

《资深餐馆快餐连锁店门店超级盈利一薄》

图书基本信息

书名：《资深餐馆快餐连锁店门店超级盈利一本通》

13位ISBN编号：9787503439858

10位ISBN编号：7503439858

出版社：孙朦 中国文史出版社 (2013-09出版)

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

前言

生活中，很多人在为一份好工作而四处寻觅着；职场中，很多人在为工作而疲于奔命着……当然，还有另外一些人，他们仿佛跳出了工作这个圈子。他们告别了职场的压力，他们远离了日复一日的繁重工作，他们不再机械地重复着上班、下班；再上班、再下班……他们选择了另外一条路——开店，做个自由快乐又赚钱的小老板。有“中国犹太人”之称的温州人有一句名言：“宁愿睡地板，也要做老板”。单单是这份勇气，就让人刮目相看。他们是典型的跳出工作圈子的人。他们有做老板的决心，有从不起眼的小老板做起的斗志。让人为之敬佩不已。其实，无论是做大老板还是做小老板，无论是做大买卖还是做小买卖，都是有机会成功的，都是能实现自己的梦想。生意场上不是有很多这样的话嘛，“三百六十行，行行出状元”，“百样生意百样做”，“只有失败的店，没有失败的行业”……譬如开个小餐馆。我国历来有“民以食为天”的传统，餐饮业作为我国第三产业中的一个支柱产业，一直在社会发展与人民生活中发挥着重要作用。特别是最近几年，我国餐饮业呈现出高速增长的发展势头，成为“热门”行业之一。真正印证了那句话——“百业以餐饮为王”。其中的机会不言自明。譬如开个快餐店。快餐是社会经济、文化发展到一定阶段的产物。人们生活节奏的加快、职业妇女的增多、家庭规模的缩小以及可自由支配收入的增加是促使快餐业产生并兴旺的主要原因。快餐的特点就是大众化；快捷、简便、营养、价廉；提供就餐场所；规模化生产、经营、管理。快餐作为解决人们一日三餐最基本生活需要的一种大众化餐饮，与人们的生活和工作发生了紧密的联系。开一个合适的快餐店，赚钱的机会是很多的。譬如加盟一个连锁店。连锁店是一组以同一品牌的零售商，通常是含有标准化的商业方法及实习的中央集团管理。它们是连锁商业的一种。通常，连锁店都有成熟的管理模式和经营方式，有稳定的盈利和收益，所以，它也是很多投资经营者的良好选择。譬如开一个街头小门店。随着市场经济的繁荣，无论是现实的大街上还是虚拟的网络中，只要有人的地方，就有林立的门店。对于投资者来说，门店是一种见效比较快，风险及投资成本较低的一种行业。现今开街头门店，服装店、美容美发店、便利店、汽车美容店等都是不错的选择。此外，随着电子商务的发展，网店也是值得尝试的。总之，无论开什么店，无论做什么生意，怕的就是有心人。只要你有心去学习、去尝试、去积累，去提高，属于你的利润和财富终将会到来。

《资深餐馆快餐连锁店门店超级盈利一薄》

书籍目录

第一章 餐馆 第一节 餐馆的投资规划 正确认识餐饮市场 准备开一个怎样的餐馆 做好开餐馆的预算 以何种方式进行筹资 充分认识餐馆的经营风险 餐馆的投资计划书 第二节 餐馆的筹备工作 经营餐馆的必要手续 确定餐馆的规模 餐馆的选址 餐馆经营场所的租赁 餐馆要取个好名字 餐馆装修要到位 餐馆布局要合理 餐馆设施设备要齐全 第三节 餐馆的日常经营 做好餐馆的菜单 原料的采购 厨房的综合管理 餐馆员工的招聘 餐馆员工的管理 做好餐馆的服务工作 第四节 餐馆的管理艺术 管理以市场为导向 消费者管理与研究 餐馆经营的创新管理 餐馆经营的品牌思路 餐馆经营的营销手段 餐馆的风险管理第二章 快餐店 第一节 快餐店的筹办规划 对快餐业现状的认识 对快餐业发展趋势的了解 快餐业中的商机 快餐计划书 快餐店的选址 快餐店的设计装修 第二节 快餐店的管理技巧 快餐店员工的招聘 快餐店员工的管理 快餐店的厨房管理 快餐店的采购管理 快餐店的服务管理 第三节 快餐店的盈利定律 质量是快餐店的利润线 提升用餐量和消费额 迎合消费者的口味 诚信是快餐店的命脉 第四节 快餐店的市场策略 制订合理的价格 不断提升核心竞争力 开发新顾客 留住老顾客 重视快餐店的促销工作 快餐店的促销方式 快餐店经营发展策略第三章 连锁店 第一节 连锁店的加盟工作 连锁行业的选择 连锁加盟品牌的选择 连锁加盟店的签约 连锁加盟店失败的原因 第二节 连锁店的运营管理 连锁加盟店的盈利模式 连锁店的财务管理 连锁店的营销管理 连锁店常见问题及对策 连锁店如何规避风险第四章 门店 第一节 门店的开设与管理 选择合适的门店项目 门店选址很重要 取个好店名 门店要有自己的特色 商场门店的经营管理技巧 门店的发展战略规划 第二节 常见门店的经营技巧 服装店的经营技巧 美容美发店的经营技巧 便利店的经营技巧 汽车美容店的经营技巧 小旅馆的经营技巧 第三节 网店的开店技巧 网上开店的主要流程 网店商品的拍摄 网店商品的信息描述 网上开店的必知细节 网店赚钱的绝招

章节摘录

正确认识餐饮市场 对于市场投资者来说，无论进入哪一个行业，都希望自己所投资的是一个充满活力、能够长期持续发展的行业，从而为自己源源不断地带来利润。餐饮业也是这样。成功的餐饮经营者固然很多，但开餐厅亏损的人更多。这确实是当前的一个现实情况，店面换手率最高的就是餐厅，尤其是中小餐厅。为什么会这样呢？大家都知道最近有一个纪录片在全国范围内热播，甚至在国外也引起了很大的反响，这就是《舌尖上的中国》。为什么这个节目这么受欢迎呢？正所谓“民以食为天”，人们天天都要吃，而且都想吃好、吃健康，这个庞大的市场的刚性需求一直这么存在着，这个节目正好满足了观众的这个需求。由此可想而知，一个餐馆如果经营不好，抓不住食客，吸引不了消费者，就得从自己身上找原因了。尤其是投资人，一定要知道，虽然餐饮业号称“百业餐饮为王”，但不下工夫、不会经营，也是会不可避免的走向失败的。对于一个餐馆投资者来说，要想做好餐馆投资规划，首先就要对餐饮市场有一个正确的认识。

一、餐饮业的现状 在我国，餐饮业作为第三产业中一个传统服务性行业，经历了改革开放起步、数量型扩张、规模连锁发展和品牌提升战略4个阶段，取得突飞猛进的发展。根据2005 / 2006年度的统计，当时我国餐饮百强企业资产总额就有近320亿元、利润总额近60亿元、从业人员近80万人，分别较上一年同期增长40.38%、28.84%和33.33%，高于全社会餐饮业的平均增长水平。与此同时，超大规模企业开始涌现，有11家企业的营业额超过10亿元，有34家企业的营业额超过5亿元，其中前十强的营业额达到336.76亿元，同比增长18.4%，占百强营业额总量的近五成，达到49.34%，百强企业的整体规模稳步提升，表明行业集中度进一步加强。截至2006年，我国餐饮业已连续15年保持两位数的增长，2006年全国餐饮业零售额将实现1万亿元的跨越，人均餐饮消费支出将增长17.6%，达到800元。居民的个人餐饮消费已成为拉动餐饮业的主要力量，居民个人消费占全国餐饮业零售额的比重在60%左右，公务和商务消费所占的比重则降至40%，快速发展的餐饮业已经成为中国拉动内需、扩大消费的重要力量。此外，2006年我国住宿餐饮业外资金额同比增长36.4%投资规模升级。预计随着国外资本、管理和品牌的大举进入，餐饮业市场的饱和度将越来越高，餐饮的多元化、细分化和个性化的趋势增强，餐饮企业在品牌特色化、运营产业化、业态多样化、连锁规模化和店面小型化等方面的特点将更加明显。中国餐饮投资市场经过10年高速发展，已经从简单招商上升到商机行销，未来5年中国餐饮投资将在以下方面获得重大突破。随着我国人均GDP突破1000美元，并以年均增长7%~8%的速度向人均GDP3000美元的全面小康社会的目标迈进，经济体制和增长方式不断改善，工业化、城市化和现代化进程日趋加快，社会经济稳定发展和人民生活水平继续提高，餐饮业的发展环境和条件更趋成熟，市场需求进一步增强，我国餐饮业发展前景更加广阔。

二、餐饮业的前景 我国历来有“民以食为天”的传统，餐饮业作为我国第三产业中的一个支柱产业，一直在社会发展与人民生活中发挥着重要作用。特别是最近几年，我国餐饮业呈现出高速增长的发展势头，成为“热门”行业。餐饮业呈现出迅速发展、繁荣兴旺的景象，确实使不少想瞄准嘴巴做生意的人产生了跃跃欲试的念头。因为看到行业前景和利益驱动的原因，进入这一领域的经营者必然会大大增加，不可避免地要带来激烈而残酷的竞争。与其他行业相比，餐饮业由于餐饮方式的多样化，相对来说，在变换品种和经营形式时不需要投入很多的资金和花费大量的时间。因此，在竞争中比较容易找到出路，也不至于陷入低价竞争的泥潭拔不出腿来。

餐饮业有“百业以餐饮为王”之说，且一向被视为一枝独秀，也是最具吸引力的行业之一。它利润高，资金回流快，每天经营所收的都是现金。而货源方面，可以用赊账方式购入原材料，定期结账，胜于其他行业。如开一间特色小吃店，投资不多，店面不大，员工也不需要很多。它既能满足顾客的口味，价钱又便宜，往往很受欢迎。然而，在想开餐厅致富的经营者中，也许有不少人在自己开餐厅之前都未必对将要跻身的这个行业有充分的了解。我们不妨看一看来自世界各地的有关餐饮业的状况。据了解，中高收入国家平均每268人就拥有一家餐馆，而在我国约2000人才拥有一家餐馆。这一数字表明，中国的餐饮市场远远没有饱和，潜力很大，巨大的商机在等着准经营者们去施展自己的聪明才智，沉睡的金山等待着他们去挖掘。P2 - 4

《资深餐馆快餐连锁店门店超级盈利一薄》

编辑推荐

你是否在残酷激烈的竞争中疲于应付？你是否在令人窒息的压力中心力交瘁？现实生活中，很多人心中尤其是那些对日复一日的工作感到乏味和看不到希望的上班族，都潜伏着一个开店的梦想，想在无拘束、无压力的自由环境中把钱给赚了。那就翻开孙朦编著的《资深餐馆快餐连锁店门店超级盈利一本通》，一起来学习吧！

《资深餐馆快餐连锁店门店超级盈利一薄》

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