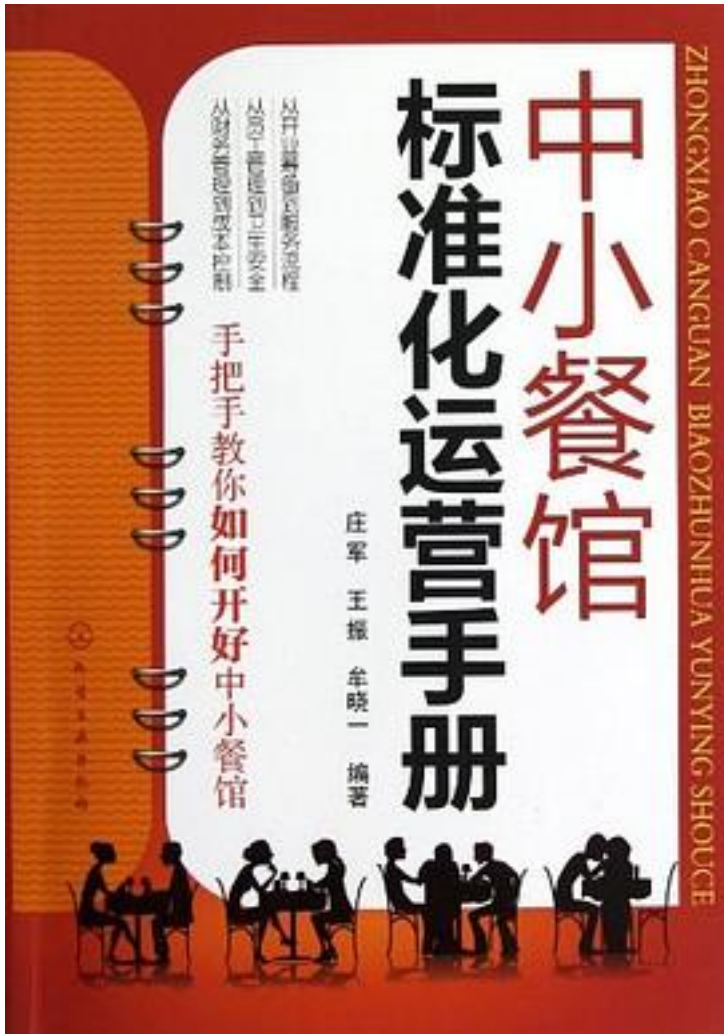


中小餐馆标准化运营手册



[中小餐馆标准化运营手册_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2012-11

装帧:

isbn:9787122151926

《中小餐馆标准化运营手册》从前期准备、开业筹备、服务流程、服务细节、员工管理

、餐馆卫生、餐馆安全、财务管理、成本控制等关系到中小餐馆运营的九个方面出发，提出一套科学规范的运营标准，针对中小型餐馆运营过程中存在的各种问题提供解决思路及方法。《中小餐馆标准化运营手册》适合中小型餐馆经营管理人员及投资者阅读，也可供旅游院校餐饮管理专业师生参考。

作者介绍:

目录:

[中小餐馆标准化运营手册_下载链接1](#)

标签

餐饮

评论

可以参考的有第一章餐馆前期准备技巧,第二章餐馆开业筹备技巧,第八章餐馆财务管理参考,第九章餐馆成本控制参考.然后确实是参考读读大标题有个印象即可.

某些还挺实用的，解答了一些疑惑

[中小餐馆标准化运营手册_下载链接1](#)

书评

[中小餐馆标准化运营手册_下载链接1](#)