

《新时代餐饮中基层管理者素养提升》

| | | | | |
|-----------------|---|--|--------------|-----|
| 【培训课时】 | 1天/6课时 | | 【培训师】 | 孙红伟 |
| 【培训对象】 | 狗不理餐饮中基层管理人员 | | | |
| 【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：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>新常态下，餐饮企业所处的大环境可以概括为市场化、全球化、信息化和常态化。新环境、新形势对餐饮企业既是一种机遇,更是一种挑战。</p> <p>如今很多餐饮企业都面临着如下问题：企业人员经验越来越丰富，团队意识却越来越淡漠；管理手段越来越复杂，员工却越来越无所适从；各种制度标准都有，但管理团队落实执行却效率低下；企业实力不断扩大，但管理团队能力不足制约扩张；管理阶层和核心员工的发展跟不上企业发展的节奏；快速发展带来了管理的不确定，规模层级增加，团队配合越来越难；-企业福利待遇好，依然内部抱怨不断，人员流失很大；</p> <p>本课程以系统性管理模式打造入手，可以快速打造优秀的中基层管理团队，从管理思维创新，管理素养提升，将有效解决中基层执行、管理效能、人才打造等问题。</p> | | | |
| 【课程收益】： | <ul style="list-style-type: none">✚ 认识新时期中基层管理者的变革✚ 提高中基层管理者的职业素养要求✚ 提高中基层管理者的正确工作态度✚ 提高中基层管理者的意识转化能力✚ 提高对日常问题的认知深度与处理能力 | | | |
| 【课程大纲】： | <h2 style="text-align: center;">第一节 传统餐饮企业面临的全新挑战</h2> <h3>一、新时期餐饮身处新生态、面临新挑战</h3> <ol style="list-style-type: none">1、经济减速——宏观经济下行压力加大2、成本攀升——劳动力等成本节节攀升 | | | |

- 3、竞争惨烈——市场餐饮间竞争越演越烈
- 4、管理冲突——人才缺失，内部管理难度加大
- 5、市场碎化——市场越来越拥堵，越来越细分
- 6、顾客强势——客户消费者维权意识全面觉醒
- 7、监管严厉——餐饮面临的外部监管越来越严
- 8、媒体多险——餐饮的舆论风险越来越大
- 9、责任加码——餐饮的社会责任越来越大

二、部分餐饮知名品牌深度剖析

煌上煌、俏江南、海底捞等案例剖析

第二节 中基层干部如何面对传统企业的转型升级

一、餐饮业近 5 年的 12 大发展特点

1. 餐饮业的发展现状与趋势
2. 如何面对餐饮业的快速发展

二、餐饮业的 6 大发展方向

1. 连锁主攻
2. 绿色生态
3. 营养健康
4. 休闲、文化融合
5. 明档厨房
6. 智慧化餐饮

三、新时代餐饮转型升级的 5 大战略途径

渠道、产品、价格、政策、运作

四、优秀餐饮企业中基层干部的优秀表现

海底捞、北京宴、千百味集团等等剖析

第三节 新时期中基层干部变革成长之道

一、新时期餐饮中基层管理者必备的职业操守

二、一流中基层干部必备的 8 种能力

三、中基层干部变革精进之道

1、让优秀成为一种习惯

- 1) 创建良好的餐饮氛围（文化是魂）
- 2) 认真履行责任（餐饮大责任大、能力强责任强）

2、让创新成为一种修行

- 1) 不断提升学习力（六项修炼）
- 2) 不断提升创新力（山穷水尽疑无路，唯有创新一条路）

3、让变革成为一种常态

- 1) 适应变局、自我颠覆
- 2) 成功变革的八大步骤