

<<中小餐饮开店宝典>>

图书基本信息

书名：<<中小餐饮开店宝典>>

13位ISBN编号：9787509605509

10位ISBN编号：7509605504

出版时间：2010-11

出版时间：经济管理

作者：鲜云

页数：443

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>

<<中小餐饮开店宝典>>

内容概要

这是一本内容翔实、通俗易懂的中小型餐饮企业如何开店的工具书。作者总结了长期从事餐饮企业经营管理和培训教学积累的经验，把开办中小餐饮企业的一般规律像“流水线”一样连接起来，把复杂的问题简单化，把凌乱的问题条理化，让人们清晰地看到创办中小餐饮企业的顺序、要点和关键环节。

<<中小餐饮开店宝典>>

作者简介

鲜云(原名鲜赧)1974年生, 1994 - 1999年任教于北京外事服务职业高中(现名北京外事学校), 教授饭店服务与管理。

自2000年起, 作者在“仙踪林”北京代理先后担任培训部经理、营运部经理; 现在北京市实用高级技术学校(朝阳校区)任教, 曾主编北京商贸学校《现代酒吧服务与管理》一书, 并于2004年应邀参加北京电视台《荧屏连着我和你》节目录制, 在社会上取得一定反响。

<<中小餐饮开店宝典>>

书籍目录

筹备篇 一、你适合做餐饮店经营者吗? 二、如何编写《餐饮店筹备计划书》? 三、如何筹集开店资金? 四、如何选择合伙人? 五、如何拟订《合伙合同》? 六、选择哪类餐饮店经营比较容易赚钱? 七、如何选择店址? 八、如何预算开业保本点? 九、如何签订《房屋租赁合同》? 十、如何给餐饮店命名? 十一、如何办理开店手续? 十二、如何预算装修费用? 十三、如何设计店铺显档次? 十四、如何掌握店铺装修的尺寸? 十五、如何选用店铺涂料? 十六、如何设计中式店铺就餐区? 十七、如何设计西式店铺就餐区? 十八、如何设计店铺通道? 十九、如何设计包间? 二十、如何设计厨房? 二十一、如何设计吧台? 二十二、如何设计库房? 二十三、如何设计卫生间? 二十四、如何选购设备? 二十五、如何设计菜单? 二十六、怎样确定招牌产品? 二十七、如何对产品进行定价? 二十八、如何确定营业时间? 二十九、如何确定人员编制? 三十、如何确定人员薪资体系? 三十一、如何进行人员招聘? 三十二、如何进行人员入店培训? 三十三、如何筹备开业庆典? 营销篇 一、什么是餐饮营销? 二、如何作好目标市场定位? 三、如何组织客源? 四、试营业期间的推广计划的要点有哪些? 五、如何制定餐饮店年度推广计划? 六、如何加强创新菜点开发的管理? 七、餐饮店常用的广告宣传手段有哪些? 八、如何使用POP? 九、如何建立自己的网站? 十、常见的促销活动有哪些? 十一、常见的促销活动如何实施? 十二、如何利用“公共事件”实施营销? 十三、如何应对外卖? 十四、如何进行顾客满意度调研? 十五、如何与合作者联手进行促销活动? 十六、怎样建立顾客档案? 十七、如何使老客人带来新客人? 十八、如何确保与大客户之间的良好关系? 十九、如何发展VIP客人以吸引顾客进行永久性消费? 二十、摆脱亏损的有效营销手段有哪些? 二十一、当代人饮食消费心理的趋势有哪些? 二十二、如何接待点菜犹豫不决的客人? 二十三、如何塑造口碑? 二十四、如何处理营销危机? 采购与储存篇 服务与管理篇 生产与管理篇 财务管理篇 附录

章节摘录

插图：几年前，发生在北京一家餐饮店烧烤炉煤气瓶爆炸事件，使一位正和家人吃饭的美丽、活泼的少女烧得面目全非，结果是家人痛苦，妙龄少女的人生美梦随即也被烧尽。

近几年来，属于餐饮业的大火，不但未烧出前车之鉴，反而一再重蹈覆辙，让人觉得安全设施的完善并不能成为发生火灾时绝对安全的保障。

从南到北大大小小的餐饮场所火灾事件，每年烧掉了数以百计的生命，也报销了数千万财产，令人痛心不已。

每次火灾之后，总有“有关单位”研讨再研讨，上级领导也深度“关切”。

消防单位更对辖区居家展开空前严格的安全设施检查。

但是完善的消防设备，并不能使火灾发生时的生命安全有保障，因为发生火灾的情况，每次都是意外中的意外，有煤气爆炸、有电线走火、有人为的汽油纵火。

由于事出突然，在断电摸黑之后，客人不分东西南北，只会朝没火的方位冲。

临时也找不到灭火器、逃生门，就算有紧急出口，不是打不开，就是有堆积物品无法通行。

这些意外中的意外，原本可以避免的伤亡却发生了。

其实经营者对逃生设备绝不应该漠不关心，因为他本人也置身其中，万一发生火灾可能也无法幸免于难。

由于引起火灾的原因很多，例如煤气、酒精、汽油的爆炸，往往是瞬间即不可收拾的，再完善的设备有时也无济于事。

被认为效率颇高的自动喷水设备，在某些情况下，非但无法发挥作用，反而会造成严重的后果，像油料、酒精起火，或电线走火，自动喷水可能造成层面更宽更广的灾害。

所以每次火灾都有不同的原因、背景，都有不幸事件发生。

<<中小餐饮开店宝典>>

编辑推荐

《中小餐饮开店宝典》：全面，从筹备到经营，从管理到培训，面面俱到；详细，从规范到流程，从整体到细节，层层深入；适用，从采购到贮藏，从财务到人事，招招可行。相信《中小餐饮开店宝典》一定能够引导你打造一家一流的餐饮店！

<<中小餐饮开店宝典>>

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>