第一图书网, tushu007.com

<<如何打造一家成功的餐厅>>

图书基本信息

书名：<<如何打造一家成功的餐厅>>

13位ISBN编号：9787122083364

10位ISBN编号：7122083365

出版时间：2010-8

出版时间：化学工业出版社

作者：黄丽莉

页数：266

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

第一图书网, tushu007.com

前言

创业是现今颇为时髦的一个词汇。
但本书提到的“ 创业 ”这个词，却与时髦无关，而是艰苦构建梦想蓝图的代名词。
很多人都想创业，但是又害怕创业，因为创业要摆脱目前的生活状态，要走进新的领域，而且会面临重重困难。

我们常常发现，在成功创业者的经历中充满了失败与挫折，他们每一步都走得艰辛，但却从不轻易妥协，最后终于踏进创业成功的大门。

其实有准备的创业并不难。

创业之前，认清形势，选好项目：创业初期，事无巨细，务求省钱高效；创业中期，努力经营，逐利不休；等到有一定本金的时候，大胆扩张，成就一番事业。

本书讲述的是一个年届三十五岁，一名公司小职员的创业故事。
说是故事，实际上却把创业中最需要注意和盘算的地方一一指出，尤其是一般创业者较为头痛的财务知识，本书都在实例中进行了详细的讲解，并有每章小结对文中相关重要概念进行更准确的定义和说明。

书中创业的主人公张晓，其实并不存在，但是他所经历的创业过程却每天都在发生。
只是在不同的理念与处理方式下，创业的结果各有不同。
张晓之所以能够成功，原因很多，其中最重要的有三点：　　一、在创业之初对自身情况有详细地了解，对所选项目及项目实例进行了相当深入的调查和研究，对创业的利益和风险有较深的认知；
二、张晓能够很妥当地处理人际关系，无论是邀请厨师小王入股，还是联络周边店铺获得双赢，运用工作多年积累下来的人脉互动，都为店铺的经营带来了诸多裨益;　　三、张晓为人不主观，善于接纳他人意见，如多次听从会计刘小燕、妻子李丽等人的建议，解决了许多经营中的难题。

第一图书网, tushu007.com

<<如何打造一家成功的餐厅>>

内容概要

《如何打造一家成功的餐厅：小成本创业秘籍》作者将自己投入小成本开餐厅的经验集合成书，采用了“讲故事、说道理、谈经验”的形式，为读者打造了一本最详细的小成本餐厅创业指导书。将一名公司小职员的创业过程完完整整地呈现在大家面前，带领读者经历开设一家餐厅所必须准备的所有过程，并将自己遇到的问题写成攻略，手把手教授读者，是深入浅出地剖析成功餐厅经营经验的实用指南。

创业的项目很多，餐饮行业只是其中的一小支，只是因为很多人第一次创业都选择了餐饮业，所以才以此为题写成此书。

特别需要说明的是，创业项目想成功并不一定非要选择餐饮店，只要能清楚分析自己的具体情况，明白周边优势、自己的喜好，就能找到最适合自己的创业项目。

最后，希望所有有志创业的人们都能够勇敢而理智地踏出第一步，希望全天下的创业者们都能获得成功。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

黄丽莉，2003年9月，辞职自主创立了“ 湘攸大碗菜 ”餐馆。
目前经营的快餐连锁店“ 湘攸大碗菜 ”已步入正轨，收益良好。
平时在深圳某大型论坛社区中任创业块版主，对深圳多家创业项目进行考查、研究和指导，免费为创业者提供创业指导。

第一图书网, tushu007.com

<<如何打造一家成功的餐厅>>

书籍目录

引子第一篇 谋划篇第1章 认识自己，百战不殆1.1 盘点积蓄1.2 分析专长，初步确定创业方向1.3 理清社会资源，进一步确定创业项目1.4 总结现有情况，确定最终创业项目1.5 知识点睛第2章 选择最佳创业模式2.1 独立开店还是加盟经营2.2 重开新店还是接手老店2.3 选择快餐店的经营模式2.4 知识点睛第3章 观察他人是如何赚钱的3.1 统计顾客量，计算日销售量3.2 估算每天支出总额3.3 损益平衡点在哪里——至少要做多少生意？
3.4 需要投入多少钱3.5 每月能赚多少3.6 还有可能赚更多3.7 经营快餐店的风险3.8 知识点暗第二篇 开店起步篇第4章 选好店址就成功了一半4.1 什么才叫好店址4.2 店址情况的调查4.3 整体盘租还是重新装修？
4.4 最终选定店址4.5 知识点晴第5章 资金是王道5.1 开快餐店需要多少钱5.2 自有资金够不够用5.3 贷款还是合伙5.4 知识点晴第6章 注册和登记6.1 做个体工商户还是注册公司6.2 如何注册一个公司6.3 合理利用税收优惠政策可以减轻负担6.4 知识点睛第7章 设备与人员配置问题7.1 设备用具哪里来7.2 厨师小工去哪里请7.3 还是需要会计把关7.4 招聘员工要注意7.5 知识点睛第8章 培训和管理服务员8.1 对顾客要热情8.2 礼仪要周全8.3 熟悉菜品8.4 每天清晨锻炼、喊口号，可以振奋人心8.5 最好能给服务员租集体宿舍8.6 知识点晴第三篇 经营实战篇第9章 如何精打细算9.1 省钱的理念9.2 管钱的理念：管好利润管好账9.3 花钱的理念：自制与外购9.4 仔细看一看员工，都是必不可少的吗9.5 知识点睛第10章 做个记账高手其实很简单10.1 借贷就是收与支10.2 发票和收据的异同10.3 收据的整理10.4 会计科目和会计分录10.5 会计凭证的整理与制作10.6 实例：会计凭证的整理与制作10.7 记账本怎么用10.8 知识点晴第11章 管钱秘诀11.1 关于现金11.2 让现金的来龙去脉清清楚楚11.3 现金长短款的处理11.4 知识点晴第12章 如何保证店面财产安全12.1 进行店面物资盘点时应注意哪些事项12.2 每一次盘点都可以晒晒的“家底”12.3 放在别处加工的物料如何盘点12.4 盘盈盘亏的物料如何入账12.5 如何保证店面财产的安全12.6 知识点晴第13章 做一个合格的成本算盘手13.1 支出、费用和成本并不是一回事13.2 认清收益性支出和资本性支出13.3 千万别忽略了做生意的机会成本13.4 知识点晴第14章 注意资产的流动性——做好存货管理14.1 如何控制采购量14.2 如何计算存货的使用成本14.3 缺少丢失的存货如何处理14.4 知识点睛第15章 如何处理税费问题15.1 税费相关知识15.2 缴纳税费有门道15.3 老板要不要拿工资……第四篇 经营心得篇第16章 没有赊账的生意才是好生意第17章 善于利用财务信用提高资金周转率第18章 生意的生命钱——现金流第19章 为什么账面亏损，可银行却有钱第20章 资产负债表上的困惑第五篇 事业扩展篇第21章 是否继续经营第22章 如何扩大经营

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

所以，创业者要对利润有相应的概念，要清楚什么是账面利润，什么是实际利润，并清楚这二者之间的关系，从而更有效地把握经营策略。

9.3花钱的理念：自制与外购　　俗语说，能花才能挣，意思是说会花钱的人才会赚钱。在经营活动中也同样适用。

钱应当怎么花，花在哪里，这是一门学问。

本节就以快餐店对成品和半成品选择自制还是外购为例，看看花钱应该怎么花，怎么才划算。

9.3.1自制不麻烦　　自制，就是自己制作。

快餐店中许多材料是可以自制的，如豆腐干、腊肉、米粉，还比如干豆角之类的东西。

这些东西的原料都比较容易找到，而且制作工序相对简单，完全可以由快餐店自制。

其实可以自制的东西很多，这些食品在制作时并不是很麻烦，如干豆角，只要洗净用水煮一下晾干即可，实际上并不耗费很多时间。

再如油豆干，卤豆干等，买来新鲜便宜的豆腐，稍微加工后其价值就翻了一番，相对经济效益来说，费点工夫是值得的。

9.3.2自制利润高　　自制到底好不好，这不能靠猜想，应当根据实际投入产出比得出结果。

以自制的卤豆干为例，快餐店先将鲜豆腐用油炸成油豆干，然后使用卤料将豆干卤制。

这味小菜相当受欢迎，一分4片的卤水豆干，可以卖到3元钱。

一斤油豆大概有40片，那么一斤油豆干制成的卤水豆干就价值30元，利润相当可观。

第一图书网, tushu007.com

<<如何打造一家成功的餐厅>>

编辑推荐

全面揭开赚钱餐厅的秘密，深刻剖析成功餐厅经营经验的第一手资料。
第一次开餐厅就赚钱的制胜法宝。
他们的成功，因为脚踏实地的经营思路，因为推陈出新的经营技巧，因为百折不挠的精神……学会正确的经营之道，投入虽小，也能迎来滚滚财源。

第一图书网, tushu007.com

<<如何打造一家成功的餐厅>>

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