



云海肴 云南菜

云海肴储备干部招聘宣讲材料

品牌介绍

Introduction of Species Brand Restaurant ブランド紹介

云海肴 云南菜 汽锅鸡 云南必吃菜第一名



南强街老店2020获奖品牌



云南省商务厅授予(2023)
云南云海肴餐饮管理有限公司昆明五华分公司



(正餐品牌, 门店数量数据截至2024年2月, 北京烹饪协会认证)

品牌发展历程

云海肴·云南菜,于2009年10月,诞生于北京名胜什刹海银淀桥头,由云南云海肴餐饮管理有限公司运营。

云海肴秉承“自然食材,就在云南”的宗旨,以云南菜为载体,弘扬云南餐饮美食文化。截至2023年,云海肴集团旗下门店已经达到124家,遍布北上广深、天津、南京、苏州、杭州、昆明、西安等21座一线、二线城市核心商圈。2019年4月,云海肴云南菜更是走出国门,在新加坡樟宜机场开设首家海外分店,目前,新加坡已开设5家分店,成为云南美食文化当之无愧的绝对领导品牌。



品牌发展历程 (2009-2022)

云海肴 云南菜

- 海外新加坡5家/Singapore:5restaurant/シンガポール5軒
- 深圳6家/Shenzhen:6 restaurants/深セン 6軒
- 昆明3家/Kunming:3 restaurant/昆明 3軒
- 天津3家/Tianjin:3 restaurants/天津 3軒
- 广州2家/Guangzhou:2 restaurants/広州 2軒
- 石家庄2家/Shijiazhuang:2 restaurant/石家莊 2軒
- 南通1家/Nantong:1 restaurants/南通 1軒
- 郑州1家/Zhengzhou:1 restaurants/郑州 1軒
- 北京52家/Beijing:52 restaurants/北京 52軒
- 上海21家/Shanghai:21 restaurants/上海 21軒
- 南京3家/Nanjing:3 restaurants/南京 3軒
- 杭州3家/Hangzhou:3 restaurant/杭州 3軒
- 合肥2家/Hefei:2 restaurant/合肥 2軒
- 济南2家/Jinan:2 restaurant/济南 2軒
- 太原1家/Taiyuan:1 restaurants/太原 1軒
- 无锡1家/Wuxi:1 restaurant/无锡 1軒
- 成都6家/Chengdu:6 restaurant/成都 6軒
- 武汉5家/Wuhan:5 restaurants/武漢 5軒
- 西安3家/Xian:3 restaurants/西安 3軒
- 宁波2家/Ningbo:2 restaurants/宁波 2軒
- 苏州2家/Suzhou:1 restaurant / 苏州 1軒
- 青岛1家/Qingdao:1 restaurant/青岛 1軒

滇境

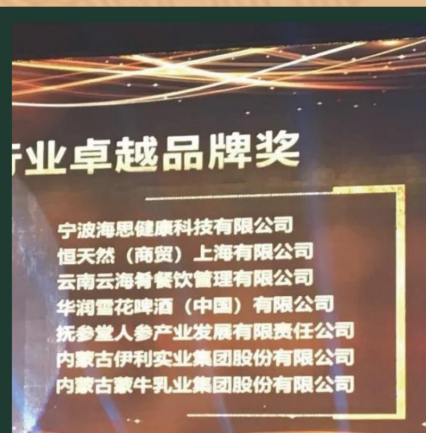
- 过桥米线 云南小吃 北京11家/Beijing:11restaurants/北京 11軒

品牌影响力

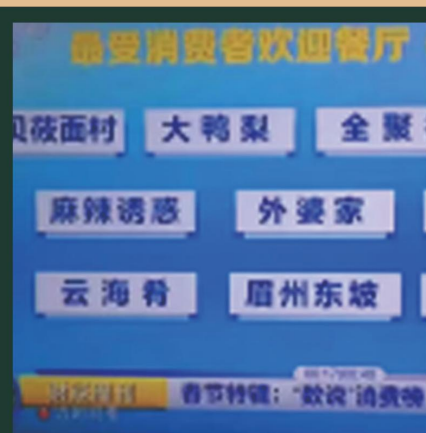
Brand Influence ブランドアワード

品牌 获奖

云海肴品牌凭借真材实料的好味道，赢得了广大消费者的喜爱。



中国餐饮产业创新峰会
“最佳品牌影响力奖”
“中国食品行业卓越品牌奖”



CCTV消费者
“最喜爱餐饮品牌前十”



CCFA中国
“最具成长性商业品牌”
“CCFA连锁餐饮创新奖”



云海肴CEO朱海琴上榜福布斯
2018中国商界
“25位潜力女性榜单”

品牌影响力

Brand Influence ブランドアワード

至今，云海肴在北上广深等地开设了一百多家云海肴·云南菜餐厅，年营业收入逾十亿，被称为云海肴创造的“云南菜奇迹”，被云南日报、云南网、东方头条、人民网云南、新华网云南、云视网等主流媒体争相报道。



云南日报

YUNNAN DAILY

主道理想 权威资讯 大众心声

网址: www.yunnan.com.cn 邮箱: yndaily@163.com

2018年9月24日 星期一 农历戊戌年八月初九日

谱写农业农村改革发展新华章

习近平总书记致全国亿万农民的丰收节 祝愿温暖人心振奋精神



云岭欢庆中国农民丰收节

9月23日，秋高气爽，云淡风轻，云南大地处处洋溢着丰收的喜悦。全省各地农民欢聚一堂，共同庆祝中国农民丰收节。活动现场，农民们载歌载舞，展示着他们的劳动成果，场面热闹非凡。



哈尼梯田鱼米香

哈尼梯田，不仅是云南的一道亮丽风景线，更是当地农民辛勤耕耘的结晶。每到收获季节，梯田里就是一片金黄，空气中弥漫着稻谷的清香。当地农民利用梯田的生态优势，发展了独特的鱼米香产业，让游客在欣赏美景的同时，也能品尝到新鲜美味的农产品。



金色田园趣味多

金色的田野，是秋天最美的画卷。在云南的许多乡村，农民们利用丰富的自然资源，开发了各种趣味十足的农业观光项目。游客们不仅可以欣赏到美丽的田园风光，还可以参与各种农事体验活动，感受乡村生活的乐趣。



摸鱼节里摸鱼乐

摸鱼节，是云南许多乡村的一项传统民俗活动。每到这个时候，村民们就会聚集在田间地头，进行摸鱼比赛。这不仅是一项有趣的娱乐活动，也是村民们展示自己劳动成果的机会。摸鱼节期间，村民们还会举办各种庆祝活动，让游客们感受到浓厚的乡村文化氛围。



名特产品唱主角

云南名特产品，是云南农业发展的成果，也是云南农业品牌建设的重点。近年来，随着农业产业结构的优化升级，云南名特产品的种类不断丰富，品质不断提升。这些名特产品不仅在国内市场上畅销，还远销海外，成为展示云南农业魅力的重要窗口。

让云南建设成为全国最美省份

不到十年的时程，在北上广等地造就了一个产业品牌，他们可以像做餐饮、搞零售、搞地产一样，在任何一个行业领域，都可以做做做、搞搞搞。云海肴的成功，不仅为云南农业品牌化建设提供了宝贵经验，也为全国其他地区的农业品牌化建设提供了借鉴。我们相信，在不久的将来，云南将成为全国最美省份，成为人们向往的度假胜地。

云海肴创造的“云南菜奇迹”

云海肴·云南菜，是云南农业品牌化建设的典范。从最初的几家小店，到如今在全国各地开设了一百多家餐厅，云海肴·云南菜的发展速度令人惊叹。这背后，离不开云南得天独厚的农业资源，更离不开云海肴·云南菜团队的辛勤耕耘和创新精神。云海肴·云南菜的成功，不仅为云南农业品牌化建设树立了标杆，也为全国其他地区的农业品牌化建设提供了借鉴。

来一场“旅游革命”

“一机在手”开心游普洱。随着移动互联网的普及，人们的出行方式发生了翻天覆地的变化。在普洱，人们可以通过手机轻松预订机票、酒店、门票，还可以享受各种个性化的旅游服务。这种“一机在手”的旅游方式，不仅方便快捷，还能让游客们享受到更加优质的旅游体验。普洱旅游业的快速发展，为当地农民带来了更多的就业机会和收入，也为普洱的经济社会发展注入了新的活力。

创始人



赵晗（哈哥）

85年

北漂云南人
中国人民大学硕士研究生
中国连锁餐饮80后创业新锐人物



朱海琴（海琴姐）

86年

18岁骑单车穿越大半个中国
20岁首次创业，23岁创办云海肴
22岁当选“08年奥运火炬手”



吕志韬（韬哥）

85年

2008年毕业于澳大利亚中央昆士兰大学，2009成为“云海肴”创始人之一，2013年获得云南省餐饮行业优秀企业家奖

团队介绍

5000名伙伴

平均年龄25岁



云海肴 云 南 菜

云海肴储备管理干部介绍

云海肴储备管理干部招聘的目的

云海肴一直秉承奋斗者为本的企业价值观，尊重员工、重视人才培养。

为满足快速发展需要，公司在内部晋升管理者的同时也会招募储备管理干部，通过专业系统的学习快速成长为门店管理人员；公司有专门的项目团队负责校招储备管理干部的全程跟进，从入职培训到岗位学习、从管理课程到晋升认证都会进行辅导培训，每月会进行一对一座谈了解学习进度并提供帮助，帮助储备管理干部快速融入团队、转变角色、快速成长。

云海肴储备管理干部培养的岗位设置与岗位要求

根据云海肴储备管理干部班招收学员所学专业、技能特点等区别，分为储备管理干部（厅面）和储备管理干部（厨房）两个岗位，并设置相应的岗位职业成长方向。

一、储备管理干部（厅面）

年龄要求：18岁以上

性别要求：男女不限

专业要求：专业不限（酒店管理、旅游管理、文秘、酒店管理与数字化运营专业、大数据与会计专业优先）

岗位要求：热爱餐饮行业、吃苦耐劳、具备良好的沟通表达能力、心理抗压能力、学习能力

岗位成长方向：储备管理干部（厅面） ▶ 前厅主管 ▶ 前厅经理 ▶ 店长 ▶ 区域经理

云海肴储备管理干部培养的岗位设置与岗位要求

二、储备管理干部（后厨）

年龄要求：18岁以上

性别要求：男女不限

专业要求：烹饪工艺与营养专业

岗位要求：热爱餐饮行业、吃苦耐劳、具备良好的沟通表达能力、心理抗压能力、学习能力

岗位成长方向：储备管理干部（厨房） ▶ 厨房主管 ▶ 副厨师长 ▶ 厨师长 ▶ 区域厨师长

云海肴储备管理干部班培养规划

一、企业文化与技能实操培训

培训期：在校培养期间

培训地点：学校

云海肴储备管理干部班面向酒店管理、旅游管理、食品加工、烹饪工艺与营养专业、酒店管理与数字化运营专业、大数据与会计专业选拔组建后，由公司与学校共同完成相关课程的培训。培训期结束后，经考察合格将进入下个阶段岗位实习和管理技能培训计划。

云海肴储备管理干部培养规划

二、岗位实习和管理技能培训

培养期: 3个月

工作地点: 云海肴门店

储备管理干部学员分配到公司各门店，并根据其特长与技能情况确定具体岗位，每位储备管理干部学员将配有一位技能师傅进行“1对1岗位技能带教”，技能师傅通过《试用期考核表》对储备管理干部学员的技能进行“1对1”的跟踪辅导，保证在规定时间内学习并掌握岗位技能。公司培训中心按照储备管理干部的培养计划完成相关课程培训。

公司根据储备管理干部的学习与实践情况，组织储备管理干部的考察，包含理论考核与实操考核。考核通过的学员按照储备管理干部（转正后）的薪酬待遇标准执行。考核未通过的学员，公司会安排继续回炉培养，并于次月继续组织考核。

云海肴储备管理干部培养规划

三、基层管理岗位培养

培养期：3-6个月

工作地点：云海肴门店

储备管理干部（转正后）将继续接受基层管理岗位培养的在岗实践，主要目的是全面掌握门店的运营与管理业务，培养成为前厅/厨房主管。期间可根据每位储备管理干部的技能掌握情况进行轮岗。在培养期期间，储备管理干部可在门店店长/厨师长的指导下参加公司管理组竞聘活动，竞聘成功即可成为前厅/厨房主管，并享受前厅/厨房主管的薪酬待遇。

云海肴储备管理干部班培养规划

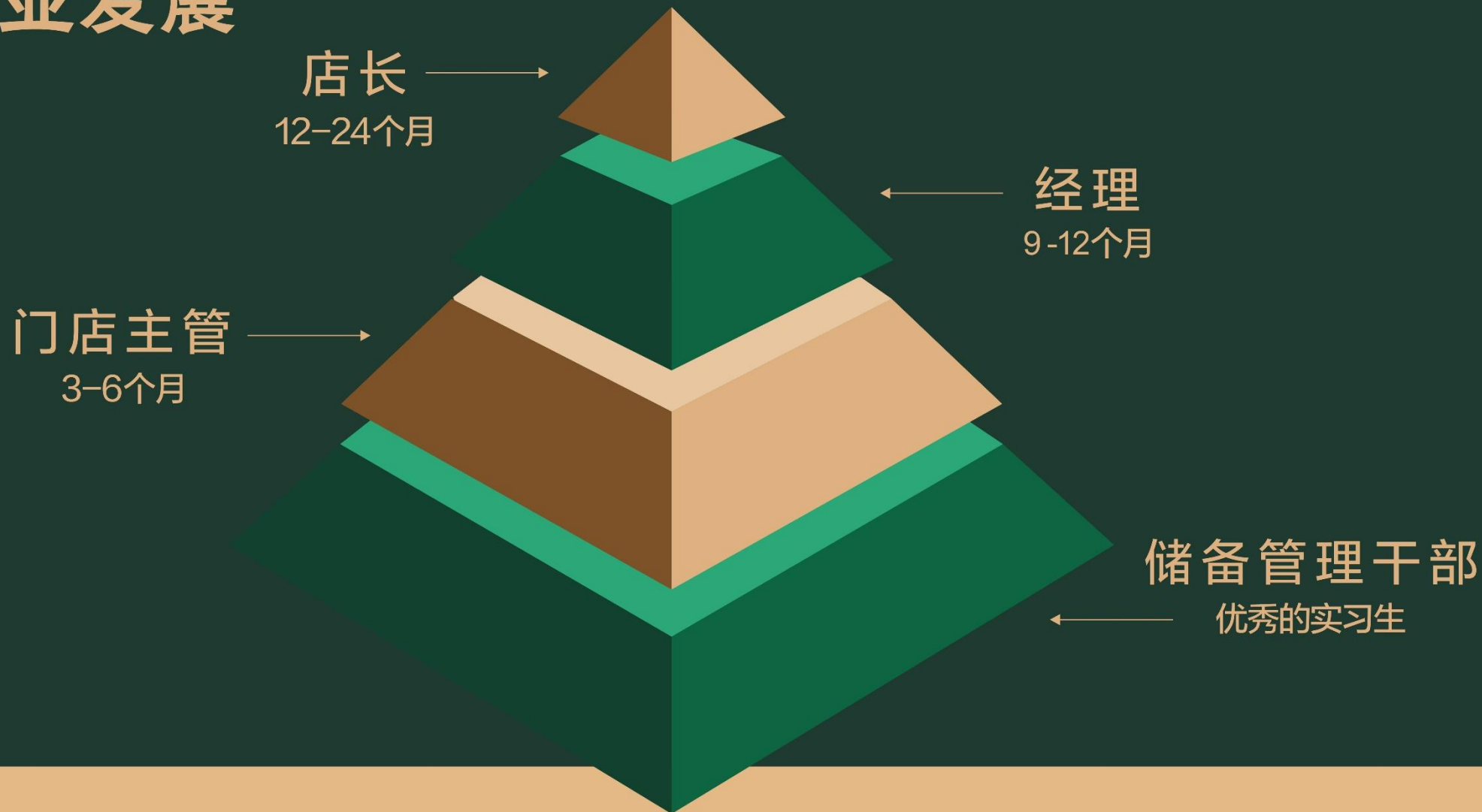
四、核心管理岗位培养

培养期：2-3年

工作地点：云海肴门店

由各区域、门店甄选优秀的储备管理干部，人力发展中心将其列入高潜质人才培养计划，作为公司高素质管理人才梯队进行重点培养。经过门店2-3年的轮岗培养和锻炼，将其培养成为公司门店高层管理者（店长、厨师长岗位）。

职业发展



薪资待遇

一线城市、新一线城市：北京、上海、深圳、广州、南京、西安、武汉、成都

1-3个月

前厅、厨房工作人员
前三个月基本工资4200元/月、
后三个月基本工资4500元/月、
+0-500元浮动绩效
奖金

1-6个月

考核通过后，
基本工资4800元/月
+0-500元浮动绩效
奖金

3-6个月

可报名参加前厅主管考核，
考核通过后，主管基本工
资6000-8000元/月
+0-1000元浮动绩效奖金

6-12个月

可报名参加经理考核，考核
通过后，前厅经理/副厨基本
工资8000-11000元/月
+0-1000元浮动绩效奖金

1-2年

可报名参加店长考核，考
核通过后，店长/厨师长基
本工资12000-18000元/月
+10000-100000元分红

二线城市：石家庄、郑州、太原、南通、济南

1-6个月：前厅、厨房工作人员基本工资4000-4200元/月+0-500元浮动绩效奖金、

福利待遇

1. 入职后，公司提供免费标准化员工公寓（4-6人间）+营养美味的员工餐，如不住宿舍，有房补；
2. 入职满6个月后，由公司报销昆明到上海/北京/深圳的单程机票费用
3. 春节3天法定节假日三薪，春节红包福利；
4. 入职满一年后享有5天年假，每多一年增加1天，封顶15天；
5. 完善的培训管理（师徒带训机制、岗位技能、轮岗培训等）；
6. 100%晋升、晋级职业成长体系；
7. 免费发放宿舍床上用品四件套；
8. 公司免费为同事购买雇主责任险；
9. 丰富的团建活动（年度开展全国篮球比赛、好声音大赛、全国马拉松大赛等活动）；
- 10.其它公司福利（包含但不限于内部用餐5折、节假日福利、门店生日会、10.8店庆）。

工作时间

工作时间

1、六天工作制
(每周排休一天, 每月共有4天公休)

2、上班时间: 8.5小时/天

早班

上班9:00, 中午休息两个小时 (休息时间14:00-16:00)
晚上21:30下班

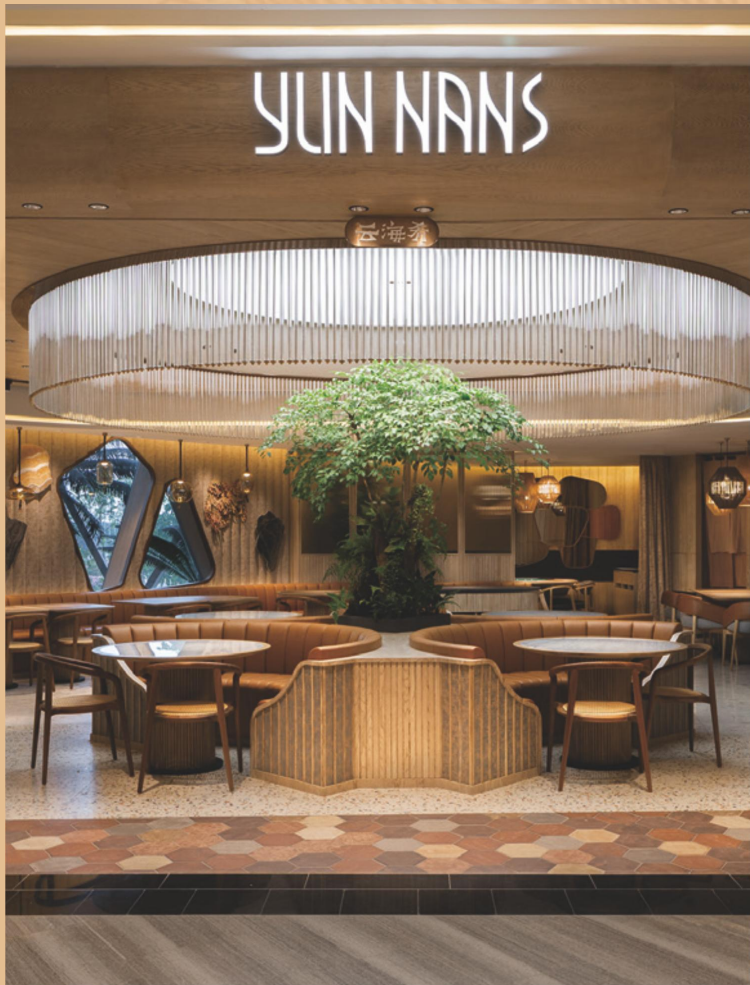
以上时间不包含一日三餐和餐后休息时间, 预估为2小时/天

晚班

11:00上班, 休息时间 (16:00-18:00) 下班时间打烊 (通常22:00左右)

以上时间不包含一日三餐和餐后休息时间, 预估为2小时/天

工作环境



宿舍环境



标准化员工公寓/居民小区宿舍（饮水机、独立卫浴、免费wifi、洗衣机等、配套设施齐全）

储备管理干部案例

李文晖



学 历：大学专科

毕业院校：山东外国语职业学院

专 业：会计

现任云海肴北京区域经理

储备管理干部案例

孙翠芳



学 历：大学本科

毕业院校：河北农业大学

专 业：公共卫生系预防医学

现任云海肴北京望京华彩店店长

储备管理干部案例

黄宏
飞



学 历：大学本科

毕业院校：青海大学医学院

专 业：公共卫生系预防医学

现任云海肴北京顺义祥云小镇店店长

储备管理干部案例

郭晓威



学 历：大学专科

毕业院校：河南职业技术学院

专 业：工商企业管理

现任滇境北京卜蜂莲花店店长

储备管理干部案例

李彦慧



学 历：大学本科

毕业院校：天津科技大学

专 业：专业国际经济与贸易

现任云海肴经营中心运营经理