



Restaurant Management in China

白手起家, 餐饮开店全程 实战手册

绿色健康生活从《舌尖上的餐饮店》开始
创建绿色餐饮店, 倡导健康新消费

方辉 邸原平 编著



广东省出版集团
广东经济出版社



Restaurant Management in China

白手起家, 餐饮开店全程 实战手册

绿色健康生活从《舌尖上的餐饮店》开始
创建绿色餐饮店, 倡导健康新消费

方辉 邸原平 编著



廣東省出版集團
廣東人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

白手起家, 餐饮开店全程实战手册 / 方辉, 邸原平编著. —广州: 广东经济出版社, 2012. 8

(《舌尖上的餐饮店》丛书)

ISBN 978-7-5454-1399-1

I. ①白… II. ①方…②邸… III. ①饮食业—商业经营—手册 IV. ①F719.3-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 163917 号

出版发行	广东经济出版社 (广州市环市东路水荫路 11 号 11~12 楼)
经销	全国新华书店
印刷	广东省农垦总局印刷厂 (广州市天河区棠东横岭三路 11~13 号)
开本	730 毫米×1020 毫米 1/16
印张	13.75
字数	245 000 字
版次	2012 年 8 月第 1 版
印次	2012 年 8 月第 1 次
印数	1~5 000 册
书号	ISBN 978-7-5454-1399-1
定价	30.00 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

发行部地址: 广州市环市东路水荫路 11 号 11 楼

电话: (020) 38306055 38306107 邮政编码: 510075

邮购地址: 广州市环市东路水荫路 11 号 11 楼

邮购电话: (020) 37601950 邮政编码: 510075

营销网址: <http://www.gebook.com>

广东经济出版社常年法律顾问: 何剑桥律师

• 版权所有 翻印必究 •

《舌尖上的餐饮店》丛书

编 委 会

主 编：薛永刚

编 委：孙勇兴 赵晓芳 王文燕 石宝生 曹艳铭
李红丽 崔旭东 范若楠 秦瑞鹏 张俊枝
方 辉 邸元平 梁德荣 杨 昉 王静媛
田均平 赖娇珠 刘建忠 刘 珍 滕宝红

项目支持：

山西旅游职业学院

五台山五峰宾馆

山西天星海外海餐饮集团有限公司

北京黄河京都酒店管理（投资）集团公司

北京七宝帆大酒楼

净雅食品股份有限公司

深圳上海宾馆

深圳格兰云天大酒店

深圳市小香猪餐饮管理有限公司

秦皇岛四川大酒店

无锡锡州花园国际酒店

宜兴豪生花园国际酒店

山东蓝海酒店集团公司

太原同汇酒店管理公司

深圳市中经智库文化传播有限公司

前言

“十二五”规划提出：“把推动服务业大发展作为产业结构优化升级的战略重点，营造有利于服务业发展的政策和体制环境，拓展新领域，发展新业态，培育新热点，推进服务业规模化、品牌化、网络化经营，不断提高服务业比重和水平。”其中，餐饮业作为服务业的重要组成部分，也因此找到了一个新的发展机会。

在我国这个人口大国，离不开吃，人们对“吃文化”也有着独特的追求，如最近在中央电视台热播的美食纪录片《舌尖上的中国》，让人们接受了一回中国餐饮文化的洗礼，掀起了一股“美食潮”。当然，普通大众消费不能太高，再加上餐饮店投资小、门槛低，所以据不完全统计，全国大小餐饮店竟然有七八百万家，从业人员也是海量。经过金融危机，中国普通民众从大酒楼饭店向中小餐饮店流入。毕竟中国人口多，这是优势。同时，民以食为天，饭总要吃的，这就看你的餐饮店地理位置如何、服务如何、菜品如何、怎样经营、如何控制成本，等等。

基于此，我们针对目前的市场状况，组织编写了这套《舌尖上的餐饮店》丛书。丛书介绍了餐饮店急需了解和掌握的员工培训、成本控制、财务管理、细节管理的内容，增加了节能减排、绿色消费的理念，强化安全卫生管理要求，引导特色经营的新内容。4个分册介绍如下：

◎《舌尖上的餐饮店：白手起家，餐饮开店全程实战手册》主要从前期餐饮店项目选择、定位，到中期选址、装修、办理手续、设备人员配备，再到后期经营中的促销、菜品与服务质量控制、食品安全



及餐饮店卫生各个角度进行了讲述。

◎《舌尖上的餐饮店：决定餐饮店胜负的82个关键细节》主要从餐饮店前期筹备、开业准备、基本服务、优质服务、菜品管理、餐饮店营销、成本控制、安全卫生各个环节共82个细节进行了讲述。

◎《舌尖上的餐饮店：餐饮服务员专题培训手册》主要以餐饮服务基础知识、餐饮服务日常礼仪、餐饮基本操作技能、餐饮菜品销售技能、餐饮服务应急技能、餐饮服务常用英语六个专题对餐饮服务人员进行系统培训。

◎《舌尖上的餐饮店：餐饮店财务控制一本通》主要从财务架构与人员、营业收入管理、营业外收入管理、现金收入管理、结算管理、经常性费用支出、外包业务费用支出、人事费用管理、采购控制与管理、票据和纳税管理、财务报表管理、连锁餐饮店账务管理对餐饮店财务管理进行多方位讲述。

本丛书内容实用、理念新颖，可操作性强，是一套实用可行的餐饮店管理与操作实务读本，可供中小餐饮店老板、相关从业人员参考使用，以便于指导他们的日常工作。

编者

2012年7月

目 录

第一章 认识餐饮业，选择合适项目

第一节 你适合开餐饮店吗——自我评估	2
一、是否喜欢餐饮业	2
二、盘点投资“家底”	2
三、经营能力	3
四、具备餐饮知识	5
开店案例 不熟就不要做	5
第二节 加盟、合伙、还是单干呢	6
一、个人独资经营	6
二、合伙经营	7
开店案例 开店，却“失去”了兄弟	9
实操工具 合伙经营协议书	11
三、加盟连锁	16
开店案例 签合同不谨慎，高价购买设备	16
实操工具 餐饮加盟合同	20
第三节 选择新店，还是转让店	26
一、新店	26
二、转让店	26
实操工具 餐饮店转让合同	28
第四节 合适的餐饮项目，方能令你大显身手	30
一、产品经营形式	30



二、服务方式	31
三、经营产品	32
四、经营组织形式	33

第二章 餐饮店规模、费用、特色定位

第一节 你的店，多大规模最好	36
一、投资能力	36
二、店面客容量	36
实操工具 店面客容量计算	36
三、估算总销售额及毛利润	37
实操工具 总销售额、毛利润计算	37
第二节 投资费用预估，做好了吗	38
一、准备必需费用	38
二、留足开支	38
三、合理分配比例	39
第三节 特色经营，定位准确	40
一、要有自己的特色	40
二、锁定消费群体	40
开店案例 大学城餐饮店，生意红火	40
开店案例 包饺子，有自己的特色	41

第三章 为你的店选个好地段

第一节 商圈调查，必不可少	44
一、独立经营店	44
二、加盟连锁店	47

实操工具 一步差三市	48
第二节 不同餐饮店，选址要求不一	49
一、连锁快餐店	49
二、普通餐饮店	50
三、面馆	50
四、火锅店	51
五、茶坊、酒吧、咖啡等	52
第三节 备选店地址，大“考察”	55
一、分析城市规划	55
二、市场调查	55
实操工具 餐饮店市场调查报告	56
三、顾客调查	57
四、竞争对手店调查	58
第四节 店址选择，注意细节	61
一、街道类型	61
二、地价因素	61
三、选择人口增加较快的地方	61
四、选择较少横街或障碍物的一边	61
五、选取自发形成某类市场地段	62
六、以经营内容为根据	62
七、“傍大款”意识	62
八、位于商业中心街道	62
九、租金及交易成本	62
十、停车条件	63
十一、可见度	63
开店案例 多留个心眼儿	63
十二、规模及外观	63
实操工具 餐饮店自身条件评估表	64



第四章 怎样装修餐饮店

第一节 好店名，无声推销员	66
一、好店名的作用	66
二、餐饮店起名方法	67
三、餐饮店起名标准	67
四、餐饮店起名原则	69
开店案例 起名不当惹众怒	70
第二节 好招牌，锦上添花	71
一、招牌形式	71
二、招牌制作方式	71
三、招牌内容设计	72
四、招牌位置摆放	73
第三节 餐饮店装修设计	75
一、店门	75
二、橱窗	76
三、大堂	77
四、厨房	79
五、洗手间	84
开店案例 洗手间地面有水，致老太摔跤	84
六、休息区	85
七、停车场	85
第四节 良好气氛，提升魅力	86
一、灯光	86
二、背景音乐	86
三、色彩搭配	86
开店案例 餐饮店，三次色彩大变身	87
四、陈设布置	88
五、餐座配备	88

六、温度、湿度和气味	89
开店案例 连锁米粉店装修方案与方法	90
第五节 餐饮店装修	93
一、寻找装修公司	93
二、装修施工原则	95
开店案例 装修，做好防火工作	95

第五章 如何办理开店手续

第一节 营业执照办理	98
一、前制式营业执照	98
二、后制式营业执照	99
第二节 餐饮服务许可证办理	101
一、办理步骤	101
二、需要提交申请资料	102
第三节 消防手续办理	104
一、申办材料	104
二、办理步骤	104
三、消防审批查验项目	105
第四节 环保审批办理	106
一、审批资料	106
二、办理步骤	106
三、审批程序	107
第五节 税务登记办理	108
一、办证地点	108
二、所需资料	108
三、办理步骤	108



四、办理时限	109
第六节 相关手续办理	111
一、组织机构代码证办理	111
二、健康证办理	112
三、印章刻制办理	113
四、银行开户许可证办理流程	114
五、其他手续办理	115

第六章 设备与人员配备

第一节 设备选购配备	118
一、选购原则	118
二、家具配备	120
三、餐具挑选	123
四、厨房设备和用品	123
五、明确各种责任	124
第二节 你是伯乐吗	125
一、员工聘用	125
二、员工签约	126
实操工具 餐饮店员工正式聘用合同书	128
三、员工工资	131
开店案例 真功夫是如何排班的	132

第七章 促销随你而变

第一节 价格——促销制胜法宝	134
一、菜品定价考虑因素	134

二、定价, 有哪些策略	135
三、如何为你的菜品定价	136
第二节 促销——选择好时机	138
一、假日, 促销黄金时段	138
二、为你的促销找个理由	139
三、促销礼品, 选对了吗	140
第三节 教你几招常用促销法	142
一、环境气氛	142
二、热情服务	143
三、服务技巧	144
四、实物陈列	145
五、菜单促销	146
六、广告促销	147
七、外卖促销	147
八、团购促销	148
开店案例 团购赚足人气	148

第八章 菜品与服务质量

第一节 菜肴质量, 品质保证	150
一、制定菜品控制标准	150
二、现场制作过程控制	152
三、控制方法	153
第二节 楼面服务, 无形产品质量	155
一、服务质量标准	155
二、服务质量, 做好检查	157
三、服务质量改进	158
实操工具 顾客动机问卷调查	159



实操工具	顾客意见卡	160
实操工具	餐饮店诊断表	161

第九章 食品安全须重视

第一节	食品安全政策规定，为你解读	166
一、	必须办理手续	166
二、	员工管理	167
三、	采购要求	167
四、	不得采购、使用和经营食品	167
五、	食品安全操作规范	168
六、	监管重点检查事项	169
七、	抽样检验，异议如何处理	170
八、	法律责任	170
九、	食品安全事故，如何处理	172
十、	什么是违法所得、货值金额	173
十一、	什么是“情节严重”情形	173
十二、	“从轻处罚”情形	173
第二节	食品安全，环环相扣	174
一、	食材采购，源头控制	174
二、	生产阶段	174
实操工具	菜肴配份标准	175
实操工具	菜肴配份标准	176
实操工具	面团配份标准	176
实操工具	馅料配份标准	177
实操工具	臊子配份标准	177
三、	消费阶段	178
四、	做好食品安全检查工作	178
实操工具	食品安全检查表	179

第三节 如何预防食物中毒.....	182
一、采购源头控制	182
二、细菌性食物中毒的预防	182
三、化学性食物中毒的预防	183
四、有毒动、植物食物中毒的预防	183
五、真菌毒素食物中毒的预防	183
六、食物中毒的处理	184

第十章 卫生工作要落实

第一节 员工卫生，不容忽视	186
一、做好健康检查	186
二、员工个人卫生	187
三、工作卫生	187
第二节 厨房卫生，至关重要	189
一、厨房环境卫生	189
实操工具 厨房日常卫生检查表.....	191
二、设施、设备卫生	193
三、厨房用具	196
四、餐具	197
第三节 如何处理废弃物，杜绝病媒动物	200
一、气态垃圾处理	200
二、液态垃圾处理	200
三、固态垃圾处理	201
四、虫鼠防治	201
五、苍蝇的防治	202
六、蟑螂的防治	202
参考文献	203



第一章

认识餐饮业，选择合适项目





第一节 你适合开餐饮店吗——自我评估

在你有开餐饮店的想法，或者是正决定开一家餐饮店的时候，最好要对自己进行一个客观合理的评估。在准备开餐饮店之前，你必须慎重考虑，正确评估自身条件是否适合开餐饮店。

开店提示

如果你既是投资者，又是经营者，还应做好吃苦耐劳的准备（仅为投资者除外）。因为自古餐饮业被俗称“勤行”，懒人往往是做不了的。

一、是否喜欢餐饮业

因为兴趣与爱好有助于工作的愉快和顺利开展，而热爱本职，也更有利于创业成功。当然，在考虑开餐饮店的过程中，光凭兴趣与爱好是远远不够的，至少条件是不充分的，还必须考虑自己胜任投资餐饮店的专业知识和能力等。

二、盘点投资“家底”

开餐饮店要支付数额不等的接管费用、押金或加盟费等，在经营过程中还要支付一定的管理费，此外还有新店装修、房租、设备、人员工资等。没有足够的资金准备，即使开业了也是难以为继。所以，开店前应盘点一下自己的家底是否够开支。

通常，开餐饮店需支付的费用大致是：房屋租金约占营业额的10%；材料设备费约占营业额的35%；员工工资约占营业额的20%；税金和杂费占营业额的10%~15%；水电燃料和消耗品费占营业额的8%~10%；设备折旧费约占营业额的5%。无论你投资50万元或100万元，都可以如此类推进行折算。