

<<餐饮业采购手册>>

图书基本信息

书名：<<餐饮业采购手册>>

13位ISBN编号：9787802181243

10位ISBN编号：7802181240

出版时间：2006-7

出版时间：中国宇航出版社

作者：段超

页数：154

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>

<<餐饮业采购手册>>

内容概要

《餐饮业采购手册》系统分析了采购管理在现代餐饮企业经营管理中的地位和作用，科学采购对于餐饮企业降低成本，提高效益和服务水平，保障餐饮企业正常经营所具有的重要意义。介绍了餐饮企业采购部门设置，采购人员配置、采购人员选任管理以及采购部门与其他部门之间的关系，对餐饮采购的基本流程、工作重点、采购管理主要要素如市场调查、采购预算、市场询价、供应商遴选，采购谈判、签订合约、采购稽核、库存保管等进行了详细讲解。

《餐饮业采购手册》还介绍了一个优秀采购员必须具备的素质，餐饮企业采购员应该具备的物料鉴别知识，不同类型餐饮企业物料采购重点等实用知识。

<<餐饮业采购手册>>

书籍目录

第一章 采购, 餐饮经营的重要环节 / 1 第一节 餐饮采购的重要意义一、餐饮采购的地位 / 2 二、餐饮采购的重要性 / 3 三、餐饮采购的质量与规范 / 4 第二节 餐饮采购基本流程和工作重点 / 5 一、餐饮采购基本流程 / 5 二、采购管理工作重点 / 6 第三节 采购管理九要素 / 8 一、做好采购员的思想教育工作 / 8 二、明确分工与职责、权力与义务 / 8 三、督促采购员提高采购技能 / 9 四、了解市场行情, 控制采购成本 / 9 五、控制物料采购价格 / 11 六、整体控制货品价格 / 12 七、建立良好的采购工作程序 / 12 八、控制采购计划和购货合同的执行 / 13 九、与供应商建立良好合作关系 / 13 第二章 打造优秀采购部门 / 15 第一节 餐饮采购部门职责 / 16 第二节 餐饮采购部门分工 / 17 第三节 搞好与其他部门的关系 / 19 一、财务部门 / 19 二、厨房等材料使用部门 / 20 三、验收部门 / 21 四、仓库 / 21 五、餐饮管理部门 / 21 六、公关部门 / 21 第四节 联合采购新观念 / 23 第三章 以人为本做好采购工作 / 25 第一节 采购人员的能力与素质 / 26 一、采购部经理 / 27 二、采购主管 / 30 三、采购员 / 30 四、仓库主管 / 32 五、采购部文员 / 33 六、采购助理 / 34 第二节 采购人员培训 / 36 一、采购员培训基本内容 / 36 二、培训优秀采购员的“六大修炼” / 37 三、餐饮企业培训中的几个误区 / 38 第三节 采购人员选择与管理 / 40 一、餐饮采购人员的选择 / 40 二、采购人员的管理 / 41 三、采购员绩效考核和评价 / 43 第四章 像专家一样专业 / 47 第一节 采购预算 / 48 一、采购预算及其重要性 / 48 二、采购预算编制 / 49 第二节 成本分析与控制 / 51 一、成本分析基本原理 / 52 二、降低采购成本的几种方法 / 53 三、原材料成本与采购 / 54 第三节 采购询价技巧 / 58 一、货品名称与具体要求 / 58 二、采购数量 / 58 三、报价基础 / 59 四、买方的付款条件 / 59 五、交货期限 / 59 六、运送地点与交货方式 / 60 七、采购人员的联系方式 / 60 第五章 采购基本要素 / 61 第一节 采购方式 / 62 一、常见的采购方式 / 62 二、采购的主要方法 / 63 三、采购进货的四个原则 / 65 四、发展电子商务 / 66 第二节 选择供应商 / 68 一、选择优秀供应商 / 68 二、供应商考核与评估 / 69 三、供应商的确定过程 / 69 四、善待供应商 / 69 五、选择供应商的一些细节 / 69 第三节 采购谈判 / 70 一、采购谈判基础 / 70 二、从了解供应商到了解谈判策略 / 70 第四节 采购交货与生鲜食材选购技巧 / 80 一、采购交货方式 / 80 二、交货时的食品安全管理 / 80 三、生鲜原料采购技巧 / 82 第五节 火眼金睛选好菜 / 87 一、冷冻食品采购技巧 / 87 二、海鲜选购技巧 / 88 三、干货海味采购技巧 / 88 四、冻鱼采购技巧 / 89 五、香菇采购技巧 / 89 六、火腿采购技巧 / 90 七、5种干货的采购技巧 / 90 八、新鲜猪肉采购技巧 / 91 九、鸡蛋采购技巧 / 91 十、红葡萄酒采购技巧 / 92 十一、大米采购技巧 / 94 第六节 特色菜馆采购须知 / 95 一、湘菜馆采购技巧 / 95 二、川菜馆采购技巧 / 95 三、粤菜馆采购技巧 / 101 第七节 签订采购合约 / 104 一、采购人员必备的法律常识 / 104 二、采购合同模板 / 105 三、肉类采购合同模板 / 110 四、合同签订之后的事项 / 114 第八节 小型餐饮企业采购模式 / 115 第六章 签订采购合约之后的事务 / 117 第一节 采购稽查 / 118 一、原始凭证稽查 / 118 二、采购费用稽查 / 118 三、材料途中损耗稽查 / 119 四、购进材料入库、入账数量稽查 / 119 五、估价入账材料稽查 / 119 第二节 验收作业 / 120 一、采购验收程序 / 120 二、验收员岗位责任制 / 121 三、验收应坚持的原则 / 122 第三节 入库与仓储管理 / 123 一、采购入库程序 / 123 二、仓库管理制度 / 124 三、仓库主管职责 / 125 第四节 发货管理与盘点 / 127 一、库房发货管理 / 127 二、库房盘点 / 127 附录1 物资采购管理制度 附录2 采购验收制度 附录3 主要食物营养成分 附录4 营养成分之最 附录5 食品卫生许可证管理办法

<<餐饮业采购手册>>

章节摘录

第三节 采购人员选择与管理 拥有好的采购人员是办好餐饮企业的开始，而不合格的采购员则可能使餐饮企业蒙受经济损失。

因此，在采购人员的选择任用上，经营者绝对不可以有半点马虎。

那么作为采购部的管理者，面对众多的人选，应该怎样作出选择呢？

一、餐饮采购人员的选择

采购人员在餐饮企业中所处的位置是非常特殊的，由于其工作的特殊性质，一直以来，采购员都被看做是一个“肥差”，采购员吃回扣也一直是采购环节中最让经营者头疼的问题。

据一项新闻调查，一个四星级餐饮企业的普通采购员，一年的回扣收入竟然高达100万元！

这个数据不管是不是真实的，但它反映了当今采购员吃回扣的严重程度和普遍性。

所以，选择合适的采购人员，并用适当的方式对采购人员进行管理，就成了做好采购工作的必要前提。

挑选采购人员不能光凭长官意志，要听取各方面的意见。

以下人选可以称为采购员的好苗子：（1）在本单位工作多年，表现一贯较好，有亲属在本餐饮企业工作的中年职工。

这些人瞻前顾后，三思而后行，能靠得住。

（2）平时工作坚持原则，责任心强，敢提相反意见，关心餐饮企业经营，性格比较耿直，光明磊落，不见风使舵，不为金钱所动的职工。

（3）复退转业军人。

复退转业军人大多数政治觉悟高，人生观、价值观明确，有荣辱界线，这都是一个优秀采购员所需要的品质。

以下几类人不宜做餐饮采购员。

（1）领导子女、亲属。

采购在一些人心目中属于“肥差”，许多人都想干，为了避嫌，采购人员不能选用领导的子女、亲属担任。

（2）上级部门或各种关系指派来的人最好不用。

这些人有后台背景，胆子大，一旦在采购工作中出了问题，餐饮企业经理往往左右为难，处理起来非常棘手。

（3）过去曾经在其他餐饮企业干过采购工作，来本餐饮企业后要求干采购的，这种人虽具有丰富的采购知识和经验，但很可能是盯准了采购这个“肥差”而来的，不宜任用。

（4）有过劣迹、贪图虚荣、好面子、讲排场、重义气、易为金钱所动的人不能用。

（5）采购员之间过去曾是同学关系、同事关系、亲属关系的，不能同时选派在采购部门干相同的工作，特别要防止内部采购人员或采购员与采购经理相互串通。

二、采购人员的管理 选择了素质高、业务能力强的采购人员是不够的，因为谁都知道采购是个“肥差”。

俗话说：常在河边走，哪能不湿鞋。

在采购人员吃回扣成风，甚至发展到一种约定俗成的惯例的大环境下，身处圈中的采购员，即使思想觉悟再高，素质再好，长期从事采购，耳濡目染，也有可能变质。

我们不能强求每个采购员在采购工作中都能做到心无杂念，但可以从管理上入手，对采购环节严密监察，使得采购人员即使有吃回扣的念头，也不敢付诸行动。

不要小看了对采购人员管理，如果真正杜绝采购员吃回扣，对餐饮企业可以说是一个巨大的成功。

1. 制定有效的监督控制措施 对采购部门和采购人员实行监督，这和大胆放手让他们工作是两回事。

监督控制是防止出现漏洞，而放手让他们干是给他们工作的权力。

这种权力与其他权力一样，都必须置于必要的监督管理之下，采购部门和采购人员也应该自觉接受监督。

<<餐饮业采购手册>>

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>