

<<如何打理大小餐饮店>>

图书基本信息

书名：<<如何打理大小餐饮店>>

13位ISBN编号：9787501767861

10位ISBN编号：7501767866

出版时间：2005-1-1

出版时间：中国经济出版社

作者：张伟

页数：215

字数：105000

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>

<<如何打理大小餐饮店>>

内容概要

本书对餐饮店这一业态进行了详尽的分析与研究。

内容详实而又简明扼要地介绍了大小餐饮店的打理新准则。

其中涉及到餐饮店经营目标的拟定、经营商圈的评估、投资的预算与财务的管理、餐饮店的装潢设计、菜单的设计、原料的采购和定价、库存的盘点和退货、促销计划的拟定与实施以及员工的招聘与培训等。

整本书有很强的针对性，同时配以大量的漫画，生动活泼。

为餐饮店经营者提供了具体形象的借鉴范本。

<<如何打理大小餐饮店>>

书籍目录

A A-1细分出属于自己的餐饮市场 A-2确定最佳的餐饮店商圈 A-3选定一个利于发展的好店址 A-4选取一个令人印象深刻的店名 A-5在购买转手店之前综合评估多种因素 A-6签好店面房屋的租赁合同 A-7举办一个成功的开业庆典B B-1做好餐饮店内的空间规划 B-2规划出形态多样的空间分隔 B-3设计一个独具特色的吧台 B-4兼顾实用与美观的餐台设计 B-5包间设计要突出温馨、高雅的特色 B-6有效规划桌椅配置以实现最大利用率 B-7确定合理的餐座数量以实现高效盈利 B-8巧妙运用色彩制造吸引顾客的效果 B-9巧妙利用光线营造餐饮店格调 B-10在设计中合理运用声音要素C C-1科学地进行厨房设计 C-2合理安排厨房的面积 C-3改善厨房的工作环境 C-4做好厨房的整体布局 C-5厨房功能性作业区的布局 C-6确定厨房人员的最佳数量 C-7做好厨房的卫生管理工作 C-8加强厨房设备的管理, C-9不断提高配菜的技术D D-1确定的菜单内容要具体得当 D-2巧用菜单文字达成促销目的 D-3菜单字体要能达到沟通作用 D-4选用更动人、更有趣味的菜单色彩 D-5选择特有的菜式突出餐饮店形象 D-6筹划好菜品定价这一环节 D-7适当进行菜单的调整 D-8合理制订团体菜单 D-9合理制订宴会菜单E E-1成功选聘到高素质的员工 E-2依法与员工签订聘用合同 E-3给员工确定一个合理的工资 E-4不可忽视员工培训工作 E-5从物质上有效激励员工 E-6从精神上有效激励员工 E-7成功挽留住优秀的员工F F-1选取灵活的采购技巧 F-2确定合适的采购量 F-3合理控制采购价格G G-1发挥食品展示促销的最大效用 G-2利用节假日促销餐饮消费 G-3运用优惠促销鼓励客人多次光顾 G-4利用顾客求廉和求实惠的心理实施价格促销 G-5讲究赠品促销的运用 G-6开展网络促销吸引网上用户 G-7利用“牌价公开”进行促销 G-8利用特殊事件进行促销 G-9针对儿童做好餐饮促销 G-10善于选择广告媒介进行促销H H-1规范订餐服务的程序 H-2做好点菜服务程序 H-3准确地进行菜单解说 H-4把握上菜的要领 H-5“快”、“准”结账 H-6稳定餐饮店的常客 H-7赢得餐饮店的新顾客 H-8妥当处理顾客的结账异议 H-9妥善处理顾客的投诉I I-1加强对服务员的卫生管理 I-2力口强对厨房人员的卫生管理 I-3避免菜品力口工过程中的污染 I-4保持厨房拥有一个卫生的环境 I-5搞好家具与餐桌用品的清洁卫生 I-6保证地面的清洁卫生 I-7不同墙壁的卫生处理方法 I-8按高标准做好明档区卫生 I-9确保干货库的清洁卫生 I-10有效防范火灾的发生 I-11重视厨房的安全工作J J-1不断开发出新的餐饮产品 J-2精心选择最有效的竞争策略 J-3使餐饮与娱乐更好地结合 J-4有效地防范经营风险

<<如何打理大小餐饮店>>

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>