<<餐馆营销学堂>>

图书基本信息

书名：<<餐馆营销学堂>>

13位ISBN编号：9787504726803

10位ISBN编号：750472680X

出版时间：2009-10

出版时间：中国物资出版社

作者：李睦明

页数：180

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>

<<餐馆营销学堂>>

前言

餐饮业的营销管理，是一个既古老又新颖的话题，自这个行业在商业流通领域占有一席之地时起，如何营销管理便成为一代又一代餐饮同仁探索的关注点。

随着市场经济的逐步成熟，餐饮业的营销管理再一次成为热门话题。

行家们在实践中不断总结提高，但很多时候囿于经验。

李睦明先生有感于此，不但努力研读MBA课程，且学以致用，结合多年的实践经验，将商业营销理念灵活运用于餐饮业，其心得还通过其创立的餐饮业教学品牌——“明哥教路”下的各种教学形式，如图书、多媒体光碟以及各种形式的咨询、讲座、授课等，与同行们分享，在餐饮业界产生了积极的影响。

愿这种学无止境的精神进一步感染广大餐饮业同仁。

建议大家不妨抽一些时间阅读一下《餐馆营销学堂》，相信对你将会是有益的启迪。

中国烹饪协会常务理事 广东省烹饪协会常务副会长 广州地区烹饪协会常务副会长

陈基 2009年9月

内容概要

一套专为餐馆、酒楼老板、各级主管和从业人员策划的前瞻性、实用性和专业性丛书，每一本都能提供新理念、新方法和新技能，激发餐饮业人士的创意和灵感，协助餐饮业人士成功与成长。想要创造最佳业绩，不可不读！

《半岛唯高餐饮经典》 中国内地迄今为止面向餐饮业人士最早的、规模较大的、最系统和最实用的套专业图书。

这套专业图书填补了中国餐饮业经营管理图书的许多空白。

《半岛唯高餐饮经典》 将世界先进的餐饮业经营管理理念和经验引进中国，并紧密结合中国餐饮企业的实际需要，在保证专业性的基础上，同时具有极强的实践性。

《半岛唯高餐饮经典》 读者近百万人，众多餐饮企业把它选作自己的内部培训教材，它对餐饮企业经营管理人才的成长作出了贡献。

作者简介

李睦明先生个人荣誉，MBA工商管理硕士、中国烹饪名师、扬州大学客座教授、广州工程技术学院餐饮学院客座教授、法国美食协会蓝带管理勋章会员、酒家酒店评审委员会评审员、《美食导报》专栏作家、《羊城晚报—食材鉴证》专栏作家。

<<餐馆营销学堂>>

书籍目录

实战营销篇读《市场营销管理》课程有感餐饮危机管理策略运用DM营销推广技巧敞开式厨房：独特的形象促销餐饮营销之玩具促销餐饮创新之量贩经营餐饮采购市场调查的重要性餐饮市场调研与定位浅析个性化餐饮服务厨师推销员餐饮公共关系与形象宣传营销要站在消费者的立场考虑餐饮经营要善于捕捉时机服务——餐饮企业的软环境餐饮现场管理的重要性赢的物语篇咨询——餐饮企业提升竞争力的外源主题餐饮独领风骚古、灵、精、怪——餐饮经营四大制胜秘籍餐饮业的角色营销怎样把基层服务管理做好人力资源篇做一个真诚的管理者做一个敢于承担责任的管理者餐饮业的内部营销沟通与管理做好下属的“心理医生”“有令而行”是管理工作的通则“糊涂”一点，把权力暗藏把合适的人放在合适的位置上朽木也有可雕处管理者的素质决定餐饮经营水平以人为本激发员工积极性他山之石篇演绎经典营销神秘顾客——餐饮管理的内参用文化包装企业管理论坛篇餐饮财务预算管理掌握信息是餐饮经营的利器餐饮企业系统化经营管理创造良好企业风尚氛围餐饮服务的质量内容应对技巧篇“苍蝇粥”的故事推荐“片皮鸭”的技巧索还物品的艺术结账的技巧客人的饮食忌讳“菠菜”风波巡台不到位，道歉也无效点菜服务技巧鲍翅是非有标记的龙虾服务用语的重要性善解人意的服务态度谁之过？
谁之错？
燕窝的尴尬祸从口出结账的故事客人的感受自助餐上的香蕉以心赢心难为了“乾隆鸭”一碗濑粉引出的话题后记

章节摘录

二、时机成熟与选择 当餐饮企业了解了适合本企业发展的各种信息后，就应该进一步观察一下，是否有正在酝酿的机会，尤其是要把各种信息进行排序，留心任何机会，在企业现有条件下从事物的根本出发，主动去利用成熟的时机。

这就要求企业经营管理者具有创造性思维，选择对企业长期发展有利的战略时机。

三、利用时机 从目前很多餐饮企业现状看，不是没有发现时机，而是由于贻误时机而失去很多发展的机会。

当选择好时机后，就要加以利用，使之转化为导致成功的关键因素。

首先，应做好行动规划和步骤，力争最好地把握时机。

其次，做好人力、物力、财力各方面的准备工作，按计划进行实施，而不能因为资源的限制而使企业无法利用机会。

最后，随时监视时机的变化情况，并不断调整企业自身的行为，以便使机会的利用取得更好的效果。

四、等待时机 当餐饮企业经营外部环境处于不利状况时，企业应耐心等待。

有时候，时间的流逝就能改变整个状况，在经济不景气的情况下，餐饮企业可修炼内功，等待时机成熟。

捕捉经营时机要求我们把握以下两点： 1.抢时间 一旦贻误了时机，即使得到十全十美的方案，也只能大打折扣。

所以抢时间是企业捕捉经营机会的基本要领。

2、打破“常规” 要率先把握市场经济发展的需要，实行创新经营，这样会给企业带来强大的经营竞争优势，因此，打破“常规”、创新求异是企业捕捉经营机会的根本要领。

编辑推荐

餐饮经营与管理，餐饮业老板、主管和从业人员的工具书。

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>