

<<餐饮企业管理与运作>>

图书基本信息

书名：<<餐饮企业管理与运作>>

13位ISBN编号：9787560155265

10位ISBN编号：756015526X

出版时间：2010-4

出版时间：吉林大学出版社

作者：苏枫 编

页数：228

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>

<<餐饮企业管理与运作>>

内容概要

《高职高专“十一五”规划教材：餐饮企业管理与运作》根据教育部有关精神结合高职高专应用型人才培养的特点，全面、系统地阐述了酒店餐饮服务与管理各种要素及其运行的程序与内在联系，力求做到基础理论简明扼要、业务内容切实可行、结构层次系统连贯、操作方式具体先进。在内容上，《高职高专“十一五”规划教材：餐饮企业管理与运作》在注重实际操作性的同时，将一些新的理论和方法引入教材，目的是开拓学生的视野；在形式上，本教材力求通俗易懂，并设计了各种案例等，以帮助学生理解与掌握所学知识。

<<餐饮企业管理与运作>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 餐饮业的发展简介第二节 现代餐饮业及餐饮市场的发展第三节 餐饮企业经营类型及特点复习思考题第二章 餐饮企业投资管理第一节 餐饮市场的调研第二节 餐饮企业的选址第三节 餐饮经营的投资决策分析复习思考题第三章 餐饮企业组织管理第一节 餐饮企业的组织结构及职能第二节 餐饮企业的岗位设置与岗位职责第三节 餐饮企业员工培训与激励复习思考题第四章 菜单管理第一节 菜单的含义及作用第二节 菜单的种类第三节 菜单内容编排与设计第四节 菜单的管理复习思考题第五章 餐饮生产管理,第一节 餐饮生产的特点第二节 原料采保管理第三节 餐饮生产标准化管理第四节 餐饮生产成本控制复习思考题第六章 餐饮服务与宴会管理第一节 餐饮服务人员的素质第二节 餐饮服务的基本技能第三节 中西餐服务程序第四节 宴会的组织与管理复习思考题第七章 酒吧经营管理第一节 酒水基础知识第二节 酒水生产管理第三节 酒吧经营运作管理复习思考题第八章 餐饮娱乐项目开发与利用第一节 餐饮娱乐项目的规划设计第二节 餐饮娱乐项目经营管理第三节 餐饮娱乐项目的开发与创新复习思考题第九章 餐饮企业营销管理第一节 餐饮市场营销组合策略第二节 餐饮企业产品定价第三节 餐饮促销形式与技巧第四节 餐饮企业营销计划的制订复习思考题参考文献

<<餐饮企业管理与运作>>

章节摘录

一、餐饮业概述 (一) 餐饮业的基本特征 (1) 对旅游业和国民收入的依赖性。

餐饮业是旅游业的重要组成部分,其发展规模和速度在一定程度上是建立在旅游业基础上的。

因此,餐饮业的发展必须坚持多类型、多层次、多方位、多结构,以适应旅游业和社会各界人士的需要。

其中,涉外餐饮业必须纳入旅游行业管理之中,既保持和旅游业同步发展,又提供高质量、高水平的服务。

(2) 市场客源的广泛性。

一方面,餐饮业的客源市场广泛;另一方面,各种类型的餐饮企业之间可以互代。

因此,餐饮管理必须加强同各种类型的客源市场的联系,广泛组织客源,形成目标市场的竞争优势,以扩大产品销售,获得优良经济效益。

(3) 产品风味的民族性和地方性。

餐饮业是在长期的历史发展过程中,随着人类对饮食的不断追求而发展的。

不同国家、地区、民族,地理、气候和生活环境、生活习惯不同,食品原材料的种类不同。

因此,餐饮管理的关键在于突出风味特点,办出经营特色,坚持以产品质量和服务质量取胜。

(4) 营销活动的波动性和间歇性。

餐饮企业的营销活动受季节、气候、企业地理位置、交通条件等多种因素的影响,特别是受旅游业的发展程度及季节波动性的影响。

因此,餐饮管理必须根据企业所处客观外界环境,研究营销活动变化规律及其波动程度,采用灵活多样的经营方式,充分运用市场调节手段,广泛组织客源,尽量克服不利因素的影响。

同时,要根据业务活动间歇变化规律,做好人力资源的调配和组织,提高劳动效率和服务质量,降低劳动消耗。

.....

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>