

<<开饭店赚钱方略>>

图书基本信息

书名：<<开饭店赚钱方略>>

13位ISBN编号：9787533756314

10位ISBN编号：7533756312

出版时间：2012-5

出版时间：安徽科学技术出版社

作者：常桦

页数：236

字数：263000

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>

<<开饭店赚钱方略>>

内容概要

《致富一招鲜系列：开饭店赚钱方略》从市场定位、地理位置选择、注册登记、店面装饰、菜单制订、店面设计、细节服务、内部管理诸多方面，告诉创业者怎么做才能开好一家饭店，不仅要让这家饭店能够赚钱，还要让它能够持续稳定地发展下去。对那些已经进入该行业，但希望获得更大发展的创业者，本书也有诸多建议。

<<开饭店赚钱方略>>

书籍目录

第一章 准确定位：把握前进大方向

- 一、了解饭店经营的特点
- 二、开一家适合自己的饭店
- 三、经营方式：合适的才是最好的
- 四、经营方向：找到自己的客户群
- 五、投资方案：不打没有准备的仗
- 六、投资方式：新建、收购和租赁
- 七、巧取店名：外观营销第一步

第二章 地理位置：赚钱的第一要素

- 一、地址决定业绩
- 二、选址标准：坚持四项原则
- 三、选址方法：他山之石可攻玉
- 四、最佳位置：餐饮集中地，交通便利处
- 五、黄金店址：占尽地利，坐拥财富
- 六、规避风险：时刻牢记“九不宜”

第三章 注册登记：依法经营，合法获利

- 一、手续流程：申请—审查—审批—发照
- 二、卫生许可证：饭店出生证，顾客护身符
- 三、执照不可少，法人要确定
- 四、营业登记：不具备法人条件也有机会

第四章 店面装饰：塑造形象，彰显特色

- 一、招牌制作：不仅要大，而且要美
- 二、规划布局：合理才是硬道理
- 三、装饰风格：风景这边独好
- 四、空间分隔：远近高低各不同
- 五、饭店基调：决定消费人群与消费意愿
- 六、艺术陈设：美化环境，烘托气氛
- 七、背景音乐：增加情调，放松心情
- 八、橱窗有格调，包间要雅静
- 九、厨房半开放，厕所最卫生

第五章 员工管理：以人为本，激励为上

- 一、招聘录用：用人管人第一步
- 二、录用标准：职业化，专业化
- 三、岗位职责：分工明确，各司其职
- 四、员工培训：提炼企业“青霉素”
- 五、工薪待遇：合适的工资，必需的保险
- 六、激励策略：一步到位，步步到位
- 七、尊重人才：留住好员工

第六章 饭店菜单：菜品第一推销员

- 一、菜品名片：做一份精美的菜单
- 二、菜单制作：干净利落，一目了然
- 三、菜单调整：随行就市，推陈出新
- 四、餐饮定价：顾客接受，老板赢利
- 五、定价方法：成本，需求，竞争
- 六、定价步骤：确定目标，按部就班

<<开饭店赚钱方略>>

七、价格策略：赢得市场，打败对手

第七章 厨房管理：系统化，规范化

- 一、厨房组织：精简实用
- 二、岗位职责：自行设计，量身订制
- 三、厨师标准：研发菜品，控制成本
- 四、找好厨师长：一勺撑起半边天
- 五、标准化生产：检控每一道流程
- 六、菜品制备：色、香、味俱全
- 七、厨房生产方式：追求利润最大化

第八章 采供管理：价廉物美，及时供应

- 一、采购方法：明确要求，随机应变
- 二、采购流程：科学合理，事半功倍
- 三、设备采购：品质优良，美观实用
- 四、器具保养：日常养护，定期维修
- 五、储藏库：设计精巧，方便取用
- 六、原料发放：做好供应最后一个环节

第九章 服务管理：软实力.硬功夫

- 一、顾客至上，服务第一
- 二、服务人员素养：大方得体。

真诚微笑

- 三、餐前准备：打好就餐服务基础
- 四、迎客服务：第一印象很重要
- 五、点菜环节：充分尊重顾客
- 六、熟练上菜，有序分菜
- 七、结算不马虎，送客要热情
- 八、特殊顾客：特别的爱给特别的你

第十章 顾客管理：赢得回头客

- 一、情感经营：顾客满意百分百
- 二、培养回头客：让顾客再回首
- 三、三大法则：关心体贴，尊重，实惠
- 四、把不满意顾客变成回头客
- 五、迎合顾客心理需求

第十一章 特色管理：奇思妙想。

绝不雷同

- 一、特色：饭店立身之本
- 二、打造特色菜：让顾客流连忘返
- 三、鲜活原材料：味美而价廉
- 四、就餐环境：多一点文化氛围
- 五、挖掘文化资源.增强菜品文化
- 六、绿色餐厅：回归自然，天人合一
- 七、注意事项：切实做到七大要求

第十二章 成本控制：看好钱袋子

- 一、赚钱法则：降低成本，提高利润
- 二、节俭是最好的控制
- 三、成本控制过程：每一步都要执行到位
- 四、成本控制方法：分段预算，掌控标准
- 五、各类餐饮成本控制

<<开饭店赚钱方略>>

六、仓储环节成本控制：原料不变质，物资少损耗

七、发放环节成本控制：制订制度，控制数量

八、销售环节成本控制：严防差错，杜绝漏洞

第十三章 安全卫生：平安座谈。

洁净吃喝

一、火灾预防：做有心人，灭无情火

二、财物防范：不被贼偷，不被盗抢

三、意外伤害：关键在于预防

四、菜肴制作：减少污染，保留营养

五、用具卫生要求：管理得当，使用得法

六、废弃物：分门别类，统一处理

七、公共场所卫生清洁

八、有害生物：三大害虫危害多

九、员工个人卫生：一切为了健康

第十四章 个性营销：发挥特色，追求创新

一、让营销充满个性

二、营销计划：创新基础，前进动力

三、策划促销：给成功一个理由

四、时间促销：抓住节假日，区分淡旺季

五、让利促销：少赚一点，多卖一点

六、广告促销：四处吆喝，八方叫卖

第十五章 品牌塑造：根植文化，有口皆碑

一、运营现状：先天性营养不良

二、品牌是一笔资产

三、品牌创立：累积资产，提升价值

四、夯实品牌文化底蕴

五、品牌保护：注册商标，申请专利

第十六章 创新求变：异曲同工，新颖独到

一、创新原则：正确理解“新”“异”内涵

二、创新实质：五大要求，三大方法

三、产品创新：思路要开阔，方法要改良

四、创新管理：持之以恒，日新月异

五、服务创新：从长远利益出发

六、创新方式：各有特色，独领风骚

<<开饭店赚钱方略>>

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>