

产品名称	渝城老妈火锅经营品类
公司名称	成都渝城老妈餐饮管理有限责任公司
价格	面议
规格参数	品牌:渝城老妈火锅 型号:1
公司地址	成都高新区交子大道365号1栋13层1307号
联系电话	028-85155276

产品详情

火锅味道，理想的店铺地址，经营管理经验，专业知识，营销，是开一个火锅店成功的关键，或许你具备中几项，或者招聘到相关人才，但也不一定能开好火锅店，渝城老妈火锅联合味蜀吾老火锅多年来加盟店成功经验总结，将每个环节定制一套标准，组成一套规模化的管理经营模式，将所有优势利用起来，工作标准化，精细化，所有人无条件认可严格执行，齐心协力，方可成功。

我们的特色是：一套完整火锅店加盟投资体系。将火锅加盟投资整个流程标准化，用标准控制每个细节，方便管理，对人才依赖低，让成功可复制。

选择理想的店铺地址（成功分析）

好的口岸租金太贵，便宜的没人气，我们要在利润能承受范围内选择有潜力的店铺地址，一套包括各种分析数据的选址标准，可助我们选择具有成功特质的店铺地址。选定店铺地址后做可行性分析，预估营业额，经营成本，纯利率，回本期。

火锅味道保障

关于味道需要解决三个问题，1、食客认可的味道。2、稳定的味道。3、健康的味道。

食客认可的味道：一个好吃的火锅味道是成功的基础，但众口难调，一个味道不可能满足所有人，只要有60%觉得好吃，40%觉得可以就成功了。我们底料在主味不变的前提下通过油，高汤，调味料的比例适当调整能让味道满足90%当地人的口味。

稳定的味道：一个稳定的味道是火锅店长期发展的基础，但同一个配方，一百个厨师会炒出一百个味道。所以我们采取总部统一配送底料，调味料、花椒、海椒从原产地配送，保证每个加盟店都有地道纯正的火锅味道。同时也降低的火锅加盟店的投资成本，不需要大厨不需要相关设备，通过简单培训就可上岗。不担心人才流失，还能保证味道稳定。而且总部有味道提升或者新品研发，可快速更新全国加盟店的味道。

健康锅底：渝城老妈火锅本着对消费者负责，对火锅店加盟商的负责，所有锅底原料都采用上等原料，只选择纯鲜、无任何杂油的牛板油，加入秘制的多味香料及特配的二十多味中草药一起炼制，不加任何添加剂，经历过繁复和精益求精的工序炼制而成，辣而不燥、久煮不咸、久吃不上火，真正做到好吃的健康火锅。

筹备环节

筹备是从装修到开业期间的所有工作，公司通过《开业进度计划表》将期间100多项工作，定标准，定时间完成，由筹备店长按标准逐项检查。

设计装修：火锅加盟店铺选定后就需要进入设计布局环节，市面上很多装修设计公司，但他们没有经营火锅店经验，设计出来的火锅店好看但不实用，空间浪费，布局不合理，通道，间距，灯光，排水，水电气，通风等布置不合理，经营时大堆问题，乱成一锅粥，给消费者造成不便，消费体验大打折扣。

所以我们自建了设计团队，用标准控制每个细节，让火锅店装修得好看又实用，深厚的文化底蕴，营造浓郁的用餐氛围。

开始装修后，总部派专人到现场监督装修质量进度，每一个细节都要按标准执行，不将就，不浪费，不偷工减料，不用有毒、劣质材料。各种物资的定制采购进场都按照时间表有序进行。

证件办理：各种经营所需证件的办理（消防许可证、卫生服务许可证、排污许可证、营业执照（三证合一）、烟草专卖），防火安全检测，水电气的开通等这些需要在第一时间进入流程，待装修完各种证件也下来了，不影响开业时间。

采购定价：厨师长提前到当地市场调查，找好原材料供应商，酒水供应商确定采购价，跟据同行，毛利率确定具有竞争优势价格并定制菜单。

营销宣传：总部策划团队，跟据当地特征进行针对性的活动策划宣传。适合用户的活动，有效的宣传方式。另外总部多年收集的全国各地媒体资源库与您共享。

试营业：开业前必备的测试过程，一方面调试各环节工作的协调度，另一方面收集客户对口味，服务，消费体验等各方面的反馈。

开业：总部策划团队，跟据当地情况给您定制一个火爆的开业策划方案。

经营环节

日常经营：各岗位职责及工作流程、操作标准、严格按照公司制定的标准规范进行，前厅由店长抽查。后厨由厨师长抽查。

服务：服务是消费体验的关键，服务员的一言一行都要按照标准规范严格执行。

营销：开业，节假日，主题活动，联合营销，日常营销等，总部会定期给加盟店相应的活动策划方案。

粉丝经营：微信由总部策划团队运营管理，定期策划吸引，维护，回馈粉丝的活动。

督导：专业片区督导每年8-12次巡店，时时关注经营状况，发现苗头及时调整经营策略，规避风险。电话24小时在线，解答火锅加盟商经营中遇到的各种疑问。