



新农村建设青年文库

精品装配“农家书屋” 智力支撑新农村建设

如何经营 餐饮店

RUHE JINGYING
CANYINDIAN

《新农村建设青年文库》编写组 编写



创业技能

新疆青少年出版社

新农村建设青年文库

如何经营餐饮店

《新农村建设青年文库》编写组 编写

新疆青少年出版社

图书在版编目(CIP)数据

如何经营餐饮店/《新农村建设青年文库》编写组编写. —乌鲁木齐:新疆青少年出版社, 2009. 1

(新农村建设青年文库)

ISBN 978—7—5371—6254—8

I. 如… II. 新… III. 饮食业—商业经营—青年读物
IV. F719.3-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 008175 号

新农村建设青年文库

如何经营餐饮店

《新农村建设青年文库》编写组 编写

新疆青少年出版社出版

(地址:乌鲁木齐市胜利路二巷 1 号 邮编:830049)

廊坊市华北石油华星印务有限公司印刷

787 毫米×1092 毫米 32 开 3.5 印张 50 千字

2009 年 1 月第 1 版 2009 年 1 月第 1 次印刷

印数:1—10000 册

ISBN 978—7—5371—6254—8 定价:11.80 元

如有印装质量问题请与承印厂调换

编 委 会

- 顾 问：符 强 中共新疆维吾尔自治区委员会常委、
纪检委书记
- 主 编：蔡 捷 原中国农业科学院农业信息研究所副
所长、研究员
- 张 兴 中国科技大学博士生导师
- 王 音 原新闻出版总署监管局助理巡视员
- 陈 彤 新疆农业科学院院长
- 编委会成员：吕英民 高亦珂 曹流俭 戴照力
- 王超平 陈连军 张大力 王伟强
- 张亚平 张亚南 刘兆丰 刘吉舟
- 陶予润 方成应 王 军 李结华
- 丁忠甫 付改兰 殷 婧 张爱萍
- 白会钗 李翠玲 高 敏 曹 亮

序

这是一个龙腾盛世、凤舞九天的时代。新世纪开篇，我们迎来了“十七大”的召开，迎来了激荡着“同一个世界、同一个梦想”的奥运圣火，迎来了全体中华儿女激情满怀共建和谐社会的热潮。这是一个共享生活、共同进步的时代。建设社会主义新农村，成为建设中国特色社会主义事业一项重要而紧迫的民心工程。辛勤耕耘在神州大地数千年的中华民族的伟大农民，追随时代脚步，迎来了分享祖国繁荣昌盛、享受幸福生活的最美好时刻。

这是一个走过光荣与辉煌、充满激情与梦想、承载使命与希望的时代。重视“三农”、反哺“三农”已成为各行各业的共识，并内化为积极行动。国家新闻出版总署、中央文明办、国家发展和改革委员会、科技部、民政部、财政部、农业部、国家人口和计划生育委员会等八个部委，联合发起了“农家书屋”工程，亿万农民同胞迎来了知识、文化与科技的种子，开启了以书为友、墨香盈室的崭新大门。

在党和国家政策的指引下，在国家有关部门的积极扶持下，“农家书屋”作为社会主义新农村建设的智力工程，得到了社会各界的普遍关注和大力支持，这一战略工程中

最活跃的力量——出版社，更是为之全力以赴。

今天，这套《新农村建设青年文库》系列丛书由新疆青少年出版社出版，应该说这是出版社和编写组的大批专家、学者们倾力为“农家书屋”献上的一份厚礼。丛书编写组的最大心愿是，希望它能为解决“三农”问题提供切实有效的帮助，为加强农村文化建设和提升农民文化生活水平做出贡献，为社会主义新农村建设奉献一份绵薄的心力。

目前，“三农”读物提前进入了白热化竞争阶段，各家出版社纷纷使出浑身解数，以期占领一席之地。这是个好现象，是社会各界，尤其是扮演着传播优秀文化和先进科技知识的“大使”角色的作者和出版社，对社会主义新农村建设的空前关注和大力支持，是新时期中国图书界出现的可喜局面。

然而，众人拾柴、群策群力的大好形势背后，也存在着一一些弊病和缺陷。归纳起来，有以下三个问题值得我们思考：

第一，“三农”读物的内容。从大的方面看，图书内容主要集中在种植与养殖领域；从小的方面看，种植类图书主要集中在粮食作物、传统作物和瓜果蔬菜类，养殖类图书主要集中在猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅等常见家畜家禽，内容重复率高。

第二，“三农”读物的质量。部分图书在文稿质量上把关不严，有的遣词用句过于深奥晦涩，有的知识讲解过于简单老套，有的专注于理论层面的阐述而忽略了技术性指导等，质量良莠不齐。

第三,“三农”读物的出版趋势。放眼时代,“三农”读物将在很长一段时间内,一直占据着图书市场的重要席位,很多出版社在努力为社会主义新农村建设奉献自己一份心力的同时,也间接地、无意识地导致了“三农”分类读物“冷热不均”的现象。

针对这三个问题,《新农村建设青年文库》编写组成员苦费了一番心思,在构思、策划整套书的框架时,着力解决这些问题,并在耗时数月的编辑过程中,以切实解决好社会主义新农村建设过程中遇到的实际问题为着眼点和出发点,精心架构起一个集录最新知识、表述简洁明了、应用简单有效、涵盖面广泛的社会主义新农村建设的科学指导体系。具体来说,《新农村建设青年文库》系列丛书有以下几个引人注目的特点:

首先是知识点的“新”。本丛书密切结合了当下时代发展的趋势,在遴选图书主体的相关知识点时,优先强调了内容的新,摒弃了陈旧不合时宜的成分。细心的读者几乎可以从每本书中发现这个特点,尤其是有关信息化技术的图书。比如在《如何使用电脑操作系统》一书中,就详细介绍了微软公司最新的 VISTA 操作系统。

其次是叙述语言的“简”。农民读者的文化结构决定了“三农”读物的行文特点。因此,本丛书在策划阶段就提出了“让农民朋友看得懂、用得上、学得会”的编写方针。这一方针指导着编写组所有成员在创作与编辑书稿时,注重并努力做到逻辑结构清晰自然、提问设计一目了然、语言表达言简意赅,真正契合“农家书屋”装备图书的要求。

再次是实践指导的“活”。本丛书全部采用问答式架构方式,弃用了可有可无的理念、原理、原则、意义等理论层面的内容,重点推介农民生活和农村、农业生产实际需求旺盛的知识点,以期凭突出的实用性、指导性、科学性和前瞻性,为广大农民提供强大的智力支撑。

最后是知识面的“全”。除了具备市场上早已成熟的传统种植、养殖类图书,还特意把更多的目光聚焦在了特种种植与养殖、法律法规、维修与加工、农民工工作与生活指导、生活保健等市场初兴的图书领域,以及创业经营、商服技术、生态农业、新能源技术等几乎被“三农”读物市场遗忘的角落,这将为促进农村文化整体建设起到积极的作用。

《新农村建设青年文库》从多个层面见证了这套丛书本身的优越性,是“三农”读物市场不可多得的一分子,是“农家书屋”工程不可多得的装备书,也是社会主义新农村建设的不可多得的好帮手。诚然,由于出版时间仓促、编者水平有限等客观因素,洋洋数百册图书存在瑕疵也是在所难免的。但瑕不掩瑜,希望广大农民朋友和热心读者,能衷心喜欢上这套丛书。

丛书编委会

2008年7月



1. 餐饮店如何选好地址?	1
2. 如何确定最佳商业圈?	2
3. 如何给餐饮店起个好名字?	3
4. 如何举办一个成功的开业庆典?	4
5. 如何签好店面房屋的租赁合同?	5
6. 餐饮店店主在签订房屋租赁合同时, 应注意 哪些问题?	7
7. 餐饮业中常见的市场细分依据有几种?	8
8. 餐饮店成本计算有哪些?	9
9. 开餐饮店要有哪些注意事项?	11
10. 开餐饮店需要办理哪些证件?	11
11. 餐饮店开业前要制定哪些安全管理制度?	12
12. 餐饮店开业前采取哪几种市场调研方法?	14

13. 餐饮店开业前怎样做好广告宣传? 16
14. 餐饮店在开业前如何试营业? 17
15. 餐饮店筹建“五个估算”具体指什么? 18
16. 餐饮店区域空间分配与陈设应遵循哪些原则? ... 19
17. 餐饮店的桌椅配置怎样实现最大利用率? 20
18. 餐饮店在确定餐座的具体需要数时, 应遵循
哪些原则? 21
19. 餐饮店包间如何设计才算有特色? 22
20. 餐饮店在经营中如何运用色彩? 23
21. 餐饮店如何进行灯光设置? 24
22. 餐饮店空间分隔方法有几种? 25
23. 餐饮店应如何做好厨房设计? 26
24. 餐饮店如何确定厨房面积大小? 27
25. 厨房功能性作业区的布局分几类? 28
26. 餐饮店如何加强厨房设备管理? 29
27. 餐饮店如何处理与厨房的协调关系? 30
28. 餐饮店如何确定厨房人数? 32
29. 餐饮店如何改善厨房环境? 33
30. 餐饮店如何做好厨房布局? 35
31. 餐饮店在进行厨房卫生工作时应注意哪些问题? ... 36
32. 餐饮店厨房要注意哪些安全问题? 37

- 33. 餐饮店菜单设计和制作原则有哪些? 38
- 34. 餐饮店菜单设计和制作的程序有哪些? 40
- 35. 餐饮店菜单内容应如何设计? 42
- 36. 餐饮店调整菜单时应注意哪些因素? 43
- 37. 餐饮促销手段有哪些? 44
- 38. 餐饮店应如何利用节假日进行促销? 46
- 39. 餐饮店食品展示促销的形式有哪些? 47
- 40. 餐饮店利用特殊事件促销常用的类型有几种? ... 48
- 41. 餐饮店在配菜时应注意哪些问题? 49
- 42. 餐饮店如何利用菜单达到推销的目的? 50
- 43. 餐饮店服务员进行点菜服务时应注意哪些环节? ... 51
- 44. 餐饮店进行菜品定价时, 需遵循哪些要点? 52
- 45. 餐饮店稳定客源需要哪些方法? 53
- 46. 餐饮店怎样赢得新顾客? 55
- 47. 餐饮店应学习的经验有哪些? 55
- 48. 餐饮店怎样做好卫生工作? 57
- 49. 餐饮店采购应遵从哪些技巧? 58
- 50. 餐饮店需要的员工主要有几类? 59
- 51. 餐饮店需对哪些员工做培训? 60
- 52. 餐饮店对员工培训应从哪些方面入手? 61
- 53. 餐饮店如何激励员工? 63

54. 餐饮店对员工的物质激励包括哪些? 64
55. 餐饮店怎样合理制订团体菜单? 65
56. 餐饮店在编制宴会菜单时, 应注意哪些问题? ... 66
57. 餐饮店在订餐服务上应有哪些程序? 67
58. 餐饮店厨师长应具备的专业知识有哪些? 69
59. 餐饮店厨师长的应具备的管理能力有哪些? 70
60. 餐饮店怎样降低成本又不影响饭菜质量? 70
61. 餐饮店常用的采购方式有哪些? 73
62. 餐饮店解决投诉的方法有哪些? 74
63. 餐饮店在遇到顾客投诉时, 要做好哪几点? 75
64. 餐饮店如何搞好文化建设? 76
65. 餐饮店要避免出现的失误有哪些? 77
66. 餐饮店出兑技巧有哪些? 78
67. 餐饮店为预防食物中毒应采取哪些措施? 79
68. 餐饮店对客人遗留物品应如何处理? 81
69. 顾客满意的基本概念是什么? 82
70. 餐饮店怎样提高顾客的回头率? 83
71. 餐饮店为什么要请有丰富经验的厨师? 84
72. 如何选择餐饮连锁店? 85
73. 餐饮店连锁经营的选址应注意哪些问题? 86
74. 加盟创业有哪些优缺点? 86

- 75. 连锁餐饮店如何连锁扩张? 88
- 76. 加盟连锁应具备哪些基本知识? 89
- 77. 如何经营小餐馆? 91
- 78. 小餐饮店如何把握大商机? 92
- 79. 餐饮业如何利用网络来推销自己? 94
- 80. 餐饮店如何做好防范经营风险工作? 96

1. 餐饮店如何选好地址？

餐饮店能否取得成功，所处的地理位置是非常关键的。在选址时，经营者应格外谨慎。如果选择的地点不好，将会对餐饮店的经营造成极为不利的影响。店址选得好，几乎等于开店成功了一半，不愁无客源。

餐饮店选址要考虑很多因素，主要涉及以下几个方面：

(1) 区域规划。当选中某一区域后，应了解该区域的规划是否有拆迁和重建项目，这些项目涉及的位置和动迁时间，以免在餐饮店成本收回之前遇到拆迁和重建而蒙受损失，或者因此而失去地理优势。

(2) 市政设施。市政设施能否满足餐饮店日常经营所必需具备的水电、燃气等能源的供应，周边道路和建筑的建设是否与餐饮店的经营相协调；是否有完善的排水设施、垃圾处理设施、通讯设施、消防设施等。

(3) 经济趋势。可参照相同类型的区域，详细研究他们的经营发展模式。

(4) 交通状况。客源绝不等同于交通的频繁程度。如在交通要道，尽管交通极为频繁，但过往行人根本没有就餐的机会，也不会产生就餐的欲望。

(4) 房租多少。房租的数额应以保证餐饮店的基本营业利润为标准，房租过高时就要考虑放弃所确定的餐饮店的位置。

(5) 区域特性。不论是在筹划开业还是正在营业，都必须彻底研究地点问题，研究重点是营业地点的特性和与之配合的营业方针。可重点考虑这样几种类型：商务区、娱乐区、住宅区、学生街、车站附近、市郊路段等。

2. 如何确定最佳商业圈？

(1) 周边社区、小区总人口以及人群的变化情况，过路客、边际顾客等人口因素。

(2) 人口构成。社区既有城市人，又有外地来的新客人，还有国外来的居民，哪一种人群居多，将会影响生意好坏。

(3) 人口密度。例如，商圈周围要区分主要商圈、次要商圈、边际商圈的人口。

(4) 性别结构。男性女性比例不同，经营的品种自然也要不同。

(5) 所在地成年人就业情况。就业率高低关系到购买力大。

(6) 年龄构成。店内装潢风格与此大有关系。

(7) 户数结构。双职工独生子女、三四代同堂、老夫老妻等，有针对性的产品要因人而异。

(8) 婚姻状况。通过研究，投其所好，多多做好婚庆喜事生意。

(9) 生育情况。要多为家长们考虑，经济又全面地算好孩子身上的账。

(10) 研究民族结构。不同民族生活习惯不同，店家研究越细，目标市场定位就会越准确。

3. 如何给餐饮店起个好名字？

(1) 好看好认：尽量使用简化字，因为好的店名应该笔划简洁。

(2) 好读好记：餐饮店的名字听起来要响亮好听，富有韵律美和节奏感，使之听起来抑扬顿挫，富有韵味。

(3) 寓意深刻：通常大多数人都喜欢吉利的字眼，因此可考虑选择这样的字眼：顺裕兴隆瑞永昌，元亨万利高丰祥；泰和茂盛同乾德，谦吉公仁协鼎光；聚益中通全义益，久恒大美庆安康；新春正合生产广，润发洪富厚福长。

(4) 音、意、形统一：店名用字要兼顾读音、含义

和字形，尽量达到完美统一，易于读、写和理解，使顾客在口、脑、眼中都能感受到美味的冲击力和浓厚的感情色彩，还要考虑到用于牌匾、标志、广告时的效果。

(5) 体现特色：在给餐饮店起店名时，最好要体现出餐饮店经营菜式的风味特色，在名字中暗示自己的经营特色和经营项目，使客人较容易识别餐饮店的经营特色。

(6) 不可侵权：侵权是要承担法律责任和经济赔偿的。不仅冒名是侵权，名称相近也是侵权。

(7) 体现经营理念：餐饮店店名要与餐饮店的定位统一和谐，可参考餐饮店客人的类型。

4. 如何举办一个成功的开业庆典？

对于一家餐饮店而言，开业庆典是作宣传的绝佳时间，常常会给许多新顾客留下深刻的印象。成功的庆典会吸引许多顾客，相反，则会错失良机。举办一个成功的开业庆典通常要做好以下几点：

(1) 进行广告宣传。除了一些常规的宣传方法外，还要注意其他的一些方式：拜访附近的企业、商店等，认识认识他们的主管；提供打折优惠；在餐饮店门前摆放一块“即将开业”的醒目大牌，等等。