

<<开一家赚钱的烧烤店>>

图书基本信息

书名：<<开一家赚钱的烧烤店>>

13位ISBN编号：9787504732361

10位ISBN编号：7504732362

出版时间：2009-11

出版时间：中国物资

作者：张志军

页数：219

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>

<<开一家赚钱的烧烤店>>

前言

常言道：生意做遍，不如开店。

的确，没有哪一样可以与开店当老板的诱惑力相比。

那么，投资什么行业才能稳赚？

应当怎样开店呢？

餐饮业的诱惑力从来都是无可挑剔的，一是前期投资较小，既可独立经营，也可以联营或者加盟；二是收益快，做好了几年内就可以使资金快速增值；三是进入的门槛相对较低，由此看来，进军餐饮业也就成为众多创业者的优先选择。

然而，开饭店也是一门学问，尤其是近些年来我国的餐饮业蓬勃发展，各种各样的烧烤店、餐厅、快餐店如雨后春笋般冒了出来，竞争十分激烈。

再则，我国近期的就业形势严峻，2009年的大学应届毕业生超过了600万人，就业难成了一大问题，许多富有激情的毕业生也纷纷投入到了自主创业的队伍当中，使得餐饮业行业间的竞争激烈度进一步抬升。

这一系列的问题就形成了这样一个疑问：开家什么饭店才能赚钱？

烧烤，这一传承自远古祖先的财富，拥有着永不过时的魅力。

且不说烧烤的魅力所在，单单是诱人的香味，恐怕男女老少都要为之倾倒。

烧烤店主要有以下六大优势：第一，不需要太高的技术工艺和生产环节，创业者容易上手；第二，信息灵通，对市场变化反应灵敏，可随时根据顾客的需求改变经营重点和经营方向；第三，选址灵活，方便顾客就近消费；第四，管理层次少，决策过程简单，营销决策快而准，调整迅速；第五，雇用人员少，且设备比较简单，有利于降低成本，具有各类饭店所没有的价格优势；第六，所经营的酒水产品多以经济实惠为主，符合我国中、低消费为主的消费水平。

所以，由此看来，创业开一家赚钱的烧烤店实为明智之举。

<<开一家赚钱的烧烤店>>

内容概要

烧烤，这一传承自远古祖先的财富，拥有着永不过时的魅力。

且不说烧烤的魅力所在，单单是诱人的香味，恐怕男女老少都要为之倾倒。

为了帮助众多的创业者走好烧烤中的淘金之路，我们量身打造了此书。

本书从以往的许多烧烤店的起步、发展、兴衰的经验教训中，选择了影响烧烤店经营成败的必不可少的重要细节，详细阐述了成功开设烧烤店的必备知识和技巧，为准备创业开饭店的朋友和正在从事烧烤店经营的小老板们提供了实务指南。

本书内容丰富、生动形象，以通俗易懂、深入浅出的文字语言展现了开设烧烤店的实际运作过程，具有极强的实用性和可操作性。

<<开一家赚钱的烧烤店>>

书籍目录

第一章 周密分析，不打无把握之仗 经历千年的魅力烧烤 烧烤在中国 多种多样的烧烤 烧烤的诱人前景 分析市场，量身定位第二章 不可忽视，前期准备要充分 科学地规划资金 慧眼独识好商圈 详解烧烤店选址 黄金地段的选择 走出选址误区 房屋租赁 办理合法经营手续第三章 胸怀丘壑，全方位设计 设计“点睛”招牌 打破常规的烧烤间设计 灯光照明有讲究 追求人性化的内部环境 布置洗手间的学问 取名有术 开业庆典的设计第四章 以人为本，细节管理 烧烤需要技术型人才 激活员工 熟知烧烤店工作程序 烧烤未动，管理先行 营造独特烧烤文化第五章 精心采购，紧握烧烤店之“血脉” 原料的采购方法 采购的精细流程 验收作业 严格的仓储管理第六章 服务一流，抓住顾客的心 服务的基本标准 服务差异性 服务有禁忌 巧妙应对顾客投诉 特殊顾客的接待 灵活处理特殊情况第七章 掌控成市，握好自己的钱袋 加强成本意识 制定成本控制方法 各类烧烤成本的控制 现金周转最优化 预估烧烤店未来经营状况第八章 注重安全，大家好才是真的好 防火防盗要重视 保证食品卫生 维护环境卫生 关心店员的卫生健康第九章 不图小利，价格催生竞争力 如何确定价格 知己知彼，定价无忧 烧烤店必看的定价之法第十章 奇思妙想，活用经营手段 为烧烤店做宣传 弱势烧烤店的存活之道 绿色烧烤流行时 精心培养回头客

<<开一家赚钱的烧烤店>>

章节摘录

烤羊肉串最早可能是由大西北的新疆向东流传到北京、华北及东北地区，然后，这股子夹杂着羊肉的腥膻和孜然独特香味的风再转而南下广东、福建等地，继而横扫江浙一带那些口味清淡的人们，至于川豫楚湘桂等地早就揭竿而起大快朵颐了，当地的人们习惯于单调辛辣的胃口，急待味道独特而厚重的烤羊肉串的抚慰。

几年的工夫，大江南北、长城内外几乎没有一个地方闻不到那股子孜然味儿了。

正当南方人还不知道烤羊肉串为何物的时候，北方都市内的大街小巷就已是炉火正红、香飘十里了。

20世纪80年代中期，不知怎的，“忽如一夜春风来”，满大街都是卖烤羊肉串的，有的还穿着维吾尔族的袍子，打着新疆嘟噜。

可是，好景不长，毕竟这样的经营方式有违法度，严重破坏市容，在热过一阵之后，声势逐渐降了下来，再后来，卖羊肉串的小摊越来越少，新疆风味的烧烤店一家家开了起来。

与新疆羊肉串相比，烧烤在锦州得到较大的发展似乎更具有必然性和戏剧性，并且很大程度上也受到了新疆烧烤的影响。

“锦州烧烤”起始于20世纪80年代末，一些当地人看到新疆人卖烤羊肉串生意红火，经济效益可观，就开始效仿起来。

但由于当时的条件限制，此类的经营大多属于无证经营，很大程度上影响了市容环境，曾受到有关部门的明令禁止。

而后一些人开始尝试租赁店面，申请营业执照，进行合法经营，像最早出现在锦州韵“延吉烧烤”。

其后，由于烧烤物美价廉、更适合大众口味、受到越来越多市民的欢迎，逐渐兴盛起来，陆续形成了三角地、杭州街、南京路等几条有名的俗称“串街”的烧烤一条街，“锦州烧烤”就成了一个新兴行业，吸引了越来越来多的食客。

<<开一家赚钱的烧烤店>>

编辑推荐

《开一家赚钱的烧烤店》：谨以《开一家赚钱的烧烤店》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。

<<开一家赚钱的烧烤店>>

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>