第一图书网, tushu007.com

<<现代餐饮企业创新>>

图书基本信息

书名：<<现代餐饮企业创新>>

13位ISBN编号：9787030270283

10位ISBN编号：7030270282

出版时间：2010-4

出版时间：科学出版社

作者：杨铭铎

页数：184

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

前言

改革开放以来，中国餐饮业发生了巨大的变化。
主要表现在：餐饮业是我国改革开放最早的行业。
多年来，对国有餐饮企业抓好少数大的、放活大量小的，各种经济成分共同发展，而且民营餐饮企业有了更大发展；餐饮业是增长最快的行业之一，其增长速度始终高于国民经济平均增长速度。
作为满足人的第一需求的行业，随着人民生活水平的不断提高，餐饮业发生了一系列的变化，并已成为我国第三产业中的重要支柱，被社会誉为“朝阳产业”，是我国经济增长的新热点。
但是，与发达国家相比，餐饮业发展相对滞后。
许多餐饮企业仍然受到传统经营思想和模式的束缚，经营水平偏低。
面临这种形势，中国餐饮业如何生存和发展？
创新方为明智的选择。
餐饮企业创新是复杂的系统工程，并且牵一发而动全身，如果仅仅将餐饮企业的创新定位于某一局部的改进或改良，则不可能从根本上解决餐饮企业深层次的问题。
国内餐饮企业自身条件的先天不足和全球化竞争的严酷又加剧了这种复杂性。
目前，国内外对餐饮企业创新体系构建的研究处于初级阶段，尤其与国外餐饮企业创新的理论研究内容相比，我国餐饮企业创新的理论研究更多局限在餐饮企业创新发展的宏观层面和定性分析上，这对实践的引导作用并未表现得十分明显。
因此，加强我国餐饮企业创新的理论建设，发挥其巨大的引导作用是我国餐饮企业创新实践发展的必然要求。
本书立足于餐饮行业指导和学科建设，本着注重知识的全面性、权威性和实用性的根本原则，突破以往餐饮企业创新只从实际操作的单一角度人手，引入创新理论、系统论、企业创新系统理论以及管理学等经济管理理论，站在宏观的人类餐饮活动大坐标体系中，将理论与餐饮实践活动有机地结合起来，使餐饮学科研究得到升华。
在结构和内容上，首先从主体系统、客体系统及运行系统上构建了餐饮企业创新系统，并在此基础上，详细探讨了各子系统的内涵及提高、运行路径；其次，从餐饮企业创新系统的运行系统特征出发，论述了评价目标和评价标准；再次，在对餐饮企业创新系统进行总体分析的基础上，根据餐饮企业创新的实践需要，分别从主体子系统、客体子系统和运行子系统三方面，对如何完善餐饮企业创新体系作出综合阐述；最后，以中国全聚德餐饮集团为对象，对其创新体系进行了实证分析。

内容概要

本书建立了一套既促进现代餐饮企业内部成长又适应外部环境的创新系统，从而持续不断地提升餐饮企业的核心竞争力，冲破长期困扰中国餐饮企业“长不大”和“活不长”的生存瓶颈。
本书在国内首次从创新系统理论的角度，结合餐饮业的特点与餐饮消费的特征，界定了餐饮企业创新系统的内涵，并首次从主体与客体系统、运行系统构建了餐饮企业创新系统。
在此基础上，又详细探讨了各子系统的内涵及提高、运行路径。
同时，本书形成了餐饮企业创新体系的完整的知识库、数据库和案例库，在理论研究领域是一次开创性的探索，弥补了中国餐饮管理创新理论的空白。
　本书对现代餐饮企业创新理论进行了深入浅出的介绍，既有理论价值又有应用价值，既有方向性的指导，又具有可操作性。
可作为旅游高等院校、旅游与餐饮研究机构、高等职业教育等相关专业的教学用书和职业技能培训教材，也可作为餐饮管理、旅游管理、企业策划等相关人员的参考用书。

<<现代餐饮企业创新>>

书籍目录

前言第1章 绪论 1.1 研究背景与意义 1.2 国内外研究现状评述第2章 中国餐饮业发展概述 2.1 中国餐饮业的特点 2.2 中国餐饮业面临的问题 2.3 中西餐饮企业差距的深度分析 2.4 餐饮业的现代化 2.5 本章小结第3章 相关基本理论综述 3.1 创新理论的产生与发展 3.2 创新系统相关理论 3.3 相关概念辨析 3.4 本章小结第4章 现代餐饮企业创新系统的概述 4.1 餐饮企业创新系统的界定 4.2 餐饮企业创新系统的构成 4.3 餐饮企业创新系统的特征 4.4 现代餐饮企业创新系统的作用 4.5 本章小结第5章 现代餐饮企业创新主体 5.1 餐饮企业创新系统的主体概念 5.2 餐饮企业创新系统的主体分类 5.3 餐饮企业创新系统的主体特征 5.4 餐饮企业创新主体的创新能力 5.5 本章小结第6章 现代餐饮企业创新客体 6.1 观念创新：现代餐饮企业创新的先导 6.2 制度创新：现代餐饮企业创新的保障 6.3 技术创新：现代餐饮企业创新的关键 6.4 管理创新：现代餐饮企业创新的基础 6.5 文化创新：现代餐饮企业创新的动力源泉 6.6 创新客体之间的相互关系 6.7 本章小结第7章 现代餐饮企业创新运行系统的构建 7.1 餐饮企业创新系统的运行环境 7.2 餐饮企业创新系统的系统动力 7.3 餐饮企业创新系统的运行机制 7.4 本章小结第8章 现代餐饮企业创新系统的评价 8.1 评价的目标和标准 8.2 评价方法 8.3 评价指标体系的建立 8.4 基于层次分析法和模糊综合评价的评价模型 8.5 实证分析 8.6 本章小结第9章 完善现代餐饮企业仓Ⅱ新系统的对策建议 9.1 加大政府扶持力度 9.2 建立适于创新的餐饮行业协会 9.3 重视思维创新 9.4 推进餐饮企业制度创新 9.5 有针对性地进行创新管理 9.6 积极促进餐饮产学研合作 9.7 建立适于创新的学习型组织 9.8 培养创新人才 9.9 推动文化创新，实施品牌战略 9.10 本章小结第10章 实证分析 10.1 全聚德创新主体分析 10.2 全聚德创新客体分析 10.3 全聚德创新运行环境分析 10.4 商大酒店实证分析 10.5 北京金丰餐饮有限公司创新体系 10.6 本章小结参考文献附录一：哈尔滨商业大学中式快餐研究发展中心博士后科研基地简介附录二：哈尔滨商业大学旅游烹饪学院简介后记

章节摘录

插图：为自身提供生存发展的不竭动力源泉，在全球餐饮竞争中立于不败之地，构建餐饮企业的创新系统，是摆在我们面前的重要任务。
构建餐饮企业创新系统是时代发展的需要，是产品不断创新的保证，同时也是发挥国家创新系统主体作用的具体体现。
1.1.2 研究意义1.1.2.1 社会时代发展的要求2007年10月15日，党的十七大报告提出，提高自主创新能力，建设创新型国家。
这是国家发展战略的核心，是提高综合国力的关键。
目前，我国虽然是一个经济大国，但还不是一个经济强国，一个根本原因就是创新能力薄弱。
中央明确要求，要坚持走中国特色自主创新道路，把增强自主创新能力贯彻到现代化建设各个方面，贯彻到各个产业、行业和地区，激发全民族创新精神，培养高水平创新人才，形成有利于自主创新的体制机制，大幅度提高国家竞争力，到2020年，我国的自主创新能力显著增强，科技进步对经济增长的贡献率大幅上升，使我国进入创新型国家行列，从而确保到2020年实现全面建成小康社会的奋斗目标。
目前，我国在转变发展方式上已取得重大进展，但在优化结构、提高效益、降低消耗、保护环境的基础上，实现人均国内生产总值到2020年比2000年翻两番，就一定要紧紧依靠科技进步和自主创新的有利支撑，必须更加注重提高自主创新能力，加快科技进步，创造自主核心知识产权，创造世界著名品牌，提高制造产品的附加值、发展增值服务，鼓励发展跨国经营、具有国际竞争力的大企业集团。
我国加入WTO后，国际著名餐饮集团在我国很多城市的出现已使原先管理基础差、创新能力不足的餐饮企业在竞争中处于不利地位。
全面推进餐饮企业创新系统的实施是我国餐饮业求得生存和实现持续发展的需要，更是实现全面建成小康社会的奋斗目标的需要。
鉴于此，我们研究现代餐饮企业创新系统主要是在餐饮业贯彻实施党的十七大精神，符合国家政策的大趋势，符合时代发展的要求。
1.1.2.2 餐饮企业持续发展的要求经过近三十年的改革与发展，餐饮业已成为我国改革开放过程中起步最早、起点最高、开拓发展最快、收效最为显著、市场化程度最高的行业之一。
与此同时，在经济全球化的时代背景下，中国的餐饮市场也已进入一个新的历史阶段，餐饮市场竞争的形势也发生了一些新的变化。

后记

本书是本人在科学出版社出版的第三本著作。
前两册分别为《饮食美学及其餐饮产品创新》（2007）和《餐饮概论》（2008）。
按照编辑的建议，希望本人的学术著作能成系列，恰好今年我们课题组的国家社会科学基金项目"现代餐饮企业创新系统的体系构建"刚刚结题，经过整理经出版社审核可以作为专著出版。
哈尔滨商业大学（原黑龙江商学院）旅游烹饪学院（原旅游烹饪系）是我国最早开展餐饮烹饪教育的院校，本人有幸成为第二任系主任，并由此缘从事餐饮高等教育至今二十余年。
这些年来，结合餐饮教育和行业发展的实际，开展了多项研究工作，开辟了全国"餐饮与快餐管理"唯一一个硕士研究方向，建立了全国中式快餐研究发展中心博士后科研基地。
科学研究是我们促进教学，加强学科建设，促进教育、科技、经济紧密结合的有效手段。
面对我国餐饮业大发展的形势，我们的科研工作如何与时俱进，是我们思考的首要问题。
我们立足建设创新型国家也要建设创新型行业的实际需要，以创新的主体——企业为对象，以创新理论、系统论、经济管理理论为研究方法，以人类餐饮活动为坐标，以理论和实践为结合点，对餐饮企业创新系统的体系进行了构建，力求为我国餐饮企业的创新提供一个可借鉴的思路。
本书只是描绘了中国餐饮企业创新系统的一个整体框架，我们还会对其涉及的方方面面进行更加深入、系统的研究，陆续把我们的研究成果奉献给广大读者。
欢迎中国餐饮理论界和实业界的同仁多提宝贵意见，以完善我们的理论研究。
最后，衷心地感谢科学出版社的鼎力相助，感谢国家社会科学规划办、黑龙江省社会科学规划办的大力支持，感谢黑龙江省教育厅和哈尔滨商业大学的悉心指导，感谢支持和帮助本书创作的领导和朋友们。

编辑推荐

《现代餐饮企业创新:创新系统构建研究》立足于餐饮行业指导和学科建设，本着注重知识的全面性、权威性和实用性的根本原则，突破以往餐饮企业创新只从实际操作的单一角度人手，引入创新理论、系统论、企业创新系统理论以及管理学等经济管理理论，站在宏观的人类餐饮活动大坐标体系中，将理论与餐饮实践活动有机地结合起来，使餐饮学科研究得到升华。

第一图书网, tushu007.com

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