

<<餐馆经营金点子>>

图书基本信息

书名：<<餐馆经营金点子>>

13位ISBN编号：9787506425704

10位ISBN编号：750642570X

出版时间：2003-11-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：千高原

页数：274

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>

## <<餐馆经营金点子>>

### 内容概要

《餐馆经营金点子》告诉你们如何把握经营餐馆的潮流，又如何从客人身上学习餐馆经营的方向和重点，以及怎样让客人了解自己的专长与特色。试试看，一定会食客盈门，生意兴隆。

## <<餐馆经营金点子>>

### 书籍目录

第1章 餐饮业的经营方向和重点在哪里一、怎样开一家客满又赚钱的餐馆1.作好餐馆目标市场的定位2.不可缺少的商圈调查3.对消费潮流的“前瞻性”4.接易手店更要作评估5.现代餐馆经营新取向6.餐馆经营基本知识7.小本经营的运作8.速食业一窝蜂的反思9.掌握师傅的“群体”特点10.具备良好的赚钱感觉二、什么是餐馆的动线三、现代人的饮食消费心理四、吸收顾客的“巧定价”法五、菜单是生财的重要工具第2章 以专精的服务俘瞄顾客的心一、顾客在想什么,你注意到了吗二、经营自己的餐馆特色三、掌握顾客的消费类型四、现代人“吃”的动机五、要满足消费者的需求第3章 不怕点子怪只怕没点子一、开发让顾客心动的产品二、巧用“方便”赚钱三、“投其所好”贴近顾客四、顺应潮流“巧促销”第4章 善用资源,稳步经营一、餐馆人力资源的控制二、算好经营这盘账三、永续经营四、服务行业的危机处理附录 老板必备经营知识附录一:小资料库附录二:员工“培训计划”的实施

<<餐馆经营金点子>>

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>