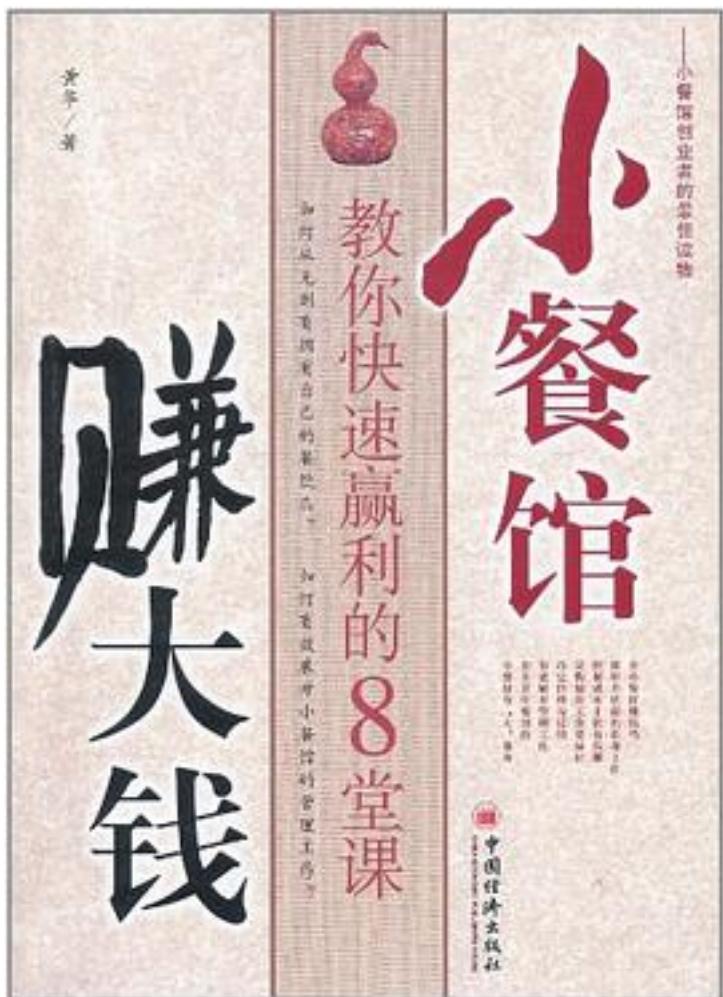


小餐馆赚大钱



[小餐馆赚大钱 下载链接1](#)

著者:黄华

出版者:中国经济

出版时间:2011-10

装帧:

isbn:9787513608923

《小餐馆赚大钱:教你快速赢利的8堂课》是专为小餐馆创业者量身打造的实用参考书,作者结合自己多年的实践经验,将错综复杂的开餐馆流程以及餐馆管理实务提炼成简明

扼要的八个部分，从开小餐馆前的各种准备工作，到原料的采购与储存、员工的招聘、食品的安全卫生，再到具体的定价、促销和服务，都一一做了详细说明。语言通俗易懂，并配有生动有趣且有代表性的案例分析及点评，为创业者们完整清晰的解答了开小餐馆前后可能会遇到的各种问题，可以说是小餐馆创业者的行动指南，同时也是开店赢利的制胜法宝。

作者介绍：

目录: 第1课 开小餐馆赚钱吗 一、为什么说开小餐馆赚钱 二、开家小餐馆能赚多少钱
三、小餐馆的赚钱之道 四、让你的小餐馆与众不同 五、小盒饭，赚大钱 第2课
做好开店前的准备工作 一、在哪儿开最关键 二、如何凑齐准备资金
三、租赁店面的技巧 四、巧起名字拉客源 五、注册登记的详细流程
六、布置一个温馨的小店 七、策划一场小巧而精致的开业庆典 第3课
控制成本才能有钱赚 一、成本控制“狠”重要 二、节约，节约，还是节约
三、成本控制的意义和内容 四、成本控制从小处抓起 五、不同成本控制，方法也不同
六、各类餐饮成本的控制妙招 第4课 采购储存工作要做好 一、原料采购的注意事项
二、正确合理的采购流程 三、教你几招原料采购的方法 四、原料验收不可马虎
五、储存和保管的小窍门 六、巧妙置办厨房设备 第5课 巧定价格与促销
一、巧妙定价，让老百姓满意消费 二、李老板的三个定价法则
三、菜单菜单，可不简单 四、让促销“羊毛出在羊身上” 五、促销时间有讲究
六、小餐馆促销的“小点子” 第6课 有效展开管理工作 一、忙不过来，就招个员工吧
二、员工培训，必不可少 三、岗位职责要明确 四、待遇制定要合理
五、激励员工学问大 六、留住好员工的技巧 第7课 安全卫生要到位
一、餐馆有“三防”：防火、防盗、防意外 二、餐具卫生，不是小问题
三、谁知盘中餐，料料皆卫生 四、不可忽视的店员健康卫生
五、环境卫生的重要性 第8课 小餐馆有“大”服务 一、微笑下的基本素养
二、服务礼仪知多少 三、让散客“宾至如归” 四：不同顾客的接待技巧
五、面对投诉，冷静处理 六、每一个顾客都是上帝
• • • • • (收起)

[小餐馆赚大钱 下载链接1](#)

标签

工商管理

评论

多看限时借阅。随便翻翻，却发现可以作为【资料书】，开小餐馆的指南。比较全面了。接着赶课题的稿子去。。。。

这本书对于要开餐馆创业的人来说可能算是宝典了吧，可惜都是写传统的东西，我要的CRM系统里面没有，55555

如果你要开餐馆，当做资料书吧

一般，内容实用性较差

[小餐馆赚大钱 下载链接1](#)

书评

[小餐馆赚大钱 下载链接1](#)