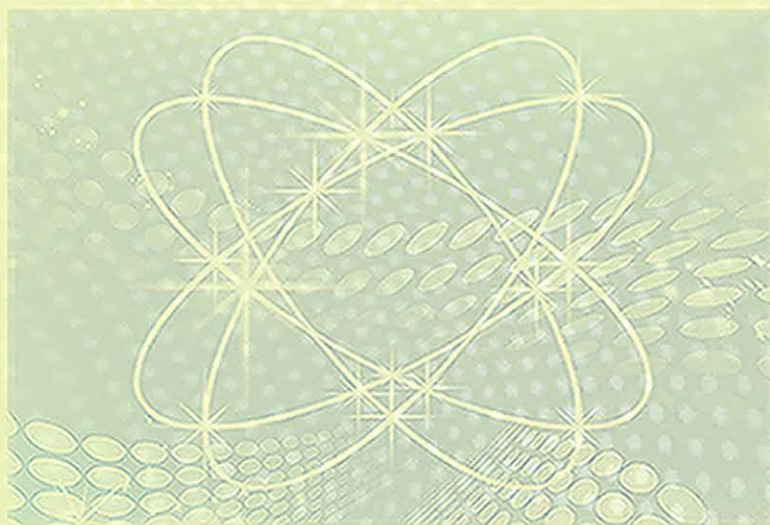


# 深圳餐饮产业发展报告 2017

刘致良 主编



四川科学技术出版社

## 图书在版编目 ( C I P ) 数据

深圳餐饮产业发展报告. 2017 / 刘致良主编. -- 成都: 四川科学技术出版社, 2017. 12  
ISBN 978-7-5364-8820-5

I. ①深… II. ①刘… III. ①饮食业—产业发展—研究报告—深圳—2017 IV. ①F719.3  
中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 259476 号

## 深圳餐饮产业发展报告 ( 2017 )

SHENZHEN CANYIN CHANYE FAZHAN BAOGAO (2017)

刘致良 主编

出品人 钱丹凝

责任编辑 罗小燕 张湉湉

责任出版 欧晓春

出版发行 四川科学技术出版社

四川省成都市槐树街 2 号 邮政编码: 610031

官方微博: <http://e.weibo.com/sckjcbs>

官方微信公众号: sckjcbs

成品尺寸 200mm×270mm

印 张 22.5 字数 450 千

印 刷 成都锦瑞印刷有限责任公司

版 次 2017 年 12 月第 1 版

印 次 2017 年 12 月第 1 次印刷

定 价 780.00 元

ISBN 978-7-5364-8820-5

地址: 四川省成都市槐树街 2 号 邮政编码: 610031

电话: 028-87734035 电子邮箱: SCKJCBS@163.COM

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误, 请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书, 请与本社邮购组联系。

## 编委会成员

**顾问：**李统书、庄礼祥、李耀云、张和平、吴 坚、陈建兵

**主任：**黄 平

**副主任：**李晓林、刘永忠、石 强

**主 编：**刘致良

**副主编：**贾贵龙、吕 静、胡春林

**编 委：**( 排名不分先后 )

|      |                     |       |
|------|---------------------|-------|
| 王跃进  | 深圳银湖会议中心（酒店）有限公司    | 总经理   |
| 叶启腾  | 深圳市启腾酒店投资管理有限公司     | 董事长   |
| 刘中权  | 广东芙蓉楼餐饮有限公司         | 董事长   |
| 陈天亮  | 深圳电视台娱乐生活频道食客准备栏目   | 负责人   |
| 郑庆元  | 深圳第二高级技工学校          | 主 任   |
| 欧阳海林 | 深圳市尚厨餐饮管理有限公司       | 董事长   |
| 彭 昆  | 深圳市银湖会议中心翠谷楼        | 总经理   |
| 贾 军  | 深圳麒麟山庄              | 总经理   |
| 萧宏涛  | 中国潮江春集团有限公司         | 董事总经理 |
| 王显军  | 深圳市委党校食堂            | 科 长   |
| 杜建斌  | 都百味集团               | 董事长   |
| 李 伟  | 深圳市幸福汇餐饮管理策划有限公司    | 董事长   |
| 陈春明  | 深圳市投资大厦管理有限公司       | 总经理   |
| 伍彩仪  | 深圳市五稻厨房餐饮有限公司       | 董事长   |
| 黄嘉超  | 深圳市鼎日文化传播有限公司       | 董事长   |
| 李金凤  | 深圳市艾美御膳餐饮管理有限公司     | 董事长   |
| 董玉振  | 深圳市福田区香格里拉大酒店       | 行政总厨  |
| 江本华  | 深圳佳宁娜餐饮管理有限公司       | 董事总经理 |
| 麦世威  | 深圳市麦琪食品有限公司         | 董事长   |
| 苏师芦  | 深圳市国兰酒楼饮食有限公司       | 执行董事  |
| 唐正纯  | 深圳市胡桃里音乐餐厅有限公司      | 总经理   |
| 胡冬德  | 金桂农产品供应链管理有限公司      | 总经理   |
| 王胜兵  | 深圳市得立安食品有限公司        | 总经理   |
| 陈家莲  | 深圳市智会投资管理有限公司（潮悦世家） | 总经理   |
| 周素素  | 深圳市湖景一号饮食管理有限公司     | 总经理   |

## 主编、副主编简介

**刘致良：**男，民进会员，四川广元人，华中科技大学工商管理硕士（MBA）。现任深圳职业技术学院管理学院教授，酒店餐饮研究中心主任。

深圳市政协委员；深圳市“地方级领军”高层次专业人才；深圳市烹饪协会第一届理事会副会长，第二届监事会监事长；广东省教育厅高等学校高级职称（教授）评定委员会评委；深圳市政府发展研究中心专家库成员。

1995年毕业于四川旅游学院烹饪系，1995~1997年任江苏省张家港市国贸酒店（五星）餐饮部主管。主持国家级、省部级课题7项。出版学术专著及主编教材8部，在国内旅游经济管理类核心期刊发表餐饮专业学术论文30多篇。

**贾贵龙：**男，哈尔滨商业大学烹饪与营养教育本科，云南财经大学工商管理硕士。现任深圳航空有限责任公司配餐部生产经理。深圳市中式烹调高级考评员、餐饮行业国家级评委、饭店业高级职业经理人。

**吕 静：**女，香港理工大学酒店与旅游管理专业硕士、博士；深圳职业技术学院酒店管理专业讲师。曾任职于美国凯悦集团深圳君悦酒店人事经理，长期从事酒店及餐饮行业的培训、咨询工作。主持广东省哲学社会科学规划课题1项。研究方向：消费者行为、体验经济与共享经济；在国际知名期刊发表论文多篇。

**胡春林：**男，博士，教授，深圳职业技术学院管理学院酒店管理专业主任，休闲产业研究中心主任。深圳市优秀教师。主持完成国家社科基金项目1项，广东省哲学社会科学规划课题2项。出版专著3部，发表论文20余篇。研究方向：区域经济管理、服务经济管理、休闲产业管理。

# 序

随着我国供给侧结构性改革的深入推进，居民收入与经济发展实现了同步增长，消费已经取代投资成为经济增长的第一“引擎”。餐饮业是具有广阔市场空间的传统消费性行业，是与居民消费升级、生活品质提升息息相关的生活性服务行业，也是承载着继承数千年中华餐饮文化，提升国家软实力责任的重要行业。

深圳是全国经济中心城市和现代化国际化创新型城市，是中国大陆地区经济高度发达的一线城市。从一个人口只有 31 万、GDP 只有 1.9 亿元的边陲小镇，发展成为人口过千万、GDP 近 2 万亿的现代化国际大都市，创造了世界经济发展史上的奇迹。深圳市“十三五”规划提出了“推动生活性服务业向精细和高品质转变”，“打造国际时尚消费目的地”，“建设独具魅力的人文都市和创新文化名城”等任务。要实现这些目标，餐饮业的健康、有序、科学与创新发展，在其中起着不可或缺、无可替代的作用。

深圳烹饪协会组织业内专家撰写的深圳餐饮产业报告，是从大局出发，承担起指导行业发展重任的有益尝试。这本研究报告集中了行业的思想智慧，数据详实、分析到位，对于探究深圳餐饮业发展趋势，为政府决策和行业持

## P r e f a c e

续健康发展提供了重要依据；对于深圳餐饮企业打造品牌、提高创新能力、拓展发展思路提供了积极支持和重要参考。深圳烹饪协会成立三年多以来，从小到大，在业界内外的影响力、知名度和凝聚力不断扩大。希望深圳市烹饪协会勇于承担起对餐饮行业发展的指导职责，要继续加强与相关政府部门的协调，研究制定相关促进政策，努力为深圳餐饮业发展营造良好的政策环境；要发挥深圳金融市场优势，统筹规划，加快壮大餐饮业市场主体；要发挥特区经济优势，坚持需求导向，推动全产业链的协调发展和餐饮业国际化发展，为中国餐饮产业的健康有序发展做出新的贡献！

最后，祝愿在政府、协会、业界的共同努力下，深圳餐饮业明天更美好！

姜俊贤

中国烹饪协会 会长

2017 年 9 月

# 前言

P r e f a c e

餐饮业是与人们美好生活需要息息相关的行业，是承载着传统文化魅力与地域文化特色的行业，也是在中国特色社会主义进入新时代、中华民族以崭新姿态屹立于世界东方的历史时期，可以充分展现民族自信、道路自信与文化自信的行业。

伴随着深圳经济、社会的快速发展，深圳餐饮业保持了良好发展的势头，产业规模不断扩大、新兴业态不断兴起。尤其是近年来，深圳市以“打造国际时尚消费目的地”为目标，对生活性服务业提出了“精细化”与“品质化”的要求，深圳市餐饮业兼容并蓄、承袭离合、创新发展的趋势越来越明显。

2017年初春，深圳市烹饪协会黄平会长将组织撰写《深圳餐饮产业发展报告》的重任托付于我，我欣然领命但又倍感压力。自科班毕业到职业厨师，从职业厨师再到大学教授，20多年的餐饮业浸淫与历练，让我思考颇多，感悟颇多；撰写餐饮产业报告，并借此对深圳餐饮业做些系统研究，既是兴趣所在又是义不容辞的责任。但在深圳这样一个地接港澳地区、毗邻世界的国际化大都市，餐饮业发展日新月异、一日千里，能否高屋建瓴、深表入里，准确把握深圳餐饮业的发展脉动，自感压力山大、任重道远。

庆幸的是，《深圳餐饮产业发展报告》的撰写得到了深圳市餐饮业界同行的鼎力支持。从企业调研、数据采集，到专题研究、书稿编纂，一系列工作都稳步推进、进展顺利。经过团队成员近八个月的辛苦努力与协同合作，《深圳餐饮业发展报告》最终脱稿成书。



《深圳餐饮产业发展报告》坚持理论前沿，关注行业热点，以追求实践价值为宗旨，力求多视角、全方位、立体式地展示深圳餐饮业发展现状、动态及趋势。

本书内容分为宏观篇、中观篇、微观篇、附录四个部分。

宏观篇，一个角度从政府统计数据着手，分析深圳市餐饮业发展的需求环境、现实状况、增长贡献，并从政府相关部门进行宏观规划、产业引导角度提出合理化建议。另外，从深圳餐饮消费者角度，充分利用大数据分析深圳餐饮业发展的现状、消费者行为、餐饮市场发展趋势。

中观篇，也就是产业篇，从产业发展演化的角度，将其细分为粤菜、湘菜、川菜、烘焙传统餐饮业态，供应链、互联网、菜单设计、第三方监管新兴餐饮业态。对这些细分领域的发展、现状、存在的问题进行了探讨。

微观篇，即企业篇，选取了8家规模餐饮企业，分别从企业战略规划、多品牌发展、团餐创新模式、连锁经营、核心产品打造、商业模式设计、精细化管理、营销新模式的角度，深刻剖析企业的管理经验，以期同行交流分享。

附录部分收录了深圳市烹饪协会近3年的重要活动和深圳市政府相关部门最新出台的餐饮业法律法规或规范性文件，以供参考。

我深知万事开头难，离大家期待还有一定差距。衷心希望业界同行多提宝贵意见，为创造深圳餐饮业美好的明天携手前行！

最后，对在本书的编撰过程中给予关心、帮助、支持的深圳职业技术学院党委书记陈秋明教授、校长贾兴东教授，管理学院王汝志教授、石强教授表示感谢！同时向餐饮界各位企业家朋友、深圳市烹饪协会的领导们献上我衷心的感谢！

刘致良

深圳职业技术学院管理学院 教授

2017年9月26日



# Contents

## 目录

### 宏观篇

#### HONGGUANPIAN

#### B.1 基于政府统计数据的深圳餐饮业发展情况分析 ..... 刘致良 胡春林 002

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| 一、深圳市餐饮业发展的需求环境分析 .....      | 003 |
| （一）经济环境 .....                | 003 |
| （二）人口环境 .....                | 005 |
| （三）旅游业发展 .....               | 007 |
| 二、深圳市餐饮业发展的现状分析 .....        | 009 |
| （一）产业规模 .....                | 009 |
| （二）投资增长 .....                | 011 |
| （三）财务状况 .....                | 012 |
| 三、深圳市餐饮业发展的增长贡献分析 .....      | 014 |
| （一）经济增长贡献 .....              | 014 |
| （二）就业增长贡献 .....              | 016 |
| （三）消费增长贡献 .....              | 018 |
| 四、深圳市餐饮业发展的其他问题分析 .....      | 020 |
| （一）人才发展环境 .....              | 020 |
| （二）规模化经营情况 .....             | 021 |
| 五、促进深圳市餐饮业发展的政策、建议 .....     | 022 |
| （一）发挥市场机制作用，推动全产业链协调发展 ..... | 022 |

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| (二) 发挥金融市场优势, 壮大餐饮业市场主体 .....      | 023 |
| (三) 坚持市场需求导向, 加快餐饮业创新发展 .....      | 023 |
| (四) 发挥传统文化优势, 推动餐饮业国际化发展 .....     | 024 |
| (五) 发挥特区经济优势, 优化人才发展环境 .....       | 024 |
| (六) 加强行业规划与监督指导, 推动餐饮业健康有序发展 ..... | 024 |

## B.2 基于大数据分析的深圳餐饮业消费市场研究 ..... 吴 坚 葛建辉 026

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| 一、深圳发展现状 .....                | 027 |
| (一) 深圳经济处于稳步发展阶段 .....        | 027 |
| (二) 深圳市外来人口占全市人口约三分之二 .....   | 027 |
| (三) 深圳居民消费需求不断上升 .....        | 028 |
| (四) 深圳居民在食品、烟酒方面的支出继续增长 ..... | 029 |
| 二、深圳餐饮产业的发展现状 .....           | 030 |
| (一) 深圳餐饮市场的现状 .....           | 030 |
| (二) 深圳餐饮与全国餐饮对比分析 .....       | 036 |
| (三) 深圳餐饮与广东省餐饮对比分析 .....      | 039 |
| (四) 深圳餐饮与其他一线城市餐饮对比分析 .....   | 041 |
| 三、深圳食客消费行为分析 .....            | 044 |
| (一) 食客外出就餐行为及态度分析 .....       | 044 |
| (二) 食客菜品选择及饮品搭配偏好 .....       | 049 |
| 四、深圳餐饮市场发展趋势分析 .....          | 053 |
| (一) 中式餐馆发展趋势 .....            | 053 |
| (二) 小吃快餐发展趋势 .....            | 054 |
| (三) 轻餐饮发展趋势 .....             | 055 |
| (四) 外国餐厅发展趋势 .....            | 055 |
| 五、深圳餐饮商圈布局分析 .....            | 056 |
| (一) 深圳主要餐饮商圈分布 .....          | 056 |
| (二) 商圈竞争力分析 .....             | 060 |

## 中观篇 ZHONGGUANPIAN

|                              |                           |
|------------------------------|---------------------------|
| <b>B.3 深圳粤菜业发展报告 .....</b>   | <b>贾贵龙 彭 昆 麦世威, 等 066</b> |
| 一、粤菜介绍及其发展历史 .....           | 067                       |
| (一) 粤菜简介 .....               | 067                       |
| (二) 粤菜发展历史 .....             | 068                       |
| (三) 深圳粤菜 .....               | 068                       |
| 二、深圳粤菜业的发展现状 .....           | 069                       |
| (一) 深圳知名粤菜馆的发展演化 .....       | 069                       |
| (二) 深圳粤菜企业登上“全国必吃餐厅”榜单 ..... | 070                       |
| (三) 深圳粤菜业的主要特征 .....         | 071                       |
| 三、深圳粤菜业面临的问题和挑战 .....        | 073                       |
| (一) 基于点评数据分析粤菜业的挑战 .....     | 073                       |
| (二) 深圳粤菜业存在的问题 .....         | 074                       |
| 四、深圳粤菜业的展望及建议 .....          | 76                        |
| (一) 提高知名度, 扩大市场占有率 .....     | 76                        |
| (二) 发展连锁, 壮大竞争实力 .....       | 77                        |
| (三) 加强管理, 提高竞争力 .....        | 78                        |
| (四) 发挥特色, 提供美味健康产品 .....     | 79                        |
| (五) 提升品位, 增加文化附加值 .....      | 79                        |
| <b>B.4 深圳湘菜业发展报告 .....</b>   | <b>吕 静 欧阳海林 刘中权 81</b>    |
| 一、湘菜的发展历程与基本特点 .....         | 82                        |
| 二、深圳湘菜的发展历程与行业特点 .....       | 83                        |

|                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| (一) 深圳湘菜的发展与演化 .....            | 83                       |
| (二) 深圳湘菜的市场特点 .....             | 84                       |
| (三) 深圳湘菜餐饮企业发展现状分析 .....        | 84                       |
| 三、深圳湘菜发展面临的机遇与挑战 .....          | 86                       |
| 四、深圳湘菜发展的对策与建议 .....            | 87                       |
| (一) 坚持科学管理, 打造产业链条 .....        | 87                       |
| (二) 重视战略规划, 探索集团化之路 .....       | 87                       |
| (三) 加强开源节流, 降低企业经营成本 .....      | 87                       |
| (四) 深挖湖湘文化, 注入文化元素 .....        | 88                       |
| (五) 注重人才培养, 科学管理人才 .....        | 88                       |
| (六) 不断创新发展, 打造顾客体验 .....        | 88                       |
| <b>B.5 深圳川菜业发展分析报告 .....</b>    | <b>刘致良 吕 静 缪 良, 等 90</b> |
| 一、川菜的发展历程及其特征 .....             | 91                       |
| 二、深圳川菜业发展现状 .....               | 92                       |
| 三、深圳川菜业的主要特征及面临的挑战 .....        | 94                       |
| (一) 川菜业所处市场环境分析 .....           | 94                       |
| (二) 深圳川菜发展过程中存在的问题 .....        | 95                       |
| 四、深圳川菜业展望及建议 .....              | 97                       |
| (一) 深挖文化内涵, 坚持菜品创新发展 .....      | 97                       |
| (二) 加强服务设计, 打造独特的顾客体验 .....     | 97                       |
| (三) 注重空间设计, 打造舒适、文艺的就餐环境 .....  | 98                       |
| (四) 强化管理及技术创新, 实现品牌化经营 .....    | 98                       |
| (五) 运用互联网, 加强市场营销 .....         | 99                       |
| (六) 政行企校四方联动, 为川菜发展提供有力支撑 ..... | 99                       |
| <b>B.6 烘焙行业发展浅析 .....</b>       | <b>牛明珠 余伟元 101</b>       |
| 一、烘焙行业发展现状 .....                | 102                      |
| (一) 发展规模 .....                  | 102                      |

|                                    |                    |
|------------------------------------|--------------------|
| (二) 消费市场 .....                     | 104                |
| (三) 烘焙产品 .....                     | 105                |
| (四) 经营模式 .....                     | 106                |
| <b>二、行业审视 .....</b>                | <b>108</b>         |
| (一) 竞争区域过度集中导致烘焙品牌发展失衡 .....       | 108                |
| (二) “匠心”不够，短周期跟随型创改产品增多 .....      | 109                |
| (三) 中高级烘焙人才紧缺 .....                | 110                |
| (四) 上游原料供应商和终端消费市场脱节 .....         | 110                |
| (五) 线上线下融合缺乏战略规划 .....             | 111                |
| <b>三、未来发展趋势 .....</b>              | <b>111</b>         |
| (一) 烘焙产业链加快优化，新的经营模式将创新发展 .....    | 113                |
| (二) 烘焙品类进一步细化和增加，更多新品类品牌不断出现 ..... | 115                |
| (三) 新型 DIY 创作型烘焙店模式受到年轻人的青睐 .....  | 116                |
| (四) 娱乐型跨界合作的烘焙模式值得探讨 .....         | 116                |
| (五) 个性化的家庭烘焙和私房烘焙遍地开花 .....        | 116                |
| <b>B.7 深圳餐饮原料供应链发展报告 .....</b>     | <b>李翠芬 胡东德 118</b> |
| <b>一、深圳原料供应发展背景 .....</b>          | <b>119</b>         |
| (一) 社会和经济方面的改善 .....               | 120                |
| (二) 食物供应链条各个环节的历史演变 .....          | 121                |
| <b>二、原料供应链发展现状 .....</b>           | <b>121</b>         |
| (一) 农牧生产 .....                     | 121                |
| (二) 食品加工 .....                     | 121                |
| (三) 供应链 .....                      | 122                |
| (四) 餐饮行业 .....                     | 122                |
| <b>三、十五年来食品供应发生的变化 .....</b>       | <b>123</b>         |
| (一) 供应链之产品来源与产品结构 .....            | 123                |
| (二) 供应链之仓储物流 .....                 | 124                |
| (三) 供应链之运营和营销服务 .....              | 124                |

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| （四）供应链之上下游资源整合发展 .....   | 125 |
| 四、供应链在深圳餐饮业中的价值表现 .....  | 126 |
| （一）餐饮行业面临的三大挑战日趋凸显 ..... | 126 |
| （二）第三方供应服务商任重道远 .....    | 126 |

## **B.8 深圳新兴餐饮业态发展报告 .....** 曾昭志 刘 献 **127**

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| 一、深圳新兴餐饮市场现状概述 .....          | 128 |
| （一）新兴餐饮的历史征程 .....            | 129 |
| （二）新兴餐饮对餐饮企业的意义和价值 .....      | 129 |
| （三）新兴餐饮的市场规模 .....            | 130 |
| 二、深圳新兴餐饮市场分析 .....            | 131 |
| （一）新兴餐饮市场特征 .....             | 131 |
| （二）新兴餐饮业态的创新转变模式探索 .....      | 132 |
| （三）新兴餐饮业态发展过程中的问题和制约因素 .....  | 136 |
| 三、新兴餐饮市场的发展趋势 .....           | 138 |
| （一）产品依然是最核心的竞争力 .....         | 138 |
| （二）消费者从“价格敏感型”转向“价值敏感型” ..... | 138 |
| （三）互联网与餐饮将深度融合 .....          | 139 |
| 四、促进新兴餐饮转型创新的建议 .....         | 139 |
| （一）健全行业法规、标准，引导行业规范发展 .....   | 139 |
| （二）完善税负制度，减轻企业负担 .....        | 139 |
| （三）建立完善的培养体系 .....            | 140 |

## **B.9 食品安全第三方监管在餐饮行业中的应用 ...** 钟安清 姜崇斌 段素欣，等 **141**

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| 一、餐饮行业的食品安全现状及挑战 .....      | 142 |
| （一）餐饮单位业态规模差别大，水平参差不齐 ..... | 142 |
| （二）食品安全问题成因多样化 .....        | 143 |
| 二、食品安全第三方监管 .....           | 144 |
| 三、第三方监管的政策支持 .....          | 145 |

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| 四、第三方监管在餐饮行业中的应用 .....                 | 146 |
| （一）第三方监管的管理目标 .....                    | 146 |
| （二）第三方监管遵循的基本原则 .....                  | 146 |
| （三）第三方监管的服务理念 .....                    | 147 |
| （四）餐饮行业第三方监管案例 .....                   | 147 |
| 五、第三方监管的应用展望 .....                     | 152 |
| （一）复制现已成熟的教育系统食品安全第三方监管模式，倍增社会效益 ..... | 152 |
| （二）推动安全食品订单式生产和集中配送，稳定农产品价格 .....      | 152 |
| （三）实现第三方监管服务延伸 .....                   | 152 |

B.10 菜单设计的餐饮经营价值分析 .....

陈金丹

154

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| 一、菜单综述 .....             | 155 |
| （一）菜单定义 .....            | 155 |
| （二）菜单种类 .....            | 155 |
| （三）菜单内容 .....            | 156 |
| （四）菜单功能及意义 .....         | 156 |
| 二、菜单设计 .....             | 157 |
| （一）菜单设计的原则 .....         | 157 |
| （二）菜单设计的程序 .....         | 158 |
| （三）菜单设计的技巧 .....         | 158 |
| （四）对菜单设计者的要求 .....       | 160 |
| （五）菜单设计制作中的常见问题 .....    | 160 |
| 三、菜单的发展及问题 .....         | 161 |
| （一）菜单发展历程 .....          | 161 |
| （二）菜单信息问题 .....          | 161 |
| （三）菜单结构合理化之“5M”方法论 ..... | 162 |
| （四）展望 .....              | 166 |



## 微观篇 WEIGUANPIAN

## B.11 五谷芳——企业战略发展规划打造 ..... 黎来平 张伟宁 170

- 一、企业战略发展的概念及影响因素 ..... 171
- 二、五谷芳乳鸽王概述 ..... 171
  - (一) 企业介绍 ..... 171
  - (二) 企业发展历程 ..... 172
- 三、五谷芳乳鸽王的战略实施 ..... 177
  - (一) 品牌建设 ..... 177
  - (二) 战略发展 ..... 177
  - (三) 打造餐饮生态圈 ..... 178
- 四、五谷芳乳鸽王的战略发展总结 ..... 181
- 五、餐饮企业战略发展的建议 ..... 182
  - (一) 重视企业发展的现状 ..... 182
  - (二) 强化合作竞争的意识 ..... 183
  - (三) 建立动态的系统观念 ..... 183

## B.12 永中餐饮——企业多品牌建设分析 ..... 刘永忠 184

- 一、多品牌战略的内涵 ..... 185
- 二、深圳永中餐饮发展历程 ..... 185
  - (一) 永中餐饮介绍 ..... 185
  - (二) 永中餐饮发展进程 ..... 186
  - (三) 永中餐饮的特色 ..... 186
- 三、深圳永中餐饮多品牌战略剖析 ..... 187

|                                     |                    |
|-------------------------------------|--------------------|
| (一) 永中餐饮由单一品牌走向多品牌 .....            | 187                |
| (二) 永中餐饮旗下品牌简介 .....                | 187                |
| (三) 品牌定位与特色分析 .....                 | 188                |
| 四、餐饮企业多品牌战略解读 .....                 | 189                |
| (一) 多品牌战略的适用条件 .....                | 189                |
| (二) 多品牌战略的优势与弊端分析 .....             | 190                |
| 五、深圳餐饮企业的多品牌建设策略 .....              | 192                |
| <b>B.13 绿源——团餐创新营运模式的典范 .....</b>   | <b>文庆均 194</b>     |
| 一、行业现状 .....                        | 195                |
| 二、绿源商业模式 .....                      | 198                |
| 三、绿源项目规划 .....                      | 202                |
| 四、绿源检测标准 .....                      | 206                |
| <b>B.14 胡桃里——品牌连锁经营发展模式分析 .....</b> | <b>唐正纯 詹宗德 210</b> |
| 一、餐饮品牌连锁经营是餐饮业扩张必由之路 .....          | 211                |
| (一) 降低经营费用 .....                    | 211                |
| (二) 优化资源配置 .....                    | 211                |
| (三) 提高竞争实力 .....                    | 211                |
| 二、胡桃里音乐餐厅品牌连锁经营成功之路 .....           | 212                |
| (一) 胡桃里音乐餐厅的发展历程 .....              | 212                |
| (二) 胡桃里音乐餐厅核心竞争力分析 .....            | 213                |
| 三、餐饮品牌连锁经营是大势所趋 .....               | 215                |
| 四、餐饮连锁品牌建设的建议与思路 .....              | 216                |
| (一) 强化互联网思维 .....                   | 216                |
| (二) 打造品牌特色 .....                    | 217                |
| (三) 转变思想观念，建立人才培养使用机制 .....         | 217                |
| (四) 加强管理创新，寻求新的利润增长源 .....          | 217                |