

《餐饮成本控制》

图书基本信息

书名：《餐饮成本控制》

13位ISBN编号：9787807662112

10位ISBN编号：7807662115

出版时间：2010-1

出版社：广东旅游

作者：万光玲

页数：355

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

《餐饮成本控制》

前言

随着社会经济的发展和人们物质文化生活水平的提高，人们对餐饮业的需求量日益增加，为了适应这种社会发展的需要，酒店在全国城乡如雨后春笋般涌现。无论漫步在城市的大街小巷，还是穿梭于城乡结合的村镇，随处都有各式各样的酒店跃入眼帘。餐饮业的繁荣与发展，使业内人士为之振奋。然而，随着酒店的迅速发展，加上人们对餐饮业质量的要求逐步提高，市场竞争日趋激烈，每年甚至每天都有酒店倒闭，酒店的生存与发展面临严峻挑战。要生存、求发展，就必须创新产品和经营模式，降低各种成本，从而提高酒店的经济效益，增强酒店的竞争能力，使酒店不断发展壮大，走出国门。为此，加强酒店成本控制，最大限度地降低餐饮成本，尽可能为顾客提供超值服务，已成为酒店经营管理的核心目标和任务。本书根据酒店经营管理的具体过程，立足酒店的生产过程，即供——产——销各环节和酒店经营所必须具备的物质条件，即人、财、物各方面，全面、系统地介绍酒店成本控制的途径和方法、措施和手段，目的在于增强酒店经营管理者的成本意识，帮助酒店管理者掌握成本控制的基础知识，堵住各种成本漏洞，积极主动地迎接市场挑战，在竞争中逐步繁荣和发展餐饮事业。

《餐饮成本控制》

内容概要

《餐饮成本控制》根据酒店经营管理的具体过程，立足酒店的生产过程。即供——产——销各环节和酒店经营所必须具备的物质条件。即人、财、物各方面，全面、系统地介绍酒店成本控制的途径和方法、措施和手段，目的在于增强酒店经营管理者们的成本意识，帮助酒店经营管理者掌握成本控制的基础知识，堵住各种成本漏洞。积极主动地迎接市场挑战，在竞争中逐步繁荣和发展餐饮事业。

《餐饮成本控制》

书籍目录

第一章 餐饮成本控制概述 第一节 餐饮成本控制的重要性 一、酒店提高竞争力的重要途径 二、酒店经营成功的关键 三、培养造就优秀的管理人才 第二节 餐饮成本基本内容 一、餐饮成本 二、餐饮成本的构成要素 三、餐饮成本的类型 四、餐饮成本率 五、餐饮成本的特点 第三节 餐饮成本核算 一、月食品成本核算与月报表 二、食品日成本核算与日报表 三、饮料月成本核算与月报表 第四节 餐饮成本控制范围和类型 一、餐饮成本控制的范围 二、餐饮成本控制的类型 三、餐饮成本控制的体系设计第二章 酒店原料采购成本控制第三章 餐饮原料存储成本控制第四章 餐饮生产成本控制第五章 酒水成本控制第六章 餐饮设备与器具成本控制第七章 菜单设计的成本控制第八章 餐饮营销成本控制第九章 餐饮用工成本控制第十章 餐饮资金成本控制第十一章 餐饮成本分析

《餐饮成本控制》

章节摘录

插图：5.效果明显原则如果酒店建立的成本控制体系每年需花费5000元费用，带来的结果是只能为酒店降低3000元营业成本，从投入产出的角度看，显然是得不偿失的。6.可操作性强原则控制体系必须切实可行，那些口号式的、原则式的、需要引进设备和高级人才甚至是聘请名牌公司来建立或完善餐饮成本控制体系的做法对我国目前大多数酒店来说可操作性不强。7.适当原则职工必须理解和接受控制体系。标准既应定的够高，又应能够促使员工克服困难，努力达到标准规定的要求。8.灵活性原则控制体系必须有一定的灵活性，能够适应各种变化。9.具体性原则控制体系应帮助管理人员确定改进措施。只能表明“饮料成本过高”的控制体系与能具体说明“晚班酒水成本比预算高10%”的控制体系，显然是有很大区别的。10.易被接受的原则控制体系必须成为工作流程的组成部分。如果执行控制程序，会引起劳动生产率下降，影响经营工作或使顾客无法接受，就不应采用这类控制程序。如果可能，所有有关职工均应当参与控制体系的设计工作。管理人员应用书面形式编写控制程序，向职工解释控制体系的重要作用，通过培训工作，使所有职工掌握控制程序，并在实际工作中自觉地执行。11.开放循环原则控制体系必须是开放式的循环，体系能够提供及时的反馈，不仅使各种数据能够及时地反映出来，员工也能通过该体系了解管理人员对自己的评价。（二）餐饮成本控制体系设计餐饮成本控制体系设计是一项非常复杂的工作，为了设计出一个科学、合理、高效、灵活的餐饮成本控制体系，就必须遵循科学的设计程序。一般来说，餐饮成本控制体系的设计由以下6个步骤组成。

《餐饮成本控制》

编辑推荐

《餐饮成本控制》：现代酒店管理实务

《餐饮成本控制》

精彩短评

- 1、很实用的书 大家都说不错！
- 2、此书还不错。比较适用，
- 3、此书可以看一下，很好，我买了两本，送朋友一本。
- 4、内用丰富全面，但有些地方不具有实际可操作性！
- 5、教科书吧？号称餐饮，其实就是讲酒店的成本。

《餐饮成本控制》

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