

《学一点再创业：餐饮新模式》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2016年06月01日

开本：16开

纸张：铜版纸

包装：平装-胶订

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787535285027

内容简介

旧的餐厅倒下，新的饭馆诞生。

洗牌只是一部分人的噩梦，于另一部分人来说则是机遇。

作为最传统、最古老的行业，餐饮业从业者们纷纷使出了浑身解数，不断开创出全新的商业模式，完成传统服务业向现代服务业的转型升级。

“学我者生，似我者死”是国画大师齐白石的名言。在艺术上照抄别人东西是没有出路的，在创业上也是如此。本书将为读者全方位立体式地阐述当前餐饮业最流行的八种商业模式，并辅以经典案例，希望餐饮从业者们能举一反三，升级、改造出适合自身的*商业模式。

在新老势力的较量中，谁将成为行业内新的霸主成为了未知数，唯一可以确定的是，互联网带来的餐饮业大变革才刚刚开始……

永远向有成果的人学习，永远站在巨人的肩膀上学习

作者简介

刘丹
大连职业技术学院酒店管理专业教研室主任。*考评委、餐饮服务技师、公共营养师技师，辽宁省烹饪协会理事，大连市营养学会常务理事。多次服务达沃斯会议。获辽宁省教学成果奖，辽宁省青年科研骨干教师等荣誉。

目录

目录

第1章复盘：餐饮企业的商业模式与经营智慧

模式的真相：你的企业为何步入困境 / / 003

精准定位：满足用户的真实需求 / / 010

模式设计：遵循成功的内在逻辑 / / 014

第2章“互联网”模式：餐饮企业面临的机遇与挑战

小厨小菜：乘着互联网的翅膀 / / 021

叫个鸭子：话题营销迅速崛起 / / 025

伏牛堂：开创以餐馆为流量入口的餐饮模式 / / 028

韩月餐厅：靠广告盈利的免费餐厅 / / 033

川鱼婆：打造互联网智能餐厅 / / 037

第3章品牌模式：优质的品牌比美味更吸引人

海底捞：以服务创品牌 / / 045

东来顺：从运营品牌到投资品牌 / / 050

真功夫：打造中式快餐第一品牌 / / 054

全聚德：老品牌的新时尚 / / 059

第4章特色模式：汗水创意，找到舌尖上的蓝海

大董烤鸭：知味难逢，主打中国意境菜 / / 067

眉州东坡：一个单品如何走遍全球 / / 071

汉食坊：营养滋补，重塑汉文化 / / 076

主席楼：高级餐厅的私人定制 / / 080

第5章 规模模式：赢家通吃，规模永远是最重要的一环

呷哺呷哺：一人一锅一城，打造快火锅之王 / / 087

沙县小吃：遍地开花，称霸街边餐饮市场 / / 092

外婆家：我们为什么要打造一堆“副牌” / / 096

黄焖鸡米饭：一把火还是一阵风 / / 100

第6章 主题模式：让懂你的人爱上你

北京8号学苑：专属80后的主题餐厅 / / 107

芭迪熊：寓教于乐的餐厅教育 / / 111

红色经典主题餐厅：追忆激情燃烧的岁月 / / 115

一碗面：吃面永不收费的公益主题餐厅 / / 119

第7章 跨界模式：打破边界，是借势也是融合

新辣道梭边鱼：看小时代电影，吃小时代火锅 / / 127

南小馆：替小南国走青春STYLE / / 131

A公司：跨界P2P 却成了反面教材 / / 135

第8章大数据模式：助力餐饮企业精细化管理

王品：240万客户大数据如何玩转餐饮 / / 143

金百万：借大数据实现逆势扩张 / / 147

一茶一坐：玩转150万名会员的终极秘密 / / 152

五味：数据运营，用互联网管理餐厅 / / 155

第9章平台模式：打造多方共赢的生态圈

饿了么：转战APP，领跑餐饮外卖市场 / / 163

豆果美食：发力电商，将平台变现 / / 167

大众点评：从点评到外卖，掌控餐饮后端管理软件 / / 171

吃货帮：连接吃货与商家的餐饮O2O平台 / / 175

第10章模式再造：餐饮企业能否赢得下一个10年

新生态：10年，可以毁灭一种业态，也足以成就一种生态 / / 183

新常态：餐饮两极分化，商业模式决定发展走向 / / 187

新数据：消费群迁移，大数据助力精准出招 / / 191

新起点：颠覆传统玩法，餐饮业登上资本快车 / / 195

新势力：外行跨界闯入，互联网餐饮才刚刚开始 / / 199

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)