

<<火锅店经营实战手册>>

图书基本信息

书名：<<火锅店经营实战手册>>

13位ISBN编号：9787536468962

10位ISBN编号：7536468962

出版时间：2009-9

出版时间：四川出版集团，四川科学技术出版社

作者：布衣餐饮图书工作室

页数：378

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>

<<火锅店经营实战手册>>

内容概要

《火锅店经营实战手册》是以“川江号子”火锅食府多年的实践经验积累为范例而成的。全书涉及面广，内容丰富，包括火锅店的开业筹备、行政管理、人力资源管理、营销管理、连锁推广管理等。对于火锅店开办、经营者及广大火锅制作爱好者，是一本不可多得的好书。

<<火锅店经营实战手册>>

书籍目录

第一章 VI管理一、VI的定义二、基础VI三、应用VI四、VI设计的特点和原则五、VI管理第二章 开业筹备第一节 开业筹备操作流程一、流程总表二、开业筹备三、筹备进度表第二节 市场可行性研究一、目标市场调研二、选址优化方案三、投资预算四、投资回报第三节 菜谱设计一、菜谱策划二、菜谱设计第四节 人力资源组织系统筹建一、分店组织架构图二、人员定编标准第五节 设备用具筹备一、前厅物品筹备二、前厅物品选择原则三、厨房的物品筹备四、厨房物品的选择五、后勤部门物品筹备六、财务部物品筹备七、办公室、综合部、财务部物品选择第六节 物资配送一、家具餐具配送二、营销物资配送三、服装配送四、原辅材料配送表第七节 模拟开业一、模拟开业的演练二、模拟开业的评估三、模拟开业情景测试四、模拟开业的整改第八节 营销筹备一、开业宣传二、开业庆典三、汇报第九节 规范性表格一、分店人员编制表二、开业第二周数据分析表三、每月情况汇总表四、申请派员支援表五、管理层开业前岗位职责表六、考察期市场综合调查表第三章 行政管理第四章 前厅管理第五章 厨政管理第六章 人力资源管理第七章 财务管理第八章 营销管理第九章 连锁推广管理

<<火锅店经营实战手册>>

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>