第一图书网, tushu007.com

<<开一家赚钱的快餐店>>

图书基本信息

书名：<<开一家赚钱的快餐店>>

13位ISBN编号：9787504728975

10位ISBN编号：7504728977

出版时间：2008-8

出版时间：中国物资

作者：业勤

页数：231

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

前言

随着经济的发展，教育程度的提高，人们的生活方式已经发生了翻天覆地的变化。
俗话说“民以食为天”，和人们生活息息相关的“食”自然是重中之重。
方便而快捷的快餐渐渐成为了上班族的“新宠”，在大型商业圈中快餐更成为了人们的首选食物。
生活环境的变化，为快餐业的发展提供了一个广阔的空间。
快餐顾名思义就是方便快捷的食品。
近年来，随着市场对快餐需求的增加以及西式快餐的影响，一些中式快餐店也相继出现了。
而且由于经营中式快餐具有投资规模小、资金回收快、运作相对简单等优点，所以开中式快餐店的人越来越多，投资中式快餐店的队伍也越来越壮大。
据调查，中国的快餐网点以每年5%的速度递增，现代快餐企业和实行连锁经营的企业所占比例要达到30%，快餐业年营业额年均增长速度保持在20%以上。
近年来，我国快餐业快速发展，到2007年年底，全国专业快餐公司达800家，连锁快餐企业超过4000家，快餐网点近40万个，快餐业年营业额达400亿元，约占餐饮业年总营业额的20%。
再加上我们期待已久的“奥运”盛会即将在我国召开，这就更促进了消费行业的升级。
对餐饮业来说，奥运无疑是一个天赐良机。
有人测算过：在3000亿元人民币的奥运需求中，有60%将转化为消费基金，其中800亿至900亿元的现实购买力中，至少有20%会成为餐饮消费。
这样算来，奥运会带给北京餐饮企业的是约180亿元的增量市场。
由于受到快餐业前景和利益驱动的原因，进入这一领域的经营者必然会大大增加，不可避免地会带来残酷的行业竞争。
餐饮业激烈的竞争中，经营者都在按流行趋势营造出自己的特色。
有的以它的环境取胜，有的以它的装饰设计风格取胜，有的以物美价廉而取胜，聪明的经营者都会让人耳目一新。
但是仅靠豪华的装修就能够生意兴隆吗？

第一图书网, tushu007.com

内容概要

随着我国餐饮行业的日益繁荣，快餐业已经成为餐饮行业中发展空间最大的朝阳产业。
方便而快捷的快餐逐渐成为人们的首选食物，快餐业已经和人们的生活息息相关。
因此，开一家有特色的快餐店就成了中小投资者投资创业的优先选择。
本书从开快餐店的商机开始，全面介绍了快餐店的经营与管理，具有实用性和可操作性。
本书是为打算开一家快餐店赚钱的读者朋友而编撰的参考读物。

<<开一家赚钱的快餐店>>

书籍目录

第一章 快餐业商市几要抓牢 第一节 快餐业的发展趋势 第二节 快餐业的大商机 第三节 快餐店的谋生法则第二章 开店前准备要详细 第一节 确定商圈的方法 第二节 选址的不二法则 第三节 店铺起名的艺术 第四节 租赁店面有技巧 第五节 筹集资金有讲究 第六节 快餐店登记注册流程 第七节 店面设计有学问 第八节 筹划开业庆典的策略第三章 员工管理要币斗学 第一节 员工的招聘和录用 第二节 明确员工的岗位和职责 第三节 做好员工的培训工作 第四节 合理制定员工待遇 第五节 激励员工的积极性 第六节 留住优秀员工的法宝第四章 采购管理要精细 第一节 选择恰当的采购方法 第二节 分类采购各种原材料 第三节 做好采购成本控制 第四节 仔细验收采购物品 第五节 认真储备原材料第五章 价格策略要合理 第一节 菜单定价的原则 第二节 菜单定价的流程 第三节 菜单定价的方法 第四节 菜单制作有讲究第六章 经营策略要灵活 第一节 制订合理的经营方案 第二节 打造坚强的核心竞争力 第三节 精心培育回头客 第四节 谨慎把握促销的原则 第五节 灵活运用促销方式第七章 顾客服务要体贴 第一节 服务员基本素养 第二节 快餐店服务礼仪 第三节 接待各类顾客的技巧 第四节 顾客投诉的处理 第五节 顾客投诉处理方法和技巧 第六节 特殊顾客的接待第八章 安全卫生管理要严格 第一节 加强员工安全责任意识 第二节 严格管理厨房卫生 第三节 员工的卫生健康管理 第四节 维护店内环境卫生后记

章节摘录

第一章 快餐业商市几要抓牢第一节　快餐业的发展趋势随着城市生活节奏的加快，居民收入水平的提高，社会上对快餐的需求量日趋增大，质优、价廉、高效率的快餐店必将受到广大居民的欢迎。
一些研究餐饮业发展的人士曾经提出，应在我国一些大城市建立快餐中心，以规模经营的高效率和低成本满足广大消费者的饮食需要，加快家务劳动社会化的步伐，促进我国经济的发展。
事实上，我国各地已有各类餐饮企业通过经营快餐业而使自身获得了良好的经济效益。
快餐的含义一提起快餐，人们立刻就会想到“ 肯德基 ”、“ 麦当劳 ”等西式快餐店，想到炸鸡腿、汉堡包、炸薯条等西式快餐品种。
但是，如果问到中式快餐，恐怕很多人就回答不上来了。
其实快餐，又称速食，是为广大消费者提供日常生活需要的一种大众化饮食，优点是销售快捷、食用方便、质量标准化、服务周到，而且价格低廉。
快餐食品可分为中式和西式两种，它鲜明地体现了各国的饮食文化和传统的风土人情。
快餐这个词有三层含义：第一，它是指方便快捷的食品；第二，它是指一种快速的进餐方式；第三，它是指一种餐饮的经营模式。
世界上第一家快餐店是1885年在美国纽约出现的。
从那以后，快餐业便在世界各国迅速发展，第二次世界大战以后达到了高潮。
如今世界著名的快餐店如“ 肯德基 ”、“ 麦当劳 ”等，其连锁店已发展到了上万家，遍布世界各地，年产值达数百亿美元。

后记

这本书终于如期和读者见面了。
它的出版得到了中国物资出版社的大力支持，在此表示真挚的谢意！
同时，我们对参与本书编写的成员：于燕飞、张志军、贺子锦、韩媛媛、王振伟、袁建财、于洋、杨广华、闫博、李超新、李忠良、赵静、李绍玲、秦光跃、李光亮、孙占领、司中广、呼建朝、王章文、李宁、张艾莉、杜延起、张萍、刘芳、刘俊义、翟龙顺、张志勇、张晓坤、彭丽华、许冬茹、王丽红、刘艳红、郑晓宁表示感谢！

编辑推荐

《开一家赚钱的快餐店》：谨以此书献给所有希望开店赚钱的人，生意做遍，不如开店，投资理财开店首选。
快餐顾名思义就是方便快捷的食品。
近年来，随着市场对快餐需求的增加以及西式快餐的影响，一些中式快餐店也相继出现了。
而且由于经营中式快餐具有投资规模小、资金回收快、运作相对简单等优点，所以开中式快餐店的人越来越多，投资中式快餐店的队伍也越来越壮大。
书中自有“黄金屋”，《开一家赚钱的快餐店》包含了易懂、快速、实用的开店资讯，让你随时进入状态，做好开店的最佳准备！
手把手帮你开一家赚钱的餐饮店。
这里有开店赢利的门道，这里经营管理的学问，这里还有餐饮店打理的新准则。

第一图书网, tushu007.com

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