

# 海底捞 经营的不是餐饮



[海底捞 经营的不是餐饮 下载链接1](#)

著者:蔡桂生

出版者:北京大学出版社

出版时间:2020-5

装帧:平装

isbn:9787301216217

海底捞曾经是一个小县城的路边小店，如今（截至 2019 年年底）已发展成拥有近 12 万员工、市值达 2000 多亿港元（约 1800 亿元人民币）的大企业，并且营收每年还在以超过 40%

的速度增长。大家一定很好奇，海底捞成功的秘诀是什么。

作为一个曾经的海底捞人，笔者的答案：

海底捞，经营的不是餐饮，是人。海底捞通过“连住利益，锁住管理”，以员工成长驱动企业成长，让员工与公司之间形成三个共同体：利益共同体、事业共同体、命运共同体。

全书围绕“海底捞经营的是人”的核心理念展开，分别从企业文化、三思而行、七个不放过、执行力、创新、师带徒、亲情化、员工激励、干部管理等维度对海底捞进行了诠释。

笔者以曾经的海底捞内部员工的视角，通过自己的所看、所听、所做、所想，对海底捞的管理方法进行了客观的总结与提炼。

本书特别适合企业中高层、人力资源管理者、餐饮连锁行业人员、商学院学生或对海底捞管理感兴趣的读者阅读。

作者介绍：

蹇桂生，北京师范大学硕士，曾任职于知名管理咨询公司，参与了众多国内知名大型企业的战略与人力资源咨询项目。

原海底捞总经理助理，对海底捞的经营管理与人力资源体系有深刻理解，现任某餐饮集团副总经理。

目录:第一章 印象海底捞

入职第一课 // 002

欢乐水果房 // 005

不一样的培训 // 008

海底捞禁令 // 011

八小时复命 // 013

首问责任制 // 015

我的金豆豆 // 017

请领导喝咖啡 // 019

海底捞的民主 // 021

我相信 // 026

海底捞大学 // 29

第二章 三思而行

何为三思？ // 033

迷路了…… // 035

抓管理，促业务 // 039

以客户需求为中心 // 044

化危为机 // 050

第三章 七个不放过

什么是七个不放过？ // 056

如何做七个不放过分析？ // 060

什么是裁决案例？ // 065

店经理裁决案例 // 068

领班裁决案例 // 075

第四章 执行力

督办 // 082

执行力积分 // 087

较劲的会议管理 // 090

店经理都做什么? // 093

第五章 创新

业务创新 // 098

流程制度创新 // 102

命题创新 // 107

学习互助小组 // 109

小创新, 大能量 // 111

你认识流程管理部吗? // 117

他山之玉: 创建生物型组织 // 123

第六章 师带徒

新员工培养 // 129

二线师带徒 // 134

海底捞的“师傅节” // 138

我的师傅 // 142

“师傅节”感言 // 144

第七章 亲情化

员工家访 // 147

员工救助 // 150

深夜班员工关怀 // 152

提高归属感: 用行动说话 // 154

与基层员工同吃住 // 156

第八章 员工激励

冲A脱C // 160

小组考核 // 164

干部激励 // 167

门店骨干奖 // 170

效率工资 // 173

休假与福利 // 178

EAP服务 // 184

评比 // 187

员工授权 // 191

后备 // 194

第九章 干部管理

一线干部的升迁 // 199

二线干部的升迁 // 203

专业岗位爬山图 // 208

店经理选拔 // 214

选民教育 // 219

民意测评 // 223

高级干部考评 // 226

信用管理 // 230

末位淘汰 // 232

第十章 文化月刊

文化信使 // 236

新年里的心里话 // 238

大家都说阿米巴 // 241

变革下的海底捞人 // 246

时间都去哪儿了 // 249

第十一章 最可爱的人

破茧成蝶 // 253

不幸爆胎摸黑瞎, 巧补轮胎送回家 // 255

夫妻拌嘴吵翻天, 破镜重圆一招鲜 // 257

爱与海底捞同在 // 259

千里迢迢寻名医, 举手之劳现情谊 // 261

爱，可以再努力一点 // 263
姜汁可乐——让感动常在 // 265
挚爱的父亲 // 267
比顾客还急 // 269
附录：张勇谈海底捞 // 272
后记 // 278
· · · · · (收起)

[海底捞 经营的不是餐饮 下载链接1](#)

## 标签

海底捞

## 评论

一本流水账，不推荐

[海底捞 经营的不是餐饮 下载链接1](#)

## 书评

[海底捞 经营的不是餐饮 下载链接1](#)