

<<餐饮经理人手册>>

图书基本信息

书名：<<餐饮经理人手册>>

13位ISBN编号：9787040175028

10位ISBN编号：7040175029

出版时间：2006-5

出版范围：高等教育

作者：布朗

页数：433

译者：龚莹

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>

<<餐饮经理人手册>>

内容概要

本书在美国是一本备受推崇的餐饮管理者手册，被誉为“餐饮经理人圣经”，已经多次再版。全书系统概括了餐饮管理者在工作中的关键点，详尽地告诉读者如何建立并管理一家餐饮服务企业才能获得持续的收益。

从“企业选址”到“菜单设计”，从“成本控制”到“食品安全”，从餐厅服务管理到企业信息化管理，从企业外部关系到企业内部营销，本书无不清楚准确，细致入微地指出正确的方法，操作中应注意的问题。

作为一本手册类图书，本书有详细的目录，餐饮管理者在工作中遇到的几乎所有问题，都能在本书中方便快捷地找到满意的答案。

无论是餐饮企业主。

餐饮经理人。

还是准备进入餐饮业的投资者，本书都是一本必备手册。

<<餐饮经理人手册>>

作者简介

道格拉斯·罗伯特·布朗（Douglas Robert Brown）美国餐饮管理领域的实务派专家，同时还是一位著名的管理咨询顾问。

他曾长期在独立的美国餐饮企业和全美餐饮连锁企业担任高级主管。

在欧美地区，他被公认为餐饮管理的权威，亲自领导过多家大型餐饮企业的创建工作。

从20世纪80年代开始，他撰写的餐饮管理图书一直占据这个领域的主导地位。

<<餐饮经理人手册>>

书籍目录

第1章 餐厅开业前的准备活动
导言商业计划书的要素商业计划书——它包括什么商业计划书——商业描述产品/服务选址商业计划书——营销计划竞争定价和销售广告和公共关系商业计划书——管理计划商业计划书——财务管理计划开业预算经营预算商业组织类型独资企业合伙制公司制有限责任公司餐厅地点的选择地点选择评分表政府法律，行业规定和经营许可在州的注册城市经营许可销售税卫生部门的许可消防部门的许可建筑物改造许可标志许可各州的酒精许可证联邦身份号码内部收入登记开设餐厅的银行账户保险火灾.....

<<餐饮经理人手册>>

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>