**餐饮企业人力资源管理问题及对策研究——以海底捞为例**

**目录**

上海师范大学成人高等教育本科毕业论文（设计）诚信声明

上海师范大学成人高等教育本科毕业论文（设计）选题登记表

上海师范大学成人高等教育本科毕业论文（设计）指导记录表

中文摘要及关键词

英文摘要及关键词

一、绪论

（一）研究背景

（二）研究目的及意义

（三）研究方法

二、餐饮企业人力资源管理现状

（一）员工流失率高

（二）员工激励机制不完善

（三）缺乏人力资源战略规划

三、海底捞的人力资源管理分析

（一）海底捞简介

（二）员工招聘与培训

（三）员工绩效考核

（四）员工薪酬与福利

（五）部门及员工架构分析

（六）"家文化"管理特色

（七）家族制与师徒制

四、海底捞人力资源管理存在的问题及对策

（一）海底捞人力资源管理存在的问题

1."家文化"与规模化管理的冲突

2.人力资源成本偏高

3.考核机制过于细致

4.缺乏高素质管理人员

（二）海底捞人力资源管理的对策

1.建立以人为本人力的资源管理理念

2.界定利益与情怀的区别

3.向标准化流程化转型

4.优化考核指向和考核弹性

（三）结论

参考文献

致 谢