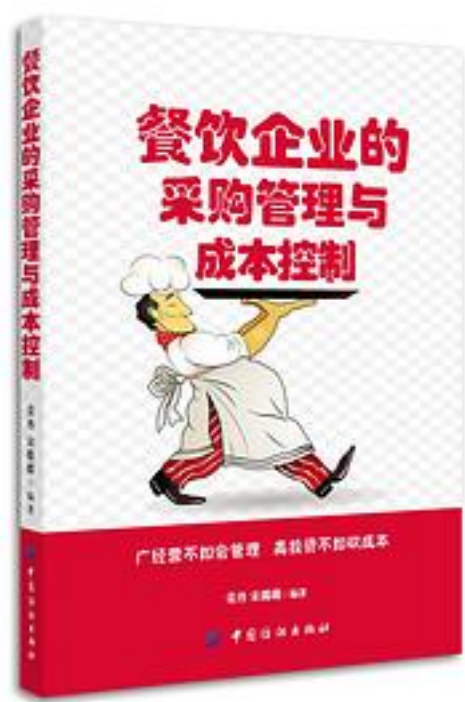


餐饮企业的采购管理与成本控制



[餐饮企业的采购管理与成本控制_下载链接1](#)

著者:荣丹

出版者:中国纺织出版社

出版时间:2013-1

装帧:平装

isbn:9787506492539

金手勺、东来顺、小肥羊、永和豆浆……这些餐饮企业之所以能够成为餐饮行业中的明星，关键就在于其在物品采购与成本控制方面都有自己的管理秘籍。《餐饮企业的采购管理与成本控制》融会了上百家餐饮店成功的管理经验，以理论结合实战的形式阐述了餐饮行业中采购管理与成本控制的精髓。本书值得每一位餐饮从业人员用心品读。

作者介绍:

荣丹，编辑，自由撰稿人，从事出版工作6年。曾编辑出版《从零开始学销售》、《每天学点经济学》、《巴菲特带你走出金融危机》、《向解放军学习》、《别让压力毁了你》等畅销图书。

目录: 第一章 浅谈餐饮业的采购	
第一节 采购是餐饮业赢利的开始	003
第二节 采购要注意质量与规范	006
第三节 采购的管理工作很重要	009
第四节 搞好与其他部门的关系	014
第五节 联合采购新观念	018
第二章 采购的基本要素	
第一节 不可不知的基本流程	023
第二节 餐饮采购的方式与方法	026
第三节 进货原则	032
第四节 签订采购合同	034
第五节 采购的财务管理	036
第三章 选择优质的供应商	
第一节 如何评估供应商	041
第二节 采购员要学会开发供应商	043
第三节 如何正式确定合作关系	046
第四节 与供应商打交道需谨慎	047
第四章 餐饮企业的物品采购	
第一节 酒水的选择	053
第二节 海产品和家禽的采购	062
第三节 蔬菜、粮油类和干货的采购	067
第四节 调料的采购	071
第五节 餐具采购要旨	078
第六节 餐馆家具如何采购	083
第七节 员工服饰的选择	085
第八节 电器采购要旨	087
第九节 运输工具的选购要旨	089
第五章 对采购人员的管理	
第一节 采购人员的岗位职能	095
第二节 采购人员的素质要求	103
第三节 采购人员的培训问题	107
第四节 建立高效的采购团队	110
第五节 管理手段和方法是重中之重	112
第六节 绩效考核和评价	114
第六章 采购过程控制	
第一节 做好餐厅采购管理	121
第二节 如何降低采购成本	125
第三节 做好采购预算	127
第四节 制订食品原料采购标准	130
第五节 采购的质量、数量和价格控制	132
第六节 防止采购拿回扣的方法	137
第七章 验收是成本控制的关键	
第一节 建立合理的验收体系	143
第二节 餐饮门店的验收程序	146
第三节 验收数量和价格的控制	152

第四节 食品验收登记153
第八章 库存是成本的重要因素
第一节 让仓库保持适宜环境157
第二节 仓库安全以及物流管理159
第三节 如何做好仓库管理工作161
第四节 什么是库存管理系统165
第五节 存货盘点小常识167
第九章 餐饮行业中的成本核算
第一节 餐饮成本控制知多少175
第二节 餐饮店怎样做好成本控制176
第三节 餐饮业成本核算流程181
第四节 餐饮成本核算三要素184
第五节 了解餐饮成本核算工作185
第六节 餐饮业毛利率计算方法187
参考文献191

• • • • • (收起)

[餐饮企业的采购管理与成本控制_下载链接1](#)

标签

餐饮

中国

行业边

管理级

评论

[餐饮企业的采购管理与成本控制_下载链接1](#)

[餐饮企业的采购管理与成本控制_下载链接1](#)