

<<餐饮店长业务操作手册>>

图书基本信息

书名：<<餐饮店长业务操作手册>>

13位ISBN编号：9787802212367

10位ISBN编号：7802212367

出版时间：2007-1

出版时间：中国时代经济

作者：田均平 编

页数：208

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>

<<餐饮店长业务操作手册>>

内容概要

餐饮业的竞争异常激烈，而决定餐饮店永续生存的关键，不在于“立地条件”的优劣，而是在于餐饮店所提供的附加价值。

现代餐饮店生意能否兴隆，得看店长的能力而定。

店长管理能力的强弱直接影响着餐饮店的营业业绩，但更重要的是实际操作，也就是业务能力。

因而《餐饮店长业务操作手册》一书从店长角色认知、楼面管理、营销推广、厨房管理、食材管理、卫生管理、安全管理、成本控制八个方面予以详细介绍。

<<餐饮店长业务操作手册>>

作者简介

田均平，中国烹饪大师，高级技师，全国餐饮业二级考评员。

深圳市小香猪餐饮管理有限公司董事长，同时兼任七宝帆大酒楼(北京粤菜)、四川大酒店(秦皇岛川菜、粤菜)董事长。

多年来，致力于餐饮服务与管理工作，积累了丰富的实践经验，主要研究方向为餐饮开业和运营管理、绩效考核和评估管理等。

主编《如何开家餐馆》《四季家常美味汤粥400》等。

<<餐饮店长业务操作手册>>

书籍目录

第一章 自我角色认知

第一节 餐饮店长自我角色认知

- 一、餐饮店代表者
- 二、政策执行者
- 三、楼面指挥者
- 四、问题协调者
- 五、士气激励者
- 六、业务控制者
- 七、员工培训者
- 八、营运业绩分析者

第二节 餐饮店长岗位职责

- 一、宣布与监督各项指令和规定
- 二、安排与管理员工
- 三、策划与推广营销活动
- 四、厨房、楼面作业管理
- 五、餐饮卫生安全管理
- 六、食材采购与管理
- 七、客人投诉处理
- 八、餐饮成本控制
- 九、财务作业监督控制

相关链接餐饮店员工岗位职责

第二章 楼面作业管理

第一节 楼面基本作业

- 一、做好菜品销售

.....

第三章 餐饮品牌营销推广

第四章 厨房作业管理

第五章 餐饮店全文检索管理

第六章 餐饮店卫生管理

第七章 餐饮店安全管理

第八章 餐饮店成本控制

主要参考文献

<<餐饮店长业务操作手册>>

章节摘录

版权页：插图：一、目标市场分析本店的客人主要是中上层人士和商务人士，要求餐饮店提高档次。

二、定价策略1.饭菜基本上可以保持原来的定价，但要考虑和中秋节相关的一些饭菜的价格.可采用打折（建议使用这种办法）或者直接降低价格的办法。

2.针对价格高的饭菜，建议采用减量和减价相结合的办法。

3.中秋节的套餐（下面有说明）的价格不要偏高，人均消费控制在20-30元（不含酒水）。

4.其他的酒水价格和其他服务的价格可根据餐饮店的实际情况灵活变动，在中秋节的前后达到最低价（但要针对餐饮店的纯利润来制定）。

三、营销策略1.制作专门适合中秋节的套餐，可以根据实际的情况分实惠、中、高三等，有二人餐、三人餐等类型，主题要体现全家团圆，可赠送月饼（价格不需要太高）。

2.如果一家人里有一个人的生日是八月十五日，可凭借有效的证件（户口簿或身份证），在本店聚餐可享受5-6折（根据本店的实际决定）的优惠。
建议给他们推荐中秋节套餐。

3.如果手机和固定电话号码尾号是815（本地区以内），可凭借有效的证件（户口簿或身份证），在本店聚餐可享受5-6折（根据本店的实际决定）的优惠。
建议给他们推荐中秋节套餐。
最好是本店直接联系这些人。

4.由于本店暂时没有住宿服务，可和其他的以住宿为主的大型宾馆联合行动，相互介绍客户，这样可以增加客户群，减少一些相关的费用。
对这部分客户可用专车接送，同时也建议给他们推荐中秋节套餐。

5.在饭后赠送一些和中秋节相关的小礼物（上面要印上本店的名称、电话、地址、网址）。

6.活动的时间定于农历八月十日到二十日。

四、推广策略1.在餐饮店的门口附近、火车站、汽车站放置户外广告（户外广告采用喷绘为主.条幅相结合的形式）。

<<餐饮店长业务操作手册>>

编辑推荐

<<餐饮店长业务操作手册>>

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>