



مؤلف: مهدی منتخبی

مدیریت کارکنان در فست فود

سرشناسه: منتخبی، مهدی، ۱۳۶۴ -

عنوان و نام پدیدآور: مدیریت کارکنان در فست فود / مولف مهدی منتخبی

مشخصات نشر: تهران: مؤسسه علمی منتخبی، ۱۳۹۵.

مشخصات ظاهری: ۲۷۰ ص. مصور (رنگی)، جدول (رنگی)، نمودار (رنگی).

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۰۴۶۰-۵۸۰۲ (۱۰۱ رقم)

وضعیت فهرست نویسی: فیا

موضوع: رستوران های غذای فوری - مدیریت

موضوع: Fast food restaurants -- Management

موضوع: رستوران های غذای فوری -- ایران -- مدیریت

موضوع: Fast food restaurants -- Management

رده بندی کنگره: ۱۳۹۵ م ۸م / TX۹۴۵

رده بندی دیویی: ۶۴۷/۹۵

شماره کتابشناسی ملی: ۴۴۰۸۰۶۰



مدیریت کارکنان در فست فود

مؤلف: مهدی حسینی

طراحی: آتلاش همراهی گروه دانش گستران پریزاد

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

چاپ اول: تابستان ۱۳۹۵

نشانی: تهران، شهرک ۴ استان، بلوار امیرکبیر، پلاک ۴۲۴، طبقه دوم

تلفن: ۰۲۱-۴۴۷۲۹۷۴۸

نمابر: ۰۲۱-۸۹۷۷۰۲۲۳

وبسایت: Fastfoodbook.ir

کلیه حقوق متعلق به پدیدآورندگان این اثر می باشد و هر گونه تقلید

و استفاده از این اثر به هر شکل بدون اجازه کتبی ممنوع است.

پیاوّل

مدیریت کارکنان در کسب و کار، که ماهیت آن تا حدود زیادی خدماتی است، اگر مهم‌ترین دغدغه گردانندگان نباشد، یکی از مهم‌ترین آنهاست. کسب و کاری که استمرار در کیفیت و سرعت، ایجاد تمایز می‌کند و هر دوی این شاخص‌ها به عملکرد پرسنل گره خورده است، تأمل در موضوعات مرتبط با منابع انسانی را به امری واجب بدل کرده است.

رفت و آمدهای سریع و زیاد نیروی انسانی شاغل در فست‌فود و موضوعاتی از قبیل آموزش کارکنان، نحوه تعامل با نهادهای قانونی مرتبط از قبیل اداره کار، بیمه و حتی موضوعات مربوط به افتخارهای همچون تصمیم‌گیری در مورد غذای پرسنل، محل اسکان و استراحت ایشان، نحوه گزینش و استخدام کارکنان، زمان پرداخت حقوق، مساعده و... از چالش‌های هر روزه و هر لحظه مدیران فست‌فود است. در این کتاب تلاش کرده‌ام که دیدگاهی جامع از موضوعات مرتبط با کارکنان فست‌فود در اختیار خوانندگان محترم قرار گیرد؛ چرا که معتقدم تصمیمات شما در مدیریت رستوران می‌بایست با مدنظر قرار دادن تمام ملاحظات و با دیدگاهی جامع اتخاذ شوند.

توصیه من به عزیزی که هنوز وارد این صنعت نشده یا به تازگی اقدام به این کار کرده‌اند این است که قبل از هر اقدام عملی، مطالعه کامل و خط به خط کتاب "راهنمای جامع راه‌اندازی و مدیریت فست‌فود در ایران" را در اولویت قرار دهند. به سایر عزیزان دست‌اندر کار صنعت فست‌فود که ممکن است فرصت کافی برای مطالعه این کتاب را نداشته یا به دنبال یافتن پاسخ در موضوع خاصی هستند، مطالعه سایر کتب از این مجموعه که کتاب‌هایی جمع و جور و با تمرکز بر موضوعات مختلف در صنعت فست‌فود می‌باشند را پیشنهاد می‌کنم. این کتاب، چهارمین کتاب از این سری کتاب‌هاست (سه کتاب نخست به ترتیب: سری کتاب‌ها: "تبلیغات و برندسازی در فست‌فود"، "توسعه شعب، فرنجایز و استقرار فست‌فود در مجتمع تجاری"، "نکات طلایی اداره فست‌فود + ضمایم واقعی")

این کتاب نیز همچون سایر کتب بنده در صنعت فست‌فود، مرهون زحمات و نظرات استادان و دکتر فرزانه آزاداصل است؛ قدرانشان هستم.

مهدی منتخبی / تابستان ۱۳۹۵

مدیریت کارکنان در فست فود

فست فود

- ۹ برنامه ریزی و آینده نگری را جایگزین فداکاری کنید.
- ۲۹ گریزی به حواشی منابع انسانی در فست فود
- ۵۷ ساعت شروع و خاتمه کار در فست فود
- ۷۳ کارکنان فست فود چه تیپ افرادی و با چه نیازهایی هستند؟
- ۸۷ غذای پرسنل در فست فود
- ۱۴ قوق و دستمزد پرسنل فست فود
- ۱۸۸ مان به داخ حقوق
- ۱۱۳ طرح وظایف، اوقات فراغت کارکنان در فست فود
- ۳۷ اسامی سازمانی در فست فود

