

<<餐饮业小本创业实战指南>>

图书基本信息

书名：<<餐饮业小本创业实战指南>>

13位ISBN编号：9787508726885

10位ISBN编号：750872688X

出版时间：2009-7

出版时间：中国社会出版社

作者：罗振林，罗霆 编著

页数：136

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>

## <<餐饮业小本创业实战指南>>

### 内容概要

《餐饮业小本创业实战指南》主要介绍风味小吃经营运作，火锅经营运作，西式餐饮经营运作，饮料加工经营运作，附录：餐饮业经营运作特别注意事项。

<<餐饮业小本创业实战指南>>

书籍目录

风味小吃经营运作 第一章 大众化风味小吃经营运作 第一节 经营方式及所需条件 一、适宜地区 二、经营场地 三、经营设施 四、投资预算 第二节 经营品种、原料配方及烹制方法 一、广州肠粉 二、广西鲜肉板栗粽子 三、桂林卤菜米粉 四、湖南酸辣米豆腐 五、杭州小笼包 六、成都担担面 第三节 经营运作基本方法 一、经营方式 二、经营运作基本方法 三、经营价格定位 第四节 经济效益与经营风险分析 一、经济效益分析 二、经营风险分析 第二章 中高档风味小吃经营运作 第一节 经营方式、场地、设施及投资预算 一、适宜地区 二、经营场地 三、经营设施 四、投资预算 第二节 经营品种、原料配方及烹制方法 一、京都三鲜汤面 二、上海什锦(甜味)八宝饭 三、宁波鲜肉汤圆 四、西安羊肉泡馍 五、桂林马肉米粉 六、开封灌汤包 第三节 经营运作基本方法 一、经营运作基本方式方法 二、经营价格定位 第四节 经济效益与经营风险分析 一、经济效益分析 .....火锅经营运作西式餐饮经营运作饮料加工经营运作附录：餐饮业经营运作特别注意事项

## <<餐饮业小本创业实战指南>>

### 章节摘录

风味小吃经营运作 第一章 大众化风味小吃经营运作 第三节 经营运作基本方法 二、经营运作基本方法 1. 大众化风味小吃的餐饮功能，主要是体现在早餐、夜宵及正餐的补充上。

所以，经营大众化小吃，选择的经营地点一般应该在菜市场或工薪阶层聚集的小区。因为，这里的居民消费水平相对较低，而早餐又是大多数人必须吃的；再者，大众小吃的价位较低，一般人都能够接受，因此市场基础厚实，有利于小本创者经营运作。

2. 我国的风味小吃品种非常丰富，但经营大众化风味小吃店，创业初期经营者应该根据本地的饮食习惯，确定3~5个的经营品种开展经营运作。因为，品种过多会增加经营成本和经营风险，降低经济效益甚至造成亏损；经营品种过少，则顾客流量就会受到局限，经济效益也会降低。

3. “什么好卖就经营什么。”是市场化经营铁的原则，这也是风味小吃的经营原则。你经营运作一段时间之后，就会发现一些经营品种销路较好，一些品种表现平平，而一些品种门庭冷落。

此时，你一定要采取“优胜劣汰”的原则，增加畅销品种的产量；但也要慎重对待销路不好的品种，只要有一些顾客“好这一口”，而对盈利影响不是很大，就不要轻易淘汰之，因为，这少数人也是“人气”，而“人气”对于一个经营者来说是至关重要的。

.....

<<餐饮业小本创业实战指南>>

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>