

<<揭秘餐饮店赚钱的门道>>

图书基本信息

书名：<<揭秘餐饮店赚钱的门道>>

13位ISBN编号：9787802447646

10位ISBN编号：780244764X

出版时间：2010-8

出版时间：现代

作者：曾展鸿

页数：256

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>

<<揭秘餐饮店赚钱的门道>>

前言

不少人会这样想：如果有1万元去投资创业，要开一间小食店；如果有10万元，要开一间小型餐馆；如果有100万元，要开一间大餐馆；如果有1000万元，还要开一间豪华高档的大酒楼或餐饮连锁店……在当前的市场经济中，为什么越来越多的人对从事餐饮业如此钟情呢？

古语云：“民以食为天。

”我国有5000多年的悠久历史，这其中，饮食文化占了非常重要的地位。

众所周知，中国是真正的美食之乡，更有“只有中国人是用舌头吃饭”的说法。

可以说，餐饮业是当之无愧的“百业之首”。

从古至今，只有餐饮业长盛不衰，并且时至今日还在向更繁盛的方向发展。

据世界经济合作组织一篇研究报告表明：在知识经济迅猛发展的今天，传统行业中只有服务业仍有较大的发展，其中包括餐饮业。

服务业的投入比例比造纸业低，增长率却高，在该报告中被称作“打破知识经济神话的反例”。

专家们还把餐饮业列入蓬勃发展的15类热门职业之中。

餐饮业可谓是商机无限。

然而，要想在餐饮市场上分得一杯羹，并没有人们想象中的那么容易。

正如中国品牌餐饮“丽华快餐”掌门人蒋建平所言：不要认为只要是餐饮行业就可以按同样的模式运作，其实任何一个细分领域都有它的门道，只是外人看，在赚钱，自己去做却未必。

简言之，在餐饮业想赚钱首先得掌握其中的门道。

本书从当今餐饮市场的实情出发，以通俗易懂的语言，配合翔实的案例，揭秘多家成功餐饮店的经营绝招，多层次、多角度地解析餐饮店生意兴隆的门道和艺术。

从特色餐饮店的选择、进货渠道的奥妙到打折促销手段的运用、菜品定价的诀窍；从餐饮业鲜为人知的潜规则、如何迎合顾客对新鲜感的追求，到餐前餐后的赚钱妙招、餐饮巨头的成功秘笈，囊括了餐饮经营多个领域的赚钱门道，系统而全面地展现了餐饮业轻松赚钱的多种技巧和方法。

<<揭秘餐饮店赚钱的门道>>

内容概要

我国有五千多年的悠久历史，这其中，饮食文化占了非常重要的地位。餐饮业可谓是商机无限。

然而，要想在餐饮市场上分一杯羹，并没有人们想象中那么容易。

《揭秘餐饮店赚钱的门道》从当今餐饮市场的实情出发，以通俗易懂的语言，配合翔实的案例，揭秘多家成功餐饮店的经营绝招，多层次、多角度地解析餐饮店生意兴隆的门道和艺术。

从特色餐饮店的选择、如何迎合顾客对新鲜感的追求，到餐前餐后的赚钱妙招，囊括了餐饮经营多个领域的赚钱门道，系统而全面地展现了餐饮业轻松赚钱的多种技巧和方法。

<<揭秘餐饮店赚钱的门道>>

作者简介

曾展鸿，中山大学，岭南商学院EMBA&企业管理硕士，多年从事饮食业经营，深谙饮食行业潜规则，对饮食经营门道有自己的独到见解。

<<揭秘餐饮店赚钱的门道>>

书籍目录

第一章 餐饮店有人这样开1.1 巧借时尚效应，开特色餐饮店1.2 超人思维，非常之地取非常之财1.3 面向潮人，赚钱源自酷体验1.4 减肥餐厅，瘦了别人“肥”了自己1.5 小本餐饮，赚足千万1.6 利用晶牌，成就中国时尚快餐1.7 另类餐馆，大赚好奇心钱第二章 进货梁道，门店赚钱的灵魂2.1 正宗上等禽材，原味呈现2.2 绿园生态，地道家风味2.3 小小餐馆渠道多，精挑细毛利为先2.4 别样餐厅，特殊食材舫进货2.5 自产自销，“金自助”餐厅利润更可观2.6 调料选择分档次，适合的才是最好的2.7 非法渠道需警惕，餐厅进货慎思量第三章 折扣与特价，利润由最终解释权决定3.1 特价菜，餐厅亏损的背后3.2 一分钱一分货，定价策略决定零折扭3.3 巧借折扣手段，吸引特殊人群3.4 利益先行，餐馆折扣有门道3.5 趁热打铁，节假日折扣为餐馆造势3.6 另类打折，创意“套牢”顾客3.7 餐厅在优惠策略上遭遇“滑铁卢”第四章 菜品定价中的诀窍4.1 菜单上奇妙的数字，挑动顾客购买欲4.2 优惠定价战术，赚足人气4.3 餐馆定价有窍门，灵活选选择巧赚钱4.4 品牌效应，声望定价利更高4.5 创新思维，另类定价受追捧4.6 菜品定价非儿戏，合量为上4.7 价不符实，超出常理引非议第五章 餐彼业鲜为人知的潜规则5.1 菜品质量，由超额利润决定5.2 “消费陷阱”，折扣优惠中的门道5.3 赚钱不易，额外收费成行规5.4 小发票大文章，餐馆“赚钱”有门道5.5 觥筹交错间，酒水狂“圈钱”5.6 最终解释权属餐馆，菜单中的秘密5.7 赚钱有新招，“鲜榨果汁”行规多第六章 换汤不换药，挣新鲜感的钱6.1 自助式经营，我的餐馆你当家6.2 在菜单上做文章，要的就是这般新鲜劲6.3 餐馆就餐有条件，新鲜怪招引客来6.4 各式主题餐厅，满足顾客新鲜追求6.5 别出心裁，菜品新鲜客自来6.6 特色服务进餐馆，顾客叫绝人气高6.7 过犹不及，新鲜怪招惹的祸第七章 餐前餐后的赚钱绝招7.1 吸引顾客方赚钱，上菜中的学问7.2 “化妆”，菜肴上桌前的必修课7.3 先人为主，餐厅环境让顾客驻足7.4 多元化餐前食物，顾客捧场才是理7.5 餐饮服务真功夫，点菜推销的窍门7.6 餐后服务更贴心，给顾客爱上你的理由7.7 信息技术，餐后联络感情赢得回头客第八章 餐饮巨头是速样狂赚的8.1 小肥羊，来自草原的特色美味8.2 老舍茶馆，京味儿十足话茶艺8.3 全聚德，皇城老字号的辉煌8.4 净雅，传统产业的新生之路8.5 小蓝鲸，“餐饮改革”的神话8.6 赛百味，品牌快餐的经营之路8.7 星巴克，演绎咖啡神话传奇附录一：食不厌精，菜系大全附录二：宴会祝酒辞

<<揭秘餐饮店赚钱的门道>>

章节摘录

不知道什么时候开始，“瘦”已成为众多爱美人士的首要追求。

减肥成为热点，众多商家绞尽脑汁，各种减肥器材、药品、饮料，甚至于饼干、肥皂、腹带、枕头，凡是能想得到的都会应运而出一批减肥的特效产品来。

顺应这种需求，开一家提供减肥食品的餐馆，这类餐馆既能满足那些肥胖顾客的胃口，又能达到减肥或控制体重的目的，一举两得。

都市中减肥物品铺天盖地，减肥餐馆却很少见，谁能独具慧眼，捷足先登，定会生意兴隆，财源茂盛。

轻松控制食欲受追捧：颜色减肥各种颜色以迥异的方式影响着人们的心情。

不同的颜色会对顾客的食欲产生不同的影响，利用颜色来控制顾客的食欲，帮助顾客成功减肥，成了许多减肥餐厅的首选方式。

轻松减肥，想必没有顾客会不喜欢这样的餐厅吧！

位于胡同里的“减肥餐厅”就是这样一家通过利用颜色帮助广大顾客减肥成功而广受赞誉的时尚餐馆。

以蓝色为主打色调，空间布局简单却不显得单调。

蓝色是一种能够令人产生遐想的色彩，还具有调节神经、镇静安神的作用。

在餐厅内装蓝色的情调灯，蓝色灯光会让菜品看起来不诱人。

蓝色清新淡雅，与各种菜品相配虽然很养眼，但却不如暖色环境中的菜品看着让人有食欲。

除了餐厅的整体色调之外，爱美的顾客对“减肥餐厅”为他们量身定做的菜品更是赞不绝口。

红色、黄色，让人产生饥饿感，容易勾起人的食欲，所以在这个餐厅里，几乎见不到这三种颜色的菜品。

绿色、白色较容易为顾客所接受，而且绿色食品主要是各种蔬菜，这些食物色彩中性，本身都不含高脂肪，又有丰富的营养元素。

而很多顾客在减肥期间容易心情受到影响，吃点绿色食品有利于稳定心情和减轻紧张情绪。

而且绿色食物的各种营养物质丰富而均衡，特别是维生素的含量丰富。

蓝色、紫黑色、黑色能够抑制人的食欲，黑芝麻、黑木耳、海带等所含有害成分极少且营养成分齐全，可以给减肥顾客带来充分的营养，又不会给虚弱的身体带来负担。

这些为减肥顾客精心准备的菜品，不仅帮助顾客控制食欲，还能达到减肥期间营养均衡的目的。

乘着“让到这儿试试看的顾客真正感觉掉几斤肉的滋味”这一宗旨，“减肥餐厅”办得是越来越红火了。

说起减肥，大多想瘦身的人真是一把辛酸一把泪。

有句话叫“胖从口中来”，美食诱人，谁能抵挡？

“饿”了两天，再来一顿暴搓，减肥的效果可想而知。

时下，最流行、最健康的减肥方式就是调整饮食结构，既可控制体重，又可提供人体所必需的营养，且不会因节食而引起痛苦。

创意“减肥餐馆”在市区一条繁华路段开张了。

相对于其他餐饮店名目繁多的特色酒肉海鲜招牌菜的张扬，这里的餐饮内容清秀而恬静，润物细无声——以时蔬瓜果、豆制品、魔芋、笋茵类和面筋为主原料，当然也有鸡、鸭、鱼等活物，就看营养师怎样合理调配了。

以植物油精工烹制的减肥佳肴，风味别致，天然姿色鲜艳欲滴，餐馆还层出不穷地推出一系列零胆固醇、高纤维质、低卡路里、高蛋白质，含丰富葡萄甘露聚糖的天然美味食品。

进门先上一道瘦身减肥茶，选择“薏仁茶”还是“大麦芽茶”？

这全看顾客的口味和喜好了。

当然对坐办公室的美眉还备有特别奉献——配制一些独特的美肤减肥饮料，在补水的同时调理气色、护理肌肤，还能减肥，方便又有效。

美肤绿茶、消脂姜茶、护眉蜜茶、灵芝补茶、何首乌茶、葡萄绿茶、珍珠美颜茶等，都是经过专门培

<<揭秘餐饮店赚钱的门道>>

训的厨师调制出来的，都是减肥顾客的首选。

根据科学减肥原理，“减肥餐馆”为顾客选取一些含极低碳水化合物减肥菜品，在低热量、低脂肪的同时，又考虑营养的要求和味道口感，可令顾客在减肥时更有弹性地去选择喜欢的食物。

仅豆腐减肥菜谱一项就有金银豆腐、核桃豆腐丸、琵琶豆腐、雪菜豆腐汤等近10种不同口味和风格的套餐。

“荷塘月色”般清新的口感，如沐荷风习习的沉醉。

来“减肥餐馆”坐一坐，是珍视生命的全新选择。

生活压力大的时候，我们常常倾向于利用美食来缓解。

追求苗条的人们都清楚，不能摄取过多的热量。

人们在用餐时往往对食物的热量信息一无所知，所以他们只注重选择可口和价格适宜的食物。

最重要的考虑因素之一。

在菜单上标明食物热量的做法正逐渐被“减肥餐厅”所采纳。

新西兰一家减肥餐厅推出“优选健康食谱”计划。

这些健康食谱是由当地心脏基金会和糖尿病协会批准的，并得到体重监控计划（体重监控员）的大力支持。

该餐厅所选用的健康食品在餐厅菜谱中用特殊的标志列出来，可以使顾客对各种菜肴食品的主要成分一目了然。

例如标明某

<<揭秘餐饮店赚钱的门道>>

媒体关注与评论

不要认为只要是餐饮行业就可以按同样的模式运作，其实任何一个细分领域都有它的门道。只是从外面看，在赚钱，自己去做却未必。

——丽华快餐 蒋建平

<<揭秘餐饮店赚钱的门道>>

编辑推荐

《揭秘餐饮店赚钱的门道》：创新、立意，引领餐饮时尚。
新颖、精妙，启蒙致富点子。

<<揭秘餐饮店赚钱的门道>>

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>