

<<餐厅成功经营诀窍>>

图书基本信息

书名：<<餐厅成功经营诀窍>>

13位ISBN编号：9787506432634

10位ISBN编号：7506432633

出版时间：2005-01

出版时间：中国纺织出版社

作者：后东升

页数：341

字数：222000

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>

<<餐厅成功经营诀窍>>

内容概要

在餐饮业竞争激烈的今天，仅靠豪华的装修就能够生意兴隆吗？

仅靠量大菜足就能够宾朋满座吗？

如何在行业日新月异的变化中独树一帜？

如何在林林总总的各色餐饮业中脱颖而出？

作为餐饮企业中的经营者，你可以不懂烹饪，但本套丛书所讲述的内容你却不能不知道，因为这正是你需要的。

本书通过大量的诀窍和案例，为如何如何成功开一家餐馆，提供最佳解决方案。

<<餐厅成功经营诀窍>>

作者简介

后东升，1967年4月生，1987年北京大学历史系毕业，历史学士，1990年上海社会科学院中国经济史专业毕业，经济学硕士，曾任同济大学社会科学系政治经济教研室老师，长期在企业从事人力资源管理的工作，后任广州企业文化协会研究所部主任，现自营北京逍遥升文化公司，组织编

<<餐厅成功经营诀窍>>

书籍目录

第一章 完善的筹备工作是成功经营的开始 诀窍1 摸清行情再开业 诀窍2 开业筹备工作要做好 诀窍3 市场潜力分析必不可少 诀窍4 开餐厅要根据自己的情况 诀窍5 准确定位吸引顾客 诀窍6 好店名引来如水宾朋 诀窍7 决定店名的原则 诀窍8 做好餐厅筹建预算 诀窍9 为不可预算的费用留足空间 诀窍10 餐厅经营者应合理筹资 诀窍11 对各项开支精打细算是必要的 诀窍12 合伙开店要先定规矩再开店 诀窍13 选择餐厅合伙人的原则 第二章 慎重选择餐厅的地址 诀窍14 餐厅经营实际是从选址开始 诀窍15 好的地址，是成功的一半 诀窍16 餐厅选址应全面考虑，避免损失 诀窍17 餐厅衍应避免的问题 诀窍18 对餐厅周围环境的变化要了如指掌 诀窍19 根据餐厅经营特色选择餐厅位置 诀窍20 餐厅选址应选在发达地区 诀窍21 交通使得机会大 诀窍22 购物中心是开餐厅的好地点 诀窍23 关系熟络的地方机会大 诀窍24 了解客源底蕴 诀窍25 小型餐厅选址技巧 诀窍26 中型餐厅选址原则 诀窍27 餐厅宜“成行成市” 第三章 做好餐厅装修工作 第四章 员工第一，服务至上 第五章 求特求新是成功经营的基石 第六章 营销，让顾客主动走进餐厅 参考书目

<<餐厅成功经营诀窍>>

章节摘录

书摘市场潜力分析主要是分析市场的需求情况和潜在顾客。

市场上餐饮产品供给是否充足?餐饮业的种类和数量是否存在着市场空隙?顾客群体的需求有多大?潜在顾客群体的需求又将会有多大?你的餐馆在顾客心中占据怎样的地位? 广州"红子鸡"将一个"餐饮航母"开进上海是建立在对上海市场的周密考察基础之上的。

"红子鸡"老板陈中良把上海作为考察对象后,在上海住了下来,他通过"吃",对上海餐饮市场进行了周密的"火力侦察",并分析了市场潜力。

半年内,他几乎吃遍了上海滩,足足吃掉了几十万元。

上海各高级宾馆、中档酒楼,乃至路边的大排档,都留有他的身影。

每到一处,陈中良都从价格、特色、氛围和规模一一核算、分析。

这使他摸清了上海餐饮业的底细,找出了上海餐饮市场的缺口和不足;上海的餐饮业有许多方面值得学习,但近几年却落伍了,经营理念落后,满足于得过且过,缺乏改革创新精神,且分兵把口,找不出几个与时代相适应的大型、特大型餐饮企业;在经营方式上,还停留在"微笑服务"、"以诚招客"、"薄利多销"等传统层面上,很少考虑用"理念"、"氛围"、"概念"、"文化"、"情商"和"内涵"等"软件"去创造消费,引导消费。

上海餐饮业的状况与上海日益提升的国际大都市地位极不适应。

但有迹象表明,在本世纪初,上海餐饮业将朝着大规模、新潮时尚、特色品牌这三个趋势发展。在这种情况下,"红子鸡"集团进入上海餐饮市场,并取得了巨大的市场份额。

<<餐厅成功经营诀窍>>

媒体关注与评论

书评做任何事情,都要讲究自己的门路,开餐厅也一样。

不过,餐厅可不是随便开的,如果你以为找一间房,随便做几道菜就有人吃,那可就错了。

若想通过开店获利,不妨细细品读书中的各种诀窍和方法。

如何成功经营一家餐厅,是靠地理位置取胜,还是靠经营的特色取胜,是靠量大价廉取胜,还是靠经营别致取胜,是开一家西餐厅,还是开一家中餐厅,是开一家小吃店,还是开一家面馆…… 全书一共告诉你191条关于如何成功经营一家餐厅的方法。

可别小看这些方法哦,书到用时方恨少,在经营实战的过程中,相信你通过阅读本书,自会有的收获!

<<餐厅成功经营诀窍>>

编辑推荐

如何成功经营一家餐厅，是靠地理位置取胜，还是靠经营的特色取胜；是靠量大价廉取胜，还是靠精巧别致取胜；是开一家西餐厅，还是开一家中餐厅；是开一家小吃店，还是开一家面馆…… 全书一共告诉你191条关于如何成功经营一家餐厅的方法。

可别小看这些方法哦，书到用时方恨少，在经营实战的过程中，相信你通过阅读本书，自会有所收获!

<<餐厅成功经营诀窍>>

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>