

《饭店工程部高效管理》

图书基本信息

书名：《饭店工程部高效管理》

13位ISBN编号：9787563715404

10位ISBN编号：7563715401

出版时间：2007-1

出版社：旅游教育出版社

作者：陆铮岚,王文豪

页数：263

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

《饭店工程部高效管理》

内容概要

中国能源价格持续上涨，饭店能源成本迅速增加，饭店如何降低能源消耗？“环境友好”，是企业应承担的社会责任，饭店如何节能降耗并创建“绿色饭店”？本书结合最新的节能环保技术和有效的管理方法，为饭店降低运行成本、提高管理效率、创建“绿色饭店”提供指南。

《饭店工程部高效管理》

作者简介

陆诤岚，女，环境工程博士，浙江工商大学旅游学院副教授。硕士生导师，长期从事饭店设备管理的教学、科研和咨询工作。编著有《绿色饭店》、《饭店环境管理》等著作，发表论文多篇。参与起草《浙江省旅游饭店设备管理条例》、《浙江省绿色饭店标准》、《浙江省饭店建筑节能管理标准》、商务部《农家乐经营服务规范》、《绿色饭店等级评定规定》国家行业标准等多项标准。多次参与中国旅游饭店协会以及浙江省工程部经理培训班、绿色饭店培训班的培训工作，并对多家饭店的工程管理、绿色饭店创建、ISO 14001认证给予指导。

《饭店工程部高效管理》

书籍目录

第一章 了解饭店工程部第一节 工程部要做些什么一、工程部是个什么性质的部门二、工程部应该做什么三、饭店设备管理的特征第二节 工程部的管理目标是什么一、工程部经理要做什么二、工程部的管理目标是什么第三节 如何组织饭店工程部一、影响饭店工程部组织的因素二、饭店工程管理各种组织机构类型的评价三、工程部与饭店其他部门的联络协调机构四、工程部需要多少人五、工程部工作绩效评价方法的选择与员工激励第二章 饭店开业前的管理第一节 饭店设计的专业化一、什么是饭店设计的专业化二、饭店在设计中需要把握的理念三、影响工程部运转效率的设计因素第二节 饭店设备的采购一、在设备的决策与采购阶段应关注的问题二、设备决策的依据三、设备的购置四、设备采购的验收第三节 如何做开业管理一、正式营业前的准备二、开业前设备的验收第四节 饭店改造项目管理一、常见的改造项目的类型二、设备改造和更新原则三、设备改造和更新的工作程序第五节 饭店设备管理制度的建立一、制定管理制度的依据和流程二、设备管理制度框架第三章 减少饭店能源消耗第一节 如何了解饭店的能耗状况一、饭店能源使用的计量、统计和评价二、进行能源使用的平衡测试第二节 饭店节能的管理思路一、什么是真正的节能二、建立饭店能源管理系统第三节 饭店建筑节能一、什么是饭店建筑节能二、饭店的节能设计第四章 设备维护保养第一节 如何建立和实施设备维护保养计划一、处理好应急维修与计划维修的关系二、设备维护保养计划的建立三、设备维护保养计划的实施四、饭店应急维修的管理五、客房的维护保养第二节 如何运用计算机做好设备的维护保养工作一、计算机管理能带来的好处二、建立设备管理信息系统三、计算机管理的数据要求第三节 设备生命周期管理的经济效益评价一、多长时间需要对饭店进行更新二、设备生命周期管理的经济效益评价三、设备管理经济评价的内容第五章 如何提高饭店设备系统的运行效率第一节 电力系统的高效运行一、供电设备设置二、降低线路损耗三、提高功率因数四、用电设备节能第二节 锅炉及蒸汽系统的高效运行措施和方案一、了解锅炉的热效率和热损失二、燃煤锅炉的节能运行三、燃油锅炉的节能运行四、燃气的燃烧特点及锅炉燃气改造五、蒸汽系统的节能第三节 中央空调系统的高效运行措施一、把握空调系统运行参数标准二、中央空调的选择三、中央空调系统的节能措施第四节 如何提高洗衣房的工作效率一、洗衣房的布局和流程二、洗衣设备的安装与维护三、洗衣房的节能管理第五节 如何提高厨房设备的运行效率一、厨房的设计与布局二、厨房的节能操作第六章 如何创建绿色饭店--与工程运行有关的内容第一节 工程部创建绿色饭店的工作一、“绿色饭店”在我国的发展历程二、我国的绿色饭店标准三、什么是“绿色饭店”四、工程部在创建绿色饭店中的作用第二节 减少水污染物排放一、饭店主要水污染物及其处理方式二、如何减少污水的排放三、如何以节能的方式提供饮用水第三节 减少大气污染物排放一、饭店主要的大气污染物二、大气污染物控制的措施和方案第四节 提高饭店室内环境质量一、室内空气质量的的问题二、室内环境质量改进的措施和方案三、室内噪声控制四、室内照明第五节 废弃物管理一、什么是废弃物二、饭店废弃物管理的实施三、垃圾房的设置和管理后记

第一章 了解饭店工程部 第一节 工程部要做些什么 工程部是饭店组织机构设置中的一个常规部门。我国大部分饭店将这个部门称为“工程部”，但也有的称为“设备部”、“维修部”、“动力部”。尽管只是一个称谓，但这个称谓能反映出饭店管理层对工程部的理解和认知。在国际饭店管理术语中，工程部称为“engineering and maintenancedepartment”简写为E & M，直接翻译为“工程和维护部”。“工程”是指设计并运行一幢建筑及其设备，以创造一个安全、舒适的环境。“维护”则是指确保一幢建筑及其内部的设备处于良好维护的状态。从这些名称可以看出，饭店工程部的工作职责主要是对饭店的设备设施进行管理，从而保证设备设施的正常运行。 工程部经理的职责简单地说就是确保设备设施的完好、能够保证饭店的正常运行。但是在实际工作中，工程部经理经常也会困惑于自己的工作内容和职责，特别是一些中、小型饭店的工程部经理。例如：工程部是管理饭店的设备设施的，但设备设施的范围究竟是什么？如果饭店PA的拖尘损坏，不能使用了，应该由工程部派员来维修吗？如果工程部实施设备的维护保养工作，那么客房出风口的积尘需要工程部经理派员清洁吗？ 工程部经理的工作职责与饭店工程部的工作内容密切相关，也与工程部在组织结构中所处的位置有关，当然，从根本上，取决于饭店全体管理人员对工程部工作的认知程度，特别是高层对工程部工作的认识程度。 经常听到工程部经理称自己为“119”，对客营业部门的设备出现故障，工程部员工就必须在第一时间赶到，实施维修，从而保障对客营业部门的正常运转。如果这种“出警”经常发生，工程部经常会陷于一种无序的状态，而工程部直接操作运行的动力主机就没有时间维护，从而造成主动力设备发生故障，并使整个设备系统瘫痪（如停电、中央空调不能运行等），给饭店经营造成严重的后果。此时，饭店高层往往会认为工程部处于工作效率低下的状态。所以，要提高工程部运行的效率，应首先从明确工程部的工作性质和内容开始。 ……

《饭店工程部高效管理》

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