

《开饭店赚钱方略》

图书基本信息

书名：《开饭店赚钱方略》

13位ISBN编号：9787533756314

10位ISBN编号：7533756312

出版时间：2012-5

出版社：安徽科学技术出版社

作者：常桦

页数：236

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

《开饭店赚钱方略》

内容概要

本书从市场定位、地理位置选择、注册登记、店面装饰、菜单制订、店面设计、细节服务、内部管理诸多方面，告诉创业者怎么做才能开好一家饭店。

书籍目录

第一章 准确定位：把握前进大方向

- 一、了解饭店经营的特点
- 二、开一家适合自己的饭店
- 三、经营方式：合适的才是最好的
- 四、经营方向：找到自己的客户群
- 五、投资方案：不打没有准备的仗
- 六、投资方式：新建、收购和租赁
- 七、巧取店名：外观营销第一步

第二章 地理位置：赚钱的第一要素

- 一、地址决定业绩
- 二、选址标准：坚持四项原则
- 三、选址方法：他山之石可攻玉
- 四、最佳位置：餐饮集中地，交通便利处
- 五、黄金店址：占尽地利，坐拥财富
- 六、规避风险：时刻牢记“九不宜”

第三章 注册登记：依法经营，合法获利

- 一、手续流程：申请—审查—审批—发照
- 二、卫生许可证：饭店出生证，顾客护身符
- 三、执照不可少，法人要确定
- 四、营业登记：不具备法人条件也有机会

第四章 店面装饰：塑造形象，彰显特色

- 一、招牌制作：不仅要大，而且要美
- 二、规划布局：合理才是硬道理
- 三、装饰风格：风景这边独好
- 四、空间分隔：远近高低各不同
- 五、饭店基调：决定消费人群与消费意愿
- 六、艺术陈设：美化环境，烘托气氛
- 七、背景音乐：增加情调，放松心情
- 八、橱窗有格调，包间要雅静
- 九、厨房半开放，厕所最卫生

第五章 员工管理：以人为本，激励为上

- 一、招聘录用：用人管人第一步
- 二、录用标准：职业化，专业化
- 三、岗位职责：分工明确，各司其职
- 四、员工培训：提炼企业“青霉素”
- 五、工薪待遇：合适的工资，必需的保险
- 六、激励策略：一步到位，步步到位
- 七、尊重人才：留住好员工

第六章 饭店菜单：菜品第一推销员

- 一、菜品名片：做一份精美的菜单
- 二、菜单制作：干净利落，一目了然
- 三、菜单调整：随行就市，推陈出新
- 四、餐饮定价：顾客接受，老板赢利
- 五、定价方法：成本，需求，竞争
- 六、定价步骤：确定目标，按部就班
- 七、价格策略：赢得市场，打败对手

第七章 厨房管理：系统化，规范化

《开饭店赚钱方略》

- 一、厨房组织：精简实用
- 二、岗位职责：自行设计，量身订制
- 三、厨师标准：研发菜品，控制成本
- 四、找好厨师长：一勺撑起半边天
- 五、标准化生产：检控每一道流程
- 六、菜品制备：色、香、味俱全
- 七、厨房生产方式：追求利润最大化

第八章 采供管理：价廉物美，及时供应

- 一、采购方法：明确要求，随机应变
- 二、采购流程：科学合理，事半功倍
- 三、设备采购：品质优良，美观实用
- 四、器具保养：日常养护，定期维修
- 五、储藏库：设计精巧，方便取用
- 六、原料发放：做好供应最后一个环节

第九章 服务管理：软实力.硬功夫

- 一、顾客至上，服务第一
- 二、服务人员素养：大方得体。真诚微笑
- 三、餐前准备：打好就餐服务基础
- 四、迎客服务：第一印象很重要
- 五、点菜环节：充分尊重顾客
- 六、熟练上菜，有序分菜
- 七、结算不马虎，送客要热情
- 八、特殊顾客：特别的爱给特别的你

第十章 顾客管理：赢得回头客

- 一、情感经营：顾客满意百分百
- 二、培养回头客：让顾客再回首
- 三、三大法则：关心体贴，尊重，实惠
- 四、把不满意顾客变成回头客
- 五、迎合顾客心理需求

第十一章 特色管理：奇思妙想。绝不雷同

- 一、特色：饭店立身之本
- 二、打造特色菜：让顾客流连忘返
- 三、鲜活原材料：味美而价廉
- 四、就餐环境：多一点文化氛围
- 五、挖掘文化资源.增强菜品文化
- 六、绿色餐厅：回归自然，天人合一
- 七、注意事项：切实做到七大要求

第十二章 成本控制：看好钱袋子

- 一、赚钱法则：降低成本，提高利润
- 二、节俭是最好的控制
- 三、成本控制过程：每一步都要执行到位
- 四、成本控制方法：分段预算，掌控标准
- 五、各类餐饮成本控制
- 六、仓储环节成本控制：原料不变质，物资少损耗
- 七、发放环节成本控制：制订制度，控制数量
- 八、销售环节成本控制：严防差错，杜绝漏洞

第十三章 安全卫生：平安座谈。洁净吃喝

- 一、火灾预防：做有心人，灭无情火
- 二、财物防范：不被贼偷，不被盗抢

- 三、意外伤害：关键在于预防
- 四、菜肴制作：减少污染，保留营养
- 五、用具卫生要求：管理得当，使用得法
- 六、废弃物：分门别类，统一处理
- 七、公共场所卫生清洁
- 八、有害生物：三大害虫危害多
- 九、员工个人卫生：一切为了健康

第十四章 个性营销：发挥特色，追求创新

- 一、让营销充满个性
- 二、营销计划：创新基础，前进动力
- 三、策划促销：给成功一个理由
- 四、时间促销：抓住节假日，区分淡旺季
- 五、让利促销：少赚一点，多卖一点
- 六、广告促销：四处吆喝，八方叫卖

第十五章 品牌塑造：根植文化，有口皆碑

- 一、运营现状：先天性营养不良
- 二、品牌是一笔资产
- 三、品牌创立：累积资产，提升价值
- 四、夯实品牌文化底蕴
- 五、品牌保护：注册商标，申请专利

第十六章 创新求变：异曲同工，新颖独到

- 一、创新原则：正确理解“新”“异”内涵
- 二、创新实质：五大要求，三大方法
- 三、产品创新：思路要开阔，方法要改良
- 四、创新管理：持之以恒，日新月异
- 五、服务创新：从长远利益出发
- 六、创新方式：各有特色，独领风骚

《开饭店赚钱方略》

精彩短评

- 1、书很脏很脏，送货又慢，送货很慢
- 2、速度还好，就是有很多折页在里面！让我心情很不爽，
- 3、还没读不过扫了一下不错 不过是黑白的
- 4、内容挺贴近实际情况，有很好的参考价值！
- 5、可以一看的，建议你们都去购买哈

《开饭店赚钱方略》

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