火锅店怎么将招牌菜变成品牌产品

产品名称	火锅店怎么将招牌菜变成品牌产品
公司名称	重庆辣司令餐饮管理有限公司
价格	1.00/件
规格参数	火锅底料:1 养生菌汤:2 三鲜汤:3
公司地址	重庆江北渝北龙山街道
联系电话	023-67602882 13983536833

产品详情

麻辣老火锅底料、全清油火锅、鱼火锅、养生菌汤、三鲜汤锅底、酸菜鱼、蕃茄锅底，火锅专用香油等系列火锅料包及各种蘸料，麻辣小龙虾底料。

口味好不好，是消费者说了算。因此选择底料，我们要了解消费者的口味需求，选择合适的料。如果消费者不满意，那么我们更换底料，因此建议选择一个产品种类比较多的厂家，或者可以定制底料的厂家。

火锅行业因盈利能力和经营指标较好，翻台率较高，布局场景广泛等因素而竞争激烈，未来几年，火锅仍然在餐饮行业的“ 快车道 ”上。

餐饮管理必须通过恰当的手段，增强员工凝聚力和向心力，使餐饮团队保持激情与活力，才能面对困难勇于挑战，我们历来倡导“ 只有成功的团队，才有成功的个人 ”、“ 我很重要 ”，把这些理念刻在每一位员工的脑海里，积极地鼓励员工充分发挥自己的能量。要求每一名岗位负责人要深入了解手下员工的基本情况，熟记员工的联系电话、家庭概况，知道员工的生日，生活状况等细节问题，并且建立员工信息表，关心员工的工作和生活，切实帮助员工解决实际问题和困难，以情感人，用理服人。

品类是品牌的根，没有根难有参天大树；而文化是品类的土壤，肥沃的土壤才能培育强大的根系。俏凤凰主打苗家牛肉粉，门店设计中无一不体现着苗家文化。把湘西的刺绣和蜡染做成灯箱，用苗族姑娘的银饰帽子改造成吊灯灯罩，把凤凰具代表性的刺绣、木雕、傩艺等手工艺品运用到门店软装中。