

<<小餐馆赚大钱>>

图书基本信息

书名：<<小餐馆赚大钱>>

13位ISBN编号：9787513608923

10位ISBN编号：751360892X

出版时间：2011-10

出版时间：中国经济

作者：黄华

页数：237

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>

<<小餐馆赚大钱>>

内容概要

《小餐馆赚大钱：教你快速赢利的8堂课》是专为小餐馆创业者量身打造的实用参考书，作者黄华结合自己多年的实践经验，将错综复杂的开餐馆流程以及餐馆管理实务提炼成简明扼要的八个部分，从开小餐馆前的各种准备工作，到原料的采购与储存、员工的招聘、食品的安全卫生，再到具体的定价、促销和服务，都一一做了详细说明。

《小餐馆赚大钱：教你快速赢利的8堂课》语言通俗易懂，并配有生动有趣且有代表性的案例分析及点评，为创业者们完整清晰的解答了开小餐馆前后可能会遇到的各种问题，可以说是小餐馆创业者的行动指南，同时也是开店赢利的制胜法宝。

<<小餐馆赚大钱>>

书籍目录

第1课 开小餐馆赚钱吗

- 一、为什么说开小餐馆赚钱
- 二、开家小餐馆能赚多少钱
- 三、小餐馆的赚钱之道
- 四、让你的小餐馆与众不同
- 五、小盒饭，赚大钱

第2课 做好开店前的准备工作

- 一、在哪儿开最关键
- 二、如何凑齐准备资金
- 三、租赁店面的技巧
- 四、巧起名字拉客源
- 五、注册登记的详细流程
- 六、布置一个温馨的小店
- 七、策划一场小巧而精致的开业庆典

第3课 控制成本才能有钱赚

- 一、成本控制“狠”重要
- 二、节约，节约，还是节约
- 三、成本控制的意义和内容
- 四、成本控制从小处抓起
- 五、不同成本控制，方法也不同
- 六、各类餐饮成本的控制妙招

第4课 采购储存工作要做好

- 一、原料采购的注意事项
- 二、正确合理的采购流程
- 三、教你几招原料采购的方法
- 四、原料验收不可马虎
- 五、储存和保管的小窍门
- 六、巧妙置办厨房设备

第5课 巧定价格与促销

- 一、巧妙定价，让老百姓满意消费
- 二、李老板的三个定价法则
- 三、菜单菜单，可不简单
- 四、让促销“羊毛出在羊身上”
- 五、促销时间有讲究
- 六、小餐馆促销的“小点子”

第6课 有效展开管理工作

- 一、忙不过来，就招个员工吧
- 二、员工培训，必不可少
- 三、岗位职责要明确
- 四、待遇制定要合理
- 五、激励员工学问大
- 六、留住好员工的技巧

第7课 安全卫生要到位

- 一、餐馆有“三防”：防火、防盗、防意外
- 二、餐具卫生，不是小问题

<<小餐馆赚大钱>>

三、谁知盘中餐，料料皆卫生

四、不可忽视的店员健康卫生

五、环境卫生的重要性

第8课 小餐馆有“大”服务

一、微笑下的基本素养

二、服务礼仪知多少

三、让散客“宾至如归”

四：不同顾客的接待技巧

五、面对投诉，冷静处理

六、每一个顾客都是上帝

<<小餐馆赚大钱>>

章节摘录

改善小餐馆的固定空间主要是指改变空间的比例关系和空实的程度，常见的方法有似透实围和灵活可变。

利用物景及壁画的色彩、奇妙的灯光制造出丰富多彩的空间效果，色彩淡雅、层次丰富、透视感强、偏冷色调的壁画或布景墙，能在感觉上使该墙面后退，从而增添空间的进深感，使整个空间感觉上更为开阔。

小餐馆也存在淡旺季之分，在旺季时，顾客盈门，可能大厅、包厢都告客满，甚至在走廊、洗手间门口都摆上餐桌；但是在淡季，客满时拥挤不堪的大厅变得空旷而冷清，客人寥寥无几。

这就需要使小餐馆成为灵活可变的空间，随着淡旺季的变化要及时调整小餐馆的空间。

2.开辟虚拟空间 在小餐馆中，常常以不同色彩、材质的地面来划分就餐空间与交通空间、吧台与咖啡座等不同的餐饮空间；也常常通过在店中央设置特殊的图案，以显示所限定的中央空间的显要与注目。

例如在大空间内界定一个休憩空间，可以采用地面限定，利用暗红色底、条形花纹的地毯与周围浅色、光滑的石料地面形成对比。

改变照明方法与灯具种类也是创造虚拟空间的有效方法。

不同的照明层次及照明种类常常能产生意想不到的效果。

同样，改变环境的色彩也可以让顾客产生不同空间的感觉。

例如在地面或墙面划分色块，使喜好不同的就餐者都能各取所需，适得其所。

.....

<<小餐馆赚大钱>>

编辑推荐

小餐馆赚钱吗 做好开店前的准备工作 控制成本才能有钱赚 采购储存工作要做好
巧定价格与促销 有效展开管理工作 安全卫生要到位 小餐馆有大服务。

如何从无到有自己的餐饮店？

如何如何有效展开小餐馆的管理工作？

《小餐馆赚大钱：教你快速赢利的8堂课》经营小餐馆的优势：1.投资少、周转快，收益有保障，风险相对较小；2.便于专业知识不高的白手起家创业者进入；3.选址较为灵活，能方便顾客就近消费；4.服务方式灵活，使顾客感到随意亲切；5.雇用人员少，设备简单，因而成本较低，有价格优势；6.可随时根据顾客的需求改变经营重点和经营方向。

<<小餐馆赚大钱>>

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>