# 开饭店 采买的学问

来源：网络 作者：七色彩虹 更新时间：2024-01-16

*开一家饭店有多少学问?大家创业网今天为大家精心准备了开饭店 采买的学问，希望对大家有所帮助!　　开饭店 采买的学问　　做生意是一门学问，我不懂生意，但是通过吃饭也能学习一些东西。最近我们在当地的A饭店吃饭，这家饭店在装修上是中式风格简单大方...*

开一家饭店有多少学问?大家创业网今天为大家精心准备了开饭店 采买的学问，希望对大家有所帮助![\_TAG\_h2]　　开饭店 采买的学问

　　做生意是一门学问，我不懂生意，但是通过吃饭也能学习一些东西。最近我们在当地的A饭店吃饭，这家饭店在装修上是中式风格简单大方，适合我们中国人的审美，我发现这家饭店很红火也是原因的。

**(1)各种各样需求的房间比较多。**

　　大到房间可以坐30多个人吃饭适合大家庭聚餐，小到餐桌可以供4-5个人小聚，这里也可以办喜宴，寿宴，还有同学聚会等。这在其他饭店房间没有那么全的。大年初一家庭聚餐房间都很抢手。

**(2)菜品丰富，不断创新。**

　　在菜品上约摸有100多种菜可供挑选，中西餐都有，听朋友说这家饭店也在尝试不同的菜系，给人以不同的口味，避免千篇一律。最近有个印度人在那里做印度飞饼很吸引人，大家都很想尝尝这外国饼是啥味儿。不像我们这里的B饭店，两三年还是那些菜最后老板不得不花重金重新装修做新菜。

**(3)服务态度贴心**

　　这家饭店的服务员的态度也很好，尤其是如果聚餐带小孩的话，饭店就会及时地给提供宝宝椅，婴儿床，可以让小宝宝吃饭休息。还有的孩子哭闹，服务员还替客人抱着孩子哄孩子玩，这样客人就有时间可以吃饭了。这样温馨舒适的环境让人有宾至如归的感觉，哪一个客人不喜欢呢?钱都是一样花，为什么不去一个让大家舒心的饭店吃饭呢?

 [\_TAG\_h2]　　开饭店 采买的学问

**餐厅选址**

　　餐厅选址首先考虑的是经营、餐厅定位、餐饮业态和饮食趋势对未来餐厅发展的影响。流行时尚在很大程度上影响着消费者的消费方式和消费投向。时尚往往受媒体宣传，相关群体、受教育程度以及经济收入等因素的影响。而且其变化往往比较频繁。

　　所以把握消费时尚变化的总趋势显得很重要，对该区域餐饮消费市场特性的调查还应包括：消费者希望开设那些餐厅，包括服务方式，餐厅环境及服务项目等;希望提供什么类型的餐饮，是快餐还是点菜，比较喜欢什么菜式;餐饮市场上的消费特点，这关系到餐厅营业时间的制定;适合消费者菜式的分量和价格;顾客喜欢的装潢和色彩以及什么样的用餐氛围;顾客对菜式的要求和嗜好;顾客的年龄、购买力以及生活方式、情趣等等;对娱乐的要求以及喜欢什么样的背景音乐。

　　但凡生意火爆的餐厅，选址都是极为精准的。餐饮是人的生意，没有人就没有一切，所以选对餐厅辐射范围内的人群极为重要。在繁华的步行街和商超区，多是时尚快捷的餐厅;在艺术区，多咖餐厅;在古街道和胡同，多隐藏着私家菜馆等等。

**餐厅装修**

　　餐厅选址装修过分迷信风水，也是导致选址经营失败的原因之一。在很多餐厅平面不规则的地方，合理利用场地本来可以做到有效利用率更高，但是很多经营却一味迷信风水，要布局摆设按照风水转，结果浪费了大量的可利用空间。

　　风水就是舒服的享用空间。餐厅的服务区域，应该考虑以下几个问题：1.客人们的桌子与厨房之间的距离。2.每张餐桌可坐的客人数目。3.区域的吸引力。4.每个餐桌所要求的食物准备量。5.员工的能力。6.餐桌使用的频繁程度。7.服务员工作间的位置(如果不是在厨房或附近的话)。

　　上述几个问题，首先考虑的是顾客的满意。无论餐馆选择哪种服务、布局、方法，顾客的满意是决定性的因素。由于顾客的满意度在很大程度上取决于服务员的态度，所以选择哪种方法要看是否满足餐馆、客人以及服务人员的需要。

**餐厅环境**

　　首先餐厅应有适当的空间高度和面积，不使人感到压抑，空间流畅舒适。

　　其次，餐厅应有一定的适当的分隔。餐饮店空间分隔的总体原则是它可使客人既能享有相当隐蔽的空间，又能感受整个餐饮店的气氛，陈设的简繁以及空间曲折、大小不一、高低的不同变化，能产生出形态繁多的空间分隔。另外，在设计分隔时，可以采用反差很大的颜色或材料，这样会让顾客有一种有一片完全属于自己的小天地的感觉。

　　餐厅家具必须根据餐厅类型、规格、餐饮内容特点设计配合，以使其与餐厅其它装饰布置相映成趣，形成统一和谐的风格，不论是古典式、现代派、民族式、西洋式都必须与餐厅的整体格调相统—。

　　室内环境装饰离不开色彩和照明，良好的色彩应用和照明效果能产生完美的室内空间气氛，从而增进宾客的舒适感和愉悦感。

　　餐饮环境色彩设计还必须考虑色彩与宾客食欲的关系。一般说来，暖色调容易引起食欲，冷色调则会使食欲减退。

　　在实践中，中餐厅一般适宜使用暖色、以红、黄为主调、辅以其它色彩，丰富其变化，以创造温暖热情、欢乐喜庆的环境气氛、迎合进餐者热烈兴奋的心理要求。西餐厅可采用咖啡色、褐色、赭红色之类色暖而较深的色彩，以创造古朴稳重、宁静安逸的气氛;也可以采用乳白、浅褐之类色彩，使环境响亮明快，富有现代气息。

　　在餐厅经营中运用色彩应注意以下几点：根据经营的目的确定色调;根据所要营造的餐厅气氛来选择色彩;根据餐厅的主题选择色调;根据餐厅的位置选择颜色。

　　此餐厅照明也应与餐厅室内环境的装饰风格相协调、以创造完美和谐的进餐环境。

　　明快的音乐会使顾客加快进餐速度，相反，节奏缓慢而柔和的音乐给客人一种放松、舒适的感觉，从而延长客人的就餐时间。

**开饭店采买的学问**

**中餐厅职能一：大型团建基地，**

　　学习进步一起成长看节目之前，估计不少从未开过餐厅的观众一定会发出这样的疑问：开一家餐厅能有多难?但事实却是，这些平日里风光无限的大明星，却真的被“开餐厅”三个简单的字给为难得晕头转向。制定菜单，菜品定价，采购食材，备菜，洗碗，做菜，招呼客人，上菜，结账……一整套流程列起来容易，做起来难。镜头中我们看到五位中餐厅合伙人仿佛在进行一场大型团建活动，通过各种试炼，进行团队协作能力的大挑战。

　　五人组其实各有专长。赵薇是店长，霸气范儿能统领全局，但却容易在小事上栽跟斗，忙起来也是顾东不顾西;黄晓明亲和力强，揽客和招待上独步中餐厅，但却是太过于慷慨;周冬雨显然不太具备动手干活儿的能力，虽然迷迷糊糊但好在勤劳肯干;张亮是大厨，双火齐开好菜自来，可无奈最后却把自己累到心肌炎发作;靳梦佳乖乖做“碗妹”，是个能量大大的小乐天派。当所有人的长短处都已经展露无疑的时候，他们如何分工协作便是一场值得玩味的事情了。

　　赵薇和黄晓明经常互怼，但是在笑点之外，两个人在斗嘴中也都学会了放下自己的骄傲，听从别人的意见。张亮脾气太好，在厨房忙碌到自己生病，也在赵薇的劝说下开始退居二线提拔新的大厨。餐厅太忙的时候，每个人都像陀螺一样在厅前厨后连轴转，但出错越来越少，餐厅的运营也越发顺利。这样的学习进步和一起成长，是《中餐厅》带给嘉宾的一次大型团建。

**中餐厅职能二：社区文化中心，**

　　交流切磋和乐融融餐厅，在大家的印象中多是吃饭、结账的单一流程，买卖商业性极强的消费活动。但在《中餐厅》，比起一个吃饭的馆子，它更像是一个社区文化中心，承载了交流切磋和文化交融的职责。

　　《中餐厅》在第五期迎来了泰国明星Mike一行人，两国大明星从最初的相见不相识，到互相进行中文和泰语的教学，冬阴功和辣火锅的碰撞中，满满都是两个毗邻国家之间深厚的情谊。尤其是当Boat弹起餐厅的电子琴唱起歌，Mike牵起餐厅的俄国客人跳起舞，其他客人纷纷拍照鼓掌……那样温馨美好，仿佛幸福感可以溢出屏幕的场景大概也只有《中餐厅》里能得一见。

　　在《中餐厅》，五位合伙人与客人之间的关系也并非老板与食客的关系，更像是一个小区开了十几年的老馆子和住了十几年的老街坊之间相互依赖的老朋友关系。客人得到周到的招待后送上新鲜的榴莲给到黄晓明，惊得大帅哥下巴快要掉出来;赵薇为了小小帅哥的要求亲自下厨做糖醋排骨，还和孩子家长交流育儿经：绝对不能溺爱;台湾祖传三代的卤肉饭世家传人上门和张亮切磋卤肉饭制作规范流程，冰糖、小圆葱如暗号一般对上，这个味儿正宗!一位客人说，吃了中餐厅的饭后有一种“闭上眼就像回到家一样”的感觉，相信这样的感觉不仅来自于菜肴的美味，更来自于中餐厅独一无二的和乐融融的气氛。

**中餐厅职能三：快节奏生活后的小憩，**

　　轻松温馨又解压节目里的人仿佛置身世外桃源，忙忙碌碌却也充实愉快，而这样的温馨正能量是有魔力的，它能冲破屏幕，传递到每个观看节目的观众心里。有分析指出，以《向往的生活》和《中餐厅》为代表的“慢综艺”之所以能够迅速走红成为真人秀新宠，就是因为他们让观众在越来越快的生活节奏中自然而然放下压力，沉浸其中，不必一惊一乍，甚至不会哈哈大笑，却能收获如一杯热茶般沁入心田的舒适感，和不经意却持久的嘴角上扬。

　　在所有真人秀都在追求特效和后期要“吸引眼球”时，《中餐厅》的后期却是“安静不打扰”的风格，不管是沙滩上可爱的寄居蟹还是门前打盹的狗狗，都是后期“加戏”的重点，简简单单的几句对话就让他们活了起来，成为节目的最佳点缀。不聒噪，不打扰，整个节目的台前幕后都贯彻了一致的风格，才让《中餐厅》将精良制作和人文关怀精准地传递给了观众，更在潜移默化中实现了节目的社会责任：制作观众喜闻乐见的节目，传播最本真的真善美与正能量。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！