第一图书网, tushu007.com

<<餐饮饭店六常管理>>

图书基本信息

书名：<<餐饮饭店六常管理>>

13位ISBN编号：9787802077829

10位ISBN编号：7802077826

出版时间：2007-1

出版时间：经济管理出版社

作者：林长青

页数：224

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

首先，在本书即将付梓之前，我要感谢培育我的企业——香港稻香饮食集团——中国第一家成功导入5S的饮食企业。
它让我学习到什么是5S，5S在企业中的作用与成效。
于是我萌发一种强烈的责任感和使命感，就是把好的知识与更多人分享，把好的管理模式普及到餐饮饭店，希望改变整个行业经营形象和强化管理标准。
为了达到这个目标，我花了两年时间苦心研究和实践分析。
我发现5S在企业中不仅仅是搞好卫生、摆放好物品这么简单，它更是一套非常科学的管理系统。
那么要形成一套企业科学管理系统，5S还存在很多有待改善和深化的地方，于是这本《餐饮饭店·六常管理》书籍就在深化后诞生了。
这本书是在餐饮饭店行业基础上进行全面分析总结出来的，把每个标准都分析得更加全面。
本书运用可操作手法和思考方式进行编写。
全书共三篇，分为知识篇和操作篇以及管理篇，知识篇是让企业全面了解六常系统知识，操作篇是让每个企业员工都掌握方法，管理篇是让企业掌握导入流程和维护方式。
通过这三个方面可以很好地把这套餐饮饭店六常管理成功导入到企业每个角落。
这本书是企业从业人员看完就可以操作的书籍，更是一套使企业快速提升管理水平的管理系统。
本书和其他同类书籍比较，最大差异在于可复制性和深度性。
此书更强调一种“狼性”精神——不战则以，一战必胜。
　在这里也介绍一下6S前奏。
餐饮六常(6S)(Study，Settle，Sweep，Standard，Sobriety，Sales)，全部是“S”字头，故亦称6S。
由于这两年餐饮饭店引进六常对整个行业的整体管理水平是进一步的跨越，这种管理不但可以迅速提升餐饮企业的安全、卫生、品质、效率、形象、素质及竞争力，还可控制餐饮开支、提高效率、改善工作环境、创建良好的企业文化，更可改善人的思考过程。
事实上，日常生活中许多问题也可通过实施“六常卓越管理”迎刃而解。
包括常研究、常整理、常清洁、常规定、常清醒、常营销。
随着餐饮企业面临更多问题和挑战，竞争日益激烈，餐饮企业间的竞争无论是价格、出品、服务或综合实力的竞争，归根结底都是管理水平的竞争、是餐饮企业文化的竞争。
因此，推行全面高效的管理系统，营造良好的企业文化氛围，始终是现代餐饮企业的竞争手段。
　餐饮企业的决策者都想寻找一种易施行、见效快、能持久的管理方法来提高服务效率、改善出品质量、提升企业形象与竞争力，以避免成为时代的淘汰体。
可究竟哪种管理方法才是餐饮企业真正需要且实用，能给餐饮企业带来切实改变的呢?服务业没有像制造业那样引进ISO9000、ISO 14001、6SIGMA等标准，这些风靡全球的管理体系和方法在其他行业得到全面认可，但是由于太复杂又不针对餐饮企业的特殊性，忽略了企业中员工文化素质良莠不齐的事实，理论知识多且深奥，无法在餐饮企业全面实行，故此餐饮企业都很少引进这些管理系统。
这类管理体系让餐饮企业管理者感到可望而不可即。
究其缘由，那就是我们舍本逐末，忘记了事物发展的规律是从低到高循序渐进的。
万丈高楼平地起，因此我们只有打牢了根基，才能发展壮大，只有找到适合餐饮企业的管理体系才能达到事半功倍的效果。
　餐饮六常卓越管理之所以如此受欢迎，是因为它简单、通俗、易懂，适用于餐饮企业管理。
秉持着现场、现物、现实的客观管理，具体教人怎样做，给人实在的方法，没有空泛的理论。
它是一种工作方法，而不是空洞的目标，对管理者是“目视管理”，对被管理者是指导工具，为餐饮企业管理者带来革命性的变革，使烦琐、零乱的企业管理变得井井有条、丝丝入扣，使从业人员素质不断提高，养成良好的自律习惯，营造及维持优良的工作环境，全面提升企业的安全、卫生、品质、效率、形象，令企业更具竞争力，从而使客户满意、员工满意、老板满意。
“餐饮六常卓越管理”是中国餐饮业首创，我们的愿望是通过它的全面推广让更多的餐饮企业受益，让整个行业有良好的管理系统。

最后我要感谢邀请我培训的企业和关心我的朋友、伙伴。
感谢稻香新港店、稻香侨光店、稻香金融店、稻香迎海渔港、稻香友谊店、稻香环球自助餐厅、深圳新梅园餐饮策划有限公司、新加坡大华酒店、山东蓝海集团、山东大明集团、东莞新东城食府、石家庄燕春饭店、石家庄海星餐饮、中国烹饪协会、四川烹饪协会、江苏烹饪协会、浙江汤公酒楼、杭州华庭云栖度假酒店、广东伟易达集团、广东大地集团、济南智桥酒店管理顾问有限公司、呼和浩特九州方圆管理顾问有限公司、海天国际经理人俱乐部、中国总裁培训网、上海斯隆企业管理咨询有限公司、南京华沃管理顾问有限公司、广州邦元管理顾问有限公司、北京时代光华管理有限公司、北京名家在线商学院、深圳大学等数百家企业。
感谢稻香集团所有亲密伙伴和同事以及全国各地学员朋友们。
是你们在我成长道路上留下一份美好的感恩之情。
我更要感谢爸爸、妈妈、妻子、儿子，感谢他们在心理上给我的支持和帮助。
同时，我要感谢阅读这本书的读者，当你在看本书的时候，也是对我莫大的支持和鼓励，大家阅读此书有什么意见和建议可以通过邮件或MSN给我反馈，你的每句话都是珍贵反馈，在这里先表示感谢!
因为我们拥有共同目标，就是先帮所在企业获得更多利润，让我们的顾客更加满意，让这个行业更加规范，让我们的国家更加富强昌盛，让世界更加和谐相处。
E—mail：lin@costm.com　MSN：fjqiye@hot.mail.com　中国餐饮成本管理网(www.costm.com)　林长青
2006年7月18日，于深圳夜色之中

内容概要

餐饮六常(6S)(Study，Settle，Sweep，Standard，Sobriety，Sales)，全部是“S”字头，故亦称6S。
由于这两年餐饮饭店引进六常对整个行业的整体管理水平是进一步的跨越，这种管理不但可以迅速提升餐饮企业的安全、卫生、品质、效率、形象、素质及竞争力，还可控制餐饮开支、提高效率、改善工作环境、创建良好的企业文化，更可改善人的思考过程。
　本书共三篇，分为知识篇和操作篇以及管理篇，知识篇是让企业全面了解六常系统知识，操作篇是让每个企业员工都掌握方法，管理篇是让企业掌握导入流程和维护方式。
通过这三个方面可以很好地把这套餐饮饭店六常管理成功导入到企业每个角落。
　一本餐饮饭店全面推行六常管理系统的实用工具书，一本帮助餐饮饭店实现利润倍增的书，一本令餐饮饭店从业人员看完就可以应用的书！
这本书是在餐饮饭店行业基础上进行全面分析总结出来的，把每个标准都分析得更加全面。
本书运用可操作手法和思考方式进行编写。
全书共三篇，分为知识篇和操作篇以及管理篇，通过这三个方面可以很好地把这套餐饮饭店六常管理成功导入到企业每个角落。
这本书是企业从业人员看完就可以操作的书籍，更是一套使企业快速提升管理水平的管理系统。
本书和其他同类书籍比较，最大差异在于可复制性和深度性。
此书更强调一种“狼性”精神——不战则以，一战必胜。

作者简介

林长青先生，亚洲十大培训师，中国第一位CTM(Cost technique marketing)成本技术营销专家，中国餐饮六常法优质管理领袖和首创，中国餐饮成本管理网首席培训师，工商管理硕士，餐饮职业经理人，劳动部高级人力资源管理师。
曾受邀在各著名大学MBA班授课，经林老师培训的酒店和餐饮经理人达3万多人次，邀请内训的企业有稻香饮食集团、深圳新梅园餐饮策划有限公司、新加坡大华酒店、山东蓝海集团、山东大明集团、东莞新东城食府、石家庄燕春饭店、石家庄海星餐饮、浙江汤公酒楼、杭州华庭云栖度假酒店、广东伟易达集团、广东大地集团等数百家酒店、餐饮、企业单位。

<<餐饮饭店六常管理>>

书籍目录

“六常”知识篇 第一章 餐饮饭店为什么要执行“六常” 第一节 行业竞争日益激烈 第二节 员工流失率过大 第三节 行业管理系统缺乏 第四节 内部管理无秩序化 第五节 员工自律比较低 第六节 成本压力大 第二章 什么是餐饮饭店“六常” 第一节 常研究 第二节 常整顿 第三节 常清洁 第四节 常规定 第五节 常清醒 第六节 常营销 第三章 酒店餐饮企业推行“六常”的好处 第一节 对企业的好处 第二节 对员工的好处 第三节 对顾客的好处 第四章 酒店餐饮企业实施“六常”的目标 第一节 安全保障 第二节 品质加强 第三节 效率提高 第四节 卫生改善 第五节 形象完善 第六节 素质规范“六常”操作篇 第五章 常研究的操作标准 第一节 研究企业物品利用情况 第二节 研究资源可回收 第三节 研究库存(货架)数量 第四节 研究私人物品 第五节 研究损坏原因和方法 第六节 研究计划 第七节 研究工具 第八节 研究会议成效 第九节 研究顾客服务 第十节 研究物品集中管理 第六章 常整顿的操作标准 第一节 名家管理制度 第二节 职责权制度 第三节 钥匙管理制度 第四节 合适容器存储物品制度 第五节 表格管理制度 第六节 先进先出管理制度 第七节 企业标志管理制度 第八节 通告栏管理制度 第九节 文件通知制度 第十节 工作效率量化制度 第七章 常清洁的操作标准 第一节 清洁责任区分 第二节 清洁技巧 第三节 清洁隐蔽地方 第四节 清洁检查表 第五节 清洁成效的衡量 第八章 常规定的操作标准 第一节 透明度规定 第二节 现场布置规定 第三节 防火设施管理规定 第四节 危险物处理规定 第五节 检查和现场操作规定 第六节 电器开关管理规定 第七节 节约能源规定 第八节 体力操作规定 第九节 视觉管理规定 第十节 平面图管理规定 第十一节 危机预防规定 第十二节 安全政策评估规定 第十三节 笨方法规定 第十四节 现场绿化规定 第十五节“六常”博物馆设置规定 第九章 常清醒操作标准 第一节 检讨个人工作职责 第二节 规范仪容仪表 第三节 个人素质培养和服务训练 第四节 下班前“六常”工作检查 第五节 日事日毕，日清日高，个人OEC管理 第六节 危机处理训练 第七节 组织架构设计 第八节 编写工作备忘录和企业“六常”手册 第九节 审核“六常”实施成效 第十节 对外交流观摩学习 第十章 常营销操作标准 第一节 资源营销认识 第二节 资源营销系统规划 第三节 资源营销项目 第四节 分析问题根源 第五节 寻找开发机会和改进办法 第六节 资源营销计划书 第七节 资源营销执行 第八节 资源营销检讨 第九节 资源营销进化 第十节 资源营销成效总结报告“六常”管理篇 第十一章 成功执行“六常”管理策略 第一节 合理时间、合适地点、合格人员 第二节 执行三讲四化 第三节“六常”执行人文化 第十二章 成功推行“六常”的步骤 第一节 引进“六常”培训 第二节 成立“六常”组织 第三节 制定执行“六常”计划 第四节 推行“六常”技巧 第五节 建立监督体系 第十三章“六常”审核技巧 第一节 认识“六常”审核 第二节 如何进行“六常”审核 第三节“六常”审核表管理

编辑推荐

《餐饮饭店:六常管理》是企业从业人员看完就可以操作的书籍，更是一套使企业快速提升管理水平的管理系统。
《餐饮饭店:六常管理》和其他同类书籍比较，最大差异在于可复制性和深度性。
此书更强调一种"狼性"精神——不战则以，一战必胜。

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