

<<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

图书基本信息

书名：<<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

13位ISBN编号：9787545406092

10位ISBN编号：7545406095

出版时间：2010-11

出版单位：广东经济出版社有限公司

作者：邹金宏

页数：187

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>

## <<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

### 内容概要

本书由餐饮专家、亚洲餐饮创富教育实战人士邹金宏执行编著。他曾经服务过的餐饮企业超过220家，考察过中国多个省市的餐饮，分析过中外超百家餐饮企业的经营管理，他曾推动多家餐饮企业迈步成功之路。在餐饮丛书编著的作者中，他是“最懂餐饮业的作者之一”，更与众不同的是，他研究餐饮经营管理，富有餐饮梦想，梦想创办或者协助创办世界前十强餐饮品牌，因此用他的视野写来，餐饮的经营管理显得另有一番趣味，不时的激发着你将餐饮业做强大的力量与雄心。

他编著的书，有位读者四川省的王先生说“看了你的书，我们公司业绩提升了30%”。有位北京市的餐饮董事长周先生，特意买了多本给员工看，并联系到邹金宏老师到店讲课，第一次讲了10天，第二次又邀请讲了12天，并产生了积极的作用。他目前最贵的书《368研究》，售价高达8800元，因为能让你赚回10倍以上的回报，而且不是有钱就能买，还得有相应的条件。他用一种特别的方式，引起人们正视知识的价值。

本书所提到的餐饮企业，一年的营业额合起来在中国就超过300亿人民币，在全球就超过5000亿。所提到的餐饮界优秀人物，也高达数十人。

本书从卓越餐厅成功的秘诀角度进行思考，并总结出90个闪闪发亮的秘诀。

在闪亮的秘诀中，有些让你耳目一新，甚至闻所未闻，例如：“哥卖的不仅是蒸饭，还有功夫；良心工程；有成功的心；风险逆转……”

中国餐饮业近三十年来飞速发展，在未来一段时间，每年的营业额将以两位数增长，而且可以预见，餐饮业将会迈进一个新境界。

由于开餐饮店的门槛不高，有很多人投资餐饮业，可现实可能是80%的餐饮在亏损，在“折腾”。

其中失败最关键的原因，是因为他们未能找到开启成功之门的钥匙。

本书则可能帮助你找到钥匙。

餐饮业是为人类健康、社会和谐、家庭欢乐奉献的行业，要保障餐饮行业健康、和谐的向前发展，就要学会成功经营管理。

很多人未能与时俱进，甚至在经营着一种“不健康”的餐饮业还自以为是，最终被社会淘汰或者造成失误。

现在，是扭转这种局面的时候。

影响中国餐饮视野，推动中国餐饮业进程，富有智慧与价值是本书的特点。

如果说你是请喝茶的方式请教邹金宏，在喝茶中听他聊餐饮成功的秘诀，那么，你请10次他也未必讲得完本书的内容，费用成本也非常大。

但是，如今你却可以花少少的钱，“听”邹老师聊，聊着、聊着你就学会了有用的智慧。

相信邹金宏的这本新著，能带给你有益的启迪！

## <<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

### 作者简介

邹金宏，中国年度十大餐饮培训专家、八常管理发起者、中国服务大师、中国饭店名人俱乐部创会成员、东莞市优秀青年、餐饮管理研究者

曾服务于麦当劳、太子酒店、北京大都饭店、花园粥城等优秀企业。

努力行走于各地传播餐饮管理知识，是中国餐饮企业从业者的良师益友

多年来著述有：《现代饭店餐饮服务与培训》、《实用餐饮营业及营销》、《餐饮经营管理实战与培训》、《餐饮服务与培训手册》、《花园粥城培训手册》、《优秀厨房主管技能培训手册》、《餐饮企业岗位职责和管理制度大全》、《与成功有约》等即将出版：《现代餐饮管理员实用培训手册》

邹金宏机构服务：真诚服务，助您成功；提供餐饮管理、服务培训；提供八常、六常卓越管理实施辅导；提供经营管理咨询；企业教材编著与实施辅导；企业发展战略、核心文化建立辅导。

## <<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

### 书籍目录

前言

#### 第一章 餐饮业管理成功心法

引言一：伟大餐饮经管人员必记成功心法

引言二：你看到了中国餐饮业的7万亿元市场吗

秘诀1 餐饮成功有方法

秘诀2 餐饮行业大有作为

秘诀3 有梦想就有可能

秘诀4 有成功的心

秘诀5 全力以赴

#### 第二章 二十二家卓越餐厅的秘诀

##### 第一节 麦当劳

秘诀6 减少食品数量、提供套餐、协助顾客点菜提高点膳效率

秘诀7 收银唱收与请到这边来

秘诀8 快速加工、小跑供应、改进食品制作工艺

秘诀9 手抓、小座位、外带的高效率消费

秘诀10 免清洁和边做边清洁

秘诀11 从小朋友的玩具、感觉与胃口经营起

秘诀12 理性的营运管理体系

秘诀13 汉堡+可乐是便捷与奇特的食品搭配

秘诀14 本土化经营

秘诀15 完备的培训体系

秘诀16 租赁为主的房地产经营是隐藏的赢利点

##### 第二节 真功夫

秘诀16 哥卖的不是蒸饭，还有功夫

秘诀17 升级名字与形象

秘诀18 操作标准化、规范化

秘诀19 大力进行公关传播

##### 第三节 小肥羊

秘诀20 提出反常规的不蘸小料涮羊肉新食法

秘诀21 强劲的物流与大量原材料采购优势

秘诀22 有雄心的小肥羊

##### 第四节 海底捞餐饮

秘诀23 让顾客想念的服务

秘诀24 爱护员工

秘诀25 有自己独特的培训

秘诀26 无处不在的鼓励

秘诀27 让员工看到希望的晋升制度

秘诀28 鲜为人知的后台标准化生产

##### 第五节 花园粥城

秘诀29 良心工程

秘诀30 非常注重卫生

秘诀31 开办东莞饮食风俗博物馆

秘诀32 运用企业歌曲教育员工

##### 第六节 肯德基

秘诀33 了解与适应

## <<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

秘诀34 一本万利的连锁模式

秘诀35 事件营销——肯德基“秒杀门”

秘诀36 向充满朝气和勇于挑战自己的年轻人敞开大门

### 第七节 华天大酒店

秘诀37 有活力与选择丰富的餐饮

### 第八节 外婆家餐饮

秘诀38 名字起得好

秘诀39 高性价比的产品

### 第九节 毛家饭店

秘诀40 名人效应

### 第十节 客满堂

秘诀41 一流的特色小食

### 第十一节 陶然居

秘诀42 一招鲜

### 第十二节 俏江南

秘诀43 确定市场，颠覆产品内涵

秘诀44 标准化与机动相结合

秘诀45 令人心旷神怡的环境

### 第十三节 大娘水饺

秘诀46 标准手册是转折点

秘诀47 有牛杂汤等独特卖点

### 第十四节 小天鹅

秘诀48 一个火锅两种味

秘诀49 从实践中成长

### 第十五节 谭鱼头火锅

秘诀50 谭鱼头飞速发展源于创意和科学的战略策划

秘诀51 9页信带来的智慧

### 第十六节 湘鄂情

秘诀52 重视人才

秘诀53 复合菜系受肯定

秘诀54 灵活善变

### 第十七节 净雅餐饮集团

秘诀55 有做中国餐饮第一品牌的目标

秘诀56 2000万元建培训基地

秘诀57 用贴心的服务感动客户

### 第十八节 天鲜阁

秘诀58 天天美食节

### 第十九节 索迪斯集团

秘诀59 在客户上进行选择与营造优势竞争

秘诀60 伴随全球一体化发展而强大

### 第二十节 快乐蜂——菲律宾的快餐巨头

秘诀61 本土为王的产品策略

秘诀62 形象塑造融合民族品质

秘诀63 并购

### 第二十一节 美心集团

秘诀64 只要有市场，什么餐饮都可能做

秘诀65 抓住机遇

## <<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

### 第二十二节 大家乐——目前全球最大的中式快餐集团

秘诀66 果断而正确的决策

秘诀67 为您做足100分的服务宗旨

秘诀68 又是一个好名字

秘诀69 神秘的顾客

### 第三章 餐饮旺店生意兴隆的秘诀选

秘诀70 风险逆转

秘诀71 把单点变成套餐

秘诀72 醒目的名字或标题

秘诀73 如何选一个好的地址

附件：某餐饮连锁的店址情况调查与市场调研表

秘诀74 运作联合促销以小搏大

秘诀75 事件营销

秘诀76 独特卖点

秘诀77 主动了解顾客需求并服务好

秘诀78 如果40分钟菜没有上齐送你一菜

秘诀79 你比其他做得好

### 第四章 其他有利餐厅成功的秘诀

秘诀80 诚信

秘诀81 细节处见精神

秘诀82 成功餐饮业经营管理五要素

秘诀83 餐饮投资成功者常做的15件事

秘诀84 两点三线控制法堵住餐饮现金收入外流的黑洞

秘诀85 让人称奇的10个餐饮管理与服务小秘诀

秘诀86 巧妙运用对联

秘诀87 用专注的力量创造辉煌成就

秘诀88 观念创新

秘诀89 善待员工

秘诀90 优秀人才是成功的根本

### 附录

一、北京大学学不到的20个营销错误

二、中国餐饮业十五个发展趋势预测

三、邹金宏之总裁赢利特训班

四、特别推荐20条格言名句

### 后记

培训课程与服务介绍

## <<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

### 章节摘录

版权页：插图：顾客点膳时，往往需要对餐馆所提供的食品进行选择，这需要花费一定的时间。而麦当劳的菜谱很简单，一般只有9类(原来有25类之多)食品，每类按量或品类分成2~3种规格。这样，顾客就不需要花很多时间去选择，节约了顾客选择的时间，无形中提高了顾客选择的效率。在顾客点膳时，收银员还会推荐“套餐”(买套餐往往就不再需要选择其他食品，也提高了效率)，或建议“加大”(加大分量，增大销售额)，或推荐其他一些食品，以协助顾客下决策，缩短顾客点菜的时间。

另外，麦当劳有严格的规定，对一个顾客只推荐一次。

这意味着顾客不需要在点菜员的推荐中进行选择，也降低了“推销”色彩。

另外，当顾客排队等候人数较多时，麦当劳会派出服务人员给排队顾客预点食品。

这样，当该顾客到达收银台前时，只要将点菜单提供给收银员即可，提高了点膳的速度；同时，让服务人员为顾客实施预点食品，还能降低排队顾客的不耐烦心理，可谓一举两得。

这样，麦当劳通过减少食品数量、提供套餐、协助顾客点菜的方式，大大降低了顾客点菜所消耗的时间，提高了点膳环节的效率。

秘诀7收银唱收与“请到这边来”在顾客点膳结束后，接着就是收银员的收银和找零环节。

麦当劳通过使用收银机提高了账目结算的速度，还可将所点的食品清晰地反映给备膳员，提前做好备膳的准备。

麦当劳规定收银员在收银过程中必须清晰地说出顾客交付的金额，如：“谢谢，先生，收您50元。”

找零过程中必须清晰地说出交付给顾客的金額，如：“一共是35元，找您15元。”

还将5元和10元的钞票一一摆放，让顾客清点。

这样，就能减少或消除收银过程中出现的纠纷。

排除了纠纷，也就减少了对正常服务流程的干扰，自然也提高了服务的效率。

为了提高服务的效率，麦当劳规定：当某个收银员出现空闲时，应该向在其他收银台前排队的顾客大声说：“先生女士，请到这边来！”

以提高顾客排队的效率。

另外，如果麦当劳内突然出现高峰人群，那么，其他空闲的收银台马上就会启动。

由于麦当劳对各个门店的经营数据进行了详细的统计分析，并参考周边地区的有关活动，进而能比较准确地估计出一个门店出现高峰人群的时间，因此，麦当劳会提前准备人手，以应付高峰人群的突然到来。

找零后，收银员还要及时提供顾客所点的食品和饮料。

## <<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

### 编辑推荐

《卓越餐厅成功的90个秘诀》：拓展中国餐饮界视野 推动中国餐饮业进程一部餐饮经营者必读的实战智慧书 餐饮管理成功心法 22家卓越餐厅的秘诀 餐饮旺店生意兴隆的秘诀 餐饮畅销书作家 餐饮业实战专家 邹金宏最新力作：这里有许多开步可行的实用餐饮管理智慧！这里的秘诀，一个就可能让您收入增加1~100万元！这里的部分资料摘自售价8800元的邹金宏《368研究》！



<<卓越餐厅成功的90个秘诀>>

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>