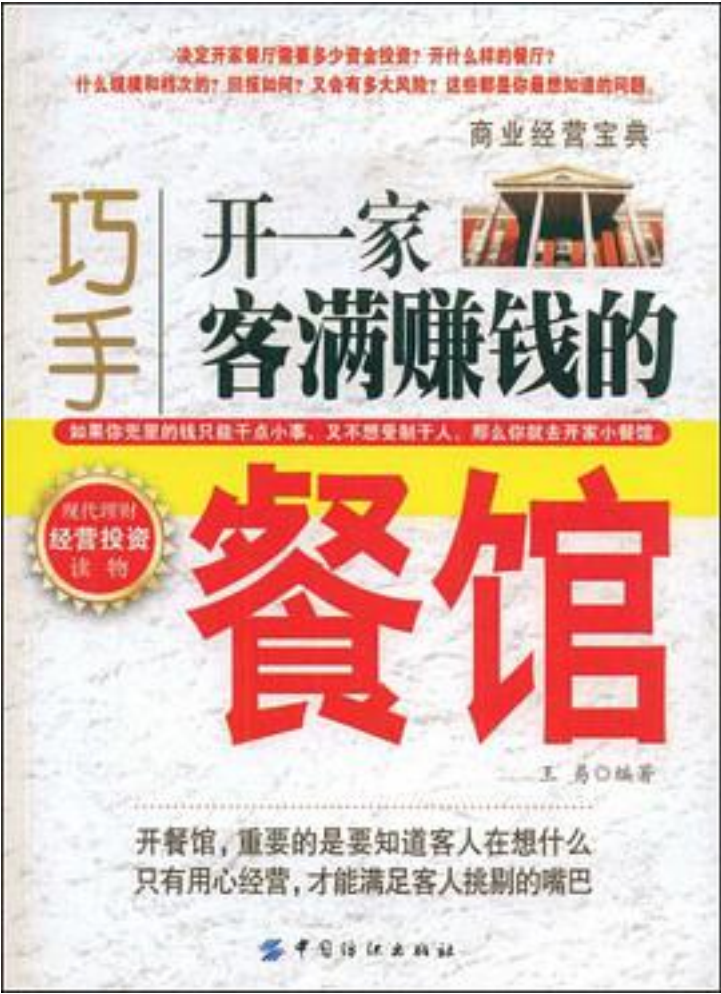


巧手开一家客满赚钱的餐馆



[巧手开一家客满赚钱的餐馆_下载链接1_](#)

著者:王易

出版者:

出版时间:2009-4

装帧:

isbn:9787506454858

《巧手开一家客满赚钱的餐馆》对如何开一家客满赚钱的餐馆从开店筹划、餐饮服务与礼仪、餐饮管理、菜单制作、成本控制、消费心理等方面进行介绍。如果你想做一个合

格的经营者，就要仔细阅读认真思考，灵活运用掌握。艺高自然人胆大，练就了一身真本领，自然打遍天下无敌手。

作者介绍:

目录:

[巧手开一家客满赚钱的餐馆_下载链接1](#)

标签

评论

餐饮本质是服务业，服务是系统工程，从第一印象就开始。工作也好，创业也好，甚至求婚在内，很多事情在行动之前，结果就已经注定了。客户从哪来？货进销存？现金流投入流转回收周期要多久？前后台协作、菜单设置、定价……经营=选址（人流，交通，街道交叉，商圈）曝光CPM（区域+业态聚合+服务人群：年龄角色收入心理）+需求趋势（家野死活精粗陆海）+服务（装修氛围情调、灯光家具餐具色彩音乐温湿气）+理念（绿色健康、营养）+感受（规模、邻居、距离）+店名（醒目特色吉利，地理历史图文色）+主题定位（商务婚庆…）+菜单菜品（招牌特色，最新当季力荐图文名称介绍口味功效）+服务（主动热情，微笑周到，新老顾客精细运营，特殊顾客需求）+基础（整洁卫生，厨房厕所）提供方便，关心四邻，熟悉习惯口味，意外惊喜，生日折扣礼品。

初来驾到！支持

[巧手开一家客满赚钱的餐馆_下载链接1](#)

书评

[巧手开一家客满赚钱的餐馆_下载链接1_](#)