

<<餐饮旺店100招>>

图书基本信息

书名：<<餐饮旺店100招>>

13位ISBN编号：9787506480383

10位ISBN编号：7506480387

出版时间：2012-2

出版时间：中国纺织出版社

作者：墨墨

页数：272

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>

<<餐饮旺店100招>>

前言

“民以食为天”，无论社会发展到什么程度，人们都离不开吃饭。

可以说，餐饮业作为“百业之首”，是一个长久不衰的朝阳行业。

而且中华餐饮文化博大精深，餐饮业更有着几千年的发展历史，时至今日，餐饮业已经与民生息息相关，不可分割了，可见其发展潜力之巨大，于是一些想自己创业当老板的人首选便是餐饮行业。

其实，餐饮业之所以成为一些创业者的首选，除了餐饮业有巨大潜力之外，单就创业本身来说，餐饮业也具备一定的吸引力：投资灵活，可大可小；经营灵活，可独资、可合营、还可加盟连锁；投资周期短、见效快；门槛低，进退自如。

在这些灵活条件下，餐饮业就像一块有巨大吸引力的磁铁，将众多创业者的心紧紧吸引住了。

然而，“隔行如隔山”，初涉一个新的行业，如果不掌握一定的技巧，不做一定的准备，就会很难摸清行业内部的门道，甚至让自己举步维艰。

即使对于一个经营餐饮业的老手来说，在如今残酷而激烈的市场竞争中，也有被淘汰出局的可能。

因此，只有不断学习、不断改进、不断提高，才能让自己的店铺立于不败之地，才能让自己从创业中收获成功、快乐与幸福。

那么新手该如何才能了解到餐饮行业的门道，正在开餐饮店的经营者又如何不断改进、不断提高呢？

本书可为大家提供一些参考。

本书从科学、实用的角度出发，介绍了100个简单实用的餐饮店经营妙招，其中包括店铺选址、店铺租赁及设计技巧、员工的管理、菜单的制作与设计、产品采购、财务管理、营销宣传、为顾客提供满意服务以及如何打造个性化的餐饮店铺等。

本书结合一个完整的餐饮店开店程序，以通俗易懂的语言，给从事餐饮行业者提供了一些简便易行、操作性强的开店妙招。

希望在本书的帮助下，你可以顺利地解决开店过程中遇到的问题！

<<餐饮旺店100招>>

内容概要

本书介绍了100个简单实用的餐饮店开张及解决经营过程中所遇问题的妙招，其中包括店铺选址、店铺租赁及设计技巧、员工的管理、菜单的制作与设计、产品采购、财务管理、营销宣传、为顾客提供满意服务以及如何打造个性化的餐饮店铺等。

本书结合一个餐饮店开店的完整程序，以通俗易懂的语言，给欲从事和正从事餐饮行业的人提供了一些操作性很强的餐饮旺店开店妙招，是餐饮行业从业人员培训和自我提升不可多得的一本好书。希望本书能及时地帮你解决开店过程中遇到的各种问题，让你的生意越来越红火！

<<餐饮旺店100招>>

书籍目录

第一章 选址开张的细节

- 第1招 做个详细可靠的市场调研
- 第2招 看准餐饮消费趋势
- 第3招 餐馆定位要准确
- 第4招 明细投资, 合理预算
- 第5招 资金筹措, 量力而行
- 第6招 把握选址的窍门
- 第7招 当心选址禁忌
- 第8招 店面租赁技巧多
- 第9招 店铺注册有讲究
- 第10招 开最适合自己的店铺
- 第11招 让店铺名字成招牌
- 第12招 店铺起名的忌讳
- 第13招 店面设计夺人眼球
- 第14招 餐厅设计为店铺赚足人气
- 第15招 厨房设计保证工作流畅
- 第16招 做好开业期间的阶段性广告策略

第二章 员工管理要到位

- 第17招 餐饮店的安全管理
- 第18招 薪酬制度是店铺的软构架
- 第19招 良好的激励措施是团队赢利的利器
- 第20招 留住最优秀的店员
- 第21招 员工管理要讲技巧
- 第22招 总经理要学会做“三道菜”
- 第23招 用策略处理店员矛盾
- 第24招 餐饮管理中的三个“关键”
- 第25招 好的厨师才有好的菜品
- 第26招 餐饮人才管理十大注意

第三章 让菜单为你做宣传

- 第27招 让特色菜征服挑剔的味蕾
- 第28招 菜品特色搭配餐馆风格
- 第29招 没有质量就没有一切
- 第30招 要味美也要色鲜
- 第31招 菜单帮你去推销
- 第32招 熟知菜单的设计策略
- 第33招 了解菜单的样式
- 第34招 因时而变, 因变而优
- 第35招 更换菜单注意四要素
- 第36招 菜品定价是个大学问
- 第37招 从成本找定价准则
- 第38招 菜单定价的目标
- 第39招 餐厅菜单定价成本核算

第四章 产品采购要精心

第五章 财务管理要重细节

第六章 做好你的营销宣传

<<餐饮旺店100招>>

第七章 从卖产品走向服务

第八章 打造个性的餐饮旺铺

参考文献

章节摘录

版权页：餐饮店安全管理与经营有着密切联系，无论店铺出现哪种安全事故，都会影响店铺的声誉，进而影响经营。

餐饮安全管理包括餐饮服务、加工、切配和烹调等方面的管理。

在繁忙的开餐时间，若对餐厅和厨房安全事故的预防不够重视，就极易造成摔伤、切伤、烫伤及火灾等事故。

因此，餐饮店必须加强安全事故的管理工作。

1.切伤切伤是在餐饮服务和生产中经常遇到的事情。

造成切伤的主要原因有：（1）员工工作精神不集中。

（2）工作姿势或操作程序不正确。

（3）刀具不够锋利，切割时，被切割的食品出现滑动。

（4）刀柄沾有油污，如果厨师手上沾有油污而又没有及时清洗就直接进行切配工作，就很容易造成切伤。

（5）厨房内尤其是切配区光线暗。

（6）刀具摆放位置不正确，误碰后造成厨师受伤。

（7）不慎摔倒或被同事碰倒也可能会造成事故。

为了预防员工因操作不当引起的切伤，须要求厨师做到以下几点：（1）保持刀具的清洁，不要将刀具放在抽屉中。

（2）手持刀具时，不要指手画脚，以免刀具伤人。

（3）刀具不慎落地时，避免用手去接，使其自然落地。

（4）接触破损餐具时，要特别留心。

（5）使用电动切割设备前，应仔细阅读使用说明书，并确保所有设备都带有安全防护设备。

<<餐饮旺店100招>>

编辑推荐

《餐饮旺店100招》从开餐饮店的基本操作知识着手，以整个餐饮业的开店流程贯全书，介绍了100个非常实用的妙招。

及时帮你解决开店过程中遇到的各种问题，让你的生意越来越红火！

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>