

<<这样开餐饮店最赚钱>>

图书基本信息

书名：<<这样开餐饮店最赚钱>>

13位ISBN编号：9787113149406

10位ISBN编号：7113149405

出版时间：2012-9

出版时间：中国铁道出版社

作者：赵文明

页数：245

字数：223000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<这样开餐饮店最赚钱>>

### 前言

生活中，饮食是人们最基本的需要之一。

各行各业都在快速发展的今天，有很多行业都因被时代淘汰而衰落下去。

但是在我国，餐饮业始终保持着蓬勃的面貌和生机。

同时，餐饮业是一个见效快的行业，如果经营得当，你很快就能得到立竿见影的回报。

所以很多人都想投资餐饮业，并以此走向属于自己的财富之路。

当前我国餐饮业的特点是发展迅猛，增长率高，市场潜力大。

像其他任何一种行业一样，社会的发展也改变着餐饮业的经营方式和经营理念。

本书正是基于现有的市场环境，帮助想要进军和已经身在餐饮行业的人实现他们的财富梦想。

市场在不停地变化，人们的消费习惯和消费口味也因此悄然改变，所以餐饮企业必须根据自身条件和外部的环境要求，选择适合自己的发展道路。

如果您是一个想要在餐饮行业开创一片天地的人，那么本书将给您非常切合实际的指导，以便您在创业的道路上一路畅通，少走弯路，进而更快地赚到钱。

本书从餐饮店选择店址、店面和店名等问题一路讲下去。

打开这本书，您将会看到一家成功餐饮店的内部秘诀是什么，怎样打造吸引消费者的菜肴，看似简单的菜单上又有怎样的玄机，前厅和后厨不同的管理方法是什么，那些生意好的餐饮店，为什么总是有很多的回头客，餐饮店宣传和营销的技巧是什么，成本节约的重要性是什么，怎样成功度过经营危机，如何加盟餐饮连锁店，等等，这些非常重要的问题，相信您看完这本书，获得的将是一份信心和餐饮事业的道路上前进的全新力量。

如果您是一位正在经营自己的餐饮事业的朋友，那么本书会成为您在事业上一个有益的朋友，读了这本书，做到书中所说的，会使您的餐饮店运行得更加高效。

本书科学实用，通俗易懂，针对性强，主要面对有志于从事和正在经营餐饮事业的朋友。

在编撰的过程中很多经验丰富的餐饮经理人、名厨大家、烹饪专家以及餐饮从业人员都给予了我们热情的帮助和指导，在此一并表示感谢！

## <<这样开餐饮店最赚钱>>

### 内容概要

在众多的行业中，餐饮业一向被视为最具吸引力的行业之一。它受众广、利润高、资金周转速度快，作为创业之初的投资者，开一家餐饮店是一个非常理想的选择。

《这样开餐饮店最赚钱》以细节出发，以创业、经营、管理、营销为纲，详述了餐饮店从创业到经营再到发展的过程中所面临的问题，并给出了实用的解决方案。

《这样开餐饮店最赚钱》由赵文明所著。

## <<这样开餐饮店最赚钱>>

### 书籍目录

#### 第一章 店面、店址、店名

——直接决定餐饮店“钱”程的三要素

学会餐饮店选址的窍门

在麦当劳旁开餐饮店

租赁店面有技巧

巧妙盘店促开张

提前了解餐饮店的中办与注册流程

办最适合自己的餐饮店

让餐饮店的名字成为金字招牌

进行别具一格的店面设计

搞好硬件服务，提高餐饮店魅力

策划好开业庆典

凸显就餐环境的文化特色

#### 第二章 “主打菜系”背后的盈利秘密和口味

——好餐饮店一定要适应时代潮流

摸清新时代餐饮店流行趋势

我国主要菜系构成及风味特色

紧跟时代潮流，倡导绿色、安全经营

打造特色菜，诱惑顾客挑剔的味蕾

匠心独具的创新，让餐饮店顾客盈门

菜品如何迎合消费人群的口味

中西合璧抓住消费者

#### 第三章 好吃的菜肴自己会说话

——口味永远是第一位的

菜品特色要与餐饮店风格相符

菜品特色的关键元素

菜品质量是餐饮店的生命线

质量是菜品创新的根基

菜品创新刺激顾客消费

菜品创新的方法与技巧

为菜品增加色彩，提高顾客的关注度

#### 第四章 菜单菜单，可不简单

——菜单是餐饮店的“第一推销员”

菜单的种类及特色

菜单的形式及内容

由内至外精心设计菜单

抓住菜单设计的小细节

菜单设计要因时而变

遵循原则，确定菜品合理价格

巧妙定价，让老百姓满意消费

抢占市场的竞争定价法

#### 第五章 关键员工远比利润重要

——赚钱的餐饮店离不开出色的服务员

重视餐饮店店员招聘

制定公平合理的薪酬制度

## <<这样开餐饮店最赚钱>>

激励店员奋斗拼搏

留住优秀店员的方法与技巧

批评店员要讲策略

学会领导艺术

巧妙处理店员之间的矛盾

经常举办店员培训活动

第六章 做到没有“后”顾之忧

——重视餐饮店的后厨管理

中餐标准化的难点

厨房的组织结构

各岗位人员的职责

厨房的标准化生产

菜品的制备

厨房的生产方式

餐饮操作的卫生

厨房的安全管理

建立完善的餐饮店采购制度

加强原材料的储存管理

第七章 做餐饮，服务一定要做到位

——服务好，回头客自然找上门

餐饮卫生是餐饮店经营的基本保证

不同类型消费者的服务策略

认真做好消费者就餐前的准备工作

让消费者感受温馨、热情、周到的迎客服务

慎重处理点菜环节，避免出现尴尬场面

引导消费者点菜的技巧

上菜分菜环节要熟练有序

微笑服务暖人心

通过贴心服务，让消费者感到温暖

特色服务的“味道”

送客服务不可少

留住回头客的情感经营

小心服务中的忌讳

第八章 顾客是一桌一桌抓来的

——火爆的生意离不开宣传和营销

做好广告宣传，让餐饮店发展如虎添翼

推行个性化经销策略

打造餐饮店的品牌

积极开展促销活动，严格遵循促销要求

菜品展示促销

举行餐饮店节日促销

优惠促销最能打动消费者的心

全员促销调动餐饮店经营积极性

最具人气的促销方式——现场餐饮活动促销

餐饮企业如何做网络推广

餐饮团购自成新风尚

第九章 广开客源也要减少成本

## <<这样开餐饮店最赚钱>>

——开餐饮店，学会精打细算才能赚钱

知道如何降低成本

巧妙节约前期投入成本

控制食品原料的成本

从原材料储备上下工夫

减少浪费现象，才能控制成本

杜绝厨房浪费有妙招

降低成本又不影响菜品质量

餐饮成本控制关键环节

第十章 危机管理是大事

——用真诚化解危机，提高经营水平

防患于未然：餐饮店的危机管理

时刻准备应对食物中毒事件

处理顾客投诉的艺术

餐饮店危机管理禁忌的4种心态

明智处理合伙人之间的矛盾

几种常见危机处理制度

第十一章 最稳妥的餐饮投资法

——如何加盟品牌餐饮连锁店

餐饮连锁加盟店的优势

鉴别餐饮连锁加盟总部的优劣

餐饮加盟店应从小本起家

餐饮连锁经营的六大注意事项

增强连锁加盟店的吸引力

餐饮连锁加盟的常见纠纷

小心投资餐饮加盟店的“陷阱”

附录 开店流程

## <<这样开餐饮店最赚钱>>

### 章节摘录

版权页：插图：6.浙菜 浙菜是以杭州、宁波、绍兴、温州等地的菜肴为代表发展而成的。其特点是清、香、脆、嫩、爽、鲜，菜式小巧玲珑、清俊秀丽。

浙江盛产鱼虾，又是著名的风景旅游胜地，湖山清秀，山光水色，淡雅宜人，故其菜如景，不少名菜，来自民间，制作精细，变化较多。

烹调技法主要有炒、炸、烩、溜、蒸、烧，重原汁原味。久负盛名的菜肴品种有“西湖醋鱼”、“生爆鳝片”、“东坡肉”、“龙井虾仁”、“干炸响铃”、“叫化童鸡”、“清汤鱼圆”、“干菜焖肉”、“大汤黄鱼”、“爆墨鱼卷”、“锦绣鱼丝”等。

浙江点心中的团子、糕、羹、面点品种多，口味佳。

7.湘菜 湘菜是以湘江流域、洞庭湖区和湘西山区的菜肴为代表发展而成的。

其特点是用料广泛，油重色浓，多以辣椒、熏腊为原料，刀法奇异形态逼真，巧夺天工，口味注重香鲜、酸辣、软嫩。

烹调方法主要有腊、熏、煨、蒸、炖、炸、炒。

湖南菜最大特色一是辣，二是腊。

其著名菜肴品种有“腊味合蒸”、“东安子鸡”、“麻辣子鸡”、“红煨鱼翅”、“汤泡肚”、“冰糖湘莲”、“金钱鱼”、“油爆肚尖”、“生熏大黄鱼”等。

8.徽菜 徽菜以沿江、沿淮、徽州三地区的地方菜为代表。

其特点是选料朴实，讲究火功，重油重色，味道醇厚，保持原汁原味。

徽菜以烹制山野海味而闻名。

其烹调方法主要有烧、焖、炖。

著名的菜肴品种有“符离集烧鸡”、“火腿炖甲鱼”、“腌鲜桂鱼”、“火腿炖鞭笋”、“雪冬烧山鸡”、“红烧果子狸”、“奶汁肥王鱼”、“毛峰熏鲥鱼”、“无为熏鸭”、“方腊鱼”、“蝴蝶面”等。

紧跟时代潮流，倡导绿色、安全经营 当今，人们的就餐讲究绿色、安全，因此绿色经营和安全经营已经成为餐饮服务的重要内容。

那么什么是绿色经营呢？

其实绿色经营就是通过服务员对消费者宣传、倡导其食用绿色菜品，在顾客点菜时提醒他们点菜要适度、合理，使用绿色环保包装物，减少垃圾生成量，保护环境，简而言之就是就餐时讲究环保。

安全经营则是指餐饮店采取各种防火、防盗、防毒措施，严防盗窃、失火、中毒等事故的发生，确保餐饮店和消费者的生命和财产安全。

要树立餐饮店的品牌，提升餐饮店的信誉度要从绿色经营、安全经营做起。

## <<这样开餐饮店最赚钱>>

### 编辑推荐

《这样开餐饮店最赚钱》科学实用，通俗易懂，针对性强，主要面对有志于从事和正在经营餐饮事业的朋友。



<<这样开餐饮店最赚钱>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>