

<<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

图书基本信息

书名：<<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

13位ISBN编号：9787545406092

10位ISBN编号：7545406095

出版时间：2010-11

出版单位：广东经济出版社有限公司

作者：邹金宏

页数：187

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>

<<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

内容概要

本书由餐饮专家、亚洲餐饮创富教育实战人士邹金宏执行编著。他曾经服务过的餐饮企业超过220家，考察过中国多个省市的餐饮，分析过中外超百家餐饮企业的经营管理，他曾推动多家餐饮企业迈步成功之路。在餐饮丛书编著的作者中，他是“最懂餐饮业的作者之一”，更与众不同的是，他研究餐饮经营管理，富有餐饮梦想，梦想创办或者协助创办世界前十强餐饮品牌，因此用他的视野写来，餐饮的经营管理显得另有一番趣味，不时的激发着你将餐饮业做强大的力量与雄心。

他编著的书，有位读者四川省的王先生说“看了你的书，我们公司业绩提升了30%”。有位北京市的餐饮董事长周先生，特意买了多本给员工看，并联系到邹金宏老师到店讲课，第一次讲了10天，第二次又邀请讲了12天，并产生了积极的作用。他目前最贵的书《368研究》，售价高达8800元，因为能让你赚回10倍以上的回报，而且不是有钱就能买，还得有相应的条件。他用一种特别的方式，引起人们正视知识的价值。

本书所提到的餐饮企业，一年的营业额合起来在中国就超过300亿人民币，在全球就超过5000亿。所提到的餐饮界优秀人物，也高达数十人。

本书从卓越餐厅成功的秘诀角度进行思考，并总结出90个闪闪发亮的秘诀。

在闪亮的秘诀中，有些让你耳目一新，甚至闻所未闻，例如：“哥卖的不仅是蒸饭，还有功夫；良心工程；有成功的心；风险逆转……”

中国餐饮业近三十年来飞速发展，在未来一段时间，每年的营业额将以两位数增长，而且可以预见，餐饮业将会迈进一个新境界。

由于开餐饮店的门槛不高，有很多人投资餐饮业，可现实可能是80%的餐饮在亏损，在“折腾”。

其中失败最关键的原因，是因为他们未能找到开启成功之门的钥匙。

本书则可能帮助你找到钥匙。

餐饮业是为人类健康、社会和谐、家庭欢乐奉献的行业，要保障餐饮行业健康、和谐的向前发展，就要学会成功经营管理。

很多人未能与时俱进，甚至在经营着一种“不健康”的餐饮业还自以为是，最终被社会淘汰或者造成失误。

现在，是扭转这种局面的时候。

影响中国餐饮视野，推动中国餐饮业进程，富有智慧与价值是本书的特点。

如果说你是请喝茶的方式请教邹金宏，在喝茶中听他聊餐饮成功的秘诀，那么，你请10次他也未必讲得完本书的内容，费用成本也非常大。

但是，如今你却可以花少少的钱，“听”邹老师聊，聊着、聊着你就学会了有用的智慧。

相信邹金宏的这本新著，能带给你有益的启迪！

<<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

作者简介

邹金宏，中国年度十大餐饮培训专家、八常管理发起者、中国服务大师、中国饭店名人俱乐部创会成员、东莞市优秀青年、餐饮管理研究者

曾服务于麦当劳、太子酒店、北京大都饭店、花园粥城等优秀企业。

努力行走于各地传播餐饮管理知识，是中国餐饮企业从业者的良师益友

多年来著述有：《现代饭店餐饮服务与培训》、《实用餐饮营业及营销》、《餐饮经营管理实战与培训》、《餐饮服务与培训手册》、《花园粥城培训手册》、《优秀厨房主管技能培训手册》、《餐饮企业岗位职责和管理制度大全》、《与成功有约》等即将出版：《现代餐饮管理员实用培训手册》

邹金宏机构服务：真诚服务，助您成功；提供餐饮管理、服务培训；提供八常、六常卓越管理实施辅导；提供经营管理咨询；企业教材编著与实施辅导；企业发展战略、核心文化建立辅导。

<<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

书籍目录

前言

第一章 餐饮业管理成功心法

引言一：伟大餐饮经管人员必记成功心法

引言二：你看到了中国餐饮业的7万亿元市场吗

秘诀1 餐饮成功有方法

秘诀2 餐饮行业大有作为

秘诀3 有梦想就有可能

秘诀4 有成功的心

秘诀5 全力以赴

第二章 二十二家卓越餐厅的秘诀

第一节 麦当劳

秘诀6 减少食品数量、提供套餐、协助顾客点菜提高点膳效率

秘诀7 收银唱收与请到这里来

秘诀8 快速加工、小跑供应、改进食品制作工艺

秘诀9 手抓、小座位、外带的高效率消费

秘诀10 免清洁和边做边清洁

秘诀11 从小朋友的玩具、感觉与胃口经营起

秘诀12 理性的营运管理体系

秘诀13 汉堡+可乐是便捷与奇特的食品搭配

秘诀14 本土化经营

秘诀15 完备的培训体系

秘诀16 租赁为主的房地产经营是隐藏的赢利点

第二节 真功夫

秘诀16 哥卖的不是蒸饭，还有功夫

秘诀17 升级名字与形象

秘诀18 操作标准化、规范化

秘诀19 大力进行公关传播

第三节 小肥羊

秘诀20 提出反常规的不蘸小料涮羊肉新食法

秘诀21 强劲的物流与大量原材料采购优势

秘诀22 有雄心的小肥羊

第四节 海底捞餐饮

秘诀23 让顾客想念的服务

秘诀24 爱护员工

秘诀25 有自己独特的培训

秘诀26 无处不在的鼓励

秘诀27 让员工看到希望的晋升制度

秘诀28 鲜为人知的后台标准化生产

第五节 花园粥城

秘诀29 良心工程

秘诀30 非常注重卫生

秘诀31 开办东莞饮食风俗博物馆

秘诀32 运用企业歌曲教育员工

第六节 肯德基

秘诀33 了解与适应

<<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

秘诀34 一本万利的连锁模式

秘诀35 事件营销——肯德基“秒杀门”

秘诀36 向充满朝气和勇于挑战自己的年轻人敞开大门

第七节 华天大酒店

秘诀37 有活力与选择丰富的餐饮

第八节 外婆家餐饮

秘诀38 名字起得好

秘诀39 高性价比的产品

第九节 毛家饭店

秘诀40 名人效应

第十节 客满堂

秘诀41 一流的特色小食

第十一节 陶然居

秘诀42 一招鲜

第十二节 俏江南

秘诀43 确定市场，颠覆产品内涵

秘诀44 标准化与机动相结合

秘诀45 令人心旷神怡的环境

第十三节 大娘水饺

秘诀46 标准手册是转折点

秘诀47 有牛杂汤等独特卖点

第十四节 小天鹅

秘诀48 一个火锅两种味

秘诀49 从实践中成长

第十五节 谭鱼头火锅

秘诀50 谭鱼头飞速发展源于创意和科学的战略策划

秘诀51 9页信带来的智慧

第十六节 湘鄂情

秘诀52 重视人才

秘诀53 复合菜系受肯定

秘诀54 灵活善变

第十七节 净雅餐饮集团

秘诀55 有做中国餐饮第一品牌的目标

秘诀56 2000万元建培训基地

秘诀57 用贴心的服务感动客户

第十八节 天鲜阁

秘诀58 天天美食节

第十九节 索迪斯集团

秘诀59 在客户上进行选择与营造优势竞争

秘诀60 伴随全球一体化发展而强大

第二十节 快乐蜂——菲律宾的快餐巨头

秘诀61 本土为王的产品策略

秘诀62 形象塑造融合民族品质

秘诀63 并购

第二十一节 美心集团

秘诀64 只要有市场，什么餐饮都可能做

秘诀65 抓住机遇

<<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

第二十二节 大家乐——目前全球最大的中式快餐集团

秘诀66 果断而正确的决策

秘诀67 为您做足100分的服务宗旨

秘诀68 又是一个好名字

秘诀69 神秘的顾客

第三章 餐饮旺店生意兴隆的秘诀选

秘诀70 风险逆转

秘诀71 把单点变成套餐

秘诀72 醒目的名字或标题

秘诀73 如何选一个好的地址

附件：某餐饮连锁的店址情况调查与市场调研表

秘诀74 运作联合促销以小搏大

秘诀75 事件营销

秘诀76 独特卖点

秘诀77 主动了解顾客需求并服务好

秘诀78 如果40分钟菜没有上齐送你一菜

秘诀79 你比其他做得好

第四章 其他有利餐厅成功的秘诀

秘诀80 诚信

秘诀81 细节处见精神

秘诀82 成功餐饮业经营管理五要素

秘诀83 餐饮投资成功者常做的15件事

秘诀84 两点三线控制法堵住餐饮现金收入外流的黑洞

秘诀85 让人称奇的10个餐饮管理与服务小秘诀

秘诀86 巧妙运用对联

秘诀87 用专注的力量创造辉煌成就

秘诀88 观念创新

秘诀89 善待员工

秘诀90 优秀人才是成功的根本

附录

一、北京大学学不到的20个营销错误

二、中国餐饮业十五个发展趋势预测

三、邹金宏之总裁赢利特训班

四、特别推荐20条格言名句

后记

培训课程与服务介绍

<<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

章节摘录

版权页：插图：顾客点膳时，往往需要对餐馆所提供的食品进行选择，这需要花费一定的时间。而麦当劳的菜谱很简单，一般只有9类(原来有25类之多)食品，每类按量或品类分成2~3种规格。这样，顾客就不需要花很多时间去选择，节约了顾客选择的时间，无形中提高了顾客选择的效率。在顾客点膳时，收银员还会推荐“套餐”(买套餐往往就不再需要选择其他食品，也提高了效率)，或建议“加大”(加大分量，增大销售额)，或推荐其他一些食品，以协助顾客下决策，缩短顾客点菜的时间。

另外，麦当劳有严格的规定，对一个顾客只推荐一次。

这意味着顾客不需要在点菜员的推荐中进行选择，也降低了“推销”色彩。

另外，当顾客排队等候人数较多时，麦当劳会派出服务人员给排队顾客预点食品。

这样，当该顾客到达收银台前时，只要将点菜单提供给收银员即可，提高了点膳的速度；同时，让服务人员为顾客实施预点食品，还能降低排队顾客的不耐烦心理，可谓一举两得。

这样，麦当劳通过减少食品数量、提供套餐、协助顾客点菜的方式，大大降低了顾客点菜所消耗的时间，提高了点膳环节的效率。

秘诀7收银唱收与“请到这边来”在顾客点膳结束后，接着就是收银员的收银和找零环节。

麦当劳通过使用收银机提高了账目结算的速度，还可将所点的食品清晰地反映给备膳员，提前做好备膳的准备。

麦当劳规定收银员在收银过程中必须清晰地说出顾客交付的金额，如：“谢谢，先生，收您50元。”

找零过程中必须清晰地说出交付给顾客的金額，如：“一共是35元，找您15元。”

还将5元和10元的钞票一一摆放，让顾客清点。

这样，就能减少或消除收银过程中出现的纠纷。

排除了纠纷，也就减少了对正常服务流程的干扰，自然也提高了服务的效率。

为了提高服务的效率，麦当劳规定：当某个收银员出现空闲时，应该向在其他收银台前排队的顾客大声说：“先生女士，请到这边来！”

以提高顾客排队的效率。

另外，如果麦当劳内突然出现高峰人群，那么，其他空闲的收银台马上就会启动。

由于麦当劳对各个门店的经营数据进行了详细的统计分析，并参考周边地区的有关活动，进而能比较准确地估计出一个门店出现高峰人群的时间，因此，麦当劳会提前准备人手，以应付高峰人群的突然到来。

找零后，收银员还要及时提供顾客所点的食品和饮料。

<<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

编辑推荐

《卓越餐厅成功的90个秘诀》：拓展中国餐饮界视野 推动中国餐饮业进程一部餐饮经营者必读的实战智慧书 餐饮管理成功心法 22家卓越餐厅的秘诀 餐饮旺店生意兴隆的秘诀 餐饮畅销书作家 餐饮业实战专家 邹金宏最新力作：这里有许多开步可行的实用餐饮管理智慧！这里的秘诀，一个就可能让您收入增加1~100万元！这里的部分资料摘自售价8800元的邹金宏《368研究》！

<<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

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>