

《高成长餐饮店经营管理手法与操作要》

图书基本信息

书名：《高成长餐饮店经营管理手法与操作要点》

13位ISBN编号：9787513902281

10位ISBN编号：7513902283

出版时间：2013-8-16

出版社：民主与建设出版社

作者：孙旭宏

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《高成长餐饮店经营管理手法与操作要》

内容概要

在餐饮店管理过程中，一个环节出错就会让管理者感到非常棘手。本书涵盖餐饮管理的采购、厨房管理、财务管理、员工管理、营销、战略管理、菜单、服务、卫生九大环节，对各个环节存在的、难以解决的问题进行了总结和归纳，分析具体的原因，提出详尽的解决办法，并提出了一套切实可行的方案，每个环节后列举了在此环节中表现突出的优秀餐饮品牌，如东来顺、海底捞等，并分析了它们的成功之道，希望对餐饮店管理者们通过学习，能够快速打造一家属于自己的高成长餐饮店。

书籍目录

第1章 把好采购关，从源头做起

第一节 选择适合的采购形式

第二节 建立完善的采购流程

第三节 控制成本，提高效益

第四节 杜绝采购漏洞

附：餐饮采购管理制度样本

【商海拾贝】吉野家：采购里有大智慧

第2章 厨房管理，餐饮业的生命线

第一节 用科学方法管理厨房

第二节 用特色菜找到市场的立足点

第三节 黄金时间依然有条不紊

第四节 制定详尽的厨房管理制度

【商海拾贝】大娘水饺：中央厨房打造的水饺传奇

第3章 开源节流，做好财务管理

第一节 现金管理最关键

第二节 实行“两点三线”现金管理方法

第三节 测算盈亏平衡点

第四节 加强财务预算，未雨绸缪

第五节 精打细算，做好成本核算

第六节 实现财务管理信息化

【商海拾贝】小肥羊：财务规范化之路

第4章 员工管理，打造核心凝聚力

第一节 攻心为上，杜绝人才流失

第二节 用“心”管理，提高员工满意度

第三节 借力知识管理，留住好员工

第四节 进行绩效管理，赏罚分明

【商海拾贝】海底捞：员工也是上帝

第5章 营销，提高竞争力的尚方宝剑

第一节 拓展品牌知名度

第二节 口碑营销，让顾客为你宣传

第三节 重视“软件服务”，拉住回头客

第四节 打造特色，与众不同

第五节 开辟网络营销新战场

【商海拾贝】肯德基：艰难历程

第6章 战略管理，布局决定市场

第一节 定位决定需求

第二节 做好危机公关，化危机为契机

第三节 淡季不淡，“市”在人为

第四节 主题餐饮店，创造餐饮新概念

【商海拾贝】东来顺：涮出来的老字号

第7章 菜单，抓住回头客的重要一关

第一节 平衡菜品组合

第二节 巧妙选择菜式

第三节 合理定价有学问

第四节 设计和制作菜单

第五节 合理运用设计技巧

第六节 因时制宜，与时俱进

【商海拾贝】共荣食品造型：让菜单立体化

第8章 打好服务牌

第一节 于细微处取胜

第二节 营造温馨的等候区

第三节 标本兼治，狠抓服务质量管理

第四节 让服务“动”起来

第五节 推行增值服务，塑造美誉

【商海拾贝】麦当劳：服务为王

第9章 保证卫生，营造舒适就餐环境

第一节 遵循“洁净六法则”

第二节 从小处着手

第三节 在最合适的时候进行卫生检查

第四节 安全高于一切

附：餐饮店火灾消防应急预案

《高成长餐饮店经营管理手法与操作要》

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:www.tushu000.com