

《餐馆经营实战讲堂》

图书基本信息

书名：《餐馆经营实战讲堂》

13位ISBN编号：9787504732859

10位ISBN编号：7504732850

出版时间：2010-2

出版社：中国物资出版社

作者：李睦明

页数：226

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

在经历了改革开放三十年所带来的冲击后，中国的餐饮业步入了更加成熟、更加多元化、竞争更加激烈的阶段，暴利时代已逐渐远去，理智消费的时代正慢慢走近。不可避免的是餐饮企业正面临着时代的筛选，适者生存发展，不适者将被历史的波涛无情地淹没。“一鸡死，一鸡鸣”，这是老百姓对餐馆生存状态的形象的描述。为什么昨天还灯火明亮的海鲜城今天却大门紧闭？为什么几步之隔的两家粥粉店，一家烟雾腾腾，客似云来，而另一家却门可罗雀？为什么一些当初在市场上叱咤风云的大型餐饮企业日渐式微，甚至突然销声匿迹？为什么有些前几年还是一贫如洗的下岗职工，现在却已经是拥有豪宅名车的餐馆老板；而有些原来还是指指点点地吆喝着的老板，几年不见却又重新回到打工仔的行列……事实很残酷，但事实有时又很令人憧憬！为了与餐饮业的同行一起探讨和解决这些问题，携手共进，半岛餐饮管理集团有限公司（以下简称半岛集团）与广州唯高策略发展有限公司强强联手，在原《唯高餐饮经典书库》的基础上，锐意创新，着力打造更具专业性和指导性的高质量餐饮业经营管理书库。担当此重任的，是一个全新的团队——广州半岛唯高餐饮文化传播公司。

《餐馆经营实战讲堂》

内容概要

《餐馆经营实战讲堂》内容简介：一套专为餐馆、酒楼老板、各级主管和从业人员策划的前瞻性、实用性和专业性丛书，每一本都能提供新理念、新方法和新技能，激发餐饮业人士的创意和灵感，协助餐饮业人士成功与成长。想要创造最佳业绩，不可不读！

《半岛唯高餐饮经典》中国内地迄今为止面向餐饮业人士最早的、规模较大的、最系统和最实用的一套专业图书。这套专业图书填补了中国餐饮业经营管理图书的许多空白。

《半岛唯高餐饮经典》将世界先进的餐饮业经营管理理念和经验引进中国，并紧密结合中国餐饮企业的实际需要，在保证专业性的基础上，同时具有极强的实践性。《半岛唯高餐饮经典》读者近百万人，众多餐饮企业把它选作自己的内部培训教材，它对餐饮企业经营管理人才的成长作出了贡献。

《餐馆经营实战讲堂》

作者简介

李睦明，MBA工商管理硕士，中国烹饪名师，扬州大学客座教授，广州工程技术学院餐饮学院客座教授，酒家酒店评审委员会评审员，法国美食协会蓝带管理勋章会员，《美食导报》专栏作家，《羊城晚报——食材鉴证》专栏作家。

书籍目录

第一章 建立企业与员工的共同愿景员工成长的伙伴树立“全员服务”的意识微笑是餐饮业管理的优良法则餐饮品牌的自我保护同行如同学第二章 企业“执行文化”的营造制度文化建设让员工快乐工作关注员工的满意度检查餐饮服务质量的技巧物料消耗的量化管理设立目标引导员工第三章 如何提高员工的执行力留客之道餐饮营销极其重要从失败中走出来餐饮客源营销策略营运指挥的艺术餐饮企业客户档案管理咨询公司是餐饮业的“师爷餐饮业的人本管理餐饮业人员流动的控制团结是合作的核心第四章 增强企业团队的凝聚力创造餐饮交流新平台信任是最好的激励批评下属的技巧餐饮业“双面”人的取舍餐饮企业自我透视创建学习型组织忠诚是企业 and 员工的航标把员工培训当做一种投资分析员工“跳槽”的原因培训是增强团队凝聚力之源第五章 激励机制的建立赢利的技巧——舍得激励员工的手段运用团队激励逆向思维求创新在竞争中激发员工活力制定目标要适度分管而立第六章 建立有效的监控机制餐饮市场调查的作用原材料货源渠道的优势仓库的发货管理费用支出的控制信息化餐饮采购餐饮酒类营销管理餐饮成本控制餐饮采购原料话体验支出审批由谁来做成本控制体系的建立物料消耗的量化管理餐饮采购的质量与规范第七章 营造企业文化塑造特色店的原则餐饮赢利诠释创新服务模式餐饮高附加值模式浅析旧话新说餐饮业餐饮企业文化制胜之道检查要制度化餐饮企业的经营谋略培养员工的创新思想新模式解放困域之道餐饮企业文化竞争之说读有感第八章 构建企业内部沟通的渠道老板与管理者的博弈建立餐饮顾客人脉关系沟通管理的技巧威信靠诚信取“威”第九章 细节决定管理成败餐饮业的贵宾卡管理招牌菜的魅力警惕餐饮繁荣背后的隐忧以“原创性”留住顾客开展有效的促销活动选择目标市场的策略选择合适的人才餐饮网络营销CRM客户关系管理食品卫生的重要性后记

章节摘录

2.将工作变得有趣 俗语有云：“办法总比困难多。”同样的道理，变化繁多的游戏总是比单一游戏来得有趣。倘若某一位员工对工作有兴趣，再加上工作本身富于变化，那做起事来便会着迷，更愿意处理人事复杂、困难的事，同时使人充分发挥自己的能力。

3.由“厌业”到“乐业” 一个员工不可能光是从事同一岗位的工作，管理者应指导员工如何改变环境使工作变得更有兴趣，不管管理者使用何种方法，要使单纯的工作有所变化并非易事，应尽量让员工们加以思考，或给他们创造一个竞争对手，这样才能更好地激励起员工的干劲。

4.帮助他们完成任务 现在需要的管理方式远比过去的要“灵活”得多。当然，管理者要帮助他人完成其能力所及的工作，描绘出未来的远景，鼓励教导他人，并能建立与维持成功的人际关系。良好的人际关系和沟通的能力、现场指导、身体力行，组成团队——这样会给员工树立良好的榜样。

5.消除不安因素 工作中时常会出现一些因素，使你的下属员工感到无法安宁。如果这些情况是由管理者所造成的，则管理者一定要设法消除他们的不安。消除工作环境方面的不安，可以按这样的顺序：马上能做的，立刻解决；过一段时间就能改善的，宣布解决问题的时间表；暂时不可能解决的，诚恳说明困难的所在的原则，逐一加以改善或说明，只要员工觉得合理，自然会消除不安的感觉，使自己改变心态。

编辑推荐

餐饮业老板，主管和从业人员的工具书 广州市港美餐饮管理有限公司是由餐饮业资深策划人李睦明先生发起并创立，集餐饮咨询策划、委托管理、实务培训为一体的专业公司。目前公司会聚了一批优秀的知名的餐饮业策划、管理人才，具备完善的资讯网络。公司提供餐饮人才推荐服务，能为各类型餐饮企业提供各岗位的优秀人才。同时，公司的人才库面向全社会，广纳社会精英，只要有真才实学.有丰富的实践经验，有良好的职业操守，又愿意加入到公司行列的人士，公司都热情欢迎，公司将尽全力为之在社会上找到适合于他们的位置。 公司的团队服务宗旨为专心、专业、专注！

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