

<<快餐店创办与赢利完全手册>>

图书基本信息

书名：<<快餐店创办与赢利完全手册>>

13位ISBN编号：9787513601054

10位ISBN编号：7513601054

出版时间：2010-10

出版时间：中国经济出版社

作者：范连雷

页数：211

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>

<<快餐店创办与赢利完全手册>>

内容概要

你是否想开一家快餐店却不知从何下手； 你是否为开业各种繁琐手续感到茫然无措； 你是否为如何提高快餐店业绩而绞尽脑汁； 那么，来打开《快餐店创办与盈利完全手册》吧，它将为你答疑解惑，为你出谋划策，让你第一次开办快餐店就轻松上手、客满稳赚。

《快餐店创办与盈利完全手册》特点如下： 内容全面——针对快餐店开；办过程可能遇到的各种疑难问题提供详尽解答和建议，是开店者不可缺少的指导手册。

实用性强——没有玄乎而高深的理论，有的是凝聚了众多开店者智慧结晶的实战技巧、操作步骤及开店注意事项。

《快餐店创办与盈利完全手册》还通过排版上的特殊处理，对一些重点内容加以强调突出，让读者能一目了然，一点即通。

<<快餐店创办与赢利完全手册>>

书籍目录

前言第1章 快餐业“钱”景大好为何说快餐业大有“钱”途什么样的快餐店生意最红火开一家快餐店对经营者要求高吗第2章 加盟虽好，仍需谨慎加盟开店怎样选择特许商何为“加盟十戒”如何在签订加盟合同时最大限度保障自身权益第3章 个人单干还是合伙经营什么是个体工商户什么是个人独资企业什么是一人有限责任公司个人独资企业和个体工商户有何异同一人有限责任公司和个人独资企业有何不同普通合伙企业的设立需要具备哪些条件有限合伙企业的设立需要具备哪些条件第4章 筹划周详，起步更稳健哪种资金筹集方式最适合你怎样才能获得银行贷款个体工商户如何办理营业执照私营企业如何办理开业登记如何申报办理税务登记快餐店需要缴纳哪几种税如何给快餐店经营“上保险”第5章 铺面好，生意才会红火如何选取符合“天时、地利、人和”要素的店面选择具体铺面时还需考虑哪些要素创业资金有限应如何选择理想店址签订店面租赁合同要注意哪些事项如何避开“转让店”陷阱第6章 让你的店面有张旺店的“面”如何给快餐店取一个响亮的名字什么样的店招牌更容易吸引人怎样营造高效的用餐环境店堂装修需注意哪些细节如何选择美观实用的餐桌、餐椅如何采购经济实惠的餐台用品如何设计出美观大方的菜单第7章 旺店需要优秀的员工如何为快餐店选聘优秀的员工如何与员工签订劳动合同如何明确各个工作岗位职责什么样的员工工资才是合理的为什么说留住“熟手”就是留住滚滚财源为何说经营者也要倾听服务员的牢骚第8章 脚踏实地，抓好经营细节如何做好快餐品种的定位如何拟定一份合理的具体菜单如何给本店餐品取一个独特的名字怎样从成本角度给餐品定价怎样从同行竞争角度给餐品定价如何做好开业前的宣传工作固定菜单可不可以进行调整第9章 制胜定律：快捷，健康、营养如何满足顾客“上菜快”的需求为什么说顾客要求的不仅仅是“上菜快”如何通过餐品创新迎合顾客口味如何做好食品原材料的质量控制怎样做好食品加工过程中的质量控制怎样做好成品放置的质量控制第10章 顾客满意，财源广进怎样才能将新顾客变成常客如何开展好送餐业务如何开展好学生快餐服务白领快餐市场应如何把握哪些促销方式能提高经营业绩你的顾客为什么流失厂为什么说诚信经营关乎快餐店生死存亡如何处理几类常见顾客抱怨处理顾客抱怨应注意哪几点第11章 厨房是快餐店的“重要阵地”如何合理安排厨房的空间布局厨房内部环境设计有哪些要求采购厨房主要设备有哪些要求厨房设备、用品采购的注意事项有哪些如何对厨房制作间进行清洁与消毒如何做好厨房设备的清洁与管理如何确保厨房作业安全操作第12章 原料采购大有学问如何做好原料采购的数量控制如何做好食品原材料采购的质量控制生鲜肉品采购有哪些技巧肉制品采购有哪些技巧蔬菜采购有哪些技巧鲜活品采购有哪些要点调味品采购的标准有哪些第13章 卫生问题不容忽视服务人员的个人卫生要求有哪些厨房工作人员的个人卫生要求有哪些如何正确洗涤和消毒餐具店堂卫生管理要做好哪几项工作如何确保恒温展示柜的卫生如何做好收银台的卫生工作怎样做好餐品加工过程中的卫生工作怎样确保凉拌菜的卫生、味道如何有效预防食物中毒第14章 做个轻松赚钱的老板当一个轻松、高效的老板难吗如何才能有效防范经营风险怎样识破经营中的欺诈行为怎样避免和减少火灾带来的损失怎样进行账单管理怎样做好成本管理如何从容应对同行竞争如何实现餐品质量标准化参考文献

<<快餐店创办与赢利完全手册>>

章节摘录

第1章 快餐业“钱”景大好 为何说快餐业大有“钱”途 近20年来，我国经济快速发展，快餐业也随之迅速崛起，发展势头喜人。

例如，在2009年一年，我国餐饮业营业收入超过1.8万亿元，其中快餐业以20%的年递增率、15%~25%的行业利润率，成为支持餐饮业持续发展的重要力量和新的经济增长点。

江苏、上海、辽宁、北京、浙江、山东等省市的快餐业占到了当地餐饮业市场的50%以上，广东省的这一比例更是高达90%。

我国快餐业的快速发展主要表现在以下几个方面： 1. 客源广泛，市场广阔 谁会吃快餐？有分析表明：（1）出差、旅游、商务往来等流动人口是快餐店的主要客流；（2）学生、工薪阶层正逐渐成为快餐店的重要客流。

在许多经济发达的大中型城市，譬如上海、北京、广州等，由于竞争激烈，生活节奏变快，人们在外吃快餐的次数远远超过了在家自己做饭的次数。

可见这一行业具有广阔的市场前景，将创造更多的就业机会，当然也势必引起更激烈的竞争。

<<快餐店创办与赢利完全手册>>

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>