

<<饭店管理与经营>>

图书基本信息

书名：<<饭店管理与经营>>

13位ISBN编号：9787810844482

10位ISBN编号：7810844482

出版时间：2006-11

出版时间：东北财大

作者：丹尼·G.拉瑟福德

页数：513

字数：754000

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>

<<饭店管理与经营>>

内容概要

本书作者丹尼·G.拉瑟福德先生是美国华盛顿州立大学的教授，长期从事饭店经营管理教学、研究与实践，其著作被世界多家饭店集团和众多高校饭店管理专业指定为必读书籍和教材。

本书以交谈、对话的形式，全面地介绍了饭店的发展趋势、组织结构、总经理的责任与义务、餐饮经营与管理、市场营销手段、财务信息管理、人力资源开发策略等内容。

全书资料丰富翔实，令人读来饶有兴趣，我们相信它必将成为学生和管理人士书架上的一本宝贵读物。

<<饭店管理与经营>>

作者简介

苏宝仁，男，1982年毕业于浙江大学外语系英语专业，获文学学士学位。

1982—1990年在浙江省旅游局从事英语翻译与外事导游工作。

1990—1993年赴美国约翰逊·威尔斯大学（Johnson & Wales University）攻读酒店管理专业硕士课程，获理学硕士学位。

1993—1996年任美国一家超市公司

<<饭店管理与经营>>

书籍目录

- 第1章 总论 1.1 引言 1.2 美国饭店业的今天 1.3 饭店发展过程 1.4 品牌销售公司的出现 1.5 “约我到威斯汀饭店见面，噢，是希尔顿饭店”：更改饭店品牌的一线见闻 1.6 大众呼唤回来
- 第2章 组织 2.1 引言 2.2 组织设计 2.3 如我所见：饭店组织结构 2.4 饭店组织流程再造 2.5 案例研究：组织
- 第3章 总经理：来自管理高层的看法 3.1 引言 3.2 饭店总经理工作的概念框架 3.3 如我所见：饭店总经理 3.4 饭店总经理：关注饭店的核心事务 3.5 生活中的一天：拉斯维加斯一家饭店的总经理 3.6 经营部经理：等待升迁的总经理 3.7 微型案例：晚霞饭店
- 第4章 经营：客房 4.1 引言 4.2 神经中枢：前厅服务工作 4.3 令人兴奋的前厅部经理工作 4.4 前厅部经理生活中的一天 4.5 收益管理：选择获利最大的预订业务 4.6 美国饭店礼宾服务标准 4.7 经营部工作的一天 4.8 微型案例：新前厅部经理 4.9 改变或者不改变：前厅服务案例研究
- 第5章 经营：客房部、工程部和保安部 5.1 引言 5.2 客房部主管一天的工作 5.3 客房部组织：历史、目的、结构和人事 5.4 “如何成为一个客房行政主管” 5.5 饭店工程部职能：组织、人事和目前的问题 5.6 工程部与财务信息 5.7 实际的安全标准：防患于未然 5.8 饭店经营的法律环境 5.9 柏油丛林——停车场的安全隐患 5.10 案例研究：客房部、工程部和保安部
- 第6章 餐饮部 6.1 引言 6.2 饭店餐饮部的组织与管理 6.3 如我所见：饭店餐饮部主管 6.4 餐饮管理的最佳策略 6.5 饭店和餐馆的战略联盟 6.6 菜单营销 6.7 当代饭店饮食承办服务 6.8 饮食承办销售部行政主管——我的一天 6.9 饭店行政总厨 6.10 饭店酒水经营的组织与管理 6.11 案例研究：餐饮部门
- 第7章 市场营销和关联活动 7.1 引言 7.2 构筑市场领导权：市场营销过程 7.3 未来十年市场营销将面临的挑战 7.4 饭店决策准则 7.5 饭店定价 7.6 期望思想和火箭科学 7.7 饭店地区性收益部经理的一天 7.8 饭店的销售组织和经营部门 7.9 改善会议组织者与饭店员工间的互动行为 7.10 专业会议服务人员的整体轮廓 7.11 把公众放入公共关系之中：有关西雅图喜来登饭店的案例 7.12 构筑市场领导权：提高市场营销进程的生产力 7.13 微型案例：完善市场调研部门
- 第8章 财务控制与信息管理 8.1 引言 8.2 饭店的财务主管 8.3 预算与预测：饭店业的现行业务 8.4 我眼中的财务总监 8.5 采购，饭店的一项关键业务 8.6 饭店的采购职能 8.7 有关信息技术的最佳实践 8.8 数据库
- 第9章 人力资源政策管理 9.1 引言 9.2 预测是困难的，尤其是对未来的预测——新千年的人力资源管理 9.3 饭店业中人员流动的原因和结果 9.4 目前与饭店业聘用有关的法律 9.5 饭店业中员工的工作团队 9.6 顾问关系：提高饭店业生产率并降低员工流动率的因素

<<饭店管理与经营>>

编辑推荐

美国饭店业，乃至全世界的饭店业在过去的几年中确实经历了前所未有的发展。这个行业的经营模式从过去的独立经营体过渡到了现在面向大众的全球规模的经营体、特许经营权连锁体、饭店业管理公司以及多种市场经营体。

其中包括豪华的大都市饭店、度假饭店、商务饭店、中等规模的饭店、公寓饭店、长期居住型饭店、经济型饭店(有些含餐饮，有些不含餐饮)、廉价型饭店、公寓所有制饭店、度假所有制饭店以及分时饭店，这里所列举的仅是一些例子。

. 饭店业所有的这些发展是十分令人振奋与赞许的，然而人力资源缺乏是我们面临的一大挑战。

饭店业的艰巨任务是发掘人才以支持本行业的继续发展。

饭店是为旅游者和当地居民提供食宿、娱乐、休闲、购物等服务的场所，是旅游活动的载体之一。

饭店业是旅游经济的支柱产业，是服务业的重要组成部分。

饭店业有序发展、健康繁荣，标志着人们生活水平的提高和社会文明程度的进步。

. 西方饭店业由客栈到新型饭店已经经历了九个世纪的发展，形成了商务饭店、度假饭店、长住饭店、汽车旅馆等多种类型，出现了各种类型及档次的饭店相协调，普遍连锁经营，综合功能强化和产品多样化、服务大众化和标准化的发展趋势，为世界饭店业的发展积累了丰富的管理与经营经验，也为中国饭店业集团化经营、增强核心竞争力、寻求发展机遇、迎接挑战提供了可贵的条件。

<<饭店管理与经营>>

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>