



★★★★★
唯高餐饮经营管理书库

WEI GAO

以科学管理文化

Run a Restaurant First Time

第一次开餐馆

餐饮经典

(一)



陈妍 编著



广东烹饪协会
广州唯高策略发展有限公司
香港唯高餐饮经营管理策划公司

广州出版社

2

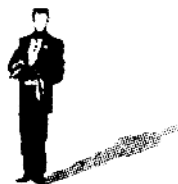
唯 高 餐 饮 业

经 营 管 理 书 库

餐 饮 经 典 (一)

第 一 次 开 餐 馆

陈 妍 编 著



广 州 出 版 社

图书在版编目(CIP)数据

餐饮经典(一)/唯高主编. —广州: 广州出版社, 2001.2

ISBN 7-80655-194-8

I. 餐… II. 唯… III. 饮食业—商业经营 IV. F719

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 39550 号

餐饮经典(一) 第一次开餐馆

广州出版社出版发行

(地址: 广州人民中路同乐路 12 号 邮政编码: 510121)

新会市印刷有限公司 印刷

(地址: 新会市紫云路 33 号 邮政编码: 529100)

开本: 850×1168 1/32 字数: 25.4 万字 印张: 12

插页: 4

印数: 1—10000 册

2001 年 4 月第 1 版

2001 年 4 月第 1 次印刷

发行人: 黎小江

责任校对: 林元启

责任编辑: 李宝聪 朱 颀

装帧设计: 钟云松

发行专线: 020-83781097

020-83793214

ISBN 7-80655-194-8/F·14

全五册定价: 100.00 元 (本册定价: 20.00 元)

唯
高

餐饮



打造千百家世界一流水平的五星级
餐馆

——让中国人都能享受满意的餐馆服务——

广州唯高策略发展有限公司向各类
餐饮企业推广世界先进的餐饮企业经营
理念、管理经验、服务技能……希望您
从中得到借鉴和启发，使您的经营迈上
一个新的层次。

广州唯高是于1997年创办的中国首
家专业化的餐饮业经营管理咨询机构。
为国内外各类餐饮企业提供高水准、专
业化和可操作的经营管理知识。

感谢您百忙之中阅读《唯高餐饮
业经营管理书库》，唯高公司竭诚欢迎
与餐饮业各方人士合作交流。

广州韦高餐饮发展有限公司



- 人力资源部
- 餐饮培训部
- 餐饮经营策划部
- 餐饮产品研究部
- 财务部

一、餐饮经营管理咨询、诊断、项目策划

- 1 餐饮投资项目策划
- 2 餐饮投资项目的可行性分析、论证
- 3 餐饮店招及装修诊断
- 4 连锁快餐店的经营及发展策略设计
- 5 餐饮业产业、品牌、专题活动策划
- 6 餐饮业“美厨”技巧及策略
- 7 收购经营中餐饮店的技术及策略
- 8 国内外中西餐饮店、菜式及菜谱设计

二、餐饮管理人才培训

- 1 中高级主管培训班：楼面、厨房、采购、人事部
- 2 初、中、高级厨师考证班
- 3 调酒师考证班
- 4 厨师刀功技艺特训班
- 5 中国地方特色小菜设计、制作技艺特训班
- 6 中国地方特色小食、点心设计、制作技艺特训班
- 7 餐饮业创业及投资系列培训
 - (1) 如何开一家有特色的茶餐厅
 - (2) 如何开一家有特色的咖啡厅
 - (3) 如何开一家有特色的西餐店
 - (4) 如何开一家有特色的酒吧
 - (5) 如何开一家有特色的饺子馆
 - (6) 如何开一家有特色的包子店
 - (7) 如何开一家有特色的粉面店
 - (8) 如何开一家有特色的甜品店
 - (9) 如何开一家有特色的快餐店
 - (10) 如何开一家有特色的餐馆

以上各课程内容包括：

- 选址
- 项目分析
- 如何制订创业计划
- 资金筹集及理财方法
- 合伙人的选择及相处
- 开业前期及经营策略的制订
- 人事及财务管理技巧
- 人际关系的建立及发展策略
- 餐饮业创业成功与失败案例分析
- 经营特色设计

三、猎头（物色和推荐高级餐饮管理人才）

- 1 执业总监
- 2 行政副总
- 3 人力资源总监
- 4 财务总监
- 5 采购总监
- 6 饮食总监
- 7 品牌行政秘书
- 8 总经理
- 9 客户指定的各类餐饮人才



在食府林立的广州，**广州酒家**是传统粤菜的代表，更是饮食行业之翘楚，素有“食在广州第一家”之美誉。

广州酒家始建于20世纪30年代，前身为西南酒家。改革开放后，广州酒家锐意创新、积极开拓连锁经营。在以董事长、总经理温祈福为首的领导班子的潜心规划下，酒家不断发展壮大，近年来发展成为包括有高级酒家、大型食品生产基地、贸易公司及连锁食品商场等三十多家企业的大型饮食企业集团，资产由原来的几十万元激增至现在的五亿多元，取得了良好的经济效益和社会效益。

以上图片由广州酒家提供



广州酒家推出的蕴涵中华文化传统韵味的“满汉大全筵”



广州酒家招牌菜之一《三色龙虾》

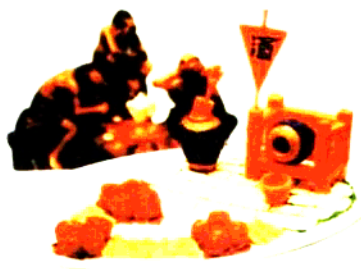




洋溪酒家是中国最大的园林酒家，她集东方园林精萃，装饰古雅，气派宏大，曾接待邓小平、郭沫若等国家领导和布什、科尔等外国首脑，是一座汇聚中国园林、中国美食两大文化的“大观园”。



泮溪酒家古朴的门庭



泮溪酒家招牌菜之一《煎酿藕飘香》



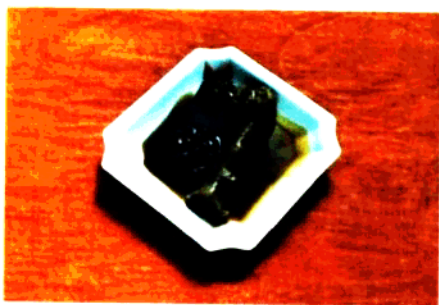
泮溪酒家招牌菜之一《盐香焗水鱼》



鹿鸣酒家是纯国营餐饮企业，拥有一支稳定的高素质队伍。以诚待客，竭诚为大众提供优美环境、优质食品、优良服务是其一贯宗旨。鹿鸣酒家全体同仁竭诚为大众服务。



鹿鸣酒家招牌菜之一《火焰鹿柳》



鹿鸣酒家招牌菜之一《鲍汁鹿蹄筋》



以上图片由鹿鸣酒家提供



南国酒家创建于一九六〇年，开业于一九六三年，座落在广州市海珠区晓港公园侧畔，是市内极富园林特色酒家之一。占地面积10000平方米，其中绿化面积4500平方米，荷池面积2000平方米，建筑面积3500平方米，餐座1200个；其建筑结构采用青砖绿瓦，翘角飞檐，充满我国古代民族色彩。园内竹林婆娑、常年青翠，亭台水榭、花香醉人，厅堂内外流露着诗情画意。



此是二人天外天，
解衣磅礴坐高轩。
屢樓重閣怡宮殿，
雄辯高談滿四筵。
萬盞岩茶千盞酒，
三時便飯四時鮮。
外來族客咸矚目，
始信中華是樂園。

郭沫若



以上圖片由南園酒家提供

总序



乘改革开放的快车，经历了二十多年的风风雨雨，现今的中国餐饮业已经成为市场化程度最高、竞争最充分、发展速度最快的行业之一。它曾经吸引了成千上万投资者的目光，并给了其中许多人以丰厚的回报。只有经营过餐饮业的人才更明白，日进万金其实不是神话，而是完全能够实现的事实。

但是，面对新开的餐馆越来越多，赔钱的餐馆也日见增多的残酷现实，不少业内人士既感到惶恐不安，又感到困惑不已。为什么昨天还客似云来的海鲜城，今天却少人问津？为什么仅一墙之隔的两家火锅店，一家烟雾腾腾，一家却锅冷人稀？为什么麦当劳、肯德基等洋餐馆能春夏秋冬没有淡季，而不少中餐馆却时冷时热，有时甚至该旺不旺？为什么有些昨天还几乎是两袖清风的下岗职工，今天已经变成了腰缠万贯的餐馆老板；而有些昨天还是指指点点地吆喝着的老板，今天却又重新回到了打工仔的行列……

据我们调查得知，从投资者、老板到各级从业人员，都很想探究所有这些问题的奥秘，很想在餐饮业这一宝山



中挖到金矿。但是，一个实际困难却摆在他们的面前，那就是在茫茫书海中，介绍健康食品、家庭菜式的不少，但有关开办、经营餐馆的书籍却不多，有也是零零碎碎，且不够通俗易懂，缺乏可操作性。

现在，我们可以满怀信心地告诉读者，这个困难可以解决了！

我们在经过长期准备和酝酿之后，与广州出版社、广东烹饪协会、香港维高餐饮经营管理策划公司联合策划、出版了《唯高餐饮业经营管理书库》系列丛书，填补了这方面的缺陷，以推动中国餐饮业的发展，帮助众多餐饮业老板和从业人员圆其创业梦与发财梦。

《唯高餐饮经营管理书库》的作者们，既有资深的餐饮业老板、总经理、高层主管、培训人员，也有专家、教授、作家、记者、编辑，他们都以强烈的责任心，深入餐饮业基层，对老板、员工反复采访，搜集了大量的第一手资料，并认真研究餐饮业理论知识。这些书，是他们对餐饮业创造的宝贵财富。

本系列丛书已列入计划的选题达数十种，涵盖的范围广，涉及到餐馆运作的方方面面，包括经营技巧、经营理念、管理方法、服务技能、员工培训等许多细节，内容极其丰富，知识面极其广阔，因而具有全面性和实用性。

本丛书既有深入浅出的理论阐述，也有生动有趣的实例，可操作性强，可读性也强。

本丛书还力求在创作理念上与时代同步，并有一定的超

前性。因此，它又蕴含着一定的指导意义。

我们深信，《唯高餐饮业经营管理书库》一定会成为广大读者的良师益友，一定会为他们带来美好的“钱景”。



广州唯高策略发展有限公司

2001. 3. 1

前言



当社会步入了 21 世纪新的一页时，从前总是挂在老百姓口边“吃了没有”的问候，早已被越来越新潮的词语所代替。随着人们生活水平的不断提升，享受进食在享受生活占着极其重要的地位。人们进餐馆喝香吃辣的，不仅仅再是为了填饱肚子，解决一日三餐的问题。在某种程度上，“吃”的功能已经渗入了社交、悠闲、时尚、品味等意义。

放眼每一座大小城市，他们无不拥有自己特色的吃喝而感到骄傲，并在积极地引领出一方的饮食文化。餐饮业作为我国第三产业中的一个传统支柱行业，其社会效益和经济效益是越来越显著了。据有关统计数字显示，2000 年上半年，我国全社会餐饮业营业额达到 636.9 亿元，比 1999 年同期增长 18.2%，高出批发零售贸易业 9.8 个百分点，高出制造业 14.5 个百分点，拉动社会消费品零售总额增长 1.3 个百分点。

在当今众多创业的行当里，开餐馆搞饮食仍然是不少人眼中的热门行业。特别是在有“吃在广东”之称的岭南大地，海鲜酒店、小吃、快餐、大排档、粥城、家乡菜、