

<<如何开家赚钱的小餐馆>>

图书基本信息

书名：<<如何开家赚钱的小餐馆>>

13位ISBN编号：9787563930395

10位ISBN编号：7563930396

出版时间：2012-5

出版时间：北京工业大学出版社

作者：马晓敏

页数：265

字数：235000

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>

<<如何开家赚钱的小餐馆>>

内容概要

想要开一家餐馆不是难事，但是想要开一家赚钱的餐馆，就必须学习如何处理每天遇到的各种经营问题。

本书可以帮助有志于从事餐饮业的创业者，对这个行业有更全面、更透彻的了解，以便日后能更好地经营自己的餐馆。

《如何开家赚钱的小餐馆》概况了诸多餐饮业精英多年的成功经营经验，全面、系统地介绍了开餐馆必备的知识。

<<如何开家赚钱的小餐馆>>

作者简介

马晓敏，女，现居于北京，毕业于暨南大学，具有深厚的文学素养，在网络上发表作品若干。现从事专业图书策划编辑一职，曾参与策划和编写《出人头地：硬要世界看中我》、《小老板掌控下属36计》、《把事办到位》等各类书籍。

<<如何开家赚钱的小餐馆>>

书籍目录

第一章 认识市场现状——准备进军餐饮业

- 我国餐饮业的现状
- 餐馆启动资金哪里来
- 做好餐馆的市场调查
- 明确餐馆的经营定位
- 做好餐馆的投资预算
- 餐馆的投资风险管理

第二章 好地点有好生意——选址与开店准备

- 餐馆选址的标准
- 确定餐馆的规模
- 几个典型的餐馆地段
- 签订房屋租赁合同
- 餐馆选址十不宜
- 餐馆选址的技巧
- 餐馆盘店的窍门
- 餐馆的申办与注册

第三章 良好设计打头阵——餐馆的布局美化

- 餐馆要有好名字
- 餐馆的装修及装修技巧
- 餐馆厨房装修注意事项
- 餐馆内部布局要合理
- 其他日常用具的配备

第四章 不可忽视的导向——菜单的选配与设计

- 菜单的主要作用和分类
- 菜单设计的六项原则
- 菜单的制作程序和方法
- 制作菜单时的细节
- 制定正确的定价策略
- 菜单的设计要因时而变

第五章 有特色才有出路——以特色菜品取胜

- 精心打造特色菜
- 凸显餐馆的文化特色
- 挖掘文化资源, 打造特色
- 菜品设计的原则与步骤
- 菜品创新的方法与技巧
- 菜品创新必须以质量为根基

第六章 人才是发展主力军——餐馆员工的招聘与管理

- 餐馆员工的招聘和录用
- 餐馆如何聘请厨师
- 激励的原则与技巧
- 餐馆员工培训的基本内容
- 确立公平合理的薪酬制度
- 留住优秀员工的方法与技巧
- 批评员工要有一定的策略
- 辞退员工的方法与技巧

<<如何开家赚钱的小餐馆>>

巧妙处理员工间的矛盾

第七章 服务堪比招牌——好员工胜过好菜单

慎重处理点菜环节

准确进行菜单解说

熟练掌握上菜要领

“快”而“准”的结算

回头客的宣传作用

如何赢得新顾客

订餐服务流程要规范

妥善处理顾客的结账异议

妥善处理顾客的投诉

第八章 买东西也有道理——餐馆的采购

采购是餐馆经营的重要环节

选择餐馆采购进货方式

完善餐馆原料采购流程

严把原料验收关

强化原料的存储管理

餐馆原料的盘存和发放

餐馆的采购管理分析

有效控制采购吃回扣的问题

第九章 不浪费才有收益——精细化成本管理

餐馆成本的内涵

餐馆成本分析与控制

餐馆收入控制技巧

餐馆财务机构的设置

餐馆的浪费与节约

强化餐馆收银工作流程

降低餐馆成本的技巧

第十章 认真才有保障——严把卫生、安全关

厨房卫生才能吃得放心

前厅的卫生管理

遇到火灾怎么办

防盗与防抢的措施

做好突发事件的防范

第十一章 人气就是未来——品牌营销之战

打造餐馆的品牌

餐馆如何做好广告宣传

餐馆竞争制胜的关键

餐馆的食品展示促销

节日促销的宣传作用

不要忘了优惠促销

良好的口碑是活招牌

餐馆的创新营销

提高餐饮的附加值

走出餐馆品牌的误区

第十二章 连锁还是加盟——成功之后的选择

成功之后的选择

<<如何开家赚钱的小餐馆>>

餐饮连锁经营

连锁经营的运作与管理

餐饮连锁经营的注意事项

<<如何开家赚钱的小餐馆>>

编辑推荐

不打无准备的仗，不管是战场还是商场，这都是一条颠扑不破的真理。要想让自己的餐馆立于不败之地，那就一定得具有完备的餐饮行业相关知识。所以开餐馆的前提就是，一定要熟悉餐饮业的各种知识，让一切都在你的运筹帷幄之中。

<<如何开家赚钱的小餐馆>>

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>