

## <<如何开家赚钱的小餐馆>>

### 图书基本信息

书名：<<如何开家赚钱的小餐馆>>

13位ISBN编号：9787563930395

10位ISBN编号：7563930396

出版时间：2012-5

出版时间：北京工业大学出版社

作者：马晓敏

页数：265

字数：235000

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>

## <<如何开家赚钱的小餐馆>>

### 内容概要

想要开一家餐馆不是难事，但是想要开一家赚钱的餐馆，就必须学习如何处理每天遇到的各种经营问题。

本书可以帮助有志于从事餐饮业的创业者，对这个行业有更全面、更透彻的了解，以便日后能更好地经营自己的餐馆。

《如何开家赚钱的小餐馆》概况了诸多餐饮业精英多年的成功经营经验，全面、系统地介绍了开餐馆必备的知识。

## <<如何开家赚钱的小餐馆>>

### 作者简介

马晓敏，女，现居于北京，毕业于暨南大学，具有深厚的文学素养，在网络上发表作品若干。现从事专业图书策划编辑一职，曾参与策划和编写《出人头地：硬要世界看中我》、《小老板掌控下属36计》、《把事办到位》等各类书籍。

## <<如何开家赚钱的小餐馆>>

### 书籍目录

#### 第一章 认识市场现状——准备进军餐饮业

- 我国餐饮业的现状
- 餐馆启动资金哪里来
- 做好餐馆的市场调查
- 明确餐馆的经营定位
- 做好餐馆的投资预算
- 餐馆的投资风险管理

#### 第二章 好地点有好生意——选址与开店准备

- 餐馆选址的标准
- 确定餐馆的规模
- 几个典型的餐馆地段
- 签订房屋租赁合同
- 餐馆选址十不宜
- 餐馆选址的技巧
- 餐馆盘店的窍门
- 餐馆的申办与注册

#### 第三章 良好设计打头阵——餐馆的布局美化

- 餐馆要有好名字
- 餐馆的装修及装修技巧
- 餐馆厨房装修注意事项
- 餐馆内部布局要合理
- 其他日常用具的配备

#### 第四章 不可忽视的导向——菜单的选配与设计

- 菜单的主要作用和分类
- 菜单设计的六项原则
- 菜单的制作程序和方法
- 制作菜单时的细节
- 制定正确的定价策略
- 菜单的设计要因时而变

#### 第五章 有特色才有出路——以特色菜品取胜

- 精心打造特色菜
- 凸显餐馆的文化特色
- 挖掘文化资源, 打造特色
- 菜品设计的原则与步骤
- 菜品创新的方法与技巧
- 菜品创新必须以质量为根基

#### 第六章 人才是发展主力军——餐馆员工的招聘与管理

- 餐馆员工的招聘和录用
- 餐馆如何聘请厨师
- 激励的原则与技巧
- 餐馆员工培训的基本内容
- 确立公平合理的薪酬制度
- 留住优秀员工的方法与技巧
- 批评员工要有一定的策略
- 辞退员工的方法与技巧

## <<如何开家赚钱的小餐馆>>

- 巧妙处理员工间的矛盾
- 第七章 服务堪比招牌——好员工胜过好菜单
  - 慎重处理点菜环节
  - 准确进行菜单解说
  - 熟练掌握上菜要领
  - “快”而“准”的结算
  - 回头客的宣传作用
  - 如何赢得新顾客
  - 订餐服务流程要规范
  - 妥善处理顾客的结账异议
  - 妥善处理顾客的投诉
- 第八章 买东西也有道理——餐馆的采购
  - 采购是餐馆经营的重要环节
  - 选择餐馆采购进货方式
  - 完善餐馆原料采购流程
  - 严把原料验收关
  - 强化原料的存储管理
  - 餐馆原料的盘存和发放
  - 餐馆的采购管理分析
  - 有效控制采购吃回扣的问题
- 第九章 不浪费才有收益——精细化成本管理
  - 餐馆成本的内涵
  - 餐馆成本分析与控制
  - 餐馆收入控制技巧
  - 餐馆财务机构的设置
  - 餐馆的浪费与节约
  - 强化餐馆收银工作流程
  - 降低餐馆成本的技巧
- 第十章 认真才有保障——严把卫生、安全关
  - 厨房卫生才能吃得放心
  - 前厅的卫生管理
  - 遇到火灾怎么办
  - 防盗与防抢的措施
  - 做好突发事件的防范
- 第十一章 人气就是未来——品牌营销之战
  - 打造餐馆的品牌
  - 餐馆如何做好广告宣传
  - 餐馆竞争制胜的关键
  - 餐馆的食品展示促销
  - 节日促销的宣传作用
  - 不要忘了优惠促销
  - 良好的口碑是活招牌
  - 餐馆的创新营销
  - 提高餐饮的附加值
  - 走出餐馆品牌的误区
- 第十二章 连锁还是加盟——成功之后的选择
  - 成功之后的选择

<<如何开家赚钱的小餐馆>>

餐饮连锁经营  
连锁经营的运作与管理  
餐饮连锁经营的注意事项

## <<如何开家赚钱的小餐馆>>

### 编辑推荐

不打无准备的仗，不管是战场还是商场，这都是一条颠扑不破的真理。要想让自己的餐馆立于不败之地，那就一定得具有完备的餐饮行业相关知识。所以开餐馆的前提就是，一定要熟悉餐饮业的各种知识，让一切都在你的运筹帷幄之中。

<<如何开家赚钱的小餐馆>>

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>