

<<开办一家餐馆>>

图书基本信息

书名：<<开办一家餐馆>>

13位ISBN编号：9787111265894

10位ISBN编号：7111265890

出版时间：2009-4

出版时间：机械工业出版社

作者：（美）加维（Garvey,M），（美）迪斯莫尔（Dismore,H），（美）迪斯莫尔（Dismore,A.G）
著；刘莉 译

页数：327

字数：403000

译者：刘莉

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>

<<开办一家餐馆>>

内容概要

成功开办、经营一家餐馆是许多人的梦想。

通常，准经营者往往会对饭店经营的本来面目有很多错误的认知。

很多人会很快的看到它浮华和有魔力的一面，却没有想到与之相伴的焦虑和不懈的努力。

另有一些人从内部调查了这门生意，并确认自己能干得更好，但他们并没有感觉到此项任务的分量和每天老板们要作出抉择的复杂度。

本书的目的是让你了解得更全面——好的、坏的、甚至荒唐的——以便你能对自己所处的位置做一个客观的评价。

我们写这本书，是因为还没有一个餐馆经营者的机构来评定你是否有开餐馆所需要的知识和技巧。

当你从头到尾地读完这本书的时候，你就会明确知道答案了。

本书将告诉你，即使开业之后，你也决不能停止以下的工作：提高你的服务水平、评价自己饭菜的质量、找出你的竞争对手和在市场中寻找机会。

在餐馆经营中，变化是其主旋律。

为了获得成功，你必须参与和依照新形式而动，勇敢面对新的压力，机遇总是宠信那些有准备的人。

本书读者对象：餐饮行业管理者，以及所有梦想成为成功的饭店经营者的人。

<<开办一家餐馆>>

作者简介

迈克尔·加维 (Michael Garvey) 来自布鲁克林, 在对“不景气阴影”也即我们所谓的餐饮业 (人们认为餐饮业是一个不景气的行业) 产生兴趣之前, 他曾经是一个谦逊客气但也不简单的人。从宾夕法尼亚州的波科诺山地区一个旅游胜地的服务员做起, 很快他就被这份新工作吸引了, 而此刻他也发现自己从心里真正爱上了这份工作。

加维深入研究了餐饮业的其他方面, 从酒吧的酒保服务到高级餐饮环境中的服务他都有研究。

他还当过纽约伊索普斯的圣母会厨房中的志愿者, 为残障人群和贫困人群提供饮食。

1994年, 他因为某些房产方面的纠纷而回到纽约。

他得到了一套三单元的小型餐馆设施, 店名叫做Mumbles, 自己当经理。

在位于其他店址的生蚝吧中经历了激烈角逐后, 迈克尔获得了位于大中央车站的生蚝吧基层经理的职位, 这个生蚝吧属于著名的餐馆业主杰里·布罗迪 (Jerry Brody)。

生蚝吧对之后成为中级经理的加维而言是一个重要的地方。

加维利用了生蚝吧的许多机会, 包括当葡萄酒酒窖的总管, 这让他获得了酒侍的资格认证。

他成为管理团队的一员, 1997年, 他们在一次毁灭性的大火之后重建了餐馆。

1998年, 他获得了总经理的职位, 并在2000年再度获得了董事的头衔。

现在, 除了管理位于大中央车站的餐馆的日常业务之外, 迈克尔还致力于授权生蚝吧的经营理念。

写这本书的时候, 他在位于地球另一半、另一种文化氛围中的东京开了第一家经销店。

这本书印刷出版的时候, 这家经销店的经销商销量超出了计划的100%。

加维现在与他美丽而聪明的妻子以及他们可爱的女儿居住在纽约的长滩 (美国纽约州东南部城市)。

希瑟·迪斯莫尔 (Heather Heath Dismore) 对餐饮业和出版业都非常富有经验。

她出版的著作包括阿呆系列《Indian Cooking For Dummies》, 这本书属于阿呆系列《Cooking Around the World All—In—One For Dummies》中的一部分。

她写的书还有《The Parents' Success Guide to Organizing》, 《The Parents' Success Guide to Managing a Household》, 以及阿呆系列《Low-carb Dieting For Dummies》。

本书是她出版的第五部著作。

希瑟毕业于德堡大学 (IUPUI), 然后在科罗拉多州的丹佛从事餐饮业, 同时还申请了就读法律学院。

她很快就晋升到一些地方和国内连锁店的管理层, 如意大利Fisherman (店名, 意思是渔夫), Don Pablo的墨西哥厨房以及Romano的通心粉烧烤店。

安德鲁·迪斯莫尔 (Andrew Dismore) 是公共饮食业的主厨。

2003年, 他在积累了必要的成功经验和作为芝加哥的公共饮食服务公司 (Uberposh Calihan) 的执行主厨 / 总经理获得了国内的认可之后, 加入了食品服务营销代理机构贵族 & 协会 (Noble & Associates)。

在15年左右的职业生涯中, 迪斯莫尔积累了在公共饮食领域少有人可以与之匹敌的专门技术。

他的经验是在显著的对比中进行调查。

他曾给1万多客人提供餐桌宴席, 也曾策划高科润的交易, 在3个星期内就给20多万个顾客提供了饮食服务。

他每年要监督2500多次宴席的执行准备, 并指导了印第安纳波利斯500汽车大赛、Brickyard 400汽车大赛、NCAA四强赛【所谓NCAA, 并不是一个像NBA、CBA那样的只涉及篮球的组织; 其全称

是National Collegiate Athletic Association, 中文译为国家大学体育协会。

NCAA始于1905年12月28日, 在西奥多·罗斯福总统 (日后弗兰克林·罗斯福总统的叔父) 的倡议下, 由纽约大学校长亨利·麦克克拉肯 (Henry M. MacCracken) 领导创立了。

NCAA的前身——IAAUS (Intercollegiate Athletic Association of the United States, 中文译为联合院校体育协会), 创始成员有62所院校。

经过几年的发展, 该组织在1910年改名NCAA并延续至今。

】和RAC冠军杯网球公开赛以及一级方程式赛车这样超大规模的公共饮食服务。

他身兼20多个职位, 并单独设计了12种新的食品服务理念。

<<开办一家餐馆>>

此外，他还为世界上许多上流社会、政界和烹饪饮食行业的精英人物们筹办过私人宴会。

<<开办一家餐馆>>

书籍目录

引言 第一部分 开始策划 第1章 掌握餐饮业的基本要素 第2章 开业前要完成的所有准备工作
第3章 确定要开的餐馆类型 第4章 市场调研第二部分 实施计划 第5章 撰写商业计划书
第6章 给我钱！
筹集资金 第7章 选择店址 第8章 注意合法性第三部分 开业筹备 第9章 制作菜单 第10章
建设餐馆公众区（FOH） 第11章 建设餐馆工作区（BOH） 第12章 建立酒吧和酒水单 第13章
招聘和培训员工 第14章 采购和库存管理 第15章 管理办公室 第16章 广告宣传第四部分
保持餐馆的正常运营 第17章 管理员工 第18章 开一个安全卫生的餐馆 第19章 建立顾客群
第20章 维持你创造的一切第五部分 十大秘诀 第21章 开餐馆的十大神话 第22章 给餐馆业
主提供的十多余资源 第23章 十大（大约）你绝对无法编造的餐馆故事

<<开办一家餐馆>>

章节摘录

第一部分开始策划 第1章掌握餐饮业的基本要素 餐馆是一个充满乐趣的地方。不管你是去庆祝一个特殊的庆典，还是匆匆忙忙地解决你的午餐，抑或是和朋友们喝一杯，或者是下班后在回家的路上为家人订餐，你在餐馆里的感觉通常都是很快乐的。

（至少，这比没得吃或者是被逼下厨房要让你感到快乐！

）如果人们不喜欢餐馆里的感觉，他们就不会再次光顾了。

因此，人们很自然就会有这种想法：“我喜欢去餐馆吃饭，所以我会选择为我喜欢的东西买单，比如光顾酒吧、去大餐馆用餐。

”但是，你都知道些什么呢？

在餐馆里度过的时光是快乐的。

许多年以来，我们一直都是这样地去餐馆吃饭，并享受着餐馆里的快乐时光。

但是，当人们仅仅看到餐馆里快乐祥和的一面而没有看到餐馆里存在的困难时，问题就随之而来了。

餐馆里能够看到的95%的场面其实都包含着相当艰辛的工作，然而站在餐厅里的用餐者和酒吧高脚凳上的顾客（或是厨房和仓库的工作人员，除了餐饮业主以外的所有人）的角度来看，他们是很难体会到这点的。

这就像是你希望每一天都是圣诞节，但是这也仅仅是你的希望而已。

餐馆里充满了太多你几乎无法忍受的工作，而这些工作的目的只是为了让顾客享受快乐的用餐时光。

包装礼物，调配蛋酒，检查员工是否及时轮班上岗，这些工作都会让你身心疲惫。

如果你还要照看烤炉中的烤栗子，你会烦到想死。

这样看来，你很快就能认识到开餐馆不是一件好玩的事，更多的是辛苦的工作。

所以，不要被表面现象给蒙骗了。

本章我们带你快速了解一下餐饮业。

我们给你介绍在考虑购置厨具或是摆放餐位餐具之前，你必须以书面形式完成的所有前期工作。

我们开始着手一些实际的准备工作，这些工作会一直持续到你的餐馆开张。

然后我们会提醒你，餐馆新开张后，你的工作才刚刚开始。

<<开办一家餐馆>>

编辑推荐

《开办一家餐馆》特点为：轻松地愉快地开办一家餐馆，并取得成功。拥有一家餐馆并使之良好运作是一项非常艰苦的工作，并且具有很大风险，不过成功的回报也不是巨大的——你可以成为自己的老板，同时让生活更加精彩！

但是你应该从哪儿做起呢？

不要担心！

这本“阿呆系列”《开办一家餐馆》将会告诉你如何使你梦想中的饭店开张，同时还将告诉你如何在以后的日子里成功运作。

在全球40多个国家和地区，“阿呆系列”已成为读者接触新事物时首选的参考书，与同类图书不同的是，“阿呆系列”——涵盖读者感兴趣的和可能需要的全品种图书：管理、职业规划、个人理财、健康、艺术、旅游、烹饪……拥有几乎被全世界读者认同的品牌，“阿呆系列”已成为著名媒体追逐的对象，鲜明的黄黑封面紧紧抓住读者的眼球，专家级的作者队伍是最好的保障。

<<开办一家餐馆>>

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>