第一图书网, tushu007.com

<<中国餐饮20年文集>>

图书基本信息

书名：<<中国餐饮20年文集>>

13位ISBN编号：9787501959235

10位ISBN编号：7501959234

出版时间：2007-4

出版时间：中国烹饪协会 中国轻工业出版社 (2007-04出版)

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《中国餐饮20年文集》收录了《中国餐饮市场竞争态势与对策研究》、《从中西快餐之争看饮食业的发展动力》、《21世纪中国烹饪》、《呼唤现代饮食文明》近百篇论文等。

第一图书网, tushu007.com

<<中国餐饮20年文集>>

书籍目录

中国餐饮业发展20年 重要论述 全面建设我国社会主义美食事业 钱学森 烹饪——“华昧”能不能胜过“洋味” 费孝通 努力开创饮食服务工作的新局面 张世尧 认清形势抓住机遇推动饮食服务业更大发展 何济海 积极开拓大众化饮食服务市场努力推动饮食服务工作再上新台阶 杨树德 积极推动“厨房工程”建设为开拓市场、扩大内需作出新贡献 姜增伟 新时期发展形势下的行业协会工作 苏秋成 弘扬餐饮文化推动中国餐饮业快速健康发展 姜增伟 发扬中华饮食文化促进世界餐饮文化的繁荣与丰富 黄海 从战略的角度认识餐饮的重要地位与发展趋向 张世尧 中国餐饮市场竞争态势与对策研究 林则普 从中西快餐之争看饮食业的发展动力 凌大卫 行业发展21世纪的中国烹饪 林则普 21世纪中国烹饪发展战略的冥想 熊四智“十一五”期间加快发展我国餐饮业的对策研究 杨柳 中国餐饮产业发展的主要趋势 荆林波 餐饮企业实施名牌战略的切入点 杨铭铎 周 游 周福仁 中国餐饮市场的发展趋势及其对策措施 蔡万坤 我国餐饮市场现状的成因与发展趋势分析 郑昌江 呼唤现代饮食文明 张振楣 中国人的饮食百年大变化 蒋佩孚 不断创意发展饮食文化 郭立久 许先 建立现代企业制度 深化国有企业改革 姜俊贤 中式快餐与产业革命 乔赢 行业热点 餐饮业老字号需要七点创新 林则普 化解酒水之争发展和谐餐饮 杨柳 中国餐饮连锁经营发展报告许云飞 马彦华 从社会经济发展看现代快餐产生的必然性 杨铭铎 绿色餐饮：文明饮食的真谛 朱云龙 ISO 9000标准及其在餐饮服务企业的应用 张兵 餐饮企业文化形态分析 李海立 餐饮业信息化管理刍议 何宏 餐饮企业如何步入信息化高速路 李锡来 六道坎拦路民营餐饮企业 李韬 餐饮企业诚信建设初探 王喜庆 生态餐饮的经营思想及实践探索 侯兵 重创、反思、生机——“非典”对餐饮业影响分析 夏连悦 菜点与专利保护郑惠芬 董争 粥在中国饮食中的保健意义 范志红 业态分析 新思路、新办法解决早餐市场经营问题 凌大卫 中国快餐发展形势分析报告 阎宇 高校餐饮工作的十大特点及十大趋势 龚守相 西餐经营的未来方向 万玉梅 休闲餐饮路在何方徐栖玲 陈秀华 高校餐饮如何与社会接轨 陈光新 中国快餐业的十大趋势与对策 杨铭铎 乡村民俗旅游与农家餐饮业发展之探讨 张强 刘军萍 中国火锅业连锁经营发展分析 陈实 中国清真餐饮业的发展 冯恩援 烹饪文化 迎接第六次产业革命的理论准备 陶文台 中国饮食文化的根本之道 王子辉 面点：繁荣背后的隐忧 邱庞同 关于中国烹饪发展问题的几点看法 赵荣光 烹饪学研究为何缺少原创力 白文杰 博采众长融一体独领中菜新潮流——略论“迷宗菜” 胡忠英 从战略的高度看科学膳食对人类的贡献 李有恒 论考古学与饮食文化史研究 王仁湘 民间菜——中国菜之根与源 林则普 中式菜肴呼唤变革 王洪宝 烹饪产业化的三个环节 黄维兵 关于筵席改革的探讨 张渭林 饮食美学研究的进展及体系构建 杨铭铎 中国素菜浅识 王子辉 新时代川菜发展 杜莉 追求无限美食有极限 张振楣 中国烹饪的制胜法宝 马健鹰 让烹饪调味回归自然、超越传统 陈志雄 菜品创新的八项注意 史正良 培训教育 对中等职业学校烹饪专业校本课程开发的思考 李刚 以校企合作为先导探索我国餐旅高等职业教育办学新模式 卢一 烹饪高等教育八大问题 冯玉珠 烹饪职业教育路在何方 陈启兵 从中西烹饪教学的差异谈起 李锡来 烹饪实验教学亟待改革 王荣兰 一心向厨精英型厨师的素质要求 卢永良 关注厨师的综合素质 张胜文 中等职业学校烹饪教学现状与调查 李世清 国际交流 餐饮企业怎样应对经济全球化与市场竞争 张世尧 西方的饮食文化是怎样传入中国的 钱星博 中餐走向世界的坦途何在 林则普 中国餐饮业的对外开放与发展 杨柳 推进中西餐融合创新的步伐陈忠明 陈澄 全面理解与积极推进中餐国际化进程 阎宇 管理比产品更重要 王大东 …… 企业实践 后记

章节摘录

版权页： 插图： 2.遵循商品经济的原则，实行企业化经营 在过去相当长的时期内，由于受产品经济思想的影响，把饮食服务业当作社会福利事业来办，企业没有活力，连简单再生产也难以维持。
这是饮食服务业长期得不到发展的一个重要原因。
改革开放以来，饮食服务业从“福利型”转向企业化经营，把企业逐步推向市场。
按照价值规律的要求，扩大市场机制的作用，使企业价值补偿不足的问题逐步得到解决。
今后，饮食服务业应当继续坚持企业化经营的原则，要赋予企业经营、价格、分配、用工的自主权，不断提高企业自我改造、自我发展的能力。
3.加强宏观调控，实行行业管理 在社会饮食服务业迅速扩大的过程中，由于缺乏统一的管理和宏观指导，一度出现赚钱多的行业抢着上，盲目发展，赚钱少的行业无人办，造成社会财富的很大浪费和群众消费的不便；市场秩序混乱，非法经营，“六害”滋长，违反政策的现象时有发生，消费者和经营者的合法权益得不到必要的保护。
针对饮食服务市场出现的问题，北京市政府首先作出决定，对全市饮服行业实行统一的行业管理，制定了开业条件和审批程序，规范了行业的经营服务活动，培训交流了技术，提供了信息服务，帮助经营者解决了一些实际困难，受到社会各界的好评。
接着，全国有11个省（区、市）、近100个市（县）也对饮食服务业实施了统一的行业管理，并取得了较好的社会效果。
正反两方面的经验告诉我们，饮食服务市场存在的上述问题，是部门管理体制无法解决的，只有实行全社会统一的行业管理才能解决。
北京等地的经验证明，实施行业管理不仅是必要的，也是可行的，通过管理和服务，推动了整个行业的发展。
4.加强企业更新改造，壮大国合饮食服务业的实力 这些年来，社会各部门所办的饭店、宾馆设施都比较先进，有些私营企业的装修也相当好。
面对这样的形势，国营和供销社饮食服务业还是依靠原来的经营条件，在竞争中就处于很不利的地位。
许多地方的商业厅（局）、供销社领导注意抓了老企业的改造，建设了一批新的骨干企业，经济效益成倍提高，竞争实力明显增强，在市场中较好地发挥了主导作用。
相反，有些地方的企业条件变化不大，经营就处于比较困难的状态。
因此，积极创造条件，不断改造老企业，发展新的骨干企业，是办好国合饮食服务业的重要物质基础。

编辑推荐

《中国餐饮20年文集》由中国轻工业出版社出版。

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