

试吃活动策划禁忌有哪些 食堂试吃活动策划方案(实用5篇)

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。相信许多人会觉得范文很难写？以下是小编为大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

试吃活动策划禁忌有哪些篇一

为贯彻落实《商务部关于做好__年商务领域扩大消费工作的意见》(商运发〔__〕76号)和南京市委、市政府“稳增长、调结构、抓创新、促改革、惠民生”的发展要求，进一步推动南京餐饮业转型升级，推进餐饮业可持续性发展，倡导餐饮消费新风尚，进一步增强南京城市经济、文化的竞争力和影响力。经国家商务部批准，中国饭店协会定于__年10-11月在南京举办第七届中国南京美食文化节(以下简称“美食节”)。现将有关事项通知如下：

一、活动时间

10月16日—11月16日

二、活动主题

美食盛宴百姓节日

三、组织形式

支持单位：南京市人民政府

江苏省商务厅

主办单位：中国饭店协会

承办单位：南京市商务局

南京市旅游委员会

南京餐饮商会

试吃活动策划禁忌有哪些篇二

举办地点：_____

举办时间：20__/12/24日~20__/1/2日

主办单位：

承办单位：_____

一. 展会指导思想

繁荣市场，搞活流通，扩大消费，拉动内需。台湾制造的商品在大陆势不可挡。根据统计，消费者喜爱的以时尚名品、食品、台湾美食为主，随着两岸经济协议抵定，台湾与大陆两岸交流更趋密切，更加速台湾商品在大陆的普及，有效运用“20__济南国际商品展览会暨台湾美食节”展示平台资源，发挥“中海环宇城”的品牌效应，为广大济南市区消费者提供安全、品质的优质的时尚产品与放心消费新空间，活跃市场气氛。此次台湾美食展览会一方面有效扩大内需、拉动消费增长，另一方面为来济南参展的台湾商户寻找代理商，为济南经济及文化的发展提供新的契机，注入新鲜活力。

二. 参展商数量:150家

三. 展品范围:

严选各类两岸商品、台湾伴手礼、美食小吃品项，八廓有全台最驰名的传统台湾美食场所【士市夜市】【台南府城】

【基隆庙口】等原汁原味的台湾美食、小吃带给济南市民，具体有台湾蚵仔煎、大肠包小肠、章鱼小丸子、台湾沙拉臭豆腐、台湾沙茶鱿鱼、五项肉卷、台湾黄金虾球、基隆爆肚王、阿里山烤肉、蟹黄牙签肉、深海帝王蟹、台北深坑臭豆腐、酱爆大鱼丸、虎咬猪、澎湖烤扇贝、澎湖烤生蚝、油炸冰激凌、榴莲酥、台湾雪花冰、雪梨汤、青蛙下蛋、台湾金桔柠檬汁、椰香芋圆等各类品种繁多的台湾小吃，另外展出游客到台湾必尝的休闲食品特产及伴手礼：凤梨酥、芋头酥、台湾布丁、手工牛轧糖、竹炭花生、黑糖酥、台湾鱼松、棒棒糖、太阳饼。体验台湾驰名美食，在济南掀起一股台湾旋风。

四. 展会执行及相关单位：

主办单位：

协办单位：_____

媒体支持单位：

电视台：济南电视台、海峡两岸卫视、台湾东森电视台、台湾亚洲卫视等

试吃活动策划禁忌有哪些篇三

策划背景：

策划目的：

活动宣传：

1、活动开始前2个星期，张贴海报

2、利用微博、人人、腾讯等现代通讯手段宣传，每次必须写明活动时间、地点，随时穿插报名情况和活动中将出现的亮点，持续2个星期。

3、制作横幅，活动前一个星期

策划方案：

活动的大概内容：

1、参与者有200元的创业基金，但在活动结束后需归还，剩余的属于盈利。

2、在活动过程中需记录交易情况，活动后计算好上交，便于评选

3、评选出盈利多的团队，分别给予一二三等奖。一等奖:300元二等奖:200元三等奖:150元。

试吃活动策划禁忌有哪些篇四

秋季正是举办美食节的大好季节，也成为店主关心的问题之一。美食节策划方案有没有实例可参呢?其实美食节策划方案主要分为几大步，只要把各个环节做好，不难做出一场别开生面的盛宴。

最主要的环节就是美食节主题选择以及主题要素的确定，上述两大元素确定之后就可以进行调研、进而计算出投资预算，制定出美食节菜单进而落实具体的负责人员，以为后期货源供给及宣传促销进行铺垫。

一般来讲，美食节主题选择有很多种可以参考的依据，而主题要素则需要注意与饭店自身条件相符，与整体形象保持一致，同时还要兼顾市场需求。以下为您介绍美食节主题选择

可参考：

- (1) 以某一原料为主题
- (2) 以中外节日为主题
- (3) 以地方菜系、民族风味为主题
- (4) 以与名人、名厨有关的菜点为主题
- (5) 以仿制的古代菜点为主题
- (6) 以本地区、本饭店菜点为主题
- (7) 以某种技法和食品为主题
- (8) 以食品功能特色为主体
- (9) 以某种餐具器皿为主题
- (10) 以普通百姓大众化菜点为主题
- (11) 以喜庆、寿辰内容为主题
- (12) 以某一宴席或几种宴席菜点为主题
- (13) 以季节特色菜点为主题
- (14) 以某一类人群喜爱的食品为主题
- (15) 以外来菜品为主题
- (16) 以其他缘由组织的美食节

品味春季的时令食材，鲜香时尚的美食，感受生态与健康，

人性服务，亲情接待，营造完美的“红火四月龙千潭美食节”

xx年长春美食节在会展中心举办。举办美食节，旨在于提升酒店的餐饮竞争能力，培养客户，营造餐饮文化。届时，将通过美食节的舞台，展示以制作精细带有鲁西文化高档滋补鲍翅参系列；胶东鲜活海鲜和海派时尚菜品；崇尚绿色无公害芽苗野菜系列；另外还特别激情安徽名厨烹制黄山特色美食。让消费者融入其中，从高档到时尚到健康真正达到“食以人为本，节以人为乐”的效果，提前营造出“五一黄金假期”的节日气氛！

xx年10月8日到10月9日

宴会套餐，零点两种方式，【逢周六、日宴席间有神秘礼品派送】。

(一)筹备

- 1、采购菜肴原料，确定美食节的菜肴品种、价格以及优惠措施；
- 3、加强对外联络，协调合作关系，解决食品原料来源，确保原汁原味。

(二)举办

1、品牌千潭菜肴形象展示

主题：有滋有味，色、香、味、形。方式：设固定的展区，制作成品展示。

形式：通过美食节体验，展示品牌及其文化形象。

互动：通过回答问题，赢取精美神秘礼品。（找酒水供货提供礼品）

2. 内容：

(1) 美食节菜肴的实物艺术形态；

(2) 美食节菜肴的文化展示；

(3) 服务人员的仪表姿态。

(4) 消费者在一种良好的文化氛围和气氛下就餐，心情和食欲自然不同，现代人对于吃是非常讲究的, 尤其吃文化，基于这一点，在就餐环境的气氛营造上，需要富有创意和文化内涵的来策划本次美食节整体环境的布置，在大堂上二楼的楼梯旁设置长方形展示台，放置精品样菜、鲜花点缀其中，并在一楼餐厅长廊设10米左右的长方型样菜展示台，展示并供应多款菜肴品种。让红火四月千潭美食节的菜肴系列成为吸引消费者眼球的又一道风景。

3、促销活动

主题：轻松体验，更欢乐。

形式：价格优惠，借节日开展促销，免费赠送酒水，现场活动派发神秘礼品，多重惊喜，意外收获。例如本月口子酒搞的活动也一起加入近来。

1、工作分工

餐厅负责组织制定相关计划与实施

销售部负责老客户信息传递

2、协调联络采购部、销售部、前厅部。

3、对外宣传

宣传单、指示牌、台卡等。

4、客户营销

销售部配合整理客户资料，群发短信息。

5、活动保障

采购部原材料采购，销售部信息传递，前厅专人负责展台的物品，餐厅一线大力推广，厨房控制成本及菜肴质量。

挂条幅2条，停车位1条，展示柜上方1条，

展厅门口前放置升空气球条幅2个

1、印制美食节广告彩页随晚报附送。

2、放置美食节宣传广告牌。（一拉宝）

3、邀请餐饮杂志采访，报道美食节实况。

4、短信群发，消息散播。

1、媒体广告宣传费用1000+宣传单印刷夹报xx+短信群发500元=3500。

2、赠送礼品费用：有供货商承担80%。

3、装饰费用横副+金布+气球(7天)+杂费=500。

4、菜肴原材料费用：另计。

试吃活动策划禁忌有哪些篇五

活动主题

参加人员：人在旅途，枣儿，乌市人在喀什，美女批发□jddg123□大海无量

官方人员：帝王，轩辕傲龙

（部分主题内容）

1. 干锅鸡爪（味道较甜，里面是不是加了红薯的原因，因为我口味偏重，好吃辣，所以不够辣，材料有：鸡爪、笋子、蒜苗、虾、葱、大蒜、干辣椒、自制手擀粉、红薯，味道还是很不错的）

2、餐具（简洁、明了）

3. 调料（大家可以按照自己的口味调料，料品还是比较多的）

4. 汤锅（看起来很清淡、美味哦）5. 涮菜（菜品也很齐全、新鲜）

6、就餐环境。总体来说，安师傅火锅的就餐环境有特色，充满诗情画意。大厅中间是一个圆顶装饰，颇有蒙古包之感；左角有假山喷水，亲近自然；左侧壁画是沙雕图案，很有情趣。餐位布局规范，有包厢，有散座。）

7、服务水准。安师傅火锅的各项服务严谨、热情、周到，服务质量较好。服务人员随叫随到，眼勤、手快、到位。

10. 鸳鸯底锅是石锅，比较有特色。