

长安餐饮

创新管理

现代餐饮企业成功的秘诀

赵长安/编著



企业管理出版社
ENTERPRISE MANAGEMENT PUBLISHING HOUSE

PDG



作者简介

赵长安 1963年7月生，工程师，国家特一级烹调师，中国烹饪名师，中国餐饮业国家一级评委，国家职业技能鉴定考评员。

现任甘肃长安餐饮经营管理有限公司董事长、总经理；还兼任甘肃省烹饪协会副会长，兰州宾馆饭店管理委员会副会长，甘肃敦煌学学会饮食文化研究中心主任，敦煌菜研究中心主任等职。

★1984年参加全路首届烹饪大赛荣获“最佳厨师”称号。

★1993年代表国家赴加拿大参加第三届世界美食节暨国际青年厨艺大赛夺得主菜项金牌。

★2001年参加第二届中国美食节，创立的“敦煌菜”荣获新菜系展示金奖。

主要著作：

《中国菜在世界烹饪大赛中优劣势浅析》

《意念引导法在刀工上的应用》

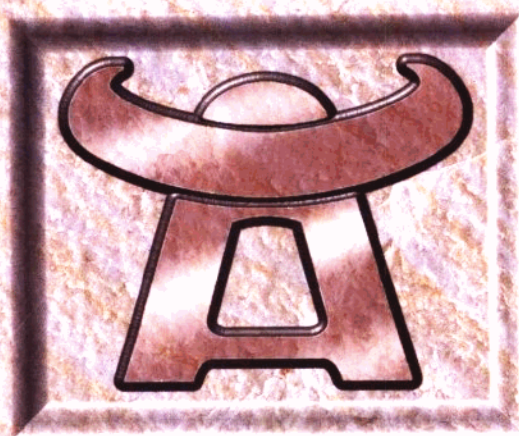
《新派菜的构思与创作》

《现代餐饮管理模式初探》

《长安餐饮管理宝典》

《敦煌烹饪》

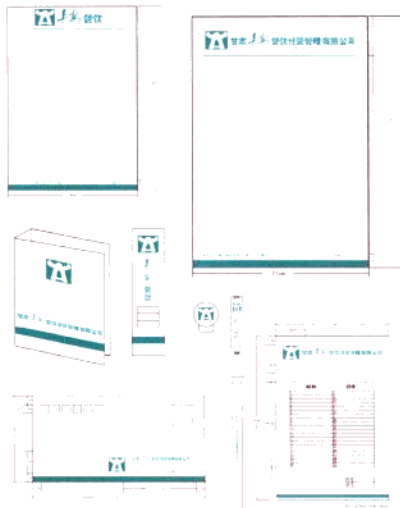
《敦煌菜典》



長安。傅仕牛



5



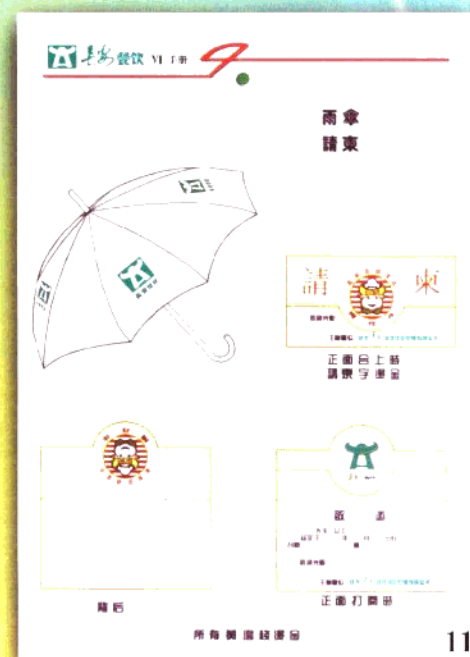
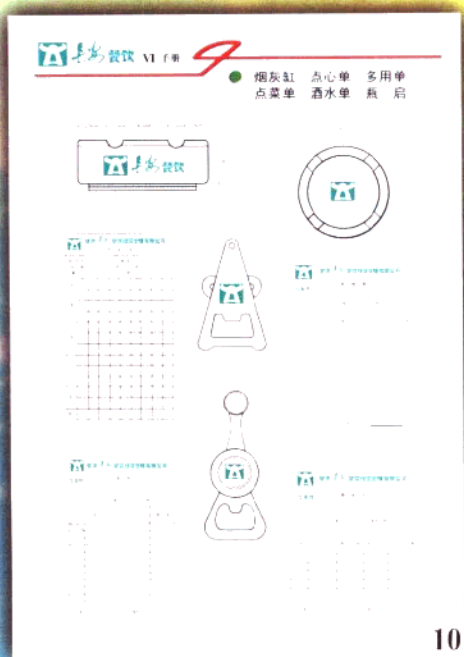
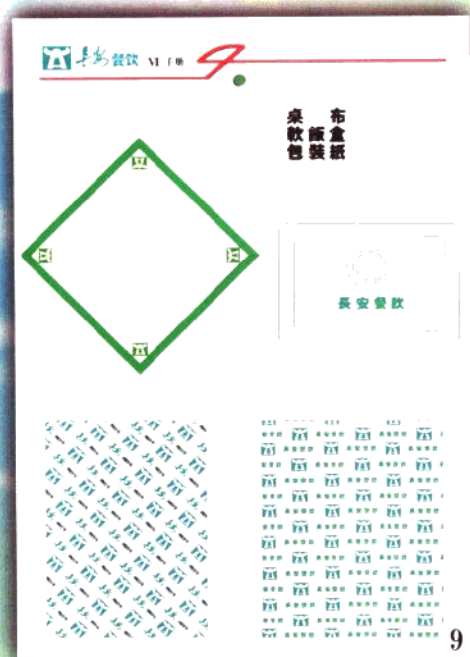
6



7



8





13

长安餐饮 VI 手册

生日贺卡 名片 请柬



长安餐饮
生日贺卡
长安餐饮
生日贺卡
长安餐饮

长安餐饮
生日贺卡
长安餐饮

长安餐饮
生日贺卡
长安餐饮



长安餐饮有限公司

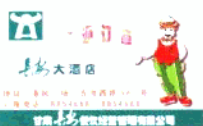


15

长安餐饮 VI 手册

工号牌 酒水单 宴席单
筷子套 牙签套 订座卡 餐牌

长安餐饮



长安餐饮

精益求精 长安餐饮

长安餐饮



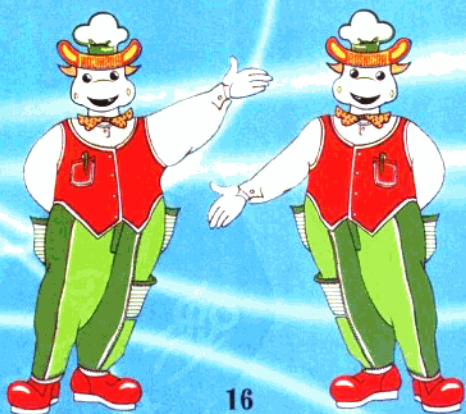
长安餐饮有限公司

长安餐饮

8

长安餐饮有限公司

14

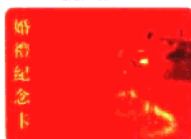


16

5



20cmx40cm



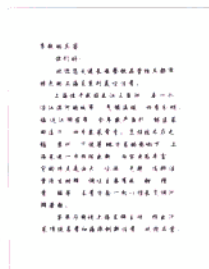
9cmx5.5cm



22cmx29cm



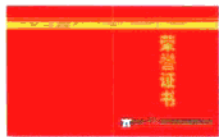
30.7cmx22cm



员工手册



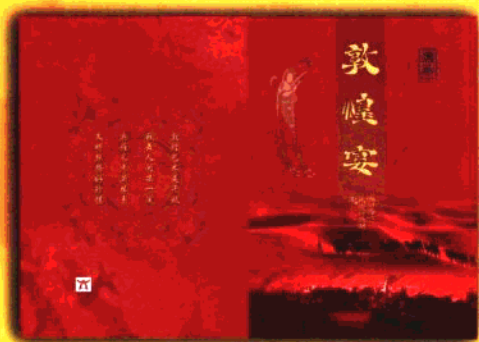
长安餐饮投资管理有限公司



15.5cmx10.5cm

会员生日贺卡

火锅厅餐巾纸



席珍



牙签



筷子套



↑ 茶艺厅餐巾纸包装

↓ 火锅厅筷子套



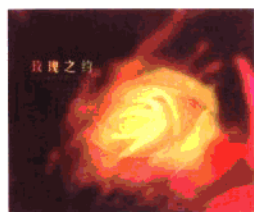
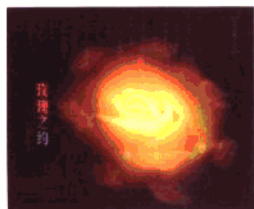
↓ 飞天厅餐巾纸包装



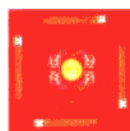
宴会厅餐巾纸包装



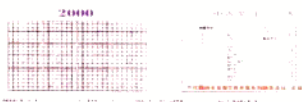
2010年10月10日



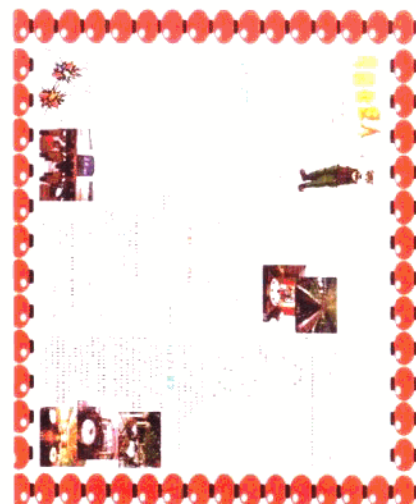
21



22



23



24

甘肃省人大常委会副主任柯茂盛、甘肃省贸易经济合作厅厅长毛郁生为“敦煌菜”研究中心揭牌。



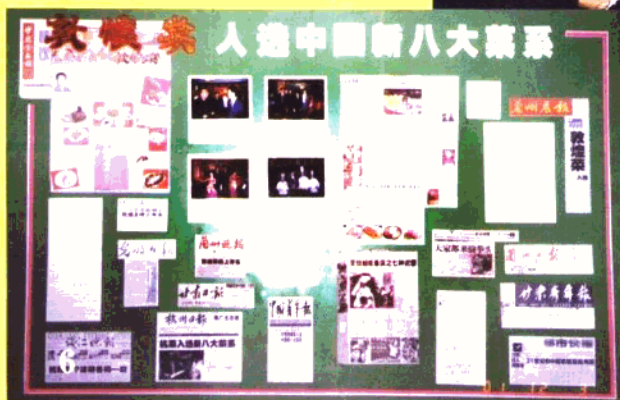
甘肃省人大常委会副主任柯茂盛、省有关部门领导同“敦煌菜”研究中心顾问合影留念。

甘肃敦煌学学会常务副会长颜廷亮为“敦煌饮食文化研究中心”授牌并合影留念。



在“敦煌菜研究中心”授牌仪式上展出的“敦煌菜”。

中共浙江省委常委、杭州市委书记王国平看了敦煌菜的展台后说“你们不仅带来了敦煌的美食，还带来了敦煌的文化”。



新闻媒体关注敦煌菜

香港京华国际酒店总经理陈定邦先生来我酒店考察敦煌菜并邀请我公司赴港举办敦煌美食节。



甘肃康辉国际旅行社敦煌分社总经理龚羽飞与长安餐饮总经理赵长安签定合作联盟协议。



著名艺术家蓝天野先生为长安餐饮题词

9

外国友人欣赏敦煌舞，
品尝中餐西吃的敦煌宴。



10

长安餐饮员工表演敦煌舞



11

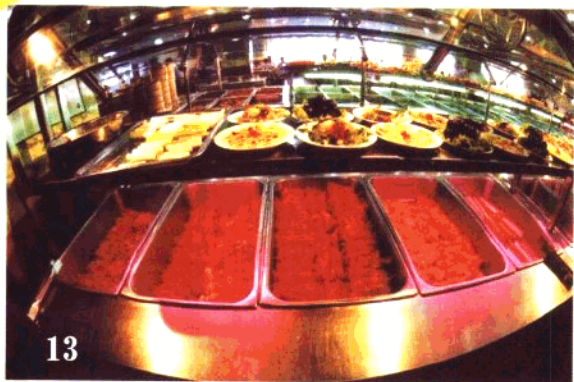
长安餐饮技能创新比赛颁奖晚会



12

长安餐饮注重培养员工的创新意识，每周有创新例会，每半年举办创新表彰会。

11



长安餐饮
总店火锅厅菜
品自选台。



长安餐饮
总店宴会厅。



长安餐饮
总店飞天厅。



长安餐饮
总店荟萃厅。

序

赵长安先生是享誉我国西部的烹饪大师,他的名菜作品曾在国际国内美食节大赛中多次获得金奖,其创立的“敦煌菜”在 2001 年第二届中国美食节上入选中国新八大菜系。他又是一位卓越的餐饮企业家,他以无形资产入股创办的“长安餐饮”,为我国西部地区大型酒店业的开拓与发展树立了榜样。他还是一位经验丰富的企业管理实践和管理理论的探索者,他合作设计的“长安博仕牛”商标及其卡通形象已被批准注册为外形设计专利。他撰写和发表了多篇关于餐饮管理领域的论文,其中《现代餐饮管理模式初探》荣获第二届中国美食节优秀论文奖。本书是赵长安先生从事餐饮经营管理 20 年的经验总结,吸取了当代企业管理的精髓,结合我国餐饮业特别是我国西部地区餐饮业企业发展的实际情况,其有关发展现代餐饮企业的管理模式和管理方法,对于促进我国现代餐饮业的发展将会产生积极的作用。

随着我国社会主义现代化建设的深入发展和人民群众物质文化生活水平的逐步提高,现代餐饮不仅是人们必要的物质生活条件,而且是一种高雅的文化艺术享受,具有现代科学、现代文化、现代审美、现代社交等多种丰富的内涵。我国是具有悠久历史和灿烂文化的文明古国,位于古代丝绸之路的敦煌莫高窟是世界艺术宝库的璀璨明珠,吸引着世界各地越来越多的游客。长安餐饮依托甘肃敦煌独有的地理优势,吸收敦煌艺术宝库的精粹和魅力,兼容并蓄国内外当代餐饮的长处,创造出具有自己独特风格的敦煌菜系,对于丰富和发展现代中国饮食文化作出了重要的贡献。

餐饮业本来是一种传统服务行业,但是在现代社会条件下,如果注入丰富的科学文化内涵,就会发展成为一种新型的促进消费的朝阳产业。赵长安先生认为,现代餐饮是人们交流思想、沟通感情的桥梁,感知认识现代生活的重要渠道,也是展示现代社会物质文明和精神文明的窗口,人们通过文明高雅的餐饮消费,

使自己的身心得到升华。因此,面向社会,为顾客创造最适宜、最和谐、最独特、最优惠、最惬意的感受,就是现代餐饮服务的根本宗旨。他依据这个行业富于生命活力的新特点,运用现代科学管理的理论和方法,不断地总结经验,开拓创新,提出了一整套现代餐饮业的管理模式。这就是坚持以人为本,以对人的深切关注、人的自我发展和价值实现、人格的不断完善作为管理的出发点和归宿;把提高员工的素质作为现代餐饮管理的中心环节,要求员工在思想道德、审美能力、情感氛围、专业技能和合作精神方面协调统一;深入挖掘优秀文化资源,创立餐饮名牌产品和名牌商标,使其真正成为餐饮业企业形象和信誉的标识;按照精简、效能的原则,建立现代餐饮管理的“一个基地,两个中心”(原材料初加工基地、敦煌菜研究中心,餐饮文化研究中心)的运作机制,实现加工过程与烹调技艺的有效分离;运用现代最新科技成果,实现餐饮产品要素的最佳组合,促进多菜系互补,中西技法融合,注重菜肴的色、香、味、形、器的和谐统一,拓展丰富饮食的新概念,营造浓郁文化艺术的餐饮氛围。

本书真实地反映了赵长安先生艰苦创业的奋斗历程和成功经验,不仅对从事餐饮业工作的人们有积极的借鉴意义,而且对于从事其他服务行业的管理者也有重要的参考价值。

马名驹*

2002年5月于北京大学燕北园

* 马名驹:北京大学科技哲学教授,博士生导师
中国管理研究院分院副院长应用系统分析研究所所长
全国案例科学优秀成果评奖委员会副主任
中国案例学会(筹)常务副会长

概 述

餐饮行业在中国是一个古老而又焕发着青春活力的行业。说它古老是因为它历史悠久,它伴随着人类历史的发展而发展;说它焕发着青春活力,是因为它是人们生活的一个重要组成部分,它随着人们需求的不断变化而提高,永无止境。每天都有新的酒店开张营业,以新的姿态迎接顾客;每天都有老酒店关门,退出市场竞争。市场是残酷的,餐饮业也就是在残酷的市场竞争中滚动发展的。如何使一家餐饮企业经久不衰、长期稳定的发展呢?这正是餐饮行业要研究的一个重要课题。甘肃长安餐饮经营管理有限公司(以下简称长安餐饮)总经理赵长安先生的回答是:跟上时代潮流,把握市场脉搏,发展现代餐饮。《长安餐饮创新管理》(简称“CA管理”)就是在这种形势下诞生的,它是赵长安先生从事餐饮工作 20 年的经验总结,它是汲取了国内外现代企业管理的精髓,结合我国餐饮业发展的实际状况而建立的一套现代餐饮管理模式。主要由下面几个部分组成。

一、以“长安—博仕牛”商标为龙头,塑造长安餐饮的企业精神

企业形象是企业的脸面,公众对一个企业的认识是从企业的品牌、产品开始的。任何一家成功的企业,都有其著名品牌。长安餐饮注册“长安—博仕牛”商标作为公司的形象标识,其寓意如下:

1. 精神象征

“牛”,乃我国“六畜”之首。给“牛”冠以“博仕”二字,“博”乃博大精深,博采众长,“仕”为各方人才、名流汇聚在一起。“博仕”两字是把牛拟人化、智慧化。它体现了长安人对待事业孜孜不倦、勇于创新、奋力开拓的“老黄牛精神”。

2. 吉祥象征

“牛”在中华民族传统文化中占有重要的地位,中国很多民族把牛作为神的化身。用牛做标识预示着美好的未来。

3. 生活象征

牛肉的美味,牛奶的营养为人们所喜爱,是人们日常生活中不可缺少的重要食物。人类生活已和牛结下了不解之缘。

综上所述,“博仕牛”给牛赋予了灵性和智慧,是表达不怕艰难困苦、敢于迎接挑战的气概和信心,表示宽容大度,用最诚实、最真挚的感情欢迎各界人士。长安餐饮的企业理念、企业精神、企业形象都凝聚在“博仕牛”商标中。长安餐饮以“博仕牛”品牌形象为中心,打造企业的整体形象,建立了一整套企业视觉形象系统,并制订了相应的应用规范及标准,以求给公众一个完美和谐的视觉形象。