

中餐大发展 金百万先行

金百万自1992年创号以来,经过20多年艰苦卓越的发展,以经营正宗北京烤鸭、精品川菜为主体,辅以各地特色菜的推陈出新,形成绿色健康“家常菜”研发管理体系,创造出了全新的社区餐饮模式,发展至今已成为京城百姓居家消费的首选餐厅。并以“发扬中华传统美食,发展健康百姓餐饮”为企业精神,“持金色理想、树百年品牌、赢万家满意”为经营理念,打破传统盈利模式,提出和实践餐饮边缘化盈利新概念,积累百万余优质客户群体,创建矩阵式管理体系,整合电子商务平台等优势,最大限度的满足客户多元化消费需求,提升企业可持续发展的核心竞争力。

管理创新先行,突破中餐发展枷锁

金百万通过大胆的突破和创新,成功的实现了管理模式和商业模式的重组和再造,董事长邓超认为,金百万之所以取得今天这样的成绩,正是源于这两个体系的成功确立。

首先,金百万的管理体系规避了“能人效应、大锅文化”,实现了从个人驱动到系统驱动的转变。在邓超建立的金百万管理体系中,管理控制的“核心”不在门店,在后台,形成“小门店大后台”的态势,从而弱化门店的管理能力,通过特设的管理团队对门店的管理进行支持,从而克服门店对单一人员的依赖,改变了原来的单

店管理模式,取得1-1大于3的效果。比如针对环境、VI等方面的管理,金百万定位为视觉管理,不设专门的视觉管理业务线,便于门店统一视觉识别系统形成视觉标准化。同样,也会有类似督导、服务等不同业务线。这些业务线针对直属问题进行全面解决,制定并完善各项标准,使操作更加简单便捷,管理更加透明清晰。

其次,将这些业务模块组合在一起,就是对超所设计的金百万完美的核心管理体系。每条业务线对所有门店进行直接支持,这意味着每个门店受到集王整个管理团队的支持,

每条业务线完善标准的过程,就是实现所有门店标准化的过程,这就是金百万极具创新意义的“矩阵式管理”。这样的管理方式强化了各门店之间的协调和资源整合,实现了企业管理的数据化,准确化,效率化。目前金百万完成了以品牌营销中心为核心的9大中心、27个职能部门矩阵式组织架构,每个职能部门都在本领域通过持续的改进和完善,力争达到门店运营管理效率的最大化,从而使金百万门店的整体管理水准达到了业内领先的水平。



▲ 图为金百万董事长邓超接受新华社采访

商业模式创新先行,开创中式正餐新纪元

“2014年,是餐饮业大洗牌的一年,是餐饮业电子商务元年,如果哪家规模化的餐饮企业跟不上移动互联网时代的步伐,必然会被历史无情的淘汰!”金百万董事长邓超语出惊人。

餐饮业的本质已经发生变化,消费者的需求也发生了巨大的变化,从吃饱,到吃好,到环境好,再到服务好,现在又有了情感需求,时间效率的需求。从改革开放以来,很多餐饮企业由于无法及时洞察到这种变化,都消失了。据广巨烹饪协会发布的资料显示,2005年餐饮百强,到2010年,有52%已经绝迹,这说明餐饮行业是一个充分竞争的行业,竞争异常惨烈,如果无法敏锐的捕捉到消费者需求的变化,被淘汰是必然的。

现如今消费者在追求营养健康的同时,更加追求便利和快捷。因此,消费者面临一个很大的矛盾和冲突:即想吃的营养美味,又想吃的快捷方便。中式正餐有营养但速度慢,快餐速度快,但口味单一又没有营养。

如何解决消费者面临的困境?

“金百万未来模式将是一餐支持两条道”邓超如是说。早在2008年初,他就大手笔的引入餐饮CRM客户管理系统,2010年开始在餐饮行业大胆进行电子商务和O2O的尝试,坚持不懈的探索餐饮行业新商业模式,解决消费者的困惑,解决中餐的最大难题。

通过完善而强大的信息化系统,金百万对顾客的消费行为进行分析,针对不同种类的顾客提供满足其需求的不同的产品和服务,从餐厅堂食到外卖到半成品,金百万已经不再是一个传统的大众餐饮企业,它通过互联网、移动互联网和新建的电子商务平台,打破了餐饮企业受时间和空间限制的束缚,配合上游产业链,把所有和餐饮有关的服务,直接快速到了顾客的面前。

金百万是整个餐饮行业第一个提出“半成品”概念为餐饮企业。半成品介于成品和半成品之间,比如宫保鸡丁,金百万将这道菜所需要的食材和调料都预制好,打包成袋,消费者下单后,可以直接配送到家中。用时只需要按说明加热烹制即可,两分钟,一道鲜美的宫保鸡丁即可上桌,让消费者在自己家中做出媲美大厨手艺的美食。

半成品不仅让消费者节省了去菜市场买菜、洗菜、切菜、配料等繁琐而又繁重的体力劳动,极大的提高了消费者做饭的效率。在价格上也极具优势,金百万依托规模化采购平台和遍布北京各大社区的门店,其价位比消费者自行去菜市场买菜还要便宜。如此,金百万成为当之无愧的“社区中央厨房”,把消费者从买菜做饭的低效生活中解放出来。

金百万把餐饮这个非常传统的行业引入移动互联网时代,正式打开了中式正餐新商业模式的新纪元。



▲ 图为金百万分店



▲ 中国影响力品牌



▲ 最佳放心餐饮餐厅



▲ 最佳放心榜样餐厅



▲ 中国创造力隐形冠军