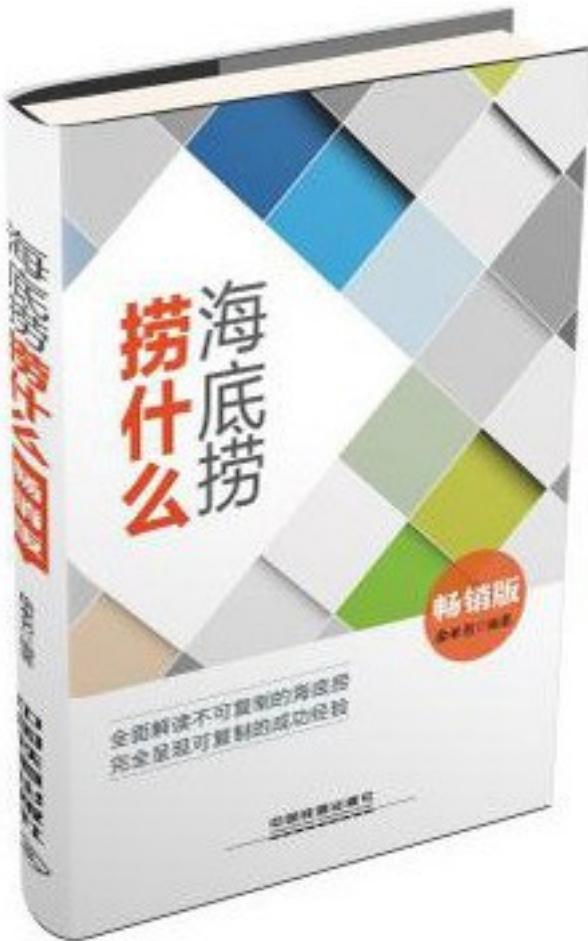


# 海底捞捞什么



[海底捞捞什么 下载链接1](#)

著者:徐亚名

出版者:中国铁道出版社

出版时间:2015-6-1

装帧:平装

isbn:9787113201500

海底捞成功的秘诀究竟是什么？是服务理念的细致入微？是人力资源的高水平建设？是平凡但具有伟力的企业文化？是员工的忘我付出，是面对危机的临危不惧？一切都有可能，一切都可以学习。

《海底捞捞什么（畅销版）》试图呈现的，就是一个可以复制的成功典型，一个可以让你、让我、让所有人都可以复制的创业案例。本书出版的目的不是为了把海底捞打造成一个大家都读不懂的学术密码，也不是把海底捞的秘密编写成管理学的公式方程，我们只有一个简单而又质朴的想法：用最简单的方法，让您看到最真实的海底捞、学到最实用的经营技巧。

## 作者介绍：

徐亚名，财经作者，从事传媒业十余年，当过某互联网和杂志的主编。持续关注技术、商业和企业的变迁以及人物的命运。出版多部作品。

## 目录: 第一章 可移植的成功经历

从小吃摊到品牌火锅

“海底捞”成长的秘密

从空无一人到踏破门槛

发展的道路很坎坷

成为商业巨头学习的典范

细节上的极致最难学

## 第二章 我们都能学习的“味道”

“变态”的服务

微笑是最好的“味道”

免费的服务更周到

谁都喜欢这样去排队

跟着你的感觉走

你伤害了我，我一笑而过

让客人奔着服务来用餐

## 第三章 高度认知的企业形象

几十亿元的营业额从何而来

食品要地道，更要有“个性”

用最少的钱享受到更美的食物

这样的食物才能吃

目标定位的服务特征

个性化服务与共性化服务的统一

## 第四章 超级稳定的队伍才能创造超级成功的业绩

忠诚的企业雇员

员工其实比顾客更重要

解决员工的后顾之忧

绝对的安全感

这里就是你的家

这样的待遇才叫好

把权力和信任一起授予下属

## 第五章 打造“海底捞”一样的创造力

是谁成就了“海底捞”

雇佣的不只是双手，还有“心”

甄选抱怨

没有天花板的“海底捞”

考核的魅力

优厚的“嫁妆”

创新的功劳归员工，失败的损失归企业

## 第六章 走向成功的企业文化

人人都能成功

源于基层的活力

工作狂笔记

相对公平的薪酬体系

学历真不怎么重要

每人一本“良心账”

让员工感受到被尊重

做不好服务员就做不好厨师

第七章 “海底捞”的创富理念

创造财富的翻台率

外卖不只是那么简单

成本后移，规模化管理

高风险，高投资，才能高回报

能下崽儿的“金子”，才是最好的“金子”

第八章 潜伏在成功背后的“刺客”

扩张的烦恼

人才的瓶颈

寻找一个平衡点

价格稳定的背后

“替身”可怕吗

资金不能只靠贷款，要靠利润

附加服务如何适度

第九章 高瞻远瞩，“小火锅”变“大王国”

不怕你来学

掌握自己的“杀手锏”

全方位、立体式的包装才到位

理想其实比经商更重要

传奇的火锅，永远的故事

与O2O高度契合的经营理念

附录中国餐饮连锁业发展现状与未来趋势研究报告

中国餐饮业研究概述

中国餐饮业发展概况

中国餐饮连锁业总体规模

中国餐饮连锁业经营情况

中国餐饮连锁业的发展现状与未来趋势

· · · · · (收起)

[海底捞捞什么](#) [下载链接1](#)

标签

市场

2017

## 评论

1. 毫无逻辑； 2. 毫无文笔； 3.

内容肤浅无味； 4. 只有几个采访实录，反复用，如同大妈唠嗑。综上，如果有负分我是愿意给的。

正餐行业最具知名的代表之一，这本书全面剖析了海底捞企业模式的图样：服务满意度高是表象，不把利润指标放在首位是结果，关键是人员管理和人才升任制度很和谐，可谓带乌托邦色彩的公平环境；解读后，海底捞的模式到底还是不能被复制，因为没有企业能有勇气敢彻底学懂：高管们放下身段与员工同乐，想员工所想，不为余力支撑基层发展，甚至离职员工也能善待，牢牢地把员工的心与企业发展捆绑。

受益匪浅

可以略微翻翻了解一下海底捞咋服务的，多去几次大家都知道。

[海底捞捞什么 下载链接1](#)

## 书评

[海底捞捞什么 下载链接1](#)