

# 最新蛋糕店新店开业促销活动方案(优秀5篇)

为有力保证事情或工作开展的水平质量，预先制定方案是必不可少的，方案是有很强可操作性的书面计划。方案的格式和要求是什么样的呢？以下是小编给大家介绍的方案范文的相关内容，希望对大家有所帮助。

## 蛋糕店新店开业促销活动方案篇一

活动形式：以开业三天打对折特大优惠的活动方式；以及气球、拱门、烟花、鞭炮、条幅的视觉、听觉的冲击广告形式；。

具体时间安排为：

?月日开业

?活动时间为：月日至月日止。

?挂条幅、气球、拱门部署时间：月日。宣传期为3天；

活动目的：

目标一：让千盛商场周边80%的人【】知道我店的开业；

活动环境布局：

?突出隆重感，形象传达及视觉效果。

?所有宣传物出现企业logo□主体宣传物标示“千盛六楼美食城开业”主题。

?前后左右四条干道分别布置20个带条幅的大型氢气球。

?两个正门各放一个10米宽的气拱门。

?中午下班高峰期放准备的烟花鞭炮的一半数量。晚上在下班高峰期再放剩余的鞭炮；

?开业宣传画沿东南西北四个方向散发一天，总额达到10000份(宣传画册都附带3元的低值券)。

?楼体悬挂竖标(90条)

## 蛋糕店新店开业促销活动方案篇二

一、[前言]兵和百货商都是重庆市兵和商业经营管理有限公司倾力打造的在宣汉县境内第一个商业项目。一期项目面积达1万平米，共四层，汇集综合百货、特色美食、儿童游乐等为一体的综合体商城。公司秉承：“以人为本，诚信务实，创新进取，合作共赢”的企业宗旨，打造“人无我有，人有我优，人优我特，人特我精”的商业经营理念，所以，如何针对性地吸引大众中端消费者，如何将活动形势和活动内容同商场的中端定位及中端消费人群的消费形态相契合，就成了本次活动的关键。在策划过程中，我们着重考虑将开业庆典、促销活动和树立商场中端形象有机结合；活动主题尽可能艺术化地“扯虎皮做大旗”，淡化促销的商业目的，使活动更接近于目标消费者，更能打动目标消费者。从前期的广告宣传和活动中的主题风格，我们都从特定的消费人群定位进行了全方位考虑。在活动过程中，时间不宜过长，隆重、大气即可。

### 二、[活动主题]

开业庆典

### 三、[活动风格]

隆重大气

### 四、[活动目的]

(1) 面向社会各界展示兵和百货商都品牌形象，提高重庆市兵和公司的知名度和影响力；

(2) 塑造宣汉县第一中档商场的崭新形象；塑造兵和百货商都时尚氛围；

(3) 开业庆典活动，开拓多种横向、纵向促销渠道，掀起“五一”长假期间促销\_奠定良好的促销基础和良好的社会基础。

### 五、[广告宣传]

#### . 前期宣传

1. 开业前5天起，分别在达州日报、\_\_晚报、\_\_广告、\_\_电视、\_\_电台各传媒等展开宣传攻势；有效针对中端目标消费人群。

#### 2. 后期广告

开业后5日内，分别在达州日报、\_\_晚报、\_\_广告、\_\_电视、\_\_电台传媒等媒体进一步展开宣传攻势，吸引目标消费者的眼球，激起目标消费者的购买欲和认知度。

### 六、[活动程序]

\_\_\_\_年5月1日上午\_\_：\_\_典礼正式开始

\_\_：\_\_播放迎宾曲。

\_\_：\_\_军乐队、威风锣鼓开始交替演奏，主持人介绍兵和百

货商都打造“人无我有，人有我优，人优我特，人特我精”的商业经营理念，和开业促销活动内容，调动现场气氛，吸引来宾和顾客的目光，聚集人气。

\_\_：\_\_宣布开业正式开始，礼炮、放飞小气球、彩屑缤纷、典礼推向\_主持人宣布正式营业。消费者可进场购物。

\_\_：\_\_活动进入表演及相关互动活动

\_\_：\_\_整个活动结束

## 七、[会场布置]

现场布置所需物料

[贺幅]

1]数量：\_条；

2、规格：

3、内容：各商家及合作单位祝贺

4、布置：广场楼体(灯笼、刀旗、花篮)

[礼炮]8门每门6响共48响

[礼花]88发\_100响

[鞭炮]10万响

布置：开幕时鸣炮

使整个会场显得隆重祥和，更能增加开业庆典仪式现场气氛。

[高空气球]

1]数量：6个

2、规格：气球直径3米。

3、内容：祝贺及庆祝语

4、布置：现场及主会场上空。

[充气华表拱门]

1、数量：2座

2、材料]pvc

3、布置：主会场东、西各1座

[充气跨街龙拱门]

1、数量：8座

第3/5页

2、布置：

3]

[t形台]

1、数量]1座：

2、材料：钢管、木板、红地毯

[红色地毯]

数量：60平方米，突出主会场，增添喜庆气氛。

气氛营造

[军乐队]

人数：30人

在迎宾时和仪式进行过程中，演奏各种迎宾曲和热烈的庆典乐曲，使典礼显得隆重大气。

[威风锣鼓队]

人数：30人

在庆典进行过程中，进行各种热烈、振奋、喜庆的锣鼓表演，体现地方特色。

[男主持]1人

1、介绍重庆市兵和公司的发展及兵和百货商都的规模及经营理念及

开业优惠酬宾的活动规则。

2、调动现场气氛

[音响]

1、数量□1套

2、说明：专业

3、位置：主会场

4、媒体配合(略)

第4/5页

## 蛋糕店新店开业促销活动方案篇三

20xx年11月3日

### 二、服务重点及对象

1. 西餐、中餐、咖啡、茶、饮品、甜点；
2. 高档次享受，大众化价格；
3. 生日派对，同学聚会，商务聚会；
4. 追求时尚，品味及品质的个性年轻人。

### 三、开业当日活动

1. 举行咖啡品鉴会。由老板发放精美邀请函邀请客人做嘉宾，进店其他顾客可免费品鉴店内的特色饮品（最小的一次性杯子装的咖啡，饮品）。
2. 凡当日进店消费者均打八五折（注：酒不打折）。
3. 凡当日进店消费68元，即可获得本店送出的10元代金券。
4. 顾客消费满88元，赠送顾客一个配餐（蛋糕，甜点，披萨等，顾客自己选择）。
5. 营造氛围：彩球，鞭炮，礼花彩弹，音乐等营造现场气氛。
6. 消费超过168元，发放vip卡和储值卡，并详细记录会员资

料存档。

#### 四、开业宣传

1. 发放宣传折页（内夹代金券：代金券与折扣不能同时享用）使用。
2. 网上宣传：在微博，微信□qq群进行发帖宣传，提出开业期间的优惠政策。
3. 发放vip卡和储值卡（邀请的客人由老板发放）。
4. 制作宣传横幅，海报□x展架等。

#### 五、促销政策

1. 制作10元、20元、50元代金券。
2. 开业第一个星期内，凡消费满128元，均可送店内特色咖啡、饮品或甜品一份。
3. 消费满168元，赠送会员卡或储值卡。
4. 开业第一个星期内，消费满168元，情侣的送玫瑰，其他看不出关系的送咖啡杯（当然，印有本店标志）。

#### 六、费用预算

按店内计划估算费用（宣传品，礼品，开业装饰等）。

## 蛋糕店新店开业促销活动方案篇四

\_\_大酒店开业庆典仪式



## 二、活动时间

20\_\_年6月日

## 三、活动地点

南阳理工学院、文法学院、10#117室（待定）

## 四、活动背景

如何将“\_\_大酒店”的认知影响最大化，把品牌所营造的“势能”，转化成其南阳市同行业中的推动力，并利用这次开业大典的契机，扩大本酒店的知名度，增加本酒店的美誉度，从而给自己一个好的开端，是新店开业要解决的核心问题。

## 五、主持人：

## 六、参与人员：

- 1、大酒店董事会人员以及全体工作人员。
- 2、南阳市各大媒体相关人员。
- 3、南阳市相关领导嘉宾、宛城区相关领导嘉宾。
- 4、其他相关生意合作伙伴。

## 七、策划思路：

- 1、精心营造开业庆典现场的活动气氛，对目标受众形成强烈的视觉冲击力，提高受众对该银行的认知和记忆。
- 2、加大广告整合宣传力度，提升传播效应和社会影响力。

3、开业庆典现场力求大气、时尚、活跃，极力渲染开业的喜庆气氛。

## 八、活动目的及意义

正式宣布酒店开业，引起南阳市场同行、目标消费者以及媒体朋友的关注；

让南阳市场的目标客户以及竞争对手的潜在用户进一步充分了解提供的独特服务，创造出对体验的强烈欲望，进一步加强与南阳媒体的互动和交流，为在区域市场的销售和推广营造一个良好的舆论环境；借助开业机会，建立起与南阳市场的相关政府部门和合作伙伴的良性关系，为后续的市场经营及推广做好铺垫。让人们对\_\_大酒店有一个初步的了解、认识。参与人员：市、县级相关领导、公司领导、外界友人、相关媒体。

## 九、现场布置：包括场外布置和场内布置：

1、在酒店(10#117)大门两侧设立迎宾两名，用气球等用品适当布置。

2、酒店大门上沿挂横幅一条，内容：\_\_大酒店开业庆典；

4、现场礼仪服务人员名，负责现场秩序的维护、给嘉宾倒茶等事项。

5、主席台两侧放置户外远程音响一对，活动开始活动期间播放喜庆音乐和活动开始主持人及相关领导嘉宾发言讲话扩音。

## 十、相关庆典布置人员安排：

## 十一、开业典礼实施流程

20\_\_年x月x日：00酒店工作人员到达现场做准备工作，保安

人员正式对现场进行安全保卫。

## 十二、庆典活动流程：

\_\_:00活动各项准备工作就绪，播放喜庆音乐；

\_\_:00礼仪小姐迎宾（佩带贵宾花、请领导签名并引导相关领导和来宾至休息处）；

\_\_:00主持人介绍相关活动情况，邀请相关领导和来宾至主席台前就位；

\_\_:00主持人宣布\_\_大酒店仪式正式开始，介绍到场领导及嘉宾。

\_\_:00第一项：鸣炮（下载鞭炮音乐代替）

\_\_:00第二项：邀请省南阳市相关领导讲话；（上台时配出场乐，讲话时配轻音乐）

\_\_:00第三项：邀请宛城区领导致恭贺词：（上台时配出场乐，讲话时配轻音乐）

\_\_:00第四项：酒店董事长或总经理表态发言，企业介绍；（上台时配出场乐，讲话时配轻音乐）

\_\_:00第五项：主持人邀请相关领导为\_\_大酒店剪彩；（礼仪陪同、放礼花炮、喜庆音乐）

\_\_:00第六项：主持人宣布开业大典胜利闭幕，由酒店董事长或者总经理送别相关领导以及嘉宾。

## 十三、预期效果

1、使\_\_大酒店开业的消息得到广泛的传播，吸引更多的目标

消费群体来参加此来次活动。

2、加深\_\_大酒店在消费者心目中的印象。

3、不管是从前期策划还是从后期执行上，都要力争做到使这一开业庆典达到空前轰动的效果。

4、增强内部员工对公司的信心。

5、在同行业中做到后来者居上，成为行业内一匹黑马

#### 十四、活动预算经费

1、现场布置：条幅、气球、礼炮、礼花等共\_\_元。

2、请相关领导赴会的车费以及其他花费共\_\_元。

3、活动结束后给相关嘉宾以及记者赠送的礼品等共\_\_元。

### 蛋糕店新店开业促销活动方案篇五

餐厅开业前的准备工作，主要是建立部门运营系统，并为开业及开业后的运营在人、财、物等各方面做好充分的准备，具体包括：

#### (一)确定餐厅各部门的管辖区域及责任范围

各部门主管到岗后，首先要熟悉餐厅的平面布局，能实地察看。然后根据实际情况，确定餐厅的管辖区域及各部门的主要责任范围，以书面的形式将具体的建议和设想呈报总主管。餐厅管理层将召集有关部门对此进行讨论并做出决定。在进行区域及责任划分时，各部门管理人员应从大局出发，要有良好的服务意识。按专业化的分工要求，餐厅的清洁工作进行归口管理。这有利于标准的统一、效率的提高、设备投入

的减少、设备的维护和保养及人员的管理。职责的划分要明确，并以书面的形式加以确定。

## (二) 设计餐厅各部门组织机构

要科学、合理地设计组织机构，餐厅各部门主管要综合考虑各种相关因素，如：餐厅的规模、档次、装修布局、设施设备、市场定位、经营方针和管理目标等。

## (三) 制定物品采购清单

餐厅开业前事务繁多，经营物品的采购是一项非常耗费精力的工作，仅靠采购去完成此项任务难度很大，各经营部门应协助其共同完成。无论是采购还是餐厅各部门，在制定餐厅各部门采购清单时，都应考虑到以下一些问题：

### 1、本餐厅的建筑特点。

采购的物品种类和数量与建筑的

特点有着密切的关系。例如某些清洁设备的配置数量，与餐厅的餐位数量直接相关，再如餐厅的收餐车，得考虑是否能够直到洗碗间等。

### 2、本餐厅的设计标准及目标市场定位。

餐厅管理人员应从本餐厅的实际出发，根据设计的标准，参照国家行业标准制作清单，同时还应根据本餐厅的目标市场定位情况，考虑目标客源市场对餐厅用品的需求，对就餐环境的偏爱，以及在消费时的一些行为习惯。

### 3、行业发展趋势。

餐厅管理人员应密切关注本行业的发展趋势，在物品配备方面应有一定的超前意识，不能过于传统和保守。例如，餐厅

减少象金色，大红色的餐具与布置，增加一些淡雅的安排等等。

#### 4、其它情况。

在制定物资采购清单时，有关部门和人员还应考虑其它相关因素，如：出租率、餐厅的资金状况等。采购清单的设计必须规范，通常应包括下列栏目：部门、编号、物品名称、规格、单位、数量、参考供货单位、备注等。此外，部门在制定采购清单的同时，就需确定有关物品的配备标准。

#### (四) 协助采购

餐厅各部门主管虽然不直接承担采购任务，但这项工作对各部的开业及开业后的运营工作影响较大，因此，餐厅各部门主管应密切关注并适当参与采购工作。这不仅可以减轻采购人员的负担，而且还能在很大程度上确保所购物品符合要求。餐厅各部门主管要定期对照采购清单，检查各项物品的到位情况，而且检查的频率，应随着开业的临近而逐渐增高。

#### (五) 参与或负责制服的设计与制作

餐厅各部门参与制服的设计与制作，是餐厅行业的惯例。

#### (六) 编写餐厅各部工作手册

工作手册，是部门的工作指南，也是部门员工培训和考核的依据。一般来说，工作手册应包括岗位职责、工作程序、规章制度及运转表格等部分。

#### (七) 参与员工的招聘与培训

制定切实可行的部门培训计划，选择和培训部门培训员，指导其编写具体的授课计划，督导培训计划的实施，并确保培

训工作达到预期的效果。

#### (八) 建立餐厅各部门财产档案

#### (九) 跟进餐厅装饰工程进度并参与餐厅各部门验收

餐厅各部门的验收，一般由装饰方、投资方、管理方、餐厅各部门主管等部门共同参加。餐厅各部门参与验收，能在很大程度上确保装潢的质量达到餐厅所要求的标准。餐厅各部门在参与验收前，应根据本餐厅的情况设计一份餐厅各部门验收检查表，并对参与的部门人员进行相应的培训。验收后，部门要留存一份检查表，以便日后的跟踪检查。

#### (十) 负责全店的基建清洁工作

餐厅各部门在各项准备工作基本到位后，即可进行部门模拟运转。这既是对准备工作的检验，又能为正式的运营打下坚实的基础。

## 二、餐厅开业准备计划

制定餐厅开业筹备计划，是保证餐厅各部门开业前工作正常进行的关键。开业筹备计划有多种形式，餐厅通常采用倒计时法，来保证开业准备工作的正常进行。倒计时法既可用表格的形式，又可用文字的形式表述。以下是相关表格仅供参考。

### 表一：工作倒计时表

ash;天月日试营业月日正式营业(具体实践根据实际情况落实)

交表日期：年月日

表二：岗位人员及基本工资设定

表三：投资费用预估

表四：台位及布局(此表及供参考)

表五：