

图书基本信息

书名：<<餐馆投资百问百答/唯高餐饮经典书库>>

13位ISBN编号：9787504724151

10位ISBN编号：7504724157

出版时间：2005-10

出版时间：中国物资出版社

作者：曾郁娟

页数：328

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>

内容概要

《唯高餐饮经典书库》一套专为餐馆酒楼老板、各级主管和从业员策划的前瞻性、实用性和专业性丛书，每一本都能提供新理念、新方法和新技能，激发餐饮业人士的创意和灵感，协助餐饮业人士成功与成长。

想要创造最佳业绩，不可不读！是中国内地迄今为止面向餐饮业人士最早的、规模较大的、最系统和最实用的一套专业图书，在一定时期内填补着中国餐饮业经营管理图书的许多空白。

将世界先进的餐饮业经营管理理念和经验引进到中国，并紧密结合中国餐饮企业的实际需要，在保证专业性的基础上，同时具有极强的实践性。

现有读者近百万人，众多餐饮企业把它选作自己的内部培训教材，它对中国一代餐饮企业经营管理人才的成长已经作出并将继续作出功不可没的贡献。

书籍目录

- 第一章 餐馆投资的必备条件 1.投资餐馆要具备什么条件 2.如何确定投资餐馆的规模 3.怎样判断投资餐馆的费用 4.独立投资的条件何为成熟 5.投资中餐餐饮业有哪些商机 6.投资西餐馆应注意哪些问题 7.投资餐饮连锁店有哪些优势 8.如何投资一家成功的小餐馆 9.如何投资一家成功的甜品店 10.投资小区餐饮店应注意些什么 11.如何避免餐饮投资的风险 12.投资餐饮业应怎样进行策划 13.投资餐馆需专业人士支持吗 14.如何选择好的餐饮策划公司 15.如何做好开店前的投资调查 16.如何进行餐饮市场供给调查 17.如何进行投资餐饮消费调查 18.如何进行投资餐饮环境调查 19.如何进行投资餐饮营销调查 20.如何锁定投资餐饮目标市场 21.如何与调查公司打交道 22.如何与餐饮调查公司协同工作
- 第二章 投资餐馆的开业准备 23.如何做好开业前的资金预算 24.如何做好投资店的筹建策划 25.投资餐饮店应如何选择商圈 26.投资连锁店应如何选择商圈 27.如何按地段投资经营餐饮店 28.如何做好开业前的招聘工作 29.如何选择经营餐馆的经理人 30.如何招聘与雇佣餐馆临时工 31.聘用外国人应如何办好手续 32.如何设计好一个理想的店名 33.餐馆开业前需购置哪些物品 34.如何合理选择餐饮加盟店址 35.投资餐饮为何要做市场定位 36.市场定位有哪些成功要诀 37.餐饮市场定位有哪些模式 38.餐饮市场定位有哪些步骤 39.何为市场定位的成功关键 40.如何策划开业的餐馆价位 41.中餐餐饮品牌应如何定位
- 第三章 投资餐馆的基本要领 42.投资餐馆有哪些资本组合形式 43.如何选择你的投资方股东 44.如何判断投资方股东的素质 45.投资加盟店是否一定赚钱 46.怎样选择加入餐饮连锁店 47.投资餐馆有哪些竞争态势 48.投资餐饮业是低成本攻略吗 49.投资餐饮业有哪些战略选择 50.如何理解投资餐馆的生命周期 51.隐名投资餐馆何以患多 52.住宅楼房能否可以开餐馆 53.投资餐饮业有哪些优点 54.哪些地段适宜投资餐饮店 55.加盟连锁店有哪些合作方式 56.租买店铺须注意哪些问题
- 第四章 投资预测与经营分析 57.如何预算投资餐馆的费用 58.如何制作餐饮企业财务报表 59.何为餐馆投资的成本结构 60.何为餐馆投资的间接成本 61.如何控制餐馆投资的成本 62.如何进行投资收益分析 63.如何寻找投资资金的来源 64.如何做好投入资金的管理 65.如何压缩投资成本提高利润 66.如何控制餐馆采购成本 67.何为厨房成本控制标准 68.如何运用餐厅消费数据
- 第五章 投资餐馆的布局和设计 69.如何对投资餐厅进行设计 70.如何进行投资创业设计 71.怎样设计装修中小餐馆 72.怎样投资经营大众化餐馆 73.怎样实现餐饮业创新经营 74.如何实现餐饮品牌战略 75.如何设计食品安全体系 76.如何设计中式餐饮连锁店 77.如何掌握好配菜的技术 78.如何运用和选择菜点盛器 79.如何进入社区投资餐馆 80.如何巧做餐馆广告 81.如何应对餐饮市场竞争 82.如何让信息管理增加效益 83.如何设计餐馆计划管理 84.如何设计厨房质量管理 85.如何设计厨房设备和设施 86.如何进行餐饮营销设计 87.餐饮营销的要点是什么 88.如何做好餐饮店的采与供 89.何为投资餐馆还须善于管理
- 第六章 投资餐馆的服务设计 90.投资餐馆如何才能增效益 91.如何提高餐馆服务质量 92.何为餐馆从业人员的素质 93.投资餐馆需要怎样的厨师 94.连锁餐饮业如何管理员工 95.如何培养员工的好习惯 96.如何引导员工善待顾客 97.如何制定员工工作手册 98.如何控制餐饮服务质量 99.如何做好菜品销售服务 100.如何处理员工"闹事" 101.如何避免餐馆服务的误区 102.如何加强对员工的管理
- 第七章 投资餐馆的文化设计 103.如何实施餐馆文化设计 104.如何进行饮食文化定位 105.何为企业形象也是财富 106.如何营造良好的餐饮企业氛围 107.如何营造良好的饮食文化氛围 108.如何增加餐饮企业的无形资产 109.如何增加餐饮文化的附加值 110.如何用企业文化改善餐饮环境 111.何为餐饮企业文化的误区 112.何为餐饮企业的用人对策 113.餐饮业用人的误区有哪些 114.如何提高餐饮企业的竞争力
- 后记

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>