

<<做最赚钱的餐饮>>

图书基本信息

书名：<<做最赚钱的餐饮>>

13位ISBN编号：9787504744272

10位ISBN编号：7504744271

出版时间：2012-8

出版时间：中国财富出版社

作者：廖靖雄

页数：224

字数：211000

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>

<<做最赚钱的餐饮>>

前言

每个人都渴望辉煌；每个人都期盼着能开辟属于自己的事业天地，成为这个世界上的佼佼者。
要想成功，成为这个世界上的王者，你就必须寻找学习的机会，通过学习来激发你身体里面的潜力

。只有发挥了巨大的潜力，你的生命才会因此而精彩。

那么，行动起来，寻找最棒的老师，让他教会你如何发挥潜力，取得成功。

这本书的作者廖靖雄老师，就是你要寻找的最棒的老师！

廖靖雄老师擅长餐饮企业战略管理、餐饮企业现场管控、餐饮商业模式，为10000家餐饮企业植入CCT铁赢盘管理模式并实现利润倍增是他的奋斗目标。

中国的餐饮业是一个巨大的财富市场，餐饮业每年创造的价值有上万亿元。

但是这样一个巨大的市场，到底该如何来把握？

当前的餐饮企业又该如何改变模式，迎接竞争，实现利润倍增？

廖靖雄老师在这本书中，通过自述的方式为读者呈现了从“草根”到“中国餐饮利润倍增第一人”的成长道路；通过分析当前中国餐饮业的现状，帮助你发现自身的不足；通过CCT餐饮铁赢盘管理模式培训、进修餐饮操盘手课程让从事餐饮业的你快速找到适合自身的利润倍增模式，轻松赚钱，潇洒生活。

翻开廖靖雄老师的书，就能从中找到你人生的成功之路，人生从此变得精彩丰富。

李践 行动成功管理技术股份有限公司董事长 2012年6月

<<做最赚钱的餐饮>>

内容概要

本书作者通过自述为读者呈现了从“草根”到“中国餐饮利润倍增第一人”的成长道路，告诉迷茫的你人生需要尽快成功；通过分析当前中国餐饮业的现状，帮助你发现自身的不足；通过CCT餐饮铁赢盘管理模式培训、进修餐饮操盘手课程让从事餐饮业的你快速找到适合自身的利润倍增模式，轻松赚钱，潇洒生活。

<<做最赚钱的餐饮>>

作者简介

“餐饮利润倍增”系列课首席导师
被誉为“中国餐饮利润倍增第一人”
餐饮“CCT铁赢盘管理模式”创始人
“餐饮操盘手1.0”课程首席导师
餐饮企业“现场管控模式”创始人
最受华人企业家欢迎的培训大师之一
聚实企业管理咨询有限公司董事长
陕西省餐饮协会副会长
百万餐饮精英俱乐部创始人
《做最赚钱的餐饮》作者
ICF国际教练协会资深企业教练
“超越梦想?餐饮操盘手成长大讲堂”平台创始人

<<做最赚钱的餐饮>>

书籍目录

- 第一章在困境与激励中成长
 - 从大巴山走出来的男孩
 - 第一节从穷窝窝、山沟沟里走出来的男孩
 - 第二节强烈的企图心
 - 第三节疯狂的“工作超人”
 - 第四节命运改变从这里开始
- 第二章启动梦想翅膀
 - 探索属于自己的成功之路
 - 第一节那些经历让我插上了梦想的翅膀
 - 第二节奇迹的开始：第一个年薪10万元的总经理
 - 第三节从草根CEO到中国餐饮利润倍增第一人
 - 第四节渐渐成长的心理轨迹
 - 第五节超越梦想，踏上属于自己的成功之路
- 第三章餐饮企业接连“歇菜”
 - 微利时代餐饮企业面临严峻挑战
 - 第一节穷餐饮，富餐饮
 - 第二节暴露的问题再不解决下一个“歇菜”的就是你
 - 第三节微利时代接受挑战是唯一出路
- 第四章激发自身潜力
 - 实现“餐饮利润倍增”并不难
 - 第一节吸引力法则炼成“餐饮天才”
 - 第二节餐饮老板如何用潜能激发动力、化解阻力
 - 第三节激发心灵潜力，餐饮利润倍增
- 第五章掌握方法与策略
 - 创造餐饮企业中的利润倍增
 - 第一节让餐饮利润上升更快的方法
 - 第二节提升营业额是利润倍增的关键
 - 第三节尽可能压低运营成本是利润倍增的前提
 - 第四节让自己的企业更有说服力是利润倍增的保证
 - 第五节步步为“赢”，餐饮利润倍增四步走
- 第六章这样做一定行
 - 餐饮利润倍增的五个捷径
 - 第一节捷径一：重塑品牌，传播出去
 - 第二节捷径二：抓住群体效应，深入目标客户
 - 第三节捷径三：看准前提，打造餐饮企业核心竞争力
 - 第四节捷径四：精密布局，打响餐饮市场争夺战
 - 第五节捷径五：看透“一点两线”，直击餐饮管理经营核心
- 第七章精细化管理
 - 成功餐饮老板必备的六大能力
 - 第一节一流领导力
 - 第二节一流说服力
 - 第三节一流营销力
 - 第四节一流执行力
 - 第五节一流管理力
 - 第六节一流创造力

<<做最赚钱的餐饮>>

第八章滚雪球式增长

——餐饮利润快速倍增的六大关键

第一节关键一：产品

第二节关键二：价格

第三节关键三：宣传

第四节关键四：渠道

第五节关键五：人

第六节关键六：包装

第九章内外结合，做最赚钱的餐饮

——实现餐饮利润倍增要靠谁

第一节靠内：超级利润离不开草根本身的魔法

第二节靠外：利用你能利用的，做最赚钱的餐饮

<<做最赚钱的餐饮>>

章节摘录

版权页： 餐饮企业的利润翻倍，代表着企业的成熟，而这种成熟，必然来自企业的成熟体制。我所接触过的一些企业，虽然在短期内有利润翻倍的表现，然而，由于没有及时建立成熟有效的体制，结果很快就丧失了这种领先地位。

谈到体制，国内的餐饮企业体制问题主要表现在两大方面：管理体制和运营体制。

良好的管理体制，必定符合企业发展现状和水准。

而由于企业在不断变化和升级中，因此，管理体制也需要做出及时的更改，而不能墨守成规。

这个道理说起来很简单，但企业操作起来却并不容易。

方总是某家粤菜酒楼的老板，他的酒楼一直采取家族式管理战略——儿子管供应商的渠道，儿媳妇管大堂，妻子管财务，后来人手不够，又找了好几个七大姑八大姨的亲戚。

然而，随着企业越做越大，方总发现问题也多了起来。

首先因为大家都是“自己人”，管理中很难处理到位，无法把亲情和工作关系完全隔离。

其次，因为大家都是“有功之臣”，所以往往在谈到未来发展时各有各的看法，结果难以有个定论。

在如此混乱的管理体制下，酒楼的发展当然停滞不前。

而我给方总的建议是，理清管理体制，让作过贡献但是不适宜再在酒楼呆下去的亲戚以股份的形式留在酒楼资本当中，但退出管理。

方总考虑良久后，决定向旧有的体制挑战，更换了一批中层干部，换上了有经验的职业经理人。

果然，企业的体制理顺后，业绩上升的速度明显加快了。

管理体制如此，运营体制也是如此。

不少餐饮企业都面临着在做大以后选择怎样去继续运营的问题。

一般来说，餐饮企业发展到一定程度后，集团化、连锁化和集约化是必须的前途，因为只有采用这样的方法，才能扩大企业规模、树立企业形象，提高企业的资源利用率，在市场上立于不败之地。

然而，过早地采用集团、连锁经营，或者迟迟不愿走出这一步，也是不少餐饮企业或折戟沉沙或停步不前的原因。

因此，我建议餐饮企业的老板们应该学会正确看待自身的体制，去分析现有的管理和运营体制是否适合企业的现状，并思考通过改革体制的方式，激活企业的潜力，提高企业的竞争力，从而带来企业业绩上的焕然一新。

<<做最赚钱的餐饮>>

媒体关注与评论

生财有道,《做最赚钱的餐饮》告诉你如何在餐饮这个巨大的财富市场找到自己的成功致富之路。

——陕西省川渝人家餐饮管理有限责任公司董事长 聂磊 从《做最赚钱的餐饮》这本书中,你可以快速找到适合自己的利润倍增模式,轻松赚钱不再是梦!

——著名餐饮策划人、餐饮经营怪杰、中国餐饮文化大师 冯耀龙 当你的餐饮事业遇到瓶颈时,打开这本书,一定会得到启发,有所收获。

——“餐饮业国家一级评委”、“餐饮业国家级裁判员”、中央电视台满汉全席擂台赛 汇总蝉联三届擂主,“百名中国烹饪大师金爵奖”得主 郑新民 对餐饮从业人员来说,本书具有很强的“实战、实效、实用”特点,是从事餐饮工作的必备工具书。

——陕西省餐饮协会会长 李有堂 利润是企业的核心,《做最赚钱的餐饮》道出了企业生存与发展的关键,为摸索中的企业及餐饮从业者指明方向。

——西贝餐饮董事长 贾国龙 廖靖雄先生对餐饮管理有着丰富的实战经验和独到的操作心得,尤其是在如何让餐饮利润倍增上更有自己的独特理念,这本书正是他对餐饮行业的一次献礼。

餐饮老板及中高层管理者都应当读好这本书、学好这本书、用好这本书。

——知名餐饮酒店管理专家 易钟

<<做最赚钱的餐饮>>

编辑推荐

《做最赚钱的餐饮:餐饮利润倍增魔法》帮助您突破旧有的思维模式，打破经营瓶颈，利用科学合理的营销策略达成目标，从而提升控制力，最终实现利润增。

<<做最赚钱的餐饮>>

名人推荐

生财有道,《做最赚钱的餐饮》告诉你如何在餐饮这个巨大的财富市场找到自己的成功致富之路。

——陕西省川渝人家餐饮管理有限责任公司董事长 聂磊 从《做最赚钱的餐饮》这本书中,你可以快速找到适合自己的利润倍增模式,轻松赚钱不再是梦!

——著名餐饮策划人,餐饮经营怪杰,中国餐饮文化大师 冯耀龙 当你的餐饮事业遇到瓶颈时,打开这本书,一定会得到启发,有所收获。

——“餐饮业国家一级评委”“餐饮业国家级裁判员”,中央电视台满汉全席擂台赛中蝉联三届擂主,“百名中国烹饪大师金爵奖”得主 郑新民 对餐饮从业人员来说,本书具有很强的“实战、实效、实用”特点,是从事餐饮工作的必备工具书。

——陕西省餐饮协会会长 李有堂 利润是企业的核心,《做最赚钱的餐饮》道出了企业生存与发展的关键,为摸索中的企业及餐饮从业者指明方向。

——西贝餐饮董事长 贾国龙 廖靖雄先生对餐饮管理有着丰富的实战经验和独到的操作心得,尤其是在如何让餐饮利润倍增上更有自己的独特理念,这本书正是他对餐饮行业的一次献礼。

餐饮老板及中高层管理者都应当读好这本书、学好这本书、用好这本书。

——知名餐饮酒店管理专家 易钟

<<做最赚钱的餐饮>>

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>