

<<餐馆用人36计>>

图书基本信息

书名：<<餐馆用人36计>>

13位ISBN编号：9787534456411

10位ISBN编号：753445641X

出版时间：2013-5

出版时间：江苏美术出版社

作者：曾郁娟

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>

## &lt;&lt;餐馆用人36计&gt;&gt;

## 前言

乘改革开放的快车，经历了风风雨雨，现今的中国餐饮业已成为市场化程度最高、竞争最充分、发展速度最快的行业之一。

它曾经吸引了成千上万投资者的目光，并给了其中许多人以丰厚的回报。

只有经营过餐饮业的人才更明白，日进万金其实不是神话，而是完全能够实现的事实。

但是，面对新开的餐馆越来越多，赔钱的餐馆也日见增多的残酷现实，不少业内人士既感到惶恐不安，又感到困惑不已。

为什么昨天还客似云来的海鲜城，今天却少人问津？

为什么仅一墙之隔的两家火锅店，一家烟雾腾腾，一家却锅冷人稀？

为什么麦当劳、肯德基等洋餐馆能春夏秋冬都没有淡季，而不少中餐馆却时冷时热，有时甚至该旺不旺？

为什么有些昨天还几乎是两袖清风的下岗职工，今天已经变成了腰缠万贯的餐馆老板；而有些昨天还是指指点点地吆喝着的老板，今天却又重新回到了打工仔的行列……据我们调查得知，从投资者、老板到各级从业人员，都很想探究所有这些问题的奥秘，很想在餐饮业这一宝山中挖到金矿。

但是，一个实际困难却摆在他们的面前，那就是在茫茫书海中，介绍健康食品、家庭菜式的不少，但有关开办、经营餐馆的书籍却不多，有也是零零碎碎，且不够通俗易懂，缺乏可操作性。

现在，我们可以满怀信心地告诉读者，这个困难可以解决了。

我们在经过长期准备和酝酿之后，与凤凰出版传媒集团北京凤凰千高原文化传播有限公司、香港唯高餐饮经营管理策划公司联合策划、出版了《凤凰千高原餐饮业经营管理书库》系列丛书，填补了这方面的缺陷。

它将推动中国餐饮业的发展，帮助了众多餐饮业老板和从业人员圆其创业梦与发财梦。

《凤凰千高原餐饮业经营管理书库》的作者们；既有资深的餐饮业老板、总经理、高层主管、培训人员，也有专家、教授、作家、记者、编辑，他们都以强烈的责任心，深入餐饮业基层，对老板、员工反复采访，搜集了大量的第一手资料，并认真研究了許多餐饮业的理论知识。

这些书，是他们为餐饮业创造的宝贵财富。

本系列丛书已列入计划的选题达数十种，涵盖的范围广，涉及到餐馆运作的方方面面，包括经营技巧、经营理念、管理方法、服务技能、员工培训等许多细节，内容极其丰富，知识面极其广阔，因而具有全面性和实用性。

本丛书力求在创作理念上与时代同步，并有一定的超前性。

因此，它对餐馆的投资者、经营管理人员、从业人员有一定的指导意义。

我们深信，《凤凰千高原餐饮业经营管理书库》一定会成为广大读者的良师益友，一定会为从业人员带来美好的“钱景”。

著者2012年6月

## <<餐馆用人36计>>

### 内容概要

《餐馆用人36计》内容简介：餐饮企业的竞争最终是人才的竞争。

餐饮企业如何用人？

一在于选，二在于用，三在于留。

餐馆的用人之道，归根结底就是要搜罗人才，珍惜人才，礼待人才，给人才以广阔的用武之地。

而这一切，又取决于老板在德（品格与道德修养），智（灵活而规范，理智而进取的决策行为），美（仪表和风范，襟怀和情操），情（和谐友善的人际关系）四个方面的素质如何。

《餐馆用人36计》分为1：餐馆智慧用人9计。

2：餐馆培育人才9计。

3：餐馆领导权威9计。

4：餐馆领导艺术9计。

海报：

<<餐馆用人36计>>

作者简介

曾郁娟，女，48岁，广州人，原广州金轮汽车公司党委书记，出版的图书有《餐馆赢在细节》《顾客应对技巧》《餐馆管人36招》等。

## &lt;&lt;餐馆用人36计&gt;&gt;

## 书籍目录

餐馆智慧用人9计 第1计慧眼识人 善用能人 慧眼识人决定餐馆的兴衰 餐馆如何选择人才 理智地认识下属 认识下属的三个阶段 识人所长，知人所短 注意发现潜在的人才 第2计量才而用 各得其所 餐馆用人 量才而用 对各类型人才的工作安排 七种似是而非的人 不可重用的八种人 第3计因人而异 各取所好 最有价值的财富是人 借鉴诸葛亮的用人智慧 分门别类用能人 第4计善用智囊 集思广益 开餐馆不懂善用智囊的失误 集思广益好策划 一个篱笆三个桩 新官上任火焰高 领导利用智囊六戒 慎选“智囊”对象 第5计带人用心 精心培育 精心培育员工的典范 餐馆领导带人要带心 管理者要像“头马” 管理者要像“空气” 管理者要像“木匠” 满足下属的需要 施展更加细微的手段 与下属同甘共苦 第6计新老结合 搭配得当 发挥人才的集体能量 如何合理搭配人才 能力有大小之分，没有新旧之分 爱护加锻炼，培养新职员 对待老职员的诀窍 第7计用人所长 不避所短 用人特长的五个方法 餐饮企业应如何用人 第8计提拔干部 共谋大事 希尔顿的用人之道 明智的用人之道 广集各路精英 目光远大的人可共谋大事 瞻前顾后的人能担重任 巧妙地提拔 提拔善于做大事的人 提拔大智若愚的人 如何使用偏才 升迁过速的四大弊端 提拔人才方能兴旺发达 第9计胆识兼备 举贤任能 “小蓝鲸”留住人才的秘诀 不拘一格用人才 举荐杰出人才 雇用比你聪明的下属 发挥有成就欲者的才能 餐馆用人要重视三种基本才干 餐馆用人之长四戒 四诀 选用主管的三个禁忌 餐馆培育人才9计 第10计培育人才 大胆使用 培育人才，重在适用 成功培养下属 致力于培养既有下属 培养下属的成就感 是金子就该让它发光 第11计点石成金 提携下属 麦当劳的“点石成金”理念 点石成金放光彩 不以成败定终身 巧妙利用“刺头”人物 条件差者更好用 第12计适当加压 逼出人才 树需栽培，人需培养 掌握育才之术 用压力逼出人才 挖掘未穷之能 威逼适可而止 第13计看破红尘 运筹帷幄 全聚德的“运筹帷幄经” 下属的需要最重要 激发良性竞争 鼓励下属提反面意见 了解下属的年龄很重要 看破世情，读懂女下属 第14计慷慨激励 琢成大器 制定精确、公平的激励机制 慷慨地把钱给出去 激发员工积极性的手段 诱因激励法 人性激励法 第15计论功行赏 适当奖励 奖励创新员工 奖励实际行动者 奖励有效率的工作者 奖励工作质量 奖励忠诚企业者 第16计合理授权 避免独裁 张老板的经验之谈 餐馆老板要懂得授权 留个缺口让下属去填满 用人者的分身术 大权独揽，小权分散 保持授权后的控制 重视下属的工作实绩 第17计言听计从 随机应变 因人而异 指派任务 只需告诉结果，不必告诉过程 借鉴“休斯学问”管理餐馆 随机应变，巧用语言激励 第18计勤于沟通 化解矛盾 王老板的肺腑之言 餐馆沟通无小事 注意态度和情绪控制 善于询问与倾听 莫误用身体语言 向员工表达关心 欲用人，先学会容人 和谐的关系是怎样形成的 怎样对付棘手的下属 如何对待年轻下属 化解与下级矛盾的八项法则 塑造餐馆领导权威9计 第19计表现权威 展示魅力 如何塑造领导权威 负起责任与培养自信 该唱黑脸就得唱黑脸 用人秘诀：给人以权威感 餐馆领导权威三原则 表现餐馆领导权威的十大守则 第20计一言九鼎 说一不二 发号施令，说一不二的言出则必行 言行举止保持身份 第21计以心攻心 以毒攻毒 牵着“恶人”的鼻子走 用人奇招：一物降一物 第22计防止欺诈 惩欺为先 防人有术，惩欺为先 一次不忠，百次不用 老实人与不老实的人的九大特点 识别小人所惯用的伎俩 第23计有效批评 惩罚要领 老板对下属惩罚的要领 避免乱定是非 指责批评七留意 餐馆老板批评员工的艺术 第24计宽猛相济 恩威并施 用人需施用宽猛计谋 做富有人情味的上司 把话吞到肚子里 施威不忘善后 心中要有一碗水 用激励代替命令 第25计轻拍马屁 巧作鼓励 不妨拍拍下属的“马屁” 老板赞扬下属要公平 当众赞美要得体 不夺功才能成功 第26计赐予荣耀 让其自豪 让下属知道，在你眼里他很重要 给下属意想不到的荣耀 记住下属的名字 第27计信而不疑 用人以诚 老板应用人以诚 诚招天下心 不要猜疑下属 不要对下属有成见 你的下属需要你的信任 借鉴：用人疑时疑也用 信任不等于放任 展示餐馆领导艺术9计 第28计充当偶像 让人信服 做下属的生活楷模 用好心情感染人 不要过分仰仗权力 赞美是用人的最佳方式 第29计能黑能白 能方能圆 “黑与白”的启迪 红白脸相间的用人术 如何解雇不称职的员工 第30计居安思危 未雨绸缪 未雨绸缪的用人对策 培育高绩效员工 指导平庸者 培养忠诚度和向心力 淘汰不可救药者 如何对付“身在曹营心在汉”的人 留住优秀员工的九个方法 第31计左右逢源 耳听八方 摸清下属之间发生摩擦的原因 冲突冷处理——不紧不慢 适当沉默者是“金” 第32计和风细雨 循循诱导 让能量彻底释放 牢骚只需让他一吐为快 处理抱怨的原则 讲好大道理十法 第33计阴阳互补 理智调配 异性搭配，阴阳互补 理智调配男女关系 逢场作戏，小心美人计 第34计礼贤下士 君子风度 李老板的君子风度 体察下属，才能当好主管 “小泥鳅”也能掀大浪 三十年河东，三十年河西 把鲜花送给身边的每一个人 莫压制下属的灵感 第35计

<<餐馆用人36计>>

能位匹配 量才而用 理智的用人之道 如何正确使用人才 一个萝卜一个坑 根据兴趣和气质用人 善于发掘人才 第36计权变用人 看人下菜 用人没有一套固定的法则 万变不离其宗 因时因事而择人 看人下菜碟

## <<餐馆用人36计>>

### 章节摘录

版权页：插图：餐馆智慧用人9计 第1计慧眼识人善用能人 老板拿着一副高倍望远镜，瞪大了眼睛，在人群中苦苦寻找人才。

慧眼识人决定餐馆的兴衰 如果一个企业不能够慧眼识别并正确地使用人才，那给事业带来的损失将是巨大的，甚至是致命的。

如兰州一家餐饮连锁企业为寻求上市，匆忙聘请了一名总经理，不料没过多久，该企业上亿元的资产被其转移一空，造成了无可弥补的损失，导致餐馆陷入险境，难以翻身。

在这件事中，这位总经理的人品道德固然是有问题，但根本的原因还是该企业老板缺乏识人的慧眼，没有看透看准这个人就轻易聘用了。

可见，慧眼识人并正确地使用人才是何等的重要，这对企业的前途起着决定性的作用。

所以说慧眼识人是任何单位的最佳战略，并非言过其实。

企业识别了人才，还需给人才以用武之地，以恰当使用。

如果企业不能为人才提供一个舞台施展其本领，人才迟早是留不住的。

再者，人无完人，使用人才还要善用其长，避其所短，并根据环境的变化及人才的工作状况对其进行适当的调整，才能激发其活力，发挥其最大的作用。

也只有这样，慧眼识人用人作为企业的最佳战略，才能显示其关键的作用。

餐馆如何选择人才 餐馆要用人得当，首先要选好人才。

现在许多餐饮企业都非常重视餐厅硬件的投入，却把软件的投入放在了其次的地位，甚至在餐厅装修已经快结束的时候，才仓促地去招聘管理人员、厨师和服务员，这样风险非常大，失败的教训也很多，不能不引起业内人士的重视。

餐饮业发展到今天，竞争越来越激烈，专业性越来越强，知识的含量越来越高，再也不是浅水经济时代，可以摸着石头过河，也非一句“劳动密集型行业”的话可以概括得了的。

<<餐馆用人36计>>

编辑推荐

《餐馆用人36计》通俗易懂、有理论有实际、内容丰富、可操作性强、餐馆老板用人不可不读。



<<餐馆用人36计>>

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>