

<<开餐馆的滋味>>

图书基本信息

书名：<<开餐馆的滋味>>

13位ISBN编号：9787536469525

10位ISBN编号：7536469527

出版时间：2010-1

出版时间：四川科技出版社

作者：刘长明

页数：239

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>

<<开餐馆的滋味>>

内容概要

开餐馆十年，火爆十年，顾客天天排队等座，营业额连年攀升。
这令我很疑惑，甚至有些忐忑不安，不知道这种状况还会延续多久……

<<开餐馆的滋味>>

作者简介

1954年生于成都，1970年在沈阳军区“雷锋团”服役，1976年退役后在成都市政府部门任职，1995年下海经商。

1997年创建成都“西部牛仔烧烤城”，进入餐饮业。

1999年与李自康等在成都创办“大蓉和”中餐厅，任成都大蓉和餐饮管理有限公司董事长。

现任四川省第十一届人大代表、四川省饭店与餐饮娱乐行业协会副会长、成都市餐饮同业公会副会长、东方美食学院客座教授。

先后在国内专业刊物发表文章二十多篇。

<<开餐馆的滋味>>

书籍目录

开场白：我不喜欢餐饮，但喜欢钱
产品：差异化是立足之本 差异化决定企业命运 “大蓉和”就是“大融合” 要“混血儿”不要近亲繁殖 美味在民间 味道是餐饮之本 清淡也是j中击力 产品是核心竞争力
市场：好吃便宜有面子 厨师跟着老板走老板跟着市场走 市场是检验菜品的唯一标准 好吃便宜有面子 先有数量后有质量 永远比对手快五分钟 与其让别人踩扁不如自己踩扁自己 后厨做菜品前厅做市场 高薪养廉浑水养鱼
人气：有状态就有未来 人气是第一指标 单子越小越好人越多越好 产品结构就是开单方抓药 大众化不是简单化 该出手时就出手
经营：把人管好把钱分好 打江山不易守江山也难 把农民工训练成正规军 用年轻人用自己培养的人 经营企业就是经营团队 三分管理七分平衡 钱发出去人留下来 建立利益共同体是企业发展的根本出路 对员工的意见一要重视二要解释三要解决
管理：功夫在菜外 先有发展后有管理 管理没有模式 学我者生似我者死 决策效益是最大的效益 商业智慧取决于解决问题的能力 围棋之道即管理之道 对市场的估计保守一点好 让企业多活几年 平凡的事用心做成功的事反复做
扩张：成熟一个发展一个 最难控制的是扩张欲 先做强后做大 发展一个成功一个提升一个 口岸差一尺生意差一丈
文化：企业需要一种精神 诚信是最大的谋略 以人为本以道为归 把员工当亲人看 在灾难中升华企业精神 文化融合是搞好连锁的关键 天下蓉和融合天下 让政府听到你的声音
附录1 《探秘一道菜年卖400万元》解说词
附录2 喜看蓉和十年路引领川菜流行风后记

<<开餐馆的滋味>>

编辑推荐

《开餐馆的滋味:我的四十八条实战理念》由四川科技出版社出版。

<<开餐馆的滋味>>

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>