

文章编号: 1001 - 148X (2006) 20 - 0189 - 02

餐饮企业的文化传承战略研究

杨铭铎, 邵 雯

(哈尔滨商业大学 中式快餐研究发展中心博士后科研基地, 黑龙江 哈尔滨 150076)

摘要: 随着社会不断地向前发展, 餐饮企业文化总是处于运动变化之中。但这种变化是餐饮企业文化自身为适应其内外部环境, 而形成的一种“绝对运动”与“相对稳定”的活动过程。针对餐饮企业文化发展的这一规律, 从继承优秀的传统文化、吸纳先进的外来文化两方面入手, 探讨了餐饮企业文化的传承战略, 从而使餐饮企业最终能够实现在继承中创新, 在创新中发展的目的。

关键词: 餐饮企业文化传播; 继承传统文化; 吸纳先进外来文化

中图分类号: F719.3

文献标识码: A

The strategies of Implementing Cultural Inheritance in Catering Businesses

YANG Ming-duo, SHAO Wen

(Postdoctoral Research Institute of Chinese Fast Food,

Harbin University of Commerce, Harbin, Heilongjiang 150076, China)

Abstract: Social development has left catering Business culture in the constant movement suitable to both the internal and external environment. It is a process involving absolute motion and relative stagnance. This paper discusses the strategy of implementing cultural inheritance in Chinese catering businesses in terms of benefiting from inheriting from traditional culture or loaning from foreign culture. It aims to help those enterprises with innovation from inheritance while developing from reforming.

Key words: the development of the food and beverage enterprises' culture; inherits the outstanding traditional culture; absorbs the advanced external culture's

自商业经济诞生以来, 餐饮企业作为现代餐饮文化的重要承载组织, 它们的活动已越来越影响人类饮食生活的各个方面。每个餐饮企业都可视作为在生产着它独特的文化, 这一文化为理解餐饮企业的组织行为提供了基础, 同时也是决定餐饮企业成功与否的关键因素之一。作为先进的管理理念与管理方法, 餐饮企业文化专指在一定社会文化大背景下, 一个企业或者一个经济组织长期形成而被公众普遍认同的, 而形成的以价值观念为核心的企业价值体系以及与之相适应的制度、组织结构和物质实体的总和, 是餐饮企业竞争力中最具活力、最具稳定性、最具个性化、最具渗透力、最不易被竞争者模仿的因素。

随着社会不断地向前发展, 餐饮企业和餐饮企业文化总是处于运动变化之中。当餐饮企业的内外部环境发生变化时, 餐饮企业必须适时地调整、更新、完善企业文化, 以适应新环境的要求, 才能获得持续的发展。但与此同时, 餐饮企业文化在其发展过程中也

具有相对的稳定性。企业精神、企业道德以及与之相适应的价值观、信念等是员工理想、追求、意志的体现, 它溶于员工思想, 作用于员工行为, 能形成一种传统。这种传统一经形成, 就成了餐饮企业发展的灵魂。因此, 在不断提升餐饮企业文化重建、创新地位的同时, 还应该平衡餐饮企业文化发展中的“绝对运动”与“相对稳定”, 做到在传承中创新, 在创新中传承, 使其既继承了企业优良的传统, 又适应了时代的需求。

针对餐饮文化发展所呈现的“相对稳定”与“绝对运动”, 餐饮企业文化的传承应主要从继承优秀的传统文化、吸纳先进的外来文化两方面入手。

一、继承优秀的传统文化

那些朝令夕改的文化因素, 即使是优秀的、先进的, 也会因频繁的更替, 不能深入人心, 而被拒绝于餐饮企业文化体系之外。而那些优秀的、真正形成传统的文化才是餐饮企业文化的中流砥柱。因此, 餐饮

收稿日期: 2006 - 03 - 15

作者简介: 杨铭铎 (1956 -), 男, 哈尔滨商业大学教授, 哈尔滨工程大学博士后, 博士生导师。研究方向: 饮食美食、餐饮管理。

基金项目: 国家教育部人文社会科学研究“十五”规划项目, 项目编号: 01JA630063; 中国博士后基金项目, 项目编号: 2005037639; 黑龙江省博士后基金项目, 项目编号: LBH - ZD5001。

全国Mini-MBA职业经理双证班



精品课程 权威双证 全国招生 请速充电

你可能准备跳槽或者求职, 却为缺少行业经验和专业证书而被用人单位百般挑惕!

你可能目前衣食无忧, 但随着年龄的增长和社会竞争压力的增大, 因为得不到专业的全新培训而失去竞争的机会和面临被淘汰的危机。

美华教育携手中国经济管理大学面向全国举办迷你 MBA 职业经理双证书班, 毕业颁发双证书。

招生专业及其颁发证书

认证项目	颁发双证	学费
全国《职业经理》MBA 高等教育双证书班	高级职业经理资格证书+2 年制 MBA 高等教育研修结业证书	1280 元
全国《人力资源总监》MBA 双证书班	高级人力资源总监职业经理资格证书+2 年制 MBA 高等教育研修证书	1280 元
全国《生产经理》MBA 高等教育双证班	高级生产管理职业经理资格证书+2 年制 MBA 高等教育研修结业证书	1280 元
全国《品质经理》MBA 高等教育双证班	高级品质管理职业经理资格证书+2 年制 MBA 高等教育研修结业证书	1280 元
全国《营销经理》MBA 高等教育双证班	高级营销经理资格证书+2 年制 MBA 高等教育研修结业证书	1280 元
全国《物流经理》MBA 高等教育双证班	高级物流管理职业经理资格证书+2 年制 MBA 高等教育结业证书	1280 元
全国《项目经理》MBA 高等教育双证班	高级项目管理职业经理资格证书+2 年制 MBA 高等教育研修结业证书	1280 元
全国《市场总监》MBA 高等教育双证书班	高级市场总监职业经理资格证书+2 年制 MBA 高等教育研修结业证书	1280 元
全国《酒店经理》MBA 高等教育双证班	高级酒店管理职业经理资格证书+2 年制 MBA 高等教育研修结业证书	1280 元
全国《企业培训师》MBA 高等教育双证班	企业培训师高级资格认证毕业证书+2 年制 MBA 高等教育研修证书	1280 元
全国《财务总监》MBA 高等教育双证班	高级财务总监职业经理资格证书+2 年制 MBA 高等教育研修结业证书	1280 元
全国《营销策划师》MBA 双证书班	高级营销策划师高级资格认证证书+2 年制 MBA 高等教育研修证书	1280 元
全国《企业总经理》MBA 高等教育双证班	全国企业总经理高级资格证书+2 年制 MBA 高等教育研修结业证书	1280 元
全国《行政总监》MBA 高等教育双证班	高级行政总监职业经理资格证书+2 年制 MBA 高等教育结业证书	1280 元
全国《采购经理》MBA 高等教育双证班	高级采购管理职业经理资格证书+2 年制 MBA 高等教育结业证书	1280 元
全国《医院管理》MBA 高等教育双证班	高级医院管理职业经理资格证书+2 年制 MBA 高等教育结业证书	1280 元
全国《企业管理咨询师》MBA 双证班	高级企业管理咨询师资格证书+2 年制 MBA 高等教育结业证书	1280 元



【授课方式】 全国招生、函授学习、权威双证

我校采用国际通用3结合的先进教育方式授课（远程函授+教学电子光盘自修+网络学院持续视频学习）



【颁发证书】 学员毕业后可以获取权威双证书与全套学员学籍档案

- 1、毕业后可以获取相应专业钢印《高级职业经理资格证书》；
- 2、毕业后可以获取2年制的《MBA研究生课程高等教育研修结业证书》；



【证书说明】

1. 证书加盖中国经济管理大学钢印和公章（学校官方网站电子注册查询、随证书带整套学籍档案）；
2. 毕业获取的证书与面授学员完全一致，无“函授”字样，与面授学员享有同等待遇，证书是学员求职、提干、晋级的有效证明；。



【学习期限】 3个月（允许有工作经验学员提前毕业，毕业获取证书后学校仍持续辅导2年）



【收费标准】 全部费用1280元（含教材光盘、认证辅导、注册证书、学籍注册等全部费用）

函授学习为你节省了大量的宝贵的学习时间以及昂贵的MBA导师的面授费用，是经理人首选的学习方式。



【招生对象】

- 1、对管理知识感兴趣，具有简单电脑操作能力（有2年以上相应工作经验者可以申请提前毕业）。
- 2、年龄在20—55岁之间的各界管理知识需求者均可报名学习。



【教程特点】

- 1、完全实战教材，注重企业实战管理方法与中国管理背景完美融合，关注学员实际执行能力的培养；
- 2、对学员采用1对1顾问式教学指导，确保学员顺利完成学业、胸有成竹的走向领导岗位；
- 3、互动学习（专家、顾问24小时接受在线咨询，第一时间回答学员的提问和咨询）



【考试说明】

1. 卷面考核：毕业试卷是一套完整的情景模拟试卷（与工作相关联的基础问卷）
2. 论文考核：毕业需要提交2000字的论文（学员不需要参加毕业论文答辩但论文中必修体现出5点独特的企业管理心得）
3. 综合心理测评等问卷。



【颁证单位】

中国经济管理大学经中华人民共和国香港特别行政区批准注册成立。目前中国经济管理大学课程涉及国际学位教育、国际职业教育等。学院教学方式灵活多样，注重人才的实际技能的培养，向学员传授先进的管理思想和实际工作技能，学院会永远遵循“科技兴国、严谨办学”的原则不断的向社会提供优秀的管理人才。



【承办单位】

美华管理人才学校是中国最早由教委批准成立的“工商管理MBA实战教育机构”之一，由资深MBA教育专家、教育协会常务理事徐传有教授担任学校理事长。迄今为止，已为社会培养各类“能力型”管理人才近10万余人，并为多家企业提供了整合策划和企业内训，连续13年被教委评选为《优秀成人教育学校》《甲级先进办学单位》。办学多年来，美华人独特的教学方法，先进的教学理念赢得了社会各界的高度赞誉和认可。



【咨询电话】13684609885 0451--88342620

【咨询教师】王海涛 郑毅

【学校网站】<http://www.mhjy.net>

【咨询邮箱】xchy007@163.com



【报名须知】

- 1、报名登记表格下载后详细填写并发送邮件至 xchy007@163.com (入学时不需要提交相片，毕业提交试卷同时邮寄4张2寸相片和一张身份证复印件即可)
- 2、交费后请及时电话通知招生办确认，以便于收费当日学校为你办理教材邮寄等入学手续。



【证书样本】(全国招生 函授学习 权威双证 请速充电)

(高级职业经理资格证书样本)

(两年制研究生课程高等教育结业证书样本)



【学费缴纳方式】可以选择以下任意一种方式缴纳学费

方式一	学校地址	邮寄地址：哈尔滨市道外区南马路 120 号职工大学 109 室 邮政编码：150020 收件人：王海涛
方式二	学校帐号	学校帐号：184080723702015 账号户名：哈尔滨市道外区美华管理人才学校 开户银行：哈尔滨银行龙江支行 支付系统行号：313261018018
方式三	交通银行 (太平洋卡)	帐号：40551220360141505 户名：王海涛 开户行：交通银行哈尔滨分行信用卡中心
方式四	邮政储蓄 (存折)	帐号：602610301201201234 户名：王海涛 开户行：哈尔滨道外储蓄中心
方式五	中国工商银行 (存折)	帐号：3500016701101298023 户名：王海涛 开户行：哈尔滨市道外区靖宇支行
方式六	建设银行帐户 (存折)	中国人民建设银行帐户(存折)： 1141449980130106399 用户名：王海涛
方式七	农业银行帐户 (卡号)	农业银行帐户(卡号)： 6228480170232416918 用户名：王海涛 农行卡开户银行：中国农业银行黑龙江分行营业部道外支行景阳支行

可以选择任意一种方式缴纳学费，建议使用第五种方式(中国工商银行，比较方便快捷)收到学费的当天，学校就会用邮政特快的方式为你邮寄教材和考试问卷。

<http://www.mhgy.net>

企业文化的传承是建立在其相对稳定的性质之上的。继承优秀的传统文化是餐饮企业维持自身独特品质的强有力保证。优秀传统文化包含两个层次：宏观的中国传统餐饮文化和微观的餐饮企业传统文化。

（一）中国传统餐饮文化

餐饮企业文化属于餐饮文化这个大范畴，从一定意义上讲，任何餐饮企业文化都有必然的历史联系，都是中华民族餐饮文化的微观表现形式，都是在继承中华民族优秀传统文化的基础上逐渐形成的。任何先进的餐饮企业文化，必定是融合了民族文化和历史人文精神的精华，必定注重吸收传统文化的营养来充实、丰富、发展自己的企业精神。如果它就会一味强调西方餐饮企业文化的有效性，忘记传统餐饮企业文化的精华，它就会水土不服，结果只能以失败告终。面对激烈的全球性的餐饮市场竞争，掌握本民族传统餐饮文化的精髓，无疑是餐饮企业发展的根本，所谓“民族的才是世界的”。从商业经营的角度来看，中国传统餐饮文化的历史发展轨迹自始至终都承载着传统菜品文化（餐饮产品文化）的演变，而直至宋代真正意义的餐馆的出现才使商业文化渗透入餐饮文化体系，开始中国餐饮商业文化的历史进程。因此，在这里将中国传统餐饮文化细分为两个层次：一是中国传统餐饮产品文化，二是中国传统餐饮商业文化。

1. 中国传统餐饮产品文化。中华民族地大物博、民族众多，悠久的历史产生了众多饮食的发明创造、精湛的技艺烹调出风味独特的千万品类。56个民族，8大菜系，不同的烹饪工具、烹饪方法、调味技巧、吃的礼仪和饮食风俗等构成了我国的饮食文化。这不仅形成了饮食品种、风味的多样性和丰富性，而且在不同的地区形成了品种的独特性和差异性，为我国具有中华民族特色的餐饮提供了丰富的资源。面对悠久、丰富的餐饮文化，应该正视自己的餐饮传统和经验，取其精华，去其糟粕，中国餐饮背后的历史传统和经验将不再是改革的包袱，而是创新的资源，餐饮企业的发展视野也将涵盖更大的空间，而为开拓市场、走向世界创造了有利条件。

2. 中国传统餐饮商业文化。我国餐饮商业产生的历史非常久远，但发展十分缓慢，这就形成具有鲜明特点的传统企业文化，它对我国现有的餐饮企业文化的传承有着重要的指导意义。

（1）重“义”轻“利”的企业价值观。儒家文化思想是中国封建社会的统治文化思想，其实质是伦理文化，道义文化，主要以“仁、义、礼、智、信”等价值观念来调节人们的行为和利害冲突。所谓“义”，即“天下大义”，对于当今的餐饮企业，则指其社会责任、社会义务。只有当餐饮企业文化的价值取向为“重‘义’轻‘利’”，餐饮企业在面对短期物质利益与长期社会效益的抉择中，才能够保持清醒的头脑，获得长远的发展。如现阶段“绿色餐饮企业”的经营风尚，就是这一观念的体现。

（2）“诚信为本”的企业理念。“诚”即“信义不

欺，一诺千金”，是儒家伦理中具有积极意义的德目，也是中国交换伦理的重要典范，又是中国商业文化的核心。对于餐饮企业来说，“诚”即“货真”、“价实”、“量足”、“守义”的企业伦理道德和行为准则。在大力提倡构建诚信、友爱的和谐社会的中国，“诚信为本”不仅是餐饮企业克服产品产销同步给消费者带来的购买心理障碍的利器，更是其承担社会责任、履行社会义务的基本要求。

（3）富好行德的企业传统行为。商业社会中的商品交换行为不应当是无序的，必须有一整套商业伦理原则和规范进行制约。我国商业伦理产生最早，其中最重要的规范就是“勤”、“俭”、“察”。《尚书·大禹谟》曰：“克勤于邦，克俭于家”。顾炎武在《肇城志》曾经说道：“新都勤俭甲天下，故富亦甲天下。”“察”即精明，也是商人、商业企业必须具备的企业文化素质。乐施于民成为商人的美德。正确处理国家、社会与个人的利益关系是商人的道德行为准则。正是这种传统美德为我国后来的企业树立了榜样，餐饮企业通过定位为“回报社会”的公共关系，积极参加当地社会活动、公益事业，在创造社会效益的同时，也能让其企业理念融入了社会生活、获得了更广范围的认可。

（二）餐饮企业传统文化

众所周知，餐饮企业文化是餐饮企业在特定的外在环境和内在因素的共同作用下形成的。不同的餐饮企业有不同的企业文化，每个餐饮企业的企业文化都有鲜明的个性。这里所说的个性主要包括两个层面：一个是企业家精神个性，即企业领导者的追求、思想和理念；另一个是企业组织个性，即企业独特的经营理念、制度和行为方式等，这两种个性构成了企业文化的整体个性。个性是餐饮企业文化的生命，任何一般的、空泛的餐饮企业文化都是不能持久的，也是缺乏生命力的。在重视吸纳形成民族共性特征的传统餐饮文化同时，餐饮企业对形成微观个性特征的自身优秀文化传承也是不可忽略的。

正如每一个民族都需要不断地积累自己的优秀文化一样，每一个餐饮企业也要注意本企业优秀文化的积累，通过文化的传承，把企业的过去、现在和未来连接起来，建立维系企业生存发展的精神支柱，把餐饮企业的优秀的传统文化灌输给后来人，不断强化餐饮企业的号召力、凝聚力和向心力，从而将餐饮企业推向前进。餐饮企业文化传承中的选择性，表现为某些文化因素不断地丰富和发展，而另一些文化因素的衰竭和枯萎。这就要求餐饮企业抛弃落后的、禁锢人们思想的传统和做法，而根据社会、时代的变化，对现有的餐饮企业文化采取批判与继承的态度，采取辩证分析的方法，对自身文化进行扬弃，去伪存真，以保证餐饮企业文化的健康发展。

二、吸纳外来的先进文化

现代餐饮企业本身就是一个开放的系统，经济全球化导致竞争的内涵发生变化，竞争中的合作，使餐

文章编号: 1001 - 148X (2006) 20 - 0191 - 03

房屋拆迁补偿价格评估中存在的问题及建议

杨小艳¹, 陈龙乾², 陈龙高¹

(1. 徐州师范大学 国土信息与测绘工程系, 江苏 徐州 221116;
2. 中国矿业大学 环境与测绘学院, 江苏 徐州 221008)

摘要: 2001 年实施的《城市房屋拆迁管理条例》已经对原来的旧条例中部分不现实的内容进行了调整, 并在实践中起到了较好的作用, 也有力的缓解了因为拆迁而发生的种种矛盾。但新条例的实施过程中依然存在着一些问题, 也出现了一些新的矛盾。对于拆迁补偿中的一些认识上的混淆, 不仅在拆迁当事人中, 甚至部分房地产估价人员以及专家学者中都存在。

关键词: 拆迁; 拆迁补偿; 房地产估价

中图分类号: F293 **文献标识码:** B

收稿日期: 2006 - 02 - 18

作者简介: 杨小艳 (1976 -), 女, 四川简阳人, 中国矿业大学环境与测绘学院在读, 硕士研究生。研究方向: 不动产经济政策与评价。

基金项目: 徐州师范大学自然科学基金项目《苏北矿区农民集体土地流转研究》的成果之一, 项目编号: 04XLB32。

饮企业与外界的联系更是越来越密切, 餐饮企业每时每刻都在同外界进行着物质交换与精神交换, 这就决定了餐饮企业文化开放性、融合性的特征。因此, 餐饮企业文化的传承又是以其“绝对运动”的性质为条件的。餐饮企业在明确自身文化劣势与不足的基础上, 对不同民族、不同地域的企业文化进行批判地吸收借鉴、博采众长, 是餐饮企业利用外界资源, 获得一种前所未有的文化建设新思维, 迅速提升自身文化的捷径。

餐饮企业文化对于外来先进文化的开放性、融合性具体体现在: 对不同民族、不同国家、不同地区的宏观文化的吸纳。随着改革开放和现代科技的发展, 餐饮企业参与国际餐饮市场竞争, 进行跨国餐饮经营的机会越来越多, 本国餐饮企业就有必要吸收、学习、借鉴国外餐饮企业的先进文化, 使本国餐饮企业文化与世界餐饮企业优秀文化接轨; 对不同餐饮企业的微观文化的吸纳, 把其他餐饮企业优秀文化中适应于本企业文化的部分吸收过来, 形成本餐饮企业的新文化。多元优于一元, 合作大于竞争, 共享胜于独占, 餐饮企业有了包容性的融合文化, 就能突破看似有限的市场空间和社会结构实现优势互补和资源重组, 在更为广泛的程度上形成双赢或多赢的商业运作。

总而言之, 中国传统餐饮文化在历史的长河中洗练而出, 凝结着民族精神、历史文化、地理属性和企

业特质, 继承能形成现代餐饮企业的个性标识; 外来先进文化源于时代背景, 凸现市场脉搏, 创新为现代餐饮企业提供不竭发展动力, 增添产品的附加值, 形成丰富多彩的差异化竞争优势。餐饮企业文化的传承源于传统高于传统, 在继承中创新, 在创新中发展。其具体运作过程, 一是要梳理和再造中国传统文化, 吸取精华; 二是要大量地吸收人类文明最发达部分的经验材料, 整理研究各国既成的企业文化理论; 三是完成二者之间的整合, 建立一套既蕴含人类一般观念, 同时又具有中国民族特征的观念系统。餐饮企业通过其文化传承战略的实施, 把企业的过去、现在和未来连接起来, 建立维系企业生存发展的精神支柱, 不断强化餐饮企业的号召力、凝聚力和向心力, 从而实现自身优秀文化的积累, 将餐饮企业推向前进。

参考文献:

- [1] 杨铭铎, 周游, 周福仁. 餐饮企业名牌战略研究 [M]. 长春: 吉林人民出版社, 2002.
- [2] 张阳, 周海炜. 管理文化视角的企业战略 [M]. 上海: 复旦大学出版社, 2001.
- [3] 王天佑, 周永泽, 王晓晓. 餐饮职业经理人执业资格培训课程 [M]. 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2003.
- [4] 梅家良, 彭化非. 论企业文化建设 [J]. 江西社会科学, 1994, (11).

(责任编辑: 张淑莲)