广式煲仔饭培训 心厨餐饮培训手把手教学 煲仔饭培训

产品名称	广式煲仔饭培训 心厨餐饮培训手把手教学 煲仔饭培训
公司名称	衢州市心厨餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省衢州市衢江区樟潭街道商锦路27号
联系电话	13305701479

产品详情

衢州市心厨餐饮管理有限公司一家专注于【餐饮美食交流学习】、【餐饮管理】、【餐饮菜式开发】的创新型餐饮管理企业，有上百种培训项目如：【面点培训】【西点培训】【小吃培训】【烧烤培训】【各大菜系培训】等等。煲仔饭培训

心厨餐饮培训与您分享

菜肴品种及口味更新

接待型宾馆的餐饮业，对菜肴的创新与开发行动缓慢，且只针对领导的口味及要求，并未认真研究市场需求，客人的口味，对菜品只包装其外表，如盘花、围边、摆放的造型等等，没有深挖其内在的口味与色泽，营养的搭配，更不注重品牌的培养。煲仔饭培训

而当前餐饮的消费者，煲仔饭培训哪家好，对菜品品尝有了更新的认识和要求。从70年代的“口食”，80年代的“目食”发展到今天“心食”的境界，从色、香、味、型、器的基础上，上升到声（听声音）、法（做法）、量（份量）、质（质量）、数（点菜量）的层面，而且更注重营养的搭配与吸收及原料的鲜活程度。

衢州市心厨餐饮管理有限公司一家专注于【餐饮美食交流学习】、【餐饮管理】、【餐饮菜式开发】的创新型餐饮管理企业，有上百种培训项目如：【面点培训】【西点培训】【小吃培训】【烧烤培训】【各大菜系培训】等等。

心厨餐饮培训与您分享餐饮管理易犯的错误

不以需求为导向。

自己的店身处什么位置，周围的目标消费群是上班族还是社区居民？人口流动性怎么样？不同的人群决

定着他们有不同的餐饮消费需求，比如纯CBD附近就不适合长时间逗留和周末消费的餐饮消费，因为他们要么下班急着回家，煲仔饭培训，要么周末在家睡觉不来办公区。

不同的人群构成特点，意味着不同的消费需求、消费习惯和消费能力，只有根据这些情况，去针对性的找出适合这些人群的目标商家，才能激发出他们的消费欲望，让他们心甘情愿的走出家门，来你这消费，比如火锅，虽然各品牌的味道和知名度都可能差不多，但人均消费差别非常大，你把一个知名度很高，但人均要150左右的店引入到一个只能承受人均60元的消费圈，它名气再大也会死翘翘的。

衢州市心厨餐饮管理有限公司一家专注于【餐饮美食交流学习】、【餐饮管理】、【餐饮菜式开发】的创新型餐饮管理企业，有上百种培训项目如：【面点培训】【西点培训】【小吃培训】【烧烤培训】【各大菜系培训】等等。煲仔饭培训

心厨餐饮培训与您分享怎样提高餐饮业的客单价

用优惠活动刺激顾客消费。门店可以经常做一些优惠活动，例如“ 满200远送西瓜 ”等，在餐厅门口放一堆西瓜，人们远远地就能看见，顾客进店后，有的会为了凑够200元多点一杯水或是多买一份小吃等，煲仔饭技术培训，这样就能提高整体的销售业绩。

升级餐厅用餐整体环境。每个人都希望在一个卫生舒适的环境下享用食物，广式煲仔饭培训，让餐厅看起来更加舒适优雅，这会在不知不觉中培养一批忠实的顾客。这种环境也与我们的高客单价相匹配。煲仔饭培训

让产品富有特色具有吸引力。高的客单价一定要有自己富有特色的产品相结合，而且这款富有特色的产品还必须是顾客广泛接受的产品。这样，我们在提高客单价的同时，顾客被我们的特色产品吸引过来，整体来说，提高部分产品的客单价就显得容易多了。

营造一个愉快轻松的用餐氛围。在大多数人用餐的时候，都希望用餐过程中轻松没有负担。特别是在外面吃东西，我们希望服务员不要交头接耳谈论顾客的着装衣貌等，许多小细节的问题都要注意。