

# 1. 法国华人餐馆行业介绍

!! 据估计，现今全法亚裔餐馆（主要指华人餐馆）大概有九千多家，其中巴黎大概一千多家，外省近八千家。其中中餐馆超过五千家。

## ■ 历史简介：四个主要阶段

- 清末民初，在巴黎三区已经有华人开中餐，不过规模很小。
- 二战结束后，法国经济复苏，华人餐馆也有所发展。主要以浙江人，尤其是青田人为主。
- 六十年代，随着东南亚移民的大量到来（越南入侵柬埔寨），其中的华人移民开了很多餐馆。另外，还有些上海人开办了一下规模较大的餐馆，不过效果不佳。
- 七十年代后大陆新移民陆续到来，他们大量开办中餐，使得华人餐饮业进入了一个新阶段。

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

1

## ■ 经营特点：

- 外省的中餐：
  - 遍布法国各个城市
  - 规模较大，一般两百个位置左右，有些上五百。
  - 装修比较豪华
  - 份量足价格低
  - 竞争激烈（大鱼吃小鱼）
  - 菜式上传承了东南亚华侨的粤菜菜系
  - 多为家庭式经营
- 巴黎华人餐馆：
  - 规模较小
  - 价格比外省更加便宜

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

2

# 1. 法国华人餐馆行业介绍

## ■ 一些问题:

- 市场饱和，无序竞争;
- 长期低价策略，价格偏低;
- 菜系上大多传承自粤菜或改良的粤菜，菜式较单一;
- 菜式和经营模式雷同，缺乏个性和特点;
- 管理、经营和服务水平有待提高;
- 存在使用黑工和“偷支票”等非法现象;
- 卫生水平有待提高;
- 厨师特别是中高级专业厨师短缺
- .....

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

3

## ■ 法国中餐的可能出路:

- 专业化、本土化（发挥中国美食传统，融入法国饮食文化）;
- 向精致工艺、良好口感、出众口味方向发展，向中高档餐饮业看齐;
- 低档中餐可以以经营速食为主，以优质、快捷、健康取胜，走联合发展道路（比如品牌连锁）;
- 通过多种营销手段改善中餐形象，提升中餐品牌，进一步开发和开拓市场;

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

4

## 2. 如何开一家餐馆

### ■ 需要的条件:

#### ➤ 人的条件:

- 厨艺（厨师）；
- 体力和时间；
- 服务精神，耐心倾听，抗压能力；
- 基础管理能力：会计，采购和库存，人员等
- 职业培训或者经验；

#### ➤ 物的条件:

- 好的餐馆店面；
- 布置装潢（桌凳，碗筷等）；
- 符合卫生和安全规范的设备和场所（厨房）；

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

5

### ■ 准备步骤:

#### ➤ 一些思考:

- 考虑经营类别（传统、外卖、加盟连锁等）；
- 考察目标客户（选择店面时）；
- 考察竞争对手（选择店面时）；
- 考察供应商（选择店面时）；
- 考察周围的热点场所（时间、人流等）

#### ➤ 选择场所:

- 大小 **位置**；
- 接手方式（买还是租Fonds de commerce）

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

6

## 2. 如何开一家餐馆

■ 准备步骤:

➢ 装潢:

- 根据餐馆特色和客户定位等综合考虑装潢风格;
- 个性、舒适、风格统一;

➢ 设备:

- 冷藏设备（存储，冷藏）;
- 加热设备;
- 清洗设备;
- 餐具：杯碗碟盘，餐巾桌布;
- 家具：桌椅、装饰品
- 电脑设备：电脑、结帐、会计、管理软件等

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

7

■ 准备步骤:

➢ 关于人员:

- 有很多学生从业;
- 人员稳定性差;
- 可以考虑采取一些激励措施;
- 厨房人员一般工资固定;
- 服务人员根据法律可以收小费或客户提成

■ 成功的条件:

➢ 地理位置好;

➢ 菜色香味全;

➢ 接待和装修有风格特点;

➢ 菜单和价位合理;

➢ 服务质量好;

➢ 广告投放准确有效;

➢ .....

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

8



### 3. 法国餐馆行业规范

#### ■ 卫生规范:

##### ➢ 食物储藏:

- 存储/Stockage/Froid positive: 配备温度计，早晚各检查一次，温度保持0-4摄氏度
- 冷藏/Conservation/Froid négative: 不能高于-18摄氏度，冷冻食品必须放在冷藏室
- 新鲜食品和冷冻食品不能放在一处;
- 需要将食品从包装箱取出放到塑料小箱子里

##### ➢ 标签和货单:

- 食物需要有包装信息的序号和保质期限
- 食物用完后，其序号和保质期限要保存两到八个礼拜
- 易变质食物送货单要保存六个月，不易变质食物的送货单保存五年

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

9

#### ■ 卫生规范:

##### ➢ 冷藏室:

- 里面不得有任何纸箱木箱
- 不得放任何过期食品
- 不可以冷藏预包装出售的新鲜食品
- 先用的食品放外面或上面

##### ➢ 其他:

- 天然食品和熟食，如果包装不密封，那么必须存放到有盖容器里，或者用食品薄膜密封，并注明密封时间

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

10

### 3. 法国餐馆行业规范

#### ■ 卫生规范:

##### ➢ 厨房卫生:

- 必须建立清洁值日表，并严格遵守；
- 所有垃圾要放到脚踏式垃圾箱，食物包装不能丢弃在工作场所；
- 必须安装一个带自动水龙头的盥洗池，配备洗手液、一次性干手纸和消毒过的指甲刷；
- 定期检查煎炸用的油，不可以把油直接倒在管道中；
- 厨房里绝对禁止吸烟和养动物。

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

11

#### ■ 卫生规范:

##### ➢ 防止细菌繁殖:

##### ➢ 细菌: 4度以下在睡觉; 过了4度睡好觉;

**63度以下很热闹; 过了63度死翘翘**

- 加热必须到63摄氏度以上;
- 早晚检查存储和冷藏室温度; (合理温度范围?)
- 监控产品的有效期限;

##### ➢ 熟食存放: 在外存放不可以超过2小时 (4小时后细菌开始大量繁殖)

- 做好的熟食要在15分钟内保存起来
- 保存温度要控制在10度以下
- 0-4度间最多可以保存三天

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

12

### 3. 法国餐馆行业规范

#### ■ 卫生规范:

##### ➢防止卫生污染:

- 穿工作装，接触熟食和生食要用不同的围裙;
- 勤洗手（饭前便后，工作前，打扫后）
- 洗好手（洗手液，指甲刷，干手纸）  
（细菌5分钟之后晕倒，10分钟之后才死翘翘）
- 生食和熟食要分开处理和保存;

##### ➢清洗用具:

- 要用打扫用具蘸漂白粉/Javel配制的消毒水;
- 厨具：用洗洁精先刷再冲，然后配置Javel消毒十分钟，最后冲晾。
- 绞肉机，切割机等设备要拆卸之后用同样方法清洗

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

13

#### ■Label Qualité Asie认证标准

（亚洲咖啡吧旅馆餐馆外卖店联盟/UCHRA）

##### ➢门面和张贴:

- 门面和露天座整洁
- 张贴营业时间、消费标准、菜单套餐、付款方式等;

##### ➢卫生:

- 门窗、墙面、地板、天花板的整洁;
- 洗手盆整洁，备有冷热水、洗手液、干手设备和垃圾桶;
- 厕所整洁且设备良好，男女分开，且备有卫生纸和干净扫把;

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

14

### 3. 法国餐馆行业规范

#### ■Label Qualité Asie认证标准

( 亚洲咖啡吧旅馆餐馆外卖店联盟/UCHRA )

##### ➢餐厅和餐具:

- 窗户、窗帘、窗帘布整洁良好;
- 餐桌、椅子整齐、整洁;
- 询问台和吧台整洁有条理;
- 餐厅整体布置和谐,无噪音;
- 备有儿童椅、婴儿椅;
- 餐巾、餐布、杯碗、刀叉筷子等整洁且有质量保证;

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

15

#### ■Label Qualité Asie认证标准

( 亚洲咖啡吧旅馆餐馆外卖店联盟/UCHRA )

##### ➢厨房卫生和安全:

- 装备: 工作服、非手动式水槽、冷藏室、存储室、冰箱、灭火器等;
- 要求干净状态: 以上装备及其他厨房设备设施,特别是油烟机过滤网、垃圾桶、切菜板、洗碗洗杯槽等;
- 工作人员本身清洁(指甲、头发等);
- 全部菜式现做或者来自供应商;
- 厨房整体的整洁: 地板、墙面、天花板
- 灭火器在有效期内;

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

16



### 3. 法国餐馆行业规范

#### ■用工规范

➤聘用：

- DUE申报：聘用/工作之前的8到1天内  
( URSSAF的聘用申报，可以由会计处理；最迟要在工作前1天 )
- 把文本工作合同交给员工（工作后2天内）；
- 社会保险登记（非职工类，比如老板/RSI、学生等）：录用后8天内
- 新录取员工要在试用期内做体检
- 必须根据聘用先后顺序登记所有的员工，员工离开后信息保留5年

➤禁止用黑工

- 禁止没有进行RCS登记或行政申报（比如税务局申报）的盈利活动；
- 聘用时没有申报，没有出具工资单或者出具双份的工资单都算黑工；
- 惩罚：个人：3年监禁和45 000欧元罚款；双方当事人共同承担各种税费。

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

17

### 4. 个案讨论

#### ■ RestoGolf.fr

➤ 为什么RestoGolf能够成功？

- 主题餐馆，集中西餐、高尔夫运动和商业于一体，特色鲜明；
- 选址于商业中心，餐馆规模较大，装修精良；
- 休闲、运动和餐饮结合，各种菜式、自助和烹饪结合，满足各种个性化需求；
- 餐馆设施特别设计生产，自用和销售结合；
- .....

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

18

#### 4. 个案讨论

##### ■ ZenGarden

➤ 为什么ZenGarden能够成功？

- 禅文化主题明确，个性突出，赋予文化气息和吸引力；
- 装修考究（圣唐古驿事务所），尽显中国传统家居的雍容大度；
- 菜式繁多、菜品讲究（川沪京粤菜系齐备；“禅花”、“思乡”等获得过上海国际烹饪艺术大赛金奖）；
- 位处八区黄金地段，紧邻中国驻法大使馆；
- .....

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

19

##### ■ 某Bretagne小城的餐馆

➤ 事情经过：

- 老板在巴黎有工作。居留更新有些问题，不过还是投资开了这个大餐馆。
- 餐馆在一个很小的城市，有300多个位置。
- 老板对餐馆经营毫无经验。不过他找到了一个很好的大厨和其他人手，其中有他的中国朋友、留学生还有两个法国人。
- 老板另外聘用了一个法国人，不过三番五次之后都没有给她老公合同。
- 但是大厨和好几个中国人都没有居留，开张2个月左右警察来查，把大厨和二手都带走了。
- 之后URSSAF和Gendamerie又来查，结果8个工人只有一个有报工。
- 之后老板先付清了中国工人的工资，两个法国人要等几个礼拜之后再支付。于是其中一个法国人把老板告上法庭。

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

20

#### 4. 个案讨论

##### ■ 某Bretagne小城的餐馆

###### ➤ 老板的问题在哪里？

（根据一位法国朋友的分析）

- 居留更新有问题时还做这么大的投资，太冒险。
- 小城市容不下这么大的餐馆。
- 不遵守用工法律，聘用无证大厨，不申报用工。（特别是请无证人士做大厨，风险太大。如果大厨出了问题，餐馆怎么办？）
- 员工队伍不稳定，素质不够。（留学生来去无常，一些中国员工法语水平太差，无法和顾客交流。）
- 老板在餐馆经营时仍然跑到巴黎去打工，因小失大。（如果老板在场，那么行政手续的问题可能可以及时得到解决。）（如果老板在场，可以更好地管理和协调员工，特别是法国人和中国人。）（如果老板在场，可以更好地监督员工的工作，因为事后发现有人偷窃柜台现金。）

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

21

##### ■ 日本餐外卖连锁

###### ➤ 法国人开办的日本餐外面连锁为什么能够成功？

###### ➤ 为什么中国人有这么多的日本餐馆却还没有大规模的连锁品牌？

##### ■ 为什么在法国高档的中餐馆很少？

2008年8月31日

汇集协会商人培训项目—公司经营

22

5. 工具

■ 餐馆日常记录表格(月)

	1	2	3	4	5	6	7	...	...	...	...	...	31	Total
客人数														
平均消费														
现金支付														
支票支付														
银行卡支付														
饭票支付														
Total														
柜台/Caisse														
银行/Banque														

■ 餐馆日常温度记录(月): 冷藏室/Froid négatif

	Date	1	2	3	4	5	6	7	...	...	...	...	31
NON CONFORME	-11C												
	-12C												
	-13C												
	-14C												
	-15C												
	-16C												
CONFORME	-17C												
	-18C												
	-19C												
	-20C												
	-21C												