

《开餐馆的滋味1》

图书基本信息

书名：《开餐馆的滋味1》

13位ISBN编号：9787536476817

出版时间：2013-8-1

作者：刘长明

页数：233

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《开餐馆的滋味1》

内容概要

《开餐馆的滋味1:我的思路和理念》所讲 成功是选对风格厨师跟着老板走，老板跟着市场走没有文化共识叫团伙，有文化共识叫团队管理没有模式，成功了，模式就出来了挣钱的道理都懂，关键是选择答案的能力商业智慧就是解决实际问题的能力过去的选择，就是今天的生活。

作者简介

现任

成都大蓉和餐饮管理有限公司董事长

四川省第十一、十二届人大代表

四川省饭店与餐饮娱乐行业协会副会长

成都市餐饮同业公会副会长

经历

1954年生于成都

1971年在沈阳军区“雷锋团”服役

1977年退役后在成都市政府部门任职

1995年跨入商界经商

1997年加入“西部牛仔烧烤城”，进入餐饮业

1999年与李自康等在成都创办“大蓉和”中餐厅

先后在国内专业刊物发表论文二十多篇，并在行业、媒体、大专院校多次举办专题讲座。

书籍目录

开场自我不喜欢餐饮，但喜欢钱
产品
差异化决定企业命运
“大蓉和”就是“大融合”
要“混血儿”，不要近亲繁殖
美味在民间
味道是餐饮之本
好吃，好看，好卖
清淡也是冲击力
产品是核心竞争力
市场
厨师跟着老板走，老板跟着市场走
市场是检验菜品的唯一标准
好吃，便宜，有面子
先有数量，后有质量
永远比对手快五分钟
与其让别人踩扁，不如自己踩扁自己
后厨做菜品，前厅做市场
高薪养廉，浑水养鱼
人气
人气是第一指标
单子越小越好，人越多越好
产品结构就是开单方抓药
大众化不是简单化
该出手时就出手
经营
打江山不易，守江山也难
把农民工训练成正规军
用年轻人，用自己培养的人
经营企业就是经营团队
三分管理，七分平衡
改变自己，改变周围的人
钱发出去，人留下来
建立利益共同体是企业发展的根本出路
对员工的意见，一要重视，二要解释，三要解决
管理
先有发展，后有管理
管理没有模式
学我者生，似我者死
决策效益是最大的效益
商业智慧取决于解决问题的能力
围棋之道即管理之道
对市场的估计保守一点好
让企业多活几年
平凡的事认真做，成功的事反复做
扩张
最难控制的是扩张欲

《开餐馆的滋味1》

先做强，后做大

发展一个，成功一个，提升一个

口岸差一尺，生意差一丈

文化

诚信是最大的谋略

以人为本，以道为归

把员工当亲人看

灾难是企业文化的试金石

文化融合是搞好连锁的关键

天下蓉和，融合天下

让政府听到你的声音

后记

《开餐馆的滋味1》

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:www.tushu111.com