第一图书网, tushu007.com

<<餐饮企业经营管理工具箱>>

图书基本信息

书名：<<餐饮企业经营管理工具箱>>

13位ISBN编号：9787122128850

10位ISBN编号：7122128857

出版时间：2012-3

出版时间：化学工业出版社

作者：匡粉前 主编

页数：154

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

前言

国家“十二五规划”提出：“把推动服务业大发展作为产业结构优化升级的战略重点，营造有利于服务业发展的政策和体制环境，拓展新领域，发展新业态，培育新热点，推进服务业规模化、品牌化、网络化经营，不断提高服务业比重和水平。
”民以食为天，尤其是我国这样一个人口大国，餐饮消费在日常消费中占很大比例。
随着人们生活水平的不断提高，到餐馆吃饭对大众来讲已经是很普遍的事，再加上餐馆投资小、门槛低，所以我国大大小小的餐馆据不完全统计有700万～800万家，从业人员更是难以计数。
那么，如何在为数众多的餐饮企业中脱颖而出，达到盈利的目的，就要看你所经营的餐馆服务如何、菜品如何、怎样进行品牌营销、如何进行成本核算与控制等。
只有在这些方面全面进攻、深入研究并付诸实践，才有可能使你的餐馆长期立于不败之地。
基于此，我们针对目前的市场状况，组织编写了“餐饮企业经营管理工具箱”丛书，目前包括《餐饮服务与管理一本通》、《餐饮品牌营销一本通》、《餐饮成本核算与控制一本通》，以期为餐饮业经营者和从业人员提供一些指导。
○《餐饮服务与管理一本通》主要从对客优质服务管理、餐饮早会管理、餐饮全程营销管理、餐饮收入费用管理、餐饮支出费用管理、餐饮食材管理、餐饮安全卫生管理各个角度进行论述。
○《餐饮品牌营销一本通》主要从认识餐饮品牌营销、餐饮品牌广告营销、餐饮品牌假日营销、餐饮品牌网络营销、餐饮品牌菜单营销、餐饮品牌服务营销、餐饮品牌文化营销、主题餐厅品牌营销、餐饮品牌连锁扩张、餐饮品牌维系保护全方位对餐饮品牌营销进行讲述。
○《餐饮成本核算与控制一本通》主要包括上中下三篇，其中，上篇餐饮成本核算介绍餐饮成本核算基础知识及其核算方法，中篇以餐饮食品成本控制为核心，分别介绍餐饮食品生产前、生产中、生产后三个阶段的成本控制，下篇餐饮其他成本控制主要介绍餐饮酒水成本控制及其他支出费用的控制。
本丛书更加实用、理念新颖，可操作性强，是一套实用的餐馆管理与操作实务读本，可供相关中小餐馆老板、从业人员参考使用，以便于指导他们的工作，并可供相关专业院校师生教学参考使用。
本书由匡粉前主编，在本书的编辑整理过程中，获得了许多朋友的帮助和支持，其中参与编写和提供资料的有冯飞、陈素娥、刘军、刘婷、刘海江、唐琼、邹凤、马丽平、段利荣、陈丽、林红艺、贺才为、林友进、周波、周亮、高锟、李汉东、李春兰、柳景章、王红、王春华、赵建学、滕宝红，最后全书由匡仲潇审核完成。
在此对他们一并表示感谢！
由于作者水平所限，不足之处敬请读者指正。
编者2011年12月

内容概要

本书主要包括上中下三篇，其中上篇介绍餐饮成本核算基础知识及其核算方法，中篇以餐饮食品成本控制为核心，分别介绍餐饮食品生产前、生产中、生产后三个阶段的成本控制，下篇餐饮其他成本控制主要介绍餐饮酒水成本控制及其他支出费用的控制。

本书理念新颖，可操作性强，是一本实用的餐馆管理与操作实务读本，可供相关中小餐馆老板、从业人员参考使用，以便于指导他们的工作，同时，也可供相关院校师生教学参考使用。

书籍目录

上篇　餐饮成本核算
第一章　认识餐饮成本核算
第一节　餐饮成本核算意义和作用
一、了解餐饮业的经营特点
二、餐饮成本核算意义
三、餐饮成本核算作用
四、成本核算工作要求
第二节　餐饮成本核算概念和特点
一、成本
二、成本组成
三、餐饮成本核算特点
第三节　餐饮成本分类
一、按成本可控程度划分
二、按成本性质划分
三、按成本与产品形成关系划分
四、按成本和决策关系划分
第二章　餐饮成本核算方法
第一节　基础工作及核算方法
一、成本核算基本事项
二、成本核算方法分类
三、餐饮产品成本核算步骤
第二节　餐饮原料成本核算
一、原料成本组成要素
二、原料相关知识
三、影响净料率因素
四、净料成本计算公式
五、一料一档成本核算
六、一料多档成本核算
七、半成品成本核算
八、调味成本核算
第三节　餐饮产品成本核算
一、餐饮产品成本核算方法
二、宴席成本核算
三、餐饮成本常用报表
四、成本系数法成本核算
第四节　餐饮产品价格核算
一、餐饮产品价格构成
二、毛利率法
中篇　餐饮食品成本控制
第三章　餐饮食品生产前成本控制
第一节　采购成本控制
一、采购成本与利润
二、选择最佳采购人员
【范例】××餐饮企业采购人员岗位职责
三、制定食品原料采购规格标准

四、食品原料选购标准要求
相关链接：绿色食品选购
相关链接：选购食品走出新鲜误区
相关链接：采购认准食品标志
五、严格控制采购数量
六、采购价格控制
相关链接：采购收益计算
七、建立严密采购制度
【范例】餐饮采购制度
八、防止采购“吃回扣”
第二节　验收成本控制
一、建立合理验收体系
二、明确餐饮原料验收程序
三、验收数量控制
四、验收质量控制
五、验收价格控制
六、原料验收后处理
七、填写有关表单
八、做好防盗工作
第三节　储存成本控制
一、专人负责
【范例】仓库保管员岗位职责
二、仓库保持适宜环境
【范例】××餐饮企业仓库管理规定
相关链接：餐饮食品原料仓库要求
三、及时入库、定点存放
四、及时调整原料位置
五、定时检查
六、定期盘存
第四节　发放成本控制
一、定时发放
二、原料物资领用单使用制度
三、正确计价
四、内部原料调拨的处理
第五节　科学设计菜单
一、菜单外型设计
二、更换使用设计
三、菜单评估与修正
四、菜单定价
五、婚宴菜单设计制作
第四章　餐饮食品生产中成本控制
第一节　标准菜谱利用
一、了解标准菜谱
二、标准菜谱作用
三、标准菜谱内容
四、标准菜谱制定程序
五、标准菜谱制作要求

【范例】××餐饮企业标准菜谱
第二节　生产过程控制
一、加工过程控制
二、配份过程控制
三、烹调过程控制
第三节　开发新菜品降成本
一、基本原则
相关链接：开发创造菜品卖点以提高利润
二、开发步骤
三、建立创新机制模式
第五章　餐饮食品生产后成本控制
第一节　销售成本控制
一、突出经营特色以减少成本支出
二、从销售角度调整成本控制
相关链接：针对不同客人推销菜品
三、增加顾客人数
四、增大销售及顾客购买力
相关链接：赞美性销售与建议性销售
第二节　服务成本控制
一、服务不当情况
二、准确填写菜单
相关链接：点菜前须做好准备
三、防止偷吃菜品
四、避免打翻菜
相关链接：中餐菜肴摆放要求
五、尽量减少传菜差错
相关链接：传菜员效率和服务态度要求
第三节　收款环节成本控制
一、防止跑单
二、结账时确认客人房间号
三、采用单据控制现金收入
四、有效监管收银人员
五、制定收银制度
【范例】收银管理制度
下篇　餐饮其他成本控制
第六章　餐饮酒水成本控制
第一节　酒水采购控制
一、酒水原料采购品种
二、酒水采购数量
三、酒水采购质量标准
四、酒水采购流程
第二节　酒水验收控制
一、酒水验收内容
二、填写验收单
三、酒水退货处理
相关链接：酒单设计及酒水定价
第三节　酒水库存控制

一、建立酒窖
相关链接：不同酒水保管与储藏
二、库存酒水控制工作
第四节　酒水领发控制
一、吧台存货标准
【范例】吧台存货标准
二、宴会酒水单独领料
三、实行酒瓶标记制度
第五节　酒水标准化控制
一、瓶装、罐装酒水
二、调制饮料
三、采用标准用量、用具
相关链接：酒吧常用载杯
【范例】饮料调制标准操作程序
第七章　餐饮支出费用控制
第一节　人工成本控制
一、确定员工工资
相关链接：发放工资是一门学问
二、制定员工奖金
【范例】餐饮企业奖金制度
三、员工福利
四、员工招聘费用控制
相关链接：招聘环节把关，降低员工流失率
五、人工成本控制方法
相关链接：怎样合理安排餐厅动线
相关链接：培训费用由谁承担
第二节　能源费用控制
一、有效控制水费
二、有效控制电费
三、燃气费用控制
四、常用能源控制表格
第三节　经常性支出费用控制
一、有效控制租金
【范例】餐饮企业房屋租赁合同
二、合理设置广告费用
三、刷卡手续费
四、折旧费
五、有效控制停车费
相关链接：停车场常见问题及其处理
【范例】餐饮企业停车场租用合同
六、减少修缮费
第四节　餐具损耗率控制
一、职责划分及盘点规范
二、餐具运送及清洗
三、餐具破损责任制
四、制定餐具赔偿及处罚标准
第五节　外包业务费用控制

第一图书网, tushu007.com

一、员工招聘外包
二、餐具清洁外包
参考文献

章节摘录

版权页：插图：产品和服务有一个普遍接受的市价。
通过异质产品提供，营造顾客对餐厅的忠诚感，可达到增加就餐人数的目的。
要有计划性地将本餐厅的产品和服务与竞争对手相区别。
顾客在不同的场合对服务有不同的要求。
顾客人数增加，相同场地、相同人力成本，可以更加有效利用餐厅的各种资源。
在这里，可能由于顾客增加，会出现大量等位现象，因此必须处理好等位，免得顾客流失。
可以及时为顾客提供良好服务，使等位变成一种享受，不仅留住顾客，还让等位服务成为了餐厅的“招牌”。
（1）专设等候区。
如果每天都有等位的餐厅，可以专设等候区，放置一些舒适，小巧的沙发、椅子、放置几个烟灰缸。
有条件的，可以再附设一个小酒吧，既便于顾客聊天，又可提供开胃酒、饮料，增加餐厅的收入。
展示新菜品，提供当天的报纸及餐厅自办的报纸借顾客阅读，设置定期更换的宣传栏，公布顾客来信，张贴优秀员工的照片和事迹，发布促销活动通知等。
（2）兼职“等位服务”。
派一名员工与等待的顾客接触，使顾客明白餐厅知道他在等待。
由领位员发号，按先后到达的顺序排号就餐。

编辑推荐

《餐饮企业经营管理工具箱:餐饮成本核算与控制一本通》是由化学工业出版社出版的。

第一图书网, tushu007.com

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