

<<餐饮经理经营实战>>

图书基本信息

书名：<<餐饮经理经营实战>>

13位ISBN编号：9787504737786

10位ISBN编号：750473778X

出版时间：2011-4

出版时间：中国物资

作者：陈玉伟

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>

## <<餐饮经理经营实战>>

### 内容概要

连锁经营是近10多年来拉动餐饮业发展的最重要的发动机。全国排名靠前的餐饮品牌无一不是连锁企业，而这些餐饮企业又因采用连锁经营模式而日益强大。快速发展的同时，连锁门店的不断增加也给餐饮企业带来了不少的问题。要想得以长足地发展，连锁餐饮企业越来越需要贴近实战的理论支持。

《餐饮经理经营实战》由陈玉伟所著，从门店综合管理的角度全面阐述了门店经营管理者在门店管理中的方法和策略，店长的定位、应具备的素质与能力，店长日常工作流程，如何从领导、人际沟通、时间管理、团队管理、会议管理、目标管理等各方面提升餐饮经理经营实战技能，店员招募与考核激励体系等，最后介绍如何分析门店营运状况并制订相应的整改方案。

## <<餐饮经理经营实战>>

### 作者简介

陈玉伟，八年餐饮行业工作经验。

曾任加拿大BLENZ(百怡)咖啡连锁公司中国区(北京BLENZ咖啡有限公司)副总经理；2003年至2006年11月服务于米萝咖啡集团公司，历任营运部驻店经理、市场开发区域经理等职。

在服务过的企业曾经成功地开发了一系列的培训课程，使员工和管理层的知识得以系统化，有力提升了店铺综合营运水平。

在餐饮行业有着长期的实战经验，对餐饮、经济型酒店、温泉度假酒店、个人开店投资领域有着长期而深入的研究。

## <<餐饮经理经营实战>>

### 书籍目录

#### 第一章 店长——餐饮门店经营管理的核心人物

##### 第一节 店长日常工作流程

##### 第二节 店长角色定位

##### 第三节 店长素质及能力要求

#### 第二章 新店规划与筹备

##### 第一节 开业团队组建

##### 第二节 开业流程

##### 第三节 开业庆典筹划

##### 第四节 开业后调整

#### 第三章 餐饮门店产品与服务管理

##### 第一节 产品竞争力管理

##### 第二节 原料采购管理

##### 第三节 原料库存管理

##### 第四节 服务质量控制

#### 第四章 餐饮门店营销规划与管理

##### 第一节 营销活动的流程

##### 第二节 餐饮门店促销方案

##### 第三节 广告媒体营销

#### 第五章 各方关系协调与管理

##### 第一节 顾客关系管理

##### 第二节 内部人际关系管理

##### 第三节 团队关系管理

##### 第四节 外事关系管理

##### 第五节 股东关系处理

#### 第六章 店长管理技能提升

##### 第一节 领导与驾驭

##### 第二节 人际沟通

##### 第三节 时间管理

##### 第四节 团队管理

##### 第五节 纪律实施

##### 第六节 会议管理

##### 第七节 目标管理

#### 第七章 店员招募与考核

##### 第一节 店员招募

##### 第二节 店员考核

##### 第三节 店员激励

##### 第四节 店员薪酬管理

#### 第八章 店员培训与评估

##### 第一节 员工培训规划

##### 第二节 新员工培训

##### 第三节 培训实施及评估

#### 第九章 餐饮门店的分析与变革

##### 第一节 餐饮门店运营简述

##### 第二节 调研与分析

##### 第三节 变革内容与措施

第四节 提升人事管理能力  
后记

<<餐饮经理经营实战>>

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>