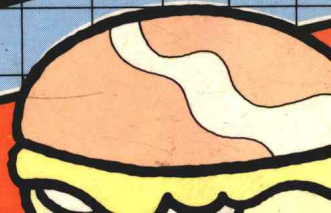
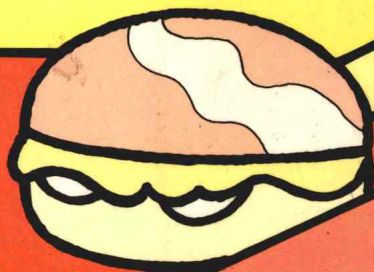


書叢報日談經

堡漢術魔 店鎖連

譯・鯤洪 著・慧田櫻



經濟日報叢書

「魔術漢堡」連鎖店

櫻田慧・著 洪鯤・譯



經濟日報叢書

「魔術漢堡」連鎖店

著者 櫻田

譯者 洪

發行人 王

出版者 經濟日報社

新聞局登記證局版臺報字〇〇二七號

總經理 聯經出版事業公司

臺北市忠孝東路四段五六一號

郵政劃撥帳戶〇一〇〇五五九一三號

電話：七六八三七〇八・三九四〇一三七

印刷者 中興印刷廠

定價：新臺幣一二〇元

中華民國七十年十二月初版
中華民國七十五年元月第二次印行

印翻禁・權版有

目錄

第一章 發掘自己內在的潛力

店雖小，清潔第一·····	三
持續半年睡眠三小時的生活·····	六
終於倒下來·····	九
就職三個月營業額名列前茅·····	一三
死纏不休，荷包為開·····	一六
化憤怒為激勵·····	二〇
加州的多蜜滋漢堡·····	二三

老前輩的金科玉律·····	二五
大企業的冷酷無情·····	二九
被挖角而去·····	三三
親自參加作業的董事長·····	三五
恐怖的支票交易·····	三八
吃得太快燙到舌頭·····	四〇
精誠所至，金石為開·····	四三
企業變法滯礙重重·····	四六
脫薪夢·····	五〇
MOS公司的成立·····	五四
不得已先搞「走販」·····	五七
早餐生意的「伏兵」·····	六〇

第二章 小資本怎樣成功

成立了食品公司·····	叁
資金無著，告貸無門·····	六
出門靠朋友·····	七
萬事起頭難·····	七
遠渡重洋遍嚐漢堡·····	六
說來容易做來難·····	八
「便宜又多」的秘密·····	八
商品化計畫·····	八
導航一號店的開張·····	九
導航二號店的再失算·····	九
連鎖店成增一號·····	七
新產品開發初期的笑話·····	一〇
顧客是最好的老師·····	一〇

和街坊鄰居打成一片·····	一〇七
小流氓的惡作劇·····	一一〇
連「老大」也佩服的幹勁·····	一二三
第三章 儘管商場風雲難測	
打錯如意算盤·····	一二九
家和萬事興·····	一三三
人焉可貌相·····	一三七
年終獎金在那裏·····	一三三
令人心驚的狂廉敵手·····	一三五
只問耕耘不問收穫·····	一三八
不怕不識貨·····	一四二
飲食生意的奧義·····	一四四
對顧客心懷感謝·····	一四八

漢堡店變成孩子的沙龍·····	一五二
邁向多店舖化第一步·····	一五五
風雨同舟共渡難關·····	一五九
多店舖化構想的障礙·····	一六三
夥計趁機要求加薪·····	一六七
重新攜手共赴前程·····	一七〇
吃半年的速食麵度日·····	一七三
熱血沸騰的十九歲青年·····	一七六
福禍相倚盛衰有時·····	一八四
重新拾回自信心·····	一八九
大資本，我不怕·····	一九三
第四章 我的經營秘訣	
「真誠」與「科學」·····	一九九

開店地點調查的方法	二〇二
漲價的相反辦法	二〇六
降低成本提高商品力的方法	二一〇
掌握顧客心理的表演	二二三
一天六個工時的清潔工作	二二六
全天候供應食物	二三〇
讓食客吃得舒服	二三三
生意好不如週轉率高	二三七
儘量抑低投注資金	二三一
跟供應商搞好關係	二三五
檢查浪費的計數管理	二三八
門外漢也能搞的餐廳	二四二

第五章 加盟連鎖店的制度

加盟店與本部的關係·····	二四七
類似老鼠會的連鎖店·····	二五〇
模仿皮毛不務實際的敗例·····	二五四
如何選擇加盟連鎖公司·····	二五九
用人不當的敗例·····	二六二
違約背信的敗例·····	二六六
成功不必要艱深理論·····	二七〇
第六章 我的經營哲學	
做生意便是做人·····	二七九
我的「人才教育」·····	二八二
精誠所至金石為開·····	二八七
企業也是「人生講堂」·····	二九四
嚴格指導，真心關懷·····	二九八

失誤是積極進取的明證·····	三〇三
心有靈犀一點通·····	三〇六
魔術連鎖店是宗教？·····	三〇〇
教育沒有「畢業」的時候·····	三〇四
讓員工充滿自信·····	三〇〇
後記 我的心路歷程·····	三〇五

第一章

發掘自己內在的潛力

店雖小，清潔第一

「天佑我，天佑我，保佑我早日倒閉……。」

站在狹小的店攤後面，我撫摩着刺痛的腰際，這樣地「叫苦連天」。眼前薰起的帕提（漢堡用的肉）味刺鼻難忍。枵腹的客人聞之垂涎三尺的這種香味，對我而言不但聞都不想去聞，簡直像地獄噴上來的氣味一樣，臭氣撲鼻，令人窒息。

「那怕是天塌下來，只要能讓我躺下來休息一下我也心甘。」

我哀求著。這種拚命的日子，我實在受不了，真希望能有一時半刻的時間，讓

我休息一下吧。我嘴巴雖不說，但是心底卻不斷地這樣哀求著。

這是一九六二年，魔術漢堡第一號店開張以後三個月間的事情。確實，那是一段無法想像的，忙得不可開交的日子。

我們每天早晨五點半起來。匆匆洗了臉便趕緊飛奔離開家門，抵店時是五點五十分。慌忙地作好了開店準備，六點半拉起鐵門。從此之後直到夜晚十一時，我們必須擠在狹小的店內，站著應付熙熙攘攘的客人。每天工作時間長達十七小時。

關起店門，總算可以舒展一下「痛腰」了吧？不，仍然不行，首先是打掃、清潔店堂。招待進進出出的客人，一天下來已弄得骯髒不堪，清潔工作更是成了一件苦差事。擦拭油污要花很多時間。灶上的殘食、被油煙薰得污黑的天花板，一天不清理就會黏巴巴、髒兮兮的。玻璃上若殘留著手垢等，生意就做不下去。地板上的灰塵、落下的食物被踩得稀爛，若不是天天清理乾淨更是沒有做餐飲生意的資格。

漢堡店，不但要味道好，還要乾淨。不管食物多可口，店內一片髒亂，是不能企望顧客盈門的。

清潔工作是千萬省不得的。

十一點關店，然後清掃完畢，已經是凌晨一點了。這時已經疲憊不堪。然而並不能這樣就可以回家了，一天的帳還在等著你哩。

持續半年睡眠三小時的生活

店鋪的計算機，現在已經進步到一按鈕碎碎碎就可以打出ABC分析的電子式計算機，當時購買這種進步機械的很少，像我們這資金短絀、勉勉強強把店開起來的小生意，買一具便宜簡單的東西就够吃力了。

因之會計分析一天要花上將近一個鐘頭。一手拿鉛筆，按A（漢堡）、B（魔術漢堡）、C（乳酪漢堡）等商品作記號，一個一個作銷售量計算。

爲了拂去猛烈襲來的睡魔，我在計算機旁放著一盆冷水，當上下眼皮要合起來