



“农家书屋”创业技能问与答丛书

小酒吧、
冷饮店、咖啡店
NONGJIA SHUWU
CHUANGYE JINENG
WENYUDA CONGSHU
**经营
问与答**

本书编委会



电子科技大学出版社



“农家书屋”创业技能问与答丛书

小酒吧、冷饮店、咖啡店经营问与答

本书编委会

电子科技大学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

小酒吧、冷饮店、咖啡店经营问与答/本书编委会. —成都: 电子科技大学出版社, 2009. 6

“农家书屋”创业技能问与答丛书

ISBN 978-7-5647-0023-2

I. 小… II. 本… III. 小酒吧、冷饮店、咖啡店-经营管理-问答
IV. F719.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 214297 号

“农家书屋”创业技能问与答丛书 小酒吧、冷饮店、咖啡店经营问与答 本书编委会

出 版: 电子科技大学出版社 (成都市一环路东一段 159 号电子信息产业大厦 邮编: 610051)

责任编辑: 吴艳玲

主 页: www.uestcp.com.cn

电子邮箱: uestcp@uestcp.com.cn

发 行: 新华书店经销

印 刷: 成都金龙印务有限责任公司

成品尺寸: 140mm×203mm 印张 10 字数 150 千字

版 次: 2009 年 6 月第一版

印 次: 2009 年 6 月第一次印刷

书 号: ISBN 978-7-5647-0019-5

定 价: 16.80 元

■ 版权所有 侵权必究 ■

◆ 本社发行部电话: 028-83202463; 本社邮购电话: 028-83208003。

◆ 本书如有缺页、破损、装订错误, 请寄回印刷厂调换。 “农家书屋”

内容提要

自力更生、自主创业是一条致富之路，让农民朋友掌握必要的创业知识与技能，可以少走弯路，快速获得回报。

本书为《“农家书屋”创业技能问与答丛书》中的一个分册，全书分三个部分，主要围绕小酒吧、冷饮店、咖啡店经营的相关知识进行详细介绍，如小酒吧（冷饮店、咖啡店）的市场现状与前景，小酒吧（冷饮店、咖啡店）的选址与装修，小酒吧（冷饮店、咖啡店）的日常经营与营销，小酒吧（冷饮店、咖啡店）的氛围营造，小酒吧（冷饮店、咖啡店）员工管理以及酒品（饮品、咖啡）基础知识与调制等。从简单的基础知识到复杂的设问解答在此都有呈现，内容兼充实、易懂、实用于一体，适合农民朋友参考阅读，可帮助正在开店或准备开店的农民朋友迅速掌握创业技能，从中获益。

总 序

作为国家的一项重大文化工程，“农家书屋”已经成为社会主义新农村建设和公共文化服务体系的重要组成部分，成为中央高度重视、社会各界十分关注的德政工程和民生工程，成为各级新闻出版行政部门履行公共文化服务职能的标志工程和重要抓手，成为新闻出版行业上下积极参与，促进行业自身大发展、大繁荣的难得契机。作为农村知识、信息和文化的传播平台，“农家书屋”发挥着让农民“多读书，读好书”的重要作用，肩负着培养新型农民的深远使命。实施“农家书屋”工程，事关当前，影响长远。

2007年11月，在昆明参加全国高校出版社图书订货会之际，四川省出版工作者协会高校出版社工作委员会五家成员单位召开了社长会议。经过充分论证，会议决定：为切实履行出版单位的社会责任，实现社会效益，充分发挥团队作用，四川省出版工作者协会高校出版社工作委员会将利用五家出版社各自的专业优势，整合出版资源，联合推出“‘农家书屋’系列丛书”（下称丛书），作为四川省出版工作者协会高校出版社工作委员会的“重点工程”。

为把这项工作落到实处，四川省出版工作者协会高校出版社工作委员会成立了丛书专家小组和项目小组。专家小组由有关农业技术、经济、电子、医学、交通、地图、法律等方面的专家组

成，主要负责对图书价值和质量进行评估。项目小组由各出版社相关人员组成，主要负责对图书选题、编校、出版和营销等相关事项进行协调和管理。

丛书考虑到广大农民读者的文化水平和阅读习惯，突出“科学性、实用性、导向性、权威性、前瞻性”，介绍了农业技能、法律、维权、健康、电子、经营理财、旅游、机械、维修等多方面的知识，适合广大农民阅读。总体上，丛书选题统筹规划，采用统一丛书名、统一总序、统一标识、统一风格，采用手册式、问答式和讲故事明道理等方式来编写图书。内容上，丛书内容通俗易懂，图文并茂，突出科学性、针对性、实用性和趣味性。形式上，丛书力求用新技术、新内容、新形式提高农民朋友的综合素质。

丛书的出版，必将为广大农民朋友带来丰富的精神食粮，必将为“农家书屋”增添新作品。丛书的出版，必将推动四川构建和谐社会工作，必将为社会主义新农村建设做出自己应有的贡献。今后，我们将不断完善图书质量，继续补充图书品种，力争使丛书成为立足四川、辐射西南、影响全国的重要文化产品。

丛书出版过程中，得到了四川省新闻出版局有关领导和相关处室的高度重视和大力支持，在此表示衷心的感谢。

由于时间仓促和能力有限，书中错误不妥之处在所难免，恳请广大读者朋友批评指正，以便我们修改完善。

四川省出版工作者协会高校出版社工作委员会

前 言

现如今，农村人们生活水平大大提高，手头流动资金越来越多，而且国家大力支持和鼓励农民创业，有意开店创业的农民也日益增多。培养创业型农民是社会主义新农村建设的核心内容。但是，农民创业者普遍文化素质低，开店和经营经验不足，营销观念落后，市场开拓能力差，缺乏长远的发展眼光和创业发展后劲。有的返乡农民创业者在外积累了一定的资金和创业经验，但返乡后对当地实际与市场需求把握不够准确，缺乏产品营销的有效手段，致使盲目性的投资得不到理想的回报。

农民朋友想开店，东奔西跑了几个月，其中不少人仍是搞不懂怎么进行开业筹备和经营。本套丛书正是专门为有意开店创业的农民朋友量身订做的指南读本，包括7本分册，19种开店创业形式。书中详细阐述了当前农民开店创业常遇到的问题和常用技巧，能够让读者朋友减少自己摸索的时间，轻松愉快赚大钱。

本书为《“农家书屋”创业技能丛书》中的一个分册，以问答的形式，全面介绍了小酒吧、冷饮店、咖啡店的筹备选址、装饰装修、产品调制与营销、饮品文化、经营管理等相关知识，内容全面，通俗易懂，帮助经营者以优质的服务来取胜，用最少的资

金获得最大的利益，适合于正在经营小酒吧、冷饮店、咖啡店及准备开办小酒吧、冷饮店、咖啡店的人士阅读参考。

真诚希望此书能够成为您的良师益友，并对您的开店与经营有所裨益，祝您轻轻松松赚大钱！



第一部分 如何经营小酒吧

1. 什么是酒吧?	2
2. 酒吧有哪些形式?	2
3. 如何确定酒吧的经营理念?	4
4. 影响酒吧经营的因素有哪些?	5
5. 创办酒吧需要哪些投资?	6
6. 怎么设定酒吧的投资计划?	7
7. 如何筹措资金?	8
8. 怎样办理营业执照?	9
9. 怎样办理卫生许可证?	10
10. 怎样办理环保审批?	11
11. 怎样办理税务登记?	11
12. 为什么要做商圈调查?	12

13. 商圈调查包括哪些内容?	13
14. 酒吧店址应该选在哪里?	14
15. 酒吧选址时要注意什么?	15
16. 怎样选店面?	16
17. 租赁房屋时要注意什么?	17
18. 怎样塑造酒吧整体形象?	19
19. 怎样给酒吧起名?	20
20. 酒吧外观设计要注意什么?	21
21. 怎样设计酒吧外观?	22
22. 怎样设计酒吧内部空间?	23
23. 怎样装修酒吧?	26
24. 怎样设计酒吧门厅?	26
25. 酒吧的内部结构是怎样的?	27
26. 吧台有哪些造型?	28
27. 布置吧台时要注意什么?	28
28. 营造酒吧气氛要考慮哪些因素?	29
29. 怎样设计灯光?	30
30. 怎样配置装饰物?	31
31. 酒单包括哪些内容?	31
32. 怎样制定酒单?	32
33. 怎样制作酒单?	35
34. 怎样配置酒吧设备?	37

35. 怎样采购酒吧设备?	38
36. 酒吧经营者要具备哪些条件?	39
37. 酒吧有哪些分工?	40
38. 酒吧服务员应具有哪些素质?	42
39. 酒吧怎样招录员工?	44
40. 酒吧有哪些招聘方式?	45
41. 怎样配置员工?	47
42. 怎样隆重开业?	48
43. 酒吧营业前的准备工作有哪些?	49
44. 酒吧营业中的工作有哪些?	52
45. 酒吧营业后的收尾工作有哪些?	53
46. 娱乐项目与酒吧经营有什么关系?	53
47. 娱乐项目的设计原则是什么?	54
48. 怎样设计娱乐项目?	55
49. 怎样应对同行竞争?	57
50. 酒吧宣传策略有哪些?	57
51. 酒吧宣传方法有哪些?	58
52. 酒吧怎样促销?	59
53. 什么是酒吧营业促销?	61
54. 酒吧营业促销有哪些方式?	61
55. 酒吧营业促销要注意什么?	63
56. 酒吧服务员的服务标准是什么?	63

57. 调酒师的服务标准是什么?	68
58. 怎样为顾客验酒?	70
59. 怎样为顾客开酒?	71
60. 怎样为顾客斟酒?	72
61. 斟酒有什么礼节?	74
62. 怎样调制饮品?	75
63. 调制饮品的基酒有哪些?	77
64. 调制饮品要注意什么?	77
65. 酒吧服务要注意什么?	80
66. 怎样处理顾客醉酒事件?	82
67. 顾客出现不满情绪怎么办?	83
68. 经营酒吧怎样理财?	84
69. 酒吧对采购人员有什么要求?	85
70. 原料采购程序是怎样的?	86
71. 怎样控制采购?	87
72. 怎样控制原料的领发?	87
73. 为什么要培训员工?	88
74. 什么情况下, 酒吧需要安排培训?	89
75. 员工培训包括哪些内容?	90
76. 酒吧经营者怎样成功管理员工?	91
77. 为什么要建立激励机制?	93
78. 怎样实施激励机制?	94

79. 怎样做好卫生管理?	95
80. 怎样做好安全管理?	97
81. 怎样防止火灾?	98
82. 怎样防止盗窃?	99
83. 怎样防止抢劫?	99

第二部分 如何经营冷饮店

1. 我国冷饮市场有什么特点?	102
2. 冷饮店有什么特性?	103
3. 冷饮店经营什么?	104
4. 如何开好一家冷饮店?	106
5. 冷饮店开店程序如何?	107
6. 开一间冷饮店需要哪些投资?	108
7. 怎样选择加盟国内连锁冷饮店?	109
8. 加盟连锁冷饮店要多少投资?	110
9. 开冷饮店怎样筹集资金?	113
10. 市场调查有哪些内容?	115
11. 为什么冷饮店的选址非常重要?	116
12. 冷饮店的选址有什么原则?	117
13. 冷饮店开在哪儿比较好?	118
14. 冷饮店选址要注意什么?	119

15. 冷饮店起名的原则是什么?	120
16. 冷饮店名怎么做到易读易记?	121
17. 店名怎么适应文化环境?	122
18. 怎样起店名受法律保护?	122
19. 商标制作有什么原则?	123
20. 如何设计冷饮店的外观?	123
21. 如何设计冷饮店的内部?	125
22. 色彩对冷饮店有什么影响?	126
23. 冷饮店怎样做到进出方便?	127
24. 为什么冷饮店装修要强调流动线的设计?	128
25. 流动线设计有什么原则?	129
26. 怎样设计流动线?	130
27. 冷饮店的照明怎样设计?	131
28. 冷饮店装修付费要注意什么?	132
29. 开业策划很重要吗?	133
30. 开业策划有哪些方法?	134
31. 怎样发放冷饮店广告?	135
32. 影响冷饮店产品价格的因素有哪些?	136
33. 怎样做好冷饮店库存管理?	137
34. 冷饮店营销中, 品牌很重要吗?	137
35. 怎样建立优秀的品牌?	138
36. 怎样营销打开市场?	139

37. 为什么好的营销氛围很重要?	142
38. 冷饮促销要遵循什么原则?	142
39. 什么时候促销最好?	143
40. 哪些因素会影响促销?	144
41. 冷饮店有哪些促销方法?	146
42. 冷饮店怎样刺激消费?	148
43. 冷饮店怎样利用空间做广告?	149
44. 冷饮店服务中要注意什么?	150
45. 怎样应对顾客最有效?	152
46. 怎样和顾客说话?	153
47. 怎样确定岗位与工资、福利?	155
48. 怎样制订工资制度?	157
49. 奖励有什么原则?	158
50. 奖励有哪些方式?	158
51. 怎样制订卫生管理制度?	159
52. 如何落实卫生管理制度?	159
53. 怎样管理员工个人卫生?	160
54. 店员应保持怎样的仪表仪容?	161
55. 店员应有怎样的礼貌和礼节?	162
56. 冷饮店店员要有哪些意识?	163
57. 怎样进行人性化管理?	164
58. 冷饮店面试有什么原则?	165

59. 面试员工有什么技巧?	166
60. 什么是岗前培训? 为什么要进行岗前培训?	167
61. 店员基础素质培训有哪些内容?	168
62. 店员专业知识培训有哪些内容?	168
63. 冷饮店常用设备有哪些?	169
64. 配制饮料要注意什么?	170
65. 蔬果类饮料制作有什么原则?	171
66. 蔬果汁饮料的配制原料有哪些?	173
67. 配制蔬果汁饮料有什么方法和诀窍?	174
68. 常见蔬果汁饮料有什么功效?	175
69. 怎样制作胡萝卜草莓汁?	179
70. 怎样制作葡萄杨桃汁?	180
71. 怎样制作丝瓜苹果汁?	180
72. 怎样制作圆白菜菠萝汁?	181
73. 怎样制作白萝卜苹果汁?	182
74. 怎样制作甜酒冰砖?	182
75. 怎样制作核桃冰砖?	183
76. 怎样制作香蕉冰砖?	183
77. 怎样制作栗子冰砖?	184
78. 怎样制作赤豆刨冰?	184
79. 怎样制作芒果冰沙?	185
80. 怎样制作龙眼刨冰?	185

81. 怎样制作绿豆薄荷刨冰?	186
82. 怎样制作普通冰咖啡?	186
83. 怎样制作意大利香奶咖啡?	187
84. 怎样制作冰川来客?	187
85. 怎样制作冰激凌咖啡?	188
86. 怎样制作冰巧克力奶沫咖啡?	188
87. 怎样制作霜冰咖啡?	188
88. 怎样制作香草冰激凌 (一)?	189
89. 怎样制作香草冰激凌 (二)?	190
90. 制作香草冰激凌要注意什么?	190
91. 怎样制作牛奶冰激凌?	191
92. 怎样制作果仁冰激凌?	192
93. 怎样制作咖啡冰激凌?	192
94. 怎样制作草莓冰激凌?	193
95. 怎样制作三色冰激凌?	194
96. 怎样制作香蕉冰激凌?	195
97. 怎样制作油炸冰激凌?	195
98. 怎样制作果子冷饮的糖水和冻糖水?	196
99. 怎样制作红豆冰?	197
100. 怎样制作莲子冰?	197
101. 怎样制作核桃冰?	197
102. 怎样制作水果露?	198