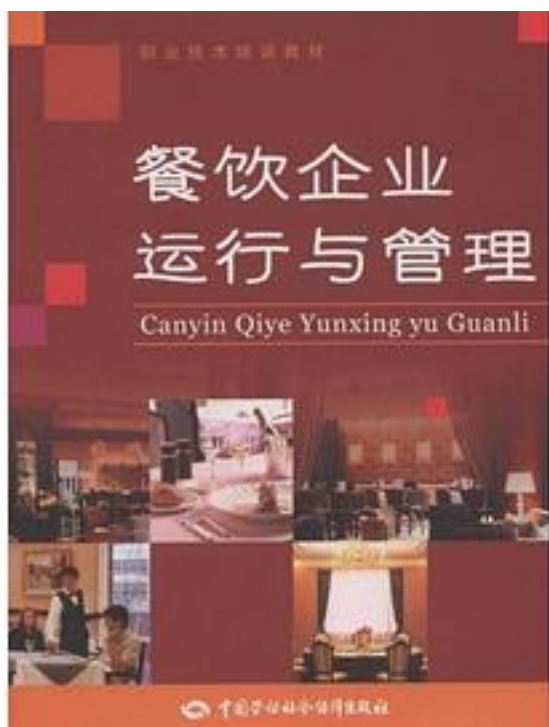


餐饮企业运行与管理



[餐饮企业运行与管理 下载链接1](#)

著者:安希华//贺学良

出版者:中国劳动

出版时间:2008-6

装帧:

isbn:9787504570840

《餐饮企业运行与管理》以现代服务企业管理理论为基础，从实务性和操作性角度介绍餐饮企业的运行与管理。《餐饮企业运行与管理》在构建框架体系时，按照现代服务企业管理内在的联系和顺序，把全书十五章的内容分为五个部分，即：餐饮企业经营管理概述、投资篇(第二章~第四章)、管理篇(第五章~第七章)、服务篇(第八章~第十一章)、营销篇(第十二章~第十五章)。

为了便于读者学习和运用，《餐饮企业运行与管理》在具体内容安排上，本着理论与实务并重，内容全面与专业深化兼备的原则，既有对餐饮企业营销一般原理的阐述，又有实际操作办法的介绍，其中对典型实例进行的分析，有助于学员深刻理解餐饮企业经营

管理的内涵，在实际工作中灵活运用。

作者介绍:

安希华

1965年出生，1989年完成学业后，先后在纺织行业和IT行业工作。1998年进入企业管理咨询管理培训行业。2002年开始从事餐饮行业专业培训。现任中穗伟业(北京)管理咨询有限公司和安效(北京)管理咨询有限公司董事长、中国烹饪协会培训交流中心培训基地主任、中国烹饪协会快餐及火锅专业委员会执行委员。

主要业绩为:

2007年 荣获“全国餐饮业教育成果奖”。

2006年

独家推出集管理、教育、服务、户外拓展训练为一体的封闭式军事化培训模式。

组织了“吃遍中国万里行”美食研讨考察团大型活动。

2005年 荣获“中国烹饪协会培训交流中心培训基地”称号。

独家研发的“职业点菜师”课题在社会上引起强烈反响，并被新浪网评为“2005年中国十大热门行业之一”。

举办了首届“奉献与收获”全透明式的菜品创新交流活动。

2004年

先后开展了店长、服务经理、行政总厨、营养配餐师、营运督导等9项课题研究，同时进行了知识结构标准的制定。

2003年 荣获中国快餐行业特别贡献奖。

贺学良

上海旅游高等专科学校副教授，奥赛国际酒店管理(上海)有限公司董事，奥赛旅游地产与酒店研究院院长，中国旅游房产投资网首席策划师，上海优信市场调查有限公司董事，BARONY国际酒店(中国)集团管理顾问。

1986年大学毕业后进入喜来登(Sheraton)国际酒店集团，从此致力于酒店管理的实践和研究。2003年毕业于英国德比大学《University of Derby》，硕士学位。

1997年进入上海旅游高等专科学校，长期任教专业课程，同时兼任国家旅游局“酒店总经理培训班”

“酒店部门经理培训班”中的相关课程教员，在北京多次通过卫星现场直播课程讲学。

著有《饭店管理概论》《饭店公共关系原理与应用》《饭店营销原理与实务》《现代旅游市场营销学》《会展营销》《会展策划》《餐饮营销管理》《现代旅行社管理》《中国物业管理》《饭店高效营销管理》等专著。

目录: 第一章餐饮企业经营管理概述 第一节餐饮企业经营类型
第二节餐饮企业运作过程 第三节餐饮企业管理的特点、原则与任务

投资篇 第二章 餐饮市场分析 第一节 我国餐饮市场概况
第二节 顾客餐饮购买行为分析 第三节 餐饮市场竞争对手分析
第三章 餐饮业投资决策与筹建 第一节 投资餐饮业的规划与分析
第二节 进入餐饮业和确定企业形式 第三节 餐厅选址
第四章 餐厅的装修和设计 第五节 餐厅的餐具和酒具
第四章 餐饮企业设计与布局 第一节 餐厅的设计与布局
第二节 厨房的设计与布局 管理篇 第五章 餐饮企业组织结构与制度建设
第一节 餐饮企业组织结构设计 第二节 餐饮企业人员配备方案
第三节 餐饮企业规章制度建设 第六章 餐饮企业生产管理
第一节 餐饮生产的特点及餐饮生产管理的任务
第二节 食品原料采购和保管 第三节 餐饮生产计划
第四节 餐饮生产标准的制定 第五节 餐饮产品原料成本核算
第六节 厨房管理 第七章 餐饮卫生与安全管理
第一节 食品污染与预防措施 第二节 个人卫生管理
第三节 餐饮卫生管理 第四节 餐饮经营安全管理 服务篇
第八章 餐饮服务与服务人员 第一节 餐饮优质服务概念及基本特征
第二节 餐饮服务人员的基本素质和服务意识
第三节 餐饮服务人员的仪表与举止 第四节 餐饮服务人员的等级与要求
第九章 餐饮消费心理 第一节 顾客饮食需求分析 第二节 服务心理策略
第十章 餐饮服务技艺 第一节 铺摆台、位次与台形设计
第二节 托盘与端盘 第三节 斟酒 第四节 上菜、派菜、撤盘与换盘
第五节 餐巾折花和插花技艺 第六节 餐厅烹制表演
第十一章 餐饮服务规范 第一节 开市准备与收市工作
第二节 餐饮服务销售 第三节 酒水服务 第四节 零点服务
第五节 宴会服务 第六节 冷餐酒会服务 第七节 自助餐服务
第八节 团体订餐服务 营销篇 第十二章 餐饮产品创新与评价
第一节 餐饮产品创新 第二节 餐饮产品的评价与筛选
第十三章 餐饮市场促销 第一节 餐饮促销及促销组合 第二节 餐饮定价
第三节 餐饮市场销售促进 第四节 餐饮网络营销
第十四章 餐饮企业营销策划 第一节 餐饮企业营销分析与策划类型
第二节 营销机会的寻找和创造 第三节 菜单设计与促销
第四节 餐饮促销策划 第五节 宴席专案策划
第十五章 餐饮企业员工和内部营销 第一节 餐饮企业员工和顾客的关系
第二节 员工的满意度与忠诚度 第三节 内部营销 参考文献

• • • • • [\(收起\)](#)

[餐饮企业运行与管理_下载链接1](#)

标签

评论

[餐饮企业运行与管理_下载链接1](#)

书评

[餐饮企业运行与管理_下载链接1](#)