

串串香腌肉配方选成都川禾川调

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 串串香腌肉配方选成都川禾川调 |
| 公司名称 | 成都川禾川调商贸有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 成都市武侯区九康环路28号4栋附135、136号（注册地址） |
| 联系电话 | 13730839317 |

产品详情

串串香腌肉配方选成都川禾川调，快餐店底料是现在十分热门的一个创业投资项目，很多人因此走向了致富的道路。但是我们不能只看好的，还是有一部分餐饮品牌走向了闭店的境地，那么到底是哪些因素会导致我们更后关店呢?四川知名快餐店底料品牌川禾川调小郡肝串串香给我们做出了相关的解答，我们一起来通过本文了解一下吧!

川禾川调(www.chctsm.com)联系方式：

联系人：何经理 13730839317

成都办事处地址：成都市金牛区二环路北一段万科加州湾v派1栋三单元11楼10号

工厂地址：成都温江区海峡两岸科技产业开发园西区永盛片区锦河路221号

一、定位不明确，一味地模仿，无特色：

原因：看到别人开烧烤，自己也开一家，完全没特色;眼红别人做农家菜，生意红火，也把原来经营的菜系全部改成农家菜，做的是“四不像”，更终是客户不满意，企业管理混乱。

结论：对于定位来说，的确是餐饮酒店行业来说，比较重要的一个部分，如何定位，定位准确，主要是从地区周边的环境、针对的客户群体、选址的重要组成部分、房子的结构等多方面来考虑，然后通过市场调研后，做详细地定位分析，从而确定市场的份额以及后续管理的相关要求等，更终确定。

二、家族人参与：

原因：无论是采购还是仓库、财务，甚至前厅或者厨房人员都有或多或少的家族人参与，然后就是乱插手做事、不懂装懂，甚至指责一些外聘的管理人员，之后就是人才流失，企业继续这样经营下去，一旦生意出现不稳定或者急剧下降，就四处指责别人的缺点，从来不会在自身找原因。

结论：不是说餐饮企业不能用家族人，关键是家族人自己必须先要做好自己的本职工作，企业在运营管理中，制度及岗位考核对任何人都是公平公正的，不是家族人就可以网开一面，这才是关键的;可是更终原因都在投资者自己的身上，一味地袒护，一味地把真正在做事的当做只是来混日子的人，甚至不听任何人的劝阻，那么更终就是把自己的企业带入深渊。

三、制度形同虚设：

原因：无论是家族企业还是一些没有家族人参与的企业，制度就是一堆纸，放在那里是看的，而不是严格执行落实的;作为投资者来说，耳根软，谁说的都有理，可是又不知道为什么生意会不好，管理会混乱。

结论：制度、标准、规范、要求、考核，本来就是一个企业运营的根本，如果连这些更根本的都无法做到，那么，企业就存在了较大的经营风险，每个企业在运营管理中，都会出现管理中的漏洞，而制度、标准要求考核是检验工作更根本的工具，作为企业来说，这些东西都是形同虚设，那么企业如何是亏损的?生意红火为什么不赚钱?人员为什么总是流失?出品为什么总是不稳定?成本为什么这么高?这些原因、漏洞，如何知道?如何了解?如何监管?所以，企业面临关门倒闭就是名正言顺的事情了。

四、部门划分不规范：

原因：采购每天跟供应商混在一起，回扣好处定时拿，企业成本无形中上升。仓库管理混乱，无管理制度及领用监督落实，且过期及真假验收睁眼闭眼，即使看到了，写个报废单，老总一签字就没事了。财务更不用说了，一个财务室更多两个人，家族人安排一个作出纳，外面找人做会计就可以了，然后对于成本核算只是做个大概的明细账而已，根本无从监督部门的漏洞在哪里?说到底，就是管理不规范，部门划分不明确，企业的运营机制不完善造成的。

结论：作为企业的一些后勤保障部门，是非常关键的，但是往往不少投资者甚至经营管理者，都疏忽这些部门的存在，认为只要大方向没有问题，那就是肯定没有问题的。科学的管理理念越来越受到专业职业经理人的重视，企业在人事、财务、仓库、运营管理部门中都运用管理软件，用数据来说话，用数据来证明其工作的成效、完善与否;且在一些监督考核的体制跟进，企业在经营中的漏洞全部暴露无疑，因此，执行力才是更关键的;可是谁来执行呢?因此，人员才是更关键的，而不是什么老员工了，可以先用吧，这个人还不错，先提拔吧，每个员工用在什么岗位上，是用什么标准去衡量的，都是需要因人而定的，根据企业的标准考核而确定的，而不是一言堂，甚至是帮派去确定。

“管理就是硬道理”!现场管理、理论与实践的结合，专业的综合能力的人才更是餐饮酒店这个行业渴望的，但如何去用这些人才，才是投资经营者考虑的问题。

