第一图书网, tushu007.com

<<餐馆用人36计>>

图书基本信息

书名：<<餐馆用人36计>>

13位ISBN编号：9787504724953

10位ISBN编号：7504724955

出版时间：2006-8

出版时间：中国物资出版社

作者：曾郁娟主编

页数：330

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

前言

乘改革开放的快车，经历了二十多年的风风雨雨，现今的中国餐饮业已经成为市场化程度最高、竞争最充分、发展速度最快的行业之一。
它曾经吸引了成千上万投资者的目光，并给了其中许多人以丰厚的回报。
只有经营过餐饮业的人才更明白，日进万金其实不是神话，而是完全能够实现的事实。
但是，面对新开的餐馆越来越多，赔钱的餐馆也日见增多的残酷现实，不少业内人士既感到惶恐不安，又感到困惑不已。
为什么昨天还客似云来的海鲜城，今天却少人问津？
为什么仅一墙之隔的两家火锅店，一家烟雾腾腾，一家却锅冷人稀？
为什么麦当劳、肯德基等洋餐馆能春夏秋冬没有淡季，而不少中餐馆却时冷时热，有时甚至该旺不旺？
为什么有些昨天还几乎是两袖清风的下岗职工，今天已经变成了腰缠万贯的餐馆老板；而有些昨天还是指指点点地吆喝着的老板，今天却又最新回到了打工仔的行列……据我们调查得知，从投资者、老板到各级从业人员，都很想探究所有这些问题的奥秘，很想在餐饮业这一宝山中挖到金矿。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《餐馆用人36计》汲取了《孙子兵法》与《三十六计》的智慧精华，并从餐饮业中选出了大量用人之道的案例，加以解说和分析，归纳出“用人36计”。
书中以成功的用人经验和失败的用人教训，真实地将理论联系实际，对现实餐馆中的用人之道提出了独到的见解，对当今餐馆老板用人和管人都具有广泛的借鉴意义。

<<餐馆用人36计>>

书籍目录

餐馆智慧用人9计第1计 慧眼识人善用能人慧眼识人是最佳战略慧眼识人决定餐馆的兴衰餐馆如何选择人才理智地认识部下认识下属的三个阶段识人所长，知人所短注意发现潜在的人才第2计 量才而用各得其所餐馆用人应量才而用餐馆识人的不同类型对各类型人才的工作安排七种似是而非的人不可重用的八种人第3计 因人而异各取所好最有价值的财富是人借鉴诸葛亮的用人智慧分门别类用能人第4计 善用智囊集思广益开餐馆不懂善用智囊的失误集思广益好策划一个篱笆三个桩新官上任火焰高领导利用智囊六戒慎选“ 智囊 ”对象第5计 带人带心精心培育精心培育员工的典范餐馆领导带人要带心管理者要像“ 头马 ”管理者要像“ 空气 ”管理者要像“ 木匠 ”满足下属的需要施展更加细微的手段与下属同甘共苦第6计 新老结合搭配得当发挥人才的集体能量如何合理搭配人才能力有大小之分，没有新旧之分爱护加锻炼，培养新职员对待老职员的诀窍第7计 用人所长不避所短用人的长处和优势用人特长的五个方法餐饮企业应如何用人第8计 提拔干将共谋大事希尔顿的用人之道明智的用人之道广集各路精英目光远大的人可共谋大事瞻前顾后的人能担重任巧妙地提拔提拔善于做大事的人提拔大器晚成的人如何使用偏才提拔的依据是工作实绩，而非个性升迁过速的四大弊端提拔人才方能兴旺发达第9计 胆识兼备举贤任能“ 小蓝鲸 ”留住人才的秘诀不拘一格用人才举荐杰出人才雇用比你聪明的下属发挥有成就欲者的才能餐馆用人要重视三种基本才干餐馆用人之长四戒四诀选用主管的三个禁忌餐馆培育人才9计第10计 培育人才大胆使用培育人才，重在适用成功培养下属致力培养既有下属培养下属的成就感是金子就该让它发亮第11计 点石成金提携下属麦当劳的“ 点石成金 ”理念点石成金放光彩第12计 适当加压逼出人才第13计 看破红尘运筹帷幄第14计 慷慨激励琢成大器第15计 论功行赏适当奖励第16计 合理授权避免独裁第17计 言听计 从随机应变第18计 勤于沟通化解矛盾塑造餐馆领导权威9计 第19计 表现权威展示魅力第20计 一言九鼎说一不二第21计 利用恶人以毒攻毒第22计 防止欺诈惩欺为先第23计 有效批评惩罚要领第24计 宽猛相济恩威并施第25计 轻拍马屁巧作鼓励第26计 赐与荣耀让其自豪第27计 信而不疑用人以诚展示餐馆领导艺术9计 第28计 充当偶像让人信服第29计 能黑能白能方能圆第30计 居安思危未雨绸缪第31计 左右逢源耳听八方第32计 和风细雨循循诱导第33计 阴阳互补理智调配第34计 礼贤下士君子风度第35计 能位匹配量才而用第36计 权变用人看人下菜

章节摘录

餐馆智慧用人9计 第1计 慧眼识人善用能人慧眼识人是最佳战略慧眼识人是餐馆用人的最佳战略。
绿茵阁咖啡厅的成功就得益于慧眼识人，能把握好慧眼识人的最佳战略。
一是独具慧眼的用人策略。
在创业之初，绿茵阁咖啡厅的管理者就以非常的远见和魄力从五星级的东方宾馆请来了一位有名的西餐师傅做顾问，并支付每小时5元的报酬，这在20世纪90年代初是很难得的。
二是良好的培训。
去过绿茵阁咖啡厅的人都能感受到，那里的服务人员很殷勤，很到位，你落座后马上就会有侍应生为你呈上菜单，为你斟满矿泉水，杯中的水不多时，不必招呼，自然会有人来续杯。
在很多企业，快速扩张中最常出现的就是人的问题，特别是服务行业，服务态度差，服务质量差，很大程度影响了消费者的情绪和连锁经营。
而绿茵阁通过培训解决了这个棘手的问题。
三是管理者的不断学习与创新也是绿茵阁的过人之处。
绿茵阁的管理者从最初的凭感性经营到经过专业学习完成了从中小企业主到专业管理者的转变，如管理者其中有两位是在美国学过财务和管理的，总经理林欣也读过北大企业家特训班。
林氏家族成员曾多次赴欧洲学习，同时还给厨师提供出国交流培训的机会，曾有几次组织厨师队伍到美国烹饪学院学习。
这在国内同类企业中都是难能可贵的。
四是组织结构的不断完善。
随着企业的不断发展和快速扩张，原来的管理模式和管理手段出现了不适应，比如餐饮业的关键环节——采购就曾因监管不利出现了漏洞。
同时，又由于权力过于集中引起了管理混乱。
基于此，绿茵阁进行了组织变革，建立了由多人构成的采购中心，形成了完善的监督机制，在管理层也准备引入职业经理人，在高校毕业生中招聘员工，这些都是绿茵阁改制的有效措施。

编辑推荐

中国餐饮业，老板、主管和从业人员的思想库和工具库。
一套专为餐馆酒楼老板、各级主管和从业人员策划的前瞻性、实用性和专业性丛书，每一本都能提供新理念、新方法和新技能，激发餐饮业人士的创意和灵感，协助餐饮业人士成功与成长。
想要创造最佳业绩，不可不读!《唯高餐饮经典书库》：是中国内地迄今为止面向餐饮业人士最早的，规模较大的，最系统和最实用的一套专业图书，在一定时期内填补着中国餐饮业经营管理图书的许多空白。
《唯高餐饮经典书库》：引进世界先进的餐饮业经营管理理念和经验，并紧密结合中国餐饮企业的实际需要，在保证专业性的基础上，同时具有极强的实践性。
《唯高餐饮经典书库》：现有读者数百万，众多餐饮企业把它选作自己的内部培训教材，它对中国新一代餐饮企业经营管理人才的成长已经作出并将继续作出功不可没的贡献。

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