

C HUSHIZHANG
BAODIAN

厨师长 宝典



——现代厨房管理
与经营36招

主 编 邵万宽
编 著 邵万宽 端尧生
凤凰出版传媒集团
江苏科学技术出版社

C HUSHIZHANG
BAODIAN

厨师长 宝典



——现代厨房管理
与经营36招

主 编 邵万宽
编 著 邵万宽 端尧生
凤凰出版传媒集团
江苏科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

厨师长宝典:现代厨房管理与经营 36 招/邵万宽编著.
南京:江苏科学技术出版社,2006.1

ISBN 7-5345-4763-6

I. 厨... II. 邵... III. ①厨房—管理②厨房—商业经营 IV. ①TS972.3②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 116389 号

厨师长宝典

——现代厨房管理与经营 36 招

主 编 邵万宽
编 著 邵万宽 端尧生
责任编辑 金宝佳
责任校对 苏 科
责任监制 张瑞云

出版发行 江苏科学技术出版社(南京市湖南路 47 号,邮编:210009)
网 址 <http://www.jsjpub.com>
集团地址 凤凰出版传媒集团(南京市中央路 165 号,邮编:210009)
集团网址 凤凰出版传媒网 <http://www.ppm.cn>
经 销 江苏省新华发行集团有限公司
照 排 南京紫藤制版印务中心
印 刷 扬中市印刷有限公司

开 本 787 mm×1 092 mm 1/16
印 张 23
字 数 340 000
版 次 2006 年 1 月第 1 版
印 次 2006 年 1 月第 1 次印刷

标准书号 ISBN 7-5345-4763-6/F·225
定 价 36.00 元

图书如有印装质量问题,可随时向我社出版科调换。

前 言

21 世纪的餐饮业真是“瞬息万变”——饭店变得越来越多，厨房变得越来越宽敞，设备变得越来越锃亮，菜品之间的差异变得越来越小，顾客的消费需求变得越来越快，厨师长面临的新课题越来越多！

传统的厨房管理人员往往只选择技术相对较好的人，而不管其菜品适应、成本控制、卫生安全、沟通协作情况如何。所以，在日常管理中常常会出现一些不尽如人意的地方。现代厨房管理已冲破传统的思维，管理者要实现企业的经营目标，就必须以市场为导向，与经营紧紧连在一起，经常与顾客沟通联系，注重信息收集、产品开发和活动策划等；必须运用现代管理理论、方法和手段，有计划、有组织地指挥、控制和协调厨房里的人、财、物等资源，以求得用最少的消耗，取得最大的效益。正如一位行政总厨所言：现代厨师长需要有三项修炼，即要有一个商人的头脑，要有育人、用人、管理人的能力，要有强化经营的计算能力。只有这样，才能使自己的企业取得良好的经营业绩和效益。

本书由邵万宽拟定体例框架和提纲，其中端尧生编写了 14 招，邵万宽编写了 22 招，最后由邵万宽整理总纂。全书的构思打破了传统厨房管理书籍的框框，从筹备、管理到经营、策划，紧紧围绕厨师长的日常工作。在编写体例上另辟蹊径，其一招一式，有概括、有分析、有案例、有链接，翻看起来比较轻松，便于行政总厨、厨师长、厨房经理和厨房主管、领班人员在繁忙的工作之余浏览阅读，也便于餐饮经营管理的各级人员和广大烹调工作者使用。

本书在写作过程中结合现代餐饮经营的特点，借鉴了一些已有的成果，由于作者水平有限，本书难免有不足和缺憾，敬请读者批评指正。

作 者

2005 年 12 月于南京

目 录

第 1 招 明察市场 抓住商机..... 1

招数精释

餐饮市场在孕育着无限商机的同时,也带来了激烈的竞争。如何去抓住商机,是现代餐饮经营管理者最为关切的问题。对于每位厨师长来说,机会都是均等的,关键在于你是否能做到处处留心,明察秋毫;是否能及时、准确地洞悉市场。作为厨房管理者应以市场需求为导向,运用敏锐的眼光,捕捉市场中的机会,为企业积累更多的财富。

理论透析

- 一、餐饮业市场繁荣,急速增长 2
- 二、厨房菜品制作不断融合与创新 5
- 三、餐饮经营层次不断提升 7

相关链接

加入世贸组织对我国餐饮企业的发展提出新的课题..... 11

第 2 招 认真调研 驾驭市场 12

招数精释

“瞄准航道好行船”,是指在激烈的市场竞争中,要想一路走好并取得较好的效益,厨房管理者首先必须做好市场调查研究,预测好市场前景,细心观察周围可借之势。这样才有可能在餐饮商潮中立于不败之地。

理论透析

- 一、收集信息,知己知彼 ... 13
- 二、市场调研,洞察商机 ... 15
- 三、确定目标,谋划策略 ... 18

相关链接

北京五星级饭店迎合市场:宴会摆到名胜风景区..... 19



第3招 善于学习 从我做起 21

招数精释

作为现代企业的厨师长,无论是何种类型、何种规模、何种档次的饭店、餐馆,也无论你现在的经营状况如何,都必须记住这样一点:要瞄准更高的目标,不断地学习再学习。只有这样,才能鼓起勇气,不断开拓,勇于进取,进而不断提高自己的个人素质,去迎合不断变化的新时代。

理论透析

- 一、吸取先进的厨房管理经验 22
- 二、切实抓好厨房生产与产品质量 24
- 三、吸收新知识,应用新技术 26

相关链接

不断学习与探求的大师们 ... 26

第4招 了解需求 赢得顾客 29

招数精释

厨师长是餐饮企业的核心人物,要使企业的菜品赢得顾客,厨师长首先必须了解顾客需求。对一家饭店、餐厅来说,你的服务就是你的商品,你的客人就是你的市场。只要你有客人,你就会有效益。美国两位经济学者雷切海德和赛士尔在《哈佛商评》的一篇文章里指出:“对一家企业最忠实的顾客,也是给这家企业带来最多利润的顾客。”

理论透析

- 一、了解消费者的饮食需要 30
- 二、把握顾客的不同消费心理 31
- 三、用踏实的工作作风吸引人 33

案例

为进餐顾客的需求着想 ... 34

第5招 转变观念 摒弃陋习 36

招数精释

几十年来,我国餐饮业已取得了丰硕的成果。但我们也看到,随着时代的进步,在餐饮业的经营与发展中,传统的厨房管理模式也显现出许多不足,有些方面一直在阻碍着人们的手脚,诸如观念、宗派、管理、质量等问题,这些始终影响着餐饮的经营思路。在21世纪的餐饮经营中,需要我们厨房管理者打破传统的束缚,去迎接现代市场的挑战。

理论透析

- 一、根除陈旧的思维模式 ... 37
- 二、改变以“大厨为中心”的传统思想 38
- 三、从顾客角度出发的真正含义 39

案例

现场烹制出新招 41

第 6 招 厨房设计 科学实用 42

/ 招数精释

厨师长不仅仅要设计好厨房菜品,还要学会设计和布局厨房,因为,厨房设计、布局是否合理,直接影响厨房生产的成本控制和菜点的质量管理,也影响着厨房生产效率和员工的工作情绪,如何使饭店投入的资金得到有效利用,在一定的空间范围内合理地设计,并布局好厨房生产所需的一切设备,关系到

厨房管理严格有序、烹饪生产连续不断、优质高效。

/ 理论透析

- 一、厨房设计与布局的原则 43
- 二、厨房的筹划与设计 ... 45

/ 相关链接

- 厨房面积的确定 49

第 7 招 依据流程 合理布局 54

/ 招数精释

厨房的设计与布局是一个连贯的整体。厨房布局的科学合理程度,直接关系到厨房员工的工作量、工作强度和工作方式,关系到厨房内部生产环节及与其他部门之间的沟通、联系,而这些又会影响到员工的工作时间和工作态度。因此,在厨房的规划布局中,厨师长应避免生产流程的不合理和建设资金的浪费,以保证满足厨房生产的要求。

/ 理论透析

- 一、厨房生产的工作流程 55
- 二、厨房的具体布局 56
- 三、厨房其他方面的布局 62

/ 相关链接

- 洗碗间的布局与设备 64

第 8 招 制定菜单 合理定价 68

/ 招数精释

不管是大饭店还是小餐馆,厨师长需要编制一份很得体的菜单。菜单是厨房生产活动的总纲,是厨房生产成本控制的依据和指南。它不仅规定了厨房生产的品种范围,还规定了菜点销售的价格。因此,对菜单的合理设计与定价,不仅关系到厨房的生产与成本的控制,关系到消费者的切身利益,而且也决

定着企业盈利水平的高低。

/ 理论透析

- 一、菜单设计的依据 69
- 二、经营需求中的菜单制定 71
- 三、菜单的定价 73

/ 相关链接

- 菜单定价的方法 75

第9招 设备选购 先进实用 78

招数精释

厨房设备的质量关系到整个餐饮经营的效率。实用、先进、科学的厨房设备,能够减轻员工的劳动强度,提高产品质量及生产效率。对此,厨师长要为企业着想,要让有限的资金投入发挥最大的生产和经济效益,在选购厨房设备时,必须从设备的性能、价格、使用、维护等多方面进行综合考虑和评价,并根据企业自身的经营情况以及厨房生产的实际需要确定选购设

备的品种、数量、规格等,以减少厨房设备购置的盲目性。

理论透析

- 一、厨房设备的选购 79
- 二、一般厨房设备的种类 82

案例

- 厨房设备招标洽谈情况记录 84

第10招 开业准备 精心筹划 86

招数精释

餐饮业是一个容不得丝毫松懈的行业。当餐饮投资者拥有了起码的市场、资金、场地、人才、技术等企业要素,就要着手准备开业前期的准备工作。开业前期工作千头万绪,需要做好方方面面的事情,诸如菜单印制、寻找供货渠道、各种设备用具的配备等。一着不慎,都会影响开业,这就需要经营者和厨师长做认真过细的工作。人们常说:成功的开业是餐饮经营的坚实基础。

理论透析

- 一、菜单印制与设计须知 87
- 二、开辟供货渠道 88
- 三、厨房用具、餐具的配备 91

案例

- 列举300个餐位的饭店餐具配备 93

第11招 按需招聘 制定职责 96

招数精释

开饭店,找一名好的厨师长并组织好一支较为优秀的员工队伍非常关键,这是企业成败的基础。一个餐厅供应的鲜美可口的菜肴,出自于技术高超的厨师之手。作为经营管理者,对于招聘员工问题应慎重考虑,诸如各岗位人员的比例,员工的具体编制,厨师的来源以及厨工的具体要求等,特别是各岗位要有得力的骨干人员,都应考虑周全,切不可事到临头凑合了事。

理论透析

- 一、厨房总人数的确定 ... 97
- 二、发布招工信息,组织招工 99
- 三、岗位职责与编写形式 102

相关链接

- 酒店招聘广告样本 103
行政总厨的工作职责及工作任务 105

第12招 设置岗位 组建团队..... 108

/ 招数精释

任何一个餐饮企业,要想使厨房生产活动得以正常运转,首先要建立起一个机构健全的、设计合理的厨房生产组织机构。一个厨房究竟应该设置多少个部门,每个部门应该担负哪些职责,承担哪些技术工作,这应根据饭店、餐馆的经营规模、菜式风格、餐厅档次、经营项目、营销策略的不同特点来确定。这些

工作都应由厨师长来完成。

/ 理论透析

- 一、厨房组织机构的设置原则 109
- 二、各种厨房的组织机构设置 111

/ 相关链接

厨房各组织的职能..... 114

第13招 制定制度 切合店情..... 117

/ 招数精释

俗话说:没有规矩,不成方圆。一个企业的生存与发展需要从自身出发,建立科学而有效的管理制度。在厨房生产与管理中,厨师长应制定尽可能完善的企业管理制度,建立责权统一、高效灵活的组织体系,把管理制度与服务组织有效地结合起来,以此来激励先进,鼓励后进,促使企业在和谐统一中不断发展。

/ 理论透析

- 一、制定厨房管理制度的意义 118
- 二、厨房管理制度的制定要求 118
- 三、厨房管理制度的内容 119

/ 相关链接

厨房有关规章制度..... 120

第14招 执行指令 明确任务..... 122

/ 招数精释

厨房管理是餐饮管理的重要组成部分。厨房生产担负着向国内外客人提供高品质的菜肴、面点、主食、甜品等新鲜食品的重任,并通过满足他们越来越高、越来越多样化的用餐需求,为饭店或餐饮企业创造更多的营业收入。而这些内容都需要厨房管理者去落实,因此,厨师长是一个具备生产管理、烹饪技术、市场意识、菜品开发、完成指标等综合素质的重要岗位。

/ 理论透析

- 一、围绕企业经营方针对厨房生产进行科学设计 ... 123
- 二、制定可行的厨房生产管理措施 124
- 三、制定生产计划,完成企业任务指标 127

/ 相关链接

厨房管理中的指挥职能 128



第15招 生产运行 适应变化..... 130

招数精释

厨房生产运行管理是指厨师长对厨房菜点的整个生产、加工、制作过程所进行有效的、有计划的、有组织的、系统的管理与控制过程。如今的厨房管理仅仅靠依样画葫芦是很难取得好的效果的。它必须紧紧围绕顾客,依靠市场,抓住客人的消费趋向而运作,必须将内部管理与外部需求紧密地联系在一起。只有这样,才能在繁杂的工作中挥洒自如,乘胜追击,无往而不胜。

理论透析

- 一、厨房生产运行的基本要求 131
- 二、释放后台厨房的应有能量 133
- 三、根据销售情况及时调整菜单品种 135
- 四、修正不合时宜的老产品 136

案例

换脑筋,破围城,主动走市场...137

第16招 标准控制 食谱先行..... 140

招数精释

传统的中餐厨房向来没有一套完整的质量控制指标,同样一个菜品在同一地区甚至一家饭店内也常常会出现不同的特色和风格,这种模糊的经营致使成本难以控制,质量难以把握。随着厨房生产逐渐实施科学化管理,厨师长有必要对菜品的质量实行标准化、规范化,以确保同一菜品在任何时候都能保持一样的质量标准。这就要求企业内部必须制定符合自身经营特色的标准食谱,并将其记录在册,统一培训,规范管理,以期达到最佳的经营效果。

理论透析

- 一、标准食谱及其价值 ... 141
- 二、标准食谱的应用效果 142
- 三、标准食谱的具体内容 143
- 四、标准食谱的制定与使用 145

案例

Red Lobster 海鲜连锁店的标准化管理 147

第17招 原料进货 严格把关..... 149

招数精释

清代文学家、美食鉴赏家袁枚在《随园食单》中说:“一席佳肴,司厨之功居其六,采办之功居其四。”在厨房生产中,厨师长必须对食品原料的质量进行控制把关,否则再高明的厨师也很难达到质量最佳的境界。原料的质量直接关系到菜品质量的优劣,而及时采购、恰当供给各类合格原料,是进行正常厨房生产、提供

优质产品所必需的前提条件。

理论透析

- 一、原料采购的程序 150
- 二、原料采购的方法 153

相关链接

采购人员的素质要求..... 155

第18招 采购控制 质价为先..... 157

/ 招数精释

原料采购就是以合理的价格、在适当的时间、从安全可靠的渠道、按规格标准和预订数量采购到厨房所需要的各种食品原料,保证烹饪生产的正常进行。厨房要提供质量始终如一的菜品成品,就必须使用规格、质量始终如一的食品原料。厨师长制定食品原料采购规格标准,并依此进行采购,是保证厨房生产所需原料质量的有效措施。

/ 理论透析

- 一、原料采购价格的控制 158
- 二、原料采购数量的控制 161
- 三、原料采购质量的控制 162

/ 相关链接

- 采购规格书的种类 164

第19招 验收监督 完善程序..... 167

/ 招数精释

采购是厨房生产获取必需原料的前提,验收是控制进货产品是否符合采购标准的必要保证。饭店按质按量以合理价格订购并不能保证供货单位也按质按量并以合理价格为饭店提供各类食物原料。验收管理不仅关系到厨房生产成品的质量,而且还对生产成本的控制产生直接影响。因此,厨师长应制定验收程序和要求,并使用有效的验收

方法,对验收工作加以控制管理。

/ 理论透析

- 一、抓好原料进货数量和质量 168
- 二、掌握验收的方法 168
- 三、建立完善的验收程序... 170
- 四、完善制度,选拔人员... 172

/ 案 例

- 进货、验收的严格把关 ... 173

第20招 合理储藏 制度颁发..... 175

/ 招数精释

食品原料一经验收,必须进行有效的保管,以防止腐败变质和其他可能发生的浪费现象。储藏是对原料的妥善保管,发放则是原料有计划的出库,它一头连着采购,一头系着生产,是保证厨房产品质量和成本控制的重要管理环节。原料的发放工作不仅仅是把货从库中提出

供生产使用,而且也是对发出用于生产的食品原料进行控制的过程。

/ 理论透析

- 一、原料的储藏控制制度... 176
- 二、原料的领发控制制度... 181

/ 相关链接

- 建立仓储物料管理、安全、防火制度 183



第21招 统一加工 合理用料..... 186

招数精释

科学技术和生产力的发展,使得厨房食品机械不断替代手工操作,许多繁重的体力劳动已依赖于半机械、机械和自动化机械的生产,现代厨房的生产与加工也逐渐走上了规范化、标准化、规模化的制作之路。厨房生产的统一加工,不仅保证了菜品的质量,降低了原料的损耗,而且也节省了厨房的生产时间,减少了各岗位加工人员,最终也方便了厨房的内部管理。

理论透析

- 一、现代厨房管理的生产与加工 187
- 二、设计和建立厨房加工中心 189
- 三、制定加工质量控制标准 190

相关链接

中心厨房及其生产特点 ... 192

第22招 质量控制 层层把关..... 194

招数精释

菜点的出品质量,是厨师长管理工作的中心内容,它直接影响到餐厅的就餐人数和饭店的经济效益。在厨房生产管理中,无论是重视食品原料的管理,还是狠抓菜点生产过程的管理,一切目的都是为了生产出质量上乘的菜点食品,因此,采取切实有效的措施,加强其质量控制,是厨房管理工作的中心环节。

理论透析

- 一、现代菜品质量的设计 195
- 二、制定明确的质量标准 197
- 三、菜品质量管理控制与落实 199

相关链接

国内流行的菜品质量控制方法 201

第23招 采取措施 提高效率..... 203

招数精释

厨房生产效率是指厨房人员在厨师长的领导下将烹饪原料转变成厨房产品的生产能力。生产效率是衡量厨房生产组织的合理性、生产技术的先进性和员工劳动积极性的重要标志之一,它直接关系到厨房生产管理的成功与否。要提高厨房生产的效率,就必须掌握提高厨房生产效

率的方法,采取相应而必要的措施。

理论透析

- 一、围绕生产合理而巧妙地进行变革 204
- 二、从考虑员工的实际利益出发 206

相关链接

影响厨房生产效率的因素... 209

第24招 成本控制 人人有责..... 214

招数精释

餐饮成本控制得好不好,直接体现了厨师长的管理水平。今天的餐饮市场竞争如此激烈,餐饮企业要想生存并能寻求很好的发展机会,需要厨房管理者及其工作人员不断提高自身素质,共同努力把生产成本及其他各项成本降低到一个最理想的水平,以优质低价来赢得顾客,从而提高企业的经济效益,增强企业的竞争能力。

理论透析

- 一、成本控制与餐饮经营的成败..... 215
- 二、成本控制与提高餐饮竞争力..... 216
- 三、不断引导厨房人员从自身做起..... 218
- 四、厨房生产成本控制与落实..... 219

相关链接

- 菜点成本标准卡的建立与运用..... 221

第25招 设备餐具 重在管理..... 224

招数精释

随着餐饮业的不断发展,厨房设备和餐具器皿也更加新颖、光洁、科学和经久耐用。现代厨房设备和餐具价格贵、投资高,因此,在餐饮的经营管理中,厨师长必须正确选择和认真妥善地对厨房设备和餐具器皿加以管理,制定操作使用规程,定期维护保养,充分利用设备、餐具的使用效率,尽可能地延长设备和餐具的使用寿命。

理论透析

- 一、正确使用与保养厨房设备..... 225
- 二、厨房设备的管理与保养..... 227
- 三、加强餐具管理与降低损耗..... 228
- 四、现代厨房生产与餐具管理..... 229

相关链接

- 厨房设备、餐具器皿管理制度..... 232

第26招 及时分析,做好核算..... 234

招数精释

在正常的餐饮经营活动中,根据餐饮经营情况及时做好经营分析

和预算,可有效地杜绝错误决策。厨师长应根据及时地分析经营中每天变化的情况来制定实现目标的具体计划,不断改进工作,加强对经营



工作中各种资源利用及消耗的控制,减少经营中的盲目性,以使用最少的投入,取得最佳的经济效益。

理论透析

- 一、认真做好经营分析 ... 235
- 二、做好经营核算工作 ... 237

案例

- 餐饮部的一次菜单分析会
..... 239

第27招 厨房卫生 从严要求..... 240

招数精释

餐饮业卫生对顾客的健康有着极为密切的关系,不管是大、小饭店或餐馆,都应把卫生作为一项硬指标抓好。从厨房的环境卫生,到厨房的设施、设备卫生,以及厨师的个人卫生,都应该始终如一地保持清洁、无菌、无毒的良好状态。应该说,一个厨房的卫生状况,体现了整个厨房工作人员的整体素质,最终也体现了厨师长的管理能力和管理水平。

理论透析

- 一、厨房环境卫生管理
..... 241
- 二、厨房生产加工过程中的卫生要求 243
- 三、厨房工作人员的个人卫生管理 244
- 四、完善餐饮业厨房运作卫生制度体系 245

案例

- 餐饮之道,卫生至上 247

第28招 安全操作 全员意识..... 249

招数精释

厨房生产与操作安全,是厨师长日常管理中的一个特别需要关注的方面。厨房生产安全状况,会直接影响到企业的声誉和经济效益。厨房安全管理的目的,就是要消除不安全因素,消除事故的隐患,保障员工的人身安全和企业及厨房财产不受损失。

理论透析

- 一、加强厨房安全管理
..... 250
- 二、厨房常见事故的预防
..... 252
- 三、食物中毒的预防 256

相关链接

- 顾客安全问题 257
- 食品安全与 HACCP 管理体系
..... 258

第29招 统揽全局 注重细节 262

招数精释

在厨房运作中,厨师长要从全局出发掌握得当的方法,正如某总厨所说:对于较低层次的厨师,要善于用“权”,要使别人服,就得按程序办事;对于中等层次的厨师,要合理“任人”,即任人唯贤,要他们踏踏实实地跟着你干;对于厨房较高层次的人员,下达的指令要大家“认同”,让大家承认,服你。

理论透析

- 一、厨师长要有“一盘棋”... 263
- 二、把大家拧成“一股绳”... 265
- 三、把握管理尺度“一杆秤” 267

相关链接

- 完善厨房内部管理 进行量化考核 269
- 厨政管理“五常法” 270

第30招 重视培训,以育促用 273

招数精释

餐饮业与其他行业相比,培训工作往往滞后,不少餐饮经营者和厨师长对培训的认识存在误区。我们必须明白,在市场竞争日益激烈的今天,人力资本竞争已成为企业竞争的焦点,而培训无疑是企业培养高素质人才并提高核心竞争力的重要手段。

理论透析

- 一、培训——企业发展的助推器 273
- 二、餐饮业培训与需求分析 278
- 三、餐饮企业培训的误区... 280

相关链接

- 肯德基《员工手册》中的经营理念 282

第31招 加强协调 配合工作 283

招数精释

厨房与餐厅是不可分割的一个整体,形成一条服务链。要使这条服务链处于完整、完好的运转状态,就需要厨师长与前厅经理密切地配合好,使整个餐饮生产与服务流程环环紧扣、环环相连,不可脱节,不可出现裂痕,这样才能保证餐饮的正常经营。因此,厨房与餐厅的协作显得甚为重要。

理论透析

- 一、加强与餐厅前台的协作 284
- 二、做好与其他部门的沟通 287
- 三、建立专职点菜师制度 288

相关链接

- 前、后台的沟通理解很必要... 291



第32招 菜品开发 常抓不懈..... 293

招数精释

菜品的设计、开发是企业适应市场需求,保持旺盛竞争力的本钱,也是企业形象、技术水平、开发力度的具体表现。一个餐饮企业或部门在厨师长的带领之下,如果经常不时地推出新菜,就可以给餐厅带来源源不断的客人,并与竞争对手拉开更大的差距;可以为本企业带来良好的声誉和丰厚的利润;也可以为厨师自身的技术实力加大许多筹码。

理论透析

- 一、创新菜点的设计原则 294
- 二、菜品开发设计的主要思路 295

案 例

- 菜品的引进、改良与创新 301

第33招 宴会设计 突出主题..... 304

招数精释

现代餐饮在跨入买方市场的今天,“主题特色”已越来越被经营者所看重。“特色化”的主题宴会也是餐饮创设优势的武器。餐饮在实施主题销售战略时,厨师长可根据不同的顾客、消费行为、活动内容,选择相对应的主题,开设拥有个性特色的“主题宴会”,以博取活动主持者、就餐消费者的欢迎,满足顾客的特别心理,刺激顾客的购买欲望。

理论透析

- 一、可供选择的主题内容 305
- 二、主题宴会开发的思路 306
- 三、主题宴会的开发设计 308

相关链接

- 南京“盛世龙蟠宴”..... 313

第34招 美食活动 引领潮流..... 315

招数精释

利用不同的美食主题营造餐饮销售活动的卖点,是餐饮经营中不可或缺的手段。厨师长为了广泛招揽顾客,开展市场竞争,扩大产品销售,必须利用自己的特色产品去影响和刺激消费者,让人们都知道。通过餐饮美食节活动的宣传,使企业形成餐饮经营的相对优势,以提高企业声誉,并最终带来良好的经

济效益和社会效益。

理论透析

- 一、美食节经营特点 316
- 二、美食节策划方案 318
- 三、美食节运作与管理 ... 323

相关链接

- 美食节计划安排..... 327

第 35 招 打造品牌 营造个性..... 330

招数精释

厨师长应有品牌意识。在餐饮市场竞争日趋激烈和产品高度同质化的时代,品牌已日渐成为重要的竞争手段。餐饮企业依靠品牌营销战略获得成功的案例比比皆是,如全聚德、狗不理、小肥羊、麦当劳、肯德基等。“名品享天下”的餐饮特征已十分明显;打造餐饮品牌,多元化、特色化地扩展品牌发展空间,进行品牌延伸,已成为拥有长远发展

规划的餐饮企业研究的课题。

理论透析

- 一、品牌的建设与文化营造 331
- 二、餐饮品牌的培育 333
- 三、不断为品牌投资注入新的活力 335

案 例

- 企业菜品品牌的建设..... 336

第 36 招 狠抓销售 制造气氛..... 339

招数精释

餐饮生产与经营贵在销售。如何将我们的产品“卖”出去,除了质量、价格等方面外,还需要“勤吆喝”。在现代餐饮经营与管理中,厨师长必须有销售意识,在产品开发、活动策划方面,应该有自己的思路和高招,以应对市场需求的变化和行业之间的竞争。

理论透析

- 一、餐饮经营不可缺少的促销活动 339
- 二、掌握消费者的消费心理 342
- 三、利用新产品吸引顾客 344

相关链接

- 特别活动与主题活动选 ... 347