

<<餐饮连锁经营与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮连锁经营与管理>>

13位ISBN编号：9787040304848

10位ISBN编号：7040304848

出版时间：2010-6

出版范围：高等教育

作者：教育部考试中心 中国烹饪协会

页数：254

字数：310000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<餐饮连锁经营与管理>>

### 前言

近些年来，连锁经营的快速发展已经引起了政府部门、商界和学术界的广泛关注，商务部、财政部、国家税务总局等部门曾出台多项政策、措施鼓励连锁经营的发展。

餐饮业作为关乎国计民生的生活服务型行业，已经发展成为连锁经营最具活力和最富特色的领域，然而，这一现象一直未能得到学术界和实业界的充分重视。

连锁经营对餐饮业有何影响、餐饮企业如何开展连锁经营、投资者如何选择合适的餐饮连锁体系等问题，都迫切需要我们给出科学而理性的回答。

基于这一前提，在新修订的中国餐饮业职业经理人资格证书教材中，专门将连锁经营作为其中一个重要的内容，拟定了《餐饮连锁经营与管理》一书的编写计划。

编写此书的目的是对目前餐饮连锁的发展进行系统的梳理、分析和研究，形成较为科学的理论框架，为连锁企业的发展提供参考和借鉴。

为此，本书将集中呈现以下几方面特点：1.结合行业教育的特点，注重实用性和可操作性相结合我们在探讨餐饮连锁经营基本问题的同时，尽量减少理论推演，增加“任务”和“内容”模式下的方法论论证；在教材内容的处理上，遵循基础理论“必需、实用”的原则，以培养学习者独立思考和解决问题的能力为目的，系统阐述了餐饮连锁企业和连锁店在发展中经常运用的管理思想、管理方法和管理技巧以及各连锁企业具体的操作流程和管理办法，具有较强的可读性和可操作性。

2.强调实践应用、融会贯通的特点本书从多角度总结了连锁经营的主要经验和理论体系，并根据需要以“案例”、“阅读材料”等形式，强化对基础知识和基本理论的认识和理解。

针对餐饮连锁经营与管理的关键问题，以立体式的手法进行全面、深入的剖析，以方便读者理解和学习。

## <<餐饮连锁经营与管理>>

### 内容概要

本书从多角度总结了连锁经营的主要经验和理论体系，并根据需要以“案例”、“阅读材料”等形式，强化对基础知识和基本理论的认识和理解。

针对餐饮连锁经营与管理的关键问题，以立体式的手法进行全面、深入的剖析，以方便读者理解和学习。

该书可供各大专院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员作为参考用书使用。

## <<餐饮连锁经营与管理>>

### 书籍目录

项目一 认识连锁经营 模块一 连锁经营的起源与发展 模块二 连锁经营的含义、特征及类型 模块三 连锁经营的优势与劣势 模块四 餐饮连锁经营的特点与效应 思考训练项目二 餐饮连锁经营业态选择 模块一 餐饮连锁经营业态划分 模块二 面点和面食业态与连锁经营 模块三 火锅业态与连锁经营 模块四 快餐业态与连锁经营 模块五 正餐业态与连锁经营 模块六 熟食外卖和休闲餐饮业态与连锁经营 思考训练项目三 餐饮连锁经营方式选择 模块一 认识餐饮连锁经营方式 模块二 餐饮连锁经营方式选择 模块三 餐饮连锁经营利益分析与风险规避 思考训练项目四 餐饮连锁经营组织建设 模块一 餐饮连锁企业组织结构 模块二 餐饮连锁企业部门设置 模块三 餐饮连锁企业文化建设 思考训练项目五 餐饮连锁企业总部管理 模块一 总部功能建设 模块二 总部模式设计 模块三 总部控制管理 思考训练项目六 餐饮连锁店的运作筹划 模块一 餐饮连锁店的选址决策 模块二 餐饮连锁店的市场定位 模块三 餐饮连锁店的投资决策 思考训练项目七 餐饮连锁企业运营管理 模块一 餐饮连锁企业产品策略 模块二 餐饮连锁企业价格管理 模块三 餐饮连锁企业促销管理 模块四 餐饮连锁企业市场开发管理 思考训练项目八 餐饮连锁企业物流管理 模块一 采购组织管理 模块二 采购业务管理 模块三 物流配送管理 思考训练项目九 餐饮连锁企业特许加盟管理 模块一 加盟条件的确定 模块二 特许连锁经营体系选择 模块三 加盟和营业筹备 模块四 加盟管理 思考训练参考文献附录 餐饮连锁经营与管理考试大纲

## <<餐饮连锁经营与管理>>

### 章节摘录

插图：4.管理体系的科学调控连锁企业形成的规范化管理体系和调控体系，保证了庞大、分散的连锁机构内部协调、有效地运转，现代信息技术的发展与运用使得企业内部管理的规范化得以实现。

5.连锁扩张的竞争优势当连锁店的经营管理模式经过初期的规范化运作获得成功以后，连锁店的经营重心应该及时转向规模、数量的快速扩张上，以更好地确立连锁组织在发展规模和经营管理经验等方面的竞争优势。

任务四连锁经营的主要类型1.直营连锁经营直营连锁经营又称正规连锁，指连锁总部对连锁店采取直接经营的方式，即由总部直接投资、经营和管理各个连锁店的经营形态。

不同国家对直营连锁的界定有很大的区别。

美国将直营连锁称为“联号商店”、“公司连锁”，并规定连锁经营必须有11个以上的分店组成。

欧洲的一些国家则称之为“多店铺商店”、“多支店商店”等，英国规定直营连锁必须要有10个以上的分店构成。

国际连锁协会对直营连锁的定义是：“以单一资本直接经营11个商店以上的零售业或餐饮业”。

在我国，1997年原国内贸易部发布的《连锁店经营管理规范意见》中，对正规连锁经营的概念加以规范，将正规连锁称为直营连锁，规定连锁店应由10个以上门店组成，实行规范化管理。

直营连锁经营的门店均由总部全资或控股开设，在总部的直接领导下统一经营。

将正规连锁经营称为直营连锁经营的另外一个原因是：我国最初开展的连锁店经营多数是在原行政公司所属的基层店中发展起来的，是将原行政公司实体化，建立适合连锁经营的总部，将原下属各基层店改造成连锁门店，总部对各连锁店拥有完全的所有权和直接的经营权，直营连锁经营的各连锁店经理不是法人代表。

强调直营连锁门店由总部全资或控股开设，既适合中国流通领域的开放和企业开展合资、合作的需要，也适合商业企业改组建制、引进股份制机制的发展要求。

<<餐饮连锁经营与管理>>

编辑推荐

《餐饮连锁经营与管理》由高等教育出版社出版。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>