

《开家赚钱的餐馆》

图书基本信息

书名：《开家赚钱的餐馆》

13位ISBN编号：9787506460156

10位ISBN编号：7506460157

出版时间：2010-1

出版社：中国纺织出版社

作者：文新

页数：285

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.tushu111.com

《开家赚钱的餐馆》

前言

餐饮业号称百业之首。作为创业之初的投资者，开一家餐馆是一个非常理想的选择。在众多的行业中，餐饮业一向被视为最具吸引力的行业之一。它利润高，资金周转速度快，并且每项业务都是以现金结算；而货源方面，亦可以赊账的方式购入原材料，定期结账，较其他行业有着巨大的优势。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，但由于它既能满足食客的口味，价钱又不贵，往往很受欢迎，并且每天打烊结账后即可知道当天的资金回笼情况，不像做其他生意有拖账、欠账的情况，所以有人形容开餐馆好比“吃猪红”，即收益速度快。

《开家赚钱的餐馆》

内容概要

《开家赚钱的餐馆:细节决定成败(最新版)》是一部操作性强的饭店经营类指南图书。主要介绍餐馆的投资决策与筹备、选址与布局设计、菜品的风味特色、菜单的选配与设计、人员的招聘与管理、采购库存管理、厨房管理、营销管理、加盟连锁、顾客管理、成本控制、卫生与安全管理等，旨在帮助中小餐馆经营者做好各项管理工作，成为一个成功的老板。

《开家赚钱的餐馆》

书籍目录

第一章 餐馆的投资决策与筹备我国餐饮业的现状投资餐馆应具备的条件筹备餐馆的启动资金做好餐馆的市场调查明确餐馆的经营定位做好餐馆的投资预算餐馆的投资风险管理餐馆的申办与注册第二章 餐馆的选址与布局设计餐馆选址的意义与原则餐馆选址应考虑的因素餐馆选址应注意的问题餐馆选址十不宜餐馆选址的技巧餐馆盘店的窍门餐馆要有好名字确定餐馆的经营面积餐馆的装修及装修技巧餐馆厨房装修注意事项餐馆内部布局要合理第三章 确定菜品的风味特色我国主要菜系构成及风味特色选择餐馆的菜品

《开家赚钱的餐馆》

章节摘录

第一章 餐馆的投资决策与筹备 我国餐饮业的现状 餐饮业同其他行业一样，随着社会的变化和消费者需求的不同，每时每刻都在变化着。研究和分析清楚当下餐饮业的趋势和状况，可以令每一个准备投资开餐馆的准老板少走弯路，甚至不走弯路。我国的餐饮业是朝阳行业中蓬勃发展的一种新兴古老产业。说她古老是因为自从产生了社会分工就有了餐饮业，可以说伴随了整个人类社会发展的每一个阶段。说她新兴是因为今天的餐饮业已经与以前的餐饮业有了很大的不同，无论从功能和经营模式上都有了极大的变化。功能上已经从解决简单的饮食发展

《开家赚钱的餐馆》

编辑推荐

本书是一部餐饮业的经营类指南图书。它在大量调查和经验总结的基础上，从实用出发，淡化理论，注重方法技巧，总结和吸收了国内外餐饮行业的先进管理经验，内容涉及餐馆运作的众多方面，包括了投资决策与筹备、选址与布局设计、菜品的风味特色、菜单的选配与设计、人员的招聘与管理、采购库存管理、厨房管理、营销管理、加盟连锁、成本控制、卫生与安全管理等，旨在帮助中、小型餐馆经营者做好各项管理工作，成为一名成功的老板。本书内容丰富、生动形象，以通俗易懂、深入浅出的文字语言展现了开餐馆的实际运作过程，具有极强的实用性和可

《开家赚钱的餐馆》

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.tushu111.com