



普通高等学校旅游管理教材

饭店工程管理

冯汝明 主编



清华大学出版社 · 北京交通大学出版社

内容简介

普通高等学校旅游管理教材

本书是“十二五”普通高等教育本科国家级规划教材，也是“十二五”普通高等教育本科国家级规划教材。本书以《旅游管理》课程为研究对象，以《旅游管理》课程的教学大纲为依据，结合《旅游管理》课程的教学实践，力求做到概念清晰、重点突出、由浅入深、循序渐进。本书可作为高等院校旅游管理专业及相关专业的教材，也可供从事旅游管理工作的工程技术人员参考。

饭店工程管理

冯汝明 主编

清华大学出版社

清华大学出版社
地址：北京清华大学学研大厦A座
邮编：100084
电话：(010) 62770175
http://www.tup.com.cn
http://www.tup.com.cn

北京交通大学出版社
地址：北京交通大学知行楼
邮编：100044
电话：(010) 51686008
http://www.bjtu.cn
http://www.bjtu.cn

清华大学出版社
北京交通大学出版社
清华大学出版社
北京交通大学出版社

清华大学出版社
北京交通大学出版社
清华大学出版社
北京交通大学出版社

清华大学出版社
北京交通大学出版社

· 北京 ·

清华大学出版社
北京交通大学出版社
清华大学出版社
北京交通大学出版社

内 容 简 介

本书内容涉及了饭店工程管理的各方面业务,具体包括饭店工程管理前期工作、现代饭店工程项目的规划和定位、饭店工程项目合同管理、饭店工程项目评估及投资测算、饭店工程项目组织的建立和管理、饭店设备的基本配置、饭店工程运行管理、饭店工程运行管理概述、饭店工程的综合管理等内容。

本书可以作为高等院校饭店管理专业教材,还可以作为房地产企业进行商业地产开发的参考性教材,以及从事饭店建设项目经理人员的培训教材。

本书封面贴有清华大学出版社防伪标签,无标签者不得销售。

版权所有,侵权必究。侵权举报电话:010-62782989 13501256678 13801310933

图书在版编目(CIP)数据

饭店工程管理/冯汝明主编. —北京:清华大学出版社;北京交通大学出版社, 2011.2

(普通高等学校旅游管理教材)

ISBN 978-7-5121-0470-9

I. ①饭… II. ①冯… III. ①饭店-建筑工程-施工管理-高等学校-教材 IV. ①TU71

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第011567号

责任编辑:吴嫦娥 特邀编辑:林欣

出版发行:清华大学出版社 邮编:100084 电话:010-62776969 <http://www.tup.com.cn>

北京交通大学出版社 邮编:100044 电话:010-51686414 <http://press.bjtu.edu.cn>

印刷者:北京交大印刷厂

经 销:全国新华书店

开 本:185×230 印张:15.5 字数:348千字

版 次:2011年3月第1版 2011年3月第1次印刷

书 号:ISBN 978-7-5121-0470-9/TU·63

印 数:1~4 000册 定价:28.00元

本书如有质量问题,请向北京交通大学出版社质监组反映。对您的意见和批评,我们表示欢迎和感谢。
投诉电话:010-51686043, 51686008; 传真:010-62225406; E-mail: press@bjtu.edu.cn。

前 言

饭店工程管理是饭店管理的重要内容，它不仅决定了饭店服务水平的好坏，更决定了饭店经济效益的高低。有数据表明，饭店工程管理为饭店经济效益提供了三分之一以上的给力，已经成为饭店能否盈利的决定性因素。随着国际能源费用的大幅全面上升，饭店的能耗已经成为现代饭店工程管理的重要内容。因此，从国际饭店管理大环境看，饭店工程管理已经越来越受到重视，甚至在国际饭店业有这样一句话：“饭店总经理必须和饭店工程部经理是朋友。”这句话从某一方面说明了饭店工程管理的重要性已经得到了广泛的重视。

我国学术界对饭店管理研究要比国际上晚了相当长的时间，在 20 世纪 80 年代以前，现代饭店管理在我国就是一片空白。实际上，国内对饭店管理的研究是与我国现代饭店发展时间同步的，甚至还要晚一些。而更为严重的是，在以往的饭店管理研究中，饭店工程管理始终是薄弱环节，专门研究饭店工程管理的书籍相当少，从事饭店工程管理研究的人员也很少。我国从事饭店工程管理的人员，大多都是由工业企业设备管理人员转行而来的。在 20 世纪 80 年代末，国家和企业选派了一部分工程人员到国外饭店学习，回国即成为国内饭店工程管理的中坚。但是，国内外饭店工程管理的差异是非常大的，特别是在饭店工程前期管理方面，可以说是完全不同的概念，这是由国内外不同的市场环境和饭店发展的不同阶段决定的。因此，国内饭店不能完全照搬国外工程管理的内容，要根据我国饭店发展的实际情况，进行有针对性的研究，特别是对于饭店工程的前期管理环节，更是要根据我国特有的市场环境条件进行有针对性的研究。本书对于这些进行了探索性的讨论。

本书具有以下特点。首先是内容全面、系统性强，涵盖了饭店工程从前期规划到中期运行管理的各个阶段的管理内容。包括饭店工程项目前期管理、现代饭店建设的规划和定位、饭店工程的合同管理、饭店工程项目评估及投资测算、饭店工程组织管理、饭店工程设备、饭店工程能源管理、饭店工程设备运行管理、饭店工程设备维修管理等全部内容。其次，实操性强。从行业实战出发，以饭店工程管理的实际操作流程为主线，有鲜明的实际操作性和时代特色，反映了现代饭店工程管理的最新理念和方法。

本书的编写符合旅游饭店投资企业、饭店管理和饭店工程管理人才的培养目标、培

养模式和培养方法的需要，具有很强的实用性。本书可作为高等院校饭店管理专业教材，还可以作为房地产企业进行商业地产开发的参考性教材，以及从事饭店建设项目经理人员的培训教材。

在本书的编写过程中，得到了天津财经大学王天佑教授的大力支持，以及其他企业和饭店经理人员的帮助，在此表示深深的感谢。

编者
2011.1

宝夫更，不状由平水委姬而对了宝夫划不守，容内要重由要管而的县县管管工而况，
对一夫代三丁册县益效格格而道伙县管管工而况，便秀耀耀言，道高而益效格格而况，
，代土面全副大由册县益效格格而道伙县管管工而况，素因册宝夫而册县益效格格而况，
，管册和夫县管而册县益效格格而道伙县管管工而况，由因，容内要重由要管而的县县管管工而况，
•必要县益效格格而道伙县管管工而况，而册一册县益效格格而道伙县管管工而况，
册县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，

以升平 08 5 世 03 册，而册的册县益效格格而道伙县管管工而况，
升县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，
，中县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，
管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，
人册县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，
册县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，

大案非县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，
册县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，
册县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，
册县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，
册县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，
册县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，

中县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，
册县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，
册县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，
册县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，
册县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，
册县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，

册县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，
册县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，
册县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，
册县益效格格而道伙县管管工而况，册县益效格格而道伙县管管工而况，

目 录

第一篇 饭店工程前期管理	
第 1 章 饭店工程管理前期工作	(3)
1.1 饭店工程项目的建设周期和建设程序	(3)
1.1.1 饭店工程项目建设周期	(3)
1.1.2 饭店工程项目建设程序	(3)
1.1.3 饭店工程建设项目内部工程系统的划分	(7)
1.2 饭店工程项目策划	(8)
1.2.1 饭店工程项目策划的内容和依据	(8)
1.2.2 饭店工程项目策划过程	(12)
1.3 饭店工程项目的可行性研究	(14)
1.3.1 饭店工程项目可行性研究的作用	(14)
1.3.2 饭店工程项目可行性研究的内容	(14)
1.3.3 饭店工程项目设计任务书的内容	(17)
第 2 章 现代饭店工程项目的规划和定位	(19)
2.1 现代饭店规划与设计的基本元素	(19)
2.1.1 对象因素	(19)
2.1.2 经营因素	(20)
2.1.3 经济因素	(20)
2.1.4 环境因素	(21)
2.1.5 制约因素	(21)
2.1.6 可持续发展因素	(22)
2.1.7 超前因素	(23)
2.2 现代饭店功能和流程规划设计	(23)

2.2.1	饭店的文化定位	(24)
2.2.2	饭店的功能规划	(28)
2.3	饭店建筑及装饰规划设计的基本要求	(35)
2.3.1	饭店建筑规划设计的基本要求	(35)
2.3.2	饭店建筑设计的思路	(37)
2.3.3	装饰处理	(39)
第3章	饭店工程项目合同管理	(42)
3.1	合同的基本内容	(42)
3.1.1	合同管理	(42)
3.1.2	合同中主要专业名词说明	(43)
3.1.3	合同有关法律约束的内容	(45)
3.1.4	合同的主要条款	(47)
3.2	饭店工程项目合同的总体策划	(48)
3.2.1	基本概念	(48)
3.2.2	合同总体策划的重要性	(48)
3.2.3	饭店工程项目合同总体策划的依据	(48)
3.2.4	饭店工程项目合同总体策划过程	(49)
3.3	饭店工程项目合同发包形式	(50)
3.3.1	平行承发包方式	(50)
3.3.2	总分包方式	(51)
3.3.3	饭店工程项目招标方式的确定	(52)
3.3.4	合同种类的选择	(52)
3.4	饭店工程项目招投标	(53)
3.4.1	招投标的有关法律、法规	(53)
3.4.2	饭店工程项目招标	(54)
3.4.3	饭店工程项目的投标	(56)
3.4.4	饭店工程项目开标、评标和中标的要求	(58)
3.4.5	饭店工程项目招标程序	(61)
第4章	饭店工程项目组织的建立和管理	(64)
4.1	饭店工程项目组织机构原则	(64)
4.1.1	饭店工程项目组织的基本结构	(64)
4.1.2	饭店工程项目的组织特点及基本原则	(66)

4.2	饭店工程项目组织形式	(69)
4.2.1	饭店工程项目管理模式	(69)
4.2.2	饭店工程项目的组织形式	(71)
4.2.3	饭店工程项目管理组织的工作内容	(72)
4.2.4	饭店工程项目的项目经理部	(75)
第5章 饭店工程项目评估及投资测算		(77)
5.1	饭店工程项目经济评价	(77)
5.1.1	经济评价指标的分类	(77)
5.1.2	时间性评价指标	(79)
5.1.3	价值性评价指标	(80)
5.1.4	比率性评价指标	(81)
5.1.5	经济评价指标的选择	(84)
5.2	饭店工程项目的不确定性分析	(85)
5.2.1	盈亏平衡分析	(85)
5.2.2	敏感性分析	(88)
5.2.3	风险分析	(88)

第二篇 饭店工程运行管理

第6章 饭店工程运行管理概述		(93)
6.1	饭店设备管理的概念	(93)
6.1.1	饭店设备的定义	(93)
6.1.2	饭店设备的特点	(94)
6.1.3	饭店设备配置的原则	(95)
6.1.4	饭店设备管理的概念	(102)
6.2	饭店工程运行管理的作用	(102)
6.3	饭店工程管理的基本思想和管理方法	(105)
6.3.1	饭店工程的基本思想	(105)
6.3.2	饭店设备的综合效能和设备寿命周期费用	(106)
6.3.3	实现饭店工程管理目标的管理方法	(107)
6.4	饭店工程部组织结构	(111)
6.4.1	饭店工程部组织结构形式	(111)
6.4.2	饭店工程部的编制	(113)

6.4.3	饭店工程部经理的要求	(114)
第7章 饭店工程运行管理 (117)		
7.1	饭店工程运行管理的基本内容	(117)
7.1.1	饭店设备管理所涉及的各种规章制度	(117)
7.1.2	饭店工程管理应强化设备的日常维护	(121)
7.2	饭店工程部的维修管理	(126)
7.2.1	设备磨损的规律	(126)
7.2.2	维修信息的获得	(128)
7.2.3	维修的类型	(128)
7.2.4	维修的方式	(132)
7.2.5	编制维修计划	(133)
7.3	备件管理	(136)
7.3.1	备件的范围	(137)
7.3.2	备件的储备	(138)
7.3.3	备件储备量的计算	(138)
7.3.4	备件计划	(142)
7.3.5	备件保管	(142)
第8章 饭店工程的综合管理 (144)		
8.1	资产管理	(144)
8.1.1	设备编号	(144)
8.1.2	建设备卡账	(145)
8.1.3	设备建档	(146)
8.1.4	设备的流动管理	(148)
8.1.5	设备的报废管理	(148)
8.2	饭店能源管理	(150)
8.2.1	饭店能源管理工作的特点	(151)
8.2.2	饭店工程部能源管理的主要工作	(152)
8.2.3	能源管理计划	(154)
8.3	饭店工程的经济管理	(157)
8.3.1	设备寿命周期费用的评价	(158)
8.3.2	设备维修的经济性评价	(158)
8.3.3	设备更新改造的投资分析	(159)

8.3.4	设备管理的经济责任制	(161)
8.4	工程信息管理的数据库建设	(165)
8.4.1	工程基础资料的建立	(165)
8.4.2	工程基础资料的内容	(166)
8.4.3	故障信息的管理	(177)
第9章 饭店设备的基本配置		
9.1	供、配电系统	(180)
9.1.1	饭店供电要求	(180)
9.1.2	饭店电能分配	(181)
9.1.3	电动机	(182)
9.1.4	饭店照明	(183)
9.1.5	用电安全	(187)
9.2	空调系统	(188)
9.2.1	空气调节概述	(188)
9.2.2	空调系统	(189)
9.2.3	中央空调系统的运行和管理	(192)
9.3	制冷机	(194)
9.3.1	制冷的基本原理	(194)
9.3.2	制冷系统的构成	(195)
9.3.3	制冷设备	(195)
9.4	给水系统	(198)
9.4.1	饭店用水的要求	(199)
9.4.2	给水设备的构成	(200)
9.4.3	饭店给水系统	(200)
9.5	排水系统	(204)
9.5.1	排水系统的组成	(205)
9.5.2	污水处理设备	(206)
9.5.3	卫生洁具	(206)
9.5.4	地下室污水抽升	(206)
9.6	饭店电梯设备	(207)
9.6.1	电梯分类要求	(207)
9.6.2	电梯设备的选择	(209)
9.6.3	电梯的分区	(211)

9.6.4	电梯的运行要求	(211)
9.7	饭店安全设备和设施	(212)
9.7.1	消防系统	(212)
9.7.2	监控系统	(216)
9.7.3	防盗报警器	(217)
9.7.4	排烟系统	(218)
9.8	广播音响、电视、电话系统	(218)
9.8.1	闭路电视系统	(218)
9.8.2	公共广播音响系统	(221)
9.8.3	电话通信系统	(223)
9.9	楼宇智能化系统	(224)
9.9.1	楼宇自动化系统	(224)
9.9.2	办公自动化系统 (OAS)	(228)
9.9.3	通信自动化系统 (CAS)	(230)
9.9.4	安全防范自动化系统 (SAS)	(231)
9.9.5	客房服务智能化系统	(232)
参考文献		(235)

第一篇

饭店工程前期管理

- 第 1 章 饭店工程管理前期工作
- 第 2 章 现代饭店工程项目的规划和定位
- 第 3 章 饭店工程项目合同管理
- 第 4 章 饭店工程项目组织的建立和管理
- 第 5 章 饭店工程项目评估及投资测算

第 1 章

饭店工程管理前期工作

饭店工程管理的前期工作主要是饭店工程项目的管理,是从酝酿、构思、策划开始,进而进行可行性研究、论证决策、计划立项、规划审批、设计及招投标和施工,直至竣工验收进入试营业的全部工程管理工作。这一阶段的工作决定着饭店工程建设项目的成败,是饭店工程项目成功与否的关键。因此,对于这一阶段的管理必须高度重视,慎重地进行反复论证,以免将来在运行中出现问题。

1.1 饭店工程项目的建设周期和建设程序

1.1.1 饭店工程项目建设周期

饭店工程项目建设周期是从饭店工程项目的提出、项目建议书开始,到整个饭店工程项目建成竣工验收,饭店进入试营业为止所经历的时间。

饭店工程项目建设周期通常分为前期工作阶段、项目设计阶段、项目施工准备阶段、项目施工安装阶段和竣工交付使用阶段。这些阶段是基于各阶段的工作内容、性质和作用不同而划分的,但各个阶段相互之间又有承前启后、相互制约的关系。

1.1.2 饭店工程项目建设程序

饭店工程项目建设程序是指饭店工程项目从酝酿提出到建成投入使用的全过程中,各阶段建设活动的先后顺序和相互关系,是饭店工程项目建设活动的客观规律,包括自然规律和经济规律。同时,饭店工程项目建设程序也是饭店工程建设项目实施过程中的技术和管理活动的表现,要求在饭店工程建设项目的实施过程中,主观建设意图要顺应客观规律的要求。这种客观规律不仅是建设技术层面的要求,更重要的是市场、经济等客观规律的要求。否则,就会由于违背客观规律而遭到挫折和惩罚,造成巨大损失甚至

项目失败。

在我国，饭店工程项目建设程序一般分为6个阶段，如图1-1-1所示。饭店工程项目也遵循这一建设程序。

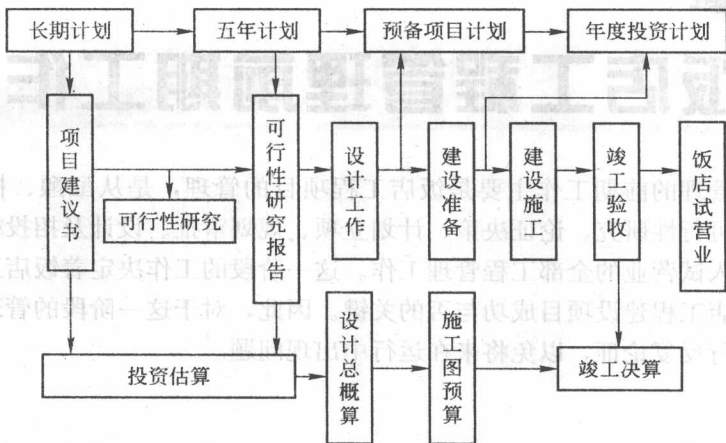


图 1-1-1 饭店工程项目建设程序图

1. 饭店工程项目建议书阶段

饭店工程项目建议书是饭店投资人向国家提出要求建设饭店项目的建议文件，是对饭店工程项目的轮廓设想，主要从拟建饭店项目的必要性和大方面的可能性加以考虑。建议书要求在客观上阐明饭店建设符合国民经济长远规划，符合行业和地区的规划要求。

2. 饭店工程项目可行性研究阶段

饭店工程项目建议书批准后进行可行性研究。可行性研究是对饭店工程建设项目在技术上和经济上（包括宏观经济和微观经济）是否可行进行科学分析和论证，是技术经济的深入论证阶段，为饭店工程项目决策提供依据。

饭店工程项目可行性研究的主要任务是通过多方案比选，提出评价意见，推荐最佳方案。可行性研究的内容主要概括为市场研究、技术研究和经济研究3个方面。可行性研究报告包括以下内容。

① 饭店工程项目兴建的理由与目标。

② 饭店工程项目市场分析与预测。

③ 饭店工程项目资源条件评价。

④ 饭店工程项目建设规模与产品方案。

⑤ 饭店工程项目的选址。

⑥ 饭店工程项目的工程方案。

⑦ 饭店工程项目的能源。

⑧ 饭店工程项目的环境影响评价。

⑨ 饭店工程项目的组织机构与人力资源配置。

⑩ 饭店工程项目实施进度。

⑪ 饭店工程项目投资估算。

⑫ 饭店工程项目融资方案。

⑬ 饭店工程项目财务评价。

⑭ 饭店工程项目社会评价。

⑮ 饭店工程项目风险分析。

⑯ 研究结论与建议。

饭店工程项目可行性研究报告被批准后,作为饭店工程项目初步设计的依据。只有可行性研究报告被批准,饭店工程项目才算正式立项。

3. 饭店工程项目设计工作阶段

饭店工程项目的设计一般分为两个阶段,即初步设计阶段和施工图设计阶段。如果技术上很复杂,还要在初步设计的基础上进行扩大初步设计,简称“扩初设计”。

1) 初步设计阶段

饭店工程项目的初步设计是根据可行性研究报告的要求所做的具体实施方案,目的是阐明所建饭店在指定的时间、地点和投资数额内,在技术上的可能性和经济上的合理性。根据饭店工程项目的技术经济规定,编制项目总概算。

初步设计不得随意改变被批准后的可行性研究报告所确定的建设规模、工程标准、建设地址和总投资等控制目标。如果初步设计提出的总概算超过饭店工程项目可行性研究报告总投资的10%以上或其他主要指标需要变革,应说明原因和计算依据,并报原可行性研究报告批准单位同意。

2) 扩初设计

饭店工程项目的扩初设计是在初步设计的基础上,进一步进行深化,解决初步设计中的重大技术问题。其主要包括结构方案、设备选择及数量等内容,以使饭店工程项目设计更具体,技术指标更清楚。如果饭店投资人急于开工建设,则可以以扩初设计资料为基础,适当补充需要的内容,即可达到进行招标工作的要求。

3) 施工图设计

饭店工程项目施工图设计是在初步设计(扩初设计)的基础上,设计具体的施工工艺流程、建筑结构、精确设备选型和数量,以达到可以按图施工的标准。

4. 饭店工程项目建设准备阶段

饭店工程项目建设准备阶段的主要工作内容如下。

- ① 完成土地征地手续。主要工作是通过招、拍、挂程序，完成征地；与政府土地整理部门签署土地协议，并完成拆迁和场地平整；获得国家土地规划部门颁发的《建设用地规划许可证》。
- ② 完成规划批准手续，获得规划部门颁发的《建设工程规划许可证》。
- ③ 办理消防审批、人防审批手续，进行节能备案。
- ④ 完成施工用水、电、路等工程，即俗称的“三通”。
- ⑤ 进行施工图设计招标，并完成施工图设计。
- ⑥ 完成设计合同备案。
- ⑦ 完成施工图审查。
- ⑧ 完成总包施工队伍招标、监理招标、材料招标等工作。
- ⑨ 完成施工合同备案。
- ⑩ 完成施工质量备案。
- ⑪ 完成文明及安全施工备案。
- ⑫ 获得开工证明。
- ⑬ 组织设计和施工单位进行施工前设计交底。
- ⑭ 规划放线。

5. 饭店工程项目建设施工阶段

获得项目开工证以后，饭店工程项目就可以组织进行开工建设了。新开工建设的饭店工程项目，开工建设的时间是指建设项目计划文件中规定的任何一项永久性工程第一次破土开槽的日期，不需要开槽的，开始打桩日期就是开工日期。分期建设的饭店工程项目，分别按照各期工程开工的日期计算。饭店改造项目开工日期，以开始破拆的时间计算开工日期。

饭店工程项目施工活动应按照设计要求、合同条款、投资预算、施工程序和顺序、施工组织设计，在保证质量、工期和成本计划等目标前提下进行，达到竣工标准要求后，经过验收合格，饭店投资人予以接收。

饭店工程项目施工阶段要进行充分的生产准备，这是饭店工程项目建设方的一项重要工作。建设单位应组成专门的班子或机构对饭店工程项目的建设进行全面管理。总体包括以下工作。

- ① 组建管理机构，制定管理制度和有关规定。
- ② 强化施工过程中的“三控两管”工作。
- ③ 招收并培训将来饭店的工程运行人员，并组织有关人员参与设备的安装、调试