

<<麻辣烫为什么穿在签子上卖？>>

图书基本信息

书名：<<麻辣烫为什么穿在签子上卖？>>

13位ISBN编号：9787300126517

10位ISBN编号：7300126510

出版时间：2010-9

出版时间：中国人民大学出版社

作者：[日] 初鹿野浩明

页数：220

译者：陈芳

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>

<<麻辣烫为什么穿在签子上卖？>>

前言

在餐饮业的店铺经营中，什么才是最重要的？

当然是确保盈利。

如果没有盈利，无论店铺的规模有多大，都不能长久地维持，即便是小规模经营的店铺，如果能有稳定的收入就能长期成长，而资本庞大的店铺如果没有盈利，就不得不面临撤并或缩小规模的命运。

许多餐饮店为了“招揽更多的顾客”，在选址、制定菜单上精心研究，并致力于改善服务态度。

许多面向餐饮店介绍经营技巧的书籍中，探讨了有关接待及作业指南、制造与其他店铺的差异、店铺卫生、待客技巧等话题。

同时，关于店铺设计、装潢、资金计划、烹饪秘诀等话题也是经营者关注的焦点。

<<麻辣烫为什么穿在签子上卖？>>

内容概要

这是一本通俗易懂的读物。

作者将深奥的生产管理理论通过烤鸡肉店的故事娓娓道来。

只要具备基本的数学和文字基础，相信您都能够理解本书的内容并从中受益。

<<麻辣烫为什么穿在签子上卖？>>

作者简介

初鹿野浩明，日本著名中小企业诊断专家，现任日本株式会社经营科学研究所董事长，从事经营咨询工作。

日本茨城大学理学部化学科毕业，后在信越化学工业株式会社工作。

有从事宾馆、餐厅、盒饭制造销售和私塾学校经营等工作的多年经验。

<<麻辣烫为什么穿在签子上卖？>>

书籍目录

引言 来做最赚钱的店铺吧第1章 麻辣烫为什么穿在签子上卖 穿在签子上的大学问 备货型生产方式与订货型生产方式 穿在签子上为什么能够提高效率 别小瞧它，它是看板管理模式的鼻祖第2章 1小时做100碗拉面是不是不可能完成的任务 批量生产与单件生产的区别 学会用甘特图计算生产速度 为什么增加人手也不能提高效率 批量生产的瓶颈在哪里 顾客需要等待几分钟第3章 关东煮为什么总是紧密排列在一起 相同形状与相同分量的秘密 在循环周期内提高生产线的效率 连续生产的生产能力 一份产品的生产时间 放慢流水线速度能提高生产数量吗 流水线速度与生产量的关系 重新认识改进工序的问题第4章 没人排除的盖浇饭店是不是生意就不兴隆 座位数越多，营业收入就越高吗 餐饮店的营业收入由什么来决定 座位周转率由什么来决定 怎样才能提高营业收入 餐饮店的商品供应计划 顾客为什么排队 有排队现象的店铺损失了销售机会第5章 提高生产率就这么简单 两家盒饭店的能力比较 人时营业收入与人时毛利额 对人时生产率的思考 餐饮业的人时生产率 人时营业收入与营业收入对人工费率的关系结语 餐饮店赚钱的秘密到底在哪里 营业收入提高到多少才能开始盈利 把钱花在人工费上还是材料费上 怎样预测营业收入 一名雇员的平均营业收入目标应该是多少 设置多少座位数才合适 从座位周转数可以知道什么 从座位周转率可以知道什么 餐桌的结构怎样组合才最有效率作者后记译者后记

<<麻辣烫为什么穿在签子上卖？>>

章节摘录

插图：“那当然了！”

如果有钱的话我就去吃牛排，同样是在碳上烤着吃的，松阪牛比这个好啊！

酒的话，就要超高级的葡萄酒，或是纯米吟酿酒也可以啊！

旁边站着漂亮的小姐，如果能用酒壶来为我斟上一杯的话，那可是最高的享受了。

”“哦，这样啊。

好，今天就让我这老父亲从一升酒壶里给你斟上一杯。

”店老板边笑着边将杯子放在一个小盘子上，咕嘟咕嘟地将酒注入杯中。

这一瞬间，就是唯有在吃烤鸡肉的时候才有的乐趣了。

杯子里的酒因为表面张力的作用开始膨胀，直到杯子的边缘，哗地一下溢出来又正好流在了下面的小盘子里。

把这些溢在小盘子里的酒再倒进杯子里，再喝……心情变得仿佛是赚到了便宜的感觉。

店老板的眼神马上变得认真起来，一会儿用力一会儿轻轻地扇动着扇子来调整火候。

这时如果随意地与他说笑的话可能会被他训斥。

眼前的店老板看上去仿佛在遥远的地方，橙色火焰中发着光亮的炭，使我想起以前店老板曾经谈起过，栎木炭不能调整火候，而备长炭用扇子扇风可以调整火候。

<<麻辣烫为什么穿在签子上卖？>>

后记

致餐饮业从业者实际上在餐饮店中，备货型生产方式与订货型生产方式混合在一起的店铺有很多。比如烤肉店菜单中的“生拌牛肉拌饭”这道菜，并不是等收到点餐订单后才开始做的。米饭、生拌牛肉、韩式凉拌菜等这些必要的材料都是事先准备好的，等订单一到立即将这些材料进行组合并以最终的形式完成制作。

咖喱饭店铺也是如此，店铺事先准备好米饭和咖喱，有的店铺甚至准备了多种辣度不一的咖喱，将咖喱浇在米饭上完成装盘。

再比如事先准备好炸肉排和炸肉饼，一旦订单来了就将这些准备好的材料进行组合并完成制作。

<<麻辣烫为什么穿在签子上卖? >>

编辑推荐

《麻辣烫为什么穿在签子上卖?》：3小时上手经营餐饮店一定赚钱的秘笈赚钱必备的生产管理知识让你的生意越做越兴旺营业收入提高到多少才能开始盈利?是把钱花在人工费上，还是花在材料费上?流水线速度放慢了，为什么反而生产数量增加了?怎样才能预测营业收入?平均一名雇员的营业收入目标应该是多少?设置多少座位数才合适?从座位周转数可以知道什么?从座位周转率可以知道什么?餐桌的结构怎样组合才最有效率?

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>