

<<餐馆经营得失谈>>

图书基本信息

书名：<<餐馆经营得失谈>>

13位ISBN编号：9787504740687

10位ISBN编号：7504740683

出版时间：2012-2

出版时间：中国物资出版社

作者：唯高 主编

页数：199

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>

<<餐馆经营得失谈>>

内容概要

《唯高餐饮经典书库：餐馆经营得失谈》涵盖的范围广，涉及餐馆运作的方方面面，包括经营技巧、经营理念、管理方法、服务技能和员工培训等许多细节，内容极其丰富，知识面极其广阔，因而具有全面性和实用性。

本书既有深入浅出的理论阐述，也有生动有趣的实例，可操作性强，可读性也强。

本书还力求在创作理念上与时代同步，有一定的超前性，蕴涵着一定的指导意义。

<<餐馆经营得失谈>>

书籍目录

- 第一章 精心策划充分准备
 - 一、档次规模为定位之急
 - 二、资金的筹备与运用
 - 三、调查市场,摸清客源
 - 四、如何评估顾客来源
 - 五、开业切忌定价高
 - 六、顶手之后的经营
 - 七、开业前的环境评估
- 第二章 营业环境实用舒适
 - 一、布局要考虑哪些
 - 二、光线要运用得宜
 - 三、餐位太密多弊端
 - 四、装修求美求格调
 - 五、厅房命名求新意
 - 六、店名命名费思量
- 第三章 管理从严办事求质
 - 一、各部门分工、职责
 - 二、举足轻重说菜单
- 第四章 控制成本灵活作价
 - 一、成本控制,事关重大
 - 二、降低成本实例谈
 - 三、毛利定价两相关
 - 四、恶性竞争,两败俱伤
 - 五、菜肴定价(作价)法
- 第五章 开发菜肴永葆活力
 - 一、拓展思路巧用料
 - 二、借鉴西餐原料用法
 - 三、烹调手法多元化
 - 四、继承仿古创新意
 - 五、吃名著与“文革”之风不足取
 - 六、“重修中国菜谱”有必要
 - 七、斥“粤菜逐渐式微”论
 - 八、万元“天价菜”值否
 - 九、菜肴制作销售的误区
- 第六章 服务工作论得论失
 - 一、服务工作有得谈
 - 二、服务工作有失谈
- 第七章 企业经营有浮有沉
 - 一、企业经营有失实例
 - 二、企业经营有得实例
 - 三、一条食街看得失
- 第八章 创造效益有赖厨师
 - 一、集思广益可创新
- 第九章 运筹帷幄 经营有方
- 后记

<<餐馆经营得失谈>>

<<餐馆经营得失谈>>

章节摘录

较大的酒楼餐馆，除配置总经理外，还配置了副总经理一人至二人，也有配总经理助理的。较小的便不配备了。

副总经理应是店主（或董事会）、总经理的得力助手，分担日常的管理、公关、出品等事务，有责任协助总经理掌握全店的运作情况。

有些食肆，还吸收副总经理参与决策。

店主（或董事会）听取他们的意见和建议，以便改进工作。

副总经理可以作内部分工，具体负责几个部门，协助总经理监督各部门经理的工作情况，了解其工作表现、工作能力、业务水平。

副总经理不是一般地管管人或事，因饮食业的专业性很强，工作、操作都有这个行业自己的业务特点，最好具备饮食行业的工作经验，如果本人对此十分生疏，便难以配合总经理做好工作。

正副总经理之间，是否“拍档”（配合），是否合作愉快，两者之间的关系如何协调，这是老板需明察的。

有一位在酒楼任副总经理的友人告知笔者，他与总经理协议，有明确分工，但不等于工作分家，各唱各调。

副总经理负责餐饮（包括厨房部）这一部分。

因为他与总经理都在餐饮业中干过多年，熟悉业务，自然就按规律办事，按本店的情况办事。

经理业务会议因太忙而临时中止时，店方可仿照欧美发达国家的做法，在用饭时碰头研究工作。

酒楼餐馆，一般都设“经理餐”，有两段时间，一段安排在上午10时至11时之间，此时尚未到营业高峰，一段在下午2时之后，营业高峰已逐渐过去，客人都陆续结账走了，这段空隙，正好利用。

这样的餐会，解决了许多问题。

会上，副总经理也简短地汇报情况，提出建议，看工作中有哪些不足，哪些地方待改进，哪些地方亟待改进。

副总经理还有两项很重要的工作，要协助总经理做好。

一是保证制作原材料的质量，要求进货一定要新、鲜、活。

食品质量是生命线。

失去了质量，便失去了客人。

……

<<餐馆经营得失谈>>

编辑推荐

一套专为餐馆、酒楼老板、各级主管和从业人员策划的前瞻性、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。

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继续作出功不可没的贡献。

<<餐馆经营得失谈>>

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>