

<<开店>>

图书基本信息

书名：<<开店>>

13位ISBN编号：9787121124518

10位ISBN编号：7121124513

出版时间：2011-1

出版时间：电子工业出版社

作者：邹欣，唐可 著

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>

<<开店>>

内容概要

开店一直是很多人的创业之梦，实践也证明了开店是非常切实可行的创业方法。

但是，并不是所有开店的店主最终都成功了，因为在开店的整个过程中会有很多需要注意的问题，只有避免在这些流程中犯错才能够最终成功。

本书从开店的实际流程出发，介绍了开店前的调研、选址、登记注册、装修店面、采购材料、制定菜单、招聘员工、店铺宣传、店铺经营等方面。

通过对每个流程以及细节的讲解，让广大读者可以明了整个开店的步骤和注意事项。

本书内容生动有趣，形式新颖，并且模拟了真实的开店环境和过程，可让读者快速、方便地掌握开店的整个流程。

<<开店>>

书籍目录

- 第1章 我们应该开什么店——开店前的调研 1.1 我们有多少钱？
可以开一家什么样的餐厅？
1.2 这样的餐厅可以赚到钱吗？
1.3 到附近查看是否有类似的餐厅 1.4 我们周围是些什么人？
有多少人会来我们餐厅？
1.5 我们有特殊的优势吗？
1.6 如果赔了，我们会怎么样？
- 第2章 开店的第一步——选址、登记注册 2.1 我觉得这个地点不错 2.2 租房子的开销可真不小啊！
2.3 大家来凑钱吧！
我们应如何分配利润？
2.4 给店铺起个好名字，然后做个好门面 2.5 到工商局登记注册
- 第3章 招牌和特色很关键——装修店面 3.1 做一个与众不同的招牌 3.2 应该精装还是简装？
3.3 做出自己的特色 3.4 空间的分隔很重要 3.5 一切从顾客的体验出发
- 第4章 采购材料的技巧——精打细算，节省每一分钱 4.1 是一次性买足后储存还是按照计划逐次购买？
4.2 最好选择固定的供货商 4.3 我们要拼命地砍价 4.4 还要注意材料的质量 4.5 根据经验调整每天的购买量
- 第5章 制定菜单的诀窍——决定成败的关键 5.1 应该做多少个品种？
5.2 调查其他店 5.3 确定菜单的品种 5.4 制定合理的价格 5.5 制作一个精美、省钱的菜单
- 第6章 人员才是关键——招聘员工 6.1 我们应该招聘哪些员工？
6.2 明确每个员工的职责 6.3 如何给员工发工资？
6.4 穿统一的制服会更好 6.5 去买鞭炮，店铺开张啦！
- 第7章 做广告宣传 7.1 制作和发放传单 7.2 制作和张贴海报 7.3 请亲朋好友帮忙在网上做宣传 7.4 口碑是最重要的宣传 7.5 制作面馆的网站
- 第8章 顾客是上帝——口碑和回头客是最重要的 8.1 注意服务员的基本素养 8.2 礼仪一定要到位 8.3 注意各种卫生细节 8.4 尊重顾客 8.5 留住回头客
- 第9章 灵活经营——跟着市场需求走 9.1 更换新菜单 9.2 增加一名厨师 9.3 价格又涨了 9.4 逢年过节给予优惠 9.5 我们店旁边出现了一家新店 9.6 开业一周年庆典

<<开店>>

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>