

图书基本信息

书名：<<西部快餐品牌的市场运作与政府调控>>

13位ISBN编号：9787311030841

10位ISBN编号：7311030846

出版时间：2008-8

出版时间：兰州大学出版社

作者：李庆梅

页数：208

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

兰州牛肉面是中式快餐业的一朵奇葩。

在挑战麦当劳、肯德基等洋快餐巨头的艰难之路上，兰州牛肉面如何才能延续其命脉并且做大做强？这是摆在每一位有责任感的中国人面前的一项严肃课题。

本著作通过分为“经典企业经营模式研究”和“政府该做什么，不该做什么”这上下两篇为大家系统地介绍相关经营模式。

在上篇中，书中探讨了马兰拉面、金鼎牛肉面的连锁经营模式。

首先，论述了兰州牛肉面的两种经营模式，旨在得出连锁经营模式是兰州牛肉面做大做强的必由之路；，详细阐述了马兰拉面的SWOT分析、连锁经营模式成功的原因，存在的问题和未来的发展方略；最后，通过一个案例，就马兰拉面投资分析和加盟指南两个方面进行了介绍。

在下篇中，书中围绕兰州牛肉面欲通过连锁经营模式做大做强，政府该做什么，不该做什么来入手的。

## 书籍目录

上篇 经典企业经营模式研究马兰拉面连锁经营模式研究一、连锁经营的理论与实践（一）连锁经营的理论概览（二）国外连锁经营发展概况（三）我国连锁经营的引入与发展现状二、兰州牛肉面的经营模式（一）兰州牛肉面的发展现状（二）兰州牛肉面的现有经营模式（三）连锁经营模式是兰州牛肉面做大作强的必由之路三、马兰拉面连锁经营模式成功的原因探析（一）马兰拉面的SWOT分析（二）马兰拉面连锁经营模式成功的原因探析四、马兰拉面连锁经营模式存在的问题与进一步发展的方略选择（一）马兰拉面连锁经营模式存在的问题（二）马兰拉面连锁经营模式进一步发展的方略选择附：马兰拉面投资分析与加盟指南（一）马兰优势（二）产品优势（三）马兰服务（四）投资分析（五）加盟者权益（六）加盟流程（七）加盟连锁须知（草案）结束语金鼎公司营运规范一、公司领导体制二、公司组织形式三、公司组织结构设置及职能四、企业规章制度五、管理人员岗位职责规范六、各类工作人员岗位职责规范七、员工手册八、金鼎牛肉面制作流程及标准（略）九、连锁店加盟条件十、金鼎牛肉面连锁店等级标准十一、金鼎牛肉面服务程序十二、附一：甘肃省地方标准兰州牛肉拉面附二：清汤牛肉拉面的营养价值十三、制定和修改下篇 政府该做什么，不该做什么首届“金鼎杯”全国兰州牛肉拉面技术比赛文件汇编兰州市商业贸易委员会《关于举办首届兰州牛肉面技术大赛的报告》兰商委发[2000]16号甘肃省商务厅《关于举办首届兰州牛肉面技术大赛的请示报告》甘商计发[2000]第034号国家国内贸易局服务消费司《关于首届全国兰州牛肉拉面技术比赛有关问题的通知》司发服务餐饮字[2000]9号中国烹饪协会、甘肃省商务厅、兰州市人民政府《关于举办首届兰州牛肉拉面技术比赛的通知》中烹协字[2000]6号首届全国兰州牛肉拉面技术比赛组织委员会《关于首届全国兰州牛肉拉面技术比赛实施方案》全国兰牛面赛字组[2000]01号首届全国兰州牛肉拉面技术比赛组织委员会《关于首届全国兰州牛肉拉面技术比赛组织委员会名单》全国兰牛面赛组字[2000]02号首届全国兰州牛肉拉面技术比赛组织委员会《关于首届“金鼎杯”全国兰州牛肉拉面技术比赛各工作小组组成及工作任务的通知》全国兰牛面赛组字[2000]3号首届“金鼎杯”全国兰州牛肉拉面技术比赛新闻发布词兰州市人民政府《关于首届“金鼎杯”全国兰州牛肉拉面技术比赛公告》首届“金鼎杯”全国兰州牛肉拉面技术比赛日程安排表在首届“金鼎杯”全国兰州牛肉拉面技术比赛开幕式上的讲话（组委会主任、兰州市副市长杨咏中）首届全国兰州牛肉拉面技术比赛组织委员会《关于首届“金鼎杯”全国兰州牛肉拉面技术比赛各项目比赛结果的通知》全国兰牛面赛组字[2000]4号《公证书》[2000]兰公内字第576号在首届“金鼎杯”全国兰州牛肉拉面技术比赛闭幕式上的讲话（组委会主任、兰州市副市长杨咏中）首届“金鼎杯”全国兰州牛肉拉面技术比赛规则首届“金鼎杯”全国兰州牛肉拉面技术比赛评判办法首届“金鼎杯”全国兰州牛肉拉面技术比赛（团体）个人成品评分表首届“金鼎杯”全国兰州牛肉拉面技术比赛工作总结兰州牛肉面限价令透视背景反方：反对限价经济学人的解读法律角度的解读法学专家观点官方的表态经营者的说法来自其他媒体的声音正方：支持限价政府的说法消费者的声音市场中介组织的立场其他媒体的声音第三方：中性立场以及问题的延伸我们的立场我们的点评参考文献

章节摘录

上篇 经典企业经营模式研究 马兰拉面连锁经营模式研究 中式快餐的传统是“十个厨师十个样”，每个厨师完全凭自己的手艺和经验制作各种食品，这是导致中式快餐没有统一的品质，没有科学的标准，更没有较高的科技含量的主要原因。

正因为如此，中式快餐在产业化、组织化、标准化、规范化发展等方面才步履艰难。

.....

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>