

襄阳南漳牛肉面培训 正规牛肉面培训 小滋牛肉面馆

产品名称	襄阳南漳牛肉面培训 正规牛肉面培训 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

在我国，不管是南方人，还是北方人，喜欢吃面的朋友都不在少数。因此，开一个面馆是非常有市场发展前景的。但是，想要有一家生意火爆的面馆，我们还需了解面馆的市场情况。下面，小滋牛肉面馆就和大家谈谈开一个面馆主要有哪些经营技巧。

开面馆初期市场考察

1. 了解当地面馆市场

面馆现在在市场上主要有那些种类，以及他们在市场上的饱和程度。

2. 了解同行的情况。

一般同行主要就是各类面馆。到面馆里面我们主要要看清楚的就是：面条的售价、一碗面条的分量、面条的口味；他们面馆的服务；他们是如何吸引顾客的；他们的特色在哪里；他们的店面有那些不足的。看情况了这些情况对你自己面馆的定位很有帮助。

3. 了解消费群体的情况。

顾客就是上帝，我们要服务好上帝就要了解他们的需求。需要做一定的调查：了解顾客对面馆的接受程度，以及想吃的面条的口味，消费者能接受的价格以及想在面馆消费的种类。这对你以后开面馆是一个宣传，也是更切实的知道顾客的需求！

4. 考察不同地方经营面馆的情况。

考察的地方主要包括了开在学校旁边的面馆，开在小区旁边的面馆；开在火车站旁边的面馆，开在小吃

街的面馆，开在步行街的面馆.....了解清楚这些情况对你开面馆选址会有很大的帮助。

襄阳牛肉面技术培训机构，正宗襄阳牛肉面培训，襄阳牛肉面培训哪家好?有几个地理位置表面上看起来风光，人来人往，川流不息，仿佛再向你招手。等你开了餐饮店，襄阳牛肉面馆以后会发现上了当，看着来来往往的人，可就是没人去你的店里吃饭，哪怕你做足了营销，口味再特色也于事无补，这是什么原因呢?掉入选址陷阱再怎么努力也白搭：

一，菜市场

有的人认为菜市场非常大，一天有几千涌入菜市场购买蔬菜，原料等，哪怕一天只有百分之二的人来吃饭也是一笔可观的收入。但现实往往是无情的，等你面馆开起来，却发现根本没几个人光临。这是什么原因呢?

因为顾客群定位错了。整天去菜市场买菜，买原料的都是些什么人?要么是做酒店餐饮的，要么是大叔大妈，要么是爱好做厨艺的，你觉得这些人怎么可能去你的店里吃饭呢?你餐饮襄阳牛肉面馆的主要顾客群体---小青年 都每天忙着上班赚钱，怎么可能有功夫整天往菜市场跑?其实我前文我说过了，厨房大妈类的群体，他们有的是耐心，宁可排队半天，也要节省几元钱，所以根本可能去你的店里吃饭。这就导致表面上熙熙攘攘，但没几个人去光顾你的店。

二，牛肉面培训哪家，火车站

有人说，我餐饮店开在火车站那就没问题了吧?火车站 顾客群体男女老少，穷人富人都有，哪怕一天只有百分之二的人来吃饭也是一笔可观的收入。这样想又掉入了选址陷阱。火车站人们是饥肠辘辘急于找个餐饮店歇歇脚，顺便补充体能。你的店就算再引人注目，别人站在门口也会心里犯嘀咕：会不会是黑店?会不会被宰?会不会冒出纹身大汉来要挟钱财?人家并非胡思乱想，因为这样的新闻屡见报端。

火车站旁如果开的是有名的餐饮连锁店，比如肯德基，麦当劳等，那么消费者就不会有如此顾虑。

所以说，要做餐饮开襄阳牛肉面馆，选址很关键，再配合好的口味，襄阳南漳牛肉面培训，服务，和营销会事半功倍，万万不可掉入选址陷阱，一步走错，百步歪。

随着现在社会的发展和水平的提高，顾客们不再只满足于吃饱吃好，对于卫生的要求越来越高，特别是做餐饮行业，店铺卫生非常重要，在襄阳牛肉面技术培训店铺的经营过程中，牛肉面课程培训，卫生关卡的好坏影响着正宗襄阳牛肉面店铺的口味，与襄阳牛肉面店铺是否能长久经营有着密不可分的联系。那么，应该怎么注意襄阳牛肉面店铺的卫生呢?

1.首先应该定时的检查冰箱或者冰柜，特别是夏天，因为菜品在夏天特别容易变质，如果让顾客看到坏的菜品一定会影响店铺的声誉。需要保鲜冷藏的菜品也应该及时放置在冰箱内。

2.其次厨房的砧板、刀具、抹布、配菜盘等用具要及时的清洁，避免滋生。襄阳牛肉面的配料、小料分别要摆放整齐，这样才制作襄阳牛肉面时才不会手忙脚乱用错配料。

3.再者洗菜择菜的过程中，应该注意食品原材料的新鲜程度以及卫生状况，损坏的菜品应及时扔掉，洗菜时应该认真清洗而不是随便过过水敷衍了事，在买菜的过程中应该要严格的把关菜品的品质，才

能降店铺的损失降低。

后在营业结束后，应该把厨房打扫一遍，把各种用具及时清洁归放回原位，剩余的食品原材料应该要按照不同的储藏方式分开储存。

襄阳南漳牛肉面培训-正规牛肉面培训-小滋牛肉面馆(诚信商家)由樊城区小滋牛肉面牛杂面馆提供。樊城区小滋牛肉面牛杂面馆 (www.xyxnrm.com) 有实力，信誉好，在湖北襄樊的食品饮料代理等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进小滋牛肉面馆和您携手步入辉煌，共创美好未来！