

نقشه راه یک رستوران موفق

فریت اُزکاشیکچی

برای دان: نادر نقی زاده خوئی

(کاشیکچی و مدیریت بازرگانی)

نشر رهی

نقشه راه یک رستوران موفق

فریت از کاشیکچی

برگردان: نادر نقی زاده خوئی (کارشناس ارشد مدیریت بازرگانی)

س. شناسه: از کاشیکچی، فریت، ۱۹۵۰ - م.

Ozkashikchi, Ferit

عزبان و نام پدیدآور: نقشه راه یک رستوران موفق / فریت ازکاشیکچی؛ برگردان نادر نقی زاده خوئی؛

ویراستار پیمان پورشکیبایی.

مشخصات نشر: تهران: نشر رهی، ۱۳۹۷.

مشخصات ظاهری: ۲۶۶ ص: ۱۴/۵ × ۳۱/۵ س.م.

شایک: ۶۳-۰-۷۲۹۹-۶۰۰-۹۷۸

وضعیت فهرست نویسی: فیفا

Basarili bir restoran için. عنوان اصلی:

موضوع: رستوران‌ها — مدیریت

Restaurant management : 600

۵۴ ع: موفقیت در کسب و کار

Success in Business موضوع

شناسه افزوده: ۱۳۴۷، مترجم

رده بندی کنه : ۱۳۹۷ ۴ الف ۴ م / ۳ / ۹۱۱ / TX

رده بندی: یویی: ۶۴۷/۹۴۰

شماره کتابشناسی ۵۴۰۹۰۳۱

آدرس: خیابان مطهری، خیابان ترکمنستان، کوچه پیدای، یک ۲، واحد ۱۳

تلفن: ۰۹۳۷۹۷۰۷۷۷۹-۸۸۴۷۲۶۶۹-۸۸۴۴۶۸۲۲

Email: nashr.rahi@gmail.com

ویراستار: پیمان پورشکیبائی

صفحه آرایي: علي رضا جزندري

طرح جلد: علی مهردادیان

شابک: ۶۳-۰۷۲۹۹-۶۰۰-۹۷۸

شمارگان: ۵۰۰ جلد

چاپ نخست: پاییز ۱۳۹۷

قیمت: ۳۲ هزار تومان

کلیه‌ی حقوق طبق قرارداد برای ناشر و مترجم محفوظ است.

فهرست

۹.....	سخن ویراستار
۱۱.....	پیش‌گفتار مترجم
۱۳.....	پیش‌گفتار نویسنده
۱۷.....	بخش ۱: الگوهای خوردن خوراکی بیرون از خانه
۲۱.....	بخش ۲: برترین‌ها در برگزیدن رستوران
۲۶.....	مَن
۲۷.....	منو.....
۲۸.....	خدمات
۲۹.....	قیمت
۳۱.....	بخش ۳: سر نخ‌های راه‌اندازی رستوران
۳۲.....	واکاوی و شناخت بازار.....
۳۷.....	چه استراتژیی باید دنبال کنیم؟.....
۴۰.....	پنج گزینه در ایده‌ی راه‌اندازی رستوران
۴۲.....	راهکارهای درست در زمان راه‌اندازی رستوران
۴۴.....	کارهای نادرست انجام شده هنگام راه‌اندازی رستوران
۴۹.....	بخش ۴: منو.....
۵۰.....	گزینه‌های آشکار مزه
۵۱.....	منو هنگام راه‌اندازی و پس از آن
۵۲.....	برنامه‌ریزی منو.....
۶۴.....	سنجه‌های آماده‌سازی منو.....
۷۵.....	واکاوی و شناخت منو.....

- ۷۹..... دستور پخت و آماده سازی
- ۸۸..... مهندسی منو
- ۹۵..... بازخوردهای بدشگون منوی اشتباه (راهی که به ورشکستگی می انجامد)
- ۹۷..... ارزش منوی دیجیتال خوراکی
- ۹۹..... بخش ۵: بازاریابی
- ۱۰۰..... واکاوی و شناخت بازار
- ۱۰۱..... مدیریت بازاریابی
- ۱۰۴..... آیینیه بازاریابی
- ۱۰۵..... بازاریابی مرکز تولیدکننده (رستوران)
- ۱۰۹..... بازاریابی مرکز مصرف کننده (مشری)
- ۱۱۲..... اجزای بنیادین بازاریابی
- ۱۱۳..... منو
- ۱۱۶..... قیمت گذاری
- ۱۲۲..... محیط (پیرامون)
- ۱۲۴..... تلاش های فروش
- ۱۲۵..... واکاوی و شناخت قوت- ضعف و فرصت - تهدید (SWOT)
- ۱۲۷..... روندهای بازاریابی در روزگار کنونی
- ۱۳۰..... استراتژی های بازاریابی در دوره ی نوین
- ۱۳۱..... بخش ۶: مدیریت رستوران
- ۱۳۲..... مدیریت رستوران چیست؟
- ۱۳۳..... فلسفه ی دمینگ Deming
- ۱۳۸..... گزینه های بنیادین در کیفیت خدمت
- ۱۴۴..... ارزشمندی حسابداری هزینه

- ۱۴۶..... راهکارهایی برای افزایش سود
- ۱۴۶..... آموزش کارکنان
- ۱۴۷..... ده قانون طلایی مدیریت رستوران
- بخش ۷: فرآیند ساخت نام تجاری..... ۱۵۱
- ۱۵۲..... نام تجاری چیست؟
- ۱۵۴..... فرایند درخت کردن نام تجاری
- ۱۵۶..... عنوان، اسم یا نام تجاری
- ۱۵۸..... ارزش نام تجاری
- ۱۵۸..... ده قانون برای خرید نام تجاری
- ۱۶۳..... تصویر نام تجاری
- ۱۶۵..... شخصیت نام تجاری
- ۱۶۶..... وفاداری به نام تجاری
- ۱۶۶..... نام تجاری، علامت و نشان
- ۱۶۷..... ویژگی‌های یک نام تجاری خوب
- ۱۶۸..... راه تمایز نام تجاری: رنگ
- ۱۷۱..... چشم‌انداز، رسالت، اهداف و استراتژی
- و مشتری..... ۱۷۳
- بخش ۸: خوراکی آماده (Fast Food)..... ۱۷۵
- ۱۷۶..... خوراکی آماده (Fast Food) چیست؟
- ۱۷۷..... پیشرفت بخش خوراکی‌های آماده
- ۱۷۹..... طراحی کار و پیشه‌ی خوراکی‌های آماده
- ۱۸۰..... ساختار بخش خوراکی‌های آماده
- ۱۸۱..... رقابت

- ۱۸۲..... مسائل
- ۱۸۳..... نتیجه
- ۱۸۵..... بخش ۹: خدمات بسته‌بندی (بیرون بَری)
- ۱۸۶..... بازار خدمات بسته‌بندی
- ۱۹۱..... ارزش موتورسواران
- ۱۹۳..... شش ۱۰: شش‌روندی که بخش خوردن و آشامیدن را دگرگون کرده است
- ۱۹۹..... پندها - بنیانگذاران نام تجاری و آنانی که پیروز شدند
- ۲۰۰..... Gamze Cizreli (Big Chefs) (بیگ شف)
- ۲۰۹..... Cüneyt Asan (Günaydın) (رُین آبدین)
- ۲۲۱..... Barış Tansever (Sunset) (باریش تان سورِسان ست)
- ۲۲۷..... Cem Mirap (Lucca) (جم میراپ (لوکا)
- ۲۳۰..... Beyti Güler (Beyti) (بیتی گولر (بیتی)
- ۲۳۳..... بخش ۱۲: کسانی که پیروز شدند و چایی شکست
- ۲۴۵..... بخش ۱۳: پندهای کارکشتگانِ کارمندی جهان
- ۲۴۶..... Lou Gerstner (لو گرستنر)
- ۲۴۷..... Phil Knight (فیل نایت)
- ۲۵۰..... Micheal Dell (مایکل دل)
- ۲۵۴..... Bill Gates (بیل گیتس)
- ۲۵۵..... Peter F. Drucker (پیتر اف درآکر)
- ۲۵۹..... Dietrich Mateschitz (دیتریک ماتشیتز)
- ۲۶۲..... پیشینه‌ی نویسنده
- ۲۶۲..... آشنایی با مترجم

سخن ویراستار

آنچه مشهور ما ایران به آن نیاز دارد دانش و آگاهی‌های روزآمد و بهره‌گیری از کارآزموده‌گان است که در کارهای گوناگون پیشرو بوده‌اند. ما از همسایه‌ی خوب خود، کیسه در برخی از راه‌ها همانند کار و پیشه‌ی خوراکی و پوشاک پیشتاز بوده‌ایم. برایمان از دیدگاه‌های نوآندیشانه این مردمان پرتلاش که خوشبختانه به درجتم گریخته شده بهره بگیریم و ما نیز در برخی از راه‌ها دوشادوش جهان به پیش برویم.

کتاب پیش رو را دوست دانا و مهربان آقای نادر نقی‌زاده خوئی به زیبایی برگزیده و با تلاش بسیار با این همه کار و دشواری با عشقی بی‌مانند برگردان کرده تا برای سرزمین و جوانان ایران به یادگار باشد. آموزه‌های این کتاب برای کسانی که می‌خواهند به کار و پیشه‌ی رسانه‌ای، خوراکی آماده، خدمات وابسته و بسته‌بندی وارد شوند بسیار راه‌گشا است. از سوی دیگر امروزه نهادهای گردشگری و گردشگری خوراکی می‌توانند برای کشورمان ارمغان‌های بسیاری بیاورد به جاست که جوانان و دارندگان این کار زمینه از آموزه‌های این کتاب بهره ببرند.

این را نیز بگویم که این کتاب بسیار زیبا و آموزنده و دلنشین است، از این روی در زمان به نگاری و ویراستاری آن، کوشیده‌ام تا برابر نهاده‌ها و ساختار ادبی آن را به برگردان فنی و زیبایی دوست خوبم آقای نادر نقی‌زاده خوئی بیاورم تا ارمغانی با ارزش برای گنجینه‌ی کتابخانه‌های ایران زمین باشد.

گوشزد می‌کنم که در بخش‌های پایانی برای آنکه حس گفتارها و پندهای بزرگان، نزدیک به خود آن‌ها باشد ویراست ادبی انجام نداده‌ام تا خواننده بتواند سخنان پیشگامان این کار و پیشه را بهتر حس کند.

در پایان از آقای نادر نقی‌زاده خوئی که به من برای ویراستاری و به نگاری باور داشتند سپاسگزاری می‌کنم و آرزو می‌کنم ایشان با دانایی و پشتکاری که دارند کتاب‌های آموزنده‌ی بیشتری را برای کشور نازنین‌مان ایران به ر Megan بیاورند.

پیمان پورشکیبائی

تهران پاییز ۱۳۹۷