

旅游饭店 物资管理

浙江摄影出版社

YAC-6/07

19
F719
424
Z

旅游饭店 物资管理

Modern Hotel
Management Series

梁 颖 黄浏英 李文峰 编著

浙江摄影出版社

梁颖(第二章、第九章、第十一章第二节)

黄浏英(第一章、第三章至第六章、第十一章第一至三节、第十二章)

李文锋(第七章、第八章、第十章、第十三章)

责任编辑 左亚琳

装帧设计 郎水龙

旅游饭店物资管理 梁颖 黄浏英 李文锋 编著

出版 浙江摄影出版社

(杭州葛岭路一号 邮编:310007)

发行 浙江摄影出版社发行部

印刷 浙江印刷集团公司

经销 全国新华书店

开本 850×1168 1/32

印张 12.75

字数 315 千

印数 01—3000

1998年9月第一版

1998年9月第一次印刷

ISBN 7-80536-546-6/G·7

定价 28.00 元

(如有印、装质量问题,请寄本社出版室调换)

酒吧玻璃器皿



西餐摆台





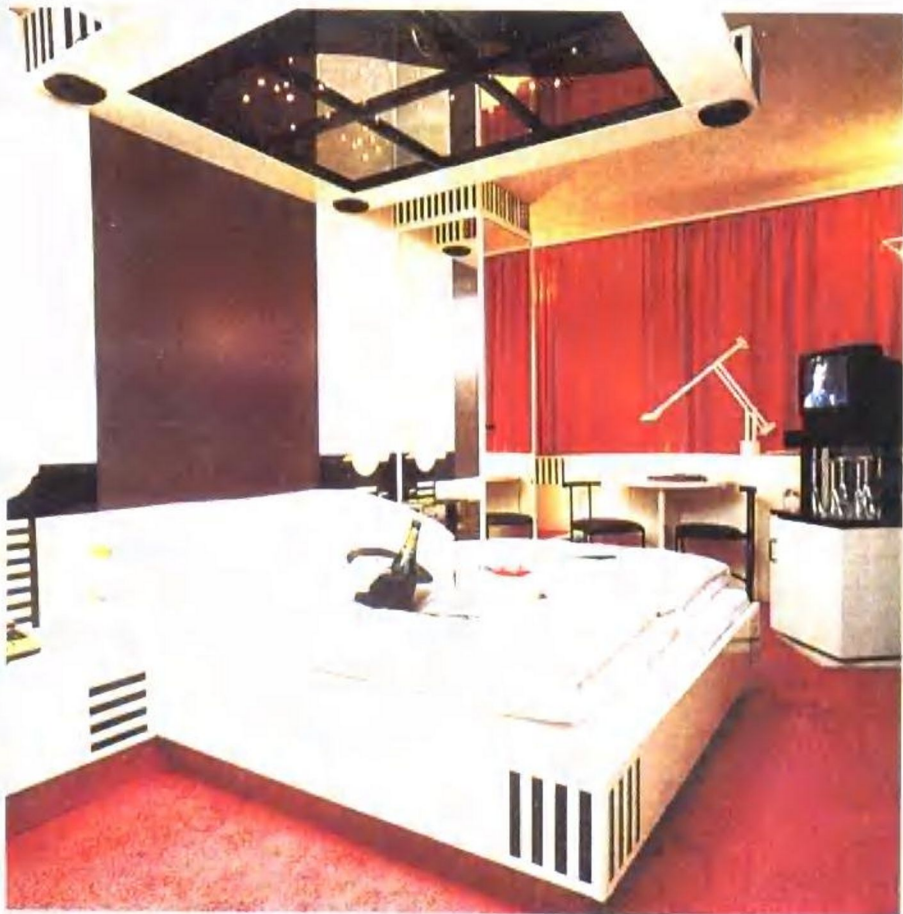
中餐厅银餐具

西餐厅不锈钢餐具





新鲜食品



客房床上用品

卫生间低值设备及用品



客房文具用品



目 录

上 篇

第一章 绪论	3
第一节 饭店物资管理范畴	5
一、物资的概念.....	5
二、饭店物资的概念.....	7
三、饭店物资管理.....	8
四、饭店物资管理的意义和作用.....	9
五、饭店物资管理的特点	13
第二节 饭店物资分类	15
一、饭店物资分类的作用	15
二、饭店物资的分类方法	16
第三节 饭店物资管理组织体系	19
一、传统的饭店物资管理组织体系的设置及职能	19
二、理想的饭店物资管理组织体系的设置及职能	23
三、饭店物资管理机构设置原则	26
第四节 饭店物资管理程序	27
一、饭店物资管理的环节	27
二、饭店物资管理的实质	29
三、饭店物资管理的基础工作	30
第二章 饭店物资定额管理	39
第一节 饭店物资定额管理的基本概念	39
一、饭店物资定额管理的含义	39
二、饭店物资定额管理的意义	40

三、饭店物资定额管理原则	42
四、饭店物资定额的分类	43
第二节 饭店物资定额管理现代化	46
一、饭店物资定额管理的基本做法	46
二、饭店物资定额管理的重点	47
三、实现饭店物资定额管理现代化	48
第三节 饭店物资消耗定额	50
一、饭店物资消耗定额定义	50
二、确定饭店物资消耗定额的作用	51
三、影响饭店物资消耗定额的因素	52
四、确定饭店物资消耗定额的工作程序	54
五、确定饭店物资消耗定额的方法	55
六、确定饭店物资消耗定额时的注意点	57
第四节 饭店物资仓储定额	58
一、仓储定额的作用	58
二、仓储定额的分类	59
三、影响仓储定额的因素	65
四、确定仓储定额的方法	66
五、饭店物资仓储定额管理的重点	71
第三章 饭店物资采购管理	72
第一节 采购管理的内涵	72
一、采购的重要作用	73
二、采购管理的主要内容	74
第二节 采购计划	76
一、采购计划的作用	77
二、采购计划的种类	78
三、采购计划的编制	80
第三节 采购价格比较	84

一、采购价格比较的作用	84
二、采购价格比较的原则	85
三、采购价格比较的程序	86
四、获取理想价格的手段和途径	88
第四节 采购人员	90
一、采购人员的职责	90
二、采购人员的配备	91
三、采购人员的考核	92
第五节 支付方式的选择	93
一、支付方式的种类	93
二、支付方式对物资采购的影响	95
三、选择合理的支付方式	96
第六节 供货商的选择	97
一、供货商的类型	98
二、选择供货商的原则	100
三、正确选择供货商	100
四、建立良好的供货关系	102
第七节 采购执行	103
一、采购程序	103
二、采购方法	106
三、订货的方式	108
四、采购应有的单据	109
五、采购过程中应特别注意的问题	112
六、采购工作的卫生管理	113
第四章 饭店物资验收管理	115
第一节 饭店物资验收管理的基本概念	115
一、验收的内容	115
二、验收的必要性	118

三、验收的任务·····	120
四、饭店验收体系·····	120
第二节 验收管理·····	122
一、验收场地的选择·····	122
二、验收范围的选择·····	123
三、验收的程序·····	125
四、验收原则·····	129
五、验收工作中的卫生管理·····	129
第三节 拒收·····	130
一、拒收的含义·····	130
二、拒收的种类·····	130
三、拒收的手续·····	131
四、拒收的依据·····	132
第五章 饭店物资仓储管理·····	133
第一节 仓储管理概况·····	133
一、仓储管理的对象·····	133
二、仓储管理的任务·····	134
三、仓储管理机构 and 人员设置·····	135
第二节 仓储条件·····	139
一、仓库的功能·····	139
二、仓库的分类·····	140
三、仓库设施·····	144
第三节 仓储管理工作内容·····	147
一、适当安排仓储场所·····	148
二、入库存放·····	149
三、货位编码·····	150
四、物资保管·····	151
第四节 仓储的财务管理·····	154

一、仓储财务管理的目的·····	154
二、仓储账务管理·····	155
三、库存盘点·····	159
四、仓储经济技术指标·····	161
第六章 饭店物资发放管理 ·····	164
第一节 物资发放管理的意义 ·····	164
一、物资发放管理是饭店各项业务顺利运转的直接保证 ·····	164
二、物资发放管理是控制饭店业务成本的重要手段·····	165
三、物资发放管理有效堵塞各种管理漏洞的重要手段·····	165
四、物资发放管理为饭店的各项经营管理工作提供了可 靠的依据·····	165
第二节 物资发放过程 ·····	166
一、物资发放的种类·····	166
二、物资发放的基本要求·····	167
三、物资发放程序·····	168
第三节 物资发放管理重点 ·····	171
一、发放人员·····	171
二、发货区域·····	173
三、货物交接·····	173
四、物资数量短缺问题·····	173
五、物资发放原则·····	174

下 篇

第七章 饭店低值设备管理 ·····	179
第一节 饭店低值设备的概念 ·····	180
一、饭店低值设备的含义和特点·····	180
二、饭店低值设备的范围·····	181

三、对低值设备进行管理的意义·····	181
第二节 低值设备的选择·····	182
一、饭店自身状况·····	182
二、低值设备方面的因素·····	184
三、市场行情·····	186
第三节 低值设备的日常管理·····	186
一、低值设备的登记造册·····	187
二、低值设备的日常维护·····	189
三、低值设备的维修·····	192
第四节 低值设备淘汰、报废管理·····	194
一、低值设备的折旧计划·····	194
二、低值设备淘汰、报废管理·····	196
第八章 饭店饮料管理·····	201
第一节 饮料的经营要点·····	201
一、饭店内酒类供应品种的配置·····	202
二、饭店内酒类定价须知·····	203
三、软饮料供应品种的配置·····	204
第二节 饮料的采购和仓储控制·····	205
一、饮料的采购和验收控制·····	206
二、酒的存储条件·····	209
第三节 饮料的发放与销售控制·····	210
一、饭店中饮料销售的特点·····	211
二、饭店对饮料发放、销售的控制方法·····	212
三、饮料的包装回收·····	218
四、客房小酒吧控制·····	219
第九章 饭店食品原料管理·····	224
第一节 鲜货的管理·····	224
一、鲜活食品原料的管理·····	225

二、鲜冻食品原料的管理·····	237
第二节 干货的管理·····	248
一、干货的采购·····	249
二、干货的储存·····	253
第三节 食品原料的使用控制·····	255
一、制定加工操作标准·····	255
二、现场控制·····	259
三、成本核算·····	259
第十章 饭店物品管理·····	260
第一节 棉织品的管理·····	260
一、棉织品的种类·····	260
二、棉织品的选购·····	262
三、棉织品的用量控制·····	264
四、棉织品的保养及存放·····	267
五、棉织品的使用控制程序·····	270
六、棉织品的洗涤·····	273
七、棉织品的破损和报废·····	280
八、员工服饰的管理·····	281
第二节 低值易耗品的管理·····	286
一、餐具的管理·····	286
二、一次性用品的管理·····	291
三、办公用品的管理·····	300
四、清洁剂和清洁工具的管理·····	301
第三节 装饰用品的管理·····	305
一、装饰用品的种类·····	305
二、装饰用品的选择·····	305
三、装饰用品的保养·····	307
第十一章 饭店能源管理·····	309

第一节 饭店与饭店管理.....	309
一、能源在饭店中的作用.....	310
二、饭店能源系统.....	311
三、饭店能源管理现状.....	315
第二节 饭店能源管理程序.....	317
一、饭店能源管理原则.....	317
二、饭店能源管理程序.....	317
第三节 饭店节能措施.....	327
一、建立能源时间控制系统.....	327
二、建立能源数量控制系统.....	328
三、采用能源自动化控制系统.....	329
四、客房节能措施.....	330
五、餐饮部节能措施.....	332
六、其他场所节能措施.....	334
第十二章 饭店商场部物资管理.....	336
第一节 商场部商品物资的品种抉择.....	336
一、饭店商品物资的特点.....	336
二、饭店商品物资品种抉择的依据.....	338
第二节 商场部商品物源的组织.....	340
一、商场部商品物源组织的类型.....	341
二、商场部商品物源组织程序.....	348
第三节 商场部商品物资的销售控制.....	356
一、柜台销售管理.....	357
二、柜台小仓库仓储管理.....	370
第四节 商场部非商品物资管理.....	372
一、商场部非商品物资的种类.....	372
二、非商品物资在商场部中的作用.....	373
三、主要非商品物资的购置.....	374

四、非商品物资的管理·····	376
第十三章 物资管理人员的管理·····	378
第一节 物资管理人员的范畴·····	378
一、物资管理人员的定义·····	378
二、物资管理人员的范围及工作职责·····	379
第二节 人员管理的内容·····	382
一、招聘·····	382
二、培训·····	384
三、配备·····	385
四、用人·····	386
五、考核·····	387
六、奖惩·····	388
第三节 物资管理人员常见的舞弊、过失行为及防治·····	390
一、采购员的舞弊、过失行为及防治·····	391
二、验收员的舞弊、过失行为及防治·····	392
三、仓库保管员的舞弊、过失行为及防治·····	393
四、物资使用人员的舞弊、过失行为及防治·····	394
五、各种串通行为·····	395
主要参考书目·····	396

上

篇