

<<餐饮企业精益化管理工具箱>>

图书基本信息

书名：<<餐饮企业精益化管理工具箱>>

13位ISBN编号：9787115200280

10位ISBN编号：7115200289

出版时间：2009-7

出版时间：人民邮电出版社

作者：姜上泉 编著

页数：417

字数：400000

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>

<<餐饮企业精益化管理工具箱>>

前言

目前,我国许多企业正经受着全球金融动荡所造成的强烈冲击。企业要在这种复杂、动荡的局面下保持稳健生存和发展,就必须通过规范化、精益化控制的管理机制,不断降低成本、增加投入产出的价值比,通过提高组织运转的效能,增强组织在动荡环境下的生命力和竞争力。

本丛书是一套旨在帮助企业推行精益控制、优化经营效能的指导性工具书。对当今企业来说,本丛书的价值突出体现在以下几个方面。

管理系统再造。

本丛书梳理了企业基础管理工作的各个关键点,为企业管理的升级或再造工作提供了一个系统的、业务支持型的基础管理结构性框架。

企业的结构、性质以及管理模式虽然千差万别,但其基础管理是基本一致的,包括规章制度、执行标准、执行流程、内部控制体系以及具体的量化跟踪方式五个方面的重要工作。

本丛书从基础管理的这些内在要求出发,结合不同类型的企业的作业流程,给出了完整的、健全的精益控制系统。

流程化作业。

本丛书从系统管理的要求出发,清晰地界定了企业的作业流程,确保工作得到有序执行,减少不必要的内部磨合损耗。

本丛书广泛借鉴了行业内优秀企业的流程规范,严格按照各行业企业的标准作业流程,建立了一套包括业务执行和管理协调在内的流程体系。

标准化执行。

本丛书提供了规范化的作业标准,为企业的高效作业提供保障,减少企业运营的生产资源沉没成本。

本丛书在严格界定企业作业流程的基础上,同时参考国内外优秀企业的作业标准细化量化方法,给出了规范化的执行标准。

<<餐饮企业精益化管理工具箱>>

内容概要

本书基于系统化精益控制的管理理念，从餐饮企业的环境卫生管理、顾客服务管理、食品原料管理、厨房管理、宴会管理、营销管理、设备与安全管理、成本管理、人力资源管理、行政后勤管理10个方面，全面阐述了餐饮企业精益化管理各个环节的核心工作。全书通过大量的图表，生动、直观地将餐饮企业精益化管理的要点、流程、制度、标准详细地展现出来，并为读者提供了相应的表格等工具，便于读者迅速掌握工作的核心与关键，在轻松阅读中得到启发与提高，并将所学知识运用到实际工作中。

本书是一本全面、专业的餐饮企业管理工具书，适合餐饮企业各级管理人员阅读和使用。

<<餐饮企业精益化管理工具箱>>

作者简介

姜上泉，华通咨询专家委员会常务委员，著名企业管理专家，中国企业联合会、华中科技大学等机构约聘讲师。

长期专注于企业的团队建设、流程改造、精益控制、成本压缩的研究，对松下、本田、标致、格力、美的、石药、仁和、江铃、国家电网、中国船舶工业等近百家知名企业进行过

<<餐饮企业精益化管理工具箱>>

书籍目录

第一章 餐饮企业环境卫生管理精益控制执行全案	第一节 餐饮企业餐厅环境设计管理精益控制
与执行	一、餐饮企业餐厅环境设计管理精益控制要点
制流程	二、餐饮企业餐厅环境设计精益控制
	三、餐饮企业餐厅环境设计精益控制标准
	四、餐饮企业绿色饭店精益控制标准
第二节 餐饮企业环境卫生管理精益控制与执行	一、餐饮企业环境卫生管理精益控制要点
二、餐饮企业公共环境卫生清洁精益控制流程	三、餐饮企业设备用具卫生清洁精益控制流
程	四、餐饮企业餐厅环境卫生精益控制标准
	五、餐饮企业卫生精益控制管理制度
六、餐饮企业公共环境卫生精益控制管理制度	七、餐饮企业环境卫生知识培训精益控制工具箱
第三节 餐饮企业员工卫生管理精益控制与执行	一、餐饮企业员工卫生管理精益控制要点
二、餐饮企业员工卫生精益控制管理制度	三、餐饮企业员工健康检查精益控制管理制度
四、餐饮企业员工卫生管理精益控制工具箱	第四节 餐饮企业卫生检查管理精益控制与执
行	一、餐饮企业卫生检查管理精益控制要点
	二、餐饮企业卫生检查管理精益控制标准
	三、餐饮企业卫生检查精益控制管理制度
	四、餐饮企业卫生检查管理精益控制工具箱
第二章 餐饮企业顾客服务管理精益控制执行全案	第一节 餐饮企业顾客迎送管理精益控制与执行
一、餐饮企业顾客迎送管理精益控制要点	二、餐饮企业顾客迎送管理精益控制流程
三、餐饮企业员工工作礼仪精益控制标准	四、餐饮企业顾客物品保管精益控制管理制度
五、餐饮企业顾客物品保管精益控制工具箱	第二节 餐饮企业摆台作业管理精益控制与执行
一、餐饮企业摆台作业管理精益控制要点	二、餐饮企业中餐宴会摆台作业精益控制流程
三、餐饮企业西餐宴会摆台作业精益控制流程	四、餐饮企业中餐摆台作业精益控制标准
五、餐饮企业西餐摆台作业精益控制标准	第三节 餐饮企业点单管理精益控制与执行
一、餐饮企业点单管理精益控制要点	二、餐饮企业点单服务精益控制流程
二、餐饮企业点单管理精益控制标准	三、餐饮企业
三、餐饮企业点单管理精益控制工具箱	四、餐饮企业顾客用餐服务精益控制管理制度
四、餐饮企业点单管理精益控制标准	五、餐饮企业点单
四、餐饮企业收银管理精益控制与执行	一、餐饮企业收银管理精
一、餐饮企业收银管理精益控制要点	二、餐饮企业收银作业精益控制流程
二、餐饮企业收银作业精益控制流程	三、餐饮企业收银作业精益控制标准
三、餐饮企业收银作业精益控制管理制度	四、餐饮企业收银管理精益控制工具箱
四、餐饮企业收银作业精益控制管理制度	五、餐饮企业收银管理精益控制工具箱
第五节 餐饮企业顾客关系管理精益控制与执行	一、餐饮企业顾客关系管理精益控制要点
一、餐饮企业顾客关系管理精益控制要点	二、
二、餐饮企业客人投诉处理精益控制流程	三、餐饮企业客人档案建立精益控制流程
三、餐饮企业客人投诉处理精益控制标准	四、餐
四、餐饮企业顾客投诉处理精益控制标准	五、餐饮企业顾客关系精益控制管理制度
五、餐饮企业顾客关系管理精益控制工具箱	六、餐饮企
第三章 餐饮企业食品原料管理精益控制执行全案	第一节 餐
一、餐饮企业食品原料采购管理精益控制与执行	一、餐饮企业食品原料采购管理精益控制要点
二、餐饮企业食品原料采购管理精益控制流程	二、餐饮企业食品原料采购精益控制流程
三、餐饮企业食品原料采购精益控制标准	三、餐饮企业食品原料采购精益控制管理制度
四、餐饮企业食品原料采购管理精益控制标准	四、餐饮企业食品原料采购精益控制管理制度
五、餐饮企业食品原料采购管理精益控制工具箱	第二节 餐饮企业食品原料验收管理精益控
制与执行	一、餐饮企业食品原料验收管理精益控制要点
一、餐饮企业食品原料验收管理精益控制要点	二、餐饮企业食品原料验收精益
二、餐饮企业食品原料验收精益控制流程	三、餐饮企业食品原料验收精益控制标准
三、餐饮企业食品原料验收精益控制标准	四、餐饮企业食品原料验收精益控制
四、餐饮企业食品原料验收精益控制管理制度	五、餐饮企业食品原料验收精益控制工具箱
五、餐饮企业食品原料验收精益控制工具箱	第三节 餐饮企业食品原料储存管理
精益控制与执行	一、餐饮企业食品原料储存管理精益控制要点
一、餐饮企业食品原料储存管理精益控制要点	二、餐饮企业食品原料储
二、餐饮企业食品原料储存精益控制标准	三、餐饮企业食品原料储存精益控制管理制度
三、餐饮企业食品原料储存精益控制管理制度	四、餐饮企业食品原
四、餐饮企业食品原料储存管理精益控制工具箱	四、餐饮企业食品原料盘存管理精益控制与执行
四、餐饮企业食品原料盘存管理精益控制与执行	一、餐饮
一、餐饮企业食品原料盘存管理精益控制要点	二、餐饮企业食品原料盘点精益控制流程
二、餐饮企业食品原料盘存精益控制流程	三、餐饮
三、餐饮企业食品原料盘存精益控制管理制度	四、餐饮企业食品原料盘存管理精益控制工具箱
四、餐饮企业食品原料盘存精益控制管理制度	第五节 餐饮企业食品原料发放管理精益控制与执行
四、餐饮企业食品原料盘存管理精益控制工具箱	一、餐饮企业食品原料发放管理精益控制要点
第五节 餐饮企业食品原料发放管理精益控制与执行	二、餐饮企业食品原料领用精益控制流程
一、餐饮企业食品原料发放管理精益控制要点	三、餐饮企业食品原料发放精益控制管理制度
二、餐饮企业食品原料领用精益控制流程	四、餐饮企业食品原料发放管理精益控制工具箱
三、餐饮企业食品原料发放精益控制管理制度	第四章 餐饮企业厨房管理精益控制执行全
四、餐饮企业食品原料发放管理精益控制工具箱	第一节 餐饮企业厨房环境设计与布局管理精益控制与执行
案	一、餐饮企业厨房环境设计
第一节 餐饮企业厨房环境设计与布局管理精益控制与执行	一、餐饮企业厨房环境设计
一、餐饮企业厨房环境设计管理精益控制要点	二、餐饮企业厨房环境设计精益控制标准
二、餐饮企业厨房环境设计精益控制标准	三、餐饮企业厨房环
三、餐饮企业厨房环	

<<餐饮企业精益化管理工具箱>>

境设计精益控制管理制度	第二节 餐饮企业厨房卫生管理精益控制与执行	一、餐饮企业厨
房卫生管理精益控制要点	二、餐饮企业厨房卫生管理精益控制标准	三、餐饮企业厨房卫
生精益控制管理制度	四、餐饮企业厨房日常工作检查精益控制管理制度	五、餐饮企业厨
房员工精益控制管理制度	六、餐饮企业厨房卫生检查精益控制工具箱	第三节 餐饮企业厨
房安全管理精益控制与执行	一、餐饮企业厨房安全管理精益控制要点	二、餐饮企业厨房
安全事故预防精益控制标准	三、餐饮企业厨房安全精益控制管理制度	四、餐饮企业厨房
安全检查精益控制工具箱	第四节 餐饮企业厨房配料作业管理精益控制与执行	一、餐饮企
企业厨房配料作业管理精益控制要点	二、餐饮企业厨房配料切割作业管理精益控制流程	三
、餐饮企业厨房原料配份作业管理精益控制流程	四、餐饮企业食品粗加工精益控制流程	
五、餐饮企业厨房食品加工精益控制标准	六、餐饮企业食品加工作业精益控制工具箱	第五
节 餐饮企业食品质量管理精益控制与执行	一、餐饮企业食品质量管理精益控制要点	二
、餐饮企业厨房整体生产管理精益控制流程	三、餐饮企业厨房生产、出品管理精益控制流程	
四、餐饮企业食品质量控制管理精益控制标准	五、餐饮企业厨房生产质量评价精益控制标	
准	六、餐饮企业厨房生产质量精益控制管理制度	七、餐饮企业食品质量管理精益控制工
具箱	第五章 餐饮企业宴会管理精益控制执行全案	第一节 餐饮企业宴会预订管理精益控制与
执行	一、餐饮企业宴会预订管理精益控制要点	二、餐饮企业宴会预订精益控制流程
三、餐饮企业宴会准备精益控制流程	四、餐饮企业宴会预订精益控制管理制度	五、餐
饮企业宴会预订管理精益控制工具箱	第二节 餐饮企业中餐宴会管理精益控制与执行	一、
餐饮企业中餐宴会管理精益控制要点	二、餐饮企业中餐宴会服务精益控制流程	三、餐饮
企业中餐宴会服务质量精益控制标准	四、餐饮企业中餐宴会服务精益控制管理制度	五、
餐饮企业中/西餐宴会精益控制工具箱	第三节 餐饮企业西餐宴会管理精益控制与执行	一、
餐饮企业西餐宴会管理精益控制要点	二、餐饮企业西餐宴会服务精益控制流程	三、餐饮
企业西餐宴会服务质量精益控制标准	四、餐饮企业西餐宴会服务精益控制管理制度	第四节
餐饮企业自助餐会管理精益控制与执行	一、餐饮企业自助餐会管理精益控制要点	二、
餐饮企业自助餐会服务精益控制标准	三、餐饮企业自助餐会管理精益控制工具箱	第五节
餐饮企业酒会管理精益控制与执行	一、餐饮企业酒会管理精益控制要点	二、餐饮企业酒
会管理精益控制流程	三、餐饮企业酒会服务质量精益控制标准	四、餐饮企业酒会服务精
益控制管理制度	五、餐饮企业酒会管理精益控制工具箱	第六章 餐饮企业营销管理精益控制
执行全案	第一节 餐饮企业营销管理精益控制与执行	一、餐饮企业营销管理精益控制要点
二、餐饮企业市场营销计划报批精益控制流程	三、餐饮企业销售访问工作精益控制标准	
四、餐饮企业销售精益控制管理制度	五、餐饮企业销售管理精益控制工具箱	第二节
餐饮企业推销管理精益控制与执行	一、餐饮企业推销管理精益控制要点	二、餐饮企业
重大公关活动策划运作精益控制流程	三、餐饮企业广告策划运作精益控制流程	四、餐饮
企业推销管理精益控制标准	第三节 餐饮企业促销管理精益控制与执行	一、餐饮企业促销
管理精益控制要点	二、餐饮企业促销作业精益控制流程	三、餐饮企业促销精益控制管理
制度	四、餐饮企业促销作业精益控制工具箱	第四节 餐饮企业节庆、店庆、美食节营销管
理精益控制与执行	一、餐饮企业节庆、店庆、美食节营销管理精益控制要点	二、餐饮企
业节庆、店庆、美食节方案策划精益控制流程	三、餐饮企业节庆促销方案精益控制标准	
四、餐饮企业店庆促销方案精益控制标准	五、餐饮企业美食节促销方案精益控制标准	第七章
餐饮企业设备与安全管理精益控制执行全案	第一节 餐饮企业厨房常用设备管理精益控制与执	
行	一、餐饮企业厨房常用设备管理精益控制要点	二、餐饮企业常用设备管理精益控制流
程	三、餐饮企业常用设备管理精益控制标准	四、餐饮企业常用设备精益控制管理制度
五、餐饮企业常用设备日常管理精益控制工具箱	第二节 餐饮企业常用餐具管理精益控制与	
执行	一、餐饮企业常用餐具管理精益控制要点	二、餐饮企业常用餐具使用精益控制流程
三、餐饮企业餐具管理精益控制标准	四、餐饮企业常用餐具精益控制管理制度	五
、餐饮企业常用餐具管理精益控制工具箱	第三节 餐饮企业日常安全管理精益控制与执行	
一、餐饮企业日常安全管理精益控制要点	二、餐饮企业日常安全管理精益控制流程	三、

<<餐饮企业精益化管理工具箱>>

餐饮企业厨房设备安全管理精益控制标准	四、餐饮企业消防管理精益控制标准	五、餐饮企业保安服务工作精益控制标准
六、餐饮企业安全管理精益控制管理制度	七、餐饮企业安全管理精益控制工具箱	第八章 餐饮企业成本管理精益控制执行全案
第一节 餐饮企业产品定价管理精益控制与执行	一、餐饮企业产品定价管理精益控制要点	二、餐饮企业产品定价精益控制流程
三、餐饮企业财务出纳工作精益控制标准	四、餐饮企业产品定价精益控制管理制度	五、餐饮企业产品定价管理精益控制工具箱
第二节 餐饮企业收入稽核管理精益控制与执行	一、餐饮企业收入稽核管理精益控制要点	二、餐饮企业收入稽核作业精益控制标准
三、餐饮企业会计稽核精益控制管理制度	四、餐饮企业收入稽核管理精益控制工具箱	第三节 餐饮企业成本核算管理精益控制与执行
一、餐饮企业成本核算精益控制流程	二、餐饮企业成本核算精益控制标准	四、餐饮企业成本核算精益控制管理制度
五、餐饮企业成本核算管理精益控制工具箱	第四节 餐饮企业成本精益控制与执行	一、餐饮企业成本精益控制要点
二、餐饮企业成本精益控制管理制度	四、餐饮企业成本精益控制工具箱	第九章 餐饮企业人力资源管理精益控制执行全案
第一节 餐饮企业员工招聘管理精益控制与执行	一、餐饮企业员工招聘管理精益控制要点	二、餐饮企业员工招聘精益控制流程
三、餐饮企业员工招聘精益控制管理制度	四、餐饮企业员工招聘管理精益控制工具箱	第二节 餐饮企业员工培训管理精益控制与执行
一、餐饮企业员工培训精益控制要点	二、餐饮企业员工培训精益控制流程	三、餐饮企业员工培训精益控制管理制度
四、餐饮企业员工培训管理精益控制工具箱	第三节 餐饮企业员工考勤管理精益控制与执行	一、餐饮企业员工考勤管理精益控制要点
二、餐饮企业员工日常行为精益控制标准	三、餐饮企业员工考勤精益控制管理制度	四、餐饮企业员工考勤管理精益控制工具箱
第四节 餐饮企业员工绩效管理精益控制与执行	一、餐饮企业员工绩效管理精益控制要点	二、餐饮企业绩效考核精益控制流程
三、餐饮企业部门绩效考核项目精益控制标准	四、餐饮企业员工绩效考核精益控制管理制度	五、餐饮企业员工绩效管理精益控制工具箱
第五节 餐饮企业薪酬福利管理精益控制与执行	一、餐饮企业薪酬福利管理精益控制要点	二、餐饮企业薪酬体系设计精益控制流程
三、餐饮企业薪酬福利精益控制管理制度	四、餐饮企业薪酬福利管理精益控制工具箱	第十章 餐饮企业行政后勤管理精益控制执行全案
第一节 餐饮企业低值易耗品管理精益控制与执行	一、餐饮企业低值易耗品管理精益控制要点	二、餐饮企业低值易耗品的领用、报废精益控制流程
三、餐饮企业低值易耗品核算作业精益控制标准	四、餐饮企业低值易耗品采购精益控制管理制度	五、餐饮企业低值易耗品管理精益控制工具箱
第二节 餐饮企业排班管理精益控制与执行	一、餐饮企业排班管理精益控制要点	二、餐饮企业排班作业精益控制流程
三、餐饮企业交接班精益控制管理制度	四、餐饮企业排班管理精益控制工具箱	第三节 餐饮企业电暖系统管理精益控制与执行
一、餐饮企业电暖系统管理精益控制要点	二、餐饮企业电暖系统检修管理精益控制流程	三、餐饮企业电暖系统管理精益控制标准
四、餐饮企业电暖设备精益控制管理制度	五、餐饮企业电暖设备管理精益控制工具箱	第四节 餐饮企业员工生活管理精益控制与执行
一、餐饮企业员工生活管理精益控制要点	二、餐饮企业员工用餐管理精益控制流程	三、餐饮企业员工宿舍管理精益控制流程
四、餐饮企业员工生活精益控制管理标准	五、餐饮企业员工生活精益控制管理制度	六、餐饮企业员工生活管理精益控制工具箱
第五节 餐饮企业员工会议管理精益控制与执行	一、餐饮企业员工会议管理精益控制要点	二、餐饮企业员工会议精益控制管理制度
三、餐饮企业员工会议管理精益控制工具箱		

章节摘录

第一章 餐饮企业环境卫生管理精益控制执行全案 第一节 餐饮企业餐厅环境设计管理精益控制与执行 一、餐饮企业餐厅环境设计管理精益控制要点 餐厅环境设计包括顾客与员工动线设计、餐厅空间设计、坐席空间设计、光线和色调设计、空气调节设计、音响设计、桌椅摆放设计等内容。

- 1.餐厅动线的设计 餐厅动线是指顾客、服务员在餐厅内走动的方向和路线。顾客动线的设计应以顾客从大门到坐位之间畅通无阻为标准。顾客的动线宜设计成直线，并以一个基点为准，避免迂回绕道影响或干扰其他顾客进餐。服务人员的动线越短越好，一个方向的作业动线不应过于集中。可以设置一个“区域服务台”，既可存放餐具，又能缩短服务人员的行走路线。
- 2.餐厅通道的设计 餐厅通道的设计与布置应首先体现流畅、便利、安全的原则，忌杂乱；其次，应根据餐厅的形状进行设计，保证每个服务员都能顺利开展工作。餐厅通道布置示例。
- 3.餐厅内部空间、坐位的设计 根据餐厅空间的大小确定餐厅内部设计与布局。
 - (1) 整体空间设计与布局。既要考虑顾客的安全、便利，以及服务员的操作效率，又要考虑全局与局部的和谐、统一。餐厅的空间设计包括以下四个方面。

<<餐饮企业精益化管理工具箱>>

编辑推荐

系统、科学地改造企业的管理结构和管理框架，简化管理手段，降低管理成本建立科学的业务流程和业务标准，实现系统化精益控制。

建立合理的执行体系，合理配置企业人力、物力资源，减少企业的沉没成本。

精益控制，防范和规避经营误差，实现最大化的价值产出。

<<餐饮企业精益化管理工具箱>>

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>