

【最新!! 飲食店 100 の成功法則】目次

はじめに

第1章 飲食店経営の基礎知識を養う

1. フードビジネス経営を志す人々へ
2. サービス業の本質とは何か
3. 飲食店の付加価値とは何か
4. 業種・業態とは何か
5. 激戦時代を勝ち抜くための経営ポイント
6. 流行る店の魅力づくりの方程式
7. ダメな店と繁盛店との違いは何か
8. 独創性こそ新しい時代に求められる飲食店の姿
9. 新しい時代のフードビジネス成功の条件
10. 儲かる店のビジネストレンドを掴め
11. 新しい時代に求められる料理人の姿勢

第2章 外食産業の現状と方向性を知る

12. 時代が外食産業に求めるものは何か
13. 新しい時代の飲食店の定義とは
14. これからの外食産業の業態開発の方向性
15. 高齢化社会に対応する外食産業のあり方
16. 今後の人口減少に対応する外食産業のあり方
17. 「LOHAS」とは何か
18. 「マクロビオテック」とは何か
19. 外食産業再生のビジネス時代へ
20. 新しい時代の事業展開の戦略手法
21. 新規に外食参入する企業への提言と注意点

第3章 新しい時代の人材教育とは

22. フードビジネスの新人教育のあり方
23. 好きこそものの上手なれ
24. リーダーシップの重要性
25. リーダーシップ力を養う
26. 自分の仕事を現場から見つめ直せ

27. 仕事の成果は自分との戦いで決まる
28. マネージャークラスの資質と役割を学ぶ
29. 上司は問題を解決する判断力を養うこと
30. 新しい時代の叱り方と褒め方を学ぶ

第4章 社員のモチベーション教育の基礎

31. 飲食店の現場指導とモラルアップのあり方
32. 飲食店の現場危機管理のあり方
33. マニュアルは絶対ではない
34. 現場のチームワークづくり
35. 飲食店の現場に原価意識を持たせる教育
36. 趣味は天職になる
37. 作業の標準化の目的とは
38. 飲食店の衛生レベルと清掃の仕組みづくり
39. 現場のモラルアップとモチベーションのあり方
40. 飲食店で働く人々は商人の心を学べ

第5章 飲食店の店づくりの基礎知識

41. 飲食店の平面計画の重要性
42. 飲食店の施設機能の役割を知る
43. 飲食店の設計業務を委託するうえでのポイント
44. 飲食店の厨房面積の妥当性とは
45. 投資に対する厨房予算のバランスは
46. 飲食店の内装施工費を予算枠に収める方法
47. 厨房業者の選び方と見積り査定の方法
48. 内装施工業者にだまされないためのポイント
49. ローコストな店づくりのポイント
50. テナントビル出店の投資採算と注意点
51. スタッフの役割と作業内容を把握する
52. 飲食店のバックヤードのあり方
53. キッチンプランの意識と重要性を知る
54. キッチン環境のあるべき施設内容を知る
55. ドライキッチンとは何か

第6章 成功する新しい飲食店の企画づくり ~ 図解・人気業態 28 の店づくりプラン

56. 大手チェーンにマネのできない業態開発のポイント

57. 和食オーガニックレストランの企画づくり
58. これからの時代に勝ち残る和定食店の企画づくり
59. 新しい魚主体の定食店の企画づくり
60. 新しい和惣菜と定食の複合店の企画づくり
61. 新しいプロ志向の天ぷら専門店の企画づくり
62. 新しい親子丼専門店の企画づくり
63. 新しい立ち食いそば店の企画づくり
64. 新しい稲庭風うどん専門店の企画づくり
65. 流行るお茶漬け専門店の企画づくり
66. 新・創作日本料理店の企画づくり
67. 新しいグルメハンバーガーの企画づくり
68. 新しいグルメサンドイッチカフェの企画づくり
69. 新しいホットドック専門店の企画づくり
70. 新しいスープ専門店の企画づくり
71. 新しいジュースバーの企画づくり
72. 新しい甘味（和菓子）喫茶の企画づくり
73. 新しいオムライス専門店の企画づくり
74. 魅力あるパスタ専門店の企画づくり
75. 手づくりのナポリピザ専門店の企画づくり
76. 新しいピラフ専門店の企画づくり
77. 新しい時代の洋食店の企画づくり
78. 低価格チャイニーズレストランの企画づくり
79. 新しい飲茶レストランの企画づくり
80. 新しい餃子居酒屋の企画づくり
81. 新しいホルモン専門店の企画づくり
82. 新しい焼酎バーの企画づくり
83. 新しい時代の中食ビジネスの企画づくり
84. 高齢化社会の新たな宅配ビジネスの企画づくり

第7章 成功する経営者の資質と考え方

85. 自社の思想をつくりだす
86. 経営者が手本を見せること
87. 夢とロマンを与えること
88. ビジネスとは人そのもの
89. 企業にとって人こそが財産
90. 社員が会社の価値を高める

-
- 91．権限委譲と責任委譲との違い
 - 92．誰も守れない内容を会社規則にするな
 - 93．経営者の興味と分析で店の売上げは左右される
 - 94．仕事と家庭の関係
 - 95．生活者は外食に何を求めているのか
 - 96．飲食店再生の手法は何か
 - 97．個人の飲食店が再生するためには
 - 98．マニュアルを超えたサービスに活性化の鍵がある
 - 99．新しい業態開発のキーワードの探し方
 - 100．ビジネスの成否は新しいアイデアの創出にある