

《餐饮经济学》

图书基本信息

书名：《餐饮经济学》

13位ISBN编号：9787550402539

10位ISBN编号：7550402531

出版时间：2011-5

出版社：西南财经大学出版社

作者：贾岷江

页数：268

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《餐饮经济学》

内容概要

《餐饮经济学-日常餐饮现象中的经济学》，本书精心选取了60个贴近消费者生活、企业和行业管理实践的题目来描述餐饮经济学的主要和常见问题。

书籍目录

- 1 餐饮经济学概论
 - 2 餐饮消费经济学
 - 3 餐饮管理经济学
 - 4 餐饮产业经济学
- 参考文献
补充资料

1、俗话说，民以食为天；又说，食色性也；还有一句耳熟能详的：人是铁饭是钢，三顿不吃饿得慌。足见食物关乎人类命运。发达的西方经济理论不乏大师们对人类重大经济活动的精妙分析，全面系统阐述餐饮经济问题的教材也或许有之，但对我们这些不懂经济的门外汉或者单纯的“吃客”、“看客”，是否有一本合适的饮食方面的通俗读物呢？别说，还真有这么一本！那就是贾岷江老师的《餐饮经济学》。贾岷江老师是管理学博士，在四川烹饪高等专科学校任教的经历保证了本书在餐饮业内以专业著称。这本书的副书名是“日常餐饮现象中的经济学”，一看就给人一种耳目一新的感觉，原来我们毫不在意、习以为常以致有点麻木的吃喝拉撒还蕴藏着这么高深的经济学理论。是的，本书不是什么煌煌巨著，也不是阐述个人的经济学思想，而是在挑动我们在日常琐事中已经麻木的神经，是让我们在“大口吃肉、大碗喝酒”的同时也能留一半大脑来思考。本书在内容上精选了60个贴近大众生活、企业和行业管理实践的有趣例子来描述餐饮经济学的一些常见问题，这些内容不仅来自于西方经济学、管理学大师的经典著述（如作者所说，本书的完成，首先要归功于世界著名经济学家萨缪尔森和著名营销学家科特勒经典著作），也有作者本人多年来对餐饮现象的思考和研究成果。相信无论是我这种吃客，还是你这种看客，或者更专业一点的厨师和餐饮管理者，都可从这本《餐饮经济学》中获得一些启发，像作者在书中说的那样：“对消费者来说是明明白白地消费，对厨师来说是‘聪明’地烹饪，对餐饮业管理者来说是‘有效’地经营企业，对理论工作者来说则是启迪思维。”如果你还觉得这本书语言太通俗、篇幅太短小，如果你还喜欢啃大部头，如果你还有兴趣和时间，如果如果，那你权且把本书视作初级的入门读物，可以进而博览群书和深入研究。

《餐饮经济学》

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：www.tushu000.com