

فهرست مطالب

صفحه	
۱۷	فصل اول: مدیریت درآمد و هزینه
۱۸	بررسی اجمالی
۱۸	مباحث کلی فصل
۱۸	نکات برجسته
۱۸	مدیر حرفه‌ای خدمات غذایی
۲۰	سود: پاداش ارائه خدمات
۲۳	درآمد
۲۳	هزینه‌ها
۲۴	شروع فعالیت
۲۶	بررسی درصد
۲۷	محاسبه درصد
۲۹	استفاده از درصد
۳۰	فهم صورت سود و زیان
۳۴	درک بودجه
۳۹	فصل دوم: برآورد و پیش‌بینی فروش
۴۰	بررسی اجمالی
۴۰	طرح کلی فصل
۴۰	نکات برجسته
۴۱	اهمیت پیش‌بینی فروش
۴۲	تاریخچه فروش
۴۴	محاسبه میانگین تاریخچه فروش
۴۸	ثبت درآمد، شمارش مهمانان، یا هر دو؟

۵۰	نگهداری و حفظ تاریخچه فروش
۵۱	انحراف از فروش
۵۴	پیش‌بینی فروش آینده
۵۴	درآمدهای آینده
۵۶	تعداد مهمانان آینده
۵۸	میانگین فروش آینده به‌ازای هر مهمان
۶۱	فصل سوم: مدیریت هزینه‌های غذا
۶۲	بررسی اجمالی
۶۲	مباحث کلی فصل
۶۲	نکات برجسته
۶۳	پیش‌بینی اقلام منو
۶۶	رسی (دستور پخت) استاندارد
۷۲	کنترل موجودی
۷۲	تعیین سطح موجودی
۷۷	تعیین نقطه خرید
۷۹	خرید
۷۹	چه چیزی باید خریداری شود؟
۸۶	مناسب‌ترین قیمت برای خرید چیست؟
۸۹	چگونه می‌توان عرضه‌کننده قابل اطمینان پیدا کرد؟
۹۱	یک تأمین‌کننده در برابر چند تأمین‌کننده
۹۲	اخلاق خرید
۹۳	فرم موجودی روزانه
۹۴	آماده‌سازی سفارش خرید
۹۵	اطلاعات سفارش خرید

۹۶	دریافت کالا
۱۰۶	تطبیق قیمت واحد در سفارش خرید یا PO با قیمت مندرج در فاکتور
۱۰۷	بررسی قیمت نهایی
۱۰۹	فرم یا برگه دریافت روزانه
۱۰۹	نگهداری و ذخیره‌سازی
۱۱۱	قرار دادن محصولات در انبار
۱۱۴	فضاهای نگهداری و ذخیره‌سازی
۱۱۵	مبانی و اصول نگهداری و ذخیره‌سازی
۱۱۶	حفظ کیفیت و ایمنی محصول
۱۱۷	حفظ امنیت مواد غذایی
۱۱۸	تعیین ارزش موجودی انبار
۱۲۱	تعیین هزینه واقعی غذا
۱۲۴	فرمول انحراف هزینه‌های پایه‌ای مواد مصرفی
۱۲۶	درصد هزینه مواد
۱۲۷	برآورد هزینه روزانه مواد غذایی فروخته‌شده
۱۳۱	فصل چهارم: مدیریت فرایند تولید غذا و نوشیدنی
۱۳۲	بررسی اجمالی
۱۳۲	مباحث کلی فصل
۱۳۲	نکات برجسته
۱۳۳	مدیریت فرایند تولید غذا و نوشیدنی
۱۳۳	برنامه‌های تولید
۱۳۶	تولید محصول
۱۳۸	برآورد هزینه‌های روزانه با استفاده از سیستم تحویل
۱۴۲	کنترل موجودی

۱۴۲	کنترل موجودی با روش ABC
۱۴۴	موجودی فیزیکی یا دائمی
۱۵۰	مدیریت منطقه تولید غذا (آشپزخانه)
۱۵۶	مدیریت منطقه تولید نوشیدنی
۱۵۷	مجموع سیستم کافه
۱۵۸	سرقت کارکنان
۱۵۸	کاهش سرقت‌های مرتبط در بار یا کافه
۱۶۰	کاهش سرقت‌های مربوط با آشپزخانه
۱۶۱	تعیین هزینه‌های واقعی و قابل تحقق محصول
۱۶۱	تعیین هزینه واقعی محصول
۱۶۳	تست بازده
۱۶۶	تعیین هزینه محصول قابل دستیابی
۱۷۰	کاهش درصد هزینه کلی محصول
۱۷۳	فصل پنجم: مدیریت قیمت‌گذاری در غذا و نوشیدنی
۱۷۴	بررسی اجمالی
۱۷۴	مباحث کلی فصل
۱۷۴	نکات برجسته
۱۷۵	فرمت‌های مختلف منو
۱۸۰	منوی ویژه
۱۸۱	مسائل مربوط به منو
۱۸۱	عوامل مؤثر بر قیمت‌گذاری منو
۱۹۰	تعیین قیمت منو
۱۹۳	درصد هزینه محصول یا حاشیه مشارکت محصول؟
۱۹۴	شرایط قیمت‌گذاری ویژه

۲۰۱	فصل ششم: مدیریت هزینه نیروی کار
۲۰۲	بررسی اجمالی
۲۰۲	مباحث کلی فصل
۲۰۲	نکات برجسته
۲۰۳	هزینه نیروی انسانی در صنعت هتلداری
۲۰۴	هزینه‌های کار تعریف شده
۲۰۴	حقوق و دستمزد
۲۰۶	هزینه کار
۲۰۷	ارزیابی بهره‌وری نیروی انسانی
۲۰۸	حفظ نیروی کار مولد
۲۲۹	سنجش بهره‌وری نیروی انسانی
۲۳۷	گزارش روزانه بهره‌وری شش‌ستونی
۲۳۹	تعیین هزینه‌ها براساس طبقه‌بندی نیروی انسانی
۲۴۳	مدیریت هزینه‌های حقوق و دستمزد
۲۵۴	کاهش هزینه‌های مربوط با نیروی انسانی
۲۵۴	توانمندسازی کارکنان
۲۵۷	فصل هفتم: کنترل سایر هزینه‌ها
۲۵۸	بررسی اجمالی
۲۵۸	مباحث کلی فصل
۲۵۸	نکات برجسته
۲۵۹	مدیریت سایر هزینه‌ها
۲۶۰	هزینه‌های مربوط به عملیات مواد غذایی و آشامیدنی
۲۶۵	سایر هزینه‌های ثابت، متغیر و ترکیبی
۲۷۰	سایر هزینه‌های قابل کنترل و غیرقابل کنترل

۲۷۱	نظارت بر سایر هزینه‌ها
۲۷۵	کاهش سایر هزینه‌های مربوط به عملیات غذا و نوشیدنی
۲۷۶	کاهش هزینه‌های مربوط به نیروی انسانی
۲۷۶	کاهش هزینه‌های تعمیر و نگهداری
۲۷۷	کاهش هزینه‌های اشغال
۲۷۹	فصل هشتم: تجزیه و تحلیل نتایج با استفاده از گزارش درآمد
۲۸۰	بررسی اجمالی
۲۸۰	مباحث کلی فصل
۲۸۰	نکات برجسته
۲۸۱	مقدمه‌ای بر تحلیل مالی
۲۸۲	سیستم حسابداری یکپارچه
۲۸۳	گزارش درآمد (USAR)
۲۸۷	تجزیه و تحلیل حجم یا میزان فروش
۲۸۹	سایر عوامل مؤثر بر تحلیل فروش
۲۹۰	تجزیه و تحلیل هزینه‌های غذا
۲۹۲	گردش موجودی مواد غذایی
۲۹۴	تجزیه و تحلیل هزینه‌های نوشیدنی
۲۹۶	تجزیه و تحلیل هزینه‌های نیروی انسانی
۲۹۹	تجزیه و تحلیل سایر هزینه‌ها
۳۰۰	تجزیه و تحلیل سود
۳۰۳	فصل نهم: برنامه‌ریزی سود
۳۰۴	بررسی اجمالی
۳۰۴	مباحث کلی فصل
۳۰۴	نکات برجسته

۳۰۴	تجزیه و تحلیل مالی و برنامه‌ریزی سود
۳۰۵	تجزیه و تحلیل منو
۳۰۶	درصد هزینه مواد غذایی
۳۱۰	حاشیه مشارکت
۳۱۵	تجزیه و تحلیل ارزش هدف
۳۲۱	تجزیه و تحلیل هزینه/میزان فروش/سود
۳۲۶	حداقل نقطه فروش
۳۲۸	بودجه‌بندی
۳۳۱	توسعه بودجه
۳۳۴	تجزیه و تحلیل درآمد
۳۳۶	تجزیه و تحلیل هزینه
۳۳۷	تهیه معیار Yardstick Standards برای نیروی انسانی
۳۴۰	تجزیه و تحلیل سود
۳۴۳	فصل دهم: حفظ و ارتقای سیستم کنترل درآمد
۳۴۴	بررسی اجمالی
۳۴۴	مباحث کلی فصل
۳۴۴	نکات برجسته
۳۴۴	امنیت درآمد
۳۴۵	تهدیدهای خارجی برای امنیت درآمد
۳۴۹	تهدیدات داخلی برای امنیت درآمد
۳۵۲	دزدی صندوق داران
۳۵۴	ضمانت
۳۵۴	ایجاد و توسعه سیستم امنیت درآمد
۳۶۵	تأیید سپرده‌های بانکی

۳۶۷	فصل یازدهم: استفاده از فناوری برای ارتقای سیستم های کنترل
۳۶۸	بررسی اجمالی
۳۶۸	مباحث کلی فصل
۳۶۸	نکات برجسته
۳۶۸	نقش فناوری در سیستم های کنترل هزینه
۳۷۰	برنامه های کاربردی برای کنترل هزینه
۳۸۵	خرید محصولات حوزه فناوری
۳۸۸	نظارت بر پیشرفت های حوزه فناوری در رابطه با کنترل هزینه