

<<中国餐饮产业发展报告>>

图书基本信息

书名：<<中国餐饮产业发展报告>>

13位ISBN编号：9787509708484

10位ISBN编号：7509708486

出版时间：2009-6

出版时间：荆林波、杨柳 社会科学文献出版社 (2009-06出版)

作者：荆林波 著

页数：284

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>

<<中国餐饮产业发展报告>>

前言

《中国餐饮产业发展报告（2009）》在大家期许的目光中终于出版了，本书能够入选社会科学文献出版社的蓝皮书系列，是在中国烹饪协会连续三年发布的《中国餐饮产业运行报告》基础上的改革和提升，也是出版单位对中国烹饪协会和中国社会科学院财政与贸易经济研究所多年合作成果的肯定和褒扬。

《中国餐饮产业运行报告》首年发布就获得了全国商业科技进步一等奖，成为勉励我们不断进步的动力源泉。

可以毫不夸张地说，无论是以往出版的《中国餐饮产业运行报告》还是本书，其对行业研究的思路、方法和角度，对餐饮业理论建设的贡献，对行业发展的记录和评价，均达到了一定的高度，成为从事本领域研究的标杆。

可以肯定地讲，众人的抬爱必将助力《中国餐饮产业发展报告（2009）》取得更大的进步。

这也符合中国烹饪协会目前的战略部署。

我们正在打造的两本年度性图书——《中国餐饮产业发展报告》和《中国餐饮年鉴》，前者主要是以专家视角和专业眼光，对行业发展的状况进行分析与预测，后者更多地是全面、系统、准确、及时地反映我国餐饮业发展的历史进程，两者分类定位，互为补充。

2009年的经济形势不容乐观。

此时出版《中国餐饮产业发展报告》的意义显得尤为特别，对于餐饮业广大同人准确判断形势、谋划发展当是大有裨益。

我始终认为，面对国际金融危机，首先要有明确的认识，作出正确的分析和判断。

我国人口众多，而“民以食为天”，一日三餐必不可少，因此餐饮市场前景非常广阔。

随着我国步入老龄化社会、现代化生活节奏的加快以及“四二一”结构家庭的增多，离家外出就餐的发展趋势十分明显，因此，我国餐饮业有着广阔的发展前景，是有待大力发展的朝阳产业。

<<中国餐饮产业发展报告>>

内容概要

《中国餐饮产业发展报告（2009）》全面深入地分析了2008～2009年中国餐饮产业发展的状况。从宏观层面剖析了金融危机对中国餐饮业的影响，探讨了扩大餐饮消费需求与促进餐饮升级的机遇与挑战；从产业运行的角度分析了2008年度中国餐饮百强企业运行的状况，讨论了餐饮产业的难点，热点问题，同时对关联产业进行了深入研究；以案例分析的形式从微观角度透析了餐饮企业的社会责任、服务理论、资本运营、创新发展和品牌建设等问题；从国际化角度比较了中西方酒文化的差异，阐述了韩、日餐饮产业发展对中国餐饮产业发展的借鉴意义。

《中国餐饮产业发展报告（2009）》是研究中国餐饮产业发展的首部蓝皮书，由中国烹饪协会及中国社会科学院财政与贸易经济研究所合作推出。

《中国餐饮产业发展报告（2009）》作者来源广泛，协会领导、专家学者以及餐饮企业管理者均参与创作。

《中国餐饮产业发展报告（2009）》对行业的分析准确到位，对社会各界人士具有重要的参考价值。

<<中国餐饮产业发展报告>>

作者简介

杨柳，北京交通大学经济学博士，硕士生导师，高级经济师，世界中国烹饪联合会会长、中国烹饪协会常务副会长，中国餐饮年鉴社社长、餐饮世界杂志社社长。

曾任大型酒店副总经理、商业部副处长等职，在国家一级刊物上发表学术论文若干。

专职从事协会工作以来，主持商务部、科技部多项研究课题。

近年来，凭借对中国烹饪协会和世界中国烹饪联合会的领导成就，以及在学术方面的突出成果，获得国务院国资委、中华全国妇女联合会、中国财贸轻纺烟草工会及世界厨师联合会等国内、国际权威大奖无数。

<<中国餐饮产业发展报告>>

书籍目录

序宏观篇金融危机影响下的中国餐饮业：趋势与对策扩大餐饮消费需求与促进餐饮消费升级产业篇2008年度中国餐饮百强企业经营情况分析“寒冬”来临：餐饮业的应对与思考关于我国餐饮产业研究的三个核心问题思考经济欠发达地区餐饮业产业化发展的思考餐饮业——构建和谐社会的动力产业社区餐饮发展的现状及对策中国团膳市场探讨我国餐饮业与商业地产我国旅游业发展透析与展望我国旅游饭店业面临的问题及应对措施我国调味品行业发展状况我国饮料制造业运行情况我国农产品市场的基本情况HACCP管理体系在餐饮安全管理中的运用中餐菜品亟待进行营养改善企业篇中国餐饮企业的社会责任上市给老字号企业带来的启示服务心理理论——“四双理论”汉通顾客满意度(CS)实证研究在升级转型中的创新与发展便宜坊老字号的历史传承与品牌建设百胜中国食品安全政策研究倡导自主创新，打造芜湖国家级“江河鲜菜品研发中心”国际篇中西酒文化比较日本政府对餐饮产业发展的支持日本家庭餐厅——中国快餐值得借鉴的发展模式韩国饮食文化研究附录一餐饮业响应“扩大内需”十大措施2008年“十一”黄金周全国餐饮市场情况分析2009年春节黄金周餐饮市场分析2009年第一季度餐饮市场整体运行情况分析2009年清明节餐饮市场分析2009年“五一”小长假餐饮市场情况分析附录二 2008年度中国餐饮百强企业名单

<<中国餐饮产业发展报告>>

章节摘录

“寒冬”来临：餐饮业的应对与思考 吴坚摘要：本文分析了金融危机对中国餐饮业的影响，理性回顾了改革开放30年来中国餐饮业的发展成就，通过对成功案例的分析，提出将“产品体系为目标顾客创造价值作为发展的核心竞争力”。

本文认为：在不确定性成为常态时，回归基本面是最重要的。

经济景气时，只要努力就有收获；当不景气来临之时，就要看企业是否足够“健壮”，以抵抗严酷的“寒风”。

因此，经济不景气的“寒冬”也成为对企业运营是否“健康”的试金石。

关键词：餐饮业 金融危机 应对由美国的次贷危机引发的全球经济危机已呈现愈演愈烈的趋势，同时也对中国的经济造成了一定程度的冲击。

而更为可怕的是，这场危机究竟何时“见底”，到目前为止也没有一个明确的判断。

总之，“寒冬”来了，这已是一个不争的事实，这场“寒冬”对餐饮业有何影响？

餐饮业如何应对？

这是我们需要思索的问题。

2008年中国宏观经济环境变化幅度之大在共和国经济史上也属罕见。

年初的主要问题是预防经济过热以及物价上涨，到了年中，宏观经济外部环境发生了变化，经济下滑趋势显现，宏观经济政策调整为保经济增长与继续控制物价上涨。

到了2008年下半年，受美国金融危机蔓延的影响，经济下滑已成事实，宏观经济政策随之调整为进一步扩大内需以促进经济平稳较快增长。

从这种政策变化的轨迹可以看出，全球经济危机对中国的影响比我们想象的要严重许多。

<<中国餐饮产业发展报告>>

编辑推荐

《中国餐饮产业发展报告(2009)》为社会科学文献出版社出版发行。

<<中国餐饮产业发展报告>>

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>