

# 宴会策划指南



[宴会策划指南 下载链接1](#)

著者:伍福生

出版者:中山大学

出版时间:2005-5

装帧:简裝本

isbn:9787306025159

曾有不少人对我说,如果有1万元去投资创业,他会选择开一间小食店。如果有10万元,要开一间小型餐馆。如果有100万元,要开一间大餐馆。如果有1000万元,他还是执

着地要开一间豪华高档的大酒楼或餐饮连锁店……

在当今的社会中，为什么有越来越多的人对从事餐饮业如此钟情呢？

中国素有“民以食为天”的传统，源于远古沿流至今的饮食大氛围，形成了一道亮丽而又多彩的风景线，对想占有餐饮业一席之地的从业者折射出无限的光环和吸引力。特别近十年以来，我国餐饮业呈现出高速增长的发展势头，且一直被视为百业之中一枝独秀，是最具吸引力的行业之一。它利润高，资金回流快，每日经营回报的都是现金，而在营运成本和资金周转方面操作灵活，可以用赊账形式购入原材料，周期结账，较优胜于其他行业，确实使不少想瞄准嘴巴做生意的人产生跃跃欲试的念头。

常言道“餐饮业是一口挖不尽的金矿井”，回首以往餐饮业发展史，确实造就过许多的财富人物。有的人从街边的大排档开始，经过精心的筹划和呕心沥血的经营，逐步拓展成为大饭店老板或拥有众多间餐饮连锁企业的业主。也有原从事其他行业的业主，积累到一定的资金，也瞄准机遇，运筹帷幄，转营投资餐饮业，亦一下子跻身到千万富翁的行列。正因如此诱惑，驱动了餐饮业不断地蓬勃发展，不断地涌现出新的面孔。

但是，在当今“刀光剑影”的餐饮“搏击”场上，亦有不少的投资者由于缺乏经验，盲目从感性角度出发，在开业前没做详尽的饮食市场调查分析，再加上资金“底气”不足，以至造成开业后经营定位不准，未经第一回合的碰撞，就“遍体鳞伤”，关门易主。

本书阐述餐饮业经营宏观概念，目的是阐明该行业可操性特强，每个环节都必须依照餐饮市场变化的规律和人们饮食消费需求的走向，及时进行营销定位，才能做到知己知彼，百战不殆。

作者介绍:

目录:

[宴会策划指南](#) [下载链接1](#)

标签

aa

1

评论

---

[宴会策划指南 下载链接1](#)

书评

---

[宴会策划指南 下载链接1](#)