

<<餐饮企业管理研究（上中下）>>

图书基本信息

书名：<<餐饮企业管理研究（上中下）>>

13位ISBN编号：9787040203462

10位ISBN编号：7040203464

出版时间：2007-2

出版时间：高等教育出版社

作者：杨铭铎主编

页数：489

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

改革开放以来,我国餐饮业发生了巨大的变化。

主要表现在:餐饮业是我国改革开放最早的行业;多年来对国有餐饮企业抓好少数大的、放活大量小的,多种经济成分共同发展,而且民营餐饮企业有了更大发展;餐饮业是增长最快的行业之一,其增长速度始终高于国民经济平均增长速度。

作为满足人的第一需要的行业,随着人民生活水平的不断提高,餐饮业必然要发生一系列的变化。

餐饮企业必然要接受传统饮食习惯、饮食结构变化的挑战,以新的经营理念、新的经营品种、新的经营方式、新的服务功能为广大人民群众日益增长的饮食需求服务。

餐饮业已经成为我国第三产业中的重要支柱,被社会誉为“朝阳产业”,是我国经济增长的新热点。

与世界发达国家相比,我国第三产业发展相对滞后。

许多餐饮企业仍然受到传统经营思想和模式的束缚,经营水平偏低,其重要原因之一是我国餐饮企业的科学研究没有被摆到重要的位置上。

但同时我们也欣喜地看到,已有47年烹饪高等教育办学历史的全国第一所商业大学——哈尔滨商业大学(原黑龙江商学院),已经将餐饮企业改革与发展研究纳入到学校的重要科研工作之中。

该校所主持研究的“中国餐饮企业发展研究”是我国首项餐饮管理科研项目,已正式列入国家教育部人文社会科学研究“十五”规划第一批研究项目。

这个项目的开展将深入探索我国餐饮企业改革和发展中的主要问题,从战略层面、模式层面、运营层面,即从餐饮业的宏观、中观和微观上形成较完整的科学理论体系,填补国内相关研究的空白。

我确信,该项研究成果必将对我国餐饮企业发展的理论研究和餐饮业的加快发展起到积极的推动作用

。

<<餐饮企业管理研究(上中下)>>

内容概要

本书上册分为九章。

第一章是导言,从总体上阐述我国餐饮业的发展现状、目标、趋势、重点以及餐饮业现代化的内涵和内容;第二、三、四、五章包括餐饮企业使命与战略目标、内外发展环境分析以及价值链和流程再造,阐述餐饮企业战略目标体系的一般理论,并提出餐饮企业战略目标制定的原则和过程,分别从宏观、中观和微观层面对餐饮企业的外部发展环境进行分析和从企业的资源、能力和竞争优势方面对企业内部发展环境进行分析,并从餐饮企业价值增值的内涵和过程入手,重点分析餐饮企业价值链以及流程再造的实现;第六、七章是餐饮企业发展战略的选择和范式,在前四章分析研究的基础上,阐述餐饮企业总体发展战略和经营单位竞争战略的选择,重点研究餐饮企业名牌战略,着重分析研究战略的实施、评价和控制;第八、九章阐述餐饮企业的国际化经营战略和交化战略,主要研究餐饮企业国际化战略的选择、实施和控制以及餐饮企业文化的重建战略和传承战略。

中册分为七章。

第一、二、三章分别是导言、餐饮企业模式分类和要素分析,主要介绍餐饮企业模式的内涵、特点以及模式构建的总体思路,阐述餐饮企业模式的划分标准及其分类和不同经营模式的特点及其运行机制,并分别从物质层面和精神层面对餐饮市场需求进行分析,研究餐饮企业的经营模式的构成要素;第四、五章分别阐述餐饮企业模式选择程序及其操作规范,主要对影响模式选择的若干内外部环境因素进行分析研究,介绍餐饮企业模式与操作规范的关系,并对如何塑造它们之间的协调状态作了详尽的阐述;第六章是餐饮企业资本运营模式,在介绍了餐饮企业资本运营的内涵和必要性的基础上,研究了餐饮企业资本运营的运作理论,并提出几种可行的资本运营操作方式;第七章是餐饮企业模式选择实证分析,集中分析了两个典型案例,介绍了餐饮企业应该如何根据自身的情况选择适宜的经营模式。

下册分为八章。

第一、二章是分别导言和餐饮企业理念的建立,介绍餐饮企业运营的相关概念、运营的特点、运营的设计原则和设计目标以及如何构建与实施餐饮企业理念;第三、四、五章分别是餐饮企业组织结构、组织功能界定及作业流程规范,介绍餐饮企业组织结构的特点、设计原则,重点研究组织结构设计的内容,分析组织结构与功能的关系,提出餐饮企业组织功能界定的原则,并在此基础上,对餐饮企业组织的系统功能和部门功能进行了界定,重点研究了餐饮企业结构、功能、流程的三维立体关系,提出餐饮企业作业流程规范与优化的设计原则,并对餐饮企业组织系统和部门作业流程进行了规范设计;第六、七章分别是餐饮企业表单体系设计和运营控制,主要对餐饮企业的各类表单体系进行了示范设计,将餐饮企业运营系统控制分为内部控制系统和预警机制建立,并进行了详细阐述;第八章是餐饮企业运营系统的评估与应用,从理论和实证两方面对餐饮企业运营系统的应用进行了研究。

作者简介

杨铭铎,男,汉族,1956年3月出生,博士(后)、教授、留日学者,黑龙江省青年突击手,黑龙江省优秀博士后,国家政府特殊津贴专家。

历任黑龙江商学院旅游烹饪系副主任、主任、学院副院长,哈尔滨商业大学副书记、副校长,现任黑龙江省科学技术协会副主席,哈尔滨商业大学中式快餐研究发展中心博士后科研基地主任,黑龙江省旅游学科带头人。

哈尔滨商业大学旅游管理、食品科学硕、博士生导师。

从事以“食”为核心的研究工作,涉及制冷工程、食品科学与工程、烹饪科学与技术、中式快餐、饮食美学、餐饮与旅游管理等领域,现已在国内外学术刊物上发表学术论文245篇,主编(审)教材、著作54册(套),完成中国博士后基金项目“饮食美学及其在餐饮企业产品创新中的应用研究”、国家人事部基金项目“中式快餐产业化示范工程”等国家、省部级科研项目39项,在研国家社会科学基金项目“现代餐饮企业创新系统的体系构建”、国家人事部基金项目“21世纪中国餐饮人才国际化战略研究”和黑龙江省哲学社会科学规划项目“饮食美学研究”等国家、省部级科研项目十项。

多次获得国家、省部级奖励。

兼任黑龙江省政协七、八届委员,九届常委,教育组副组长,省政协特邀信息顾问,国际饮食文化研究会委员,中国烹饪协会常务理事、专家工作委员会副主任、快餐专业委员会顾问,餐饮业国家级一级评委,中国职业教育学会教学指导委员会常务理事、旅游烹饪专业研究会主任,黑龙江省欧美同学会副会长、博士学术研究会副会长、商务策划咨询协会会长,黑龙江省餐饮烹饪协会、饭店协会、职业技术培训学会副会长,黑龙江省食文化研究会名誉副理事长,广东顺德市政府、云南省烹饪协会特邀顾问,黑龙江省旅游集团股份有限公司、黑龙江省北大荒丰缘麦业有限公司独立董事,中国人民解放军军需大学、郑州工程学院、河北科技师范学院、哈尔滨学院、四川烹饪高等专科学校客座教授,《食品科学》、《中国食品》编委,《商场现代化》高级顾问等多项学术兼职。

<<餐饮企业管理研究(上中下)>>

书籍目录

上册 第一章 导言 第二章 餐饮企业的使命与战略目标 第三章 餐饮业的发展环境与趋势 第四章 餐饮企业的资源与能力 第五章 餐饮企业价值链与流程再造 第六章 餐饮企业发展战略的选择 第七章 餐饮企业发展战略范式 第八章 餐饮企业国际化经营战略 第九章 餐饮企业文化战略 参考文献中册 第一章 导言 第二章 餐饮企业模式分类 第三章 餐饮企业模式要素分析 第四章 餐饮企业模式选择 第五章 餐饮企业模式选择与操作规范 第六章 餐饮企业资本运营模式 第七章 餐饮企业模式选择实证 参考文献下册 第一章 导言 第二章 餐饮企业理念的建立 第三章 餐饮企业组织结构设计 第四章 餐饮企业组织功能界定 第五章 餐饮企业作业流程规范 第六章 餐饮企业表单体系 第七章 餐饮企业运营系统控制 第八章 餐饮企业运营系统的评估与应用 参考文献后记

章节摘录

首先,中华民族五千年的历史,56个民族,八大菜系,不同的烹饪工具、烹饪方法、饮食礼仪和饮食风俗等构成了我国的饮食文化,为我国具有中华民族特色的餐饮提供了丰富的资源。

葱烧海参、大煮干丝、饺子、广式月饼、北京烤鸭、春卷等享有国际声誉的餐饮产品都蕴含着浓郁的民族风情,配以各种风味特色小吃、汤料和副菜,形成内涵中国文化的风味独特的中餐,对全世界的炎黄子孙及崇尚东方文化的外国人具有强烈吸引力,为开拓市场、走向世界创造了有利的条件。

对于外国的先进的餐饮文化,应辩证地看待,去其糟粕,取其精华。

应该看到,外来资金、风味、经营模式对中国餐饮业是一种很好的补充,一方面,应对其采取欢迎的态度,这对丰富中国餐饮业将起到积极推动作用;另一方面,外来餐饮文化,只有本土化才能展现出生命力。

同时,还要清醒地认识到,外来文化虽然会对我国的餐饮文化产生冲击,但民族餐饮文化仍是主流,要充分发挥我国民族文化沉淀的优势,使中餐的文化含量、文化附加值不断提高,为我国餐饮的发展发挥积极的作用。

其次,餐饮业的发展必须不断改变传统的生产方式与经营模式。

通过实行规模化经营和科学化管理,加大科技开发力度,使我国餐饮行业发展取得新的突破,这将是行业发展与进步的方向。

餐饮业的科学化主要包括生产方式科学化和科学化管理。

生产方式科学化的涵义在于将传统的手工艺与现代食品加工技术相结合,即应用食品科学原理,按照营养均衡的要求组合原料,使加工过程原料的营养损失最少,不产生有毒有害物质;降低加工成本,使产品保持最好的感官状态。

管理科学化的内涵在于建立现代企业制度,探索出适合餐饮企业自身的管理模式,培养“以人为本”的经营理念;内容包括产品的生产、质量、卫生,员工的岗位培训,服务的规范性,商品管理,财务管理等方面。

再次,马斯洛需求层次理论指出了人类需求的金字塔式的层次性,饮食需求按人群构成来看,大多数处于需求金字塔的中低层次,面向大众不仅是市场的需求,也是社会主义的经营方向。

中国的餐饮业面向大众是永恒的主题。

人民大众是餐饮市场的消费主体,消费内容随着经济水平的提高而得到丰富。

大众化餐饮市场是一个潜在的大市场,开拓大众化餐饮市场将是餐饮业发展的重点。

这种大众化存在差异性,表现在不同发达程度地区的水平不同;这种大众化具有时代性,表现在不同发展时期的内容不同。

后记

该套书来源于国家教育部人文社会科学研究“十五”规划第一批研究项目——“中国餐饮企业发展研究”（OJA630063）。

该项目由哈尔滨商业大学副校长、博士杨铭铎教授主持，依托于哈尔滨商业大学中式快餐研究发展中心博士后科研基地，其成果以三册论著形式出现，即《餐饮企业战略》、《餐饮企业模式》和《餐饮企业运营》。

本书是“中国餐饮企业发展研究”课题的第三部分内容，主要是从微观运营层面对我国餐饮企业的发展进行系统的研究，由杨铭铎教授主持完成。

本书同时还吸纳了餐饮管理研究方向的研究生参与研究，是通过大量的市场调查，与众多的国内餐饮企业家交流，结合相关的理论而完成的。

本书的完成，得益于国家教育部、黑龙江省教育厅、中国烹饪协会、世界中国烹饪联合会的悉心关怀，得益于哈尔滨商业大学各级领导的大力支持，得益于餐饮企业人士的积极配合，得益于高等教育出版社的通力合作，在此一并致谢。

本书的出版借鉴和参考了国内外专家、学者和企业界人士的文献，不一而足。

该系列丛书只是描绘了中国餐饮企业发展的一个整体框架，我们还会对其涉及的方方面面进行更加深入系统的研究，陆续把我们的研究成果呈现给广大读者。

欢迎中国餐饮理论界和实业界的同仁多提宝贵意见，以便完善我们的理论研究。

<<餐饮企业管理研究(上中下)>>

编辑推荐

《餐饮企业管理研究(上中下)》编辑推荐：“中国餐饮企业发展研究”国家教育部人文社会科学研究“十五”规划项目(01JA630063)中国烹饪协会专家工作委员会推荐全国餐饮业高级管理人员读物。

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>