第一图书网, tushu007.com

<<餐馆盈利18招>>

图书基本信息

书名：<<餐馆盈利18招>>

13位ISBN编号：9787122073372

10位ISBN编号：7122073378

出版时间：2010-3

出版时间：化学工业出版社

作者：庄军

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书从餐馆类型、餐馆选址、餐馆取名、餐馆格调、员工“好坏”、员工培训、员工去留、餐馆菜单、厨房改革、采购验收、餐馆安全、优质服务、产品促销、餐馆扩张、宴会筹办、餐饮文化、环境卫生、成本控制18个方面系统阐述中小型餐馆快速盈利的技巧与手段。
书中案例生动翔实，理论浅显平易，适合中小型餐馆经营管理人员及投资者阅读，也可供旅游院校相关专业师生参考。

第一图书网, tushu007.com

<<餐馆盈利18招>>

书籍目录

第一招　餐馆类型要敲定　一、“ 餐馆 ”的界定　二、常见的餐馆类型　三、决定餐馆类型的因素　四、确定餐馆类型的方法 第二招　选址也能定胜负　一、餐馆选址的重要性　二、餐馆选址考虑的因素　三、餐馆盈利地址辨识　四、餐馆选址的忌讳 第三招　美名方能抢先机　一、餐馆取名必须遵守的五个原则　二、餐馆名字必须具备的六个特征　三、餐馆取名常见的四种实用方法　四、餐馆取名十大忌讳 第四招　餐馆格调显智慧　一、餐馆装修“ 五毛病 ”　二、餐馆装饰“ 四基础 ”　三、餐馆格调设计“ 七要素 ”　四、餐馆特色装饰“ 七绝招　” 第五招　员工“ 好坏 ”定成败　一、好员工的“ 十大 ”标准　二、好厨师是餐馆的财富　三、服务员是餐馆的活招　牌 第六招　员工培训要牢记　一、不重视培训的危害　二、餐馆员工培训的必要性和培训目标　三、餐馆员工培训的内容和方法　四、餐馆员工培训常出现的问题　五、餐馆员工培训的控制与评估 第七招　如何留住好员工　一、餐馆需要留住哪些员工　二、影响餐馆员工去留的因素　三、想办法留住餐馆好员工 第八招　菜单里的小秘密　一、菜单的奥秘　二、菜单里的“ 猫腻 ”　三、完美菜单全解读　四、菜单定价有学问 第九招　厨房里的大改革　一、厨房设备的布局　二、厨房生产的标准化管理　三、厨房革新六步骤　四、选择推出明档 第十招　合理采购与验收　一、巧妙控制原料采购成本　二、游刃有余地控制采购者　三、掌控原料的验收环节　四、搞好库房的存货盘点 第十一招　餐馆安全无小事　一、食品卫生安全常留心　二、客人财产安全案例解析　三、员工安全案例解析 第十二招　优质服务添人气　一、服务员个人修养五要素　二、服务员视线不离客　三、真心付出客回头　四、单个客人莫怠慢　五、小亏可换大便宜 第十三招　巧借“ 东风 ”做促销　一、餐馆促销“ 十大 ”基本法则　二、餐馆营销案例赏析 第十四招　适时准备做扩张　一、野心的力量　二、餐馆扩张的影响因素　三、餐馆扩张的两个关键点　四、扩张的三种方式比较 第十五招　分享宴会大蛋糕　一、一块蛋糕的价值——宴会市场分析　二、宴会设计——浓墨重彩的效果　三、宴会服务——做好服务就赢了一半　四、走近宴会——大厨经验“ 面面观 ”第十六招　文化经营可尝试　一、充分展示餐饮文化的魅力　二、餐馆的文化内涵　三、文化与竞争力表现　四、餐馆文化经营的方略　五、餐馆文化案例赏析 第十七招　环境卫生常留意　一、餐馆的卫生问题　二、厅面卫生常清理　三、切勿轻视洗手间　四、后台环境要讲究 第十八招　经营成本要控制　一、餐馆投资“ 大行情 ”　二、餐馆成本“ 集结号 ”　三、降低成本“ 全妙方 ”参考文献

第一图书网, tushu007.com

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