

<<巴国布衣中餐操作手册.开业筹备>>

图书基本信息

书名：<<巴国布衣中餐操作手册.开业筹备>>

13位ISBN编号：9787561423400

10位ISBN编号：7561423403

出版时间：2003-1

出版时间：四川大学出版社

作者：赵长俊

页数：277

字数：200000

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>

<<巴国布衣中餐操作手册.开业筹备>>

内容概要

巴国布衣是一群长期从事文化和管理科学研究的中青年学者于1996年创建的一个以中餐现代化和产业化为核心的融川菜经营、教学科研、食品开发为一体的大型企业。

巴国布衣以其极具冲击力的策划和成熟的操作完成了中餐企业从家族式、作坊式企业向现代化企业过渡的历史转变，并因其“一个企业救活一个行业”而成为川菜业乃至整个中餐业发展史上的一个里程碑。

由巴国布衣创始人、融理论研究者 and 企业管理专家为一身的何农先生亲自策划的这套《巴国布衣中餐操作手册》，是迄今为止我国有关中餐策划与经营管理的第一部最系统、最实用的操作全书。该书针对我国中餐业发展的现状及趋势，在总结概括巴国布衣6年成功经营管理的基础上，分别对餐饮策划、营销、开业筹备、店铺设计与装修、总经理、人力资源管理、前厅管理、厨政管理，后勤管理、财务管理等方面的管理理论、操作方法进行了专题分析和介绍，并总结出一套针对性较强的操作规程和操作表格。

本套手册十分易于学习和借鉴，是中餐企业投资者、管理者的良师益友。

希望该书的出版能为所有中餐企业和有兴趣的投资者提供成功企业的经营秘诀和开店置业的实战指南。

书籍目录

第一章 全局规划：开业筹备操作总流程 开业筹备的框架界定 开业筹备的常见故障 开业筹备操作总流程设计 拟制开业筹备工作日程计划表 设计开业筹备总操作流程的基本要领 本章小结第二章 组建专业化作战兵团：开业筹备组 筹备组的任务 筹备的工作范围 筹备组的构成原则 本章小结第三章 市场可行性研究方案拟制与CIS应用系统设计 市场可行性研究方案拟制 CIS形象应用系统设计 品牌时代的形象战略 视觉形象系统可以达到的边界 视觉形象系统到达边界的最大化：应用 本章小结第四章 开业理财：资金筹措与运用 准确的预算 预算的原则和方法 准备足够的资金 如何有效筹资？用好第一笔资金 财务作业表格筹备 本章小结第五章 缔造核心竞争力：优化配置人力团队 如何配置人员 如何招聘人员 什么时候招聘 怎样进行人员训练 本章小结第六章 地产资本化运作：选房与装修策略 买房经营应慎重 租房经营的注意事项 如何选择装修公司 洽谈装修时的注意事项 本章小结第七章 工商税务办证.....第八章 效率优先：设备用品配备规程第九章 餐厅战略工具：菜单第十章 启动市场的中心环节：营销体制筹建第十一章 模拟开业：关键点控制第十二章 理性与激情：永恒的决胜方略参考文献

章节摘录

看不见的经营资源 餐馆的企业形象是无形的。是看不见摸不着的，它不像购置的物品那样是现实的存在物，也不像其他投资一样能看得见明确的收益。

难怪会有人说：“把钱花在那上面干吗？只要我菜好、饭好、服务好，还怕生意不好？”这种观念也许对一家规模小、顾客固定的便民餐馆来讲是正确的，但若你是雄心勃勃，想把自己的餐馆开向全国各地，甚至世界各地，没有自己餐馆独特的标志和统一的形象策略那是绝对行不通的。

没有人会把你在哪儿开的这家餐馆和在那个地方开的另一家餐馆联系起来，你在某个地方成功打响的知名度也不能产生扩散效应。

当你在另一个地方再开一家的时候，你又得做相同的工作，这样是十分耗费精力和财力的；而运用识别系统，树立一个统一的企业形象，就大不一样了。

为什么大家不管在何时何地看到M形标志就会想到麦当劳，看到KF 就知道是肯德基？因为这是他们的形象标志。

这些标志全部是用统一字体、标准色彩制定的，不管在何种场合都是始终如一。

所以当他们在世界各地再开分店的时候，就不需要耗费很大的精力。

全球已认同这个形象标志。

麦当劳的老总曾经无比自豪地说：“就算我们所有的餐厅在一夜之间全部毁灭我们也不怕，我们还可以同样建立起来，因为‘麦当劳’这个品牌已经价值数十亿，这就是品牌的价值！这就是形象的价值！现代人喜爱名牌，崇尚名牌，追求名牌。

名牌代表优良的品质、优质的服务、崇高的社会地位。

有这么多人追求，不怕人不来就餐。

餐馆的经营优质，有顾客就有生意，有生意才能赢利。

明白了这点，我们就不会对某家企业花几百万买个著名的品牌，花个几十万去奖励那些揭发假冒自己厂家产品的人们，感到不可思议。

因为品牌就是财富，品牌就是市场，品牌就是源源不断的经营资源。

我们呼吁那些忽略企业形象的餐馆，那些还没有统一标志的餐馆，赶快行动起来，从现在开始着手，因为它将是你的餐馆顾客盈门的根本源泉！创建知名品牌 现在很多的中餐馆都大喊要参与竞争，与外国餐饮企业一决雌雄，但在实际工作中该怎样提高中餐馆的竞争力呢？提高餐馆竞争力的方式很多，如技术竞争、管理竞争、品质竞争、经营竞争、服务竞争、素质竞争等等。

但千万不要忽略了品牌竞争。

可以说，所有上述的竞争力的综合合力就是品牌竞争力。

媒体关注与评论

写在前面 《巴国布衣中餐操作手册》即将由四川大学出版社付梓。出版社希望作为巴国布衣原创人的我能为该书的出版说上几句，欣然从命之际，不禁感慨万千。

在1996年初，我在策划巴国布衣的方案时，明确指出：巴国布衣必须是一个全新的企业。这个“新”字，必须通过现代化来体现，即以公司化、产业化、文化化、现代化这“四化”来改造传统中餐业，为中餐注入新的活力，使之能在新的时代抓住机遇，赢得超越于既往的新成就、新高度。

巴国布衣获得成功后，有的媒体评论说这是“外行打败了内行”，我想，正是我们的这种外行身份，才得以避免一些行业内承袭下来的盲点。

我们所力图做的，是以现代企业制度来运作传统的产业。

以传统的眼光看，巴国布衣的“逾矩”之处似乎比比皆是，但实践证明这些大都是可行的。

几年来，外间关于巴国布衣的评价大多将注意力放在了文化特色方面，有的评论则注意到了巴国布衣在企业的经营方面完成了家族制向现代企业制的转变、厨师中心制向经理人中心制的转变。

我认为，企业的运作机制是一个企业发展的基础，只有基础牢固，才可能有长远的发展。

正是基于此，在巴国布衣初创的阶段，我们就着手制订企业的各项作业规范，以此来对照实际工作。

边行进、边总结、边调整，在巴国布衣的初期就产生了一部比较完整的规范文本，这就是有的媒体文章提到的“一部近二十万字的《巴国布衣规范》”。

随后的几年里，这部规范经过不断的修订，逐渐演化成以工作性质划分的八个操作手册和一套总体性标准。

这些文本就是这套操作手册的雏形。

几年前我们将巴国布衣的菜谱整理出版，积累到现在它已成为初具规模的一个书系，成为许多厨师和烹饪爱好者的案头书。

现在我们推出这套操作手册，则是希望能将我们的中餐经营经验与朋友们分享。

对此，不少好心的朋友劝告我们，认为这些都是企业的商业机密，不应该这样发布出去。

我想，只有坦诚公开的交流才能够推动产业的发展，企业也只有在不断的交流切磋之中，才能够形成真正坚强的核心能力。

不管是巴国布衣的烹饪书，还是这套手册，都是将巴国布衣如实地展示在读者面前，希望能对读者有所助益，也希望能够得到读者的批评、指正，让我们能做得更好。

这套书的前身，是供企业内部使用的文本，简洁明了，具有较强的操作性，但是从形式上讲离出版的距离还比较大。

而参与编著的作者，多是大学的老师或在校研究生，由于他们自己对行业的熟悉程度和思维的影响，在编著过程中，总是尽力保持一种理论上的体系化和完整性，许多带操作性的表格、图形被文字代替了，因而其操作性反而有些减弱。

这不能不说是一种遗憾。

总的来讲，这套书是一次大胆的尝试，无成规可循，无蓝本可摹。

不过，立意固佳，力或有所不逮。

因此，我希望这套《巴国布衣中餐操作手册》的出版，仅仅是一个开始，并希望在不远的将来，能通过修订、再版的机会，使它更好地体现现代性和操作性有机整合的特点，从而更好地与所有中餐行业的朋友们交流切磋、共同提高。

.....

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>