

<<餐饮经理实战手册>>

图书基本信息

书名：<<餐饮经理实战手册>>

13位ISBN编号：9787802111219

10位ISBN编号：7802111218

出版时间：2005-8

出版时间：中央编译出版社

作者：张白玉 等编著

页数：337

字数：221000

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>

<<餐饮经理实战手册>>

内容概要

作为准备创业，并成为餐饮店经理的你，面对千头万绪、复杂多变的餐饮经营工作，禁不住会有无从下手的感觉。

怎样做一个成功的餐饮店经理？

怎样去经营一家成功的餐饮店？

不但得以立足业界，更能容光焕发，成为餐饮业的成功人士。

在这里，你将可以得到从开业，到拓展；从经营，到管理；从人事安排，到品牌战略……全方位的餐饮经营指导。

最后，一点点小小的建议：为了将自己打造成优秀的超市经理，请每天夜半屏卷20分钟。

<<餐饮经理实战手册>>

书籍目录

- 第一章 成为优秀的餐饮经理
 - 第一节 了解餐饮业
 - 第二节 餐饮经理述职
 - 第三节 掌握餐饮业经营要点
 - 第四节 把握餐饮业现状及发展趋势
- 第二章 筹备阶段
 - 第一节 市场调研
 - 第二节 资金筹集
 - 第三节 餐厅选址
- 第三章 餐厅的规划与管理
 - 第一节 餐厅外观设计
 - 第二节 餐厅内部设计
 - 第三节 餐厅用具购置
 - 第四节 厨房设计
- 第四章 人力资源管理
 - 第一节 岗位设置
 - 第二节 员工招聘
 - 第三节 员工培训
 - 第四节 员工考核
 - 第五节 员工激励
 - 第六节 员工薪资
- 第五章 成本管理
 - 第一节 餐厅成本的划分
 - 第二节 食品成本的控制
 - 第三节 人工成本的控制
 - 第四节 餐饮间接成本的控制
- 第六章 财务管理
 - 第一节 财务管理原则
 - 第二节 财务报表分析
 - 第三节 流动资金管理
 - 第四节 餐饮收入核算
- 第七章 营销管理
 - 第一节 选择目标市场进行营销
 - 第二节 广告促销
 - 第三节 公关宣传
 - 第四节 美食节策划
 - 第五节 网络营销
 - 第六节 特色促销活动
- 第八章 卫生管理
 - 第一节 卫生管理的内容
 - 第二节 餐厅环境卫生的控制
 - 第三节 家具与餐桌用品的卫生管理
 - 第四节 厨房卫生管理
 - 第五节 个人卫生管理
- 第九章 安全管理

<<餐饮经理实战手册>>

- 第一节 防火
- 第二节 防盗
- 第三节 防抢
- 第四节 防食物中毒
- 第五节 确保操作安全
- 第十章 菜单管理
 - 第一节 菜单设计
 - 第二节 菜品的定价
 - 第三节 菜单的调整
- 第十一章 厨房生产管理
 - 第一节 厨房设备管理
 - 第二节 生产计划管理
 - 第三节 厨房生产管理
 - 第四节 食品质量控制
 - 第五节 厨房生产方式
- 第十二章 酒水管理
 - 第一节 酒水生产管理
 - 第二节 酒水营销管理
 - 第三节 酒水销售服务管理
- 第十三章 购存管理
 - 第一节 采购人员的配备
 - 第二节 验收管理
 - 第三节 库存管理
 - 第四节 发放管理
 - 第五节 盘点与控制
- 第十四章 服务管理
 - 第一节 中餐服务
 - 第二节 西餐服务
 - 第三节 宴会管理
 - 第四节 娱乐管理
 - 第五节 服务行为管理
- 第十五章 品牌管理
 - 第一节 餐饮品牌的概述
 - 第二节 餐饮品牌的设立
 - 第三节 餐饮品牌的文化底蕴
 - 第四节 餐饮品牌的建设与发展
 - 第五节 餐饮品牌的保护
- 第十六章 连锁经营管理
 - 第一节 连锁经营的概念
 - 第二节 核心餐厅的连锁经营
 - 第三节 连锁餐厅的管理
 - 第四节 连锁加盟的具体要求

章节摘录

(一) 招牌 招牌是餐饮企业的形象标识, 好的招牌设计对顾客的心理有一种潜移默化的作用。

餐厅有一个颇具吸引力的招牌, 将会使餐厅顾客盈门。

而要制作一个别具一格、具有吸引力的招牌, 需要遵行如下具体原则: 符合市容市貌监管条例

设计的招牌不能影响市容市貌, 应配合城镇规划建设, 与周围的环境、建筑物相协调。

这一点, 在城市市容管理文件和一些法规中有具体规定, 具体可咨询一下相关部门或相关人员。

招牌应具有一种独特的广告烘托效应 招牌的制作应突出餐饮企业的特点, 能吸引顾客的注意力, 能够烘托餐厅的饮食氛围, 具有一定的广告效应。

鲜明、独特, 具有一定的文化内涵 首先, 招牌的设计要醒目, 使消费者容易区别、辨认; 其次, 招牌的设计要有特色, 能够很好地吸引消费者。

最后, 招牌的设计既要符合人们普遍的价值观、审美观, 又要体现出一定的文化内涵, 以满足不同层次的人群对饮食文化的各种需求。

设计招牌时, 平面设计和结构设计要兼顾 招牌设计分为平面设计和结构设计。

如果经营者自己没有设计和施工能力, 应当委托专业的广告公司进行平面设计, 从而形成自己独特的招牌风格; 委托有足够的质量保证的施工单位进行结构设计, 以保证招牌安装的牢固、安全。

平面设计 招牌的平面设计是指店招的具体内容和表现形式, 设计要素是文字、颜色和图案。

文字上, 招牌设计要求以汉字为主, 要使用规范的简化汉字, 若是名人用繁体字书法题写的字号, 可将其作为餐厅的标志使用, 另外加用规范简化字作为店招正式文字; 可根据需要适当增加民族文字、汉语拼音、外文; 文字内容除名号外, 可适当增加宣传餐厅风味、特点的内容, 但要言简意赅。

颜色上, 招牌设计要求注意颜色配饰的效果, 基本色调要与餐厅门面的色调协调一致, 以表现主题为目的选择色调要与餐厅的主色调保持一致; 通常可以多种颜色组合使用。

图案上, 招牌设计要求包括抽象的图形和写真图案, 抽象的图形可以是店标, 也可以是和餐饮有关的图案; 随着计算机技术的发展, 餐厅还可以把菜品的照片、写真图案放大喷绘出来, 制作精美的招牌。

结构设计 结构设计主要是指设计招牌的安装装置, 保证其牢固性, 特别是要保证其具有足够的抗风能力。

符合经营特色 餐厅的招牌应和餐厅的经营内容、经营特色相协调, 不应有表里冲突, 如宫廷餐厅, 招牌应突出宫廷的建筑特色; 民族风情餐厅, 招牌则应突出民族的风格特色。

如果不能做到这一点, 会让顾客感到空有其表, 甚至会产生一种被欺骗上当的感觉。

.....

<<餐饮经理实战手册>>

编辑推荐

从《商务实战丛书2：餐饮经理实战手册》你可以得到：从容筹备餐饮店的方法；餐厅的规划与管理；如何管理餐饮店的人力资源；成本管理和财务运筹；餐饮店的营销方法；餐饮店的卫生和安全；如何管好菜单；厨房生产管理方法；酒水与购存管理策略；餐饮业服务与品牌管理；怎样进行餐饮业连锁经营。

<<餐饮经理实战手册>>

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>