



“十二五”职业教育国家规划教材
经全国职业教育教材审定委员会审定
(酒店管理专业)

酒店餐饮部运营与管理 (第2版)

Jiudian Canyinbu Yunying Yu Guanli

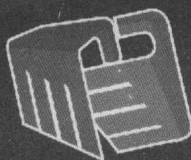
总主编 郑向敏
主 编 张树坤

副总主编 谢 苏
曹艳芬



重庆大学出版社

<http://www.cqup.com.cn>

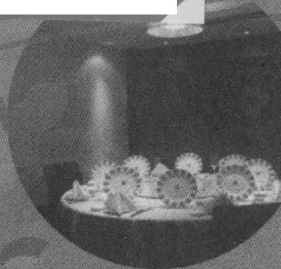


“十二五”职业教育国家规划教材
经全国职业教育教材审定委员会审定
(酒店管理专业)

酒店餐饮部运营与管理 (第2版)

Jiudian Canyinbu Yuning Yu Guanli

主 编 张树坤 曹艳芬
副主编 王 丹 张秀兰 潘小慈



重庆大学出版社

内容提要

本书以教育部关于高职课程改革的具体要求为指导思想,与行业相关人员合作,根据技术领域和职业岗位(群)的任职要求,参照相关职业资格标准改革教学内容,建立突出职业能力培养的课程体系的编写理念进行教材开发设计。内容包括餐饮部认知、中餐厅运营、西餐厅运营、宴会厅运营、餐饮原料管理、餐饮生产管理、餐饮成本管理和餐饮服务质量管理。

本书主要定位为高职高专院校酒店管理、旅游管理专业的教材,也可以作为酒店餐饮服务管理人员以及社会餐饮企业的岗位培训和自学用书。

图书在版编目(CIP)数据

酒店餐饮部运营与管理/张树坤,曹艳芬主编. —
2版. —重庆:重庆大学出版社,2014.10
全国100所高职高专院校旅游类专业系列教材
ISBN 978-7-5624-8253-6

I. ①酒… II. ①张… ②曹… III. ①饭店—饮食业
—商业管理—高等职业教育—教材 IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第109656号

全国100所高职高专院校旅游类专业系列教材

酒店餐饮部运营与管理

(第2版)

主 编 张树坤 曹艳芬
副主编 王 丹 张秀兰 潘小蕊
责任编辑:顾丽萍 版式设计:顾丽萍
责任校对:谢 芳 责任印制:赵 晟

*

重庆大学出版社出版发行

出版人:邓晓益

社址:重庆市沙坪坝区大学城西路21号

邮编:401331

电话:(023) 88617190 88617185(中小学)

传真:(023) 88617186 88617166

网址:<http://www.cqup.com.cn>

邮箱:fxk@cqup.com.cn(营销中心)

全国新华书店经销

自贡兴华印务有限公司印刷

*

开本:720×960 1/16 印张:19.25 字数:346千

2008年3月第1版 2014年11月第2版 2014年11月第5次印刷

印数:9 001—12 000

ISBN 978-7-5624-8253-6 定价:36.00元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换
版权所有,请勿擅自翻印和用本书
制作各类出版物及配套用书,违者必究

总序

21 世纪是中国成为旅游强国的世纪。根据世界旅游组织的预测,2020 年中国将成为世界第一大旅游目的地国家,并成为世界第四大旅游客源国。在我国旅游业快速发展中,需要大量优秀的专业人才。高职高专教育作为中国旅游教育的重要组成部分,肩负着为中国旅游业培养大量的一线旅游专业人才的重任。

教材建设是旅游人才教育的基础。随着我国旅游教育层次与结构的完整与多元,旅游高职高专教育对旅游专业人才的培养目标更为明确。旅游高职高专人才培养需要一套根据高职高专教育特点、符合高职高专教育要求和人才培养目标,既有理论广度和深度,又能提升学生实践能力,满足一线旅游专业人才培养需要的专业教材。

目前,我国旅游高职高专教材建设已有一定的规模和基础。在各级行政管理部门、学校和出版社的共同努力下,已出版了一大批旅游高职高专教材。但从整体性看,已有的多数系列教材有以下两个方面的缺陷:一是系列教材虽多,但各系列教材的课程覆盖面小,使用学校范围不大,各院校使用教材分散,常出现一个专业使用多个版本的系列教材而不利于专业教学的一体化和系统化;二是不能适应目前多种教学体制和授课方式的需要,在不同课时要求和多媒体教学、案例教学、实操讲解等多种教学方式中显得无能为力。

在研究和分析目前众多旅游高职高专系列教材优缺点的基础上,我们组织编写了 100 多所旅游高职高专院校参与的、能覆盖旅游高职高专教育 4 个专业的、由 60 多本专业教材组成的“全国 100 所高职高专院校旅游类专业规划教材”。为了解决多数系列教材存在的上述两个缺陷,本系列教材采取:



1. 组织了百所旅游高职高专院校有教学经验的教师参与本系列教材的编写工作,并以目前我国高职高专教育中设置的酒店管理、旅游管理、景区开发与管理、餐饮管理与服务4个专业为教材适用专业,编写出版针对4个专业的4个系列、共60多本书的系列教材,以保证本系列教材课程的覆盖面和学校的使用面。

2. 在教材编写内容上,根据高等职业教育的培养目标和教育部对高职高专课程的基本要求和教学大纲,结合目前高职高专学生的知识层次,准确定位和把握教材的内容体系。在理论知识的处理上,以理论精当、够用为度、兼顾学科知识的完整性和科学性;在实践内容的把握上,重视方法应用、技能应用和实际操作,以案例阐述新知识,以思考、讨论、实训和案例分析培养学生的思考能力、应用能力和操作能力。

3. 在教材编写体例上,增设学习目标、知识目标、能力目标和教学实践、章节自测、相关知识、资料链接、教学资源包(包括教案、教学PPT课件、案例选读、图片欣赏、考试样题及参考答案)等相关内容,以满足各种教学方式和不同课时的需要。

4. 在4个专业系列教材内容的安排上,强调和重视各专业系列教材之间,课堂教学和实训指导之间的相关性、独立性、衔接性与系统性,处理好课程与课程之间、专业与专业之间的相互关系,避免内容的断缺和不必要的重复。

作为目前全国唯一的一套能涵盖旅游高职高专4个专业、100所旅游高职高专院校参与、60多本专业教材组成的大型系列教材,我们邀请了国内旅游教育界知名学者和企业界有影响的企业家作为本系列教材的顾问和指导,同时我们也邀请了多位在旅游高职高专教育一线从事教学工作的、现任教育部高职高专旅游管理类和餐饮管理与服务类教学指导委员会委员参与本系列教材的编写工作,以确保系列教材的知识性、应用性和权威性。

本系列教材的第一批教材即将出版面市,我们想通过此套教材的编写与出版,为我国旅游高职高专教育的教材建设探索一个“既见树木,又见森林”的教材编写和出版模式,并力图使其成为一个优化配套的、被广泛应用的、具有专业针对性和学科应用性的高职高专旅游教育的教材体系。

教育部高职高专旅游管理类教学指导委员会主任委员

华侨大学旅游学院院长、博士生导师

郑向敏博士、教授

2013年2月

第2版前言

本书以教育部关于高职课程改革的具体要求为指导思想,与行业相关人员合作,根据技术领域和职业岗位(群)的任职要求,参照相关职业资格标准改革教学内容,以突出职业能力培养的编写理念进行教材开发设计。

一、教材体系

1. 体系设计

本书以酒店餐饮部运营与管理职业能力培养为核心,结合行业前沿性、拓展性知识要点和管理技能,遵循学生职业能力培养的基本规律,按照项目—任务的结构,精心编排各部分内容。全书设计为餐饮部认知、餐饮部运营、餐饮部管理三大递级提升模块。随着学生学习任务的深入,技术复杂难度逐渐增加,学生学习难度逐渐增加,学生的能力也得到递级提升,体现了学习的可迁移性和成长性。

2. 内容设计

以酒店发展需要和餐饮实际工作过程为主线,以餐饮真实服务为项目载体,将三大模块又分解为餐饮部认知、中餐厅运营、西餐厅运营、宴会厅运营、餐饮原料管理、餐饮生产管理、餐饮成本管理、餐饮服务质量管理八大项目,本着“项目导向、任务驱动”的原则,每个项目下根据工作内容又设置了若干学习任务。本书以这3大模块,8项工作项目,24个工作任务构成内容体系。

3. 结构设计

本书在结构设计上,每个项目都制定了项目目标,从完成工作项目的角度出发,综合从事岗位操作必须掌握的知识、技能、态度,设置教学效果的检查与评估项目,即项目评价。实现理论与实践相结合,教学做一体化。



二、教材特色

1. 体现专业技能训练与管理能力培养相统一的教学理念

在强调服务知识和操作技能的同时,书中也系统地介绍了餐饮管理方面的专业知识。

2. 体现内容的先进、精简和实用性

遵循科学性、实用性、先进性、规范性四项原则。本书以项目和任务的形式,通过案例引入、任务实施、项目评价等环节,强化学生职业能力和职业素养养成,充分体现高职高专教育的特色。

3. 体现教材的形象性

本书从结构选择、内容编排、教学方式选择等方面做大胆改革,强调整体结构体例新颖,知识脉络简明、清晰、流畅,尽可能多使用图片、实物照片或图表格式将各个知识要点形象、生动地表现出来,从而增强教材的可读性与形象性。

为了充分利用社会资源,加强校企深度融合,本书由酒店行业专家和教育理论教师组成编写团队。编写任务具体分工为:项目1由湖北职业技术学院张树坤编写;项目2,项目4任务3、任务4由湖北职业技术学院曹艳芬编写;项目3由湖北职业技术学院王丹编写;项目4任务1、任务2由浙江商业职业技术学院潘小慈编写;项目5、项目7由武昌职业学院张秀兰编写;项目6由成都职业技术学院黄晓菲编写;项目8由武昌职业学院张秀玲编写。本书部分行业资料、案例、图片等资料由浙江舟山阿鲁亚豪生大酒店餐饮总监姜浩、湖北孝感全洲大酒店总经理张萍提供。全书由曹艳芬拟定提纲,并审定统稿。

在本书的编写过程中,参考了国内外出版的部分书籍及文献资料,还得到了许多业内人士的帮助,在此一并表示衷心和诚挚的感谢!同时,由于作者水平所限,书中疏漏和错误之处在所难免,恳请广大读者批评指正。

编者

2014年2月

编委会

总主编 郑向敏

副总主编 谢 苏 汪京强 韩 军

孟 华 邓晓益

委 员 (以姓氏笔画为序)

丁 霞 王世瑛 王振才 王 瑜

王雷亭 冯玉珠 宁 毅 朱水根

皮晓媛 刘启亮 刘根华 江 群

杨朝晖 张 波 张 青 余 昕

张树坤 张跃西 沈 捷 罗兹柏

范运铭 陆 朋 陈增红 饶邦华

姜 爽 袁 俊 贾俊环 黄咏梅

曹红蕾 韩 林 舒 晶 斯婉青

蔡敏华 檀小舒



目录

CONTENTS

模块 1 餐饮部认知

- 项目 1 餐饮部认知 (2)
- 任务 1 餐饮部的地位和任务 (4)
- 任务 2 餐饮部组织机构 (9)
- 任务 3 餐饮部人员素质要求 (14)

模块 2 餐饮部运营

- 项目 2 中餐厅运营 (20)
- 任务 1 中餐厅介绍 (22)
- 任务 2 中餐服务基本技能 (30)
- 任务 3 中餐厅服务 (66)
- 任务 4 中餐厅拓展知识 (82)
- 项目 3 西餐厅运营 (95)
- 任务 1 西餐厅介绍 (96)
- 任务 2 西餐服务基本技能 (103)
- 任务 3 西餐厅服务 (115)
- 任务 4 西餐厅拓展知识 (127)
- 项目 4 宴会厅运营 (135)
- 任务 1 宴会厅介绍 (136)
- 任务 2 宴会服务基本技能 (145)
- 任务 3 宴会厅服务 (157)
- 任务 4 宴会厅拓展知识 (171)



模块3 餐饮部管理

项目5 餐饮原料管理	(182)
任务1 采购和验收管理	(184)
任务2 储存和发放管理	(203)
项目6 餐饮生产管理	(219)
任务1 厨房环境设计及设备配置	(220)
任务2 厨房生产管理	(227)
任务3 厨房卫生与安全管理	(236)
项目7 餐饮成本管理	(243)
任务1 餐饮成本核算	(244)
任务2 餐饮成本控制	(267)
项目8 餐饮服务质量管理	(282)
任务1 餐饮服务质量内涵	(283)
任务2 餐饮服务质量管理	(286)
参考文献	(296)



模块1 餐饮部认知



【学习目标】

1. 了解餐饮服务的基本概念和重要性。
2. 掌握餐饮服务的基本流程和标准。
3. 了解餐饮服务行业的职业道德和礼仪要求。

【知识目标】

1. 餐饮服务的基本概念和重要性。
2. 餐饮服务的基本流程和标准。
3. 餐饮服务行业的职业道德和礼仪要求。

【案例导入】

案例：某酒店餐饮服务部的日常运营。
背景：某酒店餐饮服务部，负责为酒店客人提供餐饮服务。

问题：餐饮服务部在日常运营中遇到了哪些问题？
分析：餐饮服务部在日常运营中遇到了很多问题，如：服务人员态度不好、服务流程不规范、卫生状况不佳等。

解决：餐饮服务部采取了哪些措施来解决问题？
解决：餐饮服务部采取了以下措施来解决问题：加强员工培训、规范服务流程、加强卫生管理等。

总结：餐饮服务部在日常运营中需要注意哪些问题？
总结：餐饮服务部在日常运营中需要注意以下问题：服务人员态度、服务流程、卫生状况等。

思考：餐饮服务部如何提高服务质量？
思考：餐饮服务部可以通过以下方法提高服务质量：加强员工培训、规范服务流程、加强卫生管理等。

项目1

餐饮部认知

【项目目标】

了解餐饮部在酒店经营中的地位、作用,熟知餐饮部的组织架构和各工作岗位的岗位职责以及人员的配备与素质要求,对今后工作的环境和承担的任务有一个清楚的认识和了解。

【项目任务】

任务1:餐饮部地位和任务

任务2:餐饮部组织机构

任务3:餐饮部人员素质要求

【引导案例】

餐饮总监忙碌的一天

保罗先生是一家五星级酒店的外籍餐饮总监。为了确保这家酒店餐饮部门的运转正常,保罗先生每天实行的8/8工作制如表1.1所示。



表 1.1 保罗先生每天实行的 8/8 工作制

时 间	工 作 内 容
上午 8:30	<ul style="list-style-type: none"> ◇查收电子邮件及电话留言,查阅各餐饮营业点的营业记录,到各营业点巡查; ◇检查早餐自助餐经营情况,查阅餐饮预订情况,检查值班经理是否到岗; ◇检查每日特色菜的推出情况; ◇检查客房送餐服务的运转情况; ◇检查早餐服务和员工的配备情况; ◇走访行政总厨; ◇走访管事部,确保所有用具齐备; ◇走访宴会部,检查当天的宴会活动。
上午 10:00	处理将要同期完成的工作:夏季菜单的设计、泳池吧的开放、现有餐厅的主题装修、宴会厅的装修、冷藏室的安装、本月盈亏报表的分析、本周餐饮部门会议的准备。
上午 11:45	<ul style="list-style-type: none"> ◇走访厨房,观察午餐的准备情况; ◇与行政总厨沟通; ◇检查餐厅以及宴会厅的午餐服务情况; ◇与行政总厨或者宴会经理在员工餐厅共进工作午餐。
下午 1:30	走访人力资源部门,讨论目前的用人难题。
下午 2:30	<ul style="list-style-type: none"> ◇查收电话留言,回复。与重要的潜在客户电话沟通,以吸引更多的业务; ◇主持每日的酒店菜单推介会。
下午 3:00	<ul style="list-style-type: none"> ◇参加酒店会议; ◇巡查酒吧及酒廊; ◇检查员工排班情况; ◇审阅同时推出的促销项目。
下午 6:00	<ul style="list-style-type: none"> ◇核实住店 VIP 客人的餐饮特殊要求; ◇巡查厨房; ◇试菜、评菜。
晚上 8:00	<ul style="list-style-type: none"> 评价晚餐特菜; 检查餐厅和酒廊。



任务1 餐饮部的地位和任务

【任务目标】

1. 了解餐饮部在酒店中的地位和作用。
2. 知晓餐饮部的主要任务。
3. 明确酒店餐饮的特点。

【任务执行】

1.1.1 餐饮部在酒店中的地位及任务

1) 餐饮部在酒店中的地位

(1) 餐饮部是宾客活动的中心

现代酒店的餐饮部不仅拥有中西餐厅、咖啡厅、宴会厅,还有酒吧、音乐茶座等餐饮设施,都是客人的交际活动场所。

(2) 餐饮部的管理和服 务直接影响酒店的声誉

餐饮部工作人员,特别是餐厅工作人员,每天与宾客直接接触,他们的一言一行、一举一动都会在宾客的心目中产生深刻的印象。因此,宾客可以根据餐饮部为他们提供食品饮料的种类、质量和数量,服务态度及方式,来判断一个酒店服务质量的优劣和管理水平的高低。所以,餐饮服务的好坏不仅直接影响到酒店的声誉和形象,也直接影响酒店的客源和经济效益。

(3) 餐饮收入是酒店收入的重要组成部分

餐饮部是酒店获得经济效益的重要部门之一,一般占酒店总收入的30%~40%。同时,餐饮部也是平衡酒店经营中季节性收入差异的主要手段之一。在旅游淡季,客房利用率较低时,经营管理好的餐饮收入甚至可以超过客房收入。就目前国内来说,一些地方的酒店,其餐饮收入已大大超过酒店的客房收入,占整个酒店收入的二分之一以上。因为酒店客房数量是基本固定的,但餐饮部可以通过改变营销战略,提高餐饮服务水平,提高菜肴质量,使餐饮部的营业收入达到最高值。

(4) 餐饮部是酒店在市场营销中的重要组成部分

就现代酒店的客房而言,同星级的酒店的客房设施标准相对比较接近,而餐饮



和其他服务则被客人作为选择酒店的重要因素。与酒店的其他部门相比,餐饮部在激烈的市场竞争中更具有灵活性、多变性和可塑性,常常是酒店营销的先导。例如有一家酒店,将顾客的摄影作品作为装饰品悬挂在店内。因为该顾客喜欢摄影,其作品也曾投往报纸杂志,却未获发表。现在把其作品悬挂在酒店内,满足了他的发表愿望,因而他经常带朋友来店里吃饭,以炫耀其作品,还按四季变化,主动换上不同的风景摄影作品。结果这家店不花一元钱却获得最适当的装饰品,何乐而不为呢?

(5) 餐饮部是酒店用工最多的部门

餐饮部门属于劳动密集型行业,而餐饮部的业务环节又众多而复杂,从菜单筹划、原料采购,到厨房的初步加工、切配、烹调,再到餐厅的各项服务工作,需要大量的工作人员。

2) 餐饮部的任务

餐饮部是负责向客人提供餐饮产品和餐饮服务的部门。其主要承担着不断发掘潜力、开拓创新餐饮市场,吸引并留住客人,做好餐饮各项工作的重要责任,同时还会根据宾客的需要和可能,为宾客全面提供优质服务及美观、幽雅、舒适和高雅的氛围,重点抓特色菜肴,使宾客满意,同时为酒店创造更高的经济效益。

(1) 向宾客提供以菜肴等为主要代表的有形产品

即能满足客人需要的优质食品和饮料,这是餐饮部的首要任务。各种档次、各种风格的酒店都会根据自己的市场定位和经营策略,提供能满足客人所需的优质产品。因此餐饮部要准确把握各种客人的饮食要求,精心策划优质食品产品和饮食产品的组合,加强饮食产品生产的管理。

(2) 向宾客提供满足需要的、恰到好处的服务

这种恰到好处的服务必须是及时的服务,针对性极强的服务,必须是洞察客人心理的服务。唯有这样的服务与享受才是有效的。因此,餐饮部要设计和保证实施有效的服务程序,必须要及时地提供有效的服务,倡导和培养全体员工提供亲切的服务。

(3) 增收节支、开源节流,搞好餐饮经营管理

增加餐饮收入与餐饮利润是酒店餐饮部的主要目标。餐饮部应根据市场需求,扩大经营范围及服务项目、产品的品种。同时,餐饮产品从原料到成品经历的环节较多,成本控制的难度较大,从而造成的浪费和损失较多。这需要餐饮部制定完善的成本控制措施和操作程序,加强餐饮成本控制,减少利润流失。



(4)为酒店树立良好的社会形象,为树立酒店的高品质形象服务

餐饮部与客人的接触面广,又是直接接触,面对面服务的时间长,从而给客人留下的印象最深,并直接影响客人对整个酒店的评价。从餐饮角度为酒店树立良好社会形象就必须加强餐饮部的自身形象建设。而形象的建设,主要通过硬件和软件建设两个方面体现出来。餐饮部的硬件建设首先要从餐饮设施的功能着手,看各类餐厅、宴会厅、酒吧及餐饮与娱乐相结合的设施是否齐全;其次是这些设备的档次高低、先进水平如何;再者是这些硬件设施的风格与整个酒店的经营目标是否一致。餐饮部的软件建设主要体现在管理水平、服务质量和员工素质等方面。

1.1.2 酒店餐饮的主要特点

1) 餐饮生产的特点

(1)产品品种多,难以储存

我国餐饮产品品种繁多,八大菜系香、酥、甜、辣异彩纷呈。尽管厨房配有冰箱、冷库,大多仅存放原料及半成品,但产品以现做现售、即刻食用为佳,所以储存难度较大。

(2)产品生产时间短,见效益快,一次性消费

客人所要食品品种确定后,通过厨师的生产劳动,烹制加工,原则上20~40分钟必须送到客人餐桌上,呈现给就餐客人食用消费,与其他工业产品比,生产的时间相对较短,见效益快。客人消费只是一次性的,它既不像客房的家具、床可以反复使用,又不比整瓶酒水的销售,客人付账后一次消费不完,可暂存留在日后继续饮用。餐饮消费不仅是一次性的,而且时限性也很强,热菜、冷菜随着时间延长,空气的侵染,产生蚀化。因此,从食客对质量的感受来说,有很大的时限性。

(3)生产量难以预测

餐饮生产的产品,主要取决于客情,即一定时间内前来餐厅就餐的客人的多少。分析客人前来就餐的多少,一般规律是在烹调质量好而比较稳定的情况下,客情随着季节的变化而变化,不会有太大的反差。但特殊情况下,影响客情变化的因素有:烹调质量和服务质量不稳定,天气突然变化,政治和经济变革,客情临时变化,预订用餐的客人在店外品尝风味,等等。客情引发的餐饮生产需求变动,可掌握一般规律,但难定量。

(4)产品制作的手工性

餐饮生产,又可叫厨房餐饮制作,是厨师的技术性操作的艺术展现,是饮食文



化的主要成分。目前我国餐饮业由于制作过程的个人艺术灵活多变、品种多样、规格各异,生产的批量小,技术要求复杂;有的明火急烹,立即可取;有的则需腌煎熏烤,反复制作,方可成菜。因此,厨师劳动的手工变化太多,质量难以控制。

(5) 产品信息反馈快

随着酒店业市场竞争的需要,服务以优质取胜,烹调技术以特、新争取客源的做法,使餐饮业各出奇招,并且加快产品的信息反馈,以便及时了解客人的需求。为及时、准确地掌握客人意见,有些酒店餐饮产品制作责任到人,厨师编号挂牌上岗。对制作的每一道菜呈上客人餐桌时都标上厨师的编号,客人对产品有什么褒贬,通过服务员的传递即可反馈到产品制作人耳边,有时客人和产品制作人直接见面,对产品质量互相交换意见,起到了立竿见影的效果。这也使客人了解各位厨师餐饮技术的好差,选择适合自己口味的厨师制作产品,并在下次再来就餐时,可指定某位厨师为自己做菜。这种做法无形中提高了客人身份,同时也提高了厨师的责任感。

2) 餐饮销售的特点

(1) 销售量受时间上的限制

餐饮产品受客人的多少限制,而销售量既受客人多少限制,又受时间限制。早、中、晚就餐时间一到,餐厅里客人来来往往,就餐一过则餐厅空空如也。没有销售出去的产品就无法再销售,这就决定了餐饮销售的时间集中性。

(2) 销售量受餐厅规模大小的限制

餐厅面积大小、餐位的数量,限制了客人就餐的数量。餐厅小,销售量就小,餐厅大,销售量相对大。在客人用餐高峰时,厨房和餐厅要协调一致,要在提高餐位周转率上下功夫,做到领位快,及时为客人选择好食品;上菜快,服务技巧熟练;结账快,埋单准确,为客人提供周到的服务,更好、更多地提高餐位周转率,从而提高销售量,提高盈利。

(3) 对销售场所要求优雅

随着消费水平的提高,舒适优雅的就餐环境越来越被顾客所重视,客人享受美味佳肴的同时,也在享受环境。高雅、豪华的就餐环境,给客人以美的享受,在客人心理上,对环境的印象甚至超过菜肴。因此现代餐厅装修,很注重环境投资,花很多钱进行装修和美化,以吸引更多的客人。

(4) 餐饮销售,资金周转快

由于产品制作快,客人消费快,绝大多数用现金结账,因此资金周转快。用现