

<<如何开家餐馆>>

图书基本信息

书名：<<如何开家餐馆>>

13位ISBN编号：9787122101549

10位ISBN编号：7122101541

出版时间：2010-3

出版时间：化学工业出版社

作者：田均平 编

页数：168

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>

## <<如何开家餐馆>>

### 前言

“民以食为天，生以食为本”。

餐饮业作为我国第三产业中的一个传统服务性行业，被列为热门行业之一，未来餐饮业依然是引人注目的消费热点，中国餐饮消费水平将继续保持高速增长，前景非常广阔。

作为创业之初的投资者，自主开家餐馆，在饮食业领域开辟一条理想的致富门路，是一个不错的选择。

那么，如何开设一家餐馆，如何经营才能在餐饮业的竞争中脱颖而出，独树一帜，立于不败之地呢？

本书从开业准备、经营、连锁加盟三个阶段，详细地介绍了开餐馆的实际运作过程，具有极强的实用性和可操作性。

第一阶段（开业准备）——包括餐饮项目选择，预估投资费用，店址选择、装修，人员招聘，相关的卫生许可证、排污许可证、消防许可证、营业执照、税务登记等手续的办理流程。

第二阶段（经营）——包括菜品管理，楼面服务，物料采购，成本控制，财务管理，安全卫生，顾客的特殊服务。

第三阶段（连锁加盟）——包括加盟考察和签订合同。

本书适合于广大有志于经营餐馆和刚开餐馆的朋友阅读参考，相信对您的事业定会有所帮助。

参与本书编写和提供资料的有田均平、刘衍群、刘玮、刘婷、温泉、滕红琴、黄河、杨丽、杨冬琼、李锋、李强、赵永秀、涂高发、邓清华、周波、高琨、匡仲潇、王春华、柳景章等。

由于时间匆促，加上编者水平有限，书中如有不妥之处，敬请各位读者指正。

## <<如何开家餐馆>>

### 内容概要

《如何开家餐馆》在经过大量调查和经验总结的基础上，从实用出发，淡化理论，注重方法技巧，介绍了开餐馆的投资决策与筹备、选址与布局、注册登记、菜品的风味特色、菜单的选配与设计、采购库存管理、厨房管理、加盟连锁、成本控制、卫生与安全管理等内容，旨在帮助中、小型餐馆经营者做好各项工作，成为一名成功的老板。本书内容丰富、生动形象，以通俗易懂、深入浅出的文字语言展现了开餐馆的实际运作过程，具有极强的实用性和可操作性。

## &lt;&lt;如何开家餐馆&gt;&gt;

## 书籍目录

第一阶段 开业准备第一章 开店筹备一、选择餐饮项目【范本】餐馆项目选择二、确定餐馆规模【范例】店面客容量的计算方法【范例】总销售额、毛利润的计算方法三、预估投资费用【范本】餐馆规模、投资费用计划选择四、店址选择、装修【范本】市场调查报告【范本】餐馆店址选择【范本】餐馆装修方案五、人员招聘【范本】餐馆员工正式聘用合同书六、开业广告宣传【范本】不同媒体分析表第二章 相关手续的办理流程一、卫生许可证的办理流程【范本】相关卫生资料准备清单二、排污许可证的办理流程【范本】需要提交资料准备清单三、消防许可证的办理流程【范本】需要提交资料准备清单四、营业执照的办理流程【范本】需要提交资料准备清单五、税务登记的办理流程【范本】需要提交资料准备清单六、印章刻制的办理流程【范本】需要提交资料准备清单七、银行开户许可证的办理流程【范本】需要提交资料准备清单八、其他相关手续的办理方法第二阶段 餐馆经营第三章 菜品管理一、制定菜品控制标准【范本1】菜肴配份标准【范本2】点心成品配份标准【范本3】面团配份标准【范本4】馅料配份标准【范本5】臊子配份标准二、菜品特色【范例】控制供应量,餐馆生意红火三、菜品味道四、菜品盛器选择五、菜品色泽【范例】注重菜品的色泽 餐馆生意出奇好六、菜品搭配第四章 楼面服务一、迎接顾客【范本】适宜餐桌的选用方法二、点菜服务【范本】解释菜单的方法选择三、上菜分菜四、结账送客【范例】服务员错误理解“唱收唱付”顾客尴尬到暴怒五、团体包餐第五章 物料采购一、设备、用品采购二、餐具采购三、动物性菜品的采购四、植物性菜品的采购五、储存、保管餐饮烹饪原料、用品第六章 成本控制一、采购成本控制二、加工成本控制第七章 财务管理一、收银作业管理二、账单管理三、数据分析四、营运业绩分析第八章 安全卫生一、预防食物中毒二、食品卫生管理三、场所清洁卫生【范本1】厨房日常卫生检查表【范本2】烹调操作区域卫生检查表四、员工的健康、卫生五、餐具及餐饮设施卫生第九章 顾客的特殊服务一、醉酒顾客的特殊服务【范例】一句宽心话暖客心二、残疾顾客的特殊服务【范例】服务过度 残疾顾客愤然离去三、带小孩顾客的特殊服务四、老年顾客的特殊服务【范例】为老人细心服务 赢得“回头客”五、菜、汤汁溅到顾客身上的特殊服务六、AA制顾客的特殊服务七、有要事谈顾客的特殊服务八、损坏物品顾客的特殊服务【范例】处理得当 餐馆意外收获九、丢失财物顾客的特殊服务十、食物中毒顾客的特殊服务十一、被烧烫伤顾客的特殊服务十二、突然病倒顾客的特殊服务十三、投诉顾客的特殊服务第三阶段 加盟第十章 品牌加盟一、加盟考察二、签订合同【范本1】餐饮加盟合同【范本2】餐饮加盟合同【范例】签合同不谨慎高价买设备附录一 中华人民共和国食品卫生法附录二 餐馆促销方法参考文献

<<如何开家餐馆>>

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>