

<<饭店适度管理>>

图书基本信息

书名：<<饭店适度管理>>

13位ISBN编号：9787503216350

10位ISBN编号：7503216352

出版时间：1999-5

出版时间：中国旅游出版社

作者：屈启晓

页数：330

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>

## <<饭店适度管理>>

### 内容概要

该书把管理学与哲学中度的范畴紧密结合，在饭店管理实践中遵循事物度的特点和规律，紧紧抓住适度这个核心因素，研究总结出了一整套饭店适度管理的特点、规律、原则和方法，使人力、物力、财力、信息、时间、空间等要素的管理，在质和量达到高度统一，为最有效地获取经济效益，保证饭店经营目标的实现，走出了一条新路子。

该书有一个大的视角，思路宽阔，能够着眼时代的发展，博采众长，大量吸收国内外有关管理方面的经验，借鉴其成功做法。

全书纳古博今，事例丰富，内容全面，通俗易懂，可读性强。

该书便于饭店管理者在工作中运用操作，是献给当代饭店管理者一把“开锁”的“金钥匙”。

## <<饭店适度管理>>

### 作者简介

屈启晓，中共党员，大学文化，高级经济师。

1945年6月出生，山西省万荣县人，1962年万荣县荣河中学毕业后返乡务农，当过饲养员、生产队长，被评为万荣县返乡知识青年建设社会主义积极分子。

1966年起，先后当过建筑工、装卸工、装卸队队长、文化教员、办公室秘书；1983年担任运城地区粮食局办公室副主任、山西省粮食协会理事；1986年至1996年、他亲自负责在山西运城和北京建造并经营管理山西运城黄河大厦（二星级）、北京前门黄河宾馆、北京黄河京都大酒店（三星级）等三座饭店。

他和所经营的饭店曾分别被全国经营之光杯组委会授予“500杰个人”和“500强企业”，他本人还被国家旅游局、中国财贸工会授予全国旅游行业先进工作者光荣称号。

现任运城行政公署驻北京联络处主任，北京黄河京都大酒店、北京前门黄河宾馆董事长兼总经理，中国旅游饭店协会会员。

## &lt;&lt;饭店适度管理&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 饭店管理与度 第一节 饭店管理 一.饭店管理的概念 二.饭店管理的特性 三.饭店管理的形成与发展 第二节 度 一.度的概念 二.度的特性 三.度的作用和意义 第三节 饭店管理与度的关系 一.饭店管理的内容与度 二.饭店管理的目的与度 三.饭店管理的职能与度 四.饭店管理的标准与度 五.饭店管理的科学性与度 第二章 饭店适度管理的内涵及意义 第一节 饭店适度管理的内涵 一.饭店适度管理的定义 二.饭店适度管理的内容 第二节 饭店适度管理的意义 一.使管理思想更为深化 二.使管理速度更快 三.使管理效果更佳 四.使管理质量更高 五.使管理更科学化、艺术化 六.使管理更出生产力 第三章 饭店适度管理的特点和规律 第一节 饭店适度管理的特点 一.层次性 二.变动性 三.系统性 四.平衡性 五.合理性 第二节 饭店适度管理的规律 一.受制于质规律 二.极则必反规律 三.量级变化规律 四.双向运动规律 第四章 饭店适度管理的原则和方法 第一节 饭店适度管理的原则 一.适中最佳的原则 二.讲究实际的原则 三.随机制宜的原则 四.系统整体的原则 五.全程控制的原则 六.辩证发展的原则 第二节 饭店适度管理的方法 一.目标激励适度法 二.寻找最佳适度法 三.突出重点适度法 四.统筹兼顾适度法 五.千方百计适度法 六.整分合解适度法 七.比较选择适度法 八.二八比例适度法 九.时间运筹适度法 十.借力增值适度法 十一.借脑增智适度法 十二.善事利器适度法 十三.群策群力适度法 十四.非模式化适度法 十五.最小阻力适度法 十六.异议运用适度法 十七.居安思危适度法 十八.实践检验适度法 第五章 饭店筹备期管理之适度 第一节 饭店筹备期管理 一.饭店筹备期 二.饭店筹备期管理 第二节 饭店筹备期管理之适度 一.饭店筹备期管理活动之适度 二.饭店筹备期组织结构管理之适度 三.饭店筹备期人事劳动管理之适度 四.饭店客房部筹备期管理之适度 五.饭店筹备期工程成本控制之适度 第六章 饭店计划管理之适度 第一节 饭店计划管理 一.饭店计划管理的作用 二.饭店计划管理的类型 第二节 饭店计划管理之适度 一.计划编制的适度 二.计划编制方法的适度 三.计划执行的适度 四.计划控制的适度 第七章 饭店组织管理之适度 第一节 组织管理 一.关于组织的含义、功能和作用 二.关于组织管理 第二节 饭店组织管理 一.建立组织结构 二.划分职责权力 三.开通信息渠道 四.调配各种资源 第三节 饭店组织管理之适度 一.设计之适度 二.结构之适度 三.指挥之适度 四.控制之适度 第八章 饭店决策管理之适度 第一节 饭店决策 一.饭店决策和计划的区别 二.饭店决策的特点 三.饭店决策的分类 第二节 饭店决策管理之适度 一.饭店决策管理适度的特点 二.饭店决策管理适度需要注意的问题 第三节 如何使饭店决策管理适度 一.决策者个人的适度 二.决策理由的适度 三.决策过程的适度 四.决策方法的适度 五.注意改进决策 第九章 饭店控制管理之适度 第一节 饭店控制管理 一.关于控制 二.饭店控制管理 三.饭店控制管理的作用和意义 第二节 饭店控制管理之适度 一.饭店控制管理适度的意义 二.饭店控制管理适度的基本要求 第三节 如何实现饭店控制管理之适度 一.适度的控制范围 二.适度的控制步骤 三.适度的控制重点 四.适度的控制方法 第十章 饭店领导管理之适度 第一节 领导或领导活动 一.广义角度的领导 二.狭义角度的领导 第二节 饭店领导管理 一.饭店领导管理的实质 二.饭店领导者的地位 三.饭店领导主要职能的划分 四.饭店领导层次划分 第三节 怎样使饭店领导管理适度 一.适度的领导特征 二.适度的领导方向 三.适度的领导原则 四.适度的领导职责 五.适度的领导能力 六.适度的领导方法 七.适度的领导艺术 第十一章 饭店人事劳动管理之适度 第一节 饭店人事劳动管理 一.人事劳动管理的任务 二.人事劳动的管理特点 三.人事劳动管理的组织机构 四.人事劳动管理部门的作用和职能 第二节 饭店人事劳动管理之适度 一.对人事劳动管理部门工作适度的要求 二.对设计饭店组织结构和制订岗位职责适度的要求 三.对招收员工适度的要求 四.对劳动工资管理适度的要求 五.对员工培训适度的要求 六.对员工档案管理适度的要求 七.对员工考评适度的要求 八.对员工奖励适度的要求 九.对员工处罚适度的要求 十.对员工福利适度的要求 十一.对员工劳动保护适度的要求 第十二章 饭店营销管理之适度 第一节 饭店营销 一.饭店营销的发展 二.饭店营销的概念及意义 第二节 饭店营销管理 一.饭店营销管理的宗旨 二.饭店营销管理的主要内容和方式 第三节 如何使饭店营销管理适度 一.适度的分析营销环境 二.适度的市场细分 三.适度的目标市场选择 四.适度的目标市场营销策略 五.适度的市场定位 六.适度的市场营销因素组合 七.适度的饭店营销机构 第十三章 饭店服务质量管理之适度 第一节 饭店服务质量管理 一.饭店服务质量管理的内容 二.饭店服务质量管理的特点 第二节 饭店服务质量管理适度的要求 一.前厅服务质量管理适度的要求。

## &lt;&lt;饭店适度管理&gt;&gt;

二.客房服务质量管理适度的要求 三.餐饮服务质量管理适度的要求 四.康乐服务质量管理适度的要求 五.商场服务质量管理适度的要求 第三节 饭店服务质量管理适度的方法 一.“体系监控法” 二.“规程制约法” 三.“质量分析法” 四.“程序动作法” 五.“质量控制法” 六.“全面质量法” 七.“ZD管理法” 八.“教育培训法” 九.“竞赛评比法” 十.“效果评价法” 第十四章 饭店财务管理之适度 第一节 饭店财务管理 一.饭店财务管理的任务 二.饭店财务管理的原则 三.饭店财务管理的主要内容 第二节 饭店财务管理适度的主要措施 一.健全财务组织结构 二.完善财务岗位责任制 三.提高财务人员的素质 四.强化财务管理 第十五章 饭店设备管理之适度 第一节 饭店设备管理 一.饭店设备管理的任务 二.饭店设备管理的特点 三.饭店设备管理的主要内容 第二节 饭店设备管理之适度 一.设备选购适度 二.设备使用适度 三.设备维修适度 四.设备检查适度 五.设备安全适度 六.设备的改造和更新适度 第十六章 饭店物资管理之适度 第一节 饭店物资管理 一.饭店物资管理的意义 二.饭店物资的分类 三.饭店物资管理的任务 第二节 促使饭店物资管理适度的办法 一.确保采购之适度 二.确保物资验收之适度 三.确保物资消耗之适度 四.确保物资储备之适度 五.确保物资仓库管理之适度 六.确保物资发放管理之适度 第十七章 饭店安全管理之适度 第一节 饭店安全管理 一.饭店安全管理的特点 二.饭店安全管理的基本要求 第二节 饭店安全管理之适度 一.建立健全安全组织 二.认真分析和把握不安全的因素 三.掌握事故的处理办法 第十八章 饭店卫生管理之适度 第一节 饭店卫生管理 一.饭店卫生管理的特点 二.饭店卫生管理的要求 第二节 饭店卫生管理之适度 一.个人卫生管理标准化适度 二.公共卫生管理标准化适度 三.客房卫生管理标准化适度 四.餐饮卫生管理标准化适度 五.商场卫生管理标准化适度 六.康乐部门卫生管理标准化适度

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>