

Dr. Csizmadia László

ÉRTÉKESÍTÉS A
VENDÉGLÁTÁSBAN

BUDAPESTI GAZDASÁGI FŐISKOLA
KERESKEDELMI, VENDÉGLÁTÓIPARI ÉS IDEGENFORGALMI KAR
BUDAPEST, 2007

Ezt a tankönyvet a Budapesti Gazdasági Főiskola
Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kara adta ki.

Minden jog fenntartva!
A kiadó engedélye nélküli utánnnyomás tilos!

Azonosító kód: BGKV-F-401

TARTALOMJEGYZÉK

I. A vendéglátóipari értékesítés és szolgáltatás formái, módszerei

- 1. A vendéglátóipari értékesítés és szolgáltatás alapfogalmai.*
- 2. Értékesítési módok*
- 3. Az értékesítési formák*
- 4. Vendéglátóipari szolgáltatások.*
- 5. Üzletkörök és üzlettípusok*

II. A vendéglátóipari értékesítés és szolgáltatás tárgyi feltételei

- 1. Az üzlet épülete és környezete*
- 2. A vendégforgalom helyiségeinek kialakítása és berendezése*

III. A vendéglátóipari értékesítés, a szolgáltatás személyi feltételei

- 1. Az értékesítés és a szolgáltatás munkakörei.*
- 2. Alkalmassági feltételek*
- 3. Szervezeti felépítés*
- 4. Személyi kapcsolatok*
- 5. Az értékesítés és a szolgáltatás dolgozóinak gazdasági kapcsolatai*
- 6. Az értékesítés és a szolgáltatás dolgozóinak létszámmeghatározása és munkaerő-beosztása*

IV. A vendéglátóipari üzleti választékának kialakítása és közlésének módszerei

- 1. A választékkal szemben támasztott követelmények*
- 2. A választékközlés módszerei*

V. A vendéglátóipari üzletek osztályba sorolása és árképzése

- 1. A vendéglátóipari üzletek osztályba sorolása*
- 2. Az árak*

VI. A folyamatos üzemeltetés szervezése

- 1. Hagyományos értékesítés szervezése*
- 2. Az önkiszolgáló értékesítés szervezése*
- 3. Az automataértékesítés szervezése*
- 4. Az üzleti szolgáltatások szervezése*

VII. Az alkalmi és szezonális üzemeltetés szervezése

- 1. Társasrendezvények szervezése*
- 2. A házon kívüli üzemeltetés szervezése*
- 3. Szezonális üzemeltetés szervezése*