

<<运作中国餐饮产业>>

图书基本信息

书名：<<运作中国餐饮产业>>

13位ISBN编号：9787802075498

10位ISBN编号：7802075491

出版时间：2006-5

出版时间：经济管理出版社

作者：任宽

页数：180

字数：10000

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>

<<运作中国餐饮产业>>

内容概要

随着中国经济的高速发展，中国在世界的地位正在不断提高，特别是加入WTO后，中国正式融入国际社会。

中华饮食文化有着几千年的历史，自古以来深受世界各国人民的喜爱。

中国餐饮产业对于资本市场而言是陌生的。

几乎是一块处女地。

本书正是在这一背景下诞生的，目标极其明确，即为资本市场进入中国餐饮产业铺路搭桥，以零售业的模式对接食品工业和餐饮产业。

书中有一整套的理论指导中国餐饮产业的发展方向，将中国餐饮产业视为第二零售业(第一零售业为商场、超市等卖场)，是食品工业及相关产业的终端渠道；将中国餐饮产业分为火锅店、烤肉店、面馆、米粉店、盖饭专卖店、菜馆、小吃店、自助餐厅、休闲餐厅、饼屋(餐饮业的食品店)等十种业态，并逐一做了餐饮工业化分析。

书中以“指点江山”的方式，大胆地提出使中华老字号基业常青的方法，详细论述了中国餐饮产业的差异性和服务性的优势，并认为未来几十年中国餐饮产业可能是在海外唯一可以立足和发展的中国零售服务业。

<<运作中国餐饮产业>>

作者简介

任宽，出生于1969年9月。

毕业于北京内燃机总厂职工内燃机学院，财经专业，学历平平，名不见经传。

1991年作者带着用中国的烧饼加肉代替麦当劳的汉堡包的幼稚想法，离开了稳定的大型国有企业的办公室，从一名工人开始进入了饮食业。

于1996年成立了自己的公司。

当年上半年通过做

<<运作中国餐饮产业>>

书籍目录

第一章 餐饮业是零售终端渠道第二章 中国餐饮产业的当务之急第三章 中国餐饮产业目前的弊端第四章 火锅店的发展方向第五章 烤肉店的发展方向第六章 经济实惠的盖饭第七章 时尚的休闲餐厅第八章 面的世界很精彩第九章 尚待挖掘提炼的米粉第十章 餐饮业发展的五个阶段第十一章 中国餐饮业发展的条件一第十二章 中式菜馆的发展方向第十三章 中国小吃的发展第十四章 饼屋的推广第十五章 自助餐的美好前景第十六章 从综合走向专业第十七章 餐饮业的服务优势第十八章 中国餐饮业的海外发展第十九章 中国餐饮产业的品牌运作第二十章 中华老字号的发扬光大

<<运作中国餐饮产业>>

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>