

<<中小餐馆赚金钱点子>>

图书基本信息

书名：<<中小餐馆赚金钱点子>>

13位ISBN编号：9787306025494

10位ISBN编号：730602549X

出版时间：2005-6

出版时间：中山大学出版社

作者：温俊伟

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>

<<中小餐馆赚金钱点子>>

内容概要

中国素有“民以食为天”的传统，源于远古沿流至今的饮食大氛围，形成了一道亮丽而又多彩的风景线，对想占有餐饮业一席之地的从业者折射出无限的光环和吸引力。

特别近十年以来，我国餐饮业呈现出高速增长的发展势头，且一直被视为百业之中一枝独秀，是最具吸引力的行业之一。

它利润高，资金回流快，每日经营回报的都是现金，而在营运成本和资金周转方面操作灵活，可以用赊账形式购入原材料，周期结账，较优胜于其他行业，确实使不少想瞄准嘴巴做生意的人产生跃跃欲试的念头。

先进的餐旅业经营管理理念、丰富的餐旅业经营管理经验、精湛的餐旅业服务技能、巧妙的餐旅业赚钱技巧，都能在这套丛书中充分体现出来。

当你在餐旅业的投资、经营、管理等方面有疑问、有困难时，打开这套丛书，一定会得到启发，有所收获。

<<中小餐馆赚金钱点子>>

书籍目录

筹谋篇 一、不熟不做须牢记 二、法规是你生命线 三、投资餐饮要胆识 四、广结人缘开财源 五、购物广场客源广 六、横街窄巷也聚财 七、邻近学校风水地 八、城郊也是掘金地 九、不妨钟情住宅区 十、岗前培训不可少 十一、顾问公司能帮你 十二、开张宴请有讲究 十三、餐馆需有好名称 十四、专业知识须掌握 十五、开间小型西餐厅出品篇 一、特色出品必须有 二、菜品味道严把关 三、原料采购有窍门 四、菜品盛器巧选择 五、菜品色泽费心思 六、菜肴搭配有学问 七、菜品分量不欺客 八、店小菜品不能少 九、酱醋佐料莫吝啬 十、变质原料坚决弃 十一、好吃便宜是原则 十二、菜点需有好名称经营篇 一、酒能引出食客钱 二、灵活作价动心思 三、促销活动不可无 四、为客点菜讲意识 五、资金回笼头等事 六、菜牌标价玩数字 七、善用特价巧促销 八、低价未必好办法 九、座位也在餐馆外 十、菜单切忌老面孔 十一、特别日子紧抓住 十二、客人动机细捉摸 十三、健康题材要利用 十四、盘活生意讲理念 十五、固定客群常扩展 十六、经营时间巧安排 十七、略施小惠送果盘 十八、大众传媒应巧用 十九、挖掘炒作的题材服务篇 一、莫谓店小不讲礼 二、侍应视线不离客 三、服务在期待之外 四、衷心言谢客回头 五、一视同仁表亲近 六、反用抱怨拢客心 七、小亏可换大便宜 八、单个客人莫怠慢 九、潜在需求多细察 十、追加点菜增消费 十一、女客多是财神爷 十二、语言失当难聚客 十三、须有人性化意识 十四、现代科技要利用管理篇 一、着重心教是秘诀 二、同工同酬未必善 三、优留劣汰要坚持 四、制度人性双益彰 五、严管买手是关键 六、月月盘点莫忽视 七、大牌厨师要慎用 八、楼面厨房需协调 九、员工必须爱清洁 十、声音影响食客欲 十一、激励员工有讲究环境篇 一、店小更要讲卫生 二、餐馆门面要醒目 三、店面装修少花钱 四、切勿轻视洗手间 五、环境布置讲创意 六、营造气氛莫轻视 七、停业装修要慎重 八、后台环境要讲究

<<中小餐馆赚金钱点子>>

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>