

北京餐饮管理服务企业资质需要办理

产品名称	北京餐饮管理服务企业资质需要办理
公司名称	深圳华谊企业咨询管理有限公司业务部
价格	.00/个
规格参数	认证机构:卫创 认证机构备案:国家标准化委员会备 公示网址:中国招标投标网
公司地址	深圳市龙岗区龙岗街道新生社区新旺路8号和健云谷2栋11层1112室
联系电话	13418916898

产品详情

北京餐饮管理服务企业资质需要办理

餐饮管理的基本方法

饭店餐饮管理方法是履行餐饮管理职能，完成饭店餐饮管理任务，实现饭店餐饮管理目标的方式、手段和措施的总称。饭店餐饮部作为一个综合性很强的部门，其管理的基本方法主要有以下几种。

一、制度管理法

制度管理，就是通过制度的制定和实施，来控制餐饮业务经营活动。要使制度管理真正切实可行，关键是要注意以下三个问题:

1、是制度的科学性，即制度必须符合餐饮业务运转的客观规律，必须根据餐饮经营管理的需要和全体员工的共同利益来制定，服从饭店及餐饮经营管理的目标。当然，制度制定也必须考虑到绝大多数员工的思想觉悟水平、心理承受能力，以及饭店的客观条件。同时，要注意制度条文的明确、具体、易于操作。

2、是制度的严肃性，即维护制度的权威性和强制性。制度是全体员工共同遵守的准则，是员工行为的依据。所以，制定制度必须有科学严谨的态度，定什么制度、定到什么标准，均应认真研究，仔细推敲，切忌随心所欲。执行制度，要做到有制度必依，违反制度必究，制度面前人人平等，不搞“功过相抵”、“下不为例”。处理违章，要有严格的程序，要以事实为依据，以制度为准绳，注重处罚的准确性。

此外，还必须注意修订制度，既要在实践中

不断完善制度，又要保证制度的连续性。

3、是制度管理的艺术。俗话说，制度无情人有情，一方面，我们要严格按照制度办事，另一方面，要把执行制度和过细的思想政治工作结合起来，注意批评和处罚的艺术，同时要把执行制度和解决员工的实际问题结合起来。

北京餐饮管理服务企业资质需要办理

二、“感情管理”法

“感情管理”法是一种形象的比喻，实际上就是行为和心理方法。它是通过对员工的思想、情绪、爱好、愿望、需求和社会关系的研究，加引导，给以必要的满足，以实现预期目标的方法。在饭店管理中，人与人之间的关系不仅是经济关系，而且还是一种社会关系。所以，要激发员工的工作热情，调动员工的积极性，就必须注重对员工的“感情投资”，通过各方面的工作去正确处理各种关系，引导和影响员工的行为，使饭店目标的实现变成员工的自觉行动。

引导和影响员工的行为，使饭店目标的实现变成员工的自觉行动。

三、定量管理法

1、定量管理就是通过对管理对象数量关系的研究，遵循其量的规定性，利用数量关系进行管理。

2、餐饮的业务经营活动，要用尽可能少的投入，取得最有

效的成果，不仅要有定性的要求，而且必须有定量分析，无论是餐饮质量标准，还是资金运用、物资管理以及人力资源组织，均应有数量标准。应该说，运用定量方法管理经济活动，一般具有准确可靠、经济实用、能够反映本质等优点。当然，是否真正切实可行，关键是定量要科学合理，执行要具体严格。

四、表单管理法

1、表单管理是通过表单的设计和传递处理，来控制饭店餐饮业务经营活动。表单管理的关键是设计一套科学完善的表单体系

餐饮的表单一般可分过三大类：

第一类是上级部门向下级部门发布的各种业务指令，

第二类是各部门之间传递信息的业务表单

第三类是下级向上级呈递的各种报表。

2、表单管理，必须遵循实用性、准确性、经济性、时效性的原则，并在以下五个方面作出具体规定：

3、是表单的种类和数量，既要全面反映餐饮的业务经营活动，又要简单明了，易于填报分析。

4、是表单的性质，属于业务指令，还是工作报表。

5、是传递的程序，即向哪些部门传递、怎样传递。

6、是时间要求，即规定什么时候传递及传递所需的时间。

7、是表单资料的处理方法。

五、作为饭店餐饮管理者，必须学会利用表单来管理餐饮的业务活动，如通过检查、阅读各种工作报表来掌握并督促下属的工作，通过阅读、分析营业表来了解并控制餐饮的经营活动等。