

《餐馆投资百问百答/唯高餐饮经典书库》

图书基本信息

书名：《餐馆投资百问百答/唯高餐饮经典书库》

13位ISBN编号：9787504724151

10位ISBN编号：7504724157

出版时间：2005-10

出版社：中国物资出版社

作者：曾郁娟

页数：328

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

《餐馆投资百问百答/唯高餐饮经典书库》

内容概要

这是一本教您投资餐馆"入门之道"的书，一本希望投资餐馆和希望创业成功的朋友不得不读的好书。开餐馆必须具备足够的条件：必须科学投资与策划；必须科学预测与分析；而投资成败往往只在一念之差.....本书将教你如何抉择！

书籍目录

- 第一章 餐馆投资的必备条件 1.投资餐馆要具备什么条件 2.如何确定投资餐馆的规模 3.怎样判断投资餐馆的费用 4.独立投资的条件何为成熟 5.投资中餐餐饮业有哪些商机 6.投资西餐馆应注意哪些问题 7.投资餐饮连锁店有哪些优势 8.如何投资一家成功的小餐馆 9.如何投资一家成功的甜品店 10.投资小区餐饮店应注意些什么 11.如何避免餐饮投资的风险 12.投资餐饮业应怎样进行策划 13.投资餐馆需专业人士支持吗 14.如何选择好的餐饮策划公司 15.如何做好开店前的投资调查 16.如何进行餐饮市场供给调查 17.如何进行投资餐饮消费调查 18.如何进行投资餐饮环境调查 19.如何进行投资餐饮营销调查 20.如何锁定投资餐饮目标市场 21.如何与调查公司打交道 22.如何与餐饮调查公司协同工作
- 第二章 投资餐馆的开业准备 23.如何做好开业前的资金预算 24.如何做好投资店的筹建策划 25.投资餐饮店应如何选择商圈 26.投资连锁店应如何选择商圈 27.如何按地段投资经营餐饮店 28.如何做好开业前的招聘工作 29.如何选择经营餐馆的经理人 30.如何招聘与雇佣餐馆临时工 31.聘用外国人应如何办好手续 32.如何设计好一个理想的店名 33.餐馆开业前需购置哪些物品 34.如何合理选择餐饮加盟店址 35.投资餐饮为何要做市场定位 36.市场定位有哪些成功要诀 37.餐饮市场定位有哪些模式 38.餐饮市场定位有哪些步骤 39.何为市场定位的成功关键 40.如何策划开业的餐馆价位 41.中餐餐饮品牌应如何定位
- 第三章 投资餐馆的基本要领 42.投资餐馆有哪些资本组合形式 43.如何选择你的投资方股东 44.如何判断投资方股东的素质 45.投资加盟店是否一定赚钱 46.怎样选择加入餐饮连锁店 47.投资餐馆有哪些竞争态势 48.投资餐饮业是低成本攻略吗 49.投资餐饮业有哪些战略选择 50.如何理解投资餐馆的生命周期 51.隐名投资餐馆何以患多 52.住宅楼房能否可以开餐馆 53.投资餐饮业有哪些优点 54.哪些地段适宜投资餐饮店 55.加盟连锁店有哪些合作方式 56.租买店铺须注意哪些问题
- 第四章 投资预测与经营分析 57.如何预算投资餐馆的费用 58.如何制作餐饮企业财务报表 59.何为餐馆投资的成本结构 60.何为餐馆投资的间接成本 61.如何控制餐馆投资的成本 62.如何进行投资收益分析 63.如何寻找投资资金的来源 64.如何做好投入资金的管理 65.如何压缩投资成本提高利润 66.如何控制餐馆采购成本 67.何为厨房成本控制标准 68.如何运用餐厅消费数据
- 第五章 投资餐馆的布局和设计 69.如何对投资餐厅进行设计 70.如何进行投资创业设计 71.怎样设计装修中小餐馆 72.怎样投资经营大众化餐馆 73.怎样实现餐饮业创新经营 74.如何实现餐饮品牌战略 75.如何设计食品安全体系 76.如何设计中式餐饮连锁店 77.如何掌握好配菜的技术 78.如何运用和选择菜点盛器 79.如何进入社区投资餐馆 80.如何巧做餐馆广告 81.如何应对餐饮市场竞争 82.如何让信息管理增加效益 83.如何设计餐馆计划管理 84.如何设计厨房质量管理 85.如何设计厨房设备和设施 86.如何进行餐饮营销设计 87.餐饮营销的要点是什么 88.如何做好餐饮店的采与供 89.何为投资餐馆还须善于管理
- 第六章 投资餐馆的服务设计 90.投资餐馆如何才能增效益 91.如何提高餐馆服务质量 92.何为餐馆从业人员的素质 93.投资餐馆需要怎样的厨师 94.连锁餐饮业如何管理员工 95.如何培养员工的好习惯 96.如何引导员工善待顾客 97.如何制定员工工作手册 98.如何控制餐饮服务质量 99.如何做好菜品销售服务 100.如何处理员工"闹事" 101.如何避免餐馆服务的误区 102.如何加强对员工的管理
- 第七章 投资餐馆的文化设计 103.如何实施餐馆文化设计 104.如何进行饮食文化定位 105.何为企业形象也是财富 106.如何营造良好的餐饮企业氛围 107.如何营造良好的饮食文化氛围 108.如何增加餐饮企业的无形资产 109.如何增加餐饮文化的附加值 110.如何用企业文化改善餐饮环境 111.何为餐饮企业文化的误区 112.何为餐饮企业的用人对策 113.餐饮业用人的误区有哪些 114.如何提高餐饮企业的竞争力
- 后记

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