如何看待餐饮类股票从海底捞说起：为什么海底捞成为火锅业的龙头？？-股识吧

一、海底捞上市，对于食客来说会有什么影响吗

1、国内餐饮股上市市盈率过高，中小板企业市盈率都过高。
导致如果上市后几年按最好的预期发展，也只是勉强到了价值投资的及格线。
2、利润率不是最主要的，利润率高，发行市盈率就高，这是匹配的。
没有便宜可赚。
3、股票涨不涨主要看预期，中小板股票尤其是消费类股票，关键是看有没有快速copy到其他省市的能力。
比如开家电超市，苏宁就靠快速覆盖到全国，股票涨了几十倍（当然，现在家电超市模式受到了网上购物模式的替代，这个模式已经不行了）。
餐饮企业有可能快速覆盖全国吗？综观全世界，也只有麦当劳、肯德基把copy的这个模式做好了。
中餐馆没有一个成功的先例。
归根结底，是中餐消费者口味变化快，总是长江后浪推前浪，前浪死在沙滩上。
4、腹黑的一句话，上市是很多私营老板退出的绝好时机。
大多数私营企业老板都没有开百年老店的打算。
中国的营商环境总让他们想落袋为安。
综上，成功的概率低，还是不买为好。

二、海底捞凭什么可以涉及到餐饮的各个行业？

这本书主要是讲海底捞的经营模式和经营理念。
海底捞成立于1994年，是一家以经营川味火锅为主、融汇各地火锅特色为一体的大型跨省直营餐饮品牌火锅店，全称是四川海底捞餐饮股份有限公司。
在简阳、北京、上海、沈阳、天津、武汉、石家庄、西安、郑州、南京、广州、沈阳、杭州、南京、深圳、成都、韩国、日本、新加坡、美国等城市和国家有百余家直营连锁餐厅。
读后感就写读了这本书之后对海底捞的理念和模式的看法，写自己得到的启发

三、海底捞凭什么可以涉及到餐饮的各个行业？

海底捞服务特别好，所以可以涉足各种餐饮行业。
而且海底捞的发展规律才是走到今天的重要原因。
餐饮业难以标准化和规模化。
中餐高度依赖厨师，每个厨师水平不同，对温度和调料的控制也不同，这使得中餐的标准化更加困难。
标准化是大规模扩张的先决条件。
只有解决餐饮业的标准化问题，餐饮业才能不断复制和发展。
食品消费的特点还在于早期口味和饱腹感：一方面，大多数食客愿意尝试新口味，例如新餐馆，大多数人愿意尝试；
另一方面，用餐者不太可能喜欢一家餐馆，经常光顾的顾客可能会对它感到厌烦。
因此，品尝新鲜和吃油腻的特点，使餐饮消费不那么粘，回头客的数量更少。
食品安全是重中之重，如何确保和安抚消费者也是许多食品公司面临的难题之一。
近年来，食品安全事件频繁发生，导致消费者对餐饮业失去信任，也给餐饮业造成了巨大的冲击和损害。
一旦餐馆发生食品安全事故，它将面临重大打击。
一方面，它会引起一场巨大的舆论风暴。
另一方面，质监部门也会进行现场检查。
企业需要花费大量精力来消除这些负面影响。
火锅品牌分为三种经营模式:直接经营模式、特许连锁模式和特许经营模式。
直营店模式是公司自己管理其所有分支机构，而特许连锁和特许经营模式是初创企业负责技术管理方法，附属机构支付资金并实施实践。
海底捞正采取100%直接模式，难怪不管它在哪个城市，海底捞都能从顾客那里得到好名声。

四、海底捞的读后感要怎么写啊？？？得自己的心得体会啊。

《海底捞你学不会》内容简介：2009黄铁鹰主笔的“ 海底捞的管理智慧 ”成为《哈佛商业评论》中文版，进入中国八年来影响最大的案例，一夜之间，几乎中国所有的商学院都开始讲授海底捞。
可是黄铁鹰却认为，海底捞你学不会。
本书告诉你，为什么海底捞得以成为中国餐饮业的新生力量？为什么一句“ 把员工当人对待 ”成为海底捞的成功要诀？海底捞你学不会的读后感，来自淘宝网的网友：铁鹰是做过商人的学者，或者说他本来就是7a686964616fe58685e5aeb931333264663034学者式商人。

他总能抓住管理学中的本质东西，他总善于把管理学所有技巧性的理论一直追溯到人性本质的深度来拷问，他不喜欢把它的观察局限在金壁辉煌的董事会议室，他更喜欢问老板与雇员的关系是什么，企业中每个人的感觉是什么。
到一家餐厅他更喜欢看厨房，到一家工厂他更喜欢看车间，他最喜欢与一般员工聊天，而员工也喜欢与他聊，他总能从制度设计角度为企业的成败找到“人”的原因，而且这个原因往往是对的。
他的这些特点使得他与学界商界的人都不同，这几年他在北大不仅是很受欢迎的教授，不仅开创了校园与企业结合的许多先例，他也把他的观察思考更系统化、整体化、精神化了。
他的许多发现和角度让我们感受到了企业管理实践的永续蓬勃和创新，也是因为他的发现和角度，我们才有了关于海底捞餐厅的这本书。
海底捞你学不会的读后感，来自淘宝网的网友：把人当人对待，听着像废话，可是中国这么多民企有几个做到了。
有几个成功的老板，从内心到行动，真正把员工当成和自己一样的人对待呢？一说就是劳动力不如从前便宜了之类的，这“劳动力”三个字真的抹杀了人的因素，从这个角度看，不是学不学得会海底捞的问题，是中国企业和社会人文关怀、文明程度是不是跟着经济发展同步的问题。

五、海底捞火锅做到今天这样给我们怎样的启示？

一个反面教材，值得我们反思。
不管是做人做事都不该像巴奴这样，唯利是图，偷偷摸摸。
还是多学习学习海底捞火锅吧，没有占那些小便宜，也没有走歪门邪道，一直在发展自己的技术，并不诋毁他人之心，不管是在火锅行业还是其他行业，都是值得推崇和效仿的。

六、海底捞是怎么回事啊

海底捞成立于1994年，是一家以经营川味火锅为主、融汇各地火锅特色为一体的大型跨省直营餐饮品牌火锅店，全称是四川海底捞餐饮股份有限公司。
在简阳、北京、上海、沈阳、天津、石家庄、西安、郑州、南京、广州、深圳、合肥、武汉、太原等城市有直营连锁餐厅。
.四川海底捞餐饮股份有限公司成立于1994年，是一家以经营川味火锅为主，融会

各地火锅特色于一体的大型跨省直营餐饮民营企业。
公司始终秉承“服务至上、顾客至上”的理念，以创新为核心，改变传统的标准化、单一化的服务，提倡个性化的特色服务，致力于为顾客提供愉悦的用餐服务；
在管理上，倡导双手改变命运的价值观，为员工创建公平公正的工作环境，实施人性化和亲情化的管理模式，提升员工价值。
十九年来，公司已在简阳、北京、上海、西安、郑州、天津、南京、杭州、深圳、厦门、广州、太原等全国21个城市拥有91家直营餐厅，并在新加坡、美国拥有海外直营店，员工近2万人。

七、为什么海底捞成为火锅业的龙头？？

以它的优质人性化服务为首，其次也严明/健全的制度。
优质的卫生。
上菜速度快。
出现问题绝不退缩，勇于承担责任。
并解决。
。
。

????

??????????????????.pdf
?st?????????
????????????????
?????????????
??????????????????.doc
????????????????????????...

????????????????????????????
https://www.gupiaozhishiba.com/book/3377384.html