

<<餐厅开业须知>>

图书基本信息

书名：<<餐厅开业须知>>

13位ISBN编号：9787306025470

10位ISBN编号：7306025473

出版时间：2005-12

出版时间：中山大学出版社

作者：方志华

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>

<<餐厅开业须知>>

内容概要

本书是餐旅至尊系列丛书之一，对于所有想投资餐饮业但又无从着手的人有很大的实用意义，因为它从定位到每一项工作的筹备，每一种物品的购置，都能清晰地给读者指导。

由于此书还对开业初的营运也作了较详尽的讲解，因此，对于所有在职的餐饮业管理人员如何提高管理经营的艺术，同样有很实用的指导意义。

本书是餐旅至尊系列丛书之一，本套丛书是为餐旅业投资者、管理者和从业者编写的，具有指导性和卖用性的专业图书。

先进的餐旅业经营管理理念、丰富的餐旅业经营管理经验、精湛的餐旅业服务技能、巧妙的餐旅业赚钱技巧，都能在这套丛书中充分体现出来。

当你在餐旅业的投资、经营、管理等方面有疑问、有困难时，打开这套丛书，一定会得到启发，有所收获。

“书中自有黄金屋”。

想在餐旅业发展、发达的人士，建议你翻开这套丛书，一定会得到你想得到的东西!

<<餐厅开业须知>>

作者简介

方志华先生毕业于广东酒店管理学院，有近二十年的酒店、餐饮业管理策划经验，其中有十二年从事五星级酒店的基层管理策划工作，具有较高的专业水平和丰富的实践经验。

作者尤其对餐饮业前期投资评估、全程策划筹备、营运流程定位管理、营业销售推广等有着超前的理念和资深专业经验，特别是对亏损的餐饮企业能作深层诊断，全面调整经营状态，有扭亏为盈之能力。

多年来，作者成功策划了近几十家中高档酒店、餐饮企业。

<<餐厅开业须知>>

书籍目录

第一章 现代餐饮业概述 一、餐饮业发展前景及现状分析 二、推动餐饮业持续增长的因素 三、投资餐饮业须具备的基本条件第二章 投资前对餐饮市场的调查 一、市场调查分析的重要性 二、餐饮市场调查的内容 三、对调查数据的分析第三章 理性的资金投入预测 一、量力而行,做好费用预算 二、预算应包含的项目 三、投资预算的基本方法第四章 预测投资回报期 一、月营业收入、成本、费用预测 二、投资折旧预测第五章 全程筹备工作内容 一、成立餐厅筹备小组 二、筹备小组的工作范围 三、确立餐厅经营定位第六章 设定经营三大指标 一、经营收入指标 二、经营费用指标 三、食品毛利指标第七章 科学的餐厅选址定位因素 一、选择餐厅地址的重要性 二、餐厅选址应考虑的因素 三、餐厅选址的原则 四、不同地段的餐厅类型及顾客消费特点 五、餐厅大门的坐向选择第八章 申办各种证照和保险 一、办理营业执照 二、办理卫生许可证 三、办理环保审批 四、办理税务登记 五、其他相关手续 六、办理各种保险第九章 设计餐厅装修风格 一、选择高资质的装修公司 二、主体装修风格 三、局部装修风格 四、大厅装修风格 五、包间装修风格 六、豪华包间装修风格 七、普通包间装修风格第十章 设计合理的营运流程布局第十一章 餐厅形象卖点设计第十二章 餐厅各项营运管理制度第十三章 餐厅营销定位和策略第十四章 开业前的专业培训第十五章 模拟开业实操训练第十六章 策划筹备开业庆典

<<餐厅开业须知>>

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>