

<<中小餐馆经营100法>>

图书基本信息

书名：<<中小餐馆经营100法>>

13位ISBN编号：9787508227054

10位ISBN编号：7508227050

出版时间：2003-1

出版时间：金盾出版社

作者：佟长有

页数：155

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>

<<中小餐馆经营100法>>

内容概要

这是一本专门为中小餐馆经营管理者，以及准备从事这一行业的人士而编写的书。

书中从餐馆的选址、员工的招聘，直到桌卡的使用、上菜的顺序等各方面，详细介绍了如何搞好餐馆经营管理的具体办法与有效措施。

本书内容详实，通俗易懂，实用性强，对于餐馆的经营管理工作具有很高的指导价值，是广大餐馆经营者不可多得的工具书。

<<中小餐馆经营100法>>

书籍目录

一 餐馆的选址及设计与装修 1. 餐馆位置的选择 2. 选址要考虑周边环境和就餐对象 3. 选址应避开市政设施建设的影响 4. 中小餐馆的装修应大众化 5. 餐馆前厅的面积要适宜 6. 餐厅用具的选择与摆放 7. 前厅其他用品的设置 8. 中小餐馆的照明有讲究 9. 餐厅装修对温度湿度与气味的要求 10. 餐厅的声像装置 11. 厨房内装修布局设计重点 12. 厨房的面积要合理 13. 要重视备餐间 14. 洗碗间的建设 15. 餐馆卫生间设计要合理 16. 餐馆应装修一个好门脸

二 餐馆营销手段 1. 给餐馆起个好店名 2. 选择好企业的销售方式 3. 经营家常菜效益会更好 4. 积极估好送餐服务 5. 菜点定价要合理 6. 菜品价格打折要谨慎 7. 制订一份好的菜单 8. 餐厅菜单的使用 9. 餐厅水单的使用 10. 起菜名要贴切 11. 餐馆菜品最好自制 12. 老字号餐馆也要更新观念 13. 餐馆促销经营的方式 14. 餐馆成功经营的秘诀 15. 要善待回头客 16. 菜品的创新要贴近市场 17. 菜点品种创新的具体情况 18. 正确对待顾客对菜品的不满 19. 正确对待顾客的投诉 20. 如何提高饭口的翻台率 21. 关于餐馆跑座问题 22. 餐饮行业要有环保意识 23. 要提倡“绿色餐饮”

三 餐馆用人办法 四 对厨师工作的要求 五 对服务工作的要求 六 对经营者的要求 七 原料与物品的管理

<<中小餐馆经营100法>>

章节摘录

插图

<<中小餐馆经营100法>>

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>