

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:蹇桂生

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](#)