

<<餐饮成本控制的300个细节>>

图书基本信息

书名：<<餐饮成本控制的300个细节>>

13位ISBN编号：9787533151164

10位ISBN编号：753315116X

出版时间：2008-10

出版时间：山东科学技术出版社

作者：孔燕，金洪霞 等主编

页数：249

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>

## <<餐饮成本控制的300个细节>>

### 内容概要

细节管理，对于餐饮业来说，意味着经营者要从更多的细微处去为客人着想，为客人提供优质的个性化服务，就能更加贴近客人；意味着在菜点生产上避免因小环节上的疏忽大意给客人带来的质量缺陷，使餐饮产品质量完美无缺，从而具有了较强的竞争力……“赢在细节管理上”，这已经成为许多现代企业成功经营的“法宝”。

本书是《餐饮业经营管理细节丛书》之一《餐饮成本控制的300个细节》。

全书的主要内容包括：餐饮成本控制的内容、餐饮销售成本控制、餐饮定价的特点与原则、餐饮定价影响因素分析、餐饮产品定价策略等。

## <<餐饮成本控制的300个细节>>

### 书籍目录

餐饮成本控制概述 细节1 成本控制是提高餐饮竞争力的重要途径 细节2 成本控制是餐饮经营成功的关键环节 细节3 餐饮生产成本的含义 细节4 固定成本和变动成本 细节5 可控成本和不可控成本 细节6 单位成本和总成本 细节7 直接成本和间接成本 细节8 实际成本和标准成本 细节9 食品成本率的含义 细节10 餐饮菜品成本的构成 细节11 餐饮菜品成本的特点 细节12 原料净料率的意义 细节13 餐饮原料的成本系数 细节14 目标餐饮成本率的含义 细节15 目标餐饮食品成本的制定程序 细节16 目标餐饮食品成本制定的方法 细节17 餐饮菜点生产标准成本的含义 细节18 单份菜肴标准成本的确定 细节19 成套菜点标准成本的确定 细节20 食品原料净料率的控制 细节21 对原料切割加工出成率的控制 细节22 配份对菜品投料量的控制 细节23 烹调过程对调味料成本的控制意义 细节24 调味料的使用尽量做到量化或细化 细节25 扩大批量化生产方式 细节26 能源成本的有效控制方法 细节27 餐饮生产成本控制方法 细节28 餐饮生产成本控制程序 细节29 成本控制影响菜单的定价 餐饮成本控制的内容 细节30 餐饮食品成本控制环节 细节31 食品采购环节质量控制的意义 细节32 干货原料采购环节数量控制的意义 细节33 干货原料采购定期订货法 细节34 干货原料采购定量订货法 细节35 鲜货类原料采购数量控制的意义 细节36 鲜货类原料采购的日常采购法 细节37 鲜货类原料采购的长期订货法 细节38 建立健全原料请购制度 细节39 食品原料采购的价格控制 细节40 食品原料验收环节的成本控制 细节41 食品原料储存环节的成本控制 细节42 食品原料储存的定期盘存 细节43 食品原料存货金额的计算 细节44 存货价格确定方法——实际进料价格法 细节45 存货价格确定方法——先进先出价格法 细节46 存货价格确定方法——最后进料价格法 细节47 存货价格确定方法——平均进料价格法 细节48 存货价格确定方法——后进先出价格法 细节49 发放环节的成本控制 ..... 餐饮销售成本控制 餐饮定价的特点与原则 餐饮定价影响因素分析 餐饮产品定价策略 餐饮定价的方法和步骤 餐饮合理定价与利润管理 参考书目

## <<餐饮成本控制的300个细节>>

### 章节摘录

细节132 防止出纳员贪污措施 下面所列出的是一些常见的出纳员贪污方法和预防措施。

1.两联客账单必须一致，客账单作废必须得到管理人员的同意，以防止出纳员收款之后，将客账单作废。

2.认真执行信用卡结账程序，以防止出纳员收款之后，将现金收入记作应收账款。

3.记录各位员工接待顾客的逃账次数。

如果某一位员工接待的顾客多次逃账，应加强对他们的监督检查，或对他们进行培训。以防止出纳员收款之后，说是顾客逃账。

4.通过复核，了解实际营业收入数额，以防止出纳员贪污现金，却说现金短缺。

5.实行定额备用金制度，以防止出纳员用收银机中的现金支付私人欠款。

6.由非出纳人员办理，或至少应由非出纳人员复查所有营业收入报告，以防止出纳员少算出纳员报告的数额。

7.杂项收入不应交给出纳员，而应交给管理人员，以防止出纳员不记录杂项收入。

8.必须根据收银机的操作程序进行工作，以防止出纳员使用收银机操作方法不正确而使用另一位出纳员的存取钥匙，将款项键入收银机。

9.应将出纳员收了款，却说顾客拒绝付款的情况报告管理人员。

10.如果发生出纳员收款后，将客账单撕掉，却说未收到过客账单的情况。

应使用签收制度，要求出纳员对他们从服务员那里收到的客账单负责。

11.使用各种客账单控制程序.并比较两联客账单，以防止出纳员收款后，涂改客用账单，减少金额。

细节133 防止顾客逃账措施 有些顾客，如有机会，也会偷盗、逃账。因此，餐厅管理人员也应设计程序，尽可能减少由此所造成的损失。

1.顾客可利用客账单上的计算错误而少付款。

2.顾客使用假信用卡或无用的支票。

严格遵守接受信用卡付款程序，可减少这类问题。

3.顾客逃账是酒店、餐厅经常面临的一个问题。

管理人员应通过对服务人员的培训，使他们掌握正确的送客账单方法，注意即将吃完及准备离开的顾客。

4.一批顾客收到好几份客账单之后，可能会将其中的几张藏起来，只付部分金额。

要防止这类问题，服务员可将几份客账单订在一起，并附上有所有客账单总金额的打印记录纸带。

5.某些顾客可能会否定在休息室里喝过饮料，因而拒绝交付从休息室转到餐厅的客账单上的费用。

服务人员应要求顾客在转出的客账单上签名，以便防止这类问题。

6.顾客可能会用伪币或假旅行支票付款，一般，除了特别专业化的伪造之外，服务人员是不难发现伪币或假旅行支票的。

发现之后，企业应立即通知当地公安机关，并记下顾客姓名。

7.顾客往往说服务人员给找错了零钱。

要防止这类问题，在顾客点清找钱款前，顾客付账的货币应放在他（她）能够看见的地方。

8.顾客也可能会偷盗餐具，玻璃器皿或陈设物品。

服务人员应及时将餐桌上的脏餐具拿走，并注意餐桌及其附近区域是否少了东西。

如果值得怀疑，服务人员应立即报告管理人员。

<<餐饮成本控制的300个细节>>

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>