

<<饭店安全管理实务>>

图书基本信息

书名：<<饭店安全管理实务>>

13位ISBN编号：9787563715848

10位ISBN编号：7563715843

出版时间：2008-4

出版时间：旅游教育出版社

作者：张志军

页数：261

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>

<<饭店安全管理实务>>

内容概要

饭店是人员密集的场所，一旦发生安全事故，将造成重大恶劣影响。

为了防范各类安全事故的发生，许多饭店在安全管理上狠下工夫，投入较大的人力物力试图营造一个安全的消费环境。

比如，大部分饭店的消防预案和消防演练一般都比较成熟，在这方面的资金投入和人力投入相当可观，但是，一个不容忽视的问题是，饭店火灾依然发生，原因何在？

是管理出了漏洞，还是另有其他原因？

回顾各类火灾事故，不难看出，发生重大火灾的饭店通常都有一个共同特征——消防通道被堵死或改做他用，导致发生火灾时人员无路可逃。

比如，2005年6月发生在汕头某宾馆的特大火灾，共造成31人死亡。

显然，大多数饭店发生安全事故，源于管理者安全意识不够，没有做好安全事故“万一发生”的思想准备，存在侥幸心理。

从饭店小的安全问题来看，服务安全一直是问题的多发层面。

我们知道，大多数服务工作技术难度并不高，但重复操作的量很大，而这一层面的安全问题常常源于服务工作的重复性疲劳，这在本质上不是技能问题，而是意识问题。

如果不提高管理者和员工的安全意识，使安全操作转化成自觉的行动，即使铸就了铜墙铁壁的安全防范措施，也不能杜绝安全事故的发生。

而安全意识的提高，要靠日积月累的规范操作。

《饭店安全管理实务》一书是在总结、丰富和完善北京长城饭店、凯宾斯基饭店安全管理工作经验的基础上编写而成的。

该书全面总结了饭店不同层级、不同部门的安全操作规范，为饭店业建立健全安全操作规范体系以及各类安全事故的应急预案提供了行之有效的解决方案。

各级管理者在实施各项措施时，应结合饭店的实际情况，常抓不懈。

为加强本书的实用性，书中还设计了内容和形式广泛的各种安全管理表格，便于管理者实施。

相信这样一本书的出版一定会受到业界的欢迎。

<<饭店安全管理实务>>

书籍目录

第一章 饭店安全管理概述第二章 饭店安全管理组织及保安部职责 第一节 饭店安全管理组织的设置 第二节 保安部职责第三章 饭店内保管理 第一节 饭店各部门的安全管理 第二节 饭店钥匙管理制度 第三节 各类刑事、治安案件的防范预案及处理程序 第四节 内保工作程序和工作制度 第五节 警卫方案第四章 饭店警卫管理 第一节 警卫职业道德规范及各岗岗位职责 第二节 警卫工作程序 第三节 警卫队装备使用规定 第四节 出入饭店管理规定 第五节 饭店停车场管理制度 第六节 警卫管理常用表格第五章 饭店消防管理 第一节 防火安全责任制 第二节 防火管理规定 第三节 岗位、工种防火制度 第四节 消防安全检查制度 第五节 消防档案管理制度 第六节 消防安全奖惩制度 第七节 消防、保安监控中心管理制度 第八节 消防、保安监控中心巡视细则 第九节 饭店义务消防队章程 第十节 灭火工作程序 第十一节 消防应急预案第六章 饭店员工安全手册 第一节 强调安全工作的重要性 第二节 员工的消防职责 第三节 员工的保卫职责 第四节 餐饮部员工的安全操作职责 第五节 客房部员工的安全操作职责 第六节 前厅部员工的安全操作职责 第七节 其他安全操作职责第七章 饭店安全培训 第一节 饭店内部安全培训方案 第二节 新员工安全培训方案 第三节 义务消防队培训提纲 第四节 保安部警卫培训方案附录

<<饭店安全管理实务>>

章节摘录

第一章 饭店安全管理概述一、什么是饭店安全“安全”，在《汉语大词典》中有两层意思，一是平安，无危险，没有事故；二是保全，保护。

饭店安全，是指在饭店的生产经营活动中，通过建立健全各项保障机制，使饭店控制范围内的人身、财产处于安全状态，生产经营活动能够顺利进行。

具体讲，饭店安全有三层含义：1．饭店客人、饭店员工的人身及其财物以及饭店财产和财物在饭店范围内不受侵害。

2．饭店内部的服务及经营活动秩序、工作及生产秩序、公共场所秩序保持良好的安全状态。

3．饭店内不存在导致对饭店客人、员工的人身和财物以及饭店财产造成侵害的各种潜在因素。

饭店具有高层建筑多、地下设施多、电器设备多、人员聚集多、可燃材料多等特点，一旦发生安全事故，经济损失大、人员伤亡大、救援难度大、社会影响大，这就要求饭店在建设和改造过程中，要不断补充安全设备设施，不断完善安全管理体制，充分保障住店客人及员工的生命及财产安全。

二、什么是饭店安全管理饭店安全管理，是指在饭店的生产经营活动中，为避免造成人员伤害和财产损失而采取相应的事故预防和控制措施，以保证人身、财产安全和生产经营活动得以顺利进行的相关活动。

在日常生产经营过程中，虽然安全隐患不可避免地存在，但可以通过提高防范意识、加强科学管理、投入必要的物质保障，以及在发生事故后采取及时、有效的救助措施，来预防和减少安全事故的发生。

<<饭店安全管理实务>>

编辑推荐

《饭店安全管理实务》的实用性，书中还设计了内容和形式广泛的各种安全管理表格，便于管理者实施。

相信这样一《饭店安全管理实务》的出版一定会受到业界的欢迎。

<<饭店安全管理实务>>

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>