

《人氣咖啡店成功記：概念對了開店就剋

图书基本信息

书名：《人氣咖啡店成功記：概念對了開店就對了》

出版时间：2011-12-6

作者：金泰正,金廷恩

译者：林建豪

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《人氣咖啡店成功記：概念對了開店就尅》

內容概要

從經營理念、風格設計到宣傳企劃，完整傳授成功經營祕訣

開店必知Know-how + 13家熱門咖啡店創業Story + 40道創意美味Menu

為了戰戰兢兢的咖啡店經營者們，所準備的創業必備戰略書！

特別企劃

嚴選台灣特色店家：找到咖啡及Retro

分享打造夢想中咖啡店的開店必讀致勝法則！

成功一定有方法。

前期準備、選址裝修、經營、管理、食譜等，

人氣咖啡店成功經營的關鍵技巧，一次到位。

咖啡店不只是用餐的空間，而是人們『享受』與『休息』的場所

滿足顧客們的味覺、視覺與感性上的需求，

觸動店家與客人間的共鳴，這就是成功的咖啡店。

許多人都誤以為咖啡廳是相當簡單的外食業，且認為只要會製作幾種飲料、三明治、義大利麵等，任何人都可以輕易經營咖啡店。但事實上，比起餐廳，咖啡店的經營者需要費心思的地方反而更多，而且它是個更加棘手的事業，希望大家能夠瞭解這一點。

如果你正在準備開咖啡店創業的話，那就別錯過本書中，多位達人分享的開店成功祕訣吧！

《人氣咖啡店成功記：概念對了開店就尅》

作者簡介

金泰正

PLANNING K(株)理事，韓國咖啡店學院院長

大學時主修建築工學，由於對餐廳經營很有興趣，於是便重新到該領域進行相關學習。以長期在韓華渡假村(Hanwha Resort)渡假村開發企劃組工作的經驗為根基，進入了外食業界，打造各式各樣的外食空間和文化。在趨勢重心地 新沙洞林蔭道和弘大前，經營自己親自設計且兼顧諮詢的咖啡店，同時他也瞭解到『所謂的咖啡店是一種文化，同時也是和顧客們密切溝通的空間。』，目前經營著一家總是能帶給顧客們驚喜的咖啡店，同時兼任外食諮詢，且為了國內咖啡店文化發展而設立了『咖啡店學院』經營當中。在月刊『Maison'、『Essen'、『Lemon Tree'、『飯店&餐廳』、『月刊餐廳』等，都有關於咖啡店、餐廳和外食創業相關的專欄，這段時間為了夢想開創咖啡店的創業者們所準備的故事，全都納入本書當中。

中央大學建築工學學士 / 慶熙大學餐廳經營學碩士

曾在韓華渡假村度內的假村開發企劃組工作

外食諮詢公司PLANNING K(株)理事（現任） / 韓國咖啡店學院院長（現任）

又鬆大學、東國大學、培花女子大學擔任講師

CJ『CGV 頂級』菜單顧問、韓華飯店&渡假村(株)、『植物園餐廳』顧問、BrKorea(株)『BR31

Premium咖啡店』菜單顧問、『咖啡店Nescafe'菜單顧問、方背洞法國村New Orleans Bistro『Shy Bana'契約顧問、新沙洞新美洲餐廳『Serein Kitchen and Bar'顧問與經營，漢南大學『Cafe Rainbow'開店諮詢顧問、弘大前日本點心咖啡『urara'開店諮詢顧問等。

金廷恩

培花女子大學 傳統料理科教授，外食菜單顧問專家

國小就在日本生活，靠著從小耳濡目染的感性，目前利用纖細的設計和清淡的營養食材移花接木到日本料理上，並製作烘焙屋的配方中。從日本食品營養學科畢業後，在銀座有名的法國餐廳中負責點心，目前是以出眾的烘焙實力企劃各式各樣的咖啡店菜單的顧問，並且相當活躍。

月刊雜誌『Maison'、『充滿幸福的家』、『Casa Living'、『Cookand'、『Lemon Tree'等，進行料理專欄，同時負責味之素(Ajinomoto)《日本食品公司》、CJ、樂天製果等商品包裝與料理開發。

著作有《吃膩泡菜鍋時就選日本料理》、《體積小，所以容易製作的迷你蛋糕》、《美味的祕密》、《人氣咖啡店成功記》。

日本東京昭和女子大學食品營養學系畢 / 日本服部營養專家學校料理師專門課程畢業 / 日本營養大學碩士與博士學位

培花女子大學傳統料理科系專任教授（現任）

『咖啡店Nescafe'菜單顧問、『Paris Baguette'與『咖啡店Amoje'菜單顧問、弘大前日本點心咖啡『urara'菜單顧問等。

《人氣咖啡店成功記：概念對了開店就尅

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:www.tushu000.com