

# 正宗四川串串香底料批发，无加盟费，免费开店指导

产品名称	正宗四川串串香底料批发，无加盟费，免费开店指导
公司名称	成都大成味来餐饮管理有限公司
价格	12.00/斤
规格参数	品牌:一大把 型号:桶装
公司地址	成都市温江区天府青泰园20栋3单元2楼4号（注册地址）
联系电话	15378669093

## 产品详情

餐饮业从来是低门槛、低标准进入，高回报、现金流输出，成为了众多投资者青睐的行业。2016年餐饮业进入了白热阶段，各类餐饮品牌和项目如雨后春笋，一夜之间成倍出现，本来10家店就已经饱和的区域，偏偏挤进20家店，各种促销、各种降价、各种打折乐此不彼，生意看似火爆，其实都是瞎忙活，高房租、高物价、高人工让商家喘不过气，为了吸引顾客只能硬着头皮低价卖，钱没挣着，人只剩半条命，新店没有逆袭，老店大伤元气。2016年成为了餐饮业的倒闭潮，创业者的噩梦期！

在餐饮业的寒冬中，我们常听到这样一句话:咬紧牙关再嗷嗷，冬天一过就是春天。意思是，即使面临持续亏损也不要放弃，总有一些老板熬不过去就自动关门，只有坚持到最后的才能稳坐泰山。这句话看似不无道理，但是你真的看清了2017年餐饮业的发展趋势了吗？你真的已经顺应潮流做好准备了吗？下面，一大把串串香就为那些还在寒冬中苦苦坚持的餐饮达人理一理2017年餐饮业发展的六大趋势，供各位参考。

### 1.餐饮O2O持续升温

餐饮业被卷入互联网浪潮后，其发展的态势日益迅猛。团购平台、外卖APP持续盛行，满足了很大一部分人群的需求。互联网在给顾客带来方便的同时，也给商家带来了商机，越来越多的餐饮老板意识到了它的重要性，他们搭建各类自媒体平台，在线上招揽顾客、宣传产品，成为促进营销的利器。

## 2.智能餐厅势在必行

人工智能已经摄入我们生活的方方面面，餐饮业引入智能不仅能给顾客耳目一新，更能方便餐厅管理和节省人工成本。海底捞的ipad点餐、微信下单、机器人服务都是绝好的创意。进入2017年，自助点餐不再是高档连锁品牌的标志，而是中小商户均可实现的工具。

## 3.扫码支付普遍盛行

据统计，2016年约有65%的消费者在付款时都会使用扫码支付，餐饮业扫描支付的概率近80%。电子货币与通讯工具的盛行，不仅缓解了收银员的压力，还能避免假币、找错等问题。扫描支付利己利彼，势必成为餐饮业普遍使用的支付方式。

## 4.绿色健康是关键

现代人选择就餐不再是果腹为目的，味道和健康更为关键。随地沟油、添加剂、农药蔬菜、有毒食材的频频曝光，让食客谈吃色变。一个餐厅是否能走得更远，绿色健康至为关键，所以餐厅在采购和加工食材时，切勿只顾眼前，舍健康而逐利益，绿色健康必是大势所趋。

## 5.守好一亩三分地，专注单品创特色

餐饮老板总是雄心壮志，不满足现有的一亩三分地，总想融会贯通，博众家之所长，将所有特色据为己有，出现一家店铺即是火锅又是中餐，即是串串又是冒菜的现象，最后成为四不像，终被市场淘汰。“小而精”的餐饮将盛行于世，做精单品才是王道。为什么这么说？单品店运作简单、人力成本低、经营难度小、回报周期短，如今：店铺租金高、人工费飙升、原材料上涨的高压态势下，做精单品才是出路

## 6. 餐饮经营连锁化

市场的竞争，在很大程度上是实力的竞争。走集团化、连锁化的道路，是近二十年来许多工商企业在走之路，也是餐饮企业做强做大的必由之路。餐饮连锁化具有六大优势：资金优势、人才优势、信息优势、管理优势、成本优势、市场优势。