

<<餐饮业店面设计指导手册>>

图书基本信息

书名：<<餐饮业店面设计指导手册>>

13位ISBN编号：9787801629708

10位ISBN编号：7801629701

出版时间：2004-8-1

出版时间：经济管理出版社

作者：崔龙

页数：120

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>

<<餐饮业店面设计指导手册>>

内容概要

今天，饮食业正面临着土地价值飞涨和建筑成本上升、劳动力严重缺乏的问题，对那些有志于饮食业的企业和个人来说，没有比这个问题更严重的了，而对于饮食店的设计来说，进一步，更深层次地了解饮食店的作用及能否使顾客感到舒适，将会是决定饮食店成功和繁荣的因素。

这本书作为那些有志于饮食业的企业主管或个人经营者的业务书籍，综合了笔者到目前为止的有关饮食业店铺的实际经验，介绍了饮食业店铺的基本设计思路、设计进程的控制方法、业种分别的设计、监督、要点等，涉及了所有有关店铺的问题，并具体说明了有关解决方法和组合方法。

希望这些内容能够成为那些有志于饮食业的企业主管或个人经营者们设计店铺的指南。

<<餐饮业店面设计指导手册>>

书籍目录

第一章 当前的饮食产业 1.饮食业的分类(业种 业态) 明确在饮食市场中的位置(地位) 2.饮食店的定义 (1)所谓饮食店的商品(附加价值)是什么 (2)饮食店的组成要素第二章 饮食店的基本设计 1.饮食店的功能 2.员工的作用以及作业路线 (1)员工的作用 (2)员工的作业路线要点 3.高效率配置计划的要点 (1)厨房面积的妥当性 (2)厨房效率与厨房的大小 (3)客席比例 (4)客单价记定客席的宽度 4. 平面计划(客席计划)的进行方法和要点第三章 业种、业别厨房设计的要点 1.厨房设计的意义和重要性 2.各种餐馆的厨房设计 (1)大型食堂的厨房设计 (2)意大利餐馆的厨房设计 (3)牛肉餐馆的厨房设计 (4)快餐馆(汉堡包店)的厨房设计 (5)多功能型饮食店的厨房设计 (6)新式小酒馆的厨房设计 (7)日式(日本改革)餐馆的厨房设计 (8)自助餐馆的厨房设计第四章 设计与施工监督的基础 1.进行店铺设计的一般知识 (1)进行店铺设计的方法与心得 (2)设计业务委托上的注意点 (3)选定一位好设计师的有关方法 (4)店铺设计为止的日程表的制定方法 (5)到开业为止的日程表的制定方法 (6)基本计划的事先商量与核对点 (7)基本计划说明会当中经营者的作用 2.实施设计图时应该核对的地方 (1)特殊记录表的内容 (2)平面图 (3)立面及展开图 (4)成品表 (5)天花板图 (6)建具表 (7)设备图 (8)厨房图 3.监督业务要点 (1)与厨房设计者的交涉方法 (2)关于厨房计划的讨论 (3)与顾问的交涉方法 (4)优秀施工者的选择方法 (5)工期和开店日的设定 (6)把工程费纳入预算范围的方法 (7)为防止追加工程预算的注意点 (8)考虑店铺装修预算的方法第五章 经常使用的设计、建筑专门用语术图表

<<餐饮业店面设计指导手册>>

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>