

学习牛肉面培训 襄阳牛肉面培训 小滋牛肉面馆

产品名称	学习牛肉面培训 襄阳牛肉面培训 小滋牛肉面馆
公司名称	樊城区小滋牛肉面牛杂面馆
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市人民广场定中街白云宾馆斜对面
联系电话	13000000000

产品详情

正宗襄阳牛肉面培训越来越火爆，开襄阳牛肉面馆的学员有很多。要想把襄阳牛肉面馆经营的好是有技巧的。今天就跟小滋牛肉面培训中心一起来看看开襄阳牛肉面馆有以下几步路要走!

一：细斟酌，定个好名号

给自己的襄阳牛肉面馆起个好名字，让自己的襄阳牛肉面馆有一个好形象很关键。因为店面门头就像人的脸面一样。顺口、吉祥的店名是更加让人记住的。简单且意义深远的店名，能让客人一目了然，并能够实现百口相传，让客人给你的襄阳牛肉面馆做免费的宣传的目的。

二：占地利，开襄阳牛肉面馆要学会选址。

开襄阳牛肉面馆要想生意好选址很重要。就拿以往的经验来说，把襄阳牛肉面馆开在南北对开的商业街，面朝南方的要比面朝北方的旺。对于一条商业街来说，生意旺的不是在两头，而是在商业街的中间位置。

三：巧装修，让人感觉舒服。

开襄阳牛肉面馆装修也是很重要的，因为襄阳牛肉面毕竟还是一种特色小吃，在装修上是不必要花太多的价钱的。当然也不能装修的太简陋。根据你的自己的定位来装修店面是再合适不过的思路。除此之外装修还要注意色彩的和谐，看货品、桌椅的摆放是不是合适，灯光效果等等。一个装修看上去舒服的襄阳牛肉面馆，是很让人很想进去消费的。

四：活用广告，会结合互联网投广告。

开一家襄阳牛肉面馆，要注重宣传方面。可以通过做微信公众号、大众点评、美团等方式进行营销。因为在现在的互联网时代，很多东西都是通过网络营销而达到全覆盖的。其实营销的方式也有很多，襄阳

牛肉面培训，还有在广场上发传单等比较传统的方式。

五：广告做得好，不如经营管理得好。

一家襄阳牛肉面馆的管理做得好是很关键的。管理分为在哪里进货、收支的利润、人员培训、店面运营等方面的内容。要一手抓进货，另外也要注重销售。

小滋牛肉面馆，牛肉面培训哪家好，襄阳正宗牛杂面培训机构教您开店小技巧。不论您从事的是哪行哪业，想要实现理想的盈利，的是抓住顾客的心。那么如果我们开了一家正宗襄阳牛肉面馆，该用什么来吸引客人的眼球？餐饮业已经成为现代人创业的选择，而面馆具有投资小、操作简单、出餐快等特点，所以前景更是一片看好，想要抓住顾客的人，必须设身处地的站在顾客角度考虑问题才能抓住顾客的心。

小滋牛肉面馆小编在这里为提供几点意见供大家参考，希望大家一起进步。

面馆要怎么吸引客人眼球？

1.走平民化路线，装修只能让人望而生畏，让人产生消费不起的假象，所以我们在开面馆装修的时候，要走平民化路线，装修越平易近人越好，把精力花在改进产品和改善环境卫生上，只有为大家带来好的美味，营造干净清爽的环境，大家才能够安心就餐，也为您赢得终是胜利。

2.提升店铺品味，走平民化路线，并不是说就不能有自己的品味和特色，所以在装修上在兼顾平易近人的同时，一定要注重店铺的品味和形象，良好的店铺形象加上高品质的实物，一定会流连忘返。

3.快速出餐，随着社会生活节奏的越来越快，人们的时间往往非常宝贵，能够花在就餐上的时间也是非常有限，如果您能做到一个高速的出餐速度，自然能让客人感觉到便利，产生重复消费的心里，也就轻易为您带来源源不断的客流。

在面馆的营业中我们可以采用以上几点，此外也可以为客人提供更多优惠套餐，给客人实际的优惠，一定会给您带来更多的客流，进而财富也会滚滚而来！

关于开面馆，很多小型投资者还是非常关注的！因为开面馆总体的投资并不是很多，但是如果经营的好的话，利润回报率还是非常高的！但是具体的怎么去开的问题上的时候，很多投资者或许会一脸茫然，不知所措！那么面馆怎么开？下面襄阳专业牛肉面加盟商，小滋牛肉面馆就来给大家支支招！

一：开面馆首先要去当地市场考察，知己知彼，才能百战百胜。首先要去考察当地的餐饮市场，以及消费者在面馆消费的习惯，消费主流的口味等，学习牛肉面培训，充分了解现有面馆的优势劣势，为自己开店打下基础。

二：对市场有了了解了，根据市场情况来确定自己面馆的特色，对自己的面馆进行一定的规划。对于没有经验的朋友需要一定的指导，我建议小滋牛肉面馆，他们有专门指导开面馆的培训，可以参考，这样可以少走一些弯路，少碰一些钉子。

三：选店面，开面馆和快餐类的相似，顾客来消费一般讲究的是方便，快捷。开面馆要注意什么？在商业区附近，学校附近，小区附近，小吃街，步行街附近是不错的选择。另外提醒：转租店面的时候一定

要慎重。

四：面馆店面的装修，现在人们消费观念有所改变，就餐不仅仅是吃饭了，还注重了环境和服务。一个舒适的就餐环境，有时候可以成为开店成败的关键因素，餐厅装修一定要凸显出自身经验特色的风格。

五：购买店内厨房设备

厨房设备包括厨房3大件：电器(主要是电冰箱)、炉灶、操作台。开面馆要注意什么？小件物品主要指小五金：不锈钢碗盆、砧板、锅铲等。购买地点在厨具市场、专业店。顾客用的碗筷应该根据面馆的定位和特色来定。友情提示：对于不懂行业的朋友可以叫厨师陪同一起，牛肉面培训学习，毕竟他是在这方面很专业的。店内设备主要就是桌椅，收银机。值得注意的是桌椅的尺寸，要懂得合理利用店内的空间。

学习牛肉面培训-襄阳牛肉面培训-小滋牛肉面馆由樊城区小滋牛肉面牛杂面馆提供。“襄阳牛肉面,襄阳牛杂面,襄阳牛肉面培训,襄阳牛杂面培训”就选樊城区小滋牛肉面牛杂面馆(www.xyxnrm.com)，公司位于：襄阳市人民广场定中街白云宾馆斜对面，多年来，小滋牛肉面馆坚持为客户提供好的服务，联系人：陈亮。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。小滋牛肉面馆期待成为您的长期合作伙伴！