

成都素食餐厅设计|餐厅装修设计|素食餐厅装修设计

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 成都素食餐厅设计 餐厅装修设计 素食餐厅装修设计 |
| 公司名称 | 四川新东家建筑装饰工程有限公司 |
| 价格 | 60.00/平方米 |
| 规格参数 | 新东家设计:01 |
| 公司地址 | 成都市青羊区人民中路三段57号1栋8楼810号 |
| 联系电话 | 028-66166775 13880582227 |

产品详情

餐厅管理|经营一家素食餐厅的六大要点~心怀一份善念，想要去开一家素食餐厅，更好地弘扬素食。就必须了解经营素食餐厅需要注意的要点问题，并及时地修正自身的经营策略。今天，小编就为大家带来关于素食餐厅经营的需要注意的几大要点。要点一：装修风格素食餐厅的装修风格要脱俗，不能给人浮夸或者随大流的感觉。很多素食者都是冲着清、新的就餐环境而来的，倘若一家素食餐厅装修得金碧辉煌，会令人产生菜品也一定不菲的想法，让消费者对该餐厅敬而远之。所以素食餐厅在装修上要以平淡、朴实为主，而且要避免过于浓重的宗教色彩，装潢颜色上要淡雅、清新。另外需要注意的一点是，当下很多素食餐厅为了追求原生态的效果，喜欢用大量的木头来装修，殊不知木头是餐饮企业装修的大忌。因为木头是蟑螂和其他小虫子最喜欢的材料，容易受潮、被蛀蚀，应避免用木头做地板、暖气罩、踢脚板，即使要做木柜子也不要做很大很长，因为固定在某个位置，它会跟墙之间产生几毫米的缝隙，那是虫子的生存地。可以将木料做成小柜子，方便随时打扫移动。要点二：营销策略餐饮行业向来就重视节日营销，每逢节假日，大大小小餐饮企业如临大敌，全体动员，更有甚者连后勤人员都被派上了“前线”，素食餐厅也应不例外。因为每一个节日都是一次获得良好收益甚至大造品牌声势的绝好机会，而且由于素食与佛教密切的渊源关系，素食餐厅可借用的节日远比一般的荤菜馆多。例如选择在阿弥陀佛的诞辰日开业，以表示素食餐厅对佛教文化节日的重视。中国的传统节日都有相应的传统习俗，例如元宵节吃元宵表示团团圆圆、中秋节吃月饼、端午节吃粽子、农历二月初二吃驴打滚、立春吃春饼等等。素食餐厅要从素食文化出发，结合特色菜品，运用手工操作的优势，考虑到素食人群的特殊需求，不断推出新颖的节假日促销方式。沈阳市有一家叫明净斋素食餐厅，其节日营销可以说做得不错。近两年，明净斋看到元宵市场的商机，便在自己门店前支起外卖摊，用最传统的手摇方式卖元宵。由于明净斋餐厅对原料和馅料选择和制作一向相当严格，比如五仁馅料必须烤熟以后制成，再加上传统的方式又激起了很多人驻足观看，在这种状况下明净斋一天就卖出了1000多元的元宵。同时，在明净斋这个佛教文化氛围相当浓厚的素食餐厅，还在春节时请高僧举行开光仪式，与新老顾客们一同祈福。明净斋的罗汉厅是一个具有浓郁佛教文化特色的包间，正对大门的一幅十八罗汉图出自美术院校教授之手，十八个罗汉神态各异、栩栩如生。每逢开光仪式时，罗汉厅内香烟缭绕，在一片祥和的声音之中，众人与高僧一起祈福未来，壁画上安详的十八罗汉仿佛与屋内平静的人们心领神会，共同企盼美好明天。要点三：目标人群定位东北财经大学素食研究所曾对北京、上海、沈阳、大连、天津五座城市进行过详细地市场调研，经认真分析后，明确了素食餐厅的定位人群为40岁以下的白领阶层，因为他们具有较强的消费能力，又容易接受先进的素食健康理念。所以建议素食餐厅的所有营销策略都围绕这部分人群制定，无论是位置选择、环境布置、服务理念、宣传方式，还是菜品创新、厨房管理、危机处理等都形成了明确的目标系

统，并用各种手册如员工手册、自检手册、大堂管理手册等予以规范。例如，大连荷恬心语素食餐厅的店面选址靠近大连市发达的金融商业区，这里40岁以下的金融白领居多，很多都可以培养为忠诚的顾客，其店内环境布置简约、明快、休闲、舒适，适合金融白领对自己的生活定位。荷恬心语店内的布置避开佛像、佛经、法器、播放梵音等与佛教有关的内容，因为佛教的庄严感会使顾客觉得严肃和紧张，从而破坏休闲舒适的就餐气氛，所以该店环境一开始就注意了灯光、色彩、桌椅的简约明快，并放置沙发，在有限的空间内给客人较强的舒适感。而且该店还经常印发一些素食健康的宣传材料，在上下班的时间段在各大金融大厦的门前集中发放，取得了比较好的营销效果。该店近期做过一个客户群的数据调查，在荷恬心语发展的2000多位会员中，来荷恬心语就餐的50%是非素食者，他们只是对素食有好感，可见非素食者的待开发市场也是很大的，荷恬心语目标客户定位为40岁以下的金融白领，客观证明这是非常正确的举措。

要点四：菜品求“新”广州素食学校出品菜品是素食餐厅最重要的竞争砝码，如何保证全素菜品的色香味俱全，这是一个技术活儿。素食餐厅应该对菜肴的出品制定非常严格的要求。首先是原材料必须新鲜。素食餐厅每天都要耗费大量的时令蔬菜和干鲜果品，这些原材料是否新鲜直接影响到客人对餐厅的印象。所以企业要严把采购关和储存关，防止因蔬菜腐烂变质而引起不必要的浪费。其次是菜品要有特色。素菜的选料比较便宜，如果菜品没有特色，很难吸引客人来就餐。所以素食不仅讲究选料，还要在制作工艺上下功夫，可以给菜肴加入一些文化内涵。此外，还要保持素食的原汁原味，不加人工色素，口感不能太油腻。素食餐厅在聘请厨师时，如果能聘请到一个既精通素食制作工艺，又精通点心、素面、素包子、斋卤味的厨师，餐厅也就成功了一半。再次是建立良好的购货渠道。要想素食餐厅有特色，就要有广泛的购货渠道，除了和蔬菜供应商建立好联系外，还要和一些素食研究机构处好关系，这样，素食才能常“新”。

要点五：别致的器皿素食餐厅应对器皿的选择加以重视，因为一是食素者文化层次相对较高，选择有品位的器皿可以烘托文化氛围；二是素食菜品没有菜系，只是由各菜系的荤菜厨师自由创意而成，因此有些仿荤菜容易与荤菜同型，缺少新鲜感，用别致的器皿可以使菜品更有新意；三是各素食餐厅通过个性化的器皿标新立异，形成差异化竞争，给食客留下清晰记忆。例如大连的缘中缘素食餐厅，采用玻璃器皿使绿色蔬菜看起来清澈透明，起到很好的展示效果，还有的素食餐厅用竹器承托菜品，给人一种回归原生态的感觉。所以，素食餐厅在选择器皿时要别出心裁，以满足顾客的素食文化需求。

要点六：培养回头客餐饮行业中培养回头客是关键的一环，若能给客人家的感觉，即宾至如归，是最好不过了。当顾客第二次选择就餐地点时，会不由自主地想起店里服务员盈盈的笑容，或清静或高雅的器皿、厨师们精益求精的菜品、一个小小的但富有人情味的礼品……那么他或她极有可能成为餐馆长期的忠实顾客。一个餐厅能否长久，依次取决于三个因素，即服务、环境和菜品，服务的关键在于与顾客的交流与沟通，不怕服务有缺陷，就怕难以改正。以上几点如若开店的小伙伴可以作为参考。当然素食餐厅必须与中华传统文化相融合。