

# 四川铁锅串串香底料配方川禾川调客人不断

产品名称	四川铁锅串串香底料配方川禾川调客人不断
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

四川铁锅串串香底料配方川禾川调客人不断，开快餐底料店，有人追求大而全，有人喜欢小而美。无论哪一种模式，更重要的还是要赚钱。快餐店底料就能为你解决这个问题，一家不赚钱的餐厅，除非老板是开着玩玩或者只想做品质，资金充足，不差钱。但这毕竟是少数的，餐厅要想赚钱必须要注意以下7点。

川禾川调([www.chctsm.com](http://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

### 1、别总强调“什么都有”

在很多时候，“什么都有”往往就等于“什么都不太出色”，有句俗语更能表达这种意思——“样样通，样样松”。

许多企业在经营上出问题，其中更大的问题就是菜式太多了。要知道，菜单越长，厨房相对就越大，做菜越麻烦，时间花得愈多。菜单花样多，耗损会多，库存也会增多，进货时也颇伤脑筋。

所以，菜单制定要遵循“3S”原则，即standard(标准)、special(特别)、simple(简单)。

## 2、特色菜单清库存

“今日特餐”因为价钱不贵，味道不差，可能还附送饮料，所以很受欢迎。推出“今日特餐”，要掌握三个原则：

一是能大量采购的原材料;二是烹饪时间短;三是味道有特色。

此外，仓库中积压较多的原料也可利用“今日特餐”来清理，如欧式餐饮店的“special soup”，就是利用前日剩下的原料制作的。

## 3、快上快离是上册

一是在客满时，服务员应对新来的客人打招呼“请稍等”，并安排已吃完的客人尽快离去。

二是在客源低峰时，则应设法让客人慢慢享用，不要急着离去，因为客人有从众心态：因此，服务人员要尽量为客人多换毛巾和热茶以挽留客人。

三是播放音乐，可作为控制客人停留时间的有效工具。客人高峰时，可播放轻快优美的进行曲，使客人在不知不觉中动作加快，快速离去;低峰时，则播放古典音乐或抒情音乐，可延缓客人离去。

## 4、收集建立客源档案

这在餐饮大数据时代的今天，尤为重要。如果餐厅能建立有5000人的客源档案，相应采取一些措施，一年以人均一次就餐机会计算，每天就有近14次回头客，上座率就会有显著增加。

## 5、赠券赠品表谢意

折价赠券可以邮寄，或附在广告上，也可以当面奉送，这对于那些价格敏感型的客人更为有效。另外，餐饮店可准备有特色的小工艺赠品，既能起到宣传作用，还可提高餐饮店的档次。

## 6、抱怨处理要周全

一般来说，客人对餐饮店投诉，大致有以下几种原因：一是上菜太慢;二是样品与实际菜肴的份量相差太多;三是菜中有异物;四是味道太咸或太淡;五是上错了菜等。

餐饮店主管人员应事先设计出补救方法，出现问题后要虚心接受客人的抱怨，仔细聆听客人的指责，冷静处理而使客人平息怒气，并给客人一定的补偿，使客人心平气和地离去。

## 7、餐后服务暖客人

就餐后，除了给客人赠品、优惠券外，安排一两个人为客人免费洗车(凭餐券或其他手续)等，能给客人减少许多麻烦，以此来增加客人对餐饮店的印象，培养忠诚顾客。