

◆ 开店创业系列 ◆

创

办

快餐店

程丽贤 主 编

中原农民出版社

◆ 开店创业系列 ◆

创 办

快

餐

店

江苏工业学院图书馆
藏书章

程丽贤 主 编



中原农民出版社

本书编委会

高江峨 程丽贤 任 洪 杨 艳
王英一 钟 媛 肖 斌 李梦惠
王雅丽 任雪梅 孙 浩 肖 瑞

图书在版编目(CIP)数据

创办快餐店/程丽贤主编. —郑州:中原农民出版社,
2005.1

(开店创业系列)

ISBN 7-80641-824-5

I. 创… II. 程… III. 餐厅—商业经营
IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 106734 号

出版社: 中原农民出版社(地址: 郑州市经五路 66 号)

电话: 0371-5751257 邮政编码: 450002)

发行单位: 全国新华书店

承印单位: 河南第二新华印刷厂

开本: 890mm × 1240mm

A5

印张: 5.5

插页: 2

字数: 88 千字

印数: 1-5000 册

版次: 2005 年 1 月第 1 版

印次: 2005 年 1 月第 1 次印刷

书号: ISBN 7-80641-824-5/F·047

定价: 12.00 元

本书如有印装质量问题,由承印厂负责调换



责任编辑

李道魁

责任校对

王学莉

美术编辑

杨柳

封面设计

钟媛

肖斌

插图

谭克

李焱

摄影

田成彦

店面及店内装修





店内布置



服务台





当今店铺生意竞争越来越激烈,但消费者的需求与品位也在提高,店家都在按流行趋势营造出自己的特色。有的以它的环境取胜,有的以它的装饰设计风格取胜,有的靠物美价廉而取胜,聪明店家都会让人耳目一新。可别小看这小小的生意,若想在此占据一席之地,首先得靠商品的质量和优质服务来取胜。

朋友们想开店,免不了总要东奔西跑,几个月下来仍是一头雾水——摸不着门。为了让读者朋友少走弯路,留下时间多赚钱,我们设身处地为未开过店的人量身订做了这本书。只需两至三个小时让你读懂读通,快速掌握相关知识,读完后,剩下的时间你只需分头办手续,做好各项准备开张吧。让你用最少的资金获得最大的收益。读者朋友,看你的了!

编者

2004 年 10 月



一、筹划篇

- (一) 为啥创办快餐店? 1
- (二) 如何做市场定位? 2
- (三) 怎样做资金投入? 4
- (四) 如何调查商圈? 5
- (五) 如何选址? 7
- (六) 怎样租赁房屋? 9
- (七) 如何起名? 11
- (八) 怎样配置员工? 13
- (九) 经营者应具有哪些心理准备? 15
- (十) 老板和员工应具备什么素质? 17

二、准备篇

- (一) 怎样设计快餐店门面? 21
- (二) 如何装饰和布置餐厅? 23

- (三)如何设计和布置厨房? 26
- (四)怎样配置设备? 28
- (五)怎样安排员工的工作? 30
- (六)菜单的重要性有哪些? 33
- (七)如何策划菜单? 35
- (八)如何选择菜肴种类? 37
- (九)怎样办理营业执照? 40
- (十)如何办理卫生许可证及环保审批? 41
- (十一)怎样办理税务登记? 41

三、经营篇

- (一)如何确定经营理念? 43
- (二)怎样定价? 45
- (三)如何面对同行竞争? 47
- (四)影响快餐店经营的因素有哪些? 50
- (五)如何进行促销? 52
- (六)怎样进行宣传? 55
- (七)怎样搞创新经营? 56
- (八)如何处理顾客不满意事件? 58
- (九)餐厅服务员工作时应注意哪些方面?
..... 61

四、管理篇

- (一)如何培训员工? 64

- (二)如何留住员工? 65
- (三)如何建立员工的激励机制? 68
- (四)怎样制定员工工资? 71
- (五)如何做厨房的生产管理? 72
- (六)如何管理厨房设备? 74
- (七)怎样做好厨房的卫生管理? 77
- (八)如何对餐厅进行卫生管理? 79
- (九)安全管理包括什么? 81
- (十)如何开展送餐业务? 83

五、原料篇

- (一)原料采购时有哪些基本要求? 87
- (二)食品原料应具备哪些特点? 89
- (三)怎样进行原料采购? 92
- (四)采购员应具备哪些条件? 94
- (五)怎样验收原料? 95
- (六)验收原料时易出现哪些问题? 98
- (七)如何做原料的库存与管理? 99
- (八)原料库存及保管的方法有哪些? 101
- (九)如何发放原料? 103
- (十)如何控制原料的成本? 104

六、操作及服务篇

- (一)发生意外事故如何应对? 107

(二) 厨房设备在操作时应注意哪些事项?	109
(三) 原料加工时的质量要求有哪些?	109
(四) 怎样使用托盘?	111
(五) 如何为顾客提供酒水服务?	113
(六) 服务中应杜绝哪些做法?	114
(七) 如何选择洗洁剂?	116
(八) 如何洗涤餐具?	117

七、烹调篇

(一) 全国各地菜系的特点是什么?	119
(二) 热菜的烹调方法有哪些种?	123
(三) 主食的种类有哪些?	128
(四) 如何制作凉拌菜?	143
(五) 什么是勾芡?	145
(六) 怎样制作汤?	147
(七) 什么是调味和作料?	150
(八) 常见菜肴如何制作?	151
(九) 家常菜谱有哪些?	155

一、筹划篇

(一)为啥创办快餐店?

俗话说:民以食为天。如今餐饮业已成为第三产业中居于首位的行业之一,以至于有许多生意人纷纷投资于餐饮业,希望在这个行业中打造出一片灿烂的天空。

如今,我国的餐饮业已按国际化发展模式朝绿色、环保、营养社会化方向发展,迎合了人们追求健康、提倡环保的心态,推动了餐饮业向前发展。

快餐业以其便利和快速服务的特征,深受人们的青睐。人们来到快餐店不用花费时间去等候点菜、上菜、结账等许多繁琐的过程,马上便可品尝到自己喜欢的菜肴和主食。

快餐店多建立在人口密集地区、商业活动频繁地区、客人流动量大的地区,以及机关、学校、娱乐场所等附近。着实给现代生活节奏快,工作、学习繁忙的人们带来了方便。

然而,我国的快餐业也存在着标准化和工业化不高的弊端,需要进一步加强和提高。

现在,快餐业已进入一个快速发展的时期,具有

广阔的市场和美好的前途,成为餐饮业中不可分割的部分。

(二)如何做市场定位?

作为经营者在创办快餐店之前,必须做细致、全面的市场定位,从而确定快餐市场,建立一家符合市场需求、具有竞争力的快餐店。

在做市场定位之前,首先要对餐饮业市场进行划分,然后对其进行调查,通过具体的调查分析之后,方可为快餐店进行市场定位。

1. 对餐饮业进行市场划分

(1)按地区划分。我国幅员辽阔,省、市、自治区众多,各地区人们的饮食习惯和口味大不相同。经营者要根据快餐店所处的地区,对其进行市场定位。

(2)根据不同档次的消费水平划分。人们的消费水平千差万别,可分为高档消费层次、中档消费层次和低档消费层次,不同的消费层次的顾客对快餐的需要,以他们不同的消费水平为标准,所以,要根据不同档次的消费水平,划分快餐店的市场。

(3)根据消费者年龄划分。不同年龄阶段的消费者对快餐店的饮食产品的需求也大不相同。可划分为老年人市场、中年人市场、青年人市场、儿童市场等具有不同消费特点的市场。

通过划分快餐店市场,可以根据消费者的不同需求确定和选择快餐店的目标市场,从而根据这个目标

市场确定快餐店的经营项目和范围。

2. 进行全面调查

(1) 进行市场调查。充分的市场调查对创办快餐店的成功与否有着重要指导作用。经营者只有充分地了解市场,掌握消费者的动态,才能为快餐店确定正确的市场定位。

经营者可通过搜集行业信息资料,调查目标顾客等手段进行调查,从而获得更多的材料和信息,正确分析市场情况和行业动态,做出正确的预测。

(2) 了解社会经营环境。在开店做生意的过程中,社会经营环境对其有重大的影响。其中包括国内政治法律环境、国内外经济环境、社会、文化、技术环境和自然环境等。

(3) 调查顾客情况。顾客是影响快餐店市场定位的因素之一,调查、了解顾客对饮食产品的需求和消费的动机和能力,了解其选择快餐店的标准,是非常有意义的。

(4) 调查和分析饮食产品。通过对饮食产品的调查与分析,深入了解餐饮市场的经营和销售情况,了解各种饮食产品在市场上的发展趋势。

(5) 调查和分析同行业的情况。通过对同行业的规模、经营情况等的调查和分析,从而得知同行的发展情况和竞争实力,做到心中有数,以便更好地与同行竞争。

(三) 怎样做资金投入?

开店做生意需要大量投资,那么,如何将有限的资金发挥出最大的使用潜力,还需要经营者精心去策划、安排。

创办快餐店的投入资金很大,作为经营者要明确了解自己所需要的投入资金的情况,并拟定详细的资金投入计划。

1. 分析创办快餐店的规模和档次

快餐店的规模和档次直接影响着资金的投入,规模大、档次高的快餐店,必然会增加前期的投入资金。而规模相对较小,档次一般的快餐店,将节约许多投入资金。经营者要根据所要创办的快餐店的具体规模和档次的情况,做好资金投入计划。

2. 预算投入资金总额

建店之初,所需的投入资金繁多,如一次性需要投入的资金有房屋租金、装修资金、设备和用具的购置资金、进购原料资金等是一笔不小的投入资金。

另外,在经营过程中还有不断需要投入的资金,如店员薪水、水电费用、税费、卫生费、保险费及杂费等各方面的费用,是每月都必须支付的费用资金。经营者要考虑周全,统筹安排,使快餐店正常地运营。

(图 1-1)

3. 预测投资回收期

快餐店的投资回收期是其投资总额和年预计盈