

91.4.20

# 酒店業營銷策劃

虹桥酒店管理培

## 餐飲業如何爭取顧客





## 1、餐飲業的店號命名

中國人自古就習於命相，縱然在文明洗禮下，取店名時仍然會合八字、算筆畫，找個大吉利的店號；因此一般都忽略了最重要的一點——顧客的反應，及店號是否能達到宣傳效果。

據命名專家的看法，一個所謂好的店名，應該是：易讀、易聽、易唸、易寫及易記。

### 1 易讀的店名

店號的選擇，首先要考慮的條件是——使人易讀與易懂。所謂「易讀」，與下列四點有關：

#### (1) 筆畫

在我國，店名的用法以中文為主。由於中文筆畫不似英文那麼簡易，若店外的招牌掛著筆畫太多的店名，從遠處很難分辨，容易產生不方便。所以，儘量選擇筆畫簡單清晰的字。

#### (2) 字數

據統計，店名字數大半都是二至五個字，一般人對「易讀」的看法是：字數以五個字為限。

在一項實驗中，用速示器以千分之一或二秒瞬間時間，讓受視者觀看廣告，測試其看到什麼以及看懂什麼。實驗結果顯示，一般人類的記憶以五個字為限。

### (3) 文字排列

避免文字排列時會造成誤讀。例如：「一」與「十」二個字直排時，容易被誤認為「千」或「干」一個字；另外，中文字橫排時，由左往右或由右往左排，至今仍然未統一，所以應當避免採用讓人分不清是由右或由左唸起的店名。

### (4) 字體

「字體」的問題最容易被忽略。現代是一個講求設計的世界，不妨精心設計一種美觀且適合店中特色的字體，藉此加強顧客的印象，這也是促銷的訣竅之一。不過，設計時仍要注意必須讓客人能簡易地分辨，否則效果就大打折扣了。

### 2 易聽

人們常常利用餐飲店作為聚會場所，而「電話聯絡」方式是最普遍而方便的方法，因此，一個「易聽」的店名，也是相當重要。有諧音、或可聯想其他字、容易造成混淆的店名，都不是理想的店名。

### 3 易唸

其實一個易唸的店名，換個說法，不外乎要易唸。其構成的因素是：

(1)發音容易

(2)短詞

(3)不是難詞

中文字的範疇相當廣，根據教育部發佈，最常用字及次常用字有一萬一千餘個，儘量在此範圍內挑選，避免用堅澀難懂的字，而增加顧客的困擾，甚至會因為唸不出店名反倒敬而遠之。

4.易寫

易寫的條件與易讀差不多，儘量要達到：

(1)筆畫少

(2)字數少

(3)排除難詞

5.易記

店名若具有聯想性，可以幫助記憶。譬如：「摩卡」一看便知道是個咖啡店了。另外，取個有特色的店名，會使得客人難以忘懷，譬如：「舊情綿綿」店中的懷古獨特風味與店名一樣，令人難忘。

除了以上五點要素外，尚須注意下列幾點：

(1)是否適合顧客階層？

最受歡迎的數目字

數字	人 數	百分比
0	9人	6.2%
1	13人	9.0%
2	10人	6.9%
3	19人	13.1%
4	7人	4.8%
5	9人	6.2%
6	6人	4.1%
7	45人	31.0%
8	19人	13.1%
9	8人	5.5%

最受歡迎的英文字母

字母	人 數	百分比	字母	人 數	百分比
A	38人	25.9%	N	0	-
B	0	-	O	0	-
C	3人	2.0%	P	2人	1.4%
D	3人	2.0%	Q	7人	4.8%
E	1人	0.7%	R	8人	5.4%
F	8人	5.4%	S	20人	1.6%
G	7人	4.8%	T	1人	0.7%
H	6人	4.1%	U	2人	1.4%
I	1人	0.7%	V	4人	2.7%
J	0	-	W	4人	2.7%
K	9人	6.1%	X	7人	4.8%
L	3人	2.0%	Y	0	-
M	6人	4.1%	Z	7人	2.7%

(2) 是否適合該店的情調風味？

(3) 是否適合該店的名稱？

(4) 含意是否很清楚？

(5) 是否能顯示出獨特性？

您的店名，是否合乎這些標準呢？請仔細分析一下。

### 用英文及數目字來命名

以英文字作爲店名，可以說是一項賭注性的命名，有時可以獲得意外的收穫。據調查統計，在二十六個英文字母當中，以「A」與「S」最受歡迎。而0~9的10個數字當中，以「7」、「3」、「8」最受喜愛。善用這些字母或數字將可以造成不平凡的命名。譬如：ATT（吸引力）、SEVEN ELEVEN、三商、七七巧福等，都是些不錯的店名。

從經驗中獲知，愈是使用頻繁的字，愈能達到傳播的目的。所以當你在命名無著落時，不妨將使用頻繁度高的字一一列出，然後再做適當的組合，必定能找到一個好名字，至少成功的或然率會高出許多。相反地，挑選一般少用的字命名，或許能夠出奇制勝。

總之，擇定一個形象良好的店名最為重要，店名的擬定應從各種角度考慮，構想若干方案後，再與別人共同討論，才正式決定。

## 更能吸引顧客的服務花招

在日本的早餐服務（morning service），有所謂「麵包與茶」（bread & tea service）的服務花招，因其向顧客強調「麵包與茶」的服務而引起矚目。同樣的，各餐飲店若能稍加動腦，製造一些有創意的服務花招，更能引起顧客的好奇心。

一般服務促銷方式有下列幾種：

### 1. 附加服務

最具代表性的是——特別附加蛋糕的午茶服務。

### 2. 回數服務

追加點茶價格打折或免費，以及發行回數票優待卡。譬如：第二杯咖啡免費或半價優待。

### 3. 知識性服務

備有報紙、雜誌、書籍等，以便顧客閱讀；或是播放「英文會話」等節目。

#### 4. 贈送禮物服務

「生日送禮」、「猜謎贈獎」、「贈送鮮花」等，很多餐飲店均實施這種酬賓活動。

#### 5. 表演服務

「鋼琴演奏」、「演唱」、「MTV」等，可分定期及不定期兩種。不妨事先製作節目表通告。

#### 6. 休閒活動

譬如：設置電視遊樂器，供客人消遣。

#### 7. 實惠服務

附有「洗衣」、「底片沖洗」、「電話」等實惠服務，客人可以一邊享用佳餚，一邊辦事。

#### 8. 情調服務

白天是正統的餐飲店，晚上則改為俱樂部、酒廊，具有充分利用店面的優點。

餐飲店在選擇服務項目之前，必須先確實把握顧客層次及主要營業時間，然後再決定最佳途徑。實施時，應以能引起顧客的興趣，並樂此不疲為目標。其服務項目的名稱應具有下列的三項特色：

#### (1) 新奇性

## (2) 話題性

### (3) 幽默性

同時，要淺顯易懂、簡潔緊湊，以期能提高店的知名度。譬如：追加飲料半價時，與其直說「追加飲料半價優待」不如說「One more half」或「多惠顧大減價」較具新奇性。

與其說「免費優待蛋糕」，不如用「慷慨酬賓送蛋糕」來得吸引人。累積點券免費贈送，亦可以想出「大家樂優待券」、「回饋顧客優待卡」、「大家儲蓄優待多」等廣告詞，使顧客得到意外的驚喜。

## 使店內設備更具趣味、吸引力

餐飲店的內部也可以來點奇特的創意。譬如：一般都稱店中的桌子，爲第幾桌或A桌、B桌……。如果改爲嘉特利亞、鬱金香、瑪格利特……等鮮花名來取代一號桌、二號桌，不是更具情調嗎？顧客也一定會與這個座位發生親切感。

化粧室指示牌，若能配合店面，設計出適當的文字或圖案，一定比「洗手間」三個字，來得好。

「營業中」、「準備中」的門口告示牌，令人感到冰冷無情，如果改用「本店上午九點開始營業，敬請稍候」、「本日下午十點打烊，明天上午九點再見，敬請原諒」就令人倍感親切。

有些餐飲店，刻意安排大螢幕電視播放青棒實況轉播來吸引顧客，但僅貼出「青棒實況節目轉播中」的平淡廣告，似乎無法引起路人的注意。為什麼不設計出更具有宣傳效果的標題，例如「歡迎觀賞大螢幕實況轉播青棒大賽，餐飲不加價」，如此具有震撼的廣告，不是更有效果嗎？總之，不論是店名或是活動名稱，都必須設計新穎有趣。老闆不妨與員工共同合作，以構想出更富趣味、吸引力的名稱。





## 2、餐飲業的顧客調查與分析

### 固定性的分析顧客的結構

站在顧客的立場，幾乎沒有人願意和陌生人坐在一起。但若以店方而言，當然希望尖峰時間不相識的顧客也能同桌，以提高營業效率。

在此情況下，最好的方法是改變桌椅的分布與位置，以便容納更多的顧客；或是儘量誘導顧客同桌。

經營餐飲店，一定要仔細分析顧客的結伴組數，以便在最短時間內達到效率。因此，各桌帳單除了作結帳用途之外，更可以利用作為顧客分析的資料。

其做法如下：首先刻一個如圖例一的橡皮章，大小以可容納於帳單內的尺寸為準，並儘量蓋在帳單空白處。數目字代表時間，可以依照營業時間做適當設計。

然後指導服務生，在填寫帳單時養成順便記錄這一項顧客分析資料欄的習慣。例如：下午七點左右，有一對男女相伴的顧客，其帳單上顧客分析資料欄應做如例二圖示的記錄；若有六位男

### 顧客分析資料表

(例一)

9	1	5	男	女
10	2	6	男	女
11	3	7	男	女
12	4	8	男	女

(例二)

9	1	5	男	女
10	2	6	男	女
11	3	7	男	女
12	4	8	男	女

(例三)

9	1	5	男	女
10	2	6	男	女
11	3	7	男	女
12	4	8	6	男

[說明]

- 9.10.11.12.1 2 3 4 5  
6 7 8 代表餐廳營業時間是上午九點到下午八點。
- 男男男女女女代表顧客的性別及人數。
- 可依餐廳的性質設計合適的營業時間數字、性別人數

[說明]

- 下午七點左右，有一對男女相伴的顧客用餐。

[說明]

- 中午12點左右，有6位男生共餐。
- 餐飲店若有多數顧客聚餐時，可以留有一空白處填寫。

士時，登記方式如例三。

了。

將以上的資料，做固定性的分析——TC分析（Time Custom），必定能大有收穫。最有效的方法，是連續一年每天實施；若有困難，則改每週實施。

TC分析之整理，可依分析表做詳細的分析，並且藉此分析表可以達到下列四項成果：

(1) 認知顧客結構  
(2) 認知顧客組數

(3) 認知尖峰與清淡時間  
(4) 認知商品動向

下面將根據這四點，再作深入的說明：

經營者只要善用TC分析，即能充分掌握經

## 1 顧客結構分析

將賬單上顧客資料分析結果填入「TC分析表」。首先應該做顧客結構分析。顧客結構可分爲：

- (1) 男性單獨顧客
- (2) 女性單獨顧客
- (3) 男女成對
- (4) 男性成群顧客（二人以上）
- (5) 女性成群顧客（二人以上）
- (6) 男女成群顧客（三人以上）
- (7) 帶小孩顧客

由以上七項分類可清楚地分辨出顧客結構的情形。並且運用「TC分析表」，可將時間差、銷售額、顧客每人消費額及喜好的菜式等營業重點，一覽無遺地顯現出來。

## 2 組數分析

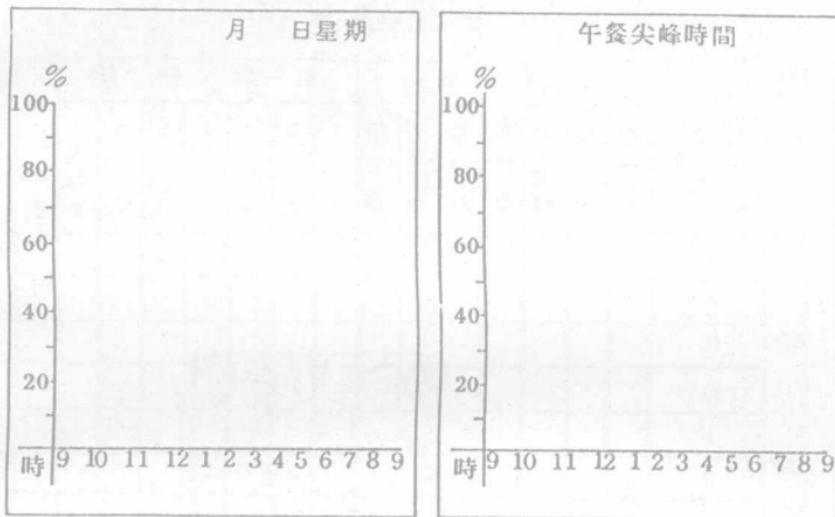
調查顧客結伴人數以何者較多的情形，對業者具有莫大的功效，可依照分析結果，作爲座位調整的根據。

在此列舉某家咖啡屋的實例，以解釋組數分析的結果。這家店在尖峰時間內的組數分析結果

TC分析表

顧客別		顧客結構分析						組數分析						總計	比率
		男 一 人	女 一 人	男女成群	男 成 群	女 成 群	男女成群	帶 小 孩	1 人	2 人	3 人	4 人	5 人	6 人	
時段分析	9.														
	10.														
	11.														
	12.														
	1														
	2														
	3														
	4														
	5														
	6														
顧客統計	7														
	8														
	人數合計														
顧客比率														(人)	100%
菜單分析	A 餐														
	：														
	咖啡														
	：														
	：														
	顧客人數														
	銷售額														
每客消費額															

時間分析表



爲：

- (1) 單人顧客——四人
- (2) 雙人顧客——四組
- (3) 三人顧客——三組
- (4) 四人顧客——二組
- (5) 五人顧客——一組

但是，該店座位的配置情形爲——雙人座僅一桌；其他均爲四人座，計有十二桌。可見單一客人及雙人顧客佔據了大部分的四人座。換句話說，本來可以容納五十人的座席，却僅容納了三十個人，便告客滿。可見其座位利用率僅達六〇%，由此可知，此家咖啡屋必須增加雙人座。

### 3. 時間分析

由T C 分析表可知當天尖峰時間與清淡時間的狀況。經營者不妨仔細檢討時間分析結果，提高人事效率。如圖示尖峰時間設定爲一〇〇%，

依時間作成折線圖表，店中的尖峰、清淡時間便可清楚地看出。

總之，擁有確實的資料，始能擬定出正確的對策。

#### 4. 菜單分析

運用TC分析表可以徹底分析菜單。您店中利潤較高的餐飲銷售率究竟為多少？不妨試加分  
析。

由TC分析表中，首先可以發現，商品銷售種類將依不同的顧客結構而發生變化。主要顧客  
對象是誰？是否有必要配合主要顧客結構調配菜單？菜單的項目可否維持現狀？價格是否適當？  
如何增加顧客的消費額？……。

綜而觀之，只要將賬單稍加設計，便可以做到各種分析了。因此，建議各位從現在起立刻進  
行TC分析吧。

### 調查顧客動機改進店務

為了因應顧客光顧餐飲店，並且能及時提供適當的服務，首先必須確定顧客的動機。這將是  
經營餐飲店的基礎，並且是改進店務的基本資料。也就是說，除非能抓住顧客的動機，否則無法  
確立經營方針。

為調查顧客的使用動機，可分發如下的問卷調查，請顧客填寫。

〔問題〕請您從下列答案中選擇您光臨本店的主要三個理由。

- ①交通方便
- ②外觀使人見了愉快
- ③頗有名氣
- ④經人介紹
- ⑤適合約會聊天
- ⑥清靜、不擁擠
- ⑦適合洽談公事
- ⑧菜色味道不錯
- ⑨清潔衛生
- ⑩價格便宜
- ⑪對服務人員印象良好
- ⑫裝潢設備不錯
- ⑬音響設備不錯
- ⑭備有受歡迎的報章雜誌
- ⑮其他