

<<后餐饮时代餐饮业经营指南>>

图书基本信息

书名：<<后餐饮时代餐饮业经营指南>>

13位ISBN编号：9787306025166

10位ISBN编号：7306025163

出版时间：2005-5

出版时间：中山大学

作者：陈丹苗常芳

页数：315

字数：523000

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>

## <<后餐饮时代餐饮业经营指南>>

### 内容概要

本套丛书是为餐旅业投资者、管理者和从业者编写的，具有指导性和实用性的专业图。

先进的餐旅业经营管理理念、丰富的餐旅业经营管理经验、精湛的餐旅业服务技能、巧妙的餐旅业赚钱技巧，都能在这套丛书中充分体现出来。

当你在餐旅业的投资、经营、管理等方面有疑问、有困难时，打开这套丛书，一定会得到启发，有所收获。

“书中自有黄金屋”。

想在餐旅业发展、发达的人士，建议你翻开这套丛书，一定会得到你想得到的东西！

## <<后餐饮时代餐饮业经营指南>>

### 书籍目录

上编“后餐饮时代”的经营理念 第一章 找准餐厅市场定位便成功了一半 第一节 研究市场，不打无准备之仗 第二节 了解你的目标顾客 第三节 确定经营业态，不要贪大求全 第四节 加强调研，避免经营风险 第二章 餐厅硬件要适当策划包装 第一节 讲究门面，留下好印象 第二节 设计良好的就餐环境 第三节 装修、设置要适合餐厅定位 第四节 桌上有个“细菌弹” 第三章 菜式构思是餐饮的源头活水 第一节 巧妙组合，做出特色 第二节 善用菜单，事半功倍 第三节 善于创新才能傲立潮头 第四章 合理定价方能客似云来 第一节 合理的定价原则 第二节 传统的定价方法 第三节 另类定价法用“拿来主义” 中编 管理是餐饮效益的源泉 第一章 服务是餐饮竞争的杀手锏 第一节 餐饮服务决定成败 第二节 避免与客人发生摩擦 第三节 诚信为本，服务之道 第四节 加强培训与顾客应对的技巧 第二章 人才是企业制胜的法宝 第一节 餐饮管理者的个人魅力可以征服员工 第二节 明了人才流动的原因 第三节 栽培中坚力量要后续有力 第四节 管理厨房有诀窍 第三章 健全餐饮企业管理机制，用人不惟亲 第一节 血缘、裙带关系最易断送“钱程” 第二节 员工是宝，老板要有感恩心态 下编 品牌战略是企业发展的长远之计 第一章 打造餐饮品牌的企业文化 第一节 企业文化的内涵 第二节 良好的企业形象是无形资产 第三节 打造健康积极的“抱怨”文化 第四节 饮食也要讲品牌策略 第二章 善于学习借鉴才能扬长避短 第一节 分析洋快餐红火背后的秘密 第二节 洋快餐给国内餐饮业的启示 第三章 信息社会更需要注重宣传 第一节 自我推销，有道才有效 第二节 经常促销提高竞争力 第三节 有效促销制胜的原则 第四节 信息社会更要主动推销

<<后餐饮时代餐饮业经营指南>>

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>