

教你如何开店系列丛书

开一家



赚钱的

KAI YI JIA ZHUAN QIAN DE SHAO KAO DIAN

烧烤店

张志军 © 编著

谨以此书献给所有希望开店赚钱的人

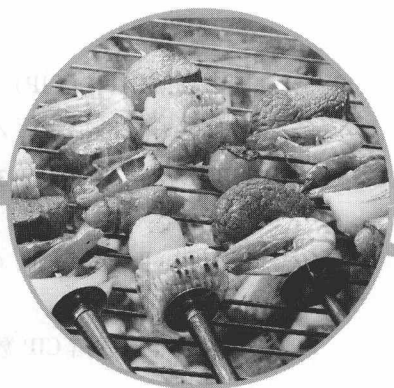
生意做遍 不如开店

投资理财开店首选



中国物资出版社

教你如何去开店系列丛书



# 开一家

# 赚钱的

KAI YI JIA ZHUAN QIAN DE SHAO KAO DIAN

# 烧烤店

张志军 © 编著

谨以此书献给所有希望开店赚钱的人

生意做遍 不如开店

投资理财开店首选



中国物资出版社

**图书在版编目 (CIP) 数据**

开一家赚钱的烧烤店 / 张志军编著. —北京: 中国物资出版社, 2009. 11

ISBN 978 - 7 - 5047 - 3236 - 1

I. 开… II. 张… III. 餐厅—商业经营—基本知识 IV. F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 179014 号

策划编辑 王云龙  
责任编辑 王云龙  
责任印制 方朋远  
责任校对 孙会香 梁 凡

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 邮政编码: 100834

全国新华书店经销

北京京都六环印刷厂印刷

开本: 710mm × 1000mm 1/16 印张: 14.5 字数: 245 千字

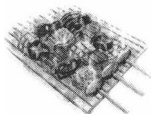
2009 年 11 月第 1 版 2009 年 11 月第 1 次印刷

书号: ISBN 978 - 7 - 5047 - 3236 - 1/F · 1276

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)



## 前 言

常言道：生意做遍，不如开店。的确，没有哪一样可以与开店当老板的诱惑力相比。那么，投资什么行业才能稳赚？应当怎样开店呢？

餐饮业的诱惑力从来都是无可挑剔的，一是前期投资较小，既可独立经营，也可以联营或者加盟；二是收益快，做好了几年内就可以使资金快速增值；三是进入的门槛相对较低，由此看来，进军餐饮业也就成为众多创业者的优先选择。

然而，开饭店也是一门学问，尤其是近些年来我国的餐饮业蓬勃发展，各种各样的烧烤店、餐厅、快餐店如雨后春笋般冒了出来，竞争十分激烈。再则，我国近期的就业形势严峻，2009年的大学应届毕业生超过了600万人，就业难成了一大问题，许多富有激情的毕业生也纷纷投入到了自主创业的队伍当中，使得餐饮业行业间的竞争激烈度进一步抬升。这一系列的问题就形成了这样一个疑问：开家什么饭店才能赚钱？

烧烤，这一传承自远古祖先的财富，拥有着永不过时的魅力。且不说烧烤的魅力所在，单单是诱人的香味，恐怕男女老少都要为之倾倒。

烧烤店主要有以下六大优势：

第一，不需要太高的技术工艺和生产环节，创业者容易上手；

第二，信息灵通，对市场变化反应灵敏，可随时根据顾客的需求改变经营重点和经营方向；

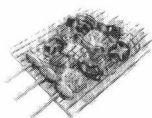
第三，选址灵活，方便顾客就近消费；

第四，管理层次少，决策过程简单，营销决策快而准，调整迅速；

第五，雇用人员少，且设备比较简单，有利于降低成本，具有各类饭店所没有的价格优势；

第六，所经营的酒水产品多以经济实惠为主，符合我国中、低消费为主的消费水平。

所以，由此看来，创业开一家赚钱的烧烤店实为明智之举。



然而，“隔行如隔山”，对初入行的创业者来说，开烧烤店也并非想象中的那么简单。有人曾经这样说：“好学肯干的人，做3年算是入门；想当甩手掌柜，不出3月就得关门。”创业者可以凭借独特的产品优势，在市场的夹缝中杀出一条血路，但是往往脚跟还没有站稳就被群起的效仿者搅得焦头烂额，或者一脚踩进盲目投资的陷阱，难以脱身。

其实，开烧烤店就像“怀胎十月”一样，从孕育开始，到成立、正式经营，必须悉心呵护。此外，像寻找店址、设计装修、采购与促销、员工管理等，都需要创业者精心策划。这些关系到烧烤店生意兴衰成败的问题，哪一个解决不好都可能变成发展路上的障碍。

鉴于此，为了帮助众多的创业者走好烧烤中的淘金之路，我们量身打造了此书。

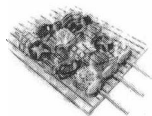
本书从以往的许多烧烤店的起步、发展、兴衰的经验教训中，选择了影响烧烤店经营成败的必不可少的重要细节，详细阐述了成功开设烧烤店的必备知识和技巧，为准备创业开饭店的朋友和正在从事烧烤店经营的小老板们提供了实务指南。

本书内容丰富、生动形象，以通俗易懂、深入浅出的文字语言展现了开设烧烤店的实际运作过程，具有极强的实用性和可操作性。

同时，我们对参与本书编写的成员：杨国辉、贺子锦、韩媛媛、王振伟、闫博、李超新、李忠良、赵静、李绍玲、李光亮、孙占领、呼建朝、王章文、李宁、张艾莉、杜延起、张萍、刘芳、刘俊义、翟龙顺、张志勇、张晓坤表示感谢！

编者

2009年9月



## 目 录

### 第一章 周密分析，不打无把握之仗

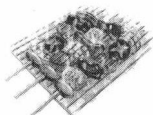
运筹于帷幄之中，决胜于千里之外。没有周密的分析、没有精心的策划、没有详细的市场调研，便仓促地开烧烤店，无疑事倍功半。“好的开始是成功的一半”，如果想开一家烧烤店，而且希望可以赚钱，那么，不管想开什么档次、什么形式的店，都必须搜集尽可能详细的信息加以研究。

经历千年的魅力烧烤	/ 3
烧烤在中国	/ 6
多种多样的烧烤	/ 9
烧烤的诱人前景	/ 14
分析市场，量身定位	/ 18

### 第二章 不可忽视，前期准备要充分

当创业者们寻找到商机，准备开一家烧烤店大展身手的时候，开店前的准备工作就显得尤为重要。资金的筹措、商圈的调查、选址的技巧、房屋的租赁、如何注册登记等，样样不能少。这些细节往往决定着烧烤店经营的成败。

科学地规划资金	/ 27
慧眼独识好商圈	/ 30



详解烧烤店选址	/ 35
黄金地段的选择	/ 38
走出选址误区	/ 43
房屋租赁	/ 45
办理合法经营手续	/ 49

### 第三章 胸怀丘壑，全方位设计

俗话说：“人要衣装，佛要金装。”顾客在消费之前，往往会对烧烤店的环境产生浓厚的兴趣。一个精明的创业者，所销售的并不只是烧烤店的产品，更重要的是烧烤店的形象。所以，“麻雀”虽小，“五脏”也要俱全，创业者们要一个步骤一个步骤地进行店内外的全方位设计。只有设计到位，才有可能取得“开门红”的效果。

设计“点睛”招牌	/ 55
打破常规的烧烤间设计	/ 58
灯光照明有讲究	/ 62
追求人性化的内部环境	/ 63
布置洗手间的学问	/ 69
取名有术	/ 72
开业庆典的设计	/ 76

### 第四章 以人为本，细节管理

在烧烤店的管理过程中，各种细节因素常常也是关键性因素。“失之毫厘，差之千里”，细节才是烧烤店最重要的竞争力。作为一名创业者，若能从大处着眼，小处下手，以人为本，做好管理中的每一个细节，必定会使烧烤店具有更强的竞争力，使经营成果事半功倍。

烧烤需要技术型人才	/ 81
-----------	------

激活员工	/ 84
熟知烧烤店工作程序	/ 88
烧烤未动，管理先行	/ 91
营造独特烧烤文化	/ 95

## 第五章 精心采购，紧握烧烤店之“血脉”

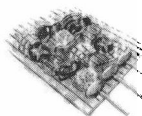
“巧妇难为无米之炊”，一个成功的烧烤店背后一定要有好的后台工作流程。原材料的采购和储存直接影响到食材的质量和价格，最终会关联到经营效益。聪明的创业者都会从各个环节入手，下力气制定一套精细的后台流程以保证品质，降低成本，促进赢利。

原料的采购方法	/ 101
采购的精细流程	/ 106
验收作业	/ 109
严格的仓储管理	/ 115

## 第六章 服务一流，抓住顾客的心

如何才能在激烈的竞争中招揽到更多的顾客呢？其中的关键环节就是一流的服务。市场竞争本质上就是顾客竞争，顾客花钱消费也可以说买的就服务。因此，顾客就是烧烤店的“上帝”，让“上帝”满意，是烧烤店兴隆的根本。

服务的基本标准	/ 121
服务差异性	/ 125
服务有禁忌	/ 128
巧妙应对顾客投诉	/ 130
特殊顾客的接待	/ 134
灵活处理特殊情况	/ 140





## 第七章 掌控成本，握好自己的钱袋

中国有句俗话说叫：“吃不穷，喝不穷，算计不到就受穷。”归根结底，开店为的就是赢利，控制成本是增加赢利的根本途径之一，也影响到烧烤店的生存和发展。“不积小流，无以成江海”，很多烧烤店经营失败就是因为成本控制不到家。因此，成本控制不容忽视。

加强成本意识	/ 145
制定成本控制方法	/ 148
各类烧烤成本的控制	/ 153
现金周转最优化	/ 159
预估烧烤店未来经营状况	/ 161

## 第八章 注重安全，大家好才是真的好

顾客花钱买服务，买的不但是舒心，更是放心。“安全第一”是烧烤店全体人员必须牢记在心的原则。防患于未然，安全措施不可少。

“病从口入”，烧烤店是卫生问题的敏感地带。所有的顾客都会把卫生状况作为是否进店消费的一个重要标准。因此，每个创业者在经营烧烤店之时都不应当把卫生问题抛于脑后，否则一旦出现问题，无异于自砸招牌，自毁名声。

防火防盗要重视	/ 167
保证食品卫生	/ 174
维护环境卫生	/ 180
关心店员的卫生健康	/ 184

## 第九章 不图小利，价格催生竞争力

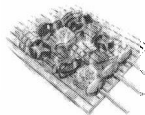
合理制定产品价格是经营中的一个重要环节。产品的价格对烧烤店的效益来说十分重要。价格过高，顾客难以接受；过低则直接减少了利润。所以，定价一定要科学合理，达到顾客与烧烤店的“双赢”。

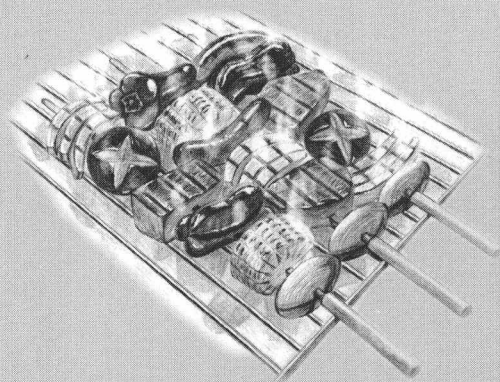
- |            |       |
|------------|-------|
| 如何确定价格     | / 189 |
| 知己知彼，定价无忧  | / 193 |
| 烧烤店必看的定价之法 | / 195 |

## 第十章 奇思妙想，活用经营手段

“酒香不怕巷子深”的传统观念早已不适合市场竞争的法则，守旧不前只会被竞争大潮吞没。在最合适的时机，采取各种有效的经营手段，可以大幅度增加烧烤店的销售额、提高自己的竞争力并削弱对手的影响。如何正确制定经营策略并加以高效运用，就成为每一个创业者关心的问题。

- |            |       |
|------------|-------|
| 为烧烤店做宣传    | / 205 |
| 弱势烧烤店的存活之道 | / 209 |
| 绿色烧烤流行时    | / 214 |
| 精心培养回头客    | / 216 |



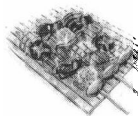


## 第一章

# 周密分析，不打 无把握之仗

运筹于帷幄之中，决胜于千里之外。没有周密的分析、没有精心的策划、没有详细的市场调研，便仓促地开烧烤店，无疑事倍功半。“好的开始是成功的一半”，如果想开一家烧烤店，而且希望可以赚钱，那么，不管想开什么档次、什么形式的店，都必须搜集尽可能详细的信息加以研究。





## 经历千年的魅力烧烤

选择烧烤作为创业的切入点并非心血来潮，不论从烧烤的起源还是发展过程来看，烧烤自有它成熟而独特的魅力所在。在漫长的历史长河中，烧烤不断地变化着自己的角色，用独特的口感与独到的乐趣吸引着众多的食客。

### 烧烤的起源

关于烧烤的起源，一直众说纷纭，有一种说法认为烧烤是伏羲首创。据说伏羲在教会人们结网捕鱼之后，发现生的食物吃起来味道并不好，有的弄不好，吃了还要生病。于是伏羲取来天火，教人们用火把狩猎所得的肉烤熟了吃。从此，人们吃着香喷喷的烤肉，身体也逐渐变得更加健康了。为了纪念伏羲，人们把他称为“庖牺”，意思就是“第一个用火烤熟兽肉的人”。

其实自从人类出现以后，在人类刚刚学会用火的远古时代，烧烤就已经成为主要的烹调方式了。原始社会的人四处为家，“居不知所在，行不知所至”，过着茹毛饮血的日子。后来山林偶然遭雷击起火，林中的动物烧死了许多，散发出浓郁的肉香。于是原始人好奇地把动物的肉放在嘴里尝了尝，发现味道比原来他们吃的生肉香得多，于是开始尝试着保留火种，把狩猎来的动物烤熟后再吃。几乎在所有反映远古人类生活的资料中，我们都能看到树叶兽皮遮身的原始人围在熊熊的篝火边，火堆上烧着半只捕来的猎物。也许这就是现代烧烤的真正起源吧！

### 本土烧烤

我国关于烧烤的记载非常早，据一些史料记载，古人都有“炙”、



“爇”肉的喜好。早在西周时期，当时的王公贵族就普遍喜欢食用烤猪，并将此菜列入著名的菜肴“八珍”，起了个别致的名字“炮豚”。在广东南越王墓中也曾经出土过专门用来烤乳猪的烤炉和烤叉。山东临沂市郊一座东汉晚期的墓中也曾经出土了一些刻有烤肉串情景的画像石，画中人物皆作汉人的装扮，这说明至少到东汉时期，在中原地区烤肉串已经相当盛行，而不是近些年从海外流传进来的“进口货”。

古人的“烤肉”选料十分严格，肉嫩味香，自烤自食，再伴以美酒，独具风味。据说烤肉是北方游牧民族的传统食品，曾被称为“帐篷食品”。它也曾作为宫廷的一种美味而跻身于大雅之堂。《明宫史·饮食好尚》中就有“凡遇雪，则暖室赏梅，吃炙羊肉”的记载，这里的“炙羊肉”就是烤羊肉。

最早的烤肉，是把牛肉或羊肉切成方块，用葱花、盐、酱汁等作料腌渍一会儿再行烤制。明末清初时，蒙古人则是把大块的牛、羊肉略煮至半熟，再用牛粪烤透食用。到了后来，经过不断改进和发展，烤肉技术日臻完美，达到引人入胜的境地。清道光二十五年（公元1845年），诗人杨静亭在他的《部门杂咏》中赞道：“严冬烤肉味堪饕，大酒缸前围一遭。火炙最宜生嗜嫩，雪天争的醉烧刀”。

其实现代烧烤与我国古代的烧烤方式相比，已经发生了很大的变化。现代的烧烤在原有技术的层次上又融合了诸多的现代元素，更适合现代人的追求。

## 外来移民——BBQ

说到BBQ（户外自助烧烤），最早的发明者可能是美洲大陆的印第安土著民族——阿瑞瓦克族，阿瑞瓦克族人广泛分布于北、中、南美洲，现如今美国的佛罗里达州、巴西的南大河附近都有这一民族的后裔。当大航海家哥伦布第一次踏上美洲大陆的时候，就是这些原住民教会了水手们最初的烧烤方式及技巧，基本上是在户外、燃烧木条、在火堆间放置石头，并在其上面烤肉。后来这一烧烤技术就在水手之间广泛传播开来。

事实上，我们今天的BBQ也有可能是来自加勒比海。这个地区曾经是世界上最著名的海盗的据点。他们乘着帆船，挂着骷髅旗在大海中乘风破浪

浪。电影《加勒比海盗》即以此时期的加勒比海地区为背景。今天，海盗们昔日的风采已不可考，但我们仍可确定的是，当时来自法国的海盗喜欢在岛上吃烧烤，他们把整只宰好的羊从胡须到屁股（法语是 de la barbe au cul）放在烤架上烤熟后享用，并将这道菜简称为 barbe - cul，后来这个词演变成了 barbeque，简写为 BBQ。现在 BBQ 几乎是都市中年轻人最流行的一种聚会方式了。

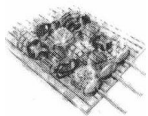
现代 BBQ 真正被发展到极致还要归功于巴西人。巴西烧烤在南大河地区已经有超过 200 年的历史。夜间，巴西男人们喜欢生一堆篝火，一边扎上一大块肉，放进被火围绕着的架子上，一边侃侃而谈他们在高原上的历险故事。这个就是我们直接把肉类置于火上烧烤的原本方式。而在乌拉圭和阿根廷的部分地区，又孕育出典型的南美洲式调料，这就更加多姿多彩了。当地人只需要一柄利刀、一堆火、一些木条、一大块肉、再加上一点粗盐，还有一些调料，就可以美美地享受一顿最实在的大餐。今天，除了朋友相约、喜庆宴会，烧烤在巴西更是代表国家的一种特色。这个特色正输出到世界多个角落，来自世界各地的客人只要一尝、无不马上被这巴西美味所征服。

## 烧烤的文化内涵

烧烤所具有的文化底蕴，其实是一种追求物质的原味和粗野的即食效果，是对习惯性饮食的一种反叛。即使在食物种类多如牛毛的今天，也没有什么能够比烧烤更容易唤起人们的食欲，事实上，烧烤在过去的几千年里对人类一直都是一种形式和味觉上的诱惑。

现如今的烧烤已经进入一个多元化的时代，在祖先曾经狩猎的土地上，烧烤从现实主义出发，以进取的姿态不断拓展它涉及的领域。烧烤的经营方式，也在向着两个方向分化，一种是仍保持怀旧色彩的街头巷尾的烧烤摊，一只用来当做烤架的铁盒，几只竹签就可以搭成临时的烧烤街头店。另一种是饭店式集约化烧烤。

不论哪种形式，烧烤的狂野精神始终蕴涵着渔猎时代的狂放与浪漫，在不断地延续篝火烤炙而食的场面，散发出诱人的香味和欢乐的气氛。几千年过去，尽管烹饪随着科技的发展与时俱进，花样翻新令人目不暇接，





但是最古老的烧烤并没有消失，反倒漫长的岁月中，发展出了更多更新的方式方法。暂且不论美式的挂汁烤，日韩的铁板烤，仅仅中国，便有糊泥烤、串烤、明炉烤、竹筒烤、钩吊烤、算烤、叉烤、挂糊烤、白烤、铁锅烤、篝火烤等多种花样，几乎每种花样都有一两种非常著名的菜肴，比如叫花鸡就是糊泥烤的典范，享誉中外的北京烤鸭则是明炉烤和钩吊烤的结合。

时至今日，哪怕营养学家总是忧心忡忡地高呼烧烤类食品的各种不健康，烧烤的美味仍然引诱着人们前赴后继。想对烧烤说“不”，实在太难。

## 烧烤在中国

时下有种流行的说法叫“住英国房子，赚美国工资，吃中国菜”。可见，中国人的会吃在世界上是出了名的。一般人听到烧烤都只会联想到西餐厅和路边摊，似乎烧烤在声望极高的中国餐饮市场上缺乏矫健的身影。殊不知，随着餐饮大潮的兴起，中国的烧烤业也得到了长足的发展。

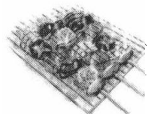
### 烧烤在中国

烧烤业发展的步伐始终跟随着时代的脚步，与我国的经济、社会、文化的变化都有着密不可分的关系。从20世纪七八十年代开始，随着我国经济开始腾飞，最初的烧烤就已经成为城市中的一道比较流行的风景线。一个特制的烧烤铁盒，几十根铁签，曾经是人们夜晚户外最悠闲的消遣聚集点。

民间有这样一种说法：中国烧烤发源于新疆，发展于锦州。可见，这新疆与锦州烧烤的发展趋势足以反映出烧烤在全国范围内的发展趋势。

新疆羊肉串是中国烧烤的鼻祖，人们只要一提到烧烤，自然而然地都会想到新疆的羊肉串。现在我们平常所见的烧烤可以说基本上是由烤羊肉





串发展过来的。

烤羊肉串最早可能是由大西北的新疆向东流传到北京、华北及东北地区，然后，这股子夹杂着羊肉的腥膻和孜然独特香味的风再转而南下广东、福建等地，继而横扫江浙一带那些口味清淡的人们，至于川豫楚湘桂等地早就揭竿而起大快朵颐了，当地的人们习惯于单调辛辣的胃口，急待味道独特而厚重的烤羊肉串的抚慰。几年的工夫，大江南北、长城内外几乎没有一个地方闻不到那股子孜然味儿了。

正当南方人还不知道烤羊肉串为何物的时候，北方都市内的大街小巷就已是炉火正红、香飘十里了。20世纪80年代中期，不知怎的，“忽如一夜春风来”，满大街都是卖烤羊肉串的，有的还穿着维吾尔族的袍子，打着新疆嘟噜。可是，好景不长，毕竟这样的经营方式有违法度，严重破坏市容，在热过一阵之后，声势逐渐降了下来，再后来，卖羊肉串的小摊越来越少，新疆风味的烧烤店一家家开了起来。

与新疆羊肉串相比，烧烤在锦州得到较大的发展似乎更具有必然性和戏剧性，并且很大程度上也受到了新疆烧烤的影响。

“锦州烧烤”起始于20世纪80年代末，一些当地人看到新疆人卖烤羊肉串生意红火，经济效益可观，就开始效仿起来。但由于当时的条件限制，此类的经营大多属于无证经营，很大程度上影响了市容环境，曾受到有关部门的明令禁止。而后一些人开始尝试租赁店面，申请营业执照，进行合法经营，像最早出现在锦州的“延吉烧烤”。其后，由于烧烤物美价廉、更适合大众口味、受到越来越多市民的欢迎，逐渐兴盛起来，陆续形成了三角地、杭州街、南京路等几条有名的俗称“串街”的烧烤一条街，“锦州烧烤”就成了一个新兴行业，吸引了越来越多的食客。

随着烧烤业的不断发展壮大，锦州烧烤开始走自己的特色之路。此后逐渐涌现出像“小国凤爪”、“唐鸡头”、“高鸽子”、“福临门”等一些风味独特、装潢考究、讲究经营的烧烤店。有的烧烤店还进行了商标注册，锦州“御”烧烤店将其商标在阿里巴巴网站上拍卖，起拍价达到了701万元。“延吉”烧烤店由一家发展成连锁店，不仅锦州有三家店铺，北京还有分店。为扩大经营和影响经营者，“延吉”烧烤店还开办了自己的网站。

据统计，目前全锦州市具有一定规模的烧烤店共有200多家，上规模的烧烤店有30多家，其中古塔区烧烤店占该区餐饮业总数的12%，成为