

<<这样开餐饮店才能赚>>

图书基本信息

书名：<<这样开餐饮店才能赚>>

13位ISBN编号：9787562258025

10位ISBN编号：7562258023

出版时间：2013-1

出版时间：常桦 华中师范大学出版社 (2013-01出版)

作者：常桦

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>

<<这样开餐饮店才能赚>>

前言

有人的地方，就会有吃饭需要。

餐饮业是一个古老而又永远充满活力的行业，永远吸引着大量的投资者。

世界经济合作组织的一份研究报告声称，餐饮业将是新千年蓬勃发展的15类热门行业之一。

民以食为天。

中国是饮食大国，有着五千年饮食文化的悠久历史，是真正的美食之乡，更有着“只有中国人是用舌头吃饭”的说法。

一个社会，无论经济发展到什么程度，都离不开吃饭。

餐饮业是当之无愧的“百业之首”，从古至今，只有餐饮业长久而不衰。

时至今日，还在向更繁荣的方向发展。

美国石油大亨老洛克菲勒曾对他的儿子说：当你潦倒到兜里的钱只能用来干点小事，而又不想受制于人的时候，你就去开家餐饮店。

因为自己总要吃饭，别人也要吃饭。

所以，开餐饮店是明智之举。

开餐饮店就像魔力巨大的磁石，吸引着创业者。

这些进入餐饮行业的创业者形形色色：或是因为生活所迫，无奈从几张桌子开张做起餐饮；或是有某项拿手好菜，众人称赞之余筹划开餐饮店；或是阴差阳错，误打误撞进入餐饮行业等。

开餐饮店如此吸引人，无非具有三大优势：一是投资可大可小，既可独立经营，也可联营、加盟；二是投资周期短、见效快，做对路了，短短几年时间，就能完成从单店到连锁的整个发展过程，做到资金的快速增值；三是门槛不高，进退自如。

因此，餐饮业也就成为众多创业者首次创业的最佳选择。

开餐饮店虽然能赚钱，但并非每家餐饮店都生意兴旺，也并非每位餐饮店老板都能稳赚不赔。

想要开一家赚大钱的餐饮店，并不容易。

如果你开了一家餐饮店，客人要点的菜没有原料，服务员不小心把菜洒到客人身上，招来的员工跳槽了，采购员从中吃回扣，客人对餐饮店的菜价不满意，客人在就餐时丢失财物……种种情况，从一家餐饮店开业的那一刻起，都难以避免。

所以，要想开一家赚钱的餐饮店，就要学会如何去处理餐饮店经营中每天都会遇到的这些问题。

这些问题涉及顾客管理、员工管理、设施管理、采供管理、成本管理、品牌管理等方面。

一位出色的餐饮店老板，必定是一个出色的管理人才。

要想经营一家赚钱的餐饮店，也要从这几方面入手，真正地解决每日餐饮店运营中这些“麻烦事”。

这样才可以为自己的财路清扫障碍，“财神爷”才会光临你的餐饮店。

开一家餐饮店绝不是小打小闹那么简单，开一家赚钱的餐饮店更是难上加难，需要百分之百的热情和策划，更需要不断地学习和借鉴他人的成功经验。

餐饮业市场潜力巨大，但同时也面临着“适者生存”的问题。

餐饮业作为服务业的一种，不仅要提高自己的硬件设施、特色菜肴，而且要重视人性化管理，人性化服务。

不仅要顾客满意，而且要顾客为你疯狂。

尽管现在的市场中，大大小小的餐饮店数不胜数，每位经营者都面临着严峻的竞争形势，但是客人永远会选择他们心中最好的。

经营者要想让客人经常光顾你的餐饮店，就要努力提高菜肴的质量、服务的质量，建立自家餐饮店的特色，只有这样才能吸引更多的客人。

本书从市场定位、地理位置、注册登记、店面装饰、菜单制定、店面设计、细节服务到内部管理等诸多方面，告诉创业者怎么做才能开好一家餐饮店。

不仅要让这家餐饮店能够赚钱，还要能够持续稳定地发展下去。

本书就是为准备进入餐饮业和那些已经进入该行业，但希望获得更大发展的创业者而准备的。

希望书中的知识，将会给创业者的餐饮店经营有所帮助。

<<这样开餐饮店才能赚>>

<<这样开餐饮店才能赚>>

内容概要

《这样开餐饮店才能赚(开店创业超级指导书)》主要收录了地址决定业绩、选址的基本原则、餐饮店选址的方法、餐饮的最佳位置、餐饮店的黄金店址、合适的才是最好的、找到你的目标客户群、不打没有准备的仗、确定投资方式、采用合适的经营形式等内容。

<<这样开餐饮店才能赚>>

作者简介

常桦，河南省新郑市人。

长期致力于文化创意产业的策划和开发，整合文化资源，为人们的精神家园提供智慧的源泉。

出版有《左手老子右手孔子》、《历史的盛宴》、《历史的江湖》、《商道》等多部作品。

<<这样开餐饮店才能赚>>

书籍目录

第一章把握开餐饮店的方略 了解餐饮店经营的特点 开一家适合自己的餐饮店 合适的才是最好的 找到你的目标客户群 不打没有准备的仗 确定投资方式 采用合适的经营形式 巧取店名是营销推广的第一步
第二章位置是成功开餐饮店的核心 地址决定业绩 选址的基本原则 餐饮店选址的方法 餐饮的最佳位置 餐饮店的黄金店址
第三章注册登记, 依法经营 开餐饮店的流程 办理卫生许可证 执照不可少, 法人要确定 餐饮店的营业登记
第四章店面装饰, 彰显特色 招牌制作, 要大和美 规划布局, 安全合理 装饰风格, 个性独特 空间分隔, 富有特色 装饰基调, 温馨舒适 艺术陈列, 烘托气氛 背景音乐, 放松心情 橱窗设计, 格调雅致
第五章员工管理, 以人为本 招聘录用, 选人为先 录用标准, 素质为王 岗位职责, 分工明确 员工培训, 提高素质 薪酬待遇, 基本保障 激励策略, 一步到位 尊重人才, 留住员工
第六章菜单管理, 餐饮名片 菜品名片, 贵在创新 菜单制造, 一目了然 菜单调整, 推陈出新 餐饮定价, 顾客接受 定价方法, 考量成本 确定目标, 按部就班 赢得市场, 打败对手
第七章厨房管理, 系统规范
第八章采供管理, 价廉物美
第九章服务管理, 顾客至上
第十章顾客管理, 情感为王
第十一章特色管理, 创新服务
第十二章成本控制, 开源节流
第十三章安全卫生: 平安坐谈, 洁净吃喝
第十四章个性营销, 追求创新
第十五章品牌塑造: 根植文化, 有口皆碑
第十六章创新求变: 异曲同工, 新颖独到

<<这样开餐饮店才能赚>>

章节摘录

版权页： 浪费现象 浪费一直是餐饮店普遍存在的现象。

一般老板都是从管理和成本核算两个方面采取措施来控制成本支出，但是对餐饮店日常营业活动中出现的浪费现象认识却不够充分，也没有加以重视，甚至有的老板对此见怪不怪，习以为常。

实际上，如果不能从根本上解决浪费问题，就不能完整地体现出菜肴的利润优势，直接影响了餐饮店的经营效益。

常见的浪费现象主要表现在以下3个方面：（1）加工方式不当造成浪费。

目前，普通餐饮店采用的都是传统的加工方式，而传统的加工方式在某些方面造成的原材料浪费是相当严重的。

这种浪费不受约束，也容易受员工的情绪所影响。

但是，虽然有些浪费是不可避免的，有些却可以通过相应的措施来减少或者杜绝。

传统的加工方式所造成的浪费表现在很多方面：每次清洗蔬菜的方法不当，或者不关水龙头造成用水过多；厨师在制作菜肴的过程中不注意食用油的量；炒菜过程中不压火造成的燃气浪费；原材料保管不善造成变质；各种调料及作料的浪费等。

所以，要想解决这些问题，老板必须积极采用更为先进的加工理念和方式，以求最大限度地减少开支。

（2）缺乏责任心造成浪费。

在餐饮店的经营中，由于员工缺乏相应的责任心造成的浪费随处可见。

自来水用后不关或者对水管漏水、滴水视而不见；炊事设备空运行；无人或者下班不注意关灯以至于大量耗电；空调长期不清洗造成耗电严重；菜肴制作没有计划性造成材料浪费；设备器具的毁坏等。

这些都是无谓的浪费，只要经营者加强对员工责任心的培养，使他们认识到浪费的严重性，就可能从根本上杜绝这一问题。

（3）缺乏节约观念造成浪费。

在餐饮店就餐的许多顾客常常由于缺乏理性而大量点菜，吃不完也要点，在就餐结束后往往是满桌狼藉，剩菜剩饭比比皆是。

对于许多剩菜剩饭，餐饮店的服务人员也往往是随手倒进垃圾桶，当作垃圾处理，不注意废物利用。实际上，这些废弃的食物可以用来饲养家畜，许多地方已经有人在大量收购。

人们常说“节约犹如针挑土，浪费如同浪淘沙”，可见节约的难度与浪费的严重性。

老板们如果能深刻体会到“废物利用”的含义，就不愁多一条节约成本的渠道。

打造节约型餐饮店 老板应该从一点一滴抓起，积极采取相应的节约手段，建设节约型餐饮店，以下是关于如何打造节约型餐饮店的9个实用小常识。

（1）建立合理的节约制度，培养员工的节约习惯，经常对电器等设备进行检查，避免水电的浪费。

据有关资料统计，由于不关灯不关水龙头等造成的浪费占成本的5%~10%。

（2）安装可回收型锅炉。

其实每天餐饮店内的锅炉都会浪费掉大量的水汽。

老板们可以在锅炉上安装冷却回收器，一年回收利用的水可以达到几十吨。

（3）采用新型节能灯具。

节能灯的价格比白炽灯高，但发光效率高4倍，使用寿命长8倍以上。

餐饮店如全部采用节能灯照明，至少可以为餐饮店节省70%以上的电量。

<<这样开餐饮店才能赚>>

编辑推荐

《这样开餐饮店才能赚(开店创业超级指导书)》从市场定位、地理位置、注册登记、店面装饰、菜单制定、店面设计、细节服务，但内部管理等诸多方面，告诉创业者怎么做才能开好一家餐饮店。

<<这样开餐饮店才能赚>>

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>