第一图书网, tushu007.com

<<餐馆老板案头手册>>

图书基本信息

书名：<<餐馆老板案头手册>>

13位ISBN编号：9787115186126

10位ISBN编号：711518612X

出版时间：2008-10

出版时间：人民邮电出版社

作者：蔡万坤 编

页数：465

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《餐馆老板案头手册：成功经营餐馆必知必做的217项工作》从餐馆老板的视角，将餐馆经营管理的工作细化为11个大项和217个小项。
全书分别介绍了餐馆筹办的前期准备、餐馆规划建设与装修改造、餐馆组织领导与员工管理、餐馆制度建设、餐馆市场营销员与品牌推广、餐馆原料采供管理与控制、厨房菜品生产管理、菜品销售与服务质量管理、餐馆卫生与安全管理、餐馆财务管理与报表分析、餐馆对外公关事务管理等方面的工作内容、基本流程、管理方法与技能。
《餐馆老板案头手册：成功经营餐馆必知必做的217项工作》是餐馆投资人及相关管理人员不可或缺的案头手册，同时适合餐饮业专家学者、咨询与培训人员及大专院校旅游专业和餐饮专业师生阅读参考。

作者简介

蔡万坤，自1980年始从事旅游教育与旅游战略、旅游经济和旅游管理的研究工作，是中国旅游管理科学研究的开拓者和奠基人。
曾任北京联合大学旅游学院学术委员、餐饮系主任及《旅游学刊》编委。
曾完成《北京国际旅游市场战略规划和战略对策》、《北京旅游战略研究方法》等重要课题，获北京市哲学社会科学和政策研究优秀成果一等奖。
负责制定《北京旅游饭店质量标准》，是国家“十五”规划和“十一五”规划重点教材、北京市精品教材《餐饮管理》一书的编著者。
先后出版了《中国旅游饭店业务管理经典全书》、《酒店职业经理丛书》、《21世纪餐饮企业职业经理人和旅游院校餐饮专业系列教材》、《管理模式与规范》等20多本专著与教材。

书籍目录

第一章　餐馆老板必做的11大工作事项和必备的知识技能第一节　餐馆老板必做的11大工作事项一、餐馆筹办的前期准备二、餐馆规划建设与装修改造三、餐馆组织领导与员工管理四、餐馆制度建设五、餐馆市场营销与品牌推广六、餐馆原料采供管理与控制七、厨房菜品生产管理八、菜品销售与服务质量管理九、餐馆卫生与安全管理十、餐馆财务管理与报表分析十一、餐馆对外公关事务管理第二节　餐馆老板必备的知识技能一、管理学相关知识二、市场营销学相关知识三、心理学相关知识四、财务管理与系统控制相关知识五、涉及餐饮行业的相关法律法规六、食品相关知识七、决策与规划能力八、知人善任与激励技巧运用能力九、组织与控制能力十、计划目标管理能力十一、沟通与协调能力第二章　餐馆筹办的前期准备第一节　餐馆规划创意的3项工作一、准备投资开办一家什么样的餐馆二、规划创意需要掌握的基本要点三、投资意向的初步确定第二节　餐馆选址的5项工作一、明确餐馆选址的金科玉律二、掌握餐馆选址的基本原则三、分析影响选址的主要因素四、确定餐馆选址的衡量标准五、做好餐馆选址的具体工作第三节　市场调研的6项工作一、明确市场调查的目的和内容二、确定市场调查范围三、选择市场调查方法四、做好具体调查和实地考察五、做好市场调查资料分析六、写出市场调研报告第四节　资金筹集与运用的6项工作一、明确资金筹集的原则二、预测资金筹集的数量和结构三、分析资金筹集的影响因素四、选择资金筹集的方法五、控制资金筹集成本六、用好每一笔资金第三章　餐馆规划建设与装修改造第一节　餐馆规划设计的4项工作一、餐馆外观造型设计二、餐馆前的门脸设计……第四章　餐馆的组织领导与员工管理第五章　餐馆的制度建设第六章　餐馆市场营销与品牌推广第七章　餐馆原料采供管理与控制第八章　厨房菜品生产管理第九章　餐馆菜品销售与服务质量管理第十章　餐馆卫生与安全管理第十一章　餐馆财务管理与报表分析第十二章　餐馆对外公关事务管理参考文献

章节摘录

第一章　餐馆老板必做的11大工作事项和必备的知识技能　　第一节 餐馆老板必做的11大工作事项　　餐馆老板在取得一家餐馆的所有权与经营权之后，必须从决策、计划、组织、管理等方面逐一人手开展繁杂而细致的工作，在满足社会需要及促进地区经济发展的同时，获取理想的投资回报。以下是餐馆老板必做的11大工作事项。

一、餐馆筹办的前期准备　　餐馆老板要投资建设或租赁经营一家餐馆，概括来说，前期必须做好以下几个方面的工作。

（一）餐馆规划创意　　餐馆筹办的前期准备首先要进行规划创意，确定在什么地方投资建设或租赁经营一家什么类型、档次、规模的餐馆，采用何种经营方式，经营何种风味和产品等。

（二）餐馆选址　　餐馆地理位置的好坏、交通便利程度、周围目标市场的客源状况等，直接影响餐馆的餐位利用率、客源档次、消费水平，最终影响餐馆经营的长期收入、毛利高低和经济效益，是餐馆老板能否取得成功的前提。

（三）市场调研　　市场调研，即对所选地区或城市的餐饮业的区位市场和点位市场进行调查研究，收集相关数据并在此基础上进行可行性分析，确保餐馆前期准备中的规划创意和决策科学合理，防止决策失误。

（四）资金筹措与运用　　资金筹集与运用是餐馆老板投资建设或租赁经营一家餐馆的财力保证，也是餐馆筹办前期的重要工作内容。

二、餐馆规划建设与装修改造　　餐馆规划建设和装修改造是在餐馆选址的基础上，根据市场调查资料、拟办餐馆的可行性报告及投资决策意向开展的，是一项十分重要而又复杂细致的工作。餐馆老板在这一大项工作中，必须解决好以下几个方面的问题。

（一）餐馆规划设计　　无论是新建还是租赁经营的餐馆，都要根据规划创意和可行性报告要求的档次、规格与使用功能聘请专业设计人员做好餐馆建筑工程设计和室内外装修美化设计。

编辑推荐

《餐馆老板案头手册：成功经营餐馆必知必做的217项工作》把餐馆投资、经营及管理工作分为11大工作事项，每个大项工作又细化成若干个小项工作，内容全面且系统性强，便于餐馆老板及相关管理人员有针对性地解决工作中发生的相关问题，是广大餐馆老板进行餐馆投资与经营并获得合优良经济效益的专业指导用书与疑难问题查询用书。

第一图书网, tushu007.com

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