

<<舌尖上的生意>>

图书基本信息

书名：<<舌尖上的生意>>

13位ISBN编号：9787115303172

10位ISBN编号：7115303177

出版时间：2013-1

出版时间：田广利 人民邮电出版社 (2013-01出版)

作者：田广利

页数：405

版权说明：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：<http://www.tushu007.com>

<<舌尖上的生意>>

前言

近期央视纪录片《舌尖上的中国》的播出和同名图书的出版，在社会上引起了极大的轰动。看着一幅幅诱人的画面，人们惊叹原来中国有这么多的奇妙的美食，禁不住舌尖暗动。

中国是美食之邦，自古以来就强调“食色性也”、“食不厌精”。

中国人的味蕾一定是地球人里最发达的，大家是如此喜欢“食”、如此讲究吃，小小的舌尖催生出中华民族璀璨的饮食文化，催生出著名的八大菜系、数不清的地方小菜系和新派餐饮，催生出数以百万计的各式各样的餐厅和超过两万亿元规模的餐饮市场。

如果说舌尖灵动的中国人是“吃货”，那么提供美食的餐饮企业就是在做“舌尖上的生意”。餐饮企业把隐藏在山野乡间的美味挖掘出来，烹制成令人垂涎的佳肴，满足人们“舌尖上的需求”，自己也因此成就了一番事业。

中国人的舌尖具有“众口铄金”的巨大能量，数量众多的中国餐饮企业，更是在与“舌尖”共舞的过程中，展现出非比寻常的聪明才智，在满足人们“舌尖上的需求”的同时取得了巨大的成功，出现了全聚德、湘鄂情这样的股票上市公司，还有净雅、海底捞、真功夫等众多成功的中餐、火锅、快餐企业。

为了展现成功的餐饮企业如何利用自己的智慧做好“舌尖上的生意”，龙策餐饮智库首席营销顾问田广利特意编著了《舌尖上的生意——餐饮旺店经营一本通》这本书。

本书选取了38家餐饮旺店，并把这些企业分为上市公司、准备上市的企业、成功的中餐企业、成功的火锅企业、成功的快餐企业及成功的外来餐饮企业六种类型，每家企业自成一篇文章，每篇文章分为2~8个小节，分别从辉煌成绩、经营理念、服务管理、厨政管理、市场营销、企业文化、绩效考核等不同角度介绍其经营智慧。

书中每小节内容后面有编者所做的深入浅出的“解读”，每一篇文章的最后编者对其“生意经”进行了提纲挈领的剖析，希望能通过解读与剖析帮助读者了解和掌握成功企业能做好“舌尖上的生意”的最佳经营智慧。

鉴于最近几年市场环境发生了巨变，餐饮企业在应变中进行了很多全新的、非常有价值的实践，编者特地面向餐饮行业征集案例，并专门采访了部分餐饮企业的负责人，以获得第一手素材，增加更多鲜活的内容，提高书籍的可读性，使读者能从成功企业的最新、最佳实践中有更多的收获。

由于书中涉及的细节较多，资料来源广泛，加之编撰时间仓促，不妥之处敬请读者批评指正。

在本书的编写过程中，秦桂晶、田红岩、周雪涛等好友付出了大量的劳动，还得到了很多餐饮企业和餐饮业内人士的帮助，在此一并表示感谢！

<<舌尖上的生意>>

内容概要

餐饮企业做的是“舌尖上的生意”，每天都在与人们的“舌尖”共舞，全聚德、湘鄂情、净雅、海底捞等餐饮企业在满足人们“舌尖上的需求”的同时取得了巨大的成功。

《舌尖上的生意：餐饮旺店经营一本通》挑选了38家成功的餐饮企业，分为上市公司、准备上市的企业、中餐企业、火锅企业、快餐企业及外来餐饮企业六种类型，分别从经营理念、服务管理、厨政管理、市场营销、企业文化、绩效考核等不同角度阐述其成功的奥秘和“舌尖上的生意经”。

在写作过程中，作者直接面向成功的餐饮企业征集案例素材，并进行大量的实地采访，以得到第一手素材，增加更多鲜活的内容，使本书更具可读性。

《舌尖上的生意：餐饮旺店经营一本通》适合餐饮行业的创业者、投资者、经营者、各级管理人员、咨询顾问与培训师及相关专家、学者阅读。

<<舌尖上的生意>>

作者简介

田广利龙策餐饮智库创始人、首席营销顾问、《餐饮邦》主编、“最佳餐饮智慧”评选活动发起人及《中国商报》、《餐饮世界》、《餐饮经理人》特约作者。

从事餐饮、白酒、化妆品等行业的市场研究、企划、销售和管理咨询十余年，曾任海底捞等著名品牌顾问，擅长领域为餐饮连锁管理、餐饮营销、餐饮市场开发。

著有《餐饮旺店经营智慧》一书。

个人博客：www.longce.com/tgl 个人邮箱：245666071@qq.com 新浪微博：@田广利-解读餐饮奥秘

<<舌尖上的生意>>

书籍目录

第一部分 上市公司 1.全聚德：金字招牌造就“餐饮第一股” 2.湘鄂情：餐饮民企上市第一家 3.味千拉面：一碗拉面成就中国餐饮首富 4.小肥羊：资本运作打造神话 第二部分 准备上市的餐饮企业 5.净雅：管理模式的奥秘 6.俏江南：最受关注的餐饮品牌 7.顺峰：突破家族式管理瓶颈走向成功 8.谭鱼头：火锅业的革命者 第三部分 成功的中餐企业 9.眉州东坡：成功自有道 10.大蓉和：菜品里面做出大学问 11.大董烤鸭：用传统造就时尚的传奇 12.蜀国演义：凤凰涅槃 13.小蓝鲸：把员工当作财富 14.金百万：以平民烤鸭打天下 15.苏浙汇：让高档餐饮标准化 16.梦都酒家：小厨师成就大事业 17.直隶会馆：以“官府文化”打天下 18.汉通：用宁波菜占领上海市场 19.毛家饭店：巧用伟人效应 20.大鸭梨：开创家常餐饮新时代 21.小金鹰：开创南京餐饮界的传奇 22.云海肴：团队创业显威力 第四部分 成功的火锅企业 23.海底捞：以服务争天下 24.黄记煌：华丽转身创辉煌 25.鼎鼎香火锅：革新创造火锅神话 26.摸错门：摸出来的成功门道 27.三只耳：一锅鲜吃遍天 28.蟹老宋：后来居上 29.满福楼：信奉吃亏是福的生意经 第五部分 成功的快餐企业 30.真功夫：果然有功夫 31.丽华快餐：借鸡下金蛋 32.德克士：特许经营造就中国本土最大快餐企业 33.田老师：红烧肉低价策略创造翻台奇迹 第六部分 成功的外来餐饮企业 34.绿茵阁：本土化的平价西餐 35.85度C：五星级产品便宜卖 36.王品：多品牌发展的成功典范 37.权金城：借“韩流”起航 38.将太无二：用创新领跑新派日餐

<<舌尖上的生意>>

章节摘录

版权页：插图：也有媒体评价说：金健米业等战略投资者的出现对湘鄂情的早期发展起着不可或缺的作用，在快速成长期，借用外部的资金能使公司的扩张起到事半功倍的效果。

其实在湘鄂情的发展中孟凯一直稳居大股东的宝座，即使是2002.2003年间金健米业入股湘鄂情时，孟凯夫妇和其亲戚还能保证持有北京湘鄂情51%的股份，拥有对湘鄂情的绝对控股权。

对创业者来说，只有这样才能保护好自己用心血浇灌出的果实。

2.内部股份制改造谋求更大发展 金健米业收回投资全身而退后，为了筹集到支撑公司持续稳定经营和长远发展所需要的后续资金，孟凯开始谋划湘鄂情发展战略的根本转型，进行品牌整合、产业整合和资本整合。

孟凯将深圳湘鄂情名下的品牌资源（包括中国驰名商标“湘鄂情”在内的19个餐饮品牌）无偿转让给湘鄂情。

此外，将与公司餐饮市场定位不符的纯高端店菁英汇、与公司发展规模效益要求不匹配的华侨村店、与公司主业不相关联的唯楚物业公司等资产出售，并相继收购了北四环店100%的股权，以及中轴路店、西南四环店、志新桥店、武汉店、长沙店小股东的部分股权。

与此同时，北京湘鄂情进行了股份化改造，湘鄂情先后私募投资者、管理团队、原有各店的投资股东等，内部人员进行增资扩股，注入资金9 000余万元。

除了主要管理人员是以每股5元的“优惠价”认购股份外，其他人都以每股10.416 6元的代价入股，北京湘鄂情的注册资本从2007年5月底的5 700万元迅速增至11月时的1.5亿元。

利用这些新注入的资金，2007年下半年开始，湘鄂情顺利开办了北京的国宾店、大成路店、朝阳门店和外地的太原店、长沙雨花店。

3.借力招商证券，上市梦想成真 资产的整合和投资者的进入使得孟凯信心大增，长期的资金需求也加强了孟凯进入资本市场谋求发展的决心。

于是，2007年9月湘鄂情启动上市计划。

孟凯在深圳起家，对创办于深圳的招商证券也有所了解。

2007年招商证券成功运作全聚德上市后，孟凯找到了招商证券，双方为了湘鄂情的股票上市，从2007年年底开始了一系列的运作，重点之一便是强化企业内部管控。

在上市前后他们具体做了哪些工作呢？

下面节选了“招商证券股份有限公司关于北京湘鄂情股份有限公司2009年度《内部控制自我评价报告》的核查意见”的部分内容，通过这份公开文件，我们可以从中看出一些端倪。

<<舌尖上的生意>>

编辑推荐

《舌尖上的生意——餐饮旺店经营一本通》一书选取了包括全聚德、俏江南、大鸭梨、海底捞等知名餐饮品牌在内的38家成功餐饮企业。

4家成功上市的公司 4家准备上市的企业 14家成功的中餐企业 7家成功的火锅企业 4家成功的快餐企业 5家成功的外来企业从经营理念、服务管理、厨政管理、试产营销、企业文化、绩效考核等不同角度对他们的经营智慧进行了详细的剖析，让广大餐饮行业人通过鲜活的案例获得启发和帮助，与您一起分享“舌尖上的生意经”。

<<舌尖上的生意>>

版权说明

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:<http://www.tushu007.com>