

图书基本信息

书名：<<中国“老字号”企业发展报告No.1>>

13位ISBN编号：9787509726952

10位ISBN编号：7509726956

出版时间：2011-10

出版时间：社会科学文献出版社

作者：张继焦 丁惠敏 黄忠彩 主编

页数：378

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>

内容概要

老字号不仅是一种商贸景观，更是一种历史传统文化现象。

“老字号”企业如何与时俱进，重振雄风？

本书分析了“老字号”企业的优势、劣势和竞争力所在，关注了多个地区、省市及行业的“老字号”企业2008-2010年的发展状况，从企业竞争力、社会责任、信息化水平、技术创新、政企关系和公司治理等维度对“老字号”企业作出了分析判断，并提出“老字号”企业要想基业长青，应该基于自身的核心竞争力不断完善价值链管理。

书籍目录

总报告

- 1 “老字号”企业的竞争力分析：优势、劣势和发展前景

综合篇

- 2 “老字号”企业：2011年度问卷调查总体报告
- 3 “老字号”企业：五个地区的比较报告
- 4 “老字号”企业：七个省市的比较报告
- 5 “老字号”企业：六个主要行业的比较报告

调研篇

- 6 天津市“老字号”企业调查分析报告
- 7 云南省“老字号”企业现状与发展调研报告
- 8 重庆市“老字号”发展建设研究报告
- 9 辽宁省“老字号”企业的实践与发展报告
- 10 浙江省“老字号”企业调查与分析报告
- 11 上海市“老字号”企业调查与分析报告
- 12 广州市“老字号”企业的调查分析报告
- 13 北京市“老字号”企业调查分析报告132

行业篇

- 14 酿造类（食醋、酱油）“老字号”企业发展分析报告
- 15 浙江医药行业“老字号”分析报告
- 16 服装鞋帽类“老字号”行业分析
- 17 饮食行业“老字号”企业的发展分析——以福建省为例165

观测“老字号”篇

- 18 “老字号”企业的竞争力——基于北京受访“中华老字号”企业的分析
- 19 “老字号”企业的社会责任
- 20 “老字号”企业的信息化水平分析
- 21 “老字号”企业的技术创新——传统与现代的结合
- 22 “老字号”企业：政企关系及其对企业发展的影响
- 23 “老字号”企业的现代公司治理
- 24 家庭制小企业的发展思考——以垫江“梅”咂酒为例245

案例篇

- 25 “老字号”企业的现代化路径和策略：以香港利丰公司为例
- 26 “老字号”的现代商业模式——天津“桂发祥”规模化生产与特色化经营的成功经验
- 27 从“老美华”看“中华老字号”企业的传承与创新
- 28 百年老树开新花：冠生园的“五大转型”
- 29 传统“老字号”企业的现代转型——“朵云轩”的上市计划分析
- 30 市场与技术并重——记百年铜业“朱府铜艺”
- 31 国药文化为基的现代经营理念——记胡庆余堂的新时代品牌路线
- 32 “诗仙太白”的品牌塑造与市场拓展
- 33 创新驱动发展品牌铸就辉煌——记沈阳萃华金银珠宝股份有限公司营销案例
- 34 续接历史，弘扬传统——“沈阳老龙口”的现状与发展案例研究
- 35 打造中国红茶第一品牌——云南滇红集团案例
- 36 老字号青春永驻——“王致和”的创新案例
- 37 打造“中华养生文化的航空母舰”——600年老字号鹤年堂的机遇和挑战
- 38 以品牌文化带动产业发展——410岁老字号陈李济的新故事

精英人物篇

- 39 程宏连及其“双重窖藏”工艺
- 40 老字号掌门人，当代新儒商——陈李济的欧阳强
- 41 云南白药新的领军人物——王明辉338
- 附录
- 42 商务部认定的第一批“中华老字号”名单
- 43 商务部认定的第二批“中华老字号”名单
- 44 后记与鸣谢

章节摘录

“双重窖藏”又称为二次陈酿工艺。

主要的工艺特点是：将五粮投料、泥窖固态发酵、蒸馏而成的原生态基酒在特定环境、特定的储存容器、特定的储存方法下，根据底物浓度、非均相物质运动规律、排列组合原理，经两次物理、化学变化、陈酿老熟、醇化延香等作用，提高酒体风格质量的工艺方法。

程宏连在分析了传统白酒酒质糙辣原因的基础上，又采用以方差分析、正交试验为主的勾兑技术，并改变封缸所用的材料来进一步改变白酒的味觉风格。

“双重窖藏”工艺原理是利用陶缸的微量元素、透气性特点在合适的温度环境中加速酒体酯化老熟；利用排列组合、平衡香气微量成分和滚动延香促进香气优雅，进而增进绵柔醇和、人口舒适的感觉。

3. “双重窖藏”工艺的影响 “双重窖藏”工艺首先使得白酒的味觉发生了重要的变化。

传统工艺酿造和勾兑的白酒酒性较烈，味觉糙辣。

而通过“双重窖藏”工艺生产的产品，具有窖香馥郁、绵柔自然、香味协调、尾净余长的典型风格，且有进口柔顺、不刺喉、不上头、舒适的口感特点。

这套工艺改变了白酒味觉进而为产品拓宽了销路，因为这一新的味觉风格能够获得大部分消费者的认可。

而在品牌建设方面，“双重窖藏”工艺也发挥了重要的作用。

鉴于白酒总体而言对人体有一定的消极影响，所以众多白酒企业往往通过多种方式树立起“健康酒”的品牌形象，“诗仙太白”也不例外，通过“双重窖藏”工艺酿造的白酒，比传统的白酒在健康度上更进了一步。

“中国第一诗酒”为“诗仙太白”树立了文化品牌，而“双重窖藏”工艺的开发和完善则为“诗仙太白”树立了技术品牌。

总体而言，程宏连所开发的“双重窖藏”工艺对“诗仙太白”的发展作出了巨大的贡献。

如今，程宏连已经被诗仙太白酒业（集团）有限公司认定为“诗仙太白”白酒生产工艺的第四代传承人。

.....

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>