



“农家书屋”创业技能问与答丛书

快餐店、餐饮店
KUAICANDIAN CANYINDIAN
JINGYING
WENYUDA **经营**
问与答

《快餐店、餐饮店经营问与答》编写组 编



电子科技大学出版社



“农家书屋”创业技能问与答丛书

快餐店、餐饮店经营问与答

《快餐店、餐饮店经营问与答》编委会 编

电子科技大学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

快餐店、餐饮店经营问与答/《快餐店、餐饮店经营问与答》编委会编. —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 - 0025 - 6

I. 快… II. 快… III. 饮食业 - 商业经营 - 问答 IV. F719.3 - 44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 168654 号

“农家书屋”创业技能问与答丛书 快餐店、餐饮店经营问与答 《快餐店、餐饮店经营问与答》编委会 编

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)

策划编辑: 张 琴

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: 郫县犀浦印刷厂

成品尺寸: 140mm × 203mm 印张 10 字数 240 千字

版 次: 2009 年 6 月第一版

印 次: 2010 年 6 月第二次印刷

书 号: ISBN 978 - 7 - 5647 - 0025 - 6

定 价: 14.80 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。

内容提要

农民工自主创业不再是新鲜事，让农民朋友掌握一些创业的知识与技能，少走弯路，快速获得回报是个十分关键问题。通过本书，读者可以具体了解到如何成功经营一家快餐店和餐饮店。

本书是《“农家书屋”创业技能问与答丛书》一分册，内容包括两个部分。第一部分——如何经营快餐店，介绍了经营快餐店开店前如何进行考察、选址、办理开店登记手续等筹备工作，快餐店的装潢、设计、命名、广告，快餐店的职员管理、环境卫生管理，材料的选购方法，以及食品法的相关内容等。第二部分——如何经营餐饮店，就餐饮店如何进行开店筹备、店面设计、菜单制作、服务员培训、厨房管理及安全与卫生管理等工作进行了详尽而全面的阐述。书中内容齐全、语言简练、形式灵活，较适合农民朋友参考阅读。

前言

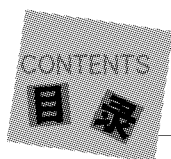
现如今,农村人们生活水平大大提高,手头流动资金越来越多,而且国家大力支持和鼓励农民创业,有意开店创业的农民也日益增多。培养创业型农民是社会主义新农村建设的核心内容。但是,农民创业者普遍文化素质低,开店和经营经验不足,营销观念落后,市场开拓能力差,缺乏长远的发展眼光和创业发展后劲。有的返乡农民创业者在外积累了一定的资金和创业经验,但返乡后对当地实际与市场需求把握不够准确,缺乏产品营销的有效手段,致使盲目性的投资得不到理想的回报。

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 and 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”创业技能问与答丛书》中的一个分册，旨在指导农民朋友如何成功经营快餐店和餐饮店。内容包括如何进行开店筹备、店址的选择、店面设计、菜单制作、服务员培训、厨房管理及安全与卫生管理，涵盖了营运快餐店和餐饮店的方方

面面。内容齐全、语言简练、形式灵活，易于阅读。

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 如何经营快餐店

1. 在经营快餐店前如何进行考察、选址? 3
2. 如何给自己的快餐店进行资金筹措? 3
3. 如何有效利用银行贷款? 4
4. 利用自有资金有哪些优缺点? 5
5. 合伙经营方式需要怎样的团队? 7
6. 如何选择自己的合作伙伴? 8
7. 快餐店为什么要注册登记? 注册登记有什么作用? ... 9
8. 申请开业登记应具备哪些条件? 需准备哪些文件? ... 10
9. 登记内容有哪些? 11
10. 如何对快餐店进行外观装饰? 14
11. 一个好的店名有哪些重要性? 15

12. 快餐店的命名方式有哪些?	17
13. 快餐店命名需注意哪些事项?	18
14. 快餐店标志设计的种类及要考虑的因素有哪些? ...	20
15. 如何给快餐店设计招牌?	22
16. 如何设计快餐店的入口形式?	25
17. 如何设计快餐店空间?	27
18. 快餐店灯光照明方式如何选择?	29
19. 应用灯光照明的作用有哪些?	31
20. 快餐店灯具如何选择?	33
21. 影响快餐店面积指标的因素主要有哪些?	34
22. 快餐店桌椅该如何配置?	35
23. 快餐店内部墙饰有哪些作用? 在装饰的时候 该如何考虑?	36
24. 快餐店如何运用不同色彩?	37
25. 色彩与年龄、性格有什么关系?	39
26. 快餐店色彩搭配有哪些作用?	39
27. 快餐店如何进行色彩搭配?	40
28. 如何进行快餐店动线设计?	41
29. 快餐店广告有哪些作用,如何进行卖场广告设计? ...	44
30. 卖场广告有哪些类型?	46

31. 菜单广告制作应注意哪些事项?	49
32. 如何为自己的快餐店招聘员工?	52
33. 怎样对应聘人员进行面试?	54
34. 如何对快餐店服务员进行培训?	54
35. 怎样科学选择新鲜肉类?	56
36. 怎样科学选择新鲜水果?	58
37. 新鲜蔬菜有哪些选购方法?	59
38. 怎样选购优质乳制品?	60
39. 如何选购奶油及人造奶油?	61
40. 如何选择鲜蛋?	62
41. 如何选购辛香料?	63
42. 如何选购香味料?	64
43. 如何选购食用油类?	65
44. 如何选购腌制品?	65
45. 如何选购罐头食品?	67
46. 饮料选购原则有哪些?	68
47. 快餐店的食品及服务定价常用的方法及注意 事项?	69
48. 菜单定价常用方法有哪些?	72
49. 如何管理快餐店的食品卫生?	74

50. 如何管理快餐店内的环境卫生?	80
51. 怎样管理员工的卫生?	82
52. 怎样控制快餐店的服务质量?	84
53. 快餐店开店失败的原因有哪些?	87
54. 《中华人民共和国食品卫生法》的内容有哪些?	92

第二部分 如何经营餐饮店

1. 餐饮店如何选好地址?	113
2. 如何确定最佳商业圈?	114
3. 如何给餐饮店起个好名字?	115
4. 如何举办一个成功的开业庆典?	116
5. 如何签好店面房屋的租赁合同?	118
6. 餐饮店店主在签订房屋租赁合同时, 应注意 哪些问题?	119
7. 餐饮业中常见的市场细分依据有几种?	121
8. 餐饮店成本计算有哪些?	122
9. 开餐饮店要有哪些注意事项?	123
10. 开餐饮店需要办理哪些证件?	124
11. 餐饮店开业前要制定哪些安全管理制度?	125

12. 餐饮店开业前采取哪几种市场调研方法?	127
13. 餐饮店开业前怎样做好广告宣传?	129
14. 餐饮店在开业前如何试营业?	130
15. 餐饮店筹建“五个估算”具体指什么?	131
16. 餐饮店区域空间分配与陈设应遵循哪些原则?	132
17. 餐饮店的桌椅配置怎样实现最大利用率?	133
18. 餐饮店在确定餐座的具体需要数时,应遵循 哪些原则?	134
19. 餐饮店包间如何设计才算有特色?	135
20. 餐饮店在经营中如何运用色彩?	136
21. 餐饮店如何进行灯光设置?	138
22. 餐饮店空间分隔方法有几种?	138
23. 餐饮店应如何做好厨房设计?	140
24. 餐饮店如何确定厨房面积大小?	141
25. 厨房功能性作业区的布局分几类?	142
26. 餐饮店如何加强厨房设备管理?	144
27. 餐饮店如何处理与厨房的协调关系?	145
28. 餐饮店如何确定厨房人数?	146
29. 餐饮店如何改善厨房环境?	147
30. 餐饮店如何做好厨房布局?	150

31. 餐饮店在进行厨房卫生工作时应注意哪些问题? 151
32. 餐饮店厨房要注意哪些安全问题? 152
33. 餐饮店菜单设计和制作原则有哪些? 153
34. 餐饮店菜单设计和制作的程序有哪些? 156
35. 餐饮店菜单内容应如何设计? 157
36. 餐饮店调整菜单时应注意哪些因素? 158
37. 餐饮促销手段有哪些? 160
38. 餐饮店应如何利用节假日进行促销? 162
39. 餐饮店食品展示促销的形式有哪些? 163
40. 餐饮店利用特殊事件促销常用的类型有几种? 164
41. 餐饮店在配菜时应注意哪些问题? 165
42. 餐饮店如何利用菜单达到推销的目的? 166
43. 餐饮店服务员进行点菜服务时应注意哪些环节? 167
44. 餐饮店进行菜品定价时,需遵循哪些要点? 169
45. 餐饮店稳定客源需要哪些方法? 170
46. 餐饮店怎样赢得新顾客? 172
47. 餐饮店应学习的经验有哪些? 172
48. 餐饮店怎样做好卫生工作? 174

49. 餐饮店采购应遵从哪些技巧?	175
50. 餐饮店需要的员工主要有几类?	176
51. 餐饮店需对哪些员工做培训?	177
52. 餐饮店对员工培训应从哪些方面入手?	178
53. 餐饮店如何激励员工?	180
54. 餐饮店对员工的物质激励包括哪些?	181
55. 餐饮店怎样合理制订团体菜单?	182
56. 餐饮店在编制宴会菜单时,应注意哪些问题?	184
57. 餐饮店在订餐服务上应有哪些程序?	185
58. 餐饮带厨师长应具备的专业知识有哪些?	187
59. 餐饮店厨师长的应具备的管理能力有哪些?	188
60. 餐饮店怎样降低成本又不影响饭菜质量?	188
61. 餐饮店常用的采购方式有哪些?	191
62. 餐饮店解决投诉的方法有哪些?	192
63. 餐饮店在遇到顾客投诉时,要做好哪几点?	193
64. 餐饮店如何搞好文化建设?	194
65. 餐饮店要避免出现的失误有哪些?	196
66. 餐饮店出兑技巧有哪些?	197
67. 餐饮店为预防食物中毒应采取哪些措施?	198
68. 餐饮店对客人遗留物品应如何处理?	200

69. 顾客满意的基本概念是什么?	200
70. 餐饮店怎样提高顾客的回头率?	201
71. 餐饮店为什么要请有丰富经验的厨师?	203
72. 如何选择餐饮连锁店?	204
73. 餐饮店连锁经营的选址应注意哪些问题?	204
74. 加盟创业有哪些优缺点?	205
75. 连锁餐饮店如何连锁扩张?	207
76. 加盟连锁应具备哪些基本知识?	208
77. 如何经营小餐馆?	210
78. 小餐饮店如何把握大商机?	212
79. 餐饮业如何利用网络来推销自己?	213
80. 餐饮店如何做好防范经营风险工作?	215

第一部分

如何经营快餐店

1. 在经营快餐店前如何进行考察、选址？

这一点非常重要，在开快餐店前我们一定要明白我们的顾客是谁。快餐店，顾名思义就是要快，为什么要快？方便。什么人需要方便？不做饭的人。要对自己选择的地区的经济、同行业作调查。好多人贪图便宜选了个店，结果发现，赚不了钱。理想的选址符合条件：

第一，人流量集中的公共场所。

第二，调查市场的饱和度，如果过饱和，经营就会亏损。

第三，针对顾客群体为一般的上班族（单身/外地人）、旅客、学生或购物者。

2. 如何给自己的快餐店进行资金筹措？

万事开头难，资金不够想创业更难。在景气低迷，资金募集不易得的情况下，想创业首先就要先解决资金问题。快餐店的资金筹集主要有以下三种方式：

（1）利用自有资金。

（2）寻求合作伙伴。