

餐饮采购与管理



[餐饮采购与管理_下载链接1](#)

著者:陈尧帝

出版者:辽宁科学技术出版社

出版时间:2001年9月1日

装帧:平装

isbn:9787538134629

采购物料的主要条件则在适时以适价从适当的来源购进适量的物料。适时可以避免物料的短缺，适价则指以最低或合理的价格购入所需物料，适当的来源意谓可靠的、愿合作的供应商，以合理的条件提供可为公司接受的原料与设备，同时在需要时可提供必要的服务或协助。至于适质即为保持物料质量水准，同时要寻找新原料或有效的代替品以替代短缺的供给，而适量则在客观的限制条件下，以最少的投资维持生产的不断供应。

作者介绍:

目录: 第1章 绪论 第一节 餐饮采购的
· · · · · (收起)

[餐饮采购与管理_下载链接1](#)

标签

评论

采购是个综合性很强的工作，要做好就要不断学习，建了微信的采购交流群，学习交流，求购信息，资源共享，招聘信息，人脉结交，进群加微微：2851399706哦！

[餐饮采购与管理 下载链接1](#)

书评

[餐饮采购与管理 下载链接1](#)