

是做良心

*Spear Team*

# 目录

- ◆ 1店面介绍
- ◆ 2经营理念
- ◆ 3背景
- ◆ 4行业分析
- ◆ 5市场分析
- ◆ 6定价策略
- ◆ 7产品特点
- ◆ 8未来市场预测
- ◆ 9资金分配
- ◆ 10营销策略
- ◆ 效果预测
- ◆ 12制造计划
- ◆ 13风险管理
- ◆ 14管理组织

# 店面介绍

店名：三昧真火

口号：打破火锅吃到你，你吃过（锅）了吗？

店面选址：宜宾学院附近

三昧真火

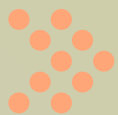
# 经营理念

物美价廉

干净卫生



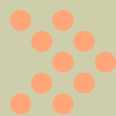
建设节约型餐饮，转变行业发展方式



加强食品安全工作，提高餐饮安全卫生水平



推进标准和信用体系建设，进一步规范餐饮服务



加强统计工作，及时掌握行业发展情况

# 背景

火锅这种独特的中国美食，千滋百味，诱惑了大江南北人的胃口。如今吃火锅变得家常便饭，正因如此，火锅成为了一种巨大的行业。2024年餐饮市场达到12万亿元，2024年将达到7万亿元，2024年后将达到10万亿元餐饮市场如此之大，而餐饮行业中，火锅；占据一壁江山独树一帜，可见火锅市场之大。

(备注;以上数据均来自百度)

三味真火

## 多项举措促进餐饮业发展

对从事餐饮经营的中小企业个体经营户，以及大中专毕业生和农民工新办餐饮企业的，在5年内实行与工业企业用水用电用天然气同价政策。

对符合条件的小型微利餐饮企业，执行国家支持中小企业发展的优惠政策，减按20%的税率征收企业所得税。对持《就业失业登记证》的其他失业人员从事个体餐饮经营的，在3年内按每户每年8000元依次减免其当年应缴纳的营业税城市维护建设税教育附加和个人所得税。

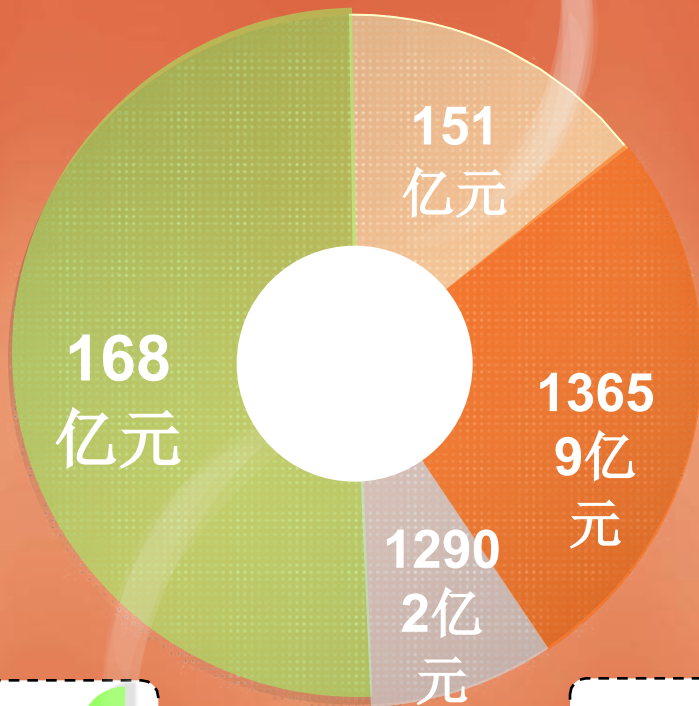
# 行业分析

据我们组调查发现，宜宾学院附近有近20家饭店，其中仅有3家火锅店。根据我们深入的市场调查，市场对火锅的需求量高达35%，而火锅店仅占饭店总数的12%，所以市场空间巨大。其中，仅有一家高档火锅店生意萧条，还有一家低价自助火锅店生意红火。所以，我们的饭店理念是物美价廉干净卫生。





# 四川餐饮业的市场发展状况分析



**2013**

同比增长166%，比上年净增1834亿元



2

**2014**

同比增长187%，增幅高于去年同期39个百分点



9

**2015**

增幅达18%以上



**2016**

预计增长217%



宜宾学院附近，装修精美且干净卫生的正宗口味的火锅店几乎寥寥无几。另外，在我们组全体成员开展的调查活动中，应广大学生强烈要求，我们将开一家高档且正宗的四川火锅店。由此，我们的火锅店完全按照高档酒店式的管理，提供高档式的服务，在宜宾学院附近造就一个高档的四川火锅品牌，提供高档的服务，亲民的价格。

三味真火

# 市场分析

- ◆ 水费24元/吨
- ◆ 电费056元/度
- ◆ **原料供应点：** 宜宾学院附近菜市场
- ◆ **目标市场分析：** 本店的顾客主要是宜宾学院的学生们及宜宾学院附近居民们，这就要求我们必须了解学生们的最高平均消费水平以及宜宾学院附近的居民的消费水平。

三味真火

## SWOT分析

火锅行业在技术上更容易实现标准化：火锅行业人为因素影响小，在口味上更容易达成一致，这就为火锅经营打下了一个良好的基础，这种天然优势是其他餐饮业无法相比的。

服务快捷：火锅行业与其他传统餐饮业相比，由于制作工序相对少，因此具有快捷的特点，这点在生活节奏日趋快速的今天无疑又占据了一大竞争优势。

产品选择空间大：火锅行业的半自助特点使消费者在菜品的选择上无限制，可完全根据自己口味嗜好决定，同时还带给消费者参与的兴趣

饮食环境优越：火锅行业那热气腾腾的餐饮特色更能带给消费者以红红火火团团圆圆的感觉，特别是在寒冷冬季占据了明显的竞争优势

**S优势**·火锅行业餐饮经营模式相对简单，投入成本低，因此在市场更容易推广流行。

# W劣势

Text in here

## 锅底口味单一

火锅产业则由于锅底种类相对较少，加上消费者每次选择的锅底种类终究有限，这就不可避免带来滋味相对单一的缺陷

## 竞争者多

火锅行业进入门槛相对较低，这就无形中造成从业者众多，市场份额更容易被瓜分。

## 地域限制大

火锅行业的地域性使得一地一味，就像四川人只认麻辣味的火锅，北京人就爱吃涮羊肉等等，

## 可能被健康的社会生活理念冲击

火锅行业与传统餐饮业相比，其对肠胃的刺激性更大，特别是麻辣味不好，不利于身体健康，

# ○机会

市场广阔

发展空间大

市场需求潜力巨大。

火锅竞争者的竞争营销模式缺乏有效性，规模效益较差。

四川的旅游事业的壮大带动了服务行业的发展，而火锅就有有机会发展和挖掘潜在客户。

竞争者规模小

T

竞争者特色经营的威胁，容易造成消费者视觉疲劳。



火锅行业缺乏有力的监管容易造成市场混乱。



突发事件对社会环境的影响。



职业技能人员的短缺

# 定价策略

- ◆ 菜基本上可以保持原价，可采用打折的方法
- ◆ 价格不要偏高，人均消费控制在50元以下（不含酒水）
- ◆ 其他的酒水价格和其他服务的价格可根据本店的实际情况灵活变动，在传统节气的前后达到最低价（但要针对酒店的纯利润来制定）

三味真火



# 产品特点

- ★正宗四川火锅口味：1香辣为主2口味大众化3用料更广泛4原材料制作精细5乐意方便6养身健体
- ★火锅种类：1大众型：菜品较单一，原材料以中低档为主，口味偏向当地多数人2风味型：四川地方风味浓郁，菜品较单一，汤卤较固定3自助型：提供火锅原料（主料和半成品等）与餐具，由各人自行选用，价格更实惠。



此图仅供参考，最终解释权归本店所有

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/456044041035010211>