

<<餐馆创办指南>>

图书基本信息

书名：<<餐馆创办指南>>

13位ISBN编号：9787504526922

10位ISBN编号：7504526924

出版时间：1999-12

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：雪石 等编写

页数：230

字数：193000

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>

## <<餐馆创办指南>>

### 内容概要

本书从创业的角度，根据对市场的调查和大量的资料，介绍了餐饮行业特点和发展趋势、创办餐馆所需的各项准备，以及相关的经营管理知识和技术要求。本书力求把知识融入实际运作，深入浅出，具有实用性、针对性、可操作性和速成性，适合于具有初中以上文化程度的读者使用。

## <<餐馆创办指南>>

### 书籍目录

第一章 概述 第一节 民以食为天 第二节 餐饮业的昨天和今天 第三节 一枝独秀的行业 第四节 发展趋向  
第二章 开业准备(上) 第一节 资金筹措 第二节 选择营业地址 第三节 营销方案设计 第四节 经营管理方案的制定 第五节 人员组建 第六节 办理开业手续  
第三章 开业准备(下) 第一节 店面设计 第二节 厨房设计 第三节 各种设施 第四节 餐具用具  
第四章 餐馆经营 第一节 塑形象,创品牌 第二节 广告宣传与促销 第三节 材料采购与贮存 第四节 菜肴制作 第五节 面点制作 第六节 菜单设计 第七节 特色食品经营 第八节 快餐经营 第九节 产品的创新  
第五章 餐馆管理 第一节 建立激励机制 第二节 管理制度 第三节 管理的灵活性 第四节 财务管理及成本控制 第五节 投资效益测算 第六节 综合评估和筹划  
第六章 餐馆服务 第一节 顾客是“上帝” 第二节 扩展服务项目 第三节 提高服务技艺  
第七章 文化在餐馆经营中的作用 第一节 餐饮与文化 第二节 文化资源的挖掘 第三节 文化潮流的探索  
附录 附录一 个体饮食业监督管理办法(试行) 附录二 中华人民共和国食品卫生法(试行) 附录三 中国菜肴滋味类型分类表一 附录四 中国菜肴滋味类型分类表二

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>