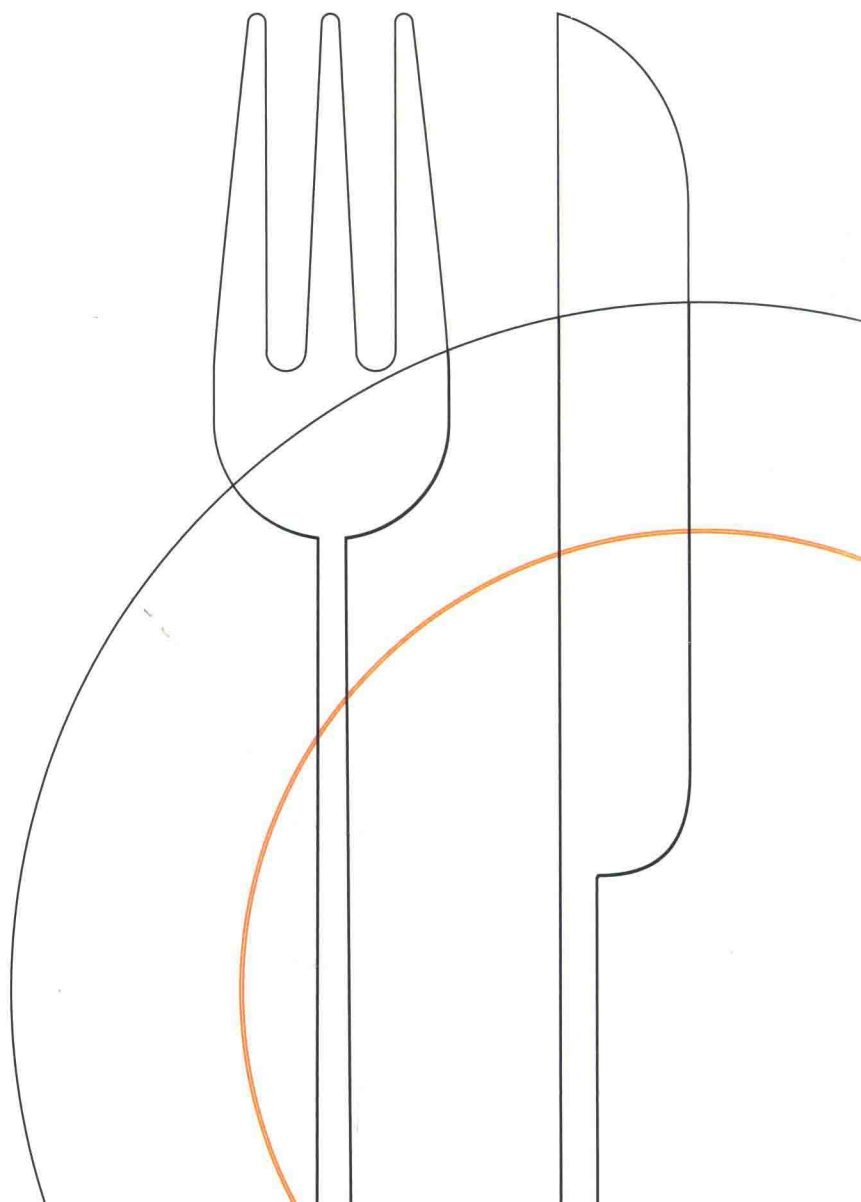


餐厅创业 从设计开始

■ 郑家皓 / 著

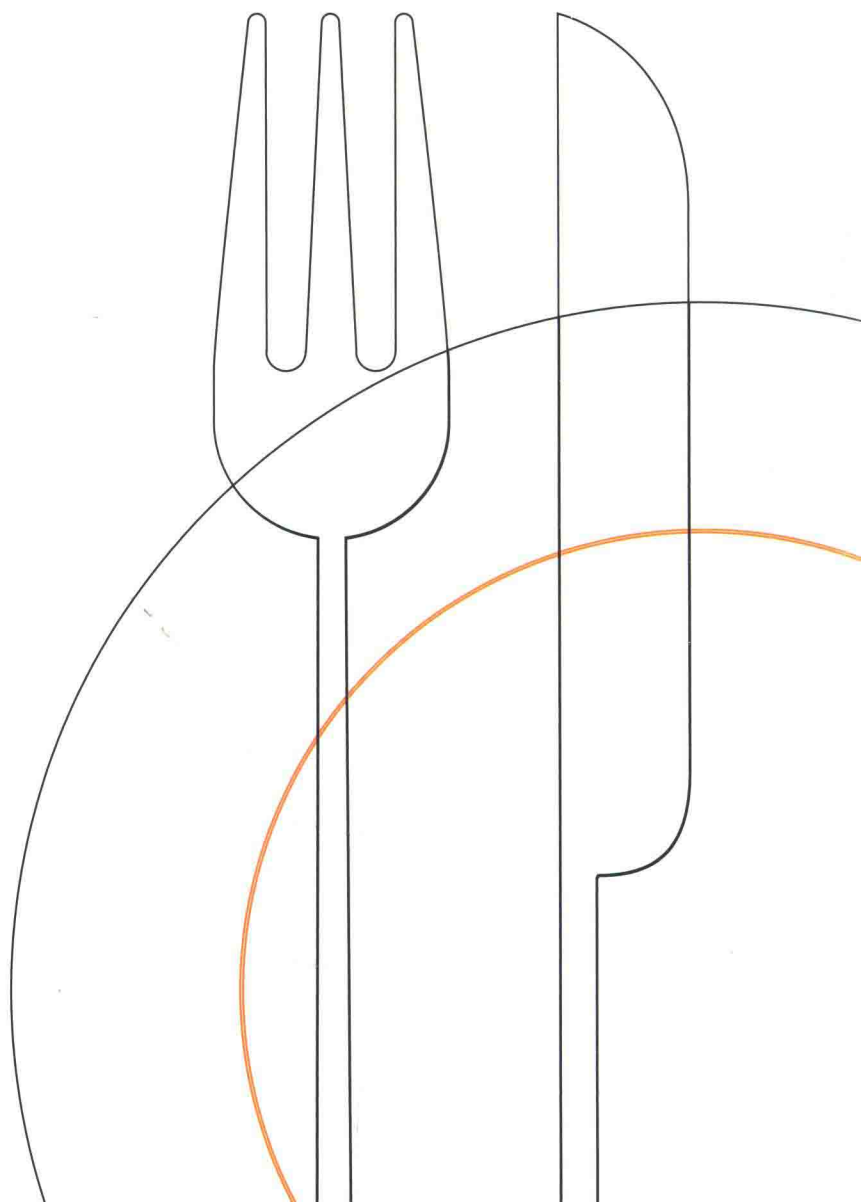


GUANGXI NORMAL UNIVERSITY PRESS

广西师范大学出版社

餐厅创业 从设计开始

■ 郑家皓 / 著



GUANGXI NORMAL UNIVERSITY PRESS

广西师范大学出版社

《设计餐厅创业学:首席餐饮设计顾问教你打造让人一眼就想踏进来的店》郑家皓著
中文简体字版©2018年由广西师范大学出版社出版发行
本书经城邦文化事业股份有限公司【麦浩斯出版事业部】授权出版中文简体字版本。
非经书面同意,不得以任何形式任意重制、转载。

著作权合同登记号桂图登字:20-2017-226号

图书在版编目(CIP)数据

餐厅创业从设计开始 / 郑家皓著. —桂林: 广西师范大学出版社,
2018.1

ISBN 978-7-5495-9998-1

I. ①餐… II. ①郑… III. ①餐馆—室内装饰设计 IV. ①TU247.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017)第 287081 号

出品人:刘广汉
责任编辑:肖莉
助理编辑:季慧
版式设计:高帅

广西师范大学出版社出版发行

(广西桂林市五里店路9号 邮政编码:541004)
网址:<http://www.bbtpress.com>

出版人:张艺兵

全国新华书店经销

销售热线:021-31260822-882/883

上海利丰雅高印刷有限公司印刷

(上海庆达路106号 邮政编码:201200)

开本:889mm×1194mm 1/16

印张:12.5 字数:73千字

2018年1月第1版 2018年1月第1次印刷

定价:128.00元

如发现印装质量问题,影响阅读,请与印刷单位联系调换。

014 前言 餐厅需要好设计

上篇

店主人与设计师的开店
提案

以设计站稳脚步：
万事开头难！
打造人气品牌

020

案例 1

Major K
主修韩坊

034

案例 2

HowFun
好饭食堂

以设计自我超越：
如何壮大品牌、
更创好业绩？

048

案例 3

Motto
牧岛烧肉专门店

062

案例 4

Love one café
乐昂咖啡

以设计确立定位：
特色咖啡店

076 案例 5

Wells Café
井井咖啡

090 案例 6

Fabrica Café
椅子咖啡

专题 1

102

餐厅潮流
与趋势

下篇

人气餐厅这样设计

STEP

1

创业与创意：
我适合
开餐厅吗？

开店要点 1

110 只有厨艺就够了？

开店要点 2

114 我要开什么样的店？

设计故事

116 开餐厅讲求一种“态度”
猫下去计划 / 陈陆宽

STEP

2

我有一个梦，
从梦想到餐桌：
开一家店的准备

开店要点 1

122 开餐厅的前提检查

开店要点 2

127 装潢能够自己来吗？

开店要点 3

130 麻烦但一定要了解的事：
执照、法规、室内装修审查

开店要点 4

131 身上的钱够吗：开一家店要花哪些钱？

设计故事

136 开一间永续经营的百年老店：
咖啡馆以外的路 GABEE. / 林东源

设计故事

142 创业是生活的一部分 寅乐屋 / 小高

STEP

3

踩着点，
一步步朝梦想前进：
餐厅 / 咖啡店的设计重点

开店要点 1

146 我要开这样的店：餐厅定位与整体设计

开店要点 2

150 人气店怎么设计1：外观设计

-
- 开店要点 3
- 154 人气店怎么设计2：用餐区设计
- 开店要点 4
- 163 人气店怎么设计3：厨房设计
- 开店要点 5
- 167 小细节打动人心：平面设计及家具挑选
- 达人故事
- 172 现代厨具选购与应用
集品不锈钢有限公司 / 吴春风
- 达人故事
- 176 空间氛围诉说店的故事
Retro Studio / Jacky

4

从蓝图到实践：
开店这样做，
省资本、有生意

- 开店要点 1
- 180 找到店面，然后呢？
- 开店要点 2
- 182 店铺工程的基本
- 开店要点 3
- 185 这样发包、监工有保障
- 开店要点 4
- 189 开店这样做，马上就有好生意

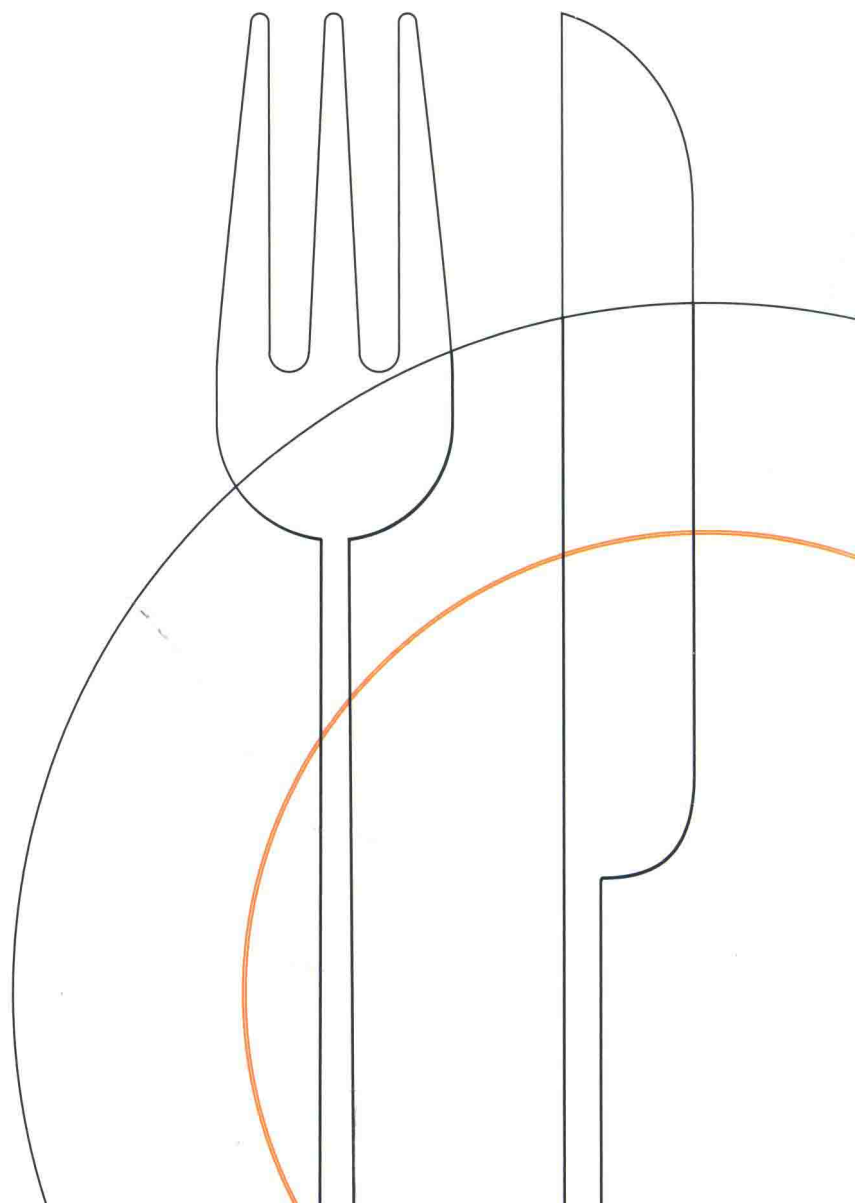
190 结语：开一间餐厅，说一个故事

专题 2

194 未来餐厅发展与食物设计

餐厅 从设计开始

■ 郑家皓 / 著



GUANGXI NORMAL UNIVERSITY PRESS

广西师范大学出版社



一张时程表，掌握创业进度

独家创业进度表，确认时程进度，每一步
都经过精密计算

失败乃成功之母，店亏了才知“专业”才是 硬底子

不再把第一家店当练兵，从店家经验学习
人气餐厅要诀

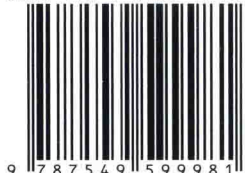
料理好吃不是唯一关键，这年头开店要“设 计力优于技术力”

一排都是餐厅的A级战区，有的门可罗雀，
有的大排长龙，本书教你决胜关键

上架建议：室内设计 定价：128.00 元

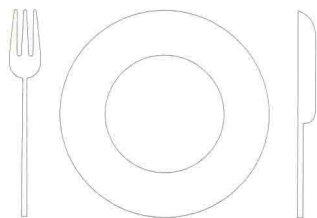


ISBN 978-7-5495-9998-1



9 787549 599981 >

WELCOME



推荐序1

台湾多元融合的饮食文化不论在亚洲或全球都具深厚的竞争力，近年来因文化创意、观光产业兴起，带起结合空间设计与品牌经营的大趋势和不断创新的当代主题概念餐饮空间与经营方式，台湾各城市正掀起一波餐饮文化“吃的经验”的创新革命。愈来愈多的梦想者投入这个迷人又充满机会的创业浪潮，但这个过程却容易因缺乏参考经验而必须摸着石头过河。

郑家皓设计师凭借他多年成功从室内空间、家具设计、品牌设计到餐饮经营的跨界经验，为梦想家们提供了深入浅出的一手经验分享，书中生动翔实地记录了每个设计餐厅案例互动过程中，业主与设计师间讨论品牌概念、餐饮定位、空间风格、经营模式与成本控制等整体设计思考策略，更不吝条列地呈现每家店的各种开业成本与经营信息，读起来如亲历其中，让此书不仅是创业梦想者与设计师最佳的空间教战手册，即便普通读者读起来亦觉妙趣横生，跃跃欲试。

邱浩修

东海大学建筑系系主任

推荐序2

游走城市道路，满是餐厅林立，个个无不使出浑身解数打出自家独有特色，不论是标榜顶级料理或是店内氛围打造。但位于竞争激烈的一长排餐厅战区里，又该如何独占鳌头吸引众人的目光？现今消费者的欲望，可以说是追求更上一层楼的整体享受，设备灯光、气氛或特色主题，都让餐厅有了崭新的视觉设计噱头，因此店家的经营走向不再只由菜色的优劣和厨艺的好坏来决定。

正因如此一间餐厅最大的关键点是“设计力”，从外观、店内装潢或建筑特色，都足以让路人感受到犹如曙光般的深度吸引力，让人想一探究竟餐厅有何神秘，也就是说，当你走过、路过，便不会再错过。“设计”的创意为餐厅增加了画龙点睛的效果，让消费者可以感受味觉延伸至视觉的愉悦感，给消费者提供双重享受。因此如何为创业的梦想再添羽翼，这本《餐厅创业从设计开始》，从基本的餐厅风格、空间规划和品牌形象的经营，甚至到餐点设计与外场服务、室内装潢和摆设，使创业者可以学习如何与“设计”产生密不可分的亲密感。我们甚至可以这样说：有了这本书，就会大大减少万事俱备、只欠“设计”的遗憾。

叶心绮

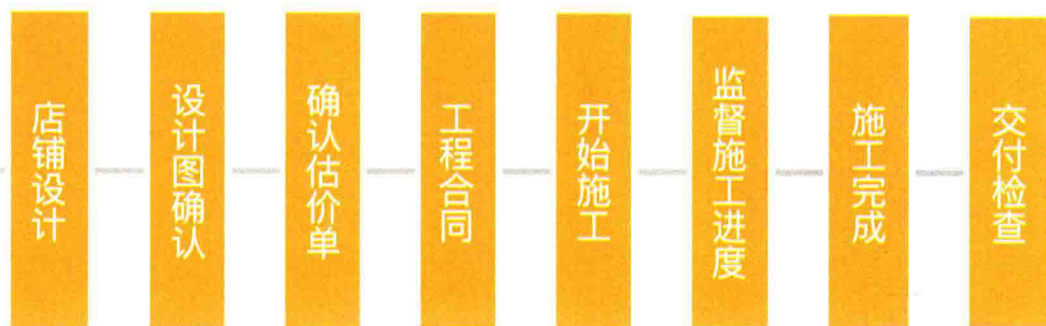
1111 创业部门执行长

开店不简单，流程全图解

跟着图表步步走。

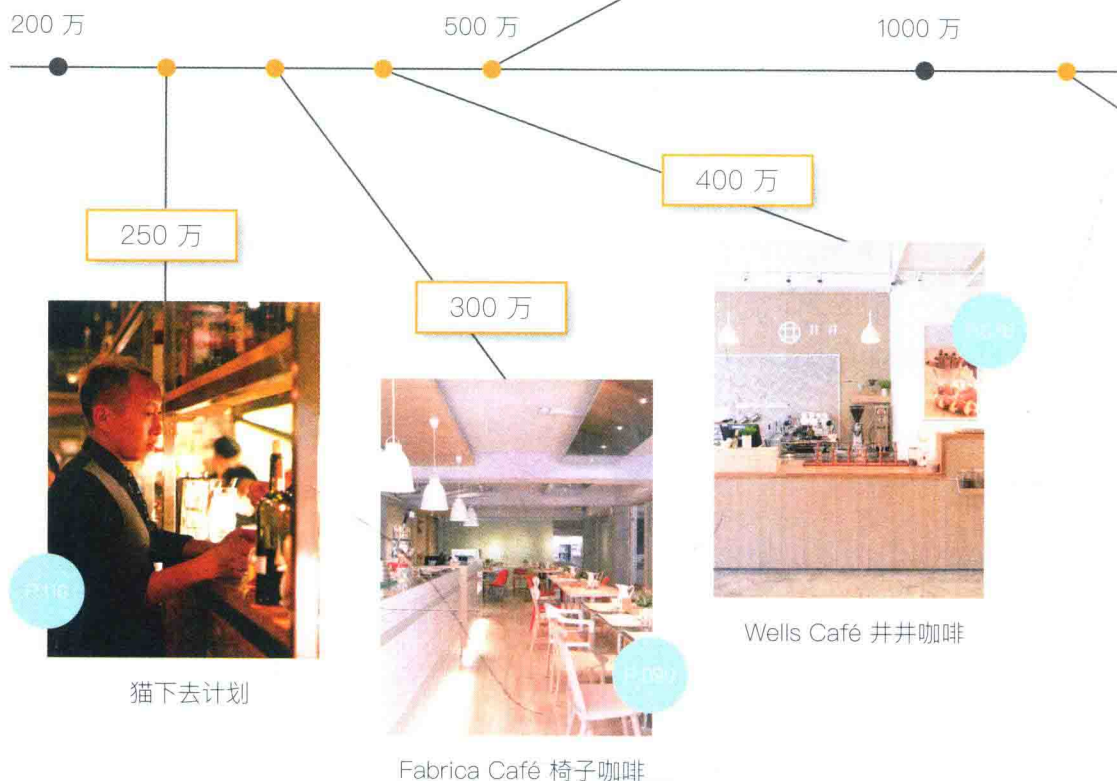
餐厅设计，创业成功！





开店资金够了吗？

开一间餐厅要多少资金才够？主要依地区、地点、店面大小、营业品项与装潢而定。一般咖啡店准备的资金为五百万*以下，有的风格咖啡店一二百万就能启动，而开间餐厅的资金则依菜品、面积大小而定，多会落在五百万上下。



*如无特别说明，书中所有货币单位均为新台币（NT\$），新台币对人民币汇率为：1新台币≈0.22人民币。

500 万



HowFun 好饭食堂

1500 万

2000 万

2500 万

1300 万

1200 万



Major K 主修韩坊



Love One 乐昂咖啡

2500 万



Motto 牧岛烧肉专门店

014 前言 餐厅需要好设计

上篇

店主人与设计师的开店
提案

以设计站稳脚步：
万事开头难！
打造人气品牌

020 案例 1

Major K
主修韩坊

034 案例 2

HowFun
好饭食堂

以设计自我超越：
如何壮大品牌、
更创好业绩？

048 案例 3

Motto
牧岛烧肉专门店

062 案例 4

Love one café
乐昂咖啡