

<<开店>>

图书基本信息

书名：<<开店>>

13位ISBN编号：9787121124518

10位ISBN编号：7121124513

出版时间：2011-1

出版时间：电子工业出版社

作者：邹欣，唐可 著

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>

<<开店>>

内容概要

开店一直是很多人的创业之梦，实践也证明了开店是非常切实可行的创业方法。

但是，并不是所有开店的店主最终都成功了，因为在开店的整个过程中会有很多需要注意的问题，只有避免在这些流程中犯错才能够最终成功。

本书从开店的实际流程出发，介绍了开店前的调研、选址、登记注册、装修店面、采购材料、制定菜单、招聘员工、店铺宣传、店铺经营等方面。

通过对每个流程以及细节的讲解，让广大读者可以明了整个开店的步骤和注意事项。

本书内容生动有趣，形式新颖，并且模拟了真实的开店环境和过程，可让读者快速、方便地掌握开店的整个流程。

<<开店>>

书籍目录

- 第1章 我们应该开什么店——开店前的调研 1.1 我们有多少钱？
可以开一家什么样的餐厅？
1.2 这样的餐厅可以赚到钱吗？
1.3 到附近查看是否有类似的餐厅 1.4 我们周围是些什么人？
有多少人会来我们餐厅？
1.5 我们有特殊的优势吗？
1.6 如果赔了，我们会怎么样？
- 第2章 开店的第一步——选址、登记注册 2.1 我觉得这个地点不错 2.2 租房子的开销可真不小啊！
2.3 大家来凑钱吧！
我们应如何分配利润？
2.4 给店铺起个好名字，然后做个好门面 2.5 到工商局登记注册第3章 招牌和特色很关键——装修店面
3.1 做一个与众不同的招牌 3.2 应该精装还是简装？
3.3 做出自己的特色 3.4 空间的分隔很重要 3.5 一切从顾客的体验出发第4章 采购材料的技巧——精打细算，节省每一分钱
4.1 是一次性买足后储存还是按照计划逐次购买？
4.2 最好选择固定的供货商 4.3 我们要拼命地砍价 4.4 还要注意材料的质量 4.5 根据经验调整每天的购买量第5章 制定菜单的诀窍——决定成败的关键
5.1 应该做多少个品种？
5.2 调查其他店 5.3 确定菜单的品种 5.4 制定合理的价格 5.5 制作一个精美、省钱的菜单第6章 人员才是关键——招聘员工
6.1 我们应该招聘哪些员工？
6.2 明确每个员工的职责 6.3 如何给员工发工资？
6.4 穿统一的制服会更好 6.5 去买鞭炮，店铺开张啦！
- 第7章 做广告宣传 7.1 制作和发放传单 7.2 制作和张贴海报 7.3 请亲朋好友帮忙在网上做宣传 7.4 口碑是最重要的宣传
7.5 制作面馆的网站第8章 顾客是上帝——口碑和回头客是最重要的
8.1 注意服务员的基本素养 8.2 礼仪一定要到位 8.3 注意各种卫生细节 8.4 尊重顾客 8.5 留住回头客第9章 灵活经营——跟着市场需求走
9.1 更换新菜单 9.2 增加一名厨师 9.3 价格又涨了 9.4 逢年过节给予优惠 9.5 我们店旁边出现了一家新店 9.6 开业一周年庆典

<<开店>>

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>