<<中小餐馆创办指南>>

图书基本信息

书名:<<中小餐馆创办指南>>

13位ISBN编号:9787504849915

10位ISBN编号:750484991X

出版时间:1970-1

出版时间:中国农业(农村读物)

作者:宋军

页数:158

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

<<中小餐馆创办指南>>

内容概要

党中央从全面落实科学发展观、构建社会主义和谐社会的战略高度,提出了建设社会主义新农村的重大战略举措,为我国新农村建设勾画了美好蓝图。

伟大的时代成就非凡的事业,美好的前程激励不懈的追求。

建设社会主义新农村,为广大农村青年发挥聪明才智、实现人生理想提供了广阔舞台和难得机遇。要在新的时代中建功立业,广大农村青年就必须着力提高文化科技素质,切实增长就业创业技能,积极培养市场经营能力,努力成为"有文化、懂技术、会经营"的新一代农村青年,这也是社会主义新农村建设和构建社会主义和谐社会的基础工程和重要任务。

竭诚服务青年是共青团一切工作的出发点和落脚点。

努力服务广大农村青年实现增产增收、成长成才,关系当前,牵动长远。

当前,共青团中央正全力实施"青春建功新农村行动",重点推进服务农村青年转移就业创业、农村青年中心建设和乡村青年文化建设等工作,对引导农村青年积极服务社会主义新农村建设提出了具体为进一步满足广大农村青年日益增长的生产生活和学习成才的迫切需求,共青团中央青农部以"关注焦点、瞄准致富点、找准需求点、抓住热点、切入视点"为原则,编辑出版"十一五"国家重点图书--《新农村新青年文库》,包括和谐家园、发展生产、劳动力转移、科普宣传、文化教育、自主创业、小康生活、生态环保等八方面内容的100本。

冀此服务和帮助广大农村青年进一步丰富知识,开阔视野,增长才干,带头倡树文明健康积极向上的时代新风尚,踊跃投身社会主义新农村建设和社会主义和谐社会建设,为全面建设小康社会,为实现中华民族的伟大复兴,奉献青春、智慧和力量,努力谱写出新一代"我们村里的年轻人"的奋斗之歌

0

<<中小餐馆创办指南>>

书籍目录

丛书前言一、入行之前(一)你想好了吗?(二)你准备好了吗?(三)起步的周边环境如何?二、餐饮类型与选择(一)餐饮经营的类型(二)可选择的进入方式三、调研与设计(一)开店选址有讲究(二)做好初期筹划(三)要有自己特色四、资金筹措(一)做好资金计划(二)资金来源种类(三)筹措资金应注意的问题五、开业筹备(一)需要办理的开业手续(二)餐馆布局设计(三)装修实战要诀六、人员管理(一)员工聘用(二)员工职责与技能(三)树观念与建制度(四)管理制度设计七、经营方略(一)菜单 经营活动大纲(二)经营有方与打造品牌(三)点菜有学问八、积极开拓市场营销(一)对经营者的要求(二)把握营销的关键问题(三)多种形式的促销策略九、厨房管理有要诀(一)厨房管理要注意的问题(二)保证菜品质量。十、加强成本核算,完善全面管理(一)成本与核算(二)怎样判断经营成果(三)抓紧内部管理的几个环节十一、财务管理(一)财务管理管什么(二)记好管好账簿十二、安全工作(一)安全防火措施要到位(二)健全防盗措施(三)卫生管理附录1.《筹备工作进度表》参考样本2.《员工表现评定表》参考样本3.《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》

<<中小餐馆创办指南>>

章节摘录

盒饭套餐也是快餐的经营内容之一。

有前店后厨、手工操作的传统运作方式,也有采取中心厨房制作、标准化生产出品的方便于外卖、配送和旅行餐的盒饭套餐。

在许多速食中心的大排档里就有不少这种前柜台后厨房式的顾客点菜装盒的盒饭套餐,投资可多可少 ,几万元就可以开个这样的小店。

大型的快餐店、送餐公司和快餐连锁店是采用中心厨房制作,标准化生产的盒饭套餐,需要较大些投资规模和科学化的管理。

对于普通消费者最熟悉的是各种风味小吃快餐店。

如上海馄饨店、斩鸡店、北京锅贴饺子店、成都小吃盖浇饭等。

投资规模也是可大可小。

风味小吃快餐店是以地方风味为主,中国传统主食为主料辅以易于制作的配料等,简单方便,价格低 廉。

这些也是最有中国特色的快餐了。

其中也有些风味小吃的经营者借鉴洋快餐的经营管理模式进行了一些有益的探索,关键在标准化和科 学管理,一定程度上推动了中式快餐的发展。

自助餐是由西方冷餐会发展演进而成的。

厨房先将各单一品种的菜点和汤水烹调成熟后,再集中摆放在保温食品台上,虽然品种较多,品质特色并不突出。

食客可以自行选择和搭配食用,按进餐人数或进餐时间付账。

自助餐形式,大小快餐企业都可以采用。

这种自由、方便的进餐形式在一定的人群中很受欢迎,可以发现某些国外品牌的自助餐馆多开在学校 附近或白领人群较集中的地方。

自助餐也是企事业单位开展联谊活动或业务推广活动常采用的一种就餐形式。

在国外许多快餐企业都提供单位或家庭举行聚会时的自助餐上门服务,事毕再上门取走各种器皿和保 温用品,服务十分周到。

<<中小餐馆创办指南>>

编辑推荐

生产发展 生活宽裕 乡风文明 村容整洁 管理民主

<<中小餐馆创办指南>>

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