

《连锁餐饮品牌营销创新》

【培训课时】	2天/12课时		【培训师】	孙老师
【培训对象】	餐饮管理层人员			
【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】	<p>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”。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>效果承诺：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。</p>			
<p>【课程背景】：</p> <p>今天，中国餐饮行业已经进入成熟阶段，企业面临的巨大挑战依然是提高收益和利润空间。</p> <p>餐饮品牌营销与销售服务环节一直以来是一大难题，其主因是长期以来特别是私企对此的重视程度不够，其二是品牌营销与销售相对其他行业少很多，且专业程度与水平相差甚远。</p> <p>连锁餐饮营销有别于其他企业的营销，因为餐饮所提供的产品和服务是不能储存的，是有效性的，因而营销人员必须根据不断变化的市场，努力发现消费者的不同需求，通过客户管理技巧，运用不同的营销手段、定价策略，进行营销整体设计、策划，提供消费者确实需要的产品。以使消费者感到满意，使消费者对餐饮产生信任。并建立良好的往来关系。</p> <p>如何在高度竞争的市场中把握机遇，占领市场，是各企业高层管理者关注的焦点。如今很多连锁餐饮企业管理者往往缺少切实可行的理念和方法去实现我们的营销战略。在市场的开拓中，我们缺乏对顾客挖掘的合理策略、缺乏切实可行的市场开发方案，我们的激励不当，团队的积极性不高；这导致我们向更高的营销战略迈进时；往往迟滞不前，困难重重。如何在市场竞争中占有有利地位，如何在渠道市场开发与管理中迅速挤占市场份额，就成为企业所面临的重要课题。</p> <p>通过我们专业系统的课程体系培训，可以切实帮助学员解决实际工作问题，掌握一套可实操的应用方法。这将为企业突破困境与危机，快速占领市场，增长销售业绩，扩大经营版图起着关键作用。</p>				
<p>【课程收益】：</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦ 对新常态下餐饮业和企业所面临的形势认知 ✦ 对连锁餐饮品牌营销战略的认识 ✦ 能够运用战略理论和模型对内外环境进行深入的分析 ✦ 解读行业发展走向，分析行业发展周期中的雷区和趋势导向 ✦ 通过餐饮品牌营销如何提升营收，建立利润导向 ✦ 根据2017餐饮业市场动态与趋势建立销售体系 ✦ 连锁餐饮顾客开发与维护管理办法 				

【课程大纲】：

第一版块：新时代餐饮主流业态特征解析

一、餐饮 12 大业态类型解析

- 1、12 大业态类型发展趋势
 - 2、投资环境、项目特征、优势弊端
 - 3、市场兼容、目标客群、主题定位
- #### 二、餐饮企业盈利亮点分析和风险规避

第二版块：新时代连锁餐饮品牌营销战略调整方法

一、餐饮品牌定位与市场区隔的 9 种方法运用

- 二、餐饮品牌市场细分与特色建立的 3 种方法运用
- 三、餐饮 3 大营销战略调整方法
- 四、餐饮品牌文化提炼，建立独特企业基因的方法运用

第三版块：新时代连锁餐饮品牌营销策略创新

- 一、餐饮业态走向 4 大分析与创新运用
- 二、餐饮产品经营项目创新策略与运用
- 三、竞争环境竞争创新策略与运用
- 四、消费行为迎合创新策略与运用
- 五、传媒渠道优化创新策略与运用

第四版块：新时期连锁餐饮品牌营销体系建设创新

- 一、餐饮低成本广告宣传策划创新运用
- 二、餐饮主题营销创新运用
- 三、餐饮网络微信营销创新运用
- 四、餐饮体验互动营销创新运用
- 五、餐饮顾客心理营销创新运用

第五版块：新时期连锁餐饮利润提升设计方法

- 一、如何将同样的餐饮产品卖出差异来
- 二、餐饮产品价格体系制定方法
- 三、餐饮节假日销售业绩提升方法
- 四、餐饮会员顾客销售业绩提升方法

第六版块：新时期连锁餐饮忠实顾客培养与管理

一、如何有效落实餐饮的 4 大顾客管理机制

顾客意见；顾客满意度；服务问题；顾客奖励

- 二、餐饮散客、常客、团队、会员顾客的管理方法

顾客认知大会；会员顾客联谊会

三、餐饮顾客回访与维护技巧

【落地运用】：

1、赠送课后工作中直接运用的资料工具：

4 大工作执行时限清单模板，3 大汇报清单模板，3 大工作手册，5 大协作模板及标准手册，6 大考核评选执行方案

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。

本课纲为孙版权内容，抄袭、贴用、伪原创均属侵权。