

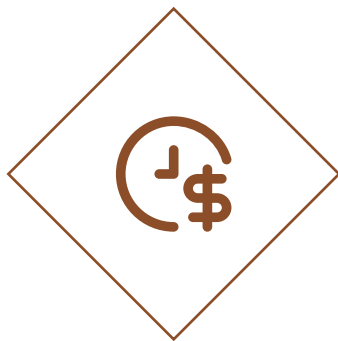
海底捞企业经营策略对我国连锁企业的启示



目录



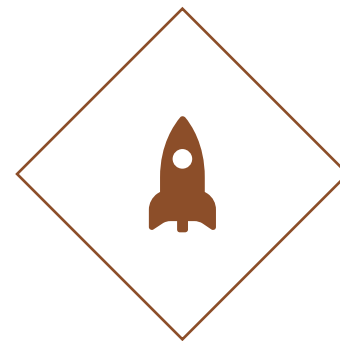
提供优质服务



推陈出新



重视员工激励



启示与建议

海底捞企业经营策略对我国连锁企业的启示

01

海底捞作为中国餐饮行业的领军企业之一，其成功经营策略对我国连锁企业具有很高的参考价值

02

海底捞以提供优质服务、不断推陈出新、重视员工激励等为核心策略，实现了企业的快速发展

03

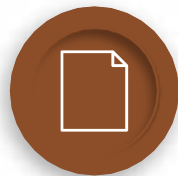
本文将从以下几个方面探讨海底捞企业经营策略对我国连锁企业的启示

1

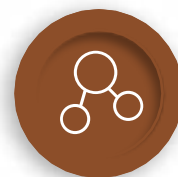
提供优质服务



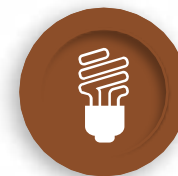
提供优质服务



01
海底捞以其无微不至的服务而闻名，这成为了其核心竞争力之一



02
在餐饮行业，服务质量是决定顾客满意度和回头率的关键因素



03
海底捞通过以下几个方面提供优质服务



提供优质服务

1. 关注细节

海底捞的服务员会关注顾客的每一个需求，如为长发顾客提供橡皮筋、为戴眼镜顾客提供清洁布等。这些看似微不足道的小细节，却能给顾客留下深刻的印象，提高顾客的满意度



提供优质服务

2. 热情周到

海底捞的服务员以热情、周到、专业的态度为顾客提供服务。无论顾客提出何种需求或问题，他们都会耐心解答，并确保顾客得到满足。这种热情周到的服务态度让顾客感受到被重视和关心，从而提高了顾客的忠诚度



提供优质服务

3. 创新服务方式

海底捞不断尝试创新的服务方式，以满足不同顾客的需求。例如，他们提供免费的美甲服务、设置儿童游乐区等。这些创新的服务方式不仅增加了顾客的黏性，还提高了企业的品牌形象



2

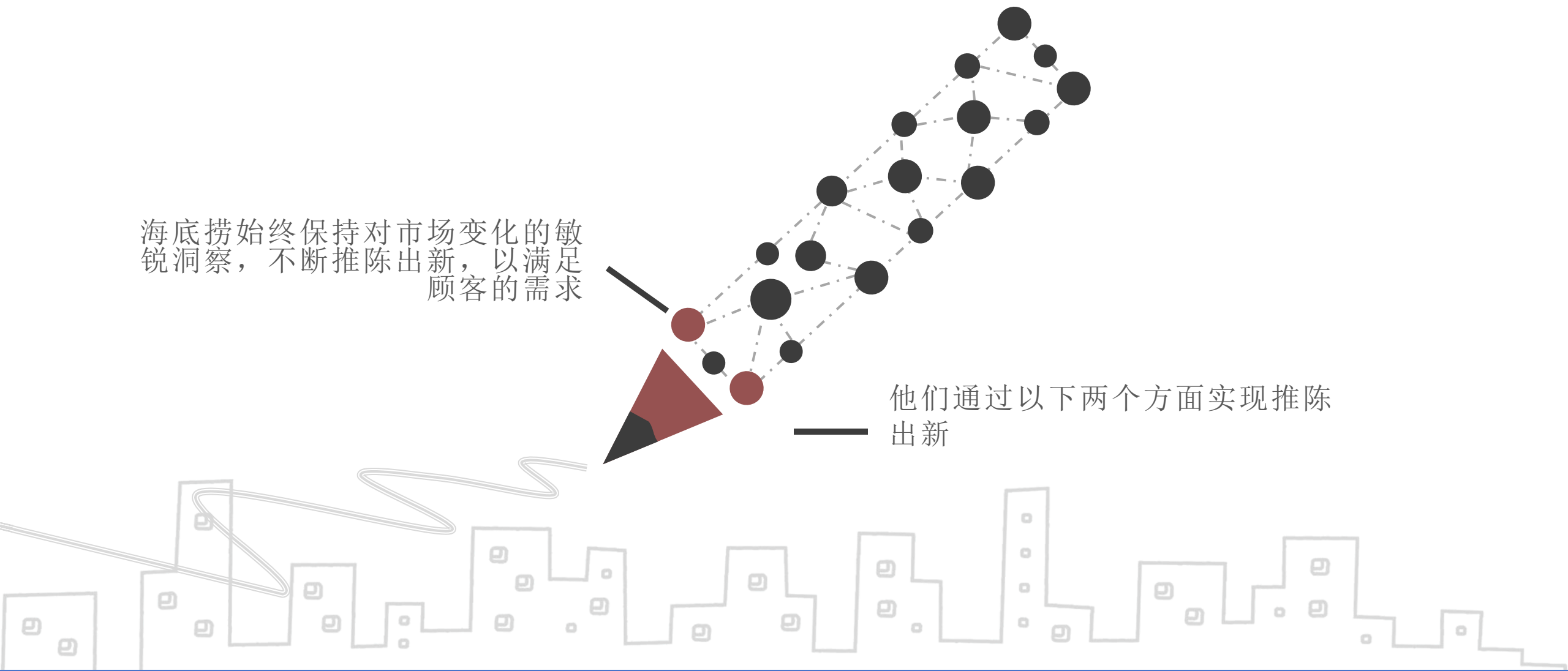
推陈出新



推陈出新

海底捞始终保持对市场变化的敏锐洞察，不断推陈出新，以满足顾客的需求

他们通过以下两个方面实现推陈出新



推陈出新

1. 菜品创新

海底捞一直注重菜品的研发和创新。他们不断引入新的食材和烹饪方式，推出符合当下消费者口味的新菜品。同时，他们还注重菜品的营养搭配和健康饮食理念，以满足消费者对健康饮食的需求



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/617106143062006130>