

<<餐厅经营从入门到精通>>

图书基本信息

书名：<<餐厅经营从入门到精通>>

13位ISBN编号：9787302321187

10位ISBN编号：7302321183

出版时间：2013-7-1

出版时间：清华大学出版社

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>

<<餐厅经营从入门到精通>>

内容概要

《餐厅经营从入门到精通》作者是一位勇敢的创业者。这本书也正是根据其自身的创业经历，累积总结点滴的经验和教训而写成的。在书中，作者化身为李明以情景再现和分享故事的形式提出创业中的问题，并以作者的经验来为读者进行解答，给出简单易行的方法，甚至对其中涉及的一些会计方面的专业知识，也都进行了最通俗的阐发和解释，即便是最初级的创业者也能看得懂，学得会。可以说，这本书完全是餐饮创业者的经营实战指南手册。

<<餐厅经营从入门到精通>>

书籍目录

引子

第一篇 开店之前，调研先行

第1章 向旺店老板取取经

1.1 创业为啥首选开餐馆

1.2 市场调研怎么做才有效

1.3 摸清自身“底气”

1.4 制定合理预算

1.5 餐饮怎样才能赚大钱

1.6 同行鉴赏

第2章 从自身条件出发，确定最佳开店模式

2.1 自身的不利条件和有利条件

2.2 办特色餐馆还是普通餐馆

2.3 加盟店，就有利润保障吗

2.4 快餐店的经营模式

2.5 接手老店比另开新店更省力吗

2.6 同行鉴赏

第3章 怎样做快餐店才赚钱

3.1 快餐旺店的生意经

3.2 估算每天支出总额

3.3 每月能赚多少

3.4 利润最大化的小窍门

3.5 同行鉴赏

第4章 选址也能定盈亏

4.1 不同地段，不同消费，不同经营

4.2 旺店的选址秘诀

4.3 餐馆选址的六大禁忌

4.4 对目标店址的调研

4.5 整体盘租还是只租空店

4.6 确定最终方案

4.7 转租当中的陷阱

4.8 餐馆装修要避免的几个问题

4.9 餐馆装修的窍门

4.10 验收时要注意的问题

4.11 餐馆取名有商机

4.12 同行鉴赏

第二篇 开业冲刺阶段

第5章 开餐馆的相关手续

5.1 注册的两种选择

5.2 注册公司的过程

5.3 聪明老板要知道的优惠政策

5.4 其他优惠政策

.....

第三篇 经营实战阶段

第四篇 资深老板的生意经

<<餐厅经营从入门到精通>>

<<餐厅经营从入门到精通>>

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>