

<<现代食堂管理>>

图书基本信息

书名：<<现代食堂管理>>

13位ISBN编号：9787811179828

10位ISBN编号：7811179822

出版时间：2010-3

出版时间：北京大学出版社，中国农业大学出版社

作者：李平金

页数：307

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>

<<现代食堂管理>>

前言

“民以食为天”，单位食堂提供的一日三餐，亿万大众都需要。改革开放后，企事业单位的后勤改革全面推进，食堂由单位的附属部门逐渐转变为自主经营、自负盈亏的经营实体。

随着社会经济的发展，食堂业已成为一个专门行业。

从现实来看，我国学校、工厂、医院、机关等团体部门都需要懂管理、有技术的专业餐饮企业来经营食堂。

作为餐饮连锁企业的中快餐饮集团，正是适应企事业单位后勤改革之需而成立且不断发展壮大的集团，目前承包经营的食堂有：复旦大学、华东师范大学、中国科学技术大学、国防科学技术大学、安徽大学、苏州大学、江苏大学、浙江理工大学、南昌大学、福建师范大学、天津大学等102所大学的食堂以及中兴通讯、索尼、富士康等26家大型企业的170个食堂。

我作为中快餐饮集团的董事长，15年来一直从事食堂的经营管理，对食堂业态有较深的了解。近10年食堂业态有了飞速的发展，经营食堂的企业及个体户数数以万计，但食堂业态整体管理水平还是较低的，经营方式仍然处于粗放阶段。

为此，在吸取同行经验并结合中快餐饮集团实践的基础上，我撰写了通俗易懂、便于实践操作的《现代食堂管理》一书。

此书可作为本企业管理人员的培训教材，也期望它为推动我国食堂产业发展尽绵薄之力，更希望本书能起到抛砖引玉的作用，推动更多有识之士来关心研究食堂产业的发展。

<<现代食堂管理>>

内容概要

《现代食堂管理》是国内第一本详细介绍了现代食堂企业运营管理过程当中市场营销、采购供应、食品生产、财会管理、卫生管理、安全管理、设备管理、装修工程等方面的工作内容。全书的编著过程中始终以管理学基本理论为逻辑主线，结合作者在食堂企业管理工作中的实践经验，各章节结构清晰，内容丰富，可以帮助读者培养和提高解决餐饮企业管理问题的能力。

《现代食堂管理》可作为餐饮企业管理人员的通用教材，也可以作为学校、企业、医院、部队、党政机关等单位的后勤领导管理食堂工作的参考用书。

书籍目录

第一章 现代食堂企业概论第一节 食堂概述一、食堂的含义二、近代食堂的发展三、食堂产业的形成四、现代食堂企业的定义五、食堂与团膳的关系第二节 现代食堂的特点一、从社会职能的角度看二、从产业分析的角度看三、从经营管理的角度看第三节 现代食堂的分类一、按照食堂的经营模式分类二、按照食堂服务的行业分类三、按照食堂的规模分类四、按照食堂门店数量分类第四节 我国食堂业的现状与发展趋势一、我国食堂业的现状二、我国现代食堂业的发展趋势第五节 食堂企业的组织结构一、食堂企业的组织结构二、食堂企业的常见组织结构第二章 现代食堂市场营销管理第一节 食堂市场拓展一、食堂目标市场调查二、目标市场选择三、目标市场拓展方法四、项目竞标管理第二节 日常市场营销活动管理一、制订市场营销计划二、建立市场营销组织三、市场人员日常工作和管理第三节 食堂门店的营销管理一、食品管理二、定价管理三、促销管理四、食堂服务人员管理第四节 食堂企业品牌建设一、确立品牌名称二、品牌展现三、品牌对外传播四、品牌对内教育第三章 现代食堂采购与供应管理第一节 食堂采购与供应概述一、食堂采购原则二、食堂采购与供应的特点三、食堂采购与供应管理的内容第二节 食堂采购与供应规划一、采购计划二、采购人员配置三、采购方式的确定四、供货商的确定五、采购定价六、采购数量的确定七、验收规定第三节 食堂采购与供应管理的关键事项一、采购成本控制二、减少采购漏洞三、采购环节食品安全控制四、采购食品质量控制五、采购验收第四章 现代食堂食品生产管理第一节 食堂食品生产管理概述一、卫生管理二、安全管理三、成本管理四、质量管理五、效率管理第二节 食堂食品生产掌控事项一、编制食谱二、食堂食品生产标准化第三节 食堂食品加工管理一、中心厨房二、食堂食品生产流程三、食堂食品生产机械化四、食品初加工控制要点五、切配工作操作规范六、熟处理操作规范七、烹调技术操作规范八、烹饪菜肴的8项基本要求第四节 食堂面点生产一、面团调制二、调面的方法三、面点馅心的制作四、面点成形五、面点熟制第五章 现代食堂人力资源管理第一节 人力资源的概述一、人力资源的含义与特征二、食堂业人力资源的特点第二节 食堂企业人力资源管理职责一、人力资源管理的基本知识二、食堂人力资源管理的基本职能三、食堂人力资源规划第三节 食堂企业的人员招聘与管理一、食堂企业人员招聘二、人事考核管理三、员工职级晋升管理第四节 食堂企业人力资源培训一、培训的意义二、培训的种类三、培训方法四、培训程序第五节 食堂的薪酬管理一、薪酬的基本知识二、薪酬设计三、薪酬调整的管理第六章 现代食堂财会管理第一节 食堂企业财会概述一、食堂企业财会组织架构二、食堂财会部门的工作职责三、食堂财会工作流程四、财会管理制度第二节 食堂企业会计核算工作一、会计核算的流程和方法二、会计核算管理要点第三节 食堂管理者的必备财务工具——会计报表一、会计报表种类二、如何读懂资产负债表三、如何读懂利润表四、会计报表的数据分析第四节 食堂企业的成本费用管理一、食堂成本费用的划分和归集二、食堂成本费用的构成分析第七章 现代食堂卫生管理第一节 厨房卫生管理一、厨房室内外环境卫生管理二、厨房设施、设备卫生管理三、厨房用具卫生管理四、餐具的清洁与消毒五、更衣室和卫生间的卫生第二节 食品加工环节的卫生管理一、食品烹饪过程的卫生管理二、菜品中的异物防范第三节 其他流程的卫生管理一、采购二、验收三、储存第四节 员工个人卫生管理一、新进员工的健康检查二、工作人员定期健康检查三、暂时离岗卫生要求四、培养良好的卫生习惯五、员工手部的清洗与消毒第八章 现代食堂安全管理第一节 食品安全管理概述一、食物中毒概念二、食物中毒特点三、食物中毒产生的因素四、食物中毒的预防措施五、食物中毒的处理六、坚持HACCP第二节 人身安全管理一、切、割伤的防范二、跌伤的防范三、烫伤的防范四、扭伤的防范五、电击伤的防范六、设备事故的防范七、火灾事故的防范八、紧急救助第三节 突发安全事故管理一、突然停电二、突然停水三、突然起火四、突然出现大面积怠工五、突发打架斗殴第四节 其他方面的安全管理一、财务安全二、财产安全三、员工寝室安全四、员工户外活动安全第九章 现代食堂设备管理第一节 食堂的主要设备与用具一、食堂的主要设备二、食堂的主要用具第二节 食堂设备选购一、食堂设备选购原则二、食堂设备选购渠道第三节 食堂设备的使用与保养一、加工设备二、加热设备三、冷冻、冷藏设备四、常见包饼制作设备五、食堂其他设备第十章 现代食堂装修工程管理第一节 现代食堂装修管理概述一、食堂装修管理工作的基本流程二、食堂装修管理工作的基本步骤第二节 食堂装修的设计要求一、食堂企业在选择设计人员时的注意事项二、食堂总体功能布局的设计要求三、厨房的设计要求四、餐厅的设计要求五、水、电、气工程设计要求第三节 食堂装修工程招标管理一、食

堂装修工程招标工作的前期准备二、食堂装修工程招标基本程序三、装修工程项目合同的计价方法
第四节 食堂装修施工管理一、食堂装修工程施工进度管理二、食堂装修工程的施工质量管理三、食堂装修工程的施工安全管理四、食堂装修工程的竣工验收与结算参考文献

章节摘录

如果产品名称能够体现产品的功能或利益属性，产品管理就有了良好的开始。比如电池品牌金霸王就形象地说明了电池电力持久、耐用的特性；又如飘柔、宝马等形象地表达了消费所体验到的感觉与价值。

当产品真正体现了产品与行业的特质，传播起来就容易被顾客记住，成本就低，且具有很大品牌联想空间。

食堂企业的品牌名称最好能反映食堂的经营特点，让人一看到就容易把企业的名称与食堂行业联系起来，这样能加深顾客对企业品牌的记忆。

（四）品牌名称要便于记忆并利于传播 好的品牌名称，一可以降低传播成本，二可以提高营销效率。

人们相信品牌名称是有力量的，这种力量不仅带来长远的品牌价值，为企业创造溢价的利润空间，也可以促进现实销售业绩的增长。

二、品牌展现 确定品牌名称后，服务企业需要对各种品牌要素进行设计，向顾客展示所要传达的品牌内涵，增强顾客对品牌的认知和记忆。

由于服务是无形的，进行品牌展现时，服务企业需要考虑的是如何将无形的服务有形化。

首先，品牌标识包括相应的文字、图案标识，标志和口号的设计应凸显服务品质，有利于塑造品牌形象并方便传播。

其次，对服务有形展示要素的设计。

企业建筑、服务环境、服务设施、人员着装、办公用品、宣传资料等与品牌相关的因素都会影响顾客对品牌的感知，从而影响品牌形象。

编辑推荐

“民以食为天”，食堂提供的一日三餐，大众都需要。食堂业在国家的产业发展中是一个默默无闻的行业，却又是一个关乎亿万民众福祉的民生行业。努力提高食堂行业的管理水平，无疑是服务国家发展大局，造福民众的至善之举。从现实来看，我国幼儿园、学校、工厂、医院、养老院、机关等团体都需要懂管理、有技术的专业餐饮企业来经营食堂。

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>