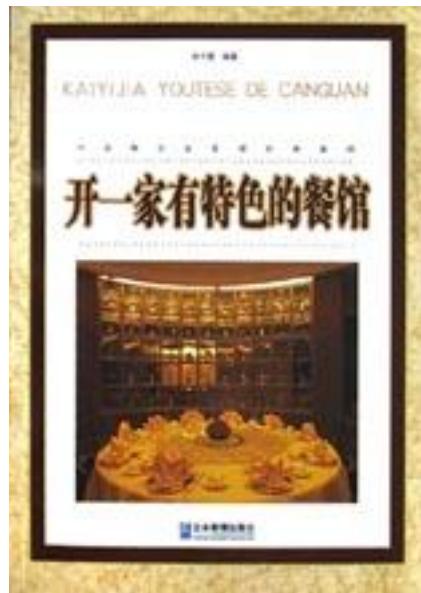


# 开一家有特色的餐馆



[开一家有特色的餐馆 下载链接1](#)

著者:钟方雷

出版者:企业管理出版社

出版时间:2003-11-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787801479297

本书侧重于具体而实际的细节问题,将一人餐馆从创业到经营再到发展的过程做了非常详尽的论述。从中小餐馆创业的角度出发、非常细致的描述了整个创办餐馆的过程,包括早办执照、筹措资金、选择餐馆地址、购买设备等。此后,进入餐馆的经营阶段。和本阶段的经营相配套,本书详细描述了菜单的设计、员工的招聘等细节问题。如果你的餐馆经历了前面两个过程,并且经营非常成功,那么你必须面对扩大经营等问题,包括加强内部管理、品牌管理、连锁经营……

作者介绍:

目录: 第一部分 筹备阶段

## 第一章 筹资与筹备

一 打算开一个怎样的餐馆?

二 估算投资费用

三 选择筹资方式

四 新建、收购还是租赁别人的餐馆?

.....

## 第二章 餐馆选址

一 确定餐馆的规模

二 选址标准

三 几个典型的餐馆地段

.....

## 第三章 装修、设计和设备规划

.....

## 第二部分 经营发展

### 第四章 菜单设计、定价和价格策略

一 菜单的内容

二 菜单的种类

三 菜单的设计

.....

## 第五章 厨房和生产管理

一 厨房的组织结构

二 各岗位人员的职责

三 厨房的标准化生产

.....

## 第三部分 管理的艺术

### 第十章 餐馆的市场分析与市场定位

.....

• • • • • (收起)

[开一家有特色的餐馆](#) [下载链接1](#)

## 标签

可以下载吗?

## 评论

[开一家有特色的餐馆](#) [下载链接1](#)

## 书评

[开一家有特色的餐馆 下载链接1](#)