

<<打造一流餐饮店>>

图书基本信息

书名：<<打造一流餐饮店>>

13位ISBN编号：9787806971369

10位ISBN编号：780697136X

出版时间：2004-4-1

出版时间：海天出版社

作者：梁干华,尹强

页数：280

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<打造一流餐饮店>>

前言

前言 近几年，中国餐饮业总营业额达到5090亿元，占国民生产总值的5.1%，这表明我国的餐饮消费具有巨大的市场潜力，所以吸引着大批餐饮投资者。

餐饮业发展到今天，整体经营水平大幅提高，已迅速进入一个全新发展的阶段，同时也对那些传统、落后的餐饮店提供了借鉴与发展方向，主要表现在以下方面：第一，注重提升整体水平，在形象策划、装饰布局、厨房出品、价格政策、楼面服务等各个方面都达到了很高的水平。

第二，各菜系在保持传统的基础上，吸收其他菜系精华，进行大幅改良，并相应形成了一批特色鲜明的餐饮店。

如深圳的“海港（粤菜）”，“湘鄂情（湘菜）”，“西湖春天（新杭帮菜）”，“巴蜀风（川菜）”，“醉翁亭（徽菜）”等名店。

第三，高度重视提高餐饮企业素质与发展后劲，并导入星级酒店的管理方法，注重人才引进和员工队伍培养。

第四，新型连锁餐饮企业应运而生，在短时期内占有很大的市场份额。

如广东的“顺峰”、“海港”，上海的“小南国”，海南的“爱晚亭”等。

基于以上原因，大量传统餐饮企业的更新改造势在必行，即必须要有全新的发展思路，对资产、人才和技术进行重新整合。

这些传统、落后的餐饮企业当务之急是组织高素质的管理队伍，他们与传统的餐饮管理人员不同，新一代的餐饮管理人员不但要精于餐饮专业，还必须有较强的企业模式设计能力、资本运营能力和市场营销能力。

《打造一流餐饮店》一书，主要针对以上问题阐述了餐饮店选址与内外装饰、餐饮店注册与加盟、餐饮店员工与顾客服务管理、特色餐饮店成本控制与采购管理等，最后附有一部分中西经典食谱。

实用性、可操作性和适应餐饮业新形式是本书的特色。

希望本书的出版发行，使您轻松步入老板行列的同时，能为推动整个餐饮业的发展略尽绵薄之力。

作者

<<打造一流餐饮店>>

内容概要

轻轻松松做老板。

《打造一流餐饮店》详细阐述了餐饮店选址与内外装饰、餐饮店注册与加盟、餐饮店员工与顾客服务管理、特色餐饮店成本控制与采购管理等，最后附有一部分中西经典食谱。

实用性、可操作性和适应餐饮业新形式是《打造一流餐饮店》的特色。

希望《打造一流餐饮店》的出版发行，使您轻松步入老板行列的同时，能为推动整个餐饮业的发展略尽绵薄之力。

<<打造一流餐饮店>>

书籍目录

第一章 餐饮店选址与外观装饰 第一节 餐饮店选址 选址需考虑因素 选址的方法 可供选择的地段与区域 第二节 餐饮店外观装饰 外观装饰设计总原则 店名与标志设计 招牌与门面设计第二章 餐饮店内部设计与布局 第一节 餐饮店空间与光环境设计 空间艺术的应用 灯光照明方式选择 灯具的选择 第二节 餐饮店规模与设施陈列 餐饮店规模划分指标 桌椅配置 吧台设置 第三节 餐饮店文化氛围营造 织物装饰与选择 内部墙面挂物 工艺品与餐具摆设 色彩艺术运用第三章 餐饮店注册与加盟 第一节 餐饮店资金筹措与注册 资金筹措 注册登记 申请开办登记程序 第二节 餐饮店连锁加盟经营 餐饮店连锁加盟经营必要性 连锁加盟经营管理技巧 相关链接 著名连锁加盟餐饮企业推荐
.....

<<打造一流餐饮店>>

章节摘录

书摘 色彩协调 色彩对比协调,例如浅色调餐具应装配深色调菜点;深色调餐具应装配浅色调菜点;花色调餐具配单一色菜点;单一色餐具配花色调菜点等。

饮食器具与环境风格的搭配 饮食器具应在实用性与装饰性上都与整个餐饮店风格达成统一协调,起到点缀及衬托的作用。

饮食器具与服务人员的配合 饮食器具的风格还应与服务人员的服饰风格统一协调。

色彩艺术运用 对于餐饮店而言,色彩是首先指引顾客的视觉路径。

造成具有吸引力的色彩是增加顾客的捷径,充分运用餐饮店的色彩装饰,往往可以在竞争上力争上风。

主要色彩的形象风格 传统心理对色彩的反映成为包装装潢中的形象色,也成为人们对色彩所指代的形象风格的认识。

例如医院的白色、邮局的绿色、消防车的红色等等,也成了这个行业专门的代表色。

红色 红色是强烈的刺激色,又称为兴奋色。

它具有迫近感、扩张感,能给人以热烈而欢快的感觉,造成激动而热烈的场面。

所以比较适合于娱乐场所。

橙色 橙色让人产生食欲,所以橙色非常适合餐饮店空间。

而且明度较高的橙色视觉效果较好,非常适合作为点缀色,与白色、黑色、棕色搭配都能产生美妙的效果。

黄色 黄色是自然界中最醒目、明度最高的色彩。

而弱黄色由于可以造成明朗、轻快和温暖的感觉,视觉效果较好,在餐饮店中也常常被采用。

绿色 绿色意味着自然与生长,象征着和平与安全。

淡绿色比较容易与其他色彩调和,深绿色适宜用于窗帘及地毯。

蓝色 蓝色属于冷色,具有收缩与后退感。

蓝色是天空与大海的颜色,能给人开阔、幽静、凉爽、深沉的感觉。

某餐饮店运用蓝色光进行投射,使整个空间笼罩在一片朦胧的浅蓝色中,使人犹如置身于幽深的海洋,给人带来一种飘逸感。

紫色 紫色也具有收缩感,稳定性较差,容易使人感到疲劳,所以在使用时应该非常谨慎。

紫色的饮食联想也是负面的,让人觉得食品已经开始变质,不宜进食。

黑白色 黑白色为色彩的极色,介于黑白之间的灰色系统称为无彩色,金银光泽称为光泽色。

这些色匀不适宜于餐饮店装饰的主色调,只是用来做点缀。

年龄性格与色彩 不同年龄性格的人对色彩的喜好有差异,一般来说,青年女性与儿童大都喜欢单纯、鲜艳的色彩;职业女性最喜欢的是有清洁感的色彩;青年男子喜欢原色等较淡的色彩,可以强调青春魅力;而成年男性与老年人多喜欢沉着的灰色、蓝色、褐色等深色系。

不过,性格的不同也会影响对颜色的喜好。

对于性格内敛、内向者多半喜欢青、灰、黑等沉静的色彩;而性格活泼开朗、乐观好动者则会更中意红、橙、黄、绿、紫等相对鲜艳、醒目的色彩等。

所以,餐饮店也要根据主要顾客的特征设计,选择目标顾客所喜欢的配色。

色彩搭配还有如下作用: **改善空间** 色彩有前进和后退的视觉效果,一般暖色给人感觉突出、向前,冷色则收缩、后退。

丰富造型 色彩还具有丰富造型的作用。

在对单调实墙面进行装饰时,鲜明的色块与奇特的构图,可以使墙面丰富生动,在装饰材料不变的情况下,能取得良好的效果。

餐饮店色彩艺术的运用 餐饮店卖场环境同类色的搭配组合 同类色是典型的调和色,搭配效果为简洁明净、单纯大方。

餐饮店采用这样的色彩搭配能使餐饮店环境有利于减少与消除顾客的疲劳感。

但是同类色组合也容易产生沉闷、单调感,所以在应用时通常适当地加大色彩浓淡的差别,并且在此

<<打造一流餐饮店>>

基础上配以对比色的装饰、摆件或陈设物的点缀。

例如，一家西餐厅内选用红色为其主色调，墙面采用浅粉红、窗帘为明亮的雅浅红、地毯和家具采用雅红色，并且在此基础上对餐巾、酒单配以局部的浅绿灰色对比点缀，提供给顾客一个充满活力又不失雅致的增加食欲的环境。

餐饮店卖场环境邻近色的搭配组合 由于这种搭配比同类色搭配更富有层次和变化，所以在餐饮店中应用较广。

例如，某餐饮店用浅柠檬黄及淡青色作为远背景，橙黄色的藤椅、深绿色的椅垫及餐巾花点缀其中，这样的搭配集沉静与跳跃于一身，充满生命的热忱之感，在这样的环境里用餐令人赏心悦目，不失为一次愉快的享受。

餐饮店卖场环境对比色的搭配组合 对比色搭配是指色相性质相反或明暗相差悬殊的色彩搭配在一起。

补色搭配对比强烈，具有鲜明、活泼、跳跃的视觉效果，在中式餐厅此类配色方法应用较为频繁。

餐饮店卖场环境有彩色与无彩色的搭配组合 有彩色产生活跃的效果，无彩色产生平稳的感觉。例如一家餐饮店的顶面选用蓝色，夜晚在点点星光的映衬下，令人恍如置身于浩瀚宇宙之中。

.....

<<打造一流餐饮店>>

媒体关注与评论

前言近几年，中国餐饮业总营业额达到5090亿元，占国民生产总值的5.1%，这表明我国的餐饮消费具有巨大的市场潜力，所以吸引着大批餐饮投资者。

餐饮业发展到今天，整体经营水平大幅提高，已迅速进入一个全新发展的阶段，同时也对那些传统、落后的餐饮店提供了借鉴与发展方向，主要表现在以下方面：第一，注重提升整体水平，在形象策划、装饰布局、厨房出品、价格政策、楼面服务等各个方面都达到了很高的水平。

第二，各菜系在保持传统的基础上，吸收其他菜系精华，进行大幅改良，并相应形成了一批特色鲜明的餐饮店。

如深圳的“海港(粤菜)”，“湘鄂情(湘菜)”，“西湖春天(新杭帮菜)”，“巴蜀风(川菜)”，“醉翁亭(徽菜)”等名店。

第三，高度重视提高餐饮企业素质与发展后劲，并导入星级酒店的管理方法，注重人才引进和员工队伍培养。

第四，新型连锁餐饮企业应运而生，在短时期内占有很大的市场份额。

如广东的“顺峰”、“海港”，上海的“小南国”，海南的“爱晚亭”等。

基于以上原因，大量传统餐饮企业的更新改造势在必行，即必须要有全新的发展思路，对资产、人才和技术进行重新整合。

这些传统、落后的餐饮企业当务之急是组织高素质的管理队伍，他们与传统的餐饮管理人员不同，新一代的餐饮管理人员不但要精于餐饮专业，还必须有较强的企业模式设计能力、资本运营能力和市场营销能力。

《打造一流餐饮店》一书，主要针对以上问题阐述了餐饮店选址与内外装饰、餐饮店注册与加盟、餐饮店员工与顾客服务管理、特色餐饮店成本控制与采购管理等，最后附有一部分中西经典食谱。

实用性、可操作性和适应餐饮业新形式是本书的特色。

希望本书的出版发行，使您轻松步入老板行列的同时，能为推动整个餐饮业的发展略尽绵薄之力。

作者

<<打造一流餐饮店>>

编辑推荐

轻轻松松做老板。

本书详细阐述了餐饮店选址与内外装饰、餐饮店注册与加盟、餐饮店员工与顾客服务管理、特色餐饮店成本控制与采购管理等，最后附有一部分中西经典食谱。

实用性、可操作性和适应餐饮业新形式是本书的特色。

希望本书的出版发行，使您轻松步入老板行列的同时，能为推动整个餐饮业的发展略尽绵薄之力。

<<打造一流餐饮店>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>