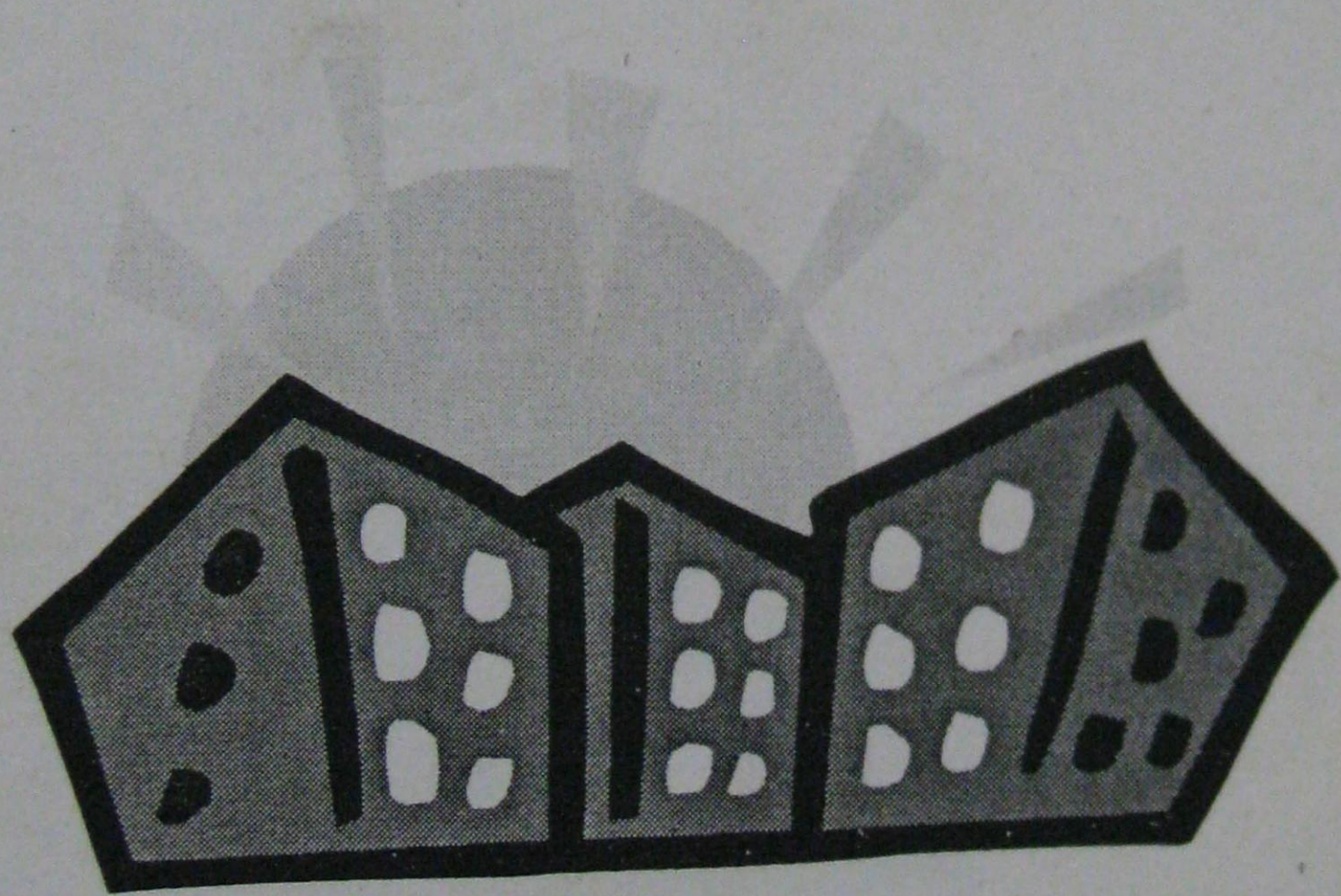


588.4
HĐ-V
2007



HỒNG VÂN
CÔNG MỸ
HOÀNG GIANG



KINH DOANH NHÀ HÀNG

ĐẠI HỌC QUỐC GIA HÀ NỘI
TRUNG TÂM THÔNG TIN THƯ VIỆN

VV-D2/ 9187

CÔNG TY TINH VĂN

NHÀ XUẤT BẢN TRẺ

MỤC LỤC

	Trang
LỜI NÓI ĐẦU	5
Chương 1. TRỞ THÀNH CHỦ NHÀ HÀNG, TẠI SAO KHÔNG?	9
Các loại nhà hàng	17
Nghĩ về chủ đề và khái niệm	23
Các hình thức kinh doanh	25
Lý do cần và đủ để mở nhà hàng	32
Các yếu tố dẫn đến thành công	33
Những yếu tố “đảm bảo” cho thất bại	37
Lợi ích của kinh doanh nhà hàng	40
Chương 2. GIAI ĐOẠN CHUẨN BỊ	49
Xây dựng ý tưởng kinh doanh	50
Chọn địa điểm	52
Tìm nguồn đầu tư	58
Chuẩn bị thực đơn	66
Tính giá món ăn	81
Chương 3. CÔNG TÁC CHUẨN BỊ CƠ SỞ HẠ TẦNG	101
Chương 4. THIẾT KẾ VÀ NHỮNG VẤN ĐỀ LIÊN QUAN	107
Thiết kế tuyến trước	113
Thiết kế tuyến sau	122
Thiết kế quầy bar	135
Chương 5. LÀM TỐT CÁC VẤN ĐỀ PHÁP LÝ VÀ AN TOÀN	143
Quy hoạch	144
Vấn đề sức khỏe và an toàn	146

Chương 6. LẬP DỰ TOÁN VÀ CÁC CÔNG TÁC KHÁC	157
Kế hoạch kinh doanh	158
Công tác văn phòng	168
Mua sắm và quản lý kho hàng	176
Chương 7. TUYỂN DỤNG VÀ HUẤN LUYỆN NHÂN VIÊN	193
Công tác tuyển dụng	205
Quản lý nhân viên	210
Chương 8. QUẢNG CÁO, TIẾP THỊ VÀ CÔNG TÁC PR	223
Chương 9. CƠ SỞ KHÁCH HÀNG	239
Nghiên cứu thị trường	240
Xây dựng cơ sở khách hàng	254
Chương 10. NGƯỜI CHỦ HOÀN HẢO	271