

《新常态下中国餐饮业原料需求现状与发展趋势》

【培训课时】	1天/6课时		【培训师】	孙老师
【培训对象】	餐饮企业中高层管理人员；餐饮原料供应商			
【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：十一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：八年总裁班培训经验，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】：	略			
【课程收益】：	<ul style="list-style-type: none">✦ 了解餐饮产业特点；✦ 掌握餐饮原料渠道特点；✦ 了解当前餐饮原料供应现状；✦ 掌握餐饮发展整体趋势。			
【课程大纲】：	<p style="text-align: center;">第一版块：餐饮业主流业态特征解析</p> <p>一、餐饮业态类型解析</p> <ol style="list-style-type: none">1、12大业态类型特征解析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4、盈利亮点、风险规避 <p>二、餐饮行业特性与渠道现状</p> <ol style="list-style-type: none">1、经营项目与原料需求特征2、竞争环境与原料需求特征			

3、消费行为与原料需求特征

4、采购环境与原料需求特征

第二版块：现代餐饮前厅与后厨营运特征

一、现代厨政管理特征与发展

1、标准化

2、透明化

3、可视化

4、中央厨房

5、走向前台

二、餐饮产品创新特征

1、建立竞争性产品结构

2、打造核心招牌产品

3、成本控制系统

三、现代餐饮前厅运作特征

1、前厅高效工作与流程简化

2、更加注重个性化服务

3、更加注重客户管理

4、更加注重与后厨的高效协作

第三版块：餐饮业 6 大发展趋势

一、餐饮个性化趋势剖析

二、餐饮养生化趋势剖析

三、餐饮联盟化趋势剖析

四、餐饮生态化趋势剖析

五、餐饮移动化趋势剖析

六、餐饮智慧化趋势剖析

【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。