

襄阳正宗牛肉面培训 老河口襄阳牛肉面 思故襄餐饮

产品名称	襄阳正宗牛肉面培训 老河口襄阳牛肉面 思故襄餐饮
公司名称	襄阳思故襄餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市樊城区人民西路贾洼
联系电话	15527289319

产品详情

如何才能做出色香味俱全的襄阳牛杂面呢？襄阳牛杂面培训哪家好，襄阳牛杂面培训多少钱就来跟大家讲讲做牛杂面的小窍门。

- 1，牛杂不要收汁，带汤放入面条更好吃。
- 2，牛腩焯水要冷水下锅。炖牛腩放水要用温水或者热水。
- 3，牛腩尽量切小，因为牛筋牛肚太软也不好吃，一定要先把牛杂煮一下。或者牛腩和牛筋等大，增加煮的时间。

襄阳牛肉面馆开业筹备工作流程有哪些呢？

一、选址评估

（一）该地点的基本信息1、该地点名称，所处商圈、2、该地点的知名度交通是否便利是否有车位、3、该地点目前的产权状态（公有房私有房二房东其他）

（二）该地点的基本情况

1、房屋结构和现状（图片装修图片）、2、该点的物业管理权，襄阳牛肉面培训哪家好，管理公司是哪家、3、该点的水电供应排烟系统排污系统清除系统的改造、4、该点是否可以悬挂广告牌向谁报批、5、该点未来的发展趋势，襄阳牛肉面培训中心，是否拆迁

（三）租金

1、租金额及付款方式，襄阳正宗牛肉面培训，租金是否包括物业管理费，管理费是多少其他费用（水电排污）、2、租金是否会递增递增率、3、合同期限免租期多长时间、4、是否交装修保证金？多少？如何退还？

二、各项费用预算

（一）租金押金前期周转资金（6个月）

（二）装修费（方案由装修公司出）

1、店内总体包括吧台厨房改造排烟污系统改造消防改造费用、2、店外门头广告招牌灯箱车位雨蓬等费用。

（三）设备器具桌椅采购费用

（四）首批物料进厂的原材料，辅料等采购费用。

（五）各项执照的办理费用

（六）其他费用

三、经营费用

（一）企业自身定位

1、根据经营面积和所处的商圈结合地点评估表”产品目录、2、菜单得分类餐饮的比例产品定价、3、根据营业面积经营品种定位人员

（二）商圈周围竞争对手的调查

1、周围同行业的知名度（品牌竞争）都有那些、2、同行业产品的定位，经营什么类型的产品、3、同其他竞争对手相比我们的优势，采取什么样的竞争手段。

（三）制定经营管理计划，有效进行资源管理整合，并定出发展目标，实行目标化作业生产经营

四、装修施工人员招募证照办理

（一）装修施工

1、与装修公司敲定装修方案后，开始动工

2、装修中的配合

（二）人员招募

1、再装修中进行人员招募

2、招到定岗的人员后进行职前培训

（三）证照办理办理相应的卫生环保工商税务消防等相关的证照

五、工程验收试营业

- (一) 成立工程验收，验收装修工程
- (二) 设备首皮物料进场试营业
- (三) 试营业期间存在的问题的纠正并总结经验
- (四) 开业前的宣传
 - 1、宣传的渠道载体费用
 - 2、开业前各项准备工作（开业庆典的筹备邀请剪彩的嘉宾开业捧场的客人开业时的优惠活动）
- (五) 最后确认各项事物完毕无误
- (六) 开业

文无第1，武无第二，那么饮食之道呢?饮食从无最字之说，即便你品尝到自认为最绝的美食，可是在他人眼中，却依旧有可能不过如此，因为众口难调是其一，老河口襄阳牛肉面，一方水土养一方人是其二，而对于襄阳牛肉面哪个牌子正宗这一问题，包括襄阳人自己也有着不同的答案，因为在他们眼中，只要能演绎出襄阳牛肉面的特色与风味，那么这家牌子就可以算是正宗!

襄阳正宗牛肉面培训-老河口襄阳牛肉面-思故襄餐饮由襄阳思故襄餐饮管理有限公司提供。襄阳思故襄餐饮管理有限公司（www.xysgx.com/）在面条这一领域倾注了无限的热忱和热情，思故襄餐饮一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：程冬军。