

## 上市公司餐厅怎么搞 - 如何建立企业食堂？-股识吧

### 一、餐饮连锁企业上市具体的操作流程？现在企业规模10家左右

餐饮企业从目前情况来看上市面临的困难还是很多的。

关键是要解决收入和成本确认的问题：如何保证销售和采购过程中按规定开发票。大多数餐饮企业除非客户要求是不开发票的，那收入和纳税情况就很不真实，这种情况是很难上市的。

采购也是一样，很多企业是现金采购，渠道也不正规。

如果是像肯德基那种快餐业还好一些，监控收入和采购还是有办法的。

目前企业规模10家仍然太小。

注意要少开加盟店，多开自营店。

财务梳理的关键就是解决上面说的问题，其他的问题找个会计师事务所理一下帐就可以了。

### 二、餐厅活动方案，餐饮活动怎么搞吸引人

现在各种打折、促销、返利、抽奖等营销模式把顾客折磨的死去活来，与其做这样的活动，不如想办法怎么给顾客省钱，怎么给他们省更多钱。

经营火锅店的张总，设计了一个火锅店免费模式，这个活动方案执行下来，生意好的不得了。

他是怎么设计这个充卡方案的呢？只要在活动期间充值5000元，就送你7万元，而且还让你赚3万元，7万元包含王老吉、矿泉水和50张价值1180元的招牌羊肉券，这50张羊肉券价值59000元，每次可使用一张118元的招牌涮羊肉券，每张卡可消费10次。

还让你赚3万元是怎么回事呢？这个火锅店的招牌涮羊肉是118元/份，充值5000元的客户拿主卡，送的50张价值1180元的副卡可以自己使用，也可以送给朋友使用，只要有人拿着你送的这个副卡来消费，除了可以免费送一份价值118元的招牌涮羊肉，再给主卡返59元。

现在我们来剖析这个活动：每次来消费免费送一份价值118的招牌涮羊肉，一人1180的副卡要进来10次消化完，50张卡要全部消化完就要进店消费500次。

不同的人来合计消费500次，无论是谁来只要拿着卡， $500 \times 59 = 29500$ 元(主卡返钱，前面说了充卡让你赚钱就是这个意思，当然了，不一定50张卡都会全部消化完，但是最低也能赚1万，想多赚钱的人肯定会努力给亲朋好友送卡。

我们来看一下，充卡的客户除了来店里消费是不是还间接的成为火锅店的业务员了？  
迅速裂变：每人带动500次的消费频次，并且找的都是精准客户。

三方得利：火锅店的人流量增多(薄利多销)，充卡的客户消费的同时还能赚钱，拿着副卡去消费的客户可以免费吃价值118的招牌涮羊肉。

其他方面：整合周边资源，实行一卡通，周围的酒店，足疗，超市，美容，其他餐厅全部互相转换客户，办一张充值卡，附近所有消费都可以享受会员价(需要开发系统软件，一张卡在任何店里都可以结账)0—12岁儿童免费吃，60岁以上老人免费吃，还有提供免费爱心早餐。

这是个跨界打劫的时代，这是个整合资源的平台，未来企业之间不再是产品的竞争，而是商业模式的竞争记住一句话。

做营销，就是做人性。

而我们所推崇的免费模式也就是从人性出发，来做营销的。

更多可进官网学习

### 三、有哪家上市公司是搞餐饮和旅游业的，怎么找呀？？

西安旅游，西安饮食，锦江股份，中青旅，首旅股份，黄山旅游……你到证券交易软件找旅游板块和商业板块，有很多的呀！

### 四、如何建立企业食堂？

一个项目的规划，首先考虑是否带来效率，建立企业食堂，首先考虑的是一个集体，有那些层次的干部，需要什么样的消费，是否以一种盈利的方式为目的。

考虑的因素有：1.要装多少人，2.需要那几种档次，3.根据企业的投资设计规划（是否有礼堂，茶厅、等等）

### 五、公司食堂的操作流程

广州市广兴隆饮食管理服务服务有限公司是一家主要以经营大、中型企业食堂为主的专业饮食服务公司，实现食堂经营企业化、食堂服务规范化、食堂管理科学一体化的连锁经营。

主要从事广州食堂承包，番禺食堂承包，蔬菜配送。

公司自成立以来，一直秉承“专业专心，让你放心”的管理理念，以“规范经营，

诚信为本，顾客第一，持续改进”为质量

方针，以“卫生第一，服务第一，质量第一”为服务宗旨。

使公司由最初的十几名员工发展成为一间拥有六百多名员工，经营饭堂五十多间的较具规模与实力的专业饮食服务公司。

时代赋予广兴隆以重任，要求我们提供更为专业的、超值的广州食堂承包番禺饭堂承包服务给我们的每一位顾客，并以顾客的满意度作为衡量服务质量的准绳。

为顾客提供营养、卫生、可口的餐饮食品，以及提供方便、快捷、周到的餐饮服务是广兴隆的经营之本。

为此，我们在所有经营的企业中都成立了饭堂监察委员会、现场改善小组、食品质量检查小组、员工意见处理小组及服务承诺监察小组等组织，以保证我们的食物质量和服务质量。

## 六、我有一家企业管理服务有限公司，公司经营范围里面有餐饮管理，我可以开餐厅么？怎么以公司名义开一家餐厅

可以开

## 七、有哪家上市公司是搞餐饮和旅游业的，怎么找呀？？

可考虑：1、餐桌（6人/桌\*12个即可，长：1.5米，宽：0.5米），如果不是几十个员工最好去购买玻璃钢制材的餐桌，不但美观而且耐用价格也不是很高；另可叫电工（其实现在好多办公用品外面请人制作更贵，厂里的电工都会电焊），给些加班费工吧（先作个图纸），员工可以自行准备餐具；

2、餐烘（包括液化气瓶烘、饭锅至少要可装下10公斤以上米的2个、洗米的用具、盆、桶、勺等）200人要分二批用餐；

3、米、油、盐、等常用配料；

4、安装风扇。

可配置一台电视机，绝对有调节用餐人员的胃口，大锅饭才吃得更有热闹的气氛；

5、准备一些饭碗，有时便于外来客人使用；

准备一个电饭锅急需时用；

准备一个冰箱方便食品存储；

联系好吃剩的甘水处理农户；

6、招聘厨师/厨工各一个，厨工的工资可以稍低些星期日可轮休。

夫妻工比较不错；

- 7、每日要求厨师记采购帐：品名/金额/重量。  
每周抽查三次以上，三天报帐一次。  
可考虑购买电动小三轮车保证每日新鲜采购；  
要求厨师提前书写每周菜谱，行政人员根据员工口味进行适当调整；
- 8、写一份饭堂用餐制度，检查安全用电/气等。

## 参考文档

[下载：上市公司餐厅怎么搞.pdf](#)  
[《外盘股票开户要多久才能买》](#)  
[《股票定增后多久通过》](#)  
[《st股票摘帽最短多久》](#)  
[《股票账户重置密码多久生效》](#)  
[下载：上市公司餐厅怎么搞.doc](#)  
[更多关于《上市公司餐厅怎么搞》的文档...](#)

声明：  
本文来自网络，不代表  
【股识吧】立场，转载请注明出处：  
<https://www.gupiaozhishiba.com/article/22880542.html>