



餐饮经营与管理

中国餐饮业老板、主管和
从业人员的思想库和工具库

52

唯高餐饮
经典书库

2011年

餐饮业 过程 预测



中国易经风水一代宗师
香港中国易经研究会会长

徐梅山 编著

中国物资出版社



52

唯高餐饮
经典书库



餐饮经营与管理

中国餐饮业老板、主管和
从业人员的思想库和工具库

2011年

餐饮业
进程
预测

徐梅山
编著

中国物资出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

2011 年餐饮业运程预测/徐梅山编著. —北京: 中国物资出版社, 2010. 11
(唯高餐饮经典书库)

ISBN 978 - 7 - 5047 - 3588 - 1

I. ①2… II. ①徐… III. ①饮食业—商业经营—通俗读物

IV. ①F719.3 - 49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 197641 号

策划编辑 黄 华

责任编辑 黄 华

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

北京市耀华印刷有限公司印刷

开本: 710mm × 1000mm 1/16 印张: 15 字数: 198 千字

2010 年 11 月第 1 版 2010 年 11 月第 1 次印刷

书号: ISBN 978 - 7 - 5047 - 3588 - 1/F · 1424

印数: 00001—10000 册

定价: 29.80 元

(图书出现印装质量问题, 本社负责调换)

总 序

乘改革开放的快车，经历了三十多年的风风雨雨，现今的中国餐饮业已经成为市场化程度最高、竞争最激烈、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。只有经营过餐饮企业的人才会明白，日进斗金其实不是神话，而是完全能够实现的事情。

但是，面对新开的餐馆越来越多、赔钱的餐馆也日渐增多的残酷现实，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，今天却少有人问津？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一贫如洗的下岗职工，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，但介绍怎样开办、经营餐馆的书籍却不多，即便有也是零零碎碎的，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！



我们在经过长期的准备和酝酿之后，与中国物资出版社、广东烹饪协会、香港唯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，填补了这方面的空白，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》系列丛书的作者们，既有资深的餐饮业老板、总经理、高层主管和培训人员，也有专家、教授、作家、记者和编辑，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，收集了大量的第一手资料，并认真研究餐饮业的理论知识。本系列丛书，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、服务技能和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。

本系列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，可读性也强。

本系列丛书还力求在创作理念上与时代同步，有一定的超前性，蕴涵着一定的指导意义。

我们深信，《唯高餐饮经典书库》系列丛书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”。

《唯高餐饮经典书库》编委会

2010年10月

前言

常言道，风水可以改变一个人的命运。这是因为，风水的确可以在一定程度上促进人的成功。

孔子云：“三十而立，四十而不惑，五十而知天命，六十而耳顺，七十而随心所欲，不逾矩。”孔子之言精辟地给我们总结了人一生各阶段应该做的事情或达到的目标与结果。人世间又有多少人能够真正体味并做到这一切呢？有些人违天意而行之，结果却后悔莫及，无法挽回，也无力挽回。我们只有知道自己、了解自己的命运轨迹，才能更好地把握人生，在人生的各个战场中稳操胜券。

同样道理，作为餐饮从业者，特别是餐馆老板，对于流年运程，同样是知己知彼，才能百战不殆。

可以说，从某年某月某日某时出生的那一天起，命运就与餐饮从业者息息相关了，何时旺、何时衰就已经注定了，这个时间是特定的、不能改变的。智慧的古代圣贤人，一代又一代地通过实践，不断总结和积累，验证了特定时间可以决定人一生的规律，并总结出一系列的运算法则，通过运算法则，就可以很快地验证我们命运中已知的事情，只要能够按照此运算法则，就可以预测流年的基本运程。

“流年”是命理学上的常用名词，不算专业名词，其意义非常浅显易懂，就等于是“年的运程”。因为中国古代用语是比较具有艺术气息的，而为了取时间有“川流不息”的意境，所以用了“流水”的“流”冠在年的前方，



来表达每一年不同的运程。所以，当有人说“明年我的流年真是好”，那么他的意思就是“明年的运程真是好”的意思了。另外，命理上也常用“流月”、“流日”的名词，其实也是跟“流年”是一样的，就代表每个月的运程变化或是每日的运程变化。

具体来说，“流年”指所经历的每一年的天干、地支，算哪一年如何就是看这一年的天干、地支跟你命局的天干、地支的生克结果。比如某人命中有官，大运又对他有利，什么时候可以升官呢？就要看流年了，如果流年财旺的话，财是生官的，那么他这年就有官升了。反之当官的人如果走到败运上来了，什么时候丢官呢？也要看流年，如果流年遇伤官，伤官是克官的，那么他这年就会有丢官罢职的事发生。

运程，就是指一年内要经历的大事情，对这些事要精打细算，做出对策。运程根据个人的生肖以及年份的不同，而有所区别。

古语说：“一命、二运、三风水、四积阴功，五读书。”这句话的意思非常直观，没有命就没有谈及运、风水等其他任何事情必要性，所以命是客观条件，是事物的因，而运是由命产生的果，风水、积阴功、读书等一切又都是对果产生直接作用的，这些条件的好坏可以直接影响、决定果的好坏，当明白了它们之间的因果关系之后，有些问题就可以迎刃而解的。

流年，是餐馆业者人生轨迹上的一个点，而人生正是由这些无数的流年点组成的，只有这些流年点不断提升，餐饮业才可能不断往上升高，餐饮从业者的人生才会成功。所以让流年点提升是改变运程的关键。预测流年的运程结果后，通过相应的风水或其他布局从而改变提高流年运程，提升流年点，我们就可以胸有成竹、稳操胜券，改变人生，改变餐馆。

餐饮从业者的运程是由时间与空间两个方面的条件决定的。时间是一个恒量，它以固有的形态展示着。也就是说，尽管餐饮从业者在2010年辉煌无比，但时间不会永远停留在那个时间，或者通过预测，餐饮从业者将在2011年达到更大的成功。

从某种程度上来说，风水学帮助餐饮从业人员选择环境好的、布局好的餐馆，让人们在一个最适宜的环境中做事，增大成功率，从而使从业者步入辉煌。正是在这个意义上说，风水学可以改变来年的运程。

中国人认为宇宙万物是由金、木、水、火、土这五种元素所构成的。这五种元素有着相生相克的关系。尊重天，尊重地，尊重天干地支、三才五行，珍重每一年、每一天、每一个时辰，就会过好每一年、每一天、每一个时辰。天之道，利而不害，上善若水，天道酬勤，天道无私，常与善人。餐饮从业者特别是餐馆老板，只要从客观实际出发，按科学发展观的规律办事，必定有和谐、有大美、有吉祥、有好运。

新的一年大环境上改变不大，餐饮行业仍然起着至关重要的作用。餐饮行业既要响应上面政策的号召，又要满足社会大众的需求，这是一项艰难且不易讨好的工作，于是形成了担子重，时运艰难的局面，餐饮从业者唯有挑起重担，将自身的状态调整好，再想办法让社会大众多加配合，才能安度这个时期。而和谐发展的关键因素就是客人，无论与客人的和谐相处，还是自身的文明发展和风水都是密不可分的。本书以多角度，全方位的分析，让更多餐饮业者能掌握新的一年的大环境，了解发展趋势，自己的问题所在，掌握适合自己的招财秘技，提高了预见性，这样餐饮从业者越了解自己，就越能更好地改变自己，超越自己。

《2011年餐饮业运程预测》从十二生肖业主的运程预测、具体坐向的餐馆运程分析，到餐馆室内的布局要点都一一详细分析介绍，让不懂风水的餐饮业者也能轻松看懂，人人都懂风水，个个都是招福精英。

作者

2010年10月

《唯高餐饮经典书库》编委会

编委会主任 王盛华

编委会副主任 黄 华 温俊伟 于保政

本书总策划 广州唯高策略发展有限公司

中国物资出版社

编	委	王盛华	黄 华	温俊伟	于保政	曾郁娟	伍福生
		贺立峰	爱建设	赵 琦	孙庆和	冯锦伟	黄永成
		赵玉芳	王丽华	王建华	王爱华	王玉珏	王恒祥
		王恒流	王 瀚	袁舒秋	宋家凡		



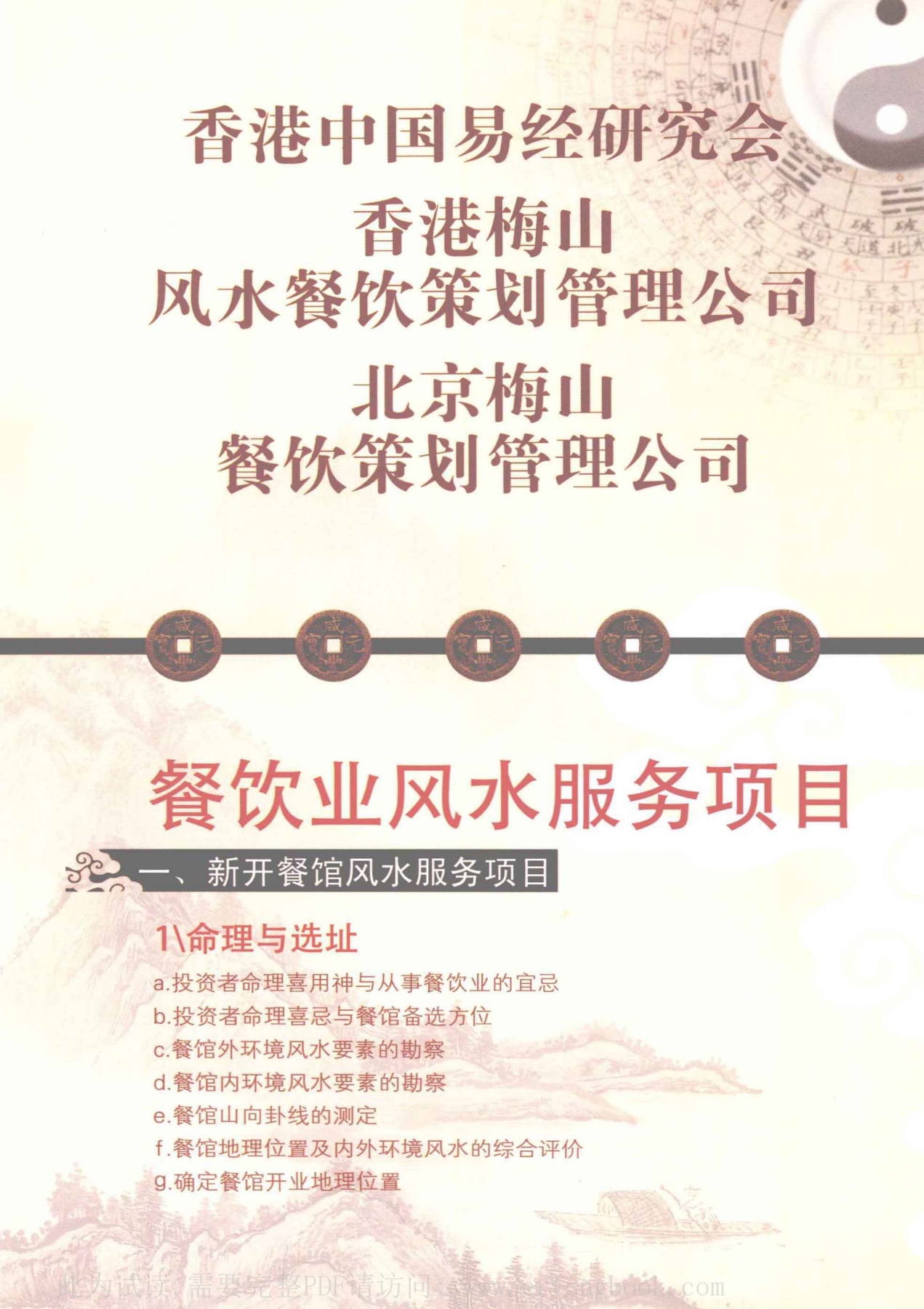
徐梅山

中国当代著名风水学家
国际十大权威风水实战家之一
乾坤风水创始人
中国姬派奇门遁甲正宗传人
著名预测学家
姓名学家
现任香港中国易经研究会会长

徐先生出生于中国道教发祥地龙虎山，深受道家文化与家庭环境熏陶，有深厚扎实的理论功底。成年后遍访全国各地名师，集众家之精髓而大成。通晓杨公风水、悬空风水、八卦风水、长眼形法、八宅风水、过路阴阳、四柱八字、紫薇斗数、梅花易数、奇门遁甲、命名策划、品牌策划等。以风水绝学扬名海内外。

目前是国内几十位影视娱乐界明星常年易经顾问；数十家大型企业风水总顾问；上百名军政界神秘人士众生易经顾问。为数百家上市公司高管做过周易培训；为千余家企业做过整体风水布局设计；为无数个家庭布局催贵、催财、催丁、催文昌风水；学生弟子遍布世界各地。

主要论著有：《乾坤风水布局》《家居风水调理的重中之重》《企业风水秘决》《风水帮企业扭亏为盈》《祛病除灾风水布局》《风水旺财局的关键》《奇门在商战中的运用法则》《企业蓬勃发展的神秘力量》《姬派奇门实践预测100例》《姬派奇门点石成金术》《阳宅风水操作规程》《企业用人的秘密》《名号就是招牌》等。



香港中国易经研究会

香港梅山

风水餐饮策划管理公司

北京梅山

餐饮策划管理公司



餐饮业风水服务项目



一、新开餐馆风水服务项目

1\命理与选址

- a. 投资者命理喜用神与从事餐饮业的宜忌
- b. 投资者命理喜忌与餐馆备选方位
- c. 餐馆外环境风水要素的勘察
- d. 餐馆内环境风水要素的勘察
- e. 餐馆山向卦线的测定
- f. 餐馆地理位置及内外环境风水的综合评价
- g. 确定餐馆开业地理位置





香港中国易经研究会会长
香港梅山风水餐饮策划管理公司首席风水大师

徐梅山

2\风水设计布局

- a. 餐馆标牌设计建议
- b. 餐馆明堂风水设计
- c. 餐馆大门风水设计
- d. 餐馆玄关风水设计
- e. 餐馆收银台风水设计
- f. 餐馆用餐环境风水设计
- g. 餐馆办公区风水设计
- h. 餐馆色彩的整体设计
- i. 餐馆财位的整体设计
- j. 餐馆图案的整体设计
- k. 餐馆绿植与水系的整体设计
- l. 餐馆照明风水的整体设计

3\工程设计与施工

- a. 餐馆整体风水装修装饰设计
- b. 餐馆装修装饰施工



香港中国易经研究会会长
香港梅山风水餐饮策划管理公司首席风水大师

徐梅山

二、餐馆风水诊断服务项目

1\风水命理诊断

- a. 经营者命理喜忌诊断
- b. 餐馆外环境勘察与诊断
- c. 餐馆内环境勘察与诊断
- d. 餐馆山向卦线的测定与评价
- e. 餐馆经营状态的风水结论

2\风水改造布局

- a. 餐馆标牌的修改建议
- b. 餐馆明堂风水改造布局
- c. 餐馆大门风水改造布局
- d. 餐馆玄关风水改造布局
- e. 餐馆收银台风水改造布局
- f. 餐馆用餐环境风水改造布局
- g. 餐馆办公区环境风水改造布局
- h. 餐馆色彩的整体改造
- i. 餐馆财位的整体布局
- j. 餐馆图案花纹的改造设计
- k. 餐馆绿植与水系的重新布局
- l. 餐馆照明风水的改造布局

3\工程设计与施工

- a. 餐馆整体风水的改造设计
- b. 餐馆风水改造施工



2010年8月26日中央电视台专访香港中国易经研究会会长徐梅山

三、餐饮企业常年风水顾问服务项目

- a.....老板命理信息的综合分析
- b.....老板命理流年信息的分析
- c.....老板整体运势的调整与提升
- d.....餐馆的风水选址
- e.....餐馆的风水布局
- f.....餐馆的风水改造
- g.....餐馆的流年风水调整
- h.....餐馆主要管理人员工作环境的布局
- i.....菜品名称的审核
- j.....工作服的审核
- k.....餐馆广告宣传的易学建议
- l.....餐馆文化建设

业务联系人：王盛华
联系电话：010-68279096
13822288890

目 录

一 十二生肖与2011年运程预测

1. 肖鼠的餐饮从业者：刑破力量强压身，安分守己保周全…………… 3
2. 肖牛的餐饮从业者：丑牛被制难突破，有气无力辛苦年…………… 5
3. 肖虎的餐饮从业者：猛虎得利运势佳，把握良机一跃起…………… 8
4. 肖兔的餐饮从业者：身体伤害多留意，低调度过太岁年 …………… 10
5. 肖龙的餐饮从业者：小人围绕是非多，切勿浮躁惹灾祸 …………… 12
6. 肖蛇的餐饮从业者：动荡远离心开朗，灵活到底好运来 …………… 14
7. 肖马的餐饮从业者：太岁照应财运旺，机遇通通找上门 …………… 15
8. 肖羊的餐饮从业者：千万忍耐勿强势，猪友助己渡难关 …………… 17
9. 肖猴的餐饮从业者：切勿好动求发展，保守行事求安稳 …………… 19
10. 肖鸡的餐饮从业者：力所能及保周全，加强人际是课题…………… 21
11. 肖狗的餐饮从业者：吉中藏凶易感伤，多行善事积福德…………… 23
12. 肖猪的餐饮从业者：合中有生红运到，最佳战机不可误…………… 25

二 从八字命格看2011年餐饮运势

1. 春天出生的餐饮从业者：生机勃勃、激情盎然 …………… 31
2. 夏天出生的餐饮从业者：火性旺盛、胆识过人 …………… 33
3. 秋天出生的餐饮从业者：思维清晰、力求完美 …………… 34
4. 冬天出生的餐饮从业者：天赋聪明、勇于开拓 …………… 35

三 2011 年餐饮业投资流年运程预测与分析

1. 2011 年餐饮业投资应具备的 8 大条件 39
2. 2011 年餐饮业投资应避讳的 8 大事项 52
3. 2011 年餐饮业投资风水选址应注意的 7 大事宜 60
4. 2011 年餐饮业投资风水装修应注意的 8 大事宜 63
5. 2011 年餐饮业投资风水起名应注意的 8 大事宜 66

四 餐馆坐向与 2011 年运程预测

1. 坐北朝南的餐馆：账目差错扰人心，人员摩擦难避免 71
2. 坐东北朝西南的餐馆：推陈出新带财来，情侣恩爱来光顾 73
3. 坐东朝西的餐馆：回头客人要把握，安全意外要防患 75
4. 坐东南朝西北的餐馆：财神眷顾财运旺，内部犯错要紧盯 78
5. 坐南朝北的餐馆：因财失义多蛮横，饮食安全藏危机 80
6. 坐西南朝东北的餐馆：有来有往好人气，管理有序同进步 82
7. 坐西朝东的餐馆：破财危机早预防，婚外恋情妥处理 84
8. 坐西北朝东南的餐馆：意外签单偏财来，尽展笑颜效率高 86

五 餐馆门面位置与 2011 年运程预测

1. 餐馆大门位置与 2011 年运程 92
2. 餐馆水族箱位置与 2011 年运程 105
3. 餐馆收银台位置与 2011 年运程 116

六 八大类型餐馆 2011 年运程预测

1. 烧烤类餐馆：环保优先，警惕纷争 131
2. 海鲜类餐馆：发展机遇多，客流量大 132

3. 火锅类餐馆：运势平稳，防火防烫·····	134
4. 饮品类餐馆：无须多虑，大胆向前·····	136
5. 快餐类餐馆：发展迅猛，档次分流·····	137
6. 西餐类餐馆：努力会有回报·····	139
7. 甜品类餐馆：财运下滑，有意识地突破·····	141
8. 食堂类餐馆：财运退步，客源局限·····	143

七 八大类菜系 2011 年运程预测

1. 鲁菜类餐馆：需求遇冷，出路在创新·····	147
2. 川菜类餐馆：特色明显，享誉中外·····	149
3. 粤菜类餐馆：平稳中夹杂小乱流·····	150
4. 闽菜类餐馆：意外收获与认可·····	152
5. 苏菜类餐馆：受市场之累的辛苦财·····	154
6. 浙菜类餐馆：期望无处不在，切勿激进·····	155
7. 湘菜类餐馆：面对自我，成就未来·····	156
8. 徽菜类餐馆：紧跟市场，努力加速再生·····	158

八 八大地区的餐馆与 2011 年运程预测

1. 东部地区的餐馆：财运持平，注意安全·····	163
2. 西部地区的餐馆：机遇在眼前，整顿中前进·····	164
3. 南部地区的餐馆：责任感在，实力也在·····	165
4. 北部地区的餐馆：争执增加，财带是非来·····	166
5. 东南部地区的餐馆：财运起伏，开发新奇·····	167
6. 西北部地区的餐馆：大利发展，周密计划·····	168
7. 西南部地区的餐馆：越是民族的，越是世界的·····	169
8. 东北部地区的餐馆：人情制胜，打造精品·····	170