

<<餐饮企业的采购管理与成本控制>>

图书基本信息

书名：<<餐饮企业的采购管理与成本控制>>

13位ISBN编号：9787506492539

10位ISBN编号：7506492539

出版时间：2013-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：荣丹,宋璐璐

页数：191

字数：132000

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>

<<餐饮企业的采购管理与成本控制>>

前言

对于餐饮行业而言，采购管理与成本控制是其管理中至关重要的一部分。

要想成为一名优秀的采购者，有效地控制成本，光有丰富的采购知识是远远不够的，还需要掌握各种采购管理与成本控制的技能与技巧。

回想一下，在经营的过程中，是否总碰到各种各样的棘手问题：采购准备工作做得不到位，导致采购成本增加；买来的东西价格高，而且质量不是很好；没有找到最优质的供货商；库存不合理，白白占用了许多流动资金；……如何应对这些难题，不仅是决定一家餐饮企业能否赢利的关键，如果其中的某个问题处理不当，甚至有可能导致你辛辛苦苦建立起来的企业面临生存危机。

本书内容丰富翔实，分析并解答了餐饮行业在采购管理与成本控制方面的常见问题，语言幽默诙谐，并且配有大量真实的案例，生动形象，是餐饮从业人员不可缺少的枕边读物。

希望广大读者在打开我们精心编纂的这本《餐饮企业的采购管理与成本控制》的时候，能够把握其精髓，领悟其真谛，从而提升自身的经营能力。

并希望广大读者在阅读本书的同时，能对我们创作过程中的缺点、不足给予批评、谅解。

<<餐饮企业的采购管理与成本控制>>

内容概要

金手勺、东来顺、小肥羊、永和豆浆……这些餐饮企业之所以能够成为餐饮行业中的明星，关键就在于其在物品采购与成本控制方面都有自己的管理秘籍。

《餐饮企业的采购管理与成本控制》通过经典的理论、丰富的案例，详细分析了其中的奥秘。本书值得每一位餐饮从业人员用心品读。

<<餐饮企业的采购管理与成本控制>>

作者简介

荣丹，编辑，自由撰稿人，从事出版工作6年。
曾编辑出版《从零开始学销售》、《每天学点经济学》、《巴菲特带你走出金融危机》、《向解放军学习》、《别让压力毁了你》等畅销图书。

<<餐饮企业的采购管理与成本控制>>

书籍目录

第一章 浅谈餐饮业的采购

- 第一节 采购是餐饮业赢利的开始
- 第二节 采购要注意质量与规范
- 第三节 采购的管理工作很重要
- 第四节 搞好与其他部门的关系
- 第五节 联合采购新观念

第二章 采购的基本要素

- 第一节 不可不知的基本流程
- 第二节 餐饮采购的方式与方法
- 第三节 进货原则
- 第四节 签订采购合同
- 第五节 采购的财务管理

第三章 选择优质的供应商

- 第一节 如何评估供应商
- 第二节 采购员要学会开发供应商
- 第三节 如何正式确定合作关系
- 第四节 与供应商打交道需谨慎

第四章 餐饮企业的物品采购

- 第一节 酒水的选择
- 第二节 海产品和家禽的采购
- 第三节 蔬菜、粮油类和干货的采购
- 第四节 调料的采购
- 第五节 餐具采购要旨
- 第六节 餐馆家具如何采购
- 第七节 员工服饰的选择
- 第八节 电器采购要旨
- 第九节 运输工具的选购要旨

第五章 对采购人员的管理

- 第一节 采购人员的岗位职能
- 第二节 采购人员的素质要求
- 第三节 采购人员的培训问题
- 第四节 建立高效的采购团队
- 第五节 管理手段和方法是重中之重
- 第六节 绩效考核和评价

第六章 采购过程控制

- 第一节 做好餐厅采购管理
- 第二节 如何降低采购成本
- 第三节 做好采购预算
- 第四节 制订食品原料采购标准
- 第五节 采购的质量、数量和价格控制
- 第六节 防止采购拿回扣的方法

第七章 验收是成本控制的关键

- 第一节 建立合理的验收体系
- 第二节 餐饮门店的验收程序
- 第三节 验收数量和价格的控制

<<餐饮企业的采购管理与成本控制>>

第四节 食品验收登记

第八章 库存是成本的重要因素

第一节 让仓库保持适宜环境

第二节 仓库安全以及物流管理

第三节 如何做好仓库管理工作

第四节 什么是库存管理系统

第五节 存货盘点小常识

第九章 餐饮行业中的成本核算

第一节 餐饮成本控制知多少

第二节 餐饮店怎样做好成本控制

第三节 餐饮业成本核算流程

第四节 餐饮成本核算三要素

第五节 了解餐饮成本核算工作

第六节 餐饮业毛利率计算方法

参考文献

<<餐饮企业的采购管理与成本控制>>

章节摘录

版权页： 第一节 采购是餐饮业赢利的开始 采购是餐饮企业根据需求提出采购计划、审核计划、选择供应商，经过商务谈判确定价格、交货及相关条件，最终签订合同并按要求收货付款的过程。

在餐饮企业“进”、“销”、“存”三大项工作中，采购工作是首要环节。

餐饮企业的采购工作为企业内部各个部门提供支持，不管是为市场营销部采购办公用品，还是为厨房采购食品原料，都是如此。

采购为餐饮企业不同部门开展工作提供了必要的物质基础，而且采购的物品既要价廉物美，又要供应及时，可以说，采购工作的质量直接影响到整个餐饮企业的经营效果。

此外，采购环节还会影响到整个餐饮企业的财务状况。

小申身为一家大型酒店的管理者，已经在这一行业干了13年的时间，在实践中他深切体会到，采购是餐饮业赢利的开始。

作为餐饮业的元老级人物，在一次经验交流会上，他做出了这样一个假设：如果一个餐饮企业的赢利目标是5%，也就是100元营业额中赢利5元，那么采购效益每增加1%，原料采购成本降低1%，就相当于利润增加20%。

在餐饮企业利润渐薄的市场环境下，想要把赢利额提高20%，绝不是件容易的事。

但是，如果在采购环节上能够有效地降低原料成本，则可以轻松达到赢利额提高20%的目标。

在过去的20年中，餐饮企业的采购功能没有多大变化。

20世纪80年代末期，各种税收方面的优惠政策是餐饮企业快速发展的根本原因，经营者对餐饮企业利润率的期望值已大大提高，大家希望在保持现有质量水平的同时，提高企业的利润率。

在这种情况下，经营者开始关注采购这一环节，并且对采购环节上节约成本给予了更多的关注。

如今，越来越多的餐饮企业已经意识到采购节省下来的成本可以直接转化为利润，这正应了那句话：“省下的就是赚了的。”

事实上，采购中节省一些成本并不难，难的是在保质保量的前提下，通过节约采购成本创造效益。

所以，餐饮企业在采购上不再是让对方报三次出价，然后圈定最低的价格，而是不断探索并实践“在正确的时间以正确的价格买进正确的产品”。

在正确的时间以正确的价格买进正确的产品。

这句话说起来简单，但是真要把它落实到物品采购中，就不那么容易了。

从制订采购计划，到寻找供应商，再到最后验收入库，采购中的每个环节都需要缜密考虑，以免节俭行为影响到餐饮企业的正常经营。

从采购管理来看，对采购部门经理、采购员都需要加强管理，尤其在“回扣”几乎成为餐饮采购惯例的今天，如何管理好采购人员更是一大难点。

这也是当今大多数餐饮企业费尽心思想要解决的大问题。

“以最少的钱买最好的东西”，这是大家期望的目标，但既要保证采购物品的质量，又要最大限度地节省成本，这是一个难以协调的矛盾。

质优和价廉很多情况下是不可兼得的，当二者发生冲突了怎么办？

在这种情况下，采购物品的质量仍是要放在首位的，毕竟采购物品的价格只是关系到餐饮企业单一环节的成本，而质量则是关系到餐饮企业长久声誉的大事。

因此，在这里我们需要强调采购质量。

采购环节对于任何一个餐饮企业来说无疑都是至关重要的，它既关乎运营的成本，又影响着菜品的好坏，可以说是整个餐饮企业的命脉所在，一旦被忽视，那么损失无疑是惨重的。

那么，做好采购工作有哪些重要意义呢？

(1) 缩短采购周期，可提高资金的使用效率，合理的采购数量与适当的采购周期，既能维持餐饮企业正常经营，又能降低物料库存，减少资金的积压。

(2) 采购部门可根据市场情报，不断调整采购计划，寻找最佳的质量与价格结合点，以达到提高餐饮品质、降低成本的目的。

(3) 采购部门经常与市场打交道，可以很好地了解市场变化趋势，将市场最新的餐饮信息和动态反

<<餐饮企业的采购管理与成本控制>>

馈给经理等决策层，从而促进餐饮企业经营业绩的成长。

第二节采购要注意质量与规范 采购在餐饮企业中的作用是举足轻重的，所以这个环节的质量控制也要严格规范，只有保证质量的采购才是有效的，也是餐饮企业经营成功的必要前提。

从供应来源的选择上说，餐饮企业不但要注意供应物料的质量与成本，还要注意质量规范，这是采购餐饮物料的基本要素。

采购所有的物料，必须事先制订质量规范，依照规范寻找供应商，然后再进行价格和质量的比较，这样才能达到最佳效果。

某家餐厅有三层。

一层提供快餐、套餐和地方风味，快餐服务是其主要部分，和过去学生食堂卖饭的形式差不多，由顾客在餐厅所提供的固定品种中选择。

二层实行“自选组合”，设立大型自选窗口，由顾客自己用托盘选取需要的食物，选取完毕后到购餐区出口处收银台打卡付费，厨房工作人员根据选购台上食物的减少情况及时补充。

开放式的大范围“货架”，减少了人力，同时也方便了顾客的自主选取。

三层为中餐酒席厅，单独设有上楼通道和电梯。

酒席厅按顾客点菜的模式经营。

三层整体上划分为大厅与包房区，包括30个包房的32张餐台和大厅的60张餐台，定员从2座、4座直到12座、16座、18座不等，可同时接待1000人就餐。

每个包房装修的形式、色调、用材都不相同，可谓“一房一景”。

三层部分用料由餐厅自行采购，原因是什么？

可能是哪些物品？

首先，采购量大，在供应商的选择上更有优势，在价格上也会有优惠。

其次，能节约人力、物力，节约成本，便于管理。

再次，三层部分用料由餐厅自行采购，是根据三层的经营状况决定的，因为三层的经营模式是根据客户的临时需求来操作的，所以很多用料及物品不可预计。

再加上如果摆大型酒席，一些物料需要又会超出计划采购很多，所以需要自行临时采购。

优良的组织管理是餐厅多元化服务的有力保障。

这家餐厅分设楼层经理，具体负责各楼层的运营，三层酒席式的楼层经理由餐厅总经理兼任。

各楼层内部划分类型组，由组长负责本组工作任务分派、采购物资计划和质量标准实施等。

所需原料由餐厅汇总后报饮食服务中心统一采购，为节约成本，采购部门对大量可存储原料进行定期采购，集中库存。

餐厅每天五卡车的蔬菜用量由中心采购后让供应商送达指定位置。

这个餐厅的一层和二层部分的原料由上述方式经饮食服务中心统一采购，其需求预测相对稳定。

三层的特殊用料需求量随季节、时令、教师学生活动周期（节假日、毕业期和答辩期等）明显变化，由餐厅自行采购。

采购的物料质量，以适用为原则。

而所谓的规范，是表示“达到一定质量水准的条件”，泛指类别、功能、结构、成分等。

质量规范的决定因素主要有以下几个方面：1.适合性 采购的明确目标之一是购买“适当的质量”。

所谓适当的质量，是以符合需求为度，因此一般考虑经济实用和够用即可。

采购货品的质量要与餐厅定位相符，比如一家小餐厅在采购桌椅等用具时，适合餐厅的整体氛围就可以了，没必要追求豪华。

2.有效性 规范所要求的适当质量，应要求有效。

所谓有效性，不但指为采购所需的物料能寻找到供应来源，而且能毫不迟延地实施最经济的采购。

要做到这一点，需要在采购前作充足的计划，避免采购的盲目性。

3.成本 仅考虑适合性与有效性，并不能满足适当质量的要求，在经济方面还应当考虑成本问题，因为物料成本是产品成本的主要构成因素，产品成本的降低有助于提高企业竞争力，增加营业利润，所以成本也是制订质量标准必须参考的要素。

4.质量特性 采购某项物料，必须了解其使用特质，分析哪些是主要条件，哪些是次要条件。

<<餐饮企业的采购管理与成本控制>>

既能配合实际需要，又能扩大供应来源，是体现质量特性的两项先决条件。

采购标准的确定，是经营餐饮企业的一项学问与技能。

采购目的与任务不同，其采购标准也有差别，这也体现出规范餐饮采购的重要意义。

<<餐饮企业的采购管理与成本控制>>

编辑推荐

《餐饮企业的采购管理与成本控制》融会了上百家餐饮店成功的管理经验，以理论结合实战的形式阐述了餐饮行业中采购管理与成本控制的精髓。

《餐饮企业的采购管理与成本控制》将采购管理与成本控制的战略思想发挥得淋漓尽致，不仅让餐饮行业的新人受益匪浅，而且还能让专业人士深受启发！

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>