

三百年品味



杜宗锴



一·碗·米·粉·成·大·业



广西人民出版社

十年三品百年味

Shinian Sanpin Bainianwei

三品王之歌

1-100000000

卷之三

中華書局影印

卷之三

（2003-2004 學年第一學期）



9 787218 065372 >

定价：25.00元

十
年
三
品
百
年
味

杜宗桂〇著

一·碗·米·粉·成·大·业

广西人民出版社



图书在版编目(CIP)数据

十年三品百年味 / 杜宗锴著. —南宁：广西人民出版社，2009.7
ISBN 978-7-219-06537-2

I. 十… II. 杜… III. 饮食业—企业管理—经验—南宁市 IV. F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第108142号

责任编辑 严 颖 吴春霞

特约编辑 贾 蕊

出版 广西人民出版社

(邮政编码：530028 南宁市桂春路6号)

网址 <http://www.gxpph.cn>

发行 全国新华书店

印刷 广西民族印刷厂

开本 787毫米×1092毫米 1/16

印张 11.25

字数 197千字

版次 2009年7月 第1版

印次 2009年7月 第1次印刷

印数 3000册

书号 ISBN 978-7-219-06537-2 / F · 797

定价 25.00元

版权所有 翻印必究

厨
味
馆

PDG



1	2
3	
4	

1. 原广西区党委副书记丁延模勉励杜军锋：“年轻人，好好干，牛肉粉也可以做出大文章。”摄于2002年

2. 汪中求提出的“细节决定成败”，时刻提醒“三鼎王”细节管理不容疏忽

3. 2008年5月12日与中国烹饪协会会长苏秋成（左）在迪拜世界烹饪联合会大会上合影

4. 与原中国烹饪协会副会长、快餐协会会长周宇（左）合影



此为试读，需要完整PDF请



2008年，与快餐同行参加中国烹饪协会快餐委员会组织的赴日本考察



与快餐界的巨头——百盛集团大中华区总裁苏敬轼（右）在上海合影

与《现代快餐经营与管理》一书作者
冯俊(左一)在北京
合影。冯俊的这本书是“三品王”的
启蒙老师



与《成功一定有方法》的作者易发久
(后排左三)在上海
合影。他关于成功规律
的九大理念是“三
品王”公司企业文化
的重要组成部分



“三修训练法”——
修心、修态、修说
的创始人张力夫
(中)，他的培训课
“佛法与管理”、“
名字与人生”为
“三品王”公司很多人
所接受





与国学大师崔鸿燊（左）合影，国学在2008年开始影响“三品王”

1999年7月21日开业当天的全体员工。两个手舞足蹈、表情最丰富、最开心快乐的人留下来和我们一起走过了十个春秋——前一为卢官强，后左一为梁春秀





2008年11月，与第三届“三晶王”精英大赛冠军合影

季
節
相
遇

PDG

11 序一

14 序二

第一章 / 三品故事

- 20 想当年……
- 24 艰难起步，反弹琵琶
- 29 “三品王”和“花溪王”是怎么一回事
- 34 不能忘却的纪念
- 37 开疆拓土去柳州
- 40 关于南宁米粉业的思考
- 42 简单的事情重复做
- 44 米粉走进新时代
- 46 危机中的创新
- 48 《三品王》简报
- 50 承前启后2006
- 53 学榜样 讲科学 创和谐
- 55 冬天已经来临，春天还会远吗
- 57 十年求索 十年成长

第二章 / 三品王的天地人

■ 人物篇

- 63 稳定压倒一切
65 品质大过天
67 食品品质在市场竞争中的地位和作用
70 “三品王”的顾客观
73 明星与餐厅
75 皇帝女儿也愁嫁
77 企业的竞争 = 人才的竞争
80 “我要”还是“我一定要”
82 “三品王”会倒闭吗
84 你在为谁工作呢
86 企业如人
88 潜水教练和职业培训
90 奖励和罚款
92 《劳动合同法》与安全感
94 EO的价值
96 管理如烹饪

此为试读，需要完整PDF请

第三章 / 读万卷书 行万里路

- 102 我眼中的日本
- 107 走马观花看台湾
- 113 云南之魅
- 116 西藏的天，地，人
- 120 巴黎·巴塞罗那·里斯本
- 126 揭开奢华与远古祭奠
- 131 左手拿《论语》，右手算算盘的日本人
- 135 可口可乐与奥运会的恋爱史
- 139 澳洲行

第四章 / 思考生活

- 146 学而时习之，不亦说乎
- 149 知识就是力量
- 151 阅书成就未来
- 153 健康理念来自军营生活
- 156 感悟

附录 /

- 170 一碗米粉成大业 “三品王”人看世界 李欣然
- 173 杜鹃：开启贵州牛肉粉的“鲜香之旅” 舒畅

后记 / 178

■ 丁廷模

在南宁市，“三品王”可谓家喻户晓。这家经营牛肉粉的公司，全称叫“南宁三品王饮食有限责任公司”，它的董事长兼总经理叫杜晗，也就是本书作者杜宗锯。杜宗锯是贵州人，系我的母校——贵州大学化学系86届毕业生。他穿过警服，当过教师，1993年辞职下海，曾受聘为某医药公司广西市场部经理。1999年杜宗锯与他人合伙在南宁市开办了一家牛肉粉店。职场上这一转身，竟然促成他开创一番事业，演出了“十年三品百年味”的精彩人生剧，成长为一名颇为出色的民营企业家。

“天生我材必有用。”十年前，投资7万元、招聘7名员工，开办一家米粉店，而现在“三品王”成为在南宁、梧州拥有33家连锁店，700余名员工，设施完备，技术规范，管理科学，“品质、品行、品牌”备受社会赞誉的、具有现代气息的饮食公司。《十年三品百年味》这本书告诉你：杜晗及其“三品王”的成功不是偶然的。

杜宗锯生逢其时。我国以市场经济为价值取向的经济体制改革，为在商海中想干事、干正事、会干事的人，尤其是那些来自“草根”阶层的有为之士，提供了机遇，开辟了施展才干的广阔天地。“大力发展战略性新兴产业”、“毫不动摇地支持非公经济的发展”、“保护公民合法的私有财产”，这些重大决策和法律，为他们创造了良好的社会环境，夯实

了活动舞台。如果把改革比喻为奔腾的时代浪潮，那杜宗锵及其“三品王”就是浪潮里的一朵晶莹浪花；如果把改革比喻为震撼人心的交响曲，那杜宗锵及其“三品王”就是其中的一个奇妙音符。

杜宗锵及其团队的成功，取决于他们不断地、全面地提升企业素质。作为领军人物的杜宗锵，在实践中自觉提升自身的思想、品德、才智等诸方面修养具有决定意义。本书可贵之处在于，作者回答了“三品王”是如何通过全面提升企业素质来增强市场竞争力，从而创造辉煌业绩的。这当中包括企业理念、营销策略、技术质量标准、管理制度、企业文化等。就企业理念来讲，“三品王”坚持品质至上、顾客至上、员工至上。同杜宗锵的话说，产品品质是“天”，顾客厚爱是“地”，员工是“人”，以人为本，关注员工。“天、地、人”相生相伴，用心做好品质，用心照顾好顾客，用心关注员工，这就是天时、地利、人和，也就是“三品王”兴旺发达之秘诀。本书有一节讲到《劳动合同法》，作者指出：这一法律生效后，不少企业老板犹如大难临头，担心成本提高、雇员难以管理等。而与此相反，作者认为，这一法律使劳动者在生、老、病、死几方面都解除了后顾之忧，从而带来员工的稳定和安心，他们会更用心做事、用心学习、用心服务顾客，这给企业带来巨大效益。作者写道：“如果每一个人、每一家企业、每一级政府，都做到敬法、守法、护法，我们的国家会更富强，人民生活会更和谐，那才是真正的国泰民安。”读到这里，我对杜宗锵又增添几分赞许。本书第四章为“思考生活”，作者结合做人经商的实践，谈《论语》、谈孝道、谈责任、谈饮食、谈《傅雷家书》……从他的杂谈中，我似乎窥见杜宗锵的心灵：这位企业家在思考《论语》与算盘的内在联系，在探索做人与经商之间的密切关系。这让我想起温家宝总理的名言：“企业家的身上应该流着道德的血液。”

杜宗锵对生活的思考及其实践，给我带来莫大的惊喜和欣慰！作者曾作为中国烹饪协会代表团成员访问日本、菲律宾、法国、西班牙、葡萄牙、阿联

■ 在中求

收到杜宗锁先生发来的《十年三品百年味》的书稿，同时欣闻“三品王”将迎来十周年店庆，真是很为这位曾名杜鹃的哥们高兴。

我和杜总认识不到5年时间，但他从事的“一碗米粉的事业”很快打动了我，我们便很快开始了男人间的“恋爱”。于是，在我写《细节决定成败Ⅱ》的时候，就把杜老弟创造“三品王”的案例写了进去。记得当时他在电话那头问“要不要费用啊”，我不假思索地说“不用”，后面半句并没说：“因为我们共同的理念使我乐写‘三品王’。”

在早期的《营销人的自我营销》书中，我就提出了“简单的招式练到极致就是绝招”的观点。在后来的《精细化管理》一书中再次把“专业化原则”写了进去，自以为丰富了日本专家大前研一的“专业主义”的思想，至少结合中国国情发展了它；前些日子，又结合今年为30多家民营企业做咨询、当顾问的深刻体会，写了同样意义的文章，题目是“复杂蕴含于简单，迷惑来自于聪明”。

我始终认为，管理学无论如何都属于“小学”，属于“技”的层面，照理说，本不应该让这么多的智者聚精会神于此，更不应该使这么多高智商的人对它常常百思不得其解。我认为，人们对管理和管理学越来越费解，原因源于人的聪明。因为聪明，所以容易产生错觉，常常把自己盲人摸象得出的

结论以权威和经验的方式传递下去，使企业日渐混乱，使下属难以适从。更因为聪明，所以很快就下结论认为自己什么都能做、能做好，结果数年摸索，一事无成，什么都没做出样子来，像很多人说是唱歌其实只会哼哼，“首首歌都熟，句句词陌生”。

世界上没有什么事情是难的，所谓“难”只在于做事的人是不是最合适的是不是专心致志的。世界上，几乎所有简单的事，只有全力以赴的人才最终使之成为一件漂亮的事，不倾尽全力，再简单的事也变得不容易。作为一家企业，首先必须考虑经营方向的专业化。杜老板开创的“三品王”就是完全符合这一理念的，它的成功也首先得益于此。

企业经营方向的专业化是一个战略问题，是一个理念问题。几十年来，企业界专业化和多元化的讨论就一直没有停止过，公说公有理，婆说婆有理，不亦乐乎。多元化常常带来企业新的增长点，带来发展的新机会。专业化能集中力量做好事情，向专、精的方向发展，从而提升内在的竞争力。吴敬琏老师曾经提出过中国企业的精细化要靠“三化”来实现，即“归核化、区域化、国际化”。我们还没有看到吴敬琏老师对“三化”作出的详细解释。“归核化”是什么？我们认为就是企业经营方向的专业化，把核心资源、核心力量归结到集中的行业、少量的产品品类和细分后切出一小块的市场。

在这里，我不想举多少例子，讲太多故事，任何一种观点持有者都可以讲100个支撑自己观点的故事。我的理由有5条：

1. 所有企业的资源都是非常有限的，遑论中国的小型和微型的民营企业。集中企业有限的资源（无论人力、物力、财力），才有可能把已经熟悉的业务做到位。
2. 新业务、新市场很精彩，也会很无奈。哪个领域也不是一帮傻子在等着你去虎口夺食。
3. 以企业发展而论，在2厘米的宽度纵深推进2公里，远比2公里的宽度纵深推进2厘米的消耗要小得多，虽然二者乘积完全相等。
4. 不要动辄做全国市场，你吃不下，劳命伤财。中国的市场大得让所有的欧美企业家都流口水，一个省的市场常需大于欧洲一个国家的市场。

此为试读，需要完整PDF请