

# 《开餐馆的滋味》

## 图书基本信息

书名：《开餐馆的滋味》

13位ISBN编号：9787536469525

10位ISBN编号：7536469527

出版时间：2010-1

出版社：四川科技出版社

作者：刘长明

页数：239

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《开餐馆的滋味》

## 内容概要

《开餐馆的滋味》既是一本“大蓉和”十年历程的总结之书，对大蓉和的继往开来有着重要作用，更是一本餐饮企业家谈餐饮管理的实践与理论结合之书，对川菜企业乃至其他餐饮企业的创建与发展都有现实的指导意义和借鉴作用，开了餐饮管理学的生动通俗化之新风。开餐馆十年，火爆十年，顾客天天排队等座，营业额连年攀升。这令我很疑惑，甚至有些忐忑不安，不知道这种状况还会延续多久。

# 《开餐馆的滋味》

## 作者简介

1954年生于成都，1970年在沈阳军区“雷锋团”服役，1976年退役后在成都市政府部门任职，1995年下海经商。1997年创建成都“西部牛仔烧烤城”，进入餐饮业。1999年与李自康等在成都创办“大蓉和”中餐厅，任成都大蓉和餐饮管理有限公司董事长。现任四川省第十一届人大代表、四川省饭店与餐饮娱乐行业协会副会长、成都市餐饮同业公会副会长、东方美食学院客座教授。先后在国内专业刊物发表文章二十多篇。

# 《开餐馆的滋味》

## 书籍目录

开场白：我不喜欢餐饮，但喜欢钱  
产品：差异化是立足之本 差异化决定企业命运 “大蓉和”就是“大融合” 要“混血儿” 不要近亲繁殖 美味在民间 味道是餐饮之本 清淡也是j中击力 产品是核心竞争力  
市场：好吃便宜有面子 厨师跟着老板走老板跟着市场走 市场是检验菜品的唯一标准 好吃便宜有面子 先有数量后有质量 永远比对手快五分钟 与其让别人踩扁不如自己踩扁自己 后厨做菜品前厅做市场 高薪养廉浑水养鱼  
人气：有状态就有未来 人气是第一指标 单子越小越好人越多越好 产品结构就是开单方抓药 大众化不是简单化 该出手时就出手  
经营：把人管好把钱分好 打江山不易守江山也难 把农民工训练成正规军 用年轻人用自己培养的人 经营企业就是经营团队 三分管理七分平衡 钱发出去人留下来 建立利益共同体是企业发展的根本出路 对员工的意见一要重视二要解释三要解决  
管理：功夫在菜外 先有发展后有管理 管理没有模式 学我者生似我者死 决策效益是最大的效益 商业智慧取决于解决问题的能力 围棋之道即管理之道 对市场的估计保守一点好 让企业多活几年 平凡的事用心做成功的事反复做  
扩张：成熟一个发展一个 最难控制的是扩张欲 先做强后做大 发展一个成功一个提升一个 口岸差一尺生意差一丈  
文化：企业需要一种精神 诚信是最大的谋略 以人为本以道为归 把员工当亲人看 在灾难中升华企业精神 文化融合是搞好连锁的关键 天下蓉和融合天下 让政府听到你的声音  
附录1 《探秘一道菜年卖400万元》解说词  
附录2 喜看蓉和十年路引领川菜流行风后记

# 《开餐馆的滋味》

## 编辑推荐

《开餐馆的滋味:我的四十八条实战理念》由四川科技出版社出版。

# 《开餐馆的滋味》

## 精彩短评

- 1、实战出真知，作者说的都是大实话，值得一看！
- 2、开餐馆不容易
- 3、 细细读完这本书，你似乎也能体味到作者开餐馆的滋味，跟他一起经历其中的一点一滴，之所以能成功有几点：头脑，判断力，不休的学习，危机意识，理念，合理分配..... 刚刚拿到这本数的时候就被书皮上的寥寥几行话深深吸，我知道这本书非常值得一看\_\_只有淡季的思想，没有淡季的市场；只有倒闭的企业，没有倒闭的市场 我不喜欢餐饮，我喜欢钱 他的很多理论都很经典 读着读着你会不得不佩服刘长明先生，他的智慧他的思考他的团队。 书中一段不起眼的小句，我把它摘录了下来，因为它符合我现在的心态。“心态“归零”、事业“归零”，归0了一切从头开始。你见到的太阳每一天都是新的，你的心情也是新的，有了这种心态就会避免暮气，保持朝气”。结合月前的工作，我就是心态没有归零，总是抱着我以前工作的怎样怎样，结果导致工作的不理想化，若是当初我放下所有，就像是一个新学者的角色去进入到新的工作中，那我该是无愧的..... 书看到最后尤其说道5·12地震时期的他们的故事时，我好几次落泪了，舍小我为大家的思想让人感动。 就这样239页的书看完了，很有意犹未尽的感觉，也有种想去成都去看看的冲动，去看看实景中的“大蓉和”。也去看看那座“来了后就不想走的”城市.....
- 4、十年磨一剑 大蓉和新书谈经营兵法  
在某种程度上，这甚至是一种义务，你无权毫无声息地从这个世界上穿过，你应该留下你的光和热，不管他们是多么的微弱，文明正是这样传递的。默默且当歌！  
摆龙门阵，讲道理；新颖的观点，朴实的语言——《开餐馆的滋味——我的48条实战理念》。该书于2009年12月上市公开发售以来，每天来自全国各地的购书电话不断。  
《开餐馆的滋味——我的48条实战理念》每册定价37.00元/册。四川出版集团---四川科学技术出版社/出版，国内统一刊号：ISBN-978-7-5364-6952-5。新华文轩连锁集团书店有售。  
欢迎订阅《天下蓉和——大蓉和十年的故事》一书，由遍布全国111名大蓉和员工口述实录小故事构成，是中国餐饮第一手原真人物素材。星云大师题写书名，鬼才魏名伦先生作序。四川出版集团---四川美术出版社/出版。每册定价39.00元，国内统一刊号：ISBN-978-7-5410-4038-2。  
特此公告：2010年1月大陆简体中文版即将告罄，2010年将第二次印刷。恭喜《开餐馆的滋味——我的48条实战理念》一书繁体中文版版权，即将被引入中国台湾出版发行！  
订阅联系电话：13688463183
- 5、正版包装，纸质很好，内容不错。
- 6、尝试经营餐馆的普及知识吧
- 7、经营理念有很大的提升，谢谢这本书
- 8、书很好 很有收获 管理就是实践
- 9、帮公司同事买的 这5本刚收到又叫买了3本--！
- 10、以一个餐饮品牌的经营实例阐明一些朴素的道理，让我受益匪浅！相信可以在自己的创业历程中得到很好的应用并体会！谢谢作者刘长明先生的无私奉献，有机会一定拜访刘先生！
- 11、热烈祝贺《我不愛餐飲，我愛賺錢》(開餐館的滋味-台灣版)一書業已出版，由台湾赛尚图文事业有限公司在4月成都“全国第20届书博会”上引进版权发行，该书中文繁体版将面向宝岛和东南亚海外发行。书封面如上。（开餐馆的滋味——中文简体版本目前在大陆行业已脱销）
- 12、刘老板讲的好,写的通俗易懂.从事餐饮业的人值得看
- 13、开餐馆的滋味
- 14、买得第三本了，前两本都送人了。还是值得一看
- 15、不错，又买了一本给朋友，朋友说不错！很有经验谈。
- 16、好看。《海底捞你学不会》的姐妹篇，但作者的视野比海底捞老板开阔多了。作者有道家风范，有大智慧，是个看明白了的人。作者写的第二本同名书也不错。
- 17、赞！开诚布公，气度非凡。开餐饮的要读，当老板的要读，当领导的要读，有梦想的人更要读。一本中国管理与实践相结合的好书。管好人，分好钱。
- 18、不实用
- 19、买了好多本关于开餐馆的书 这本可以被评为多年来最好的一本了！！内容朴实 意义非凡 好东西

## 《开餐馆的滋味》

无须再赞

20、不是照抄其他条文，有内容，来自实践

21、挺喜欢的适合中小餐饮企业参考和学习阅读。

22、“大蓉和”去过几次，自己又是开餐馆的，所以比较有感受

23、感谢你对《开餐馆的滋味——我的四十八条实战理念》的感言，让读者能够有所获将是我们出此书的最大欣慰。其实，该书原计划是大蓉和10周年用来总结和纪念的企业内部刊物用，后来被四川出版集团-四川科学技术出版社看中选作本版书出版。

成都欢迎您！大蓉和欢迎您！你的感言将选登在《大蓉和》第20期内刊上，以让我们遍布全国的愈5000员工获得教益。有空请与我联系，QQ号码：280333281；或者电子邮箱daronghezb@163.com。一并为你奉上稿酬和样刊，以示感谢！

祝你身体健康、事业有成！

大蓉和 本部留

## 《开餐馆的滋味》

### 精彩书评

1、细细读完这本书，你似乎也能体味到作者开餐馆的滋味，跟他一起经历其中的一点一滴，之所以能成功有几点：头脑，判断力，不休的学习，危机意识，理念，合理分配.....刚刚拿到这本数的时候就被书皮上的寥寥几行话深深吸，我知道这本书非常值得一看\_\_只有淡季的思想，没有淡季的市场；只有倒闭的企业，没有倒闭的市场 我不喜欢餐饮，我喜欢钱 他的很多理论都很经典 读着读着你会不得不佩服刘长明先生，他的智慧他的思考他的团队。书中一段不起眼的小句，我把它摘录了下来，因为它符合我现在的心态。“心态“归零”、事业“归零”，归0了一切从头开始。你见到的太阳每一天都是新的，你的心情也是新的，有了这种心态就会避免暮气，保持朝气”。结合月前的工作，我就是心态没有归零，总是抱着我以前工作的怎样怎样，结果导致工作的不理想化，若是当初我放下所有，就像是一个新学者的角色去进入到新的工作中，那我该是无愧的.....书看到最后尤其说道5·12地震时期的他们的故事时，我好几次落泪了，舍小我为大家的思想让人感动。就这样239页的书看完了，很有意犹未尽的感觉，也有种想去成都去看看的冲动，去看看实景中的“大蓉和”。也去看看那座“来了后就不想走的”城市.....

# 《开餐馆的滋味》

## 章节试读

### 1、《开餐馆的滋味》的笔记-第184页

发展一个 成功一个 提升一个看看昆明大荣和的经历，想想在昆明的观察，不禁有些感慨。还是要和这种企业合作才行。合作成功的前提是执着和虔诚。合作成功了不光有经济效益，还能得到应有的社会地位。

### 2、《开餐馆的滋味》的笔记-第168页

平凡的事用心做 成功的事反复做

### 3、《开餐馆的滋味》的笔记-第34页

开餐馆的滋味，就是人生的滋味。

### 4、《开餐馆的滋味》的笔记-第54页

好吃、便宜、有面子

### 5、《开餐馆的滋味》的笔记-第24页

形如淮扬，味在川，色及杭帮，精其粤，地道蜀风，又似湘。

# 《开餐馆的滋味》

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)