

<<都说餐馆赚大钱>>

图书基本信息

书名：<<都说餐馆赚大钱>>

13位ISBN编号：9787801973399

10位ISBN编号：7801973399

出版时间：2006-1

出版时间：企业管理出版社

作者：冯子丹

页数：362

字数：350000

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>

## <<都说餐馆赚大钱>>

### 内容概要

开店有益，餐馆获利，15种最具市场价值的餐馆盈利模式，200多项经典实战案例，100多种当今最流行的风味餐馆，与众不同的新鲜创意。

在中国，没有哪一个行业能像餐饮业这样拥有许许多多数不清的名牌菜肴和特色风味。

也没有哪个行业像餐饮业这样拥有如此众多的顾客。

本书集20多年餐饮业成功运作经验，精选多个经典实战案例，涉及开业前的准备、餐馆的装修与布置、经营者应具备的素质、对待顾客的方法、餐馆的营销策略和其他餐馆经营中的细节，历练出餐饮业的成功盈利模板，为步入餐饮业的管理者提供一本简单易读、切实可行的经营手册，让你轻松跨入成功商家的行列。

## &lt;&lt;都说餐馆赚大钱&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章：经营餐馆要“三思” 一、投资餐饮业的八大理由 二、做好市场定位 三、不可忽视的商圈调查 四、怎样收集餐饮情报 五、为开办餐馆筹措资金 六、小本经营也赚钱 七、怎样评估二手店 八、正确把握消费趋势 九、不按常理出牌 十、领导者必备的经营理念 十一、直面餐饮中的九大难处 十二、开店前要先“长”十个心眼 十三、成功躲开陷阱 十四、经典案例：广州绿茵阁成功之路

第二章：选址装修是关键 一、到“麦当劳”身边开店 二、餐馆也要好面子 三、追求最适合的内部环境设计 四、让厨房透明化 五、打破常规的后厨设置 六、卫生清洁让顾客放心 七、追求人性化的用餐环境 八、卫生间的学问 九、餐馆照明有讲究 十、声像设备创情调

第三章：开餐馆细节最重要 一、餐具的选取有讲究 二、菜肴命名的艺术 三、菜单是餐馆“第一推销员” 四、制作宴会菜单的注意事项 五、给顾客一个惊喜 六、不可不知的禁忌 七、比顾客想得更周到 八、塑造餐饮产品的形象 九、经典案例：功德林饭庄与佛门竟素菜肴

第四章：客人永远是对的 一、了解顾客的心理 二、怎样赢得新顾客 三、怎样留住老顾客 四、创新服务招顾客 五、微笑服务的力量 六、慎重对待点菜环节 七、服务的差别化和具体化 八、坚持以品质制胜 九、现场处理危机的五大原则 十、中国快餐业如何取胜 十一、对比中西餐厅的服务 十二、顾客至上成功案例：美国快餐业成功的8个“F”

第五章：特色文化制胜法 一、探索文化潮流 二、特色餐馆面面观 三、由饮食上升到文化 四、有个性才能赚大钱 五、挖掘适合的文化资源 六、特色家乡菜的魅力 七、老字号的无形资产 八、运动主题餐馆 九、满足食客“返璞归真”的心理 十、绿色餐饮流行时 十一、新奇点子赚大钱 十二、特色餐饮制胜案例：浓情款款的左岸咖啡馆

第六章：学会营销自己的餐馆 一、树立品牌意识 二、用法律保护品牌 三、招牌的学问 四、餐馆宣传的要点 五、巧做餐饮广告 六、餐饮推销技巧 七、创新让餐馆生生不息 八、常用的几种餐馆营销方式 九、餐馆也需要公关 十、借鉴麦当劳的公关方式 十一、餐饮推销成功案例：麦当劳的推销战略

第七章：好管理才能出效率 一、餐馆经营者必备的素质 二、把餐馆当企业来管理 三、怎样招聘员工 四、怎样激励员工 五、怎样管理好员工 六、培训是员工活力的保鲜剂 七、厨师是产品的创造者 八、制定有效的厨房运行机制 九、做好管理提高产品质量 十、连锁经营发展的新动向 十一、连锁经营的操作模式 十二、管理成功案例：连锁再造“全聚德”

第八章：打好算盘赚大钱 一、利在源头 二、做好生意靠巧思 三、如何确定餐饮价格 四、知己知彼，成功定价 五、不可不看的定价策略 六、定价时应避免的误区 七、将餐馆的成本控制到最低 八、加强成本意识 九、认真做好销售评估和成本分析 十、提高饭口翻台率 十一、随时关注资金回笼 十二、省钱投资经营成功案例：台湾餐饮业在上海经营成功的秘诀

<<都说餐馆赚大钱>>

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>