

<<餐饮企业连锁营运>>

图书基本信息

书名：<<餐饮企业连锁营运>>

13位ISBN编号：9787504736796

10位ISBN编号：7504736791

出版时间：2011-4

出版时间：中国物资

作者：陈玉伟

页数：262

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>

<<餐饮企业连锁营运>>

前言

连锁经营是近10多年来拉动餐饮业发展的最重要的发动机。

全国排名前10位的餐饮品牌无一例外的都是连锁企业，餐饮百强中的大部分企业也因采用连锁经营模式而日益强大。

如果没有采用连锁经营模式，中国餐饮业的排行榜将可能完全是另外一个样子。

2007年“味千拉面”在香港上市，同年“全聚德”在深圳上市，2008年“小肥羊”在香港上市，2009年“湘鄂情”在深圳上市，一系列餐饮企业的上市标志着餐饮业正快速稳健发展。

同时国内外各种风险投资在2008年经济低迷之际纷纷投向餐饮业，如“迪欧咖啡”获得凯雷2000万美元投资，“两岸咖啡”获得高盛3000万美元投资，“真功夫”获得今日资本2亿元注资，“一茶一坐”等众多餐饮连锁企业均得到风险投资青睐。

餐饮业在国民经济中扮演着越来越重要的角色，但快速发展的同时，连锁餐饮企业也面临不少问题：连锁经营的门店不断增加，对总部的综合管理水平要求越来越高，需要一套信息化管理系统来保证门店的营运效率；由于各地经济发展、消费习惯的巨大差异，产品更新速度不能适应市场需求，厨房产品和吧台饮品不能标准化生产，使口味难以统一；市场竞争的不断加剧使得门店赢利水平下降，甚至造成亏损，加盟商与公司总部的矛盾日益加深。

连锁餐饮企业要想得以长足的发展，越来越需要贴近实战的理论支持。

本套丛书正是一套系统地讲解连锁餐饮企业综合管理的书籍。

《餐饮经理经营实战》《餐饮企业连锁营运》《厨房综合管理》《店铺筹建与财务管理》四本书适用于中餐、西餐、复合餐饮等不同业态的读者。

《酒吧管理与产品制作》主要适用于复合式餐厅、西餐厅、酒吧、酒店吧台等业态的读者。

随着连锁分店的不断增加，餐饮公司可能需要同时管理几十家甚至上百家门店，餐饮行业的管理人才存在着巨大的缺口，各餐饮公司采取了与高校联合办班、建立企业内部人才培训中心、实行梯队式培训等应对措施，这些措施从一定程度上缓解了人才的紧缺，但同时也带来了一个问题，餐饮企业日益需要一套系统的餐饮行业管理教材。

本套丛书就很好地弥补了这一市场空白。

作者曾经在台资大型餐饮连锁公司和欧美餐饮连锁公司工作多年，有着9年以上的行业管理经验，对国内餐饮行业的管理、区域发展、市场前景、经营模式有着深入的研究；参与了餐饮业中的日常管理、新店开发、物流配送、门店设计、市场拓展、区域营运与培训和公司管理等各方面的工作，在工作中积累了丰富的经验。

这套丛书就是在此基础上诞生的。

本套丛书分为五本，分别从不同的角度介绍餐饮连锁经营的系统管理方法：《餐饮经理经营实战》从门店综合管理的角度全面阐述了门店经营管理者在门店管理中的方法和策略，店长的定位、应具备的素质与能力，店长日常工作流程，如何从领导、人际沟通、时间管理、团队管理、会议管理、目标管理等各方面提升餐饮经理经营实战技能，店员招募与考核激励体系等，最后介绍如何分析门店营运状况并制订相应的整改方案。

《酒吧管理与产品制作》分为两个部分：第一部分主要介绍了吧台日常营运管理，包括吧台营业流程，吧台产品质量管理体系、成本控制体系、增加销售和利润的系统管理方法，以及吧台人力资源管理、培训管理系统、卫生与安全管理体系等。

第二部分主要介绍了吧台饮品制作方法，包括咖啡、茶、酒类等常识。

《厨房综合管理》主要介绍了厨房日常营运管理系统，包括厨房日常管理流程、各岗位工作流程、厨房综合管理要点；重点介绍了厨房产品生产管理、品质管理、出品管理、销售管理、自助餐全面管理以及成本控制体系、增加销售和保持利润的系统管理方法；同时介绍了厨房人员管理、培训管理、设备管理、卫生与安全管理体系以及厨房设计、厨房综合营运管理体系等。

《店铺筹建与财务管理》主要介绍了店铺筹建与财务管理系统，包括采购管理、库存管理等，财务管理中详细介绍了会计账务管理、现金安全管理以及营业收入安全管理、成本构成和控制方法、门店安全管理、后勤人事服务、家具设备清洁管理等，同时系统阐述了新店筹建与投资规划。

<<餐饮企业连锁营运>>

《餐饮企业连锁营运》第一部分介绍了餐饮连锁公司的组织架构、连锁模式、连锁经营战略、总部在门店筹建中的各种职能、加盟连锁企业的拓展和管理等。

第二部分重点介绍了餐饮连锁公司区域化管理和门店的目标管理等；在餐饮经理经营实战方面介绍了店长梯队建设、店长培养计划、店长能力提升以及店长考核体系等；另外，还介绍了餐饮公司的品牌管理、品牌推广、品牌维护以及信息化建设在连锁企业的应用。

这套丛书的出版相信对高层、中层到基层的餐饮业从业人员和管理者，均有参考价值；对于广大的高校、高职、大中专餐饮专业师生以及餐饮业投资者等，也有较大的参考价值和学习的价值。

经验用来分享，知识得以推广！

最后希望本套“中国餐饮经营实战书系”能够对餐饮行业的发展有所裨益，对广大读者有所裨益！

欢迎广大读者朋友来进行交流和开展各种合作。

陈玉伟 2010年8月9日于上海

<<餐饮企业连锁营运>>

内容概要

连锁经营是近10多年来拉动餐饮业发展的最重要的发动机。
全国排名靠前的餐饮品牌无一不是连锁企业，而这些餐饮企业又因采用连锁经营模式而日益强大。

快速发展的同时，连锁门店的不断增加也给餐饮企业带来了不少的问题。
要想得以长足地发展，连锁餐饮企业越来越需要贴近实战的理论支持。

中国餐饮经营实战书系正是一套系统讲解连锁餐饮企业综合管理的丛书。
丛书包括五本：《餐饮经理经营实战》《餐饮企业连锁营运》《厨房综合管理》《店铺筹建与财务管理》《酒吧管理与产品制作》。
丛书凝聚作者十余年的餐饮行业管理实战经验，分别从不同的角度讲述连锁餐饮企业的营运与管理。

<<餐饮企业连锁营运>>

作者简介

陈玉伟，华东师范大学工商管理硕士。

江苏润和软件股份有限公司国内事业部高级咨询顾问，主要负责连锁企业的门店选址、开发。

十年连锁餐饮业管理经验，在运营管理、市场开发、培训系统建设、加盟管理、系统管理、战略管理、品牌定位等方面有着丰富的实战经验。

2003-2006年任迪欧餐饮集团（旗下有“上岛咖啡”、“米萝咖啡”、“迪欧咖啡”等多个知名品牌）营运部驻店经理、区域经理等职；2006-2009年任加拿大BLENZ咖啡集团中国区副总经理，主管全国门店连锁营运与市场开发；2009年起负责元祖食品营销部、市场开发部。

主管门店连锁营运及新店选址系统。

《连锁服务业实战智库》总编辑，主编旗下三大书系：中国餐饮经营实战书系、个人开店系列、连锁服务业名企传记系列。

对餐饮业、烘焙业、经济型酒店业有着长期而深入的研究；熟悉长三角、珠三角及京津地区的连锁行业发展；对休闲餐饮商业地产策划、招商、运营有着长期深入的了解和研究。

<<餐饮企业连锁营运>>

书籍目录

上篇 总部运营管理

第一章 加盟连锁——餐饮企业迅速扩张的完美模式

第一节 连锁组织结构

第二节 总部重要职能

第三节 主要连锁模式

第四节 连锁经营战略

第五节 总部具体职能

第二章 加盟拓展准备

第一节 做好准备工作

第二节 制订加盟流程

第三节 确定加盟费用

第四节 制订加盟合同

第三章 加盟商管理

第一节 慎重选择加盟商

第二节 加盟关系管理

第三节 新店投资费用管理

.....

下篇 门店运营管理

后记

章节摘录

版权页：插图：4.进行深度沟通无数成功案例表明，要让消费者记住核心价值并认同，必须通过深度沟通让消费者真切地感受品牌的核心价值。

只有把个性鲜明的核心价值刻在消费者内心深处才是品牌取胜的关键。

5.规划品牌延伸的各个环节无形资产的重复利用是不用成本的，而餐饮门店创建强势大品牌的最终目的就是为了持续获取较好的销售与利润。

因此，只要有科学的态度与高超的智慧来规划品牌延伸战略，就能通过理性的品牌延伸与扩张充分利用品牌资源这一无形资产，实现餐饮门店的跨越式发展。

对品牌延伸包括以下几方面：提炼具有包容力的品牌核心价值，预埋品牌延伸的管线；抓住时机进行品牌延伸扩张；有效回避品牌延伸的风险；延伸产品、强化品牌的核心价值与主要联想并提升品牌资产。

6.科学地管理各项品牌资产在这一步，餐饮门店应科学地管理各项品牌资产，累积丰厚的品牌资产。对品牌资产的管理可从以下三点着手：一是在品牌宪法的原则下，围绕品牌资产目标，创造性地策划低成本提升品牌资产的传播策略。

二是结合餐饮门店的实际，制订品牌建设所要达到的品牌资产目标，使餐饮门店的品牌创建工作有一个明确的方向，做到有的放矢并减少不必要的浪费。

三是要全面理解品牌资产的构成，透彻理解品牌资产各项指标，如知名度、品质认可度、品牌联想、溢价能力、品牌忠诚度的内涵及相互之间的关系。

<<餐饮企业连锁营运>>

后记

“中国餐饮经营实战书系”历经5年多时间的努力，经过再三修订终于完成。

该丛书分为五本，分别介绍餐饮门店在不同层面的系统管理方法，我把自己多年来的实践经验、管理心得凝结成系统的管理书籍。

在管理中我常常思考有没有更好的管理方法可以提升工作的质量，有没有更好的管理理论和管理理念可以提升店铺与企业的管理水平。

在从业之初，我经常去图书馆、书店查阅相关的书籍，却每每失望而归，系统介绍餐饮店管理的书籍较少，针对性强而又突出实践的更是凤毛麟角，于是我萌发了出版一套复合式餐饮管理书籍的想法。

写书对我而言并不像管理那样的轻车熟路，在写作中我参阅了大量的图书资料及其写作手法，最终确定将此书定位为以理论提纲挈领，以实践为章节特色，将管理心得穿插其中。

写作的过程也使得我的管理思路和管理方法得以系统总结，使我对连锁餐饮业及其区域管理以及企业全面运作有了更加深刻的认识，这些极大地帮助了我的成长！

使我能够以更加系统和全面的眼光来看待经营管理在企业运作中的作用。

在参阅大量图书的过程中，我发现一些值得深思的问题，很多管理方面的书籍偏重于理论，读者理解运用有一定难度；有的偏重于实际操作而无法使读者得到系统的全面提升。

究其原因从事写作的人没有实践的管理经验，写作中不免有纸上谈兵之嫌；有实践经验和亲身体会的管理人员又不一定能表述出来，尤其是不能系统地表达并最终形成系统的和结合实践的管理理论。

我正是基于这样的考虑，才力求将自己多年的从业经验在本套丛书中加以系统表达，希望能够为餐饮行业的发展出一分心力！

同时，我希望同更多的在餐饮、咖啡、烘焙、酒店领域有着深厚管理经验的专业人士合作，继续出版更多的实战书系，为中餐、西餐、中西快餐、特色小吃、火锅店、酒吧、酒店、比萨饼店、冰激凌店、茶馆等提供一整套的系统管理方法，为餐饮、咖啡、烘焙、酒店连锁领域做一些工作。

本套丛书的编写过程中，得到了中国物资出版社的大力支持和帮助，在此表示感谢！

正是由于中国物资出版社的帮助与支持，这套丛书才能得以顺利出版并与广大读者见面。

感谢我的同行，餐饮行业资深职业经理人李振宇、谢茂利、王增翼、李强先生，他们提出了很多有见解的管理方法和思路。

感谢在餐饮行业给予我指引和教导的餐饮业资深管理人缪汉清先生，同时感谢陈耀明先生在以往工作中给予的指导和帮助！

感谢对我的职业生涯产生重大影响的企业管专家叶通先生！

感谢我的女友在我写作过程中给予的支持与帮助！

感谢我的父母、亲人、朋友对我的一贯支持！

最后希望能够开展和本丛书相关的各种合作和交流，认识更多的专业人士和对餐饮行业感兴趣的人士，和他们共同探讨餐饮行业在国内的发展。

同时希望和餐饮、咖啡、烘焙、酒店等相关行业的资深管理人员建立联系与合作，为这些行业出版更多的实战书系是我的最大愿望！

陈玉伟 2010年8月9日于上海

<<餐饮企业连锁营运>>

编辑推荐

《餐饮企业连锁营运》是中国餐饮经营实战书系之一。

<<餐饮企业连锁营运>>

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>