

<<怎样开正宗四川火锅店>>

图书基本信息

书名：<<怎样开正宗四川火锅店>>

13位ISBN编号：9787536453739

10位ISBN编号：7536453736

出版时间：2004-1

出版时间：四川科学技术出版社

作者：李晓文

页数：232

字数：200000

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>

<<怎样开正宗四川火锅店>>

内容概要

随着餐饮业的不断发展，人们对火锅的需求越来越多，火锅这一餐饮形式，受到许多投资者的追捧。但是，面对竞争益激烈的火锅市场，怎样开办火锅店，怎样确保取得效益？是人们十分关注的问题。

本书正是从开办火锅店的角度出发，详尽介绍了开办火锅的一系列复杂准备工作，包括对市场调查，火锅店类型与经营方式选择，选址，名称与设计，火锅店厨房布局，经营管理及四川火锅的种类及制法、创新等，内容丰富，新颖独特，力求理论与实践相结合，突出实用性和操作性。

本书适且于欲开办火锅店投资者、火锅从业人员、火锅爱好者、个体餐饮业者等参考阅读。

<<怎样开正宗四川火锅店>>

书籍目录

第一章 怎样进行火锅市场的调查 第一节 对火锅市场的影响因素 第二节 火锅市场调查的切入点 第三节 对火锅市场的调查方法 第四节 火锅市场的划分与定位第二章 火锅店的类型与经营方式的选择 第一节 火锅店的类型 第二节 火锅店的经营形式第三章 火锅店的选址 第一节 火锅店选址的区域因素 第二节 火锅店选址的原则 第三节 火锅店的选址与布局 第四节 火锅店选的址的地量因素与方位 第五节 选址后的场所获取第四章 火锅店的名称与设计 第一节 火锅店的名称与设计原则 第二节 火锅店的名称设计 第三节 火锅店的标记设计 第四节 火锅店的招牌 第五节 火锅店的形象 第六节 火锅品牌的推广与广告宣传第五章 火锅店堂与厨房而局 第一节 火锅店的设计与装修 第二节 火锅店堂服力功能设计 第三节 厨房的设计与布局第六章 火锅店的管理 第一节 火锅店的人才招聘与培训 第二节 火锅店的综合管理第七章 火锅店的经营 第一节 掌握火锅经营之道 第二节 火锅的利润计划、盈利、销售、成本 第三节 火锅店的成本与定价方法 第四节 火锅店的投资收益 第五节 火锅店的经营风险与对策第八章 四川火锅的种类与制法 第一节 四川锅的分类 第二节 四川锅的制法第九章 四川锅的创新方法 第一节 四川火锅的观念创新 第二节 四川火锅经营创新主要参考文献

<<怎样开正宗四川火锅店>>

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>