

<<餐饮经理实战手册>>

图书基本信息

书名：<<餐饮经理实战手册>>

13位ISBN编号：9787802111219

10位ISBN编号：7802111218

出版时间：2005-8

出版时间：中央编译出版社

作者：张白玉 等编著

页数：337

字数：221000

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>

<<餐饮经理实战手册>>

内容概要

作为准备创业，并成为餐饮店经理的你，面对千头万绪、复杂多变的餐饮经营工作，禁不住会有无从下手的感觉。

怎样做一个成功的餐饮店经理？

怎样去经营一家成功的餐饮店？

不但得以立足业界，更能容光焕发，成为餐饮业的成功人士。

在这里，你将可以得到从开业，到拓展；从经营，到管理；从人事安排，到品牌战略……全方位的餐饮经营指导。

最后，一点点小小的建议：为了将自己打造成优秀的超市经理，请每天夜半屏卷20分钟。

<<餐饮经理实战手册>>

书籍目录

- 第一章 成为优秀的餐饮经理
 - 第一节 了解餐饮业
 - 第二节 餐饮经理述职
 - 第三节 掌握餐饮业经营要点
 - 第四节 把握餐饮业现状及发展趋势
- 第二章 筹备阶段
 - 第一节 市场调研
 - 第二节 资金筹集
 - 第三节 餐厅选址
- 第三章 餐厅的规划与管理
 - 第一节 餐厅外观设计
 - 第二节 餐厅内部设计
 - 第三节 餐厅用具购置
 - 第四节 厨房设计
- 第四章 人力资源管理
 - 第一节 岗位设置
 - 第二节 员工招聘
 - 第三节 员工培训
 - 第四节 员工考核
 - 第五节 员工激励
 - 第六节 员工薪资
- 第五章 成本管理
 - 第一节 餐厅成本的划分
 - 第二节 食品成本的控制
 - 第三节 人工成本的控制
 - 第四节 餐饮间接成本的控制
- 第六章 财务管理
 - 第一节 财务管理原则
 - 第二节 财务报表分析
 - 第三节 流动资金管理
 - 第四节 餐饮收入核算
- 第七章 营销管理
 - 第一节 选择目标市场进行营销
 - 第二节 广告促销
 - 第三节 公关宣传
 - 第四节 美食节策划
 - 第五节 网络营销
 - 第六节 特色促销活动
- 第八章 卫生管理
 - 第一节 卫生管理的内容
 - 第二节 餐厅环境卫生的控制
 - 第三节 家具与餐桌用品的卫生管理
 - 第四节 厨房卫生管理
 - 第五节 个人卫生管理
- 第九章 安全管理

<<餐饮经理实战手册>>

第一节 防火

第二节 防盗

第三节 防抢

第四节 防食物中毒

第五节 确保操作安全

第十章 菜单管理

第一节 菜单设计

第二节 菜品的定价

第三节 菜单的调整

第十一章 厨房生产管理

第一节 厨房设备管理

第二节 生产计划管理

第三节 厨房生产管理

第四节 食品质量控制

第五节 厨房生产方式

第十二章 酒水管理

第一节 酒水生产管理

第二节 酒水营销管理

第三节 酒水销售服务管理

第十三章 购存管理

第一节 采购人员的配备

第二节 验收管理

第三节 库存管理

第四节 发放管理

第五节 盘点与控制

第十四章 服务管理

第一节 中餐服务

第二节 西餐服务

第三节 宴会管理

第四节 娱乐管理

第五节 服务行为管理

第十五章 品牌管理

第一节 餐饮品牌的概述

第二节 餐饮品牌的设立

第三节 餐饮品牌的文化底蕴

第四节 餐饮品牌的建设与发展

第五节 餐饮品牌的保护

第十六章 连锁经营管理

第一节 连锁经营的概念

第二节 核心餐厅的连锁经营

第三节 连锁餐厅的管理

第四节 连锁加盟的具体要求

<<餐饮经理实战手册>>

章节摘录

（一）招牌 招牌是餐饮企业的形象标识，好的招牌设计对顾客的心理有一种潜移默化的作用。

餐厅有一个颇具吸引力的招牌，将会使餐厅顾客盈门。

而要制作一个别具一格、具有吸引力的招牌，需要遵行如下具体原则：符合市容市貌监管条例

设计的招牌不能影响市容市貌，应配合城镇规划建设，与周围的环境、建筑物相协调。

这一点，在城市市容管理文件和一些法规中有具体规定，具体可咨询一下相关部门或相关人员。

招牌应具有一种独特的广告烘托效应 招牌的制作应突出餐饮企业的特点，能吸引顾客的注意力，能够烘托餐厅的饮食氛围，具有一定的广告效应。

鲜明、独特，具有一定的文化内涵 首先，招牌的设计要醒目，使消费者容易区别、辨认；其次，招牌的设计要有特色，能够很好地吸引消费者。

最后，招牌的设计既要符合人们普遍的价值观、审美观，又要体现出一定的文化内涵，以满足不同层次的人群对饮食文化的各种需求。

设计招牌时，平面设计和结构设计要兼顾 招牌设计分为平面设计和结构设计。

如果经营者自己没有设计和施工能力，应当委托专业的广告公司进行平面设计，从而形成自己独特的招牌风格；委托有足够的质量保证的施工单位进行结构设计，以保证招牌安装的牢固、安全。

平面设计 招牌的平面设计是指店招的具体内容和表现形式，设计要素是文字、颜色和图案。

文字上，招牌设计要求以汉字为主，要使用规范的简化汉字，若是名人用繁体字书法题写的字号，可将其作为餐厅的标志使用，另外加用规范简化字作为店招正式文字；可根据需要适当增加民族文字、汉语拼音、外文；文字内容除名号外，可适当增加宣传餐厅风味、特点的内容，但要言简意赅。

颜色上，招牌设计要求注意颜色配饰的效果，基本色调要与餐厅门面的色调协调一致，以表现主题为目的选择色调要与餐厅的主色调保持一致；通常可以多种颜色组合使用。

图案上，招牌设计要求包括抽象的图形和写真图案，抽象的图形可以是店标，也可以是和餐饮有关的图案；随着计算机技术的发展，餐厅还可以把菜品的照片、写真图案放大喷绘出来，制作精美的招牌。

结构设计 结构设计主要是指设计招牌的安装装置，保证其牢固性，特别是要保证其具有足够的抗风能力。

符合经营特色 餐厅的招牌应和餐厅的经营内容、经营特色相协调，不应有表里冲突，如宫廷餐厅，招牌应突出宫廷的建筑特色；民族风情餐厅，招牌则应突出民族的风格特色。

如果不能做到这一点，会让顾客感到空有其表，甚至会产生一种被欺骗上当的感觉。

.....

<<餐饮经理实战手册>>

编辑推荐

从《商务实战丛书2：餐饮经理实战手册》你可以得到：从容筹备餐饮店的方法；餐厅的规划与管理；如何管理餐饮店的人力资源；成本管理和财务运筹；餐饮店的营销方法；餐饮店的卫生安全管理；如何管好菜单；厨房生产管理方法；酒水与购存管理策略；餐饮业服务与品牌管理；怎样进行餐饮业连锁经营。

<<餐饮经理实战手册>>

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>