

<<餐饮成本控制>>

图书基本信息

书名：<<餐饮成本控制>>

13位ISBN编号：9787310020089

10位ISBN编号：7310020081

出版时间：2004-10

出版时间：南开大学出版社

作者：米勒

页数：589

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>

<<餐饮成本控制>>

前言

本书作者认为，无论是何种类型的餐饮服务机构，管理人员都必须了解和控制与经营有关的各种成本。

不管是商业型餐厅、饭店，还是企事业单位的餐饮服务机构，餐饮经理都面临各种各样的职责，包括会计、营销、人际关系、设施的维护、法律问题以及卫生、生产、服务方法等。

当然，这只是其中的一些职责。

本书将以一种清晰的思路，帮助管理人员了解成本控制的具体方法。

从内容上看，本书简单易读，循序渐进，它将帮您成为成本控制领域的出色经理，并使您终身受益。

技术的整合 本书第一版获得了很大的成功。

人们对本书易教、易读和易懂的风格给予了高度的评价，因此这一风格在新版中继续保持。

然而，自从本书第一版问世至今，饭店业已经发生了巨大的变化，尤其是在科技进步方面，这也是决定再版的原因。

新版书包括了最新的资料和技术应用，及其对餐饮成本控制领域的影响。

我们相信我们已经在这方面取得了成功。

以此书做教材的教师将发现，本书提供了相应的教学工具，技术整合也更容易。

购书时附带的软盘就是这些新工具之一。

此外，本书中的电子数据表可帮助您提高应用能力。

第一版所不具备的互联网站介绍也成为新版的特色。

学生很快就会发现，使用计算机进行练习可以非常容易地掌握成本控制的技巧。

<<餐饮成本控制>>

内容概要

本书系统地阐述了餐饮成本控制的相关概念和方法。

该书论述了食品与饮料的成本管理、餐饮生产过程控制、餐饮定价管理和人工成本与其他费用控制的具体过程，详细介绍了损益表的分析、利润计划的制定、收入控制系统的改进以及计算机在餐饮成本控制中的应用。

该书理论与实践相结合，为读者提供控制成本和提高盈利所必备的知识 and 解决方法。

《餐饮成本控制》一书不仅可以作为旅游饭店管理专业本科教材，也可作为从事饭店餐饮管理的业内人士有重要价值的参考书。

<<餐饮成本控制>>

书籍目录

第一章 收入与费用管理第二章 销售预测第三章 食品成本控制第四章 饮料成本控制第五章 餐饮生产过程管理第六章 餐饮价格管理第七章 人工成本控制第八章 其他费用控制第九章 利润计划第十一章 营业收入控制系统的维持与改进第十二章 应用技术改进控制系统附录一 餐饮经营管理常用公式附录二 管理控制表格附录三 相关网站术语参考文献译后记

<<餐饮成本控制>>

章节摘录

塔布莱西娅非常关注这些数字，因为今年的收入比上年高，所以她觉得她的顾客肯定喜欢她们的产品和服务。

事实上，公司会议宴会和特殊活动宴会的回头客生意正在开始下降。

从利润上看，也比上年的高。

但她仍有一种不祥的感觉：事情没有那么好！

厨房看起来还算运转顺利，然而却经常出现一些原料短缺现象，浪费掉的边角下料也比以前增多；有时看起来饭店人浮于事，而有时顾客又不得不花很长时间等待服务。

塔布莱西娅觉察到可能有员工偷窃现象，可她又没有时间去关注每一个储藏区域。

塔布莱西娅也感觉到她的老板——饭店的总经理伊兹拉·理查德对餐饮部的绩效也不太满意。

她真想把问题处理好（如果有的话），可现在她应从哪儿开始呢？

无论是对于塔布莱西娅，还是对于你来说，开发一系列费用控制系统是非常简单的。

你只需要使用基本的数学技巧就可以正确地分析开支，只需加、减、乘、除就足以建立一套帮助你有效管理费用的控制系统。

如果一位餐饮服务经理告诉你他昨天花了500美元，这意味着什么呢？

很明显，除非你了解他的经营状况，否则，这一数字不能说明任何问题。

他昨天应该花这500美元吗？

是多还是少？

这些问题可能很难回答。

我们如何用今天的费用与昨天的费用进行比较呢？

如何用你的餐厅的费用与另一餐厅的费用进行比较呢？

美元的价值在不同时期也发生着变化。

一家餐厅在1954年的每日营业收入是1000美元，与今日营业收入为1000美元的餐厅相比，意义是截然不同的，因为通货膨胀使得今天相同金额的购买力大大下降。

<<餐饮成本控制>>

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>