

## 第一章

# 开店筹备

## 开餐馆前要做好的准备工作

## 1. 做好市场调查再开店

不管是在战场还是在商场，“不打无准备之仗”都是制胜的法宝之一，开餐馆也是这个道理。在开店之前，你应该先做好市场调查工作，在这里，推荐大家使用两种比较简单的调研方法：询问调查法和观察调查法。前者指通过设计简单的问题，比如问卷的方式，对调查对象进行调查。后者主要是在不面向当事人的情况下，暗中对调查对象进行直接观察。

通过市场调研，我们可以尝试做一些最初的计划，比如估算开业日期、餐馆座位数、人均消费额，同时准备选择最佳的位置。而学会了这些调查方法以后，我们就可以对许多相关联的因素进行深入细致的分析了。

你要调查的内容应包括：

首先，调查分析选择开店地区的市场大环境。比如当地的经济水平，政府对餐饮业的法规、政策、税收及其他规定，当地的风俗习惯、交通、气候情况等，为自己的餐馆找准定位。

其次，调查分析潜在的客源情况，以便确定经营项目。潜在的客源情况主要包括：消费者希望你开什么样的餐馆？消

费者希望你的餐馆经营什么？适合本地消费者的营业时间是什么时候？本地消费者的消费水平如何？女士对餐馆服务的影响如何？少数民族分布情况及饮食有何特点？消费者对娱乐有何要求？

最后，调查分析自己的竞争对手。要想做到“百战不殆”，必须对该地区方圆几公里内的大小餐饮店有一个全面的了解与分析，最好能掌握它们的价格设计与菜单设计。同时，还要分析竞争对手经营成功或是失败的原因，以确定和调整自己的经营策略。此外，还需要调查有无其他正在形成或潜在的竞争对手，总之，要尽可能保证自己在竞争中处于优势地位。

## 2. 开餐馆前应该先算好的账

没有足够的资金，做任何生意都是空谈。资金是开办企业的物质基础，唯有资金雄厚，才可能充分考虑餐馆的经营模式和附加功能，甚至从一开始就可以着手制定较为长远的经营战略，充分利用资金和时间，为经营打下坚实的基础。

那么开餐馆究竟需要准备多少资金呢？通常的做法是做一个详尽的预算，预算包括以下内容：

店租：第一年需要支付的租金。

设备和用品：开业时必须采购的设备和用品的金额。

装修：开业前必须完成的室内外装修的费用。

原料：至少够用三天至一周的可以保存的原料。

工资：至正常营业前需支付员工的若干月工资的总和。

周转金：需当日采购的原料和应急购买物品的采购费。

不可预见费：在正常预算之外的突发事件等引起的必须支付的应急金额。一般为前6项总和的5%~30%。

将以上几项进行合计，就可以大致计算出你所要准备的资金。

这一切做好之后，还需要根据预算制订一个完整的投资计划，主要目的是要明确什么时间要花多少钱去做什么事。在投资计划中，每一项都和具体的时间相对应，有些时间会发生重叠，这是为了节约时间，提高效率。

### 3. 如何选聘合适的员工

一个好的餐馆，不仅要有一个优秀的老板，更重要的是要有一群素质较高的服务人员和厨师队伍。而若想拥有这样一

个班子，需要在各个方面都做好工作。在这里，我们只讲关于招聘的问题。

### （1）招聘厨师

厨师是餐馆经营的主要生产人员，一般由主厨（兼头火）、二火（有些中型餐馆还设置三火）、配菜、凉菜、白案（面点）等岗位构成。他们必须具备相应的技能，其水平应满足餐馆档次的需求，同时还要达到相互之间协调工作、配合的状态。

聘用厨师时，对主厨，考察其工作经历，是否有相应岗位的经验；其次考核技术、技能和管理能力。

厨房内的人员要熟练掌握物品管理、制定菜单、核算食品成本、食品投料控制和管理、食品质量管理和控制、原料的鉴别和管理、备料预算、组织培训、卫生管理、组织宴会、制订工作计划等技能。

厨师的聘用，还要经过面试、试用、正式聘用等阶段。即面试合格后进入试用期，试用期通常为1~3个月，具体期限可根据餐馆情况确定。试用期间表现合格者，予以正式聘用。

### （2）招聘管理人员

管理人员的岗位包括值班经理、值堂、财务（会计、出纳等）、采购、保管等。管理人员必须具备相应岗位的工作经

历，有较为丰富的实践经验和相关业务知识，才能在工作中得心应手。

具体来说，值班经理必须具有灵活处理问题的能力，以便协助经营者做好日常的经营管理工作。而会计和出纳，要熟练地掌握餐饮业会计制度，熟悉税务和银行的各项业务。采购要具有鉴别餐馆所用各种材料、用品的能力，熟悉各供应地点和价格差异，能够驾驶所配备的运输工具。而保管除要具有保管各种材料、用品的知识和经验外，还要具备管理有库房的经验。

### （3）招聘服务员

服务员是餐馆的销售、服务人员。一般由领班、收款、引座、取菜、值台、保洁等岗位构成。服务员以有经验者为佳，且须培训予以提高其技能。

服务员中最重要的人选是领班，其需要具备较为丰富的实践经验。除考察其工作经历外，主要是要考核实际操作知识和技能。

除领班外，其他服务员的考核着重在文化知识、形象、反应能力、工作态度、卫生习惯等方面，特别是文字书写能力，不能把销售小票写得和天书一样，谁都看不懂。

领班应当通过多种渠道在行业内寻找，其他服务员可通

过公开招聘择优聘用，最好招聘职业高中或中专有关专业的毕业生。

## 4. 开业前要做好的采购工作

餐馆各种设备的采购应该搞清楚，不要等到餐馆开业时才发现缺胳膊短腿，那可就来不及了。

### (1) 家具

家具包括餐桌、餐椅、接手台、办公家具等。

餐馆家具的销售商有饭店家具专营店、家具城和家具厂等，如对家具有特殊要求的，最好由家具厂定做，如固定式快餐桌椅。

餐桌、餐椅要特别注意规格、款式、材料、色调、油漆等方面。因为餐馆要经常冲洗以保持卫生，所以材料最好选用实木或钢木。另外由于餐馆的特点，油漆一定要耐热或使用塑料贴面。此外还要求稳固、耐用。

### (2) 餐具

餐具是餐馆最重要的用品之一，同时餐具又是餐馆最易损耗的物品，是餐馆最经常采购的用品之一。

餐具的美观和完好是餐馆状况良好的表现。如果质量不好，不但观感差，而且更易损坏。因此，餐具也应购买正规厂家的合格产品。挑选餐具应该从以下几个方面着手：

用料：主要通过手感检验。摸壁厚，掂分量，重者为佳；手敲听声，声音清脆者为佳。

外形：主要通过目测检验。盘、碟等要看平整度；碗、盅等要看口的圆度；玻璃器皿要对着光线查看有无气泡。

釉彩：釉面均匀、色彩一致、无气泡杂质者为佳。

款式：要款式多样、样式新颖。

花色：传统的花色有印花、彩绘等，要根据餐馆的风格、菜系选择。

### （3）烟酒

烟酒，尤其是热销的品牌，假冒伪劣最多。为了保证餐馆的信誉和经营的良性发展，烟类要到国家烟草专卖局的下设机构采购。酒类如地方上不实行专卖制度，应选择国有专业批发公司，如到糖烟酒批发公司等采购。

### （4）燃料

燃料应到专业的经营单位采购，如煤炭公司、液化气公司、煤气站等。

使用液化气的餐馆要特别注意燃气质量，质量不好将影



响烹饪质量，也会大大影响有效使用时间。此外，气瓶的质量也很重要，质量不好有极大的安全隐患。现在还有一些燃气经营公司开展送货上门的服务，对这些公司要查验它们的营业执照、经营许可证，并将有关证件的发证机关、证件号码、企业名称、法人代表、经营住所等事项记录备查（此程序以下简称“验证备查”）。对所送的燃气要经过试用以检验质量和有效容量，并采取用后付款的方式，如不合格要及时停用。

#### （5）确定固定供应商

餐馆所采购的物品质量直接影响餐馆的烹饪加工和食品质量，间接影响餐馆的经济效益。所以，必须保证质量和价格的相对稳定，才能保证餐馆的食品质量、价格和利润的相对稳定。因此，餐馆一定要确定能提供质量、价格相对稳定的货源固定供应商。

在确定固定供应商时以下方面要引起注意：

考查固定供应商的实力与经营历史。

考查固定供应商的专业化程度，包括设备、人员经验、运输条件等。

考查固定供应商的商誉，包括进货渠道、商品保真方法、服务行为、处理纠纷的行为等。

不能只确定一家固定供应商，多一些选择会使餐馆左右

逢源、进退自如。同时，货源若被一家供应商控制住，会受制于人，在“一棵树上吊死”乃是兵家大忌。

## 5. 开餐馆必备手续与办理流程

万事俱备，只欠东风——办理营业执照和一系列手续，使你的餐馆合法化，并受法律保护。这项工作繁杂而重要，千万要谨慎细心，否则会功亏一篑，毕竟，谁会愿意进一家“黑店”吃饭呢？

那么，我们应当办理哪些手续呢？

餐馆须办的手续除了工商和税务登记外，还要办理卫生许可证、环保审批、消防审批；要办理饮食服务行业管理登记；在大城市门面招牌要办理市容审批；经营香烟的要办理烟草专卖证；有些地区要办理酒类经营许可证；从事卡拉OK、歌舞等经营的要办理文化项目经营许可证。此外还有银行开户、企业代码、工资核定等手续。

(1) 申请营业登记须要办理的相关手续

### ① 个体户申请营业登记须具备的条件

办理个体工商户营业执照的，要有身份证或工作单位出

具的职业证明。

法律、法规规定的某些行业，须取得生产经营许可证或办理专项审批。

## ②个体户申请营业登记的主要项目

**字号名称：**指个体工商户办营业厂、店等所起的名称。个体工商户的字号名称，在申请登记的市、县范围内，同一行业不得相同；个体工商户可以按登记的字号名称刻图章，并报送原登记的工商行政管理机关备案。没有字号名称的项目不登记。

**经营者姓名：**指依法核准登记的申请从事个体工商业的申请人姓名。家庭经营的，参加的家庭成员姓名应同时登记。

**经营者住所：**指经营者户籍所在地的详细地址。

**从业人数：**指参加经营活动的所有人数。

**资本数额：**指申请开业者的注册资金。

**经营范围：**指经核准经营的行业 and 商品类别。个体工商户以一业为主，兼营与主营业务相近的业务。

**经营方式：**包括自产自销、代购代销、来料加工、零售批发、客运服务、修理服务、培训服务、咨询服务等。

**经营场所：**指厂址、店铺、门市部的所在市（区）、乡、镇及街道门牌等地址，经批准的摊位地址或本辖区流动经营的范围。

## (2) 工商登记

餐馆办理开业登记，应当在有关部门批准后30日内，向登记主管的工商局提出申请，工商局应当在受理申请后30日内，做出核准登记或者不予核准登记的决定。

办理开业登记的餐馆，首先应申请企业名称预先核准，经核准后，持“企业名称预先核准通知书”到登记主管的工商局领取企业申请开业登记注册书。登记注册的主要事项为：餐馆名称、住所、经营场所、法定代表人、经济性质、经营范围、经营方式、注册资金、从业人数、经营场所面积、经营期限、分支机构。新成立的餐馆应到所在地主管的工商局办理开业登记。申请开业登记时，应当提交的文件、证件有：

- ① 组建负责人签署的登记申请书。
- ② 主管部门或者审批机关的批准文件。
- ③ 组织章程或者合伙协议书。
- ④ 资金信用证明、验资证明或者资金担保。
- ⑤ 餐馆主要负责人的身份证明。
- ⑥ 住所和经营场所使用证明。
- ⑦ 环保等行政管理部門的批准文件、证件以及其他有关文件、证件。

工商局核准登记后，向企业法人签发企业法人营业执

照；向非法人企业或独立核算的企业分支机构签发营业执照。

在领取营业执照以前，不得以餐馆的名义进行经营活动。营业执照签发日期为餐馆成立日期。办理开业登记应当按照规定缴纳登记费，开业登记费按注册资金总额的千分之一缴纳。

### （3）办理卫生许可证

在工商局领取申请开业登记注册证书后，首先要到餐馆所在地主管卫生防疫站申请办理卫生许可证。由卫生防疫站派出工作人员到餐馆进行考察指导。

餐馆应按照《中华人民共和国食品安全法》的规定，落实餐馆的卫生措施。经卫生防疫站检验合格后，颁发卫生许可证。

### （4）办理环保审批

环保审批由所在地区主管环保局办理，主要审批项目为：噪声、排污(污水、油烟)。

在工商局领取申请开业登记注册书后，到所在地区主管环保局申请办理环保审批。餐馆经营者要提供餐馆位置平面图，并注明周边环境情况及近邻建筑物的使用性质，由环保局派出人员实地查验。检验合格后，由主管环保局在申请开业登记注册书中“有关部门意见”栏内签署“同意开业”，并加盖公章。

### (5) 其他相关手续

①行业管理登记：领取营业执照后，到所在地的饮食行业管理办公室办理行业管理登记手续，包括餐馆定级、缴纳行业管理费、参加有关活动等。

②物价审核：领取营业执照和办理行业定级后，到所在地主管物价局办理有关的物价审核手续，包括价签、菜单、菜品和确定烟酒饮料的毛利率或综合毛利率等，报主管物价局备案。

③办理酒类经营许可证：领取营业执照后，到有关的工商管理管理部门办理。

④市容管理审批：领取营业执照后，到所在地市容管理部门签订“门前三包”责任书；门面装修特别是灯箱、招牌、广告等户外设施，要报市容管理部门审批、备案；户外增加临时建筑或设施的，如凉棚、隔间等，除报市容管理部门批准外，还要经规划部门批准。

### (6) 刻制印章

领取营业执照后，凭营业执照和主管工商局的介绍信，到所在地主管公安局备案，并到公安局指定的印章社刻制印章。餐馆一般要刻制的印章为：公章、财务专用章、合同专用章。

印章刻制完毕，须给工商局预留印鉴。另外，要刻制餐

馆法定代表人和财务负责人的名章。

### （7）税务登记

餐馆自领取营业执照之日起30日内，向主管税务机关申报办理税务登记。在主管税务机关领取税务登记表并如实填写。

填报税务登记表时，应提供下列有关证件、资料：

- ①营业执照。
- ②有关合同、章程、协议书。
- ③银行账号证明。
- ④居民身份证及其他合法证件。
- ⑤税务机关提供的一切有关证件、资料。

其中，提供房屋租赁合同时，要提供房主房产税的完税证明。

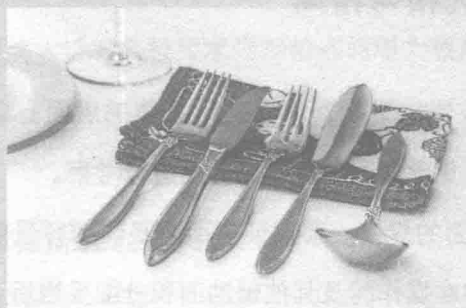
税务机关应当自收到税务登记表和有关证件、资料之日起30日内审核完毕，符合规定的予以登记，并发给税务登记证件。

### （8）银行开户

到合适的银行机构，申请开立账户，以便今后办理转账、结算、存款、取款等手续。按规定个体户只能开设一个银行账户，如果与另一家银行关系较好，亦可以多开账户，但一般以第一家开立的账户作为“基本账户”。一般规定只有“基本账户”才能获得贷款。







## 第二章

# 店面设计

## 餐馆的合理装修与布局