

<<餐馆经理必备>>

图书基本信息

书名：<<餐馆经理必备>>

13位ISBN编号：9787504733542

10位ISBN编号：7504733547

出版时间：2010-4

出版时间：中国物资出版社

作者：于保政

页数：186

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

乘改革开放的快车，经历了三十年的风风雨雨，现今的中国餐饮业已经成为市场化程度最高、竞争最激烈、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。

只有经营过餐饮企业的人才会明白，日进万金其实不是神话，而是完全能够实现的事情。

但是，面对新开的餐馆越来越多、赔钱的餐馆也日渐增多的残酷现实，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，今天却少有人问津？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、肯德基等洋餐馆能春夏秋冬没有淡季，而不少中餐馆却时冷时热，有时甚至该旺不旺？为什么有些昨天还几乎是一贫如洗的下岗职工，今天已经变成了腰缠万贯的餐馆老板；而有些昨天还是指指点点地吆喝着的老板，今天却又重新回到了打工仔的行列…… 据我们调查得知。

从投资者、老板到各级从业人员，都很想探究所有这些问题的奥秘，很想在餐饮业这一宝山中挖到金矿。

但是，一个实际困难却摆在他们的面前，那就是在茫茫书海中，介绍健康食品、家庭菜式的不少，但介绍怎样开办、经营餐馆的书籍却不多，即便有也是零零碎碎，且不够通俗易懂，缺乏可操作性。

现在，我们可以满怀信心地告诉读者，这个困难可以解决了！

<<餐馆经理必备>>

内容概要

餐馆经理是指能够运用先进的餐饮运营策略，准确地把握餐饮市场，以保证企业拥有较大的赢利空间和广阔的发展前景的专门管理人员。

那么，符合行业发展要求的餐馆经理究竟要具备什么样的素质？

在哪方面作努力才能成为一名合格的餐馆经理？

《餐馆经理必备》为你一一解答。

<<餐馆经理必备>>

书籍目录

第一章 优秀餐馆经理的必备要件一、立身成事，人品第一能力不够可能失败一次，人品不好注定失败一生“德者，才之帅；才者，德之用”“缺德”比“无能”更可怕要想做成事，须先会做人二、德才兼备：车之两轮，鸟之两翼学懂“德”和“才”的辩证法有想法，更要有办法经营能力和管理能力并重千方百计持续提升业务能力三、心态决定行动，行动创造结果心态是事业成败的催化剂好心态才能顺利干成大事业经理应该具有什么样的心态四、人品、能力、心态三位一体，缺一不可务求使人品、能力、心态相辅相成，相得益彰第二章 人品制胜：餐馆经理成就大业的根基一、“人品有价”：市场经济更需要品德支撑人品是一种无形而有用的个人资本市场经济和道德情操是“一体两面”用好“人缘”催生滚滚“财源”人格重千金，品优价值大二、将人心比自心，认清人品的内涵和标准人品是内在修养的外在表现企业需要什么样的经理人老板欣赏什么样的经理人员工敬佩什么样的经理人顾客喜欢什么样的经理人三、发挥人格魅力，运用道德感召经理必备的职业道德与敬业精神仁义为本，凝聚人心讲究诚信，开诚布公平等待人，一视同仁充满热情，善解人意帮助员工培养一种奉献精神四、努力修为，培养胜人一筹的高超人品多管齐下，面面俱到突出重点，抓住关键注重小节，方成大器追求完美，止于至善五、成功做人，百战百胜学会“忍”“韧”，善于“方”“圆”培养非凡的人格魅力打造雄厚的人和资本海纳百川胸怀阔，心底无私天地宽第三章 提升能力：餐馆经理的核心竞争力一、餐馆经理的看家本领明确工作职责和业务要求既要善管理，也要懂经营二、餐馆经理必须通晓的业务知识认真学习餐饮行业相关知识多方面了解业态最新发展趋势及时和同行交流，适时为自己充电三、餐馆经理必须精通的管理能力管理是目标—计划—执行—督导的统一体管人管事，双“管”齐下管理的精髓：打造一支有战斗力的优秀团队管人须讲究方法用人要运用策略四、餐馆经理必须把握的经营策略制定有效的餐饮经营策略以服务为中心，以品牌为重点经营成功之道在于不断创新五、餐馆经理必须具备的社交技巧与人建立良好关系的艺术审时度势，随机应变做一位社会活动家第四章 积极心态：餐馆经理追求卓越的关键一、成也心态，败也心态成功偏爱具有积极心态的人不良心态导致的恶果二、餐馆经理应培养积极的阳光心态常怀感恩之心追求完美，做就做到最好树立明确目标，积极寻找成功的机会成大事者都会主动做事永不满足，创造性地开展工作的乐趣三、善于用积极心态影响他人敢于承担责任，没有任何借口经常居安思危，建立危机意识善于欣赏别人，充分挖掘潜力四、餐馆经理必须克服不良心态的影响告别急功近利避免唱“独角戏”养成良好习惯，缓解工作压力自我调整心态的有效方法第五章 全面提高综合素质。

做新时代的餐馆经理：一、努力达到人品、能力、心态的最优组合从内到外的全面修炼发挥领导者的示范效应二、学习创新，拥有最活跃的领导力量成为学习型经理的关键向变革型经理转变的6个要点三、规避陷阱，跳出餐馆经理的误区餐馆经理最常犯的8种错误最容易失败的14类餐馆经理后记

<<餐馆经理必备>>

章节摘录

管理的精髓：打造一支有战斗力的优秀团队 既然管理就是通过别人完成任务的艺术，那么，“别人”是否愿意付出努力去认真完成任务、完成任务的实际效果究竟如何，首先要看他们是否具有战斗力。

而且，这种战斗力并非来自于一个人或几个人的单打独斗，而是所有员工的共同努力。

因此，管理的精髓就是打造一支富有战斗力的优秀团队。

而要达到这一目标，餐馆经理要有“追随者至上”的思想，想方设法使自己成为团队的“精神领袖”，凝聚员工们一起奋斗。

这就要求餐馆经理永远都要把员工放在一切事情之上，要在思想上重视他们，在感情上珍惜他们，并采取实际行动关心、支持他们，赋予他们前进的力量，激励他们去努力做好每一件事情。

有经验的餐馆经理都知道，把员工放在第一位是获得他们好感、支持和拥护的一条重要捷径。

当经理把员工放在心上时，他们的工作成效是相当惊人的。

员工受到鼓舞和感召后，潜藏在心底的无限潜能和责任心就会迅速地爆发出来，使得他们所做的任何事情都十分出色和近乎完美。

如果餐馆经理希望员工给每一位顾客都提供高质量的服务，那就必须把员工放在第一位，那样他们就会如你所希望的去做。

只有当员工感到自己被经理珍视时，他们才会真诚地与他人分享这种感觉，从而珍视客人。

<<餐馆经理必备>>

编辑推荐

中国餐饮业老板、主管和从业人员的思想库和工具库。

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，每一本都能提供新理念、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！《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。

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>