

《餐饮企业的商业模式重构》

万新立老师 2 天

【学习目的】：

在当今竞争激烈的市场中，餐饮企业要想获得持续性的胜出，必须依靠创新的竞争方式而不是仅仅靠价格战来拓展市场。但往往在由于餐饮企业各项成本不断增加，尤其是人、租金和推广，其结果是很多企业是处于经营的瓶颈，老板个人身心疲惫；

为解决当下很多餐饮企业的经营困境，大幅度提升企业的利润，通过本课程商业设计的剖析旨在让企业走出单一价格战、产品站的困境，使企业轻松获得高额且持久的利润，不论各行各业皆能起到执行落地，立竿见影的效果，从而迅速提升企业效益，达成公司的战略目标。

【重要收获】：

掌握商业模式设计的原则、思路，正确建立商业模式的内容、步骤。用科学的工具建立本企业的商业模式；通过优秀商业模式企业的解读、简便实用的模式分析工具剖析及现场的训练，帮助您迅速掌握本企业商业模式精髓。

【适合对象】：

董事长、股东、总裁、总经理、执行副总、运营总监等高管

【课程大纲】：

一、 餐饮企业转型困境根源

- 1.1 百度、阿里巴巴、腾讯谁将是最终赢家？
- 1.2 当下餐饮企业转型的最大问题；
- 1.3 “海底捞”转型之穷途末路；
- 1.4 “面点王”扩张之危机重重；
- 1.4 中国餐饮未来掘进之思考；
- 1.5 商业模式思维的精髓根本；

二、 商业模式的概念及要点解析

- 2.1 什么是商业模式；
- 2.2 企业家对商业模式四类误区；
 - 2.2.1 商业模式的三块内容；
- 2.3 商业模式的一大核心思想；
- 2.4 商业模式下的五个思维；
 - 2.4.1 颠覆思维；
 - 2.4.1.1 郑州“吃货”餐厅——“霸王餐”越吃越赚的方法！
 - 2.4.2 共赢思维；
 - 2.4.2.1 “90后”的怪胎式的激励——“雕爷牛腩”的留人秘籍；
 - 2.4.3 舍得思维；

- 2.4.3.1 永和大王的纠结——做“最全”还是“最精”？
- 2.4.4 用户思维；
- 2.4.4.1 让鸽子凶悍起来——“五谷鸽”飞出去终极法宝；
- 2.4.5 平台思维；
- 2.4.5.1 让对手变成伙伴——“中央大厨房”的硬伤；
- 2.5 商业模式定位根源——价值主张；
- 2.5.1 价值主张——如何让你“性感”起来！
- 2.5.2 把客户吸引而来！——“火尚”烧烤之“诱惑”！
- 2.6 商业模式总结；
- 三、商业模式重构——餐饮企业转型之路；**
- 3.1 商业模式之利润重构**
- 3.1.1 模式说明；
- 3.1.2 打造深圳餐饮名片——“五谷芳”的“产业生态圈”帝国；
- 3.2 商业模式之价值重构**
- 3.2.1 模式说明；
- 3.2.2 打造“餐饮好人才”——深圳仟佰度的贩人的“核心”机密；
- 3.3 商业模式之产品重构**
- 3.3.1 模式说明；
- 3.3.2 “不为学习付费，只为结果买单”——雅文餐饮教育机构“鹰的重生”
- 3.4 当下企业变革升级之思考；**
- 四、商业模式创新转型根源之总结；**