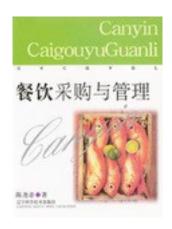
## 餐饮采购与管理



## 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\_