

# 《不散的宴席——现代餐饮业的中国路径》

作者：中国连锁经营协会

出版：中国商业出版社

时间：2012.8

定价：45.00 元



**简介：**这是一本讲述中国餐饮业连锁经营发展历程的书。它首次采写 16 家耳熟能详的餐饮连锁品牌创始人，并分享其品牌创立过程中的经验和教训。

2011 年，中国连锁经营协会餐饮连锁委员会对国内餐饮连锁企业的发展历程进行了专项调查。调查报告将中国餐饮业连锁经营的发展历程划分为三个阶段，即连锁导入期（1993—1999 年）、规模扩张期（1999—2007 年）和管理转型期（2007 年至今）；报告对每个阶段的代表性企业、重要事件、宏观经济及餐饮市场状况等进行列举，并对各阶段的发展特征进行了简要总结。

在近 20 年的发展过程中，中国餐饮业一直保持着两位数的增长，在提高和丰富百姓生活品质的同时，也造就了一批成功的餐饮连锁企业。这本书，就是记录那些在餐饮连锁创业路上曾花费大量时间和资金，所换来的发展经验和教训，让更多餐饮连锁企业的管理者分享这些宝贵财富。

本书邀请资深财经记者，采写了 16 家最具代表性的大众餐饮连锁品牌，尤其是对创始人的专访，揭示了建设一个品牌背后所支撑的核心价值观和餐饮连锁企业发展的路径。无论是行业的领军人物，还是新时代的创新者，在他们身上无不闪现着餐饮创业人执着奋斗的身影，无不凝聚着他们履行企业使命，担承行业和社会责任的步履。这本书既适合从业餐饮管理者汲取行业的宝贵财富，也适合想创业或正在创业的人们，这是一部精神“大餐”。

## 目 录：

### 第一章 大餐

1. 破壳而出的魅力
2. 传统的复活
3. 借特许、连锁东风
4. 10 亿元俱乐部
5. 成长的烦恼
6. 自我正名

### 第二章 翘楚中的翘楚

1. 一个为消费者改变的品牌——百胜中国
2. 多品牌之路——全聚德
3. “我们有时候很愚蠢”——海底捞
4. 餐饮国际化离我们有多远——小肥羊
5. 快餐火锅之王——呷哺呷哺
6. 餐饮业的清教徒——西贝餐饮

7. “快餐化”正餐——阿瓦山寨
8. 平衡的艺术——一茶一坐
9. 粥之道——嘉和一品
10. 精准对标——吉祥馄饨
11. 品牌管理之道——合兴餐饮
12. 恰到好处——85度C
13. 重新定义咖啡——迪欧咖啡
14. 先做大，再做强——仙踪林
15. 多品牌之路——王品集团
16. 放弃才会赢——绿茵阁

### 第三章 餐饮业8大核心话题讨论

1. 特许加盟话题
2. 食品质量和安全话题
3. 中央厨房话题
4. 人力资源管理话题
5. 多品牌和差异化、跨区运营话题
6. 去家族化话题
7. 成本上升话题
8. 企业信息化话题

### 第四章 传统餐饮向现代餐饮业的转型

1. 对中国餐饮业连锁发展的一些思考  
——苏敬轼 百胜餐饮集团中国事业部主席兼首席执行官
2. 日本餐饮行业的发展变迁及对中国行业发展的启示  
——王艳 野村综研（上海）咨询有限公司 主任咨询顾问
3. 餐饮行业将进入并购整合新阶段  
——龙永雄 德勤华永会计师事务所消费与运输行业全国行业领导人
4. 浅论网络时代的餐饮消费决策  
——李璟 大众点评网资深副总裁
5. 提升连锁门店效益的策略  
——潘宇海 广州真功夫餐饮管理有限公司董事长
6. 现代特许经营模式的运用  
——谷尚武 顶新国际集团餐饮事业群副总经理
7. 如何应对社交媒体危机  
——王群 原百胜餐饮集团中国事业部高级副总裁
8. 餐饮连锁企业应对“三高”有妙招  
——陈实 北京凯朗博思咨询顾问公司总经理
9. 美国餐饮连锁发展新趋势