

## <<为简餐下定义>>

### 图书基本信息

书名：<<为简餐下定义>>

13位ISBN编号：9787802558328

10位ISBN编号：7802558328

出版时间：2011-7

出版时间：企业管理出版社

作者：夏连悦

页数：230

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>

## <<为简餐下定义>>

### 内容概要

本书是中国餐饮业第一次定义简餐业态的专著，是第一次解构简餐企业东方饺子王成功案例的专著，是第一次以城市经济为背景论述城市简餐的专著。

本书以简餐企业连锁经营要经历的发展阶段，阶段转型、拐点把握为节点。阐述店铺体系，区域连锁、跨区连锁，大区连锁设计的方法与实务。

简餐是智慧的，简餐业态无论从哪个层面导入都有自身存在道理。正餐化简餐，休闲化简餐、快餐化简餐，这一串人们既熟悉又陌生的概念范畴，将改变中国餐饮业态与人们的生活方式。

东方饺子王是介于正餐与快餐之间的简餐业态，随着业界对简餐业态认识深化，简餐也迎来了发展春天，春天要讲春天故事，故事主角是东方饺子王。让我们一起分析东方饺子王的深邃。

2001年，东方饺子王与作者第一次合作，包括店态与业种整合指导。

虽然较少涉及业态问题，但店态与业种整合再造使东方饺子王迎来了稳定发展期，并走上店铺层面体系复制道路。

2010年，东方饺子王与作者第二次合作，包括业态与体系整合指导。

在整合地区连锁经营总部基础上生成大中国区总部与地区连锁经营总部执掌的连锁经营体系，为资本经营夯实基础。

## <<为简餐下定义>>

### 作者简介

夏连悦，连锁经营资深策划人、投资顾问人、模式设计师、体系设计人、资深培训师。资深CEO、专著撰写人。

作为资深策划人，全案全程策划过150个以上的星级酒店，中式酒楼，中式火锅、中式简餐，现代快餐项目。

作为资深顾问人，身兼数家星级酒店，中式酒楼、中式火锅、中式简餐、现代快餐品牌企业顾问及独立董事；作为模式设计师。

善于设计连锁经营模式、配送中心模式，店铺商业模式，以实现餐饮连锁经营价值最大。

作为体系设计人，精于连锁总部、总部部门、连锁店铺以及连锁经营业务体系、物流体系，行政体系设计，作为资深培训师，就餐饮总裁系列、餐饮总监系列、餐饮店铺系列有150场以上的公开课程的培训经历；作为资深CEO，有从事过星级酒店、中式餐饮，中式火锅、中式简餐，现代快餐三种业态经营管理的经历。

作为专著撰写人，著有《快餐业的成功之路》、《连锁帝国总部设计》、《为豆捞下定义》……系列专业著作！

现任北京英特莱思管理顾问有限公司首席创意，首席策划、首席文案！

## <<为简餐下定义>>

### 书籍目录

- 01 城市餐饮蓝海区域
  - (一) 城市餐饮特性分析
  - (二) 城市餐饮走势分析
  - (三) 城市餐饮区隔区域
- 02 简餐形式传承演进
  - (一) 简餐形式传承脉络
  - (二) 简餐形式融合印迹
  - (三) 简餐发展依赖创新
- 03 城市餐饮业态定义
  - (一) 城市正餐业态分析
  - (二) 城市快餐业态分析
  - (三) 城市简餐业态分析
- 04 城市餐饮需求分析
  - (一) 城市人口正餐需求
  - (二) 城市人口快餐需求
  - (三) 城市人口简餐需求
- 05 城市简餐类别分析
  - (一) 正餐类的简餐设计
  - (二) 快餐类的简餐设计
  - (三) 休闲类的简餐设计
- 06 城市简餐调性分析
  - (一) 正餐模式调性痕迹
  - (二) 快餐模式调性痕迹
  - (三) 休闲模式调性痕迹
- 07 城市简餐优势分析
  - (一) 简餐速度可快可慢
  - (二) 简餐价格可高可低
  - (三) 简餐品种可繁可简
- 08 简餐化的产品模式
  - (一) 简餐产品宽度设计
  - (二) 简餐产品深度设计
  - (三) 简餐产品组合设计
- 09 简餐化的服务模式
  - (一) 简约服务内容设计
  - (二) 简约服务流程设计
  - (三) 简约服务要求设计
- 10 简餐化的环境模式
  - (一) 人性化的环境设计
  - (二) 休闲化的环境设计
  - (三) 可体验的环境设计
- 11 简餐连锁经营设计
  - (一) 简餐区域经营设计
  - (二) 简餐跨区经营设计
  - (三) 简餐托管经营设计
- 12 简餐连锁帝国事业

## <<为简餐下定义>>

- (一) 简餐连锁总部设计
  - (二) 简餐总部部门设计
  - (三) 简餐连锁店铺设计
  - 【附】东方饺子王案例点评
- 后记

## &lt;&lt;为简餐下定义&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：城市人口餐饮需求变化是导致餐饮产值逐年递增的原因之一，现代人多选择在外就餐，从单位之间的公务宴请到企业之间的商务活动，从朋友之间的叙旧聚会到家庭团聚的便餐便饮，从工作间歇的各式快餐到生活之中的茶餐茶饮……人们已经融入城市工作与城市生活秩序，并形成了生活方式。

城市人口生活节奏加快是导致餐饮产值逐年递增的原因之一，生活节奏决定饮食方式，有哪种生活节奏就有哪种餐饮方式，蜗居人士大多选择送餐、外卖；商务宴请常常选择各类正餐；工作间隙往往选择快餐、速食；休闲逛街更多地选择快餐简餐、茶餐……生活节奏与餐饮形式相互匹配适应。

城市人口经济条件改善是导致餐饮产值逐年递增的原因之一，经济条件决定就餐形式，有哪种经济条件就决定了有哪种就餐形式，经济条件较好的人群青睐正餐、简餐；经济条件普通的人群钟意快餐、速食；经济条件较差的人群更多是在家就餐。

这些都促成了城市餐饮格局与城市餐饮结构的变化。

顾客就餐心情与就餐形式的选择密切相关，有什么样的就餐心情就会选择什么样的饮食方式，人们就餐心情好时常常选择正餐，有酒有肉，铺张一些；人们就餐心情好，即使人少，也要奖励自己选择简餐小酌美食；而人们就餐心情不好时大多会选择快餐、速食，随便吃点、填饱肚子、草草了事。

城市人口年龄与选择的餐饮形式关系密切，少年儿童通常选择快餐形式，尤以西式快餐为主；年轻人群常常选择快餐、简餐的形式；中老年人群若在外就餐更多选择简餐、小吃等形式。

顾客年龄是餐饮企业研究分析主流顾客的重要内容，是餐饮企业瞄准顾客、开发顾客、锁定顾客的着眼点。

面对越来越泛的餐饮红海，餐饮企业必须研究顾客餐饮需求，把握顾客的餐饮要求，设计有针对性的商业模式，迎合顾客的餐饮需求，契合顾客的饮食变化，创新产品、创新模式、创新经营。

这样才能规避餐饮红海区域，发现餐饮蓝海区域，在餐饮蓝海区域打造出适合企业生存与发展的天地。

城市秩序与城市节奏决定城市人口生活节奏与饮食节奏；城市人口收入水平与年龄结构决定人们饮食选择与饮食方式。

简餐企业要研究顾客用餐需求，把握年龄结构差异，才能赢得竞争优势，“东方饺子王”如是说。

## <<为简餐下定义>>

### 编辑推荐

《为简餐下定义(东方饺子王简餐帝国)》由企业管理出版社出版。

## <<为简餐下定义>>

### 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>