

<<现代饭店餐饮管理艺术>>

图书基本信息

书名：<<现代饭店餐饮管理艺术>>

13位ISBN编号：9787806532355

10位ISBN编号：7806532358

出版时间：2001-12-01

出版时间：广东旅游出版社

作者：邹益民,黄浏英

页数：388

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>

<<现代饭店餐饮管理艺术>>

内容概要

本书从我国饭店餐饮的特点和面临的环境出发，提出了饭店餐饮的基本对策，并具体分析探讨了饭店餐饮的创新之道、餐饮品牌建设、餐饮服务艺术、餐饮广告策划、餐饮促销策略、主题餐饮策划、美食节组织、宴会设计、餐饮财务控制等内容。希望书中的观点和方法能对中国的饭店管理者有所启迪和帮助。

<<现代饭店餐饮管理艺术>>

书籍目录

第一章 餐饮管理的特点、要求及趋势 第一节 饭店餐饮管理的特点 第二节 饭店餐饮管理的基本要求
第三节 餐饮市场的发展趋势 第四节 饭店餐饮管理的基本对策第二章 餐饮的创新策略 第一节 餐饮创
新的基本原则 第二节 餐饮菜点创新策略 第三节 餐饮服务创新策略 第四节 餐饮经营创新策略第三
章 餐饮品牌的设计与运作 第一节 餐饮品牌的特征与功能 第二节 餐饮品牌外显要素的设计 第三节
餐饮品牌文化内涵的设计 第四节 餐饮品牌的专业化运作第四章 餐饮服务的设计与控制 第一节 餐饮
服务的特点及原则 第二节 餐饮服务对象分析 第三节 餐饮服务卖场的设计 第四节 餐饮服务质量控制
第五章 餐饮广告的策划与技巧 第一节 餐饮广告的构成与特点 第二节 餐饮广告调研 第三节 餐饮
广告实施的基本程序第六章 餐饮卖点与促销策略 第一节 餐饮消费市场分析 第二节 餐饮销售卖点的
营造 第三节 餐饮促销的基本策略第七章 主题餐饮的策划与组织第八章 美食节的策划与组织第九章
宴会产品的设计与控制第十章 餐饮采供管理的原理与技巧第十一章 餐饮成本与收入的控制主要参考
文献

<<现代饭店餐饮管理艺术>>

媒体关注与评论

本书注重理论与实际和中西方管理的有机融合，既介绍最新的饭店管理理念，又着重介绍新背景下适合现代饭店运作的基本经营技巧；既借鉴西方先进的饭店管理理论与经验，又切合中国实情，提出中国饭店管理的基本对策。

相信本书无论对饭店经营管理人员，还是旅游院校的师生，均会有的启发和帮助。

<<现代饭店餐饮管理艺术>>

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>