

《餐饮酒店4D现场管理（6DVD+手册）（软件）



书籍信息

出版社：

配音\语种：

出版日期：

制作商：`

ISRC/ISBN：9787880654424

碟片数：6

发行经销商：北京火山动力文化传播有限公司

编辑推荐

主讲简介：

周忠亭，北京火山动力文化传播有限公司特聘高级讲师，中成伟业管理教育集团董事局主席、教授；北京大学旅游酒店餐饮EMBA发展战略课题组主任；金钥匙国际酒店管理学院（中国区）院长，已经成功为顺风餐饮集团、华联餐饮娱乐集团、舜和国际酒店集团、黄山大厦酒店集团、狮城徽宴楼、食为先酒店集团等一百三十三家大中型餐饮酒店企业成功导入实施5+1薪酬绩效考核体系、531优质服务体系、4D现场管理体系、CBA人力资源规划体系，三效定格管理法、七步营销构建体系等，并为全国数千家酒店会员企业提供长期授课辅导咨询服务，获得客户极高的评价他出版的光盘有：《餐饮酒店股权激励整体解决方案》、《餐饮酒店总裁修炼：赢在领导力》、《提升3倍业绩的酒店绩考核实战宝典》、《提升3倍业绩的酒店策划营销实战宝典》、《厨政管理实战宝典》、《餐饮菜品创新方法》。

郭海鸥，中成伟业酒店教育集团浙江分公司总经理，4D现场管理专家讲师，中国人民解放军空军高精密装备分队管理教育工作8年，在所在部队被誉为现场管理“条令王”；到地方后一直在餐饮行业工作，系统学习并推广日本“5S”工作6年，将部队管理教育、5S方法与餐饮酒店业有机联系和结全，在周忠亭导师带领与中成伟业团队推出具有革命意义的餐饮酒店“4D现场管理”体系。成功服务导入4D体系的企业有：江苏金色南都大酒店、阳光丽都大酒店、江西食博会大酒店、浙江新发现餐饮等大型餐饮企业。

马磊，中成伟业酒店管理教育集团安徽公司总经理，合肥市餐饮协会副会长，4D现场管理专家讲师。

目录

第一部分整理到位：1.定义：判断必需与非必需的物品并将必需物品的数量降低到最低程度，将非必需的物品清理掉；必需品以最低安全用量明确标示、摆放整齐；做好清洁。2.目的：把“空间”腾出来活用并防止误用；整齐、有标示，不用浪费时间寻找东西30秒找到要找的东西；清除工作场所各区域的脏乱，保持环境、物品、仪器、设备处于清洁状态，防止污染的发生。

具体内容：整理到位——四分、五定、四统一、一清洁

- 1) 四分，即分类、分区、分层、分颜色；
- 2) 五定，即定名、定量、定位、定向、定流线；

3) 四统一，即客人寄存品和开封食料统一、员工私人物品统一、两大物品统一、通告板统一；

4) 一清洁，即工作现场的清洁工作。

第二部分 责任到位

1.定义：卫生、设备、服务、安全，责任到人制度上墙。

2.目的：本着谁管谁负责、谁使用谁负责、谁检查谁负责的原则，把工作流程化、把流程形象化和数字化，给予日常工作清晰的指导。

[显示全部信息](#)

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)