

<<现代餐饮六好管理实操>>

图书基本信息

书名：<<现代餐饮六好管理实操>>

13位ISBN编号：9787545411485

10位ISBN编号：754541148X

出版时间：2012-2

出版时间：广东经济出版社有限公司

作者：邹金宏

页数：147

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>

<<现代餐饮六好管理实操>>

内容概要

如何让工作效率提升20%?
如何让利润提升10%?
如何让员工更开心与和谐地相处?
想知道如何实施六常优质管理吗?
想找到一个具体的、实操的工具吗?
想工作得心应手吗?
想环境卫生一流吗?
想安全地工作吗?
想让你的餐厅在竞争中处于领先吗?

本书叫《现代餐饮六好管理》——是一本帮助餐厅走向卓越与成功的书籍。

由餐饮专家邹金宏编著，是学习六好管理，或者说餐饮6S的最佳读本，它将助您成就伟大的事业。

邹金宏曾经服务过超过218家的餐饮企业，考察过中国多个省市的餐饮，分析过中外超百家餐饮企业的经营管理，曾推动多家餐饮企业迈步成功之路。

他17岁进入餐饮业工作，从一名杂工做起，多年结缘于餐饮业，在餐饮丛书编著的作者中，他是最懂餐饮业的作者之一。

更与众不同的是，他研究餐饮经营管理，富有餐饮梦想，梦想创办或者协助创办世界前十强餐饮品牌，因此从他的视角写来，显得另有一番趣味，不仅带来知识参考，还能激发你将餐饮业做强大的雄心。

邹金宏老师编著的书，四川省的读者王先生说“看了你的书，我们公司业绩提升了30%”。

北京某餐饮企业董事长周先生，特意买了多本给员工看，并联系到邹老师到店讲课，第一次邀请他讲了10天，第二次又邀请他讲了12天，这些课程发挥了积极的作用。

他目前最贵的书《368研究》，售价高达8800元，因为它能让你赚回10倍以上的回报；且不是有钱就能买到，同时还得有相应的条件。

他在用一种特别的方式，引导人们正视知识的价值。

<<现代餐饮六好管理实操>>

书籍目录

第一章 六好管理简介

- 一、什么是六好管理
- 二、六好情况与历史
- 三、六好的四大精神支柱
- 四、六好管理的六大目标
- 五、为什么要做六好
- 六、六好管理的九大作用
- 七、餐饮业六好管理的适用范围
- 八、六好管理原则
- 九、六好是企业品性的标志
- 十、餐饮六好管理60条标准

第二章 整理好——物品都是必要的

- 一、整理好的内容简介
- 二、实施要领
- 三、关键控制点
- 四、整理小论

第三章 整顿好——高效率的基础

- 一、整顿好的内容简介
- 二、实施要领
- 三、关键控制点
- 四、六好管理标志实操图例
- 五、责任区域标志

第四章 清洁好——让工作场所干净亮丽

- 一、清洁好的内容简介
- 二、实施要领
- 三、关键控制点

第五章 安全好——让人身与财产不受侵害

- 一、安全好内容简介
- 二、实施要领
- 三、关键控制点
- 四、安全生产的宣传格言
- 五、餐馆安全守则范本

第六章 维护好——通过规范视觉等维护前四好成果

- 一、维护好内容简介
- 二、实施要领
- 三、关键控制点

第七章 修养好——养成良好习惯

- 一、修养好内容简介
- 二、实施要领
- 三、关键控制点
- 四、三种企业漫画思考
- 五、某公司员工一天工作的修养要求
- 六、修养小论

第八章 六好推行实用手法选

- 一、戴明圆环PDCA

<<现代餐饮六好管理实操>>

- 二、目视管理
- 三、思维七法
- 四、定点摄影
- 五、标准化

第九章 实施六好管理的步骤

- 步骤一：获得最高管理者的承诺并做好准备
- 步骤二：组织六好推行委员会
- 步骤三：拟订推行方针及目标
- 步骤四：拟订工作计划及实施方法
- 步骤五：六好培训
- 步骤六：执行
- 步骤七：检查与跟进
- 步骤八：坚持

第十章 六好管理实战参考

- 一、开展六好活动的原则
- 二、六好活动的职责
- 三、推行六好的标语
- 五、六好活动表格1：六好巡查评价单
- 六、六好活动表格2：时间管理安排表
- 七、六好活动表格3：六好审核纠正表
- 八、开展六好活动的观念障碍
- 九、六好失败的注意要点
- 十、六好成功的注意要点
- 十一、上班或下班前各部门六好工作检查
- 十二、管理人员承诺书格式
- 十三、六好实施动员大会誓词格式参考
- 十四、六好工作计画初始阶段通知
- 十五、推行六好管理专题片
- 十六、文件的六好
- 十七、某公司实施六好的策略
- 十八、六好要素关系与分析
- 十九、全员参与是实现六好管理目标的关键
- 二十、原料采购索证六好制度
- 二十一、食品保存六好制度
- 二十二、食品粗加工六好制度
- 二十三、切配菜六好制度
- 二十四、烹饪六好制度
- 二十五、冷菜加工六好制度
- 二十六、相关的五常法与六常七常
- 二十七、有利实施六好管理的培训课——执行力
- 二十八、六好管理歌

附录

- 一、节约——增进企业利润
- 二、进步——让企业卓越
- 三、餐饮业节约措施100条
- 四、弟子规

后记

<<现代餐饮六好管理实操>>

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>