

<<旺铺丛书 酒吧经营管理之道>>

图书基本信息

书名：<<旺铺丛书 酒吧经营管理之道>>

13位ISBN编号：9787802184237

10位ISBN编号：7802184231

出版时间：2008-7

出版时间：中国宇航

作者：邹舟

页数：199

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>

<<旺铺丛书 酒吧经营管理之道>>

内容概要

本书介绍了酒吧经营管理的基本问题和细节问题，包括营造酒吧特色、酒单筹划与酒水定价、员工管理与培训、日常营业管理、原料采购与仓储管理、酒吧营销与服务管理、酒吧成本控制和财务管理等。书中还例举了成功酒吧的经营管理之道，供酒吧经营管理人员揣摩思考。

书籍目录

第一章 酒吧特色经营 一、做出特色风格 二、营造酒吧气氛 三、选择酒吧音乐第二章 酒单策划与设计 一、酒单设计原则 二、酒单的种类和形式 三、酒单策划步骤 四、酒单内容策划 五、酒单形式设计 六、酒单定价原则第三章 酒吧员工管理 一、酒吧组织结构 二、酒吧员工岗位职责 三、酒吧人员职业要求 四、酒吧员工培训 五、酒吧员工考核 六、酒吧员工激励第四章 酒吧日常管理 一、制定酒吧管理计划 二、计划的实施与调整 三、酒吧每日交接班安排 四、酒吧设备卫生检查 五、酒吧出品质量管理第五章 酒吧营业流程 一、营业前的工作流程 二、营业中的工作流程 三、营业结束后的工作流程第六章 酒吧原料采购 一、制定采购计划 二、原料采购流程 三、酒水采购控制 四、选择原料供应商 五、建立采购制度第七章 酒水验收 一、酒水验收的内容 二、填写验收单 三、退货处理 四、酒水入库第八章 酒水销售 一、酒水账单管理 二、酒水销售程序 三、酒水销售指标 四、酒水销售控制第九章 酒吧营销 一、酒吧形象营销 二、酒吧营业促销 三、酒吧人员推销 四、酒水特征推销第十章 酒吧服务管理 一、酒吧服务标准 二、员工仪容仪表要求 三、酒水服务操作技巧 四、酒品分类服务要领 五、托盘的技巧 六、处理顾客投诉 七、为特殊顾客提供服务第十一章 酒吧成本控制 一、酒水成本控制 二、酒水购存控制 三、调配酒水的成本控制 四、酒水损耗控制 五、设备成本控制 六、用具用品成本控制 七、杜绝员工不良行为第十二章 酒吧库存管理 一、酒水储存注意事项 二、酒水储存控制 三、吧台标准存货量 四、酒水发放原则 五、酒水领发程序第十三章 酒吧财务管理 一、流动资金管理 二、酒吧收入核算 三、结账与收银服务第十四章 酒吧卫生管理 一、酒吧环境卫生管理 二、家具与用品卫生管理 三、个人卫生管理 四、坚持用具卫生消毒第十五章 酒吧安全管理 一、防火 二、防盗 三、防抢劫 四、防中毒 五、确保操作安全

章节摘录

第一章 酒吧特色经营 一、做出特色风格 经营与管理都无定数，无好坏之分，全由客人和市场来评定。

无论是独立酒吧，还是酒店的大堂酒吧，只要有属于自己的特色，营造出适当的气氛，就会使自己的酒吧在同行竞争中立于不败之地，长期保持良好的经济效益。

1. 现代酒吧 现代酒吧已不再拘泥于一种风格，而是千姿百态，异彩纷呈。

现代酒吧有时尚酒吧、美食酒吧、音乐酒吧等不同风格，经营者可以结合自己酒吧的特点和目标顾客的消费特点，营造酒吧的经营特色。

美酒酒吧。

美酒酒吧主要以美酒为特色，以丰富的酒水品种

编辑推荐

《酒吧经营管理之道》是酒吧经营管理者的指南帮助您经营管理一家赚钱的酒吧。

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>