

《互联网+餐饮 5A 盈利发展模式》

【培训课时】	2天/12课时	可调整为1天	【培训师】	孙老师
【培训对象】	餐饮企业中高层管理人员			
【培训特点】	融顾问式、教练式于一体；“讲授+方法+工具+实务”结合： 案例剖析+角色扮演+情景模拟+小组PK+答疑分享+音乐视频+故事游戏+室内拓展			
【五“非”优势】	系统专业：十多年餐饮经营管理经验总结与积累，非行业外“空降兵”。 品质高端：多年总裁班培训经验，课程内容前沿高端，非普通培训层次。 深层互动：课堂氛围激情生动，互动紧绕课程主题内容，非哗众取宠。 易懂易用：案例剖析，讲解深入浅出，方法简单实用，非业外案例方法，好听不实用。 效果承诺：解决实际问题为导向，结合现场训练，配赠课程送转化资料，非一次性服务。			
【课程背景】：	<p>公司目标模糊：缺乏预算目标管理、不知道酒店的优势在哪里？无法给客户提提供差异化的服务产品，员工目标短浅、企业急功近利。</p> <p>经营不稳定：酒店经营随着市场、环境、季节的变化而又较大波动，老板带头抓一下就好转，一放手又下滑，觉得自己经营好累。</p> <p>老板非常忙：老板一马当先、每天的计划被各种偶然事件打断、没有时间做大事、酒店没有计划、中层管理总是跟不上、中层的责任心和执行力十分欠缺，身心乏力。</p> <p>员工士气低下：员工抱怨、中层迷茫、酒店官僚作风严重、优秀人才不断流失？员工士气低落，感觉没有受到重视，没有发展前景。</p> <p>本课程通过科学数据与专业工具和手段为依托，在互联网时代背景下，将为企业提供清晰的定位指导，准确挖掘出企业的优劣与盈利发展潜力，同时为企业制定符合自身的盈利发展模式，将使企业快速转型升级，提高盈利水平。</p>			
【课程收益】：	<ul style="list-style-type: none">全面了解餐饮行业动态与市场环境变化趋势；全方位诊断企业存在的制约发展的的问题，深度挖掘企业发展优势与动力；掌握互联网时代科学聚焦方法、升级方法；开辟全新的利润区和项目；现场掌握并确定适合企业自身的新盈利发展模式；掌握新时期餐饮开源节流的方法；掌握互联网时代提高顾客稳定率、预订率、办卡率的实用方法；掌握建设企业长效发展激励机制的方法。			
【课程大纲】：				

前奏 餐饮盈利“金三角”与“金管道”

一、餐饮盈利“金三角”之“道”

二、餐饮盈利“金管道”价值链

三、餐饮盈利“三字经”

简约、创新、极致

第一章节 新常态下 危、机共存 —— 挖尽餐饮企业发展瓶颈

一、移动互联网时代餐饮 6 大发展趋势

餐饮市场、顾客、竞争态势变化分析与提炼

二、创造餐饮盈利与价值的 10 大进度

三、酒店盈利发展能力模型建设

四、挖掘餐饮企业的 8 大盈利能力

培训方式：

1、最新数据分析餐饮动态趋势

2、案例解析企业盈利价值链

3、实操演练现场挖掘出企业瓶颈问题

4、实操演练现场挖掘出企业核心优势

第二章节 短板突围、模式创新 —— 建立 5A 盈利发展模式

一、餐饮盈利模式须符合的 7 大原则

二、餐饮 5A 盈利发展模式的建立

1、资源整合模式建立

以资源优势建立符合企业自身的盈利模式

2、顾客价值模式建立

以经营优势建立符合企业自身的盈利模式

3、业务创新模式建立

以项目产品优势建立符合企业自身的盈利模式

4、流程创新模式建立

以管理优势建立符合企业自身的盈利模式

5、竞争竞合模式建立

以品牌优势建立符合企业自身的盈利模式

三、餐饮持续盈利发展模式的定位

四、提升餐饮盈利能力的 9 大方法

培训方式：

1、现场测试聚焦企业发展定位，修正模糊定位

2、多种案例、视频解析盈利发展模式创新办法

3、小组分享现场确定企业盈利发展模式

4、小组 PK 盈利能力创新成果

第三章节 引爆动力 解放老板 —— 餐饮企业长足发展之道

一、实施企业差异化、多元化发展战略的 5 大要领

二、互联网时代餐饮企业如何做好开源节流

1、聚焦产品核心，创造餐饮尖刀产品的实用方法

2、餐饮成本控制、节能降耗的创新方法

三、互联网时代打造餐饮粉丝经济的顾客管理方法

四、打造餐饮盈利发展的执行源动力

1、揭秘企业一抓就死，一放就散的内部根因

2、建立企业盈利发展的高效执行机制

3、执行效能低下的风险逆转方法

培训方式：

1、现场测试与修正企业盈利发展战略方向

2、小组分享企业开源节流创新成果

3、案例、视频解析新时期顾客管理运用

4、小组 PK 执行效能机制创新成果

5、总结提炼企业发展计划

【落地运用】：

1、赠送课后工作中直接运用的资料工具：

《企业潜力挖掘工具模板》；《企业竞争态势分析表格》；《企业开源节流目标表格》；《企业节能降耗手册》；《餐饮产品创新表格》；《企业考核评选执行方案》

2、《课后试题》、《课程转化实施计划清单》

【备注】：

- ✚ 本课纲内容将在课堂现场根据学员反馈信息对本主题课件内容作适当调整；
- ✚ 企业需按照《培训物料清单》与“会场布置要求”提前做好充分准备工作；
- ✚ 企业、机构未经授权不得在课堂现场录像和录音。

本课纲为孙老师版权内容，抄袭、贴用、伪原创均属侵权。