

35

唯高餐饮经典书库



100

RESTAURANT INVESTMENT
HUNDRED ASKING HUNDRED ANSWER

餐馆投资 百问百答

曾郁娟 黄华◎编 著



中国物资出版社

20

100

RESTAURANT INVEST
HUNDRED ASKING HUNDRED ANSWER

餐馆投资 百问百答

曾郁娟 黄华◎编 著

中国物资出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

餐馆投资百问百答/曾郁娟, 黄华编著. —北京: 中国物资出版社, 2005. 8

ISBN 7-5047-2415-7

I. 餐… II. ①曾…②黄… III. 餐厅—企业管理—问答
IV. F719.3-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 086400 号

责任编辑 蔡文清

责任印制 方鹏远

责任校对 王云龙

中国物资出版社出版发行

网址: <http://www.clph.cn>

社址: 北京市西城区月坛北街 25 号

电话: (010) 68589540 邮编: 100834

全国新华书店经销

利森达印务有限公司印刷

开本: 880 × 1230mm 1/32 印张: 11 字数: 330 千字

2005 年 9 月第 1 版 2005 年 9 月第 1 次印刷

书号: ISBN 7-5047-2415-7/F·0945

印数: 0001—5000 册

定价: 28.00 元

(图书出现印装质量问题, 本社负责调换)

餐飲經典揚美名
唯真定能步之真

姜育

二〇〇二年一月

原中国烹饪协会会长、世界中国烹饪联合会名誉会长姜育先生为本书题词

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,与中国物资出版社、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《唯高餐饮经典书库》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。

《唯高餐饮经典书库》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。

本系列丛书涵盖的范围广,涉及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,《唯高餐饮经典书库》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”。

编 者



前 言

中国成功加入世贸之后,在“全球经济一体化”模式的挑战下,更推进了我国餐饮业的发展。目前,餐饮业已在全球范围内都获得了突飞猛进的发展,这不仅表现在一批巨型的餐饮业集团公司的不断涌现,而且,还表现在中、高档、小餐馆的数量也呈增长趋势。

在广州这样的一个城市空间里,就聚集着数不胜数的高、中、低档餐馆,更别说在全国、全世界的范围之内了。现在,我们可以肯定地说,在任何一座城市的一条街道上,都能够找出一家或几家不同档次的餐馆。

的确,开餐馆是一条发财致富的捷径。俗话说得好:“民以食为天”,任何一个人若要生存下去,都离不开“餐饮”二字。因此,餐饮业多年来一直占据着第三产业的主导地位,尤其在当今社会经济结构发生了重大变化,外来人口显著增加的形势下,餐饮业更是有着广阔的发展空间和发展潜能。

但是,决不能因此而妄下断言:每开一家餐馆就一定能赚得滚滚财源。恰恰相反,在数以万计的餐馆中,既包括中高档类型的大餐馆,也包括低档小餐馆,能够赚钱的却只是少数,几乎连五成都未达到。

摆在我们面前的事实是:不仅许多装修一般的中、低档餐馆无人问津,而且即使那些装修精美、豪华典雅且气派非凡的高档餐厅



餐馆投资百问百答

也是门可罗雀。

于是,在谈到对投身餐饮业的得和失时,很多经营者都不由自主地将其与恋爱扯到了一起,有人说:做餐饮,就像是谈恋爱,你只有真心实意地爱它,才能得到它的“回报”;也有人说:“这是一座围城,里面的人想出来,外面的人却打破了头想冲进去。”

然而,面对这块巨大的充满诱惑的市场,又有谁能够抗拒它的魅力呢?所以,很多人都情愿“碰一碰”,尽管有可能碰得“头破血流”,很多人都情愿“撞一撞”,尽管有可能会撞得“粉身碎骨”。事实上就是这样,开一家餐馆容易,而若想投资一家赚钱的餐馆,却并非易事。所以,不是人人都能靠餐馆发财。

那么,究竟怎样才能投资开一家赚钱的餐馆呢?怎样才能避免投资决策的失误呢?这本《餐馆投资百问百答》就可以成为你投资餐饮业的指南。

其实,决策投资餐馆需要考虑的问题有很多,既有宏观方面,也有微观方面;既有硬件,也有软件。总之林林总总,功夫要很“到家”。归结起来,会有许多问题,也有许多解决的办法。当你弄懂了这些问题,以及学会了这些解决问题的办法之后,你再投资餐馆就不会成为问题了。

本书重点结合现代餐饮投资决策的特点和个案,对国内外餐饮市场投资状况、现代顾客消费行为和规律进行了探索和分析,并因此提出了相应的投资策略与处理方法。希望能对当今投资餐饮业的有志之士,在对餐饮业实行决策投资时,能起到实质性的指导作用。

本书兼顾理论性和实用性,有案例分析,有问题解答,一问一答,百问百答。笔者就从如何决策投资餐饮业的角度出发,以研究



和分析现代餐饮投资问题为切入点,紧紧围绕餐饮市场发展的一般规律,并依据现代餐饮市场发展的特点和趋势,遵循科学性、系统性、时代性和可操作性的原则,对现代餐饮投资问题进行深入地研究和分析,力求理论阐述深入浅出,内容新颖,案例丰富,可读性强。可供不同规模档次的饭店总经理及投资经营者阅读,也可成为餐馆投资者决策投资餐饮业的必读教材。

编 者

目录

目录

第一章 餐馆投资的必备条件	(1)
1. 投资餐馆要具备什么条件	(2)
2. 如何确定投资餐馆的规模	(7)
3. 怎样判断投资餐馆的费用	(9)
4. 独立投资的条件何为成熟	(11)
5. 投资中餐餐饮业有哪些商机	(13)
6. 投资西餐馆应注意哪些问题	(17)



餐 馆 投 资 百 问 百 答

7. 投资餐饮连锁店有哪些优势 (19)
8. 如何投资一家成功的小餐馆 (22)
9. 如何投资一家成功的甜品店 (24)
10. 投资小区餐饮店应注意些什么 (27)
11. 如何避免餐饮投资的风险 (28)
12. 投资餐饮业应怎样进行策划 (32)
13. 投资餐馆需专业人士支持吗 (36)
14. 如何选择好的餐饮策划公司 (39)
15. 如何做好开店前的投资调查 (42)
16. 如何进行餐饮市场供给调查 (44)
17. 如何进行投资餐饮消费调查 (46)
18. 如何进行投资餐饮环境调查 (47)
19. 如何进行投资餐饮营销调查 (51)
20. 如何锁定投资餐饮目标市场 (54)
21. 如何与调查公司打交道 (56)
22. 如何与餐饮调查公司协同工作 (60)
- 第二章 投资餐馆的开业准备 (62)**
 23. 如何做好开业前的资金预算 (63)
 24. 如何做好投资店的筹建策划 (65)
 25. 投资餐饮店应如何选择商圈 (67)
 26. 投资连锁店应如何选择商圈 (70)
 27. 如何按地段投资经营餐饮店 (71)

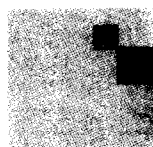
目录

28. 如何做好开业前的招聘工作	(73)
29. 如何选择经营餐馆的经理人	(76)
30. 如何招聘与雇佣餐馆临时工	(79)
31. 聘用外国人应如何办好手续	(80)
32. 如何设计好一个理想的店名	(81)
33. 餐馆开业前需购置哪些物品	(84)
34. 如何合理选择餐饮加盟店址	(86)
35. 投资餐饮为何要做市场定位	(87)
36. 市场定位有哪些成功要诀	(89)
37. 餐饮市场定位有哪些模式	(91)
38. 餐饮市场定位有哪些步骤	(95)
39. 何为市场定位的成功关键	(100)
40. 如何策划开业的餐馆价位	(102)
41. 中餐餐饮品牌应如何定位	(107)
第三章 投资餐馆的基本要领	(109)
42. 投资餐馆有哪些资本组合形式	(110)
43. 如何选择你的投资方股东	(113)
44. 如何判断投资方股东的素质	(115)
45. 投资加盟店是否一定赚钱	(119)
46. 怎样选择加入餐饮连锁店	(122)
47. 投资餐馆有哪些竞争态势	(125)
48. 投资餐饮业是低成本攻略吗	(127)



餐 馆 投 资 百 问 百 答

- 49. 投资餐饮业有哪些战略选择 (130)
- 50. 如何理解投资餐馆的生命周期 (133)
- 51. 隐名投资餐馆何以后患多 (137)
- 52. 住宅楼房能否可以开餐馆 (138)
- 53. 投资餐饮业有哪些优点 (139)
- 54. 哪些地段适宜投资餐饮店 (141)
- 55. 加盟连锁店有哪些合作方式 (143)
- 56. 租买店铺须注意哪些问题 (145)
- 第四章 投资预测与经营分析 (149)**
 - 57. 如何预算投资餐馆的费用 (150)
 - 58. 如何制作餐饮企业财务报表 (151)
 - 59. 何为餐馆投资的成本结构 (153)
 - 60. 何为餐馆投资的间接成本 (154)
 - 61. 如何控制餐馆投资的成本 (156)
 - 62. 如何进行投资收益分析 (158)
 - 63. 如何寻找投资资金的来源 (160)
 - 64. 如何做好投入资金的管理 (163)
 - 65. 如何压缩投资成本提高利润 (164)
 - 66. 如何控制餐馆采购成本 (166)
 - 67. 何为厨房成本控制标准 (169)
 - 68. 如何运用餐厅消费数据 (171)



目录

第五章 投资餐馆的布局和设计	(177)
69. 如何对投资餐厅进行设计	(178)
70. 如何进行投资创业设计	(182)
71. 怎样设计装修中小餐馆	(188)
72. 怎样投资经营大众化餐馆	(191)
73. 怎样实现餐饮业创新经营	(193)
74. 如何实现餐饮品牌战略	(197)
75. 如何设计食品安全体系	(202)
76. 如何设计中式餐饮连锁店	(206)
77. 如何掌握好配菜的技术	(213)
78. 如何运用和选择菜点盛器	(217)
79. 如何进入社区投资餐馆	(223)
80. 如何巧做餐馆广告	(224)
81. 如何应对餐饮市场竞争	(226)
82. 如何让信息管理增加效益	(229)
83. 如何设计餐馆计划管理	(233)
84. 如何设计厨房质量管理	(238)
85. 如何设计厨房设备和设施	(240)
86. 如何进行餐饮营销设计	(244)
87. 餐饮营销的要点是什么	(250)
88. 如何做好餐饮店的采与供	(257)
89. 何为投资餐馆还须善于管理	(260)



餐 馆 投 资 百 问 百 答

第六章 投资餐馆的服务设计	(264)
90. 投资餐馆如何才能增效益	(265)
91. 如何提高餐馆服务质量	(266)
92. 何为餐馆从业人员的素质	(268)
93. 投资餐馆需要怎样的厨师	(270)
94. 连锁餐饮业如何管理员工	(272)
95. 如何培养员工的好习惯	(277)
96. 如何引导员工善待顾客	(281)
97. 如何制定员工工作手册	(283)
98. 如何控制餐饮服务的质量	(285)
99. 如何做好菜品销售服务	(287)
100. 如何处理员工“闹事”	(288)
101. 如何避免餐馆服务的误区	(290)
102. 如何加强对员工的管理	(292)
第七章 投资餐馆的文化设计	(295)
103. 如何实施餐馆文化设计	(296)
104. 如何进行饮食文化定位	(298)
105. 何为企业形象也是财富	(300)
106. 如何营造良好的餐饮企业氛围	(302)
107. 如何营造良好的饮食文化氛围	(303)
108. 如何增加餐饮企业的无形资产	(306)
109. 如何增加餐饮文化的附加值	(309)

目 录

110. 如何用企业文化改善餐饮环境	(311)
111. 何为餐饮企业文化的误区	(315)
112. 何为餐饮企业的用人对策	(317)
113. 餐饮业用人的误区有哪些	(321)
114. 如何提高餐饮企业的竞争力	(324)
后 记	(327)

第一章

餐馆投资的必备条件



专家提示：

投资餐饮业的门槛并不高,但竞争异常激烈和严酷,这就要求投资者要具备足够的条件,包括资金条件、经营素质及良好的心态。同时,还必须得对自己所投资的餐饮项目进行详细而科学的策划,进行有效的市场调查和分析。