

巴國布衣中餐操作手冊

Ba Guo Bu Yi chinese food operation mannual

主編 胡志強 副主編 任海波



布衣餐飲叢書

开业筹备

編著 趙長俊 江振娜

四川大學出版社

责任编辑：孙康江
装帧设计：成都黑蚁

现代中餐第一部操作全书

分享成功企业的经营秘诀

提供开店置业的实战指南



ISBN 7-5614-2340-3



9 787561 423400 >

ISBN7-5614-2340-3/F · 370

定价：22.00元

《主 编》胡志强

《副主编》任海波

开业筹备

《编 著》赵长俊 江振娜

四川大学出版社
2003.1

责任编辑:孙康江
责任校对:李晓琴
封面设计:黑蚁设计
责任印制:李 平

图书在版编目(CIP)数据

巴国布衣中餐操作手册. 开业筹备 / 赵长俊, 江振娜
编著. — 成都: 四川大学出版社, 2002. 12
(布衣餐饮丛书)
ISBN 7-5614-2340-3

I. 巴... II. ①赵...②江... III. 饮食业—企业管理—手册 IV. F719.3-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 094093 号

书名 巴国布衣中餐操作手册: 开业筹备

作者 赵长俊 江振娜 编著
出版 四川大学出版社
地址 成都市一环路南一段 24 号 (610065)
印刷 四川五洲彩印有限责任公司
发行 四川大学出版社
开本 880mm×1230mm 1/32
印张 9.125
字数 200 千字
版次 2003 年 1 月第 1 版
印次 2003 年 1 月第 1 次印刷
印数 0 001~3 000 册
定价 22.00 元

版权所有◆侵权必究

- ◆读者邮购本书,请与本社发行科联系。电话:85408408/85401670/85406023 邮政编码:610065
- ◆本社图书如有印装质量问题,请寄回印刷厂调换。
- ◆网址:www.scupress.com.cn



写在前面

《巴国布衣中餐操作手册》即将由四川大学出版社付梓。出版社希望作为巴国布衣原创人的我能为该书的出版说上几句，欣然从命之际，不禁感慨万千。

在1996年初，我在策划巴国布衣的方案时，明确指出：巴国布衣必须是一个全新的企业。这个“新”字，必须通过现代化来体现，即以公司化、产业化、文化化、现代化这“四化”来改造传统中餐业，为中餐注入新的活力，使之能在新的时代抓住机遇，赢得超越于既往的新成就、新高度。

巴国布衣获得成功后，有的媒体评论说这是“外行打败了内行”，我想，正是我们的这种外行身份，才得以避免一些行业内承袭下来的盲点。我们所力图做的，是以现代企业制度来运作传统的产业。以传统的眼光看，巴国布衣的“逾矩”之处似乎比比皆是，但实践证明这些大都是可行的。几年来，外间关于巴国布衣的评价大多将注意力放在了文化特色方面，有的评论则注意到了巴国布衣在企业的经营方面完成了家族制向现代企业制的转变、厨师中心制向经理人中心制的转变。我认为，企业的运作机制是一个企业发展的基础，只有基础牢实，才可能有长远的发展。

正是基于此，在巴国布衣初创的阶段，我们就着手制订企业的各项作业规范，以此来对照实际工作。边行进、边总结、边调整，在巴国布衣的初期就产生了一部比较完





整的规范文本，这就是有的媒体文章提到的“一部近二十万字的《巴国布衣规范》”。随后的几年里，这部规范经过不断的修订，逐渐演化成以工作性质划分的八个操作手册和一套总体性标准。这些文本就是这套操作手册的雏形。

几年前我们将巴国布衣的菜谱整理出版，积累到现在它已成为初具规模的一个书系，成为许多厨师和烹饪爱好者的案头书。现在我们推出这套操作手册，则是希望能将我们的中餐经营经验与朋友们分享。对此，不少好心的朋友劝告我们，认为这些都是企业的商业机密，不应该这样发布出去。我想，只有坦诚公开的交流才能够推动产业的发展，企业也只有在不断的交流切磋之中，才能够形成真正坚强的核心能力。不管是巴国布衣的烹饪书，还是这套手册，都是将巴国布衣如实地展示在读者面前，希望能对读者有所助益，也希望能够得到读者的批评、指正，让我们能做得更好。

这套书的前身，是供企业内部使用的文本，简洁明了，具有较强的操作性，但是从形式上讲离出版的距离还比较大。而参与编著的作者，多是大学的老师或在校研究生，由于他们自己对行业的熟悉程度和思维的影响，在编著过程中，总是尽力保持一种理论上的体系化和完整性，许多带操作性的表格、图形被文字代替了，因而其操作性反而有些减弱。这不能不说是一种遗憾。总的来讲，这套书是一次大胆的尝试，无成规可循，无蓝本可摹。不过，立意固佳，力或有所不逮。因此，我希望这套《巴国布衣中餐操作手册》的出版，仅仅是一个开始，并希望在不远的将来，能通过修订、再版的机会，使它更好地体现现代性和操作性有机整合的特点，从而更好地与所有中餐行业的朋友们交流切磋、共同提高。

中餐是一个处于学习中的行业，巴国布衣也是一个处



于学习中的企业。因此，书的内容，自然也包含了前人乃至其他行业之于中餐有价值、有意义的先进理念和有效的方法。

特别要感谢四川大学出版社的领导和编辑，没有他们的热诚相邀和对书稿本身投入的巨大精力，本书要在如此仓促的时间内出版，是难以想象的。

我相信，正因为有善于学习的众多中餐企业的共同努力，有包括政府、传媒和社会各界对中餐的关注和支持，我们中国的餐饮业一定能做大做强，在新的历史境遇下创造新的辉煌。



写
在
前
面

何 农

2002.11. 成都



目 录

第一章 全局规划：开业筹备操作总流程

.....	(1)
开业筹备的框架界定	(1)
目标市场界定	(2)
竞争对手确定	(2)
个性形象界定	(3)
菜品品种和特色确定	(3)
开业筹备的常见故障	(4)
资金准备不足	(4)
缺乏经验	(4)
没有条理	(4)
偏离预先的各种设计和规范	(5)
匆忙开业	(5)
开业筹备操作总流程设计	(7)
开业筹备的基本操作目标制定	(7)
拟制开业筹备工作日程计划表	(12)
设计开业筹备总操作流程的基本要领	(13)
一切从设计开始	(14)
不遗漏某些工作	(14)
充分地利用有限的时间	(14)
有效利用预算资金	(15)





以提高工作效率,明确责任分工为目标	(15)
运用最先进的理论和方法	(16)
本章小结	(17)

第二章 组建专业化作战兵团:开业筹备组

.....	(19)
筹备组的任务	(20)
可能成为经营班子的筹备组	(21)
仅仅起辅导作用的筹备组	(22)
筹备组的工作范围	(23)
第一条线是厨房	(23)
第二条线是管理	(23)
第三条线是营销宣传	(24)
第四条线是装修设计	(25)
筹备组的构成原则	(25)
根据分工确定不可或缺的人员	(25)
高屋建瓴的组长	(27)
特别能战斗的行动队	(28)
请个好律师	(29)
为筹备组制定可以企及的奖励	(29)
本章小结	(31)

第三章 市场可行性研究方案拟制与 CIS 应用

系统设计	(33)
市场可行性研究方案拟制	(33)
资金预算	(42)
启动资金的预算与分配	(43)





CIS 形象应用系统设计	(44)
店名的价值	(44)
好店名赢来好彩头	(45)
决定店名的原则	(46)
如何取个好店名	(48)
品牌时代的形象战略	(50)
新的商业文化	(50)
看不见的经营资源	(51)
创建知名品牌	(53)
视觉形象系统可以达到的边界	(55)
根据定位设计视觉形象	(55)
象征图形及餐馆造型	(57)
视觉形象系统到达边界的最大化：应用	(60)
餐馆用具用品	(60)
广告及营销用品	(62)
交通工具	(63)
员工服装	(64)
视觉形象系统的运用原则	(66)
本章小结	(69)
 第四章 开业理财：资金筹措与运用	(71)
准确的预算	(72)
预算应包含的项目	(72)
预算的原则和方法	(74)
预算方法	(74)
为不可预算的费用留足空间	(76)
宽打窄用	(77)





准备足够的资金	(79)
足够资金是成功的底气	(79)
资金要分期到位	(80)
如何有效筹资?	(81)
影响筹资的主客观因素	(81)
几种有效的筹资方法	(82)
用好每一笔资金	(85)
确立良好的资金使用方法	(85)
如何让资金超值发挥作用	(86)
资金使用中可能的漏洞	(88)
财务作业表格筹备	(90)
本章小结	(102)

第五章 缔造核心竞争力：优化配置人力团队

.....	(103)
如何配置人员	(104)
配置人员的原则	(104)
人员配置的比例关系	(106)
如何招聘人员	(107)
根据需要确定人员来源	(107)
招聘程序	(108)
招聘的方式	(111)
劳动聘用合同（案例）	(112)
什么时候招聘	(116)
各部门人员的到位时间	(116)
保证足够的培训时间	(117)
怎样进行人员训练	(118)



理念培训	(118)
技能培训	(120)
现场培训	(120)
系统化培训	(122)
备用的培训表格	(123)
本章小结	(127)

第六章 地产资本化运作：选房与装修策略

.....	(128)
买房经营应慎重	(129)
租房经营的注意事项	(131)
可能存在的陷阱	(131)
必须弄清的问题	(132)
把握租期与房租的关系	(132)
争取更长的装修期	(133)
如何与房东签合同	(134)
如何选择装修公司	(134)
设计能力强	(135)
装修质量好	(136)
美誉度高	(138)
洽谈装修时的注意事项	(139)
风格的把握	(139)
费用额度	(140)
质量水准	(141)
安全标准	(142)
进度控制	(142)
本章小结	(143)





第七章 工商税务办证 (144)

需要办理哪些证照 (145)

怎样办证 (145)

委托相关单位 (145)

掌握正确的办证程序 (145)

如何与办证机关沟通 (146)

主要证照的申请程序和方法 (147)

本章小结 (151)

第八章 效率优先：设备用品配备规程 (152)

重型设备配备的规程 (153)

制定设备配备的目标计划 (153)

设备优化配备标准 (158)

质量的标准 (158)

数量标准 (158)

费用标准 (159)

后续服务标准 (159)

轻型用品配备规程 (160)

制定餐厅轻型用品配备计划 (161)

酒楼用品优化配置标准 (172)

突出特色的用品 (172)

充分考虑制作周期 (173)

本章小结 (174)

第九章 餐厅战略工具：菜单 (175)

菜单制作的基本原则 (176)



与风格相符	(176)
突出特色	(177)
给客人更多选择	(177)
熟悉原材料市场供应情况	(178)
提前作好外购准备	(181)
菜单确定程序与菜单定价规程	(183)
菜单制作的技巧	(186)
简明的文字开头	(187)
图文并茂	(187)
特殊的符号	(188)
排列艺术	(188)
合理分类	(189)
方便更换	(191)
菜单设计的注意事项	(195)
菜单的更新与保存	(196)
与菜单有关的应用表格	(198)
本章小结	(203)

第十章 启动市场的中心环节：营销体制筹建

.....	(204)
营销方式的选择	(205)
媒体	(205)
拜访客户	(208)
直邮广告	(213)
活动	(215)
礼品	(218)
营销方案的确定	(219)





当地餐饮业的营销现状调研	(219)
寻求特别的营销亮点	(221)
开业营销方案的制定	(226)
营销费用的编制	(233)
本章小结	(235)

第十一章 模拟开业：关键点控制

作好开业前的验收工作	(237)
验收的重点	(238)
不要遗漏的内容	(240)
制定开业计划	(241)
模拟开业工作总流程拟制	(241)
制定营业计划	(242)
模拟开业	(245)
模拟开业的意义	(245)
如何进行模拟开业	(246)
根据问题进行调整	(251)
开业典礼的一般程序	(252)
模拟开业的评估测试	(253)
开业期的调整重点	(256)
设备调整	(256)
人力调整	(257)
菜品调整	(259)
营销调整	(259)
本章小结	(263)

第十二章 理性与激情：永恒的决胜方略.....

把安全始终放在首位	(265)
-----------------	-------



财产保险	(267)
员工人身保险	(268)
严把品质关	(268)
加强环境卫生	(268)
厨房设备及餐具卫生	(270)
职工个人卫生	(271)
征服的激情	(272)
挑战的乐趣	(272)
理性的价值	(273)
有条不紊	(273)
责任到人	(273)
从容不迫	(274)
成长阶梯	(274)
底气十足	(275)
参考文献	(277)





第一章 全局规划： 开业筹备操作总流程



本章内容提要

- ◇开业筹备的框架界定
- ◇开业筹备的常见工作故障
- ◇开业筹备的操作总流程设计
- ◇开业操作总流程设计应把握的基本要领

第一章 全局规划：开业筹备操作总流程

开业筹备的框架界定

“万事开头难”，良好的开端是成功的一半。做任何事，