

现代饭店设备管理

陈天来编著



天津科学技术出版社

现代饭店设备管理

陈天来 编著

天津科学技术出版社

津新登字(90)003 号

责任编辑:丁文红

现代饭店设备管理

陈天来 编著

*

天津科学技术出版社出版、发行

天津市张自忠路 189 号 邮编 300020

杭州智星科技服务有限公司排版

浙江印刷集团公司印刷

*

开本 850×1168 毫米 1/32 印张 16.25 字数 400 000

1995 年 10 月第 1 版

1995 年 10 月第 1 次印刷

印数:1—4,000

ISBN 7-5308-0756-0

F. 34 定价:22.00 元

内 容 简 介

随着社会、科学的进步,经济的发展,现代饭店的设备设施功能之齐全、技术之先进、性能之优良都是前所未有的。《现代饭店设备管理》就是为满足饭店设备管理的需要而编写的。本书从设备管理的基本理论出发,针对饭店设备的特点,提出了现代饭店设备管理的基本原理和内容;详细阐述了饭店设备管理的要求、形式和具体方法。全书分为上下两篇共十八章。上篇重点论述现代饭店设备管理的理论、方法和内容;下篇则对饭店各设备系统的运行和管理进行阐述。

本书既有一定的理论水平,又有具体的管理方法,内容联系实际,深入浅出,实用性较强。既可作为大专院校饭店管理专业的教材,又可作为饭店各级管理干部和工程技术管理人员的参考读物。

研究管理科學

學會科學管理

馬德聲

一九九〇、八、十五

序

在旅游业“吃、住、行、游、购、娱”六大要素中，“住”是至关重要的环节。随着我国旅游业的兴起和发展，大批现代化的旅游饭店如雨后春笋般地出现。其独特的建筑风格、优质的设备配置、齐全的服务设施，构成了向海内外游客提供多层次、全方位服务的硬件环境。而饭店设备则是硬件环境中的重要组成部分。随着优质服务的不断深化，饭店设备日趋先进，自动化程度不断提高，进一步向现代化发展，从而不可避免地向饭店的经营和管理者提出了一个“硬”件“软”化的问题，即如何进一步加强对饭店设备的科学管理。应当指出，饭店的建筑及设备设施带有浓厚的商品色彩，但又与一般商品不同，饭店本身既是工作母机，又构成可供出售的商品。正由于饭店设备资产具有商品的特性，就要求我们始终保持饭店设备设施的完好状态，保证海内外游客在任何时候购买的都是符合质量标准的商品。然而现在有相当数量的饭店，虽然其设

备设施已基本达到国际水准,但在设备的管理上与国际水平尚有很大的差距,致使先进的设备未能发挥良好的效率,齐全的设施未能产生优质的效应。因此,对旅游饭店来说,设备和设施的先进新颖固然重要,但更重要的是要对饭店设备实行严格的科学管理,从而达到促进饭店经营、提高服务质量和增加经济效益之目的。

为了适应现代化设备管理的需要,杭州大学旅游学院陈天来副教授及时地编写了这本《现代饭店设备管理》。陈天来副教授长期从事旅游业经营管理和教学工作,不但有丰富的旅游经营管理经验,而且对旅游教学和理论研究也造诣颇深。他在《现代饭店设备管理》一书中,运用自己长年积累的有关饭店设备的管理经验,从设备管理的基本原理出发,针对饭店设备的特点提出了现代饭店设备管理的基本理论、方法和内容,详细阐述了饭店设备管理的要求、形式和具体方法;内容全面系统,理论联系实际,深入浅出,注重实用,为我国现代饭店设备管理的实践和理论研究作出了有益的探索。这本书,既可作为旅游院校饭店管理专业的教材,又可作为旅游饭店各级管理干部和工程技术人员的参考书,也可作为旅游饭店员工的培训教材和自学读物。我相信,此书的出版,对提高旅游饭店设备管理水平,促进饭店的服务质量和

经济效益,都将起到明显的作用。

最后,祈望有更多的研究和探索旅游业理论、指导旅游经营管理实践的书籍出版,以促进我国朝阳产业——旅游业更迅猛、更健康地发展!

俞剑明

1995年2月

前 言

几乎所有的饭店经营管理者都认识到现代化设备在饭店经营中的重要作用。但对怎样搞好饭店的设备管理,我国至今尚缺少深入、全面的研究。有一位工业部门分管设备的领导,参观了一家四星级旅游饭店后很有感触地说:“想不到饭店的设备如此先进,更想不到饭店设备的管理却是如此薄弱。”此话概括了我国目前饭店设备和设备管理的现状。

我国是世界上最早出现旅店的国家之一。早在殷代,就有了官办的旅店——驿站。元朝时,我国建立的供外国使者和商人食宿的“郡邸”已有了很好的设施,“凡使臣需要之物皆备”,当时我国旅店的设施质量已高于西方国家。但我国近代饭店业与发达国家相比,则存在着相当大的差距。直到70年代末,我国除了沿海几个大城市有少数设备设施比较齐全,服务水准接近国际标准的饭店、宾馆(实际为高级招待所)外,一般城市的饭店业还停留在只提供食、宿,设施简陋的“客栈”水平。

1978年党的十一届三中全会以后,我国实行改革开放的政策,社会、经济领域发生了深刻的变化,随着大批外国商人、旅游者和港澳台同胞、华侨来华,我国旅游业开始勃发生机。为了适应我国旅游业蓬勃发展的形势,满足日益增加的来华游客的需要,在把高级招待所改成旅游饭店的同时,我国开始引进外资建设现代旅游饭店。1983年,广州东方宾馆利用外资改造、扩建饭店,率先进入世界现代化旅游饭店的行列。此后不久,北京建国饭店、长城饭店、南京金陵饭店、广州中国大酒店、花园酒店和西安金花饭店等合资饭店也相继开业。第一批中外合资新建旅游饭店的出现,标志着我国旅游饭店业进入

了发展阶段。自 1984 年起,我国旅游饭店数量以平均每年 21.27% 的速度增加。饭店数从 1983 年的 371 座发展到 1993 年的 2552 座。这些饭店建筑标准高,造型风格独特,设施齐全,设备配置科学合理,硬件水平达到或接近国际标准。

我国饭店业 10 余年的发展速度相当于国外近半个世纪的发展速度。饭店现代化设备几乎从零一跃达到世界水平。其装饰之豪华,设施之齐全,设备之先进,投资之巨大均是空前的。

现代饭店与一般旅馆最基本的区别在于硬件环境的差异。一般旅馆规模小,设施简陋,功能单一,主要靠人工劳动来为宾客提供食宿。而现代饭店则以尽善尽美的设备设施为基础,向宾客提供优质服务,满足宾客多层次、多方面的需求。现代饭店设备的性能特点、运行状况、完好程度都与饭店的服务质量、经济效益密切相关。作为现代饭店的经营管理者,不仅要抓饭店的市场营销、服务质量等方面的管理,还应抓好设备管理。但就目前的情况来看,不少管理人员显得力不从心。这是由于饭店设备的特殊性造成的。

采用最新的科学技术成果,使用先进的设备,是现代饭店的重要特征。饭店的一些重要设备,如电梯、锅炉、制冷机等,都是综合了多门学科的高、精、尖产品,饭店的各种信息设备,如通讯设备、视听设备、电脑管理设备等则更是最先进的电子产品。这些设备都具有电子化、自动化、系统化的现代化特征。它们对许多人来说,是十分深奥和陌生的。如果管理者对它们的基本知识知之甚少,那对设备的管理就无从着手。当然,我们不能要求一个管理者懂得每一种设备的构造原理、功能特征、操作方法,但管理者应该了解设备的基本知识、运动规律,以及设备管理的基本理论、方法和内容。

近年来,我国编译出版了一些有关饭店设备管理的书籍,其内容偏重于设备构造、原理及技术方面,专业性较强,这对提高操作人员理论水平和操作技能起了很大的作用,但对饭店设备管理的基本理论论述较少。本书写作的主要意图就是为了满足饭店管理经营管理

者对设备管理知识的需要,提供一本现代饭店设备管理的参考书。本书分为上、下两篇。上篇《现代饭店设备管理的基本理论、方法和内容》是以饭店设备在运动过程中的变化规律作为研究对象,在总结了我国饭店设备管理经验,吸收国外先进的设备管理方法的基础上,提出了现代设备管理的基本原理、原则、形式、方法和内容。上篇共分八章,内容包括饭店设备管理的基本理论、组织体制、设备资产管理、设备的前期管理、设备的使用、维护、维修、改造、更新和饭店能源管理。由于饭店设备管理属于微观管理科学,而饭店设备都是具体的物质,它们大都涉及到土木建筑、电力电气、机械动力、电子仪表及物理、化学等各方面的知识;同时,要研究设备的基本运动规律,还必须了解它们的基本功能和特点,所以下篇《现代饭店设备系统的运行及管理》分别对饭店的供电、给排水、供热、制冷、空调通风、防火报警、通讯、电视、音响、计算机、电梯等设备以及厨房、洗衣房、清洁、娱乐等设备系列的工作原理、运行过程和管理内容进行阐述。

《现代饭店设备管理》内容全面系统,深入浅出,注重实用。可作为旅游院校饭店管理专业的教材,饭店管理干部和工程技术人员的参考用书,也可作为饭店员工的培训教材和自学读物。

本书是在浙江省旅游局和杭州大学旅游学院的指导和关怀下完成的,在编写和出版过程中得到了杭州大酒店和兰江大厦的大力支持。杨跃生、黄云和钟艳等同志参加了部分章节的编写,高级工程师孔宪梁同志审阅了全书。在出版过程中,承蒙杭州市智星科技服务有限公司的大力协助,在此一并表示衷心的感谢!

由于编著者理论水平有限,实践经验不足,书中缺点、错误在所难免,恳请各位专家、学者及广大读者批评指正。

陈天来

1994年10月

目 录

上篇 现代饭店设备管理的基本理论、方法和内容

第一章 饭店设备管理基础

第一节 饭店设备概论.....	(3)
一、设备在饭店中的作用.....	(3)
二、饭店设备的分类.....	(4)
三、饭店设备的特点.....	(6)
四、饭店设备的发展趋势.....	(8)
第二节 设备管理科学.....	(9)
一、设备管理科学的发展简况.....	(9)
二、设备的综合管理	(12)
三、国外设备管理动态	(16)
第三节 设备磨损理论	(20)
一、设备的磨损	(20)
二、磨损规律	(23)
三、故障规律	(25)

第二章 饭店设备管理组织体制

第一节 组织体制	(28)
一、饭店设备管理的特点	(28)

二、	建立设备管理组织体制的原则	(29)
三、	饭店设备管理职能系统的形式	(31)
第二节	饭店领导及部门的主要职责	(35)
一、	饭店领导对设备管理的主要职责	(35)
二、	饭店职能部门的主要职责	(36)
三、	工程部管理人员主要职责	(38)
第三节	设备管理规章制度	(41)
一、	建立规章制度的意义	(41)
二、	设备管理规章制度的内容	(42)
三、	设备管理制度的制定和执行	(47)
第三章	饭店设备资产管理	
第一节	固定资产	(51)
一、	基本概念	(51)
二、	固定资产的计价和折旧	(52)
三、	固定资产折旧的方法	(55)
第二节	设备资产管理的基础工作	(60)
一、	设备的分类编号	(60)
二、	设备资产管理的基础资料	(66)
第三节	设备资产的动态管理	(73)
一、	闲置设备的封存与处理	(74)
二、	设备的移装、转让和租赁	(75)
三、	设备的报废	(77)
第四章	饭店设备的前期管理	
第一节	设备的投资决策	(81)
一、	设备投资决策的依据	(82)
二、	设备的经济评价	(83)
第二节	设备的选购和验收	(91)
一、	设备的选择	(91)

二、	进口设备的订货	(93)
三、	设备的验收	(94)
第三节	设备的安装、调试和试运行	(97)
一、	设备的安装、调试	(97)
二、	设备使用初期的管理	(99)
第五章 设备的使用和维护		
第一节	设备的技术状态	(102)
一、	设备完好的标准	(103)
二、	完好设备的考核	(105)
第二节	设备的使用	(105)
一、	设备使用规章制度	(106)
二、	设备使用的基本要求	(109)
第三节	设备的维护保养	(111)
一、	设备维护保养的作用及效能	(111)
二、	设备维护保养的类别及内容	(112)
三、	设备的润滑	(116)
四、	设备维护保养的检查与评比	(120)
第六章 设备的修理		
第一节	设备的故障	(122)
一、	设备(系统)的可靠性	(122)
二、	故障分类和管理	(124)
三、	设备事故的管理	(128)
四、	设备的状态检测	(132)
第二节	设备的维修	(135)
一、	维修方式和维修类别	(135)
二、	饭店设备维修形式	(138)
三、	设备维修的组织及人员配备	(144)
第三节	饭店设备的计划维修	(147)

一、	维修计划的编制	(147)
二、	维修计划的实施	(153)
三、	预知维修	(160)
四、	设备维修的经济性	(161)
第四节	备件管理	(163)
一、	备件和备件管理	(163)
二、	备件管理的工作内容	(164)
三、	饭店设备的国产化	(168)
第七章 设备的改造和更新		
第一节	设备改造和更新的作用和原则	(170)
一、	设备改造和更新的作用	(170)
二、	设备改造和更新的原则	(171)
第二节	设备改造和更新的管理	(173)
一、	设备改造和更新的工作程序	(173)
二、	设备改造和更新的投资分析	(175)
第八章 能源管理		
第一节	能源概述	(180)
一、	能源和能源的忧虑	(180)
二、	饭店与能源问题	(182)
三、	加强能源管理的意识	(183)
第二节	能源管理的内容与方法	(185)
一、	能源管理的内容	(185)
二、	能源管理的方法	(186)
三、	节能措施	(188)

下篇 现代饭店设备系统的运行及管理

第九章 供电系统

第一节 供电系统及供、配电设备	(193)
一、 供电概述	(193)
二、 配电间主要设备	(196)
第二节 饭店主要用电设备	(203)
一、 用电设备的分类	(203)
二、 电动机	(204)
三、 饭店照明	(210)
第三节 供电系统的管理	(217)
一、 供、配电设备的运行管理	(217)
二、 供、配电设备运行管理制度	(219)
三、 节约用电管理	(224)

第十章 给排水系统

第一节 给水系统	(228)
一、 室外给水系统	(228)
二、 饭店给水系统的组成	(231)
三、 饭店给水方式	(235)
四、 热水供应系统	(243)
五、 饮用水供应系统	(243)
六、 消防给水系统	(245)
第二节 给水系统的运行与管理	(246)
一、 水泵和水泵房	(246)
二、 给水系统的运行	(248)
三、 给水系统的管理	(250)

第三节	排水系统	(252)
一、	排水系统的分类及组成	(252)
二、	生活污水排水系统	(255)
三、	排水系统的维护与管理	(259)
第十一章	供热系统	
第一节	供热概述	(262)
一、	供热方式	(262)
二、	供热基本知识	(263)
第二节	锅炉及锅炉房设备	(265)
一、	锅炉的主要参数和型号表示方法	(265)
二、	燃煤锅炉	(267)
三、	燃油锅炉	(269)
四、	锅炉附属设备及辅助设备	(272)
第三节	供热系统的运行与管理	(274)
一、	供热系统的运行	(274)
二、	供热系统的管理	(278)
三、	锅炉给水管理	(282)
第十二章	制冷系统	
第一节	基础知识	(287)
一、	制冷概述	(287)
二、	制冷基本原理	(288)
三、	制冷方式和工作原理	(292)
第二节	制冷设备	(295)
一、	制冷设备的分类	(295)
二、	中央空调的制冷设备	(297)
三、	小型冷藏设备	(313)
第三节	制冷设备的管理	(318)
一、	制冷设备的安装和试运转	(318)