

<<酒店及餐饮企业财务管理的8堂必修课>>

图书基本信息

书名：<<酒店及餐饮企业财务管理的8堂必修课>>

13位ISBN编号：9787506458870

10位ISBN编号：750645887X

出版时间：2009-11

出版时间：中国纺织

作者：张蓉

页数：256

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>

<<酒店及餐饮企业财务管理的8堂必修课>>

内容概要

以轻松易懂的方式介绍酒店餐饮业的财务知识 如今是酒店餐饮业迅猛发展的时代，也是竞争日益激烈的时代。

我国酒店餐饮业在此背景下，既面临着发展的机遇，也遇到了严峻的挑战。

机遇来自于消费市场需求的不断增长。

挑战来自于行业激烈的竞争和利润率的不断下降。

在酒店餐饮业由最初的高利润进入目前的微利时期，如何提高其财务管理水平。

迎接市场竞争的挑战。

提高酒店竞争能力，最大限度地提高酒店效益将是酒店餐饮业在新时期必须面对的重要课题，尤其是对于酒店餐饮业的中基层管理人员来说，必须学会运用财务的头脑和知识去进行管理，将财务管理真正落在实处，而不仅仅是作为财务部的一个部门的工作，唯有如此，才能真正提升酒店管理水平。

<<酒店及餐饮企业财务管理的8堂必修课>>

书籍目录

第一章 财务管理入门基本功 酒店餐饮业的类型与等级 酒店餐饮业经营概念及特点 酒店餐饮业的经营理念 酒店餐饮业经营管理的目标与任务 酒店餐饮业会计核算的主要特点 酒店餐饮业常用的会计科目和费用明细项目第二章 做好客房管理部经理必修的财务管理课 客房管理概述 客户价格种类与定价方法 客人入住以及离店的管理 客房主营业务收入的核算 客房营业费用的管理和核算 客房收入税金的核算第三章 做好餐饮管理部经理必修的财务管理课 餐饮管理概述 科学合理的菜单设计 餐饮营业收入的管理和核算 餐饮原材料的管理和核算 餐饮成本及费用的管理和核算 餐饮保本点的测算 餐饮促销的几种有效方法第四章 做好采购部经理必修的财务管理课 食品采购 采供工作的控制与管理 正确进行验收与储藏 发料与加工 采购和库存的核算 原材料、燃料和物料用品的核算 食品原材料初加工的核算 食品成本控制第五章 做好前厅部经理必修的财务管理课 收银基础工作 收银工作程序 真假外币识别第六章 投资部经理必备的财务知识——一本万利不是梦 确定最佳的投资规模 酒店投资分类 酒店投资的管理 酒店餐饮业投资项目的财务评价 合理规避投资风险 编制酒店财务预算 节税从投资开始 酒店投入资本及其核算第七章 做好其他经营部经理必修的财务管理课 商品部经营业务的核算 康乐部经营业务的核算 洗衣部经营业务的核算 商务中心经营业务的核算第八章 做好总经理必修的财务管理课 正确进行酒店财务分析 酒店餐饮业管理的科学方法 把握财务目标与企业发展目标的一致 对盈利能力要心中有数 做企业金库的守护神 财务预警分析知多少 纳税环节要清楚 开源节流的资金预算 为企业设置最佳现金存量

章节摘录

第一章 财务管理入门基本功 酒店餐饮业的类型与等级一、酒店的类型 酒店餐饮业的类型是由酒店餐饮业的经营规模、经营性质、投资费用、投资来源、计价方式和客源市场性质等多种因素决定的，依据的分类标准不同，酒店餐饮业的类型划分也有一定的差异。

1.根据酒店特色及客源市场特点分类 (1) 商务酒店 商务酒店以商务旅游者为主要服务对象，多位于城市中心区，靠近商业繁华地段。酒店外观讲究，内部设施高档豪华，不仅有一流的住宿、餐饮设施，而且配置了商务活动所必需的各类服务项目和设备设施，如国际直

<<酒店及餐饮企业财务管理的8堂必修课>>

编辑推荐

《酒店及餐饮企业财务管理的8堂必修课》特点：专门针对“酒店及餐饮企业”财务动作和管理，简明易通，便于管理者及账务人员操作，有利于本企业在行业竞争中的高效发展。
保持高效经营的企业，就是管理者能做到经常注意企业的财务运行状况。
定价方法·主营业务核算·成本费用管理·开源节流。
以轻松易懂的方式介绍酒店餐饮业的财务方式 企业财务管理动作手册

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>