

<<饭馆餐饮店赢利218招>>

图书基本信息

书名：<<饭馆餐饮店赢利218招>>

13位ISBN编号：9787500219057

10位ISBN编号：7500219059

出版时间：2004-3

出版时间：中国盲文出版社

作者：史晟

页数：340

字数：408000

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>

<<饭馆餐饮店赢利218招>>

内容概要

本书的出发点：立足于中国的餐饮业，分析餐饮业发展的利弊因素，帮助所有饭馆餐饮店的经营管理者，掌握就餐者的心理，树立科学的经营理念，提高经营管理水平，赢利创收。

本书借鉴了大量的成败案例，还吸收了国外餐饮业的先进管理经验，切合中国国情，总结了众多餐饮店的成功经验与技巧：从精打细算的筹划到最佳开店区域的选择，从灵活调节成本与利润到严把餐饮品质关，从广告宣传提高知名度到深入人心打造品牌店.....包含了开店流程的方方面面。本书指出，要提高饭馆餐饮业的经营水平，就必需做到以餐饮产品为核心，以优良环境和优质服务为手段，以满足顾客就餐、享受、愉悦的基本要求为目的，明明白白做生意，轻轻松松“赢利”。

<<饭馆餐饮店赢利218招>>

书籍目录

第一讲 谋事在人 ——如何做好开店前的准备工作 第1招 做好竞争的准备 第2招 开店之初要硬熬
第3招 开一家个性化的饭馆餐饮店 第4招 扬长避短开饭馆餐饮店 第5招 特色经营开饭馆餐饮店 第6招
做好饭馆餐饮店的筹建预算 第7招 对各项开支精打细算 第8招 怎样合理筹资 第9招 买断使用权有学问
第10招 房屋投资要量力而行 第11招 租凭经营有妙招 第12招 签定有效的租凭合同 第13招 个人独资也
可顶天立地 第14招 家族式经营任人唯贤 第15招 合伙开店有利有弊 第16招 先定规矩再开店第二讲 选
址有方 ——如何给饭馆餐饮店选一个理想的位置第三讲 蓬荜生辉 ——如何做好饭馆餐饮店装
修第四讲 以人为本 ——如何招聘能为饭馆创造最大效益的员工第五讲 礼待宾朋 ——如何对员
工开展礼仪培训第六讲 “技”高一筹 ——如何对员工开展技能培训第七讲 服务至上 ——如
何增强员工服务意识第八讲 四两拨千斤 ——如何运用有效管理的领导艺术第九讲 精打细算 ——
如何降低饭馆餐饮店成本第十讲 同舟共济 ——如何处理顾客的不满情绪第十一讲 巧立“名目
” ——如何让菜单成为赢利工具第十二讲 敢为天下先 ——如何树立适应时代发展的餐饮店
观念第十三讲 酒好也怕巷子深 ——如何通过广告宣传提高饭馆餐饮店知名度附录 经营妙语

<<饭馆餐饮店赢利218招>>

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>