

<<怎样开小餐馆>>

图书基本信息

书名：<<怎样开小餐馆>>

13位ISBN编号：9787304043629

10位ISBN编号：7304043628

出版时间：2009-5

出版时间：中央广播电视大学出版社

作者：孙莉

页数：104

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>

## <<怎样开小餐馆>>

### 内容概要

生活在和平年代的人可以有很多的职业选择，选择开店比较容易也比较简单：投入小、上马快。开好一家店既可以安身立业、养家糊口；也可以作为未来发展的一段人生经历。

想要开店的人一般都面临两个不是那么容易和简单的问题：开什么样的店甲怎样开店？

这套开店系列丛书共有20多本，选择与百姓生活密切相关的经营项目为类别，对各种不同商店的选址、装修、进货、产品展示、销售、清理库存、应对危机等都做了详尽阐述。

通过通俗易懂的语言、生动翔实的图片、丰富实用的案例来教你怎样开店。

至于开什么样的店，相信你也能够从中得到启示。

## <<怎样开小餐馆>>

### 书籍目录

#### 第一章 为什么要开一家“小”餐馆？

第一节 一辈子就做一种饭，二宝开起了快餐店第二节 一间小餐馆到底能赚多少钱？

第三节 开家小餐馆非常简单第二章 开餐馆的前期准备第一节 选择好的商圈是开店要迈出的第一步

第二节 瞄准消费人群，选择有利地势第三节 租赁店面学问多第四节 好店名让顾客记住你第五

节 小餐馆注册登记的简单流程第六节 小技巧装修出火红店面第七节 怎样策划一个成功的开业庆

典第三章 快餐店的员工管理第一节 怎样才能招到能工巧匠第二节 明确岗位职责才能为顾客做好

服务第三节 激励员工方法多第四节 小餐馆员工培训至关重要第五节 降低员工流失率第六节 老

板只做老板该做的事第四章 小餐馆的进货渠道及成本控制第一节 选择为您省钱的采购方法第二节

怎样降低经营成本第三节 采购验收有窍门第四节 科学储备原材料第五章 小餐馆的菜单定价策

略第一节 小餐馆菜单的定价原则第二节 掌握定价技巧，让顾客感觉实惠第三节 怎样制作漂亮的

菜谱第四节 小餐馆老板要掌握的价格促销策略第六章 快餐店的销售策略第一节 掌握消费人群的

心理第二节 促销活动要常搞，也要搞长第三节 怎样把“头回客”变成“回头客”第四节 开小餐

馆务必要掌握的几个法则第七章 小餐馆的人性化服务第一节 如何为顾客提供最好的服务第二节

接待顾客的技巧第三节 妥善处理顾客投诉第四节 特殊顾客的特殊接待第八章 小餐馆更要注重卫

生管理第一节 员工健康管理不容忽视第二节 时刻重视厨房卫生第三节 怎样维护店内卫生第九章

小餐馆出现问题应急方法全攻略第一节 生意变淡怎么办？

第二节 碰到误会、纠纷怎么办？

第三节 流动资金出现困难怎么办？

第十章 新兴餐饮模式介绍第一节 中西合璧模式第二节 塑造特色模式第三节 工作餐配送模式

## <<怎样开小餐馆>>

### 章节摘录

第一章 为什么要开一家“小”餐馆？

第三节 开家小餐馆非常简单 小事例：深圳闹钟快餐 挑战“上帝”的权利，闹钟快餐赢在创意 谁说“顾客就是上帝”？

有这么一家餐厅，专门挑战“上帝”的权利。

对顾客就餐时间加以限制，这家店叫“闹钟快餐厅”。

有一位刘先生，从日本留学回国后，家人朋友原以为他会找到一份不错的工作，谁曾想，他却自己跑到深圳开起了一家“闹钟快餐厅”。

之所以叫“闹钟快餐厅”是因为他这家快餐店里，在每张桌子上都放着一个闹钟，用来计时限制客人的就餐时间。

乍听起来，这种做法荒唐至极，可刘先生的闹钟快餐厅却生意红火，比普通快餐厅翻台率高出几倍。

细心观察，发现市场 刘先生在日本留学期间，那里的生活节奏非常快，有些餐馆就用限制客人就餐时间的方式来运营。

可像刘先生这样的人，反倒非常喜欢到那里就餐，因为他可以准确估算自己花在吃饭上的时间。

于是回国后，刘先生就去深圳开了一家“闹钟快餐厅”。

.....

## <<怎样开小餐馆>>

### 编辑推荐

2008年袭来的金融危机夺走了多少人手中的饭碗，更席卷了多少人把握未来的信心？无法统计。

这是一场心理的危机。

同时，带来了一次认知财富的机遇。

此书脱胎于电视栏目《魅力财富》，经验建立在实战之上。

认真地跟这《怎样开小餐馆》沟通，带着问题考察市场，观察身边的小店，当有一天你豁然开朗，信心十足的时候，再上路不迟。

<<怎样开小餐馆>>

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>