

<<麦当劳悖论>>

图书基本信息

书名：<<麦当劳悖论>>

13位ISBN编号：9787508731636

10位ISBN编号：7508731638

出版时间：2010-7

出版时间：中国社会出版社

作者：陈禹安

页数：185

字数：120000

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>

<<麦当劳悖论>>

内容概要

健康性广受诟病，甚至有导致心血管疾病和癌症的潜在危险；管理存在十大缺陷，员工没有任何荣誉感，但是，麦当劳却是世界500强的企业。

成功背后到底有怎样的奥妙呢？

作者以麦当劳悖论、个性化悖论、肯德基悖论三个悖论为线索，深入剖析了麦当劳功成名就的制胜法宝和剑走偏锋的管理诀窍，作者用幽默风趣的语言，为所有的企业管理者、即将创业的人士以及热爱麦当劳快餐的普通民众献上了一部可读性和思想性俱佳的作品。

<<麦当劳悖论>>

作者简介

陈禹安，管理学硕士，工学学士，法学学士，世界500强企业研究专家，宁波大学兼职教授，《销售与市场》专栏作者。

<<麦当劳悖论>>

书籍目录

第一章 麦当劳悖论第二章 并非危言耸听第三章 以偏概全的胜利第四章 好吃至上：战胜产品硬伤第五章 自动控压：解决管理缺陷第六章 超越定位：适应文化差异第七章 个性化悖论第八章 肯德基悖论第九章 超越McWin附录1：30天进食麦当劳的身体纪录/175附录2：零售快餐业的客户体验管理—麦当劳VS汉堡王

<<麦当劳悖论>>

章节摘录

插图：同的时令菜蔬，几乎把所有能用来做天妇罗的东西都油炸制成天妇罗。

比如，春季选择鲷鱼、银鱼、香鱼、大虾、花菜、春菊叶、樱花叶、鲜笋、芦笋、洋葱等；夏季选择茄子、毛豆、南瓜、冬瓜、紫苏叶、苋菜叶等；秋季选择银杏、鲜贝、海螺、海鳗、墨鱼、牡蛎、干柿子、香蕉干、大蟹肉等等。

另外像豆腐、梅菜干、馒头一类原料则四季都可选用。

在这些原料的外面敷上一层薄薄的糊，然后放到油里煎炸，出锅后香味诱人，爽脆可口。

现在，天妇罗系列食品已成为日本料理中的一个重要组成部分，日本有许多经营天妇罗的专卖店。

日本的天妇罗据说是从葡萄牙人那里学来的。

我想，如果有心搜寻的话，一定还可以找到世界各地喜欢各种油炸食品的例证。

目前，方便面的全球一年耗用量已经超过了400亿份，这其中的绝大多数也是油炸生产的。

油炸人人皆知，只是麦当劳将其做到极致、做到最好罢了。

尽管油炸食品美味可口，但是，食品在油炸的过程中会产生一种叫做丙烯酰胺的物质。

动物试验结果显示，丙烯酰胺是一种可能致癌物。

而且，反式脂肪酸目前被广泛添加于食品中以增加食品口感，让食物变得更松脆美味。

美国食品与药物管理局（FDA）称，反式脂肪酸可增加人体不良胆固醇，特别是低密度脂蛋白胆固醇的含量，同时还会减少可预防心脏病的高密度脂蛋白胆固醇含量，因此被认为是增加胆固醇，引发动脉阻塞等心血管疾病的诱因之一。

食品在健康性上的缺陷是致命的，不知有多少个辉煌的企业因为这个而轰然倒地，再也无法重新站起来。

在社会的健康性要求和公众舆论的压力下，麦当劳在能改进产品的健康性和营养性的地方也做了很多努力。

比如，麦当劳选用的牛肉，不含化学添加剂、盐分、防腐剂或味精，符合严格的国际标准。

<<麦当劳悖论>>

编辑推荐

《麦当劳悖论:局部优势取代平衡优势的偏胜法则》：彻底颠覆“木桶原理”的管理学力作麦当劳悖论是一种极端的形式，恐怕没有另外一家企业会拥有如此之多的产品硬伤和管理缺陷却取得如此辉煌的成功。

你的企业，在不良因素上一定多不过麦当劳。

所以，如果你真的领会了麦当劳悖论的真谛，经营企业不再是难事。

麦当劳悖论的秘密不但适用于企业的经营管理，对于个人成功规划同样适用。

记住：成功无需面面俱到，只需以偏概全。

麦当劳悖论为什么麦当劳存在着如此之多的管理缺陷和产品硬伤，却依然能在全球范围内取得巨大的成功？

个性化悖论在疯狂追逐个性化的世界里，为什么高度同质化的麦当劳能够如此成功？

肯德基悖论为什么麦当劳在全球范围内的成功远远超过了肯德基，却在中国远远落后于肯德基？

<<麦当劳悖论>>

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>