

<<不懂财务就当不好酒店餐饮业经理>>

图书基本信息

书名：<<不懂财务就当不好酒店餐饮业经理>>

13位ISBN编号：9787802550773

10位ISBN编号：7802550777

出版时间：2009-4

出版时间：企业管理出版社

作者：段远鸿，吴晶 编著

页数：238

字数：257000

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

如今是酒店餐饮业迅猛发展的时代，也是竞争日益激烈的时代。

我国酒店餐饮业在此背景下，既面临着发展的机遇，也遇到了严峻的挑战，机遇来自于消费市场需求的不断增长，挑战来自于行业激烈的竞争和利润率的不断下降，在酒店餐饮业由最初的高利润进入目前的微利时期，如何提高其财务管理水平，迎接市场竞争的挑战，提高酒店竞争能力，最大限度地提高酒店效益将是酒店餐饮业在新时期必须面对的重要课题，尤其是对于酒店餐饮业的中基层管理人员来说，必须学会运用财务的头脑和知识去进行管理，将财务管理真正落在实处，而不仅仅是作为财务部的一个部门的工作，唯有如此，才能真正提升酒店管理水平。

基于这样的考虑，本书在编写中既注意介绍财务管理的基本原理，又注意不忽略它的实践性和可操作性。

本书试图以轻松易懂的方式介绍酒店餐饮业的一些财务知识。

此书不仅是酒店餐饮业财务管理的入门教材，也非常适合非财务专业的学生和想了解基本财务知识的人士学习。

本书内容主要包括财务入门基本知识以及酒店餐饮业各部门经理应具备的财务知识，具体涉及到投资部、客房管理部、餐饮管理部、采购部、安全卫生部和人力资源部。

作为广大非财务专业的管理人员的入门读本，既要严格遵守科学的财务体系，又要深入浅出地表述准确，这就难免在本书的编写中存在某些不妥的地方，期待各位业内专家、学者和广大读者对本书批评指正。

<<不懂财务就当不好酒店餐饮业经理>>

内容概要

不论何种行业，优秀的经理人必定是一位财务高手！

教你轻松驾御酒店餐饮企业必备的财务方法与技巧通过本书的阅读，你将学到： 全面掌握三大财务报表，读懂财务报告 非财务人员与财务部门在统一的平台上达成有效沟通 建立起清晰的成本控制意识与内部控制方法 强化财务管理意识，提高企业运作效率 学会使用预算等财务工具加强内部管理 运用财务思维视角运作企业，找到提升运营绩效的方法

<<不懂财务就当不好酒店餐饮业经理>>

作者简介

段远鸿，江西财经大学副教授。
从事高校学生教育工作十余年，同时长期带领指导研究生参与社会实践工作。
不仅财经理论功底深厚，且对实务领域有独到见解。
曾在全国性刊物上发表经济理论、企业管理、财务审计等方面论文颇丰。

书籍目录

第1章 练好入门基本功——舍本逐末万事难 第一节 酒店餐饮业的类型与等级 酒店的类型 酒店的等级 第二节 酒店餐饮业经营概念及特点 酒店餐饮业经营概念 酒店餐饮业的经营特点 酒店餐饮业经营运作内容 第三节 酒店餐饮业的经营理念 服务理念 人本理念 竞争理念 创新理念 第四节 酒店餐饮业经营管理的目标与任务 酒店餐饮业经营管理的目标 酒店餐饮业经营管理的主要任务 第五节 酒店餐饮业会计核算的主要特点 第六节 酒店餐饮业常用的会计科目和费用明细项目 新增会计科目的使用 新企业会计准则有关酒店常用的会计科目第2章 投资部经理必备的财务知识——一本万利不是梦 第一节 确定最佳的投资规模 确定理论上最佳投资规模的条件 确定实际可行投资规模的分析 第二节 酒店投资分类 第三节 酒店投资的管理 酒店餐饮业固定资产投资管理的意义 酒店餐饮业固定资产投资管理的要求 酒店投资管理步骤 第四节 酒店餐饮业投资项目的财务评价 静态指标 动态指标 在资金有限的条件下固定资产投资决策分析 第五节 合理规避投资风险 投资风险概念 投资风险的衡量 酒店投资风险的应对策略 第六节 编制酒店财务预算 财务预算的含义 财务预算的编制 酒店编制预算的作用 第七节 节 税从投资开始 第八节 酒店投入资本及其核算 酒店投入资本的概念 酒店投入资本的来源 酒店资本的投入形式 酒店投入资本的计价方法 第3章 客户管理部经理必备的财务知识——精打细算样样通第4章 餐饮管理部经理必备的财务知识——力创低成本高收入第5章 采购部经理必备的财务知识——成本概念深入人心第6章 其他经营部门经理必备的财务知识——左辅右弼功难没第7章 酒店餐饮业总经理必备的财务知识——指挥若定万金术第8章 安全卫生部经理必备的财务知识——防患于未然不可少

章节摘录

插图：第1章练好入门基本功——舍本逐末万事难第一节酒店餐饮业的类型与等级酒店的类型酒店餐饮业的类型是由酒店餐饮业的经营规模、经营性质、投资费用、投资来源、计价方式和客源市场性质等多种因素决定的，依据的分类标准不同，酒店餐饮业的类型划分也有一定的差异。

1.根据酒店、特色及客源市场特点分类（1）商务酒店商务酒店以商务旅游者为主要服务对象，多位于城市中心区，靠近商业繁华地段。

酒店外观讲究，内部设施高档豪华、富丽堂皇，不仅有一流的住宿、餐饮设施，而且配置了商务活动所必需的各类服务项目和设备设施，如国际直拨电话、传真、互联网、电脑、录放机、幻灯机、投影仪、会议室、业务洽谈室、产品展销厅、各类餐厅、宴会厅、商务套房、行政楼层、商务中心、商务秘书、翻译人员等。

健身房、游泳池、网球场、桑拿浴室等康乐设施也是这类酒店关注的重点。

我国一些较有名的大型高档饭店，如北京的香格里拉酒店、长城酒店、西苑酒店，南京的金陵酒店，广州的中国大酒店、花园酒店、白天鹅宾馆，上海的花园酒店都属于这一类型。

<<不懂财务就当不好酒店餐饮业经理>>

编辑推荐

如何将成本砍到最低？

如何将利润做到最大？

如何将每一份资源的利用率提至最高？

不论何种行业优秀的经理人一定是一位财务高手！

《不懂财务就当不好酒店餐饮业经理》为酒店餐饮业管理人士提供了该行业必须掌握的财务知识技能与财务管理方案。

旨在读者能够充分利用财务工具来指导企业各项活动，实现企业的目标与价值增值！

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>