

<<中国餐饮盈亏大揭秘>>

图书基本信息

书名：<<中国餐饮盈亏大揭秘>>

13位ISBN编号：9787806551943

10位ISBN编号：7806551948

出版时间：2001-04

出版时间：广州影音出版社

作者：于保政

页数：351

字数：254000

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>

<<中国餐饮盈亏大揭秘>>

内容概要

本书共分七章：第一章介绍连锁的概念、形式、发展，也介绍了麦当劳连锁的运作情况；第二章就操作层面上介绍怎么做连锁，在连锁体系中连锁总部、加盟者、分店的权责分工。同时，对于餐饮连锁这项投资活动的经济分析，提供量化的分析工具和方法，如店铺的选址、加盟的经济评价等等。

如果你掌握了这些分析工具，也许你就不会去加盟“红高粱”这样的餐饮连锁，而是选择真正能够带来经济效益的连锁方式，同时，作为连锁总部如何认识“规模经济”和“规模不经济”，从宏观角度去把握连锁的发展战略。

从第三章开始，介绍连锁餐馆的五统一。

这一章介绍“统一形象”，各店利用总部的品牌效应去经营，同时，各餐馆的经营也影响到总部的品牌和形象，品牌对于顾客而言，就是各餐馆的整体形象，本章侧重介绍了操作层面的两个打造品牌的工具——CIS和装修设计。

第四章介绍连锁餐馆五统一的“统一口味”。

香港“大家乐”之所以能在香港成功与麦当劳抗衡，就是打出“口味”这张牌，口味是受民族、地域影响的。

中华民族五千年历史。

饮食文化也是源远流长，有许多饱含中华民族饮食文化意味的各地各民族饮食可以成为我们选择口味定位时的参考。

第五章介绍连锁餐馆五统一的“统一质量”。

出品质量的参差不齐，会影响到餐馆经营，影响到整个连锁餐馆体系的品牌，特别是对特许加盟店的质量管理。

用科学的物流管理思想，结合餐饮业原辅料的特殊情况，进行科学、经济、有效的管理。

第六章介绍连锁餐馆五统一的“统一服务”。

我们把服务简单理解为“微笑服务”、“没有投诉”，而不重视服务理念的人，不重视顾客的需求发展，服务的竞争就很难在竞争中取胜。

本章用最新的营销服务理念来介绍统一服务的标准和管理。

第七章介绍连锁餐馆五统一的“统一管理”。

管理，是连锁餐馆发展的核心。

我们与麦当劳等优秀企业的差距就在管理上，无论是管理理论或者是管理方法上，我们都有很大的差距。

意识到这个差距，是我们提高的起点，可惜的是我们做餐馆连锁企业的人，很多像河南红高粱餐饮连锁有限公司董事长乔赢那样，在管理理论上无知或错误的前提下希望一蹴而就，希望“突变”、“一夜暴富”。

或者，在人治管理模式基础上，做好一两间餐馆后就把这种人治管理模式推而广之，使得越扩张管理漏洞越大，最后导致连锁企业破产，连锁之梦烟消云散。

这，就是管理理论缺乏酿成的苦果。

<<中国餐饮盈亏大揭秘>>

书籍目录

- 第一章 做楼面主管的基本要求
- 第二章 做出品部主管的基本要求
- 第三章 做采购部主管的基本要求
- 第四章 做仓库部主管的基本要求
- 第五章 做酒水部主管的基本要求
- 第六章 做财务部主管的基本要求
- 第七章 做保安部主管的基本要求
- 第八章 做鱼池部主管的基本要求
- 第九章 做人力资源部主管的基本要求
- 第十章 管理沟通技巧
- 附录：主管综合能力及管理技巧

<<中国餐饮盈亏大揭秘>>

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>