

<<现代餐饮六好管理实操>>

图书基本信息

书名：<<现代餐饮六好管理实操>>

13位ISBN编号：9787545411485

10位ISBN编号：754541148X

出版时间：2012-2

出版时间：广东经济出版社有限公司

作者：邹金宏

页数：147

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>

<<现代餐饮六好管理实操>>

内容概要

如何让工作效率提升20%?
如何让利润提升10%?
如何让员工更开心与和谐地相处?
想知道如何实施六常优质管理吗?
想找到一个具体的、实操的工具吗?
想让工作得心应手吗?
想让环境卫生一流吗?
想安全地工作吗?
想让你的餐厅在竞争中处于领先吗?

本书叫《现代餐饮六好管理》——是一本帮助餐厅走向卓越与成功的书籍。

由餐饮专家邹金宏编著，是学习六好管理，或者说餐饮6S的最佳读本，它将助您成就伟大的事业。

邹金宏曾经服务过超过218家的餐饮企业，考察过中国多个省市的餐饮，分析过中外超百家餐饮企业的经营管理，曾推动多家餐饮企业迈步成功之路。

他17岁进入餐饮业工作，从一名杂工做起，多年结缘于餐饮业，在餐饮丛书编著的作者中，他是最懂餐饮业的作者之一。

更与众不同的是，他研究餐饮经营管理，富有餐饮梦想，梦想创办或者协助创办世界前十强餐饮品牌，因此从他的视角写来，显得另有一番趣味，不仅带来知识参考，还能激发你将餐饮业做强大的雄心。

邹金宏老师编著的书，四川省的读者王先生说“看了你的书，我们公司业绩提升了30%”。

北京某餐饮企业董事长周先生，特意买了多本给员工看，并联系到邹老师到店讲课，第一次邀请他讲了10天，第二次又邀请他讲了12天，这些课程发挥了积极的作用。

他目前最贵的书《368研究》，售价高达8800元，因为它能让你赚回10倍以上的回报；且不是有钱就能买到，同时还得有相应的条件。

他在用一种特别的方式，引导人们正视知识的价值。

<<现代餐饮六好管理实操>>

书籍目录

第一章 六好管理简介

- 一、什么是六好管理
- 二、六好情况与历史
- 三、六好的四大精神支柱
- 四、六好管理的六大目标
- 五、为什么要做六好
- 六、六好管理的九大作用
- 七、餐饮业六好管理的适用范围
- 八、六好管理原则
- 九、六好是企业品性的标志
- 十、餐饮六好管理60条标准

第二章 整理好——物品都是必要的

- 一、整理好的内容简介
- 二、实施要领
- 三、关键控制点
- 四、整理小论

第三章 整顿好——高效率的基础

- 一、整顿好的内容简介
- 二、实施要领
- 三、关键控制点
- 四、六好管理标志实操图例
- 五、责任区域标志

第四章 清洁好——让工作场所干净亮丽

- 一、清洁好的内容简介
- 二、实施要领
- 三、关键控制点

第五章 安全好——让人身与财产不受侵害

- 一、安全好内容简介
- 二、实施要领
- 三、关键控制点
- 四、安全生产的宣传格言
- 五、餐馆安全守则范本

第六章 维护好——通过规范视觉等维护前四好成果

- 一、维护好内容简介
- 二、实施要领
- 三、关键控制点

第七章 修养好——养成良好习惯

- 一、修养好内容简介
- 二、实施要领
- 三、关键控制点
- 四、三种企业漫画思考
- 五、某公司员工一天工作的修养要求
- 六、修养小论

第八章 六好推行实用手法选

- 一、戴明圆环PDCA

<<现代餐饮六好管理实操>>

二、目视管理

三、思维七法

四、定点摄影

五、标准化

第九章 实施六好管理的步骤

步骤一：获得最高管理者的承诺并做好准备

步骤二：组织六好推行委员会

步骤三：拟订推行方针及目标

步骤四：拟订工作计划及实施方法

步骤五：六好培训

步骤六：执行

步骤七：检查与跟进

步骤八：坚持

第十章 六好管理实战参考

一、开展六好活动的原则

二、六好活动的职责

三、推行六好的标语

五、六好活动表格1：六好巡查评价单

六、六好活动表格2：时间管理安排表

七、六好活动表格3：六好审核纠正表

八、开展六好活动的观念障碍

九、六好失败的注意要点

十、六好成功的注意要点

十一、上班或下班前各部门六好工作检查

十二、管理人员承诺书格式

十三、六好实施动员大会誓词格式参考

十四、六好工作计画初始阶段通知

十五、推行六好管理专题片

十六、文件的六好

十七、某公司实施六好的策略

十八、六好要素关系与分析

十九、全员参与是实现六好管理目标的关键

二十、原料采购索证六好制度

二十一、食品保存六好制度

二十二、食品粗加工六好制度

二十三、切配菜六好制度

二十四、烹饪六好制度

二十五、冷菜加工六好制度

二十六、相关的五常法与六常七常

二十七、有利实施六好管理的培训课——执行力

二十八、六好管理歌

附录

一、节约——增进企业利润

二、进步——让企业卓越

三、餐饮业节约措施100条

四、弟子规

后记

<<现代餐饮六好管理实操>>

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>