

<<中餐馆经营实战手册>>

图书基本信息

书名：<<中餐馆经营实战手册>>

13位ISBN编号：9787802554665

10位ISBN编号：7802554667

出版时间：2010-5

出版时间：企业管理出版社

作者：赵英

页数：240

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>

<<中餐馆经营实战手册>>

前言

“民以食为天”，人要活着就得吃饭，“百行做遍，不如开店。

”餐饮业是个常青的行业。

在众多的行业之中，餐饮业被国家列为未来蓬勃发展的热门行业之一，并且与老百姓的日常生活密不可分，不用发愁找不到顾客。

因此，成功开办、经营一家餐馆是许多人的梦想，但并不是每个餐饮店都生意兴隆，再赚钱的行业也会有赔钱的企业。

餐饮市场虽说前景看好，但要想在餐饮行业占据一席之地，却也并非易事。

表面上看起来，开餐馆就是找个店面支起炉灶，把菜炒了端给客人。

殊不知，开一家餐馆容易，开一家赚钱的餐馆就难了，第一次进入这个行业就开家赚钱的餐馆就更是难上加难了。

那么，如何开设一家餐馆，如何经营才能在餐饮业的竞技场上脱颖而出，独树一帜，立于不败之地呢？

这就需要创业者懂得开餐馆的流程，具备一定的经营策略和管理技巧。

开餐馆，重要的是要知道客人在想什么，只有用心经营，才能满足客人挑剔的嘴巴。

餐饮经营头绪繁杂，具体如何做？

往往是仁者见仁，智者见智。

通常，准经营者往往会对饭店经营的本来面目有很多错误的认知。

很多人会很容易看到餐饮业浮华和有魔力的一面，却没有想到与之相伴的焦虑和不懈的努力。

然而，餐厅经营毕竟还有科学的规律可循。

把握了这些规律，对经营来说，就可能达到事半功倍的效果。

餐饮业的经营到底有什么秘诀呢？

本书将为你揭晓答案。

本书概括了餐饮业精英多年的成功经营经验，全面、系统、有条理地介绍了开设餐馆的必备知识和重要技巧，包括开餐馆前的各种准备，餐馆的布局设计，菜单的选配与设计，菜品的定价，无微不至的人性化服务，无孔不入的宣传攻势，针对顾客的消费心理的营销策略，全方位的管理策略，餐厅成本控制，餐厅安全管理等，为准备创业开餐馆的朋友和正在从事餐饮经营的老板们提供了良好的指南。

<<中餐馆经营实战手册>>

内容概要

本书概括了餐饮业精英多年的成功经营经验，全面、系统、有条理地介绍了开设餐馆的必备知识和重要技巧，包括开餐馆前的各种准备，餐馆的布局设计，菜单的选配与设计，菜品的定价，无微不至的人性化服务，无孔不入的宣传攻势，针对顾客的消费心理的营销策略，全方位的管理策略，餐厅成本控制，餐厅安全管理等，为准备创业开餐馆的朋友和正在从事餐饮经营的老板们提供了良好的指南。全书内容丰富、生动形象，以通俗易懂、深入浅出的文字语言展现了餐馆经营的实际运作过程，具有极强的实用性和可操作性。

全书既对一些常见的经营原理作了深入浅出的阐述，又穿插大量丰富的个案，夹叙夹议，见解独到，是一本适合不同档次的餐馆经营者、管理者和饮食从业人员自学的优秀教材。

<<中餐馆经营实战手册>>

书籍目录

第一章 备好前进的桨与帆 第一节 优良创意与目标确定 第二节 “一步差三市”——好的选址是成功的一半 第三节 无规矩不成方圆——餐厅相关手续办理 第四节 餐厅税收管理第二章 凡事预则立，不预则废 第一节 “门当户对”选对郎，商圈选择有智慧 第二节 有“的”放“矢”——餐厅开业市场定位第三章 细节决定成败 第一节 菜单是餐厅的第一“推销者” 第二节 打好价格牌——菜品定价奥妙 第三节 餐片巧装饰，吃出新感觉第四章 搏击风浪任我行——餐厅营销管理 第一节 “菜香也怕巷子深” 第二节 十一大营销秘诀第五章 宾客至上，服务第一 第一节 餐厅客人常见类型 第二节 话有三说，巧者为妙 第三节 餐厅服务行为规范 第四节 让服务“无孔不入” 第五节 诚招天下客，客从笑中来——学会微笑服务 第六节 服务中常见问题处理规范 第七节 餐厅服务五大绝招 第八节 妥善处理顾客投诉第六章 高营业额 高利润——控制成本很关键 第一节 餐厅成本类型 第二节 餐厅成本管理系统的建立 第三节 餐饮业低成本策划四法则 第四节 餐厅成本控制兵法 第五节 劳动力成本的控制 第六节 餐厅食品成本控制 第七节 能源的成本控制 第八节 物料消耗控制 第九节 餐厅整体上的低成本战略措施 第十节 餐饮业成本控制9环节第七章 巩固大本营，厨房严管理 第一节 厨房管理基础 第二节 厨房组织机构 第三节 厨房人力资源管理 第四节 厨房布局设计第八章 抓好餐馆的关键点——餐厅安全管理 第一节 餐厅安全管理的任务及运作体系 第二节 制度是安全的有力保障 第三节 安全工作无小事 第四节 餐厅卫生安全管理 第五节 餐厅服务人员卫生要求 第六节 餐厅地面卫生管理 第七节 餐厅其他卫生管理 第八节 做好安全工作就是赚钱 第九节 如何应对突发事件

章节摘录

因为快餐毕竟是一种现代化的经营模式，所以中式快餐店的装修、店堂及厨房设施等，都应该尽显现代化特色。

中式快餐店的装修应采用简单的格调、明快的色泽，给顾客一种轻松愉悦的感觉；店堂内的桌椅可采用西式快餐店的卡式桌椅，这样既富有时代感，又能最大限度地利用店堂有限的空间；厨房也应尽量采用不锈钢等材料制成的厨具设施，给顾客一种清洁卫生的印象。

（4）快餐店的经营管理 众所周知，西式快餐店有一套完善的、成熟的经营管理制度和流程，而目前还处于起步阶段的中式快餐店，特别是那些自由择业者或下岗工人为了谋生而开的小型中式快餐店，如果要他们去采用某种经营管理模式，显然是不切实际的。

小型中式快餐店的经营管理归结起来其实只有几句话：那就是老板先选好快餐的品种、选好快餐店的位置、搞好快餐店的装修并安装好快餐店的设施，然后找几个厨师及厨工来做厨房，找几个服务员来做前堂，让他们每天做好自己的工作，最后当然是老板亲自收钱。

这里先说说开一家中式快餐店大概需要多少人。

以一家店堂面积为30平方米的快餐店计，如果你同时经营三类快餐品种的话，厨房大约需要3个人，即一个人负责制作饭食，一个人负责制作面条，另一个人负责制作面点。

前堂也大约需要3个服务员。

另外，最好还需配一个厨房的机动人员，专门负责洗盘子、洗碗，以保证营业时间内碗盘的需求。

收款的事当然由老板来负责了，但最好使用收银机，以便于统计出每天的营业额。

至于快餐店每天开门前的准备工作，则由快餐店的全体人员共同完成。

再说说中式快餐店经营管理中的注意事项。

快餐店除了物美价廉之外，方便快捷和整洁卫生算是其另一个主要特点。

无论是厨房的厨师，还是前堂的服务员，动作都一定要熟练快速，以满足顾客来了就吃，吃完就走的需求。

快餐店的全体人员既要分工明确，又要相互配合，那样才能达到整体快捷的效果。

快餐店的店堂、桌椅、餐具、厨具等都要勤于打扫，工作人员还要注意个人卫生，总之要保持快餐店整洁舒适的形象。

<<中餐馆经营实战手册>>

编辑推荐

为您提供行动指南，为您指点迷津！

让您成功完成从“新手”到“高手”的巨大飞跃！

“民以食为天”，餐饮业具有高度细分、门槛低、选择余地大的优点，“百行做遍，不如开店”

。这本书将是你进军餐饮业必备的“锦囊妙计”！

本书是一本餐厅经营的实用“兵法”！

是一本科学管理的智慧“宝典”！

本书是一本专为餐馆酒楼老板、各级主管和从业人员策划的具有前瞻性、实用性和专业性书籍，本书为读者提供了新思路、新方法和新技能，能激发餐饮业人士的创意和灵感，协助餐饮业人士成功与成长！

想要创造绝佳业绩，此书不可不读！

如果你想做一个合格的经营管理者，就要仔细阅读和认真思考，以便全部掌握并灵活适应。

艺高自然胆大，练就了一身真本领，自然打遍天下无敌手。

<<中餐馆经营实战手册>>

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>