

<<餐饮企业市场准入管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮企业市场准入管理>>

13位ISBN编号：9787301084144

10位ISBN编号：7301084145

出版时间：2007-1

出版时间：北京大学出版社

作者：蔡万坤,郝四平

页数：302

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>

<<餐饮企业市场准入管理>>

前言

《餐饮企业市场准入管理——筹划开一家赚钱的餐馆》是研究如何做好酒楼、餐馆、饭庄等企业的规划建设、装修改造、开业筹划而使之成功打入市场的一部创新性著作。

餐饮企业市场准入管理直接决定企业选址、市场定位、企业等级、规模大小、餐厅主题与风格、消费环境、厨房生产条件和前期投入等一系列根本性问题，是企业赖以存在和发展的前提和基础。

所以，本书是《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》的开篇之作。

它的读者对象主要包括两个层面：一是餐饮企业现实和潜在的投资人、决策人，从事规划建设的管理人员和在职的总经理、副总经理和部门经理等职业经理人员；二是全国旅游院校、商业院校餐饮专业广大师生，即未来的餐饮职业经理人。

正因为如此，本书根据《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》的整体安排，结合餐饮企业规划建设、租赁改造和开业策划管理的理论研究和教材建设尚处于空白状态的实际情况，在书稿科学体系、内容选择、结构安排上进行了比较深入的探讨，重点考虑了三个方面，由此形成了本书理论研究的创新性特色。

<<餐饮企业市场准入管理>>

内容概要

本书以餐饮企业如何筹建开业、成功打入市场、确保获得优良投资效益为中心，以筹备开业过程的工作内容为主线，在阐述优良创意和框架确定、餐厅选址的理论和方法的基础上，系统介绍了各种类型的酒楼饭庄与餐馆建设的可行性研究与方案制定、建设规划、装修改造设计与施工管理、企业形象设计、设备用品配置、厨房餐厅的环境创造、投资预算与资金使用、领导体制和员工队伍打造、工商注册、菜单设计、管理制度和表格设计及开张营业管理的各种方法、技术和案例。

本书的特点是理论严谨、方法具体、案例丰富、定性定量分析结合、实用性和可操作性很强，填补了餐饮企业的研究空白。

本书可作为高等院校旅游管理专业、餐饮专业的专业教材和各种类型的餐饮企业投资人、股东、总经理等的培训教材和专业工作指导用书。

这是研究怎样做好酒楼、餐馆、饭庄等企业的规划建设、装修改造、开业筹划而使之成功打入市场的一部创新性著作。

该书理论严谨、方法具体、案例丰富、定性定量分析结合、实用性和可操作性很强，填补了餐饮企业的研究空白。

本书可作为高等院校旅游管理专业、餐饮专业的专业教材和各种类型的餐饮企业投资人、股东、总经理等的培训教材和专业工作指导用书。

<<餐饮企业市场准入管理>>

作者简介

蔡万坤，旅游专业资深教授。

男，1944年6月出生，四川渠县人，农工党员、中共党员。

1968年毕业于北京第二外国语学院。

曾任北京旅游学院学术委员，《旅游学刊》编委、教研室主任，北京市饭店总公司、东方饭店、京丰宾馆顾问，北京立波宾馆总经理，北京中江之旅酒店管理公司

<<餐饮企业市场准入管理>>

书籍目录

第一章 优良创意和目标确定——餐饮企业市场准入的前提和基础 第一节 餐饮企业市场准入管理的特点、任务和重要作用 案例 天宏大酒楼投资人的苦恼 第二节 餐饮企业市场准入的规划创意 案例 一家开业只有三个月的酒楼为什么急于转让 第三节 餐饮企业市场准入的目标和工作要领 案例 成功打入市场的天兴居饭庄的开业策划

第二章 选好风水宝地——抢占餐饮企业市场准入的先机 第一节 餐饮企业的选址原则及其影响因素 案例 餐厅选址——几家欢乐几家愁 第二节 餐饮企业选址的工作步骤 案例 肯德基打进北京市场的区位分析 第三节 不同餐饮企业选址的操作要点 案例 不拘一格的餐厅选址要点与标准

第三章 做好可行性研究和规划建设——打造餐饮企业市场准入的硬件设施 第一节 餐饮企业市场准入的可行性研究 案例 一家草率建成的风味酒楼 第二节 餐饮企业市场准入的建设工程设计 案例 这家大酒楼有点先天不足 第三节 餐饮企业市场准入的工程建设管理 案例 返修给这家餐馆带来了营业损失

第四章 搞好租赁经营的房产运作与装修美化——创造餐饮企业市场准入的优良就餐环境 第一节 租赁经营餐饮企业的房产运作 案例 开业赢得客如云的一家“二手货”餐厅 第二节 租赁经营的餐饮企业的装修改造设计 案例 三垮大酒楼成功的装修改造设计 第三节 租赁经营的餐饮企业的装修改造管理 案例 一家麻烦不断的酒楼“优质”装修工程

第五章 筹措和用好每一笔资金——餐饮企业市场准入的资金管理 第一节 餐饮企业市场准入的资金预算管理 案例 缺少预算的资金窟窿给餐厅带来了经济损失 第二节 餐饮企业市场准入的资金筹措管理 案例 贻误战机的资金筹措使刘董事长丧失了大好商机 第三节 餐饮企业市场准入的资金使用管理 案例 精心组织开业采购招标,降低了企业开办费用支出

第六章 要想成其事,必先利其器——餐饮企业市场准入的设备用品配置管理 第一节 餐饮企业市场准入的设备配置管理 案例 这家饭店的餐厅桌椅为什么不符合顾客的消费要求 第二节 餐饮企业市场准入的物资用品配备管理 案例 丽雅大酒楼开业准备的物品采购备忘录 第三节 餐厅开业时设备用品配置管理中的问题与预防 案例 这家酒楼开业时购入的设备物品费用为什么这么高

第七章 打造先入为主的 市场形象和声誉——餐饮企业市场准入的营销形象策划 第一节 餐饮企业市场准入的店名设计 案例 餐饮企业店名设计面面观 第二节 餐饮企业市场准入的形象设计 案例 一家四星级大酒楼总经理谈企业形象建设 第三节 餐饮企业市场准入的营销策划 案例 聚香阁大酒楼进入市场后所面临的困境 第四节 餐饮企业市场准入的营销亮点打造 案例 山村风情的营销亮点赢得宾客如云

第八章 缔造企业市场竞争的核心能力——餐饮企业市场准入的团队组建 第一节 餐饮企业市场准入的核心团队缔造 案例 两支部队生死较量给企业管理带来的启示 第二节 餐饮企业市场准入的人员配备管理 案例 广兴大酒楼开业人员配备管理的得与失 第三节 餐饮企业市场准入的人员招聘管理 案例 一次比较成功的厨房人员招聘是这样组织的

第九章 备好扬帆远航的帆与桨——餐饮企业市场准入的开业准备管理 第一节 餐饮企业市场准入的工商注册登记 案例 企业注册登记需要提供的注册资本证明材料 第二节 餐饮企业开业前市场准入人的管理制度准备 案例 一家大型饭庄的领导管理制度内容摘录 第三节 餐饮企业开业前市场准入人的餐厅菜单设计 案例 将开业菜单当做招揽顾客利器的蜀鑫大酒楼 第四节 餐饮企业开业前市场准入人的菜单定价 案例 聚雅阁餐厅开业的菜单定价策略运用 第五节 餐饮企业市场准入的开业培训管理 案例 一次成功的、鼓舞人心的酒楼开业培训动员会

第十章 搏击风浪任我行——餐饮企业的开张营业与市场进退管理 第一节 餐饮企业的开张营业管理 案例 一家开张营业热闹了三天的中档餐馆 第二节 餐饮企业的正常营业管理 案例 三只钟表的寓言故事给我们带来的启示 第三节 餐饮企业的市场退出管理 案例 这家大酒楼为什么退出了餐饮市场

<<餐饮企业市场准入管理>>

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>