

《餐饮创富11堂课》

图书基本信息

书名：《餐饮创富11堂课》

13位ISBN编号：9787115252388

10位ISBN编号：7115252386

出版时间：2011-5

出版社：人民邮电出版社

作者：杨铁锋

页数：188

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

《餐饮创富11堂课》

内容概要

《餐饮创富11堂课》，本书内容紧紧围绕餐饮开店的前期准备、经营理念、服务规范、厨房管理、留人用人、节能降耗及有效推广等方面。

《餐饮创富11堂课》

作者简介

杨铁锋，海底捞式管理培训专家、北京津之道餐饮管理公司首席顾问。曾为数百家餐饮企业提供过经营定位、模式创新、特色塑造、品牌提升、营销推广、流程再造和高管内训等管理咨询服务。近年来，部分餐饮运营案例和实战经验被《哈佛商业评论》、《销售与市场》、《餐饮经理人》、《餐饮世界》等杂志刊用，在多个高峰论坛讲授“餐饮快速赢利方法”等课程，开办“海底捞式店长特训营”。出版有专著《海底捞你学得会》、《餐饮创富11堂课》。

书籍目录

第1堂课 成功餐饮老板应具有素养

- 1.1 餐饮老板的类型分析
- 1.2 餐饮老板应注意的禁忌
- 1.3 虚心向同行学习
- 1.4 处处尊重他人
- 1.5 应掌握相关知识

第2堂课 餐饮经营入门须知

- 2.1 什么餐馆受欢迎
- 2.2 餐馆选址与评估
- 2.3 消费能力调查
- 2.4 市场细分
- 2.5 经营模式规划
- 2.6 避开餐馆租赁陷阱
- 2.7 原材料采购谨防上当
- 2.8 了解相关管理部门

第3堂课 开家适合你的餐馆

- 3.1 摸透顾客心理
- 3.2 简单才能最佳
- 3.3 制造特色秘诀
- 3.4 破解休闲餐饮模式
- 3.5 破解高端餐饮模式
- 3.6 破解宾馆餐饮模式
- 3.7 谨慎应对连锁加盟

第4堂课 餐馆开业前期准备

- 4.1 为餐馆起个好名字
- 4.2 设计特色企业形象
- 4.3 规划餐饮品牌
- 4.4 菜谱设计要点
- 4.5 招牌菜设计
- 4.6 装修的规则
- 4.7 装饰品的选择

第5堂课 规划餐馆发展路径

- 5.1 餐饮企业经营的三个阶段
- 5.2 选一个合格的经理人
- 5.3 借助专业外脑
- 5.4 时时把握盈亏平衡点
- 5.5 留住回头客的定价法则

第6堂课 打造最给力的服务

- 6.1 服务的三项硬指标
- 6.2 学会适度服务
- 6.3 点菜有技巧
- 6.4 处理顾客投诉四步法
- 6.5 餐饮服务的超值方法
- 6.6 服务员基本素质提升训练

第7堂课 精细化的厨房管理

- 7.1 厨房布局与设备采购
- 7.2 厨房组织机构设置

- 7.3 厨房人员管理
- 7.4 标准成本卡提升毛利率
- 7.5 简单易行的六常管理法
- 7.6 厨房外包
- 第8堂课 管理讲究方式方法
 - 8.1 管理不能没有信用
 - 8.2 建立企业文化
 - 8.3 管理应制度化
 - 8.4 制造竞争环境
 - 8.5 防止管理队伍“近亲通婚”
 - 8.6 选对人，用好人
 - 8.7 学会有效授权
 - 8.8 培养自己的管理团队
- 第9堂课 节能降耗常抓不懈
 - 9.1 会花钱才能省钱
 - 9.2 购买优质设备
 - 9.3 保证正常经营是前提
 - 9.4 傻瓜表格创造精细管理
 - 9.5 改造“老油条”员工
 - 9.6 全员参与
 - 9.7 与收入挂钩
 - 9.8 建立长效机制
- 第10堂课 营销是增富的密钥
 - 10.1 销售诉求要独特
 - 10.2 餐饮广告要精心设计
 - 10.3 紧紧守住自己的势力范围
 - 10.4 打好开业营销活动头一炮
 - 10.5 促销活动适时做
 - 10.6 推行会员制和积分
 - 10.7 建立客户群
 - 10.8 餐饮广告的媒体策略
 - 10.9 经济实用的店庆方法
- 第11堂课 让员工以店为家
 - 11.1 重视员工
 - 11.2 经常?美员工
 - 11.3 厚待员工
 - 11.4 关注一线员工
 - 11.5 关爱新员工
 - 11.6 帮助员工规划职业生涯
 - 11.7 帮助员工进行人格修炼

《餐饮创富11堂课》

精彩短评

- 1、内容详细，很多东西值得去了解，思考
- 2、我在当当订着几百本书，暂时就是发现这本书167到176没的、、、
- 3、作者不愧是实战出来的，，没有空乏的理论，直接给方法。
- 4、对初级还行，毕竟理论不代表实践！
- 5、餐饮创富11堂课书写的较详细 条理清晰
- 6、工作久了就想创业，希望这本书对我有帮助，大致浏览了一下，还行吧。
- 7、很喜欢。。。好好看看。。。
- 8、以前看过一些相关的书，但总感觉似曾相识，类同的内容比较多。读这本书的时候，我正准备开家茶餐厅，书中指导开业的营销方法、招牌菜设计、团队管理、服务员的素质训练等都是作者独特的心得。对于即将开店的我来说，指导意义重大，非常开心，难得的“11堂课”。
- 9、就是希望对自己创业有点帮助，不要让自己别来世上一遭。
- 10、讲得有些笼统，可以参考参考。
- 11、看的关于餐饮方面的第一本书是它，运气真是太好了
- 12、受益匪浅！学到了许多餐饮的知识！
- 13、这本书刚出不久，听朋友提起，同是餐饮行业，买来观摩一下；书写得很详细很实用，对餐饮经营的分析非常准确，是本好书，打算做餐饮的朋友我觉得也可以用来参谋。
- 14、看个人喜好了 讲的比较笼统 整本书就一句话对我有用 不过这一句话我觉得也值了 也许这才是看书的真谛吧

《餐饮创富11堂课》

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