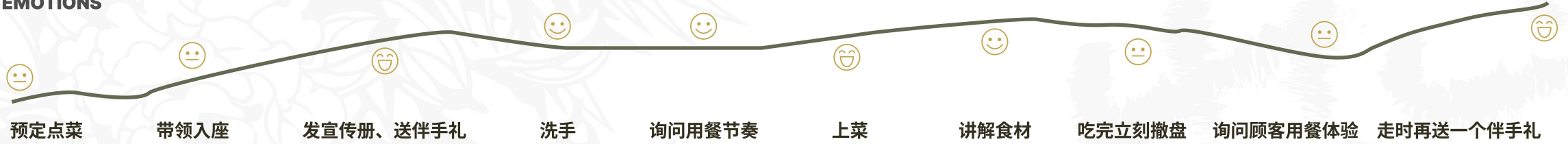


素食餐厅案例--深圳天屿水素食餐厅

天水是深圳的一家素食餐厅，天屿水首家选址：深圳·福田中心区-卓悦中心,是当代文化语境下的可持续、绿色、健康生活推动者。天水的设计力，从菜品到平面，到空间的闭环，跨界合作延伸了品牌的触角，打开更广的蔬食世界，以蔬食跨界开启生活更多新维度。

EMOTIONS



SERVICE PROCESS



素食餐厅案例--京兆尹蔬食雅宴

京兆尹蔬食雅宴是一家位于北京市，东城区，五道营胡同2号的一家素食餐厅。位于富历史的四合院内，玻璃天花令餐室额外开扬。现场设竖琴演奏，气氛平静优雅。主厨对食材要求极高，每天自本地农场购入有机蔬菜，制作成精致佳肴。仅提供套餐：珍味。经典套膳包含餐厅多道招牌菜式；另有根据二十四节气设计和更换的套餐，不断为客人带来源源新鲜感。

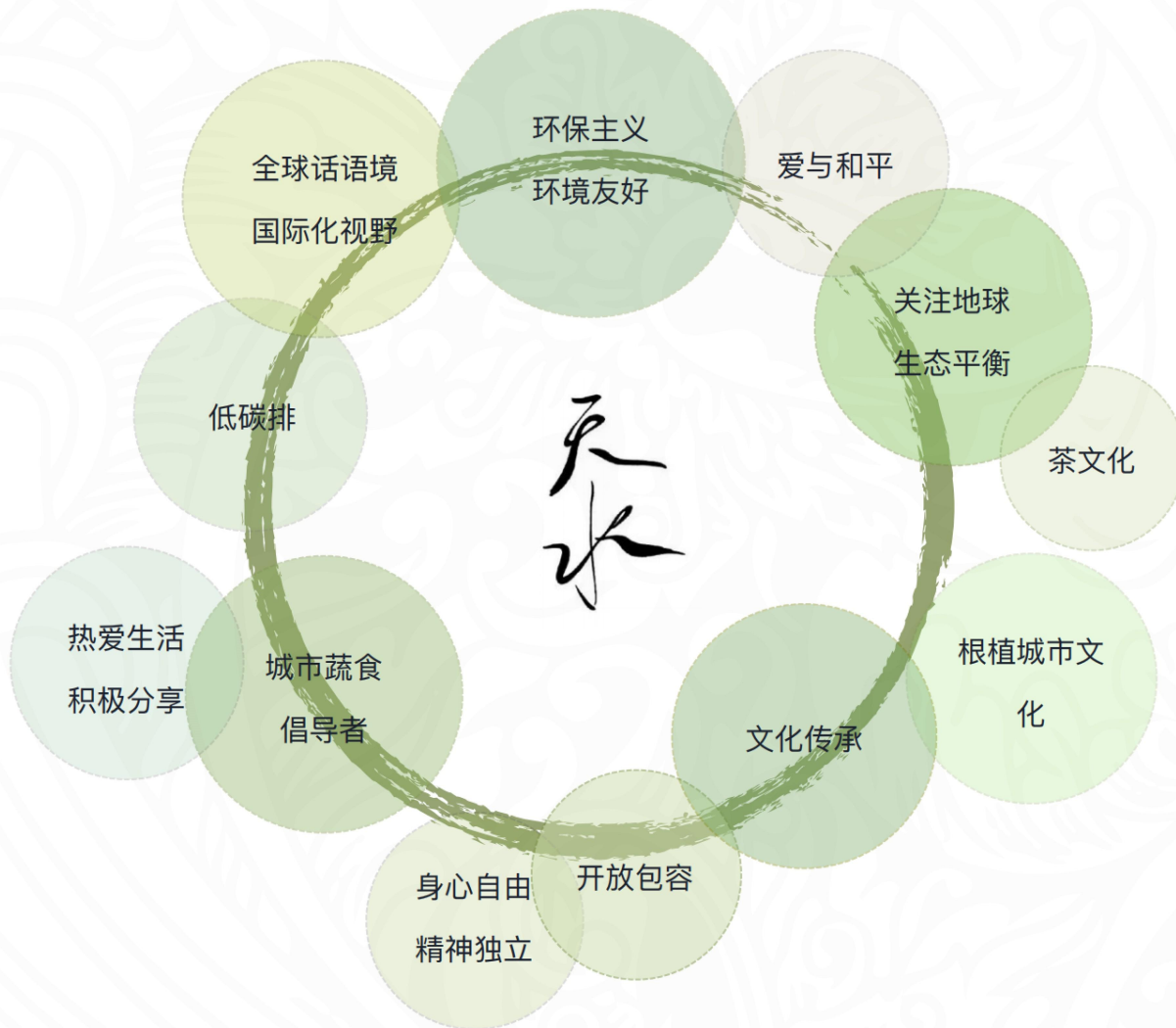
EMOTIONS



SERVICE PROCESS



素食餐厅案例--天水品牌理念



三高需求



高血压患者

痛点

- **高盐食物限制**：高血压患者需要限制盐的摄入，但市场上的食品往往含有隐藏的高盐成分，难以满足他们的需求。
- **清淡口味**：他们常常感到素食选项的口味相对清淡，渴望更多的多样化和美味选择。
- **膳食建议**：需要专业的膳食建议，以帮助他们选择适合降低血压的食物和饮食组合。

高胆固醇患者

痛点

- **高饱和脂肪**：高胆固醇患者需要限制高饱和脂肪的食物，但很难找到符合这一要求的美味素食选择。
- **心血管健康**：他们担心高胆固醇对心血管健康的影响，寻求饮食改善来减少风险。
- **食材透明度**：渴望知道所吃食物的食材来源和营养信息，以更好地控制胆固醇摄入。

高血糖患者

痛点

- **高糖食物限制**：高血糖患者需要限制高糖食物的摄入，但在外就餐时往往难以确定食品的糖分含量。
- **稳定血糖**：他们需要食物来帮助维持稳定的血糖水平，以防止糖尖峰和崩溃。
- **膳食计划**：渴望有适合高血糖患者的膳食计划和建议，以支持血糖管理。

需求

- **低盐食品**：希望有素食选项，使用低盐食材，以满足高血压的特殊需求。
- **丰富的口味**：寻求更多多样化的素食菜品，有助于提高饮食的吸引力。
- **专业膳食建议**：渴望获得由营养师提供的膳食建议，以帮助他们管理高血压。

需求

- **低饱和脂肪食品**：寻求低饱和脂肪、低胆固醇的素食菜单，以促进心血管健康。
- **心健康菜单**：希望餐厅提供特定于心血管健康的素食菜单，包括纤维丰富的食品和健康脂肪。
- **食材透明度**：需要详细的菜单信息，包括食材来源和营养价值。

需求

- **低糖食品**：寻求素食选项，包括低糖或无糖食品，有助于控制血糖。
- **血糖稳定食品**：希望有菜单选项，包括高纤维、低糖的素食食品，有助于维持稳定的血糖水平。
- **个性化膳食计划**：渴望获得个体化的膳食建议，以根据自己的高血糖情况制定饮食计划。

用户访谈大纲

用户访谈问题大纲：三高人群的饮食忌讳，如何吸引他们来此就餐

了解受访者：

询问受访者的姓名、年龄、职业和家庭状况等基本信息。

健康情况：

了解受访者是否有高血压、高胆固醇或高血糖等三高问题，并了解他们是否已经采取措施来管理这些问题。

饮食和素食经验：

您是否曾经尝试过素食饮食？如果是，您的经验如何？
您目前的饮食习惯是什么？是否有特殊的膳食偏好或忌口？

素食需求和期望：

您认为素食对于管理高血压、高胆固醇和高血糖问题有哪些潜在好处？
您在现有素食市场上是否感到满意？如果不是，有哪些不足之处？
您认为一家专注于高端三高人群的素食品牌应该提供哪些特点和服务？

品牌和产品偏好：

如果有一家专注于三高人群的素食品牌，您是否会考虑光顾？为什么？
您期望从这样一家素食品牌中得到什么？例如，菜单种类、食材品质、价格水平等。
您对有机、天然和健康食材有何看法？

购买习惯和渠道：

您通常在哪里购买健康食品？例如，是否经常光顾超市、餐厅或在线订购？
您是否愿意支付更高的价格来获得高质量的健康素食产品？

期望的服务和体验：

您对就餐环境有何期望？例如，餐厅的位置、氛围和服务。
是否期望定制菜单或膳食建议，以满足个体化的三高管理需求？

反馈和建议：

如果您曾经尝试过素食，您有什么积极或消极的经验可以分享？
您对于我们的品牌和产品有任何建议或期望？

随机问题：

请分享一次您在外用餐的特别愉快或糟糕的经历，以及相关的素食相关因素。

竞争分析：

您是否尝试过其他素食餐厅或品牌的产品？如果是，请分享您的经验和喜好。
您对于市场上已经存在的高端三高人群素食品牌有何看法？

知识和信息来源：

您获取有关健康素食的信息通常来自哪些渠道？例如，医疗专业人士、社交媒体、健康杂志、朋友的建议等。
您是否会寻找有关素食品牌的在线评论和评级？

社交因素：

在您的社交圈中，是否有其他人也关注三高问题并寻求健康素食解决方案？
您是否会与朋友或家人一起前往素食餐厅就餐？是否会在社交场合中选择素食？

用户访谈



王女士
年龄：45岁
体重：56kg
职业：医生
月收入：75K-100K
家庭：已婚，无孩子

减少饱和脂肪和钠的摄入

专门的服务

素食的种类可以更多样

专家提供意见

以三高人群为核心

安静、干净、舒适

菜单可以更多元化

详细的营养信息

素菜水果谷物

健康情况：

梁女士因为长期高强度有高血糖问题，目前正在积极管理。她通过定期锻炼和健康饮食来保持血糖水平稳定。

曾今去过的素食餐厅：

天屿水	感恩心素食馆
功德林	佛世界素食社
滴水坊	慧食派
素满香	观自在素食馆
素和敬	金山菩提素食
普素	圆玄素食馆
日善斋	小木屋
玖柠后素食馆	自然素食
迦罗陀素食	
大愿船素食	

问卷回答：

饮食和素食经验：

- 她曾经尝试过素食饮食，并发现这有助于她控制血糖。目前，她的饮食以蔬菜、水果和全谷物为主。

素食需求和期望：

- 梁女士相信素食对于管理高血糖问题至关重要，因为它可以帮助她避免高糖和高卡路里的食物。
- 她认为现有的素食市场上的选项有改进的空间，特别是在提供美味和多样化的素食菜品方面。

品牌和产品偏好：

- 她表示，如果有一家专注于三高人群的素食品牌，她一定会光顾。健康是她的首要关注点。
- 梁女士希望在这样的品牌中找到多样化的菜单选项，包括低糖、高纤维的食物。

购买习惯和渠道：

- 她通常在超市购买健康食品，并会定期外出用餐，以享受不同口味的食物。
- 她愿意为高质量的健康素食产品支付更高的价格。

关于期望的服务和体验：

- 梁女士强调说：“在就餐环境方面，我喜欢安静、干净、舒适的地方。如果餐厅位于城市CBD，那就更方便了，因为我工作在城市区域。至于服务，我希望能够得到专业的建议，比如哪些菜适合控制血糖，哪些菜适合高胆固醇人群。”
- 最后，她说：“我也希望餐厅的菜单能够提供详细的营养信息，包括糖分、纤维和脂肪含量，这样我可以更好地控制自己的饮食。”

关于购买习惯和渠道：

- 梁女士解释道：“我通常会会在超市购买健康食品，因为我可以更好地控制食材的选择。不过，有时候我也会和家人一起外出用餐，特别是在周末。我认为外出用餐可以让人们品尝到不同的风味，但价格和食物的健康程度对我来说很重要。”
- 她补充说：“如果有一家专注于三高人群的素食品牌，我会很愿意支付更高的价格，因为健康对我来说是最重要的。但价格也需要合理，不要太过昂贵。”

关于反馈和建议：

- 梁女士分享道：“虽然我曾经尝试过一段时间的素食饮食，但我没有特别的消极经验。不过，有时候我觉得在一些餐厅里，素食选项非常有限，而且味道可能相对单一。所以，我认为如果一家素食品牌能够提供多样化、美味的选择，吸引更多人尝试素食是有可能的。”

用户访谈



李先生
年龄：58岁
体重：63kg
职业：退休工程师
月收入：390K-435K
家庭：已婚，有一个个孩子

减少饱和脂肪和钠的摄入

有相关的健康咨询

素食的种类可以更多样

家人也很重视

以三高人群为核心

坐落于CBD商业中心

食材品质高

价格合理

有机、健康

专门的健康食品太少

健康情况：

李先生被诊断患有高血压和高胆固醇多年，同时也有轻度高血糖问题。他每月都会去医院检查，以监测自己的健康状况。

李先生年轻时曾经的饮食习惯包括大量的肉类和高盐食品。然而，在被诊断为三高患者后，他逐渐开始尝试素食饮食，并已经有一些素食经验。

素食需求和期望：作为三高患者，李先生深知他需要调整自己的饮食以维护健康。

曾今去过的素食餐厅：

天屿水

功德林

京兆尹

绿野香踪

蔬馆

素人记

山里

丽湖饭店

兰斋

缘缘素食

鼎鲜素食

植喜工坊

问卷回答：

饮食和素食经验：

- 我曾经尝试过一段时间的素食饮食，但后来因工作压力和家庭需求的增加而恢复了以往的饮食模式，包括肉类和一些高脂肪食品。

素食需求和期望：

- 我认为素食对于管理高胆固醇问题有潜在好处，因为它通常富含纤维和低饱和脂肪。
- 我感到现有素食市场上的选项相对有限，特别是在满足三高人群需求方面。
- 我期望一家专注于三高人群的素食品牌提供特点鲜明的低饱和脂肪、低胆固醇的食品。

品牌和产品偏好：

- 如果有一家专注于三高人群的素食品牌，我很愿意考虑光顾，我认为健康对于我和我的家人来说非常重要。
- 我期望从这样一家素食品牌中得到的是多样化的菜单选项，食材品质高，价格合理。
- 我非常支持有机、天然和健康食材，认为这些食材更有助于维持健康。

购买习惯和渠道：

- 我通常去商场里面的餐厅就餐，享受一些特殊的食物。
- 我表示愿意支付更高的价格来获得高质量的健康素食产品。

期望的服务和体验：

- 我对就餐环境有一些期望，希望餐厅位于安静的城市CBD地区，提供专业的服务。
- 李先生也希望餐厅能够提供有关每道菜品的营养信息，以帮助他更好地控制饮食。

反馈和建议：

- 我没有特别的素食经验可分享，但表示如果有一家专注于三高人群的素食品牌，他期望这家品牌能够聆听顾客的反馈并不断改进。

竞争分析：

- 我尝试过一些其他素食餐厅的产品，但感觉这些餐厅的菜单对于高胆固醇人群的需求没有足够的关注。

知识和信息来源：

- 我通常从医生或者子女在网上帮我查询相关资料转告给我。

社交因素：

- 在我的社交圈中，有一些朋友也关注高胆固醇问题，并尝试健康素食解决方案。

用户访谈



张先生
年龄：45岁
体重：75kg
职业：设计师
月收入：160K-175K
家庭：已婚，有两个孩子

减少饱和脂肪和钠的摄入

专门的服务

素食的种类可以更多样

家人也很重视

以三高人群为核心

坐落于CBD商业中心

菜单可以更多元化

专家提供意见

离工作环境近

专门的健康食品太少

健康情况：

医生为我检查，结果是被诊断患有高血压和高胆固醇问题，我在医生的建议下已经开始采取措施来管理这些问题，包括减少饱和脂肪和钠的摄入。

问卷回答：

健康情况：
医生为我检查，结果是被诊断患有高血压和高胆固醇问题，我在医生的建议下已经开始采取措施来管理这些问题，包括减少饱和脂肪和钠的摄入。

饮食和素食经验：
我曾经尝试过素食饮食，但经验有限。目前的饮食习惯包括少量肉类，但我愿意尝试更多的素食餐点。可以接受尝试更极端的去长期保持只吃素食。

素食需求和期望：
我认为素食可能有助于减轻我的高血压和高胆固醇问题，但我觉得市场上的素食选项有限，希望能够找到更多满足三高需求的素食选择。

品牌和产品偏好：
我觉得我会考虑光顾一家专注于高端的，以三高人群为核心的素食品牌，尤其如果该品牌能提供美味的菜单、有机健康的食材。

购买习惯和渠道：
我通常在超市购买健康食品，但也会外出用餐。我愿意支付更高的价格来获得高质量的健康素食产品。

期望的服务和体验：
我希望就餐环境宁静舒适，餐厅位于城市CBD，离我工作的地方近，提供良好的服务。我也期望可以获得定制菜单或膳食建议，以满足个体化的三高管理需求。

反馈和建议：
我建议素食品牌应该提供更多多样化的菜单选项，以满足不同的口味和健康需求。

随机问题：
我特别强调了美味的蔬菜搭配和专业的服务。

竞争分析：
我曾尝试过其他素食餐厅，但觉得他们的菜单有限。他对于市场上已经存在的高端三高人群素食品牌认为有待改进。

知识和信息来源：
我通常通过医生的建议和健康杂志来获取有关健康素食的信息，也会在社交媒体上寻找相关资讯。

社交因素：
我的妻子也关注三高问题，我们通常一起前往素食餐厅就餐，而且会在社交场合中选择素食。

曾今去过的素食餐厅：

- | | |
|---------|----------|
| 素心餐厅 | 十二素食 |
| 功德林 | 人生三素 |
| 京兆尹 | 文星素食馆 |
| 大蔬无界 | 喜园素食 |
| 蔬馆 | 山彩素食 |
| 非常素 | 叶子花园 |
| 清水荷花 | 千吉舒食馆 |
| 朴竺 | 大福慧自助素食馆 |
| omakase | 素百味 |
| 香云素食 | |

用户访谈总结



共同特征

减少饱和脂肪和钠的摄入

坐落于CBD商业中心

以三高人群为核心

专家提供意见

专门的服务

有专门的健康食品

详细的营养信息

有相关的健康咨询

潜在需求

家人也很重视，和家人一起

聆听顾客的反馈并不断改进

专门的定制的菜单

素菜水果谷物

专家提供意见

有机、健康

价格合理

有相关的健康咨询

食材透明度

需求洞察

素食品类千篇一律

- 寻求更多样化的素食菜品，提高饮食的吸引力
- 寻更多的跨界创新体验，素质但是不止于素食

专业膳食建议

- 我们的核心是营养专家根据三高人群的不同状况搭配制作素食套餐
- 有专门的专家可以线上线下进行配餐指导

定制化服务

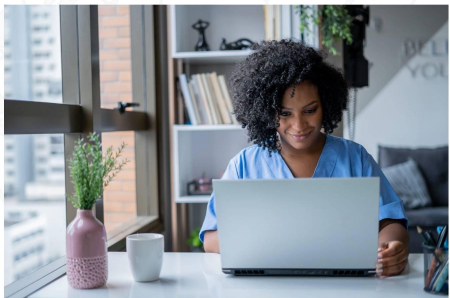
- 根据个人需求提供专属个性化服务
- 根据客人的三高情况制定饮食计划

食材透明度

- 制定详细的菜单信息，包括食材来源和营养价值
- 上菜时把原食材摆桌给客人展示观看

方案想法

定制化服务



顾客可以提前一到两天打电话或者在线预订。预定时我们会有专业的营养师和医生指导询问情况，为客户制定专门的定制化的套餐，可以减少客户的焦虑，节约他们的时间。第二天到达我们的餐厅，就可以享用我们为他的身体状况定制的私人套餐了。

定制化的服务也保护了顾客的隐私，让他们可以快速入座享用自己的定制套餐。

方案想法

信息透明



我们会根据每一份套餐出一份详细的菜单信息，包括有哪些原材料，来自哪里，生长方式，还有热量和详细的营养成分等等，让客户吃的安心，也让他们对素食营养方面的知识了解的更多更完善。

食芥三时服务设想

我们的品牌食芥三时素食餐厅，位于城市的**CBD**。我们的核心是提供健康素食解决方案，特别专注于满足高血压、高胆固醇和高血糖人群的需求。我们的套餐菜品是以三高人群为核心去制作的，目的是解决他们饮食上的健康问题。但同样也适合所有注重自身健康的客户。食芥三时素食餐厅打开了更广的蔬食世界，以蔬食跨界开启了生活更多的新的维度。

EMOTIONS



预定点菜

带领入座

发定制菜单

洗手

询问用餐节奏

上菜

讲解食材

吃完立刻撤盘

询问顾客用餐体验

健康咨询

送礼

SERVICE PROCESS



预定点菜

避免出现等待的情况。我们的专业营养师会为客户单独量身定制套餐



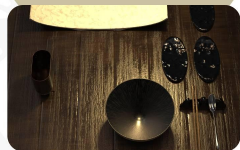
健康咨询

最后我们的营养师会根据每一位顾客的情况制定专门的一周膳食计划（自愿）



带领入座

两类人群，预定和没有预定的。没有预定的客户就是常规套餐



发定制菜单

专门定制的菜单手册，里面有选择套餐的食材详细介绍和营养数据分析等等



洗手

杯子里装着鹅卵石，上面有压缩棉片，会端来热水发泡



走后再送一个伴手礼

让顾客达到终值体验



询问顾客用餐体验

不是一个形式上的改进，而是说什么就真的改



吃完撤盘

我们的服务员会适时撤离光盘保持桌面的干净整洁，不拥挤



讲解食材

我们会有专业的营养师来为客户讲解食材和营养搭配，吃的健康的同时扩展客户的知识面



上菜

上菜的间隔会上汤品，保证客户不会受到口渴等元素的干扰而导致用餐的体验



询问用餐节奏

餐前会问时间安排，根据客户要求安排整个用餐时长



客户细分 Customer Segmentation

- 三高人群（高血压、高胆固醇、高血糖患者）
- 年龄跨度广泛（35-65岁）
- 健康意识强烈，注重自身健康
- 有意愿支付更高价位的高质量食品

客户关系 Client Relationship

- 提供有好的专业的服务
- 提供关于菜品的营养信息和健康建议
- 通过社交媒体和电子邮件与顾客保持联系，提供更新和促销信息

渠道通路 Channel

- 实体餐厅位于城市CBD，提供堂食体验
- 在线订餐平台，支持外卖和预定
- 建立社交媒体和网站，分享有关素食和健康的信息

价值主张 Value Proposition

- 提供专门针对三高人群的素食菜单，低糖、低卡路里、有助于健康管理
- 采用有机、天然、高品质食材，确保食品的营养和口味
- 提供定制菜单和膳食建议，满足个体化的健康需求
- 创造宁静、舒适的用餐环境，位于城市CBD

关键业务 Key Businesses

- 厨师团队，烹饪高品质素食菜品
- 营养师，提供膳食建议
- 品牌宣传和市场营销资源
- 健康专家，为顾客提供健康教育

核心资源 Core Resources

- 厨师团队，烹饪高品质素食菜品
- 营养师，提供膳食建议
- 品牌宣传和市场营销资源
- 健康专家，为顾客提供健康教育

重要伙伴 Key partners

- 供应商提供有机、天然的食材
- 医疗专业人士提供健康建议和合作宣传
- 在线订餐平台提供销售渠道

成本结构 Cost Structure

- 食材采购成本
- 餐厅租金和维护成本
- 人员成本（员工工资和培训）
- 品牌推广和广告费用

收入来源 Source Of Income

- 餐厅销售
- 外卖和外送服务
- 品牌授权和特许经营