

<<中小餐馆经营管理300问>>

图书基本信息

书名：<<中小餐馆经营管理300问>>

13位ISBN编号：9787801478917

10位ISBN编号：7801478916

出版时间：2003-08

出版时间：企业管理出版

作者：华牧

页数：321

字数：300000

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>

<<中小餐馆经营管理300问>>

内容概要

餐饮要实现特定的经营目标与利润必须注意以下几点：1.劳动力密集；2.产业关联性大；3.餐饮业多属经营者自营方式；4.产销同时进行；5.商品易腐坏；6.座位环境也包含于商品之中；7.餐厅的选址要适当；8.营业有明显的高峰时段。

根据服务内容，餐饮业又可分为：中式餐饮业；西式餐饮业；咖啡店业；快餐业；日本料理业；烤肉业；火锅店。

<<中小餐馆经营管理300问>>

书籍目录

第1章 餐饮业知识入门第2章 餐饮业的经营规划第3章 餐饮业的投资规划第4章 餐饮业的营销与广告技巧第5章 餐饮业服务规范第6章 如何制定一份合理的菜单第7章 中小餐馆如何面对竞争第8章 餐饮经营需要不断创新突破第9章 材料采购与仓储管理第10章 厨房的管理第11章 餐饮质量管理第12章 安全管理第13章 卫生管理第14章 餐厅管理第15章 员工管理第16章 财务管理第17章 餐饮的成本控制第18章 餐饮业绩的评估与奖赏

<<中小餐馆经营管理300问>>

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>