第一图书网, tushu007.com

<<酒店六常管理>>

图书基本信息

书名：<<酒店六常管理>>

13位ISBN编号：9787301110393

10位ISBN编号：7301110391

出版时间：2006-10

出版时间：北京大学出版社

作者：邵德春

页数：149

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

本书作者结合自己多年来从事酒店和餐饮管理的实践经验与研究心得，对5S管理法进行了大量的修改，补充了大量的酒店管理方面的专业知识，提出了“傻瓜式管理模式”的概念，发展出一套中国人自己的“酒店六常管理法”，即常分类、常整理、常教育。
同时，本书结合国内著名酒店企业的成功案例，进行深入浅出的讲解，实用性、操作性强，是中国酒店餐饮业提升管理水平的最佳指南。

作者简介

邵德春，著名酒店管理与服务培训专家，中国酒店五常管理推广第一人。
现任中国酒店培训网首席培训师，杭州华智酒店管理公司总经理，浙江金悦餐饮集团、太阳城大酒店、龙祥大酒店、不夜城大酒店、南北湖桃源山庄顾问，北京时代光华公司特聘高级培训师。

曾服务的主要客户有：最佳西方海洋酒店、圣达特速8酒店、浙江开元名都大酒店、杭州五洲大酒店、红泥餐饮集团公司、花中城餐饮集团、海南银泰度假酒店、金棕榈度假酒店、中国工商银行、娃哈哈集团、浙江大学管理学院高级管理培训中心、中国烹饪协会、浙江省餐饮行业协会等全国五百多家酒店、宾馆和企事业单位。

<<酒店六常管理>>

书籍目录

序言“邵信春酒店六常管理法”的由来第一章　什么是酒店六常管理　一、酒店管理中常见的问题　二、酒店管理的三大错误　三、什么是“酒店六常管理”　四、“酒店六常管理”的“六常”是什么　五、“邵德春酒店六常管理”真的有效吗　六、“酒店六常管理”靠什么为酒店带来利润第二章　酒店六常管理第一常——常分类　一、确定有用没用的标准　二、倒推分类法　三、一套工具或者文具第三章　酒店六常管理第二常——常整理　一、根据使用频率分层保管　二、标牌战　三、通道地线、物品摆放区域线的划分　四、不同颜色的应用　五、通过形迹整顿来方便物品返还第四章　酒店六常管理第三常——常清洁　一、清洁的程序　二、明确清洁的责任　三、清洁检查　四、清洁的标准　五、三个“为什么”第五章　酒店六常管理第四常——常维护　一、酒店管理中常见的问题　二、不用整理的整理　三、不用清洁的清洁第六章　酒店六常管理第五常——常规范　一、岗位职责　二、程序化　三、规范化　四、节能降能　五、安全规范　六、设置“六常博物馆”第七章　酒店六常管理第六常——常教育　一、“六常”习惯　二、怎样才能使员工养成习惯致谢参考文献名人名企见证附录　酒店部分员工责任卡　一、餐饮部员工责任卡　二、客房部员工责任卡　三、仓管部员工责任卡

媒体关注与评论

书评一套中国人自创的、行之有效的酒店管理方法与标准。
六常法的实施能够夯实管理基础，提升管理水平，是非常实用、有效的酒店管理方法。
——济南舜耕山庄集团董事长兼总经理　杜文彬
导入“邵德春酒店六常管理”之后半年内，就有2000多名参观者慕名而来，很多单位立即签订了定点消费协议。
邵老师体验式的培训课程，操作性很强，填补了国内酒店管理培训方面的空白。
——浙江嘉兴餐饮行业协会常务副会长、金税餐饮集团董事长　盛富林
邵德春老师作为资深酒店管理专家，他所推广的酒店六常管理有“三实”的特点，即：内容帖近实际，操作实用简单，效果实在明显。
——安徽省合肥市黄山大厦总经理、安徽省烹饪协会副会长　王健
酒店六常管理是提高现代酒店餐饮业核心执行力的一种文化，是适应中国酒店餐饮业发展的一种全新思念，是一套质量管理模式，它的产生必将推动和加快中国酒店餐饮业科学化管理的进程。
——济南智桥酒店管理顾问有限公司总经理　徐广兴

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