

<<餐馆盈利术>>

图书基本信息

书名：<<餐馆盈利术>>

13位ISBN编号：9787801978370

10位ISBN编号：7801978374

出版时间：2007-10

出版时间：企业管理出版社

作者：凡禹

页数：401

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>

## <<餐馆盈利术>>

### 前言

在商业化的时代，很多人都不再甘于为别人打工。他们酝酿着或已经开始自己做老板。

创业、开店的人越来越多，但很多人在选择项目时是盲目的，对经营管理也欠缺经验。我们这套《现代经商创业成功必备丛书》正是要为这些在现代商海中打拼的经营者提供经验借鉴，让他们少走弯路，成功地打造出属于自己的一片天地。

本丛书内容丰富、完整，涉及了商业领域的多个业态的内容，包括：创业、开店、餐馆管理和企业管理四个分册。

《企业基本功——中小企业经营模式与管理细节大全》遵循实用的原则，较为全面地解答了企业经营管理中常见的难题。

我们就企业如何进行经营策划、经营管理、经营运作等核心实务工作和如何处理企业经营管理中的法律事务等问题进一步展开了说明，是一本企业经营管理者手上必备的实用细节全书。

民以食为天，人要活着就得吃饭，餐饮业是个常青的行业，但并不是每个餐饮店都生意兴隆。餐饮业的经营到底有什么秘诀呢？

多个高速成长的餐饮企业告诉我们：餐饮业的竞争异常激烈，而决定餐饮店永续生存的关键，在于餐饮店所提供的附加价值。

## <<餐馆盈利术>>

### 内容概要

《餐馆盈利术：中小餐馆利润突破与管理细节大全》就是要告诉你餐馆盈利的技术。我们从细节入手，清楚准确、细致入微地指出餐馆经营中各个环节应注意的问题。为餐饮企业提供了最佳的解决方案，是有效增强餐饮企业竞争力的得力助手。民以食为天，人要活着就得吃饭，餐饮业是个常青的行业，但并不是每个餐饮店都生意兴隆。餐饮业的经营到底有什么秘诀呢？多个高速成长的餐饮企业告诉我们：餐饮业的竞争异常激烈，而决定餐饮店永续生存的关键，在于餐饮店所提供的附加价值。

## &lt;&lt;餐馆盈利术&gt;&gt;

## 书籍目录

前言第1章盈利术一：了解餐饮业一餐饮业的定义及特点什么是餐饮业餐饮业的特点是什么我国餐饮业的特点是什么餐饮业可以分为哪几类二餐饮业的发展现状及趋势餐饮业的发展现状如何餐饮业呈现怎样的发展趋势三餐饮业经营理念和秘诀餐饮业应该秉持什么经营理念餐饮业成功的秘诀是什么第2章盈利术二：做好开店策划一投资餐饮店应具备的条件投资餐饮店应具备哪些产品条件投资餐饮店应具备哪些人脉条件投资餐饮店应具备哪些技术条件投资餐饮店应具备哪些资金条件二为餐饮店定位餐饮店应该如何进行顾客定位餐饮店应该如何进行价格定位餐饮店应该如何进行文化定位三餐饮店地点的选择餐饮店的设计应该遵循什么原则开餐馆为什么要仔细选择地点选择地点需要考虑哪些一般因素选择地点需要考虑哪些区域因素选址时要注意哪些事项如何选定营业场所四商圈的设定商圈有哪些特性商圈有哪些类型如何设定商圈在创造商圈时应注意些什么如何考察商圈的资源 and 实力开发商圈有什么技巧如何根据商圈确定不同的经营策略第3章盈利术三：巧投资一投资前的准备工作进行投资规划有哪些必要性如何确定经营的理念与方针投资餐饮业的误区有哪些如何进行餐饮商品的定位餐馆投资有哪些基本分析程序如何进行面积产能的分析如何进行投资规划的概算如何计算投资餐厅的租金和押金.....第4章盈利术四：找到营销之道第5章盈利术五：搞好服务第6章盈利术六：精制菜单第7章盈利术七：做好材料采购、仓储工作第8章盈利术八：重视厨房管理第9章盈利术九：严把卫生关第10章盈利术十：把安全放在第一位第11章盈利术十一：合理布置餐厅第12章盈利术十二：管好员工第13章盈利术十三：掌控财务第14章盈利术十四：有效控制成本

## <<餐馆盈利术>>

### 章节摘录

食物验收的目的就是要确实知道所采购的食物及其价格是否合乎要求，所以除非验收人员对货物的辨别非常熟悉且精确。

否则就无法担任此项任务。

验收人员不见得要限定资格，厨师或经理都可担任。

验收通过时，验收人员便得认可该项账单，并且制作收货记录，上面载明售货人姓名、货物名称、价格、收货日期。

如果该项货品需要立即使用，可直接交给厨房，如系贮存备用，应将其记入存货清单，运去库存。

验收以箱为单位的物品时，应打开箱子检查内部物品，并记载品种、采购日期、重量等于账上，再在物品上贴上标签，上面载明品名、售货处、收货日期、重量、价格。

如购进肉类、鱼类及家禽等，均须附上双联式的签条，其上载明售货厂商、单价、重量、总价、收货时间。

一联交厨房，另一联交餐饮管制员（或成本控制员）。

## <<餐馆盈利术>>

### 编辑推荐

“现代经商创业成功必备丛书”内容丰富、完整，涉及了商业领域的多个业态的内容，包括：创业、开店、餐馆管理和企业管理四个分册。

民以食为天，人要活着就得吃饭，餐饮业是个常青的行业，但并不是每个餐饮店都生意兴隆。

餐饮业的经营到底有什么秘诀呢？

多个高速成长的餐饮企业告诉我们：餐饮业的竞争异常激烈，而决定餐饮店永续生存的关键，在于餐饮店所提供的附加价值。

《餐馆盈利术：中小餐馆利润突破与管理细节大全》告诉你餐馆盈利的技术。

编者从细节入手，清楚准确、细致入微地指出餐馆经营中各个环节应注意的问题。

为餐饮企业提供了最佳的解决方案，是有效增强餐饮企业竞争力的得力助手。

<<餐馆盈利术>>

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>