

<<餐饮运营与管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮运营与管理>>

13位ISBN编号：9787121077036

10位ISBN编号：7121077035

出版时间：2009-1

出版时间：电子工业出版社

作者：李瑛 编

页数：302

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>

<<餐饮运营与管理>>

前言

餐饮业是一个既古老而又新兴的产业，她伴随着人类社会发展的每个阶段。

今天我国的餐饮业在功能、经营模式等方面发生了很大的变化，尽管也引进了国外先进的企业管理理论及方法，但与中国实际相结合的理论体系尚未完全成熟。

本书在理论与实践结合方面做了较多的探索。

本书根据餐饮企业运营管理的客观规律，以理论为指导，以业务经营活动为中心，以科学管理思想和方法为主要内容，坚持理论、方法和案例相结合，定量分析与定向研究相结合。

全书在阐明餐饮运营管理基本理论的基础上，系统地论述了餐饮经营计划、餐饮经营策略、餐饮预算与菜肴价格、菜单设计、餐饮原材料供应链、厨房布局与餐饮制品生产、中餐生产原理、西餐生产原理、餐饮服务与餐饮成本等各环节的科学管理理论与方法。

本书具有三个较突出的特点：一是方法的先进性。

本书在总结传统实践经验的基础上，在指标预测、预算编制、菜单调整、原料采购、生产管理、价格管理及成本核算与控制等方面，引入了大量的定量分析方法，并在此基础上形成了餐饮管理的主要理论与方法。

二是内容的科学性，形式的趣味性。

全书以管理理论为指导，以业务运营活动为中心，以降低成本费用、提高经济效益为目的，将餐饮管理的内容科学的组织起来，形成了内容全面、层次分明的科学体系，众多的链接小知识，使本书在体现内容的科学性的同时，具有趣味性。

三是操作的实用性。

全书每个章节结合阐明餐饮管理理论、管理方法的基础上引用大量的案例，以引例开始，以典型案例分析结束，使本书更具有现实的指导性及实用性。

本书由西北大学经济管理学院旅游管理系李瑛博士主编，全书具体写作分工如下：专题一、专题六、专题七、专题十、专题十一由李瑛编写，专题五由李瑛、王强编写，专题二由黄晨红编写，专题三由索婷婷、赵媛编写，专题四由刘敏、彭珍珍编写，专题九、专题十由王俊青、刘三英编写。

全书由李瑛统稿。

由于时间和水平的限制，书中不足之处，恳请读者批评指正。

<<餐饮运营与管理>>

内容概要

本书主要论述了餐饮管理的理论基础、餐饮经营计划、餐饮经营策略，以及餐饮运营中的预算与菜肴价格、菜单设计、餐饮原材料供应链、厨房布局与餐饮制品生产、中餐生产原理、西餐生产原理、餐饮服务与餐饮成本等各方面的管理理论、方法及案例，阐明了餐饮企业管理的全过程。

本书论述简明扼要，结构合理，理论体系完整，图文并茂，定性分析与定量分析相结合，理论联系实际。

本书出可作为高等职业教育及自学考试相关专业教材外，也可作为高等教育旅游类专业教材，还可作为餐饮企业中、高级管理人员的业务用书。

<<餐饮运营与管理>>

书籍目录

专题一 餐饮管理基础 教学要求 引导案例 1.1 餐饮业发展历史回顾 1.2 餐饮业的基本特征及地位 1.3 餐饮企业组织机构 1.4 餐饮种类及其特点 1.5 餐饮管理的特点及工作要领 专题小结 思考与练习

专题二 餐饮经营计划 教学要求 引导案例 2.1 餐饮管理的市场定位 2.2 餐饮经营计划的内容和任务 2.3 餐饮管理经营指标预测 2.4 编写餐饮经营计划书 专题小结 思考与练习

专题三 餐饮经营策略管理 教学要求 引导案例 3.1 餐饮经营策略概述 3.2 餐饮品牌管理 3.3 新型餐饮营销观念 3.4 餐饮客源市场分析 专题小结 思考与练习

专题四 餐饮预算和价格管理 教学要求 引导案例 4.1 餐饮预算管理概述 4.2 餐饮预算方案的编制与实施控制 4.3 餐饮产品价格管理基本原理 4.4 餐饮产品的定价策略 4.5 餐饮产品的价格调整 专题小结 思考与练习

专题五 菜单设计 教学要求 引导案例 5.1 固定菜单设计 5.2 变动菜单 5.3 酒单筹划与设计 专题小结 思考与练习

专题六 餐饮原材料供应链管理 教学要求 引导案例 6.1 餐饮原料采购管理 6.2 餐饮原料验收管理 6.3 餐饮原料保存管理 6.4 餐饮原料的发放管理 6.5 餐饮原料的盘存管理 专题小结 思考与练习

专题七 厨房布局和制品生产管理 教学要求 引导案例 7.1 厨房布局 7.2 餐饮生产管理 7.3 餐饮生产质量控制 7.4 餐饮产品的生产折损控制 7.5 饮品生产管理 专题小结 思考与练习

专题八 中餐生产原理 教学要求 引导案例 8.1 中餐概述 8.2 中餐菜系 8.3 中餐生产原理 专题小结 思考与练习

专题九 西餐生产原理 教学要求 引导案例 9.1 西餐概述 9.2 西餐菜系 9.3 西餐生产原理 专题小结 思考与练习

专题十 餐饮服务管理 教学要求 引导案例 10.1 餐饮服务管理概述 10.2 餐厅服务及管理 10.3 宴会、酒吧服务及管理 10.4 餐饮服务质量的控制 专题小结 思考与练习

专题十一 餐饮成本控制 教学要求 引导案例 11.1 餐饮成本概述 11.2 食品原材料成本控制 11.3 饮料成本控制 11.4 餐饮用工成本控制 11.5 餐饮成本核算及成本分析 专题小结 思考与练习 参考文献

章节摘录

4.专业性经营计划是一项专业技术性较强的工作。

在编制计划以前,要做好调查研究,分析经营环境,掌握市场供求关系的变化。

编制过程中,要做好销售预测,搞好财政预算,合理安排各种指标。

执行过程中又要利用信息反馈,掌握计划进展和可能出现的偏差,发挥计划控制职能。

因此,餐饮管理人员只有掌握这些专业技术,并善于灵活运用,才能做好计划管理工作。

2.2.2 餐饮经营计划的内容 餐饮经营计划的内容主要包括四个方面。

1.销售计划 销售是市场营销的前提和基础,也是市场营销的本质表现和各种交易行为的直接反映。

因此,必须制定餐饮销售计划,它是根据市场需求,在确定产品风味和花色品种的基础上,分析企业档次结构、接待对象、接待能力来制定的,其内容主要包括餐厅接待人次、上座率、人均消费、不同餐厅的食品收入、饮料收入、烟草和其他收入及总销售额等。

2.食品原材料计划 食品原材料是保证餐饮产品生产需要,完成销售计划的前提和保证。

其计划指标以食品原材料采购为主。

由于食品原材料种类很多,难于确定各种原材料的具体需要量,因此,计划的内容主要包括采购成本、库房储备、资金周转、起初库存和期末库存等。

3.产品生产计划 厨房生产是餐饮业务经营活动的中心环节之一。

生产过程的组织直接影响产品质量、客人需求和食品原材料消耗,是确保销售计划得以顺利完成的基本条件。

饭店、涉外餐馆厨房较多,各个厨房的生产任务不同,因此,餐饮产品生产计划是以餐厅销售计划为基础,通过计划指标的分解来制订的。

它以短期计划为基础,其内容主要包括花色品种安排、食品原材料消耗、厨师任务安排、单位产品成本控制等。

<<餐饮运营与管理>>

编辑推荐

《餐饮运营与管理》由电子工业出版社出版。

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>