

中国餐饮业简介

刘磊



她是谁？

一个从未上过大学的香港女人，却身价50亿

她是一个没有上过大学的中国香港女人，却正在内地获得事业的辉煌。她把日本餐饮连锁品牌“味千拉面”引进中国，至今已正在全国开设167家门店。今年，她创办的味千（中国）控股有限公司成功登岸香港联交所，正在制造90亿创富神话的同时，也冲破内地连锁餐饮企业从未正在境外上市的僵局。

拉面里的偶然和一定平心而论，一家年出售额不到10亿元的拉面雄司，市值达到90亿元，老板个别财产近50亿元，有点偶然。（注：以9月7日收盘计）

资本市场对富豪的孕育发生起到四两拨千斤之妙，潘慰也是其中的被成绩者之一。但是，味千拉面破内地餐饮企业正在境外上市困局、IPO获192倍逾额认购、正在均匀市盈率不到20倍的港股安享53倍市盈率。正在这个超卓催生富豪的年代，多种偶然的聚拢仍然耐人寻味。

红杉资本中国基金首创人沈南鹏曾说：“中国正处于消费经济拐点，消费需求会呈爆炸增长，很多领域都包括着建立帝国的机会”。如今，嗅觉尖锐的危害投资家似乎厌倦了高科技、互联网企业IPO“讲故事”的方式，转而关注高速、持续增长的消费领域。而“潘慰们”一旦解决餐饮企业的规模化、连锁化及产业化方式困难，加上贯串血脉的勤奋和脚踏实地，传统行业异常孕育财产机会。

欢迎加入餐饮业

- 古老的朝阳产业（规模巨大而又高速成长）
- 2010年将达到20000亿。占GDP 5%，就业人口的10%
- 增长速度：长达20年高达17%。
- ? 还能快速增长吗？动力在哪里？
- 中国经济高速增长；
- 城市化：将有4亿人进城
- 80、90后越来越不会做饭。外餐成为主流。

餐饮企业的发展趋势

- 特色化
- 品牌化
- 连锁化
- 区域集中化



中国历代著名饭局

- 伊尹：与商汤王，五味调和，食材与王国。
- 孔子：食不厌精、脍不厌细。周礼与餐饮文化。
- 鸿门宴
- 曲水流斛——《兰亭集序》
- 李白（自称臣是酒中仙）
- 杯酒释兵权
- 满汉全席
- 让我们用这“万能良药”干杯
- 88国大宴





中高档餐厅是为饭局服

产品：满足饭局社交所需要的主要元素。

中高档餐厅的产品构成

- 出品（食材、工艺、设计）
- 环境（三年一小修、五年一大装）早期投资的主要比重之一
- 服务
- 氛围
- 文化和历史

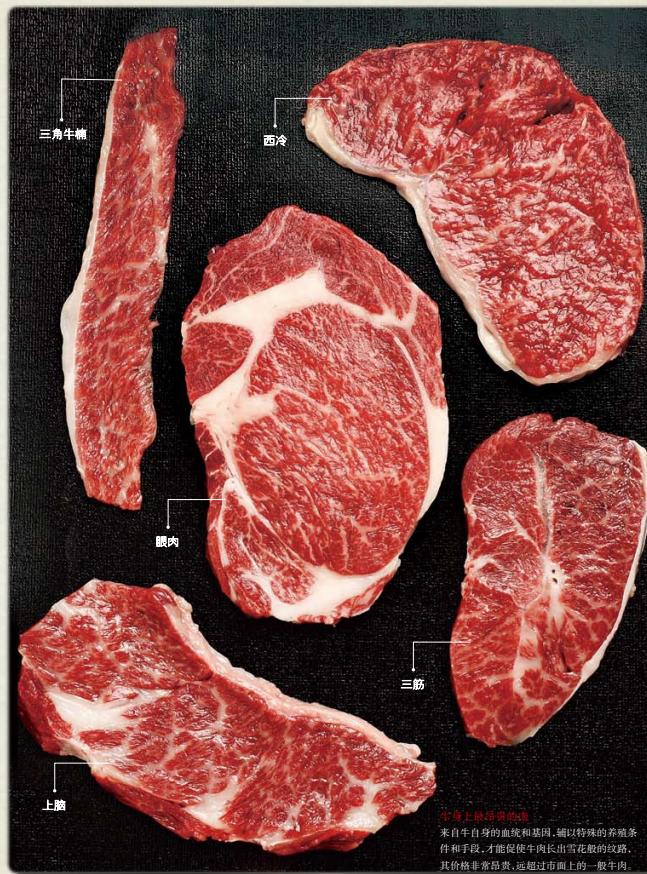
出品三要素

- 出品是最根本和最活跃的产
品要素
- 食材：七分食材，三分工
- 工艺：
- 设计：
 - (梧桐的水煮鱼，作者余梅胜)



食材

- 食材的本质：空气、水、壤的结晶。
一方水土一方人。人即所食
- 当前食材的主要问题：近现代农牧畜业——工业化与绿色农业、食品安全
(福寿螺事件)
- 餐饮企业的基地化（自建或强化联系）
- 附图：雪龙黑牛



工艺

- 又叫烹饪技艺。是与食材生产、食材加工保存运输、烹饪工具进步、对食材的了解等加深而进化的。
- 烤、蒸、分子厨艺



设计

- 将各种食材、工艺相结合，从而达到色香味型的高度统一。
- 开水白菜、樟茶鸭



部分当代著名厨师 (改造中国菜专辑)



环境

- 俏江南的起家
- 现在装修仍是档次的重要区分这一，也是餐厅的品味和定位的重要组织部分。
- 但以装修环境取得长胜的餐厅会越来越少。
- (空气也是最容易忽视的环境要素之一) 圆苑为了北京店的空调，重新从南方安排公司更换。
- 右图为兰会所



服务

- 酒店的服务为什么比餐厅好?
- 海底捞为什么?
- 全行业问题：留不住服务员
- (备注：学习10年第4期)



氛围

- 为什么西餐是分餐，而中餐是合餐制？
- 为什么中国要干杯？
- (老外也被带动了)



文化与历史

- 全聚德、狗不理、楼外楼都在吃什么？
- 高档餐厅开在前门23号、外滩6号
- 食～物
- 食～养
- 食～味
- 食～利
- 食～理

餐厅的经营目标

- 安全是一切前提。
- 对投资人来说是投资回报
- 收入指标：营业额、每平米营业额、人均消费额
- 成本指标：菜品成本比、人员成本比、租金收入比
- 利润指标：利润额、毛利率、净利润率
- 稳定性。

餐厅的组织架构

- 投资人（老板）
- 总经理、财务经理
- 前厅经理、总厨（采购）
- 楼面经理、部长主任、服务员、知客；
- 后厨分工



未完成部分

- 餐饮业的形态：社会餐饮、酒店餐饮、食堂外包、专业外卖、会议展会餐饮、（快餐）
- 未来最有前途的三大类经营者：懂厨艺的管理者、懂管理的大厨师（王刚、大董、麦广帆）、懂吃的大食客（利苑、银杏、姑姑宴）