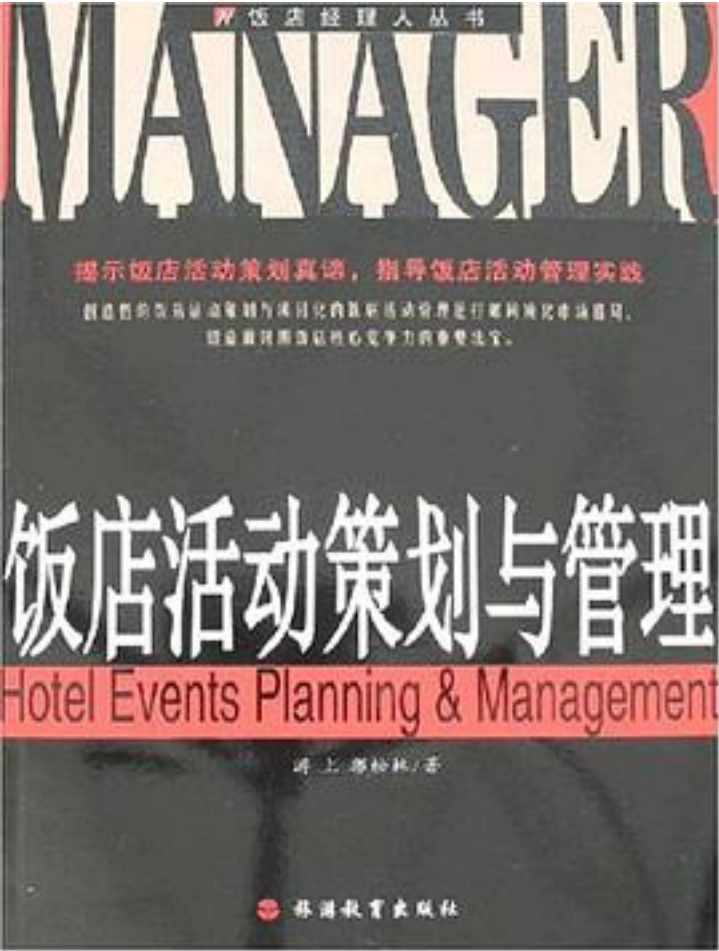


# 饭店活动策划与管理



[饭店活动策划与管理\\_下载链接1](#)

著者:游上,郭松林

出版者:

出版时间:2008-4

装帧:

isbn:9787563715954

《饭店活动策划与管理》有以下优点：一是项目管理普及化。项目化管理被认为是当今世界较为先进的管理手段，在欧洲的旅游、教育、交通、物流及市政管理领域，项目化管理被广泛应用。在饭店业，项目化管理正引导一场饭店管理的革命。饭店以项目为纽

带，注重综合管理。所有相关职能部门的参与，打破了传统组织架构中的等级观念，鼓励相互尊重和创新的饭店企业文化，将饭店运营提升到一个新的高度。通过建立扁平化组织结构，减少执行层级，采用团队的方式完成临时性任务，实现饭店组织形态的突破。通过项目牵头，实现饭店资源的更优化配置及采用目标导向的问题解决方式，突破了人的职责限制，更大程度地发挥人的主观能动性。

二是饭店活动经常化。无论是大型活动、标志性活动、重要性活动和中小型活动，还是营销主导型活动、传播主导型活动和混合型活动；无论是餐饮美食型活动、娱乐艺术型活动、会议展览型活动、康体休闲型活动和家庭活动型活动，还是传统节日型活动、现代庆典型活动、遣节活动型活动，欧洲的饭店活动都精彩纷呈。在呈现主题差异化、文化多元化的同时，实现了活动经常化。其观念、操作和现实三个层面尽显竞争、科学和前导的本质，充分展现了饭店活动策划的目的性、整体性、创新性、可行性及调适性等特点，而这一切又构成了欧洲饭店展示自身经营管理人性化的全新平台。

三是饭店劳动力全能化。饭店劳动力资源的禀赋是饭店管理项目化、饭店活动经常化的重要基础。考察中发现欧洲许多国家的三、四星级中档饭店的经营理念正由中档服务、中档食宿向低档服务、高档食宿转变。当然这种转变并非以牺牲宾客的实际利益为代价，而是通过压缩宾客并不需要甚至可能是不习惯的“服务”来降低服务成本，把省下来的钱补贴到“食”和“住”上，由此强化宾客的核心利益，而饭店各种活动的经常举办也适时弥补了因常规服务项目缩减而给宾客带来的若有所失之感。与之对应的是饭店原先的诸如客房部、餐饮部等服务部门定编人员的大幅缩减，取而代之的是一支精干的“万能工”队伍，部门职能管理高度淡化，组织结构按服务项目重新搭建。不可否认，面向实践岗位的欧洲饭店教育体系以及饭店业的长期稳健发展所积累的丰富经验，使饭店劳动力的全能化成为可能。

作者介绍:

目录:

[饭店活动策划与管理\\_下载链接1](#)

标签

教材

酒店

社会

\*\*\*\*

# 评论

-----  
[饭店活动策划与管理\\_下载链接1](#)

# 书评

《饭店活动项目策划与管理》是理论呈现与实践指导取得很好平衡的典范。书中所贯穿的理论体系主要是项目管理。项目管理是近年来很热的一个领域，甚至有逐渐成为显学的趋势。饭店的活动牵涉的部门和人员比较多，而且是跨部门的行动很多，以项目管理的思路来运作管理使得头绪繁杂...

-----  
[饭店活动策划与管理\\_下载链接1](#)