



轻轻松松做老板

打造一窝

酒吧 · 咖啡店



马虹 梁夏玲 刘婷(台) 编著

DAZAOYILIUJIUBA · KAFEIDIAN

成功从此不再遥远……



海天出版社



轻轻松松做老板

打造一梳

酒吧 · 咖啡店



马虹 梁夏玲 刘婷(台) 编著

DAZAOYILIUJIUBA · KAFEIDIAN

成功从此不再遥远……

 海天出版社

图书在版编目(CIP)数据

打造一流酒吧·咖啡店/马虹,梁夏玲,刘婷编著. —深圳:
海天出版社,2004.4

(轻轻松松做老板丛书)

ISBN 7-80697-140-8

I.打... II.①马...②梁...③刘... III.餐厅—经济管理
IV.F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 010182 号

海天出版社出版发行

(深圳市彩田南路海天大厦 518033)

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

责任编辑:杨月进(0755-83460341 yangyuejin@163.net)

封面设计:小海 责任技编:陈炯

海天电子图书开发公司排版制作 83460274

深圳市永昌机械彩印有限公司印刷 海天出版社经销

2004年4月第1版 2004年4月第1次印刷

开本:787mm×1092mm 1/16 印张:16.5

字数:170千字 印数:1-8000册

定价:19.80元

海天版图书版权所有,侵权必究。

海天版图书凡有印装质量问题,请随时向承印厂调换。

前 言

酒吧即出售酒品的柜台，最初出现于路旁小店、小餐馆中，在为客人提供基本的食物及住宿外，也提供使客人娱乐与休闲的场所。随后，由于酒的特殊魅力及酿酒业的发展，这种酒吧便从小店和小餐馆中分离出来，成为专门出售酒水供人怡情、交友、聚会的地方。

现代酒吧发生了很大的变化，不但场所扩大，而且所提供的商品也不断增多，除酒品外，还有其他多种饮料，同时也增设了各种娱乐项目，酒吧成为了人们消除疲劳、释放压力和交际的重要场所，从全世界的范围来说，酒吧业日渐成为最受人们喜爱的行业，也成为一个利润很高的行业。据调查，酒吧酒水的毛利率高于食品，一般达到60%~70%，有的甚至高达75%，以烈酒来说，其售价往往是进价的5倍甚至更高，高利润吸引了越来越多投资者的眼球。

那么，怎样才可以成功经营一间酒吧呢？

从酒吧经营的角度来说，酒吧的概念应该为：提供服务与饮品，并且以赢利为目的的一个经济实体，所以，酒吧经营者应明白，要经营一间成功的酒吧，不仅要提供丰富的饮品，更重要的是要提供优质的服务。其次，酒吧经营是以赢

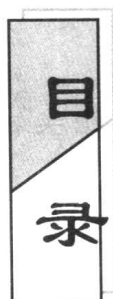
利为目的，这就要求经营者要从管理中求效益。另外，酒吧作为一个企业来经营，必须要有计划性，要事先做好调查和预测，才能适应市场环境竞争的需要。

“打造一流酒吧”一篇主要针对以上内容从选址与外部装饰、酒吧类型与娱乐项目设置、酒单设计与饮品调制、客人服务与员工管理、营销与促销管理、原料采购与成本控制等方面进行了详细阐述。

咖啡店一直也是许多崇尚自由人文人士心中投资开店的首选，但大部分想开咖啡店的人都缺少经验，而咖啡店又是一个投资资金数目比较大的行业。所以，在开店之初要尽可能多地了解一些这方面的知识以避免损失。本书下篇内容就从各个方面进行了介绍。

希望本书的出版发行，能为有志投资于酒吧和咖啡店经营的人士提供帮助、指点迷津。

作者



上篇 打造一流酒吧

第一章 酒吧选址、注册与外部装饰

第一节	酒吧选址	5
	选址需考虑的因素	5
	选址确定的原则	8
第二节	酒吧注册与资金筹措	10
	资金筹措	10
	登记注册	11
	申请开办登记程序	12
第三节	酒吧内部装饰与氛围营造	16
	酒吧内部空间设计	16
	酒吧门厅设计	18

酒吧吧台设计	19
酒吧氛围营造	22
酒吧音乐选择	27

相关链接

开店须知18问	32
---------------	----

第二章 酒吧类型与娱乐项目设置

第一节 酒吧分类	33
根据服务内容分类	35
根据经营形式分类	37
根据服务方式分类	39
第二节 酒吧娱乐项目设置	42
娱乐项目设置与酒吧经营	42
酒吧娱乐项目设计的原则	43
娱乐项目设置的具体要求	43
不同酒吧与娱乐项目设置	46
酒吧与KTV	48
迪斯科舞厅吧	50
歌舞厅酒吧与舞曲	50
酒吧与表演型娱乐	51
运动型娱乐酒吧	52

第三章 酒吧酒单设计与饮品调制

第一节 酒单设计制作	57
------------------	----

	酒单制定依据	57
	酒单制作技巧	60
	酒单制作内容	63
	酒单订价原则与方法	64
第二节	酒吧饮品调制	68
	水果雕切	68
	果汁调制	72
	泡沫红茶调理	74
	咖啡冲调	77
	水果茶调制	80
	鸡尾酒调制	83

第四章 酒吧客人服务与员工管理

第一节	酒吧客人服务	93
	酒吧客人服务内容	93
	酒吧客人服务流程	101
相关链接		
	服务须知	108
第二节	酒吧员工管理	110
	酒吧员工招聘与录用	110
	酒吧员工培训与考核	112
	酒吧员工激励	119
相关链接		
	酒吧各部门人员职位说明	121
	调酒员等级划分标准	124

第五章 酒吧营销管理与促销活动

第一节	酒吧形象营销	129
	店面形象营销	129
	员工形象营销	130
	环境形象营销	131
第二节	开展促销活动	133
	酒吧人员推销	133
	酒吧营业促销	134
	酒吧活动促销	137

第六章 酒吧原料采购与成本控制

第一节	原料采购	141
	采购计划的制定	141
	原料采购的程序	142
第二节	原料验收、储存及控制	145
	原料的验收	145
	原料的储存	147
	原料领发的控制	150
相关链接		
	酒吧经营常用表单	152
	城市时尚酒吧扫描	157
	深圳特色酒吧扫描	161

下篇 打造一流咖啡店

第一章 咖啡店选址与类型

- 第一节 平价咖啡店与杂志鲜花咖啡店 177
- 平价咖啡店 177
- 杂志鲜花咖啡店 178
- 第二节 社区型与风景区咖啡店 179
- 社区型咖啡店 179
- 风景区咖啡店 180
- 在线资讯
- 开间咖啡店需要多少资金 181
- 相关链接
- 开店常识16问 182

第二章 咖啡店原料与设备选购

- 第一节 咖啡豆的分类 185
- 从豆种来分 185
- 从产地来分 187
- 从烘焙深浅来分 190
- 第二节 咖啡豆选购方法 194
- 咖啡豆的新鲜度 194

	咖啡豆的完整性	194
	咖啡豆的纯度	195
第三节	咖啡冲煮器具选购	196
	电动磨豆器	196
	滴滤壶、虹吸壶	198
	摩卡壶、咖啡机	199
	蒸气咖啡机	200
	帮浦加压机型	200

相关链接

	咖啡冲煮器具介绍	202
	资金少者如何选购咖啡器具	205

第三章 咖啡冲泡方法与操作技巧

第一节	咖啡豆的冲泡	209
	即磨即煮	209
	优良水质和清洁器具	209
	比例、温度与时间	211

第二节	咖啡的冲煮技巧	212
	虹吸壶冲煮方法	212
	滴滤壶冲煮方法	214
	浓缩咖啡机冲煮方法	216
	摩卡壶冲煮方法	218

相关链接

	咖啡的鉴赏	220
--	-------------	-----

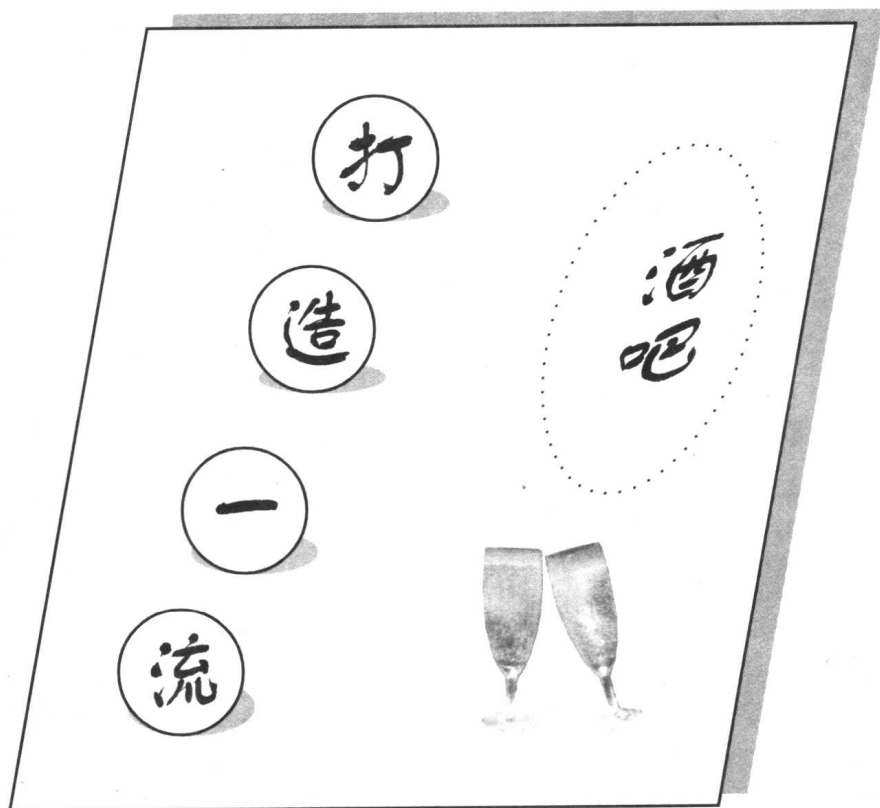
第四章 咖啡店经营技巧与经营方式

第一节	咖啡店成功经营技巧	225
	有效成本项目	225
	合理控制成本	225
	减少员工跳槽率	226
	在线资讯	
	单店与连锁店如何竞争	227
第二节	咖啡店正确选择经营方式	229
	复合式经营	229
	加盟连锁	230
	相关链接	
	时尚咖啡店店名扫描	231
	城市时尚咖啡店扫描	235

附录 酒吧·咖啡店时尚服务英语

一、基本礼仪用语	239
二、酒吧英语对话	240
三、咖啡店英语对话	243
四、酒吧·咖啡店常用词汇	246

上篇



《打造一流酒吧》导读 >>>>

第一章 酒吧选址、注册与外部装饰

第二章 酒吧类型与娱乐项目设置

第三章 酒吧酒单设计与饮品调制

第四章 酒吧客人服务与员工管理

第五章 酒吧营销管理与促销活动

第六章 酒吧原料采购与成本控制

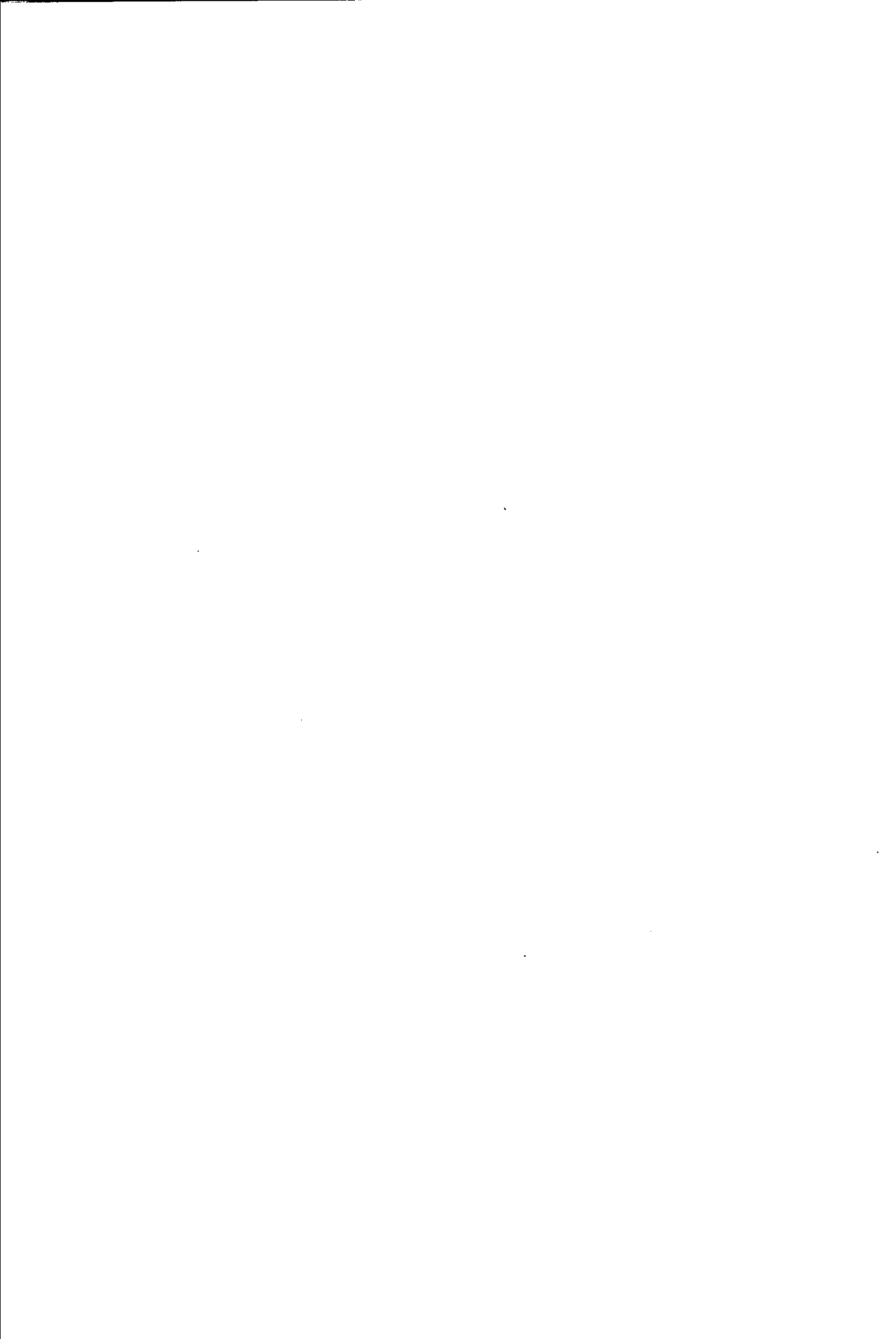
第一章

酒吧选址、注册

与

外部装饰







第一节 酒吧选址

酒吧的位置对酒吧经营有决定性影响。若酒吧的位置选择不当，那经营绝不会成功。

在为筹建的酒吧选址时，除了要以市场分析的资料为依据外，还要考虑收集一些与市场数据相关的信息。

■ 选址需考虑的因素

地区经济

近年来的经济发展情况应该是可以掌握的，要注意收集和评估所在地区商业发展的数据及其因素。

城市规划

区域规划往往会涉及到建筑的拆迁或重建，如果未经分析，酒吧就盲目投资，而在成本收回之前就遇到了拆迁，这家酒吧无疑会蒙受损失，或者失去了原有的地理优势。所以在确定酒吧位置之前，一定要向有关部门提出咨询。

潜在地点的最佳状况是在用途、限定和筹建服务设施所需的