

<<第一次开餐馆>>

图书基本信息

书名：<<第一次开餐馆>>

13位ISBN编号：9787504726889

10位ISBN编号：7504726885

出版时间：2007-9

出版时间：中国物资

作者：唯高

页数：238

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>

<<第一次开餐馆>>

前言

乘改革开放的快车，经历了二十多年的风风雨雨，现今的中国餐饮业已经成为市场化程度最高、竞争最充分、发展速度最快的行业之一。

它曾经吸引了成千上万投资者的目光，并给了其中许多人以丰厚的回报。

只有经营过餐饮业的人才更明白，日进万金其实不是神话，而是完全能够实现的事实。

但是，面对新开的餐馆越来越多，赔钱的餐馆也日见增多的残酷现实，不少业内人士既感到惶恐不安，又感到困惑不已。

为什么昨天还客似云来的海鲜城，今天却乏人问津？为什么仅一墙之隔的两家火锅店，一家烟雾腾腾，一家却锅冷人稀？为什么麦当劳、肯德基等洋餐馆

<<第一次开餐馆>>

内容概要

餐馆市场的火红，吸引着大量的投资者，而在这众多的投资者中，有相当一部分是从未开过餐馆的，因此，《第一次开餐馆》是众多投资者的必读书。

这是一套专为餐馆酒楼老板、各级主管和从业人员策划的前瞻性、实用性和专业性丛书，每一本都能提供新思念、新方法和新技能，激发餐饮业人士的创意和灵感，协助餐饮业人士成功与成长。

想要创造最佳业绩，不可不读！本书基本上概括了第一次开餐馆所涉及的方方面面的问题，系统地、有条理地从餐馆的投资决策、选择餐馆店址、餐馆的整合形象等十一个方面对餐馆投资展开了论述。

全书既对一些常见的饮食原理作了深入浅出的阐述，又穿插大量丰富的个案，夹叙夹议，见解独到，是一本适合不同档次的餐馆经营者、管理者和饮食从业人员自学的优秀教材。

<<第一次开餐馆>>

书籍目录

第一章 餐馆的投资决策及其可行性 第一节 左看右看餐饮市场 第二节 开业筹划及其准备第二章 关于选择餐馆店址 第一节 一朝选定轻易不变 第二节 眼观六路选好馆址 第三节 三种途径任君选择第三章 餐馆的经营形式与申办程序 第一节 确立适合自己的经营形式 第二节 关于餐馆的申办和注册 第三节 餐馆筹资的合理原则第四章 关于餐馆的整合形象 第一节 将识别系统引入形象设计 第二节 别具一格起个好店名 第三节 餐厅布局与风格设计第五章 关于人员的招聘和培训 第一节 选好餐馆的经营核心 第二节 服务人员的来源和管理 第三节 厨师的招聘与培养第六章 关于留住员工的策略 第一节 人才危机意识不可无 第二节 建立超雇佣关系八大策略 第三节 向员工提供发展空间第七章 合格的餐馆主持人 第一节 餐馆经理的素质 第二节 餐馆经理的领导艺术 第三节 经理的经营能力第八章 关于餐馆的经营策略 第一节 市场走我也走 第二节 人无我有求新求变第九章 关于餐馆菜单的制作 第一节 菜单的功能、作用和分类 第二节 菜单的内容与科学分类 第三节 菜单策划跟随潮流走 第四节 巧用菜单做营销第十章 关于餐馆的厨房管理 第一节 厨房的规划和布局 第二节 厨房食品原料的管理 第三节 保障卫生与安全第十一章 关于餐馆的投资风险与对策 第一节 分析成本测算利润 第二节 餐馆经营风险种类 第三节 “风险管理”降低损耗后记

<<第一次开餐馆>>

章节摘录

第一章 餐馆的投资决策及其可行性处于市场经济环境中，要寻找和选择能够赚钱的项目，确实是一件不容易的事，在茫茫商机中物色一个好的项目，需要具备敏锐的市场眼光和胆识。

然而，当你在各种选择中选上了开餐馆这一行当，也就决定了你今后的致富途径，就是说这一个餐馆将寄托着你当老板和赚钱的希望。

那么，从你选择了开餐馆的那一刻起，无论你以前曾经做过多少功课和分析，也都要从方方面面着想，重新审视和反省你开餐馆的决策及其可行性。

投资项目的选定十分重要，正确的投资选择能使资金迅速回笼，短期内便可能开始有盈利。

若想在日渐饱和的市场中分得一杯羹，投资前的决策是非常重要的。

第一节 左看右看餐饮市场 餐饮市场同其他生意一样，随着社会的变化和消费者需求的不同，每时每刻都在变化着，研究和分析清楚当下餐饮市场的趋势和状况，可以令每一个准备投资开餐馆的准老板少走弯路，甚至不走弯路。

我国餐饮市场潜力很大中国历来有“民以食为天”的传统，餐饮业作为我国第三产业中的一个传统支柱产业，一直在社会发展与人民生活中具有不可缺少的地位和发挥着重要作用。

特别是进入20世纪90年代以来，我国餐饮业发展更加呈现高速增长的势头，增幅名列国民经济各行业的前列，成为社会“热点”行业之一。

近几年，从年营业额的增长幅度来看，餐饮业呈现出一派迅速发展、繁荣兴旺的景象，我国餐饮业前景看好的趋势，确实使不少早已有瞄准嘴巴做生意念头的人跃跃欲试。

在众多的行业中，餐饮业享有“百业以餐饮为王”之说而一向被视为一枝独秀，也是最具吸引力的行业之一。

它利润高，资金容易回流，每天经营所收的都是现金。

而货源方面，亦可以赊账方式购入原材料，定期结账，较优胜于其他行业。

像开一间特色小吃店，投资不多，店面不大，员工也不需要很多，因为它既能满足食客的口味，价钱又不贵，往往很受欢迎，一般每天关门结账后即可知道当天的资金回笼情况，不像做做其他生意有拖账欠账的情况，所以有人形容开餐馆好比“吃猪红”，即见效快。

<<第一次开餐馆>>

后记

当你读完这本书的时候，你一定会有很多感受：或很好，或一般，或美中不足，或很差；或收益良多，视之为良师益友；或无动于衷，束之高阁……我们真诚盼望能听到你们的宝贵意见或建议，甚至是毫不留情的批评。

因为读者就是我们的“上帝”，因为我们希望日后继续充实这“餐饮经营管理书库”，让每一本书都是精品。

在这里先讲句多谢了！每一本书都是编写人员汗水和心血的结晶；是他们贡献给社会的财富。

为了把书写好，他们反复深入餐饮一线采访，取得了大量的第一手资料；他们牺牲了一个又一个节假日的休闲，舍弃了一次又一次与家人共聚

<<第一次开餐馆>>

编辑推荐

《第一次开餐馆2》编辑推荐：一套专为餐馆酒楼老板、各级主管和从业人员策划的前瞻性、实用性和专业性丛书，每一本都能提供新思想、新方法和新技能，激发餐饮业人士的创意和灵感，协助餐饮业人士成功与成长。

想要创造最佳业绩，不可不读！

《唯高餐饮经典书库》：是中国内地迄今为止面向餐饮业人士最早的、规模较大的、最系统和最实用的一套专业图书，在一定时期内填补着中国餐饮业经营管理图书的许多空白。

《唯高餐饮经典书库》：将世界先进的餐饮业经营管理理念和经验引进到中国，并紧密结合中国餐饮企业的实际需要，在保证专业性的基础上，同时具有极强的实践性。

《唯高餐饮经典书库》：读者近百万人，众多餐饮企业把它选作自己的内部培训教材，它对中国一代餐饮企业经营管理人才的成长已经作出并继续作出功不可没的贡献。

<<第一次开餐馆>>

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>