

<<餐饮老板成功经验谈>>

图书基本信息

书名：<<餐饮老板成功经验谈>>

13位ISBN编号：9787534558597

10位ISBN编号：753455859X

出版时间：2007-10

出版时间：江苏科学技术出版社

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>

<<餐饮老板成功经验谈>>

内容概要

《餐饮老板成功经验谈》是“金阳光新农村丛书”之一，该书围绕如何成为成功老板的问题作了全面的介绍，全书共分9个章节，具体内容包括谋划一个好的发展战略、选择一个好的经营模式、建立一套好的管理机制、制作一批特色佳品、摸索出一套好的经验等。
该书可供各大专院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员作为参考用书使用。

<<餐饮老板成功经验谈>>

书籍目录

前言一、谋划一个好的发展战略（一）具备做好餐饮业老板的素质（二）制定科学的发展战略（三）为自己的经营目标定位二、做足一个好的准备（一）瞄准市场定位（二）餐饮店开业前的准备（三）初期创业的几个招数三、选择一个好的经营模式（一）理清经营思路（二）正确面对经营中出现的问
题（三）创新是餐饮经营的生命四、选好一批敬业的合作伙伴（一）餐饮店的管理人员（二）餐饮店的从业人员（三）选好餐饮店厨师长（四）餐饮企业的厨师队伍（五）重视餐饮企业员工的培养五、建立一套好的管理机制（一）餐饮业的管理要科学（二）餐厅和厨房谁服从谁（三）餐饮企业原料采购的管理六、把好菜品的质量关（一）某品质量是创品牌的基础（二）品牌是餐饮业的生命线（三）服务质量就是顾客满意（四）新产品开发是菜品质量的提升（五）卫生与营养是餐饮质量的本质七、制作一批特色佳品（一）个性化的特色产品（二）要有一道看家菜（三）努力创造招牌菜（四）别忘了申请专利八、摸索出一套好的经验（一）要有志成为餐饮业的老大（二）学会控制食品成本（三）别忽视了团体餐（四）学会餐饮营销（五）关注几大重点营销九、做好出色的餐饮服务工作（一）服务质量是餐饮业的根本（二）注意餐厅服务礼仪（三）感情管理与微笑服务（四）了解顾客的心理需要（五）餐饮服务的10把金钥匙

<<餐饮老板成功经验谈>>

编辑推荐

《餐饮老板成功经验谈》由江苏科学技术出版社出版。

<<餐饮老板成功经验谈>>

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>