

新餐饮时代：做五有餐厅



[新餐饮时代：做五有餐厅_下载链接1](#)

著者:白秀峰

出版者:机械工业出版社

出版时间:

装帧:平装-胶订

isbn:9787111621874

每一个倒闭的餐厅平均寿命只有508天，各项成本越来越高的餐饮行业应该如何创新？
为什么供应链能力将成为连锁餐饮企业的核心竞争力？

如何提升餐厅的精细化经营水平？

用户只会越来越懒，未来将达到万亿元规模的外卖市场，餐饮企业应该如何争夺？

这是一本全面解读新餐饮时代餐厅经营的商业教科书。

《新餐饮时代：做五有餐厅》为我们描绘了正在发生的餐饮业的新变革，新餐饮时代已经到来，餐饮企业要做“五有”餐厅，即有模式、有品牌、有数据、有线上、有外卖，未来餐饮企业将被这一新餐饮经营方法论重新定义，餐饮企业越早学习，越容易获得成功。

通过本书，作者对餐饮行业实施了一次完整地商业洞察，并将总结出的经营方法详细地展现在你面前，便于你能近距离地接触和理解这个行业。这本书没有谈生产环节（菜品环节），而是更多地从用户、行业，以及美团点评这家定位于产业互联网的公司如何服务这个产业等角度总结分析，希望能给从事餐饮行业的企业带来一些借鉴和机会。关注作者微信公众号，探讨餐饮行业话题美团点评旗下面向餐饮人的学习平台。

作者介绍:

白秀峰

美团餐饮学院院长、美团餐饮行业首席策略官。

目录: 第1章 这5年餐饮行业发生了哪些变化

1.1 餐饮消费的持续增长体现了人们对美好生活的向往

1.2 用户端的消费升级刺激了行业的升级

1.3 每个倒闭的餐厅平均寿命周期只有508天

1.4 餐厅经营模式迭代速度加快

1.5 供应链能力将成为连锁餐饮企业的核心竞争力

1.6 平台的发展让用户的行为场景越来越集中到线上

1.7 餐饮管理软件的发展提升了餐厅精细化经营的水平

第2章 中国餐饮业的“旧”与“新”

2.1 中国餐饮的起步期

2.2 中国餐饮的发展期

2.3 中国餐饮的理性期

2.4 中国餐饮的升级期

第3章 新餐饮的四大特征

3.1 线上线下一体化

3.2 数据化

3.3 餐饮零售化

3.4 餐饮科技化

第4章 用户消费习惯的变化

4.1 年轻化：“85后”“90后”成为消费主力军

4.2 懒：永远存在的需求

4.3 空间感：空间是用户去餐厅消费的另一个理由

4.4 体验感：对体验的关注是消费升级的另一个表现

第5章 新餐饮时代，做五有餐厅

5.1 有模式：开店之前先写商业计划书

有定位

有场景

5.2 有品牌：再小的个体也可以有自己的品牌

有品类

有颜值

有故事

5.3 有线上：有线上的目的是线上线下一体化

5.4 有数据：数据化经营是餐饮行业越来越重要的竞争力

行业数据

门店数据

用户数据

经营仪表盘，给餐厅另一个经营大脑

5.5 有外卖：新餐饮做外卖,实战28招

第一招：如何了解你的用户群

第二招：如何选择外卖品类

第三招：外卖商铺如何做选址

第四招：外卖动线如何做规划

第五招：如何在线上开通外卖店铺

第六招：外卖产品如何定价

第七招：如何设计外卖包装

第八招：外卖店铺如何做好引流曝光

第九招：如何提升外卖店铺排名

第十招：如何提升进店转化率

第十一招：外卖门店星级如何提升

第十二招：如何结合自身店铺有效设置线上活动

第十三招：如何提升下单转化率

第十四招：如何有效提升客单价

第十五招：如何提高店铺复购率？

第十六招：如何玩转外卖线上推广

第十七招：如何打造外卖店铺会员营销体系

第十八招：如何通过商家后台数据分析解决店铺问题

第十九招：外卖店铺如何有效设计绩效考核体系

第二十招：如何合理管控外卖店铺成本利润结构

第二十一招：如何建立外卖运营体系

第二十二招：外卖店铺如何突破销量瓶颈

第二十三招：进阶升级改造店铺外卖动线

第二十四招：如何打造外卖爆品

第二十五招：如何精细化外卖店铺运营

第二十六招：如何通过升级店铺装修提高用户体验

第二十七招：外卖店铺如何全渠道做营销

第二十八招：外卖店铺如何进行品牌化升级

第6章 中式烧烤业态分析及报告

6.1 中式烧烤增长迅速

6.2 中式烧烤消费者分析

6.3 中式烧烤行业的发展趋势

6.4 新餐饮外卖正在拓展中式烧烤的消费场景

6.5 《2018 中式烧烤市场发展报告》之重点城市发展报告

第7章 火锅市场分析及报告

7.1 火锅业态特点

7.2 火锅消费者分析

7.3 火锅行业发展趋势

7.4 《2018 年中国火锅报告》之细分品类报告

第8章 新茶饮的分析及报告

8.1 2018 年是新茶饮的元年

8.2 消费者分析

8.3 美团点评《2019 中国饮品行业趋势发展报告》之用户数据洞察

附录：产业互联网时代，美团点评六大服务

• • • • • [\(收起\)](#)

标签

餐饮

商业

评论

领导买的，发现书内有错别字。

对业内人来讲几乎没有价值

基本上介绍了目前互联网和餐饮融合的状态，并提供了大数据下的餐饮发展方向，并对以后的趋势作为展望，没有接触过数据产品的人可能会觉得笼统，不过作对于为脱产线下的线上平台来说，已经难能可贵，对于有线下运营经验的餐饮人，了解大数据，应该会在新的餐饮形势下迸发出更大的能量～

本书前面逻辑还是比较强的，不过这些东西也大都是为人所知的，但不可否认的是描述高度确实优于常人。
中间开始讲一些分析的时候，特别是一些需要严谨性的公式有两大问题，首先要素概念定义不准确，其次就是我真的无法理解其中的“原理”(我认为是错的)。当网上搜索对比学习后，发现其实这都是作者自己臆造的公式，而网上公式的逻辑性以及合理性则一目了然。

[新餐饮时代：做五有餐厅_下载链接1](#)