

<<餐饮店5日通>>

图书基本信息

书名：<<餐饮店5日通>>

13位ISBN编号：9787802343344

10位ISBN编号：7802343348

出版时间：2009-4

出版时间：中国发展出版社

作者：祝文欣 编

页数：173

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>

<<餐饮店5日通>>

前言

自己当老板，是很多人的梦想！

毕竟我们活在这个竞争的物质社会中，都想拥有一份自己觉得安全的、收益丰厚的、长期的事业，而自主创业、自己当老板是个比较好的选择。

创业首先必须选对行业。

有的人过于相信自己的能力或过于理想化，认为自己即使进入一个前景暗淡的行业一样能大有所为。

其实获得成功不是一件容易的事情。

创业要想获得成功必须具备两个前提：一是做正确的事情，二是正确地做事情。

一个人十分勤奋努力，充分挖掘自己的潜力来做事情只是正确地做事情的一个方面，而选择好的行业才是做正确的事情。

正是基于这个原因，我们精选最具有前途的十个行业，编辑出版本系列丛书，希望能够在竞争激烈、战云密布、任何经营上的疏漏都有可能导致事业折戟沉沙的现代商业市场，为创业者提供一些帮助。

一项事业成功的关键，在于准确的定位、特色的经营环境、优质的服务、合理的营销策略和标准化、科学化、专业化的管理。

本丛书就是从这几个方面出发，为创业者、开店者出谋划策、指点迷津，书中广征博取，汇集了经商入门的多种经验，并根据开店的经营流程和运作程序。

<<餐饮店5日通>>

内容概要

本书通过对餐饮业的长期调查和研究，为餐饮店经营者解读经营规律，介绍营销技巧，抛砖引玉地启发经营者的创业思路。

针对初次开餐馆的朋友，编者从开餐馆筹备，经营技巧，经营理念，菜单制作，服务技能等方面入手进行务实的介绍和讲解。

本书由五大部分组成，基础篇重点对餐饮市场现状进行分析和介绍，对不同的开店模式进行评比。选址装修篇重点阐述选址布局对餐饮店经营的影响、如何进行餐饮店面外观设计与细部规划、如何对经营主体进行定位等。

经营篇重点分析影响餐饮店经营的诸多因素、标准化服务知识及相关的宣传与推广等。

管理篇分别从人员管理、财务管理、采购管理、厨房操作等方面入手，分析餐饮店经营过程中涉及管理方面的问题，并解答相关难题。

提升篇重点讲述在经营达到一定的规模之后，为了积极营造更加完善的店面形象和经营理念而应考虑的一些问题。

本书内容极其丰富，具有很强的实用性，力求助您开一家真正能够上手赚钱的餐馆。

如果您想做一个经营者，就要仔细阅读，灵活运用掌握。

艺高人胆大，练就了一身真本领，自然“打遍天下无敌手”。

<<餐饮店5日通>>

作者简介

祝文欣，中国零售业著名营销管理专家，中国连锁经营协会零售业顾问，中研国际首席零售管理顾问。

在与国内外著名品牌管理咨询机构多年的合作与交流中，祝先生积累了丰富的零售终端管理、渠道运作、市场战略规划的经验，尤其擅长卖场选址、卖场布局、卖场订货、卖场促销、卖场人员管理等。

祝先生足迹遍及中国28个省，50多个城市，主持过1000多场专业培训课程，服务过200多家连锁零售企业，以及50多家知名商场，拍摄了专门针对零售终端的系列光盘《店铺业绩提升之天龙八部》及其他专业VCD产品200多集，主编出版了30余本品牌打造及加盟商终端管理专业书籍。

多年来祝先生直秉承“传道、授业、解惑”，“心怀助人之心”的理念，致力于将中外先进的零售终端经营理念、营销管理模式引入中国零售业，是零售业不可多得的实战派专家、顾问。

近年来主讲过的部分大型活动：2001年中国连锁经营协会主办服装行业论坛，主讲：《创建连锁零售企业的快速反应模式》；2002年虎门国际服装博览会论坛，主讲：《生产型企业如何转向品牌零售型企业》；2003年中国连锁经营协会主办服装行业论坛，主讲：《加盟商如何投资服装品牌》；2004年人民大会堂，由高科技产业化研究中心和人民日报社主办的首届中国市场战略论坛，主讲：《赢在品牌决胜终端》；2006年与中国500强企业之一的国美集团强强联手，推出《品牌创富渠道为王》全国大型主题对话巡回论坛，主讲：《国美渠道战略》；2007年与杭州市政府等联合成功举办经销商千人财富论坛《渠道创富决胜终端》，及首届百货行业的沟通交流财富论坛，主讲：《中国零售业的十大商机》。

<<餐饮店5日通>>

书籍目录

第1日 基础篇 一、餐饮业的现状及发展趋势 餐饮业经营现状分析 市场考察分析 餐饮店的形式与特点 阿旺锦囊 认识餐饮业 二、创业需要具备的条件和市场定位 餐饮店创业需要具备的条件 餐饮店定位决定经营成败 阿旺锦囊 合伙开店的利与弊 见证实录：从7张桌子到名牌连锁第2日 选址装修篇 一、选择“金三角”，开始“揽金” 商圈调查及评估 餐饮店选址要素解析 交通条件分析 客流规律分析 阿旺锦囊 店址选择的方法 二、餐饮店装修原则与细部设计 餐饮店装修原则及其要点 餐饮店装修细节设计 阿旺锦囊 灯光体现餐饮店的魅力 见证实录：不一样的促销第3日 经营篇 一、影响餐饮店经营的因素 阿旺锦囊 “的士”餐饮店的投资指南 二、餐饮店服务标准知识 阿旺锦囊 开餐馆在经营上常见的失误 三、广告宣传与推广 餐饮店广告宣传的定位与思考 如何做好餐饮广告营销 阿旺锦囊 典型开业宣传方案 四、促销策略 餐饮行业的服务营销策划 餐饮连锁企业促销策略第4日 管理篇第5日 提升篇

<<餐饮店5日通>>

章节摘录

插图：第1日 基础篇一、餐饮业的现状及发展趋势餐饮业经营现状分析餐饮业属于第三产业，具有生产加工、饮食品零售和劳动服务的综合性。

改革开放30年来，我国餐饮业发展迅猛，如今，各种风味特色，各种经营形式，各种组织结构的餐饮企业星罗棋布，同时，也形成了“竞争激烈，生意难做”的局面。

更新经营方式，拓展大众市场，健全餐饮业的“软硬件”设施，发展餐饮信息渠道是我国餐饮业的迫切需要。

所以，科学化、集约化、社会化是21世纪餐饮业发展的方向。

1. 科学化是21世纪餐饮业的主流掌握高新技术、具备管理和营销理念的人才将促进和推动21世纪的餐饮企业。

他们将运用现代化的手段形成标准化生产，实现全天候服务，科学化管理，多元化销售，发展餐饮信息网的“现代餐饮”。

(1) 比较多的学者倾向把21世纪称为信息时代，应用高新技术以及发展信息网络可以帮助餐饮业在促销过程中取得巨大突破，与国际餐饮接轨。

目前，越来越多的人购买电脑、数字电视、智能手机等设备，以适应社会信息化，发展餐饮网络，形成以网络及计算机控制程序为生产和销售的科学化餐饮店。

<<餐饮店5日通>>

编辑推荐

《餐饮店5日通》介绍了：民以食为天，餐饮从来都是竞争激烈、高淘汰率的行业。

如何从竞争中脱颖而出？

如何以小博大，展现小餐馆的旺盛生命力？

成功一定有方法，《餐饮店5日通》从前期准备、选址装修、经营、管理、提升5个角度，提炼了餐饮店经营、盈利的关键技巧。

只需5日，让您轻松做老板？

日本时尚零售业泰斗人物，零售百货业实战家，被誉为“日本零售之神”的柳田信之先生：中研国际是国际零售业先进管理理念的推广者，成功经验的传播者。

国美·鹏润国际时尚中心首席顾问，台湾著名零售专家李春材先生：中研国际是中国零售业的财富教练，它传道、授业、解惑。

实践家知识管理集团董事长林伟贤先生：我在《我爱钱更爱你》中说过，一个人要想成功必须具备丰富的知识和爱心。

我想我能理解中研国际为什么会成功。

成功不是自己拥有什么，而是你给了别人多少，中研国际的成功就在于它不断帮助零售企业创造价值，走向卓越。

中国商业联合会商品交易市场专业委员会秘书长骆毓龙：零售业发展需要动力，中研国际为零售业不断输送智慧产品。

《销售与市场-体育营销》主编张斌先生：可用“实”来概括中研国际：立身实战，厉行实务，力求实效。

<<餐饮店5日通>>

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>