

<<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：9787509732779

10位ISBN编号：7509732778

出版时间：2012-4

出版时间：社会科学文献出版社

作者：杨柳 编

页数：384

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>>

内容概要

《中国餐饮产业发展报告（2012）》由中国烹饪协会与中国社会科学院财经战略研究院（原中国社会科学院财政与贸易经济研究所）合作推出。

《餐饮产业蓝皮书：中国餐饮产业发展报告（2012版）》全面深入分析了2010～2011年中国餐饮产业发展状况。

产业篇分析了餐饮业“入世”十年来取得的成就，以及阻碍进一步繁荣的因素，并给出了有针对性的建议。

同时对其他关联产业对餐饮行业的影响进行了深入研究。

地区篇对北京、上海、辽宁、安徽等省（自治区、直辖市）的餐饮产业发展进行了重点分析。

企业篇从微观角度分析了以全聚德、青年餐厅、厦门舒友和豪享来为代表的品牌企业，介绍了可供同行借鉴的经验。

专题篇关注了非遗保护与传承、文化创意、食品安全和餐饮团购等热点话题。

国际及港澳台篇对美国、法国等发达国家以及我国港澳台地区的餐饮发展情况进行了汇总。

此外，《餐饮产业蓝皮书：中国餐饮产业发展报告（2012版）》在附录中特别增加了有关餐饮业发展和食品安全的政策文件。

本书作者来源广泛，协会领导、专家学者以及餐饮企业管理者均参与了创作。

本书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，高级经济师，硕士生导师。

现任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。

杨柳女士理论知识渊博，实践经历丰富。

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，2009年出版专著《中国餐饮产业竞争力研究》。

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，其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，多次获得国务院国资委、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。

<<中国餐饮产业发展报告>>

书籍目录

贯彻落实十七届六中全会精神,积极促进中国饮食文化的新发展(代序) B1 总报告B.1 我国餐饮产业存在的问题与对策建议 ——兼论增强我国餐饮产业的文化软实力与资本硬实力 一 我国餐饮产业发展现状 二 我国餐饮产业存在的主要问题 三 促进我国餐饮产业发展的对策建议 四 增强我国餐饮业的文化软实力 五 增强我国餐饮资本硬实力:中国餐饮企业上市 如何“止痛” B2 产业篇B.2 2011年全国餐饮市场分析B.3 在较量中从容成长在转型中稳步提升 ——餐饮业入世十年B.4 餐饮企业科技创新情况调查分析报告B.5 2012年中国餐饮业投资策略B.6 旅游业与餐饮产业的相关性分析B.7 2011年火锅业发展报告B.8 中国快餐业发展对策分析B.9 餐饮企业与金融资本的融合B.10 餐饮企业产业链延伸与创新方式研究 B3 地区篇B.11 2011年北京市餐饮产业发展报告B.12 2011年上海市餐饮产业发展报告B.13 2011年辽宁省餐饮产业发展报告B.14 2011年安徽省餐饮产业发展报告B.15 2011年浙江省餐饮产业发展报告B.16 2011年湖北省餐饮产业发展报告B.17 2011年河北省餐饮业发展调研报告B.18 新疆清真餐饮产业发展的新概念与新思路 B4 企业篇B.19 全聚德:北京烤鸭的传奇B.20 青年餐厅:菜品和文化的结晶B.21 舒友:以人为本的管理服务理念B.22 豪享来:18年布局中国之路 B5 专题篇B.23 餐饮业肩负非遗保护与传承的历史责任B.24 走文化建设之路促餐饮行业发展B.25 2001~2011年我国饮食文化研究综述B.26 强化监管要素 不断完善食品安全监管体系B.27 2011年中国餐饮团购情况分析报告 B6 国际及港澳台篇B.28 美国中餐发展特点、发展困局及投资环境分析B.29 英国餐饮业发展情况B.30 法国餐饮业发展情况B.31 德国餐饮业发展情况B.32 荷兰餐饮业发展情况B.33 日本餐饮业发展情况B.34 新加坡餐饮业发展情况B.35 中国香港地区餐饮业发展情况B.36 中国澳门地区餐饮业发展情况B.37 中国台湾地区餐饮业发展情况 B7 附录B.38 《商务部关于“十二五”期间促进餐饮业科学发展的指导意见》B.39 《商务部关于加强餐饮食品安全工作的通知》B.40 《关于实施餐饮服务食品安全监督量化分级管理工作的指导意见》B.41 《2012年餐饮服务食品安全重点工作安排》

<<中国餐饮产业发展报告>>

章节摘录

这场收购的结果是，百胜集团进一步巩固在中国餐饮业的霸主地位，在战略上进一步完成其在中国市场多元化的构想，同时小肥羊的管理层也通过这场收购完成其价值的最大化，可谓真正的双赢。

国内的餐饮企业和资本则基本不会有这种耐心。

或许只有餐饮企业真正地认识到资本市场的重要性，同时资本市场也意识到通过餐饮企业可以切实得到资本增值的时候，才会形成真正的合作，而不仅仅是利益共同体。

4.海外市场：乡村基 2010年9月28日，乡村基成为纽交所迎来的第一家中国（乃至亚洲）餐饮公司。

这也是重庆餐饮界走出的第一个上市公司。

厨师出身的李红，完全不像北上广的创业家们那样汲汲于炒作创业概念，而是一步一个脚印地往前走。

事实上，乡村基的确是一家十足的慢公司，1996~2007年10年间仅仅开设了9家直营店。

甚至2007年，当资本主动找到李红时，她很疑惑地反问：“我们不需要钱，资本能给我带来什么？”

这个打动她的答案是，做好标准化和流程。

“什么是餐饮行业的本质？”

我觉得不是容易被复制，而是‘好吃’。

”通过现场制作的方式来最大限度地保证美味和新鲜，这是乡村基和其他中式快餐的区别。

“我们做了十几年，一直采取On-site模式（现场制作）。

米饭、面条、米线所需的蒸、煮、炖、炒都在现场完成，中央厨房只做些粗加工。

现场每次做出几份或者几十份，放在店里的保鲜槽里，现做现卖。

”在乡村基，每个细分产品都实现了非常严格的流程化，以一碗米饭为例，“从最初的选米、验收、洗米、浸泡、攥、蒸，蒸完了再焖……一碗饭就有9个流程。

正是因为这些严格的标准化和流程化，李红最终实现了为离家在外的城市人提供便宜可口的香浓米饭的愿望。

乡村基一般的店每天接待1000多人，有些店接待3000多人，平均每天每个台子要翻16次。

虽然单客消费只有十几块钱，但每天多余的人流就是多赚的钱，因为房租和人员成本是固定的。

当初红杉资本投资乡村基，除了看上中式快餐这一商业模式的未来前景，更有其背后团队超强的执行力，这从其流程化标准化上可见一斑。

为什么团队如此有执行力？

2007年，当李红被动接触资本之时，她已然意识到团队执行力到了一定瓶颈，而最后之所以接受VC进入乡村基，也是考虑到团队执行力。

“公司需要长远发展。

上市能够让公司未来目标更清晰，也能实现长远发展战略。

.....

<<中国餐饮产业发展报告>>

编辑推荐

《中国餐饮产业发展报告(2012版)》由杨柳主编,由中国烹饪协会与中国社会科学院财经战略研究院(原中国社会科学院财政与贸易经济研究所)合作推出。

本书全面深入分析了2010~2011年中国餐饮产业发展状况。

产业篇分析了餐饮业“入世”十年来取得的成就,以及阻碍进一步繁荣的因素,并给出了有针对性的建议。

同时对其他关联产业对餐饮行业的影响进行了深入研究。

地区篇对北京、上海、辽宁、安徽等省(自治区、直辖市)的餐饮产业发展进行了重点分析。

企业篇从微观角度分析了以全聚德、青年餐厅、厦门舒友和豪享来为代表的品牌企业,介绍了可供同行借鉴的经验。

专题篇关注了非遗保护与传承、文化创意、食品安全和餐饮团购等热点话题。

国际及港澳台篇对美国、法国等发达国家以及我国港澳台地区的餐饮发展情况进行了汇总。

此外,本书在附录中特别增加了有关餐饮业发展和食品安全的政策文件。

本书作者来源广泛,协会领导、专家学者以及餐饮企业管理者均参与了创作。

本书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>>

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>