

● 佳食 主编



怎样经营 火锅店

金盾出版社

怎样经营火锅店

主 编 佳 食
副主编 房 华
编 委 刘 谊 贺 刚
岳庞然 周晓庆



d235295

广西工学院鹿山学院图书馆



d235295

金 盾 出 版 社



内 容 提 要



这是一本专门为火锅店经营管理者,以及正准备投资和从事这一行业的人士而编写的书。书中从火锅店的选址要求、店堂设计,直到人员培训、各项管理,以及有关火锅的原料选用、加工方法、汤卤调制、味碟配食等一系列基本知识,作了系统而具体的讲解。本书内容翔实,通俗易懂,科学实用,可操作性强,对于火锅店的投资建设和经营管理,具有很高的学习参考价值,是火锅行业十分难得的一本工具书。

图书在版编目(CIP)数据

怎样经营火锅店/佳食主编. —北京:金盾出版社,2009. 1
ISBN 978-7-5082-5363-3

I. 怎… II. 佳… 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(2008)第 141948 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路5号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

封面印刷:北京精美彩色印刷有限公司

彩页正文印刷:北京蓝迪彩色印务有限公司

装订:北京蓝迪彩色印务有限公司

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:9.25 彩页:8 字数:200千字

2009年1月第1版第1次印刷

印数:1~10 000册 定价:20.00元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



怎样经营 火锅店



火锅展台



火锅雅座



火锅自助餐台面





火锅原料加工(二)



火锅原料加工(二)



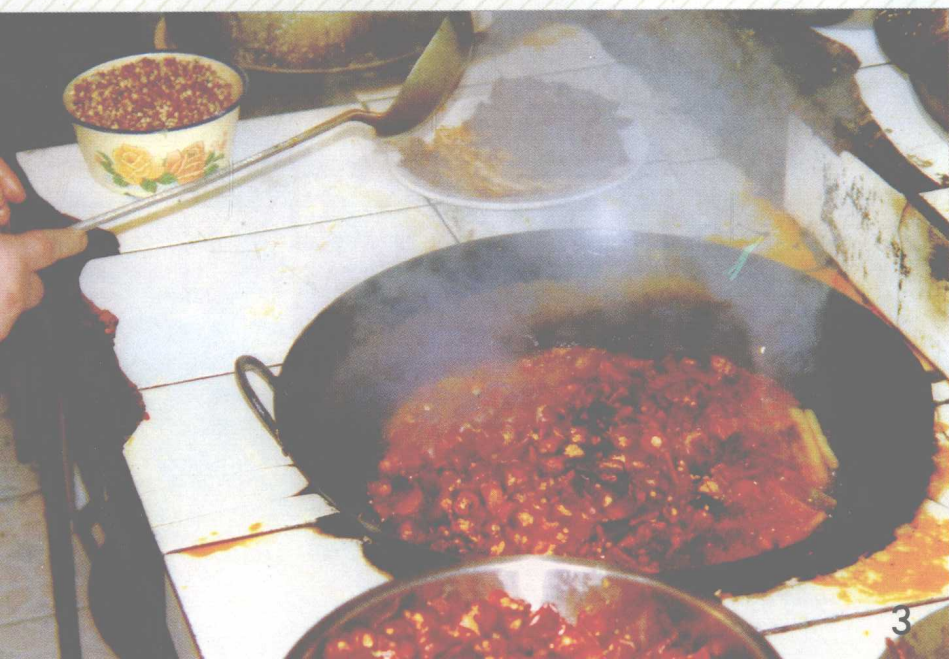


怎样经营
火锅店



 火锅炒料(一)

 火锅炒料(二)





火锅台面(一)



火锅台面(二)



火锅台面(三)





怎样经营
火锅店

鸳鸯火锅（一）



鸳鸯火锅（二）





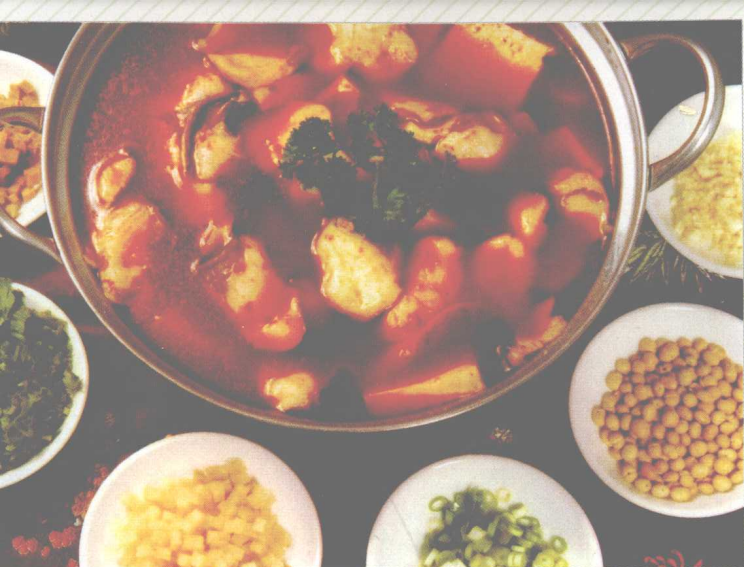
什锦火锅



甲鱼火锅



怎样经营
火锅店



冷锅鱼



香辣蟹





冷锅鹅掌



干锅仔兔



前言

中国火锅源远流长，历史悠久。据史料记载，我国人民食用火锅菜肴已有上千年的历史，早在辽、宋时期就已出现涮羊肉和野味火锅了。到了现代，火锅更加普及，它以独特的风味和热烈的用餐气氛，赢得社会各阶层人士的普遍欢迎。改革开放以来，尤其是近几年，随着广大群众生活水平的不断提高和餐饮、旅游业的蓬勃发展，火锅行业更是兴旺发达，风靡全国，大大小小的火锅店和火锅自助餐排档，如同雨后春笋般地不断涌现，遍及大江南北，城乡各地，达到了空前火爆的程度，并呈日益发展之趋势。如今，火锅已经成了广大老百姓乃至不少外国友人非常喜爱的一种大众美食。

基于这样的市场形势与需求，这几年，有许多业主纷纷投身于火锅行业，使这一行业成为餐饮业中的一个热点与亮点。但从具体情况来看，则冷热有别，盈亏不一。其中，有的因经营有方而生意红火，客流长年不断；有的则因管理不善而生意清淡，以至难以为继。究其原因，若非一开始决策失误，主要还是一个经营管理问题。面对激烈的市场竞争，如何通过科学的经营和严格的管理把火锅店开办好、经营好，使自己始终立于不败之地，则是当今每一个火锅店经营者最为关注、最需要给予具体指导帮助的问题。

正是根据广大火锅经营者的这一迫切要求，我们特

约请有关人士编写了这本《怎样经营火锅店》。作者凭借其对火锅菜肴以及火锅行业的多年研究和深入了解,在书中对火锅店在投资开办和经营管理中的重大事项和各种具体问题,及其处理解决办法,以及有关火锅制作的基本知识,作了系统全面而又具体入微的讲解。本书如同一名老师,他把火锅店开办中的各种问题,大到经营方针、选人用人、成本核算、服务标准,小到店名设计、店堂布置、菜单内容、酒水贮存,均作了详细交代,使你一看就懂,一学就会。本书就像一位顾问,他能帮你抓住火锅店经营管理的要害,使各种困难与矛盾迎刃而解。可以说,本书不愧为广大火锅从业人员的良师益友。

本书无论对正在从事火锅业的经营管理者,还是对准备涉足这一行业的人士,都是一本不可不读的工具书、参考书。相信本书定会帮你招揽更多顾客,创造更大效益。如果本书能为您的成功助一臂之力,便是笔者最大的慰藉。

编者



目 录



第一章 对火锅市场的调查/(1)

第一节 影响火锅市场的因素/(2)

一、当地经济发展对火锅的影响/(2)

二、传统因素对火锅的影响/(3)

三、外界环境对火锅的影响/(5)

第二节 如何进行火锅市场调查/(6)

一、对服务对象的分析/(6)

二、对顾客消费行为的分析/(7)

三、对顾客消费特征的分析/(7)

四、对火锅店客源的分析/(8)

第三节 对火锅市场的调查方法/(8)

一、开办火锅店的三步调查法/(9)

二、火锅市场的调查程序/(9)

三、火锅市场的调查要件/(10)

第四节 怎样划分火锅市场/(12)

一、火锅市场的划分/(12)

二、火锅市场的定位/(13)

第二章 火锅店的分类与经营形式/(16)

第一节 火锅店的分类/(16)

一、大众型火锅店/(16)

二、风味型火锅店/(19)

三、自助型火锅店/(21)

四、豪华型火锅店/(23)

第二节 火锅店的经营形式/(24)

一、独立经营方式/(24)

二、合伙经营方式/(25)

三、特许经营方式/(26)

第三章 火锅店的选址/(33)

第一节 火锅店选址的要求/(34)

第二节 如何进行火锅店的选址与布局/(35)

一、火锅店的选址/(35)

二、火锅店的布局/(37)

第三节 火锅店选址的地理因素与方位/(38)

第四节 怎样获取火锅店场所/(39)

第四章 火锅店的名称与设计/(41)

第一节 如何进行火锅店的名称设计/(42)

一、火锅店名称设计的基本规律/(42)

二、火锅店具体名称的基本要求/(42)

三、名称设计的字的标准/(43)

第二节 如何进行火锅店标记设计/(44)



一、火锅店标记的设计要求/(44)

二、火锅店标记设计分类/(44)

三、火锅店标记色彩的运用/(45)

第三节 火锅店的招牌设计/(46)

第五章 火锅店店堂与厨房布局/(48)

第一节 火锅店店堂的设计与装修要求/(48)

一、设计方案/(49)

二、火锅店的外观设计与装修/(50)

三、火锅店店门的设计/(50)

四、火锅店店堂内的设计与装修/(51)

第二节 怎样进行火锅店店堂服务功能的设计/(52)

一、火锅店店堂空间划分/(52)

二、火锅店店堂面积利用/(52)

三、火锅店店堂流动线安排/(53)

四、火锅店店堂空间分割/(53)

五、火锅店的两种基本平面形式/(53)

六、火锅桌椅及配置/(54)

七、火锅店店堂色彩与光线/(55)

八、其他辅助设备/(56)

第三节 火锅店厨房的设计与布局要求/(56)

一、火锅店厨房的设计原则/(56)

二、火锅店的厨房位置设计要求/(56)

三、火锅店的厨房要素及布局/(57)

第六章 火锅店的管理/(61)



第一节 火锅店的人才招聘与培训/(61)

- 一、火锅店管理机构及人员素质/(61)
- 二、火锅店管理人才的招聘与培训/(62)
- 三、火锅师的招聘与火锅制作/(63)
- 四、服务人员的招聘与培训/(65)

第二节 火锅店服务系统的管理/(65)

- 一、建立组织机构/(66)
- 二、明确分工职责/(66)
- 三、加强质量管理/(68)

第三节 火锅店供应系统的管理/(71)

- 一、火锅原料的采购/(71)
- 二、采购活动的基本程序/(73)
- 三、火锅原料的储存与发放/(74)

第四节 火锅店制作系统的管理/(78)

- 一、火锅制作机构和人员配备/(78)
- 二、火锅制作间的合理布置/(83)
- 三、火锅生产中的关键步骤/(84)
- 四、火锅制作中的成本核算/(85)

第五节 火锅店营业厅(大厅)和业务管理/(86)

- 一、火锅大厅的布局/(87)
- 二、火锅厅业务管理/(88)

第六节 火锅店酒水饮料的管理/(91)

- 一、抓好采购环节/(91)
- 二、执行严格的验收制度/(91)