第一图书网, tushu007.com

<<餐饮企业成本控制手册>>

图书基本信息

书名：<<餐饮企业成本控制手册>>

13位ISBN编号：9787115293985

10位ISBN编号：7115293988

出版时间：2012-10

出版时间：人民邮电出版社

作者：段青民 编

页数：203

字数：200000

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

内容概要

成本控制是企业提高利润、增强竞争力的重要途径。

《餐饮企业成本控制手册(图解版)》从餐饮企业成本核算、菜品生产前成本控制、菜单的合理设计、厨房出品成本控制、销售环节成本控制以及餐饮企业费用控制五个方面，全方位讲解了餐饮企业成本控制工作的具体实施细节。

《餐饮企业成本控制手册(图解版)》采用流程化、表格化、案例化的方式详细列举了涉及餐饮企业成本控制工作的多个方面，并用图片展示了实操场景，是一本不可多得的餐饮业实用工具书。

《餐饮企业成本控制手册(图解版)》适合餐饮企业经营管理人员阅读参考。

第一图书网, tushu007.com

<<餐饮企业成本控制手册>>

书籍目录

目　录

第一章　餐饮企业成本核算
　　成本控制是提高企业利润、增强企业竞争力的重要途径，而有效的成本归集和核算是成本控制的必要前提。
成本核算的实行可以为制定销售价格打下基础，为厨房生产操作投料提供标准，找出产品成本升高或降低的原因，从而促进成本的降低。

第一节　餐饮企业成本组成分类　2
一、什么是成本　2
二、餐饮企业成本的组成　2
三、餐饮企业成本的分类　3
第二节　餐饮原料成本核算　4
一、餐饮原料成本的组成要素　4
二、与餐饮原料相关的概念　5
三、一料一档成本核算　6
四、一料多档成本核算　7
五、半成品成本核算　8
六、调味成本核算　9
七、常用成本核算公式　9
第三节　餐饮产品成本核算　12
一、餐饮产品成本核算方法　12
二、宴席成本核算　13
三、火锅成本核算　14
四、餐饮企业常用成本报表　17
第二章　菜品生产前成本控制
　　餐饮企业原料所耗费的资金是其总成本的一项重要组成部分，因此，生产菜品之前的采购、验收、储存及发放这四个环节不可忽视。
如果出现采购原料不合格、验收中没有发现问题原料、储存中丢失原料、发放中出现错误等问题，将会导致原料浪费，增加企业成本。

第一节　采购环节成本控制　20
一、原料采购质量控制　20
二、鲜活类原料采购数量控制　22
三、干货及可冷冻储存原料采购数量控制　24
四、明确采购标准　26
五、防止采购吃回扣　26
第二节　验收环节成本控制　28
一、配备合格验收人员　28
实战范例：××餐饮企业验收人员岗位职责　29
二、提供适宜的验收场地　29
三、备好验收设备及工具　29
四、明确餐饮原料验收程序　30
五、食品不符合标准的情况　33
六、生鲜食品验收标准　34
七、肉类验收标准　35

【相关链接】肉类检验检疫票据验收　36
八、验收时需做好防盗工作　36
第三节　储存环节成本控制　37
一、做好物品出入库记录　37
二、明确原料储藏区域要求　38
三、必须科学存放　39
四、餐饮原料干藏管理　40
五、餐饮原料冷藏管理　41
六、餐饮原料冻藏管理　42
实战范例：冷冻库管理规定　44
七、酒水的保管与储藏　44
八、仓库必须定期盘存　45
九、实行定时发放　48
十、内部原料调拨记录　49
第三章　合理设计菜单以降低成本
　　菜单价格体现原料成本和盈利之间的关系，是企业管理原料成本的工具。
合理的菜单价格能确保企业获得预期的利润。
科学而合理地安排菜式品种和品种数量比例，能有效避免厨房、餐厅一部分劳动力和设备使用过度，而另一部分闲置的现象。

第一节　菜单的基础知识　52
一、菜单相关概念　52
二、菜单的作用　52
三、菜单的种类　52
第二节　菜单定价　54
一、菜单定价考虑因素　54
二、菜单的定价原则及策略　56
三、确定菜单定价范围　57
四、选择合适的菜单定价方法　58
第三节　菜单的设计制作　59
一、菜单外形设计　59
实战范例：××餐饮企业菜单设计制作合同　61
二、更换菜单设计　62
三、菜单评估与修订　63
四、婚宴菜单设计制作　67
第四章　厨房出品成本控制
　　厨房出品成本控制目标要靠全体厨房员工的积极配合来实现，厨房出品成本的形成体现在菜点加工的每一个环节中。
原料的初加工、配份、烹调都与成本密切相关。
此外，运用标准菜谱、不断地创新菜品也是厨房出品成本控制的重要手段。

第一节　粗加工环节成本控制　70
一、粗加工环节对成本的影响　70
二、蔬菜的粗加工　71
三、畜肉类的粗加工　73
四、活禽的粗加工　73
五、淡水鱼的粗加工　77

六、海产品的粗加工　78
七、干货原料的粗加工　79
八、做好收台工作　83
第二节　配份环节成本控制　84
一、配菜师的重要性　84
实战范例：××餐饮企业配菜师岗位职责说明书　85
二、配菜师的选拔与任用标准　86
三、配菜师的基本要求　88
四、切配师的常用刀法　89
五、常见主、配料料形切割规格　92
六、常用料头切割规格　92
七、蔬菜细加工　94
八、猪肉加工成型标准　95
九、鸡的加工成型标准　96
十、鱼的加工成型标准　97
十一、菜品配制类型　97
十二、菜品配制基本原则　98
十三、制定统一配份标准　99
第三节　烹调环节成本控制　101
一、统一制汁节省成本　102
二、热菜主要调味汁规格　102
三、冷菜主要调味汁规格　104
四、浆、糊调制规格　105
五、掌握过油技巧　106
六、加强对厨师的监控　107
第四节　利用标准菜谱控制成本　107
一、标准菜谱的作用　107
二、标准菜谱的设计原则　108
实战范例：××主题餐厅调查问卷　108
实战范例：××餐厅菜品调查问卷　110
三、标准菜谱的设计内容　112
四、标准菜谱的设计过程　113
五、编制标准菜谱的程序　114
六、标准菜谱的制作要求　114
实战范例：××餐饮企业标准菜谱(一)　115
实战范例：××餐饮企业标准菜谱(二)　116
第五节　通过菜品创新降低成本　116
一、菜品创新要点　116
二、菜品创新的“四性”标准　117
实战范例：××餐饮企业开发的菜根菜叶菜品　118
三、菜品创新的“四化”标准　118
四、菜品开发创新的基本原则　119
五、新菜品开发步骤　120
六、新菜品申报确定　121
七、建立创新机制　125
实战范例：××餐饮企业厨师菜品创新激励方案　126
第五章　销售环节成本控制

销售环节成本控制主要包括服务和收款两个方面的成本控制。
在服务过程中，服务不当会引起菜品成本增加；在收款过程中，出现任何差错都会引起菜品成本上升。
因此，餐饮企业的经营管理人员必须做好销售环节成本控制工作。

第一节　完美服务减少浪费　130
一、避免出现服务不当　130
二、菜单填写必须准确　130
【相关链接】点菜前须做好的准备　132
三、防止员工偷吃菜品　133
四、尽量减少传菜差错　134
【相关链接】传菜员效率和服务态度要求　137
第二节　结账成本控制　138
一、尽量避免出现跑账现象　138
二、结账时确认客人房间号　139
三、实行单据控制以控制现金收入　140
四、有效监管收银人员　141
五、制定收银标准制度　142
第六章　餐饮企业费用控制
餐饮企业的支出费用也是其成本的一块重要组成项目，常见的支出费用包括人工成本费用，水、电、燃气费，餐具损耗费用，低值易耗品费用，广告宣传费用，外包业务费用以及其他支出费用。正所谓“节省出来的就是赚的”，因此，通过节省各项费用，餐饮企业可以提高利润。

第一节　人工成本费用控制　146
一、坚持定编定员原则　146
二、餐饮企业员工工资分配构成　147
三、定编定员常用方法　148
四、制定员工工资标准　149
五、员工奖金有学问　150
实战范例：××餐饮企业奖金制度　151
六、多元化员工福利　153
七、控制员工招聘费用　153
八、人工成本控制方法　154
【相关链接】怎样合理安排餐厅动线　154
【相关链接】培训费用由谁承担　157
【相关链接】招聘环节把好关，降低员工流失率　159
第二节　水、电、燃气费控制　160
一、水费的有效控制　160
二、电费的有效控制　161
三、燃气费用控制　165
四、节能减排管理　166
五、使用能源控制表单　166
六、编制节能降耗方案　168
实战范例：××餐饮企业节能降耗方案　168
第三节　餐具损耗费用控制　170
一、关于餐具破损　170
二、关于餐具流失　171

三、不同部门餐具管理职责　174
四、客人损坏餐具的处理　175
五、员工餐具管理　177
六、做好餐具损耗及盘点记录　178
第四节　低值易耗品控制　179
一、一次性使用产品控制　180
二、可重复使用产品控制　180
三、办公用品消耗控制　181
第五节　广告宣传费用控制　181
一、餐饮企业广告预算　181
二、影响广告预算的因素　184
三、广告预算分配　186
四、广告预算控制管理　187
五、制作广告预算书　187
第六节　外包业务费用控制　189
一、员工招聘外包　189
实战范例：××餐饮企业委托招聘函　190
二、餐具清洁外包　192
实战范例：××餐饮企业餐具清洁外包合同　192
第七节　其他支出费用控制　194
一、最大程度利用租金　194
实战范例：××酒楼房屋租赁合同　196
二、刷卡手续费　198
三、折旧费　199
四、有效控制停车费　200
【相关链接】停车场常见问题处理　200
实战范例：××餐饮企业停车场租用合同　201
五、减少修缮费　202
参考文献　203

章节摘录

版权页： 插图： 点菜前须做好的准备 （一）记住推荐菜 餐饮企业为了满足顾客的需要，在菜肴的原料选取、烹调方法、口感和造型上不断推陈出新。
同时，在每一天或每周都会推出一道或几道特色菜、风味菜供顾客品尝。
点菜员必须记住这些菜肴的名称、原料、味道、典故和适合的顾客群体，以顺利地将菜品信息及时传递给顾客。
（二）记住沽清单的内容 沽清单是厨房在了解当天缺货原料、积压原料情况后开具的一种推销单，也是一种提示单。
它告诉服务员当日的推销品种、特价菜、所缺菜品，避免服务员在当日为客人服务时遭遇难堪、指责等。
厨房开出当天的沽清单后，通常会与楼面负责人进行协调。
沽清单中会列举当日原料情况以及最适合出品的菜肴，并介绍其口味特点、营养特点、季节特点等普通服务员难于介绍的专业知识。
所以，点菜员须记住沽清单的内容，当客人点到当天没有的菜品时，一般可以以“对不起，今天刚刚卖完”来回答，然后要及时为客人介绍一道口味相近的菜品，以免引起客人的不满。
（三）必须熟悉菜牌 服务员应了解所推销菜式的品质和配制方式。
当客人无法决定要什么时，服务员可以提供建议。
最好先建议客人选择高中等价位菜式，再建议便宜价位菜式。
因为前者的利润较高。
在生意高峰期，服务员应减少对一些加工手续比较繁锁的菜式的推荐，否则会加大厨房的工作负担，影响上菜速度。
三、防止员工偷吃菜品 员工偷吃菜品的现象在许多餐饮企业中都存在。
员工的这种行为不仅不卫生，而且还会影响餐饮企业的形象。
餐饮企业可以实行连环制，来杜绝员工偷吃菜品的现象。
倘若发现一个员工偷吃，则告诉他，一个月内如果能逮住其他偷吃的人员，那他偷吃的事就算了。
如果逮不着，那么这个月因偷吃行为造成的所有损失全部由他来承担，并继续这项“工作”三个月。
这样就可以有效地防止员工偷吃。
案例 王先生和一位朋友到一家饭店吃饭，期间各要了一份“凉拌花生”和“红烧鱼块”，可能因为当时客人太多，他等了半个小时也没有上菜，于是他就到厨房去问。
就在这时，王先生看见一名服务员端着一盘“凉拌花生”走过来，令王先生吃惊的是，这名服务员边走边用手拿着花生吃。

编辑推荐

《中经智库餐饮企业成功经营与管理系列:餐饮企业成本控制手册(图解版)》采用流程化、表格化、案例化的方式；内容更加简洁，不乏可读性；附有大量的实战范本和实操工具；是餐饮企业不可多得的实用工具书。

第一图书网, tushu007.com

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