

<<餐饮营销管理细节>>

图书基本信息

书名：<<餐饮营销管理细节>>

13位ISBN编号：9787802182042

10位ISBN编号：7802182042

出版时间：2007-2

出版时间：中国宇航

作者：徐宝良，朱永松 编著

页数：141

字数：140000

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>

<<餐饮营销管理细节>>

内容概要

营销管理成功，并不一定意味着你的经营一定成功，但是营销管理不到位，你的生意一定不会兴隆。在日益激烈的餐饮业竞争中，营销管理已经是你通向成功的必经之路。制定适合自身的营销策略，学习先进的营销方法，读一读本书，会给你带来意想不到的收获。

<<餐饮营销管理细节>>

作者简介

徐宝良，毕业于扬州大学旅游烹饪学院，中国餐饮业职业经理人培训师、国家高级西式烹调师、营养师。

曾任多家星级酒店总厨助理和酒楼经理、东方美食学院餐饮管理高级讲师，从事餐饮市场营销、餐饮管理等教学研究，《美食365》烹饪节目主持人。

现任北京嘉鸣菲特酒店管理咨询有限

<<餐饮营销管理细节>>

书籍目录

第一章 餐饮营销概论 第一节 餐饮营销的内涵 一 餐饮营销的概念 二 餐饮营销的意义 第二节 餐饮营销观念和要素 一 现代餐饮营销观念 二 餐饮营销的现实针对性 三 现代餐饮营销五要素 第三节 餐饮营销前景 一 走优质高效快餐化道路 二 强调营销环境的情调、氛围 三 生态、绿色、保健受到重视 四 提供个性化、特色化、形象化的服务 五 重视人们的情感、社交等方面的要求 六 体验新奇性和娱乐性 七 满足顾客对信息的需求 八 鼓励人们对文化知识的追求 九 提升营销要素中的文化品位 十 迎合都市时尚及其生活方式 第四节 餐饮企业营销策略新探 一 餐饮企业存在的问题及原因 二 餐饮服务业的特点分析 三 宏观与微观对策第二章 对客户服务营销 第一节 全员营销 一 外部营销 二 内部营销 三 全员营销 四 服务营销 五 推销的艺术 第二节 营销部位岗位职责 一 营销部总监 二 客户经理 三 美工 四 营销部文员 第三节 客户服务营销第三章 菜品设计营销第四章 节假日及重大活动营销第五章 环境、品牌及其他营销附录：营销成功案例

<<餐饮营销管理细节>>

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>